



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
FACULTAD DE HUMANIDADES Y EDUCACIÓN
ESCUELA DE COMUNICACIÓN SOCIAL.



GASTROMOLECULAR

Revista de gastronomía dedicada a la Cocina Molecular

TUTOR

ALEJANDRO TERENCEZANI

Trabajo de Grado para optar al título
de Lic. en Comunicación Social la Br.
Marisol Chirinos Lazo.

DEDICATORIA

A Dios por estar a mi lado, a mis padres, por iluminarme en cada paso de mi vida.

A mis hermanos por su apoyo incondicional.

A mi familia por su cariño y por enseñarme el amor por la cocina.

A mis amigos, con ellos estaré eternamente agradecida por compartir junto a mí, todas mis alegrías y tristezas, en especial a Jonathan Simonns siempre estarás en mi corazón.

Marisol (KAI)

AGRADECIMIENTOS

A mis padres, sin cuyo estímulo, ayuda y amor, este esfuerzo hubiera quedado quizás a mitad de camino. A mi tutor Alejandro Terenzani, por haber comprendido mis ausencias y por compartir sus conocimientos.

Gracias a mis Chef Gilberto Martínez y Elías Murciano; a Giancarlo Betancourt por su excelente trabajo de diseño; al Profesor Rogelio Bianco de la Universidad Marítima del Caribe; al Profesor Wilfred Vasquez de la Universidad Marítima del Caribe.

Por la ayuda desinteresada en la investigación necesaria para la realización de este trabajo, me gustaría expresar mi reconocimiento a la Biblioteca de la Universidad Central de Venezuela; la Biblioteca Gustavo Leal, de la Escuela de Comunicación Social de la Universidad Central de Venezuela; a la Biblioteca del Centro de Estudios Gastronómicos CEGA; a la Biblioteca de La Casserole Du Chef; al Restaurante Il Grillo; al Restaurante Le Gourmet; al Restaurante Hisop; al Chef Víctor Moreno y a Miriam Prat J.

Finalmente deseo expresar mi gratitud a todas las personas por su inestimable colaboración en la elaboración de este trabajo.

Gracias.



Universidad Central de Venezuela
Facultad de Humanidades y Educación
Escuela de Comunicación Social



Br. Marisol Chirinos L.

Tutor: Alejandro Terenzani.

RESUMEN

La gastronomía molecular es un movimiento culinario que aplica la ciencia al fenómeno gastronómico, el término fue desarrollado por el químico francés Herve This y por el físico húngaro Nicholas Kurti en 1988. En el año 2007, el periodista Pau Arenós merecedor del premio Juan María Arzak de Periodismo Gastronómico, propuso que se le denominara Cocina Tecnoemocional por el impacto que genera en los comensales este tipo de gastronomía. Se ha escrito mucho en diversos países sobre el tema, sus representantes se han encargado de elaborar libros que expliquen detalladamente cada uno de los procesos, sin embargo, a pesar de estar tan cerca de esta propuesta culinaria, los costos y la falta de información en Venezuela dejan un vacío en los amantes del mundo gastronómico. Gracias a esta necesidad nace GASTROMOLECULAR, una revista dedicada exclusivamente a esta tendencia, estará conformada por siete secciones cuyos nombres serán “Destinos - Restaurantes de impacto molecular”, “Los Artesanos de la Nouvelle Cuisine”, “La Cuna del Conocimiento”, “Recetas y Ecuaciones”, “De-Cantando Vinos”, “@Gourmet” y “Guía de Compras”, además contará con una propuesta de diseño para lograr captar mayor atención en la sociedad. El contenido se elaboró de acuerdo a las exigencias de la revista, por tal motivo se establecieron tres puntos fundamentales para la realización de la misma que serán el Diseño, la Revista y la Gastronomía.

Palabras Claves: Diseño - Estilo- Revista- Diagramación - Gastronomía - Gastronomía Molecular.



Universidad Central de Venezuela
Facultad de Humanidades y Educación
Escuela de Comunicación Social



Br. Marisol Chirinos L.

Tutor: Alejandro Terenzani.

ABSTRACT

Molecular gastronomy is a culinary movement that applies scientific knowledge to the gastronomic phenomenon. The term was coined in 1988 by the French chemist Herver This and the Hungarian physicist Nicholas Kurt. In 2007, journalist Pau Arenos, recipient of the Juan Maria Arzak award of Gastronomic Journalism, proposed the term Tecnoemotional Cooking given the impact this gastronomic movement has on individuals. The subject has been widely reviewed in many countries, its supporters have written detailed materials about each one of the procedures; however, the cost and lack of information, despite the geographical proximity, has resulted in an intellectual abyss in those engrossed in the gastronomic world. Such deficit led to the creation of GASTROMOLECULAR, a magazine dedicated exclusively to this new movement; it will consist of seven sections: “Destinations - Restaurants of Molecular Impact”, “Wine Tasting”, “@Gourmet”, and “Shopping List”. Its dazzling design aims to capture the attention of the rest of society. The content was created according to the demands of the magazine for which three pivotal aspects were established: Design, Magazine, and Gastronomy.

Key Words: Design- Style- Magazine- Diagramming- Gastronomy- Molecular Gastronomy.

ÍNDICE

	Pág.
Dedicatoria.....	2
Agradecimientos.....	3
Resumen.....	4
Abstract.....	5
CAPÍTULO I	
Introducción.....	8
Planteamiento del Problema.....	10
Justificación.....	12
Objetivos.....	14
Metodología.....	15
CAPÍTULO II	
MARCO TEÓRICO.....	17
2.1 Diseño.....	17
2.1.1Definición.....	18
2.1.2Tipos de Diseño.....	20
2.1.3Elementos del Diseño Gráfico.....	21
2.1.4Manual del Estilo Gráfico.....	25
2.1.5Elementos de Composición.....	28
2.1.6Logotipo.....	30
2.1.7Estilo.....	31
2.1.8Titulación.....	31
2.1.9Elementos del Titular.....	32
2.2 La Revista.....	33
2.2.1Evolución de la Revista.....	33
2.2.2Clasificación de la Revista.....	35
2.2.3Estructura de la Revista.....	37

2.2.4Diagramación.....	38
2.2.5Soportes.....	40
2.2.6Formatos.....	40
2.2.7Mancha y Márgenes.....	41
2.2.8Imágenes e Ilustraciones.....	41
2.2.9Elementos de la Unidad Informativa.....	42
2.2.10Color.....	48
2.2.11Uso del Color.....	55
2.2.13Tipografía.....	59
2.2.14Elementos de la Composición Tipográfica.....	60
2.2.15Clasificación de la Tipografía.....	60
2.2.16Retícula.....	63
2.3 La Gastronomía.....	66
2.3.1Evolución de la Cocina.....	66
2.3.2Tipos de Cocina.....	85
2.3.3La Gastronomía Molecular.....	86
2.3.4Periodismo y Gastronomía.....	88
2.3.5Gastronomía en Venezuela.....	93
CAPÍTULO III	
GASTROMOLECULAR.....	99
3.1Justificación de la Secciones.....	99
3.2Gastronomía y Color.....	103
3.3Distribución de los Contenidos.....	106
3.4Formato.....	115
3.5Target.....	115
3.6Circulación y Distribución.....	115
3.7Periodicidad, Tiraje y Costo.....	116
3.8Encuadernación.....	116
3.9Implementación y Factibilidad.....	117
3.10Medio Impreso.....	119
3.11Concepto de Diseño.....	119
CONCLUSIONES.....	121
GLOSARIO.....	123
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	125
ANEXO	129

INTRODUCCIÓN

*“Un plato es un diálogo
abierto entre el cocinero
y el comensal” (1)*

A través de la historia el hombre se ha manifestado como un ser que posee un conjunto de capacidades y necesidades. Con el tiempo ha buscado mejorar sus condiciones de vida utilizando su inteligencia y aprovechando los recursos naturales que encuentra.

La cultura de la humanidad queda marcada en las ideas, en las costumbres, en las tradiciones que son transmitidas de generación en generación persiguiendo siempre la evolución.

La cocina es parte de esa evolución, el hombre primitivo comía para satisfacer sus necesidades físicas. Sin embargo, con el pasar de los años comprendió que el acto de comer se podía hacer de una forma agradable y placentera.

El mundo culinario ha experimentado con los años diversidad de cambios. Se han implementado técnicas nuevas que han causado sensaciones en los comensales, que han despertado los 5 sentidos. La gastronomía molecular es la más novedosa. El término fue implementado por el francés Hervé This y por el físico húngaro Nicholas Kurti. Sin embargo, el Chef Ferran Adriá, conocido por su restaurante “El Bulli” en Barcelona, España, es el que ha desarrollado esta técnica para disfrutar del arte culinario de una forma diferente.

(1)ADRIÁ, Ferrán. ADRIÁ, Albert. SOLER, Juli.. El Bulli. Barcelona, España 2002.

La cocina forma parte de los intereses culturales de las personas. En los últimos años las nuevas generaciones de cocineros han creado una nueva manera de entender el mundo gastronómico. Gracias a esos aportes, la sociedad se ha hecho partícipe de esa evolución y con esto se han despertado expectativas en los medios de comunicación del mundo. Venezuela también está dentro de esa gama de países que desean conocer y realizar las nuevas propuestas dentro de la alta cocina.

Eduardo Moreno, Chef Venezolano, fue el precursor de la cocina molecular tanto en Venezuela como en toda Latinoamérica. Gracias a su iniciativa, los venezolanos pueden apreciar este tipo de gastronomía. Sin embargo, a pesar de estar tan cerca de esta nueva propuesta culinaria, la falta de información sobre este tema, crea un vacío en los amantes de la cocina.

De ahí proviene la inquietud de crear un medio informativo que ayude a impulsar el periodismo gastronómico. Gastromolecular es una revista trimestral; contará con siete secciones en las que se mostrarán diversos tópicos del arte culinario.

CAPÍTULO I

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

*“Deja que lo que
te guste comer
te dicte el modo
en el que debes
cocinar”. (2)*

La gastronomía es considerada un estudio de la relación del hombre entre su medio ambiente y la alimentación. Es una forma creativa de preparar los alimentos y va de la mano con la cultura de cada pueblo. Hoy en día, gracias a la globalización y la influencia de los medios de comunicación en la población, han ocurrido intercambios entre los diversos tipos de gastronomía a nivel mundial.

La gastronomía molecular presenta una relación entre las propiedades físicas y químicas de los alimentos sumado a los procesos tecnológicos a los que éstos se someten, como son el batido, la gelificación y el aumento de la viscosidad. Sin embargo, todo esto va a depender de los ingredientes que se seleccionen, las mezclas que se hagan entre ellos y las técnicas que se apliquen.

Los alimentos son compuestos orgánicos (proteínas, hidratos de carbono, lípidos, vitaminas y minerales) que, cuando son sometidos a procesamiento, son capaces de manifestar sus propiedades transformándose en espumas, emulsiones, geles u otras estructuras que pueden ser infinitas en gastronomía.

(2)ADRIÁ, Ferrán. ADRIÁ, Albert. SOLER, Juli.(2002). El Bulli. Barcelona, España.

Producto de esas innovaciones y del intercambio entre países, la gastronomía molecular llegó a nuestro país por el chef Eduardo Moreno. Sin embargo, a pesar de contar con la práctica de una técnica novedosa, ha sido poco aprovechada, ya que existe una desinformación sobre el tema que crea un abismo dentro del mundo gastronómico venezolano.

De ahí nace la necesidad de proponer el nacimiento de un medio especializado en esta área, que desarrolle con profundidad y aporte tanto a la sociedad en general como a los cocineros una visión de la gastronomía molecular.

www.wikipedia.com

BARHAM, Peter. (2001). La Cocina y la Ciencia. Zaragoza, España: Editorial Acribia, S.A.

JUSTIFICACIÓN

En los últimos decenios el panorama gastronómico venezolano ha cambiado notablemente. En pocos años se ha elevado nuestra cocina, y muchos de nuestros chef han logrado grandes reconocimientos en el exterior. Sin embargo, a pesar de los avances que hemos tenido los medios de comunicación no han producido material informativo suficiente sobre el tema gastronómico.

Es por tal motivo, que se pretende disponer de una herramienta que sirva para comprender y explicar el trabajo que se está realizando tanto en Venezuela como en el mundo entero sobre la gastronomía molecular.

La revista Gastromolecular, el medio impreso que se desea llevar a cabo, estará enmarcada en un concepto de creatividad en el que la información sobre el tema sea el plato principal de la obra.

Venezuela posee un prisma dentro de la gastronomía. Gracias a sus sabores y aromas característicos hacen del mundo culinario algo único. A medida que ha transcurrido el tiempo, los medios de comunicación se han visto en la necesidad de creer y ser partícipes del crecimiento del mundo culinario. A pesar de esto, no son muchos los que se dedican completamente a esta actividad.

En el país podemos encontrar la revista Exceso, que está conformada por varias secciones, entre ellas una dedicada al mundo gastronómico, denominada cocina y vino.

Actualmente apareció la revista Bienmesabe, que está enfocada fundamentalmente en la cocina venezolana. También conseguimos otras como A LA CARTA, Gourmet Caracas, De Cata. Sin embargo, a pesar de la demanda de lectores interesados en el arte culinario, no existen suficientes medios en Venezuela que cubran las necesidades de ese lector en cuanto al tema de la alta cocina y específicamente a la gastronomía molecular.

OBJETIVOS

Hoy día, la cocina está en un constante progreso. Los principiantes y los expertos en la materia dedican horas de su vida para mejorarla y ofrecer a los comensales un mayor nivel. Este proyecto va dirigido a esos profesionales que están en una búsqueda constante de explicaciones físico-químicas, para analizar e intentar comprender la cocina con la ciencia.

Objetivo General: Diseñar una revista para dar a conocer la gastronomía referida a la llamada gastronomía molecular.

Objetivos Específicos:

- Investigar el desarrollo e importancia de la gastronomía molecular.
- Establecer los elementos básicos para el desarrollo de un proyecto editorial gráfico.
- Realizar los manuales de estilo para la implementación del número uno de la revista.

La revista Gastromolecular aportará elementos nuevos y proporcionará al lector un manejo más amplio de la información.

METODOLOGÍA

Diseño de la Investigación

Este trabajo de grado tiene como objetivos fundamentales la búsqueda, recuperación, crítica, análisis e interpretación de los datos. Es factible, porque está basado en satisfacer las necesidades del problema expuesto. Debido a que lo que se plantea es crear un medio informativo, específicamente una revista gastronómica, que cubra los intereses de esa población, que de una u otra forma, están relacionados con el mundo culinario.

Tipos de Investigación

La investigación a realizar es de tipo descriptiva. Este tipo de investigación se encarga de la descripción de las características del objeto que se va a estudiar. En este trabajo de grado se realizará una descripción de la cocina molecular, que será utilizada para la elaboración de la revista.

Nivel de la Investigación

Es un tipo de investigación documental, cuyo propósito es el de obtener nuevos conocimientos. Contará con fuentes documentales impresas, documentos escritos como libros, folletos, tesis y trabajos de grado, etc. Documentos gráficos, fotografías; grabaciones de audio específicamente entrevistas; documentos audiovisuales orientados hacia tomas de video. También se recolectarán datos de las fuentes electrónicas como páginas web.

Población y Muestra

Este trabajo de grado no posee una población o muestra, debido a que está dirigido a un público meta. Está orientado a un target específico, por lo tanto no es un público que definirá la naturaleza o dirección del proyecto.

Técnicas de Recolección de Datos

Finalmente, se realizará una recopilación de datos. Es decir, documentos bibliográficos, revistas, folletos, etc. También contará con entrevistas a especialistas en el área, para lograr el estudio y la elaboración de este proyecto.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

*“Muchos creen que el talento
es cuestión de suerte, pero pocos saben
que la suerte es cuestión de talento”*

Leonardo Da Vinci(3)

2.1 DISEÑO

La tecnología y los mecanismos que antiguamente se empleaban para transmitir la comunicación visual han ido transformándose sucesivamente de acuerdo a las necesidades y exigencias del ser humano. El diseño busca como forma estratégica comunicar, atraer, convencer, persuadir. Es un proceso estructural cuya base es crear. Crear es concebir. Para llegar a ello se necesitan una cantidad de etapas en las que se analiza, sugiere, desecha, retorna, corrige, se ajustan detalles, para pasar a una última fase, la prueba, que determinará su funcionalidad y su estética.

El diseño es una actividad creativa, planificada y organizada que busca innovar, a través de objetos que sean útiles para la sociedad. El diseñador argentino Jorge Frascara expresa un criterio más amplio: “El Diseño es una actividad humana volitiva, abstracta que implica programar, proyectar, coordinar una larga lista de factores materiales y humanos, traducir lo invisible en visible, en definitiva, comunicar”.

(3)www.wikiquote.org

www.mailxmail.com/curso-metodología-diseno

www.ICSID.ORG Frascara 2000

2.1.1 DEFINICIÓN

El ser humano es un ser cambiante. Siempre está en una búsqueda de lo nuevo, debido a una necesidad que puede ser por función o por expresión. El diseño va de la mano con esas necesidades que hacen que hagamos algo por una razón. Esto significa que casi todas las actividades que realizamos estén relacionadas con el diseño.

En esencia es una expresión visual que debe ser conformada, fabricada, distribuida, usada y relacionada con el ambiente. Para que el diseñador pueda realizar esta labor, debe tener una base en cuanto a lenguaje visual se refiere, ya que existen principios o conceptos que se desarrollan a través de una organización visual.

El diseño es una configuración mental. La etimología proviene del italiano “disegno”, es decir, dibujo. Es una búsqueda constante de la solución mediante un método de observación, realizada en un período de tiempo y que posteriormente o durante el proceso es plasmada, a través de bocetos, esquemas o dibujos.

Diseñar es crear, y ese proceso requiere de bases técnicas, sociales, económicas, materiales, de espacio, volumen, de las necesidades biológicas y psicológicas de los seres humanos, del color, la forma, etc.

www.mailxmail.com/curso-metodología-diseno

www.es.wikipedia.org/wiki/dise (Diseño y Estética)

www.cesfelipesegundo.com

“Diseñar es proyectar nuevas ideas desde nuestra propia mirada, en donde el diseño al igual que toda obra de arte es captada primeramente por nuestra vista y reflejada en nosotros mismos”. (4)

“Los diseñadores siempre deben tratar de basar sus decisiones, tanto como sea posible, en información confiable y explicable”. Jorge Frascara. (5)

Diseño Gráfico es una actividad intelectual, técnica y creativa que busca producir imágenes mediante una organización, un análisis y soluciones visuales a los problemas de comunicación. “La información y la comunicación son las bases de una vida interdependiente alrededor del mundo, ya sea en las esferas del intercambio económico, cultural o social. La tarea del diseñador gráfico es la de proveer las respuestas correctas a los problemas de comunicación visual de cualquier orden, en cualquier sector de la sociedad”. (6)

Entre las funciones está identificar, informar e instruir y presentar y promocionar. Se pueden dividir en cinco:

www.mailxmail.com/curso-metodología-diseno

www.catedranaranja.com

(4)www.actiweb.es/serigrafia/pagina3 Mariano Maddio

(5,6)www.icograda.com

- **Comunicativa:** Es un mensaje en el que debe existir un orden tanto para la información visual como la textual, para que quede clara y legible.
- **Persuasiva:** Se intenta influenciar a una población determinada para obtener una respuesta.
- **Constructiva:** Se realiza una interpretación de la realidad mediante signos a través de la construcción de mensajes visuales.
- **Didáctica:** Exclusivamente para fines educativos.
- **Estética:** Deben estar en conjunto la forma y la función para poder realizar un trabajo gráfico.

2.1.2 TIPOS DE DISEÑO

- **Diseño Gráfico:** Se encarga de realizar todo tipo de mensajes gráficos, como revistas, logotipos, libros, portadas, etc. posibilita comunicar gráficamente ideas, hechos y valores sociales, económicos, tecnológicos. Dentro de este tipo de diseño podemos encontrar el diseño publicitario, diseño editorial, diseño de identidad corporativa, diseño de web, entre otros.
- **Diseño Industrial:** Es aquel que se encarga de crear o modificar objetos para que tengan una utilidad, que sean prácticos y atractivos para cubrir las necesidades del ser humano. Diseña objetos que pueden ser diseñados o rediseñados a nivel industrial, es decir, de fábricas como jugueterías, automotriz, electrónicas, etc.

www.desarrolloweb.com

www.cesfelipesegundo.com

- **Diseño Arquitectónico:** Tiene como finalidad satisfacer las necesidades de espacios habitables, debe cumplir con un parámetro estético y tecnológico. Está destinado a la creación de casas, edificios, oficinas, al diseño de interiores.
- **Diseño de Modas:** Su objetivo es el de crear accesorios y ropa de acuerdo a la cultura. Ésta se divide en tres tipos alta costura, moda lista para llevar y mercado de masa.
- **Diseño Emocional:** Está fundamentado en el humor que puede generar un determinado producto sobre una persona. Cómo afecta el color, la forma, el tamaño, entre otros factores en el estado de ánimo de los seres humanos. En base a esto se crean objetos que puedan tener influencia en la sociedad.

