

Pastelería  
**La Ducal**  
Rif.: J-31354626-7  
Telfs.: (0212) 763.0056  
762.10.12 - fax: 763.61.13  
www.pastelerialaducal.com.ve



ENERO 2012  
**CULTUR SIMA**

AÑO 3 - COLECCIÓN N° 25

Pastelería  
**La Ducal**  
Rif.: J-31354626-7  
Telfs.: (0212) 763.0056  
762.10.12 - fax: 763.61.13  
www.pastelerialaducal.com.ve



Pastelería

**La Ducal**



**Dulce tradición familiar.**

**AMBIENTE - RSE - LENGUAJE - NUTRICIÓN - ARTES - TURISMO Y MÁS...**



Pastelería

# La Ducal

## Dulce tradición familiar.

La unión de Italia con Venezuela se afianza, cuando en los años 50, la dictadura del general Marcos Pérez Jiménez decidió traer personal calificado para que trabajara en las grandes obras que se desarrollaban en su mandato; llegaron (con la excusa de trabajar de forma temporal) miles de inmigrantes europeos al país para hacer una nueva vida. Con ellos venían excelentes ejemplos de lucha, de valor y sobre todo, de aportes muy positivos para la Venezuela pujante de aquel tiempo.

De este grupo de viajeros se puede decir que destacaron, por su forma alegre de ser, los que provenían desde la lejana bota de Europa. La alegría, las armónicas, el acordeón y las boinas de lana, se unían con el ímpetu de cada visitante; las ganas de echar raíces en otro suelo y en tiempos diferentes a los ofrecidos por la postguerra, llenaban de esperanza a los pasajeros que con maleta en mano, arribaban a este suelo noble, afable y generoso que les cobijó como hijos en una segunda casa... las sonrisas italianas traían costumbres y un gran legado culinario para mezclarse con el sabor criollo y la chispa de los venezolanos.

Al hablar de tradición, es necesario conocer a uno de los locales más emblemáticos de Caracas en cuanto a pastelería y bombonería se refiere, **La Ducal**, donde sus fundadores con visión de futuro y arraigo en su tierra natal, decidieron compartir los secretos de la cocina familiar con todo un país. Son 54 años en que la familia Greggio maneja el negocio, endulzando el paladar de cada visitante que entra al local para "pecar" en cada tarde capitalina.

Dedicamos nuestra edición de enero 2012 a tan acogedor negocio porque reúne historia, esfuerzo y pasión por lo que saben hacer muy bien, desde hace tanto tiempo: la repostería en todas sus formas. Se respiran olores de placer,

aromas exquisitos, se coquetea con los dulces, hay gusto... Desde tortas, bombones y pasta seca por tan solo nombrar algunos bocadillos, se puede encontrar en **La Ducal**, isencillamente extraordinarios!

Ubicada en pleno boulevard de Sabana Grande, hablamos con el encargado principal, don Luiggi Pierotti, muy amigo de los dueños y conocedor de la historia que posee **La Ducal**. Hoy queremos compartir con todos los lectores del país sobre los 54 años de dedicación y constancia de esta pastelería, que lleva, un dulce sabor de tradición familiar.

### Nace la tradición...

#### ¿Cómo nace la pastelería La Ducal?

Nace estando aquí el señor Giovanni Greggio, fundador, y quien vino en el año 53 de Italia. Para esa época él tenía dos opciones: ir Argentina o a Venezuela, y como no pudo por cuestiones burocráticas llegar hasta Buenos Aires, se vino a Venezuela.

Primero llegó a trabajar a la pastelería "Las Nieves" y "Las Flores", ubicada en la calle Las Flores de Sabana Grande, y a finales del año 57, el señor Giovanni se le ocurrió independizarse, consideró que ya era el momento de hacerlo. El día 21 de enero, que estaba la huelga general en Caracas, era el año 58, fue a firmar los papeles, los contratos de alquiler para poder tomar el local pero, se tuvo que regresar a pie porque ya sabemos todo lo que pasó y que terminó con el 23 de enero de ese año.

El 31 de mayo, después de arreglado el negocio, haber conseguido las máquinas, el personal, el 31 de mayo de 1958, se abrió el local finalmente y allí estaba el señor Greggio con su hijo, que tenía como 21 años; ellos empezaron a trabajar aquí, en el negocio, pasaron años

duros porque lógicamente estaban comenzando pero, todo salió bien y hasta el sol de hoy, estamos aquí, trabajando en la fabricación de los productos.

#### ¿De dónde se origina el nombre de la pastelería La Ducal?

Viene en honor de la ciudad de Venecia. Hay un lugar que se llama Palazzo, digamos que es como un edificio, se llama Palazzo Ducale, está al frente de la Plaza San Marcos en Venecia. El edificio tiene ese nombre, Palazzo Ducale, que es donde iban los monarcas de la época a tener reuniones, una especie de parlamento, un edificio bastante importante, y de allí salió la palabra Ducal, en español, por eso tiene la coronita en la parte de arriba. El Palazzo Ducale era un edificio sede del gobierno de Venecia, ahora es un museo y un lugar bien visitado por la gente que va de turismo allí.



Palazzo Ducale, Venecia.

