



**Una experiencia museal  
en torno al café**

Héctor López López  
Nicol Julieth Rodríguez Urrea

# Una experiencia museal en torno al café

Héctor López López\*

Nicol Julieth Rodríguez Urrea\*\*

## Resumen

La casa del café se construyó al lado del cafetal que crece bajo la sombra de árboles nativos a 950 metros sobre el nivel del mar, con el fin de perpetuar este oficio en el Agro Parque Sabio Mutis - Jardín Botánico de Uniminuto, que se encuentra en terrenos de la histórica Hacienda de Tena que fue propiedad de los jesuitas hasta 1767. Aquí se exponen objetos vinculados con la actividad cafetera, los cuales expresan la tradición cultural en torno a este oficio donde el visitante descubre, crea, se divierte y aprende. En este escenario campesino, se han buscado nuevas estrategias pedagógicas y didácticas que proporcionen a las personas una experiencia museal sin precedentes, donde se puede interactuar abiertamente con el entorno, construyendo conocimiento y al mismo tiempo permitiendo al museo construir conocimiento con ellos. La casa invita al descanso, en ella se ofrece la alimentación campesina y un espacio ajeno a los exasperantes ruidos y afanes de la ciudad. La única sugerencia es tratar de guardar silencio para no interrumpir la sinfonía de las aves que descienden del "Bosque Toscano", que se encuentra en recuperación.

**Palabras clave:** café, museo, experiencia, tradición, saber popular, Agro Parque.

## Abstract

The coffee museum house was built next to the coffee plantation that grows under the shade of native trees at 950 meters above sea level, in order to perpetuate this trade in the Agro Park Sabio Mutis - Botanical Garden of Uniminuto, which is located in land of the historic Hacienda de Tena that was property of the Jesuits until 1767. Here are exhibited objects related to the coffee activity, which express the cultural tradition around this trade where the visitor discovers, creates, has fun and learns. In this peasant scenario, new pedagogical and didactic strategies have been sought to provide people with an unprecedented museum experience, where they can openly interact with the environment, building knowledge and at the same time allowing the museum to build knowledge with them. The house invites to rest, it offers rural food and a space alien to the exasperating noises and worries of the city. The only suggestion is to try to keep silence so as not to interrupt the symphony of the birds that descend from the "Toscano Forest", which is in recovery.

**Key words:** coffee, museum, experience, tradition, common knowledge, Agro Park.

---

\* Profesor, investigador, historiador y folclorista. Fundador del Agro Parque Sabio Mutis – Jardín Botánico de Uniminuto.

\*\* Tecnóloga en informática, estudiante de Filosofía. Investigadora del Agro Parque Sabio – Mutis Jardín Botánico de Uniminuto.

En el año 2013 el Padre Diego Jaramillo, presidente del Consejo Superior de la Corporación Universitaria Minuto de Dios - UNIMINUTO, recibió el Agro Parque Sabio Mutis y las colecciones existentes en él, entre ellas una dedicada a los oficios y tradiciones populares. El Padre revisó el guión museográfico dedicado a los oficios en vía de extinción y algunos de ellos vivos entre nosotros como la caficultura y, a la vez que se alegraba de esta iniciativa, se comprometía a continuarla y promoverla. En ese momento ya había un cultivo de unos 7500 árboles de café, los cuales se habían sembrado bajo árboles nativos con la asistencia técnica del Comité de Cafeteros de La Mesa que dirigía el profesional John Duque. En torno al cafetal se protegió un pequeño bosque que estábamos recuperando, al cual llamamos Bosque Toscano, en homenaje a Esteban Toscano, el niño indígena que acompañaba a José Celestino Mutis (1732-1808) en sus recorridos, y tenía la misión de subirse a los árboles o trepar los barrancos para alcanzar las plantas que le indicaba el sabio con el fin de examinarlas y llevarlas a su gabinete de trabajo, instalado en la casona que le prestó en La Mesa el sacerdote Juan Laureano de Rojas y Torres.

