

La cobertura de *El País* y *The New York Times*
de la cocina fusión asiática desde una
perspectiva intercultural

Júlia Le Bugnion Dallerés

Lorena Gómez

Trabajo de Fin de Grado

24.05.2024

Facultad de Comunicación, Universidad Pompeu Fabra

Anexos

Fichas del análisis de contenido

El País

Tabla 28. EP-29-04-2024

Código artículo	EP-29-04-2024
Año	2024
País nacionalidad periodista	España
VARIABLE CUANTITATIVA	
Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i> . Routledge, 2019.). <i>Priorizar</i> <i>I</i> <ul style="list-style-type: none">● Producción<ul style="list-style-type: none">a. productob. platosc. chefs● Distribución<ul style="list-style-type: none">a. restaurantesb. puntos de venta de comidac. actividades, premios, eventos● Comida y sociedad<ul style="list-style-type: none">a. gastronomía y	Distribución y puntos de venta de comida

<p>arte</p> <p>b. el valor social de la gastronomía</p> <p>c. alimentación y nutrición</p> <p>d. comida y turismo</p> <p>e. gastronomía y medios de comunicación</p>		
VARIABLES CUALITATIVAS		
Titular	El tesón de volver a emprender a los 69 años	
Antetítulo	Empresas	
<p>Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (¿condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - ¿Neutra? (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 	<p>Positiva:</p> <p>Presenta a la protagonista del reportaje, que es la empresaria Kav Ly, que fundó la primera compañía de comida asiática precocinada en España, y lo hace destacando sus logros y el tipo de cocina que comercializa.</p>	
Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/	Sí	El texto explica la trayectoria vital y profesional de Ly,

<p>momento temporal (modas, tendencias...)</p>	<p>desde que se marcha de su país de origen, Camboya, hasta que llega a España y abre el negocio. También se relatan los obstáculos a los que se ha tenido que enfrentar, como tener que vender su negocio a otra empresa. Explica los productos asiáticos que llegó a patentar.</p> <p>Explica la razón de las decisiones personales y empresariales que tomó Ly.</p> <p>Hace referencia a la singularidad y peculiaridad que suponía, por entonces, el proyecto de Ly de comercializar comida asiática precocinada.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados - ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? única visión o diversa? ¿Cómo habla de ello? Chefs: 	<p>La perspectiva del texto es completa y aborda la explicación de la historia de Ly basándose en las declaraciones de la entrevista con ella. La periodista la describe como “pionera de la comida precocinada”.</p> <p>Se construye una narrativa que, en conjunto, alaba a este personaje, su habilidad y</p>	

<p>Restaurante:</p>	<p>tesón para superar las adversidades y pone en valor que sea ambiciosa, innovadora y no conformista.</p> <p>La visión que ofrece sobre la propuesta culinaria de la empresaria es muy descriptiva y se remite a enumerar los ingredientes o mediante las citas de la entrevistada.</p> <p>El texto menciona el restaurante que abrió en Gràcia muy escuetamente, pero refiriéndose a él como un local que tiene éxito.</p> <p>Trata el rechazo a productos asiáticos y a una propuesta particular de los españoles, por ser desconocido</p>	
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● “Innovadora” y “revolucionaria” ● Ly explica que era “algo marciano” y “desconocido” para la población. ● Ly: de “máxima calidad” ● Platos típicos de la cocina de México con “un toque fusión” personal 	
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’? ¿O con la tradición</p>	<p>Sí</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Pero con un sentido crítico hacia esta situación 	

<p>culinaria francesa?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Explica el rechazo a la propuesta de Ly de los españoles 	
<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <p>- Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente</p> </div>	<p>Sí</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Raro: Pero para denunciar y dar visibilidad al hecho de, justamente se perciba así la comida asiática en España. 	
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80) <p>> Pueden ser más de uno > Disgregarlas</p>		<p>No</p> <p>Es un artículo en el que justamente el tema principal es el reto de una empresaria asiática de luchar por hacer lugar a su propuesta de cocina asiática precocinada, pionera en España.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Se alaba a la empresaria, sin caer en infantilización ● Seriedad ● Tono crítico y de dar visibilidad al rechazo enorme inicial a la propuesta asiática de la empresaria

<ul style="list-style-type: none"> • <i>en caso afirmativo: ejemplos</i> 		<p>Por ahora, la pionera de la comida precocinada encara el 2024 con dos ideas muy claras: “No recuperaría Ta Tung, ya he pasado página y sé que aburrirme, nunca me voy a aburrir”, admite.</p> <p>En estos tres años, la cocinera ha patentado el plato de arroz de sushi con pollo Teriyaki y los fideos y el arroz en formato “bol”</p>
Fuentes utilizadas (¿Variedad?)	SÍ. No hay variedad.	
<ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos? - ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen? 	La empresaria	
Tipo de artículo - Opinión - Crítica restaurante - Reportaje - Noticia - Entrevista	Reportaje	
Público a quien va dirigido (si relevante, pudiera ser que en el lenguaje se vea	Público general	

porque es más técnico o más plano)	
Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo: <i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i> *no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones	La cocina fusión asiática no es el tema principal del reportaje. Cuando se habla de ella se concibe como una combinación de ingredientes según criterio muy personal de la empresaria.
¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?	Cocina cotidiana
tesis principal	<ul style="list-style-type: none"> ● Ambigüedad. No aporta nada en concreto sobre el concepto de cocina fusión asiática, dado que se habla de ella de forma indirecta y bastante secundaria. ● Sobre la cocina asiática y su recibimiento en España sí que es crítica.

Tabla 29. EP-27-02-2024

Código artículo	EP-27-02-2024
Año	2024
País nacionalidad periodista	España

VARIABLE CUANTITATIVA

Clasificación del Tema

(basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. *Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience*. Routledge, 2019.). *Priorizar*

1

- **Producción**
 - a. **producto**
 - b. **platos**
 - c. **chefs**
- **Distribución**
 - a. **restaurantes**
 - b. **puntos de venta de comida**
 - c. **actividades, premios, eventos**
- **Comida y sociedad**
 - a. **gastronomía y arte**
 - b. **el valor social de la gastronomía**
 - c. **alimentación y nutrición**
 - d. **comida y turismo**
 - e. **gastronomía y medios de comunicación**

Producción, platos

VARIABLES CUALITATIVAS

Titular	Brócoli frito agridulce con cacahuetes	
Antetítulo	Crucíferas que sí	
Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará? <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (¿condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - ¿Neutra? (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 	<ul style="list-style-type: none"> • Neutra • No hace referencia a la cocina fusión 	
Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/ momento temporal (modas, tendencias...)	<p>Sí.</p> <p>La autora, creadora de contenido de cocina en redes sociales, explica cómo llegó a crear esta receta, que se inspira en un plato del restaurante Tatema, un local dedicado a la técnica de la brasa</p> <p>Justificación de la versión del plato</p>	
- <i>En caso</i>	Descripción meramente	

<p>afirmativo:</p> <p>palabras/adjetivos usados</p> <p>- ¿Cómo es? ¿Es crítico?</p> <p>¿Completo? única visión o diversa?</p> <p>¿Cómo habla de ello?</p> <p>Chefs: (<i>como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine”</i> Janer 402)</p> <p>Restaurante:</p> <p><i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>	<p>enunciativa de los ingredientes chinos que usa:</p> <p>“el aliño a base de vinagre de arroz, miel, cinco especias chinas –anís, canela, hinojo, clavo y pimienta de Sichuan– y cayena en polvo, es la parte esencial de la receta”</p>	
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática (cómo</p>	<p>No hay adjetivos para describirla</p>	

<p><i>se valora la cocina asiática? Sólo como suministradora de materia prima o completa como ente)</i></p>		
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’? ¿O con la tradición culinaria francesa?</p>		<p>No</p>
<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <p>- Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente</p> </div>		<p>No.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Se alaba el uso de los ingredientes chinos que se usa
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <p>- Relaciones de poder: ¿se</p>		<p>No</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Tono muy neutro y puramente informativo sobre le proceso para crear la receta ● Seriedad

<p>manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80) > Pueden ser más de uno > Disgregarlas</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • <i>en caso afirmativo: ejemplos</i> 		
<p>Fuentes utilizadas (¿Variedad?)</p>		No
<ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos? - ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que no aparecen? 		
<p>Tipo de artículo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opinión - Crítica restaurante - Reportaje - Noticia - Entrevista 	Noticia y receta	
<p>Público a quien va dirigido (si relevante, pudiera ser que en el lenguaje se vea</p>	Público general	

pq es más técnico o más plano)	
Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo: <i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i> *no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones	A pesar de que no trata directamente la cocina fusión asiática y que el texto sea de carácter informativo y serio: <ul style="list-style-type: none"> • No tiene una visión etnocéntrica del plato que explica • La tarea de divulgar y dar a conocer una receta con ingredientes chinos es positiva
¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?	Cocina cotidiana
tesis principal	No puede valorarse según este parámetro, por el minimalismo del texto. Pero sí que se considera positivo publicar y hacer divulgación, correcta y seria de una receta que usa ingredientes chinos.

Tabla 30. EP-18-01-2024

Código artículo	EP-18-01-2024
Año	2024
País nacionalidad periodista	España
VARIABLE CUANTITATIVA	

<p>Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i>. Routledge, 2019.).</p> <p><i>Priorizar 1</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad <ul style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 	<p>Producción y platos</p>
<p>VARIABLES CUALITATIVAS</p>	

Titular	Fideos udon ‘cacio e pepe’ con yema curada y limón	
Antetítulo	50% asiático, 50% italiano, 100% fácil	
Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará? <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (¿condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - ¿Neutra? (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 	Neutra	
Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante /momento temporal (modas, tendencias...)	Sí Pero es muy escueta y se remite a la receta. Explica de qué está hecha la pasta italiana <i>cacio e pepe</i> y la textura de los <i>udon</i>	

<p>- En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados</p> <p>- ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿única visión o diversa? ¿Cómo habla de ello?</p> <p>Chefs: (<i>como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402)</i>)</p> <p>Restaurante: <i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>	<p>No hay suficiente contexto al respecto.</p>	
--	--	--

Adjetivos para describir la cocina asiática	Descripción muy informativa <ul style="list-style-type: none"> ● “Elástico” ● “tierno” Describe esta receta como: <ul style="list-style-type: none"> ● “un giro” ● “para que pueda sorprender” ● “versión actualizada” Se trata como suministradora de materia prima	
¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’? ¿O con la tradición culinaria francesa?		No
Usan las palabras: <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <ul style="list-style-type: none"> - Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente </div>		No. Expone los ingredientes que usa con una descripción muy escueta e informativa.
- <i>en caso afirmativo:</i>	y además:	
Tono <i>(infantilizante, ridiculización,</i>		No Pero sí que hay reflejo de autoalabanza y elogio a sí mismo

<p><i>exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80) <p>> Pueden ser más de uno</p> <p>> Disgregarlas</p>		<p>del autor de este texto, por crear este plato que fusiona un plato de la cocina italiana con producto japonés</p>
<ul style="list-style-type: none"> - <i>en caso afirmativo: ejemplos</i> 		<p>Además, no puede ser cualquier cosa rápida de preparar, porque hace frío y el cuerpo pide lo que pide. Si a esto le añades que cuanto más ocupado estás, más caprichoso -y pensando “me lo merezco”-.</p> <p>Por eso lo que me gusta hacer estos días es visitar recetas sencillas, de pocos ingredientes y rápida cocción, e intentar darle un giro.</p>
<p>Fuentes utilizadas (¿Variedad?)</p>		<p>No</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos? 		

<p>- ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen?</p>	
<p>Tipo de artículo - Opinión - Crítica restaurante - Reportaje - Noticia - Entrevista</p>	<p>Noticia: receta</p>
<p>Público a quien va dirigido</p>	<p>Público general</p>
<p>Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo: ¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo? *no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Ocurrencia original ● Innovadora, especial, única
<p>¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?</p>	<p>Cocina cotidiana</p>
<p>tesis principal</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Etnocéntrica <p>Pues trata los productos de la receta como solo proporcionadores de materia prima.</p>

Tabla 31. EP-26-12-2023

Código artículo	EP-26-12-2023
Año	2023
País nacionalidad periodista	España
VARIABLE CUANTITATIVA	
<p>Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i>. Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad <ul style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y 	Producción y producto

<p>nutrición</p> <p>d. comida y turismo</p> <p>e. gastronomía y medios de comunicación</p>		
<p>VARIABLES CUALITATIVAS</p>		
<p>Titular</p>	<p>Gyozas para aprovechar restos</p>	
<p>Antetítulo</p>	<p>No tiene</p>	
<p>Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (¿condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - ¿Neutra? (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 	<p>Negativa</p>	
<p>Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurant e/momento temporal</p>		<p>No</p>

(modas, tendencias...)		
<ul style="list-style-type: none"> - <i>En caso afirmativo:</i> palabras/adjetivos usados - ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿única visión o diversa? ¿Cómo habla de ello? <p>Chefs: (<i>como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402)</i>)</p> <p>Restaurante: <i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history”</i></p>		

<i>(ibidem 395).</i>		
Adjetivos para describir la cocina asiática	<ul style="list-style-type: none"> ● Sencilla ● Sirve como base. No tiene entidad propia 	
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’?</p> <p>¿O con la tradición culinaria francesa?</p>		No
<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>- Exótico?</p> <p>- Lejano?</p> <p>- Extraño?</p> <p>- Raro? (o símil)</p> <p>- Este vs Oeste / Occidente vs Oriente</p> </div>		No
<p>- <i>en caso afirmativo:</i></p>	y además:	
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas</i></p>		<p>No</p> <p>Bastante enunciativo</p>

<p><i>expectativas)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80) <p>> Pueden ser más de uno</p> <p>> Disgregarlas</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - <i>en caso afirmativo: ejemplos</i> 		
<p>Fuentes utilizadas (¿Variedad?)</p>		No
<ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos? - ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen? 		
<p>Tipo de artículo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opinión - Crítica restaurante - Reportaje - Noticia 	Noticia (receta)	

- Entrevista	
Público a quien va dirigido	Público general
Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo: <i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i> *no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones	No se hace referencia explícita. Pero como la combinación libre de ingredientes, sin dar importancia a cada producto como entidad.
¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?	Cocina cotidiana
tesis principal	No se le da relevancia suficiente

Tabla 32. EP-20-07-2023

Código artículo	EP-20-07-2023
Año	2023
País nacionalidad periodista	España
VARIABLE CUANTITATIVA	
Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en	Distribución y restaurantes

Vodanovic, Lucia. *Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience*. Routledge, 2019.). *Priorizar 1*

- **Producción**
 - a. producto
 - b. platos
 - c. chefs
- **Distribución**
 - a. restaurantes
 - b. puntos de venta de comida
 - c. actividades, premios, eventos
- **Comida y sociedad**
 - a. gastronomía y arte
 - b. el valor social de la gastronomía
 - c. alimentación y nutrición
 - d. comida y turismo
 - e. gastronomía y medios de comunicación

VARIABLES CUALITATIVAS	
Titular	Desorientante: el restaurante asiático creativo que no parece vegano
Antetítulo	Restaurantes especiales
Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará?	Positiva
- Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o	

<ul style="list-style-type: none"> - Negativa (¿condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - ¿Neutra? (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 		
<p>Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)</p>	<p>Sí: Modas Restaurante</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados - ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? única visión o diversa? ¿Cómo habla de ello? Chefs: (<i>como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402</i>) Restaurante: <i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ● Interpretativo ● Restaurante: sorprendente 	

<p><i>unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>		
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática (<i>cómo se valora la cocina asiática? Sólo como proporcionadora de materia prima o completa como ente</i>)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Sabrosa ● Imaginativa ● Vistosa 	
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’? ¿O con la tradición culinaria francesa?</p>		No
<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <p>- Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente</p> </div>		No
<p>- <i>en caso afirmativo:</i></p>	y además:	
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización,</i></p>		No Pero sí hay sorpresa porque sea

<p><i>exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80) <p>> Pueden ser más de uno</p> <p>> Disgregarlas</p>		vegano
<ul style="list-style-type: none"> - <i>en caso afirmativo:</i> <i>ejemplos</i> 		
<p>Fuentes utilizadas (¿Variedad?)</p>		No
<ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos? - ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen? 		
<p>Tipo de artículo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opinión - Crítica restaurante - Reportaje - Noticia - Entrevista 	Crítica restaurante	
<p>Público a quien va dirigido</p>	Público general	
<p>Evaluación perspectiva</p>	Positivo	

<p>global desde punto vista etnocentrismo:</p> <p><i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i></p> <p>*no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones</p>	
<p>¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?</p>	Cocina cotidiana
<p>tesis principal</p>	Positiva

Tabla 33. EP-04-07-2023

Código artículo	EP-04-07-2023
Año	2023
País nacionalidad periodista	España
VARIABLE CUANTITATIVA	
<p>Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i>. Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i></p>	Producción y platos

<ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad <ul style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 	
VARIABLES CUALITATIVAS	
Titular	Bowl de arroz con verduras al estilo bibimbap
Antetítulo	No hay
Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará? <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (¿condescendiente, ridiculiza, 	Neutra

<p>etnocéntrica?) o</p> <ul style="list-style-type: none"> - ¿Neutra? (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 		
<p>Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)</p>		No
<ul style="list-style-type: none"> - En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados - ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? única visión o diversa? ¿Cómo habla de ello? <p>Chefs: (<i>como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402</i>)</p> <p>Restaurante: <i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a</i></p>		

<p><i>result of a local history” (ibidem 395).</i></p>		
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática(<i>cómo se valora la cocina asiática? Sólo como proporcionadora de materia prima o completa como ente</i>)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Proporcionadora de un concepto que después puede modificarse 	
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’? ¿O con la tradición culinaria francesa?</p>		<p>No</p>
<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <ul style="list-style-type: none"> - Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente </div>	<p>Sí Occidente vs Oriente</p>	
<p>- <i>en caso afirmativo:</i></p>	<p>y además:</p>	
<p>Tono (<i>infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas</i>)</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Muy coloquial

<p>- Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80)</p> <p>> Pueden ser más de uno</p> <p>> Disgregarlas</p>		
<p>- <i>en caso afirmativo:</i> <i>ejemplos</i></p>		
<p>Fuentes utilizadas (¿Variedad?)</p>		No
<p>- ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos?</p> <p>- ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen?</p>		
<p>Tipo de artículo</p> <p>- Opinión</p> <p>- Crítica restaurante</p> <p>- Reportaje</p> <p>- Noticia</p> <p>- Entrevista</p>	Noticia (receta)	
<p>Público a quien va dirigido</p>	Público general	
<p>Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo: ¿Cómo se entiende o define el</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Sin normativas ● Maleable 	

concepto de cocina fusión según el artículo? *no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones	
¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?	Cocina cotidiana
tesis principal	Eurocéntrico. Reconocido por ellos mismos

Tabla 34. EP-21-06-2023

Código artículo	EP-21-06-2023
Año	2023
País nacionalidad periodista	España
VARIABLE CUANTITATIVA	
Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i> . Routledge, 2019.) (Priorizar 1:) <ul style="list-style-type: none"> ● Producción a. producto	Producción Chefs

<ul style="list-style-type: none"> b. platos c. chefs ● Distribución a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 	
VARIABLES CUALITATIVAS	
Titular	El mejor restaurante del mundo tiene sabor latino
Antetítulo	No tiene
Primer párrafo: impresión <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (¿condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - ¿Neutra? (no se percibe nada) 	Neutra

específico, estilo redacción muy explicativo, llano)		
Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)	<p>SÍ:</p> <p>En este caso, el artículo es sobre la proclamación del mejor restaurante según la clasificación <i>The World's 50 Best Restaurants</i>, que es de Latino América, pero no de cocina fusión. Se hace un repaso por el recorrido profesional del chef premiado, Virigilio Martínez y su pareja, Pía León. Donde aparecen referencias a viajes a otros países para conocer su cultura</p>	
- En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados		
- ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? única visión o diversa?	Muy neutral. Descripción sobre su historia profesional	
Adjetivos para describir la cocina asiática	Ejemplos de lo afirmado anteriormente: “En arañas de roca juegan con cangrejos de color naranja intenso con algas comestibles. Cocinan fermentos de papas, procedentes de una aldea a 3.800 metros de altitud, tin tin, una planta trepadora que crece en el Ande, corazón de buey, seña de identidad peruana, vieiras con raíz dulce camote, vegetales de la cordillera, merluza en tempura bautizada como Valle Sagrado. Y elaboran postres con la arcilla chaco del altiplano.”	
¿Se hacen comparaciones		No

<p>con la comida ‘Occidental’? ¿O con la tradición culinaria francesa?</p>		
<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> - Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente </div>		<p>NO</p> <p>SINÓ: Que se da el mismo valor a la comida peruana, francesa, china y del Mediterráneo.</p>
<p>- <i>en caso afirmativo:</i></p>	<p>y además:</p>	
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (p.80 M.Rodrigo) <p>> Pueden ser más de uno > Disgregarlas</p>		<p>NO:</p> <p>Si aparece la ‘sorpresa’ es para describir cómo se sintió el chef, desde una perspectiva personal</p>
<p>- <i>en caso afirmativo:</i> <i>ejemplos</i></p>		

Fuentes utilizadas (¿Variedad?)		No No hay mención explícita de que haya hablado directamente con el chef o la cocinera para escribir el artículo.
<ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos? - ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen? 		
Tipo de artículo <ul style="list-style-type: none"> - Opinión - Crítica restaurante - Reportaje - Noticia - Entrevista 		Noticia
Público a quien va dirigido (sí relevante, podría ser que en el lenguaje se vea porque es más técnico o más plano)		No especializado
Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo: <i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i> *no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones		Primero, el artículo no trata directamente sobre cocina fusión asiática. La menciona para hacer referencia a la influencia que han tenido chefs que se dedican a ella para el protagonista del artículo. La mención de cocinas de diferente nacionalidad se usa para aportar el contexto de la trayectoria del cocinero.

¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?	Alta gastronomía
tesis principal (Es crítico con el concepto o lo refuerza aún más a favor)	No aporta nada especialmente destacable. Falta tono crítico

Tabla 35. EP-31-05-2023

Código artículo	EP-31-05-2023
Año	2023
País nacionalidad periodista	España
VARIABLE CUANTITATIVA	
Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i> . Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos 	Distribución y restaurantes

<ul style="list-style-type: none"> ● Comida y sociedad a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 		
VARIABLES CUALITATIVAS		
Titular	Kasa Hanaka: udon, pasteles y un menú de 9,50 euros en un centro cívico de Barcelona	
Antetítulo	Comer y beber	
Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará? <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (¿condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - ¿Neutra? (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 	Neutra	
Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/mo	Sí Restaurante Cocinera	

<p>mento temporal (modas, tendencias...)</p>	<p>Filosofía Platos Ubicación Establecimiento</p>	
<p>- En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados</p> <p>- ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿Cómo habla de ello? ¿CÓMO habla de ello?</p> <p>Chefs: (<i>como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402</i>)</p> <p>Restaurante:</p> <p><i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>	<p>Chefs</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Con experiencia <p>Restaurante</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Diferente ● Correcto 	
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Fusionable con otros sabores ● No del todo auténtica para gustar a los clientes ● Casera ● Diferente 	

<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’? ¿O con la tradición culinaria francesa?</p>	<p>Sí Quieren asimilarse a la cocina europea (francesa...) para llegar a un público más amplio</p>	
<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <p>- Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente</p> </div>	<p>Sí</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La cocinera usa el término ‘no-raro’ sobre la comida asiática <p>“Quien lo prueba, repite: “Trabajamos con productos cuyos sabores ya no resultan raros para nadie, como el curry o los guisos con base de tomate, por eso funciona con gente de todas las edades”, analiza Casanova”.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Desconocido ● Europeizado 	
<p>- <i>en caso afirmativo:</i></p>	<p>y además:</p>	
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <p>- Relaciones de poder: se manifiesta y se</p>		<p>No Coloquial “La esencia de fusionar la cocina japonesa con la de aquí, de momento, se queda.”</p>

<p>ensalza quien es el 'forastero' de la interacción? (Rodrigo, 80)</p> <p>> Pueden ser más de uno</p> <p>> Disgregarlas</p>		
<p>- <i>en caso afirmativo: ejemplos</i></p>		
<p>Fuentes utilizadas (¿Variedad?)</p>	Sí	
<p>- ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos?</p> <p>- ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen?</p>	<p>Cocinera</p> <p>No hay variedad</p>	
<p>Tipo de artículo</p> <p>- Opinión</p> <p>- Crítica restaurante</p> <p>- Reportaje</p> <p>- Noticia</p> <p>- Entrevista</p>	Crítica restaurante	
<p>Público a quien va dirigido</p>	Público general	
<p>Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo: ¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</p>	<p>Asimilacionista para agradar y gustar a los clientes</p> <p>Mezcla de una cocina fusión y de una que es original japonesa</p> <p>Para la cocina fusión, la autora da visibilidad a un restaurante que abraza el 'europeizarse' para que haya aceptación de los sabores</p>	

¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?	Cocina cotidiana
tesis principal (Es crítico con el concepto o lo refuerza aún más a favor)	Refuerza concepción asimilacionista de la cocina asiática a la europea para que sea aceptada

Tabla 36. EP-18-08-2022

Código artículo	EP-18-08-2022
Año	2022
País nacionalidad periodista	España
VARIABLE CUANTITATIVA	
Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i> . Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos 	Producción y platos

<ul style="list-style-type: none"> ● Comida y sociedad a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 		
VARIABLES CUALITATIVAS		
Titular	La maestra del koji que hace condimentos japoneses con ingredientes de aquí	
Antetítulo	Producto del mes	
<p>Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (¿condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - ¿Neutra? (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 	Positiva	
Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas,	Sí Chef	

tendencias...)		
<p>- En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados</p> <p>- ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? única visión o diversa? ¿Cómo habla de ello? Chefs: (como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402)</p> <p>Restaurante: <i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Chef: <p>Interpretativo: alabanza</p>	
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática(cómo se valora la cocina asiática? Sólo como proporcionadora de materia prima o completa como ente)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Umami ● Ancestral 	
<p>¿Se hacen comparaciones</p>	<p>Sí</p>	

<p>con la comida ‘Occidental’? ¿O con la tradición culinaria francesa?</p>	<p>Destacar la antigüedad de la cocina asiática</p>	
<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <ul style="list-style-type: none"> - Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente </div>	<p>Sí</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Lejano ● Cocina oriental vs Europea 	
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80) <p>> Pueden ser más de uno > Disgregarlas</p>	<p>Sí</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Asombro ● Muy coloquial ● Victimista 	<p>Pero también da visibilidad a que la cocinera hace :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Crítica - Reivindicación - Rechazo a la ‘europeización’ y estereotipación
<ul style="list-style-type: none"> - <i>en caso afirmativo: ejemplos</i> 	<p>Mientras vamos entrenándonos en esto del</p>	

	umami, María José Mantilla se dedica a ponernos a prueba	
Fuentes utilizadas (¿Variedad?)	Sí No variedad	
<ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos? - ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen? 	Cocinera Crítica al europeísmo y estereotipos Reivindica mantener la identidad de los productos y de la cultura de Asia	
Tipo de artículo - Opinión - Crítica restaurante - Reportaje - Noticia - Entrevista	Reportaje	
Público a quien va dirigido	Público general	
Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo: <i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i> *no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones	Resultado de combinación sabores pero manteniendo identidad de cada uno Exitoso	
¿Es alta gastronomía, de	Alta gastronomía	

ticket medio-alto o cocina cotidiana?	Cocina cotidiana
tesis principal	Pesa más lo positivo

Tabla 37. EP-28-07-2022

Código artículo	EP-28-07-2022
Año	2022
País nacionalidad periodista	España
VARIABLE CUANTITATIVA	
Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i> . Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad <ul style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte b. el valor social de la 	Producción y platos

<p>gastronomía</p> <p>c. alimentación y nutrición</p> <p>d. comida y turismo</p> <p>e. gastronomía y medios de comunicación</p>		
VARIABLES CUALITATIVAS		
Titular	Boquerones fritos: una receta crujiente	
Antetítulo	Pescaíto	
<p>Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (¿condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - ¿Neutra? (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 	<p>Negativa</p> <p>Etnocéntrica</p>	
<p>Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)</p>		No
<ul style="list-style-type: none"> - <i>En caso afirmativo:</i> 		

<p>palabras/adjetivos usados</p> <p>- ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿única visión o diversa?</p> <p>¿Cómo habla de ello?</p> <p>Chefs: (<i>como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402)</i></p> <p>Restaurante: <i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>		
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática (<i>cómo se valora la cocina asiática? Sólo como proporcionadora de materia prima o completa como ente)</i></p>	No hay	
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’?</p> <p>¿O con la tradición culinaria francesa?</p>		No

<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> - Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente </div>		No
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80) <p>> Pueden ser más de uno > Disgregarlas</p>	<p>Sí</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asombro 	
<ul style="list-style-type: none"> - <i>en caso afirmativo:</i> <i>ejemplos</i> 	<p>Lo hemos dicho mil veces en anteriores episodios: en pocos sitios se fríe el pescado con más arte que en Andalucía. Sin embargo, los últimos boquerones fritos que nos han fascinado no los</p>	

	hemos encontrado en el sur de España, sino en un restaurante medio francés medio japonés de Barcelona.	
Fuentes utilizadas (¿Variedad?)		No
<ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos? - ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen? 		
Tipo de artículo - Opinión - Crítica restaurante - Reportaje - Noticia - Entrevista	Noticia (receta)	
Público a quien va dirigido	Público general	
Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo: <i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i> *no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones	Superficial Asombrosa	
¿Es alta gastronomía, de	Cocina cotidiana	

ticket medio-alto o cocina cotidiana?	
tesis principal	No suficiente extensión Pero, etnocéntrica en conjunto

Tabla 38. EP-28-06-2022

Código artículo	EP-28-06-2022
Año	2022
País nacionalidad periodista	España
VARIABLE CUANTITATIVA	
Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i> . Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad <ul style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte 	Distribución y restaurantes

<p>b. el valor social de la gastronomía</p> <p>c. alimentación y nutrición</p> <p>d. comida y turismo</p> <p>e. gastronomía y medios de comunicación</p>		
VARIABLES CUALITATIVAS		
Titular	Once buenos restaurantes tailandeses, vietnamitas e indonesios en España	
Antetítulo	Locales top	
<p>Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 	<p>Negativa</p> <p>Estereotipada</p> <p>“En España, por ejemplo, cada vez es más común ver restaurantes thais o vietnamitas, y elaboraciones como los bánh mi o el nasi goreng ya les suenan a muchos que no han ido de viaje turístico-espiritual y han vuelto valorando las cosas pequeñas de la vida”</p>	
Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)	Sí	
	Restaurantes	
	Platos	
- <i>En caso afirmativo:</i>	● Etnocéntrica	

<p>palabras/adjetivos usados</p> <p>- ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿Única visión o diversa?</p> <p>¿Cómo habla de ello?</p> <p>Chefs: (<i>como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402)</i>)</p> <p>Restaurante:</p> <p><i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Eurocéntrico ● Jerarquía de tipos de restaurantes <p>“Por el contrario que Kitchen, este local está mucho más restaurantizado”.</p>	
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática (<i>cómo se valora la cocina asiática? Sólo como proporcionadora de materia prima o completa como ente</i>)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Auténtica ● Callejera ● Picantes ● Con fuerza ● Sencilla ● Sabrosa ● Original ● Moderna 	
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’?</p>	<p>Sí</p>	

<p>¿O con la tradición culinaria francesa?</p>		
<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>- Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente</p> </div>	<p>Sí Oriente</p>	
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <p>- Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80)</p> <p>> Pueden ser más de uno > Disgregarlas</p>	<p>Sí</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Relaciones de poder ● Asombro ● Coloquial 	
<p>- <i>en caso afirmativo: ejemplos</i></p>	<p>“Sus recetas están inspiradas en la comida callejera, y no se corta lo mínimo para adaptarlas al paladar europeo,</p>	

	<p>cosa que me encanta. Hace fusiones muy interesantes -probé una vez unas gyozas de butifarra que, bueno, me comería 100-, pero respeta la integridad de la cocina del sureste asiático” [...]</p> <p>“De entre todos los que tienen en carta me vuelve turuleta uno: el rojo con pimientos, berenjena, albahaca, judías y chili rojo servido con arroz blanco thai de jazmín”.</p>	
Fuentes utilizadas (¿Variedad?)	Sí	
<ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos? - ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen? 	<ul style="list-style-type: none"> ● Crítico gastronomía ● Cocineros 	
Tipo de artículo <ul style="list-style-type: none"> - Opinión - Crítica restaurante - Reportaje - Noticia - Entrevista 	Crítica restaurantes	
Público a quien va dirigido	Público general	

(si relevante, podría ser que en el lenguaje se vea pq es más técnico o más plano)	
Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo: <i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i> *no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones	Etnocentrismo
¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?	Ticket medio-alto
tesis principal	Refuerza cocina fusión asiática vista desde la mirada europea

Tabla 39. EP-07-2022

Código artículo	EP-07-01-2022
Año	2022
País nacionalidad periodista	España
VARIABLE CUANTITATIVA	
Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media,</i>	Comida y sociedad, el valor social de la gastronomía

<p><i>Consumption and Experience.</i> Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad <ul style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 	
VARIABLES CUALITATIVAS	
Titular	Por qué el táper del chino es lo más pop de la gastronomía española
Antetítulo	Cultura china
<p>Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) - Negativa (¿condescendiente, 	<p>Negativa</p> <p>Etnocéntrica, exagerado</p>

<p>ridiculiza, etnocéntrica?) o</p> <p>- Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano)</p>		
<p>Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)</p>	<p>Sí</p> <p>Tendencia</p> <p>Restaurantes</p>	
<p>- En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados</p> <p>- ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿única visión o diversa? ¿Cómo habla de ello? Chefs: (como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402)</p> <p>Restaurante:</p> <p>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French</p>	<p>Descripción pero de un local con muchos estereotipos:</p> <p>- “[...] los establecimientos con dragones y linternas colgantes afloraron en ciudades y pueblos, desde donde propagaron el pollo con almendras, el arroz delicioso o los rollitos de primavera”.</p>	

<p><i>restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>		
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática (<i>cómo se valora la cocina asiática? Sólo como proporcionadora de materia prima o completa como ente</i>)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Amplia ● Diversa ● Sofisticada ● La más antigua 	
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’? ¿O con la tradición culinaria francesa?</p>	<p>Sí Eurocéntrico</p>	
<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <ul style="list-style-type: none"> - Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente </div>	<p>Sí:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Ellos vs nosotros <p>“Porque son ellos los que han salvado nuestros bares de barrio”</p>	
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: 	<p>Sí</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Relaciones de poder: nacidos en España pero siguen siendo extraños ● Infantilización 	

<p>¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80)</p> <p>> Pueden ser más de uno</p> <p>> Disgregarlas</p>		
<p>- <i>en caso afirmativo: ejemplos</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Los promotores y empleados actuales pertenecen a la segunda generación, han nacido aquí, hablan español, saben relacionarse mejor que sus padres. Son españoles indiscutibles. O casi. 2) El combo de tápers, con uno pequeñito para la salsa agridulce, los rollitos envueltos en papel de aluminio 3) Llevan, en definitiva, dándonos de comer medio siglo (aparte, por cierto, también hacen cocina china de verdad). 4) El sol naciente (para referirse a China) 	

Fuentes utilizadas (¿Variedad?)	Sí	
<ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos? - ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen? 	<ul style="list-style-type: none"> ● Investigadores 	
Tipo de artículo - Opinión - Crítica restaurante - Reportaje - Noticia - Entrevista	Reportaje	
Público a quien va dirigido	Público general	
Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo: <i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i> *no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones	<ul style="list-style-type: none"> ● La tesis del autor pretende dar visibilidad a la influencia de la cocina china en Europa, pero lo hace de una forma muy etnocéntrica e incluso racista ● Utilitarista al servicio de países europeos Cómo la cultura china ha sido de utilidad para la evolución de la gastronomía europea	
¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?	Cocina cotidiana	
tesis principal	Tratamiento información: Refuerza una concepción etnocéntrica y eurocéntrica.	

Tabla 40. EP-11-11-2021

Código artículo	EP-11-11-2021
Año	2021
País nacionalidad periodista	España
VARIABLE CUANTITATIVA	
<p>Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i>. Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad <ul style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo 	Producción y platos

<p>e. gastronomía y medios de comunicación</p>		
<p>VARIABLES CUALITATIVAS</p>		
<p>Titular</p>	<p>Tarta de queso y miso sin gluten</p>	
<p>Antetítulo</p>	<p>Postres</p>	
<p>Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 	<p>Neutra No habla cocina fusión</p>	
<p>Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)</p>	<p>Sí Tendencias</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados - ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿única visión o diversa? 	<p>Ingredientes Descriptivo</p>	

<p>¿Cómo habla de ello? Chefs: (<i>como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402)</i> Restaurante: <i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>		
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática (<i>cómo se valora la cocina asiática? Sólo como proporcionadora de materia prima o completa como ente)</i>)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Confort ● Profundidad de sabor 	
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’? ¿O con la tradición culinaria francesa?</p>	<p>Sí Pero en un sentido técnico de sabores</p>	

<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> - Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente </div>		No
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80) <p>> Pueden ser más de uno > Disgregarlas</p>		No Neutro
<ul style="list-style-type: none"> - <i>en caso afirmativo:</i> <i>ejemplos</i> 		
<p>Fuentes utilizadas (¿Variedad?)</p>		No
<ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? 		

