

Fundación Universitaria  
**SAN MATEO**

PROYECTO BARISMO BOGOTÁ

**NOTA DE SALVEDAD DE RESPONSABILIDAD INSTITUCIONAL**

*“La Fundación Universitaria San Mateo NO se hace responsable de los conceptos emitidos en el presente documento, el departamento de investigaciones velará por el rigor metodológico de la investigación”.*



Fundación Universitaria  
**SAN MATEO**

**Facultad de Ciencias Administrativas y Afines**

**Técnico en gestión de alimento y bebidas**

**GENERACIÓN DEL AMBIENTE DE APRENDIZAJE EN EL DESARROLLO DE  
LA RUTA DEL BARISMO EN BOGOTÁ, PARA ESTUDIANTES DE GASTRONOMÍA  
DE 5TO SEMESTRE DIURNO DE LA FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO.**

**David Santiago Bolívar León**

**Tomás Robles Pardo**

**Bogotá D.C.**

**2021**

## CONTENIDO

<b>RESUMEN</b>	<b>5</b>
PALABRAS CLAVE:	6
<b>ABSTRACT</b>	<b>6</b>
KEY WORDS	7
<b>PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN</b>	<b>7</b>
FORMULACIÓN DE LA PREGUNTA PROBLEMA:	8
<b>JUSTIFICACIÓN.</b>	<b>8</b>
<b>OBJETIVO GENERAL:</b>	<b>8</b>
<b>MARCO TEÓRICO</b>	<b>9</b>
AMBIENTE DE APRENDIZAJE	9
<i>Aprendizaje</i>	9
RUTA HISTÓRICA DEL BARISMO EN BOGOTÁ	10
CLASES	11
<i>Metodología</i>	11
<i>Resultados de la actividad clase 1</i>	11
Análisis primera actividad	12
<i>Resultados actividad clase 2</i>	14
<i>Análisis segunda actividad</i>	15
<i>Resultaods actividad clase 3</i>	18
<i>Análisis actividad clase 3</i>	19
ENCUESTA FINAL DE SATISFACCIÓN	22
<b>CONCLUSIONES</b>	<b>24</b>
<b>REFERENCIAS</b>	<b>24</b>

## Resumen

Bogotá es una ciudad en donde el consumo del café es una labor diaria del ciudadano promedio, esta bebida hace parte fundamental del desarrollo histórico y cultura de los ciudadanos, por ello y gracias a diferentes sucesos, se ha generado una evolución y mejora sobre la cultura del café en Bogotá, por ello se realizara el desarrollo de unas clases que en base a un conocimiento teórico tanto de pedagogía como barismo, le brindaran a los estudiantes de 5 semestre de gastronomía un complemento a sus clases de barismo, así como un punto a reflexionar sobre la cultura bogotana del café.

El aprendizaje se basa en tres aspectos importantes, primero el aspecto social, el estudiante cuando interactúa con los demás respecto a un tema en particular refuerza sus conocimientos, el didáctico, ya que la monotonía de la teoría hace que el alumno pierda de vista lo importante, de lo que se le esta enseñando, y por ultimo lo evaluativo, en donde el joven, más allá de ser un método para calificar sus conocimientos, es una autoevaluación de como realmente está el con los conocimientos y practicas de la clase, En base a estos tres principios es en como se basaran las clases, cada una tendrá su componente, social, didáctico y evaluativo, para que el ritmo e información de la clase no se pierda y le sirva realmente al estudiante para su vida profesional, todo esto complementado con el trabajo de “Material pedagógico para el reconocimiento del barismo de Bogotá en estudiantes de gastronomía de 5to semestre de la Fundación Universitaria San Mateo.” Siendo una continuación de ese trabajo reforzando su aporte social, para que sirva de apoyo tanto para ellos como para cualquier interesado en el tema.

**Palabras Clave:**

- Barismo
- Aprendizaje
- Café
- Estadísticas

**Abstract**

Bogota is a city where coffee consumption is a daily task of the average citizen, this drink is a fundamental part of the historical development and culture of citizens, therefore and thanks to different events, has generated an evolution and improvement on the culture of coffee in Bogota, therefore the development of classes that based on a theoretical knowledge of both pedagogy and barismo, will provide students of 5 semester of gastronomy a complement to their barismo classes, as well as a point to reflect on the Bogota culture of coffee.