Otra de las razones que nos llevó a sembrar el cafetal en un terreno cuyo clima no es óptimo para su cultivo, es que era necesario mantenerlo, ya que nos encontramos en predios que pertenecieron a la histórica Hacienda de Tena, propiedad que fue de los padres jesuitas hasta 1767, y donde hubo cultivos de café como lo asegura la tradición local desde 1730. También en esta región del Tequendama se habla de que debió existir una vinculación grande con los jesuitas de la misión religiosa existente en la desembocadura del río Meta, donde el Padre José Gumilla (1686 - 1750) sembró por primera vez árboles de café en Santa Teresa de Tabage. Otra referencia importante al café que tuvimos en cuenta corresponde al doctor Alfredo Cortázar Toledo, nacido en La Mesa - Cundinamarca (1890-1983), quien fuera el primer gerente de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. Con toda razón, recogimos de la tradición popular las aseveraciones que afirmaban que en La Mesa había nacido esta importante institución, ya que el doctor Cortázar Toledo comentaba entre sus paisanos el empeño que tenía entre manos de sacar adelante la Federación, de manera que el Comité Nacional de Cafeteros lo nombró director de la recién creada entidad, cargo que ratificó el tercer Congreso Nacional de Cafeteros reunido en Manizales en 1929, proclamándolo Gerente General. Lo anterior era creíble para un provinciano, si se tiene en cuenta que en 1931 en la vereda La Esperanza, nació el Centro Nacional de Investigaciones del Café, CENICAFÉ, el cual se encuentra hoy en Chinchiná, -Caldas, siendo considerado el más importante centro de investigaciones sobre el café, reconocido a nivel internacional por sus aportes científicos a la caficultura. También se tuvo en cuenta que, en la provincia del Tequendama se encuentra Viotá, la capital cafetera de Cundinamarca, con toda su historia y su legado económico y social en torno a este producto.

Así pues, iniciamos la construcción de una casa campesina con el propósito de presentar en ella la historia del grano, incluyendo los objetos propios de este oficio y su tradición popular, que poco a poco se convierte en lo que es la casa Museo del Café, el que a su vez se constituye en una experiencia museal novedosa, donde participarán personas de todas las edades, sin importar su procedencia rural o urbana.

## **La casa campesina**

Al encontrarnos en un lugar cercano a la capital, y con el propósito constante de recuperar las tradiciones que se han ido perdiendo en torno al café, pensando siempre en los estudiantes y en las personas que visitan el Agro Parque Sabio Mutis – Jardín Botánico de UNIMINUTO, se inició la construcción de una casa campesina como las que existen en las regiones donde se cultiva el café. La pretensión principal consistía en replicar los oficios de la caficultura en torno a la casa, con el fin de que fuera interactiva para los visitantes, donde ellos mismos tuvieran la oportunidad de participar en las labores cafeteras de recoger, moler el grano maduro, secar, escoger, trillar, tostar y moler el grano seco, además de familiarizarse con las tradiciones y saberes propios de la región cafetera.

Comenzamos entonces un diálogo en torno a la memoria y los saberes cafeteros, a la vez que íbamos exponiendo textos alusivos a la historia del café, ubicábamos los bienes culturales que poseíamos como máquinas despulpadoras y una enjalma de hierro empleada en el cable aéreo más largo del mundo, donde se transportó entre otros productos el café, desde Manizales (Caldas) hasta San Sebastián de Mariquita (Tolima). En las vitrinas que le iban dando forma al museo, lo primero que ubicamos fue una papelera en forma de grano de café obsequiada por el Padre Diego Jaramillo, quien posteriormente aporta otras máquinas despulpadoras, entre otros objetos propios de la cocina cafetera.

El ingeniero Obed Ramírez donó sus implementos empleados como extensionista en la Federación de Cafeteros, entre los que se destaca un pocillo obsequiado por el general Omar Torrijos (1929-1981) de Panamá, el cual fue encontrado en la zona cafetera del Fresno – Tolima. El ingeniero Ramiro Henao Jaramillo trajo desde Caldas tres yugos de bueyes, y Sonia Cárdenas Salazar aporta a la colección la papelera que, en sus 25 años, la Federación de Cafeteros le obsequió al ministro de Agricultura Alejandro Ángel Escobar. Así mismo, el profesional John Duque, del Comité de Cafeteros de La Mesa, interviene en nuestro favor para que podamos adquirir una Guardiola que se encontró en el municipio de Viotá, la cual fue fabricada en tres partes: en Escocia, en Girardot (Tolima) y en Bogotá. Una vez negociada, esta valiosa pieza importada por Luciano Durán fue desarmada, transportada y restaurada por Alonso López, para finalmente ser ubicada a los alrededores de la Casa del Museo del Café.

