



Universidad  
Monteávila

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA  
UNIVERSIDAD MONTEÁVILA  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN E  
INFORMACIÓN ESCUELA DE COMUNICACIÓN SOCIAL

**RESTAURANTES EN CARACAS: CREACIÓN DE UN PODCAST PARA  
RECOMENDAR LA MEJOR GASTRONOMÍA DE LA CIUDAD.**

Autores:  
Marcano, Ana Victoria  
Martínez, Maria Fernanda

Caracas, 13 de junio del 2025

### **Derecho de autor**

Quien suscribe, en condición de autora del trabajo titulado Sabores en Caracas declara que cedo a título gratuito, y en forma pura y simple, ilimitada e irrevocable a la Universidad Monteávila, los derechos de autor de contenido patrimonial que me corresponden sobre el presente trabajo. Conforme a lo anterior, esta cesión patrimonial sólo comprenderá el derecho para la Universidad de comunicar públicamente la obra, divulgarla, publicarla o reproducirla en la oportunidad que ella así lo estime conveniente, así como, la de salvaguardar mis intereses y derechos que me corresponden como autor de la obra antes señalada. La Universidad en todo momento deberá indicar que la autoría o creación del trabajo corresponde a mi persona, salvo los créditos que se deban hacer a la tutora o cualquier tercero que haya colaborado o fuere hecho posible la realización de la presente obra.

Autoras:

Ana Victoria Marcano

C.I. 30496989

María Fernanda Martínez

C.I. 28318211

En la ciudad de Caracas a los 13 días del mes de junio de 2025

## DEDICATORIAS

Dedico este proyecto principalmente a mis padres, Alejandro Marcano y Zulay Rivas por su apoyo incondicional, por guiarme por un buen camino y por esa fe inquebrantable en mis capacidades que me permitió creer en mí misma.

También agradecerle a nuestro tutor el profesor Humberto Sánchez Amaya por brindarnos su ayuda que fue crucial para poder realizar el proyecto y que nos desafió a pensar más allá y a comunicar con claridad.

Por último, a mi compañera María Fernanda Martínez por su compromiso e invaluable compañía que sin duda fue un motor que nos mantuvo a flote, este PFC es un reflejo de nuestro trabajo en equipo y de una amistad que trasciende las aulas.

Ana Victoria Marcano

Quiero empezar dedicando este proyecto a mis padres, Luis Enrique Martínez y Meyling Paredes por estar a mi lado incondicionalmente, apoyarme en cada paso que doy y por consejos enriquecedores para mi futuro.

Al profesor Humberto Sánchez Amaya por ser un guía esencial en este PFC, donde nos ha brindado las herramientas, el apoyo y los conocimientos para llevar a cabo este proyecto.

Por último, a mi compañera Ana Victoria Marcano por su completo apoyo, compañía y amistad durante todos estos años de carrera, demostrando el trabajo en equipo, compromiso y lealtad en este proyecto, formando parte de la familia que hice en la UMA.

María Fernanda Martínez

## AGRADECIMIENTOS

Quiero empezar por agradecer a mis padres la ayuda que me han brindado a lo largo de estos cuatro años de carrera, sin ellos nada de esto hubiese sido posible, su apoyo ha sido vital para mi paso por la universidad y por esta misma razón parte de mi proyecto es dedicado a ellos.

También agradecer a nuestro tutor y profesor de octavo semestre Humberto Sánchez por guiarnos al camino correcto y ayudarnos a lo largo de nuestro PFC ya que sin él, este proyecto sería un proyecto vacío y sin vida.

Agradezco a mis amigos de la universidad Carlos y Orianna por ser esas personas que me dieron alegrías y buenos momentos a lo largo de mi carrera y se volvieron personas indispensables en mi vida.

Finalmente quiero agradecer a mi compañera de PFC, pero no solo eso, ella es mi compañera de vida para siempre, María Fernanda Martínez, quiero decirle que este proyecto no hubiese sido posible sin ella, para mí esto trascendió de una amistad a una hermandad y todos los momentos vividos serán por siempre parte de mi corazón al igual que ella. No solo se volvió mi amiga de la universidad si no que se volvió una persona indispensable en mi vida la cual quiero mucho, gracias amiga por querer compartir este momento conmigo.

Ana Marcano

Quiero agradecer principalmente a mis padres quienes han estado ahí desde siempre, apoyándome con su amor incondicional y acompañándome en cada meta que cumplo, haciéndome creer en mí misma y en cómo convertirme en mi mejor versión.

También Agradezco a mis hermanos, Luis Enrique y María Alejandra por transmitirme esa felicidad que me hace creer en mí y permitirme ser su ejemplo a seguir cómo su hermana mayor.

Gracias al profesor Humberto Sánchez por ser nuestro tutor y la luz de aquel túnel que nos guio hasta la salida, la meta de este PFC, sin sus consejos e ideas este proyecto no hubiese salido cómo se esperaba.

A mis compañeros y futuros colegas, que hice en estos últimos 4 años, por brindarme su apoyo, lealtad, sentido de pertenencia y buenos momentos.

Por último, a mi compañera de PFC, que también será mi compañera toda la vida, Ana Victoria, que desde el primer día de universidad ha estado presente en mi vida sacándome una sonrisa, demostrando lealtad, apoyo emocional y buenos consejos, gracias amiga.

María Fernanda Martínez

# ÍNDICE

DEDICATORIA

AGRADECIMIENTOS

RESUMEN

PRESENTACIÓN DEL PROYECTO

OBJETIVOS (GENERALES Y ESPECÍFICOS)

MANUAL DE PRODUCCIÓN

PIEZA AUDIOVISUAL

CONCLUSIONES

RECOMENDACIONES

REFERENCIAS

ANEXOS

## RESUMEN

Este Proyecto Final de Carrera presenta la conceptualización, producción y diseño del podcast “Sabores en Caracas” dedicado a explorar la gastronomía en la ciudad de Caracas. La modalidad de este trabajo es la producción de un producto comunicacional digital que busca conectar a través del formato sonoro con una audiencia interesada en la culinaria local, la cultura y la historia detrás de cada comida y lugar explorado.

El podcast busca ser una ventana auditiva y visual a la diversidad de gastronomías que ofrece la capital venezolana, desde la mexicana hasta la japonesa entre otras pasando por los lugares más innovadores que han abierto en los últimos años. Así mismo se fueron eligiendo los tipos de gastronomía de las cuales se quería hablar y seguido a esto analizando los mejores locales para comparar en relación a su precio y calidad, buscando algo equitativo y lógico para comparar.

