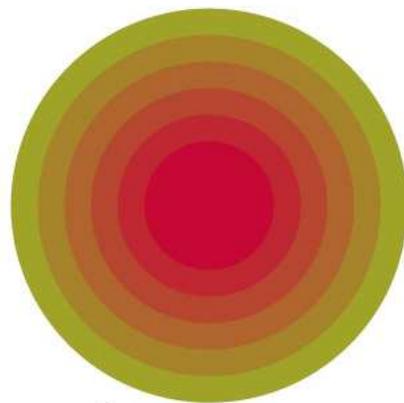


Universidad Central de Venezuela
Facultad de Humanidades y Educación
Escuela de Comunicación Social



comidasensorial

www.comidasensorial.com

Sitio Web Gastronómico
Análisis, diseño y realización

Proyecto de Trabajo Especial de Grado
Para optar al Título de Licenciado en Comunicación Social
Presentado por la bachiller:
Victoria Soledad Ortiz Araya
Tutor: Prof. Atilio Romero

DEDICATORIA

A todas las personas que fueron sinceras conmigo, y lograron que despertara creyendo en la humanidad. A la amistad, una decisión humana que nos convierte en seres abiertos, comprensivos y leales. Al rubro de cocineros, pasteleros y panaderos, quienes me mostraron que el ser humano puede sentirse orgulloso de su vocación de servicio. Y en especial, a todos los cocineros empíricos, ajenos a la fama y al protagonismo, que con dedicación y amor, transmiten los aromas y sabores que deleitan los paladares más exigentes y permanecen en el recuerdo por siempre.

Victoria Ortiz

INDICE

DEDICATORIA.....	ii
RESUMEN.....	iv
INTRODUCCIÓN.....	5
CAPÍTULO I	
EL PORTAL WEB COMIDA SENSORIAL.....	8
I.1 El proyecto	8
I.2 Justificación.....	10
I.3 Limitaciones.....	12
I. 4 Objetivos.....	13
I.4.1 Objetivo general.....	13
I.4.2Objetivos específicos.....	13
CAPÍTULO II	
MARCO TEÓRICO.....	14
II.1 El Formato Web.....	14
II.1.1 El Internet.....	14
II.1.2 La Web.....	17
II.1.3 La Página Web.....	18
II.1.4 El Sitio Web.....	18
II.1.4.1 Tipos de Sitios Web.....	21
II.1.4.2 Clasificación de Sitios Web.....	21
II.1.5 Nuevas Propuestas Tecnológicas.....	24
II.2 La Gastronomía.....	28
II.2.1 Aspectos relevantes de la Gastronomía.....	31
II.2.2 Métodos de cocción de la cocina profesional.....	35
II.2.2.1 Técnicas culinarias en calor.....	35
II.2.2.2 Técnicas culinarias en frío.....	37
II.2.3 Efectos del calor en alimentos.....	38
II.2.4 Seguridad y prevención de riegos en la cocina.....	39
II.3 La Comida Sensorial.....	40

CAPÍTULO III	
METODOLOGÍA DEL PROYECTO.....	44
III.1 Documentación.....	44
III.2 Diseño Web.....	45
III.2.1 Las Secciones de Comida Sensorial.....	48
III.2.2 Esquema gráfico de Comida Sensorial.....	49
CAPÍTULO IV	
www.comidasensorial.com	
DISEÑO Y PRODUCCIÓN DEL SITIO WEB.....	50
IV.1 Selección del diseño de Comida Sensorial.....	50
IV.2 Identidad gráfica de comida sensorial.....	52
IV.3 Brief de Comida Sensorial.....	53
IV.3.2 Nombre y logo del proyecto.....	53
IV.3.3 Sumario del Proyecto.....	53
IV.3.4 Perfil del Público.....	54
IV.3.5 Estrategia de Comunicación.....	54
IV.3.6 Posición Competitiva.....	55
IV.3.7 Mensaje con Propósito.....	55
IV.4 Las Secciones de Comida Sensorial.....	56
IV.4.1 Home.....	56
IV.4.2 Visor Gastronómico.....	57
IV.4.3 Diseño al Paladar.....	58
IV.4.4 Técnicas.....	59
IV.4.5 Escuelas de Cocina.....	60
IV.4.6 Comida sensorial.....	61
CAPÍTULO V	
LOGISTICA PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO.....	62
V.1 Recursos Humanos.....	62
V.2 Recursos Materiales.....	62
V.3 Recursos Institucionales.....	63
V.4 Recursos Informativos.....	63
V.5 Recursos Financieros.....	64
V.6 Gestión y Administración de recursos.....	65
CONCLUSIÓN.....	66
BIBLIOGRAFÍA.....	68
ANEXOS.....	69

RESUMEN

El presente trabajo, relata las etapas para la realización del Sitio Web Comida Sensorial. Un espacio virtual, diseñado para personas interesadas en las artes culinarias, con información y conocimiento gastronómico a nivel profesional. Comida Sensorial, posee un diseño adaptado a la percepción sensorial de la comida, y ofrece artículos de interés, diseño de platos gourmets, técnicas, fórmulas y métodos de la cocina profesional, y una variedad de escuelas donde se puede cursar la carrera.

Palabras claves: Internet, Sitio Web, Gastronomía, Información, Conocimiento profesional y Comida Sensorial.

SUMMARY

This work recounts the steps for the realization of the Sensory Food's (Comida Sensorial's) Website. This is a virtual space, designed for people interested in the culinary arts, with information and gastronomically knowledge at professional level. Sensory Food, has a design suited to the sensory perception of the meal, and offers interesting articles, designing gourmet dishes, techniques, formulas and methods of the professional cooking, and a variety of schools where attend the career.

Key words: Internet, Web Site, Gastronomy, Information, Professional knowledge and Sensory Food.

INTRODUCCIÓN

La incorporación de los ordenadores personales al mercado internacional, cambió la forma de manejar la información en el mundo. Como sabemos, en la actualidad, existe una realidad virtual que ha logrado transformar los esquemas de pensamiento en millones de personas.

Para la siguiente investigación, se tomó en cuenta el alcance del Sitio Web tipo Portal, y el creciente interés social por los temas relacionados a la comida y la alimentación. Y en este sentido, se elaboró un sistema adaptado a las exigencias actuales, que permitiera obtener información relacionada al tema gastronómico dentro de un esquema sencillo y fácil de navegar.

El Portal Web llamado Comida Sensorial, abordará temas relacionados al manejo y comprensión de la gastronomía, asociada a la percepción de los 5 sentidos, y proporcionará información de actualidad, reportajes de interés, recetas, técnicas profesionales y zona de contacto

El canal seleccionado para el proyecto fue el Internet, y el medio de difusión la Web. Esto se debe a que la red de redes, supera en capacidad y alcance a sus predecesores. En la actualidad, el acceso a la información mundial pertenece a quien, además de tener una computadora, posee la conexión a Internet. Una conexión humana o “Aldea Global”, que crece a medida que el universo de la información o Word Wide Web se hace cada vez más accesible a todo tipo de público.

De hecho, la Web es el componente más usado en la Internet, y un medio ideal para almacenar gran cantidad de información empleando los últimos avances tecnológicos. En este sentido, el Sitio Web es un espacio de información y obtención de conocimiento, pero también es un medio de participación y de intercambio de datos entre los usuarios.

El proyecto de Tesis, se basa en el diseño y producción del Portal Web Comida Sensorial, un espacio virtual interactivo para alumnos, profesionales y aficionados a las artes culinarias. Y esta compuesto por un índice, un resumen, una introducción, 5 capítulos, conclusión, bibliografía y anexos.

La motivación para este proyecto, fue crear un espacio virtual dedicado a la gastronomía aplicando la experiencia personal en el campo laboral. También se tomaron en consideración los alcances del Portal Web como medio de comunicación en expansión, su capacidad de almacenar y actualizar la información de manera periódica, y la posibilidad de aplicar nuevas herramientas tecnológicas para facilitar la ejemplificación de los métodos de cocina. Por su parte, el tema gastronómico fue seleccionado tomando en consideración el interés social por este arte culinario, y la creciente necesidad de ofrecer información relevante para un público cada vez más exigente.

El capítulo 1, **El Portal Web**, tiene la intención de dar a conocer el tema planteado. Y es una reflexión acerca de la evolución práctica de los objetivos sugeridos en el anteproyecto. Todo esto, tomando en consideración la justificación del tema gastronómico, y las limitaciones reales en la realización de un Sitio Web.

El Capítulo 2, **Marco Teórico**, señala los antecedentes necesarios para la comprensión del proyecto, y esta dividido en los 3 temas fundamentales. El primero, el medio de difusión en Internet. El segundo, la gastronomía y sus aspectos más relevantes a nivel internacional. Y el tercero, la comida sensorial desde la perspectiva humana.

Para ello, se hizo mención a los orígenes y características más relevantes de la Internet, del Word Wide Web, de la Página Web y del Sitio Web. Y se ofreció una visión gastronómica profesional, que abarca orígenes, aspectos relevantes, métodos profesionales, seguridad y prevención de riesgos en la cocina internacional.

El capítulo 3. **Metodología del proyecto**, se refiere a los métodos empleados para la elaboración del Sitio Web. En este sentido, se señalan los documentos utilizados en la investigación, y la investigación para la definición del diseño del portal. Pero también, se muestra cómo se jerarquizó y dividió la información utilizada en las secciones de Comida Sensorial.

El capítulo 4, **Diseño y producción del sitio Web**, trata los aspectos técnicos y gráficos del proyecto. También, muestra un Brief publicitario que explica el nombre, logo, perfil, estrategia de comunicación, posición competitiva y el mensaje de Comida Sensorial. Además, ofrece una explicación detallada de cada sección de Comida Sensorial con su respectiva imagen.

Por su parte, el capítulo V, **Logística para el desarrollo del proyecto**, señala los recursos humanos, materiales, institucionales, informativos, financieros, de gestión y de administración necesarios para la elaboración del sitio Web. Y para finalizar, una breve conclusión que refleja el aprendizaje personal obtenido en la realización del proyecto de tesis.

CAPITULO I

EI PORTAL COMIDA SENSORIAL

Este capítulo, tiene como finalidad dar a conocer al lector el tema planteado en el proyecto de tesis. El desarrollo de su objetivo principal y de sus objetivos específicos, así como la justificación del tema y las limitaciones para realizarlo.

I.1 El Proyecto

El objetivo principal del Portal Web Comida Sensorial, fue diseñar y producir un espacio interactivo que permitiera la difusión de conocimiento gastronómico. Tomando en consideración la capacidad de información, el empleo de herramientas tecnológicas y el alcance internacional de un sistema virtual de fácil acceso.

