

Cultura alimentar venezuelana: culinária *criolla* e sua associação com dados de consumo da *encuesta nacional de presupuestos familiares* 2008-2009

Venezuelan food culture: *criolla* culinary and the association with data from the *encuesta nacional de presupuestos familiares* 2008-2009

Cultura alimentaria venezolana: culinaria *criolla* y su asociación con datos de consumo de la encuesta nacional de presupuestos familiares 2008-2009

Isabella Moura Brazil¹, Filipe Pessoa dos Santos², Camila Pinheiro Coura³, Daniela Alves Minuzzo⁴

¹ Gastrônoma pela Universidade Federal do Rio de Janeiro. E-mail: bellambrazil@hotmail.com

² Gastrônomo, Mestrando em Ciências e Saúde pela Universidade Federal do Rio de Janeiro. E-mail: filipe.p2s@gmail.com

³ Doutora em Nutrição. Docente na Universidade Federal do Rio de Janeiro. E-mail: camila.coura.gastronomia@nutricao.ufrj.br

⁴ Doutoranda em Alimentação, Nutrição e Saúde, Universidade Federal do Rio de Janeiro. Docente na Universidade Federal do Rio de Janeiro. E-mail: daniela.minuzzo@gmail.com

RESUMO

No intuito de aprofundar conhecimentos acerca da cultura alimentar latino-americana, a partir da investigação da cultura alimentar venezuelana, o termo “culinária *criolla*” aporta neste trabalho como ponto de partida para a identificação das principais preparações tradicionais do país. A partir desse levantamento aprofundado, a pesquisa objetivou associar tais pratos típicos aos ingredientes e preparações mais consumidos atualmente na Venezuela por meio dos dados sobre consumo alimentar fornecidos pela *IV Encuesta Nacional de Presupuestos Familiares (ENPF)* 2008-2009. Foi constatado que os pratos típicos da culinária *criolla* constam entre as preparações mais consumidas do país, entretanto, a sua presença se mostrou restrita a alguns pratos. A *arepa* destacou-se como prato típico da culinária *criolla* mais consumido, presente, ainda hoje, em todas as refeições venezuelanas. Apenas cinco das dez preparações selecionadas como as principais receitas *criollas* foram encontradas nos relatos de consumo fornecidos pela *IV ENPF*, sendo restritas a algumas refeições. Conclui-se que a preservação da culinária *criolla* no cotidiano no venezuelano não se mostrou marcante de acordo com a proporção de refeições realizadas e a totalidade de receitas selecionadas, tendo sido identificadas somente: a *arepa*, a *hallaca*, as *empanadas*, o *pabellón* e a *crema de caraoatas negras*.

Palavras-chave: Culinária *criolla*; Venezuela; Consumo alimentar; *Arepa*.

ABSTRACT

In order to deepen knowledge about Latin American food culture, through the investigation of Venezuelan food culture, the term "*criolla culinary*" contributes in this work as a starting point for the identification of the main traditional preparations of the country. From this in-depth survey, the research aimed to associate such typical dishes with the most consumed ingredients and preparations currently in Venezuela through the data on food consumption provided by the IV National Survey of Family Budgets (ENPF) 2008-2009. It was verified that the typical dishes of the *criolla culinary* are among the most consumed preparations of the country, however, their presence was restricted to some dishes. The *arepa* has stood out as a typical dish of the most consumed *criolla culinary*, present, even today, in all Venezuelan meals. We founded only five of the ten preparations selected as the main *criolla* recipes in the consumption reports provided by the IV ENPF, being restricted to some meals. It is concluded that the preservation of *criolla culinary* in everyday life in Venezuelan was not marked according to the proportion of meals and the totality of selected recipes, having been identified only: *arepa*, a *hallaca*, *empanadas*, *pabellón* and *crema de caraotas negras*.

Keywords: *Criolla* culinary; Venezuela; Food consumption; *Arepa*.

RESUMEN

Con el fin de profundizar los conocimientos sobre la cultura alimentaria latinoamericana, a partir de la investigación de la cultura alimentaria venezolana, el término "culinaria criolla" aporta en este trabajo como punto de partida para la identificación de las principales preparaciones tradicionales del país. A partir de ese levantamiento profundo, la investigación objetivó asociar tales platos típicos a los ingredientes y preparaciones más consumidos actualmente en Venezuela por medio de los datos sobre consumo alimentario suministrados por la IV Encuesta Nacional de Presupuestos Familiares (ENPF) 2008-2009. Se constató que los platos típicos de la culinaria criolla constan entre las preparaciones más consumidas del país, sin embargo, su presencia se mostró restringida a algunos platos. La arepa se destacó como plato típico de la culinaria criolla más consumida, presente, aún hoy, en todas las comidas venezolanas. Sólo cinco de las diez preparaciones seleccionadas como las principales recetas criollas fueron encontradas en los relatos de consumo proporcionados por la IV ENPF, siendo restringidas a algunas comidas. Se concluye que la preservación de la culinaria criolla en el cotidiano en el venezolano no se mostró marcada de acuerdo con la proporción de comidas realizadas y la totalidad de ingresos seleccionados, habiendo sido identificadas solamente: la arepa, las hallacas, las empanadas, el pabellón y la crema de las caras negras

Palabras clave: Culinaria *criolla*; Venezuela; Consumo de alimentos; *Arepa*.

Introdução

A alimentação não se limita simplesmente ao ato de comer para suprir necessidades fisiológicas. Ela é componente cultural que reflete as práticas e costumes de determinado grupo ⁽¹⁾ ⁽²⁾. Os hábitos alimentares se inserem em um sistema de símbolos, significados e categorias, conferindo aos alimentos um valor cultural que orienta as escolhas a respeito do que comer e beber, e, além disso, também constituem uma forma de expressão cultural que confere *identidades sociais* ⁽³⁾.

Dentro dessa perspectiva, e partindo do pressuposto da existência de diferentes contextos no mundo, a pluralidade de culturas e a convergência entre elas permitem a partilha e o cruzamento dos elementos que as compõe ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾. Essa miscigenação é um contexto expressivamente marcante ao se estabelecer como referencial o continente americano, em especial a América Latina, em razão do intenso histórico de imigração de povos, hábitos e alimentos, os quais construíram a estrutura sociocultural existente atualmente ⁽⁵⁾ ⁽⁶⁾.

