

La emprendedora que cambió los vinos por el mundo del café

Mariaeugenia de los Ángeles Aros abrió la primera cafetería de especialidad en Cartagena, su ciudad natal y donde ha desarrollado gran parte de su vida. Aquí cuenta los desafíos que tuvo que superar para tener su propio negocio.

Marlon Cisternas Milla
 cronica@lidersonantonio.cl

Mariaeugenia de los Ángeles Aros González, una cartagenera de 32 años, es la propietaria de "Av. Club Hípico" (@av.clubhipico dulce_teycafe), una cafetería de especialidad en Cartagena, ubicada en avenida Ignacio Carrera Pinto 250. Su camino hacia el emprendimiento comenzó en la distribuidora de vinos y licores de su padre, donde adquirió experiencia en el mundo comercial. Sin embargo, un accidente laboral lo obligó a trasladarse a Santiago, afectando su empleo. Fue entonces cuando, con el apoyo de su pareja, ella decidió materializar su sueño y abrir la cafetería.

El aprendizaje en el mundo del café no fue inmediato. Inicialmente, trabajó con cafeteras de cápsulas, pero con el tiempo se adentró en el uso de máquinas de grano y perfeccionó su técnica en la preparación de café de especialidad y en el arte latte, técnica que consiste en dibujar en la superficie de un café con leche y espresso. Su compromiso con el buen café la llevó a colaborar con Changos Coffee, un emprendimiento de El Tabo que trabaja con procesos amigables en la producción de café.

La cafetería "Av. Club Hípico" se ha convertido en un punto de referencia en Cartagena, atrayendo a clientes en busca de un ambiente cálido y familiar. Con una oferta que incluye café, chocolate caliente, té de hoja y pastelería, el espacio ha logrado consolidarse como un lugar de encuentro para la comunidad, donde los visitantes disfrutan de una experien-



LA CAFETERÍA DE MARIAEUGENIA ESTÁ UBICADA EN AV. IGNACIO CARRERA PINTO 250, EN EL SECTOR DE PLAYA GRANDE DE CARTAGENA.

cia acogedora y cercana.

El esfuerzo de Mariaeugenia ha sido reconocido por la Municipalidad de Cartagena, que incluyó su cafetería en la ruta turística local. Además, su participación en programas de emprendimiento le ha permitido obtener importantes apoyos, como el fondo Capital Abeja, con el que ha adquirido nuevo equipamiento. Ahora, su meta es expandir el negocio y llevar el sabor del café de especialidad a otros rincones de Chile.

PRIMEROS PASOS

Los orígenes de Mariaeugenia de los Ángeles se remontan a sus padres, quienes llegaron a Cartagena cuando eran muy pequeños. "Mis papás son de acá. Mi papá llegó a Cartagena cuando tenía cinco años, mi mamá cuando tenía tres. Entonces ellos ya son de acá y soy de aquí. Me he criado aquí, crecí aquí, estudié aquí mi enseñanza básica y mi enseñanza media", aclara.

"Luego, porque aquí no hay mucho donde ir a estudiar en la universidad,

me fui a Viña del Mar. Allá estudié terapia ocupacional, y después lo dejé. Quedé embarazada de mi primer hijo, Benjamín, que ya tiene 12 años. Luego me fui a Valdivia a vivir y terminé mi carrera, estudié técnico en diferencial. La terminé, me titulé, pero nunca he trabajado en lo que estudié", aclara.

A su regreso a la región, específicamente a Viña del Mar, recibió muchas ofertas de trabajo relacionadas con sus estudios. Realizó su práctica en la Corporación Renacer de esta ciu-

dad en donde estuvo casi dos años. Posteriormente, se dedicó a trabajar con su padre, quien tenía una distribuidora de vinos y licores en Cartagena. "Él la tuvo por más de 30 años. Y me dediqué a trabajar con él. Así que vendíamos a los restaurantes de Cartagena, del Litoral Central en general, desde San Antonio hasta Algarrobo", manifiesta.

-¿Cuáles eran tus funciones?

-Mi papá las hacía todas. Él trabajaba solo. Él hacía los



Compré mi primera cafetera (de cápsula) en un cyberday, y empecé a probar porque yo no tenía idea del mundo del café porque yo venía del mundo del vino, pero me gustaba el café",

Mariaeugenia Aros

despachos, el reparto, las ventas, cobrar, todo lo que es logística. Entonces, ahí yo llegué a apoyarlo con el tema de la administración. Yo empecé a hacer ventas, empecé a hacer el tema de las cobranzas, los pedidos, todo lo que es administración. Y él se dedicaba, en el fondo, a la tarea más pesada que es los despachos, sacar los pedidos. Con él estuve trabajando alrededor de ocho o nueve años.

NUEVO PROYECTO

Luego de aquello, Mariaeugenia de los Ángeles quedó embarazada por segunda vez de su hija Ema, quien cumplirá un año y ocho meses. "Quedé embarazada, mi papá sufrió un pequeño accidente laboral que lo dejó incapacitado de volver a trabajar en lo mismo, en el mismo rubro, por lo cual se fue a Santiago", precisa.

Sin trabajo por este suceso, y con una depresión posparto sobre ella, un día conversó con su pareja, Felipe Correa, y le comentó que quizás sería buena idea instalar una cafetería en una parte del primer pi-



MARIAEUGENIA EN LA REAPERTURA DE LA CAFETERÍA JUNTO A PAREJA FELIPE Y SU HIJO BENJAMÍN.



