

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI



UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS DE LA INGENIERÍA Y
APLICADAS

CARRERA DE INGENIERÍA EN DISEÑO GRÁFICO COMPUTARIZADO

TESIS DE GRADO

TEMA:

**“PRODUCCIÓN DE UN DOCUMENTAL GASTRONÓMICO, PARA LA
PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE COMIDAS TÍPICAS DEL SECTOR
URBANO DE LA CIUDAD DE LATAACUNGA, PERIODO 2013”**

**TESIS PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERA EN
DISEÑO GRÁFICO COMPUTARIZADO**

Autores:

Chango Zurita Irene Elizabeth

Chicaiza Morocho Mayra Alejandra

Director:

Ing. Sánchez Oviedo Fernando Israel

Metodólogo:

Msc. Bolívar Ricardo Vaca Peñaherrera

Lataacunga - Ecuador

Enero, 2015

FORMULARIO DE LA APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

En calidad de Miembros del Tribunal de Grado aprueban el presente Informe de Investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi y por la Unidad Académica de Ciencias de la Ingeniería y Aplicadas; por cuanto, las postulantes:

- Chango Zurita Irene Elizabeth
- Chicaiza Morocho Mayra Alejandra

Con la Tesis, cuyo título es: **PRODUCCIÓN DE UN DOCUMENTAL GASTRONÓMICO, PARA LA PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE COMIDAS TÍPICAS DEL SECTOR URBANO DE LA CIUDAD DE LATACUNGA, PERIODO 2013.**

Han considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúnen los méritos suficientes para ser sometidos al **Acto de Defensa de Tesis** en la fecha y hora señalada.

Por lo antes expuesto, se autoriza realizar los empastados correspondientes, según la normativa institucional.

Latacunga, 20 de enero del 2015

Para constancia firman:

Ing. Lennin Tamayo
PRESIDENTE

Msc. Bolívar Vaca
MIEMBRO

Msc. Ximena Parra
OPOSITOR

Ing. Fernando Sánchez
TUTOR

AUTORÍA

Los criterios emitidos en el presente trabajo de investigación **“PRODUCCIÓN DE UN DOCUMENTAL GASTRONÓMICO, PARA LA PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE COMIDAS TÍPICAS DEL SECTOR URBANO DE LA CIUDAD DE LATACUNGA, PERIODO 2013”**, son de exclusiva responsabilidad de los autores.

.....

Chango Zurita Irene Elizabeth

C.I. 050338424-0

.....

Chicaiza Morocho Mayra Alejandra

C.I. 050326809-6

AVAL DEL DIRECTOR DE TESIS

Latacunga enero, 2015

En calidad de Director del trabajo de investigación del tema : **“PRODUCCIÓN DE UN DOCUMENTAL GASTRONÓMICO, PARA LA PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE COMIDAS TÍPICAS DEL SECTOR URBANO DE LA CIUDAD DE LATACUNGA, PERIODO 2013”** autoría de las señoritas; Mayra Alejandra Chicaiza Morocho e Irene Elizabeth Chango Zurita, egresadas de la Unidad Académica de Ciencias de la Ingeniería y Aplicadas de la Carrera de Ingeniería en Diseño Gráfico Computarizado, considero que el presente Proyecto de Tesis cumple con todos los requerimientos metodológicos y técnicos necesarios para que pueda ser presentado ante el Honorable Consejo Académico y pueda continuar con el trámite correspondiente.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad,

Atentamente,

Ing. Fernando Israel Sánchez Oviedo
C.I. 050239922-3
Director de Tesis

AVAL DEL METODÓLOGO

**HONORABLE CONSEJO ACADÉMICO DE LA UNIVERSIDAD
TÉCNICA DE COTOPAXI.**

Latacunga enero, 2015

De mi consideración:

Cumpliendo con lo estipulado en el Reglamento del Curso Profesional de la Universidad Técnica de Cotopaxi, Capítulo V, (Art. 9 literal f), me permito informar que las postulantes Mayra Alejandra Chicaiza Morocho e Irene Elizabeth Chango Zurita, han desarrollado su Tesis de Grado de acuerdo al planteamiento formulado en el Anteproyecto de Tesis con el tema: **“PRODUCCIÓN DE UN DOCUMENTAL GASTRONÓMICO, PARA LA PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE COMIDAS TÍPICAS DEL SECTOR URBANO DE LA CIUDAD DE LATACUNGA, PERIODO 2013”**, cumpliendo sus objetivos respectivos.

En virtud de lo antes expuesto, considero que la presente Tesis de Grado se encuentra habilitada para presentarse al acto de defensa.

.....
M.Sc. Bolívar Ricardo Vaca Peñaherrera
C.C. 050086756-9
ASESOR METODOLÓGICO DE LA TESIS

AVAL DE IMPLEMENTACIÓN

Latacunga enero, 2015

En calidad de Coordinador de la Carrera de Ingeniería en Diseño Gráfico Computarizado de la Unidad Académica de Ciencias de la Ingeniería y Aplicadas de la UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI, certifico que los equipos se encuentran **IMPLEMENTADOS** por parte del Macro-Proyecto del **LABORATORIO MULTIMEDIA Y FOTOGRÁFICO** de la Carrera de Ingeniería Diseño Gráfico, cumpliendo con el funcionamiento y especificaciones técnicas requeridas. Del cual manifiesto que el tema de tesis **“PRODUCCIÓN DE UN DOCUMENTAL GASTRONÓMICO, PARA LA PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE COMIDAS TÍPICAS DEL SECTOR URBANO DE LA CIUDAD DE LATACUNGA, PERIODO 2013”** de **MAYRA ALEJANDRA CHICAIZA MOROCHO** con N° **050326809-6** e **IRENE ELIZABETH CHANGO ZURITA** N° **050338424-0** se encuentra finalizado y listo para ser entregado, cumpliendo con todos los requerimientos de implementación.

ARQ. ENRIQUE LANAS
**COORDINADOR DE LA CARRERA DE INGENIERÍA EN DISEÑO
GRÁFICO COMPUTARIZADO**

AGRADECIMIENTO

Este proyecto es el resultado del esfuerzo conjunto de quienes conformamos el grupo de trabajo. Por esto agradezco a mi compañera y amiga, Mayra Chicaiza, con quien a lo largo de este tiempo hemos puesto a prueba nuestras capacidades y conocimientos en el desarrollo de este video documental el cual ha finalizado llenando todas nuestras expectativas. A mis padres quienes a lo largo de toda mi vida han apoyado y motivado mi formación académica, creyeron en mí en todo momento y no dudaron de mis habilidades.

A mis hermanos quienes formaron parte de mi vida profesional a quienes les agradezco su apoyo, consejos, ánimo y compañía en los momentos más difíciles de mi vida.

Irene Chango

AGRADECIMIENTO

Tengo el honor de agradecer en primer lugar a Dios por darme la fuerza necesaria para concluir con este proyecto de mi vida, a mis padres por apoyarme de inicio a fin, esperando pacientemente, en especial a mi madre a quien admiro tanto, ya que con su ejemplo y dedicación supo guiarme en este largo camino y por su confianza puesta en mí, a mis hermanos por su ayuda incondicional, y en general quiero agradecer a toda mi familia que de una u otra forma fueron de apoyo en mi superación profesional.

Quiero también agradecer a mi amiga Irene Chango, ya que como grupo de trabajo hemos podido culminar la presente tesis.

Mayra Chicaiza

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de tesis a Dios y a mis padres. A Dios por creer siempre en mí por guiarme y bendecirme para llegar hasta donde he llegado, ayudándome hacer realidad este sueño tan deseado, y por todo el amor con el que me rodea, a mis padres, quienes a lo largo de mi vida me han guiado y apoyado en todo momento, para mi bienestar y educación. Motivándome y depositando su entera confianza en cada momento. Es por ellos que he logrado cumplir una meta en mi vida con gran éxito.

Irene Chango

DEDICATORIA

Dedico esta Tesis a mis padres Luis Chicaiza y María Isabel Morocho, ya que sin la ayuda de ellos sería imposible culminar esta meta, el amor, confianza y comprensión que me han brindado ha sido motivo por el cual me he esforzado a lo largo de este camino, con el propósito de retribuirles todo cuanto han hecho por mi bienestar.

También deseo dedicar este logro a mis hermanos ya que con su apoyo he podido terminar una meta más en mi vida y sin dejar de mencionar a mí apreciada familia, ya que cada uno de ellos forman parte importante en mi vida personal y profesional.

Mayra Chicaiza

ÍNDICE GENERAL

PORTADA	i
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO.....	ii
PÁGINA DE AUTORÍA.....	iii
AVAL DEL DIRECTOR.....	iv
AVAL DEL ASESOR.....	v
AVAL DE IMPLEMENTACIÓN.....	vi
AGRADECIMIENTO.....	vii
DEDICATORIA.....	ix
ÍNDICE GENERAL.....	xi
ÍNDICE DE TABLAS.....	xv
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	xv
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xvi
RESUMEN.....	xviii
ABSTRACT.....	xix
AVAL DE TRADUCCIÓN.....	xx
INTRODUCCIÓN.....	xxi
CAPÍTULO I.....	22
1. MARCO TEÓRICO REFERENCIAL.....	22
1.1 LENGUAJE AUDIOVISUAL.....	22
1.2 PRODUCCIÓN AUDIOVISUAL.....	22
1.3. ETAPAS DE LA PRODUCCIÓN.....	22
1.3.1 PRE PRODUCCIÓN.....	22
1.3.1.1 El guión.....	23
1.3.2 PRODUCCIÓN.....	24
1.3.2.1 Colocación De La Cámara.....	25
1.3.2.1.1 Encuadre.....	25

1.3.2.1.2 Posicionamiento.....	25
1.3.2.1.2.1 Tipos de Plano.....	26
1.3.2.1.3 Movimiento.....	27
1.3.2.1.4 Ángulo De Cámara.....	27
1.3.2.2 Iluminación.....	29
1.3.3 POST PRODUCCIÓN.....	30
1.3.3.1 Multimedia.....	30
1.3.3.2 Montaje de Imagen.....	31
1.3.3.3 Montaje de Audio.....	32
1.3.3.4 Software de Edición Digital.....	32
1.3.3.5 Grafismo.....	32
1.3.3.5.1 Letras y Títulos.....	33
1.3.3.5.2 Ilustraciones.....	33
1.4 CLASIFICACIÓN DE LOS MEDIOS.....	33
1.4.1 Cine.....	34
1.4.1.1 Documental.....	34
1.4.1.2 Géneros y Formatos.....	34
1.4.1.2.1 Documental de Géneros.....	35
1.4.1.2.2 Noción de Formato.....	36
1.5 GASTRONOMÍA.....	37
1.5.1 Gastronomía Típica Ecuatoriana.....	37
1.5.2 Gastronomía Latacungueña.....	38
1.5.2.1 La Trilogía Gastronómica de Latacunga.....	39
1.5.2.2 Comida Popular de Latacunga.....	41
CAPÍTULO II.....	43
2. PRESENTACIÓN, ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS..	43
2.1 ANTECEDENTES.....	43
2.2 METODOLOGÍA.....	43

