



REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

UNIVERSIDAD MONTEÁVILA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN E INFORMACIÓN

ESCUELA DE COMUNICACIÓN SOCIAL

**Producción de Evento Gastronómico a Beneficio de la Fundación SenoSalud,
“Migajas con Tradición”**



Autoras

Nena Agudelo C.I. 19504258

Karen Blanco C.I. 22045085

Arianna Martínez C.I. 20304159

Beatriz Rojas C.I. 20799885

Tutor: Carmen Delgado

Caracas, 9 marzo de 2015

APROBACIÓN DEL TUTOR

Quien suscribe, *Carmen Delgado*, profesor coordinador del Trabajo Final de Grado ***Producción de Evento Gastronómico a Beneficio de la Fundación SenoSalud, Migajas con Tradición*** elaborado por: *Nena Agudelo, Karen Blanco, Arianna Martínez y Beatriz Rojas*, considera que el mismo reúne los requisitos exigidos por la Universidad Monteávila, y tiene méritos suficientes como para ser sometido a la presentación y evaluación por parte del jurado examinador que sea designado.

En la ciudad de Caracas, a los nueve días del mes de marzo de 2015.

Nombre: _____

(Firma) _____

Tutor

DERECHO DE AUTOR

Quien suscribe, en condición de autor originario del trabajo titulado ***Producción de Evento Gastronómico a Beneficio de la Fundación SenoSalud, Migajas con Tradición***, declara que: cedo a título gratuito, y en forma pura y simple, ilimitada e irrevocable para todos los territorios del mundo a la Universidad Monteávila, el derecho autor de contenido patrimonial que me corresponde sobre el trabajo señalado. Conforme con lo anterior, esta cesión patrimonial comprenderá el derecho para la Universidad Monteávila de comunicar públicamente la obra, divulgarla, publicarla y reproducirla en soportes analógicos o digitales en la oportunidad que ella así lo estime conveniente, así como, la de salvaguardar mis intereses y derechos morales que me corresponden como autor de la obra antes señalada. La Universidad Monteávila en todo momento deberá indicar que la autoría o creación del trabajo corresponde a mi persona, salvo los créditos que se deban hacer al tutor o a cualquier tercero que haya colaborado, citado o fuere hecho algún aporte intelectual en la realización de la presente obra.

Autoras

Nena Agudelo C.I. 19.504.258

Karen Blanco C.I. 22.045.085

Arianna Martínez C.I. 20.304.159

Beatriz Rojas C.I. 20.799.885

En la ciudad de Caracas, a los nueve días del mes de marzo del año 2015.

Dedicatorias

Sin ninguna duda este logro es para mis padres, aquellos que bajo cualquier circunstancia, buena o mala, lo hacen todo por mí y de manera inmediata, me enseñaron que nada es regalado y que lleva esfuerzo, que si yo hago las cosas de manera honesta y buena mayor será la satisfacción y el mérito. De no ser por ustedes no sé quién sería hoy, doy gracias a Dios por elegirlos como mis padres, para mí, los mejores del mundo.

Sé que sola no hubiese realizado este proyecto, por eso, esto también es para ustedes compañeras Karen, Bea y Ari, no solo por ser mis compañeras de clases sino por convertirse, en mi corazón, parte de mi familia; cinco años no son suficientes para los que pudiese compartir con ustedes. ¡Lo logramos!

Por último y no menos importante a Dios, que nunca te abandona, que me da fuerzas y pelea conmigo cada vez que sé que hice algo mal y me lleva por el camino del bien. Sé que durante este tiempo estuviste presente haciendo de las tuyas para lograr el éxito.

Nena Agudelo

A Dios, a la Virgen y a Santa Teresa de Jesús; por acompañarme en estos maravillosos años de vida. Ahora más que nunca creo fielmente que todo pasa pero Dios no se muda.

A mis padres, que a pesar de los momentos difíciles, han dado todo lo que ha estado a su alcance para el logro de mis metas y por hacer de mí una persona de bien.

Y finalmente mis amigas y compañeras de tesis, por su apoyo incondicional a lo largo de la carrera y su comprensión en el trascurso de este proyecto.

Por todo esto y más, se los dedico.

Karen Blanco

A Dios que nos da vida todos los días.

A mis padres por ser la base, fortaleza, constancia y confianza en todo lo que hago y que gracias a ustedes soy lo que puedo ser y lo que seré a futuro.

A mi hermana que a pesar de la distancia, los Facetime y WhatsApp servían de apoyo en estos seis meses de elaboración del PFC.

A mis amigas. ¡Las quiero!

Arianna Martínez

A mi madre, María del Pilar, con mucho esfuerzo y sacrificio costeaste mis estudios universitarios. A pesar de estar pasando una situación económica muy difícil siempre insiste en que obtuviera un título universitario, eso nunca te lo podré pagar. Fuiste la primera persona que creyó en mí y me impulsó a perseguir mis sueños, a pesar de las dificultades y obstáculos. Gracias mami este título también es tuyo.

A mis compañeras de equipo, por creer en mi idea. A pesar de los desacuerdos, algunas lágrimas y las noches sin dormir no cambiaría nada; hacerlo con ustedes fue lo que hizo este proyecto especial. Gracias por estar siempre a mi lado en cada paso del camino, siempre serán mis “princess”.

A Pedro Saporiti, mi pareja, fuiste el quinto miembro del equipo. Dejaste de lado tus compromisos y ocupaste tus ratos libres para ayudarnos. Me brindaste tu amor, un hombro en el que llorar y una sonrisa para alegrarme el día. Sin ti no lo hubiese podido lograr, te amo.

A los amigos que hice en estos cinco años de carrera, por su apoyo incondicional y tomar este proyecto como propio. Además de ser nuestro protocolo a pesar de estar atareados con sus propios Proyectos Finales de Carrera.

A Don Armando, gracias por tu libro rojo y recopilar las recetas que mi madre me cocinó de niña. No solo escribiste cocina, rescataste la cultura de nuestro país.

A Dios, por sobre todas las cosas, por hacer posible este trabajo. Porque muchos aspectos del proyecto se resolvieron de manera casi milagrosa.

Y a ti Venezuela, siempre serás mi hogar aunque por el momento tengas un sabor amargo.

Beatriz Rojas

Agradecimientos

A nuestros padres por ser la principal razón por la cual cada una de nosotras estamos aquí, por formarnos, inculcarnos valores, apoyarnos y levantarnos cada vez que caemos, en fin, por hacernos las mujeres que somos y seremos. Ustedes son los pilares que nos sostendrán el resto de nuestras vidas.

A la Universidad Monteávila por brindarnos cinco años de excelente educación, por poner en nuestro camino a personas maravillosas como profesores, compañeros, trabajadores, entre otros y enseñarnos que el esfuerzo trae frutos, por ello y más, formar parte del grupo de egresados de la institución nos llena de orgullo.

A Carmen Delgado por aceptar ser tutora de este magnífico Proyecto Final de Carrera y apoyarnos en todo momento y necesidad que se pudiese presentar, porque siempre apostó por nosotras y creyó en nuestro éxito.

A SenoSalud por volvernos parte de su familia, por recordarnos que el bienestar del otro también es nuestro bienestar, que para ayudar solo hay que querer y que nunca estamos solos.

A los ponentes, participantes y patrocinadores porque sin su presencia y colaboración nada de esto hubiese sido posible, por recibirnos con los brazos abiertos y tener la mejor disposición para y con nosotras.

A Pedro Luis Saporiti por poder contar contigo durante todo el proceso para llegar y alcanzar la meta, por soportarnos y sacrificarte para así poder ayudarnos en cualquier momento.

Al personal de protocolo por ser desde primer año nuestros compañeros y amigos, por estar en las buenas y en las malas sin siquiera saber que hacían de esas malas, buenas; por ayudarnos en las crisis y darnos un pedazo de su valioso tiempo para que pudiésemos lograr el evento de forma impecable. Sin ustedes el proyecto no hubiese sido el mismo. Josmelia, Karla, Vanessa, Annaís, Verónica, Tito y Jean son los mejores.

A nuestras amigas por ser las que nunca faltan y ser las que siempre creen en nosotras, que nos irá excelente; por estar desde el primer día aquel octubre de 2010

hasta julio de 2015 y esperemos que la vida entera, sin ustedes nada de esta experiencia hubiese sido lo que fue ya sea por su asistencia o colaboración, nunca nos dejaron solas. Annaís, Noha, Vanessa, Verónica y Victoria son las mejores amigas que el destino pudiese habernos puesto en el camino.

A Don Armando Scannone por recibirnos en su casa como conocidas y dejar plasmado el legado de la cultura gastronómica en todas las casas de Venezuela, por confiar que el país está en nosotros y que debemos enorgullecernos de lo que somos y tenemos para arraigarnos a nuestra identidad y cultura.

A Dios que todo lo puede, que nos guía siempre, que nos acompaña en lo más profundo de nuestros seres y nos enseña a actuar con cordura, honestidad y buena fe.

¡Gracias a todos!

Índice

Dedicatoria.....	i
Agradecimientos.....	iii
1. Resumen.....	1
2. Introducción.....	2
3. Planteamiento del problema.....	4
4. Objetivos.....	5
4.1. General.....	5
4.2. Específicos.....	5
5. Sustento teórico.....	6
6. Cronograma de producción.....	11
6.1. Septiembre.....	11
6.2. Octubre.....	11
6.3. Noviembre.....	11
6.4. Diciembre.....	11
6.5. Enero.....	12
6.6. Febrero.....	12
7. Pre-Evento.....	13
7.1. Público meta.....	13
7.2. Día, fecha y locación	13
7.3. Comités de trabajo	13
7.3.1. Finanzas	13
7.3.2. Ponentes y participantes	13
7.3.3. Identidad y comunicación	14
7.3.4. Logística y protocolo	14
7.4. Participantes y ponentes	14
7.4.1. Ponentes	15
7.4.1.1. Dr. Germán Carrera Damas	15
7.4.1.2. Chef María Elisa Römer	16
7.4.1.3. Chef Carlos García	16
7.4.1.4. Claudio Naoza	17
7.4.2. Participantes	18
7.4.2.1. Dra. Ludmila Calvo	18

7.4.2.2.	Armando Scannone	19
7.4.2.3.	Miro Popić	20
7.4.3.	Modelo de carta a participantes	21
7.4.4.	Base de datos de participantes	22
7.4.5.	Modelo de carta de agradecimiento a participantes	23
7.5.	Patrocinios	24
7.5.1.	Negociación y condiciones de los patrocinios	24
7.5.2.	Modelo de carta a patrocinantes	25
7.5.3.	Marcas patrocinantes	27
7.5.3.1.	Marcela Sánchez Diseño Gráfico	27
7.5.3.2.	Ron Santa Teresa	27
7.5.3.3.	Bodegas Pomar	27
7.5.3.4.	Revista Bien Me Sabe	27
7.5.3.5.	Harina P.A.N.	28
7.5.3.6.	Sanduchef	28
7.5.3.7.	Buscarini Gourmet	28
7.5.3.8.	Dulces Delicias de Pili	29
7.5.3.9.	Kakao Bombones Venezolanos	29
7.5.4.	Base de datos patrocinios	30
7.5.5.	Modelo de carta de agradecimiento a patrocinantes	31
7.6.	Presupuesto	32
7.7.	Logística y planificación	33
7.8.	Programa	34
7.9.	Identidad gráfica	36
7.9.1.	Logotipo	36
7.9.2.	Colores	37
7.9.3.	Tipografías	37
7.9.4.	Artes	37
7.9.4.1.	Afiche y pendón	38
7.9.4.2.	Invitaciones para ponentes e invitados especiales	38
7.9.4.3.	Programación	39
7.10.	Comunicación y promoción	39
7.10.1.	Plan de medios	39

7.10.1.1. Instagram	40
7.10.1.2. Facebook	41
7.10.1.2.1.1. Diciembre	41
7.10.1.2.1.2. Enero	42
7.10.1.2.1.3. Febrero	43
7.10.1.2.1.4. Marzo	44
7.10.2. Promoción del evento	45
7.10.2.1. Nota de prensa	46
7.10.2.2. Base de datos medios	47
8. Evento	48
9. Post-Evento	51
10. Conclusiones	52
11. Referencias Bibliográficas	54
12. Anexos	57

1. Resumen

El Proyecto Final de Carrera Migajas con Tradición es un evento, estilo coloquio, entendiéndose coloquio como una reunión semi-formal conformada por un grupo de especialistas de reconocida trayectoria que tiene como fin analizar e intercambiar ideas sobre un tema de mutuo interés, que busca exponer a través de la gastronomía tradicional venezolana las experiencias y vivencias de distintas personalidades culinarias. Pero más allá de un compartir de historias particulares, se trata de un descubrir de nuestra propia cultura a través de lo que comemos.

Partiendo del paladar de historiadores, gastrónomos y chefs descubriremos cuál es ese sabor que nos identifica como pueblo, qué nos hace tener esa idiosincrasia característica del ser venezolano.

Como descubriremos, a lo largo de este proyecto, la gastronomía no se limita a lo que comemos y cómo lo cocinamos, existe un trasfondo de identidad cultural más profundo.

También se trabajará el calor humano, el dar sin recibir, el dejar un grano de arena en la sociedad colaborando con una causa, en este caso con la Fundación SenoSalud ayudándolos en la batalla contra el cáncer.

2. Introducción

Recientemente existe una tendencia, sobretodo en la juventud venezolana, en observar fuera de todas las fronteras venezolanas y vislumbrarlas como la tierra prometida y de esta manera se ha generado una disminución de nuestra identidad nacional. La situación actual del país hace que nos inclinemos a ello, a una búsqueda de lo extranjero y un descarte de nuestra propia cultura e idiosincrasia. En palabras del Dr. Germán Carrera Damas “*el venezolano debe dejar de menospreciarse al compararse con otros países... somos un pueblo que ha hecho, esta haciendo y hará grandes cosas*”.

La idea de Migajas con Tradición surge con la intención de desenterrar nuestra propia identidad y despertar un orgullo al decir “soy venezolano”. La manera de lograr este objetivo se vislumbró a través del motor principal de todas las culturas de la historia, la comida. La comida y la historia están conectadas inexorablemente, creando así una identidad alimentaria, como lo menciona José Rafael Lovera en su libro *Retablo Gastronómico de Venezuela*. No existe pues, una cultura exitosa que no tenga un plato característico, como es el caso de los estado unidenses con su hamburguesa y papas fritas. Pero, en el caso venezolano ¿cuál es nuestra identidad alimentaria? ¿Cuáles son los platos íconos además de la arepa, la cual los colombianos también se atribuyen?

Tales intrigas no deben quedar sin resolución y hacerlo de una forma diferente, agradable y memorable es lo que pretende hacer Migajas con Tradición. A través de un coloquio que estará formado por historiadores, gastrónomos y chefs venezolanos se descubrirá a qué sabe Venezuela, cuál es el sabor característico de la idiosincrasia venezolana y se encontrará cuales son los platos íconos de la gastronomía nacional según el paladar de estas personalidades culinarias.

El compromiso no es solo cultural, se desea también dejar un legado en la sociedad venezolana, en esa sociedad que, precisamente, es la que hace cultura, se quiere impregnar conciencia. Para eso se pretende colaborar con una fundación sin fines de lucro como lo es SenoSalud llevando el mensaje del diagnóstico precoz del cáncer de mama.

Como todo evento, éste se divide en tres fases importantes: la pre-producción (pre-evento), la producción y el post-evento.

Durante la fase de pre-producción se resuelven dos unidades de suma importancia, la locación y la fecha. Así mismo también se organiza la logística de lo que será el proyecto, se buscan a los participantes que conformarán el coloquio, los patrocinantes necesarios, se creará el plan de medios que engloba la creación de la identidad gráfica y se empezará a ejecutar para la pronta promoción del evento. En la producción se desarrollará todo lo planteado en la fase anterior. Por último se dará pie al post-evento en el cual se medirá si los objetivos propuestos fueron cumplidos y se determinará el éxito o fracaso del proyecto.

3. Planteamiento del problema

Explorar la cultura venezolana a través de la experiencia de historiadores, gastrónomos y chefs nacionales con la gastronomía de nuestro país. Para tal fin se ejecutará un evento de tipo coloquio para la transmisión efectiva de las historias particulares de cada personalidad culinaria.

Es un evento que busca exaltar lo que es ser venezolano y haber nacido en esta tierra de gracia. Recordándole al público que debe sentir orgullo pues somos un pueblo que ha hecho, hace y hará grandes cosas.

La meta de Migajas con Tradición es hacer ver que la gastronomía va más allá de lo que ponemos en nuestro plato.

Además de captar donaciones para la Fundación SenoSalud en dicho evento.

4. Objetivos

4.1 General

Realizar un evento gastronómico en base a la comida tradicional venezolana con el fin de recuperar parte de nuestra identidad cultural con la ponencia de historiadores, gastrónomos y chefs nacionales distinguidos; a beneficio de la Fundación SenoSalud.

4.1 Específicos

- Conceptualizar la imagen del evento.
- Publicitar el evento en redes sociales para lograr una así un alcance satisfactorio.
- Contactar y realizar entrevistas a los historiadores, gastrónomos y chefs nacionales con el fin de obtener a los ponentes.
- Obtener patrocinantes necesarios para el desarrollo y sustento del evento.
- Promocionar el evento en medios de comunicación.
- Lograr la asistencia de cien (100) personas al evento.
- Recaudar fondos para el apoyo a la Fundación SenoSalud.

5. Marco Teórico

En el Proyecto Final de Carrera (PFC) se planteó producir un evento de tipo gastronómico donde se enfatizara y se le diera importancia a la comida tradicional venezolana, además, se quiso contribuir con alguna razón social, en este caso, la Fundación SenoSalud encargada de difundir medidas para el pronto diagnóstico del cáncer de mama. De esta forma se abarcó dos temas de gran envergadura en la sociedad actual de Venezuela.

Si se desarticula la palabra gastronomía de manera etimológica se encuentra que ésta proviene del griego antiguo, donde *γαστήρ* (*gastér*) significa estómago y *νόμος* (*nómos*) serían aquellas leyes que gobiernan; entendiéndose en conjunto como el arte o ley que regula el estómago. Con el pasar de los años el concepto ha ido agarrando forma y modernizándose hasta llegar a diferentes definiciones como las siguientes: *“La gastronomía es el estudio de la comida y su relación con diversas culturas, con un enfoque especial en la cocina gourmet.”*¹ *“...La gastronomía no es simplemente la aplicación de la técnica de la cocina, sino también su mezcla con la nutrición, la ciencia de los alimentos, la cultura que los rodea y todo aquello que tenga que ver con la manera en que los sentidos perciben la comida, es decir, el sabor, el olor y la apariencia del platillo.”*² Parte del enfoque principal del Proyecto Final de Carrera (PFC) es adentrarse en lo que es la gastronomía venezolana y la cultura de la misma. Cuando se habla de cultura se refiere, según la Real Academia Española, *“A un conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época, grupo social, etc. En el sentido popular, es el conjunto de las manifestaciones en que se expresa la vida tradicional de un pueblo”*. Es decir que culturalmente, efectivamente, la comida, en su defecto, gastronomía, es una manifestación ineludible del pueblo venezolano.

