



UNIVERSIDAD DE JAÉN
Facultad de Ciencias Sociales y Jurídicas

Trabajo Fin de Grado

**ESTUDIO COMPARATIVO
SOBRE EL CONOCIMIENTO
DE LA POBLACIÓN
BRASILEÑA Y ESPAÑOLA
ACERCA DEL CAFÉ**

ALEJANDRA ZURRIAGA CRUZ

Junio, 2017

ÍNDICE

1. RESUMEN.....	3
2. INTRODUCCIÓN.....	4
3. MARCO TEÓRICO.....	5
3.1. Breve historia del café.....	5
3.2. El café en Brasil.....	6
3.3. Producción y consumo.....	7
3.4. El café en España.....	8
3.5. Tipos y variedades.....	10
3.6. Proceso productivo.....	11
3.7. Niveles de calidad.....	13
3.8. Atributos sensoriales.....	15
3.9. El café y la salud.....	18
4. MARCO EMPÍRICO.....	18
4.1. Metodología.....	19
4.2. Análisis de datos.....	22
4.3. Resultados.....	22
4.3.1. Resultados del estudio brasileño.....	22
4.3.2. Resultado del estudio español.....	26
5. CONCLUSIONES.....	30
6. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	32
7. ANEXOS.....	35

1. RESUMEN

La cultura del café se ha extendido a todos los rincones del planeta formando parte de la rutina diaria de la mayoría de la población mundial.

Brasil se erige como principal productor, exportador y segundo consumidor mundial de este producto, España a su vez, tiene un hábito de consumo generalizado en todo el país y el café forma parte de la cesta básica de compra de los consumidores como uno de los principales productos de alimentación.

En este trabajo se ha realizado un análisis comparado de estos dos mercados, en primer lugar a través de revisión y recopilación de información secundaria, lo cual conforma el marco teórico del trabajo. En segundo lugar, a través de dicha información, se ha desarrollado el marco empírico del trabajo. En esta parte, mediante dos cuestionarios (adaptados a la nacionalidad de los participantes), se ha obtenido información relevante (n= 211) que ha sido codificada y analizada a través del programa estadístico SPSS. Los resultados permiten caracterizar y comparar a estos dos grupos de consumidores.

SUMMARY

The coffee culture has spread to all corners of the planet as part of the daily routine of the majority of the world's population.

Brazil is the main producer, exporter and second world consumer of this product, Spain, in turn, has a widespread consumption habit throughout the country and coffee is part of the basic shopping basket of consumers as one of the main Food products.

In this work a comparative analysis of these two markets has been carried out, firstly through revision and compilation of secondary information, which forms the theoretical framework of the work. Second, through this information, the empirical framework of work has been developed. In this part, through two questionnaires (adapted to the nationality of the participants), relevant information was obtained (n = 211) that has been coded and analyzed through the SPSS statistical program. The results allow to characterize and compare these two groups of consumers.

2. INTRODUCCIÓN

Mundialmente, el café se ha convertido en una de las bebidas más consumidas. En Brasil, el consumo de café también se destaca entre las otras bebidas. Según datos de la Asociación Brasileña de la Industria del Café (ABIC), el mercado brasileño representa un 14% de la demanda mundial, con un consumo de 4.27 kg de café tostado por habitante/año, o sea, casi 70 litros para cada brasileño (ABIC, 2007).

Como hemos citado anteriormente esta bebida se consume en cada rincón del mundo, pero, ¿Qué se sabe de ella?, ¿Realmente tenemos nociones acerca de este fruto?, ¿Qué conocemos de esta bebida que tenemos tan asimilada en nuestra cultura?

Despertó mi interés sobre este tema mi situación actual; Este cuatrimestre me encuentro en la Universidad Estadual de Campinas (São Paulo, Brasil) realizando una movilidad internacional por la Universidad de Jaén, y tras observar el masivo consumo de café por parte de la población brasileña, me pareció interesante investigar acerca de ello. Más tarde descubrí que me encontraba en el país que más produce, exporta y, tras Estados Unidos, consume café en el mundo. Estas razones fueron más que suficientes para embarcarme en esta tímida investigación que busca analizar la noción que tienen los brasileños acerca de uno de sus productos estrella y a su vez, compararlo con la población española.

El objetivo de realizar este trabajo es conocer algunos hábitos de consumo de café de la población brasileña (como frecuencia o motivos), así como su nivel de conocimiento acerca de este producto, y comparar a su vez, estos datos con los de la población española.

Para ello, en primer lugar realizamos una búsqueda en profundidad sobre este fruto, su historia, procesamiento, tipos y variedades, atributos y demás datos de interés. A raíz de esta información pudimos desarrollar un breve cuestionario que fue difundido por una muestra que contenía población brasileña y española.

El trabajo se compone de dos partes significativas, en primer lugar el marco teórico que nos aporta información relevante acerca del café y en segundo lugar el marco empírico en el que se lleva a cabo el cuestionario y tras éste analizamos los resultados para finalmente sacar las conclusiones pertinentes.

3. MARCO TEÓRICO

La información recogida en este apartado se ha hecho a través de diferentes fuentes, como son, diversas entrevistas con Lurdes Paseto, docente de la Facultad de Ingeniería Agrícola de la Universidad Estadual de Campinas que realiza su tesis (pendiente de publicación en el presente año) sobre el café brasileño, información recogida en revistas agrícolas de Brasil, páginas web oficiales de café, trabajos de investigación y páginas de estadísticas oficiales.

Comenzaremos este apartado con una breve historia del café, seguido de información sobre dicho producto en Brasil y en España, su producción y consumo, tipos y variedades existentes, el proceso productivo que transforma el grano hasta la bebida que conocemos, niveles de calidad y atributos sensoriales finalizando con información acerca de la relación que guarda el café con la salud.

3.1. BREVE HISTORIA DEL CAFÉ

No hay evidencia real sobre el descubrimiento del café, pero hay muchas leyendas que informan de su posible origen.

Según la Asociación Brasileña de la Industria del Café (ABIC, 2007) Una de las más aceptadas y difundidas es la del pastor Kaldi que vivió en Abisinia, hoy Etiopía, hace alrededor de mil años. La leyenda dice que Kaldi, viendo sus cabras, se dio cuenta de que eran alegres y animosas, y que esta energía extra fue evidente cuando se mastican los frutos de color amarillo-rojizo de arbustos existentes en algunos campos de pastoreo.

El pastor señaló que los frutos eran una fuente de alegría y motivación, y sólo con su ayuda el rebaño podía caminar por varios kilómetros a través de interminables subidas.

Kaldi comentó sobre el comportamiento de los animales a un monje de la región, que decidió experimentar el poder de este fruto. El monje tomó algunos frutos y se los llevó con él al monasterio. Comenzó a utilizar el fruto en forma de infusión, al darse cuenta de que la bebida le ayudó a resistir el sueño, mientras oraba o en sus largas horas de lectura del breviario. Este descubrimiento se extendió rápidamente entre los monasterios, creando una demanda de la bebida. La evidencia muestra que el café se cultivó por primera vez en los monasterios islámicos en Yemen.

Según el Instituto Agronómico del Gobierno de Sao Paulo (IAC, 2016) la planta del café se originó en Etiopía, África Central. El nombre de café no es originario de Kaffa, lugar de

origen de la planta, sino de la palabra “Qahwa” árabe, que significa vino; por esta razón, el café era conocido como “vino de Arabia” cuando llegó a Europa en el siglo XIV.

Los manuscritos más antiguos mencionan la fecha de la cultura del café en el año 575 en Yemen, donde el fruto se consumía natural. Sólo en el siglo XVI en Persia, los primeros granos de café se tostaron para convertirse en la bebida que conocemos hoy.

Los árabes tenían la exclusividad sobre el cultivo y la preparación de esta bebida. A partir de 1615 el café comenzó a ser tomado en el continente europeo, traído por viajeros. Hasta el siglo XVII, sólo los árabes producían café.

Alemanes, franceses e italianos buscaban desesperadamente una manera de desarrollar esta siembra en sus colonias, sin embargo, fueron los holandeses los que consiguieron las primeras plantas y las cultivaban en invernaderos en el Jardín Botánico de Ámsterdam, la ansiada bebida se convirtió en una de las más consumidas en el viejo continente, convirtiéndose en una de las más importantes costumbres europeas.

A partir de estas plantas, los holandeses comenzaron en 1699, plantaciones experimentales en Java. Esta experiencia exitosa dio beneficio, alentando a otros países a intentarlo. Europa se maravilló del café como una planta decorativa, mientras que los holandeses expandían el cultivo para Sumatra, y los franceses iniciaron las pruebas en las islas de Sandwich y Bourbon.

Con las experiencias holandesas y francesas, el cultivo del café fue llevado a otras colonias europeas. El creciente mercado consumidor europeo dio lugar a la expansión de las plantaciones de café en los países africanos y su llegada al Nuevo Mundo. De la mano de los colonizadores europeos, el café llegó a Suriname, Santo Domingo, Cuba, Puerto Rico y Guiana. Fue a través de la Guiana francesa que llegaron estas plantas al norte de Brasil. Por lo tanto, el secreto de los árabes se extendió a todos los rincones del mundo.

3.2. EL CAFÉ EN BRASIL

Según la ABIC (2007), el café llegó al norte de Brasil, a Belém, en 1727 cuando ya poseía un gran valor comercial.

Debido a las condiciones climáticas, el cultivo del café se extendió rápidamente, con la producción para el mercado doméstico. En su recorrido por Brasil el café pasó por Maranhão, Bahía, Río de Janeiro, Sao Paulo, Paraná y Minas Gerais. El café pasó de ser un producto con una posición secundaria a ser el producto base de la economía del país en un espacio de tiempo relativamente corto.