#### ¿Siempre La Ducal ha incursionado en la repostería o ha existido caminos hacia la parte gastronómica?

Siempre ha habido un poco de todo pero, por cuestiones de tiempo, de las circunstancias, del mercado, nos dedicamos finalmente a la pastelería y bombonería.

## ¡Complaciendo paladares!

### ¿Cree que Venezuela se ha vuelto pasiva con las exigencias en repostería?

No, para nada, en lo absoluto pasiva... Ha habido más bien, influencia de muchos lados y eso hace que cada día la gente pida más cosas; nosotros tenemos que pensar, que tenemos una de las mejores capitales en sentido gastronómico.

Aquí se abren muchos restaurantes, de todo tipo, y consigues desde menús hasta platos fuera de lo común. Por ejemplo, está el boom de la comida árabe y su gastronomía. Por ser multiétnicos, hay posibilidad de disfrutar de esa multitud de gustos, platos, sabores y siempre ha habido interés en probar cosas nuevas y más, en la parte gastronómica.

Fíjate que ha habido un boom en la cocina, y con este renacimiento tan bonito, tan explosivo, oyes micros de radio sobre cocina, ves "reality show", concursos, etc., para que la gente se interese más, y gracias a los medios, a la televisión por cable, las personas quieren, pueden conocer y saber, sobre los productos... hay una madurez en este campo, eso hace que cada vez los venezolanos sean más exigentes.

### Hablando de boom. La gente pareciera que ahora, se cuida más en lo que consume.

#### ¿La Ducal ha pensado en crear algún tipo de pastelería light?

Si... Fíjate, uno debe cuidarse siempre, en todo sentido. Cada día las personas se vuelven más exigentes y quieren probar el producto teniendo menos azúcar, menos colesterol pero, aquí en Venezuela, estamos en pañales en productos de baja calorías e incluyendo a USA, que tiene la población más alta en obesidad.

Todo hace daño en exceso, con comer de todo pero con moderación, de poco, se puede disfrutar. Aquí cuando es requerido algo especial, porque la gente no tolera la lactosa u otro ingrediente, se le hace el producto, aquí trabajamos en eso.

#### ¿Cuál es el dulce que identifica a La Ducal por tradición?

La pastelería mignon, las tortas, la "mil hojas", la profiterol, la tartaleta de limón, la pasta seca de almendra... en Carnavales hacemos las Torrejas, el día de San José se hacen zzepoles, después en Pascua con los huevos de chocolate y la Colomba, que es como el Panetone pero en forma de Colomba; luego la Pasttiera, que es una torta con requesón, trigo, frutas confitadas, cremas y una esencia muy particular que se llama "flor de naranja", que viene del árbol de la naranja y es una esencia única, muy sabrosa, que da un sabor espectacular, apenas se echan unas gotitas.

Pero en definitiva la "mil hojas", la tartaleta de limón y la profiterol son las que nos caracterizan. La historia de la torta "mil hojas" de **La Ducal**, que es la torta que se ha hecho por más de 50 años, es interesante... fue solicitada por un chef muy conocido que necesitaba una torta para un evento con muchas personas, irían bastantes asistentes. El señor Greggio ideó y combinó una serie de ingredientes, quería algo diferente y le resultó, de allí terminó produciendo los "cachitos" de la "mil hojas" o las medialunas que todos conocen en la torta "mil hijas" de **La Ducal**, y esa es la que se hace aún y hoy en día, en la pastelería.

### Del público cautivo desde el año 58 hasta el de hoy, las generaciones que han pasado en 54 años de trabajo, ¿en qué han cambiado?

¡Uf... sí! han cambiado muchísimo, sí ha cambiado en todo. Empezando por la zona que ha sufrido embates de todo tipo. Digamos, hasta los años 80 que se podían circular vehículos, es una cosa; cuando se volvió boulevard fue otra, cuando los buhoneros otra, y ahorita, cuando es otra reapertura, es otra; y el remodelado, es otra.

Hemos tenido tendencias a cada rato, aquí lo que pasa es que todavía sigue viniendo el cliente que conoce ciertos productos y determinadas cosas, como el Panetone en Navidad, la Colomba Pascual, los Huevos de Pascua y la Pasttiera Napolitana para Pascua, y así... mucha gente pierde esas tradiciones, para los italianos los Huevos de Pascua son muy significativos, porque es para el Domingo de Resurrección, y las nuevas generaciones lo tienen olvidado.

Nosotros, como tradición, hacemos los Huevos de Pascua porque queremos hacer entender nuevamente esa costumbre, por eso hacemos productos característicos de Italia, de algunas fechas especiales, porque las nuevas generaciones tienden a perder esa sensibilidad por tiempo, porque se mudan, etc., por eso hacemos nuestros característicos Huevos de Pascuas... los italianos cuando llegamos aquí, además de traernos nuestras maletas, nos trajimos la tradición, y tratamos de mantenerlas para proteger nuestra italianidad.

Hay mucha gente que le gustan nuestros Panetones, y solo esperan a que los saquemos porque la tradición esta aquí, en la forma de cómo lo hacemos.

