

Arquitectura del saber



Prologo

El Latido de las Manos Bogotanas

Bogotá es una ciudad que se construye todos los días, no solo con ladrillos, sino con el saber acumulado en las manos de su gente. Este encuentro de saberes que presentamos es un homenaje a quienes han decidido transformar la materia prima en identidad, cultura y sustento. Ser artesano en esta metrópoli es un acto de resistencia y de amor por el detalle.

En estas páginas, o en este recorrido visual, nos sumergimos en un universo diverso. Viajamos desde la gastronomía tradicional, que conserva los sabores de nuestra tierra y nos devuelve el aroma del hogar en cada bocado, hasta la luz suave de la cerería, donde el fuego y la cera se convierten en piezas de diseño que iluminan nuestros espacios más íntimos.

Reconocemos la creatividad desbordante en las artesanías de muñecos en foamy, figuras que dan vida a la imaginación y llenan de color las celebraciones bogotanas. Valoramos la salud y el respeto por la tierra a través del ajonjolí orgánico, un fruto del campo que llega a la ciudad cargado de bienestar y conciencia ambiental.

La técnica se eleva a su máxima expresión con la joyería de precisión, donde el metal y las gemas se encuentran en un baile de exactitud milimétrica; y se desborda con libertad en la pintura, ese arte que nace en la oficina o el taller y termina conquistando el espacio público, recordándonos que la belleza está en cada esquina para quien sabe observarla.

Cada artesano aquí presente es un maestro de su propio destino. A través de sus herramientas, sus retos y su fe en el oficio, mantienen viva la llama de una Bogotá que crea, que sueña y que nunca olvida de dónde viene.

Indice

Arquitectura del saber.....	1
Rosa Lugo.....	2
CrisantoBernal.....	3
RandyGarcia.....	4
Andrea Mercado.....	5
Humberto Lopez.....	6
Arturo Benavides.....	7
Elizabet lugo.....	8
Julieth Alejandra Borges.....	9
Oscar Ivan Rodriguez.....	10
Blanca Lucia Salazar.....	11
Efren orjuelaC.....	12
GloriaHidalgo.....	13
Glosario.....	14
Contraportada.....	15



Rosa Ernestina Lugo

Gastronomía saludable

"El Renacer del Ajonjolí Sabor y Salud en La Candelaria"

Sabor y Salud en La Candelaria"

Originaria de Montería, Córdoba, y orgullosa hija de una familia campesina, Rosa Ernestina Lugo Nisperuza llegó a Bogotá trayendo consigo la memoria de los frutos de su tierra. Hace un año, impulsada por la necesidad de ofrecer alimentos que realmente nutran y mejoren lo que se encuentra en el mercado industrial, decidió emprender en el sector de la gastronomía saludable. Desde su hogar en la localidad de La Candelaria, Rosa procesa con esmero semillas de ajonjolí para crear esparcibles puros y artesanales. Su camino no ha sido ajeno a los retos: desde ajustar la técnica tras los primeros errores, hasta el gran esfuerzo físico que implica trasladar sus productos a su punto de venta en la Calle 10. Apoyada por su esposo y su hija (estudiante de artes plásticas), Rosa ve en Bogotá su "gran plaza", el lugar donde su conocimiento rural se convierte en una opción de salud para los habitantes y visitantes del centro histórico.

Cápsula del Saber

La Alquimia del Esparcible Natural

"La artesanía alimentaria es el arte de transformar lo simple en esencial, cuidando que el proceso respete la pureza que la tierra nos entrega." La especialidad de Rosa Ernestina es la elaboración de esparcibles de ajonjolí (Tahini artesanal), un proceso que requiere paciencia y precisión:

- Selección de la Semilla:** El uso exclusivo de ajonjolí de alta calidad para garantizar un sabor profundo y aceites naturales estables.
- Procesamiento Térmico y Mecánico:** Rosa utiliza un procesador para transformar la semilla sólida en una crema sedosa, controlando la temperatura para que las propiedades nutricionales del ajonjolí permanezcan intactas.
- Sin Aditivos:** Su compromiso es la pureza; a diferencia de los productos industriales, sus esparcibles no contienen conservantes ni espesantes químicos, ofreciendo un producto 100% natural.

Origen de la Técnica: Herencia Cordobesa y Nutrición Vital

La técnica de Rosa Ernestina tiene una raíz profunda que conecta el campo con la modernidad:
Sabiduría Campesina: El conocimiento sobre el ajonjolí proviene de su origen en el departamento de Córdoba, una región donde esta semilla es fundamental en la dieta tradicional por su alto contenido de calcio y minerales.
Transformación Artesanal en Casa: La técnica se basa en el principio del "hecho en casa" (home-made), donde la escala de producción permite un control de calidad que las grandes fábricas pierden. Es una técnica de aprovechamiento que busca convertir una materia prima básica en un producto con valor agregado.
Innovación Saludable: Aunque la semilla es ancestral, la técnica de Rosa responde a una necesidad actual: la alimentación funcional. Al profundizar en su idea artesanal, ha logrado que un ingrediente tradicional se adapte a las mesas bogotanas como un esparcible versátil y saludable.

Reflexión de Maestra

Como mensaje para las nuevas generaciones, Rosa Ernestina nos invita a la persistencia: "Profundizar en las ideas artesanales que les apasionan". Su vida demuestra que nunca es tarde para emprender cuando el motor es el bienestar de los demás.





Crisanto Orlando Bernal

Artes Plásticas

El Color de la Persistencia

Originario de Ibagué, pero adoptado por la vibrante Bogotá, el maestro Crisanto Orlando Bernal ha dedicado 40 años de su vida a la plástica. Su historia es la de un artista que comenzó en el silencio de una oficina, guiado por una vocación autodidacta que luego profesionalizó con formación académica.

