

**Fecha:** 18-01-2026

**Medio:** El Mercurio de Valparaíso

**Supl.:** El Mercurio de Valparaíso - Domingo

**Tipo:** Noticia general

**Título:** Ellas tuestan, ellas filtran, ellas la llevan: Las mujeres que redefinen el café en Viña

**Pág.:** 8

**Cm2:** 684,2

**VPE:** \$ 1.645.470

**Tiraje:**
**Lectora:**
**Favorabilidad:**
**11.000**
**33.000**
☐ No Definida

# Ellas tuestan, ellas filtran, ellas la llevan: Las mujeres que redefinen el café en Viña

*De ser rostros frágiles en el proceso productivo, hoy una vanguardia femenina controla la importación del grano hasta la alquimia del tueste. Una verdadera revolución silenciosa.*


**Sebastián Mejías O.**

sebastian.mejias@mercuriovalpo.cl

**H**ay una revolución silenciosa ocurriendo en las barras de los cafés de Viña del Mar y no tiene que ver solo el mercado, sino con mujeres que hoy están cambiando la cultura tomando decisiones rupturistas. Si hace una década pedir un café era un trámite rápido para despertar del letargo cotidiano, hoy la Ciudad Jardín experimenta un auge de cafeterías de especialidad, transformando el paladar local en una experiencia de mates, aromas y pausas conscientes.

Históricamente relegadas a roles productivos de segunda línea, una nueva generación de mujeres ha tomado el control de la cadena en la región, convertidas en empresarias, catadoras certificadas y tostadoras que han resignificado el estándar de calidad y los nuevos sabores que de a poco, se han ido arraigando en el mundo del café.

En cuatro años como emprendedora del mundo gastronómico, uno y medio de ellos dedicada al café de especialidad, Bárbara Morales define MarCoffee, su local en Avenida Libertad, entre 12 y 13 Norte, no sólo como un negocio, sino como una pausa deliberada frente a la velocidad y el ruido de la ciudad. Un gesto que, sostiene, dialoga directamente con la lógica del café de especialidad, entendida como práctica que desacelera, pone el foco en el origen, el proceso y la experiencia del café, proponiéndonos una relación distinta con el consumo y lo que uno toma.

En esa búsqueda por comprender lo que es y no es el mundo del café de especialidad y asumiendo que el concepto de "felicidad" puede sonar subjetivo, en la barra que Bárbara administra con su hermana Valentina se materializa una política concreta de hospitalidad radical. "Si tú le sonríes a la persona que entra, te van a sonreír de vuelta. Es un reflejo", asegura. En un circuito donde a veces hay un exceso de "especialidad" tal, que a menudo algunos intimi-

dan por su frialdad técnica, ella y su hermana Valentina decidieron que la excelencia del grano no servía de nada sin calidez humana.

Como emprendimiento, MarCoffee tiene fecha cercana, de junio de 2024, pero una historia de origen marcada por la búsqueda personal de las hermanas Morales. Dos santiaguinas que llegaron a Viña "sin conocer a nadie y partiendo de cero", que se dividen las tareas de la cafetería.

Mientras Bárbara está concentrada en la atmósfera del café, preparando espressos perfectamente calibrados o filtrando con maestría, Valentina, chef de profesión, está en la cocina armando los alimentos que se servirán ese mismo día.

Curiosamente, este estándar de calidad nació desde un rechazo fisiológico que es muy común entre quienes toman café tradicional. Durante años, Bárbara creyó que su cuerpo no lo toleraba, cuenta que le "caía pésimo, me dolía la guata", sensación que la empujó a investigar, descubriendo que el culpable no era el grano en sí, sino la mala calidad del tostado comercial y los defectos de la industria masiva.

Fue así como entendió que el café de especialidad, en el que hay una lógica casi sagrada de limpieza, trazabilidad y cuidado, no dañaba el estómago, pudiendo experimentar sus sensaciones con mucha más facilidad y sin efectos secundarios. Para Bárbara "en la valoración del proceso productivo está la diferencia entre tomar un café producido en masa y uno trabajado con cuidado, donde cada variable, desde la molienda hasta la proporción, se pesa y se mide".

## MUJERES CON PRESENCIA

Su colega, pionera en el rubro a nivel nacional y regional, es Carolina Rodríguez que, llegada desde Colombia junto a su marido, es una de las arquitectas que cimentó los suelos sobre los que se construyó la escena actual del café de especialidad, al que ella le llama "café diferenciado".

Su historia con nuestro país empezó en 2012, cuando en la Quinta Región la trazabilidad era prácticamente inexistente y fue ahí que junto a su esposo iniciaron



HEIDY GÓMEZ, SORBO; VALENTINA Y BÁRBARA MORALES, MARCOFFEE; CAROLINA RODRÍGUEZ, COFFEE BEANS.

