



**UNIVERSIDAD MONTEÁVILA**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN E INFORMACIÓN**  
**COMUNICACIÓN SOCIAL**

## **SAZONES**

**Evento de fusión gastronómica española-venezolana**

**Autores:**

Rahn Brandt, Nicole Alexandra

**C.I:** 28.155.640

Valera Fernández, Michelle Marie

**C.I:** 27.083.999

**Tutor académico:**

Vicente Corostola

Caracas, 13 de marzo del 2020

## **Agradecimientos**

El proyecto SAZONES no hubiese sido posible de llevar a cabo sin la combinación de una serie de emprendimientos que, con toda su dedicación, buenas intenciones y paciencia permitieron el desarrollo óptimo del evento.

Agradecemos a la T de Chuao por su buena disposición al momento de facilitar su espacio para la realización del evento, así como su consideración y apoyo incondicional a lo largo de las preparaciones previas.

A PatéGourmet por la donación de sus deliciosos patés, que añadieron al factor cultural y diferenciador que Sazones tenía como propósito alcanzar.

A Mikel Aramburu por la donación de las botellas de tinto de verano, que sirvieron como uno de los factores más importantes para marcar la pauta cultural venezolana-española, por su apoyo y consejos.

A Jorge Restrepo y Paola Rodríguez por su exquisita comida, buena disposición y esfuerzo en lo que sería la parte más importante y el núcleo fundamental del evento a realizar, por sus frescos ingredientes y conocimientos en el ámbito culinario que hicieron de la degustación de tapas algo extraordinario.

A Fundación Amor de Huellitas por su inmensa labor al momento de apoyar a las mascotas en situación de calle y velar constantemente por la protección animal.

A la Paletteria por su donación especial de 50 mini paletas que sirvieron como un refrescamiento del paladar de los comensales.

A tequeños Ueno's por su donación de tequeños para el período intermedio del evento.

A nuestras familias, por apoyarnos en cada paso del camino y permitir que nuestro sueño se hiciera realidad, a través de su apoyo y presencia incondicional.

A la Universidad Monteávila por darnos las herramientas intelectuales y la formación necesaria para poder desarrollar un proyecto tan laborioso de principio a fin, mediante la aplicación de todo lo aprendido en 5 años de carrera.

A nuestro tutor, Vicente Corostola por confiar en nuestro proyecto y en nuestras capacidades para la realización óptima del mismo.

Y principalmente a Dios por darnos la oportunidad de cursar esta carrera en una Universidad de gran prestigio en el país, formándonos como profesionales para desarrollarnos a lo largo de nuestra vida.

## Índice

<b>RESUMEN .....</b>	<b>1</b>
<b>INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>2</b>
<b>PRESENTACIÓN DEL PROYECTO.....</b>	<b>3</b>
<b>ESTRATEGIA .....</b>	<b>4</b>
<b>MARCO TEÓRICO .....</b>	<b>6</b>
<b>ANÁLISIS D.O.F.A .....</b>	<b>10</b>
<b>RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN PREVIA AL EVENTO .....</b>	<b>12</b>
<b>MANUAL DE PRODUCCIÓN .....</b>	<b>14</b>
<b>CRONOGRAMA .....</b>	<b>14</b>
<b>PÚBLICO META.....</b>	<b>16</b>
<b>ALIANZA FUNDACIÓN AMOR DE HUELLITAS .....</b>	<b>16</b>
<b>Misión.....</b>	<b>16</b>
<b>Visión .....</b>	<b>17</b>
<b>Objetivo general .....</b>	<b>18</b>
<b>FECHA, HORA Y LUGAR .....</b>	<b>18</b>
<b>COMITÉS DE TRABAJO.....</b>	<b>19</b>
<b>PRESENTADORES .....</b>	<b>20</b>
<b>PATROCINIO.....</b>	<b>21</b>
<b>Modelo de carta de presentación.....</b>	<b>22</b>
<b>Modelo de carta de agradecimiento .....</b>	<b>22</b>
<b>Base de datos .....</b>	<b>23</b>
<b>DONACIONES.....</b>	<b>27</b>
<b>PRESUPUESTO .....</b>	<b>28</b>

<b>VENTA DE ENTRADAS .....</b>	<b>32</b>
<b>DONACIÓN A LA FUNDACIÓN AMOR DE HUELLITAS .....</b>	<b>33</b>
<b>LOGÍSTICA Y PLANIFICACIÓN .....</b>	<b>34</b>
<b>Equipo de sonido .....</b>	<b>34</b>
<b>Mobiliario .....</b>	<b>34</b>
<b>Obsequios a los invitados y jurado .....</b>	<b>35</b>
<b>SELECCIÓN DE TRAGOS Y MENÚ .....</b>	<b>36</b>
<b>PROGRAMA DEL EVENTO .....</b>	<b>37</b>
<b>IDENTIDAD GRAFICA .....</b>	<b>39</b>
<b>Piezas gráficas .....</b>	<b>40</b>
<b>Entrada electrónica .....</b>	<b>42</b>
<b>ESTRATEGIA PROMOCIONAL .....</b>	<b>43</b>
<b>Colaboración de medios.....</b>	<b>43</b>
<b>EVENTO .....</b>	<b>44</b>
<b>POST EVENTO.....</b>	<b>46</b>
<b>Participación.....</b>	<b>46</b>
<b>Opinión de los participantes .....</b>	<b>46</b>
<b>CONCLUSIONES .....</b>	<b>49</b>
<b>RECOMENDACIONES .....</b>	<b>50</b>
<b>GLOSARIO .....</b>	<b>51</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>53</b>
<b>Anexo A:Botellas de sangría de Bonhomía Vinos .....</b>	<b>53</b>
<b>Anexo B:Tequeños Gourmet de @Uenos.ve .....</b>	<b>54</b>
<b>Anexo C:Paté de hígado de finas hierbas.....</b>	<b>55</b>

<b>Anexo D:Paletas de La Palettería.....</b>	<b>56</b>
<b>Anexo E:Carta de presentación a los patrocinantes.....</b>	<b>57</b>
<b>Anexo F:Carta de agradecimiento a los patrocinantes.....</b>	<b>59</b>
<b>Anexo G:Mueble lounge rojo del mobiliario .....</b>	<b>60</b>
<b>Anexo H:Menú de Paola Rodríguez .....</b>	<b>61</b>
<b>Anexo I:Gazpacho hecho por Paola Rodríguez.....</b>	<b>62</b>
<b>Anexo J:Bollitos pelones y pinchos de pulpo a la caranta .....</b>	<b>63</b>
<b>Anexo K:Tinto de verano .....</b>	<b>64</b>
<b>Anexo L:Impresiones de los menús .....</b>	<b>65</b>
<b>Anexo M:Arreglos florales.....</b>	<b>66</b>
<b>Anexo N:Mesoneros repartiendo bollitos pelones.....</b>	<b>67</b>
<b>Anexo O:Publicación del flyer del evento realizada por Ueno's .....</b>	<b>68</b>
<b>Anexo P:Cuenta en Instagram de la Chef Paola Rodríguez .....</b>	<b>69</b>
<b>Anexo Q:Público .....</b>	<b>70</b>
<b>REFERENCIAS .....</b>	<b>71</b>

## Resumen

El presente proyecto final de carrera tiene como finalidad detallar la idea inicial, producción y ejecución de SAZONES, un evento dedicado a la exposición de la fusión gastronómica española-venezolana. El proyecto se logró a través de la preparación de cuatro (4) tapas venezolanas con influencia española a manos de dos chefs, acompañadas de la cata de tinto de verano típico español. Fue llevado a cabo el día viernes 28 de febrero del 2020, en donde el 25% de las ganancias recaudadas fueron dirigidas a la fundación Amor de Huellitas, la cual tiene como finalidad ofrecer la mejor calidad de vida a aquellas mascotas que han sido denigradas o están en situación de calle.

El evento tuvo como finalidad educar y enseñar al público que la cultura gastronómica venezolana va mucho más allá de las comidas que todos conocemos, tomando en cuenta que en el siglo XX hubo un gran resurgimiento con la llegada masiva de la emigración española, quienes con el pasar del tiempo, introdujeron nuevos ingredientes y sazones a la comida criolla de la que disfrutamos actualmente. Por tanto, la gastronomía venezolana es lo que es hoy en día, gracias a la fusión tan especial entre culturas que se ve reflejada en cada platillo.

Para complementar la degustación de las tapas se contó con tinto de verano típico español planificado estratégicamente para acompañar los platos a servir.

El objetivo principal del proyecto a desarrollar fue el de mostrar la belleza culinaria venezolana así como también sus distintos matices, centrándonos fundamentalmente en la cultura española, dando de este modo una nueva perspectiva a la identidad gastronómica del país.

## Introducción

En la ciudad hace falta un valor educativo en cuanto a la influencia de otros países en nuestra gastronomía tan única y especial, buscamos promover esta información a través de algo que todos disfrutamos por igual: el sabor de la comida.

Es por ello que este proyecto final de carrera busca promover la unión de distintos sabores, sazones y culturas, y más específicamente tiene como finalidad exponer la influencia de la cultura gastronómica española en Venezuela y viceversa, mediante la realización de una cata de tinto de verano acompañado de la degustación de tapas inspiradas en ambas culturas.

Es fundamental conocernos y por ende conocer nuestras raíces y todo aquello que nos hace lo que somos hoy en día, para que de este modo podamos lograr nuestro propósito como seres humanos: socializar, vivir y crecer en la medida del otro para seguir aprendiendo a la marcha.

El proyecto tiene como finalidad contar con la participación de distintos ponentes expertos que instruirán a los invitados acerca de sus primeras introducciones al mundo culinario, el propósito de la influencia española y el rol que juega la misma en sus platillos más reconocidos. Contando una historia de cómo la comida venezolana resulta de una fusión cultural.

Consideramos de gran importancia este tema, ya que uno de los factores más representativos del hombre y por lo tanto, del comunicador, es el hecho de que es un ser social por naturaleza. En la medida en que haya un factor que una al hombre con otro y genere conversación, éste se sentirá identificado y reflejado en el otro. ¿Y qué mejor manera de conocer y conocerse a sí mismo que por medio de la gastronomía?

A su vez, se cree que el evento a producido es factible ya que ofrece un espacio de promoción y apreciación a la comida desde una perspectiva distinta. Además de que la demanda del mercado por cualquier tipo de disfrute gastronómico está en un auge constante.

## **Presentación del proyecto**

El presente proyecto final de carrera tiene como finalidad la producción del evento SAZONES a beneficio de la fundación Amor de Huellitas en la T de Chuao, Caracas, Venezuela, el día viernes 28 de febrero del 2020. En donde un 25% de las ganancias recolectadas por la venta de entradas, fue donado a la fundación..

El objetivo principal fue dar reconocimiento y protagonismo a la cultura gastronómica venezolana, el título del proyecto surgió al momento de determinar que el elemento fundamental detrás del evento sería la comida venezolana y la fusión e influencia de la cultura española dentro de la misma, de modo que surgió el nombre SAZONES.

