



TRABAJO FINAL DE GRADO

“Gastronomía, un concepto más allá
del comer”

Curso 2022/2023

Realizado por: Coral Marín Llerena
Dirigido por: Beatriz Sanjuán Ballano

1. Introducción al reportaje periodístico

Este trabajo de fin de grado es un proyecto de carácter creativo, concretamente se trata de un reportaje gastronómico, donde se analiza la evolución de la gastronomía a través del programa de televisión culinario MasterChef.

Para introducir el concepto de reportaje, primero se abordará la definición de la Real Academia Española que lo define como *“trabajo periodístico, cinematográfico, etc., de carácter informativo”*.

Se desconoce con claridad cuál fue el momento en el que este género apareció en la prensa. Se sabe que a España llegó a finales del siglo XIX con el objetivo de crear informaciones de carácter más profundo, como apunta Sonia Parrat (2008:118) *“los periodistas intentaban ir más allá de la simple información de los hechos tratando de explicar las causas y antecedentes”*. El autor Carl N. Warren cataloga a este género de un carácter más literario. Además señala las variantes de la pirámide invertida: relato objetivo de la historia, el de acción o el de citas.

Posteriormente, Emil Dovifat (1959: 22) siguiendo la estela de las pioneras publicaciones norteamericanas (pioneras en la utilización de este género) lo define como *“representación vigorosa, emotiva, llena de colorido y vivencia personal de un suceso”* que hace el reportero al buscar el mismo los acontecimientos y tratar la historia reflejando en ellos su experiencia. Por su parte, para Gonzalo Martín Vivaldi (1987: 66), los conceptos *“información”* y *“reportaje”* son bastante similares, aunque explica que el segundo tiene más libertad y es de carácter más personal. Esto le lleva a entender el reportaje como un *“relato periodístico esencialmente informativo, libre en cuanto al tema, objetivo en cuanto al modo y redactado preferentemente en estilo directo, en el que se da cuenta de un hecho o suceso de interés actual o humano; o también: una narración informativa, de vuelo más o menos literario, concebida y realizada según la personalidad del escritor-periodista”*. Además, clasifica los reportajes en dos tipos: *“estándar”*, sin valoraciones, más plano y vinculado al concepto que él tenía inicialmente de noticia y *“reportaje en profundidad”*, más parecido a como lo conocemos hoy, caracterizado por la interpretación, un estilo más personal y libre.

Sonia Parrat (2003: 35) también establece una clasificación, pero primero lo define como un *“género periodístico de extensión variable en el que se suele ahondar, e incluso, explicar y analizar, en hechos actuales pero no necesariamente noticiosos, cuyo autor goza de una mayor libertad estructural y expresiva, y que generalmente se publica firmado y acompañado de fotografías o infografía”* y dista una diferencia entre el reportaje objetivo, no muy extenso y con poco uso del análisis e interpretativo, aquel que aporta antecedentes, contextualiza y analiza los hechos con mayor profundidad, prevé su alcance y las posibles consecuencias que puede tener.

Por tanto, el género que sin faltar la objetividad de los hechos narrados favorece la libertad de creación por parte del periodista, y se divide en el reportaje objetivo, como aquel que es en su mayoría interpretativo, no es muy extenso y analiza poco los

hechos y el interpretativo, como aquel que aporta antecedentes, contextualiza y analiza los hechos con mayor profundidad, prevé su alcance y las posibles consecuencias que puede tener.

Por tanto con las definiciones expuestas anteriormente y la clasificación establecida por Sonia Parrat, el reportaje *Gastronomía, un concepto más allá del comer*, se caracteriza por ser un reportaje de tipo interpretativo, en el que se contextualiza el concepto, se exponen los antecedentes y se construye un relato lineal de la información a través de diferentes instrumentos metodológicos. Aquí la figura del periodista y del lector son más importantes porque se requiere un papel bastante activo por ambas partes.