Para poder comprender lo que es la cocina, primero, debemos entender cuál es la razón de cocinar, ésta es alimentarse, según Viola (2008), se entiende alimentarse como la unión de un grupo de individuos, que se perpetúan en la autenticidad de los mismos frente a aquellos ajenos al núcleo, por ello encontramos una relación

¹RODOLFO. (2013). **Concepto de gastronomía**. 30 de septiembre, *Sobre Conceptos* Sitio web: <http://sobreconceptos.com/gastronomia#ixzz3TYxdV6TQ>

²Idem.

inequívoca entre lo que es la cultura y los alimentos. Al ser un grupo de personas los formadores y generadores de cultura es lógico que al estos compartir sus alimentos, métodos de cocción, entre otros vayan, poco a poco, generando cultura y así ésta vaya siendo transmitida de generación en generación. Según Díaz (2004) “... *La influencia cultural marcará al proceso de aprendizaje de reconocimiento de sabores, pues el sabor se aprende en el momento en el que se relaciona una sensación física con una palabra creada culturalmente y con el resto de elementos o representaciones sociales que se vinculan a él.*”

La comida tradicional venezolana viene dada, exactamente, por lo explicado anteriormente siendo ésta la mezcla de la unión de tres razas distintas (Indígenas, Blancos y Africanos). Se halla que los indígenas se alimentaban de productos obtenidos de la tierra, mientras que a la llegada de los españoles (Blancos) significó la institución de diferentes culturas, creencias e ideales en la sociedad. A pesar de imponerse, fueron incorporando a su dieta los productos autóctonos de las tierras venezolanas cultivadas por el pueblo nativo. La fusión de las tradiciones europeas, como base, más la cocina indígena y los destellos de los esclavos africanos, influenciaron la comida de las diferentes regiones de la pequeña Venecia, dando vida a lo que es hoy la cocina tradicional venezolana.

José Rafael Lovera en el capítulo I de “Orígenes y formación de los regímenes alimentarios venezolanos 1500-1750” dice que:

“La gastronomía venezolana se ve influenciada por estas corrientes culturales, que se producen a través del mestizaje y la adaptación de nuevos patrones alimentarios. Actualmente se conservan muchas de las preparaciones que nos ha dejado la historia culinaria del país, sin embargo hemos cambiado con el tiempo, los ingredientes, las personas y las regiones no son iguales.”

Hablar de la comida venezolana como una sola masa es imposible ya que ésta se ve, geográficamente delimitada, debido a que cada zona del país presenta una variedad de comidas que no se repiten, pero que tienen algo en común. La Organización de las Naciones para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) define la gastronomía regional como “*Un conjunto de creaciones que emanan de una comunidad cultural fundada en la tradición y por el que un grupo social reconoce su identidad*”. En este sentido, la gastronomía regional contiene significados simbólicos

que están referidos al comportamiento, al pensamiento y a la expresión de los diferentes grupos culturales. Cada región es propia de buscar su único sabor.

*"Consumimos cultura, en tanto que ingerimos unos alimentos y no otros (y ello, muy a menudo, de manera arbitraria), elegimos social y culturalmente cuándo los ingerimos, dentro de contextos cotidianos (desayuno, comida, cena ... (con estructuras definidas: entrantes, primer plato, segundo plato, postre...)) y a horarios más o menos pautados socialmente. Decidimos igualmente con quién comemos (y en tanto en cuanto la alimentación es un hecho social, comer solos suele ser una última opción), cómo y dónde comemos (en casa -en el comedor, en la cocina, en un restaurante, en un puesto callejero...); y las características de aquello que consumimos (local, industrial, biológico, fresco, en conserva, crudo, cocinado, precocinado, recalentado...). Mucho más allá de consideraciones biológicas y nutricionales, la alimentación queda ubicada, fuera de toda duda, dentro del marco cultural de las relaciones sociales y culturales de los individuos"*³. En definitiva los alimentos, la cocina, la comida une a los individuos y va definiendo los patrones culturales de cada región, siendo esto de gran importancia debido a que se vuelve una herencia que trasciende a las generaciones y, sin duda, va forjando historia.

La comida tradicional venezolana que nos unió en un pasado se ha ido perdiendo y con ello los lazos que conectan a la misma y cada vez se ve más distanciado el pueblo venezolano, Le Bron (2007) plantea que *"... El sabor es aprendido e interpretado, según la historia particular del individuo y los patrones culturales que ha obtenido de la sociedad en la que se desenvuelve creando también lazos de identidad."* Esta identidad, en Venezuela, cada día se ve más ambigua debido a que los nacidos en el territorio nacional se sienten más ligados a su descendencia que a su procedencia, siendo esta una de las principales razones por las cuales la cultura gastronómica venezolana se ha perdido. En una entrevista sobre la comida venezolana realizada por Esperanza Márquez a Armando Scannone, éste manifiesta que: *"...Es básicamente casera, no es de restaurante, es como la cocina familiar de*

³ MEDINA, X. (2011). **Sabores Culturales**. Recuperado el 1 de marzo de 2015, de Montecinos Ensayos Sitio web: http://www.antropologiadelossabores.com/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=9&Itemid=152&lang=es

cualquier país del mundo, de Francia, España, Italia, con la diferencia que estos son países que tienen una cultura más establecida, tienen más tradiciones, aman más su comida. Yo creo que al venezolano no le interesa su comida, comienza a interesarle recientemente. En mi infancia sí había interés porque se sabía hacer. Eso desapareció en una o dos generaciones, a partir del 50. La gente dejó de conocer nuestra comida, comenzó a sentir vergüenza. La vergüenza por el pabellón por vulgar, ordinario, pero no es así.”

Al ser, la cultura unificadora y la gastronomía formar parte de ella, ambas al juntarse forman lazos, estos lazos crean interés entre los individuos, se forja identidad y unión entre el pueblo, al haber intereses en común se puede hablar de que se forma una conciencia social. La conciencia social puede definirse como: *“...El conocimiento que una persona tiene sobre el estado de los demás integrantes de su comunidad. El individuo con conciencia social es, justamente, consciente de cómo el entorno puede favorecer o perjudicar el desarrollo de las personas. La conciencia social supone que el hombre entiende las necesidades del prójimo y pretende cooperar a través de distintos mecanismos sociales.”*⁴ De esta manera al generar cultura se puede generar conciencia social porque, como se mencionó anteriormente, la cultura es formada por agrupaciones de individuos que al relacionarse dependen uno del otro, de ser así, se identifican entre ellos y se ayudan entre sí.

*“...Por cada 100 mil habitantes en Venezuela se presentan 40 casos de cáncer de mama, con un índice de mortalidad de 12 casos. Esto significa que es la primera causa de muerte oncológica (15.6%) y el noveno lugar por muerte en general entre las mujeres venezolanas. Sumado a esto, 87,7% de los casos son diagnosticados en la segunda y tercera etapa de la enfermedad, las más avanzadas, y en las edades comprendidas entre los 30 y 69 años, según estudios de la Agencia Internacional de Investigación en Cáncer, miembro de la Organización Mundial de la Salud.”*⁵ Además,

⁴*“Definición de conciencia social - Qué es, Significado y Concepto”, (s.f.). Consultado el marzo 3, 2015, de <http://definicion.de/conciencia-social/#ixzz3Tehk2lbk>.*

⁵ **(S.A.)**. (2012). *Casi 90% de casos de cáncer de mama se diagnostican tardíamente*. Recuperado el 6 de marzo de 2015, de El Universal Sitio web:

no solo ataca a las mujeres también se ven afectados los hombres según las siguientes estadísticas, “... 1 mil 942 mujeres y ocho hombres murieron por cáncer de mama; la mayoría (50%) estuvo entre los 45 y 64 años; y la menor mortalidad (apenas 0.15%) se situó entre los 1 y 24: una niña que no llegaba a los cuatro años, una que no pasaba de los 14 y una no mayor de 24.”⁶ Es decir, el cáncer de mama es un tema que incluye a todos y de todas las edades, es un deber fomentar formas que permitan diagnosticarlo a tiempo para así poder bajar los índices de mortalidad.

SenoSalud al ser una fundación venezolana que estimula la concientización sobre el diagnóstico a tiempo del cáncer de mama, se involucra de manera inmediata con la sociedad que está directamente relacionada con la cultura, si se unen ambas se lograría rescatar la tradición de nuestra gastronomía a través de la cultura y fortalecer los cimientos de la sociedad por medio de una razón social, reunificando estas dos grandes envergaduras.

<http://www.eluniversal.com/vida/121001/casi-90-de-casos-de-cancer-de-mama-se-diagnostican-tardamente>

⁶**LEZAMA, E.** (2014). *Cáncer de mama, más veloz que las estadísticas*. Recuperado el 7 de marzo de 2105, de El Tiempo Sitio web: <http://admindv4.eltiempo.com.ve/venezuela/salud/cancer-de-mama-mas-veloz-que-las-estadisticas/158730>

6. Cronograma de producción

6.1 Septiembre 2014

- Planteamiento de la temática del Proyecto Final de Carrera (PFC).
- Revisión de Proyectos Finales de Carrera (PFC) anteriores de modalidad evento.
- Presentación del anteproyecto.

6.2 Octubre 2014

- Aprobación del anteproyecto.
- Primera reunión con el tutor.
- Reserva de locación para el evento, pautado el 25 de febrero de 2015.
- Creación de la identidad gráfica del evento.
- Contratación del diseñador gráfico para creación del logotipo.
- Reunión en SenoSalud para conversar acerca de la naturaleza del evento.

6.3 Noviembre 2014

- Asistencia a eventos gastronómicos a fin de contactar personas afines al proyecto.
- Entrevista con el crítico gastronómico Miro Popić.
- Reunión con la directora del Instituto Gastronómico de Caracas, Chef María Elisa Römer.
- Contacto y negociación con posibles patrocinantes.

6.4 Diciembre 2014

- Entrevista con el historiador Dr. Germán Carrera Damas.
- Contacto con la Revista Bien Me Sabe, con el fin de discutir la posibilidad de patrocinio.
- Entrevista con la chef María Elisa Römer.
- Lanzamiento de las redes sociales del evento.
- Entrevista con Armando Scannone.
- Solicitud de patrocinio de catering a Dulces Delicias de Pili.

6.5 Enero 2015

- Finiquitación de acuerdo con SenoSalud para poder realizar el evento a beneficio de la fundación.
- Contacto con Mariana Rachadell, asistente del chef Carlos García y community manager de Alto Restaurante.
- Contacto con Ron Santa Teresa solicitando patrocinio de “*Tu Barra*”.
- Entrevista con el chef Carlos García y sesión fotográfica en Alto Restaurante.
- Contacto con Sanduchef con la finalidad de discutir la posibilidad de patrocinio de catering.
- Contacto con Empresas Polar para solicitarle material P.O.P. de la marca Harina P.A.N. y botellas de sangría Pomar.
- Solicitud a Kakao Bombones Venezolanos de cajas de bombones para obsequiar a los ponentes.
- Contacto con Buscarini Gourmet para solicitarle patrocinio de catering.

6.6 Febrero 2015

- Entrevista con Claudio Nazoa.
- Edición final e impresión de las artes del evento.
- Encargo de arreglos florales.
- Negociación para la colaboración de dos fotógrafos el día del evento.
- Compra de materiales para el evento; bolsas, empaques, cintas, bebidas, hielos y limones.

7. Pre-evento

7.1 Público meta

El público meta para el evento se perfila no solo en el estudiantado universitario, sino todas aquellas personas que sientan atracción por la gastronomía venezolana. Siendo un sesgo de la población que incluye a hombres y mujeres mayores de edad, venezolanos, quienes tienen un amor por el país y su comida. También se incluye las clases sociales A, B y C ya que pertenecen a un sector socioeconómico cuyos intereses están vinculados con la cultura y gastronomía.

7.2. Día, fecha y locación

El evento está programado a los 25 días del mes de febrero de 2015 en las instalaciones del Auditorio Principal de la Universidad Monteávila, en el horario comprendido 3:00 a 6:00 de la tarde.

7.3. Comités de trabajo

Se han delegado roles según las aptitudes de cada miembro del equipo.

7.3.1 Finanzas

Para dicho evento fueron necesarios recursos económicos con el fin de sustentar el objetivo final. Arianna Martínez fue la persona encargada de la gestión, realizando labores como: elaboración de presupuestos (costos de producción y patrocinios, impresión, mano de obra, arreglos florales, edición de artes, community manager) y contabilización de donaciones.

7.3.2 Ponentes y Patrocinantes

Siendo un evento de gastronomía, fue necesaria la investigación y búsqueda de personajes que ofrecieran, mediante su exposición, un contenido en consonancia con la visión central del encuentro.

Esta búsqueda fue llevada a cabo por Nena Agudelo, específicamente. Se requirió indagar y contactar a empresas ligadas a la producción y distribución venezolana. Esto con el fin de obtener apoyo en cuanto al refrigerio, material impreso, POP, entre otros suministros. Se produjo un

acercamiento a la fundación SenoSalud para darles a conocer el evento, proponerles formar parte del proyecto e informarles cuál sería la función que tendrían como beneficiario.

7.3.3 Identidad y comunicación

Para la realización de la producción del evento, se creó una idea en conjunto para la elaboración de una identidad gráfica.

Esta fase estuvo liderizada por Beatriz Rojas quien se ocupó del desarrollo del diseño y elaboración de las artes del evento. Se incluye la promoción interna y externa, coordinación de información y entrevistas con los medios de comunicación, plan de medios 2.0.

7.3.4 Logística y Protocolo

Para finalizar, fue necesaria una relación cercana con la Universidad Monteávila como sede del evento. Se contó con la ocupación de espacios tales como: el auditorio, la cocina, la pérgola, el estacionamiento y dos salones de estudio.

Este trabajo fue realizado por Karen Blanco encargándose de la comunicación y coordinación con la universidad para reservación del auditorio, montaje y preparación del espacio; alquiler de equipos de sonido, alquiler de material audiovisual, organización y contratación del personal técnico; organización y coordinación de protocolo, planificación de acto de inicio y refrigerio.

7.4 Participantes y ponentes

Serán seleccionadas distintas personalidades del ámbito de la cocina venezolana; haciendo hincapié en tres figuras esenciales: gastrónomos, historiadores y chefs. Se contactó a un diverso número de personas, entre ellos: José Rafael Lovera, Edgar Leal, Helena Ibarra, Ángelo Campione, entre otros. Después de un largo proceso de selección y planificación se resolvió en los siguientes participantes y ponentes.

7.4.1 Ponentes

7.4.1.1 Dr. Germán Carrera Damas

Éste oriundo de las costas cumanenses ha sido conocido por su impecable trayectoria como historiador, profesor, escritor y ex diplomático de la República. Obtuvo su doctorado en historia en el año 1972, título otorgado por la Universidad Central de Venezuela, de la que también es profesor titular jubilado. Así mismo, ha dictado cátedras universitarias en Reino Unido, Alemania y México; siendo reconocido a nivel internacional como catedrático historiador. También es conocido como conferencista y colaborador de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO).

Tuvo una vida diplomática y política muy activa, representado al país en México, Colombia y Republica Checa. Formó parte del Grupo de los Ocho.

Actualmente se le reconoce por su reciente publicación del “El Elogio a la Gula”, texto en el cual comparte sus experiencias culinarias desde su juventud hasta su adultez. También, en el libro, hace mención de las cenas diplomáticas a las que asistió y los contrastes de las distintas cocinas que experimentó.

Se considera, que por su trayectoria como historiador, ex diplomático y escritor de temas gastronómicos, su presencia en el evento será esencial. Porque el Dr. Carrera Damas no solo ha estado en contacto con distintas cocinas internacionales, dándole un punto de referencia y comparación, sino que también describe a la cocina venezolana como agraciada desde su juventud.

7.4.1.2 Chef María Elisa Römer

Administradora de la Universidad Católica Andrés Bello, decide dedicarse a su hogar después de pasar muchos años dedicada su carrera. Por necesidad, se propone cocinar desde su casa y para ampliar sus conocimientos ingresa en el Instituto Culinario de Caracas (ICC), descubriendo ahí una nueva pasión. Después de graduarse en la segunda promoción del instituto pasa a ser docente en el mismo, junto a sus colegas Sumito Estévez y Héctor Romero.

En 2008 el Instituto Culinario de Caracas (ICC) inaugura el restaurante El Comedor, dentro de sus instalaciones, siendo designada como gerente general.

Tras pasar muchos años estudiando la gastronomía venezolana e investigando cómo deberían ser las formas correctas de la cocina de nuestro país fundó junto con un grupo de amigos, en 2013, la asociación civil Venezuela Gastronómica. Conformada por los chefs, gastrónomos y afines más reconocidos del país, esta asociación tiene como meta promover el patrimonio culinario de nuestra tierra.

Como ella misma lo señala, se enfoca en la técnica al cocinar y busca que sus platos sean fieles a nuestras raíces criollas. Su colaboración en el evento es de suma importancia debido a que se expondrá un lado de la cocina venezolana que solo ella podría lograr.

7.4.1.3 Chef Carlos García

Después de haber dejado la carrera de derecho, haberse graduado de administrador y darse cuenta que no su vocación, se muda a España para perseguir su verdadera pasión, la cocina. Se mudó a la ciudad española de Barcelona e ingresó en la escuela de hostelería May Hoffman, hizo pasantías en varios restaurantes europeos donde obtuvo un entrenamiento magistral de alta cocina.

Persiguiendo al amor, regresa a Venezuela en el año 2003 y decide quedarse aunque dicha relación no dió frutos. Poco a poco se fue

abriendo paso en distintos locales como Malabar donde fue altamente reconocido, pero seguía teniendo el sueño de tener su propio espacio.

En el año 2006 recibe el Tenedor de Oro, premio otorgado por la Academia Venezolana de Gastronomía anualmente al mejor chef del país.

En el año siguiente, por obra del destino y de la suerte logra abrir Alto Restaurante en los Palos Grandes, con una propuesta gastronómica venezolana contemporánea siempre a la vanguardia. Su gran obsesión, como él afirma, es el cacao que siempre está presente en el menú de Alto en maneras originales e inesperadas. Así mismo hace hincapié en el uso exclusivo de productos nacionales para la elaboración de los platos, como es el caso del pez Lau Lau del Orinoco.

En el año 2013 la Revista Restaurant de Lima, capital de Perú, reconoce a Alto Restaurante como uno de los 50 mejores de Latinoamérica, quedando éste en el puesto número 25.

Al sentir orgullo, no solo de ser venezolano sino también de la cocina nacional y a su vez el uso de ingredientes autóctonos en la alta cocina, su presencia en el evento es absolutamente necesaria.

7.4.1.4 Claudio Nazoa

Éste caraqueño de nacimiento, siguió los pasos de su padre Aquiles Nazoa, y se convirtió en humorista a muy temprana edad, pero según él no “cuenta chistes” sino que habla de la realidad del país. Ganó gran popularidad como humorista y se convirtió en un ícono de la cultura popular venezolana.