Una vez investigados estos factores, se determinó que la gastronomía venezolana, la historia detrás de la ella y su papel en la vida del venezolano, son aspectos fundamentales al momento de darle el factor diferenciador del que tanto disfrutamos, así como también un sentido de pertenencia a la cultura criolla por medio de la comida.

En el trabajo a continuación nace un proyecto a manos de estudiantes de la Universidad Monteávila con el propósito de proveer un aporte cultural significativo al momento de identificar al venezolano promedio. En base a ello, se decidió llevar a cabo un evento que reconociera la importancia de la gastronomía venezolana a través de una propuesta de tapas originales y un concepto educativo que englobara la importancia de educar a las personas en cuanto al tema fusión-gastronómica respecta.

## Estrategia

Para iniciar el desarrollo del proyecto fue necesario llevar a cabo ciertos pasos previos al día del evento, tales como:

- Definir el concepto y propósito del evento
- Definir nombre del proyecto
- Definir colores
- Definir identidad gráfica
- Definir hora, fecha y lugar
- Repartición de responsabilidades a las participantes del evento
- Realización de un presupuesto estimado de los posibles gastos necesarios para el desarrollo del evento
- En base a ello, definir precio de las entradas a vender
- Definición y contacto con los posibles aliados necesarios para la decoración, sonido, implementos, propuesta gastronómica y bebidas a ofrecer
- Definir fundación beneficiaria del dinero recaudado en el evento
- Definir porcentaje de ganancias correspondientes a la fundación
- Redacción de cartas de posibles patrocinantes, solicitando su apoyo o participación del evento por medio de intercambio o patrocinio
- Definir material P.O.P para el evento
- Seleccionar y confirmar los chefs oficiales partícipes
- Concretar reuniones con los chefs aliados en donde se acordarían los menús a servir
- Definir reuniones con el proveedor de bebidas en donde se plantean las mejores opciones a servir en base al evento a realizar
- Desarrollar y definir la estrategia comunicacional del evento

- Desarrollo de Marco Teórico, necesario para determinar los temas a tratar en el proyecto y los valores del mismo.

## **Marco Teórico**

### **1. El saber culinario**

De acuerdo a la definición de Fundación Venezuela Positiva (2008), el saber culinario es la manera de demostrar cómo el que cocina hace lo que hace, es decir, la manera cómo cocina. En este concepto entran muchas cosas: el agente culinario; la receta que emplea; los ingredientes que incorpora; el manejo de utensilios y artefactos culinarios; las técnicas de conservación, prestación y cocción de los alimentos empleados y la imaginación creativa del agente culinario, profesional o no, que es un factor muy importante en el enriquecimiento de la gastronomía de cualquier pueblo.

El autor engloba distintos conceptos dentro del saber culinario, ya que todos cumplen la función de describir el conocimiento gastronómico que determina de donde surge la cocina regional y nacional, tanto la cocina doméstica como la popular.

### **2. Receta**

El autor procede a definir una receta de cocina como aquella que se transmite de manera oral, o por anotaciones informales, o a través de libros o cursos de cocina.

### **3. Orden culinario**

La cocina de una sociedad comprende, además, representaciones, creencias, reglas y prácticas que son compartidas por los miembros de una cultura o de un grupo en el interior de una cultura.

### **4. Alimentación humana**

La alimentación es un acto social total, que el ser humano es el único animal que cocina y que cuando come, no sólo está consumiendo alimentos sino también símbolos, creencias, supersticiones, visiones del mundo, representaciones sociales, status o elementos de prestigio social y económico, maneras de comer, modos de comportarse en la mesa, horarios, etc.

Es un proceso donde las comunidades humanas comienzan a intercambiar alimentos para cubrir su déficit alimentario y romper la monotonía de su dieta diaria,

vinculándose así con su mundo exterior mediato. Su régimen alimentario resulta, entonces, de la suma de producciones alimentarias de ambos mundos, es decir, de las producciones propias y ajenas.

## 5. El Mestizaje

A comienzos de la segunda mitad del siglo XIX, nuestra comida se había conformado, desde la llegada de los españoles, conquistadores y colonizadores, a partir de tres fuentes: La Indígena, la Africana y la española. El autor además afirma que estos hechos fueron importantísimos y valiosos por el incremento del repertorio de sabores y la posibilidad de ser guardados en la memoria gustativa del criollo, y su utilización fue muy importante para la conformación de esa cocina, que ha denominado como Cocina Criolla Venezolana, la que comienza a tomar forma a fines del siglo XIX, dejando de ser más o menos rural para ser cada día más urbana, más refinada, más compleja y, en definitiva, cosmopolita como lo es hoy.

## 6. Comida criolla

Es una comida multisápida y cosmopolita, compuesta por platos de origen antiguo o de aparición reciente, bien sea por el grado de preferencia con respecto a otros países. A fin de cuentas, con el paso del tiempo y con relativa simultaneidad a través del país lo sentimos consciente o inconscientemente como algo nuestro, adquieren el sabor venezolano y pasan a ser considerados o sentidos como nuestros, son autóctonos, aún cuando no sean indígenas o exclusivos.

## 7. Región alimentaria

Según Rafael Cartay en el Pan Nuestro de Cada Día (1995), la región alimentaria está determinada inicialmente por un espacio geográfico con algunas similitudes importantes de condiciones agroecológicas, de las cuales se deriva una cultura alimentaria común. Con el tiempo, la región se abre al intercambio con el espacio extraregional y tiende a incorporar usos alimentarios ajenos, que, poco a poco, y en la medida en que se van superando las resistencias iniciales, se generalizan hasta formar modelos de consumo alimentarios que pueden ser regionales o nacionales, muy penetrados por los modelos de consumo alimentarios predominantes a escala mundial.

## 8. Gastronomía

De acuerdo al autor, la gastronomía es gozosa, alegre y social. Es el placer de compartir la buena mesa y los buenos alimentos y la buena bebida y la buena conversación con la familia y los amigos que uno quiere. Compartir hasta las cosas más simples y más hermosas como el pan.

## 9. Herencia

Según la Real Academia Española, el término Herencia se puede entender como “el conjunto de bienes, derechos y obligaciones que, al morir alguien son transmisibles a sus herederos o a sus legatorios”. Así como también puede ser definida como “título de adquisición del dominio transmitido por causa de muerte que tiene por objeto la totalidad del patrimonio del causante, que comprende los bienes materiales, los bienes inmateriales (derechos, créditos, acciones y excepciones)”.

## 10. Tradición

El autor José Arévalo, define tradición como una construcción social que cambia temporalmente, de una generación a otra. Por ende, la tradición varía en cada cultura, en el tiempo y según los grupos sociales, así como entre las diferentes culturas. La idea común que se tiene sobre la tradición es la que etimológicamente hace venir el término del latín “tradere”, del que derivaría tradición, es decir lo que viene transmitido del pasado; por extensión, el conjunto de conocimientos que cada generación entrega a la siguiente. Pero como veremos este significado originario está sufriendo diversas transformaciones. Si la tradición es la herencia colectiva, el legado del pasado, lo es también debido a su renovación en el presente. La tradición, de hecho, actualiza y renueva el pasado desde el presente. La tradición, para mantenerse vigente, y no quedarse en un conjunto de anacrónicas antiguallas o costumbres fósiles y obsoletas, se modifica al compás de la sociedad, pues representa la continuidad cultural. De aquí, justamente, su versátil capacidad de cambio y de adaptación cultural. La tradición, para ser funcional, está en constante renovación, y se crea, recrea, inventa y destruye cada día. Porque la tradición contiene en sí misma los gérmenes de la estabilidad y del cambio. Y el cambio, en términos de adaptación sociocultural, es consustancial a toda sociedad; continuamente se crean nuevas formas de expresión cultural.

## 11. Patrimonio Cultural

La organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) entiende patrimonio cultural como un producto y un proceso que suministra a las sociedades un caudal de recursos que se heredan del pasado, se crean en el presente y se transmiten a las generaciones futuras para su beneficio. Es importante reconocer que abarca no sólo el patrimonio material, sino también el patrimonio natural e inmaterial. Hoy en día el patrimonio cultural está intrínsecamente ligado a los desafíos más acuciantes a los que se enfrenta toda la humanidad, que van desde el cambio climático y los desastres naturales (tales como la pérdida de biodiversidad o del acceso a agua y alimentos seguros), a los conflictos entre comunidades, la educación, la salud, la emigración, la urbanización, la marginación o las desigualdades económicas. Por ello se considera que el patrimonio cultural es “esencial para promover la paz y el desarrollo social, ambiental y económico sostenible”

## 12. Cultura

Según el autor Edward Burnett Tylor, la cultura se puede definir como las prácticas y acciones sociales que siguen un patrón determinado en el espacio. Se refieren a las creencias, comportamientos, valores, instituciones, reglas morales que permiten identificar a una sociedad. Convirtiéndose de esta manera en la identidad propia de un grupo humano en un territorio y en un determinado período. Entendiendo la cultura como el conjunto de manifestaciones humanas que contrastan con la naturaleza o con el comportamiento natural. En conclusión la cultura sería “un complejo que incluye conocimientos, creencias, arte, moral, leyes, costumbres y otras aptitudes y hábitos adquiridos por el hombre como miembro de la sociedad.

## Análisis D.O.F.A

Antes de dar comienzo al proyecto, fue necesario definir las ventajas y desventajas que se presentan y de este modo tomar en cuenta los recursos que se necesitan para su elaboración. Por lo tanto desarrollamos las debilidades, oportunidades, fortalezas y amenazas del mismo a continuación:

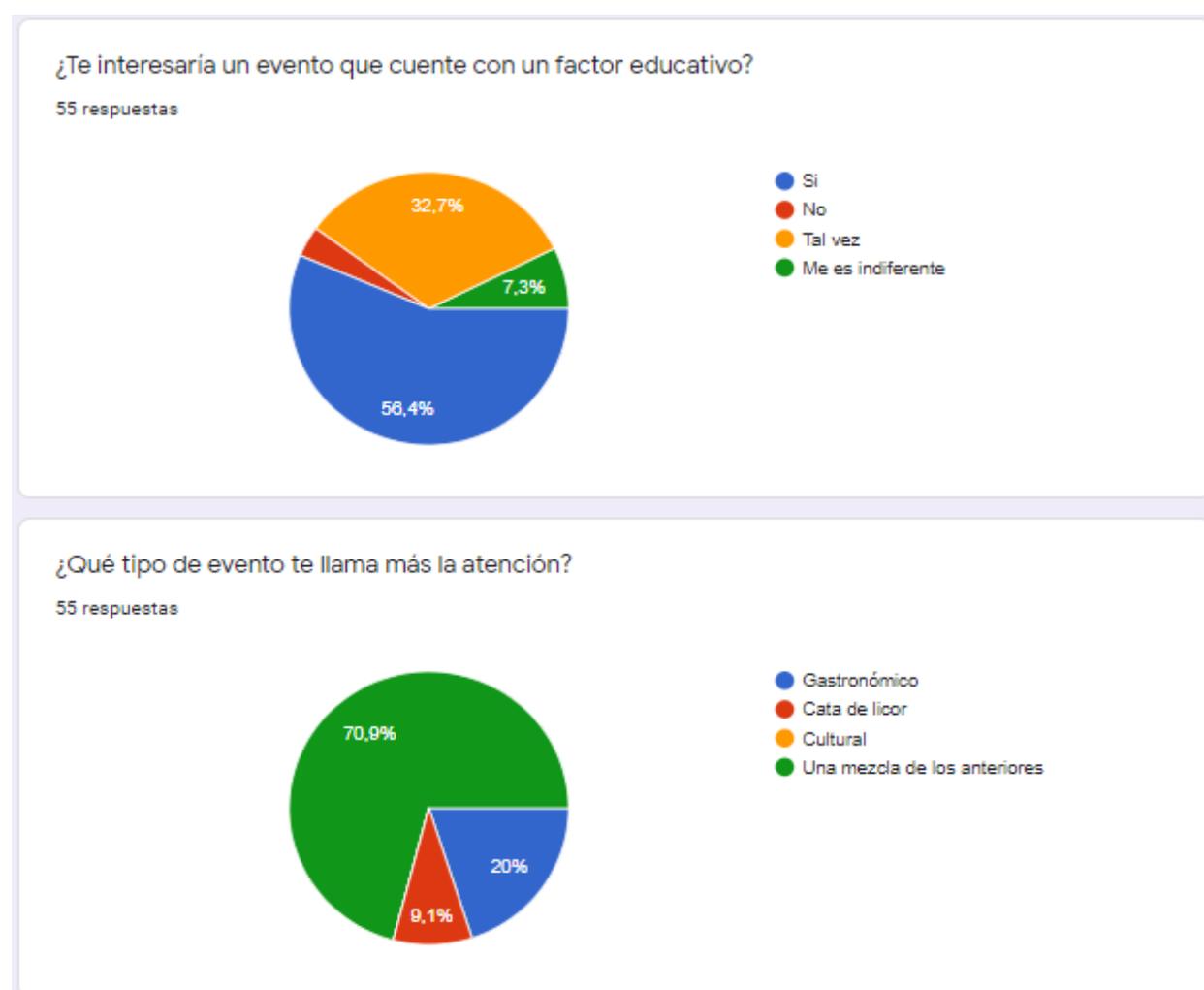
<b>Debilidades</b>	<b>Oportunidades</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocimientos limitados en el área económica y de manejo de cuentas</li> <li>- Dificultad de movilización al momento de llevar a cabo reuniones con los proveedores</li> <li>- Constante fluctuación del dólar USD, dificultando la realización del pagos y presupuestos finales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apoyo por parte de la Universidad Monteávila y el tutor del proyecto a realizar.</li> <li>- Contactos importantes a mano del tutor de las alumnas.</li> <li>- Apoyo a través de los canales de comunicación de la universidad.</li> <li>- Apoyo monetario por parte de los representantes de ambas estudiantes.</li> <li>- Alianzas con proveedores.</li> <li>- Facilitación de iluminación proveída por la locación a realizarse el evento.</li> <li>- Ubicación céntrica de la locación a realizarse el evento, con espacios de fácil acceso.</li> </ul>
<b>Fortalezas</b>	<b>Amenazas</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- El equipo de SAZONES cuenta con alumnas que han incursionado previamente en el área de producción de eventos, por lo tanto cuentan con contactos y experiencia importante al momento de llevar el evento a cabo.</li> <li>- Ambas alumnas cuentan con los conocimientos necesarios en el área de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Costos elevados de los proveedores</li> <li>- Realización del evento después de fechas importantes como Carnaval</li> <li>- Controversia de horarios entre las alumnas y los chefs participantes, dificultando reuniones importantes.</li> <li>- Dificultad al momento de contactar ciertos pilares necesarios para la</li> </ul>

<p>comunicación social que permiten cubrir con una parte importante de lo necesitado para la realización y desarrollo óptimo de las comunicaciones/marketing del mismo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Propuesta de valor basada en el reconocimiento y protagonismo de la cultura gastronómica venezolana-española.</li> <li>- Propuesta de cata de licor atractiva.</li> <li>- Propuesta de degustación de tapas.</li> </ul>	<p>realización del evento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cocina de difícil acceso y manejo en la locación</li> </ul>
--	--

## Recolección de información previa al evento

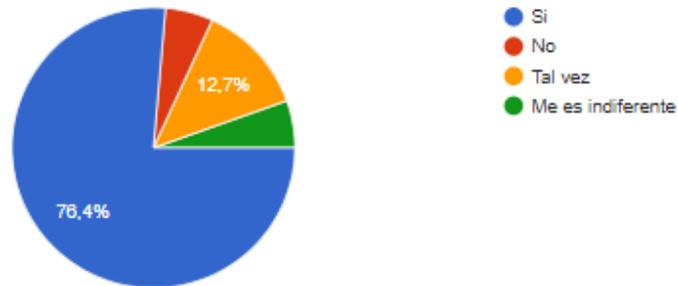
Se hizo llegar una encuesta preliminar a una cantidad de personas comprendidos entre diversos rangos de edad, sexo y rubros, de manera que se pudiera determinar preferencias y gustos en cuanto a la conformación y a la realización de un evento se refiere. Dicha encuesta fue respondida por cincuenta y cinco (55) personas.

Se anexan a continuación los gráficos de respuestas:



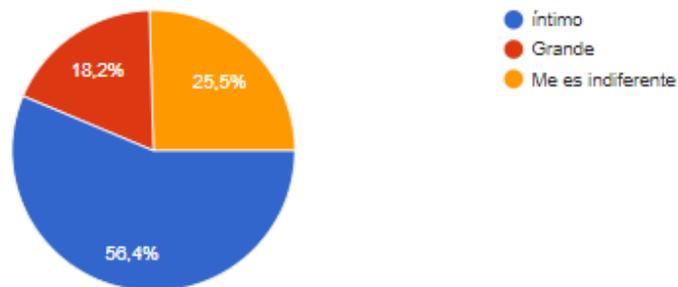
¿Te interesaría un evento de fusión gastronómica, donde los chefs expliquen la razón detrás de un platillo en específico?

55 respuestas



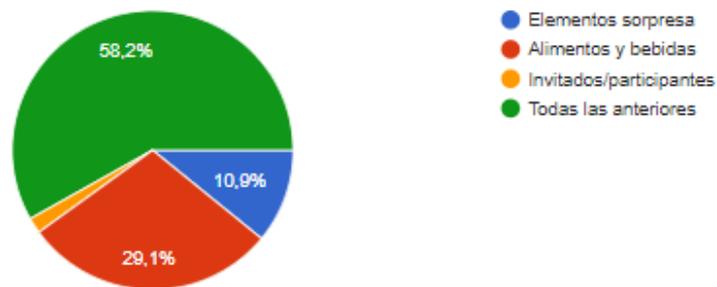
¿Preferirías asistir a un evento íntimo o grande?

55 respuestas



¿Qué es lo que más disfrutas de un evento?

55 respuestas

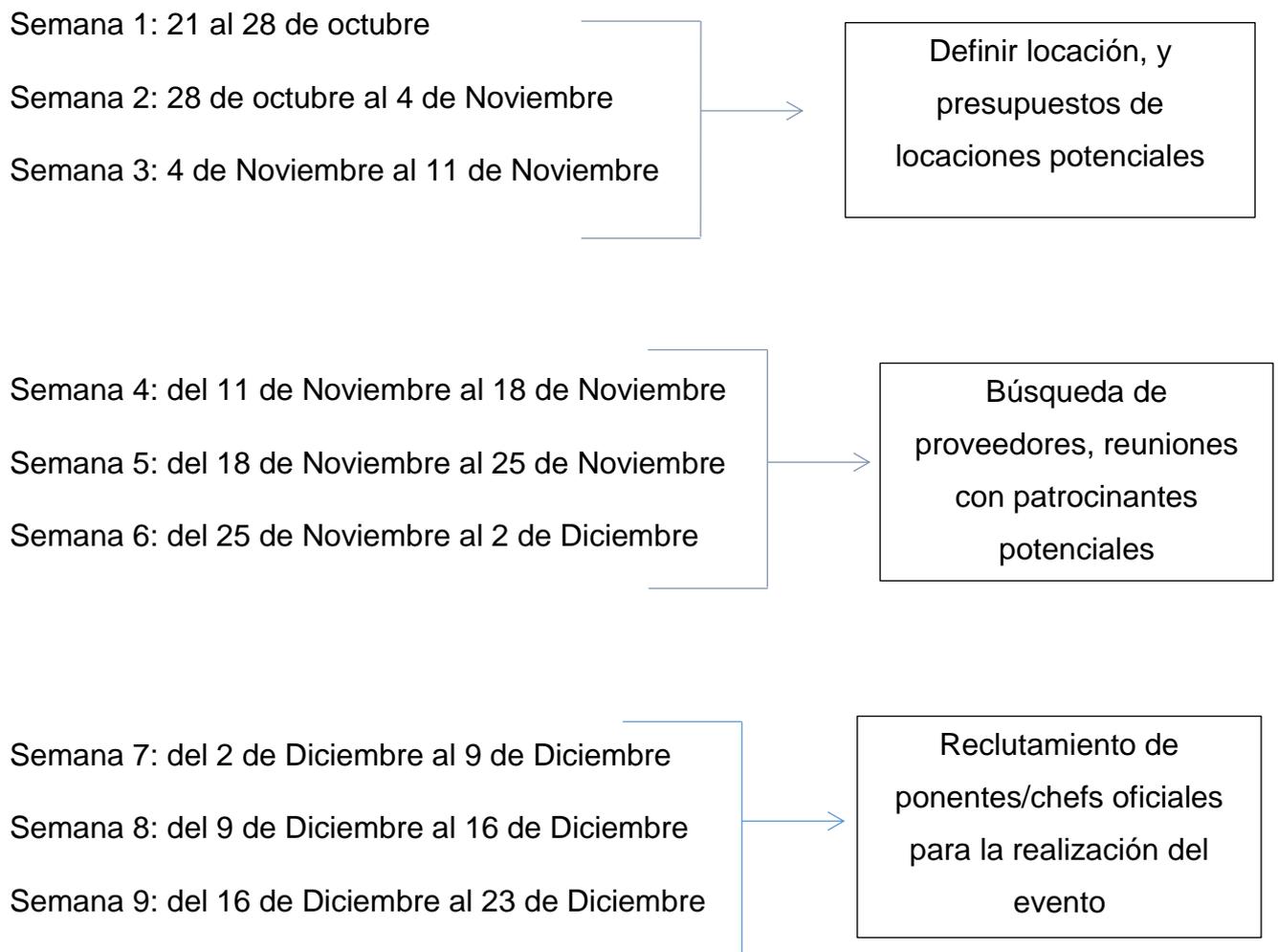


# Manual de producción

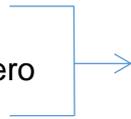
Los aspectos relevantes a continuación sirven como un manual de los detalles más importantes que hay que tomar en cuenta para realizar un evento gastronómico a beneficio de una fundación. Se brindan diversos planes de desarrollo que funcionan como un apoyo para la producción y ejecución del mismo, tales como: un cronograma previo y del evento, definición del público meta, estructuración de los comités de trabajo, búsqueda de patrocinantes, entre otras cosas.

