

Universidad de Lima
Facultad de Comunicación
Carrera de Comunicación



25 AÑOS DE BOOM: LA AGENDA GASTRONÓMICA EN LA SECCIÓN 'LUCES' DEL DIARIO 'EL COMERCIO'

Trabajo de Suficiencia Profesional para optar el Título Profesional de Licenciado en
Comunicación

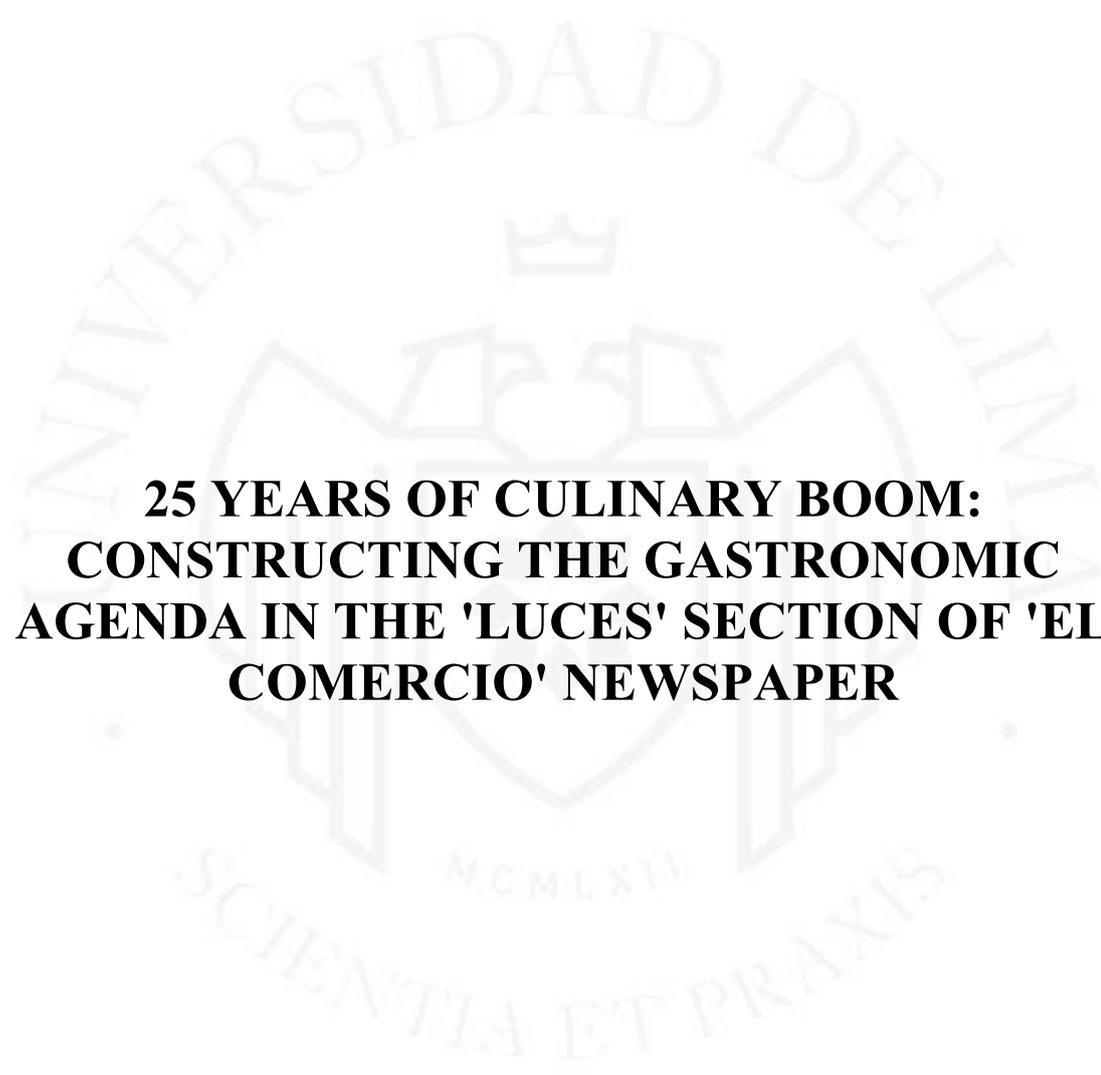
Julia Catherine Contreras Razuri

Código 19890203

Asesor

Eduardo Lavado Gagliardi

Lima – Perú
Diciembre del 2023



**25 YEARS OF CULINARY BOOM:
CONSTRUCTING THE GASTRONOMIC
AGENDA IN THE 'LUCES' SECTION OF 'EL
COMERCIO' NEWSPAPER**

TABLA DE CONTENIDO

RESUMEN	viii
ABSTRACT.....	ix
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I: EXPERIENCIA PROFESIONAL.....	4
1.1 De las páginas femeninas a la gastronomía	6
CAPÍTULO II: GASTRONOMÍA A DIARIO	10
2.1 Periodismo y gastronomía: antecedentes y definición.....	10
2.2 Luces y la página gastronómica.....	12
2.3 Construcción de la agenda gastronómica.....	15
2.3.1 El Perú de inicios del boom	16
2.3.2 Primeros años del boom.....	18
2.3.3 Apega, la gran feria, la internacionalización y el productor son noticia	20
2.3.4 Gastón presidente. Virgilio asciende	23
2.3.5 La cuarta generación y el post boom	25
2.3.6 La crítica gastronómica y la pandemia	26
2.4 Proceso de redacción	27
2.4.1 Cuadro de comisiones	28
2.4.2 Cobertura.....	29
2.4.3 Pauteo, redacción y puesta en página.....	30
2.4.4 Pase a web.....	31
2.4.5 Confinamiento y virtualidad	31
CAPÍTULO III: HITOS EN LA COBERTURA GASTRONÓMICA	33
3.1 Antecedentes: Se gesta el boom. Primeras críticas gastronómicas.....	33
3.2 Gastronomía en Luces. Línea de tiempo	34
3.2.1 Año 1999. Los inicios	34
3.2.2 Año 2000. Educación culinaria.....	36
3.2.3 Año 2001. Conociendo la escena.....	37
3.2.4 Año 2002. Mundo líquido.....	40
3.2.5 Año 2003. Reconocimiento internacional.....	41
3.2.6 Año 2004. Lima gastronómica.....	42

3.2.7 Año 2005. Crecimiento empresarial	44
3.2.8 Año 2006. Lima vista desde fuera	45
3.2.9 Año 2007. Nace la Sociedad Peruana de Gastronomía – Apega	47
3.2.10 Año 2008. La primera feria: Perú, Mucho Gusto	48
3.2.11 Año 2009. Nuevos rostros brillan	51
3.2.12 Año 2010. Alianza cocinero – campesino	55
3.2.13 Año 2011. Lima, centro de operaciones del G9.....	58
3.2.14 Año 2012. El Perú inspira	60
3.2.15 Año 2013. Primero en Latinoamérica	61
3.2.16 Año 2014. Astrid y Gastón se muda a Casa Moreyra.....	63
3.2.17 Año 2015. Ingresa la crítica gastronómica a Luces	64
3.2.18 Año 2016. Disminuye la publicación gastronómica	65
3.2.19 Año 2017. Última edición de Mistura.....	67
3.2.20 Año 2018. Mudanza y aperturas	69
3.2.21 Año 2019. Nueva generación, celebración y otra gran feria.....	71
3.2.22 Año 2020. La pandemia	73
3.2.23 Año 2021. El año que volvimos a las mesas.....	75
3.2.24 Año 2022. Celebraciones contenidas. Despedidas.....	78
3.2.25 Año 2023. Llegamos a ser los primeros del mundo.....	80
REFLEXIONES FINALES	83
MIRADA A FUTURO	86
REFERENCIAS.....	89
BIBLIOGRAFÍA	90
ANEXOS.....	91

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 3.1	Columna El Comensal en Sección C de El Comercio.....	33
Figura 3.2	Página gastronómica en Luces	34
Figura 3.3	Portada y pase “Mesa para tres” en Luces	35
Figura 3.4	Portada gastronómica Luces de El Comercio.....	36
Figura 3.5	Página gastronómica: Apertura de Astrid y Gastón Chile	37
Figura 3.6	Página gastronómica: Reseñas Toshiro’s Sushi Bar e Ichi Ban.....	38
Figura 3.7	Página gastronómica: Reseñas La Buena Muerte y Kapallaq	39
Figura 3.8	Página gastronómica: Reseñas Trattoria Italia y Rincón Chami	39
Figura 3.9	Página gastronómica: Maestros sommelier internacionales.....	40
Figura 3.10	Página gastronómica: Sommelier peruano	41
Figura 3.11	Portada gastronómica: Premian a Astrid y Gastón.....	42
Figura 3.12	Página gastronómica: Lima capital gastronómica.....	43
Figura 3.13	Portada: La Bonbonniere tras la toma de la embajada de Japón	44
Figura 3.14	Página gastronómica sobre apertura de La Mar y Autopublicidad	45
Figura 3.15	Portada y pase: Gastón Acurio a Madrid Fusión.....	46
Figura 3.16	Página gastronómica: Prensa extranjera en Lima.....	47
Figura 3.17	Página gastronómica y portada: Grandes chefs en Lima.....	48
Figura 3.18	Portada y pase: Anuncio de feria gastronómica	49
Figura 3.19	Página gastronómica: Entrevista a Albert Adrià	50
Figura 3.20	Portada y pase: Libro “Gastón Acurio. 500 años de fusión”	51
Figura 3.21	Portada y página gastronómica: Malabar se afianza y nace Mayta.....	52
Figura 3.22	Portadas: se funda Central y Diego Muñoz vuelve a Lima	52
Figura 3.23	Portada: Maido inicia operaciones	53
Figura 3.24	Portada y pase: Anuncio de Mistura.....	54
Figura 3.25	Página 2 del cuerpo principal: Cobertura de Mistura.....	55
Figura 3.26	Página doble central: Reportaje sobre productores de papas nativas	56
Figura 3.27	Página 2 del cuerpo principal y suplemento especial Mistura	57
Figura 3.28	Página doble central suplemento Mistura.....	57
Figura 3.29	Portada y pase: Cobertura visita de Ferran Adrià.....	58
Figura 3.30	Página gastronómica: Cobertura del Consejo Asesor Internacional del Basque Culinary Center	59

Figuras 3.31	Página gastronómica: Cobertura del Consejo Asesor Internacional del Basque Culinary Center	59
Figura 3.32	Página gastronómica: Ferran Adrià anuncia restaurante nikkei	60
Figura 3.33	Página gastronómica: Reseña de huariques.....	61
Figura 3.34	Portada: Primera edición del Latam's 50 Best Restaurants en Lima	62
Figura 3.35	Guía Escape: Cobertura de Mistura.....	63
Figura 3.36	Página gastronómica: El último menú en Cantuarias y mudanza de Astrid y Gastón	64
Figura 3.37	Portada y pase: Nuevos conceptos / Crítica gastronómica.....	65
Figura 3.38	Página gastronómica: Entrevista a Gastón Acurio	66
Figura 3.39	Guía Escape: Quién es quién en Mistura.....	67
Figura 3.40	Portada y pase: Rímac acoge a la gran feria.....	68
Figura 3.41	Página gastronómica: Nace Entremés, con columna de opinión.....	68
Figura 3.42	Guía Escape: Primera feria FILO	69
Figura 3.43	Página gastronómica: Perú se posiciona en la lista 50 Best global	69
Figura 3.44	Portada y pase: Central se muda a Barranco	70
Figura 3.45	Portada y pase: Pía León abre Kjolle	71
Figura 3.46	Página gastronómica: Astrid y Gastón celebra 25 años	72
Figura 3.47	Guía Escape: Lanzan la nueva feria Pacha.....	72
Figura 3.48	Página Bienestar: un nuevo enfoque del tema alimentario	73
Figura 3.49	Portada y pase: Se crea PUCA	74
Figura 3.50	Portada y pase: Los chefs de Central en pandemia	75
Figura 3.51	Página gastronómica: Restaurantes solidarios	76
Figura 3.52	Página gastronómica: Cocina y política	77
Figura 3.53	Página gastronómica y portada: Entrevista a Pía León y celebración en 50 Best	78
Figura 3.54	Portada: Central es elegido número 2 del mundo.....	79
Figura 3.55	Especial en cuerpo principal: Fallece Bernardo Roca Rey Miró Quesada	80
Figura 3.56	Central doble página: Entrevista en homenaje a Javier Wong	81
Figura 3.57	Portada de El Comercio: Central es el número 1 del mundo	82
Figura 3.58	Portada y pase: Primeros del mundo, cobertura desde Valencia/Lima .	82

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1: Certificado de trabajo El Comercio 1999-2022	92
Anexo 2: Certificado de trabajo El Comercio 2023.....	93
Anexo 3: Contrato modalidad tiempo parcial El Comercio 2023	94
Anexo 4: Renovación de contrato tiempo parcial El Comercio 2023	99



RESUMEN

A los peruanos nos une el orgullo por nuestra gastronomía. Un sentimiento cargado de identidad que no se reveló de la noche a la mañana, sino que fue despertando poco a poco, desde la revaloración del oficio culinario, el reconocimiento de nuestra gran cocina mestiza, el crecimiento del sector gastronómico, y el acercamiento a los productos de un país biodiverso. A ese despertar gastronómico le llamamos boom.

El presente informe de suficiencia recorre el devenir informativo en torno al boom gastronómico peruano, enfocado en el ejercicio del periodismo gastronómico en la sección Luces del diario El Comercio, desde 1999 hasta el 2023. Como testigo y comunicadora de aquellos 25 años de historia gastronómica, la autora comparte su experiencia en la construcción de una agenda propia para el ejercicio de una especialidad (el periodismo gastronómico) que fue ganando importancia en la pauta informativa diaria.

Este trabajo recorre los grandes momentos de nuestra gastronomía nacional, el protagonismo de cuatro generaciones de cocineros y cocineras, y el reconocimiento internacional de la que es hoy considerada una de las cocinas más importantes del mundo. Comunicar todo ello fue un reto profesional que se concretó en una rigurosa cobertura desde las páginas de Luces de El Comercio.

Palabras clave: periodismo gastronómico, boom gastronómico, gastronomía, Perú, El Comercio.

ABSTRACT

Pride in our gastronomy unites us Peruvians. It's a feeling full of identity that didn't reveal itself overnight but gradually awakened through the revaluation of the culinary profession, the recognition of our rich fusion cuisine, the growth of the gastronomic sector, and the exploration of products from a biodiverse country. We call this gastronomic awakening the 'boom.'

This sufficiency report navigates the informative evolution surrounding the Peruvian gastronomic boom, focusing on the practice of gastronomic journalism in the Luces section of El Comercio newspaper from 1999 to 2023. As a witness and communicator of those 25 years of gastronomic history, the author shares her experience in building a unique agenda for the practice of a specialty (gastronomic journalism) that gained importance in the daily news agenda.

This work explores the significant moments of our national gastronomy, the prominence of four generations of cooks, and the international recognition of what is now considered one of the most important cuisines in the world. Communicating all of this was a professional challenge that materialized through rigorous coverage on the pages of the Luces section of El Comercio newspaper.

Keywords: culinary journalism, food journalism, gastronomic boom, Peru, El Comercio.

INTRODUCCIÓN

Como comunicadores, nuestro deber no solo es informar, sino también abrir el campo de conocimiento de nuestros lectores y permitir una mayor visión que les facilite realizar reflexiones o análisis más completos. En lo gastronómico esa máxima se aplica a la perfección, porque la diversidad de enfoques es tan amplia como la cocina misma. Y es que, como dice el *food writer* brasileño Rafael Tonon¹, “nunca se trata solo de comida” (Tonon, s.f.).

Fue el escritor francés Jean Anthelme Brillat-Savarin en su obra "Fisiología del Gusto" (publicada luego de su muerte, en febrero de 1826), quien compartió la idea de que la gastronomía no solo tiene que ver con la preparación de alimentos, sino también con la apreciación y comprensión de la comida, incluyendo aspectos culturales, históricos y sensoriales. Tonon profundiza aún más, y cita al escritor Bill Buford. En su libro "Heat: An Amateur's Adventures as Kitchen Slave, Line Cook, Apprentice, and Restaurateur" (2006), el escritor y periodista estadounidense sostiene que la comida es más que solo una fuente de nutrición. Buford señala que “es también una expresión de identidad, cultura, historia, ciencia, naturaleza y botánica. Es el propio planeta, es nuestra familia, nuestra filosofía y nuestro pasado” (como se cita en Tonon, s.f.).

Esa es la ruta de pensamiento que nos ha guiado a los periodistas gastronómicos, luego de décadas de aprendizaje y entendimiento sobre el ecosistema culinario, que es la unión de varios eslabones que viven y se desarrollan en escenarios distintos, con problemáticas diferentes también. Si la cadena se rompe, el sistema no funciona. Y aunque parece un entramado sencillo, es más complejo y profundo. Por eso, la gastronomía hoy mira más allá del plato.

Considerando esta evolución del ejercicio del periodismo gastronómico es que se aborda esta sustentación profesional, cuyo objetivo es dar a conocer, detallar y dar valor a mi experiencia laboral durante los 25 años que laboré en la sección Luces del diario El Comercio, primero como redactora hasta cumplir funciones de jefatura en la edición diaria del periódico más importante del Perú. Una carrera que se justifica desde la

¹ Tonon es corresponsal de Eater y escribe en medios como Vice, Slate y Fine Dining Lovers. Es coordinador del Máster en Periodismo y Comunicación Gastronómica del Basque Culinary Center, en el País Vasco.

cobertura de los hechos más importantes de la gastronomía nacional, a lo largo del llamado boom, ese que recuperó en gran medida el orgullo por lo nuestro, reforzó nuestra identidad como peruanos y nos presentó al mundo, generando un reconocimiento a nivel global que nos reta para seguir creciendo a futuro.

Así, las siguientes páginas están organizadas, primero, con la descripción de mi experiencia profesional. Se detalla no solo la etapa en El Comercio, desde 1999 hasta 2023, incluyendo los cambios de asignaciones temáticas que tuve al inicio y en un lapso casi al final de mi presencia en el Decano de la prensa nacional, sino también esos trabajos que en paralelo realicé eventualmente.

El segundo capítulo está dedicado a la cobertura misma del tema gastronómico. Iniciando con la conceptualización de lo que es periodismo gastronómico, desde mi propia mirada luego del ejercicio de esta especialidad, para luego continuar con la manera cómo se construyó una agenda gastronómica en función de la coyuntura y las oportunidades que cada momento me presentaba. Se ahonda sobre el proceso de redacción de las notas periodísticas, tanto en el espacio de la redacción del Diario (en planta) como en tiempos de la virtualidad, cuando la pandemia del COVID-19 cambió nuestro sistema de trabajo y cobertura periodística.

En este informe se dedica un espacio especial (capítulo III) a repasar gráficamente las coberturas de los hitos gastronómicos año por año, a manera de línea de tiempo. Estos ejemplos sirven no solo para apoyar de manera visual este trabajo, sino también dar cuenta de la importancia que se le daban a ciertos personajes o temas destacados, a lo largo del llamado boom, y que formaron parte de la agenda periodística que construimos, desde una mirada propia, para el día a día.

Finalmente, comparto unas reflexiones a modo de conclusión. Son algunas ideas producto del aprendizaje a lo largo de 25 años de práctica profesional en el tema gastronómico, y que comparto con la finalidad de que las futuras generaciones de periodistas gastronómicos tengan una referencia sobre aquello que no debemos perder de vista en el ejercicio de nuestra profesión.

¿Qué ocurrirá a futuro? Esta reflexión sirve de cierre al presente trabajo de suficiencia profesional. Con humildad y sin pretensiones de ningún tipo, aquí ahondamos sobre la relevancia de la labor periodística como testigos de una época, y trazamos una

propuesta sobre hacia dónde camina el periodismo gastronómico del mañana. Porque aún hay mucho, muchísimo por escribir.



CAPÍTULO I: EXPERIENCIA PROFESIONAL

Pertenezco a la generación que aprendió a tipear sus primeras notas en máquina de escribir mecánica. A la que redactó sus noticias de practicante en WordPerfect y que pasó de consultar recortes de periódicos en el polvoriento archivo de un diario a usar buscadores de contenido en Internet para su diaria labor de comunicadora. Hoy convivo con las redes sociales y el mundo virtual donde las comunicaciones vuelan a la velocidad de un clic, aunque no siempre comparten noticias verdaderas. Por eso, como comunicadores, periodistas e investigadores, nuestra precisión en la verificación de datos es más importante que nunca.

Lectora voraz de adolescente, muy joven tuve claro que mi vocación estaría asociada a las letras. Opté por el periodismo. Ingresé a la Facultad de Ciencias de la Comunicación de la Universidad de Lima en 1989 (antes de ello, cursé dos ciclos en la E.A.P. Comunicación Social de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos; tras un año y medio de estudios y una huelga de ocho meses decidí cambiar de universidad). Paralelamente a los cinco años de carrera, fui practicante del Taller de Fotografía de la facultad; cajera en una tienda de fotografía; y fotógrafa comisionada al Congreso de la República (y eventos culturales) en una revista llamada "Mi Región". También colaboré con reportajes en el diario "El Peruano", y redacté reseñas de restaurantes para un tríptico dirigido a clientes exclusivos del Banco de Crédito (aquel fue mi primer acercamiento real al tema gastronómico, sus personajes, productos y escenarios).

Poco antes de culminar la carrera, en las vacaciones de verano, hice prácticas en El Comercio gracias a un convenio entre el diario y la Universidad de Lima. En ese primer contacto laboral con el Decano de la prensa peruana, pasé mi primer mes en la sección Locales, siendo el jefe del área Carlos Sánchez Manzanares. Luego me asignaron a Crónicas, donde eran editores Roberto 'Pato' Almandoz y la jefa de Cultura, Elvira de Gálvez. Fue ella quien me asignó la responsabilidad de escribir la agenda diaria y algunas notas culturales.

Terminados mis estudios y ya como bachiller en Ciencias de la Comunicación, trabajé por seis años en el diario Expreso, bajo la dirección de Manuel d'Ornellas: cubrí una plaza fija en la Sección B, como periodista y asistente del editor Ernesto García Calderón Orbe. Ahí inició mi acercamiento a las "páginas femeninas", como los editores

solían clasificar las secciones sobre salud, belleza, moda, turismo y cocina, por el público que consumía con más frecuencia esa información. Asignada a la edición diaria, empecé redactando columnas fijas, como Obituarios y Agenda Cultural. Me desarrollé también en turismo, realicé entrevistas diversas y asumí responsabilidades de preedición y en la coordinación con columnistas.

