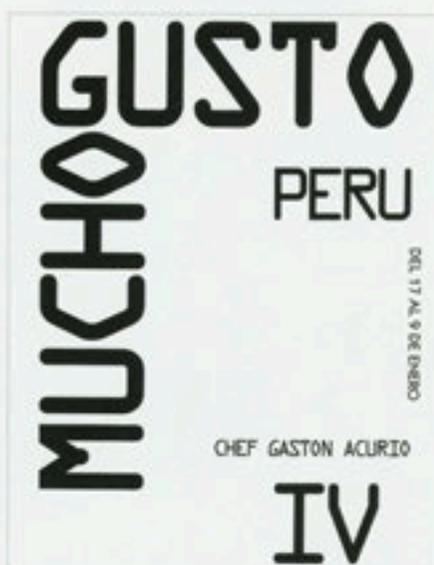
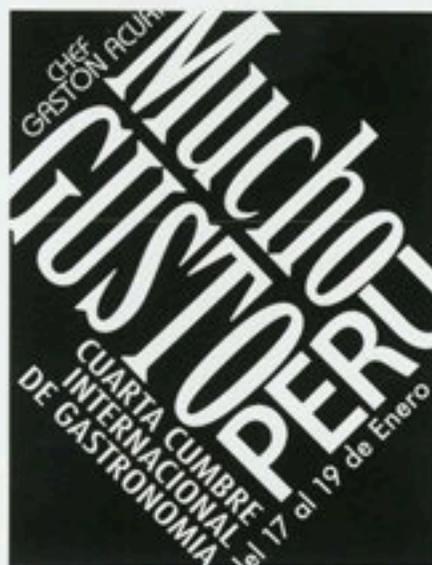


Tipografía

La tipografía es arte y técnica. La construcción, selección y combinación de los tipos participan activamente no sólo en la comunicación de textos sino también en la construcción del sentido, a través de la capacidad expresiva de la tipografía de generar sensaciones o provocar la comprensión de ideas. La tipografía ha tenido históricamente un desarrollo en el cual el ingenio, el concepto y la sensibilidad artística han aportado por igual. Su recorrido comienza con los antecedentes de la escritura (variando por culturas, fundamentos, alfabetos) y los soportes para la misma, continúa con el maravilloso arte de los manuscritos y se plantea oficialmente en los inicios de la galaxia Gutemberg, como Marshall McLuhan llama a la cultura de la imprenta.

Su papel actual es complejo: dar forma a las palabras, aportar a la presentación del discurso textual, interactuar con la imagen, ser imagen significativa. Es la razón por la cual la formación en diseño aborda la tipografía con varios criterios: la idoneidad de la tipografía para la información a comunicar, el medio, el canal, el público; la participación de la tipografía en la interacción texto - imagen; la capacidad de la tipografía de dar forma y sentido al contenido; la experimentación artística con la tipografía, para explorar nuevas posibilidades de construcción y comunicación.



LIMA
 Capitol Gastronómico de América

IV CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA

Realizado en Lima, Perú, el 2004. Este evento tuvo un gran éxito y se celebró en Lima, Perú, el 2004.

La cocina peruana es considerada una de las más variadas del mundo. Gracias a la herencia por Italia, España, Francia, China y Japón, la cocina peruana es una gran diversidad de platos, tanto en la ciudad.

arte culinario en constante evolución

Gastronomía en el Perú

Excelencia de cuatro continentes

El Perú es un país que ha sabido aprovechar al máximo su diversidad cultural y gastronómica. Esto se debe a su historia y a su ubicación geográfica, que le ha permitido recibir influencias de diferentes culturas. La gastronomía peruana es el resultado de esta mezcla y es considerada una de las más variadas del mundo.

PISCO

EL PISCO, PRODUCTO BANDERA DEL PERÚ INCREMENTÓ SUS EXPORTACIONES ENTRE ENERO Y JULIO DE 2004

SABOR Y AROMA INIGUALABLES

CO

POR SU SABOR SE PUEDEN DISTINGUIR CINCO DISTINTOS TIPOS DE PISCO: PISCO PURO, EL AROMÁTICO, EL ACHOLADO, EL MOSTO VERDE.

EL PISCO CONJUGA LA VIDA EUROPEA Y LAS SOLEADAS TIERRAS DE LA COSTA SUR PERUANA, CON LA SABIDURÍA DE LOS ANTIGUOS ALFAREROS (CREADORES DE LAS TINAJAS EN QUE SE ANEJA ESTE EXQUISITO AGUARDIENTE DE UVA

EL PISCO ES NUESTRA MEJOR MANERA DE INVITARLO A DESCUBRIR SIGLOS