2.2.1 Métodos de Investigación.....	43
2.2.1.1 Método Científico.....	43
2.2.1.2 Método Descriptivo.....	44
2.2.2 Tipos de Investigación.....	44
2.2.2.1 De campo.....	44
2.2.2.2 Documental.....	44
2.2.3 Técnicas de Investigación.....	44
2.2.3.1 La Encuesta.....	44
2.3 POBLACIÓN Y MUESTRA.....	44
2.3.1 Muestra.....	45
2.4 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS APLICADAS A LOS CIUDADANOS DEL SECTOR URBANO DE LA CIUDAD DE LATACUNGA.....	46
2.5 VERIFICACIÓN DE LA HIPÓTESIS.....	55
CAPÍTULO III.....	56
3. PROPUESTA ALTERNATIVA.....	56
3.1 PRESENTACIÓN DEL TEMA.....	56
3.2 Objetivo General.....	56
3.3 Objetivos Específicos.....	56
3.4 DESARROLLO DE UN DOCUMENTAL.....	57
3.4.1 Pre Producción.....	57
3.4.1.1 Guión.....	57
3.4.1.2 Marca Televisiva.....	77
3.4.1.2.1 Diseño del Logo.....	77
3.4.1.2.1.1 Bocetaje.....	77
3.4.1.2.1.2 Selección del Logo.....	78
3.4.1.2.1.3 Digitalización del Logo.....	78

3.2.1.2.1.4 Red de Construcción.....	79
3.2.1.2.1.5 Logotipo en Positivo, Negativo y Escala de Grises.....	79
3.2.1.2.1.6 Colores Corporativos.....	80
3.4.1.3 Claquetas.....	81
3.4.2 Producción.....	82
3.4.3 Post Producción.....	84
3.4.3.1 Edición.....	84
3.4.3.1.1 Método.....	84
3.4.3.1.2 Construcción del video documental.....	84
3.4.3.1.3 Contenido del video documental.....	96
3.4.3.2 Empaque.....	97
3.4.3.2.1 Caja del CD.....	97
3.4.3.2.2 Portada del CD.....	98
3.4.3.3 Interfaz del DVD.....	98
3.4.3.4 Árbol de navegación.....	99
CONCLUSIONES.....	100
RECOMENDACIONES.....	101
GLOSARIO.....	102
GLOSARIO DE SIGLAS.....	105
BIBLIOGRAFÍA.....	106
ANEXOS.....	107

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Población implicada para las encuestas.....	45
Tabla 2. Información gastronómica de Latacunga.....	47
Tabla 3. Probabilidad de la producción de un documental.....	48
Tabla 4. Concurrencia a sitios de comida típica.....	49
Tabla 5. La gastronomía como herramienta de trabajo.....	50
Tabla 6. Nivel de importancia sobre los platos típicos.....	51
Tabla 7. Importancia de los medios de comunicación sobre la gastronomía.....	52
Tabla 8. La gastronomía influye en el turismo.....	53
Tabla 9. Los platillos representativos del cantón.....	54
Tabla 10. Guión Técnico.....	58
Tabla 11. Colores corporativos.....	80
Tabla 12. Degradado Lineal.....	80

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Porcentajes de la pregunta 1.....	47
Gráfico 2. Porcentajes de la pregunta 2.....	48
Gráfico 3. Porcentajes de la pregunta 3.....	49
Gráfico 4. Porcentajes de la pregunta 4.....	50
Gráfico 5. Porcentajes de la pregunta 5.....	51
Gráfico 6. Porcentajes de la pregunta 6.....	52
Gráfico 7. Porcentajes de la pregunta 7.....	53
Gráfico 8. Porcentajes de la pregunta 8.....	54

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Bocetos de la marca.....	77
Figura 2. Selección del logo.....	78
Figura 3. Digitalización del logo.....	78
Figura 4. Red de construcción del logo.....	79
Figura 5. Logotipo en positivo y negativo.....	79
Figura 6. Claquetas de nombres	81
Figura 7. Claquetas de nombres de comida	81
Figura 8. Imágenes del rodaje.....	82
Figura 9. Imágenes del rodaje.....	82
Figura 10. Imágenes del rodaje.....	83
Figura 11. Imágenes del rodaje.....	83
Figura 13. Nuevo proyecto (construcción del documental).....	84
Figura 14. Ubicar los archivos.....	85
Figura 15. Creación de secuencias.....	86
Figura 16. Recorte de imágenes.....	86
Figura 17. Colocación de transiciones.....	87
Figura 18. Colocación de claquetas.....	87
Figura 19. Colocación de audios.....	88
Figura 20. Revisión final.....	88
Figura 21. Exportar proyecto semifinal.....	89
Figura 22. Ajustes de exportación.....	89
Figura 23. Armar DVD, nuevo proyecto.....	90
Figura 24. Importar archivos.....	90
Figura 25. Estructuración del DVD.....	91
Figura 26. Líneas de tiempo.....	91
Figura 27. Modificar datos.....	92

Figura 28. Designar acción a los botones.....	92
Figura 29. Designar acción a los botones.....	93
Figura 30. Diagrama de flujo.....	93
Figura 31. Previsualización del proyecto.....	94
Figura 32. Crear DVD.....	94
Figura 33. Comprobar proyecto.....	95
Figura 34. Progreso de creación.....	95
Figura 35. Animación del logotipo.....	96
Figura 36. Animación del nombre de cada platillo.....	97
Figura 37. Empaque del DVD.....	97
Figura 38. Portada del DVD.....	98
Figura 39. Árbol de navegación.....	99

RESUMEN

TEMA: “PRODUCCIÓN DE UN DOCUMENTAL GASTRONÓMICO, PARA LA PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE COMIDAS TÍPICAS DEL SECTOR URBANO DE LA CIUDAD DE LATACUNGA, PERÍODO 2013”

La comunicación tiene un papel importante en la vida cotidiana, comercial e industrial, siendo así la producción audiovisual trata de crear soluciones gráficas, visuales y auditivas a través de los medios de comunicación, que transmitan un mensaje claro al consumidor, por lo que el documental es uno de los medios por los cuales permite al receptor informarse del tema. Realizando esta producción con el fin de dar a conocer a los ciudadanos propios y extraños, sobre los lugares donde expenden la gastronomía típica y popular, con el sabor único que caracteriza estos platillos.

La producción consta de tres etapas: pre producción, producción y post producción, en las cuales se realiza una previa investigación, preparación sobre la idea a desarrollarse, el rodaje, edición tanto de imágenes como de sonidos, acoplando a esto animaciones e ilustraciones necesarias para elaborar este proyecto con el fin de obtener un trabajo que transmita un mensaje claro y preciso a través de este documental que consta de dos partes, empezando con la primera parte con los platillos populares de la ciudad, mientras que en la segunda parte se encuentra la gastronomía autóctona del cantón Latacunga, siendo así que, esta ciudad no solo es conocida por el coloso Cotopaxi, sino también por su exquisita gastronomía, por tanto este video documental ayudará a mantener esta tradición culinaria latacungueña.

ABSTRACT

THEME: "GASTRONOMIC PRODUCTION OF A DOCUMENTARY, FOR THE PROMOTION AND DIFFUSION OF TYPICAL FOOD OF THE SECTOR URBAN OF THE CITY LATACUNGA, PERIOD 2013"

Communication plays an important role in everyday commercial and industrial life, so that the audiovisual production being about creating graphic, visual and hearing solutions through the media, to send a clear message to the consumer, so the documentary is one of the means by which allows the receiver to report topic. Making this production in order to inform the citizens and strangers, on places where sell gastronomy typical and popular, with the unique taste that characterized these dishes. The production consists of three phases: pre-production, production and post-production, in the which a previous research, preparation to develop the idea, filming, editing both images and sounds by attaching this animations and illustrations necessary to develop this project with the purpose of to obtaining a job to transmit a clear message and precise through this documentary that consists of two parts, starting with the first part of the popular dishes of the city, while the second part is the traditional gastronomy of the Latacunga Canton, on the other that, this city is not only known for the Cotopaxi volcano, but also for its exquisite gastronomy, therefore this video documentary will help to maintain this culinary tradition Latacungueño.

AVAL DE TRADUCCIÓN

Latacunga enero, 2015

En calidad de Docente del Centro Cultural de Idiomas de la Universidad Técnica de Cotopaxi, yo MS.c. Marcia Janeth Chiluisa Chiluisa, con la C.I. 050221430-7, CERTIFICO que he realizado la respectiva revisión de la traducción del Abstract; con el tema: **“PRODUCCIÓN DE UN DOCUMENTAL GASTRONÓMICO, PARA LA PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE COMIDAS TÍPICAS DEL SECTOR URBANO DE LA CIUDAD DE LATACUNGA, PERIODO 2013”**, cuyas autoras son: Chicaiza Morocho Mayra Alejandra y Chango Zurita Irene Elizabeth y Director de Tesis, Ing. Fernando Israel Sánchez Oviedo.

.....
M.Sc. Marcia Janeth Chiluisa Chiluisa
C.C. 050221430-7

INTRODUCCIÓN

Toda ciudad cuenta con su propia historia, cultura y tradición, dejando de esta manera huellas que vienen desde épocas antepasadas, siendo así heredadas por nuevas descendencias, las cuales tratan de mantener dichas costumbres, con el propósito de fortalecerlas, a fin de que generaciones futuras puedan seguir con este legado.

Latacunga es un emporio gastronómico que tanto propios como extraños, aprecian degustar la gastronomía autóctona de esta ciudad, por lo tanto esta tradición es un arte culinario Latacungueño, siendo así que como estudiantes de la Universidad Técnica de Cotopaxi de la carrera de Ingeniería en Diseño Gráfico Computarizado, se ha optado por ayudar a mantener esta tradición culinaria que nos identifica como latacungueños y a la vez fortalecer este emporio nacional.

