



Fundación Universitaria
SAN MATEO

PROYECTO BARISMO BOGOTÁ



Fundación Universitaria
SAN MATEO

Facultad de Ciencias Administrativas y Afines

Técnico en gestión de alimento y bebidas

**Material pedagógico para el reconocimiento del barismo de Bogotá en estudiantes de
gastronomía de 5to semestre de la Fundación Universitaria San Mateo.**

David Santiago Bolívar León

Tomás Robles Pardo

Bogotá D.C.

2021

CONTENIDO

RESUMEN	5
PALABRAS CLAVE:.....	6
PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN	7
FORMULACIÓN DE LA PREGUNTA PROBLEMA:.....	7
JUSTIFICACIÓN.	7
OBJETIVO GENERAL:.....	8
MARCO TEÓRICO	9
LÍNEA DEL TIEMPO.....	9
ENTREVISTAS.....	18
1#PROFESORA PAOLA.....	18
2# CAFÉ 18.....	23
3#ÁLVARO CAFÉ PASAJE	27
MATERIAL PEDAGÓGICO.....	30
LINK DE LA PAGINA	31
CONCLUSIONES	31
REFERENCIAS.....	32

Resumen

El Barismo debería ser una de las ramas más importantes para la economía de Colombia, ya que es uno de los grandes productores de café de alta calidad a nivel mundial, pese a ello y gracias a diferentes circunstancias sociales que han ocurrido a lo largo de los años, ha generado poca cultura del consumo de alta calidad, no obstante, a la gran producción de café que este tiene. Por ello se realizará la investigación para entregar en una página web a los estudiantes de gastronomía de 5to semestre de la Fundación Universitaria San Mateo, información más acertada del barismo en Bogotá.

El café ha sido parte fundamental del desarrollo social y cultural en Bogotá, a tal punto que durante la época de los 30 a 50 se consideraban centros de culturización o universidades, en donde políticos, estudiantes, abogados compartían sus conocimientos e ideas, el café era sinónimo de reunión y cultura, pero detrás de esto hay un pasado oscuro del café en donde era labor exclusivo de las mujeres prepararlo y de los hombres tomarlo, durante esa misma época, no se le permitía el ingreso a las mujeres para compartir sus conocimientos e ideas, el machismo de esa época no le permitía a la mujer de compartir el café, sino de únicamente de prepararlo y servirlo, práctica que hoy en día ya no se maneja, y que incluso después de todos los eventos sociales que acabaron con la mayoría de los cafés antiguos los que todavía siguen en pie, terminaron con esa mentalidad, y buscan centrarse en la idea principal de “un café para compartir”.

Hoy en día los cafés de Bogotá reflejan un aire de libertad y compañía, en donde los baristas hacen una parte fundamental de como el barismo en Bogotá se ha desarrollado y pulido a tal punto que se participan en competencias a nivel internacional siendo así una mejora en el apropiamiento de nuestra cultura cafetera.

Palabras Clave:

- Gastronomía, Barismo, Café.

Abstract

The Barismo should be one of the most important branches for the economy of Colombia, since it is one of the great producers of high quality coffee worldwide, despite this and thanks to different social circumstances that have occurred over the years, has generated little culture of high quality consumption, however, to the large production of coffee that this has. For this reason the research will be carried out in order to provide the gastronomy students of the 5th semester of the San Mateo University Foundation with more accurate information on barismo in Bogota through a web page.

Coffee has been a fundamental part of the social and cultural development in Bogota, to such an extent that during the time of the 30's to 50's it was considered a center of culture or universities, where politicians, students, lawyers shared their knowledge and ideas, coffee was synonymous of meeting and culture, but behind this there is a dark past of coffee where it was the exclusive task of women to prepare it and of men to drink it, during that same time, The machismo of that time did not allow women to share coffee, but only to prepare and serve it, a practice that today is no longer used, and that even after all the social events that ended with the majority of the old coffee shops those that are still standing, ended with that mentality, and seek to focus on the main idea of "a coffee to share".

Today the coffee shops of Bogota reflect an air of freedom and companionship, where the baristas are a fundamental part of how barismo in Bogota has developed and polished to such an

extent that they participate in competitions at an international level, thus improving the appropriation of our coffee culture.

Key Words

- Gastronomy, Coffee, Barismo

Problema de la investigación

El Barismo en Colombia es un tema el cual se le debe generar importancia y reconocimiento, ya que somos unos de los mayores productores de café en el mundo “*Hoy está entre el tercer y cuarto lugar, según la Organización Internacional del Café.*” (Dinero, 2020), para esto faltan materiales informativos de fácil acceso y comprensión que le permitan a los estudiantes de gastronomía de 5to semestre, adquirir conocimientos del barismo de Bogotá, para que esto genere un mayor interés y conocimiento sobre este tema.

Formulación de la pregunta problema:

¿Qué material pedagógico ayudaría al reconocimiento del barismo de Bogotá?

Justificación.

El barismo es el reconocimiento y elaboración del café, así mismo el barista “*es un profesional especializado en el café de calidad, el cual selecciona cada ingrediente para la integración de la tecnología, café, agua y tiempo para brindarle una experiencia al consumidor*” (López, 2017), basado en lo anterior y teniendo en cuenta que 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).

