

**Universidad Central de Venezuela**

**Facultad de Humanidades y Educación**

**Escuela de Comunicación Social**



Wulay: comiendo en Maracay. Diseño y creación una revista digital con contenido gastronómico sobre los lugares más influyentes en la ciudad de Maracay, estado Aragua.

(Trabajo especial de grado para optar por el título de Licenciado de Comunicación Social)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tutor:**  **Prof. Orlando Luna**  **C.I.: 3.732.800** |  | **Autor:**  **Bach. José Toro Cisneros**  **C.I.: 22.954.938** |

**Caracas, junio de 2018**

**Agradecimientos**

*A mi mamá, Elsia.*

*A mi papá, José Orlando.*

*A mi hermano, Juan Carlos, por ser un ejemplo a seguir.*

*A Charmiant, por apoyarme siempre.*

*Y, finalmente, a Jormy.*

*Gracias a todos.*



**Universidad Central de Venezuela**

**Facultad de Humanidades y Educación**

**Escuela de Comunicación Social**

Wulay: comiendo en Maracay.

Diseño y creación una revista digital con contenido gastronómico sobre los lugares más influyentes en la ciudad de Maracay, estado Aragua.

**Autor: José Toro Cisneros**

**Fecha: junio 2019**

**Resumen**

El siguiente trabajo de grado corresponde al diseño y la creación de una revista con contenido gastronómico sobre los lugares más influyentes para salir a comer en la ciudad de Maracay, estado Aragua.

Como principal propósito se planteó diagnosticar la cantidad existente de revistas gastronómicas, recopilar la información de los sitios gastronómicos de la ciudad, diseñar el aspecto gráfico y la línea editorial de la revista y para finalizar, crear el contenido correspondiente a la primera edición. El contenido fue elaborado teniendo en cuenta tres grandes bloques de información: el Diseño, la Revista y la Gastronomía.

*Wulay: comiendo en Maracay,* revista trimestral, se planteó difundir en forma de guía los destinos más importantes para disfrutar de una buena comida en Maracay, además de brindarle al consumidor las más variadas recetas, entrevistas a chefs venezolanos y las nuevas tendencias en restaurantes de la ciudad.

Esta investigación es considerada un proyecto factible ya que da respuesta a la problemática planteada. El tipo de investigación que se llevó a cabo es de tipo descriptivo con apoyo en el diseño documental. Y las herramientas de recolección de datos que se usaron son el análisis bibliográfico y la entrevista.

**Palabras claves:** Venezuela, Maracay, gastronomía, revista digital, diseño.



**Universidad Central de Venezuela**

**Facultad de Humanidades y Educación**

**Escuela de Comunicación Social**

Wulay: comiendo en Maracay.

Diseño y creación una revista digital con contenido gastronómico sobre los lugares más influyentes en la ciudad de Maracay, estado Aragua.

**Autor: José Toro Cisneros**

**Fecha: junio 2019**

**Abstract**

The following degree work corresponds to the design and creation of a magazine with gastronomic content about the most influential places to go out to eat in the city of Maracay, Aragua state.

The main purpose was to diagnose the existing number of food magazines, collect information on the gastronomic sites of the city, design the graphic aspect and editorial line of the magazine and finally, create the content corresponding to the first edition. The content was prepared taking into account three large blocks of information: Design, Magazine and Gastronomy.

Wulay: eating in Maracay, quarterly magazine, raised to disseminate as a guide the most important destinations to enjoy a good meal in Maracay, in addition to providing consumers with the most varied recipes, interviews with Venezuelan chefs and new trends in restaurants the city.

This research is considered a feasible project since it responds to the problems posed. The type of research that was carried out is descriptive with support in the documentary design. And the data collection tools that were used are the bibliographic analysis and the interview.

**Keywords:** Venezuela, Maracay, gastronomy, digital magazine, design.

**Índice de contenidos**

**Págs.**

**Índice de cuadros**

**Págs.**

Cuadro N. º 1. Civilizaciones y alimentos de la edad antigua. 22

Cuadro N. º 2. Civilizaciones y alimentos de la edad media. 26

Cuadro N. º 3. Civilizaciones y alimentos de la edad moderna 30

Cuadro N. º 4. Civilizaciones y alimentos de la edad contemporánea. 37

Cuadro N. º 5. Diagnóstico de la cantidad de revistas gastronómicas existentes en Maracay. 77

Cuadro N. º 6. Recopilación de la información de los sitios gastronómicos en Maracay. 77

Cuadro N. º 7. Cálculo de los costos para la elaboración de la revista 96

Cuadro N. º 8. Ingresos por publicidad previstos 97

**Índice de figuras**

**Págs.**

Figura N. º5 Partes de una letra. 57

Figura N. º6 Ejemplos de los tipos de fuentes con serif. 59

Figura N. º7Ejemplos de los tipos de fuentes sans serif. 60

Figura N. º8 Ejemplos de los tipos de fuentes cursivas. 61

Figura N. º9 Ejemplos de los tipos de fuentes cursivas. 62

Figura N. º10 Descomposición solar en los espectros de color. 64

Figura N. º11 Círculo cromático. 65

Figura N. º12 Doce grados de gris entre el banco y el negro. 66

Figura N. º13 Gradación del matiz frente a la luz. 67

Figura N. º14 Síntesis aditiva - RGB. 68

Figura N. º15 Síntesis sustractiva - CYMK. 69

Figura N. º16 Logotipo principal de la revista digital en su versión positiva. 89

Figura N. º17 Logotipo principal de la revista digital en su versión negativa. 89

Figura N. º18 Logotipo versión positiva 90

Figura N. º19 Logotipo en versión negativa. 90

Figura N. º20 Ejemplo de la funcionalidad del logotipo en una portada 91

Figura N. º21 Paleta de colores para la primera edición. 92

Figura N. º22 Paleta tipográfica de la revista digital. 93

Figura N. º23 Ejemplo de la tipografía Romeral. 93

Figura N. º24 Ejemplo de la tipografía Aller. 94

**Introducción**

La comunicación es un fenómeno exclusivo de los seres humanos, permitiéndonos trasmitir información de manera efectiva a través del lenguaje, signos, símbolos, gestos, etc. La comunicación es la base de las civilizaciones modernas, lo que da contexto a lo que hoy conocemos como las diferentes culturas. En cada una de estas culturas existen distintos rituales comunicativos, entre el que destaca el más natural de todos, el comer.

A partir del estudio de la comida y la cocina, nace la gastronomía como ciencia para los apasionados a crear o degustar los diferentes sabores que nos ofrecen en distintas partes del mundo y que están estrechamente vinculadas con la identidad de cada individuo.

La comunicación se ha expandido a la era digital en la que solo con un dispositivo en nuestros bolsillos podemos estar enterados de todo lo que pasa a nivel mundial. Esto abre una ventana de posibilidades para el mundo gastronómico a través de diferentes medios como el periodismo, donde podemos difundir recetas, innovaciones culinarias y nuevos lugares para degustar lo mejor de cada cultura.

Atendiendo la necesidad de comunicar contenido culinario fundamentándose en el periodismo nace el presente proyecto “*Wulay: Comiendo en Maracay”* que se centrara en una revista digital para guiar a los ciudadanos y turistas que estén en la ciudad de Maracay, estado Aragua, Venezuela, a través de sus restaurantes, cafés, cantinas, etc.

Esta investigación nace a partir de la falta de información, guías y contenido periodístico sobre la ciudad de Maracay en materia gastronómica. *Wulay* quiere reforzar estos campos por medio de una revista digital que sea de fácil acceso y generando contenido como reseñas, entrevistas, reportajes, mapas, etc., que conduzcan fácilmente al usuario a encontrar un buen lugar donde comer en el amplio repertorio que ofrece la ciudad jardín de Venezuela.

La presente investigación tiene como objetivo esclarecer el término gastronomía para lograr diseñar una revista digital sobre los lugares gastronómicos más influyentes en la ciudad de Maracay. En el primer capítulo de esta investigación plantea el problema de investigación y los objetivos específicos necesarios para diseñar y crear una revista digital.

En el segundo capítulo, se expondrá el marco teórico donde definiremos la historia de la gastronomía, su evolución y su estado actual. Dentro de este capítulo se detallan las especificaciones necesarias para lograr la comprensión de la creación de una revista digital, definiremos color, diseño, tipografías, logotipo y fotografía.

En el tercer capítulo, se detallan los términos metodológicos que fueron utilizados para la realización de este trabajo. Dentro del cuarto capítulo se fundamenta en las especificaciones que posee el proyecto en sí. Nos dedicamos a exponer cada uno de los aspectos de diseño de la revista digital.

Para finalizar, el quinto capítulo posee las conclusiones del presente trabajo y las recomendaciones que se realizan a futuros investigadores sobre este tema. La realización de este trabajo presente demostrar la importancia de la gastronomía de la ciudad de Maracay

***CAPÍTULO I***

***EL PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA***

* **Planteamiento del problema**

La gastronomía venezolana es una de las más diversas de la región latinoamericana, no solo por privilegiada su ubicación geográfica, sino por las grandes corrientes de influencias gastronómicas internacionales que allí habitan. Cada región venezolana logra distinguirse entre las demás. Es como si compitieran buscando tener la mejor gastronomía. Cada una posee su plato insignia que enaltece sus raíces.

Por ejemplo, tenemos que en Oriente abunda el consumo de caldos de pescado acompañados de carbohidratos como la yuca y el ñame. En la Región del Zulia tenemos platos excéntricos que van desde chivo en salsa hasta pasteles de trigo fritos, y entre sus postres destacan los huevos chimbos. En los Llanos la historia es distinta, poseen una gastronomía con alto consumo de carne de res. La parrilla y carne en vara son consumidas con diversos tipos de quesos, todos estos elementos derivan de la producción de las zonas agrícolas. En esta región también se hace presente el consumo de animales de caza, tales como el chigüire o morrocoy.

Por su parte, la ciudad de Maracay forma parte de la región central del país. Una región muy diversa a la hora de consumir alimentos. Es la región con más influencias italianas, portuguesas, francesas, españolas y de muchas más índoles europeas. El estado Aragua en sí es reconocido por las bondades de sus granos de cacao, los cuales le han dado prestigio mundial a la localidad del Chuao, quienes por más de 400 años han producido el mejor cacao criollo que es considerado como el mejor del mundo.

Con todas estas descripciones sobre el estado Aragua podríamos pensar que la ciudad Maracay está llena de las mejores chocolaterías del mundo que buscan resaltar la identidad del estado. Pero esto no es así, la gastronomía maracayera se encuentra atendiendo otro tipo de demanda; la fusión de influencia europeas. Tal y como lo demanda la región central del país. En los últimos años la gastronomía de Maracay se ha expandido notablemente. Podemos apreciar la presencia de nuevos restaurantes que buscan satisfacer a sus comensales con los platos más diversos de la ciudad.

Atendiendo a este notable fenómeno la revista digital *Wulay: comiendo en Maracay,* busca generar una ventana que exponga a los restaurantes, cafés y las cantinas más destacadas la ciudad. El formato digital de nuestro magazine se debe a que las revistas impresas son de difícil acceso y tienen un elevado costo que algunos venezolanos no se encuentran dispuestos a pagar. Las herramientas de internet nos permitirán elaborar nuestra primera edición en el formato digital para crear un contenido más dinámico, de fácil lectura y entendimiento, con un formato fresco, bastante compacta y lo más importante: fácil de obtener.

* **Formulación del problema**

Fundamentándonos en el planteamiento anterior surgió la siguiente interrogante para la presente investigación:

*¿Cuáles son los lugares gastronómicos que destacan en la ciudad de Maracay, estado Aragua?*

* **Objetivos de la investigación Diseño de los objetivos**

1.3.1. General:

Diseñar y crear una revista digital con contenido gastronómico sobre los lugares más influyentes en la ciudad de Maracay, estado Aragua.

1.3.2. Específicos:

* Diagnosticar la cantidad existente de revistas gastronómicas en Maracay.
* Recopilar la información sobre los sitios gastronómicos en Maracay.
* Diseñar el aspecto gráfico, la línea editorial y el tipo de público al que estará dirigida la revista.
* Crear el contenido correspondiente a la primera edición.
* **Justificación temática**

Según la Real Academia Española (2017) el término gastronomía se define como “El arte de preparar buena comida” también sugiere una segunda definición que se refiere “El arte de buen comer”. Para el presente trabajo ambas definiciones son válidas pero la que más se arraiga dentro de nuestro proyecto de investigación es la afición del buen comer y de visitar buenos restaurantes, donde el comensal pueda vivir una experiencia de deleitarse con la comida.

Por lo tanto, *Wulay*, se encargará de divulgar cuales son los mejores lugares gastronómicos en la ciudad de Maracay, estado Aragua, ya que existen diversos lugares que tienen una oferta culinaria bastante interesante y de alta calidad. Esto pertinente a la comunicación social utilizando como medio la revista en formato digital, para estimular a los venezolanos a conocer los mejores restaurantes de la *ciudad jardín* de Venezuela.

En cuanto a la utilización del formato digital se vislumbran dos grandes ventajas. La primera ventaja es conectar con la audiencia con mayor facilidad, lo que supone un *feedback* entre los creadores de la revista y sus consumidores. La segunda es evitar un formato físico, lo que requiere de altos costos de impresión, distribución y ventas en un país donde existen dificultades económicas y comprar una revista puede ser algo de segundo plano.

* **Alcances de la investigación**

El alcance planteado para esta investigación de proyecto factible comprende la elaboración del trabajo de grado basado en la investigación documental y bibliográfica de la revista digital, para ello es necesario establecer como objeto de estudio las teorías, los antecedentes, los aspectos históricos, los modos de producción, la diagramación, la edición editorial, entre otros, esto con el objetivo de generar un producto comunicacional atractivo.

Para la creación de la revista digital es necesaria la delimitación del estilo editorial que se quiere obtener. Es necesario saber cuáles son los colores, las tipografías y la identidad corporativa que definirá es estilo de la publicación digital. El contenido debe ser adecuado al medio digital para que los receptores consuman la información con mayor eficiencia y comodidad.

Además, se requiere el estudio de la gastronomía en Aragua para la creación del contenido editorial. A través de entrevistas, artículos y reportajes que complementen la producción digital de la revista. Asimismo, se incluirá el contenido recopilado mediante entrevistas lo que nutrirá de información al proyecto.

***CAPÍTULO II***

***MARCO TEÓRICO***

* **Antecedentes de la investigación**

A continuación, se presentan algunos de los trabajos de grado que poseen aportes del tema culinario venezolano y del diseño de publicaciones digitales, los cuales son pertinentes para los antecedentes nuestra investigación.

Dentro de los más destacados encontramos, una tesis publicada por María de Jesús Colucci y Ariana Falcón, en el año 2013, de la Universidad Católica Andrés Bello (UCAB), titulada *La buena vida por Alberto Soria,* que nos describe que un gourmet no nace, se hace, y lo que se necesita para ello es amplia información, sensibilidad y disposición anímica para realizarlo. Soria, busca explicar y dar a entender el goce del buen comer en conexión con todos los sentidos del ser humano.

Aimara Abad, publicó en el año 2010, su tesis de licenciatura en Comunicación Social de la Universidad Central de Venezuela (UCV) titulada *Revista de cocina criolla, ají dulce: creación y elaboración de un proyecto editorial.* Abad nos brinda un gran panorama sobre la edición y publicación de un proyecto de cocina venezolana. De allí se recopilaron los recursos necesarios para la construcción editorial de nuestra revista digital.

Por su parte, Lezmy Rojas y Liandy Rivero publicaron en el año 2013 en su proyecto de grado para obtener la licenciatura en trabajo social de la Universidad de Oriente (UDO) un trabajo titulado, *La gastronomía típica como una forma de subsistencia en la historia de la vida de dos nucleas familiares de la ciudad Cumaná 2012*, donde destacan que la gastronómica es mucho más que una expresión cultural. Las autoras refieren que la cocina es un elemento necesario para la subsistencia del ser humano.

En la misma línea argumentativa encontramos el escrito titulado *Gastromolecular: revista de gastronomía dedicada a la cocina molecular*, escrita por Marisol Chirinos en el 2011, para su trabajo de grado en la escuela de Comunicación Social de la UCV. Este trabajo de grado se enfoca en afirmar que el movimiento culinario puede ser aplicado a la ciencia. Es decir, una propuesta gastronómica puede ser más atractiva cuando se le aplica ciencia, la modificación del diseño y la composición de un plato puede generar una mejor experiencia al comensal.

También encontramos el escrito de Adán Legarra y Arantzazu Aleana, quienes en 2007 realizaron el proyecto titulado, *Proyecto de creación y elaboración de una revista gastronómica: A la carta*, para obtener su licenciatura en Escuela de Comunicación Social de la UCV. Los autores nos presentan una guía gastronómica de la ciudad de Caracas donde dan a conocer la grandeza del arte culinario en la capital venezolana.

Por último, dentro de los trabajos de grado se encuentra el de Diana Montilla en el año 2012, titulado *“Tesorogastronomico.com”: revista especializada en la gastronomía regional venezolana*, perteneciente a la Escuela de Comunicación Social de la UCV. Este trabajo de grado se centra en generar un sitio web que se dedica a exaltar las riquezas de la gastronomía regional en Venezuela.

También se encontraron diversos artículos en línea de múltiples universidades y escritores ampliamente reconocidos en el tema anteriormente expuesto. Dentro de los más útiles y resaltantes tenemos un boletín antropológico de año 2002 perteneciente a Mario Sanoja e Iraida Vargas de la UCV titulado *Visión histórica de la gastronomía y la culinaria en Venezuela,* que nos ayudó a vislumbrar que cada sociedad posee una estética propia bajo la cual elaborar sus alimentos tradicionales según factores como la religión y la herencia ancestral.

Asimismo, Rafael Cartay, publica en el año 2015, en una revista de investigaciones de la Universidad de Los Andes (ULA), un escrito titulado *Una nación también se construye desde el plato,* donde se dedica a describir un corpus culinario nacional en base a la reconstrucción histórica del proceso. Cartay afirma que en muchas ocasiones la cocina popular se dedica a celebrar el sentimiento nacional.

Por su parte, Bernardo Flores Ortega, se dedica a publicar junto con la ULA, un artículo titulado *La gastronomía en el Táchira: un elemento de integración de la región fronteriza,* donde no duda en afirmar que las costumbres culinarias se deben a los aspectos demográficos y educativos de una nación.

Para finalizar, es necesario destacar que todo el arqueo bibliográfico obtenido gira en relación a la gastronomía, el diseño editorial, el diseño web y las revistas digitales. Todo esto sirvió para elaborar una base suficientemente sólida para construir una visión propia para *Wulay*.

* **Bases teóricas**

Dentro de las bases teóricas definiremos a profundidad los tres grandes ejes sobre los que gira este trabajo de grado: la gastronomía, el diseño y la revista digital.

* **ESTADO ARAGUA**
* **Ubicación**

El estado Aragua es uno de los veintitrés estados de la República Bolivariana de Venezuela, su capital es la ciudad de Maracay. Se encuentra en el centro-norte del país y pertenece a la Región Central de Venezuela. Posee una superficie total de 7014 [km²](https://es.wikipedia.org/wiki/Kil%C3%B3metro_cuadrado) dividido en 18 municipios y 50 parroquias. Entre las demás ciudades que conforman este estado destacan, El Limón, Cagua, Turmero, Santa Rita, La Victoria y Villa de Cura.

Arellano (1987) detalla que en cuanto al clima Aragua posee una variación que oscila entre clima cálido y semiárido en la mayor parte de los valles, hacia la costa hay presencia de mayor humedad y aumenta el terreno montañoso propicio para la vegetación de árboles con abundante follaje en las zonas nubladas del Parque Henri Pitier. En la zona costera predominan los matorrales espinosos y en los valles predominan las gramíneas.

Aragua es atravesada por la cordillera del Litoral lo que les proporciona a sus ciudadanos una tierra fértil propicia para la cosecha y cultivos de diferentes rubros agrícolas entre los que destacan el cacao y la caña de azúcar.

* **Antecedentes históricos**
* **Conquista de los españoles, Siglo XIX y Siglo XX**

Inicialmente el estado Aragua formaba parte de la Provincia de Caracas, durante el año 1555. Fue en la última década de Siglo XVI que los españoles comenzaron a penetrar en los Valles de Aragua. Las tierras de Aragua fueron repartidas entre unos 40 encomenderos del Valle de Caracas. La ciudad de Maracay fue fundada en 1701.

En 1800 la zona de los Valles de Aragua estaba compuesta por pardos, criollos, zambos, esclavos y al menos unos cinco mil indígenas registrados que se ubicaban en los sectores de Turmero y Guacara en específico. Para ese momento la lengua española se había establecido en los habitantes de esa zona, era muy extraño conseguir algún indígena que hablara su lengua ancestral.

Durante el Siglo XIX, para ser exactos el 11 de febrero de 1848, Aragua fue creada como una provincia separada de Caracas. Aragua pasa a componerse por Turmero, Maracay, Villa de Cura, San Sebastián y La Victoria, siendo esta última su capital. Para 1864 Aragua se convierte en territorio independiente hasta 1866 cuando se fusiona con el estado Guárico para pasar a conformar el estado llamado Guzmán Blanco con capital en Villa de Cura. Tras más de tres décadas Aragua se separa de la fusión anteriormente mencionada y vuelve a su estado de independencia durante 1899, La Victoria vuelve a ser la capital del estado. Para el año de 1917 Aragua traslada su capital de La Victoria a Maracay.

* **Manifestaciones culturales**

Dentro de las manifestaciones culturales más conocidas dentro del estado Aragua destacan:

* Joropo Central.
* Parranda Central.
* Velorio de Cruz de Mayo.
* Toro de Colores.
* La Llora.
* Diablos Danzantes de Cuyagua, Turiamo, Cata, Ocumare y Chuao.
* Jokilis y Gorilas de la Colonia Tovar.
* Gorilas de San Mateo.
* Los Pastores del Niño Jesús de El Limón y Chuao.
* **LA GASTRONOMÍA**
* **Orígenes**

El término gastronomía fue acuñado por primera vez por el poeta francés Joseph Berchoux en su poema *La gastronomie ou l'homme des champs a la table*, publicado en el año 1801. La gastronomía es considerada el conocimiento razonado que mantiene el hombre para definir su nutrición. Es la búsqueda, el proceso, la preparación y manipulación de los alimentos.

Por su parte, J. A. Brillat Savarin (1964, p. 40), explica que la gastronomía se encuentra relacionada con diferentes materias como la física, el comercio, la economía, la química y hasta la historia. Pero explica que su relación más estrecha es con la cocina, donde es considerada el arte de guisar los mejores alimentos para luego regocijarse en ellos.

El autor también explica que la gastronomía tiene el objetivo de velar y mantener al hombre en el mejor estado posible a través de la elaboración de los mejores alimentos. En este sentido, la gastronomía constituye el sistema material de la conservación física del hombre y sus medios de ejecución. Un sistema que depende de factores como el apetito y hasta el sistema económico, este último le asigna al individuo un mejor poder adquisitivo, lo que se traduce en una mejor inversión para los alimentos.