La idea era lograr que la investigación definiera las posibilidades del medio, a través de los orígenes, conceptos, características y funcionamiento del Sitio Web. Una investigación que ratificó la importancia de este medio, y su alcance en la actualidad. Pero también, se investigaron y definieron los temas gastronómicos más relevantes de la cocina internacional, tanto para el marco teórico del proyecto como para el contenido del portal.

Seguidamente, se seleccionó el diseño mas apropiado para el portal gastronómico. Para ello, se tomaron en consideración los criterios aprendidos en la Escuela de Comunicación Social, se consultaron documentos relacionados al tema, y se contó con el asesoramiento de un Web Master experto en el área. Lo fundamental fue crear un diseño que reflejara el tema, pero que a la vez fuera atractivo y sencillo para todo tipo de usuario interesado en las artes culinarias.

Luego, comenzó la etapa de producción del portal Comida Sensorial, otro de los objetivos planteados en el anteproyecto de tesis. En este sentido, se contó con la ayuda de un experto y, de manera conjunta, se definió en logo y la gráfica apropiada. También, se seleccionó y jerarquizó la información más relevante, y se incluyeron conceptos, técnicas, recetas y artículos que facilitaran la comprensión de la gastronomía. Luego, la información fue vaciada en el esquema operativo de la interfaz en el diseño final.

Como objetivo específico final, Comida Sensorial buscó ser una opción de consulta para personas interesadas en el tema gastronómico, un portal interactivo para la participación que con el tiempo formará una comunidad con intereses similares. Para ello, se crearon 3 planillas de contacto, y se ubicaron en el espacio dedicado al diseño de platos (diseño al paladar), y en el orientado a las técnicas gastronómicas (técnicas), y en la sección destinada al asesoramiento gastronómico (comida sensorial). Además, se colocó una encuesta relacionada al tema gastronómico, para incentivar la participación de los usuarios.

Los criterios aprendidos en la Escuela de Comunicación Social, en relación a los medios audiovisuales, también sirvieron de referencia para elaborar el diseño ideal. Un diseño que evoca los colores e imágenes de alimentos, y que empleando un esquema de navegación sencillo que invita a conocer los diversos aspectos del mundo gastronómico.

I.2 Justificación

Existe la necesidad de generar contenidos que aborden el tema gastronómico desde un ámbito profesional, y esto se ve reflejado en la cantidad de programas, artículos, publicaciones especializadas y sitios Web que han emergido recientemente.

La mayoría de las publicaciones especializadas, tienen costos elevados. Las revistas venezolanas, dedicadas al tema gastronómico, como Zona Gourmet (2008) de Caracas o Papa y Vino (2008) de Maracaibo, cuestan 6.000 Bs. Por su parte, las latinoamericanas como El Gourmet (2008), editada en Colombia pero parte de la súper producción de genera el canal y el portal Web, cuestan mas de 12.000 bolívares. Y otras extranjeras, producidas en España y Francia, son difíciles de encontrar en el mercado. Esto indica la ventaja de elaborar un portal gastronómico, más información a un precio mucho más económico para el usuario.

La creciente apertura de nuevos Centros de Capacitación Culinaria, también son muestra de la necesidad de producir espacios especializados para un público cada vez más exigente. Muchas empresas, relacionadas al área, tienen espacios en Internet. Pero su intención es dar a conocer y vender sus productos, no producir información profesional para la gente que trabaja en el medio.

Este Portal, a pesar de haber sido diseñado para alumnos y profesionales de la gastronomía, también permite la participación de cocineros autodidactas que elaboran y diseñan excelentes platos. La idea, es que los cocineros puedan encontrar información útil, pero que también los principiantes o aficionados puedan conseguir datos de interés.

Orientada a un público principal, formado por estudiantes y profesionales del área. El Portal Web Comida Sensorial admitirá, en un futuro, la integración de la comunidad gastronómica a nivel latinoamericano. Y contará con actualizaciones periódicas, que lo mantengan en vigencia. Además, a través de foros, encuestas y boletines, el sitio generará una base de datos que conllevará a un mayor intercambio de información.

I.3 Limitaciones

Una de las grandes limitaciones que tiene un Comunicador Social, a la hora de elaborar proyectos para Internet, es el desconocimiento de los programas que permiten la operatividad del sitio. Para seleccionar e introducir la información, también es importante contar con una computadora que admita programas actuales de ejecución, una conexión a Internet y una Cámara Digital.

Otro factor primordial, es contar con la asesoría de un experto en la creación y manejo de páginas Web. Debido a que, luego de crear una estructura inicial, es fundamental manejar los programas necesarios para la actualización del sitio, y generar nuevos espacios de información y participación. En ese sentido, el periodista debe aprender a diseñar la navegación, y a jerarquizar la información en esquemas o niveles de ejecución que faciliten la comprensión.

El dinero también es un factor sumamente importante para la elaboración de un Sitio Web. Se necesita invertir en tecnología (computadora, programas, conexión, cámara, etc.) para el diseño, la elaboración y la operatividad. Pero sin duda, la operatividad, empleando un manejador de contenidos, quizá es lo más costoso. Por eso Comida Sensorial, presentará una operatividad sencilla con una interfaz que muestre la página de inicio y el desarrollo de algunos enlaces. La encuesta, se ubicará en la página inicial pero en esta fase no presentará interactividad.

I.4 Objetivos

I.4.1 Objetivo General

Diseñar y producir un Sitio Web gastronómico, que permita explicar la efectividad de este medio en la difusión de conocimiento, tomando en consideración la capacidad de información, el empleo de herramientas tecnológicas y el alcance de un sistema de fácil acceso en la actualidad.

I.4.2 Objetivos Específicos

1) Investigar y definir el Sitio Web

A través del estudio del concepto, origen, características y funcionamiento de un Sitio Web, se explicará la importancia de este medio y sus alcances en la actualidad. También, se investigarán y definirán los conceptos o temas gastronómicos que serán seleccionados para este portal.

2) Diseñar un Sitio Web Gastronómico

Según los criterios aprendidos en diseño en la Escuela de Comunicación Social, se elaborará un diseño apropiado que refleje el tema seleccionado y el público al cual se va a dirigir.

3) Producir un Sitio Web Gastronómico

Se seleccionará y jerarquizará la información más relevante para este Sitio Web. Incluyendo los conceptos, técnicas, recetas y artículos que faciliten la comprensión del tema. Y esta información se vaciará en los espacios del esquema operativo diseñado, para posteriormente activar la interfaz.

4) Presentar una opción de consulta a personas interesadas en la temática

Exponer la propuesta del Web Site Gastronómico Comida Sensorial, señalando sus atractivos, funcionamiento y operatividad.

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

En este capítulo, se mostrarán los antecedentes de los 3 temas fundamentales en la realización del Sitio Web Comida Sensorial. En este sentido, se presentará una investigación acerca del Internet, el Sitio Web, y los últimos avances tecnológicos empleados para la elaboración de sitios virtuales. También, se mostrarán los aspectos más relevantes del arte culinario a nivel profesional. Y por último, se señalarán las razones por las cuales es importante considerar la percepción sensorial a la hora de elaborar cualquier tipo de proyecto que involucre el acto de comer.

II.1 El formato Web

II.1.1 El Internet

El Internet, es una red informática mundial descentralizada, formada por la conexión directa entre computadoras u ordenadores mediante un protocolo especial de comunicación. Lo interesante de esta red, es que esta compuesta por un conjunto de ordenadores desplegados por todo el mundo, que se conectan para intercambiar información. Un sistema mundial de redes de computadoras, integrado por las de cada país del mundo, que permite a cualquier computadora, dotada de los permisos requeridos, acceder a la información de otra computadora y mantener una comunicación directa con ella.

Como es conocido, el Internet fue desarrollado originariamente en Estados Unidos para uso estrictamente militar, pero con el tiempo se fue empleado en investigaciones académicas, servicios comerciales y comunicaciones en general. La agencia que creó esta red en el año 1969, se llamaba ARPA (Advanced Research Projects Agency), (obtenido de un documento abierto en www.informaticamilenium.com.mx/paginas/espanol/sitioweb.htm). Por esta razón, el Internet se conocía anteriormente como ARPANET, y su propósito original fue crear una red que permitiera a los investigadores comunicarse, a través de los sistemas de cómputo, con investigadores en otras Universidades

Actualmente, el Internet es un medio de comunicación público, cooperativo y autosuficiente, que permite el acceso a millones de personas en todo el mundo. Y la principal diferencia entre Internet y cualquier otra red informática, es que ésta no pertenece a ningún país, organismo oficial o empresa. Es decir, se trata de una red libre a la que cualquier persona puede acceder desde cualquier punto del planeta, y que no tiene ningún tipo de restricción en cuanto a la información que circula en ella.

Probablemente, la característica más llamativa de Internet es que las personas tienen acceso desde cualquier parte del mundo por el precio de una llamada local. Es decir, la distancia de la misma no es proporcional al coste de la comunicación establecida, esto se debe a que cada tramo de la red gestiona sus propios gastos.

Pero a nivel técnico, el Internet es una combinación de hardware (ordenadores interconectados por vía telefónica o digital) y software (protocolos y lenguajes que hacen que todo funcione). Y esta infraestructura de redes, a escala mundial, se conecta con redes más pequeñas, y a la vez con varios tipos de ordenadores. El Hardware, es el substrato físico en el cual existe el software, y abarca todas las piezas físicas de un ordenador. Por su parte, el Software se refiere a los programas y datos almacenados en el ordenador, ahí estos programas dan instrucciones precisas para realizar tareas al hardware o a otro software empleando una conexión (información obtenida de la empresa XYZ project, 11/2007).

Los ordenadores que utilizan Internet en todo el mundo, emplean varios formatos y protocolos de Internet, como por ejemplo:

- Internet Protocol (IP): protocolo que se utiliza para dirigir un paquete de datos desde la fuente a su destino, a través de Internet.
- Transport Control Protocol (TCP): protocolo de control de transmisión, que se utiliza para administrar accesos.
- User Datagram Protocol (UDP): protocolo del datagrama del usuario, que permite enviar un mensaje desde un ordenador a una aplicación que se ejecuta en otro ordenador.

El Internet también tiene varios cuerpos administrativos como:

- Internet Architecture Board, que supervisa tecnología y estándares.
- Internet Assigned Numbers Authority, que asigna los números para los accesos, etc.
- InterNIC, que asigna direcciones de Internet.
- Internet Engineering and Planning Group, Internet Engineering Steering Group, y la Internet Society.

II.1.2 El Word Wide Web

World Wide Web, o simplemente Web, es el universo de información accesible a través de Internet, una fuente inagotable del conocimiento humano. De hecho, el componente más usado en el Internet es definitivamente el Web, y su característica más sobresaliente es que emplea el texto remarcado, un método moderno para referencias cruzadas de manera instantánea.