### Retos, alegrías y dulces consejos.

#### ¿Cuál ha sido el pedido más difícil que se le ha encargado a La Ducal, el que se pueda considerar casi como un reto?

Son muchas las experiencias las que se han tenido. Uno de los últimos fue un Pie Monté, que es una montaña de viñé con caramelo y fue hecha para un amigo cocinero que se casaba aquí y se iba al exterior. Entre otro amigo francés pastelero, hicimos la torta y resulta que el caramelo no cuajaba, porque había mucha humedad, no terminaba de endurecerse... empezamos desde la mañana, era la tarde y ya no sabíamos ¡qué hacer!

Pasamos todo el día en eso, era para volverse locos, casi lloramos, y no lo hicimos porque ya estábamos grandes pero, fue aterrador... al final, salió todo bien y la entregamos en la noche, todo perfecto, estupendo, y nuestro amigo feliz con su torta. Otra experiencia fue la de una muchacha que pidió una torta porque se casaba y ella estaba tan contenta cuando se la entregamos, que nos causó muchísimo agrado; le tomamos fotos, nos fotografiamos, etc., entonces nos dijo: "¡ay! mi primera torta de matrimonio", y le respondimos: "que sea solo esta, la única..."



Es dedicación, nervios de acero, es un trabajo bastante empeñativo, hay que dedicarle mucho...

#### La experiencia con el público, ¿cuál ha sido la más divertida?

Cosas como por ejemplo, que cerrábamos por vacaciones, y los primeros años la gente pasaba y nos decía: "esta gente cerró" o, como decíamos que cerrábamos por vacaciones, porque todos necesitábamos descansar, la gente nos veía con cara de asombro, como algo insólito, y nos decían: "¿por qué se van de vacaciones?".

Otra cosa ocurrente fue una vez cuando se hizo una torta, tenía ojales de manzana. Un señor entró y nos dijo que "si eran papas, que eso que tenía era papa y no manzanas"; yo le dije que bueno, que sí, que si le parecían eran hojas de papas pues, era así.

#### ¿Tradición al 100%... innovación + creatividad o, tradición + creatividad = innovación?

La última. La tradición de lo que se hace, la creatividad porque tienes que surgir con cosas nuevas y así, sale lo nuevo... es una cuestión de tradición, creatividad e innovación, y hay que hacer siempre, que estas tres estén unidas.

#### ¿La Ducal tiene algún secreto para hacer sus mejores dulces?

No, no hay secreto sino, hacerlo bien. Utiliza cosas buenas, cosas frescas, esto no es un secreto sino, una condición para que las cosas salgan bien. Haz las cosas con amor, con ganas, el secreto es hacer las cosas con material de primera y segundo, darle corazón para hacerlo.

#### Consejos para los nuevos reposteros...

Que amen la profesión, eso es lo importante... es como todas las cosas, si haces las cosas con cariño y te dedicas, chévere, sino, cambia de profesión. Esto no es para los nuevos pasteleros o cocineros, sino para todos.

#### ¿Cuales planes tienen para el año 2012?

Seguir haciendo lo que hacemos, cosas buenas para los clientes, hacer que siempre vuelvan, que estén satisfechos, conservar nuestra tradición de 54 años, hacer los productos con cariño.

Es fácil decir 50 años y sumarle 4 más pero, de llegar y llegar, con todas las dificultades y ver, que uno ha podido surgir en 5 décadas, en casi un lustro, además del cambio que ha sufrido la zona, nos hace seguir pensando que debemos continuar trabajando con el mismo amor de siempre, con el mismo cariño para dar mejores dulces, mejores productos y así mantener la tradición.





# Visítanos

# Bienvenidos

www.puertaalcielo.com.ve

Virgen del Valle - Isla de Margarita - Venezuela



**CULTURISIMA**

Departamento Legal: Dra. Guadalupe Vargas.  
 Depósito Legal: pp200602DC2270  
 ISSN: 1856-5727  
 Impresión y distribución: La Mosca Analfabeta, C.A.  
 Edición: Año 3 - Colección N° 25

Producto de Brain Storm Publicidad, C.A.  
 Rif: J - 31028130 - 0  
 Teléfonos: 580212: 762.69.04 / 816.03.46  
 Caracas - Distrito Capital. Email: editores@culturisima.com.ve  
 www.culturisima.com.ve / www.culturisima.com  
 Twitter: @culturisima2000

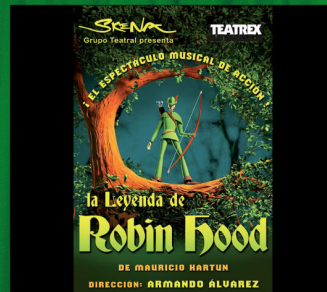
Editores: Sully Sujú Torres / Rosaura Cardas Gonzalo.  
 Colaboradores: Somos Margarita Verde, Isabel Changllo, Irene Chávez y Jackeline González.  
 Fotografía: Pastelería La Ducal y Brain Storm Publicidad, C.A.  
 Diseño, diagramación, producción y montaje: Brain Storm Publicidad, C.A.  
 Comercialización: Brain Storm Publicidad, C.A.

