

Seba García: El gran anfitrión

Josefina Alsogaray^(*)

Fecha de recepción: agosto 2023

Fecha de aceptación: octubre 2023

Versión final: diciembre 2023

Resumen: Seba García es uno de los bartenders más reconocidos de Argentina, destacado por su meticulosidad y pasión por brindar experiencias únicas. Fundador del bar *Presidente*, su enfoque va más allá de la coctelería: busca generar sensaciones a través del ambiente, la atención personalizada y la calidad de los ingredientes. Seba conoce los gustos de sus clientes, investiga el origen de cada producto y cuida cada detalle, desde el hielo hasta la presentación. *Presidente* es un espacio con historia y mística, diseñado para evocar emociones, con sectores como *La Biblioteca*, donde todo está pensado para transportar al visitante. García considera el servicio como la clave del éxito y se involucra profundamente en todos los aspectos del bar. Desde su infancia en una familia dedicada a la gastronomía, fue desarrollando su pasión, formándose en distintas áreas. Eligió la barra por el contacto directo con la gente, lo que le permite conectar, brindar afecto y brindar por los sueños y los momentos únicos. *Presidente* representa su visión de un bar argentino auténtico para el mundo, donde lo local es celebrado y compartido con orgullo.

Palabras clave: Negocio - Emprendedor - Usuario - Consumidores

Resúmenes en inglés y portugués en la página 130]

Es uno de los bartender más respetados del país. Detallista al máximo, *Seba García* no deja nada librado al azar en lo que respecta a su trabajo. Siempre tuvo bien claro sus objetivos y trabajó muchísimo para lograr convertirse en lo que es hoy: un gran anfitrión. Seba conoce a cada una de las personas que entran a *Presidente*. Sus gustos, sus preferencias y trabaja día y noche para generar experiencias en las personas.

En cuanto a los tragos, viaja por el país y el extranjero a conseguir la mejor materia prima y le interesa saber de dónde viene cada producto. Y si de detalles hablamos, el Negroni se sirve con un hielo especial y la naranja tiene una cocción de seis horas a una temperatura justa que al morderla da una sensación de explosión en boca. *“Para mí es el cocktail perfecto. Tiene la potencia del gin, el amargo del campari y el dulce del vermouth. La naranja le da la terminación ideal, es fresco. Es un cocktail muy noble tanto para tomar en el asado de tu casa o en la mejor barra del mundo.”*

Presidente fue una casa, un banco y un hotel. Tiene magia, historias y secretos. Su espacio exclusivo, *La Biblioteca*, es un reducto donde entran pocas personas, y con una barra exclusiva donde sólo se sirven clásicos. Un espacio más silencioso, con 800 libros reales dándole vida a esa biblioteca, y con piezas únicas de decoración, que quien entra a ese lugar en algún momento viaja mentalmente en el tiempo y encuentra algún objeto que le es familiar.

A casi 10 años de su apertura, y habiendo atravesado una Pandemia, a *Presidente* va gente de todo tipo y cada uno de ellos se mimetiza con el espacio que ofrece el lugar aportando un poco de sus vivencias y adoptando lo que el bar propone.

Impecable, tranquilo, con sus ideas bien definidas, Seba García nos abrió las puertas de *Presidente* en donde nos hizo un recorrido físico y sensorial pudiendo entender al máximo la esencia y la energía del lugar.

¿Cómo nació *Presidente*?

Presidente nace a raíz de una búsqueda. Estoy hace bastante en el rubro y el año pasado se dio una sinergia muy interesante con quienes hoy son mis socios en este proyecto. Es un grupo muy humano que era lo que estaba buscando. *Presidente* es mi primer proyecto personal por lo que lo quería hacer con gente que se parezca a mí, y eso lo encontré con los chicos.

Lo hicieron muy rápido. ¿Cuánto tardaron?

Muy poco en cierto punto. Cuando hay sinergia todo fluye. En octubre de 2016 conseguimos el lugar y en febrero de 2017 abrimos. Y desde ahí no paramos. Por suerte *Presidente* se posicionó muy rápido y nos encanta todo lo que se genera en este lugar. Para mí lo más importante es el servicio, es por eso que trabajamos mucho en eso. También por eso nos gustó este lugar. Tiene mucha mística y salimos un poco del circuito bares, de hecho tratamos de cuidar eso. Por fuera la puerta no dice nada pero en el momento que la cruzas, ingresás a un mundo inolvidable. Desde las arañas sobre la barra, la decoración del lugar, el look de quienes trabajamos acá hasta la forma en la que se sirven los tragos. Ofrecemos una coctelería de hotel internacional con un trato muy local en donde nos preocupamos de todo y por todos los que vienen a *Presidente*.

¿Cómo se logra la mística de un lugar?