Popic (2019) destaca que el hecho alimentario es mucho más que ingerir los nutrientes que el cuerpo necesita. Tiene que ver con la cultura, con las relaciones que establecen los grupos humanos para vivir en sociedad. El autor refiere que la gastronomía no tiene nada de frívolo, es aprendizaje y comportamiento.

Entonces podemos afirmar que la gastronomía es un arte conformado por las diversas elaboraciones y cocciones culinarias de una región o sector en específico, que se llevan a cabo para satisfacer la demanda de subsistencia del hombre.

* **Historia de la gastronomía**
* **Edad antigua**

Algunos antropólogos han descrito que, tras el estudio de hallazgos rupestres, podemos afirmar que la presencia y la evolución del hombre en la Tierra al principio fue muy lenta, así lo detalla Monroy y Martínez (2008), quienes describen a la edad de piedra como al tiempo de la humanidad del que no existe algún documento escrito y el cual clasifica en dos grandes periodos: el paleolítico y el neolítico. Monroy y Martínez (2008) detallan que los estudiosos ubican la aparición del hombre dentro de la era cuaternaria del paleolítico, esto es unos 600 mil años a.C.

El paleolítico fue dividido en tres: paleolítico inferior (600 00 a 70 000 años a.C., aprox.), paleolítico medio (70 000 a 40 000 a.C., aprox.) y paleolítico superior (40 000 a 8000 a.C., aprox.).

Los hombres que vivían en el paleolítico inferior habitaban en cavernas, construían con sus manos instrumentos de piedra y hueso, y su alimentación se basaba en la recolección de frutos y raíces, moluscos, aves y pequeños animales, se cree que la alimentación era más herbívora que carnívora.

En diversas pinturas rupestres se documentan las primeras imágenes de caza y cocina de los primeros alimentos. Y con la aparición del fuego era posible hacer combinaciones de diferentes alimentos para confeccionar una comida final. De allí provienen los primeros vestigios de la gastronomía como la conocemos hoy en día, esto gracias a la manipulación y combinación de diversos alimentos.

Por su parte, Monroy y Martínez (2008) destacan que, desde el punto de vista gastronómico, la aparición del fuego fue un hecho muy significativo, ya que, mediante el calor, las carnes y frutos cambian de color y consistencia, brindando un nuevo sabor. Detallan que la primera técnica culinaria apareció cuando el hombre sumergió los alimentos en agua caliente, lo cual tuvo como resultado un líquido saborizado que conocemos como caldo hoy en día.

Durante el paleolítico superior el hombre se especializó en la construcción de armas más elaboradas, lo que supuso la aparición del arco y la flecha como principal recurso para la caza. El cambio de clima de las glaciaciones obligó a los hombres a cazar la fauna propia del hábitat frío; mamuts, rinocerontes lanudos, osos, caballos, renos y antílopes. La captura de uno de estos animales proporcionaba alimentos durante varios días a varias familias.

Otro elemento transcendental que influye directamente dentro de la gastronomía actual es la aparición de la sal, y aunque no se sabe exactamente cuando descubrió el hombre la sal (procedente de la tierra o el mar), significó un gran avance en su alimentación. La sal no solo mejoró el sabor de los alimentos, sino que ayudó al hombre a conservarlos por largos periodos.

Con la domesticación de los animales el hombre se hizo más sedentario y se introdujeron también otros alimentos de ellos: leche, queso, huevos, miel. El hombre aprendió a elaborar recipientes para almacenar alimentos y logró hacer algunos resistentes al fuego, con lo que mejoró la preparación de los alimentos y la forma de comerlos, esto supuso una mejora en la alimentación lo que trajo como resultado la prolongación de la vida humana y el crecimiento exponencial de la población.

Dentro de la edad antigua se fueron desarrollando distintas civilizaciones dentro de las que destacan Mesopotamia, Antiguo Egipto, el Imperio Romano, entre otras, para hacer más digerible el contenido nos dedicamos a la realización del **Cuadro N. º 1** donde se encuentran divididos por periodos los distintos tipos de comida que llegaron a producir las diferentes poblaciones en la Tierra de aquella época.

*Cuadro N. º 1. Civilizaciones y alimentos de la edad antigua.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Civilización** | **Año** | **Alimentos** | **Preparación** | **Aporte** |
| **Mesopotamia** | 7000 a 562 a.C. | **Vegetales:** poro, ajo, melón, sandía, cebolla, higo, dátil, granada, uva, almendra, trigo y otros granos, manzana, olivo.  **Animales:** buey, oveja, ternera, cabra, cerdo, ganso, pichón, antílope y otras piezas de caza (excepto codorniz), pescado, ostras.  **Productos derivados:** aceite de oliva, huevo, pan, cerveza, vino. | - No se tienen datos exactos. | - Parece ser que aquí  se inició la  civilización: agricultura,  fundición de los metales,  domesticación de animales y el primer  código escrito (el de  Hammurabi). |
| **Egipto** | 5000 a 1100 a.  C. | **Vegetales:** poro, ajo, melón, sandia, cebolla, higo, dátil, granada, uva, almendra, trigo y otros granos, manzana, olivo.  **Animales:** buey, oveja, ternera, cabra, cerdo, ganso, pichón, antílope y otras piezas de caza (excepto codorniz), pescado, ostras.  **Productos derivados:** aceite de oliva, huevo, pan, cerveza, vino. | -Se sabe que a veces  amasaban la harina con  los pies y que la estiraban con rodillo.  -Se alimentaba de manera especial al ganso, para hacer crecer su hígado.  Cebaban las aves. | -Fueron los primeros en elaborar el pan.  - Conocían el foie-gras.  - Inventaron la técnica para cebar aves. |
| **Hebreos** | 1700 a. C. | **Vegetales:** lenteja, haba, lechuga, poro, ajo, cebolla, oliva, melón, uva, cilantro, comino, laurel, albahaca, hierbabuena, granos, menta, eneldo.  **Animales:** cabra, oveja, vaca, codorniz, pescado.  **Productos derivados:** leche, mantequilla, miel. | - Acostumbraban mucho las sopas, potajes y guisados de carne y vegetales. La carne y pescado, asados al fuego.  - Amasaban panes con harina al rescoldo.  - Usaban pan con  levadura, excepto siete días al año, en Pascua. | - No se tienen datos exactos. |
| **Persia** | 546 a 331 a. C. | **Vegetales:** trigo, arroz,  ajonjolí, alfalfa, maíz, manzana, uva, higo, olivo, pistache, limón, nuez, dátil,  chabacano, durazno, pepino, cebolla.  **Animales:** pollo, carpa, elefante, rinoceronte, tortuga, buey, asno, pescado, gallina, pavo, pato. Para el rey se preparaban carnes menos comunes como camello, cebra, gacela, avestruz, antílope.  **Productos derivados:** pan, vino, miel, aceite de ajonjolí. | - Inicialmente se usaba una pasta de pescado que se secaba a la sal, se machacaba con mortero y a veces se horneaba.  - Se hacía gran consumo de piezas de carne asada y de especias.  - En general, no era una comida muy nutritiva. | - Hay opiniones que atribuyen a los persas la invención de los banquetes públicos y el vino.  - Favorecieron el  intercambio de productos entre Oriente y Occidente. |
| **China** | 3000 a.C.  a 220 d.C. | **Vegetales:** mijo, trigo, arroz, soya, ajonjolí, apio, calabaza, cebolla, ajo, pepino, chícharo, cilantro, uva, durazno, naranja, semilla de loto y coco; melón, azafrán y jazmín.  **Animales:** pollo, carpa, elefante, rinoceronte, tortuga, buey, oveja, cerdo, oso.  **Productos derivados:** miel, aguardiente de arroz, fideos, queso de soya, infusiones de té. | - Carne asada o braseada con miel. Los mongoles invasores consumían cordero hervido.  - Elaboración el té hirviendo hojas y brotes de plantas en agua.  - Los alimentos se preparaban en forma delicada. | - Inventores del molino  de harina, la pasta  (fideos), el queso de soya y el aguardiente de arroz.  - Fueron los primeros en usar los palillos como instrumentos para no comer con las manos. |
| **Grecia** | Siglo II a.  C. a Siglo  III d. C. | **Vegetales:** trigo, cebada, salvado, avena, haba, lenteja, rábano, poro, pepino, cebolla, espárragos, lechuga, ajo, col, setas.  **Hierbas aromáticas:** hinojo, yerbabuena, albahaca, romero.  **Frutas:** higo, pera, manzana, nuez, membrillo, uva pasa, dátil.  **Animales:** cordero, cabrito y cerdo; pollo, pintada, pavorreal, pichón, pato y ganso, muchos pescados y mariscos.  **Productos derivados**: leche y queso de cabra y oveja; aceite de oliva, miel, pan, vino. | - Conocían hasta 72 clases de pan, que elaboraban en muy diversas formas.  - Preparaban pescado con aceite de oliva cocido sobre la leña y  conservaban el atún en aceite.  - Preparaban cordero y cabritos cocidos al espetón. El cerdo relleno o en embutidos; cebaban las aves.  - Hacían vinos con  muchas hierbas  aromáticas, que fueron muy apreciados en  Italia. Inventaron el garum, salsa con entrañas de pescado que ponían en salmuera y dejaban fermentar al sol. Esta salsa fue muy usada en la antigüedad. | - Tenían un horario fijo de comidas.  - Conservaron el atún en aceite.  - Fueron los que transmitieron el consumo del cerdo al mundo occidental.  - Inventaron el *garum* tan usado en la antigüedad.  - Dieron un toque de distinción y buen gusto a la comida y su servicio.  - Aquí aparece la  **literatura gastronómica:** “Hedypatheia” (El  buen comer) poema de  Arquestrato. Y El festín de los sabios, obra de Ateneo de Naucratis. |
| **Roma** | República Siglo VI  al I a. C.  Imperio  Siglo I a.  C. al V d.  C. | - En la Roma primitiva la  alimentación era muy frugal, basada sobre todo en vegetales. Al extender su  territorio fueron trayendo a  Roma los productos de las provincias; por esto de una u otra forma cultivaron y conocieron prácticamente todos los productos conocidos en la antigüedad. | - Se preparaban los platillos de muy diversas formas. Se hacía granuso de las especias y la tendencia era preparar platillos exóticos y extravagantes, disfrazando o alterando  la naturaleza propia del alimento en su sabor y  presentación. | -En Roma es donde se  estructura, por primera vez, **una cocina** con cierta universalidad de  productos.  - Con el refinamiento y  régimen de comidas  en ella existentes, la gastronomía reconvierte en factor de civilización.  - Aparece el mantel;  aumenta el uso despiezas de vajilla y cubertería en la mesa.  - Marcus Apicius, gran  anfitrión romano, escribió su libro ***De Re***  ***Coquinaria,*** considerado como el más antiguo libro completo en materia culinaria. |
| **América** | 3300 a. C. | **Productos vegetales:** maíz, frijol, calabaza, chiles diversos, raíces, nopales, maguey, amaranto, tuna.  **Productos animales**: caza de animales terrestres y acuáticos.  **Productos derivados**: miel. | - Pescado en salazón.  - Dulces de amaranto con miel.  - Pulque (bebida fermentada del maguey) y otras bebidas fermentadas de plantas y granos. | - No se puede hablar de aportaciones, puesto que vivían muy lejos unos de los otros. |

**Fuente:** extraído de Monroy y Martínez (2008).

* **Edad media**

La edad media es el período abarcado entre la caída del Imperio Romano en el año 476, hasta la caída de Constantinopla en el año 1453.

Constantinopla fue fundada por Constantino en el año 330 a.C. y posteriormente se convirtió en la segunda capital del Imperio Romano. Dicha fundación tiene dos grandes polos de influencia en las masas, el primero es la unión de la población en una misma religión y cultura, y el segundo es el crecimiento comercial, lo que se traduce en un crecimiento gastronómico.

Monroy y Martínez (2008) destacan que Constantinopla era el centro del comercio en el mundo antiguo, era un centro lleno de riquezas, lo cual le otorgó a la cultura gastronómica un gran patrimonio ya que se podían encontrar y consumir fácilmente productos de primera calidad.

Entre los alimentos de mayor consumo estaban los quesos agrios, las hierbas aromáticas, las carnes suaves y jóvenes de los lechones gazapos, los cabritos, los corderos y mucho pescado. Estos alimentos eran mezclados con hierbas y esencias que no solo incrementaban su sabor sino su valor nutricional y digestivo. Las hierbas usadas eran finamente combinadas con mieles, extractos de árboles, perfumes de flores y otras variaciones que enriquecían la cocción de cada plato. También aprendieron a combinar lo dulce con lo salado, lo cual enriqueció el crecimiento gastronómico de la época.

Otro aspecto importante al que se refieren Monroy y Martínez (2008) es la comunicación entre regiones, lo cual hizo que la experiencia de compartir alimentos y costumbres incrementara. Persia sirvió de puente para que La India comercializara su seda y sus especias, China logró mostrar que su alimento más preciado era el arroz y los persas se encargaron de mostrar a la edad media el caviar, los pistaches y los perfumes de rosa. Todo esto a través de un acto de comunicación.

Constantinopla también tuvo su alto protagonismo gastronómico en esta época, Se construyeron grandes salones llenos de lujos y riquezas solo para comer, la mesa era un momento de protocolo y etiqueta, comenzaron a sentarse, implementaban vajillas de oro puro, tomaban diferentes tipos de vino, y elaboraban queso y cuajadas, con las que rellenaban diferentes piezas de comida. Usaban muchas hierbas y especias gracias a su valor antiséptico y digestivo. Para el Siglo X se comenzaron a usar las etiquetas para identificar los alimentos.

Los turcos derrumbaron las murallas de Constantinopla el 29 de mayo de 1453 y los monjes e intelectuales se distribuyeron alrededor de Europa y de ahí nació la cultura de la antigüedad clásica del continente europeo. Lo que supone con la salida de los monjes un crecimiento sustancial para la gastronomía de la región.

A continuación, presentamos el **Cuadro N. º 2** donde se detallan de forma individual y por época la manipulación y preparación de los alimentos pertenecientes a la edad media.

*Cuadro N. º 2. Civilizaciones y alimentos de la edad media.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Época** | **Lugar** | **Alimentos** | **Preparación** | **Aporte** |
| **Alta Edad Media**  **(Siglos VI a XI)** | Europa | **Comida del pueblo muy pobre:** salchichón, poro, cebolla, pepinos, hongos y pan.  **Comida de los nobles:** abundancia en carnes, sobre todo caza, pesca, algo de hortalizas y frutas. Se empleaban piezas ostentosas de carne, pero de poca calidad: pavo real, faisán, cigüeña,cisne, asno. Poco buey y cordero. Gran uso de especias.  **Bebidas:** vino, hidromiel, cerveza, leche (la de burra era muy apreciada).  **Comida en los conventos:** sabrosa, nutritiva y sencilla; carne, hortalizas, queso, vino, fruta, miel. | - Conventos: potajes muy nutritivos con abundante carne y verdura. Elaboran quesos y vino.  - En la corte gustaban de revestir las piezas de ave con sus plumas, después de cocerlas. Muchas veces eran rellenas de diferentes  preparaciones o tenían dentro pajarillos vivos.  - Cocían el asno al espetón.  - La comida en general era muy especiada para disimular el sabor pasado de los alimentos. Era comida pesada.  - Producían vinos, quesos y cerveza. | - Después del decaimiento que se tuvo en materia alimenticia con la invasión de los bárbaros, muy poco a poco se fueron levantando.  - Fueron los frailes en los conventos quienes prepararon mejores platillos e inventaron vinos y licores. |
| **Alta Edad Media**  **(Siglos VI a XI)** | **Francia** | En la época de Carlomagno (Siglo  IX) hay una mejor alimentación en general. Se consume carne, sobre  todo de caza, tocino, hortalizas, frutas, hierbas aromáticas, huevo, queso, vinagre, miel, hidromiel,  vino, sidra. Aunque en la corte gustaban las piezas de carne ostentosas y de poca calidad. | - Los mismos sistemas de la cocina europea en general. | - Carlomagno mejora la alimentación del pueblo y el refinamiento en la mesa.  - Los frailes inventaron vinos y licores como el Champagne, el Benedictine y el Chartreuse. |
| **Alta Edad Media**  **(Siglos VI a XI)** | **España** | - Fueron importantes productores de cereales y aceite de oliva.  - Entre las carnes se consumía más el cerdo y animales de caza. También consumían pescado y ave.  - Producían y consumían pan, queso, requesón, miel, hidromiel y vino.  - El año 711 los árabes invadieron España y llevaron nuevos alimentos: caña de azúcar, granada, berenjena, nuez moscada, pimienta negra, azafrán y otras especias; probablemente también el arroz. | - Según San Isidro de Sevilla, la carne se preparaba asada, cocida, frita o en salsa.  - Dividía los alimentos en “cocina grasa” y “cocina de vigilia” (pescado y ave).  - Habla de la producción de vinos: blanco, tinto y moscatel.  - Los árabes llevaron a Europa preparaciones como las pastas, el arroz, el hojaldre y formas de cocinar propias del oriente, con la mezcla de sabores dulces y salados; abundancia de frutos secos. | - Los frailes inventaron platillos como la tortilla de huevo “benedictine” (con bacalao) o la “cartuja” (poco cocida por dentro).  - La cocina oriental influyó en la cocina europea a raíz de la invasión árabe en España. |
| **Alta Edad Media**  **(Siglos VI a XI)** | **Inglaterra** | - Dada la escasa fertilidad de los suelos, la producción de vegetales  y hortalizas era baja.  - En cuanto a las carnes, se prefería al buey y al cerdo, que solo en verano podían consumirse frescos. También había caza, sobre todo ganso y jabalí y mucha pesca.  - Se fueron aumentando los suelos destinados al pastoreo y disminuyó la producción de vino, dando lugar a un mayor consumo de cerveza. | - Comida muy aromatizada.  - Uso de especias para  preparaciones exóticas.  - Purés de legumbres.  - Gran uso del *garum.*  - Preparaban muchos quesos.  - Hacían dulces a base de frutas: conservas, jaleas, mermeladas y confituras.  - Hacían *skoodaton:* pasta de ajo, aceite, alcaparras y mostaza.  - Hacían masa de hojaldre. Elaboradores de deliciosos postres: huevos hilados, bizcochos, buñuelos con almíbar, confituras de frutas frescas o secas, cremas perfumadas a base de flores naturales: nardo y rosa.  - Vinos muy especiados.  - Combinación de sabores dulces y salados. | - Conservaron escritos y documentos antiguos que  salvaron de la invasión barbará.  - Fue centro comercial en oriente, con un gran intercambio de productos  alimenticios.  - Inventores de la masa de hojaldre, los huevos hilados y postres variados.  - Iniciaron la costumbre de comer sentados.  - Primeros en usar el tenedor.  - Conservaron mucho refinamiento en las comidas y la mesa, que en la baja Edad Media transmitieron a los italianos.  - Aparece la palabra *charcutier* (salchichero) y estos se agrupan en gremios. |
| **Edad Media**  **(Siglo XII y XIII)** | **Francia** | - En la época de San Luis IX (Siglo XIII) se mejoró la alimentación del pueblo y aun los menos pudientes consumían carne.  - Se desarrolla la salchichonería. | - Aumenta la producción de embutidos. | - Aparece la palabra *charcutier* (salchichero) y estos se agrupan en gremios. |
| **Edad Media** | **Alemania** | - Comida muy especiada y pesada a base de cerdo, caza y algo de  pesca.  - En la época del gobierno de Barbarroja (Siglo XII) mejora la cocina alemana por influencia de la italiana. | Se instituye la salchichonería  alemana; fueron grandes productores de embutidos. | - La salchichonería alemana adquiere gran prestigio. |
| **Baja Edad Media**  **(Siglo XIV a XV)** | **Europa** | - La alimentación mejoro. Más consumo de carne de ganado mayor (bobino y equino), de ganado menor (ovejas y cabras) y  de cerdo. | - Mejora la producción de alimentos, sobre todo en algunos lugares de Francia e  Italia. | - No se tiene información exacta. |
| **Baja Edad Media** | **Francia** | - En Avignon, durante el papado, se fue creando una cocina de mayor calidad, con predominio del ajo. Gustaban mucho los grandes vinos de Borgoña.  - En la corte de Borgoña también se dio un avance en el arte culinario. Abunda la caza y carne de  ganadería, pesca, frutas y cereales. | - Surgió la cocina de estilo provenzal, con gran uso de ajo y aceite.  - Hay una mayor variedad en la preparación de platillos y más calidad en los mismos. | - No se tiene información exacta. |
| **Baja Edad Media** | **España** | - No se tiene información exacta. | - No se tiene información exacta. | - A través de  España, la influencia de la cocina árabe va llegando a otros lugares de Europa. |
| **Edad Media** | **Mesoamérica** | - La base de la alimentación del pueblo fue el maíz y el chile, del que había muchas variedades.  - Otros vegetales: semilla de amaranto, frijol, calabaza, nopales, tomates, quelites, chayote, gran variedad de hongos, flor de calabaza y de maguey, algas acuáticas, cacao y tabaco.  - Gran variedad de frutas: zapote, mamey, tuna, aguacate, capulín (cereza silvestre), jícama, piña, guayaba, chirimoya, guanábana y tejocote.  - Como condimentos usaban achiote, vainilla, epazote, miel de abeja, avispa y de maguey.  - Productos de origen animal: caza de armadillo, jabalí, liebre, conejo, tuza, vanado; perros domésticos y guajolote o pavo.  - Animales de agua dulce o salada: peces, ranas, ajolotes, tortugas, camarones, acociles, gusanos, lombrices y moscos, huevos de moscos o *ahuautli.*  - Bebidas: cacao, pulque y bebidas a base de frutas. | - Con el maíz se preparaba gran variedad de tortillas y tamales: estos últimos llevaban rellenos diversos y eran salados o dulces con frutas.  - Los sistemas de cocción empleados eran el asado sobre leña o braza; al vapor y hervido. Para cocer carne empleaban el “pib”, que consistía en asado bajo tierra. También hacían diversas salsas para carnes o pescado llamadas “mullis”.  - El cacao como bebida se preparaba tostado y molido con maíz; luego disuelto enagua, endulzado con miel y  perfumado con vainilla.  - El pulpo se obtenía por fermentación del aguamiel extraído del maguey. | - La comida en Mesoamérica era muy diferente de la europea, pero sana y equilibrada.  - La aportación de los productos americanos a  Europa se dio más adelante en la edad moderna. |

**Fuente:** extraído de Monroy y Martínez (2008).

* **Edad moderna**

Luego viene el período descrito como el Renacimiento, inicia con la caída de Constantinopla en 1453 y finaliza con la revolución francesa en 1789.

Durante el desarrollo del arte culinaria de esta época se descubre América, lo que genera una mezcla entre el nuevo y el viejo continente, esto hizo que se desarrollaran las mezclas y las salsas, oscuras y blancas, hechas a base de grasa animal o mantequillas, aparecieron los grandes y rebosantes estofados de diferentes carnes y las especias se comenzaron a usar con más cautela. En cuanto a la evolución de la mesa se comenzaron a utilizar manteles y servilletas, lo que hizo el acto de comer un acto más limpio. También apareció por primera vez en Italia un instrumento para consumir los alimentos de manera más rápida y organizada, el tenedor.

