

Artículo

Identificación, sistematización y valoración nutricional de elaboraciones con pastas alimenticias tradicionales en Venezuela

Identification, systematization, and nutritional evaluation of elaborations with traditional Venezuelan pasta

 Jesús Enrique Ekmeiro-Salvador ^{a*},  Rafael Moreno-Rojas ^b,  José Manuel Colmenares-Belandria ^c,
 Yeini Perche-Salas ^a

^a Departamento de Posgrado, Máster de Ciencia de los Alimentos. Universidad de Oriente. Puerto La Cruz, Anzoátegui, Venezuela.

^b Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Córdoba. Córdoba, España.

^c Fundapatrimonio Alimentario y Gastronómico. Bogotá, D. C., Colombia.

Resumen

La población venezolana es de las principales consumidoras per cápita de pastas alimenticias a nivel mundial, sin embargo, poco se ha documentado sobre las propuestas culinarias locales que podrían considerarse genuinas usando como base este ingrediente. Empleando la técnica de grupo focal con 17 panelistas, se identificaron seis elaboraciones cuya historia, técnicas e ingredientes permitieron definir las como autóctonas; y sobre las cuales se recolectaron 1063 encuestas que sirvieron de base de datos para sistematizar y valorar nutricionalmente sus recetas a través del programa estadístico Nutriplato. Como conclusión, se destacó la importancia de los espaguetis con caraotas, sardinas y diablito, así como del macarrón con pollo, la macarronada zuliana y la pasta fría, para la culinaria local, platos que resultaron altamente energéticos y que aportan proteína de alto valor biológico, pero también son fuentes importantes de sodio y grasas saturadas.

Palabras clave: pasta, espagueti, macarrón, valor nutritivo, cultura culinaria.

Abstract

The Venezuelan population is among the leading per capita pasta consumers worldwide; however, little has been documented about local culinary proposals that can be considered genuine when this ingredient is used as a base. Using the focus group technique with 17 panelists, six preparations were identified whose histories, techniques, and ingredients allowed them to be defined as autochthonous; 1063 surveys were collected and used as a database to systematize and nutritionally evaluate their recipes through the statistical program Nutriplato. In conclusion, the importance of spaghetti with beans, sardines, and diablito, as well as macaroni with chicken, Zuliana macaroni, and cold pasta, was highlighted for local cuisine. These dishes are highly nutritious and energy-dense, providing high-biological-value protein, but they are also significant sources of sodium and saturated fat.

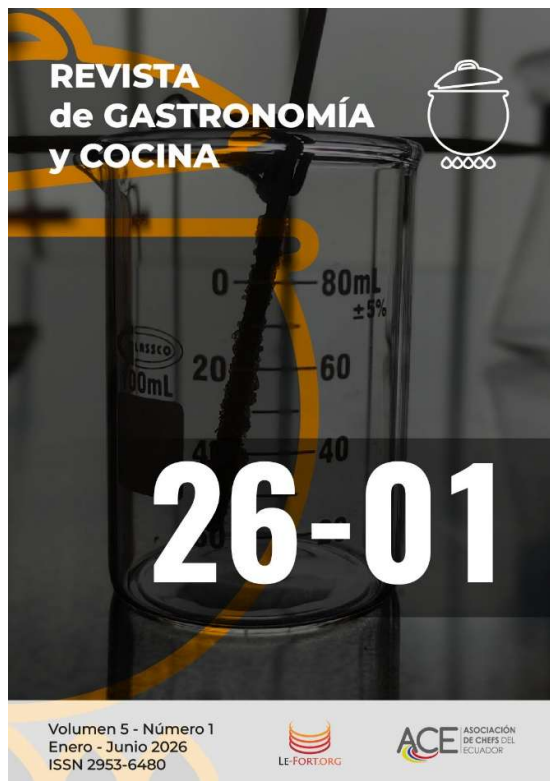
Keywords: pasta, spaghetti, macaroni, nutritional value, culinary culture.

* Correspondencia: nutridietsalvador@gmail.com

Recibido: 11 de noviembre, 2025. Modificado: 13 de diciembre, 2025. Aceptado: 11 de enero, 2026. Publicado en línea: 13 de enero, 2026. DOI <https://doi.org/10.70221/rgc.v5i1.122>

ISSN 2593-6480. © 2026, los autores. Publicado por Le-Fort.org y la Asociación de Chefs del Ecuador.

Documento de acceso abierto bajo la licencia internacional [Creative Commons Atribución 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



Introducción

El consumo de pastas alimenticias en Venezuela es de gran relevancia, según las cifras suministradas por la Asociación Venezolana de Fabricantes de Pastas (AVEPASTAS) se consumen en el país casi 25 kg/persona/año, lo que representa en términos netos unos 360 millones de kilos al año; que la agroindustria aporta a través de una producción nacional anual de 120 millones de kilos e importando los restantes 240 millones, especialmente desde Turquía y Brasil (Sayago, 2022).

Estas cifras consolidan a la población venezolana como la principal consumidora de pastas alimenticias tanto en Hispanoamérica como en el continente americano, y, a nivel mundial, solo Italia y Túnez la superan en consumo per cápita anual (Lezcano, 2014; International Pasta Organisation, 2022).

Los venezolanos consumen pasta dos veces por semana, en el 80% de los casos como plato principal, un 19% como guarnición y tan solo en 1% como parte de una sopa (Sayago 2022). En general, recrean para su consumo las elaboraciones consolidadas en la gastronomía internacional; y sorprendentemente, a pesar de contar con un

consumo tan amplio y sostenido en el tiempo, la culinaria venezolana parece no verse representada por platillos autóctonos en base a pastas alimenticias.

Esto se refleja tanto en los menús de los restaurantes como en los recetarios de cocina venezolana, donde las elaboraciones con pasta están básicamente vinculadas a platillos de clara ascendencia italiana, y en menor grado, asiática (Vagnoni, 2017; AVEPASTAS, 2021). Sin embargo, en la intimidad de los hogares venezolanos las pastas alimenticias han respondido a criterios locales, con propuestas diferenciadas y muy vivas en su frecuencia de consumo, que aún no forman parte de la oferta alimentaria comercial.

Por ello, para ayudar a visibilizar estos aportes culinarios populares, la presente investigación se planteó identificar los platillos más representativos elaborados con pastas alimenticias que podrían ser considerados genuinas elaboraciones venezolanas, sistematizar sus recetas y valorarlas nutricionalmente, a fin de contribuir con datos que permitan impulsar su importancia, difusión, consolidación y reconocimiento oficial dentro del patrimonio culinario local.

El término pasta se aplica a un conjunto de alimentos hechos a partir de una masa de sémola o harina de trigo, normalmente de trigo duro, mezclada con agua hirviendo y a la cual se da una nueva forma (espagueti, macarrones, fideos, etc.) mediante un proceso de extrusión (Verde y Barr, 2013). La pasta es el plato más popular del mundo y un alimento básico, ya que se le considera una comida saludable, que aporta gran cantidad de carbohidratos que pueden convertirse rápidamente en energía (Altamore *et al.*, 2018). Su demanda sigue aumentando rápidamente por todo el mundo, debido a la amplia producción de trigo, a su valor nutricional, a que es fácil de preparar, muy versátil, es un alimento asequible y se puede almacenar durante mucho tiempo sin que se estropee (Díaz Yubero, 2017; Cecchini, 2021).