Se prohíbe la reproducción total o parcial de los textos publicados en este suplemento mensual. Los editores y Brain Storm Publicidad, C.A. no se hacen responsables por las opiniones, comentarios, escritos y/o similares hechos por sus colaboradores directos e indirectos, así como por todos aquellos ciudadanos que deseen participar en la producción del contenido de Culturísima.

RIF.: J-29847089-3

# TEATREX

# FEBRERO



**LA LEYENDA DE ROBIN HOOD**  
Con este nuevo espectáculo de acción, aventura, romance y música, el Grupo Skena regresa a las tablas con este clásico cuento de la literatura anglosajona que toma un novedoso y divertido giro en la historia que promete conquistar a adultos y chicos con espectaculares batallas, mucho humor y música celta en la nueva temporada familiar TEATREX. Espadas, flechas y palos se entrecruzarán en llamativas batallas en el escenario para hacer que el público se estremezca con la historia de Mauricio Kartun, una obra que cuenta la historia detrás de la leyenda, del héroe, del ladrón que roba a los ricos para darles a los pobres, del justiciero del bosque de Sherwood, como nunca antes se ha narrado.

DEL 14 DE ENERO AL 17 DE MARZO  
SÁBADOS Y DOMINGOS A LAS 4:00 P.M.  
Entrada general: 110 Bs.



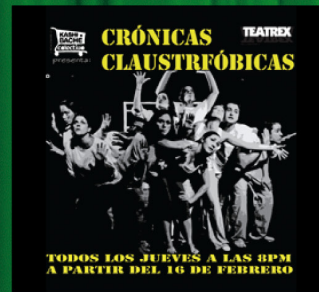
**BOLICHE**  
Un colectivo de Stand Up Comedy formado por tres sorprendentes comediantes: **Alejandra Otero**, experimentada actriz y periodista analizará con su vida como ejemplo, lo enredado de tener el pelo malo o las incoherencias en los infomerciales. **Nadia Maria**, orgullosa gordita, comedianta e improvisadora nos demostrará lo difícil, retador y divertido de enfrentar los cambios en nuestra vida y **Daniel González**, odontólogo por título y comedianta de profesión, tiene como habilidad hablar de lo que todos vemos y nadie se da cuenta. Bajo la producción de Mariana Egloff Weil y Andrea Mejía llega este show de humor para que goces un boliche.

DEL 13 DE ENERO AL 11 DE MARZO  
VIERNES Y SÁBADOS 8:00 P.M. DOMINGOS 6:00 P.M.  
Entrada general: 140 Bs.



**LA OLA**  
Una historia basada en hechos reales y que se centra en cómo los seres humanos pueden ser afectados al emplearse la obediencia extrema para manipular de cierta manera a las masas. Con la actuación del reconocido y versátil Basilio Álvarez, Catherina Cardozo, Juan Carlos Ogando y un elenco de jóvenes actores, quienes protagonizan esta obra basada en hechos reales y en la película alemana Die Welle. La Ola posee una puesta en escena que combina la presencia de recursos audiovisuales.

DEL 13 DE ENERO AL 17 DE MARZO  
VIERNES Y SÁBADOS 10:00 P.M.  
DOMINGOS 8:00 P.M.  
Entrada general: 140 Bs.



**CRÓNICAS CLAUSTRÓFÓBICAS**  
Kashibache Colectivo presenta su espectáculo multimedia: "Crónicas Claustrofóbicas", cuatro historias que narran desde muy distintas perspectivas lo atrapados que estamos los humanos dentro de nosotros mismos. Aderezados con música y video en vivo, con un lenguaje urbano y cotidiano, quedarse encerrado será lo mejor que le pueda pasar en la vida.

DEL 16 DE FEBRERO AL 08 DE MARZO  
JUEVES 8:00 P.M.  
Entrada general: 140 Bs.

Disfruta de nuestra programación especial de **CARNAVAL** los días **lunes 20 y martes 21**

**LA LEYENDA DE ROBIN HOOD: 4:00 P.M.**

**EL BOLICHE: 6:00 P.M.**

**LA OLA: 8:00 P.M.**



**COMPRA TUS ENTRADAS POR TELÉFONO, INTERNET O EN LA TAQUILLA DEL TEATRO. TAMBIÉN EN LAS TIENDAS ESPERANTO (SAN IGNACIO, PASEO LAS MERCEDES Y EL RECREO) Y TIENDAS CONFETTI (SAMBIL).**

**C.C. Paseo El Hatillo. (0212) 211.53.11**

[www.teatrex.com.ve](http://www.teatrex.com.ve)



@TEATREX



TEATREX



## TRASNOCHO CULTURAL

¡TRASNOCHO SONANDO!  
**CARACAS SINCRÓNICA**

**Producción:** Gregorio Montiel Cupelo.

Nacen en 1996 como trío, hoy día son un sexteto. Sus 3 producciones discográficas: El Agridulce (1998), Zafarafa (2002) y Tábara (2011) reflejan este recorrido. Su repertorio se pasea por los variados ritmos venezolanos con gran sentido creativo. La fusión de lo tradicional con la armonía del jazz y el contrapunto de lo académico los caracteriza. Además de Venezuela, se han presentado en Inglaterra, EEUU, Martinica, Alemania, Portugal, Bélgica, España, Suiza, República Checa, Finlandia, Francia, Brasil y Japón. Se trata de uno de los grupos más importantes de la actual escena musical venezolana. **UNICA FUNCIÓN** Miércoles 1 de febrero de 2012 8:00 pm