Pero Claudio es más que un humorista pues también se le conoce como cocinero y columnista, tratando temas gastronómicos como su popular acercamiento al pan de jamón. Como el mismo testifica “...yo puse de moda el pan de jamón.”, haciendo varios espectáculos en el exterior tratando esta temática.

A pesar de vivir en Bolivia durante su niñez, debido al exilio de su padre, siempre vivió como un venezolano. La cultura venezolana y la cocina siempre estuvieron presentes en su vida, inculcándole un aprecio genuino por nuestra nacionalidad.

Esta enseñanza vino desde su hogar, una familia muy humilde que comía platos excepcionales sin mucha inversión económica. Recuerda mucho la cocina de su abuela y como se reunían en familia alrededor de la mesa; del seno de esta familia también surge el chef venezolano Sumito Estévez, su sobrino.

Hace hincapié en la importancia de esa cocina familiar, auténtica y sobretodo cien por ciento venezolana. Su colaboración en el evento es de suma importancia, porque más allá de representar un factor atractivo para el público, es un ícono de la cultura popular venezolana y ha enaltecido la gastronomía tradicional.

7.4.2 Participantes

7.4.2.1 Dra. Ludmila Calvo

Presidenta y vocera de la Fundación SenoSalud, la cual fue creada en el año 2002, con el objetivo de generar concientización acerca del cáncer de mama, fomentar el diagnóstico precoz, orientar y apoyar al paciente. Como sobreviviente reciente de la misma enfermedad, posee una vivencia de primera mano de las experiencias de esta dolencia, haciendo su papel de vocera de manera ejemplar.

Como cara de la fundación la cual será beneficiada por el evento, su presencia es de vital importancia para crear coherencia con lo que se plantea.

7.4.2.2 Armando Scannone

Ingeniero civil y escritor de recetarios. Su llamado libro rojo es referencia culinaria para todo hogar venezolano. Mi Cocina a la Manera de Carcas fue publicada 1982, el libro rojo, es un compendio de 742 recetas que se cocinaban en el hogar de Scannone.

En total ha escrito cinco libros dedicados a recetas de cocina venezolana, ellos son: Mi Cocina Ligera con carátula verde, Mi Cocina actualizada con carátula azul, Mi Lonchera con carátula anaranjada y Menús de Mi Cocina con carátula amarilla.

Se lanzó a la tarea de escribir recetarios, en primer lugar porque observaba con preocupación que las recetas de la cocina tradicional venezolana se estaban olvidando, por ello se dedicó a rescatarlas y recopilarlas. Se podría decir que el señor Scannone rescató la cultura tradicional venezolana a través de sus recetarios, dándonos una identidad alimentaria.

También es fundador de la Academia Gastronómica de Venezuela y fue director de la misma durante 12 años, reconociendo anualmente la labor de personajes afines al mundo de la gastronomía.

Fruto de la labor de Scannone hoy tenemos una cocina establecida y por ello su participación en este proyecto es vital. Gracias a esta colaboración se obtendrá la presencia de un personaje de trayectoria en el proyecto.

7.4.2.3 Miro Popić

De origen chileno, es uno de los críticos gastronómicos más reconocidos de Venezuela. Además de ser un estudioso de la historia alimentaria y la gastronomía del país.

Durante los años desarrolló la Guía Gastronómica de Caracas que comprende diversos tomos sobre platos tradicionales venezolanos y críticas a diversos restaurantes. Entre dichos tomos se destaca la historia y trayectoria del pan de jamón, como plato navideño típico de los venezolanos. Dentro de esta guía se incluye una exclusiva selección de restaurantes, los cuales fueron escogidos por lo que el autor define como las Dos B: buena comida y buena atención.

También es el autor de Comer en Venezuela, que narra la historia alimentaria de nuestro país desde los tiempos previos a la conquista, remontándose hasta a la época de las grandes civilizaciones prehispánicas.

Por estas razones, mencionadas anteriormente, se busca su colaboración para brindar al proyecto mayor sustento en el área de la historia alimentaria y la gastronomía

7.4.3 Modelo de carta a participantes



Nombre a quien se dirige

De antemano le agradezco por abrirnos las puertas y darnos la oportunidad de trabajar juntos.

Le escribo este correo con el fin de explicarle en detalle de qué se trata mi Proyecto de Final de Carrera, mostrarle cómo puede participar en el mismo y colaborar.

*En primer lugar mi Proyecto Final de Carrera será realizado en modalidad evento el día 25 de Febrero de 2015, dicho evento será un coloquio acerca de la gastronomía tradicional venezolana. Su rol en este evento será el de dar una ponencia, de alrededor de 15 o 20 min., hablando de su experiencia como **historiador, chef o gastrónomo**, de su visión y definición de lo que es realmente el sabor que nos caracteriza como venezolanos. Nos gustaría que elija un plato particular de la comida venezolana; con algún significado en especial para usted; explicando su vivencia con dicho plato, de cómo se hace y el significado histórico y emocional para usted y la gastronomía.*

También se realizará una entrevista antes del evento con el fin de poseer material para las redes sociales del Proyecto Final de Carrera, en las cuales se le tomarán fotos a usted y si es posible al plato venezolano que haya elegido.

Así mismo vale acotar que dicho evento se hará en beneficio de la Fundación SenoSalud a manera de recaudación de fondos, no se cobrará entrada y se contará con la presencia de distintos patrocinantes para reducir costos respectivos al catering.

Reitero mi agradecimiento y espero su pronta respuesta, nos estaremos comunicando por esta medio y vía telefónica.

Firma

Número de contacto

7.4.4 Base de datos participantes

Nombre	Teléfono	Correo
María Elisa Römer	0424 199 92 39	cocinaromer@gmail.com
Carlos García	0424 115 33 89	mrachadell@gmail.com
Germán C. Damas	0212 263 78 82	german.carrera.damas@gmail.com
Claudio Nazoa	0414 260 06 83	scarlet6139@gmail.com
Miro Popić	0212 944 55 69	miro@miropopic.com
Armando Scannone	0212 256 01 38	ascannone@gmail.com
Gerencia SenoSalud	0412 390 02 77	carmentornet@senosalud.org

7.4.5 Modelo de carta de agradecimiento a participantes

Estimado **Nombre a quien se dirige**



*En nombre de todo el equipo de **Migajas con tradición**, tenemos el agrado de dirigirnos a usted con el fin de darle a conocer nuestro más sincero agradecimiento por su apoyo en el proceso y realización del evento y Proyecto Final de Carrera **Migajas con Tradición**.*

Gracias a su presencia nuestro Proyecto Final de Carrera es posible y el resultado significa un paso más hacia una meta en común, la Licenciatura de Comunicación Social Integral.

Sentimos gran estima por usted ¡Muchísimas Gracias!

Estamos a su disposición para cualquier cosa que necesite y esperamos poder seguir en contacto con usted.

*Sin más que agregar, agradeciendo nuevamente su colaboración, se despide el comité organizador de **Migajas con tradición**.*

Firma

Número de contacto

7.5 Patrocinios

Sin el patrocinio de las empresas aliadas al proyecto Migajas con Tradición, el mismo no habría sido posible, principalmente en lo referente a los refrigerios para los participantes y asistentes al evento.

Vale acotar que se procuró que todas las marcas patrocinantes fuesen de importancia para la sociedad venezolana y representaran baluartes de categoría para la gastronomía del país.

7.5.1 Negociación y condiciones de los patrocinios

Como parte de la negociación con las empresas patrocinantes se ofrecieron las siguientes condiciones para que su participación fuese de mutuo beneficio.

1. Presencia de la marca en las redes sociales del evento.
2. La identidad gráfica de la marca estará presente en todas las artes del evento.
3. Mención de la marca patrocinante en las entrevistas y publicaciones digitales referentes al evento.
4. En el caso de las empresas dedicadas al catering se ofrecerá la posibilidad de colocar sus tarjetas de presentación, en la mesa donde estarán ubicados los refrigerios.
5. Se permitirá la presencia de material publicitario de la marca en el evento.

7.5.2. Modelo de carta a patrocinantes

Nombre de persona a quién se dirige

¡Buenas Tardes!



Ante todo un cordial saludo.

Le escribo en representación de mi equipo de trabajo para solicitarle información acerca de la posibilidad de un patrocinio para un evento universitario. Somos estudiantes de la Universidad Monteávila y nos encontramos haciendo nuestro Proyecto Final de Carrera el cual se llevará a cabo el día 25 de Febrero dentro de las instalaciones del Auditorio Principal de la Universidad, de 3:00 a 6:00 pm.

*Dicho evento se llama **Migajas con Tradición** y es una charla expositora acerca de la gastronomía e identidad venezolana, la cual reúne a los siguientes exponentes:*

- Dr. Germán Carrera Damas: Historiador y gastrónomo.*
- Chef Carlos García: Restaurante Alto, posicionado como el mejor de Caracas.*
- Chef María Elisa Römer: miembro de Venezuela Gastronómica, directora del Centro Culinario de Caracas y del Comedor.*
- Claudio Nazoa: Humorista y gastrónomo.*
- Armando Scannone (de manera tentativa dependiendo de su salud): Autor de Mi Cocina a la manera de Caracas.*

*Quisiéramos poder comunicarnos con usted para discutir en detalle la posibilidad de algún patrocinio por parte de **Marca**, suministrando: **Producto Solicitado**.*

Asimismo el evento estará presente en medios digitales e impresos, tales como: Revista Bien Me Sabe, Pro Da Vinci y redes sociales del CEUMA; además de nuestras propias redes sociales. Por lo cual su marca tendrá presencia en los medios a través del evento, lo cual puede ser de mutuo beneficio.

Además de querer cumplir con los requerimientos de un Proyecto Final de Carrera exitoso para culminar nuestros estudios, nosotras como venezolanas, decidimos colaborar con nuestro granito de arena al bien común de la sociedad. El evento se hará en beneficio a la Fundación SenoSalud, como una forma de captar donaciones que la ayuden en el cumplimiento de su labor.

Esperamos su pronta respuesta, esperando que sea afirmativa. Gracias

Firma

Teléfono de contacto



PD: La redes sociales de evento son:

Facebook:

[https://www.facebook.com/pages/MigajasconTradici%C3%B3n/1532452837034895?
fref=ts](https://www.facebook.com/pages/MigajasconTradici%C3%B3n/1532452837034895?fref=ts)

Instagram: @MigajasTradicion

7.5.3. Marcas patrocinantes del evento.

7.5.2.1 Marcela Sánchez Diseño Gráfico: se trata del emprendimiento de una joven venezolana, dedicada a la creación de logotipos y diseños para distintas empresas y fundaciones. Gracias a la colaboración de esta emprendedora se logró la negociación del logotipo y asesoramiento de la imagen gráfica del evento.

7.5.2.2 Ron Santa Teresa: desde la inauguración de la compañía, en el año 1955, ésta se ha caracterizado por sus productos de alta calidad y de emblema nacional, como es el caso del Ron Gran Reserva o “pecho cuadrado” como se conoce coloquialmente. Esta empresa ha sido reconocida y premiada a nivel mundial por las características ejemplares de sus rones, llevando el nombre de nuestro país en alto. Tras unas semanas de negociación, con el área de patrocinios de Ron Santa Teresa, se logró el servicio de coctelería de cuba libre de Tu Barra para el evento, incluyendo este: montaje de la barra, dos bartenders, 300 vasos de la marca, una caja de Ron Gran Reserva, una caja de Ron Linaje y una caja de Ron 1796. Así mismo se tuvieron que cubrir los costos de hielos, limones y Coca-Colas para asegurar el funcionamiento óptimo de la barra.

7.5.2.3 Bodegas Pomar: es perteneciente al conglomerado de Empresas Polar, fue fundada en el año 1985 producto de una alianza entre Empresas Polar y la Casa Martell de Francia. Esta empresa establece la primera bodega de producción vinícola del país. Después de un proceso de negociación se logró el patrocinio de doce (12) botellas de sangría, exclusivas para el consumo de los ponentes e invitados especiales.

7.5.2.4 Revista Bien Me Sabe: esta revista forma parte del grupo de producción editorial Iguana Blue Producciones C.A., está liderada por la egresada de la Universidad Monteávila Ligia

Velázquez. Su rama editorial se especializa en temas de gastronomía y alimentación, es una de las revistas más importantes del país en este tema siendo seguida por Cocina y Vino. Dicha revista colaboró con doscientas (200) revistas de varias ediciones y mención del evento es su página web y redes sociales.

7.5.2.5 Harina P.A.N.: es perteneciente al conglomerado de Empresas Polar; la marca se originó en los años cincuenta respondiendo a la necesidad de los venezolanos de una masa para arepas de fácil preparación, dejó atrás el largo proceso de pilar el maíz. La harina precocida P.A.N. forma un pilar en la alimentación del país, estando presente en la mesa de todas las familias venezolanas. Después del proceso de negociación la marca colaboró con: diez (10) recetarios de “Cocine Fácil en Casa”, cien (100) bolígrafos de la marca y ciento cincuenta (150) brazaletes de la marca.

7.5.2.6 Sanduchef: es una empresa que parte del emprendimiento de un grupo de jóvenes venezolanos inaugurada en el año 2011, sirviendo en su mayoría sandwiches de muy alta calidad con recetas originales. En muy pocos años la marca se ha popularizado incluyendo sabores venezolanos en su menú desde el principio, como es el caso del asado negro. Después del proceso de negociación la marca se ofreció a organizar un servicio de catering que incluía: montaje de la mesa, bebidas de papelón con limón, cincuenta (50) SanduPepiado y cincuenta (50) SanduTemporada de Asado Negro; los sandwiches fueron picados y presentados en tamaño bocado.

7.5.2.7 Buscarini Gourmet: es una empresa inaugurada en el año 2013, al mando del joven chef Manuel Buscarini, que busca impulsar y dar a conocer el talento gastronómico nacional. Tras conversaciones con el chef se acordó un servicio de catering descontando la mano de obra y pagando solo los ingredientes, tal

servicio constó de: cien (100) mini arepas de maíz pilado con relleno de reina pepiada y cien (100) mini cachapas con queso guayanés.

7.5.2.8 Dulces Delicias de Pili: es una empresa familiar, inaugurada en el año 2010, que se especializa en catering de dulces para eventos particulares y corporativos. Tras conversaciones con la dueña se acordó un servicio de catering dulce descontando la mano de obra y pagando solo los ingredientes, tal servicio constó de: ciento ochenta (180) cupcakes sabor coco, guayaba, papelón, chocolate y cambur; además del montaje de los mismos.

7.5.2.9 Kakao Bombones Venezolanos: es una empresa venezolana, fundada en el año 2004, que se especializa en el cacao venezolano. Ha sido reconocida mundialmente por sus investigaciones y bombonería original, así como la reinención del cacao como ingrediente. Esta empresa colaboró con cinco (5) cajas de seis (6) bombones de chocolate marca Kakao.

7.5.3 Base de datos de patrocinios

Empresa	Contacto	Cargo	Teléfono	E-Mail
Marcela Sánchez Diseño Gráfico	Marcela Sánchez	Dueña	0426 304 26 20	marcela.sl28@gmail.com
Revista Bien Me Sabe	Ligia Velázquez	Editora	0412 725 03 49	lv@grupo-iguanablue.com
Sanduchef	Ricardo Gil	Socio	0412 303 11 32	rgil@Sanduchef.com
P.A.N.	Eugenia Santander	Especialista	0212 202 77 54	eugenia.santander@empresas-polar.com
Buscarini Gourmet	Manuel Buscarini	Dueño	0414 258 48 12	buscarinigourmet.manuel@gmail.com
Dulces Delicia de Pili	Pilar Rodríguez	Dueña	0414 318 07 11	pilar.66@gmail.com
Ron Santa Teresa	Sergio Martínez	Analista	0424 232 18 32	patrocinios@ronsantateresa.com
Bodegas Pomar	Michelle A. Peña	Analista	0212 202 36 70	michelle.pena@empresas-polar.com
Kakao Bombones Venezolanos	Verónica Peña	Redes Sociales Kakao	0414 316 78 04	cacaodeorigen@gmail.com

7.5.4 Modelo de carta de agradecimiento a patrocinantes



Estimado **Nombre a quién se dirige**

*En nombre de todo el equipo de **Migajas con tradición**, tenemos el agrado de dirigirnos a usted con el fin de darle a conocer nuestro más sincero agradecimiento por su apoyo incondicional en el evento y proyecto final de carrera **Migajas con tradición** y su contribución de manera directa con la Fundación SenoSalud.*

Sentimos gran estima por usted ¡Muchísimas Gracias!

Estamos a su disposición para cualquier cosa que necesite.

Esperamos poder seguir en contacto con ustedes.

*Sin más que agregar, agradeciendo nuevamente su colaboración, se despide el comité organizador de **Migajas con tradición**.*

Firma

Teléfono de contacto



7.6 Presupuestos



PRESUPUESTO
Proyecto Final de Carrera
Fecha: 25 de Febrero 2015



Propuesto por: Beatriz Rojas, Arianna Martinez, Karen Blanco, Nena Agudeo

Bases

Hora Hombre (60 minutos)

Unidad Monetaria Bolívar Fuerte (BsF.)