<p>¿Expertos?</p> <p>- ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen?</p>	
<p>Tipo de artículo</p> <p>- Opinión</p> <p>- Crítica restaurante</p> <p>- Reportaje</p> <p>- Noticia</p> <p>- Entrevista</p>	<p>Noticia (receta)</p>
<p>Público a quien va dirigido</p>	<p>Público general</p>
<p>Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo:</p> <p><i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i></p> <p>*no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones</p>	<p>No se menciona explícitamente</p> <p>Brevedad texto</p>
<p>¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?</p>	<p>Cocina cotidiana</p>
<p>tesis principal</p> <p><i>(Es crítico con el concepto o lo refuerza aún más a favor)</i></p>	<p>Neutra</p> <p>No hay suficiente información.</p>

Tabla 41. EP-21-09-2021

Código artículo	EP-21-09-2021
Año	2021
País nacionalidad periodista	España
VARIABLE CUANTITATIVA	
Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i> . Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad <ul style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 	Producción y platos
VARIABLES CUALITATIVAS	

Titular	Rollitos crujientes de papel de arroz	
Antetítulo	Tendencias	
<p>Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (¿condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 	Neutra	
<p>Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)</p>	Sí Tendencia	
<ul style="list-style-type: none"> - En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados - ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿Cómo habla de ello? Chefs: (como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not 	<p>No es crítico</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Defiende la estandarización de la receta <p>“[...]en realidad es una no-receta que admite cualquier tipo de relleno que puedas imaginar o te ronde por la nevera”</p> <p>“Como versión muy poco</p>	

<p><i>active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402)</i></p> <p>Restaurante:</p> <p><i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>	<p>asiática pero bien válida me imagino unos con jamón, queso fundente y un montón de calabacín laminado [...]”.</p>	
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática(cómo se valora la cocina asiática? Sólo como proporcionadora de materia prima o completa como ente)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Ligera ● Potente 	
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’?</p> <p>¿O con la tradición culinaria francesa?</p>	<p>Sí</p>	

<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>- Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente</p> </div>		No
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <p>- Relaciones de poder: se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80)</p> <p>> Pueden ser más de uno > Disgregarlas</p>		No <ul style="list-style-type: none"> ● Pero es bastante superficial ● Coloquial
<p>- <i>en caso afirmativo: ejemplos</i></p>		
<p>Fuentes utilizadas (¿Variedad?)</p>		No
<p>- ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef?</p>		

<p>¿Expertos?</p> <p>- ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen?</p>	
<p>Tipo de artículo</p> <p>- Opinión</p> <p>- Crítica restaurante</p> <p>- Reportaje</p> <p>- Noticia</p> <p>- Entrevista</p>	Noticia (receta)
Público a quien va dirigido	Público general
<p>Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo:</p> <p><i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i></p> <p>*no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Pérdida identidad ingredientes ● Asimilación de sabores
<p>¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?</p>	Cocina cotidiana
tesis principal	Refuerza una perspectiva de simplificación europeísta

Tabla 42. EP-30-08-2021

Código artículo	EP-30-08-2021
------------------------	---------------

Año	2021
País nacionalidad periodista	España
VARIABLE CUANTITATIVA	
Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i> . Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad <ul style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 	Producción y producto
VARIABLES CUALITATIVAS	
Titular	Furikake: el condimento japonés que lo mejora todo

Antetítulo	Cocina oriental	
<p>Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (¿condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 	Neutra	
<p>Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)</p>	<p>Sí</p> <p>Origen producto</p> <p>Tendencias</p> <p>Aplicaciones en cocina</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados - ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿Cómo habla de ello? Chefs: (como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of 	<ul style="list-style-type: none"> ● No es crítico ● Etnocéntrico ● Coloquial <p>“Para él la invención del furikake, más que por salud, fue por una cuestión de aburrimiento: “Todo el día comiendo arroz, ¡algo tendrían que hacer para darle gracia!”.</p>	

<p><i>the cuisine” Janer 402)</i></p> <p>Restaurante:</p> <p><i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>		
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Sabroso 	
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’?</p> <p>¿O con la tradición culinaria francesa?</p>	<p>Sí</p>	
<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <ul style="list-style-type: none"> - Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente </div>	<p>Sí</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Este vs Oeste ● Extraño <p>“¿Furi... qué? Fu-ri-ka-ke</p>	
<p>Tono</p> <p><i>(infantilizante, ridiculización,</i></p>	<p>Sí</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Asombro 	

<p><i>exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80) <p>> Pueden ser más de uno</p> <p>> Disgregarlas</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Forastero 	
<ul style="list-style-type: none"> - <i>en caso afirmativo: ejemplos</i> 	<p>“También podemos tirar de lo nuestro y que algún puritano se vuelva loco: imaginaos una ensaladilla rusa con gambas y furikake o unos boquerones en vinagre o unos calamares fritos con un alioli de furikake. ¡Queda fetén!”.”</p>	
<p>Fuentes utilizadas (¿Variedad?)</p>	<p>Sí</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos? - ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen? 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cocineros ● Comerciantes ● Críticos gastronómicos 	
<p>Tipo de artículo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opinión - Crítica restaurante 	<p>Reportaje</p>	

- Reportaje - Noticia - Entrevista	
Público a quien va dirigido	Público general
Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo: <i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i> *no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones	<ul style="list-style-type: none"> Se considera importante, pero se habla de ella de manera frívola
¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?	Cocina cotidiana
tesis principal	Refuerza simplificación de la cocina asiática

Tabla 43. EP-02-07-2021

Código artículo	EP-02-07-2021
Año	2021
País nacionalidad periodista	España
VARIABLE CUANTITATIVA	
Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle</i>)	Distribución y restaurantes

<p><i>Journalism: Social Media, Consumption and Experience.</i> (Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad <ul style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 	
---	--

VARIABLES CUALITATIVAS

Titular	Smoked Room, en la barra de estilo japonés de Dani García
Antetítulo	Comer
<p>Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa 	Neutra

<p>(condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o</p> <p>- Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano)</p>		
<p>Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)</p>	<p>Sí</p> <p>Chef</p> <p>Restaurante</p> <p>Platos</p>	
<p>- En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados</p> <p>- ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿única visión o diversa?</p> <p>¿Cómo habla de ello? Chefs: (<i>como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402</i>)</p> <p>Restaurante: <i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Muy descriptivo <p>Restaurante:</p> <p>“No es un restaurante japonés, aunque acoja conceptos que lo recuerdan. Tampoco un asador, a pesar de que no pocas recetas se ultimen en las parrillas”</p> <p>Menú:</p> <p>“El menú, Omakase, la única opción disponible, incluye 14 pases que se disfrutan con las manos o con cubiertos que se presentan calientes o helados en un gesto de refinamiento”</p>	

<p><i>the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>		
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática</p>	<p>No hay</p>	
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’? ¿O con la tradición culinaria francesa?</p>		<p>No</p>
<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <ul style="list-style-type: none"> - Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente </div>		<p>No</p>
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la 		<p>No Muy enunciativo y técnico</p>

<p>interacción? (Rodrigo, 80)</p> <p>> Pueden ser más de uno</p> <p>> Disgregarlas</p>		
<p>- <i>en caso afirmativo: ejemplos</i></p>		
<p>Fuentes utilizadas (¿Variedad?)</p>		No
<p>- ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos?</p> <p>- ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen?</p>		
<p>Tipo de artículo</p> <p>- Opinión</p> <p>- Crítica restaurante</p> <p>- Reportaje</p> <p>- Noticia</p> <p>- Entrevista</p>	Crítica restaurante	
<p>Público a quien va dirigido</p>	Público general	
<p>Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo:</p> <p><i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i></p> <p>*no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las</p>	<p>Propuesta innovadora</p> <p>Positivo</p>	

conclusiones	
¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?	Alta cocina
tesis principal	Positiva. Tratamiento muy correcto, basado en observaciones técnicas solamente.

Tabla 44. EP-27-01-2021

Código artículo	EP-27-01-2021
Año	2021
País nacionalidad periodista	España
VARIABLE CUANTITATIVA	
Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i> . Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, 	Producción y platos

<p>eventos</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Comida y sociedad a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 		
VARIABLES CUALITATIVAS		
Titular	Lubina con curry, espinacas y berberechos	
Antetítulo	Cocina oriental	
<p>Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (¿condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 	<p>Positiva:</p> <p>Hace crítica a la falta de conocimiento sobre cocina de Asia en Europa</p>	
<p>Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas,</p>		No

tendencias...)		
<p>- En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados</p> <p>- ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? única visión o diversa? ¿Cómo habla de ello? Chefs: (<i>como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402</i>)</p> <p>Restaurante: <i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>		
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática(<i>cómo se valora la cocina asiática? Sólo como proporcionadora de materia prima o completa como ente</i>)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Resultona 	
<p>¿Se hacen comparaciones</p>	<p>Sí</p>	

<p>con la comida ‘Occidental’? ¿O con la tradición culinaria francesa?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Para indicar que la preparación de esta receta fusión es fácil 	
<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <ul style="list-style-type: none"> - Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente </div>	<p>Sí Implícito</p>	
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80) <p>> Pueden ser más de uno > Disgregarlas</p>		<p>No</p>
<ul style="list-style-type: none"> - <i>en caso afirmativo: ejemplos</i> 		
<p>Fuentes utilizadas</p>		<p>No</p>

(¿ Variedad?)		
<ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos? - ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen? 		
Tipo de artículo - Opinión - Crítica restaurante - Reportaje - Noticia - Entrevista	Noticia	
Público a quien va dirigido	Público general	
Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo: <i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i> *no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones	<ul style="list-style-type: none"> ● Superficial ● Forma positiva de probar sabores poco habituales en Europa 	
¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?	Cocina cotidiana	
tesis principal	No suficiente extensión No es crítica, pero tampoco peyorativa	

Tabla 45. EP-22-11-2020

Código artículo	EP-22-11-2020
Año	2020
País nacionalidad periodista	España
VARIABLE CUANTITATIVA	
<p>Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i>. Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad <ul style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía 	Producción y producto

<p>c. alimentación y nutrición</p> <p>d. comida y turismo</p> <p>e. gastronomía y medios de comunicación</p>		
<p>VARIABLES CUALITATIVAS</p>		
<p>Titular</p>	<p>¿Inventaron los noruegos el sushi de salmón?</p>	
<p>Antetítulo</p>	<p>Reportajes</p>	
<p>Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 	<p>Negativa</p> <p>Generalizadora</p>	
<p>Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)</p>	<p>Sí</p> <p>Producto</p> <p>Cocineros</p> <p>Cocina japonesa</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados 	<ul style="list-style-type: none"> ● Enaltece país origen ● No diversidad opiniones 	

<p>- ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿Única visión o diversa? ¿Cómo habla de ello?</p> <p>Chefs: (<i>como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402</i>)</p> <p>Restaurante:</p> <p><i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>	<p>“Luchando contra los prejuicios, lo convirtieron en una de las estrellas del sushi, la comida que enamora a medio mundo”.</p>	
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática (cómo se valora la cocina asiática? Sólo como proporcionadora de materia prima o completa como ente)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Exigente 	
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’? ¿O con la tradición culinaria francesa?</p>	<p>Sí Eurocéntrico</p>	

<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> - Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente </div>	<ul style="list-style-type: none"> ● Este vs Oeste 	
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80) <p>> Pueden ser más de uno > Disgregarlas</p>	<p>Sí</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Relaciones de poder 	
<ul style="list-style-type: none"> - <i>en caso afirmativo: ejemplos</i> 	<p>“A los europeos nos gusta crear, fusionar y experimentar con el sushi”</p>	
<p>Fuentes utilizadas (¿Variedad?)</p>	<p>Sí. No variedad</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué tipo de fuentes? 	<p>Responsable exportación salmón noruego a Japón</p>	

<p>¿El propio chef? ¿Expertos? - ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen?</p>	<p>Chef</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falta perspectiva de Japón
<p>Tipo de artículo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opinión - Crítica restaurante - Reportaje - Noticia - Entrevista 	<p>Reportaje</p>
<p>Público a quien va dirigido</p>	<p>Público general</p>
<p>Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo: ¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo? *no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Eurocéntrica • Libre de ataduras culturales
<p>¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?</p>	<p>Cocina cotidiana</p>
<p>tesis principal</p>	<p>Refuerza cocina fusión eurocéntrica</p>

Tabla 46. EP-5-10-2020

Código artículo	EP-5-10-2020
Año	2020
País nacionalidad periodista	España
VARIABLE CUANTITATIVA	
<p>Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i>. Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad <ul style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 	Producción y platos

VARIABLES CUALITATIVAS		
Titular	Boloñesa asiática	
Antetítulo	Cocina oriental	
Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará? <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 	Neutra No mención cocina fusión asiática	
Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)	Sí Receta boloñesa	
<ul style="list-style-type: none"> - En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados - ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿única visión o diversa? - ¿Cómo habla de ello? Chefs: (como 	Información precisa Visión muy eurocéntrica	

<p><i>tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402)</i></p> <p>Restaurante:</p> <p><i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>		
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática (cómo se valora la cocina asiática? Sólo como proporcionadora de materia prima o completa como ente)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Sabrosa ● Sencilla 	
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’?</p> <p>¿O con la tradición culinaria francesa?</p>	<p>Sí</p> <p>Comparaciones sobre cómo es de importante para los asiáticos lo que para los europeos</p>	

<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> - Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente </div>	<p>Sí Oriente</p>	
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80) <p>> Pueden ser más de uno > Disgregarlas</p>	<p>Sí Forastero: Rechaza importancia a la identidad de las culturas</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - <i>en caso afirmativo:</i> <i>ejemplos</i> 	<p>Esa emoción chispeante que te proporciona la profanación: la intención siempre es divertirnos de una forma inofensiva, así que hoy vamos a intentar darle un aire un poco más asiático.</p>	

Fuentes utilizadas (¿Variedad?)		No
<ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos? - ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen? 		
Tipo de artículo - Opinión - Crítica restaurante - Reportaje - Noticia - Entrevista	Noticia (receta)	
Público a quien va dirigido	Público general	
Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo: <i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i> *no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones	Oportunidad para crear nuevas recetas Las identidades culturales se perciben como restricciones	
¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?	Cocina cotidiana	
tesis principal	Refuerza cocina fusión donde la entidad de cada cultura se pierde	

Tabla 47. DP-23-09-2020

Código artículo	EP-23-09-2020
Año	2020
País nacionalidad periodista	España
VARIABLE CUANTITATIVA	
<p>Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i>. Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad <ul style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 	Producción y platos

VARIABLES CUALITATIVAS		
Titular	Dos cremas de calabaza de aires asiáticos	
Antetítulo	Cremas	
Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará? <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 	Neutra	
Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)		No
<ul style="list-style-type: none"> - En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados - ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿única visión o diversa? - ¿Cómo habla de ello? Chefs: (como 		

<p><i>tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402)</i></p> <p>Restaurante:</p> <p><i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>		
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática(<i>cómo se valora la cocina asiática? Sólo como proporcionadora de materia prima o completa como ente</i>)</p>	No hay	
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’?</p> <p>¿O con la tradición culinaria francesa?</p>		No

<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> - Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente </div>		No
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el 'forastero' de la interacción? (Rodrigo, 80) <p>> Pueden ser más de uno > Disgregarlas</p>		No
<ul style="list-style-type: none"> - <i>en caso afirmativo:</i> <i>ejemplos</i> 		
<p>Fuentes utilizadas (¿Variedad?)</p>		No
<ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? 		

<p>¿Expertos?</p> <p>- ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen?</p>	
<p>Tipo de artículo</p> <p>- Opinión</p> <p>- Crítica restaurante</p> <p>- Reportaje</p> <p>- Noticia</p> <p>- Entrevista</p>	Noticia (receta)
Público a quien va dirigido	Público general
<p>Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo:</p> <p><i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i></p> <p>*no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones</p>	Oportunismo para obtener platos diferentes a partir de una base sencilla
<p>¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?</p>	Cocina cotidiana
tesis principal	Neutra. No ahonda suficiente

Tabla 48. EP-07-09-2020

Código artículo	EP-07-09-2020
------------------------	---------------

Año	2020
País nacionalidad periodista	España
VARIABLE CUANTITATIVA	
Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i> . Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad <ul style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 	Producción y platos
VARIABLES CUALITATIVAS	
Titular	Ensaladilla japonesa

Antetítulo	Cocina oriental	
<p>Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 	<p>Negativa Exageración Sorpresa/asombro</p>	
<p>Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)</p>	<p>Sí Plato</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados - ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿única visión o diversa? - ¿Cómo habla de ello? Chefs: (como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the 	<ul style="list-style-type: none"> ● Plato ● No es crítico ● Eurocéntrico <p>“La clásica ensaladilla rusa también tiene su versión oriental, con jamón en lugar de atún o bonito, su clásica mayonesa dulce y trozos de pepino para refrescar el conjunto. El resultado es adictivo”</p>	

<p><i>constant reinvention of the cuisine” Janer 402)</i></p> <p>Restaurante:</p> <p><i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>		
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Adictiva 	
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’?</p> <p>¿O con la tradición culinaria francesa?</p>	<p>Sí. Eurocéntrico</p>	
<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>- Exótico?</p> <p>- Lejano?</p> <p>- Extraño?</p> <p>- Raro? (o símil)</p> <p>- Este vs Oeste / Occidente vs Oriente</p> </div>	<p>Sí</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Occidental vs Oriental ● Nosotros vs ellos <p>De manera muy repetitiva</p> <ul style="list-style-type: none"> ● “Sol naciente” para referirse a Japón 	
<p>Tono</p>	<p>Sí</p>	

<p><i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <p>- Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80)</p> <p>> Pueden ser más de uno</p> <p>> Disgregarlas</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Asombro ● Estereotipación ● Ridiculización ● Generalización ● Eurocéntrico 	
<p>- <i>en caso afirmativo: ejemplos</i></p>	<p>¿Cómo llegaría la ensalada de patata y mahonesa -esa puesta de moda por Olivier pero ya popularmente conocida años atrás en Francia- a conquistar a la gastronomía nipona?</p> <p>Lo que está claro es que hay vida más allá del sushi y del ramen aunque nos pueda parecer sorprendente, y estos platos de “cocina de mamá” son tremendamente habituales en el día a día de los japoneses.</p> <p>Para ponerle un nombre guay que suene a samurai del país del sol naciente, la incluyeron en la categoría de Yôshoku.</p>	

	La comen a todas horas	
Fuentes utilizadas (¿Variedad?)		No
<ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos? - ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen? 		
Tipo de artículo - Opinión - Crítica restaurante - Reportaje - Noticia - Entrevista	Noticia (receta)	
Público a quien va dirigido	Público general	
Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo: <i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i> *no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones	Relación de poder de países europeos (Francia) a Japón	
¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?	Cocina cotidiana	

tesis principal	Negativa. Eurocéntrica
-----------------	------------------------

Tabla 49. EP-22-11-2019

Código artículo	EP-22-11-2019
Año	2019
País nacionalidad periodista	España
VARIABLE CUANTITATIVA	
Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i> . Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad <ul style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición 	Producción y platos

<p>d. comida y turismo</p> <p>e. gastronomía y medios de comunicación</p>		
<p>VARIABLES CUALITATIVAS</p>		
<p>Titular</p>	<p>Croquetas japonesas de patata (Korokke)</p>	
<p>Antetítulo</p>	<p>Cocina japonesa</p>	
<p>Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 	<p>Negativa</p> <p>Estereotipos</p>	
<p>Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)</p>	<p>Sí:</p> <p>Plato</p> <p>Orígenes</p> <p>Formas de elaboración</p> <p>Perfil consumidor</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados - ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? 	<ul style="list-style-type: none"> ● Estereotipos <p>Sol naciente: Japón</p> <p>“En la gastronomía japonesa no todo es ramen y sushi: también existen las</p>	

<p>¿única visión o diversa?</p> <p>¿Cómo habla de ello?</p> <p>Chefs: (<i>como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402</i>)</p> <p>Restaurante:</p> <p><i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>	<p>croquetas”.</p>	
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática (<i>cómo se valora la cocina asiática? Sólo como proporcionadora de materia prima o completa como ente</i>)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Laboriosa ● Antigua 	
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’?</p> <p>¿O con la tradición culinaria francesa?</p>	<p>Sí. Eurocéntrica</p> <p>Explica la croqueta japonesa vs la francesa, barcelonesa, alemana</p>	

<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> - Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente </div>	<p>Sí:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Occidente vs Oriente ● Nosotros vs ellos 	
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80) <p>> Pueden ser más de uno > Disgregarlas</p>	<p>Sí</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Forastero 	
<ul style="list-style-type: none"> - <i>en caso afirmativo:</i> <i>ejemplos</i> 	<p>Las croquetas son comida de aprovechamiento aquí, en la Conchinchina y también en Japón</p>	
<p>Fuentes utilizadas (Variedad?)</p>		<p>No</p>

<ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos? - ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen? 	
<p>Tipo de artículo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opinión - Crítica restaurante - Reportaje - Noticia - Entrevista 	<p>Noticia (receta)</p>
<p>Público a quien va dirigido</p>	<p>Público general</p>
<p>Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo: <i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i> *no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones</p>	<p>Influencia de Europa Manera de modernizarse para asimilarse a Europa</p>
<p>¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?</p>	<p>Cocina cotidiana</p>
<p>tesis principal</p>	<p>Refuerza concepto cocina fusión asiática subyugada a Europa</p>