La literatura gastronómica nace y marca esta época con la aparición de distintos libros y recetarios que enseñan a los lectores los procesos de limpieza y cocción de los alimentos. Monroy y Martínez (2008) destacan que el primer libro editado referente a temas gastronómicos fue el de Platina, escrito por Platina di Cremona, un bibliotecario del Papa, que vivió entre 1421 y 1481.

El libro de Platina estaba compuesto por 10 grandes tomos que describían diversos temas tales como la diversión, el sueño, la vivienda, la gastronomía, entre otros. En el tema de la cocina se enfocaba en como lavar, cortar y cocinar adecuadamente distintos alimentos.

Posteriormente, en 1516 se escribe el primer libro en lengua italiana cuyo nombre era Epulario y fue escrito por Giovanni Rosselli, era un libro que trataba sobre el conocimiento básico que adquiere un cocinero mientras está en la cocina. Fue un libro de pocos ejemplares. La creación de literatura gastronómica ubica a la comida como un medio culturalmente importante capaz de aportar grandes herencias sociales.

Para el Siglo XV, Monroy y Martínez (2008) detallan que, en Italia se comenzaron a incluir las frutas como parte de los menús, la fruta favorita de los italianos era el melón y era servido al iniciar el banquete. También tenían muy buenos quesos, se comenzó a beber té y Francesco Procopio inventó el helado.

Por su parte, España no era muy refinada. Fueron los primeros en probar alimentos mesoamericanos, sus comidas eran abundantes y poco refinadas para la época. Usaban muchas especias y condimentos procedentes de las influencias árabes. Trajeron oro y plata, procedente de América, y forjaron bellísimas piezas para las mesas de la corte.

Monroy y Martínez (2008) detallan que, en Francia en 1642, Enrique III, hijo de Catalina Médecis, elaboró el primer reglamento con las normas sobre cómo comer con cierto grado de limpieza y educación. Los reyes franceses eran apasionados por el buen comer lo que impulsó a la gastronomía de la región y la convirtió con el tiempo en la mejor del mundo.

A continuación, presentamos y describimos el **Cuadro N. º 3** donde detallamos los tipos de comidas de las diferentes civilizaciones de la edad moderna.

*Cuadro N. º 3. Civilizaciones y alimentos de la edad moderna*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Época** | **Lugar** | **Alimentos** | **Preparación** | **Aporte** |
| **Siglo XV** | Mesoamérica | Los cronistas españoles narran asombrados la gran cantidad de productos alimenticios que encontraban en los  mercados de la gran  Tenochtitlán, a saber, gran variedad de aves, tanto de caza como de cría. Piezas de animales de caza, grandes y pequeños: conejos, liebres, venados, tuzas, topos, lirones. Insectos y animales pequeños de agua y tierra. Grandes variedades de pescados, frescos y salados. Hortalizas, entre las que se destacan el maíz, chile, calabaza y tomate. Muchas y variadas frutas; las que más se vendían eran ciruelas y capulines. Semillas y granos, sobre todo muchos tipos de frijol, semilla de amaranto, papita de calabaza, cacao y cacahuate. | El maíz se empleaba para hacer tortillas y tamales de muchas variedades; también para hacer atoles. Las aves y carnes se preparaban asadas, cocidas, empanadas o en salsa. Hacían numerosas preparaciones llamadas “cazuelas “con cualquier tipo de carne, ave, pescado o insectos, con salsa de tomate, chiles diversos y semillas de calabaza. Estas salsas recibían el nombre de mullis. Hacían diferentes sopas con hierbas, chile, semillas de amaranto y de calabaza. Como bebidas, usaban el atole en muchas formas: el cacao con miel de diversos tipos; el pulque y bebidas de frutas frescas y fermentadas. Bernal Díaz dice que en la corte del emperador se preparaban “sobre treinta maneras de guisados”. | A partir del Siglo XV llegaron a Europa los nuevos productos de  América, aunque en  general, no fueron aceptados rápidamente.  Entre los más importantes están el tomate, papa (originaria  de Perú) chile, cacao, pavo, gran variedad de frutas, tabaco y chile. El oro y la plata americanos  sirvieron para embellecer las mesas europeas, sobre todo en España.  A América llegó de Europa el ganado, la caña de azúcar, olivo,  algunos cítricos, arroz, trigo. Delos productos  del viejo continente, el  cerdo fue el más apreciado. En México se  fue creando una magnifica cocina indígena con la española. |
| **Siglo XV** | Italia | Se empezaron a usar  más las frutas en el  menú | En esta época, las preparaciones culinarias en Italia eran más refinadas que en otros lugares europeos. La comida no era muy especiada. Consumían frutas al comienzo de la comida. Tenían buenos quesos. Había recetas de cocina que después se perfeccionaron en Francia y fueron platillos famosos: pato con naranjas (origen del pato al’orange), consomé, pollo al vino (origen del coqauvin), pichones con uvas (origen de las cailles Aureisin). | En el Siglo XV, Italia figura como el país refinado. Los elementos del montaje de la mesa sobresalen de los usados en el resto de Europa; esto se debe en gran parte, a la influencia bizantina. Se prepararon  recetas nuevas, que influyeron en la cocina  francesa. |
| **Siglo XV** | Francia | A finales del Siglo XV Carlos VIII invadió Italia y gustó mucho de los quesos italianos y el melón al comienzo del menú, que introdujo en Francia. | La comida no había  evolucionado aún y  continuaba con las  características de  finales de la edad  Media. | Carlos VIII queda maravillado por la belleza y el refinamiento en Italia, e inicia algunos cambios en Francia. |
| **Siglo XVI** | Italia | Llegó el tomate americano, pero fue usado solo con planta de ornato. Se le llamó pomodoro. Ya se tomaba té en Venecia. El maíz americano se empleaba para la confección de “polentas”, plato típico de Italia. | Se siguieron preparando nuevas recetas. Son de ésta época el pan de Pise (origen del pand’épices), la crema frangipane y una receta muy parecida a lo que luego fue el vol-au-vent francés. Francesco Procopio inventó el helado, que más adelante se popularizó en. Se consumen ya licores y aguardientes como el véspero, la ratafía y el rosolí. | En Italia se embellecieron y  enriquecieron las vajillas, los cubiertos y el cristal que se empleaban en el montaje de la mesa.  Fue el primer país europeo donde se empezó a beber el té. Continuaron creciendo recetas que influirían más tarde en la cocina francesa. Francesco Procopio inventó el helado. |
| **Siglo XVI** | Francia | Francisco I come el  guajolote o pavo procedente de América. Catalina de Médicis introdujo en Francia alimentos italianos, como el aceite de Toscana y las alubias. | La influencia italiana  y las tendencias  renacentistas de  Francisco I vieron  origen a la creación  de nuevas preparaciones culinarias: muy variadas formas de preparar huevos, ragouts, salsas y patajes. Aparecen las bisques. La reina de origen italiano llevó a sus cocineros a la corte francesa y con ellos, nuevas recetas y preparaciones como helado, macarrones, platos fríos, postres y licores. | Gracias a la influencia del rey Francisco I y  de Catalina Médicis, que se casó en 1533 con Enrique II y se trasladó a  Francia, se empezó a mejorar la gastronomía francesa, tanto en sus preparaciones culinarias como en la mesa. |
| **Siglo XVI** | España | Fue el primer país que conoció los alimentos mesoamericanos.  Ya se consumía la  papa, y el tomate se  empleaba para hacer  salsas. Los chiles, llamados por Colón “pimientos” -pues creía que eran una variedad de pimienta, por su sabor picante- eran más dulces y no se emplearon pronto en las recetas. El chocolate fue muy apreciado en España. Sobre todo, por los clérigos y las mujeres. | Las preparaciones españolas de esta época no fueron muy refinadas. La comida era muy abundante y especiada, con muestras claras de la influencia árabe, cómo fue la mezcla de lo dulce y salado, con abuso de azúcar, canela y vinagre.  La reina Ana de Austria llevó a Francia platillos españoles como las ollas podridas, las perdices de la Medina Coeli y las anguilas a la Real. | España fue el país a través del cual se dieron a conocer la mayoría de los alimentos procedentes del Nuevo Mundo. |
| **Siglo XVI** | Inglaterra | Aunque en un principio los detestaba, el fraile  inglés Thomas Gage  menciona y elogia  productos americanos como el chocolate y el aguacate, pero no son aceptados por la población inglesa.  A finales de Siglo llegó el té, que más adelante sería característico de este país. | Durante el reinado  del rey Enrique VIII y  su hija la reina Isabel  I, se consumían  grandes pastelones  de carne y piezas de  carnes asadas. El rey  dio el nombre de  sir loinof beef, al nombrar “barón” a una pieza de carne. Surgen recetas en honor a la reina Ana. Fueron muy característicos de esta época los puddings de arroz, la salsa de menta, capones con jugo de naranja o manos de cerdo con manzanas. Se consumía pescado en salazón en cuaresma y carne seca o ahumada en invierno. Por pascua se consumía cerdo, cordero o ternera y en otoño se preparaban gansos, sobre todo rellenos. En la elaboración de los postres, se empleaban frutas, así como cremas, aguas perfumadas y frutos secos. | Surgieron las recetas clásicas de la cocina benedictina inglesa. El rey Enrique VIII y la reina Isabel I dieron impulso al arte culinario en Inglaterra. |
| **Siglo XVII** | Francia | Las reinas españolas  Ana y Teresa de Austria, casadas con monarcas franceses -Luis XIII y Luis XVI-, llevaron a Francia el chocolate y lo pusieron de moda en la corte. En 1648. Llegó el té a Paris y en este mismo Siglo se conoció el café, que llegó a tener gran éxito en el café de Procopio, durante el reinado de Luis XIV. | El gusto que los  monarcas franceses tenían por la comida dio lugar a la creación de muchos nuevos platillos y recetas. Se dice que Luis XIII era experto en la preparación de huevos.  Aunque no fue apreciada en un principio, hubo una  influencia de la cocina española en la francesa. En la boda de Luis XVI con María Teresa probaron la salsa española. | Los reyes franceses, a  quienes gustaba el arte culinario, dieron un gran  impulso a la gastronomía en este país, que empieza a ser la mejor del mundo.  Apareció el primer “café” en, cuyo dueño fue Procopio dei  Cotelli. |
| **Siglo XVII** | España | En la corte se consumían mucho las aves, carnes y perniles. También hortalizas y frutas. Seguía habiendo un uso inmoderado de grasa, especias, azúcar, canela, limón y vinagre. | A pesar de no ser  muy refinada, la  cocina española se  fue haciendo más cosmopolita, por la  relación que se tenía  con otros países europeos. Pero las preparaciones todavía eran poco variadas, aunque abundantes.  Se usaba mucho el  aceite y manteca,  por lo que la comida era más pesada y poco apreciada por los franceses. Una preparación valiosa fue la salsa española. | España poseía maravillosas piezas y vajillas de plata y otros metales preciosos, que conseguían en sus colonias de América. |
| **Siglo XVII** | Inglaterra | Un francés empezó a vender chocolate en su casa de Londres; pero dicho alimento aún no era aceptado entre los ingleses. A fines de Siglo, era el país donde se consumía más café.  Los ingleses entran al  comercio de las especias en Oriente. | No se cuenta con información suficiente | Apareció la primera cafetería en la ciudad de  Oxford. |
| **Siglo XVIII** | Francia | Parmentier y Luis XVI lograron introducir la papa en. Llegaron a Francia frutas originarias de América, como la piña y la fresa. El tomate deja de usarse tan sólo como planta ornamental y empezaron a apreciarlo en la cocina. | En tiempos de Felipe de Orleans se empezaron a usarlas salsas oscuras.  Las preparaciones culinarias son mucho más variadas y refinadas: aparecieron salsas, guarniciones, cremas, mousses, crepas y postres. Personajes de la nobleza se interesaron por la gastronomía e  inventaron y dieron  nombre a diversos  platillos. Son figuras  importantes: Talleyrand, María Leczinska (platillos “a la reina”), el  duque de Mirepoix,  Mme. Dubarry. También surgieron preparaciones “a la financiera” o “a la  princesa”. Pralin elaboró piezas de chocolate confitadas con gran éxito y en 1776, Luis XVI autorizó la Chocolaterrie Royale. Se inventó el famoso paté de foie-gras, la salsa mayonesa y la  bechamel. Fueron más apreciados los vinos de Burdeos y se empezó a usar elchampagne para  acompañar postres. | Indiscutiblemente, Francia tiene el cetro de la gastronomía mundial. En la cocina se realizan numerosas creaciones culinarias: salsas, mousses, crepas, cremas, guarniciones, postres, patés. Los personajes  famosos dieron su nombre adiversas preparaciones. El montaje y el servicio esmerado en la mesa dieron lugar a excelentes escenas, donde tanto el anfitrión como los invitados cuidan las buenas maneras y agradable conversación.  En 1765, Boulanger abrió el primer restaurante en.  En este Siglo se generaliza el uso del tenedor en Europa. |
| **Siglo XVIII** | Inglaterra | Aumentó mucho el  consumo del té. Se inició la revolución agrícola, con grandes cambios en materia alimentaria. Los  cultivos mejoraron  notablemente y como  consecuencia la población pudo contar con una alimentación más completa y abundante, tanto de  productos vegetales como animales y derivados. | John Montagne, conde de Sándwich, inventó la preparación culinaria que lleva este nombre. | Surgió en este país la  Revolución agrícola y con ella, una alimentación más variada y completa para la población, con el aumento consiguiente de  la misma. John Montagne inventó el sándwich. Se instituyó la costumbre de tomar té a media tarde. |

**Fuente:** extraído de Monroy y Martínez (2008).

* **Edad contemporánea**

La edad contemporánea está abarcada desde 1789 hasta nuestros días. Durante este período quien ha contado con más cocineros y autores gastronómicos es Francia, por esta razón es la protagonista de la época. Francia posee el bastión de la gastronomía mundial hasta hoy en día.

Monroy y Martínez (2008) destacan que la edad contemporánea es considerada la edad de oro de la gastronomía por la influencia de la cocina francesa y la presencia de grandes chefs. La gastronomía comenzó a ser incluida formalmente en la literatura, en ensayos y teorías, que reflejaban la importancia de los alimentos para el hombre.

La influencia francesa en la corte rusa originó un servicio llamado “ruso” el que consistía en que el mesero sirve el platón a cada comensal. Esto a diferencia que en Francia se servían distintos platones sobre la mesa para que cada comensal se dispusiera a servirse lo que gustara.

También se originó el concepto de los restaurantes como áreas de disfrute de los alimentos y eran popularizados con el nombre de “americanos” y funcionaban sirviendo los platos directamente en la cocina para luego ser consumidos en las mesas.

Dentro de los personajes más destacados de la literatura gastronómica destacan tres autores: Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), Balthasar Grimod de la Reyniere (1759.1837) y el gran cocinero Antonin Careme (1783-1833).

Brillat-Savarin escribió la *Fisiología del Gusto* e inició una nueva tendencia donde se dejaron de escribir recetas formales y se pasó a una fase donde era más importante escribir ensayos sobre el origen de los alimentos y la influencia sociocultural de los mismos.

*Fisiología del Gusto* era una obra que definió la gastronomía como una ciencia, apoyado en la física, química, medicina y anatomía, y realiza reflexiones sobre la manipulación de los alimentos, la conservación, los sentidos, la obesidad, la delgadez, las bebidas y las frituras.

En el prólogo de la *Fisiología del gusto*, Savarin establece veinte sentencias gastronómicas, tan estupendamente escritas que parecen actuales, y se anotan a continuación:

* El universo sólo existe por la vida y todo lo que vive, se nutre.
* Los animales pastan, el hombre come: sólo el hombre de talento sabe comer.
* El destino de las naciones depende del modo en que se nutren.
* Dime lo que comes y te diré lo que eres.
* El creador, al obligar al hombre a comer para vivir, le incita a ello por el apetito y le recompensa por el placer.
* La gourmandise es un acto de nuestro juicio mediante el que concedemos preferencia a las cosas agradables al gusto, sobre las que no tienen esa cualidad.
* El placer de la mesa es para todas las edades, para todas las condiciones, para todos los países y para todos los días; puede asociarse a todos los demás placeres y se queda el último para consolarnos de la pérdida de los otros.
* La mesa es el único sitio donde no nos aburrimos durante la primera hora.
* El descubrimiento de un nuevo plato hace más en beneficio del género humano, que el descubrimiento de una estrella.
* Los que se indigestan o se emborrachan, no saben comer ni beber.
* El orden de los comestibles es desde lo más sustancioso a los más ligeros.
* El orden de los caldos es desde los más templados a los más fuertes y perfumados.
* Sostener que no debe cambiarse de vinos es una herejía; la lengua se satura y después del tercer vaso, el mejor vino sólo despierta una débil sensación.
* Un postre sin queso es como una hermosa a quien le falte un ojo.
* Puede llegarse a cocinero; se nace asador.
* La cualidad más indispensable del cocinero es la de actitud y también debe serlo del convidado.
* Esperar demasiado tiempo a un invitado que se retrasa es una falta de consideración hacia los que se hallan presentes.
* Quien recibe a sus amigos y no se toma ninguna molestia personal por la comida que se les prepara, no es dignó de tener amigos.
* La dueña de la casa debe asegurarse de que el café sea muy bueno; y el dueño, de que los licores sean escogidos.
* Convidar a una persona es encargarse de su bienestar durante todo el tiempo que esté en nuestra casa.

Es importante destacar que *Fisiología del gusto* tuvo un éxito abrumador, esto a pesar de que el primer ejemplar salió a la venta sin el nombre del autor dos meses antes de su muerte.

Por su parte, Balthasar Grimod de la Reyniere nació el 20 de septiembre de 1758 en París. Era un noble francés que estudio abogacía, pero se dedicó al periodismo gastronómico. Era hijo de un príncipe y se describe como una persona que nació sin manos y desarrolló con el tiempo un humor burlón hacia los demás, esto no le impidió ser un gastrónomo de primera.

Grimod ofrecía a un grupo selecto de gourmands parisinos una vez por semana un banquete privado en su casa, donde degustaban exquisitos platillos preparados por grandes cocineros. Más adelante, Grimod y los gourmands, se unieron y formaron un tribunal gastronómico de mucho éxito. El tribunal recibía a especialistas franceses que llevaban sus mejores productos buscando obtener “certificado de legitimación” que confirmara la calidad de dichos alimentos.

Monroy y Martínez (2008) refieren que Grimod publicó *El Almanaque* de los gourmands, esto como una especie de portavoz del jurado, calificando los productos, alimentos y establecimientos; sin embargo, las calificaciones solían ser muy rigurosas y severas lo que llevó a que la presión social acabara con la publicación, esto ocurrió en 1812. *El Almanaque*, a pesar de ser implacable, contribuyó a que los cocines y chefs mejoraran sus preparaciones.

En 1802, Grimod, editó otra obra llamada, *El manual del anfitrión,* que contenía tres partes; la primera trató del arte de trinchar; la segunda, del arte de disponer las minutas, y la tercera se titulaba “elementos de la cortesía gastronómica”. Algunos de sus aforismos eran:

* El huésped que en la mesa se hace esperar más de un cuarto de hora, no es un gourmand, es un grosero.
* Una comida sencilla servida en una mesa bien iluminada, sabe mejor que el manjar más rico que tenga que tomarse a oscuras.
* En ninguna parte el hombre culto debe elegir con más prudencia sus conversaciones que en la mesa.

Grimodes considerado un genio culinario que marcó su época y dejó herencias gastronómicas invaluables gracias a su exquisito paladar.

Para finalizar, Antonin Careme, nació en 1783 en una familia muy humilde, por lo cual tuvo que valerse por sí mismo desde muy temprana edad. A los 16 años entro al taller pastelero de Bailly (proveedor del príncipe Talleyrand), allí aprendió lo necesario para convertirse en un cocinero práctico.

Monroy y Martínez (2008) detallan que Entre sus libros están: *El pastelero real parisino,* en dos volúmenes; *El pastelero pintoresco*, en un volumen; *El maitre d´ hotel francés,* en dos volúmenes y publicado en San Petersburgo, Londres y Viena; *El cocinero parisino,* y su gran obra, *El Arte de la cocina en el Siglo XIX* en cinco volúmenes.

Esta etapa fue el comienzo oficial de la gastronomía como la conocemos hoy en día, llena de complementos básicos que suman descriptores de ingredientes, restaurantes, comida rápida, revalorización de la cocina regional y cocina natural.

A continuación, presentamos el **Cuadro N. º 4** que describe los alimentos de cada una de las civilizaciones de esta época.

*Cuadro N. º 4. Civilizaciones y alimentos de la edad contemporánea.*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Época** | **Lugar** | **Preparación** | **Protocolo y servicio** |
| Siglo XIX | Francia | - La preparación y conocimientos de chefs, autores y gastrónomos dio lugar a una mayor calidad en productos y preparaciones culinarias.  - El Congreso de Viena (1814-1815) dio un gran impulso a la gastronomía; aparecen platillos con nombres de personajes célebres del momento: Talleyrand, Cambacéres, Metternich, Suvarov, Nesselrode, “Santa Alianza”, entre otros.  - Los grandes chefs de anfitriones y restaurantes crearon platillos célebres de la cocina francesa. Por ejemplo, el vol. auvent (Carême); la “carpa al vino tinto” (Casimir Moisson); la “salsa bearnesa” (Adolphe Dugleré); el “pato a la sangre” (M. Lecoq).  - La tendencia de la cocina es suntuosa, compleja y sofisticada (Carême). | -La elegancia y el protocolo, que perdieron interés después de la Revolución, vuelven a surgir en la época del primer imperio  (1804-1814) y aún más en el segundo imperio (1852-1870).  - El Siglo XIX marco la expansión de los restaurantes en, dando a conocer los platillos de la época. Entre los más famosos se contaban: Beauvilliers (primer restaurante Elegante, 1792),Very, Fréres Provenceaux, Le Rocher de Cancale, La veau qui téte, Le Cadran Bleu, La Galiote, el célebre Café (1835-1856), La Maison Dorée, Café Anglais, Véfour, Vachette, Philippe, Larue, La Tour  d´Argent. A finales de Siglo, se abrió el famoso restaurante Maxim´s.  - Es también el Siglo de los grandes banquetes. Un ejemplo es el llamado “de los tres emperadores”, que preparó Dugleré, chef del Café Anglais, el 7 de junio de 1867.  - Continúa el excelente servicio en las mesas de los grandes anfitriones. La influencia francesa en la corte rusa dio origen al servicio denominado “ruso” en el que el mesero sirve del platón a cada comensal, a diferencia del servicio francés, en el que el platón era presentado a cada comensal, que se servía por sí mismo.  - La aparición de los restaurantes dio lugar a un tipo de servicio que posteriormente se denominó “americano”, en el que los platos se llevaban ya servidos desde la cocina. |
| Siglo XX | Francia | No se tiene información suficiente. | - La *belle époque* marco el clímax del refinamiento en; el lujo y belleza en comidas, bebidas, vestido y buenas maneras confirmaron a como la capital del mundo. |

**Fuente:** extraído de Monroy y Martínez (2008).

* **Gastronomía venezolana**

Está hecha de ají, casabe y arepa, como hace miles de años. La gastronomía venezolana es preservada por familias y cocineros locales diariamente. Es alimentada con la fusión de nuestras razas e impulsada por nuestros habitantes al resto del mundo.