Item	Concepto	Unidad	Cantidad	Costo Unidad	SUB-TOTAL	TOTAL	COSTO SIN PATROCINIO	COSTO TOTAL SIN PATROCINIO
PRE - EVENTO								
1								
2	Alquiler de Auditorio	Hora	3	BsF. 800,00	2.400,00	2.400,00	-	-
3	Alquiler de Equipos					5.500,00	-	-
4	Micrófonos	Unidad	2	BsF. 500,00	1.000,00	/	/	/
5	Equipo de Sonido	Unidad	1	BsF. 1.000,00	1.000,00	/	/	/
6	Video Bean	Unidad	1	BsF. 2.000,00	2.000,00	/	/	/
7	Pantalla	Unidad	1	BsF. 1.500,00	1.500,00	/	/	/
PRODUCCION								
8								
9	Costos de Producción			BsF. -	-	73.605,50	-	1.105,50
10	Logo	Unidad	1	BsF. 3.000,00	3.000,00	/	/	/
11	Edición de Artes	Horas Hombre	32	BsF. 1.000,00	32.000,00	/	/	/
12	Alquiler de cámaras	Horas Hombre	15	BsF. 2.500,00	37.500,00	/	/	/
13	Transporte	Ltrs Gasolina	150	BsF. 0,97	145,50	/	145,50	/
14	Tarjetas Telefónicas	Unidad	3	BsF. 320,00	960,00	/	960,00	/
EVENTO								
15								
16	Santa Teresa			BsF. -	-	61.739,00	-	1.739,00
17	"Tu Barra Santa Teresa"	-	1	BsF. 60.000,00	60.000,00	/	-	/
18	Hielos	Bolsa	10	BsF. 80,00	800,00	/	800,00	/
19	Limonos	Kg	3	BsF. 73,00	219,00	/	219,00	/
20	Coca-Cola	Botella 2Ltrs	12	BsF. 60,00	720,00	/	720,00	/
21	Sanduchef			BsF. -	-	69.490,00	-	-
22	Sandu-Temporada	Unidad	50	BsF. 199,00	9.950,00	/	/	/
23	Sandu-Pepiado	Unidad	50	BsF. 350,00	17.500,00	/	/	/
24	Jugo de Papelón	Unidad	200	BsF. 199,00	39.800,00	/	/	/
25	Mano de Obra	Horas Hombre	32	BsF. 70,00	2.240,00	/	/	/
26	Buscarini			BsF. -	-	6.900,00	-	2.300,00
27	Ingredientes Totales	-	-	BsF. -	2.300,00	/	2.300,00	/
28	Mano de Obra	Horas Hombre	8	BsF. 575,00	4.600,00	/	-	/
29	Revista Bien Me Sabe			BsF. -	-	14.745,92	-	-
30	Revistas	Unidad	200	BsF. 70,00	14.000,00	/	-	/
31	Empaques	Unidad	200	BsF. 3,73	745,92	/	-	/
32	Dulces Delicias de Pili			BsF. -	-	12.689,30	-	689,30
33	Ingredientes Totales	-	-	BsF. -	689,30	/	689,30	/
34	Mano de Obra	Horas Hombre	8	BsF. 1.500,00	12.000,00	/	-	/
35	P.A.N.			BsF. -	-	17.000,00	-	-
36	Pulseritas	Unidad	150	BsF. 10,00	1.500,00	/	/	/
37	Bolígrafos	Unidad	100	BsF. 100,00	10.000,00	/	/	/
38	Recetarios	Unidad	10	BsF. 550,00	5.500,00	/	/	/
39	Bodegas Pomar			BsF. -	-	2.760,00	-	-
40	Sangría	Botella	12	BsF. 230,00	2.760,00	/	-	/
41	KAKAO			BsF. -	-	3.000,00	-	-
42	Bombones venezolanos	cajas	5	BsF. 600,00	3.000,00	/	-	/
43	Refrigerios para Participante			BsF. -	-	2.210,00	-	2.210,00
44	Agua	250 ml.	8	BsF. 26,25	210,00	/	210,00	/
45	Cerveza Artesanal	Botellas	2	BsF. 600,00	1.200,00	/	1.200,00	/
46	Cupcakes	Docena	1	BsF. 800,00	800,00	/	800,00	/
47	Arreglos Florales			BsF. -	-	4.700,00	-	4.700,00
48	Centro de Mesa	Unidad	1	BsF. 700,00	700,00	/	700,00	/
49	Esquineros	Unidad	2	BsF. 2.000,00	4.000,00	/	4.000,00	/
50	Costos de impresión			BsF. -	-	2.795,98	-	2.795,98
51	Pendón	Unidad	1	BsF. 1.050,00	1.050,00	/	1.050,00	/
52	Programas	Unidad	2	BsF. 120,00	239,99	/	239,99	/
53	Invitaciones	Unidad	10	BsF. 53,00	530,00	/	530,00	/
54	Tabloide	Unidad	2	BsF. 141,12	282,24	/	282,24	/
55	Gafetes	Unidad	10	BsF. 69,38	693,75	/	693,75	/
TOTAL COSTO					BsF.	279.535,70		
TOTAL COSTO PATROCINADO						BsF.	263.995,92	
TOTAL COSTO SIN PATROCINIO							BsF.	15.539,78

7.7 Logística y planificación

El día miércoles 25 de Febrero, se deberán organizar las sillas Auditorio Principal, a manera de crear más espacio. Con la colaboración del protocolo que estará conformado por estudiantado de la Universidad Monteávila, quienes se ofrecieron a colaborar con el evento sin ninguna remuneración.

Se hará uso del espacio de la Pérgola a fin de ofrecer un espacio de esparcimiento a los ponentes, se ofrecerán refrigerios y bebidas específicamente para consumo exclusivo. Las bebidas estarán conformadas por: agua, sangría Pomar y dos cervezas artesanales marca Coronarias. Se dará como refrigerio una docena de cupcakes de cambur con confitado de frutas tropicales.

A la 1:50 p.m. el Auditorio Principal deberá estar decorado con los arreglos florales ordenados, las sillas en la posición deseada y todos los equipos audiovisuales en posición.

Los equipos audiovisuales que se usarán para el evento serán: video beam, pantalla, dos (2) cornetas, dos (2) micrófonos y una laptop. Dichos equipos serán solicitados al señor Naudy García, con la excepción de la laptop que es propiedad del equipo de Migajas con Tradición.

Se obsequiará al público del evento un paquete constituido por: una revista Bien Me Sabe, un brazalete marca P.A.N., un bolígrafo marca P.A.N y un folleto de la Fundación SenoSalud. Así mismo, también se les ofrecerá un refrigerio y bebidas, el servicio estará compuesto por los servicios de los patrocinantes.

Se espera la participación sorpresa, para los invitados, de Armando Scannone.

7.8 Programa

Hora	Actividad	Descripción
2:00 pm.	Llegada de invitados	Llegada de los invitados a las instalaciones de la universidad.
2:40 pm.	Apertura del Auditorio Principal	Bienvenida de los invitados al auditorio principal.
3:00 pm.	Inicio del evento	Palabras de inicio por la Dra. Ludmila Calvo, presidenta de la Fundación SenoSalud.
3:10 pm.	Dr. Germán Carrera Damas	Historiador, ex diplomático, escritor y gastrónomo.
3:30 pm.	Chef María Elisa Römer	Miembro de Venezuela Gastronómica, directora del Centro Culinario de Caracas y del Comedor.
3:50 pm.	Intermedio	
4:05 pm.	Chef Carlos García	Chef principal de Alto Restaurante.
4:25 pm.	Claudio Nazon	Columnista, humorista y gastrónomo.
4:45 pm.	Palabras de cierre	Palabras de cierre del evento, agradecimientos e invitación al brindis.
5:00 pm.	Brindis	Brindis patrocinado por Ron Santa Teresa junto a una degustación de sabores venezolanos; cortesía de Sanduchef,

		Dulces Delicias de Pili y Buscarini Gourmet.
6:00 pm.	Fin del evento	Los invitados se retiran de las instalaciones de la universidad.

7.9 Identidad gráfica

La imagen gráfica es una pieza fundamental dentro del conglomerado que conforman al evento en su totalidad, es lo que invita al ojo del público a mirar más de cerca y tentar a su paladar a probar la experiencia de Migajas con Tradición.

7.9.1 Logotipo

A continuación se pueden apreciar las diferentes opciones para el logotipo del evento.



a.



b.



c.



d.



e.



f.

Finalmente se eligió la opción “D” por ser la más apropiada para la temática del evento. Por su simpleza, no se buscaba un logo recargado que fuese difícil de asociar o recordar.

7.9.2 Colores



#432918
C 50 M 70 Y 80 K 70
R 64 G 41 B 24



#604242
C 44 M 63 Y 51 K 53
R 96 G 67 B 66



#A48A7B
C 40 M 45 Y 50 K 5
R 164 G 138 B 123

7.9.3 Tipografías

MIGAJAS

Lane - Narrow

con tradición

Rochester

7.9.4 Artes

Se buscó que todas las artes del evento tuviesen coherencia, por esa razón se usaron los mismos elementos estéticos y gráficos.

En lo referente al recurso gráfico de la cuchara de madera se quiso reflejar en las artes algo común y cotidiano de la cocina de todo hogar venezolano.

7.9.4.1 Afiche y Pendón

Universidad Monteávila

MIGAJAS
con tradición

Dr. Germán Carrera Damas

Claudio Nazoa

Chef Carlos García

Chef María Elisa Römer

25 de Febrero 2015

De 3:00 a 6:00 pm.
Universidad Monteávila, Auditorio Principal.

A beneficio de la fundación:

senosalud

Migajas con Tradición @MigajasTradicion

Dolce bms FUNDACIÓN DOMINICANA Santa Terresa PAN Buscarini KAKAO Sweet Chef

7.9.4.2 Invitaciones para ponentes e invitados especiales

Universidad Monteávila

Te Invita

MIGAJAS
con tradición

De 3:00 a 6:00 pm.
Universidad Monteávila, Auditorio Principal.

A beneficio de la fundación:

senosalud

*Si es ponente, por favor, llegar a las 2:00 pm.

25 de Febrero 2015

Coracas, Urb. Boleíta Norte, Final de Av. Buen Pastor.

¿Cómo llegar?

Dolce bms FUNDACIÓN DOMINICANA Santa Terresa PAN Buscarini KAKAO Sweet Chef

*El croquis solo fue entregado a personas externas a la universidad.

7.9.4.3 Programación



Programación

2:00 pm.: Llegada de invitados
2:40 pm.: Apertura del Auditorio Principal
3:00 pm.: Inicio del evento, bienvenida
3:10 pm.: Dr. Germán Carrera Damas
3:30 pm.: Chef María Elisa Römer

3:50 pm.: Intermedio

4:05 pm.: Chef Carlos García
4:25 pm.: Claudio Nazoa
4:45 pm.: Palabras de cierre
5:00 pm.: Brindis
6:00 pm.: Fin del evento



7.10 Comunicación y promoción

7.10.1 Plan de medios

Se propuso desde un principio posicionar el evento en las redes sociales para lograr un mayor alcance a un menor costo. Como el evento es alusivo a la gastronomía se eligieron las redes sociales Instagram y Facebook debido a la predominancia de imágenes, porque la comida se vende con los ojos.

Ambas cuentas fueron abiertas el 20 de diciembre del año 2014.

7.10.1.1 Instagram

Hasta la fecha del 7 de marzo del año 2015 el perfil contó con cuatrocientos cuarenta y cuatro (444) seguidores, con un promedio de ciento cuarenta y ocho (148) seguidores por mes. Esta página se dedicó a publicar material visual de comida y publicaciones gráficas.



Las publicaciones más gustadas



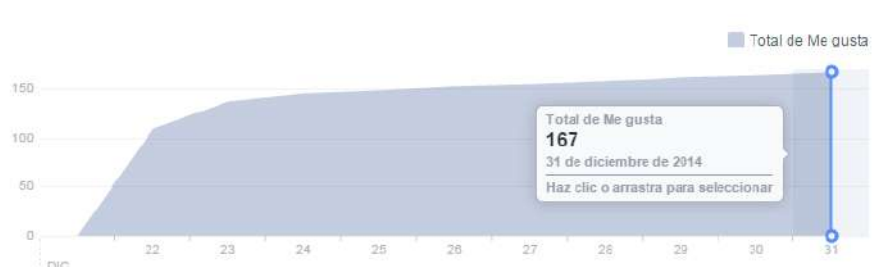


7.10.1.2 Facebook

En esta página se publicó, además de material visual de comida y publicaciones gráficas, datos acerca de la gastronomía venezolana, recetas y artículos de interés. Los datos recogidos hasta el 7 de marzo del año 2015 arrojaron los siguientes datos.

7.10.1.2.1 Diciembre

Total de “Me Gusta”



Publicación de mayor alcance

 **Migajas con Tradición** compartió la foto de El Nacional.
Publicada por Beatriz Elena Rojas [?] · 27 de diciembre de 2014 · 

¿Qué dice Scannone de nuestra #Hallaca?
Les compartimos este artículo de El Nacional para que se enteren.
¡Feliz día!



El Nacional con Manuel Martín Novoa

La hallaca según Scannone

Para el venezolano, la hallaca es algo trascendente, quizá el punto culminante de nuestra cocina. Es un símbolo de identificación col...

[Ver más](#)

159 personas alcanzadas [Promocionar publicación](#)

Ya no me gusta · [Comentar](#) · [Compartir](#) ·  11 

7.10.1.2.2 Enero

Total de “Me Gusta”



Publicación de mayor alcance

Migajas con Tradición
Publicada por Beatriz Elena Rojas | 15 de enero · Editado ·

Arepita de manteca
Pa' mamá que da la te...
Arepita de cebada
¡Pa' papá que no da nada!
Porque la arepa es la reina de nuestra cocina y excelente opción para el desayuno de hoy.
Aquí te las traemos de caraota, remolacha, zanahoria y la original; de la mano de @verofzambano
#Venezuela #Caracas #Comida #Cocina #Gastronomía #Arepa

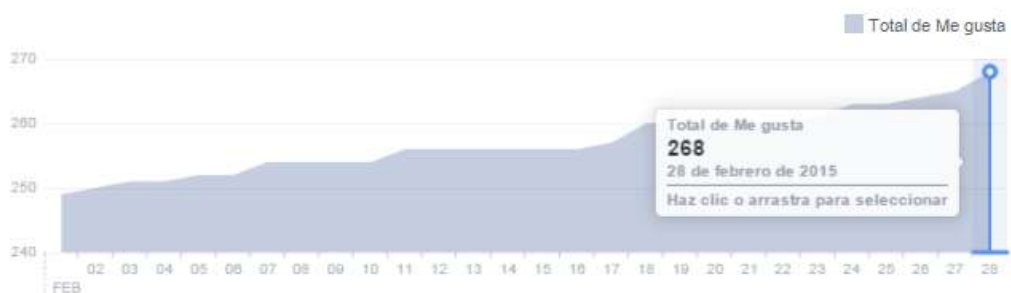


336 personas alcanzadas [Promocionar publicación](#)

Ya no me gusta · Comentar · Compartir ·  6

7.10.1.2.3 Febrero

Total de “Me Gusta”



Publicación de mayor alcance

Migajas con Tradición
Publicada por Beatriz Elena Rojas [?] · 8 de febrero a la(s) 20:25 · [?]

Este 25 de Febrero no te puedes perder a estos cuatro personajes de la gastronomía venezolana que te deleitaran con sus anécdotas y conocimientos. ¡Te estaremos esperando!

408 personas alcanzadas [Promocionar publicación](#)

Ya no me gusta · Comentar · Compartir · 16 3 2

7.10.1.2.4 Marzo

Total de “Me Gusta”



Publicación de mayor alcance



7.10.2 Promoción del evento

El punto fuerte de la promoción fue la presencia en redes sociales, la cual fue reforzada con el “repost” o “compartir” de los contenidos en distintos perfiles como Prodavinci o Bien Me Sabe.

También se reforzó lo promoción con una serie de entrevistas radiales.

*Ver anexos.

7.10.2.1 Nota de Prensa



La gastronomía no se limita a lo que comemos y cómo lo cocinamos, existe un trasfondo más profundo, y en ***Migajas con Tradición*** estamos seguros de ello.

Este Proyecto Final de Carrera, hecho por estudiantes de la Universidad Monteávila, es un coloquio que busca exponer a través de la gastronomía tradicional venezolana las experiencias y vivencias de distintos personajes del mundo culinario. Pero más allá de un compartir de historias particulares, se trata de un descubrir de nuestra propia cultura a través de lo que comemos.

Partiendo del paladar del historiador Germán Carrera Damas nos remontaremos a una Venezuela donde no existía el aceite vegetal y todo se cocinaba con manteca de cochino. La chef María Elisa Romer nos transportará a la época de oro para el cacao venezolano y nos dirá por qué Venezuela se forma de sabores inmigrantes. Con el chef Carlos García descubriremos nuestra herencia piratesca a partir del ron venezolano. Y para cerrar el humorista Claudio Nazoa nos hará reflexionar acerca de la importancia de comer, amar y bailar.

La cita es el 25 de Febrero en el Auditorio Principal de la Universidad Monteávila, de 3:00 a 6:00 pm.

Más allá de hacer un Proyecto Final de Carrera, nosotros como estudiantes y venezolanos, quisimos aportar nuestro granito de arena para una buena causa y por esa razón el evento se hará a beneficio de la **Fundación SenoSalud**. La entrada al evento será libre pero se captarán donativos para la fundación.

Este Proyecto es posible gracias a: **Dulces Delicias de Pili, Revista Bien Me Sabe, Bodegas Pomar, Ron Santa Teresa, P.A.N., Buscarini Gourmet, Kakao y Sanduchef.**

7.10.2.2 Base de datos de medios

Medio	Contacto	Teléfono
MSC Noticias	prensa@mscconsultores.net.ve	0212 419 82 18
88.1 FM Adulto Joven	Privado	0212 959 74 74
Comercio Corporativo	prensacomerciocorporativo@gmail.com	Privado
Pro Da Vinci	angel.alayon@prodavinci.com	Privado
Revista Bien Me Sabe	lv@grupo-iguanablue.com	Privado
100.5 Radio Energía	radioenergia1005@gmail.com	0243 241 10 05
Radio Continental 590 AM	Privado	0212 762 50 51

8. Evento

El día miércoles 25 de febrero, a las 7:30 de la mañana, aproximadamente, comienza la movilización para dar inicio a la preparación y montaje de Migajas con Tradición. Inicialmente el grupo se dirigió a la Asociación para el Desarrollo de Educación Especial Complementaria (ASODECO), ubicada en el Municipio Baruta, para realizar la sublimación del logo en el distintivo a utilizar por las organizadoras; se recurrió a ir a estas instalaciones debido a que el personal de dicha asociación deseó prestar colaboración con los graduandos y el proyecto a presentarse el mismo día.

Acto seguido, el grupo se dirigió, específicamente, a la floristería Decoraciones Flores De Arco C.A. para hacer el retiro de dos arreglos florales que se habían mandado hacer con antelación y concretar la segunda parte del pago. Posteriormente, éstos fueron transportados a la Universidad Monteávila donde se dejaron en custodia del personal de protocolo mientras se partía a la urbanización Macaracuay, lugar que sirvió como centro de acopio, con el fin de trasladar los cupcakes, monturas de vidrio, manteles, entre otras cosas de utilería para uso exclusivo de la decoración y catering del evento a transcurrir en horas de la tarde. Mientras tanto, parte del equipo organizador se encontraba en las instalaciones de la Universidad Monteávila a la espera del desalojo del auditorio principal donde se llevaría a cabo el proyecto, ya que previamente al evento estaba pautada una pieza teatral realizada por alumnos de la misma universidad.

Alrededor de la 1:00 pm se fue vaciado el auditorio y comienza, entonces, la distribución de las sillas y del espacio de la instalación, para el cómodo estar de los asistentes, también la disposición del equipo audiovisual (Laptop, cornetas, video beam, micrófono) en este momento el equipo de producción se percató de la ausencia de la laptop necesaria para reproducir las presentaciones de los ponentes y designan a dos personas para solventar el inconveniente; al mismo tiempo ya estaba presente todo el personal de protocolo colaborando con el equipo de producción; se dividieron en grupos los cuales se encargaron en acomodar la pérgola, donde se ubicaron refrigerios especiales para los ponentes como sangría Caroreña (Bodegas Pomar), cervezas artesanales (Coronarias), cupcakes de cambur con confitado de frutas tropicales y frutos secos; el área de entrada al auditorio donde se encontraría el personal de los refrigerios para invitados y asistentes. Antes de las 2:00 p.m. ya todo

el personal de producción se encontraba en las instalaciones haciendo los últimos arreglos (decoración de la sala, colocar los obsequios a ponentes, invitados y asistentes, entre otros).