El cultivo se estableció inicialmente en el Valle do Río Paraíba, iniciando en 1825 un nuevo ciclo económico en Brasil. A finales del siglo XVIII, la producción de café en Haití - hasta entonces el primer exportador mundial del producto - estaba en crisis debido a la larga guerra de independencia que el país mantuvo contra Francia. Aprovechando esta situación, Brasil aumentó significativamente su producción y, aunque todavía en pequeña escala, comenzó a exportar el producto con mayor regularidad. Los embarques se realizaron por primera vez en 1779, con la cantidad insignificante de 79 arrobas. Sólo en 1806 las exportaciones alcanzaron un volumen más significativo de 80.000 arrobas.

Durante casi un siglo, el café fue la gran riqueza de Brasil, y los ingresos generados por la economía del café aceleraron el desarrollo del país insertándose así en las relaciones comerciales internacionales. La cultura de este producto ocupó valles y montañas, haciendo posible la aparición de ciudades y la promoción de los grandes centros urbanos en todo el interior de Sao Paulo, sur de Minas Gerais y norte de Paraná. Los ferrocarriles fueron construidos para permitir el flujo de producción, reemplazando el transporte de animales e impulsando el comercio interregional de otros bienes importantes. El café trajo un gran número de inmigrantes, consolidó la expansión de la clase media, la diversificación de las inversiones e incluso la intensificación de movimientos culturales. A partir de entonces el café y el pueblo brasileño se vuelven inseparables.

Implantado con un mínimo conocimiento de la cultura, en las regiones que más tarde se hicieron inadecuadas para el cultivo, el café en el centro-sur de Brasil comenzó a tener problemas en 1870, cuando una helada severa golpeó las plantaciones del oeste de Sao Paulo causando daños incalculables.

Después de una larga crisis, la producción nacional de café se reorganizó y los productores, la industria y exportadores volvieron a alimentar esperanzas de un futuro mejor. La búsqueda de la región ideal para el cultivo del café se extendió por todo el país, encontrándose hoy en las regiones de Sao Paulo, Minas Gerais, Paraná, Espírito Santo, Bahía y Rondônia.

3.3. PRODUCCIÓN Y CONSUMO

Según el ABIC (2015), actualmente Brasil es el principal productor de café del mundo, representa el 30% del mercado internacional, un volumen equivalente a la producción total de los otros seis principales países productores. También es el segundo mayor mercado de consumo, después de Estados Unidos.

Tabla 1- Producción Mundial; Principales países productores de café (volumen en mil sacas de 60 kg).

Países	2015		2014		2013		2012		2011		2010	
	Produção	Part. (%)	Produção	Part. (%)	Produção	Part. (%)	Produção	Part. (%)	Produção	Part. (%)	Produção	Part. (%)
*Brasil	43.200	30,13	45.346	31,97	49.152	33,49	50.826	34,44	43.484	31,84	48.095	35,99
Vietnam	27.500	19,18	27.500	19,39	27.500	18,74	25.000	16,94	26.500	19,40	20.000	14,97
Colômbia	13.500	9,41	12.500	8,81	12.124	8,26	9.927	6,73	7.652	5,60	8.523	6,38
Indonésia	11.000	7,67	9.000	6,34	11.667	7,95	13.048	8,84	7.288	5,34	9.129	6,83
Etiópia	6.400	4,46	6.625	4,67	6.527	4,45	6.233	4,22	6.798	4,98	7.500	5,61
Índia	5.800	4,04	5.517	3,89	5.075	3,46	4.977	3,37	4.921	3,60	4.728	3,54
Honduras	5.800	4,04	5.400	3,81	4.568	3,11	4.537	3,07	5.903	4,32	4.331	3,24
México	3.900	2,72	3.900	2,75	3.916	2,67	4.327	2,93	4.563	3,34	4.001	2,99
Uganda	4.800	3,35	3.800	2,68	3.602	2,45	3.878	2,63	3.075	2,25	3.223	2,41
Guatemala	3.400	2,37	3.500	2,47	3.159	2,15	3.743	2,54	3.840	2,81	3.950	2,96
Peru	3.200	2,23	3.400	2,40	4.338	2,96	4.453	3,02	5.373	3,93	4.069	3,04
Costa do Marfim	1.800	1,26	2.175	1,53	1.923	1,31	2.046	1,39	1.886	1,38	982	0,73
Nicaragua	2.000	1,39	2.000	1,41	2.017	1,37	1.890	1,28	2.193	1,61	1.634	1,22
Costa Rica	1.508	1,05	1.508	1,06	1.444	0,98	1.571	1,06	1.462	1,07	1.392	1,04
El Salvador	680	0,47	680	0,48	537	0,37	1.235	0,84	1.152	0,84	1.814	1,36
	134.488		132.851		137.549		137.691		126.090		123.371	
Otros países	8.912	6,21	8.999	6,34	9.196	6,27	9.871	6,69	10.493	7,68	10.260	7,68
TOTAL	143.400	100,00	141.850	100,00	146.745	100,00	147.562	100,00	136.583	100,00	133.631	100,00

Fuente: ABIC (2015).

Las áreas de café se concentran en el centro-sur del país, que cuenta con cuatro estados productores: Minas Gerais, Sao Paulo, Espírito Santo y Paraná. La región Nordeste también tiene plantaciones en Bahía, y de la región norte podemos resaltar Rondônia.

3.4. EL CAFÉ EN ESPAÑA

El café aterrizó en España en la segunda mitad del siglo XVIII por medio del pueblo italiano. A pesar de que su consumo tardó en establecerse en comparación con otros países europeos, contaba con una excelente materia prima ya que en las colonias del sur de América se podía cultivar un excelente café consiguiendo así un género de primera calidad (Teymas, 2016).

Según datos del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medioambiente (MAPAM, 2016), recogido en el cuadro siguiente, el consumo de café crece en 2016 un 1% en volumen y un 5,4% en valor, impulsado por el crecimiento del precio medio del 4,4%, estableciéndose en 14,64 €/kg. Se da un mayor consumo y gasto per cápita.

La categoría supone el 1,7% del presupuesto global dedicado a alimentación y bebidas para el hogar.

Tabla 2. Resumen valores de consumo para cafés e infusiones año 2016.

	CAFES E INFUSIONES	% Variación Vs. Mismo periodo año anterior
VOLUMEN (Miles Kg)	77.937,35	1,0%
VALOR (Miles €)	1.140.756,83	5,4%
CONSUMO X CAPITA	1,78	2,6%
GASTO X CAPITA	25,99	7,1%
PARTE MERCADO VOLUMEN (Kg)	0,27	0,00
PARTE MERCADO VALOR (€)	1,70	0,09
PRECIO MEDIO €/Kg	14,64	4,4%

Fuente: MAPAM (2017).

A continuación observamos de manera desglosada la evolución de las compras de los principales productos sobre el total de la alimentación.

Figura 1. Evolución de las compras de los principales productos sobre el total de la alimentación.



Fuente: MAPAM (2017).

Durante el año 2016 y respecto al año 2015, el café tuvo una variación positiva de un 1% en las compras por parte de los consumidores sobre el total de la alimentación restante, formando parte de los principales productos consumidos en España.

3.5. TIPOS Y VARIEDADES DE CAFÉ

Según el IAC (2016) existe una gran diversidad de plantas de cafeto. Cada especie y variedad brinda un fruto distinto.

Aunque podemos encontrar muchas más, las variedades Arábica y Robusta (*Canephora* o *Conilon*) engloban el 98% de la producción mundial.

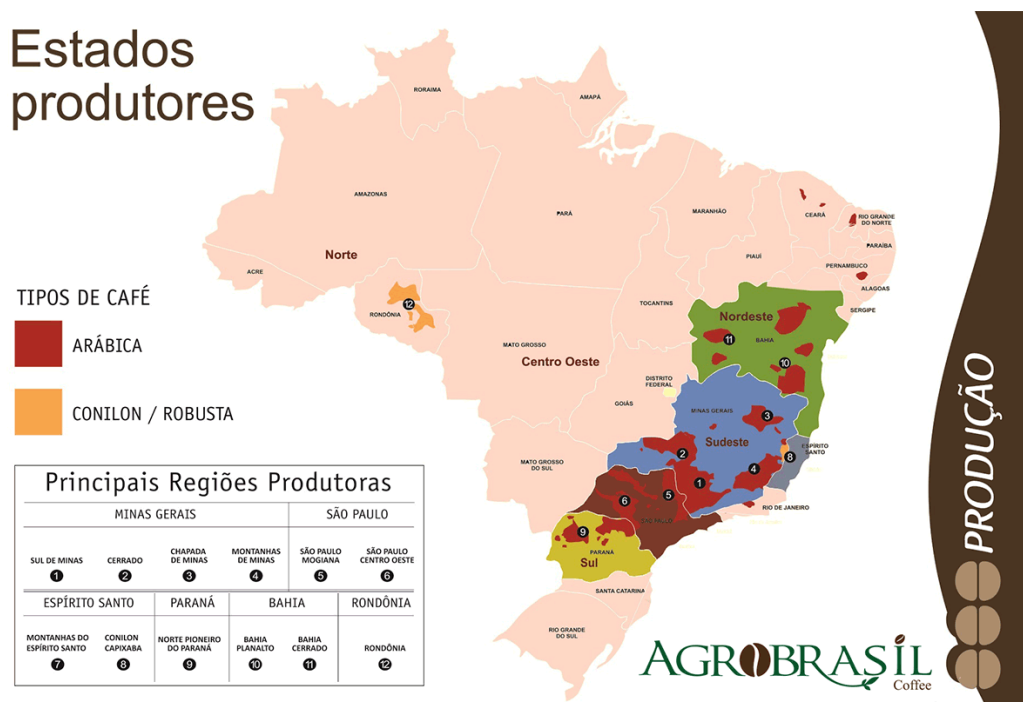
La variedad arábica, cultivada en mayor medida en Minas Gerais, Sao Paulo, Bahía y Paraná, es la más valorada y engloba casi el 75% de la productividad mundial de café. Tiene su origen en las regiones montañosas de Etiopía, muestra sensibilidad a las temperaturas cálidas y la humedad, favorece su crecimiento en altitudes por encima de los 800 metros y, además, a mayor altitud de cota, mejores cualidades muestra el grano. Tiene un intenso aroma y dulzura con muchas variaciones de acidez, cuerpo y sabor desprendiendo una crema de color avellana claro con un toque rojizo y una agradable pincelada amarga; estos atributos varían entre los diferentes tipos de arábica por lo que se desarrollan combinaciones o mezclas para conseguir el equilibrio o acentuar las mejores cualidades de cada una de éstas.