El museo como custodio del patrimonio, continúa recibiendo objetos que se documentan y exponen con amor y con el debido rigor museográfico, asegurándose de preservar y defender los saberes populares que tienen el riesgo de desaparecer con el paso del tiempo y que es preciso divulgar a las nuevas generaciones.

## **La casa museo del café**

Para diciembre del año 2016 estuvo concluida la construcción de la casa cafetera, de inmediato comenzamos a recibir visitantes que querían recorrer el Agro Parque y escuchábamos de ellos valiosos comentarios sobre los objetos que allí habíamos ubicado. Para decir la verdad, aunque

teníamos presente las normas de ICOM (Consejo Internacional de Museos Colombia), fue el diálogo con el público el que nos proporcionó la idea de conducir la exposición de forma didáctica, teniendo en cuenta que una de las preocupaciones de la museografía contemporánea es la falta de interés que los jóvenes y niños tienen con respecto a las diferentes exposiciones de los museos. Sin llegar a generalizar, la mayoría de los jóvenes ven improductiva la visita a un museo con fines académicos o de entretenimiento, las nuevas tecnologías ofrecen un panorama bastante amplio de las diferentes temáticas que podemos encontrar y que nos llaman la atención, por lo que algunas personas pierden el sentido de lo que significa estar presente en una exposición museográfica, vivir la experiencia interactiva con el entorno consiguiendo así un aprendizaje significativo contrario al que le brinda una breve búsqueda en internet y los videos, textos o podcast que este le puede ofrecer. Así pues, el Museo Casa del Café en el Agro Parque Sabio Mutis – Jardín Botánico de UNIMINUTO ha buscado una forma diferente de acercarse a las nuevas generaciones, haciendo uso de variadas estrategias pedagógicas y de las nuevas tecnologías que, bien utilizadas, son un apoyo vital para la adquisición o refuerzo de los conocimientos que aquí se pueden obtener.

### **Visita del Gerente de la Federación Nacional de Cafeteros**

El seis de febrero de 2017 el doctor Roberto Vélez Vallejo presidió en el Agro Parque tres reuniones cafeteras; una de ellas la atendió en la Casa Museo del Café mientras se ofrecía café campesino. Otro grupo de acompañantes se detenían en las vitrinas donde había objetos históricos relativos a la caficultura, hacían comentarios sobre ellos y nos remitían a personas y libros que nos podían ampliar los conocimientos. La presencia del señor Gerente fue fundamental, porque tanto él como sus acompañantes dejaron constancia de su "admiración por el trabajo tan importante e ilustrativo que están llevando a cabo en este Agro Parque"<sup>1</sup>. Además de desearnos muchos éxitos por nuestra labor divulgativa que iniciábamos en el año 2017 cuando la Federación cumplía sus 90 años, dejó constancia del agradecimiento y la admiración por el respeto y la conservación de la cultura cafetera que estamos defendiendo

Ese mismo día nos dimos cuenta de que teníamos que expandir el espacio en el que se daban las charlas, y se resaltaba la cocina como centro social del cafetero, pues allí era donde se atendía a la comadre, al cura, al técnico de la Federación o a la maestra de la escuela. De manera que no era un lugar cualquiera, su diseño estaba documentado en la clásica cocina campesina de los años 50, con la intención de ponerla a funcionar nuevamente.

### **Con los grupos universitarios**

Fue a partir del 2017 cuando comenzamos a recibir los grupos de la cátedra de emprendimiento de Uniminuto y otras instituciones educativas, en cuya programación era obligatorio visitar la Casa Museo del Café, la cual se encuentra entre los senderos que el estudiante debe recorrer. La casa cafetera de tres habitaciones, dos cocinas y amplios corredores ofrece al visitante una

---

<sup>1</sup> Registro de visitantes Agro Parque Sabio Mutis - Jardín Botánico de UNIMINUTO, 6 de febrero de 2017.

muestra museal muy completa sobre la historia del grano, desde la lejana Abisinia (hoy Etiopía) hasta nuestros días, además de una serie de objetos recuperados de la región cafetera.