## 1. Cronograma

A continuación se presenta un cronograma específico de los pasos a tomar previos a la realización del evento SAZONES, donde se especifican los períodos de tiempo determinados a la finalización de cada tarea/labor para un desenvolvimiento óptimo del mismo:



Semana 10: del 23 de Diciembre al 1 de Enero

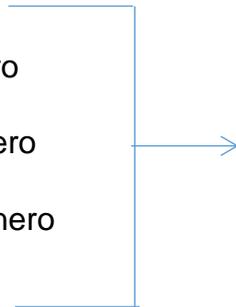


Definición final del plan del menú a servirse en el evento, de la mano de los ponentes elegidos

Semana 11: del 2 de Enero al 6 de Enero

Semana 12: del 6 de Enero al 13 de Enero

Semana 13: del 13 de Enero al 20 de Enero

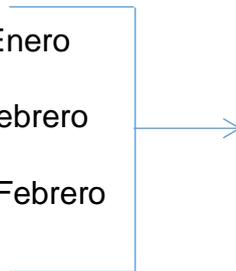


Precisión de los últimos detalles del evento, confirmación de toldos, sillas, mesas, recuento general de todos los elementos a utilizarse

Semana 14: del 20 de Enero al 27 de Enero

Semana 15: del 27 de Enero al 3 de Febrero

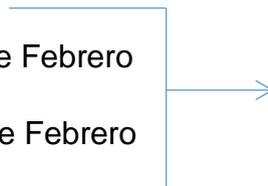
Semana 16: del 3 de Febrero al 10 de Febrero



Visitas semanales a la locación, seguimiento a los ponentes, al menú, decoraciones finales.

Semana 17: del 10 de Febrero al 22 de Febrero

Últimos días: del 22 de Febrero al 27 de Febrero



Últimas correcciones de decoración, ubicación de las mesas, pruebas de sonido, y detalles finales previos al evento.

## **2. Público Meta**

SAZONES estuvo originalmente dirigido a individuos entre 23-40 años de edad, de clases A y B residenciados en Caracas. En vista de que el propósito fundamental del evento era el de la degustación de tapas y una cata de licor, pero incluyendo un factor educativo atractivo especialmente para personas de mayor edad. **(Anexo Q)**

## **3. Alianza con la fundación Amor de Huellitas**

El equipo de SAZONES se encargó de contactar a la fundación y de desarrollar una propuesta, a través de la cual se realizaba una explicación completa del evento y su propósito.

Dicho contacto tuvo como finalidad lograr un mayor conocimiento sobre los valores y principios en los que se fundamenta la fundación, determinando las distintas necesidades y peticiones que generalmente realizan al público, entre otros muchos otros factores que fueron decisivos al momento de escogerla como fundación a beneficiarse del dinero recolectado por el proyecto.

Desiré Serrano fue la representante oficial de la fundación en Caracas, tomando la responsabilidad de acercarse al evento y dedicar unas breves palabras de agradecimiento y una mejor descripción de los valores de Amor De Huellitas.

### **3.1. Misión:**

Rescatar y recuperar tanto físicamente como emocionalmente a aquellos animales en condiciones de calle y abandono extremo, haciendo pública nuestra labor con el objetivo de concientizar a las personas sobre los deberes y la responsabilidad que acarrea tener un animal como mascota.

### **3.2. Visión:**

Crear una comunidad libre de maltrato animal a través de la educación y concientización a la sociedad.

### **3.3 Objetivo General:**

Hacer que cada uno de los animales rescatados logre tener una buena calidad de vida en compañía de una familia adoptiva que les provea un hogar, comida y amor. Además se comprometen a hacer seguimiento de todos los casos de adopción para tener un control sobre el bienestar de los animales.

#### **4. Fecha, hora y lugar**

El evento se llevó a cabo el día viernes 28 de febrero del 2020 en la T de Chuao en Caracas, Venezuela. En un horario comprendido de 3:00 de la tarde a 8:00 de la noche.

La selección del lugar vino dada por su locación céntrica y de fácil acceso, su tamaño perfectamente distribuido para la propuesta de proyecto a realizar, cocina, baños, iluminación y un espacio estéticamente agradable a la vista.

La T de Chuao se encuentra ubicada en la calle Choroní de Chuao, Urbanización Chuao.

Es importante resaltar que para realizar la elección de la locación se estudió la posibilidad de ejecutar el evento en cuatro (04) locaciones, siendo las más resaltantes: Quinta La Guapa, La Concha del Club Táchira y la Quinta Macrey, pero por razones ajenas a la ejecución del proyecto, ninguna de las locaciones anteriormente mencionada cumplía de manera completa con todos los requisitos para llevar a cabo SAZONES.

## 5. Comités de trabajo

El equipo de SAZONES consideró prudente la división de tareas en pro de lograr un desarrollo mucho más eficiente y rápido del proyecto a realizar

- **Comité de redes y comunicación:** Manejado por Nicole Rahn, donde se cumplían las siguientes tareas:
  - a. Trabajar y definir la identidad gráfica oficial de SAZONES
  - b. Realizar la grilla de las publicaciones de la cuenta de Instagram del proyecto
  - c. Llevar a cabo la cobertura del evento a través de la cuenta de Instagram SAZONES
  - d. Publicar periódicamente los posts correspondientes
  - e. Publicar periódicamente historias relacionadas al evento y a los proveedores participantes
  
- **Comité de producción general, logística y protocolo:** Manejado por Michelle Valera, donde se cumplían las siguientes tareas:
  - a. Coordinación de pre montaje del evento
  - b. Coordinación de desmontaje del evento
  - c. Organización de la locación previa al evento
  - d. Manejo del mobiliario en el recinto
  - e. Ubicación del sonido en el recinto
  - f. Realización y posicionamiento de centros de mesa y material P.O.P
  - g. Explicación de funciones al protocolo
  
- **Comité de finanzas:** Manejado por Michelle Valera, donde se cumplían las siguientes tareas:
  - a. Crear un presupuesto estimado de los gastos

- b. Llevar a cabo el pago a los proveedores
- c. Contacto inicial a los proveedores con la finalidad de definir presupuestos de participación
  
- **Comité alianzas y proveedores:** Manejado por Nicole Rahn, donde se cumplían las siguientes tareas:
  - a. Contactar a proveedores potenciales, siendo los más primordiales posibles aspirantes a chefs y distribuidores de tinto de verano o vino en su defecto
  - b. Investigación de posibles fundaciones con las cuales aliarnos
  - c. Redactar cartas de patrocinio y de agradecimiento, así como también hacer envío de las mismas
  - d. Definir y asistir a reuniones con posibles aliados a modo de explicar en más detalle el propósito del evento y concretar
  - e. Mantener un seguimiento a cada aliado/proveedor a modo de garantizar su participación

## 6. Presentadores

Ambas integrantes de SAZONES actuaron como presentadoras del evento, al dar la bienvenida a los ponentes y ofreciendo una breve descripción de cada chef previo a la degustación de sus platos, así como también dedicando breves palabras a los asistentes al evento y a la explicación del propósito del proyecto del que estarían disfrutando. a continuación

## 7. Patrocinio

En vista de que el proyecto SAZONES representó un evento a beneficio de una fundación y tuvo como propósito presentar un factor educativo gastronómico de modo original y creativo a través de la fusión de la gastronomía española y venezolana, el principal patrocinio que se concretó fue el de los chefs que quisieran ser partícipes del evento.

Para lograr el cometido se contactó a diversos chefs e institutos de cocina, donde eventualmente se concretó el apoyo de Jorge Restrepo, chef principal del restaurante La Guaca, ubicado en el Club Campestre Los Cortijos y de Paola Rodríguez chef privada, quienes proporcionaron sus conocimientos en el área culinaria sin ningún tipo de costo adicional.

Se hizo una investigación previa de posibles patrocinantes que estuviesen interesados en participar del evento y cuyos intereses fuesen de la mano con el propósito de SAZONES. De modo que se asistió a diversas reuniones con el fin de presentar los objetivos del evento a cada uno de los posibles aliados, siendo la gran mayoría la que se vio dispuesta a apoyar a la causa.

A su vez y de manera de complemento de las tapas a ofrecerse en SAZONES, se realizaron varios contactos con distintos proveedores de vinos para ofrecer una propuesta de tinto de verano o sangría como acompañante. Entre los contactados estuvo Vinos Pomar y Licores Mundiales, para finalmente contar con el apoyo de Mikel Aramburu, quien donó 6 botellas a servirse en el evento y con Claudio Machado de Bonhomía Vinos con 12 botellas de sangría. **(Anexo A)**

También pudo contarse con el patrocinio especial de tequeños Ueno's, quienes colaboraron con la donación de tequeños tradicionales y tequeños gourmet. **(Anexo B)**

Asimismo, se recibió el apoyo de PatéGourmet con la donación de una variación de patés de hígado para la degustación entre tapas, que sirvieron como un

añadido especial. Pudo contarse con tres (3) opciones distintas con cubiertas de reducción de guayaba, finas hierbas y parchita. **(Anexo C)**

Aunado a esto, tuvimos la participación y el apoyo del restaurante Gran Maná ubicado en el centro comercial Galerías Prados del Este, quien ayudó con la donación de tres (3) tortillas españolas medianas, cuarenta y cinco (45) trufas de chocolate y cuarenta y cinco (45) brownies de chocolate.

Otro importante patrocinio a incluir en el evento fue el de La Paletteria quien participó con una donación de 50 mini paletas especiales. **(Anexo D)**

Tanto los chefs como el proveedor de los vinos artesanales sirvieron como los pilares fundamentales para la realización del evento, en vista de su enfoque primordial en la temática que rodeaba al evento en sí, en cuanto al reflejo de la fusión española-venezolana.

### **7.1 Modelo de carta de presentación para los patrocinantes**

A los posibles patrocinantes del evento se les hizo llegar una carta con una extendida solicitud que brindó una explicación de la dinámica del evento a realizarse, así como también una petición formal a los patrocinantes a contactar, explicando la causa y propósito del proyecto SAZONES. **(Anexo E)**

### **7.2 Modelo de carta de agradecimiento para los patrocinantes**

Una vez finalizado el evento a modo de agradecer la participación de los distintos patrocinantes, se envió una carta vía correo electrónico que reiteraba nuestro agradecimiento por su colaboración a lo largo de la producción del mismo. **(Anexo F)**

### 7.3 Base de datos de empresas patrocinantes posibles y finales

A continuación se muestran las diversas empresas y entidades personales con las que se concretó el apoyo de materiales e insumos para la realización del evento SAZONES. A cambio se les ofreció publicidad de su marca.