En la mayoría de los Sitios Web, ciertas palabras aparecen en texto de otro color diferente al resto del documento, que por lo general es azul y está subrayado. Esto permite que, al seleccionar una palabra o frase, el usuario pueda entrar al sitio o página relacionada a la palabra o frase. De hecho, hay botones, imágenes, o porciones de imágenes, que también pueden activarse instantáneamente mediante un clic.

Una de las características más sobresalientes de la Web, es que permite el acceso a millones de páginas de información, y su exploración se realiza por medio de un software especial denominado Explorador. La apariencia de un Sitio Web, puede variar ligeramente dependiendo del explorador que se utilice, pero la mayoría de las versiones recientes tienen funciones avanzadas como animación, realidad virtual, sonido y música.

Un sitio Web, debe mejorar en relación a los altos niveles de complejidad que piden los usuarios. Se dice que, "El diseño de sitios debe orientarse ante todo a la simplicidad, con las mínimas distracciones posibles y con una arquitectura de la información muy clara y con herramientas de navegación adecuadas" (Jakob Nielsen. 2000. Usabilidad y Diseño de sitios Web. Pág. 165).

II.1.3 La Página Web

La unidad básica del World Wide Web o Página Web., es un documento electrónico que contiene información específica de un tema, y que es almacenado en un sistema de cómputo que se encuentra conectado a la red mundial de información denominada Internet. En este sentido, el documento puede ser consultado por cualquier persona que se conecte a esta red mundial de comunicaciones y que cuente con los permisos apropiados para hacerlo.

Una de las características más importante de una Página Web, según Jakob Nielsen (2000), es que permite combinar texto e imágenes para que el documento sea dinámico. También, admite la ejecución de diferentes acciones, que a través de la selección de texto o imágenes remarcadas, pueden conducir a otra sección dentro del documento y abrir otra página Web.

II.1.4 El Sitio Web

El Sitio Web, es un conjunto de archivos electrónicos y páginas Web referentes a un tema en particular, que incluye una página inicial de bienvenida, generalmente denominada Home Page, con un nombre de dominio y dirección en Internet específicos.

En relación a la página de inicio, se señala que “La página de inicio normalmente debe tener un logotipo más grande y una mejor colocación de la compañía”. “Y debe responder a las preguntas ¿Dónde estoy? ¿Qué hacer en el sitio? (Jakob Nielsen. 2000. Usabilidad y Diseño de sitios Web. Pág. 166).

Los Sitios Web, se emplean generalmente por instituciones públicas y privadas, organizaciones e individuos para comunicarse con el mundo entero. En el caso particular de las empresas, este mensaje tiene que ver con la oferta de sus bienes y servicios a través de Internet, y ayuda a mejorar su oferta publicitaria.

Los documentos que integran el Sitio Web, pueden ubicarse en un equipo en otra localidad, inclusive en otro país. El único requisito es que el equipo en el que residan los documentos esté conectado a la red mundial de Internet. Este equipo de cómputo o Servidor Web, como se le denomina técnicamente, puede contener más de un sitio Web y atender a los visitantes de cada uno de los diferentes sitios.

Los Sitios Web requieren de una dirección particular, para que los usuarios puedan acceder a la información contenida en ellos. Estas direcciones, o URL por sus siglas en inglés Uniform Resource Locator, aparecen cotidianamente en todos los medios de comunicación como: prensa escrita, radio, televisión, revistas, publicaciones técnicas y en el propio Internet, a través de los motores de búsqueda. Los nombres de estos sitios Web obedecen a un sistema mundial de nomenclatura y están regidos por el ICANN (Internet Corporation for Assigned Names and Numbers).

Los Sitios Web pueden ser de diversos géneros, como negocios, servicios, comercio electrónico, imagen corporativa, entretenimiento e información. Pero también pueden ser personales, empresariales o basados en algún tema en particular.

No debemos confundir Sitio Web con Página Web, ya que esta última es sólo un archivo HTML, y forma parte de un Sitio Web. Al ingresar una dirección, como por ejemplo **www.comidasensorial.com**, se está haciendo referencia a un Sitio Web, que tiene una página HTML inicial, y que es lo primero que se visualiza. La búsqueda en Internet se realiza asociando el DNS ingresado, con la dirección IP del servidor que contenga el sitio Web.

También es importante saber, que los Sitios Web están escritos en un lenguaje HTML (Hyper Text Markup Language), o dinámicamente convertidos a éste. Y para poder acceder a ellos, se utiliza un software llamado navegador Web, también conocido como un cliente HTTP. Los sitios Web, pueden ser visualizados desde diversos dispositivos con disponibilidad de Internet como computadoras personales, computadores portátiles y teléfonos móviles.

Un Sitio Web está alojado en una computadora conocida como Servidor Web, también llamada servidor HTTP, y estos términos también pueden referirse al software que se ejecuta en esta computadora, que recupera y entrega las páginas de un Sitio Web en respuesta a peticiones de los usuarios.

El primer Sitio Web de Microsoft es muy diferente a los sitios en la actualidad:



Publicado por Pablo Bigatti (24/08/07) en Curiosidades, Internet y Microsoft (<http://lineupblog.com/weblog/2007/08/24/el-primer-sitio-web-de-microsoft/>)

II.1.4.1 Tipos de Sitios Web:

- Sitio Web Estático: es uno que tiene contenido que no se espera que cambie frecuentemente y se mantiene manualmente por alguna persona o personas que usan algún tipo de programa editor.

Existen categorías de programas editores usados para este propósito, como Notepad donde el HTML se manipula directamente en el programa editor, por ejemplo Microsoft FrontPage y Macromedia Dreamweaver, donde el sitio se edita usando una interfaz GUI y el HTML subyacente se genera automáticamente con el programa editor.

- Sitio Web Dinámico: es uno que puede tener cambios frecuentes en la información. Cuando el servidor Web recibe una petición para una determinada página de un sitio Web, la página se genera automáticamente por el software como respuesta directa a la petición de la página, por lo tanto, permite muchas posibilidades. En este sentido, puede mostrar el estado actual de un diálogo entre usuarios, monitorizar una situación cambiante, o proporcionar información personalizada de alguna manera a los requisitos del usuario individual.

II.1.4.2 Clasificación de los Sitios Web:

- Sitio archivo: usado para preservar los contenidos electrónicos valiosos. Dos ejemplos son: Internet Archive (1996) y Google Groups (2005).

- Sitio Web Log o Blog: sitio usado para registrar lecturas online o para exponer diarios online. También puede incluir foros de discusión. Ej. blogger y xanga.com.

- Sitio de empresa: usado para promocionar una empresa o servicio. Ej. www.empresas-polar.com.

- Sitio de comercio electrónico: para comprar bienes. Ej. amazon.com.

- Sitio de comunidad virtual: un sitio donde las personas con intereses similares se comunican con otros, normalmente por Chat o Foros. Ej. myspace.com

- Sitio de Base de datos: un sitio donde el uso principal es la búsqueda y muestra de un contenido específico de la base de datos. Ej. Internet Movie Database.
- Sitio directorio: un sitio que muestra contenidos variados, divididos en categorías y subcategorías. Ej. Directorio de Yahoo!, Directorio de Google.
- Sitio de descargas: este sitio es usado estrictamente para descargar contenido electrónico como software, demos de juegos o fondos de escritorio. Ej. Ares
- Sitio de información: contiene contenido que pretende informar a los visitantes, pero no necesariamente de propósitos comerciales. La mayoría de los gobiernos e instituciones educacionales y sin ánimo de lucro tienen un sitio de información. Ej. www.cadivi.gov.ve.
- Sitio de noticias: Similar a un sitio de información, pero dedicada a mostrar noticias y comentarios. Ej. www.eluniversal.com y bbcmondo.com
- Sitio buscador: un sitio que proporciona información general y está pensado como entrada o búsqueda para otros sitios. Ej Google, y Yahoo!.
- Sitio de subastas: subastas de artículos por Internet. Ej. www.deremate.com
- Sitio personal: estos sitios se mantienen por una persona o un pequeño grupo familiar, y contiene la información o imágenes que la persona quiere incluir. Ej. www.blogger.com.
- Sitio portal: un sitio Web que proporciona un punto de inicio, entrada o portal a otros recursos en Internet o una intranet. Ej. www.elgourmet.com y www.guiamiguelin.com.
- Sitio wiki: un sitio donde los usuarios colaboran para editar el contenido. Ej. Wikipedia.com.

- Sitio político: un sitio Web donde la gente puede manifestar su visión política.
Ej. www.aporrea.org

- Sitio de Rating: un sitio donde la gente puede dar su opinión acerca de determinado tema. Ej. ratemycar.com, ratemygun.com, ratemypet.com, hotornot.com.

- Sitio Educativo: promueven cursos presénciales y a distancia, información a profesores y estudiantes, además permite ver o descargar contenidos de asignaturas o temas. Ej. www.aulafacil.com.

II.1.5 Nuevas Propuestas Tecnológicas

Las propuestas tecnológicas desarrolladas en el 2007, y los lanzamientos pautados para el 2008, son fundamentales a la hora de desarrollar un proyecto en formato Web, pues éste es un medio que evoluciona constantemente. Por eso se deben considerar las novedades tecnológicas, lo que permitirá proyectar las posibilidades futuras del Portal Comida Sensorial. En este sentido, el proyecto debe considerar su adaptación a los miniordenadores y los nuevos sistemas operativos “gadgets”, además del aumento en el ingreso de celulares a Internet y la Wii. Sin duda, los fenómenos más importantes para el año 2008.

La categoría de mini aplicaciones o Gadget, son dispositivos prácticos y novedosos, diseñados para proveer información o mejorar una aplicación o servicios de un ordenador o computadora (documento libre en es.wikipedia.org/wiki/Gadget 01/2008). En este sentido, el Gadget en una computadora, es el Dashboard o panel de instrumentos del sistema de Apple o la barra lateral de Windows.

Entre los dispositivos Gadget más conocidos, están el mando a distancia o control remoto, el walkman, el mouse, el iPod o reproductor de música digital, y el PDA (Personal Digital Assistant) un computador de mano originalmente diseñado como agenda electrónica que contiene calendario, lista de contactos, bloc de notas y recordatorios.

El más reciente de todos, el iPhone, es un teléfono celular multimedia que revolucionó el 2007 gracias a su capacidad para navegar en Internet. Un interesante dispositivo, de tecnología GSM y EDGE, comercializado por Apple. En este sentido, todo apunta a que el ingreso a Internet desde los teléfonos celulares, continuará creciendo en los próximos años. Pero todo dependerá de 3 factores: las tarifas de las operadoras, los dispositivos, y la generalización de las conexiones inalámbricas WiFi.