Con cada grupo se preparaba una agenda que comenzaba con un encuentro en la Casa de la Expedición. Aquí se escogían cuatro estudiantes para que emprendieran una misión desconocida; esta implicaba que se subieran a un tractor y se fueran en él entre los aplausos de sus compañeros que los despedían. Luego de partir, el resto del grupo avanzaba por el sendero, y antes de llegar a la Casa del Café sintieran el aroma del grano que llegaba por entre el bosque nativo que protege el cafetal. Esta percepción del olor penetrante del café tostado nos lleva a contar la historia del pastorcito Kaldi en Abisinia, la cual identifican y memorizan gracias a la asociación entre el olor y la leyenda. Así mismo mantenemos reflexiones cada vez más profundas sobre el patrimonio cultural cafetero, con el fin de hacerlo más accesible e interesante a los visitantes, especialmente a los jóvenes.

### **La tecnología, nuestra aliada**

Al tener el reflejo condicionado del olor a café tostado, los jóvenes llegan expectantes a la Casa del Café, descubriendo allí que los compañeros que habían salido en el tractor fueron los que realizaron todo el proceso de elaboración del café, quienes continuaban su tarea mientras el resto del grupo se dividía en parejas, las cuales entraban en la casa bajo instrucciones precisas del guía, quien les asignaba un objeto en particular que tenían que buscar con sus dispositivos tecnológicos para luego ser socializado con el resto del grupo. Después de un tiempo prudente para las investigaciones, el primer grupo en exponer es el que ha participado en la preparación del café, explicando al resto de sus compañeros cada una de las actividades realizadas para obtener la bebida caliente que conocemos y es repartida por ellos mismos al final de su exposición. Los siguientes grupos deben explicar la documentación que lograron realizar sobre el objeto asignado al comienzo de la actividad; aquí se resaltan dos ejemplos concretos: en el primero, aparte de la información que se encontraba sobre la enjalma de hierro que perteneció al cable aéreo más largo del mundo, los estudiantes a los cuales se les había asignado este objeto indagaron más allá de lo esperado, pues nos hablaron del ingeniero James Ferguson Lindsay, quien teniendo en cuenta el oficio de nuestros arrieros, había colocado sobre la enjalma de paja, una enjalma de hierro, que sirvió para extender el cable entre las 376 torres y acercar la carga a las 22 estaciones cuando esta quedaba en el aire, amarrándola a la enjalma de hierro y halándola un grupo de bestias o bueyes que se colocaban frente a ella para traerla hasta la estación<sup>2</sup>.

El siguiente grupo, teniendo como base la información que se encuentra en la casa sobre el nacimiento de CENICAFÉ en 1931, comparó su reglamento interno para los estudios y demás actividades, las que comprendían entre otras, la agronomía, la aritmética aplicada, el cultivo

---

<sup>2</sup> La finalidad del cable era la de dar una salida al café y otros productos comerciales hacia la costa Atlántica, evitando así los altos costos de aduana al utilizar la vía del lago de Maracaibo. Esta fue una empresa que hizo célebre en Colombia al ingeniero James Ferguson Lindsay, cuyo nombre es recordado por una avenida que lleva su nombre en la ciudad de Manizales.

del café y el rezo del rosario<sup>3</sup>, con las escuelas del siglo XXI que han abandonado completamente estas prácticas y las han reemplazado por otras. Otro grupo describe la papelera que perteneció al ministro de Agricultura Alejandro Ángel Escobar (1903-1953), lo cual nos llevó a dar una explicación sobre la trascendental obra que realiza la Fundación que lleva su nombre en Colombia.<sup>4</sup> Así mismo, condujo a que el maestro del museo complementara la información indicando cómo el capital del testamento de don Alejandro Ángel había tenido que ver con la compra y venta del café<sup>5</sup>.

La utilización de las tecnologías nos brindó una nueva experiencia, en donde, como lo afirma Magaly Cabral: "lo que más vale la pena destacar de esta experiencia es que logró darles voz a los jóvenes y establecer entre estos y el museo una relación de diálogo" (2008, p.28).

