

Fuentes para el estudio de la gastronomía venezolana: una taxonomía en construcción

MARIANNE ROBLES¹

DIPLOMADO EN ALIMENTACIÓN Y CULTURA EN VENEZUELA-UCV

CARACAS-VENEZUELA

MARIANNEROBLES@GMAIL.COM

...le doy la bienvenida a este océano de libros de gastronomía que ha invadido al mundo, porque dentro de sus afanes comerciales y de otra naturaleza, hay un proceso de conservación del patrimonio de la humanidad.

Antonio Pasquali, 2011.²

N° 52

DOCUMENTACIÓN Y GASTRONOMÍA

En la Venezuela de hoy los distintos actores de la actividad gastronómica que resiste y persiste, desde sus respectivos oficios comienzan reconocer que la gastronomía es mucho más que culinaria y restauración. En las agendas culturales, académicas y publicitarias; en la oferta formativa de las escuelas de cocina; en las narrativas personales e institucionales mostradas en las redes sociales; y en las propuestas de la mesa pública, parecen ir quedando atrás las visiones de la gastronomía como sinónimo de actividad elitista vinculada exclusivamente con la alta cocina, o con la comida de una nacionalidad o ingrediente en particular. Pareciera estar ocurriendo una toma de conciencia del valor simbólico y afectivo que tiene la comida y por ello siempre está asociada con la cultura, la identidad y otras formas de expresión de ese fuerte vínculo entre el hombre y su alimento.

Según los profesores Ocarina Castillo y Ernesto González³ la gastronomía hoy en día es entendida como un área del conocimiento que estudia varias dimensiones de la vida humana teniendo como eje central la alimentación, por lo cual se trata de una ciencia transdisciplinaria con un entramado de teorías y prácticas que vale la pena conocer y valorar. La documentación, entendida como una ciencia cuyo objeto es el estudio de las dinámicas de producción y circulación de las fuentes de información en el proceso de generación de nuevo conocimiento, forma parte de dicho

entramado. Es una ciencia auxiliar cuando las teorías y métodos que le son propios se aplican para contribuir con la investigación y la construcción de masa crítica y corpus teóricos requeridos por otra área del conocimiento, de allí que exista documentación jurídica, documentación fotográfica, documentación periodística, documentación biomédica y, en el caso del trabajo que aquí se presenta, documentación gastronómica.

El espectro de fuentes de información útiles y necesarias para el investigador de temas relacionados con la gastronomía y la alimentación es fiel reflejo de la transdisciplinareidad antes referida, es amplio y diverso en temas, tipos de documentos, y actividades que los originan. Respecto a su importancia hay acuerdo entre investigadores y expertos, José Rafael Lovera en el prólogo de la compilación realizada por Orfila Márquez, *Recetarios de cocina venezolanos: ensayo bibliográfico* publicada por el CEGA⁴ en el año 2005 afirmó:

Los libros de cocina son fuente primordial para conocer la cultura de toda sociedad. Su estudio suministra valiosos datos tanto para los científicos sociales como para quienes se dedican a la práctica del oficio culinario. Esos compendios de recetas ilustran sobre los alimentos usuales para un grupo social determinado, acerca de las técnicas con las cuales atienden a su preparación, además de ofrecer valiosos datos lexicográficos, folklóricos e históricos.⁵

Refiriéndose a la edición de libros, Antonio Pasquali en un foro realizado en el año 2007 enfatizaba la importancia patrimonial de la literatura gastronómica "...la recuperación del acervo gastronómico de la humanidad por obra de editores, libreros, coleccionistas, autores, etc., es uno de los fenómenos de recuperación patrimonial más grande de nuestra época...[...] Tenemos que salvar todo lo que se pueda; todos los procesos de salvamento de la comida criolla, bienvenidos sean."⁶ Juan Alonso Molina⁷ afirma que se habla de gastronomía cuando se hace referencia a los medios que la expresan y a los testimonios que la registran, es decir los recetarios, las tradiciones, los libros que tratan sobre sus distintos aspectos y su evolución.⁸