“

En la valoración del proceso productivo está la diferencia entre tomar un café producido en masa y uno trabajado con cuidado, donde cada variable, desde la molienda hasta la proporción, se pesa y se mide".

**Bárbara Morales**  
Copropietaria MarCoffee

un proyecto que no se limitó a abrir una cafetería, sino levantar desde cero toda una cadena de suministro que no estaba disponible.

Así nació Coffee Beans, una de las más reconocidas cafeterías de Viña del Mar, con locales en 1 norte y otro en 2 oriente, formalizada en 2018, cuando decidieron no depender de terceros y convertirse en importadores de primera línea, pasando a tomar el control total de la calidad, actuando como importadores directos pues, como ella misma explica, "vendemos café verde desde los inicios", trayendo granos de diversas regiones de Colombia para asegurar el estándar.

Sin embargo, el hito que define su trayectoria personal fue romper la barrera técnica en un mundo de hombres, convertida

“

Cada vez las mujeres estamos marcando mucha más presencia, por poner un ejemplo, en cuanto a la importación, análisis de calidad".

**Carolina Rodríguez**  
Propietaria Coffee Beans

en "la primera mujer Q-Grader en Chile", que valida profesionalmente a un catador a nivel internacional, en una búsqueda de excelencia que hoy la tiene en una posición de vanguardia nacional.

Títulos que, asegura, tienen un fin práctico, que es la pedagogía. Su enfoque no es imponer, sino despertar los sentidos del cliente, confiando en que "el cerebro reconoce muy bien cuando un producto es de buena calidad y cuando no".

Por eso, su misión trasciende la barra, pensando en "educar en todos los ámbitos, desde el consumidor final hasta los mismos colegas de otras cafeterías". Una búsqueda que corre paralela a las brechas de género que, sabe, son muchas, porque "el mundo del café a nivel global es masculino",

“

Las mujeres podemos liderar con autonomía y podemos crecer sin depender de la sombra de nadie y con la convicción de que nuestra luz propia es suficiente".

**Heidy Gómez**  
Dueña Tostaduría Sorbo

aunque subraya que eso "es algo que ha estado cambiando también a pasos agigantados", afirmando con seguridad que "cada vez las mujeres estamos marcando mucha más presencia, por ejemplo, en cuanto a la importación y análisis de calidad".

## CRECER DESDE UNA HERIDA

Por último, está la hondureña de nacimiento y residente en Chile hace nueve años Heidy Gómez, quien aporta la conciencia ética frente al fuego, dice, de uno de los espacios más masculinizados de la industria: la tostaduría. Allí, frente a la máquina y el calor, su trabajo consiste en una búsqueda obsesiva del "punto de equilibrio". Para ella, tostar no es sólo cocinar un grano, es una responsabilidad inmensa de no arruinar

en minutos el trabajo que a un agricultor le tomó meses. "Si el tueste lo llevo demasiado lejos, opaco las cualidades naturales; si me quedo corta, no permito que se expresen. Mi tarea es honrar el origen con precisión", explica.

Aun así, Sorbo no nació solo del amor por el grano, sino como respuesta a una herida profesional profunda, recordando "las dificultades que muchas mujeres enfrentamos en este rubro". Verdaderas zonas grises, añade, donde se les permite administrar y trabajar, "pero luego somos despojadas de lo que nos corresponde por derecho (...), convertidas en sombra de alguien más, incluso cuando fuimos parte fundamental de su crecimiento".

De ahí que su tostaduría se levanta como "un acto de reconstrucción y de afirmación", una prueba, asegura de "que las mujeres podemos liderar con autonomía y podemos crecer sin depender de la sombra de nadie y con la convicción de que nuestra luz propia es suficiente". Es, en sus palabras, un mensaje urgente para algunas que pierden la esperanza, a quienes les dice que "sí se puede empezar de nuevo y sí se puede liderar una industria siendo mujer".

De hecho, su propio desafío no lo enfrenta sola. Sorbo se sostiene sobre un tripede femenino que incluye a Bárbara García en diseño y a Elizabeth Jaramillo en operaciones, fusionadas en "una comunidad hermosa: dueñas y dueños de cafeterías, baristas, personas que preparan café en casa y amantes del café que, de una u otra manera, se han convertido en parte del proyecto".

Ante la pregunta de si el cambio de paradigma el mundo del café se está dando más lento de lo que quisieran, Heidy no duda: "Sí, cuesta", convencida que "transformar cultura nunca es inmediato, porque implica romper ideas instaladas sobre quién puede ser experta y quién tiene autoridad técnica". En un rubro donde históricamente "las mujeres han sido asociadas a roles de soporte, no de dirección", dejando claro que el desafío real es "cambiar mentalidades, estructuras y costumbres". ➡