La presencia de pastas alimenticias en Venezuela no es reciente, de hecho, se asume que con la conquista española las técnicas de producción artesanal de pasta llegaron hasta América. Aunque la primera referencia a la pasta en la Península Ibérica aparece en el siglo XIII cuando se describen varias recetas de cocina de Al-Andalus, en las que

se utilizaban una especie de hilos cortados de pasta que eran llamados al-fidawsh (Watson, 1983), de ahí procede la palabra castellana “fideo”; sin embargo, para la época, el consumo de pasta en general era escaso (Abad, 2014).

En la Italia del Siglo XVIII se logra modernizar e industrializar la producción de pasta seca, que permitió aumentar la oferta y bajar los costos, y popularizar el producto que tenía un marcado carácter aristocrático en su consumo (Díaz Yubero, 2017). La dominación política de España sobre el sur de Italia en esta época probablemente permitió al novedoso producto acceder no solo al mercado peninsular, sino también al mercado más amplio de sus colonias americanas. El registro más antiguo de importación de fideos a Venezuela, a través de la Compañía Guipuzcoana, data de 1762 (Amodio, 2021).

Aunque para finales del Siglo XVIII los principales restaurantes de la ciudad de Caracas ofrecían pastas en su menú regular (Cartay, 1999), no es hasta el año 1906 cuando aparecen registradas por primera vez en Venezuela dos empresas –La Italiana y La Honradez– dedicadas a la fabricación y expendio de pastas alimenticias, tales como fideos, tallarines y macarrones, entre otros (Abreu Olivo et al., 2000).

Sin embargo, es a partir de 1960 cuando el régimen alimentario venezolano sufre un cambio importante con la importación masiva de trigo subsidiado por el Estado, donde el pan y la pasta, comienzan a desplazar al tradicional maíz y a la arepa de la alimentación de vastos sectores de la población (Lovera, 1998).

Hoy día las diferentes presentaciones de pasta forman parte de la dieta habitual del venezolano, cuyo consumo se mantiene constante incluso a través de la profunda y crónica coyuntura económica que atraviesa el país, y que ha impactado significativamente en los hábitos alimentarios y estado nutricional de la población (Bernal Rivas, 2024; Ekmeiro Salvador et al., 2023). En ese contexto, el Estado sigue invirtiendo enormes cifras de dinero en la importación de este producto (Bayav y Gul, 2024) de gran valor para la seguridad alimentaria nutricional familiar, pero sobre el cual tanto la academia como algunos otros sectores sociales abren un diálogo pendiente sobre

subsidiar alimentos foráneos de igual valor nutritivo a los locales, y con implicaciones ecológicas tan desfavorables para los indicadores de sustentabilidad alimentaria (Janssens et al., 2021; Letzing, 2021).

Metodología

Se trata de un estudio descriptivo, transversal y cuali-cuantitativo realizado en dos etapas diferenciadas: la primera buscaba identificar las recetas venezolanas más genuinas elaboradas con pastas alimenticias a través de las técnicas de grupo focal (GF) y encuestas directas sobre las preparaciones, para luego dar paso a una segunda parte donde se caracterizaron y evaluaron nutricionalmente las recetas seleccionadas, utilizando el programa estadístico Nutriplato v 365; la Fig.1 esquematiza ambos procesos.

Para identificar cuáles eran los platillos elaborados con pastas alimenticias que, fundamentalmente por su concepto y origen, podrían definirse como autóctonos o genuinos venezolanos, se convocaron dos conjuntos de panelistas especializados en el área. La discusión partió del criterio de que las preparaciones podrían considerarse genuinas o típicas cuando cumplieran con pautas que las vinculaban profundamente con la identidad, la historia y las prácticas de la población; no basta con que sean populares, ya que el platillo debe estar arraigado para ser autóctono. La tradición prolongada, el uso de ingredientes emblemáticos o locales, la aplicación de técnicas culinarias propias de la región, el sentido de pertenencia, así como la continuidad cultural y la transmisión intergeneracional, son elementos que estructuraron el concepto de autenticidad de las elaboraciones en esta investigación.

El primer GF, cuyo criterio de selección se basó en un amplio conocimiento de la historia alimentaria y la gastronomía local (GFG) estuvo conformado por personas vinculadas al área académica alimentaria (nutricionistas, gastrónomos y tecnólogos de alimentos), pero que no necesariamente cocinaban; mientras que el segundo grupo de chefs y cocineros profesionales (GFCh) se integró bajo el criterio de selección de que las personas demostraran una dilatada trayectoria y un alto nivel de formación en el área de cocina nacional e internacional.

De 26 personas invitadas a participar en los GF fueron finalmente 17 las que aceptaron y cumplieron con el cronograma de la actividad. La recogida de datos derivó de una reunión virtual a través de la aplicación Google Meet® para cada GF, con duración de 50 min, donde los miembros de cada equipo fueron exponiendo respuestas sobre los tópicos planteados por el conductor de la sesión, en función a los objetivos del estudio. La guía de discusión incluyó preguntas claves como: ¿cuáles son las preparaciones con pasta más típicas en los hogares venezolanos?, ¿qué factores han influido en que la pasta sea una opción de frecuente consumo para la población?, ¿qué ingredientes se consideran “infaltables” al elaborar pasta en Venezuela?, ¿qué variaciones regionales conocen o han probado?, ¿cómo ha cambiado la forma de preparar la pasta en los últimos años?, ¿se han incorporado nuevas recetas o ingredientes no tradicionales?, ¿qué elaboraciones de pasta considera modernas o diferentes dentro del contexto venezolano?, y como preguntas de cierre se planteó directamente ¿Cuál sería la elaboración con pasta más representativa de Venezuela y por qué? y ¿qué creen que diferencia la pasta venezolana de la de otros países?.