Con el objetivo principal de ofrecer a nuestro público un contenido de valor que eduque, entretenga e impulse la gastronomía en la capital, Caracas. La estructura del podcast fue creada para ser dinámica y accesible con un lenguaje cercano y ritmo que mantenga al público enfocado y entretenido.

Palabras clave: Gastronomía, Caracas, Podcast, Diversidad, Gusto.

## PRESENTACIÓN DEL PROYECTO

Este proyecto corresponde a la creación de un podcast de gastronomía en Caracas, donde cuenta con una escena culinaria muy amplia y diversa que combina la tradición, la cultura e influencia internacional, es decir, desde los sabores auténticos de la cocina criolla hasta las propuestas contemporáneas de fusión.

Con la finalidad de crear una plataforma innovadora y accesible para promover la gastronomía de la ciudad ofreciendo recomendaciones basadas en experiencias reales y personales, tips que pueden ayudar a la cocina. Además, se busca crear una comunidad con la intención de fortalecer el lazo entre los ciudadanos y la cultura culinaria.

Esta plataforma no solo busca ser una guía para el público caraqueño, sino que también expandirlos hacia personas que no vivan en la Capital que estén interesadas en la gastronomía, incentivando el turismo de sabores que hay en la ciudad, los ingredientes locales y la interacción entre los oyentes para construir una comunidad apasionada por la comida y contribuir en el desarrollo económico y cultural de Caracas.

Según Rafael Tonon en su artículo para Fine Dining Lovers, la escena gastronómica de Caracas está experimentando un renacimiento. Este auge se debe en gran parte a la recuperación económica en Venezuela y a un renovado orgullo nacional. Con la apertura de nuevos restaurantes y la emergencia de talentosos chefs, la ciudad se posiciona como un destino culinario cada vez más atractivo, ofreciendo una amplia variedad de opciones gastronómicas para los caraqueños.

Por otro lado, un podcast sobre la gastronomía de Caracas es una excelente opción, ya que este formato audiovisual permite crear una experiencia más íntima y cercana con la persona que escuche, como si estuviera conversando con un amigo sobre sus restaurantes favoritos. Además, al ser un medio portátil, las personas pueden disfrutar del podcast mientras realizan otras actividades, lo que aumenta el alcance.

El podcasting es una forma de consumir contenido de audio en episodios, nació a principios de los años 2000, desde entonces su popularidad ha crecido exponencialmente. Un podcast tiene similitud con un programa de radio pero en formato digital, ya que está la opción de escucharlo cuando y donde sea, ya sea descargándolo o transmitiendo en vivo. Normalmente es en audio, pero se pueden adaptar elementos visuales.

Cada vez más personas escuchan podcast, según estudios recientes, la audiencia de podcast ha aumentado significativamente en los últimos años, especialmente entre los jóvenes. Los podcasts conversacionales son los más populares, pero también hay una gran demanda de podcasts narrativos y documentales.

En primer lugar, la teoría de la difusión de innovaciones es fundamental para analizar cómo se propagan nuevas tendencias culinarias en la ciudad, ya que el podcast puede actuar como catalizador, acelerando la adopción de nuevos platos, ingredientes o técnicas culinarias al presentarlos de manera atractiva y accesible.

La sociología de la alimentación brinda herramientas para entender cómo la comida se relaciona con la identidad cultural, las relaciones sociales y las prácticas cotidianas de los caraqueños. El podcast puede contribuir a fortalecer el sentido de pertenencia a la comunidad al destacar los platos tradicionales y las historias detrás de ellos. Además, puede explorar cómo los hábitos alimentarios han evolucionado a lo largo del tiempo y cómo factores como la globalización y la urbanización han influido en la gastronomía social.

La comunicación y el marketing son elementos clave para el exitoso desarrollo de cualquier podcast. El storytelling, la construcción de una marca personal y el marketing de contenidos son herramientas poderosas para captar la atención de la audiencia y generar engagement. Al narrar historias sobre la gastronomía de Caracas, el podcast puede crear conexión emocional con los que escuchan y posicionarse como una referencia en el ámbito culinario.

El turismo gastronómico es otro aspecto relevante a considerar. El podcast puede contribuir a promover a Caracas como un destino gastronómico atractivo para incentivar a los turistas a visitar la ciudad y a probar su rica variedad de platos. La

creación de rutas gastronómicas y la recomendación de restaurantes locales son estrategias efectivas para fomentar el turismo y generar ingresos para la economía local.

Finalmente, es importante considerar otras nociones como la economía de la experiencia, la sostenibilidad y la diversidad cultural. La gastronomía ofrece experiencias únicas que van más allá de la simple satisfacción del hambre, y el podcast puede explorar este aspecto al destacar la calidad de los ingredientes, la presentación de los platos y la atmósfera de los restaurantes. Además, se puede abordar temas relacionados con la producción de alimentos de manera sostenible y la diversidad cultural que caracteriza a la gastronomía venezolana.

“Sabores de Caracas” surge como respuesta a la necesidad de explorar y visibilizar la rica y diversa escena gastronómica de la ciudad de Caracas, un espacio culinario que propone tradiciones antiguas y propuestas innovadoras que la posicionan como un referente gastronómico en América Latina. Caracas con su mezcla de influencias locales e internacionales, se presenta como una gran mesa con varias bandejas de sabores que van desde lo más auténtico de la cocina hasta tendencias culinarias de vanguardia que surgen de la fusión de ingredientes tradicionales con técnicas contemporáneas.

Este podcast tiene como objetivo principal ofrecer una plataforma accesible y dinámica para promover la gastronomía caraqueña, proporcionando recomendaciones basadas en experiencias personales, así como consejos prácticos que pueden ayudar a los que escuchan a explorar y recrear la cocina local.

La idea es crear un espacio inclusivo donde la comunidad pueda intercambiar conocimientos y fortalecer los lazos culturales a través del disfrute de la comida. Así, no solo se busca ofrecer una guía a los ciudadanos de Caracas, sino también extender este contenido conversacional hacia otras regiones del país y fuera de Venezuela, captando a un público internacional que desee conocer y experimentar la gastronomía de la Capital.

El artículo de la UPeU destaca la diversidad de funciones que desempeña un comunicador social en el mundo laboral. Estas funciones van desde la producción de

contenidos hasta la gestión de redes sociales, pasando por la investigación periodística y las relaciones públicas.

La UPeU enfatiza que el comunicador social es un profesional multifacético capaz de adaptarse a diferentes contextos y desempeñar diversas tareas. Sus habilidades en comunicación, redacción y análisis lo convierten en un recurso valioso para organizaciones de todo tipo.