2.1.3 ELEMENTOS DEL DISEÑO GRÁFICO

En la experiencia visual los elementos del diseño gráfico no están fácilmente separados. Si se toma cada uno en su expresión parecerán abstractos. Sin embargo, si se unen y se toman todos como un conjunto el resultado será el contenido de un diseño.

Los Elementos del Diseño Gráfico están divididos en cuatro grupos fundamentales:

Los Elementos Conceptuales: Que no son visibles. No existen, sino que aparentemente están presentes. Es el conjunto de puntos, líneas, planos y volumen que aunque estén representados no son visibles por separado y en unión forma un solo esquema que hace de esa unión una forma.

El punto es uno de los signos gráficos más elementales, es la mínima unidad de información visual. Sin embargo puede tener mayor impacto junto a otros elementos como el color, el tamaño, etc. No es necesario que esté representado gráficamente, en cualquier figura se puede dar por entendido su centro geométrico.

Entre sus características tenemos que puede generar tensión si se agrega otro punto, tiene mayor atractivo cuando se encuentra solo y puede generar conceptos como el color cuando están integrados otros puntos.

La línea funciona como conector de dos puntos en el espacio. Es la unión de varios puntos, produce un dinamismo y define direccionalmente la composición con respecto a su inserción. Produce tensión en el espacio que se ubique y afecta directamente a los elementos que se encuentren con ella. Es un elemento básico a nivel visual, posee mucha energía y nunca es estática. Tiene la capacidad de separar planos, creando así niveles y volúmenes. De acuerdo a su grosor puede presentar diversos significados.

Definen y delimitan las áreas de composición. Es uno de los elementos más utilizados ya que dirigen la lectura dentro una composición, además materializa y representa las ideas dentro de un espacio geográfico. Entre sus características se destacan el espesor, la longitud, la dirección, la forma (recta o curva), el color y la cantidad.

www.desarrolloweb.com

www.newsartesvisuales.com/funda/color1

www.slideshare.net

El plano permite fragmentar y dividir el espacio. De esta manera se clasifica y delimitan las zonas de composición.

El volumen es el recorrido de un plano en movimiento. Tiene una posición en el espacio y está limitada por planos.

Elementos Visuales: Estos están representados por la forma, la medida, el color y la textura. Los visuales son la parte más prominente de un diseño, debido a que son los que realmente se ven.

La textura se refiere a las diversas variaciones de la superficie de acuerdo a los materiales utilizados, bien sea de manera visual o táctil. Permite un valor específico y le otorga tanto al ojo como a la mano una sensación individual. La luz es un factor elemental, al igual que el contacto la información que transmite visualmente puede que no sea lo misma cuando está en contacto con el tacto.

El color es una de las herramientas más fundamentales ya que es una sensación que es percibida por los órganos visuales. Se produce por los rayos luminosos y esta va a depender de la longitud de onda y las características del órgano receptor.

La forma es el más distinguible, facilita la interpretación de los mensajes visuales que otros elementos y el de mayor captación.

www.desarrolloweb.com

www.newsartesvisuales.com/funda/color1

www.slideshare.net

La medida está relacionada con el tamaño del objeto, es físicamente medible, aunque al ser comparado pueden aparecer diversas medidas.

Elementos de Relación: Este grupo puede ser percibido, como es el caso de la dirección y la posición. Mientras que otros pueden ser sentidos como la gravedad y el espacio.

La dirección depende de cómo se interrelacione con el observador, de acuerdo al marco en la que esté enfocada o si hay otras formas alrededor.

La posición va a jugar un papel importante ya que juega con la parte visual del observador según sea la posición en cuadro o la estructura.

El espacio es relativo a la forma sin importar su tamaño. Puede estar lleno o vacío y dependiendo de su textura puede generar profundidad, característica que le aporta cierta particularidad a la idea que se desarrolla.

La gravedad es un atributo más bien psicológico, presenta características de estabilidad o inestabilidad, de pesadez o liviano.

Elementos Prácticos: Están enfocados en la representación derivada de la naturaleza o porque son realizados por el hombre. Puede ser realista, estilizada o semiabstracta. Las de significado son las que transmiten un mensaje; las de función son aquellas en las que el diseño persigue un propósito.

www.desarrolloweb.com

www.newsartesvisuales.com/funda/color1

www.slideshare.net

2.1.4 MANUAL DEL ESTILO GRÁFICO

Soporte

Formato

Encuadernación

Retícula

Soportes Gráficos

Tipografía

Color

Distribución de los contenidos

MANUAL DEL ESTILO REDACCIONAL

La lengua española está regida por reglas gramaticales. El uso de ellas debe emplearse para poder realizar algún tipo de publicación, si se cumplen con los lineamientos se puede mantener una homogeneidad estilística que permitirá la comprensión a los lectores.

El estilo se apreciará en las noticias bien escritas, sin excesos. El escritor no debe involucrar elementos personales y tiene que ser lo más objetivo posible. Sin embargo, el estilo incorrecto se relaciona más con los errores gramaticales, de sintaxis o con frases que no están acordes, es decir, que no tengan relación con lo que se está escribiendo.

GRIJELMO, Álex. *El Estilo del Periodista*. Grupo Santillana Ediciones. 2001. Pág 269, 270, 271, 287, 288, 289.

Principios

Es fundamental lograr una eficacia comunicativa, los textos deben ser redactados de forma clara, concisa, sencilla sin ningún tipo de adornos que vayan mucho más allá de lo que se desea transmitir.

Debe tener una estructura que permita la lectura con facilidad; los párrafos que contengan tres o cuatros líneas para mantener una unidad temática, que expresen una sola idea, sin presentar elementos retóricos que no aporten significados a las oraciones.

Normas Generales

- Normas lingüísticas: son estructuras gramaticales, de fonética y de léxico.
- Normas Estilísticas: se refiere al estilo que presenta cada escritor, a su ética profesional y la búsqueda de la verdad.

Signos Ortográficos

Los escritores deben prestar atención sobre los signos ortográficos, muchas veces se olvidan de las comas, los puntos, rayas, guiones y paréntesis. Un amplio grupo de profesionales señalan que el uso de los signos de puntuación va de acuerdo con el gusto del autor. Sin embargo, esto es incorrecto, los signos de puntuación están estrechamente ligados a la gramática y la sintaxis.

GRIJELMO, Álex. *El Estilo del Periodista*. Grupo Santillana Ediciones. 2001. Pág 269, 270, 271, 287, 288, 289.

La clave de la ortografía no puede dejarse al libre albedrío de los escritores. Cada uno posee un estilo particular pero la puntuación es algo esencial. Los signos ortográficos están ligados, pues, a la sintaxis (situación lógica del signo en la frase), la fonología (la entonación como significante) y la semántica (el significado de lo que escribimos).

La coma:

- Dos o más partes de una oración, cuando se escriban seguidas y sean de la misma clase, se separarán con una coma.
- En una cláusula con varios miembros independientes si éstos se separan con una coma, vayan precedidos o no de una conjunción.
- Las oraciones que suspendan momentáneamente el relato principal se encierran entre comas.
- El nombre en vocativo va seguido de una coma, si está al principio; precedido de una coma, si está al final; y entre comas, si se encuentra en medio de la oración.
- Cuando se invierte el orden regular de las oraciones de la cláusula, adelantado lo que había de ir después, debe ponerse en una coma al final de la parte que se anticipa.
- La elipsis del verbo se indicará con una coma.

El punto y coma:

- Para distinguir entre sí las partes de un periodo en las que hay ya alguna coma.
- Entre oraciones coordinadas adversativas.
- Cuando una oración sigue otra precedida de conjunción, que no tiene perfecto enlace con la anterior.
- Cuando después de varios incisos separados por comas la frase final se refiera a ellos o los abarque y comprenda todos.

Los dos puntos:

Este signo puede contribuir al estilo del periodista. Suponen un ahorro de espacio y de palabras, ya que pueden sustituir con expresiones. Se emplean de la siguiente manera.

- Ante una enumeración explicativa.
- Ante una cita textual.
- Ante una oración que demuestra lo establecido en la precedente.

2.1.5 ELEMENTOS DE COMPOSICIÓN

Una composición gráfica puede presentar muchos o pocos elementos, ya que cada trabajo está determinado de acuerdo a ciertas exigencias:

www.imageandart.com

www.escenografia.cl

www.wikipedia.com

www.weblogcinet.com

1. **Movimiento:** Es el foco de atención más fuerte en una composición. Se considera movimiento a la tensión que puede existir entre diversos elementos formales o lineales en un campo que los contiene, a través de las cuales las figuras son atraídas, o repulsadas ocasionando el movimiento.
2. **Ritmo:** Es un flujo de movimiento controlado o medido, sonoro o visual, normalmente se produce por elementos que son ordenados. Se produce cuando encontramos una repetición secuencial de un conjunto de elementos. Con esto se produce dinamismo y armonía en la composición.
3. **Escala:** Es el establecimiento del tamaño comparativo, puede modificar la imagen, es decir, modifica el tamaño. Es la representación de una medición proporcional real.
4. **Simetría:** Es la concordancia entre las partes que concurren a integrar un todo. Formas iguales o semejantes. Conciene a una fórmula matemática dada, que es aplicada al objeto y el resultado de esta operación no cambia al objeto ni su aspecto.
5. **Proporción:** Es la relación de las medidas armónicas entre las partes comunes de un todo. Razones numéricas o geométricas de distinta índole que emergieron de las investigaciones sobre el funcionamiento de la naturaleza fueron aplicadas al arte. Siempre buscando la unidad armónica.

www.imageandart.com

www.escenografia.cl

www.wikipedia.com

6. **Color:** Una forma se distingue de su cercanía por medio del color. Se utiliza ampliamente, comprende tanto los del espectro solar como los neutros blanco, negro, grises, sus variaciones tonales y cromáticas. El color posee un gran peso visual, mientras más luminosos mayor peso compositivo tienen.
7. **Textura:** se refiere a la cercanía de la superficie de una forma. Existen varios tipos como plana o decorada, suave o rugosa, y son atractivas tanto para el sentido del tacto como la vista.
8. **Equilibrio:** Éste puede ser en una composición formal e informal siempre en función de la carga visual y la ubicación que se le determine a cada uno de los elementos. Se busca un centro óptico y no necesariamente debe coincidir con su centro geométrico. El formal está ubicado por encima del centro geométrico, provocando estabilidad, calma y estatismo. En cuanto al informal está cargado de fuerza gráfica, no presenta simetría y el equilibrio se consigue con el contrapeso de los elementos buscando siempre las densidades.

2.1.6 LOGOTIPO

El logotipo es una de las decisiones de mayor importancia. Eduardo Orozco explica: “debe sintetizar gráficamente el espíritu del proyecto y expresar el estilo de los tiempos. Es una cabecera limpia, muy clara sencilla y sin adornos”. (7)

(7) OROZCO, Eduardo. Edición de Diarios. 1° Edición. Caracas.2003 pág. 63

www.Adobe.com

www.sabersinfin.com

El diseño del logotipo está pensado en función de las costumbres de cada región, debe provocar una aceptación contundente al lector, ya que es el sello distintivo que define a una persona, empresa o producto.

2.1.7 ESTILO

El diseñador utiliza toda la información posible para realizar una imagen, un objeto, etc. un conjunto de signos, recursos comunicativos, son relacionados y dan un producto final que es el diseño.

El estilo es algo subjetivo, es una forma en las que se eligen de acuerdo a la persona diversas ideas o estrategias para realizar algo determinado. Va a estar definido por la personalidad, la ocupación, los gustos de cada individuo; en la vida cotidiana se usa para señalar la manera en que se muestra una actitud específica, un arreglo personal de espacio o simplemente las formas que le das de adorno a un objeto. Sin embargo, también se usa para definir una forma de escritura como el estilo periodístico, un estilo de juego, etc. En el diseño solemos aplicarla pero para definir las características de un objeto.

2.1.8 TITULACIÓN

El titular es el primer contacto que tiene el lector con la noticia. Debe ser atractivo, sencillo, coherente y tiene que resumir la noticia sin debilitarla.

A la hora de crear un titular es importante tener presente ciertas características que determinarán el éxito de los mimos. La actualidad, concisión, claridad y veracidad son los cuatro elementos claves para desarrollar un titular.

Deben ser redactados sin comas, puntos o incisos. Evitar las siglas a menos que sean muy conocidas; no repetir las palabras y no usar abreviaturas. “Los titulares han de ser inequívocos, concretos, asequibles para todo tipo de lectores y ajenos a cualquier clase de sensacionalismo”, recomienda el Libro de Estilo del diario El País.

2.1.9 ELEMENTOS DEL TITULAR

El titular está integrado por el antetítulo, título, subtítulo y sumario. Sin embargo, si la información es muy extensa puede tener varios sumarios. “La cabeza (o título) cuentan la noticia; el antetítulo o el subtítulo la explican o desarrollan; los sumarios resaltan partes del texto. Estos elementos complementarios de un titular guardan estrecha relación con la cabeza, pero han de redactarse de tal manera que puedan leerse por separado unos de otros, de modo que la supresión de alguno de ellos no impida la comprensión del conjunto” Libro de Estilo de El País.

II.2 LA REVISTA

2.2.1 EVOLUCIÓN DE LA REVISTA

La comunicación viene de la mano con la evolución del hombre. Debido a esa necesidad básica de querer comunicarnos, el ser humano ha creado códigos y lenguajes que han permitido establecer una interacción entre sí.

Los medios, han sido un canal para que el hombre pueda expresarse masivamente. Es por esto que son un factor fundamental dentro del proceso evolutivo. Ya que con el avance tecnológico y la globalización estos han permitido un desarrollo comunicacional de suma importancia.

Los medios de comunicación son un canal artificial que envía mensajes en forma de códigos, de los cuales son descifrados por un receptor en el que se realiza una compresión automática de lo que se le está enviando. Son aparatos amplificadores de las capacidades sensoriales del ser humano.

Es un instrumento utilizado para llegar a las masas, lo que hace que sea considerado como el cuarto poder. Sin embargo, es un poder que es manejado no por sí mismo, sino por alguien determinado.

OWEN, William. Diseño de Revistas. Editorial Gustavo Gili. Barcelona.1991.

LESLIE, Jeremy. Nuevo Diseño de Revistas. Ediciones Gustavo Gili. Ciudad de México. 2000.

La televisión, la radio, los periódicos, las revistas e internet poseen un gran impacto en la sociedad. El límite de información es mínimo, la realidad viaja en cuestión de segundos el mundo entero y nadie es ajeno a esa verdad, y esto se lo debemos a lo instantáneo de los medios de comunicación.

Es tan fuerte ese poder que ha surgido preocupación sobre la función que estos desempeñan en la sociedad, ya que los que lo manejan han determinado por poder social o económico las actitudes que deben seguir los ciudadanos en cuanto a un hecho se refiere.

Por el contrario la comunicación es una relación humana que consiste en un emisor y un receptor, el mensaje es recíproco, por lo tanto lo convierte en un factor de convivencia y de la sociabilización del ser humano. Puede haber canales artificiales, pero su canal principal siempre será el natural. Cuando la información no es procesada mentalmente, no se hablaría de comunicación, ya que lo que produce es un intercambio de información únicamente entre aparatos, maquinarias.

La sociedad funciona en base a la comunicación. Gracias a la globalización se han creado autopistas de información que permiten un mayor alcance. La inmediatez es un factor clave de esas vías que deben ser canalizadas o filtradas para que ese mensaje sea lo más verídico posible.

OWEN, William. Diseño de Revistas. Editorial Gustavo Gili. Barcelona.1991.

LESLIE, Jeremy. Nuevo Diseño de Revistas. Ediciones Gustavo Gili. Ciudad de México. 2000.

2.2.2 CLASIFICACIÓN DE LA REVISTA

La Revista es un medio integral que emplean cualquier género periodístico para abordar un tema, por lo general debe estar acompañada de un soporte gráfico ya que la unión de ambos genera una propuesta atractiva, porque se mezclaría el contenido con la presentación. El Centro Interamericano para la Producción de Material Educativo y Científico para la Prensa, las clasifica de la siguiente manera:

1. Por su Circulación

- a. Internacionales
- b. Nacionales
- c. Locales

2. Especializadas

- a. Científicas
- b. De Arte
- c. De Humor
- d. De Modas
- e. Deportivas
- f. Literarias

3. Por su Contenido

- a. Generales o de misceláneas
- b. Informativas

LEAL, María L. Investigación y Diseño de una Revista orientada al mercado Gastronómico. Tesis de Grado H989. Tutor Atilio Romero.

- c. Políticas
- d. Especializadas
- e. Ideológicas o de ensayos
- f. De críticas y opinión

4. Otras

- a. Ilustradas
- b. De historietas
- c. De síntesis, selecciones y compendios.

A pesar que esta clasificación está lo suficientemente sustentada, cabe destacar que falta una diferencia real entre las revistas especializadas y las de contenido. En la actualidad no se establecen límites en la especialización, debido a la diversidad de carreras y profesiones que podemos encontrar. En Venezuela las podemos catalogar de la siguiente manera:

1. Por su Circulación.

- a. Nacionales
- b. Internacionales
- c. Regionales

2. Por su Contenido

- a. Revistas de Interés General
- b. Revistas especializada

LEAL, María L. Investigación y Diseño de una Revista orientada al mercado Gastronómico. Tesis de Grado H989. Tutor Atilio Romero.

3. Por su Periodicidad

- a. Semanal
- b. Quincenal
- c. Mensual
- d. Bimensual
- e. Trimestral
- f. Semestral

2.2.3 ESTRUCTURA DE LA REVISTA

Las revistas se componen de un cierto número de artículos o textos, que van acompañados de publicidad e imágenes. Estas poseen un carácter muy especial, ya que suelen tener un mayor atractivo de acuerdo al tema a tratar. Su éxito proviene básicamente se obtiene de un buen trabajo de diseño y de diagramación.

Todas las revistas deben tener una identidad visual, ya que esta será su carta de recomendación, debido a que es la clave fundamental para diferenciarla del resto y es la que le dará una posición dentro del mercado.

El trabajo del periodista tiene que ir respaldado por las imágenes, es decir, los recursos gráficos fortalecerán el mensaje. La distribución adecuada del color, la tipografía, las imágenes, etc. lograrán captar la atención del lector.

OWEN, William. Diseño de Revistas. Editorial Gustavo Gili. Barcelona.1991.

LESLIE, Jeremy. Nuevo Diseño de Revistas. Ediciones Gustavo Gili. Ciudad de México. 2000.

Jeremy Leslie “Las revistas siempre han desempeñado un papel central en nuestra cultura visual, su posición en primera línea de la comunicación las ha convertido en una fuente vital y constante de los últimos estilos y técnicas del diseño gráfico”

2.2.4 DIAGRAMACIÓN

La diagramación es la distribución de los elementos en un espacio disponible dentro de una página.

Debe aplicarse una jerarquización de los artículos de acuerdo a su importancia, y tiene que estar en sincronización con las líneas gráficas, editoriales y los objetivos del diario, revista, etc.

El diseño es parte esencial dentro de la diagramación, los periodistas deben ser diseñadores y los diseñadores periodistas. Ya que el trabajo debe ir en conjunto, un medio impreso, que contengan una buena diagramación logrará captar la atención de los lectores. “El diseño de un periódico tiene cuatro funciones básicas: hacerlo atractivo e interesante, facilitar su lectura y su comprensión, jerarquizar las noticias, y conservar un estilo de continuidad a lo largo del periódico”, señala el editor Kenneth C. Bronson. (8).

(8) OROZCO, Eduardo. Edición de Diarios. 1ª Edición. Caracas. 2003 Newson y otros. Pág 59.

OWEN, William. Diseño de Revistas. Editorial Gustavo Gili. Barcelona. 1991.

LESLIE, Jeremy. Nuevo Diseño de Revistas. Ediciones Gustavo Gili. Ciudad de México. 2000.

Un medio impreso con el lenguaje y el diseño, puede transmitir al lector una imagen organizada o sencillamente confusa. A partir de los años setenta empezó un movimiento por parte de los editores para concientizar la importancia del buen uso del diseño.

“El diseño tiene que planificarse, preverse, la información debe estar preparada antes de que se empiece a escribir. Y para eso hay que saber cómo se van a utilizar...Cuando existe una premaquetación, el diseño adquiere su verdadero sentido”, confirma Ricardo Bermejo, profesor de Diseño Periodístico de la Universidad de Navarra.
(9)

Es importante destacar que el estilo y la identidad son claves fundamentales dentro de una empresa, y hay que saber mostrarlas gráficamente. Los contenidos deben ir en una misma línea junto con la imagen gráfica.

El mexicano Eduardo Danilo, primer diseñador del diario El Norte de Monterrey, afirma: “....no puede haber un buen diseño sin una buena calidad redaccional. Se puede tener un excelente diseño, pero si no hay una línea editorial que provoque que ese diseño siga evolucionando y desarrollándose, de nada sirve el diseño. Entre el diseño y contenidos existe una unión matrimonial”.

(9)OROZCO, Eduardo. Edición de Diarios Resvita Periodistas. Madrid. Pág 6.