Portanto, partindo desta conjectura, a Venezuela se destaca como o primeiro território ocupado pelo colonizador espanhol Cristóvão Colombo, no final do século XV, entrando em contato com diferentes povos nativos e seus respectivos costumes, que foram modificados drasticamente nas relações colonizadoras. Apesar do extermínio de diversos desses povos com o passar dos anos, muitos elementos presentes em sua cultura se mantiveram vivos na Venezuela, principalmente em relação aos métodos de cocção e aos alimentos consumidos por eles como o milho, a mandioca e as batatas, estas, presentes principalmente nas regiões próximas a Cordilheira dos Andes ⁽⁶⁾.

Na perspectiva de abarcar e definir constituições culturais a partir da mescla de diferentes culturas em território latino, originária dessa amálgama entre os nativos americanos, povos ibéricos, africanos e de outras regiões do mundo, cunhou-se o termo *criollo*. O *criollo*, que significa “originário da terra”, está presente em todo território latino, caracterizando essa fusão que permeia diferentes elementos culturais, desde a música até a comida local ⁽⁷⁾. Foi por meio dessa simbiose cultural

que se deu origem a *cocina criolla venezolana*, que possui o significado literal de cozinha da terra venezuelana ⁽¹⁾ (7).

A mescla entre a cultura e os ingredientes do chamado velho mundo com os nativos em território latino, fomentou a diversidade na gastronomia venezuelana, conhecida pela junção de diferentes culturas, criando-se um patrimônio culinário, passado de geração para geração, com a multiplicidade de sabores presentes na cozinha do país ⁽⁶⁾.

Na perspectiva do contexto atual de mundo globalizado, de desenvolvimento do agronegócio, de técnicas de conservação, transporte e acondicionamento, se tornou viável produzir alimentos em grande escala e diversidade. Por sua vez, empresas do setor alimentício garantiram a propagação de seus produtos por todo o mundo. Jean-Pierre Poulain ⁽⁸⁾ observa que por meio da mundialização e da industrialização do contexto alimentar, há uma tendência de padronização e homogeneização dos produtos alimentares. Por outro lado, há a possibilidade de observar a sobrevivência e fortalecimento de movimentos que utilizam a gastronomia como forma de resistência cultural e identitária perante a globalização:

A ideia de que habilidades, técnicas, produtos possam ser objetos passíveis de serem protegidos, conservados, supõe o sentimento de seu desaparecimento próximo, pelo menos o medo de seu desaparecimento. A patrimonialização do alimentar e do gastronômico emerge em um contexto de transformação das práticas alimentares vividas no modo da degradação e mais amplamente no do risco da perda da identidade. A história da alimentação mostrou que cada vez que identidades locais são postas em perigo, a cozinha e as maneiras à mesa são os lugares privilegiados de resistência. ⁽⁸⁾

Assim, a presente pesquisa buscou fornecer subsídios para aprofundar a compreensão da cultura alimentar e da preservação de seu patrimônio tradicional no cotidiano da população venezuelana, por meio da seleção das principais preparações típicas da culinária *criolla*, analisando sua relação com o consumo de ingredientes e preparações habituais atualmente no país.

Metodologia

A pesquisa com enfoque na cultura alimentar venezuelana ocorreu em duas etapas: ⁽¹⁾ identificação das principais preparações típicas da culinária *criolla* na Venezuela e, ⁽²⁾ a associação desses pratos com os ingredientes e preparações mais consumidos no país, a partir de dados de consumo alimentar relatados na última pesquisa de orçamentos familiares realizada pelo Banco Central da Venezuela (BCV) em 2008-2009, a *IV Encuesta Nacional de Presupuestos Familiares (ENPF)*.

A primeira etapa de identificação e seleção das principais preparações da culinária *criolla* ocorreu a partir de extensa pesquisa bibliográfica baseada em cinco livros de receitas ⁽¹⁾ ⁽⁶⁾ ⁽⁷⁾ ⁽⁹⁾ ⁽¹⁰⁾ sobre as culinárias latina e venezuelana. Devido à dificuldade de obtenção do material sobre o assunto no Brasil, os livros foram escolhidos por conveniência, adquiridos em sites internacionais de compras de livros e em livrarias venezuelanas. Dentre as receitas apresentadas nos livros, foram identificadas e destacadas dez preparações no total: oito referentes a pratos salgados e duas doces, selecionadas por predominância de aparição nos cinco livros, e que possuíam histórico de destaque para a cozinha tradicional venezuelana a partir da bibliografia.

As receitas tradicionais da culinária venezuelana expressam a origem de seus sabores herdados ⁽¹⁾. No livro "*Clássicos de la cocina venezolana*", seu autor afirma que, selecionar os pratos mais tradicionais do país é uma tarefa desafiadora, devido ao amplo repertório da formação alimentar na Venezuela e em razão da extensão de sua cozinha, com muitas variações, tornando mais diversa a alimentação do país ⁽¹⁰⁾. A tarefa de excluir parte deste repertório culinário, para realização da triagem de receitas tradicionais foi complexa e resultou em pesquisa aprofundada e detalhada de práticas culinárias e de consumo dos pratos selecionados.

A segunda etapa de associação desses pratos com os dados de consumo alimentar habitual na Venezuela iniciou com o mapeamento de ingredientes e preparações a partir de dados da *IV ENPF*. O mapeamento e a correlação com os pratos típicos possibilitaram a análise da preservação das heranças culturais gastronômicas da Venezuela na alimentação da população atualmente.

A IV *ENPF* é uma investigação dirigida aos domicílios venezuelanos que tem como objetivo obter informações sobre renda e despesas das famílias, características dos lares, suas composições e variáveis sociais e econômicas. A Venezuela vem realizando essa pesquisa desde 1939 até 2008 (data da última pesquisa), com a participação do BCV somente a partir do ano de 1960 ⁽¹¹⁾.

A Pesquisa Nacional de Orçamentos Familiares foi realizada com cada membro dos domicílios venezuelanos presentes na amostra, objetivando conhecer as preferências alimentares e traçar um perfil correspondente aos diferentes estratos populacionais. As principais variáveis investigadas na pesquisa foram: aspectos sócio demográficos (sexo, idade, ocupação, situação conjugal, educação, saúde, lazer, condições de vida, características da casa, programas sociais e hábitos alimentares), as despesas da casa (consumo e despesas não atribuíveis como, impostos, multas) e por fim, a renda da habitação, monetária (remuneração, renda mista, renda da propriedade) ou não monetária (consumo, pagamento em espécie). A classificação da amostra coletada para a pesquisa foi probabilística com estratificação em duas fases com o total de 45.000 habitações utilizadas para amostragem ⁽¹¹⁾.