Tabla 50. EP-11-11-2019

Código artículo	EP-11-11-2019
Año	2019
País nacionalidad periodista	España
VARIABLE CUANTITATIVA	
<p>Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i>. Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad <ul style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 	Distribución y restaurantes

VARIABLES CUALITATIVAS	
Titular	El nuevo Pakta, la taberna japomediterránea de Albert Adrià
Antetítulo	Gastronotas de Capel
Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará? <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 	Positiva
Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)	Sí Restaurante Platos
<ul style="list-style-type: none"> - En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados - ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿única visión o diversa? - ¿Cómo habla de ello? Chefs: (como 	<ul style="list-style-type: none"> ● Etnocéntrica ● Restaurante ● Gustos y preferencias <p>“¿No es cierto que mientras los occidentales apreciamos el gusto de un plato o de un determinado ingrediente los japoneses reparan en sus texturas de forma prioritaria?”</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Descriptivo también y técnico <p>“Emulamos los conocidos fideos finos de trigo sarraceno japoneses con un producto tan español como el bacalao”</p>

<p><i>tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402)</i></p> <p>Restaurante: <i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>		
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática</p>	<p>No hay</p>	
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’? ¿O con la tradición culinaria francesa?</p>	<p>Sí. Generalizadora</p>	
<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <ul style="list-style-type: none"> - Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente </div>	<p>Sí</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Oriente vs Occidente ● Nosotros vs ellos 	

<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <p>- Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80)</p> <p>> Pueden ser más de uno > Disgregarlas</p>	<p>Sí</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Asombro ● Bajas expectativas 	
<p>- <i>en caso afirmativo: ejemplos</i></p>	<p>Elegí el cangrejo real, y la experiencia, si cabe, se multiplicó con platos de mayor dimensión aún.</p> <p>Insólito, algo así como natillas de cangrejo real, temblorosas y tremendamente yodadas. Excepcional, una vez más.</p>	
<p>Fuentes utilizadas (Variedad?)</p>	<p>Sí</p> <p>No variedad</p>	
<p>- ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos?</p> <p>- ¿Qué perspectiva</p>	<p>Chef</p>	

tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen?	
Tipo de artículo - Opinión - Crítica restaurante - Reportaje - Noticia - Entrevista	Crítica restaurante
Público a quien va dirigido	Público general
Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo: <i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i> <i>*no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones</i>	<ul style="list-style-type: none"> ● Combinación de sabores y técnicas que dan resultados sorprendentes e “inverosímiles”
¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?	Alta gastronomía
tesis principal	Eurocéntrica, aunque hay ambivalencia. Por un lado, da una imagen positiva de fusionar productos y técnicas de la cocina japonesa y de la zona del Mediterráneo. Pero hay expresiones etnocéntricas

Tabla 51. EP-16-10-2019

Código artículo	EP-16-10-2019
------------------------	---------------

Año	2019
País nacionalidad periodista	España
VARIABLE CUANTITATIVA	
Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i> . Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad <ul style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 	Producción y platos
VARIABLES CUALITATIVAS	
Titular	Tres formas de tomar edamame que no son la de siempre

Antetítulo	Legumbres	
<p>Primer párrafo: qué impresión da de lo que se hablará?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - Neutra? (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 	<p>Negativa</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Eurocéntrica ● Generalizadora 	
<p>Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)</p>		No
<ul style="list-style-type: none"> - En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados - ¿Cómo es? Es crítico? Completo? única visión o diversa? - ¿Cómo habla de ello? <p>Chefs: (<i>como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of</i></p>		

<p><i>the cuisine” Janer 402)</i></p> <p>Restaurante:</p> <p><i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>		
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática(cómo se valora la cocina asiática? Sólo como proporcionadora de materia prima o completa como ente)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Extraña ● Sencilla 	
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’?</p> <p>¿O con la tradición culinaria francesa?</p>		No
<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>- Exótico?</p> <p>- Lejano?</p> <p>- Extraño?</p> <p>- Raro? (o símil)</p> <p>- Este vs Oeste / Occidente vs Oriente</p> </div>	<p>Sí</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Exótico ● Extraña 	

<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80) <p>> Pueden ser más de uno > Disgregarlas</p>	<p>Sí</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Eurocéntrico ● Relaciones de poder 	
<ul style="list-style-type: none"> - <i>en caso afirmativo: ejemplos</i> 	<p>Hace pocos años, cuando alguien lo mencionaba la pregunta habitual era "¿Eda qué?"</p>	
<p>Fuentes utilizadas (Variedad?)</p>		<p>No</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué tipo de fuentes? El propio chef? ¿Expertos? - ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen? 		
<p>Tipo de artículo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opinión - Crítica restaurante 	<p>Noticia (receta)</p>	

- Reportaje - Noticia - Entrevista	
Público a quien va dirigido	Público general
Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo: <i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i> *no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones	Posibilidad de crear nuevas elaboraciones
¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?	Cocina cotidiana
tesis principal <i>(Es crítico con el concepto o lo refuerza aún más a favor)</i>	No es crítico. No devalúa ningún producto, pero tampoco ensalza desde la interculturalidad. Hay aspectos etnocéntricos y eurocéntricos.

Tabla 52. EP-12-11-2019

Código artículo	EP-12-11-2019
Año	2019
País nacionalidad periodista	España
VARIABLE CUANTITATIVA	
Clasificación del Tema	Producción y platos

<p>(basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i>. Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad <ul style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 	
---	--

VARIABLES CUALITATIVAS

Titular	Ni el sushi de verdad se hace con salmón ni eso verde que tienes en el plato es wasabi
Antetítulo	Gastronomía
Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se	Negativa Eurocéntrica

<p>hablará?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (¿condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 		
<p>Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)</p>	<p>Sí Producto: orígenes</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados - ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿única visión o diversa? - ¿Cómo habla de ello? Chefs: (como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402) - Restaurante: “Restaurants are 	<p>Bastante descriptivo “El origen del sushi se pierde en la noche de los tiempos de los territorios actuales de Japón y China. Según el libro The Book of Sushi (Kinjiro Omae y Yuzuru Tachibana) nace de una práctica de conservación milenaria que consistía en prensar el pescado con capas de arroz para que fermentara y comerlo”</p>	

<p><i>generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>		
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática(<i>cómo se valora la cocina asiática? Sólo como proporcionadora de materia prima o completa como ente</i>)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Extraña 	
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’? ¿O con la tradición culinaria francesa?</p>	<p>Sí En un sentido de crítica</p>	
<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <ul style="list-style-type: none"> - Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente </div>	<p>Sí:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Extraña ● Occidental vs Oriental ● Nosotros vs ellos 	
<p>Tono</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Muy coloquial 	<p>No</p>

<p><i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80) <p>> Pueden ser más de uno > Disgregarlas</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Exageración 	<p>Bastante crítico Técnico</p>
<ul style="list-style-type: none"> - <i>en caso afirmativo: ejemplos</i> 		
<p>Fuentes utilizadas (Variedad?)</p>	<p>Sí No variedad</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué tipo de fuentes? El propio chef? ¿Expertos? - ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen? 	<ul style="list-style-type: none"> ● Chefs españoles ● Escritores ● Falta perspectiva de alguien de Japón o China 	
<p>Tipo de artículo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opinión - Crítica restaurante - Reportaje - Noticia - Entrevista 	<p>Reportaje</p>	
<p>Público a quien va dirigido</p>	<p>Público general</p>	

<p>Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo:</p> <p><i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i></p> <p>*no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● importancia respeto identidad productos ● No todas las combinaciones son válidas
<p>¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?</p>	<p>Cocina cotidiana</p>
<p>tesis principal</p>	<p>Más positiva que negativa</p>

Tabla 53. EP-12-12-2018

<p>Código artículo</p>	<p>EP-12-12-2018</p>
<p>Año</p>	<p>2018</p>
<p>País nacionalidad periodista</p>	<p>España</p>
<p>VARIABLE CUANTITATIVA</p>	
<p>Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i>. Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <p>a. producto</p>	<p>Producción y platos</p>

<ul style="list-style-type: none"> b. platos c. chefs ● Distribución a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 	
---	--

VARIABLES CUALITATIVAS

Titular	Bocaditos de langostino con sambal de cilantro
Antetítulo	Cocina asiática
Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará? <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - ¿Neutra? (no se 	Negativa Eurocéntrica

<p>percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano)</p>		
<p>Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)</p>		<p>No</p>
<ul style="list-style-type: none"> - En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados - ¿Cómo es? ¿Es crítico? Completo? única visión o diversa? ¿Cómo habla de ello? Chefs: (como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402) Restaurante: <i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i> 		

<p>Adjetivos para describir la cocina asiática (<i>cómo se valora la cocina asiática? Sólo como proporcionadora de materia prima o completa como ente</i>)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Exótica ● Barata 	
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’? ¿O con la tradición culinaria francesa?</p>	<p>Sí. Negativa</p>	
<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <ul style="list-style-type: none"> - Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente </div>	<p>Sí</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Exótico 	
<p>Tono (<i>infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la 		<p>No</p>

<p>interacción? (Rodrigo, 80)</p> <p>> Pueden ser más de uno</p> <p>> Disgregarlas</p>		
<p>- <i>en caso afirmativo: ejemplos</i></p>		
<p>Fuentes utilizadas (¿Variedad?)</p>		No
<p>- ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos?</p> <p>- ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen?</p>		
<p>Tipo de artículo</p> <p>- Opinión</p> <p>- Crítica restaurante</p> <p>- Reportaje</p> <p>- Noticia</p> <p>- Entrevista</p>	Noticia (receta)	
<p>Público a quien va dirigido</p>	Público general	
<p>Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo:</p> <p><i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i></p> <p>*no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las</p>	<p>No se respetan las identidades de las culturas</p> <p>Posibilidad infinita de mezclar ingredientes</p>	

conclusiones	
¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?	Cocina cotidiana
tesis principal	Refuerza concepción eurocéntrica

Tabla 54. EP-28-11-2018

Código artículo	EP-28-11-2018
Año	2018
País nacionalidad periodista	España
VARIABLE CUANTITATIVA	
Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i> . Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos 	Distribución y restaurante

<ul style="list-style-type: none"> ● Comida y sociedad a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 		
VARIABLES CUALITATIVAS		
Titular	Restaurantes para dar la vuelta al mundo sin salir de España	
Antetítulo	Gastronomía	
<p>Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 	Neutra	
<p>Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)</p>	<p>Sí</p> <p>Modas y tendencias</p> <p>Restaurantes</p>	

<p>- En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados</p> <p>- ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿Cómo habla de ello?</p> <p>Chefs: <i>(como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402)</i></p> <p>Restaurante: <i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● No es crítico ● Euroéntrico ● Clasificación de categorías de restaurantes <p>“Aunque en la capital trabajan numerosos chefs peruanos de nivel, solo algunos han cruzado esa línea que distancia lo popular de lo sofisticado”.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Restaurantes: “No deja de ser significativo que la alta cocina también se haya sumado al imparable impulso de las cocinas foráneas. Los dos restaurantes que Albert Adrià regenta en Barcelona, Hoja Santa (mexicano) y Pakta (nikkei, peruano/japonés), poseen la misma envergadura que el mexicano PuntoMX que dirige en Madrid el chef Roberto Ruiz”. 	
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Mestizaje ● Foránea ● Peculiar ● Ortodoxa ● Milenaria 	
<p>¿Se hacen comparaciones</p>	<p>Sí. Eurocéntrica</p>	

<p>con la comida ‘Occidental’? ¿O con la tradición culinaria francesa?</p>		
<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <p>- Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente</p> </div>	<p>Sí</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Exótico ● Productos étnicos ● Lejano 	
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80) <p>> Pueden ser más de uno > Disgregarlas</p>	<p>Sí</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Relación de poder: forastero 	
<ul style="list-style-type: none"> - <i>en caso afirmativo: ejemplos</i> 	<p>En menos de dos décadas el paladar de los españoles se ha</p>	

	<p>subido al carro de corrientes gastronómicas lejanas.</p> <p>Adquirimos productos étnicos o exóticos en supermercados y grandes superficies con la misma naturalidad con la que nos atrevemos a disfrutar de los más arriesgados mestizajes culinarios en restaurantes determinados.</p> <p>No deja de ser significativo que la alta cocina también se haya sumado al imparable impulso de las cocinas foráneas.</p>	
Fuentes utilizadas (Variedad?)		No
<ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué tipo de fuentes? El propio chef? ¿Expertos? - ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen? 		
Tipo de artículo <ul style="list-style-type: none"> - Opinión - Crítica restaurante - Reportaje - Noticia - Entrevista 	Crítica restaurante	

Público a quien va dirigido	Público general
Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo: ¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo? *no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones	<ul style="list-style-type: none"> No todas las combinaciones son válidas, desde punto de vista culinario
¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?	Alta cocina
tesis principal	Negativa. Concepción eurocéntrica y muy estereotipada

Tabla 55. EP-08-11-2018

Código artículo	EP-08-11-2018
Año	2018
País nacionalidad periodista	España
VARIABLE CUANTITATIVA	
Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience.</i>	Producción y platos

<p>Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad <ul style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 	
VARIABLES CUALITATIVAS	
Titular	10 variedades de sushi que deberías conocer
Antetítulo	No tiene
<p>Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (¿condescendiente, 	Positiva

<p>ridiculiza, etnocéntrica?) o</p> <p>- Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano)</p>		
<p>Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)</p>	<p>Sí</p> <p>Descripción producto</p>	
<p>- En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados</p> <p>- ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿Cómo habla de ello? Chefs: (como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402)</p> <p>Restaurante:</p> <p>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Única visión ● Chefs: percepción positiva 	

<p><i>result of a local history” (ibidem 395).</i></p>		
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática (<i>cómo se valora la cocina asiática? Sólo como proporcionadora de materia prima o completa como ente</i>)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Antiguo ● Potente ● Colorista ● Sencilla 	
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’? ¿O con la tradición culinaria francesa?</p>	<p>Sí. Negativa</p>	
<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <ul style="list-style-type: none"> - Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente </div>	<p>Sí</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Raro ● Occidente vs Oriente 	
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se 	<p>Sí</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Eurocéntrico ● Infantilizante ● Muy coloquial, raya despectividad ● Relaciones de poder: forastero 	

<p>ensalza quien es el 'forastero' de la interacción? (Rodrigo, 80)</p> <p>> Pueden ser más de uno</p> <p>> Disgregarlas</p>		
<p>- <i>en caso afirmativo: ejemplos</i></p>	<p>En el otro extremo de la cinta métrica de los makis, descansa el pequeño de la casa, el hosomaki.</p> <p>Sushi relleno, para entendernos. Es una variedad poco conocida en occidente [...].</p> <p>Se come con la nariz pegada a la vajilla.</p>	
<p>Fuentes utilizadas (¿Variedad?)</p>		No
<p>- ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos?</p> <p>- ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen?</p>		
<p>Tipo de artículo</p> <p>- Opinión</p> <p>- Crítica restaurante</p> <p>- Reportaje</p> <p>- Noticia</p>	Reportaje	

- Entrevista	
Público a quien va dirigido	Público general
Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo: <i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i> *no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones	Hibridaje, mestizaje atrevido
¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?	Cocina cotidiana
tesis principal	Refuerza concepto cocina fusión eurocéntrica

Tabla 56. EP-13-03-2018

Código artículo	EP-13-03-2018
Año	2018
País nacionalidad periodista	España
VARIABLE CUANTITATIVA	
Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience.</i>	Producción y platos

<p>Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad <ul style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 	
VARIABLES CUALITATIVAS	
Titular	Hamburguesa con salsa teriyaki casera
Antetítulo	Carnes
<p>Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (condescendiente, 	Neutra

<p>ridiculiza, etnocéntrica?) o</p> <p>- Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano)</p>		
<p>Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)</p>	<p>Sí Chef</p>	
<p>- En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados</p> <p>- ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿única visión o diversa? ¿Cómo habla de ello? Chefs: (como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402)</p> <p>Restaurante: “Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● No es crítico ● Alaba al chef ● Racista ● Estereotipos 	

<p><i>restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>		
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática (<i>cómo se valora la cocina asiática? Sólo como proporcionadora de materia prima o completa como ente</i>)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Deliciosa 	
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’? ¿O con la tradición culinaria francesa?</p>	<p>Sí. Negativa</p>	
<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <ul style="list-style-type: none"> - Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente </div>	<p>Sí</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Occidente vs Oriente 	
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: 	<ul style="list-style-type: none"> ● Forastero 	<p>No</p>

<p>¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80)</p> <p>> Pueden ser más de uno</p> <p>> Disgregarlas</p>		
<p>- <i>en caso afirmativo: ejemplos</i></p>	<p>El sol naciente (para referirse a Japón)</p> <p>Tampoco hagamos drama: la salsa teriyaki como tal es un invento casi más americano que japo.</p>	
<p>Fuentes utilizadas (¿Variedad?)</p>		<p>No</p>
<p>- ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos?</p> <p>- ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen?</p>		
<p>Tipo de artículo</p> <p>- Opinión</p> <p>- Crítica restaurante</p> <p>- Reportaje</p> <p>- Noticia</p> <p>- Entrevista</p>	<p>Noticia (receta)</p>	
<p>Público a quien va dirigido</p>	<p>Público general</p>	

<p>Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo:</p> <p><i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i></p> <p>*no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones</p>	<p>Romper límites sin tener en cuenta identidad propia</p>
<p>¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?</p>	<p>Cocina cotidiana</p>
<p>tesis principal</p>	<p>Negativa. Eurocéntrica</p>

The New York Times

Tabla 57. TNYT-21-06-2023

Código artículo	TNYT-21-06-2023
Año	2023
País nacionalidad periodista	EE.UU.
VARIABLE CUANTITATIVA	
<p>Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i>. Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad <ul style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición 	Comida y sociedad y el valor social de la gastronomía

<p>d. comida y turismo</p> <p>e. gastronomía y medios de comunicación</p>		
<p>VARIABLES CUALITATIVAS</p>		
<p>Titular</p>	<p>It's All Hawaiian, Broadly Speaking</p>	
<p>Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 	<p>Neutra</p> <p>No hace referencia alguna a la cocina fusión asiática.</p>	
<p>Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)</p>	<p>Sí, pero ante todo, es importante destacar que el artículo se centra en la cocina hawaiana. Explica su evolución a lo largo de los años hasta el momento, cómo le afectaron los procesos colonialistas y que se tradujeron en que recibiera influencias de Japón, Corea, Filipinas o China.</p> <p>Así, el contexto que se aporta</p>	

	<p>es bastante detallado. Porque plantea las cuestiones del colonialismo y las consecuencias del colonialismo, qué se considera “local”, el debate que se genera cuando hay cocineros que la pretenden transformar combinándola con otras cocinas y aborda qué es la cocina fusión en sus términos a raíz de explicar esto.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados - ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿Cómo habla de ello? Chefs: (como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402) Restaurante: <i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to</i> 	<p>La cocina Hawaiana la describe como “local” frente a la que “juega” con ella aplicándole técnicas y sabores de diferentes países o es “versionada”, o “revisada” Plantea de forma abierta y dando espacio a voces diferentes sobre qué es la comida “local”, sin perpetuar todo su discurso en una única visión.</p> <p>Cabe señalar que la autora, no solo aporta su propia definición sobre lo que es la cocina fusión, sino que se basa sobre todo en hacer referencia a ella describiendo las diferentes combinaciones</p>	

<p><i>the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>	<p>de ingredientes y los platos en los que resultan o se han originado desde las primeras migraciones a Hawaii.</p>	
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática</p>	<p>En las mínimas referencias a productos específicos de la comida asiática, se refleja que la valora como un ente independiente que, mezclado con los productos de Hawaii permite crear elaboraciones únicas.</p>	
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’? ¿O con la tradición culinaria francesa?</p>		<p>No en un sentido negativo. Aunque sí que se hacen referencias a productos propios de países como España o Portugal.</p>

<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> - Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente </div>		<p>No, porque todas las referencias a los países asiáticos se han mencionándolos de manera objetiva por su nombre, sin añadir calificativos.</p>
<p>- <i>en caso afirmativo:</i></p>	<p>y además:</p>	
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la 		<p>No</p>

<p>interacción? (Rodrigo, 80)</p> <p>> Pueden ser más de uno</p> <p>> Disgregarlas</p>		
<p>- <i>en caso afirmativo: ejemplos</i></p>		
<p>Fuentes utilizadas (¿Variedad?)</p>	<p>Sí</p>	
<p>- ¿Qué tipo de fuentes?</p> <p>¿El propio chef?</p> <p>¿Expertos?</p> <p>- ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen?</p>	<p>Chefs, como el cocinero maui Sheldon Simeon, Mark Noguchi de Honolulu, Brandon Lee, propietario de Mauna Lani Beach Club, un establecimiento que combina cocina europea y hawaiana nativa.</p> <p>Bomberos que hacen cocina hawaiana y también a profesionales de otras disciplinas, como Hi‘ilei Julia Hobart, profesora asistente de estudios Nativos e Indígenas en la Universidad de Yale o una blogger de comida, Relle Lum.</p>	
<p>Tipo de artículo</p> <p>- Opinión</p> <p>- Crítica restaurante</p> <p>- Reportaje</p> <p>- Noticia</p>	<p>Reportaje</p>	

- Entrevista	
Público a quien va dirigido (si relevante, podría ser que en el lenguaje se vea porque es más técnico o más plano)	Público general
Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo: <i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i> <i>*no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones</i>	La autora define la cocina fusión hawaiana, no asiática, sino que recibe influencias de países de Asia, como la mezcla y no el aislarlas como si fueran entes independientes. La describe en constante evolución, a través de la introducción de nuevas técnicas y sabores a los “locales”.
¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?	Alta gastronomía Cocina cotidiana No se genera distinción explícita
tesis principal	Positiva. Es crítica. Con la cocina hawaiana y con la asimilación que ha sufrido, según explica la autora, a causa del colonialismo. Expone la cocina fusión de este país aportando un contexto y descripciones amplias, fuentes variadas dentro del ámbito de la cocina que son nativas, así como expertos de otras disciplinas como la antropología.