**Entrada general:** Bs.140



¡TRASNOCHO SONANDO!  
**A TRES BOCAS**

**Producción:** Gregorio Montiel Cupelo.

Trío femenino nacido en 1999 e integrado por las hermosas voces de Laura Strubinger, ex Malembe y conocida directora coral, y de Ana Bracho y Ana Bauza, que venían del dúo Ana x Dos. Su repertorio se mueve entre lo popular venezolano y latinoamericano, el pop internacional y la world music. Todas tres por igual tocan diversos instrumentos y se han presentado en una serie de escenarios de Venezuela, Brasil, Argentina y España. En 2011 editaron su primer CD "Cositas buenas", producido por Henry Martínez.



**UNICA FUNCIÓN**

Miércoles 29 de febrero de 2012 8:00 pm.

**Entrada general:**

Bs.140

## SE LE PASÓ EL TREN...

...UN MONÓLOGO PARA MUJERES QUE TODO HOMBRE DEBE VER!



**Clairet Hernández** · Escrito y Dirigido por Francisco Cardozo

Febrero 2012

**CULTURSIMA**

Museo de Béisbol

El monólogo "SE LE PASÓ EL TREN" Una pieza para mujeres que todo hombre debe ver... Una mujer se enfrenta a esta frase al llegar a "cierta edad" y poco a poco va contando su historia llena de anécdotas divertidas que han moldeado su destino hasta el punto de hacerla tomar una decisión que casi le cuesta la vida para luego cometer un crimen que le salvará el cuello. ¿Qué eres capaz de hacer para "detener el tren"? ¿Cuántos sapos debes besar para encontrar al príncipe azul? Responde estas interrogantes junto a Sofía y la gran cantidad de personajes que aparecen en su narración para cobrar vida a través de ella. Comedia, tragedia o tragicomedia, usted sacará sus propias conclusiones. Protagoniza Clairet Hernández, bajo la dirección de Francisco Cardozo.

La cita para es en el Auditorio "Luis Aparicio" del Museo de Béisbol del Sambil - Valencia todos los sábados a las 7:00 p. m. y domingos a las 6:00 p. m.

**Entrada General:** 70Bs.

**Mayor información:**

**Contacto:** 0414 - 8091002 / 0424 - 4023837

**Twitter:** @TeatroEV y @TrilogiaActoral

**Facebook:** TEATRO ESTABLE VALENCIA

**E-mail:** teatroestablevalencia@gmail.com

<http://teatroestablevalencia.blogspot.com/>



**NESTOR NAVA**  
PHOTOGRAPHY  
@NavaFotografia  
flickr.com/nesjey

**TRILOGIA ACTORAL**  
@TrilogiaActoral

**TEATRO ESTABLE VALENCIA**  
@TeatroEV

## Salud, gusto y nutrición

# NECESIDADES DE VITAMINAS Y MINERALES EN LA MENOPAUSIA.

Por: Lic. Isabel Changllo (Nutricionista).  
Móvil: 0424-254.2188



El ciclo reproductor de las mujeres pasa por diferentes estadios. La menopausia es aquella etapa que incluye una serie de cambios fisiológicos y psicológicos debido al progresivo descenso en la producción de estrógenos, caracterizada por el cese permanente de la menstruación.

También hay resequedad en las mucosas (sobre todo en la vaginal) y más predisposición al desarrollo de enfermedades cardiovasculares. La deficiencia de estrógeno trae una serie de cambios: se demarcan más las arrugas en la piel gracias a la pérdida de turgencia y elasticidad; ocurre una reducción progresiva de la masa ósea, dando paso a la osteoporosis.

Siempre se ha pensado que en esta etapa la mujer solo requiere aportar un poco más de calcio en su dieta sin embargo, hay otros minerales e incluso vitaminas, que son necesarios vigilar en la alimentación, ya que evita que la mujer se descompense en esta fase de su vida.

Entre las vitaminas tenemos:

**Vitamina E:** protege de la formación de coágulos y las paredes de los vasos sanguíneos (capilares).

**Vitamina A:** repara los tejidos, también interviene en el proceso de construcción de los huesos.

**Vitamina C:** tiene función antioxidante, mantiene el colágeno y ayuda a la protección de la dentina y la pulpa dental, por lo tanto, evita la enfermedad periodontal, responsable de la pérdida de algunas piezas dentales en esta etapa.

**Vitamina D:** mantiene en equilibrio el calcio y el fósforo. Protege contra la osteoporosis, hipertensión arterial y cáncer.

Entre los minerales están:

**Calcio:** mantiene fortalecido el sistema óseo. Ayuda a la transmisión del impulso nervioso.

**Fósforo:** participa en la resorción ósea. Mantiene el Ph sanguíneo ligeramente alcalino.

**Magnesio:** mantiene la viscosidad del líquido sinovial de las articulaciones. Tiene función antitrombótica.

Es importante recordar que el adecuado aporte de estas vitaminas y minerales, al igual que de carbohidratos, proteínas y grasas, se logra incorporando todos los grupos de alimentos a nuestra dieta diaria, como: carnes, granos, cereales, vegetales, frutas, etc., en forma equilibrada y variada. Si usted requiere suplementar (ingerirlas en forma de cápsulas o tabletas) alguna vitamina o mineral, su especialista se lo indicará en forma oportuna.