Con la presente investigación se pretende, la producción de un medio visual por el cual se promocióne este arte gastronómico, con el fin de dar a conocer a la ciudadanía latacungueña y extranjera sobre las sitios donde expenden la comida típica y popular con el sabor único y original que las caracteriza, con esto se logrará cumplir con el objetivo de promocionar y difundir la gastronomía de este cantón.

En el primer capítulo se encuentra toda la investigación y herramientas técnicas necesarias para el desarrollo del video documental.

El segundo capítulo consta de los tipos, métodos y técnicas utilizadas para el desarrollo de esta investigación, así como la población y muestra que fueron tomadas en cuenta para obtener información de utilidad para la realización de este proyecto, finalizando con la verificación de la hipótesis.

En el tercer capítulo se encuentra plasmada los pasos realizados para la producción del video documental, con el fin de promocionar la gastronomía Latacungueña, utilizando medios tecnológicos para su elaboración.

CAPÍTULO I

1. Marco Teórico Referencial

1.1. Lenguaje Audiovisual

Para Denis Rodríguez (2011) “El lenguaje visual es toda aquella comunicación que transmitimos a través de los sentidos de la vista y del oído” p. 17

De acuerdo con el criterio de la investigadora el lenguaje audiovisual consiste desde una imagen estática a una en movimiento así como también cuenta como lenguaje audiovisual un sonido, mediante los cuales se puede formar una comunicación con el receptor, con el propósito de transmitir cierto mensaje.

1.2. Producción Audiovisual

Con el pasar del tiempo la comunicación ha suplido necesidades tanto en las áreas de la industria, el comercio, de entretenimiento y artístico, de igual forma en áreas de la vida cotidiana, siendo así que la producción audiovisual ha tomado fuerza en estos ámbitos, con el fin de crear soluciones gráficas y auditivas.

1.3. Etapas De La Producción

La producción de un proyecto en sí consta de tres etapas principales, en cada una de ellas se da a conocer los pasos a seguir para la elaboración de cualquier proyecto que se desee producir, realizando de antemano una planificación que ayude a distribuir el tiempo necesario a utilizarse en el trabajo de producción.

1.3.1 Pre Producción

En esta etapa se desarrolla la idea del proyecto a realizarse

y la planificación del rodaje siendo este último el desglose del guión y el conocimiento de los planos de rodajes.

1.3.1.1 El guión

Para HUET, Anne. (2006) “El guión determina la manera en que la historia va a ser narrada y condiciona las dos etapas cruciales posteriores: el rodaje y el montaje” p. 5

KINDEM, Gorham y MUSBURGER, Robert. (2007)

La escritura de guiones puede dividirse en dos categorías: ficción y no ficción. Muchas películas, series, miniseries, culebrones, películas para la televisión y juegos interactivos se consideran trabajos de ficción, y muchos documentales, programas de noticias, anuncios, videos corporativos y producciones interactivas educativas son trabajos de no ficción.

- Los guiones de ficción presentan generalmente historias dramáticas inventadas de forma imaginativa por el guionista.
- Los guiones de no ficción suelen contener información o argumentos retóricos que conciernen a varios temas de actualidad y acontecimientos históricos de interés.

Al empezar a escribir un guión hay que tener en cuenta los siguientes pasos:

- a) La idea: Describir en dos líneas lo que se desea tratar en el vídeo.
- b) La sinopsis: Detallar un poco más el tema del proyecto a realizarse. Se empieza a introducir los personajes que pueden aparecer y dónde sucede la acción. p.45

Hay dos formas de presentar los diálogos en un relato. Voz en In, se refiere a los textos que son grabados por un actor, un locutor o ya sea un presentador que habla directamente a la cámara. La otra es la Voz en Off, cuando el público (emisor) escucha lo que dice alguien, sin la necesidad de ver al personaje.

En sí, la utilización del guión contiene todas las indicaciones necesarias para poder realizar el proyecto, siendo que consta la descripción de la acción, de los actores, sus diálogos, efectos, música, ambiente, pero tomando en cuenta que este guión no necesariamente debe seguirse al pie de la letra ya que puede variar según vaya rodándose el video.

La preproducción designa toda forma de planificación que tiene lugar previo al rodaje, como es la elaboración del guión, ya que este determinará todas las pautas que se debe seguir antes de empezar una grabación, conociendo la importancia de los tipos de planos, al momento de la grabación juegan un papel indispensable, ya que con ellos se puede obtener una gran variedad de tomas y enfoques, con esto se logrará dar un mayor realce al proyecto final.

1.3.2 Producción

Esta etapa empieza con la planificación y ensayos previos al rodaje de acuerdo con el guión realizado, organizando todo lo necesario para realizar las grabaciones necesarias, el manejo de las cámaras y sus accesorios. Para que un proyecto puede empezar a rodarse es indispensable conocer el escenario sobre el cual se va trabajar, en esta fase hay que obtener la colaboración tanto de las personas entrevistadas como del presentador y de quienes están detrás de las cámaras ya que la producción en sí es un trabajo en equipo.

1.3.2.1 Colocación de la Cámara

KINDEM, Gorham y MUSBURGER, Robert (2007)

“La colocación de la cámara en la mejor posición para rodar imágenes realistas o modernas consiste en tres operaciones de cámara: encuadre, posicionamiento y movimiento. El encuadre se refiere a la disposición de las acciones y los elementos dentro del marco de la cámara. El posicionamiento incluye la selección de la distancia cámara-sujeto y el ángulo, mientras que el movimiento de la cámara se lleva a cabo mediante varios accesorios” p. 145

1.3.2.1.1 Encuadre

En el encuadre existen conceptos clave que ayudan a los operadores de cámara a enfocar las imágenes: el área esencial, la dirección de la mirada, el aire horizontal y el aire vertical.

- El área esencial se refiere al área de grabación de seguridad dentro del cuadro de cámara. Toda la información clave debe ubicarse dentro del área esencial del cuadro de modo que no quede cortada por error.
- La dirección de la mirada es el área de imagen frente a un personaje en pantalla que está mirando a un objeto o persona fuera de campo.
- El aire horizontal se refiere al espacio adicional que se deja en el cuadro para que el personaje puede caminar o correr sin problema.
- El aire vertical, es el espacio por encima de la cabeza del personaje dentro del cuadro.

1.3.2.1.2 Posicionamiento

Los encargados de utilizar las cámaras necesitan familiarizarse con las reglas básicas de ubicación de cámara, tomando en cuenta factores tales como la simetría

o equilibrio y coordinación de rodaje, con el fin de realizar composiciones tanto estéticas como funcionales, las personas que manejan las cámaras son quienes controlarán la ubicación y el movimiento de las mismas. El conocimiento de los diferentes tipos de planos y movimientos de cámara son esenciales en esta etapa.

1.3.2.1.2.1 Tipos de Plano

a) *Plano general (PG)*

Es un plano entero que proporciona una vista en cuadro completo de la cabeza a los pies, ubicando la cámara a una distancia suficiente para visualizar el escenario de forma general.

b) *Plano Americano (PA)*

Un plano medio proporciona aproximadamente una visión a 3/4 (de las rodillas a la cabeza) del sujeto.

c) *Plano Medio (PM)*

Es el enfoque de la figura humana hasta la cintura. Siendo este un plano muy utilizado en los diálogos entre los personajes.

d) *Primer Plano (PP)*

Se ve la figura humana hasta el cuello. Es un tipo de plano donde la fuerza de la imagen recae sobre la cara de la persona y su expresión.

e) *Primerísimo primer plano (PPP)*

Es el enfoque de un detalle del rostro de la figura humana, una mano, unos labios y otros.

f) *Plano Recurso*

Es un detalle de cualquier elemento, ya sea de la figura humana o de un objeto. Es un tipo de plano que aunque no es fundamental en la secuencia narrativa que estamos grabando, sí nos puede facilitar el montaje y mejorará el ritmo de éste, además de aportar mayor información.

1.3.2.1.3 Movimiento

Los movimientos de cámara se deben utilizar solamente cuando se supone una mejora significativa de la comprensión acerca de lo que está ocurriendo. Si se abusa de ellos, pueden llegar a distraer visualmente.

Esto se realiza sobre un trípode o cualquier soporte que ayude a dar estabilidad a la cámara y que permita su movimiento.

a) Plano de Dolly

Este tipo de movimiento consiste en colocar la cámara en un trípode móvil o Dolly, que puede alejar o acercarse al sujeto.

b) Plano de Zoom

Estos se refieren al resultado que deja al cambiar la longitud focal de una lente de zoom.

c) Plano de Travelling

Este puede utilizarse para mantener en cuadro a un sujeto en movimiento, para llevar a cabo un travelling o un arco, la cámara debe ser colocada sobre un Dolly con ruedas.

d) Plano de Grúa

Utiliza un brazo pivotante para mover la cámara hacia arriba y abajo o también de lado a lado.

1.3.2.1.4 Ángulo de Cámara

KINDEM, Gorham y MUSBURGER, (2007)

El ángulo de cámara suele utilizarse para establecer un punto de vista específico, para implicar al espectador compartiendo con el personaje una perspectiva particular de la acción.

a. Plano de punto de vista (PDV)

Un plano de punto de vista coloca la cámara próxima espacialmente a un personaje. Suele venir precedido de un plano de un personaje mirando en una dirección particular, lo que establece el punto de vista espacial del personaje en la escena.

