

Venezuela en sus conservas, una afanosa aventura de sabores

Venezuela In Its Preserves, A Busy Adventure Of Flavors

Olga Santeliz Cordero

Fundación John Boulton

Recibido: 19/10/2022

Aprobado: 21/02/2023

113

*Para Haydee Vilchez-Cróquer de Alberto,
que me presentó a Juan Magdaleno.*

Resumen: Conservar los alimentos fue una preocupación desde tiempos inmemoriales; en Venezuela las exigencias siempre fueron grandes. Los procesos de descomposición se aceleran por el calor y el efecto del sol, por los contenidos propios de humedad de los alimentos y del ambiente; es por eso que contamos, desde los pueblos aborígenes, con alimentos como el casabe y se tiene registros de frutas y carnes en conserva a lo largo de nuestra historia. Podemos identificar alimentos conservados en todas las regiones venezolanas. Hoy contamos con términos, procedentes de ese mundo de la tecnología, que invadieron el vocabulario de la cocina cotidiana; y aún en libros especializados de cocina de gran arraigo nacional se utilizan y definen. El nombre de algunos parajes, evoca esas actividades



productivas que se realizaron en esas zonas. Sin embargo, el proceso de conservar alimentos era artesanal y no tuvimos en Venezuela una industria de la conservación de alimentos en forma intensiva hasta bien avanzado el siglo XIX.

Palabras clave: Gastronomía, Venezuela, Siglo XIX.

Abstract: Preserving food was a concern since immemorial time; in Venezuela the demands were always high. The decomposition processes are accelerated by the heat and the effect of the sun, by the moisture contents of food and the environment; that is why we have, from the aboriginal peoples, foods such as cassava and there are records of fruits and corned meats throughout our history. We can identify preserved foods in all Venezuelan regions. Today we have, from the technological field of food preservation, terms that define the vocabulary of everyday cooking; even in specialized national cookbooks. The name of some places evokes the productive activities that were carried out in those areas. However, for a long time the process of preserving food was artisanal, we did not have an intensive food preservation industry in Venezuela until well into the nineteenth century.

Key words: Gastronomy, Venezuela, XIX Century.

114

No es fácil en el trópico

Conservar los alimentos, con su integridad y propiedades nutricionales, ha sido una preocupación permanente de las personas desde tiempos inmemoriales. En el caso venezolano, por nuestra geografía tropical, las exigencias siempre fueron muy grandes. Al efecto, nos comenta el profesor Pedro Cunill Grau que “las condiciones climáticas de los paisajes bajos tropicales no favorecían preservaciones de alimento



ni largos almacenamientos. La escogencia alimentaria se limitaba por los cortos tiempos en desencadenarse los procesos de putrefacción” (Cunill Grau 2017:404).

A pesar de la conseja popular de que *en el trópico todo es más sencillo*, éste era un caso grave al que había que buscarle solución; de lo contrario, el panorama sería muy desalentador. Hay una descripción de un mercado caraqueño, hecha por el abogado Pedro Núñez de Cáceres hacia 1830, que apareció en su “Memoria sobre Venezuela y Caracas”, en el *Boletín de la Academia de la Historia* de Caracas, en 1939. Este expresivo texto fue recogido por el investigador José Rafael Lovera en su *Historia de la Alimentación en Venezuela*, de 1998; y finalmente fue incluido por el escritor Karl Krispin en el libro *Las razones del gusto y otros textos de la literatura gastronómica*, en 2014. Se trata de una pieza digna del primer capítulo de una novela del expresivo escritor alemán Patrick Suskind; en ella, Núñez de Cáceres empieza por hablar de la cantidad y variedad de nuestras frutas y lo maravilloso que es conservarlas con azúcares tan puros y refinados como los nuestros; pero se deja llevar por la repulsión cuando se refiere a las carnes, como la carne de res, para la que describe las distancias y condiciones del traslado de las reses desde los Llanos a Caracas, después se extiende en los detalles de su oferta al público por parte de los comerciantes caraqueños, para finalmente enfocarse en el producto terminado y cómo resulta servido a la mesa. Su argumentación recusa toda explicación:

115

... Las reses vienen de los Llanos y otros puntos, y gastan muchos días sin comer en el tránsito sino yerbas salvajes; llegan por consiguiente extenuadas, macilentas, con la fiebre del cansancio, y son encerradas en los mataderos, en donde tampoco comen ni beben hasta que vayan a beneficiarlas. Sucede con frecuencia que en el intermedio sacan los novillos para torearlos en la calle, y aporrearlos de mil maneras con inaudita crueldad: con esta operación se les envenena, digámoslo así, la poca carne flaquísima que les queda.



Seis meses del año se come esta carne: algunos días se consigue gorda, y entonces vale más cara; sin embargo, en estos seis meses, que son de Octubre a fines de Marzo, bien que sea carne de mala calidad, no tiene tan mal gusto, ni huele con repugnancia. En los demás meses es horrible su aspecto, y su gusto y hedor insoportables. Consiste en que al entrar las aguas retoñan las yerbas, principalmente una pestilente llamada *Anamú*; y luego que el ganado hambriento come estas yerbas sin substancia, se purga, y adquiere la carne un sabor nauseabundo, mejor dicho, un gusto cadavérico imposible de resistirlo quien no esté acostumbrado a tan infecta comida. Esta carne es verdinegra a la vista, glutinosa, parece piltrafas de perro, y se le notan después de cocida varios grumos como cola blanda y filamentos asquerosos... Hay pues en Caracas medio año de carne mala, y otro medio de carne endemoniada.

En la plaza del mercado se vende esta carne colgada sobre unos palos curtidors y toscos, y allí vienen a lamerla los perros hambrientos que vagan por las calles en gran número. Como la putrefacción comienza a desarrollarse, se le asoma a la carne una espumita lívida que el carnicero cuida de enjuagar a ratos con un trapo sucio de coleta que humedece en una tina de agua inmunda: esta tina le sirve para todo, y jamás la ha hecho lavar desde que la compró. Las partes o diversos lugares de la carne tienen varios nombres: los principales y más conocidos son Ganso, Tigrito, Pollo, Muchacho, Falda, Refaldeta, Chamberín y Latigua. (Nuñez de Cáceres 2014:24-25)

116

Sigue Nuñez de Cáceres con la carne de Chivo y otras especies menos habituales: “Se vende también carnero, o más bien chivo flaco, con el título de CAPADO, cuyo hedor de almizcle y sabor chotuno se llama vulgarmente Berrenchín; es carne que pocos usan por su repugnancia...” (Nuñez de Cáceres 2014:25) y, aunque promete obviarnos el mal momento, también menciona otros animales de cacería que se expedían en el mercado: “...Omito hablar del Cachicamo, el Chigüire y otras alimañas montaraces como la Iguana, porque hasta los muy infelices hacen asco de semejantes sabandijas que los indios y los esclavos no más soportan, siendo excepción el cuadrúpedo anfibio llamado LAPA. Este es



un buen bocado que pocos alcanzan, pues una Lapa es rareza en convites privilegiados: en el campo es que suelen conseguirse con trabajo como un ramo de cacería...” (Núñez de Cáceres 2014:25).

Luego lo emprende con el cerdo y la manera como se criaba, se vendía y consumía:

La carne de puerco, o COCHINO, como aquí se dice, es de la peor condición; pero tan abundante que forma el alimento general del pueblo unida a las CARAOTAS de que hablaré después. Esta pésima calidad del cochino proviene del agua de maíz que le dan: se llama así la que queda y sobra después de lavado y cocido para las arepas... Así es que con ésta y otras inmundicias que les echan se les cría una gordura floja que causa hastío, y una carne prieta y pestífera de aspecto muy repugnante. Pocas ocasiones se consigue cochino apetecible y jugoso, a lo que se agrega el modo invariable y sistemático de prepararlo que contribuye a añadirle todavía mayor repugnancia...

Suele encontrarse a veces tolerable, nunca bueno como es el cochino en otras partes: lo común es ser áspero, prieto, desapacible a manera de carne mortecina, o cárdeno y verdoso como se le nota a través del corte después de frito, y con una pestilencia a sudor crapuloso que choca a los que no están acostumbrados a comerlo... (Núñez de Cáceres 2014:25-26)

El autor también se refiere al pescado, cuya conservación y expendio comporta mayores exigencias:

... solamente puede comparársele el PESCADO que llega de La Guaira, al otro día después de sacado del mar, y por consiguiente ya podrido, a menos de traerlo salado. Fuera de ser carísimo este pescado, nunca se consigue fresco, y se tiene como tal el que no apesta demasiado, porque enteramente sano es imposible hallarlo al cabo de tanto tiempo de estar muerto. (Núñez de Cáceres 2014:26-27)



Sorteando la elocuente presentación de Núñez de Cáceres, lo que sí queda claro es que las carnes y vegetales tenían períodos en que podían ser consumidos, que se aceleraban por el calor y el efecto del sol, por sus contenidos propios de humedad y por la misma humedad que había en el ambiente, de manera que nuestros antecesores tuvieron que ingeniárselas para lograr que los alimentos pudieran perdurar en el tiempo. En algunos casos, la conservación era una tradición; desde los originarios, se contaba con el casabe, alimento deshidratado realizado con la yuca, que ya reinaba en las mesas venezolanas. También había la costumbre de los dulces en conserva, como los *abrillantados* de los Andes o los dulces de coco o de leche en conserva, eso nos lo refiere el profesor Cunill Grau: “Muchas de las frutas criollas, como la guayaba, la guanábana, el merey, el mamey, e importadas, en especial el membrillo, la naranja y otras, sirven de materia prima en el desenvolvimiento de artesanías familiares en conservas, confituras y dulces criollos. Ello fue registrado por continuadas exportaciones a islas antillanas desde los siglos coloniales...” (Cunill Grau 2017:401).