Tabla 58. TNYT-13-06-2023

Código artículo	TNYT-13-06-2023
Año	2023

País nacionalidad periodista	EE.UU.
VARIABLE CUANTITATIVA	
Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i> . Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad <ul style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 	Distribución y restaurantes
VARIABLES CUALITATIVAS	
Títular	Where to Eat in New York City This Summer

<p>Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 	<p>No hay</p>	
<p>Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)</p>	<p>Es más bien mínima, pues solamente se relata de manera escueta la zona que se recomienda visitar y se enumeran los platos de Asia y los países de los restaurantes de comida fusión asiática. Sí que hace énfasi en explicar cómo es un establecimiento tailandés.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados - ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿Cómo habla de ello? <p>Chefs: (<i>como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the</i></p>	<p>Para describir la cafetería tailandesa, explica que uno se sienta en sillas de colores de plástico. A pesar de que se trata de una característica en Tailandia en sitios de comida, es un aspecto que destaca sobre la diferencia con los restaurantes de corte tradicional en Europa.</p> <p>Cabe mencionar el caso del</p>	

<p><i>constant reinvention of the cuisine” Janer 402)</i></p> <p>Restaurante:</p> <p><i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>		<p>bar-coctelería Westlight. La autora de esta parte del artículo explica que además de ofrecer bebidas, también apuestan por ofrecer de forma “seria” comida: “Westlight está orientado a la fiesta, organizando noches de baile en junio y más allá. Pero la comida también es bastante seria, con influencias de Tailandia, Vietnam, México, Japón, Perú y otros países”. Aquí, el uso de “serio” no refleja ni un valor positivo ni especialmente negativo, que tenga relación con los países a los que hace referencia. La falta de más explicaciones no aporta suficiente contexto para poder determinarlo con claridad.</p>
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática</p>		<p>“Delicias” o describe el estado o manera en la que sirven: “humeante”, “generosas porciones” Cita a Pete Wells, quien describe Koreatown de Queens como “el cinturón del kimchi de Queens”</p>
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’? ¿O con la tradición culinaria francesa?</p>		<p>No. Pero se aporta una descripción más extensa a platos asiáticos típicos, de países como India, China o Bangladesh</p>

<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> - Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente </div>	<p>La autora menciona platos de cocina de Chinatown y el Bronx como elaboraciones que “probablemente no verás en restaurantes”, denotando “rareza”. Sin embargo, en el contexto tiene un sentido más bien de describirlo como “peculiar”.</p>	
<p>- <i>en caso afirmativo:</i></p>		
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80) <p>> Pueden ser más de uno > Disgregarlas</p>	<p>Sí</p> <p>Existe un tono coloquial general de las autoras que se refleja en un tono de sobreexaltación de algunos productos, sobre todo los que no son de Estados Unidos. Este caso se da cuando se habla de la comida asiática, pero también cuando se describen los platos de restaurantes italianos o mexicanos.</p> <p>Asimismo, se usan expresiones de simplificar la comida, por ejemplo, coreana, a solo el kimchi.</p>	

<p>- <i>en caso afirmativo: ejemplos</i></p>	<p>“Es el telón de fondo perfecto para comer alitas pegajosas de chamoy y tamarindo y quesadillas de champiñones junto con un vuelo de mezcal”</p> <p>“Hay algo distintivamente de Midtown en comer focaccia esponjosa de hierro fundido y tallarines de mantequilla de búfalo mientras básicamente se pasa por alto una tienda de Peloton”.</p>	
<p>Fuentes utilizadas (¿Variedad?)</p>		No
<p>- ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos?</p> <p>- ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen?</p>		
<p>Tipo de artículo</p> <p>- Opinión</p> <p>- Crítica restaurante</p> <p>- Reportaje</p> <p>- Noticia</p> <p>- Entrevista</p>	Reportaje	
<p>Público a quien va dirigido (si relevante, podría ser que en el lenguaje se vea pq es</p>	Público general	

más técnico o más plano)	
Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo: ¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo? *no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones	Solamente hay una oración en la que se hace referencia la cocina fusión asiática. El resto, son cocinas de los países que se mencionan. Pero en la noticia se refleja el etnocentrismo estadounidense, como caso particular, ya que se resaltan las diferencias con los países de Asia y también países Europeos, como Turquía o Italia, o de América Latina. <ul style="list-style-type: none"> • Hay un tono general de subrayar aquello que es extranjero o que resulta peculiar a cada una de las culturas que no son las propias de EE.UU.
¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?	Cocina cotidiana, sobre todo.
tesis principal	Negativa. Refuerza un concepto de la cocina de nosotros y ellos, aunque se produce de una manera, en apariencia, amable, coloquial y superflua, pero de manera generalizada.

Tabla 59. TNYT-17-05-2023

Código artículo	TNYT-17-05-2023
Año	2023
País nacionalidad periodista	EE.UU.
VARIABLE CUANTITATIVA	
Clasificación del Tema (basado en el estudio de	Distribución y restaurantes

<p>Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i>. Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad <ul style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 	
VARIABLES CUALITATIVAS	
Titular	Lo Mein and Ropa Vieja, Sharing a Menu
<p>Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa 	Neutra. Es de un estilo periodístico de tipo narrativo, donde se describe una escena en el restaurante del chef Richard Lam donde sirven comida china.

<p>(condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o</p> <ul style="list-style-type: none"> - Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 		
<p>Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)</p>	<p>Sí.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados - ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿Cómo habla de ello? <p>Chefs: (<i>como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402)</i>)</p> <p>Restaurante: <i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French</i></p>	<p>Respecto al contexto, hace referencia a los orígenes de los primeros restaurantes chinos en Cuba Perú o Venezuela, que fueron abiertos por descendientes de migrantes chinos.</p>	

<p><i>restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>		
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática</p>	<p>La autora describe una cocina fusión particular que se hace en uno de los restaurantes protagonistas del reportaje, donde sirven platos de China y de América Latina, pero que no mezclan los ingredientes.</p> <p>Usa el término “Chino Latino” para referirse a la cocina fusión de China y América Latina.</p> <p>Se ponen ejemplos de platos fusión, como el plato de ingredientes de China y Cuba, arroz frito con cerdo asado y chorizo o ropa vieja con noodles glacé de Sichuan.</p> <p>Difícil de preparar, complejo</p>	
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’? ¿O con la tradición culinaria francesa?</p>		<p>No</p>

<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> - Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente </div>		No
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80) <p>> Pueden ser más de uno > Disgregarlas</p>		<p>No, no se denota ningún tono de exageración sorpresa o incredulidad. Más bien existe un tono que se remite, sobre todo a describir en qué consisten los platos.</p> <p>Sí que en la oración: “a diferencia de los lugares que sirven comidas fusión como tacos coreanos o pizza mexicana, restaurantes como La Dinastia dividen sus menús” hay una cierta clasificación de las cocinas fusión.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - <i>en caso afirmativo:</i> <i>ejemplos</i> 		
<p>Fuentes utilizadas (Variedad?)</p>	Sí	
<ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué tipo de fuentes? El propio chef? 	Los cocineros de los restaurantes de los que se	

<p>¿Expertos?</p> <p>- ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen?</p>	<p>habla, Richard Lam, Michael Lan, Marvin Chu.</p> <p>Expertos de otras disciplinas: Lok Siu, profesor de estudios asiáticos y americanos en la Universidad de Berkeley, en California.</p>	
<p>Tipo de artículo</p> <p>- Opinión</p> <p>- Crítica restaurante</p> <p>- Reportaje</p> <p>- Noticia</p> <p>- Entrevista</p>	<p>Reportaje</p>	
<p>Público a quien va dirigido (si relevante, podría ser que en el lenguaje se vea pq es más técnico o más plano)</p>	<p>Público general</p>	
<p>Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo:</p> <p><i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i></p> <p>*no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones</p>	<p>En este artículo, la cocina fusión se trata como un valor cultural para la sociedad neoyorquina, en este caso y que se halla en peligro de desaparecer. Y, la explicación de este hecho se plantea desde el comienzo como un problema que merece prestarle la debida atención.</p>	
<p>¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?</p>	<p>Cocina cotidiana</p>	

tesis principal	Positiva. Constituye un ejemplo sobre un reportaje donde se cubre la cocina fusión de manera correcta, neutral, objetiva y donde, a lo largo del reportaje, se refleja claramente una intención informativa, donde ni se juzga ni se valora la cocina fusión china y latinoamericana.
------------------------	--

Tabla 60. TNYT-03-05-2023

Código artículo	TNYT-03-05-2023
Año	2023
País nacionalidad periodista	EE.UU.
VARIABLE CUANTITATIVA	
Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i> . Routledge, 2019.) (Priorizar 1:) <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos 	Producción y chefs

<ul style="list-style-type: none"> ● Comida y sociedad a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 		
VARIABLES CUALITATIVAS		
Titular:	Desserts Without Borders	
Primer párrafo: impresión <ul style="list-style-type: none"> - Positiva o - Negativa o - Neutra 	Neutra, a pesar de que queda claro desde un comienzo cuáles son las dos cocinas de las que se hablará	
Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)	Sí, el reportaje trata sobre diversos testimonios de pasteleras originarias de Corea y su historia y trayectoria personal en su trabajo de crear postres que fusionan ingredientes y técnicas coreanas y francesas	
<ul style="list-style-type: none"> - <i>En caso afirmativo:</i> palabras/adjetivos usados 	Kim había querido estudiar pastelería en Francia desde que era joven, tomando clases de pastelería y repostería en la escuela secundaria y participando en agotadoras competencias de	

	<p>pastelería en la universidad en Corea del Sur.</p> <p>“Estamos tratando de hacer nuestra comida basada en comida francesa, pero somos coreanos”, dijo la Sra. Ki, de 35 años.”</p>	
<p>- ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿única visión o diversa?</p>	<p>La mirada de las pasteleras con las que se habla no es crítica. Algunas hacen declaraciones que tienden más bien a una perspectiva que refleja el poderío de la cocina francesa y la visión de considerarla el modelo ideal sobre el que deben partir el resto de cocinas. En el reportaje, parece que todas las pasteleras citadas buscan formarse –y lo hacen– en formación francesa.</p>	
<p>Adjetivos para describir la comida</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Delicada ● Sofisticada 	
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’?</p>	<p>Sí. Negativo</p>	
<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <p>- Exótico?</p> <p>- Lejano?</p> </div>	<p>En Occidente, donde los ingredientes, las técnicas y los postres tradicionales coreanos no están sujetos a</p>	

<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>- Extraño?</p> <p>- Raro? (o símil)</p> <p>- Este vs Oeste / Occidente vs Oriente</p> </div>	<p>las mismas expectativas culturales, este estilo de pastelería ha sido bien recibido.</p>	
<p>Tono <i>(paternalista/infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <p>- Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (p.80 M.Rodrigo)</p> <p>> Pueden ser más de uno</p> <p>> Disgregarlas</p>	<p>Sí</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Infantil <p>El artículo es bastante descriptivo en general, con un tono coloquial, pero a veces cae en infantilizar las vivencias de las pasteleras.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Relación de poder <p>Igualmente, se transmite una relación de poder, en el que se refuerza Francia como el país de referencia para la cocina y la repostería, y como la lupa a través de la cual la cocina coreana se mira. Por tanto, aunque las protagonistas del reportaje son justamente de este país, se transmite una idea general de ‘foraneidad’ y de ser ‘extranjeras’</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Sorpresa 	

	<p>Y, además, existe cierto tono de sorpresa y de querer destacar la originalidad y peculiaridad del producto, refiriendo que llega a impresionar al mundo Occidental y, en concreto, a la guía Michelin.</p>	
<p>- <i>en caso afirmativo: ejemplos</i></p>	<p>Si bien sus caminos difieren, su trabajo está definiendo una categoría creciente del arte de la pastelería que no se limita ni a Corea del Sur ni a Francia. Está generando largas colas, ganando estrellas Michelin y ejerciendo influencia en todo el mundo de la pastelería.</p>	
<p>Fuentes utilizadas (¿Variedad?)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sí <p>Del ámbito de la pastelería</p>	
<p>- ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos?</p> <p>- ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen?</p>	<p>Las propias pasteleras de las que habla el artículo : Narae Kim o Bomee Ki</p>	
<p>Tipo de artículo - Opinión</p>	<p>Reportaje</p>	

<ul style="list-style-type: none"> - Crítica restaurante - Reportaje - Noticia - Entrevista 	
Público a quien va dirigido	Público general
Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo: <i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i> *no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones	<ul style="list-style-type: none"> ● Etnocéntrica El concepto de la cocina fusión asiática aquí se entiende de forma etnocéntrica y en la que la repostería coreana, más concretamente no termina de ser completa en sí misma. La autora incluye numerosas citas donde las profesionales hacen referencia a que miraban la formación en cocina francesa como la escuela de referencia para poder emprender sus negocios y desarrollar su pastelería.
¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?	Ticket medio-alto
tesis principal	<ul style="list-style-type: none"> ● Refuerza el etnocentrismo y eurocentrismo Refuerza el concepto etnocéntrico y eurocéntrico de la cocina fusión, donde se transmite un mensaje global de que Francia constituye el ejemplo ideal para crear la repostería que combina productos franceses y coreanos.

Tabla 61. TNYT-01-04-2023

Código artículo	TNYT-01-04-2023
Año	2023

País nacionalidad periodista	EE.UU.
VARIABLE CUANTITATIVA	
Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i> . Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad <ul style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 	Comida y sociedad, comida y turismo
VARIABLES CUALITATIVAS	
Titular	A Jewel Box Packed With Color and Spice

<p>Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 	<ul style="list-style-type: none"> • Negativa. Etnocéntrica <p>Menciona el colonialismo y alaba el puerto por su modernidad y reforma</p>	
<p>Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)</p>	<p>Sí</p> <ul style="list-style-type: none"> • Es cocina Peranakan o Nyonya, fusión de sabores chinos, malayos e indonesios) 	
<ul style="list-style-type: none"> - En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados - ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿única visión o diversa? - ¿Cómo habla de ello? <p>Chefs: (como <i>tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine”</i> Janer 402)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • No es crítico <p>Explica historia de la cocina Nyonya, pero desde la narrativa occidental y basada en el colonialismo solamente. En el artículo se da voz a la visión más popular y turística del puerto de George Town, donde, la zona de la que se recomiendan los restaurantes.</p> <p>“Sin lugar a dudas, el restaurante Peranakan más famoso de la ciudad es</p>	

<p>Restaurante: <i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>	<p>Auntie Gaik Lean's Old School Eatery, que fue galardonado con una estrella Michelin a finales de 2022. Ocupando una tienda en Bishop Street, Auntie Gaik Lean's definitivamente no es un establecimiento de alta cocina. Se centra directamente en los platos caseros de Nyonya”.</p>	
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Se trata de “sabores de Peranakan” - Estimulante - Picante - Herbal - Aromática - Ácido - Agrio <p>Clasifica entre los restaurantes de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Comida local ● Atrevida” ● Innovadora ● Alta cocina ● Cocina nada refinada 	
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’? ¿O con la tradición culinaria francesa?</p>		<p>No</p>

<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> - Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente </div>		No
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80) <p>> Pueden ser más de uno > Disgregarlas</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Infantilización - Relación de poder, la narrativa es como si el puerto de George Town tuviera que sorprender y encandilar a los turistas ● Generalización 	
<ul style="list-style-type: none"> ● <i>en caso afirmativo: ejemplos</i> 	<p>“George Town, un puerto colonial en la isla de Penang, deslumbra a los visitantes con sus callejones sinuosos, escaparates pintados en colores pastel, hoteles</p>	

	<p>suntuosamente restaurados y comida deliciosa”.</p> <p>“Los penangitas son famosos por su amor a la comida, una obsesión que naturalmente genera opiniones igualmente fuertes. Eso significa que cada penangita tiene un restaurante favorito de Peranakan [...]”</p>	
Fuentes utilizadas	<p>Sí</p> <p>No hay variedad</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos? - ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen? 	<ul style="list-style-type: none"> • Occidental <p>Guía Michelin</p>	
<p>Tipo de artículo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opinión - Crítica restaurante - Reportaje - Noticia - Entrevista 	Reportaje	
Público a quien va dirigido	Público general	
<p>Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo:</p> <p><i>¿Cómo se entiende o define el</i></p>	<p>La cocina de la que se habla es una combinación de productos de solamente de países asiáticos. Se entiende como una cocina que debe sorprender y como si tuviera que aspirar a más, sobre todo consistente en ‘sabores’.</p>	

<p><i>concepto de cocina fusión según el artículo?</i></p> <p>*no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones</p>	
<p>¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?</p>	Alta gastronomía
<p>tesis principal</p>	Refuerza una visión etnocéntrica de la cocina fusión asiática, como si no fuera del todo seria

Tabla 62. TNYT-11-03-2023

Código artículo	TNYT-11-03-2023
Año	2023
País nacionalidad periodista	EE.UU.
VARIABLE CUANTITATIVA	
<p>Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i>. Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución 	Distribución, restaurantes

<ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 	
VARIABLES CUALITATIVAS	
Titular	In Buenos Aires, Plenty to Savor
<p>Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (¿condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Neutra <p>No se menciona la cocina fusión asiática</p>
Hay contexto y descripción	Sí:

<p>del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)</p>	<p>Descripción en detalle de los restaurantes en Buenos Aires, de la oferta gastronómica, los valores y filosofía de los cocineros</p>	
<p>- En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados</p> <p>- ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿Cómo habla de ello? ¿Cómo habla de ello?</p> <p>Chefs: <i>(como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402)</i></p> <p>Restaurante: <i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Elogio general ● “Sabores globales” ● “Platos originales” ● Caro <p>“Nuestro restaurante es caro para los lugareños, pero no es el tipo de comida que la mayoría de la gente come en casa, por lo que sienten que vale la pena el derroche”, dijo Barkero.”</p>	
<p>Adjetivos para describir la</p>	<p>Algunos casos en los que queda en la sombra de la cocina argentina,</p>	

<p>cocina asiática (<i>cómo se valora la cocina asiática? Sólo como proporcionadora de materia prima o completa como ente</i>)</p>	<p>como complementaria o como un añadido</p> <p>A pesar de ello, en general, la definición muy descriptiva y enunciativa.</p> <p>“La comida con matices hace guiños a Asia y Oriente Medio mientras utiliza ingredientes nacionales. Los favoritos de la multitud en el menú incluyen un entrante de labneh en capas con pepino japonés, cerezas deshidratadas, chutney de tamarindo, menta negra andina, nueces en rodajas, hinojo en rodajas, chiles picantes y semillas de granada servidos junto con un plato de fideos de garbanzos fritos para mezclar”.</p>	
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’?</p> <p>¿O con la tradición culinaria francesa?</p>	<p>Sí.</p> <p>Sutilmente, porque en general el artículo se focaliza en los locales que ponen en valor el producto argentino</p>	
<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <p>- Exótico?</p> <p>- Lejano?</p> <p>- Extraño?</p> <p>- Raro? (o símil)</p> <p>- Este vs Oeste / Occidente vs Oriente</p> </div>	<p>Sí:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exótico <p>Pero para dar una perspectiva de crítica a quienes lo consideran así</p> <p>“Muchos ingredientes tropicales que los lugareños piensan que son 'exóticos' son en realidad nativos del norte de Argentina", explicó Ramón”</p>	
<p>- <i>en caso afirmativo:</i></p>		
<p>Tono</p> <p><i>(infantilizante, ridiculización,</i></p>		<p>No</p>

<p><i>exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80) <p>> Pueden ser más de uno</p> <p>> Disgregarlas</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - <i>en caso afirmativo:</i> <i>ejemplos</i> 		
<p>Fuentes utilizadas</p>	<p>Sí</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos? - ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen? 	<ul style="list-style-type: none"> • Los chefs de los restaurantes <p>Explican las razones por los que abrieron los locales, la propuesta culinaria, los platos más destacable, es el tipo de cliente al que se dirigen y el mensaje que intentan transmitir</p> <p>No hacen valoraciones sobre la recepción de los clientes a productos de Asia.</p>	
<p>Tipo de artículo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opinión - Crítica restaurante - Reportaje 	<p>Reportaje</p>	

- Noticia - Entrevista	
Público a quien va dirigido	Público general
Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo: <i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i> *no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones	Se concibe como algo positivo, como una oportunidad de obtener sabores y platos únicos y especiales, con los que transmitir la historia de los países y sensaciones y experiencias que pueden ser nuevas para los clientes. Aún así, en ocasiones, los productos de Asia quedan relegados a un segundo plano, delante de los argentinos.
¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?	<ul style="list-style-type: none"> ● Alta gastronomía ● Ticket medio-alto ● Cocina cotidiana
tesis principal	Ambigüedad. No suma ni tampoco perjudica al concepto de cocina fusión desde una perspectiva intercultural

Tabla 63. TNYT-01-08-2022

Código artículo	TNYT-01-08-2022
Año	2022
País nacionalidad periodista	EE.UU. con raíces de Hawaii (Oshiro, “Zippy’s receives praise from Bon Appetit magazine”)
VARIABLE CUANTITATIVA	
Clasificación del Tema	Comida y sociedad, el valor social de la gastronomía

<p>(basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i>. Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad <ul style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 	
VARIABLES CUALITATIVAS	
Titular	Where Identity Is Complicated, Food Is Inspired
<p>Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o 	Positiva

<ul style="list-style-type: none"> - Negativa (condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 		
<p>Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)</p>	<p>Sí</p> <p>Trata sobre el caso de personas coreanas adoptadas por estadounidenses y los retos a los que se han tenido que enfrentar cuando han abierto sus restaurantes de cocina fusión</p> <p>Aborda los conflictos comunes entre los entrevistados: el contactar con emociones difíciles y dolorosas y el miedo a que la comunidad coreana rechace su propuesta y a la receptividad en general de la sociedad</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados - ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿Única visión o diversa? ¿Cómo habla de ello? 	<ul style="list-style-type: none"> ● Crítico ● Visión contrastada ● Visibiliza historias complejas 	

<p>Chefs: (<i>como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402)</i></p> <p>Restaurante: <i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>		
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática(<i>cómo se valora la cocina asiática? Sólo como proporcionadora de materia prima o completa como ente)</i>)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Deliciosa ● Investigada con detalle ● Compleja ● Variada ● Experimental 	
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’? ¿O con la tradición culinaria francesa?</p>	<p>Sí</p>	

<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> - Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente </div>		No
<p>- <i>en caso afirmativo:</i></p>	y además:	
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80) <p>> Pueden ser más de uno > Disgregarlas</p>		<p>No</p> <p>Serio</p> <p>“Para un coreano adoptado, comer comida coreana puede ser un recordatorio de la pérdida, el dolor y la desconexión que ha experimentado.”</p> <p>“Cocinar puede intensificar esos sentimientos Esa falta de exposición temprana a la cocina puede crear aún más desafíos para los adoptados que cocinan profesionalmente”.</p>
<p>- <i>en caso afirmativo:</i> <i>ejemplos</i></p>		
<p>Fuentes utilizadas (¿Variedad?)</p>	<p>Sí</p> <p>Hay variedad</p>	

<p>- ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos?</p> <p>- ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Cocineros: Matt Blesse, Melanie Hye Jin Meyer ● Críticos culinarios: Alyse Whitney ● Académicos de diversas disciplinas: Kim Park Nelson, profesora asociada de estudios étnicos en la Universidad Estatal de Winona, Eleana J. Kim, profesora asociada de antropología en la Universidad de California, 	
<p>Tipo de artículo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opinión - Crítica restaurante - Reportaje - Noticia - Entrevista 	<p>Reportaje</p>	
<p>Público a quien va dirigido</p>	<p>Público general</p>	
<p>Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo: ¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo? *no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Cocina compleja y profunda <p>“Esta no es una comida de fusión que toma sabores y técnicas de diferentes cocinas y los agrupa sin contexto. Es comida que está profundamente arraigada” [...].</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Expone el debate –mencionado en el apartado teórico de este trabajo– dentro del sector, sobre el uso o rechazo al término ‘fusión, de manera crítica y dando visibilidad a los cocineros que lo experimentan: <p>“Para reflejar su educación estadounidense y su herencia coreana, estos chefs adoptados, la mayoría de ellos ahora en sus 30 y 40</p>	

	<p>años, describen su cocina de varias maneras. Para la Sra. Hong, es coreano-estadounidense. Otros llaman a su comida al estilo coreano o de inspiración coreana. Algunos usan los términos coreano, "vagamente asiático" o "un poco coreano".</p> <p>“En Tiny Chef, un restaurante pop-up de inspiración coreana en St. Louis, Melanie Hye Jin Meyer canaliza su experiencia en restaurantes, su educación en el Medio Oeste y su identidad coreana en platos como los burritos musubi de spam y la carbonara enriquecida con kimchi. Pero al principio, le preocupaba que su distancia de sus raíces coreanas pusiera en duda la credibilidad de su comida”.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Habla del síndrome del impostor: expone vulnerabilidades y fragilidades <p>“Pero llegar a ese punto puede llevar tiempo. Los sentimientos de duda, el síndrome del impostor, pueden convertirse en temores de apropiación cultural”.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Críticas y dilemas por el grado de ‘autenticidad’: <p>“Además de navegar por sus propias relaciones complicadas con la comida coreana, estos chefs también tienen que tener en cuenta las percepciones de los clientes. Con la creciente presencia de la cocina en los Estados Unidos, surgen altas expectativas entre los comensales coreanos y no coreanos, que pueden mantener la cocina con definiciones rígidas de autenticidad”.</p>
<p>¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?</p>	<p>Ticket medio-alto</p>
<p>tesis principal</p>	<p>Aporta positivamente</p>

Tabla 64. TNYT-27-04-2022

<p>Código artículo</p>	<p>TNYT-27-04-2022</p>
-------------------------------	------------------------

Año	2022
País nacionalidad periodista	EE.UU. con raíces de India ((Krishna, “I Didn’t Truly Know My Mother Until I Cooked With Her”)
VARIABLE CUANTITATIVA	
Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i> . Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad <ul style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 	Distribución y restaurantes
VARIABLES CUALITATIVAS	

Titular	A Window to Success Swings Open	
Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará? - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano)	Negativa Eurocéntrica: Se hace comparativa entre el restaurante vietnamita-’americano’ y un restaurante estadounidense	
Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)	Sí Orígenes de los restaurantes vietnamitas que adoptan el sistema de <i>drive-thru</i> nacido y característico de muchas cadenas de comida rápida en EE.UU.	
- En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados - ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿única visión o diversa? ¿Cómo habla de ello? Chefs: (como tradicionales o “stuck	<ul style="list-style-type: none"> ● No es crítico ● El país como si fuera continente: habla de América como sinónimo de EE.UU. El texto transmite el mensaje de que los chefs tienen como máxima ambición modernizarse y ‘ponerse a la altura’ de las cadenas	

<p><i>in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402)</i></p> <p>Restaurante:</p> <p><i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>	<p><i>fast-food</i> de EE.UU.</p> <p>Algunos de los cocineros y propietarios entrevistados vietnamitas refuerzan este mensaje.</p> <p>Otros, valoran incluir este modelo, a la par que mantener su esencia</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Aporta una perspectiva particular: cocineros vietnamitas que han crecido en EE.UU. y que sienten que combinar el sistema de servir <i>drive-thru</i> ofreciendo comida vietnamita representa su identidad cultural ● Los restaurantes: como demasiados anticuados 	
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Poco importante, en general ● Una restauradora, Mai Nguyen, sí que la defiende como “auténtica” ● Cara 	
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’?</p> <p>¿O con la tradición culinaria francesa?</p>	<p>Sí. Negativa</p> <p>Con el modelo de negocio de EE.UU.</p> <p>“Todos estos restaurantes tienen autoservicios y propietarios que están</p>	

	tratando de atraer a una base más amplia de fanáticos de la cocina vietnamita al combinar sus sabores con la conveniencia estadounidense”.	
<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <p>- Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente</p> </div>	<ul style="list-style-type: none"> • Comparativa constante entre el modelo de negocio de ‘América’ y el de Vietnam, relación Occidente vs Oriente 	-
- <i>en caso afirmativo:</i>	y además:	
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <p>- Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80)</p>	<p>Sí</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bajas expectativas • Desvalorización • Infantilización • Relaciones de poder, camuflada y no siempre evidente, pero subyace 	

<p>> Pueden ser más de uno</p> <p>> Disgregarlas</p>		
<p>- <i>en caso afirmativo:</i></p> <p><i>ejemplos</i></p>	<p>Adaptación de los sabores vietnamitas al modelo de restauración “conveniente americano”.</p> <p>“Es difícil para Mai Nguyen, de 58 años [...]. Dirige el querido restaurante vietnamita Mai's, en Houston, desde 1990”.</p>	
<p>Fuentes utilizadas</p> <p>(Variedad?)</p>	<p>Sí</p> <p>No hay mucha variedad. Solo una fuente que tiene una opinión distinta</p>	
<p>- ¿Qué tipo de fuentes?</p> <p>¿El propio chef?</p> <p>¿Expertos?</p> <p>- ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen?</p>	<p>Los cocineros y propietarios de restaurantes vietnamitas que han tomado este modelo de negocio</p> <ul style="list-style-type: none"> - Paul Pham - Cassie Ghaffar 	
<p>Tipo de artículo</p> <p>- Opinión</p> <p>- Crítica restaurante</p> <p>- Reportaje</p> <p>- Noticia</p> <p>- Entrevista</p>	<p>Reportaje</p>	
<p>Público a quien va dirigido</p> <p>(si relevante, podría ser que</p>	<p>Público general</p>	

en el lenguaje se vea porque es más técnico o más plano)	
Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo: <i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i> *no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones	Relación desigual Sumisión de la cocina vietnamita al modelo de restauración americano
¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?	Cocina cotidiana
tesis principal	No es crítico Refuerza la idea de la cocina fusión asiática subyugada a la cultura estadounidense.

Tabla 65. TNYT-07-07-2021

Código artículo	TNYT-07-07-2021
Año	2021
País nacionalidad periodista	EE.UU. (LinkedIn)
VARIABLE CUANTITATIVA	
Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle</i>)	Distribución y restaurantes

<p><i>Journalism: Social Media, Consumption and Experience.</i> (Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad <ul style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 	
--	--

VARIABLES CUALITATIVAS

<p>Titular</p>	<p>Angie Mar's Latest, Les Trois Chevaux, Opens</p>
<p>Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (condescendiente, 	<p>Neutra</p>

<p>ridiculiza, etnocéntrica?) o</p> <ul style="list-style-type: none"> - Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 		
<p>Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)</p>	<p>Sí</p> <p>Inspiración y filosofía de los restaurantes</p> <p>Misión</p> <p>Descripción del espacio</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados - ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿Cómo habla de ello? <p>Chefs: <i>(como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402)</i></p> <p>Restaurante: <i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a</i></p>	<p>“La sala delantera informal del restaurante está amueblada con ratán; El comedor trasero es lujoso, hecho en terciopelo. Los clientes pueden alquilar casilleros para guardar botellas especiales de licores. El casillero también viene con un cuchillo de carne personalizado”.</p>	

<p><i>result of a local history” (ibidem 395).</i></p>		
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática (<i>cómo se valora la cocina asiática? Sólo como proporcionadora de materia prima o completa como ente</i>)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sabroso 	
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’? ¿O con la tradición culinaria francesa?</p>		No
<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <ul style="list-style-type: none"> - Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente </div>		No
<p>- <i>en caso afirmativo:</i></p>	y además:	
<p>Tono (<i>infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas</i>)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Relaciones de poder Mediterráneo/Francia sobre países asiáticos 	

<p>- Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80)</p> <p>> Pueden ser más de uno</p> <p>> Disgregarlas</p>		
<p>- <i>en caso afirmativo:</i> <i>ejemplos</i></p>	<p>“El chef ejecutivo, David Kolotkin, anteriormente de Prime Grill en Midtown, sirve alitas y una hamburguesa [...] y muchos platos para preparar junto a la mesa o en una parrilla de robata japonesa.</p>	
<p>Fuentes utilizadas (¿Variedad?)</p>		No
<p>- ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos?</p> <p>- ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen?</p>		
<p>Tipo de artículo</p> <p>- Opinión</p> <p>- Crítica restaurante</p> <p>- Reportaje</p> <p>- Noticia</p> <p>- Entrevista</p>	Reportaje	

Público a quien va dirigido (si relevante, podría ser que en el lenguaje se vea porque es más técnico o más plano)	Público general
Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo: <i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i> *no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones	En el texto sobre ‘Mocha Red’, la cocina japonesa y asiática, en general, queda relegada a cómo es la decoración del restaurante o a utensilios para cocinar. En el segundo texto sí que tiene mayor protagonismo y se habla de ellos como productos más independientes y completos por sí mismos.
¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?	Ticket medio-alto
tesis principal	En conjunto, refuerza sutilmente la idea de la cocina fusión relegada a técnicas de la cocina francesa o Mediterránea

Tabla 66. TNYT-30-12-2020

Código artículo	TNYT-30-12-2020
Año	2020
País nacionalidad periodista	EE.UU. (<i>idem</i>)
VARIABLE CUANTITATIVA	
Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en	Distribución y restaurantes *NO HAY SUFICIENTE CONTENIDO PARA ANALIZAR*

<p>Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i>. Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad <ul style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 	
VARIABLES CUALITATIVAS	
Titular	Xilonen, From the Oxomoco Team, Opens in Greenpoint, Brooklyn
<p>Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa 	Neutra

<p>(condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o</p> <ul style="list-style-type: none"> - Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 		
<p>Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados - ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? única visión o diversa? ¿Cómo habla de ello? <p>Chefs: (<i>como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402)</i></p> <p>Restaurante: <i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French</i></p>		

<p><i>restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>		
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática (<i>cómo se valora la cocina asiática? Sólo como proporcionadora de materia prima o completa como ente</i>)</p>		
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’? ¿O con la tradición culinaria francesa?</p>		
<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <ul style="list-style-type: none"> - Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente </div>		
<p>- <i>en caso afirmativo:</i></p>		
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas</i></p>		

<p><i>o altas expectativas)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80) <p>> Pueden ser más de uno</p> <p>> Disgregarlas</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - <i>en caso afirmativo:</i> <i>ejemplos</i> 		
<p>Fuentes utilizadas (Variedad?)</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué tipo de fuentes? -¿El propio chef? ¿Expertos? - ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen? 		
<p>Tipo de artículo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opinión - Crítica restaurante - Reportaje - Noticia - Entrevista 	Reportaje	
<p>Público a quien va dirigido</p>	Público general	
<p>Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo:</p>		

<p><i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i></p> <p>*no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones</p>	
<p>¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?</p>	Ticket medio-alto
<p>tesis principal <i>(Es crítico con el concepto o lo refuerza aún más a favor)</i></p>	

Tabla 67. TNYT-19-08-2020

Código artículo	TNYT-19-08-2020
Año	2020
País nacionalidad periodista	Reino Unido (Condé Nast)
VARIABLE CUANTITATIVA	
<p>Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i>. Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos 	<p>Comida y sociedad, el valor social de la gastronomía</p> <p>*Covid-19 y China</p>

<ul style="list-style-type: none"> c. chefs ● Distribución a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 	
VARIABLES CUALITATIVAS	
Titular	A Taste of Chinese Confluence

<p>Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 	<p>Neutra.</p> <p>Ya habla sobre la cocina fusión asiática, pero no hay impresión clara.</p>	
<p>Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)</p>	<p>Sí</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Personas chinas migrantes a EE.UU. ● La propuesta culinaria fusión ● Gastroactivism ● Las reivindicaciones de los migrantes chinos a EE.UU. ● Racismo ● Covid y racismo hacia la comunidad china ● Rechazo a la comunidad china en EE.UU ● Rechazo a la 	

	occidentalización de los platos asiáticos para agradar al paladar	
<p>- En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados</p> <p>- ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿única visión o diversa? ¿Cómo habla de ello? Chefs: (como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402)</p> <p>Restaurante: <i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Crítico en general, reivindicativo <p>“Está cada vez más enojado por lo que él llama la supremacía blanca del cambio de nombre anglicanizado de "potstickers" o "soup dumplings", por ejemplo, de maneras que no se aplican a las salchichas, la paella, el paté o los raviolos”.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Chefs y restaurantes: reivindicación de su valor ● Pero también etnocéntrico ● País y no continente: América como sinónimo de EE.UU. 	
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática (cómo se valora la cocina asiática? Sólo como proporcionadora de</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Auténtica ● Sorprendente ● Evocativa 	

