

Expertos destacan la cultura y la historia del café en El Salvador durante conferencia



La actividad fue organizada por los estudiantes de protocolo y oratoria de la Utec y tuvo como protagonistas al director ejecutivo del Consejo Salvadoreño del Café, Hugo Hernández, y la directora de la Academia Pigmalión, Lillian Díaz Sol.

El café de la tarde se ha vuelto un hábito para la población salvadoreña y forma parte de la tradición cultural, de la misma manera que lo es tomar el té para los ingleses y las costumbres orientales.

La taza de café no falta en los hogares, oficinas o encuentros sociales entre amistades, pero pocos se preguntan o se detienen a reflexionar cuánta historia hay atrás del grano de oro que dinamizó la economía de El Salvador, al convertirse en el producto insigne de la exportación nacional.

Como un homenaje a esta bebida estimulante, los estudiantes de la materia Protocolo y oratoria vistieron de un ambiente cafetero el aula magna del edificio Thomas Jefferson, de la Universidad Tecnológica de El Salvador (Utec), para convertirla en el escenario donde se desarrolló la conferencia **El café de la tarde y la etiqueta, la fascinante historia del café y sus anécdotas.**

La disertación estuvo a cargo de la directora de la Academia Pigmalión, Lillian Díaz Sol, quien ilustró sobre los diversos acontecimientos que llevaron a que hoy día se tome el café como una bebida de tradición, además de hacer una demostración de la etiqueta a seguir al momento de servir una taza de café y el comportamiento que deben tener los comensales al disfrutar del típico cafecito de la tarde.

Durante su alocución la experta en temas de etiqueta e imagen resaltó los aportes que el cultivo y comercio de café han dado al país en el pasado, ya que éste fue un importante motor de la economía durante la presidencia del Capitán General Gerardo Barrios, en 1859. Por otra parte, destacó que fue en la casa de Barrios donde se tomaron las primeras tazas con esta bebida originaria de Etiopía y que, a partir de ese momento, se convirtió en la fascinación de quienes la consumían.



El evento también fue protagonizado por el director ejecutivo del Consejo Salvadoreño del Café (CSC), Hugo Hernández, quien explicó la importancia del consumo de café de El Salvador. El profesional expuso detenidamente sobre los tipos de café como

Bourbon, Pacas, Pacamara, entre otros que se producen en el país y cómo se está trabajando para posicionar nuevamente el producto como uno de los mejores a escala internacional.

¿Como parte de los objetivos del Consejo Salvadoreño del Café esta fomentar la cultura del café a través diversas actividades y alianzas, que son parte del plan de fomento de consumo interno, y demostrar que contamos con un grano de calidad?, enfatizó Hernández.

Durante la conferencia se mostraron varios índices de precios y estadísticas del consumo del café salvadoreño, del cual Hernández aseguró que campeones de barismo internacional han participado haciendo sus preparaciones con café salvadoreño, el que ha deleitado el paladar de diferentes consumidores en distintos mercados mundiales.

Como parte del homenaje al café se preparó un momento para las degustaciones del grano salvadoreño, presentado con estilo por baristas que son graduados de la Escuela del Café que promueve el CSC, quienes dieron un agasajo visual y gustativo a todos los asistentes a la conferencia, haciendo gala del arte del barismo.

El evento es parte de las actividades de cierre del grupo de estudiantes de protocolo y oratoria, durante el interciclo 2018, quienes son orientados por la profesora experta en temas de protocolo y ceremonial, Silvia Sandoval, quien resaltó que este tipo de actividades evidencian las competencias adquiridas por los educandos durante el desarrollo del curso.

¿Lo importante es que los estudiantes lleven a la práctica toda la teoría que vimos en clases, que entreguen un producto final que consolide sus aprendizajes y que puedan agregar a su hoja de vida la experiencia que adquirieron con el evento, pues ellos han sido los creadores y ejecutores del mismo?, agregó.

Al evento asistieron docentes, estudiantes y representantes de diversas instituciones interesadas en el tema del fomento de la cultura del café.