## ¿CÓMO SE DICE, CÓMO SE ESCRIBE?

### APRENDAMOS Y RESPETEMOS NUESTRO IDIOMA

Jacqueline González Rincones  
Twitter: @Jacogori

Es una triste realidad, pero tenemos décadas oyendo y viendo redundancias, barbarismos, mal uso del lenguaje en radio, prensa, TV., en cualquier clase de medios, los cuales son “repetidos y copiados” por el colectivo. Por lo tanto, es imprescindible que periodistas, escritores, locutores, comunicadores sociales y otros, entiendan que todo lo que escriban y digan llega a muchas personas, por lo cual, debe estar bien redactado o pronunciado.

El propósito es ayudar a erradicar este problema lingüístico, tratando de corregir los mismos y dando el buen ejemplo. La buena noticia es que, gracias a las redes sociales, muchos se han dado cuenta de estas incorrecciones y todos quieren hablar y escribir correctamente, a la hora de transmitir sus opiniones. Por motivos de espacio, en esta entrega, solo daremos algunos ejemplos, pero en columnas posteriores, publicaremos poco a poco, la adecuada pronunciación o grafía de todos los términos a los cuales nos referimos.

**“Aperturar”:** frecuentemente usado en lenguaje bancario. “Aperturar una cuenta”, en vez de abrir, su uso no está justificado y debe evitarse. Apertura sí es correcta.

**Accesar:** tampoco existe como verbo (acceso sí). Lo confunden con “acceder”, que significa entrar, ceder, consentir, etc. Pero es importante señalar que algunos opinan que ‘aperturar y accesar’, son válidos y adecuados, pero la mayoría los rechaza y no están admitidos en el Diccionario de la Real Academia Española (DRAE).

**Juez y jueza:** puede usarse ‘el juez’ y ‘la juez’. Sin embargo, también, en femenino, puede decirse “la jueza”. Igual caso con presidenta/presidente. Es decir, estos términos son comunes en cuanto al género, pero también tienen su equivalente en femenino. Ej.: La juez o la jueza; **la presidente o la presidenta**, este último término es el más utilizado y aceptado.

**¿Hubieron?:** lo apropiado es decir ‘hubo’. Ejemplo: “Hubo muchos invitados que no vinieron”. Háganse la idea de que esa forma verbal no existe. Hay una excepción: “Después de que hubieron comido, se retiraron” y que conste, coloco ese ejemplo de “hubieron”, porque nunca faltará quien diga que sí puede usarse, pero es casi nulo (es cierto, existe la conjugación) pero mejor use el término “hubo”.

En la lengua culta actual, la primera persona del plural del presente de indicativo del verbo haber es ‘hemos’ y no **habemos**. Esta forma verbal ya NO existe, no la use, ni la repita. Ej. “Hay/somos/existimos/ (o estamos, depende del uso) muchos a quienes nos gusta el chocolate”. Nunca “habemos”.

**Estados Unidos:** son dos palabras (en plural); debe abreviarse: **EE. UU.** (Espacio entre punto y la primera U). Siempre mezzinjan sus puntos y el espacio luego del primer punto, en TODOS los medios impresos. Igual caso para Derechos Humanos: DD. HH., Recursos Humanos: RR. HH., y otros casos.

Nobel y novel: son vocablos distintos. Nobel (premio) se pronuncia {Nobél}, no {Nóbel}. No confunda {Nobél} con “novel” {nóvel}: quien comienza a practicar un arte, profesión o tiene poca experiencia. Corchetes solo para indicar pronunciación, no llevan tildes ninguno de los dos.

## ¡MALETA EN MANO!

### OCUMARE DE LA COSTA... PLAYA, RELÁX Y CACAO.



Desde la época de la conquista, nuestro país ha figurado como una tierra llena de bendiciones naturales, donde playas, ríos, médanos, campos y hasta, la misma ciudad capital, hacen de Venezuela una tierra única y muy diferente a las demás. Ocumare de la Costa es un lugar para disfrutar, olvidado por muchos, conserva su identidad que la hace necesaria de conocer.

Subiendo por el parque Henry Pittier, se adentra en un ambiente húmedo, diverso de vida animal y floral, rústico, donde la vieja carretera construida por los presos de la época de Juan Vicente Gómez, aún une a los pueblos de Ocumare con la vida citadina... su angosto camino hace que inexplicablemente autobuses y vehículos pasen al mismo tiempo (dependiendo del grado de imprudencia o inconsciencia del chofer) por una estrecha "carretera" de forma casi mágica.

Históricamente llamada también Ocumare de San Sebastián del Valle, fue fundada para el año de 1653, según el historiador Francisco Javier Yáñez. Otras investigaciones señalan que los primeros pobladores del Valle de Ocumare fueron los indígenas Barriga, comandados por el cacique Barriga y su hija, quienes hasta la fecha se les considera como pobladores originarios. Esta localidad surge como plantación de cacao y en 1721 se funda de poblado, para defender el puerto de las hostilidades de los enemigos, tal como lo señala un documento de los misioneros al rey, en 1745.