Tras la salida de García Calderón de Expreso, asumí la coordinación de la Sección B y del suplemento dominical Día Siete, con funciones de editora y supervisora de cierre de edición. Trabajé juntamente con el recordado Ismael Pinto, jefe de la sección Cultura, y con Verónica Palomino, a cargo de Espectáculos. También edité el suplemento de fin de semana Uiken, que contenía una guía de entretenimiento y también de restaurantes. Mi labor principal en aquellos años fue armar la agenda de comisiones diarias y editar notas del día (supervisión de texto, fotos y diagramación), hasta cumplir el cierre programado. Trabajé en Expreso hasta inicios del año 1999.

Volví a laborar en El Comercio el 1 de febrero de 1999. Unos días antes, el martes 19 de enero, el diario dio un paso importante en su transformación: preparándose para el nuevo milenio, el Decano, entonces con 160 años de fundación, estrenó el que sería su primer gran rediseño de cara al siglo XXI. El renovado periódico mostró a sus lectores un cambio de estilo gráfico y de diagramación como soporte visual para una información que también apuntó a satisfacer las exigencias de precisión, variedad y cercanía que el público de entonces ya demandaba. Punto clave en este rediseño fueron el nuevo logo y la inclusión del hoy característico color amarillo compuesto (más oscuro por un toque de magenta) como fondo en la cabecera de portada.

En lo referente a su presentación, el cuerpo C que tradicionalmente incluía temas de hogar, televisión, cultura y entretenimiento bajo el nombre de Crónicas, pasó a llamarse Luces, y allí es donde yo ingresé en el cargo de redactora de la sección Gente. El tema cultural marcó el debut de la nueva sección, donde la portada del día, sobre Salvador Dalí, conmemoró los 10 años de la muerte del genial pintor catalán.

Por aquel 1999, Gastón Acurio y Astrid Gutsche ya sumaban cinco años al mando de su emblemático restaurante Astrid y Gastón; Coque Ossio era el chef de Ambrosía (del hotel Miraflores Park Plaza, hoy Belmond Miraflores Park) y se alistaba a relanzar junto con su madre, la banquetera Marisa Guiulfo, La Bonbonniere (en paralelo apoyaba a su entonces esposa, la chef Sandra Tuss, en Le Bistró de Mes Fils), y Rafael Osterling,

entonces chef de La Gloria, abría las puertas de La Bodega Dalmacia junto con Héctor Velarde (su restaurante emblema, Rafael, se inauguraría un año después, en 2000). Eran estos tres jóvenes cocineros la tríada representativa de la emergente nueva cocina peruana. Y por eso fueron los protagonistas de la primera portada gastronómica, con pase a página interior, del nuevo Luces. Se tituló “Mesa para tres”, pero no la escribí yo.

1.1 De las páginas femeninas a la gastronomía

El Archivo Histórico de El Comercio (hoy digitalizado casi al 100%) me ha permitido repasar los primeros artículos, reportajes y entrevistas que realicé a fines de los 90. El perfil del lector del nuevo Luces estaba enfocado hacia las clases A y B+, especialmente público femenino aspiracional, atraído por las novedades en el entonces poco diversificado circuito del entretenimiento local (cultura, cine, música, espectáculos, etc.) y la búsqueda de mejores alternativas para mantener o elevar su status (diseño de interiores, moda y estilo de vida). La coyuntura lo permitía: la década que inició con hiperinflación y recesión aguda generadas durante el primer gobierno de Alan García Pérez, corrigió el rumbo al inicio del nuevo período presidencial (de Alberto Fujimori) con la aplicación de un drástico programa de estabilización, el recordado “paquetazo” o “fujishock” del 8 de agosto de 1990. A partir de entonces, la economía peruana empezó a mejorar notablemente y con ello el estilo de vida y capacidad de gasto/consumo de una parte de la población. Eran los años en que El Comercio gozaba de alta lectoría y alcanzaba en tiraje de más de 100 mil ejemplares diarios.

Frente a este panorama, en la naciente sección Luces hubo una inclinación especial por ciertas temáticas asociadas al confort y el vivir bien. Bajo la dirección de Alberto Servat, se asumió como objetivo comunicacional el ofrecer noticias exclusivas, cargadas de glamur y buen gusto, matizado con un golpe visual no solo colorido sino con una diagramación rompedora e imágenes únicas y de gran calidad. Las páginas que en Crónicas se presentaban clásicas y monótonas bajo el cintillo “Hogar” pasaron a diferenciarse como Diseño, Moda y Belleza, por ejemplo, y a ellas me dediqué mucho en los inicios de mi práctica periodística, más que a gastronomía.

Entre 1999 y 2000, mis coberturas se materializaban en reportajes basados en entrevistas a diseñadores de interiores de muy alto nivel, como José Cánepa, Viviane Fort Brescia o Eduardo de las Casas, y creadores de moda como Ani Álvarez Calderón o Sitka

Semsch, pero también personajes como el estadounidense David Bennett, ex piloto de guerra que encontró en Lima el lugar ideal para dedicarse a sus dos pasiones: cultivar orquídeas y la pesca. Durante ese período, de las casi 150 notas firmadas que encontré en el Archivo Histórico de EC muchas fueron portadas sobre nuevas colecciones, desfiles y diseñadores de moda. Sucede que *ad portas* del siglo XXI, moda y gastronomía eran sectores emergentes, a los que se apostaba para ofrecer valor agregado a los recursos e insumos que el Perú exportador ofrecía al mundo. En el campo de la moda, el diseño nacional se impulsó en gran parte gracias al apoyo de PromPerú y el Ministerio de Comercio Exterior, creadores de la feria Perú Moda, que este 2023 cumple 25 años desde su fundación.

Volviendo al tema gastronómico, el repaso histórico de mi inicial producción periodística me permite también notar un detalle importante: los primeros artículos de cocina que redacté no llevaban mi firma. La razón de ello es simple, y está asociada al espacio y al valor que entonces yo le daba a la gastronomía. La escasez del espacio muchas veces obligaba a escribir dos o tres párrafos introductorios, para luego dar pase a una receta, que solía ocupar buena parte de la página. El razonamiento claramente tenía que ver con que el lector reconociera la autoría del chef en la receta que se consignaba, y no generar dudas o juicios de apropiación en caso la nota estuviese firmada por esta autora. Por otro lado, para una novel y recién egresada periodista, escribir de cocina y publicar recetas no representaba un verdadero reto, al menos no de cara al nuevo milenio, cuando esta autora poco sabía sobre la escena gastronómica ni intuía su futuro. Sin embargo, las cosas tienden a cambiar.

Mi primer artículo sobre temática gastronómica en El Comercio lo escribí el domingo 25 de abril de 1999 en la página 21 de Luces. Se tituló “El sutil sabor de la alpaca”, y hacía referencia a Don Cucho y la cocina novoandina. En total fueron seis párrafos de información sobre un chef popular, que además era colaborador de El Comercio. Aquello me permitió descubrir al personaje y su mirada sobre una nueva tendencia culinaria, hasta el momento poco conocida. La receta, al final del texto, continuó siendo un elemento indispensable en las páginas de gastronomía, al menos por un buen tiempo.

Así fue como inicié mi especialización en gastronomía. Tanto en coberturas locales (Lima), como nacionales e internacionales. A lo largo de mi carrera en El Comercio hice múltiples entrevistas a chefs peruanos: desde los emergentes Gastón

Acurio, Rafael Osterling, Pedro Miguel Schiaffino, Sandra Plevisani; pasando por los consagrados Teresa Izquierdo, Toshiro Konishi, Humberto Sato, Javier Wong y Teresa Ocampo; hasta los nuevos rostros, como Virgilio Martínez, Diego Muñoz, Mitsuharu Tsumura, Pía León, Arlette Eulert o Francesca Ferreyros, entre muchísimos más. También pude entrevistar en persona y compartir las historias de célebres cocineros del mundo, como Ferran Adrià, los hermanos Joan, Joseph y Jordi Roca, Alex Atala, Dolly Irigoyen, Andoni Luis Aduriz, René Redzepi, Carme Ruscalleda, Heston Blumenthal, entre otros.

En paralelo a mi trabajo en Luces, también asumí la responsabilidad de la página gastronómica de la guía de fin de semana, que en un principio se llamó Viernes y luego cambió a Escape. Allí, bajo el folio Buena Mesa, mi trabajo se enfocó en recomendar al lector restaurantes y actividades gastronómicas (ferias y eventos) del momento, con un lenguaje cálido, cercano y vendedor, dado el sentido más comercial del suplemento.

Del impreso dimos un salto a la web. La pestaña Gastronomía del sitio www.elcomercio.pe empezó a replicar los artículos que publicamos en el papel, pero también vio nacer mi blog Tabla de Picar (2010) que años más tarde aterrizó como una columna de opinión en la página gastronómica de Luces, llamada entonces Entremés. Entre noviembre del 2016 y noviembre del 2017, procuramos poner énfasis en la revaloración de cada uno de los eslabones de la cadena gastronómica, el afianzamiento de las tradiciones y la importancia de reconocer la cocina nacional (y regional, particularmente) como parte de nuestra cultura e identidad.

Oficialmente, fui promovida de redactora a subeditora de Luces en junio del 2019, aunque en la práctica ya venía ejerciendo ese cargo varios meses atrás. En octubre del 2021 asumí el cargo de editora de la sección, con ocho personas de planta a mi cargo y cinco colaboradores fijos.

Gracias al *expertise* que fui ganando en el tema gastronómico, en paralelo a mi trabajo como periodista de El Comercio escribí mi primer libro, por encargo de Editorial Planeta: “100 lugares para tomarse un buen pisco en Lima” (2014). También realicé la conceptualización, codirección y coedición del volumen “Perú. El gusto es nuestro” (2018), publicado por PromPerú como una continuación del reconocido “Perú mucho gusto” que editó junto a El Comercio en 2006. Además, realicé la investigación y redacción para el libro “Pachacamac para todos”, de próxima publicación.

Como periodista especializada en gastronomía, también participé como ponente y entrevistadora en distintas conferencias, congresos, debates y talleres con profesionales del sector, y en el campo de la televisión fui invitada para hablar sobre la oferta culinaria de los *food trucks* de Lima en el capítulo PERÚ del programa “Comerse el mundo” (2019), conducido por el chef español Javier Peña vía RTVE. Además, fui convocada como entrevistada e investigadora de campo para el episodio PERÚ de la serie de Netflix “Street Food Latinoamérica” (2020).

En el campo de la enseñanza, fui mentora periodística del programa Corresponsales Escolares de El Comercio, y docente del Departamento de Formación Continua de la Universidad Católica del Perú, impartiendo el Taller de Periodismo Gastronómico aplicado a las redes sociales (formato virtual 2020-2021), disponible en el programa de Gastronomía. Estas dos experiencias, dirigidas a las nuevas generaciones de potenciales periodistas, resultaron muy enriquecedoras al permitirme dar un salto hacia el entendimiento de los nuevos públicos y su acceso a nuevos formatos audiovisuales.

Desde febrero de 1999 hasta agosto del 2023, mi relación laboral con El Comercio me permitió ejercer el periodismo de una manera que no había pensado. Ser testigo del boom gastronómico, del poder transformador que la cocina ejerció en muchos de sus actores, de la revaloración del productor (principal eslabón en la cadena gastronómica), del crecimiento del sector y del despertar del orgullo nacional por nuestra cultura gastronómica, hizo de mí una profesional mucho más comprometida con mi labor periodística en varios aspectos: desde la investigación rigurosa, para comunicar fiel y éticamente información sobre un tema cercano y cotidiano como es la gastronomía, costumbres y saberes; hasta la defensa de nuevos paradigmas dentro de un sistema gastronómico nacido del mestizaje y que evoluciona como parte de la cultura misma.

CAPÍTULO II: GASTRONOMÍA A DIARIO

El presente trabajo de sustentación profesional está enfocado en explicar cómo se afianzó el ejercicio del periodismo gastronómico a lo largo de 25 años de labor en la sección Luces de El Comercio, una tarea que organizaremos siguiendo ciertas pautas, para una mejor comprensión. Empezaremos por detallar cómo operó la página de la edición diaria, bajo el folio Gastronomía, entre los años 1999 y 2023. Luego, realizaremos un repaso de la evolución de la escena gastronómica lo que nos servirá para explicar cómo se eligió y priorizó la información que formó parte de la agenda gastronómica propia. Explicaremos cómo se desarrolló el proceso de reporte para recabar la data hasta su publicación (investigación-redacción-edición) y esbozaremos una interpretación de cuál fue su impacto tanto en el lector como en el propio sector gastronómico. Finalmente, compartiremos una selección de las coberturas más destacadas, a manera de línea de tiempo.

El propósito de compartir esta información apunta también a que las futuras generaciones de periodistas gastronómicos conozcan cómo se desarrolló esta especialización, que construyó sus cimientos desde las enseñanzas de los procesos de comunicación para medios masivos, las herramientas del periodismo y la propia intuición y curiosidad del oficio de cara a una coyuntura gastronómica en constante cambio. Hoy, ciertamente, los nuevos formatos de comunicación multimedia plantean diferentes retos y estrategias de información, pero las bases del periodismo serán siempre las mismas: rigurosidad, objetividad y ética.

2.1 Periodismo y gastronomía: antecedentes y definición

A lo largo de sus 184 años de creación, El Comercio ha tenido como misión informar de manera independiente y veraz aquellos aspectos del acontecer diario que considera son de interés para su público lector. La gastronomía no fue la excepción. Mucho se destaca la figura de Federico More como un columnista cuya opinión sobre las costumbres de antaño siempre incluía una mención a las tradiciones culinarias; bajo el seudónimo F. él escribió en las páginas de El Comercio de inicios de la década de 1950. Antes que él, en La Prensa, ya eran conocidas las crónicas gastronómicas de Adán Felipe Mejía, El

Corregidor. También célebres fueron, desde los años 60, las recetas de cocina que Teresa Ocampo firmó en El Comercio, pero siendo claros, aquel era más un servicio ofrecido en un espacio fijo que un producto resultante de un trabajo periodístico (según recuerda don Alfredo Kato, ex periodista de Crónicas de El Comercio, la labor de recibir y poner en página esas recetas recaía en Margarita Conroy de Vergara).

El mejor antecedente de la página gastronómica del siglo XXI surgió a inicios de julio de 1981, en la Sección C de El Comercio, cuando en ese entonces cada viernes se empieza a publicar la columna El Comensal, escrita por Bernardo Roca Rey Miró Quesada. Fue, por años, una sección dedicada a la reseña crítica de los restaurantes más destacados del circuito gastronómico limeño. Del tema turístico en el interior del Perú se encargaba El Fugitivo, y para la agenda de fin de semana estaba El Concurrente.

Casi dos décadas más tarde, cuando la sección Luces apareció, la página gastronómica continuó desarrollando reseñas, pero la difusión de la información poco a poco también fue derivando hacia el desarrollo de notas informativas sobre festivales y otras actividades gastronómicas, perfiles, entrevistas, reportajes y crónicas, entre otros géneros periodísticos.

Cabe destacar que hace 35 años, dentro las aulas universitarias, el periodismo gastronómico no se planteaba como una especialización. Tampoco era una temática bajo el radar de aspirantes a comunicadores. Nunca estudiamos periodismo gastronómico ni fue este un oficio que estuviera debidamente conceptualizado. No obstante, con el tiempo y la práctica, hoy es posible definirlo desde un enfoque amplio, cultural y multidisciplinario. Nosotros lo asumimos como la práctica asociada a la recopilación, selección, valoración y organización de información sobre el alimento y la alimentación, con miras a comunicar el complejo mundo de la gastronomía, que contempla desde la concepción y preparación de platos, pasando por las técnicas, costumbres y tradiciones culinarias de un lugar, hasta los aspectos que permiten que toda esa práctica se mantenga, para su preservación pero también su evolución a futuro, considerando variables tan diversas como procesos de producción, sostenibilidad, trazabilidad, alimentación, economía, políticas públicas, etc.

2.2 Luces y la página gastronómica

Como ya hemos mencionado, tras el rediseño de El Comercio en el año 1999, la sección Luces pasó a reemplazar a Crónicas. Desde entonces, y a lo largo de 24 años (hasta el 30 de abril del 2022), Luces se presentó al lector como un cuerpo renovado, más moderno y de carácter jovial, que llegaba al kiosco como parte de la edición diaria, de lunes a domingo. El número de páginas estaba supeditado al ingreso de publicidad (y el fluctuante precio/disponibilidad del papel): en sus primeros años, la sección alcanzó a tener hasta 44 páginas los domingos, mientras que, al culminar mi contrato como editora, en diciembre del 2022, el suplemento que publicábamos solo los domingos terminó con 8 páginas (actualmente la sección se ha reducido a solo 3 páginas dentro del cuerpo A).

Durante los primeros años de Luces, la página gastronómica tuvo un día específico de publicación, con el objetivo de acostumbrar al lector a asociar cada día de la semana con una temática puntual. Así, además de las páginas fijas sobre cultura y televisión, los martes y domingos se publicaba Gastronomía, los lunes Moda, los miércoles Personajes, los jueves Decoración y los viernes Belleza; los sábados y domingos, según la coyuntura, era factible encontrar reportajes especiales o noticias sobre cualquiera de los temas anteriores.

Por varios años, todas las notas de Gastronomía tuvieron la misma estructura genérica: cintillo, titular, bajada, cuerpo de texto con intertítulo, despiece con recetas, foto y leyenda; también se incluía un recuadro con información utilitaria, que usualmente era la dirección del restaurante o del evento motivo de la nota. Sobre las recetas, vale recordar que por décadas El Comercio fortaleció su imagen como medio de comunicación al servicio del lector, ofreciéndole información que pueda ser de utilidad para su vida diaria. En ese sentido, tras décadas de publicar columnas como la recordada “Qué cocinaré” de Teresa Ocampo, el Diario pasó a ofrecer, en 1999, su primer coleccionable de cocina: “Secretos de Cocina” fue la primera entrega, y bajo ese paraguas se publicaron cuatro tomos más (Guía del buen comer; Repostería, pastelería y panificación; Fuegos, fogones y parrillas; Licores, bebidas y piqueos), logrando posicionarse en este rubro y dándole al diario impreso un valor agregado importante. Como mencionó Bernardo Roca Rey en una entrevista publicada en Luces: "El hecho de que haya fascículos ayuda mucho a que la gente diga: comemos bien... comamos mejor" (Contreras, 2004).

Desde su creación en el área de Servicios Especiales de Edición (SED, donde también nacieron productos como TV+ y Somos), los coleccionables de cocina fueron ganando mayor importancia, al punto que pasaron a formar parte de otro departamento llamado Publicaciones y Multimedia, especializado en generar estos y otros productos gastronómicos (como fue el caso del libro “Gastón Acurio. 500 años de fusión”, editado en 2008). En cada uno de estos encartes coleccionables se incluían decenas de recetas, las cuales eran supervisadas y/o elaboradas por un cocinero o una ecónoma, y luego editadas con suma rigurosidad para alcanzar la precisión culinaria. En Luces, donde también se publicaban recetas como despiece de las notas gastronómicas, nunca se logró tal nivel de producción: las recetas simplemente se consignaban respetando la información enviada por el chef o entrevistado/a. Desde la rigurosidad del periodismo, era el editor o editora de cierre quien procuraba su correcta lectura y claridad en el procedimiento.

Ahora bien, teniendo una línea de productos editoriales dedicada exclusivamente a proveer de recetas novedosas al lector, era lógico que en la edición diaria de Luces ese detalle utilitario empiece a sentirse redundante o fuera de lugar. Así, entre 2006 y 2008, la presencia de notas con grandes despieces de recetas comenzó a disminuir: ya no eran tres fórmulas de entrada, fondo y postre las que se incluían en cada publicación, sino una sola. Se le dio más importancia y espacio a la noticia misma, referida a la movida gastronómica y lo que hacían los chefs emergentes. En 2009 ya casi no se incluyeron recetas (o si las había, eran muy breves y sencillas) y para enero del 2010, con motivo de la primera edición de la Semana del Chilcano, se publicó la última receta (del coctel pisquero) bajo un obvio sentido utilitario. Después de ello, fueron muy pocas las veces que se volvieron a publicar recetas en Luces. Con la feria Mistura levantando vuelo y la visita al país de célebres chefs internacionales, la cobertura periodística giró su atención a hechos factuales y a profundizar en el rol del cocinero peruano en la gastronomía global, entre otras cosas.

De publicarse dos veces por semana, con el tiempo la página de Gastronomía en Luces pasó a tener una periodicidad casi diaria. Siendo el diario más importante del país, El Comercio se afianzó como el medio de información que más difundió y apoyó al boom gastronómico, poniendo en vitrina a sus cocineros y cocineras tanto desde sus publicaciones especiales como desde las páginas de Luces y la revista Somos. Incluso en el suplemento Viernes!, que luego pasó a ser Escape (todos los jueves), la página

gastronómica también destacó por tener un estilo más enfocado en el consumo. Bajo el folio Buena Mesa, en una o dos páginas (y contando con avisaje de restaurantes) la pauta incluía una nota abridora con foto y una columna con restaurantes y/o actividades destacadas, a modo de recomendación para el disfrute del fin de semana.

Tras años de intenso seguimiento al tema gastronómico, y de haber ganado un espacio importante dentro de la cobertura diaria, la página de Gastronomía poco a poco entró en una etapa de cierto repliegue, al menos en su versión impresa. Los motivos fueron diversos: el cambio de rotativa, la reducción del formato del papel, la disminución de la publicidad, el recorte de páginas en la sección, la necesidad de cobertura de otros temas y la falta de personal en planilla (periodistas) decididos a tomar la posta del tema gastronómico. Así, mientras que en el 2013 la página especializada en gastronomía se publicó casi todos los días del año, hacia el 2015 la cobertura gastronómica decayó notablemente por la línea editorial sugerida por la Dirección del Diario (a cargo de Fernando Berckemeyer): Luces debía ser prioritariamente una sección dedicada al arte y la cultura. Y aunque la mirada que la página ya venía tomando tenía por intención mostrar cómo las costumbres culinarias afianzan la identidad y sentido de pertenencia de un pueblo, es decir su cultura, la periodicidad de su publicación tomó un ritmo mucho menor al anterior. La medida resultó paradójica, pues la relación del peruano con su gastronomía se hacía cada vez más estrecha. Precisamente en el 2016 una encuesta de Ipsos determinó por primera vez que el motivo que más nos enorgullece a los peruanos es su gastronomía (48%, frente al siguiente ítem sobre recursos naturales/biodiversidad, y Machu Picchu en un tercer lugar). Desde ese año (y hasta el 2023), el ya tradicional sondeo nacional revela que el sentimiento que le genera el Perú a los peruanos es, en primer lugar, orgullo. Y asociada a esta respuesta, la principal razón para sentirse así es la gastronomía.