Para el maestro Crisanto, el arte no ha sido un camino exento de desafíos; desde la dificultad económica de vivir de la creación hasta la autogestión de sus propios insumos. Sin embargo, su motivación ha permanecido intacta gracias al reconocimiento de quienes, desde sus primeros cuadros, vieron en su obra un talento digno de ser alentado. Hoy, desde la localidad de Kennedy, sigue transformando el espacio público y las ferias en su taller vivo, donde la pintura no es solo un oficio, sino la herramienta con la que ha construido su satisfacción personal y su hogar.

Cápsula del Saber

La Pintura como Espejo de Identidad

"El arte no es solo lo que se ve, sino lo que nos permite resistir y permanecer". La técnica del maestro Bernal se fundamenta en la versatilidad de la plástica, donde el lienzo se convierte en un receptor de experiencias. Su especialidad como pintor destaca por:

La Evolución Autodidacta: La capacidad de observar el entorno y traducir la realidad sin filtros iniciales, para luego pulirlos con la academia.

La Gestión del Espacio: El dominio del arte en formatos adaptables, capaces de captar la atención en el flujo del espacio público y comercial.

Resiliencia Creativa: La habilidad de producir obra de alta calidad técnica a pesar de las limitaciones de insumos, priorizando la expresión del mensaje sobre la abundancia de recursos.

Origen de la Técnica: Del Oficio a la Academia

La técnica de la pintura plástica en el contexto de los artistas bogotanos tiene un origen híbrido. Por un lado, bebe de la tradición paisajista y costumbrista de las escuelas de arte colombianas y, por otro, se nutre del empirismo urbano.





Randy García Mercado

Gastronomía Tradicional



El Maestro del Chorizo en Usme"

Randy García Mercado es un joven bogotano que lleva la pasión por el fuego y el sabor en su ADN. Con una trayectoria de 3 años, Randy decidió tomar el testigo de una receta familiar custodiada por su tío paterno para fundar su propio emprendimiento de chorizos artesanales. Lo que comenzó como una degustación íntima entre paredes familiares, pronto se convirtió en un proyecto de vida que hoy busca conquistar los paladares de la ciudad.

Radicado en Usme, Randy ha enfrentado con madurez los retos del oficio: desde la dificultad de conseguir insumos de alta calidad hasta la constancia que exige la venta en el espacio público y ferias. Apoyado incondicionalmente por su familia —incluyendo a su madre, también artesana gastronómica—, Randy ve en Bogotá una plataforma de oportunidades para demostrar que las habilidades ancestrales pueden renovarse con juventud y actitud. Su puesto no solo ofrece comida; ofrece el resultado de una tradición que se niega a desaparecer.

Origen de la Técnica: Sabiduría Familiar y Maizales de Usme

La técnica de Randy García tiene una raíz profunda que combina el saber doméstico con la disciplina del artesano: Herencia de Tío a Sobrino: La técnica del adobado y el punto exacto de la molienda le fueron transmitidos por su tío paterno. Este tipo de aprendizaje, basado en la observación y la repetición, es el que garantiza que el "toque secreto" permanezca intacto a través de las generaciones.

Gastronomía de Resiliencia: El proceso se originó en la cocina del hogar, donde la receta se perfeccionó mediante la técnica de "ensayo y error", ajustando las especias y las verduras hasta lograr un producto que gustara tanto a la familia como al cliente externo. Hacedor de Oficio en Usme: Al producir en su propia residencia y comercializar en la zona sur de Bogotá, Randy mantiene viva la figura del artesano del barrio, aquel que produce a pequeña escala para asegurar la frescura y la calidad que la industria masiva ha perdido.

Cápsula del Saber

La Alquimia del Embutido Perfecto

"El secreto no está solo en la carne, sino en el respeto por la tripa natural y el tiempo que el carbón le regala al sabor."

La especialidad de Randy se basa en la honestidad del ingrediente:

Mezcla Balanceada: Utiliza una combinación técnica de carne de res y cerdo (mixta), picada y sazónada con verduras frescas, cebolla y esencias naturales, evitando conservantes industriales.

Embutido Tradicional: Randy defiende el uso de la tripa de cerdo artesanal, un insumo escaso y difícil de trabajar, pero que garantiza la textura "crocante" y el sabor auténtico que los embutidos sintéticos no pueden replicar. Cocción al

Carbón: El uso de la parrilla de carbón aporta ese aroma ahumado que sella los jugos de la carne, convirtiendo cada chorizo en una pieza única de la gastronomía de calle.

Reflexión de Maestro

Como mensaje para las nuevas generaciones, Randy nos recuerda: "Hagan lo que aman; si pusieron ese don en ustedes es por un propósito". Su historia es la prueba de que, con amor y la mejor actitud, los sueños artesanales se pueden embutir, asar y compartir con el mundo.





Andrea Mercado

Gastronomía

Sabor de Herencia



Sabor de Herencia y Maestría en el Paté Artesanal

14 años de tradición, persistencia y sazón entre Bogotá y Córdoba

Andrea es una mujer que entiende que la cocina es el hilo que teje a la familia. Aunque nació en Bogotá, su alma y su sazón se criaron en Montería, Córdoba, dándole ese toque "medio costeño" que hace su gastronomía única. Su camino en la gastronomía tradicional comenzó hace 14 años por una razón poderosa: el deseo de ser una mamá presente. Buscando un oficio que le permitiera criar a sus tres hijos sin descuidar su independencia, Andrea se convirtió en una experta autodidacta.