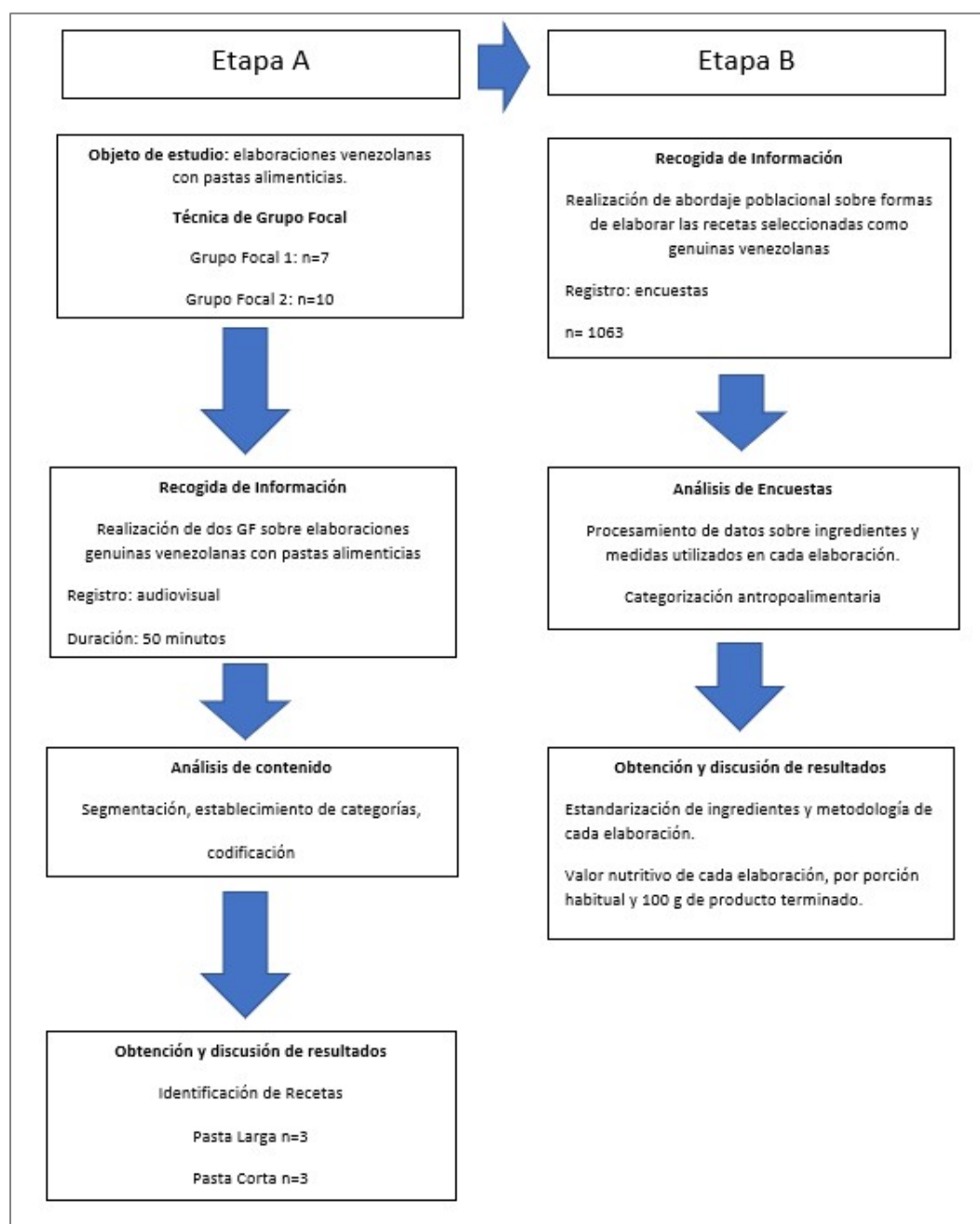
Las sesiones fueron grabadas y luego transcritas, para revisar su exactitud y fidelidad por parte de ambos conductores. La información recabada se sometió a un análisis de contenido a partir del análisis semiológico del discurso textual (De Andrés, 2000; Gallegos Krause, 2018), lo que permitió definir un grupo determinado entre las elaboraciones culinarias consideradas.

El estudio detallado de estas elaboraciones definidas por los GF, que incluían la caracterización y estandarización de sus recetas dado que hay muchas formas de preparar cada elaboración, así como la determinación de su valor nutritivo, partieron de la aplicación de encuestas validadas por parte de un grupo de 22 encuestadores entrenados y con formación en el área gastronómica, utilizando un muestreo no probabilístico por conveniencia en 8 de las principales ciudades de Venezuela que se aprecian en la Fig.2. El muestreo en cada ciudad, se hizo tanto a través de los canales

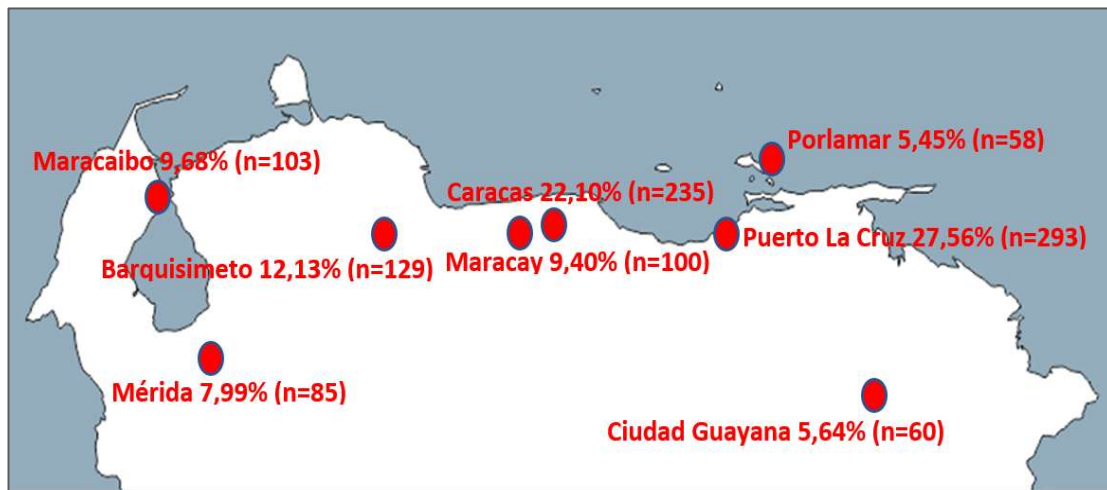
de comunicación virtual como cuentas de Instagram y Facebook, convocando a personas que habían compartido o “posteados” alguna de las recetas estudiadas, así como también con la visita directa a hogares, servicios de alimentación institucional o restaurantes donde eran de habitual consumo.

La encuesta estaba estructurada en dos partes: a) Descripción de la Receta (volumen de elaboración y servicio, ingredientes, medidas prácticas, cantidades, observaciones y forma de preparación detallando la secuencia de los ingredientes) b) Presentación (denominación en el menú, tipo de plato, uso de acompañantes) y origen de la receta; que incluían en total 7 preguntas al respecto del platillo estudiado. Se utilizó el cuestionario ya validado para estudios previos por el Posgrado de Alimentos de la Universidad de Oriente, cuya fiabilidad se determinó por el índice Alfa de Cronbach, así como por pilotos de campo para una versión final del instrumento. El formato de la encuesta era un fichero MS Excel, aunque en algunos casos fue utilizado el formato impreso; la información proporcionada por los sujetos muestra fue registrada en medidas caseras, las cuales se transformaron en gramos o mililitros con el uso de tablas de medidas y raciones venezolanas (Universidad Central de Venezuela, 2002).

La caracterización de estas recetas y su valoración nutricional correspondiente se obtuvieron utilizando el programa Nutriplato v 365, que permitió estandarizar los ingredientes de más frecuente uso para cada receta y estimar el valor nutricional del plato. Esta es una herramienta desarrollada por la Universidad de Córdoba para calcular la valoración nutricional de recetas y platos, basada en tablas de composición de alimentos reconocidas y validadas científicamente. Los datos sobre las distintas versiones de una receta se llevan a una proporción estándar a través del cálculo de frecuencias y porcentajes, así como de la media para el peso o volumen de cada ingrediente, y medias estadísticas para establecer la cantidad más representativa que debe llevar la receta estándar (Moreno Rojas, 2012).

Figura 1. Secuencia de análisis.

Fuente: elaboración propia (2024).