118

En relación a las carnes, había una práctica en ahumados, la carne salada y secada lentamente al sol o sobre brasas, los pisillos y otros guisados a partir de carnes secas y mechadas, a esto nos remite el profesor Cunill Grau cuando nos dice que “... también tenían especial significación la conservación del pescado salado y la **carne bucanada**, que era carne de manatí, venado y/o tortuga, ahumada con leña verde. Los primeros conquistadores se aprovecharon rápidamente de esta técnica de la **ahumada**...” (Cunill Grau 2017:405). También menciona la barbacoa como una técnica tradicional de conservación de los alimentos y apunta una modalidad: el asado en hojas de minón, especie de bijao. Igualmente, alude al ahumado de carnes, especialmente de pescado, y la salazón.



Miro Popic, investigador especializado en culinaria venezolana, nos presenta un panorama de lo que fue el consumo de carnes conservadas a lo largo de nuestra historia:

La carne se comía en forma de tasajo, es decir, bañada en sal y secada al sol, y en la premura de la guerra y las precarias condiciones de elaboración, se desperdiciaba la mayor parte de la res, tal como lo documenta Juan Manuel Cajigal en Memorias del general de campo don Juan Manuel de Cajigal sobre la Revolución de Venezuela: "... para sacar dos mil quinientos quintales de tasajo, que creo fue lo que se llevó el convoy y ejército, se consumieron más de ocho mil reses".

El historiador y ensayista Mario Briceño-Iragorry, recuerda que Bolívar en Angostura, ordenó grandes salazones pues necesitaba cecina, cecina, cecina, para la campaña de los Llanos y de la Nueva Granada, y sólo cuando tuvo bastimento suficiente llegó con sus tropas al sur del continente. Tenía, dice, conciencia de la importancia del ganado: "Había prosperado la cría. Con ella se había creado una riqueza y una conciencia de nacionalidad, cuyo primer sucedáneo era la independencia económica. La guerra no podía hacerla un pueblo sin carne ni pan propios. La cría había servido de instrumento a los fieros soldados de la libertad".

Un naturalista alemán llamado Karl Ferdinand Appun visitó Venezuela en 1849 y entre lo que escribió dijo cosas así: "Carne es la consigna del día en Venezuela... Carne salada, carne frita, carne sancochada, tres veces al día, así reza el diario menú venezolano, y su reglamento se cumple con el rigor más grande". Un fotógrafo húngaro llamado Pal Rosti que viajó por el país con una enorme cámara fotográfica en 1857 vio cosas similares y de lo que encontró en el mercado escribió: "En otros puestos tienen carne, bien sea fresca – de res – o cortada en largas tajadas – secadas al sol – llamada 'tasajo'. La carne es el comestible principal y más barato en Caracas... Estos hombres, prácticamente, se alimentaban sólo de carne".

El desperdicio de carne en beneficio del cuero no era algo premeditado, obedecía más que nada a la carencia de sistemas de mantenimiento y traslado rápido a los centros poblados para su consumo fresca. Se recurría entonces al ahumado cortándola en finas lonjas secadas al calor y humo proveniente de la quema



de maderas duras aromáticas, como guayabo, manteco, úveda, caro-caro, o bien a la salazón y curado donde la sal impide el desarrollo bacteriano ayudando a su conservación, método que en algunos casos también emplea azúcar para mejorar la penetración de la sal. Ese tasajo que se produjo por siglos de manera artesanal y rudimentaria, fue el ingrediente base del que nacieron las primeras preparaciones que transformaron la cocina y dieron forma a recetas realmente propias, cuya reiterada mención es conocida como carne frita, antecesora de la carne mechada.

... En un escrito citado por José Rafael Lovera, atribuido a un religioso capuchino José Antonio Henríquez, del año de 1775, se dice que “... todas las personas sin distinción de edad, ni sexo, comen carne lo menos tres veces al día, así por la costumbre como por valer barata, pues en los Llanos vale a dos reales la fresca y a cuatro la curada y salada” (Popic :s.p.).

El proceso de conservar alimentos, sea cual fuere su objeto o técnicas, fue siempre artesanal, se realizaba en las casas familiares, en las haciendas, en factorías artesanales que, por muy grandes que pudieran ser, producían en cantidades limitadas, sin procedimientos que permitieran uniformar los procesos y controlar la calidad de una manera integral. Al efecto, Gabriela Guédez, en su trabajo de grado sobre la producción de una revista gastronómica especializada para la región de Guayana, nos habla de cómo la salazón y el hervido se sumaron al asado, entre las prácticas culinarias del hombre en la antigüedad, una vez que se pudo dominar el fuego como elemento, y cuán importante resultó el comercio de carnes secas entre los Llanos y el puerto de Ciudad Bolívar, a finales del siglo XIX y principios del XX: “... había un intenso intercambio comercial entre los llanos occidentales y el puerto de Ciudad Bolívar por vía fluvial, que tenía como una de las principales mercancías la carne salada de res que venía de los llanos” (Guédez 2008:22). Más adelante agrega que Leopoldo Villalobos, ex cronista de Ciudad Guayana, le describió el procedimiento: “... Como no había refrigeración, la carne y el cochino se salaban y la ponían a secar en tasajeras hechas de palos de madera. La

120



gente tenía tiras de carne seca guindando en las cocinas. Esa carne la cortaban la sancochaban, la pisaban y la freían con condimentos...” (Guédez 2008:40).

El caso es que, desde nuestra prehistoria hasta bien avanzado el siglo XIX, no tuvimos en Venezuela una industria de la conservación de alimentos en forma intensiva. En realidad, la industria de la conservación de alimentos comenzaría a desarrollarse en el mundo en ese siglo de luces.

¿Cómo se corrompen los alimentos?

La historia de las formas de conservación es el seguimiento de “... avances (que) contribuyen a la permanencia de la frescura y/o inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena de distribución y consumo de los productos agroindustriales; es decir, alargan su vida de útil, creando una mayor banda para su comercialización, manejo y disponibilidad en los estantes para los consumidores finales (Fernández y García s.f.:17).

121

El proceso de descomposición se desencadena por efecto de diversos factores:

Los alimentos se descomponen y se pudren por dos tipos de causas: por fenómenos vitales o por fenómenos no vitales. Los principales causantes de la descomposición por fenómenos vitales son los microorganismos (como las bacterias del medio ambiente y los parásitos de los propios alimentos) y las enzimas presentes en los alimentos. Las enzimas son compuestos de tipo biológico gracias a las cuales se catalizan reacciones químicas específicas. Los microorganismos y las enzimas producen la descomposición interviniendo en procesos físicos y químicos de transformación de las sustancias que componen los alimentos.

Pero los alimentos se alteran también por procesos no vitales. Entre las causas de esto pueden citarse: los excesos de temperatura, la humedad, la luz, el oxígeno o simplemente el tiempo. Todos estos factores provocan diversos cambios físicos y químicos, que se manifiestan por alteraciones del color, olor,



sabor, consistencia o textura de los alimentos (http://www.saludalia.com/Saludalia/web_saludalia/vivir_sano/doc/nutricion/doc/proceso_conservacion.htm)

Efectivamente, no era posible ofrecer al público productos en buen estado si no se lograba mantenerlos en el tiempo, ya que desde el momento en que se inicia el proceso destinado a lograr su disposición para el consumo, el alimento comenzaba a degradarse:

Desde el momento que el alimento se cosecha, se recoge o se sacrifica comienza una serie de etapas de descomposición progresiva. Según el alimento, esta descomposición puede ser muy lenta o muy rápida. Los compuestos orgánicos de los alimentos, que son extremadamente sensibles, y el equilibrio bioquímico de estos compuestos, son susceptibles a la destrucción por casi todos los factores variables del medio. Se pueden distinguir tres categorías de factores que influyen en la vida útil de un alimento: Características del producto, Condiciones ambientales y Propiedades de empaque.

... Dependiendo de si los productos son frescos o procesados así será la vida útil. Los productos vegetales continúan respirando después de la cosecha y sufren reacciones enzimáticas, siendo la maduración un ejemplo claro de estos procesos postcosecha. Durante la maduración cambian el pH, acidez, la concentración de sólidos, se desarrollan aromas y sabores, aparecen y desaparecen colores y se ablandan los tejidos. Eventualmente, estos cambios llevarán a la degradación. Mientras que los productos procesados se verán afectados por la formulación, que afecta la composición, y por el empaque. Dependiendo de los ingredientes y del proceso sufrido así será el mecanismo de degradación, ya que éstos proveerán las condiciones para que se lleven a cabo las diferentes reacciones de deterioro, en conjunto con las condiciones de almacenamiento. El deterioro del alimento está determinado por los criterios de aceptación del producto, los cuales son propios de cada alimento y serán diferentes de acuerdo al grupo alimenticio de que se trate. Los cambios principales son físicos, sensoriales, químicos y microbiológicos.



En el momento que alguno de estos factores cambie a un punto donde el consumidor lo rechace o sea peligroso para la salud, la vida útil del alimento concluirá. (Fernández y García s.f.:20-21)

En su carrera por aprovechar los alimentos, el hombre fue descubriendo que la carne se pudre, las frutas frescas fermentan y el pan toma un color oscuro verdoso y comenzó a experimentar con "... ingredientes como sales, azúcares y técnicas de procesamiento como el secado, el curado y el cocimiento, entre otros, utilizados en la preparación de productos alimenticios que influenciaran la aw (actividad del agua) y por consiguiente la seguridad y la vida útil del producto. Al igual que el pH, el rango de aw para el desarrollo de los microorganismos se define por valores mínimos, máximos y óptimos" (Fernández y García s.f.:24).