Popic (2015, p. 28) destaca que actualmente cualquier persona que consuma una arepa de maíz que fue hecha en un budare o si, por el contrario, prueba un trozo de casabe con pescado, está repitiendo el mismo acto ceremonial alimentario que nuestros ancestros aborígenes mantuvieron durante siglos y siglos.

Popic (2015), describe que:

*La autoestima del venezolano viene envuelta en hojas de plátano, por sus venas corren torrentes de ají dulce, la rodean selvas de cacao y montañas de papelón, se baña en cascadas de maíz pilado, mientras espera el crujiente llamado de un tequeño en flor bajo un cielo de nubes blancas, como suspiros de bienmesabe, y una luna de queso de mano recién cuajado. Si volviera nuevamente a la escuela así comenzaría mi tarea cuando la maestra me preguntara a que sabe Venezuela* (cursivas en el original) (p. 17).

El autor describe que los primeros ingredientes y utensilios que fueron usados para la creación de alimentos en Venezuela eran el onoto, los cernidores de yuca, las redes de pesca, las trampas de cacería, asadores hechos con bejucos, las plantas silvestres, y la cerámica culinaria, entre otros artefactos, estos elementos conforman la etapa de gestación culinaria venezolana en su más primitiva expresión.

Luego Popic (2015) relata que surge en un periodo conocido como el *mesoindio* que data aproximadamente del 5.000 a.C. donde las condiciones climáticas cambian y permiten a los hombres originarios introducir una alimentación basada en la pesca y el manglar, esto gracias a la desaparición física de los grandes mamíferos.

Mircea Eliade citada por Popic (2015) describe que:

“La unidad fundamental de la vida orgánica; y de aquella revelación surgieron las analogías más simples entre mujer y campo. Entre el acto sexual y la siembra, y también las síntesis intelectuales más avanzadas; la vida como algo rítmico, la muerte como retorno, etc.”. (Pág. 26).

El autor reseña que es así como nace lo que hoy conocemos como la agricultura, y brota por la necesidad de recopilar distintas plantas silvestres para subsistir de manera más orgánica. Este proceso ayuda a la incorporación del maíz, la yuca y el ají a la dieta aborigen.

Para Sanoja y Vargas, citados por Popic (2015), la incorporación de carbohidratos a través de agricultura conlleva a la domesticación de la yuca amarga y al nacimiento del casabe, lo que en definitiva marca un hito en la historia de los aborígenes venezolanos.

Popic describe que diversos hallazgos pertenecientes a esa época sugieren que el maíz pertenece a la región occidente y la yuca a la de oriente. Cita el trabajo llamado *Aborígenes* del *Diccionario de Historia de Venezuela* perteneciente a María Matilde Suárez, quien describe que, el elemento que unía al maíz y a la yuca era el consumo de ají. Esto dio pie a la formación de dos polos gastronómicos, dentro de la región venezolana, en occidente se consumía maíz y ají y en oriente se consumía yuca y ají.

Con el pasar del tiempo los aborígenes fueron incluyendo diversos tipos de carnes y legumbres. De esta forma, el consumo de alimentos se arraigó en las entrañas de cada tribu y el alimentarse dejó de ser por instinto de sobrevivencia y comenzó a ser por placer. Cada tribu aborigen era dueña de sus recetas y caldos que fueron pasando de generación en generación. Convirtiendo de esta manera el comer en una manifestación social, cultural e ideológica.

Actualmente la gastronomía venezolana es la fusión de muchos sabores e influencias de países ibéricos, pero Popic rescata algo muy importante donde explica que, tras la penetración de los primeros europeos en el actual territorio venezolano, se sufrieron modificaciones sustanciales como el cambio de idioma y de la religión, sin embargo, la comida no sufrió una modificación exponencial, tanto así que actualmente podemos consumir casabe, arepas y ajíes en cualquier parte de Venezuela.

Es un hecho palpable que la gastronomía si sufrió modificaciones basadas en las influencias europeas en años posteriores, pero no fue inmediatamente, que el casabe haya subsistido hasta el día de hoy es una prueba irrefutable del valor alimentario como factor de cohesión social, al que Popic llama la defensa de lo propio.

Relata que la forma de cocina indígena del nativo venezolano era muy simple, en budares o fogones, donde se cocinaban papa, yuca, trigo, casabe o maíz. Estos carbohidratos eran consumidos junto con los diferentes tipos de carne que provenían de la caza. Todo era muy simple, lleno de sabor nativo, pero simple. Y se mantuvo hasta el presente. Cada persona que hoy se come una arepa está probando el valor de la idiosincrasia venezolana.

Popic nombra su libro *El pastel que somos*, y que mejor manera de definir la cocina venezolana que diciendo que es un pastel lleno de muchas combinaciones exóticas y apasionadas que reflejan lo más profundo de nuestras raíces y el gran valor cultural que poseen.

* **Gastronomía del estado Aragua**

Cuando uno hace una investigación en guías turísticas o en textos por internet la gastronomía del estado Aragua no aparece por ninguna parte. Sin embargo, León (1984, p. 196), afirma que “como la generalidad de nuestras regiones tiene sus platos típicos en los que la tradición y el arraigo a la costumbre se ponen de manifiesto”. El autor describe que uno de estos platos típicos de la región es el arroz con costillitas aragüeñas.

El arroz con costillitas aragüeñas es un plato típico de esta región, es descrito como algo que va más lejos del hecho de corriente y que, por su calidad, puede llegar a alcanzar la categoría de acontecimiento. Los costillares de carne suelen ser separados y picados en trozos pequeños que son ligados a un arroz y bañados de un guiso en base de aliños. El platillo aparece mencionado una y otra vez en el texto del León (1984) pero tras un recorrido por la ciudad de Maracay es muy difícil encontrar un plato con rasgos parecidos.

Cartay (2018) destaca que “Maracay perdió su rostro culinario, velado por muchos rostros de cocinas venidas de otras partes, y los locales no se han dedicado con pasión por rescatar el patrimonio culinario”. Detalla que la aglomeración desordenada de inmigrantes venidos del interior del país o del exterior ha conferido a Maracay el calificativo de ciudad de “amolá vegueros”.

En la entidad aragueña ni siquiera existe una memoria gastronómica estatal, salvo un recetario que menciona Cartay (2018), -y que es prácticamente imposible de conseguir-, llamado Dulcería Criolla de Palo Negro del estado Aragua escrito por Eloína Salazar Campelo y Aura Sánchez Betancourt de 1996.

Aragua es un estado con vocación agropecuaria, que cuenta con los valles más conocidos de Venezuela, de cacaos finos, enclaves costeros, aromas mundialmente reconocidos y con una tradición culinaria afrovenezolana, pero actualmente la ciudad de Maracay atiende la demanda de fusiones gastronómicas con influencias europeas.

* **LA REVISTA**

A continuación, definiremos los aspectos relacionados a la composición básica de una revista.

* Definición

Las revistas pueden enfocarse en uno o varios temas, y con la ayuda de material periodísticos y fotografías de valor, las cuales buscan satisfacer a sus potenciales clientes.

Para Dragnic (2006, 241 - 241) una revista es “una publicación periódica no diaria que se edita por cuadernos o pliegos que pueden o no ir unidos y que tiene generalmente una vistosa presentación, sobre todo en la portada.” La autora destaca que los contenidos de una revista pueden ser muy variados y que pueden ir desde una revista de información general hasta ediciones especiales.

Por su parte, Castejón (1986, 118 - 119) refiere que una revista puede ser creada como “un medio de comunicación social no diario, en forma de un cuaderno y con una presentación particular y dinámica a través del cual se transmite mayor reposo y sosiego, y sin los cerrados esquematismos del diario, información diversa de actualidad.”

Para finalizar tenemos que según la versión digital del Diccionario de la Real Academia Española (2018), el término revista se refiere a “publicación periódica con textos e imágenes sobre varias materias, o sobre una especialmente”*.* Su interpretación hace referencia a una publicación que es emitida con cierto grado de periodicidad.

* **Elementos compositivos**

Una revista digital debe estar compuesta por distintos elementos que la diferencien de las demás y la haga ser única. Los elementos visuales complementan el contenido escrito y las fotografías, entre ellos destacan la portada, la cabecera, la contraportada, la faja, la encuadernación, el lomo y la tripa.

Cabe destacar que cuanto hablamos de la faja, la encuadernación, el lomo (más de 96 páginas impresas, dependiendo del gramaje del papel) y la tripa, estas definiciones son aplicables para revistas impresas, ya que las revistas digitales poseen contenido interactivo continuo que no son consideradas páginas como tal. Además, poseen una libertad de diseño más amplia.

Los elementos compositivos trabajan en conjunto con los elementos de la identidad corporativa, es decir, con las fuentes tipográficas, el logo, los íconos y la paleta cromática. Ambos elementos organizan el contenido escrito le brindan criterio suficiente para definir su estilo.

Todos estos componentes hacen que una publicación sea sólida y que pueda ser identificada por sus lectores a simple vista. Es necesario destacar no es obligatorio que todas las revistas estén sujetas a estos parámetros básicos del diseño, pero recomendable que una revista posea una estructura elemental que de una identidad visual definida.

Para fines de esta investigación estaremos utilizando los elementos compositivos de portada, cabecera y títulos, los cuales serán definidos acorde con nuestro contenido. La portada es el elemento principal de una revista, es el elemento determinante que atraerá al consumidor. Según Leslie (2000), “las portadas deben vender el nuevo número de la revista al lector”, (pág.44).

La portada es el primer contacto que tiene el lector con el material que va a leer. Es la cara y la presentación de la revista al mundo exterior. Si una portada no es suficientemente atractiva, estilizada, interesante y llamativa para el ojo humano, el lector jamás la levantará la publicación del mostrador, o en el caso de ser digital, nunca hará clic en el contenido. Por esta razón debe poseer una construcción sólida que vaya acorde con su tema principal.

Leslie (2000) detalla que la función comercial de una revista puede llegar a ser algo conflictivo ya que el primer lugar la portada debe representar la revista como un todo atractivo, en general, y en segundo plano se tiene destacar en individual, es decir, siempre tiene que destacar el nuevo número de la revista.

Por su parte, Zappaterra (2008), señala que:

“Un simple vistazo a una librería de Nueva York o Londres, a un kiosco de Barcelona o a Un punto de venta de prensa del Lejano Oriente revela al instante una inmensa variedad de revistas luchando por llamar la atención del comprador mediante una combinación de elementos tales como la imagen de portada, los titulares que la acompañan, la inclusión de regalos, una imagen de marca bien reconocible y toda suerte de apelaciones a la fidelidad del lector”. (Pág. 8).

Zappaterra (2008), describe que existen tres tipos de portadas. Las más comunes son las figurativas; donde destacan fotografías de rostro o cuerpo completo, luego vienen las abstractas; que como su nombre lo indica llevan contenido fotográfico o ilustraciones y composiciones abstractas, y las menos utilizadas; las de textos, son consideradas un arma de doble filo, ya que al vivir en una cultura consumista de imágenes los seres humanos nos hemos vuelto muy visuales, pero al utilizar este tipo de portada es inevitable que las personas se sientan atraídas por su rareza. A continuación, se muestra la **Figura N. º 1,** donde podemos ejemplificar el tipo de portada más común, revista figurativa:

*Figura N. º 1. Ejemplo de portada figurativa.*



**Fuente:** Vogue magazine junio 2018.

La cabecera, es el elemento identificador de la revista o periódico por excelencia. Exponen de manera clara la identidad del producto. De hecho, Leslie (2000) afirma que las cabeceras pueden llegar a desarrollar una identidad propia que identifique a la marca.

Entre las características más importantes de este elemento tenemos que debe ser legible, claro y preciso. Debe ir en sintonía con el tema de la publicación. Una cabecera está conformada por elementos como el logo, el nombre, el número de la publicación y la fecha en formato del mes y año, en ocasiones incluye el lema de la revista.

En la **Figura N. º 2,** podemos apreciar un claro ejemplo de una cabecera que brinda identidad a su marca.

*Figura N. º Ejemplo de la cabecera de la revista Vogue Magazine*



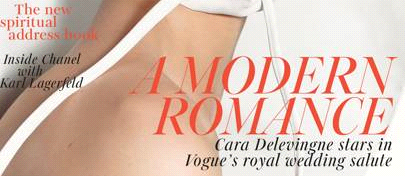
**Fuente:** Vogue magazine junio 2018.

Los titulares, por su parte, se ubican dentro de la portada para anunciarle al lector cual es el contenido principal de la publicación. Deben estar escritos con mucha creatividad, poseen menor tamaño y una fuente tipográfica menos llamativa.

Para Zappaterra (2008), los titulares suelen ir colocados de manera estratégica para atraer al ojo humano. Se ordenan de manera jerárquica, detrás de su ubicación hay consideraciones de marketing y suelen ser preciosas para captar a su público objetivo.

A continuación, en la **Figura N. º 3,** podemos apreciar concretamente un ejemplo de titulación en revistas de moda.

*Figura N. º Ejemplo de la titulación usada en Vogue Magazine*



**Fuente:** Vogue magazine junio 2018.

Para desarrollar una portada impactante y atractiva debemos definir la línea de contenido, la línea editorial y el diseño de nuestra publicación para transmitirle al lector la máxima seguridad posible sobre nuestro producto.

* **Revista en digital**
* **Definición del concepto**

Las revistas digitales, se caracterizan por ser apariciones periódicas que cumplen con los estándares de una revista convencional, pero que son creadas, presentadas, publicadas y distribuidas en un formato digital por medio de un dispositivo portátil o una red de internet.

Según Terenzani (2014), en su blog *Ciberestética,* describe que “…desde hace unos años Internet ha permitido la proliferación de estos medios que, sin sustituir a las revistas tradicionales, ofrecen un espectro diferente de alcance, distribución, diseño y estética”. Hablamos de una evolución del formato físico de las revistas, no es una sustitución por parte de las revistas digitales.

Terenzani (2014) explica que existen dos grandes formatos en los que son clasificadas las revistas digitales: las *e-zines* (revistas electrónicas) y las *web-zines* (revistas en la web). Explica que no existe gran diferencia, pero el rasgo fundamental que las diferencia es el diseño.

Los *e-zines* son el tipo de revista digital que es una copia de las revistas físicas. Son muy similares en cuanto al aspecto y diseño se refiere. Poseen páginas con diagramación, columnas, recuadros y hasta titulación igual que las revistas físicas. El autor refiere que “Muchas de estas e-zines son ‘hijas’ de aquellas existentes en papel que ahora migran y comparten el ciberespacio”.

Por su parte, las *web-zines* no copian el diseño de las revistas físicas. Son revistas netamente del ciberespacio. Están diseñadas para cumplir con los estándares de sitios webs o portales digitales. Son publicaciones nativas digitales que, aunque mantiene periodicidad y jerarquizan periodísticamente, poseen libertad de diagramación propias de la web y el internet.

Cabe destacar que en ambos casos se mantiene la presencia de videos, enlaces, hipervínculos y galerías fotográficas que agregan dinamismo e interactividad a los diseños.

* **Características de las revistas digitales**

Las revistas digitales poseen características que favorecen la experiencia del usuario. Estas peculiaridades están presentes para que el material electrónico tenga un correcto funcionamiento dentro del Internet.

Dentro de estas características destacan la interactividad, la navegabilidad, la multimedialidad y la hipertextualidad.

* **La interactividad**

Según la versión digital del Diccionario de la Real Academia Española (2018), la interactividad está definida como “una interacción, a modo de diálogo, entre la computadora y el usuario”.

Básicamente es la relación existente entre el usuario y la computadora, y la capacidad de estímulo entre ambos. El usuario puede ser participante activo en lo que al material digital se refiere.

Bettetini y Colombo (1995), nos brinda una perspectiva una poco más técnica y define que la interactividad posee las siguientes características:

* Pludireccionalidad en el deslizamiento de las informaciones.
* Un usuario activo dentro de la selección de las informaciones.
* Ritmo constante de comunicación.

El autor describe la interactividad como el diálogo entre el hombre y la máquina durante un proceso de comunicación.

* **La navegabilidad**

La navegabilidad es experiencia de navegar que tiene un usuario. Es decir, está relacionada con la facilidad que tiene un usuario para desplazarse dentro de las diferentes páginas que componen un sitio web. Esta experiencia posee distintas interfases que ayudan al usuario a saber dónde se encuentra y hacia dónde va, también es capaz de identificar fácilmente de donde viene.

* **La multimedialidad**

La multimedialidad permite al usuario hacer uso de las distintas formas multimedia: sonido integrado, botones, videos, animaciones e imágenes, dentro de una publicación digital. Esta característica es una de las más importantes ya que le permite al usuario interactuar con un contenido que se apoya en diferentes tecnologías para complementar sus ideas.

* **La hipertextualidad**

La hipertextualidad es una herramienta que le brinda la capacidad al usuario diversos hipervínculos enlazados en la publicación para complementar el contenido.

Según el Diccionario Libre En Línea de Computación (1985) describe el hipertexto como: “…un grupo de documentos (o nodos) que contienen referencias cruzadas o enlaces que, con la ayuda de un programa buscador interactivo, permite al usuario moverse fácilmente de un documento a otro”. El que termino fue acuñado durante el año 1965 por el sociólogo y pionero de la tecnología estadounidense, Ted Nelson.

* **EL DISEÑO**
* **Definición del concepto**

Según Wong (1991), define el diseño como “…un proceso de creación visual con un propósito”, el autor describe que la realización debe ser práctica y debe cumplir con las necesidades básicas del consumidor.

El diseño no es solo embellecer las cosas, si nos fijamos a nuestro alrededor todos los objetos poseen un diseño ya sea básico o complejo, es el proceso de mostrar la esencia a algo.

* **Principios del diseño**

Baird y Turnbull (2001) destacan que los principios del diseño más básicos son el balance, el contraste, la proporción, el ritmo, la unidad y resalte.

* **Balance**

La simetría a la hora de diagramar o diseñar una página es fundamental lograr un balance general. Se necesita un equilibrio dentro del diseño que no genere ruido o angustia al usuario. Una vez seleccionadas las imágenes y los textos de una página es necesario crear una relación de fuerza entre ellos para equilibrar la presencia de estos distintos elementos.

* **Contraste**

Por lo general el contraste es utilizado para resaltar algunos títulos o articulo más que otros. La carencia o el exceso de contraste pueden hacer que el usuario se confunda y abandone rápidamente la lectura.

Según el Diccionario en línea de la Real Academia Española (2018) el contraste es la “…oposición, contraposición o diferencia notable que existe entre personas o cosas”.

* **Proporción**

La proporción es el resultado de la interacción entre las cosas relacionadas entre sí. Es la relación que poseen unos elementos con otros dentro de la publicación.

* **Ritmo**

El ritmo es la continuidad de los elementos dentro del diseño. Cuando los elementos de un diseño van en una misma dirección genera una sensación de continuidad en el lector. De hecho, Baird y Turnbull (2001), detallan que el ritmo es la repetición de diversos elementos, ya sean líneas, tonos, formas o texturas, que al ser organizada por el diseñador de forma específica el ojo humano distingue y sigue su patrón.

* **Unidad**

La unidad es básicamente dar coherencia al todo de un diseño. El contenido y el diseño deben estar relacionados entre sí para generar un mensaje sólido. Crear y reforzar una identidad visual coherente con tipografías, imágenes, titulares y secciones permiten dar unidad del diseño.

* **Resalte**

Cada página dentro de la publicación debe contener un resalte, es decir, un elemento atractivo que resalte por encima de los demás y en base al cual va a girar la composición de la publicación en general.

* **Diseño editorial**
* **Definición del concepto**

El diseño editorial es la rama del diseño gráfico que se centra en brindar los fundamentos necesarios para la elaboración, creación, composición, diseño y maquetación de todo tipo de publicaciones tales como libros, revistas, folletos y periódicos.

El diseño editorial es la plantilla básica por la que se debe regir cada diseño o publicación. Son las herramientas que nos ayudan a que la diagramación, la maquetación y el diseño tengan sentido y vayan con el tono de nuestro tema.

Para Saavedra (2014), “se denomina diseño editorial a la maquetación y composición de publicaciones tales como revistas, periódicos o libros”. (pág. 16). La autora explica que para que el diseño editorial sea exitoso tenemos que estar al tanto de cuál es el contenido de la revista o periódico y a qué público va dirigido. La composición depende a gran medida de saber quién es el público objetivo.

La autora también destaca que cada tipo de publicación posee sus propias características de formato, proporción, composición, contenido o páginas. No es lo mismo estructurar un periódico de circulación diaria a que lograr diseñar una revista de modas trimestral. Cada publicación posee sus estándares propios.

Por su parte, Zappaterra (2008), describe al diseño editorial como una forma de periodismo gráfico que busca comunicar a través de la selección de textos e imágenes correctas. Todos los objetos poseen un diseño que comunica una intensión.

* **Retícula**

Es un sistema compuesto por columnas y módulos que guían al diseñador a lo largo de la publicación. Es utilizada para ubicar organizadamente dentro de cada página los elementos tipográficos, imágenes o ilustraciones. Suele ser una composición invisible que guía el diseño editorial de cada página de la publicación. Es decir, se implementa para la correcta colocación de los elementos de una publicación. Pueden ser usadas para la realización de libros, revistas, suplementos, periódicos, etcétera.

Para Tondreau (2009), los componentes esenciales de una retícula son las columnas, los módulos, los márgenes, las zonas especiales, las líneas de flujo y los marcadores x.

Tondreau (2009) describe que las columnas son alineaciones verticales donde podemos ubicar las fotografías y los textos. Los módulos son descritos por la autora como las divisiones individuales separadas por un especio consistente, es decir, una vez los módulos son combinados se obtiene una retícula organizada. También explica el concepto de los márgenes, los cuales define como las zonas representadas por espacio entre el borde del formato y el contenido escrito o visual. Las zonas especiales son agrupaciones que contienen módulos o espacios previstos para contenido especial tal como sería el espacio destinado a publicidad.

La autora también describe las líneas de flujo como alineaciones que descomponen el espacio entre bandas horizontales, son consideradas líneas falsas que ayudan a guiar la lectora del cliente. Y, por último, tenemos que define los marcadores x como una herramienta que ayuda al lector a moverse a lo largo de una publicación. Son las guías básicas de un documento, entre ellas destacan el pie de página, las cabeceras repetidas, los íconos y los pies de página. Todos estos elementos esenciales forman parte de una retícula básica para una publicación.

* **Arquitectura de la página**

La arquitectura de la página es la forma en que se plasma una información sobre una página.

* **Imágenes**

Las imágenes son descritas por Zappaterra (2008), como esenciales en la composición del diseño editorial, lo realmente interesante es lograr entablar un diálogo entre en contenido escrito y las imágenes que lo acompañan. Por su parte, Baird yTurnbull (2001), explican que las imágenes poseen un alto grado de efectividad para transmitir el mensaje dentro del proceso comunicativo.