- *Plano por encima del hombro.* La cámara se ubica de forma que el hombro del sujeto aparezca en el primer término y el rostro o el cuerpo de otro aparezcan en el fondo.
- *Plano de punto de vista* se refiere al encuadre que tendría un observador que mirará desde la cámara o si la lente de cámara representara aquello que el personaje podría estar viendo desde su posición.

b. Plano en ángulo inverso

Un plano en ángulo inverso coloca la cámara exactamente en dirección opuesta al plano previo. La cámara se mueve en un arco de 180° a partir del plano precedente.

c. Plano contrapicado

Un plano contrapicado coloca la cámara más cerca del suelo de la altura normal de la cámara, que suele estar a la altura de los ojos. Un ángulo contrapicado tiende a exagerar el tamaño y la importancia del sujeto.

d. Plano picado

El plano picado coloca la cámara arriba por encima del sujeto y tiende a reducir su tamaño e importancia.

e. Plano cenital

Un plano cenital coloca la cámara directamente perpendicular al suelo y crea una única perspectiva de la acción. A veces puede

emplazarse a través de un conjunto de espejos periscópicos, una montura en el techo o colocando la cámara en un avión, un helicóptero o una grúa.

f. Panorámica horizontal

Podemos pánear una cámara pivotándola horizontalmente de un lado a otro en un trípode fijo o un dispositivo de pánear. Suele usarse este plano para seguir la acción sin tener que mover la cámara desde la posición fija.

g. Panorámica vertical

El pánear vertical se lleva a cabo moviendo la cámara arriba y abajo desde un dispositivo de pánear. Este plano se usa también para seguir la acción, como en el caso de una persona levantándose o sentándose. También puede usarse para seguir y acentuar la altura aparente de un edificio, un objeto o una persona. p. 76-77

1.3.2.2 Iluminación

KINDEM, Gorham y MUSBURGER, Robert. (2007)

“Una de las tareas más interesantes creativa y visualmente en la producción audiovisual tiene que ver con la iluminación. Los artistas visuales se refieren a la iluminación como a pintar con la luz.” p.124

En toda composición la luz es de gran importancia ya que a través de esta se puede conseguir ambientes favorables para la producción de un proyecto, al reconocer la luz, sus sombras el trabajo final mejorará considerablemente.

La producción empieza con los preparativos y ensayos para poder grabar las imágenes y sonidos, de acuerdo al guión ya previsto, aunque casi siempre el guión en el documental puede variar según las situaciones que se presente al momento del rodaje. La iluminación ayudará a dar imágenes más realistas, tomando en cuenta la distancia entre la cámara y el sujeto, así como también el tipo de ángulo,

que se vaya a ocupar en las grabaciones, estos movimientos se llevarán a cabo de acuerdo al dinamismo que se le quiera dar al proyecto.

1.3.3 Post Producción

La post producción empieza una vez que se han registrado las imágenes y los sonidos. Se procede a revisar las tomas realizadas y registrar los sonidos que sean necesarios para darle un mayor realce al video, los mismos que se examina y se vuelven a examinar para encontrar alguna falla si lo hubiese para poder corregirlos con tiempo y a su vez para identificar los cortes exactos de cada toma, para luego proceder a unirlas. Las pistas de sonido independientes pueden añadirse después a las imágenes editadas, o bien pueden montarse los sonidos a la vez que las imágenes pasen.

En la post producción de audio se pone énfasis en elegir la mejor entre muchas pistas de sonido y en la combinación de varias pistas. Las necesidades actuales de la producción de video exigen la incorporación de efectos especiales en los programas que añaden expresividad al simple ordenamiento secuencial de las imágenes. La incrustación de rótulos, la mezcla de imágenes y sonidos, la generación de efectos ópticos y demás.

1.3.3.1 Multimedia

KINDEM, Gorham y MUSBURGER, Robert. (2007)

“El multimedia es la creación de audio, vídeo y programas de grafismo distribuidos en un medio permanente en lugar del internet. La tecnología utilizada para crear multimedia es similar a la de las páginas web. La diferencia principal reside entre el ancho de banda restringido de las páginas web y el ancho de banda mucho menos restringido de los sistemas de CD ROM y DVD” p. 95

Gracias a los programas de multimedia existentes se puede realizar proyectos que transmitan mensajes a los usuarios, estas aplicaciones de edición de video y audio con el añadido de animaciones e imágenes están ampliando constantemente sus capacidades, que cada vez resultan más sencillos de usar y son un gran apoyo para el diseñador gráfico.

1.3.3.2 Montaje de Imagen

TÍSCAR, Andrés. En apuntes para la formación, afirma que: “El montaje consiste en ordenar nuestros planos con el objetivo de narrar con un buen ritmo la idea que habíamos desarrollado en nuestro guión” p. 14

El montaje de imagen consiste en seleccionar, combinar y ajustar imágenes después de su registro. Con el avance de la tecnología existen varios programas de multimedia que permiten realizar este tipo de trabajo. El montaje puede realizarse en forma secuencial de acuerdo con el calendario del rodaje o el guión.

Con el uso de técnicas paralelas de montaje, los directores y los montadores de imagen pueden continuar refinando sus decisiones de montaje hasta el último minuto.

Los planos ajustados pueden entonces combinarse con otros planos utilizando varias transiciones, como cortes, fundidos o encadenados, para suavizar el paso de una toma a otra. Durante un fundido, el primer plano desaparece de forma gradual y se reemplaza por negro; este paso se llama *fundido a negro*. A esto le sigue la aparición gradual del segundo plano desde negro, proceso denominado *fundido a imagen*. Un *encadenado* consiste en una superposición de un plano sobre el siguiente. Las *transiciones* generalmente implican un cambio de tiempo y/o de lugar de un plano al siguiente.

1.3.3.3 Montaje de Audio

El montaje de sonido es una etapa de la post producción que tiene gran importancia, ya que los sonidos pueden influir en el trabajo final, dándole realismo, emoción, dinamismo con el fin de llamar y mantener la atención de quien lo está mirando. Estos pueden editarse de forma independiente para luego montarlo en el video. El hecho de que la imagen y el sonido puedan editarse de forma conjunta o independiente permite una considerable flexibilidad en cuanto a editar distintos tipos de sonidos y distintas combinaciones de sonidos e imágenes.

Cada elemento sonoro, como el diálogo, los efectos de sonido y la música, puede editarse junto con la imagen. Los sonidos pueden ser sincrónicos o asincrónicos, en campo o fuera de campo y complementarios. Las pistas de diálogo, los efectos sonoros y la música editados por separado pueden fusionarse o mezclarse entre sí.

El montaje de sonido puede resultar un proceso complejo, ya que se debe tener mucho cuidado al elegir el audio.

1.3.3.4 Software de Edición Digital

KINDEM, Gorham y MUSBURGER, Robert. (2007)

“El software de edición digital ofrece varias ventajas respecto a los modos de edición magnéticos de audio y vídeo, incluyendo mayor flexibilidad o creatividad y aplicación de efectos. La edición digital le permite flexibilidad al montador en cuanto a cambios instantáneos en el orden y la duración del sonido y la imagen. Por ejemplo, los clips de información de audio pueden cortarse, ajustarse, copiarse, pegarse, insertarse y borrarse en el time line” p. 210

1.3.3.5 Grafismo

Las imágenes gráficas pueden dividirse en dos categorías adicionales, títulos e ilustraciones, que serán utilizadas en la construcción del proyecto.

1.3.3.5.1 Letras y Títulos

Son varias formas de letras que acompañan a las ilustraciones y las imágenes o se presentan como texto escrito.

Las letras y los títulos se usan para presentar el nombre de una película, video o un programa de televisión y para realizar una lista de créditos o nombres de personas que han contribuido de algún modo en la producción del proyecto.

Los subtítulos o nombres claves son títulos insertados de acuerdo al diseño pre realizado por el gráfico, indicando la persona o el lugar mostrado, en el video. Las secuencias de créditos y títulos presentan una oportunidad para la expresión creativa y abstracta de un artista gráfico.

1.3.3.5.2 Ilustraciones

Son dibujos, fotografías, gráficos, rótulos, diagramas y mapas que proporcionen visualizaciones de conceptos abstractos. Las ilustraciones pueden utilizarse de forma redundante como acompañamiento a descripciones verbales, o de forma independiente, para añadir información que no pueden presentarse de forma efectiva por medio escrito o hablado.

La labor del diseñador gráfico en esta etapa es importante, ya que el mismo se encarga de proporcionarle al proyecto dinamismo, realizando contrastes de color y forma, utilizando principios básicos de diseño como similitud, figura, fondo, equilibrio, armonía, para estimular el interés del espectador.

1.4. Clasificación de los Medios

CIMPEC–OEA. (2004)

Una clasificación genérica de los medios permite distinguir tres grupos, a saber:

- a) Los que transmiten mensajes por medio de la palabra impresa: periódicos, revistas, libros populares, folletos, carteles, volantes y otros.
- b) Los que transmiten mensajes por vía oral: la radio y las grabaciones.
- c) Los que transmiten mensajes de carácter audiovisual: la televisión y el cine. p. 130

1.4.1 Cine

Las personas acuden al cine en busca de esparcimiento, entretenimiento y en algunas ocasiones de educación, la industria cinematográfica tiene un desarrollo significativo en la producción de películas de consumo general, existe también el cine social que interesa más al periodista científico, como el de los noticieros, documentales y películas educativas científicas y técnicas. Las películas para cine y televisión cumplen objetivos científicos y educativos que pueden ser de corto y largo metraje pudiendo ser filmadas en blanco y negro o a color, que son editados en cualquier medida, ya que los recursos técnicos ahora disponibles permiten esta adaptabilidad.

1.4.1.1 Documental

Es una forma de relatar acontecimientos reales, documentando todo aquello que el emisor creyere de gran importancia, dependiendo del tema a realizarse, su principal objetivo es el permitir al receptor conocer la temática a profundidad. El documental es la representación de la realidad misma, presentada tanto en imágenes como en audio con la idea de informar sobre acontecimientos, lugares o actividades, apegándose a hechos reales.

1.4.1.2. Géneros y Formatos

El género documental se clasificará en distintos, subgéneros, en virtud del tema o contenido y recibirá una primera identificación en virtud del área de conocimiento o interés humano a que pueda ser adscrito. Así se encontrará una primera

clasificación de los documentales que los alude y diferencia en función de que su interés se centre en la problemática social, histórica, etnográfica, de la naturaleza, médico, jurídico, arqueológico y así una larga clasificación hasta cubrir todos los campos del conocimiento humano y, a su vez, cada uno de estos podrán ser catalogados como: documentales científicos, divulgativos y de entretenimiento.

1.4.1.2.1. Documental de Géneros

BARROSO, Jaime. (2009)

- a) El documental divulgativo, éste se ponen a disposición de los especialistas cinematográficos para dar cuenta de conocimientos especializados a un público no especializado, potenciando un discurso con valores atractivos para incentivar el interés del destinatario por los asuntos tratados.
- b) El documental de entretenimiento se identifica con el modelo clásico o tradicional, son discursos elaborados por periodistas y cineastas siendo su medio de difusión los canales de televisión y la edición popular o de quiosco.
- c) Documentales interpretativos. Engloban cualquier asunto temático que sea expuesto mediante un comentario que prevalece sobre las imágenes.
- d) Documentales directos. También denominados testimoniales, acercamientos a la realidad a partir de entrevistas o testimonios de los agentes sociales; el comentario sobrepuesto es completamente subordinado.
- e) Documentales de narración personalizada. El reportero o presentador asume un papel principal ya sea por conducir la peripecia -aventura- del encuentro de la realidad o por proyectar su autoridad científica sobre la realidad mostrada.