De la misma manera, los humanos se hicieron conscientes de que "... los factores ambientales interactúan en los sistemas alimenticios pudiendo acelerar o disminuir los procesos de deterioro, tales como: crecimiento y actividad microbiana, reacciones físico-químicas en la maduración de frutas y verduras, actividad enzimática, rancidez, de vitaminas, cambios de color, sabor, textura, etc. Los principales factores ambientales son: temperatura, humedad relativa, nivel de oxígeno y luz" (Fernández y García s.f.:26-27).

Por todo ello, preservar, conservar, era una imperativa necesidad, sentida por el ser humano desde las cavernas hasta hoy en día. Toda una historia de la que ahora nos parece natural obtener provecho.

Las conservas en el mundo

Las cacerías y recolecciones de la prehistoria fueron, sin duda, muy emocionantes. La comunidad trabajaba en equipo, se traía a la caverna las raíces y



frutas que brindaba la naturaleza y que se consumían enseguida. Con la caza era diferente, al reducir la presa había que prepararla para el consumo. La piel se removía y se dejaba airear para usarla como vestido y abrigo o como insumo para la elaboración de útiles necesarios. Pero, dadas las oportunidades que se le presentaban o el tamaño de las presas, había que lograr mantener la carne en el tiempo. Por eso, para alargar la vida útil de sus alimentos, el hombre primitivo comenzó por secarlos al aire libre (<https://www.terrafoodtech.com/historia-de-las-conservas/>).

Además, la vida diaria obligaba a solucionar problemas, como contar con reservas en caso de las malas cosechas, disponer de provisiones durante los duros inviernos, evitar su rápida descomposición en los sofocantes veranos... De los egipcios conocemos las primeras técnicas de salazón y ahumado. La sal fue uno de los más utilizados conservantes:

124

En épocas donde no existían refrigeradores la sal era usada para la conservación de pescado, carne, quesos y mantequilla; rubros fundamentales para la sobrevivencia humana, más aún en los momentos que por razones climáticas o en viajes largos no era posible conseguir alimentos frescos... Por ello la sal fue tan importante para los pueblos y sobre ella se levantaron imperios comerciales y se declararon guerras. Asimismo, en la antigua Roma se utilizaba como forma de pago de bienes e impuestos, de ahí surge la palabra salario. (García V., Z. s.f.:s.p.)

Con el paso del tiempo se irían incorporando, en este recorrido por la conservación de los alimentos, elementos como la miel, el azúcar, la sal, el vinagre, la grasa y el aceite, preparando el camino para la aparición de las mermeladas, los escabeches y los encurtidos (ibídem). [Griegos](#) y [romanos](#) eran expertos en conservar con miel; el cronista Plinio el Viejo da fe de ello en su *Historia Natural*, escrita en el siglo I (<https://www.lavanguardia.com/historiayvida/mas-historias>).



Para 1679, un físico francés llamado Denis Papin inventó el digestor de vapor, un instrumento “...para extraer grasas de los huesos en un ambiente de vapor de alta presión...” (<https://www.terrafoodtech.com/historia-de-las-conservas/>), pero para tener un verdadero adelanto en los procesos de conservación habría que esperar hasta finales del siglo XVIII y principios del XIX.

La guerra ha sido impulsadora de muchos de los avances técnicos en la carrera humana; sería Napoléon Bonaparte el que, para extender la vida útil de las provisiones para sus ejércitos y, en consecuencia, la salud y el rendimiento de los soldados, ofreció un premio de 12.000 francos al que diera con la manera de preservarlas durante un largo período de tiempo. “El ganador de dicho premio fue Nicolas Appert, maestro confitero y cocinero francés, que en 1809 presentó su invento de colocar los alimentos en botellas de vidrio tapadas con tapones de corcho, sujetos con alambre y sellados con cera o lacre, para después ponerlos en agua hirviendo durante un tiempo” (ibídem). Así nació la primera fábrica de conservas, un invento que cambiaría las formas de consumo de alimentos en el mundo. Aunque él no llegó a conocer la razón científica detrás de su procedimiento, Appert merece el reconocimiento por ese significativo descubrimiento. En España, el sistema de conservación de Appert no se utilizó hasta 1840, cuando un velero francés cargado de latas se hundió en Finisterre. Al cabo de un año se creaba la primera fábrica conservera de pescado en la zona (<https://www.lavanguardia.com/historiayvida/mas-historias>).

125

Los acontecimientos se fueron sucediendo en el tiempo. En 1810 el francés Peter Girard incorpora la lata de metal al procedimiento de Appert. Un ingeniero inglés, Bryan Donkin, compra en 1811 la patente y establece la primera fábrica de conservas en lata de Inglaterra; también es de esa fecha la primera fábrica de enlatados en los Estados Unidos (<https://www.terrafoodtech.com/historia-de-las-conservas/>). Hubo que esperar a la década de 1850 para conocer los primeros



abrelatas, cuando la mecanización permitió hacer latas más ligeras; antes venían con instrucciones para abrirlas con navajas o cuchillos de cocina y hay una historia de accidentes menores en esos intentos. En 1870 el estadounidense William Lyman inventó el abrelatas de rueda cortante; después de este hallazgo, las latas de conserva invadieron las tiendas y las despensas de los particulares (<https://historia.nationalgeographic.com.es/temas/curiosidades-de-la-historia>).

En 1860, Isaac Salomon, de Estados Unidos, le añade cloruro de calcio al agua de cocción de los alimentos a preservar. Luego vendrían los experimentos del francés Louis Pasteur, que en 1862 logra demostrar que los microorganismos alteran los alimentos y patenta la *pasteurización* del vino. En 1875 el norteamericano A. K. Shriver inventa la primera autoclave de vapor externo para lograr la esterilización de los alimentos y otros enseres por calor húmedo o vapor. Para 1895, los norteamericanos Underwood y Prescott consiguen la solución al inconveniente estallido de las latas, eliminando los esporulados elevando el calor a 270° F. Un español, zaragozano para más señas, llamado José Alix, patenta en 1919 la olla express de uso individual, más pequeña y liviana que las grandes contenedoras industriales. El siglo XX se convertiría en el escenario de la búsqueda de los preservantes más efectivos, los más convenientes métodos de esterilización y los empaques más indicados para la conservación de alimentos (<https://www.terrafoodtech.com/historia-de-las-conservas/>); también llegaría la liofilización, basada en la deshidratación de los alimentos, que fue uno de los procedimientos que trascendieron al conjunto de la población e, igualmente, arribaron a nuestra vida todo tipo de platos precocinados.

126

Entre la cantidad de procedimientos conocidos, existen dos formas principales de conservación de los alimentos: la conservación en frío y la conservación por calor. La conservación por frío también data de la prehistoria y desde entonces fue progresando hasta conseguir la congelación gracias a las cámaras de refrigeración.



En cuanto a la conservación por calor, su fin es la destrucción total de gérmenes patógenos y sus esporas. Las técnicas utilizadas para ello son: la pasteurización y la esterilización o uperización. Hoy en día, existen otras técnicas como: la liofilización, la deshidratación y la irradiación. La liofilización es un método de conservación de alimentos en el cual se los deseca mediante el vacío. Este procedimiento se utiliza sobre todo en la leche infantil, sopas, café e infusiones. Después de una rehidratación, su valor nutritivo y sus cualidades organolépticas son prácticamente las mismas que las del alimento fresco. El alimento liofilizado sólo mantiene un dos por ciento de agua. La deshidratación, por su parte, consiste en eliminar al máximo el agua que contiene el alimento, bien de una forma natural (en cereales, legumbres) o bien por la acción de la mano del hombre, en la que se ejecuta la transformación por desecación simple al sol (en pescado, frutas...) o por medio de una corriente a gran velocidad de aire caliente (en productos de disolución instantánea, como leche, café, té, chocolate). A eso se agrega la conservación con ahumado, que se utiliza a menudo para la conservación del pescado, el jamón y las salchichas. El humo se obtiene por la combustión de madera, con un aporte limitado de aire. En este caso, parte de la acción preservadora se debe a agentes bactericidas presentes en el humo, como el metanal y la creosota, así como por la deshidratación que se produce durante el proceso. El ahumado suele tener como finalidad agregar sabor al producto, además de conservarlo. Por eso se pregonan las bondades del sabor a ahumado que adquieren algunos productos.

127

Venezuela en sus conservas

Las conservas de alimentos venezolanas son una tradición que tiene orígenes pretéritos, pero que se mantiene hasta hoy en día. Una vez que propone y justifica la división de la geografía del país en siete regiones, el investigador José Rafael