Entre los subtipos de arábica nos encontramos el Bourbon (rojo o amarillo), Catuaí (rojo o amarillo) y Mundo Novo entre otros.

La variedad Robusta, cultivada casi en su totalidad en Espírito Santo y Rondônia, soporta bien el clima cálido y los insectos o parásitos. Su cultivo se extiende a las tierras tropicales de baja altura, creciendo incluso a 200-300 metros, en regiones con fácil acceso, en las que es más afable la gestión de la plantación. La recolecta supone un coste menor puesto que el grano formado resiste en la planta aun habiendo alcanzado el grado máximo de madurez.

Esta variedad muestra unos atributos diferentes a la anterior, nos ofrece un café áspero, astringente, poco perfumado y más amargo, desprende una crema marrón que tiende al gris y posee, como ya hemos mencionado anteriormente, alrededor del doble de cafeína que la especie Arábica. Es muy común la mezcla de estas dos variedades, si bien la gran mayoría de los consumidores prefieren el sabor de la variedad arábica, sólo la variedad robusta posee el cuerpo y la crema que hace perfecto el producto para el consumo extendido.

Figura 2. Distribución espacial del Café Robusta y Arábica en Brasil.



Fuente: Agrobrazil Coffee (2016).

3.6. PROCESO PRODUCTIVO

En este apartado vamos a analizar paso por paso la vida de este fruto desde su siembra hasta llegar a ser envasado y comercializado para su posterior consumo.

- Siembra:

Se realiza la siembra de la semilla, proveniente del cafeto, la germinación tiene lugar tras un plazo de 45-50 días aproximadamente, y se le da el nombre de fósforos, pasados 15 días comienzan a nacer las primeras hojas, que recibirán el nombre de chapolas, después se trasplantan al almacigo en unas bolsas negras que protegerán a los futuros árboles de los rayos del sol y las lluvias. En un periodo de 150 a 180 días, los árboles ya desarrollados se trasplantarán a la tierra.

- Primera Floración:

En un periodo que oscila de los 540 a los 600 primeros días tiene lugar la primera floración, y alrededor de 250 días después se producirán los primeros frutos maduros.

- Recolecta:

Se recoge el fruto del café, que en esa instancia aún parece una especie de cereza o baya. Mediante un proceso manual (en la mayoría de los casos) comienza la cosecha pero sólo serán recogidos los granos de café que alcancen una condición de madurez óptima, habiendo desarrollado el color amarillo o rojo.

- Despulpado:

En el mismo momento que se recolectan, los granos serán despulpados, se desprende la cereza del fruto, normalmente, con la despulpadora, una máquina especializada que cataloga los granos por tamaño y peso.

- Fermentado:

Esta fase tiene normalmente una duración media de entre 18 y 24 horas, se lleva a cabo en el interior de tanques con agua. En esta fase los granos reposan para fermentar e ir tomando el color y la madurez necesarios para ser procesados. Después se traslada a unas pilas donde soltarán la miel. Con este proceso el mucílago que es una capa con textura viscosa sufre una descomposición. Este paso es crucial, ya que si el café permanece un tiempo superior al necesario sufrirá una sobre fermentación que lo dañará sin opción de recuperación, mermando la calidad y con ello su sabor. No es recomendable superar los siete días.

- Lavado:

Tras este proceso de fermentación, continúa el lavado del grano, que tiene por objetivo eliminar de manera definitiva el mucílago y disminuir los azúcares.

- Secado:

Después de ser lavado, los granos son expuestos al calor del sol para disminuir el nivel de humedad, para facilitar la conservación. Numerosas fincas utilizan hornos trabajando con energía, madera o carbón. El nivel permitido de humedad para hacer posible la compra es del 12%. Posteriormente se envasa el grano en sacos limpios hechos de fique, de este modo se facilita el traslado.

- Trilla:

Este proceso arranca el pergamino del grano verde dejándolo preparado para su clasificación. La clasificación la realizan máquinas seleccionadoras y los criterios que siguen son peso y

tamaño de nuevo. De la misma forma se procede a una selección manual, llamada “mujeres”. Últimamente se está extendiendo el uso de máquinas electrónicas que automáticamente clasifican el café, para obtener al final del proceso un café verde apto para la exportación.

- Tostado:

El tostado es una de las fases más sensibles dentro de la producción de este producto, puesto que es aquí donde se van a obtener los sabores, olores y aromas que quedarán reflejados posteriormente en las tazas de los consumidores.

Con una combinación de temperatura y tiempo apropiada, se desarrollará el tueste deseado para obtener todas las propiedades al grano de café. Cuando la temperatura alcanza alrededor de 200°C, se liberan los aceites. En general, cuanto mayor es la cantidad de aceite, más sabor tiene el café.

- Molido:

Finalmente se procede a moler el grano para su consumo. Este paso sólo se realiza si el café será puesto a la venta en este formato, ya que también puede encontrarse en grano.

Posee un impacto muy importante en el transcurso de la elaboración del café el grado de espesor en el molido, por lo que este variará según las necesidades pertinentes.

Tras ser molido en este último paso del proceso, en caso de que fuese necesario, pasa a ser envasado y comercializado en el sector. A.L. Temis-Pérez (2011).

3.7. NIVELES DE CALIDAD

La ABIC (2016), afirma que la calidad del café es el desenlace final a un conjunto de procedimientos que posibilitan el desarrollo, la conservación y expresión de las cualidades físicas y químicas correspondientes al café hasta su posterior transformación y consumo.

El consumidor, percibiendo la gran diferencia entre las diversas calidades de este producto, pasa a valorar junto con el infusionado, también el tueste y molido de mejor sabor, aroma, fragancia y pureza.

En este sentido, las ventajas naturales de Brasil para el cultivo de café como el suelo y clima, además de la tecnología, colocan a Brasil como el más capacitado para suministrar al mundo todos los tipos de cafés demandados por los más diversos y exigentes mercados.

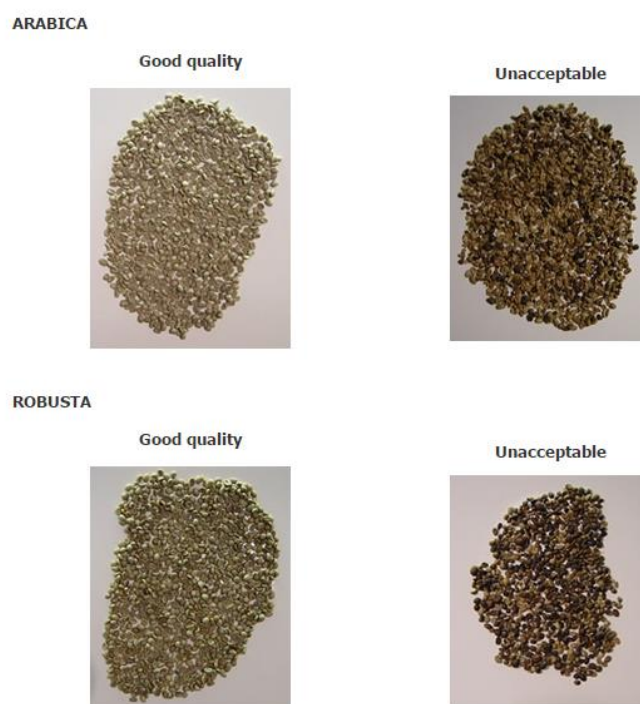
La calidad del café se traduce en el estado adecuado de éste en la degustación en la taza pero la preocupación por la calidad del café comienza en el campo, con el grano.

Actualmente, la Organización Internacional de Café afirma que durante el reciente colapso de los precios del café en todo el mundo, un gran número de países exportadores sufrieron una de sus crisis económicas más importantes desde hace años.

Los agricultores de café experimentaron grandes dificultades y la situación llevó a problemas de carácter social y político, así como económicos. Por otra parte, los consumidores se dieron cuenta cada vez más de las desventajas de esta situación, sobre todo porque existía el riesgo de que la obtención de café de alta calidad se hiciera cada vez más difícil.

En este contexto, el Consejo Internacional del Café adoptó por primera vez, el 24 de Mayo de 2001, la Resolución Número 399, en la que se alentaba a los países que forman parte de la OIC a adoptar medidas para desviar del mercado los cafés defectuosos y pedir al Director Ejecutivo que analizase los estudios ya realizados sobre la mejora de la oferta y la demanda mediante una mejora en la calidad del café. De esta “investigación” se concluyeron diversas soluciones como por ejemplo, restringir las exportaciones de café por debajo del nivel de calidad mínimo aceptado destinando café de baja calidad a usos alternativos. En consecuencia, el Director Ejecutivo presentó un documento en el que se esbozaba el marco de acción preciso para implementar un Programa de Mejora de la Calidad del Café.

Figura 3. Ejemplo de calidades permitidas para la exportación y consumo.



Fuente: International Coffee Organization (2017).

La calidad del café depende pues de las siguientes particularidades:

- La bondad de la naturaleza (suelo, clima, altitud, etc.)
- Los métodos y procedimientos del cultivo.
- El proceso de beneficio.
- Las condiciones de almacenaje y transporte.
- El modo de preparación de la bebida.