A *ENPF* avaliou hábitos importantes na alimentação da população, por meio do módulo de “hábitos alimentares de um venezuelano” com dados coletados mediante entrevistas feitas com todos os membros de cada casa, por meio de um detalhamento dos tipos de alimentos consumidos em determinado período. A coleta de dados desse módulo foi dividida em tópicos voltados para alguns aspectos, sendo eles: o número de refeições realizadas durante um dia; a incidência de consumo de alguns produtos; o consumo de alimentos dentro e fora do lar; refeições realizadas na semana anterior (café da manhã, almoço e jantar); e por fim, os indicadores antropométricos e suas relações com a alimentação da população ⁽¹¹⁾.

Portanto, a partir dos dados referentes à alimentação dos venezuelanos, foram selecionados os alimentos mais consumidos por eles, dentro das três refeições essenciais diárias: o café-da-manhã, o almoço e o jantar ⁽¹¹⁾.

Para estimar a presença dos principais alimentos consumidos na Venezuela, foram utilizadas informações da IV *ENPF*, que definiram a incidência de consumo de preparações e ingredientes da população venezuelana, de acordo com as principais

refeições realizadas durante o dia. Os dados da pesquisa foram voltados para os pratos mais consumidos na semana anterior, dentro dessas três refeições, de acordo com a predominância de cada prato, contabilizados em porcentagem por refeição. O cálculo é feito por indivíduo e não por domicílio.

Devido ao interesse do estudo em analisar a predominância de pratos da cozinha *criolla* no cotidiano do venezuelano, foram excluídos os índices voltados para o consumo de ingredientes da IV *ENPF*, associando com as principais receitas dos livros, somente dados voltados para preparações. Os pratos foram então caracterizados pela preparação e não pela composição (por exemplo, água, sal e óleo), de forma que a análise envolva somente os aspectos relacionados ao produto (por exemplo, arroz, feijão) e não à forma de preparo.

Resultados e discussão

Levantamento das principais preparações da culinária *criolla* venezuelana

A análise bibliográfica resultou na identificação e seleção de dez preparações típicas da culinária *criolla*, a saber: ⁽¹⁾ *arepa*; ⁽²⁾ *hallaca*; ⁽³⁾ *pabellón*; ⁽⁴⁾ *pan de jamón*; ⁽⁵⁾ *cachapa*; ⁽⁶⁾ *crema de caraochas negras*; ⁽⁷⁾ *empanadas*; ⁽⁸⁾ *mondongo*; ⁽⁹⁾ torta de banana da terra; e ⁽¹⁰⁾ *majarete*. Todas as preparações selecionadas são descritas, com detalhamento e aprofundamento da pesquisa quanto às práticas culinárias e aos modos de consumo a seguir.

A *arepa* é um prato muito comum e emblemático na Venezuela, considerado o “pão” do venezuelano, um alimento básico em suas refeições. As *arepas* são uma espécie de *tortillas*, tendo como base principal o milho seco. No entanto, diferente das *tortillas* comumente consumidas na América Central, as *arepas* são feitas geralmente a partir do milho branco, retirando a sua casca e moendo, em seguida, os grãos de milho em uma espécie de pilão. A mistura adquire um teor alcalino, diferenciando-se das demais *tortillas* consumidas na América Latina, comumente preparadas a partir do milho amarelo ⁽⁷⁾.

A história da origem das *arepas* se inicia com a chegada dos colonizadores espanhóis, que observaram durante a exploração do norte da América do Sul,

nativos ocidentais venezuelanos e colombianos produzindo suas *arepas* em tachos de barro. Como os colonizadores europeus não possuíam inicialmente o trigo no novo território, eles aderiram ao consumo dessa espécie de pão nativo. Com o passar do tempo, durante a exploração pelo continente, os povos ibéricos levaram a influência dos nativos venezuelanos para outras regiões, como Peru e Equador. Na Venezuela, seu consumo é quase que substancial, presente nos cafés da manhã dos venezuelanos, como acompanhamento de refeições, aperitivo da tarde ou como lanche pós jantar ⁽⁷⁾.

As *arepas* de todo dia, tradicionalmente venezuelanas, são brancas, arredondadas e com manchas marrons no topo, essas marcas são chamadas conchas, que determinam que o cozimento das *arepas* ainda procura se assemelhar às técnicas de cocção tradicionais, feitas em *budares* (tradicionais discos de ferro), tachos de argila ou de metal ⁽⁷⁾.

As formas de consumo das *arepas* variam de acordo com o local e o tipo de *arepa* consumida. Se elas forem grandes, os venezuelanos seguram-na em uma mão, fazem um corte abrindo as *arepas* como uma espécie de sanduíche, não chegando a cortar por inteiro, formando um pequeno buraco pronto para ser recheado. Nas *areperas* (estabelecimentos voltados para a produção de *arepas*) a massa no interior geralmente é descartada quando são cortadas, e recheadas de diferentes maneiras. No entanto no dia-a-dia, os venezuelanos consomem em suas casas as *arepas* com a massa, misturando com manteiga e queijo ralado (consumido geralmente nos cafés da manhã) ou até mesmo feijões pretos, ovos mexidos, frango ou carnes desfiados, variando as opções de recheio. As *arepas* possuem também nomes específicos para cada recheio preparado, como exemplo, uma *arepa* recheada com salada de frango desfiado e abacate, é chamada *reina pepiada* ⁽⁷⁾.

Existem também as diferentes formas de preparo das *arepas* dependendo da região da Venezuela. A *arepa* de *maíz pilado* - milho moído -, é muito consumida na região *llanera* e ocidental do país. Consiste basicamente em *arepas* feitas com grãos de milho comuns, em que é necessário descascá-los e fervê-los, moendo-os em seguida, até obter uma massa suave, e levado para coccionar em um *budare* de dez a doze minutos. A *arepa* de *maíz precocido* - milho pré-cozido -, se tornou a forma mais prática e a mais comum nos lares venezuelanos. Consiste basicamente em