Lovera va resaltando los platos en conserva más emblemáticos; entre ellos, dice sobre la Región de los Llanos: “Asimismo, con el tasajo de res, desalado y troceado se elabora el picadillo, que lleva, además, auyama, yuca y topocho. Es típico de la zona el pisillo de chigüire, elaborado con la carne salada de dicho animal, que después de desalada y deshebrada, se guisa con el popular sofrito en el que entran ajos, tomates, ají dulce, comino y algunos otros condimentos” (Lovera 2007,8:486). Luego nos habla sobre Región Lara-Falcón: “De la misma planta (*Agave Cocui*) toman las inflorescencias y las encurten, sirviéndolas para acompañar preparaciones de carne u otras. A esta confección la llaman *bicuye*.” (Ibid:487). Y continúa, “por su parte, en el estado Falcón preparan el llamado salón coriano, que consiste en un guiso hecho con la carne salada de chivo, que después de cortada en trozos y desalada se dora en aceite con cebolla cortada en ruedas y tomates pelados, luego se le añade vino y al fin zanahorias, papas y vainitas cortadas finamente” (Ibid:487-488). Sobre la Región Andina, Lovera agrega: “Una de las frutas más apreciadas de esas montañas es la piña, especialmente la llamada trujillana, que se caracteriza por ser estrecha y alargada; y al lado de ella son de uso común los higos, recogidos aún verdes, hechos en almíbar o cristalizados y rellenos con dulce de leche... Heredados de la tradición monjil de la colonia, son típicos los llamados dulces abrigados, entre los cuales resalta el de higos, antes mencionado...” (Ibid:490). En relación a la Región Oriental, señala que “Se elaboran dulces en almíbar de cajúa (*Sicana odorifera* Vell.), fruto de color purpúreo y de aroma fuerte; o de maya o chichiboa (*Zizyphus melastomoides* Pittier), drupa anaranjada de una sola semilla...” (Ibid:494). También recoge ejemplos sobre este tema de las conservas de la Región Zuliana y nos introduce: “En el ramo de la repostería elaboran dos postres que se han convertido en emblemas de la región: el dulce de icacos (*Chrysopalanus icaco* L.), que consiste en esos frutos cocidos en almíbar, que por su característica cromática da como resultado una preparación purpúrea; y los huevos chimbos, confeccionados con yemas batidas, luego cocidas al vapor y



por fin sumergidas en un melado de azúcar perfumado con vainilla y ron. Este dulce tiene la particularidad de que ha dado origen a un artefacto muy empleado por los zulianos, llamado chimbera, que facilita la cocción al vapor” (Ibid:497). De la Región Central nos revela que contamos “...en repostería con el *bien me sabe*, postre hecho con bizcochuelos emborrachados con vino moscatel y cubierto con crema de coco, yemas y azúcar, para luego ser espolvoreado con canela molida; el dulce de higos en almíbar o el de durazno también en conserva y el dulce de leche cortada, sin contar la jalea de mango verde” (Ibid:498), también menciona “...la conserva de coco llamada *de la cojita*; los manjares de guanábana y piña, sin contar el majarete que combina coco y maíz” (Ibid:498).

Hay algunas palabras, procedentes de ese mundo tan tecnificado, que invadieron el vocabulario de la cocina cotidiana. Incluso, en libros especializados de cocina se utilizan y definen; un caso muy cercano es la llamada “Biblia de la cocina venezolana”, el libro *Mi Cocina. A la manera de Caracas*, de nuestro Armando Scannone. En el “Glosario” incluido en sus páginas iniciales, antes de develar ese mundo de procedimientos y productos que está encerrado en nuestras cocinas criollas, Scannone define lo que es una *Atropellada*, esa “conserva o pasta sólida hecha con pulpa, en pedazos, de alguna fruta” (Scannone, A. 1984:12); nos explica que cuando se refiere a *Bacalao*, siempre hace alusión al pescado seco y salado (ibídem); nos cuenta que *Compota* son “frutas preparadas en almíbar claro de azúcar” (Ibid:13); nos refiere que *Conserva* es el “nombre con el que se designan dulces venezolanos de aspectos y texturas diversas” (Ibídem) y que *Delicada* es una “preparación parecida a una jalea, transparente y dulce, obtenida del agua donde se ha cocinado fruta. Ing.: *Jelly*” (Ibid:14); nos comenta que el Dulce de Frutas en Almíbar consta de “frutas preparadas en almíbar o melado espeso” (Ibídem); trae a colación las *Frutas Abrillantadas*, que es el “término usual en Venezuela para designar las frutas confitadas” (Ibídem); también nos menciona la *Jalea*, esa



“conserva o pasta sólida y traslúcida hecha con la pulpa colada de algunas frutas” (Ibid:15); nos revela que un *Orejón*, es un “pedazo de melocotón, albaricoque, pera o manzana, secado al sol” (Ibid:16) y nos cuenta que un *Pisillo* es, “en los llanos venezolanos, (una) preparación de carne fibrosa, generalmente de venado o chigüire, que se fríe después de cocida y dividida en hebras muy finas” (Ibídem).

Algunos parajes, llamados “Tasajera”, que todavía conseguimos regados por toda la geografía del país, nos dicen muy claramente que fueron sitios donde se elaboró el tasajo, esa carne seca y salada o acecinada que acompañó desde tiempos inmemoriales a los cabestreros llaneros y a los campesinos de todas partes de Venezuela en sus jornadas de trabajo y viajes.

Un proyecto de país que incluyó el desarrollo de la industria las conservas

130

Ya hablamos de que somos tropicales con todas sus consecuencias. Efectivamente, para los venezolanos, el mantener los alimentos aptos para el consumo fue una preocupación que existe desde tiempos inmemoriales. Pero no fue hasta el siglo XIX que advertimos la necesidad de hacerlo en forma industrializada.

Dos grandes influencias tuvieron que ver con ese movimiento hacia la industrialización de los procesos de conservación de los alimentos: los cambios de hábitos de consumo, porque un país que se desarrolla es también uno que cambia sus hábitos de consumo, y las políticas de industrialización de los gobiernos de turno, que dieron facilidades a los emprendedores para la instalación de industrias, como exenciones impositivas y del pago de derechos de registro y zonas y períodos de exclusividad preferencial.



Efectivamente, se reconoce que hay tres períodos en la temprana industrialización; así nos lo explica la investigadora María Bellorín, que analiza a su vez el libro de Gerardo Lucas sobre la industrialización en Venezuela:

Si bien es cierto que la mayor parte de la agroindustria venezolana se desarrolla a partir de la Segunda Guerra Mundial, esta actividad tiene raíces que comienzan con la Independencia.

En su análisis de las etapas iniciales del desarrollo industrial de Venezuela (1820-1936), Lucas (1998) distingue tres etapas fundamentales:

a) 1820 a 1870: la etapa inicial desde el final de las guerras de Independencia hasta el final de la Guerra Federal;

b) 1870 a 1914: etapa de auge que se inicia con las políticas de protección industrial de Guzmán Blanco, hasta el comienzo de la Primera Guerra Mundial y,

c) 1914 a 1936: un período de declinación bajo la influencia del centralismo del gobierno de Juan Vicente Gómez y los efectos de la recesión mundial de las décadas de los veinte y treinta. (Bellorín G., M. 2007, 4: 232)

131

El ingreso de inmigrantes, sobre todo de los dedicados al comercio, que venían con nuevas mercancías y nuevas maneras de presentar alimentos, fue determinante para ese cambio de hábitos de consumo. El historiador Rafael Cartay nos lo presenta de esta manera:

Si bien el arribo de inmigrantes a Venezuela fue precario, ya tenemos a finales de ese siglo un elemento que debe ser tomado en cuenta en relación con los aportes a nuestra gastronomía, aparte de la influencia resultante de la interacción con gente venida de otras partes. Se trata de los alimentos, en un inicio principalmente británicos, que importaban las casas comerciales inglesas establecidas en los principales puertos (La Guaira, Maracaibo, Puerto Cabello, Carúpano, Ciudad Bolívar) y que también traían las firmas alemanas y de otras nacionalidades, para abastecer a los principales centros de consumo. Esos víveres europeos provenían principalmente de



Inglaterra, pero también de las ciudades hanseáticas, españolas, italianas y estadounidenses, productos que empezaron a ser utilizados como ingredientes en la elaboración de nuestras comidas. Así, encontramos en la lista de los víveres importados por estas casas comerciales muchos alimentos: carnes secas y ahumadas de res y de cerdo, bacalao, anchoas, manzanas, diversos quesos (de Flandes, Edam o de bola; Patagrás, etc.), harina de trigo, mantequilla, embutidos, jamones, galletas, aceitunas, uvas pasas, alcaparras, aceite de oliva, especias, y diversas bebidas alcohólicas: cervezas de varias marcas y orígenes, vinos italianos y franceses, sidras españolas, brandy o cognac, etc. (Pacheco Troconis, 1990; Banko, 1990; Cardozo Galué, s.f.). Ya hemos mencionado el papel que jugaron algunas islas caribeñas (Curazao, Saint Thomas, Trinidad, Martinica, etc.) en la intermediación de esas importaciones (Cartay 2005:47-48).

Los puertos y tratados comerciales con otros países tuvieron una influencia muy grande en el cambio de los hábitos de consumo de los venezolanos e impulsaron el proceso de industrialización:

132

Los primeros desarrollos industriales después de la guerra de Independencia se concentran en los puertos, y los norteamericanos tienen papel protagónico en esta etapa, consecuencia del tratado de amistad, comercio y navegación suscrito por Venezuela y los Estados Unidos.

Entre otros avances industriales merece la pena mencionar: tecnología de las panaderías en Caracas en 1825; saladeros de carne (1842); refinerías de azúcar (1844); fábrica de fideos en La Guaira (1846), entre otros.

Asimismo, Lucas sugiere algunos factores condicionantes que posiblemente determinaron la localización geográfica de las industrias, tales como: cercanía de los mercados, fuentes de materias primas; disponibilidad de mano de obra; fuentes de energía; zonificación; servicios; entre otros (Bellorín, M. 2007,4:232).



La importación de alimentos conservados, que venían de los Estados Unidos, está registrada desde las primeras décadas del siglo XIX; viene a colación la referencia que hace Cartay de un cargamento traído por John Boulton Townley, primero de la dinastía Boulton, apenas dos años después de su establecimiento en La Guaira:

En el mes de noviembre de 1826 el velero Swift, que venía de Nueva York, atracó en el puerto de La Guaira con un cargamento para John Boulton Townley... Ese cargamento era uno de los primeros que recibía y consistía en 269 barriles de harina de trigo, 100 barriles de carne de res, 100 barriles de carne de cochino salada o ahumada, 16 barriles de queso, 34 barriletes de mantequilla, 101 barriles de manzanas, 100 cajas de vino clarete, 100 cajas de bacalao, 1 caja de sidra, 149 cajas de anchoas, 50 cajas de aceitunas y 30 cajas de vela esperma. Allí, en el contenido de ese cargamento, se encuentra la razón por la que sostengo que las casas comerciales contribuyeron de manera importante a la ampliación de la dieta alimentaria de entonces...” (Cartay 2005:56).