TRABAJANDO EN LA DISTRIBUIDORA DE SU PAPÁ EL 2019.



FOTOGRAFÍA DE 1985 DE LA ESQUINA DONDE ACTUALMENTE ESTÁ LA CAFETERÍA.



UNO DE LOS TALLERES DE CAFÉ IMPARTIDOS EN LA CAFETERÍA.

so de su casa. “Compré mi primera cafetera (de cápsula) en un cyberday, y empecé a probar porque yo no tenía idea del mundo del café porque yo venía del mundo del vino, pero me gustaba el café” asevera.

De ahí en adelante, adquirió sus primeras prensas, sus molinillos, empezó a estudiar el mundo nuevo que se le abría frente a ella. “Yo siempre me he considerado buena para aprender, me gusta aprender cosas que me llamen la atención. Entonces, no me costó mucho el tema del café porque es algo que me gusta, que estubo guardado en mí”, manifiesta.

Tras el aprendizaje y los trámites correspondientes, el primer día de apertura fue para la semana santa del 2024. “Me acuerdo que abrimos a las 10 de la mañana. Obviamente, la familia fue la primera que estuvo aquí, mi compañero de vida, mis hijos, mi suegra, mi mamá, mi papá, mi hermana. Los vecinos estaban muy contentos porque le daba otra vida a esta esquina”, recuerda.

CAFÉ DE GRANO

Posterior a su apertura, Mariaeugenia de los Ángeles inició un proceso de “consulta ciudadana” para sondear la posibilidad de trabajar con café de grano. “Me dijeron todos que sí. Entonces, me lancé, y compré mi primera cafetera de grano. No entendía



MARIAEUGENIA SE HA IDO PERFECCIONANDO PARA OFRECER UN CAFÉ DE CALIDAD A SUS CLIENTES.

“Podría ser mejor, pero no me voy a quejar ni nada, sino que voy a agradecer porque es mi primer verano. Para mí ha sido bastante bueno”,

MariaEugenia Aros

nada, y eso fue como en junio, julio del año pasado. Fue en la misma fecha que esto se estaba remodelando (la cafetería), yo estaba estudiando esa máquina”, asegura.

“Y empecé a probar con mi amiga Rosalba (Carrasco), ella me enseñó. Ella vino acá, a mi casa, y me enseñó cómo se manejaba esa máquina, cómo se espuma la leche. Me enseñó a usar la máquina. Mi catorce estrella fue él (Felipe Correa). Lo tenía todo el día tomando café, si estaba

bien, o si estaba mal, porque es todo un mundo el tema del café. Lo que más me costó fue llegar a calibrar el buen café. Que quede con un buen gusto al paladar”, declara.

En agosto del año pasado, la cafetería de especialidad reabrió después de una ampliación, pues en un primer momento se atendía desde una ventanilla. “Hice una reapertura, hice invitaciones, y el primer café que hice fue así como... estaba muy nerviosa, pero muy ansiosa, y

lo hice bien porque la gente se fue contenta, y ha vuelto”, explica.

MESES DIFÍCILES

Pero no todo ha resultado como se había previsto, pues, tras la reapertura de la cafetería, hubo momentos complicados. “Pero ya después, octubre, noviembre, diciembre, fueron los meses más difíciles, y creo que para la mayoría de los locatarios. Siempre son meses difíciles porque están las Fiestas Patrias, que viene Navidad, la gente va guardando sus luquitas para poder compartirlas a fin de año. Ahí fueron meses difíciles... muchas veces le dije a Felipe “ya quiero renunciar, no quiero más”, expone con sinceridad.

Sin embargo, siguió adelante, y en este verano, dice la emprendedora, “ha estado bien bueno. Podría ser mejor, pero no me voy a quejar ni nada, sino que voy a agradecer porque es mi primer verano. Para mí ha sido bastante bueno”.

A parte de la venta de todos los productos que ofrece el local, en la cafetería se han impartido talleres relacionados con el café. “Hago talleres sobre el café. Hace poco tuvimos un taller de introducción al café. Se pasó muy bien,

vino pura gente de Cartagena. La gente salió así sorprendida porque hablamos de los mitos y las verdades del café. Quedaron muy entusiasmados”, apunta.

Entre sus desafíos actuales, Mariaeugenia de los Ángeles declara que “estoy aprendiendo el latte art, lo que también es pura práctica. No es que sea difícil, pero requiere de práctica, constancia, tiempo también. Eso lo estoy haciendo desde agosto del año pasado. Todavía no llego a los dibujos perfectos, pero algo se hace”. Además, la cafetería ahora es parte de la ruta turística de la Municipalidad de Cartagena porque “quiero que este espacio sea un lugar de encuentro para los vecinos, para los amigos, y para todos”.

-¿Cómo te imaginas a mediano y largo plazo?

-Tengo muchos y varios proyectos. Dentro de toda la cafetería, también estoy haciendo los servicios de coffe break. He hecho coffe break a algunos colegios en Cartagena, a algunos eventos de la municipalidad. Pero tengo otro proyecto más adelante, que no quiero mencionar porque quiero que resulte, pero que también tiene que ver con el café. ✨