Los nativos reciben a los visitantes con amabilidad y cordialidad, brindan el mejor servicio de atención turística que pueden dar y siempre, de forma personal. Lleno de posadas de todo estilo, gusto, color y precios, hay alternativas para ajustarse al bolsillo de cada quien, acogiendo a visitantes locales y extranjeros con una sonrisa en la cara que hace desear, nunca acaben las vacaciones.

El pueblo siempre animado, ofrece locales para distraerse en la noche, más que todo de comida; saboree excelentes cenas con gran variedad, que pasan desde un buen pescado fresco, sopas con frutos marinos, pastas a la marinera o, platos de carnes y pollos para los más carnívoros. El cacao se vende también en su forma tradicional y ahora, han comenzado a producirse en ponches, vinos y diversos dulces hechos del mejor fruto para elaborar el chocolate... realmente un manjar para el paladar. Si hablamos de las playas, las tibias aguas de Ocumare se originan por la unión entre lo dulce y lo salado, como una mixtura de sabores, creadas solo para ser probadas por el cuerpo. Las playas más famosas son Cata, Catíca o La Ciénaga, un paraíso ecológico extraordinario que ofrece comida y a veces, bebidas.

Venezuela tiene mucho para enseñar al mundo en turismo, conviértase en un venezolano responsable y sea embajador de su país, hable con orgullo de todo el potencial que tenemos, exprese lo hermoso de su tierra, y sobre todo, sea responsable como turista y ciudadano, cuide el ambiente porque nuestras especies, localidades y floras, son únicas en el mundo, disfrútelas con conciencia.

## Ecología y país



Somos  
**MARGARITA VERDE**  
Ecología y turismo

<http://somosmargaritaverde.blogspot.com/>

## ENERO INVITA A LA EDUCACIÓN AMBIENTAL Y REDUCCIÓN DEL CO2.

Vía: [ecoscopioweb.blogspot.com](http://ecoscopioweb.blogspot.com)

Dos efemérides importantes se celebraron en este mes de enero: el 26 es el "Día Mundial de la Educación Ambiental" y el 28, el "Día Mundial por la Reducción de las Emisiones de CO2".

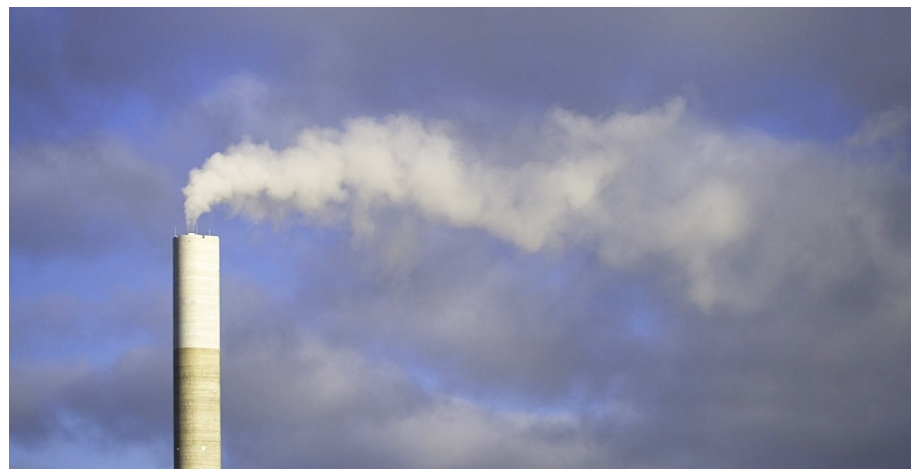
El Día Mundial de la Educación Ambiental data de 1975, cuando se celebró en Belgrado (Serbia) el "Seminario Internacional de Educación Ambiental". La reunión dio origen a la Carta de Belgrado, misma que se utiliza como referente en la educación ambiental, pues en ella se plasman reivindicaciones fundamentales de esta y sus lineamientos se consideran, en el marco de los programas de Naciones Unidas en la materia.

## 26 de Enero

*Día de la Educación Ambiental*



El 28 de enero se celebra el Día Mundial por la reducción de las emisiones de dióxido de carbono. Esta celebración busca concientizar sobre esta grave situación e impulsar el desarrollo y aplicación de políticas de reducción de emisiones de gases con efecto invernadero, tales como: inversiones en desarrollo de fuentes de energía renovables, cambio a combustibles más limpios, mejoras en la eficiencia de los procesos de combustión y modificar las tendencias de consumo a través de la educación ambiental.



Cada individuo, desde su propio entorno, puede optar por opciones de cambio, a menor o mayor escala porque cada pequeña acción, cuenta. De las políticas públicas esperamos un cambio radical del modelo energético, desde los combustibles fósiles hacia las energías renovables, así como el cambio de mentalidad mediante la educación ambiental.

