



FACULTAD DE HUMANIDADES Y EDUCACIÓN  
ESCUELA DE COMUNICACIÓN SOCIAL  
MENCIÓN AUDIOVISUAL  
TRABAJO DE GRADO

La buena vida por Alberto Soria

Tesistas

Colucci González, María de Jesús

Falcón Soto, Ariana Gabriela

Tutor

Juan Carlos García

Caracas, Septiembre de 2013

# Formato G:

## *Planilla de evaluación*

Fecha: \_\_\_\_\_

Escuela de Comunicación Social

Universidad Católica Andrés Bello

En nuestro carácter de Jurado Examinador del Trabajo de Grado titulado:

---

---

---

dejamos constancia de que una vez revisado y sometido éste a presentación y evaluación, se le otorga la siguiente calificación:

**Calificación Final:** En números \_\_\_\_\_ En letras: \_\_\_\_\_

Observaciones \_\_\_\_\_

---

---

---

---

Nombre:

---

Presidente del Jurado

Tutor

Jurado

Firma:

---

Presidente del Jurado

Tutor

Jurado

## **AGRADECIMIENTOS**

Durante la realización del trabajo de grado estuvieron presentes personas que representaron un gran apoyo y fueron piezas fundamentales para la culminación del mismo. Agradecemos principalmente a Dios y a nuestros familiares quienes estuvieron presentes a lo largo del camino y sin los cuales este trabajo no se hubiese podido llevar a cabo.

Al profesor Alberto Soria, quien representó una inspiración, motivación y una fuente de gran aprendizaje, agradecemos por su disposición, tiempo, apoyo y posibilidad de adentrarnos en su mundo y conocer una mínima fracción de todo lo que configura su inmenso conocimiento y cultura.

A Manuel Armas, Carlos García, Andrés Rodríguez, Gilberto Correa, Carolina Saravia y Alberto Burbán, quienes con la mejor disposición nos ofrecieron su tiempo y apoyo para conocer al profesor Alberto Soria desde sus distintos contextos y experiencias, dándole vida a esta pieza documental.

Wilfredo Pérez y Gatsby Vásquez, quienes fueron un apoyo fundamental en la ejecución del documental en los distintos roles técnicos.

# ÍNDICE

<b>AGRADECIMIENTOS</b> .....	III
<b>ÍNDICE GENERAL</b> .....	IV
<b>ÍNDICE DE TABLAS</b> .....	V
<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	7
<b>CAPÍTULO I</b>	
<b>MARCO TEÓRICO</b>	
1.1 Gastronomía.....	
1.2 Gastronomía venezolana.....	
1.3Gastronomía desde la visión de Alberto Soria	
1.3.1 Alberto Soria.....	
1.3.2 Gastronomía según el autor.....	
1.4Vinos.....	
<b>CAPÍTULO II</b>	
2.1 Documental.....	
2.2 Tipos de documental.....	
<b>CAPÍTULO III</b>	
<b>MARCO METODOLÓGICO</b>	
3.1 Formulación del problema	
3.2 Objetivo general	
3.3 Objetivos específicos	
3.4 Modalidad de tesis	
3.5 Justificación	
3.6 Delimitación	
3.7 Recursos y factibilidad	
3.8 Tipo de investigación y diseño	

## **CAPÍTULO IV**

4.1 Preproducción

4.2 Producción

4.3 Postproducción

## **5- PROPUESTA DEL DOCUMENTAL**

5.1 Ficha técnica

5.2 Sinopsis

5.3 Propuesta visual

5.4 Propuesta sonora

5.5 Unidad de análisis

5.6 Selección de la muestra

5.7 Instrumento de investigación

5.7.1 Cuestionario- protagonista

5.7.2 Cuestionario- área editorial

5.7.3 Cuestionario- área educativa

5.7.4 Cuestionario- área gastronómica

## **6- DESGLOCE DE NECESIDADES**

## **7- PLAN DE RODAJE**

7.1 Entrevistas y tomas de apoyo

## **8- PRESUPUESTOS**

8.1 Presupuesto 1

8.2 Presupuesto 2

8.3 Presupuesto 3

8.4 Presupuesto 4

8.5 Análisis de costo

## **9- PRE-GUIÓN**

## **10- CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

**11- BIBLIOGRAFÍA**

**12- ANEXOS**

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. <i>Lista de entrevistados</i> .....
Tabla 2. <i>Presupuesto 1</i> .....
Tabla 3. <i>Presupuesto 2</i> .....
Tabla 4. <i>Presupuesto 3</i> .....
Tabla 5. <i>Presupuesto 4</i> .....
Tabla 6. <i>Análisis de costos</i> .....

## INTRODUCCIÓN

"No hay nada que acorte más la vida que la ausencia de felicidad, la mala comida, la falta de vino y amigos"

Alberto Soria, reconocido experto en gastronomía, jurado internacional en vinos, arte culinario y single malts de Escocia, director de la Cofradía de Catadores, gourmet consulting, autor de diversos libros, periodista y escritor de medios masivos del país, escritor de publicaciones internacionales, coordinador académico del Diplomado en vinos y spirits de la Universidad Metropolitana, entre muchas otras experiencias en el ámbito gastronómico, se configura como un personaje complejo y valioso para nuestra sociedad, que a lo largo de los años ha aportado numerosos recursos bibliográficos y fuentes de conocimiento que abren el apetito de sus lectores y alumnos, proporcionándoles habilidades e interés por el buen vivir.

“El gourmet no nace, se hace. Lo que se necesita es disposición anímica, sensibilidad e información, que es lo que aporta el libro.”

Nos encontramos ante un fenómeno que se ha impuesto como moda en nuestro país, y con mayor incidencia en la ciudad capital. Estantes enteros se dedican a material editorial sobre comida, cocina y bebidas, más no cualquier cocinero es un gourmet. Se trata de entender los códigos y rituales de la gastronomía y apropiarse de ellos, donde comer y beber con sabiduría conlleve a un goce sensorial desarrollado en interacción con el espacio físico y las relaciones personales. Bajo el título de “La Buena vida por Alberto Soria” se van desarrollando un entramado de motivaciones y necesidades comunicacionales de transmitir las infinidades de conocimientos, experiencias laborales, profesionales, y la propia vida del protagonista a través de un documental biográfico contado por su viva voz y por medio de la participación de diversos representantes del mundo gastronómico, editorial y educativo. A su vez se pretende compaginar el entramado de conocimientos en una visión de la personalidad en cuestión, sobre la gastronomía de Caracas en nuestros tiempos.

Alberto Soria a través de sus numerosos estudios, formación cultural, franqueza y forma de hablar directa, deposita la posibilidad de realizar una comparación de la gastronomía con la vida misma, ya que más allá de la búsqueda de llegar a convertirse en un experto se necesita un continuo proceso de ensayo y error, dónde experimentar, viajar, comer, beber, amar, compartir, la familia, amigos, parejas y placeres configuran el verdadero significado de la buena vida que toda persona desea tener.

# CAPÍTULO I

## 1.1 Gastronomía

¿Qué se entiende por alimentos?

*Respuesta popular:* Llamarse alimentos cuando sirven para la manutención.

*Respuesta científica:* Alimentos son todas las sustancias que, sometidas al estómago, pueden animalizarse por la digestión y reponer las pérdidas que el cuerpo humano experimenta en el transcurso de la vida. (Brillat, S. 2010, p. 72).

De manera instintiva, biológica y como necesidad primordial de supervivencia, los seres humanos han buscado la permanente adquisición de alimentos para la preservación de su existencia, se comía principalmente cuando existía un deseo que saciar. El mundo posmoderno como se conoce ha sufrido cambios, una evolución, una constante exploración de lo desconocido y de creación de recursos innovadores nacidos de procesos de interacción social para nutrir deseos menos básicos de alimentación del ser en sí, ha nacido una era donde abundan personas interesadas en el buen comer y de exigencia de los sentidos, se requería un espacio propio para el placer, la convivencia, los estados de ánimo y engrandecimiento del apetito. (Soria, A. 2006)

Como lo expresa dicho autor, en su obra *permiso para pecar*, durante la historia se ha producido una transformación, en tiempos pasados se asistía a la mesa cuando se tenía posibilidad, de allí se produjo en adelante un fenómeno de ir a la mesa hasta 5 veces durante el día, pero en la actualidad debido a los regímenes ocupacionales y limitaciones de tiempo y espacio han sido reducidos dando poca libertad para el disfrute de una buena mesa. No obstante, se ha vislumbrado en estas últimas décadas a nivel internacional el desate de la escritura de libros especializados en cocina, nunca antes una muchedumbre de esta magnitud se ha mostrado interesada en participar en infinitos cursos de conocimientos culinarios, ni existían tantos canales televisivos destinados a mostrar paso a paso técnicas y

elaboración de gran cantidad de platos, con un target amplio y dispuestos a satisfacer diversos intereses.

“Entiéndase por gastronomía el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación. Tiene por objeto velar por la conservación del hombre, empleando los mejores alimentos” (Brillat, S. 2010, p. 58)

La gastronomía suele estar vinculada en el sentido más estricto con la comida y sus procedimientos, pero en la actualidad el término ha sido ampliado a tal punto que no puede ser desligado de la relación que mantiene el propio ser humano con su entorno, debido a que gracias a la interacción con el mismo y sus recursos, surgen patrones culturales que definen las artes culinarias. Este fenómeno se vislumbra en la diferenciación alimenticia que existe entre distintos países, aun cuando se encuentren en zonas territoriales adyacentes, y de manera más específica se manifiestan variaciones en regiones específicas de un mismo país. Definición de gastronomía. (s.f) Definición ABC

“Ahora bien, la experiencia nos confirma, desgraciadamente, que el placer gastronómico no se desarrolla verdaderamente sino a base de variar, contrastar, y por tanto multiplicar platos y vinos” (Revel, J.1980, p.23)

El autor de esta obra literaria titulada *Un festín en palabras*, destaca que no es necesario el factor de exotismo para obtener una buena creación culinaria, por el contrario afirma que la clave maestra está en el arte de saber combinar los distintos ingredientes, donde sobresalga cada una de sus características y a través de su mezcla resaltar sus aromas, consistencias y sabores pensando siempre en alcanzar la armonía deseada mediante los métodos de cocción ideales para cada caso particular, buscando a su vez las posibilidades de recuperar tradiciones del pasado sin traicionarlas. El exotismo no es sinónimo de gastronomía, más bien los platos con fusiones extravagantes y exageración de ingredientes son aquellos que tienen más posibilidades de resultar un fracaso al paladar.

Jean-François Revel en su obra expresa la existencia de dos fuentes fundamentales de las que se desprende la cocina, una es la bien conocida y llamada popular provenientes del campo y de las amas de casa, muy regional y en estrecha relación con los productos de la naturaleza y con el escudo de la costumbre y la tradición, y la otra fuente se enmarca en

una cocina sabia, que deriva de un grupo de profesionales que se posan en experimentación e innovación. El escritor en cuestión plantea en este punto un dilema, pues un chef que se distancia y rechaza cualquier tipo de roce con la cocina popular difícilmente logra un plato verdaderamente excepcional, ya que la cocina sabia no logra desprenderse de una base fundamental e irremplazable que le da cabida, como lo es la comida tradicional. Pero como en muchos casos existe aquí un término medio, una fusión, un núcleo donde se encuentran ambas cocinas, se trata de la cocina burguesa, que sostiene las fortalezas de la cocina popular y a su vez no niega el factor de la invención. La gastronomía sabia es aquella que ha dejado un mayor legado, pues ha proporcionado grandes y valiosas obras escritas que realzan el valor de la invención y la búsqueda incansable de ofrecer arte culinario. El proceso de desenvolvimiento histórico de la gastronomía ha sido de constantes cambios, alejamientos y entendimientos entre la cocina común y la cocina con arte, siempre buscando llegar a la meta del perfeccionamiento de la cocina en sí misma. (Revel, J.1980)

La cocina nuestra, la de todos los días, no es aquella se ofrece en los restaurantes sino la que se hace en los hogares. La cocina familiar es nuestra gran cocina. Pasa aquí, y en Francia, España e Italia. En Marruecos o en Turquía. En China, Japón e India.

Por eso —explica el profesor Massimo Montanari, al estudiar la identidad nacional en platos, ollas y sartenes— la cocina define un territorio más que el idioma. (Soria, A. 2006, p.17)

Como lo expresa el autor en su obra, cada nación posee sus propios métodos, procedimientos y rasgos culturales que configuran su identidad dando vida a un conjunto de alimentos que son reconocidos como típicos y según su incidencia se destacan de manera internacional, siendo los mismos individuos quienes dan popularidad a sus costumbres culinarias gracias al fenómeno de las migraciones y la exploración vocacional del arte culinario en el plano internacional.

“No se trata de un asunto de dinero, sino de información y vivencias. Si usted lo prefiere, de ganas. Se hace gourmet quien con ganas e imaginación lo intenta. Para facilidad de todos esas ganas hoy abundan.” (Soria, A. 2006, p.20)

En este contexto es de suma importancia destacar el rol del *gourmet*, ya que el mismo cuenta con un proceso de capacitación previa que no solo se limita a una serie de técnicas y adquisición de habilidades a la hora de cocinar, sino que implica una evolución, una fase de recolección de información y enriquecimiento de los conocimientos acerca de una amplia gama de alimentos y platos, y la relación con los factores culturales, de procedencia, origen, y el entorno social en que son disfrutados. El gourmet es un innovador, está en constante búsqueda de nuevos sabores, experiencias, técnicas y fusiones que incrementen el idilio del paladar y los alimentos. Queda así de manifiesto el hecho de que un cocinero no es precisamente lo que se conoce por gourmet, pues este posee una labor mucho más ardua y extensa, este debe potencializar al máximo herramientas de degustación, conocimiento de la historia detrás de cada especialidad y creación culinaria, crear conexiones inseparables entre ingredientes, entender el juicio y preferencia de quienes consumen sus platos, entre muchas otras experiencias que se van integrando en su quehacer a medida que se relaciona con el medio. (Soria, A. 2006)

“El gastrónomo ni se siente prisionero de la tradición, ni se deja impresionar por la novedad. Con la gastronomía, la cocina deja de ser colectiva. Cada cual se enorgullecerá de ejercer su personal juicio y de aportar eventualmente su creación original” (Revel, J.1980, p.147)

Siguiendo en el mismo contexto de esta publicación literaria, gastrónomo deriva del vocablo griego y aparece a principios del siglo XIX, y se define como un individuo que siempre está en busca de nuevos elementos, deplora experiencias del pasado y se intriga por los misterios de lo que se puede alcanzar en un futuro. Este profesional básicamente debe siempre mantener un ideal claro y reflexivo de lo que desea ejecutar y mostrar lealtad a su estilo de cocina, sin agregar adornos innecesarios que hagan del arte culinario una incoherencia, debe mezclar los ingredientes de forma que ninguno de ellos domine y que a su vez todos distingan. Desde tiempos remotos los gastrónomos han creado innumerables polémicas en cuenta al ámbito gastronómico, y es que si no se suscita polémica entre lo

tradicional y lo nuevo no hay investigación, innovación ni avance, es una disputa entre la evolución y la revolución. (Revel, J.1980)

La gastronomía es considerada una destreza que engloba múltiples disciplinas en una sola, que la configuran como un arte de retroalimentación, combinando una amplia gama de elementos y haciendo de ella un estudio integral y complejo.

La gastronomía esta en relación con las materias siguientes:

Con la historia natural, por la clasificación que practica de las sustancias alimenticias.

Con la física, por el examen de sus partes componentes y cualidades.

Con la química, por los diversos análisis y descomposiciones que les hace experimentar.

Con la cocina, por el arte de guisarlas y hacerlas agradables al gusto.

Con el comercio, porque se ocupa en buscar lo que consume al precio más barato posible, y expender con las mayores ventajas lo que presenta a la venta.

Por último, con la economía política, por los recursos que presenta a fin de recaudar contribuciones, y por las facilidades de cambio que entre las naciones establece.

(p. 58-59)

A pesar de que la gastronomía no es considerada una ciencia exacta, pues no posee teorías rígidas ni reglas, se relaciona estrechamente con ciencias como la matemática, la biología, también se vincula con la agronomía y geología, como también influyen en ella ciencias sociales que implican la incidencia de los individuos en este arte, entre ellas está la psicología, historia, y sociología, como punto necesario para comprender los procesos sociales y las conductas de los consumidores. Gastronomía. (s.f) Universidad de Perú. [Página web en línea]

Retomando el autor Brillat-Savarin, esta vez en su obra publicada en el año 1964, se halla la siguiente cita de su autoría:

El gusto es el sentido que nos pone en relación con los cuerpos sápidos, por medio de la sensación que causan en el órgano destinado a su apreciación. El gusto, que tiene por excitadores el apetito, el hambre y la sed, es la base de varias operaciones cuyo resultado es que el individuo crece, se desarrolla, se conserva y repara las pérdidas causadas por las evaporaciones vitales. (Brillat, S. 1964, p. 51)

Los sentidos, como menciona el autor en cuestión, tienen un papel esencial en el ámbito culinario debido a que se utilizan para determinar y sentir de manera positiva y negativa los diversos olores, sabores y la presentación de la gastronomía.

Uno de los sentidos que se utiliza en la gastronomía es la vista, con esto las personas estudian los productos que se presentan en una mesa, la forma de exhibir un plato dirá mucho de él.

Amplia el escritor que para que un plato sea atractivo ante un público debe tener buen aspecto ya que esto es lo primero que las personas suelen observar, la variedad de colores y combinaciones, así como las formas y maneras originales y tradicionales de presentar un bandeja a merced de los invitados.

Los oídos se encargan de estimular los demás sentidos, este es sensible ante los cuerpos ruidosos o sonoros de los alimentos.

El olfato se encarga de hacer sentir los olores de cada una de las comidas, todas por lo general tienen la particularidad de tener olores diversos debido a la variedad de sustancias utilizadas en la preparación de cada plato, por ejemplo el pollo va a tener un olor distinto al de la carne ya que ambas van sazonadas de diferentes maneras.

El tacto permite sentir los diversos productos que se utilizan en el arte culinario, tiene la facultad de observar los cuerpos que estos poseen y sentir la firmeza y consistencia de cada uno de ellos.

El gusto es aquel que permite apreciar aquellos sabores suculentos, son los sabores por medio de los alimentos. Por medio del gusto las personas pueden llegar a apreciar sabores que estimulan a los demás sentidos mediante el placer del buen comer, estos tienen como opción positiva hacer liberar las mentes y problemas de los seres humanos mediante la experimentación de nuevos productos alimenticios agradables al paladar de los seres humanos.

Continúa el autor Brillat-Savarin (1964) en su obra *Fisiología del gusto* afirmando que el hombre, posee muchos aspectos que lo identifican en la vida ya sea el moral, el material o el físico. En cada uno de ellos, el ser humano se diferencia con respecto a las comidas y sus sabores.

Explica que en el aspecto moral, se estimulan los órganos de los humanos ya que este es agradable al paladar.

En el aspecto material del ser humano, el hombre es capaz de demostrarse así mismo cuales son los sabores agradables para él y hace que nazcan las sensaciones en sí mismo.

En el aspecto físico, se encarga solamente de buscar y apreciar los sabores de cada plato a degustar. (Brillat, S. 1964).

El autor y creador de la *Fisiología del gusto*, afirma que todo se encuentra en la mezcla de los sentidos. El olfato, permite captar los olores de los cuerpos que lo poseen, lo cual, estimula al gusto a diferenciar los apetitosos y nutritivos olores de la gastronomía en general. Cada cuerpo soluble posee un olor y un sabor distinto, estos pueden ser modificados con fragancias y sustancias, pero aun así el sabor de los alimentos no será igual ya que cada producto posee una sustancia que lo diferencia del otro. Existen diversidades de sabores que son degustados por la lengua y sus papilas gustativas, estas son las que nos permite comprimir, masticar, revolver y tragar los alimentos así como

diferenciar cuando algún producto es dulce, amargo, ácido o azucarado; agradable algunos para muchas personas y para otros desagradables.

Para que pueda existir una degustación perfecta, siempre deben estar unidas el olfato y el gusto, debido a que una complementa a la otra, si no existe el olfato probablemente no se pueda sentir el mismo sabor que la comida ofrece, se llega a pensar de esta forma que el olfato y el gusto forman un solo sentido y que las personas antes de comer cualquier producto tienden a sentir el olor que este posee. (Brillat, S. 1964)

Los sentidos se explican cómo mecanismos fisiológicos o funcionales del ser humano que permitiendo captar y percibir los elementos diarios de la vida con altos grados de sensibilidad. El cerebro, posee suma importancia en esta función ya que es quien se encarga de percibir cada uno de los movimientos y sensaciones que posee el cuerpo humano a cada instante de manera inconsciente en su vida cotidiana, básicamente, los órganos de los sentidos son aquellos que tienen la capacidad de captar cualquier situación o sentimiento ante algún material. Definición de los sentidos, 2012, [Página web en línea]

Retomando al escritor Brillat-Savarin en su base teórica sobre el conocimiento la gastronomía, se sustrae la siguiente cita:

La gastronomía es el conocimiento razonado de cuanto se relaciona con el hombre para nutrirlo. Su finalidad es velar por la conservación de los hombres por medio de la mejor nutrición posible. Lo consigue dirigiendo, en virtud de los principios seguros, a cuantos buscan, suministran o preparan las cosas que pueden convertirse en alimentos. (1964, p. 68)

Amplia en lo consecutivo el escritor señalado que la gastronomía suele estar mezclada con la historia natural debido a que de esta se obtienen productos que sazonan y son necesarias para preparar cualquier plato. También se relaciona con la materia física debido a que se realizan estudios a los alimentos acerca de su composición y los factores positivos y negativos (si este las posee), con la materia química por los estudios realizados a los productos y su descomposición, con la cocina por el trabajo que posee realizar un

plato agradable a cada persona en particular y hacerlo gustoso, y por el comercio, por la búsqueda de intercambios alimenticios y la manera de obtener alimentos a precios regulados.

Afina también el concepto de gastronomía definiéndola como la base principal y primordial del ser humano, desde el recién nacido hasta el anciano, el mendigo y la clase alta de cualquier país, todos necesitan de los alimentos para poder vivir. El fin principal del arte culinario mundial es la conservación del ser humano en general. (Brillat, S. 1964)

Por otra parte, el literato en cuestión, expresa que el arte culinario tiende a ir de un país a otro, y que este hecho es necesario debido a que se debe aprender a aceptar y a conocer las diferentes costumbres, así como también la variedad de productos que se hallan en los diversos países del mundo.

Las comidas son tan importantes en el ámbito de los negocios como en el de la salud. Actualmente las personas han valorizado el arte del buen comer por encima hasta del buen vestir. Para el ser humano lo que está por encima de todo y antes que cualquier cosa desde el inicio de cada mañana es su alimentación, esa es la base para poder comenzar a generar un día exitoso. (Brillat, S. 1964)

Savarin (1964), agrega que un negocio alimenticio es lo primero que piensa una persona cuando desea fundar alguna empresa o franquicia, los seres humanos tienden a reunirse en lugares públicos ya sea para comer o beber, en restaurantes, locales nocturnos y hasta en sitios a los que se va a bailar cualquier pasapalo es posible encontrar.

Cada cuerpo en particular posee la necesidad de ingerir alimentos para su sustento ya que sin esto las posibilidades de poder tener una buena salud son escasas. El apetito se da sintiendo sensación incomodas o de fatiga en el estómago de los seres humanos, si este no es bien correspondido puede causar daños de mareo y daños mayores en el cuerpo humano.

El movimiento y la vida ocasionan en el cuerpo vivo una pérdida continuada de sustancia; y el cuerpo humano, esa máquina tan complicada, dejaría pronto de

funcionar si la providencia no la hubiese provisto de un resorte que le advierte cuando sus fuerzas no están en equilibrio con sus necesidades. Ese resorte es el apetito. Se entiende por esa palabra la primera impresión de la necesidad de comer. (Brillat, S, 1964, p. 73)

El autor expresa en su obra del año 1964 que actualmente existe una moda de alimentación que es satisfactoria para algunos y malas para otros. Hay personas que ven como buena opción dejar de ingerir una de las tres comidas diarias que es el mínimo de alimento que debe poseer el cuerpo humano diariamente en su cuerpo. Otras que han optado por alimentarse sanamente siguiendo las figuras públicas que se encuentran en el mundo del fitness con el fin de poseer un buen cuerpo y de esta manera llenar su cuerpo de fibras y de una excelente alimentación.

El Plato del Bien Comer es una herramienta diseñada para que todas las personas aprendamos a comer de una manera práctica y sencilla. Existen también tres reglas de oro de la alimentación, ¡es importante que tengas en mente que estas tres reglas deben regir tu alimentación en todo momento! La primera es la de las Verduras y Frutas, la segunda la de Los Cereales y la tercera Leguminosas y Alimentos de Origen Animal. El plato del bien comer, 1999, [Página web en línea].

Según el sitio en línea, el cuerpo humano se encuentra diariamente desgastado por los movimientos cotidianos de la vida de cada individuo, por tanto las personas necesitan ingerir alimentos tres veces al día como mínimo ya que cuando estas normas no se cumplen se pueden llegar a generar problemas estomacales y de salud, más aun si las personas llevan una vida muy activa, pues suelen tener pérdidas de sustancias superiores en el cuerpo humano causando desgastes físico.

“Dime lo que comes y te diré lo que eres”. (Brillat, S. 1964, p. 15)

## *1.2 Gastronomía venezolana*

Toda cocina, como toda cultura, es el resultado de una combinación de elementos. Es una mezcla de distinto origen, de diferentes tiempos, que confluyen en un lugar. Eso es criollo. Cocinar venezolano ignorando a españoles, italianos, franceses, chinos, árabes, ingleses, trinitarios, antillanos. . . que aquí viven y desde hace más de un siglo cocinan, es no cocinar criollo. (Soria, A. 2006, p.34)

Como lo expresa en el 2006 el profesor Alberto Soria, la cocina venezolana ha sido producto de una combinación de sabores e ingredientes, procedentes de la fusión de las culturas provenientes de distintos territorios y períodos de tiempo. De este proceso ha nacido un conjunto de platos típicos de origen regional pero que en si identifican al venezolano y engloban un pedazo de su historia.

La comida venezolana es el resultado de la mezcla de tres culturas: española, indígena y africana, que hace más de quinientos años se ubicaron en nuestro país y dieron origen a la más fabulosa gastronomía criolla. El aporte que cada una de estas manifestaciones culturales le concedió a Venezuela, en el ámbito culinario, tras un progresivo intercambio de ingredientes, sentará las raíces de la dieta diaria del venezolano. Su variedad y su composición balanceada serán suficientes para complacer a toda nuestra fabulosa sociedad.

Con el avance del tiempo se han acelerado los intercambios culturales producto de un proceso de globalización, y en consecuencia, son mayores las influencias que han cambiado las preparaciones originales. Más ingredientes, especias y utensilios han

llegado a nuestro país de otras regiones, y se han introducido en nuestra nación, otorgándole diferentes detalles a nuestros platos, y modificando la tradicional sazón venezolana. Sin embargo, "en la variedad está el gusto", cada quien puede utilizar su creatividad para darle un toque personal, y si la fusión cultural nos trajo muy buenos resultados, por qué ocurriría lo contrario en estos días cuando el mundo se abre cada día más a nuevas posibilidades. Con sazón a la venezolana. (s.f) Estampas. [Página web en línea]

Gracias a la posición geográfica y estratégica de Venezuela, en sus bases históricas se desarrollaron actividades comerciales de gran incidencia en el territorio, llegaron productos alimenticios como: granos diversos, frutos secos, jamón, ajo, harina de trigo, bebidas alcohólicas (en especial el vino), entre muchas otras. Simultáneamente la producción interna incrementaba con cosechas fructíferas de café, maíz, azúcar, yuca y cacao. Historia gastronómica de la cocina tradicional y mantuana de Venezuela. 2001. Chef especializado en la Cocina Tradicional y Mantuana Venezolana [Página web en línea]

A su vez el desarrollo de actividades ganaderas en el país brindaron la oportunidad de incluir en el régimen alimenticio del venezolano carnes de distintas procedencias y mediante procesos específicos la obtención de sus derivados.

En su artículo en línea *Historia gastronómica de la cocina tradicional y mantuana de Venezuela*, el chef además acota que no solo nuevos alimentos se incorporaron al día a día del venezolano sino nuevas técnicas de preservación de los mismos mediante el uso de especias, la utilización de grasas animales, derivados de la caña de azúcar, métodos de asar y hervir las carnes para su consumo, y la adquisición de mayor relevancia de la repostería y la elaboración de nuevos dulces destacados hasta nuestros días.

“Hoy la mesa venezolana está abierta a todo comensal y es lugar propicio para estrechar los vínculos de amistad, los sentimientos de paz y solidaridad sin los cuales no podría existir la sociedad” (Lovera, J. 1989, p. 54)

Dicha cita en la obra *gastronauticas*, señala la evolución gastronómica de los habitantes del nuevo mundo en cuanto a un elemento básico e indispensable en nuestros días, pero que para aquellos tiempos no existía, no había mesa. La historia del nacimiento y generalización de la mesa como instrumento esencial para el momento de ingerir alimentos denota el proceso de formación e instrucción de la sociedad misma.

Teniendo una gran variedad de platos, un público ávido y abundante materia prima, se halla nuestra cocina atrapada sin salida en los fogones domésticos. Situación peligrosa que la coloca en trance de desaparición en una sociedad urbana que cada vez más necesita las cocinas públicas. (Lovera, J. 1989, p. 84)

El autor en su obra destaca la situación de la gastronomía venezolana en cuanto a la preservación de la comida criolla más allá de lo particular y del ámbito hogareño, planteando la necesidad de llevar las recetas de platos tradicionales a los restaurantes con el fin de propagar el patrimonio nacional, sentando las bases en la recopilación de fuentes teóricas para su supervivencia unido a procesos de análisis gastronómico, codificación de las distintas técnicas y métodos de cocina, innovación, degustación y perfeccionamiento. Esta labor reposa sobre individuos con vocación y con capacidad de trabajo en equipo, rompiendo parámetros y uniendo la colaboración de cocineros, nutricionistas y gastrónomos, con el objeto de obtener una armonización entre el buen gusto, las técnicas adecuadas y la necesidad de la ciencia en sí misma.

“La situación general de nuestro país no está como para consideraciones gastronómicas, pensarán muchos. Pero no lo creemos así” (Lovera, J. 1989, p. 88)

El escritor en cuestión acentúa en su ejemplar el deseo por la actualización y apego a la tradición culinaria, resaltando la necesidad de su acoplamiento al compás y requerimientos de la actualidad, ya que el país está dotado de los elementos necesarios para confeccionar una cocina de alto rango. El autor también destaca la necesidad de indagar en el pasado, de la rigurosa selección de la materia prima, meticulosidad en los procedimientos y técnicas de cocina, y la distinción de la presentación de cada plato, estos procesos podrían

conllevar a prescindir de muchos productos importados, y a la disminución del consumo de la comida rápida.

Existen, pues, fundadas esperanzas para que se rescate definitivamente la cocina antigua, se la ponga al día con rigor técnico y, definido con precisión nuestro perfil culinario, podamos fomentar la creación de nuevas preparaciones *a la manera del país* como decían los viejos infolios. (Lovera, J. 1989, p. 200)

Más que una pregunta es un reto: ¿cómo dar a conocer nuestra rica y variada gastronomía, sin alterar el sabor y los ingredientes de ella, es un desafío y un viaje a nuestras raíces y su peculiar mixtura cultural, no se trata de presentar un simple plato de comida, sino expresar en él todas nuestras tradiciones, exquisitos aroma y especias. Venezuela gastronómica, (2009). [Página web en línea].

La comida venezolana tiene una particularidad que la hace única en su especie, debido a que esta se complementa con la variedad alimenticia de otros países europeos como lo son Italia, Francia, España y Portugal.

La página web en línea citada, perteneciente a Venezuela Gastronómica, afirma que en la gastronomía venezolana, siempre se tiende a hacer una mezcla entre las tradiciones de dicho país y la de los países extranjeros, cosa que es llamativa para las personas que degustan estos paladares, ya que en otras regiones se tienen establecidas sus tradiciones y patrones de cuáles son sus platos y comidas típicas más importantes y esas son las que tienden a hacerse, sin tomar en cuenta algún otro plato para hacer algún tipo de combinación, se sabe que los italianos tienen como plato principal la pasta, los chinos el arroz, los mexicanos los tacos, entre muchos otros países que tienen de manera rígida definidas sus comidas típicas y estas son conocidas a nivel mundial.

En Venezuela, se trata de jugar con esos alimentos y mezclarlos de manera que sean platos extranjeros con toques hechos por venezolanos. Gastronomía de Venezuela, (s.f), Toda la información de la red, [Página web en línea].

Por otra parte, la gastronomía de los países latinoamericanos como son México, Perú o Argentina, sigue los mismos patrones que poseen los países europeos de establecer tradiciones en sus platos y tener muy en cuenta cual es la comida representativa de dicho país. Ya se tienen catalogados los alimentos de cada región se sabe en cada país diverso cual es la comida típica del otro.

Venezuela busca internacionalizar más sus comidas y sus nombres, es decir, hacer que la gente conozca cuales son los platos que aquí se preparan, así como las especias que aquí se producen, respetar la cultura gastronómica venezolana fomentando sus valores y creándole fama a nivel mundial, buscando que las personas se sientan orgullosos de mostrar y dar a conocer la rica y única comida que en Venezuela yace, la cual puede llegar a sorprender a los que se atreven a probarla, y demostrando que esta es capaz de cumplir los requisitos suficientes para adornar y encantar cualquier mesa en cualquier ocasión e impresionar con una buena comida servida al gusto de un venezolano. Venezuela gastronómica, (2009). [Página web en línea].

Es innegable la calidad y la capacidad tanto de cocineros como de restauradores en Venezuela, así como la cultura cosmopolita que suelen exhibir nuestros comensales. El problema radica en insistir en frases como ‘Caracas es la ciudad de Latinoamérica en donde mejor se come y es famosa por ello’. Son frases que no resisten encuesta y sólo logran prolongar un espejismo que evita que nos enfoquemos en las metas necesarias para internacionalizarnos. No dudamos que se coma bien en nuestra capital, el problema es lograr que los demás se enteren. Hacia una cocina venezolana para el mundo, (2010), Sumito Estévez, [Página web en línea]

El chef venezolano, Sumito Estévez, recalca el hecho de que crear la internacionalización de alimentos en cada país implica que debe existir un plato gastronómico conocido a nivel mundial de bastante relevancia como ya se conocen los de muchas regiones tanto Europeas como de Latino América, con tener una comida que haga enfoque en las diferencias gastronómicas de los otros países es suficiente para indagar los diversos tipos de alimentación mundial, a la hora de internacionalizar un producto alimenticio se busca el que más posea mérito de cada región, se sabe que en Venezuela la famosa arepa y el pabellón son los platos con mayor relevancia, es la cultura típica y son los platos de exhibición para darnos a conocer en todo el mundo.

En la internacionalización, el problema que resulta más complejo es el de la aceptación del público extranjero. Para que esto funcione de manera efectiva, cada persona tiene que tener presente que existen culturas diversas y tomar el riesgo de probar los platos típicos de cada región particular. Las personas son las que se encargan de dar a conocer la gastronomía de sus países, creándoles publicidad y haciendo en cualquier parte del mundo lugares en los que exista un rincón de los productos alimenticios que Venezuela ofrece para que otros se den el gusto de saborear comidas diferentes que representan la cultura de otros países. A nivel mundial, son pocos los restaurantes venezolanos que existen, por eso se tiene como meta principal hacer que parte del mundo conozca su bandera gastronómica, así como son conocidas las de muchos otros países. Hacia una cocina venezolana para el mundo, 2010, Sumito Estévez, [Página web en línea].

En Venezuela, el arte culinario es considerado un arte variado en todos sus aspectos, cada comida que se realiza en cada región de dicho país, se encuentra acompañada de una historia diferente la cual viene llena de sabores, olores, y colores. En esto se observa que existe la diversidad gastronómica mundial, ya que cada comida que se realiza en cualquier ciudad, estado o país, posee una historia diferente y una sazón distinta, lo que la hace única. Nuestra cocina, s.f, Venezuela tuya, [Página web en línea].

Venezuela y otros países vecinos, han basado su historia y sus creencias más en una moda que en una tendencia cultural. Actualmente en este país el sushi, comida japonesa, es uno de los más codiciados en el marketing culinario, las personas se inclinan mucho hacia

dichos sabores en los cuales tenemos cierta vinculación con un país y una tradición extranjera.

A pesar de que la comida no sea exactamente igual es un patrón a seguir de su arte típico de cocinar, es novedoso y exitoso para cualquier otra región que desee imitar y degustar las diferentes gastronomías del mundo, debido a que eso es lo que se busca, lograr que nuestras costumbres alimenticias y platos novedosos sean conocidos en escala universal. Con los platos típicos venezolanos, se investiga la manera de convertirlos en una rutina diaria, que no sea solamente por moda, debido a que esta posee un punto espacio y tiempo, sino buscar la manera de hacerlo lo menos pasajero posible internacionalizando así el arte gastronómico de Venezuela. Internacionalización de la gastronomía venezolana: moda o cultura, 2007, Delito gastronómico, [Página web en línea].

## 1.3 Gastronomía desde la visión de Alberto Soria

### 1.3.1 Alberto Soria

El profesor Alberto Soria es autor de 11 libros sobre gastronomía, vinos y bebidas espirituosas. Ha escrito además en los últimos 20 años, 2.840 artículos para ocho periódicos, revistas y social media

Se inició como periodista gastronómico en 1972, cuando trabajaba en París para la Agencia noticiosa France Presse. Tuvo como tutores a Jean Huteau, Jean-Francois Revel, y Xavier Domingo.

Entre otras distinciones, fue jurado internacional del movimiento Slow Food en Bolonia, y Jurado mundial en Spirits y Armonías gastronómicas en Atenas. Ha sido columnista gastronómico (en Colombia) de la Revista Credencial, del suplemento Lecturas Dominicales en el diario El Tiempo de Bogotá, corresponsal de la cadena Crier de Inglaterra (*International BuyersDrinkers*) y columnista de la revista Primicia (Caracas)

Es el Coordinador Académico del primer Diplomado universitario en Cultura del Vino y Spirits por la Universidad Metropolitana de Caracas, cuyo programa de estudios creó en 2010. Allí, donde dicta clases semanales, dirige en la actualidad a siete profesores.

Desde hace siete años, el Profesor es conferencista invitado al Congreso Anual de la Sociedad Venezolana de Cardiología.

Es el creador de la Cofradía de Catadores que funciona en las aulas de Licores Mundiales, Caracas, desde 2007.

Con frecuencia dirige catas en Venezuela y El Caribe para la Banca, industria Farmacéutica internacional, industria de Informática, y Multinacionales.

El Prof. Soria es considerado un experto latinoamericano en Whisky escocés, país que ha visitado ya siete veces para realizar catas, familiarizarse con los diferentes procesos de producción, destilación y envejecimiento, y reunirse con sus tutores. Ha escrito cuatro libros sobre el whisky escocés y los venezolanos.

Libros escritos por el Prof. Soria

1. Vinos para Uno. 2. Mi Whisky, 3. Los Sabores del Gusto, 4. Bitácora para Sibaritas, 5. Con los Codos en la Mesa, 6. Mi whisky, tu whisky, el whisky, 7. Permiso para pecar, (Edit. Alfa). 8y 9. Las Guía del whisky (Edit. Legis). 10. Las Cocinas de la Modernidad (Uney) y 11. Cocina Inter-Continental en América Latina (Inter-Continental Hotels)

Publicaciones donde actualmente firma

Columnista de 1- El Nacional (desde 1998); 2- Revistas Look-Caras (2007); 3- Revista Producto (1992); 4- Revista Dinero (1992); 5- Revista Playboy (2007); 6- AsercaReport (2007); 7- Blog en [www.licoresmundiales.com](http://www.licoresmundiales.com). 8 - Twitter con más de 9.500 seguidores en @albertosoria

### *1.3.2 Gastronomía según el autor*

No es una moda. Es una tendencia. Se observa en todo el mundo. Por eso también aquí. La gastronomía es una expresión cultural contemporánea. Implica muchas cosas: entre otras, olfatear y masticar el mundo viajando en sus platos, estilos y bocados; y a la vez, mirar hacia dentro para valorar mejor lo propio. La tendencia (2012). El Nacional. [Página web en línea]

El autor, el profesor Alberto Soria, expresa en su artículo de opinión su perspectiva acerca de la gastronomía y las tendencias predominantes en la actualidad, a su vez destaca la creciente predominancia del goce de la cocina, así como también de las experiencias de la mesa y sobremesa que trascienden el simple hecho de tener hambre, se trata de una práctica donde están incluidos los sentidos, el rescate de las tradiciones y el placer de disfrutar de las culturas. Y es que la gastronomía ya no es un asunto reductible a un sector o grupo, se relaciona con todos aquellos que están en la constante búsqueda de productos destacados, nuevas recetas, y mejores cocinas.

“Nadie esperaba hasta hace poco que en lugar de menos restaurantes tuviéramos más. Que hubiese tanto interés por la comida de cocina. Que surgieran tantas vocaciones culinarias en todas las capas sociales.” (Soria, A. 2006, p.14)

El autor hace alusión a un fenómeno actual, a las crecientes ganas e interés por la mesa, copa y la cocina misma. A su vez resalta el nacimiento de un grupo que busca pecar con sabiduría y que indaga en espacios que la mayoría de la sociedad no transita, siempre con humor y apetito, pues a su parecer la peor cocina es aquella cargada del ingrediente ‘aburrimiento’.

"Alegría y cortesía caracterizan a los venezolanos en la mesa. El único problema que tenemos es no advertir a veces que, cuando la alegría se convierte en ruido, invade el espacio de los demás". Alberto Soria "El buen gusto no es asunto de precio" (2008). El Universal. [Página web en línea]

El autor expresa su apego a las buenas costumbres, y a como estas deben ser incluidas en la cotidianidad e integradas al entramado de la cultura, manifiesta lo crucial del respeto por los demás y la evasión de las mesas acartonadas.

A su vez en señalado artículo refleja su opinión en cuanto al desligamiento entre los conceptos de buen gusto y ostentación. La ostentación es sinónimo de mal gusto, el buen gusto es una cualidad que se adiestra y se instruye, en primera instancia a través del entorno familiar, y del contexto social, y se va afinando a través de las lecturas, experiencias, viajes y otros factores, es una evolución que no tiene fin.

“Los aromas y perfumes de una cocina son más personales y simbólicos que la huella digital y el idioma” (Soria, A. 2006, p.44)

Continuando con el ejemplar permiso para pecar del escritor en cuestión, se destaca un apartado que realza el elemento del aroma y el perfume en la cocina, estos expresan el origen y el destino, es un lenguaje que habla antes que el mismo plato, la cocina no se debe restringir a un mero proceso de cocción o al fuego, se necesita sabiduría y el manejo adecuado de las especias y en cantidades ideales. Estos elementos, perfume (relacionado con las hierbas) y música (con las especias) son capaces de marcar la diferencia entre la mesa culta y la mesa bárbara. Soria aclara la diferencia entre hierbas, que son utilizadas en la cocina por su olor sutil, una especia es una sustancia aromática de origen vegetal y en adición define un condimento como un elemento (o mezcla de varios) que se adicionan a ciertos alimentos.

El autor y gastrónomo en su obra hace referencia también a la importancia de las salsas, y las define como un elemento esencial en la disciplina gastronómica, tienen la facultad de entrelazar y enaltecer los ingredientes de un plato. Cada chef tiene su salsa personal, su sazón, donde el elemento que la diferencia está casi siempre en la técnica de su preparación, permaneciendo en la memoria del consumidor y marcando pauta ante la monotonía. (Soria, A. 2006)

El autor en cuestión, en su otra obra *Con los codos en la mesa*, escribe de forma irreverente y divertida, según la descripción de la obra, acerca de la gastronomía, modales,

vino y el buen gusto. “Me gusta poner los codos en la mesa. Los dos. Lo hago sin pensarlo” (Soria, A. 2008, p.13)

Se define a sí mismo como un hombre que se siente cómodo con los codos sobre la mesa, y expresa que la mala fama de los codos tiene origen en otro tipo de excesos, y que este hecho no viola el respeto ni la cortesía en la mesa. A su vez define la urbanidad como un conjunto de reglas que deben ser respetadas y que considera son una necesidad, y de no poseerse debe ser cultivada.

“Los estilos de la mesa están marcados por lo que usted hace en ella, y las cosas que le coloca encima” (Soria, A. 2008, p. 61)

En cuanto a este punto el escritor hace referencia al papel del tenedor sobre la mesa, afirma que la extinción de la cuchara ha representado un salto hacia adelante, mientras la erradicación del tenedor por la proliferación de la comida rápida, como pizzas, hamburguesas, perros calientes y los populares rolls y el sushi, aparenta ser un salto atrás. También afirma que ya no es bien visto que en una mesa se coloquen más de dos tipos de tenedores pues corre peligro de ser tomada como una mesa que alude a la ostentación o de estancamiento en la antigüedad. Por otro lado, afirma que las mesas de hoy en día deben ser pequeñas y flexibles, ya que la sociedad moderna es en su mayoría de parejas y solitarios, que van a la mesa cuando queda tiempo y desean compartir un momento determinado.

En la consecución de su obra *Con los codos sobre la mesa* (2008), Alberto Soria arroja una serie recordatorios en cuanto a la preservación de los sabores que evocan emoción. Expresa que la felicidad se encuentra en platos sencillos, que la alimentación está ligada a la imaginación, y recomienda la lectura de libros de cocina, y de nutrirse a través de la cocina de los amigos y del círculo social.

La cocina es comunicación y seducción. La cocina implica y expresa la cultura de quien la práctica. Es depositaria de las tradiciones y de la identidad de un grupo y de un individuo con el grupo. Constituye por

tanto, un extraordinario vehículo de autorrepresentación y de comunicación. (Soria, A. 2008, p.91)

En lo sucesivo, el profesor Alberto Soria, en el texto en cuestión, afirma que la sociedad se *gourmetiza*, en la actualidad un gourmet es aquella persona que sabe seleccionar, que muestra inclinación por lo bueno y que se instruye en la cocina.

“Lo que rompió el molde para que se entendiera que le espíritu gourmet no es consecuencia de una sociedad opulenta, fue la cocina” (Soria, A. 2008, p.148)

A través de citas de otros autores, Soria, manifiesta que las clases ricas no son precisamente los que mejor se alimenta, y resalta la importancia que tiene para una buena cocina las tierras donde se cosechan los alimentos y la agricultura de calidad. Agrega en el escrito en cuestión, que no se trata de una cuestión de dinero ni de la popularidad de lo más caro, sino de productos, lugares, estilos de cocción, botellas, y utensilios, en manos de expertos del sabor.

## *1.4 Vinos*

“El vino, como bien se menciona en varios pasajes de la Biblia, existía ya en Babilonia. Hasta los mismos egipcios, grandes bebedores de cerveza, lo celebran, y su escultura nos muestra escenas de vendimia y vinificación” (Revel, J.1980, p.81)

Revel narra brevemente en su obra la evolución de esta bebida alcohólica, comenzando por destacar que en tiempos antiguos la uva era tratada como una fruta más, sin embargo una vez que se implantó la técnica de cultivar en viñas rápidamente sus diversos atributos le otorgaron una predominancia relevante a esta baya, debido a que posee una gran diversidad que le proporciona distintas opciones al gusto del vino, a sus condiciones favorables en cuanto el clima y las tierras donde se cosecha, su facilidad de modificación, envejecimiento y de adaptarse a cualquier modalidad de tratamiento según el estado en que se mantenga. Todos estos atributos han posicionado al vino como la única bebida de tipo alcohólica de expansión mundial que ha logrado en millones de personas la incapacidad de beber otra cosa, trascendiendo el simple hecho de beber a un plano asociado con cualquier estado de ánimo o sentimiento.

En la obra a la que se hace referencia en este apartado, un festín en palabras, se menciona al vino desde sus raíces, el apego a los viñedos en la Europa mediterránea yace desde hace más de tres mil años, más el comportamiento en cuanto al vino no era el mismo que en nuestros días, en la antigua Grecia se consumía en pocas cantidades a la hora de las comidas y a ciencia cierta se necesitaba una ocasión particular para beberlo y siempre evitando el estado de embriagues. Una cita del mismo Sócrates dentro de la obra hace alusión a esta acepción:

“Bebed, amigos. Por mi parte, estoy totalmente dispuesto. El vino, al empapar las almas, adormece las penas al igual que la mandrágora adormece a las gentes mientras incita a la alegría o, como el aceite, estimula la llama. Aunque me parece que con el cuerpo ocurre lo mismo que con las plantas. Si la providencia las riega demasiado, no pueden enderezarse y dejarse acariciar por el viento, pero, cuando solo beben lo que necesitan, crecen rectas, florecen y echan frutos. Lo mismo ocurre con nosotros: si nos hacemos servir

grandes tragos, no tardaremos en vacilar de cuerpo y espíritu, perderemos el aliento y hasta la voz (...)" (Citado por Jean-François Revel en un festín de palabras)

El autor expresa que con el tiempo el consumo del vino fue ampliando su diámetro, y poco a poco dejó de limitarse solo a banquetes magistrales y se trasladó al ámbito más privado e individualista, extrayendo del contexto histórico el punto de inflexión de las Odas de Horacio, que conllevó a la creación del estereotipo del borrachín moderno en la cultura occidental.

Poniendo fin al contexto del pasado del vino, se hace alusión a la relación del vino con la gastronomía en la consiguiente cita:

“La comida ejerce una enorme influencia sobre el sabor del vino”. Vino y gastronomía (2008). Venezuela Vinos {Pagina web en línea}

Los expertos en el área del vino en este sitio web venezolano afirman que es fundamental saber reconocer y delicadamente escoger las combinaciones entre los ingredientes y componentes de una buena comida con el tipo de vino adecuado para su acompañamiento, de modo que una buena conexión entre los sabores puede beneficiar el sabor del vino, mientras que un maridaje erróneo puede llegar perjudicar sus mejores atributos. Existen ciertas reglas en este contexto que expresan la tendencia de acompañar vinos tintos con carnes rojas, y a la hora de consumir pescados optar por la opción de consumir vinos blancos, pero en toda regla existen unas variantes, que en este caso están dadas por el esto de ingredientes que lleva una comida bien elaborada, los aderezos, métodos de preparación y cocción, las salsas de acompañamiento, entre otros factores.

De manera tajante los que saben de la materia han descrito una serie de uniones entre la gastronomía y vinos que resulta muy poco favorable para el disfrute, como es el caso de combinar vinos con sabores cítricos, pues la acidez anula la armonía del vino cualquiera que sea su tipo. Otro caso semejante es la combinación de platos muy condimentados con vinos fuertes ya que los sabores suelen confrontarse, se sugiere para estos casos escoger vinos de tipo ligeros, y a la hora del postre es importante no juntar vinos espumantes secos con postres muy dulces. Vino y gastronomía (2008). Venezuela Vinos {Pagina web en línea}

En el sitio web mencionado se clasifican a grandes rasgos los tipos de vinos, en vinos tintos, vinos blancos y vinos rosados, dentro de los cuales se despliegan ciertas categorías debido a sus características, aromas y sabor, de esta manera hacen presencia los vinos blancos aromáticos, blancos secos ligeros, blancos secos de cuerpo medio a completo, tintos ligeros, tintos de cuerpos completos, vinos rosados, vinos espumantes y vinos dulces. Es en este punto donde una vez descrita esta segmentación, los amantes del vino comparten ciertas recomendaciones para obtener las mejores experiencias gastronómicas y realizar los maridajes más idóneos:

Para acompañar platos compuestos por pescados y fiambres ahumados, platos al curry, comida de tipo oriental, y empanadas son recomendables los vinos blancos aromáticos.

Los vinos blancos secos ligeros son los más apropiados para acompañar mariscos, paellas, arroces y pastas que contengan frutos del mar.

A la hora de consumir platos con ingredientes como carnes blancas, pescados preparados con salsas fuertes, carnes rojas al vino blanco, y quesos semiblandos, lo ideal es que sean acompañados con vinos blancos de cuerpo medio a completos.

Cuando se trata del consumo de ensaladas, queso blanco, salchichas, albóndigas y embutidos, lo más idóneo es el acompañamiento de vinos tintos ligeros.

Los vinos tintos de cuerpo completo son ideales para combinarlos con platos como cerdo, cordero, pastas con salsas a base de tomate, arroces con mucho condimento, asado vacuno, guisos y cocidos.

Los vinos rosados van bien con entradas frías, ensaladas y pescados.

Los vinos espumantes hacen buena combinación con mariscos, entradas de tipo frías, y carnes blancas.

Y por último los vinos dulces son los indicados para acompañar la repostería, chocolates, y dulces. *Vino y gastronomía (2008). Venezuela Vinos {Pagina web en línea}*

“Además de la intención de descorche según con quien se planee compartir la

botella, hay un orden y unos códigos de precedencia en el servicio. El orden nace de la jerarquización sabia y la experiencia” (Soria, A. 2006, p. 83)

El autor señalado en su obra permiso para pecar establece una serie de normas dictadas a la luz de su experiencia, en materia del conocimiento sobre la manera de descorche cuando se tienen varios tipos de vino y las razones de la misma, por ejemplo, cuando se tiene una botella de vino tinto y una botella de vino blanco destinadas para acompañar una comida, se debe primero descorchar el blanco, en el caso de poseer dos botellas de un mismo color se procede a descorchar en primera instancia el que tenga menos tiempo de cosecha, pues será más ligero. Se recomienda siempre descorchar primero el vino que sea más suave, esto implica un poco más de conocimiento en el área pues requiere indagar en las técnicas empleadas, la región de cosecha y de cepas, cosa que es posible adquirir a través de un proceso de investigación, y lo que es de igual importancia el ensayo y error que da la experiencia. Por último los vinos secos deben ser servidos antes que los vinos de tipo dulces que son los que acompañan la repostería.

En la actualidad ya no solo se habla del vino como un simple licor, sino que a través de los estudios realizados se han comprobado sus múltiples beneficios, en especial el vino tinto por su contenido de taninos que poseen la cualidad de ser antioxidantes, y el reveratrol que contrarresta el desarrollo de tumores, es por ello que se recomienda el consumo de dos copas de vino tinto al día preferiblemente acompañando las comidas. Alberto Soria, en el sucesivo desarrollo de su obra en el 2006, registra la manera más apropiada para consumir vino en función del régimen de horas, donde empieza por limitar su consumo en las mañanas a cero, salvo en situaciones específicas de caza o planes de excursión, y donde el clima lo requiera. Anterior a la hora de almuerzo se puede consumir como aperitivo, es recomendable un vino tinto joven. Para la hora de la comida, según el plato que se va ingerir se recomienda una copa de vino tinto o blanco, mientras que a golpe de tarde se puede recurrir a las mismas opciones que se tienen como aperitivo, y en la cena algún vino blanco o tinto que haga conexión y armonice los sabores que se vayan a ingerir.

Otro punto que señala el autor corresponde a la temperatura adecuada para servir el vino, que depende del tipo de vino y de la temperatura del contexto en donde se ingiera, pues si no se consume a la temperatura adecuada corre el riesgo de la distorsión de su

sabor. En nuestro país se ha popularizado la creencia de que solo se enfrían los vinos blancos, acepción que no está aprobada por los grandes amantes del vino quienes se apropian de esta cuestión con complejidad y particularidad, donde categorizan los vinos tintos europeos, de Francia, España e Italia, dotados de mucho cuerpo y con características de uno a dos años en barrica y con una variación de dos a tres años en botellas, como los ideales para ser bebidos a una temperatura entre 16 y 18 grados, mientras que los vinos frescos, ligeros y de frutas se recomiendan servir a una temperatura de 14 o 15 grados.

¿Es enológico correcto pedir en un restaurante que enfríen la botella de vino tinto? No sólo es correcto sino necesario, si la botella no ha sido conservada en el restaurante en una cava especial para vinos. Lo incorrecto- al borde del absurdo- sería beberse lo caliente. (Soria, A. 2006, p.113)

Según el texto en el caso de los vinos blancos la cuestión de la temperatura posee cierta particularidad, pues cuando están muy fríos se pierde su sabor y será semejante a agua helada, a su vez el calor excesivo distorsiona su gusto, y su consumo tibio se torna molesto al ser ingerido. Los mejores y más costosos vinos blancos se consumen de manera ideal a una temperatura de 14 a 15 grados, mientras que los blancos medios se ingieren a una temperatura un tanto inferior, entre los 12 y 13 grados, y los más sencillos y ligeros se disfrutan a una temperatura variable entre los 9 y 12 grados.

“-¿Qué características tiene un buen vino? Le tiene que gustar. Tiene que impresionar a quien lo bebe. Para ello, si es blanco resulta fundamental el equilibrio de la acidez. Si es tinto, la sedosidad de los taninos.” (Soria, A. 2008, p.115)

El autor Alberto Soria, en su obra *Con los codos sobre la mesa*, arroja una serie de conocimientos generales sobre el área de los vinos. Manifiesta que el color de las botellas de vino es una señal sobre la esperanza de preservación por parte del creador del mismo, las botellas de color claro o transparentes portan vinos destinados a ser descorchados rápido, mientras que las de color verde fuerte y las muy oscuras o negras, contienen un vino que tienen una expectativa de preservación de muchos años. También destaca que las

condiciones de los comercios, como el calor y la luz, afectan al vino contenidos en las botellas. Añade que los consumidores no deben dejarse llevar por la apariencia de las etiquetas de las botellas, el camino para identificar un buen vino es probando y descartando.

“Las barricas y la guarda en botella jamás pueden hacer lo que no hizo la uva, el clima y el suelo. Es de sentido común.” (Soria, A. 2008, p.135)

En este apartado el autor hace referencia a los mitos sobre el envejecimiento del vino, donde no se considera una virtud, a menos que el mismo mejore con la edad, pues un mal vino no se enriquece en barrica y en botella. El envejecimiento en las bodegas pule y perfecciona aristas, y acopla los elementos del vino, sin embargo luego de ese proceso, el rondar en las calles no lo mejorará. Culmina la sección afirmando que un buen catador tiene que estar dotado de sentido común, de curiosidad y deben constantemente probar y experimentar las múltiples opciones en relación a este licor.

## CAPÍTULO II

### 2.1 *El documental*

“El documental como concepto o práctica no ocupa un territorio fijo. No moviliza un inventario finito de técnicas, no aborda un número establecido de temas y no adopta una taxonomía en detalle de formas, estilos o modalidades” (Nichols, B. 1997, p.42)

El autor Bill Nichols, en su obra *La representación de la realidad*, expresa que la propia definición de documental en si misma debe fabricarse de forma semejante al mundo que se conoce, y desde su perspectiva, más importante que la exposición de un concepto es la finalidad que se persigue con el mismo y la capacidad de referirse a basamentos de relevancia. Asimismo, hace referencia a una definición desde el punto de vista del realizador, donde expresa que los creadores de documentales poseen menos control que los creadores de ficción, donde los directores de documentales solo manejan ciertos elementos, como la investigación, preparación, montaje y rodaje, mientras que el estilo de la iluminación, las decoraciones y la manera en que se comportan los personajes no están dentro de su ámbito de control, es decir lo que no está a su alcance es el tema fundamental, la historia.

Nichols, también destaca en su texto una estructura paradigmática, que es común a la mayoría de los documentales, donde en primera instancia se expone un problema o situación, luego se hace una referencia a los antecedentes de la historia, seguida de la investigación y análisis de las condiciones actuales, usando recursos testimoniales y de referencia de puntos de vistas de varias personas relacionadas con el tema, culminando con una posible solución a la situación o el inicio de la misma.

“El problema de la estructuración del lenguaje del documental tiene que enfocarse a partir de una primera lectura de la realidad por ser filmada, de la respuesta intelectual y emotiva del cineasta ante el medio en que vive” (Céspedes, M. 2006, p.65)

El autor Marcelo Céspedes en su texto *Documental*, expresa que dependiendo de la relación que tenga el documentalista con su medio se conformará el centro de la interpretación que proporcionará a la audiencia. Dicha estructura está expresada en

términos de tiempo, pues la técnica se basa en ordenar los hechos y clasificarlos, tanto por la naturaleza en cómo han sido recopilados como por relevancia en relación a su orden temporal, influido por la visión y la manera como el realizador desea analizar el fenómeno.

En su forma más perfecta, el documental refleja una fascinación y un respeto por la actualidad. Es lo completamente opuesto al cine de esparcimiento y evasión, ya que se concentra en la riqueza y ambigüedad de la vida, tal como es realmente. Desafortunadamente, para la mente del público la imagen que tiene es la de un género “problemático”, mediante el cual los promotores del bien acosan a la sociedad por sus fallos. El verdadero documental no es el que ensalza o promociona un producto o un servicio.  
(Rabiger, M. 2004, p.4)

Afirma el autor citado que el documental no busca medir objetivamente ningún hecho existente, se basa en realizar una investigación de la organización de la vida de los seres humanos y dar a conocer de esta forma los valores individuales de cada uno de los personajes a estudiar, atestiguando así que los mejores documentales existentes en la historia se encuentran basados en modelos de pasión disciplinada.

La película del documental, es la que ejerce una mayor fuerza ante la sociedad para de esta manera lograr un cambio representativo en la humanidad, por lo que presenta mayores requerimientos y responsabilidades a la hora de realizar un rodaje.

Las personas por lo general, tienden a haber visto ya distintos tipos de documentales transmitidos en la historia del cine, pero pocas personas tienen la noción de lo que este significa y lo que acarrea la realización de estos procesos conceptuales, de producción y multimedia que esto amerita y que sirven de sostén para la representación o muestra de los hechos de reales de la vida de alguna persona de la que se quiera recalcar o mencionar.

Como continua explicando el autor Michael Rabiger a lo largo de los anteriores preceptos, cada documental en sí mismo debe mostrar cosas actuales de la realidad o del

pasado, dando a entender de esta forma que el mayor reto no es el de lograr una gran espontaneidad en las pantallas a la hora de su realización, este posee cierta importancia pero para los expertos en el área de pantallas, lo primordial es lograr una balanza o equilibrio en las fases tanto morales, como éticas y dramáticas. (Rabiger, M, 2004, p.5)

La evolución de las formas de representación documental ha generado un discurso teórico sólido, que se enriquece constantemente. Se ha pasado de la pretensión de registrar la realidad tal cual es, a la situación de que algunos de los documentales más actuales nos proponen: asumir la subjetividad para llegar a comprender la realidad social. (Sellés, M., Racionero, A. 2008, p. 7)

En las primeras páginas del libro los autores señalan la ardua labor de establecer una definición de documental como única y universal, la mayoría de ellas coincide en que el documental arroja una serie de conocimientos y proporciona herramientas para entender la naturaleza de la humanidad. Dentro de la obra *El documental y El lenguaje cinematográfico* se cita a un autor de nombre Bill Nichols, profesor de cine, quien expresa que los contenidos sobre los cuales debe tratar un documental cambian con frecuencia y a su vez clasifica las piezas audiovisuales en documentales de cumplimiento de un deseo y documentales de representación social, donde la diferencia entre ambos está enmarcada en las narrativas que utilizan. Expresa a su vez que los de primer tipo se refieren a los de ficción y los del segundo tipo los llama no ficciones, pues ofrecen una representación del mundo en que se vive.

“Una vez que se empieza, no se puede parar, porque estamos hablando de la vida de las personas y de un medio que intenta mostrarla” (Sellés, M., Racionero, A. 2008, p. 8)

El anterior autor citado, Rabiger, afirma que el documental, busca mostrar aspectos únicamente de la realidad por medio de entrevistas o investigaciones para notar y definir qué tipo de documental sería antes y después de su realización, según las expectativas y

puntos de vistas del autor. Todo debe estar cronológicamente ordenado, debe ser seguido por su realizador para que quede perfectamente sincronizado, exacto y limpio.

Lo más importante para que estos tengan un éxito admirable es escoger un tema que sea atractivo para el público a los cuales esto va ser dirigido, teniendo presente que debe ser un hecho actual o del pasado, dependiendo de lo que cada autor en particular desee realizar, lo diverso es que no pueden existir documentales presentados en vivo o de manera directa, todos tienen que tener su tiempo de anticipación antes de la presentación final, estos deben ser grabados con anterioridad y debe tener en sí una máxima edición y efectos, montajes, donde se buscan las mejores tomas y planos; adecuados para ser transmitidos finalmente ante un público o audiencia.

Lo más significativo y curioso a la hora de realizar un documental es crear polémica y controversia buscando y exponiendo las opiniones diversas de las personas y del contexto en el cual se están desarrollando, con el que van a trabajar o estar implicadas en dicho acto. Todos los datos son recogidos en el momento de realizar la grabación con los testimonios u opiniones de los protagonistas a presentarse u expertos en el área laboral. (Rabiger, M, 2004)

Un documental es lo más parecido a una comida. Tiene varios ingredientes, se consume en poco tiempo y al cabo de una semana, en el mejor de los casos todos lo han olvidado. Naturalmente hay una visión menos pesimista ya que, en ocasiones, igual que las buenas comidas, resulta, además de agradable, memorable. En todo caso su naturaleza resultara más o menos efímera si logra pasar la frontera del tiempo y se termina convirtiéndose en un “documento”. (Escudero, N. s,f, p.7)

En lo sucesivo el autor expresa que un documental por muy interesante que pueda llegar a ser, puede convertirse en simplemente un documento, así como los malos también, esto dependiendo del interés parcial que presenten sus sonidos o imágenes y de lo curioso que haya resultado esto para el público al cual fue expuesto. De esta forma, se sobre

entiende que por más atractivo que sea, todo documental termina convirtiéndose en un documento.

Agrega que existen millones de métodos para recoger informaciones y datos claves relacionados con el documental ya sea desde los contactos que se deban buscar para tener un documental exitoso hasta la búsqueda de libros y la investigación en bibliotecas, internet, revistas y otras fuentes que puedan generar buenas investigaciones, lo más certero que se puede tener es la información directa de la persona que ha estado ya en dicho lugar a trabajar.

Se debe tomar en cuenta que lo primitivo a la hora de realizar un documental es tener consejos concretos acerca de los personajes que en este van a ser presentados y el propósito que se quiere tener con cada uno de ellos, las mejores horas para grabar, cuales son los mejores lugares y más apropiados, sabiendo de las complicaciones que se puedan llegar a presentar a la hora de realizar un rodaje y de los problemas de producción que aquí se puedan encontrar. Se debe estar muy atento ante las novedades que se vayan presentando en cada escena grabada y solucionarlas si existen al instante. (Escudero, N. s,f)

Siguiendo con los preceptos del autor, afirma que los documentales tienden a tener la particularidad de mostrar diferentes puntos de vistas, lo que convierte al documental en una prueba de prejuicios en el público sobre los personajes que actúan en él y de los sucesos del caso. La cámara a la hora de grabar tiende a tener la facilidad de captar una imagen con objetividad y de esta manera como se comienza a desintegrar cuando se enfrenta con las consideraciones prácticas.

Todas las decisiones de cómo y con qué va a ser realizado el documental y todo lo que va a ir en él deben ser tomadas antes de realizar el montaje final, este tiene como objeto comprimir tomas que resulten largas o tediosas para convertirlas en secuencias breves y significativas, se debe tener en cuenta lo que se va a realizar, las tomas y planos que se van a manejar y lo que se espera del proyecto final. (Escudero, N. s,f, p.53)

“Flaherty, en el texto *La función del cine documental*, escribía que nadie puede filmar y reproducir de forma objetiva los hechos que observa y que si alguien lo intentara se

encontraría con un conjunto de planos sin significado” (Sellés, M., Racionero, A. 2008, p. 20)

En el texto mencionado con anterioridad, Magdalena Sellés y Alexis Racionero, citan a Joseph Flaherty, llamado el padre del documental, quien hace alusión a una necesidad de elegir y analizar la realidad que conforma el documental, donde su principal objetivo era emitir su visión después de estar en contacto con una experiencia previa, de convivencia y entendimiento de los sentimientos del personaje. También expresa Flaherty dentro de la obra, que el documental tenía la facultad de mejorar el entendimiento entre las masas.

En el documental filmar es observar, y esto significa sumergirse en el interior de un acontecimiento o de un lugar para captar como se vive, cómo funciona el pequeño o gran mundo que se pretende analizar. El documental a menudo confronta épocas y enseña al público que y como se transforma. (Breschand, 2004, p. 43)

Siguiendo en el mismo camino del análisis del documental, el autor Manuel Gomes Segarra en su texto *Quiero hacer un documental*, afirma que es erróneo reducir el contenido del documental a la transmisión de la información sobre algún tema, pues este en realidad cuenta una historia, crea un argumento, se maneja el elemento emoción, y al no poder manipular la vida que se ve en dentro de ellos pues está basado en meros hechos, se manipula la manera de relatarlos. Expresa Gomes Segarra a través de su obra el siguiente contenido:

La realidad está delante y debemos recogerla, después nos enfrentamos al problema de cómo contarla y . . . al grado de honestidad que tengamos. Si al hacer un documental lo que queremos es contar la realidad, o siendo más humildes acercarnos a la verdad de un asunto, esto no dependerá de la técnica que empleemos

ni de la forma de contar sino más bien de una postura  
ética personal: el grado de compromiso con la verdad.  
(p.15)

## 2.2 Tipos de documental

El autor Michael Rabiger, en su obra publicada en año 1992, arroja dos clasificaciones sobre los tipos de documentales existentes. Según el punto de vista los clasifica en:

-Omnisciente: Consiste en una película narrada en la que el enfoque de la película se mueve libremente en el espacio y el tiempo. El narrador puede expresar unos sentimientos individuales o la narración se puede dar a entender mediante subtítulos y documentos, evitando de esta forma el refrendo que la voz del narrador supone para la producción. La visión organizadora central puede ser sencillamente la de cineasta, que no presenta ninguna apología ni explicación en pantalla

-Un personaje: La película es vista a través de uno de los participantes, e incluso puede ser narrada por él. Él o ella puede ser un participante de mayor o menos importancia en los acontecimientos que son presentados: un protagonista o un espectador. Puede referir o representar acontecimientos que son tan centrales que equivalen a una especie de autobiografía.

-Múltiples personajes: Se busca elaborar una textura de puntos de vista que muchas veces se equilibran los unos con los otros, con el fin de desarrollar un complejo de actitudes y afinidades.

-Personal: El punto de vista es de forma abierta y subjetiva, el del director, que también puede encargarse de la narración. Frente a la cámara puede estar un sustituto del director, que actúa como reportero o catalizador. (p.176-181)

Rabiger a su vez realiza otra clasificación de los documentales dentro de su obra, esta vez con relación al tiempo y la sucesión del mismo:

-Película biográfica: Se basa en la vida de un personaje o personajes.

-Película de tesis: Este tipo de películas hace una recopilación de evidencias para presentar un caso.

-Película centrada en un acontecimiento: El acontecimiento es la espina dorsal de la película. El acontecimiento tiene sus fases y durante el trascurso se pueden insertar secciones de entrevistas, trozos de pasado relevante o, incluso, trozos de futuro.

-Película que define un proceso: Este tipo de películas trata de la cadena de acontecimientos que conducen a un proceso importante. Frecuentemente, presentará varias ramas del presente que está en curso, con lo cual se puede pasar de una rama a otra.

-Película de un viaje: El aliciente del viaje, con todos sus matices metafóricos y ritmos incorporados de movimiento, son también aplicables a la película documental.

-Película de ciudad amurallada: Este tipo de película utiliza un microcosmo para dar a entender una crítica a escala mucho más amplia. (p.182-186)

Para ampliar un poco más lo referente al documental o película biográfica (como lo menciona el autor citado con anterioridad) se recurre al siguiente cuerpo conceptual:

La sola mención de lo 'biográfico' remite, en primera instancia a un universo de géneros discursivos consagrados que tratan de aprehender la cualidad evanescente de la vida oponiendo, a la repetición abrumadora de los días, a los desfallecimientos de la memoria, el registro minucioso del acontecer, el relato de las vicisitudes o la nota fulgorante de la vivencia, capaz de iluminar el instante y la totalidad. (Arfuch, L. 2002, p.17)

La autora en su obra *El espacio biográfico. Dilemas de la subjetividad contemporánea*, hace referencia a los géneros biográficos y a su finalidad de trazar una trayectoria personal, tratando de encontrar los puntos de comunicación o identificación con el colectivo a través de relatos de vida, entrevistas a profundidad y métodos biográficos. Este género involucra a las industrias culturales y a una amplia audiencia que poseen diversos intereses en las derivaciones de la narrativa personal. Arfuch destaca el creciente desarrollo de lo biográfico, su influencia en lo íntimo, la insistencia en el relato de vidas

reales, la realidad de los testimonios y la proliferación de la subjetividad en el ámbito actual y dejando de lado la ficción.

La Enciclopedia Visor, 1999, en su tomo 3 contiene el siguiente significado de 'biografía':

“Exposición de la vida y la evolución personal de un hombre o una mujer, con noticia de sus hechos y obras y de sus relaciones con sus coetáneos. Colección de relatos de vidas particulares individualizadas

## **CAPÍTULO III**

### **MARCO METODOLÓGICO**

#### *3.1 Formulación del problema*

¿Cómo realizar un documental biográfico sobre el profesor Alberto Soria, que muestre a través de su versátil experiencia gastronómica su doctrina del buen vivir?

A través de la búsqueda de personajes que mantengan relación con el protagonista del documental y a través de los propios testimonios del mismo se configurará el objeto de estudio durante los meses de producción de la pieza audiovisual.

#### *3.2 Objetivo general*

Realizar un documental biográfico sobre el profesor Alberto Soria que muestre a través de su versátil experiencia gastronómica su doctrina del buen vivir.

#### *3.3 Objetivos específicos*

- 1) Exponer las distintas áreas profesionales donde se desenvuelve el profesor Soria
- 2) Destacar la experiencia de Alberto Soria como crítico culinario a través de su faceta de escritor
- 3) Destacar la experiencia de Alberto Soria en el ámbito educativo a través de su faceta de profesor
- 4) Exponer la visión de Alberto Soria sobre la gastronomía en Caracas

### *3.4 Modalidad de Tesis*

El proyecto de trabajo de grado pertenece a la modalidad III, proyectos de producción que consiste en el establecimiento de un plan de operación factible para resolver un problema de tipo comunicacional y/o producir contenidos por un medio de comunicación de cualquier tipo. A su vez se categoriza en la submodalidad 1, ya que se trata de un documental donde la etapa de producción, la fase de preproducción y la descripción del público meta es terminada por completo.

En el caso particular del presente trabajo de grado se optó por la modalidad de un documental con formato para cine.

### *3.5 Justificación*

El incentivo de realizar una producción audiovisual de tipo documental biográfico sobre el gastrónomo y experto en otro en otras áreas profesionales relacionadas con el consumo y la educación, Alberto Soria, se constituye bajo una doctrina del protagonista que expresa que el buen gusto es una cualidad que se cultiva y es un proceso que se va enriqueciendo y que nunca acaba. Quién mejor que un experto de gran trayectoria internacional en este ámbito para configurar en los espectadores el deseo por la buena mesa a través de sus conocimientos, experiencias, formación, relatos de colegas y de su propia vida.

Se estipula como meta que la producción sea de interés para individuos que no posean ningún tipo de conocimiento en este contexto, y que este sirva como punto de partida a una transformación de la mentalidad y hábitos en cuanto cocina y bebidas, como también para aquellos que dominen algún ámbito del tema que engloba esta biografía y visión de esta personalidad y de esta manera contribuya y refuerce el interés por la buena vida.

A través del criterio del Profesor Soria se deposita una esperanza en cuanto a la consolidación de una sociedad que se incline por el buen gusto, dejando de lado tendencias viciosas, como la comida chatarra o el torbellino de la modernidad que empuja a los habitantes de la ciudad de Caracas a comer de manera inadecuada o por necesidad. Se trata a su vez de poner de manifiesto un constructo de conocimientos al plano de la ciudad capital como un destino de diversos sabores y creatividad que traspasan fronteras y dan vida a una gastronomía de gran autenticidad y que no ha recibido la relevancia merecida.

### *3.6 Delimitación*

El trabajo de tesis se llevó a cabo en la ciudad de Caracas, teniendo como contexto específico destinos gastronómicos, educativos y editoriales de la capital como lo son:

- El Mesón de Andes (Chacao)
- Restaurante Alto (Los palos grandes)
- Estudio (La florida)
- Licores mundiales (Las mercedes)
- Universidad Metropolitana (Urb. Terrazas del Ávila)
- Librería Alejandría II (Las mercedes)

El límite de tiempo para la realización está comprendido entre octubre de 2012 hasta agosto de 2013.