## Conclusiones

A partir de las preguntas que planteábamos sobre la actividad cafetera y los objetos expuestos, muchas veces los visitantes reconocían algunas actividades cuando recordaban a sus familiares o amigos vinculados en algún momento con el café. Así pues, lo que hemos llamado la Casa Museo del Café dejó de ser una utopía y se ha convertido en un concepto cercano donde las colecciones y la actividad que aquí se recrea ha producido un retorno a la identidad que parte de la admiración, el afecto y el asombro. A través de experiencias, aquí se describe, se crea, se divierte y se aprende, no solo para los mayores, tenemos el propósito de acercarnos a los niños, para los cuales también se buscan actividades lúdicas que comprendan la historia e importancia del café y su relevancia económica, social y cultural en nuestro país.

Es importante recuperar la relevancia que tienen los museos por pequeños que sean, como centros donde no solo es posible reafirmar la identidad y alojar el conocimiento, sino que este puede construirse juntamente con quienes los visitan, transformando en ellos muchas de las falsas ideas acerca del museo como depósito de objetos antiguos, inservibles y sin un aparente valor histórico o científico.

También lo que se busca es que esta casa sea un modelo replicable de la casa campesina cafetera, en la cual sus propietarios puedan ofrecer un ambiente agradable de estadía, las comidas típicas en medio de la cultura cafetera y como elemento agregado, una experiencia en el proceso que parte desde la recolección del grano hasta llegar a la taza de café. Por ejemplo, la casa cafetera del Agro Parque sirve de alojamiento, entre otros a los avistadores de aves,

---

<sup>3</sup> A los alumnos de la Escuela de La Esperanza se les enseñaba también higiene, economía rural y botánica. Se fomentaba el esfuerzo personal, espíritu de observación, aseo, compañerismo, trabajo y conducta. Los estudiantes eran rigurosamente vigilados, pero en las noches debían rezar el rosario y luego tenían una hora que podían dedicar a la expansión social como la conversación, tocar un instrumento musical, bailar o escuchar la radio.

<sup>4</sup> La Fundación Alejandro Ángel Escobar otorga desde 1955 los premios de Ciencias en las categorías de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, Ciencias Sociales y Humanas, Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible y de Solidaridad.

<sup>5</sup> Para más información, véase: Palacios, M. (2007). Fundación Alejandro Ángel Escobar 50 años. Primera edición. Bogotá D.C: ARFO, El contexto social en los orígenes de la Fundación Alejandro Ángel Escobar, pp.41 y siguientes.

quienes han encontrado en los bosques protegidos de sus alrededores, hasta diciembre del 2018, un total de 124 especies<sup>6</sup>.

## **Bibliografía**

Network.icom.museum. (2015). Estatutos. [online] Available at: <http://network.icom.museum/icom-colombia/quienes-somos/estatutos/> [Accessed 17 Feb. 2019].

Palacios, M. (2007). Fundación Alejandro Ángel Escobar 50 años. 1ª ed. Bogotá D.C: ARFO, pp.41 y siguientes.

Pérez Arbeláez, E. (1967). José Celestino Mutis y la Expedición Botánica del Nuevo Reino de Granada. 1ª ed. Bogotá: Antares, Tercer Mundo. S.A.

Varios autores. (2008). Memorias del V Encuentro Regional de América Latina y el Caribe Sobre Educación y Acción Cultural en Museos. 1ª ed. Bogotá: Ministerio de Cultura.

Federación Nacional de Cafeteros. (1958). Manual del Cafetero Colombiano. 1ª ed. Bogotá: Editorial Argra.

Pendergrast, M. (2002). El café, historia de la semilla que cambió al mundo. 1ª ed. Bogotá: Javier Vergara Editor.

Villegas, L. (2008). Cafés de Colombia. 1ª ed. Bogotá: Villegas Editores.

Errázuris, M. (1986). Cafeteros y cafetales del Líbano. 1ª ed. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.

Ferré, F. (1991). La aventura del café. 1ª ed. París: Amilcare Pizzi.

Chalarca, J. (1998). Vida y hechos del café en Colombia. 1ª ed. Bogotá: Común Presencia Editores.

Laino, P. (2009). Bases para una propuesta museográfica y de gestión para la difusión del patrimonio industrial. (Maestría). Pontificia Universidad Javeriana. Bogotá.

---

<sup>6</sup> Véase: <https://ebird.org/hotspot/L4862890>