Entre noviembre del 2016 y noviembre del 2017, la página gastronómica reapareció en Luces, una vez por semana todos los martes, pero esta vez bajo el nombre Entremés. La plantilla que se diseñó incluyó una nota abridora; una cabecera con tres pastillas informativas breves; una suerte de agenda gastronómica o despiece con recomendaciones a pie de página, y una columna de opinión llamada Tabla de Picar.

En años posteriores, Luces retomó la página gastronómica, pero de manera eventual, pues debido a mi labor en la subedición de la sección me resultaba casi imposible hacer trabajo de campo, un aspecto fundamental para esta temática. Aun así, eventualmente se publicaron artículos, especialmente entrevistas u otros relacionados a

acontecimientos de gran importancia, como los 25 años del restaurante Astrid y Gastón o el anuncio de los ránquines The World's 50 Best Restaurants y Latin America's 50 Best Restaurants, entre otros.

Posteriormente, durante la pandemia del COVID-19, desde lo gastronómico Luces apoyó en la divulgación de notas utilitarias, como los cuidados al cocinar en casa y manipular los alimentos, y guías de delivery, con las nuevas formas de consumir las resilientes propuestas de los restaurantes en casa. Reportajes sobre la situación del sector dentro y fuera del país también fueron importantes para reflejar la manera cómo la industria buscaba fortalecerse para no perder la batalla en medio del *lock down*.

El 1 de mayo del 2022, la difícil situación generada tras la pandemia del COVID-19 obligó a un nuevo rediseño. La sección Luces pasó a ser un suplemento de 12 páginas que se imprimía solamente los domingos, junto con el cuerpo ECDATA y el relanzamiento de DT Deporte Total. El Dominical -que desde el 26 de julio del 2020 se integró a Luces, ocupando las cinco últimas páginas del suplemento-, pasó a ser parte del cuerpo A.

El 2 de mayo del 2022, Luces se unió al cuerpo A, ocupando un total de 5 páginas del diario, que entonces estaba organizado en las siguientes secciones: Portada, Editorial, Política, Economía, Nacional, Mundo, Ciencias, Luces, Deporte Total, Opinión y la Contraportada. Los lunes, el único suplemento era Día 1.

La última edición bajo mi jefatura fue el domingo 1 de enero del 2023: el suplemento Luces se publicaba con 8 páginas y ese día compartimos el tradicional especial *In Memoriam* en recuerdo de las figuras del arte, el cine, la televisión y la cultura fallecidas a lo largo del 2022. El lunes 2 de enero del 2023, Luces bajó de tener 5 páginas a solo 2 en su edición diaria de lunes a domingo.

Como colaboradora, continúe editando Luces de los domingos, que se publicó como suplemento hasta el 21 de mayo de 2023. Desde el lunes 22 de mayo, e incluso los domingos, Luces pasó a ser una sección más del cuerpo A: la portada con el logo como elemento diferenciador se eliminó los domingos, luego se mantuvo el resto de los días de semana, hasta que ahora solo lleva el folio Luces como cabecera de página.

2.3 Construcción de la agenda gastronómica

No es la misma cantidad ni calidad de información la que los lectores peruanos reciben hoy y la que recibieron 25 años atrás. Tampoco lo son sus temas de interés. Es cierto que

la coyuntura (en lo político, económico, social, educativo, cultural, etc.) influye mucho en la manera cómo las personas nos acercamos a la información, como también en aquello que se decide comunicar a través de los medios masivos. En el ámbito de la información gastronómica, el enfoque y las temáticas abordadas a inicios del milenio fueron totalmente distintas a lo que se comparte hoy, y en ese sentido nos proponemos abordar la agenda del periodismo gastronómico, que con el devenir del tiempo no solo puso atención a las noticias del momento y la evolución de la escena culinaria, sino a los nuevos paradigmas que el universo gastronómico fue planteando en términos no solo de innovación sino en su relación con otras disciplinas, en las políticas alimentarias y en su rol de cara al futuro.

El término *agenda setting* compartido por los estadounidenses Maxwell McCombs y Donald Shaw con sus alumnos de periodismo de la University of North Carolina a inicios de la década de 1970, es la definición que llegó hasta nosotros a fines de los 90. “Al elegir y mostrar noticias, editores, personal de redacción y emisoras desempeñan un papel importante en la configuración de la realidad”, escribieron McCombs y Shaw (1972) en su estudio sobre la campaña presidencial de 1968 en la comunidad de Chapel Hill (Carolina del Norte, Estados Unidos). Según los autores, a través de los medios de comunicación “los lectores aprenden no solo sobre un tema determinado, sino también cuánta importancia darle a ese tema según la cantidad de información contenida en una noticia y su ubicación [o destaque, en el medio]”. Sobre esta segunda reflexión es que se enfoca el objetivo de la agenda gastronómica que se planteó Luces desde su nacimiento en 1999.

2.3.1 El Perú de inicios del boom

El boom gastronómico se desarrolló dentro de una coyuntura favorable, asociada a la situación política, económica y social del país. Tras dos décadas de violencia interna y con el optimismo de lograr la pacificación del país, los peruanos nos empezamos a sentir más seguros, mientras los indicadores macroeconómicos también comenzaron a mejorar.

Muchos analistas califican el crecimiento de la economía peruana como excepcional, especialmente durante la primera década del siglo XXI, años en que se desarrolló el boom gastronómico. Un estudio publicado por Chacaltana (2016) refiere que entre 2002 y 2013, el mercado laboral y los índices de empleo crecieron, lo mismo

que los salarios, elevando el ingreso per cápita, lo que impulsó el consumo de bienes y servicios, y el gastronómico sin duda estuvo incluido. Un estudio publicado por la Sociedad Peruana de Gastronomía (2013) hace referencia al Estudio Nacional del Consumidor Peruano 2011 realizado por Arellano Marketing, que reveló que el gasto familiar promedio en alimentación representó el 34% de la canasta familiar, siendo 70% el consumo en hogares y 30% en restaurantes y afines.

En la década del 2000, con la inflación controlada y un mayor poder adquisitivo (tanto por tener ingresos fijos como por la accesibilidad a créditos), muchos peruanos dirigieron la mirada hacia esa gastronomía que empezaba a crecer y convertirse en motivo de orgullo. Aquella mejora de la economía se reflejó en la condición y estilo de vida de muchos peruanos, que empezaron a incluir entre sus actividades de tiempo libre el ir a comer fuera de casa. Darse un gusto y experimentar sabores clásicos o innovadores pasó a formar parte de las intenciones de gasto en el ámbito personal, amical y familiar, especialmente porque el sector creció a todo nivel: desde lujosos restaurantes de *fine dining*, pasando por nuevas propuestas de cocina contemporánea, conceptos franquiciables y de cadenas (pollerías, cebicherías, chifas, sangucherías, cafeterías, pastelerías), huariques, puestos de comida callejera (*street food*) y hasta económicos restaurantes de menú con ese toque casero que todos añoran. Fue una demanda que creció en paralelo a la oferta: el citado estudio de Apega indica que el boom gastronómico estuvo acompañado de un importante aumento de restaurantes a nivel nacional, pues de 40.000 locales que había en 2001 creció a cerca de 80.000 en 2011, según el Ministerio de la Producción.

Definitivamente, la estabilidad política y económica motivó además el crecimiento del turismo interno y la llegada de visitantes extranjeros atraídos por la fama del Perú culinario, algo que también contribuyó al aumento en el consumo de servicios gastronómicos.

El boom gastronómico se levantó como un tsunami. Invadió todos los campos. Incluso en lo político, vocearon al propio Gastón Acurio como presidenciable. Y en la educación, que es el que ahora se busca fortalecer aún más con mensajes asociados a una correcta alimentación y nutrición desde la niñez temprana.

2.3.2 Primeros años del boom

Como indicamos líneas arriba, la página gastronómica de El Comercio se posicionó al inicio entre su público lector a través de las recetas publicadas en la sección C o Crónicas. Con el cambio a Luces, el objetivo se enfocó principalmente en informar sobre la recuperada escena gastronómica y el circuito de restaurantes que empezaban a sumar comensales en tiempos del postterrorismo. Ya sonaban lejanos el atentado de Tarata, la captura de Abimael Guzmán y la toma de la embajada de Japón; Lima ya se distinguía por huariques que sobrevivieron a los años de terror, como Matsuei, Rincón Chami, El Otro Sitio, El Rincón que no Conoces, Costanera 700 o Toshiro's. En una ciudad donde ya se había instalado la tendencia del *fast food* con KFC, Burger King y McDonalds, nuevas propuestas de cocina nacional e internacional atraían a los gourmand locales hacia restaurantes como Le Bistrot de Mes Fils de Marisa Guiulfo, El Comensal de Bernardo Roca Rey (y Cucho La Rosa liderando la cocina), La Gloria de Óscar Velarde, Astrid y Gastón de Gastón Acurio y Astrid Gutsche, por mencionar solo algunos.

Aunque la difusión del diario siempre fue masiva, desde 1999 Luces se enfocó en cautivar al lector de nicho, de clase A y B aspiracional, proponiéndole temas que podrían ser de su interés. Hablar de los nuevos rostros de la cocina nacional fue el motivo perfecto para iniciar el cambio gradual entre publicar solo una receta y profundizar en quién es la persona que está detrás de esa receta y a cargo de una cocina. Para aquel inicio de milenio, ya estaba encendida la mecha que condujo hacia la revaloración del oficio de cocinero, y hacia eso justamente apuntó la cobertura de la agenda gastronómica.

En una Lima pacata, llena de prejuicios y discriminación, fueron jóvenes de la propia clase media alta los que salieron a combatir la manera cómo era vista la figura del cocinero en el país: un empleado que simplemente ejecutaba recetas, sin mayor educación culinaria que la tradición o la habilidad de cocinar, subvalorado laboralmente porque ejercía lo que se consideraba hasta entonces un oficio y no una profesión. Las oportunidades que en educación se les abrieron a estos jóvenes para salir al extranjero, hicieron posible su formación gastronómica a un nivel que acá aún era imposible, pese a la existencia de institutos como Cenfotur desde inicios de los 80 y D'Gallia desde los 90. Gastón Acurio fue uno de ellos.

No fue difícil para los lectores de El Comercio dirigir la mirada hacia el hijo del político de Acción Popular Gastón Acurio Velarde, exministro de Fernando Belaunde y

senador de la República entre 1980 y 1992. Precisamente fue en este último año que su único hijo, el menor de cinco, inició estudios en Le Cordon Bleu París tras abandonar su carrera de leyes en Madrid. Algo parecido ocurrió con otro descendiente de político: Rafael Osterling, hijo del exdirigente del PPC y exsenador Felipe Osterling, a quien el autogolpe de 1992 frustró la carrera de derecho y diplomacia porque Fujimori cerró la Academia de Diplomacia; por ello el chef empezó a practicar en cocina (su otra pasión) y voló a estudiar a Le Cordon Bleu de Londres y París para concretar esta segunda opción profesional.

Con los años, a estos dos pesos pesados se le fueron sumando otros: Coque Ossio, quien, tras graduarse en administración en la Universidad del Pacífico, estudió en el Culinary Arts of America de Nueva York, donde también fue Pedro Miguel Schiaffino, que hizo luego una maestría en el Italian Culinary Institute for Foreigners, que fue escuela también de Rafael Piqueras, tras estudiar en Le Cordon Bleu Perú (la escuela francesa firma convenio con el ex Inat en 2000). Entre las mujeres, destacaron Sandra Tuss, que estudió en Le Cordon Bleu Ottawa, y Paola Marsano, en la misma sede de París.

Entrevistar a estos cocineros, contarles a nuestros lectores sus historias de vida, sus propuestas y sueños, pero también seguirles los pasos en los albores de sus carreras, fue una labor de cobertura que ayudó a comunicar la nueva escena gastronómica y fortalecer la presencia de una cocina que miraba hacia otros horizontes, pero con los pies puestos en Perú. Ya que todos regresaron para aplicar aquí sus conocimientos -por el potencial que veían en su país- y en paralelo (pero sin proponérselo) contagiar a otros aspirantes al mundo culinario los alcances de esa profesión.

Pero en esta primera etapa no toda la agenda gastronómica de Luces estuvo enfocada en estos nuevos rostros de la cocina nacional. Las maestras de la cocina, banqueteras como Marisa Guiulfo y Lucha Parodi, fueron protagonistas de varias notas donde compartieron su experiencia en las páginas de gastronomía, inspirando a otras mujeres autodidactas a iniciar sus propios emprendimientos. La novedad que despertaba la apertura de nuevos restaurantes, con nuevos rostros que empezaron a integrar una comunidad gastronómica, también se reflejó desde las páginas de Luces en El Comercio.

En los primeros años del nuevo milenio, además, el Perú empezó a fortalecer su capacidad hotelera de cara a una apertura al turismo extranjero, tras padecer dos décadas de violencia interna. Con ello se dio un gran impulso a los restaurantes de hotel: desde el

periodismo gastronómico se visibilizó a los cocineros que lideraban estos espacios donde se inició una saga de festivales gastronómicos internacionales que también sirvieron para nutrir al comensal sobre aquello que se cocina en otras latitudes. Entrevistamos a muchos chefs extranjeros que llegaron invitados a participar en eventos locales, pero también viajamos al extranjero para escribir sobre las cocinas del mundo y las tendencias culinarias en países de la región y de otros continentes.

Temática importante de estos primeros años fue también la bebida. Una década después de haberse declarado su denominación de origen, el pisco empezó a despuntar, recuperando la amistad y el interés del consumidor peruano, que por años desconfió del destilado a causa de la adulteración. En la agenda de Luces, a los temas de vinos, piscos y coctelería se les dio una cobertura distinguida, buscando realzar desde la imagen, la investigación y la crónica la alta calidad e historia de cada producto.

La escena empezaba a tomar calor. En Luces publicamos notas sobre reconocidos cocineros de fuera que se interesaron por lo que pasaba en el Perú, y dimos cobertura a la visita de prensa extranjera que empezó a venir para reportear sobre esa cocina que, en 2004, se subió por primera vez a una cumbre gastronómica internacional (Rafael Piqueras, y poco después Gastón Acurio, estuvieron en Madrid Fusión) despertando la intriga sobre nuestros productos y una tradición culinaria basada en el mestizaje. Hacia el 2006 Gastón Acurio ya había replicado su Astrid y Gastón fuera de nuestras fronteras, ya tenía Tanta y La Mar, y los 10 tomos de “La cocina de Gastón” eran un éxito editorial que se distribuía con El Comercio. La cobertura sobre cada apertura era fundamental, no solo en términos de noticia sino como estrategia comercial para el Decano. Le empezaron a llamar ‘el rey Midas de la gastronomía’ y fue elegido Emprendedor del Año en América Latina, por eso su fama ya no solo ocupaba las páginas de gastronomía, sino también las de la sección Economía. Acurio y su entorno se convirtieron en fuente inagotable de noticias, que cada vez se referían más y más a la globalización y la capacidad de la gastronomía peruana para conquistar mercados extranjeros. La temperatura de la escena gastronómica se elevaba cada vez más, y así lo fuimos consignando.

2.3.3 Apega, la gran feria, la internacionalización y el productor son noticia

Podríamos señalar el 2007 como el inicio de una etapa distinta en lo que a cobertura periodística se refiere, más enfocada en la internacionalización de nuestra gastronomía,

por un lado, pero también en paradigmas que nos hacen mirar fuera del plato y más allá de la mesa. Con una comunidad de cocineros y cocineras ya visibilizada y una gastronomía que no solo era motivo de orgullo para el peruano, sino que también captaba la atención internacional, se dio el siguiente paso: fundar la Sociedad Peruana de Gastronomía (Apega). Gestada en privado el mismo día en que ocurrió el terremoto de Pisco, su primera gran actividad fue La Cena, evento benéfico para recaudar fondos para el muelle artesanal San Andrés. En Luces, la cobertura de aquel evento se anticipó de manera exclusiva: publicamos una entrevista telefónica a página completa con Andoni Luis Aduriz (Mugaritz, dos estrellas Michelin) y una portada con pase a página interior sobre Juan Mari Arzak, el invitado más importante a esta cita.

En el Perú de esa época (primera década del nuevo milenio), Facebook todavía no era una red social muy popular; Twitter recién se estaba lanzando e Instagram ni siquiera había aparecido. La única manera de lograr una comunicación directa con estos reconocidos chefs internacionales era a través del correo electrónico (una herramienta aun nueva para el periodismo) y la llamada telefónica. Había que lograr esos contactos de primera mano. Y eso era justamente lo que hacíamos en esos tiempos: armar una valiosa red de contactos que nos permitieron publicar primicias y notas exclusivas que llegaron a ser portadas o reportajes de página completa.

Siguiendo la línea de Luces, en gastronomía siempre se tuvo un ojo puesto en la evolución de la escena local y otro ojo en las tendencias y en la innovación que se desarrollaba en otros escenarios. El global era un mercado que la cocina peruana debía conquistar, así que considerábamos muy importante conocer de cerca y a fondo a quienes jugaban en las lides superiores, que era donde nuestros chefs apuntaban llegar para extender las fronteras del consumo de comida peruana (“hacer que todos se enamoren de nuestra gastronomía”, solía decir Gastón Acurio). Por eso la cobertura de la información no fue solo local; nunca nos enfrascamos en la autocontemplación. Por eso buscamos entrevistar a la gran mayoría de chefs internacionales, los que daban la hora, los más reconocidos, siempre enlazando sus historias con aquello que podría aportarles al Perú. Por eso, también, nuestros viajes y despachos desde el extranjero abrazaban la inmediatez, para que el lector esté al tanto de lo que poco antes había sucedido en un congreso, una cumbre o un festival donde El Comercio estuvo presente. Lo entendimos así: la información nutre, sabe a aprendizaje.

Poco después vino la organización de otro gran evento de Apega. La primera Feria Gastronómica Internacional Perú, Mucho Gusto se anunció con bombos y platillos en el día de mayor lectoría del Decano. Bajo el título “Mucho gusto”, la fotografía de una tentadora causa limeña (en multicolor presentación del chef Rafael Piqueras) dominó la portada de Luces del domingo 24 de agosto del 2008. Un texto corto con pase interior (la nota ocupó la mitad de la página 23) anunciando el evento que tendría lugar un mes después, incluía declaraciones de Gastón Acurio, entonces presidente fundador de Apega. La práctica periodística diaria enseña que la noticia hay que saber “venderla”, y en el campo de lo gastronómico existen fuentes que no solo son fundamentales para brindar información de primera mano, sino también representan un inmejorable gancho para captar la atención del lector. Y Gastón Acurio era sin duda la estrella del momento.

De cara a la gran feria y la expectativa que su anuncio generó, en Luces fuimos tras la búsqueda de notas diferenciadas. Hasta que se realizó la cita, publicamos tres portadas con noticias exclusivas generadas desde la agenda propia, y en las que se hacía referencia a este encuentro internacional: el regreso al Perú de Emilio Peschiera (según Acurio, el chef que inició la internacionalización de la cocina peruana, y a quien se le rindió homenaje en Perú, Mucho Gusto); La Cena, segundo evento benéfico que anticipó la feria y en el que participaron 12 cocineros peruanos y dos internacionales; y la presentación del libro “Gastón Acurio. 500 años de fusión”, importante volumen editado por El Comercio.

Los años 2009 y 2010 fueron los que más portadas gastronómicas se publicaron en Luces (20 por año, aproximadamente) y dada la cantidad de noticias la página alcanzó una periodicidad de dos a tres veces o más por semana. Una época de intenso trabajo para el periodismo gastronómico, con una feria Mistura popular y más afianzada (y otra, Perú Mucho Gusto, que tomó rumbo hacia el interior del país); y con la apertura de importantes restaurantes: Mayta y Central acababan de abrir, y les siguió Maido, además del esperado Panchita y meses después El Mercado. El arribo de chefs internacionales como el estadounidense Dan Barber, que inspiró a muchos con su cocina eco gourmet de temporada; la presencia cada vez mayor en el mercado local gastronómico de vinos argentinos y de otras latitudes, para maridar nuestra comida; la visibilización de las cocinas regionales en aras de descentralizar también el tema culinario y cultural. Todas fueron noticias que El Comercio difundió con la debida rigurosidad, objetividad y amplitud.

Fue también en 2010 que empezamos a ver con mayor atención la situación de los otros actores de la cadena gastronómica. Amplios reportajes de investigación sobre productores de papas nativas, de frutas amazónicas, de granos y legumbres, ocuparon especiales a doble página, dando valor no solo a la crónica sino a la fotografía como elementos fundamentales del periodismo de campo. La información gastronómica ya no estaba supeditada a la propuesta culinaria o al sabor de un plato. Una nueva mirada, mucho más profunda, se empezó a compartir de cara al cambio de paradigma que ya se venía compartiendo: el valor de la cocina peruana está en sus tradiciones y el legado de siglos de mestizaje, como también en su vasta geografía y biodiversidad, y los conocimientos ancestrales que su propia gente comparte de generación en generación. Protección del medio ambiente y sustentabilidad, igualdad y trabajo justo, tradición e innovación, educación e investigación, salud y nutrición, cultura e identidad fueron términos que empezaron a repetirse con más fuerza en el discurso gastronómico, y por ende en el periodismo especializado también. La gastronomía se convirtió en un arma social capaz de transformar vidas y de fortalecer el sentido de pertenencia y de nación.

Bajo el sentido descrito líneas arriba, la página gastronómica de Luces de El Comercio se preocupó más en fortalecer la información asociada al enfoque cultural y social de la gastronomía, que en plantear columnas bajo el género de la crítica gastronómica. Personalmente, quien sustenta este trabajo de suficiencia profesional, piensa que, para dar el gran paso hacia la valoración de una propuesta culinaria, de manera objetiva y rigurosa, se requieren muchos años de experiencia y preparación, pero también una capacidad económica importante, con el respaldo del medio de comunicación, pues sin ello no se puede ejercer una opinión independiente. Pero sobre este punto volveremos más adelante, pues con el paso de los años la crítica gastronómica sí llegó a estar presente en Luces, en colaboración con importantes firmas.