Learning is based on three important aspects, first the social aspect, when the student interacts with others regarding a particular topic reinforces their knowledge, the didactic, since the monotony of the theory makes the student lose sight of what is important, of what is being taught, and finally the evaluative, where the young person, beyond being a method to qualify their knowledge, is a self-evaluation of how he really is with the knowledge and practices of the class, Based on these three principles is how the classes will be based, each one will have its component, social, didactic and evaluative, so that the rhythm and information of the class is not lost and really serves the student for his professional life, all this complemented with the work of "Pedagogical material for the recognition of the barismo of Bogota in students of gastronomy of 5th semester of the University Foundation San Mateo. " Being a continuation of that work reinforcing its social contribution, to serve as a support both for them and for anyone interested in the subject.

## **Key Words**

- Barismo
- Apprenticeship
- Coffee
- Statistics

## **Problema de la investigación**

El café y el barismo en Colombia son temas los cuales; pese a la importancia que tiene a nivel cultural en un país cafetero “Hoy está entre el tercer y cuarto lugar, según la Organización Internacional del Café.” (Dinero, 2020) se tiene muy poco conocimiento como lo mencionan diferentes baristas en Bogotá “...personalmente pienso, que se da el tema de que no hay cultura del café en Colombia o no lo hay tan arraigado o tan crecido como debería estar para ser un país caficultor...” (Gómez, 2021) para ello se desarrolló previo a este trabajo un material pedagógico acerca del barismo en Bogotá con el cual se busca implementar y brindar las información por medio de la creación de un ambiente de aprendizaje a los estudiantes de quinto semestre de la fundación universitaria san mateo para con ello poder fortalecer los conocimientos de esta área.

**Formulación de la pregunta problema:**

¿Cómo crear un ambiente de aprendizaje para estudiantes de gastronomía de 5to semestre de la Fundación Universitaria San Mateo?

**Justificación.**

El trabajo propuesto busca aplicar la investigación anteriormente realizada por los investigadores en torno a la falta de cultura cafetera en Bogotá; como lo menciona Roberto Pardo *"la gente se lo tomaba y se lo sigue tomado más como por costumbre o por la cafeína, pero no por placer (...)* Toda esa generación quedó con una codificación de café que no corresponde a la de un café de exportación de alta calidad" (Pardo, 2020), esto con el fin de poder implementar estos conocimientos en los estudiantes de quinto semestres, por medio de la creación de un ambiente de aprendizaje en el desarrollo de una ruta gastronómica con la cual se pueda fortalecer el conocimiento y la influencia que tiene los cafés hoy en día en Bogotá

**Objetivo General:**

Construir un ambiente de aprendizaje en el desarrollo de la ruta del barismo en Bogotá, para estudiantes de gastronomía de 5to semestre diurno de la fundación Universitaria San Mateo

**Objetivos Específicos:**

- Elaborar un ambiente de aprendizaje
- Diseñar una ruta del barismo en Bogotá
- Difundir el material pedagógico elaborado con anterioridad y la ruta gastronómica

## Marco teórico

### Ambiente de aprendizaje

#### Aprendizaje

Para saber sobre el aprendizaje se tiene que primero se partir de su definición, *“Aprender, para Meirieu, no es simplemente el resultado de la elaboración de unos “dispositivos didácticos”, sino la forma como él comprende el valor que guarda un saber en la constitución del sujeto.”* (Leal, s.f., pág. 36), esto nos quiere dar a entender el trasfondo de como el aprendizaje primero debe tener una herramienta didáctica, pero no solo eso, sino que esta herramienta debe ser significativa en los estudiantes con el fin de que se genere un valor, de igual manera el carácter social y el recurso didáctico los cuales van de la mano con la forma que se valla a exponer o a presentar, lo que algunos expertos denominan discurso *“el cual un ensamble específico de ideas, conceptos, y categorizaciones que son producidas, reproducidas y transformadas en un particular escenario de prácticas, y a través de los cuales se da significado la realidad física y social”* (Cossio Moreno, 2013) (Hajer, 1995), teniendo en cuenta lo anterior hay que hacer un enfoque en tener claro las ideas y conceptos del tema a exponer, implementando así un desarrollo social del grupo de estudiantes, para crear un escenario de aprendizaje; Bajo este esquema toca también definir el espacio o ambiente de aprendizaje el cual debe ser controlado y monitoreado ya que la organización del tiempo de la duración del espacio o ambiente deben ser medidos para el discurso y las herramientas didácticas, enfocándose así en generar un significado y valor a los estudiantes, sobre las ideas que se quieran lograr exponer. (Nieto,2019)