LESLIE, Jeremy. Nuevo Diseño de Revista 2. Ediciones G. Gili. Ciudad de México.2003

HAMILTON, Eduard. Newsletter Design a Step by Step guide to creative publications Inc. Nueva York. 1996.

www.wikilearning.com

2.2.5 SOPORTES

Es indispensable saber elegir el soporte o papel en que se imprimirá la revista, ya que la calidad de la publicación tanto visualmente como táctil, puede favorecer o no el impacto que ésta tenga sobre el lector.

Es indiscutible que los soportes de impresión suponen un porcentaje muy alto en el éxito de los proyectos editoriales. El papel es el soporte sobre el que se distribuyen todos los elementos que intervienen en la realización de las páginas. Están presentes los grafismos que se refiere a los titulares, textos, ilustraciones y recursos tipográficos y los blancos que son aquellos espacios no impresos.

Todos estos elementos deben estar presentes en las publicaciones ya que deben ofrecer una imagen agradable que permita la legibilidad y la visualidad.

2.2.6 FORMATOS

Los formatos típicos son el standard y el tabloide, que se obtienen al doblar por la mitad el pliego de papel. El standard o sábana (1/2 pliego) se consigue al doblar una vez el pliego del papel; y cuando se dobla nuevamente, se alcanza a ¼ de pliego el tabloide. Con un siguiente doblez se llega al octavo, que es el formato típico de las revistas.

2.2.7 MANCHAS Y MÁRGENES

Después de obtener el formato, y de haber establecido el tamaño que se va a emplear para un diario o una revista, se debe trazar el rectángulo de la mancha, es decir, el tintaje; que es precisamente el espacio donde se imprime el contenido del periódico, y que debe respetarse sin exceder los límites. Sin embargo pueden existir excepciones.

La mancha son los márgenes de la página. Son específicamente las cuatro franjas que envuelven la superficie del tintaje hasta el final del papel. Se empieza por el lomo que es el margen del dobléz, es el espacio más pequeño y mide aproximadamente un centímetro, hasta la mancha.

El margen va aumentando en las páginas impares en el mismo sentido de las agujas del reloj. Mientras que en las páginas pares es completamente diferente. La mayor cantidad de espacio debe dejarse en la foliatura.

2.2.8 IMÁGENES E ILUSTRACIONES

La imagen es uno de los factores de mayor impacto en el lector, debido a su claridad en cuanto a la realidad se refiere.

Fotografías, ilustraciones e infografías ganan cada vez más espacio en todas las publicaciones. Lo primero que llama la atención al lector es la fotografía y el impacto es mayor si la foto va a color.

Hoy en día es casi inimaginable un publicación periodística que no contenga una fotografía. Son elementos que han tomado tanta fuerza como la propia información que se quiere transmitir al lector. “Las imágenes son efectivas porque establecen una comunicación inmediata o una idea o institución, información detallada o una sensación que el lector puede comprender inmediatamente” señalan Ambrose G y Paul Harris. (10)

2.2.9 ELEMENTOS DE LA UNIDAD INFORMATIVA

La unidad informativa es desarrollada por Eduardo Orozco como las informaciones que están presentes en las páginas de las publicaciones impresas. Está integrada por los siguientes elementos:

Titular	Antetítulo / Subtítulo
Texto / Intertítulo	Sumario
Despiece	Firmas
Ilustraciones	Alineación
Leyendas	
Créditos	

(10)AMBROSE, Gavin. HARRIS, Paul. Fundamentos del Diseño. Parramón. Barcelona.2006.

OROZCO, Eduardo. Edición de Diarios. 2003. 1°. Edición. Caracas.2003.Pág. 79.

Titulo

El título es el elemento con mayor efecto visual dentro de la noticia. “Los titulares han de ser inequívocos, concretos, asequibles para todo tipo de lectores y ajenos a cualquier clase de sensacionalismos” recomienda el Libro de Estilo del diario madrileño El País. Es la cabeza de la noticia. (11)

El titular está conformado por un antetítulo, título, subtítulo y sumario. Sin embargo cuando las noticias son muy extensas debido a la importancia que ésta presente o a la transcendencia, pueden aparecer mayor cantidad de sumarios.

En el Diario El País “El título cuentan la noticia; el antetítulo o subtítulo la explican o desarrollan; los sumarios resaltan parte del texto. Estos elementos complementarios guardan estrecha relación con la cabeza, pero han de redactarse de tal manera que puedan leerse por separado unos de otros, de modo que la supresión de alguno de ellos no impida la comprensión del conjunto”. Libro del Estilo del País. (12)

Se recomienda que se aplique el color y la tipografía en su máxima expresión, y que los títulos tengan un tamaño de letra por encima de los 36 puntos, ya que esto establece una primera conexión entre el lector y el texto. Las secciones por los cuales están divididas las publicaciones deben llevar un título para identificarlos. Deben ir centrados ya que crean un equilibrio y una simetría de la composición.

(11)El País. Libro de Estilo.Madrid.1990. Pág. 63.

OROZCO, Eduardo. Edición de Diarios. 2003. 1°. Edición. Caracas.2003.Pág. 80.

(12)El País. Libro de Estilo.Madrid.1990. Pág.44

Antetítulo y Subtítulo

Para Orozco, “el antetítulo se coloca sobre el título y generalmente ubica la noticia en su contexto temporal y geográfico. Es recomendable que el antetítulo tenga vida propia y no continúe en el título, aunque evidentemente esté vinculado a éste”. El subtítulo “se coloca después del título y antes del sumario”, está más relacionado con el sentido de la noticia. Es una frase explicativa que abarca lo mismo que el sumario pero resumido.

Texto/ Intertítulos

El texto es la explicación o el cuerpo de una nota periodística. Es la organización de todas las ideas plasmadas para ser transmitidas a sus lectores.

Es importante señalar que en el diseño de revistas es primordial realizar el proceso de diagramación de los textos de la mejor manera, pues de ello depende mantener al lector fiel a la publicación.

Es favorable utilizar dos o más columnas, ya que esto permite una disminución de la longitud de las líneas y sea más simple la lectura. Las columnas deben tener 5 cm de ancho; la tipografía es fundamental ya que debe seguir al concepto editorial y estética de la revista, tiene que ser clara y no deben alterar.

Sumario

El sumario desarrolla ciertos aspectos que no están reflejados en el título logrando captar al lector. Orozco señala: “El sumario permite entrar en la lectura del texto, después del título. Muchos lectores sólo leían el título y seguían a otra información. El 45 por ciento de los lectores se pierden entre el título y los textos si no hay un sumario”.

En el caso de las revistas el sumario juega otro papel. Se refiere al índice de contenidos, puede tener un máximo de dos páginas, generalmente está presente la nota de un editor, los créditos y alguna imagen.

Los Créditos

Los créditos forman parte del texto, sin embargo se les asignan características tipográficas propias. Está compuesto por una línea de texto en la que se coloca el nombre del redactor, en la mayoría de los casos junto con el nombre del fotógrafo.

De igual manera, se puede colocar el nombre del fotógrafo en una esquina del rectángulo de la foto. Cuando la información proviene de agencias de noticias, se colocan las siglas. Se pueden ubicar al inicio o al final del texto.

Ilustraciones

Las ilustraciones son elementos claves dentro de las publicaciones, tanto fotografías, ilustraciones e infografías abarcan cada vez más terreno dentro de los diarios, revistas, etc.

Cada día la demanda de calidad es mucho mayor. “La fotografía debe permitir la reproducción fiel de la imagen, con nitidez y claridad óptima”.

Los gráficos, caricaturas, son más solicitados dentro de las publicaciones, es por esto que se han incorporado rápidamente ilustradores a sus departamentos. El avance tecnológico es otro de los factores de impacto, puesto que con la ayuda de los recursos electrónicos disponibles en las computadoras hacen que los gráficos tengan mayor influencia sobre el lector.

Firmas

Las firmas son sumamente importantes dentro de una noticia o artículo, ya que por la firma se logra reconocer el trabajo periodístico. Deben ir debidamente identificadas con el nombre o seudónimo del autor. De esta manera, se le hace un reconocimiento y se le aplica responsabilidad sobre lo que se redacta.

Leyendas

Las leyendas son textos que dan una breve explicación sobre una fotografía, ilustración o gráfico. Pueden ir sobre las líneas imaginarias cercanas a la foto. Si el texto tiene la medida igual a la foto la leyenda se debe colocar debajo en forma centrada, justificada o alineada a la izquierda, teniendo más de dos líneas. Si la leyenda posee una medida menor debe ir centrada o alineada. Si se coloca a los lados tiene que seguir un eje vertical/ horizontal.

OROZCO, Eduardo. Edición de Diarios. 2003. 1ª. Edición. Caracas. 2003. Pág 83,88.

Despiece

Se denomina despiece a la información complementaria de la nota principal.

Alineación

La alineación es fundamental en la diagramación de la información. Debe elaborarse de acuerdo a la distribución y la ubicación de los textos en una página. Pueden aplicarse cuatro formatos distintos:

Alineación a la Izquierda

“El cocinero no es una persona aislada, que vive y trabaja solo para dar de comer a sus huéspedes. Un cocinero se convierte en artista cuando tiene cosas que decir a través de sus platos, como un pintor en un cuadro”. Joan Miró.

Alineación a la Derecha

“El cocinero no es una persona aislada, que vive y trabaja solo para dar de comer a sus huéspedes. Un cocinero se convierte en artista cuando tiene cosas que decir a través de sus platos, como un pintor en un cuadro”. Joan Miró.

Alineación Centrada

“El cocinero no es una persona aislada, que vive y trabaja solo para dar de comer a sus huéspedes. Un cocinero se convierte en artista cuando tiene cosas que decir a través de sus platos, como un pintor en un cuadro”. Joan Miró.

OROZCO, Eduardo. Edición de Diarios. 2003. 1°. Edición. Caracas.2003.Pág 83,88.

Alineación Justificada

“El cocinero no es una persona aislada, que vive y trabaja solo para dar de comer a sus huéspedes. Un cocinero se convierte en artista cuando tiene cosas que decir a través de sus platos, como un pintor en un cuadro”. Joan Miró.

2.2.10 EL COLOR

El color es un fenómeno químico-físico relacionado con combinaciones de luz, ligado estrechamente con las longitudes de onda en la zona visible del espectro electromagnético, que son captadas por los seres humanos mediante los órganos de la visión, lo que permite diferenciar los objetos.

El espectro electromagnético está conformado por todos los niveles de energía de luz. El espectro visible abarca longitudes de onda desde los 380nm hasta los 780. Esta luz es captada por el cerebro como un color distinto.

El color viene acompañado de información que ha sido utilizada por los seres humanos para obtener diversos significados por asociación o por simbolismo. El color es sumamente importante dentro de la comunicación visual, ya que determina una respuesta positiva o negativa de acuerdo al mensaje que este transmita.

GALLOWAY, Gladys. El Arte de Pintar en Porcelana. Editor Rudy Petzold. Estados Unidos. 1977.

Joan Miro. Barcelona, España.1893- 1983. Máximo representante del Surrealismo.

www.wikilearning.com

OROZCO, Eduardo. Edición de Diarios. 2003. 1°. Edición. Caracas.2003.Pág 83,88.

El filósofo Aristóteles estableció en 384 A.C. que los colores se conforman con la mezcla de cuatro colores, y que la luz y la sombra influían en ellos.

Estos colores fueron la tierra, el fuego, el agua y el cielo. Entre 1452 y 1519, Leonardo Da Vinci definió al color como propio de la materia, posteriormente mostró una escala de colores básicos, el blanco fue el primero ya que es el que recibe a todos los colores, continuó con el amarillo para definir la tierra, el verde para el designar le agua, el azul para el cielo, rojo para el fuego y el negro para la oscuridad.

Isaac Newton, en 1666 fue el primero en concebir la teoría ondulatoria o propagación de rayos lumínicos, que posteriormente sería ampliada por otros físicos. Newton demostró que la luz blanca estaba formada por una banda de colores (rojo, naranja, amarillo, verde, cian, azul y violeta) que podían separarse por medio de un prisma. Cuando la luz blanca atravesaba un lente este podía generar otros colores de los que ya había establecido.

De igual manera cuando llueve y sale el sol, las gotas de esa lluvia hacen el mismo proceso que explicaba Newton a través del prisma, descomponen la luz provocando los colores del arcoíris. De esta manera se observa que la luz está compuesta por seis colores, cuando esta incide en otro elemento absorbe unos y refleja otros.

www.wikipedia.com

www.fotonostra.com

Johan Goethe (1749- 1832) realizó estudios sobre la reacción humana ante la presencia de los colores. Desarrolló un triángulo con tres colores primarios: rojo, amarillo y azul tomó en cuenta este triángulo para crear un especie de diagrama de la mente humana, de esta manera podía profundizar entre la relación del color con ciertas emociones.

Explicaba que el color influía de acuerdo a la percepción, en el que está involucrado el cerebro y el sentido de la vista, es decir, se encuentra la subjetividad implícita. “La percepción del color depende de la experiencia individual”.

PROPIEDADES DEL COLOR

Las Propiedades del Color se dividen en:

Tono: es la cualidad propia de un color. Son todos los colores del croma, es decir, primarios, secundarios, etc.

Saturación: es la intensidad cromática o la pureza de un color valor (value) que es la claridad u oscuridad de un color y está determinado por la cantidad de luz que contiene un color.

Brillo: es la cantidad de luz que transmite una fuente lumínica y que puede ser reflejada en una superficie.

Luminosidad: es la cantidad de luz que se refleja por una superficie.

www.fotonostra.com

www.wikipedia.com

CLASIFICACIÓN DE LOS COLORES

Los expertos, teóricos y artistas plantearon el estudio racional de las armonías del color basándose en una clasificación, colores primarios, colores secundarios, colores complementarios, colores neutros y los colores cromáticos.

El círculo cromático interrelaciona los colores en el espectro y sus derivaciones, definiendo las múltiples transiciones. También llamado círculo de matices, rueda cromática o rueda de color, es el resultado de la distribución alrededor de un círculo los colores que conforman el segmento de luz visible del espectro solar, descubierto por Newton.



Tomado de: www.constanzacao.com.ar 5 de abril de 2011

www.wikipedia.com

GALLOWAY, Gladys. El Arte de Pintar en Porcelana. Editor Rudy Petzold. Estados Unidos. 1977.

Colores Primarios: Se considera colores primarios al color que no se puede obtener mediante la mezcla de ningún otro, es decir, es absoluto. Posteriormente tras el desarrollo del impresionismo en el siglo XIX, y gracias a la teoría ondulatoria de la luz, se determinaron con mayor precisión los colores primarios, consiguiendo los colores exactos el cian, el magenta y el amarillo.

El cian proviene del griego kúavoc, cýanos, azul intenso, sin embargo, el cian fotónico que se emplea es el azul celeste. Para los pintores el azul cian es conocido dentro de la paleta como azul cerúleo.

La palabra magenta proviene del italiano, inspirada en una batalla ocurrida en la localidad de Magenta, en alusión al color oscuro de la sangre derramada. Es por esto que debido a los conos sensibles a las ondas largas y cortas, se excitan ocasionando la sensación visual del magenta, que debido a esa onda larga produce el color rojo.

Colores Secundarios: Los colores secundarios se obtienen de la mezcla de los colores primarios en partes iguales, de dos en dos, es decir, dos de los colores al 50%. De esta manera se obtiene el color naranja, verde y violeta.

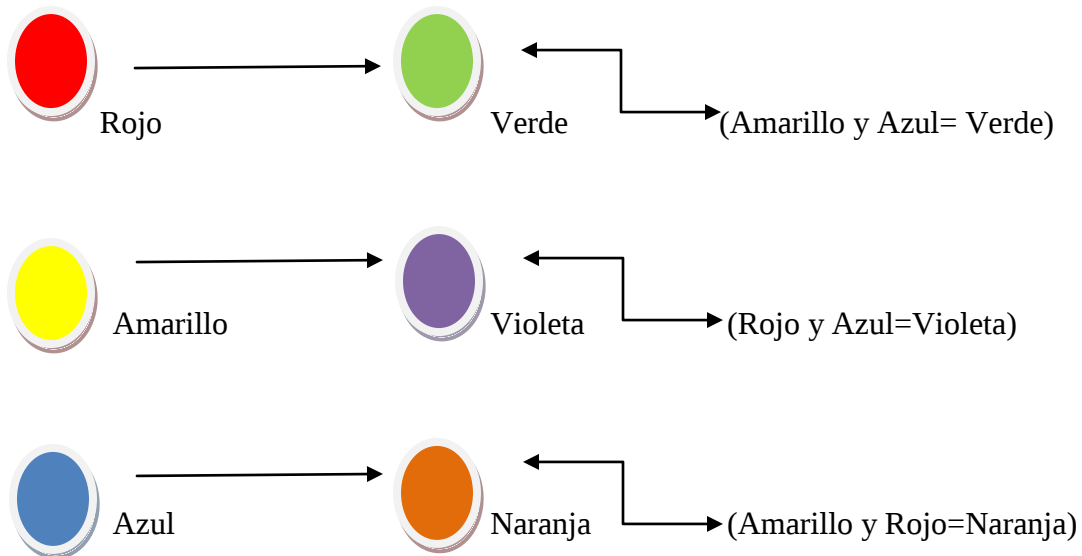
www.proyectacolor.com

GALLOWAY, Gladys. El Arte de Pintar en Porcelana. Editor Rudy Petzold. Estados Unidos. 1977.

www.wikipedia.com

Colores Terciarios: Al realizar la mezcla en partes iguales de un color primario con uno secundario, obtenemos los también llamados colores intermedios. Como resultado tenemos amarillo anaranjado, amarillo verdoso, azul verdoso, azul violáceo, rojo violáceo y rojo anaranjado.

Colores Complementarios: Son aquellos que dentro de la composición cromática se complementan son los que están diametralmente opuestos, es decir, el complemento de un primario es el secundario. De igual manera un secundario será complemento de un primario.



GALLOWAY, Gladys. El Arte de Pintar en Porcelana. Editor Rudy Petzold. Estados Unidos. 1977.

www.colorsj.blospot.com.es

www.sobrecolores.blospot.com

www.wikipedia.com

www.fotonostra.com

Colores Neutros: Se obtiene de la mezcla de pigmentos blancos y el negros, en diversas proporciones como resultado obtenemos escalas de grises.



Colores Cromáticos: Los colores cromáticos están relacionados con el espectro que observamos cuando aparece el arco iris. Se puede describir de tres modos: el tono que es el atributo que permitirá clasificar los siguientes colores rojo, amarillo y azul. Se identificará la descripción del tono mediante la inclinación de un tono al siguiente; los sistemas de color emplean diversos códigos para describir los colores, mediante letras, números o las combinaciones de ambos.

También podemos encontrar presente el valor que se refiere a los grados de claridad u oscuridad de los colores, la intensidad o saturación que indica la pureza del color, por lo general son colores vivos y brillantes. Mientras que los insaturados presentan escalas de grises más fuertes lo que hace que sean opacos. Los colores neutros no se encuentran dentro de este grupo y se denominan acromáticos.

www.sobrecolor.es.blogspot.com

www.wikipedia.com

www.todacultura.com

2.2.11 USO DEL COLOR

El color ha tomado un espacio de gran importancia dentro de las publicaciones es por este motivo y gracias a los avances tecnológicos que hoy los diseñadores cuentan con técnicas de impresión offset y la paleta computarizada, que ofrecen una gran variedad de tonos que pueden ser codificados de acuerdo a las normas standard de las tintas disponibles.

Los colores transmiten emociones asociadas a algunos colores y presentan un gran contenido cultural. Los colores se distinguen en:

- Cálidos: Amarillo, Rojo y Naranja.
- Fríos: Azules, Verdes y Violetas.

Los significados atribuidos al color en la cultura occidental son:

Negro: Sofisticación, elegancia, poder, rebelión, luto, la formalidad, misterio. Se asocia al miedo, a lo desconocido, representa autoridad, fortaleza, intransigencia, prestigio, seriedad.

Puede representar dolor, pena, da sensación de profundidad, perspectiva, esto se emplea como fondo de imágenes, sin embargo, no es recomendable como fondo para redactar artículos ya que disminuye la legibilidad. Contrasta bien con colores brillantes, de igual manera si se combina con colores vivos puede transmitir un efecto vigoroso.

www.duamo.com

GALLOWAY, Gladys. El Arte de Pintar en Porcelana. Editor Rudy Petzold. Estados Unidos. 1977.

Blanco: Se asocia a la luz, la bondad, la inocencia, fe, la pureza, la virginidad, la seguridad, limpieza, salud. Se le considera el color de la perfección. Tiene una connotación positiva, puede representar un inicio afortunado. Está asociado con obras caritativas, con hospitales, médicos, ángeles, etc.

Rojo: Peligro, excitación, fuego, pasión, sangre, lucha, huir, sexualidad. Se le asocia a la guerra, la energía, la fortaleza, la determinación, así como el deseo, el amor. Es un color muy intenso a nivel emocional, mejora el metabolismo, aumenta el ritmo respiratorio y eleva la presión sanguínea. Es visiblemente llamativo, se usa normalmente para prohibiciones, precaución.

Resalta sobre el resto de los colores, ayuda a las personas a tomar decisiones rápidas. Simboliza el valor, el coraje, la voluntad, capacidad de liderazgo. De acuerdo a su tonalidad si es más hacia marrón evoca estabilidad y representa cualidades masculinas.