A diferencia de la producción industrial, el trabajo de Andrea es manual y de ritmo pausado, lo que garantiza un producto con "alma". Durante años, su mercado fue estrictamente digital y bajo pedido, pero hoy, su presencia en la Décima con Cuarta marca un nuevo hito en su carrera. Su emprendimiento es un homenaje a su madre, también artesana gastronómica, y una muestra de resiliencia frente a las "peripecias" de la cocina, donde ha aprendido a convertir los errores en victorias deliciosas.

El Sello de Andrea

Producto Estrella: Paté de carne, especialmente el de cerdo, elaborado con carnes seleccionadas y un proceso artesanal que garantiza frescura.

Gastronomía de Autor: Platos que requieren una presentación perfecta y una calidad superior, donde la estética es tan importante como el sabor.

Evolución Digital: Una artesana moderna que ha sabido utilizar el marketing en redes sociales para que su producto llegue a más hogares.

"He llorado muchas veces tratando de que todo salga perfecto, pero la adversidad no me desmotiva. En la gastronomía, la calidad es lo primero, y mi mayor satisfacción es sacar el pedido adelante y que quede delicioso." — Andrea.

Cápsula del Saber

El Secreto del Paté Artesanal gastronomía tradicional

¿Sabías que el paté artesanal, a diferencia del industrial, no utiliza conservantes químicos ni harinas de relleno?

El Secreto: La textura del paté de Andrea depende del equilibrio entre la grasa natural de la carne de cerdo y los tiempos de cocción. Al ser un proceso manual, ella logra una emulsión natural que resalta los sabores de las especias sin opacar la proteína. **Dato Maestro:** En la cocina artesanal, el "punto" del paté se siente en la resistencia de la cuchara al revolver. Es una técnica que solo se adquiere con los años de práctica y que permite que el producto sea suave al paladar pero firme en su estructura.

Cápsula de Origen: Del Banquete Real a la Mesa Familiar

Herencia Europea, Corazón Colombiano: El paté (del francés pâté) tiene su origen en la cocina francesa e inglesa medieval, donde se cocinaban carnes picadas envueltas en masa.

Gastronomía de Resistencia: Tradicionalmente, la elaboración de patés y terrinas era una forma de aprovechar al máximo las proteínas y conservarlas. En manos de Andrea, esta técnica de aprovechamiento se convierte en un producto de lujo artesanal. Aunque la técnica es europea, el "toque" de Andrea viene de su madre y de su crianza en Córdoba. Esa mezcla de la rigurosidad del paté con el gusto caribeño por las carnes bien sazonadas es lo que define su identidad.





Humberto lopez

artesanía

"El Guardián del Amero y el Detalle"

Humberto lopez Duque, antioqueño de nacimiento pero bogotano por adopción, lleva 26 años recorriendo las calles de la capital como un incansable creador. Su entrada al mundo de la artesanía fue un acto de amor y acompañamiento a su esposa, Teresa Méndez, de quien aprendió la esencia del oficio. Hoy, mientras enfrenta con entereza la realidad de la salud de su compañera, Humberto ha volcado su corazón en el emprendimiento, convirtiendo su soledad en una fuente de producción constante.

Desde su vitrina en la Séptima con 13, Humberto demuestra que no hay material pequeño. Con retazos de fomi que le regala su sobrina y hojas de mazorca, da vida a muñecas, esferos y calendarios personalizados. Su historia es la de un artesano que no se detiene ante la falta de recursos, sino que utiliza el ingenio para que "nada se pierda", transformando el reciclaje en piezas llenas de color que hoy son el sustento de su vida.

Cápsula del Saber

La Nobleza del Amero

"La artesanía bien hecha no depende del dinero, sino de la paciencia para transformar lo que otros botan en algo que todos quieran guardar."

El trabajo de Don Humberto se centra en el uso integral del amero (la hoja seca de la mazorca). Es una técnica que exige delicadeza:

Recolección y Selección: No cualquier hoja sirve; debe tener la flexibilidad necesaria para no quebrarse.

Armado Estructural: Utiliza alambre para dar movimiento a los brazos de sus muñecas, permitiendo que cada figura tenga una "postura" propia.

Decoración Consciente: El uso de retales de fomi para los delantales y cintas decorativas no es solo estética, es economía circular. Humberto logra que un residuo industrial (el fomi) y un residuo orgánico (el amero) convivan en una pieza decorativa de alta calidad.

Origen de la Técnica: Tradición Campesina y Upcycling Urbano

La técnica de Humberto es un puente entre la tradición rural colombiana y la necesidad de reciclaje en la gran ciudad:

Herencia del Amero: El uso de la hoja de mazorca es una tradición indígena y campesina milenaria en Colombia. Originalmente usada para envolver alimentos, artesanos como Humberto la han elevado a material escultórico para representar la identidad nacional a través de muñecas típicas.

Evolución del Cartón: Sus inicios decorando canecas y tubos de cartón le dieron la base del reciclaje creativo. Entendió que la estructura de un objeto (como un tubo) puede ser el alma de un producto útil (como un portalápices).

Personalización Moderna: Al integrar calendarios para nevera y cuadernos personalizados, Humberto adapta la técnica tradicional a las necesidades del cliente urbano de Bogotá, permitiendo que el artesano compita en el mercado actual con productos funcionales.

Reflexión de Maestro

Como dice Don Humberto: "Hagan lo mejor posible; que la artesanía quede bien hecha". Su mensaje es un recordatorio de que la excelencia es la mejor carta de presentación del artesano.