133

Con el tiempo, el negocio de los alimentos conservados resultaría, sin duda, muy atractivo y sería objeto de inversiones de esas casas comerciales que se fundaron en las primeras décadas del siglo XIX; añade Cartay que la empresa fundada por John Boulton Townley adquiriría en 1985 “... el 51% de las acciones de la Compañía Anónima Industrial de Pesca (C.A.I.P.), fundada en 1938, que procesa conservas de pescado, ... controlando una cuarta parte del mercado local de sardinas enlatadas” (Cartay 2005:57).

Otra familia que influiría decididamente en la incursión de los venezolanos en el consumo de alimentos conservados sería la familia Benedetti, de ascendencia corsa, encabezada por Juan Francisco Benedetti, que llegó al país en 1889. Esta familia crearía en 1908 la Casa Benedetti en Río Caribe, abandonando la actividad



agrícola para dedicarse al comercio. En 1917 se trasladan a Caracas, donde la Casa Benedetti se convirtió en importadora de mercancías europeas y norteamericanas; “... por esa vía entran a la capital algunos productos conocidos actualmente: las compotas infantiles Gerber, las especias Mc Cormick, los enlatados de jamón Spam, los encurtidos Morton, el papel aluminio Reynolds” (Cartay 2005:57).

Un alimento enlatado, que nos acompaña desde 1896 es *Diablitos*. “En febrero de ese año llega a Venezuela a través de Puerto Cabello el primer embarque de *Diablitos*. Ya para marzo se encuentra en las principales ciudades del país” (<https://diablitos.com/historia>).

Para 1850 había comenzado lo que se ha denominado como la Segunda Revolución Industrial, con la aceleración de las innovaciones técnicas y transformaciones económicas y sociales que venían desarrollándose desde principios del siglo XIX; se trata de un fenómeno de alcance mundial, que se sentía también en Venezuela, como nos refieren los antropólogos Mario Sanoja Obediente e Iraida Vargas Arenas:

Los cambios originados a partir de la Segunda Revolución Industrial, hicieron énfasis en la producción de bienes de consumo masivo, particularmente las vajillas para el servicio de mesa, la cristalería y los cubiertos. La evidencia arqueológica nos indica que a mediados del siglo XIX, las comidas eran acompañadas con cervezas inglesas, tales como las de marca *Patten*, o vinos franceses como el *Chateau Laffitte*, muy popular en la Caracas de la época, observándose también el consumo de alimentos enlatados de procedencia extranjera (Vargas Arenas *et al.* 1998). Es a partir de este momento cuando la sociedad venezolana —y en particular la caraqueña— comienza a experimentar una clara diferenciación en clases sociales (Sanoja y Vargas 2002:771).

El cambio de los hábitos de consumo también influye en la industria de las conservas, que tiene que satisfacer una demanda cada vez más creciente:



Ligada al crecimiento económico y al nivel de vida de un país, la industria de conservas vegetales, como otras industrias alimentarias, ha dependido de los cambios operados en la estructura de consumo. Desde hace aproximadamente un siglo, estos cambios han estado determinados por el nivel de industrialización y de servicios, la elevación de la renta *per capita*, el tamaño y la concentración de población urbana, el desarrollo de nuevos hábitos de compra consustanciales a la sociedad de consumo y, por último, a la participación de la mujer en la población activa, ante el ahorro de tiempo y trabajo que supone la disponibilidad de productos alimenticios manufacturados en el mercado. (Martínez C. 1989:619)

La relación, sin embargo, es de ambas vías. Al observar un incremento de la demanda, entre consumidores con más intención de compra, se desarrolla una mayor oferta de bienes de consumo. O sea que los productos no sólo influyen en la demanda, ofreciendo ventajas de todo tipo para los consumidores y convirtiéndose en *objetos de deseo*, sino que los productores se ven obligados a hacer un esfuerzo dirigido a satisfacer esa demanda que se ha incrementado:

135

A medida que se amplía la demanda, también se incrementa y diversifica la oferta de productos en conserva. En el último tercio del siglo XIX tiene lugar la aparición de la más variada gama de envasados. De nuevo, los Estados Unidos están a la cabeza. Se dan a conocer diferentes botes de sopas, se patenta el maíz cocido (1862), aparecen los primeros purés de tomate conservados (1879) y al natural. Se envasan salmones y langostas, aunque la industria del marisco presentaba todavía caracteres de consumo minoritario. En cambio, encuentran mayor aceptación las conservas de carnes (1870) y la leche condensada. La explotación mercantil de esta última, gracias a los descubrimientos de las formas de condensación por Gail Borden, en 1856, iba a suponer un verdadero hito en la industria de conservación de alimentos (Martínez C. 1989:622)



Para 1870 inicia en el país el gobierno del general Antonio Guzmán Blanco, un hombre que se empeñó por integrar a Venezuela al proceso de modernización que se estaba dando, especialmente en Europa, durante la segunda mitad del siglo XIX. Guzmán Blanco se dedicó a atraer la inversión extranjera para utilizarla en la modernización del transporte venezolano y en la explotación de los recursos mineros del país, lo que requería reordenar la economía y organizar la república para dotarla de estabilidad, para lo cual alcanzó acuerdos con los sectores económicos y políticos de influencia, logrando el equilibrio entre los grupos de intereses. En cuanto a la legislación, hubo códigos y leyes que normaron las transacciones, que regularizaron la vida en sociedad. Así hubo estabilidad política y prosperidad económica, y ambas favorecieron el proceso de industrialización:

El esfuerzo modernizador llevado a cabo bajo el Guzmanato (1870-1888) representó el máximo y más sistemático intento de entrar en la modernidad, concebido, en principio, para una sociedad agro exportadora y de monocultivo.

El más emblemático símbolo de la modernidad del transporte, el ferrocarril, tenía como fin transportar productos tradicionales (especialmente café) e importar productos manufacturados. Por supuesto que existieron iniciativas empresariales y medidas gubernamentales tendientes a fortalecerlas; la ley de marcas de fábrica de 1877 es expresión de ello. Sin embargo la sociedad venezolana no había generado factores que dinamizaran su economía, ni había entrado en franco proceso de industrialización. (<https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=http://museocarmelofernandez.weebly.com/2005/de-alimentos-marcas-y-registros-venezuela-1877-1929&ved=2ahUKEwjZPIY7AhXEQjABHXkVBooQFnoECCoQAQ&usg=AOvVawo-JFDOYIrGEDyZcBNsKPh7>)



Son muestra de esa política para el progreso los primeros contratos de fomento agroalimentario con emprendedores y visionarios productores e industriales, con condiciones ventajosas, que se dieron en sus gobiernos y algunos que le sucedieron, y que constituyeron un importante incentivo para la industria y el comercio en ese final de siglo. En una acuciosa publicación de la Fundación Empresas Polar, titulada *Entre Campos y Puertos. Un siglo de Transformación Agroalimentaria en Venezuela*, los investigadores Edgar Abreu Olivo, Zuly Martínez, María L. Quintero, Luisa Siena Molina, Elvira Ablán de Flórez y María Bellorín recogieron y analizaron, de las *Memorias* del Ministerio de Fomento, la información sobre

“... cincuenta y cinco (55) *contratos especiales*, celebrados entre el 20 de marzo de 1879 y el 19 de febrero de 1914, ambas fechas inclusive. Esos contratos se refieren al establecimiento de empresas en diecinueve ámbitos del sistema agroalimentario venezolano, a saber: Molinería del trigo y fabricación de pastas, galletas y afrecho, derivados de dicho cereal. Ingenios centrales azucareros (producción y refinación de azúcar). Fomento del cultivo del árbol del coco. Elaboración y refinación de manteca de cerdo. Fabricación de margarina y otras grasas alimenticias. Fabricación de la estearina. Conservación de frutas. Elaboración, esterilización y conservación del jugo de frutas producidas en el país. Implantación en gran escala de los cultivos de cambur, plátano, y sus derivados textiles, para exportación. Beneficio del café. Industria del chicle. Producción y conservación de carne de ganado vacuno para la exportación (cruda o cocida; fresca o congelada); fabricación de extracto de carne. Ganadería ovina, caprina y porcina. Avicultura. Recolección y comercialización de huevos de aves marinas. Pesquerías, viveros de peces, conservación de pescados y mariscos, producción de aceite de pescado. Producción de los derivados industriales de la leche del ganado vacuno. Fabricación de hielo. Exposición permanente de máquinas, manufacturas y artefactos de uso en el sector agroalimentario y productos nacionales y extranjeros de origen agrícola (Abreu Olivo y otros 2001:18 y 19).



El período estudiado incluye los gobiernos de Guzmán Blanco y de los que ejercieron el poder bajo su égida (Sus períodos en la Presidencia comprenden el *Septenio*: 1870-1877; el *Quinquenio*: 1879-1884; y la *Aclamación o Bienio*: 1886-1887. A través de acólitos: el gobierno de Francisco Linares Alcántara: 1877-1879; el de Joaquín Crespo: 1884-1886; y el de Hermógenes López: 1887-1888. Luego viene el de Juan Pablo Rojas Paúl: 1888-1890, en el que declina su influencia), más los períodos de Raimundo Andueza Palacios (1890-1892), Guillermo Tell Villegas (1892), Joaquín Crespo (1892-1898), Manuel Guzmán Álvarez (1898), Ignacio Andrade (1898-1899), Cipriano Castro (1899-1908) y Juan Vicente Gómez y sus acólitos (1908-1935).