Figura 2. Distribución geográfica de las encuestas por ciudades venezolanas.

Fuente: elaboración propia (2024).

Los aportes nutritivos de cada platillo fueron contrastados con los Valores de Referencia de Energía y Nutrientes (Instituto Nacional de Nutrición, 2018) para la población venezolana, lo que permitió visualizar la magnitud e importancia de los aportes nutricionales que implican el consumo de estas elaboraciones culinarias.

Se construyó una base de datos para el manejo informático con el programa Microsoft Excel® XLSTAT, versión 2021, y se utilizó también para graficar los resultados.

Resultados

Determinación de las recetas a estudiar

La Tabla 1 ofrece una panorámica de las características de los participantes que, a través de los Grupos Focales, debatieron y definieron, entre 14 elaboraciones con pastas alimenticias, cuáles podrían considerarse representativas y genuinas venezolanas. El 70,58% (n=12) de los panelistas eran hombres, de los cuales el 52,94% (n=9) eran chefs y cocineros profesionales.

Estos dos paneles de profesionales seleccionaron seis recetas con pastas alimenticias que pueden considerarse, tanto por su historia, como por sus ingredientes incorporados, técnicas de preparación y lugar de origen, como elaboraciones eminentemente venezolanas. Tres de ellas se confectúan con pasta larga: espaguetis con caraotas, espaguetis con sardina y espaguetis con diablito o

paté de cerdo condimentado; así como las otras tres utilizan pasta corta, es el caso del macarrón con pollo, la pasta fría y la macarronada zuliana, plato con láminas de pasta alternadas con otros ingredientes a manera de lasaña, característico del Estado de Zulia.

Definido este grupo de elaboraciones, se recogieron en general 1063 encuestas que permitieron estudiar en detalle la estructura de las seis recetas focalizadas, estandarizarlas y valorarlas nutricionalmente. En la Figura 2 se desagregaron tanto la ubicación geográfica como la proporción de encuestas por localidades abordadas. El total general de encuestas válidas quedó distribuido para cada elaboración de la siguiente forma: espaguetis con caraotas 29,72% (n=316), macarrón con pollo 21,07% (n=224), espaguetis con sardina 20,88% (n=222), pasta fría 10,06% (n=107), espaguetis con diablito 9,97% (n=106) y la macarronada zuliana con 8,27% (n=88).

Estructura de las recetas

Los resultados obtenidos a través del programa Nutriplato permitieron estandarizar las recetas recibidas, para cada preparación, de acuerdo con los siguientes ingredientes y gramajes:

Espaguetis con caraotas: pasta alimenticia cruda (140 g), alubia negra hervida (80 g), aceite de maíz (15 ml), ají dulce crudo (10 g), cebolla cruda (5 g), apio crudo (5 g), azúcar blanca (5 g), ajo crudo (3 g), sal común de mesa (3 g), queso blanco corriente (10 g), mayonesa comercial (10 g).

Macarrón con pollo: pasta alimenticia cruda (130 g), pollo corte sin especificar (160 g), tomate crudo (80 g), margarina (20 g), cebolla cruda (15 g), aceite vegetal (15 ml), ají dulce crudo (10 g), pimentón rojo crudo (10 g), cilantro (8 g), sal común de mesa (4 g), tomate maduro en puré (3 g), pimienta negra (2 g), ajo crudo (2 g).

Espaguetis con sardina: pasta alimenticia cruda (140 g), sardina enlatada en aceite escurrida (85 g), tomate crudo (50 g), queso blanco corriente (30 g), cebolla cruda (20 g), ají dulce crudo (10 g), ketchup (10 g), mayonesa comercial (10 g), sal común de mesa (3 g).

Pasta fría: pasta alimenticia cruda (100 g), atún en aceite vegetal (70 g), zanahoria cruda (50 g), apio crudo (30 g), cebolla cruda (30 g), maíz dulce enlatado y escurrido (20 g), guisantes enlatados y escurridos (20 g), mayonesa comercial (15 g), cebollino crudo (10 g), ketchup (5 g), cilantro (5 g), sal común de mesa (3 g).

Espaguetis con diablito: pasta alimenticia cruda (140 g), jamón cocido enlatado (58 g), queso parmesano (25 g), mayonesa comercial (20 g), ketchup (10 g), sal común de mesa (3 g).

Macarronada zuliana: pasta alimenticia cruda (80 g), carne molida (80 g) jamón ahumado cocido (40 g), queso blanco corriente (40 g), patata hervida (40 g), zanahoria cruda (30 g), tomate crudo (30 g), queso rallado (30 g), huevo de gallina hervido (60 g), aceite de soja (15 ml), pimentón rojo crudo (10 g), cebolla cruda (5 g), orégano seco (3 g), sal común de mesa (3 g).