El conocimiento culinario es entonces cultura, identidad, patrimonio; cualquier forma de registro de ese conocimiento forma parte de los saberes acumulados de una sociedad, cualquier documento u objeto que sea testimonio de la relación hombre-alimento es objeto de estudio para la documentación gastronómica, no importa si se trata de los restos de una vasija, un grabado, una pintura, un recetario, las estadísticas oficiales de im-

portación de alimentos, una crónica o diario de viajes de hace dos siglos, un informe de propiedades organolépticas de cualquier producto alimenticio, una canción o un poema. En ese sentido de registro y testimonio de la cultura gastronómica se orienta el propósito de este trabajo que recoge los avances en la construcción de un instrumento utilizado por la documentación para la organización y clasificación de fuentes de información: una "taxonomía" sobre gastronomía venezolana.

Cada país tiene sus modos de registrar, transmitir y divulgar el conocimiento culinario, aproximarse a esas dinámicas desde la documentación es un ejercicio de sistematización útil para apoyar iniciativas de investigación sobre cultura culinaria y sobre patrimonios culturales intangibles. La *Bibliografía de la gastronomía y la alimentación en España* compilada por María del Carmen Simón Palmer⁹ y *Mil y más libros de cocina en la Biblioteca Luis Ángel Arango: una bibliografía escogida de gastronomía y culinaria* elaborada por Jorge Orlando Melo,¹⁰ son dos ejemplos interesantes.

La taxonomía cuya construcción aquí se describe intenta ser un reflejo de la lógica con la que se produce y circula el conocimiento culinario en Venezuela y aspira ser testimonio de los hallazgos en la revisión histórica de la documentación gastronómica venezolana. Está basada en la identificación y ubicación del tipo de fuentes de información para el estudio de la gastronomía en Venezuela, las personas e instituciones que las originan y las áreas temáticas a las que pertenecen; el propósito es conocer dónde y cómo está recogido el conocimiento culinario venezolano para apoyar procesos de docencia e investigación y crear servicios de información especializados. Se espera que sea herramienta útil para la organización de bibliotecas y archivos personales o institucionales, que facilite la creación de bases de datos, catálogos, bibliotecas digitales y cualquier medio para el almacenamiento de libros electrónicos, videos, audios y cualquier otro soporte digital o impreso, relativo a la gastronomía venezolana.

¿UNA TAXONOMÍA?

La documentación, la bibliotecología, la archivología y también la informática, utilizan el lenguaje para construir sistemas de organización del conocimiento, para crear herramientas que ayuden a organizar y clasificar la información de una determinada disciplina procurando que quienes la necesitan puedan acceder a ella con facilidad. El lenguaje utilizado para la construcción de estos sistemas es lenguaje especializado, terminología perteneciente a una disciplina específica, "lenguaje técnico" que procede

siempre de los documentos, de las fuentes de información cuya organización y recuperación será posible una vez creada la herramienta. El significado de las palabras y las relaciones semánticas que existen entre ellas permiten definir reglas para almacenar, buscar y recuperar información; la cantidad y complejidad de dichas reglas varían según el propósito del instrumento que se esté diseñando. Detrás de cada base de datos y de cada motor de búsqueda que conocemos, hay reglas de uso del lenguaje que hacen posible su funcionamiento.

Las taxonomías son sistemas de organización del conocimiento donde las palabras están ordenadas jerárquicamente por categorías generales y categorías específicas que se relacionan en forma vertical y subordinada. Su nombre y su estructura están inspirados en el método utilizado por la biología para la clasificación de los seres vivos.

En documentación las taxonomías tienen aplicación para la organización de información en soportes digitales y también pueden usarse para organizar documentación en soportes físicos. Otra de sus aplicaciones es servir de esquema jerárquico de contenidos para el diseño de bases de datos y sitios web. Se construyen utilizando la terminología obtenida en las fuentes de información para definir las categorías.