Violeta: Riqueza, realeza, sofisticación, inteligencia, estabilidad, energía. Se asocia a símbolo de poder, nobleza, lujo, ambición, extravagancia.

También se relaciona con la sabiduría, la creatividad, la independencia, la dignidad. Representa la magia, el misterio, lo artificial. Es adecuado para promocionar artículos para niños. Produce sentimientos nostálgicos, románticos, melancolía, tristeza y frustración.

www.duamo.com

GALLOWAY, Gladys. El Arte de Pintar en Porcelana. Editor Rudy Petzold. Estados Unidos. 1977.

Azul: Serenidad, tranquilidad, verdad, dignidad, constancia, fiabilidad, poder, estabilidad, profundidad, está muy asociado al cielo y el mar. Representa lealtad, confianza, sabiduría, inteligencia, fe, la verdad. Se considera un color beneficioso tanto para el cuerpo como para la mente. Produce un efecto relajante, de tranquilidad, de calma, simboliza la sinceridad, la piedad. Es un color frío ligado a la conciencia, es utilizado para vender productos de limpieza, también lo utilizan en las aerolíneas, los cruceros, etc. Es un color aceptado por el género masculino; es un producto que se evita utilizar en la cocina ya que es supresor del apetito.

Si se mezcla con otros colores puede ser impactante, el azul claro se asocia con la salud, la suavidad, el entendimiento, la curación, mientras que el azul oscuro representa poder

Amarillo: Calidez, brillo, alegría, amistad, inteligencia, energía. Estimula la actividad mental y genera energía muscular. Con frecuencia se le asocia con la gastronomía. Puede sugerir atención como también inquietud, perturbación dependiendo de su tonalidad.

Representa honor, lealtad, es espontáneo, variable, por tal motivo no sugiere estabilidad. Es ideal para productos infantiles, por el contrario no es recomendable para productos masculinos ya que no representa prestigio.

GALLOWAY, Gladys. El Arte de Pintar en Porcelana. Editor Rudy Petzold. Estados Unidos. 1977.

www.duamo.com

Verde: Naturaleza, frescor, vegetación, salud, armonía, crecimiento, exuberancia, fertilidad, frescura, paz, tiene una relación muy fuerte a nivel emocional con la seguridad. Es el color mas relajante para el ojo humano tiene un poder de curación, sugiere estabilidad y resistencia. Es el color preferido para los comerciantes. Se asocia con la envidia, la avaricia, es ideal para promocionar productos financieros, el verde oscuro tiene una connotación con el dinero.

Naranja: Alegría, juventud, entusiasmo, felicidad, la atracción, la creatividad, la determinación, el éxito, el ánimo, el estímulo, produce sensación de calor. La visión del color produce una sensación de aporte de oxígeno al cerebro, lo que genera un efecto vigorizante y de estimulación a la actividad mental. Encaja perfectamente con la gente joven por lo que es recomendable para comunicar. El color cítrico se asocia a la alimentación sana y al estímulo del apetito.

Es muy adecuado para promocionar productos alimenticios, es también indicador de las cosechas. Representa la fortaleza, la resistencia, tiene visibilidad por tal motivo es útil para captar la atención; el naranja oscuro sugiere engaño, desconfianza; el naranja rojizo evoca deseo, pasión sexual, placer, dominio, deseo de acción y agresividad. El dorado representa prestigio, riqueza y alta calidad

GALLOWAY, Gladys. El Arte de Pintar en Porcelana. Editor Rudy Petzold. Estados Unidos. 1977.

www.duamo.com

2.2.12 TIPOGRAFÍA

“Arte de disponer correctamente el material de imprimir, de acuerdo con un propósito específico: el de colocar las letras, repartir los espacios y organizar los tipos con vistas a prestar al lector la máxima ayuda para la comprensión del texto”. Señala Stanley Morison, Principios Fundamentales de la tipografía (1929).

El hombre desde sus inicios buscó la forma de comunicarse a través de dibujos, jeroglíficos, símbolos, etc. A medida que fue transcurriendo el tiempo fue mejorando sus técnicas de comunicación. Gracias a esa perfección se lograron grandes avances hasta llegar a los medios impresos.

El diseño de los medios fue progresando para mejorar la calidad de sus productos, es por esto que se han perfeccionado los detalles que constituyen y son parte resultado final. La tipografía es uno de esos elementos.

Con ella se maneja el diseño, el color, su forma, tamaño, el impacto visual que se establezca. “La tipografía es, fundamentalmente, arquitectura bidimensional”. Afirmaba Hermann Zapf.*

BLACKWELL, Lewis. La Tipografía del siglo XX. Gustavo Gill. Barcelona. Pág. 133. 1993.

www.diseño.ciberalua.com/articulo/tipografia

www.fotonostra.com

La tipografía es el arte o la técnica que reproduce la comunicación, mediante el medio impreso, para ser transmitido con habilidad, elegancia y eficacia las palabras. El signo tipográfico es considerado uno de los cambios tanto artísticamente como tecnológicamente más activos de la cultura del hombre.

El medio de transmisión de ideas es sin duda alguna la palabra escrita, la esencia de la tipografía es la de comunicar a través de la palabra acompañada de elementos gráficos que aporten a la composición final.

2.2.13 ELEMENTOS DE LA COMPOSICIÓN TIPOGRÁFICA

Podemos mencionar cuatro elementos de tipografía:

- a. **Medida:** Denota el ancho de la composición, se muestra en columnas o picas.
- b. **Tipo:** Está relacionado con la apariencia de las letras, es decir, la tipografía.
- c. **Cuerpo:** Es la altura del tipo y se señala en puntos tipográficos.
- d. **Forma:** Es la manera en la que se disponen las líneas de los títulos o textos, es decir, alineadas a la derecha, alineadas a la izquierda, centradas o justificadas.

2.2.14 CLASIFICACIÓN DE LA TIPOGRAFÍA

Podemos encontrar diversidad de tipos de letras inventadas. Sin embargo, las más sencillas y fáciles de aplicar de acuerdo a la evolución después de Gutenberg.

OROZCO, Eduardo. Edición de Diarios. 1º Edición. Caracas 2003. Pág. 75,76.

www.desarrolloweb.com

Existe una clasificación que se originó gracias al empleo de un tipo de letra que se utilizó hace dos mil años que son: Romana, Etrusca y Egipcia



- **Romana:** Es uno de los tipos de letra que se ha conservado con el tiempo, es la más antigua y la que presenta mayor aprobación en libros, revistas y periódicos; ya que su diseño facilita la legibilidad. “Un verdadero monumento al diseño de estos signos lo constituyen los mensajes grabados en bajo relieve en las columnas conmemorativas romanas 114 años D.C. Los textos que ordenó grabar en bloques de piedra el emperador Trajano, en Roma, son consideradas como los de mayor calidad por su belleza, armonía y legibilidad”. (13)

En 1470, Nicolás Jerson desarrolló una tipografía que se transformó en referencia, y lo interesante es que se mantuvo el diseño original. Está conformada por un espacio rectangular, de trazos gruesos y finos con terminaciones o serif.

Luego de la Trajana y de los inventos de Gutenberg se crearon tipos diversos tipos de letras entre esas tenemos: Caslon, Bodoni, Garamond, Baskerville, debido al avance se agregó la Times Roman. Creada en 1931, por Stanley Morison, debido a una petición del diario The Times de Londres. Es una de las letras más empleadas en los titulares y textos en la actualidad.

(13) OROZCO, Eduardo. Edición de Diarios. 1ª Edición. Caracas 2003. Pág. 75,77,79

Las letras romanas en un principio se desarrollaron en tres franjas horizontales prácticamente iguales. Después de que llegaron las minúsculas, éstas se situaron en el área central y las mayúsculas en las dos partes superiores.

La Time New Roman, creada por Morison, fue dividida en cuatro partes horizontales, es decir, la minúscula resalta en las dos partes centrales y las mayúsculas en las tres partes superiores.

“el asta ascendente de la minúscula ocupa la franja superior y el asta descendente la inferior. Esto la hace ver más grande, a pesar de que presenta el mismo tamaño que otros tipos de letra. Posteriormente aparecieron la Times Europa y el New Times Milenium que fueron diseñadas para la era de las computadoras.

- **Egipcia:** Emplea serif pero utilizando el grosor en todos los trazos. En 1803 y 1815, Robert Thorne y Vincent Figgins, dieron a conocer diferentes versiones de las Egipcias. Estos tipos de letra presentaron cierta dificultad en los textos, producto de ello los diseñadores dejaron de emplearlas en las editoriales. Se utilizó en publicidades y de vez en cuando en los titulares de los periódicos. El nombre fue elegido por Thorne para resaltar las campañas de Bonaparte. Entre las egipcias se destacan : Clarendon, Beton, Rockwell, Volta, ITC Lubalin Graph y Serifa.
- **Etrusca:** Usualmente se emplea sans, serif o palo seco y por lo general están presentes en los titulares de los periódicos. Tuvo aceptación debido a su evolución a la Helvética, que es un tipo agradable a la vista ya que es legible.

Max Miedinger fue el creador, es la letra que mantiene competencia con la Times que siempre ocupó un espacio dentro de los diarios. Originalmente Neue Haas Grotesk es el nombre que se le dio a la Helvética “El éxito de Helvética radicó en que ofrecía una familia bastante amplia que se ajustaba al gusto de su tiempo, y también en que tenía una cualidad funcional capaz de hacerla sobrevivir a los cambios de gusto”. Comenta Blacwell.

2.2.15 RETÍCULA

Debido a una necesidad de organizar el espacio en los diarios, revistas, etc. se creó un formato que permitiera seguir un orden con la información que se tenía y una forma de simplificar el contenido que resultara agradable al lector. De esta manera se establecieron columnajes, es decir, se establecieron espacios en donde un columnaje sería para la publicidad; para la información; para la tapa de cuerpo y reportajes especiales; para el espacio de opinión y editorial, etc. “ es la división geométrica de un área en columnas, espacios y márgenes medidos con precisión”. (14)

Columnas: La mancha está dividida en franjas verticales denominadas columnas, una vez realizado esto sobre la mancha determinando un número de ellas, se establece como base para todas las páginas. Sin embargo, puede haber variantes en ciertas páginas debido a la naturaleza de la información, es decir, si son reportajes, o secciones de opinión.

OROZCO, Eduardo. Edición de Diarios. 1° Edición. Caracas 2003. Pág. 74,75.

(14)OROZCO, Eduardo. Edición de Diarios. 1° Edición. Caracas 2003. Pág. 67,68,69,70,74,75.

Medidas: La medida del texto se indica en columnas o picas y podemos obtenerla dividiendo el ancho de la mancha con el columnaje escogido. Entiendo como 9 puntos (0p9) o 12 puntos (1 pica), que es el espacio correspondiente entre las columnas denominado corondel. En la actualidad podemos encontrar un espacio que es una franja limpia entre corondel que suele ser denominado corondel ciego. En la antigüedad cuando se empleaba el plomo, el corondel que se utilizaba era una línea negra fina de medio punto, es decir, (0p6) y con la desaparición de la composición y la imposición tipográfica fue sustituida por la franja blanca que va entre las columnas. Cabe destacar que el diseñador tiene la total libertad de cambiar el columnaje de acuerdo a su conveniencia, sin cambiar la estructura principal del periódico, revista, etc.

Medida Falsa: Tiene finalidad de reducir el número de columnas haciendo de estas que sean más sencilla y con mayor organización del diseño de páginas, a pesar de que predomina un columnaje determinado, este se puede modificar en ciertas ocasiones produciendo las medidas falsas, que agregan color tipográfico a la textura de la página.

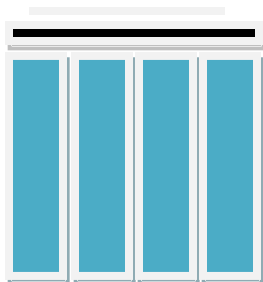
Estos cambios pueden realizarse a través de la medida conocida como verdadera, de esta manera en las indicaciones se señala 1 col; 2 col; 1 y ½ col; 2 y ½ col. Son reconocidas porque forman parte de un código. Consiste en una medida nueva, generalmente mayor al columnaje normal, que se indica en picas y no en columnas.

OROZCO, Eduardo. Edición de Diarios. 1° Edición. Caracas 2003. Pág.68, 69, 70, 71

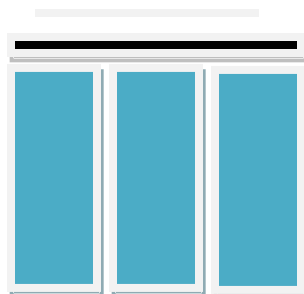
MONROY, Paulina. MARTÍNEZ, Graciela. Introducción a la Historia de la Gastronomía. Editorial LIMUSA. México, 2008.

CARTAY, Rafael. Entre Gustos y Sabores. Editorial El Nacional.2010.

Ej:



Columna con 4 columnas y texto en 4 bloques de 1 columna



Se mantienen las 4 columnas del titular pero el texto está dividido en tres bloques compuesto por una medida mayor.



RETÍCULA DE 2 COLUMNAS REVISTA GASTROMOLECULAR



RETÍCULA DE 3 COLUMNAS REVISTA GASTROMOLECULAR

OROZCO, Eduardo. Edición de Diarios. 1° Edición. Caracas 2003. Pág.68, 69, 70, 71

MONROY, Paulina. MARTÍNEZ, Graciela. Introducción a la Historia de la Gastronomía.Editorial LIMUSA. México, 2008.

CARTAY, Rafael. Entre Gustos y Sabores. Editorial El Nacional.2010.

II.3 GASTRONOMÍA

El término gastronomía, lo introduce el poeta Joseph Berchoux, denominación en francés en el año 1800. La gastronomía es el conocimiento razonado que mantiene el hombre para su nutrición. Es decir, debe cuidar de la conservación del hombre mediante la mejor nutrición posible. Lo logra dirigiendo, en base a los principios seguros, que son buscados, procesados y preparados para que se transformen en alimentos.

2.3.1 EVOLUCIÓN DE LA COCINA

El hombre desde sus inicios por instinto y supervivencia fue descubriendo nuevas manera de vivir, es decir, en la época del paleolítico y del neolítico habitaba en cuevas y en chozas; luego en la edad de los metales comenzó por construir casas de piedra y formaba villas. Con el pasar del tiempo superó las edificaciones llegando a construir grandes palacios y en esa medida fue evolucionando hasta llegar a las casas que existen en la actualidad.

El hombre así como buscó mejoras en cuanto al alojamiento se refiere, también fue cubriendo sus necesidades físicas, como lo eran la vestimenta y la alimentación. En sus inicios solo comía para satisfacer el hambre. Sin embargo, esto fue cambiando desde el momento que empezó a encontrar alimentos que resultaran agradables y placenteros.

MONROY, Paulina. MARTÍNEZ, Graciela. Introducción a la Historia de la Gastronomía. Editorial LIMUSA. México, 2008.

CARTAY, Rafael. Entre Gustos y Sabores. Editorial El Nacional. 2010.

Descubrió que existían alimentos tanto de origen vegetal como animal. De ahí comenzó su evolución, ya que aprendió diversas maneras de prepararlos para mejorar su sabor; de igual manera la presentación logrando una apariencia más apetecible, así como que tipos de alimentos eran beneficiosos para su salud y cuales podían serle perjudiciales.

Fue progresando poco a poco, se establecieron horarios para las comidas, aparecieron implementos para que el acto de comer se convirtiera casi en un ritual, es decir, crearon mesas, manteles, servilletas, vajilla, vasos, cubiertos, etc. Es así como el hombre fue refinándose e hizo de la cocina un camino para la convivencia.

Edad Antigua

Los arqueólogos y antropólogos a través de diversidad de estudios han logrado recopilar cierta información sobre la aparición del hombre en la tierra y su evolución. Se les denominó edad de piedra o prehistoria, del que aun no existen documentos escritos, sin embargo, fueron divididos en dos periodos: el paleolítico y el neolítico. El hombre de acuerdo a los estudios aparece en la tierra en la era cuaternaria del paleolítico, es decir, unos 600 mil años a.C.

El paleolítico fue dividido en tres etapas, el paleolítico inferior (600.000 a 70.000 a. C. aprox.) y el paleolítico medio (70.000 a 40.000 a.C.) y el paleolítico superior (40.000 a 8.000 a. C.). Esto se logró recopilar de cierta cantidad de pinturas y objetos que fueron encontrados.

Para los investigadores no ha resultado nada fácil encontrar objetos, documentos o algún material que los acerque a los inicios del hombre en el planeta tierra. Sin embargo, es en el continente europeo donde se ha descubierto gran cantidad de material, como los hombres que vivían en el paleolítico inferior, cuyas casas eran cuevas, terrazas fluviales o lacustres, realizaban instrumentos de piedra o hueso: como hachas, lascas, guijarros tallados, etc. Su dieta basada en la recolección de frutos y raíces, moluscos, aves, pequeños animales y algo de caza, a pesar que se cree que eran más herbívoros que carnívoros.

Es posible que tuvieran conocimiento del fuego. Si fue el caso, cabe destacar que en gastronomía esto resulta algo muy significativo, ya que mediante el fuego permite el cambio de ciertas características en los alimentos, como en su sabor por ejemplo. Es decir, que a partir del fuego se logró por primera vez el calentamiento del agua, lo cual originó la primera técnica culinaria, ya que al sumergir un alimento en el agua caliente el líquido adopta el sabor del alimento; es así como aparece el caldo o sopa.

La raza humana en el paleolítico medio evolucionó en el “Homo Sapiens” y el “Hombre de Neanderthal”, de las cuales presentaba características muy parecidas en los distintos continentes como Asia, Europa y África.

En esta etapa empezaron a ocurrir cambios climáticos muy fuertes lo que ocasionó que los hombres tuvieron que vivir en cuevas para resguardarse del frío; al igual que los animales tuvieron que adaptarse a las nuevas temperaturas, lo que produjo una evolución.

El “Cro- Marnon”, hombre del paleolítico superior, perfeccionó las armas, hicieron arcos y flechas, agujas y anzuelos y muchos objetos decorativos. Su vivienda era en cuevas mejoradas, chozas y tiendas. En cuanto a la alimentación era mucho mejor ya que se dedicaban a cazar la fauna que el frío mantenía como los mamut, rinocerontes osos, caballos, hienas de las cavernas, antílopes y renos. Estos animales podían proporcionar el alimento de muchos días, para las diversas familias.

La sal es otro descubrimiento importante dentro de la cultura gastronómica, no se sabe a ciencia cierta cuando el hombre encontró sal y si fue procedente del mar o del suelo.

La sal no sólo mejoró los sabores de sus alimentos sino que contribuyó para la conservación de los mismos. La agricultura, proporcionó gran cantidad y diversidad de alimentos. El domesticar a los animales también significó un cambio ya que introdujo otros alimentos derivados como la leche, el queso, huevos, miel, etc. Así poco a poco fue surgiendo el hombre creando sus propios recipientes para mejorar la cocción de sus alimentos y su resguardo.

Este periodo se le denomina neolítico, y se inició en “Mesopotamia unos 7.000 años a. C. expandiéndose hasta Asia. Luego continuó con Egipto que inició 4.500 años a.C. y se extendió por África hasta las Canarias y el sur de España. Se calcula que en Europa el neolítico se presentó de 4.000 a 15.000 años a.C”.

En el año 4.000 a.C. el hombre en el oriente medio (Mesopotamia), descubrió la forma de fundir el cobre a elevadas temperaturas, de esta manera fue aprendiendo hasta hacer lo mismo con otros metales como el oro, plata, estaño y plomo. Es así como surge la Edad de los metales.

A partir de ahí el hombre empezó a crear ya que deseaba trasladarse al Oriente Medio para buscar minerales; es ahí cuando se inventa la vela, la rueda, se mejora la comunicación y se crean instrumentos nuevos que mejoran la agricultura como es el caso del arado metálico.

La información encontrada por los estudiosos del tema fue gracias a el código más antiguo que existe que es el Hammurabi, escrito en 1700 a.C. libros chinos, citaban alimentos y costumbres que tenían esos hombres al comer. Al igual que las Sagradas Escrituras se señala el tipo de alimentación.

Sin embargo, fue en Grecia que empezaron con la narración, lo que permitió un registro más detallado de sucesos de la época. América permaneció deshabitada gran parte del cuaternario, mientras los otros continentes estaban habitados. La llegada del hombre al continente americano ocurrió en la glaciación denominada Wisconsin, por el año 40. 000 a.C. y se presume que el hombre llego entre la transición del pluvial al pospluvial, al suroeste norteamericano.

Los primeros escritos sobre gastronomía que se encontraron o de los que se tiene conocimiento, fueron los griegos, específicamente por Ateneo de Naucratis. Arquestrato un notable griego militar, sin embargo, su pasión la poesía.

También prestaba gran interés por la gastronomía; “escribió un poema titulado “Hedy- Patheia” (“el buen comer”). Según Ateneo dicho poema no contenía un solo verso que no fuera una prescripción culinaria y sirvió de base para muchos cocineros de aquella época”.