Creo que es porque nos entendimos todos tan rápido y tan bien, desde nosotros como socios hasta la arquitecta que llevó el proyecto a cabo que en ningún momento hubo dudas. Y esa energía se transmite. En mi caso trato de entregar todo para que la persona que viene se sienta cómoda y quiera volver. Pero va más allá de presentarle un lindo trago. Insisto en que el servicio es la clave. Me preocupó mucho por cada detalle. Estudio todo, desde cómo se sirven las distintas partes del plato, a qué sabor

le puede dar un vaso de algún material distinto al que estamos acostumbrados. Me preocupó de dónde viene la materia prima que usamos porque quiero saber, me interesa saber. Hace unos días fui a la Patagonia a conocer un campo argentino que hace el mejor destilado de peras del mundo, pero no lo vende acá, lo exporta a Alemania. Estuve un par de días ahí, en el campo, recorriendo la destilería, viviendo con sus dueños, y es el destilado que usamos en Presidente y es único. Quizás eso sume a la mística del lugar, que estemos en todos los detalles. No servimos solamente tragos, sino que generamos vivencias. Tenemos un trago que se llama Castelar Solamente, y ese nombre lo entienden quienes viajan en tren a zona oeste.

¿Cómo manejan la comunicación?

Desde el comienzo trabajamos con una agencia de creatividad, FBDI, que nos hizo toda la imagen. Desde los individuales, los palitos de sushi... todo. Cada ambiente tiene su propio posavasos. Y nos pasó lo mismo que con la arquitecta, entendieron perfecto el concepto que queríamos transmitir. Está un poco inspirado en el Gran Gatsby, que en realidad se inspiró un poco por el look que yo uso, desde hace años. Tiene una impronta muy masculina. Por el momento no estamos trabajando con hoteles ni prensa fuerte porque justamente queremos mantener la mística que se generó. Eso hace que la gente lo sienta como propio. Nos manejamos con reserva para que cada uno tenga su lugar y esté cómodo.

¿Qué es para vos Presidente?

Presidente es un bar argentino para el mundo. Nosotros hacemos cosas de nuestro país. En Presidente no queremos traer cultura extranjera sino por el contrario, queremos que los extranjeros absorban nuestra cultura gastronómica. Hace unas semanas vino a Presidente un embajador de Bacardi, y sólo vino a Presidente porque somos los únicos que transmitimos la realidad de un bar de Argentina, y me lo dijo él. Siempre fuimos un país que miró para afuera y siente que lo extranjero es mejor que lo nuestro. La realidad es que tenemos un país increíble con sabores, culturas y texturas y eso es lo que transmitimos en nuestros tragos. Quiero que cuando llegues acá, disfrutes del momento, que te olvides de lo que eras y de lo que vas a ser y hacer, y que te conectes con esta situación de comer, beber y disfrutar del lugar.

¿Hace cuánto estás en el rubro?

Hace 20 años me dedico a la gastronomía. Hoy tengo 40, y empecé cocinando en un hotel en el Abasto. Cuando terminaba mi turno me esperaba mi padre para llevarme al bar en el que trabajaba de noche. Así eran todos mis días con un solo franco a la semana. Después me empecé a capacitar en pastelería, hice la carrera de sommelier de té, de vinos y de cerveza y café ya que en esa época el bar tender tenía que saber mucho más que servir únicamente un cocktail.

¿Cómo nació tu pasión por la gastronomía?

Mi padre tuvo siempre una fábrica de pastas y mi madre cocinaba en un restaurante todos los domingos, en el Delta. Siempre me gustó ese mundo. Desde chico me

empecé a capacitar. Pude fusionar muy bien la cocina con la pastelería y la coctelería.

¿Y por qué elegiste el detrás de barra?

Por el trato con el cliente. A mí me encanta ser anfitrión. Me gusta generar experiencias y sentimientos y con la cocina no me pasaba eso. Cada vez que volvía el mozo yo esperaba muy entusiasmado la devolución del plato y él me respondía muy seco “sí, le gustó” y yo había estado cocinando toda la tarde. Entonces la verdad como me gusta tener ese vínculo con el cliente, me siento muy cómodo detrás de la barra. Conocer a las personas, entender qué trago me piden y saber sus gustos para yo poder ofrecerle una experiencia nueva. Me gusta brindar en la barra, con quienes estén sentados ahí y la gente realmente se sorprende, no está acostumbrado a recibir atención, afecto y cariño. Y siempre brindamos por dos cosas: por los sueños y por los momentos que son únicos e irrepetibles.

Abstract: Seba García is one of the most renowned bartenders in Argentina, known for his meticulousness and passion for delivering unique experiences. Founder of Presidente bar, his approach goes beyond mixology: he aims to create sensations through ambiance, personalized service, and the quality of ingredients. Seba understands his customers' tastes, researches the origin of every product, and pays attention to every detail—from the ice to the presentation. Presidente is a space filled with history and mystique, designed to evoke emotions, with areas like La Biblioteca, where everything is curated to transport the visitor.

García considers service the key to success and is deeply involved in every aspect of the bar. Growing up in a family dedicated to gastronomy, he nurtured his passion from an early age, training in various areas. He chose the bar for the direct interaction with people, which allows him to connect, offer warmth, and toast to dreams and unique moments. Presidente represents his vision of an authentic Argentine bar for the world, where the local bar is celebrated and proudly shared.