Esta taxonomía se hizo con una adaptación del método desarrollado por Mary Whittaker en *Taxonomy development for knowledge management*¹¹ cuyo punto de partida consiste en descubrir dónde están y cuáles son las fuentes de información relacionadas con el área temática para la cual se está realizando la taxonomía, qué tipo de fuentes son, quiénes las producen y sobre cuáles temas tratan.

LOS PIONEROS EN DOCUMENTACIÓN GASTRONÓMICA VENEZOLANA

Acometer la tarea de realizar esta taxonomía tuvo un inicio favorable ya que los recetarios venezolanos y otras fuentes de información sobre la cocina y alimentación venezolana fueron estudiados por los investigadores José Rafael Lovera, Rafael Cartay, Elvira Ablan y Orfila Márquez.

En el año 1988 José Rafael Lovera publica la primera edición de su *Historia de la alimentación en Venezuela*¹² donde incluyó como parte integral de la obra una antología documental, acompañada de un ensayo acerca de las fuentes de información para el estudio de la alimentación en Venezuela. Los textos están reproducidos en su totalidad dentro de la obra. La categorización de fuentes presentada por Lovera fue referencia clave para las categorías temáticas de esta taxonomía.

Rafael Cartay y Elvira Ablan en 1997 publican la primera edición del *Diccionario de Alimentación y Gastronomía en Venezuela*¹³ como resultado de una investigación basada en fuentes orales y documentales para recopilar terminología relacionada con la alimentación y la gastronomía en Venezuela; realizada en el marco de un proyecto entre la Universidad de Los Andes y el área de Economía Agroalimentaria de la Fundación Polar de entonces. Esta edición es un registro en orden alfabético que según sus autores recoge más de cinco mil palabras. En el año 2005 el profesor Rafael Cartay publica una nueva versión titulada *Diccionario de Cocina Venezolana*¹⁴ edita y actualiza los términos, los organiza en 4 categorías: utensilios y artefactos, técnicas y procedimientos, ingredientes, y platos y bebidas.

La compilación bibliográfica *Recetarios de cocina venezolanos: ensayo bibliográfico* realizada por Orfila Márquez Márquez¹⁵ publicada por el CEGA en el año 2005, con una segunda edición aumentada publicada digitalmente en el año 2016. Tal como señala su autora en la primera edición incluyó referencias de recetarios de cocina publicados en o sobre Venezuela en el periodo 1861-2001, y logró identificar 652 fuentes de información o "unidades bibliográficas." Excluye los artículos de publicaciones seriadas y las secciones que publican los periódicos en sus revistas dominicales. "Algunas de las obras y capítulos incluidos no son recetarios en su estricto sentido, pero se incluyen porque documentan aspectos importantes de la alimentación, la nutrición y la gastronomía venezolanas." En la segunda edición de la obra la autora agregó las referencias de 70 recetarios manuscritos pertenecientes a la Biblioteca del CEGA y amplió la cobertura cronológica abarcando 1845-2014 y logró incluir 1412 obras que incluyen recetarios y libros sobre temas afines. Esta obra fue distribuida digitalmente y es de libre consulta.¹⁶ Conviene destacar la acotación que hace la autora en ambas ediciones acerca de los recetarios publicados en el siglo XIX "... me he esmerado en la investigación de las publicaciones del siglo XIX, con la finalidad de identificar recetarios publicados antes de 1861, año en el cual se editó *El agricultor venezolano* de J.A. Díaz, obra que, según muchos autores, puede ser considerada la pionera en esta área, puesto que en ella aparece incluido el primer recetario de cocina venezolano. La búsqueda, no obstante, resultó infructuosa." El trabajo bibliográfico de Orfila Márquez Márquez sigue siendo la compilación más importante que se ha hecho en Venezuela y es una obra rigurosa, confiable por la precisión de los datos referenciados, su consulta es altamente recomendable.