Ateneo de Naucratis publicó un libro llamado “El Festín de los Sabios”, en el siglo III d. C. en el que señala que habían buenos libros en los tiempos de Pericles. Libros que se desconocen en la actualidad.

América fue uno de los continentes mas tardíos en desarrollarse gastronómicamente, estaba totalmente aislada, mientras en los otros continentes mantenían un intercambio cultural y comercial América seguía inocente ante la existencia del mundo.

De esta manera fue desarrollándose poco a poco y guiándose “-según expresión de Simón Bolívar- por un instinto que puede llamarse sabiduría de la Naturaleza misma”. De acuerdo a estudios realizados, se tiene la hipótesis que los primeros pobladores llegaron hace unos 40.000 años. Salieron de Siberia cruzaron el estrecho de Bering, por dos motivos o por problemas con enemigos o en busca de alimentos. En esa etapa descubrieron América y se establecieron ahí en la Edad de Hielo.

SAHAGÚN, Bernardino de, Fray, *Historia General de las cosas de Nueva España, Libro V, apéndice IV, n.2.*

MONROY, Paulina. Martínez, Graciela. *Introducción a la Historia de la Gastronomía.* 2008. Pág 22,28.

Los cambios climáticos influyeron en las travesías, por tal motivo debido a grandes glaciares no lograron recorrer hasta después de muchos siglos el sur. “según hallazgos de arqueólogos y antropólogos se ha podido deducir que los primeros habitantes del continente americano tenían a su disposición grandes extensiones de tierras donde recolectaban frutas y raíces sin peligro de ser atacados”.

Gracias a los cambios que se produjeron, el hombre empezó a utilizar las puntas de Clovis, que eran unas puntas de lanzas, empleadas para la caza de mamuts y otros animales de gran tamaño que se extinguieron. Estas armas se encontraron en muchas partes de Estados Unidos y México. Estos instrumentos fueron muy eficaces, este descubrimiento fue importante, pues la carne del mamut, por su tamaño, podía alimentar a un grupo por un tiempo determinado, gracias a esto la población creció y la alimentación fue constante.

El hombre se dedicaba a la caza y la pesca y con el tiempo se volvieron agricultores sedentarios, cultivaban maíz, chile, calabazas, y frijoles. Sin embargo, el maíz se convirtió en algo más que un simple alimento, para los indígenas la carne de los humanos provenía de este producto.

Según Fray Bernardino de Sahagún relataba que los indígenas que encontraba un grano de maíz en el suelo decían lo siguiente:

MONROY. Paulina. Martínez Graciela. Introducción a la Historia de la Gastronomía. Editorial Limusa. 2008. Pág. 29,30,31.

SAHAGÚN, Bernardino de, Fray, Historia General de las cosas de Nueva España, Libro V, apéndice IV, n.2.

“Pobre de nuestro sustento. Está llorando. Si no lo levantamos nos acusará ante Nuestro Señor. Le dirá: Señor Nuestro, este hombre no me levantó cuando fui a quedar desparramado en el suelo. Dígnate castigarlo, o quizás habrá hambre”.

Estos tenían la creencia que los hombres al morir pasaban a otra vida en la que recibían una recompensa o un castigo, de acuerdo a su comportamiento.

Edad Media

Esta etapa arranca desde la caída del imperio romano en el año 476, hasta la caída de Constantinopla, en el año 1453.

Para el año 330 d.C., Constantino fundó Constantinopla, que posteriormente se convertiría en la segunda capital del imperio romano. Con esto la población se unió debido a la necesidad de tener una misma cultura y una misma religión que los distinguiera de los bárbaros. Gracias a esto se produjo una civilización bizantina con un gran poder económico y militar menor que Roma, pero que duró más de mil años.

Constantinopla fue el centro del comercio del mundo antiguo, poseían mucha riqueza. Esto se vio reflejado en su cocina, ya que llegaban los mejores productos de todo el imperio.

Entre los alimentos que consumían estaban los corderos, cabritos, lechones gazapos, pescados, todos los despojos de estos eran preparados con gran sutileza para convertirlos en manjares; contaron con la presencia de especias que provocaban una explosión de sensaciones, y además del sabor que incrementaba eran consideradas digestivos y antisépticos. Los quesos empezaron a ser trabajados, sobre todo los agrios. En cuanto a la repostería fue de gran impacto, ya que utilizaban esencia de perfumes de flores; miel, hacían confituras, etc.

La gastronomía fue evolucionando, ya combinaban lo dulce con lo salado. La cocina bizantina ejerció gran influencia en Oriente y Occidente. Las costumbres gastronómicas de Bizancio se esparcieron en el cercano Oriente, específicamente entre la cultura árabe, que debido a su expansión llevaron a Europa todas estas fascinantes delicias culinarias.

La comunicación entre las regiones dio origen al intercambio de productos, motivo por el cual la gastronomía fue enriqueciéndose. Persia sirvió de puente para que China y la India trasladaran sus productos como seda y especias. China mostró uno de sus alimentos más preciados como lo fue el arroz, también introdujo la paste y su preparación. Por otro lado, los persas mostraron el caviar, los perfumes de rosas y los pistaches.

Constantinopla se manifestó también en la mesa, su ceremonia estaba rodeada de gran lujo y etiqueta. Se construyeron salones especiales para los grandes festines. Comenzaron a sentarse, empleaban vajillas de oro, vasijas para el vino también de oro. Emplearon los cubiertos, que posteriormente fue aprobado en Europa. Ya para el siglo X se reglamentaba la etiqueta en las comidas.

Constantinopla fue asediada durante dos meses; los turcos derrumbaron sus murallas el 29 de mayo de 1453. Intelectuales y monjes se distribuyeron en Europa, la mayoría se dirigieron a Italia y de ahí partió la cultura de la antigüedad clásica en el continente europeo.

A principios de la Edad Media, los europeos en general padecían de hambre y se alimentaban con lo que encontraban. Mucho tiempo después de acuerdo a los cambios climáticos, y los recursos naturales que ofrecía el sur de Europa contribuyeron a que su alimentación fuera más variada, gracias a esto su gastronomía fue progresando.

Edad Moderna

Este período, también denominado por los historiadores renacimiento, se inició a partir de la caída de Constantinopla en 1453 y finalizó con la revolución francesa en 1789.

Fue un período de constantes cambios desde el punto de vista gastronómico, Europa tuvo que enfrentar una cocina de mayor nivel. “El arte de comer se convirtió en una obra maestra”.

MONROY. Paulina. Martínez Graciela. Introducción a la Historia de la Gastronomía. Editorial Limusa. 2008. Pág.69,70,75,78,

Se comenzó a desarrollar las salsas, blancas y oscuras, hechas a base de mantequilla; las especias empezaron a ser utilizadas con mayor sutileza; se cocinaban grandes estofados o ragouts. En cuanto a la mesa aparecieron los manteles y las servilletas, el tenedor instrumento indispensable para consumir los alimentos de formas más limpia y refinada se empleó por primera vez en Italia.

América fue descubierta, factor que influyó para el intercambio de productos alimenticios entre el viejo y el nuevo continente. La riqueza mineral deslumbró a las mesas europeas, piezas de oro y plata, extraordinariamente elaboradas podían ser apreciadas por los europeos.

La cocina requiere de un lenguaje especializado al igual que muchas profesiones, que logre establecer una comunicación ideal entre participantes. El primer libro editado referente a los temas gastronómicos fue el de Platina, debido a que fue escrito por Platina di Cremona, un bibliotecario del Papa, que vivió de 1421 a 1481. De la voluptuosidad honesta y del bienestar fue el título de este libro, cuya primera edición es de 1475.

Eran diez libros, y no era específicamente de cocina. Más teórico que práctico, tocaba diversos temas como el juego, la vivienda, el sueño y en el capítulo de la cocina hablaba de los alimentos y su preparación.

En 1516 se imprime el primer libro en lengua Italiana, cuyo nombre era el Epulario. Escrito por Giovanni Rosselli. Es un libro sobre el conocimiento básico de un cocinero. Un libro que tuvo varias ediciones aunque muy pocos ejemplares.

MONROY, Paulina. Martínez Graciela. Introducción a la Historia de la Gastronomía. Editorial Limusa. 2008. Pág.96,97,98.

Con estos libros, además de otros dan un claro ejemplo de la importancia que tenía la gastronomía ya para ese entonces, para muchos quizás es algo sin importancia. Sin embargo, la historia viene de la mano con el arte culinario, esto demuestra el nivel en el que fue aumentando y deja un legado de los grandes chef y autores.

En la Edad Moderna, hubo muchos cambios trascendentales dentro de la gastronomía. En Italia, para el siglo XV se empezaron a emplear más las frutas dentro del menú, el melón era una de las predilectas y solía servirse al iniciar el banquete, ésta tradición la adoptó Francia al ser invadida Italia por Carlos VIII a finales del siglo XV.

Para la época las preparaciones culinarias eran más refinadas sobre todo en Italia, la comida no era muy especiada; tenían buenos quesos; se empezaron a crear recetas que luego se perfeccionarían en Francia. Se comienza a usar en la mesa la porcelana; cubiertos finos como los que Catalina de Médicis llevó a Francia y que estaban cincelados por el gran artista Benvenuto Cellini. También los platos esmaltados por Bernard Palissy y fino cristal de Venecia.

Italia fue el primer país europeo donde se empezó a beber el té; Francesco Procopio inventó el helado. Los mesoneros de la reina de Francia mejoraron el servicio, la presencia de las damas en la corte francesa ayudaron a mejorar la buena mesa. España por su parte fue el primer país que conoció los alimentos mesoamericanos. Las preparaciones españolas no fueron muy refinadas, la comida era abundante y especiada, con gran influencia árabe.

MONROY, Paulina. Martínez Graciela. Introducción a la Historia de la Gastronomía. Editorial Limusa. 2008. Pág.100,102,105.

Con la plata y el oro, procedentes de América se hicieron bellísimas piezas para montar las mesas de la corte.

En Inglaterra a los reyes les gustaba lavarse las manos con agua perfumada antes y después de comer, en el servicio se utilizaban bandejas grandes de plata y vajilla del mismo metal. En Francia en 1642, Enrique III, hijo de Catalina de Médicis, elaboró un reglamento con las normas que se debían seguir al comer. Posteriormente apareció el primer establecimiento para tomar café en París. En 1765, Boulanger abrió el primer restaurante en París. 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. Indiscutiblemente Francia tiene el cetro de la gastronomía mundial.

Edad Contemporánea

En esta etapa Francia es el protagonista de todos los países, ya que ha sido el país que ha contado con más cocineros y autores gastronómicos, son los pioneros de la cocina clásica, moderna y de todas las tendencias, técnicas e innovaciones de lo que hoy en día entendemos por cocina. La evolución que ha tenido dentro del mundo gastronómico la hace un ícono.

En 1814 y 1815 el Congreso de Viena dio un gran impulso a la gastronomía; aparecen platillos con nombres de personajes célebres del momento. Gracias a la preparación y los conocimientos de los chef, estos crearon y perfeccionaron platillos célebres dentro de la cocina francesa.

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.

La influencia francesa en la corte rusa dio origen al servicio denominado “ruso” en el que el mesero sirve el 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 belle époque definió el clímax de refinamiento en París; el lujo y la belleza en comidas, bebidas, vestidos y buenas maneras resaltaron a París como la capital del mundo. La gastronomía se elevó al rango de ciencia y arte. Jean Anthelme Brillant Savarin, un francés que realizó estudios de abogacía con especialidades en química y medicina. Amante de la gastronomía, frecuentaba los grandes restaurantes de París.

En su tiempo escribió una de las obras más famosas “La Fisiología del Gusto”. Dos meses antes de morir salió a la venta y tuvo un éxito abrumador. En su obra Savarin empieza hablar de la gastronomía como una ciencia, apoyado en la física, química, medicina y anatomía. Realiza reflexiones sobre los sentidos, el papel de la alimentación y el reposo, los sueños o el agotamiento, la obesidad, la delgadez, las bebidas, la fritura, etc.

Balthasar Grimond de la Reynière, nació el 20 de septiembre de 1758 en París. Perteneció a la nobleza francesa; estudió abogacía, sin embargo, se destacó en el periodismo gastronómico. La historia cuenta que de pequeño perdió sus manos, unos dicen que fue de nacimiento, otros que fueron devoradas por los cochinos de la época.

MONROY, Paulina. Martínez Graciela. Introducción a la Historia de la Gastronomía. Editorial Limusa. 2008. Pág.117,120,22

Balthasar Grimond invitaba a su casa, una vez por semana, a un cierto grupo de gourmands parisinos que gozaban de inigualables degustaciones preparadas por grandes cocineros.

Luego con el pasar del tiempo, Grimond y su grupo fundaron un tribunal gastronómico que fue de gran éxito. Este tribunal, se encargaba todas las semanas de degustar diversos manjares provenientes de los mejores cocineros de Francia, para así otorgarles un certificado de legitimación que confirmara la calidad del producto.

En 1803, Balthasar Grimond publicó el Almanaque de los gourmands, este se encargaba de calificar junto a sus compañeros la calidad del producto y los establecimientos. Sin embargo, esto no tuvo mucho éxito debido a las fuertes críticas que este grupo ejercía sobre los cocineros, por tal motivo los obligaron bajo presión que finalizaran con las publicaciones.

Posteriormente en 1808 escribió otra obra, el Manual del anfitrión, estaba dividido en tres partes: la primera explicaba el arte de trincar; en la segunda, el arte de disponer las minutas, y la tercera trataba los elementos de la cortesía gastronómica. Fue considerado un genio dentro del mundo gastronómico, gracias a las posibilidades económicas, a su exquisito paladar y a sus grandes obras marcó y dejó huella dentro del arte culinario.

Surgió en París entre finales del siglo XIX y principios del XX, el inicio de una época denominada por los historiadores “La Belle Époque” (Bella época). Se caracterizó por la delicadeza y el refinamiento en la capital francesa, el auge que tuvo este país por el gusto y el placer de vivir, el lujo, los restaurantes, las conversaciones, el buen vestir, etc. hicieron de Francia la capital del mundo, lamentablemente hasta que inició la Primera Guerra Mundial.

De esta bella época nace uno de los artistas más grandes del mundo culinario. Augusto Escoffier, francés, proveniente de una familia modesta, se destaca en su vida profesional cuando empieza a trabajar en la empresa de Chevet, en el Palais Royal; posteriormente trabajó con los Ritz. Para 1833 fundó L’Art Culinaire, una revista que creó con un grupo de amigos.

Su obra más conocida fue La guía culinaria, famosa en el mundo entero y traducida en casi todos los idiomas. El rey de los cocineros y cocinero de los reyes, se destacó por simplificar las preparaciones y el servicio de los alimentos, logrando así crear platos que proporcionaran una mejor digestión y fuesen más ligeros, sin dejar a un lado la succulencia y la calidad alimenticia.

Para Escoffier el arte culinario debía convertirse en una ciencia, donde las recetas siguieran un orden, es decir, tuvieran una metodología y fueran que ser precisas mientras que la belleza del plato debía lograrse con sencillez, agregando a su decoración sólo adornos comestibles. Gracias a esto es considerado el creador de la cocina moderna.

MONROY. Paulina. Martínez Graciela. Introducción a la Historia de la Gastronomía. Editorial Limusa. 2008. Pág 139,140.

Francia, fue el país de mayor impacto en ésta época, su refinamiento en todos los aspectos, pero específicamente en la cocina le dieron el título de la capital gastronómica. Su delicadeza y elegancia hacen de ella algo inigualable, logrando, así, la combinación perfecta.

La Nouvelle Cuisine

Al finalizar la Segunda Guerra Mundial, la vida cambió notablemente, ya que las personas tenían otros intereses. En todos los ámbitos, en el musical, pintura, arquitectura, etc. se originaron nuevos estilos, la creatividad paso a ser factor fundamental para modificar lo que quedo de ese enfrentamiento.

El arte culinario se sumó a esos cambios, debido a la actividad económica por la que atravesaba la población. Esto produjo un mayor cuidado en los alimentos que se consumían, no sólo por la falta de ingresos, sino también porque se empezó a tomar en cuenta la salud. Es decir, lo que convenía para estar en unas condiciones físicas favorables. Estos factores dieron origen a lo que conocemos como la nouvelle cuisine o “nueva cocina”, cuyo precursor fue Fernand Point.

Debido a las consecuencias que trajo la guerra, las personas buscaron en su creatividad para de esta manera salir adelante, la cocina no se quedo atrás. Es por esto que se encontraron distintas tendencias, como el escoger alimentos frescos de primera calidad; la presentación de los productos es más sencilla, de acuerdo a la inspiración del chef.

En esta etapa existió algo muy interesante y es el simple hecho que los alimentos eran cuidados, en la edad media y antigua se utilizaban especias para tapar el sabor de los productos que se encontraban en mal estado. Ahora los alimentos son debidamente trabajados, la inmediatez y la gran variedad de ingredientes es favorecida debido a la comunicación que hay en el mundo.

El posible intercambio entre las culturas, contribuyó a las aplicaciones de técnicas nuevas, es decir, los países podían intercambiar su manera de trabajar determinado producto logrando así diversas formas de preparación.

La nueva cocina va de la mano con el tiempo, no se emplean preparaciones congeladas, exceptuando fumets o fondos de carnes, que son utilizados como base para realizar salsas. Existen cortes específicos para cada alimento; algunas cocciones son largas, otras simplemente deben quedar “al dente”.

El servicio es diferente, los platos son montados en la cocina. Se suelen combinar los colores de los alimentos, logrando así un mayor atractivo visual. Las raciones son moderadas, ya no es como en la edad antigua que se servían como bárbaros; el chef es el que determina la belleza del plato. El servicio debe ser atento y rápido sin tanto formalismo como en las otras etapas.

En 1972, fue dado a conocer el nombre de la nouvelle cuisine. Henry Gault y Christian Milau, dos periodistas y críticos gastronómicos, fueron los creadores de esta fórmula que posteriormente sería modificada en 1976 por Alain Saenderens.

Paul Bocuse fue un cocinero de invaluable trayectoria, en conjunto con la nouvelle cuisine practicó el arte culinario de la manera más sutil posible. Un hombre de gran personalidad y creatividad, fue el primer joven en ser premiado con una estrella Michelin (consiste en darle una estrella, es decir, un reconocimiento que se les da a los cocineros, de acuerdo a su labor siguiendo ciertos parámetros fijados y supervisados).

En 1980 escribió su obra más importante *La Cuisine du Marché*, en el que explica que el menú de un restaurante debe estar acompañado de los productos que estén en temporada, haciendo de este un mejor lugar debido a la calidad del producto por su frescura.

Definitivamente la nouvelle cuisine marcó una libertad de nuevas tendencias, innovando con la preferencia de alimentos frescos, de primera calidad; alimentos nutritivos. Una etapa de gran imaginación y sencillez.

La Cocina de Nuestros Días

Recorrimos diversas etapas dentro del mundo gastronómico y nos encontramos con la última, la que es actual, aunque cada minuto que corre sigue siendo historia. Han ocurrido cambios abismales, que hacen una brecha muy grande entre lo que fue y lo que es hoy día la gastronomía. La tecnología es un factor crucial, ya que la inmediatez ha eliminado fronteras.

MONROY. Paulina. Martínez Graciela. *Introducción a la Historia de la Gastronomía*. Editorial Limusa. 2008. Pág 148,150,153,155.

Los hombres y las mujeres ya desempeñan las mismas labores, existe una actividad constante, con una forma de llevar la vida más saludable, con la preferencia de un cuerpo perfecto, estos aspectos influyen en las nuevas tendencias culinarias.

Gracias al intercambio que ha proporcionado la globalización, existe el riesgo de que los países puedan ir perdiendo su identidad, ya que a medida que pasan los días la materia prima, la producción, el ambiente y la cultura sufren ataques constantes de lo que es su entorno original. Es por esto que los cocineros han hecho otras propuestas como la cocina actual, cocina contemporánea, slow food, fast food, cocina fusión, el construccionismo y la cocina de autor.

2.3.2 TIPOS DE COCINA

- Cocina Francesa
- Cocina Italiana
- Cocina Española
- Cocina de Autor
- Slow Food
- Fast Food
- Cocina de Fusión
- Construccionismo

CARTAY, Rafael. Entre Gustos y Sabores. Editorial El Nacional.2010.

MONROY. Paulina. Martínez Graciela. Introducción a la Historia de la Gastronomía. Editorial Limusa. 2008. Pág 148,150,153,155.

2.3.3 LA GASTRONOMÍA MOLECULAR

Cacerolas y tubos de ensayo: un paralelismo que parece incongruente... Pero lo es menos desde la aparición de la “Gastronomía Molecular”, que reconcilia la técnica culinaria y la ciencia.

Es un término que está de moda. Sin embargo, dentro de la gastronomía es particularmente empleado. La gastronomía molecular cuyo adjetivo es molecular indica que se investigarán aspectos químicos y físicos en la cocina. Muchos se pregunta ¿Por qué gastronomía molecular y no cocina molecular?, no se le denomina cocina molecular, debido a que la cocina es una técnica para realizar la preparación de los ingredientes, es por esto que se denomina gastronomía molecular, es decir, la aplicación de la técnica con la ciencia.