Esto nos demuestra que el café ha tenido una gran importancia en su población, más no se evidencia una cultura de consumo de café a la altura de su reputación; asegura Roberto veles que *"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), por esto la investigación se quiere enfocar en la importación del barismo de Bogotá en la Fundación Universitaria San Mateo ya que su contexto nacional tiene una importancia muy alta, la cual puede ayudar a los estudiantes de 5to semestre de gastronomía (Sáenz, 2020; Ríos, 2020).

Objetivo General:

Construir un material pedagógico que ayude al reconocimiento del barismo en Bogotá en los estudiantes de gastronomía de 5to semestre de la Fundación Universitaria San Mateo.

Objetivos Específicos:

- Identificar la información del barismo de Bogotá
- Diseñar un material pedagógico con información del barismo de Bogotá
- Difundir el material pedagógico a estudiantes de gastronomía de 5to semestre.

Marco teórico

El Barismo en Bogotá ha sido parte fundamental para su desarrollo, desde hace más de 60 años que el café irrumpió en la cultura colombiana, afectando el desarrollo y evolución de Bogotá como ciudad, generando así un valor simbólico único que le permite a la palabra café ser sinónimo de cultura y de compartir, pero así mismo esta palabra ha tenido cambios en su simbolismo a lo largo de los años, asociándose también como rechazo, ligada a la idea de no permitir a las mujeres tomar en compañía, pero actualmente eso ha cambiado, pero igualmente es importante conocer el pasado de este icónico producto para poder avanzar y enfocarse en la mejora cultural, haciendo énfasis en cultura cafetera.

Línea del tiempo

1801

Los bogotanos dejaban de ser una ciudad española por ser tan consumidora de chocolate y paso a expandir más sus influencias del mundo francés e inglés, con preparaciones de té y cafés

1830

Era tradición ofrecer a los niños de las casas de refugio “café con panela” lo cual se volvió parte fundamental de la alimentación entre los campesinos.

1867

Se creó de Almanaque de Bogotá y Guía de forasteros los cuales fueron los dos primeros establecimientos de café y licores en Bogotá, ubicados en la calle II, entre las carreras primera y séptima.

En Bogotá existían 20 cafés en la ciudad entre las cuales se destacan *Rosa blanca*, la cual era “*el único lugar la cual atraía gente joven para jugar billar, para la charla y el alegre comer y beber*” (Barón Leal, Lasso, & Rodríguez, 2015), también se encontraban La Gran Vía, el Café de la Paz, el Sui Generis y La Botella de Oro.

1894

Se empiezan a introducir las primeras máquinas de café expresso, las cuales fueron importadas por los dueños de distintos cafés, así mismo también se utilizaban grecas metálicas de gran tamaño, las cuales utilizaban cafés tradicionales o cafés especiales según el establecimiento.

1901

Durante esta época tenían el objetivo de ser la antítesis de las tabernas, en específico las *chicherías*, esto para brindarles una alternativa no alcohólica a los obreros, artesanos, campesinos y en general a la gente del común.

1904

El café durante esta época tenía un simbolismo tan importante en la gente que según las palabras de Rafael Uribe y Uribe: “*Los Cafés, en este sentido, fueron repúblicas democráticas en miniaturas, a las cuales se le podía acceder sin ningún tipo de membresía y en las cuales se podía hablar con libertad prácticamente de cualquier tema*” (Barón Leal, Lasso, & Rodríguez, 2015).

1912

Los cafés eran centro de actividades de gobierno, negocios, cultura y diversión, siendo parte importante de la infraestructura urbana.

Los hermanos Nieto Caballero crean el café El Windsor.

Las Mujeres recibían rechazo a ser partícipes de estos grupos de charla y discusión a pesar de que generalmente ellas eran las que preparaban el café, De hecho, existieron establecimientos como El Metropol que alternaban su presencia, y no asistían en la noche porque este establecimiento junto con otros se convertía en un tomadero de trago.

1927

La federación Nacional de cafeteros crea una campaña de divulgación para consumir cafés de buena calidad.

1928

A pocos años de ser creado, el Café Windsor empezaba a regalar cosas a sus clientes, factor que lo convirtió en uno de los cafés con mejor popularidad y fama en Bogotá

1929

Se empiezan a crear varios cafés como lo son:

- Pensilvania
- Riviére
- Antioquia Metropol
- Asturias
- Bodegón
- Gato Negro
- Café Pasaje

- Cigarra
- Café inglés
- Café Colombia

Todos estos ubicados por la avenida Jiménez con séptima lo cual refleja cómo el corazón de Bogotá estaba compuesto por cafés.

En Bogotá se empieza a conocer cómo “Coperas o Coperos” a toda persona que servía copas en una mesa y a veces esta expresión era utilizada de forma peyorativa.

1930

El Café San Mortiz era conocida por conservar la maquina expresso marca Faema importada durante este año, este café se servía en pocillos y el café con leche en ollas de aluminio y empezaban a surgir las primeras preparaciones de café en Bogotá, como lo es el capuchino.

El capuchino se preparaba tradicionalmente en la máquina italiana Gaggia en la cual se cremaba la leche en ollas de aluminio y se termina la preparación en tazas con expresso.

Generalmente toda preparación de café en Bogotá suele ir acompañado de empanadas o diferentes amasijos colombianos

Se volvió popular el método de sifón de preparación de café gracias al Café Metropol el cual fue preferido por las colonias alemana y española en Bogotá.