El primero de los convenios relacionados con la conservación de alimentos, incluidos en esa notable publicación, se firma en Diciembre de 1882, en pleno *Quinquenio*; los beneficiarios son Manuel Olavarría y Nicolás Eloy Bello, que se reservan el derecho exclusivo para beneficiar y procesar pescado y frutos marinos por seis años; el convenio tiene como objeto “fundar en el país las empresas de pesquería, de preparar y conservar el pescado, ostras y demás producciones marinas, y de extraer sus aceites, para el consumo interior y para la exportación, conforme á los sistemas más adelantados que se emplean actualmente en Europa y Norte América (sistemas que no destruyan los criaderos naturales de los peces)” (Ibid:21). Ya se está hablando de los sistemas más adelantados del momento y de satisfacer la demanda interna del país y la exportación, una meta expresa en los planes oficiales.

Siguen dos contratos firmados por Juan Magdaleno y Cia., ambos de 1884, en junio y noviembre, respectivamente. Seguimos en el *Quinquenio*. El primero de ellos tiene por objeto establecer en Caracas una “... *industria de curar y preservar en su propio jugo toda clase de frutas que se producen en Venezuela, haciendo uso para ello de las máquinas más adelantadas, para ofrecerlas en esta forma á la*



exportación y consumo. El contrato dura veinticinco años; durante ese tiempo el Gobierno Federal se compromete a no dar a ninguna otra persona o compañía concesión igual a la hecha a Magdaleno” (ibid:23); en el segundo, Juan Magdaleno y Cia. “*se comprometen á establecer en el Distrito Federal y en el Estado Guzmán Blanco, la industria de conservar por el sistema especial que poseen, la carne cruda de ganado vacuno en perfecto estado sin merma alguna en su peso, quedando así, propia para la exportación*. El término para la duración de este contrato será de cincuenta años, ...” (Ibid:24). Ya regresaremos a Juan Magdaleno, es de hacer notar que, entre estos contratos, éste es el primero cuyo objeto se centra en las frutas y carnes en conserva; resalta su duración de veinticinco y cincuenta años, respectivamente, y las intenciones de exclusividad de la concesión.

En abril del mismo año de 1884, Federico Bauder firma un contrato que tiene como objeto el “... establecimiento de una empresa para la preparación y conservación de carnes ahumadas y cocidas. Abril 21 de 1897 el Presidente de la República, a solicitud del contratista, concede ... *una prórroga de diez y ocho meses para dejar definitivamente instalada la Empresa de Preparación y Conservación de carnes ahumadas, según lo estipulado por el contrato del 28 de abril de 1896*”. En enero de 1898, “el Presidente de la República accede (al traspaso) a la cesión formal que el señor Federico Bauder ha hecho a la *North America Development Company* de todos los derechos y obligaciones que tiene por el contrato del 28 de abril de 1896. Ernesto Capriles actúa como apoderado de Federico Bauder” (Ibid:31).

En esta carrera por la industrialización, también conseguimos intentos fallidos, a pesar de las condiciones ventajosas que se daba a los adjudicatarios. En 1897, ya en el período del general Joaquín Crespo, Juan Romero Sansón, de Caracas, firma un convenio mediante el cual “... se compromete a ... *fundar en el Oriente de la República las industrias de preparación y conservación de pescado, ostras y*



demás producciones marinas y la extracción de sus aceites, empleando para ello los procedimientos modernos más ventajosos. Este contrato es un intento de crear una industria nueva en el país. Juan Romero Sansón queda comprometido a ... crear una Empresa para esta industria, distinta en todo de la simple salazón de pescado, única conocida en el país. Dicha empresa ... podrá contratar con los actuales trenes de pesquería existentes y con los que se funden en lo futuro, la compra de las producciones marinas que aquéllos acostumbra beneficiar. Previa participación a los Gobiernos Nacional y locales, Juan Romero Sansón ... podrá establecer todos los trenes y oficinas de preparación necesarios en los puntos del litoral oriental de la República que tenga por conveniente. ... El pescado, ostras y demás productos así preparados se destinarán principalmente á la exportación, sin perjuicio de proveer al consumo interior de la República. Concesiones otorgadas por el Gobierno a Juan Romero Sansón: No gravar, con impuestos ni contribuciones nacionales, ... los productos de la Empresa ni los almacenes ó depósitos y demás propiedades pertenecientes á ella y aplicados á la industria de que trata este contrato. Exoneración de derechos arancelarios para la importación por los puertos del Oriente de la República, de las ... máquinas, motores, útiles, sustancias indispensables, envases y demás accesorios para el planteamiento, explotación, conservación y desarrollo de la empresa. ... No celebrar con ninguna otra persona ó asociación, ningún otro contrato de igual ó semejante naturaleza á la del presente, por el término de cuatro años. Para Noviembre de 1897, el Presidente de la República acuerda a Juan Romero Sansón una prórroga de seis meses, solicitada por éste para dejar establecida la empresa. En Agosto de 1898: el Presidente de la República niega una nueva prórroga solicitada por el señor Sansón para establecer la industria señalada, y declara caducado el contrato del 20 de abril de 1897 (Ibid:32).



En julio de 1898, con Manuel Guzmán Álvarez como Jefe de Estado, el señor Carlos Guía “... propone un proyecto de contrato... *para establecer la industria de preparación y conservación de sardinas en aceite, en la costa occidental y en algunas islas.* Para Julio de 1898, el Presidente de la República niega la celebración de ese contrato, ... *por no convenir á los intereses industriales del País.* (Ibid:218-219).

En 1901, ya con el general Cipriano Castro en el poder, el español José Roura, domiciliado en Caracas, “... se compromete a *Establecer en la ciudad de Maracaibo, Estado Zulia, y en cualquier punto de la isla de Margarita, Estado de Nueva Esparta, la industria de fabricación de Conservas alimenticias,* con base de pescado, de aves, ó de carnes de todas clases, montando al efecto oficinas adecuadas, á la altura de las que en este ramo se usan en el Exterior; *Ofrecer para el consumo, estos productos de su fábrica á un precio más reducido del que regularmente tienen en la plaza los de igual naturaleza, introducidos del extranjero; y á expendarlos siempre frescos y en buenas condiciones para la alimentación.* La duración del contrato es de diez años. Como concesión del Ejecutivo Federal, el contratista ... *podría introducir libremente por las Aduanas de la República las máquinas, aparatos y útiles necesarios á la instalación de las oficinas de la Empresa,* por el tiempo que durara el contrato, y por dos años, ...*los potes ó envases de hojalata, vacíos, hechos ó a medio hacer, para las conservas, los cuales deberán traer estampados los nombres de la fábrica y de la conserva que deban contener.* Plazo para establecer esta nueva industria: seis meses, contados a partir de la fecha de publicación del contrato en la Gaceta Oficial. Posibilidad de una prórroga de seis meses más. Como en la mayoría de los contratos celebrados por el gobierno en las cuatro décadas revisadas en el presente estudio, éste podía *ser traspasado á otra persona ó á otra compañía, previo aviso*



al *Ejecutivo Federal*. Sin embargo, en ningún caso podía ser traspasado a gobierno extranjero (Ibid:33-34).

En 1905, en el segundo gobierno provisional del general Cipriano Castro, el Sr. Federico Enrique Martínez firma un convenio para “... el establecimiento en el país ... de una empresa de exportación de carnes congeladas, hasta de veinte mil reses preparadas en cada año. Una resolución del Ministerio de Fomento, de 5 de septiembre de 1907, por cuanto Federico Enrique Martínez no cumplió las obligaciones que contrajo por el contrato en consideración, declara ... *ipso facto resuelto el referido contrato, conforme á lo dispuesto en el tercer aparte de su artículo primero*. La resolución del 5 de septiembre de 1907 es firmada, por el Ejecutivo Federal, por J.M. Herrera Irigoyen (Ibid:37).

Hay dos contratos celebrados entre el Ministerio de Fomento y Vicente Noguera Ortiz, venezolano, domiciliado en Caracas; el primero de ellos es de marzo de 1909 y el otro se firma en mayo de 1910, ya estamos en el gobierno del general Juan Vicente Gómez. El objeto del primer contrato es “*Establecer en el país y en el lugar que lo tuvieran por conveniente, dentro del término de dos años, prorrogable por otros dos á juicio de las partes contratantes, una ó más fábricas para la preparación de extractos de carnes y conservas de carnes de ganado vacuno que no sean tasajo ó salazones, quedando ... en libertad para utilizar en la forma que lo tuviere por conveniente, los sobrantes de cada res sacrificada y que no hayan sido utilizados en la preparación de los productos mencionados en el aparte anterior. La duración del contrato ... será de veinte años a partir del día en que funcione la primera fábrica*”. Como era un contrato preferencial, entre las concesiones o privilegios que el Ejecutivo Federal otorga al primer contrato, está que “*No gravará esta industria con ningún impuesto nacional, y se compromete á solicitar igual protección de los Gobiernos de los Estados y de las Municipalidades, tanto para los ganados destinados á la empresa como para los*



productos de ella”; además, “*Garantiza la libre exportación, tránsito y consumo de los productos fabricados; La libre importación de los materiales y enseres necesarios para los edificios, depósitos, alambrados y embarcaderos; las maquinarias y sustancias destinadas á la fabricación de extractos y conservas de carnes, así como á la utilización y elaboración de otros productos con los sobrantes ya mencionados; Las máquinas y materiales indispensables para los embalajes y la construcción de los envases en que debe hacerse la exportación de los productos fabricados, debiendo venir la hojalata destinada á este fin, grabada desde el lugar de su procedencia con la marca especial de la empresa; No dará concesión igual ó semejante á ésta á ninguna otra persona ó compañía. El contrato asegurará “ ...la exclusiva fabricación de los productos mencionados, mientras dure el presente contrato*”. Como en otros casos, el contrato no podía ser traspasado *en todo ni en parte á ninguna otra persona ó compañía, sin el asentimiento previo del Ejecutivo Federal, y en ningún caso á Gobierno extranjero*”. Noguera Ortiz dirige al Ministerio de Fomento una solicitud para “ ... obtener el asentimiento del Ejecutivo Federal, para ceder y traspasar al ciudadano Doctor José Ignacio Cárdenas» el contrato, y “ ... por disposición del ciudadano Presidente Constitucional de la República se accede á la expresada solicitud”. El doctor José Ignacio Cárdenas, mediante comunicación dirigida al Ministerio de Fomento, solicitó “ ... el consentimiento del Ejecutivo Federal para traspasar a una sociedad que con el nombre de Compañía Anónima Francesa Saladero de Barrancas, reside en París, el contrato”, y el Presidente Constitucional de la República, general Juan Vicente Gómez, accede a dicha solicitud, “... con la expresa condición de que la mencionada compañía tenga su domicilio legal en Venezuela y se constituya en el país de acuerdo con las formalidades establecidas por el Código de Comercio” (Resolución de 16 de julio de 1912, firmada por Pedro-Emilio Coll). A principios de 1915, la empresa considerada está funcionando, según afirmación del Ministro de Fomento en su



Exposición de la Memoria de dicho ministerio correspondiente al año 1914. Ministerio de Fomento. (Ibid:46-47).