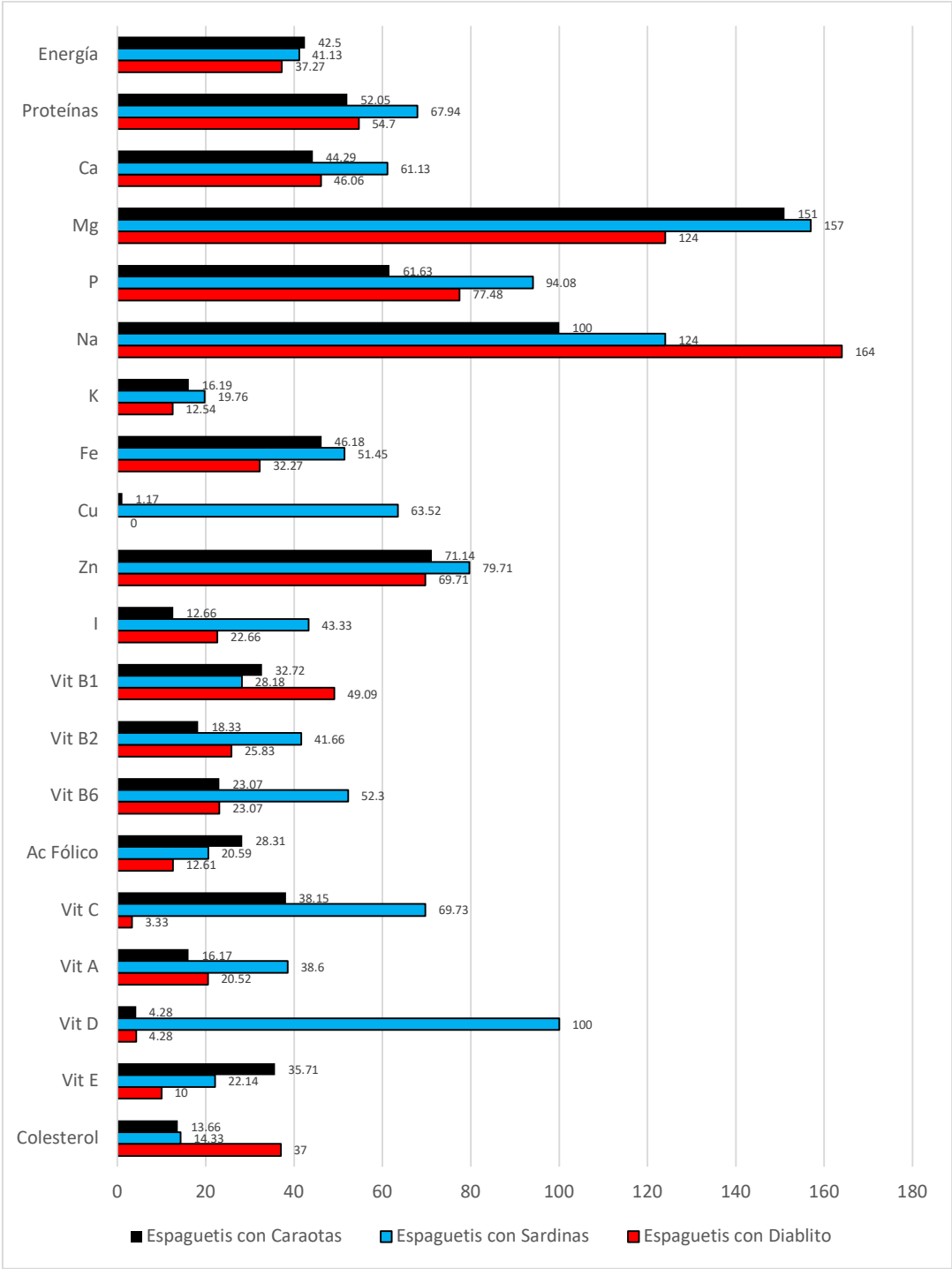
Valoración nutritiva

Las Tablas 2 y 3 desagregan el análisis nutritivo, tanto en macro como en micronutrientes, de cada una de las recetas seleccionadas por porción de servicio estimado, así como para 100 g de elaboración. La Figura 3 presenta el perfil calórico de las seis elaboraciones, donde se observa que todas son muy completas pues aportan amplias cantidades de macronutrientes; destacando la pasta fría y el espagueti con diablito en cuanto a su aporte de carbohidratos, así como el macarrón con pollo y la macarronada zuliana por su importante contenido de grasa.

Adecuación nutricional

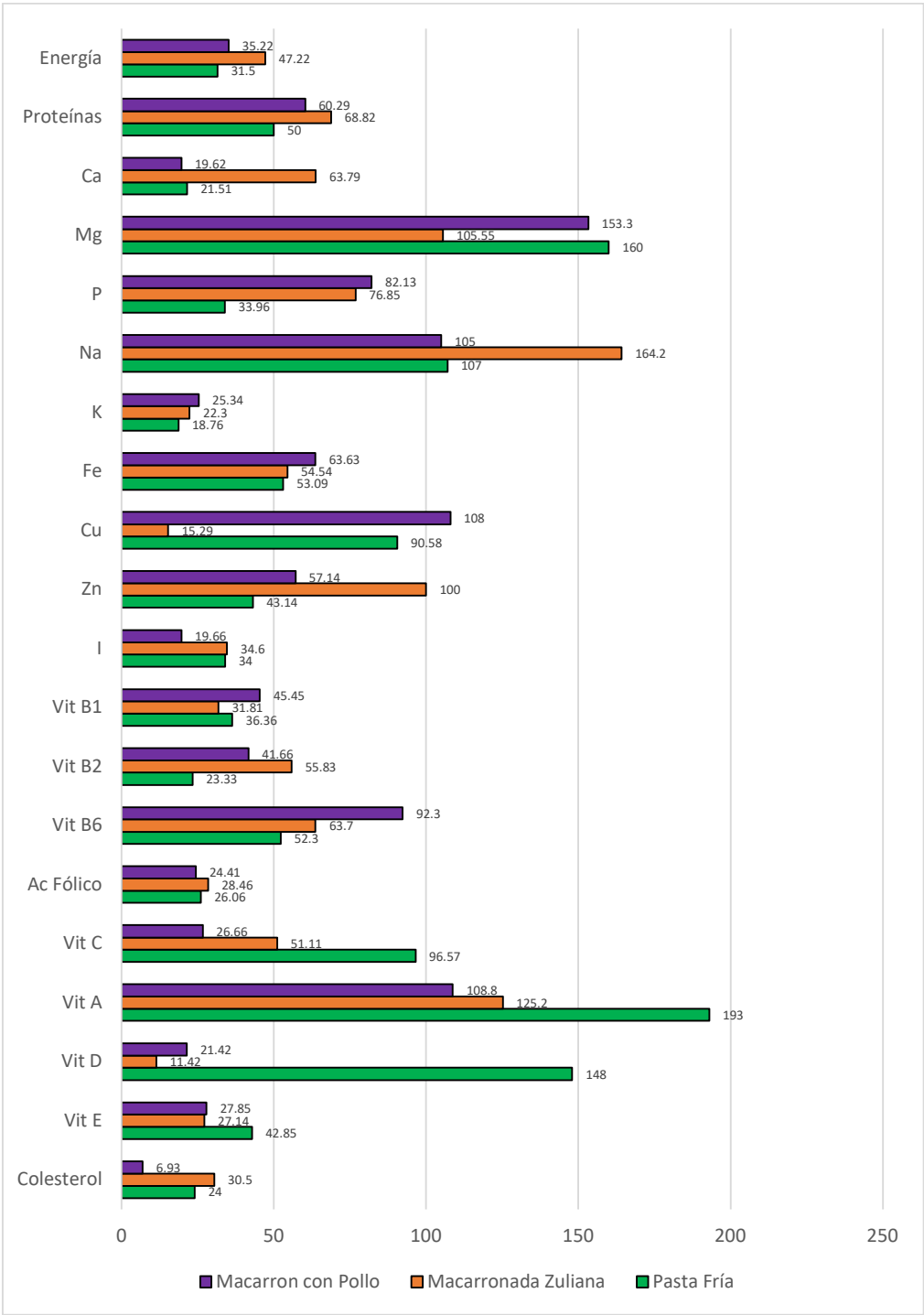
Todas las elaboraciones con pastas alimenticias, como se describe en las Figuras 4 y 5, resultaron con una alta densidad de energía y nutrientes. Su aporte proteico es importante, fundamentalmente de alto valor biológico, así como el de hierro que es básicamente hemínico, principalmente porque todas las elaboraciones incluyen uno o más ingredientes de origen animal, como bovino, pescado, cerdo, huevos y quesos. Estos ingredientes también garantizan un extraordinario aporte de vitaminas del complejo B, especialmente de B12. Sin embargo, su importante aporte energético, se basa en un contenido alto de grasas, en su mayoría saturada, así como todas las preparaciones aportan colesterol dietario. Los perfiles de las vitaminas antioxidantes, A, D y C, son buenos para algunas de las elaboraciones, especialmente los espaguetis con sardinas y la pasta fría; así como el de Zn y Mg, aunque se destacan todas las recetas estudiadas por su alto aporte de sodio, aporte que podría ajustarse en función a un uso más ponderado de la sal en la preparación.

Figura 4. Elaboraciones con Espaguetis: Cobertura porcentual de los valores de referencia de energía y nutrientes para la población venezolana por ración estimada de servicio.



Fuente: elaboración propia (2024).

Figura 5. Elaboraciones con Pasta Corta: Cobertura porcentual de los valores de referencia de energía y nutrientes para la población venezolana por ración estimada de servicio.