uma farinha pronta industrializada, que para o seu preparo, é necessário misturar a farinha com água e sal, amassar de cinco a dez minutos e cozinhar de diversas formas, podendo ser assadas ou cozidas. A *arepa* de *maíz pelado* - milho descascado -, é elaborada a partir dos grãos de milho branco (sem a casca amarela, conhecido no Brasil como milho de canjica), oriundos do processo de tratamento com cinzas e cal, recebendo o nome do processo de nixtamalização, que consiste no cozimento dos grãos de milho em uma solução alcalina, deixando repousar por uma noite. O processo é realizado para que a pele dos grãos de milho seja removida com maior facilidade, sendo posteriormente moídos e cocionados da mesma forma que a *arepa* de *maíz pilado*. A *arepa* andina, típica da região dos Andes, surgiu por meio dos povos indígenas, após a introdução do trigo e dos moinhos, para a produção da farinha do cereal, que deu origem a *arepa* andina de trigo, oriunda da fusão nativa com os povos ibéricos. Ela é elaborada misturando água ou leite e ovos, possuindo um formato mais fino que as *arepas* comumente consumidas na Venezuela. A *arepa* de *yuca* - de mandioca -, é muito comum na região amazônica e da Guayana. É feita a partir da farinha de mandioca juntamente com a fécula de mandioca. Acrescenta-se água, deixando a massa repousar até absorver todo o líquido, porcionando a massa e em seguida fritando-a ⁽¹²⁾.

Durante muitos anos o preparo das *arepas* era como um ritual, sendo necessário escolher, lavar, cozinhar em água com cal, descascar, para então formar a massa utilizada para o consumo ⁽¹⁾. Mas a preparação das *arepas* foi se modificando com o tempo, devido às adaptações com a vida moderna, o crescimento das cidades, o desenvolvimento de indústrias, reduzindo a predominância da antiga elaboração das *arepas* com o milho cru, devido ao tempo e dedicação necessários para seu preparo. A simplificação do preparo das *arepas* também ocorreu devido à introdução no mercado, das farinhas industrializadas pré-cozidas e de melhor qualidade. Cabe ressaltar, que o preparo tradicional das *arepas* em tachos de ferro ou argila, segue sendo repassado em muitos domicílios no interior da Venezuela ⁽¹⁾ ⁽¹²⁾.

A *arepa* é considerada, então, o pão da nação venezuelana, decorrente dessa herança indígena que transcende o país, a partir do valor cultural agregado ao milho como alimento. A *arepa* carrega consigo uma memória comum ao povo

venezuelano, com emoções e lembranças associadas à infância, à família e à pátria. É o alimento diário, que independentemente da geografia do país, é capaz de se mostrar presente em todo o território. A *arepa* constitui parte do patrimônio cultural gastronômico da Venezuela, por sua importância econômica, produtiva, histórica e cultural devido aos seus múltiplos alcances, preservando o legado indígena, responsável pela identidade venezuelana e, também, latino-americana ⁽¹²⁾.

A *hallaca* é também um prato nacional, icônico no território venezuelano. Essa preparação está presente em diversas casas na temporada de natal, carregada de memória, história e identidade. Em cada região da Venezuela a *hallaca* é preparada de forma diferente, mas que ao final, possuem resultados similares ⁽¹⁾. A *hallaca* é uma espécie de massa de milho amarelo, envolta por folhas de bananeira e cozida posteriormente. Assemelha-se aos demais *tamales* consumidos na América Latina, incluindo a famosa pamonha brasileira. Oriundo da palavra *tamal* dos astecas, que significava massa de milho cozida em palha de milho, os *tamales* são feitos também com massa de milho batida, recheados de carne ou diversos recheios. São envolvidos em folhas de bananeiras ou de espiga de milho, posteriormente cozidos no vapor. Os *tamales* e suas variações são a essência da cozinha *criolla*, presente em diferentes culturas latinas ⁽⁷⁾.

Consumido durante todo o período de dezembro nos jantares de família e tradicionalmente consumido no natal, esse prato exige de um labor intenso, tornando-se por essa razão, especial, pela união de familiares e amigos para o auxílio no preparo, transformando o processo em uma festividade ^{(6) (7) (13)}.

A origem da *hallaca* possui diferentes histórias e hipóteses, sendo uma delas de que seu surgimento se deu a partir dos *tamales*, devido ao intercâmbio entre os territórios, sendo as *hallacas* em especial, a maior expressão do barroco colonial na Venezuela. O prato é uma verdadeira confluência de culturas, com a união do milho oriundo do solo latino, com as carnes e temperos vindos da Europa, como as uvas passas e alcaparras, sendo finalizado com a folha de bananeira de origem asiática. A preparação representa a mestiçagem gastronômica no território venezuelano ⁽¹⁾.

A *hallaca* é um prato emblemático e identitário do país, entretanto, não é tão cotidiano como as *arepas* ou o *pabellón*, dando as *hallacas* uma característica mais extraordinária devido à sua associação com seu consumo festivo. Esse aspecto

torna o prato bem singular para povo venezuelano. Mesmo não estando presente no cotidiano, esse prato tem importância e presença cultural, sendo uma das comidas mais tradicionais da culinária do país ⁽¹³⁾.

O *pabellón criollo* é um dos principais expoentes da cultura alimentar venezuelana, podendo ser classificado como o símbolo nacional da alimentação no país. Consumido por quase todos os venezuelanos, sua preparação resulta da união de ingredientes que agregam o valor cultural ao prato. O *pabellón* é constituído de quatro ingredientes principais, a saber: o arroz, o feijão preto, a carne bovina e a banana da terra. É emblemático a composição do prato elaborada a partir destes ingredientes em conjunto, mas o *pabellón* possui um significado particular, além da soma dessas partes, envolvendo aspectos singulares associados à preparação. Geralmente, a carne consumida no *pabellón* é desfiada, a banana é em fatias grossas fritas (denominadas *tajadas*), o feijão do prato deve ser feijão preto e o arroz branco ⁽¹³⁾.

A preparação nacional reflete a mestiçagem gastronômica no país, possuindo dentre quatro ingredientes principais, três (o arroz branco, a banana da terra e carne) de origem asiática, e o feijão preto autóctone do continente americano. O prato conta também com a presença de alguns ingredientes acessórios como: a cebola, o alho, o cominho e o orégano, da Ásia; o *ají dulce* (uma espécie de pimenta), o pimentão e o tomate da América; e o óleo vegetal e o molho inglês oriundos da Europa. Os pratos típicos venezuelanos representam esse fenômeno transcultural sendo o *pabellón* o principal representante da culinária *criolla* ⁽⁴⁾.