## Ruta histórica del barismo en Bogotá

### Ruta de barismo Bogotá

El objetivo es conocer los lugares más emblemáticos para conocer sobre el barismo en Bogotá y junto a esto analizar como ha ido mejorando y aportando más a la cultura cafetera en la capital

#### Importancia

Colombia es uno de los mayores productores de café a nivel mundial ("Hoy está entre el tercer y cuarto lugar, según la Organización Internacional del Café." (Dinero, 2020)), ha hecho que el café sea parte indiscutible de muchas actividades colombianas, más específicamente de las Bogotanas, tanto así que se ha sido una bebida única en reuniones y eventos de gran importancia; "El ambiente político y el estado casi permanente de guerra civil impedía la reunión pública, la tertulia de café, que, por ancestro y costumbre, tenía como temas de conversación y de discusión la política local y la literatura social europea" (Téllez, 2012).



#### Sitios y horarios de apertura

##### Café 18

###### Dirección

Cra. 11B ##96-54

###### Horario

7:00-20:00

Este lugar representa parte de la vanguardia del barismo en Bogotá, así como sitio que maneja excelentes cafés de especialidad.

##### Café Pasaje

###### Dirección

Cra. 6ª # 14-25

###### Horario

8:00-23:00

Este local representa la antigüedad y tradición de todo lo que se relaciona con el café, sitio de memoria histórica sobre el barismo en Bogotá.

##### Amor perfecto

###### Dirección

Cra.4 #66-46

###### Horario

8:30-20:00

Este local representa la modernidad y evolución del barismo en Bogotá como pasamos de ser consumidores de café de baja calidad a de especialidad, en donde se aprende sobre procesos y orígenes de distintas variedades de especialidad.



## **Clases**

### **Metodología**

Se le compartirán a los estudiantes el link de la página web en donde se encuentra la línea del tiempo la cual corresponde con la historia.

Seguido los estudiantes leerán la línea del tiempo que se encontrara en la página web, pasándose fechas por medio de una pelota la cual ellos se lanzaran entre sí, y cada vez que una fecha sea importante se le dará a la persona que la haya leído una goma para facilitar el reconocimiento de la fecha.

Por último, se realizará un kahoot en donde se evaluarán los conocimientos adquiridos durante la clase y se le brindara un reconocimiento a las personas que estén en los primeros 5 lugares.

### **Resultados de la actividad clase 1**

Para la actividad se presento la informacion planteada en la pagina web donde esta recopilada toda la informacion del proyecto a los estudiantes de quinto semestre de barismo el dia 24 de marzo a las 7 de la mañana. En la cual se presento principalmente la historia del café y las cafeterias en Bogotá con el que dimos inicio a las sesiones de estudio, despues de una actividad en la que todos participaron en leer e ir explicando la informacion que se estaba entregando se aplico una actividad donde por medio de la aplicación Kahoot en la cual buscamos identificar si la aplicación de la actividad ayuda en el conocimiento de los estudiantes (Gutiérrez, 2019)

Podemos evidenciar que pese a que los estudiante spueden tener falooos en algunos aspectos van aprendiendo de apoco sobre la tematica que se esta trabajando.

La primera parte de la actividad donde se explico la tematica del dia se volvio un poco aburridora para los estudiantes pero en el kahoot ya hubo mayor participacion e interacion por parte de ellos.



## ¡Ve por la medalla de oro!

Juega de nuevo y deja que el mismo grupo mejore su puntuación o mira si los nuevos jugadores pueden superar este resultado.

Jugar de nuevo

### Análisis primera actividad

1. ¿En qué año llegan las primeras máquinas de café a Colombia?



2. ¿Cómo se llamaban los dos primeros establecimientos de café y licores en Bogotá?



3. ¿En Bogotá se acompañaba tradicionalmente el café con empanadas y amasijos?

3 ¿En Bogotá se acompañaba tradicionalmente el café con empanadas y amasijos? Verdadero o falso 100%



<input checked="" type="checkbox"/> True	✓	4
<input type="checkbox"/> False	✗	0
<input type="checkbox"/> Sin respuesta	✗	0

4. ¿Cómo se hacían llamar las personas que servían café o copas?