1939

La periodista Lilo Linke visitó Bogotá y realizó una crítica en la cual señala: *“Diariamente podía ver en torno a las mesas de los cafés, desde las ventanas naturalmente, porque a mí, una simple mujer, no me estaba permitido entrar”* (Barón Leal, Lasso, & Rodríguez, 2015).

1940

La ciudad en Bogotá no supera los 350.000 habitantes los cuales frecuentaban la mayoría establecimientos de café, los cuales eran centros de poesía, se compartían libros, se preparaban noticias, se lanzaban candidaturas políticas, se discutía sobre economía, todo esto acompañado de cafés y empanadas, esto permitió que los cafés se transformaran en *“universidades espontáneas, cuyo ambiente informal y relajado constataban con los centros académicos tradicionales”* (Barón Leal , Lasso , & Rodríguez , 2015)

“Los cafés en Bogotá fueron un club de los cuales no tenían club, la real academia del hombre de la calle, el centro de autoeducación, elucubración literaria y filosófica, de innovación comercial” (Barón Leal, Lasso, & Rodríguez, 2015).

Durante esta época los cafés en Bogotá eran tan importantes que figuras de la época los solían frecuentar, como es el hecho del poeta León de Greiff.

Durante todos estos años se consumía marcas nacionales como la de Café Colonial y también marcas internacionales como al de Sanka Coffe distribuida por la General Food Corporation Hoboken, este último proveniente de New Jersey, estas “latas americanas” tenían un valor de 1,50 dólares la libra, mientras que el café de Manizales o Girardot costaba 8 dólares la libra.

1942

El café restaurante La Romana hace popular la cultura italiana siendo famosos por sus diferentes platos y preparaciones entre ellas la lasaña, el Pekan Pie, el Romanoff, etc., pero las preparaciones como el cappuccino, café Latte y macchiato hacen que este lugar se vuelva icónico durante la época.

1948

Por consecuencias del bogotazo varios establecimientos de café fueron saqueados e incendiados algunos desapareciendo y otros resurgiendo de las cenizas como lo es el caso del Café Fortaleza donde fue incinerado durante el bogotazo y pocos meses después reabrió con una nueva enseñanza comercial, El Automático.

Las consecuencias generadas por el bogotazo fueron influenciadas por tres factores que implicaría su decadencia:

- La censura a los sitios públicos.
- Las campañas de higiene
- Renovación urbana

1953

Durante estas épocas los cafés eran contantemente vigilados ya que históricamente han ocurrido dos sucesos uno con Gaitán en el Gato Negro y el otro con el general Rojas Pinilla el cual post golpe de estado implemento requisas en los cafés, esto junto a los constantes toques de queda generaron que varios establecimientos quedaran en quiebra.

1963

La época dorada de los cafés en Bogotá fue desplomándose por la modernización, desaparecieron varios establecimientos como lo son: El Molino, El Café de Colombia, El Gato negro, etc., pero el más relevante es el caso del café El Cisne el cual fue remplazado para construir la torre Colpatria, dando como fin a la era dorada del café bogotano.

1970

Durante esta época se crea el café Oma Libros, con énfasis a variedad de café arábica producidas a nivel nacional.

2000

- Desaparece el café del centro por el crecimiento de la ciudad, hace que con la creación de diferentes barrios y cada uno con su centro, se pierde el hábitat de desplazarse hasta el centro por un café.
- Creación de nuevos cafés, pero con una rutina diferente; ya no son cafés literarios con rutinas diferentes. Ya no hay tertulias, ni aglomeraciones en la carrera 7
- Creación de Juan Valdez
- Entrada de cafeterías, cafés-librerías, cafés-internet y ciber-cafés como forma de educación cafetera por medio de cafés especiales.
- Café amor perfecto y kiri café, los pioneros en utilizar métodos de extracción artesanal.

2011

- Se cierra uno de los cafés más coloniales e históricos de Bogotá por cuestiones de las nuevas políticas de comercio. El San Moritz

2012

- María Eugenia fue nombrada directora del instituto distrital de patrimonio cultural e incluyó la idea de dedicar un programa dedicado a los cafés como lugares de encuentro
- El instituto distrital de patrimonio cultural lleva trabajando en proyectos tendientes a recuperar la calidad, significado y videncia del centro tradicional direccionado al café

2013

- Nace el programa Bogotá en un café como proyecto para revitalizar en el centro los encuentros en los cafés y disponer los elementos dinamizadores de la vida urbana }

2014

- Se reconoce calidad y consistencia del café colombiano por parte del presidente Duncan Brand
- Expertos internacionales destacan aportes de Colombia y Cenicafé
- Reina de países bajos destaca modelos de inclusión financiera de la FNC vía cédula cafetera

2015

- La federación de cafeteros recibe gran orden al mérito exportador
- Recibe reconocimiento a equipo de propiedad intelectual
- Se le reconocen como finalista en mejor en diferentes categorías como son mejor entorno del mercado y mejor gobierno corporativo por parte de Andosco.

