

LA PALLA de Café

Fortalecer las capacidades comunicativas de los NNA orientadas a una educación para la vida y el logro de los aprendizajes, dando a conocer los productos que se tienen en su localidad, con los que nos sentimos identificados por su tradición y cultura del Centro Poblado de Santa María. Hoy les daremos a conocer sobre la palla del café, donde hemos podido tener entrevistas con los padres y madres productores del café.

SANTA MARIA

Este Centro Poblado está ubicado en el distrito de Maranura, Provincia de La Convención, en la región de Cusco, a 5 horas de viaje del Cusco.

En la población, las familias se dedican al comercio y a la producción de frutas y el café. Es una zona turística, por los baños de Santa Teresa, así mismo, la ruta más cercana para Machu Picchu.



Las instituciones que se encuentran en el poblado de Santa María son: Puesto policial, puesto de salud, Municipalidad, mercado e I.E de nivel inicial, primaria y secundaria.



Protectores taurinos del hogar.



EL RECOJO DEL CAFÉ

En esta etapa solo se cosechan únicamente los granos que alcanzan el estado de madurez completa

Normalmente de color rojo y amarillo. Los verdes dañan el sabor del café.

Primero se limpia de la chacra, se lleva una manta y un palito, para alcanzar las ramas que están muy alto para hacer fácil el recojo del café

El primer paso es la recolección.

El segundo paso

DESPULPADO

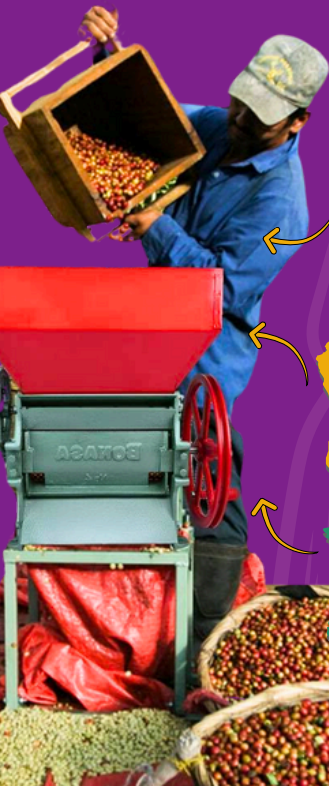
El mismo día de la cosecha o recolección, los granos de café se despulpan.

Se retira la cereza del grano de manera artesanal o con molino en los pozos en la misma chacra.

Se suelta agua para valar la flema y se deposita hasta que fermente.



Todo este proceso se desarrolla de forma natural.



FERMENTACIÓN

En esta fase el café pasa a unas pilas de reposo para soltar la miel, o sea, la fermentación. Este proceso es necesario, ya que, si el café se queda más tiempo del necesario se sobre fermentará dañándolo de manera irreparable, afectando su calidad y por consecuencia su sabor, sabe amargo por eso no tiene que pasar más de siete días.



LAVADO Y CLASIFICACIÓN

En esta fase el café es lavado para soltar la miel, y es clasificado en canales para separar granos defectuosos. Este proceso es el último antes de pasar al secadero o en la superficie donde llegue el sol.



TOSTANDO EL CAFÉ

... y
**DISFRUTA
DEL CAFÉ!!**



¿...Sale un cafesito?



Definitivamente en los días lluviosos nada sienta mejor que un buen café caliente. ¡Y uno de los mejores cafés del mundo es el de Santa María! Si me ayudas a encontrar estos objetos, iremos a tomar un delicioso café expresso.



Encuentra al sapito de la suerte.

SABÍAS QUE...

- Después del agua, es la bebida más consumida del mundo.
- El país del mundo que consume más café es Estados Unidos.
- La primera cafetería de la historia se abrió en Londres en 1652.



INVESTIGACIÓN

Niñas y niños de Casa de Cultura de Santa María y de la IEP. N°50272 Santa María.

DOCENTE ACOMPAÑANTE:

Justina Nuñez Nuñez

NIÑOS Y NIÑAS LÍDERES:

Luis Roberto Barrios Rivera, Mayeli Estefani Bernal Huaman , Yhon Pol Aguilar Delgado, Clean Danea Montañez Alvarez y Oscar Yohimar Aucaysi Huanguilla.

COORDINADOR TERRITORIAL PUNO:

Justina Nuñez Nuñez

EQUIPO PROMOTOR:

Justina Nuñez Nuñez

REVISIÓN:

Ronald Zárate Herrera.

DIAGRAMACIÓN Y DISEÑO:

Grecia Adeline Rivas Barra



PRODUCCIÓN DE LA RED NACIONAL DE NIÑAS, NIÑAS Y ADOLESCENTES

Con el apoyo de:

