

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Comunicación y Artes Contemporáneas

**Periodismo especializado en gastronomía: análisis comparado del
contenido de *Mortero de Piedra* y *Revista Chiú* del último
trimestre de 2019**

Proyecto de Investigación

Susana Nathaly Rubio Urresta

Periodismo Multimedios

Trabajo de integración curricular presentado como requisito para la obtención
del título de

Licenciada en periodismo multimedios

Quito, 12 de mayo de 2020

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Comunicación y Artes Contemporáneas

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

Periodismo especializado en gastronomía: análisis comparado del contenido de *Mortero de Piedra* y *Revista Chiú* del último trimestre de 2019

Susana Nathaly Rubio Urresta

Calificación:

Nombre del profesor, Título académico:

Eric Samson, M.A Periodismo Digital

Pamela J. Cruz, Msc con mención en comunicación

Firma del profesor:

Quito, 12 de mayo de 2020

DERECHOS DE AUTOR

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las Políticas y Manuales de la Universidad San Francisco de Quito USFQ, incluyendo la Política de Propiedad Intelectual USFQ, y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas Políticas.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Firma del estudiante:

Nombres y apellidos:

Susana Nathaly Rubio Urresta

Código:

00138433

Cédula de identidad:

171779359-8

Lugar y fecha:

Quito, 12 mayo de 2020

ACLARACIÓN PARA PUBLICACIÓN

Nota: El presente trabajo, en su totalidad o cualquiera de sus partes, no debe ser considerado como una publicación, incluso a pesar de estar disponible sin restricciones a través de un repositorio institucional. Esta declaración se alinea con las prácticas y recomendaciones presentadas por el Committee on Publication Ethics COPE descritas por Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing, disponible en <http://bit.ly/COPETHeses>.

UNPUBLISHED DOCUMENT

Note: The following capstone project is available through Universidad San Francisco de Quito USFQ institutional repository. Nonetheless, this project – in whole or in part – should not be considered a publication. This statement follows the recommendations presented by the Committee on Publication Ethics COPE described by Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing available on <http://bit.ly/COPETHeses>.

DEDICATORIA

A mis padres por apoyarme y a Jero por involucrarme en el mundo de la gastronomía.

AGRADECIMIENTOS

A mis padres, por enseñarme a terminar lo que empiezo y por creer en mí. A Jerito, por ser siempre mi primer lector y acompañarme en la búsqueda de historias. A mi abuelita Zulay, quién por mucho tiempo me demostró que las mejores historias se las cuenta con el corazón.

A Kuky, mi perrita, por acompañarme todas las noches que pudo. A Frida, mi cachorra, por acompañarme mientras escribía este trabajo. A toda mi familia, por su apoyo incondicional. A Eric, con quién hasta el último momento aprendí algo nuevo. A Tania, por escuchar todas las historias que se me ocurrían. A Giss, por ser la mejor profesora. A Pame, por tanta paciencia y apoyo. A todos quienes creyeron en mí. A mis compañeros y nuevos colegas, por seguir contando historias.

RESUMEN

Esta investigación analizó las características del periodismo especializado en gastronomía en el Ecuador y su relación con la cultura, desde los niveles teórico y práctico. En relación con lo teórico, los resultados del análisis se registraron en un *paper* en el cual se muestra el manejo de contenido de las revistas digitales *Mortero de Piedra* y *Revista Chiú* y su participación en el fortalecimiento de la cultura gastronómica del país.

Además, se realizaron entrevistas a profundidad para entender la importancia de fortalecer el patrimonio gastronómico mediante el uso del lenguaje especializado. Algunas de esas entrevistas se incluyeron en el proyecto multimedia, que fue la parte práctica.

En lo práctico, se desarrolló una página web tipo revista llamada *Yanuk*, que responde a la necesidad de creación de medios especializados de gastronomía en el país, acogiendo formatos inexistentes en los medios analizados como reportajes en video y radio. El objetivo de la revista es divulgar el patrimonio gastronómico y así promover la memoria culinaria del Ecuador.

Palabras clave: periodismo especializado, gastronomía, Ecuador, revista gastronómica, análisis de contenido.

ABSTRACT

This research analyzed the characteristics of journalism specialized in gastronomy in Ecuador and its relation with culture, from the theoretical and practical levels. In relation with theory, the results of the analysis were recorded in a paper that shows the content management of the digital magazines Mortero de Piedra and Revista Chiú and their participation in the strengthening of the gastronomic culture of the country.

In addition, in-depth interviews were conducted to understand the importance of strengthening the gastronomic heritage through the use of specialized language. Some of those interviews were included in the multimedia project, which was the practical part.

In the practical, was developed a website like magazine called Yanuk, which responds to the necessity of the creation of specialized gastronomy media in the country, using non-existent formats in the analyzed media such as video and radio reportages. The objective of the magazine is to spread the gastronomic heritage and thus promote the culinary memory of Ecuador.

Keywords: *specialized journalism, gastronomy, Ecuador, gastronomic magazine, content analysis.*

TABLA DE CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN.....	12
CAPÍTULO 1. EL PAPER. PERIODISMO ESPECIALIZADO EN GASTRONOMÍA Y SU RELACIÓN CON EL FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA.....	13
1.1 EL <i>PAPER</i> : LAS NORMAS DE PUBLICACIÓN APLICADAS.....	13
1.2 EL <i>PAPER</i> ELABORADO	14
<i>Periodismo especializado en gastronomía: análisis comparado del contenido de Mortero de Piedra y Revista Chiú del último trimestre de 2019.....</i>	<i>14</i>
<i>Resumen.....</i>	<i>14</i>
<i>Palabras clave.....</i>	<i>14</i>
<i>Introducción: las pistas conceptuales.....</i>	<i>15</i>
<i>La gastronomía del Ecuador.....</i>	<i>19</i>
<i>Metodología.....</i>	<i>23</i>
<i>Análisis de resultados.....</i>	<i>26</i>
CAPÍTULO 2. PROYECTO MULTIMEDIA: REVISTA YANUK.....	35
2.1 DE LA PLANIFICACIÓN A LA EJECUCIÓN.....	36
2.1.1 Cronograma.....	36
2.1.2 Presupuesto.....	37
2.2 PROYECTO MULTIMEDIA.....	38
2.2.1 Formatos: elementos multimedia.....	38
a. Video y audio.....	38
b. Fotografía.....	38
c. Ilustración.....	39
d. Infografía.....	40
2.2.2 Secciones.....	41
a. Reportajes Gastronómicos.....	41
b. Experiencias.....	41
c. Guías Gastronómicas.....	42
d. Personajes.....	42
e. Recetas.....	42
f. Tendencias.....	42
CAPÍTULO 3. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	43

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	46
ANEXOS.....	49
ANEXO A. MATRIZ NIVEL 1: DATOS DE IDENTIFICACIÓN.....	49
ANEXO B. MATRIZ NIVEL 2: CONTENIDO ESPECIALIZADO	51
ANEXO C. MATRIZ NIVEL 3: NARRATIVA MULTIMEDIA.....	53
ANEXO D. CUESTIONARIOS ENTREVISTAS	55
<i>Entrevista 1: Ivanna Zauzich.....</i>	<i>55</i>
<i>Entrevista 2: Abril Macías.....</i>	<i>57</i>
<i>Entrevista 4: José Rubio.....</i>	<i>58</i>

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Cronograma.....	36
Tabla 2. Presupuesto.....	36

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Frecuencia de publicación de notas periodísticas según cada medio.....	28
Figura 2. Cantidad de notas periodísticas publicadas por formato.....	29
Figura 3. Temáticas especializadas dentro del uso del lenguaje gastronómico.....	31
Figura 4. Ilustración de un artículo de <i>Revista Chiu</i>	32
Figura 5. Temáticas especializadas dentro del uso del lenguaje gastronómico.....	33
Figura 6. Captura de pantalla de la portada de revista <i>Yanuk</i>	35
Figura 7. Captura de pantalla de fotografía usada en los reportajes de revista <i>Yanuk</i> ...	38
Figura 8. Captura de pantalla del menú ilustrado de revista <i>Yanuk</i>	39
Figura 9. Captura de pantalla de ilustraciones en un reportaje de revista <i>Yanuk</i>	39
Figura 10. Captura de pantalla de una infografía interactiva en revista <i>Yanuk</i>	40
Figura 11. Captura de pantalla de una infografía informativa en revista <i>Yanuk</i>	40

INTRODUCCIÓN

Este trabajo muestra la situación del periodismo especializado en gastronomía en el Ecuador y su relación con la cultura. Para ello, se desarrollaron tres capítulos que constan en: la elaboración de un *paper* en el que se describe el manejo de contenido de dos revistas digitales gastronómicas, *Mortero de Piedra* y *Revista Chiuú*. Un proyecto multimedia que se desarrolló a partir de los resultados de la investigación. Finalmente, las conclusiones del trabajo que responden a cómo funciona el manejo de contenido de las revistas digitales *Mortero de Piedra* y *Revista Chiuú* para fortalecer la cultura gastronómica ecuatoriana y la necesidad de la creación de un medio de comunicación especializado en gastronomía.

El tema nace a partir de la necesidad de conocer el manejo de contenido gastronómico dentro del periodismo; ya que, el Ecuador es un país rico en cultura culinaria. Sin embargo, es casi inexistente el contenido especializado dentro de esta rama. Dado que, la mayoría de artículos que hablan sobre este tema se desarrollan únicamente en épocas festivas o para cumplir con el 5% de contenido intercultural que exige la Ley Orgánica de Comunicación (LOC). Sin tomar en cuenta que la gastronomía de un pueblo está reflejada en cada momento.

Ya que, el periodismo gastronómico está en crecimiento en el país, hacer este tipo de propuestas es importante, más aún cuando tiene un sustento académico. Considerando principalmente que, la cultura gastronómica en el Ecuador es traspasada de manera oral y no escrita. Por lo cuál, la creación de un medio de comunicación sirve de mecanizo de divulgación y registro del patrimonio alimentario.

CAPÍTULO 1

EL *PAPER*: PERIODISMO ESPECIALIZADO EN GASTRONOMÍA Y SU RELACIÓN CON EL FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA

En este capítulo se recogen los resultados de una investigación que buscó conocer cómo funciona el manejo del contenido del periodismo especializado en gastronomía en el Ecuador y su relación con el fortalecimiento de la cultura. Esta investigación está presentada en un *paper* que se titula Periodismo especializado en gastronomía: análisis comparado del contenido de *Mortero de Piedra* y *Revista Chiú* del último trimestre de 2019. El *paper* fue elaborado para la revista *Chasqui* con la siguiente estructura: introducción, marco teórico, metodología, análisis de resultados y conclusiones. La *Chasqui* es la primera revista científica sobre comunicación, cultura y política en Latinoamérica. En la revista se abarcan temas sobre periodismo cultural, interculturalidad, temas sociales y periodismo de frontera.

1.1 El *paper*: las normas de publicación aplicadas

Las normas de publicación requeridas por la revista *Chasqui* fueron las siguientes:

- Extensión: 5.000 a 6.500 palabras
- Texto: Arial; 11 puntos; interlineado 1,5; márgenes de 2,5 en cada lado
- Título, resumen y palabras claves traducidas al inglés y al portugués.
- Distribución del *paper*:
 - Introducción: 1.000 palabras
 - Marco teórico: 1.000 palabras
 - Metodología: 1.200 palabras
 - Análisis de resultados: 1.600 palabras

- Discusión y conclusiones y referencias bibliográficas: 1.000 palabras

1.2 El *paper* elaborado

Periodismo especializado en gastronomía: análisis comparado del contenido de *Mortero de Piedra* y *Revista Chiú* del último trimestre de 2019

Journalism specialized in gastronomy: comparative analysis of the content of Mortero de Piedra y Revista Chiú of the last quarter of 2019

Jornalismo especializado em gastronomia: análise comparativa do conteúdo de Mortero de Piedra e Chiú Magazine para o último trimestre de 2019

Resumen: Este artículo registra los resultados de una investigación que determinó las características del periodismo especializado en gastronomía en el Ecuador. Para ello, se analizó el manejo de contenido de las revistas digitales *Mortero de Piedra* y *Revista Chiú* y su participación en el fortalecimiento de la cultura gastronómica del país. Además, se realizaron entrevistas a profundidad para entender la importancia de fortalecer el patrimonio gastronómico a través del uso del lenguaje especializado.

Palabras clave: periodismo especializado, gastronomía, Ecuador, revista gastronómica, análisis de contenido.

Introducción: las pistas conceptuales

El periodismo especializado en gastronomía es una rama poco tomada en cuenta en el Ecuador. Usualmente, las notas periodísticas relacionadas con este tema se realizan en épocas festivas donde la comida típica tiene algún tipo de protagonismo. Sin tomar en cuenta que la comida tiene un bagaje histórico que forma parte de la identidad de un país y su cultura. En una entrevista con el diario *El Telégrafo*, un vocero del Ministerio de Cultura y Patrimonio (MCP) manifestó que es importante conservar el patrimonio alimentario dado que este

no es estático, pues siguen surgiendo nuevas preparaciones. Ejemplos de alimentos patrimoniales creados en el siglo XX son el encebollado y el cevichocho, condumios contemporáneos que responden a la evolución local de la cultura alimentaria (*El Telégrafo*, 2019).

Por ello, el papel de los medios de comunicación ecuatorianos en relación a la cobertura de estos temas puede resultar clave para fomentar la memoria gastronómica.

El periodismo gastronómico tiene varias subcategorías en las que se sigue ciertos lineamientos y estilos de acuerdo al formato en el que se está trabajando. Entre las categorías más prominentes se encuentra la reseña, la crítica, las guías y los reportajes. En un inicio no se definía por categorías. Sin embargo, este tipo de periodismo hablaba sobre

cuáles eran los mejores restaurantes, las mejores tiendas de productos *delicatessen* o de alta cocina, qué alimentos debían adquirir en cada momento y cómo agasajar a sus invitados para convertirse de ese modo en los mejores anfitriones del nuevo París (Sánchez, 2010, pp.2).

Durante la historia se han destacado algunos periodistas especializados en escribir sobre gastronomía. Los historiadores gastronómicos consideran al francés Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière como el primer periodista gastronómico. El periodista se dio a conocer durante el periodo de Napoleón Bonaparte, caminaba por las calles de París saboreando

y trasladando su experiencia a las letras. Esto marcó el inicio a las primeras guías de restaurantes y la incursión del periodismo gastronómico como tal (Gula, 2014). Estos formatos podemos ver dentro de las categorías de las revistas gastronómicas que se analizaron.

Sin embargo, en los medios tradicionales de masiva difusión el contenido relacionado a la gastronomía funciona de forma distinta. Usualmente, los temas de cultura gastronómica forman parte de la sección intercultural de los medios tradicionales. La Ley Orgánica de Comunicación (LOC) obliga a los medios de comunicación a producir el 5% de su contenido en relación a algún tema de interculturalidad (LOC, 2019, Art. 36). Sin embargo, en ese porcentaje también se abarca otras expresiones culturales. Por lo que, la cobertura de temas gastronómicos es mínima.

Se podría considerar otras formas para preservar el patrimonio alimentario. Sin embargo, la cultura gastronómica del Ecuador ha sido traspasada de forma oral, es decir, al ver lo que cocinaba la abuela y no de forma escrita. Por lo cual, después de varias generaciones se va perdiendo o distorsionando estos saberes. El lenguaje es el vehículo para expresar el patrimonio cultural intangible (Unigarro, 2010, pp.17). Cada vez se aprecia menos el valor cultural de la gastronomía ecuatoriana y existen muy pocos catedráticos que recolectan de manera profunda estos sabores tradicionales. Para muchos aspectos, los medios de comunicación han servido como un archivo fiel para recuperar la historia. Por ello, es necesario que se dé importancia al área de la gastronomía que guarda en sus sabores años de historia y pueden ser rescatados, registrados y difundidos dentro de notas periodísticas.

Hasta 2019, en la lista de los medios de comunicación registrados por el Consejo de Regulación, Desarrollo y Promoción de Información y Comunicación (CORDICOM), no constó formalmente ningún medio especializado en gastronomía. Sin embargo, existen

principalmente dos revistas digitales gastronómicas: *Mortero de Piedra* y *Revista Chiú*. Estas dos revistas destacan en cuanto a periodismo gastronómico, por no decir las únicas.

Mortero de Piedra funciona desde el 2012 como un espacio de reseñas y críticas gastronómicas. Mientras que *Revista Chiú* nacida desde la academia, con apenas un año en el mercado está innovando el periodismo gastronómico digital y de cierta forma buscando destacar los productos locales y la cultura tras los platos típicos.

El periodismo gastronómico no solo sirve para transmitir los sabores de la cocina, sino para preservar las tradiciones de un país.

Uno de los objetivos del periodismo especializado – en cualquiera de sus temas centrales - es el desarrollo de la variedad temática y la visión global y cercana que se puede hacer de un tema específico (Rojas, 2019, pp. 71).

En algunos países el conocimiento relacionado a la especialización periodística en el área de la gastronomía se toma más en cuenta y esto se refleja en la imagen culinaria que estos muestran. Por ejemplo, Francia ha logrado potencializar su gastronomía no solo en la técnica sino en la valoración internacional. Un ejemplo más cercano se puede evidenciar en Perú, un país latinoamericano que sin duda marca la diferencia en rescatar y potenciar su gastronomía.

El Gobierno peruano ha elaborado varios programas relacionados con la gastronomía peruana. Uno que se trasmite hasta ahora es *Con Sabor a Perú*. El programa busca destacar y promover el consumo de productos locales a través de platos fáciles de elaborar en casa. También producen contenido en el cuál destacan el consumo del maíz morado, un producto que se consigue únicamente en Perú y en el Sur del Ecuador.

En 2013, el Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador desarrolló la idea del patrimonio alimentario. Este comprendía una serie de fascículos que buscaron promover la

gastronomía del país. Incluso, uno de sus fascículos hablaba sobre el cacao de fino aroma, un producto reconocido como Patrimonio Inmaterial Nacional y también es considerado dentro de los cinco productos con Denominación de Origen junto al sombrero de Montecristi, el café de Galápagos, el maní de Transkutukú y la Pitahaya Amazónica de Palora.

Según el Sistema de Información del Patrimonio Cultural Ecuatoriano (SIPCE) existen 1.112 productos, conocimientos y usos relacionados con la gastronomía considerados como patrimonio cultural inmaterial. Dentro de esta categoría se aprecia tanto el producto hasta el conocimiento ancestral de la elaboración e incluso el proceso de cultivo. En los productos gastronómicos considerados patrimoniales se encuentran el hornado, la chicha de jora, las guaguas de pan, la colada morada, las mistelas, el champús, diferentes tipos de tortillas, entre otros.

En 2010, el Instituto Iberoamericano del Patrimonio Natural y Cultural del Convenio Andrés Bello (IPAC) y Ministerio de Cultura del Ecuador (MCE) realizaron un documento recogiendo una parte del patrimonio cultural intangible de la cocina tradicional. En el explicaron que este se expresa mediante

las tradiciones y expresiones orales, incluyendo el lenguaje como el vehículo del patrimonio cultural intangible; las artes escénicas; las prácticas sociales, los rituales y los acontecimientos festivos; el conocimiento y las prácticas relativas a la naturaleza y al universo, y las artesanías tradicionales (Unigarro, 2010, pp. 17).

Motivo por el cual la gastronomía es importante al igual que el resto de expresiones culturales de un país.

La gastronomía del Ecuador

Para entender la importancia de la gastronomía ecuatoriana hay que tomar en cuenta la historia del Ecuador. El hecho de que el país esté ubicado en la región de los Andes y en la mitad del mundo, el bagaje cultural es extenso ya que se han forjado tradiciones por las diferentes culturas que pasaron por la región. El país cuenta con cuatro regiones: Sierra, Costa, Oriente y Galápagos, todas ellas con productos únicos y una gastronomía que los diferencia. En un documento sobre el Patrimonio Cultural Alimentario se destacan varios productos de acuerdo a cada región (Unigarro, 2010).

La región de los Andes fue el hogar de innumerables civilizaciones antes de la llegada de los colonizadores españoles. La civilización Inca se acentuó a lo largo de la región conformando lo que se conoció como Tahuantinsuyo (Garcilaso de la Vega, 1991). El gran objetivo de los Incas era el crecimiento cultural. Esta civilización vivía rodeada de sincretismo. Sus principales dioses eran el sol, la luna, la madre tierra (Pardo, 1957). A la última le agradecían por los frutos que les permitía saborear en sus alimentos. A medida que los Incas avanzaban hacia el Norte hasta llegar a Ecuador, fueron compartiendo sus creencias, culturas y gastronomía con los pueblos que se encontraban en su camino.

La ubicación geográfica del Ecuador hace que no tenga cuatro estaciones como la mayoría de países en el mundo. Los indígenas dividieron el año en cuatro “Raymis”. Cada uno de ellos representa el ciclo de la Tierra, desde que descansa hasta que florece. Es importante entender la división de los “Raymis” porque estos marcan la época de los sembríos y cosechas (De Betanzos, 2010).

En la época prehispánica se comercializaban productos por medio de caminos principales llamados “Cápac Ñan”. Estos caminos unían y comunicaban a varios pueblos, por ejemplo, los Yumbos comercializaban productos de la Costa con los Incas que tenían productos de la Sierra (Pärssinen, 2003). Por esta razón, en Bolivia, Perú y Ecuador los platos típicos de

la comida tradicional están llenas de mezclas de productos y sabores que unen todas las regiones de los Andes.

Otro punto importante en la historia del Ecuador es la época de la conquista española. En ella se perfeccionó el uso de materiales e insumos de cocina. Sin embargo, se sobrepuso una tradición sobre otra; ya que, se combinaron los productos y herramientas que traían los españoles, dando como resultado que los indígenas empiecen a cocinar como sabían utilizando utensilios más sofisticados con sabores diferentes incrementando el bagaje cultural culinario (Pazos, 2008).

En la época republicana aparecieron nuevas técnicas culinarias con la llegada de las religiosas del Sagrado Corazón de Jesús durante el gobierno de Gabriel García Moreno. Esta legión visitó algunas ciudades del país como Cuenca, Portoviejo y Quito. En su recorrido, las monjas compartieron sus saberes culinarios. Estas enseñanzas se mezclaban con los saberes indígenas. Un ejemplo de esto son los quimbolitos. Las monjas les estaban enseñando a hacer pastel y al ver que los indígenas utilizaban hojas para cocinar, es cuando deciden cocinar la misma masa en hojas de achira (Sanz García, 2010). Hasta ahora este y otros envueltos son consumidos por las familias ecuatorianas como un postre tradicional que embarca la identidad del país.

Como en Ecuador apenas existen dos revistas especializadas en gastronomía, cada una con diferentes ejes; y tomando en cuenta que las tradiciones culinarias son pasadas de forma oral entre generaciones, se puede asumir que no existe un mecanismo para preservar y fomentar las tradiciones gastronómicas del país. Por lo tanto, se podría entender que, si existieran más revistas especializadas, no solo serviría como archivo histórico sino también como método de difusión cultural.

Ivanna Zauzich, la periodista a cargo de *Mortero de Piedra* en uno de sus artículos menciona que el periodismo gastronómico “es clave para impulsar la cocina de un país y educar al comensal” (Zauzich, 2017). Durante años, ella ha sido fiel en mantener la diferencia entre un periodista gastronómico y un *foodie*¹. Para Abril Macías, editora de *Revista Chiú* existe un problema

“entre estas dos categorías ya que muchas veces los *foodies* a raíz de este interés que tienen por la comida empiezan a crear medios sobre gastronomía y esto es un problema porque en realidad un medio especializado en gastronomía debe ser creado por gente que esta formada y tiene mucha más experiencia desde en comunicación y periodismo hasta gastronomía” (Macías, 2020).

La principal diferencia que encuentra Zauzich entre ambos es el valor extra de un periodista al informar, interpretar y opinar, algo igualmente requerido en el ámbito gastronómico.

Zauzich también menciona que en Ecuador no existe una comunicación gastronómica y más aún no existe una clara idea de cómo ejercer el periodismo gastronómico o la crítica; ya que la mayoría cree que una persona que maneja un blog tiene derecho a recibir comida de forma gratuita a cambio de escribir una reseña, eso no hace un periodista gastronómico (Zauzich, 2018).

Revista Chiú destaca la conexión de la cocina con el arte, la historia, la antropología, la tecnología, la ciencia y la agricultura. Su contenido se transmite mediante

una variedad de formatos textuales y audiovisuales para lograr comunicar distintos aspectos de la cultura y la escena gastronómica del Ecuador, como artículos de opinión, crónicas, foto

¹ Se conoce como *foodie* a una persona aficionada por la gastronomía. Se podría traducir al español como comidista. Un *foodie* disfruta visitar restaurantes tanto como compartir recetas caseras. La mayoría de ellos no son expertos en gastronomía. Esta palabra nace en 1980, cuando fue utilizada en un libro llamado *El manual oficial para foodies*, escrito por Paul Leve, Ann Barr y Mat Sloan (Significados, s.f).

reportajes, reseñas, entrevistas, recetas, guías gastronómicas, investigaciones y críticas gastronómicas; fotografías, ilustraciones, videos, mini documentales (Macías, 2019).

Una encuesta realizada por la actual editora de la *Revista Chiú* reflejó que las personas quieren descubrir nuevos restaurantes y comprar productos locales de especialidad. Una gran parte de los encuestados mencionaron que están interesados en conocer sobre cocina ecuatoriana y productos artesanales. Un 92.4% mencionó que desearía leer una revista digital que hable sobre gastronomía (Macías, 2019, pp. 78-82). Evidentemente, esta respuesta hizo que *Revista Chiú* incursionara en el periodismo gastronómico.

Aunque durante los últimos años, algunos historiadores han re-direccionado sus investigaciones hacia la gastronomía ecuatoriana. Uno de ellos es el ambateño Julio Pazos Barrera. Él escribió *El Sabor de la Memoria*, un libro con forma de recetario que expone las diferentes recetas tradicionales ecuatorianas que existen y su bagaje histórico.

Debido a los procesos históricos sostenidos, las identidades que se han configurado en Ecuador se nutren de tres herencias culturales diferenciadas: la afro, que ingresa gracias al violento proceso de esclavitud; la española, que responde al poblamiento dado en el periodo de conquista, y la indígena, población mayoritaria en número. A estos grupos se suma el mestizo, resultado de un largo proceso de sincretismo cultural entre los grupos antes diferenciados (Unigarro, 2010, pp.88).

Pese a que la voluntad de los historiadores por contextualizar y rescatar las tradiciones culinarias es amplia, existe mucha información a recabar y muy pocos quienes lo investigan. Además, porque no hay investigaciones sobre periodismo especializado en gastronomía en el Ecuador. Por lo tanto, esta investigación busca entender cómo funciona el manejo de contenido de las revistas digitales *Mortero de Piedra* y *Revista Chiú* para fortalecer la cultura gastronómica ecuatoriana.

Metodología

Esta investigación registra los resultados de un estudio descriptivo que buscó conocer cuáles son las características del contenido de las revistas gastronómicas: *Mortero de Piedra* y *Revista Chiú*. Para responder esa interrogante se aplicó como método el análisis de contenido en las publicaciones de las dos revistas especializadas durante el último trimestre del año 2019.

Esta metodología se caracteriza por ser “una técnica de investigación para la descripción objetiva, sistemática y cuantitativa del contenido manifiesto de la comunicación” (Berelson, 1952, citado en Rodrigo, 1990, pp.104). Esta metodología permitió conocer el contenido que maneja una revista gastronómica ecuatoriana.

Este tipo de método de análisis “es una técnica que permite la descripción objetiva y sistemática del material que se obtiene por medio de la comunicación verbal o escrita” (Muriel y Rota, 1980, citado en Rodrigo, 1990, pp.105); con el fin de analizar, interpretar y comparar el material obtenido de diversas fuentes en relación a un común denominador. Mientras que para Krippendorff “el análisis de contenido permite la descripción, análisis, comprensión e inferencia de mensajes” (1990, citado en Rodrigo, 1990, pp. 105).

Se tomaron en cuenta las sugerencias que los autores expuestos anteriormente hicieron hincapié. En primer lugar, situar el plano del objeto visible y transcrito. En segundo lugar, la descripción sistemática con la cual se va a efectuar el análisis y la organización del contenido. Finalmente, observar la relación del objeto a analizar (Rodrigo, 1990, pp. 105).

Las revistas comparten en común que son nativas digitales. Es decir, no existe una versión impresa, únicamente la digital en web y redes sociales, principalmente Instagram. Por lo tanto, el análisis de contenido se aplicó a las entradas de la página web del último trimestre del año 2019, por ser la fecha más reciente.

Estas revistas fueron seleccionadas porque son las únicas revistas especializadas con mayor acogida en el Ecuador. *Mortero de Piedra*, una revista gastronómica que funciona desde noviembre de 2012, como la primera revista especializada en periodismo gastronómico en el país. La revista es manejada por Ivanna Zauzich. La segunda revista a analizar es *Revista Chiú*, una revista que nace en 2019 desde una tesis de pregrado de su actual editora Abril Macías. Esta revista con apenas un año de publicación se ha convertido en una revista con mucha acogida por la frescura de su contenido.

Para realizar este tipo de análisis es necesario definir unidades para focalizar el estudio. Las unidades de muestreo sirvieron para reflejar las “características particulares” (Rodrigo, 1999, 112) del periodismo gastronómico. Como se dijo anteriormente, el periodismo gastronómico abarca varias subcategorías. Los tipos de formato para el análisis fueron seleccionados por ser los formatos en común de las dos revistas y por ser las que más resaltan en el periodismo gastronómico. El análisis de contenido se enfocó en las siguientes categorías: reseñas, crítica, guías, recetas y reportajes gastronómicos.

Una reseña gastronómica es una descripción de una experiencia en un restaurante o sobre un plato en específico, mientras que una crítica es una evaluación subjetiva sobre el mismo tema que lleva implícito la opinión del comensal. Una guía gastronómica recoge los datos o información sobre un tema; por ejemplo, cafeterías, ideas para un desayuno, restaurantes de comida italiana, etcétera. Las recetas enlistan los ingredientes y preparación de un plato. Finalmente, los reportajes gastronómicos abarcan temas más amplios relacionados con contextos culturales, tradicionales y sociales en relación con la comida. Esta categoría cubre desde eventos relacionados al contexto de la gastronomía, tradiciones culinarias, revalorización de sabores, entre otros.

Para definir los niveles de análisis para el análisis de contenido se tomaron en cuenta algunos elementos que sugiere Krippendorff (1990 en Rodrigo, 1999, pp. 110-111) tener en cuenta, como: la distinción del contenido, el contexto en el que son emitidos, el objetivo del análisis y la estrategia que permita la recolección y el análisis de los datos.

El análisis de contenido y su aplicación funcionan como gran herramienta para determinar la clasificación, las designaciones, las frecuencias (Rodrigo, 1990, pp. 106). Durante la investigación se obtuvo datos cuantitativos y cualitativos a través de un análisis de contenido en base a tres niveles: los datos de identificación, el contenido especializado y la narrativa multimedia de las revistas digitales *Mortero de Piedra* y *Revista Chiú*. En cada nivel de análisis hubo diferentes variables.

En el primer nivel sobre los datos de identificación, las variables a describir fueron: el código numérico, el medio de comunicación, la fecha, el titular, la extensión en caracteres, el tipo de formato (reseña, crítica, guía, recetas o reportajes gastronómicos) y la sección.

En el segundo nivel de análisis sobre el contenido especializado se tomó en cuenta las siguientes variables: la temática principal, las temáticas secundarias, las fuentes utilizadas, el lenguaje especializado y la temática especializada manejada desde el uso del lenguaje.

Finalmente, en el tercer nivel de análisis respecto a la narrativa multimedia de las revistas digitales se identificó como variables la hipertextualidad, elementos multimedia (texto, audio, video, infografías, fotos), los comentarios y las visualizaciones de las publicaciones

A los datos obtenidos mediante el análisis de los tres niveles planteados se aplicó una triangulación para complementar la información con las entrevistas. En el primer nivel, se observó la clasificación que tienen los contenidos de las revistas. Con el fin de tener en cuenta

que secciones de este tipo de periodismo especializado esta tomado en cuenta por las revistas ecuatorianas.

Además, se realizaron cuatro entrevistas a profundidad a las editoras de las revistas: Ivanna Zauzich de *Mortero de Piedra*, Abril Macías de *Revista Chiú* y José Rubio experto en patrimonio alimentario. Las entrevistas permitieron entender los parámetros en los que esta funcionando el periodismo gastronómico en el Ecuador.

Análisis de resultados

En la investigación realizada se analizaron las notas periodísticas de dos medios gastronómicos del Ecuador: *Mortero de Piedra* y *Revista Chiú* para conocer las características del contenido especializado en gastronomía en los medios del país. Las dos revistas manejan una plataforma digital en formato de revista web con sus respectivas secciones. Sin embargo, para el análisis se establecieron las secciones similares, con diferentes nombres, señaladas en los siguientes formatos: reseñas, crítica, guía, recetas y reportajes gastronómicos.

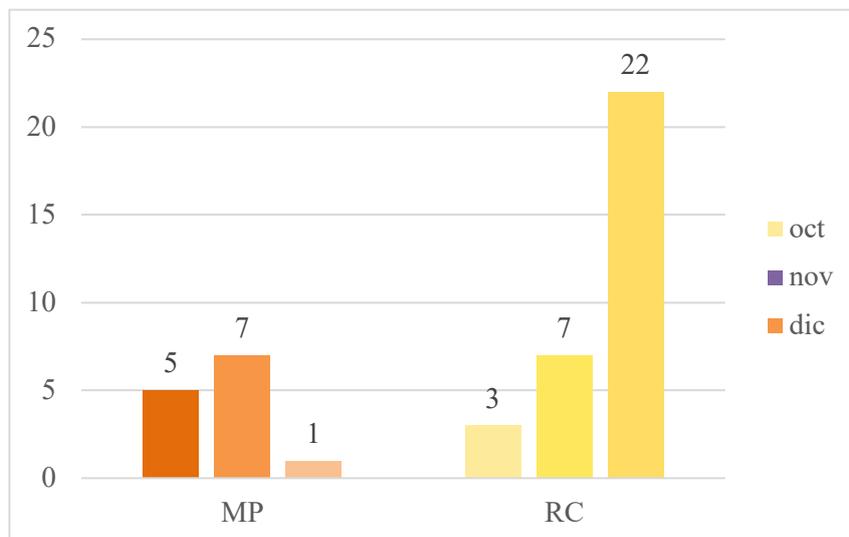
La mayoría de las notas cumplieron con las características de cada formato mencionados anteriormente. Por lo cuál, de acuerdo a los semejantes, para la *Revista Chiú*, su sección *Recomendados* se la analizó como reseñas; *Crítica* como crítica; *Guías gastronómicas* como guías gastronómicas; *Recetas* como recetas y *Cultura* como reportajes gastronómicos. En *Mortero de Piedra* las secciones estaban menos definidas que en *Revista Chiú*. Las secciones se asemejaron de la siguiente manera: *Reseñas* como reseñas, *Tradición gastronómica*, *Periodismo gastronómico* y *Tendencias* como reportaje gastronómico, *Gastronomía* como guía gastronómica.

En las notas periodísticas analizadas de *Mortero de Piedra* no se pudieron encontrar notas dentro de los formatos crítica y recetas dentro del tiempo delimitado. Sin embargo, en una entrevista, la editora de la revista, Ivanna Zauzich enfatizó que la parte crítica está incluida en su formato reseñas (Zauzich, 2020). Además, en *Mortero de Piedra* se elabora una parte destacada dentro de las reseñas, en la cual incluyen la dirección, teléfono, horario de atención y el precio promedio del restaurante.

En el primer nivel de análisis sobre los datos de identificación, se pudo apreciar la frecuencia en la que son publicadas las notas periodísticas de las dos revistas. *Revista Chiú* elaboró más notas periodísticas que *Mortero de Piedra*. La editora de *Mortero de Piedra* explicó que la revista publica en promedio una nota por semana (Zauzich, 2020), mientras que Abril Macías, editora de *Revista Chiú* mencionó que publican aproximadamente 15 notas periodísticas al mes y en redes sociales cada uno es compartido dos veces al mes (Macías, 2020).

En la frecuencia en la que fueron publicadas las notas periodísticas de las dos revistas hubo una diferencia notable. Durante el periodo de análisis *Revista Chiú* publicó 32 notas periodísticas, mientras que *Mortero de Piedra* publicó 13. En diciembre el contenido de *Revista Chiú* se triplicó, dado que durante esta época se publicó una serie de reportajes con respecto a tradiciones navideñas en diferentes países. Así como notas relacionadas a comida navideña, vino y recetas navideñas. Al mismo tiempo, *Mortero de Piedra* solo publicó una nota y no tuvo relación con la época, fue una reseña de comida hindú. Sin embargo, se observó que las notas periodísticas publicadas durante el mes de noviembre fueron exactamente iguales en los dos medios.

Figura 1. Frecuencia de publicación de notas periodísticas según cada medio



Fuente: Mortero de Piedra y Revista Chiú. Elaboración propia.

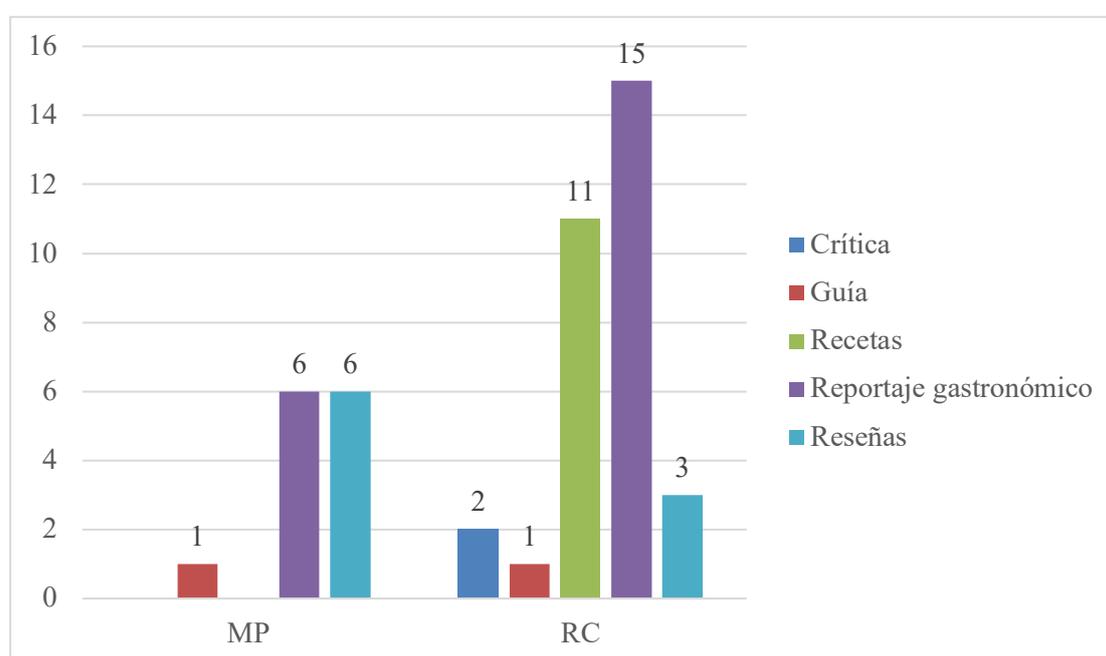
Durante el periodo de análisis, se mostró que el tipo de formato más trabajado por las dos revistas es el reportaje gastronómico, seguido por las reseñas. Las revistas únicamente desarrollaron una guía gastronómica. Las guías que elabora la *Revista Chiú* contienen un desarrollo bastante complejo; ya que estas comprenden en una entrada web y una amplia gama de micro-reportajes gastronómicos sobre el tema. Abril Macías la editora de la revista explica que desarrollan diferentes formatos porque quieren atraer a diferentes tipos de lectores;

Por ejemplo, las guías gastronómicas y las reseñas están dirigidas a gente que está buscando descubrir nuevos lugares para comer, conocer nuevos restaurantes. La crítica para gente que está más especializada o que está dentro de la industria de los restaurantes. Y recetas para la gente que está más vinculada con cocinar en casa (Macías, 2020).

Además, en esta revista se pudo evidenciar que el formato de recetas puede servir como insignia del medio, ya que la gran mayoría de recetas son redactadas por expertos o basadas en investigaciones académicas históricas como las elaboradas por Julio Pazos Barrera.

Dentro del formato reportaje gastronómico en *Mortero de Piedra* pudimos apreciar una serie de notas periodísticas bastante coyunturales como: la visita de Roger Federer al Ecuador, mundiales gastronómicos e incluso un reportaje gastronómico después del Paro Nacional de octubre de 2019 en el cual se promueve visitar varios restaurantes del Centro Histórico de Quito que cerraron sus puertas durante este tiempo.

Figura 2. Cantidad de notas periodísticas publicadas por formato



Fuente: Mortero de Piedra y Revista Chiú. Elaboración propia.

En contenido especializado, que fue el segundo nivel de análisis, se registraron las temáticas principales y secundarias, el lenguaje especializado en torno a una temática especializada. En la primera variable, las temáticas principales, así como las secundarias fueron bastante diversas. Obviamente durante el mes de diciembre los temas en torno a la Navidad primaron sobre otros temas.

Dentro de las temáticas más interesantes que se encontraron fueron las historias gastronómicas dentro de un contexto social. Por ejemplo, durante el mes de octubre, en el

contexto del Paro Nacional, *Revista Chiú* elaboró un reportaje gastronómico alrededor de las cocinas comunitarias que se crearon para ayudar a los manifestantes. “La gastronomía además es un motor económico porque la gente come tres veces al día. Entonces hay que ponerle cuidado, la gastronomía es algo de todos los días” (Zauzich, 2020). Ya que como explica el experto en patrimonio, José Rubio el patrimonio gastronómico

es parte de las expresiones de un pueblo, pero estas expresiones en este caso se refieren a la parte alimentaria que tienen que ver mucho con la parte de reproducir la forma de hacer las cosas de generación en generación. Esta serie de simbologías que es la parte esencial de la producción gastronómica nos ayuda a identificarnos (Rubio, 2020).

Esta nota demostró que dentro de la mayoría de temáticas sociales existen historias gastronómicas que tienen relevancia en relación al patrimonio y cultura gastronómica del país.

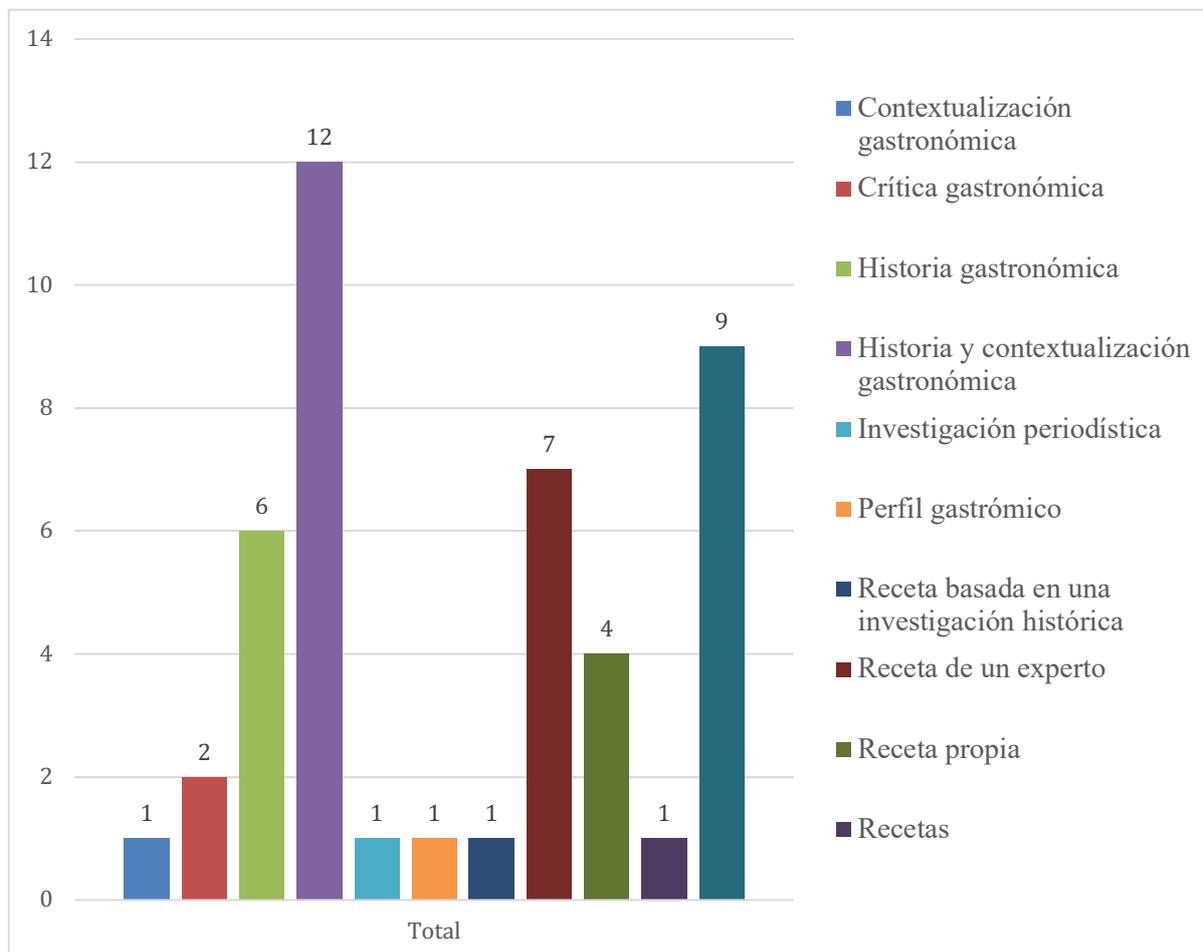
Al tener una gran diversidad de temáticas, se decidió incluir una variable que permita visualizar de mejor manera el uso del lenguaje especializado a través del uso de temáticas especializadas dentro del periodismo gastronómico que evidencian la especialización en gastronomía. Además, de una propuesta principal que comparten las dos revistas, resaltar el patrimonio gastronómico y las nuevas propuestas ecuatorianas de comida.

Se evidenció que la redacción de notas periodísticas gastronómicas dentro de cualquier formato es necesaria la especialización del uso del lenguaje.

Una revista especializada que hable sobre gastronomía siempre se va a diferenciar de un medio tradicional que habla del mismo tema, simplemente por el hecho de la profundidad con la que se abarca el contenido que se genera y el compromiso que se tiene con crear contenido de calidad que se enfoque en hablar de algo en particular (Macías, 2020).

La editora de *Revista Chiú* explicó que la mayoría de notas son escritas por gente que tiene un área de especialidad esto permite que al crear el contenido se asegure su calidad.

Figura 3. Temáticas especializadas dentro del uso del lenguaje gastronómico



Fuente: Mortero de Piedra y Revista Chiú. Elaboración propia.

En el tercer nivel de análisis, con respecto a la narrativa multimedia se evaluó la hipertextualidad del contenido, los elementos multimedia utilizado e interacciones de los medios. En la primera variable, se pudo apreciar que *Revista Chiú* usa en mayoría hipertextos externos hacia redes sociales o tiendas virtuales, es mínimo el uso de hipertextos internos que permita navegar dentro de su misma página web. Sin embargo, es posible que esto infiera en la manera en la que la página web está diseñada; ya que, una vez en la entrada no se visualiza otro contenido hasta llegar al final. En *Mortero de Piedra* les dan el mismo uso a los hipertextos externos. Pese a eso, los internos permiten navegar en la página web.

Los elementos multimedia dentro de una revista digital como lo son *Revista Chiú* y *Mortero de Piedra* son fundamentales. Por ello, se visualizó que elementos multimedia se utilizan más en los dos medios de comunicación. Obviamente, el que prima es la fotografía gastronómica, la cual tiene ciertas características en relación a las fotografías comunes. “La foto gastronómica es aquella que se centra en retratar comida y todo lo que conlleva la misma. Implica hacer fotografías de productos, platos, recetas e incluso de lugares. El objetivo principal es lograr un producto llamativo que apele a los sentidos y haga a la comida verse estética y, sobretodo, deliciosa” (Young, 2012, citado en Macías, 2019).

Otro elemento que usan son las infografías, específicamente en *Revista Chiú* estas funcionan como fichas técnicas para presentar de una manera más visual los tiempos de cocción, porciones, temperatura de los platillos que publican en sus recetas. Dentro de los elementos multimedia que utiliza esta revista, se encuentra la ilustración. Este elemento llama la atención y crea una estética que contribuye al concepto de la revista.

Figura 4. Ilustración de un artículo de *Revista Chiú*

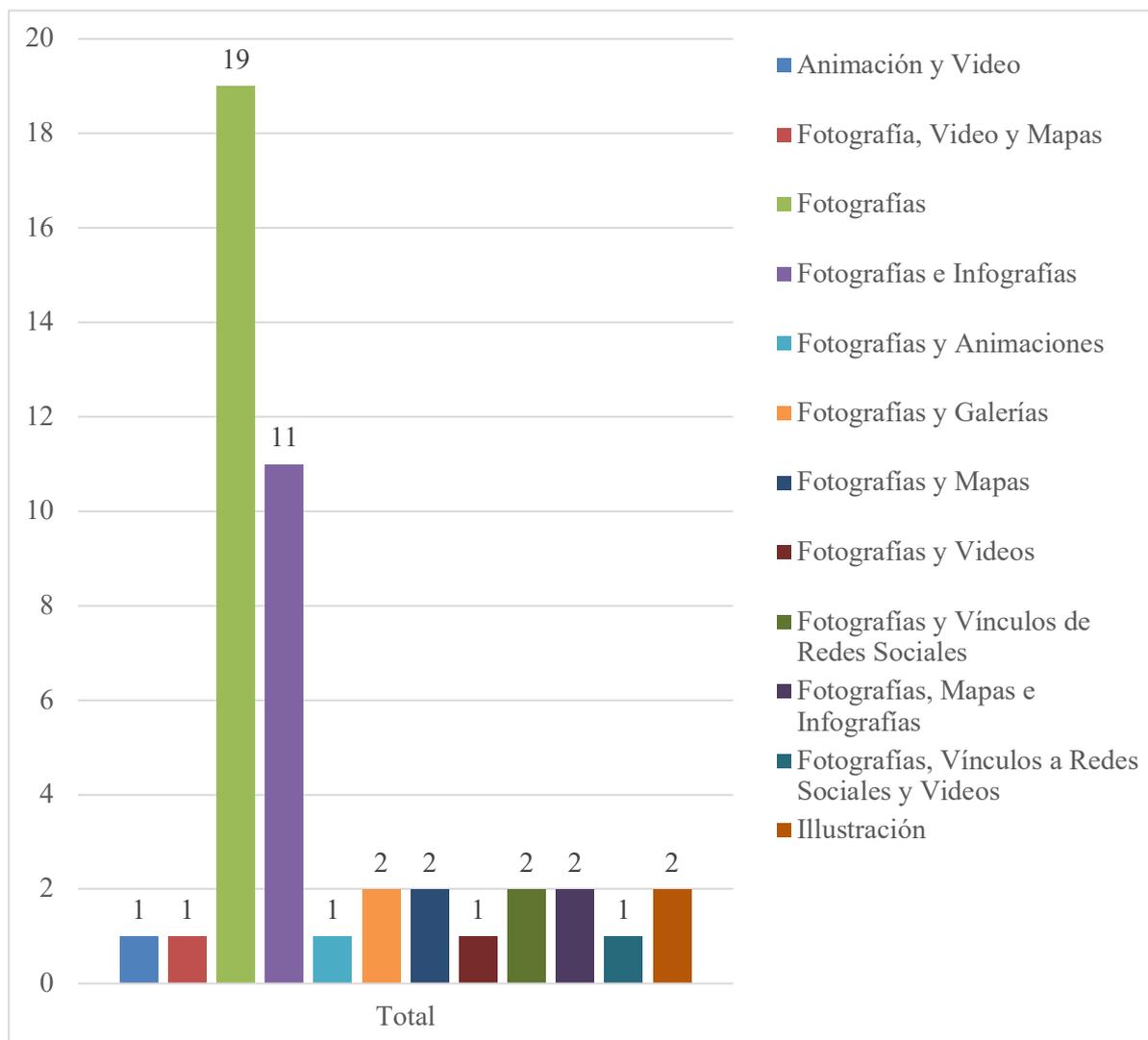


Fuente: Tomado de *Revista Chiú*, ilustración por Karlha Echeverría (Echeverría, 2019).

El uso de video como elemento multimedia no está muy presente. En *Mortero de Piedra* dentro de una reseña sobre la propuesta gastronómica del chef del restaurante Marcus se utilizó

un video en formato corto de 48 segundos de uno de los chefs hablando, es evidente que no hubo una producción compleja, ya que no está editado ni tampoco existe una variación de tomas.

Figura 5. Temáticas especializadas dentro del uso del lenguaje gastronómico



Fuente: Mortero de Piedra y Revista Chiú. Elaboración propia.

La narrativa multimedia de los dos medios demuestra que en todos sus formatos el elemento más utilizado para retratar el contenido es la fotografía, que además muestra una clara especialización y bases técnicas-teóricas que fundamentan su estética. Asimismo, se explica

que la fotografía tiene un rol importante en la producción periodística gastronómica, ya que esta no es considerada como un formato adicional sino como un elemento complementario y necesario dentro de las notas periodísticas.

CAPÍTULO 2

PROYECTO MULTIMEDIA: REVISTA *YANUK*

El proyecto multimedia incluye una página web sobre una investigación periodística en relación al tema del *paper*. La idea es informar mediante el uso de elementos periodísticos: la redacción de contenidos, audio, video, fotografías, entre otros elementos multimedia. Revista *Yanuk* es una revista gastronómica digital, que responde a la necesidad de crear medios de comunicación especializados, sobretodo, promoviendo el patrimonio gastronómico del Ecuador y de esta manera fortalecer la memoria culinaria.

Según el Diccionario de Kichwa del Ministerio de Educación del Ecuador (2009), *Yanuk* en kichwa significa cocinero. Se puede escribir de dos formas con: “q” o con “k”. Se decidió aportar por la versión con “k” con la intención de relacionar la letra con la *chakana* o cruz andina. Según el mismo diccionario *chakana* significa escalera. En la cultura inca la *chakana* simbolizaba un puente. Por ello, en el diseño del logo de la página la letra “k” se la recrea en base a este símbolo. Utilizando la idea de que la revista es un puente entre la cocina y la cultura.

La revista tiene seis secciones en las que se abordan diferentes temáticas y estilos de acuerdo al periodismo especializado y el lenguaje especializado en gastronomía: reportajes gastronómicos, experiencias, guías gastronómicas, personajes, recetas y tendencias.

Nuestra identidad: Queremos rescatar y difundir el patrimonio gastronómico del Ecuador. Buscamos historias que representen nuestra cultura y tradiciones para así fortalecer nuestra memoria culinaria. Creemos que la gastronomía esta presente en todo momento y que detrás de cada proceso existe un bagaje cultural extenso que merece ser registrado y compartido.

Enlace página web: <https://revistayanuk.wixsite.com/yanuk>

Figura 6. Captura de pantalla de la portada de revista *Yanuk*



2.1 De la planificación a la ejecución

2.1.1 Cronograma

El cronograma hace referencia al desarrollo de los trabajos de titulación (*paper* y reportaje multimedia). Se han tomado 16 semanas para la realización de los trabajos, 12 semanas para el *paper* y 5 semanas para el reportaje multimedia.

Tabla 1. Cronograma

MESES	ENERO		FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO	
	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8	S9	S10	S11	S12	S13	S14	S15	S16
Tema Delimitación del tema	X	X														
Estructura de <i>paper</i> : introducción			X	X	X	X	X	X								
Estructura de <i>paper</i> : Metodología								X	X	X	X					
Estructura de <i>paper</i> : análisis de resultados											X	X				

Estructura del <i>paper</i> : discusión y conclusiones										X	X				
<i>Paper</i> Versión Final												X			
Proyecto Multimedia										X	X	X	X	X	
Proyecto Multimedia Primera Versión											X	X			
Proyecto Multimedia Segunda Versión												X	X		
Defensa Proyecto Multimedia															X
Trabajo de Titulación															X

2.1.2 Presupuesto

Los valores del presupuesto están reflejados en los costos por un año a tiempo completo.

No se tomó en cuenta el equipo ya existente.

Tabla 2. Presupuesto

	COSTO	CANTIDAD	TIEMPO	TOTAL
EQUIPO				
Editor	1000	1	12	12.000
Reportero	600	1	12	7.200
Ilustrador	400	1	12	4.800
Web máster	400	1	12	4.800
Fotógrafo	500	1	12	6.000
Camarógrafo	500	1	12	6.000
TOTAL				40.800
MOVILIZACIÓN				
Gasolina	20	1	12	240
Peajes	5	1	12	60
Parqueo	10	1	12	120
TOTAL				420
EQUIPOS				
Trípode	50	1	1	50
Micrófono	100	1	1	100
TOTAL				150
COSTOS INDIRECTOS				
Internet	20	1	12	240
Dominio Anual	120	1	1	120
Software de edición	250	1	1	250
Luz	10	1	12	10
TOTAL				620
COSTOS VARIOS				
Costos Varios	30	1	12	360
TOTAL				
TOTAL POR UN AÑO				42.350

2.2 Proyecto multimedia

La página web desarrollada para el proyecto multimedia comprende en una revista gastronómica digital llamada *Yanuk*. La página web fue elaborada en la plataforma Wix y muestra un piloto de lo que se espera sea un medio de comunicación práctico. La revista digital utiliza varios formatos audiovisuales que los medios existentes no lo hacen, especialmente el video y la ilustración.

La revista consta de seis secciones que abarcan las principales características del periodismo especializado en gastronomía: reportajes gastronómicos, experiencias, guías gastronómicas, personajes, recetas y tendencias. Se dejó a un lado el formato crítico, ya que al realizar la investigación se evidenció la importancia del contenido especializado. Por ende, al no tener una suficiente preparación gastronómica, se omitió la crítica. Sin embargo, dentro de la sección experiencias, se realizan reseñas y relatos sobre experiencias gastronómicas.

2.2.1 Formatos: elementos multimedia

a. Vídeo y audio

Dentro de la revista se elabora dos tipos de formatos de vídeos. En el primero, se utiliza la técnica de cruce de datos; el cuál exige por lo menos tres tipos de fuentes: testimoniales, documentales y expertos. La segunda, es un video tipo documental que se usa principalmente la fuente testimonial para transmitir una historia y generar cercanía con la audiencia. En el formato de audio se realizó reportajes utilizando la misma técnica del primer formato de video.

b. Fotografía

En este formato se maneja diferentes tipos de fotografía. Primando el uso de fotografía documental. En este, se retrata el escenario, los procesos y los productos gastronómicos. En

esta primera versión, se omitió el uso de fotografía gastronómica de estudio; ya que, la idea principal de la revista es retratar las historias culinarias reflejadas en las expresiones culturales del país.

Figura 7. Captura de pantalla de fotografía usada en los reportajes de revista *Yanuk*



c. Ilustración

Este elemento tradicional se puede apreciar desde la página de inicio con un menú ilustrado de las secciones de la revista. En los reportajes, se utilizó este formato para dar protagonismo y personalidad a los productos gastronómicos.

Figura 8. Captura de pantalla del menú ilustrado de revista *Yanuk*

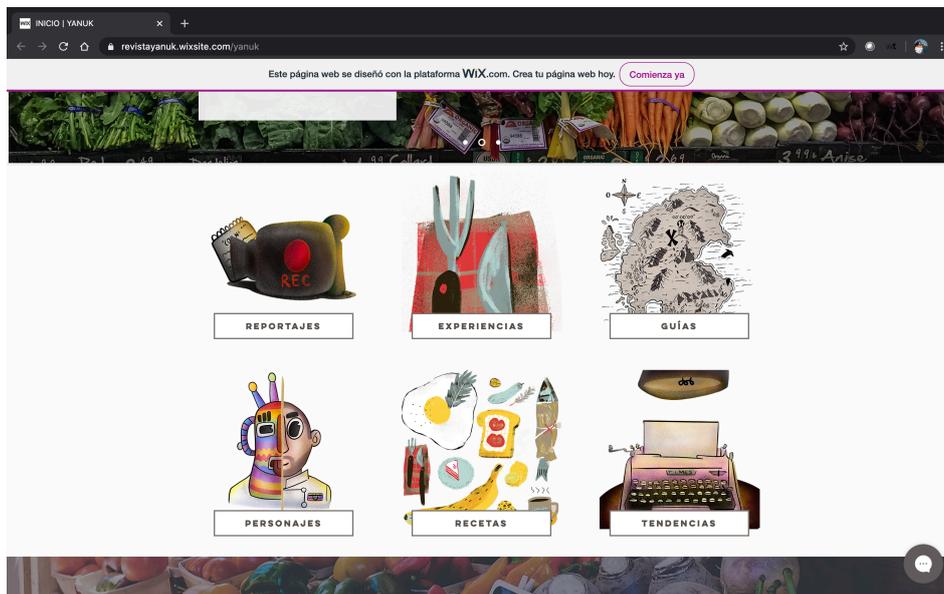
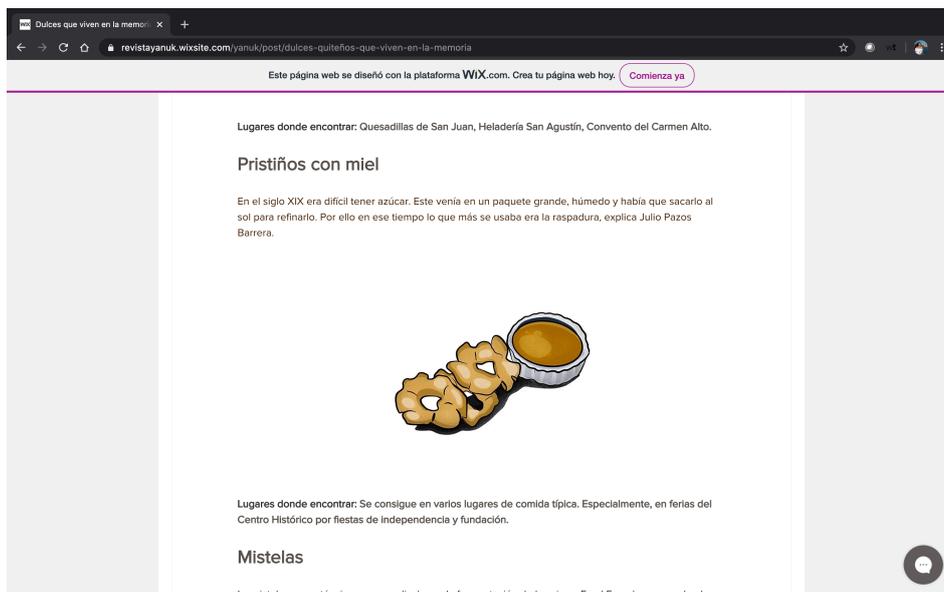


Figura 9. Captura de pantalla de ilustraciones en un reportaje de revista *Yanuk*



d. Infografía

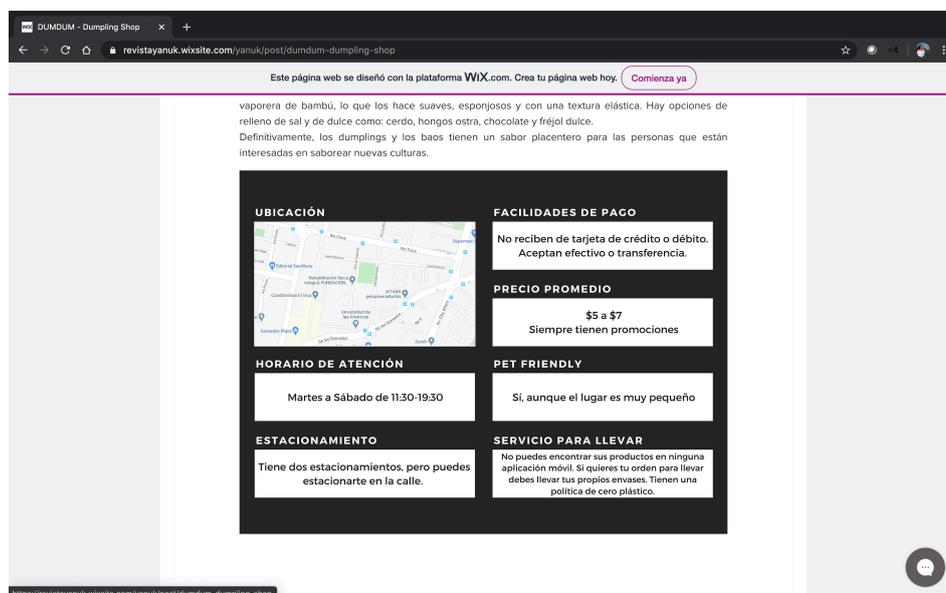
La naturaleza de este formato se refleja en destacar información en los artículos. Aprovechando las herramientas digitales que ofrece la web, se realizó infografías interactivas utilizando la plataforma *Genially*. Además, se diseñó una plantilla para las notas periodísticas

que implican destacar información específica. En esta se puede encontrar la ubicación, horario de atención, facilidades de pago, entre otra información útil para el lector.

Figura 10. Captura de pantalla de una infografía interactiva en revista *Yanuk*



Figura 11. Captura de pantalla de una infografía informativa en revista *Yanuk*



2.2.2 Secciones

a. Reportajes Gastronómicos

Dentro de la sección de reportajes gastronómicos se puede descubrir temas sobre cultura, tradiciones y sociedad en relación al mundo culinario.

b. Experiencias

En esta sección, que teóricamente se llama reseñas, se cuenta las experiencias gastronómicas.

c. Guías Gastronómicas

Esta sección, recoge la información sobre los lugares que visitamos en torno a una temática. Su naturalidad funciona como una guía para el usuario que está buscando opciones de propuestas gastronómicas o productos.

d. Personajes

Personajes, es un espacio para compartir los perfiles de los actores de la gastronomía ecuatoriana, chefs, cocineros, historiadores, entre otros.

e. Recetas

En esta sección se elabora recetas nuevas y tradicionales. Principalmente, utilizando productos locales.

f. Tendencias

Esta sección busca compartir las experiencias e historias gastronómicas en lugares novedosos que no tienen necesariamente relación con el patrimonio gastronómico. Fue importante incluir esta sección, ya que hay nuevas propuestas culinarias que buscan reflejar conceptos interesantes.

CAPÍTULO 3

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Esta investigación deja claro que la disciplina del periodismo especializado en gastronomía en Ecuador está creciendo. En primer lugar, porque oficialmente hay dos revistas dedicadas a producir contenido gastronómico. En segundo lugar, porque en comparación con otros medios especializados en otros temas, la frecuencia de las notas periodísticas es menor. Además, el testimonio de Ivanna Zauzich, editora de *Mortero de Piedra*, fue importante para entender que la periodicidad de publicaciones de una nota periodística por semana indica que no es una especialización en la que un grupo de personas se dedique diariamente en producir contenido. Cabe recalcar que esto no significa que no exista historias. De hecho, la gastronomía es un motor económico que esta presente en entornos sociales.

En cuanto a las características que se destacaron en estos medios de comunicación especializados se encuentra que los formatos más usados son los reportajes gastronómicos, la crítica y la reseña. En el primero, se busca promover la cultura a través de la gastronomía. Sin embargo, los dos medios no trataron temas directamente relacionados con el patrimonio gastronómico, sino con la cocina local. Por lo tanto, todavía hay una brecha en la preservación y difusión de la cultura gastronómica ecuatoriana.

En cada nota periodística, se observó el uso de lenguaje especializado, principalmente en relación a historia, investigación y contextualización gastronómica. Por lo tanto, se puede ver que, a pesar del desarrollo de la especialización periodística, también se ha llevado a cabo un trabajo meticuloso dentro de la temática gastronómica, porque todos los que producen dicho contenido están dentro del campo de especialidad.

Aunque ambos medios son nativos digitales, utilizan narrativas multimedia tradicionales, como fotografías, infografías e ilustraciones y la producción de contenido interactivo e incluso vídeo es casi nula. Además, esto les da una posición complementaria en la producción de contenido gastronómico en medios de comunicación tradicionales impresos y televisivos; por un lado, muestra que cualquier medio de comunicación puede producir este contenido. Sin embargo, en algunos casos, la falta de especialización puede conducir a una diferencia en la profundidad y seriedad de la redacción del contenido. Por otro lado, es necesario crear medios especializados para fortalecer y promover la cultura gastronómica, a fin de garantizar la calidad del contenido.

Este último punto es importante porque las características del periodismo gastronómico mencionadas anteriormente son una herramienta esencial para salvar el patrimonio alimentario de cada país. Según lo mencionado por el experto en patrimonio, José Rubio los medios de comunicación sirven para divulgar y promover el consumo de la gastronomía ecuatoriana y que se sensibilizando sobre el proceso histórico-cultural. Al mismo tiempo, en lo que respecta al tema gastronómico comercial, Zauzich cree que, el fortalecimiento del periodismo gastronómico impulsa a que los chefs mejoren permanentemente, ya que las reseñas y críticas pueden servir como retroalimentación.

Por lo tanto, está claro que es necesario invertir y fortalecer el periodismo especializado en gastronomía, convirtiéndolo en un recurso esencial para fortalecer y enriquecer el patrimonio gastronómico del país. Al estar en desarrollo, es necesario darle más protagonismo e implementar recursos de la narrativa multimedia, para que el contenido sea más atractivo para los lectores. De esta manera, se contribuye a la revalorización de sabores y procesos ancestrales importantes para la cultura de un país mediante la divulgación de contenido gastronómico.

Con base a lo expuesto anteriormente, se desarrolló un proyecto multimedia que consiste en una revista digital especializada en gastronomía llamada *Yanuk*. Se optó por crear un medio de comunicación digital ante la escasez de medios de comunicación especializados en el tema. Además, por la brecha cultural causada por no cubrir de manera profunda y especializada temas relacionados con patrimonio alimentario y cultura gastronómica.

Dentro de *Yanuk* se trabajaron seis secciones: reportajes gastronómicos, experiencias, guías gastronómicas, personajes, recetas y tendencias, con el objetivo de cubrir las diferentes temáticas que existen dentro de la gastronomía. Se utilizó diferentes recursos multimedia, aprovechando la interactividad e hipertextualidad que la web ofrece.

Se espera que *Yanuk* sirva como registro para fortalecer la memoria culinaria e incentivar la imagen gastronómica del Ecuador a nivel nacional e internacional. Con esto, los lectores pueden apreciar todas las tradiciones culinarias que tiene el país y todo el bagaje histórico en las que estas fueron construidas. Además, se invita a todos los medios de comunicación tradicionales a tener más responsabilidad en cuanto al contenido intercultural que muestran. En el caso, de cubrir algo gastronómico hacerlo con la seriedad y profesionalismo tal como se desarrolla en otras especialidades periodísticas de igual relevancia.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Chakana. (2009). En Diccionario de Kichwa (Primera Edición). Recuperado el 4 de mayo de 2020 de https://educacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/03/RK_diccionario_kichwa_castellano.pdf
- De Betanzos, J. (2010). *Suma y narración de los Incas* (Vol. 66). Linkgua. Obtenido de https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=1gitDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT4&dq=Historia+de+los+incas%C3%A7&ots=ucMmlifeVH&sig=Gh_foSsUEMHi3hfBBVNGH4cwyE#v=onepage&q=Historia%20de%20los%20incas%C3%A7&f=false
- Diario El Telégrafo. (2019, 30 de mayo). El patrimonio alimentario se conserva y se difunde en digital. *El Telégrafo*. Recuperado el 11 de febrero de 2020 de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/6/patrimonioalimentario-gastronomia-mcp>
- Echeverría, K. (2019). *Vino* [Ilustración]. Recuperado el 31 de marzo de 2020 de <https://www.revistachiu.com/art/claves-para-el-vino-ideal>
- Garcilaso de la Vega, I. (1991). *Comentarios reales de los Incas*. Lima: fondo de cultura económica. Obtenido de <http://www.biblioteca.org.ar/libros/211664.pdf>
- Gula, D (2014, 17 de enero). El primer periodista gastronómico. *El Espectador*. Recuperado el 02 de febrero de 2020 de <https://www.elespectador.com/opinion/el-primer-periodista-gastronomico-columna-469363>
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC). *Patrimonios Inmateriales del Ecuador*. Recuperado el 02 de febrero de 2020 de <https://patrimoniocultural.gob.ec/patrimonios-inmateriales-del-ecuador/#304>
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC). *Sistema de Información del Patrimonio Cultural Ecuatoriano (SIPCE)*. Recuperado el 10 de abril de 2020 de <http://sipce.patrimoniocultural.gob.ec:8080/IBPWeb/paginas/busquedaBienes/resultadoArbolNavegacion.jsf>
- Jácome, I. & Salvador, L. (2015). *Periodismo gastronómico. La identidad cultural guayaquileña reflejada en su gastronomía realización del documental: Guayaquil a la mesa*. Tesis de pregrado, Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, Ecuador. Recuperado el 01 de febrero de 2020 de <http://repositorio.ucsg.edu.ec/handle/3317/4451>
- Ley Orgánica de Comunicación [LOC]. Ecuador. 20 de febrero de 2019.
- Macías, A. (2019). *Desarrollo de una revista de cultura gastronómica*. Tesis de pregrado, Universidad de las Américas, Ecuador. Recuperado el 04 de febrero de 2020 de <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/11206>
- Macías, A (2020). *Entrevista sobre Revista Chiuú*. En persona. Quito.
- Pardo, L. A. (1957). *Historia y Arqueología del Cuzco* (Vol. II). Cuzco: Colegio Militar

Leoncio Pardo.

- Pärssinen, M. (2003). *Tawantinsuyu: El estado inca y su organización política* (Vol. 153). Instituto Francés de Estudios Andinos
- Pazos, J. (2008). *El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña*. Quito: FONSAL. Recuperado el 01 de febrero de 2020 de <http://archive.org/details/ELSABORDELAMEMORIA/page/n9/mode/2up>
- Rojas, A. (2019). *Periodismo gastronómico en Perú: aproximación al trabajo del periodista gastronómico peruano y sus proyecciones hacia una sólida especialización*. Tesis de pregrado, Pontificia Universidad Católica del Perú, Perú. Recuperado el 03 de febrero de 2020 de http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12404/15219/ROJAS_SANCHEZ_PERIODISMO_GASTRON%c3%93MICO_EN_PERU.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Rubio, J (2020). *Entrevista sobre Patrimonio Alimentario del Ecuador*. En persona. Quito.
- Sánchez Gómez, F. (2010). *La función didáctica del periodismo gastronómico en internet*. Recuperado el 2 de marzo de 2020 de http://www.gabinetecomunicacionyeducacion.com/sites/default/files/field/adjuntos/la_funcion_didactica_del_periodismo_gastronomico_en_internet.pdf
- Sanz García, J. P. (2010). Manual de la Cocinera, método compendioso para trinchar y servir bien una mesa. *Quito. Fondo de Salvamento del Patrimonio Cultural de Quito (FONSAL). 1era reimpresión.*
- Servicio Nacional de Derechos Intelectuales. *Denominación de Origen*. Recuperado el 12 de abril de 2020 de <https://www.derechosintelectuales.gob.ec/denominacion-de-origen/>
- Significados. (s.f). Significado de Foodie. Recuperado el 1 de marzo de 2020 de <https://www.significados.com/foodie/>
- Yanuk. (2009). En Diccionario de Kichwa (Primera Edición). Recuperado el 4 de mayo de 2020 de https://educacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/03/RK_diccionario_kichwa_castellano.pdf
- Unigarro, C. (2010). Patrimonio cultural alimentario. *FLACSO*. Recuperado el 04 de febrero de 2020 de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=52870>
- Young, N. (2012). *Food Photography: From Snapshots to Great Shots*. Berkeley: Peachpit Press.
- Zauzich, I. (2020). *Entrevista sobre Mortero de Piedra*. En persona. Quito
- Zauzich, I. (2017). Ser ‘foodie’ no es lo mismo que periodista gastronómico. *Mortero de Piedra*. Recuperado el 03 de febrero de 2020 de <http://morterodepiedra.com/ser-foodie-o-periodista-gastronomico/>
- Zauzich, I. (2018). Los errores en la comunicación gastronómica. *Mortero de Piedra*.

Recuperado el 09 de febrero de 2020 de <http://morterodepiedra.com/errores-comunicacion-gastronomica-ecuador/>

ANEXOS

ANEXO A. MATRIZ NIVEL 1: DATOS DE IDENTIFICACIÓN

1) DATOS DE IDENTIFICACIÓN						
Código Numérico	Medio	Fecha	Titular	Extensión Palabras	Tipo de Formato	Sección
1	RC	16/10/19	El otro lado de las protestas: Unión y Resistencia en las cocinas comunitarias	2.093	Reportaje Gastronómico	Cultura
2	RC	29/10/19	Amasar, 60 años de vida de Cyrano y Corfú	1.111	Reportaje Gastronómico	Cultura
3	RC	5/11/19	Claves para el vino ideal	921	Reportaje Gastronómico	Cultura
4	RC	10/11/19	Melissa Sampedro: Amor por la fotografía gastronómica y la pastelería vegana	798	Reportaje Gastronómico	Cultura
5	RC	26/11/19	La Guía de Panaderías y Pastelerías de Quito	11.367	Guía	Cultura/Guías Gastronómicas
6	RC	11/12/19	<i>Six degrees of caffeination: Mate Vs. Café en el Ecuador</i>	1.094	Reportaje Gastronómico	Cultura
7	RC	11/12/19	Vino y comida: Un juego de armonización	865	Reportaje Gastronómico	Cultura
8	RC	16/12/19	Once regalos perfectos para once tipos de personas	1.010	Reportaje Gastronómico	Cultura
9	RC	19/12/19	Jul: La Navidad danesa	1.075	Reportaje Gastronómico	Cultura
10	RC	20/12/19	Navidad en Grecia	1.197	Reportaje Gastronómico	Cultura
11	RC	22/12/19	<i>Panettone</i> de verdad: Reivindicando un clásico navideño	1.241	Reportaje Gastronómico	Cultura
12	RC	22/12/19	Cómo elegir vinos para tu cena	354	Reportaje Gastronómico	Cultura
13	RC	23/12/19	Navidad a la italiana	882	Reportaje Gastronómico	Cultura
14	RC	24/12/19	Una Navidad inesperada en Japón	499	Reportaje Gastronómico	Cultura
15	RC	25/12/19	La celebración navideña de Chiú	289	Reportaje Gastronómico	Cultura
16	RC	30/12/19	Los 5 artículos de Chiú más leídos en el 2019	45	Reportaje Gastronómico	Cultura

17	RC	25/10/19	Bai Tam: Viet Sandwich	713	Crítica	Crítica
18	RC	3/12/19	Sereno Moreno	715	Crítica	Crítica
19	RC	2/12/19	Macambo by Canopy Bridge	318	Reseñas	Recomendados
20	RC	2/12/19	Chawar, Andean Agave	408	Reseñas	Recomendados
21	RC	2/12/19	Cinchona Drinks	274	Reseñas	Recomendados
22	RC	3/11/19	Nuestra mejor receta de Colada Morada	440	Recetas	Recetas
23	RC	7/11/19	Pastel de Naranja con Salsa de Coco	330	Recetas	Recetas
24	RC	7/11/19	Pan de Limón y Cerezas	344	Recetas	Recetas
25	RC	7/11/19	<i>Panna Cotta</i> de Coco y Café	313	Recetas	Recetas
26	RC	5/12/19	<i>Gingerbread cookies</i> de Dough La Cafetería	233	Recetas	Recetas
27	RC	10/12/19	<i>Pfeffernüsse</i> : Galletas alemanas	347	Recetas	Recetas
28	RC	10/12/19	Trufas de espresso y chocolate con leche	261	Recetas	Recetas
29	RC	10/12/19	Trufas de chocolate negro con sal y macambo	233	Recetas	Recetas
30	RC	12/12/19	<i>Butter cookies</i> de macambo y nibs	426	Recetas	Recetas
31	RC	12/12/19	Galletas de chocolate negro con pecanas	382	Recetas	Recetas
32	RC	20/12/19	<i>Kourabiethes</i> : Galletas griegas	290	Recetas	Recetas
33	MP	18/12/19	Mantraa: comida hindú que hipnotiza a Samborondón	606	Reseñas	Reseñas
34	MP	6/11/19	Gabriela Cepeda en el mundial de las tapas	278	Reportaje Gastronómico	Sin categoría
35	MP	15/11/19	Miguel Ponce en el mundial de la trufa en España	753	Reportaje Gastronómico	Tradición Gastronómica
36	MP	18/11/19	10 ideas para un brunch perfecto	1228	Guía	Gastronomía
37	MP	18/11/19	El brunch de Hansel & Gretel	501	Reseñas	Reseñas
38	MP	22/11/19	¿Qué comerá Roger Federer en Ecuador?	375	Reseñas	Reseñas
39	MP	28/11/19	Los vinos de la bodega Emilio Moro en Ecuador	827	Reportaje Gastronómico	Periodismo Gastronómico
40	MP	29/11/19	2 Restaurantes en Ecuador en 50 Best Discovery	449	Reportaje Gastronómico	Periodismo Gastronómico
41	MP	16/10/19	Cómo apoyar el Centro Histórico de Quito	542	Reportaje Gastronómico	Sin categoría
42	MP	23/10/19	Tomar leche o no, esa es la cuestión	563	Reportaje Gastronómico	Tendencias

43	MP	24/10/19	La propuesta de Marcus con Néstor Toapanta	726	Reseñas	Reseñas
44	MP	29/10/19	Txerra y su propuesta con cacao en Samborondón	591	Reseñas	Reseñas
45	MP	30/10/19	Qué comer en San Francisco (California)	826	Reseñas	Reseñas

ANEXO B. MATRIZ NIVEL 2: CONTENIDO ESPECIALIZADO

2) CONTENIDO ESPECIALIZADO					
Código Numérico	Temática Principal	Temáticas Secundarias	Fuentes Utilizadas	Lenguaje Especializado	Temática Especializada
1	Paro Nacional	Cocinas Comunitarias	7	Sí	Historia y Contextualización gastronómica
2	60 años Cyrano y Corfú	Libro historia de los restaurantes	0	Sí	Historia y Contextualización gastronómica
3	Vino	Maridaje	0	Sí	Historia Gastronómica
4	Perfil Melissa Sampedro	Fotografía gastronómica y pastelería vegana	1	Sí	Perfil gastronómico
5	Guía Panaderías y Pastelerías de Quito	Panaderías y pastelerías con un concepto e historia	24	Sí	Historia y Contextualización gastronómica
6	Comparación entre el mate y el café ecuatoriano	Recorrido histórico sobre las dos bebidas	3	Sí	Historia y Contextualización gastronómica
7	Vino	Maridaje y comida	0	Sí	Historia Gastronómica
8	Navidad	Regalos relacionados a la cocina	0	No	Historia y Contextualización gastronómica
9	Tradiciones Navideñas	Cultura navideña danesa: Jul	0	Sí	Recetas
10	Tradiciones Navideñas	Cultura navideña greca	0	Sí	Historia y Contextualización gastronómica
11	Historia del Panettone	La verdadera preparación del pan italiano en Navidad	1	Sí	Historia Gastronómica
12	Vino	Maridaje para una cena de Navidad	0	Sí	Historia y Contextualización gastronómica

13	Tradiciones Navideñas	Cultura navideña italiana	0	Sí	Historia Gastronómica
14	Tradiciones Navideñas	Cultura navideña japonesa y consumo de KFC	0	Sí	Historia Gastronómica
15	Tradiciones Navideñas	Compartir recetas de galletas navideñas	0	No	Receta propia
16	Reportajes más leídos en 2019	Diversas temáticas	0	No	Historia Gastronómica
17	Restaurante Vietnamita	Comida vietnamita como <i>street food</i> en Quito	0	Sí	Crítica gastronómica
18	Picantería Sereno Moreno	Herencia de comida local	2	Sí	Crítica gastronómica
19	Producto con macambo	Un <i>superfood</i> con beneficios nutritivos	0	Sí	Reseña Especializada y Contextualizada
20	Licor ecuatoriano	Licores tradicionales del Ecuador. Producto derivado del penco.	1	Sí	Reseña Especializada y Contextualizada
21	Agua tónica ecuatoriana	Historia del agua tónica producida por un cacique lojano	1	Sí	Reseña Especializada y Contextualizada
22	Día de los difuntos	Preparación Colada Morada	1	Sí	Receta basada en una investigación histórica
23	Pastel de Naranja	Recetas veganas	1	Sí	Receta de un experto
24	Pan de Limón y Cerezas	Recetas veganas	1	Sí	Receta de un experto
25	Panna Cotta de Coco y Café	Recetas veganas	1	Sí	Receta de un experto
26	Galletas de jengibre	Receta galletas navideñas	1	Sí	Receta de un experto
27	Galletas navideñas alemanas	Receta galletas navideñas alemanas	0	Sí	Receta propia
28	Trufas de café y chocolate	Receta de dulces navideños	1	Sí	Receta de un experto
29	Trufas de chocolate con sal	Receta de dulces navideños	1	Sí	Receta de un experto
30	Galletas de mantequilla	Receta galletas navideñas	0	Sí	Receta propia
31	Galletas de chocolate con pecanas	Receta galletas navideñas	0	Sí	Receta propia
32	Galletas griegas	Receta galletas navideñas griegas	2	Sí	Receta de un experto
33	Restaurante Hindú	Comida hindú y la historia familiar del negocio	2	Sí	Reseña Especializada y Contextualizada
34	Ecuatoriana participa en un mundial de tapas	Contexto de la chef ecuatoriana e historia de las tapas	0	Sí	Historia y Contextualización gastronómica

35	Ecuatoriano participa en un mundial de trufa	Contexto del chef ecuatoriano y su desarrollo en la participación	1	Sí	Contextualización gastronómica
36	<i>Brunch</i> perfecto	Comida y bebidas que puedes servir en un <i>brunch</i>	1	Sí	Historia y Contextualización gastronómica
37	Reseña sobre el <i>brunch</i> de un restaurante de Quito	Platos y experiencia gastronómica	1	Sí	Reseña Especializada y Contextualizada
38	La comida que comerá Roger Federer en Ecuador	Concepto del restaurante y el menú	1	Sí	Reseña Especializada y Contextualizada
39	Cata de vinos	Maridaje con vinos de reserva	1	Sí	Historia y Contextualización gastronómica
40	Restaurantes ecuatorianos en la lista de los 50 mejores restaurantes del mundo	Historia y concepto de los restaurantes URKO y MUYO	2	Sí	Historia y Contextualización gastronómica
41	Comida e historia de los restaurantes insignia del Centro Histórico	Apoyo a restaurantes que tuvieron que cerrar durante el paro nacional de octubre	0	Sí	Historia y Contextualización gastronómica
42	Consumo de leche	Industria lechera en Ecuador	4	Sí	Investigación periodística
43	Chef Nestor Toapanta propone un menú para un restaurante	La experiencia de la nueva propuesta gastronómica del chef	0	Sí	Reseña Especializada y Contextualizada
44	Menú de degustación de un restaurante en Guayaquil	Uso del cacao en platos	1	Sí	Reseña Especializada y Contextualizada
45	Comida en California	Serie de restaurantes que brindan experiencias gastronómicas	6	Sí	Reseña Especializada y Contextualizada

ANEXO C. MATRIZ NIVEL 3: NARRATIVA MULTIMEDIA

3) NARRATIVA MULTIMEDIA				
Código Numérico	Hipertextualidad	Elementos Multimedia	Comentarios	Visualizaciones
1	No	Fotografías	0	0
2	No	Fotografías	0	0
3	No	Ilustración	0	0

4	No	Fotografías	0	0
5	Enlace interno a micro reseñas	Fotografías	0	0
6	Enlace a reportajes colaborativos	Fotografías	0	0
7	No	Fotografías y Galerías	0	0
8	Enlaces a tiendas que venden los productos	Ilustración	0	0
9	No	Fotografías	0	0
10	Enlaces a recetas externas	Fotografías	0	0
11	Enlace a las panaderías	Fotografías	0	0
12	Enlace interno a artículo relacionado	Fotografías	0	0
13	No	Fotografías	0	0
14	No	Fotografías	0	0
15	Enlaces internos a recetas	Fotografías	0	0
16	Enlaces internos a las notas publicadas anteriormente	Fotografías	0	0
17	Enlace externo a redes sociales	Fotografías, Mapas e Infografías	0	0
18	Enlace externo a redes sociales	Fotografías, Mapas e Infografías	0	0
19	Enlace externo a redes sociales	Fotografías	0	0
20	Enlace externo a redes sociales	Fotografías	0	0
21	Enlace externo a redes sociales	Fotografías y Galerías	0	0
22	No	Fotografías e Infografías	0	0
23	Enlace externo a una página web	Fotografías e Infografías	0	0
24	No	Fotografías e Infografías	0	0
25	Enlace externo a una tienda virtual	Fotografías e Infografías	0	0
26	Enlace externo a redes sociales	Fotografías e Infografías	0	0
27	No	Fotografías e Infografías	0	0

28	Enlace externo a redes sociales y tienda virtual	Fotografías e Infografías	0	0
29	Enlace externo a redes sociales	Fotografías e Infografías	0	0
30	No	Fotografías e Infografías	0	0
31	No	Fotografías e Infografías	0	0
32	No	Fotografías e Infografías	0	0
33	Enlaces internos y externos	Fotografías	0	891
34	Enlaces internos y externos	Fotografías, Vínculos a Redes Sociales y Videos	0	905
35	Enlaces internos al sitio web	Fotografías	0	849
36	Enlaces internos y externos	Fotografías y Vínculos de Redes Sociales	1	924
37	Enlaces internos y externos	Fotografías	2	1133
38	Enlaces internos al sitio web	Fotografías y Mapas	2	1012
39	Enlaces internos y externos	Fotografías y Vínculos de Redes Sociales	0	925
40	Enlaces internos y externos	Fotografías	0	1513
41	Enlaces internos	Fotografías y Videos	0	2451
42	Enlaces internos y externos a fuentes	Animación y Video	0	660
43	Enlaces internos y externos a las fuentes	Fotografía, Video y Mapas	0	1190
44	Enlaces internos	Fotografías y Mapas	0	985
45	Enlaces internos y externos a fuentes	Fotografías y Animaciones	0	669

ANEXO D: CUESTIONARIOS ENTREVISTAS²

Entrevista 1: Ivanna Zauzich. Entrevista realizada el domingo 29 de marzo de 2020 (Archivo en audio).

² Adjunto archivos de las grabaciones de las entrevistas

1. ¿Cómo parte la idea de crear Mortero de Piedra? ¿Qué te motiva a hacer periodismo gastronómico?
2. ¿Qué relevancia tiene la gastronomía ecuatoriana para usted?
3. ¿Cuál es el concepto en el que se basa Mortero de Piedra?
4. ¿Cuáles son los enfoques principales de la revista?
5. ¿Qué temáticas son las que más les interesa según su línea editorial?
6. ¿Qué tipos de formatos (reseñas, guías, etc.) manejan en la revista? ¿Cuál es la que más desarrollan y por qué?
7. ¿Cómo funciona la revista (¿el equipo y cómo es la reportería, ustedes nuevas opciones gastronómicas o se contactan con ustedes)?
8. ¿En promedio, cuál es la periodicidad de su contenido y de qué depende esto?
9. ¿En qué crees se diferencia una revista especializada en gastronomía a un medio tradicional hablando sobre el mismo tema? ¿Crees que existe un lenguaje especializado dentro del periodismo gastronómico?
10. ¿Cómo vez el panorama gastronómico en el país? ¿Crees que los medios tradicionales no le dan el suficiente espacio a la gastronomía?
11. ¿Qué es para ustedes el patrimonio gastronómico? ¿Y qué hace Mortero de Piedra para que este sea valorado?
12. ¿Consideras que es necesario este tipo de medios especializados para promover la cultura gastronómica y fortalecer las tradiciones culinarias del país?
13. ¿Cómo has visto la acogida del medio?
14. Según tu experiencia ¿qué diferencias crees que existe entre un periodista gastronómico y un foodie?

15. ¿En base a tu recorrido por la gastronomía local, qué platos típicos crees que pueden representar al Ecuador?

Entrevista 2: Abril Macías. Entrevista realizada el martes 31 de marzo de 2020 (Archivo de audio).

1. ¿Cómo parte la idea de crear una revista gastronómica? ¿Qué les motiva a hacer periodismo gastronómico?
2. ¿Qué relevancia tiene la gastronomía ecuatoriana para ustedes?
3. ¿Cuál es el concepto en el que se basa la revista?
4. ¿Cuáles son los enfoques principales de la revista?
5. ¿Qué temáticas son las que más les interesa según su línea editorial?
6. ¿Qué tipos de formatos (reseñas, guías, etc.) manejan en la revista? ¿Cuál es la que más desarrollan y por qué?
7. ¿Cómo funciona la revista (¿el equipo y cómo es la reportería, ustedes nuevas opciones gastronómicas o se contactan con ustedes)?
8. ¿En promedio, cuál es la periodicidad de su contenido y de qué depende esto?
9. ¿En qué crees se diferencia una revista especializada en gastronomía a un medio tradicional hablando sobre el mismo tema?
10. ¿Cómo vez el panorama gastronómico en el país? ¿Crees que los medios tradicionales no le dan el suficiente espacio a la gastronomía?
11. ¿Qué es para ustedes el patrimonio gastronómico? ¿Y qué hace Revista Chiú para que este sea valorado?
12. ¿Consideras que es necesario este tipo de revistas especializadas para promover la cultura gastronómica y fortalecer las tradiciones culinarias del país?

13. ¿Cómo has visto la acogida de la revista?
14. Según tu experiencia ¿qué diferencias crees que existe entre un periodista gastronómico y un foodie?
15. ¿En base a tu recorrido por la gastronomía local, qué platos típicos crees que pueden representar al Ecuador?

Entrevista 3: José Rubio. Entrevista realizada el sábado 4 de abril de 2020 (Archivo en audio).

1. ¿Qué es patrimonio alimentario?
2. ¿La gastronomía del Ecuador es patrimonio?
3. ¿Por qué la gastronomía de un país, específicamente del Ecuador debe ser considerado como patrimonio?
4. ¿Qué ha hecho el Instituto para fortalecer este tipo de patrimonio?
5. ¿Considera que el Ecuador necesita invertir más en conservar su gastronomía?
6. ¿Como un experto, cuales son las mejores maneras para preservar el patrimonio gastronómico?
7. ¿Cree que la ciudadanía valora la gastronomía como un patrimonio?
8. De que manera los medios de comunicación podrían contribuir en este tema