2. Justificación del tema

El sector de la gastronomía en España ha despegado notablemente en los últimos años, y esto nos lo dan los datos. Según la empresa de estadística *Statista*, en nuestro país hay más de 270.000 establecimientos de restauración que dieron trabajo a más de un millón de personas durante 2021, llegando a alcanzar ingresos cercanos a los 29.000 euros.

Las cocinas profesionales también están teniendo buenos datos. España es uno de los cinco primeros países con mayor número de estrellas otorgadas por la Guía Michelin, actualmente un total de 226. Además, *The World 's 50 Best Restaurants*, la guía que elige a los mejores restaurantes del mundo, mediante una votación en la que participan chefs, críticos o gourmets de todo el mundo, ha premiado a tres de nuestros restaurantes. Disfrutar en Barcelona y Diverxo en Madrid, ocupan la tercera y cuarta posición. Este dato es algo menor al obtenido en 2018 cuando fueron galardonados un total de 7, encontrándose tres de ellos entre los 10 mejores (El Celler de Can Roca, Mugaritz y Asador Etxebarri).

La Guía Repsol también ha distinguido a los mejores restaurantes y chefs de España, premiando su trabajo a través de criterios como la calidad de las materias primas o la excelencia culinaria. Según datos de este 2022, un total de 42 restaurantes obtuvieron el máximo reconocimiento, tres soles, 155 restaurantes dos soles y 465 un sol. Todos ellos repartidos por diversos puntos de la geografía española.

En cuanto a los premios que reconocen a los mejores chefs del mundo (*Best Chefs Awards*), el madrileño David Muñoz se ha hecho con el galardón por segundo año consecutivo (*Best Chef Award 2021, Best Chef Award 2022*) y su restaurante Diverxo ha sido nombrado el mejor restaurante de Madrid, trabajo que han reconocido compañeros de profesión.

Esta tendencia ha hecho que la gente se aficione más a la cocina. Según un estudio realizado por Mastercard en 2021, durante la pandemia más de la mitad de la población (64%) afirma haber mejorado sus habilidades culinarias, así como dedicar más tiempo a la cocina. Estos datos superan la media europea situada en el 58%. Además, muchos de ellos han utilizado las redes sociales para aprender a cocinar (48%). Datos que podemos perfectamente relacionar con programas de televisión como MasterChef, que en el casting de la última edición congregó a más de 70.000 aficionados a los fogones.

En esta línea, cada vez hay más gente que comparte sus recetas o da consejos a través de las redes, *influencers, bloggers, instagramers o youtubers...* que reúne a miles de seguidores. Es el caso de Delicious Martha con más de 700.000 seguidores, Fit Happy Sisters con más de 550.000 adictos a sus recetas o Anna Recetas Fáciles con 500.000 perfiles fieles en Instagram y 5 millones en Facebook.

Estos datos dan una idea de que la gastronomía además de ser uno de los principales motores económicos del país está presente por todos lados, en la prensa, en la televisión y en internet.

Por todo ello, este reportaje se crea con la intención de conocer la evolución de la gastronomía en un país cada vez más desarrollado y en el que los nuevos medios ocupan un papel fundamental.

3. Objetivos del reportaje

Como hemos visto, los datos anteriores muestran que la gastronomía se encuentra en un proceso de evolución continuo al que cada vez se unen más personas interesadas por conocerlo.

A la hora de plantear los objetivos de mi reportaje he visto necesario abordar la materia de una manera integradora, que permita resolver dudas a cualquier persona interesada en este campo de especialización. Por ello he planteado los objetivos de manera ordenada a como aparecen en el reportaje:

Objetivo 1. Analizar la evolución del concepto gastronomía dentro del patrimonio cultural de una zona.

Objetivo 2. Determinar el papel del periodismo gastronómico en este tipo de formatos de infoentretenimiento.

- a) Analizar como en el *talent* culinario MasterChef prima la espectacularidad respecto a la información gastronómica.

Objetivo 3. Determinar cuál es el futuro del periodismo gastronómico y la figura del periodista especializado en este campo.