2016

- El presidente de coca cola Japón reforzó los lazos de la alianza con la FNC

- El presidente del ministerio de agricultura de Brasil genera una visita la cual empieza a calificar como historia la producción colombiana de café

2017

- La tienda alma café recibe premio nacional de exportadores

2018

- Recibe premio de liderazgo en sostenibilidad de Rainforest Alliance
- Estudio de la organización internacional del trabajo destaca avances del sector cafetero de Colombia en seguridad y salud en el trabajo

2020

- Escuela y Café, proyecto educativo de la federación nacional cafetera, ganadora en los reconocimientos a las buenas prácticas en Desarrollo Sostenible de Pacto Global Colombia
- Actualmente solo se encuentra el café pasaje como la última cafetería que sirve y porta la esencia antigua del café bogotano

Entrevistas

Para la entrevista se manejará una directa en, donde según la circunstancia del lugar y disponibilidad se pueda generar la recolección de 4 puntos importantes para la investigación:

- Historia
- Cultura cafetera
- Métodos
- Evolución post pandemia

Esto con el fin de tener un apoyo argumentativo frente a la importancia, evolución y desarrollo del barismo en Bogotá durante el tiempo, y como el café se ha vuelto parte importante del desarrollo social y cultural en la capital.

1#Profesora Paola

Entrevistador: Muy bueno días, por favor podrías presentarte para que la gente pueda conocerte y tener una idea de quién eres.

Paola: Hola mucho gusto mi nombre es Paola Andrea Rodríguez, actualmente soy barista certificada por la SCAA, llevo más o menos 13 años en el mundo del café, me desempeño como instructora de baristas en el SENA en el centro nacional de hotelería turística y de alimentos en el regional distrito capital, muy enamorada del mundo del café, llevo muchísimos años, siempre buscando una proyección y disfrutando del mundo del café

Entrevistador: Que conoces más o menos de historia del barismo en Bogotá, como se desarrolla el café en Bogotá.

Paola: Bueno todo comienza con Luis Fernando Vélez de Amor Perfecto, él es una persona que nos abrió las puertas al mundo del café de especialidad en Colombia, y digamos de la historia alrededor de 1998 él tuvo la oportunidad de abrir una tienda de cafés que se llamaba Amor Perfecto, en Rosales y allí empezó a ofrecer el café y se dio cuenta de que el café es un plus en Colombia, él viajaba y se daba cuenta que los mejores cafés en Colombia se daban fuera del país, y él decía “pero cómo es posible que nosotros nos tomemos el mejor café de Colombia afuera y aquí nuestro producto interno en que va?”, de ahí él empieza a enfocarse en los cafés de alta calidad en Colombia y empieza a tostar cafés, algo que era nuevo, el hecho de tostar cafés especiales, y los clientes que iban y vivían en los alrededores de Rosales empezaron a irse después de almuerzo a tomarse un café a la tienda de regalos de Amor Perfecto, entonces los de los restaurantes le decían a Luis Fernando “que está dando que la gente está haciendo de los restaurantes y se van para allá?” y básicamente él les dice “no, es que estoy dando un buen café”, Él empezó con un tema muy interesante y representativo para nosotros, y el lema que él tiene es que todos los colombianos podemos tomarnos el mejor café de Colombia.

Luis Fernando empieza a indagar sobre las leyes que existían en esa época para los cafés de especialidad en Colombia y desafortunadamente se encontró que con todos los cafés de especialidad se exportaban y lo que consumíamos localmente era lo que se conoce como “consumos”, él empieza a buscar las formas de tostar cafés de especialidad acá en Colombia y busco cambiar la ley de ripios y pasillas, y que le permitieran tostar cafés de especialidad acá en Colombia, le decían que estaba loco que nadie pagaría veinte cinco mil por una libra de café en el año dos mil dos mil dos, y bueno tan loco estaba que hoy en día básicamente abarca el 70%, de los cafés de especialidad en Colombia y es una de las empresas más importantes en el mundo de los cafés de especialidad entonces Luis Fernando pienso que fue la persona que nos abrió las puertas, además porque dentro de su curiosidad logra viajar a Seattle a Estados Unidos, y cuando

está en la feria de la SCAA, justamente estaban dando el segundo o tercer campeonato de baristas, y a él le llamo mucho la atención y dijo: “que es esto” se encontró con Sonian Garnts que es una de las organizadoras del evento y hace parte de la SCAA, le dio tanta curiosidad que les dijo: “déjenme participar” y le dijeron: “no Luis Fernando usted no puede participar, porque para poder participar en un campeonato mundial primero hay que pasar por un campeonato nacional hay unas regla hay unas normas” y él dijo: “déjenme participar fuera del concurso yo quiero saber que se siente participar que evalúan, quiero entender el mundo del barismo y que es ser barista” y prácticamente se convierte en la primera persona en participar en un campeonato mundial de baristas, se viene con la idea a Colombia de crear una asociación, que es la asociación de cafés especiales que se creó en el dos mil once y empieza a buscar la forma, los recursos, la gente, y meterle la gente la idea del campeonato nacional de baristas y a empezar a llevar baristas Colombianos a los mundiales, y darle importancia a la labor del barista. Logro en el dos mil seis hacer el primer campeonato nacional de baristas en Corferias en los certámenes Expo especiales, y ahí empieza una nueva epoca en Colombia del barismo.... tanto así que el 26 octubre de este año Diego Campos se convirtió en la primera persona en ganar un campeonato mundial de baristas y la tercera vez que gana un país productor.