La Ciencia de los Alimentos es una denominación que trae consigo controversia, debido a que maneja ciertas técnicas parecidas a la Gastronomía Molecular. Sin embargo, se diferencian ya que La Ciencia de los Alimentos solo se enfoca en el estudio de las reacciones químicas y físicas de los alimentos, mientras que la Gastronomía Molecular investiga sus reacciones y las utiliza para convertirlas en un producto alimenticio.

Antoine Laurent de Lavoiser (1743 – 1794) fue uno de los pioneros de esta práctica, debido a que se interesó en la preparación de los caldos, ya que era el que manejaba los hospitales de París.

THIS, Herver. Cacerolas y Tubos de Ensayo. Editorial ACRIBIA, S.A. Zaragoza, España.2005

ADRIÁ, Ferrán. Los Secretos del Bulli. ALTAYA Ediciones. Barcelona.1997.

Es decir, debía proporcionar de nutrientes a los pacientes para que mejoraran su estado de salud; pues con los caldos descubrió que lo que alimentaba del caldo no era el agua sino la materia extraída de la carne por una reacción química en el transcurso de la larga preparación del plato.

El término gastronomía molecular lo establecieron en 1988 el químico francés Herver This y el físico húngaro Nicholas Kurti. Se comenzó a estudiar lo científico y lo culinario, se observaron las transformaciones tanto físicas como químicas junto con los fenómenos gastronómicos. Gracias a estos estudios muchos profesionales del mundo de la cocina se han preocupado por desarrollar un estilo de cocina basados en grandes investigaciones.

En el año 2007 un periodista catalán Pau Arenós, merecedor del premio Juan María Arzak de periodismo gastronómico, propuso un nuevo nombre para este tipo de cocina, denominándolo “Cocina Tecnoemocional, es un movimiento culinario mundial de principios del siglo XXI, cuyos principales representantes son los cocineros Ferrán y Albert Adrià. El objetivo de sus platos es crear emoción en el comensal, para ello se valen de nuevas técnicas y tecnología, siendo ellos descubridores o simplemente intérpretes, recurriendo a sistemas y conceptos desarrollados por otros. Han iniciado un diálogo con los científicos buscando abrir caminos.”

www.merlingessen.wordpress.com

THIS, Herver. Cacerolas y Tubos de Ensayo. Editorial ACRIBIA, S.A. Zaragoza, España.2005

2.3.4 PERIODISMO Y GASTRONOMÍA

Estudiar, fomentar y difundir la cultura alimentaria es un trabajo que requiere de tiempo, de igual manera lo es encontrar a ese lector que se interese por esa labor que representa un papel sumamente importante dentro de su cultura, pero que por alguna razón no se tomaba en cuenta.

Gracias a una labor periodística y la misma necesidad de los cocineros por mostrar la importancia que tienen los alimentos, se comenzó a incursionar dentro de estos dos mundos haciendo una fusión de los mismos, para captar la atención de ese lector indagando en el vasto campo de nuestro acervo culinario.

El periodismo gastronómico nace en Francia en el siglo XIX en la época Napoleónica, solo las clases privilegiadas tenían los conocimientos de lo que era la buena mesa, la manera de comportarse, el orden del servicio, el modo de recibir a los invitados, pero sobre todo el arte de la gastronomía.

Alexandre Balthasar Laurent Grimod de la Reynière (1758- 1837), abogado francés, recibió una esperada educación ya que fue parte de la nobleza. No escribió ni una sola línea sobre gastronomía y normas protocolares antes de la Revolución Francesa. Posteriormente cuando siente que los parisinos tenían una demanda de conocimiento crea la crítica gastronómica, y era dirigida a los burgueses que disputaban el título de los anfitriones de la nueva capital del mundo moderno.

Luego de la Revolución Francesa nació la institución culinaria del restaurante, la oferta gastronómica se ampliaba, es cuando Grimod decide publicar sus conocimientos culinarios como el Almanaque Gourmands. Este contribuyó a mejorar la calidad de los productos alimenticios; también editó una obra llamada El Manual del anfitrión, de esta manera logró enseñar la buena mesa, el buen servicio pero sobre todo enseñó a como escoger los productos para que fueran de temporada y de calidad.

A L M A N A C H
DES GOURMANDS,
 O U
CALENDRIER NUTRITIF,
 SERVANT DE GUIDE DANS LES MOYENS DE
 FAIRE EXCELEENTE CHÈRE;
 Suivi de l'itinéraire d'un Gourmand dans
 divers quartiers de Paris, et de quel-
 ques Variétés morales, apéritives et ali-
 mentaires, Anecdotes gourmandes, etc.
 PAR UN VIEUX AMATEUR.

Tanquam leo rugiens, circumit
 quarens quem devoret.
 S. Petr. epist., cap. VI, vers. 8.

Los Almanagues de los Gourmands.

En 1801 un abogado francés interesado en el arte culinario José Berchoux escribió un poema cuyo título fue “Gastronomía o el hombre del campo en la mesa”. Tuvo mucho éxito ya que le dio a los franceses después de la Revolución nuevos deseos de vivir y disfrutar. A raíz de esa publicación se puso de moda la palabra “gastronomía”, en el vocabulario francés.

DOMINGO, Xavier. Cuando Solo nos Queda Comer. Tusquets Editores. Barcelona. 1980.

MONROY, Paulina. Martínez Graciela. Introducción a la Historia de la Gastronomía. Editorial Limusa. 2008 Pág. 110.

Los medios de comunicación se convirtieron en el soporte ideal para propagar las creaciones culinarias, con el pasar de los años, los periodistas gastronómicos lograron una difusión al transmitir los conocimientos de los profesionales a través de artículos y críticas.

A través de los avances tecnológicos, las creaciones de páginas web han servido para extender de forma masiva la información sobre el mundo gastronómico. Gracias a su fácil acceso, a su rápida lectura y comprensión ha sido instrumento base para la transmisión de información.

Por el siglo XVIII, mediante unos manuales de cocina y recetarios las amas de casa venezolanas empezaron a adquirir conocimiento de la cocina europea. No se sabe a ciencia cierta el año específico que llegaron a Venezuela estos instructivos, sin embargo, se tiene referencia que el libro de Francisco Martínez Montiño, “Arte de Cozina, pastelería, bizcochería y conservería, Madrid. Fue un recetario clásico de España del siglo XVII, a pesar de que tuvo influencias italianas y francesas estuvo realizado prácticamente con el acervo español. En Venezuela resultaba complicado realizar sus recetas debido la dificultad de obtener los ingredientes que requerían para su elaboración.

En la época colonial llegó un libro de Juan Altimiras,” el Nuevo Arte de Cocina”, cuya primera edición fue en 1745 y se puede encontrar un ejemplar en la Biblioteca del Museo de Arte Colonial de Caracas.

MONROY, Paulina. Martínez Graciela. Introducción a la Historia de la Gastronomía. Editorial Limusa. 2008 Pág. 110.
www.gabinetecomunicacionyeducación.com

Fue una obra de gran importancia y popularidad, dedicada al patrono de los cocineros San Diego de Alcalá.

En el siglo XIX la prensa caraqueña empieza a mostrar obras de gastronomía, que en esa época eran ediciones de gran reconocimiento ya que se comenzaban a establecer ciertas normas dentro del mundo culinario para la preparación de los platos. Entre las obras *La Physiologie du gout*; Brillant- Savarin; *El Manual del Cocinero*; *La Hygiene de la digestión*; *El Manual de la cocina española y americana*, entre otros. A partir de ahí las venezolanas gracias a esos libros e instructivos de cómo debía ser la buena mesa, empezaron a practicar y enseñar a sus cocineras cómo debían servir y elaborar los platos. Es por esto que se puede observar que en el siglo XX existen en los menús ciertas influencias francesas, debido a esa tradición que se fue transmitiendo de generación en generación logrando modificar y evolucionar las tradiciones.

Cabe señalar que existieron dos recetarios impresos venezolanos, “*La Cocina Campestre* de J.A. Díaz, que fue incluido en su libro en el año 1861, “*El Agricultor Venezolano*”, que posteriormente en 1877 fue reimpreso por los Hermanos Rojas; y el otro que fue “*La Cocina Criolla*” de Tulio Febres Cordero, en 1899. Son fuentes de suma importancia debido a contiene el repertorio culinario criollo, que en ellos se encuentran las preparaciones populares.

En la década de los 50 fue que empezaron a surgir los recetarios, sin embargo, sólo se encuentran ciertas hojas que fueron escritas en periódicos de la época. En 1953 se editaron libros como “La Cocina de Casilda” de Gabriela Schael Martínez (Caracas, Editorial Excelsior), obra que obtuvo gran demanda.

Luego en 1956 el “Libro de Tía María” salió gracias a la presa de la Distribuidora Continental S.A. de Caracas. De gran importancia ya que fue la primera muestra de cocina en Venezuela, que con los años se convirtieron en los manuales de cocina criolla por excelencia.

La gastronomía “El Amor refinado y desordenado por la buena comida”, la define, La Grande Encyclopédie. Ese amor es indispensable para cualquier ser humano, es por esto que desde la antigüedad fue tan valorada y apreciada. Los medios han sido parte fundamental de ese proceso de crecimiento, hoy día la sociedad se preocupa más por su alimentación, por las buenas costumbres, por el respeto al acto de comer. Gracias al aporte y el alcance que tienen los medios ésta puede recorrer todos los rincones de todos los hogares en el mundo en segundos. Sin embargo, lo verdaderamente importante es que las personas encargadas de transmitir información, lo realicen con toda la ética y responsabilidad posible, ya que de esto dependerá el futuro de la misma tanto en Venezuela como en el resto del planeta.

LOVERA, Rafael. Historia de la Alimentación en Venezuela. CEGA. 1998.

CARTAY, Rafael. El Pan Nuestro De Cada Día. Fundación BIGOTT.

2.3.5 GASTRONOMÍA EN VENEZUELA

Europa influyó en la gastronomía venezolana. Fueron los colonizadores que trajeron diversos aromas y sabores. Con su llegada, encontraron un continente rico en oro, plata, diamantes, piedras preciosas que deslumbraron sus miradas, trabajados por grandes artesanos para crear diversos objetos que embellecieran el servicio y la buena mesa.

Junto con esos metales, se llevaron infinidad de productos pertenecientes a la dieta de los indígenas que poseían un sabor incomparable. “La cocina venezolana, como la cocina de cualquier otro país, dispone de un amplio corpus culinario, es decir, la gastronomía que dicta y condiciona la geografía del país, así como los platos y bebidas que, por alguna razón, han adquirido carta de nacionalidad venezolana, por factores relacionados con la historia y la economía. En este caso tenemos los alimentos que han traído consigo los inmigrantes en las distintas etapas de nuestra conformación como nación”. señala Rafael Cartay.

Existe un debate sobre la existencia de la cocina venezolana, opiniones encontradas que desencadenan en una fascinación absoluta o un desprecio total. Existen personas que niegan totalmente que nuestra gastronomía haya tenido alguna influencia extranjera, que no tenemos costumbres aprendidas de otros, es decir, que nuestro arte culinario no se lo debemos a nadie sino a nosotros mismos.

Francisco López de Gomara Historiador Español

CARTAY, Rafael. El Pan Nuestro De Cada Día. Fundación BIGOTT

CARTAY, Rafael. El Pan Nuestro de Cada Día. Fundación Bigott. Caracas 2003 pág 15. 17. Ben Ami Fihman

Sin embargo, están los que afirman que no tenemos nada, que la cocina en Venezuela no sirve. Pero si desde 1552 vienen estos ataques 1) López de Gómara se expresaba tan mal de los hábitos alimenticios de los indígenas “Comen erizos, comadrejas, murciélagos, langostas, arañas, gusanos, orugas, abejas y piojos crudos, cocidos y fritos. No perdonan cosa viva para satisfacer la gula, y tanto es de maravillar que coman semejantes sabandijas y animales sucios cuando tienen buen pan, vino, frutas, carnes y aves”.

Desde entonces la gastronomía no ha podido levantarse, se le ha subestimado desde el siglo XIX, factor que influyó para que las bases que pudieron haberse forjado desde un principio, perdieran solidez, y ocasionara un detrimento a un país que estaba construyendo una nacionalidad.

Ben Ami Fihman dijo en 1988 que “El nacionalismo culinario...se manifiesta más que en el origen de los ingredientes, en su interpretación.” El decía que “la cocina venezolana existe, pero ha carecido de una teoría, una tradición orgánica, de una realidad jerarquizada.” Se ha dejado en manos de las amas de casa y del pueblo, que aunque hacen maravillas con su dietario, no cuenta con la ayuda de grandes personajes que creen recetas y muestren al mundo entero lo ricos que somos en nuestras tierras.

CARTAY, Rafael. Entre Gustos y Sabores. Fundación Bigott. Caracas 2010. Pág 7. 12.

CARTAY, Rafael. El Pan Nuestro de Cada Día. Fundación Bigott. Caracas 2003 pág 18

“Si la cocina, o las formas alimentarias de un pueblo, es el compendio de sus entornos inmediatos y mediatos, tanto en el tiempo como en el espacio, es decir, el resultado de los aportes de la geografía, la economía y la historia, que se funden en una determinada cultura, entendida ésta como una forma de ser y de relacionarse con los otros y con el medio, uno puede decir, sin vacilación, que existe una cocina venezolana.” Rafael Cartay.

El caraqueño a pesar de las crisis económicas, las enfermedades y la mala alimentación ha sabido reorganizar su dieta. De acuerdo a las diferencias del tipo de consumo o al estamento social, productos como el casabe, la arepa y el pan eran ingeridos con frecuencia; al igual que las carnes blancas y rojas, de las cuales su acompañamiento era el arroz, el plátano, papas, frutas locales y huevos. Con estos, se crearon recetas como las de la olleta, el sancocho, asados, etc. y siempre estaban armonizadas con bebidas como el vino, el chocolate y el refresco de papelón.

La cocina “nació con los recursos propios del entorno inmediato de quien cocinaba, que debió ingeniárselas para crear una comida con las cosas que tenía a su alcance.”

De acuerdo a la evolución que tiene una nación, ampliando sus fronteras políticas, económicas y sociales, se van fortaleciendo las costumbres de una cultura. Se afianza la identidad nacional. Venezuela está conformada por las características más importantes de sus regiones, en la gastronomía no deja de ser así. “la base, el fundamento, de toda cocina nacional es la cocina regional.”

CARTAY, Rafael. Entre Gustos y Sabores. Fundación Bigott. Caracas 2010. Pág 7.

CARTAY, Rafael. El Pan Nuestro de Cada Día. Fundación Bigott. Caracas 2003.

La cocina, que es una de las formas de organización de los pueblos, gracias a las riquezas de los recursos que estén en su entorno para su alimentación. Esto genera una evolución debido al constante intercambio que existe tanto en las regiones, países como en los continentes. Como resultado de esto, se puede determinar que, lo que engloba la gastronomía de una nación proviene del conjunto y la mezcla de lo que es elaborado en cada una de sus regiones.

Entre los platos más emblemáticos podemos destacar el pabellón criollo, que para finales del siglo XIX, no era conocido de esta manera. La primera vez que se mezclaron los tres ingredientes carne, arroz y caraotas, fue en un restaurante de Caracas entre finales del siglo XIX y principios del XX. Se denomina pabellón por presentar tres secciones como la bandera (pabellón = bandera), lo interesante es que incluye los colores del mestizaje, es decir, el indio americano, el blanco español y el negro de ascendencia africana, y el criollo proviene de las personas que nacieron en Caracas.

Las albóndigas de carne de res, pollo o cerdo; los bollos pelones; pollo guisado con papas; el asado negro; el hígado encebollado; pollo en brasas; la arepa; el espagueti a la boloñesa; el arroz con pollo; el perrito de cochino; la cachapa. El contorno más empleado es el arroz, aunque también se utilizan mucho las papas; el casabe; el plátano en todas sus versiones tostón, tajadas, horneado, sancochado; la yuca; y ensaladas de vegetales. Entre los postres están el dulce de lechosa; el bienmesabe; arroz con leche; el buñuelo; la conserva de coco; el majarete; el suspiro; el quesillo; la jalea de mango; la catalina, etc.

En las navidades el plato principal es la hallaca, sin embargo es acompañado de pernil, ensalada de gallina y pan de jamón. La hallaca es un plato simbólico, es sumamente laborioso, es el representante de la familia, de las fiestas, de la infancia. Sin embargo, en cada región, tiene una forma particular de preparación a pesar de que es tradición.

“La cocina nacional, en tanto se enriquece con las contribuciones regionales, se halla colmada de una suerte de sabiduría ritual, pues la trama que le da forma no se ciñe tan sólo a la elección correcta de ingredientes, sino también al simbolismo que le imprime tanto comensales como los propios artífices. En cuanto a dicho simbolismo en la gastronomía criolla, éste se encarga de encarnar conceptos y creencias venezolanas, tal como hemos visto en las descripciones precedentes.”

A pesar de mantener siempre una base criolla dentro de nuestro mundo culinario, hoy en día siguen las influencias de las diversas culturas que se encuentran en el planeta. Venezuela está directamente influenciada por las costumbres españolas, francesas e italianas, los cocineros tienden a enfocarse en estos países que están creando vanguardia dentro de la gastronomía.

CARTAY, Rafael. *Diccionario de Cocina Venezolana*. Alfadil Ediciones. Caracas 2005 Pag. 12.

CARTAY, Rafael. *Entre Gustos y Sabores*. Fundación Bigott. Caracas 2010.

Es increíble el desarrollo que han tenido esos países no sólo a nivel social, cultural sino también gastronómico. Países como estos tienen estructuras ya definidas para la realización o creación de un plato o receta, manejan con suma delicadeza y finura sus productos; los cuidan, los valoran, los respetan, pero sobre todo tienen conciencia de lo que se está trabajando.

“Si un destacado cocinero francés de principios del siglo XX resucitara hoy, un siglo después, se quedaría boquiabierto con los cambios experimentados en la cocina, a pesar de que parece que la tradición domina las cocinas regionales y nacionales, se han modificado los usos y saberes culinarios; los ingredientes pueden seguir siendo los mismo pero son diferentes. Cómo explicarle que las técnicas han cambiado, siendo aplicadas con una mayor sencillez y con reducción de tiempo”

La cocina ha tenido que ir a la par de lo que sucede en el mundo, se trabaja con mayor rapidez, debido a los costos, a la contaminación, a la perfección a infinidad de exigencias que cada día surgen. La gastronomía venezolana no se queda atrás, hay mayor cantidad de cocineros que desean viajar, ir a esos países, seguir aprendiendo de sus técnicas de su gastronomía, para poder traer esos conocimientos y aplicarlos con nuestros productos.

CARTAY, Rafael. Diccionario de Cocina Venezolana. Alfadil Ediciones. Caracas 2005 Pag. 12.

CARTAY, Rafael. Entre Gustos y Sabores. Fundación Bigott. Caracas 2010.

CAPÍTULO III

GASTROMOLECULAR

3.1 JUSTIFICACIÓN DE LAS SECCIONES

De acuerdo a las necesidades comunicacionales se establecieron siete secciones para la revista GASTROMOLECULAR y estarán dirigidas para informar, orientar y recomendar sobre los diferentes aspectos en el arte culinario.

1. Destinos – Restaurante de impacto molecular.

- a. La primera sección es sobre los restaurantes porque es el lugar donde mayor tiempo pasa un cocinero.
- b. Segundo porque es donde se hacen las creaciones, es el laboratorio, es donde inicia todo el proceso para la producción de un plato.
- c. El nombre destinos porque dentro de una cocina podemos recorrer el mundo, hay entenderla como una experiencia.
- d. Se eligió el Bulli porque Ferrán Adriá junto con su hermano Albert Adriá desarrollaron lo que hoy día llamamos la gastronomía molecular. Es el primero de la sección de Destinos porque ahí inició su carrera Ferrán, y éste lo convirtió además de restaurante en un laboratorio, un lugar donde los cocineros podían hacer pruebas e instruirse un poco más sobre ésta tendencia.

- e. El segundo restaurante The Fat Duck, de Heston Blumenthal, se escogió porque este chef emplea el movimiento molecular en su cocina, y además trabajó con Herve This, el químico francés que desarrolló el término de gastronomía molecular junto a Nicholas Kurti. Éste restaurante es uno de los más importantes, ya que se caracteriza por despertar todos los sentidos el comensal.

2. Los artesanos de la Nouvelle Cuisine.

- a. La segunda sección habla de los chef porque son la imagen principal del restaurante. Son los que crean los platos, los que enseñan, los que dirigen, los que administran, son los encargados con la ayuda de su equipo de servir lo mejor.
- b. El primero en esta sección es el chef Elías Murciano, y se tomó para iniciar los artesanos de la Nouvelle Cuisine porque vive en Caracas, trabaja en el restaurante Le Gourmet en el Hotel Intercontinental Tamanaco y trabaja con la gastronomía molecular, aplica ciertas técnicas a sus platos. Esto brinda a los estudiantes de gastronomía y a toda persona que desee hacer pasantías y aprender de este movimiento.
- c. Le siguen dos entrevistas mas una a Ferrán Adriá y otra a Heston Blumenthal, dos grandes chef que trabajan con la ciencia y la gastronomía.
- d. En esta sección se muestra la cocina como expresión de la inteligencia y la creatividad. Se da una breve explicación de sus inicios, que esta profesión requiere de trabajo, de muchas horas de trabajo, de constancia, pero sobre todo de pasión por lo que se hace.