Es importante pensar que, los teléfonos móviles con conectividad avanzada seguirán inundando las tiendas en 2008. Asimismo, la pantalla táctil será una opción más atractiva que la tradicional tecla. Por eso, el fenómeno iPhone, con tecnología 3G, continuará su exitosa comercialización, y quizá en un futuro sea en medio más empleado para ingresar a portales como Comida Sensorial.

La nueva plataforma Google, llamada Android, es una novedad que mantiene a muchos cibernautas a la expectativa, ya que también puede ser utilizada por los teléfonos móviles. Incluso, se habla de 3 modelos de HTC que usarán este sistema rival de Symbian y Windows Mobile. Incluso Nokia, aprovechará este año para mostrar móviles con interfaces de usuario parecidos a los iPhone. (Asesoramiento de empresa Web Somos Colectivo de Diseño 01/2008).

También las compañías centradas en Internet, serán las responsables de dar el salto a los dispositivos móviles con versiones portátiles. De especial importancia es la aparición de los navegadores Opera, la gran alternativa del sector a Internet Explorer, y la llegada de la versión móvil de Firefox. Otra de las grandes novedades fue Safari Apple, un navegador dos veces rápido y fácil de ejecutar. Según los fabricantes, "Safari, es el navegador Web más veloz en cualquier plataforma, carga páginas hasta el doble de velocidad que Internet Explorer 7, y hasta 1.7 veces más rápido que Firefox 2" (sacado de <http://www.apple.com/es/safari> 02/2008)

Opera es un navegador de Internet creado por la empresa noruega Opera Software en 1994. La aplicación es gratuita desde su versión 8.50, y es reconocido por su velocidad, seguridad, soporte de estándares, tamaño reducido, internacionalidad y constante innovación. Fue uno de los primeros navegadores en implementar "pestañas" para la navegación de sitios Web, siendo esta su principal característica en sus primeras versiones. Por su parte, Mozilla Firefox, es un navegador de Internet, con interfaz gráfica de usuario desarrollado por la Corporación Mozilla y un gran número de voluntarios externos (Asesoramiento de empresa Web Somos Colectivo de Diseño 01/2008).

En el terreno de la electrónica, cobrarán protagonismo los sistemas de emisión inalámbrica de contenido en alta definición, y los marcos digitales conectados permanentemente a la Red. En el terreno de la informática, la atención se centrará en ordenadores sencillos y de bajo precio para mercados emergentes. También comenzará la despedida de los discos duros, ya que los nuevos ordenadores ni siquiera incluyen esa opción. Y muchos de los portátiles, vendrán con unidades de almacenamiento basadas en memoria Flash.

Este año, llega la actualización Service Pack 1 al rescate de Windows Vista, según los aficionados, una de las decepciones de 2007. Y competirá con el XP, que también tendrá su Service Pack 3. Otro esperado lanzamiento, fue el Leopard de Apple, el gran rival del gigante Microsoft.

También la Wii y su mando con sensor de movimiento es una gran opción tecnológica. Sus competidores, Sony con su PS3, y Microsoft con la Xbox 360, probablemente intentarán poner en marcha iniciativas similares. Pero Wii Fit, va muy adelantado, ya que ha incorporado novedades como una tabla sobre la que saltar y moverse, con todo tipo de sensores, que ya hace furor en Japón.

Otros fenómenos importante, en relación a las diversas comunidades que se han creado en la red, han sido el Facebook y Myspace, esta última una gran alternativa para la comunidad aficionada al medio musical. Y por supuesto, no podemos dejar de lado al gran Youtube, una de las propuestas más interesantes de los últimos años. Un espacio comunitario para videos, que ha logrado captar la atención de millones de navegantes en la red, y la posibilidad inmediata para que el Portal Comida Sensorial pueda incluir videos de técnicas gastronómicas profesionales de manera inmediata.

Pero sin duda, lo social y lo participativo seguirán dominando las redes internacionales, por eso es preciso elaborar sitios especializados que se distingan en esta enorme Aldea Global. En este sentido, www.comidasensorial.com, apunta a ser un espacio comunitario que permita el intercambio de información entre estudiantes, profesionales y aficionados a la gastronomía, empleando tecnologías emergentes que amplíen una visión comunitaria a bajo costo.

II.2 La Gastronomía

Gastro significa estómago o vientre, pero gastronomía, según los diccionarios clásicos, Espansa (2000), es el arte de preparar una buena comida, y la opción de comer exquisita y relajadamente. Estos textos, señalan que la Gastronomía es un Arte, pero también que es una forma de ver la vida, y una excelente manera de expresar lo material y lo invisible de los alimentos mediante la creatividad.

La Gastronomía es una esencia humana, algo que lo distingue del resto de los seres vivos. Y la pasión por la comida, ha llevado al hombre a desarrollar su intuición más allá de sus sentidos. Plasmando sus creaciones personales en textos, recetas y técnicas profesionales.

Sin duda, el comienzo de este arte culinario merece su origen a la búsqueda de alimentos por parte de nuestros antepasados prehistóricos, quienes además de reconocer frutas, plantas y hierbas aromáticas, comprendieron el poder del fuego y dieron origen al método de la cocción.

Es curioso que existan personas que piensen que el hombre inventó el fuego, y que este hecho lo ha destacado del resto de los animales. El fuego existe desde la formación de la tierra, millones de años antes de la aparición del hombre. Pero nuestros antepasados prehistóricos, visualizaron la capacidad de este elemento y con el tiempo aprendieron a manejarlo y controlarlo. En este sentido, la Gastronomía es la forma más evolucionada que tiene el hombre de manejar los elementos de la naturaleza para alimentarse de una manera refinada, empleando para ello, el agua, la tierra, fuego y aire.

Hasta hace poco, se creía que los verdaderos padres de las comidas elaborados o banquetes eran los griegos, pero recientes investigaciones comprueban que los egipcios, persas y fenicios, ya poseían técnicas muy avanzadas para elaborar sus alimentos (National Geographic, Vol.6, N°2, 02/2000 y Vol.7, N°1, 07/200). Incluso, se cree que los persas fueron los primeros en experimentar con las especies, desarrollando códigos sumamente complejos, perdidos en el tiempo, que hasta ahora no se han podido igualar.

Sin duda, la cocina es una de las expresiones más antiguas del mundo, e involucra cultura, religión y ciencia de una manera excepcional. De hecho, muchos científicos creen que la necesidad de alimentos es el motor de partida para la división de las especies, y la motivación principal que separó al Homo-sapiens del resto de los habitantes del planeta.

En la actualidad, aún existe una división de criterios respecto a las teorías que plantean si el hombre originalmente fue vegetariano o carnívoro. Pero lo que nadie pone en duda, es que somos el único ser vivo capaz de alimentarse de todo lo comestible; sobre la tierra y el mar.

Un famoso gastrónomo francés llamado Brillant Savarín (1825), escribió un postulado, en su libro Fisiología del Gusto, que prevalece hasta nuestros días, "Dime lo que comes y te diré quien eres". Una frase verídica, que se ha convertido en uno de los ejes fundamentales para quienes reconocen que la alimentación esta directamente relacionada a la salud. Por eso, el Portal Comida Sensorial debe considerar los principios modernos que unen las artes culinarias con el equilibrio nutricional y el rendimiento energético.

De hecho, las cifras de sobrepeso han aumentado en forma significativa en las últimas décadas, alcanzado rasgos verdaderamente dramáticos hasta convertirse en un problema de salud pública. Sin embargo, existen propuestas gastronómicas novedosas que apuntan a un control saludable de la alimentación. Un cambio significativo, ya que en el pasado se pensaba que comer saludable era sinónimo de comer sin sabor y con texturas poco apetitosas. Pero ahora, los grandes Chefs apuntan a una gastronomía sana empleando técnicas vanguardistas de alto nivel.

Una cocina moderna, que intenta introducir cambios tanto en la calidad de los alimentos, en la cantidad e, incluso, en los métodos y técnicas de preparación. Lo que conlleva a cambios metabólicos profundos en los seres humanos, y previene enfermedades sumamente graves como la hipertensión arterial, diabetes mellitus, trastornos articulares, síndrome metabólico y dislipidemia (alteración en el manejo de los niveles de grasa). Según el Dr. Nelson Brunetti (2007) en su Programa Integral de Adelgazamiento Metabólico.

Por eso, la Gastronomía internacional ha tenido que evolucionar y pensar que no se trata tan solo de comer rico y abundante, también es importante lograr un equilibrio entre los elementos que componen un menú, la cantidad en las porciones, las texturas y las decoraciones del plato. También, es importante saber que cada organismo es diferente al otro, y que incluso el estado de ánimo puede influir en la absorción de nutrientes a la hora de ingerir cualquier alimento.

II.2.1 Aspectos relevantes de la Gastronomía

Muchos piensan que cocinar es el acto de cocer los alimentos, pero involucra mucho más que eso. Un buen cocinero sabe, además de diseñar un menú, donde y cómo escoger sus alimentos. A continuación, algunas consideraciones importantes a la hora de seleccionar los ingredientes que integrarán una elaboración culinaria.

- Las frutas y verduras tienen formas, texturas y colores específicos, cualquier anomalía quiere decir que el alimento está en mal estado.

- Para trabajar con alimentos en perfecto estado de madurez, los cocineros deben comprobar que estén firmes pero suaves al tacto, de colores intensos, brillantes y sin manchas.

- Si la cáscara de un huevo está blanda y con manchas, esto indica que no es apto para el consumo. Para comprobar su calidad, se coloca en un vaso con agua, si se va al fondo se puede utilizar, pero si flota no está apto para el consumo.

- Ningún tipo de carne roja debe tener manchas opacas en su superficie, el olor debe ser fresco, con un color a sangre intenso y brillante. Los cocineros confían en su percepción, si tiene un aspecto extraño simplemente no se utiliza.

- Aunque suene raro, un pescado no debe oler a pescado sino a mar, otros indicativos que aseguran una calidad óptima de este alimento son: los ojos brillantes, las agallas color rojo intenso y la piel firme al tacto. Si el pescado no cumple con estas indicaciones, entonces es peligroso consumirlo.

- Observando los envases de la leche y de los jugos pasteurizados, se puede pronosticar el estado de estos productos. Si están inflados, es un indicativo de que ya fermentaron. Siempre se debe verificar cuidadosamente la fecha de vencimiento, estos alimentos son sumamente peligrosos para las personas que sufren desordenes gastrointestinales.

- Los enlatados son productos de gran riesgo, por eso es importante verificar que éstos cumplan con las normas de salubridad. Siempre se debe verificar la fecha de elaboración y vencimiento de estos productos, y lavar cuidadosamente la superficie para evitar ingerir desechos de animales, detergentes o desinfectantes del almacén.