Luis Fernando trascendió el tema del Barismo hasta lograr traer a Bogotá colombiano en el año dos mil once en octubre el campeonato mundial de baristas, por primera vez tuvimos un campeonato mundial en Corferias.

Hoy en día el barista es reconocido como un profesional, ya no es esa persona que está detrás de la barra y se dedica a preparar café, sino que es una persona que conoce su historia su evolución los procesos y que se esmera más por saber de su café.

Entrevistador: ¿Cuáles diría usted que son los métodos más utilizados, importantes en Bogotá?

Paola: Bueno hay un cambio muy importante que ha ocurrido en los últimos diez años y cabe resaltar que cuando llegamos las máquinas de espresso a Colombia eso era lo que todo el mundo tenía en las cafeterías, y de hecho la máquina de espresso era sinónimo de buen café, aunque eso no es tan cierto, pero eso era el sinónimo de tener una máquina de espresso en una tienda, hoy en día las tiendas de café de especialidad, hoy en día hay más de 60 tiendas de café de especialidad, se está incursionando en los métodos alternativos o lo que nosotros conocemos como “Brewers” Todo lo que tiene que ver con Brewers cup o métodos filtrados o alternativos, que hacen alternancia a, en este caso a la máquina de espresso, ha cambiado un poco los conceptos en los cafés cada vez se buscan más los métodos que le den mayor experiencia del café a los clientes, de los métodos que más encontramos por ejemplo en las tiendas de café de especialidad son:

- Chemex
- El sifón de café
- Prensa Francesa
- V60
- La Típica
- Drip Drop
- Aero Press
- Moka
- Olleta

Entrevistador: ¿Crees que el bogotano tiene cultura cafetera y si no como se podría mejorar?

Paola: no si, ya la tiene ósea de pronto si tú me hubieras echo esa pregunta hace 10 años, yo te hubiera dicho “no eso cual cultura del café”, hoy en dia si la hay y de echo gracias a todo ese tema de los campeonatos nacionales de baristas, al haber tenido en el dos mil once el campeonato mundial, que de hecho cuando tuvimos el campeonato mundial baristas acá en Bogotá, fue cuando se dispararon las aperturas de café de especialidad en Colombia, y gracias a entidades como el SENA, que abrieron en el 2014 la escuela nacional de la calidad del café, y a muchas universidades que también se dieron cuenta que el tema del barismo tenía que ir ligados a los técnicos, tecnólogos y profesionales en gastronomía, y también de hotelería y turismo, pues el tema cambió, ya hoy en dia tu escuchas al cliente preguntar por el café, y eso ya es un avance el hecho que el cliente te diga “ oye de donde es este café, quiero saber el origen” y ya te dicen con propiedad “ quiero mi café preparado en una Chemex, Driper, Aero Press”, también hay muchos cursos que digamos donde yo trabajo se hacen cursos de café, hay más escuelas de formación de baristas en Colombia.

Entrevistador: Hay una mejor apropiación

Paola: Uy si total, hoy en dia sí, si la hay, ¿que nos falta?, claro como todo, ¿no?, como la cultura en enología, la cultura en la misma gastronomía ósea nosotros siendo un país gastronómicamente rico, aun nos falta prender de nuestro país, ni siquiera sabemos cuántas variedades de papa hay en Colombia que es un producto también innato de nuestras cordilleras de os andes, pues mucho menos, vamos a tener claridad en el tema del café, nos falta mucho, pero ya hay un avance y creo que con lo que paso ayer con el campeonato mundial de baristas pues a hacer que muchas más entidades educativas empiecen a ver el tema del barismo como algo diferente.

Entrevistador: listo ya para terminas como crees que afecto a los cafés, café bar, a los baristas todo esto de la pandemia

Paola: uy es que ahí hay varios puntos de vista, porque los cafés que vieron la oportunidad, aprovecharon para crecer más, fíjate que yo tengo compañeros que cerraron sus tiendas de café pero abrieron mercado en los cafés del hogar de una forma impresionante, entonces empezaron a enfocar no en la persona que iba a la tienda del café, sino empezaron a mirar en dónde están esos clientes para llevarles el café, entonces hubo gente muy juiciosa que tenían la base de datos de sus clientes frecuentes, y a ellos fueron los primeros que llamaron y les decían “quieren un cafecito”, de ahí tomo la importancia de que la gente tenga una base de datos de sus clientes, la gente se empezó a dar cuenta que se toma más café en casa que en las oficinas, entonces empezaron a abrir otros mercados diferentes, así como cerraron abrieron más tiendas de café, realmente fueron muy pocas las que cerraron a comparación de las que abrieron este año, más que afectar pienso que se dieron más oportunidades fue por medio de las páginas web para vender café, incluso en estas páginas tienen una suscripción anual, semestral, bimestral o trimestral, te llega el café a tu casa, lo que ha generado fidelización con la gente.

Entrevistador: listo muchísimas gracias Paola por la entrevista y por el espacio

Paola: No, a ustedes por la invitación y a qui cuando quieran, todo por un café

2# Café 18

Entrevistador: Muy buenos días, podría presentarse y contarnos un poco sobre la historia de café

18

Juan: mucho justo me llamo Juan Gómez soy barman, café diez y ocho es hermanita de Banexport digamos es una pequeña mano de todos los cafés que importan guardar como una pequeña parte para consumo interno por lo mismo que pasa o que ha pasado en la mayoría de cafés que tuestan

su café y es que muchas veces exportan todo lo bueno lo que antiguamente pasaba, que exportaban todo el buen café y a nosotros nos quedaba el café menos agradable, por eso también es que, 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, pero bueno esa sería como la principal razón.

