



Evolución de las **MITOLOGÍA**
Tostadoras de café



De la

TRADICIÓN

A la

PRECISIÓN

Tostado artesanal (siglos *XV–XVIII*)



- Se realizaba en sartenes, cazuelas o cilindros manuales sobre fuego directo.
- Se realizaba en sartenes, cazuelas o cilindros manuales sobre fuego directo.
- El tostador agitaba manualmente los granos para evitar que se quemaran.
- Usado en el hogar y pequeñas tiendas.

Tostadoras mecánicas (siglo XIX)

- Aparecen las primeras tostadoras de tambor rotatorio, patentadas en EEUU y Europa.
- Tostado más uniforme y a mayor volumen.



- Marca el inicio de la industrialización del café: tostaderías locales y exportación.

Industrialización y control del proceso (siglo XX)

- Entre 1920 y 1950, se usa el gas en lugar de carbón.
- El humo se controla con un sistema de ventilación.



- Entre 1960 y 1990, se introducen las tostadoras de aire caliente.
- Nace el café comercial a gran escala.

AD Tostadoras de precisión y la tercera ola del café (fines del siglo XX–actualidad)

- Entre 1990 y 2000 se da un control computarizado con curvas de tostado, sensores de temperatura, registro digital.
- Tostadoras diseñadas para cafés de especialidad, permiten perfilar sabores.



LOGIA



ACTUALMENTE



- Automatización y software avanzado para crear perfiles de tueste repetibles.
- Tostadoras de tamaño pequeño a mediano para microtostadurías y baristas.
- Integración IoT: monitoreo remoto y ajustes en tiempo real.



“

La amistad es como el café, una vez frío nunca vuelve a su sabor original, aún si es recalentado.

Kant

”



Omar Ortiz
Barista

CAFÉ DE ESPECIALIDAD



MITOLOGÍA