

## PROYECTO MEMORIAS DE UNA PANDEMIA: TESTIMONIOS, REFLEXIONES Y ANÁLISIS DESDE LAS VIVENCIAS DE AMÉRICA LATINA

**PANDEMNESIS: ARCHIVOS TESTIMONIALES, DIARIOS DE LA EXPERIENCIA,  
CRÓNICAS Y FUENTES DESDE AMÉRICA LATINA**

### FICHA PARA ARCHIVO TESTIMONIAL

**Lugar y fecha:** Chía, Cundinamarca, 12 de junio de 2020.

**Código:** AT40OT02

**Nombre de quien testimonia:** Juana Gómez Barbosa.

**Actividad que desempeña:** Microempresaria (23 años).

**Nombre de quien levanta el testimonio:**

**Entrada:** Oficios.

**Ítem:** Tendero 2 [por empresaria].

MI nombre es Juana Gómez y autorizo el uso de esta grabación. Soy fundadora [...] de un salón de onces ubicado en el municipio de Chía, Cundinamarca, nosotros abrimos puertas oficialmente el 14 de marzo de este año, pero veníamos trabajando desde principios de enero. Para contextualizarlos, [...] es un salón de onces que busca resaltar la tradición culinaria de amasijos cundiboyacenses. En cada producto tiene una técnica diferente pues por esto nuestro trabajo toma tiempo de preparación. Además de esto también Del Romero busca incentivar el consumo del producto local, apoyamos Pymes y proveedores nacionales. Uno de nuestros proveedores principales se encuentra en Paloquemao, eso fue la labor que estuvimos haciendo de enero a marzo, creando enlaces con nuestros proveedores, buscamos también a nuestro staff, nos estábamos preparando para la apertura. Estuve contemplando pues futuras situaciones como la escasez del producto por alguna crisis climática o paro agrario. Para esto pues tenía mi solución en cuanto a mi menú, es un menú que es versátil y va a estar en constante cambio para evitar este tipo de problemáticas, pero nunca visualicé una pandemia. [...] Bueno, entonces antes de la pandemia estábamos en esta tarea de buscar proveedores, de hacer pruebas, de ubicar pues todas nuestras, nuestro espacio ya.

Ya cuando comenzó la pandemia fue algo impactante porque yo abrí el 14 de marzo y a los 8 días el gobernador de Cundinamarca decretó un toque de queda, entonces ese fin de semana no podíamos abrir los establecimientos gastronómicos y quedé quieta totalmente desde ahí porque ya la siguiente semana fue el día decretada la cuarentena a nivel nacional y pues no sabíamos qué hacer porque las medidas que se estaban tomando eran muy, estaban muy pérdidas unas con otras, porque bueno, nuestro proveedor principal se encontraba en Bogotá teníamos que adaptarnos a las medidas de Bogotá pero también

teníamos medidas en Chía. Pues uno queda como loco también si el presidente sale con otra medida, entonces no sabíamos qué hacer, así que nos quedamos quietos, pero pues a mi vienen los impuestos, vienen los servicios públicos y también todos necesitábamos colaborarnos económicamente y decidí abrir con productos que no me implicarán tener contacto con plazas de mercado, entonces inicié con solamente dos productos y bajo pedido y en este momento me encuentro en esa misma modalidad. Pero pues algo que sí puedo decir es que se vive esta experiencia, esta experiencia es complicada, más para empresas que hasta ahora están iniciando, en mi caso yo sólo llevaba 8 días de apertura y tuve que rediseñar todo, la modalidad de llegar al consumidor porque honestamente aunque vivimos en un mundo de redes sociales yo no pensaba llegar a consumidor directamente por las redes sociales, entonces mi modalidad iba a ser un poco más voz a voz. Pues actualmente me tocó empezar a buscar manera de crearnos clientes, también de llegar a ellos, entonces tuve que iniciar también domicilios, tampoco pensé hacer algo como para llevar como onces para llevar, pero pues en eso en este momento es lo que me está manteniendo y pues que nos está colaborando para el tema de subsistir, esto es más para sobrevivir, no es algo que de verdad en esta situación nos pueda tener una verdadera ganancia o algo así, que es una colaboración como sociedad de todos, creo yo que es lo que se está viviendo en este instante. También veo que no solo por mí sino por los establecimientos gastronómicos, por la industria es que creo que esta pandemia nos refleja como el poco apoyo que tenemos a nivel nacional, pues muchos establecimientos han tenido que cerrar, se han quedado en bancarrota literal y pues es la cantidad de personal que se encuentra beneficiado, pues trabajando en esta labor, entonces son muchas personas que se están viendo afectadas y que no se está aprovechando que es una actividad que mueve diario y que pues puede llevarse con todas las medidas a cabo y puede beneficiar a toda una sociedad se genera empleo y la economía continúa trabajando pero pues no vemos, o sea durante esta pandemia vemos que no hay apoyo, no hay apoyo de nada cuando en una época como la industria restaurantera o gastronómica siempre recibe como la alabanzas porque es la industria restaurantera es un atractivo turístico y están generando nuevas posibilidades económicas al país y vemos que actualmente la estaban invirtiendo mucho al tema de la imagen turística colombiana y la industria gastronómica hace parte de esa identidad del país. Creo que es triste ver cómo el gobierno se está olvidando de apoyar una labor que genera empleo, ayuda a la economía y tras del hecho le permite mantener su identidad y ser un atractivo, mantenerse como atractivo.

Entonces pues esto es lo que nos está dejando evidenciar esta pandemia y después de esto yo creo que lo que se viene es como una etapa de volver a aprender a confiar, entonces es una etapa que tal vez creo que nos va a cambiar mucho como sociedad, tal vez esto nos está volviendo un poco más humanos y creo que cuando iniciemos vamos a ser un poco más comprensivos, vamos a estar más abiertos a los cambios mentalmente y vamos a estar más abiertos a escuchar, creo yo, entonces después de la práctica, después de la pandemia, perdón, creo que esta práctica va a ser un poco más social y más humano, aunque se va a,

siento yo, creo yo que es una tarea que retomará poco a poco porque aunque la gente necesita salir y quiere volver a compartir pues también existe el poco de desconfianza.

**Anexa:** Audio Oficios – Tendero 02. Entrada: Oficios.

**Código:** AT40OT02

**Levantamiento:** Oscar Oswaldo Orjuela Ordoñez.

**Revisión:** Adrián Serna Dimas y Carlos Reina Rodríguez.

**Citación:** Archivo Testimonial DESUD/CLACSO (2020). Testimonio AT40OT02, 2 fls.

**Entradas relacionadas:** Abastecimiento, Comercio, Cuidado, Relaciones Sociales.