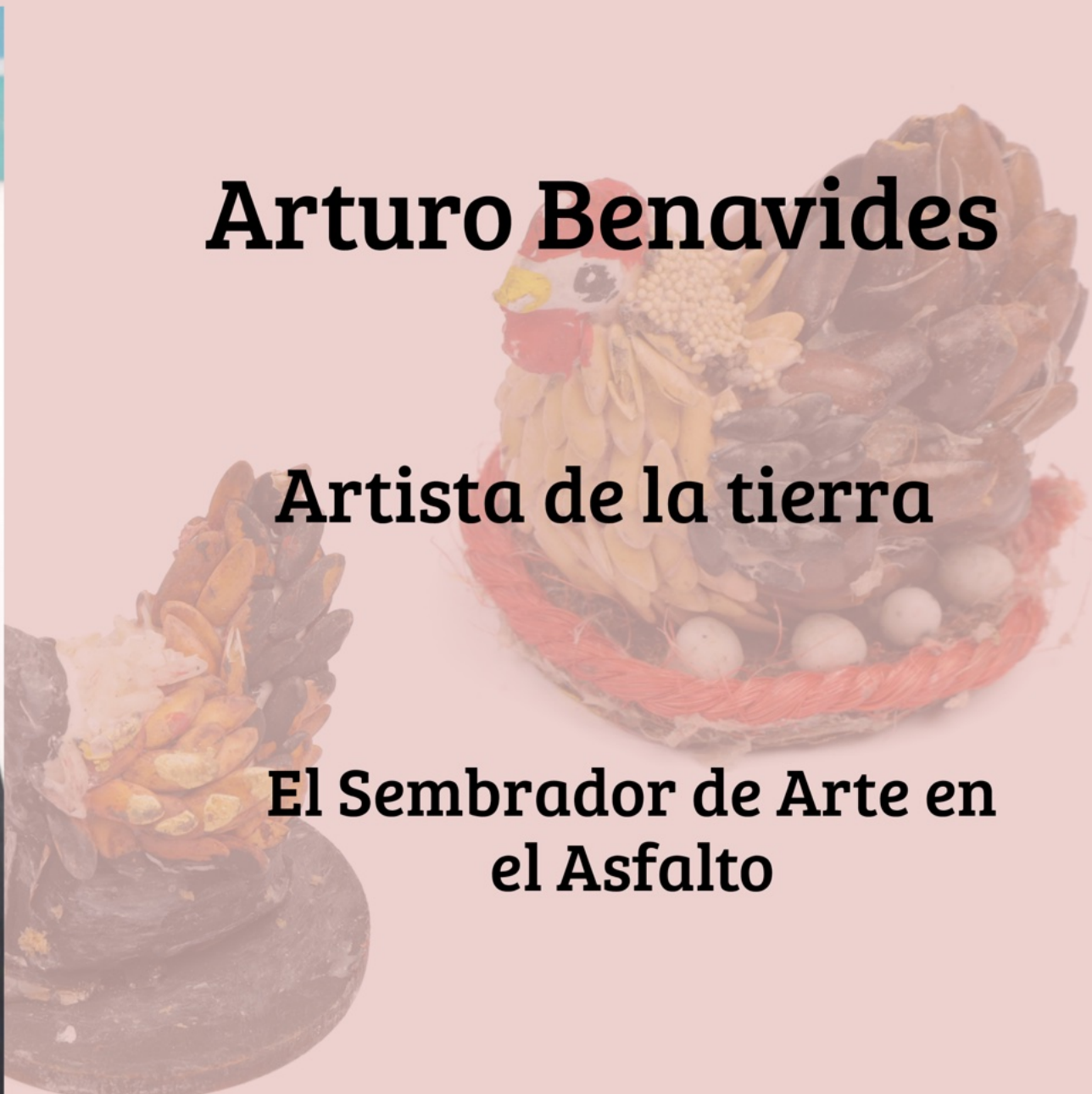




Arturo Benavides

Artista de la tierra

El Sembrador de Arte en el Asfalto



35 años transformando la naturaleza en cuadros vivos

Arturo Benavides es un artista de la tierra y del tiempo. Nacido en el fragor de la historia colombiana de 1940 y forjado entre el Sumapaz y Cundinamarca, Don Arturo encontró su destino en Granada, Meta, hace cuatro décadas. Su epifanía no ocurrió en una academia, sino en la mesa de un comedor, observando la belleza geométrica de las semillas de una patilla. Ese momento de curiosidad empírica dio origen a una técnica única que hoy, a sus 84 años, sigue asombrando al mundo desde su taller en el barrio Egipto (La Candelaria).

Como artista empírico e innovador incansable, Arturo ha logrado lo que pocos: llevar la biodiversidad de Colombia a 99 países. Su especialidad son las aves en vía de extinción y figuras costumbristas como los gallos de pelea y pesebres, todos "pintados" con la infinita paleta de texturas que ofrece la naturaleza. Además de creador, Don Arturo es un generoso maestro que comparte su saber con las comunidades de Ciudad Bolívar y el Ricaurte, demostrando que el arte es la mejor herramienta de bienestar social.

El Sello de Benavides: Innovación y Tradición

Cuadros de Semillas: Representaciones detalladas de fauna silvestre utilizando semillas de melón, ahuyama, patilla y frutos silvestres.

Arte en Capacho: Vírgenes y pesebres elaborados en capacho de maíz seleccionado, traído de pueblos donde se deja secar de forma natural para garantizar su durabilidad.

Espíritu Ferial: Veterano de ferias emblemáticas como el Parque Nacional, Corferias y la Feria de los Reyes, donde sus piezas siempre son la novedad.

"Bogotá es una belleza porque atrae al mundo. Pero el éxito en una feria depende de uno: hay que ser innovador. La gente siempre busca lo que hay de nuevo, y yo siempre tengo algo diferente que mostrar." — Arturo Benavides.