Tras tomar todas estas medidas para conseguir la bebida esperada por los consumidores en cada sector, en sí, la calidad del café se definiría como un conjunto de cualidades sensoriales que éste contiene en el momento que lo consumimos.

3.8. ATRIBUTOS SENSORIALES

La Biblioteca do Café de Brasil (SBIC, 2005) afirma que la calidad final de esta bebida está intrínsecamente relacionada con la composición de los granos tostados que, a su vez, está influenciada tanto por la composición de la materia prima como por el tipo de procesamiento pos-colecta (secado, almacenaje, tueste y molido) al que los granos han sido sometidos (Bordes et al., 2004).

Las técnicas de análisis sensorial tienen grandes aplicaciones en el proceso de perfeccionamiento de la calidad, además de la determinación de aceptación del producto por parte del consumidor (Chaves e Sproesser, 1996; Texeira, Meinert y Barbetta, 1987).

Con base a esto vamos a citar los atributos sensoriales que caracterizan a dicha bebida.

Tabla 3. Lista de atributos.

ATRIBUTOS	DEFINICIÓN	REFERENCIAS
APARIENCIA		
COLOR	Color característico de café.	Caramelo Negro
OLEOSIDAD	Apariencia oleosa en la superficie del café.	Poca Mucha
TURBIDEZ	Cualidad de no permitir pasar la luz.	Poca Mucha

AROMA		
CARACTERÍSTICO (Aroma a café)	Conjunto de características que determinan el producto tradicionalmente consumido en Brasil.	Poco Mucho
GRANO VERDE	Aroma característico de grano de café verde.	Ninguno Fuerte
DULCE	Aroma característico a sacarosa.	Suave Fuerte
CARAMELIZADO	Aroma proveniente de la caramelización que puede ocurrir durante el procesamiento del grano.	Suave Fuerte
CHOCOLATADO	Aroma característico a chocolate, cacao.	Suave Fuerte
TÉ	Aroma característico a té.	Suave Fuerte
ALMENDRA	Atributo relacionado al aroma de almendra cruda.	Suave Fuerte
FERMENTADO	Aroma asociado a la bebida proveniente de grano fermentado.	Ninguno Fuerte
QUEMADO	Aroma proveniente de un tueste excesivo.	Suave Fuerte
SABOR		
CARACTERÍSTICO	Conjunto de características que determinan el producto tradicionalmente consumido en Brasil.	Poco Mucho
FERMENTADO	Sabor asociado a la bebida proveniente de grano fermentado.	Ninguno Fuerte
ASTRINGENTE	Sensación de sequedad en la mucosa bucal característico del ácido tánico en solución.	Ninguno Fuerte
CARAMELIZADO	Sabor a caramelo.	Suave Fuerte
CHOCOLATADO	Sabor a chocolate, cacao.	Suave Fuerte

QUEMADO	Sabor proveniente de un tueste excesivo.	Ninguno Fuerte
GUSTO AMARGO RESIDUAL	Se refiere al gusto amargo que se prolonga después de la ingesta del producto.	Suave Fuerte
GUSTO DULCE	Gusto dulce, característico de la sacarosa.	Suave Fuerte
GUSTO ÁCIDO	Característico del ácido cítrico en solución.	Suave Fuerte
TEXTURA		
CUERPO	Consistencia, peso y permanencia en boca.	Denso Ligero
VISCOSIDAD	Grado de viscosidad y grosor.	Poca Mucha
ACUOSIDAD	Grado de concentración de la infusión.	Ligera Moderada

Fuente: (SBIC, 2005)

De estos atributos vamos a diferenciar los positivos y los negativos para un buen café.

En cuanto al aroma, es evaluado por 9 atributos de los cuales 6 son positivos (característico, caramelizado, dulce, *chocolatado*, té y almendra) y los tres restantes serían negativos (grano verde, fermentado y quemado).

Los sabores de café (característico), caramelo, chocolate y dulce son positivos para el análisis mientras que los sabores ácido, fermentado, quemado, astringente serán negativos. El grado de amargor residual siempre es variable para la evaluación.

Para la textura, los rangos positivos y negativos son cambiantes según la variedad de café. De cualquier modo nunca es recomendable que se rocen los extremos (SBIC, 2005).

3.9. EL CAFÉ Y LA SALUD

Uno de los problemas que impiden el aumento del consumo de café mundial es que parte de la población teme los efectos que pueda tener el café en la salud.

Infinidad de estudios realizados a lo largo de los años muestran de forma firme la relación inversa entre el consumo de café y el riesgo de padecer diabetes de tipo 2, daño hepático y numerosas enfermedades neurodegenerativas como por ejemplo el Parkinson o incluso el Alzheimer. Aún no se poseen suficientes mecanismos que den explicación certera a estas observaciones pero existe una probabilidad muy alta de que guarde asociación con el contenido alto en antioxidantes que tiene el café, y más específicamente en ácido clorogénico. Del mismo modo multitud de estudios evaluaron al café como un factor de riesgo para el desarrollo de enfermedades cardiovasculares, tumores, enfermedades óseas e insuficiencias minerales entre otras, debido a diferentes factores.

Es necesario resaltar que dichos estudios que catalogan el café como perjudicial alegan un consumo alto, igual o superior a 9 tazas por día.

La variabilidad en los resultados hace difícil sacar conclusiones acerca del papel del café en la salud, por lo tanto, los datos actuales son insuficientes para llegar a una deducción convincente y catalogar el consumo de éste como un buen o un mal hábito, es necesario pues, llevar a cabo más investigaciones.

Llegados a este punto sólo pueden afirmarse de forma concluyente, ya sea por falta de información, contradicciones o falta de investigación las siguientes cuestiones:

El café reduce el riesgo de diabetes de tipo 2, el daño hepático y algunas enfermedades neurodegenerativas.

De forma opuesta ha sido científicamente demostrado que el consumo de café produce una elevación en los niveles séricos de homocisteína y en el caso del consumo de café no filtrado, el aumento de los niveles circulantes de colesterol y triglicéridos.

4. MARCO EMPÍRICO

En el marco empírico comienza el análisis poblacional, con base en la información recogida en el apartado anterior hemos realizado un cuestionario, del que obtendremos los datos objeto de análisis y las posteriores conclusiones sobre el conocimiento y hábitos de consumo de los brasileños y españoles acerca del café; de esta forma podremos realizar una comparación entre estas dos poblaciones, objetivo de este trabajo.

4.1. METODOLOGÍA

La metodología empleada en este trabajo es de tipo cuantitativo. Para la recogida de datos hemos utilizado una herramienta comúnmente usada en el área de la estadística y el marketing, el cuestionario (ver Anexo 1 y 2.)

Este método nos resultará útil por varias razones; en primer lugar, mediante una buena ejecución de las preguntas que lo integran, podremos conseguir la información que deseamos y no otra, y también la no influencia en las respuestas de los encuestados directa o indirectamente.

Como hemos citado anteriormente el estudio se va a llevar a cabo mediante dos cuestionarios, ya que cada uno está adaptado al idioma de los participantes. En primer lugar el cuestionario se desarrolló en español y fue posteriormente traducido al portugués.

Han sido realizados vía online por las virtudes que éste método ofrece entre las que se encuentran una gran rapidez, un coste económico nulo y una mayor facilidad de difusión, asumiendo a su vez los inconvenientes que conlleva como pueden ser una menor tasa de respuesta y la indiferencia ante la validez o veracidad en las respuestas comparando éste método con un “cara a cara” por ejemplo. Para elaborar el cuestionario se ha utilizado la herramienta “Formularios” de Google Drive.

Estos cuestionarios están compuestos por una presentación de éstos y 10 preguntas cerradas que cubren todo el rango de respuesta para evitar diferentes interpretaciones de éstas y así hacer posibles las comparaciones. Su estructura se divide en tres secciones que variarán para cada encuestado según sus respuestas (consumidor o no consumidor de café).

Tras la presentación que informa del motivo de su realización, la primera sección está integrada por 4 preguntas de tipo sociodemográfico como son: Sexo, edad, nivel de estudios y nacionalidad y una pregunta sobre el consumo o no de café cerrando esta primera parte y dirigiendo al usuario que lo realiza a la segunda o tercera sección dependiendo de si su respuesta ha sido afirmativa o negativa.

La segunda sección será exclusiva para los consumidores de café. En ella preguntaremos sobre la frecuencia de consumo, tras esto investigaremos el motivo que los lleva a ser consumidores mediante 7 afirmaciones en las que indicarán el grado de acuerdo o desacuerdo en una escala de 5 valores, y finalmente, evaluaremos el grado de conocimiento sobre el producto proponiendo 8 afirmaciones que tendrán que decidir si son verdaderas, falsas, o en

su defecto, no conocen la naturaleza de éstas. Con esta pregunta cerramos el cuestionario para los consumidores de esta bebida.

A la tercera y última sección sólo llegarán los usuarios que en la pregunta final de la primera fase hayan respondido de forma negativa. De estos usuarios vamos a estudiar sólo dos aspectos puesto que este no es el motivo central del estudio. En primer lugar intentaremos conocer la razón por la que no son consumidores y en segundo lugar preguntaremos por qué bebida sustituyen el café. En este punto finalizarían las preguntas para estos participantes.

Por último, tras realizar este cuestionario, llevaremos a cabo un análisis de los datos obtenidos para lograr sacar las conclusiones pertinentes.

Hemos obtenido un total de 211 respuestas, 106 de nacionalidad española y 105 de nacionalidad brasileña. La ficha técnica de la investigación con la composición de la muestra se presenta en la Tabla 4.

Tabla 4. Ficha técnica del estudio.