Fuente: elaboración propia (2024).

Discusión

El consumo y, por tanto, la demanda de pasta aumenta rápidamente en el mundo. Las principales razones de este aumento son que el trigo es un alimento básico y la pasta tiene un alto valor nutritivo, es fácil de preparar, es un alimento asequible y se puede almacenar durante mucho tiempo sin que se estropee. Son el alimento elaborado con trigo más consumido después del pan, y forma parte de la dieta de muchas culturas e individuos de todos los grupos de edad (Lezcano, 2014; Rahmi *et al.*, 2023)

El sector de pastas alimenticias, desde su producción hasta las diversas formas de consumirlas, ha sido de enorme relevancia para la población venezolana; se ha constituido en uno de los alimentos más consumidos en cantidad y frecuencia (Zambrano y Sosa, 2018; Perche, 2021), al punto que se les considera de importancia vital para la seguridad alimentaria-nutricional familiar.

La presente investigación ahondó sobre la vitalidad de su consumo, y la dinámica que a lo largo de los años ha venido demostrando la culinaria asociada a las diferentes presentaciones comerciales de pastas. Si bien las elaboraciones con pasta son tal vez el mejor ejemplo de globalización alimentaria (Ekmeiro-Salvador, 2024), dado su carácter casi omnipresente en toda la geografía planetaria, las variaciones locales con el añadido de ingredientes propios o únicos de cada zona, han permitido su adopción en muchas cocinas locales.

Así, a través de este estudio, logramos identificar varias recetas genuinas que demuestran como los venezolanos han innovado con este producto, e incorporado a las pastas alimenticias dentro de un consumo habitual con gran arraigo entre la población de todos los sectores sociales. Y aunque la selección de los participantes se realizó por conveniencia, aportando una visión útil, no obstante circunscrita, nos permitió ofrecer una aproximación inicial al fenómeno estudiado, que merece una atención continua dentro de las líneas de investigaciones gastronómicas venezolanas.

Estas elaboraciones ya son buena muestra de la culinaria local, pero en general, ninguna de ellas ha logrado aún fluir hasta espacios gastronómicos que les ayuden a consolidarse como productos

patrimoniales; tal vez con la excepción del macarrón con pollo, la absoluta mayoría de las elaboraciones no forman parte del menú regular de restaurantes ni servicios de alimentación institucional, permaneciendo aún en el ámbito privado, formando parte de la mesa familiar y de esas viandas que trabajadores y estudiantes llevan a diario para sus almuerzos.

El análisis nutricional de las recetas demostró que todas las elaboraciones con pasta son altamente energéticas, y que, cuando están mezcladas con productos de origen animal logran ofrecer en un solo plato no solo cantidades importantes de energía, sino que también por la combinación de harinas y grasas, buena cantidad de proteína de alto valor biológico, vitaminas liposolubles y minerales. Sin embargo, sus aportes de fibra dietética y algunas vitaminas hidrosolubles son muy limitado, aspecto a considerar pues las porciones de estos platillos son abundantes ya que se sirven como plato único. Este análisis derivaría en sugerir porciones más reducidas para dar espacio a acompañantes de origen vegetal que complementen un mejor equilibrio de nutrientes en el plato.

Adicionalmente, su concepción como plato principal, las han convertido en elaboraciones muy prácticas de preparar, servir y transportar, incluso de almacenar. De igual modo, como son recetas que permiten jugar con la proporción de los ingredientes se hacen particularmente económicas y rendidoras, lo que les ha permitido una gran popularidad y sobre todo trascender a la crisis económica prolongada que se ha instalado en el país de forma crónica ya por casi una década (Bernal Rivas, 2023). Tal vez estas han sido algunas de las claves de su éxito y proyección actual.

En cuanto al análisis de los ingredientes de las recetas, si bien productos locales como las caraotas negras, las sardinas o el diablito, definen las propuestas culinarias, es la pasta el elemento transversal y centro de las elaboraciones. La pasta, y su harina de trigo base, no ha evolucionado en estas preparaciones estudiadas de manera casual; el contexto histórico al que obedece su disponibilidad ha dependido en gran medida de políticas gubernamentales que han privilegiado su importación (Laurentín Táriba, 2015)

Y, aunque cueste argumentar a favor de la patrimonialización de platillos con ingredientes foráneos; nuestras elaboraciones con pastas alimenticias cuentan la historia de un mestizaje culinario, que merece una revisión respetando los valores culturales y técnicos que promovieron en el pasado su consolidación como uno de los alimentos básicos de la dieta del venezolano. Probablemente, la revisión en profundidad del tema de consumo de pastas alimenticias en Venezuela tenga que apuntar a corto o mediano plazo hacia estas figuras (DICYT, 2016), que podrían ayudar a mantener el consumo de pastas y la evolución de sus preparaciones culinarias, pero atendiendo los factores ambientales que forman parte muy importante de la dinámica alimentaria actual.

De igual modo, la discusión más actual sobre los alimentos derivados de los cereales, y que suelen consumirse en grandes cantidades, también centra su interés en reducirles el índice glicémico y su alta densidad calórica, implicadas en la creciente epidemia de obesidad. Además, hay un creciente interés de los consumidores por alimentos con mejores propiedades nutricionales y funcionales, que ha abierto la opción comercial a otras variedades de trigo duro como las “ecológicas” y las “antiguas” (Mandolesi *et al.*, 2023).

Conclusiones

Las pastas alimenticias son uno de los productos de mayor consumo en el mundo entero, constituyendo la base de elaboraciones populares, económicas y nutritivas. Venezuela no es la excepción, la pasta forma parte de la dieta a través de infinidad de preparaciones heredadas de la cultura alimentaria italiana, pero también con aportaciones locales mas recientes, que han ido progresivamente consolidando una culinaria local del sector. La incorporación de productos locales a los platos con pasta ha localizado nuevas recetas que demuestran gran arraigo y popularidad entre el consumidor venezolano. Así, nuestra investigación, de la mano de especialistas en el área culinaria, logró identificar a seis preparaciones: espaguetis con caraotas, espaguetis con sardinas, espaguetis con diablito, macarrón con pollo, macarrónada zuliana y la pasta fría, como representantes autóctonas y genuinas de la venezolanidad en forma de pasta. Su valoración nutricional, pre-

sentada en detalle para cada platillo, brinda además las bases para entender en contexto la importancia que representan los mismos en la seguridad alimentario-nutricional de la familia venezolana.

Declaraciones

Ética

No aplicable.

Uso de herramientas de IA

Declarar todas las herramientas de inteligencia artificial utilizadas y el uso que se les dio.

Todos los autores certifican que los datos presentados, su análisis e interpretación, así como la discusión, las conclusiones, y las referencias han sido desarrollados y verificados exclusivamente por personas.

Financiamiento

El presente estudio no recibió financiamiento externo.

Conflictos de interés

Ninguno.

Agradecimientos

Los autores desean agradecer a:

Los Autores

Autor 1 (no más de 75 palabras)

Autor 2 (no más de 75 palabras)

Etc.

