

# Del cafetal a la copa: toritos de café como alternativa de emprendimiento

Adriana, Contreras-Oliva<sup>1</sup> ; Yazmín Rubí, Córdoba-Mora<sup>2</sup> ; Diana Patricia, Uscanga-Sosa<sup>1</sup> ; Marisol Lima-Solano<sup>1\*</sup> 

<sup>1</sup> Colegio de Postgraduados Campus Córdoba. Programa de Innovación Agroalimentaria Sustentable. Carretera Córdoba-Veracruz km 348, Manuel León, Amatlán de los Reyes, Veracruz, México. C. P. 94953.

<sup>2</sup> Colegio de Postgraduados Campus Montecillo. Programa de Recursos Genéticos y Productividad - Fruticultura. Carretera México-Texcoco km 36.5, Montecillo, Texcoco, Estado de México, México. C. P. 56264.

\* Correspondencia: lima.marisol@colpos.mx

## Problema

En diversas regiones de México, existe una amplia diversidad de productos agroalimentarios con potencial para transformarse en bebidas artesanales. No obstante, gran parte de estos recursos se comercializa sin procesos de conservación o transformación que permitan ampliar su vida útil y su alcance comercial. Esta situación limita la generación de productos con identidad regional y reduce las oportunidades de emprendimiento para distintos sectores de la población, más allá del ámbito productivo primario.

En el caso del café, su uso suele asociarse casi exclusivamente al consumo en infusión. Esta visión restringida deja de lado alternativas que permiten aprovechar sus características químicas y sensoriales en bebidas tradicionales. A ello se suma el desconocimiento de métodos básicos de conservación de alimentos y bebidas, así como de principios fisicoquímicos que favorecen estabilidad, seguridad y calidad en productos artesanales.

Frente a este panorama, resulta necesario impulsar acciones que faciliten el uso de insumos regionales en la elaboración de bebidas artesanales, mediante procesos claros, reproducibles y accesibles. La disponibilidad de orientaciones prácticas permite que personas interesadas en transformar productos locales cuenten con herramientas para elaborar bebidas con mayor vida útil y aceptación comercial, sin depender exclusivamente de la producción primaria.

**Cómo citar:** Contreras-Oliva, A., Córdoba-Mora, Y. R., Uscanga-Sosa, D. P., & Lima-Solano, M. (2026). Del cafetal a la copa: toritos de café como alternativa de emprendimiento. *Agro-Divulgación*, 6(1). <https://doi.org/10.54767/ad.v6i1.575>

**Editores académicos:** Dra. Ma. de Lourdes C. Arévalo Galarza y Dr. Jorge Cadena Iniguez.

Publicado en línea: Mayo 2026.

*Agro-Divulgación*, 6(1). Enero-Febrero. 2026. pp: 11-15.

Esta obra está bajo una licencia de Creative Commons Attribution-Non-Commercial 4.0 International



## **Solución planteada**

### **El torito de café como bebida artesanal elaborada a partir de productos regionales**

El torito es una bebida artesanal cuyo nombre surge de la asociación simbólica con la fuerza del toro. De manera tradicional en Veracruz, este tipo de bebida se consumía para aportar energía que permitiera realizar actividades físicas demandantes, como las labores agrícolas. La consistencia cremosa y la presencia de licor reforzaban la percepción de una bebida capaz de “dar fuerza”, razón por la cual el nombre se mantuvo a lo largo del tiempo. En distintas regiones del país existen preparaciones similares que reciben otros nombres, aunque conservan elementos comunes, como el uso de licor y una base cremosa elaborada con ingredientes locales.

En el caso del torito de café, esta bebida retoma esa tradición y la adapta al uso de un producto emblemático de las regiones cafetaleras. El café aporta sabor, aroma y color, además de compuestos naturales que enriquecen la bebida. La propuesta se centra en mostrar una forma ordenada y replicada de elaboración, que permita aprovechar ingredientes regionales mediante un proceso sencillo, comprensible y accesible. De esta manera, el torito de café se presenta como una bebida artesanal con identidad local, que puede elaborarse sin equipamiento especializado y con insumos disponibles en la región.