Es importante analizar que un comunicador social tiene una responsabilidad inmensa y aborda distintos aspectos, ya que es el puente entre la información y la sociedad, donde tiene que garantizar la veracidad y objetividad de los mensajes que son transmitidos, ofreciendo un diálogo crítico y constructivo. Su responsabilidad está en informar de manera clara y precisa, educando al público, promoviendo la diversidad de opiniones y contribuir al desarrollo de una comunidad más justa e informada.

El comunicador debe ser consciente del impacto que puede dar su mensaje y actuar de manera ética, respetando los derechos de las personas evitando la manipulación de la información. En un mundo cada vez más globalizado y conectado la responsabilidad de un comunicador es asegurar que la comunicación sea instrumento para el progreso del bienestar común.

La motivación principal de este proyecto es rescatar y difundir la riqueza gastronómica de la ciudad, que a menudo pasa desapercibida o subestimada fuera de las fronteras de Venezuela. Caracas es una ciudad con una escena culinaria diversa, donde la tradición y la innovación se entrelazan, pero también es una ciudad con mucha historia y características únicas que pueden ofrecer un sinnúmero de historias y experiencias a través de sus sabores. Este proyecto busca dar visibilidad a esa diversidad, incentivando el orgullo local y promoviendo el patrimonio gastronómico de la ciudad.

Por otro lado, como estudiantes de Comunicación Social, este proyecto tiene una motivación personal y profesional, ya que esta es la oportunidad de aplicar los conocimientos adquiridos durante la carrera en un proyecto real que puede tener impacto tangible en la comunidad. Permitiendo desarrollar habilidades clave en producción de contenido, gestión de proyectos, investigación, narración y promoción

digital, lo que contribuye al crecimiento profesional en un campo de alta demanda como el del podcasting y los medios digitales.

## OBJETIVOS

### GENERALES

Promover y visibilizar la diversidad gastronómica de Caracas a través de un podcast que ofrezca contenido accesible y dinámico, destacando tanto la cocina tradicional como propuestas contemporáneas de fusión, con el fin de fomentar el conocimiento y valoración de la gastronomía local.

Crear una comunidad interactiva y participativa en torno a la gastronomía de Caracas, donde los que escuchen puedan compartir experiencias, recomendaciones y aprender sobre sabores y tradiciones culinarias de la ciudad, fortaleciendo el vínculo entre la ciudadanía y festín que ofrece la ciudad.

Incentivar el turismo gastronómico en Caracas, ofreciendo un espacio informativo que sirva como guía tanto para los caraqueños como para los turistas nacionales e internacionales interesados en conocer la propuesta culinaria de la ciudad, generando un impacto positivo en la economía local y posicionando a Caracas como un destino de sabores atractivos.

Fomentar la educación de la cocina en la audiencia mediante recomendaciones, consejos prácticos y la difusión de la historia de los platos tradicionales y modernos, para que los oyentes puedan replicar las recetas y técnicas en sus propios hogares, enriqueciendo su experiencia gastronómica.

### ESPECÍFICOS.

Investigar y documentar los platos tradicionales y contemporáneos de Caracas, así como los ingredientes autóctonos, con el fin de ofrecer contenido veraz, interesante y educativo que refleje la diversidad.

Desarrollar una estrategia de contenido semanal que incluya episodios variados, como entrevistas, recomendaciones de restaurantes, consejos de cocina, historias gastronómicas y temas especiales, para mantener el interés y la interacción constante de la audiencia.

Crear y gestionar una comunidad digital activa en redes sociales y otras plataformas, donde los oyentes puedan compartir sus experiencias gastronómicas, hacer preguntas, sugerir nuevos temas para el podcast. Instagram puede ser la plataforma que sirva de ayuda.

Medir el impacto del podcast mediante análisis de datos (escuchas, interacciones en redes sociales, comentarios de oyentes), con el fin de ajustar la estrategia de contenido, identificar preferencias del público y garantizar la relevancia continua del proyecto.

## MANUAL DE PRODUCCIÓN

### PREPRODUCCIÓN

#### ANTECEDENTES

Para realizar este proyecto se tomó inspiración de algunos podcasts en tendencia en Venezuela, logrando así un punto de comparación en este.

#### **QLQ ESTA COMIDA**

Es un canal de YouTube (y con presencia en otras redes) liderado por Fernando Andrés, un creador de contenido venezolano que se dedica a explorar la gastronomía de una manera auténtica y sin filtros. Su enfoque principal es probar comida en diferentes lugares, específicamente en la costa de La Guaira, con un énfasis en el pescado frito y la comida callejera. El creador comparte sus experiencias de forma directa, mostrando tanto los aciertos como los fallos culinarios, lo que resuena mucho con la audiencia que busca reseñas honestas y cercanas a la realidad.

#### **@[gastro.no.mia](#)**

Es una cuenta de instagram que tiene como propósito ser una guía para comer en restaurantes de Caracas y otras ciudades. Ofrecen recomendaciones de lugares que les gustan, crean eventos relacionados con la gastronomía y viajan para comer, lo que implica que cubren restaurantes no solo en Caracas sino también en otras ciudades.

#### **@lobuodeccs**

Es una cuenta de Instagram dedicada a explorar y resaltar los aspectos positivos y atractivos de la ciudad de Caracas. Su contenido se enfoca en mostrar desde restaurantes y cafés hasta parques, miradores y otros sitios de interés cultural o recreativo dentro de la capital. Gran parte de su contenido se centra en la comida, destacando platos, postres, bebidas y ambientes de diversos establecimientos culinarios. Algunas veces promocionan eventos, exposiciones, conciertos o cualquier actividad que enriquezca la vida en la ciudad. A menudo comparten vistas panorámicas, paisajes urbanos, y elementos que resaltan la estética de la ciudad. Pueden incluir datos curiosos o relatos relacionados con los lugares que visitan.

## **@munchy.moods**

Es una cuenta de Instagram y TikTok que se dedica a la reseña y recomendación de lugares para comer en Caracas. Con un enfoque particular en postres, snacks y comida variada. Son creadores de contenido “foodies” que visitan y prueban diferentes establecimientos de comidas en la capital. Su principal objetivo es recomendar a su audiencia donde comer, que probar y que lugares son dignos de visita. Cubren una amplia gama de opciones, desde postres virales (como los “Chocolates Dubai”) hasta empanadas, comida asiática (china, thai, japonesa), gyros, pizzas napolitanas, panaderías de masa madre y pollo en brasa, entre otros. En sus descripciones y vídeos suelen incluir información útil como precios, si es pet-friendly, opciones de delivery y sus platos favoritos.