2.3.4 Gastón presidente. Virgilio asciende

Es muy particular la manera cómo las noticias más destacadas en periodismo gastronómico se enfocaron por algunos años en dos personajes puntuales. Por un lado, el experimentado Gastón Acurio que a lo largo de los años sumó aperturas muy exitosas, pero también cierres dramáticos (el más recordado: La Mar New York, en 2013, tras dos años de funcionamiento y malas críticas de la prensa especializada). Por otro, Virgilio Martínez, una estrella en ascenso (no libre de escándalos, como el referido a la legalidad

del primer local de su restaurante Central en Miraflores) al que muchos observaban con expectativa porque representaba el futuro de la gastronomía peruana. Maestro y discípulo.

Como dijimos anteriormente, hubo un tiempo en que Gastón saltó fuera de las páginas gastronómicas. Fue considerado ‘el rey Midas de la cocina peruana’ y un orador cautivante por sus mensajes siempre positivos, alentadores, que empoderaban no solo a los integrantes del sector gastronómico, sino también al peruano de a pie, al emprendedor y a todo aquel que tenía un sueño por realizar. No obstante, su discurso por un Perú mejor derivó más hacia una lectura política.

Algunas pintas donde se leía “Gastón presidente” comenzaron a aparecer en las calles, en tanto el chef sonreía al desmentir su postulación. En febrero del 2016, la Encuesta Nacional Urbana Ipsos-El Comercio ubicó a Acurio como presidenciable, con un 23% de preferencia frente a un 51% que no votaría por él. La mayoría consideraba que podría contribuir más a su país desde su trabajo como cocinero que entrando en política o siendo candidato. Aun así, el célebre chef se dio cuenta del poder de su voz. Para la prensa, era un imán de lectoría.

Publicar una entrevista con Gastón Acurio, a inicios de la década del 2010, reportaba una lectura segura. Ya sea para informar sobre Mistura u otras actividades de Apega, o para dar detalles sobre la mudanza de su Astrid y Gastón a Casa Moreyra, el chef se mostraba siempre atento a conceder a El Comercio unos minutos de su tiempo. Con los años, las entrevistas se fueron espaciando, al punto de tomar distancia de la prensa y rehusar entrevistas (o aparecer en la foto), incluso mucho antes de la pandemia. Sus redes sociales se convirtieron en su medio de comunicación personal, redactando él mismo sus historias, anuncios o reflexiones. Y la prensa gastronómica, salvo raras situaciones, se tuvo que resignar a tomar ese medio digital como fuente de información.

Virgilio Martínez, en cambio, se convirtió en nuevo foco de atención. El discípulo de Acurio y ex jefe de cocina de Astrid y Gastón Madrid empezó a ocupar más frecuentemente las portadas y páginas interiores de Luces. Considerado una estrella emergente por la crítica local e internacional, el discurso del chef de Central resultó tan envolvente como el del propio Gastón, pues su estilo apuntó a todos los flancos que la gastronomía, hoy, busca desarrollar: legado y futuro, insumo y trazabilidad, ecosistema y sustentabilidad, cocina y ciencias sociales, arte y sabor. Fue ese el sentido cultural que en la página de gastronomía de Luces estábamos difundiendo, a riesgo de disminuir

lectoría por no presentar siempre como foto abridora una tentadora y pantagruélica mesa sino un campo donde los productores mostraban lo mejor de su cosecha o una cebichera recibiendo del pescador el insumo fundamental para su cocina.

Sobre ese cambio de protagonismo, no sucedió que un chef opacó al otro, pero desde la experiencia de reporte en las páginas de Luces sí se intuyó un “cambio de posta”, que no fue solo a un cocinero, sino a los pares de toda una generación de profesionales que venían desarrollando conceptos gastronómicos y rescatando saberes propios de nuestra gastronomía que permanecían aun algo olvidados. La cocina *nikkei* reclamó su lugar como concepto netamente peruano y salió a conquistar al mundo; la sazón criolla se instaló en hermosas tabernas modernas; la tradición de las regiones se realizó su imagen tanto en picanterías como en locales con mesas de mantel blanco; las cebicherías se transformaron en cómodos y bien montados restaurantes; el *street food* peruano se adueñó de barras bien organizadas sin perder su sentido popular y alegre.

El seguimiento al trabajo de todos estos cocineros -que en prensa gastronómica ubicamos como parte de la segunda y la tercera generación del boom- y otros protagonistas de la cadena gastronómica, permitió entregar al lector noticias sobre esta temática casi a diario (entre 10 a 15 publicaciones por mes). Incluso, al tratarse de un sector en constante crecimiento, la cobertura asociada a estrategias de inversión, planes de expansión, franquicias, capitales e internacionalización, entre otros temas, muchas veces se extendía a la sección Economía.

2.3.5 La cuarta generación y el post boom

Entre 2007 y 2017 una nueva generación de cocineros fue apareciendo. Tras la llegada de Le Cordon Bleu Perú, el posicionamiento de la Escuela de Cocina D’Gallia y la alianza Instituto Paul Bocuse-USIL, por mencionar a las tres organizaciones educativas más destacadas de ese período, una opción también privada pero más accesible para estudiantes de bajos recursos económicos se sumó a la oferta: el IES Nuevo Pachacútec de Ventanilla con su carrera de cocina, impulsada en alianza con Gastón Acurio (él también forma parte hoy del Consejo Consultivo de la Facultad de Gastronomía, Hotelería y Turismo de la PUCP, que inició su andar como programa especializado en 2019). La idea del poder transformador de la cocina envolvió a muchos jóvenes que incluso crecieron saboreando el éxito (y también la debacle) de Mistura, con la certeza

de iniciar una profesión que ya se planteaba llena de oportunidades y reconocimiento personal en este Perú gastronómico e incluso en el extranjero.

Así fue como nuevos rostros empezaron a destacar en sus jóvenes carreras y emprendimientos, mientras los chefs de generaciones anteriores seguían en su ascenso hacia la consagración, con ránquines y premios ubicándolos en lugares destacados. Desde la página de gastronomía se intentó seguirles la pista a todos, pero había que ser selectivos ante la dificultad por cubrirlo todo: solo había una redactora en Luces (en la revista de los sábados, Somos, Nora Sugobono sigue encargándose de las reseñas de restaurantes).

Por disposiciones editoriales, aproximadamente entre los años 2015 y 2018 (bajo la dirección de Fernando Berckemeyer), el contenido de Luces debía enfocarse mucho más en temas de cultura, crítica y opinión (el contenido gastronómico, en lo posible, se derivaría al suplemento Escape, de fin de semana), así que fuimos muy selectivos con el poco espacio que eventualmente se le dio a la coyuntura gastronómica. Afinamos la mirada para detectar aquellas noticias e historias que debían ser compartidas en Luces, pero nos valimos de Escape para ofrecer reportajes extensos y muy utilitarios.

Entre 2016 y 2017, a través de una página fija cada martes (Entremés, con la columna de opinión Tabla de Picar), nos focalizamos en comunicar las iniciativas y emprendimientos de la más joven generación de cocineros, cuyas reflexiones iban de acuerdo con el contenido que compartíamos: nuevos paradigmas para construir un mejor futuro para el Perú desde su quehacer gastronómico.

2.3.6 La crítica gastronómica y la pandemia

El viernes 1 de mayo del 2015 se inicia la crítica gastronómica en Luces. A diferencia de la página gastronómica, que solía ubicarse al final de la sección, esta columna especial, con un texto de aproximadamente 700 palabras, se pauteó en un espacio destacado (página 3 o 5). Hasta junio del 2017, estuvo a cargo del periodista español Ignacio Medina, quien venía derivado de la revista Somos (donde inició su relación con El Comercio); él contó con total libertad para elegir los restaurantes que visitaba y escribir sobre ellos. Tras su retiro como colaborador, lo reemplazó desde julio del 2017 la periodista gastronómica y editora del portal web El Trinche, Paola Miglio, bajo las mismas condiciones de extensión y ubicación (en el formato usado, solo se cambió el puntaje de 0-5 estrellas que usaba Medina por la nota de 0-20 que prefirió Miglio).

La crítica gastronómica se mantuvo solo hasta mayo del 2020. Debido a la pandemia del COVID-19 y el confinamiento decretado el 15 de marzo de ese año (con el consecuente cierre de restaurantes), la colaboración derivó en una columna de opinión que animó a reflexionar sobre temas fundamentales en la gastronomía: la sustentabilidad del mar y el apoyo a la pesca artesanal, la difícil situación del productor agrario y sus estrategias para sobrevivir sin perder sus cosechas, etc. Por recorte de presupuesto, esta columna solo se pudo mantener hasta mayo del 2020.

En paralelo a la publicación de la crítica, durante esos años la página gastronómica se siguió publicando ya más esporádicamente. Ello debido a que mis responsabilidades en la sección cambiaron: de ser redactora pasé a subeditora y luego a editora de Luces. No obstante, por la falta de tiempo, siempre pudimos publicar aquellos eventos que representaban noticias destacadas de la agenda común, como el anuncio de los ránquines como The World's 50 Best Restaurants, Latin America's 50 Best Restaurants, los premios Summum, ferias gastronómicas, lanzamiento de nuevos menú degustación, visitas de chefs del extranjero, historias de productores y de cocineras de Lima y el interior, dado nuestro afán por visibilizar a estos personajes de la cadena.

Durante la pandemia, pusimos especial atención al sector gastronómico, uno de los más afectados por el confinamiento y por los protocolos de salud pública que luego tuvieron que cumplir para evitar contagios. También nos enfocamos en nuestros lectores, compartiendo con ellos no solo recomendaciones de nutrición y cuidados al cocinar en casa, sino también amplias y muy completas guías de delivery para comprar comida y alimentos a pedido. Y a pesar de que las redes sociales se convirtieron en potente medio de comunicación, el Diario en su versión impresa y web también ayudó a tener información actualizada y a fortalecer los canales de distribución de los restaurantes.

2.4 Proceso de redacción

Tras explicar la manera cómo se fue construyendo una agenda propia para la página de gastronomía, en función de la coyuntura, pasaremos a detallar cómo era el proceso de trabajo para esta y todas las páginas de la sección Luces de El Comercio. Cabe precisar que, aunque los contenidos del formato *print* casi siempre eran trasladados a la versión digital del Diario, los procesos de pauteo nunca fueron los mismos: por casi dos décadas, las coordinaciones dentro del equipo periodístico y de edición de Luces se hacían con

miras al soporte impreso, es decir escribíamos para el Diario físico. Otro equipo, bajo la dirección de otro coordinador web, se encargaba de subir la información, según su importancia, al sitio web de Luces, o realizar coberturas propias según la premura de la noticia.

Aunque ha ido variando con los años, en Luces el equipo periodístico está conformado por un editor/a, encargado de dirigir la sección y su contenido. Como su brazo derecho figura el subeditor, encargado del cierre diario y de coordinar tanto con el editor como el equipo periodístico a cargo, que está integrado por jefes de página (cargo que luego se eliminó), redactores de planta, colaboradores contratados y practicantes. El trabajo de este grupo se realiza en coordinación con el departamento de fotografía y el de diseño gráfico. Los redactores reportan a los jefes de página, que junto con los colaboradores actualizan sobre sus temas y trabajo al editor. Este último mantiene comunicación diaria y da cuenta del contenido de su producto al editor general o directamente al director periodístico del Diario. En función de esta estructura, se realiza el trabajo todos los días.

2.4.1 Cuadro de comisiones

Luces siempre procuró tener un 80% de agenda propia (el otro 20% estaba asociado más al área de Televisión, de donde provenía la noticia inmediata, del día). Fue en ese sentido que se manejó un cuadro de comisiones establecido según las coordinaciones de cada redactor, pero siempre bajo el conocimiento del jefe de página y/o editor. En Gastronomía, hasta el 2016 las coordinaciones se hicieron con María Elena Peschiera (jefa de la sección Gente, que contenía entre otros temas el gastronómico) o directamente con Alberto Servat, editor de Luces entre 1999 y 2015 (en lapsos breves, asumieron la edición Carlo Trivelli y Marcela Robles). Luego fue con Jaime Bedoya y Maribel De Paz.

El proceso de autorización editorial para la cobertura de una nota se iniciaba con la propuesta de la noticia a cubrir y su enfoque. Para ello, los redactores debíamos haber logrado un contacto previo, en la medida de lo posible, con el entrevistado, con el fin de confirmar la potencial noticia y tantear la posibilidad de agendar una cita, pero también para establecer con la fuente el carácter de primicia o exclusividad de la misma; este importante detalle nos permitía a los redactores “vender” mejor nuestra propuesta al

editor. Procurar buenas portadas o espacios importantes (de página completa, principalmente) siempre fue el objetivo del equipo.

Una vez aceptada la propuesta de cobertura, el tema pasaba a formar parte del cuadro de comisiones. Los redactores procedíamos entonces a completar la tarea consignada coordinando con el departamento de fotografía, para la asignación de fotógrafo según fecha y hora de la comisión. El mismo día de la comisión, redactor y/o fotógrafo debíamos coordinar movilidad para las facilidades de traslado al lugar de la comisión.

2.4.2 Cobertura

El día de la comisión, con grabadora, papel y lápiz en mano, asistíamos a la cita con el entrevistado. Eventualmente, se elegía a priori el formato que tendría la nota: una entrevista en el caso de tratarse de un personaje importante o cuyas declaraciones debían consignarse directamente por el carácter mismo de la información; o una crónica, si la experiencia de la comisión merecía detallar aspectos como el escenario, el perfil de la persona, la acción misma o quizá sabores, olores, texturas en el caso puntual de lo gastronómico.

La preparación previa a la comisión, como dicta la formación periodística, siempre ha sido fundamental para lograr buena información. Pero en el caso del tema gastronómico, al inicio de nuestra experiencia el archivo periodístico disponible bajo ese asunto era pobre. Se recurría a lo que había, claro, pero también se consultaba de manera oral con personas que de algún modo conocían a la fuente (o a sus familiares, o amigos) o habían asistido a su restaurante, por ejemplo. Los llamábamos “dateros”: personas que por sus profundas relaciones sociales y por sus experiencias de vida dentro del campo de consulta, tenían conocimiento de muchas de las cosas que pasaban en Lima, y de su gente. Esa información *off the record* serviría luego para armar un cuestionario bien estructurado, que se enriquecería con repreguntas, curiosidad y mucha observación por parte nuestra.

Tras un promedio de 30 minutos a 1 hora de entrevista (según la disponibilidad de la fuente) se procedía a la fotografía. Cuando se trataba de un nuevo restaurante, el chef solía preparar dos o tres platos al momento, para ser fotografiados. Lista la imagen, nosotros probábamos el plato y lo comentábamos con el entrevistado para profundizar

sobre su preparación. Cuando las notas solían llevar un despiece con recetas, se les pedía en ese momento la fórmula para su ejecución. Algunos la entregaban al momento, pero otros preferían enviárnosla por e-mail.

2.4.3 Pauteo, redacción y puesta en página

Cumplida la comisión, el proceso continuaba con la redacción del artículo. Luego de transcribir y organizar la información obtenida, se empezaba a redactar en función del género periodístico elegido y el espacio en pauta *print*: noticia informativa, reseña y perfil, crónica, entrevista y reportaje eran los formatos más empleados en la página gastronómica.

El espacio designado a cada nota se decidía en una reunión diaria: de lunes a viernes, a las 9 de la mañana, todo el equipo de Luces participaba de una reunión dirigida por el editor. Ahí los redactores asistíamos con las propuestas de los temas que ya teníamos en proceso (o cuya comisión estaba asignada para ese mismo día, y era factible de ser publicada al día siguiente). El objetivo de esa reunión era compartir los temas sugeridos para la edición del día siguiente. Con la participación del diseñador a cargo de la edición, el editor pauteaba los temas elegidos según su importancia en la maqueta de diseño: la portada, las páginas interiores y su extensión, además del género sugerido, la cantidad de texto y el tamaño o disposición de fotos. Finalizada la pauta, el editor asistía a una reunión de coordinación del diario, dirigida por el editor general y el director, y donde cada jefe de sección compartía los temas elegidos para su publicación.

Asignadas las páginas y el trabajo del día, cada periodista se entregaba a su labor, que incluía no solo la redacción de la nota sino también el apoyo en la elección de la foto, en la maquetación (indicaba al diseñador la extensión del texto, el tipo de foto vertical u horizontal, algún detalle de despieces, etc.) y fluir la nota en página a través del procesador InCopy. El trabajo terminaba cuando todo el texto calzaba preciso en las cajas de diseño; la página pasaba a revisión del editor y este a su vez la enviaba a control de calidad. El editor de cierre finalmente verificaba que la página esté lista, y luego una copia impresa iba para la firma final del editor. Con ese *ok* la página ya se enviaba a imprenta.

2.4.4 Pase a web

En 1997 El Comercio lanzó su página web con el fin de compartir en formato digital la información generada por el equipo periodístico del diario impreso a lectores de todo el mundo. “La web de El Comercio a 24 años de su creación se ha posicionado como una de las ediciones digitales más visitadas de Latinoamérica. Con lectores no solo peruanos, sino de mercados como México, Colombia, Chile, Argentina y Estados Unidos. Como parte de la transformación digital, se lanzó en 2019 las suscripciones digitales. En julio de 2020 las plataformas del grupo El Comercio registraron más de 121 millones de browsers únicos y 512 millones de páginas vistas” (Redacción EC, 2021), señala una nota publicada en esta plataforma en julio de 2021.

A fines de la primera década del 2000, aproximadamente, mucha de la información gastronómica publicada en *Luces print* pasó a ser parte de la oferta noticiosa de la web de El Comercio, donde además se instauraron algunos blogs gastronómicos, como *Tabla de Picar* (a cargo de esta periodista) y *Destilando Pisco* (de Soledad Marroquín). Inicialmente, las noticias se consignaron como parte de la pestaña *Luces* (dentro del menú desplegable), pero en 2010 fue reprogramada como una sección independiente (www.elcomercio.pe/gastronomia).

Desde el 2016, como parte de su relanzamiento digital, El Comercio instauró como proceso diario para toda la redacción una prioridad de trabajo: todos los periodistas debíamos subir a la web las notas que se publicarían al día siguiente en el impreso. Esta información incluso debía ir acompañada de elementos audiovisuales que los propios redactores debíamos producir. En gastronomía, se utilizó como pieza primordial la entrevista videograbada, pero en algunos casos también se recurrió a la preparación de una receta.

2.4.5 Confinamiento y virtualidad

La llegada de la pandemia cambió completamente la metodología de trabajo periodístico al interior de El Comercio. Como antecedente al confinamiento, vale indicar que, en 2015, con el cambio de jefatura de edición de *Luces*, las reuniones de coordinación cambiaron de ser diarias a semanales, hasta que con los años estas ya no se realizaron más. El sistema de cuadro de comisiones y pauteo diarios pasaron a ser conducidos

directamente por la editora, que elegía las notas a publicar según lo que cada redactor le iba proponiendo directamente. En medio de esa coyuntura pasamos al trabajo virtual.

Como en todo el diario, la temática de Luces estuvo enfocada en la nueva realidad que vivía el país. Especialmente en el caso de la cobertura gastronómica, esta entró en una etapa de latencia para ser reemplazada por el folio Bienestar, donde la información se enfocaba en procurar una buena nutrición, principalmente. El suplemento Escape de fin de semana se enfocó más en el consumo de alternativas en medios virtuales y en Luces únicamente la columna de crítica gastronómica se siguió pauteando, al menos hasta inicios de abril del 2020, pero como señalamos anteriormente ya no se basaba en calificación de restaurantes sino en reflexiones en torno al momento de aislamiento social obligatorio, la revaloración de la cocina casera, el momento crítico de los productores y la nueva manera cómo nos relacionábamos con los alimentos.

El momento fue abordado como una oportunidad para compartir artículos asociados a las buenas prácticas de manipulación de alimentos en casa (un tema hasta entonces reservado solo para equipos de restaurantes) y alternativas para una mejor nutrición de cara a un virus que ponía en peligro a los más vulnerables. La página de gastronomía pasó a llamarse bienestar

Zoom y el teléfono se convirtieron en herramientas de trabajo diario; la búsqueda de temas se convirtió en un reto (Luces se cobijó de noticias culturales y de entretenimiento virtual); las *Newsletter* fueron el mail de conexión para fidelizar a los lectores (personalmente, asumí uno referido a Buenas Noticias, con el fin de llevar positivismo y esperanza a un público que vivía inmerso en la preocupación). Y el espacio en el diario impreso se acortaba más ante la falta de publicidad.

Durante los años 2020 al 2022 las páginas de gastronomía en el impreso disminuyeron notablemente, en parte por la responsabilidad que asumí como editora de la sección Luces. Me encargué de las coberturas más importantes (asociadas a ránquines, donde el Perú iba en ascenso hasta el número 1) y opté por publicar notas desarrolladas desde Provecho, una nueva pestaña que El Comercio habilitó en su web a partir de julio del 2021. La formación de nuevas redactoras en el tema gastronómico se empezó a fortalecer desde ahí.

CAPÍTULO III: HITOS EN LA COBERTURA GASTRONÓMICA

3.1 Antecedentes: Se gesta el boom. Primeras críticas gastronómicas

Aunque del boom gastronómico se empezó a hablar y escribir tras la llegada del nuevo milenio, es reconocido por todos en el sector que este movimiento promotor de la cocina peruana se empezó a gestar en la década de los 80. De aquella época data la columna El Comensal (escrita por Bernardo Roca Rey) y cuyo primer artículo se publicó en la sección Crónicas a inicios de julio de 1981. Fue, por años, una sección dedicada a la reseña y crítica de los restaurantes más destacados del circuito gastronómico limeño, principalmente. Del tema turístico al interior del Perú se encargaba El Fugitivo, y para la agenda de fin de semana el lector tenía El Concurrente.

Figura 3.1

Columna El Comensal en Sección C de El Comercio



Nota. De El Comercio, viernes 17 de julio de 1981 (sección C).

3.2 Gastronomía en Luces. Línea de tiempo

3.2.1 Año 1999. Los inicios

En 1999 la cocina novoandina ya anticipaba la importancia de poner más atención al insumo local, especialmente el andino, para potenciar una gastronomía auténticamente peruana. Por ello, como reportera debutante en Luces me comisionaron a entrevistar sobre ese tema a Luis La Rosa Cabizza, el popular Don Cucho. El enfoque estuvo asociado a la promoción de la carne de alpaca. Cabe destacar que Don Cucho -entonces chef del restaurante Pantagruel, propiedad de Hirka Roca Rey y otros socios- fue el cocinero que mayor difusión dio a este estilo de cocina impulsado por Bernardo Roca Rey, entonces director de la División de Servicios Editoriales (SED), área de El Comercio que lanzó la revista Somos, en 1986. Don Cucho era, además, colaborador de El Comercio para temas gastronómicos.