A las 2:15 p.m. se presenta el primer ponente, chef Carlos García, se le es atendido mientras se siguen acomodando detalles como la instalación del internet en la laptop para presentación del video del chef presente y la música de fondo que fue usada como telonera (repertorio de Simón Díaz). A medida que pasa el tiempo las productoras del evento cambian de vestuario y empiezan a llegar los demás ponentes en el siguiente orden chef María Elisa Römer, historiador Dr. Germán Carrera Damas, Claudio Nazoa; a tiempo unísono llegan las representantes de la fundación SenoSalud la presidente Dra. Ludmila Calvo y Carmen Tornet, hace presencia uno de los jurados del proyecto la Lic. Nacary Flores y progresivamente fueron entrando a la sala los invitados especiales y los asistentes. Mientras procedía este tiempo, se comunica al grupo organizador que el invitado sorpresa, Armando Scannone, no podrá asistir al evento por razones de salud y se decide, en consenso con las autoridades de SenoSalud y de los ponentes, realizar el evento sin intermedio y que esta modificación sería anunciada en la bienvenida al evento.

A las 3:20 p.m. se da inicio al evento con palabras de bienvenida de parte de una de las organizadoras seguida de la presidente de la Fundación SenoSalud, donde se agradece inmensamente a la Universidad Monteávila, participantes, organizadores que han hecho posible la actividad en beneficio de la organización e inmediatamente se presenta el primer ponente, el Dr. Germán Carrera Damas que estuvo aproximadamente 30 minutos en el podio, al finalizar sube al podio la chef María Elisa Römer con una duración de 20 minutos, baja del podio y se presenta el video de preludio al chef ponente, Carlos García, el video tuvo una duración de 4 minutos con 29 segundos y la ponencia tuvo una duración de 16 minutos, finaliza y entra al podio el Sr. Claudio Nazoa que durante su ponencia, sorpresivamente, pide subir a las organizadoras y realiza un intercambio con ellas y la audiencia presente; las organizadoras proceden a bajar y el invitado termina su ponencia con una duración de 25 minutos. La Dra. Ludmila Calvo sube al podio y de manera inesperada entrega una serie de reconocimientos por parte de la fundación a todos los que hicieron posible la realización del evento, para finalizar con el coloquio una de las organizadoras sube y da las palabras de culminación e invita a todos a que pasen al pasillo a disfrutar de un

compartir patrocinado por Ron Santa Teresa, Sanduchef, Buscarini Gourmet y Dulces Delicias de Pili.

Mientras que el evento transcurre el personal de protocolo ayuda con la organización y montaje de los diferentes refrigerios a ofrecer al culminar el evento, tales como Cuba Libre, Papelón con limón; sándwich de reina pepiada, sándwich de asado negro, mini arepas de maíz pilado rellenas con reina pepiada, mini cachapas con queso guayanés, cupcakes de sabores surtidos.

A las 7:00 p.m. se da fin a todo el evento y se procede a acomodar y limpiar todas las instalaciones que fueron otorgadas por la Universidad Monteávila, como también a colaborar con el desmantelamiento de la barra de ron Santa Teresa y la mesa de Dulces Delicias de Pili.

9. Post-Evento

El método utilizado para medir la asistencia al evento fue el material fotográfico tomado el día de su realización.

Tras analizar el material fotográfico se calculó un número de asistentes al evento entre 75 y 110 personas, dando un promedio 93 personas.

*Ver CD adjunto.

10. Conclusiones

Migajas con tradición es un proyecto que abarcó un tema específico que a medida que se fue desarrollando se le encontró un trasfondo más allá del esperado. Las migajas, para algunos, son esas sobras que nadie quiere, que se avergüenza de dejarlas, entonces, las sacude al piso y se olvidan de ellas más no se dan cuenta que eso que están botando, en algún momento, fue necesario para la creación de aquello que se comieron con tanto gusto; de igual forma sucede con la cultura e identidad del venezolano, se formó, se estableció y a eso de los años 50 empezó a olvidarse como contó Armando Scannone y no solo se olvidó, se le agarró idea a pertenecer a la patria venezolana. La comida, como se ha recalcado en todo el proyecto, forma parte de lo que es la cultura de cualquier país, su gastronomía puede diferenciar a unos de los otros, tanto así que en un mismo país puede distinguir sus regiones. Lo bonito de la gastronomía es que logra unir a un grupo de gente, ya sea para cocinar, degustar, alimentarse y hasta simplemente conversar pero aquello que ha hecho a la gastronomía, cultura se ha ido olvidando en las tierras venezolanas, lo propio ha ido perdiendo valor de forma que, como dice la chef María Elisa Römer hay comidas que eran tradicionales como “El Negro en camisa” y actualmente casi todo el mundo las desconoce pero si saben lo que es un “Brownie” que no tiene nada propio de Venezuela, con este ejemplo se percibe como se ha perdido parte de la identidad de la cultura gastronómica venezolana.

Se pretendía, a través del evento hacerle recordar a cada persona a que olía la casa de sus abuelitas, a que sabía ese mondongo de la tía o hasta a pensar cual era ese ingrediente secreto que la suegra le pone al arroz que, indiscutiblemente, tenía aires de que un ají dulce paso por allí. Los ponentes hicieron su trabajo e hicieron memorar a los presentes aquellos tiempos donde la comida tradicional era más que un recuerdo, era la comida en familia de los domingos donde no faltaba el casabe y todos se reunían para ser cada vez más venezolanos.

Los asistentes al evento, tras conversar con ellos, entendieron el mensaje, Venezuela tiene mucho para dar, hay que recuperar lo extraviado en el tiempo por lo complicado que ha sido el trascurso del mismo, pero debemos recordar, como dice el chef Carlos García, que Venezuela puede saber a cacao crudo, amargo, pero si se trabaja puede ser dulce.

Parte del trabajo para mejorar proviene del interés de los individuos en rescatar lo que los hace tan únicos, parte de ello es sumar en la sociedad y se quiso demostrar con la presencia de la Fundación SenoSalud durante toda la producción del evento. La universidad Monteávila no solo nos enseñó a ser buenos profesionales sino a ser personas de bien. Durante el evento, el Sr. Claudio Nazoa, pidió que por favor las organizadoras subieran para que explicarán que tenía que ver la fundación con la gastronomía y se logró dar a entender que no hace falta un motivo para ayudar mientras se quiera hacer de verdad.

Se recomienda para proyectos próximos que al momento de elegir los horarios y el día del evento se debe tener en cuenta el target ya que los horarios después de las 5:00pm, en día de semana, son recomendables si el público al que va dirigido el proyecto es para estudiantes y/o trabajadores, también dependerá de la capacidad y para cuantas personas está estimado. En el caso de Migajas con Tradición había capacidad para, máximo, 120 personas y la entrada era libre, el horario fue de 3:00 p.m. a 6:00 p.m.; la asistencia fue de 75 a 110 personas.

Al equipo de trabajo le parece que, tras la finalización del evento, es necesario instaurar una cátedra tanto de gastronomía, para incentivar lo que es la cultura y la identidad del país como de producción de eventos porque sería una forma de generar conocimientos específicos del tema y herramientas para lograr eventos de calidad.

Migajas con tradición deja, con un humilde evento, las ganas de continuar con este proyecto para que en un futuro se logré, mediante diferentes medios, ir recuperando la herencia venezolana a la que todos tiene acceso, donde la mejor comida no es la más costosa sino la que te hace evocar el mejor de los recuerdos.

11. Referencias Bibliográficas

1. Ambrose & Harris. (2005). Color. España: Parramón.
2. Ambrose & Harris. (2005). Imagen. España: Parramón.
3. Gherardi ,E.. (2000). Cómo hacer eventos exitosos. Guía completa para organizar congresos, seminarios, conferencias, convenciones y reuniones especiales. Caracas: Cec,sa.
4. Flitman,J.. (1997). Eventos y exposiciones, una organización exitosa. México: Mcgraw-Hill interamericana editores, sa de C.V.
5. Peña, D. (2004). Congresos, convenciones y reuniones. México: Tillas.

Páginas Web

1. <http://sobreconceptos.com/gastronomia#ixzz3TYxdV6TQ>
Consulta realizada el 22 de febrero del 2015.
2. <https://caracasciudaddesabores.wordpress.com/2013/04/12/origenes-de-la-gastronomia-venezolana/>
Consulta realizada el 22 de febrero del 2015.
3. <https://sites.google.com/site/venezuelaplus/gastronomia/historia-de-la-comida-venezolana>
Consulta realizada el 28 de febrero del 2015.
4. <http://definicion.de/conciencia-social/#ixzz3Tehk2Ibk>
Consulta realizada el 3 de marzo del 2015.
5. <http://institutoculinariodecaracas.com/>
Consulta realizada el 4 de marzo del 2015.
6. <http://altorestaurante.com/espanol/>
Consulta realizada el 4 de marzo del 2015.
7. <http://www.tugastronomia.com/detalle/8-190-16687/centro-de-estudios-gastron-micos-cega.html>
Consulta realizada el 4 de marzo del 2015.
8. <http://tiempogourmet.blogspot.com/2008/08/el-cega-ofrece-curso-de-especializacin.html>
Consulta realizada el 5 de marzo del 2015.
9. <http://elestimulo.com/bienmesabe/>
Consulta realizada el 5 de marzo del 2015.

10. <http://edgarleal.com/>
Consulta realizada el 5 de marzo del 2015.
11. <http://facebook.com/buscarinigourmet?ref=ts&fref=ts>
Consulta realizada el 6 de marzo del 2015.
12. <http://www.miropopic.com/>
Consulta realizada el 7 de marzo del 2015.
13. <http://www.centroestudiosgastronomicos.org/>
Consulta realizada el 7 de marzo del 2015.
14. <http://www.antropologiadelossabores.com/index.php?lang=es>
Consulta realizada el 7 de marzo del 2015.
15. <http://www.rae.es/>
Consulta realizada el 7 de marzo del 2015.
16. <http://curiosidadesgourmet.blogspot.com/2012/06/que-es-la-gastrosofia-quien-la.html>
Consulta realizada el 8 de marzo del 2015.
17. <http://ronsantateresa.com/>
Consulta realizada el 12 de diciembre del 2014.
18. <http://sanduchef.com>
Consulta realizada el 12 de diciembre del 2014.
19. <http://empresaspolar.com>
Consulta realizada el 12 de diciembre del 2014.
20. <http://kakovenezuela.com>
Consulta realizada el 12 de diciembre del 2014.

PFC consultados

1. Rodríguez, Luany. (2009). El sabor Venezolano, desde la mirada de los chefs venezolanos. Tutor: Ocarina Castillo.
2. Castillo, Ocarina. (2007). La gastronomía desde la academia. Tutor: Profesores titulares de la Universidad Central de Venezuela.
3. Torres, Carlos y López, Cristina (2014). Ensayo y exposición fotografía areparte distintas visiones de un plato.
4. Brito, Verónica y Robles, María Corina (2014). Diseño de un evento para el lanzamiento de la metodología de trabajo Nestle Continuous Excellence (NCE)

para los colaboradores de la unidad Ventas y Alimentos & Bebidas Región
Capital de Nestle Venezuela S.A. Tutor: Mariana Moreno

Anexos

MSC Noticias, martes 10 de febrero de 2015.

www.mscnoticias.com.ve/2015/02/migajas-con-tradicion-a-beneficio-de-senosalud/

MIGAJAS CON TRADICIÓN A BENEFICIO DE SENOSALUD

El Mejor Centro de Convenciones de la Ciudad para Negocios, Reuniones, Simposios, Eventos, Conferencias, Seminarios, Talleres, etc.

25 de Febrero 2015

De 3:00 a 6:00 PM
Universidad Monteávila, Auditorio Principal

A beneficio de la fundación: **senosalud**

Participación de: Dr. Germán Carrera Damas, Claudio Nazoa, Chef Carlos García, Chef María Elsa Romer.

Logos de patrocinadores: Dulces Delicias de Pili, Revista Bien Me Sabé, Bodegas Pomar, Ron Santa Teresa, P.A.N., Buscarini Gourmet, Kakao y SanduChef.

www.mscnoticias.com.ve/2015/02/migajas-con-tradicion-a-beneficio-de-senosalud/

A beneficio de la fundación:

Migajas con Tradición | senosalud | @MigajasTradicion

Dulces Delicias de Pili | bms | P.A.N. | Santa Teresa | P.A.N. | Buscarini Gourmet | KAKAO | SANDUCHEF

La gastronomía no se limita a lo que comemos y cómo lo cocinamos, existe un trasfondo más profundo, y en Migajas con Tradición estamos seguros de ello.

Este Proyecto Final de Carrera, hecho por estudiantes de la Universidad Monteávila, es una charla exposición que busca exponer a través de la gastronomía tradicional venezolana las experiencias y vivencias de distintos exponentes del mundo culinario. Pero más allá de un compartir de historias particulares, se trata de un descubrir de nuestra propia cultura a través de lo que comemos.

Partiendo del paladar del historiador Germán Carrera Damas nos remontaremos a una Venezuela donde no existía el aceite vegetal y todo se cocinaba con manteca de cochino. La chef María Elsa Romer nos transportará a la época de oro para el cacao venezolano y nos dirá por qué Venezuela se forma de sabores inmigrantes. Con el chef Carlos García descubriremos nuestra herencia piratesca a partir del ron venezolano. Y para cerrar el humorista Claudio Nazoa nos hará reflexionar acerca de la importancia de comer, amar y bailar.

La cita es el 25 de Febrero en el Auditorio Principal de la Universidad Monteávila, de 3:00 a 6:00 pm.

Más allá de hacer un Proyecto Final de Carrera, nosotros como estudiantes y venezolanos, quisimos aportar nuestro granito de arena para una buena causa y por esa razón el evento se hará a beneficio de la Fundación SenoSalud. La entrada al evento será libre pero se captarán donativos para la fundación.

Este Proyecto es posible gracias a: Dulces Delicias de Pili, Revista Bien Me Sabé, Bodegas Pomar, Ron Santa Teresa, P.A.N., Buscarini Gourmet, Kakao y SanduChef.

<http://www.mscnoticias.com.ve/2015/02/migajas-con-tradicion-a-beneficio-de-senosalud/>


Vibra Sibarita en 88.1 Adulto Joven, viernes 13 de febrero 2015.



Vibra Sibarita
@VibraSibarita

Los Placeres de la Vida ▶ Gastronomía | Cultura | Marcas | Cine/Teatro | Moda RSE | Conducido por Luciano @pressato
Viernes 2 a 3pm - 88.1 FM
[@AdultoJovenfm](#)

📍 Caracas, Venezuela
88punto1fm.com



MIGAJAS
con tradición

Dr. Germán Carrera Damas
Claudio Nazoa
Chef Carlos García
Chef María Elisa Römer

25 de Febrero 2015
De 3:00 a 6:00 pm.
Universidad Montevideo, Auditorio Principal.
A beneficio de la fundación:

Migajas con tradición | senosalud | Migajascontradición

bms | IP | santa teresa | PAN | Buscartini | KAKAO | P&G



Vibra Sibarita @VibraSibarita · Feb 13

También conversaremos con un proyecto universitario de la @Montevideo #MigajasConTradición para apoyar a @Senosalud

🔁 1 ⭐ 1 ⋮

Comercio Corporativo, martes 17 de febrero de 2015.

#ComercioCorporativo #AgenciaDeNoticias Integrados a todas las #RedesSociales

buscar





FEB 18 La Orquesta Raga tiñe la mente de color a partir de febrero

"Sandy, Kendry y Alex estarán de promoción nacional e internacional con el tema "Al Paso" y traerán un dramático juvenil para este 2015"



FEB 18 CON NUEVOS RETOS Y GRANDES LOGROS, SEGUROS LA VITALICIA COMIENZA EL 2015 APOSTANDO AL PAÍS



FEB 16 MercadoLibre enamora con sus Tiendas Oficiales

En el mes del amor y la amistad

Con el lanzamiento de esta nueva sección.



FEB 17 Migajas con Tradición a beneficio de Senosalud

La gastronomía no se limita a lo que comemos y cómo lo cocinamos, existe un trasfondo más profundo, y en Migajas con



< > g+1 T

FEB 17 Migajas con Tradición a beneficio de Senosalud



La gastronomía no se limita a lo que comemos y cómo lo cocinamos, existe un trasfondo más profundo, y en *Migajas con Tradición* estamos seguros de ello.

Este Proyecto Final de Carrera, hecho por estudiantes de la Universidad Monteávila, es una charla exposición que busca exponer a través de la gastronomía tradicional venezolana las experiencias y vivencias de distintos exponentes del mundo culinario. Pero más allá de un compartir de historias particulares, se trata de un descubrir de nuestra propia cultura a través de lo que comemos.

Partiendo del paladar del historiador Germán Carrera Damas nos remontaremos a una Venezuela donde no existía el aceite vegetal y todo se cocinaba con manteca de cochino. La chef María Elisa Romer nos transportará a la época de oro para el cacao venezolano y nos dirá por qué Venezuela se forma de sabores inmigrantes. Con el chef Carlos García descubriremos nuestra herencia piratesca a partir del ron venezolano. Y para cerrar el humorista Claudio Nazona nos hará reflexionar acerca de la importancia de comer, amar y bailar.

La cita es el 25 de Febrero en el Auditorio Principal de la Universidad Monteávila, de 3:00 a 6:00 pm.

Más allá de hacer un Proyecto Final de Carrera, nosotros como estudiantes y venezolanos, quisimos aportar nuestro granito de arena para una buena causa y por esa razón el evento se hará a beneficio de la Fundación SenoSalud. La entrada al evento será libre pero se captarán donativos para la fundación.

Este Proyecto es posible gracias a: Dulces Delicias de Pili, Revista Bien Me Sabe, Bodegas Pomar, Ron Santa Teresa, P.A.N., Buscarini Gourmet, Kakao y SanduChef.

Publicado 2 days ago por Dario Ascanio Negron

g+1 T Tweet 0 Me gusta 7

<http://comerciocorporativo.blogspot.com/2015/02/migajas-con-tradicion-beneficio-de.html>

Prodavinci, martes 17 de febrero de 2015.

PRODAVINCI

HOME ACTUALIDAD CIUDAD ECONOMÍA Y NEGOCIOS ARTES CIENCIA Y TECNOLOGÍA VIVIR BLOGS

Vivir Imprimir Guardar en pdf

Migajas con tradición: una tesis de grado diferente #MonitorProDaVinci

Por #MonitorProDaVinci | 17 de febrero, 2015

Compartir 24 Comentarios 1 Twitter 74 8-1 2 LinkedIn 5



Un grupo de alumnas de la Universidad Monteávila ha decidido realizar un proyecto de grado muy original para optar al título de licenciadas en Comunicación Social. Se trata de *Migajas con Tradición*. Una tesis que busca exponer lo mejor de la cultura e identidad venezolana a través de un evento gastronómico. Entienden las cuatro tesisistas, Beatriz Elena Rojas, Nena Agudelo, Karen Blanco y Ariana Martínez, que la gastronomía es la mayor expresión cultural de un pueblo, es un factor unificador, y en el caso de nuestro país quisimos exponer su identidad alimentaria.