El documental estaría dirigido a una población comprendida entre 25 y 55 años de edad, de clase media a alta, que posean interés de ampliar sus conocimiento del mundo gastronómico y la buena vida, a través de la visión y experiencia profesional del profesor Alberto Soria.

### *3.7 Recursos y factibilidad*

En un Análisis de Factibilidad se vislumbran los aspectos favorables para la viabilidad de un proyecto, lográndose una aproximación a la realidad.

El trabajo de tesis resultará factible ya que se cuenta con la accesibilidad y aproximación al personaje en cuestión, el “profesor” Alberto Soria, quien será el punto clave y de conexión con el mundo gastronómico de la ciudad, facilitando la recolección de datos e información de su propia biografía y experiencias en el ámbito laboral descrito, a través de la voz de gastrónomos, cocineros, chefs, y dueños de restaurantes reconocidos de la ciudad capital, que durante la trayectoria de esta prestigiosa figura culinaria han tenido experiencias en común o han sido influenciados por los conocimientos del mismo.

El ámbito de los roles que se desarrollarán en la ejecución del trabajo de grado, se realizará de forma equitativa la recolección de datos por parte de ambas integrantes

Se cuenta con los siguientes recursos fundamentales:

-Cámaras Canon 60D Y Nikon D7000

-Computadora Pc

-2 trípodes

-Memorias y disco duro externo

### *3.8 Tipo de Investigación y Diseño*

El trabajo de grado titulado “La buena vida por Alberto Soria” tiene como resultado que el objeto de la investigación es de tipo descriptiva, es decir, se busca principalmente estudiar las situaciones, hipótesis, costumbres, actitudes y teorías predominantes por medio de la descripción puntual y exacta de las actividades o de las personas estudiadas. Básicamente los investigadores del trabajo buscan recolectar los datos bajo una teoría ya establecida para exponer posteriormente y resumir la información obtenida de forma minuciosa y de esta manera analizar los resultados de dicho estudio, teniendo como principal finalidad extraer generalizaciones significativas que contribuyan al conocimiento.

Relacionando lo expuesto anteriormente con el trabajo realizado, obtenemos que luego de analizar la vida, desde sus costumbres hasta sus teorías, y realizar una investigación a fondo del personaje estudiado como lo es el profesor Alberto Soria obtuvimos datos más específicos y certeros que nos ayudaron a definir con más claridad la información que ya teníamos acumulada, con el fin de difundir un material audiovisual que recopile según los objetivos planteados la versatilidad gastronómica del protagonista en cuestión y su doctrina del “Buen vivir”.

#### *Diseño de Investigación*

El trabajo de tesis se ubica dentro del diseño de investigación de tipo no experimental ya que se realiza sin manipular deliberadamente las variables y se observa la realidad tal cual es a través de la recolección de información por medio de entrevistas y diálogos ubicada en su contexto natural.

En este tipo de investigación, los realizadores no poseen control directo sobre las variables ya que no son de carácter manipulables, constructo aplicable a la pieza audiovisual realizada, por tratarse de un documental biográfico que transmite las versátiles áreas profesionales donde se desenvuelve el protagonista Alberto Soria.

# CAPÍTULO IV

## INVESTIGACIÓN

### *4.1 Preproducción*

- Se realizó el marco teórico basado en la recolección de información de fuentes bibliográficas y electrónicas para darle sustento y validez al tema abordado.

- Se realizaron sucesivas reuniones con el protagonista del documental Alberto Soria” con finalidad de acordar el abordaje y enfoque de la biografía.

- Se recolectaron fotos del personaje principal.

-Se contactaron a los distintos entrevistados siguiendo una lista proporcionada por el mismo protagonista de la pieza audiovisual y se acordaron las fechas y locaciones para las pautas de grabación.

-Se realizó el marco metodológico donde estipularon los parámetros prácticos de visualización de la producción, pre-guion, propuestas visuales y sonoras, cuestionarios de preguntas y necesidades de producción y presupuestos de materiales necesarios faltantes.

## *4.2 Producción*

Luego de realizar los procedimientos pertinentes de la preproducción y de haberse acordado con previa cita las entrevistas planteadas se inició el plan de rodaje en las locaciones preestablecidos y a las personalidades estipuladas.

Cada entrevista fue realizada en lugares distintos ya que al tratarse de un documental y de apegarse al reflejo de la realidad cada entrevistado fueron captados en su contexto laboral específico, mientras que al protagonista de la producción fue citado en un estudio proporcionado por las tesistas. Esta condición marcó una diferencia de iluminación y sonido entre las distintas entrevistas, que debido a límites espaciales y características del medio no pudieron preservar los mismos parámetros de producción.

### *4.3 Postproducción*

Una vez que se recopiló todo el material necesario para la culminación del documental se transfirió el material a la computadora y a un disco duro externo como respaldo, para ser revisado, seleccionado y agrupado según lo establecido en el pre-guion.

Se procedió a agregar las piezas seleccionadas, las tomas de apoyo, musicalización, transiciones y efectos que dieron vida al documental “La buena vida por Alberto Soria”

Debido al básico con conocimiento de las tesis en relación a los ajustes de sonido el material presentó ciertos fallos de audio que en la medida de lo posible fueron disminuidos en esta etapa de postproducción.

## **5- PROPUESTA DEL DOCUMENTAL**

### *5.1 Ficha técnica del documental*

- Dirección: Ariana Falcón
- Producción: María Colucci y Ariana Falcón
- Dirección de fotografía: Ariana Falcón y María Colucci
- Operadores de cámara: Ariana Falcón y María Colucci
- Edición y montaje: Ariana Falcón y María Colucci

Se contó con el apoyo de Wilfredo Pérez y Gatsby Vasquez en los roles de operadores de cámara, dirección de fotografía y asistentes de sonido.

## 5.2 *Sinopsis*

“La buena vida por Alberto Soria” es un documental biográfico que se lleva a cabo con la finalidad de dar a conocer la historia del personaje en cuestión y su rol influyente en el contexto gastronómico, editorial y educativo, así como también sus experiencias, anécdotas y su visión sobre las artes culinarias en Caracas. Esta pieza audiovisual es un pequeño viaje por el enriquecedor mundo del protagonista, compuesto por los testimonios del propio autor, así como también de entrevistas a sus colegas y profesionales en cada área donde Alberto Soria se desenvuelve, el ámbito editorial de la mano con su experiencia como escritor de múltiples libros y blogs, el contexto de la enseñanza por medio de su labor de impartir y transmitir conocimientos, y por último el área gastronómica a través de chefs, cocineros, dueños de restaurantes de la ciudad.

### 5.3 Propuesta visual

En un principio el documental hará apertura con planos generales de la ciudad de Caracas para contextualizar la obra y ubicar al espectador.



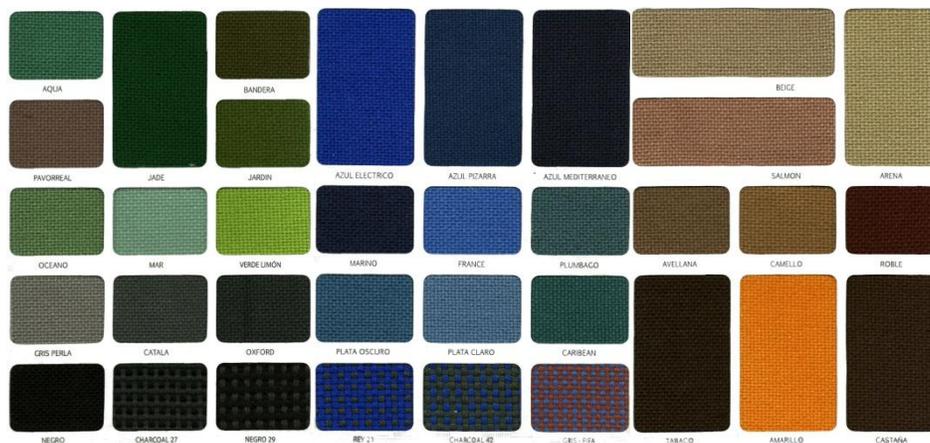
Durante las entrevistas tanto del autor como a los distintos expertos en las áreas determinadas se presentan planos medios y primeros planos para suministrar mayor importancia al contenido que expondrán y dar la sensación de cercanía a la audiencia, acompañado por una angulación normal y situando al personaje a un lado del encuadre bien sea derecha o izquierda.



La obra audiovisual está compuesta a su vez por tomas de apoyo de restaurantes y licorerías en su interior, así como también diversas preparaciones de platos, sus ingredientes y de los profesionales realizando dichas acciones a través de planos generales, y planos detalles para enfatizar otras actividades, utilizando angulación normal y en picado. También se utilizan tomas de apoyo en el área editorial y educativa para contextualizar los testimonios de ciertas personalidades en el área donde ha tenido influencia el profesor Soria. Estas tomas son diversas y tienen poco tiempo de duración para dar dinamismo. A su vez el documental pretende apoyarse en fotografías proporcionadas por el propio autor para dar contexto a su biografía y aportar fluidez a la obra.



La gama de colores a utilizar está compuesta por blancos buscando resaltar la pureza, limpieza y luminosidad, verdes para aportar frescura, naturaleza, y enfatizar la inteligencia y sociabilidad del personaje principal, azules que remiten a las emociones y a la sabiduría, y marrones para evocar la masculinidad y el equilibrio.



Las locaciones donde se llevó a cabo las grabaciones de la pieza están comprendidas entre interiores de restaurantes de Caracas, como lo son el restaurante Alto y el Mesón de Andrés, la reconocida licorería Licores Mundiales, la librería Alejandría II y por ultimo grabaciones en un estudio de la ciudad.

La iluminación se manejó mediante la utilización de rebotadores y en las locaciones necesarias se recreó por medio de un set básico de luces Arri y filtros según la intensidad e intensidad de la toma, manteniendo la intención de enfatizar el realismo del documental y de sus locaciones mediante un sistema de iluminación a 3 puntos. Se utiliza una luz cálida para enfatizar emociones y sentimientos y un tipo de luz fría para las escenas de los testimonios.

El documental está presentado en formato de cine, es decir la sucesión de su contenido es ininterrumpida.

#### *5.4 Propuesta sonora*

La captación de audio del documental en cuestión se realiza a través de micrófonos en estilo de balitas para registrar los testimonios y diálogos de los entrevistados en las distintas locaciones de manera directa y boom para captar el contexto de escenarios determinados. Se mantuvo un seguimiento de los registros sonoros a medida que se grabaron los mismos a través de audífonos conectado directamente a la cámara. Los testimonios del personaje principal (el profesor Alberto Soria) van acompañados por una música lounge que es un género basado principalmente en una variación del jazz y que se caracteriza por presentar ritmos armónicos y con una instrumentación poco recargada. Esta música es suave e instrumental solo para acompañar el fondo de la entrevista. A su vez también se utiliza música dentro del género “chillo ut” que también engloba una amplia variedad de vertientes musicales con el fin de componer ritmos armoniosos y relajados que exalten los sentidos y proporcione una nueva manera de sentir la música.

Las escenas en las cuales las acciones se desarrollan con mayor dinamismo se acompañan por una musicalización instrumental pero un poco más movida que vaya de la mano con la puesta en escena. En general, la corriente musical intenta despertar los estímulos sensoriales de los espectadores, para transmitir una sensación de calma y de esta manera facilitar la creación de una relación con las expresiones artísticas culinarias del documental y destaque la sofisticación del personaje principal. Las opciones de música del documental estuvieron entre la autoría del Dj Paulo Arruda, “Flight to freedom” mezclado por Spring Lady, “Icaria” del duo La Crem, “Circuitorange” de Mazza Magoo, “Sound exploration” de Coolwind, “Sueños de Samui” con una recopilación de varios artistas y producida por Neuronium records, y otros artistas destacados en este género como Enigma, Koop, Buddhasounds, VictorAlamo, Tony Martin, Sacrofusion, Zero 7 y Masseratti 2lts.

Las escenas en donde se muestra la ciudad de Caracas están acompañadas por efectos de sonidos que hagan referencia a la urbanidad y a la naturaleza.

### *5.5 Unidad de análisis*

La recolección de la información requerida para la elaboración del documental “La buena vida por Alberto Soria” se realizó a través de una serie de cuestionarios con preguntas abiertas individualizados para el grupo de entrevistados en cada área profesional donde se desenvuelve el protagonista de la pieza audiovisual, área editorial, educativa y de crítica gastronómica. A su vez se elaboró un cuestionario de preguntas únicamente para el profesor Alberto Soria.

## 5.6 Selección de la muestra

Tabla 1. *Lista de entrevistados*

Actividad profesional	Lista de entrevistados
El escritor	<ul style="list-style-type: none"><li>- Carola Saravia-Editorial Alfa</li><li>- Gilberto Correa</li></ul>
El crítico gastronómico	<ul style="list-style-type: none"><li>- Andrés Rodríguez-Mesón de Andrés</li><li>- Carlos García – Restaurante Alto</li></ul>
El Profesor	<ul style="list-style-type: none"><li>- Alberto Burbán – Alumno</li><li>- Manuel Armas- Licores Mundiales</li></ul>

## 5.7 Instrumento de investigación

### 5.7.1 Cuestionario –protagonista

- Cuéntenos un poco sobre sus raíces y su familia
- ¿Cómo llegó a establecerse en Venezuela?
- ¿Para usted que es el buen vivir?
- ¿Que lo inspiró a dedicarse al arte de la buena mesa?
- ¿Cómo se llega a ser un conocedor como usted en el arte del buen comer?
- ¿Qué opina de la gastronomía en Caracas?
- ¿Cuál cree que sea el principal rasgo de la comida venezolana?
- ¿Qué países han influenciado en la gastronomía venezolana?
- ¿Cómo es vista la gastronomía venezolana en el exterior?
- ¿Cuáles son las debilidades del caraqueño a la hora de comer?
- ¿Cuáles son las fallas de la gastronomía en el país?
- ¿Qué cualidades debe tener un experto en gastronomía?
- ¿Cómo la buena mesa se relaciona con una experiencia sensorial?
- ¿Cómo se llega a desarrollar un buen gusto?
- ¿Cómo se relaciona gusto con los demás sentidos a la hora de comer?
- ¿El buen gusto es una cualidad personal o universal?
- ¿Cómo están los conocimientos sobre vino en la capital?
- ¿Cree que el vino ha sido desplazado por otras bebidas?
- ¿Mientras más caro el vino es de mejor calidad?

- ¿Cómo se reconoce un buen vino?
- ¿Depende de la ocasión el vino que se va a consumir?
- Nombre algunos vinos de su preferencia
- ¿Cómo imagina que será la gastronomía en el país en un futuro?
- Nombre uno o varios platos de su preferencia
- ¿Cree que en algún momento la buena mesa erradicara por completo la comida chatarra?
- ¿Cree que la falta de tiempo y vida ocupada del venezolano le impide disfrutar y conocer de la buena mesa?
- ¿Tiene algún lema de vida?
- ¿Cómo ha sido la experiencia de ser escritor de libros y cuantos ha escrito en total?
- ¿Qué características tienen sus libros?
- ¿Son sus libros destinados a conocedores del mundo gastronómico y de vinos o funcionan para inexpertos en estos temas?
- ¿Cree usted que la apariencia de la comida influye en el gusto?
- ¿Cómo ha sido la receptividad del público?
- ¿Cuál libro considera que ha sido su obra maestra?
- ¿Aparte de libros en donde más escribe?
- ¿Está trabajando en algún otro libro?
- ¿Cómo llegó a ser llamado el “profesor Alberto Soria”?
- ¿Desde cuándo es profesor?
- ¿Qué es lo que más le atrae de impartir conocimiento?