Cápsula del Saber

La Selección de la "Materia Viva"

Para Don Arturo, no cualquier semilla sirve para el arte; existe una ciencia empírica detrás de su recolección:

El Curado del Capacho: El maíz debe dejarse secar en la planta (secado para semilla). Si se corta verde y se seca artificialmente, el capacho pierde la flexibilidad necesaria para modelar las figuras de las Vírgenes y los pesebres.

La Paleta Orgánica: Cada semilla tiene una función. Las de melón aportan texturas lisas y claras, mientras que las silvestres dan sombras y volúmenes. El reto del artesano es asegurar que la semilla esté totalmente deshidratada antes de fijarla, para que la obra perdure por décadas sin germinar ni deteriorarse.

Origen dela tecnica (Pintura con Semillas)

La técnica de Don Arturo se inscribe en la tradición del Arte Semilla, una evolución de la recolección ancestral aplicada a la estética moderna:

Origen en el Meta: Aunque Don Arturo vive en Bogotá, la idea nació en Granada (Meta). Allí, el contacto directo con la agricultura le permitió ver el potencial artístico de lo que otros consideraban desperdicio (las pepas de la fruta).

Mosaico Natural: Su técnica es una variante del mosaico antiguo, pero en lugar de piedras o vidrios, utiliza unidades biológicas. Es una forma de "pintura táctil" que no requiere pigmentos artificiales, pues el color lo da la propia naturaleza.

Identidad Local: Al representar aves en vía de extinción y personajes típicos colombianos, Don Arturo utiliza una técnica global (el ensamble) para contar una historia local, convirtiendo cada cuadro en una pieza de conservación cultural y ambiental.



Elizabeth M. Lugo N.

Gastronomía Saludable

Originaria de la fértil tierra de Montería, Córdoba, Elizabeth Maria Lugo Nisperuza lleva en su sangre la conexión con la tierra y la siembra.

Aunque dedicó gran parte de su vida a las labores del campo, fue hace dos años cuando su curiosidad y deseo de brindar una mejor calidad de vida a sus hijos la llevaron a un descubrimiento transformador: el poder de la germinación natural.

Radicada actualmente en la localidad de Usme, Elizabeth ha convertido su hogar en un laboratorio de vida. Como autodidacta en la gastronomía ancestral, ha superado retos de espacio y recursos para ofrecer productos que no solo alimentan, sino que sanan.

Su emprendimiento es un testimonio de resiliencia y amor materno, demostrando que Bogotá es una plaza de oportunidades donde la tradición rural y la salud urbana se encuentran.

Cápsula del Saber

El Despertar de la Semilla

"La germinación no es solo mojar una semilla; es activar la vida que hay dentro de ella."

En la gastronomía artesanal de Elizabeth, el secreto reside en la activación biológica. Al remojar y germinar granos como lentejas, garbanzos y trigo, se eliminan los antinutrientes y se multiplican las enzimas, vitaminas y minerales.

El resultado es un alimento vivo, de fácil digestión y con una carga antioxidante superior a la de la semilla en estado de reposo. Es llevar el campo a la mesa en su punto máximo de energía.

Origen de la Técnica: Gastronomía Ancestral y Germinados

La técnica de la germinación es una de las prácticas más antiguas de la humanidad, utilizada por civilizaciones ancestrales para asegurar la supervivencia y la fuerza de sus guerreros y agricultores.

Fundamento: Se basa en imitar el ciclo natural de la lluvia y la tierra en un entorno controlado (en este caso, el taller artesanal de Elizabeth).

Proceso: Selección minuciosa de la semilla, hidratación profunda y control de luz/humedad para permitir que brote el "alma" del grano.

Evolución: Elizabeth retoma este conocimiento milenario y lo adapta al contexto moderno, respondiendo a la necesidad actual de consumir alimentos orgánicos, libres de químicos y altamente nutritivos.

Reflexión Final

Como bien dice Elizabeth a las nuevas generaciones: "Que no se pierda la fe". Su trabajo demuestra que con paciencia y respeto por los ciclos de la naturaleza, se pueden crear productos que transforman la salud de una comunidad.





Juliet Alejandra Borges

Cereria

El Arte de la Cerería Botánica"



Luz Consciente

Nacida en Moniquirá, Boyacá, pero bogotana de corazón y crianza, Juliet Alejandra Borges lleva en su ADN la herencia de la creación manual. Nieta de joyeros esmeralderos, decidió trazar su propio camino reemplazando el brillo de la piedra por la calidez de la cera. Su emprendimiento en la localidad de Engativá nació de una insatisfacción: la falta de aromas reales en las velas comerciales. Esto la llevó a formarse rigurosamente en el manejo de ceras vegetales, convirtiéndose en una experta de la cerería ecológica.

Juliet Alejandra ha logrado lo que pocos: una producción 100% libre de parafinas. Su trabajo es un acto de respeto por la salud y el medio ambiente, transformando materias primas orgánicas en piezas decorativas, velas de masaje y esculturas talladas. Para ella, Bogotá es el gran crisol donde todas las culturas se reúnen, proporcionándole el escenario perfecto para ofrecer un producto que no solo ilumina, sino que sana y aromatiza con intención.

Cápsula del Saber

La Alquimia de las Ceras Vegetales
"Una vela artesanal no es solo un objeto decorativo; es un sistema vivo de difusión aromática y bienestar térmico."
El secreto de Juliet reside en la pureza de sus fuentes. A diferencia de las velas industriales derivadas del petróleo, ella utiliza una tríada botánica excepcional:
Cera de Soya y Coco: Bases vegetales de combustión lenta y limpia que no emiten hollín tóxico, ideales para espacios cerrados.
Cera de Abejas de Origen Propio: Juliet participa en la implementación de apiarios, extrayendo cera de manera ética y sostenible.
Velas de Masaje: Al utilizar ceras con bajos puntos de fusión combinadas con ingredientes corporales, crea productos que se transforman en aceites tibios para la piel, uniendo la aromaterapia con el cuidado físico.