Keywords: Business – Entrepreneur – User – Consumers

Resumo: Seba García é um dos bartenders mais renomados da Argentina, conhecido por sua meticulosidade e paixão por oferecer experiências únicas. Fundador do bar Presidente, seu enfoque vai além da coquetelaria: ele busca gerar sensações por meio do ambiente, do atendimento personalizado e da qualidade dos ingredientes. Seba conhece os gostos de seus clientes, investiga a origem de cada produto e cuida de cada detalhe – do gelo à apresentação. O Presidente é um espaço com história e mística, pensado para evocar emoções, com setores como La Biblioteca, onde tudo é planejado para transportar o visitante.

García considera o serviço a chave do sucesso e se envolve profundamente em todos os aspectos do bar. Desde a infância, em uma família dedicada à gastronomia, foi desenvolvendo sua paixão, formando-se em diversas áreas. Escolheu o balcão pelo contato direto com as pessoas, o que lhe permite conectar, oferecer carinho e brindar aos sonhos e momentos únicos. O Presidente representa sua visão de um bar argentino autêntico para o mundo, onde o local é celebrado e compartilhado com orgulho.

Palabras clave: Negócio – Empreendedor – Usuário – Consumidores

(*) **Josefina Alsogaray**, Licenciada en Periodismo (USAL), docente en el Área Investigación y Expresión en la Facultad de Diseño y Comunicación (UP) desde el año 2023.

Procedimientos para la recopilación de datos: La observación y la recopilación documental

Fecha de recepción: agosto 2023

Fecha de aceptación: octubre 2023

Versión final: diciembre 2023

Laura Banfi^(*)

Resumen: La observación es una técnica esencial en las ciencias sociales, tanto antigua como moderna, que permite captar hechos concretos mediante los sentidos, principalmente la vista y el oído. Se diferencia de otros métodos como entrevistas o documentos, ya que se basa en percepciones directas y sistemáticas. Puede ser estructurada o no, participante o no participante, individual o en equipo, y realizarse en contextos naturales o en laboratorio. Su validez científica depende de la preparación, objetividad y sensibilidad del observador, quien debe registrar datos en el momento con instrumentos adecuados como diarios, cuadros o grabaciones.

Entre las ventajas de la observación destaca la posibilidad de captar la realidad en su contexto sin intermediarios, aunque presenta desafíos como la subjetividad del observador o su influencia en lo observado.

Por otro lado, la recopilación documental es otra técnica de investigación que recoge datos de fuentes escritas, visuales o sonoras, clasificables como primarias o secundarias. Exige un análisis crítico que evalúe la veracidad, origen y validez de los datos para evitar interpretaciones erróneas o manipuladas. Ambas técnicas son fundamentales para una investigación rigurosa y confiable.

Palabras clave: Observación - Documentación - Ciencias Sociales - Ciencia

Resúmenes en inglés y portugués en la página 133]

La observación es el procedimiento de lo empírico por excelencia. Y al mismo tiempo es el más antiguo y el más moderno. Aristóteles utilizó este procedimiento para realizar uno de sus libros llamado *Política*. Es un método de estudio de fenómenos concretos, sin mediar razonamientos de los cuales, decía Aristóteles, debería ponerse en distancia. La observación como técnica de investigación en las ciencias sociales puede ser clasificada de diversas maneras. Se puede hablar de la documental (documentos y análisis de contenido), la directa extensiva (sondeos) y la directa intensiva (entrevistas, test y observación participante). Algunos autores hacen referencia a la observación como una de las técnicas de recopilación de datos y de captación de la realidad socio cultural de una comunidad o de un grupo social determinado. Aquí, la palabra se usa en sentido más corriente, una o más personas observan lo que ocurre en una situación y la registran estrictamente.

¿En qué consiste la observación? Kaplan afirma que la observación científica es una búsqueda deliberada llevada a cabo con cuidado y premeditación, distinta de las percepciones casuales y de las pasivas en la cotidianidad.

La observación es una técnica de recopilación de datos e información que consiste en usar los sentidos para

observar hechos y realidades presentes. Por la observación, se captan los aspectos significativos en torno a un interés para sacar información relevante. Por esto es importante distinguir que la técnica de observación se diferencia de la investigación documental y por cuestionario o entrevista, y se basa en las percepciones contadas oral o escrita.

El investigador debe contar con una guía de observación, la cual varía según el tipo de estructura. Los elementos que comportan la técnica de la observación son el sujeto (el observador) el sujeto observado, los medios (sentidos, especialmente vista y oído), los instrumentos (los medios que sirven de apoyo a la observación) y el marco teórico (el cuerpo teórico que sirve de guía para la observación).

Para que la observación obtenga valor científico no se puede simplemente mirar algo. El observador es el principal factor. Y acá es algo obvio, pero el observador debe tener la capacidad de observar. Y esto lleva a uno de los principales problemas de la técnica que es la validez y confiabilidad del observador, no tanto desde la ética sino desde lo técnico científico.

No siempre la capacidad de observar es innata. La experiencia acumulada acerca de esta práctica lleva a tomar precauciones y tener en cuenta algunas cuestiones. En