## **NI ME LADILLES**

Es un podcast protagonizado por Eugenia Siso y Santiago Castellanos, que se enfocan en la cultura popular y la vida cotidiana, especialmente desde una perspectiva juvenil y venezolana. Abordan temas de actualidad en el entretenimiento, música, películas, series, redes sociales, memes y todo lo que esté de moda entre las generaciones más jóvenes. Comparten anécdotas, vivencias, opiniones y reflexiones sobre situaciones del día a día, relaciones, amistades, trabajo, estudios y el desafío de ser joven en el mundo actual. Utilizan el humor y la ironía como una herramienta principal para abordar los temas, haciendo que la conversación sea ligera y entretenida. El formato es una charla entre amigos, donde los anfitriones discuten diversos temas de manera espontánea sin un guion rígido.

## **ESCUELA DE NADA**

Es uno de los podcast de comedia más populares y exitosos en Venezuela y Latinoamérica, con una fuerte base de seguidores. Presentado por Leo Rojas, Chris Andrade y Nacho Redondo. Este se basa en una conversación espontánea y humorística entre los tres anfitriones. No siguen un guión estricto, lo que permite que el humor y los temas fluyan de forma natural. Se caracteriza por un estilo de humor que a menudo es tonto, irreverente y en ocasiones tocando el humor negro. Aunque tienen un formato de comedia, aborda una amplia variedad de temas desde noticias de actualidad (a menudo polémicas o virales), cultura pop, experiencias personales

hasta reflexiones sobre la sociedad, la política y la vida cotidiana. La clave de esto es que se siente como una conversación entre amigos con mucha química, lo que hace que la audiencia se sienta parte de la misma.

### **GASTROTHINKERS**

Es un podcast, donde la comunicación y la gastronomía se unen para contar historias, compartir conocimientos y explorar nuevas formas de conectar con la comida. Cristian Galicia es el creador y presentador del podcast, que se enfoca en emprendedores y profesionales de la industria gastronómica. Presenta entrevistas a chefs, emprendedores y expertos del sector gastronómico, compartir experiencias y aprendizajes, disponible en Spotify, Apple Podcast y Youtube.

### **GASTROPOLITICA**

Es un podcast que explora la fascinante intersección entre la gastronomía, la política, la historia y la cultura. Creado, escrito y narrado por Maxi Guerra, utilizando la comida como un lente para analizar eventos históricos, movimientos sociales y fenómenos políticos.

## SEGMENTACIÓN DEL PÚBLICO

### DEMOGRÁFICA

Se busca captar la atención de hombres y mujeres de 21 a 55 años, es decir, tanto de jóvenes profesionales y de estudiantes con ingresos para cubrirse a sí mismos como adultos establecidos que disfrutan de la buena mesa. En cuanto a la ubicación geográfica, el público primario es para residentes en Caracas abarcando sus diversos municipios y zonas gastronómicas. El secundario sería para los venezolanos en la diáspora que buscan recolectar con su cultura culinaria y personas interesadas en la gastronomía latinoamericana a nivel internacional, especialmente aquellas con potencial para el turismo gastronómico en Caracas.

El nivel socioeconómico para el público está puesto para la clase media, media-alta y alta. Una audiencia con disposición a inventar en experiencias culinarias, ingredientes de calidad y turismo internacional o internacional. Nivel educativo, profesionales universitarios, técnicos superiores, emprendedores y estudiantes avanzados. Personas con interés en el conocimiento y la cultura.

### PSICOGRÁFICA

En cuanto a intereses y hobbies, se busca un público apasionado por la gastronomía en todas sus facetas, desde la cocina casera tradicional y familiar hasta las tendencias de vanguardia, la alta cocina y la fusión. Que disfruten de explorar nuevos sabores, restaurantes, mercados y técnicas culinarias. Les interesa la historia y cultura detrás de los platos valorando la autenticidad y la calidad. También pueden tener interés en viajes, cultura general y el estilo de vida urbano.

Con respecto a los valores y creencias. Valoran la autenticidad y la tradición culinaria venezolana, pero también la innovación y la creatividad. Creen en la importancia de apoyar el talento local y el desarrollo económico y cultural de Caracas. Les preocupa la sostenibilidad y el origen de los ingredientes. Aprecian la conexión social que se genera alrededor de la comida.

En estilo de vida se requiere que sean curiosos y sociales, es decir, les gusta mantenerse informados y explorar lo que ofrece la ciudad. Disfrutan de planes que incluyan ir a restaurantes, mercados, eventos gastronómicos o reuniones sociales en

torno a la comida. Son usuarios frecuentes de medios digitales como podcasts, redes sociales, blogs y otros más para informarse, entretenerse y buscar recomendaciones. Pueden ser cocineros aficionados que buscan inspiración y tips.

En personalidad se recomienda una mentalidad abierta, exploradores culinarios, con sentido del humor y disposición a aprender. Son personas que disfrutan compartir sus experiencias y conocimientos sobre comida. Tienen una conexión emocional con la gastronomía, viéndola como parte de su identidad cultural.

En relación a comportamientos y hábitos de consumos lo hacen a través de podcasts sobre estilo de vida, cultura, noticias y por supuesto gastronomía. Buscan recomendaciones de lugares y experiencias auténticas. Utilizan plataformas como Instagram, Tiktok y Youtube para descubrir contenido visual de comida. Son propensos a probar nuevos restaurantes y platos. Les gusta interactuar con el contenido que consumen, dejando comentarios o compartiendo experiencias. Pueden estar interesados en el turismo gastronómico y en descubrir Caracas a través de sus sabores.

## DEFINICIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LA ESTRUCTURA DEL PODCAST

“Sabores en Caracas” será un Show Multi-Host con dos presentadores principales. Esta modalidad permite una conversación dinámica sobre los diferentes puntos de vista de los temas a tratar, lo que enriquece la experiencia de la audiencia y facilita la interacción.

Se incluirá formato de video, ya que puede permitir a una audiencia más amplia a través de la plataforma en uso, que es Youtube. Al estar en esta red social aumenta las probabilidades de ser un podcast descubierto por otras audiencias que buscan contenido visual, ya que después de google, Youtube es el segundo motor de búsqueda más grande en el mundo. El algoritmo de esta plataforma es muy potente para recomendar contenido similar a los usuarios, lo que puede llevar al podcast a personas interesadas en el tema que incluso no busquen directamente este canal.

Por otro lado, hay mayor conexión con la audiencia, ya que al ver a los presentadores ya existe algo más profundo y auténtico con tan solo ver expresiones, lenguaje corporal y reacciones, creando una experiencia más inmersiva y profesional.