- Los profesionales de la cocina, limpian y dividen la carne, pollo, pescado o mariscos en porciones, esto les permite enfriar, congelar y descongelar organizadamente. Ningún alimento aguanta una doble congelación sin sufrir graves daños. Cuando se congela, es importante verificar el correcto empacado y, sin duda, el mejor es el sellado al vacío. Siempre es importante recordar que, la congelación retarda el proceso de descomposición pero no lo frena totalmente.

- En el caso de las frutas y verduras, límpielas y guárdelas en la nevera secándolas con un paño limpio para que no les quede humedad en su superficie. “Una fruta o verdura podrida pudre al resto”.

- Botar alimentos en descomposición es el peor error que puede cometer un Chef, “siempre” se puede preparar algo que permita alargar la vida de un alimento. Confitar verduras y frutas, salsas y pestos de especias frescas, pasteles gratinados, tortillas...etc.

También es importante, tener en cuenta ciertos consejos prácticos que ayudan a evitar riesgos por contaminación. Es importante recordar que, en la cocina la única forma de evitar las enfermedades es con la prevención:

- Es muy importante lavarse las manos prolijamente para no contaminar los alimentos, las bacterias tocadas con las manos pueden pasar a los alimentos.
- Los alimentos destapados quedan expuestos a agentes externos, y corren el riesgo que les caigan partículas contaminantes. Se deben mantener los alimentos tapados y guardados en recipientes herméticos a una temperatura adecuada, ya sea que estén crudos o cocidos.
- Es importante mantener los utensilios de cocina limpios y en buen estado, así no se formarán focos de proliferación de hongos o bacterias que puedan contaminar los alimentos.
- En las cocinas profesionales lo ideal es tener tablas de cortar de cada tipo de alimento, donde se pica la carne no se deberían picar la fruta. Pero si eso no es posible, se deben limpiar frecuentemente dejándola en agua con cloro al menos una noche para luego cepillarlas enérgicamente, se debe tener la misma consideración con las paletas de madera.
- Donde hay restos de comida hay chiripas y cucarachas, y uno de los secretos más preciados por los cocineros es el vinagre, un paño con agua con vinagre es el mejor desinfectante para el área de cocina.

En la industria gastronómica, la frase “Mise an Place” es la clave del éxito, debido a que reduce excepcionalmente los márgenes de error en la receta. Y aunque muchos piensan que esta técnica es europea, los asiáticos son los primeros en aplicar esta organización basada en cortes y tiempos de cocción.

Algunos aspectos importantes de la “mise an place”, en las empresas profesionales de producción gastronómica, son los siguientes:

- Escoger y acomodar las herramientas de manera ordenada, pero únicamente los utensilios de cocina que se van a emplear en la preparación (colador, sartén, paleta, recipientes, jarro medidor, batidor...)
- Escoger y acomodar los ingredientes que componen la receta, para incorporarlos en la cocción en sus tiempos justos, siempre se debe descongelar con antelación.
- Limpiar, pelar, cortar, pesar y colocar en recipientes los ingredientes crudos, esa es la mejor manera de no olvidar nada y concentrarse totalmente en la cocción.
- Preparar equipos (precalentar horno, aceite para freír, el fuego de la parrilla...). Muchas personas cometen el error de prender el horno y meter la preparación inmediatamente, de esa manera el horno no puede llegar a los grados necesarios y la cocción es deficiente.

II.2.2 Métodos de cocción de la cocina profesional

Sin duda, uno de los aspectos más importantes de la Gastronomía son los métodos de cocción. A continuación, presentaremos un resumen de las principales técnicas culinarias de cocción, en calor y en frío, empleadas por los profesionales de la cocina en el ámbito internacional.

II.2.2.1 Técnicas culinarias en calor

CALOR HÚMEDO:

Hervir: cocinar en un líquido que está en ebullición, entre 100°C y 212°F en el caso del agua. Este método es generalmente reservado para vegetales y almidones como la papa y el arroz, en el caso de la carne, la alta temperatura endurecerá el tejido.

Mermar: cocinar en un líquido que burbujea a temperatura moderada, entre 85 y 96°C /185 a 205°F. Puede ser utilizado con la mayoría de los alimentos.

Pochar o Escalfar: Pochar viene de un galicismo que se deriva del verbo pocher que significa escalfar o cocinar suavemente en agua, grasas e incluso salsas. Otros opinan que el término se refiere a cocinar con poca cantidad de agua mas un elemento ácido (vinagre, limón...) en un punto antes de la ebullición, entre 71 y 82° C /160 y 180° F. Este método se utiliza para cocinar alimentos delicados como el pescado y los huevos fuera del cascarón.

Blanquear: cocinar un alimento en agua hirviendo para formar en su superficie una capa que impida que pase el líquido al interior, de esta manera los alimentos conservan sus jugos en el interior, además de sus valores y sabores.

Al vapor: cocinar un alimento exponiéndolo al contacto directo con el vapor de agua, ya sea por la emanación del vapor de un líquido en ebullición o por presión del vapor contenido en un recipiente hermético.

CALOR SECO:

Hornear o rotisar: cocinar un alimento en aire caliente envolvente, usualmente en un horno. Rotisar se aplica para las carnes y aves, y hornear para alimentos de panadería y pastelería.

Asar: para asar se comienza con una temperatura alta para obtener rápidamente una capa dorada. Después se sigue asando a un calor más reducido bañando la pieza con el caldo que esta en el fondo. Todas las piezas de carne asadas deben reposar un mínimo de 20 min. antes de cortarlas para que los jugos se distribuyan y no se pierdan en el corte.

Grillé: este es un método de alto nivel de calor rápido, usualmente utilizado para carnes tiernas, aves, pescados y algunos vegetales. Se consigue en parrillas a carbón, madera o a gas con piedras.

CALOR EMPLEANDO GRASAS:

Saltear o Sauté: cocinar rápidamente con una pequeña cantidad de aceite, prefiriendo una acción envolvente de agitar el contenido de una sartén. Es importante que el aceite este caliente antes de agregar el alimento y cocinar hasta que este empiece a perder líquido.

Sofreir: cocinar en una cantidad moderada de aceite sobre fuego moderado, similar al salteado pero se le agrega mayor cantidad de grasa y se cocina por más tiempo a menor temperatura.

Freír: cocinar alimentos sumergidos en grasa caliente, proporcionando de esta manera una mínima absorción de la grasa, una mínima pérdida de humedad, atractivo color dorado y una superficie crujiente. Algunas recetas incluyen un empanizado antes de freír lo que proporciona una capa más crocante y gruesa.

II.2.2.2 Técnicas culinarias en frío

Cortar: el cocinero se vale de esta técnica para dar estructura geométrica a los alimentos, mejorar la presentación y reducir los puntos o tiempos de cocción.

Amasar: acción mecánica de trabajar una masa utilizando una masa o una amasadora con el propósito de formar una pasta homogénea, compacta desarrollando el gluten característico de harina de trigo.

Creinar: método a través del batido que consiste en aumentar el volumen de los elementos (grasas y azúcares). Logrando, en este sentido, la disolución de la azúcar en la materia grasa y la perfecta incorporación de otros elementos en la preparación.

Marinar: colocar elementos en un líquido aromático, durante un tiempo determinado para que se perfumen y ablanden, lo cual permite conservar el producto durante un tiempo más prolongado.

Macerar: dejar alimentos durante un tiempo prolongado para que se produzcan cambios aromáticos.

Decorar: disponer los alimentos de manera simple y apetitosa, con la intención de estimular los sentidos. En este sentido cuidar, el equilibrio en la selección de los alimentos, el color (colores cálidos y fríos) y la forma. Todo esto acompañado de una unidad estética que tenga un punto focal impactante.

II.2.3 Efectos del calor en los alimentos.

A continuación, señalaremos las principales alteraciones que ocurren en las proteínas, carbohidratos, fibras y grasas al aplicarles calor.

Proteínas: constituyen el mayor componente de las carnes, aves, pescados, leches, quesos y huevos. Cuando a una proteína se le aplica calor esta se coagula, y a medida que el calor aumenta estas van cambiando su textura de blando a firme, perdiendo de esta manera parte del líquido que contienen en su interior. La mayoría de las proteínas, completan su coagulación o están cocidas entre 71° y 85°C.

Carbohidratos: los almidones y azúcares son carbohidratos. Están presentes en frutas, vegetales, granos y frutos secos. El calor produce dos efectos importantes en los carbohidratos: en el caso de la azúcar esta se carameliza y se oscurece, y en el caso de los almidones estos se gelatinizan y absorben el líquido.

Fibra: presente en frutas y vegetales, la fibra no es digerible y esta compuesta por un grupo de sustancias complejas que dan estructura y firmeza a las plantas. El calor ayuda a que la fibra sea más digerible, pero hay que tomar en cuenta que el azúcar hace que la fibra sea más firme como lo es el caso de las mermeladas y el bicarbonato de sodio por el contrario provoca suavidad en la fibra.

Grasas: las grasas están presentes en carnes, lácteos, huevos, granos y nueces, entre otros, el calor actúa en ellas transformándolas de un estado sólido a uno líquido. Son resistentes al calor dependiendo de su composición, por lo que son usadas de transmisores de calor para freír, pero ojo que el calor las deteriora. El punto de humo es el punto máximo de resistencia de la grasa al calor.

II.2.4 Seguridad y prevención de riesgos en la cocina

La cocina es un lugar de mucho riesgo, donde los descuidos pueden causar graves accidentes. A continuación, algunos consejos para prevenir accidentes en la cocina.

- Aunque los Chefs de la televisión aparezcan frente a las cámaras con el cabello suelto, hay una importante razón por la cual la mayoría de los cocineros profesionales llevan el cabello muy corto y dentro de un gorro. El cabello es un material altamente inflamable, un mal movimiento en la cocina puede ocasionar una gran llama y, en consecuencia, una exposición peligrosa del cabello al fuego.
- Nunca se deben meter paletas o cucharas en las máquinas que están en funcionamiento (procesador, licuadora, batidor...). Este descuido ha ocasionado graves accidentes, y aunque en las casas no se emplean máquinas industriales, también son sumamente peligrosas.
- El uniforme de cocina es muy importante, todo su diseño protege al cocinero. Si se produce el derramamiento de alguna salsa, líquido o caramelo caliente, rodará por el material y le dará tiempo al cocinero de quitárselo rápidamente.
- También los zapatos son muy importantes, en cocina no se permiten los zapatos abiertos, de suela lisa o de tacón alto. Generalmente, se usan suecos o zapatos cerrados de suela antirresbalante, son especiales para situaciones de emergencia.
- Las manos limpias, con uñas cortas y sin esmaltes, son fundamentales para el cocinero. Las uñas largas corren más peligro que las cortas, también es importante no tener esmalte, ya que es un material tóxico al ingerirse en los alimentos.