* **Logotipo**

El logotipo es un identificar gráfico de la imagen corporativa de una compañía o proyecto. En este caso, los logotipos utilizados para revistas tienen su lugar en la portada de la misma y ayudan a reforzar la imagen de la marca. Debe transmitir fuerza, tener presencia y lograr conectar con el tema de la revista.

Costa (1993), establece que para que una marca, en este caso una publicación digital, posea características propias de un logotipo debe poseer una unidad informativa escrita, que sea suficiente por sí misma. Describe que son un signo material que identifica una marca o compañía, para diferenciar productos y servicios.

El logotipo es el elemento más importante de una publicación, ya que debe representar el todo de una marca y al estar ubicado en la parte superior central lo hace un componente fundamental a la hora de obtener más ventas.

* **Tipografía**

La tipografía es básicamente el soporte de la composición final de una revista, junto con el color y las imágenes. El sustento escrito está conformado por estilos que modifican las percepciones que posee el ser humano. Es decir, las tipografías están compuestas para asociarlas a determinadas situaciones de la vida ya que puede generar diferentes asociaciones dentro del cerebro humano.

La tipografía también puede expresar con sus distintos ángulos, grosores, estilos gráficos y líneas los diferentes tonos de la voz narrativa. Es un elemento básico en toda composición escrita. Por esa razón existen diversas variaciones tipográficas para determinadas situaciones.

Aharonov (2011), destaca que “los caracteres tipográficos son como los humanos, constan de partes y pertenecen a un estilo. Cada parte tiene su nombre específico y se debe de conocer estos nombres para poder entender los atributos de cada tipo de letras”. (pág. 41).

La autora refiere que cada tipografía posee una personalidad especial y un tono determinado de voz. Indica que antes de utilizar una tipografía para proyectos profesionales o personales es necesario tomarse unos minutos de tiempo y observar qué transmite ese seriado tipográfico. Explica que la tipografía es el medio a través el cual nos dirigimos a nuestro público de manera correcta.

* **Clasificación en familias**

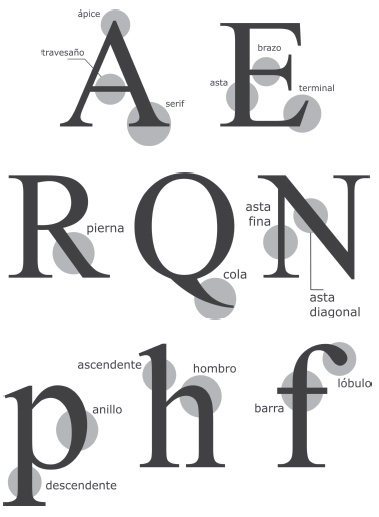
Antes de iniciar con el proceso de clasificación en familias de los diferentes tipos de fuentes, es necesario que tengamos en cuenta las partes de la anatomía que pueden poseer cada letra.

Pepe (2010) destaca que:

“Las partes de la letra, como su nomenclatura, permitirán realizar el análisis formal de los elementos que determinan la apariencia de la misma, y por lo tanto posibilitará establecer su ubicación en la clasificación de grupos y estilos”. (pág. 26).

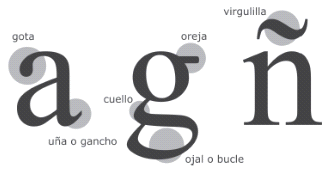
A continuación, presentamos la **Figura N. º 4** y la **Figura N. º 5** donde podemos apreciar de una manera más simple a qué nos referimos cuando describimos las partes de una letra:

*Figura N. º 4 Partes de una letra.*



**Fuente:** extraído de Pepe (2010).

*Figura N. º5 Partes de una letra.*



**Fuente:** extraído de Pepe (2010).

Asimismo, describe una clasificación sencilla que se compone por cuatro grandes grupos llamados: con *serif*, sin *serif*, cursivas y decorativas.

A continuación, analizaremos lo que el autor describe como un intento de clasificación elemental en cuatro grupos, basada en las características fundamentales de la anatomía de las letras (cabe destacar que esta clasificación está elaborada por Pepe (2010), pero basada por los referentes de Maximilien Vox (1894-1974) citadas dentro de su libro. (pág. 33):

* **Tipografías con *serif* (roman)**

Son aquellas tipografías que poseen un trazo final llamado remate o *serif,* su mayor característica deriva de las inscripciones talladas en piedra y hereda la serifa que era utilizada como línea guía para la elaboración de textos en piedra.

* **Estilo romana antigua (geraldas):**

Derivan de las inscripciones romanas que eran talladas en piedra. Poseen un *serif* triangular con diferencias en los trazos. (**Ejemplo:** Times New Roman).

* **Romana Moderna (didonas):**

También son derivadas de las inscripciones romanas. Presentan un *serif* lineal o filiforme con trazos gruesos y finos bastante demarcados. (**Ejemplo:** Bodoni).

* **Egipcias (mecanas):**

Son más pesadas que las romanas, pueden ser de trazos uniformes o no, poseen un *serif* rectangular y no son aconsejables para textos largos sino más bien para rótulos. (**Ejemplo:** Clarendon - Serifa).

A continuación, en la **Figura N. º 6** se describen las fuentes con serifa:

*Figura N. º6 Ejemplos de los tipos de fuentes con serif.*



**Fuente:** extraído de Pepe (2010).

* **Tipografías sin *serif* (palo seco)**

En inglés son conocidas como *sans (*del francés: sin) *serif.* No poseen ningún tipo de *serif* o remate final. Son utilizadas comúnmente para textos relacionados a titulares. Poseen un aspecto más informal que las tipografías con *serif.*

* **Geométricas:**

Poseen rasgos basados en las formas geométricas, no presentan *serif* ni diferencia entre los trazos. (**Ejemplo:** futura).

* **Neo-grotescas:**

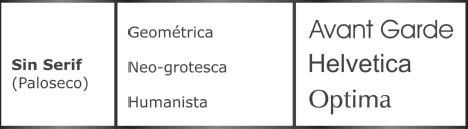
Al igual que las geométricas no poseen un *serif* o remate, pero poseen trazos con mayores modulaciones. Son una tipografía bastante eficiente en textos cortos con poco alcance, suelen ser usadas para las señalizaciones. **(Ejemplo:** Helvética).

* **Humanistas:**

Tampoco poseen *serif* o remate final. Son las tipografías con mejor rendimiento en la lectura por poseer aspectos plásticos y armónicos. Poseen modulaciones en sus trazos. (**Ejemplo:** Optima – Gill Sans).

A continuación, en la **Figura N. º 7** se describen las fuentes sin serifa:

*Figura N. º7Ejemplos de los tipos de fuentes sans serif.*



**Fuente:** extraído de Pepe (2010).

* **Tipografías cursivas (script)**

Poseen rasgos y características únicas porque son las tipografías que intentan imitar la escritura humana.

* **Gestuales:**

Están basadas en la escritura a mano expresan fuerza y fluidez. (**Ejemplo:** Mistral).

* **Caligráficas:**

También están basadas en la escritura humana, pero la su concepción se necesitan seguir una serie de normas estrictas que definen las inclinaciones y los tipos de trazos que serán utilizados dentro de esta tipografía. (**Ejemplo:** Commercial Script – Shelley).

* **Góticas:**

Al igual que las anteriores se inspiran en la escritura a mano, pero poseen una normativa más precisa para su elaboración. Las tipografías de esta familia tienen una morfología característica, propia del estilo y producto del elemento de la escritura original. (**Ejemplo:** Morris Fuller Benton. 1904).

A continuación, en la **Figura N. º 8** se describen las fuentes cursivas:

*Figura N. º8 Ejemplos de los tipos de fuentes cursivas.*



**Fuente:** extraído de Pepe (2010).

* **Tipografías decorativas (graphic)**

En este grupo están todas las tipografías que o encajen dentro de los tres grupos anteriores. Estas tipografías en su mayoría fueron elaboradas para fines específicos.

* **Por construcción:**

Presentan un diseño innovador y propio lo que las hace ser únicas.

* **Por deformación:**

A partir de una tipografía estándar logran modificaciones morfológicas que generan un nuevo tipo.

* **Por tratamiento superficial:**

Sufren una modificación de la superficial lo que genera una textura, gradación o volumen ilusorio nuevo.

* **Por adjunción o sustitución:**

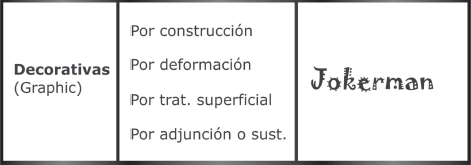
Describe a la tipografía que posee un estándar general y que sufre la modificación total o parcial de su identidad lo que generar un aspecto nuevo y particular.

* **Por otros motivos:**

Existe cualquier cantidad de posibilidades de generar tipografías, tantas como el cerebro humano puedan diseñar, componer y comprender.

A continuación, en la **Figura N. º 9** se describen las fuentes decorativas:

*Figura N. º9 Ejemplos de los tipos de fuentes cursivas.*



**Fuente:** extraído de Pepe (2010).

* **Variables de familias**

Pepe (2010) afirma que las familias tipográficas “…presentan en su diseño una serie de variables, o deformaciones proyectivas, que permiten al diseñador obtener diversas soluciones de diseño, con respecto al ritmo, al color y a las jerarquías del texto.” (pág. 46). El autor destaca que existen tres tipos básicos, variables de tono, de proporción y de inclinación. A continuación, los desarrollaremos:

* **Variable de tono**

Pepe (2010) describe que en la variable del tono destaca la negrita, normal y blanca. Las medidas varían dependiendo de cada familia de tipografías, pero pueden considerarse como regular o normal a la tipografía cuyo espesor aumenta en un quinto del ancho de la letra. El autor describe que para las tipografías blancas o llamada *light* el trazo disminuye hasta casi un octavo de la letra.

* **Variable de proporción**

Describe la variable de inclinación como la proporción que modifica la relación del ancho y el alto de la letra en sí. Pueden considerarse una variable de condensación o expansión. La modificación del ancho (modificación en horizontal) es considerada por el autor como la variable principal de las letras.

Por su parte, la modificación de la proporción en alto, es simplemente la alteración del cuerpo. Normalmente las proporciones se evalúan como normales y regular las tipografías con cinco a cuatro.

* **Variable de inclinación**

Por último, tenemos que el mismo autor define la variable de inclinación como la inclinación que posee una tipografía respecto a su eje central. Esta variable comprende la versión de familias con tipografías regulares (o derechas) y su versión inclinada (itálica u oblicua). Generalmente el grado de inclinación de las tipografías oscila entre los 8 y 16 grados de su eje central.

* **El color**

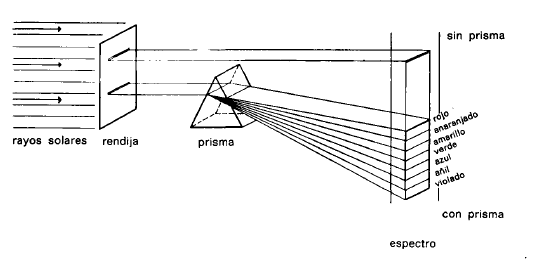
Itten (1997), explica que la descomposición de la luz solar en colores del espectro se realizó por primera vez por el físico Isaac Newton en el año 1676. El autor explica que Newton experimentó como descomponer la luz solar blanca con un prisma triangular, lo que generó en luz de todos los colores del espectro, menos el púrpura.

Describe que luego de que la luz solar penetrara el prisma el rayo luminoso se descompone en los colores del espectro; destaca que “se puede recoger este abanico de colores sobre una pantalla sobre la cual se obtiene una franja espectral coloreada”. (pág. 16).

Las franjas de colores que salen del prisma se extienden de manera continua desde el nacimiento del color rojo, el violáceo, al naranja, el amarillo, el verde y el azul. Estas franjas nacen por refracción pura de la luz. Si se observa con detenimiento con una lupa o un lente se puede ver de nuevo la luz blanca.

A continuación, en la **Figura N. º 10** podemos apreciar la descomposición de la luz solar en un prisma.

*Figura N. º10 Descomposición solar en los espectros de color.*



**Fuente:** extraído de Itten (1997).

Los colores complementarios se forman al dividir la franja espectral, la primera parte compuesta por rojo-anaranjado-amarillo y la segunda compuesta por verde-azul-violáceo, si estos dos grupos son observados por medio de una lente se obtienen dos colores mixtos, que a su vez mezclados darán en blanco.

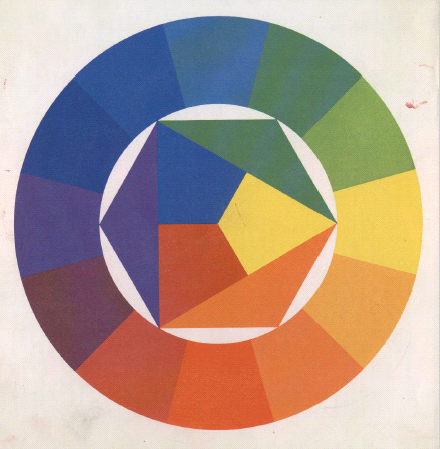
También ocurre que, al aislar un color como el verde, al evaluar el resto en una lente especial, se forma un tono rojizo conformado por los colores restantes, este color rojizo es a su vez el color complementario del verde, el cual había sido aislado. Lo mismo ocurría si se aísla otro color, el resultado sería el color complementario.

Para Dondis (1988), el color presenta tres atributos primordiales que describiremos a continuación:

* **El matiz:** es considerada la forma del color en sí mismo, también puede llamarse croma. Es el estado más puro de un color sin agregar blanco o negro. Dentro de este renglón existen solo tres matices primarios: el rojo, el amarillo y el azul.

En la **Figura N. º 11** podemos apreciar que los matices se reflejan dentro del circulo cromático.

*Figura N. º11 Círculo cromático.*

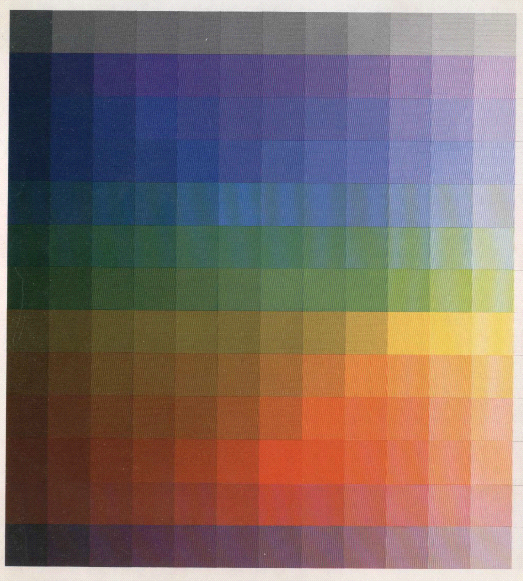


**Fuente:** extraído de Itten (1997).

* **La saturación:** es la pureza de un color en lo que respecta al color gris. Es decir, mientras un color es más saturado es más básico, en cambio un color con más saturación puede ser más neutro.

A continuación, podemos destacar la **Figura N. º 12** donde podemos apreciar diversos colores del círculo cromático en los valores de claridad del correspondiente grado de gris.

*Figura N. º12 Doce grados de gris entre el banco y el negro.*

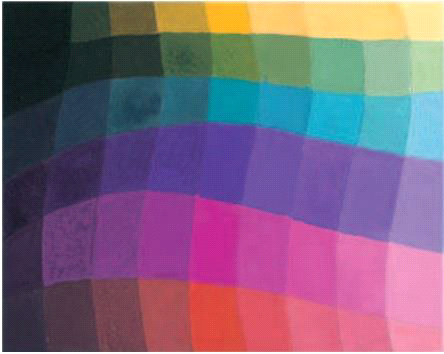


**Fuente:** extraído de Itten (1997).

* **El brillo:** es una característica acromática y se refiera a la gradación de la luz dentro de una tonalidad. Esta gradación de luz dentro de un color (va desde la claridad hasta la oscuridad).

En la **Figura N. º 13** podemos apreciar la gradación del matiz frente a la presencia y a la ausencia de luz.

*Figura N. º13 Gradación del matiz frente a la luz.*



**Fuente:** extraído de Gutiérrez (1993).

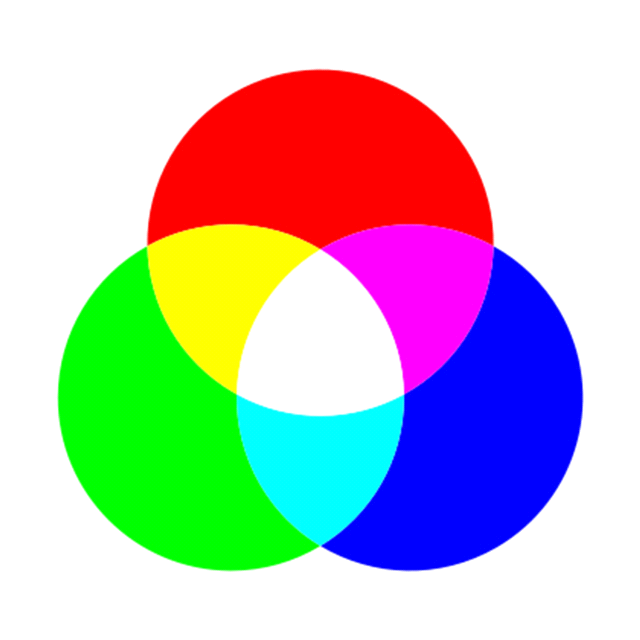
* **Teoría del color**

La teoría del color, define el color en luz (síntesis aditiva) y en pigmento (síntesis sustractiva).

* **Síntesis aditiva:** o mejor conocido como el sistema de color luz o por sus siglas en inglés RGB *(Red, Green, Blue)*, está compuesto primariamente por el rojo, el azul y el verde y sus colores secundarios son el cian, magenta y amarillo. La mezcla de todos estos colores siempre dará como resultado el blanco.

En la **Figura N. º 14** podemos apreciar un claro ejemplo de cómo se encuentra compuesta esta primera síntesis.

*Figura N. º14 Síntesis aditiva - RGB.*



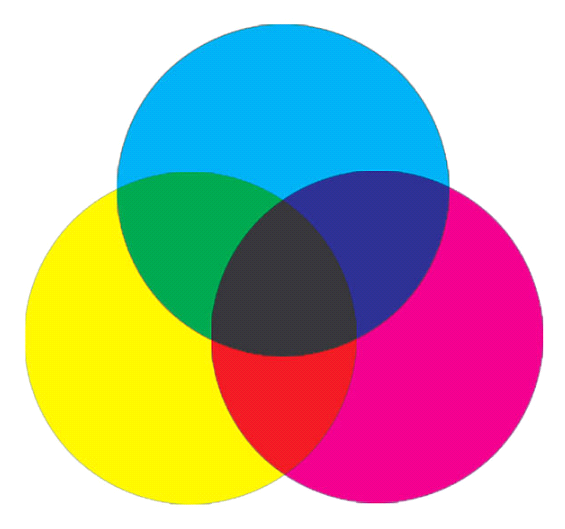
**Fuente:** extraído de la web Wikipedia (2018).

* **Síntesis sustractiva:** también conocida como sistema de color pigmento o por sus siglas en inglés CMYK *(Cian, Magenta, Yellow, Key)*, está compuesto primariamente por el amarillo, el cian y el magenta, y sus colores secundarios son el verde, el rojo y el azul. La mezcla final de todos estos colores produce negro.

Para hacer tangible esta síntesis se necesitan diferentes tipos de pinturas, óleos o tintes que hagan palpable el pigmento. Para apreciar un tono con estas características es necesaria una fuente de luz, una muestra y un detector básico.

En la **Figura N. º 15** podemos apreciar los componentes de la síntesis sustrativa.

*Figura N. º15 Síntesis sustractiva - CYMK.*



**Fuente:** extraído de la web Wikipedia (2018).

* **Psicología del color**

Dondis (1988), define el color como una forma de expresión que suele estar asociada a distintos estados de ánimo y a la comunicación visual, detalla que “el color está cargado de información y es una de las experiencias más penetrantes que todos tenemos en común. Por tanto, constituye una valiosísima fuente de comunicadores visuales”.

Los colores tienen diferentes significados dentro de las distintas culturas o regiones, Itten (1997) puntualiza al respecto que “en los estilos históricos, algunos pueblos han empleado los colores únicamente como valor simbólico utilizándolos ya para simbolizar las diversas clases sociales o castas…”.

Ejemplifica que, en la cultura China, el amarillo, era reservado exclusivamente para el emperador, también describe que en ese mismo país el color para guardar luto era el blanco, ya que la luz guía al alma del difunto a los cielos.

Itten describe que la iglesia católica suele organizar su jerarquía sacerdotal entre los colores púrpura y el blanco. Y afirma que durante la época precolombina cuando los pintores mexicanos usaban el color rojo en las prendas de vestir de algún personaje, esto hacía referencia directa a que la persona era hijo del dios de la tierra Xipe Totec, que representaba nacimiento, juventud y primavera.

De esta manera los colores siempre han sido utilizados para dar sentido simbólico, jerárquico, ideológico o estético a las emociones humanas. Los colores tienen efectos directos en las reacciones o sensaciones que pueda tener un individuo.

Por su parte, Zappaterra (2008), destaca que el color puede emplearse para destacar algunos puntos importantes de las publicaciones, pero hay que estar atentos al contexto cultural para emplearlo de manera correcta. Detalla que, por ejemplo, el color rojo da mensajes diferentes cuando los usamos para el mercado de Occidente (expresa amor), totalmente opuesto a lo que transmite en el mercado consumista de Sudáfrica (expresa sangre o desgracia).

La autora determina que, aunque algunos colores se encuentren estrechamente relacionados a una cultura o determinen algunos significados políticos, usar el color para vender una publicación es un arma de doble filo, ya que las asociaciones que provocan los colores están sujetas a una infinidad de factores que no garantizan el éxito. En este caso el color ayudaría a categorizar el producto más no a venderlo.

* **DISEÑO WEB**
* **Definición del concepto**

El diseño web es la disciplina bajo la cual nos apoyamos para diseñar, planificar y mantener un sitio web. Es la rama que busca juntar la funcionalidad y el diseño de una buena publicación digital para hacerla llegar a su público de manera eficiente.

* **Características**

Las características fundamentales del diseño web son las ya antes mencionadas en el punto 2.2.2.3.2: la interactividad, la navegabilidad, el multimedia y la hipertextualidad.

***CAPÍTULO III***

***MARCO METODOLÓGICO***

Los métodos empleados para la realización de este trabajo de grado fueron los establecidos por Fidias G. Arias en la 5ta edición de la guía para la elaboración de un *Proyecto de investigación* (2006) y en contenido pedagógico de La UPEL (2006), en su *Manual de Trabajos de Grado de Especialización y Maestría y Tesis Doctorales.*

En este capítulo se desarrollará el diseño de la investigación, es decir, explicaremos todos los procedimientos que fueron utilizados para lograr la realización y culminación exitosa de esta investigación. Se explicará el nivel, el diseño, las técnicas y herramientas que fueron utilizadas para encontrar, generar y clasificar la información que contiene este trabajo de grado.