Figura 3.2

Página gastronómica en Luces



Nota. De El Comercio, domingo 25 de abril de 1999 (p. 21 sección Luces).

Pero la nota más destacada de aquellos inicios de la sección Luces estuvo asociada a otros personajes, sin duda más relevantes. En la pauta del nuevo cuerpo C el tema más importante o “vendedor” era el que ocupaba la portada, y no necesariamente tenía que ver con la noticia del día, sino que era programado, como si se tratase de una revista. Así, las portadas de los martes estuvieron dedicadas al tema gastronómico.

Presentar en la tapa a tres cocineros jóvenes que apenas bordeaban los 30 años, hijos de personajes célebres (Ossio de una reconocida maestra banquetera; Osterling y Acurio de senadores de la República), representaba sin duda una lectura atractiva. El reportaje no solo se enfocó en repasar sus vidas profesionales sino también su estilo de cocina a través de recetas personales. La nota estuvo firmada por la entonces jefa de la sección Gente, María Elena Peschiera; mi aporte a este trabajo fue organizar la información a modo de historia de vida de cada cocinero, con el fin de dar a conocer su experiencia y trabajo actual. El artículo ocupó la portada con el título “Mesa para tres” y tuvo pase a la página 2, donde se incluyeron recetas con sus respectivas fotografías.

Figura 3.3

Portada y pase “Mesa para tres” en Luces



Nota. De El Comercio, martes 27 de abril de 1999.

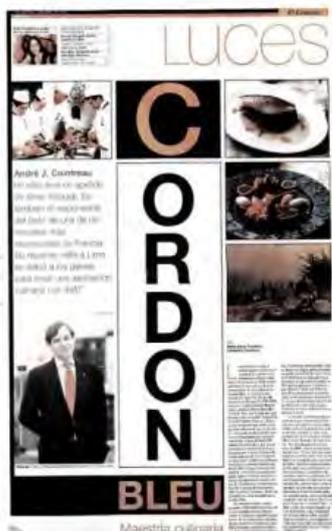
3.2.2 Año 2000. Educación culinaria

El año 2000 marca el inicio de una de las más importantes alianzas educativas en el tema gastronómico. Con gran visión de futuro, Le Cordon Bleu, en cuyas aulas se formaron chefs de la talla de Gastón Acurio o Rafael Osterling, y antes de ellos Teresa Ocampo, instala en Lima su sede número 12, al asociarse con la Escuela Superior de Administración Hotelera y Turismo – INAT. Una entrevista exclusiva con su director André J. Cointreau mereció la portada, firmada por María Elena Peschiera y por la autora de este informe.

Para esta publicación desarrollamos un arranque de texto con los antecedentes históricos de la escuela, para informar al lector sobre la importancia histórica de esta institución centenaria de origen francés. Continuamos explicando cómo Cointreau asume la dirección de Le Cordon Bleu, para finalmente citar declaraciones asociadas a una anécdota inspiradora: uno de los mejores centros de enseñanza del mundo tuvo su origen en la iniciativa de periodistas. Titular esta nota con la marca Cordon Bleu y colocar la bajada “Maestría culinaria” fue importante para atraer la lectura, especialmente porque el personaje entrevistado, André J. Cointreau, no era un rostro conocido para los peruanos (el apoyo de fotografías de aprendices de chef y platos también fue necesario para centrar más la temática gastronómica).

Figura 3.4

Portada gastronómica Luces de El Comercio



Nota. De El Comercio, martes 11 de abril del 2000.

Por algo la gastronomía peruana había atraído la atención de Le Cordon Bleu. Nuestra cocina empezaba a sonar (aun tímidamente) fuera del país y el camino de la internacionalización se empezaba a forjar. Asociada a ello, ese 2000 también fue noticia el que Gastón Acurio abriese su segunda sede de Astrid y Gastón en Santiago de Chile, donde Emilio Peschiera, muchos años antes, ya se había instalado con los sabores nacionales.

Figura 3.5

Página gastronómica: Apertura de Astrid y Gastón Chile



Nota. De El Comercio, viernes 17 de noviembre del 2000 (p. 11 de Luces).

3.2.3 Año 2001. Conociendo la escena

A inicios del nuevo milenio, en Luces, el periodismo gastronómico se ejerció un poco a tientas. Referencias, recomendaciones y datos proporcionados por algunos entendidos del enfoque gourmet fueron el inicial punto de partida para muchas coberturas. De esa forma, en el año 2001, siendo novatos en el tema publicamos reseñas que nos permitieron descubrir un poco más la escena local: desde lugares emblemáticos como Toshiro's o Ichi Ban hasta huariques como La Buena Muerte o el Kapallaq, pero también la visita de chefs

extranjeros y eventuales festivales gastronómicos internacionales, que por muchos años coparon la agenda de actividades en hoteles locales.

Al ser Luces una sección nueva, sentía que se me permitía escribir sobre un cuaderno en blanco: podía contar la historia de estos clásicos sin pensar que notas como aquellas podrían ser “refritos”, aunque siempre buscamos el enfoque noticioso, la novedad sobre ese local que seguramente muchos de nuestros lectores ya conocían, pero que eran un descubrimiento para mí.

Figura 3.6

Página gastronómica: Reseñas Toshiro's Sushi Bar e Ichi Ban



Nota. De El Comercio, sábado 13 de enero del 2001 (p.10) y domingo 13 de mayo del 2001 (portada).

Figura 3.7

Página gastronómica: Reseñas La Buena Muerte y Kapallaq



Nota. De El Comercio, domingo 22 de julio del 2001 (p. 28) y jueves 31 de mayo del 2001 (p.10).

Figura 3.8

Página gastronómica: Reseñas Trattoria Italia y Rincón Chami



Nota. De El Comercio, sábado 28 de abril 2001 (p. 11) y domingo 26 de agosto 2001 (p. 31).

3.2.4 Año 2002. Mundo líquido

Sigue el aprendizaje y esta vez enfocamos la mirada hacia la bebida, como parte de la experiencia en la buena mesa y entendiendo que esta contempla tanto lo sólido como lo líquido. Palabras como *sommelier* o *enólogo* eran nuevas para nosotros; de hecho, estos profesionales que empezaban a tener presencia en restaurantes se veían obligados a explicar a los comensales el significado de esa palabra y la función que ellos cumplen.

Acorde con la coyuntura, ampliar la cultura enológica era el objetivo de estos artículos, porque la gastronomía en crecimiento requería un buen acompañante para que se luzca mejor. Lima empezaba a ser atractiva para las importaciones y por eso mismo también profesionales del vino empezaron a visitar el país. Con los años y la difusión de este trabajo se avanzó mucho: no solo la figura del *sommelier* es mucho más conocida e infaltable en el servicio de sala, sino que el Perú cuenta hoy con la mejor *sommelier* de Latinoamérica, reconocimiento otorgado este 2023 a la argentina Flor Ruiz, jefa de bebidas de Maido.

Figura 3.9

Página gastronómica: Maestros sommelier internacionales



Nota. De El Comercio, miércoles 30 de enero 2002 (p. 6). Además, de El Comercio, domingo 9 de junio 2002 (p. 31).

Figura 3.10

Página gastronómica: Sommelier peruano



Nota. De El Comercio, miércoles 21 de agosto 2002 (p. 7).

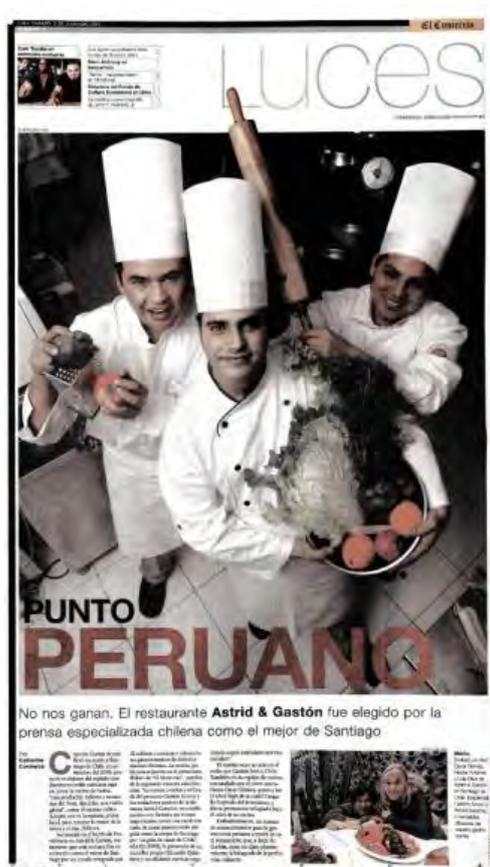
3.2.5 Año 2003. Reconocimiento internacional

Si hoy miramos con tanta atención los rankings debe ser porque a lo largo de los años el Perú fue cosechando poco a poco premios, y ellos siempre fueron una gran noticia. Uno de los primeros del que dimos cuenta fue en 2003: Astrid y Gastón Chile fue reconocido como el mejor restaurante de Santiago por la crítica especializada chilena. En este caso específico, la noticia debía tener sabor a triunfo -apelando un poco a ese sentimiento de (sana) rivalidad entre Perú y Chile-, de ahí el titular “Punto peruano”, como si se tratara de un partido de fútbol. La mención en la nota del joven chef ayacuchano Óscar Gómez, a cargo de la cocina, estaba alineada con la necesidad de reconocer a los verdaderos protagonistas de la cocina. El formar parte del Grupo de Diarios de las Américas (GDA) permitió que podamos contar con una importante imagen de El Mercurio de Chile para lograr la portada.

Y como dato de coyuntura, mencionaremos también que este año El Comercio sumó un punto más en el tema de la difusión gastronómica, al lograr que el coleccionable "Gran cocina de El Comercio" llegue a vender medio millón de tomos.

Figura 3.11

Portada gastronómica: Premian a Astrid y Gastón



Nota. De El Comercio, sábado 5 de julio del 2003.

3.2.6 Año 2004. Lima gastronómica

El Instituto Nacional de Cultura - INC (hoy Ministerio de Cultura) reconoce a Lima como Capital Gastronómica de América (R.D.N. N° 1076/INC). La temperatura del boom empieza a elevarse y el orgullo por nuestra cocina se reafirma entre los propios peruanos. Para hablar sobre esta noticia entrevistamos a Bernardo Roca Rey, entonces presidente de la Academia Peruana de la Gastronomía. La conversación apuntó hacia la necesidad de trazarse metas mucho más ambiciosas, y por ello el titular: "Capital gastronómica del mundo".

Otro acontecimiento importante del 2004: la reapertura de La Bonbonniere, el clásico salón de té sanisidrino que cerró en 1997 debido a la toma de la residencia del embajador de Japón. El reinicio de operaciones en esta esquina regentada por la célebre Marisa Guiulfo y su hijo Coque Ossio era sin duda una noticia de interés para el lector de Luces y de El Comercio, por su perfil socioeconómico y el distrito donde se ubica.

Figura 3.12

Página gastronómica: Lima capital gastronómica



Nota. De El Comercio, sábado 23 de octubre del 2004 (p. 2).

Figura 3.13

Portada: *La Bonbonniere* tras la toma de la embajada de Japón



Nota. De El Comercio, martes 14 de setiembre del 2004.

3.2.7 Año 2005. Crecimiento empresarial

Este año El Comercio lanza "La cocina de Gastón Acurio", una colección de 10 tomos (con más de 75 recetas por tomo) a un precio de tapa de S/10, con cupón de descuento. Fue un lanzamiento importante, pocos meses después de que el chef peruano abriera su cebichería insignia, La Mar. "Algo se cocina en La Mar" fue un titular que en cierto modo vaticinaba la gran expansión de esta cebichería, siguiendo los sueños de Gastón Acurio: que, así como hay pizzerías en todo el mundo, pronto habrá cebicherías en cada país.

Al tratarse de un local nuevo, la nota informativa apuntó a incluir información sobre la creación del restaurante, su propuesta y los rostros a cargo del fogón. La fuente en esta oportunidad fue el socio de Acurio para este proyecto, Pepe Cárpena, quien desde un enfoque más empresarial compartió los planes de expansión de la marca. Como ya era costumbre para el lector, la nota estuvo acompañada de dos recetas.

Así, mientras Acurio va camino a ser reconocido Empresario del Año de América Latina 2005 por la revista "América Economía" (este galardón se otorgó en 2006), las noticias sobre la internacionalización de nuestra cocina iban creciendo en la pauta.

Figura 3.14

Página gastronómica sobre apertura de La Mar y Autopublicidad



Nota. De El Comercio, sábado 21 de mayo del 2005 (p. 14).

3.2.8 Año 2006. Lima vista desde fuera

Este año la gastronomía peruana empieza a ocupar titulares en la prensa extranjera gracias a la presencia cada vez mayor de críticos, periodistas especializados y chefs internacionales, pero también por la presencia de cocineros peruanos en eventos del extranjero. El año inicia con una importante participación de Gastón Acurio en la cumbre Madrid Fusión, por entonces la más importante en términos de creatividad, investigación e innovación gastronómica. Cabe destacar que Acurio no fue el primer cocinero peruano en asistir a este evento español: en las ediciones del 2004 y 2005, Rafael Piqueras, invitado por el director de la cumbre, José Carlos Capel, llevó el nombre del Perú a esa plataforma.

Para informar sobre esta presencia, conversamos con Acurio en su taller barranquino, e inmediatamente después de la entrevista se hizo el retrato de portada. La entrevista se enfocó en los detalles de su participación, pero también versó sobre los proyectos que tenía en cartera. El chef peruano se convirtió por esos años en el rey Midas de la gastronomía, por el éxito que sus marcas alcanzaban, y la expectativa en torno a la

internacionalización de todas ellas. La nota mereció una portada y pase en la edición sábado de Luces.

Figura 3.15

Portada y pase: Gastón Acurio a Madrid Fusión



Nota. De El Comercio, sábado 14 de enero del 2006 (portada y p. 4).

En un gesto que se podía entender como interés genuino, pero también reciprocidad a la invitación española, en noviembre una delegación de periodistas, críticos y la propia fundadora de Madrid Fusión visitaron el Perú. Enterados de su presencia en Lima, les hicimos seguimiento y acompañamos en la visita al Terminal Pesquero de Villa María del Triunfo. Un primer artículo sirvió para dar cuenta de la importancia de esta visita y la agenda que PromPerú les armó: aquellos periodistas y gastrónomos volverían a su país de origen a contar lo visto en estas tierras. Del mismo modo, consideramos importante buscar una entrevista con Esmeralda Capel sobre el rol del cocinero en ese momento, la razón del interés que despertó la región latinoamericana y su mirada de la cocina peruana y sus chefs. Un detalle importante para la publicación de la entrevista: Capel no era un personaje conocido para los peruanos, pero sus declaraciones tenían mucho valor, por ello se decidió ubicar la entrevista a página completa y abrir la nota con una gran foto de la entrevistada con quien fuera la cocinera más conocida y querida por los peruanos, Teresa Izquierdo.

Figura 3.16

Página gastronómica: Prensa extranjera en Lima



Nota. De El Comercio, miércoles 8 de noviembre del 2006 (p. 8).

3.2.9 Año 2007. Nace la Sociedad Peruana de Gastronomía – Apega

El mismo día en que ocurría el terremoto de Pisco, nacía en el restaurante Royal la Sociedad Peruana de Gastronomía (Apega), organización que por más de una década reunió a la comunidad de cocineros, productores y demás actores de la cadena gastronómica peruana. Y aunque su presentación oficial fue en Chiclayo, fue el anuncio de su primera actividad como gremio la que alcanzó más expectativa, pues tuvo como beneficiarios a los pescadores damnificados por aquel terremoto al sur de Lima.

Aquella actividad se llamó La Cena, y contó con la participación de dos importantes cocineros vascos, Andoni Luis Aduriz y Juan Mari Arzak. Al primero, chef de Mugaritz, lo llamamos a San Sebastián, luego de las coordinaciones vía correo electrónico con él mismo y su asistente personal; siendo uno de los invitados a cocinar en esta cena benéfica, la entrevista giró en torno al Perú gastronómico, país que visitó por primera vez en 2005 por ser ponente en las conferencias culinarias organizadas por el Instituto D’Gallia en el Sheraton (aquella vez también lo entrevistamos, y fue así como

mantuvimos el contacto con la fuente). Pero la entrevista también derivó hacia su estilo de cocina y pensamiento innovador, considerando que en España lo llamaban “chico prodigio” o “fenómeno de la gastronomía” en tiempos en que ese país lideraba la revolución culinaria.

Figura 3.17

Página gastronómica y portada: Grandes chefs en Lima



Nota. De El Comercio, domingo 9 de diciembre del 2007 (p. 6) y El Comercio, miércoles 12 de diciembre del 2007 (portada).

3.2.10 Año 2008. La primera feria: Perú, Mucho Gusto

El boom gastronómico entra a su época de apogeo en el 2008. Con el objetivo de “cimentar las bases de una futura gastronomía instalada en todo el mundo” (Contreras, 2008, p. 23), la primera edición de la feria gastronómica se instaló este año en el Cuartel San Martín. Una edición que no solo catapultó e hizo famosos a muchos cocineros locales, sino que propició muchísimo material para que medios periodísticos dirijan su mirada hacia el reporte gastronómico, aun sin tener especialización en ese ámbito.

Gastón Acurio, como director de Apega, fue el encargado de presentar a la prensa esta nueva feria. Su importancia no radicaba solo en su perfil más peruano y democrático -al contar con una vasta selección de cocineros representativos de la variopinta culinaria nacional- sino en la convocatoria a concursos culinarios y la organización de conferencias gratuitas en las que también participaron cocineros del extranjero, como Albert Adrià, jefe de postres de elBulli.

Figura 3.18

Portada y pase: Anuncio de feria gastronómica



Nota. De El Comercio, domingo 24 de agosto del 2008.

Al hermano del célebre Ferran Adrià Acosta lo entrevistamos por teléfono anticipando su visita a Lima. Era usual en esos años aventurarnos a conseguir los teléfonos o correos electrónicos de los chefs internacionales: les escribíamos o llamábamos al restaurante, tomábamos contacto directo con ellos (sin mediar asesores de prensa, que en esa época casi no existían) y agendábamos un día para la entrevista telefónica. Así ocurrió con Albert Adrià, y conseguimos la primicia. El pastelero venía a Lima para presentar su nuevo libro “Natura”, y en la conversación él no solo nos contó

sus inicios sino también los detalles de esta publicación que vería la luz por primera vez en el extranjero aquí, en Perú. Su visita también fue fundamental para motivar, años después, la presencia en el Perú de Ferran Adrià, genio creador de elBulli, restaurante que cerró el 2011.

Figura 3.19

Página gastronómica: Entrevista a Albert Adrià



Nota. De El Comercio, domingo 14 de setiembre del 2008.

En una de las actividades programadas en la feria Perú, Mucho Gusto, El Comercio y Gastón Acurio también presentaron oficialmente el libro “Gastón Acurio. 500 años de fusión”, la primera publicación gastronómica editada íntegramente por el Decano en elegante formato *coffee table book*, el mismo que fue reconocido un año después como la mejor publicación del año por los Gourmand World Cookbook Awards.

Tan importante edición de El Comercio merecía una portada, y en ella aparecieron Acurio y Hirka Roca Rey, responsable de esta publicación. En el artículo, además de declaraciones del chef autor, se cuidó en destacar el trabajo del equipo de El Comercio, que en años anteriores ya había desarrollado dos productos importantes –“La cocina de Gastón Acurio” (2005) y “Las cocinas del Perú por Gastón Acurio” (2006)- bajo el sello de esta casa editora.

Figura 3.20

Portada y pase: Libro “Gastón Acurio. 500 años de fusión”



Nota. De El Comercio, sábado 27 de setiembre del 2008 (portada y p. 4).

3.2.11 Año 2009. Nuevos rostros brillan

El boom se destapó, y muestra de ello es que ese año llegaron noticias contundentes: Malabar ya estaba bien asentado en la escena culinaria y su chef, Pedro Miguel Schiaffino, apostaba por llevar los insumos amazónicos a Madrid Fusión; Jaime Pesaque abre Mayta en Miraflores; Virgilio Martínez, ex chef de Astrid y Gastón en Bogotá y Madrid, inaugura su hoy exitosísimo Central; Maido, actual emblema de la cocina *nikkei*,

inicia operaciones bajo la dirección de Mitsuharu Tsumura (a quien conocimos años antes siendo gerente de Alimentos y Bebidas del hotel Sheraton); y Diego Muñoz inicia con pie derecho su conquista del Perú gastronómico asumiendo la cocina del hotel Miraflores Park Plaza (hoy Belmond Miraflores Park; años después el chef lideraría la cocina de Astrid y Gastón en su paso de Cantuarias a Casa Moreyra). Y todos estos movimientos los reportamos en su momento.

Figura 3.21

Portada y página gastronómica: Malabar se afianza y nace Mayta



Nota. De El Comercio, jueves 15 de enero del 2009 y del domingo 22 de febrero del 2009.

Figura 3.22

Portadas: se funda Central y Diego Muñoz vuelve a Lima



Nota. De El Comercio, martes 12 de mayo del 2009 y martes 15 de setiembre del 2009.

Figura 3.23

Portada: Maido inicia operaciones



Nota. De El Comercio, jueves 5 de noviembre del 2009.

Otro hecho importante, que marcó este año, fue que la feria gastronómica Perú, Mucho Gusto cambia de nombre a Mistura, asumiendo el sector privado su total organización. El evento que un año antes recibió quejas del público por el poco aforo y lo pequeño del espacio, este año se plantea mucho más masivo y democrático. En cuanto a Perú, Mucho Gusto, pasó a ser una feria regional, promoviendo las gastronomías del interior. Nuevamente, la fuente de información para esta noticia fue Gastón Acurio. Importante incidir en el hecho de que, periodísticamente hablando, un personaje deviene en creador de contenido noticioso constante, atrayendo cada vez la lectoría, pero también sumando él mismo al crecimiento de su popularidad. “El éxito asoma”, titular elegido para esta portada, tuvo una doble lectura respecto a ese paso histórico: el gremio gastronómico asumía la responsabilidad de promover los sabores y cultura peruanos, siendo Acurio el líder de esa revolución. La expectativa creada con este anuncio se convirtió también en la semilla para artículos futuros: tentados por lo que se vendría, todos iban a querer saber más detalles sobre esta feria.

Figura 3.24

Portada y pase: Anuncio de Mistura



Nota. De El Comercio, martes 25 de agosto del 2009.