II.3 La Comida Sensorial

Los seres humanos, perciben la comida empleando todos sus sentidos. Para ello, almacenan en su memoria el aroma y el gusto de la receta. La combinación de sabores, se registra de manera sorprendente en el cerebro. Por eso, un olor o sabor puede traer a la memoria antiguos recuerdos que parecían olvidados. En esta “memoria sensorial”, los estímulos cerebrales captados por los 5 sentidos (vista, olfato, tacto, auditivo, gusto) crean la realidad física de lo que se está degustando. Y las observaciones de esta realidad sensorial, permiten concluir conceptos que promueven el desarrollo de un experto paladar gastronómico.

La memoria gastronómica, es un proceso complejo que abarca la memoria sensorial a corto, mediano y largo plazo. Esta importantísima memoria, desarrollada por los amantes de la gastronomía y del buen comer, en muchas ocasiones se convierte en el arte que distingue a los cocineros. Una habilidad personal que involucra a la imaginación, y que genera el estilo particular de cada Chef de cocina.

Los sentidos, son los sistemas sensoriales que tiene el individuo para captar la experiencia gastronómica. De hecho, el sistema olfativo y el sistema gustativo, son sentidos sensoriales que permiten que las señales químicas, captadas por esos sentidos, se conviertan en percepción.

Por su parte, el gusto registra los sabores e identifica las sustancias solubles en la saliva por medio de sus cualidades químicas. Y aunque constituye el más débil de los sentidos, su unión con el sentido del olfato permite que su proceso sea más completo. De hecho, los alimentos que ingerimos asciende primero hacia la mucosa olfativa, y esto permite que los alimentos se perciban primero en la nariz. Un ejemplo de esto, es lo que sucede cuando las personas tienen gripe, les cuesta percibir los sabores de los alimentos.

El sentido del gusto es muy importante en el proceso de digestión, esto se debe a que las sensaciones agradables, percibidas por este sentido, estimulan la secreción de la saliva y de los jugos gástricos. Por su parte, las papilas gustativas juegan un papel muy importante, y tenerlas afinadas o estimuladas de manera correcta es vital en la formación de un experto paladar gastronómico.

Un artículo publicado en Wikipedia, acerca de cómo el cerebro procesa la información sensorial, señala que “Se considera que las vías de transmisión gustativas parten desde las regiones musculares posteriores de la lengua, a través de unos filetes nerviosos que conducen las excitaciones a los centros ubicados en el lóbulo ttemporo-occipital del cerebro. Cada filete nervioso tiene una sensibilidad específica, relacionada directamente con las zonas gustativas ubicadas en la lengua” (documento libre publicado en http://es.wikipedia.org/wiki/Sistema_sensorial).

Pero antes que el gusto y el olfato perciban los alimentos, la vista y oído captaron los colores, formas y sonidos que complementan la experiencia sensorial gastronómica del comensal. Sin embargo, el plato desde el momento en que es diseñado, oído, degustado y sentido por el paladar del Chef, contiene la experiencia sensorial de quien lo cocina. El cocinero, utilizando su memoria sensorial, crea la receta que será transmitida a quienes degustan el plato.

Y así como todos los sentidos participan a la hora de preparar y degustar determinada elaboración culinaria, es importante considerarlos a la hora de diseñar un portal dedicado a la gastronomía. El diseño del portal, debe estimular los sentidos desde el momento en que el usuario ingresa al sitio. La percepción de la gráfica y los colores de Comida Sensorial, así como del plato antes de comer, genera un cambio en el organismo que afecta incluso el estado de ánimo.

Por otro lado, en la era en que vivimos, es importante conocer las nuevas tendencias gastronómicas, ya que indican el camino de las preferencias sociales. Por eso, los grandes medios de comunicación, conscientes del enorme potencial que tiene el campo gastronómico, se han preparado para transformar lo que antes era un quehacer cotidiano en una forma de ver la vida.

De hecho el arte de cocinar, actualmente es la llave maestra para entrar en una civilización que cada vez es más prisionera de su hogar. Y los diversos canales mediáticos, proyectan la solución a estas necesidades con soluciones prácticas en formatos sumamente atractivos. Canales como El Gourmet Channel, Casa Club TV, Discovery travel & living, entre otros, poseen una programación muy variada y extensa que presenta diariamente lugares, ritos, tradiciones, preparaciones, productos y personalidades del mundo gastronómico. Una programación, dedicada a las artes culinarias, que ha despertado el interés tanto de inversionistas como del público en general.

Lo cierto es que, la información de muchos de estos programas no está dirigida a los trabajadores del medio, pero esa tampoco es su intención. Más bien, están elaborados para un público que desea cocinar y comer cada día mejor. Y aunque las recetas señaladas en televisión, no correspondan con la elaboración final, cómo negarse a contemplar a Chefs con personalidades carismáticas que nos cautivan y hacen que olvidemos el enorme trabajo que implica el simple hecho de cocinar.

Es interesante cómo el vocabulario culinario, antes desconocido por muchos, se ha incorporado al contexto cotidiano, y ahora las personas mantienen conversaciones donde aplican una extensa terminología gastronómica. Por eso, es importante seguir generando medios que más allá de mostrar opiniones y recetas, puedan transmitir información de interés, actualidad y un conocimiento gastronómico profesional.

Esa es la intención del Portal Web Comida Sensorial, producir un espacio virtual que pueda servir de referencia tanto para profesionales como novatos. Un lugar que ofrezca una investigación profunda de la gastronomía, desde el enfoque técnico de la producción gastronómica hasta el enfoque periodístico de un comunicador social. Y que además, posea un diseño provocativo que ayude a estimular la capacidad sensorial del usuario.

CAPITULO III

METODOLOGÍA DEL PROYECTO COMIDA SENSORIAL

Este capítulo, describe los métodos de investigación utilizados para la realización del Sitio Web Comida Sensorial. Por un lado, la investigación documental necesaria para el análisis previo y el procesamiento de la información. Por otro, la investigación del diseño Web para la elaboración del sitio en Internet. Esto permitió definir el canal (Internet), el medio de difusión (Sitio Web), del tema gastronómico, el nombre, logo y gráfica implementada para el diseño, así como las herramientas tecnológicas necesarias para la elaboración de www.comidasensorial.com.

III.1 Investigación documental

Para seleccionar el canal y el medio ideal para desarrollar este proyecto de tesis, se investigó su operatividad en libros como Usabilidad y Diseño de sitios Web de Jacob Nielsen (2000), y en Information Architecture for the Word Wide Web, de Louis Rosenfeld y Peter Morville (1997). También, se tomaron en consideración los criterios para la Internet aprendidos en la Escuela de Comunicación Social en asignaturas como Multimedia y Proyecto Digital con Doris Calzadilla e Informática con Oscar Nieto. Materias fundamentales, a la hora de decidir elaborar el Portal Web comida Sensorial.

La idea de elaborar un portal para Internet, se fue materializando a medida que se realizaron los proyectos finales para Informática y para el proyecto Digital. En la ejecución de ambos, se comprendió el enorme potencial del canal Internet, y las diversas posibilidades del medio Web para transmitir la información y el conocimiento.

El tema gastronómico, proviene de una investigación que comenzó con una carrera técnica en producción gastronómica cursada en Santiago de Chile, y es una recopilación que abarca casi 10 años de experiencia en el medio. Por esa razón, gran parte de la información gastronómica, tanto para el desarrollo del tema como para el contenido del portal Web, viene de manuales de capacitación (Instituto Técnico CIES- INACAP, Chile 1998), y de textos técnicos leídos a lo largo de 10 años. Entre ellos, de Jeni Wright y Eric Treuillé (1999) Técnicas Culinarias de Le Cordon Blue, y de Richard Craze (1997) Manual para Sibaritas.

III.2 Investigación para el diseño Web

La selección del diseño para Comida Sensorial, pasó por varias etapas, y por lo tanto existieron varios diseños previos. También, se visitaron diversos portales y sitios dedicados al tema gastronómico como afuegolento.com, elgourmet.com, foodnetwoek.com y cocinaymuchomas.com, como referencias reales de portales dedicados a la gastronomía. Además, se contó con la colaboración del Web Master de XYZ project, Walter Trujillo, quien aportó su experiencia en el medio. Con su asesoramiento, se concretó el logo, la identidad corporativa y el esquema de ejecución.

Primero que nada, se definió el logo del portal y el nombre “comida sensorial”, lo que sirvió como referencia para el diseño y gráfica del portal. Luego, surgieron los nombres de las secciones (Visor Gastronómico, Diseño al Paladar, Técnicas y Escuelas de Cocina), y su ubicación en la estructura del Portal Web. Finalmente, la información se jerarquizó para facilitar su comprensión, y se vació en los espacios operativos de la interfaz. De esa manera, salió a relucir la arquitectura del sitio.

Se seleccionó la información para el contenido, y el Web Master ejecutó una operatividad sencilla para el sistema online. También, se diagramaron las secciones en una retícula donde fue vaciada la información. Para ello, se escogieron imágenes adecuadas que ejemplificarán los temas seleccionados, y se hizo una definición de colores acorde a la imagen corporativa.

El Portal Comida Sensorial, fue diseñado para que el usuario pueda disfrutar los diversos aspectos de la gastronomía, en un espacio agradable a los sentidos y de fácil navegación. Se compone un cabezal que contiene el logo y las animaciones en flash de elementos de cocina. Debajo de él, se encuentran 5 columnas o enlaces principales (visor gastronómico, diseño al paladar, técnicas, escuelas de cocina y comida sensorial) que definen los sectores y los temas principales. La primera columna de izquierda a derecha (visor gastronómico), posee un sumario de rotación mensual, con 5 espacios para imagen y leyenda, que muestra los temas más importantes del mes en esa sección.

Los enlaces centrales (diseño al paladar, técnicas y escuelas de cocina) también tienen una rotación mensual, ya que muestran el diseño del mes, la técnica del mes y la escuela del mes. Por su parte, la última columna (comida sensorial) es un espacio personal para mostrar las diversas actividades comerciales de la empresa, Comida Sensorial, en el asesoramiento gastronómico.

Para poder colocar el portal en la red, se compró el dominio comidasensorial.com. De esta manera, cuando el usuario solamente debe tener o alquilar una computadora con conexión a Internet, y colocar como dirección [http www.comidasensorial.com](http://www.comidasensorial.com).

III.2.1 Las Secciones de Comida Sensorial

Visor Gastronómico:

Visor Gastronómico es una revista Digital, de actualización mensual, que ofrece artículos de interés e información gastronómica acerca de eventos, productos y tendencias del mundo culinario latinoamericano.