Cápsula del Saber

La Alquimia de las Ceras Vegetales
"Una vela artesanal no es solo un objeto decorativo; es un sistema vivo de difusión aromática y bienestar térmico."
El secreto de Juliet reside en la pureza de sus fuentes. A diferencia de las velas industriales derivadas del petróleo, ella utiliza una tríada botánica excepcional:
Cera de Soya y Coco: Bases vegetales de combustión lenta y limpia que no emiten hollín tóxico, ideales para espacios cerrados.
Cera de Abejas de Origen Propio: Juliet participa en la implementación de apiarios, extrayendo cera de manera ética y sostenible.
Velas de Masaje: Al utilizar ceras con bajos puntos de fusión combinadas con ingredientes corporales, crea productos que se transforman en aceites tibios para la piel, uniendo la aromaterapia con el cuidado físico.

Origen de la Técnica: De la Tradición Sacra al Bienestar Moderno

La cerería es uno de los oficios más antiguos del mundo, pero Juliet la ha evolucionado hacia la Sostenibilidad Contemporánea:
Evolución del Oficio: Históricamente, la cerería se dividía en lo sacro (velas para templos) y lo utilitario. Juliet toma la técnica del tallado manual y la lleva al terreno de la personalización, permitiendo a sus clientes "inmortalizar" figuras en cera.
Transición Ecológica: Su técnica marca una ruptura con la parafina (descubierta en el siglo XIX) para retornar al origen: las ceras animales y vegetales. Este retorno a lo natural garantiza que el aroma se libere de forma pura, sin interferencias químicas.
Técnicas 3D y Postres: Incorpora tendencias modernas de modelado para crear velas tipo "foodie" (helados, postres) y figuras 3D, demostrando que la cera es un material tan versátil como la arcilla o el metal.

Reflexión de Maestra

Como anécdota de su aprendizaje, Juliet recuerda que el orden es la base del éxito: "Una vela sin pabilo es solo un bloque de cera; el alma del oficio está en el detalle que no se ve, pero que permite la luz".



Oscar Iván Rodríguez

Madera

"El Escultor de las Raíces Olvidadas"

"El Escultor de las Raíces Olvidadas"

Nacido en Simijaca, Cundinamarca, pero forjado en el latir de Bogotá, Oscar Iván Rodríguez es un artesano que aprendió a leer la madera de la mano de un viejo maestro tolimense. Desde hace 38 años, habita la localidad de La Candelaria, donde ha convertido su taller en un refugio para la transformación. Sus inicios no fueron sencillos; tuvo que navegar la estigmatización del sector y la falta de espacios, pero su amor por la creación lo mantuvo firme.

Oscar Iván es un buscador de tesoros urbanos. Su materia prima no proviene de la tala indiscriminada, sino de las ramas y raíces que resultan de los cortes necesarios en los árboles de la ciudad. A pesar de los retos económicos y la competencia de productos importados, él persiste en el espacio público, ofreciendo piezas que contienen la esencia de la tierra. Para él, Bogotá es la ciudad que lo acogió y le permitió demostrar que un trozo de madera inerte puede convertirse en un objeto utilitario cargado de historia.

Cápsula del Saber

La Segunda Vida del Árbol Urbano

"La artesanía en madera es el principio y el final de existir; es entender que nada se pierde, todo se transforma si hay manos que sepan escuchar la veta."

El trabajo de Oscar Iván se basa en la reutilización creativa y orgánica:

Recolección Selectiva: Trabaja con ramas y raíces recolectadas en Bogotá, aprovechando la morfología natural de la madera para dictar la forma del objeto.

Técnica de Sellado y Acabado: Utiliza materiales tradicionales como la brea, masillas y tintillas para proteger la madera y resaltar sus nudos y vetas naturales, garantizando que cada pieza sea única y duradera.

Diseño Utilitario: Transforma lo orgánico en elementos que sirven para la vida diaria, logrando un equilibrio perfecto entre la funcionalidad y la escultura decorativa.

Origen de la Técnica: Ebanistería de Rescate y Tradición Tolimense

La técnica de Oscar Iván es un híbrido entre la ebanistería clásica y el arte rústico de campo:

Escuela Tolimense: Su aprendizaje con un artesano del Tolima le otorgó el conocimiento sobre la resistencia de las maderas y el uso de herramientas manuales, fundamentales cuando los recursos son escasos.

Talla de Raíces y Ramas: A diferencia de la carpintería industrial que usa tablones rectos, la técnica de Oscar Iván se adapta a la irregularidad de la raíz. Esto requiere una visión espacial profunda para encontrar un cucharón, un perchero o una figura decorativa dentro de una forma caprichosa de la naturaleza.

Sustentabilidad Urbana: Su técnica representa un modelo de Artesanía Ecológica Circular. Al recolectar materia prima de los cortes de árboles de la ciudad, reduce el desperdicio sólido y transforma un residuo vegetal en un bien cultural de alto valor estético.

Reflexión de Maestro

Como mensaje para las nuevas generaciones, Oscar Iván nos deja una frase poderosa: "Practiquen y transmitan los oficios artesanales, pues son el principio y el final de existir". Su vida es testimonio de que la constancia y la honestidad con la materia prima son el verdadero éxito del artesano.



Blanca Lucía Salazar Villegas

Artesanía de innovación.