3. La cuna del conocimiento.

- a. Esta sección estudia y profundiza los temas culinarios. El nombre la cuna del conocimiento se emplea para señalar el origen de un producto.
- b. Los cocineros deben instruirse constantemente, deben saber de dónde viene el alimento, cómo se produce, cuales son su valores nutricionales, es por esto que fue creada esta sección, para darle un poco mas de información a los artesanos de la cocina.

4. Recetas y ecuaciones.

- a. El nombre es producto de la unión entre la ciencia y la cocina.
- b. Es una sección donde se explica detalladamente las recetas que realizan los grandes chef, cuales son las técnicas, los utensilios con los que se trabaja, se muestran las imágenes finales de cómo deben quedar.
- c. Es interesante porque no son recetas tradicionales, se requiere de cierta información para poder realizarlas, de equipos específicos, y esto hace divertida, creativa la sección.

5. Vinos – de- cantando vinos.

- a. Esta sección busca orientar al consumidor sobre las bebidas. El nombre decantar es un proceso de separación de mezclas entre un líquido y un sólido. Existen ciertos vinos que tienen sedimentos, por lo general el que posee conocimientos de vinos deja por determinado tiempo reposar la botella para que se asienten los sedimentos, se inclina la botella para verter el líquido en un recipiente sin que esos sedimentos aparezcan.

- b. Esta sección también cuenta con una breve historia de lo que es el vino, y a medida que aparezcan las ediciones siguientes traerá información de las regiones en las que se produce el vino.
- c. Cuenta también con dos explicaciones de los vinos, la cosecha, el tipo de uva, el grado alcohólico, la temperatura de servicio, etc. esta sección tiene la particularidad de enseñar que característica debe tener un vino para que sea consumible en optimas condiciones. El maridaje que puede realizarse según el tipo que aparezca.

6. @gourmet.

- a. El nombre porque son páginas web y direcciones de correo electrónico de los restaurantes gastronómicos.
- b. Se creó para facilitar a todas las personas que deseen aprender más sobre el mundo culinario. En esta sección pueden encontrarse las páginas web y los correos de los chef, a los que pueden enviar las solicitudes de pasantías o trabajos.
- c. Se colocaron cuatro uno en Caracas, en el restaurante Le Gourmet, dos en España restaurantes Akelarré y Berasategui y uno en Estados Unidos restaurante Alinea.

7. Guía de compras.

- a. El nombre porque se muestran ciertos artículos para desarrollar la gastronomía molecular.
- b. En esta sección están detallados cuatro, son pequeños kit que cuentan con porciones pequeñas para realizar trabajos en los hogares.

3.2 GASTRONOMÍA Y COLOR

El color está sujeto de acuerdo a connotaciones culturales, sin embargo, existen ciertos factores que hacen que tengan un significado universal. Una característica importante es que los productos poseen un indicador en la composición química, lo que produce un resultado en esos pigmentos otorgándoles un factor de aceptación.

Presentan propiedades biofuncionales, es decir, los alimentos contienen un gen denominado licopeno responsable de la acumulación de carotenoides en la pulpa y en la piel, esto hace que le de color, además de darle una carga nutricional.

Estos estudios se han realizado mediante el método de la colorimetría, es la ciencia con la que se miden los colores para el desarrollo de diferentes métodos que permiten cuantificar numéricamente el color.

El primer contacto que tiene el consumidor es a través del color y la apariencia, de esta manera condiciona su elección. Existe una estrecha relación entre el color, la composición química y la apreciación sensorial de los alimentos.

www.alimentación-sana.com.ar

www.slideshare.net

www.color.us.es

Colores en la Gastronomía

Violeta: Los alimentos de este color como la col, el rábano, las cebollas, la remolacha, las verduras, son ricas en magnetismo y sales minerales como el yodo, potasio y el calcio; poseen un sabor intenso y son aromáticos.

El color acelera el proceso de putrefacción de las comidas e incide en el sabor y el olor de los alimentos. Usualmente no se emplea en los utensilios, ni decoraciones de la mesa porque genera una carga muy fuerte sobre las personas.

Azul: Provocan una sensación de tranquilidad, ya que se asocia con el agua, el hielo, el mar, quita buena parte del olor y el sabor de los mismos, podemos encontrar algas, cigalas, y alimentos que contienen colorantes.

Verde: Su color es fuente de salud, estimula el corazón, el organismo y al cerebro. No es muy apetecible, sin embargo para algunos es sinónimo de dieta, comer sano.

Amarillo: Es agradable, en los alimentos resulta atractivo. Contienen grande propiedades alimenticias.

Naranja: Aumenta el sabor de los alimentos, excita la sensación del hambre.

Rojo: Excita el sabor y el apetito, es uno de los colores más atractivos en la gastronomía y de mayor consumo. Sin embargo, como se asocia a la violencia produce cada vez mas nerviosismo y tensión motivos que afecta en la digestión.

www.alimentación-sana.com.ar

Marrón: Es uno de los colores más utilizados en los utensilios de cocina, es equilibrado porque viene de la tierra, como las verduras papas, ocumo, batata, al igual que productos como el cacao, el café. Es un color agradable pero que puede generar adicción. Es excitante por eso se recomienda consumir productos de este color cada cierto tiempo. Los alimentos son afrodisíacos, estimulantes y mantienen abierto el apetito.

El Gris: Aviva el sabor de los alimentos, sin embargo, entorpece el equilibrio energético. Existen ciertos productos de este color unos por colorantes, otros como los pescados que tiene su parte externa de este color en combinación con otros colores.

Blanco: Suelen ser nutritivos, completos, muestra de ellos son las carnes blancas, el ajo, la cebolla, el pan aunque es carbohidrato y no se debe abusar de su consumo.

Negro: Es un color estético, entre sus desventajas está que absorbe algunas propiedades de los alimentos, sin embargo, depende de la combinación que se presente.

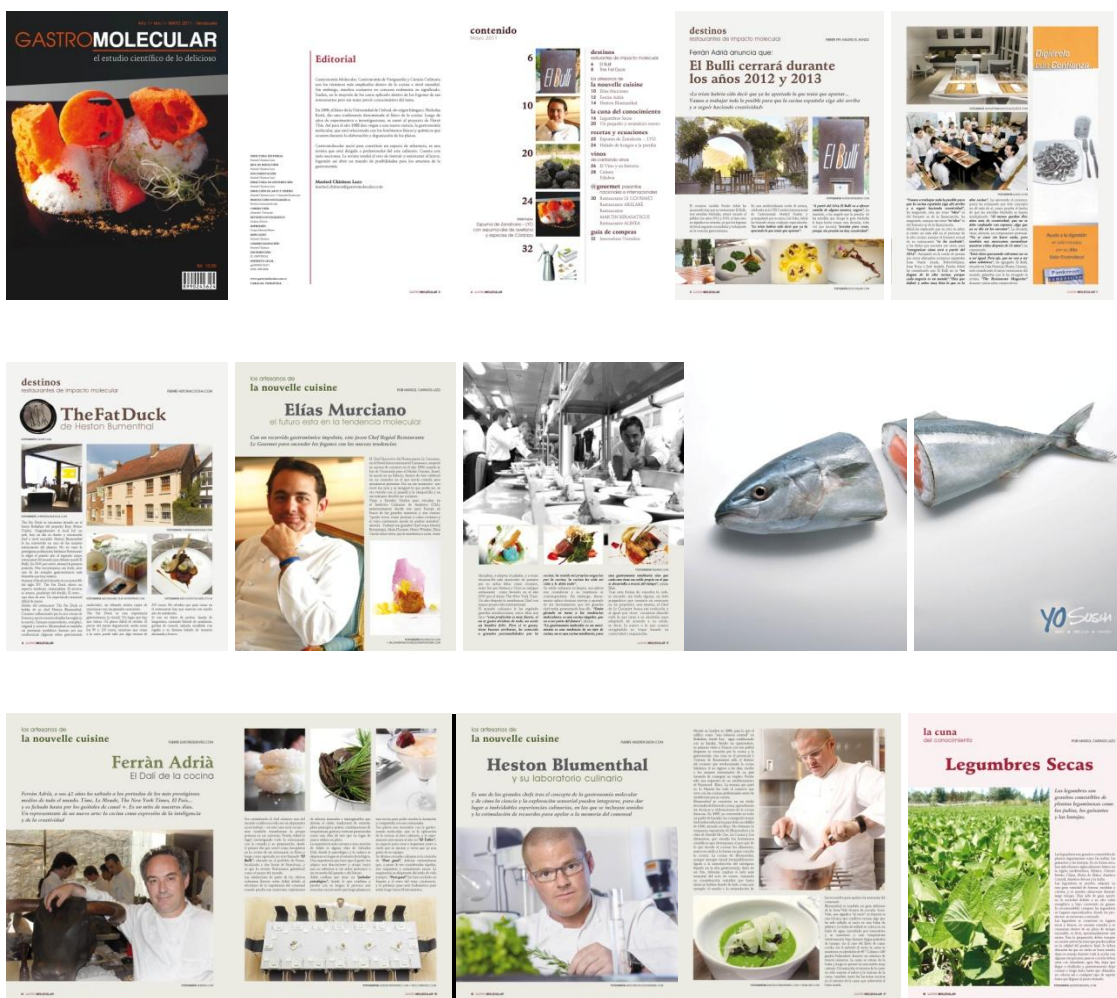
En la revista GASTROMOLECULAR se escogieron imágenes que atraen visualmente y despiertan el apetito por sus colores. La portada es una foto del libro “el Bulli 2005”, ésta tiene el fondo negro que indica elegancia, el alimento presenta el color naranja que incita el apetito junto con un aire blanco que aporta equilibrio al plato. También se puede observar un polvo de especias que tiene un tono marrón claro que produce deseo de comer. El nombre está combinado en un tono naranja con blanco siguiendo la misma línea de la receta que se muestra.

www.alimentación-sana.com.ar

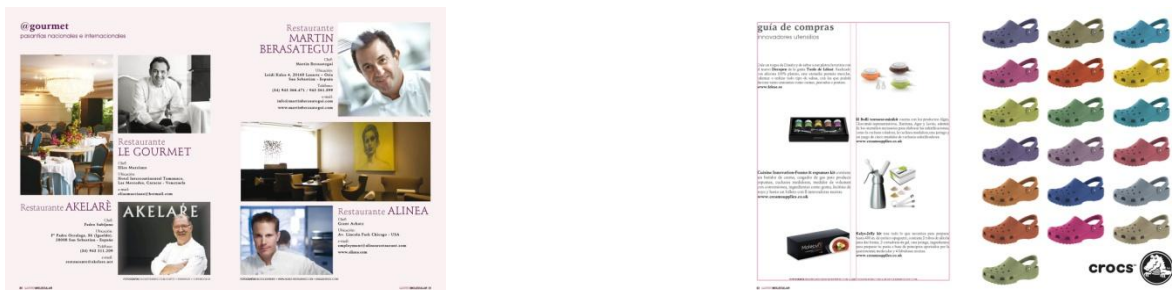
www.color.us.es

Las secciones estarán identificadas con un color suave de fondo para darle dinamismo a la revista. Los colores empleados son: verde claro, rosadito claro, marrón claro, blanco, gris claro. La tipografía estará de igual manera identificada con cada color de acuerdo a la sección, empleando los colores antes mencionados.

3.3 DISTRIBUCIÓN DE LOS CONTENIDOS



www.alimentación-sana.com.ar.



REVISTA ESPECIFICACIONES GENERALES

- a. **Medidas:** Tamaño Carta Cerrada, 21,59 cm de ancho x 27,94 cm de alto.
- b. **Montaje:** A Caballo, engrapada.
- c. **Impresión:** Tripa en glase brillante 150 gr. full color, Portada y contra-portada a full color en glase 250 gr. con plastificado brillante.
- d. **Márgenes:** (superior, inferior, interno y externo): 1,5 cm.
- e. **Texto general:** tipografía Schneidler BT Roman , Schneidler BT Bold Italic (para citas), puntaje 9,5 pts., interlineado 11,4 pts.
- f. **Espacio entre columnas:** 0,5 cm

Los Colores se hicieron en base a CMYK.(Cian, Magenta, Amarillo y Negro).

COLORES DE LETRAS DE LAS SECCIONES: C: 47,2/ 99,12/73,43/ 78.41; D: 51/64/64/41.- A: 71,73/ 43,06/ 100/ 38,03; C: 23/96/71/19; R: 11/46/91.11/4; V: 30/96/41/50; @G: 60/ 100/22/40; GC: 0/0/0/100.

COLORES DE FONDO: Destinos, Artesanos de la NC, La Cuna, Recetas, Vinos, @gourmet, todos están al 30% de opacidad y 20% de transparencia. La guía de compras es la única que tiene 80% de opacidad.

NUMERACIÓN DE PÁGINAS

- a. **Números:** Tipografía Coolvetica Regular, puntaje 8,31 pts.
- b. **Texto GASTRO:** tipografía Avian Regular, puntaje 7,37 pts.
- c. **Texto MOLECULAR:** tipografía Coolvetica Regular, puntaje 8,31 pts.

TEXTOS DESTACADOS (pequeñas introducciones en algunas secciones)

- a. **Textos:** tipografía Schneidler BT Bold Italic, puntaje 14 pts., interlineado 18 pts.

CRÉDITOS DE FOTOGRAFÍA

- a. **Textos:** tipografía Schneidler BT Medium y BT book, todas MAYÚSCULAS, puntaje 7 pts. Interlineado 8.4 pts.

EDITORIAL

- a. **Número de columnas:** 3 (créditos en 1ra más pequeña y texto editorial ocupando 2 columnas restantes).
- b. **Créditos:** tipografía títulos Schneidler BT Bold, puntaje 7 pts., interlineado 13 pts.
Para los nombres tipografía Schneidler BT Bold, puntaje 7 pts., interlineado 11 pts.
- c. **Título:** tipografía Schneidler BT Bold, puntaje 26pts.
- d. **Texto de editorial:** tipografía Schneidler BT Roman, puntaje 11 pt, interlineado 14 pts.
- e. **Firma:** tipografía Schneidler BT Bold, puntaje 12 pts. Para la página web tipografía Schneidler BR Bold, puntaje 11 pts. Interlineado 13,2 pts.

CONTENIDOS

- a. **Número de columnas:** 2.
- b. **Título:** tipografía Schneidler BT Bold, puntaje 26 pts, interlineado 31,2 pts.
- c. **Subtítulo:** tipografía Avant Garde BT Medium, puntaje 18 pts. Interlineado 21,6 pts.

- d. **Nombre pequeño de portada:** tipografía Schneidler BT Bold., puntaje 8 pts.
Interlineado 15 pts.
- e. **Nombre de la receta:** tipografía Schneidler BT book, puntaje 12 pts. Interlineado 15 pts.

SECCIONES EN PÁGINAS DE CONTENIDOS

- a. **Título:** tipografía Schneidler BT Bold, puntaje 16 pts. Interlineado 15 pts.
- b. **Subtítulo:** tipografía Avant Garde BT Medium, puntaje 12 pts, interlineado 15 pts.
- c. **Nombre de los artículos:** tipografía Avant Garde BT book, puntaje 12 pts.
Interlineado 17 pts.
- d. **Número de las secciones:** tipografía Avant Garde BT Demi, puntaje 12 pts.
Interlineado 17 pts.
- e. **Números de pág de los artículos:** tipografía Schneidler BT Bold, puntaje 26 pts.
Interlineado 15 pts.

SECCIONES:

- a. **Título de sección (Destinos):** tipografía Schneidler BT Bold, puntaje 24 pts.
Interlineado 26 pts.
- b. **Subtítulo (restaurantes de impacto molecular):** tipografía Avant Garde BT Book,
puntaje 16 pts. Interlineado.
- c. **Título de sección (Los Artesanos):** tipografía Avant Garde BT Book, puntaje 16
pts. Interlineado 24 pts.

- d. Subtítulo (La Nouvelle Cuisine):** tipografía Schneidler BT Bold, puntaje 24 pts.
Interlineado 26 pts.
- e. Título de sección (La Cuna):** tipografía Schneidler BT Bold, puntaje 24 pts.
Interlineado 26 pts.
- f. Subtítulo (del conocimiento):** tipografía Avant Garde BT Book, puntaje 16 pts.
Interlineado 24 pts.
- g. Título de sección (Recetas):** tipografía Schneidler BT Bold, puntaje 24 pts.
Interlineado 26 pts.
- h. Subtítulo (y ecuaciones):** tipografía Avant Garde BT Book, puntaje 16 pts.
Interlineado 24 pts.
- i. Título de sección (Vinos):** tipografía Schneidler BT Bold, puntaje 24 pts.
Interlineado 26 pts.
- j. Subtítulo (de-cantando vinos):** tipografía Avant Garde BT Book, puntaje 16 pts.
Interlineado 24 pts.
- k. Título de sección (@gourmet):** tipografía Schneidler BT Bold, puntaje 24 pts.
Interlineado 26 pts.
- l. Subtítulo (pasantías nacionales e internacionales):** tipografía Avant Garde BT Book, puntaje 16 pts. Interlineado 24 pts.
- m. Título de sección (guía de compras):** tipografía Schneidler BT Bold, puntaje 24 pts. Interlineado 26 pts.
- n. Subtítulo (Innovadores utensilios):** tipografía Avant Garde BT Book, puntaje 16 pts. Interlineado 24 pts.

1. **SECCIÓN DESTINOS**, restaurantes de impacto molecular, **El Bulli**. (2 páginas)
 - o. **Número de columnas:** en 1ra página, 3 columnas/ en 2da página, 2 columnas.
 - p. **Título de artículo:** "Ferran Adria anuncia que:" tipografía Avant Gard BT Book, puntaje 25 pts. Interlineado 30 pts."El Bulli cerrará durante los años...": tipografía Schneider BT Roman, puntaje 40 pts, interlineado 42 pts.
2. **SECCIÓN DESTINOS**, restaurantes de impacto molecular, **The Fat Duck**. (1 página)
 - a. **Número de columnas:** 3 columnas.
 - b. **Título de artículo:** "The Fat Duck": tipografía Schneider BT Roman, puntaje 46 pts. Interlineado 55.2 pts. "de Heston Blumenthal": tipografía Avant Garde BT Book, puntaje 25 pts. Interlineado 30 pts.
3. **SECCIÓN LOS ARTESANOS**, de la Nouvelle Cuisine, **Elías Murciano** (2 páginas).
 - a. **Número de columnas:** 3 columnas en las dos pág.
 - b. **Título de artículo:** "Elías Murciano": tipografía Schneider BT Bold, puntaje 46 pts. Interlineado 55.2 pts. "el futuro está en la tendencia molecular" tipografía Avant Garde BT Book, puntaje 25 pts. Interlineado 30 pts.
4. **SECCIÓN LOS ARTESANOS**, de la Nouvelle Cuisine, **Ferran Adria**. (2 páginas).
 - a. **Número de columnas:** en 1ra página, 3 columnas/ en 2da página, 2 columnas.
 - b. **Título de artículo:** "Ferran Adria": tipografía Schneider BT Roman, puntaje 46 pts. Interlineado 55.2 pts."El Dalí de la cocina": tipografía Avant Garde BT Book, puntaje 25 pts. Interlineado 30 pts.

5. **SECCIÓN LOS ARTESANOS**, de la Nouvelle Cuisine, **Heston Blumenthal**. (2 páginas)
- a. **Número de columnas:** En 1ra página, 3 columnas/ en 2da página, 3 columnas.
 - b. **Título de artículo:** "Heston Blumenthal": tipografía Schneidler BT Roman, puntaje 46 pts. Interlineado 55.2 pts. "y su laboratorio culinario": tipografía Avant Garde BT Book, puntaje 25 pts. Interlineado 30 pts.
6. **SECCIÓN LA CUNA**, del conocimiento, **Legumbres Secas**. (2 páginas).
- a. **Número de columnas:** En 1ra página, 3 columnas/ en 2da página, 2 columnas.
 - b. **Título de artículo:** "Legumbres Secas": tipografía Schneidler BT Bold, puntaje 46 pt. Interlineado 55.2 pts.
7. **SECCIÓN LA CUNA**, del conocimiento, **Un pequeño y Aromático Tesoro**. (2 páginas).
- a. **Número de columnas:** 3 columnas.
 - b. **Título de artículo:** " Un pequeño y Aromático Tesoro.": tipografía Schneidler BT Bold, puntaje 46 pt. Interlineado 55.2 pts.
8. **SECCIÓN RECETAS**, y ecuaciones, **“Espuma de Zanahoria- LYO”**. (1 páginas)
- a. **Número de columnas:** 3 columnas.
 - c. **Título:** “Espuma de Zanahoria- LYO” tipografía Schneidler BT Bold, puntaje 29 pt. Interlineado 33 pts.
9. **SECCIÓN RECETAS**, y ecuaciones, **“Helado de hongos a la parrilla”**. (1 páginas)
- b. **Número de columnas:** 3 columnas.

d. Título: “Helado de hongos a la parrilla”. Tipografía Schneidler BT Bold, puntaje 46 pt. Interlineado 55.2 pts.