Referencias

- Abad, F. (14 de noviembre de 2014). Cómo llegó la pasta a España. *Diario Herald*.
<https://www.heraldo.es/noticias/gastronomia/2014/11/14/como-llego-la-pasta-a-espana-233829.html>
- Abreu Olivo, E., Martínez, Z., Maio, M.C. y Quintero, M. L. (2000). Inicios de modernidad. Marcas de fábrica y de comercios en el sector de alimentación en Venezuela, 1877-1929. Fundación Empresas Polar.
- Altamore, L., Ingrassia, M., Chironi, S., Columba, P., Sortino, G., Vukadin, A. y Bacarella, S. (2018). Pasta experience: Eating with the five senses-A pilot study. *AIMS Agriculture and Food*, 3 (4), 493-520.
<https://doi.org/10.3934/agrfood.2018.4.493>
- Amodio, E. (2021). Los fideos criollos. Introducción y consumo de pasta seca en Venezuela durante el siglo XVIII. Presente y Pasado. *Revista de Historia*, 26(52), 39-65.
- AVEPASTAS. (26 de Octubre de 2014). Producción nacional de pastas apenas llega a 11 millones de kilos. *Diario Primicia*.
primicia.com.ve/economia/produccion-nacional-de-pasta-apenas-llega-a-11-millones-de-kilos/
- Bayav, A. y Gul, H. (2024). Global evaluation of the turkish pasta industry in terms of competitiveness. *Scientific Papers Series Management, Economic Engineering in Agriculture and Rural Development*, 24 (1).
- Bernal Rivas, J. (2023). Migración y seguridad alimentaria y nutricional: experiencias de Venezuela a Colombia. *Anales Venezolanos de Nutrición*, 36 (2), 76-82.
<https://doi.org/10.54624/2023.36.2.004>
- Cartay, R. (2002). El pan nuestro de cada día. Fundación Bigott.
- Cecchini, C., Bresciani, A., Menesatti, P., Pagani, M.A. y Marti, A. (2021). Assessing the Rheological Properties of Durum Wheat Semolina: A Review. *Foods*, 10 (12).
<https://doi.org/10.3390/foods10122947>
- De Andres Pizarro, J. (2000). El análisis de estudios cualitativo. *Atención Primaria*, 25 (1).
- Díaz Yubero, I. (2017). Pastas Alimenticias. *Distribución y Consumo*, 1 (60).
- DICYT. (7 de Octubre de 2016). Almidón de yuca, un excelente candidato para reemplazar al trigo.
<https://www.dicyt.com/noticias/almidon-de-yuca-un-excelente-candidato-para-reemplazar-al-trigo>
- Ekmeiro-Salvador, J., Guzmán-Marval, G., Vargas-Jiménez, A. y Ciarfella-Pérez, A. (2023). Situación nutricional de menores de cinco años de edad en la ciudad de Puerto La Cruz, Venezuela. *Revista Peruana de Investigación en Salud*, 7 (2), 65-72.
<https://doi.org/10.35839/repis.7.2.1731>
- Ekmeiro-Salvador, J. y Rivas Carrero, T. (2024). Globalización Alimentaria: la dimensión ética sobre el derecho a alimentarse. *Anales Venezolanos de Nutrición*, 37(1), 33-50.
<https://doi.org/10.54624/2024.37.1.004>
- Gallegos Krause, E. (2018). De la semiótica textual a la semiótica del discurso: (dis)tensiones entre tradición y novedad. *Revista de Signis*, 29.
<https://doi.org/10.35659/designis.i29p229-236>
- Instituto Nacional de Nutrición. (2018). Valores de referencia de energía y nutrientes para la población venezolana. INN.
- INTERNATIONAL PASTA ORGANISATION. (2023). Annual Report, del 2022.
<https://internationalpasta.org/annual-report/>
- Janssens, C., Havlik, P., Krisztin, T., Baker, J., Frank, S., Hasegawa, T., Leclère, D., Ohrel, S., Ragnauth, S., Schmid, E., Valin, H., Van Lipzig, N. y Maertens, M. (2021). International trade is a key component of climate change adaptation. *Nature Climate Change*, 11, 915-916. <https://doi.org/10.1038/s41558-021-01201-8>
- Laurentín Táriba, H.E. (2015). Desempeño de la agricultura venezolano en el contexto de la soberanía alimentaria nacional. *Agroalimentaria*, 21(40), 97-114.
- LETZING, John. (22 de Septiembre de 2021). Bad news for pasta lovers: the effect of climate change on food staples. *World Economic Forum*. The effect of climate change on food staples like pasta | World Economic Forum (weforum.org)
- Lezcano, E. (2014). Pastas Alimenticias. *Revista de Alimentos Argentinos*, 57, 41-55.
- Lovera, J. R. (1998). Historia de la Alimentación en Venezuela. Centro de Estudios Gastronómicos.
- Mandolesi, S., Cubero Dudinskaya, E., Naspetti, S., Solfanelli, F., Olfanelli F. y Zanolli, R. (2023). Exploring organic consumer preferences for dried pasta. *Economia Agro-Alimentare*, 25 (3), 59-86.
- Moreno Rojas, R. (2012). Nutriplato 2.0. Buenas prácticas de innovación docente en la Universidad de Córdoba.
<https://helvia.uco.es/xmlui/handle/10396/7845>
- Perche Salas, Y. y Ekmeiro Salvador, J. (2021). ¿Qué come la gente en el campo? Valoración del patrón de consumo y nivel de seguridad alimentaria en comunidades periurbanas y rurales de Anzoátegui, Venezuela. *DIAETA*, 39(175), 13-24.
<https://www.aadynd.org.ar/diaeta/seccion.php?n=172>
- Rahmi, T., Karabak, S., Ozercan, B., Bolat, M., Candemir, S., Kaplan Evlice, A., Arslan, S. y Sari, G. (2023). Investigation of Pasta Consumption Habits in Türkiye. *International Journal of Innovative Approaches in Agricultural Research*, 7(3), 260-279. <https://doi.org/10.29329/ijiaar.2023.602.2>

- Sayago, O. (21 de Febrero de 2022). La pasta en Venezuela: armonía con la gastronomía italiana. Itvenezuela. <https://venezuela.italiani.it/la-pasta-en-venezuela-armonia-con-la-gastronomia-italiana/>
- Universidad Central de Venezuela. (2002). Tabla de Raciones de Alimentos. Escuela de Nutrición y Dietética. UCV.
- Vagnoni, F. (2017). La inmigración italiana en Venezuela: legado de integración cultural de los ciudadanos del mundo. En: Mignano, S. y Arraiz Lucca, R. (Eds.). Italia y Venezuela: integración y Gastronomía. Fundavag Ediciones.
- Verde, T. y Bar, N. (2013). El sinuoso camino de la pasta hacia occidente. *Aramco World*, 64 (1).
- Watson, A. (1983). *Agricultural innovation in the early islamic world: the diffusion of crops and farming techniques*. Cambridge University Press.
- Zambrano Sequin, L. y Sosa, S. (2018). Evolución del consumo de alimentos en Venezuela (1998-2017) [Archivo PDF]. <https://www.ucab.edu.ve/wp-content/uploads/2019/05/IIESUCAB-Zambrano-Sosa-Informe-Consumo-Alimentos-08-2018.pdf>

Tablas

Tabla 1. Características de los participantes en los Grupos Focales

Sexo	Hombres: 12 (70,58%)
	Mujeres: 5 (29,41%)
Nivel Educativo	Profesionales especialistas en Gastronomía: 7 (41,17%)
	Cocineros profesionales: 4 (23,52%)
	Chefs: 6 (35,29%)
Variables de Segmentación (GF)	Conocimientos en historia y gastronomía (GFG):
	Mujeres n=4 Hombres n=3
	>10 años experiencia académica: 5 (71,42%)
	< 10 años experiencia académica: 2 (28,57%)
	Chefs y cocineros profesionales (GFCh):
	Mujeres n=1 Hombres n=9
	>10 años experiencia en cocina: 8 (80%)
	< 10 años experiencia en cocina: 2 (20%)

Fuente: elaboración propia (2024).