La compilación de recetarios de Orfila Márquez Márquez, la antología de fuentes históricas de José Rafael Lovera y el diccionario de Rafael Cartay

y Elvira Ablan fueron insumos clave para definir la estructura base de esta taxonomía. Los siguientes pasos fueron la revisión de recetarios y otras fuentes documentales; la consulta a bases de datos de bibliotecas universitarias e institucionales; conversaciones con docentes, investigadores, cocineros y periodistas gastronómicos, y visitas a librerías y bibliotecas personales.

LA TAXONOMÍA VERSIÓN 2021

Ninguna taxonomía es definitiva, no puede serlo porque es el reflejo de las dinámicas de cambio permanente que ocurren con el lenguaje y la producción de conocimiento en una determinada disciplina. La versión que aquí se presenta se desarrolló a partir de 3 categorías generales que luego se subdividen para desplegar el universo de fuentes de información -identificadas hasta la fecha- para el estudio de la gastronomía venezolana.

TABLA 1: CATEGORÍAS GENERALES

Taxonomía de fuentes de información sobre gastronomía venezolana		
Categoría	Nomenclatura	Descripción
Instituciones y personas	01	Identificación de instituciones y personas que producen fuentes de información relacionadas con gastronomía y alimentación en Venezuela
Tipos de fuentes	02	Categorización de los tipos de fuentes de información que aportan conocimiento sobre gastronomía y alimentación en Venezuela
Áreas temáticas	03	Identificación de las áreas temáticas a las cuales pertenecen las fuentes de información.

Cada una de estas categorías tiene sus atributos y sus respectivas subdivisiones. A continuación, se describe cada categoría y se presentan las respectivas subdivisiones. Se incluyen ejemplos de fuentes de información pertenecientes a cada subcategoría.

TABLA 2: CATEGORÍA 01: INSTITUCIONES Y PERSONAS

Esta categoría se estableció para responder a las preguntas ¿Dónde se produjeron las fuentes de información gastronómica identificadas? ¿Quiénes son y de donde proceden sus creadores?

Taxonomía de fuentes de información sobre gastronomía venezolana		
Categoría: Instituciones y personas		
Descripción: Origen personal e institucional de las fuentes de información relacionadas con gastronomía y alimentación en Venezuela. Personas e instituciones generadoras de conocimiento gastronómico en el país.		
Sub-categorías	Nomenclatura	Elementos
Academias Nacionales	01.01	01.01.01 Academia Nacional de la Historia
		01.01.02 Academia Nacional de Medicina
		01.01.03 Academia Nacional de Ciencias Económicas
		01.01.04 Academia Nacional de Ciencias Políticas y Sociales
		01.01.05 Academia Nacional Venezolana de la Lengua
		01.01.06 Academia Nacional de Ciencias Físicas, Matemáticas y Naturales.
		01.01.07 Academia Venezolana de Gastronomía

TABLA 2: CATEGORÍA 01: INSTITUCIONES Y PERSONAS
(CONTINUACIÓN DEL CUADRO ANTERIOR)

Sub-categorías	Nomenclatura	Elementos
Universidades	01.02.	01.02.01 Universidad Central de Venezuela
		01.02.02 Universidad Simón Bolívar
		01.02.03 Universidad Metropolitana
		01.02.04 Universidad de Los Andes
		01.02.05 Universidad Nacional Experimental de Yaracuy
		01.02.06 Universidad Católica Andrés Bello
Institutos de Investigación	01.03	01.03.01 Instituto Venezolano de Investigaciones Científicas