10. SECCIÓN VINOS, de-cantando vinos, El Vino y su historia. (1 página)

a. Número de columnas: 3.

b. Título de artículo: “El vino y su historia” tipografía Schneidler BT Bold, puntaje 46 pts. Interlineado 37 pts.

11. SECCIÓN VINOS, de-cantando vinos, **Celeste y Fillaboa.** (1 página)

a. Número de columnas: 2.

b. Título de artículo: "Celeste": tipografía Schneidler BT Bold, puntaje 46 pts. Interlineado 37 pts. "Fillaboa": tipografía Schneidler BT Bold, puntaje 46 pts. Interlineado 37 pts.

12. SECCIÓN @ GOURMET, pasantías nacionales e internacionales. (2 páginas)

a. Número de columnas: 2 columnas.

b. Título de artículo: "Le gourmet, Akelare, Martin Berasategui, Alinea": tipografía Schneidler BT Roman, puntaje 30 pts. Interlineado 30 pts.

c. Título: “Restaurantes” tipografía Schneidler BT Roman, puntaje 24 pts. Interlineado 27 pts.

d. Información: tipografía nombres Schneidler BT Bold, puntaje 10 pts. Interlineado 12 pts. Tipografía cargos Avant Garde BT Medium, puntaje 10 pts. Interlineado 18 pts.

13. SECCIÓN GUÍA DE COMPRAS, innovadores utensilios. (1 página).

a. Número de columnas: 2 columnas.

b. Palabras en Negrita: tipografía Schneidler BT Roman y Bold, puntaje 10 pts.

Interlineado 12 pts.

3.4 FORMATO

La revista GASTROMOLECULAR irá en tamaño carta cerrada, 21,59 cm de ancho, por 27,94 cm de alto.

3.5 TARGET

La revista GASTROMOLECULAR va dirigida a los segmentos A, B y C alto de la población, es por esto que las publicidades son exclusivas y específicamente sobre temas relacionados con la gastronomía, es decir, chaquetas de cocina, productos de limpieza, restaurantes, productos alcohólicos, zapatos de cocina, cuchillos especializado para cocineros, etc. La revista está dirigida a los segmentos de la población que cuenta con un ingreso alto. Por tal motivo la calidad del diseño y de las imágenes debe ser impecable.

3.6 CIRCULACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

La distribución de GASTROMOLECULAR será en los quioscos de revistas del Este de la Ciudad, en las librerías, y centros de estudios gastronómicos. Además contará con una página web en el que los lectores puedan dejar sus mensajes de esta manera habrá una comunicación bidireccional y así poder ofrecer una mejor calidad del contenido de la revista.

3.7 PERIODICIDAD, TIRAJE Y COSTO

La revista GASTROMOLECULAR, será distribuida trimestralmente, con tres mil ejemplares a un módico precio de bolívares fuertes 35.

3.8 ENCUADERNACIÓN

Es la acción de pegar diversos pliegos o cuadernos de un texto y colocarles cubierta. Entre las ventajas están su conservación, el manejo fácil y el acabado o la presentación del mismo.

Podemos encontrar varios tipos de encuadernación entre los cuales tenemos:

- Rústicos: está forrado con una cubierta de papel o cartón, fuerte aunque no necesariamente rígida y encolada al lomo.
- Cartoné o encuadernación de tapa dura: el libro, cosido o colado, está cubierto por una tapa de cartón, pegada al lomo, esta recubre el libro en todas sus superficies.
- En piel: se convierte una piel orgánica de algún animal, existen tres tipos la natural, la curtida a flor y la curtida con pigmentos.
- En espiral: es económico, y consiste en colocar las hojas formando bloques, abrirle unos agujeros en el lomo y ponerle el espiral de alambre por los huecos.
- Alzado: es característicos de libros y revistas, se forma el cuadernillo o se forma el orden de las paginas, luego se cose con alambre o aborchados.

- Grapada: utiliza grapas o sujeciones metálicas en las uniones de las páginas, normalmente se coloca en la parte izquierda superior pero depende de la comodidad del documento.
- Plegada: se dobla la hoja formando una signatura es necesario una plegadora.
- Térmica: es rápida y no necesita perforar la hoja, sin embargo después de encuadernada no se puede modificar.
- Estampada: presenta un carátula fuerte, permite sellos, estampados.
- Con taladro: el lomo es perforado con brocas delgadas verticalmente, siguiendo una secuencia uniforme para posteriormente ser cosido verticalmente.
- Guillotina: sirve para cortar las tripas de un libro, cuenta con 3 cuchillas bajan al mismo tiempo cortando la cabeza y el pie de la tripa y cajas para proyectos.

En la revista GASTROMOLECULAR se empleara el encuadernado a caballo tipo grapada, ya que presenta mayor comodidad y menor costo.

3.9 IMPLEMENTACIÓN Y FACTIBILIDAD

GASTROMOLECULAR es una revista que incursionará fabulosamente en el mercado Venezolano. Primero es un tema que dentro del mundo gastronómico ha producido un impacto por lo llamativo de sus platos, por la novedad de sus técnicas, por la calidad de los productos, por el estudio riguroso sobre la combinación de productos, etc. además trae un concepto de diseño impecable, elegante, delicado, minimalista, lo que genera un equilibrio y un atractivo para el lector caraqueño.

Es una revista que se distribuirá en quioscos, centros de estudios gastronómicos, librerías; que contará con un precio accesible no sólo para los estudiantes de gastronomía, sino para el público en general. Cuenta con siete secciones entre ellas, una sección atractiva para todos los que se dedican profesionalmente al mundo gastronómico, @gourmet, fue especialmente diseñada para esos profesionales deseosos de conseguir pasantías en buenos restaurantes, tanto en Venezuela como en el mundo entero.

En Venezuela contamos con un grupo reducido de revistas que se especializan en el tema gastronómico, la información que aparece en las mismas, habla del tema culinario en general. GASTROMOLECULAR es una revista especializada cuyo tema principal es la gastronomía molecular, por tal motivo, será una de las pocas revistas que se enfoquen en un solo tema gastronómico y que contará con más desarrollo en el futuro. Por tal motivo, atraerá a todas aquellas personas interesadas en aprender más sobre los desarrollos y avances que hay dentro de la cocina.

Sencillamente captará la atención de los amantes del placer culinario, por ser algo novedoso dentro del mercado; contará con un tiraje de tres mil ejemplares, con un costo accesible, su diseño aportará mayor versatilidad y será de gran ayuda para las nuevas generaciones de cocineros.

3.10 MEDIO IMPRESO

La revista GASTROMOLECULAR contará con una impresión en portada y contraportada a full color en glasé a 250gr. con plastificado brillante, de igual manera la tripa será impresa en glasé brillante full color a 150gr.

3.11 CONCEPTO DE DISEÑO

La portada de la revista es la cara de la publicación, debe ser atractiva para poder captar la atención del lector. GASTROMOLECULAR es el nombre de la revista, este se escogió por la vinculación de lo científico con lo gastronómico. Por ser una tendencia nueva dentro del mundo culinario sus platos son llamativos, con mucho color y minimalistas, lo que permitió un diseño impecable y delicado.

En el interior de la revista el diseño se elaboró de acuerdo a las secciones, aplicando un color para cada sección lo que la hace dinámica, de igual manera se hizo con la tipografía aplicando un color que las identifique y que tenga equilibrio con el fondo de la sección.

El hecho noticioso se abordó de la siguiente manera, reportajes, entrevistas. En cuanto al contenido informativo se establecieron secciones para permitir un orden dentro de la revista, está ordenada de la siguiente manera:

1. Cuenta con reportajes gastronómicos.
2. Entrevistas a chefs.
3. Historia de productos.
4. Ofrece a los lectores recetas.

5. Habla sobre enología.
6. Muestra páginas web para mandar solicitudes de pasantías.
7. Guía de compras.

Esto conformará la estructura, de esta forma se ofrece una revista que muestre una personalidad definida, autentica, diferente a lo que podemos encontrar en el mercado. El tamaño de la tipografía varía de acuerdo a cada sección esto permite en diseño que la lectura no sea monótona. El formato está en 1/8 de pliego, es el que suele emplearse en las publicaciones nacionales e internacionales.

Es una revista diferente las secciones varían de lugar a lo que solemos ver usualmente; se hace un juego con los colores de fondo y los títulos, se juega con las gráficas de las publicidades, que sean llamativas conservando siempre la delicadeza; en la portada no está presente ningún tipo de información, esto se hizo con la finalidad de que se vea la imagen, y por lo atractiva de la foto el lector se sienta obligado a abrir la revista para ver lo que contiene; se emplearon dos tipos de retícula que permiten mayor legibilidad.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

El mundo gastronómico en Venezuela está actualmente en una etapa de evolución, tiene a su alrededor un universo culinario increíble pero le falta abordar con más fuerza ese campo de posibilidades. Un camino que se recorre, desde hace algún tiempo, pero que necesita construir otras vías para alcanzar mayor proyección.

Memoria y cultura gastronómica son claves fundamentales para los amantes de la cocina, una armonía entre los sentidos y la razón. La revista GASTROMOLECULAR juega con esos elementos, de esta manera aportará al mercado venezolano un atractivo, una magia, una sorpresa para el desarrollo de la gastronomía en nuestro país.

En este trabajo se aprecia la relevancia de la gastronomía molecular, ya que es un movimiento vanguardista que ha causado conmoción en el mundo. Venezuela no se queda atrás, ya en muchos restaurantes se puede apreciar la implementación de las técnicas de esta tendencia. Sin embargo, son pocos los que pueden acceder a esta información o simplemente vivir la experiencia de conocerla. A través de este trabajo podemos mostrar la labor que viene haciéndose desde hace muchos años atrás.

Se pudo evidenciar con la realización de la revista, la falta de información y competencia en el mercado venezolano. Existe un público interesado en la movida gastronómica que busca diversidad, calidad, disfrutar de una lectura amena y sus opciones son reducidas.

La gastronomía atrae cada vez más, no sólo por un tema relacionado con el placer o la simple necesidad de comer, sino también por la preocupación que genera el hecho de alimentarse saludablemente, por mantener en bienestar al cuerpo humano. Es por esto que la comunicación bien sea a través de medios impresos o audiovisuales, debe reforzar esos valores, provocando mediante canales de comunicaciones bidireccionales efectividad en los mensajes.

Recomendaciones

Más allá de degustar una ruta gastronómica, los sibaritas deben exigir, atreverse, apreciar e involucrarse en lo que desean leer. Debe existir una química entre el lector y el medio para lograr algo único y original. Como son contadas las revistas que se especializan en ésta área, no se les ofrecen posibilidades, están limitados. Producto de esto se recomienda ampliar el mercado ofreciendo nuevos horizontes, creando un nivel de competencia en cuanto a calidad se refiere.

Se recomienda que se realicen estudios que investiguen las causas que generan las interrupciones en el intercambio de información, tomando como puntos importantes las barreras comunicacionales como el lenguaje, el tiempo, la percepción, etc. se debe establecer una empatía con el lector que permita un mayor atractivo y un desarrollo en este tema que cada día toma más importancia.

GLOSARIO

Carotenoide: son pigmentos orgánicos del grupo de los isoprenoides que se encuentran de forma natural en plantas y otros organismos fotosintéticos como algas, algunos hongos y bacterias.

Colorimetría: es la ciencia encargada del estudio de la medición de los colores, a través, de métodos que permiten cuantificar el color.

Deconstrucción: método que consiste en disgregar cada uno de los elementos de un plato y someterlo a modificaciones de textura y temperaturas. El resultado conserva el genoma del plato original. Existen dos variantes de este concepto reconstrucción y deconstrucción reconstrucción.

Diseño: es un proceso previo de configuración mental, basado en la búsqueda de soluciones en determinados campos.

Fitonutrientes: son sustancias químicas presentes en las plantas, son los que les dan color, sabor, los protege de los rayos ultravioletas, de esta manera las ayuda a combatir infecciones provocadas por los insectos, sequía, etc.

Gastronomía: es el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y su medio ambiente.

www.wikipedia.com

Licopeno: es un pigmento vegetal, soluble en grasas, que aporta el color rojo en mayor y menor cantidad a determinadas frutas. Pertenecce a la familia del Carotenoide.

Minimalismo: cualquier cosa que haya sido reducida a lo esencial. Obtener el máximo de magia con el mínimo de elementos. En un bocado, en un plato, declinado a un producto o basándonos en una familia de productos.

Molécula: partículas neutras formadas por, al menos, dos átomos covalentes.

Nutrición: es la ciencia que se encarga del estudio homeostático del organismo a nivel molecular y macrosistémico, garantizando la funcionalidad de los eventos fisiológicos.

Revista: es una publicación de aparición periódica, a intervalos mayores a un día. La revista ofrece una segunda y más exhaustiva revisión de los sucesos, sea de interés general o sobre un tema especializado.

Técnica: es un procedimiento o conjunto de reglas, normas o protocolos, que tienen como objetivo obtener un resultado determinado.

Texturas: es la propiedad que tienen la superficie externa de los objetos, productos, etc. sensaciones captadas por el sentido del tacto y del gusto.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

REFERENCIA FUENTES IMPRESAS

- A, Coenders. Química Culinaria. Editorial Acribia, Zaragoza, España. 1996.
- ADRIÁ, Ferrán. Grandes Obras de la Gastronomía. Altaya Ediciones, Barcelona, España. 1997.
- AMBROSE, Gavin and PAUL, Harris. Fundamentos del Diseño Creativo. Editorial Parramon, Barcelona, España. 2006.
- ARIAS, Fidias. El proyecto de Investigación. Editorial Episteme, Caracas, Venezuela. 2006.
- BALESTRINI, Mirian. Cómo se Elabora el Proyecto de Investigación. Editorial BI Consultores Asociados, Caracas, Venezuela. 2001.
- BARHAM, Peter. La Cocina y la Ciencia. Editorial Acribia, Zaragoza, España. 2001.
- BLACKWELL, Lewis. La Tipografía del Siglo XX. Gustavo Gil. Barcelona. 2003.
- BELLO, José. Ciencia y Tecnología Culinaria. Edición Rústica, Madrid, España. 1998.
- CAMBÓN, Carmen. MARTÍN, Soledad. RODRÍGUEZ, Eduardo. Ciencia a la Cazuela. Ediciones Rústica, Madrid, España. 2007.
- CARTAY, Rafael. Diccionario de Cocina Venezolana. Alfadil Ediciones. Caracas 2005 Pag. 12.
- CARTAY, Rafael. Entre Gustos y Sabores. Fundación Bigott. Caracas 2010.
- CARTAY, Rafael. El Pan Nuestro de Cada Día. Fundación Bigott. Caracas 2003.
- CORRAL, Helia M. Gastronomía Histórica, Cultural y Literaria en memorias de Cocina y Bodega de Alfonso Reyes. Ediciones Sierra Madre, México.
- DELGADO, Carlos. Diccionario de Gastronomía. Editorial Alianza, Madrid, España. 1985.
- DOMINGO, Xavier. Cuando Solo nos Queda Comer. Tusquets Editores. Barcelona. 1980.
- FOGES, Chris. Diseño de Revistas. Editorial Mc Graw Hill Interamericana, Ciudad de México, México. 2000.

FRUTIGER, Adrián. En torno a la Tipografía. EG Ediciones, Barcelona , España. 2004.

GARCÍA, José. La Cocina y la Mesa en la Literatura. Tauro Ediciones, Madrid, España.

GALLOWAY, Gladys. El Arte de Pintar en Porcelana. Editor Rudy Petzold. E.E.U.U.1977.

GOLOMBEK, Diego. SCHWARZBAUM, Pablo. El Cocinero Científico. Edición Rústica, Barcelona, España. 2007.

HERVÉ, This. Los Niños en la Cocina. Editorial Acribia, Zaragoza, España. 1998.

HERVÉ, This. Cacerolas y Tubos de Ensayo. Editorial Acribia, Zaragoza, España. 2005.

HERVÉ, This. Tratado Elemental de Cocina. Editorial Acribia, Zaragoza, España. 2005.

HERVÉ, This. Los secretos de los pucheros. Editorial Acribia, Zaragoza, España. 1996.

HERVÉ, This. La Cocina es Amor, Arte, Técnica. Edición Rústica, Zaragoza, España. 2008.

LESLIE, Jeremy. Nuevo Diseño de Revistas. Ediciones G. Gili. Ciudad de México.2000.

LOVERA, José Rafael. Gastronáuticas. Ediciones de la fundación Bigott, Caracas, Venezuela. 2006.

LOVERA, José Rafael. Historia de la Alimentación en Venezuela. CEGA. 1998.

MARTÍNEZ, Jesús Manuel. MAYARA, Isabel. La Cocina y su Arte. Ediciones Castull, Barcelona, España.

MONROY, Paulina. FLORES, Graciela. Introducción a la Historia de la Gastronomía. Editorial Limusa, México. 2008.

NUÑEZ, Ramón. Un Científico en la Cocina. Ediciones Rústica, Barcelona, España.2007.

OROZCO, Eduardo. Edición de Diarios. Caracas, Venezuela. 2003.

PÉREZ, Joaquín. Cocinar con una Pizca de Ciencia. Edición Rústica, Murcia, España.2003.

REVERÓN, Carlos. SANMIGUEL, Monserrat. La Enciclopedia Esencial de la Cocina. Editorial HK, Madrid, España.

SAHAGÚN, Bernardino de, Fray, Historia General de las cosas de Nueva España, Libro V, apéndice IV, n.2.

SCHWEDT, Georg. Experimentos en la Cocina. Edición Rústica, Zaragoza, España.2006.

TRUTTER, Marion. Un Paseo Gastronómico por España. Edición KONEMANN, Barcelona, España. 2004.

WHITE, Jan. Editing by Desing. Allworth. New York. 2003.

WONG, W. Principios del Diseño en Color. (2ª ED.) Editorial Gustavo Gili, SL, Barcelona, España. 1999.

WONG, W. Fundamentos del Diseño (1ª ED.) Editorial Gustavo Gili, SL, Barcelona, España. 1995.

WOLKE, Robert. Lo que Einstein le Contó a su Cocinero 2. Edición Rústica, Barcelona, España. 2005.

TESIS. ADÁN, Aleana. MÁRQUEZ, Miguel. A La Carta. 2007. Tutor: Alejandro Terenzani.

TESIS. CALDERÓN, Marcos. CARRIANA, Adriana. Color y Percepción. 2004. Tutor: Alejandro Terenzani.

TESIS. CALZADILLA, Doris. DE TÚ A TÚ. 1996. Tutor: Atilio Romero.

TESIS. CASANOVA, María. Investigación y Diseño de una Revista Orientada al Mercado Gastronómico. Tutor: Atilio Romero.

TESIS. CHAURIO, Lisette. Diagramación de Revistas. 1996. Tutor Alejandro Terenzani.

TESIS. PASTRANA, Mariana. CURRUCHÁ.(Diseño y Difusión de una Revista). 2002. Tutor: Atilio Romero.

REFERENCIA FUENTES ELECTRÓNICAS

www.adobe.com

www.alimentacion-sana.com.ar

www.artesvisuales.com

www.cocinaabierta.com

www.cocinamolecular.net

www.cocinayciencia.wordpress.com

www.colors.blospot.com.es

www.color.us.es

www.delbuencomer.com.ar

www.desarrolloweb.com
www.diseño.ciberalua.com/articulo/tipografia
www.duomo.com
www.eluniversal.com/estampas/
www.elbulli.com
www.elgourmet.com
www.fotonostra.com
www.gastronomiaycia.com
www.sabersinfin.com
www.sobrecolores.blospot.com
www.slideshare.net
www.taringa.net
www.todacultura.com
www.unostiposduros.com
www.videosfamosos.mujer.orange.es
www.wikipedia.com
www.wikilearning.com

ANEXO

RIF: J-00003887-2

**Calle Bernardette, Edif. Pond's Los Cortijos de Lourdes, Los Ruices,
Caracas.**

Teléfono: 0212- 239711 MASTER Fax: 0212-2391001

Vsítenos en: www.editorialbinev.com

Producción: info@editorialbinev.com –

presupuestos2@editorialbinev.com

Administración: finanzas@editorialbinev.com.

**Fecha de
Emisión: 06-05-
2011**

Cotización N° 3564

Código	Producto	Cantidad	Cost. UNIT	%DCTO.	TOTAL
TI0183	Revista	3000	9.81 c/u	0.00	29.430,00
	Tamaño 30x44 CMS (ABIERTA) 150Grs. 4x4 Brillante. Impresión 32 Pág Tripa. 300 Grs. 4x4 Brillante. Impresión Portada/ Contra 4 Pág. Corte/ Signado/ Engrapado Total Pág. 36. Un Solo Cambio o Modelo				
TI0198	Plastificado	3000	50,00	0.00	150.000,00
	Tamaño: 30 x44 CMS(Abierta) Plastificado Brillante 2 caras. Costo plastificado adicional Portada/Contra. Por el momento no tenemos plástico Mate.				
Observaciones				Sub_Total Dscto. IVA 12.00% Total	35.496,00