PÚBLICO OBJETIVO	Estudiantes y personal docente de la Universidad Estadual de Campinas y la Universidad de Jaén.			
TIPO DE CUESTIONARIO	<u>Online:</u> • Correo electrónico • Redes sociales			
TAMAÑO DE MUESTRA ALCANZADO	211			
CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA	<u>Variable</u>	<u>Categoría</u>	<u>Valor absoluto</u>	<u>(%)</u>
	Sexo	• Mujer • Hombre	• 105 • 106	• 49'8 • 50'2
	Edad	• 18-30 • 31-49 • >50	• 111 • 57 • 43	• 52'6 • 27'0 • 20'4
	Nivel de estudios	• Sin estudios • Educación primaria • Educación secundaria • Bachillerato • Formación profesional • Licenciatura, diplomatura o grado • Postgrado	• 3 • 9 • 6 • 21 • 17 • 102 • 53	• 1'4 • 4'3 • 2'8 • 10'0 • 8'1 • 48'3 • 25'1
	Nacionalidad	• Española • Brasileña	• 106 • 105	• 50'2 • 49'8
	Consumidor de café	• Sí • No	• 174 • 37	• 82'5 • 17'5
PERIODO DE REALIZACIÓN	Lanzamiento cuestionario final: 11/06/2017 al 19/06/2017.			

Fuente: Elaboración propia.

4.2. ANÁLISIS DE DATOS

Para nuestro trabajo hemos llevado a cabo un análisis estadístico descriptivo. Este análisis nos ha permitido trabajar con los datos obtenidos mediante los cuestionarios de manera organizada a través de tablas, gráficos y medidas numéricas que nos han facilitado en gran medida la evaluación de los resultados para intentar conseguir así el objetivo de nuestro estudio.

4.3. RESULTADOS

A continuación vamos a mostrar las tablas de frecuencias y los gráficos que hemos obtenido al analizar los datos recogidos (posteriormente codificados), mediante el programa estadístico SPSS. Vamos a realizar una descripción de los resultados por nacionalidad.

4.3.1. RESULTADOS DEL ESTUDIO BRASILEÑO

Como hemos explicado anteriormente en el marco teórico, Brasil es el segundo mayor consumidor del mundo de café. En nuestro trabajo, como muestra la Tabla 5, hemos obtenido casi un 92% (96 individuos) de respuestas afirmativas en cuanto al consumo de éste.

Tabla 5. ¿Es usted consumidor de café?

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE	PORCENTAJE ACUMULADO
SÍ	96	91'4	91'4
No	9	8'6	100
TOTAL	105	100	100

Fuente: Elaboración propia a partir del análisis obtenido con SPSS.

En las siguientes tablas vamos a comentar la sección del cuestionario exclusiva para los consumidores de café por lo que el total de participantes será ahora de 96, SPSS considera como datos perdidos los 9 participantes no consumidores.

Como muestra la Tabla 6, casi un 60% de la población brasileña toma café varias veces al día, de la misma forma, el consumo diario acumula más del 80% de respuestas, y es que, como

hemos visto anteriormente en el marco teórico la cultura cafetera está muy arraigada tomando un papel muy importante en su día a día.

Tabla 6. ¿Con qué frecuencia consume café?

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE	PORCENTAJE ACUMULADO
Varias veces al día	56	58'3	58'3
Diariamente	22	22'9	81'3
3 o 4 por semana	7	7'3	88'5
1 o 2 por semana	3	3'1	91'7
Esporádicamente	8	8'3	100
TOTAL	96	100	100

Fuente: Elaboración propia a partir del análisis obtenido con SPSS.

Los principales motivos por los que los encuestados consumen café (están más en acuerdo que en desacuerdo con las afirmaciones propuestas) el sabor, por costumbre, porque los ayuda a concentrarse en el trabajo o el estudio y porque les proporciona energía, también creen que es una bebida agradable para tomar en compañía de amigos. Las respuestas no se encuentran muy definidas para las afirmaciones “Me ayuda a relajarme” y “Creo que es bueno para mi salud”. Podemos verlo de forma resumida en la tabla 7 y de forma detallada en el Anexo 3.

Tabla 7. Resultados obtenidos en la variable motivos de consumo de café

AFIRMACIONES	TOTALMENTE DE ACUERDO		TOTALMENTE EN DESACUERDO	
	FRECUENCIA	PORCENTAJE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Me gusta el sabor	76	79'2	1	1
Por costumbre	43	44'8	7	7'3
Me ayuda a relajarme	14	14'6	25	26
Es bueno para mi salud	26	27'1	17	17'7
Agradable para tomar en compañía	60	62'5	3	3'1

Me ayuda a concentrarme	51	53'1	10	10'4
Me da energía	62	64'6	8	8'3

Fuente: Elaboración propia a partir del análisis obtenido con SPSS.

La siguiente tabla muestra de forma resumida (podemos ver las tablas de forma detallada en el Anexo 4) el nivel de conocimiento general que tienen los encuestados brasileños sobre este producto. En muchas de las afirmaciones el número de aciertos y errores se encuentra muy igualado. Más adelante analizaremos el grado de conocimiento por individuo, aquí se muestra el total de respuestas.

Tabla 8. Resultados obtenidos en la variable del conocimiento del producto.

AFIRMACIONES	ACIERTOS		ERRORES		IGNORANCIA	
	FRECUENCIA	PORCENTAJE	FRECUENCIA	PORCENTAJE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Origen del café en Brasil	44	45'8	42	43'8	10	10'4
Brasil mayor productor del mundo	63	65'6	21	21'9	12	12'5
Sólo existe variedad Arábica y Robusta	59	61'5	13	13'5	24	25
Grado diferente de cafeína por variedad	51	53'1	25	26	20	20'8
La calidad depende sólo de la marca	79	82'3	6	6'3	11	11'5
Robusta mayor calidad	45	46'9	15	15'6	36	37'5
Brasil mayor exportador y segundo consumidor	61	63'5	18	18'8	17	17'7
El café solo puede tomarse tostado	34	35'4	37	38'5	25	26

Fuente: Elaboración propia a partir del análisis obtenido con SPSS.

En la siguiente tabla, hemos analizado el nivel de conocimiento por individuo. En cada respuesta al cuestionario hemos contabilizado el número de aciertos en las 8 afirmaciones. La clasificación depende del número de aciertos conseguidos. A los individuos que no acertaron ninguna afirmación se les considera un nivel nulo, los que respondieron de forma correcta a 1, 2 o 3 afirmaciones poseerán un nivel bajo de conocimiento, 4, 5 o 6 aciertos tendrán un nivel medio y los que contestaron acertadamente a 7 u 8 afirmaciones poseen un nivel alto de conocimiento. En nuestro trabajo un 57'3% de la población brasileña posee un nivel medio de conocimiento sobre el café, un 2'1% nulo, un 13'5% bajo y un 27'1% un nivel alto.

Tabla 9. Nivel de conocimiento

NIVEL	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Nulo	2	2'1
Bajo	13	13'5
Medio	55	57'3
Alto	26	27'1

Fuente: Elaboración propia a partir del análisis obtenido con SPSS.

Finalmente vamos a analizar los resultados de los no consumidores de café, en la tabla 10 podemos observar que la mayoría no lo consume por falta de hábito y de la tabla 11 deducimos que su sustituto en este caso es el zumo.

Tabla 10. ¿Por qué motivo no consume café?

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
No me gusta el sabor	3	33'3
Me pone nervioso	1	11'1
Por falta de hábito	5	55'6
TOTAL	9	100

Fuente: Elaboración propia a partir del análisis obtenido con SPSS.

Tabla 11. ¿Qué bebida toma en lugar del café?

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Té o infusiones	1	11'1
Zumos	5	55'6
Leche o derivados	1	11'1
Cerveza	2	22'2
TOTAL	9	100

Fuente: Elaboración propia a partir del análisis obtenido con SPSS.

4.3.2. RESULTADOS DEL ESTUDIO ESPAÑOL

Como anticipamos en el marco teórico, España tiene un consumo bastante extendido y nuestro trabajo es un ejemplo de ello, casi un 74% de los encuestados españoles se caracterizó como consumidor de café tal y como podemos observar en la tabla 12.

Tabla 12. ¿Es usted consumidor de café?

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE	PORCENTAJE ACUMULADO
Sí	78	73'6	73'6
No	28	26'4	100
TOTAL	106	100	100

Fuente: Elaboración propia a partir del análisis obtenido con SPSS.

En la tabla 13 se muestra la frecuencia con la que los participantes toman café, con los datos recogidos podemos afirmar que casi un 70% de ellos toman café diariamente y además dentro de este porcentaje casi un 31% lo toma varias veces al día y sólo un 4'7% lo toma de forma esporádica en alguna ocasión especial.

Tabla 13. ¿Con qué frecuencia consume café?

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE	PORCENTAJE ACUMULADO
Varias veces al día	24	30'8	30'8
Diariamente	28	35'9	66'7
3 o 4 por semana	12	15'4	82'1
1 o 2 por semana	9	11'5	93'6
Esporádicamente	5	4'7	100
TOTAL	78	100	100

Fuente: Elaboración propia a partir del análisis obtenido con SPSS.

Entre los motivos reales de consumo por parte de los encuestados se encuentran el gusto por el sabor, la aportación de energía que les proporciona, que es agradable para tomar en compañía de amigos, les ayuda a concentrarse y en menor medida por costumbre. No creen que sea bueno para la salud ni que los ayude a relajarse. En la tabla 14 encontramos un resumen de los resultados referentes a esta pregunta, podemos verlo de forma detallada en el Anexo 5.