<i>materia prima o completa como ente)</i>		
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’? ¿O con la tradición culinaria francesa?</p>	<p>Sí Pero de forma crítica, en general. Pues los personajes entrevistados critican la devaluación de la comida asiática en Occidente, el rechazo a sabores que no son conocidos y habla sobre el gastro-activismo</p>	
<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <p>- Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente</p> </div>	<p>Sí. Pero para mostrar el rechazo de los cocineros a que se trate así a la cocina asiática por parte de Occidente</p>	
<p>- <i>en caso afirmativo:</i></p>	<p>y además:</p>	
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <p>- Relaciones de poder:</p>		<p>No</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Seriedad ● Gravedad ● Denuncia ● Crítica

<p>se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80)</p> <p>> Pueden ser más de uno</p> <p>> Disgregarlas</p>		
<p>- <i>en caso afirmativo: ejemplos</i></p>		
<p>Fuentes utilizadas (¿Variedad?)</p>	<p>Sí. Variedad</p>	
<p>- ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos?</p> <p>- ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Cocineros de cocina fusión asiática - Lucas Sin - Chintan Pandey ● Gastro-activistas - Kia Damon ● Bloggers de comida - Andrew Doro 	
<p>Tipo de artículo</p> <p>- Opinión</p> <p>- Crítica restaurante</p> <p>- Reportaje</p> <p>- Noticia</p> <p>- Entrevista</p>	<p>Reportaje</p>	
<p>Público a quien va dirigido</p>	<p>Público general</p>	
<p>Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo:</p> <p>¿Cómo se entiende o define el</p>	<p>Se rechaza el uso de este concepto</p> <p>No fusión, sino “confluencia” y no “influencia”</p>	

<p>concepto de cocina fusión según el artículo?</p> <p>*no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones</p>	
<p>¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?</p>	<p>Ticket medio-alto</p> <p>Cocina cotidiana</p>
<p>tesis principal</p>	<p>Aportación positiva a una visión crítica y diferente sobre la cocina fusión asiática</p> <p>Introduce el gastroactivismo. Aparece por primera vez en este artículo.</p>

Tabla 68. TNYT-01-07-2020

Código artículo	TNYT-01-07-2020
Año	2020
País nacionalidad periodista	EE.UU. con raíces asiáticas (The New York Times Company)
VARIABLE CUANTITATIVA	
<p>Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i>. Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos 	<p>Comida y sociedad, el valor social de la gastronomía</p> <p>Covid-19 y China</p> <p>*No hay suficiente contenido para analizar*</p> <p>*Aunque en este caso, es porque solo hay una idea: visión negativa de la cocina fusión asiática*</p> <p>Comida y sociedad, el valor social de la gastronomía</p> <p>*No hay suficiente contenido para analizar*</p>

<ul style="list-style-type: none"> c. chefs ● Distribución a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 	<p>*Aunque en este caso, es porque solo hay una idea: visión negativa de la cocina fusión asiática*</p>
---	---

VARIABLES CUALITATIVAS

<p>Titular</p>	<p>Crisis Tests the Identity of Chinatown: 'Who Are We For?'</p>
-----------------------	--

<p>Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 	<p>Neutra</p>
---	---------------

<p>Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados - ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿Cómo habla de ello? <p>Chefs: (<i>como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402</i>)</p> <p>Restaurante: <i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>		
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática (cómo se valora la cocina asiática? Sólo como proporcionadora de</p>		

<p><i>materia prima o completa como ente)</i></p>		
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’? ¿O con la tradición culinaria francesa?</p>		
<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <ul style="list-style-type: none"> - Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente </div>		
<p>- <i>en caso afirmativo:</i></p>		
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80) 		

<p>> Pueden ser más de uno</p> <p>> Disgregarlas</p>		
<p>- <i>en caso afirmativo:</i></p> <p><i>ejemplos</i></p>		
<p>Fuentes utilizadas</p> <p>(¿Variedad?)</p>		
<p>- ¿Qué tipo de fuentes?</p> <p>¿El propio chef?</p> <p>¿Expertos?</p> <p>- ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen?</p>		
<p>Tipo de artículo</p> <p>- Opinión</p> <p>- Crítica restaurante</p> <p>- Reportaje</p> <p>- Noticia</p> <p>- Entrevista</p>		
<p>Público a quien va dirigido</p>		
<p>Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo:</p> <p><i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i></p> <p>*no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones</p>		

¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?	
tesis principal	

Tabla 69. TNYT-15-09-2019

Código artículo	TNYT-15-09-2019
Año	2019
País nacionalidad periodista	Reino Unido (LinkedIn)
VARIABLE CUANTITATIVA	
Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i> . Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad <ul style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte 	Cocina y sociedad, comida y turismo *No hay suficiente contenido para analizar* *Mención a un restaurante de cocina fusión asiática, al que solamente se describe cómo “eléctrico”*

<p>b. el valor social de la gastronomía</p> <p>c. alimentación y nutrición</p> <p>d. comida y turismo</p> <p>e. gastronomía y medios de comunicación</p>		
VARIABLES CUALITATIVAS		
Titular	A Canadian Island Where Hip Meets Historic	
<p>Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (¿condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 		
<p>Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - <i>En caso afirmativo:</i> palabras/adjetivos usados 		

<p>- ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿única visión o diversa?</p> <p>¿Cómo habla de ello?</p> <p>Chefs: (<i>como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402</i>)</p> <p>Restaurante:</p> <p><i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>		
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática</p>		
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’?</p> <p>¿O con la tradición culinaria francesa?</p>		

<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> - Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente </div>		
<p>- <i>en caso afirmativo:</i></p>		
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80) <p>> Pueden ser más de uno > Disgregarlas</p>		
<p>- <i>en caso afirmativo:</i> <i>ejemplos</i></p>		
<p>Fuentes utilizadas (¿Variedad?)</p>		

<ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos? - ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen? 	
<p>Tipo de artículo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opinión - Crítica restaurante - Reportaje - Noticia - Entrevista 	
<p>Público a quien va dirigido</p>	
<p>Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo: <i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i> *no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones</p>	
<p>¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?</p>	
<p>tesis principal</p>	

Tabla 70. TNYT-08-09-2019

Código artículo	TNYT-08-09-2019
Año	2019
País nacionalidad periodista	EE.UU. con raíces filipinas (Hawaii Public Radio)
VARIABLE CUANTITATIVA	
<p>Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i>. Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> restaurantes puntos de venta de comida actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad <ul style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 	Producción y platos
VARIABLES CUALITATIVAS	

Titular	Nothing Sacred	
Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará? - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (¿condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano)	Positiva. Crítica	
Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)	Sí. Negativo <ul style="list-style-type: none"> ● Orígenes cocina fusión japonesa. Colonialismo ● Concepción de cómo es la cocina fusión japonesa ● Explicación restaurantes japoneses ● Categorización de restaurantes más o menos caros ● Historias personal cocineros japoneses migrados a EE.UU ● Historias personales chefs no japoneses que hacen cocina 	

	fusión japonesa- 'americana'	
<p>- En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados</p> <p>- ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿Cómo habla de ello?</p> <p>Chefs: (<i>como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402)</i></p> <p>Restaurante: <i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Parcialmente etnocéntrico <p>América como sinónimo de EEU.UU</p> <p>Explicación historia desde una perspectiva Occidental</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Parcialmente crítica y reivindica restaurantes y cocineros que ponen en valor la cocina japonesa fusión <p>“Pero mientras que esos chefs filtraron la cocina japonesa a través de una perspectiva occidental, sacando elementos japoneses de contexto y subsumiéndolos y doblegándolos a su voluntad, los chefs de hoy están haciendo lo contrario: ver Occidente y sus tradiciones culinarias a través de una lente japonesa”.</p>	
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática(<i>cómo se valora la cocina asiática? Sólo</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Sabrosa ● Innovadora ● Actualizada 	

<p><i>como proporcionadora de materia prima o completa como ente)</i></p>		
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’? ¿O con la tradición culinaria francesa?</p>	<p>Sí. Negativo aunque hay ambigüedad sobre si defiende el valor del producto japonés, chino o coreano o tendencia a que debería asimilarse. Alaba la cocina francesa</p>	
<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <ul style="list-style-type: none"> - Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente </div>	<p>Sí Cuando habla de la mirada Occidental para hacer los platos de Oriente</p>	
<p>- <i>en caso afirmativo:</i></p>	<p>y además:</p>	
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <p>- Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se</p>	<p>Sí Ambigüedad sobre las relaciones de poder:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Intenta deconstruir las relaciones históricas de poder de Occidente y Oriente 	

<p>ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80)</p> <p>> Pueden ser más de uno</p> <p>> Disgregarlas</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Lo hace en extremo, hablando de superioridad de la cocina francesa y japonesa <p>“Francia y Japón son las dos únicas culturas culinarias que se respetan mutuamente y desprecian a las demás”</p>	
<p>- <i>en caso afirmativo: ejemplos</i></p>		
<p>Fuentes utilizadas (¿Variedad?)</p>	<p>Sí</p> <p>Variedad</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos? - ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen? 	<ul style="list-style-type: none"> ● Chefs japoneses cocina fusión japonesa - Takuya Matsumoto, ● Chefs estadounidenses cocina fusión japonesa - Patch Troffer 	
<p>Tipo de artículo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opinión - Crítica restaurante - Reportaje - Noticia - Entrevista 	<p>Reportaje</p>	
<p>Público a quien va dirigido</p>	<p>Público general</p>	
<p>Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo:</p>	<p>Rechazo y crítica a la palabra fusión</p> <p>Se considera “arcaica”</p> <p>Defensa de una cocina más “libre”, entendida como una más</p>	

<p>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</p> <p>*no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones</p>	<p>“adaptativa” al país donde se exporta y que no prioriza tanto la “autenticidad”</p>
<p>¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?</p>	<p>Ticket medio-alto</p>
<p>tesis principal</p>	<p>Refuerza una idea de cocina fusión asiática alejada de su identidad y más bien asimilacionista</p>

Tabla 71. TNYT-04-09-2019

Código artículo	TNYT-04-09-2019
Año	2019
País nacionalidad periodista	EE.UU.
VARIABLE CUANTITATIVA	
<p>Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i>. Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs 	<p>Producción, producto</p>

<ul style="list-style-type: none"> ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad <ul style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 	
--	--

VARIABLES CUALITATIVAS

<p>Titular</p>	<p>Tastes From Asia Now on the Radar</p>
<p>Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (¿condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 	<p>Positiva</p> <p>Introduce que la cocina asiática no es demasiado conocida y la posibilidad de probar productos gracias a la apertura de nuevos restaurantes</p>

<p>Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)</p>	<p>Sí Restaurantes Platos</p>	
<p>- En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados</p> <p>- ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿única visión o diversa? ¿Cómo habla de ello? Chefs: (como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402) Restaurante: “Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</p>	<p>Ambigüedad</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Crítico y con perspectivas muy diversas ● Etnocentrismo: El país como si fuera continente: habla de América como sinónimo de EE.UU. 	
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática(cómo se</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Independiente ● Innovadora 	

<p><i>valora la cocina asiática? Sólo como proporcionadora de materia prima o completa como ente)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Tradicional 	
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’? ¿O con la tradición culinaria francesa?</p>	<p>Sí Para criticar la “americanización” de algunos platos y reivindicar ignorancia culinaria</p>	
<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <ul style="list-style-type: none"> - Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente </div>		<p>No</p>
<p>- <i>en caso afirmativo:</i></p>	<p>y además:</p>	
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el 		<ul style="list-style-type: none"> ● Crítico ● Reivindicativo <p>Reflejado a la hora de hablar sobre platos que en Occidente resultan más llamativos o incluso generan rechazo.</p> <p>“Ahgassi, de Nueva York, que significa "jovencita" en coreano,</p>

<p>‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80)</p> <p>> Pueden ser más de uno</p> <p>> Disgregarlas</p>		<p>servirá platos a base de intestino. El nombre del restaurante se basa en la creencia de que "por alguna razón u otra en Corea, muchas mujeres parecen disfrutar de los callos o las vísceras más que los hombres", dijo Michael Sim, chef y socio.</p>
<p>- <i>en caso afirmativo: ejemplos</i></p>		
<p>Fuentes utilizadas (¿Variedad?)</p>	<p>Sí Variedad</p>	
<p>- ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos?</p> <p>- ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen?</p>	<p>Los cocineros</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chintan Pandya, Ann Redding <p>Una de ellas rechaza la idea de cocina fusión, por un concepto en el que los platos estadounidenses funcionen bien con platos tailandeses</p>	
<p>Tipo de artículo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opinión - Crítica restaurante - Reportaje - Noticia - Entrevista 	<p>Reportaje</p>	
<p>Público a quien va dirigido</p>	<p>Público general</p>	
<p>Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo:</p> <p><i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión</i></p>	<p>Como pérdida de identidad</p> <p>Defensa de una cocina en la que cada país tenga su independencia en un mismo plato</p>	

<p><i>según el artículo?</i></p> <p>*no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones</p>	
<p>¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?</p>	Cocina cotidiana
<p>tesis principal</p>	<p>Aporta de manera positiva y constructiva, en general, a la cocina fusión asiática.</p> <p>Defiende el interés de los cocineros asiáticos de dar a conocer su cultura a los estadounidenses.</p>

Tabla 72. TNYT-28-08-2019

Código artículo	TNYT-28-08-2019
Año	2019
País nacionalidad periodista	EE.UU.
VARIABLE CUANTITATIVA	
<p>Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i>. Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs 	Distribución y restaurantes

<ul style="list-style-type: none"> ● Distribución <p>restaurantes</p> <p>puntos de venta de comida</p> <p>actividades, premios, eventos</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Comida y sociedad <ol style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 		
VARIABLES CUALITATIVAS		
Titular	Malibu Farm, Inspired by California, Opens in the Seaport District	
<p>Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (¿condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 	<p>No hay primer párrafo.</p> <p>Aborda directamente los restaurantes de los cuales hace la crítica gastronómica.</p>	
Hay contexto y descripción del	Sí	Restaurantes y cocineros

<p>espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)</p>		
<p>- En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados</p> <p>- ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿única visión o diversa?</p> <p>¿Cómo habla de ello?</p> <p>Chefs: (<i>como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402</i>)</p> <p>Restaurante:</p> <p><i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Es bastante descriptivo y enunciativo <p>Realza las especialidades de los restaurantes y la historia profesional del cocinero</p>	
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Personal 	
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’?</p>	<p>No</p>	

¿O con la tradición culinaria francesa?		
Usan las palabras: <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <ul style="list-style-type: none"> - Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente </div>		No
- <i>en caso afirmativo:</i>	y además:	
Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80) > Pueden ser más de uno > Disgregarlas		No
- <i>en caso afirmativo:</i> <i>ejemplos</i>		

Fuentes utilizadas (Variedad?)		No
<ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué tipo de fuentes? El propio chef? ¿Expertos? - ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen? 		
Tipo de artículo <ul style="list-style-type: none"> - Opinión - Crítica restaurante - Reportaje - Noticia - Entrevista 	Crítica restaurantes	
Público a quien va dirigido	Público general	
Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo: <i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i> *no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones	Ambiguo.	
¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?	Ticket medio-alto	
tesis principal	Poca información como para extraer resultados que quepa resaltar	

Tabla 73. TNYT-15-05-2019

Código artículo	TNYT-15-05-2019
Año	2019
País nacionalidad periodista	EE.UU.
VARIABLE CUANTITATIVA	
<p>Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i>. Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad <ul style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte f. el valor social de la gastronomía g. alimentación y nutrición 	Distribución y restaurantes

<p>h. comida y turismo</p> <p>i. gastronomía y medios de comunicación</p>		
<p>VARIABLES CUALITATIVAS</p>		
<p>Titular</p>	<p>New Essex Street Market Opens in an Enormous New Space</p>	
<p>Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (¿condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 	<p>No hay, aborda directamente los diferentes restaurantes</p>	
<p>Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)</p>	<p>Sí. No crítico</p> <p>Oferta restaurante</p> <p>Nacionalidad chef</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados - ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿única visión o diversa? 	<ul style="list-style-type: none"> ● Categoriza entre restaurante más innovador y moderno y el tradicional ● Resalta el origen de uno de los chefs 	

<p>¿Cómo habla de ello? Chefs: (<i>como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402)</i> Restaurante: <i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>		
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática (<i>cómo se valora la cocina asiática? Sólo como proporcionadora de materia prima o completa como ente</i>)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Tradicional 	
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’? ¿O con la tradición culinaria francesa?</p>		No

<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> - Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente </div>		No
<p>- <i>en caso afirmativo:</i></p>	y además:	
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80) <p>> Pueden ser más de uno > Disgregarlas</p>		No Crítico Descriptivo
<p>- <i>en caso afirmativo:</i> <i>ejemplos</i></p>		
<p>Fuentes utilizadas (¿Variedad?)</p>		No

<ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos? - ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen? 	
Tipo de artículo <ul style="list-style-type: none"> - Opinión - Crítica restaurante - Reportaje - Noticia - Entrevista 	Crítica restaurantes
Público a quien va dirigido	Público general
Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo: <i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i> *no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones	Ambigüedad Algunos restaurantes sí que la autora considera importante distinguir que se trata de cocina fusión y para otros, solamente que “usan ingredientes asiáticos”
¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?	Ticket medio-alto
tesis principal	Ambigüedad

Tabla 74. TNYT-24-04-2019

Código artículo	TNYT-24-04-2019
Año	2019
País nacionalidad periodista	EE.UU.
VARIABLE CUANTITATIVA	
<p>Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i>. Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <p>restaurantes puntos de venta de comida actividades, premios, eventos</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Comida y sociedad <ul style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 	Distribución y restaurantes
VARIABLES CUALITATIVAS	

Titular	Indonesian Food With Family Seasoning	
Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará? <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (¿condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 	Positiva Requiere leer los siguientes párrafos para entender mejor el mensaje	
Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)	Sí Del chef y la co-propietaria De la familia del cocinero Del restaurante: decoración no-orientalista	
<ul style="list-style-type: none"> - En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados - ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿única visión o diversa? - ¿Cómo habla de ello? - Chefs: (como 	<ul style="list-style-type: none"> • Crítico Expone que el propio restaurante etiqueta de “exótico” un plato suyo <ul style="list-style-type: none"> • Alaba que se huya de los estereotipos 	

<p><i>tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402)</i></p> <p>Restaurante:</p> <p><i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>		
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática(<i>cómo se valora la cocina asiática? Sólo como proporcionadora de materia prima o completa como ente</i>)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Memorable 	
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’?</p> <p>¿O con la tradición culinaria francesa?</p>		No

<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <ul style="list-style-type: none"> - Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente </div>	<p>Sí</p> <ul style="list-style-type: none"> • El propio restaurante etiqueta exótico • Lejano 	
<p>- <i>en caso afirmativo:</i></p>	<p>y además:</p>	
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el 'forastero' de la interacción? (Rodrigo, 80) <p>> Pueden ser más de uno > Disgregarlas</p>		<p>No</p>
<p>- <i>en caso afirmativo:</i> <i>ejemplos</i></p>		
<p>Fuentes utilizadas (¿Variedad?)</p>		<p>No</p>

<ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos? - ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen? 	
Tipo de artículo <ul style="list-style-type: none"> - Opinión - Crítica restaurante - Reportaje - Noticia - Entrevista 	Crítica restaurante
Público a quien va dirigido	Público general
Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo: <i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i> *no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones	No descripción explícita Rechazo a una mirada occidentalizada de la cocina fusión asiática
¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?	Alta gastronomía
tesis principal	Positiva

Tabla 75. TNYT-24-03-2019

Código artículo	TNYT-24-03-2019
Año	2019
País nacionalidad periodista	Reino Unido
VARIABLE CUANTITATIVA	
<p>Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i>. Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> restaurantes puntos de venta de comida actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad <ul style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 	Comida y sociedad, comida y turismo
VARIABLES CUALITATIVAS	

Titular	Hoi An, Vietnam	
Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará? <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (¿condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 	Neutra	
Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)	SÍ: Restaurante	
<ul style="list-style-type: none"> - En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados - ¿Cómo es? Es crítico? Completo? única visión o diversa? - ¿Cómo habla de ello? Chefs: (como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of 	<ul style="list-style-type: none"> ● Chef: francés. Apasionado ● No es crítico 	

<p><i>the cuisine” Janer 402)</i></p> <p>Restaurante:</p> <p><i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>		
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática (cómo se valora la cocina asiática? Sólo como proporcionadora de materia prima o completa como ente)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Ancestral ● Fresca ● Sabrosa 	
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’?</p> <p>¿O con la tradición culinaria francesa?</p>		No
<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <p>- Exótico?</p> <p>- Lejano?</p> <p>- Extraño?</p> <p>- Raro? (o símil)</p> <p>- Este vs Oeste / Occidente vs Oriente</p> </div>		No

- <i>en caso afirmativo:</i>	y además:	
Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i> - Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80) > Pueden ser más de uno > Disgregarlas		No
- <i>en caso afirmativo:</i> <i>ejemplos</i>		
Fuentes utilizadas (¿Variedad?)	Sí	
- ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos? - ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen?	Cocineros	
Tipo de artículo - Opinión - Crítica restaurante	Reportaje	

- Reportaje - Noticia - Entrevista	
Público a quien va dirigido	Público general
Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo: <i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i> *no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones	No importancia identidad ingredientes
¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?	Ticket medio-alto
tesis principal	Negativa. Estereotipada.