Son cuatro episodios, donde la duración aproximada será de 22 a 35 minutos. Esta alineación se alinea completamente con la recomendación del PFC y es ideal para captar y mantener la atención del que está escuchando sin ser excesivamente largo, facilitando su consumo en trayectos cortos o pausas.

## SEGMENTACIÓN DE LOS EPISODIOS

- **Intro/Careta (aprox. 45 segundos):** Música de entrada y presentación breve del tema del episodio.
- **Desarrollo del tema (aprox. 23-33 minutos):** Contexto e información, discusión del tema, incluye segmentos de debate, datos relevantes y anécdotas.
- **Cierre/Tapas (aprox. 45 segundos):** Resumen, agradecimientos y despedida con la llamada a la acción para el próximo episodio.

GUIÓN MODELO:

NOMBRE DEL PROGRAMA	SABORES EN CARACAS
TEMA	¡Hablemos de tacos! Episodio 1
DURACIÓN	35 minutos y 13 segundos

OBJETIVO DEL PROGRAMA: CONTAR EL ORIGEN DE LA COMIDA Y CÓMO SE EXPANDIÓ A VENEZUELA, RECOMENDAR DOS LUGARES, DONDE SE PUEDAN COMER TACOS QUE SEAN SIMILARES EN PRECIO, SABOR Y SERVICIO.

CONTROL	1	<b>PRESENTACIÓN</b> <b>CORTINA: Space Girl - Frances Forever</b>
PRESENTADOR 1  ANA VICTORIA MARCANO	2	¡Hola a todos y sean bienvenidos a Sabores en Caracas! El podcast donde exploramos los sabores, las historias y los secretos de la gastronomía.
PRESENTADOR 2  MARIA FERNANDA MARTINEZ	3	¡Hola, claro que sí! Mi nombre es Maria Fernanda Martinez y el de mi compañera Ana Victoria Marcano.  Estamos muy emocionadas por presentarles este proyecto que llevamos meses preparando.  En el episodio de hoy estaremos hablando de tacos y de dos lugares de este mismo que nos encanta.
		<b>DESARROLLO DEL TEMA</b>
PRESENTADOR 1	4	Esto ha sido todo por el episodio de hoy, nos vemos en un próximo episodio. No olviden darle me gusta a este video y suscribirse a este canal.

OBJETIVO DEL PROGRAMA: CONTAR EL ORIGEN DE LA COMIDA Y CÓMO SE EXPANDIÓ A VENEZUELA, RECOMENDAR DOS LUGARES, DONDE SE PUEDAN COMER TACOS QUE SEAN SIMILARES EN PRECIO, SABOR Y SERVICIO.

ANA VICTORIA  
MARCANO

PRESENTADO  
R 2

MARIA  
FERNANDA  
MARTINEZ

No olviden de seguirnos en Instagram, donde nos pueden conseguir como @saboresencaracas. ¡Hasta la próxima!

NOMBRE DEL  
PROGRAMA

SABORES EN CARACAS

TEMA

¡Hablemos de café! Episodio 2

DURACIÓN

23 minutos y 46 segundos

OBJETIVO DEL PROGRAMA: CONTAR EL ORIGEN DE LA BEBIDA Y CÓMO SE EXPANDIÓ A VENEZUELA, RECOMENDAR DOS LUGARES, DONDE SE PUEDAN TOMAR CAFE QUE SEAN SIMILARES EN PRECIO, SABOR Y SERVICIO.

CONTROL

1

**PRESENTACIÓN**

**CORTINA: Space Girl - Frances Forever**

PRESENTADO  
R 1

2

¡Hola a todos y sean bienvenidos a Sabores en Caracas! El podcast donde exploramos los sabores, las historias y los secretos de la gastronomía.

OBJETIVO DEL PROGRAMA: CONTAR EL ORIGEN DE LA BEBIDA Y CÓMO SE EXPANDIÓ A VENEZUELA, RECOMENDAR DOS LUGARES, DONDE SE PUEDAN TOMAR CAFE QUE SEAN SIMILARES EN PRECIO, SABOR Y SERVICIO.

ANA VICTORIA  
MARCANO

PRESENTADO  
R 2

MARIA  
FERNANDA  
MARTINEZ

3

¡Hola, claro que sí! Mi nombre es Maria Fernanda Martinez y el de mi compañera Ana Victoria Marcano.

Estamos muy emocionadas por presentarles este proyecto que llevamos meses preparando.

En el episodio de hoy estaremos hablando de café y de dos lugares de este mismo que nos encanta.

#### **DESARROLLO DEL TEMA**

PRESENTADO  
R 1

ANA VICTORIA  
MARCANO

4

Esto ha sido todo por el episodio de hoy, nos vemos en un próximo episodio. No olviden darle me gusta a este video y suscribirte a este canal.

PRESENTADO  
R 2

MARIA  
FERNANDA  
MARTINEZ

5

No olviden de seguirnos en Instagram, donde nos pueden conseguir como @saboresencaracas. ¡Hasta la próxima!

NOMBRE DEL PROGRAMA	SABORES EN CARACAS
TEMA	¡Hablemos de hamburguesas! Episodio 2
DURACIÓN	21 minutos y 12 segundos

OBJETIVO DEL PROGRAMA: CONTAR EL ORIGEN DE LA COMIDA Y CÓMO SE EXPANDIÓ A VENEZUELA, RECOMENDAR DOS LUGARES, DONDE SE PUEDAN COMER HAMBURGUESAS QUE SEAN SIMILARES EN PRECIO, SABOR Y SERVICIO.

CONTROL	1	<b>PRESENTACIÓN</b> <b>CORTINA: Space Girl - Frances Forever</b>
PRESENTADOR 1  ANA VICTORIA MARCANO	2	¡Hola a todos y sean bienvenidos a Sabores en Caracas! El podcast donde exploramos los sabores, las historias y los secretos de la gastronomía.
PRESENTADOR 2  MARIA FERNANDA MARTINEZ	3	¡Hola, claro que sí! Mi nombre es Maria Fernanda Martinez y el de mi compañera Ana Victoria Marcano.  Estamos muy emocionadas por presentarles este proyecto que llevamos meses preparando.  En el episodio de hoy estaremos hablando de hamburguesas y de dos lugares de este mismo que nos encanta.
		<b>DESARROLLO DEL TEMA</b>
PRESENTADOR 1	4	Esto ha sido todo por el episodio de hoy, nos vemos en un próximo episodio. No olviden darle me gusta a este video y suscribirte a este canal.