<b>Patrocinante</b>	<b>Descripción</b>	<b>Patrocinio</b>	<b>Contacto</b>
<b>Mikel Aramburu</b>	Director de la importadora de vinos españoles "Iregua" y Embajador del vino español en Venezuela	6 botellas de Tinto de Verano	Celular: 0412-2451445
<b>Bonhomía Vinos</b>	Marca destinada a la fabricación y producción de vinos de autor	12 botellas de sangría	Claudio Machado Celular: 0424-1967953 Instagram: @bonhomía.vinos
<b>PatéGourmet</b>	Marca dedicada a la creación de Patés de Hígado artesanales		Paola Gibelli Celular: 0414-3204055
<b>Inversiones Ueno's</b>	Tequeños Ueno's es una marca dedicada a la fabricación de tequeños gourmet	213 tequeños de sabores variados 12 botellas pequeñas de agua Minalba	Manuel Castellanos Celular: 0424-2353723 Instagram: @uenos.ve

<b>La Cafeína Producciones</b>	Productora de Eventos	Mobiliario	Javier Infante Celular: 0414-3986658
<b>T De Chuao</b>	Locación del Evento	71% del costo total de la locación	Martín Celular: 04
<b>Arizona Bistró</b>	Restaurante ubicado en los Clubes Valle Arriba Athletic Club y Valle Arriba Golf Club	200 empanaditas de sabores variados	Daniel Rainis Celular: 0414-1359347
<b>Restaurante Gran Maná</b>	Restaurante ubicado en Galerías Prados del Este	3 tortillas españolas medianas 45 trufas de chocolate 45 brownies de chocolate	Ramón Brandt Celular: 0412-27488009
<b>La Paletteria</b>	Empresa	50 mini paletas de sabores variados	Celular: 0424-2644476 Instagram: @la.paletteria
<b>Ensamble Flamenca</b>	Agrupación musical	1 set de 50 minutos	Celular: 04128119186

También, se incluye a continuación un cuadro de posibles patrocinantes que no lograron concretarse para la realización del evento

<b>Patrocinante</b>	<b>Descripción</b>	<b>Contacto</b>
<b>Destilería Carúpano C.A</b>	Empresas productoras de Ron	Valeria Stifano v.stifano@roncarupano.com
<b>Ron Santa Teresa</b>		Johan Betancourt jbetancourt@ronsantateresa.com experiencia@ronsantateresa.com
<b>Ron Cañaverál</b>		Instagram: @roncanaverálve
<b>Chef Carlos Tomás Páez</b>	Servicios de catering, show de paellas, parrillas y ceviches con su Marca "Entre Brasas y Fogones"	Celular: 0414- 2367607
<b>La Montserratina C.A</b>	Empresa de charcutería	Se realizó el contacto a través del Chef Carlos Páez
<b>Plumrose Latinoamericana C.A</b>	Empresa de embutidos	Se realizó el contacto a través del Chef Carlos Páez
<b>Chef Gabriel García Luis</b>	Chef ejecutivo del Hotel Pestana	Celular: 0424-2687374
<b>Chef Daniela Ramírez Donelli</b>	Chef Ejecutiva especialista en cocina de autor y	Instagram: @chefdaniela19

	maquillaje de alimentos	
<b>Chef Víctor Moreno</b>	Chef fundador del Restaurante "Moreno"	Celular: 0414-1139615
<b>Chef Errol Irausquin</b>	Emprendedor gastronómico	Instagram: @cheferrole
<b>Chef Miguel Arias</b>	Chef especializado en la comida caraqueña	Instagram: @chef.miguelarias
<b>Chef Claudia</b>	Chef Ejecutivo de Anónimo Restaurant	Celular: 0424-2346600
<b>Instituto Chef Campus Venezuela</b>	Primera y única escuela de gastronomía del país con Acreditación Internacional y aval de la UCV	Celular: 0414-3118043
<b>Instituto Culinario de Caracas</b>	Escuela de cocina	Celular: 0212-9922429
<b>Plásticos 10</b>	Fábrica de bolsas e insumos de plástico	Correo: plasticosdiez@gmail.com
<b>Élite</b>	Agencia de festejos	Instagram: @festejos_elite
<b>Festejos Antonio</b>	Agencia de festejos	Celular: 0412-9905689 Instagram: @festejos_antonio
<b>Festejos Presley</b>	Agencia de Festejos	Celular: 0414-9038553 Instagram: @festejospresley

## 8. Donaciones

Debido a los altos costos que producir un evento conlleva, a lo largo del año contamos con diversas donaciones por parte de familiares y externos para la producción y realización de SAZONES.

Gracias a esta recaudación se logró obtener un total de 308 dólares USD en efectivo que sirvió para cancelar parte de los gastos de los insumos utilizados por los chefs, impresiones, traslado del mobiliario, alquiler de los platos, refrigerios, productos de limpieza, asistentes de cocina y la suma total de todas las diferencias en moneda oficial (Bs.S).

Medio	Donaciones	Donador	Pago	Uso
Efectivo	216\$	Familia Michelle Valera	105\$	Propuesta gastronómica
			17\$	Alquiler de platos
			38\$	Refrigerios
			20\$	Traslado del mobiliario
			36\$	Materiales para el servicio de cocina
	92\$	Familia Nicole Rahn	40\$	Impresiones
			20\$	Diferencia en Bs.S
			20\$	Asistente de cocina
			12\$	Productos de

				limpieza
--	--	--	--	----------

## 9. Presupuesto

Con el fin de concretar el costo total de la producción del evento, se realizó un presupuesto que cubriera todos los gastos considerados previamente.

La situación económica actual en Venezuela nos llevó a estimar dicho presupuesto en divisas (dólar USD \$) estableciendo una tasa de 73.608 Bs.S por divisa (tomando como referencia la publicación del día 22 de enero del 2020 de la cuenta de Instagram @enparalelovzla)



Se anexa a continuación el presupuesto aproximado de los costos del evento SAZONES

<b>Descripción</b>	<b>Especificación</b>	<b>Monto</b>	<b>Observaciones</b>
<b>T de Chuao</b>	Alquiler de la locación	250\$	Patrocinio del 68% (170\$) del costo total Pago realizado de la venta de entradas
<b>Diseñador</b>	Identidad gráfica	50\$	Pago realizado de la venta de entradas
<b>Vigilancia</b>	Personal de vigilancia	15\$	Pago realizado de la venta de entradas
<b>Equipos de Sonido</b>	Servicio de audio	100\$	Pago realizado de la venta de entradas
<b>Flores</b>	Arreglos florales	25\$	Pago realizado de la venta de entradas
<b>Festejo</b>	12 sillas vestidas y manteles	35\$	Pago realizado de la venta de entradas
<b>Mesoneros</b>	4 mesoneros	20\$	Pago realizado de la venta de entradas
<b>Mobiliario</b>	2 muebles lounge 2 mesas 1x1 Metro 8 sillas pequeñas 4 mesas pequeñas 1 mesa 2x1 Metro	80\$	Patrocinio

<b>Traslado</b>	Traslado del mobiliario	20\$	Pago realizado de la donación
<b>Impresiones</b>	45 calcomanías y 45 menús	40\$	Pago realizado de la donación
<b>Hielo</b>	12 bolsas de hielo	25\$	Pago realizado de la venta de entradas
<b>Materiales para el servicio de cocina</b>	50 vasos de 5 onzas 100 tenedores pequeños 100 tenedores grandes 100 cuchillos 100 cucharas medianas 60 cucharas pequeñas 80 pinchos medianos 4 paquetes de servilletas 50 cajas pequeñas decoradas 100 platos pequeños	36\$	Pago realizado de la donación
<b>Alquiler de platos</b>	100 platos medianos	17\$	Pago realizado de la donación
<b>Propuesta gastronómica</b>	Compra de vegetales, ingredientes, mariscos, proteínas, tinta de	210\$	Pago realizado de 50% de la donación y 50% por el equipo de SAZONES

	calamar y harina 1 Caja de Seven Up		
<b>Tinto de Verano</b>	6 Botellas de 1.5 Litros	45\$	Patrocinio
<b>Sangría</b>	12 Botellas de 0.75 Litros	35\$	Patrocinio
<b>Refrigerios</b>	8 Pizzas para almuerzo de los mesoneros y los músicos 1 botella de ron para los músicos	38\$	Pago realizado de la donación
<b>Productos de limpieza</b>	1 Jabón líquido 1 paquete de papel higiénico 1 aromatizante	12\$	Pago realizado de la donación
<b>Monto cancelado en Bs.S</b>	En moneda oficial se canceló una diferencia	20\$	Pago realizado de la donación
<b>Asistente de Cocina</b>	1 asistente de cocina para cada chef	20\$	Pago realizado de la donación

A causa de la situación económica actual de Venezuela, cada una de las integrantes del equipo organizador de SAZONES aportó un monto de 63\$ dólares USD para cubrir parte de los gastos de la propuesta gastronómica del evento y tres (03) botellas de sangría extra para a degustación del tinto de verano.

## **10. Venta de entradas**

Para poder llevar a cabo SAZONES, se estableció un monto correspondiente al precio de la entrada con la finalidad de que cada invitado cancelara el mismo para el disfrute y la degustación completa del evento. El costo se estableció en relación al valor total del proyecto, siendo este de 15\$ (dólar USD) por persona.

La locación establecida tiene un aforo máximo de cuarenta y cinco (45) personas, por ende se concretó la venta de treinta y uno (31) entradas para el público y cinco (5) invitaciones de cortesía para el jurado, tutor y diseñadores, recaudando de esta manera un total de 465\$ (dólares USD).

La red social Instagram sirvió para exponer el inicio de la venta de entradas a través de dos (2) métodos de pago: transferencias por medio de redes de pago digital como Zelle® y divisas en efectivo (dólar USD).

## 11. Donación a la fundación Amor De Huellitas

Una vez que se concretó el monto total aproximado para la ejecución de SAZONES, se estableció la donación del 25% del monto total que se recaudó con el pago de las invitaciones a la fundación Amor De Huellitas, de manera que el 75% remanente sería utilizado para cubrir los gastos del evento en consonancia con las donaciones previamente recibidas en efectivo. A La fundación se le hizo un depósito en divisas (dólar USD) a través de la red digital de pago Zelle®.

En los cuadros anexados a continuación se muestra el total del dinero recaudado del evento en conjunto con las donaciones familiares y el monto que cada integrante de SAZONES destinó para la propuesta del proyecto. En el segundo cuadro se visualizó el monto logrado con la venta de entradas y el 25% de la donación a la fundación.

<b>Monto recaudado para SAZONES</b>	
Donaciones	308\$
Monto destinado a SAZONES	63\$
Venta entradas	465\$
<b>TOTAL</b>	<b>836\$</b>

<b>Donación a la Fundación Amor De Huellitas</b>	
Venta de entradas	465\$
25% venta de entradas	115\$
<b>Total monto de la donación</b>	<b>115\$</b>

## **12. Logística y planificación**

A lo largo de la producción y montaje de la propuesta del proyecto, se realizó una visualización de todos los posibles escenarios para el desarrollo del mismo, por lo que se tomó en cuenta varios elementos importantes en la planificación tales como la relevancia de un equipo de sonido destinado para el uso de las presentaciones y ponencias de los chefs y patrocinantes, así como también definir un correcto mobiliario en consonancia con el tema de SAZONES y los obsequios determinados para el jurado e invitados.