Y así sucedió. Como pocas veces ha ocurrido, la cobertura de la feria Mistura saltó de la página gastronómica de Luces a la sección A, página 2, dedicada al Tema del Día, espacio destinado a la información a profundidad de la noticia más importante de la jornada, eso que todos los lectores de El Comercio esperaban leer. El desarrollo de este informe estuvo a cargo de esta autora y de Carlo Trivelli, entonces editor de Luces, y se enfocó en mostrar cómo la gastronomía está moviendo algunos hilos de la economía del país y su potencial en el desarrollo del mismo, además de ser para todos los peruanos uno de los motivos de orgullo que fortalece su identidad. También realizamos el valor académico y reflexivo de esta feria, que cada año alojaba un congreso gastronómico que profundizaba sobre tendencias, investigación e innovación en una serie de conferencias a cargo de cocineros nacionales y extranjeros.

Figura 3.25

Página 2 del cuerpo principal: Cobertura de Mistura



Nota. De El Comercio, sábado 26 de setiembre del 2009.

3.2.12 Año 2010. Alianza cocinero – campesino

Una tendencia gastronómica se gesta desde el Perú. Luego de Mistura (o un poco antes) los cocineros toman real conciencia del producto y del productor, que en el Perú solía estar relegado de la exitosa escena gastronómica. Es en este momento que el periodismo gastronómico empieza a tener un interés más trascendental para esta autora, luego de pasar años descubriendo la escena culinaria desde la mesa y desde sus protagonistas, y de escribir cientos de reseñas y perfiles que sumaron en el camino de esta escritura especializada. Ver más allá de la mesa, para mí, se transformó en el objetivo principal, aunque sin dejar de lado eso que a la gente le gusta: la oferta culinaria y sus novedades.

Por ello, este año escribimos por igual sobre Rafael Osterling y la apertura de un restaurante de cocina marina a su estilo (El Mercado) como de la alianza que la comunidad de cocineros estableció con los campesinos y productores organizados. La papa nativa fue la estrella de Mistura y realizamos un amplio informe. Junto con el

fotógrafo Musuk Nolte, fuimos al origen de todo: la comunidad andina de Pampacorral, en el distrito de Lares, provincia de Calca, en Cusco. Allí conocimos a Julio Hancco, un productor de papas nativas a quien calificamos como “guardián de nuestra biodiversidad” por su trabajo de preservación de semillas fruto de su legado familiar. En esta segunda edición de Mistura (en los reportes nos referíamos a ella como la tercera edición de la Feria Internacional de Lima), le otorgaron un Rocoto de Oro, máxima distinción gastronómica de este evento.

Figura 3.26

Página doble central: Reportaje sobre productores de papas nativas

The image shows a double-page spread from the newspaper 'El Comercio' dated May 16, 2010. The main headline is 'Los guardianes de nuestra biodiversidad'. The text discusses the importance of native potato production in the Andes, highlighting the role of producers like Julio Hancco in preserving biodiversity. The article is accompanied by several photographs: one showing people in traditional Andean clothing working in a field, another showing a market stall with various types of native potatoes, and a third showing a person in traditional dress. The layout includes a large watermark 'LIBERTAD' in the background. The text is organized into columns, with a main body of text and several smaller sections with sub-headings like 'En la traza de los cochinos de Apaga' and 'Échenle más papa al caldo'. The page also features a sidebar with a small image and text, and a bottom section with a small image and text.

Nota. De El Comercio, domingo 16 de mayo del 2010 (pp. 14 y 15).

Tan grande era la expectativa con Mistura, que en El Comercio publicamos un suplemento especial durante los tres días de feria, con editorial del propio Acurio. La cobertura para la inauguración se extendió también al Tema del Día, por la presencia del entonces presidente Alan García en la inauguración.

Figura 3.27

Página 2 del cuerpo principal y suplemento especial Mistura



Nota. De El Comercio, miércoles 8 de setiembre del 2010.

Figura 3.28

Página doble central suplemento Mistura



Nota. De El Comercio, jueves 9 de setiembre del 2010.



3.2.13 Año 2011. Lima, centro de operaciones del G9

Este año estuvo marcado por la visita de Ferran Adrià y de los cocineros más rankeados del mundo, integrantes todos ellos del Consejo Asesor Internacional del Basque Culinary Center. Llegaron a Lima para concretar su segunda reunión anual, en el marco de Mistura. Ocho de los llamados G9 (Alex Atala, Massimo Bottura, Dan Barber, Yukio Hattori, René Redzepi, Ferran Adrià, Michel Bras y Gastón Acurio) cumplieron una agenda que atrajo a numerosa prensa nacional y extranjera. Para entonces, en El Comercio ya nos habíamos ganado la exclusividad en la cobertura de estos temas asociados a grandes cocineros del mundo, y el despliegue que dábamos a estas noticias era importante.

Figura 3.29

Portada y pase: Cobertura visita de Ferran Adrià



Nota. De El Comercio, miércoles 7 de setiembre del 2011.

Figura 3.30

Página gastronómica: Cobertura del Consejo Asesor Internacional del Basque Culinary Center



Nota. De El Comercio, sábado 10 de setiembre del 2011 y domingo 11 de setiembre del 2011.

Figuras 3.31

Página gastronómica: Cobertura del Consejo Asesor Internacional del Basque Culinary Center



Nota. De El Comercio, miércoles 14 de setiembre del 2011.

3.2.14 Año 2012. El Perú inspira

Este año la cocina *nikkei* se afianzó como un concepto peruano de cocina. Los hermanos Adrià abrieron su restaurante Pakta (la primicia para el Perú nos la dio Ferran Adrià en Tokio, durante la entrevista que le hicimos en el marco de la tercera sesión del G9 del Consejo Asesor Internacional del Basque Culinary Center) y pusieron en la cabeza del fogón a un cocinero peruano, Jorge Muñoz (quien más tarde sería jefe de cocina de Astrid y Gastón en Casa Moreyra).

Figura 3.32

Página gastronómica: Ferran Adrià anuncia restaurante *nikkei*



Nota. De El Comercio, martes 25 de setiembre del 2012 y miércoles 31 de octubre del 2012.

En paralelo a estas noticias, ampliamos nuestra cobertura hacia huariques, espacios gastronómicos más democráticos y populares que representan pilares de la cocina cotidiana. Profundizar en esa historia que hizo posible la grandeza de la cocina peruana hoy, nos pareció de vital importancia para conocimiento de las nuevas generaciones de cocineros y de lectores dentro de este nicho periodístico.

Figura 3.33

Página gastronómica: Reseña de huariques



Nota. De El Comercio, domingo 15 de julio del 2012 y domingo 22 de enero del 2012.

3.2.15 Año 2013. Primero en Latinoamérica

Con siete restaurantes peruanos en la lista, la primera edición de The Latin America's 50 Best Restaurants debutó en Lima anunciando a sus ganadores. Astrid y Gastón se ubicó en el primer lugar, seguido por Central (4), Malabar (7), Maido (11), Rafael (13), Fiesta (14) y La Mar (15). Fue otro momento fundamental en la historia reciente de nuestra gastronomía, con una escena mucho más afianzada en el ámbito nacional y extranjero, una fama que ya sobrepasaba nuestras fronteras y el reconocimiento de este boom o revolución que iba más allá de lo culinario: transformaba vida y sembraba sueños retadores en una generación que ya encontraba un camino bastante afirmado.

Al ser el primer evento de este tipo, y Lima su primera sede, conversamos inmediatamente después del anuncio con William Drew, director de la revista inglesa “Restaurant” y organizador de esta votación. Nos pareció importante su mirada sobre los

resultados, las posiciones que alcanzaron restaurantes peruanos y la trascendencia de la escena gastronómica en la región. Acurio, por supuesto, también fue incluido con sus declaraciones, especialmente porque este evento fue el aperitivo para la quinta edición de Mistura, que este año cambió su sede a la Costa Verde, centrando la temática en la protección del agua y los recursos hidrobiológicos.

Figura 3.34

Portada: Primera edición del Latam's 50 Best Restaurants en Lima



Nota. De El Comercio, viernes 6 de setiembre del 2013.

del último menú, preparado por el chef Diego Muñoz y en el que hizo un repaso de la historia del restaurante desde sus platos más emblemáticos.

Coincidentemente, por esos días (inicios del año) el nombre de Gastón Acurio se mencionaba muchísimo, pero no desde lo gastronómico sino en lo político: una encuesta de Ipsos (publicada el 16 de febrero) reveló que un 23% de los encuestados votaría por él si el chef se presentaba a las elecciones presidenciales, pero también que el 56% consideraba que no debería postular.

Figura 3.36

Página gastronómica: El último menú en Cantuarias y mudanza de Astrid y Gastón



Nota. De El Comercio, sábado 11 de enero del 2014 y domingo 19 de enero del 2014 y domingo 16 de febrero del 2014.

3.2.17 Año 2015. Ingresa la crítica gastronómica a Luces

El crítico gastronómico Ignacio Medina salta de las páginas de Somos a Luces. El viernes 1 de mayo publica su primera columna sobre el restaurante Central. Un par de meses antes, el chef Virgilio Martínez se había embarcado en un nuevo concepto de *comfort food* con inversionistas venezolanos. Era una novedad: un chef que nació del *fine dining* voltea la mirada hacia un estilo de cocina más casual, cuando lo usual es “evolucionar” al revés.

Pero, volviendo a la crítica, ¿por qué no ejercí yo ese género del periodismo gastronómico? Siempre he pensado que para criticar hay que tener un conocimiento bastante amplio de aquello de lo que se califica, y en temas culinarios eso tiene que ver

con las muchas experiencias que el aspirante a crítico ha tenido a lo largo de su vida, en diferentes etapas y lugares; lo considero un “lugar de no retorno”. Y aunque llevo muchos años degustando menús de aquí y de allá, y soy consciente de lo que me gusta y lo que no, siempre he sentido que ese *expertise* no es suficiente como para valorar/comparar fríamente qué está bien y qué está mal en un plato. En términos de sabores, texturas, técnicas. La cocina, como la escritura, es un arte bastante subjetivo, un reflejo de la persona. Lo mío -con el tiempo lo entendí- está más focalizado en investigar, interpretar y (en lo posible) analizar qué está detrás de cada estilo, no tanto en su forma de cocinar, sino en la manera cómo el chef se acerca y aborda el conocimiento de su entorno, ese que alimenta su cocina.

Figura 3.37

Portada y pase: Nuevos conceptos / Crítica gastronómica



Nota. De El Comercio, lunes 2 de marzo del 2015 y viernes 1 de mayo del 2015.

3.2.18 Año 2016. Disminuye la publicación gastronómica

Por disposición editorial de la Dirección de El Comercio, Luces deviene más cultural, y en ese rubro no incluyen como una opción importante a la Gastronomía, que pasa a desarrollarse más en el suplemento Escape de los jueves (se me asigna la responsabilidad de pautear y editar esa guía de fin de semana). Y aunque siguiendo las directivas nos enfocamos en más coberturas de temas culturales, aun así, algunas notas importantes

fueron parte de la pauta de Luces. Una de ellas fue quizá la última entrevista extensa en temas gastronómicos que ofreció Gastón Acurio a esta sección del Diario. El motivo: la presentación en la Feria Internacional del Libro de “Sazón en acción”, una suerte de balance de vida de los últimos 10 años (desde que dio aquel viralizado discurso en la Universidad del Pacífico, en el 2006) pero también un sugerente plan de gobierno en términos de política alimentaria y gastronomía para el próximo quinquenio.

Figura 3.38

Página gastronómica: Entrevista a Gastón Acurio



Nota. De El Comercio, sábado 16 de julio del 2016.

Figura 3.39

Guía Escape: Quién es quién en Mistura



Nota. De El Comercio, sección ESCAPE, jueves 1 de setiembre del 2016.

3.2.19 Año 2017. Última edición de Mistura

El Rímac fue escenario de la última edición de Mistura. Desde unos años antes la feria ya revelaba otro espíritu, más comercial y alejado de sus objetivos primigenios. Gastón Acurio tomó distancia (dejó la directiva de Apega en el 2010) y la Sociedad Peruana de Gastronomía dejó de ser esa comunidad de cocineros unida bajo una misma mirada; muchos chefs dejaron de tener presencia al no sentirse correctamente representados por su directiva, liderada por Bernardo Roca Rey y Mariano Valderrama como gerente ejecutivo. La coyuntura fue óptima para el nacimiento de ferias como Gochiso (organizada por la Asociación Gastronómica Nikkei, y que hasta el 2023 ya tuvo cuatro ediciones) y FILO (otra iniciativa privada que ya ha organizado más de 40 ediciones bajo temáticas distintas), más cercanas a las nuevas generaciones.

En Luces, este año lanzamos la página Entremés y la columna de opinión gastronómica Tabla de Picar. Fue un espacio muy enfocado a difundir y conocer a los actores, innovaciones y proyectos más allá de la mesa, así como resaltar las iniciativas de la nueva generación de cocineros.

Figura 3.40

Portada y pase: Rímac acoge a la gran feria



Nota. De El Comercio, miércoles 18 de octubre del 2017.

Figura 3.41

Página gastronómica: Nace Entremés, con columna de opinión



Nota. De El Comercio, martes 16 de mayo del 2017 y martes 12 de setiembre del 2017.

Figura 3.42

Guía Escape: Primera feria FILO



Nota. De El Comercio, sección ESCAPE, jueves 27 de abril del 2017.

3.2.20 Año 2018. Mudanza y aperturas

La presencia del Perú en la lista The World's 50 Best Restaurants crece, con Central y Maido en el Top10 y el reconocimiento a la carrera para Gastón Acurio. Gracias a la transmisión en vivo por YouTube, la cobertura de esta ceremonia fue posible, pero en años posteriores potenciamos la información con declaraciones exclusivas de los chefs reconocidos, vía llamadas de WhatsApp e incluso con fotos que los propios cocineros o colaboradores espontáneos nos enviaban, a petición nuestra; nuestra crítica gastronómica Paola Miglio apoyó con una columna de opinión desde Bilbao, donde se realizó la ceremonia de premiación.

Figura 3.43

Página gastronómica: Perú se posiciona en la lista 50 Best global



Nota. De El Comercio, miércoles 20 de junio del 2018.

También fue importante la cobertura de la mudanza de Central (de Miraflores a Barranco), luego de las controversias sobre su funcionamiento en una zona residencial. Y poco después, la apertura del restaurante Kjolle, de Pía León, quien ese mismo año gana el reconocimiento a Mejor Chef Mujer de Latinoamérica por los Latin America's 50 Best Restaurants. En tiempos de revaloración de la presencia de la mujer en la cocina, fue muy diferente y novedosa aquella portada donde la chef aparece con mirada retadora, en una fotoilustración que combina un dibujo en acuarela de la planta andina *kjolle*, representativa de su local.

Figura 3.44

Portada y pase: Central se muda a Barranco



Nota. De El Comercio, miércoles 29 de junio del 2018.

Figura 3.45

Portada y pase: Pía León abre Kjolle



Nota. De El Comercio, viernes 24 de agosto del 2018.

3.2.21 Año 2019. Nueva generación, celebración y otra gran feria

Seguimos con atención los ránquines mundiales y de la región, donde el Perú se afianza cada vez más mientras en la escena local nuevos rostros se ubican a gusto en el lugar que les toca, trabajando juntos e impulsando sus carreras. Este año Astrid y Gastón celebra por todo lo alto sus 25 años de fundación, con una cena a cargo de chefs invitados de Francia, Italia, Argentina y España, junto con peruanos. Además, los organizadores de FILO apuestan por montar una gran feria, Pacha, para tomar la posta de Mistura (la iniciativa, sin embargo, solo tuvo una edición).

Figura 3.46

Página gastronómica: Astrid y Gastón celebra 25 años



Nota. De El Comercio, domingo 7 de julio del 2019 y domingo 18 de agosto del 2019.

Figura 3.47

Guía Escape: Lanzas la nueva feria Pacha



Nota. De Escape, jueves 25 de julio del 2019.

3.2.22 Año 2020. La pandemia

El verano avanzó rápido y la pandemia cayó feroz sobre los negocios gastronómicos. Incertidumbre y resiliencia hicieron compleja, difícil e inestable la cobertura gastronómica desde el trabajo virtual. Habilitadas las herramientas de trabajo y los sistemas VPN, Content Station e InCopy necesarios para realizar la edición diaria del periódico desde casa, la temática del cuerpo Luces derivó íntegramente a la coyuntura sanitaria. Fue inmediata la difusión de temas sobre una correcta alimentación y esa página pasó a llamarse Bienestar (estuvo a cargo de una periodista especializada en nutrición, Patricia Castañeda).

Figura 3.48

Página Bienestar: un nuevo enfoque del tema alimentario



Nota. De El Comercio, domingo 22 de marzo del 2020.

En lo que respecta al sector gastronómico, donde meses antes se formó una nueva ONG que reúne a cocineros peruanos llamada PUCA (Peruanos Unidos por la Cocina y la Alimentación), fue importante entrevistar a su presidente, José del Castillo (chef de Isolina Taberna Peruana), no solo para hablar sobre este colectivo y sus objetivos, sino sobre los protocolos de bioseguridad para restaurantes, de cara al futuro reinicio de operaciones en medio de la pandemia por el COVID-19. Debido al confinamiento, la

entrevista se hizo vía Zoom y las fotografías fueron coordinadas respetando la distancia social y al aire libre, en prevención de contagios. Las llamadas telefónicas y los mensajes de WhatsApp se convirtieron en los canales de contacto más usados en esta coyuntura.

Figura 3.49

Portada y pase: Se crea PUCA



Nota. De El Comercio, lunes 11 de mayo del 2020.

Y una vez autorizado el reinicio de operaciones, los cocineros apelaron al ingenio: los conceptos de *dark kitchen* (cocinas ocultas, sin atención en comedor), que ya existían pero tímidamente, se potenciaron y multiplicaron; algunos locales transformaron sus espacios en bodegas o pequeños mercados para abastecer al vecindario; muchos restaurantes (incluidos los de fine dining) e incluso bares generaron nuevos conceptos o adaptaron sus procesos para atender servicio de delivery. Un caso destacado fue el del restaurante Central, que por primera vez lanzó una carta delivery con sándwiches, postres y cocteles a pedido. La de Virgilio Martínez y Pía León fue una salida momentánea a la difícil situación económica y laboral que, como muchos, tuvieron que asumir. Para esta cobertura, la entrevista se hizo por vía Zoom y las fotografías (de la familia entera) respetando la distancia social.

Figura 3.50

Portada y pase: Los chefs de Central en pandemia



Nota. De El Comercio, martes 21 de abril del 2020.

3.2.23 Año 2021. El año que volvimos a las mesas

Se inician las reaperturas y nos reencontramos con discreción. En medio de una preocupante coyuntura sanitaria, económica y también política, celebramos nuevos logros y apoyamos iniciativas solidarias como Comida para Todos, basada en la educación alimentaria y promovida por la ONG PUCA en beneficio de las poblaciones más vulnerables, y Misión Sabor, una iniciativa de clases de cocina virtuales a cargo de importantes cocineros peruanos con el fin de reunir fondos para las obras sociales de Misión Huascarán en Ancash. En el tema gráfico, se usaron fotos de archivo, pero también actuales, cuidando muchísimo incidir en el uso de buenas prácticas de manipulación y la aplicación de los protocolos de sanidad.

Figura 3.51

Página gastronómica: Restaurantes solidarios



Nota. De El Comercio, sábado 9 de enero del 2021 y sábado 29 de mayo del 2021.

Un tema algo insólito en la escena gastronómica también atrajo nuestra atención, y estuvo relacionado con la coyuntura política preelectoral. La intolerancia y la presión social asaltaron las redes sociales, donde empezaron a aparecer mensajes conminando a los líderes gastronómicos -Gastón Acurio, el primero en la lista- a definir su posición en la reñida contienda electoral que enfrentó a Keiko Fujimori y Pedro Castillo. Muchos chefs respondieron a este llamado y compartieron su intención de voto, generando más controversia aún. Para mostrar ese panorama y dar una interpretación a esta situación, pedimos opiniones de diversos actores de la gastronomía, incluidos la filósofa y cocinera Karissa Becerra y el antropólogo Tito Castro.

Figura 3.52

Página gastronómica: Cocina y política



Nota. De El Comercio, sábado 22 de mayo del 2021.

Y, por otro lado, el realce de buenas noticias: la peruana Pía León es elegida Mejor Chef del Mundo y Perú se mantiene en el Top10 del ranking mundial de los mejores restaurantes, un hecho que especialmente en la coyuntura de pandemia tuvo un sabor a triunfo porque este reconocimiento ayudaría a la reactivación del turismo a futuro.

Figura 3.53

Página gastronómica y portada: Entrevista a Pía León y celebración en 50 Best



Nota. De El Comercio, viernes 6 de agosto del 2021 y miércoles 6 de octubre del 2021.

3.2.24 Año 2022. Celebraciones contenidas. Despedidas

La difícil situación de pandemia obligó a El Comercio a reducir sus páginas, y Luces dejó de ser un cuerpo independiente para pasar a ser parte del contenido de la sección A. Con el espacio reducido, la cobertura de la noticia gastronómica más importante del año se contuvo: Central se coronó número 2 del mundo.

Figura 3.54

Portada: Central es elegido número 2 del mundo



Nota. De El Comercio, martes 19 de julio del 2022.

Otro hecho noticioso fue la muerte de Bernardo Roca Rey, además de directivo de El Comercio, una persona que tuvo una destacada presencia en la historia de la gastronomía nacional. Tres páginas fueron destinadas para este *in memoriam* con un perfil recordando su legado periodístico, pero también culinario fue escrito por esta autora junto con Juan Carlos Fangacio.

Figura 3.55

Especial en cuerpo principal: Fallece Bernardo Roca Rey Miró Quesada



Nota. De El Comercio, miércoles 16 de marzo del 2022.

3.2.25 Año 2023. Llegamos a ser los primeros del mundo

Habiendo terminado mi contrato laboral en diciembre del 2022, inicié en enero del 2023 una relación de colaboradora a cargo de la edición de Luces de fin de semana y la redacción de eventuales artículos sobre gastronomía. Uno de ellos estuvo dedicado a Javier Wong, el cebichero icónico que estaba próximo a anunciar su retiro, aunque en esta entrevista que le hicimos prefirió no confirmarlo. Repasar su legado y los hitos de su historia culinaria, así como conocer el estado de salud mental luego de una difícil época de confinamiento mereció dos páginas centrales del cuerpo dominical.