4 ¿Cómo se hacían llamar las personas que servían café o copas? Quiz 100%



<input type="checkbox"/> Cafetos	✗	0
<input checked="" type="checkbox"/> Comeseros	✗	0
<input type="checkbox"/> Coperos	✓	4
<input type="checkbox"/> Ninguna de las anteriores	✗	0
<input type="checkbox"/> Sin respuesta	✗	0

5. ¿En qué año se empiezan a transmitir las primeras preparaciones de café como el capuchino?

5 ¿En qué año se empiezan a transmitir las primeras preparaciones de café como el capuchino? Quiz 100%



<input type="checkbox"/> 1980	✗	0
<input checked="" type="checkbox"/> 1929	✗	0
<input type="checkbox"/> 1990	✗	0
<input type="checkbox"/> 1930	✓	4
<input type="checkbox"/> Sin respuesta	✗	0

6. ¿Qué población vivió la discriminación en las cafeterías antes de 1990?

6 ¿Qué población vivió la discriminación en las cafeterías antes de 1990? Quiz 100%



<input type="checkbox"/>	Campesinos	×	0
<input checked="" type="checkbox"/>	Mujeres	✓	4
<input type="checkbox"/>	Costeños	×	0
<input type="checkbox"/>	Niños	×	0
<input type="checkbox"/>	Sin respuesta	×	0

7.

¿En qué año se crea "Pasaje" el café más antiguo de Bogotá?

7 ¿En qué año se crea "Pasaje" el café más antiguo de Bogotá? Quiz 75%



<input type="checkbox"/>	1930	×	0
<input type="checkbox"/>	1940	×	0
<input checked="" type="checkbox"/>	1929	✓	3
<input type="checkbox"/>	1931	×	1
<input type="checkbox"/>	Sin respuesta	×	0

## Resultados actividad clase 2

Para la siguiente actividad realizada se cambia la página web con la que se evalúa a los estudiantes por problemas técnicos, y de conectividad que se presentaron con anterioridad. Por ello se cambió a la aplicación quiz. El día 5 de mayo del presente año en horas de la mañana. En esta clase por cuestiones de tiempo de la clase del profesor se realizó una prueba de conocimiento con respecto a lo visto la clase anterior en grupos conformados por ellos mismos, de igual forma como recomendación del profesor presente ya que de esta manera se refrescarían los conocimientos de los estudiantes y de esta manera lo que se va enseñando clases a clase. Como se puede apreciar en la siguiente gráfica, se evidencia gran avance en los grupos de estudiantes con las respuestas de los estudiantes, de igual forma que en la anterior actividad se presenta fallos pero se siente más seguros a la hora de responder este tipo de preguntas.

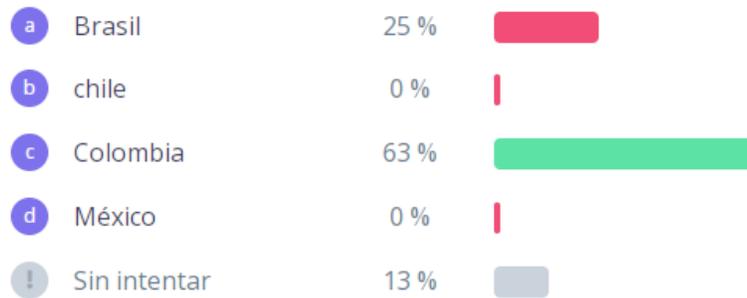
Puntuación	Q1 63%	Q2 75%	Q3 50%	Q4 63%	Q5 38%
4770 (100%)	✓	✓	✓	✓	✓
3700 (100%)	✓	✓	✓	✓	✓
2950 (80%)	✓	✓	✓	✓	✗
2690 (40%)	✗	✓	✓	!	!
2360 (60%)	✗	✓	✗	✓	✓
2360 (60%)	✓	✓	✗	✓	✗
640 (20%)	✓	!	✗	!	!

### Análisis segunda actividad

1. ¿Dónde se produce el mejor café del mundo?