Tabla 14. Resultados obtenidos en la variable motivos de consumo de café

AFIRMACIONES	TOTALMENTE DE ACUERDO		TOTALMENTE EN DESACUERDO	
	FRECUENCIA	PORCENTAJE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Me gusta el sabor	43	55'1	6	7'7
Por costumbre	23	29'5	20	25'6
Me ayuda a relajarme	14	17'9	29	37'2
Es bueno para mi salud	11	14'1	34	43'6
Agradable para tomar en compañía	32	41	12	15'4
Me ayuda a concentrarme	41	52'6	7	9
Me da energía	48	61'5	5	6'4

Fuente: Elaboración propia a partir del análisis obtenido con SPSS.

La siguiente tabla muestra de forma resumida (podemos verla de forma detallada en el Anexo 6) el nivel de conocimiento que tienen los encuestados españoles sobre este producto. Podemos observar que el grado de ignorancia en esta población es considerable y en bastantes afirmaciones el número de aciertos y errores se encuentra muy igualado. Más adelante analizaremos el grado de conocimiento individual, aquí se muestra el total de respuestas.

Tabla 15. Resultados obtenidos en la variable de conocimiento del producto

AFIRMACIONES	ACIERTOS		ERRORES		IGNORANCIA	
	FRECUENCIA	PORCENTAJE	FRECUENCIA	PORCENTAJE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Origen del café en Brasil	28	35'9	28	35'9	22	28'2
Brasil mayor productor del mundo	33	42'3	22	28'2	23	29'5
Sólo existe variedad Arábica y Robusta	38	48'7	8	10'3	32	41
Cada variedad tiene un grado diferente de cafeína	48	61'5	17	21'8	13	16'7
La calidad depende sólo de la marca	53	67'9	15	19'2	10	12'8
Robusta mayor calidad	16	20'5	16	20'5	46	59
Brasil es el mayor exportador y segundo consumidor	31	39'7	12	15'4	35	44'9
El café solo puede tomarse tostado	27	34'6	18	23'1	33	42'3

Fuente: Elaboración propia a partir del análisis obtenido con SPSS.

La tabla 16 nos muestra el nivel de conocimiento individual, como hemos explicado anteriormente, ninguna respuesta correcta es un nivel nulo, respondiendo correctamente 1, 2 o

3 afirmaciones el nivel es bajo, 4, 5 o 6 supone un nivel medio y 7 u 8 un nivel alto. En nuestro trabajo, el nivel nulo y alto es casi inexistente, un 1% ambos, el resto de los encuestados se dividen en partes casi igualadas entre un nivel bajo (46'2%) y medio (51'3%).

Tabla 16. Nivel de conocimiento

NIVEL	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Nulo	1	1'3
Bajo	36	46'2
Medio	40	51'3
Alto	1	1'3

Fuente: Elaboración propia a partir del análisis obtenido con SPSS.

Para finalizar con los resultados analizaremos a los no consumidores de café españoles. En la tabla 17 descubrimos que el principal motivo de no consumo se debe al sabor con casi un 43% y el resto de razones se reparten de forma bastante igualada destacando entre ellos la falta de hábito y el estado nervioso que les provoca. En la tabla 18 podemos observar que en este caso, en España el principal sustituto del café es la leche y sus derivados con un 50% seguido del té y las infusiones.

Tabla 17. ¿Por qué motivo no consume café?

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
No me gusta el sabor	12	42'9
Perjudicial para salud	2	7'1
No me sienta bien	3	10'7
Me pone nervioso	6	21'4
Por falta de hábito	5	17'9
TOTAL	28	100

Fuente: Elaboración propia a partir del análisis obtenido con SPSS.

Tabla 18. ¿Qué bebida toma en lugar del café?

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Té o infusiones	6	21'4
Zumos	4	14'3
Leche o derivados	14	50
Refrescos	2	7'1
Cerveza	2	7'1
TOTAL	28	100

Fuente: Elaboración propia a partir del análisis obtenido con SPSS.

5. CONCLUSIONES

Tras la realización de este trabajo hemos podido comprobar la certeza de que el consumo de café está realmente extendido, exactamente entre el total de nuestros encuestados un 82'5% es consumidor. Concretamente la población brasileña consume más café que la española, un 20% para ser exactos y además de esto, en la mayoría de los casos, el brasileño lo consume varias veces al día mientras que el español tiene un porcentaje mayor de consumo diario que reiterado varias veces al día.

Vamos a comparar ahora los motivos por los que cada población consume esta bebida. Los brasileños valoran por encima de todo el sabor, seguido por la aportación de energía, ser una bebida agradable para tomar en compañía de amigos, ayudarles a concentrarse en el trabajo o estudios y por hábito. Los españoles valoran como principal motivo la aportación de energía seguida del sabor, la concentración y ser una bebida agradable para tomar en compañía de amigos. Ambas poblaciones creen que no los ayuda a relajarse y que no es del todo bueno para la salud.

Los no consumidores brasileños afirman que el principal motivo es la falta de hábito mientras que los españoles revelan que no les gusta su sabor, que les provoca nerviosismo y en menor medida que es por falta de hábito.

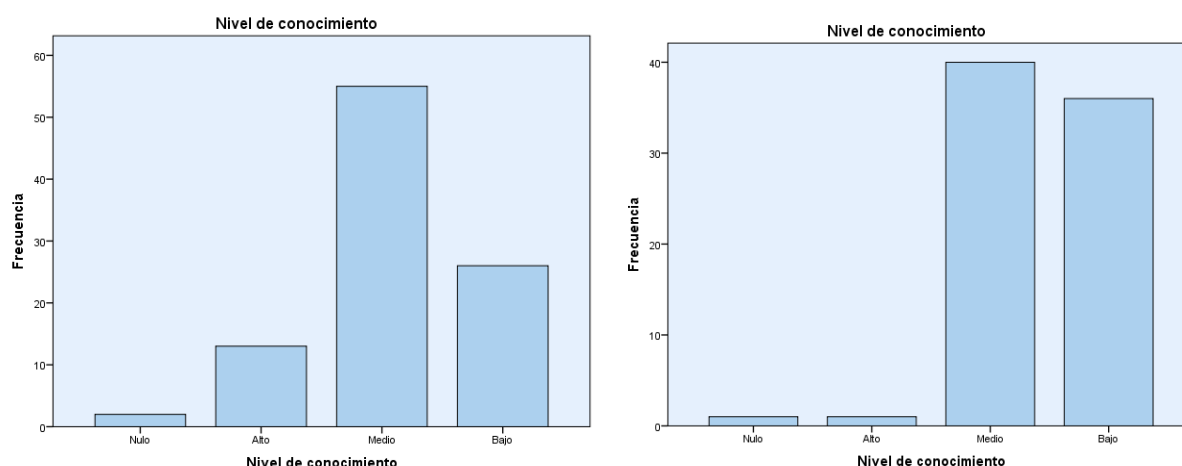
El mayor sustituto al café para los no consumidores en Brasil es el zumo, mientras que en España es la leche y sus derivados seguida del té o la infusión.

Uno de los objetivos de nuestro análisis era evaluar el grado de conocimiento que la población española y brasileña tiene acerca de este producto y compararlo. Según los resultados obtenidos podemos demostrar que en ambas poblaciones predomina un

conocimiento medio del café, pero aun así podemos concluir que el nivel de conocimiento es mayor en Brasil.

Dentro del nivel medio Brasil alcanza un 57'3% de la población mientras que España se llega al 51'3%, realmente esta diferencia no es demasiado reseñable, las diferencias las encontramos en los otros niveles. España alcanza un nivel bajo de conocimiento del 46'2%, valor bastante alto, mientras que en Brasil el nivel bajo alcanza un 13'5%. En España el nivel alto es casi inexistente con un 1% mientras que en Brasil supone un 27'1% de los encuestados. Tras estos resultados podemos afirmar que en nuestro trabajo, la población brasileña posee un nivel mayor de conocimiento que la población española como podemos observar gráficamente en la figura 4.

Figura 4. Nivel de conocimiento brasileño (izqda.) y español (drcha.)



Fuente: Elaboración propia a partir del análisis obtenido con SPSS.

Es necesario comentar que el trabajo no está exento de limitaciones. En primer lugar, el tamaño de la muestra no es representativo de la población objeto del estudio, dada la dificultad de conseguir más entrevistas en un corto espacio de tiempo. Por otro lado, existe escasez de trabajos ya realizados sobre este tema, una gran dificultad para encontrar manuales con información acerca del café y dificultad también para obtener información sobre el café en España y el consumo español.

Por último, agradecer a la Prof. Lurdes Paseto por la valiosa información suministrada sobre este tema.

6. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Temis-Pérez, A.L. (2011) “*Producción de café*”. Disponible online:
[http://www.udlap.mx/WP/tsia/files/No5-Vol-2/TSIA-5\(2\)-Temis-Perez-et-al-2011.pdf](http://www.udlap.mx/WP/tsia/files/No5-Vol-2/TSIA-5(2)-Temis-Perez-et-al-2011.pdf)
- Instituto Agronómico (IAC, 2016), “*Histórico do café*”. Disponible online:
<http://www.iac.sp.gov.br/areasdepesquisa/cafe/centrocafe2.php>
- Instituto Agronómico (IAC, 2016), “*Productos e serviços*”. Disponible online:
<http://www.iac.sp.gov.br/areasdepesquisa/cafe/centrocafe4.php>
- Associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC, 2016), “*História; A lenda do café*”. Disponible online:
<http://www.abic.com.br/publique/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?sid=38>
- Associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC, 2016), “*História; O café no Brasil*”. Disponible online:
<http://www.abic.com.br/publique/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?sid=38>
- Associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC, 2016), “*História; O café brasileiro na atualidade*”. Disponible online:
<http://www.abic.com.br/publique/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?sid=38>
- Associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC, 2016), “*História; Os primeiros cultivos de café*”. Disponible online:
<http://www.abic.com.br/publique/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?sid=38>
- Associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC, 2016), “*História; O trajeto do cultivo do café no Brasil*”. Disponible online:
<http://www.abic.com.br/publique/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?sid=38>
- Associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC, 2016), “*Dicas do café*”. Disponible online:
<http://www.abic.com.br/publique/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?sid=39>
- Associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC, 2016), “*Estatísticas; Exportações*”. Disponible online:
<http://www.abic.com.br/publique/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?sid=61#1910>
- Associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC, 2016), “*Estatísticas; Pesquisas*”. Disponible online:
<http://www.abic.com.br/publique/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?sid=61#1910>

- Associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC, 2016), “*Estatísticas; Produção Agrícola*”. Disponible online:
<http://www.abic.com.br/publique/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?sid=61#1910>
- Associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC, 2016), “*Estatísticas; Indicadores da Indústria*”. Disponible online:
<http://www.abic.com.br/publique/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?sid=61#1910>
- Associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC, 2016), “*Estatísticas; Qualidade*”. Disponible online:
<http://www.abic.com.br/publique/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?sid=15>
- Associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC, 2016), “*Consumidor*”. Disponible online:
<http://www.abic.com.br/publique/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?sid=38>
- Neves, C. “*A história do café*”. Rio de Janeiro, Instituto Brasileiro do Café, 1974. 52 p.
- Taunay, A. de E. “*História do café no Brasil: no Brasil Imperial*” 1822-1872. Rio de Janeiro, Departamento Nacional do Café, 1939.
- Dpaschoal, L. N. (2006) “*Aroma de Café*”.
- Teymas (2016), “*La llegada del café a España*”. Disponible online:
<https://www.teymas.com/la-llegada-del-cafe-espana/>
- Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (2017), “*Informe del consumo de alimentación en España en 2016*”. p.19, p.122 Disponible online:
<http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/panel-de-consumo-alimentario/ultimos-datos/>
- Borges, M. L.A.; Mendonça, J. C. F.; França, A. S., Oliveira, L.S., Correa, P. C. “*Efeito da torração em parâmetros físicos de cafés de diferentes qualidades*”. R. Brás. Armaz., n.8, p.613, 2004.
- Chaves, J. B. P.e Sproesser, R. L. “*Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas*”. Imprensa Universitária, 1996. 81p.
- Carvalho, V. D.; Chagas, S. J. R.; Chalfoun, S. M. “*Fatores que afetam a qualidade do café*”. Informe Agropecuário, v.18, n.187, p.520, 1997.
- Meilgard, M.; Civille, V.; Carr, B. T. “*Sensory Evaluation Techniques*”. Boca Ratton, Florida: CRC Press, 1988. 279p.
- Moskowitz, H. R. “*Product testing and sensory evaluation of foods. Marketing and R&D approaches*”. Westort, Food and Nutricion Press, 1983. 605p.

- Teixeira, E.; Meinert, E. A. e Barbetta, P. A. “*Análise sensorial de alimentos*”. Editora da Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 1987. 180p.
- Monteiro A. M., Minim P. R.V. (2005), “*BEBIDA CAFÉ (Coffea arabica L.): ATRIBUTOS SENSORIAIS*”. Disponible online:
<http://www.sbicafe.ufv.br/handle/123456789/2061>
- Biblioteca do café (SBIC, 2005), “*Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil*”. Disponible online:
<http://www.sbicafe.ufv.br/discover?scope=%2F&query=ATRIBUTOS+SENSORIAIS+2005&submit=Ir>
- International Coffee Organization (2017), “*Improving Quality*”. Disponible online:
http://www.ico.org/improving_quality.asp
- Institute for Scientific Information on Coffee (2017), “*Coffee & Health*”. Disponible online: <http://www.coffeeandhealth.org/topic-overview/topic-overview/>
- Gotteland, M; Pablo, V. S. (2007), “*Algunas verdades sobre el café*”. Revista Chilena de Nutrición Vol.34, Nº2. p. 105-115. Disponible online:
http://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0717-75182007000200002&script=sci_arttext#top

ANEXOS 1 y 2. Cuestionario español y brasileño

CAFÉ

Hola, me llamo Alejandra Zurriaga Cruz y soy estudiante del Grado en Estadística y Empresa de la Universidad de Jaén.

Le agradecería que respondiera a este rápido y sencillo cuestionario que me será de gran ayuda para mi Trabajo de fin de Grado. ¡Muchas gracias!

***Obligatorio**

1. Sexo *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Mujer
- ☐ Hombre

2. Edad *

Marca solo un óvalo.

- ☐ 18-30
- ☐ 31-49
- ☐ >50

3. Nivel de estudios *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Sin estudios
- ☐ Educación primaria
- ☐ Educación secundaria
- ☐ Bachillerato
- ☐ Formación profesional
- ☐ Diplomatura, Licenciatura o Grado
- ☐ Estudios de Postgrado

4. Nacionalidad *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Española
- ☐ Brasileña

5. ¿Es usted consumidor de café? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Sí *Pasa a la pregunta 6.*
- ☐ No *Pasa a la pregunta 9.*

CONSUMO DE CAFÉ

6. ¿Con qué frecuencia consume café? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Varias veces al día
☐ Diariamente
☐ 3 o 4 veces por semana
☐ 1 o dos veces por semana
☐ De forma esporádica

7. Indique el grado de acuerdo o desacuerdo con las siguientes informaciones. Consumo café porque.... *

Marca solo un óvalo por fila.

	Totalmente de acuerdo	2	3	4	Totalmente en desacuerdo
me gusta el sabor	☐	☐	☐	☐	☐
por costumbre	☐	☐	☐	☐	☐
me ayuda a relajarme	☐	☐	☐	☐	☐
creo que es bueno para mi salud	☐	☐	☐	☐	☐
es una bebida agradable para tomar en compañía de amigos	☐	☐	☐	☐	☐
me ayuda concentrarme en el trabajo o estudio	☐	☐	☐	☐	☐
porque me da energía	☐	☐	☐	☐	☐

8. ¿Cree que estas afirmaciones son verdaderas o falsas? *

Marca solo un óvalo por fila.

	Verdadero	Falso	No lo sé
El café tiene su origen en Brasil.	☐	☐	☐
Brasil es el mayor productor de café del mundo.	☐	☐	☐
Sólo existen la variedad Arábica y Robusta.	☐	☐	☐
Cada variedad tiene un grado diferente de cafeína.	☐	☐	☐
La calidad depende sólo de la marca, todos son iguales.	☐	☐	☐
La variedad Robusta es de mayor calidad.	☐	☐	☐
Brasil es el mayor exportador y segundo consumidor de café del mundo.	☐	☐	☐
El café sólo puede tomarse tostado.	☐	☐	☐

Deja de rellenar este formulario.

NO CONSUMO DE CAFÉ

9. ¿Por qué motivo no consume café? **Marca solo un óvalo.*

- ☐ No me gusta el sabor
- ☐ Creo que es perjudicial para la salud
- ☐ No me siento bien
- ☐ Me pone nervioso
- ☐ Por falta de hábito

10. ¿Qué bebida toma en lugar del café? **Marca solo un óvalo.*

- ☐ Té o infusiones
- ☐ Zumos
- ☐ Leche y derivados
- ☐ Refrescos
- ☐ Cerveza

Con la tecnología de



CAFÉ BRASILEIRO

Olá, meu nome é Alejandra Zurriaga e sou estudante de graduação na Unicamp. Eu gostaria que você respondera a este questionário rápido e simple que me-ajudaria muito para meu trabalho final de graduação. Muito obrigada!

***Obrigatorio**

1. Sexo *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Mulher
- ☐ Home

2. Idade *

Marca solo un óvalo.

- ☐ 18-30
- ☐ 31-49
- ☐ >50

3. Nível de estudos *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Não tenho
- ☐ Ensino Fundamental
- ☐ Ensino Medio
- ☐ Graduação
- ☐ Pós-Graduação

4. Nacionalidade *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Espanhola
- ☐ Brasileira

5. Você bebe café? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Sim *Pasa a la pregunta 6.*
- ☐ Não *Pasa a la pregunta 9.*

Empieza este formulario.

O consumo de café

9. Por qué você não consome café? **Marca solo un óvalo.*

- ☐ Eu não gosto do sabor do café
- ☐ Eu acho que o café é ruim para minha saúde
- ☐ Café não me convém
- ☐ O café faz-me nervoso
- ☐ Não bebo café por falta de hábito

10. O que bebida é que você bebe se não é café? **Marca solo un óvalo.*

- ☐ Chás
- ☐ Sucos
- ☐ Leite ou derivados
- ☐ Refrigerantes
- ☐ Cerveja

Con la tecnología de



ANEXO 3. Tablas SPSS población brasileña. Grado de acuerdo.

El grado de acuerdo va de 1 (Totalmente de acuerdo) a 5 (Totalmente en desacuerdo).

Indique el grado de acuerdo o desacuerdo con las siguientes informaciones.