En 1909, vuelve a aparecer Juan Romero Sansón, ciudadano español, vecino caraqueño que, como buen emprendedor, insiste en establecer “... *en la República la industria de preparación y conservación de pescado, langostas, ostras y demás mariscos, y extracción y beneficio de sus grasas, huesos y otras sustancias utilizables en las industrias; empleando para ello los procedimientos modernos más ventajosos, con exclusión del de congelación y de los conocidos y practicados en el país hasta hoy.* El plazo para establecer esta empresa es de un año *contado desde la fecha en que sea aprobado por el Congreso Nacional* (posible una prórroga o mayor de un año). La duración del contrato es de diez años (*. . . desde la fecha de su aprobación por el Congreso Nacional*); plazo que podrá ser prorrogado *por un tiempo más á juicio de las partes ...* Juan Romero Sansón podrá establecer los trenes y oficinas de preparación necesarios en los puntos de la República que tenga por conveniente, ... Concesiones otorgadas por el Gobierno a Juan Romero Sansón: No gravar con impuestos, patentes ni contribuciones nacionales, los productos de la empresa, ni sus almacenes o depósitos y demás propiedades de la misma aplicados a esta industria; y *...solicitar igual protección de los Estados y de las Municipalidades ...* Exoneración de derechos arancelarios para la importación de un conjunto de bienes indispensables para (*... el planteamiento, explotación, conservación y desarrollo de la empresa*) esta industria: barriles, barricas, pipas o cuñetes, máquinas, motores, útiles, sal de nitro y demás sustancias, químicas ó no. (*Si la empresa creyere su construcción conveniente más adelante*) Exoneración de derechos para la importación de las máquinas para la fabricación de pipas, barricas, barriles o cuñetes. *Vender á la empresa la sal que necesite para los productos destinados á la exportación, al precio de dos céntimos de bolívar por kilogramo; pero como la empresa paga al*



*Gobierno el impuesto legal, -que es hoy de veinticinco céntimos de bolívar por kilogramo,- sobre la sal que tenga en sus depósitos, el Gobierno le reintegrará la diferencia por cada kilogramo de sal que se calcule contenido en los barriles ó envases en que exporte sus productos. Exclusividad: por el término de diez años. Este contrato no puede ser traspasado sin permiso previo del Ejecutivo Federal, y en ningún caso puede traspasarse a gobierno extranjero. Por razones no aclaradas en el presente estudio, un nuevo contrato, en los mismos términos del celebrado el 4 de junio de 1909, se celebra el 8 de junio de 1910 entre el Ejecutivo Federal y Juan Romero Sansón. En Junio de 1912, el general Juan Vicente Gómez, Presidente Constitucional de la República, dispone que se acuerde la prórroga solicitada por Juan Romero Sansón (éste había solicitado *que le sea prorrogado el plazo en que debió poner en ejecución el contrato que celebró con el Ejecutivo Federal el 8 de junio de 1909, ...*), ... *por un término de seis meses a contar de la fecha de hoy* (Resolución del Ministerio de Fomento de la fecha indicada al inicio de este párrafo, la cual es firmada, en representación del Ejecutivo Federal, por Pedro Emilio Coll). En Julio de 1912, el general Juan Vicente Gómez, Presidente Constitucional de la República, en respuesta a una solicitud de Juan Romero Sansón, autoriza el traspaso del contrato celebrado entre el último nombrado y el Ejecutivo Federal el 8 de junio de 1910, ... *a una sociedad anónima que con el nombre de Caribbean Fisheries Company, se organizará en New York, ... con la expresa condición de que la compañía en referencia tenga su domicilio legal en Venezuela y se constituya en el país de acuerdo con las formalidades establecidas por el Código de Comercio* (Resolución del Ministerio de Fomento firmada también por Pedro Emilio Coll). A principios de 1915 la empresa considerada está funcionando, según afirmación del ministro de Fomento en su *Exposición de la Memoria* de dicho ministerio correspondiente al año 1914 (Ibid:48-49).*



El último de los convenios de interés para este artículo es de junio de 1923, durante la tercera presidencia constitucional de Juan Vicente Gómez, y está suscrito por *The Venezuelan Meat Export Company Limited*, compañía inglesa registrada en Venezuela (representada por su *Gerente y legítimo Apoderado General, Reginald Stephens Beak*). La citada empresa “... continuará ejerciendo en Venezuela la industria de carnes congeladas y demás productos que puedan derivarse del beneficio de ganado, tales como carnes conservadas, enlatadas, jugos y extractos de ellas, o cualesquiera otros que juzgue convenientes a facilitar la exportación por la acogida que tenga en los países extranjeros consumidores de ellos. La Compañía podrá ejercer su industria tanto en la planta que tiene establecida en Puerto Cabello como en cualquier otro lugar de la República que juzgue apropiado, pudiendo ampliar la planta existente o establecer otras, construir edificios, corrales, mataderos, estaciones, almacenes y depósitos que fueren requeridos, de acuerdo con las necesidades y demanda de los productos de su elaboración. El Gobierno Nacional concede a la empresa contratista algunas facilidades y franquicias, estipulándose en el contrato que las mismas *nunca podrían ser invocadas por ésta con el carácter de privilegio*. Esas concesiones son las siguientes: El Gobierno Nacional no cobrará a la compañía *por ejercicio de su industria impuesto de ningún género, creado o que se creare, con la única excepción de los de papel sellado, estampillas y registro*, y se compromete a reintegrarle algún impuesto que hubiese de pagar a *algún Estado o Municipio*. La exoneración de derechos de importación y de muelles de todas las maquinarias, repuestos y materiales que introduzca por las aduanas de la República para el funcionamiento y ensanche de la empresa. El Gobierno Nacional *se reserva el derecho de nombrar un Inspector que fiscalice en las Plantas de la Compañía la buena calidad del ganado destinado al beneficio*, el cual será pagado por la Compañía a razón de un mil bolívares mensuales, mientras dure el beneficio del ganado únicamente. Esto se hace con el objeto de que el ganado que se beneficie



en las plantas de la Compañía se halle en buena salud y condiciones de ceba, y a efecto de contribuir al acreditamiento de los productos de la Empresa en el mercado extranjero. El no funcionamiento de todas las plantas por más de dos años consecutivos, salvo que tal suspensión sea ocasionada por fuerza mayor debidamente comprobada, causará la resolución del contrato. El contrato podrá ser traspasado por la compañía a otra persona o sociedad, previa notificación al Gobierno Nacional. La duración del contrato es de quince años. Por el Ejecutivo Federal firma el contrato Antonio Álamo. El contrato comienza a surtir sus efectos desde el día 15 de septiembre de 1923, tal como consta en la Resolución del Ministerio de Fomento del 19 de octubre de ese mismo año. (Ibid:54-55).

Se puede concluir, en este breve paseo por los convenios de promoción de la industria de la conservación en Venezuela, que los gobiernos de esa segunda mitad del siglo XIX comprendieron la importancia de esa acción productiva, que buscaba satisfacer tanto la demanda interna como la exportación, por lo que acordaron otorgar condiciones preferentes a sus adjudicatarios, que incluían largos plazos y posibles extensiones, exenciones de impuestos, tanto en la importación de maquinarias, insumos y enseres como en la sal utilizada en los procesos, para la que los gobiernos tenían un gravamen especial; los contratos otorgaban también la exclusividad de operaciones en tiempos y espacios definidos y, en algunos casos, la protección gubernamental en el traslado de los insumos, como por ejemplo, el transporte de las reses para ser beneficiadas. Con estas concesiones, se reconocía la iniciativa, se compartía el riesgo y se daba respaldo a esa actividad, que ya se desarrollaba intensivamente en los países más avanzados del mundo. Aunque hubo intentos fallidos de instalación de esas empresas industriales, en la mayoría de los casos se trató de experiencias exitosas. El traspaso de contratos, a otras firmas cuya participación accionaria incluía a personas o empresas de otros países, estuvo



condicionada a la aprobación del Ejecutivo y a la fijación de la residencia de la empresa destinataria de la cesión en el territorio nacional.

Un ejemplo, un personaje. Juan Magdaleno y la figuración internacional de nuestros productos en conserva.

Venezuela participaría a finales del siglo XIX en el evento más importante de su tiempo, la Exhibición Universal Colombina de 1893, en la ciudad de Chicago, Estados Unidos, una oportunidad de abrirse a un público extenso y variado con una oferta de país de diversa y adelantada producción. Con un edificio propio para albergar su producción, el país llevó una muestra de 753 entradas, en la que se incluía productos naturales y manufacturados, obras de arte, artículos, artefactos y objetos patrimoniales.