Institutos y Escuelas de cocina	01.04	01.04.01 Centro de Estudios Gastronómicos - CEGA 01.04.02 Instituto Culinario de Caracas -ICC
Editoriales y Medios de comunicación	01.05	01.05.01 <i>El Nacional</i> 01.05.02 <i>El Universal</i> 01.05.03 <i>El Estimulo.com</i> 01.05.04 <i>Prodavinci.com</i> 01.05.05 <i>El Pitazo</i> 01.05.06 Unión Radio 01.05.07 Editorial Macpecri 01.05.08. Los libros de <i>El Nacional</i>
Fundaciones y ONGs	01.06	01.06.01. Fundación Empresas Polar 01.06.02 Fundación Bigott 01.06.03 Fundación Bengoa
Servicios de información	01.07	01.07.01 Biblioteca Fundación Empresas Polar 01.07.02 Biblioteca Casa de Estudio de la Historia Lorenzo Mendoza 01.07.03 Centro de Documentación Fundación Bigott 01.07.04 Club de Lectores Fundación Bigott- Servicio Online 01.07.05 Centro de Documentación CANIA 01.07.06 Biblioteca Digital Fundación Bengoa
Asociaciones y Federaciones	01.08	01.08. 01 Cámara Venezolana de la Industria de la Alimentos (CADIVDEA) 01.08. 02 Fedenaga 01.08. 03 Fedecámaras
Figuras públicas del sector gastronómico	01.09	01.09. 01 Investigadores y docentes 01.09. 02 Cocineros profesionales 01.09. 03 Enólogos y sommeliers 01.09. 04 Empresarios y emprendedores 01.09. 05 Periodistas gastronómicos y fotógrafos 01.09. 06 Editores 01.09. 07 Publicistas 01.09. 08 Figuras en redes sociales y plataformas digitales 01.09. 09 Promotores y cultores populares

Cada una de las instituciones mencionadas en la columna de elementos se subdivide en una nueva tabla donde se incluyen los programas académicos donde se produce información y conocimiento relacionado con gastronomía.

Los elementos incluidos en la sub-categoría servicios de información podrían reflejarse dentro de las respectivas instituciones a las que pertenecen, sin embargo, considerando el propósito de esta taxonomía decidí separarlos.

TABLA 3: EJEMPLO DEL CONTENIDO DESGLOSADO DE LA SUB-CATEGORÍA UNIVERSIDADES:

Taxonomía de fuentes de información sobre gastronomía venezolana		
Categoría: Instituciones y personas		
Sub-categoría: Universidades		
Elemento	Nomenclatura	Contenido
Universidad Central de Venezuela	01. 02.01	01.02.01.01 Diplomado de Alimentación y Cultura en Venezuela - Facultad de Ciencias 01.02.01.02 Diplomado en Ciencia y Tecnología del Chocolate- Facultad de Ciencias 01.02.01.03 Diplomado en Ciencia y Tecnología de Productos Horneados Libres de Gluten, ICTA-UCV

Fragmento de la sub-categoría Universidades

TABLA 4 CATEGORÍA 02: TIPOS DE FUENTES DE INFORMACIÓN

Esta categoría se estableció para responder a la pregunta ¿Cuáles son las fuentes de información donde está registrado el conocimiento culinario en mi país?

Taxonomía de fuentes de información sobre gastronomía venezolana

Categoría: Tipos de fuentes de información

Descripción: Tipos de fuentes de información que se producen en ese universo de instituciones y personas generadoras de conocimiento culinario..

Sub-categorías	Nomenclatura	Elementos
Recetarios	02.01	02.01.01 Recetarios publicados 02.01.01.01 Generales 02.01.01.02 Especializados 02.01.01.02.01 Ingredientes 02.01.01.02.02 Tipo de cocina, técnica 02.01.01.03 Regionales 02.01.02 Recetarios manuscritos
Libros sobre alimentación y temas culinarios (literatura prandial)	02.02	02.02.01 Monográficos 02.02.01.01 Historia 02.02.01.02 Regiones, costumbres 02.02.01.03 Técnicas, utensilios, artefactos 02.02.01.04 Ingredientes 02.02.01.05 Platos, preparaciones. 02.02.01.06 Biografías 02.02.02 Obras de referencia
Revistas	02.02	02.02. 01 Académicas 02.02.02 Divulgativas
Publicaciones académicas	02.03	02.03.01 Artículos científicos 02.03.02 Tesis de pregrado 02.03.03 Tesis de postgrado 02.03.04 Trabajos de ascenso
Fuentes Jurídicas	02.04	02.04.01 Certificados denominación de origen 02.04.02 Patentes y otros registros de propiedad
Audiovisuales	02.05	Películas/Videos Música Fotografías
Contenidos de plataformas digitales	02.06	Blogs YouTube Redes sociales
Especiales	02.07	Menús de restaurantes Avisos publicitarios

La literatura prandial es una categoría establecida por José Rafael Lovera para referirse a aquellas fuentes de información especializadas en temas culinarios y aunque pueden contener recetas no son recetarios.