Figura 3.56

Central doble página: Entrevista en homenaje a Javier Wong



Nota. De El Comercio, domingo 23 de abril del 2023.

Finalmente, mi última colaboración y la más importante en términos noticiosos, fue reportear el triunfo de Central desde la ciudad de Valencia, España. Como no podía ser de otra manera, la noticia fue destacada con foto en la portada de El Comercio y en Luces se le dedicó tres páginas: la portada, con crónica a cargo de esta autora, y dos notas reforzando la historia del restaurante ganador y de los otros peruanos que destacaron en la lista The World's 50 Best Restaurants.

Cabe señalar que, ante la expectativa de este anuncio, la cobertura contó con un despliegue de notas previas, que incluyeron una entrevista videograbada a Virgilio Martínez y Pía León sobre los hitos en la historia de Central, reforzando con este apoyo audiovisual la web y redes sociales de Luces, Provecho y El Comercio. Desde Valencia, además, pudimos enviar fotos y micro entrevistas exclusivas antes y después de la premiación.

Figura 3.57

Portada de El Comercio: Central es el número 1 del mundo



Nota. De El Comercio, miércoles 21 de junio del 2023.

Figura 3.58

Portada y pase: Primeros del mundo, cobertura desde Valencia/Lima



Nota. De El Comercio, miércoles 21 de junio del 2023.

REFLEXIONES FINALES

El 2023 está por culminar y el balance que esta autora hace de este y los últimos 25 años de historia gastronómica (y de cobertura periodística especializada) se resume en una frase: lo logramos. Los peruanos tenemos al mejor restaurante del mundo (Central), al mejor de Latinoamérica (Maido), somos por undécima vez el mejor destino culinario del mundo (según los World Travel Awards, 2023) y nuestro plato más emblemático, el cebiche, ya forma parte de la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO, con miras a salvaguardar las prácticas y significados asociados a su preparación y consumo.

No obstante, desde el periodismo gastronómico aplicamos la autocritica para detectar algunos aspectos que debieron fortalecerse para una mejor comunicación. En primer lugar, reconocemos que han faltado más voces críticas y más análisis. Específicamente sobre la crítica gastronómica -que la tuvimos en El Comercio, no de manera constante pero sí por varios años y con periodistas de gran calidad-, hemos percibido un cierto entrapamiento. Ejercer el periodismo gastronómico de la manera más correcta, "el deber ser", no es nada fácil. Es una carrera que requiere contar con recursos económicos, porque el solo hecho de comer una, dos o tres veces en el mismo restaurante lo demanda: al ejercer la crítica gastronómica (no sucede con la crítica de cine, de literatura o de artes) las cuentas se pagan, y se actúa así para mantener siempre la independencia y objetividad al escribir, valorar y criticar. En ese sentido, son las empresas empleadoras (medios de comunicación) las llamadas a sincerar los honorarios justos para un crítico gastronómico, pero también para los comunicadores de esta especialidad.

Otra ausencia en estos años de ejercicio está asociada a la falta de ejecución de iniciativas para establecer más espacios de debate, para escucharnos los propios periodistas gastronómicos y escuchar al propio consumidor, para conocer en directo y en persona su forma de pensar, tener su *feedback*. Hoy el poder del consumidor está concentrado en las redes: lanzamos en Instagram un post pidiendo que nos comenten sobre sus tortas de chocolate favoritas, y en menos de 10 horas ese mensaje ya superó los 1000 likes y 650 comentarios.

Diríamos también que nos falta mirar mucho más hacia el interior, las regiones. Nunca ha sido suficiente. La riqueza natural de la gastronomía no conoce de centralismos. En todos los rincones del Perú se come muy bien, hay productos maravillosos, hay cocineras y cocineros creativos, hay guardianes de tradiciones y de insumos muy poco conocidos, hay cultura asociada a la gastronomía, el ecosistema, la preservación y la sostenibilidad, y eso es importantísimo de investigar, ayudar a conceptualizar y comunicar.

Y una última observación está asociada al rol de la mujer en la cocina. Su presencia. Lamentablemente, por muchos años el protagonismo de nuestras portadas en Luces de El Comercio lo tuvieron los varones, y no reaccionamos tempranamente a la urgencia de visibilizar el trabajo de la mujer. Teresa Izquierdo fue portada de Luces recién en 2006. Nos propusimos hacerle un retrato hermoso, que se le vea señorial, elegante y poderosa. Y logramos ponerla en la tapa. En paralelo a nuestro trabajo en el Diario, en 2018 un grupo de periodistas gastronómicas (todas mujeres) creamos la plataforma La Higuera, con el objetivo de visibilizar el trabajo de las mujeres en el amplio espectro gastronómico, no solo culinario. Con la pandemia este espacio se puso en stand by; pero ha sido relanzado con el portal El Trinche, para darle aún más visibilidad.

Ha sido un largo camino, como se ha podido leer en la historia y selección de hechos noticiosos expuestos en las páginas anteriores, y este excede por mucho los 25 años repasados desde nuestra práctica profesional. Y aunque han sido cinco décadas, incluso más, las que evidencian un paulatino desarrollo de nuestra gastronomía con miras a lo que hoy ha logrado, en los años que nos tocó comunicar este boom, mucho se ha aprendido. Aquí algunas ideas:

- El periodismo gastronómico, como se le conoce hoy a esta especialidad, se sostiene sobre los fundamentos de la profesión: informar con rigor, veracidad y objetividad hechos que son de interés público. Los conocimientos culinarios son importantes, y sin duda suman al mejor entendimiento del tema, pero no representan un requisito fundamental al momento de comunicar la noticia gastronómica.
- La agenda gastronómica del día a día la elabora en gran parte el propio redactor en función de sus contactos. Durante los 25 años de ejercicio en El Comercio, el seguimiento de la escena culinaria local prácticamente no estuvo supeditada a un editor o jefatura con amplio dominio del tema. En ese sentido, se ha hecho evidente la escasez de periodistas gastronómicos, especialmente en prensa escrita.

- El aprendizaje universitario en temas de investigación, reporteo y la aplicación de géneros periodísticos ha sido importante para el ejercicio del periodismo gastronómico. El trabajo de campo, específicamente, pero también las bases que la universidad proveyó sobre fotografía, radio y uso de medios audiovisuales, permiten complementar el quehacer en periodismo gastronómico.
- Existe una línea muy delgada entre escribir un artículo gastronómico atractivo al lector -digámoslo metafóricamente, tentador- y crear un texto publicitario. En el primer caso, el control de adjetivos calificativos o el uso de superlativos es fundamental para no confundir al lector cuando se le ofrece información objetiva. La relectura y autoedición ayudan mucho en la corrección de este error.
- La premura de la edición diaria no impide verificar cada detalle de la información gastronómica a publicar. No perder contacto con la fuente, incluso durante la redacción, es importante solo con el objetivo de aclarar dudas que al redactor o al editor les puedan surgir en detalles como terminología y conceptos culinarios, nombres extranjeros, cantidades y procedimientos para una receta, etc. Y aunque el error en la práctica periodística es pan de cada día, el tratar de evitarlo da cuenta del nivel de profesionalismo de quien la ejerce.
- Como redactora para la página de gastronomía, la experiencia me enseñó a nunca bajar la guardia, hacer siempre seguimiento y preferir un estilo de redacción sencillo y cercano al lector (hacerlo partícipe de la experiencia gastronómica que se relata). Como editora (para temas más allá de lo gastronómico), descubrí que la verificación de datos y la precisión en la información son aspectos que hoy más que nunca hay que cuidar, especialmente cuando la carga laboral del equipo es fuerte.
- La información gastronómica ha evolucionado notoriamente, en paralelo al crecimiento de la escena culinaria. Si empezamos transcribiendo recetas, hoy la mirada es multidisciplinaria y el campo de investigación más complejo, pues al hablar de gastronomía hablamos de cultura, arte, etnografía, botánica, antropología, historia, sostenibilidad, etc. Aquello que se sirve sobre la mesa nos obliga a pensar más allá procurando comunicar al lector todo lo que hay detrás de un plato.
- En una comunidad gastronómica que ha demostrado ser tan unida, cálida, amigable y acogedora como es la peruana, un periodista objetivo no debe confundir su lugar dentro de la escena: somos comunicadores, la objetividad es nuestra bandera y los cocineros/cocineras nuestras fuentes de información. Intereses de ningún tipo deben colarse en el ejercicio de la profesión.

MIRADA A FUTURO

Tras el boom que tuvo su apogeo en la primera mitad de la década del 2010, la gastronomía peruana se encuentra hoy en un segundo momento cumbre, aunque esta vez su trascendencia ya no repercute solo dentro del país, sino en el mundo entero. El Perú empezó mirándose a sí mismo y a valorarse mientras comparaba y aprendía de experiencias foráneas; hoy son los ojos del mundo los que nos miran con expectativa sobre lo que desde aquí se puede generar, y esa es una oportunidad que se debe aprovechar.

A lo largo de 25 años, el periodismo gastronómico no se ha multiplicado de manera exponencial como sí lo hizo el sector gastronómico local. Al menos no de una manera profesional. Sí ha ocurrido que el número de comunicadores gastronómicos, creadores de contenido e “influencers” han copado las redes sociales (iniciando en Facebook para luego ir a Instagram, Tik Tok, YouTube y X), ávidos por captar públicos masivos que utilizan estas plataformas como medios de información. De este último grupo, pocos son los que toman en serio la misión de informar, y muchos los seducidos por el *click bait*, una práctica controvertida que también envuelve al periodismo digital bajo la tentación de hacer viral una información.

¿Hacia dónde camina el periodismo gastronómico? Una de las fortalezas que tiene el periodismo en general es su capacidad de investigar y, como sucede con la gastronomía, de integrar disciplinas, además de canalizar ideas y promover el debate y la reflexión. Lo bueno del tema gastronómico es que despierta nuestra curiosidad: el peruano no es un comensal pasivo, queremos saber qué comemos, cómo se prepara, de dónde viene, a qué sabe. El periodismo gastronómico tiene la capacidad de atender esa curiosidad y satisfacer con información que entrelaza miradas, reflexiones y análisis a nivel científico y multidisciplinario, lo que hace de esta una profesión bastante completa.

A nivel de las comunicaciones, el periodismo gastronómico deberá asumir el reto de crear nuevos conceptos y espacios de comunicación con públicos cada vez más diversos y con intereses específicos. Desde foros, conferencias y charlas presenciales hasta conexiones desde el mundo digital, facilitando la posibilidad de generar una comunicación de ida y vuelta, permitiendo al periodista generar diálogos y conocer el

feedback de su audiencia, ya sea en tiempo real o a través de comentarios dirigidos al emisor.

Por otra parte, desde su *expertise* sobre el sector, el periodismo gastronómico puede ayudar a implementar políticas alimentarias. La educación es el gran valor de un pueblo. El conocimiento nos brinda herramientas necesarias para evaluar y decidir libremente, de exigir lo mejor también. Las políticas públicas deben responder a las necesidades y exigencias reales de los peruanos dentro de su diversidad, y nutrirse es una de ellas.

En una reciente conversación con Ferran *Adrià*, considerado el genio creador de elBulli y actual director de elBulli Foundation, destacó el importante rol educador que el periodismo gastronómico tiene dentro del sector. Como testigos directos de la evolución de la gastronomía en las últimas décadas, el chef español considera que los periodistas estamos llamados a enseñar a los jóvenes cocineros la historia del devenir gastronómico de los últimos tiempos. Porque para un cocinero -me permito parafrasearlo- es tan importante conocer la técnica culinaria como la historia ya escrita, para no caer en errores creando cosas ya creadas o afirmando ideas ya dichas y conceptualizadas por otros.

Interesante alternativa la que sugiere el cocinero catalán, especialmente ahora que en la mayoría de los países son cada vez menos las páginas que los diarios impresos dedican al tema gastronómico. Y en sus sitios web ni qué decir: a los editores les suena más rentable hacer ránquines de la mejor torta de chocolate, listas de los 30 panetones favoritos para esta Navidad, o una guía de los 50 sitios para ir a comer en Buenos Aires, que publicar un sesudo reportaje sobre las prácticas sustentables que en materia de alimentación tiene un pueblo originario de nuestra Amazonía.

Es cierto, también, que la carga laboral abrumba a tal punto que es más rápido y productivo publicar información fácil y de tipo utilitario para el lector, que darse un tiempo para buscar múltiples fuentes, investigar, interpretar, analizar y profundizar a conciencia sobre tal o cual hecho gastronómico o experiencia culinaria, lo que está detrás de ella y cómo trasciende a la mesa.

Finalmente, en esta carrera informativa, donde la gastronomía peruana y global seguirá evolucionando hacia un nivel aun mayor, se requerirán periodistas cuyos campos de especialización se afine aún más: políticas alimentarias y nutrición, trazabilidad y sustentabilidad, antropología de alimentación, migración y cultura alimentaria, entre

tantos aspectos más. Sus armas serán las plataformas digitales y las revistas o medios impresos especializados en profundizar aún más el fenómeno gastronómico.

Las redes sociales, como canales informativos, son y serán espacios donde los comunicadores tendremos que demostrar el valor del buen periodismo, labrando poco a poco la credibilidad y el nivel de aprobación del buen trabajo realizado. Habrá que sincerarse para decidir entre escribir para una masa inestable o un grupo de nicho que sabe lo que quiere y exige buena información, interpretación y análisis de las cosas.



REFERENCIAS

- Chacaltana, J. (2016) Perú, 2002-2012: crecimiento, cambio estructural y formalización. *Revista CEPAL*, (119), 47-68.
<https://repositorio.cepal.org/items/d3ca49b9-e46b-4ab8-b305-f6835a561e4f>
- Contreras, C. (2004) Capital gastronómica del mundo. *El Comercio*.
- Contreras, C. (2008) Camino a la internacionalización. *El Comercio*.
- McCombs & Shaw (1972) The Agenda-Setting Function of Mass Media. *The Public Opinion Quarterly*, 36(2), 176–187. <http://www.jstor.org/stable/2747787>
- Sociedad Peruana de Gastronomía (2013). El boom gastronómico peruano al 2013. APEGA Sociedad Peruana de Gastronomía.
- Tonon, R. (s.f.). Un periodismo distinto para un tiempo distinto. *Gastronomía 360°*.
<https://gastronomia360.bculinary.com/un-periodismo-distinto-para-un-tiempo-distinto/>
- Redacción EC (2021). El Comercio estará disponible a partir de hoy en Internet. *El Comercio*. <https://elcomercio.pe/bicentenario/1997-1-el-comercio-estara-disponible-a-partir-de-hoy-en-internet-1-bicentenario-noticia/>

BIBLIOGRAFÍA

Brillat-Savarin, J. A. (1826). *La Fisiología del Gusto*.





ANEXOS

Anexo 1: Certificado de trabajo El Comercio 1999-2022

Gerencia de Gestión de Personas
Jorge Salazar Araoz 171 - Santa Catalina, La Victoria
Lima 01 - Perú
T + 51 1 311 6800 Anexo 2906 - 2930 - 2932
<https://grupoelcomercio.com.pe>

El Comercio

Fundado en 1838

CERTIFICADO DE TRABAJO

Por medio del presente, certificamos que la señora **CONTRERAS RAZURI JULIA CATHERINE**, prestó servicios a esta empresa desde el **01 de octubre de 1999** hasta el **31 de diciembre de 2022**, habiéndose desempeñado como **EDITOR(A) III** en el área de **DIARIO EL COMERCIO - LUCES**.

La señora **CONTRERAS RAZURI JULIA CATHERINE** durante su trayectoria laboral en esta empresa demostró capacidad, honestidad y responsabilidad en las tareas que le fueron encomendadas.

Extendemos el presente certificado a solicitud del interesado para los fines que estime conveniente.

Lima, 31 de diciembre de 2022



LIZZETH MAGALY MATOS CONDE
APODERADO

EMPRESA EDITORA EL COMERCIO S.A.
RUC: 20143229816

Anexo 2: Certificado de trabajo El Comercio 2023

Gerencia de Gestión de Personas
Dpto. Jorge Salazar Araoz 1771 - Santa Catalina, La Victoria
Lima 01 - Perú
T + 51 (311 6500 Anexo 2906 - 2930
<https://grupodelcomercio.com.pe>

El Comercio

Fundado en 1839

CERTIFICADO DE TRABAJO

Por medio del presente, certificamos que la señora **CONTRERAS RAZURI JULIA CATHERINE**, prestó servicios a esta empresa desde el **01 de febrero de 2023** hasta el **31 de agosto de 2023**, habiéndose desempeñado como **COORDINADOR(A) DE CIERRE** en el área de **DIARIO EL COMERCIO**.

La señora **CONTRERAS RAZURI JULIA CATHERINE** durante su trayectoria laboral en esta empresa demostró capacidad, honestidad y responsabilidad en las tareas que le fueron encomendadas.

Extendemos el presente certificado a solicitud del interesado para los fines que estime conveniente.

Lima, el **31 de agosto de 2023**



LIZZETH MAGALY MATOS CONDE
APODERADO

EMPRESA EDITORA EL COMERCIO S.A.
RUC: 20143229816

Anexo 3: Contrato modalidad tiempo parcial El Comercio 2023

CONTRATO SUJETO A MODALIDAD POR TIEMPO PARCIAL

Conste por el presente documento el Contrato de Trabajo en Régimen de Tiempo Parcial que celebran, al amparo del artículo 04 del Decreto Legislativo N° 728, aprobado por Decreto Supremo N° 003-97-TR y 13° del Decreto Supremo N° 001-96-TR, de una parte, Empresa Editora El Comercio S.A., con RUC N° 20143229816, con domicilio en Jr. Jorge Salazar Araos 171, Urb. Santa Catalina, la Victoria, representada por la señora Lizzeth Magaly Matos Conde, identificada con DNI N° 41165692, en adelante EL EMPLEADOR, y de la otra parte, el(la) Sr.(a)(ta) CONTRERAS RAZURI JULIA CATHERINE, identificado(a) con DNI N° 09640863, con domicilio en CALLE JOSE GRANDA 590 DPTO. 2B - SAN ISIDRO, en adelante EL TRABAJADOR.

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

EL EMPLEADOR es una sociedad anónima que se dedica a la actividad editorial de publicación y venta de los Diarios "El Comercio", "Trome", "Gestión", " Depor" y publicaciones y revistas conexas y, en general a la industria de la información, la cual requiere cubrir temporalmente las necesidades originadas por el compromiso de generar contenido periodístico, adicional a los que ya venía atendiendo.

En tal sentido, en atención al incremento natural de sus actividades ordinarias, EL EMPLEADOR se ve en la necesidad de contratar a tiempo parcial a EL TRABAJADOR en el puesto de COORDINADOR(A) DE CIERRE en forma temporal, de acuerdo con los artículos 04°, 53°, 54° y 57° de la Ley de Productividad y Competitividad Laboral Decreto Supremo N° 003-97-TR y el Reglamento de la Ley de Fomento del Empleo.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

EL EMPLEADOR contrata bajo la modalidad de tiempo parcial a plazo fijo al amparo del artículo 04 del Decreto Legislativo N° 728, aprobado por Decreto Supremo N° 003-97-TR y 13° del Decreto Supremo N° 001-96-TR, quien se desempeñará como COORDINADOR(A) DE CIERRE, posición que está sujeta a fiscalización inmediata.

EL TRABAJADOR asume las responsabilidades propias de tal cargo, el cual ejercerá de acuerdo con las instrucciones que le imparta EL EMPLEADOR en ejercicio de las facultades de dirección y administración que la ley concede.

Se deja expresa constancia que la asignación y/o reasignación de funciones, así como de puesto de trabajo es atribución de EL EMPLEADOR en ejercicio de su facultad directriz.

CLÁUSULA TERCERA: VIGENCIA

El plazo de vigencia del presente contrato es entre el 01 de febrero de 2023 y el 30 de abril de 2022.

CLAUSULA CUARTA: PRESTACIÓN DE SERVICIOS

EL TRABAJADOR declara conocer la actividad que desarrollará y se obliga a desempeñar sus funciones con la mayor eficiencia y espíritu de colaboración, actuando

con responsabilidad, honestidad, dedicación y diligencia, observando fidelidad hacia EL EMPLEADOR.

EL TRABAJADOR declara conocer los reglamentos de trabajo, seguridad y salud ocupacional, así como las prácticas y políticas específicas de EL EMPLEADOR, por lo cual, se obliga a cumplir con todo lo establecido en tales normas.

Sin perjuicio de lo expuesto, las partes convienen que EL EMPLEADOR tiene facultades para organizar, dirigir, fiscalizar y modificar la prestación de servicios de EL TRABAJADOR, así como sancionarlo por las infracciones de acuerdo a ley.

CLAUSULA QUINTA: PERIODO DE PRUEBA

De conformidad con el artículo 10 del Texto Único Ordenado del Decreto Legislativo N° 728 - Ley de Productividad y Competitividad Laboral, las partes acuerdan que la duración del periodo de prueba de EL TRABAJADOR será de 1 (un) mes, contado desde el inicio de la relación laboral, debido a la naturaleza del cargo que ocupa.

CLÁUSULA SEXTA: JORNADA DE TRABAJO

EL TRABAJADOR tendrá una jornada de trabajo de cuatro (4) horas diarias flexibles y que los horarios de trabajo serán establecidos por el EMPLEADOR de acuerdo con sus necesidades, dentro de esta jornada. El tiempo de refrigerio no forma parte de esta jornada.

EL TRABAJADOR reconoce su obligación de registrar su hora de ingreso y salida según el horario que fije EL EMPLEADOR.

CLÁUSULA SÉTIMA: REMUNERACIÓN

La retribución que EL EMPLEADOR abonará a EL TRABAJADOR por los servicios materia del presente contrato es la siguiente:

Un básico fijo Mensual de S 220,000,000

Las cifras detalladas son brutas, por lo que se le aplicarán las deducciones establecidas de acuerdo a Ley.

Adicionalmente EL TRABAJADOR recibirá, de corresponderle, una asignación familiar, gratificaciones legales de julio y diciembre, y participación de utilidades conforme a ley.

CLÁUSULA OCTAVA: TÉRMINO DEL CONTRATO

Queda entendido que EL EMPLEADOR no está obligado a dar aviso alguno adicional referente al término del presente contrato, operando su extinción a la expiración del tiempo convenido en la cláusula tercera, oportunidad en la cual se abonarán a EL TRABAJADOR los beneficios sociales que pudieran corresponderle de acuerdo a ley. La suspensión del contrato de trabajo, cualquiera que fuera el supuesto, no interrumpe ni suspende el plazo de extinción del presente contrato a plazo fijo.