- a) Conocer cómo han influido la aparición de las redes y los llamados *foodies*

Asignándoles a cada uno de ellos una hipótesis:

-Hipótesis 1: A esta especialidad nunca se le ha dado una cobertura tan relevante como la que tiene ahora.

-Hipótesis 2: Actualmente hay una menor presencia de la figura periodística en estos programas. Se ofrece un mayor protagonismo al perfil televisivo del participante que a sus habilidades culinarias.

-Hipótesis 3: Una correcta información de la sociedad sobre las informaciones gastro puede ayudar a profundizar en el estudio de la materia y el desarrollo del a misma.

4. Metodología

Para elaborar el reportaje he utilizado diferentes técnicas y métodos de investigación que me han permitido reunir la información necesaria para crear el trabajo. En primer lugar he hecho una búsqueda de información, centrándome principalmente en estudios académicos de otros años y bibliografía que he encontrado sobre el tema. Aquí, además de encontrar material que me ha permitido contextualizar el reportaje, me ha sorprendido la cantidad de publicaciones académicas que hay sobre la influencia de las nuevas tecnologías en el periodismo gastro.

Posteriormente he consultado algunos diarios digitales de nuestro país. Con ellos quería analizar cómo la prensa aborda esta temática, que a día de hoy tiene una mayor presencia en medios audiovisuales. He escogido noticias que hablan sobre los datos obtenidos por MasterChef, el *talent* de TVE en el que he centrado mi investigación. Para comprobar la veracidad de estas noticias he consultado las páginas web de audiencia Barlovento y Formula TV y he analizado los datos obtenidos por los competidores en este caso de TVE. La información ha sido complementada por informes en los que se abordan temas de redes sociales o el impacto de la gastronomía y todos los sectores que incluye en nuestro país.

Para darle más cercanía y veracidad a las ideas que planteo en mi reportaje, he realizado entrevistas a personas con perfiles muy dispares pero con la gastronomía como nexo. En este trabajo creativo encontramos declaraciones de Yanet Acosta, periodista especializada en gastronomía de la UCM, cuyas ideas se extienden por todo el reportaje dado el amplio bagaje que tiene sobre la materia. También he contado con Txema Marín, periodista gastronómico especializado.

También nos ha hablado Daniel del Toro concursante de la tercera edición de MasterChef e *Instagramer* gastronómico, que ha contado su vivencia en las cocinas del programa, así como su trayectoria posterior; y finalmente he querido reflejar la influencia de este *boom* en uno de los sectores que mejor representan el concepto de gastronomía, los restaurantes. He contado con las declaraciones de Julio Fernández, chef del restaurante Abantal y Marcos Nieto, chef del restaurante Cañabota, que explican la evolución del concepto a través del cambio en el perfil del cliente o la influencia de las nuevas tecnologías.

El medio de contacto elegido para realizar las entrevistas ha sido el correo electrónico. He utilizado esta vía porque era la manera más rápida y cómoda para los entrevistados y para mí, ante la imposibilidad de desplazarme a diferentes puntos de la ciudad de Sevilla o viajar a Madrid para realizarlas.

Para ilustrar las páginas del reportaje he utilizado distinto tipo de fotografías, fotos documentales para acompañar la información relativa a las antiguas publicaciones gastronómicas, fotografías elaboradas por mí para mostrar cómo esta ciencia ha llegado a las redes sociales, fotografías de las distintas elaboraciones realizadas por los chefs de los restaurantes Abantal y Cañabota y finalmente publicaciones del concurso de cocina MasterChef obtenidas a través de sus redes sociales.

5. Estructura del reportaje

Gastronomía, un concepto más allá del comer es un reportaje que dada la extensión del tema a tratar se ha planteado como una estructura lineal y cronológica en la que se desarrollan los hechos partiendo de una introducción (contextualización del tema), un nudo, que se divide en varias partes y finalmente un desenlace, con el que se exponen la influencia de las redes sociales y las perspectivas de futuro de esta ciencia.