TABLA 5 CATEGORÍA 03: ÁREAS TEMÁTICAS DE FUENTES DE INFORMACIÓN

Esta categoría se estableció para responder a la pregunta ¿Cuáles son las áreas temáticas de las cuales proceden las fuentes de información para el estudio de la gastronomía?

Taxonomía de fuentes de información sobre gastronomía venezolana		
Categoría: Áreas temáticas de fuentes de información		
Descripción: áreas temáticas de procedencia de las fuentes de información útiles y necesarias para el estudio de la alimentación y la gastronomía venezolana...		
Sub-categorías	Nomenclatura	Elementos
Historia, Antropología, Arqueología	03.01	03.01.01 Historia oral 03.01.02 Fuentes no escritas 03.01.02.01 Fuentes arqueológicas 03.01.03 Fuentes escritas 03.01.03.01 Crónicas, descripciones, diarios de viaje, relaciones geográficas 03.01.03.02 Registros cuantitativos (libros contables, Estadísticas) 03.01.03.03 Leyes, decretos, reglamentos, ordenanzas 03.01.03.04 Manuales de comportamiento, urbanidad
Literatura	03.02	03.02.01 Autores 03.02.02 Géneros 03.02.03 Literatura infantil 03.02.04 Lingüística, lexicografía
Artes Plásticas	03.03	03.03.01 Fotografía 03.03.02 Dibujo 03.03.03 Pintura 03.03.04 Escultura
Ciencias Naturales, de la Salud, Medicina	03.04	03.04.01 Nutrición y dietética 03.04.02 Higiene 03.04.03 Medicina: neurología, inmunología, etc. 03.04.04 Botánica 03.04.05 Química 03.04.06 Zoología

Ciencias Sociales, Ciencias Políticas, Ciencias del Agro	03.05	03.05.01 Psicología 03.05.02 Economía, producción, agricultura 03.05.03 Sociología 03.05.04 Políticas públicas
Artes Plásticas	03.06	03.06.01 Fotografía 03.06.02 Dibujo 03.06.03 Pintura 03.06.04 Escultura
Artes Escénicas	03.07	03.07.01 Teatro 03.07.02 Danza
Música	03.08	03.08.01. Géneros e intérpretes
Periodismo gastronómico	03.09	03.09.01 Noticias, reportajes, crónicas 03.09.02 Crítica gastronómica 03.09.03 Géneros gráficos

N° 52

REVISTA DE HISTORIA. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

El contenido de la Tabla 5 pone en evidencia nuevamente la transdisciplinarietà con que inevitablemente debe abordarse cualquier investigación relacionada la gastronomía y la alimentación. No siempre es posible dejar de lado las disciplinas que se vinculan con el hecho alimentario. La naturaleza interdisciplinaria de la gastronomía es una realidad universal.

Cada una de las categorías incluidas aquí poseen un siguiente nivel de detalle con sus respectivas descripciones. Construir esta taxonomía ha ido contribuyendo con la creación de un registro detallado de instituciones, personas y fuentes de información.

Es pertinente reconocer que todas las clasificaciones tienen algo de arbitrario, especialmente cuando, como en este caso, la investigación se basa en un corpus de documentación que tiene muchos aspectos no explorados. Dado que es la propia documentación la que brinda elementos para ir construyendo esta taxonomía, cabe advertir que las categorías pueden cambiar en el futuro. Este trabajo debe ser considerado una aproximación, una primera versión que ha sido hecha desde el compromiso y la conciencia de importancia de preservar la memoria culinaria de Venezuela.