¿En qué consiste la dinámica del evento?

El programa culminará en una charla expositora de la gastronomía venezolana, durante la cual se descubrirán los sabores que identifican a Venezuela, partiendo del paladar de distintos exponentes del mundo culinario.

Quisieron las estudiantes que el evento fuese integral, vale decir, que no solo contara con la figura del chef, sino que también agregara el punto de vista del historiador y el del gastrónomo. Así se podría obtener una visión integral de nuestra identidad alimentaria. Para ello han invitado a un equipo de ponentes de lujo: el doctor Germán Carrera Damas, la chef María Elisa Romer, del Instituto Culinario de Caracas, el reconocido chef internacional Carlos García, del restaurante Alto y el humorista Claudio Nazoa.

El historiador Germán Carrera Damas remontará a los asistentes a una Venezuela donde no existía el aceite vegetal y todo se cocinaba con manteca de cochino. La chef María Elisa Romer conducirá a la época de oro del cacao venezolano y explicará por qué Venezuela se forma de sabores inmigrantes. De la mano de Carlos García los presentes evocarán el tiempo de los bucaneros, a partir del ron venezolano. Y para cerrar, el humorista Claudio Nazoa hará reflexionar acerca de la importancia de comer, amar y bailar.

Para este grupo de inquietas enamoradas del arte de los fogones, la cocina venezolana se forma a partir de la combinación de nuestras cocinas regionales. Por ello quisieron abarcar lo que se come en todos los rincones del país con un solo nombre.

"Cuando te sirves de patacones zulianos con un tanto de naíboa de Barlovento, algo de morcilla carapenera y de hallacas a la manera de Caracas; las "migajas" de cada cocina regional dan como resultado el panorama completo de la cocina venezolana", afirma Beatriz Rojas. "Queremos crear un precedente. La cultura venezolana tiene un alto potencial para la exportación y debemos tenerla presente y afirmarla ante las futuras generaciones. Creemos que es importante saber quiénes somos para saber dónde vamos".

La cita es el 25 de febrero en el auditorium principal de la Universidad Monteávila a las 3 de la tarde, y el evento se estará realizando a beneficio de SenoSalud. El grupo de tesisistas realizó el año pasado hicimos su servicio comunitario en dicha fundación, nos enamoramos de la causa del lazo rosa, y queremos seguir apoyando.

<http://prodavinci.com/2015/02/17/vivir/migajas-con-tradicion-una-tesis-de-grado-diferente-monitorprodavinci/>

— EVENTOS

Migajas con Tradición y el comer en Venezuela



18/02/2015

BIENMESABE @bienmesabe_

CHEF | COCINA VENEZOLANA |

Síguenos <



bms*

elestimulo.com/bienmesabe/migajas-con-tradicion-y-el-comer-en-venezuela/

La gastronomía no se limita a lo que comemos y cómo lo cocinamos. Existe un trasfondo más profundo y en el proyecto **Migajas con Tradición** están seguros de ello

Este proyecto final de carrera, elaborado por estudiantes de la Universidad Monteávila, es una charla-exposición que busca exponer, a través de la gastronomía tradicional venezolana, las experiencias y vivencias de distintos exponentes del mundo culinario. Más allá de compartir historias particulares, se trata de descubrir nuestra propia cultura a través de lo que comemos.

Partiendo del paladar del historiador Germán Carrera Damas, **Migajas con Tradición** se remonta a una Venezuela donde no existía el aceite vegetal y todo se cocinaba con manteca de cochino. La *chef* María Elisa Romer transportará a los asistentes a la época de oro del cacao venezolano y explicará por qué Venezuela se formó de sabores inmigrantes.

Con el *chef* Carlos García los interesados descubrirán la herencia piratesca a partir del ron venezolano. Y para cerrar, el humorista Claudio Nazo, invitará a la reflexión acerca de la importancia de comer, amar y bailar.

La cita es el **25 de febrero** en el **Auditorio Principal de la Universidad Monteávila**, de **3:00 a 6:00 pm**.

Más allá de hacer un proyecto final de carrera, los organizadores en calidad de estudiantes y venezolanos, quieren aportar su granito de arena por una buena causa y por esa razón el evento se hará a beneficio de la **Fundación Seno Salud**. La entrada al evento será libre pero se captarán donativos para la fundación.



<http://elestimulo.com/bienmesabe/migajas-con-tradicion-y-el-comer-en-venezuela/>

Planeta Tierra por 100.5 Radio Energía, miércoles 18 de febrero de 2015.



The image shows a screenshot of the Twitter profile for 'Energía 100.5 fm'. The profile picture is a vintage-style microphone. The header shows statistics: 3,151 tweets, 1,153 following, 1,410 followers, and 14 favorites. The bio describes the station as being based in Maracay, Venezuela, and mentions its focus on contemporary adult music. A tweet from the station is visible, mentioning a conversation with @cmartiradonna. Below it, a retweet from @Senosalud is shown, thanking @cmartiradonna and @energia1005 for supporting a project for @Senosalud.

Energía 100.5 fm
@energia1005

Estación de Radio establecida en la ciudad de Maracay, Estado Aragua para el adulto contemporáneo del mundo amante de la buena música y los sonidos inolvidables

VENEZUELA
radioenergia1005.com
Joined January 2010

TWEETS 3,151 FOLLOWING 1,153 FOLLOWERS 1,410 FAVORITES 14

Tweets Tweets & replies Photos & videos

Energía 100.5 fm @energia1005 · 12h
Licdo. Manuel Piñate jefe del DOBE del Politecnico Santiago Mariño conversa con @cmartiradonna en PT... [instagram.com/p/zTUFLhdS5/](https://www.instagram.com/p/zTUFLhdS5/)

Energía 100.5 fm retweeted
Senosalud @Senosalud · 17h
Gracias a @cmartiradonna de @energia1005 por apoyar el proyecto Migajas con Tradición a beneficio de @Senosalud

[Tweet to Energía 100.5 fm](#)

Rompiendo Esquemas por Radio Continental 590 AM, viernes 20 de febrero de 2015.



RompiendoEsquemas
@RompiendoEsque1

Programa Radial en el Circuito
Continente a nivel nacional Lunes a
viernes de 7 a 9 am con Roberto Ruiz
Tovar

📍 Caracas, Venezuela
🔗 elmusicero.net
🕒 Joined October 2011



MIGAJAS
con tradición

Dr. Germán Carrera Damas
Claudio Nazoa
Chef Carlos García
Chef María Elisa Römer

25 de Febrero 2015
De 3:00 a 6:00 pm.
Universidad Monteávila, Auditorio Principal.

A beneficio de la fundación:

📌 Migajas con tradición 📺 senosalud 📱 @MigajasTradicion

Logos of sponsors: BMS, FP, Santa Terresa, PAN, Buscarini, KAKAO, and others.

 **RompiendoEsquemas** @RompiendoEsque1 · 3h
Beatriz Rojas de la Univ Monteavila invita "Migajas con Tradición"
miércoles 25F de 3a6pm @RobertRuizTovar

🔄 5 ⭐ 1 ⋮

Redes sociales CEUMA, domingo 18 de enero de 2015.

 **Ceuma Universidad Monteávila**
18 de enero · Editado · 🗨

MIGAJAS CON TRADICIÓN será un conversatorio acerca de la gastronomía tradicional venezolana. Tratará de descubrir no solo los sabores que identifican a Venezuela sino también saber qué identifica al pueblo de Venezuela, a través del paladar de varios personajes del mundo culinario.

Descube más de esta propuesta a través de
<https://www.facebook.com/pages/Migajas-con-Tradici%C3%B3n/1532452837034895?ref=bookmarks>
Así como también podrán seguir paso a paso en Instagram a @Mig...
Ver más



Migajas con Tradición
Alimentos/bebidas · 269 Me gusta

Te gusta ▼

Ya no me gusta · Comentar

A Karen Blanco, Ana Díaz, Valentina Perez y a ti les gusta esto.

Escribe un comentario...



Migajas con Tradición
Food/Beverages

 **ceumonteavila** Le sigues
Hace 2 meses
MIGAJAS CON TRADICIÓN Descubre los sabores de Venezuela a través de su gastronomía tradicional.
Instagram: @migajastradicion
Facebook: Migajas con Tradición

A migajastradicion, macoroldan, lucistheway y 9 personas más les gusta esto.

 migajastradicion
Gracias por su apoyo ▼

 migajastradicion
<https://m.facebook.com/profile.php?id=1532452837034895>

Deja un comentario...

Instagram CEUMA, martes 24 de febrero de 2015.



Universidad Monteavila

Te Invita

MIGAJAS con tradición

De 3:00 a 6:00 pm.
Universidad Monteavila, Auditorio Principal.
A beneficio de la fundación:

senosalud

*Si es ponente, por favor, llegar a las 2:00 pm

25 de Febrero 2015

bms, PIDECA, Santa Teresa, PAN, Buscarini, KAKAO

ceumonteavila
Hace 2 semanas
Apoyemos a nuestros umaistas en sus tesis. Asisten!
@migajastradicion

A josmejosome, maryberz, mauriziocg115 y 28 personas más les gusta esto.

ariannaisabelm
@nena_agudelo @bearjos03 @krenb85

Deja un comentario...

Instagram Recomendado, viernes 27 de febrero de 2015.



recomendao
Hace 6 días
El sabor de Venezuela para @carlosgarciareq
#Venezuela #Caracas #Comida #Cocina #Gastronomia
#FamiliaAlto #Cacao
By @migajastradicion

A multniveleamerica, yelbrow, rusiros y 41 personas más les gusta esto.

monicamontanesc
genial @carlosgarciareq @migajastradicion
@recomendao

"Venezuela me sabe a cacao crudo.
Amargo, pero sí se trabaja es dulce."
Chef Carlos García

@migajastradicion
MIGAJAS PhotoRepost

Deja un comentario...

Instagram Publicidad Mundo, domingo 25 de enero de 2015.



publicidadmundo Seguir

Hace 1 mes

@migajastradicion "Bariovento, Bariovento, Tierra ardiente y del tambor". La #Naiboa se hace a partir de la masa de casabe; agregándole papetón, queso blanco rallado y semillas de anís.

Es típico de #Bariovento y de la Costa Oriental del país.

#Venezuela #Caracas #Comida #Cocina

A pinceiadasyagomes, honeysgourmet, tonysombra24k y 3 personas más les gusta esto.

Deja un comentario...

migajastradicion



publicidadmundo Seguir

Hace 1 mes

@migajastradicion ¡Feliz Domingo!
Siempre comienza el día con una sonrisa y terminará igual.


Conserva de plátano para secarte una sonrisa

#Venezuela #Caracas #Comida #Cocina
#Gastronomia #DulceCrisol #LunesDulce #Lunes

A tonysombra24k y ____dannn les gusta esto.

Deja un comentario...

migajastradicion



publicidadmundo Seguir

Hace 1 mes

@migajastradicion Hoy tuvimos el privilegio de compartir con la #FamiliaAlto ¡Gracias por todo!

Muchas más sorpresas vienen en camino.



#Venezuela #Caracas #Comida #Cocina #Gastronomia
#Alto #AltoRestaurante @restaurantalto
@carlosgarciareq

A restaurantalto, creacionespandapochaca, canelasca_party y 4 personas más les gusta esto.

Deja un comentario...

migajastradicion



  migajastradicion

 **publicidadmundo** Seguir

Hace 1 mes
@migajastradicion Paseando por el Mercado de Chacao vimos estas bellezas coloridas.

#Venezuela #Caracas #Comida #Cocina #Gastronomia #Aji #AjíDulce #Colores

👤 pilarbracho82 detododg dkgococacola y 3 personas más les gusta esto.

Dejá un comentario...

Acuerdo de patrocinio Ron Santa Teresa



Acuerdo de Patrocinio de C.A. Ron Santa Teresa

Yo, _____ (en adelante El Cliente) portador de la cédula de identidad número _____, representante del evento _____, declaro total conformidad con los puntos presentados a continuación para garantizar un proceso transparente y formal entre C.A. Ron Santa Teresa (en adelante La Marca) y el evento en cuestión.

1. La información suministrada por El Cliente en la Planilla Virtual es real y fidedigna.
2. El Cliente aprueba en total conformidad el Plan de Patrocinio presentado por La Marca.
3. El Cliente debe cumplir, sin excepciones, con las contraprestaciones que han sido acordadas en total conformidad con La Marca.
4. Mantener en todo momento una relación clara y directa entre El Cliente y La Marca.
5. El Cliente debe informar de todos los detalles del evento en los cuales se pueda ver involucrada La Marca.
6. Cualquier duda o información debe ser enviada por correo electrónico directamente a La Marca, evitando la participación de terceros.
7. El Cliente debe cumplir con la entrega puntual de los insumos al equipo de bartenders de La Marca, si el caso aplica, para que preparen la barra del evento.
8. El trato con el equipo de trabajo de La Marca (representantes, bartenders, personal de barra, invitados y demás personal) debe ser en todo momento respetuoso.
9. Cualquier inconveniente o malestar con cualquier persona enviada por La Marca debe ser informado directamente a sus representantes y no con el trabajador en cuestión (bartenders, personal de barra, invitados o demás personal).
10. Un día después de realizarse el evento todo el producto restante debe ser regresado a La Marca.
11. Los 5 días hábiles posteriores al evento, El Cliente enviará a La Marca un soporte fotográfico donde se evidencie la participación de sus productos y servicios y presencia en la contraprestación.
12. En caso de que el evento sea cancelado, El Cliente deberá regresar inmediatamente a La Marca todo el producto que se haya entregado.
13. En el caso de presentarse un cambio en la fecha del evento, El Cliente debe regresar inmediatamente a La Marca todo el producto entregado y se evaluará nuevamente el patrocinio para fecha acordada.
14. El no cumplimiento por parte de El Cliente de alguna de estos puntos originará la cancelación del patrocinio otorgado por La Marca.
15. El Cliente exonera de responsabilidad y renuncia a reclamar a La Marca, a sus compañías, empresas filiales, directores y empleados por cualquier situación irregular durante el evento.



Pulgar derecho



Pulgar izquierdo

El Cliente

Nombre:

Fecha:

La Marca

Nombre:

Fecha:



Plan de Patrocinio

El Plan de Patrocinio que La Marca otorga a El Cliente para el evento es el siguiente:

- 1 Caja de Ron Gran Reserva.
- 1 Caja de Ron Linaje.
- 1 Caja de Ron 1796.
- 1 Barra.
- 2 Bartenders.
- 300 Vasos de la marca.

Los insumos que El Cliente debe entregar para garantizar un excelente servicio son los siguientes:

- 24 litros de Coca-Cola.
- 1,58 kgs de limón.
- 8 bolsas de hielo

Cotraprestaciones ofrecidas por El Cliente a La Marca:

- Menciones a la cuenta Ron Santa Teresa en Facebook.
- Menciones a la cuenta @ronsantateresa en Twitter.
- Menciones a la cuenta @ronstateresa en Instagram.



Pulgar derecho



Pulgar izquierdo

El Cliente
Nombre:

Fecha:

La Marca
Nombre:
Fecha:

Comprobante de retiro Bodegas Pomar

Re: Patrocinio Sangría . Universidad Monteavila Recibidos x

 **michelle.pena@empresas-polar.com** 3 de feb. (hace 1 día) ☆ ↶ ▾
para mí, Hanoi.Caricote ▾

Hola Arianna buen día,

Con gusto les apoyamos, la marca estará aportándoles según lo conversado 2 cajas de Sangría Caroreña regular.
En la siguiente dirección

Dirección: Urb. Los Cortijos de Lourdes, Edif. Fundación Empresas Polar. PB. Punto de referencia: bajando por La Croccante.
Horario: 9 am 11:30 y 2:00 a 4pm
Teléfonos: 0212-2028909/8907.
Contacto: Hanoi Caricote

Hanoicita, por favor si puedes apoyarnos con la entrega de 2 cajas de caroreña
Este producto debe ser cargado en
PM-15-VI-SAN-M004-006 / Cuenta: 627201

Entregar a la Srta Arianna Isabel Martínez.
Arianna deben llevar impreso el presente correo para el retiro del donativo, dicho retiro lo puede hacer en la siguiente dirección

Saludos
Michelle A Peña
Mercadeo Sangría Caroreña
Cervecería Polar C.A
Telf. 0212-2023670
Cel. 0424-1693183

Carta se solicitud de participación a SenoSalud.



Señores SenoSalud:

Nos dirigimos a ustedes, con un cordial saludo. La presente tiene como motivo principal pedirles formar parte de nuestro Proyecto Final de Carrera en el cual presentaremos un evento gastronómico que lleva por nombre “Migajas con Tradición”, serán una serie de charlas/exposiciones que contarán con cuatro o seis exponentes de renombre que se encargaran de llenarnos con sus conocimientos sobre la comida tradicional de nuestro país. Se pretende, que uno de los fines de nuestro Proyecto sea dejar algo más que conocimientos de interés sino también dejar un granito de arena, llevado a cabo con una buena acción, en la sociedad. Es aquí donde entraría la participación de SenoSalud como organización, deseáramos poder realizar el evento en su nombre con el fin de que a través de nuestras redes sociales y promoción del evento logren alcanzar y llegar a más personas, hacerles mayor publicidad como organización, adquirir donaciones y patrocinio que a su vez colaborarán con la realización del evento.

Pensamos en SenoSalud ya que creamos un vínculo, con ustedes, el día que empezamos a realizar nuestro servicio comunitario con la organización, durante el período académico 2013-2014. Dentro de los valores de la Universidad Monteávila encontramos

- Reconocimiento de la eminente dignidad de la persona humana
- Promoción de la unidad de vida
- Búsqueda y práctica del bien
- Convivencia afectuosa que deriva del conocerse y servirse mutuamente

Y creemos que contar con ustedes es parte de lo que seremos cuando nos graduemos y estos valores representan lo que ustedes hacen y lo que nosotros somos.

Esperando una respuesta afirmativa,

Agradecidas,

Nena Agudelo, Karen Blanco, Arianna Martínez y Beatriz Rojas.

Entrevista a Claudio Nazoa

¿Cuáles fueron tus experiencias con la comida venezolana? Algún recuerdo de la infancia de nuestra comida y la cultura

Yo, en lo personal, vengo de una familia con mucho arraigo culinario venezolano gracias a mi madre que aún vive y tiene 94 años, es una persona que sembró en nuestra familia esa pasión por la cocina, de hecho mi hijo mayor es chef en Francia (Toulouse), mi sobrina es graduada en genética vegetal pero lo dejo a un lado y tiene un restaurante en la costa sur de Francia y Sumito Estévez es mi sobrino. ¿Qué pasó en esa familia, hay algo extraño?, todo eso es la influencia positiva de mi madre que nos crió dentro de un ambiente culinario sin dinero, eso es lo más importante, yo me acuerdo que en mi familia nunca tuvimos dinero, pero yo siempre decía que éramos millonarios debido a que nunca la pasamos mal a pesar de que no habían cosas, mi mamá hacía milagros abriendo la nevera y ahí sacaba: un tomate, una cebolla, un pedacito de carne y al final quedaba una cosa maravillosa. Ahí aprendí que para cocinar bien no hay que ser de verdad millonario, lo que hay que tener es imaginación y ponerle cariño y amor a lo que hagas.