**MECÁNICAMENTE HABLANDO****AHORRA COMBUSTIBLE.**

Por: deautos.com

Una de las cosas que más preocupa a los conductores, además del vehículo en sí, son los gastos que pueden ocasionar los mismos y sobre todo, lo que se conoce como los gastos de consumo. Aquí presentamos algunos consejos para ahorrar combustible y de esa forma, abaratar costos para poder disfrutar de ese dinero en algo más.



• **Tener una técnica de manejo moderado: es decir, no agresivo. No hacer maniobras bruscas ni frenados violentos, esto hará que se reduzca el consumo.**

• **Manejar a bajas velocidades: hará que el motor no se esfuerce tanto, por ello el nivel de ahorro de combustible ascenderá y se ganará también, en materia de seguridad vial.**

• **De ser posible conducir con la velocidad cruce activada: esto es porque la constante velocidad hace que el combustible también se reduzca de una manera constante, viajando a una velocidad de alrededor 70 u 80 kilómetros por hora. Si su carro carece del sistema, trate de manejar a un kilometraje estable.**

• **Revisar la presión de aire de los neumáticos: hará que el auto realice menos fuerza, por lo que forzará menos al motor y esa menor potencia se traducirá, en un importante ahorro de combustible.**

• **No encender el motor porque sí: si se enciende, utilizarlo y no, tenerlo prendido sin usarlo (solo para escuchar música, hablar con alguien en la calle, etc.) porque en ese instante se genera una gran combustión que hace perder combustible inútilmente.**

Estos son solo, algunos de los ejemplos que sirven para ilustrar como algunos sencillos pasos nos hacen ahorrar combustible, cuidar al auto y evitarnos futuros dolores de cabeza.

**Responsabilidad social empresarial****INCIDENCIAS DE LA RSE EN LAS NUEVAS GENERACIONES.**

Por: Lic. Irene Chávez G.

@irenehavezg

@fundameta



¿Podemos imaginarnos la empresa del futuro manejada por las nuevas generaciones de hoy?. Seguramente serán entidades con uso intensivo de tecnológicas, donde la tecnología de la información y de la comunicación determinarán definitivamente su carácter de empresa globalmente integrada, su multilocalización, con bajo número de personal, y éstos, con altos niveles de competencias técnicas, con talentos financieros audaces velando por la inversión; un ambiente productivo conectado con la eficiencia, para más señas. Y la pregunta crucial: ¿con alma o sin alma?.

Si los valores se pierden en las nuevas generaciones, que serán los conductores económicos, sociales y políticos de las próximas décadas, podemos imaginarnos un mundo futuro frío, sombrío, mecanizado, donde la eficiencia sólo apunte a garantizar el dinero. Sin principios y compromiso humano, prevalecerá una sociedad caracterizada por la indiferencia ante situaciones de desventaja social que aquejará a las mayorías poblacionales, producto de la inequidad; más aún, indiferencia ante el descalabro ecológico, desaparición de bosques y de especies en peligro de extinción.

Una situación futura así, atentará contra la sustentabilidad de nuestro planeta. Nuestro compromiso social de hoy, es evitar que esto acontezca, desde cualquier rol que ejerzamos en la sociedad. En el caso de las responsabilidades de la empresa, un stakeholder (grupo de interés) "impelable" e impostergable, lo constituye las Nuevas Generaciones. La agenda en materia de RSE, a lo interno y externo, debe contemplar la formación de valores, las buenas prácticas y la verificación del crecimiento personal a través de acciones solidarias

que promueven el progreso ecosostenible de todos.

En un reciente estudio realizado en Europa, fueron encuestados casi 20 mil estudiantes en 100 de las mejores universidades, sobre sus aspiraciones respecto a la empresa empleadora potencial (Universum Global, en su Encuesta de Empleadores Ideales), un tópico llamativo es lo referido al carácter social y ético de la empresa. "El 30% de las mujeres prefieren un empleador que sea socialmente responsable, mientras sólo el 20% de hombres piensa así. Para los jóvenes hombres estudiantes, es preferible en el 31% de los casos que el empleador sea de prestigio, mientras este es un requisito importante sólo para el 24% de las mujeres".

Nada distinto a lo que parece una tendencia natural y mundial. En resumen, el estudio arroja que las características que desean los estudiantes de su futuro empleador son: buena reputación 72% (no derivada de la RSE); éxito en el mercado 70%; prestigio 66%; con RSE 33%; con estándares éticos 30%. Estamos hablando de una generación joven que observó y experimentó el fracaso de políticas económicas mal llevadas, cuyo resultado ha sido la crisis financiera europea, que salpicó seriamente, la economía de sus hogares.

Producto de ello, considera que lo más importante es ganar más dinero y colocarse en empresas con potencial económico, más que preocuparse en temas como "Ética y Responsabilidad". Pregunta puntual: ¿están conscientes los dirigentes de gobierno y los del mundo empresarial, de las implicaciones que su proceder tiene en las futuras generaciones? En nuestro país, de realizarse un estudio como el señalado, cuáles serían los resultados...

Pastelería



**La Ducal**

Rif.: J-31354626-7

Telfs.: (0212) 763.0056  
762.10.12 - fax: 763.61.13  
[www.pastelerialaducal.com.ve](http://www.pastelerialaducal.com.ve)