### **12.1 Equipo de sonido**

Se contrató a la empresa JBL Producciones para el alquiler, musicalización y operación de sonido. Se contó con dos (02) cornetas grandes, dos (02) bajos, dos amente, (02) monitores, una (01) consola de 24 canales, servicio de DJ y 8 micrófonos inalámbricos para el ensamble flamenco y con la finalidad de ofrecer más comodidad a los chefs al momento de realizar sus intervenciones.

La llegada de los equipos se pautó a las 10:00 am del 28 de febrero, iniciando a las 11:00 am el montaje del mismo. Se realizó una prueba de sonido a la 1:00 pm eligiendo una selección de música acorde al evento que sirvió de ambientación hasta las 8:00 pm.

### **12.2 Mobiliario**

Se estudió las diversas opciones de mobiliario que nos ofreció la productora de eventos La Cafeína con el objetivo de escoger colores que tuvieran una relación armónica con los de SAZONES. Por lo que se contó con dos (02) muebles lounge, rojo y blanco respectivamente, dos (02) mesas de un (01) metro por un (01) metro

(1x1), ocho (08) sillas pequeñas, cuatro (04) mesas pequeñas y una (01) mesa de dos (02) metros por un (01) metro (1x1). **(Anexo G)**

El montaje del mobiliario se estableció para el día 27 de febrero a las 3:00 pm para que de esta manera se visualizaran los puestos de cada invitado y la estructura del evento.

### **12.3 Obsequio a los invitados y jurado**

Al finalizar la degustación se obsequió un (01) brownie patrocinado por el Restaurante Gran Maná, acompañado de una (01) calcomanía del logo de SAZONES a cada invitado y jurado en el cierre del evento.

### **13. Selección de tragos y menú**

En conjunto con los chefs seleccionados, se definió el menú en base a platillos venezolanos influenciados por ingredientes y técnicas de cocina españolas, para de este modo conformar un menú de dos (2) tapas de fusión gastronómica cada uno. **(Anexo H)**

El menú final de la chef Paola Rodríguez estuvo protagonizado por un gazpacho como primera tapa y camarones al ajillo con puré de papas al limón y como segunda. **(Anexo I)**

Mientras que el menú final del chef Jorge Restrepo estuvo conformado por bollitos pelones rellenos de chistorra y como segunda tapa brochetas de pulpo de la Caranta y papas criollas. **(Anexo J)**

La primera ronda de tapas presentada por Paola Rodríguez fue acompañada por vinos artesanales provenientes de Bonhomía Vinos, mientras que la segunda ronda de tapas de Jorge Restrepo fue acompañada por tinto de verano con infusión de limón facilitada por Mikel Aramburu. **(Anexo K y Anexo P)**

## 14. Programa del evento

Se estableció un cronograma el día del evento con cada una de las actividades a realizar con la finalidad de llevar un control completo del tiempo utilizado y restante para que de esta manera, se pueda responder a inconvenientes de último minuto con planes y un horario previamente establecido.

Hora	Actividad
3:00 pm - 4:00 pm	Música, recibimiento de invitados, repartición de tortilla española
4:00 pm - 4:10 pm	Breve bienvenida y agradecimientos por parte del equipo organizador de SAZONES, repartición de sangría artesanal de Bonhomía Vinos
4:10 pm - 4:20 pm	Breves palabras e historia de la sangría artesanal de Bonhomía Vinos por Claudio Machado
4:20 pm - 4:30 pm	Breves palabras por parte de Desiré Serrano, representante oficial de Amor de Huellitas
4:30 pm - 4:40 pm	Presentación Paola Rodríguez, primera ronda de tapas, servidas con sangría artesanal de Bonhomia Vinos
4:40 pm - 4:45 pm	Música, repartición de agua
4:45 pm - 4:55 pm	Breve historia de los patés y su relación con la transculturación española-venezolana, por parte de Aniuska León, representante oficial de PatéGourmet

4:55 pm - 5:10 pm	Intermedio entre tapas, degustación de paté de hígado de PatéGourmet
5:10 pm - 5:20 pm	Presentación de Paola Rodríguez, segunda ronda de tapas, servidas con sangría artesanal Bonhomia Vinos
5:20 pm - 5:35 pm	Música, repartición de agua
5:35pm - 5:45 pm	Intermedio entre tapas, degustación de paté de hígado de PatéGourmet
5:45 pm - 5:50 pm	Breves palabras tesisistas acerca del evento y su propósito
5:50 pm - 6:00 pm	Presentación Jorge Restrepo, primera ronda de tapas, servidas con sangría artesanal Bonhomia Vinos
6:00 pm - 6:10 pm	Música, repartición de agua
6:10 pm - 6:15 pm	Intermedio entre tapas, degustación de segunda ronda de paté de hígado de PatéGourmet
6:15 pm - 6:30 pm	Repartición de tequeños Ueno's y empanaditas de Arizona Bistró
6:30 pm - 7:00 pm	Presentación de Ensamble Flamenca
7:00 pm - 7:15 pm	Repartición de paletas de La Paletteria
7:15 pm - 8:30 pm	Fiesta post evento

## 15. Identidad gráfica

La identidad gráfica del evento se concretó en relación a diversos aspectos relevantes en la propuesta del proyecto, los más relevantes fueron la silueta representativa de una copa de vino, la gota que deja un rastro circular al derramarse y la sombra de varios productos gastronómicos típicos de cada cultura.

### 15.1 Logo

El logo de SAZONES se creó a través de distintas inspiraciones, siendo la principal la marca distintiva que deja una copa de vino al momento en el que el líquido se derrama por los bordes, dejando una impresión característica.

El mismo fue realizado tanto en fondo blanco como negro para facilitar su uso en las redes sociales, así como también al momento de la impresión.

**Modelo 1**

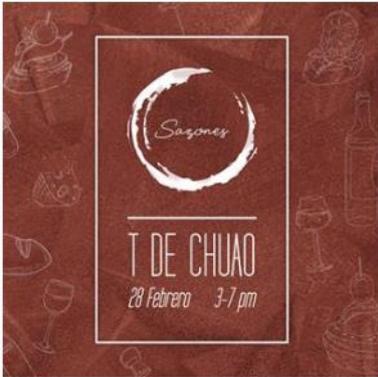


## Modelo 2

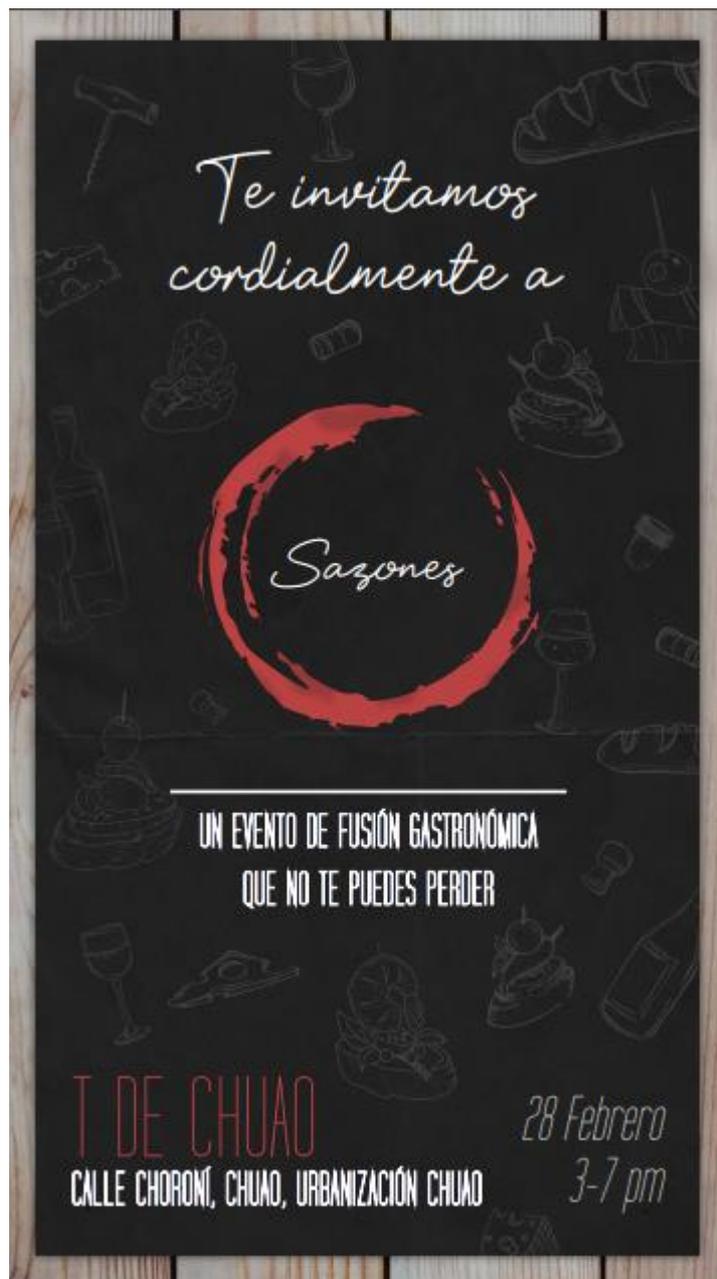


### 15.2 Piezas gráficas

Para hacer promoción a SAZONES se realizaron varias piezas claves para lograr alcanzar la mayor cantidad de público posible, a través de la creación de flyers, y distintas publicaciones con contenido relacionado al evento a desarrollarse, dando protagonismo a los patrocinantes definidos y siguiendo una identidad gráfica cohesiva.



### 15.3 Entrada electrónica



## **16. Estrategia promocional**

La estrategia promocional principal se concentró a través de las redes sociales oficiales del evento, Instagram respectivamente. Se realizó publicaciones periódicas donde se mencionaba a los participantes y patrocinantes del evento, además de contar con un flyer donde se explicaban los detalles del mismo con su hora, locación, fecha respectiva y los menús oficiales de las tapas y bebidas a degustar.

Así como también se contó con la difusión de diversos patrocinantes, quienes publicaron la información respectiva al proyecto en sus redes sociales.

En cuanto a material P.O.P, al finalizar el evento se hizo entrega de brownies de chocolate de despedida con una (01) calcomanía del logo de SAZONES. Del mismo modo, cada mesa contó con el menú específico de cada chef con el logo de SAZONES, para que de esta manera se pudiera hacer presencia de marca.

### **16.1 Colaboración de Medios**

La cuenta oficial del centro de estudiantes de la Universidad Monteávila (CEUMA) colaboró con la difusión del flyer de SAZONES, a modo de invitar formalmente a toda la comunidad estudiantil al proyecto.

Una vez se establecieron los últimos detalles del evento, no fue necesario el patrocinio formal del mismo a través de medios de difusión masivos como la radio o televisión en vista de que el proyecto estaría destinado a ser pequeño e íntimo y las entradas se vendieron de rápida manera. Sin embargo, algunos de los participantes tuvieron la iniciativa de realizar flyers propios, mencionando las especificaciones de hora, locación y fecha a modo de incentivar la participación y asistencia al mismo.