1. Donde se produce el mejor café del mundo

Ampliar



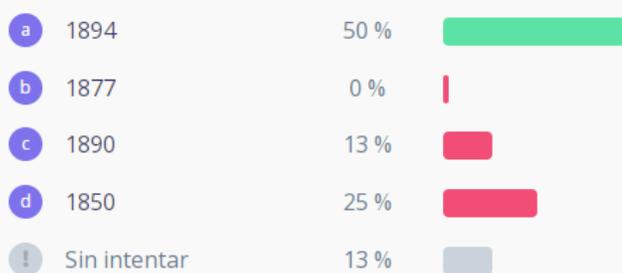
2. Según lo visto en clase, un barista es:

## 2. Según lo visto en clase, un barista es:

[Ampliar](#)

## 3. ¿En qué año llegan las primeras máquinas de café a Colombia?

## 3. ¿En qué año llegan las primeras máquinas de café a Colombia?

[Ampliar](#)

## 4. ¿Como se llamaban los dos primeros establecimientos de café y licores en Bogotá?

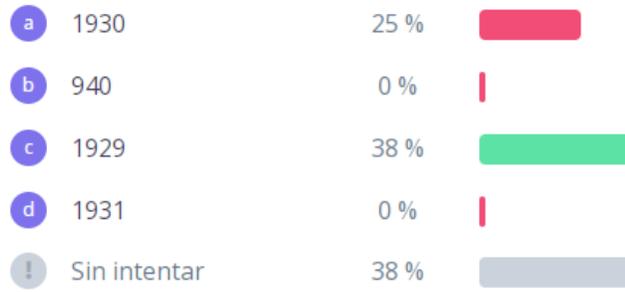
## 4. ¿Como se llamaban los dos primeros establecimientos de café y licores en Bogotá?

[Ampliar](#)63 % 

## 5. ¿En qué año se crea "Pasaje" el café más antiguo de Bogotá?

5. ¿En qué año se crea "Pasaje" el café más antiguo de Bogotá?

Ampliar



### Resultaods actividad clase 3

Para la actividad final se realizó un parcial de conocimiento en la misma aplicación usada en la clase anterior ya que por parte e los estudiantes se ve mayor interacción y mayor interés en la clase cuando esta se usa. Se evaluaron conocimientos brindados durante todas las clases basándose en la página web creada por las estudiantes, la clase se realizó el día 19 de marzo del presente año. Se puede observar un avance el cual se puede mejorar con más clases que por el tiempo y los contratiempos que se presentaron durante el semestre cursado. De igual forma se les agradeció de antemano la ayuda brindada por los estudiantes para la realización del proyecto

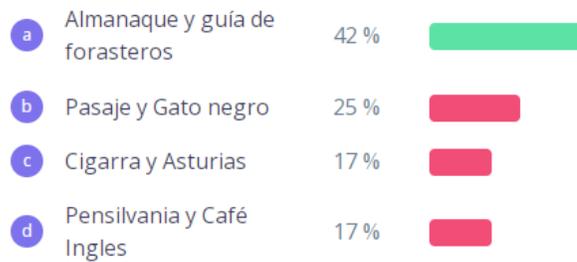
Puntuación	Q1 42%	Q2 67%	Q3 100%	Q4 50%	Q5 100%	Q6 67%	Q7 100%	Q8 100%	Q9 58%	Q10 67%
7320 (90%)	×	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
7110 (90%)	✓	✓	✓	×	✓	✓	✓	✓	✓	✓
6960 (80%)	×	✓	✓	✓	✓	×	✓	✓	✓	✓
6030 (80%)	×	✓	✓	×	✓	✓	✓	✓	✓	✓
5750 (80%)	✓	✓	✓	×	✓	✓	✓	✓	×	✓
5690 (80%)	×	×	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
5210 (70%)	✓	✓	✓	✓	✓	×	✓	✓	×	×
4940 (70%)	✓	×	✓	×	✓	✓	✓	✓	✓	×
4860 (60%)	×	×	✓	✓	✓	×	✓	✓	×	✓
4800 (70%)	×	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	×	×
4310 (70%)	×	✓	✓	×	✓	✓	✓	✓	×	✓
4140 (60%)	✓	×	✓	×	✓	×	✓	✓	✓	×

### Análisis actividad clase 3

1. ¿Como se llamaban los dos primeros establecimientos de café y licores en Bogotá?

1. ¿Como se llamaban los dos primeros establecimientos de café y licores en Bogotá?