- f) Documentales de investigación. Aquellos de naturaleza histórica o de actualidad en los que el protagonismo reside en la naturaleza de las fuentes o informantes. p.72

1.4.1.2.2. Noción de Formato

BARROSO, Jaime. (2009)

El concepto de formato alude a la manera en que ésta construido el contenido o forma en que se presenta el género.

El primer rasgo caracterizador del formato es el medio o ámbito de explotación a que va dirigido el producto y sus costumbres de programación: presentación como obra única o como serie. Aunque en la actualidad cualquier documental tratará de encontrar mercado en cualquiera de los medios, no es menos cierto que el que sea su ventana principal, cine, televisión, edición en DVD, difusión en la red, condicionará el formato inicial que se acomodará posteriormente a las exigencias de los otros medios conforme vaya encontrando otros mercados.

El segundo rasgo, vinculado inevitablemente al primero, se corresponde con las opciones tecnológicas a la hora de decidir el soporte material de registro o capacitación para el rodaje, el procedimiento de montaje o posproducción y el soporte final para la producción de las copias de comercialización.

Por consiguiente se señalarán tres formatos básicos: cinematográfico, televisivo y digital subprofesional.

- *Formato Cinematográfico*: propio para la explotación en sala (máxima ampliación del fotograma o cuadro). Todavía se considera el de mayor exigencia de calidad de imagen. Impone la alternativa entre cortometraje (10 minutos) y largometraje (entre 90 y 120 minutos) y la producción en soporte cinematográfico.

- *Formato Televisivo*: se corresponde con aquellos productos realizados para el mercado de la televisión profesional. Las exigencias de formato más singulares se corresponden con las duraciones que oscilan entre los 10 a 13 minutos para los magazines de actualidad, los 55 a 60 minutos para los grandes reportajes y de 30 a 60 minutos para los documentales televisivos pero, en todos los casos, esas duraciones son modificables en función de las exigencias de la inclusión comercial, publicidad.

- *Formato Digital Subprofesional*: la producción digital subprofesional ciertamente habría que identificarla con la indiferencia ante el formato; al ser producciones que no van destinadas al mercado dominante, el cine o la televisión, sus autores sean video artistas, documentalistas independientes, cineastas militantes o artesanos que producen documentales institucionales y empresariales la naturaleza del soporte de producción (gama alta de resolución, media o baja), el soporte y la pantalla de explotación, las exigencias programáticas, son irrelevantes, y esos aspectos en general dependen de las disponibilidades presupuestarias o del capricho de quien lo produce. p. 74-76

1.5 Gastronomía

1.5.1 Gastronomía Típica Ecuatoriana

COELLO, Verónica. GALVÉZ, María. (2001)

“La comida típica ecuatoriana, es indudablemente, un privilegio gastronómico para el más exigente de los paladares, por su incomparable sazón y por su exquisita variedad de sabores e ingredientes, que la convierten en una comida exótica de reconocimiento mundial. Pocos países pueden ofrecer una selección tan completa de platos diferentes, basados en los gustos y tradiciones de las distintas regiones del país” p. 2

La gastronomía ecuatoriana es rica en variedad de sabores, siendo la base principal de la mayoría de estos las papas y el maíz en la Sierra, el verde y la yuca en la Costa y Amazonía, Ecuador cuenta con un sin número de platillos exquisitos representativos de cada región, por lo que predominan diversidad de ingredientes que hacen la comida ecuatoriana un arte culinario único.

1.5.2 Gastronomía Latacungueña

GARCÍA, Paúl. (2011)

Todo pueblo deja su huella en la historia. El nuestro lo ha hecho de diferentes maneras. Una de ellas es el esfuerzo del producto familiar, siguiendo por los trabajos comunitarios, de conformidad con lo que la naturaleza ha dispuesto para desarrollarlo en el día a día.

Latacunga ha sido tierra de grandes esfuerzos, particularmente en lo que se refiere a la acción de la familias populares, que sudan la “gota gorda” como dice al habla común. De allí que Latacunga sea un emporio de trabajo, circundado por una naturaleza que no siempre ha sido benigna, sobre todo cuando el coloso Cotopaxi ha despertado con furia, derritiendo su blancura y arrojando el fuego y la pedrería de su entraña volcánica.

Lo que hoy denominamos cocina ancestral latacungueña, proviene de aquellos esfuerzos. Nuestros antepasados aprendieron a procesar los bienes que alimentan y nutren el cuerpo, mientras que la fe en la bondad de Dios les conducía a modelar una espiritualidad singular, que incide sobre manera, en el diseño de las actividades vinculadas a la creación culinaria, con un sello de autenticidad local, digna de inscribirse en una bien entendida soberanía alimentaria.

1.5.2.1 La Trilogía Gastronómica de Latacunga

Obra de esta creación son las chugchucaras, que forman parte con las allullas y los quesos de hojas, la trilogía gastronómica de Latacunga. En las dimensiones del folklore ergológico, constituyen un hecho de origen popular, sin autoría individualizada, y en los niveles antropológicos, una herencia cultural, enmarcada por el devenir histórico y social de la ciudad, que alcanza significados de mutua significación, a punto de ubicar a Latacunga como sinónimos de las chugchucaras y a estas como sinónimos de Latacunga.

Etimológicamente, “chugchucara” y “chugchucaras” son términos quichuas, que significan “cuero tembloroso” o “cuero que tiembla”, con referencia al cuero del pecho del cerdo. Esta acepción es básica para diferenciar las chugchucaras de la fritada. Antropológicamente, es una expresión de la trayectoria cultural de Latacunga que, en materia culinaria y gastronómica, procede de las antiguas “salazones” de la carne, tan comentadas por los viajeros y cronistas que visitaron Latacunga en los tiempos coloniales.

Los componentes de las chugchucaras son los siguientes:

Las empanadas: con harina de trigo que usualmente se denomina “castilla”, agua, huevo, manteca y sal. El condumio es queso oreado o seco con azúcar que le da un sabor agridulce de primera calidad.

Las papas: inicialmente fueron servidas con cocinadas y con cáscara, conocidas como “papas con chaquetas” quizás hasta los años 50 del siglo pasado. Luego se las sancochaba y en formatos grandes se las cortaba en 3 o 4 partes y entraban a la paila “cogían” un color especial, que no se puede lograr con aceite alguno.

El mote: no es sino el maíz cocido, alimento generalizado en toda la sierra.

El cuero reventado: es el cuero del cerdo preparado, raspado y sacado su grasa, es cortado en pequeños pedazos y luego de un buen tiempo, se lo hierva en la paila.

El chuzo fritada: es el acompañante ideal del mote se lo sirve como entrada.

El plátano maduro: es un componente que se sirve en no más de 2 pedazos.

El tostado: es preparado en tiesto, y se lo sirve junto con el canguil.

La chicha: conceptualmente es la fermentación del maíz cocido y diluido en agua azucarada.

Las papas de las chugchucaras, al igual que los otros componentes, tienen que ser fritas en la misma paila de la manteca. Solo así su sabor resulta especial.

La allulla es una galleta crocante, redonda y aplanada, con una leve hendidura en el centro, elaborada con harina de castilla, manteca de chanco, huevos, levadura, sal y agua. Pues si alguna característica tiene la allulla, a parte de su agradable sabor, en su consistencia, su durabilidad y a la vez su sensibilidad al tacto, pues al mínimo aprieto se deshace en las manos.

Junto a las chugchucaras y las allullas el queso de hoja integra la trilogía gastronómica popular de Latacunga.

El tercer componente de la trilogía gastronómica de la ciudad es un quesillo tierno envuelto en hoja de achira, que es la clave del sabor, propia de la ciudad de Latacunga, de ahí el nombre de Queso de

Hoja, juntamente con la allulla, se sirve en unidades pequeñas, degustándolo así con café o chocolate. p. 2-3; 47-51; 70

1.5.2.2 Comida Popular de Latacunga

El maíz es una fuente nutricional del campesino desde sus inicios, de este producto primario parte gran variedad de alimentos ya preparados siendo el más importante LAS TORTILLAS DE MAÍZ, originarias de Guaytacama, aunque en otros lugares de la ciudad también los preparan de la misma manera, como es en el caso de la parroquia de San Buenaventura, pero su sabor inigualable ha hecho que las personas se dediquen a su elaboración y comercialización. El secreto de su exquisitez es la harina de maíz elaborada con manteca de cerdo, sal y otros condimentos, sin embargo, las expertas en la materia sostienen que es fundamental tostarlas a leña, para que su degustación sea mejor y así no perder su sabor tradicional.

CUY ASADO, con un exquisito sabor, lo preparan en diferentes partes del país en especial en la Sierra ecuatoriana, cada lugar tiene su propia sazón, y Latacunga se caracteriza por su sabor único, la alimentación del animal es la clave para que este tenga un sabor agradable, por lo que se los alimenta con hierba fresca y que tenga proteínas, como la alfalfa, hoja de maíz y depende, también de vez en cuando, el balaceado. Este plato se lo sirve con papas, maíz tierno (choclo cocinado), adicionalmente se coloca en platos pequeños ensalada, ají y otros aderezos.

La creatividad culinaria de los latacungueños, ha hecho que realicen combinaciones o bien mejorar los platillos existentes como son los famosos CEVICHE DE CHOCHOS, que en un inicio se lo servía con atún o cuero, pero a medida que pasa el tiempo los ha ido mejorando añadiéndoles su toque personal, con varios mariscos como pulpo, calamar, camarón y hasta han llegado a servirlo con aguacate, esta es la creatividad que los latacungueños le añaden haciéndolo de esta manera un plato único y original en este cantón.

Desde nuestros antepasados la fuente nutricional se basaba en hortalizas, legumbres, entre estos las papas que en la actualidad se lo sigue consumiendo, habiendo distintas formas de prepararlos, cocidas, asadas, al vapor y fritas, de las cuales las papas cocidas junto con el choclo son los ingredientes principales que contiene el MENUDO FRITO, con un toque único lo preparan los ciudadanos de San Buenaventura, quienes han hecho de este platillo una delicia gastronómica que caracteriza a esta parroquia, sin dejar de paso la atención personalizada y gentil que se recibe por parte de quienes lo comercializan.