**(Anexo O)**

## 17. Evento

El proyecto SAZONES fue realizado el día viernes 28 de febrero de 2020 en la T de Chuao. A continuación se detalla la logística y organización consolidada el día del evento.

El equipo de SAZONES se presentó en la locación el día previo al evento, para supervisar el montaje del mobiliario, limpiar y organizar las mesas y sillas a utilizarse de manera que parte de la estructura del proyecto estuviera lista para el día siguiente.

El día del evento el equipo de SAZONES hizo presencia en la locación a las 9:00 am con el objetivo de decorar, reubicar las mesas, distribuir los menús, establecer la ubicación de los centros de mesa y realizar la habilitación del espacio de recibimiento de los invitados.

El resto de la mañana fue dedicado a organizar los últimos detalles, recolectando algunos de los aperitivos a repartir en el evento, las flores que se utilizarían en los centros de mesa, el hielo para la refrigeración de las bebidas e ingredientes a utilizarse por los chefs, así como también se recolectaron las impresiones previamente pagadas con las calcomanías del logo SAZONES que servirían para decorar los brownies que se entregaron al finalizar el evento. **(Anexo L y M)**

Se planificó la búsqueda de los mesoneros en un punto intermedio para luego acercarlos a la T de Chuao, lugar donde se realizaría el evento. **(Anexo N)**

Alrededor de las 2:00pm llegaron los chefs y sus asistentes para comenzar el proceso de ensamblaje y realizar los últimos retoques de las tapas que se degustarían a partir de las 3:30 pm. Asimismo se habilitó el espacio para el servicio de tragos que servirían de acompañamiento.

Una vez pulidos esos detalles, el evento procedió con normalidad de acuerdo al itinerario estipulado con la llegada de los primeros invitados a partir de las 4:00pm, dando comienzo oficialmente al evento alrededor de las 4:30pm cuando las

integrantes del equipo organizador de SAZONES ofrecieron una bienvenida y unas breves palabras de agradecimiento.

El evento culminó a las 8:45pm con el final de la presentación del tablao flamenco, la retirada de los chefs con sus asistentes y el cese de repartición de tinto de verano.

El desmontaje de los equipos de sonido y mobiliario se realizó el sábado 29 de febrero del 2020. Así como también se llevó a cabo una limpieza profunda con la finalidad de organizar la locación.

## **18. Post evento**

El proyecto final de carrera SAZONES contó con una asistencia de treinta y ocho (38) personas. A través de los análisis mostrados a continuación se establecieron las conclusiones y el nivel de éxito del evento.

### **18.1 Participación**

Las personas que asistieron a SAZONES en su mayoría, fueron amigos y conocidos de la Universidad Monteávila. Se contó con una lista en la entrada de treinta y seis (36) personas, de las cuales cinco (5) eran de cortesía para proveedores, dando un aforo total de cuarenta y un (41) personas.

El mismo fue dirigido a un público selecto por el factor educativo como propósito fundamental del evento y por la poca capacidad que posee la locación donde se llevó a cabo el proyecto.

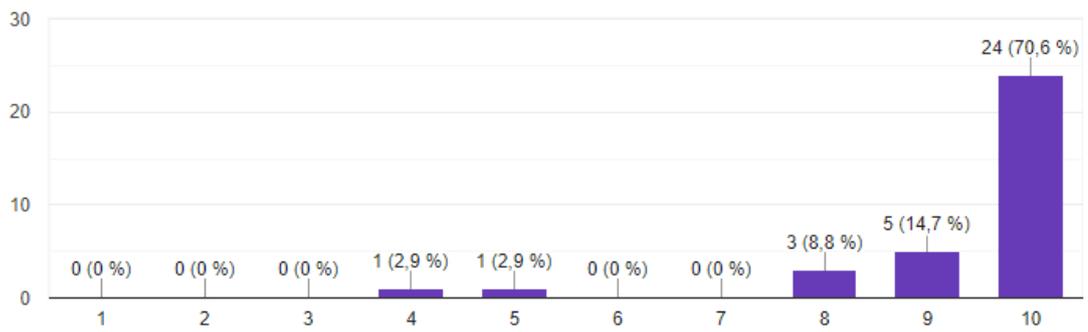
### **18.2 Opinión de participantes**

A las treinta y seis personas (36) que asistieron al evento se les hizo llegar una encuesta a través de Whatsapp de la cual se obtuvo una interacción de treinta y cuatro (34) personas que opinaron sobre la experiencia brindada en SAZONES y a través de la cual se pudo corroborar el éxito de los objetivos planteados.

En la escala del 1-10, siendo 1 la menor y 10 la mejor, califica los servicios ofrecidos en SAZONES

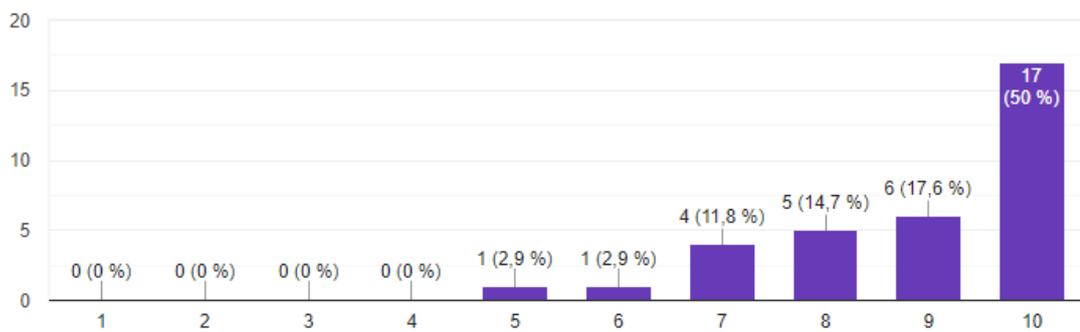


34 respuestas



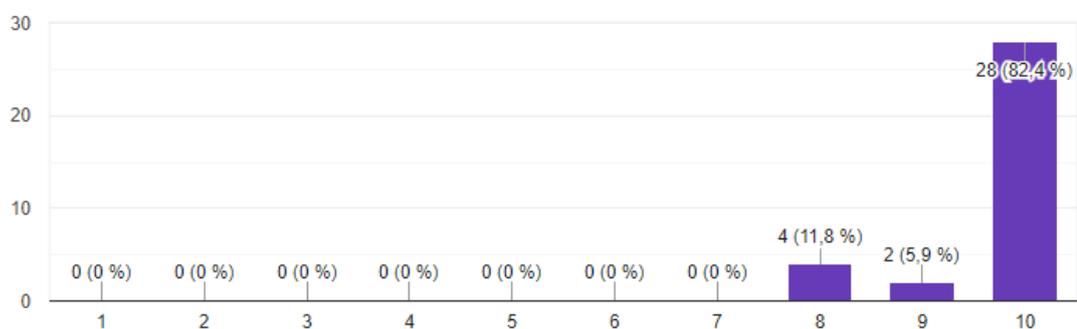
En la escala del 1-10, siendo 1 la menor y 10 la mejor, califica la organización de SAZONES

34 respuestas



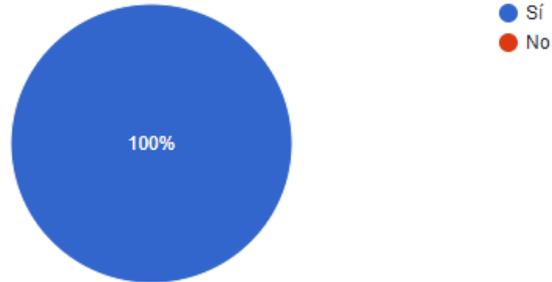
En la escala del 1-10, siendo 1 la menor y 10 la mejor, califica la experiencia educativa de SAZONES

34 respuestas



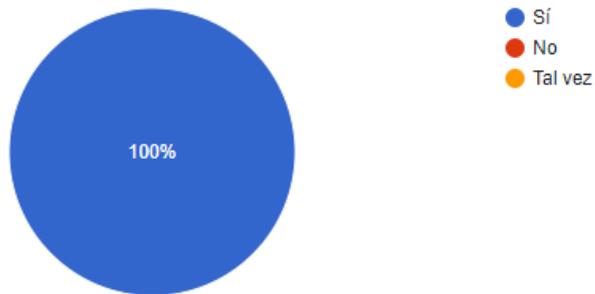
¿Sientes haber aprendido un poco más sobre la fusión gastronómica española-venezolana a través de SAZONES?

34 respuestas



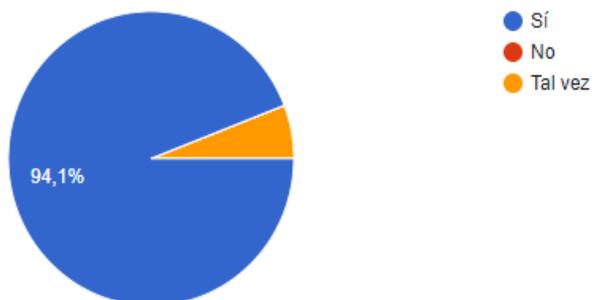
¿Consideras útil/interesante el método educacional empleado en SAZONES?

34 respuestas



¿Recomendarías el evento a tus amigos/conocidos que buscan conocer más sobre las fusiones gastronómicas?

34 respuestas



## **Conclusiones**

La realización exitosa de SAZONES probó ser todo un reto en vista de la situación económica actual del país, la inmigración masiva (que resulta una pérdida de talentos y empresas importantes) y la escasez de ciertos alimentos e ingredientes. Sin embargo la ejecución del evento resultó ser un éxito una vez que se determinó el monto exacto del presupuesto de los requerimientos de cada chef, el presupuesto de la locación, diseñador gráfico, mobiliario, entre muchas otras cosas que hicieron posible el desarrollo del proyecto.

SAZONES se llevó a cabo de manera eficaz a pesar de los tropiezos que se presentaron a lo largo del camino en cuanto a la búsqueda de los chefs oficiales. Todas las metas proyectadas inicialmente fueron cumplidas de manera exitosa.

El factor diferenciador de SAZONES en cuanto a promover la educación de la fusión gastronómica venezolana-española (en lo que respecta a la identidad del venezolano a través de la comida), probó ser un tema de interés que facilitó la asistencia del público convocado, por medio del se pudo recolectar los medios necesarios para cubrir todos los gastos y así realizar también una donación sustanciosa para la fundación de Amor De Huellitas.

## Recomendaciones

Al realizar un evento, uno de los aspectos clave que hay que considerar diariamente es el costo y disponibilidad de los servicios y proveedores que se contactan para el desarrollo del proyecto. Así como también los periodos de tiempo de respuesta por parte de los participantes y patrocinantes.

De esta manera, una recomendación de gran importancia es realizar un cronograma que sirva de base para estimar dichos tiempos de respuesta y actividades a realizar en relación con el desarrollo del proyecto. Asimismo, es relevante definir un presupuesto límite del evento en su totalidad.

Hacer buen uso de las redes sociales, procurando la difusión masiva del material gráfico respectivo al evento, para que de esta manera se pueda impulsar para aspirar a la mayor cantidad de usuarios posibles y garantizar la asistencia de un público variado.