El Diseño de una Nueva Ancestralidad

Blanca Lucía Salazar Villegas es una visionaria que ha logrado entrelazar la herencia paisa con la vanguardia del diseño sostenible en Bogotá. Nacida en Medellín pero adoptada por la capital desde su infancia, Blanca Lucía lleva el tejido en su ADN; una tradición que recibió de su abuela a los 5 años y que hoy, a sus 56, ha transformado en un motor de economía circular. Diseñadora Gráfica de profesión, ha sabido romper la barrera entre lo "tradicional" y lo "moderno". Su emprendimiento, En Cotapitas, es el resultado de una búsqueda por dar valor a lo que otros consideran desecho. Desde su taller en Suba, Blanca Lucía no solo funde plástico y teje accesorios de alta calidad; también teje redes de autonomía para mujeres, convencida de que el arte manual es la herramienta definitiva para eliminar violencias y alcanzar la independencia económica. Su obra es un diálogo constante entre la técnica ancestral del crochet y la transformación química del polímero, creando piezas que cuentan historias de resiliencia y cuidado ambiental.

Cápsula del Saber

La Alquimia del Plástico y el Hilo

"Cada tapa plástica tiene su propio temperamento; yo no le impongo una forma, ella me dice en qué quiere convertirse".

El saber de Blanca Lucía se define como una artesanía de innovación. Su técnica principal consiste en la transformación de polipropileno (tapas de botellas) mediante procesos de fundición controlada y texturización, que luego integra con tejeduría en crochet, telares y bordado.

Lo que hace único su conocimiento es la capacidad de tratar el plástico como si fuera una piedra preciosa o una fibra orgánica. Blanca Lucía estudia la "personalidad" de las tapas —sus colores, sus reacciones al calor y los residuos de los líquidos que contuvieron— para crear botones, dijes y estructuras tridimensionales. Su proceso culmina con aplicaciones de resina para dar durabilidad y un acabado que desafía los sentidos: muchas veces, el espectador solo descubre que es plástico al tocar la pieza, sorprendido por texturas que evocan el mar o la piedra natural.

Origen de la Técnica: Herencia Paisa y Evolución Gráfica

La técnica de Blanca Lucía tiene un origen híbrido y fascinante:

Raíz Ancestral: Viene de la línea materna de su familia en Antioquia, donde el tejido en dos agujas y crochet era el lenguaje cotidiano de las mujeres.

Formación Académica: Su visión como diseñadora gráfica e industrial le permitió aplicar conceptos de composición, color y volumen a la artesanía tradicional.

Investigación Empírica: El paso hacia la economía circular nació de un reto personal dentro de una ONG, donde decidió demostrar que se podía emprender "sin un peso", utilizando lo que tenía a mano: tapas de refresco. A través de la experimentación con calor, barnices y herramientas de fundición, logró que el tejido no fuera solo un adorno, sino el alma estructural de objetos de moda y decoración.

Reflexión de la Maestra

Contar la Historia para no Perder el Ser

Para Blanca Lucía, la artesanía sin historia es un objeto vacío. Su reflexión invita a una evolución consciente del sector:

La Innovación es Obligatoria: "No nos podemos quedar con lo mismo; la técnica debe evolucionar hacia productos que muestren una esencia colombiana moderna".

El Valor de lo Invisible: Más allá del objeto, lo que importa es lo que cuenta. El color y el sentido de una pieza deben ser explicados para que la tradición no se convierta en una copia vacía.





Efren Orjuela Carranza

Joyeria

El Arte de la Resiliencia y el Detalle

Con más de 15 años de trayectoria en el corazón de Bogotá, el oficio de este artesano es un puente entre la tradición joyera del centro de la ciudad y la innovación de los materiales compuestos. Residente y trabajador de las localidades de Barrios Unidos y Engativá, ha transformado su hogar en un taller de precisión donde la paciencia es la herramienta principal.

Formado en las aulas del SENA y perfeccionado bajo la tutela de los antiguos maestros vidrieros y joyeros, su técnica es una evolución constante. Lo que comenzó como un pasatiempo se convirtió en un proyecto de vida que hoy ofrece piezas de una complejidad excepcional: huevos decorativos de tradición, elaborados con un rigor que desafía la naturaleza industrial de sus insumos.

Desde su taller en la Calle 89A # 89A - 19, cada pieza es un testimonio de superación. Superando la escasez inicial de herramientas y el alto costo de los materiales, ha logrado posicionar su marca a través de plataformas digitales, llevando la artesanía bogotana a la era del comercio global.

Cápsulas del Saber

El Oficio en Detalle

La Maestría de la Fibra: A diferencia de la joyería tradicional en metal sólido, esta técnica utiliza la fibra de vidrio como alma de la pieza. Esto permite crear estructuras ligeras pero extremadamente resistentes, capaces de sostener acabados de lujo sin la fragilidad de la cerámica.

Alquimia de Superficies: El secreto de la belleza de estas piezas reside en el recubrimiento. La resina de poliéster actúa como un lienzo nivelador que, tras un proceso de lijado manual exhaustivo, recibe los baños de bronce, estaño y laminados de oro, logrando un brillo y una textura que engañan al ojo y deleitan al tacto.

Herramienta y Mano: En un mundo de producción en masa, este proceso sigue siendo mayoritariamente manual. La falta de maquinaria especializada para estos acabados híbridos ha obligado al artesano a desarrollar sus propias herramientas y procesos de pulido, haciendo que no existan dos piezas exactamente iguales.

Origen de la Técnica: Entre el Centro y el Barrio

La técnica nace de la fusión de dos mundos: la ingeniería de materiales modernos (fibra y resinas) y la estética de la joyería clásica bogotana.