OBJETIVO DEL PROGRAMA: CONTAR EL ORIGEN DE LA COMIDA Y CÓMO SE EXPANDIÓ A VENEZUELA, RECOMENDAR DOS LUGARES, DONDE SE PUEDAN COMER HAMBURGUESAS QUE SEAN SIMILARES EN PRECIO, SABOR Y SERVICIO.

ANA VICTORIA MARCANO		
PRESENTADO R 2	5	No olviden de seguirmos en Instagram, donde nos pueden conseguir como @saboresencaracas. ¡Hasta la próxima!
MARIA FERNANDA MARTINEZ		

NOMBRE DEL PROGRAMA	SABORES EN CARACAS
TEMA	¡Hablemos de sushi! Episodio 4
DURACIÓN	20:18

OBJETIVO DEL PROGRAMA: CONTAR EL ORIGEN DE LA COMIDA Y CÓMO SE EXPANDIÓ A VENEZUELA, RECOMENDAR DOS LUGARES, DONDE SE PUEDAN COMER SUSHI QUE SEAN SIMILARES EN PRECIO, SABOR Y SERVICIO.

CONTROL	1	<b>PRESENTACIÓN</b> <b>CORTINA: Space Girl - Frances Forever</b>
PRESENTADO R 1	2	¡Hola a todos y sean bienvenidos a Sabores en Caracas! El podcast donde exploramos los sabores, las historias y los secretos de la gastronomía.
ANA VICTORIA		

OBJETIVO DEL PROGRAMA: CONTAR EL ORIGEN DE LA COMIDA Y CÓMO SE EXPANDIÓ A VENEZUELA, RECOMENDAR DOS LUGARES, DONDE SE PUEDAN COMER SUSHI QUE SEAN SIMILARES EN PRECIO, SABOR Y SERVICIO.

MARCANO		
PRESENTADOR 2  MARIA FERNANDA MARTINEZ	3	<p>¡Hola, claro que sí! Mi nombre es Maria Fernanda Martinez y el de mi compañera Ana Victoria Marcano.</p> <p>Estamos muy emocionadas por presentarles este proyecto que llevamos meses preparando.</p> <p>En el episodio de hoy estaremos hablando de sushi y de dos lugares de este mismo que nos encanta.</p>
		<b>DESARROLLO DEL TEMA</b>
PRESENTADOR 1  ANA VICTORIA MARCANO	4	<p>Esto ha sido todo por el episodio de hoy, nos vemos en un próximo episodio. No olviden darle me gusta a este video y suscribirse a este canal.</p>
PRESENTADOR 2  MARIA FERNANDA MARTINEZ	5	<p>No olviden de seguirnos en Instagram, donde nos pueden conseguir como @saboresencaracas. ¡Hasta la próxima!</p>

La frecuencia de publicación será semanal, lanzando de 1 a 3 episodios por semana. La plataforma principal de publicación será Youtube, ya que es en formato video, dado su alcance y popularidad entre las audiencias de podcast.

ELEMENTO DIFERENCIADOR

Cuando se habla de elemento diferenciador se hace la referencia de aquella cualidad única que distingue este podcast de otros programas similares de gastronomía. “Sabores en Caracas” no solo se limita a recomendar platos o comparar restaurantes, sino que fusiona la historia, cultura y experiencia sensorial desde un enfoque humanista y académico, alineados con la Universidad Monteávila.

¿Por qué escuchar Sabores en Caracas y no otro podcast? Porque la crítica culinaria no se queda en la superficialidad, ya que se investiga y se comparte el origen del plato, evolución en Venezuela y su impacto en la identidad Latinoamericana. Por ejemplo: ¿Cómo llegó el taco a Venezuela? ¿Qué variantes criollas existen? Ideal enfoque que convierte en casa episodio en un viaje antropológico y dinámico para aquel público que busca más que una simple reseña.

Se analiza dos lugares similares en precio y comida, destacando que los hace especiales más allá del sabor: la atención, la ambientación, experiencias en el local y la relación que este mismo tiene con la comunidad. No se compite con guías gastronómicas tradicionales. Se aborda la comida como un fenómeno natural que une memorias, migraciones y tradiciones.

## FICHA TÉCNICA

### **ROLES Y PERSONAL**

### **LOCUTORES/PRESENTADORES:**

- **ANA VICTORIA MARCANO** (PRESENTADOR 1)
- **MARIA FERNANDA MARTINEZ** (PRESENTADOR 2)

**PRODUCTOR:** Equipo de producción de “Sabores en Caracas” (Ana Victoria Marcano y Maria Fernanda Martinez como co-productores iniciales con potencial para expandir el equipo)

**MUSICALIZADOR:**

- **SELECCIÓN MUSICAL PRINCIPAL:** “Space Girl” - Frances Forever (Cortina de presentación recurrente)
- **EDICIÓN:** Ana Victoria Marcano y Maria Fernanda Martinez responsables de editar, mezclar música incidental y las cortinas sonoras a lo largo de los episodios, creando la atmósfera adecuada para cada tema.

**TIPO DE NARRATIVA GENERAL**

- Las presentadoras ofrecen sus perspectivas y recomendaciones personales sobre los lugares y las comidas.
- El tono es informal, cercano y conversacional, facilitando la conexión con la audiencia.
- Implica una evaluación comparativa (precio, sabor, servicio) al recomendar los establecimientos.
- Se explora el trasfondo histórico y la expansión de los alimentos o bebidas en cuestión, añadiendo un elemento informativo y cultural.

**PLANIFICACIÓN DE CADA CAPÍTULO**

**Episodio 1: ¡Hablemos de Tacos!**

**Tema Principal:** Los Tacos: Un viaje de México a Caracas.

### **Subtemas:**

- Breve historia y mitos sobre su nacimiento en México (desde tiempos prehispánicos o la llegada de los españoles).
- Evolución del taco a lo largo de los siglos (ingredientes, variedades, importancia cultural).
- Cómo y cuándo llegaron los tacos a Venezuela.
- Adaptación y evolución de la cultura del taco en el país.
- Presentación de tacos ardientes y tres amigos en Caracas.
- Análisis comparativo de cada lugar en términos de:
  - Precio: Rango y accesibilidad.
  - Sabor: Descripción de la autenticidad, calidad de ingredientes y variedad de rellenos (pastor, carnitas, suadero, etc.).
  - Servicio: Ambiente, atención al cliente y experiencia general.
  - Justificación de por qué ambos lugares son recomendables y similares en su oferta de valor.