La revista digital, es una excelente herramienta que permite una información amplia y actual. También, ofrece la posibilidad de conocer la factibilidad de un plan publicitario que financie al Portal Web en general, y que agrupe a diversas empresas interesadas en invertir en espacios publicitarios (banners), boletines informativos, promoción de productos y eventos.

Diseño al Paladar:

Diseño al paladar, es la sección que ofrece diseños de platos seleccionados por el portal gastronómico. Donde, más que recetas se ofrecen diseños originales creados por alumnos de la carrera, profesionales y aficionados al arte culinario. Diseño al paladar, permite la difusión del arte gastronómico y el conocimiento de lo que esta ocurriendo en el mundo culinario en la actualidad. En un principio, abordará el movimiento gastronómico a nivel nacional, pero en un futuro pretende ser un espacio para el intercambio de diseños de platos y conceptos gastronómicos a nivel latinoamericano.

Técnicas:

La sección de Técnicas, tendrá una amplia información de las técnicas y métodos de cocción de la cocina profesional. Además, las fórmulas más emblemáticas de la gastronomía internacional (fondos, aromatizantes, espesantes, aderezos, salsas madres, acompañantes, masas...etc.). También, diversas tablas que servirán de apoyo a quienes trabajan en el medio (tablas de conversión, de tiempos de cocción para alimentos, de derivados...etc.).

Escuelas de Cocina:

La sección Escuelas de Cocina tiene a intención de dar a conocer las diferentes academias, institutos y escuelas de cocina que existen Venezuela, y en un futuro a nivel latinoamericano. Mensualmente se ampliará un reportaje de una escuela en especial, se publicarán cursos especializados, y se mostrarán entrevistas o comentarios de los directores, docentes y estudiantes de dichas academias.

Comida Sensorial:

En este espacio, se darán a conocer las diversas actividades de la empresa Comida Sensorial, tales como:

- Asesoramiento Gastronómico
- Redacción y producción de recetas, artículos especializados y manuales de uso para cocinas
- Producción de cursos de capacitación
- Asesoramiento y producción de eventos gastronómicos
- Análisis técnico y sensorial de productos alimenticios
- Producción de catálogos y calendarios de cocina
- Producción y fotografía de platos gourmet
- Fotografías de eventos gastronómicos

III.2.2 Representación Gráfica del esquema de Comida Sensorial



CAPITULO IV

www.comidasensorial.com

DISEÑO Y PRODUCCIÓN DEL SITIO WEB COMIDA SENSORIAL

El presente capítulo, tiene la intención de dar a conocer los pasos fundamentales en la realización del Sitio Web Comida Sensorial. Desde la selección del logo, gráfica y colores que conforman la identidad corporativa del sitio, hasta la elaboración del cabezal y las secciones que identifican a www.comidasensorial.com.

IV.1 Selección del diseño de Comida Sensorial

Lo primero que se debe crear, a la hora de diseñar un sitio Web, es el logo que identifique el concepto del proyecto. Para ello, se diseñó una imagen con círculos concéntricos, que muestra una gradación que va desde el verde (Pantone/ colores luz: 161red - 164green - 45blue) en el exterior hasta el fucsia (Pantone/ colores luz: 198 red -13green -56blue) en el interior. La intención fue representar los colores más emblemáticos de los alimentos, haciendo una analogía entre los verdes de las especias frescas y vegetales, hasta el color representativo de los vinos, carnes y frutos del bosque. La gradación, de 6 anillos con diferentes tonalidades, da un efecto óptico vibratorio, y pretende aportar la sensación orgánica en el concepto gastronómico.

El diseño para la arquitectura del sitio Web, se compone de una página de inicio (Homepage), 5 secciones principales, un sistema de encuesta y las planillas de contactos necesarias para establecer el feed-back con los usuarios de Comida Sensorial. La idea es que, mensualmente, se publiquen artículos y diseños de alumnos de cocina, profesionales del medio y de aficionados a las artes culinarias.

La fuente empleada en la imagen corporativa y logotipo, debido a su forma limpia y estilizada, fue la Normafixed Tryout. Pertenece a la familia palo seco o "sinserif". Y en el sitio Web, para los textos y titulares, se utilizó "verdana" con diferentes puntajes y colores, ya que facilita la lectura y distingue la imagen corporativa.

En la primera etapa, se elaboraron esquemas operativos en un software llamado Dreamweaver 4, y luego se programaron en lenguaje HTML. En la segunda etapa, toda la información se pasó a un lenguaje PHP. De esta manera, el sistema se hizo más dinámico y se creó un contenido de fácil actualización. El sitio Comida Sensorial, fue ejecutado con una resolución mínima de 800 x 600 píxel, un tamaño estándar para todo tipo de pantalla.

A continuación, presentamos la paleta de colores empleados en la definición de la identidad corporativa, tanto para la grafica impresa como para la pantalla. También, la imagen del diseño de la tarjeta impresa de presentación de Comida Sensorial.

IV.2 Identidad Corporativa de Comida Sensorial



comidasensorial

Fuente **NORMAFIXED TRYOUT**

Impresos

■	C0	M100	Y58	K27
■	C5	M87	Y72	K0
■	C9	M74	Y77	K0
■	C14	M56	Y81	K0
■	C19	M37	Y84	K0
■	C25	M19	Y86	K0

RGB Pantalla

■	R154	G18	B48
■	R191	G43	B54
■	R183	G73	B52
■	R176	G103	B50
■	R168	G133	B47
■	R161	G164	B45



TARJETA IMPRESA

IDENTIDAD CORPORATIVA



IV.3 Brief para Comida Sensorial

Para definir el concepto del Portal Web Comida Sensorial, se elaboró el siguiente Brief publicitario:

IV.3.1 Nombre del proyecto: www.comidasensorial.com

IV.3.2 Logo del proyecto:



“El plato principal, tiene colores que asemejan a las especias frescas, lechugas, olivas, balsámicos, parrillas, atún fresco, frutos del bosque y vinos”.

IV.3.3 Sumario del Proyecto:

El Web Site Gastronómico, tiene un carácter informativo y educativo que pretende servir de conexión entre personas relacionadas a las artes culinarias. Ofrece temas relacionados a la gastronomía, a través de artículos, entrevistas, técnicas especializadas, diseños de platos y conexión con escuelas dedicadas al área.

Como meta secundaria, este Portal pretende ampliar su alcance a nivel latinoamericano. Abrir su comunidad de usuarios, para que tanto alumnos, profesionales como aficionados participen con sus diseños de platos. También, se quiere lograr que las escuelas, de toda Latinoamérica, envíen información para las personas interesadas en cursar la carrera o especializarse en un área determinada.

Finalmente, como meta a largo plazo, se quiere generar un portal integrado que englobe diversas actividades como actualización y envío de boletines. Y que, a nivel económico, se pueda sustentar con la publicidad de instituciones o empresas relacionadas.

IV.3.4 Perfil del Público:

El Portal Web Comida Sensorial, esta diseñado para estudiantes de gastronomía a nivel Latinoamericano. Para ello, en un principio, se tomó en consideración las diferentes escuelas con reconocimiento a nivel nacional. También se consideró, que los alumnos que cursan la carrera de manera profesional, tienen edades entre 20 y 30 años (referencia alumnos CVCG - Centro Venezolano de capacitación Gastronómica y ICC - Instituto Culinario de Caracas, Venezuela 2008). Pero también es importante considerar que, existen otras escuelas que aceptan alumnos de todas las edades, (La Caserolle du Chef, Venezuela 2008). Como público secundario, la página apunta a profesores, cocineros, profesionales del área y a todos los amantes de las artes culinarias.

IV.3.5 Estrategia de Comunicación

El mensaje final es que las técnicas gastronómicas son fáciles de comprender cuando se utiliza un lenguaje adecuado, sencillo, pero basado en metodologías especializadas. Para ello, se manejó un vocabulario directo y claro, con frases cortas pero explicativas, clasificadas en categorías y niveles de capacitación.

También, cuenta con imágenes y videos que facilitan el método de aprendizaje. Y a largo plazo, tendrá un contador que permitirá medir el éxito del proyecto. De esta manera, a medida que el Sitio Web sea visitado, y que las empresas se entusiasmen en publicar sus productos ahí, el portal se autofinanciará.

IV.3.6 Posición Competitiva:

La diferencia de este portal gastronómico con los demás, es que la mayoría se dedica a dar recetas y tips de la cocina. Por su parte, Comida Sensorial cuenta con la misma información que ofrecen las escuelas profesionales, además de la experiencia de un equipo de gastrónomos que sabe cuáles son los temas de mayor interés.

IV.3.7 Mensaje con Propósito:

“Conocimiento gastronómico con visión profesional”

IV.4 Las Secciones de Comida Sensorial

A continuación, se mostrarán las páginas que integran el Sitio Web www.comidasensorial.com.

IV.4.1 Index o Homepage



El Homepage de Comida Sensorial, esta compuesto por un cabezal elaborado en flash, en el que se encuentran el logo y unas imágenes asociadas a la gastronomía. Debajo del cabezal, una retícula en HTML con una diagramación en columnas que simula la gráfica impresa, y sigue los standards de un portal Web.

IV. 4.2 Visor Gastronómico



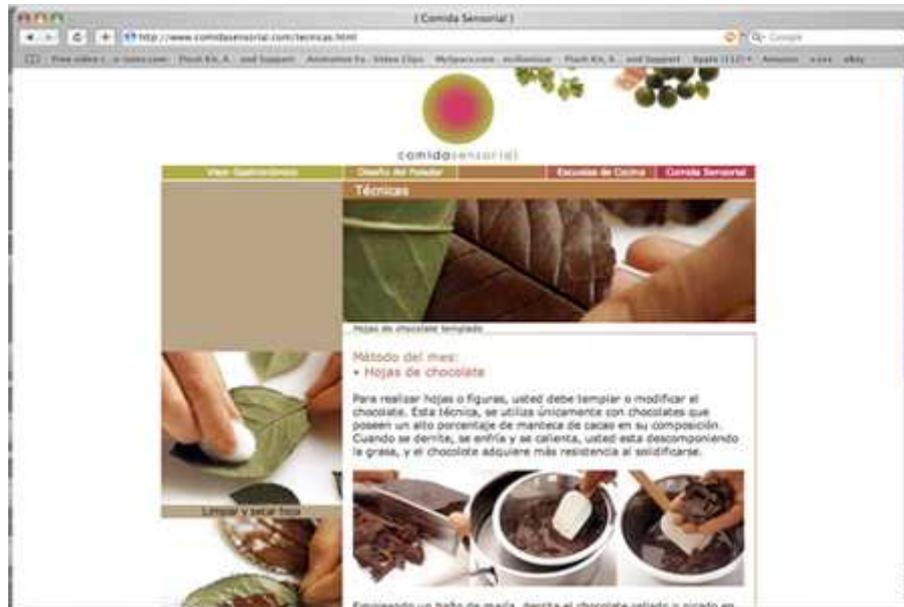
El cabezal creado para el Homepage de Comida Sensorial se conserva igual, pero la información de la retícula cambia. Visor gastronómico, es un espacio para artículos gastronómicos de carácter informativo. En principio, cuenta con 5 artículos elaborados por Victoria Ortiz (2007-2008), tanto la redacción como la producción fotográfica. Con el tiempo, pretende ser un espacio abierto a los amantes de las artes culinarias. El sumario de Comida Sensorial, ubicado en la parte superior izquierda debajo del cabezal, tendrá una rotación mensual, y cuenta con 4 pequeñas leyendas con fotografías que exhibirán los artículos más interesantes del mes.