Entre otros se puede nombrar los MAZOS (carne asada, papas, ensalada, choclo y botones) que se los puede encontrar en el barrio San Sebastián, que son conocidos por su exquisito sabor, así como también se puede notar la calidez de nuestra gente emprendedora, que busca la manera de ganarse “el pan de cada día”, sin dejar de lado la picardía y la alegría de los laticungueños.

A Latacunga se la conoce como la ciudad de las chugchucaras, aunque a lo largo de los años los ciudadanos se han ido ganando un espacio en el ámbito gastronómico ya que cada uno de ellos han buscado la manera de hacer llegar su arte culinario a los residentes de esta ciudad, mediante su sazón, la picardía y sobre todo el carisma que los caracteriza como laticungueños influenciando a la gente a degustar los diferentes platillos que preparan, siendo el secreto de sus recetas el “amor” que le ponen a su trabajo.

CAPITULO II

2. Presentación, Análisis e Interpretación de Resultados

2.1 Antecedentes

Como respuesta a la necesidad de promocionar y difundir la gastronomía de la ciudad de Latacunga, y por lo tanto mantener y fortalecer su tradición, se procedió a realizar varias encuestas que permitió registrar datos reales para la elaboración del documental gastronómico.

La ciudadanía cree que la gastronómica latacungueña ha ido evolucionando al transcurrir el tiempo, siendo así necesario seguir difundiendo esta tradición que viene desde años pasados. Las familias que lo comercializan han creado un sustento propio, el mismo que ha ayudado a fortalecer el turismo, estableciendo de esta manera más fuentes de trabajo para otras familias, por lo que los latacungueños nos caracterizamos por ser gente amable y emprendedora.

2.2 Metodología

2.2.1 Métodos de Investigación

2.2.1.1 Método Científico

Este método fue utilizado en el presente proyecto con el fin de recolectar datos que permitieron llegar a la conclusión del porque la falta de información por parte de la ciudadanía ante los sitios donde expende la gastronomía del sector.

2.2.1.1 Método Descriptivo

Con este método de investigación se pudo determinar cuáles son las causas que evita la promoción de la gastronomía de Latacunga.

2.2.2 Tipos de Investigación

2.2.2.1 De campo

Este tipo de investigación fue de gran importancia para la realización de este proyecto ya que como miembros de este trabajo investigativo, hubo la facilidad de dirigirse a distintos lugares de la ciudad, para la recopilación de información sobre los sitios específicos donde se expende la gastronomía de Latacunga, para luego proceder a analizarla.

2.2.2.2 Documental

Mediante la información obtenida por otros medios escritos tales como folletos, revistas y trípticos referentes a la gastronomía de la ciudad, se pudo conocer la variedad de comida Latacungueña existente, por lo que se tomó como referencia para la producción de este video documental.

2.2.3 Técnicas de Investigación

2.2.3.1 La Encuesta

Por medio de esta técnica la ciudadanía de las parroquias urbanas de la ciudad de Latacunga pudo ser encuestada, con el fin de obtener información de cuánto conocen sobre la gastronomía Latacungueña.

2.3 Población y Muestra

La población que sirvió de muestra para las respectivas encuestas, se encuentra detallada en la siguiente tabla de datos.

POBLACIÓN INVOLUCRADA EN LA ELABORACIÓN DEL
DOCUMENTAL AUDIO-VISUAL

POBLACIÓN POR SECTORES	NÚMERO	PORCENTAJE	N° HABITANTES
LA MATRIZ	17.228	33,33%	68
ELOY ALFARO	14.863	28,75%	58
IGANCIO FLORES	10.038	19,42%	39
SAN BUENAVENTURA	9.560	18,50%	38
TOTALES	<u>51.689</u>	<u>100%</u>	<u>203</u>

Tabla 1. **Fuente:** INEC Censo Población y Vivienda 2010. **Elaboración:** Grupo Investigador

2.3.1. Muestra

Para determinar la población debe sobrepasar de 100 datos, es así que la población de personas que están registradas en el último censo son un número de **51.689**, en total, los datos a calcularse son mediante la aplicación de la siguiente fórmula:

Fórmula

$$n = \frac{PQ \cdot N}{(N-1) \left(\frac{E}{K} \right)^2 + PQ}$$

Equivalencias:

n = tamaño de la muestra

PQ = constante de la muestra 0,25

N = población

E = error que se admite (variado de 1 a 10)

K = constante de corrección

MUESTRA

Datos:

$$n = ?$$

$$PQ = 0,25$$

$$N = 51.689$$

$$E = 7 \% = 0,07$$

$$K = 2$$

FÓRMULA

$$n = \frac{PQ * N}{(N-1) \left(\frac{E}{K} \right)^2 + PQ}$$
$$n = \frac{0,25 * 51.689}{(51.689-1) \left(\frac{0,07}{2} \right)^2 + 0,25}$$

$$n = \frac{12.922,25}{(51.688)(0,035)^2 + 0,25}$$

$$n = \frac{12.922,25}{(51.688) (0,001225) + 0,25}$$

$$n = \frac{12.922,25}{63,57}$$

$$n = 203,28$$

$$n = 203 \text{ habitantes}$$

2.4. Análisis e interpretación de los resultados de las encuestas aplicadas a los ciudadanos del sector urbano de la ciudad de Latacunga.

La presente encuesta se la realizó a 203 personas en total, de acuerdo con la muestra realizada en cada parroquia del sector urbano de Latacunga.

1.) ¿Por cuál de estos medios ha escuchado o visto usted que informen acerca de la gastronomía del cantón Latacunga?

MEDIOS	NÚMEROS	PORCENTAJES
Radio	34	14,23
Televisión	152	63,59
Periódico	27	11,3
Revistas	24	10,04
Otros	2	0,84
TOTAL	239	100%

Tabla 2. **Fuente:** Ciudadanos encuestados **Elaboración:** Grupo Investigador

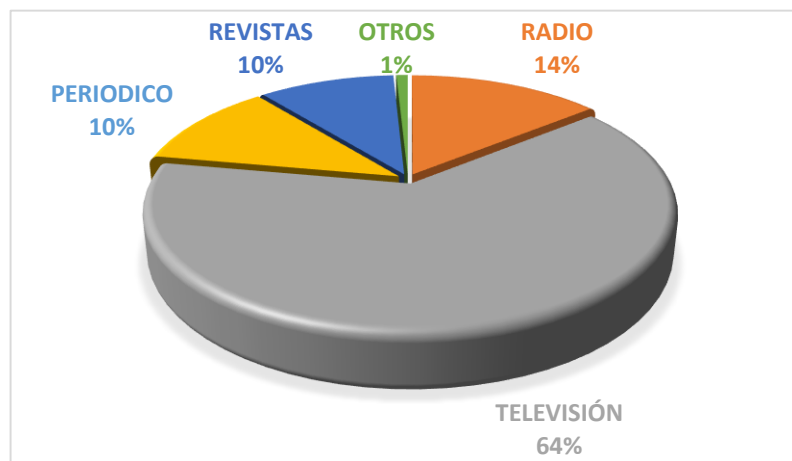


Gráfico 1. **Fuente:** Ciudadanos de Latacunga **Elaboración:** Grupo Investigador

INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

El 64% de los encuestados han escuchado o visto publicidad de la gastronomía de Latacunga por medio de la televisión, mientras que el 14% se ha informado por medio de la radio, un 11% y 10% se ha informado por medios escritos como periódico y revistas, y el 1% han escuchado y visto por otros medios masivos, es decir que la gran mayoría de las personas se informan por medio de la televisión.

2.) ¿Cree usted necesario la producción de un documental que difunda la gastronomía del Cantón Latacunga?

OPCIÓN	NÚMEROS	PORCENTAJES
Si	192	94,58
No	1	0,49
Talves	10	4,93
TOTAL	203	100%

Tabla 3. **Fuente:** Ciudadanos encuestados **Elaboración:** Grupo Investigador

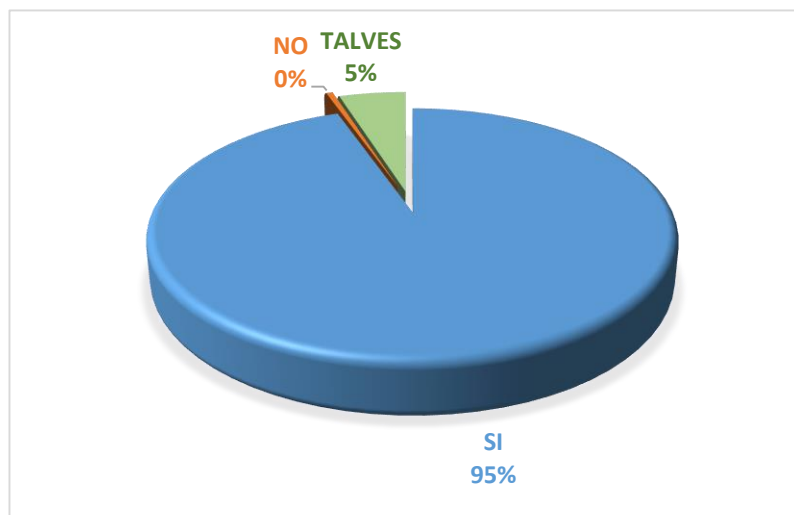


Gráfico 2. **Fuente:** Ciudadanos de Latacunga **Elaboración:** Grupo Investigador

INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

Un 95% de la ciudadanía encuestada considera que si es necesaria la elaboración de un documental gastronómico del cantón Latacunga, mientras que un 5% piensa que Talves sea factible su creación, el 0,49% dice que no es necesaria su producción. Llegando de esta manera a la conclusión de que la producción de un documental sería de gran ayuda para la difusión de la gastronomía Latacungueña.

3.) En un fin de semana, ¿con qué frecuencia acude a lugares donde expendan comida típica latacungueña?