### **Episodio 2: ¡Hablemos de Café!**

**Tema Principal:** El Café: De sus raíces ancestrales a la taza venezolana.

### **Subtemas:**

- Leyendas y hechos sobre el descubrimiento del café en Etiopía.
- La expansión del café a través del mundo árabe y Europa (casas de café, impacto social y cultural).
- Historia de la llegada del café a Venezuela (siglo XVIII).
- Presentación de Motatán y Panadería la Rosita en Caracas.
- Análisis comparativo de cada lugar en términos de

- Precio: Costo promedio de las bebidas y productos.
- Sabor: Calidad del grano, tipos de preparación (espresso, filtrado, etc.) y experiencia gustativa.
- Servicio: Ambiente, atención y comodidades
- Justificación de por qué ambos lugares son recomendables y ofrecen una experiencia similar.

### **Episodio 3: ¡Hablemos de Hamburguesas!**

**Tema Principal:** La Hamburguesa: Icono global y sabor venezolano.

#### **Subtemas:**

- Diversas teorías sobre su invención (desde la carne picada de Hamburgo hasta las ferias estadounidenses).
- Evolución del concepto de "sándwich de carne" a la hamburguesa moderna.
- Cómo la hamburguesa llegó a Venezuela y se convirtió en un plato popular.
- Presentación de Caracas Meat Company y Burger Project en Caracas.
- Análisis comparativo de cada lugar en términos de:
- Precio: Rango de precios y opciones (combos, individuales).
- Sabor: Calidad de la carne, pan, combinaciones de ingredientes y salsas.
- Servicio: Rapidez, ambiente y atención al cliente.
- Justificación de por qué ambos lugares son recomendables y se destacan por su propuesta similar.

### **Episodio 4: ¡Hablemos de Sushi!**

**Tema Principal:** El Sushi: De la tradición japonesa a la mesa caraqueña.

#### **Subtemas:**

- La historia del sushi como método de conservación del pescado en el sudeste asiático.
- Su evolución en Japón y las diferentes variedades.
- La llegada de la cocina japonesa a Venezuela.
- Primer restaurante que trajo el sushi en Caracas.
- Presentación de Mookah y Marumi de sushi en Caracas.
- Análisis comparativo de cada lugar en términos de:
  - Precio: Costo de los rollos, combos y opciones de menú.
  - Sabor: Calidad del pescado, arroz, frescura de los ingredientes y creatividad de los rolls.
  - Servicio: Ambiente del local, atención del personal y experiencia general.
- Justificación de por qué ambos lugares son recomendables y ofrecen una calidad y experiencia similares.

## PROPUESTA DE IDENTIDAD VISUAL

La identidad visual de “Sabores en Caracas” debe evocar una sensación de autenticidad, calidez y celebración de la gastronomía caraqueña. Se busca un equilibrio entre lo tradicional y lo moderno, reflejando la diversidad y riqueza culinaria de la ciudad.

En cuanto a la paleta de colores, el color base del logo es el crema/beige claro como fondo que transmite elegancia y un toque clásico. Para los títulos del logo se utilizó la tipografía serif robusta para darle ese toque elegante y clásico, lo que al mismo tiempo le da un tono de seriedad, calidad y toque gourmet.

La iconografía de los cubiertos son un elemento distintivo en el logo, que se deben replicar o inspirar otros iconos relacionados con la comida. La línea debajo de “Caracas” también puede ser un elemento recurrente para dividir secciones o destacar títulos.

“Sabores en Caracas” debe comunicar un espacio donde se celebra la diversidad culinaria de la ciudad, donde se comparte la pasión por la buena comida y se invita a la audiencia a explorar y disfrutar de cada bocado que Caracas tiene para ofrecer, siendo un lugar para aprender e inspirarse.



Paleta de colores de sabores en Caracas.



## PRODUCCIÓN

Para llevar a cabo este proyecto se realizaron cuatro guiones con el formato de diálogo, permitiendo que las dos personas que hablan en el podcast mantengan

una conversación fluida, donde los temas principales que se tocaran en cada episodio sean abordados sin leer la información y sea una charla natural.

Se busca generar una conexión y cercanía con la audiencia, publicando contenido semanal en youtube e instagram, donde el equipo de producción está en la obligación de buscar y garantizar información de los locales más conocidos y concurridos de Caracas.

La producción del podcast estuvo bajo la dirección de Maria Fernanda Martinez y Ana Victoria Marcano. Quienes utilizaron un teléfono para grabar, un Iphone 13 Pro, donde ambas host tienen el protagonismo. Se utilizaron 2 micrófonos individuales con sonidos independientes, Lavalier k9, para garantizar una buena calidad en el audio. La grabación se realizó en las instalaciones de La Lagunita Country Club, La Lagunita y en casa de Ana Victoria Marcano, en La Tahona.

El concepto podcast hace referencia a una conversación entre compañeros o amigos, donde se encargan de proporcionar información, recomendaciones y opiniones de locales que conocen por su visita basándose en su experiencia e investigaciones. Las Hosts del programa son Ana Victoria Marcano y Maria Fernanda Martinez, estudiantes de comunicación social en la Universidad Monteavila. Ambas salen en los cuatro episodios del programa, dividiendo cada episodio en un plato de comida distinto, comparando, compartiendo opciones y datos para que la audiencia tenga conocimiento de a donde ir a consumir cuando tenga antojo de algún plato de comida en específico.

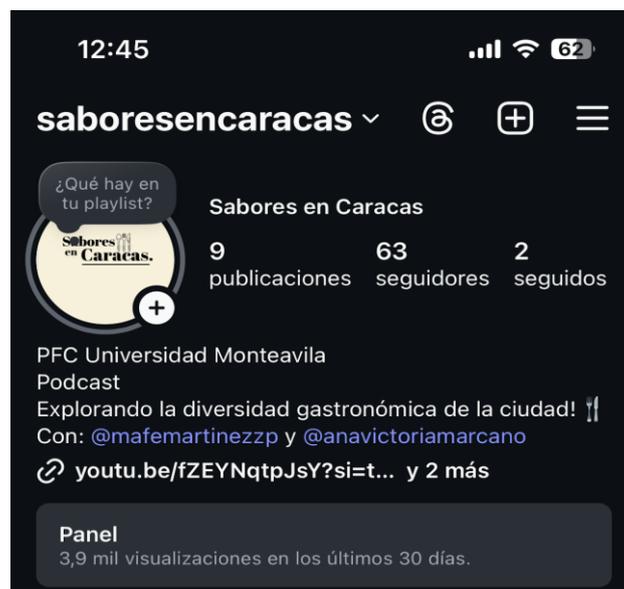
Los cuatro episodios de 21 a 35 minutos, que se presentarán van a estar divididos en cinco segmentos: presentación, la historia de origen y cómo se expandió al continente latinoamericano, comparación dos lugares parecidos en precio, sabor, servicio y ambiente (cada lugar cuenta como un segmento diferente), por último, la despedida. Los temas para cada episodio serán: tacos, hamburguesas, café y sushi. Disponibles en YouTube.