El estilo durante toda la narración es bastante sencillo. Se ha utilizado un lenguaje con expresiones fáciles de comprender para todo tipo de público, también se han intentado evitar expresiones de difícil comprensión o el uso en abundancia de nombres de publicaciones para evitar aburrir al lector. Otras de las cosas que se han tenido en cuenta ha sido la elección del formato. El programa MasterChef es un *talent* culinario bastante conocido para casi la totalidad de la sociedad, dado las diferentes versiones del mismo (MasterChef Junior o MasterChef Abuelos).

En cuanto a las imágenes se ha optado por la utilización de diferentes tipos de fotografías que ilustran la información de la que se hablaba en cada momento. Esto ha posibilitado también mostrar ese proceso de evolución lineal que se planteaba al principio, con el objetivo de comprender el reportaje con solo mirar las imágenes que se muestran.

6. Dificultades y retos

La elaboración de este reportaje también ha conllevado algunas dificultades. En primer lugar, la gastronomía es una especialidad relativamente nueva para el periodismo especializado. Esto ha hecho que la búsqueda de la información en algunos momentos se haya complicado bastante debido a la imposibilidad de acceder al material bibliográfico.

Otra de las dificultades que he tenido ha sido que el periodista deportivo y participante de *MasterChef Celebrity*, Juanma Castaño y Magdalena Castañón, productora del programa MasterChef, no han contestado a mis preguntas, a la fecha de elaboración de este trabajo. Dos perfiles que quería incluir porque el primero de ellos es bastante reconocido a nivel nacional, y la segunda podía aportar su visión sobre el tema desde dentro del formato.

Por último, uno de los retos a los que me he enfrentado al elaborar *Gastronomía, un concepto más allá del comer* ha sido su planteamiento a través de un trabajo práctico. Considero que esta ciencia abarca tantas disciplinas y tiene tanto que enseñar al mundo que un trabajo de investigación hubiese plasmado con mayor facilidad todo lo que ha supuesto y supondrá su evolución en un futuro.

7. Conclusiones

La realización de este reportaje ha podido mostrar que la gastronomía es un concepto que está continuamente en cambio y se ve influenciado por todo lo que le rodea. A lo largo de la historia ha tenido mucha presencia en diferentes medios de comunicación principalmente en prensa y televisión, aunque la aparición de las redes sociales la han convertido en el centro de atención, para una sociedad que en su mayoría desconocía en profundidad la materia.

Se ha observado también que aunque los medios se han convertido en un buen escaparate para la sociedad solo han mostrado una parte de una disciplina que necesita investigación para poder seguir desarrollándose científicamente y huir del llamado “malo o nulo” periodismo gastro que emiten los programas de infoentretenimiento. Por ello, es muy importante la labor de las instituciones académicas que, motivadas por esta “burbuja” de interés que se ha creado, investiguen a través de métodos científicos una ciencia que necesita estar cada vez más presente en proyectos educativos.

8. Fuentes documentales

Libros:

ACOSTA, Y. (2010), *Historia de la Información Agraria. Desde el siglo XVIII hasta la agenda 2.000*, Servicio de Publicaciones del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, Madrid.

BERROCAL, S., Redondo, M. y CAMPOS, E. (2012), 'Una aproximación al estudio del infoentretenimiento en Internet: origen, desarrollo y perspectivas futuras', *Revista de Estrategias, Tendencias e Innovación en Comunicación*, n^º4, p. 63.

CHAO, A. y MAIA, J. (2016). *Memória e Identidade Cultural da Comida no Masterchef Brasil. Diálogo com a Economia Criativa*, p.13-25.

CORREA, E. (1964), *Costumbristas españoles. Tomo I. Introducción al estudio del costumbrismo español*, Editorial Aguilar, Madrid.

DOVIFAT, EMIL. (1959). *Periodismo*. México: manuales U.T.E.H.A.

FERNÁNDEZ MORAL, Javier (1983). *Modelos de Comunicación Científica para una Información Periodística Especializada*. Ed. Dossat. España

FERNÁNDEZ MORAL, Javier (1995). *Fundamentos de la Información Periodística Especializada*. Ed. Síntesis. España

HIDALGO-MARÍ, T. y SEGARRA-SAVEEDRA, J. (2013). *Televisión y gastronomía. Análisis histórico de la programación televisiva desde una perspectiva publicitaria*. *Pensar la Publicidad, Revista Internacional de Investigaciones Publicitarias* 7(2), pp.317-341.