* **Nivel de la investigación**

Arias (2006), define que *“el nivel de investigación se refiere al grado de profundidad con que se aborda un fenómeno u objeto de estudio”.* (pág. 23). Indica el mismo autor (2006), que la investigación puede ubicarse dentro de los niveles exploratorio, descriptivo y explicativo.

Por los rasgos determinantes de esta investigación podemos definir que se ubica dentro del nivel descriptivo, Arias (2006), define que *“la investigación descriptiva consiste en la caracterización de un hecho, fenómeno, individuo o grupo, con el fin de establecer su estructura o comportamiento (…)”* (pág. 24).

De acuerdo a esta tipología, el nivel descriptivo se adapta perfectamente a la elaboración de este trabajo de grado, ya que durante su proceso de elaboración desarrollamos, identificamos, clasificamos y describimos toda la información obtenida sobre la gastronomía en Venezuela, específicamente la gastronomía en la ciudad de Maracay, estado Aragua.

* **Diseño de la investigación**

Para realizar el diseño correcto de un producto profesional es necesario establecer y aclarar los parámetros bajo los que se regirá el investigador a la hora de confeccionar el producto final. Es decir, el diseño es la parte más importante a la hora de elaborar la estructura de una revista digital.

La investigación está orientada a diseñar y producir una revista digital sobre los lugares gastronómicos más resaltantes de la ciudad de Maracay, estado Aragua. Para alcanzar el objetivo de crear la primera edición de la revista se requirió investigar sobre gastronomía y su movimiento cultural desde lo macro a la micro, es decir, desde la gastronomía venezolana hasta la maracayera, se elaboraron pautas estilísticas y editoriales para cumplir con los requerimientos mínimos establecidos para realizar una revista visualmente agradable y atractiva.

El diseño que se definió para este producto profesional y digital fue el de Proyecto Factible. La UPEL (2006), dentro de su *Manual de Trabajos de Grado de Especialización y Maestría y Tesis Doctorales*, define la modalidad de Proyecto Factible como:

El Proyecto Factible consiste en la investigación, elaboración y desarrollo de una propuesta de un modelo operativo viable para solucionar problemas, requerimientos o necesidades de organizaciones o grupos sociales; puede referirse a la formulación de políticas, programas, tecnologías, métodos o procesos. El Proyecto debe tener apoyo en una investigación de tipo documental, de campo o un diseño que incluya ambas modalidades. (pág. 13).

Este concepto plantea la realización de un proyecto o producto como factible y que va a abarcar un nicho de público o target que necesita ser atendido dentro del mercado que nuestro producto se desenvuelve.

Por otra parte, tenemos que Arias (2006), define que *“el diseño de investigación es la estrategia general que adopta el investigador para responder al problema planteado (…)”* (pág. 26). El autor (2006) indica que existen tres tipos de diseño de investigación, entre los que destacan; documental, de campo y experimental.

El diseño de investigación que se adapta a nuestra investigación es el documental, este método se basa en apoyarse en fuentes secundarias para generar su contenido propio. Con mayor propiedad Arias (2006) describe que *“es un proceso basado en la búsqueda, recuperación, análisis, critica e interpretación de datos secundarios, es decir, obtenidos y registradas por otros investigadores en fuentes documentales: impresas, audiovisuales o electrónicas (…)”.* (pág. 27). Todo esto con el objetivo de realizar u obtener nuevos datos para futuros aportes para el tema.

Asimismo, la investigación documental es definida la UPEL (2006), como:

El estudio de problemas con el propósito de ampliar y profundizar el conocimiento de su naturaleza, con apoyo, principalmente, en trabajos previos, información y datos divulgados por medios impresos, audiovisuales o electrónicos. La originalidad del estudio se refleja en el enfoque, criterios, conceptualizaciones, reflexiones, conclusiones, recomendaciones y, en general, en el pensamiento del autor. (pág. 12).

Lo que refiera a que la consulta de fuentes bibliográficas permite generar un análisis más amplio del tema, teniendo el apoyo de fuentes secundarias que hacen segmentar contenido denso de manera resumida y simple.

En resumen, luego de definir el nivel y el diseño, podemos afirmar que este trabajo de grado posee un nivel descriptivo con una modalidad documental, lo que permitirá generar un contenido justificable y generará un proyecto de operación factible para resolver una carencia comunicacional con un producto profesional.

* **Técnicas e instrumentos de recolección de información**

Para lograr la realización eficiente de un trabajo de grado es necesario emplear una serie de herramientas que ayuden a recopilar y a clasificar la información obtenida por el investigador.

Arias (2006) define que una técnica es todo aquel procedimiento mediante el cual podemos obtener datos o información sobre nuestro tema de investigación. (pág. 67). Además, el autor (2006) se dedica a definir que las principales técnicas son el análisis documental y de contenido dentro de las investigaciones de tipo documental. (pág. 68).

La naturaleza de nuestra investigación nos orienta a la utilización de técnicas del análisis documental, ya que nuestros principales instrumentos de trabajo fueron fichas para lograr clasificar y segmentar los contenidos existentes sobre la gastronomía de la ciudad de Maracay. Asimismo, fueron requeridos soportes y unidades de almacenaje, junto a un computador portátil para lograr guardar, y posteriormente, generar el diseño de la revista.

Asimismo, fueron consultados diversos libros sobres gastronomía, diseño, tipografía, diseño de revistas, entre otros, para lograr un arqueo bibliográfico suficiente para estructurar el producto final. Dentro de este arqueo bibliográfico fueron utilizadas fuentes impresas y electrónicas, con la finalidad de hacer una búsqueda equilibrada.

Para Arias (2006) los pilares fundamentales de un producto profesional son la observación directa, el análisis documental y la entrevista, estas tres etapas fueron incluidas para la elaboración de este trabajo de grado. Dichas técnicas son fundamentales para lograr un producto comunicacional exitoso.

A continuación, se procede a detallar cada una de las técnicas y herramientas y como fueron utilizadas durante el proceso de elaboración de esta investigación:

* **El análisis documental:** se realizó una amplia búsqueda de fuentes bibliográficas en diversas bibliotecas entre las que destacan La Biblioteca Central y La Biblioteca Gustavo Leal, ambas ubicadas dentro del campus universitario de la Universidad Central de Venezuela. En estos dos recintos fueron revisados materiales bibliográficos y tesis relacionadas al tema principal de nuestra investigación. También se revisaron libros ubicados en las instalaciones del Centro Cultural Padre Carlos Guillermo Plaza de la Biblioteca Central de la Universidad Católica Andrés Bello, aquí pudimos conseguir diversas fuentes que nos sirvieron de apoyo dentro del marco teórico de nuestra investigación.
* **La observación:** durante esta fase nos dedicamos a visualizar y a captar información sobre la gran variedad disponible sobre tesis y revistas sobre gastronomía en Venezuela. Se utilizaron técnicas de observación simple que nos ayudaron a crear el contenido base para nuestra primera publicación.
* **La entrevista:** su importancia yace en lo versátil que puede ser y como aporta al producto un tono más profesional y educativo. En esta fase nos dedicamos a realizar una amplia búsqueda (entre autores, escritores, comensales y chefs venezolanos) que pudieran aportar información relevante y al mismo tiempo nutrir el trabajo de grado.
* **El subrayado:** esta técnica nos facilitó la clasificación dentro del contenido bibliográfico. Con dicha herramienta logramos extraer solo los puntos necesarios para nuestro material.

Con el objetivo de cumplir con la realización de los objetivos específicos de esta investigación realizamos dos cuadros clasificatorios que se dedican a describir la situación de la gastronomía actual en la ciudad de Maracay.

La primera clasificación se basa en función de las revistas existentes dentro de la ciudad de Maracay que se dedican a difundir sobre el tema gastronómico de la ciudad. A continuación, se presenta el **Cuadro N. º5:**

*Cuadro N. º 5. Diagnóstico de la cantidad de revistas gastronómicas existentes en Maracay.*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nombre y autor** | **Tipo** | **Año** | **Dirección** |
| El menú virtual | Web | 2015 | Digital: [www.elmenuvirtual.com](http://www.elmenuvirtual.com/)  Sección: Aragua. |
| Paladar guía gastronómica | Física | 2018 | Av. 2da Transversal, Ed. Doña Maruja, piso 5, apto. 51, San Isidro |
| Revista abre boca | Física | 2019 | Av. Caracas, calle La Bomba, casa 8, sector Niño de Jesús, El Limón. |
| Revista Maracay | Web | 2019 | - |
| Recetario de dulcería (dulcería criolla Palo Negro) por Eloína Salazar Campelo y Aura Sánchez Betancourt | Física | 1996 | - |

**Fuente:** elaboración propia.

Durante la segunda clasificación nos dedicamos a enumerar la cantidad de restaurantes que poseen una oferta gastronómica en Maracay. A continuación, se muestran los resultados en el **Cuadro N. º 6:**

*Cuadro N. º 6. Recopilación de la información de los sitios gastronómicos en Maracay.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nombre** | **Tipo** | **Ubicación** |
| Alas | Restaurant – Cafeteria | Parque del Ejército. |
| Alas Stop | Restaurant – Café – Drinks | Círculo Militar de Las Delicias. |
| Asado Negro | Restaurant | Círculo Militar Las Delicias. |
| AutopolloBemúdez | Pollo – Carnes – Pizza | Av. Bermúdez. |
| Ávila Burguer | Restaurant de hamburguesas | Av. Las Delicias, altura del Farmatodo de La Soledad. |
| BD La Pittisserie bombon doré | Bombonería | C.C. Locatel de Las Delicias. |
| Bigotes | Snack Bar | Barrio la Independencia. |
| Bosque Pino Gastro Bar | Restaurant – Bar | Círculo Militar de Las Delicias. |
| Bossa | Cafeteria | Estación de servicio del Círculo Militar Las Delicias. |
| Bull Burguer | Hamburguesas | Av. Bermúdez. |
| Búnker Bistró Restaurant | Comida italiana | Av. Las Delicias C.C. Locatel, PB. |
| Café Caramba | Restaurant – Bar – Lounge | Sector San Jacinto |
| Cake Frost | Heladería | Av. 19 de abril y en la PB de C.C. Las Américas. |
| Casa Apure | Restaurant de comida típica llanera | Av. Casanova Godoy con av. Sucre. |
| Cito Bar | Bar – Restaurant | C.C Hyperjumbo, piso 1. |
| De Lomito Grill | Comida al grill | Secto San Jacinto |
| Don Pepe Burguer Restaurant | Restaurant de hamburguesas | Av. Aragua, C.C. Los Jardines. |
| Don Veggie Famous Wraps | Comida vegetariana | Av. Las delicias Urb. El Bosque local 2-4 |
| Donde Jesús | Comida rápida venezolana | Calicanto, calle López Aveledo. |
| Ebaky | Cafeteria | Estación de servicio del Círculo Militar Las Delicias. |
| El Budare de Calicanto | Comida rápida venezolana | Av. Sucre, Calicanto. |
| El Chivo | Restaurant | Círculo Militar Las Delicias. |
| El Churchill | Bar – Restaurant – Disco | Av. Las Delicias, altura de Locatel. |
| El Campestre | Restaurant | Av. Intercomunal, cerca de Centro Hispano. |
| El Caney Las Delicias | Pollera | Av. Las Delicias, con calle Comercio, Urb. La Floresta (Ceproaragua). |
| El Entreverao | Cocina llanera | Av. Bolívar Este, Parque de Feria San Jacinto. |
| El Hangar Helados | Heladería | Parque Recreacional Carlos Raúl Villanueva, antiguo Country Club. |
| Full Empanadas | Restaurant de desayunos | Av. Las Delicias, altura de Locatel. |
| Hangar Uno Rest & Bar | Restaurant – Bar | Av. 19 de abril redoma La Facultad y C.C. Los Aviadores, local 215. |
| II Fornaio Express | Restaurant – Bar | Av. Principal de La Soledad. |
| Jaque Mate | Restaurant | Urb. La Floresta calle Los Clubes. |
| Kasolis Pizza | Pizzeria | C.C Paseo las Delicias 1, nivel Mezzanina local 7 al 10 y C.C las Américas local p1-23, nivel feria. |
| Krispy Donuts | Dulcería – Donuts | Estación de servicio del Círculo Militar Las Delicias. |
| Krispy Helados | Heladería | Av. Bermúdez |
| Koki Paleta | Paletería – Lounge | Sector El Toro. |
| Laguna Grill Restaurant | Carnes | Círculo Militar de Las Delicias. |
| La Cafebrería | Cafetería | Calle Soublette, a 200 metros de las Delicias, local número 10-4, Barrio los Olivos Nuevos. |
| La Cantina Gourmet | Dulcería | Calle Páez, sector centro, C.C. Maracay local 2. |
| La Esquina | Restaurante de hamburguesas | Av. Las Delicias al final de la calle de servicio de la Urb. Andrés Bello, torre Galaxia. |
| La Hamburguesería | Restaurante de hamburguesas | Parque Recreacional Carlos Raúl Villanueva. |
| La Llovizna | Tasca – Restaurante | Círculo Militar de Las Delicias. |
| La Lonchería | Restaurante | Residencias El Centro. |
| La Mansión de New York | Panadería – Pastelería – Charcutería – Restaurante | La Soledad. |
| La Paletería | Heladería de paletas | C.C. Arboleda. |
| La Tequila | Comida mexicana | Parque Recreacional Carlos Raúl Villanueva. |
| La Traviata | Restaurante italiano | Av. Las Delicias, urb. La Soledad, PB Hotel Ítalo. |
| Lo Spuntino | Restaurante italiano | Urb. Base Aragua. |
| Mansión Imperial | Panadería – Pastelería – Charcutería. | Final Av. Las Delicias, Maracay, Edo. Aragua y en la Urb. Base Aragua, C.C Paseo las Delicias II, PB. |
| Mansión Oriental | Comida oriental | Final Av. Las Delicias, Maracay, Edo. Aragua y en la Urb. Base Aragua y C.C Paseo las Delicias II, PB, Maracay. |
| Marangi´s | Easy food | Calle Pichincha, centro de Maracay. |
| Marakaya | Heladería | Parque del Ejército. |
| Market and Food | Delicateses naturales | C.C. La Arbelada. |
| Marle´s Tex Mex & Grill | Comida Mexicana | C.C. Los Aviadores y en el Círculo Militar de Las Delicias. |
| Mío Pasta Restaurant | Restaurant de pastas | Av. Ayacucho cruce con Cooperativa, sector Santa Rosa. |
| Mr. Wood de Market Restaurant | Restaurant | Edif. Zimbul, calle Turpial, La Soledad. |
| Noa Noa Show & Cócteles | Restaurant y bar mexicano | Círculo Militar Las Delicias. |
| Odas Café | Restaurante | Av. Las Delicias con La Floresta. |
| Orange Restaurant bistro and bar | Restaurante – bar –*Lounge* | C.C Hyper Jumbo |
| Organik | Cafetería | Estación de servicio del Círculo Militar Las Delicias. |
| Panadería Luis I | Panadería – Pastelería – Charcutería | Av. Principal de Las Delicias. |
| Pastamanía Ristorante | Comida italiana | El Samán. |
| Paleo´s | Paletas heladas | Círculo Militar Las Delicias. |
| Palli´s Ristorante | Restaurante italiano | Urb. La Floresta, Casa de Italia Maracay. |
| Pedrosky Burger | Comida rápida venezolana | Urb. La Barraca Av. 99. |
| Pedrosky Sopa y Leña | Comida en leña | Sector La Barraca. |
| Pepe Burguer | Comida rápida venezolana | Av. Las Delicias. |
| Pez Dorado | Restaurante | Av. Principal de Las Delicias. |
| Picnic | Food and drink | Círculo Militar Las Delicias. |
| Pollo a la Brasa | Pollera | Sector El Toro. |
| Pollos Únicos | Pollera | Av. Fuerzas Armadas. |
| Pork´s Grill | Restaurante de carnes | Av. Intersan. |
| Puro Sabor Criollo | Empanadas | Al lado del C.C. La Arboleda. |
| Pizzería La Bella Napoli | Pizzería | Calle Girardot. |
| Q´Arepas Maracay | Comida rápida venezolana | Parque Recreacional Carlos Raúl Villanueva. |
| Rancho Los Jardines | Tasca – Restaurant | Av. Fuerzas Aéreas con calle Miranda. |
| Restaurante Arepas Mi Arepa | Comida rápida venezolana | Av. Maracay. |
| Restaurante Autopollo Bermúdez | Comida rápida y pollo asado | Calle Girardot. |
| Restaurante Bodegón de Sevilla | Restaurante | Av. Las Delicias. |
| Restaurante Demaciao Pizzas & Pastas | Pizza – Pastas | Av. Intercomunal Los Samanes. |
| Restaurante Dragón Fénix | Cocina Asiática | Av. Bermúdez. |
| Restaurante El Maracucho Café and Burguer | Comida rápida venezolana | Av. Constitución cruce con Av. 5 de julio. |
| Restaurante El Portón de la Abuela | Restaurante | Av. Las Delicias, bajando hacia al centro. |
| Restaurante La Mansión Imperial | Panadería – Charcutería – Restaurante | Av. Las Delicias, subiendo hacia El Toro. |
| Restaurante La Paella Valenciana | Restaurante español | Miranda este, local 118, sector San Agustín. |
|  |  |  |
| Restaurante Makabi | Cocina de fusión | El Castaño, dentro del Hotel Pipo Internacional. |
| Restaurante Masión Oriental | Cocina China | Av. Las Delicias, calle del servicio del C.C. Regional. |
| Restaurante Mojito | Cocina tradicional | Calle Los Caobos. |
| Restaurant New International | Cocina cantonesa | Círculo Militar de Las Delicias. |
| Restaurante Papi Pollo | Pollera | Av. Circunvalación. |
| Restaurante Pasión Thai | Comida thai | Parque de Feria San Jacinto. |
| Restaurante Patio Romano | Comida italiana | Av. 19 de abril, calle Vargas Norte número 66. |
| Restaurante Rodeo Grill | Restaurante – Bar – Grill | Turmero. |
| Restaurante Sushi Cebiche | Japonesa | Círculo Militar las Delicias y La Soledad. |
| Restaurante Tasca Las Terrazas VR | Restaurante | Av. Las Delicias calle de servicio, al lado del Centro Comercial Las Américas. |
| Restaurante Tori Gallo | Restaurante de pollo asado | Av. Bolívar Oeste frente al C.C. Parque Aragua. |
| Rialto Express | Comida rápida venezolana | Calle Valencia con calle Mariño. |
| Ristorante Italiano Don Aniello | Restaurante | Calle Aragua. |
| Rúcula | Restaurante – *Lounge*– Bar | Círculo Militar Las Delicias |
| Sabor de la Ternera | Carnes | Av. Francisco de Miranda. |
| Salsa y Pastas | Restaurant de pastas | Urb. La Romana, Av. Constitución Oeste, número 60 entre Ayacucho y principal 23 de Enero. |
| Señor Coco | Puesto de cicadas | Estación de servicio del Círculo Militar Las Delicias. |
| Sese Burger | Hamburguesas | Calle 10 de San José. |
| Solo Pasta Ristorante | Restaurant de pastas. | Av. Bermúdez con calle Independencia, Santa Ana. |
| Sugar Place | Dulcería | Sector San Jacinto. |
| Suiza Café Pastelería | Panadería – Patelería – Cafetería. | Urb. La Floresta, calle Los Clubes con calle Las Amapolas Nº 31. |
| Tabule Lounge | Restaurant – Bar | Círculo Militar Las Delicias frente a la laguna. |
| Tasca Restaurant La Gruta | Tasca – Restaurant | Av. Bermúdez. |
| Tasca Restaurant Rincón de España | Comida española | C.C. Sánchez Carrero. |
| Terracota | Bar – Restaurante | Círculo Militar de Las Delicias. |
| Theare | Cafetería | La Floresta. |
| Tony Hot | Comida rápida | Estación de Servicio de Las Delicias. |
| Topping Dulcería, Heladería, Café and Lounge. | Heladería– Café | La Soledad. |
| Torigallo | Pollera | Av. Bolívar |
| Vita Fruta Bar | Heladería de frutas | C.C. La Arboleda. |
| Yogurtland | Heladería en base a yogurt | Av. Las Delicias vía El Castaño |
|  |  |  |

**Fuente:** elaboración propia.

***CAPÍTULO IV***

***MARCO METODOLÓGICO***

Este capítulo comprende el desarrollo de las características técnicas y de diseño que posee el trabajo de grado. Describe la realización de una revista digital sobre gastronomía en la ciudad de Maracay estado Aragua.

* **La propuesta**

A continuación, se presentan los procesos creativos, los aspectos técnicos y de diseño que fueron necesarios para el desarrollo de la revista digital.

* **Objetivos de la revista**

El objetivo principal de esta revista digital es difundir contenido gastronómico sobre los lugares más influyentes de la ciudad de Maracay, estado Aragua, Venezuela. Su finalidad es engrandecer la variedad gastronomía de la entidad maracayera. La revista busca llenar un espacio vacío y generar contenido de calidad para el disfrute de todos.

Cabe destacar que su objetivo principal es diseñar y crear una revista digital con contenido gastronómico sobre los lugares más influyentes en la ciudad de Maracay, estado Aragua.

Dentro de los específicos destacan:

* Diagnosticar la cantidad existente de revistas gastronómicas en Maracay.
* Recopilar la información de los sitios gastronómicos en Maracay.
* Diseñar el aspecto gráfico, la línea editorial y el tipo de público al que estará dirigida la revista.
* Crear el contenido correspondiente a la primera edición.
* **El nombre**

La selección del nombre surge como una peculiar fusión de ideas entre las palabras: “Gula” y “Maracay”. La revista *Wulay* es la combinación de ambas palabras generando una sustitución de la letra G por la W, esta última representa la forma tipográfica de la letra M (por Maracay), pero al revés en su equivalente de la letra W.

El nombre de la revista irá acompañado de un pequeño eslogan o lema que reza: *Comiendo en Maracay* el cual fue escogido en forma de rima y para brindarle la referencia geográfica de nuestro producto digital.

* **Periodicidad de las publicaciones**

Se propuso una periodicidad trimestral, es decir, la revista digital *Wulay*, sufrirá un cambio total de contenido cada tres meses, pero la revista, por ser digital, será actualizada frecuentemente. Esta periodicidad de 90 días corresponde al tiempo suficiente para elaborar y diseñar una investigación que posea altos estándares de calidad y brinde un conocimiento de interés social.

* **Declaración de propiedad intelectual**

Para la revista se escogió la declaración de propiedad intelectual bajo la licencia *non-commercial perteneciente* a Creative Commons, es decir, la revista digital *Wulay* puede ser copiada, distribuida, exhibida o modificada por cualquier persona o institución, pero sin fines lucrativos. La revista puede ser copiada o adaptada siempre y cuando la obra original se le atribuya la realización a su único autor original, todo esto sin propósitos comerciales que beneficien a terceros.