Tabla 2. Valoración nutricional: macronutrientes de las elaboraciones con pastas alimenticias

Nu- trientes	Espaguetis con Carao- tas		Espaguetis con Sardi- nas		Espaguetis con Diablito		Macarrón con Pollo		Macarro- nada Zu- liana		Pasta Fría	
	Por- ción	Ra- ción	Por- ción	Ra- ción	Por- ción	Ra- ción	Por- ción	Ra- ción	Por- ción	Ra- ción	Por- ción	Ra- ción
	100 g	300 g	100 g	350 g	100 g	260 g	100 g	380 g	100 g	380 g	100 g	360 g
Energía (Kcal)	305	935	253	905	318	820	203	775,2	229	881,6	194	693
Proteí- nas (g)	11,6	35,4	12,9	46,2	14,4	37,2	10,8	41,2	12,1	46,8	9,5	34,0
Lípidos (g)	11,4	35,0	9,1	32,6	10,6	27,4	9,5	35,9	14,0	53,7	6,3	22,6
Ac gra sat (g)	2,96	9,06	2,42	8,65	3,04	7,83	1,99	4,4	3,95	11,9	2,98	10,68
Ac gra monin- sat (g)	2,83	8,65	1,64	5,87	5,44	14,04	2,63	9,4	4,02	15,2	4,18	14,96
Ac gra poliin- sat (g)	3,35	10,2	0,62	2,23	1,22	3,14	2,62	9,4	1,99	8,0	1,16	4,14
Coles- terol (mg)	13	41	12	43	43	111	5	20,8	23	91,5	20	72
Car- bohi- dratos (g)	38,2	116,9	29,3	104,7	40,2	103,6	18,9	77,5	13,4	50,9	24,4	87,5
Polisa- caridos (g)	1,4	4,4	4,1	14,7	2,4	6,2	10,5	40,0	16,5	64,9	20,4	73,2
Azúca- res (g)	0,3	1,0	0,8	2,8	1,4	3,7	1,1	4,4	0,4	1,0	0,6	2,3
Fibra (g)	4,7	14,4	2,3	8,3	2,8	7,2	1,9	6,1	1,6	6,4	2,8	9,9
Alcohol (g)	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0

Fuente: elaboración propia (2024).

Tabla 3. Valoración nutricional: micronutrientes de las elaboraciones con pastas alimenticias

Nutrientes	Espaguetis con Carao-tas		Espaguetis con Sardin-as		Espaguetis con Diablito		Macarrón con Pollo		Macarro-nada Zu-liana		Pasta Fría	
	Por-ción	Ra-ción	Por-ción	Ra-ción	Por-ción	Ra-ción	Por-ción	Ra-ción	Por-ción	Ra-ción	Por-ción	Ra-ción
	100 g	300 g	100 g	350 g	100 g	260 g	100 g	380 g	100 g	380 g	100 g	360 g
Tiamin a (mg)	0,12	0,36	0,09	0,31	0,21	0,54	0,11	0,5	0,10	0,35	0,11	0,40
Ribo-flavina (mg)	0,07	0,22	0,14	0,50	0,12	0,31	0,11	0,5	0,17	0,67	0,08	0,28
Niacina (mg EN)	2,13	6,52	4,78	17,10	3,88	10,0	5,45	20,8	3,30	12,9	3,84	13,74
Panto-ténico (mg)	0,01	0,04	0,24	0,87	0,0	0,0	0,06	0,27	0,08	0,25	0,16	0,57
Vit B6 (mg)	0,10	0,30	0,19	0,68	0,12	0,30	0,27	0,0	0,17	0,66	0,19	0,68
Biotina (ug)	0,04	0,12	0,59	2,10	0,0	0,0	0,40	1,4	0,52	1,3	0,87	3,12
Ac Fó-lico (ug)	35,63	109	22,15	79,30	18,82	48,56	24,15	94,6	24,13	95,6	28,03	100,36
Vit B12 (ug)	0,16	0,50	7,13	25,54	0,22	0,58	0,15	0,32	0,54	2,4	1,02	3,65
Ac As-córbico (mg)	5,61	17,17	8,77	31,38	0,58	1,50	3,55	12,4	6,14	23,9	12,14	43,46
Vit A (ug ER)	30	93	62	222	46	118	174	626,7	182	720	310	1111
Vit D (ug)	0,1	0,3	2,0	7,1	0,1	0,3	0,3	1,5	0,3	0,8	4,9	17,4
Vit E (mg a-TE)	1,6	5,0	0,9	3,1	0,5	1,4	0,8	3,9	1,1	3,8	1,7	6,0

Nutrientes	Espaguetis con Carao-tas		Espaguetis con Sardin-as		Espaguetis con Diablito		Macarrón con Pollo		Macarro-nada Zu-liana		Pasta Fría	
	Por-ción	Ra-ción	Por-ción	Ra-ción	Por-ción	Ra-ción	Por-ción	Ra-ción	Por-ción	Ra-ción	Por-ción	Ra-ción
	100 g	300 g	100 g	350 g	100 g	260 g	100 g	380 g	100 g	380 g	100 g	360 g
Ca (mg)	114,4	349,9	135,0	483,2	141,0	363,9	39,0	155,1	126,4	504,0	47,5	170,0
Mg (mg)	44,4	135,9	39,4	141,1	43,4	112,0	37,5	138,0	24,7	95,3	40,2	144,0
P (mg)	160	490	209	748	239	616	117	653,1	153	611,8	75	270
Na (mg)	461	1410	497	1780	886	2286	352	1470	506	2008	418	1497
K (mg)	244	745	254	909	224	577	309	1166	226	906	241	863
Fe (mg)	1,66	5,08	1,58	5,66	1,37	3,55	1,75	7,3	1,67	6,03	1,63	5,84
Cu (mg)	0,00	0,01	0,15	0,54	0,0	0,0	0,20	0,9	0,02	0,04	0,21	0,77
Zn (mg)	1,63	4,98	1,56	5,58	1,89	4,88	0,85	3,0	1,78	7,0	0,84	3,02
Mn (mg)	0,01	0,04	0,07	0,24	0,0	0,0	0,17	0,7	0,01	0,04	3,07	10,99
I (ug)	6	19	18	65	13	34	6	25,5	13	51,9	14	51
Se (mg)	34	104	37	134	0,0	0,0	19	78,6	18	78,6	18	65

Fuente: elaboración propia (2024).