OPCIÓN	NÚMEROS	PORCENTAJES
Siempre	8	3,94
A menudo	129	63,55
Casi nunca	66	32,51
Nunca	0	0
TOTAL	203	100%

Tabla 4. **Fuente:** Ciudadanos encuestados **Elaboración:** Grupo Investigador

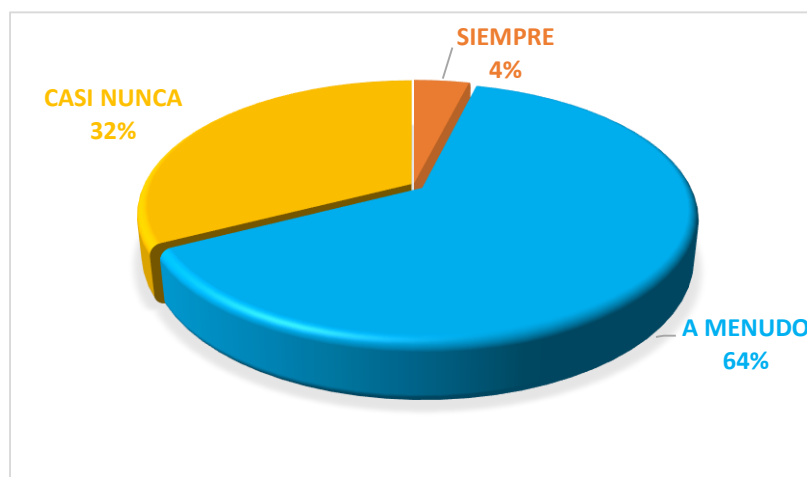


Gráfico 3. **Fuente:** Ciudadanos de Latacunga **Elaboración:** Grupo Investigador

INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

En esta pregunta se observó que en un fin de semana el 64% de las personas acuden a menudo a lugares donde expendan comida típica Latacungueña, un 32% casi nunca frecuentan estos lugares, mientras que un 4% siempre suelen ir a degustar la comida típica Latacungueña. Con la obtención de los resultados anteriores logramos darnos cuenta que un buen porcentaje de la ciudadanía sigue frecuentando lugares en los cuales puedan degustar la comida típica del cantón.

4.) ¿Cree que la comida típica sea una herramienta de trabajo sustentable para la ciudadanía latacungeña?

OPCIÓN	NÚMEROS	PORCENTAJES
Si	200	98,52
No	0	0
A veces	3	1.48
TOTAL	203	100%

Tabla 5. **Fuente:** Ciudadanos encuestados **Elaboración:** Grupo Investigador

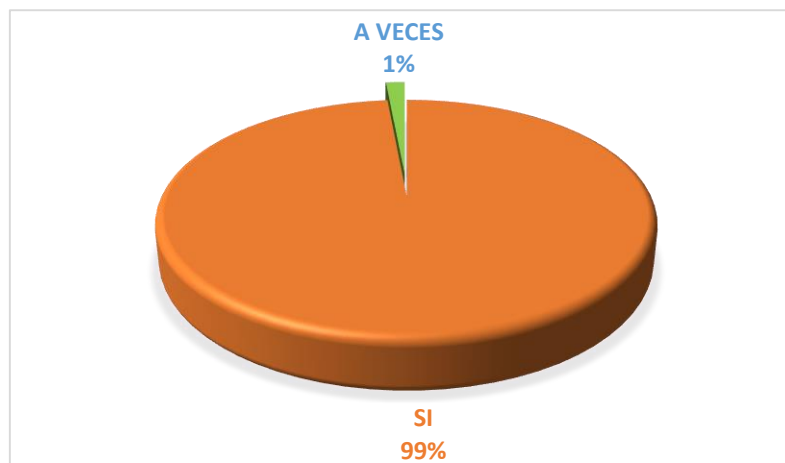


Gráfico 4. **Fuente:** Ciudadanos de Latacunga **Elaboración:** Grupo Investigador

INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

Siendo así que el 99% de los encuestados aseguran que la gastronomía es una fuente de ingresos para las familias que la comercializan, por otra parte el 1% cree que no es un negocio sustentable, llegando a la conclusión que, mediante la elaboración y comercialización de estos platillos les ayuda a sustentar su propia familia y a su vez ser provee fuentes de trabajo a otras familias Latacungeñas.

5.) ¿En qué nivel de importancia considera usted que los platos típicos del cantón han ido perdiendo su tradición?

OPCIÓN	NÚMEROS	PORCENTAJES
Mucho	103	50,74
Poco	73	35,96
Nada	27	13,30
TOTAL	203	100%

Tabla 6. **Fuente:** Ciudadanos encuestados **Elaboración:** Grupo Investigador

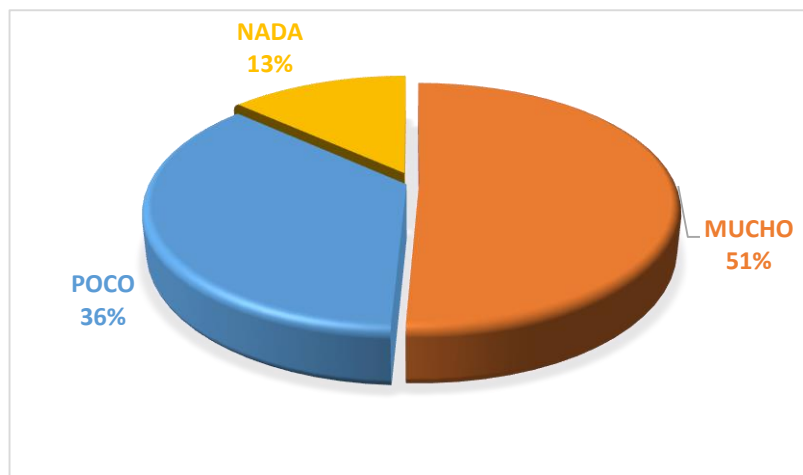


Gráfico 5. **Fuente:** Ciudadanos de Latacunga **Elaboración:** Grupo Investigador

INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

El 51% de los ciudadanos considera que la gastronomía del cantón ha ido perdiendo su tradición, un 36% considera que la tradición se ha perdido poco, mientras que un 13% opino que la tradición no se ha perdido en nada. Con la interpretación de estos resultados nos dimos cuenta que la gastronomía de la ciudad ha ido decayendo año tras año, por lo que es necesario tratar de rescatar la tradición, manteniéndola así de generación en generación.

6.) ¿Cree que los medios de comunicación juegan un papel importante en la expansión de la gastronomía del cantón Latacunga?

OPCIÓN	NÚMEROS	PORCENTAJES
SI	199	98,03
CASI NADA	3	1,48
NADA	1	0,49
TOTAL	239	100%

Tabla 7. **Fuente:** Ciudadanos encuestados **Elaboración:** Grupo Investigador



Gráfico 6. **Fuente:** Ciudadanos de Latacunga **Elaboración:** Grupo Investigador

INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

Un 98% considero que los medios de comunicación son de gran importancia para la difusión de la gastronomía, el 1% de los encuestados cree que no influye casi nada en la expansión y el 1% cree que no influye en nada para la propagación de la comida típica del cantón. Por lo tanto consideramos que un porcentaje alto de la ciudadanía cree que los medios de comunicación son muy importantes al momento de difundir cualquier información ya sea cultural, deportiva o de entretenimiento entre otros.

7.) ¿Piensa usted que la gastronomía influye en el turismo de la ciudad?

OPCIÓN	NÚMEROS	PORCENTAJES
Mucho	172	84,73
Regular	30	14,78
Poco	1	0,49
Nada	0	0
TOTAL	203	100%

Tabla 8. **Fuente:** Ciudadanos encuestados **Elaboración:** Grupo Investigador

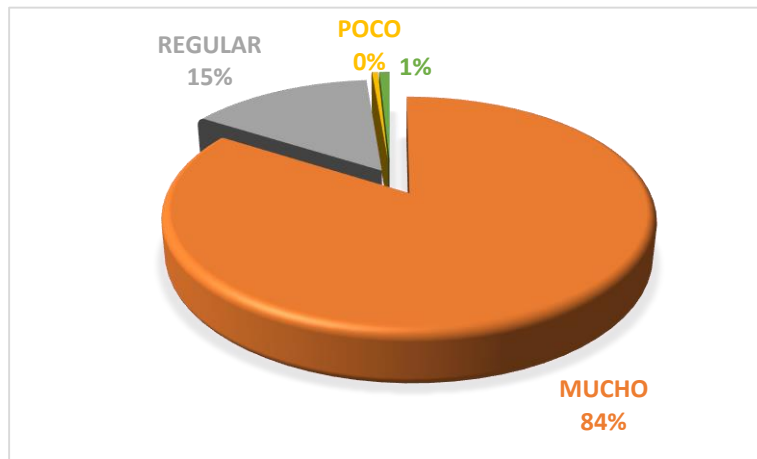


Gráfico 7. **Fuente:** Ciudadanos de Latacunga **Elaboración:** Grupo Investigador

INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

La gastronomía en el cantón Latacunga según el 84% de nuestros encuestados piensan que influye mucho en el turismo, el 15% respondieron que regular, y el 1% considera que la gastronomía influye poco en el turismo. Es decir que, según las personas encuestadas piensan que la gastronomía es un factor importante en el turismo ya que ambos van de la mano.

8.) De los siguientes literales, ¿cuáles son los platillos típicos más representativos del cantón Latacunga, que usted conoce?

PLATILLOS	NÚMEROS	PORCENTAJES
Allullas con Queso de Hoja	80	24,39
Hornado	0	0
Ají de Cuy	6	1,83
Chugchucaras	195	59,45
Tortillas de Maíz	35	10,67
Otros	12	3,66
TOTAL	328	100%

Tabla 9. Fuente: Ciudadanos encuestados Elaboración: Grupo Investigador

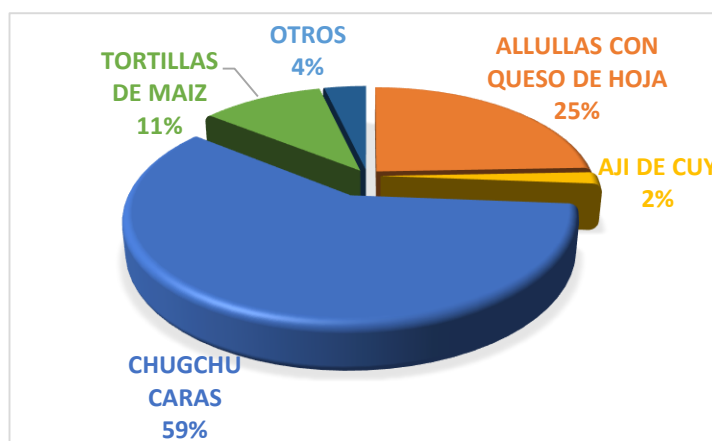


Gráfico 8. Fuente: Ciudadanos de Latacunga Elaboración: Grupo Investigador

INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

Esta pregunta se formuló para saber cuáles son los platillos más representativos del cantón obteniendo los siguientes resultados, 61% optó por las Chugchucaras, el 25% por Allullas con Queso de Hoja, un 12% por las Tortillas de Maíz, y el Ají de Cuy un 2%. Con esto nos pudimos dar cuenta que los platillos más representativos del cantón Latacunga son las Chugchucaras y las Allullas con Queso de Hoja.