Tabla 76. TNYT-24-02-2019

Código artículo	TNYT-24-02-2019
Año	2019
País nacionalidad periodista	EE.UU. (Linkedin)
VARIABLE CUANTITATIVA	
Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle</i>)	Comida y sociedad, comida y turismo *ESTE ARTÍCULO NO TIENE CONTENIDO SUFICIENTE

<p><i>Journalism: Social Media, Consumption and Experience.</i> (Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <p>restaurantes</p> <p>puntos de venta de comida</p> <p>actividades, premios, eventos</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Comida y sociedad <ul style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 	<p>PARA SER ANALIZADO*</p> <p>*SOLO APARECE EL TÉRMINO FUSIÓN PARA HACER REFERENCIA A UN RESTAURANTE, DEL CUAL NO APARECE MÁS INFORMACIÓN*</p>
<p>VARIABLES CUALITATIVAS</p>	
<p>Titular</p>	<p>A Suburb More Homey Than Polished</p>
<p>Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (¿condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o 	

<ul style="list-style-type: none"> - Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 		
<p>Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados - ¿Cómo es? Es crítico? Completo? única visión o diversa? ¿Cómo habla de ello? Chefs: (<i>como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402)</i> Restaurante: <i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i> 		

<p>Adjetivos para describir la cocina asiática(<i>cómo se valora la cocina asiática? Sólo como proporcionadora de materia prima o completa como ente</i>)</p>		
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’? ¿O con la tradición culinaria francesa?</p>		
<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <ul style="list-style-type: none"> - Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente </div>		
<p>- <i>en caso afirmativo:</i></p>		
<p>Tono (<i>infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se 		

<p>ensalza quien es el 'forastero' de la interacción? (Rodrigo, 80)</p> <p>> Pueden ser más de uno</p> <p>> Disgregarlas</p>		
<p>- <i>en caso afirmativo: ejemplos</i></p>		
<p>Fuentes utilizadas (¿Variedad?)</p>		
<p>- ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos?</p> <p>- ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen?</p>		
<p>Tipo de artículo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opinión - Crítica restaurante - Reportaje - Noticia - Entrevista 		
<p>Público a quien va dirigido</p>		
<p>Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo:</p> <p><i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i></p> <p>*no es una categoría analítica, pero</p>		

ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones	
¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?	
tesis principal	

Tabla 77. TNYT-04-11-2018

Código artículo	TNYT-04-11-2018
Año	2018
País nacionalidad periodista	Cuba (Nymag.com)
VARIABLE CUANTITATIVA	
Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i> . Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, 	Comida y sociedad, y comida y turismo *SE DA EL MISMO CASO QUE EL ANTERIOR*

<p>eventos</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Comida y sociedad a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 		
VARIABLES CUALITATIVAS		
Titular	Moving to Yonkers, Strictly for Love	
<p>Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (¿condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 		
<p>Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)</p>		

<ul style="list-style-type: none"> - En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados - ¿Cómo es? Es crítico? Completo? única visión o diversa? ¿Cómo habla de ello? Chefs: (<i>como</i> <i>tradicionales o “stuck</i> <i>in the past” [...] y “not</i> <i>active agents in the</i> <i>constant reinvention of</i> <i>the cuisine” Janer 402)</i> Restaurante: <i>“Restaurants are</i> <i>generally not</i> <i>considered ‘proper</i> <i>modern restaurants’</i> <i>unless they conform to</i> <i>the model of French</i> <i>restaurants which are a</i> <i>result of a local</i> <i>history” (ibidem 395).</i> 		
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática</p>		
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’? ¿O con la tradición culinaria francesa?</p>		

<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> - Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente </div>		
<p>- <i>en caso afirmativo:</i></p>		
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80) <p>> Pueden ser más de uno > Disgregarlas</p>		
<p>- <i>en caso afirmativo:</i> <i>ejemplos</i></p>		
<p>Fuentes utilizadas (Variedad?)</p>		

<ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos? - ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen? 	
<p>Tipo de artículo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opinión - Crítica restaurante - Reportaje - Noticia - Entrevista 	
<p>Público a quien va dirigido</p>	
<p>Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo: <i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i> *no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones</p>	
<p>¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?</p>	
<p>tesis principal</p>	

Tabla 78. TNYT-31-10-2018

Código artículo	TNYT-31-10-2018
Año	2018
País nacionalidad periodista	EE.UU. (LinkedIn)
VARIABLE CUANTITATIVA	
<p>Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i>. Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <p>restaurantes puntos de venta de comida actividades, premios, eventos</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Comida y sociedad <ul style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 	Distribución y restaurantes
VARIABLES CUALITATIVAS	

Titular	A Chef Explores His Pan-African Vision	
Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará? <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (¿condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 	Neutra	
Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)	Sí. No critico <ul style="list-style-type: none"> - Restaurante - Chef y propietario: trayectoria, valores - Filosofía y concepto del restaurante 	
<ul style="list-style-type: none"> - En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados - ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿Única visión o diversa? ¿Cómo habla de ello? Chefs: (como 	<ul style="list-style-type: none"> ● Racialización: tanto para mencionar a negros como blancos ● Uso de metáforas 	

<p><i>tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402)</i></p> <p>Restaurante:</p> <p><i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>		
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática (cómo se valora la cocina asiática? Sólo como proporcionadora de materia prima o completa como ente)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● En general no hay ● Raro: ena un ocasión 	
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’?</p> <p>¿O con la tradición culinaria francesa?</p>	<p>Sí</p> <p>Expresa que algunas personas consideran “raro” un plato</p>	

<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <p>- Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o similar) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente</p> </div>	<p>Sí:</p> <p>“También pensé en llevarme una golosina crujiente de foie, y me habría salido con la mía porque todos los demás en la mesa pensaban que eran demasiado raros. Son raros, pero también interesantes”.</p>	
<p>- <i>en caso afirmativo:</i></p>	<p>y además:</p>	
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <p>- Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80)</p> <p>> Pueden ser más de uno > Disgregarlas</p>	<p>Sí</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Cierta condescendencia ● Relaciones de poder <p>Aunque él se desvincula de la creencia de que el plato es “extraño”, da visibilidad a ello y no lo critica</p>	
<p>- <i>en caso afirmativo:</i> ejemplos</p>		
<p>Fuentes utilizadas (¿Variedad?)</p>		<p>No</p>

<p>- ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos?</p> <p>- ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen?</p>	
<p>Tipo de artículo</p> <p>- Opinión - Crítica restaurante - Reportaje - Noticia - Entrevista</p>	Crítica restaurante
<p>Público a quien va dirigido</p>	Público general
<p>Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo:</p> <p><i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i></p> <p>*no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Positiva, se elogia la cocina fusión ● Pero hay implícito cierto etnocentrismo y condescendencia
<p>¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?</p>	Ticket medio-alto
<p>tesis principal</p>	<p>Negativo.</p> <p>Aunque no es el caso donde haya más ejemplos de etnocentrismo, el tono general no es crítico con la racialización o orientalismo.</p>

Tabla 79. TNYT-19-09-2018

Código artículo	TNYT-19-09-2018
Año	2018
País nacionalidad periodista	EE.UU. (NYT Cooking)
VARIABLE CUANTITATIVA	
<p>Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i>. Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad <ul style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición d. comida y turismo e. gastronomía y medios de comunicación 	Producción y platos

VARIABLES CUALITATIVAS		
Titular	One Nation, Covered in Ranch	
Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará? <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (¿condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 	Negativa Etnocéntrica	
Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)	Sí Creador del aliño ‘ranch’ Evolución Expansión del producto Aplicación en cocinas fusión de América y Asia.	
<ul style="list-style-type: none"> - En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados - ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿única visión o diversa? - ¿Cómo habla de ello? 	<ul style="list-style-type: none"> ● Etnocentrismo ● Continente vs país: América como sinónimo de EE.UU. ● Refleja orgullo nacional 	

<p>Chefs: (<i>como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402</i>)</p> <p>Restaurante: <i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>		
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática (<i>cómo se valora la cocina asiática? Sólo como proporcionadora de materia prima o completa como ente</i>)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Umami 	
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’? ¿O con la tradición culinaria francesa?</p>		<p>No La relación es más de un producto estadounidense aplicado a las cocinas de países del Mediterráneo y de Asia.</p>

<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> - Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente </div>	<p>Sí</p> <ul style="list-style-type: none"> - Oriente Medio - Oeste y Medio Oeste (EE.UU.) 	
<p>- <i>en caso afirmativo:</i></p>	<p>y además:</p>	
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80) <p>> Pueden ser más de uno > Disgregarlas</p>	<p>Relaciones de poder</p>	
<p>- <i>en caso afirmativo:</i> <i>ejemplos</i></p>	<p>“En caso de que no crea que el sabor ranchero representa el pináculo de los logros culinarios estadounidenses, considere que el aderezo</p>	

	ranchero ya se llama "aderezo americano" en muchos supermercados europeos, y que el sabor Doritos que conocemos como "Cool Ranch" se conoce como "Cool American"”	
Fuentes utilizadas (¿Variedad?)	Sí	
<ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos? - ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen? 	Cocineros de comida asiática	
Tipo de artículo <ul style="list-style-type: none"> - Opinión - Crítica restaurante - Reportaje - Noticia - Entrevista 	Reportaje	
Público a quien va dirigido	Público general	
Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo: <i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i> *no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los	Combinación de sabores que típicamente se asocian a culturas diferentes Concepción poco profundizada	

artículos de la muestra y hacer las conclusiones	
¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?	Ticket medio-alto Cocina cotidiana
tesis principal	Refuerza concepción etnocéntrica Las culturas (mediterráneas, de Asia...) quedan subyugadas a este producto

Tabla 80. TNYT-29-07-2018

Código artículo	TNYT-29-07-2018
Año	2018
País nacionalidad periodista	No especificado, de Sud-América (Instagram)
VARIABLE CUANTITATIVA	
Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i> . Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida 	Comida y sociedad, comida y turismo

<p>c. actividades, premios, eventos</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Comida y sociedad <p>a. gastronomía y arte</p> <p>b. el valor social de la gastronomía</p> <p>c. alimentación y nutrición</p> <p>d. comida y turismo</p> <p>e. gastronomía y medios de comunicación</p>		
VARIABLES CUALITATIVAS		
Títular	In Spain's Capital, an Infusion Lifts the Food Scene	
<p>Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (¿condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 	Neutra	
<p>Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas,</p>	<p>Sí</p> <p>Tendencias y modas en Madrid y España, en general</p> <p>Restaurantes</p>	

tendencias...)	Decoración de los restaurantes	
<p>- En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados</p> <p>- ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿única visión o diversa?</p> <p>¿Cómo habla de ello?</p> <p>Chefs: (<i>como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402</i>)</p> <p>Restaurante:</p> <p><i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Innovación ● Experimentación ● Contemporáneo ● Sencilla ● Alegre 	
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática(<i>cómo se valora la cocina asiática? Sólo como proporcionadora de materia prima o completa como ente</i>)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Experimental 	

<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’? ¿O con la tradición culinaria francesa?</p>		No
<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <ul style="list-style-type: none"> - Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente </div>		No
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80) <p>> Pueden ser más de uno > Disgregarlas</p>		No Bastante neutro el tono, a pesar de que su opinión sobre los platos
<ul style="list-style-type: none"> - <i>en caso afirmativo: ejemplos</i> 		

Fuentes utilizadas (¿Variedad?)	Sí	
<ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos? - ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen? 	<ul style="list-style-type: none"> • Chefs españoles con restaurante cocina fusión asiática • Blogger 	
Tipo de artículo - Opinión - Crítica restaurante - Reportaje - Noticia - Entrevista	Crítica restaurantes	
Público a quien va dirigido	Público general	
Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo: <i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i> *no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones	Mezcla de ingredientes y técnicas diferentes por igual Predominio de cocina española, sobre la latinoamericana o de Asia, pero no hay un tratamiento de considerarla inferior	
¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?	Ticket medio-alto	
tesis principal	Neutra No hay clasificación de las diferentes cocinas de las que se habla.	

	Tampoco es crítico.
--	---------------------

Tabla 81. TNYT-18-02-2018

Código artículo	TNYT-18-02-2018
Año	2018
País nacionalidad periodista	EE.UU. (Food and Wine)
VARIABLE CUANTITATIVA	
Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i> . Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad <ul style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición 	Comida y sociedad, y comida y turismo

<p>d. comida y turismo</p> <p>e. gastronomía y medios de comunicación</p>		
VARIABLES CUALITATIVAS		
Titular	Johannesburg	
<p>Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (¿condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 	Neutra	
<p>Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)</p>	<p>Sí</p> <p>Ciudad</p> <p>Restaurante</p> <p>Tendencias</p> <p>Chefs</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - En caso afirmativo: palabras/adjetivos usados - ¿Cómo es? Es crítico? Completo? única visión o diversa? - ¿Cómo habla de ello? 	<ul style="list-style-type: none"> ● Sofisticado ● Crítico ● Los restaurantes: se considera que han mejorado notablemente, consiguiendo ser más 	

<p>Chefs: (<i>como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402</i>)</p> <p>Restaurante: <i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>	<p>equiparables a los restaurantes de otras ciudades</p>	
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Inspiración en platos asiáticos 	
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’? ¿O con la tradición culinaria francesa?</p>		<p>No</p>

<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> - Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente </div>		No
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80) <p>> Pueden ser más de uno > Disgregarlas</p>	<p>Sí, sutil</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exageración 	
<ul style="list-style-type: none"> - <i>en caso afirmativo:</i> <i>ejemplos</i> 	<p>“Últimamente, los chefs de Johannesburgo han estado intensificando su actividad a lo grande. Un buen ejemplo: Urbanologi, un elegante restaurante que comparte su cavernoso espacio industrial</p>	

	con la cervecería Mad Giant en el desarrollo 1 Fox”	
Fuentes utilizadas (¿Variedad?)		NO
<ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? ¿Expertos? - ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen? 		
Tipo de artículo <ul style="list-style-type: none"> - Opinión - Crítica restaurante - Reportaje - Noticia - Entrevista 	Reportaje	
Público a quien va dirigido	Público general	
Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo: <i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i> *no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones	Tratamiento bastante superficial No queda claro el valor que el autor considera que tiene cada cocina implicada	
¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?	Ticket medio-alto	

tesis principal	Etnocentrismo sobre los chefs y restaurantes
-----------------	--

Tabla 82. TNYT-23-05-2018

Código artículo	TNYT-23-05-2018
Año	2018
País nacionalidad periodista	EE.UU. (LinkedIn)
VARIABLE CUANTITATIVA	
Clasificación del Tema (basado en el estudio de Fusté-Forné y Masip en Vodanovic, Lucia. <i>Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience</i> . Routledge, 2019.). <i>Priorizar 1</i> <ul style="list-style-type: none"> ● Producción <ul style="list-style-type: none"> a. producto b. platos c. chefs ● Distribución <ul style="list-style-type: none"> a. restaurantes b. puntos de venta de comida c. actividades, premios, eventos ● Comida y sociedad <ul style="list-style-type: none"> a. gastronomía y arte b. el valor social de la gastronomía c. alimentación y nutrición 	Distribución y restaurantes *No hay contenido suficiente para analizar* *Menciona cocina fusión solo para comparar la propuesta del restaurante con uno de este tipo de cocina*

<p>d. comida y turismo</p> <p>e. gastronomía y medios de comunicación</p>		
VARIABLES CUALITATIVAS		
Titular	Japanese Seafood Without a Sting in the Tail:	
<p>Primer párrafo: ¿qué impresión da de lo que se hablará?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positiva (ni exagerada ni condescendiente) o - Negativa (¿condescendiente, ridiculiza, etnocéntrica?) o - Neutra (no se percibe nada específico, estilo redacción muy explicativo, llano) 		
<p>Hay contexto y descripción del espacio/chef/restaurante/momento temporal (modas, tendencias...)</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - <i>En caso afirmativo:</i> palabras/adjetivos usados - ¿Cómo es? ¿Es crítico? ¿Completo? ¿única visión o diversa? 		

<p>¿Cómo habla de ello?</p> <p>Chefs: (<i>como tradicionales o “stuck in the past” [...] y “not active agents in the constant reinvention of the cuisine” Janer 402)</i></p> <p>Restaurante:</p> <p><i>“Restaurants are generally not considered ‘proper modern restaurants’ unless they conform to the model of French restaurants which are a result of a local history” (ibidem 395).</i></p>		
<p>Adjetivos para describir la cocina asiática</p>		
<p>¿Se hacen comparaciones con la comida ‘Occidental’?</p> <p>¿O con la tradición culinaria francesa?</p>		

<p>Usan las palabras:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> - Exótico? - Lejano? - Extraño? - Raro? (o símil) - Este vs Oeste / Occidente vs Oriente </div>		
<p>Tono <i>(infantilizante, ridiculización, exageración, sobresaltado, de sorpresa o incredulidad, bajas o altas expectativas)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones de poder: ¿se manifiesta y se ensalza quien es el ‘forastero’ de la interacción? (Rodrigo, 80) <p>> Pueden ser más de uno > Disgregarlas</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - <i>en caso afirmativo:</i> <i>ejemplos</i> 		
<p>Fuentes utilizadas (¿Variedad?)</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué tipo de fuentes? ¿El propio chef? 		

<p>¿Expertos?</p> <p>- ¿Qué perspectiva tienen? ¿Cuáles son las que <u>no</u> aparecen?</p>	
<p>Tipo de artículo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opinión - Crítica restaurante - Reportaje - Noticia - Entrevista 	
<p>Público a quien va dirigido</p>	
<p>Evaluación perspectiva global desde punto vista etnocentrismo:</p> <p><i>¿Cómo se entiende o define el concepto de cocina fusión según el artículo?</i></p> <p>*no es una categoría analítica, pero ayuda a evaluar globalmente los artículos de la muestra y hacer las conclusiones</p>	
<p>¿Es alta gastronomía, de ticket medio-alto o cocina cotidiana?</p>	
<p>Tesis principal</p>	