### **Proceso de elaboración del torito de café**

La preparación del torito de café inicia con la obtención de un extracto concentrado de café tostado y molido. Durante esta etapa, el contacto del café con agua caliente favorece la liberación de compuestos responsables del aroma, el sabor característico y el color de la bebida. El extracto se deja enfriar antes de continuar con el proceso, con el propósito de evitar cambios indeseables en la textura al mezclarse con los ingredientes lácteos.

Una vez frío, el extracto de café se integra con leche evaporada y leche condensada mediante agitación constante. Esta mezcla permite obtener una bebida de textura cremosa, donde los componentes del café se incorporan de forma homogénea a la matriz láctea. La leche condensada aporta dulzor y cuerpo, mientras que la leche evaporada contribuye a una sensación más suave al paladar. Posteriormente, se añade agua mineral para ajustar la consistencia final, logrando una bebida equilibrada y agradable para el consumo.

### **Integración del alcohol como conservante para dar estabilidad a la bebida**

El alcohol grado alimenticio se incorpora en la etapa final del proceso, de manera gradual y con agitación continua. Además de aportar carácter a la bebida, su presencia contribuye a prolongar la conservación al limitar el crecimiento de microorganismos. Esta característica resulta relevante para una bebida artesanal, ya que permite mantener su calidad durante un mayor periodo de tiempo cuando se siguen prácticas adecuadas de higiene y almacenamiento.

Tras la incorporación del alcohol, la bebida se somete a una homogenización final y se deja reposar. Este tiempo requerido para que los sabores se integren y que la mezcla alcance un equilibrio sensorial. Durante el reposo, los componentes del café, los ingredientes

lácteos y el alcohol se estabilizan, dando lugar a un producto uniforme. El resultado es una bebida cremosa, aromática y con una intensidad de sabor que conserva las características propias del café (Figura 1).



**Figura 1.** Transferencia de conocimiento a través de los cursos-taller para la elaboración de toritos.

### **Transferencia de conocimiento para fomentar el valor agregado del café y productos locales**

La técnica de elaboración del torito de café se comparte durante los cursos-taller como una preparación base, con pasos definidos y proporciones claras. Las personas participantes replican esta receta siguiendo el mismo procedimiento, lo que permite obtener un producto consistente. A partir de esta base, se abre la posibilidad de diversificar la oferta mediante la incorporación de otros sabores, utilizando ingredientes disponibles en la región, como cacahuete o frutas de temporada. La incorporación de nuevos sabores amplía la gama de bebidas artesanales sin perder la identidad ni calidad de acuerdo a las preferencias de los consumidores.

### Caso de éxito

Durante las actividades de capacitación, se abordan aspectos relacionados con la higiene, el manejo adecuado de ingredientes y la comprensión del proceso de elaboración. El enfoque práctico permite que las personas participantes entiendan cada etapa y su finalidad dentro de la preparación de la bebida. Esta forma de trabajo facilita la apropiación del conocimiento y su aplicación en contextos reales.

Un caso representativo es el de la señora María Herminia Trujillo Ibáñez, quien, a partir de los conocimientos adquiridos, decidió iniciar la elaboración y venta de toritos de café en ferias artesanales en otros estados. Su experiencia muestra cómo el acceso a información clara y procesos definidos puede traducirse en iniciativas de autoempleo. Este tipo de resultados evidencia el potencial del torito de café como una bebida artesanal que integra la tradición, uso de productos regionales y oportunidades de desarrollo local (Figura 2).



**Figura 2.** Emprendimiento con la elaboración de toritos de café.

### Innovaciones, impactos e indicadores

Nivel de Innovación	Descripción	Transferido	Impacto		Indicador General de Políticas Públicas	Indicadores Específicos	Subindicador
			Sector	Ámbito			
Incremental	Busca fomentar una cultura de emprendedurismo.	A público en general.	Primario	Social Económico	Ciencia y Tecnología	Competitividad Comercio	Aplicación de técnicas y conocimientos de procesos para elaboración de productos agrícolas
Procesos	Métodos de elaboración de bebidas a base de café para diversificar ingresos	Productores asociados e independientes	Procesos de investigación e Innovación (I+D+I) Primario	Ambiental			
Innovación sostenible	Desarrollar productos artesanales gourmet que contribuyan a la conservación de reservorios de carbono en las fincas cafetaleras						