Entrevistador: Pero para generar cultura del café

Juan: sí, igual acá digamos el nombre se da más que todo cuando nació, diez y ocho era el número de la malla que en ese tiempo era la malla de mejor calidad para escoger el café, tú sabes que cuando empieza la selección del café ellos pasan por unas mallas, entonces se decía que la malla diez y ocho era la malla donde quedaba el café de mejor calidad, en ese tiempo se creía eso, hoy en día obviamente ya es...

Entrevistador: Es relativo

Juan: sí, ya es completamente diferente, ya hay otras cosas que analizar.

Entrevistador: ¿Que métodos de café considera que son importantes como para generar este arraigo a la cultura cafetera?

Juan: Lo que pasa es que depende, yo pienso que depende mucho que tan avanzado vallamos teniendo la cultura del café, porque no solo por el tema de los métodos, sino por el tema de costos, el café siempre ha sido o fue sinónimo de consumo, más que todo en el campo y ahorita hoy en día es que ya se le da un estándar de calidad y así mismo el estándar de precio, entonces yo no te puedo decir que en una casa donde se gane un salario mínimo va a tener un método de quinientos mil o pesos porque pues es muy complicado, entonces primero crear esa cultura en donde la gente conozca el café, y más que el método el tipo que se vaya a consumir, por lo menos uno que siempre que va a moler el café a una persona, siempre le pregunta como lo toma en la casa, nosotros

podemos darte, la receta para prepararte un buen café e una olleta, un buen café en un colador de papel, pero todo relativo, la vaina es como lo preparas y que café estas preparando, la trazabilidad que tiene ese café.

Entrevistador: Listo entonces una pregunta rápida que se complementa con esta cual es la preparación que acá más piden

Juan: Acá preparación que más piden es el tema de V60, es como el más sencillo, es como de donde tú puedes arrancar, igual también la Chemex, pero pues es muy difícil que, o digamos tiene que estar muy adaptado tu paladar para el tema del café para lograr diferenciar el resultado de una taza de Chemex y de una en V60, obviamente si hay diferencias, porque el tiempo en cuarenta por ciento más grueso que la V60, pero pues ese es el más común por rapidez, por preparación, la mayoría de la gente que viene acá no es personas que vengan con mucho tiempo, o vienen a trabajar y tienen el tiempo, pero digamos quieren un café lo más sencillo posible, o vienen es muy rápido y digamos tu para preparar un sifón o preparar métodos que sean exhibición se demoran más.

Entrevistador: para complementar, me afirmo que la cultura del café no está desarrollada.

Juan: Como tal no solo en Bogotá, Colombia en general, digamos el consumo de café por persona acá en Colombia es mínimo, para ser un país caficultor, tengo entendido yo, lo último que me informe, cerca de dos kilos de café anuales por persona y eso es muy poquito, hay países que consumen hasta diez kilos de café por persona en países que no son caficultores, entonces pue ahí está ese tema de la cultura, lo que pasa es que nosotros también el tema de que el café sabe a café, entonces tu no vas a una tienda de especialidad y no empiezas a ir probando a ir probando, no entiendes la variedad de café y lo complejo que es tener este tipo de cafés en una tienda tu vienes acá, y si tú no sabes, ves todas esas bolsas y dices “ que es todo eso, ¿café?”, pero entonces eso tiene sensaciones a jazmín

Entrevistador: Lo ven como tal como un producto de consumo rápido más no como es valor que tiene el café

Juan: Lo que pasa es que nosotros crecimos con el café de supermercado que tú le agregas o instantáneo y eso te sabe literalmente a café y no tiene ese valor agregado, cuando tú vas a otro sitio y te dicen no es que este café te vale cinco mil, dicen “pero poque me vale cinco mil si yo voy a la tienda y me compro media libra de café por ese valor, entonces es darle a entender a la gente la versatilidad y lo diverso que es el tema del café, uno siempre intenta que lo asocien con el tema de los vinos, el vino te sabe a vino pero luego tu empiezas a mirar la variedad de cepas y no son iguales, cambia.

Entrevistador: ya las últimas dos preguntas para no molestarte más sería primero como se podría desde los establecimientos o tu como barista generar esa cultura cafetera o como impulsarla, y como ha visto este desarrollo de los baristas durante la pandemia

Juan: Primero la cultura cafetera en Bogotá ha ido creciendo, igual ha sido un trabajo arduo y no es trabajo de una sola empresa ósea, ha sido desde un tema publicitario hasta un tema de la misma gente que trabaja en el dígamos acá en tienda lo que preocupamos es cuando tú te tomes un café sepas que café te estas tomando, sepas que diferencial tiene cada uno de estos cafés, y empieces a entender un poco del mundo del café, lo que nosotros le mostramos a la gente es ese valor agregado del café, nosotros buscamos es, por medio de la trazabilidad, y la gente es como que si el café está muy rico si siento acidez, si siento dulce les explicamos como no es únicamente trabajo de la persona o del café, sino de una persona que trabaja en el campo, son familias cientos de familias que se encargan del proceso, personas que tuestan el café, y nosotros que somos el último eslabón de la cadena.