CLÁUSULA NOVENA: TRASLADOS

EL TRABAJADOR no es contratado para laborar en un lugar específico. Ambas partes acuerdan que EL EMPLEADOR tendrá la facultad de disponer la realización de las labores para las cuales ha sido contratado EL TRABAJADOR, en cualquiera de sus áreas, localidades o centros de trabajo.

CLÁUSULA DÉCIMA: EXCLUSIVIDAD

EL TRABAJADOR es contratado de forma exclusiva por EL EMPLEADOR, de manera tal que no podrá dedicarse a otra actividad remunerada distinta de la que emana del presente contrato, salvo autorización previa, expresa y escrita de EL EMPLEADOR.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA: RESERVA Y CONFIDENCIALIDAD

Ambas partes acuerdan que en ningún momento y bajo ninguna circunstancia EL TRABAJADOR podrá divulgar, revelar o hacer conocer de ninguna otra manera a personas distintas de EL EMPLEADOR ninguna información relativa a EL EMPLEADOR, sus trabajadores, sus clientes, proveedores, productos, servicios, bienes tecnología de la información, planes de negocio y o cualquiera otra de sus empresas vinculadas (en adelante, la Información Confidencial). EL TRABAJADOR acepta y reconoce que esta obligación de confidencialidad y reserva comprende y abarca a toda y cualquier información adquirida con ocasión directa o indirecta de su trabajo para EL EMPLEADOR, sin excepción alguna.

Ninguna información confidencial que fuere otorgada por EL EMPLEADOR a EL TRABAJADOR, podrá ser enviada, copiada, reproducida, comunicada, etc. en forma alguna a ninguna persona - incluidos compañeros de trabajo, salvo por razón de la labor que se realiza - o entidad, salvo que existiera autorización previa y por escrito concedida por EL EMPLEADOR.

El incumplimiento por parte de EL TRABAJADOR de las obligaciones contenidas en esta cláusula facultará a EL EMPLEADOR a iniciar las acciones legales que pudieran corresponder en defensa de sus derechos y a obtener la indemnización por daños y perjuicios a que hubiera lugar.

Las obligaciones de Confidencialidad contenidas en la presente cláusula subsistirán indefinidamente con fuerza y vigor aún después de terminado el presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: PROTECCIÓN DE DATOS

Conforme a lo establecido en la Ley N° 29733, Ley de Protección de Datos Personales y el Decreto Supremo N° 003-2013-JUS, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley de Protección

de Datos Personales, se informa a EL TRABAJADOR que sus datos personales serán tratados en adelante por EL EMPLEADOR, con la finalidad de llevar a cabo la adecuada gestión, desarrollo, ejecución y control de la relación laboral.

La información personal recabada de los trabajadores se encuentra almacenada en el Banco de Datos N° 5174, propiedad de EL EMPLEADOR, debidamente declarados ante la Dirección de Registro Nacional de Protección de Datos Personales.

Asimismo, se informa a EL TRABAJADOR que EL EMPLEADOR considera de vital importancia, para el desarrollo del propio trabajador y de la relación laboral, contar con información adicional sobre el desempeño de su puesto. En este sentido, EL TRABAJADOR consiente de forma expresa al tratamiento que pueda existir actualmente y en un futuro en EL EMPLEADOR relativa a sus datos, evaluaciones, asistencia, desempeño profesional, y en general cualquier otra información que permita conocerle y ofrecerle, por parte de EL EMPLEADOR un servicio de orientación y mejora de su carrera profesional.

De otro lado, se comunica a EL TRABAJADOR que EL EMPLEADOR podrá comunicar sus datos personales a determinadas entidades a fin de gestionar programas de beneficios para los trabajadores. Estas comunicaciones de datos son condición indispensable para que EL TRABAJADOR pueda disfrutar del programa de beneficios mencionado.

Asimismo, EL EMPLEADOR podrá utilizar y aprovechar la imagen de EL TRABAJADOR, conforme a lo señalado en el artículo 15° de Código Civil, para fines empresariales y comerciales; y, en general, para su difusión en actividades de la empresa y reuniones con clientes, sin limitaciones en el número de uso y por tiempo indefinido, siempre que EL TRABAJADOR otorgue su consentimiento expreso para ello.

Por último, EL EMPLEADOR pone en conocimiento a EL TRABAJADOR sus derechos concedidos por la normativa de protección de datos personales, entre ellos, su derecho de acceso, rectificación, oposición y, en caso de finalizar la relación laboral, cancelación de sus datos personales, los mismos que podrá ejercitar mediante petición escrita dirigida a la siguiente dirección de correo electrónico: administracionycompensaciones@comercio.com.pe

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PRIVACIDAD Y PROTECCIÓN DE INFORMACIÓN

EL EMPLEADOR queda autorizado a reunir, conservar y utilizar información personal sobre EL TRABAJADOR a fin de juzgar su idoneidad y

rendimiento como trabajador e iniciar procedimientos relativos a la administración de su puesto de trabajo. EL TRABAJADOR está de acuerdo en que dicha información pueda ser conservada por EL EMPLEADOR y que será asequible para determinados trabajadores de EL EMPLEADOR y otras personas contratadas por EL EMPLEADOR o sus afiliadas, para esos propósitos.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: PROPIEDAD INTELECTUAL

EL TRABAJADOR se compromete y obliga a que toda la información, trabajo, o investigación obtenida, incluyendo invenciones, softwares, diagramas y otros, originados y/o generados por su trabajo durante la vigencia de su relación laboral, es de propiedad exclusiva de EL EMPLEADOR; inclusive, los borradores y trabajos preliminares de éstos y que, en consecuencia, reconoce y acepta que se trata de información auditable por EL EMPLEADOR.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: INFORMACIÓN CONTENIDA EN EQUIPOS DEL EMPLEADOR

EL TRABAJADOR reconoce que la información generada por motivo del empleo es propiedad de EL EMPLEADOR, y en ese sentido autoriza a éste a acceder, en cualquier momento y sin previo aviso, a la información contenida en los equipos que le son asignados para el cumplimiento de sus funciones, incluidos los correos electrónicos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: CONFLICTO DE INTERESES

EL TRABAJADOR declara conocer la Política de Conflictos de Intereses de EL EMPLEADOR, y en esa línea declara:

Que, en caso se encuentre en alguna situación de conflicto de intereses que conozca o deba conocer, de acuerdo con la Política, lo informará al momento de la suscripción del presente Contrato o con posterioridad al mismo, si el conflicto surgiera como consecuencia de un hecho futuro, mediante el llenado y suscripción de la Declaración Jurada de Conflicto de Intereses para Colaboradores que como Anexo 1 consta adjunta al presente Contrato, o el que apruebe con posterioridad EL EMPLEADOR.

Bajo juramento que, en caso no llene la Declaración Jurada de Conflicto de Intereses para Colaboradores que como Anexo No. 1 consta adjunta al presente Contrato, se entenderá que, a la fecha, no existe ningún conflicto de intereses de acuerdo con la Política.

Que, conoce que las declaraciones efectuadas en virtud a la presente Cláusula son determinantes para la suscripción del presente Contrato, por cuanto la inexactitud o falsedad de sus declaraciones será considerada una falta grave y sancionada de acuerdo a los Reglamentos de EL EMPLEADOR.

EL TRABAJADOR declara que adoptará todas las medidas necesarias para evitar cualquier situación de conflicto de intereses de acuerdo a la Política.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: ÉTICA Y LUCHA CONTRA LA CORRUPCIÓN

EL TRABAJADOR declara conocer que EL EMPLEADOR desarrolla sus actividades en el marco de la Ley y su Código de Ética, que contiene la declaración de política, principios y reglas que guían el comportamiento ético de la empresa, y todos sus colaboradores; a cuyo texto EL TRABAJADOR se somete, y se compromete a promover una cultura de prevención y cumplimiento, tanto interna, como externamente, como parte de sus funciones.

Las Partes reconocen en particular la importancia que todos los colaboradores preserven el principio de integridad. En tal sentido, se exige que todos los trabajadores de EL EMPLEADOR cumplan rigurosamente con todas las normas nacionales (incluyendo las leyes internacionales que fueran aplicables) y políticas corporativas vinculadas a la lucha contra la corrupción. En esa línea, EL TRABAJADOR se compromete a cumplir en todo momento con lo siguiente:

- No participar en actos de corrupción y/o soborno que puedan involucrar a EL EMPLEADOR o que puedan ser considerados que brindan un beneficio ilegítimo a EL EMPLEADOR, sus directivos, ejecutivos, empleados y/o demás vinculados.
- No influir en la decisión de funcionarios públicos a través del otorgamiento de beneficios personales con el propósito de obtener algún beneficio a nombre o a favor de EL EMPLEADOR, de su personal y/o de sus colaboradores.
- No realizar pagos de facilitación por encargo o cuyo beneficio sea a favor de EL EMPLEADOR, de su personal y/o de sus colaboradores.
- No otorgar beneficios personales a funcionarios de otras entidades privadas con quienes sea necesario tratar si se tiene evidencia o sospecha que las decisiones de dicho funcionario obedecen a algún beneficio personal distinto al beneficio de la entidad que representa.
- Informar cualquier conducta desleal o propuesta por parte de algún colaborador y/o personal de EL EMPLEADOR que no se encuentre alineado a los términos y condiciones del Contrato.
- No Comprar noticias o primicias exclusivas (cash for news).
- Aceptar que en caso se demuestre de manera fehaciente y sustentada que ha incurrido en una conducta impropia o que haya incumplido normas aplicables respecto a anticorrupción, EL EMPLEADOR podrá considerar este hecho como una falta grave y causal de despido, de acuerdo con la normatividad laboral vigente.
- Aceptar que en caso realice algún acto en contra de lo dispuesto en las normas contra la corrupción y soborno y generen reclamos,

denuncias, pérdidas, daños producto de su actuación a EL EMPLEADOR, cumplirá con pagar la indemnización correspondiente a EL EMPLEADOR.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: PREVENCIÓN DEL LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIAMIENTO DEL TERRORISMO

Las Partes declaran expresamente que:

a) Conocen la legislación y regulación aplicables al Sistema de Prevención del Lavado de Activos y Financiamiento del Terrorismo (SPLAFT), y manifiestan que los recursos recibidos en el desarrollo de este Contrato no serán destinados a ninguna de las actividades antes descritas.

b) No han sido condenadas por la comisión del delito de lavado de activos y/o delitos conexos, ni se encuentran incurso en una investigación por tales delitos de tipo policial, fiscal y/o judicial. Además, EL TRABAJADOR se obliga a comunicar a EL EMPLEADOR por escrito el inicio de una investigación de tipo policial, fiscal y/o judicial que se lleve en su contra por la presunta comisión del delito de lavado de activos y/o delitos conexos, dentro del plazo de tres (03) días calendario de haber conocido formalmente el inicio de tal investigación.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: LIBRE COMPETENCIA

EL TRABAJADOR declara que conoce y se compromete a cumplir con la Política de Libre Competencia aprobada por EL EMPLEADOR.

El incumplimiento por parte de EL TRABAJADOR de alguna de la normativa de libre competencia (vigente a la fecha y futura), será considerado como falta grave y causal de despido según la legislación laboral vigente, sin perjuicio de las acciones legales que podrá iniciar EL EMPLEADOR por los daños y perjuicios que pudieran derivar como consecuencia de dicha conducta.

CLÁUSULA VIGÉSIMA: EXÁMENES MÉDICOS

EL TRABAJADOR deberá someterse a los exámenes médicos o de verificación rutinaria que disponga EL EMPLEADOR, sea a través de médicos propios o contratados. La negativa injustificada de EL TRABAJADOR será considerada causa justa de despido, de acuerdo con lo dispuesto por el artículo 23º, inciso c), del Texto Único Ordenado del Decreto Legislativo No. 728, Ley de Productividad y Competitividad Laboral.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA: SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

EL TRABAJADOR y EL EMPLEADOR adoptan los siguientes acuerdos en materia de salud y seguridad en el trabajo:

a) EL TRABAJADOR deberá acatar todas las disposiciones que EL EMPLEADOR dicte en materia de seguridad e higiene en el trabajo, obligándose desde ya a utilizar los implementos de seguridad que le proporcione EL EMPLEADOR.

b) De conformidad con las normas legales vigentes, EL TRABAJADOR declara que la empresa ha otorgado la orientación y la capacitación necesaria sobre las recomendaciones de seguridad y salud en el trabajo correspondientes al tipo de actividades para las cuales es contratado, las mismas que se encuentran contempladas de manera detallada para cada puesto de trabajo, así como sus respectivas recomendaciones en nuestro Reglamento de Seguridad y Salud, que es entregado a los trabajadores a la suscripción del presente contrato, en cumplimiento de la Ley 29783 y su Reglamento aprobado por D.S. N° 005-2012-TR.

Queda claramente establecido que dichas recomendaciones no exoneran a EL TRABAJADOR del conocimiento y cumplimiento de las demás normas y disposiciones sobre seguridad y salud en el trabajo que rijan en el centro de trabajo de EL EMPLEADOR, sean éstas aplicables a su actividad específica o dirigidas a la generalidad de trabajadores, tales como el Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo, los procedimientos de trabajo, las órdenes de trabajo, las instrucciones y recomendaciones emitidas en las capacitaciones impartidas, y cualquier otra sobre la materia.

c) EL TRABAJADOR reconoce y declara expresamente que, de manera previa a su contratación, ha sido debida y suficientemente capacitado y entrenado por EL EMPLEADOR en seguridad y salud en el trabajo. En tal sentido, EL TRABAJADOR declara tener conocimiento de todos los riesgos laborales que implica el puesto de trabajo a desempeñar y se compromete expresamente a dar cabal cumplimiento a las normas legales y a las disposiciones internas vinculadas a la seguridad y salud en el trabajo.

d) EL EMPLEADOR volverá a impartir, de manera periódica, capacitación y entrenamiento a EL TRABAJADOR en las indicadas materias, de acuerdo a lo establecido por las disposiciones legales vigentes. EL TRABAJADOR desde ya se obliga a asistir a las referidas charlas y/o inducciones de capacitación y entrenamiento, aceptando cumplir estrictamente todos los lineamientos e instrucciones impartidas en las mismas.

e) Para el adecuado desarrollo de sus obligaciones laborales, EL EMPLEADOR proporcionará a EL TRABAJADOR los equipos de protección personal que sean requeridos, en función de las características de las actividades a realizar. Por su parte, EL TRABAJADOR se obliga expresamente a utilizar apropiadamente los equipos de protección entregados por EL

EMPLEADOR. Su falta de uso o uso incorrecto por parte de EL TRABAJADOR facultará a EL EMPLEADOR a adoptar las medidas disciplinarias que resulten pertinentes.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA: EVENTOS IMPREVISIBLES

Si durante la vigencia del contrato se produjeran circunstancias o hechos no previstos al momento presente que hicieran imposible la razón que motiva la contratación y como consecuencia resultara innecesaria la ejecución de la prestación de los servicios contratados, se resolverá el vínculo laboral, para lo cual se cursará a EL TRABAJADOR el aviso con la anticipación prevista. En tal caso, EL EMPLEADOR sólo quedará obligado al pago de remuneraciones y beneficios que pudieran devengarse hasta el vencimiento del plazo señalado en el aviso de cese.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA: LEY APLICABLE

EL TRABAJADOR estará sujeto al régimen laboral de la actividad privada dentro de los alcances y efectos que determina el Texto Único Ordenado del Decreto Legislativo N° 728, Ley de Productividad y Competitividad Laboral aprobado por D.S. N° 003-97-TR.

CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

En el improbable caso de que lleguen a existir discrepancias entre las partes sobre los alcances o interpretación del presente contrato, los contratantes se comprometen a poner el mejor de sus esfuerzos con el fin de lograr una solución armoniosa a sus diferencias.

De no resultar esto posible, las partes se obligan a someter todas sus diferencias que se deriven o no se deriven del presente convenio, a los Tribunales y Cortes de Lima.

Hecho en dos ejemplares de un mismo tenor y para un solo efecto, que se firman en señal de conformidad y aprobación en la ciudad de Lima, el 01 de febrero de 2023.


EL EMPLEADOR


EL TRABAJADOR

Anexo 4: Renovación de contrato tiempo parcial

El Comercio 2023

ADENDA AL CONTRATO DE TRABAJO SUJETO A MODALIDAD POR TIEMPO PARCIAL

Conste por el presente documento la Adenda al Contrato Individual de Trabajo Sujeto a Modalidad por Necesidad de Mercado, celebrado dentro de los alcances del Art. 58º del Texto Único Ordenado del Decreto Legislativo Nº 728, Ley de Productividad y Competitividad Laboral, aprobado por Decreto Supremo Nº 003-97-TR, que celebran de una parte, **Empresa Editora El Comercio S.A.**, identificada con RUC Nº 20143229816, con domicilio en Jr. Jorge Salazar Arazo Nro. 171 Urb. Santa Catalina Lima - Lima - La Victoria, representada por su Apoderado, la Srta. Lizeth Magaly Matos Conde, identificada con D.N.I. Nº 41165692, en adelante **LA EMPRESA**, y de la otra parte, la Srta. **CONTRERAS RAZURI JULIA CATHERINE**, de nacionalidad peruana, identificado(a) con D.N.I. Nº 09640863, con domicilio en CALLE JOSE GRANDA 590 DPTO. 28, SAN ISIDRO - LIMA, en adelante **EL TRABAJADOR**, de acuerdo a las condiciones y cláusulas siguientes:

PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha 01 de febrero de 2023, las partes suscribieron un Contrato de Trabajo Sujeto a Modalidad por Tiempo Parcial, por el cual **EL TRABAJADOR** se desempeña actualmente como COORDINADOR(A) DE CIERRE, percibiendo una remuneración fija básica mensual de S/.

El plazo de vigencia del contrato señalado se extendía hasta el 30 de junio de 2023.

SEGUNDA: PRÓRROGA

Por medio del presente documento, las partes, de común acuerdo, han resuelto ampliar el plazo de vigencia del contrato indicado en la cláusula anterior por el cual empezará a regir a partir del 01 de julio de 2023 hasta el 30 de septiembre de 2023.

TERCERA: DEL CONTRATO

Las partes acuerdan mantener inalterables y en plena vigencia las demás cláusulas del al Contrato de Trabajo Sujeto a Modalidad por Tiempo Parcial que no hayan sido modificadas por la presente Adenda.

Las partes intervinientes declaran estar de acuerdo con todas y cada una de las estipulaciones del presente documento y en señal de conformidad lo suscriben en dos ejemplares el día 01 de julio de 2023.


EL EMPLEADOR


EL TRABAJADOR

Inf. Turnitin

INFORME DE ORIGINALIDAD

3%

INDICE DE SIMILITUD

3%

FUENTES DE INTERNET

1%

PUBLICACIONES

0%

TRABAJOS DEL
ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1 repositorio.pucesa.edu.ec <1 %
Fuente de Internet

2 www.gastrolabweb.com <1 %
Fuente de Internet

3 othes.univie.ac.at <1 %
Fuente de Internet

4 www.planetadelibros.com.uy <1 %
Fuente de Internet

5 emprendedores.tv <1 %
Fuente de Internet

6 repositorio.ulima.edu.pe <1 %
Fuente de Internet

7 wiki2.org <1 %
Fuente de Internet

8 territoriogastronomico.com <1 %
Fuente de Internet

9 mundo.sputniknews.com <1 %
Fuente de Internet

10	gianmarcofans.com Fuente de Internet	<1 %
11	issuu.com Fuente de Internet	<1 %
12	www.costaneracenter.cl Fuente de Internet	<1 %
13	Submitted to Universidad Cooperativa de Colombia Trabajo del estudiante	<1 %
14	arthur.robbyworld.com Fuente de Internet	<1 %
15	www.ulima.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
16	xornalgalicia.com Fuente de Internet	<1 %
17	Submitted to Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas Trabajo del estudiante	<1 %
18	clandestinna.webcindario.com Fuente de Internet	<1 %
19	foodandtravel.mx Fuente de Internet	<1 %
20	rosarivas.es Fuente de Internet	<1 %

21	tesis.usat.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
22	www.apra.org.pe Fuente de Internet	<1 %
23	www.goodreads.com Fuente de Internet	<1 %
24	www.portafolio.co Fuente de Internet	<1 %
25	www.prnewswire.com Fuente de Internet	<1 %
26	www.udemy.com Fuente de Internet	<1 %
27	agenda.pucp.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
28	nanopdf.com Fuente de Internet	<1 %
29	www.eldiario.net Fuente de Internet	<1 %
30	es.wn.com Fuente de Internet	<1 %
31	fdocuments.es Fuente de Internet	<1 %
32	kupdf.net Fuente de Internet	<1 %

33	viajar.elperiodico.com Fuente de Internet	<1 %
34	www.argentina-rree.com Fuente de Internet	<1 %
35	www.arteculinario.com.mx Fuente de Internet	<1 %
36	www.convencion.org.uy Fuente de Internet	<1 %
37	www.e-migre.org Fuente de Internet	<1 %
38	www.higheurope.com Fuente de Internet	<1 %
39	www.jne.gob.pe Fuente de Internet	<1 %
40	www.linuxarequipa.org Fuente de Internet	<1 %
41	www.pl.org.ar Fuente de Internet	<1 %
42	www.slideshare.net Fuente de Internet	<1 %
43	www.xing.com Fuente de Internet	<1 %
44	documentop.com Fuente de Internet	<1 %

45	expansion.mx Fuente de Internet	<1 %
46	gpsnoticias.com.mx Fuente de Internet	<1 %
47	marianabergutz.blogspot.com Fuente de Internet	<1 %
48	nelsonsonria.blogspot.com Fuente de Internet	<1 %
49	prezi.com Fuente de Internet	<1 %
50	www.alimentacion-sana.com.ar Fuente de Internet	<1 %
51	www.eud.com Fuente de Internet	<1 %
52	www.frontiersin.org Fuente de Internet	<1 %
53	www.geocities.com Fuente de Internet	<1 %
54	www.juba.es Fuente de Internet	<1 %
55	www.literaturaguatemalteca.org Fuente de Internet	<1 %
56	www.opentable.com.mx Fuente de Internet	<1 %

57 www.peacelink.net <1 %
Fuente de Internet

58 www.united-languages.com <1 %
Fuente de Internet

59 "Inter-American Yearbook on Human Rights /
Anuario Interamericano de Derechos
Humanos, Volume 14 (1998)", Brill, 2001 <1 %
Publicación

60 www.cocinadealtura.blogspot.com <1 %
Fuente de Internet

Excluir citas

Activo

Excluir coincidencias Apagado

Excluir bibliografía

Activo