LLANO, R. (2008), *La especialización periodística*, Editorial Tecnos, Madrid.

MARTÍN VIVALDI, GONZALO. (1987). *Géneros periodísticos: reportaje, crónica, artículo: (análisis diferencial)*. Madrid: Madrid Paraninfo.

MUÑOZ, Blanca (2005). *Cultura y comunicación: introducción a las teorías contemporáneas*. Ed. Fundamentos. España

PARRAT, SONIA F. (2003). *Introducción al reportaje: antecedentes, actualidad y perspectivas*. Santiago de Compostela: Universidad de Santiago de Compostela

PARRAT, SONIA F. (2008). *Géneros periodísticos en prensa*. Quito: Ediciones Ciespal.

RIVAS, J.M. (2003), 'El papel de la información de consumo en la restauración del periodismo', *Estudios del Mensaje Periodístico*. vol. 9, pp. 301-314.

SÁNCHEZ, F. (2010), 'La crítica gastronómica como género periodístico. Rafael García Santos y la Nueva Cocina Vasca', Universidad del País Vasco, Vizcaya.

TYLOR, Edward. (1975). *La ciencia de la cultura*. Compilación Kahn J. D. España

Trabajos académicos:

Blanco, N (2018). *Génesis y evolución de la revista gastronómica en España: de la publicación de recetas a la especialización y consolidación de la revista gastronómica contemporánea*. Universidad Complutense de Madrid.

Palomo, I (2021). *El caso MasterChef España en el panorama de la televisión pública española. Revisión analítica del formato desde la perspectiva de su intención publicitaria y consecuencias legales*. Universidad de Sevilla

Sánchez, S (2018). *A fuego lento. La cocción del éxito gastronómico*. Universidad de Sevilla

Páginas web:

Acosta, 2019. *Gastronomía vs Negocio*. Recuperado de <https://thefoodiestudies.com/gastronomia-vs-negocio/>

Agronegocios. Recuperado de <https://www.agronegocios.es/>

Barlovento Comunicación. MasterChef <https://www.barloventocomunicacion.es/?s=masterchef&lang=es>

Cadena SER. Gastro. Recuperado de <https://cadenaser.com/ocio-y-cultura/gastro/>

Fórmula TV. MasterChef. Recuperado de <http://www.formulatv.com/programas/masterchef/>

HOLA.Cocina. Recuperado de <https://www.hola.com/cocina/>

KPMG. *La gastronomía en la economía española. Impacto económico de los sectores asociados*. Enero 2019. Recuperado de <https://assets.kpmg/content/dam/kpmg/es/pdf/2019/01/gastronomia-en-economia-espanola.pdf>

Ley 10/2015, de 26 de mayo, para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Recuperado de <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2015-5794>

Master Card. *La pandemia ha acentuado el interés por la gastronomía: casi el 70% de los españoles dedica más tiempo a la cocina y ha mejorado sus habilidades culinarias*. Marzo 2021. Recuperado de

<https://www.mastercard.com/news/europe/es-es/noticias/notas-de-prensa/es-es/2021/marzo/la-pandemia-ha-acentuado-el-interes-por-la-gastronomia-casi-el-70-de-los-espanoles-dedica-mas-tiempo-a-la-cocina-y-ha-mejorado-sus-habilidades-culinarias/>

MasterChef. Televisión. Recuperado de <https://www.rtve.es/television/masterchef-9/>

MasterChef Junior. Programa de cocina. Recuperado de <https://www.rtve.es/play/videos/masterchef-junior/>

MasterChef Celebrity. Programa de cocina. Recuperado de <https://www.rtve.es/play/videos/masterchef-celebrity/>