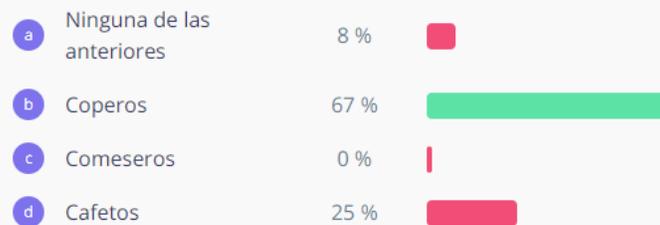
Ampliar



2. ¿Como se hacían llamar las personas que servían café o copas?

2. ¿Como se hacían llamar las personas que servían café o copas?

Ampliar



3. Mencione alguno de los métodos de preparación que conoce

3. Mencione alguno de los métodos de preparación que conoce

Ampliar

100 %

4. ¿Después de qué acontecimiento se dispararon las apertura de cafés de especialidad en Colombia?



5. ¿Qué es Banexport?



6. Según uno de los entrevistados. ¿Cuántos kilos de café se toman en Colombia por persona?



7. ¿Como cree que afecto la pandemia el tema del café en Bogotá?



8. Según lo visto en clase, un barista es:

8. Según lo visto en clase, un barista es:

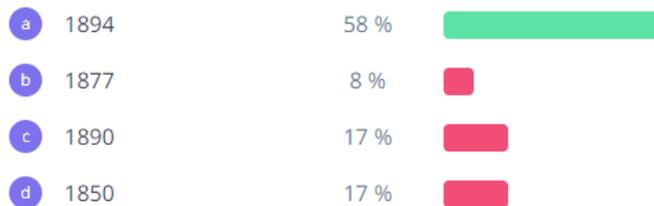
Ampliar



9. ¿En qué año llegan las primeras máquinas de café a Colombia?

9. ¿En qué año llegan las primeras máquinas de café a Colombia?

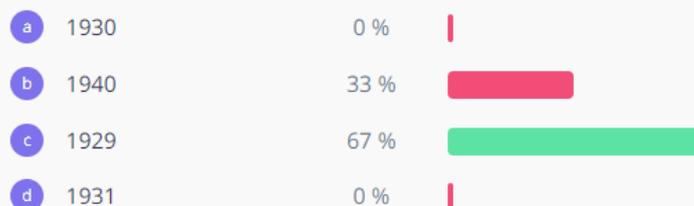
Ampliar



10. ¿En qué año se crea "Pasaje" el café más antiguo de Bogotá?

10. ¿En qué año se crea "Pasaje" el café más antiguo de Bogotá?

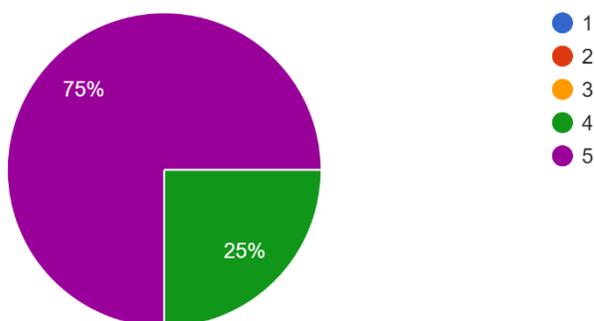
Ampliar



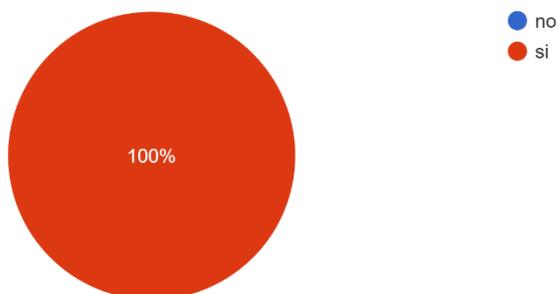
## Encuesta final de satisfacción

En esta encuesta se refleja la satisfacción que hubo por parte de los estudiantes respecto a las clases que hubieron, en donde se analiza que en general las clases tuvieron un muy buen recibimiento y desempeño para los estudiantes de 5 semestre de gastronomía, así mismo, se refleja cómo se podría mejorar las clases para una futura ocasión, siendo la parte didáctica la más clave, pero también la informativa, por otro lado, los conocimientos de esta clase les aportaron valor a la clase de barismo de 5 semestre, cumpliendo de manera específica los objetivos planteados.