Les doy un consejo a las personas que cocinan y dicen que les da flojera cocinar, eso no tiene nada de malo pero que no obliguen a las personas a comerse algo hecho de mala manera pues cuando se está de mal humor tampoco se puede cocinar. Como te digo yo tenía grandes recuerdos de reuniones familiares, que todavía las tenemos en mi casa los fines de semana y si no pasa yo me empeño con otros amigos en reunirnos y cocinar.

Capaz no suene de la mejor manera pero yo puse de moda el Pan de Jamón en Venezuela, podría decirse que era un plato que estaba un poquito olvidado y lo que ocurre con el Pan de Jamón es que la gente no separa los detalles. Por lo menos la receta que yo hago que es la conocida, yo lo hago y se regalo a mis amigos y hasta incluso llegue a vivir del Pan de Jamón cuando lo hacía en un restaurante que se llamaba “El Parque” en Parque Central en los años ochenta, época donde se puso de moda. Lo más importante siempre es utilizar buenos ingredientes para que la comida sea buena.

Ustedes me preguntan cuál sería mi plato venezolano preferido y te diría que hay tantos que me encantan; con temor de ser clásico diría que las cachapas ya que me encantan, pero las cachapas de verdad las bien hechas con maíz, mantequilla, crema de leche y queso de mano. Pero también me gusta el asado negro sabroso y jugoso. Te cuento que me encantan los sancochos cruzados de gallina y de carne de res que se ponen como debe ser en un plato el caldo en otro la papa y la yuca, y luego después vas escogiendo, vas armando tu sancocho como te guste y no con ese plato lleno de cosas que no te puedes comer. Por supuesto que ni hablar de las arepas, a mí me gusta mucho la tradicional.

Otra cosa que hable con ustedes es que no se puede ser tan exigentes con la cocina venezolana, ya que puede cambiar. Volviendo con el Pan de Jamón, hasta la primera década del siglo pasado, no existía en la mesa de los venezolanos y se le ocurrió a un pandero canario hacer este pan. De pronto una cosa que no tiene nada que ver con Venezuela se convierte en un plato nacional, como lo es hoy en día el Pan de Jamón. Los ingredientes como: la harina, el jamón, las aceitunas y las pasas no son nuestros, lo único que nosotros pusimos fue el papel aluminio ¿Pero quién dice que el Pan de Jamón y las Hallacas no son venezolanos? Si hay un plato realmente internacional es la Hallaca y la gente no está al tanto de eso. El origen de la Hallaca se supone que tiene que tener un guiso parecido al de la empanada gallega, entonces eso supone que el guiso tiene origen en ese guiso español, pero todos los ingredientes de las Hallacas que empiezan por la letra “A” son de origen árabe, ya que los árabes estuvieron 800 años en España. De ahí provienen muchas palabras como *almohada*, ya que es una palabra árabe, y la dejaron en el castellano. En la música también se ve reflejado como con el polo margariteño tiene que ver con la música árabe de nuevo, todo esto se va uniendo a la cultura y a la gastronomía ,como en el caso de la Hallaca que es una unión de elementos, al comerte una Hallaca estás comiendo comida árabe por las almendras y alcaparras, elementos que se arrojaron dentro del guiso de los gallegos; se supone que los indígenas viendo aquella exquisitez de los gallegos llegaron con una masa hecha de maíz y una hoja de plátano para que le pusieran el guiso y decían “HALLA – ACA” para que le pusieran guiso en la hoja que tenían en la mano por eso es que el nombre Hallaca.

¿Qué plato de la cocina venezolana elegirías y por qué?

Yo no sé cuál es su empeño de elegir un plato, no voy a decir ninguno. Yo te diría que toda comida bien hecha es buena y toda comida mal hecha es mala; igual que con la literatura, no hay literatura para niños ni para adultos, lo que hay es literatura bien escrita y mal escrita, vamos a poner que la comida es igual.

A mí me paso hace muchos años cuando era un niño y yo vivía cerca de San Juan de los Morros y como cosas de muchachos nos fuimos a un río, vimos la montaña cerca y entonces decidimos visitar el morro. Nos metimos montaña adentro y se nos hizo de noche, empezó a llover (sin permiso de nuestros padres y además no sabían dónde estábamos), era una situación difícil ya que estábamos solos sin protección, a la mañana siguiente que salió el sol caminamos hacia la carretera por donde habíamos llegado y por pasar toda la noche así teníamos hambre, sed y todo lo que uno puede tener de pasar casi 24 horas perdido. A lo lejos empezamos a oler, ósea que cuando uno tiene hambre huele el olor de comida y olía así como a leña y arepas sancochadas o algo parecido, llegamos a una casita de un campesino y le dijimos que nos habíamos perdido. El señor era humilde y tenía guindado en su techo con pabilo unas hallaquitas, nos preguntó si queríamos hallaquitas, le respondimos que sí y nos dio un poco de mantequilla, queso y un guarapo, siempre digo: “esa fue la mejor comida de mi vida”. Es tan bonito que en ese momento preciso que llegamos sucedió todo eso, yo tengo ese recuerdo y cada vez que veo las hallaquitas me acuerdo de eso.

Entonces ¿de qué depende que un plato este mal o bueno? El plato también tiene un componente emotivo, es como cuando tú dices que llegabas de la escuela y tu mamá te hacía una sopa de gallina divina o unas arepas, entonces eso está ligado al cariño que tu mamá tu daba al hacerte la comida.

Yo tengo una niña de 12 años y siempre trato de que coma todo lo mejor, para que así cuando crezca tenga una base culinaria y sepa manejarse. Eso es fundamental, que en la casa y en las escuelas a los niños les dieran clase de cocina para que aprendan a cocinar, a degustar y hacer las cosas bien hechas.

Cuando me preguntan qué plato elijo, diría el que más te haya gustado en un momento específico y haya sido hecho con cariño.

¿A qué te sabe Venezuela?

Venezuela me sabe o me huele a unos olores raros, a pollera con parilla y arepas tostadas, así lo diría como cuando uno tiene mucha hambre y se mete en una pollera o cuando estás en un campo y se hace parilla ese olor te trae y te da mucho apetito.

¿Qué identifica al pueblo venezolano?

El venezolano es como somos tú y yo aquí, somos como cualquier parte del mundo y yo que trabajo con el humor me preguntan ¿Verdad que los venezolanos tenemos el mejor humor? Yo digo que eso es embuste porque puede ser que tengamos un buen humor pero no el mejor del mundo, ese mejor humor es cualquiera ya que le preguntas a un colombiano y te dice nosotros tenemos el mejor humor del mundo. Llevando esto a lo culinario, la mejor comida del mundo no es la venezolana, es la nuestra, es la que nos gusta y así cada quien en su país cree que tiene la mejor comida y eso es así con todo.

Pero si tú quieres la característica de los venezolanos, bueno esa la conocemos nosotros. Uno más o menos intuye que le gusta a la gente como cuando va a tu casa o cuando vas hacer una comida en una fiesta. Un ejemplo es la papa, las personas piensan que es de Alemania y en verdad nace en América, solo que se trasladó para allá y fue conocida. La comida no es de ningún sitio, sino que se conoce y se pone de moda de pronto, eso es estar en un mundo globalizado que desde siempre ha sido inherente al ser humano como cocinar alimentos.

Por último, no hay cosa más sabrosa que un chicharrón peludo.



Entrevista a Armando Scanonne

Háblanos de lo que opinas acerca de la comida tradicional venezolana y de su trayectoria antes de la llegada de los recetarios de comida venezolana, como *Mi Cocina*

Está bien decir *cocina tradicional venezolana*, pero creo que a mí me gusta más llamarlo *cocina tradicional criolla*. Hay una pequeña diferencia entre las dos.

Le digo criolla en realidad porque no creo que la comida tradicional venezolana comience con el descubrimiento, si existían algunas cosas pero empezó a conformarse a finales del siglo XVII. Antes era muy rural, por las informaciones que se tienen en el libro *La alimentación en Venezuela* por José Rafael Lovera, inclusive para 1835 se decía que la comida venezolana era un horror. Más adelante en 1880 el Dr. Luis Razetti habla de lo desaseada y la falta de higiene en la cocina venezolana, se refiere a ella como algo desastroso.

Como tradición cultural la cocina quizás es de lo más importante que puede tener un país, como es el caso de Venezuela. Forma parte de la cultura, forma parte de algo que es hecho por los ciudadanos.

En mi caso, ese libro que tiene algo más de 700 recetas, yo no me siento como dueño de esas recetas porque son de los venezolanos. Yo afortunadamente tengo muy buena memoria gustativa y puede recrear lo que comí toda la vida en casa, pues estaban olvidadas. Mi casa, a pesar de ser hijo de italianos, era un hogar sumamente criollo y ni siquiera aprendimos a hablar italiano. Yo lo que hice fue recrear las recetas porque había muy pocos recetarios escritos, habían unos libros muy buenos pero tenían muy poca información y para el uso de personas que ya tenían conocimientos de cocina. Para 1940, era fácil conseguir personal de cocina criollo competente y que aprendiera rápidamente, pero sin recetas fáciles y con los detalles que tiene el mío. Yo me empeñé, capaz por ser ingeniero, que mi libro tuviera muchos detalles y que la cosa tuviera un orden sistemático con un razonamiento ordenado.

Como para esa época cuando una pedía una receta salían con el pretexto de “*no es que ese es secreto de mi abuela*” resolví el no pedirle recetas a nadie, para cierto tipo de situaciones. Yo lo que hice fue, en base al recuerdo gustativo que tenía de esos platos, recrear todo lo que había comido. Me tuve que adaptar a ingredientes nuevos y a la falta de algunos, para llegar a los sabores de mi memoria muchas veces tuve que recurrir a condimentos. Daba por sentado que lo comía en mi casa representaba lo que era la comida tradicional criolla con el acento de Caracas. Cada región tiene sus acentos y sus cosas específicas, yo creo que en general la cocina de Caracas es la más refinada y elaborada por ser la capital de la república dejando lo rural antes que otras regiones del país. En el interior, en algunas regiones, existe aun algo “rural” en las comidas, algo menos refinado no sé cómo explicarlo es como cuando comes un Tumbarrancho en Maracaibo con mortadela.

¿Qué te llevó a escribir Mi Cocina?

Primero para mí la comida es algo importantísimo, en el sentido que instintivamente cuando me llevo una cosa a la boca siento si me gusta o no me gusta y las características de lo que como, además que me siento a disfrutarla.

La comida en mi casa fue importantísima, ellos tenían dos intereses: que estuviésemos bien alimentados y que adquiriésemos una profesión para vivir cómodamente. Todos los hermanos fuimos graduados universitarios pero siempre la comida fue lo más importante en mi hogar. Por ejemplo en una comida cualquiera era inconcebible que hubiera una sola cosa, en serio, siempre hubo números platillos de los cuales elegir como: arepas, varios panes, mantequilla, diablitos, jamón, salchichas caseras hechas por mi madre, cachapas, hallaquitas, queso, perico, caraoatas fritas, carne mechada y todas esas cosas. Además en los almuerzos, en aquel entonces, se empezaba siempre por una sopa y de ahí íbamos comiendo los demás platos, de cinco a siete platos. Y en las cenas comíamos dulces en almíbar y quesillos, con esto quiero decir que tuve un gran repertorio gustativo que me permitió tener un paladar refinado. Cuando tú tienes esa cantidad de platos en la memoria gustativa puedes apreciar y discriminar, inclusive recrear, porque tienes archivos de sabores.

En los años 40 esa cultura que vivíamos en mi casa empezó a desaparecer en los hogares venezolanos, la cocina venezolana empezó a desaparecer con ella. Había empezado una cierta industrialización del país y las mujeres amas de casa, como lo fue mi madre, empiezan a cursar estudios superiores y a trabajar abandonando el hogar. Desde entonces la mujer, al igual que el hombre, desempeña roles importantísimos y ha dado grandes ejemplos. Pero volviendo al tema; ya la mujer no cocinaba las comida sino que trabajaba todo el día y llegaba al hogar en la noche, y el servicio domestico siguió el mismo camino. Ya el papel de ama de casa y de cocinera de hogar estaba desapareciendo, con ella la buena comida venezolana.

Ya los años 50 me empezaron a escasear las cocineras y el servicio domestico, era más difícil conseguirlo. Como se abrieron las puertas para la inmigración extranjera y eso fue reemplazando la falta de servicio domestico. A mí me pasó, yo tengo una cocinera que tiene más de cuarenta años trabajando conmigo, vino muy joven de Guiria y aquí tuvo un entrenamiento intenso de manera que es extraordinario y hablando de cocina tradicional; ella me colaboró con mi libro y es la mejor en cocina criolla. Cuando ella estuvo de licencia de maternidad tuve cocineras de muchos países: colombianas, francesas, isleñas, etc. y yo no pasé trabajo porque logré seguir con la comida de la casa de mis padres siendo soltero. Por ese equipo puede hacer ese libro y se hizo por mi interés en la cocina criolla, aunque siempre me hizo falta la cocina de Magdalena. Cuando ella regresó después de su licencia le comente que la cocina criolla se estaba perdiendo y eso es una tragedia, porque es la comida que me complace más. Entonces empecé la labor de recuperar eso; eso era complicadísimo, primero porque había que hacer cuatro o seis recetas exclusivas para el libro además de recordarlas. Aparte que teníamos que cocinar varias cosas a la vez en una cocina

de seis hornillas, a mi no me gusta cocinar, Magdalena y una gallega que nos estaba ayudando cocinaron todos los platillos del libro, la señora Elvira. Mientras ellas cocinaban yo anotaba todo lo que hacían y lo pasaba en una máquina. Muchas veces me sentaba con mamá en las noches a preguntarle cómo se hacían los platos estrellas e iba anotando todo lo que me decía. Llegó un momento en lo que eso no era manejable, era una montaña de papeles sin índice. Entones había que hacer un libro para el futuro de los venezolanos, no podía dejar que la comida venezolana desapareciera.

Todo el libro lo hice en secreto pues en ese tiempo no era bien visto que un hombre se metiera en la cocina, era una cosa rara y nadie de mi trabajo supo lo que estaba haciendo. Yo empecé con el trabajo en los años 50 y el libro se vino a publicar en los 80, fue en trabajo de años.

Cuando finalmente fui a hacer el libro no tenía fotos, empecé a ir a las librerías a ver qué interés podía ver y me dijeron que eso no se iba a vender porque no tenía fotos. Con un poco de recelo, y por consejo de unos amigos, me fui para Barcelona (España) con un contacto de una imprenta. Antes de salir a Europa; unos días antes el hermano de un amigo japonés que tenía me ayudó a hacer las fotografías del libro, todo eso lo hicimos en dos semanas. Cuando llegué a España los señores de la imprenta fueron amables y me enseñaron cómo era el proceso de venta y comercialización del libro. Me atendieron extraordinariamente y pedí un presupuesto para mi libro, aquello salía carísimo porque era un libro grande de tapa duro. Yo no sabía qué hacer, si el libro era carísimo y no había interés en él. Cuando pedí el presupuesto para cinco mil libros me advirtieron que no se iba a vender, Mi Cocina a la Manera de Caracas de Armando Scannone ¿quién conocía a Armando Scannone? que ni en mi país me conocían. Bueno resolví hacerlos, los repartiría a mis amigos y el resto los guardaría de recuerdo en un depósito. Lo peor fue pensar en cuanto venderlo, junto con los costos de transporte eso salía carísimo. Con los libreros llegué a la conclusión de cobrar 250 bolívares por el libro, cobrándolo a pérdida. Pero para ese entonces ya había hecho tanto que decidí terminar esa labor y en el camino iría recuperando lo que perdí.

El libro llegó a Venezuela en Noviembre; para mi sorpresa nadie quería distribuir el libro me tuve que hablar con unos señores alemanes amigos míos que distribuían periódicos y aceptaron distribuir mi libro. En Diciembre los libros se llevaron a las bibliotecas y en quince días ya se habían agotado; para sorpresa mía, de los distribuidores, del librero y mucho más de la imprenta de Barcelona. Y en Enero llamé a la imprenta y pedí quince mil libros, que también se agotaron rapidísimo. Yo creo que lo que pasaba era que la gente, sobre todo los jóvenes, sentían que no habían recibido la herencia venezolana que debieron de sus padres.

Si tuvieras que elegir un plato de la cocina venezolana cuál sería y por qué.

El mondongo y la hallaca ¿Has comido mondongo?

El mondongo es una maravilla, es un gran plato. Pero lamentablemente las mujeres en Venezuela no comen viseras, porque no las han enseñado en su hogar, no saben lo que se pierden. Cuando invito a comer mondongo y vienen mujeres siempre tengo otra cosa aparte. Tienen que probarlo, uno se fascina con el mondongo. Es un gran plato venezolano.

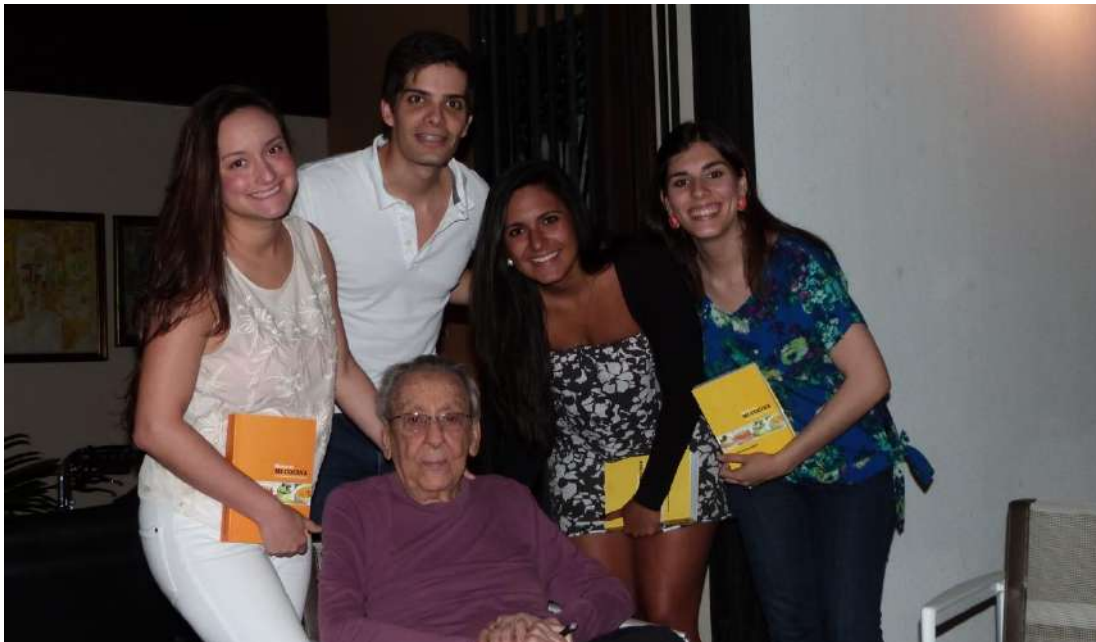
La hallaca por su puesto es una cosa que uno no se explica como la hicieron. En realidad es un pastel que tiene en su origen una mezcla de culturas. Del indígena tiene el conocimiento que la masa de maíz e endurece cuando es hervida y envolver la masa en las hojas, además que la coloreaban usaban el onoto. Los africanos transmitieron a la hallaca la exuberancia. El resto es de herencia europea; el proceso, la organización al hacerla. Sin embargo es un plato auténticamente venezolano.