Segundo dados históricos, o prato tem sido preparado pelos venezuelanos por gerações, presentes há, no mínimo, cem anos. O surgimento do *pabellón* não é muito preciso, ainda que algumas evidências demonstrem que, seu nome tem aproximadamente cem anos, é notório o conhecimento da tradição e popularidade dos ingredientes nele presentes na alimentação da população venezuelana. O arroz branco consumido com o feijão preto e carne estão nos pratos da Venezuela há muito tempo. No entanto, segundo uma pesquisa do historiador Rafael Cartay ⁽¹⁴⁾, sobre menções à preparação no passado venezuelano, foi descoberto que anteriormente ao século XX, não havia qualquer relato sobre o prato ou alguma composição de ingredientes similar ao *pabellón*, somente durante os anos de 1870 e

1890 que foram encontrados alguns registros de estrangeiros em viagens ao país. O auge de sua importância nacional estava associado diretamente com a história da Venezuela, quando o *pabellón* teve sua apresentação frente às culturas internacionais, durante o processo de globalização. O auge do prato ocorreu nesse período, por ter sido associado a um elemento de nacionalismo para o país, oriundo do contraste entre o nacional e internacional, devido à abertura ao exterior ocorrida com maior força a partir século XX ⁽¹⁰⁾ ⁽¹³⁾.

O *pan de jamón* (pão de presunto) é um prato tradicional da culinária *criolla* também muito comum no período natalino. O Natal é uma data marcada pela preparação e combinação de pratos muito particulares venezuelanos. Na ceia natalina da Venezuela são encontradas as *hallacas* barrocas, a *ensalada de gallina*, que consiste em uma salada de frango desfiado com batatas e cenoura, assado de porco e uma fatia do tradicional *pan de jamón*, um pão recheado de presunto, azeitona e uva passa ⁽⁷⁾.

O surgimento do pão não é tão antigo como alguns outros pratos da culinária *criolla*. Miro Popic ⁽¹⁵⁾, crítico de comida em Caracas, em seu livro “*El libro del pán de jamón*”, a partir de registros jornalísticos, concluiu que o primeiro pão foi feito no início do século XX, em uma padaria localizada em Caracas, chamada *Panadería Ramaella*. Durante esse período, as padarias iniciam o processo de elaboração do *pan de jamón*, a partir da feitura do presunto cozido. O presunto era elaborado para as celebrações natalinas, e os padeiros começaram a fazer recheio para os pães a partir das sobras desses presuntos dando o surgimento do *pan de jamón*. A ideia foi muito bem recebida e agradou o paladar da população caraquenha. Foi então que no ano de 1906, a partir de um anúncio divulgado no jornal *El Constitucional*, pela Padaria Montauban & Cia, que o *pan de jamón* foi divulgado como sendo a especialidade natalina da casa, promovendo uma tendência a ser seguida por outras padarias. Apenas em 1920, é que os ingredientes acessórios como uva passa, azeitona, e até mesmo alcaparra, foram adicionados como forma de atrair clientes. O pão recheado é levado para assar pincelado com uma mistura de gema com açúcar para conferir sabor adocicado e coloração amarronzada, tornando-se indispensável aos venezuelanos nas noites de natal ⁽⁷⁾ ⁽¹⁰⁾.

As *cachapas* também são muito comuns no dia a dia do Venezuelano. Existem dois tipos de *cachapas* consumidos na Venezuela: as de *budare*, que são massas de milho plano, feitas no tradicional disco de ferro; e a de *hoja*, em que a massa de milho é colocada no interior das folhas de milho, amarradas e colocadas em água fervente. As *cachapas de budare* são uma espécie de bolo plano de milho grelhado, feito a partir dos grãos de milho fresco moídos grosseiramente. Essas *cachapas* são encontradas facilmente por vendedores de beira de estrada ou em *areperas*, que são especializadas na produção de *arepas* ⁽⁷⁾ ⁽¹⁰⁾.

As *cachapas* são coccionadas em chapas que possuem o mesmo nome do produto produzido, e normalmente são servidas com o tradicional *queso de mano*, tipo de queijo venezuelano. O milho possui uma grande concentração de amido, precisando somente que a massa de milho moído seja aquecida para formar os bolos planos, não necessitando que seja adicionado nada ao milho moído. A Venezuela possui também uma alternativa mais acessível e rápida para a elaboração das *cachapas* em casa: a farinha de milho pré-cozida. Para a produção da *cachapa* a partir da farinha industrializada, é necessário um pouco de milho fresco, para que não comprometa o sabor e a textura da preparação ⁽⁷⁾.

Outro prato em destaque é *la crema de caraotas negras* (creme de feijão preto). A Venezuela possui uma grande herança do período colonial de comércio do açúcar, que reflete diretamente em sua cozinha contemporânea. Durante o período colonial, a evidência do doce era muito comum na cozinha mantuana, nome dado à cozinha dos proprietários de terra da alta sociedade. A qualidade do *papelón* (espécie de rapadura) venezuelano era mais suave e esse ingrediente foi o que tornou a *crema de caraotas negras* tão distinta, por seu sabor doce. Quanto mais doce, mais emergida está a preparação na culinária tradicional, representando um dos grandes sabores da Venezuela ⁽⁷⁾ ⁽¹⁾.

Empanadas *criollas* também estão entre as preparações tradicionais venezuelanas. Da família da *arepa*, atualmente as empanadas venezuelanas são produzidas com farinha de milho pré-cozida, água, sal entre outros ingredientes, como *papelón* ralado, que dá um sabor agridoce à massa que será recheada. Ela possui múltiplos recheios e variadas formas de preparo, assim como a tradicional *hallaca*. Como exemplo, nos *Puertos de Altigracia* no estado de Zulia (Venezuela)

há um estabelecimento que possui mais de 30 tipos de recheios para as empanadas (1).

Na Venezuela atualmente, as *arepas* e as empanadas são feitas a partir dessa mesma farinha de milho pré-cozida, diferenciando as empanadas feitas a partir dessa farinha das produzidas com milho fresco, a começar pela característica seca e quebradiça proporcionada pela farinha industrializada, além do sabor substancialmente mais agradável das empanadas produzidas com o milho fresco. No entanto, o tempo de preparo é muito maior utilizando o milho fresco, demandando no mínimo seis horas de hidratação, antes de moê-lo para atingir uma consistência pastosa, e necessitando de um bom moedor (7).

O apreço por caldos e ensopados feitos com tripas foi trazido para o continente americano há muitos anos, e a população das Américas geralmente chamava a tripa de mondongo (uma especialidade dos países caribenhos) temperado com ingredientes clássicos da região do Caribe e andina. O mondongo é um dos pratos mais complexos da culinária *criolla* venezuelana. Cada região possui uma maneira particular para a elaboração do mondongo, e essa iguaria pode ser consumida em quase todas as cidades da Venezuela, mas os mais tradicionais e caseiros, segundo Canales (1) são encontrados na cidade de Caracas, que remetem a lembranças e recordações de mondongos cuidadosamente preparados, sendo o mais tradicional feito a partir da tripa de boi e vegetais (1) (7) (10).

