



**CAFICULTOR POR 1 DIA.
VISITA A UNA EMPRESA CAFETALERA**

DURACION	6 horas
INCLUYE	Transporte privado en bus de lujo, Educador Ambiental, Tour de Café en Doka Estate y Póliza de seguro colectiva.
HORA DE SALIDA	7:00 AM
QUE LLEVAR	Bolso o Salveque, Poncho o sombrilla, zapatos cómodos o tenis, abrigo, dinero para gastos personales, cámara fotográfica, libreta para apuntes y lapicero.

Inicio del recorrido en la entrada principal de su institución. Nuestro personal y transportista les dará la bienvenida a los participantes e iniciaremos el viaje una vez dadas las instrucciones de seguridad y los objetivos del programa educativo.

En esta gira nos dirigiremos hacia la provincia de Alajuela, específicamente a la zona de Frailes que es caracterizada por su gran excelente producción de café de altísima calidad.

La gira educativa nos llevará a la finca cafetalera Doka Estate, localizada en las faldas del Volcán Poas. **El Tour de Café de Doka Estate** es un complejo turístico privado que ofrece al visitante una inolvidable experiencia en una plantación única en tecnología y proceso del café. La familia Vargas, dedicados a la producción del café desde 1931, dueños de ésta y otras plantaciones en el área decidieron hace algunos años compartir con el mundo el arte y la tradición que comprende este cultivo.

El objetivo fundamental del *Tour* de Café es educar e informar a la población nacional e internacional, en relación con todo el proceso productivo y de procesamiento del café. El *tour* se desarrolla en Doka Estate y se aprende sobre la producción, cosecha, beneficiado y el tueste del grano.

Costa Rica posee una gran variedad de microclimas y de altitudes en distancias cortas. Este recorrido explica cómo los diferentes factores climáticos favorecen el sabor de nuestro café. Guiados por un experimentado conocedor, los visitantes recibirán amplia información, lo que harán de esta actividad una experiencia inigualable.

1. El *tour* se inicia en el almácigo de café. Ahí se observa y explica el proceso de desarrollo de la planta hasta el momento de la recolección del grano maduro. Asimismo, se aprende sobre la historia de la finca, sus dueños, la producción y variedades de plantas, la geografía de la zona y los métodos tradicionales de cultivo del grano.
2. La segunda estación es el beneficio húmedo más antiguo del país, declarado en 2003 Patrimonio Arquitectónico de la Humanidad, el cual funciona por fuerza hidráulica. En el receptor se muestra la primera clasificación del grano, posteriormente en las chancadoras se lleva a cabo el proceso del despulpado en primera y segunda calidad del café.
3. A continuación, en los tanques de fermentación se corta la miel natural del grano y se lleva a cabo un proceso significativo en el sabor final del café. En la bodega se almacena el café que ha sido secado en la Guardiola o en los patios al sol. Este grano está listo para ser pelado, y posteriormente exportado o tostado en el país.
4. Finalmente, se visita la planta de tostado de Café Tres Generaciones, donde se observa y explican los diferentes tuestes de café que se ofrecen.
5. Una vez concluido el *tour* se visita la Tienda de Artesanía de Doka Estate, donde se encuentra el café empacado en bolsas herméticas. Asimismo, se ofrecen piezas de artesanos costarricenses.