¿Dónde da clases actualmente?

¿Cómo es su relación con las tecnologías y las redes sociales?

¿De las áreas profesionales donde se desenvuelve cual disfruta más?

¿Qué le depara el futuro a Alberto Soria?

¿Qué quisiera hacer que aún no ha hecho?

¿Cuál cree que sea su misión en este mundo?

¿Planea seguir viviendo en el país?

Preguntas rápidas:

-Un olor

-Un sabor

-Algo que odia

-Lo mejor de la vida

-De que se arrepiente

-De no haberse dedicado a su profesión que hubiese hecho

### 5.7.2 Cuestionario- área editorial

- ¿Qué opina del profesor Alberto Soria como escritor?
- ¿Cómo ha sido su influencia en la cultura del país?
- ¿Cómo ha sido la receptividad de sus libros?
- ¿Cree que sus conocimientos son aplicables en la sociedad venezolana?
- ¿Qué tipo de lectores atraen sus publicaciones?
- ¿Qué tanto lee sobre gastronomía y licores el venezolano?
- ¿Qué importancia tienen las publicaciones de Alberto Soria en revistas y periódicos del país?
- ¿Cómo ha sido el papel periodístico del profesor Soria a nivel internacional?
- ¿Cómo se desenvuelve el profesor Soria como escritor en los medios electrónicos como blogs y en las redes sociales?
- ¿Cómo se desempeña el profesor Soria como crítico gastronómico?

### 5.7.3 Cuestionario- área educativa

- ¿Cómo es Alberto Soria como profesor?
- ¿Cómo llegó Alberto Soria a ser llamado “el profesor”?
- ¿Qué cátedras imparte el profesor Alberto Soria?
- ¿Qué importancia tiene el profesor Alberto Soria en la Universidad metropolitana?
- ¿Cómo llego a coordinar el diplomado de Vinos y Spirits de la Universidad Metropolitana?
- ¿En qué otros contextos académicos se ha desarrollado como profesor Alberto Soria?
- ¿Qué significado tiene para el profesor Soria impartir conocimientos?
- ¿Cómo es la relación de “el profesor” con sus colegas y maestros?
- ¿Considera usted que Alberto Soria puede ser un buen educador?
- ¿Cree que el profesor es atractivo para sus alumnos?
- ¿Considera usted que el profesor Alberto Soria es un hombre respetado y admirado en el ámbito profesional por los dotes que posee aparte de la gastronomía en el ámbito educacional?
- Alberto Soria, ha escrito hasta el año vigente 11 libros, ha tenido el placer de leer alguno?  
¿Piensa que ellos pueden ser útiles para sus alumnos?

#### 5.7.4 Cuestionario- área gastronómica

-¿Cree usted que el profesor Alberto Soria es un crítico gastronómico nato o considera que con el tiempo se ha ido preparando para adquirir los dotes que posee hoy en día?

-¿Es a su parecer el Gastrónomo Alberto Soria un hombre de la cocina de prestigio y elaborada, por qué?

-¿Se dice que el Gourmet es la comida de la gente de clase alta, considera usted que Alberto Soria es un hombre de la cocina Gourmet y está de acuerdo con el enunciado expuesto anteriormente?

-Alberto Soria, es un hombre internacional, conocido en varios países del mundo como un gastrónomo excepcional con dotes de educación, ha compartido hasta el año 2013, 11 libros, ¿admira a este maestro, por qué?

-¿Considera a Alberto Soria un experto en el área gastronómica, por qué?

-¿En qué diferencia a este maestro de otros críticos gastronómicos?

- ¿Qué piensa de los nuevos chefs y gastrónomos? ¿Cómo los compara con los de mayor experiencia y trayectoria como Alberto Soria?

-¿Cómo define el papel gastronómico de Alberto Soria en la sociedad?

-¿Qué piensa sobre las futuras generaciones de gastrónomos? Y cuál es el mayor ejemplo que podría darles del profesor Alberto Soria?

## **6- DESGLOSE DE NECESIDADES DE PRODUCCIÓN**

- Fotocopias e impresiones.
- Dos cámaras de video, Canon 60D Y Nikon D7000.
- Dos trípodes.
- Tarjetas de memoria.
- Baterías de la cámara y cargador de las mismas.
- Set básico de luces Arri.
- Rebotadores.
- Filtros CTB Y CTO.
- Micrófonos de balita.
- Boom
- ComputadorPc.
- Programa de edición.
- Audífonos.
- DVD's
- CD's
- Bebida y alimentos.
- Set básico de maquillaje.
- Cuaderno de notas.
- Bolígrafos.
- Marcadores
- Tirro
- Pilas
- Pen drive y disco duro externo
- Tarjetas de memoria
- Cargador de cámaras
- Personal técnico.

## **7- PLAN DE RODAJE**

*Junio 2013*

Del día 10 al día 20 - Entrevistas y tomas al protagonista, el “profesor” Alberto Soria.

Del día 24 al día 27 – Entrevista al personaje 1 y 2. Carolina Saravia y Gilberto Correa

*Julio 2013*

Del día al día 4 – Entrevistas al personaje 3. Andrés Rodríguez

Del día 8 al día 11 – Entrevista al personaje 4. Carlos García

Del día 15 al día 18 – Entrevista al personaje 5 y 6. Manuel Armas y Alberto Burbán

Del día 22 al día 24 – Tomas de apoyo.

*Agosto 2013*

Edición

## 8- PRESUPUESTO DE ALQUILER DE EQUIPOS

### 8.1 Presupuesto 1

Empresa Cine Materiales.

0212-284-41-44

Alquiles de maleta, set básico de iluminación.

Luces de 200 a 1000 vatios.

Rebotador.

Filtros.

Precio de alquiler diario 380 bs.

Alquiler de balitas individuales diarios 380bs.

Tabla 2. *Presupuesto 1*

	Días	Costo por día	Costo total
Iluminación	6	380	2280
Sonido	6	380	2280
			4560

### 8.2 Presupuesto 2

Empresa Luces Audiovisuales C.A.

0212-952-30-83.

Alquiles de maleta, set básico de iluminación.

Luces de 200 a 1000 vatios.

Rebotador.

Filtros.

Precio de alquiler diario 380 bs.

Alquiler de balitas individuales diario 350 bs.

Tabla 3. *Presupuesto 2*

	Días	Costo por día	Costo total
Iluminación	6	380	2280
Sonido	6	350	2100
			4380

### 8.3 *Presupuesto 3*

Empresa Deeca distribuidor de equipos especializados C.A.

0212-991-74-28.

Alquiles de maleta, set básico de iluminación.

Luces de 200 a 1000 vatios.

Rebotador.

Filtros.

Precio de alquiler diario 420 bs.

Alquiler de balitas individuales diario 380 bs.

Tabla 4. *Presupuesto 3*

	Días	Costo por día	Costo total
Iluminación	6	420	2520
Sonido	6	480	2880
			5400

#### 8.4 Presupuesto 4

Empresa Luces audio eventos VIP.

0212-974-10-04.

Alquiles de maleta, set básico de iluminación.

Luces de 200 a 1000 vatios.

Rebotador.

Filtros.

Precio de alquiler diario 450bs.

Alquiler de balitas individuales diario 400bs

Tabla 5. *Presupuesto 4*

	Días	Costo por día	Costo total
Iluminación	6	450	2700
Sonido	6	400	2400
			5100

#### 8.5 Análisis de costos

Materiales de Alquiler

Set de luces diario: 380 bs.

Balitas diarias: 380 bs.

Pasapalos y agua por día de grabación: 500bs.

Tabla 6. *Análisis de costos*

	Días	Costo por día	Costo total
Iluminación	6	380	2280
Sonido	6	380	2280
Catering	6	500	3000
		1260	7560

Se cuenta con vehículo para transportarse a los lugares donde se llevan a cabo las grabaciones, como también al protagonista y a personalidades que participaran en dicho video. El financiamiento del proyecto de grado fue cubierto por las integrantes del equipo y el apoyo de familiares.

## 9- PRE-GUIÓN

- 1- Pizarra de 10 segundos con:
  - a) Título del trabajo: “La buena vida por Alberto Soria”
  - b) Nombre de las integrantes: Ariana Falcón y María Colucci
  - c) Duración:
  - d) Productor: Ariana Falcón y María Colucci
  - e) Director: Ariana Falcón
  - f) Fecha de realización: Julio- Agosto 2013
- 2- 5 segundos de negro
- 3- Tomas de la ciudad de Caracas con voz en off del protagonista respondiendo que es el buen vivir (voz en off en carpeta Alberto Soria estudio, cámara nikon)
- 4- Foto del protagonista con título “La buena vida por Alberto Soria”. Disolvencia
- 5- Animación: Titulo- “Crítico gastronómico”
- 6- Entrevistado 1: Andrés Rodríguez- Dueño del Mesón de Andrés (Insert de identificación) (carpeta restaurant mesón de Andrés)
- 7- Tomas de apoyo restaurant Mesón de Andrés con voz en off del entrevistado
- 8- Entrevista del protagonista sobre su experiencia gastronómica (carpeta Alberto Soria estudio, cámara nikon)
- 9- Entrevistado 1: Andrés Rodríguez (carpeta restaurant mesón de Andrés)
- 10- Tomas de apoyo del restaurant con voz en off del entrevistado (carpeta restaurant mesón de Andrés)
- 11- Entrevista del protagonista sobre su experiencia gastronómica (carpeta Alberto Soria estudio, cámara nikon)
- 12- Fotografías del protagonista con voz en off (2 FOTOS)
- 13- Entrevistado 2: Carlos García- Chef del restaurant Alto (insert de identificación) (carpeta restaurant Altamira)
- 14- Tomas de apoyo de preparación de platos
- 15- Entrevista del protagonista sobre su experiencia gastronómica (carpeta Alberto Soria estudio, cámara nikon)
- 16- Entrevistado 2: Carlos García (carpeta restaurant Altamira)

- 17- Fotos del protagonista (2 FOTOS)
- 18- Animación: Titulo- “ El profesor”
- 19- Entrevistado 3: Manuel Armas- Gerente General de Licores Mundiales (insert de identificación) (carpeta bodegón)
- 20- Tomas de apoyo licorería con voz en off del entrevistado (carpeta bodegón)
- 21- Entrevista del protagonista hablando de vinos (carpeta Alberto Soria estudio, cámara nikon)
- 22- Fotos del protagonista (3 FOTOS)
- 23- Entrevistado 3: Manuel Armas (carpeta bodegón)
- 24- Fotos del protagonista con voz en off del entrevistado (2 FOTOS)
- 25- Entrevista del protagonista hablando de su experiencia como profesor (carpeta Alberto Soria estudio, cámara nikon)
- 26- Tomas de apoyo diplomado de cultura del vino y spirits con voz en off del protagonista (carpeta auditorio)
- 27- Entrevistado 4: Alberto Burbán- Alumno del congreso de cultura del vino y spirits (insert de identificación)
- 28- Tomas de apoyo diplomado de cultura del vino y spirits. (carpeta auditorio, alternar planos)
- 29- Entrevistado 4: Alberto Burbán
- 30- Tomas de apoyo diplomado de cultura del vino y spirits (carpeta auditorio)
- 31- Animación: Titulo- “El escritor”
- 32- Entrevistado 5: Carolina Saravia- Directora adjunta editorial alfa (insert de identificación) (carpeta librería)
- 33- Tomas de apoyo conferencia en librería Alejandría II con voz en off de la entrevistada (carpeta librería)
- 34- Entrevista protagonista hablando de su experiencia como escritor de libros (carpeta Alberto Soria estudio, cámara nikon)
- 35- Fotos de los libros de Alberto Soria (3 FOTOS)
- 36- Entrevistado 6: Gilberto Correa- Animador (insert de identificación) (carpeta Alberto Soria estudio, cámara nikon)

- 37- Tomas de apoyo conferencia en librería Alejandría II con voz en off de la entrevistado (carpeta librería)
- 38- Entrevistado 5: Carolina Saravia (mejores partes) (carpeta librería)
- 39- Entrevistado 6: Gilberto Correa (mejores partes)(carpeta librería)
- 40- Preguntas rápidas: (Desde minuto 7:33 último video, carpeta Alberto Soria estudio, cámara nikon)
- 41- Animación: Titulo- “Lo mejor de la vida”
- 42- Respuesta protagonista
- 43- Animación: Titulo- “¿De qué se arrepiente?”
- 44- Respuesta protagonista
- 45- Animación: Titulo- “¿De no haberse dedicado a su profesión cual otra hubiese desempeñado?”
- 46- Respuesta protagonista
- 47- Animación: Titulo- “Un postre”
- 48- Respuesta protagonista
- 49- Animación: Titulo- “¿Cómo describe a Venezuela?”
- 50- Respuesta protagonista
- 51- Animación: Titulo- “Un pecado”
- 52- Respuesta protagonista
- 53- Animación: Titulo- “Un sueño”
- 54- Respuesta protagonista
- 55- Fotos (3 FOTOS)
- 56- Créditos

## **10- CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

A partir de la investigación

La gastronomía es una tendencia que rodea el mundo entero, conocida también como la expresión cultural contemporánea, envuelta de millones de estilos diversos que tiene como principal objetivo saborear, olfatear y masticar el mundo viajando en la inmensidad sus platos.

El maestro Alberto Soria, es un personaje brillante actualmente para la sociedad, debido a la gran trayectoria que posee en el mundo no solo gastronómico, sino también configurado como un personaje valioso por sus brillantes recursos bibliográficos y fuentes de conocimientos dedicados a los vinos y sprits, a la buena mesa y al buen vivir.

El arte del buen vivir es algo complejo, se trata de dedicación, amerita de la lectura, de conocimientos para comprender cada código y ritual del mundo gastronómico, de sus comidas, bebidas y de cómo aplicar cada una de ellas en cada evento, momento o circunstancia. La mejor manera de vivir es viajando y probando, conociendo las distintas culturas de cada país por medio de su cocina.

En Venezuela se buscan personas que no sigan el mundo gastronómico simplemente porque es la moda o la tendencia del momento, más bien se necesitan apasionados que estén dispuestos a experimentar, a equivocarse, a acomodar, a probar, a comer, a viajar, a conocer, a comparar, a criticar, a beber, a compartir y a disfrutar de los placeres más grandes y maravillosos de la vida que son la felicidad que ofrece la buena mesa, el buen vino y los buenos amigos.

La Gastronomía en Venezuela se define como la combinación de sabores e ingredientes, procedentes de distintos territorios y culturas como son la indígena, la africana y la española; es una comida con mucha sazón con diversidad de especias que ha ido evolucionando en el tiempo, con una cocina amplia a la influencia de preparaciones, en la que cada personaje en particular puede darle el toque personal que desee, debido a que se encuentra abierta a las nuevas posibilidades y a los nuevos cambios con el fin de mejorar la sazón venezolana.

Es importante que las personas formalicen el interés por la buena mesa, que ya no sea el comer para saciar el hambre, sino incluir en este proceso los sentidos, comer con placer, así como también rescatar las tradiciones que siempre se han mantenido en el país, debido a que cada lugar en el mundo se conoce por la cocina que este posea, y seguir indagando en los productos de calidad, buenos y destacados, en las recetas y en las mejores cocinas.