¿Y cómo impulsaríamos la cultura?, acá es educación, yo siempre pienso que es un tema de educación, es un tema de enseñarle a la gente es un tema que en las tiendas de café donde tu vaya estén haciendo un buen trabajo y les apasione, y me decías algo de...

Entrevistador: ¿Cómo se desarrollaron y demás durante la pandemia, que les paso a los cafés?

Juan: Digamos que muchos de ellos obviamente tuvieron que cerrar, porque muchos de ellos no tenían un soporte económico, otros no se diversificaron de la forma de consumo ante pandemia y más el tema de café que se enfoca en llevar bebida caliente a la casa es muy difícil y más cuando el tema acá en Colombia está muy arraigado un café caliente o uno el leche, digamos que yo te dijera la manera de prepararlo en tu casa es otro cuento pero, muchos de esos cafés, no tuvieron esa posibilidad, igualmente ahorita con la reactivación así como cafés que cerraron otros han abierto, y con una forma muy diferente de pensar y poco a poco levantándose

Entrevistador: Listo muchas gracias señor Gómez por su tiempo, tenga un Buen día.

3#Álvaro café Pasaje

Entrevistador: si quiere por favor preséntese

Álvaro: Soy Alvaro Vásquez propietario y administrador de café pasaje

Entrevistador: Cuénteme la historia del café Pasaje.

Álvaro: el negocio ha funcionado más o menos entre ochenta, ochenta y cinco años, es un lugar que, por su ubicación y su historia, todos los eventos políticos, el deporte, el hipódromo de techo, el mayor apostadero de caballos del hipódromo de techo, funcionaba cinco y seis, ha sido el mayor centro, como usted decía, de intercambio de conocimientos entre estudiantes, abogados es un lugar de encuentro perfecto por su ubicación estratégica, entonces es muy fácil llegar y el propósito mío como el de mi familia es conservarlo hasta donde más podamos porque es un lugar con un valor histórico importante.

Entrevistador: Claro es uno de los pocos cafés que actualmente se han mantenido, como me iba diciendo, por cuestiones de pandemia, e incluso a lo largo de los años es el último del café realmente bogotano, inclusive aguanto el bogotazo.

Álvaro: Si incluso estamos viviendo una alegría de un renacer, de un año de preocupación muy grande por la pandemia, entonces el hecho de que ustedes nos estén acompañando es algo muy positivo porque el hecho que nos estén acompañando, es algo muy positivo, porque es el renacer de un lugar que no se puede acabar por nada, me parece que es como una joyita de la ciudad que es de todos, no solo de nosotros, sino de toda la ciudad, porque he notado después de haber hecho la reapertura la muy buena energía del todo mundo felicitándonos de haber aguantado, y que este espacio para todos no se acabó, acá no hay un valor económico, sino el lugar y la historia que se ha manejado durante tantos años, que no puede desaparecer.

Entrevistador: Si claro y como usted me dice, acá se fundó el club Santafé, se ha mantenido mucho por la temática que ha manejado, e incluso muy llamativo el letrero, ¿ese se ha mantenido toda la vida?

Álvaro: Toda la vida, el letreo del frente, aunque bueno yo le hice una modificación. Cuando yo tomé el negocio, mi papa murió, yo entre a hacer unas modificaciones porque necesitaba que el lugar ingresaran más mujeres, porque hace mucho tiempo no entraban mujeres, era exclusivo de hombres, las únicas mujeres que entraban eran las meseras y las que iban a las temporadas taurinas, eran las únicas que entraban acá, pero yo cuando lo tome , le hice unos reajustes, respetando la idea generar del negocio, porque sigue siendo el mismo de toda la vida, pero tenía que lograr que las mujeres entraran más, y eliminar ese estigma del café solo de hombres

Entrevistador: Listo, unas dos últimas preguntas, ¿cree que el colombiano tiene cultura cafetera, se siente arraigado por el café o en Bogotá?

Álvaro: Yo creo que sí, somos cafeteros de nacimiento, la cultura esta impresa en nosotros desde niños y es algo que tenemos culturalmente metido en nuestros genes, porque somos un país cafetero.

Entrevistador: Listo y la última pregunta, ¿cuáles cree que serían las técnicas del café que más se emplean o sea cual es el café que más consumen acá?

Álvaro: No, el tema es que, nosotros no manejamos un producto específico, el único es el tinto clásico de toda la vida, no lo que han venido haciendo otros negocios

Entrevistador: de incluir el capuchino y ...

Álvaro: No, este no es un lugar de estar un buen rato sino de encuentro de salir y hacer negocios, no es el tinto para conversar, la gente entra y sale entra y sale, no hemos hecho el capuchino de diferentes variedades ni el tinto de diferentes variedades, porque no hay la capacidad para hacerlo, y cuando se llena atendemos con los productos tradicionales del lugar

Entrevistador: Entonces su objetivo más que todo es mantener la esencia y que la persona que venga sepa lo que ha sido ese tipo de café desde que se creo

Álvaro: Así es, eso es lo más importante es el valor histórico del lugar que le proporcionamos a la gente, que no va a cambiar jamás

Entrevistador: Muchísimas gracias.