En el *Catálogo* realizado para la ocasión por Aristides Rojas, médico de profesión, escritor, investigador y divulgador de vocación, hay una sola entrada en la categoría de “Extracto de Carne”, con dos productos llamados *Suculenta Americana* y *Polvo Nutritivo*, presentados por el doctor Céspedes de Caracas (*Catálogo* 1893:40). Los alimentos enriquecidos, procesados y envasados para ser ofrecidos al público, empezaban a producirse en todas partes del mundo; eran recomendados como suplementos de la dieta habitual, una llave mágica que se brindaba principalmente a las madres preocupadas por el desarrollo apropiado de sus vástagos y a los que sufrían de enfermedades que comprometían su fortaleza. Con estos productos, ya hablábamos de una marca comercial aunque, indudablemente, todavía no se trataba de una producción en masa; recuérdese que el primer convenio celebrado entre un emprendedor y el gobierno, que tiene por objeto los extractos y conservación de carnes en Venezuela, es de 1909 (Abreu Olivo y otros 2001:46-47).

148



Hay en el *Catálogo*, además, cuatro entradas para jaleas y mermeladas de frutas del país, que incluye los populares cambures pasados, la jalea de membrillo, la jalea de guayaba y los inigualables bocadillos de Mérida, “hechos con pulpa de guayaba y envueltos en hojas de banano”, granjerías criollas que los venezolanos todavía consumen (*Catálogo* 1893:63) y que seguramente provenían de la fábrica de conservas de Juan Magdaleno y Compañía.

Para organizar la participación venezolana para la Exhibición Colombina de Chicago, se había nombrado una Junta Organizadora, recolectora de las muestras y la información que iban a formar parte de nuestra exhibición, formada por hombres preclaros, como los doctores Arístides Rojas y Adolfo Ernst; importantes divulgadores de la cultura y la ciencia, como Francisco de Paula Álamo y Agustín Aveledo; artistas de prestigio, como Francisco Davegno y Emilio J. Mauri; e importantes capitanes de la industria y el comercio, como los señores José Antonio Mosquera hijo, Lucas Ramella y Juan Magdaleno. La inclusión de Juan Magdaleno en la Junta Organizadora de la participación venezolana en la Exhibición Universal Colombina de Chicago se debió seguramente a su experiencia y aciertos en la elaboración de comestibles procesados, entre ellos las frutas conservadas en su jugo (Abreu y otros 2001:23) y las conservas de carne (Ibid:24); como ya vimos, esos novedosos emprendimientos habían logrado contratos protegidos o de exclusividad, con privilegios como la exención de los derechos de importación de maquinaria y de impuestos nacionales para la empresa Juan Magdaleno y Compañía, con el gobierno del general Antonio Guzmán Blanco, firmados por el Ministro de Fomento, Jacinto Lara, y que tenían una duración de 25 y 50 años, respectivamente; eran acuerdos que propiciaban la instalación de fábricas con esos propósitos en Caracas y el estado Guzmán Blanco, “... con máquinas adelantadas, para ofrecerlas en esta forma a la exportación y consumo” (Ibídem), un indudable



ejemplo de esos contratos pioneros de fomento agroalimentario que se dieron en esas épocas.

Para el momento de la participación venezolana en la Exhibición Colombina de Chicago, Magdaleno ya tenía experiencia en exposiciones internacionales, lo que lo convertía en un aval para ésta, dado el reconocimiento que habían obtenido sus productos en la Exhibición de Nueva Orleans del año 1884, de la que regresó con una medalla de oro, otorgada por el Jurado a las mejores frutas tropicales conservadas en su jugo, como lo anunciaría el Cónsul venezolano en esa ciudad, Emiliano Martínez, al Ministro de Fomento (<https://books.google.co.ve/books/download/Memoria.pdf?id...>). Como, suponemos, los contratos de exclusividad se cumplieron, para el momento de la Exhibición Colombina de Chicago estaban todavía vigentes y las frutas en conserva que fueron a Chicago salieron seguramente de sus fábricas (*Catálogo 1893:63*).

150

Era la culminación de una historia, que venía de muy atrás en el tiempo y que conseguía aceptación y reconocimiento en una justa en la que competían todos los países del mundo. Un ejemplo de los primeros productos en conserva industrializados de Venezuela y su figuración internacional.

Fuentes Consultadas

- Abreu Olivo, E., Martínez, Z., Quintero, M. L., Siena Molina, L., Ablán de Flores, E. y Bellorín, M. (2001) *Entre Campos y Puertos. Un siglo de Transformación Agroalimentaria en Venezuela*. Caracas, Fundación Empresas Polar.



- Bellorín G., M. (2007) *Geografía de la industria de alimentos en Venezuela*. En: *GeoVenezuela*.4,31:224-287. gv_t4_c31_p224_287_lres_single_preview.pdf (Consulta 02/05/2023)

- Cartay, R. (2005) Aportes de los inmigrantes a la conformación del régimen alimentario venezolano en el siglo XX. En: *Agroalimentaria*. Mérida, Venezuela, Universidad de los Andes. Vol. 11, No. 20, enero-junio 2005:43-55. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=199216551003> (Consulta 10/05/2023)

- Cunill Grau, Pedro (2007) “De la penuria alimentaria a los refinamientos de la sensibilidad culinaria. Aprovechamiento de productos autóctonos y foráneos en el contexto de los cambios geohistóricos de los gustos”, En: *Historia de la Sensibilidad en Venezuela*, Caracas, Fundación Empresas Polar, 2007, Tomo II, pp. 401-524.

- *Exposición Universal Colombina de Chicago. Los Estados Unidos de Venezuela en 1893*, Nueva York, Gobierno de Venezuela, 1893, 158 p. más 152 p. traducción en inglés. <http://books.google.com> / General Library of University of Michigan (F 2308.V46) Presented by Gen. U. L. Besler, Nov. 1893 (Se cita en las referencias como “Catálogo 1893”)

- Fernández, J.J. y García R., T (s.f.) *Predicción de la vida útil de los alimentos*. Serie: Investigación. Publicaciones del Área de Estudios de Postgrado Universidad Experimental de los Llanos Venezolanos-UNELLEZ y Fondo Editorial de la Universidad Ezequiel Zamora-FEDUEZ. Edición Electrónica (Consulta 10/05/2023)

- Fundación Polar (2005) Texto de presentación de la exhibición *De Alimentos, Marcas y Registros. Venezuela, 1877 - 1929* en el Museo Carmelo Fernández, 27/11/2005.

<https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=http://museocarmelofernandez.weebly.com/2005/de-alimentos-marcas-y-registros-venezuela-1877->



[1929&ved=2ahUKEwjrzZP_IY7_AhXEQjABHXkVBooQFnoECCoQAQ&usg=AOvVawo-JFDOYIrGEDyZcBNsKPh7](#) (Consulta: 15/05/23)

- Guédez, G. (2008) *Producción de revista sobre gastronomía para profesionales y aficionados a la cocina en Ciudad Guayana*, Trabajo de Grado. Ciudad Guayana, Universidad Católica Andrés Bello-Guayana, Facultad de Humanidades y Educación, Escuela de Comunicación Social, Mención Periodismo, 2008. (Consulta en Internet 10/05/2023)

- https://clima21.net/noticias/un-salero-en-la-historia-socioambiental-de-venezuela/?utm_source=rss&utm_medium=rss&utm_campaign=un-salero-en-la-historia-socioambiental-de-venezuela (Consulta 11/05/2023)

- <https://diablitos.com/historia> (Consulta 02/05/2023)

- <https://historia.nationalgeographic.com.es/temas/curiosidades-de-la-historia> (Consulta 02/05/2023)

- <https://www.lavanguardia.com/historiayvida/mas-historias/20190813/47311726636/que-haciamos-antes-de-la-nevera.html> (Consulta 10/05/2023).

- http://www.saludalia.com/Saludalia/web_saludalia/vivir_sano/doc/nutricion/doc/proceso_conservacion.htm (Consulta 09/06/2023)

- <https://talcualdigital.com/el-pecado-de-la-carne-en-venezuela-por-miropopic/> (Consulta 10/05/2023).

- <https://www.terrafoodtech.com/historia-de-las-conservas/> (Consulta 10/05/2023)

- Lovera, J. R. (2007) *Geografía Cultural Regional Alimentaria de Venezuela*. En: *GeoVenezuela*, 8,70:468-501.

[gv_t8_c70_p468_501_lres_single_preview.pdf](#) (Consulta 10/05/2023)

- Martínez C., J. M. (1989) Formación y Desarrollo de la Industria de Conservas Vegetales en España, 1850-1935. En: *Revista de Historia Económica*, Año VII. No. 3:619- 649.



Núñez de Cáceres, P. (2014) La Comida en Caracas. En: Krispin, K., Comp. (2014) *Las razones del gusto y otros textos de la literatura gastronómica*. Caracas. Universidad Metropolitana:23-37. Tomado de Lovera, J. R. (1998) *Historia de la Alimentación en Venezuela*. Caracas. Centro de Estudios Gastronómicos:281-289. Tomado de “Memoria sobre Venezuela y Caracas”, en *Boletín de la Academia de la Historia*. Caracas, No. 85, tomo XXII, enero-marzo de 1939:148-157. (Aparece como J. M. Núñez de Cáceres, que era el nombre de su padre).

- Sanoja, M. y Vargas, I. (2002) Visión histórica de la gastronomía y la culinaria. En: *Boletín Antropológico*. Año 20, N° 56, Septiembre-Diciembre 2002, ISSN: 1325-2610. Mérida, Universidad de Los Andes:753-774. (Consulta 10/05/2023)

- Scannone, A. (1984) Glosario. En: Scannone, A. (1984) *Mi Cocina. A la Manera de Caracas*. Caracas-Barcelona, España, Edición del Autor:12-17.