Dentro da culinária *criolla* venezuelana existem também *los postres*, as sobremesas tradicionais do país. A torta de *plátanos* - banana da terra - é um prato tradicional que consiste basicamente em uma massa recheada com banana da terra madura e queijo branco. É feita em camadas, com a banana frita em fatias, além de conter o tradicional *papelón* para adocicar a preparação. Outro doce tradicional venezuelano que foi selecionado é o *majarete*, feito a partir de um creme de milho com coco, a sobremesa é uma herança do período hispânico caribenho, tornando-se um clássico do período colonial. Seu nome tem origem na forma de produção no período colonial, em que os cozinheiros preparavam o milho por maceração em um grande pilão, oriundo do verbo em espanhol *majar*, que significa macerar. A versão venezuelana do *majarete* é uma combinação de um *tamal* doce acrescido de leite de coco e doce de leite. O milho é macerado até se tornar pastoso e, em seguida, os

demais ingredientes são adicionados. O *majarete* venezuelano se difere dos demais existentes na América, como por exemplo o cubano, pela presença do *papelón*, característico do país nas preparações doces da Venezuela ⁽⁷⁾.

Associação das preparações da culinária *criolla* com dados de consumo da *Encuesta Nacional de Presupuestos Familiares 2008-2009*

Das dez preparações da cozinha *criolla* venezuelana identificadas pela pesquisa, cinco foram observadas como presentes no cotidiano do consumo alimentar venezuelano, sendo elas, a *arepa*, a *hallaca*, as empanadas, o *pabellón* e *la crema de carotas negras*. A presença desses pratos na alimentação venezuelana foi observada de forma variada, algumas tendo sido percebidas como a preparação completa, e outras como a composição de seus ingredientes, marca emblemática da característica do prato. Tal fato foi evidenciado no caso do *pabellón*, que na pesquisa não apresentou relato do consumo do prato por parte dos indivíduos, entretanto, sua composição (arroz branco, feijão preto, carne desfiada e *tajadas*) apareceu como um dos variados recheios consumidos nas empanadas dos cafés-da-manhã.

Observou-se que a *arepa* esteve presente em todas as refeições, ganhando destaque como sendo o prato mais consumido em duas dessas refeições. De acordo com os dados coletados, as *arepas* estão em prioridade de consumo no café-da-manhã venezuelano, com uma porcentagem expressiva de 60,9% de indivíduos que consomem o prato, e no jantar com 45,7%. Durante a coleta de dados, a *arepa* esteve presente também no almoço dos venezuelanos, entretanto não foram fornecidas informações em relação ao percentual do consumo da *arepa* nos almoços pela IV *ENPF*, possuindo somente dados sobre os acompanhamentos da preparação.

O segundo prato típico de maior destaque, posterior ao consumo predominante da *arepa* na alimentação venezuelana, foram as empanadas. Essa preparação obteve um consumo representativo no café-da-manhã, com 5,4%. Ainda sobre esse prato, foi destacada a presença de um recheio particular, que denota de uma forma, a representatividade de outro prato típico: o *pabellón*. As empanadas de *pabellón* não foram destacadas devido a sua prevalência, mas sim pela presença na

pesquisa, representando apenas 1% do total de 5,4% das empanadas consumidas no café-manhã, com representatividade total de 0,05% de consumo na refeição.

As *hallacas* também estiveram presentes nas refeições, sendo consumidas no café da manhã, como uma das opções de bolinho (0,13%) e no almoço, como acompanhamento do frango por 0,6% da população.

La crema de caraoatas negras também se mostrou presente, sendo consumida no almoço como forma de acompanhamento da carne de porco por 1,4% da população. Não foi fornecido pela IV ENPF um valor numérico em relação à parte representativa do consumo da carne de porco nos almoços, possuindo somente informações em relação aos acompanhamentos da preparação.

Não foram constatados na pesquisa a presença dos seguintes pratos: *mondongo*, *pan de jamón*, *cachapa*, torta de banana da terra e *majarete*, com ausência dessas preparações a partir das informações avaliadas de consumo alimentar fornecidos pela IV ENPF.

A correlação dos principais pratos típicos da culinária *criolla* com os alimentos de consumo relatado na IV ENPF nas principais refeições habituais dos venezuelanos é apresentada na Tabela 1, a seguir.

Tabela 1- Correlação dos pratos da cozinha *criolla* e alimentos consumidos nas principais refeições habituais dos venezuelanos a partir de dados de consumo da IV Encuesta Nacional de Presupuestos Familiares (ENPF) 2008-2009

Preparação <i>Criolla</i>	Preparações em que são consumidas	Porcentagem de indivíduos que consomem	Refeição
<i>Arepa</i>	<i>Arepa</i> e acompanhamentos	60,9%	Café-da-manhã
	<i>Arepa</i> e acompanhamentos	*	Almoço
	<i>Arepa</i> e acompanhamentos	45,7%	Jantar
<i>Hallaca</i>	Bolinhos e acompanhamentos	0,13%	Café-da-manhã
	Frango e acompanhamentos	0,6%	Almoço
Empanada	Empanadas	5,4%	Café-da-manhã
Mondongo	NI	-	-
<i>Pabellón</i>	Empanadas	0,05%	Café-da-manhã
<i>Cachapa</i>	NI	-	-
<i>Pan de Jamón</i>	NI	-	-
<i>Crema de caraoatas negras</i>	Carne de porco e acompanhamentos	1,4%	Almoço

Torta de banana da terra	NI	-	-
Majarete	NI	-	-

* = Sem informação do percentual de consumo fornecida pela IV ENPF. NI = Não identificado pelo consumo relatado na IV ENPF.

A partir dos dados coletados em relação aos pratos consumidos nas principais refeições venezuelanas, pode-se observar a baixa presença dos pratos típicos da culinária *criolla* no consumo alimentar venezuelano. Tal fato pode ser explicado devido aos alimentos que ganharam território e espaço na dimensão alimentar venezuelana, mudando alguns aspectos do hábito alimentar na Venezuela. Um exemplo disso é a substituição do consumo de frutas autóctones tradicionais por peras, uvas e maçãs. Outro exemplo é a introdução de novos ingredientes, como a substituição do milho e a *arepa* por pães e massas. Tais fatores evidenciam o aporte de imigrantes no país, a introdução e desenvolvimento tecnológicos, que influenciaram e alteraram o regime alimentar do país, alterando a variedade gastronômica e ampliando a diversidade nos hábitos de consumo alimentar venezuelanos ⁽⁴⁾.