NOTAS

6:15 pm)

1 Licenciada en Bibliotecología (UCV-Caracas), Especialista en Gerencia de

- Servicios de Información (UCV). 32 años de experiencia profesional en cargos de dirección y coordinación de servicios entre los cuales destacan el Centro de Documentación del Banco del Libro, el Archivo Fotográfico del Diario El Nacional y la Biblioteca de la Universidad Monteávila (UMA). Docente activa de pregrado y postgrado en la Escuela de Bibliotecología de la UCV y en el Diplomado de Alimentación y Cultura en Venezuela del cual es egresada. email: mariannerobles@gmail.com.
- 2 Antonio Pasquali: “La literatura de la gastronomía” en: Karl Krispin: *Las razones del gusto y otros textos de la literatura gastronómica*. Caracas, Universidad Metropolitana, 2014, p. 241
 - 3 Ocarina Castillo y Ernesto González: “La gastronomía: una mirada transversal y un conocimiento transdisciplinario.” *Ponencia presentada en el 1er Congreso Internacional de Gastronomía en la Universidad Metropolitana*. Caracas, 2007
 - 4 CEGA: Centro de Estudios Gastronómicos en Caracas, Venezuela.
 - 5 José Rafael Lovera: “Prólogo” en: Orfila Márquez Marquez: *Recetarios de cocina venezolanos: ensayo bibliográfico*. Caracas, Centro de Estudios Gastronómicos-CEGA, 2005, pp. 9-11.
 - 6 Antonio Pasquali: “La literatura de la gastronomía”...p. 239.
 - 7 Historiador, chef y docente formador de cocineros en el estado Lara, en la región occidental de Venezuela.
 - 8 Juan Alonso Molina: “Cocinas regionales de Venezuela” *Clase dictada en el Diplomado de Alimentación y Cultura en Venezuela*. Caracas, 03 de julio de 2020.
 - 9 María del Carmen Simón Palmer: *Bibliografía de la gastronomía y la alimentación en España*. Gijón: Trea, 2003.
 - 10 Luis Ángel Arango: “Mil y más libros de cocina en la Biblioteca Luis Ángel Arango: Una bibliografía escogida de gastronomía y culinaria” Disponible en: https://www.researchgate.net/profile/JorgeMelo4/publication/275715946_Alimentacion_y_cocina_Bibliografia_basica/links/5854297d08ae81995eb1cfdc/Alimentacion-y-cocina-Bibliografia-basica.pdf (Consultado: 20/9/2021: 3:00 pm.)
 - 11 Mary Whittaker and Kathryn Breining: “Taxonomy development for knowledge management.” en: *World Library and Information Congress: 74th IFLA General Conference and Council*. Vol. 15. 2008. Disponible en: http://archive.ifla.org/IV/ifla74/papers/138-Whittaker_Breining-en.pdf (Consultado: 21/9/2021, 3:50 pm)
 - 12 José Rafael Lovera: *Historia de la alimentación en Venezuela: con textos para su estudio*. Caracas, Monte Ávila Editores, 1988. p.192
 - 13 Rafael Cartay y Elvira Ablan: *Diccionario de alimentación y gastronomía en Venezuela*. Caracas, Fundación Polar, Universidad de Los Andes, 1997. Disponible en: <https://bibliofep.fundacionempresaspolargp.org/publicaciones/libros/diccionario-de-alimentacion-y-gastronomia/> (Consultado: 07/08/2021,

- 5:00 pm)
- 14 Rafael Cartay: *Diccionario de cocina venezolana*. Caracas, Alfadil Ed, 2005.
 - 15 Orfila Márquez Márquez: *Recetarios de cocina venezolana...*p. 18.
 - 16 *Ibid.* 2 ed. Disponible en: <https://www.scribd.com/document/363160029/Cocina-Venezolana-Orfila> (Consultado: 06/08/2021, 9:00 am.)