¿A qué te sabe Venezuela?

La hallaca define bien a Venezuela, pero hay otra cosa que también la define: el pabellón. Pero hablo del pabellón como se comía antes, se servía una sopa de carotas en un plato hondo y en esa sopa se iban poniendo todos los ingredientes mezclando todo.

¿A qué te sabe el pueblo venezolano?

El dulce, el venezolano le gusta mucho el dulce. Por ejemplo, los dulces en almíbar, esos no se hacen en ninguna parte del mundo.



Entrevista al chef Carlos García

¿Cuál ha sido tu experiencia con la comida venezolana? ¿Tienes alguna anécdota que te haya marcado en tu vida como chef?

Hablar de anécdotas para nosotros es hablar de recuerdos, hablar de momentos específicos y especiales que hemos tenido en nuestra vida. Nosotros en el restaurante tenemos como principio básico que nuestros platos generen momentos especiales, recuerdos a futuro. Quisiéramos que la gente recuerde algo del pasado al comer nuestra comida, y también quedarnos como recuerdos a futuro que la gente diga “aquel día en Alto estaba celebrando esto en especial con estas personas y comimos esto”. Que marque un punto de inferencia porque para nosotros esto siempre ha sido muy importante, siempre hemos pensado que en la cocina los recuerdos siempre hay que plasmarlos en el plato. Siempre hemos visto la cocina como esos momentos de comer en familia, de comer con la abuela, comer con amigos y de celebraciones; pues el plato marca los momentos. Hay una relación muy importante entre lo que se come y el momento que estás viviendo, por eso para nosotros eso es muy importante.

Yo siempre comento que para mí siempre fue muy importante un cumpleaños que yo tuve, cumplía 14 años y el regalo de mi papá fue cocinar un mero. Estábamos en la playa, entonces él enterró el mero en hojas de coco, relleno de coco y con piedras calientes dentro de la arena. Así se cocinó con el calor de las piedras; para mí eso fue algo impresionante sobre todo cuando se abrió, los olores el sabor. Me recuerdo ese plato, recuerdo el sabor y el olor, pero sobre todo de lo que hubo alrededor y eso es algo que me conmueve mucho de la gastronomía. Más allá de decir que rico está el plato nos da la posibilidad de abrir una página en la historia personal de cada persona.

¿Por qué regresaste a Venezuela y quisiste abrir Alto?

Mi regreso fue por un motivo especial, fue por una novia, cosa que después no prosperó pero bueno ya estaba acá. Yo llegué a trabajar en Malabar donde estuve cuatro años, pero siempre tuve el sueño de tener mi propio restaurante. Fue todo muy curioso porque nunca busque un local, sino que siempre me reunía con un amigo a pensar cómo sería el restaurante ideal. Pero nunca me lo planteé como una realidad porque pensaba que era una forma de acabar con el sueño.

Un día me llama mi mamá por teléfono y me comenta que estaban traspasando un local en Los Palos Grandes, yo pensé que era en realidad en Palo Verde porque era como raro un anuncio en los clasificados de un local en esta zona. Resulta que llamamos y era este, ese mismo día lo fui a ver con la casualidad que fui con un amigo que era arquitecto y cuando vio la arquitectura me dijo “*mira si pierdes este no vas a conseguir ninguno mejor*”. De hecho ese mismo día salió el nombre de *Alto*, porque cuando Alejandro Barrios vio la doble altura del lugar comentó que era alto y así se quedó.

Alto es la culminación de un sueño de cuatro años de unos amigos pensando cómo sería un restaurante ideal, han pasado ocho años desde entonces y aquí estamos.

Si tuvieras que elegir un plato de la cocina venezolana cuál sería y por qué.

El mondongo, porque tiene la particularidad que todos los días es diferentes. Tú el mondongo lo pruebas hoy y está riquísimo, mañana la pruebas y es mejor, y si pasa tres días más en la nevera está excelente. Es un plato único pero que a la vez cambia tanto que puede ser que tengas que volver a sazonarlo, es un plato que está vivo.

Cuando hicimos el homenaje al libro de Don Armando fue uno de los platos más populares. Además que era, no complejo, sino divertido porque lograr tener el mismo sabor todos los días era un trabajo de archivo. Es un guiso que está activo, en ebullición y demuestra incluso lo que podríamos ser como personas.

¿A qué te sabe Venezuela?

A cacao crudo porque es amargo pero después se convierte en algo muy sabroso. Si la logramos trabajar se convierte en algo delicioso.

¿Qué identifica a los venezolanos?

El ron, yo creo que tiene una historia definitivamente piratesca. De ahí salimos nosotros, de la esencia de lo que eran los piratas y para ellos el ron era algo increíble. Yo creo que cuando uno prueba un buen vaso de ron dice “*yo no sé qué hago tomando otras cosas*” y esa relación es directamente con Venezuela. Y lo ves con la gente que está en el exterior, estará en el primer mundo pero tiene su país en otro lado. Todos se preguntan por qué me fui, aun los que tuvieron los tragos más amargos con el tema de seguridad siempre se preguntan qué tienen que hacer para volver.



Entrevista al Dr. Carrera Damas

¿Cómo fueron tus primeras experiencias con la gastronomía y la cultura venezolana? Háblanos de algunas de tus experiencias que fueron retratadas en tu libro “Elogio a la gula”

Debo comenzar dejando claro que yo no soy un gourmet, en el sentido de una persona que solo gusta lo refinado, yo tengo a orgullo el ser un glotón ilustrado. Para mí lo fundamental de la comida es el sabor además he vivido con mi condición de diplomático y de profesor visitante en muchas universidades extranjeras, he tenido una experiencia muy universal de lo que es la cocina en general. Como hay cierta fama que me precede, cada vez que iba a una cena diplomática los embajadores siempre me mostraron lo mejor de sus cocinas.

Mi experiencia culinaria es hogareña, es del hogar, el hogar de mis padres en Cumaná. Yo recuerdo que desde muy pequeño mi mamá se esperaba mucho en la calidad y el sabor de los platos. Hablo de muy atrás, en aquel entonces, Cumaná era sobretodo el reino del pescado y excepcionalmente se comía carne. Pero del pescado había todo, muy fresco y realmente esplendido. Mi primera experiencia gastronómica se asocia con el pescado ¿Qué significa eso? Que se me desarrollo un sentido del gusto basado en lo fresco, genuino y auténtico. No hablo de ese pescado abrumado de salsa, sino el pescado que sepa a pescado con el mínimo de condicionamiento para enaltecer su sabor. Por eso me resulta muy difícil comer hoy pescado en los restaurantes usuales porque en realidad abruman el pescado y llega un momento que no sabes qué estas comiendo. A partir de ahí mi experiencia se fue enriqueciendo aceleradamente; luego al estar en contacto con la cocina francesa, puntualmente en 1948, y otras cocinas europeas por defecto mi paladar se expandió pero sin dejar atrás el sabor de la cocina venezolana.

¿Qué plato de la cocina venezolana elegirías y por qué?

El maestro Scannone dice que lo característico de nuestra cocina es su sabor, yo creo que tiene razón. Yo cultivo la cocina venezolana no buscando lo extraordinario sino lo usual, con un criterio de calidad. Un ejemplo, un plato venezolano que me parece digno de la más alta cocina es la olleta de gallo negro.

La olleta es un plato sumamente elaborado que toma tres días hacerlo, pero de un refinamiento tal que puede figurar en el más pretencioso fogón extranjero. La clave, y parece brujería, es que necesita un gallo negro viejo cocinado de noche pues si no se cocina de noche no se ablanda.

Ese plato fue servido en la mesa diplomática durante mi tiempo como embajador frente a la confederación Suiza. Tal fue la sorpresa de los embajadores, cuando les dije cómo se hacía el plato, que pesaron que me estaba burlando de ellos y le tuve que enseñar a la embajadora de EEUU cómo se hacía el plato porque no me creía. Qué quiere

decir esto, yo no sé, el hecho es que nunca he probado hacerlo con un gallo que no fuera negro y ha sido siempre un plato espléndido.

La olleta de gallo es un guiso, un plato primo de la hallaca, al gusto clásico de la cocina venezolana.

La excelencia es algo que no siempre requiere del costo y el lujo, cualquier cocina se presta a la excelencia si los ingredientes son de buena calidad y manejados con conocimiento.

¿A qué te sabe Venezuela?

¿Cuál Venezuela? ¿La de ayer? ¿La de hoy? ¿La que debería ser? ¿La posible?

Hay un sabor por excelencia de Venezuela, que no se iguala en ninguna otra cocina, es el ají dulce. Pero con un detalle; primero pintones, segundo nunca cortarlo sino exprimirlo y tercero sacarlo del plato una vez elaborado. Usted verá que el sabor del plato tiene un aroma insinuado del ají.

Debo decir una cosa mi tiempo en la cocina viene de aquella época remota en la cual todo se cocinaba con manteca de cerdo, no existía en aceite vegetal. Imagínese, el filete de pescado frito en manteca de cerdo.

¿Qué sabor caracteriza al pueblo de Venezuela?

El pueblo venezolano no existe como pueblo. Si de algo me ha servido mi estudio de la historia es comprender es que no somos tan diferentes como creemos ni tan iguales como deseáramos. Otros pueblos, en otras regiones han seguido ciclos históricos semejantes al nuestro.

Lo que si nos caracteriza es que somos muy propensos, quizás por inmaduros, a ignorar nuestras bondades y a subestimarlas. Siempre vemos un déficit en comparación con unos modelos que han tenido un desarrollo más avanzado. Pero si nos ponemos a nuestro nivel y recordamos nuestro pasado reciente Venezuela fue un ejemplo mundial de un modelo de una sociedad democrática.

Nosotros prendemos rápido y somos creativos, y esa creatividad nos hace objeto de cierto recelo. No debemos enorgullecernos de ello, sino tomar conciencia para tener más confianza en nosotros mismo. Podemos hacer grandes cosas, las hemos hecho, las estamos haciendo y las haremos. Ese es el verdadero pueblo venezolano para mí.

Les hago una recomendación. Yo hago una prueba y es pedirle a una persona que fría una tajada, no muchos saben hacerlo. Hay que saber escoger el plátano, saber cortarlo y freírlo en un aceite no muy caliente hasta que tome color. Cuando lo sacas y lo colocas en un papel absorbente, vuelves a calentar el mismo aceite y la vuelves a freír. En cuestión de segundos la tajada se carameliza y realza el sabor por excelencia del plátano.



Entrevista María Elisa Romer

¿Cómo fueron tus primeras experiencias con la cocina? ¿Cómo incursionarte en la cocina venezolana y como esta te influenció en tu carrera?

Me incursioné en la cocina desde pequeña, mi mamá cuando se casó no sabía cocinar ni un huevo y no quería que mi hermana y yo pasáramos por lo mismo. Después de casarse tuvo unas clases de cocina bien sofisticadas para el momento, en mi casa se pasó de no freír un huevo a una cocina muy francesa. El postre de todos los días era soufflé de chocolate y hacíamos nuestras propias mayonesas, era bien sofisticado para el momento. Además que los viernes se reunía la familia para enseñarnos a cocinar

Yo me gradué de administración, después de estar muchos años en el mundo del mercadeo y del consumo masivo de la noche a la mañana decidí dejarlo. Después de que nacieron mis hijos quise dedicarme a ellos un poco, cosa de volteó la tortilla. A mí nunca me gustó “no hacer nada” y tenía ese gusanillo, así que empecé a cocinar desde la casa que era lo que sabía hacer. Y empecé a vender mucha comida, la gente me llamaba mucho y así pasé de querer dedicarme a la familia a meterme en el mundo de la cocina que no es muy dedicado a la familia.

Con la movida de Venezuela Gastronómica, que se formó a partir de unos amigos que empezamos a soñar de cómo debería ser la gastronomía venezolana, nos dimos cuenta que en Venezuela había mucha falta de identidad a través de la gastronomía. Quizás porque su evolución fue influenciados por muchos inmigrantes y que por los años 70-80 llegaron al país muchos cocineros franceses e italianos, y quedó una escuela muy europea y olvidamos un poco nuestras raíces. Incursionamos un poco en el asunto y profundizamos en lo que era la comida venezolana y todavía nos falta mucho camino por recorrer, pero en estos 10 años hemos avanzado. Antes era una “ralla” tener un restaurante criollo y antes no duraban. Hoy en día la investigación es grandísima y muchos sitios se han dedicado a ello, como es el caso el ICC a través de la escuela nos metimos en la cocina venezolana y nos dedicamos muchos a ello enfocándonos en la técnica.

¿Si tuvieras que elegir un plato de la cocina venezolana cuál sería y por qué?

Una cosa que a mí me marcó muchísimo, hablando de sabores de infancia, y por eso es mi plato es el Negro en Camisa. En mi casa siempre se hacía y si lo buscas en el libro rojo de Scannone se llama Chocolate Gourmet.

Es lo característico de la cocina venezolana junto con las influencias francesas. El cacao fue tan influyente en Venezuela antes del boom petrolero que es propio de la identidad. Además es el único postre hecho a base de cacao caraqueño

Es una especie de budín muy achocolatado y lleva arriba la crema inglesa, que es la camisa del negro. Es muy mojado, lleva poca haría y es a base de mantequilla.

La cosa que lo hace muy curioso es por qué si nosotros éramos tan cacaoteros no tenemos más productos de cacao. Nunca fuimos productores de chocolate sino productores de cacao, no lo procesábamos.

Por eso me marcó mucho, siendo tan dulceros como lo somos no tenemos tantos productos a base de chocolate venezolano como deberíamos. Además como venezolanos siempre preferimos un brownie y pocos conocemos un Negro en Camisa.

Describe Venezuela con una palabra

Si tengo que describir a Venezuela, con un sabor, ajuro tendría que ser el ají dulce como único. Otra cosa que podría ser, pero en segundo plano, en el cilantro pues a todo lo que comemos el echamos cilantro.

Una de las cosas que me ha marcado mucho y que he aprendido a distinguir es que los caraqueños somos muy regionalistas e individualistas, pues no somos Venezuela. Hay que separar los sabores regionales, hay muchas cocinas regionalistas cada región tiene su sabor. En Paria tenemos el curri, en Maracaibo el coco y el plátano, también a lo largo de la costa, en Caracas nos caracteriza el equilibrio de los sabores en cada plato (dulce, salado, ácido y un nivel de picante).

¿Qué caracteriza al pueblo venezolano?

Los sabores inmigrantes porque todos los sabores, a pesar de ser originarios de nosotros, los usamos por influencia de los inmigrantes.



Entrevista Miro Popic

¿Según tu investigación cómo nace la cocina venezolana?

En primer lugar la cocina venezolana no nace con la llegada de los españoles, existía antes de la conquista conocida como la cocina prehispánica. Esta cocina estaba constituida por dos ejes fundamentales, el de la yuca y el del maíz. Por eso siempre digo que Venezuela es un país que nace polarizado pues se dividía, en sus orígenes, entre los que comían yuca y los que comían maíz.

Los comedores de yuca estaban ubicados en el oriente y los de maíz en occidente, estos son los dos alimentos fundamentales de los que nace la cocina venezolana. En primer lugar la yuca, porque fue la primera planta alimenticia en ser domesticada en América, específicamente al sur del Orinoco en la Amazonia brasileña. Todas las etnias indígenas que habitaban la costa oriental de Venezuela se alimentaban básicamente de yuca, la dio de comer a muchos pueblos cuando el hombre precolombino descubrió como exprimirle el veneno e incluso a los pueblos hispanos que llegaron con la conquista.

En el occidente del país tenemos el maíz, el grano constructor de todas las grandes civilizaciones prehispánicas en América. Desde Canadá hasta la Patagonia se consume maíz, este fue domesticado entre Meso-América y Perú. Llegó a Venezuela y se convirtió en el alimento principal de las tribus que ocupaban esa parte del territorio.

Lo único que unía a esos dos grupos poblacionales indígenas, de oriente y occidente, era el ají. Todo se cocinaba con ají, era la gran especia americana.

Esas son las bases de la alimentación prehispánica en Venezuela: la yuca, el maíz y el ají. Las cuales posteriormente se transmiten a la alimentación colonial y a la cocina venezolana de hoy. Hoy se sigue comiendo y preparando arepas y casabe como se hacía 4000 años atrás, eso es identidad alimentaria. Esto identifica a nuestro pueblo y nuestra cocina, la cual se enriqueció con el aporte culinario de los españoles. Llegó la carne de res, gallinas, corderos, chivos, caña de azúcar (ron y papelón), el plátano, etc.

¿Si tuvieras que elegir un plato de la cocina venezolana cuál sería y por qué?

Yo tengo una preferencia que para mí es la más exquisita y la más sencilla de todo. Yo tengo una creencia que las ideas simples penetran más rápidamente y en nuestra cocina es lo mismo; siempre que sea sencilla, reúna sabor, aroma y estructura es una comida exitosa. Para mí, el plato que me parece más rico de la comida venezolana es una simple cachapa con queso de mano. Porque reúne dos elementos que son contrarios el maíz, que es el grano madre americano, y el queso, pues el queso viene de la vaca que llegó al país con los españoles. En Venezuela el ganado

creció tanto que fuimos uno de los países con el mayor consumo de carne en el mundo.

Si vamos al plano plenamente gastronómico; el maíz tierno es dulce y una cachapa es dulce, esa dulzura se combina con la acidez y lo salado del queso creando una combinación armónica perfecta. Es un plato sencillo, elemental, básico y tan rico como el pan con mantequilla

Pienso que debería ser un emblema de vanguardia para posicionar la cocina venezolana en todo el mundo; como es el caso de los mexicanos con el burrito y los peruanos con el ceviche ambos platos sencillos y “comida de calle”.

Describe a Venezuela con un sabor

Venezuela me sabe a papelón, porque la amargura uno la combate con el dulce.

¿A qué sabe el pueblo venezolano?

Es un poco complejo llevarlo un sabor porque no es lo mismo lo que se come en Oriente a lo que se come en Occidente o en el Centro del país. Evidentemente la cocina es hija de la geografía, hija del territorio donde vivimos, el paisaje nuestro metido en una olla es lo que hace que surja una cocina. Si bien hay comidas regionales por todo el país hay sabores que nos identifican, por ejemplo, el toque dulzón que tiene la comida a través del papelón.

En fin, yo pienso que ese sabor salado-dulzón con algo de picante es lo que caracteriza a los venezolanos.