Ao mesmo tempo, podemos observar que a diversidade e ampliação de hábitos alimentares, corroboram para a redução do consumo de pratos típicos da culinária *criolla*. Segundo os autores Bacardí-Gascón e Jiménez-Cruz ⁽¹⁶⁾, as propagandas apelativas e abusivas de empresas de alimentos industrializados geram impacto direto nos hábitos alimentares familiares e infantis, de populações latino-americanas, incluindo a Venezuela, resultando no sobrepeso e obesidade infantil. O grande volume de informações afeta diretamente no comportamento alimentar, contribuindo para uma alimentação padronizada e, nesse caso, danosa à saúde. A fuga do que é oferecido tradicionalmente na alimentação do país e o que é induzido pela publicidade e propaganda, contribui para que a presença de preparações típicas da Venezuela esteja em declínio no consumo alimentar habitual.

Os autores Salvador, Rojas, Lorenzo e Martos ⁽¹⁷⁾ constataram que o consumo alimentar do venezuelano está bem distante do necessário para a promoção da saúde e controle de doenças. O consumo de alimentos industrialmente processados pela população chega a 90%, tendo como os produtos mais consumidos o sal,

temperos industrializados e a farinha de milho pré-cozida. Essa pesquisa, entretanto, destaca também o consumo de *arepas* e banana da terra, que além de serem boas fontes de fibras e vitaminas, são elementos predominantes da cozinha *criolla* venezuelana, demonstrando que, tais produtos ainda fazem parte do consumo alimentar do país, denotando a sua tradição cultural.

Para Rodríguez ⁽¹⁸⁾, o que é considerado um sabor cultural para um grupo de indivíduos deriva de uma série de características pelas quais são transmitidas a cultura do país de forma que esteja relacionado diretamente com a sua identidade sociocultural. Aspectos como associações, simbolismos e representações são uns dos fatores que configuram o que é cultural, caracterizando o pertencimento de um determinado componente dentro de um grupo. Um exemplo disso é o *pabellón* ser considerado um prato típico nacional, envolvendo uma vasta cadeia de condicionamento ambiental, econômica, política e social que a fez tornar-se símbolo da alimentação venezuelana.

Tais aspectos são formados ao longo do tempo, e a análise quantitativa, por meio do mapeamento das preparações, tornou restrita a amplitude do sabor cultural presente na cozinha *criolla* venezuelana, por meio da seleção dos pratos, de acordo com a prevalência nos livros de receita da Venezuela, além da utilização da ferramenta de coleta de dados quantitativa da IV *ENPF*. A pesquisa objetivou traçar o perfil de consumo alimentar venezuelano, entretanto, apresentou limitações com informações restritas às proteínas animais e aos embutidos e bebidas, sem incluir alimentos com características importantes em quantidade e qualidades adequadas para a população como cereais, leguminosas, hortaliças e vegetais folhosos, tuberosos e frutas.

Outra limitação é a maior prevalência de consumo de dois pratos tradicionais no período natalino (*pan de jamón* e *hallaca*). A depender do período do ano da coleta dos dados da IV *ENPF*, a não identificação desses pratos pode estar relacionada ao fato de serem emblemáticos desta data, tornado seu consumo mais restrito e, portanto, não configurando como presentes no consumo habitual dos venezuelanos.

Os dados fornecidos pela IV *ENPF* não possibilitaram maior detalhamento da correlação de consumo, ficando de fora da metodologia aspectos importantes como,

os estratos sociais, a *per capita* por habitação, localização, número de membros dentro das casas, faixa etária dos entrevistados. O bloco da pesquisa que avalia os pratos consumidos por refeição (café-da-manhã, almoço e jantar) não apresenta algumas informações importantes como os valores numéricos da parte representativa do consumo em relação à parte total nos almoços, possuindo uma ponderação de 100% para cada prato principal consumido, somente com informações em relação aos acompanhamentos da preparação. Por exemplo, o prato de destaque da pesquisa em relação ao almoço mais frequente foi o frango ou carne de boi com arroz, sem evidência em porcentagem da representatividade em relação à parte do total. Tal fato inibiu o processo de correlação, tornando mais limitada a análise por prevalência de acordo com a porcentagem de consumo nas refeições (café-da-manhã, almoço e jantar).

A questão da valorização da gastronomia venezuelana dentro da Venezuela também é um fator importante a ser mencionado. Segundo Rodríguez ⁽¹⁸⁾, em seu trabalho *El sabor venezolano: desde la mirada de los chefs venezolanos*, construiu-se uma narrativa a respeito do que é cultural, tradicional e essencial para uma culinária emblemática e típica, por meio de relatos de alguns *chefs* de cozinha venezuelanos.

Recomenda-se uma valorização do que está presente dentro dos lares venezuelanos, que acabam sendo preteridos pela glamourização dos restaurantes, com sensibilização de profissionais da cozinha e de indivíduos que não trabalham na área, gerando apreço pelo que é oferecido em sua terra. A divulgação de trabalhos, pesquisas e estudos realizados por *chefs*, cozinheiros, comensais, historiadores, gastrônomos e outros profissionais da área, pode ser um meio de buscar reavivar a tradição da culinária da Venezuela.

Diante desse contexto surge um movimento que se contrapõe ao possível esquecimento gastronômico, como forma de resgate cultural por meio de divulgações de livros de receitas tradicionais como os do autor Armando Scannone ⁽⁹⁾ ⁽¹⁰⁾, a fundação do *Centro de Estudios Gastronómicos (CEGA)*, além da colaboração de estudos e pesquisas de historiadores, economistas, sociólogos, antropólogos e nutricionistas, dando início à um processo de valorização da culinária como fator cultural importante, como patrimônio intangível. Lovera ⁽¹⁹⁾ acredita

também que, devido ao rápido desenvolvimento em que a cultura está inserida, sendo muito dinâmica e mutável, a gastronomia em meio à modernidade tem o dever de se mostrar presente como forma de manutenção da identidade do povo venezuelano.