Contactar emprendimientos frescos y relativamente nuevos puede servir como ventaja para que vaya de la mano con el target al que se está apuntando con el objetivo de poder contar con una alianza de promoción gratuita.

Definir presupuestos con los proveedores para asegurar que posterior al evento no quede ningún malentendido.

Pautar metas a corto plazo al momento de hacer lluvia de ideas en a esquematización inicial del evento.

Y finalmente pensar siempre en positivo, confiando en el equipo de trabajo para que se trabaje en pro de cumplir el objetivo con éxito, siempre con constancia y buena disposición

## Glosario

- **Degustación:** Prueba o consumo de un alimento
- **Gastronomía:** Ciencia y arte que estudia la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente o entorno.
- **Tapa:** Una tapa española es esencialmente un aperitivo que se sirve en la mayoría de los bares o restaurantes acompañando a la bebida.
- **Tinto de verano:** Es un combinado típico español realizado con vino tinto y refresco de limón.
- **Influencia:** La influencia es la acción y efecto de influir. Se refiere a los efectos que una cosa produce sobre otra.
- **Sazón:** Dar sabor a una comida agregándole condimentos.
- **Criollo:** Característico de la cultura y de la tradición de un país hispanoamericano.
- **Culinario:** De la cocina o relacionado con ella.
- **Tradición:** Transmisión o comunicación de noticias, literatura popular, doctrinas, ritos, costumbres, etc. que se mantienen de generación en generación.
- **Material P.O.P:** “punto de compra” corresponde a todos los implementos destinados a promocionar una empresa
- **Brownie:** es un bizcocho de chocolate pequeño, típico de la gastronomía de Estados Unidos.
- **Símbolos:** Representación perceptible de una idea, con rasgos asociados por una convención socialmente aceptada.
- **D.O.F.A:** es el estudio de la situación de una empresa u organización a través de sus fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas tal como indican las siglas de la palabra y, de esta manera planificar una estrategia del futuro.
- **Sabor:** Impresión que causa un alimento.
- **Multisápida:** De muchos sabores
- **Autóctono:** Que ha nacido en el mismo lugar en que reside.
- **Agroecológico:** Estudio de procesos ecológicos aplicados a los sistemas de producción agrícola.
- **Gozosa:** Dichoso, feliz, afortunado.

- **Legatarios:** Persona a la que se le lega algo en testamento.
- **Patrimonio:** Conjunto de bienes propios de una persona o de una institución
- **Cosmopolita:** Que es común a gran número de países

## Anexos

### Anexo A: botellas de sangría de Bonhomía Vinos



**Anexo B: Tequeños gourmet de Ueno's**



**Anexo C: Paté de hígado de finas hierbas**



**Anexo D: Donación de La Paletteria**



## Anexo E: Carta de presentación a los patrocinantes



Caracas, \_\_ de Diciembre de 2019

**Estimado \_\_\_\_\_,**

Por medio de la presente mi compañera Nicole Rahn y mi persona Michelle Valera nos presentamos como estudiantes de quinto año de la Universidad Monteávila en Caracas quienes nos encontramos realizando nuestro Proyecto Final de Carrera (PFC) con el objetivo de optar por el título de Licenciadas en Comunicación Social.

De esta manera, realizaremos un evento titulado “Sazonos” el cual tiene como finalidad exponer la cultura gastronómica española como la principal raíz e influencia en nuestra cocina venezolana demostrando la posibilidad de fusionar ambas gastronomías.

“Sazonos” se llevará a cabo el viernes 28 de Febrero del año 2020 en la Quinta “T De Chuao” ubicada en Chuao. De esta manera, el evento tendrá un aforo meta de aproximadamente 30 a 40 personas quienes tendrán la posibilidad de degustar seis tapas únicas realizadas por tres chefs profesionalmente reconocidos, acompañadas de una cata de sangría española.

La dinámica de dicho evento consistirá en que cada chef exponga al público brevemente la fusión de la gastronomía española y venezolana presentada en las dos tapas realizadas por cada uno. Asimismo, se logrará una interacción con el público para dar a conocer de manera teórica la razón, ingredientes, inspiración y resultado de sus platos realizados.

Agradeceríamos de ante mano poder contar con el patrocinio y apoyo económico de su empresa para poder llevar a cabo nuestro proyecto final de carrera. Les hacemos llegar esta petición a ustedes ya que consideramos que su empresa cuenta con todas las condiciones y requerimientos necesarios para lograr la realización de nuestro evento.

Está de más recalcar que estamos disponibles para cualquier duda, inquietud, consulta o sugerencia que decidan realizarnos.

Sin más nada que agregar, nos despedimos cordialmente. ¡Muchas Gracias!

**Michelle Valera**

**Teléfono: 0424-1944921**

**e-mail: [michellevaleraf@gmail.com](mailto:michellevaleraf@gmail.com)**

**Nicole Rahn**

**Teléfono: 0424-2088021**

**e-mail: [nicolerahn39@gmail.com](mailto:nicolerahn39@gmail.com)**

## Anexo F: Carta de agradecimiento para los patrocinantes



Caracas, 29 de Febrero de 2019

Éstimado \_\_\_\_\_

Por medio de la presente y en nombre del equipo organizador y productor del evento "Sazones" queremos reiterarles nuestro más cordial y honesto agradecimiento por brindarnos la confianza y el apoyo necesario para lograr la realización de nuestro Proyecto Final de Carrera.

Agradecemos también el hecho de haber creído en nosotras y en nuestra propuesta, que como resultado demuestra el potencial que aún queda por descubrir en nuestro país. Asimismo, mostramos nuestro aprecio por la dedicación y énfasis que demostraron a lo largo de la producción del evento y los invitamos a seguir apoyando al talento universitario.

Se despide cordialmente,

Equipo organizador de SAZONES

**Anexo G: Mueble lounge rojo del mobiliario**



Anexo H: Menú de Paola Rodríguez



**Anexo I:** Gazpacho hecho por Paola Rodríguez



**Anexo J:** Bollitos pelones y pinchos de pulpo de la caranta con papas criollas realizado por Restrepo



Anexo K: Tinto de verano



Anexo L: Impresiones de los menús



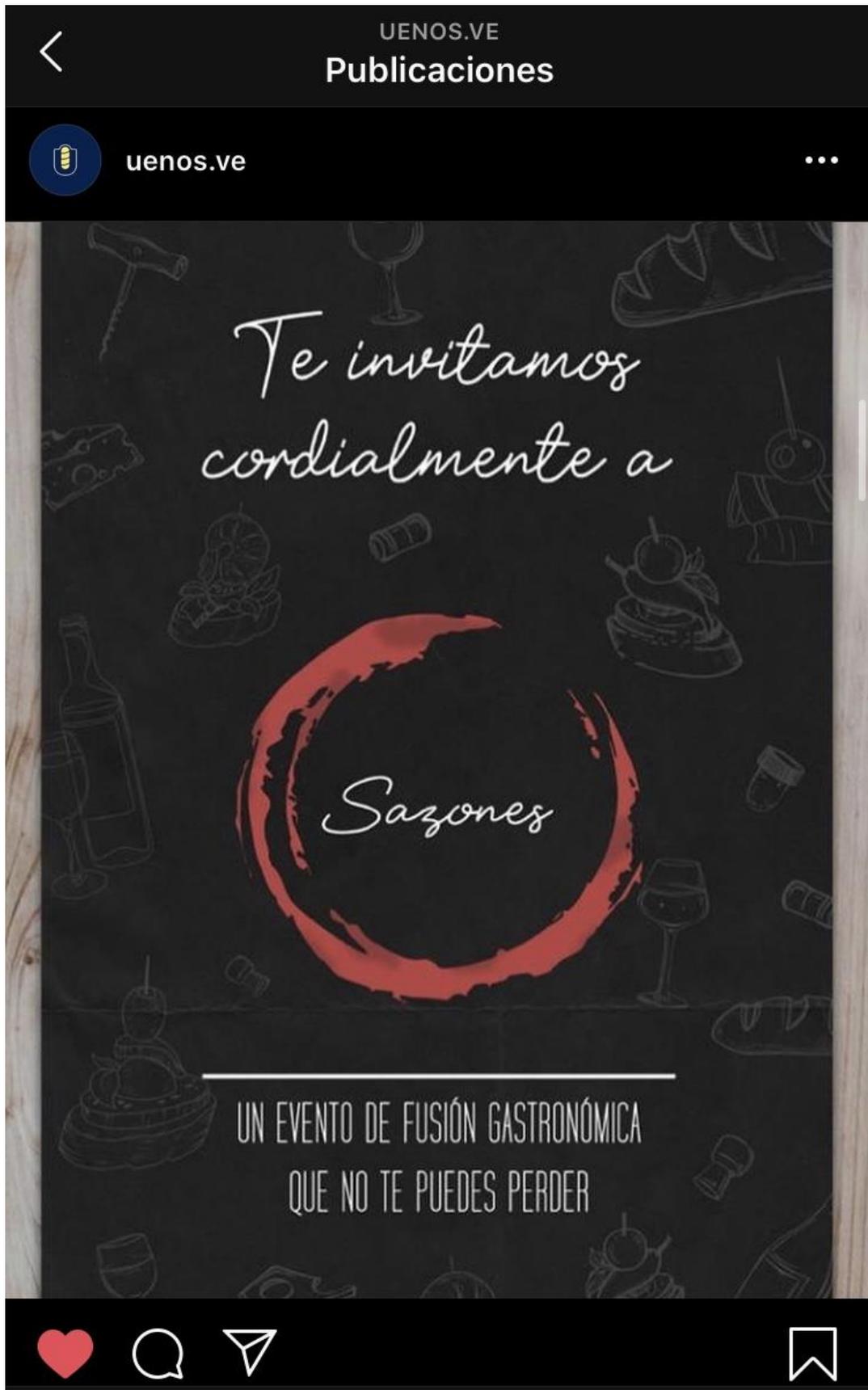
## Anexo M: Arreglos florales



**Anexo N: Mesonero repartiendo bollitos pelones**



Anexo O: Publicación del flyer del evento realizada por @Uenos.ve



**Anexo P:** Cuenta de Instagram de la chef Paola Rodríguez



**chefpaolarodriguez** Siguiendo ▼ ⋮

424 publicaciones    4.770 seguidores    1.027 seguidos

**Paola Rodríguez**  
Cocinera & Pastelera ve  
Clases de Cocina & Asesorías  
Posgrado Gerenciamiento AABB  
Diplomado Pastelería  
Embajadora de la Sarrapia.  
Private Chef  
[youtu.be/LN60YGuqxic](https://youtu.be/LN60YGuqxic)

Anexo Q: Público



## Referencias

- Fundación Venezuela Positiva (2008) *Aproximación a Nuestra Cultura*. Caracas, Venezuela. Fundación Biblioteca Ayacucho.
- Cartay, R. (1995) *Pan Nuestro de Cada Día*. Caracas, Venezuela. Fundación Bigott.
- E, Burnett. (1871) *Cultura Primitiva*. México, Ciudad de México. Editorial Ayuso.