

Tour de Café Britt



TOUR DE CAFÉ BRITT

DURACION	7 horas
INCLUYE	Transporte privado en bus de lujo, Educador Ambiental, Tour de Café en Britt y Póliza de seguro colectiva.
HORA DE SALIDA	8:00 AM Aproximadamente.
QUE LLEVAR	Merienda, 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.

El recorrido nos llevara hasta Santa Lucia de Heredia, donde se encuentra el cafetal y planta procesadora de Café Britt. Luego de recibir el grupo en la finca, para dar inicio al tour, el guía turístico le informará acerca de la historia de la finca, su ubicación, altitud y topografía, entre otros detalles interesantes sobre la misma. Ahí iniciará el recorrido que está compuesto por 6 estaciones diferentes llenas de curiosidades y experiencias únicas ligadas a nuestro grano de oro. A través de una presentación con actores, los estudiantes podrán conocer todos los secretos para preparar una excelente taza de café.

Almácigo: El tour comienza con una parte demostrativa, que es donde le mostraremos el café en sus diferentes etapas de desarrollo y variedades. Allí podrá apreciar el proceso de siembra desde el almácigo hasta la planta que produce los granos de café.

Plantación: En esta área el guía hace conciencia sobre todo el trabajo que hay detrás de una taza de café y le hablará acerca de la floración, poda, preparación de terrenos y época de recolección. También podrá conocer datos sobre la exportación de café desde Costa Rica hacia mercados como Estados Unidos, Canadá, Europa y Asia.

Móntese en la carreta: En esta estación le explicaremos el origen y los usos que se le han dado a este tradicional medio de transporte, uno de nuestros ocho símbolos patrios. También podrá admirar un hermoso ejemplar de más de 60 años.

Teatro: Donde los estudiantes podrán recibir una presentación interactiva sobre la historia del café, desde sus orígenes hasta los métodos actuales para preparar una buena taza de esta maravillosa bebida

Tostado: En la penúltima etapa del tour, usted podrá disfrutar del incomparable aroma del café en nuestra sala de tostado, una de las más grandes y hermosas del país. Es aquí donde le mostraremos los hornos y el proceso de empaque, así como los diferentes tuestes y el tiempo de cocción de los mismos.

Tienda de artesanía: Al concluir el tour, le llevaremos a la tienda de artesanías, para que pueda tener un recuerdo de esta experiencia, así como adquirir todo el café que desee.