O tema ainda é muito recente no país, e esse reflexo em relação à demanda de informações que tentam se instaurar, necessita de um fomento para expandir a valorização da gastronomia na Venezuela. A modernidade traz consigo o risco de violação de culturas centenárias, no entanto, pode corroborar com a reafirmação de uma cultura com a utilização da tecnologia como ferramenta de desenvolvimento e resgate de forma rápida e ostensiva.

Considerações finais

O estudo abordou um tema de extrema relevância e ainda pouco estudado no Brasil a partir do levantamento de dados em relação à cultura alimentar da Venezuela e da compreensão da preservação da culinária *criolla* tradicional no cotidiano dos venezuelanos na contemporaneidade. O conteúdo do trabalho ainda é muito pouco debatido no próprio território venezuelano, com foco na área da gastronomia e culinária, devido à recente atenção voltada para essa área do conhecimento, que está em processo de desenvolvimento e expansão.

Os resultados obtidos em relação à preservação da culinária *criolla* na alimentação habitual venezuelana atualmente, demonstraram que, embora se mantenha presente, sua representação ocorre de forma discreta, em meio à extensa diversidade de alimentos consumidos, as influências e transformações sofridas pelo país.

A presença dos pratos típicos da culinária *criolla* nas principais refeições da população venezuelana foi considerada baixa, sendo restrita apenas a alguns pratos, refeições e a um pequeno percentual de indivíduos. De acordo com a proporção de refeições realizadas e a totalidade de receitas selecionadas, foi possível identificar apenas as seguintes preparações: *arepa*, *hallaca*, empanadas, o *pabellón* e *la crema de caraochas negras*. Portanto, apenas cinco das dez preparações selecionadas como as principais receitas *criollas* foram constatadas nos

relatos de consumo fornecidos pela IV *ENPF*, restritas a poucas refeições. A *arepa* destacou-se como prato típico da culinária *criolla* mais consumido atualmente, presente em todas as principais refeições venezuelanas.

Os resultados sugerem ainda a necessidade de implantação de uma pesquisa de orçamentos familiares mais detalhada em relação ao consumo alimentar. A pesquisa deve traçar um perfil de consumo dos venezuelanos de forma aprofundada, ampliando as perspectivas, os aspectos em relação aos ingredientes, devendo ser mais diversificado, com estratificação por renda, área e gênero, com maior detalhamento em relação ao consumo. Por fim, o trabalho de coleta de dados poderia ser divulgado, de forma que seja acessível para toda população venezuelana e para interessados na área, como ferramenta de consulta e a fim de aprofundar e expandir o conhecimento e estudos da gastronomia e alimentação, utilizando-a como uma ferramenta de informação.

Em relação à preservação da cultura alimentar, a pesquisa aponta para o risco da perda de hábitos tradicionais de consumo e para o possível apagamento de algumas preparações, visto que as mesmas aparentam não fazer parte do cotidiano do país na atualidade de forma proeminente, alertando sobre a importância de que políticas públicas atuem no sentido de valorizar, divulgar e fomentar o conhecimento sobre a cultura tradicional *criolla*.

Referências

- (1) Canales, RO. **Memorias del fogón**. Caracas: Editorial Libros El Nacional; 2015.
- (2) García, R. **El restaurante caraqueño: claves de éxito, una propuesta de las áreas donde se encuentran los factores que influyen en el éxito de un restaurante**. Caracas. Tese (Escuela de Comunicación Social)- Universidad Católica Andrés Bello. 2001.
- (3) Braga V. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação; saúde rev. 2004; 6: 37-44. Disponível em <http://www.unimep.br/phpg/editora/revistaspdf/saude13art05.pdf>. Acessado em 20.06.2010
- (4) Morales, JBC. Influências culturales en el régimen alimentario del venezolano. **Anales venezolanos de nutrición**. Vol. 22, n. 1, pp. 32-40, Caracas, 2009.

- (5) Freixa, D, Chaves, G. **Gastronomia no brasil e no mundo**. 2. Ed. 3. Reimpr. Rio de janeiro: senac nacional, 2013.
- (6) Mccausland-gallo, P. **The food and cooking of colombia & venezuela**. Wigston, anness publishing ltd, 2011.
- (7) Presilla, M. **Gran cocina latina: the food of latin america**. 1st ed. New york. W.w. Norton & Company, inc, 2012.
- (8) Poulain J. Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. 2ª ed. Florianópolis. Editora da UFSC; 2013.
- (9) Scannone, A. **Mi cocina: a la manera de caracas**. 34º edición de bolsillo. Caracas. Editorial arte s.a., 2014.
- (10) Scannone, A. **Clássicos de la cocina venezolana**. 1. Ed. Caracas. Editorial arte s.a., 2013.
- (11) Banco central de venezuela. Iv encuesta nacional de presupuestos familiares 2008-2009. Hábitos alimentícios del venezolano: principales resultados, 2011.
- (12) Alfonzo, BR. El casabe y la arepa: alimentos prehispánicos de la culinária indígena venezolana. **Revista de turismo y patrimonio cultural**, v.22, n.2, p.433-432. 2014
- (13) Briceño-rosas, R. **El pabellón: um estudo sociológico de um plato tradicional venezolano**. Tese (Facultad de Ciências Económicas y Sociales) - Universidad Central De Venezuela. Caracas. 2009.
- (14) Cartay, R. **El pan nuestro de cada dia: cronica de la sensibilidad gastronômica venezolana**. Fundação bigott. Venezuela, 1995.
- (15) Popic, M. **El nuevo libro del pan de jamon...y 26 panes más**. El nacional, venezuela, 2014
- (16) Bacardí-gascón, M, Jiménez-cruz, A. Tv food advertising geared to children in latin-american countries and hispanics in the usa: a review. *Nutrición hospitalaria*. Tijuana. Issn 0212-1611, vol. 31, n. 5, p. 1928-1935, 2015.
- (17) Salvador, JE, Rojas, RM, Lorenzo, MG. Martos, FC. Patrón de consumo de alimentos a nível familiar en zonas urbanas de anzoátegui, venezuela. *Córdoba. Nutricio hospitalaria*. Issn 0212-1611, vol. 32, n. 4, p.1758-1765, 2015.
- (18) Rodríguez, L. **El sabor venezolano: desde la mirada de los chefs venezolanos**. 106 p. Trabajo (Facultad de Ciências Económicas y Sociales) - Universidad Central De Venezuela. Caracas. 2009

(19) Lovera, JR. Cultura y tradiciones de la alimentación en Venezuela. **Anales Venezolanos De Nutrición**. V. 18, n. 1, p. 138-140, Caracas, 2005.