Consumo café porque.... Me gusta el sabor

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	1,0	76	72,4	79,2	79,2
	2,0	7	6,7	7,3	86,5
	3,0	8	7,6	8,3	94,8
	4,0	4	3,8	4,2	99,0
	5,0	1	1,0	1,0	100,0
	Total	96	91,4	100,0	
Perdidos	Sistema	9	8,6		
Total		105	100,0		

Por costumbre

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	1,0	43	41,0	44,8	44,8
	2,0	30	28,6	31,3	76,0
	3,0	13	12,4	13,5	89,6
	4,0	3	2,9	3,1	92,7
	5,0	7	6,7	7,3	100,0
	Total	96	91,4	100,0	
Perdidos	Sistema	9	8,6		
Total		105	100,0		

Me ayuda a relajarme

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	1,0	14	13,3	14,6	14,6
	2,0	19	18,1	19,8	34,4
	3,0	22	21,0	22,9	57,3
	4,0	16	15,2	16,7	74,0
	5,0	25	23,8	26,0	100,0
	Total	96	91,4	100,0	
Perdidos	Sistema	9	8,6		
Total		105	100,0		

Creo que es bueno para mi salud

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	1,0	26	24,8	27,1	27,1
	2,0	28	26,7	29,2	56,3
	3,0	16	15,2	16,7	72,9
	4,0	9	8,6	9,4	82,3
	5,0	17	16,2	17,7	100,0
	Total	96	91,4	100,0	
Perdidos	Sistema	9	8,6		
Total		105	100,0		

Es una bebida agradable para tomar en compañía de amigos

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	1,0	60	57,1	62,5	62,5
	2,0	14	13,3	14,6	77,1
	3,0	13	12,4	13,5	90,6
	4,0	6	5,7	6,3	96,9
	5,0	3	2,9	3,1	100,0
	Total	96	91,4	100,0	
Perdidos	Sistema	9	8,6		
Total		105	100,0		

Me ayuda concentrarme en el trabajo o estudio

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	1,0	51	48,6	53,1	53,1
	2,0	18	17,1	18,8	71,9
	3,0	14	13,3	14,6	86,5
	4,0	3	2,9	3,1	89,6
	5,0	10	9,5	10,4	100,0
	Total	96	91,4	100,0	
Perdidos	Sistema	9	8,6		
Total		105	100,0		

Porque me da energía

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	1,0	62	59,0	64,6	64,6
	2,0	16	15,2	16,7	81,3
	3,0	7	6,7	7,3	88,5
	4,0	3	2,9	3,1	91,7
	5,0	8	7,6	8,3	100,0
	Total	96	91,4	100,0	
Perdidos	Sistema	9	8,6		
Total		105	100,0		

ANEXO 4. Tablas SPSS población brasileña. Nivel de conocimiento.

¿Cree que estas afirmaciones son verdaderas o falsas? El café tiene su origen en Brasil.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Verdadero	42	40,0	43,8	43,8
	Falso	44	41,9	45,8	89,6
	No lo sé	10	9,5	10,4	100,0
	Total	96	91,4	100,0	
Perdidos	Sistema	9	8,6		
Total		105	100,0		

Brasil es el mayor productor de café del mundo

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Verdadero	63	60,0	65,6	65,6
	Falso	21	20,0	21,9	87,5
	No lo sé	12	11,4	12,5	100,0
	Total	96	91,4	100,0	
Perdidos	Sistema	9	8,6		
Total		105	100,0		

Sólo existen la variedad Arábica y Robusta

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Verdadero	13	12,4	13,5	13,5
	Falso	59	56,2	61,5	75,0
	No lo sé	24	22,9	25,0	100,0
	Total	96	91,4	100,0	
Perdidos	Sistema	9	8,6		
Total		105	100,0		

Cada variedad tiene un grado diferente de cafeína

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Verdadero	51	48,6	53,1	53,1
	Falso	25	23,8	26,0	79,2
	No lo sé	20	19,0	20,8	100,0
	Total	96	91,4	100,0	
Perdidos	Sistema	9	8,6		
Total		105	100,0		

La calidad depende sólo de la marca, todos son iguales

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Verdadero	6	5,7	6,3	6,3
	Falso	79	75,2	82,3	88,5
	No lo sé	11	10,5	11,5	100,0
	Total	96	91,4	100,0	
Perdidos	Sistema	9	8,6		
Total		105	100,0		

La variedad Robusta es de mayor calidad

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Verdadero	15	14,3	15,6	15,6
	Falso	45	42,9	46,9	62,5
	No lo sé	36	34,3	37,5	100,0
	Total	96	91,4	100,0	
Perdidos	Sistema	9	8,6		
Total		105	100,0		

Brasil es el mayor exportador y segundo consumidor de café del mundo

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Verdadero	61	58,1	63,5	63,5
	Falso	18	17,1	18,8	82,3
	No lo sé	17	16,2	17,7	100,0
	Total	96	91,4	100,0	
Perdidos	Sistema	9	8,6		
Total		105	100,0		

El café sólo puede tomarse tostado

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Verdadero	37	35,2	38,5	38,5
	Falso	34	32,4	35,4	74,0
	No lo sé	25	23,8	26,0	100,0
	Total	96	91,4	100,0	
Perdidos	Sistema	9	8,6		
Total		105	100,0		

ANEXO 5. Tablas SPSS población española. Grado de acuerdo.

El grado de acuerdo va de 1 (Totalmente de acuerdo) a 5 (Totalmente en desacuerdo).

Indique el grado de acuerdo o desacuerdo con las siguientes informaciones.

Consumo café porque.... Me gusta el sabor

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	1,0	43	40,6	55,1	55,1
	2,0	5	4,7	6,4	61,5
	3,0	13	12,3	16,7	78,2
	4,0	11	10,4	14,1	92,3
	5,0	6	5,7	7,7	100,0
	Total	78	73,6	100,0	
Perdidos	Sistema	28	26,4		
Total		106	100,0		

Por costumbre

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	1,0	23	21,7	29,5	29,5
	2,0	13	12,3	16,7	46,2
	3,0	12	11,3	15,4	61,5
	4,0	10	9,4	12,8	74,4
	5,0	20	18,9	25,6	100,0
	Total	78	73,6	100,0	
Perdidos	Sistema	28	26,4		
Total		106	100,0		

Me ayuda a relajarme

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	1,0	14	13,2	17,9	17,9
	2,0	11	10,4	14,1	32,1
	3,0	14	13,2	17,9	50,0
	4,0	10	9,4	12,8	62,8
	5,0	29	27,4	37,2	100,0
	Total	78	73,6	100,0	
Perdidos	Sistema	28	26,4		
Total		106	100,0		

Creo que es bueno para mi salud

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	1,0	11	10,4	14,1	14,1
	2,0	11	10,4	14,1	28,2
	3,0	9	8,5	11,5	39,7
	4,0	13	12,3	16,7	56,4
	5,0	34	32,1	43,6	100,0
	Total	78	73,6	100,0	
Perdidos	Sistema	28	26,4		
Total		106	100,0		

Es una bebida agradable para tomar en compañía de amigos

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	1,0	32	30,2	41,0	41,0
	2,0	8	7,5	10,3	51,3
	3,0	17	16,0	21,8	73,1
	4,0	9	8,5	11,5	84,6
	5,0	12	11,3	15,4	100,0
	Total	78	73,6	100,0	
Perdidos	Sistema	28	26,4		
Total		106	100,0		

Me ayuda concentrarme en el trabajo o estudio

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	1,0	41	38,7	52,6	52,6
	2,0	10	9,4	12,8	65,4
	3,0	11	10,4	14,1	79,5
	4,0	9	8,5	11,5	91,0
	5,0	7	6,6	9,0	100,0
	Total	78	73,6	100,0	
Perdidos	Sistema	28	26,4		
Total		106	100,0		

Porque me da energía

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	1,0	48	45,3	61,5	61,5
	2,0	7	6,6	9,0	70,5
	3,0	10	9,4	12,8	83,3
	4,0	8	7,5	10,3	93,6
	5,0	5	4,7	6,4	100,0
	Total	78	73,6	100,0	
Perdidos	Sistema	28	26,4		
Total		106	100,0		

ANEXO 6. Tablas SPSS población española. Nivel de conocimiento.

¿Cree que estas afirmaciones son verdaderas o falsas? El café tiene su origen en

Brasil

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Verdadero	28	26,4	35,9	35,9
	Falso	28	26,4	35,9	71,8
	No lo sé	22	20,8	28,2	100,0
	Total	78	73,6	100,0	
Perdidos	Sistema	28	26,4		
Total		106	100,0		

Brasil es el mayor productor de café del mundo

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Verdadero	33	31,1	42,3	42,3
	Falso	22	20,8	28,2	70,5
	No lo sé	23	21,7	29,5	100,0
	Total	78	73,6	100,0	
Perdidos	Sistema	28	26,4		
Total		106	100,0		

Sólo existen la variedad Arábica y Robusta.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Verdadero	8	7,5	10,3	10,3
	Falso	38	35,8	48,7	59,0
	No lo sé	32	30,2	41,0	100,0
	Total	78	73,6	100,0	
Perdidos	Sistema	28	26,4		
Total		106	100,0		

Cada variedad tiene un grado diferente de cafeína

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Verdadero	48	45,3	61,5	61,5
	Falso	17	16,0	21,8	83,3
	No lo sé	13	12,3	16,7	100,0
	Total	78	73,6	100,0	
Perdidos	Sistema	28	26,4		
Total		106	100,0		

La calidad depende sólo de la marca, todos son iguales

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Verdadero	15	14,2	19,2	19,2
	Falso	53	50,0	67,9	87,2
	No lo sé	10	9,4	12,8	100,0
	Total	78	73,6	100,0	
Perdidos	Sistema	28	26,4		
Total		106	100,0		

La variedad Robusta es de mayor calidad

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Verdadero	16	15,1	20,5	20,5
	Falso	16	15,1	20,5	41,0
	No lo sé	46	43,4	59,0	100,0
	Total	78	73,6	100,0	
Perdidos	Sistema	28	26,4		
Total		106	100,0		

Brasil es el mayor exportador y segundo consumidor de café del mundo

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Verdadero	31	29,2	39,7	39,7
	Falso	12	11,3	15,4	55,1
	No lo sé	35	33,0	44,9	100,0
	Total	78	73,6	100,0	
Perdidos	Sistema	28	26,4		
Total		106	100,0		

El café sólo puede tomarse tostado

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Verdadero	18	17,0	23,1	23,1
	Falso	27	25,5	34,6	57,7
	No lo sé	33	31,1	42,3	100,0
	Total	78	73,6	100,0	
Perdidos	Sistema	28	26,4		
Total		106	100,0		