Marcos Perez Cañabota Restaurante. Recuperado de <http://canabota.es/>

Radio *Recetas*. *Recetas de Gonzalo Avelló*. Recuperado de <http://www.radiorecetas.com/gastronomia/radio-recetas/recetas-de-don-gonzalo-avello/>

RTVE. *Comer y cantar*. Recuperado de <https://www.rtve.es/radio/20100901/comer-cantar/284099.shtml>

Saber Cocinar. Recuperado de <https://www.sabercocinar.com/>

Salón Gourmets. *La primera revista de España dedicada, en exclusiva, a la gastronomía, vinos y viajes*. Recuperado de <https://www.gourmets.net/salon-gourmets/2022/catalogo-expositores/grupo-gourmets/la-primera-revista-de-espana-dedicada-en-exclusiva-a-la-gastronomia-vinos-y-viajes>

The World's 50 best restaurants. Recuperado de <http://www.theworlds50best.com/list/1-50-winners>

Artículos web:

C.Abel.(13 de abril de 2020). *'MasterChef', una franquicia que da muestras de desgaste a nivel global*. El Español. Recuperado de https://cadenaser.com/ser/2014/11/10/gastro/1415628070_792610.html

G.C.Carlos (10 de noviembre de 2014). *¿La gastronomía es cultura?* Cadena Ser. Recuperado de https://cadenaser.com/ser/2014/11/10/gastro/1415628070_792610.html

Carta de Ajustes. Otra Tele es posible (29 de marzo de 2010). *Vamos a la mesa*. Recuperado de <http://carta-de-ajuste.blogspot.com/2010/03/vamos-la-mesa.html>

Congreso de Periodismo (25 de marzo de 2022). *El nuevo periodismo gastronómico explora “una visión más social*. Recuperado de <https://congresoperiodismo.com/el-nuevo-periodismo-gastronomico-explora-una- vision-mas-social/>

El País, (31 de agosto de 1990). *La cocina en Radio 5*. Recuperado de https://elpais.com/diario/1990/08/31/radiotv/652053607_850215.html

H. Marta (6 de octubre de 2013). *Los programas de cocina más célebres de la televisión española. Actualidad gastronómica*. Recuperado de <https://actualidadgastronomica.es/los-programas-de-cocina-mas-celebres-de-la- television-espanola/>

L. Mikel (26 de septiembre de 2012). *El mundo antes de Arguiñano: viaje a la prehistoria de la televisión culinaria*. *El País. El Comidista*. Recuperado de https://elcomidista.elpais.com/elcomidista/2012/09/26/articulo/1348635600_134863.am p.html

Prensa RTVE (19 de julio de 2022). *María Lo conquista 'MasterChef 10' con récord de audiencia de temporada: casi 1,8 millones y 17,8% de cuota*. Recuperado de <https://www.rtve.es/rtve/20220719/maria-conquista-masterchef-10-record-audiencia- temporada-casi-1-8-millones-17-8-cuota/2389320.shtml>

Redacción Yotele (25 de junio de 2019). *'Masterchef' se desinfla: promedia su peor edición histórica en TVE*. Recuperado de <https://www.elperiodico.com/es/yotele/20190625/analisis-masterchef-tve-septima- edicion-7520715>

RTVE (24 de julio de 2014). *MasterChef bate récord de temporada en la gran final.RTVE*. Recuperado de <https://www.rtve.es/television/20140724/masterchef-bate-record-temporada-gran- final/980500.shtml>

B. Sergio (25 de septiembre de 2015). *Los programas de cocina más populares en la historia de la televisión*. *Eroski Consumer*. Recuperado de <https://www.consumer.es/alimentacion/los-programas-de-cocina-mas-populares-en-la- historia-de-la-television.html>

Entrevistas:

Yanet Acosta: Periodista especializada en gastronomía y profesora de la UCM

Daniel del Toro: Concursante de MasterChef 3, *foodie* e *instagramer* gastronómico

Julio Fernández: Chef del restaurante Abantal

Marcos Nieto: Chef del restaurante Cañabota

Txema Marín: Periodista especializado en gastronomía