El origen se remonta a los talleres del centro de Bogotá, donde el aprendizaje "maestro-aprendiz" transmitió el secreto del manejo de los metales preciosos. Al integrar este conocimiento con la formación técnica en fundición de polímeros, se creó una vertiente única en la artesanía local: la joyería de decoración de precisión. Esta técnica permite democratizar el lujo de los acabados en oro y bronce, manteniendo la mística de los objetos decorativos de tradición europea, pero con sello y mano de obra 100% bogotana.





Gloria C Hidalgo

Ceramista

El Alma en el Barro y el Legado de San Felipe

Desde las tierras de Viotá, Cundinamarca, hasta el vibrante pulso artístico del barrio San Felipe en Bogotá, la trayectoria de Gloria Constanza es un viaje de retorno a la tierra. Aunque llegó a la capital a los 7 años, fue a los 14 cuando inició un proceso artístico y cultural que la llevaría a explorar múltiples oficios —desde la tejeduría hasta la joyería— hasta encontrar en la cerámica el lenguaje definitivo para su sentir.

Con 8 años de experiencia dedicada al sector artesanal, Gloria ha perfeccionado su técnica de la mano de maestros y artistas plásticos de la localidad. Para ella, la cerámica no es solo un oficio; es la síntesis de todas las artes que ama y una forma de sanar el alma a través del contacto directo con la materia prima.

Desde su taller, Gloria enfrenta los retos propios del sector —el alto costo de los insumos y los espacios— con la convicción de que el arte es un motor de desarrollo para la comunidad. Su trabajo es un equilibrio constante entre su pasión

Cápsulas del Saber

La Alquimia de los 1060 Grados

La cerámica contemporánea de Gloria no admite atajos. Sus centros de mesa son el resultado de un proceso de química y fuego que requiere precisión absoluta:

Modelado y Pasta: Todo inicia con la selección rigurosa de la pasta cerámica y el diseño original, donde el barro se moldea hasta alcanzar formas que expresan emociones contemporáneas.

El Primer Fuego (Bizcochado): Tras un secado natural, la pieza se somete a una temperatura de 1060°C durante 12 horas. Este proceso transforma el barro en un cuerpo sólido y poroso, listo para cobrar vida.

La Vitrificación Final: Se aplican engobes y esmaltes cerámicos. La pieza regresa al horno para una segunda jornada de 12 horas a 1060°C, donde el esmalte se funde con la pasta, sellando la belleza y la durabilidad del objeto.

Origen de la Técnica: Entre la Tradición y el Estilo Contemporáneo

La técnica utilizada por Gloria tiene sus raíces en la alfarería ancestral colombiana, pero evoluciona gracias a la influencia de los artistas plásticos de Barrios Unidos.

A diferencia de la cerámica utilitaria tradicional, su propuesta se enfoca en el estilo contemporáneo desde cero. Esto implica que no se parte de moldes industriales, sino de la creación de volúmenes únicos. El origen de su saber combina el respeto por el barro (herencia de sus padres campesinos) con las exigencias de la cerámica de alta temperatura, una técnica que permite que los acabados en esmalte tengan una resistencia y profundidad de color superiores, posicionando la artesanía de San Felipe como un referente de diseño moderno en Bogotá.

"El arte sana el alma y permite el desarrollo cultural de la comunidad."

Gastronomía Artesanal (Saberes del Gusto)

Materia Prima de Origen: Ingredientes obtenidos directamente del productor local, sin procesos industriales.

Fermentación Natural: Proceso biológico donde se transforman los alimentos mediante microorganismos propios (masa madre, fermentos de frutas).

Reducción: Técnica de cocción lenta para concentrar sabores y texturas mediante la evaporación de líquidos.

Preservación Tradicional: Métodos de conservación antiguos como el ahumado, el salado o el encurtido en almíbares.

Artes Plásticas (Expresión Visual)

Pigmento Orgánico: Colorantes obtenidos de fuentes naturales (plantas, insectos o minerales) molidos finamente.

Imprimación: Capa de preparación que se aplica al soporte (lienzo, madera) para que la pintura se adhiera correctamente.

Perspectiva Atmosférica: Técnica para crear profundidad variando la intensidad del color y la nitidez de los objetos según la distancia.

Veladura: Aplicación de capas delgadas y transparentes de color sobre una base seca para crear matices ópticos.

Cerería (Arte de la Luz)

Punto de Fusión: La temperatura exacta a la que la cera pasa de estado sólido a líquido; crítico para la calidad de la vela.

Pabito (Mecha): Cordón de algodón o madera que alimenta la llama. Su grosor debe ser proporcional al diámetro de la vela.

Cera de Abeja de Opérculo: Cera pura y virgen retirada de las celdas de la colmena, valorada por su aroma y propiedades.

Inmersión: Técnica de fabricación manual que consiste en sumergir el pabito repetidamente en cera fundida hasta lograr el grosor deseado.

Joyería de Precisión (Orfebrería)

Aleación: Mezcla de metales fundidos para alterar la dureza, el color o la resistencia (ej. Oro de 18K).

Contraportada

Memoria Viva

El Legado de los Maestros

"Usted tiene en sus manos la Biblioteca de los Saberes, un repositorio digital y físico que reúne las historias y técnicas de los maestros que dan vida a nuestra ciudad. A través de este viaje por talleres y memorias, buscamos que el conocimiento no se detenga, sino que circule, se transforme y siga siendo el motor de nuestra economía local y nuestra cultura viva."

Este compendio no es solo un registro técnico; es un homenaje al esfuerzo humano y al ingenio de quienes transforman la materia con sus manos. En estas páginas, la tradición se encuentra con la innovación para asegurar que el patrimonio inmaterial de Bogotá —sus oficios, sus secretos y su mística— permanezca disponible para las generaciones del futuro.