* **Secciones de la revista**

*Wulay* busca generar un espacio informativo que instruya a los venezolanos sobre como es el movimiento gastronómico en Maracay. Para cumplir con los objetivos previstos por el proyecto se desarrollaron una serie de secciones que abarcan los siguientes temas:

Cabe destacar que la revista estará conformada por siete secciones:

* **Editorial:** dentro de la editorial se alojará el contenido correspondiente al equipo de trabajo de la primera edición. El contenido irá de forma organizada y no se distinguirá con la selección de ningún género periodístico en específico. Se podrá utilizar el tono de crónica o noticia. El espacio dedicado para esta primera sección será de una hoja completa. Para futuras ediciones se ampliarán las páginas y la sección de editorial podrá poseer dos páginas completas.
* **Sumario:** abarcará una hoja que describa el contenido de la primera edición con una breve descripción de cada uno. De igual forma que la sección anterior con el pasar de las publicaciones este espacio se podrá ampliar a dos páginas.
* **Un desayunito:** dentro de esta sección mostramos el lugar más delicioso en el que puedes despertarte con un delicioso desayuno y un cafecito o un jugo de naranjas frescas.
* **Nuestro menú favorito de Maracay:** cada trimestre será seleccionado un restaurante en específico para esta sección y se describirá el plato favorito del local.
* **¿Y el almuerzo pa´ cuándo?:** la sección cuenta con dos páginas que a modo de crónica invitan al comensal a almorzar.
* **Vamos a endulzarnos:** esta sección abarca los mejores lugares para el postrecito de media tarde, o media mañana también.
* **El buen bebedor:** sección dedicada a exaltar un local donde puedas ir a beber unos tragos después del trabajo.
* **Normativa para colaboradores**

La normativa establecida para los colaboradores de *Wulay* son las siguientes:

* El contenido de la revista es exclusivamente sobre gastronomía venezolana.
* El colaborador dispondrá de un lapso máximo de 7 días para entregar la propuesta del artículo acordado. La extensión máxima de cada artículo debe ser de dos cuartillas.
* Los artículos deben ser enviados exclusivamente a [comiendoconwulay@gmail.com](mailto:comiendoconwulay@gmail.com) y deben cumplir con los siguientes estándares: letra; Times New Roman, de 12 puntos, con interlineado de 1.5 y alojado en un documento Microsoft Word. Todos los artículos están sujetos a los cambios editoriales.
* Todos los colaboradores que tengan contenido dentro de la revista *Wulay* deben solicitar permiso a la sala editorial para reproducir el contenido en algún otro medio y en redes sociales.
* Las publicaciones deben contener: título (no mayor a ocho palabras, si son más debe justificarse, discutirse y aprobarse), subtítulo (no mayor a 15 palabras, si son más debe justificarse, discutirse y aprobarse), nombre y apellido del autor (incluir el cargo, el correo electrónico y redes sociales), una fotografía propia (tipo carnet de fondo blanco).
* Para que *Wulay* considere usar una fotografía deben cumplir con los siguientes estándares: las imágenes deben estar en formatos .jpg o png, los videos deben estar en .mp4, las dimensiones que deben tener las fotografías deben oscilar entre 72 y 300 dpi *(dots per inch,* por sus siglas en inglés*)* con un mínimo de 2.500 píxeles.
* **Herramientas y programas digitales usados**

*Wulay* fue diagramada con el programa online Joomag para la última versión de Google Chrome. Este programa fue seleccionado por su facilidad a la hora de trabajar.

Entre otras herramientas utilizadas destacan:

* **Joomag:** software online para facilitar el diseño de la revista digital.
* **Adobe Photoshop 2018:** para realizar los retoques fotográficos pertinentes.
* **Adobe Illustrator 2018:** para la elaboración de íconos o los vectores que sean necesarios.
* **Microsoft Word:** para la elaboración del contenido de la revista luego de la ediciones y ediciones pertinentes.

Asimismo, *Wulay* dispondrá de un plan de estrategias digitales en el que alojaremos contenido semanal dentro de sus principales redes sociales; Facebook e Instagram. Su distribución también será a través de las redes sociales.

* **Contenido**

Para la realización del contenido creativo de *Wulay* el autor obtuvo la información más importante recorriendo la ciudad de Maracay y visitando diversos restaurantes, cafés y cantinas. Durante el recorrido se dedicó a realizar un esquema con los lugares más visitados e importantes de la zona para generar contenido atrayente. Asimismo, el autor se dedicó a estudiar el mapa de la ciudad para lograr adentrarse en los lugares más icónicos de la gastronomía.

Para el desarrollo del diseño de la revista digital como tal, el autor se dedicó a consumir revistas venezolanas sobre gastronomía, tanto en formato digital como físico. De esta investigación derivó la selección de los colores, el diseño y la visión de lo que realmente es *Wulay*. Dentro de esta investigación destacan revistas como *Estampas, Cocina y Vino, entre otras.*

* **Público o target**

Tenemos que tener en cuenta que, al utilizar el formato digital, nuestra revista es capaz de alcanzar público de diversos países, pero el target principal de *Wulay* es el público venezolano joven. Personas que oscilan entre los 18 y 40 años de edad, consumidores de internet y amantes de la gastronomía nacional. Es un target orientado al uso del Internet y con el poder adquisitivo suficiente para poseer al menos un dispositivo tecnológico con acceso a Internet.

* **Medio de difusión**

El único medio de difusión para *Wulay* es el Internet, esto gracias a que cualquier persona que tenga a su disposición un dispositivo con conexión a la red podrá acceder y descargar el contenido de la revista digital. Esto para consumirla *online u offline*. Este formato fue seleccionado gracias a sus enormes ventajas; la posibilidad de generar *feedback*, acceso a hipervínculos, links, carretes fotográficos, vídeos, gifts e interactividad plena con nuestros lectores. *Wulay* es un proyecto enteramente digital, descargable y compartibles para todos los interesados en la temática gastronómica.

* **Diseño de la revista**

A continuación, se presentan y describen todas las disposiciones estilísticas que fueron seleccionas por autor de la revista *Wulay*:

* **Logotipo**

El logotipo que se diseñó para la cabecera de la revista *Wulay* es bastante sencillo. Está conformado por el nombre principal de la revista, el *slogan* o la frase que acompaña al nombre y un vector.

Del lado superior izquierdo posee un pequeño vector de cocina, que incluye dentro de un círculo un tenedor y una cucharilla, en el tono de rojo perteneciente a la paleta de colores oficial de la revista, esto para darle color y presencia al diseño. Seguido al vector tenemos la palabra *“Wulay”* la cual se encuentra hacia la parte superior derecha de dicho vector, en letras mayúsculas y con la tipografía Permaner Marker, la cual es una tipografía sans serif de tipo ornamental, y en color negro para dar fuerza y mayor legibilidad.

El logotipo de *Wulay* cumple funciones de identidad gráfica. Según describe Orozco (2003) un logo debe identificar plenamente al periódico en sí (p. 63). Lo mismo ocurre cuando hablamos sobre una revista, ya sea digital o impresa. El logotipo es parte esencial.

El logotipo que fue diseñado para *Wulay* es:

* Un símbolo de distinción: el logo de la revista posee unas fuentes muy poco usadas dentro de las revistas gastronómicas (la central es Permaner Marker). Eso le da un tono especial y moderno.
* Claro y sencillo: al ver el logotipo de *Wulay* sabemos que es un logo que pertenece al área gastronómica. Su vector con objetos culinarios lo hace diferente al resto.
* Marca responsiva: el logotipo puede ser adaptado a tamaños pequeños e incluso su ícono puede ser adaptado al símbolo formal de una aplicación para teléfonos celulares.
* Refleja la misión y la visión de la revista.
* Es reconocible a simple vista y fácil de recordar.

A continuación, en la **Figura N. º 16** y **Figura N. º17** presentamos el logotipo que fue seleccionado por el autor:

*Figura N. º16 Logotipo principal de la revista digital en su versión positiva.*



**Fuente:** elaboración propia.

*Figura N. º17 Logotipo principal de la revista digital en su versión negativa.*



**Fuente:** elaboración propia.

A continuación, se presentan las **Figura N. º18** y **Figura Nº19** que muestran las versiones reducidas en positivo y negativo:

*Figura N. º18 Logotipo versión positiva*



**Fuente:** elaboración propia.

*Figura N. º19 Logotipo en versión negativa.*



**Fuente:** elaboración propia.

A continuación, la **Figura N. º 20** es un ejemplo de portada donde se puede apreciar la versatilidad del logotipo.

*Figura N. º20 Ejemplo de la funcionalidad del logotipo en una portada*

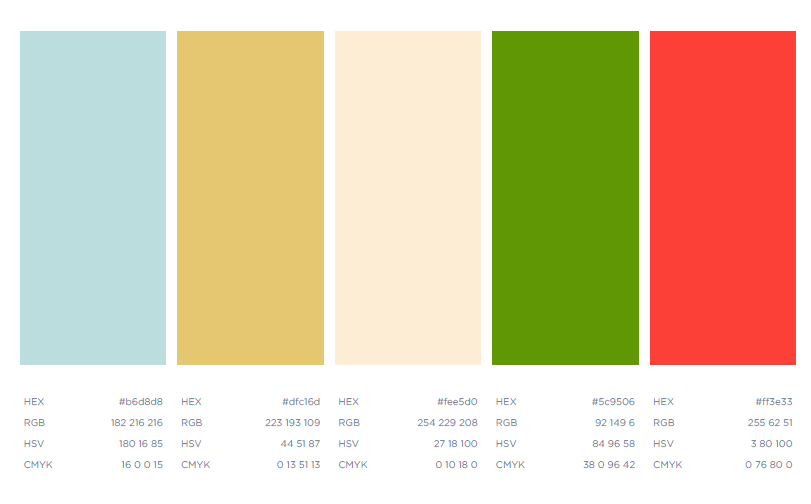


**Fuente:** elaboración propia.

* **Paleta de colores**

A continuación, en la **Figura N. º21** presentamos la paleta de colores que fue selecciona por el autor:

*Figura N. º21 Paleta de colores para la primera edición.*



**Fuente:** elaboración propia.

Esta paleta fue seleccionada por el autor para lograr la armonía dentro del diseño estético de *Wulay* y está conformada por un durazno claro (rgb 254 229 208), verde (rgb 92 149 58) y coral (rgb 255 62 51). Esta paleta puede ser modificada en su primer tono, el durazno claro, los tonos verde y naranja se mantendrán a lo largo de la vida de *Wulay.*

Los colores fueron seleccionados en base a la composición de la teoría del color establecida en el marco teórico:

El tono coral (anaranjado fuerte): representa la fuerza y la energía con que *Wulay* se presenta al mundo. Es un color que transmite emociones fuertes y representa la vida social dentro del proyecto. Representa esa energía puede ser transformada en pasión y amor por la comida.

El tono verde: representa la naturalidad del proyecto, como *Wulay* expresa su frescura y ligereza al compartir con sus lectores una nueva movida de restaurantes dentro del estado Aragua.

Estos dos primeros colores representan la base fundamental que *Wulay* usará lo largo de sus publicaciones. El siguiente color se eligió para representar solo la primera edición y podría variar en el tiempo y dependiendo de las publicaciones.

El tono durazno claro (anaranjado claro): es una representación de fuerza con el tono coral del inicio e interpreta la juventud del proyecto.

* **Paleta tipográfica**

*Wulay* contará con las siguientes combinaciones tipográficas; en la **Figura N. º22** podemos apreciar la paleta tipográfica que fue estipulada por es autor es la siguiente:

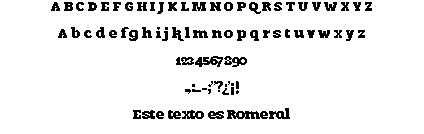
*Figura N. º22 Paleta tipográfica de la revista digital.*



**Fuente:** elaboración propia

En la **Figura N. º23** destaca la tipografía los títulos:

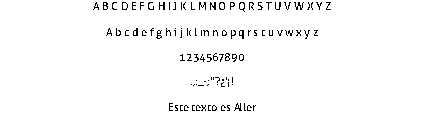
*Figura N. º23 Ejemplo de la tipografía Romeral.*



**Fuente:** elaboración propia.

En la **Figura N. º24** destaca la tipografía el contenido de artículos:

*Figura N. º24 Ejemplo de la tipografía Aller.*



**Fuente:** elaboración propia.

Se seleccionaron estas tipografías (con serifa para títulos y palo seco para textos extenso) por su versatilidad y armonía juntas.

Además de que para lograr un diseño con una buena ejecución es acertado usar una tipografía serifa en los títulos de la publicación donde destaque y para los textos más densos se seleccionó una tipografía palo seco para ayudar el lector a mantener la lectura en partes muy extensas.

* **Factibilidad del proyecto**

A continuación, presentamos la viabilidad técnica y operativa sobre la producción trimestral de la revista digital *Wulay* en Venezuela:

* **Factibilidad técnica**

Para que nuestra revista digital pueda cumplir con sus publicaciones trimestrales a tiempo necesitaremos al menos dos computadoras que posean el soporte RAM necesario para que programas de la *Suite Adobe (Photoshop, Indesign e Illustrator)* puedan correr con facilidad. Asimismo, es necesaria una conexión a internet de alta calidad para realizar las consultas necesarias.

* **Factibilidad técnica-operativa**

Para realización del primer número de *Wulay* el investigador cuenta con los medios económicos y tecnológicos suficientes para llevar a cabo la realización de este proyecto. También posee con los conocimientos suficientes para diseñar y maquetar la primera edición en los programas anteriormente mencionados.

* **Factibilidad social**

La revista *Wulay: comiendo en Maracay*, tiene como objetivo principal busca despertar el interés en la gastronomía de la entidad maracayera. Busca lograr conectar con las personas que sientan empatía por el tema e invitarlas a conocer y explorar el diverso mundo gastronómico disponible. También, espera atender un vacío existente en la materia.

* **Financiamiento**

El autor de *Wulay* tiene previsto captar clientes luego del lanzamiento del primer ejemplar, entre estos clientes objetivos destacan chefs nacionales, editoriales de cocina venezolana, restaurantes, cafés, entre otras personas interesadas en incentivar el crecimiento gastronómico en la ciudad de Maracay. Los ingresos principales de la revista derivaran del empleo de publicidad dentro de la misma.

* **Presupuesto**

En este punto se indicarán los costos presupuestados que genera llevar a cabo la primera edición de *Wulay* en Caracas, Venezuela *(estos costos están calculados con la fecha 20 de mayo de 2019):*

* **Diseñador:** es de vital importancia contar con la ayuda de un diseñador gráfico, un profesional que sepa de diseño editorial. *Costo aproximado:* 450.000 bolívares soberanos.
* **Fotógrafo:** entre uno y dos fotógrafos serán necesarios para lograr recopilar todo el material fotográfico para la primera edición de *Wulay. Costo aproximado:* 250.000 bolívares soberanos.
* **Colaboradores:** para cada una de las ediciones de *Wulay* se necesitarán entre dos y cuatro personas para escribir los artículos asignados por la sala de redacción: *Costo aproximado:* 76.000 bolívares soberanos.

De acuerdo con estos cálculos, para llevar a cabo la primera edición de la revista *Wulay,* es necesario disponer de al menos de 1.254.000 bolívares soberanos *(un millón doscientos cinta y cuatro mil bolívares soberanos).* A continuación, presentamos el **cuadro N. º 7** para desglosar bien las cantidades:

*Cuadro N. º 7. Cálculo de los costos para la elaboración de la revista*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Recurso humano** | **Costo individual** | **Costo total** |
| **Diseñador** | 450.000 | 450.000 |
| **Fotógrafo (x2)** | 250.000 | 500.000 |
| **Colaboradores (x4)** | 76.000 | 304.000 |
| **Total: 1.254.000 bss.** | | |

**Fuente:** elaboración propia.

* **Publicidad**

Las marcas y anunciantes que quieran aparecer dentro de *Wulay* deben ser con afines gastronómicos, toda marca que no cumpla con este estatuto debe pasar por un proceso de evaluación previo para saber si podrá ser parte o no de los anunciantes oficiales de *Wulay*.

Para la primera edición *Wulay* posee diez anunciantes oficiales de productos alimenticios del mercado venezolano, es decir, cada trimestre estará disponibles estas diez páginas para la publicidad principal. Con el pasar de las ediciones, y el aumento de contenido escrito y visual, *Wulay* dispondrá de más espacio para publicidad.

Cada página entera posee un costo de 500.000 bolívares soberanos, de estas solo existen seis dentro de la publicación, lo que da un total de 4.500.000 bolívares soberanos. Las páginas que estén enfrentadas o sean las centrales tendrán un costo de 350.000 bolívares soberanos, de dichas páginas existen dos espacios que suman el total de 700.000 bolívares soberanos. La suma total por ingresos de publicidad que tendría *Wulay* en su primera edición es de 5.200.000 bolívares soberanos.

A continuación, se desglosa en el **Cuadro N. º 8** donde se detallan los ingresos previstos de la revista:

*Cuadro N. º 8. Ingresos por publicidad previstos*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tipo de página** | **Costo individual** | **Cantidad** | **Costo total** |
| **Completa o normal** | 750.000 | 6 | 4.500.000 |
| **Enfrentadas o centrales** | 350.000 | 2 | 700.000 |
|  | **Total: 5.200.000 bss**. | | |

**Fuente:** elaboración propia.

***CAPÍTULO V***

***CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES***

* **Conclusiones**

A continuación, se presentan las conclusiones obtenidas tras la culminación del trabajo de grado:

La realización del proyecto de *Wulay: comiendo en Maracay* cumplió con su objetivo principal el cual era diseñar y crear una revista digital con contenido gastronómico sobre los lugares más influyentes de la ciudad de Maracay, estado Aragua.

Las revistas, impresas o en digital, son por excelencia un medio de comunicación muy consumido. Es necesario resaltar que en Escuela de Comunicación Social de la Universidad Central de Venezuela es muy común observar que estudiantes realicen una revista para culminar con sus estudios de pregrado. Entre los temas que más abordan destacan la moda, la cocina o los deportes.

La cocina es por excelencia un tema bastante popular, va desde la cocina tradicional hasta la molecular, pero cuando hablamos de *Wulay*, hablamos de una revista que vino a llenar un vacío existente, podemos afirmar que en la actualidad no existen indicios de una revista que promueva los restaurantes más influyentes de Maracay.

Cuando hablamos de la gastronomía estado Aragua todos los estudiantes prefieren tocar el tema del cacao en Chuao o de la pesca en sus costas, pero ninguno atiende el movimiento gastronómico en la ciudad de Maracay. Ese fue el objetivo general de *Wulay,* exponer la diversidad gastronómica de esta entidad, pero apreciada desde su ciudad

Mientras la investigación avanzaba pudimos apreciar la diversidad y lo fascinador de los lugares en Maracay. Sitios que tienen excelente atención y con alimentos de primera calidad. Tras esta investigación pudimos constatar que ningún medio de comunicación, impreso o digital, destacaban este fenómeno culinario. Pudimos apreciar que no existe apoyo al emprendedor local, ni mucho menos la difusión de este movimiento en crecimiento.

Durante la realización de la revista digital, se pudo estimar el valor que tiene realizar un diseño de esta magnitud. Comprendimos la importancia del conocimiento adquirido en las aulas de clase sobre diseño, maquetación, escritura, color, tipografías, fotografía, etc., para la confección final del producto profesional es necesario implementar todos los conocimientos que fueron obtuvimos durante la carrera.

*Wulay: comiendo en Maracay,* hizo que el autor pudiera comprender el trabajo y el esfuerzo que existe detrás de la realización de un producto de este tipo y lo terminó de preparar académicamente para el mundo laboral.

* **Recomendaciones**

Una vez concluida la presente investigación nos permitimos plantear las siguientes recomendaciones:

* Se recomienda a todos los interesados en realizar un proyecto digital sobre gastronomía, investigar el mercado y sus características, específicamente el uso de entrevistas, ya que son los entrevistados los verdaderos conocedores del área gastronómica.
* Se recomienda continuar con las ediciones de *Wulay*, puesto que esta investigación apunta a que en Venezuela no existe un medio digital o escrito que atienda el área gastronómica en Maracay, estado Aragua.
* Se recomienda la venta de espacios publicitarios dentro de las páginas de la revista a precios adecuados que garanticen el costo de cada edición.
* Se recomienda la implementación de un sitio web complementario que acompañe a la revista.
* Se recomienda crear un equipo multidisciplinario conformado por escritores, editores, fotógrafos, diagramadores y coordinadores que otorguen variedad y frescura al contenido de cada edición
* Se recomienda realizar alianzas estratégicas con personas influyentes dentro del ámbito gastronómico para fortalecer la difusión de la revista dentro de las redes sociales.

**Referencias bibliográficas**

**Libros:**

Adamson, M. (2004). *Food in Medieval Times*.

Adamson, M. (2002). *Regional cusines of Medieval Europe: A book of Essays.*

Aharonov, J. (2011). *Psicotypo. Psicología tipográfica.*

Almodóvar, M. (2007). *La cocina del Cid*. Ediciones Nowtilus.

Arellano, F. (1987). *Una introducción a la Venezuela prehispánica.* Universidad Católica Andrés Bello.

Arias, F. (2006). *El Proyecto de investigación* (6ta ed.)*.* Caracas: Editorial Episteme.

Baird, R. y Turnbull, A. (2001). *Comunicación gráfica.* (2da ed.) México: Trillas.

Balbino, J. (2014). *Gastronómicas: ensayos sobre cocina y comidas venezolanas (1950-1980).* Caracas: Grafismo Taller Editorial.

Berchoux, J. (1820). *La gastronomía, ó, Los placeres de la mesa:* poema.

Bettetini, G. y Colombo, F. (1995). *Las nuevas tecnologías de la comunicación.* EdicionesPaidós.

Brillat, J. (1964). *Fisiología de gusto.* Edición Aguilar, Buenos Aires, Argentina.

Carroggio de Molina, A. (2008). *La sensación del color.* Barcelona.

Charnley, M. V. (1971). *Periodismo Informativo.* Buenos Aires: Editorial Troquel.

Costa, J. (1993). *Identidad corporativa.* Trillas.

Costa, J. (2003). *Diseñar para los ojos.* Grupo editorial design, La Paz, Bolivia.

Contreras, J. (1993). *Antropología de la alimentación.* Madrid: Eudema.

Dragnic, O. (2006). *Diccionario de comunicación social.* Caracas: Panapo.

Dondis, D. (1988). *La sintaxis de la imagen*. (7ma ed.). Barcelona. Gustavo Gili.

Dondis, D. (2015). *La sintaxis de la imagen.* Colección GG Diseño.

Estévez, S. (2016). *12 pasos para cocinar la imagen de un país. Manual para soñadores gastronómicos.* Caracas: Editorial Planeta Venezolana.

Fernández Arenas, J. (1988) *Arte efímero y espacio estético*. Barcelona: Editorial Anthropos.

Flandrin, J. L. y Montanari, M. (2004). *Historia de la alimentación*. Ediciones Trea.

Foges, C (2000). *Diseño de revistas*. México: Mcgraw Hill.

González, E. (2007). *Denominación del origen del cacao, Chuao.* Consultoría realizada para la FAO y el IICA en el marco del estudio conjunto sobre los productos de calidad vinculada al origen.