IV.4.3 Diseño al Paladar



Al igual que en Visor Gastronómico, el cabezal se conserva en todas las páginas. De esta manera, el usuario se sentirá identificado con la imagen corporativa. Diseño al paladar, es un espacio diseñado para la difusión de la creatividad gastronómica. En donde alumnos de cocina, profesionales del área y expertos aficionados a las artes culinarias, pueden enviar sus diseños gastronómicos. La idea es que, en un futuro, este espacio sirva para que alumnos, profesionales y aficionados de toda Latinoamérica puedan intercambiar información. De esta manera, Diseño al Paladar se convertirá en una vitrina de exhibición para el talento y la creación culinaria latinoamericana.

IV.4.4 Técnicas



Como en todas las secciones, el cabezal y la estructura inicial se conservan, pero la información cambia. La sección Técnicas, es un espacio para la comprensión de las técnicas, métodos y formulas culinarias. Cada mes, va a exhibir la técnica del mes, pero con el tiempo incorporará videos que ejemplifiquen y sirvan de referencia para el conocimiento gastronómico.

IV.4.5 Escuelas de Cocina



Escuelas de Cocina, es una sección que tiene la intención de dar a conocer las diferentes academias, institutos y escuelas de cocina que existen Venezuela y, en un futuro, en Latinoamérica. Mensualmente se ampliará un reportaje de una escuela en especial, se publicarán cursos especializados, y se mostrarán entrevistas o comentarios de los directores, docentes y estudiantes de dichas academias.

IV.4.6 Comida Sensorial



Comida Sensorial, es un espacio para dar a conocer las diversas actividades de esta empresa gastronómica. Entre ellas, el asesoramiento, redacción y producción de recetas, artículos especializados y manuales de uso para cocinas. La producción de cursos de capacitación y eventos gastronómicos. El análisis técnico y sensorial de productos alimenticios. La producción de catálogos, calendarios de cocina y platos gourmet. Y la producción fotográfica de platos gourmet y eventos gastronómicos. En el lado superior izquierdo, abajo del cabezal, se ubicó una planilla de contacto para que las personas puedan pedir asesoramiento o iniciar el contacto con Comida Sensorial.

CAPITULO V

LOGISTICA PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO

V.1 Recursos Humanos

- Profesor tutor: Atilio Romero
- Web Master y Programador Flash: Walter Trujillo (XYZ project)
- Directores, profesores y alumnos del Centro Venezolano de Capacitación Gastronómica (Caracas-Venezuela 2008)
- Colaboradores para artículos e imágenes:
 - Daniela Ortiz
 - XYZ producciones (Walter Trujillo)
 - Producciones Altazor
 - Somos Colectivo de Diseño

V.2 Recursos Materiales

- Computadora Dell Intel con Windows XP
- Conexión a Internet
- Cámara Digital
- Programas especializados para operatividad del sitio:
 - Microsoft Office Word 2003
 - Adobe Photoshop 7, 0
 - Adobe Audition 1, 5
 - Freehand 10
 - Flash Player 8
 - Dreamweaver 4

V.3 Recursos Institucionales

- Universidad Central de Venezuela
- Centro Venezolano de Capacitación Gastronómica (C.V.C.G)
- La Casserole du Chef
- Instituto Culinario de Caracas (I.C.C)
- Instituto Venezolano del Pan
- Instituto de Nutrición y Dietética de Caracas
- Instituto Tecnológico de los Alimentos
- INCE (Instituto Nacional de Capacitación y Educación Socialista)

V.4 Recursos Informativos

- Biblioteca de la Universidad Central de Venezuela
- Biblioteca de Escuela de Nutrición y Dietética
- Hemeroteca Universidad Central de Venezuela
- Librerías y tiendas de Revistas Especializadas
- Blogs, Páginas Web y Portales relacionados al tema en Internet

V.5 Recursos Financieros

PRESUPUESTO TENTATIVO

Conexión a Internet Plan ABA.....	80 (mensual)
Hosting (Hospedaje en Internet).....	125 (anual)
Dominio.com.....	50 (anual)
Actualización de información.....	200 (mensual)
Imagen corporativa.....	1.000
Diseño gráfico y arquitectura de Web Site.....	2.000
Diseño y programación en HTML.....t.....	2.000
Animaciones en flash.....	1.500
Total.....	6.955 Bs. F

A futuro, es importante implementar una programación PHP, un panel de control, y una base de datos. Esto permitirá ordenar la información, y servirá como motor de captura de datos. El presupuesto para esto se estima en 5.000 Bs. F.

V.6 Gestión y Administración de recursos:

Todos los costos requeridos para la realización del Sitio Web Gastronómico, serán sacados de ahorros personales. Para la presentación de la Tesis de Grado, el proyecto tendrá una operatividad sencilla con el desarrollo de algunos enlaces específicos. Sin embargo, se mostrara más no se desarrollará la sección de encuesta para dejar abierta la posibilidad de implementarse mas adelante.

En principio, el Sitio Comida Sensorial tendrá una operatividad básica, los links de algunas secciones y banners serán simulados para poder diseñar de manera correcta su ubicación. Una operatividad más compleja, tendría un costo mayor que el estipulado para esta Tesis de Grado. Por eso, el portal contemplará un foro y un sistema de almacenamiento de datos, sólo en la etapa de diseño, con el fin de que en un futuro genere un transito mayor de información y, en ese sentido, la posibilidad de enviar boletines a una base de datos automatizada.

CONCLUSIÓN

El objetivo principal de este proyecto, fue diseñar y producir un sitio Web gastronómico. Para ello, fue necesario tener claro el concepto y el público al cual se iba dirigir Comida Sensorial. En una primera etapa, se consultaron documentos relacionados al tema, y se logró un asesoramiento con la empresa especializada en sitios Web, XYZproject. En conjunto, se definió un esquema de trabajo que partió con el diseño del logo, un círculo (plato principal) de 6 aros con colores que asemejan los colores de los alimentos, los mismos que integrarían la imagen corporativa de Comida Sensorial.

El logo en forma de plato, materializó la esencia de Comida Sensorial. Una evocación a la memoria sensorial, y un recuerdo gastronómico que se mantiene vibrando así como lo hacen los 6 aros que integran el logo circular. Los colores alusivos a los alimentos, que pretenden ser apetitosos, definieron los tonos de la gráfica y fueron la parte esencial del conceptomanejado.

El nombre Comida Sensorial, surgió luego de una larga búsqueda personal. La primera vez que se utilizó, fue hace 4 años para identificar mi columna en la revista venezolana El Magazine del Pan (2003). Luego, desde hace un año, Comida Sensorial se convirtió en una empresa personal para el asesoramiento gastronómico. En este sentido, siento que el proyecto para Internet logra expresar mi visión acerca de la gastronomía y la importancia del conocimiento técnico a nivel profesional.

Aprendí que, a pesar de que el portal es un espacio que admite mucha información, no debe estar cargado de textos. Es mejor utilizar frases cortas y claras con ideas precisas. Incluso, es mejor usar imágenes y videos que demuestren las técnicas profesionales de manera didáctica. En ese sentido, comprendí la importancia de definir un concepto gráfico, y de producir material personal, tanto en textos como en imágenes, que puntualizaran la personalidad del sitio.

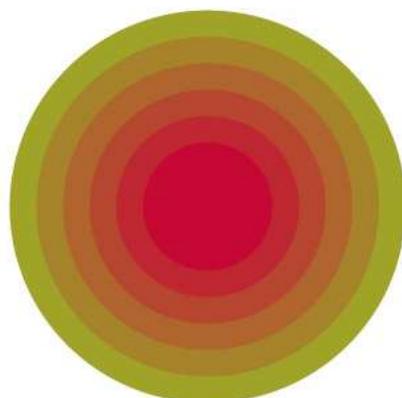
Y aunque conté con la ayuda de un Web Master, es muy importante manejar los programas necesarios para elaborar un sitio en Internet. De hecho, la primera etapa requería la elaboración de esquemas operativos en un software llamado Dreamweaver 4, y seguidamente una programación en lenguaje HTML para adaptar la información a Internet. Sin embargo, aunque aprendí a manejar los programas PhotoShop 7.0 y Dreamweaver 4, considero fundamental invertir a futuro en una programación dinámica, en PHP, que automatice la actualización de la información y ordene el sitio.

Le recomiendo a todos los que emprendan un proyecto similar, que conozcan y practiquen las aplicaciones de los programas requeridos. Y que ejecuten gráficos que permitan visualizar cómo se va a jerarquizar y mostrar la información del portal. Además, que recopilen un banco de datos e imágenes personales para identificar los enlaces del sitio.

BIBLIOGRAFIA

Referencias bibliográficas

1. Jakob Nielsen (2000): Usabilidad y Diseño de sitios Web. Madrid. Editorial Pearson Educación, S.A.
2. Louis Rosenfeld y Peter Morville (1987). Information Architecture for the Word Wide Web. Editorial O'Reilly
3. Jeni Wright y Eric Treuillé (1999). Le Cordon Blue, Técnicas Culinarias. Barcelona. Editorial Blume.
4. Richard Craze (1999). Manual para Sibaritas. Colonia. Editorial Benedikt Taschen Verlang.
5. Linda Collister y Anthony Blake (2001). Elaboración Artesanal del Pan. Alemania. Editorial Blume.
6. Jacki Baxer (1996). El libro del Café. Susaeta Ediciones, S.A
7. INACAP, C.I.E.S- Centro Internacional de Educación en Servicios (1997). Santiago de Chile.
8. El Placer de Comer y Beber
Editorial Cinco Cultural, S.A. Año 9 N° 53
9. Grupo da Silva El Magazine del Pan (Año 4 Nos. 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20). Venezuela. Grupo Editorial Da Silva C.A.



comidasensorial

ANEXOS

A continuación algunos portales que fueron referencia en la elaboración de www.comidasensorial.com



www.elgourmet.com



www.foodnetwork.com



www.afuegolento.com



www.cocinaymuchomas.com