Álvaro: Con todo gusto

Material pedagógico

El material pedagógico a usar será una página web, ya que por medio de esta herramienta los estudiantes podrán acceder a un solo toque o clic a toda la información sobre la historia, métodos y autores del barismo en Bogotá, generando así una herramienta de fácil acceso la cual será difundida una vez el proyecto esté totalmente concluido, esto para certificar la calidad de la información, la cual será certificada por los evaluadores del proyecto.

Esta página cuenta con tres secciones:

Historia

En esta sección se encontrará una línea del tiempo de la evolución e inicios del barismo en Bogotá, sucesos históricos, fechas importantes etc.

Testimonios

En esta sección se encontrarán las entrevistas a tres autores del barismo en Bogotá, con los testimonios de aquellas personas que han visto como el barismo ha evolucionado e influido con la cultura de los habitantes de la capital

Métodos

En esta sección se encontrará con los métodos de preparación más comunes y típicos en Bogotá, basándonos en las entrevistas para la selección de los métodos a publicar, siendo estos:

- Chemex
- Espresso
- Moka
- Prensa francesa

- V60

Link de la pagina

<https://dsbolivar3.wixsite.com/cafetobogotano>

Conclusiones

En el trabajo se evidencio de como en Bogotá el barismo ha sido una parte fundamental del desarrollo en Bogotá tanto en lo histórico *“el valor histórico del lugar que le proporcionamos a la gente”* ([Álvaro Vasques, 2021](#)), como en lo cultural *“cuando tuvimos el campeonato mundial baristas acá en Bogotá, fue cuando se dispararon las aperturas de café de especialidad en Colombia”* ([Paola Andrea Rodríguez,2021](#)), lo que le ha permitido al barismo evolucionar de tal manera en Bogotá que ya es una labor respetada y reconocida *“Hoy en día el barista es reconocido como un profesional como un profesional”* ([Paola Andrea Rodríguez,2021](#)).

Se desarrollo una herramienta la cual cumple con diseño simple y con información que le permitirá al estudiante de 5to semestre de la fundación universitaria San Mateo obtener información y autores sobre el barismo en Bogotá.

Referencias

Cafeteros, F. n. (1958). *BIBLIOTECA.CENICAFE*. Obtenido de BIBLIOTECA.CENICAFE:

<https://biblioteca.cenicafe.org/bitstream/10778/831/1/01.%20Historia%20del%20caf%C3%A9.pdf>

Dinero. (10 de 01 de 2020). *¿POR QUE SE TOMA CAFE DE BAJA CALIDAD EN COLOMBIA, UN PAIS*

CAFETERO? Obtenido de ¿POR QUE SE TOMA CAFE DE BAJA CALIDAD EN COLOMBIA, UN PAIS CAFETERO?: <https://www.dinero.com/internacional/articulo/por-que-se-toma-cafe-de-baja-calidad-en-colombia-si-es-un-pais-cafetero/302098>

GÓMEZ, E. E. (s.f.). *CENICAFE*. Obtenido de CENIFACE: <https://www.cenicafe.org/es/publications/C1.pdf>

Llano, F. A. (2019). *LA SUPERACIÓN DEL MITO DE LAS ATENAS SURAMERICANAS: LOS CAFES COMO ESPACIO DE LA PRODUCCIÓN CULTURAL*. Obtenido de

<http://www.jurn.org/#gsc.tab=0&gsc.q=barismo%2Cbogota%20&gsc.sort=>

López, A. E. (27 de 6 de 2017). *EL BARISMO TOMA FUERZA EN COLOMBIA*. Obtenido de

<https://www.revistalabarra.com/barismo-toma-fuerza-colombia/>

Pardo, D. (1 de 10 de 2020). *CAFE EN COLOMBIA: POR QUE ES IMPORTADO Y DE BAJA CALIDAD EL QUE SE TOMA EN EL PAIS CAFETERO POR EXELENIA*. Obtenido de

[https://www.bbc.com/mundo/noticias-america-latina-](https://www.bbc.com/mundo/noticias-america-latina-51622198#:~:text=En%201989%2C%20el%20acuerdo%20internacional,la%20altura%20de%20su%20reputaci%C3%B3n)

[51622198#:~:text=En%201989%2C%20el%20acuerdo%20internacional,la%20altura%20de%20su%20reputaci%C3%B3n](https://www.bbc.com/mundo/noticias-america-latina-51622198#:~:text=En%201989%2C%20el%20acuerdo%20internacional,la%20altura%20de%20su%20reputaci%C3%B3n)

Ríos Rojas, J. (2020). Bebidas tradicionales y ancestrales del Caribe colombiano. *Sosquua*, 2(1), 48–56.

<https://doi.org/10.52948/sosquua.v2i1.138>

Sáenz Monsalve, M. (2020). Bebidas ancestrales y tradicionales de Colombia (región del Pacífico).

Sosquua, 2(1), 57–66. <https://doi.org/10.52948/sosquua.v2i1.139>

Téllez, H. (07 de 04 de 2012). *ESFERA PÚBLICA*. Obtenido de

Reconocimientos - Federación Nacional de Cafeteros. (2021). Retrieved 22 September 2021, from <https://federaciondefcafeteros.org/wp/reconocimientos/>