En muchas personas se encuentra vigente eso que suele denominarse mal gusto, una cualidad básica en muchos debido al contexto social o al entorno familiar donde se devuelven las personas. La mejor manera para perfilar y afinar este problema es por medio de la lectura, de aprender de los errores, de viajar constantemente y conocer, no tener miedo a los cambios y estar dispuesto a saborear y degustar los distintos mundos gastronómicos en el universo, de esto se trata de una evolución sin fin. Una persona gourmet es aquella que sabe seleccionar, que muestra inclinación por lo real, por lo bueno y que se instruye en la cocina. Eso es lo que se busca, encontrar personas apasionadas en el mundo gastronómico.

A partir de la realización del documental

La realización de un documental en zonas de alto prestigio como restaurantes y con personajes importantes en el mundo gastronómico, en editoriales y expertos en el área de los vinos, requiere de dedicación, entrega y sacrificio, debido a que son personas que se encuentran constantemente ocupadas en sus campos laborales y que es poco probable la posibilidad de ofrecer citas, hay que estar en constante comunicación para realizar con éxito las entrevistas acordadas.

Para la grabación de las tomas de apoyo realizadas en los distintos restaurantes, salones, empresas y eventos del gastrónomo Alberto Soria, se contó con el apoyo de las personas a entrevistar, quienes permitieron el acceso a las cofradías y suministraron material para elaborar el trabajo que se buscaba realizar. Se recomienda pedir permiso a la hora de hacer cualquier tipo de toma en un lugar privado y, en caso de ser un lugar público, resguardar los equipos, ya sean cámaras y todo el material necesario para la buena

producción del documental, pidiendo el apoyo de algún funcionario policial que se encuentre amparando la zona por la cual se estará trabajando.

Es muy importante a la hora de realizar un documental el poseer un pre guión o guión de intención debido a que esto es lo que permite pensar e indagar acerca de lo que se está buscando realizar y de la misma forma exponerla a los espectadores.

Es crucial a la hora de realizar un documental contar con el personal capacitado para cada uno de roles de producción fundamentales para que cada ámbito de la pieza se desenvuelva de la mejor manera. Por este motivo la pieza documental presentó ciertos detalles técnicos en cuanto al sonido que no pudieron ser corregidos en la etapa de postproducción.

## BIBLIOGRAFÍA

### *Fuentes bibliográficas*

Arfuch, L. (2002). *El espacio biográfico. Dilemas de la subjetividad contemporánea*. Buenos Aires. Fondo de cultura económica.

Breschand, J. (2004). *El documental. La otra cara del cine*. Barcelona. Ediciones Paidós Ibérica.

Brillat-Savarin, J. (1964) *Fisiología del gusto*. Valladolid. Editorial Maxtor.

Gomes Segarra, M. (2008). *Quiero hacer un documental*. Madrid. Ediciones Rialp, S.A.

Lovera, J. (1989). *Gastronáuticas. Caracas*. Editorial de la Fundación Bigott.

Magdalena Sellés, A. (2008). *El documental y El lenguaje cinematográfico*. Barcelona. Editorial UOC.

Nichols, B. (1997). *La representación de la realidad*. Barcelona. Ediciones Paidós Ibérica, S.A.

Rabiger, M. (2004). *Dirección Documental*. Madrid. Ediciones Rialp, S.A.

Revel, J. (1980). *Un festín en palabras: Historia Literaria de la Sensibilidad Gastronómica de la Antigüedad a nuestros días*. Barcelona. Tusquets editores.

Soria, A. (2006). *Permiso para pecar*. Caracas. Editorial Alfa.

Soria, A. (2008). *Con los codos sobre la mesa*. Caracas. Editorial Alfa.

## *Fuentes electrónicas*

Morales, J. (2001) *Historia gastronómica de la cocina tradicional y mantuana de Venezuela*.(15/01/2013).<http://www.sapiens.com/sapiens/comunidades/cocmarti.nsf/Historia%20gastron%C3%B3mica%20de%20la%20cocina%20tradicional%20y%20mantuana%20de%20Venezuela/0F0A2D2E025D178241256A5E003DBCFC!opendocument>

Anónimo. (2008) *Vino y Gastronomía*.(10/10/2012)[http://venezuelavinos.com/vinos//index.php?option=com\\_content&task=view&id=28&Itemid=1](http://venezuelavinos.com/vinos//index.php?option=com_content&task=view&id=28&Itemid=1)

Gomes, N. (s.f). *Con sazón venezolana*.(25/11/2012)<http://www.eluniversal.com/estampas/anteriores/301103/cocina.shtml>

Coronado, L. (2002). *Gastronomía*.(25/11/2012).<http://uaim.edu.mx/web-carreras/carreras/TURISMO2012/TRIM-04/GASTRONOMIA.pdf>

Soria, A. (2012).*La tendencia*. (24/10/2012).[http://www.el-nacional.com/opinion/tendencia\\_0\\_44995603.html](http://www.el-nacional.com/opinion/tendencia_0_44995603.html)

Antela, R. (2010). *Al dente*. (29/01/2013).  
<http://ricardoantela.blogspot.com/2010/11/cocina-mantuana.html>

Estévez, S. (2010). *Hacia una cocina venezolana para el mundo*.(14/11/2012).  
<http://sumitoestevez.blogspot.com/2010/06/hacia-una-cocina-venezolana-para-el.html>

## ANEXOS

### *Plan de rodaje*

# Junio 2013

Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

Entrevistas y tomas al protagonista, el  
"profesor" Alberto Soria

Entrevistas entrevistado 1

Visita <http://ActividadesFamilia.about.com> para llenar este calendario de actividades y celebraciones familiares

# Julio 2013

Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
	1	2	3	4	5	6
	Entrevistas		entrevistado 2			
7	8	9	10	11	12	13
	Entrevistas		entrevistado 3			
14	15	16	17	18	19	20
	Entrevistas		entrevistado 4			
21	22	23	24	25	26	27
	Tomas de apoyo					
28	29	30	31			

Visita <http://ActividadesFamilia.about.com> para llenar este calendario de actividades y celebraciones familiares

# Agosto 2013

Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Edición

Visita <http://ActividadesFamilia.about.com> para llenar este calendario de actividades y celebraciones familiares

### **Datos personales**

- Lugar y fecha de nacimiento: Benjamín Aceval, Paraguay. 24-Agosto-1946
- Dirección habitación: Alta Florida - Av, Los Jardines con c. García.- Edif. Florida Suites. Apto. 7B. Caracas-Venezuela
- Teléfono: (+58) 212 – 731-6493 - Celular: (+58) 414-250.5555
- C.I: .E 81.044373
- E-mail: profesor.albertosoria@gmail.com
- Twitter: @albertosoria
- Blog Alberto Soria: <http://www.licoresmundiales.com/blog/>

### **Experiencia Laboral**

#### **Escritor y periodista**

- Escritor de 11 libros sobre Vinos, Spirits, Whisky y Gastronomía
- Periodista de la agencia France Presse, París 1974, Corresponsal de la agencia noticiosa Télam Montevideo (1969 – 1973), Jefe de Redacción del diario Acción en Montevideo (1970 – 1973), Sub Secretario de Redacción del diario Extra, Montevideo (1968 – 1970)
- Columnista de revistas y periodicos de prestigio a nivel nacional e internacional: El Nacional (2000 – actual), Producto (1994 – actual), Dinero (1994 – actual), Caras (2007 – actual), Playboy (2007 – actual), Aserca Report (2006 – actual)  
  
Revista Poder (2008 – 2010), International Drinks Buyers, Londres (1996- 1998), Credencial, Bogotá (1993-1996). Creador del primer site de vinos, spirits y gastronomía en Venezuela, para Telcel (depués Movistar) Guía del Placer en el portal mipunto.com (2000 – 2005)
- Profesor de Teoría de la Información y de Análisis e Interpretación de datos en la Universidad Tecnológica del Centro (UNITEC), en las carreras Ingeniería en Información, y Ciencias Gerenciales (1985 – 2000). Profesor asesor de la Universidad

Experimental del Yaracuy, UNEY en la carrera Ciencia y cultura de la alimentación (2004 – 2006)

### **Profesor y conferencista (Nacional e Internacional)**

- Director/ profesor de la Cofradía de catadores, desde 2007 - actual
- Conferencista en Chile, Talca: 1er congreso internacional de Chileoliva: “El oliva y el consumidor” – 2009
- Conferencista ante el congreso anual de la Sociedad Venezolana de Cardiología: 2011, Caracas: El consumidor ante el vino – Caracas 2010: La cultura del vino - Maracaibo 2009: El aceite de oliva y la gastronomía - Margarita 2008: La dieta del Mediterráneo.
- Profesor del Club Gourmet de Veuve Clicquot Venezuela (1995 – 2002)
- Conferencista “Las fusiones del placer” – Aruba 2006
- Conferencia y cata “España en la mesa, es una fiesta”. Orlando, Florida. 2001
- Conferencista en el Primer Congreso Latinoamericano de Gastronomía. Cali. 1999.

### **Jurado internacional, catador, gastrónomo**

- Jurado internacional de Armonías gastronómicas y spirits, en la competencia mundial de bartenders World Class, Atenas, Grecia. 2010
- Jurado en la competencia nacional de clasificación de bartenders para World Class, Caracas 2010
- Jurado en la competencia nacional de clasificación de bartenders para el concurso internacional Marie-Brizar en Burdeos, 2009
- Jurado Internacional del movimiento Slow Food, 1999 – 2002
- Jurado internacional Slow Food en el congreso mundial, Universidad de Boloña, 2000
- Jurado en el II Salón del Gusto, Turín, 2000
- Gastrónomo invitado al Salón de la Alimentación, París 1986 - 1990
- Jurado en la Olimpiada Culinaria de chefs de los Hoteles Inter-Continental en América. Medellín, 1988

- Jurado del primer concurso de jóvenes chefs venezolanos, Caracas en 1994.

### **Libros Publicados**

- 11- Vino para UNO, Editorial Alfa 2012.
- 10 - Mi Whisky Edit. Alfa. 2011
- 9 - Los sabores del gusto. (Editorial Alfa, 2010, 1ra Edición)
- 8 - Bitácora para sibaritas. Apuntes para amantes de la buena mesa. (Editorial Alfa, 2009. 1ra. Edición)
- 7 - Con los codos en la mesa. (Editorial Alfa, 2008, 2da Edición)
- 6 - Mi whisky, tu whisky, el whisky. (Editorial Alfa, 2007 ,1ra Edición)
- 5 - Permiso para pecar. (Editorial Alfa, 2006 , 4ta Edición)
- 4 - La Guía del whisky (Edit. Legis, 2010 – 2009)
- 3 – La Guía ilustrada del Whisky (Edit. Legis, 2008)
- 2 - Viaje irreverente por las cocinas de la modernidad. (Uney, 2004)
- 1 – La Cocina Inter-Continental en América Latina. (Interconti - Medellín, 1996).

### **Artículos**

- Columnista del Nacional (periódico de circulación en toda Venezuela) desde 2000
- Columnista de la revista Dinero (revista de circulación en toda Venezuela) 1 pág. Todos los meses desde Nov. De 1994
- Columnista de la revista Producto (revista de circulación en toda Venezuela) 2 páginas todos los meses desde octubre de 1994
- Columnista de la revista Playboy (revista de circulación en toda Venezuela) 2 páginas todos los meses desde 2007
- Columnista en AsercaReport (revista que circula en los aviones de la compañía Aserca) 2 páginas bimensuales desde 2006
- Blog: en [www.licoresmundiales.com/blog](http://www.licoresmundiales.com/blog) desde 2009
- Ensayo “Mesa y Libertad” publicado por la Revista Apuntes Filosóficos Nro. 37. Escuela de Filosofía – Facultad de Humanidades UCV - 2010

## **Educación y cursos realizados**

### **Catas profesionales de formación**

- **Vinos de Francia:** Con Gerard Angelovici, (Mejor Sommelier de Francia en 1962), con Philippe Nusswitz (Mejor Sommelier de Francia en 1986), con Philippe de Boregard enólogo de Bordeaux, y con Eric Lechangeur y la Académi du Vin de París.
- **Champagne:** con M. Anders, del Instituto Interprofesional del vino de Champagne en Epernay. Con M. Coulon, jefe de enólogos de la Maison Moët-Chandon, con M. Panoiotis de la maison Veuve Clicquot-Ponsardin, con Philippe de Nonancourt de la maison Laurent Perrier, con el Príncipe Louis de Polignac de la maison Pommery
- **Cognac:** Con Mitchell Martell, y M.Hennessy, con los profesionales de Rémy Martin.
- **Vinos de España:** Con Xavier Domingo, con Carlos Delgado, con Miguel A. Torres, con Matías Calleja Ugarte, con José Luis Ripa, con Eva Plazas, con José Alberto Casas Asín, con Pedro Rebuelta González, con enólogos de González-Byass, y con Carmelo Rodero.
- **Vinos de Italia:** Con Carlo Petrini de la organización Archi-Gola - SlowFood, y los profesionales de la L'EnotecaItalica en Siena. Con enólogos de Tenuta Caparzo, Cantina di Soave, Consorcio ChiantiClassico Gallo Nero.
- **Vinos de Portugal:** Victor Manuel Pinho Pereira y Roberto Guedes
- **Oporto:** Con George Sandeman y con Joao Barros. Con enólogos de las casas Barros Almeida, Graham, Ramos-Pinto, Ferreira, Forrester, Sogrape.
- **Vinos de Estados Unidos y del Nuevo Mundo:** Con Richard Stone (Mejor Sommelier de Francia en 1988)
- **Vinos de Chile:** Con Eduardo Chadwick, Eduardo Cousiño, Alfonso Larrain, los enólogos de los domaines Barón de Rothschild en Chile y de Bodegas Torres. Con Hernán Amenabar.
- Vinos de Argentina:** con Manuel Louzada, con Angel Vespa, con Miguel Brascó.

• **Vinos del Uruguay:** Con Hugo García Robles, con Estela de Frutos, y con Sergio Puglia.

• **Whisky de Escocia:**

Con los Master blend y Master Malts: Colin Scott, David Stewart, Ian Williams, Maureen Robinson

Keith Law, Jonathan Driver

**Participación en Ponencias y Simposio**

- Moderador del VII Encuentro Latinoamericano para la Difusión y Promoción del Patrimonio Inmaterial, Centro de Investigaciones Gastronómicas de la Universidad Nacional Experimental del Yaracuy (CIG-UNEY), 2006
- Ponencia Contra la estandarización del gusto en América Latina. Congresillo preparatorio. Slow Food en Nueva York. 1998
- Ponencia La hamburguesa y la sardina. Congreso de Slow Food en Venecia, 1999.
- Participación en el congreso internacional de Slow Food en la Universidad de Bologna. 2000

**Reconocimientos y premios**

- Designado “Gurú internacional por América Latina” por Diageo Reserve para la competencia World Class en Grecia. 2010
- Diploma de Honor de la Corporación de Viñadores de la región de Champagne, 1985
- 1er premio de las Maisons de Champagne, y del Comité Interprofessionnel du vin de Champagne (CIVC), 1985
- Calificado en 1985 por las publicaciones especializadas italianas "Bacus" y "Civiltà del Bere", como uno de los 150 mejores periodistas del mundo sobre vinos.

### **Asociaciones y gremios**

- Fédération Internationale des Journalistes et Ecrivains du Vin et Spiritueux. París. 2005
- Caracas Press Club. 2008
- "Chaine des Rotisseurs", París, "Chavalier" en 1985. Bailli Régional en Venezuela. 1988 -1991

### **Investigaciones y tutorías**

- Trimestre Socrático, Universidad Tecnológica del Centro. 1997 - 1999