Gutiérrez, I. (1993). *Educación plástica y visual.* España: Editorial SM.

Gutiérrez, I. (1993). *El Color.* Madrid: Eso.

Hechavarría, A. (1997). *Las publicaciones electrónicas.* Cuba: Ministerio de Ciencia, Tecnología y Medio Ambiente.

Hernández, G. (2012). *Cómo hacer un proyecto de investigación en comunicación*. Venezuela: Universidad Católica Andrés Bello.

Itten, J. (1973). *Arte del Color.* París: Editorial Bouret.

León, R. (1984). *Geografía gastronómica venezolana.* Caracas: Línea Editores C.A.

Lanaud, C. (1999). *Conferencia: sobre genética del cacao.* CENIAP – FUNDACITE Aragua, Maracay. Venezuela.

Leal, F. (1993). *Historia y origen del Cacao* en el libro: *500 años de la América tropical.* Biblioteca de la Academia de Ciencias Físicas Matemáticas y Naturales, Volumen XXVIII, 1994. Caracas.

Leal, F., Avilan, L. y Valderrama (1997). *Áreas Potenciales para el Desarrollo del Cacao en Venezuela.* En 1er Congreso Venezolano del Cacao y su Industria. Editado por Fundacite Aragua. Maracay, 1999.

Leslie, J. (2000). Nuevo diseño de revistas. México: Gustavo Gili.

Lovera J (1989). *Gastronáuticas*. Caracas: Fundación Bigott.

Miro, P. (2015). *El pastel que somos.* Caracas: Editorial Arte-Soluciones Gráficas.

Miro, P. (2017). *El señor de los aliños.* Caracas: Editorial Arte-Soluciones Gráficas.

Monroy, P. y Martínez, G. (2008). *Introducción a la historia de la gastronomía.* (2da ed.). Instituto Iberoamericano de Recreación, Turismo y gastronomía.

Muller- Brockmann, J. (1982). *Sistema de retículas.* Barcelona: Gustavo Gili.

Pastoureau, M. (2006). *Breve Historia de los Colores.* Barcelona: Ediciones Paidós

Pastoureau, M. (2010). *Azul, historia de un color.* Barcelona: Ediciones Paidós.

Pepe, E. (2010). *Tipos formales. La tipografía como forma*. Córboda: Ediciones de la Utopía.

Sampieri, R. (2006). *Metodología de la Investigación.* Caracas: Mc Graw Hill.

Said Hung, E. (2010). TIC, comunicación y periodismo digital. Tomo II. Colombia: Ediciones Uninorte.

Ramírez, T. (1993). *Cómo hacer un proyecto de investigación*. (2da ed.). Caracas: Carhel.

Tondreau, B. (2009). *Principios fundamentales de composición 100 proyectos de diseño con retículas.* Barcelona: Blume.

Universidad Pedagógica Experimental Libertador (2006). *Manual de trabajos de grado de especialización y maestría y tesis doctorales* (4ª ed.). Venezuela, UPEL.

Wong, W. (2015). *Fundamentos del diseño.* Colección GG Diseño.

Zappaterra, Y. (2008). *Diseño Editorial.* Editorial Gustavo Gili.

Zappaterra, Y. (2008). *Diseño editorial. Periódicos y revistas.* Barcelona: Gustavo Gili.

**Trabajos académicos consultados:**

Abad, Aimara. (2010.) *Revista de cocina criolla, ají dulce: creación y elaboración de un proyecto editorial.* Universidad Central de Venezuela (UCV). Caracas. Consultado en la Biblioteca Gustavo Leal de la UCV.

Castejón, E. (1986). *Revistas. Periodismo no diario.* Trabajo de ascenso no publicado, Escuela de comunicación social, UCV, Caracas.

Colucci, M. y Falcón, A. (2013). *La buena vida por Alberto Soria.* Universidad Católica Andrés Bello (UCAB). Maracaibo. Consultado el 10 de enero de 2019 en: <http://biblioteca2.ucab.edu.ve/anexos/biblioteca/marc/texto/AAS5665.pdf>

Chirinos, M. (2011). *Gastromolecular: revista de gastronomía dedicada a la cocina molecular.* Universidad Central de Venezuela (UCV). Caracas. Consultado en la Biblioteca Gustavo Leal de la UCV.

Legarra, A. y Arantzazu, A. (2007). *Proyecto de creación y elaboración de una revista gastronómica: a la carta.* Universidad Central de Venezuela (UCV). Caracas. Consultado en la Biblioteca Gustavo Leal de la UCV.

Montilla, D. (2012). *“Tesorogastronómico.com”: revista digital especializada en gastronomía regional venezolana.* Universidad Central de Venezuela (UCV). Caracas. Consultado en la Biblioteca Gustavo Leal de la UCV.

Rojas, L. y Rivero L. (2013). *La gastronomía típica como una forma de subsistencia en la historia de vida de dos núcleos familiares de la ciudad de Cumaná 2012.*Universidad de Oriente (UDO). Consultado el 15 de diciembre de 2018 en: <http://ri2.bib.udo.edu.ve/bitstream/123456789/3359/2/TG_LR_LR.pdf>

**Documentos en internet, formato digital y páginas webs:**

Arias, F. y García, J.A. (2016): *Definiendo la hipertextualidad. Análisis cuantitativo y cualitativo de la evolución del concepto.* Volumen 14 (2), pp. 48-68. [Pdf en línea].

Bueno, M., López, F., Martínez, P. (2006). *Neuropsicología del color.* [Edición en línea]. Consultado el 1 de febrero de 2019 en: <http://www.ugr.es/~setchift/docs/cualia/neuropsicologia_del_color.pdf>

Cartay, R. (2015). *Una nación también se construye desde el plato.* [Pdf en línea]. Consultado el 25 de enero de 2019 en: <https://www.redalyc.org/pdf/1992/199241170009.pdf>

Creative Commons Venezuela. (2018). [Sitio Web en línea]. Consultado el 1 de mayo de 2018 en: <http://creativecommonsvenezuela.org.ve/cc-licencias>

Gloth, A. (2012). *Connecting With Color*. [Sitio Web].

González, G (1999). *El cacao en Venezuela*. Papeles de Fundacite Aragua. [Pdf en línea].

González, L. y Pérez, P. (2014). *La cabecera como signo de identidad del producto periódico: una aproximación teórico-práctica a los rótulos de la prensa diaria española en 2013*. Icono 14, volumen (12), pp. 31-62. [Pdf en línea].

Lossada, F. (2012). *El color y sus armonías.* Publicaciones del vicerrectorado académico Codepre. [Pdf en línea].

Sanoja, M. y Vargas, I. (2002). *Visión Histórica de la gastronomía y la culinaria en Venezuela.* Boletín Antropológico. Año Boletín Antropológico 20, Nº 56, Septiembre-Diciembre 2002. Universidad de Los Andes. Mérida. [Pdf en línea].

Saavedra, S. (2014). *Diseño editorial.* [Pdf en línea].

Síntesis aditiva de color. En Wikipedia. Consultado el 20 de diciembre de 2018 en: <http://es.wikipedia.org/wiki/S%C3%ADntesis_aditiva_de_color>

Síntesis sustractiva de color. En Wikipedia. Consultado el 20 de diciembre de 2018 en: <http://es.wikipedia.org/wiki/S%C3%ADntesis_sustractiva_de_color>

Terenzani, A. (2011). *Multimedia.* Ciberestética. [Blog en Línea]. Consultado el 14 de agosto de 2018 en: <http://ciberestetica.blogspot.com/2011/02/multimedia-2.html167>

Terenzani, A. (2014). *Revistas digitales: e-zines y web-zines.* Ciberestética. [Blog en Línea]. Consultado el 14 de agosto de 2018 en: <http://ciberestetica.blogspot.com/2014/08/revistas-digitales-e-zines-y-webzines.html>

Morin, A. (2014). *How to use color psychology to give your business an edge.* [Artículo en Línea]. Consultado el 21 de enero de 2019 en: [http://www.forbes.com/sites/amymorin/2014/02/04/how-to-use-color- 165 psychology-to-give-your-business-an-edge/](http://www.forbes.com/sites/amymorin/2014/02/04/how-to-use-color-%20165%20psychology-to-give-your-business-an-edge/)

Pantone. (2018). [Sitio Web en línea]. Consultado el 3 de enero de 2019 en: <https://www.pantone.com/>

Real Academia Española. Diccionario de la lengua española [Edición en línea]. Consultado el 4 de enero de 2019 en: <http://lema.rae.es/drae>

**Fuentes vivas**

Aristimuño, Ronald. (2019). Crítico venezolano de gastronomía.

Popic, Miro. (2019). Periodista y escritor gastronómico venezolano

**Anexos**

**Anexo 1. Definición de términos básicos**

Los siguientes términos utilizados en la redacción del texto fueron obtenidos, en su mayoría, a través de (Real Academia Española, 2018). Es necesario destacar que se seleccionaron los conceptos más propicios al proyecto de investigación:

* **Aborigen:** borigen

Sing. Formado a partir del pl. lat. *aborigĭnes.*

**1.**adj. Originario del suelo en que vive. *Animal, planta aborigen.*

**2.**adj. Habitante de un lugar, por contraposición al establecido posteriormente en él. *Tribusaborígenes.* Apl. A pers., u. t. c. s.

* **Artesanal:** artesanal

**1.**adj. [**artesano**](https://dle.rae.es/?id=3qmBVGL) (‖ perteneciente a la artesanía).

* **Bocados:** bocado

**1.**m. Porción de comida que cabe de una vez en la boca.

**2.**m. Porción pequeña de comida. *Tomar un bocado.*

* **Chef:** chef

Del fr. *chef.*

**1.**m. y f. jefe de cocina, en especial de un restaurante.

* **Culinario:** culinario, ría

Del lat. *culinarius.*

**1.**adj. Perteneciente o relativo a la cocina.

**2.**f. Arte de guisar.

* **Cultura:** cultura

Del lat. *Cultura.*

**1.**f. [**cultivo.**](https://dle.rae.es/?id=Bep4tnp)

**2.**f. Conjunto de conocimientos que permite a alguien desarrollar su juicio crítico.

**3.**f. Conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época, grupo social, etc.

* **Cocina:** cocina

Del lat. *coquīna,* de *coquĕre* 'cocer'.

**1.**f. Pieza o sitio de la casa en el cual se guisa la comida.

**2.**f. Aparato que hace las veces de fogón, con hornillos o fuegos y a veces horno.Puede calentarcon carbón, gas, electricidad, etc.

* **Cocinero:** cocinero, ra

Del lat. *coquinarius.*

**1.**adj. Que cocina.

**2.**m. y f. Persona que tiene por oficio guisar y aderezar los alimentos.

* **Color:** color

Del lat. *color, -ōris.*

**1.**m. Sensación producida por los rayos luminosos que impresionan los órganos visuales y quedepende de la longitud de onda. U. t. c. f.

* **Comida:** comida

De *comer*1.

**1.**f. Lo que se come y bebe para nutrirse. *Ganar alguien la comida con el sudor de su frente.*

**2.**f. Alimento que se toma al mediodía o primeras horas de la tarde.

* **Contraste:** ontraste

**1.**m. Acción y efecto de contrastar.

**2.**m. Oposición, contraposición o diferencia notable que existe entre personas o cosas.

* **Digital:** igital

Del lat. *digitālis.*

**1.**adj. Perteneciente o relativo a los dedos.

**2.**adj. Referente a los números dígitos.

* **Diseño:** diseño

Del it. *disegno.*

**1.**m. Traza o delineación de un edificio o de una figura.

**2.**m. Proyecto, plan que configura algo. *Diseño urbanístico.*

* **Fusión:** fusionar lo único que había

**1.**tr. Producir una fusión. U. t. c. prnl.

* **Gastronomía:** gastronomía

Del gr. γαστρονομία *gastronomía.*

**1.**f. Arte de preparar una buena comida.

**2.**f. Afición al buen comer.

**3.**f. Conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar.

* **Gourmet:** *gourmet*

Voz fr.

**1.**m. y f. Persona de gustos exquisitos en lo relativo a la comida y a la bebida.

**2.**adj. Propio de un ***gourmet.*** *Comida, plato gourmet.*

* **Interactivo:** interactivo, va

**1.**adj. Que procede por interacción.

**2.**adj. Inform. Dicho de un programa: Que permite una interacción, a modo de diálogo, entre lacomputadora y el usuario. U. t. c. s. m.

* **Logotipo:** logo

Acort.

**1.**m. símbolo gráfico.

* **Menú:** menú

Del fr. *menú.*

**1.**m. Conjunto de platos que constituyen una comida.

**2.**m. Carta del día donde se relacionan las comidas, postres y bebidas.

* **Publicación:** publicación

Del lat. *publicatio, -ōnis.*

**1.**f. Acción y efecto de publicar.

**2.**f. Escrito impreso, como un libro, una revista, un periódico, etc., que ha sido publicado.

* **Receta:** receta

De *recepta.*

**1.**f. Prescripción facultativa.

**2.**f. Nota escrita de una **receta.**

**3.**f. Nota que comprende aquello de que debe componerse algo, y el modo de hacerlo. *Receta de cocina.*

* **Restaurante:** restaurante

De *restaurar* y *-nte.*

**1.**m. Establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, mediante precio, para serconsumidas en el mismo local.

* **Sabor:** sabor

Del lat. *sapor, -ōris.*

**1.**m. Sensación que ciertos cuerpos producen en el órgano del gusto.

**2.**m. Impresión que algo produce en el ánimo.

* **Tipografía:** tipografía

De *tipógrafo.*

**1.**f. [**imprenta**](https://dle.rae.es/?id=L6V6EAq) (‖ arte de imprimir).

**2.**f. [**imprenta**](https://dle.rae.es/?id=L6V6EAq) (‖ taller donde se imprime).

**3.**f. Modo o estilo en que está impreso un texto.

* **Web:** web

Del ingl. *web;* propiamente 'red, malla'.

**1.**f. Inform. Red informática.

**Anexo 2. Entrevistas realizadas**

**Entrevista número 1, Miro Popic. Periodista y columnista venezolano especializado en gastronomía.**

* **¿Qué es la gastronomía para usted?**

Para mí no es más que comer con conocimiento de causa, es decir, estar informado e investigar sobre lo que se come. El hecho alimentario es mucho más que ingerir los nutrientes que el cuerpo necesita. Tiene que ver con la cultura, con las relaciones que establecen los grupos humanos para vivir en sociedad. En la medida que conocemos más de lo que comemos, podemos disfrutar más plenamente con lo que ingerimos. Además, no olvidemos que la comida es parte esencial de nuestra identidad, por lo que estamos obligados a estudiar todo lo que tiene que ver con los ingredientes que ingerimos, la manera en que los preparamos, cómo los servimos y cómo nos relacionamos con el entorno respetando la naturaleza para hacerla sustentable y sostenible. La gastronomía no tiene nada de frívolo, es aprendizaje y comportamiento.

* **¿Cuáles son los platos más excepcionales en la cultura venezolana que nos separan de otras culturas y por qué?**

Todo pueblo tiene su propia manera de alimentarse. Lo que come y cocina no es estático, sufre transformaciones, se enriquece o bien se deteriora. Se va formando con el tiempo y pese a los cambios, siempre mantiene unos ejes culinarios que son su esencia cultural. Se dice que nuestra cocina reúne elementos indígenas, europeos, africanos y asiáticos, y es así, lo que nos otorga una diversidad propia que nos define como pueblo, con sus variantes regionales pero también bajo ciertos patrones nacionales. Compartimos elementos comunes con otros pueblos latinoamericanos, pero ciertas preparaciones solo se dan aquí, en nuestra geografía. Por toda América, por ejemplo, existen los tamales pero solo entre nosotros existen las hallacas. Por todo el continente se come maíz, pero solo en Venezuela se hace en forma de arenas. Y así. La complejidad de muchas preparaciones nos hace diferentes. ¿Preparaciones propias? Muchas y, además de las nombradas hallacas y arepas, tenemos el pan de jamón, propiamente venezolano. El uso del papelón en las cocina, es también muy nuestro. Lo quesos, blancos y jóvenes, solo los hay aquí. Y ají dulce, en fin, tantos que sería interminable la lista. Si revisas mis libros sabrás de qué estoy hablando.

* **¿Cómo ha visto la gastronomía transformase en los últimos años en Venezuela?**

La cocina, como decía Josep Pla, no es más que el paisaje puesto en la cacerola. Y así como tenemos una geografía variada y rica, tenemos una cocina acorde con ella. Las transformaciones que ha sufrido han tenido que ver con nuestra consolidación como nación, ajustada a las raíces indígenas y a los aportes migratorios que han dado forma a nuestra sociedad. Estos últimos años han sido los más difíciles de nuestra historia y obviamente la alimentación se ha visto afectada por el deterioro económico y las carencias que eso representa. Si bien comer, comer bien, se ha hecho difícil, permanecen los elementos de condimentación que nos son propios, no se han perdido, perduran en los recetarios, en los libros, y en la memoria colectiva. Estoy seguro que una vez que esto cambie, para bien,  volveremos al recetario nacional, volveremos con otra conciencia, más firme, más solidaria, ajustados a una realidad que dependerá de nosotros mismos. La cocina venezolana no está en crisis.

* **¿Qué opina la gastronomía de la región central del país, específicamente en la ciudad de Maracay estado Aragua?**

Bueno, no tengo un conocimiento detallado de ella, pero por los amigos que tengo y los diferentes encuentros que hemos mantenido estos últimos tiempos, veo que finalmente se está reconociendo así misma. Esta región es una región de encuentro, ubicada en el corazón del país, muy dada a pasar debajo de la mesa sin darse cuenta de lo que hay sobre ella. Por el ejemplo, el cacao, el cacao de  Chuao es, históricamente, el producto más importante de nuestra historia, sin embargo, pocos saben que es aragüeño y no lo valoran así. Veo que ustedes tienen una despensa enorme, variada, rica. Hagan valer entonces sus propios productos para que se identifiquen con su propia cocina. Levanten un inventario de todo lo que producen, recojan los recetarios de cada pueblo por humilde que sea, y con ellos, definan la cocina de la región y siéntanse orgullosos de ella.

* **¿Cuáles son los platos que puede decir que vienen de Maracay estado Aragua?**

Pregúntenle a Jeannely Mendez, que ella los sabe mejor que yo.

* **¿Cree que Venezuela necesita algún medio audiovisual (revista digital, podcast) para hacer eco en cuanto a su gastronomía?**

Venezuela necesita muchas cosas pero, más que nada, necesita valorizar lo nuestro. Necesitamos medios para dar a conocer lo que hacemos, pero antes necesitamos hacerlo. Debemos estar seguros de lo que tenemos para saber luego cómo lo vamos a comunicar. Empecemos por ahí.

* **¿Cómo ve la gastronomía en Venezuela de aquí a 5 años?**

Cuando acabe este desastre, tenemos una tarea gigantesca. Reconstruir la casa alimentaria a partir de los escombros que nos dejan. Felizmente tenemos gente preparada y ganas de hacer cosas. Soy positivo y estoy seguro que esto cambiará para mejor. Para saber a dónde vamos debemos saber antes de dónde venimos. Y en eso estamos.

* **¿Cree usted que una revista digital ayudaría a impulsar el crecimiento de la gastronomía en Maracay estado Aragua?**

Por supuesto que sí, siempre que sea hecha con rigor, con conocimientos y, más que nada, con orgullo por lo que cocinamos y comemos.

**Entrevista número 2, Ronald Aristimuño. Crítico de cocina.**

**1. ¿Qué es la gastronomía para usted?**

La gastronomía para mí todo la relación qué hay entre las cocinas y las personas y su contexto por supuesto. Culturalmente hablando, sería ese vínculo entre las regiones y sus diferentes sabores. Hay mucho atrás de un plato

**2. ¿Cómo te interesaste en la gastronomía venezolana? ¿Qué te llamo la atención para realizar el medio digital que ahora manejas en forma de guía?**

Uno porque soy venezolano y me gusta resaltar la gran potencia culinaria que tenemos. En Venezuela, a pesar de la adversidad, los fogones siguen encendidos, creando, inventando, ingeniándose, pero sobre todo haciendo y muy bien. Venezuela a mi me sigue sorprendiendo cada vez que como. La comida sigue teniendo calidad y nos brinda gusto al paladar.

Lo hice porque yo mismo no sabía dónde ir a comer y trataba de buscar lugares (conocidos y no) para ir a degustar algo rico. Entonces ante esa ausencia zarpé en esto y me encanta lo que hago.

**3. ¿Cuáles son los platos que crees más excepcionales en la cultura venezolana que nos separan de otras culturas y por qué?**

Bueno, esos platos son los que tienen ingredientes propios de Venezuela o una sazón que haya nacido en nuestra tierra. La jalea de mango es algo autóctono, el pabellón, el chivo en coco, el pastel de chucho, la arepa, aunque los colombianos digan que es de ellos. Ahora hay un auge con los ingredientes amazónicos que son increíbles. El Copoazu por ejemplo, La Sarrapia, El Jomi.

**4. ¿A qué tipo de comida está apuntando la gastronomía venezolana en estos momentos? ¿Es moderna y fusiona mucho, o se mantiene clásica?**

Hay un poco de todo. Sin duda cada vez hay más fusiones. Varios chef han hecho homenaje en sus cocinas a clásicos platos venezolanos dándoles su propio toque. Eso es bueno y malo. Muchas personas no aceptan que las recetas originales se toquen y otros lo agradecen porque es algo moderno, por lo tanto innovador. Pero los clásicos platos nunca mueren. Mercedes Oropeza (@unavainita) te puede apoyar con esto.

**5. ¿Cómo has visto la gastronomía transformarse en los últimos años en Venezuela?**

Ante la dificultad de conseguir los ingredientes muchas cocinas han transformado sus recetas originales o incluso, han reducido la oferta de la carta. Esto ha hecho que el ingenio del venezolano salga a flote. Muchas fusiones, colaboraciones. Se está apostando a lo más simple para no morir en el intento, el confort food se hace sentir.

**6. ¿Qué opina la gastronomía de la región central del país? ¿Conoce algo de la gastronomía en Maracay estado Aragua?**

No puedo opinar porque no la conozco lamentablemente. Pero me probarla y así saber de esta.

**7. ¿Crees que Venezuela necesita algún medio audiovisual (revista digital, podcast) para hacer eco en cuanto a su gastronomía?**

Si claro, por supuesto. Justamente esa fue una de las razones por las que cree Gastro No-mía. Para apoyar a los que están, para incentivar a los que quieren estar y para hacer crecer a los que están a punto de no estar más. Se necesitan varias cosas más que aporten siempre, nada de destruir.

**8. ¿Cómo ve la gastronomía en Venezuela de aquí a 5 años?**

Difícil. Me encantaría pensar  que subiendo como la espuma, emergiendo cada días más, restaurantes por doquier, eventos gastronómicos todos los días. En fin, la veo expresándose en todo su esplendor. Ojalá y así sea.

**9. Cree usted que una revista digital ayudaría a impulsar el crecimiento de la gastronomía en Maracay estado Aragua.**

No conozco el Mercado en Maracay, pero estoy seguro que sí. Si en Caracas ayuda, allá también lo hará.