Para lograr este objetivo, se ha definido una serie de subtemas que forman el corazón de cada uno de los episodios. Explorando la historia y origen de cada plato de comida en tendencia y popular en Caracas, y sobre todo buscando la respuesta

de cómo cada sabor internacional que hoy día se conoce por diferentes influencias se ha expandido por la región América Latina hasta llegar a Venezuela, integrándose con los sabores de este país para crear propuestas innovadoras.

Otra plataforma importante que fue de gran ayuda para atraer un público más conocido por las productoras y presentadoras del programa, también permite aprovechar el poder del contenido visual y la interacción directa con la audiencia. Instagram es una herramienta estratégica indispensable para atraer y fidelizar a la audiencia de un podcast en formato video en Youtube, dado a su carácter de inherencia visual y su gran capacidad de interacción. Permitiendo mostrar una atmósfera del lugar de grabación, la personalidad de las hosts y momentos claves de los episodios, generando un puente directo hacia el contenido completo directo en Youtube.

Al aprovechar los reels y stories con clips llamativos, los creadores pueden generar expectativa, construir una comunidad sólida y mantener una conversación constante con sus seguidores incentivándolos a visitar el canal de Youtube. Además, la optimización del perfil de con un llamado a la atención “Link in bio” son fundamentales para dirigir el tráfico de una manera más efectiva. En instagram el podcast se consigue como @saboresencaracas.



## POST-PRODUCCIÓN

En esta fase, se hizo la edición de todo el material logrado en la producción de cada capítulo para mejor y finalizar de estructurar, por último, el paso final sería publicarlo en Youtube y hacerle seguimiento publicitario en Instagram. Ana Victoria Marcano y Maria Fernanda Martinez se encargaron de mejorar y pulir cada detalle de los videos publicados en Youtube, utilizando Capcut en la versión Pro, donde se realizaron cortes, efectos al video, mejoras en el sonido, también se realizó directamente desde esa aplicación la intro de cada uno de los episodios, en un formato horizontal.

Ambas aplicaciones fueron de gran utilidad para exportar nuestro material, ya que es una manera eficiente para elevar el alcance, mejorando la visibilidad de contenidos, conectar de manera más profunda con la audiencia y abrir nuevas oportunidades de crecimiento y monetización.

#### PIEZA AUDIO VISUAL

##### **¡Hablemos de Tacos! Episodio 1**

<https://www.youtube.com/watch?v=fZEYNqtpJsY>

##### **¡Hablemos de café! Episodio dos**

<https://www.youtube.com/watch?v=faPbVyAaYrI>

##### **¡Hablemos de hamburguesas! Episodio 3**

<https://www.youtube.com/watch?v=tG9CT-j0ShY>

##### **¡Hablemos de sushi! Episodio 4**

<https://youtu.be/3gi52sa6PI8?si=pkm5ACeH5uO7kQON>

#### CONCLUSIONES

El presente proyecto, enfocado en la creación de un podcast de gastronomía basado en la ciudad de Caracas y buscar así las mejores recomendaciones, ha demostrado la viabilidad y pertinencia de este formato como una herramienta eficaz para poder fomentar la diversidad culinaria que aquí se encuentra, mostrando distinta variedad para todos los gustos. A lo largo de este proyecto se ha evidenciado que la elección de un tema apasionante, una investigación exhaustiva y la conexión con nuestro proyecto son pilares fundamentales para el éxito de una producción podcasting.

La propuesta de un podcast gastronómico para Caracas no solo responde a una creciente tendencia de consumo auditivo sino que también atiende a la necesidad de ofrecer recomendaciones curadas y dinámicas que permitan a la audiencia explorar la rica y diversa oferta culinaria de la ciudad. La experiencia de Sabores en Caracas subraya la importancia de una planificación estratégica y de una claridad y pasión por la gastronomía, específicamente en Caracas. Este proyecto confirma que la pasión, rigurosidad y la colaboración son claves para alcanzar aquellos resultados esperados.

## RECOMENDACIONES

En este PFC se demostró una buena habilidad de cómo crear contenido de calidad sin presupuesto significativo, haciéndolo totalmente organizado. Sería excelente enfocarse en estrategias de producción de contenido audiovisual de bajo presupuesto para emprendimientos digitales: como lo logró Sabores en Caracas.

La clave es destacar cómo la química natural entre dos compañeros de clases muestra de manera natural y de cómo los guiones fueron influencia para formar una charla auténtica sin necesidad de la robotización y seguimiento del pie de la letra una estructura estrictamente establecida para alcanzar una mayor conexión en la audiencia.

Como recomendación para una persona que le gustaría iniciar en el mundo del podcast, es elegir un tema que le cause pasión de verdad, un tema amplio, que tenga muchas ramas y puntos de vista para que nunca se agote y sea dinámico, siendo esto crucial para enganchar a la audiencia y que por supuesto el público crezca.

Es crucial investigar, conectar con personas del medio y sobre todo contar con un buen equipo técnico y humano para los días de grabación para no dejar la carga a una sola persona. Es importante siempre tener una idea sólida y una dirección clara para obtener grandes resultados.

## REFERENCIAS

UPEU (2020). El comunicador social: funciones más destacadas. Universidad Peruana Unión. <https://blog.upeu.edu.pe/el-comunicador-social-funciones-mas-destacadas/>

Tonon, R. (2021). Crecimiento de los restaurantes en Caracas: ¿Un renacimiento gastronómico? Fine Dining Lovers. <https://www.finedininglovers.com/es/noticia/crecimiento-restaurantes-caracas>

RCTV. (2023). ¿Que es un podcast y por qué son importantes? <https://www.rtv.gov.co/noticia/que-es-un-podcast>

Chiriboga-Mendoza, F. R., Cedeño-García, R. H., & Aguaiza-Tenelema, J. M. (2018). YouTube e Instagram como medios de comunicación masiva en emprendimientos universitarios. Revista Científica Arbitrada de Investigación en Comunicación, Marketing y Empresa INCOMUNICAR, T(2). <https://doi.org/10.46296/rc.v1i2.0005>

# Sabores en Caracas.



Sabores en caracas

coolors