De 1 a 5 que tan buenas considera que fueron las didacticas de las clases  
8 respuestas

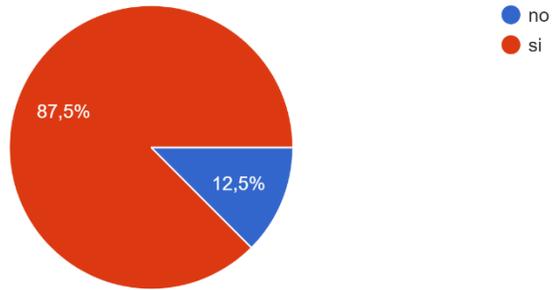


Considera que las clases fueron didacticas?  
8 respuestas



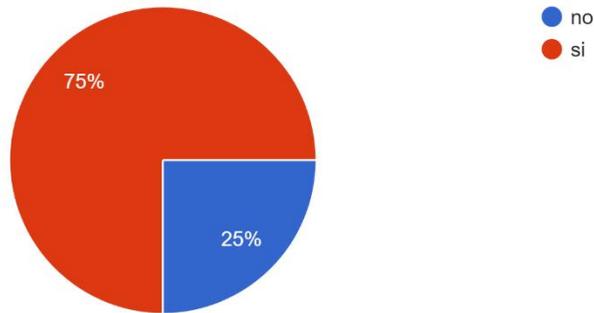
Siente que estas clases le aportaron conocimientos para la materia de barismo?

8 respuestas



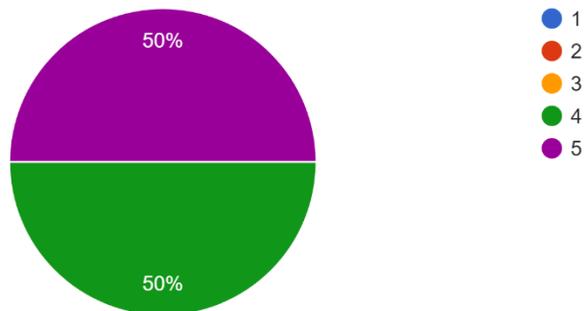
Considera que las clases podrian mejorar ?

8 respuestas



Califique de 1 a 5 el desempeño general de las clases

8 respuestas



## Conclusiones

- Las clases implementadas cumplieron con los parámetros establecidos concorde a la investigación realizada sobre pedagogía y enseñanza, reflejándose así en los resultados de las diferentes encuestas evaluativas y de satisfacción.
- Se hizo entrega del material pedagógico, así como la ruta del barismo, explicando en las diferentes clases el aporte cultural y teórico que estos sitios pueden llegar a ofrecer.
- Se evidencio como los estudiantes a medida que pasaban las clases tenían un conocimiento más apropiado y solido respecto al barismo en Bogotá.

## Referencias

- Cossio Moreno, J. A. (2013). *Pedagogía y calidad de la educación: una mirada a la formación del maestro rural*. Obtenido de <https://revistas.ugca.edu.co/index.php/sophia/article/view/214>
- Hajer. (1995). *The Politics of Environmental Discourse: Ecological Modernization and the Policy Process*. Oxford: Clarendon Press. Obtenido de <https://books.google.com.co/books?hl=en&lr=&id=nQhREAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR7&dq=The+Politics+of+Environmental+Discourse:+Ecological+Modernization+and+the+Policy+Process.+Oxford:+Clarendon+Press.&ots=ZhpjSnLWdl&sig=I4zERImnpCWLYkFcvGsMfns2Xk#v=onepage&q&f=false>
- Leal, A. Z. (s.f.). *El concepto pedagogía en Philippe Meirieu. Un modelo, un concepto y unas categorías para su comprensión*. Obtenido de <https://revistas.udea.edu.co/index.php/revistaeypp/article/download/6070/5476/16482#:~:text=un%20concepto%20y%20unas%20categor%C3%ADas%20para%20su%20compresi%C3%B3n,-El%20concepto%20pedagog%C3%ADa&text=La%20pedagog%C3%ADa%20reflexiona%20la%20educaci%C3%B3>
- Gutiérrez-Quecano, R. (2019). La restauración del proceso del aprendizaje-investigativo de la gastronomía colombiana, a partir de su arraigo cultural. *Sosquua*, 1(1), 82–99. <https://doi.org/10.52948/sosquua.v1i1.23>

Nieto Mejía, A. (2019). Productividad agrícola y turismo: Ejes de articulación para el cooperativismo con jóvenes campesinos. *Sosquua*, 1(1), 58–80.  
<https://doi.org/10.52948/sosquua.v1i1.22>