2.5 Verificación De La Hipótesis

La hipótesis planteada para realizar la investigación fue la siguiente: *Si se logra producir un documental gastronómico, entonces se podrá promocionar y difundir la comida típica del sector urbano de la ciudad de Latacunga.*

Tras el estudio realizado y con el fin de verificar la hipótesis se efectuaron un cierto número de encuestas, de las cuales se ha tomado como base el resultado de la pregunta #2, donde el 95% de las personas encuestadas consideran la necesidad de producir un documental con el fin de difundir la gastronomía Latacungueña.

Por lo cual fue factible, posible y necesario producir este video, el mismo que servirá de gran ayuda para que tanto la ciudadanía Latacungueña como gente que visita nuestra ciudad conozcan los sitios donde puedan degustar de la comida típica y popular con el sabor único que las caracteriza, a través de este medio.

El presente investigación ayudará a mantener y a su vez promocionar y difundir la tradición gastronómica del cantón Latacunga. (Ver recomendación 2).

CAPITULO III

3. Propuesta Alternativa

PRODUCCIÓN DE UN DOCUMENTAL GASTRONÓMICO, PARA LA PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE COMIDAS TÍPICAS DEL SECTOR URBANO DE LA CIUDAD DE LATACUNGA.

3.1. Presentación del Tema

La presenta propuesta se la realizó con el fin de dar a conocer los lugares donde expenden la gastronomía existente en Latacunga, para que de esta manera tanto ciudadanos latacungueños como nacionales se acerquen a degustar los diferentes platillos típicos y populares que este cantón ofrece, ya que a través de este documental se puede promocionar y difundir este arte culinario.

Este documental empieza con una corta introducción al tema, seguido de la primera parte en la que se desglosa la comida popular más conocida del cantón, mientras que en la segunda parte se encuentran los platillos típicos de Latacunga y finalizando con una recopilación de la variedad de gastronomía que ofrece la ciudad al público en general.

3.2. Objetivo General

Producir un documental de los platillos principales de comida típica del sector urbano de la ciudad de Latacunga.

3.3. Objetivos Específicos

- Elaborar un guión técnico sobre la propuesta para el video documental.

- Diseñar la identidad del logo para su utilización en medios de comunicación visual.
- Realizar las respectivas grabaciones necesarias para la producción del video documental.
- Editar las grabaciones realizadas mediante programas específicos de diseño para la elaboración del video documental.

3.4. Desarrollo De Un Documental

3.4.1 Pre Producción

En esta etapa fue necesario obtener conocimientos básicos sobre tipos de planos de rodajes y guiones para la realización de este proyecto.

3.4.1.1 Guión

El guión que se muestra a continuación permite ver las acciones a realizarse, los diferentes planos a ocupar, para posteriormente elaborar las grabaciones pertinentes que se las podrá usar en la elaboración del video documental.

Tabla 10. **Fuente:** Grupo Investigador **Elaboración:** Grupo Investigador

GUIÓN PARA DOCUMENTAL GASTRONÓMICO								
Secuencia	Plano	Movimiento	Acción	Personajes	Audio	Audio Texto	Tiempo	Archivo
1	P.G.	X	Se realizan varias tomas de la ciudad	X	Latacunga Romántica	X	4'	
2	P.G.	Zoom máximo	Se realiza una toma de una gigantografía de los personajes de la Mama Negra.	X	"	X	2'	.00031
3	P.M.	X	Se enfoca la panamericana ingresando a Latacunga	X	"	X	2'	.00030
4	P.M.		Se enfoca al presentador de espaldas dentro de la camioneta.	Presentador	"	X	4'	.00002
5	P.M.	Movimiento de la cámara a los 4' a la derecha	Mostrando al presentador de perfil	Presentador	"	Voz off (si bien el Ecuador es un país pequeño en territorio pero grande en diversidad, que guarda en cada rincón una fascinante historia. Latacunga es conocida por su cultura y tradición, mostrando el espíritu laborioso de su gente emprendedora y amable.		.00001

6	P.G.	Seguimiento	La camioneta aparece de frente hacia la cámara y va desapareciendo con un pequeño desenfoque	Presentador	"	X	6´	.00003
7	P.G.	X	Presentador llega al sector el Calvario en la camioneta	Presentador		X	3´	.00005
8	P.G.	Estático	Presentador baja de la camioneta, pasando frente a la cámara.	Presentador	"	X	6´	.00007
9	P.M.	Estático	Presentador mirando la panorámica de la ciudad al anochecer (cámara grabando desde atrás)	Presentador	"	Voz Off (fue un viaje largo... pero valió la pena, al fin llegué)	2´	.00009
10	P.M.	Un ligero zoom de alejamiento	La cámara, enfoca al presentador de perfil, observando la ciudad de Latacunga.	Presentador	"	Voz Off (la variedad de comida típica y popular que existe en este cantón es muy conocida por la ciudadanía, por lo tanto este fin de semana voy a visitar las huecas más conocidas, de mi tierra laticungueña.		.00010
11	X	X	Aparece varias tomas de la comida		Break beat Medium	X	5´	Recopilación de tomas
12	P.G.	X	Se realiza una toma desde adentro de la camioneta	X	"	X	1´	.00011

13	P.G.	X	Se realiza una toma desde adentro de la camioneta de un diferente panorama	X	"	X	1´	.00013
14	P.G.	Estático	Se realiza una toma de una de las calles de la ciudad, en la noche	Ciudadanos presentes	"	X	2´	.00057
15	P.G.	X	Se enfoca la iglesia de Santo Domingo en la noche	Ciudadanos presentes	"	X	1´	.00054
16	P.G.	X	Se realiza un enfoque de la iglesia de San Agustín toma en el día	Ciudadanos presentes	"	X	2´	.00014
ANIMACIÓN							6´	
CEVICHE DE CHOCHOS								
17	P.G.	Un zoom de alejamiento	Se realiza un toma general del sector La Laguna	x	Pista Tribal de DJ. Jason Llamas	X	5´	.00093
18	P.M.	X	Se enfoca el coche del ceviche de chochos	Vendedora	"	Presentador (Los auténticos ceviche de chochos y los más preferidos por la ciudadanía laticungueña, son los que prepara (Don Marco)	3´	.00052

Secuencia	Plano	Movimiento	Acción	Personajes	Audio	Audio Texto	Tiempo	Archivo
19	P.D.	X	Se realiza una toma del ceviche de chochos	X	"	X	1´	.00045
20	P.M.	X	Ciudadano degustando el ceviche de chocho	Ciudadanos Presentes	"	X	2´	.00047
21	P.P.	X	Se realiza una toma del rótulo	X	"	X	1´	.00048
22	P.P.	X	Propietario	Propietario y ciudadanos presentes	Sonido del ambiente	Voz en In.. Preguntas para la entrevista (Cuéntenos, cómo surgió la idea de realizar esta actividad.... Y cuántos años tiene en esta actividad.... Alguna vez su clientela le ha sugerido que a este plato le añada algo diferente.....)	8´	.00046
23	P.P.	X	Vendedora sirviendo el ceviche de chocho	Vendedora	Sonido del ambiente	X	2´	.00054
24	P.D.	X	Ciudadanos preparándose el ceviche de chochos	X	Sonido del ambiente		2´	.00044

25	P.G.	X	Ciudadanos preparándose el ceviche de chochos	Ciudadanos presentes	"		2´	.00055
26	P.P.	X	Enfoque al propietario	Propietario	Sonido del ambiente	Pequeña reseña sobre su negocio	27´	.00046
27	P.P.	X	Propietario frente a la cámara	Propietario y ciudadanos presentes	"	Propietario mostrando como recibe a su clientela	10´	.00046
28	P.M.	X	Propietario	Propietario y ciudadanos presentes	"	Propietario demuestra, a los clientes con que puede acompañar el ceviche de chochos	16´	.00043
29	P.D.	X	Ciudadanos preparando el ceviche de chochos	Ciudadanos	"	X	3´	.00042
30	P.G.	zoom de acercamiento	Se enfoca el rótulo	Ciudadanos presentes	"	X	4´	.00051
31	P.G.	Cámara gira hacia la derecha	Se realizan varias tomas de las afueras de la Laguna	Ciudadanos presentes	"	X	4´	.00052
32	P.G.	Cámara gira hacia la izquierda	Se enfoca los exteriores del Parque Náutico La Laguna	Ciudadanos presentes	"	X	3´	.00095
33	P.G.	Cámara contrapicado	Se realiza una toma del centro del Parque Náutico La Laguna	Ciudadanos presentes	"	X	4´	.00122

			ANIMACIÓN				6´	
MENUDO FRITO								
34	P.G.	X	Se realizan varias tomas dirigiéndose al local	X	Mi Lindo Ecuador, Gustavo Velásquez	X	5´	.00087, .0088, .00098
35	P.D.	X	Desenfoco a un enfoque	X	Sonido del ambiente		5´	.00144
36	P.M.	X	Propietarias preparando y vendiendo el platillo	Propietarias	"		5´	.00164
37	P.M.	X	Propietaria preparando el menudo	Propietaria	Mi Lindo Ecuador, Gustavo Velásquez	X	4´	.00143
38	P.M	X	Presentador realizando la entrevista	Propietaria y presentador	Sonido del ambiente	Voz In Entrevista (me encuentro con Doña Mercedes Gallardo, quien nos contará un poco de la trayectoria de su negocio) (los años en este negocio),de donde obtiene la materia prima y cuál es la preparación, que contiene el plato	53´	.00151
39	P.D.	Un ligero zoom de acercamiento	Se enfoca el platillo servido	X	"		5´	2330

Secuencia	Plano	Movimiento	Acción	Personajes	Audio	Audio Texto	Tiempo	Archivo
40	P.M.	X	Varias tomas de propietarias preparando y vendiendo	Propietarias	"		15´	.00164
41	P.G.	X	Presentador dentro de la camioneta dirigiéndose a la parroquia de San Buenaventura		"	Voz Off (Presentador: continuando con el recorrido por la ciudad de Latacunga me dirijo a una de las parroquias tradicionales urbanas que tiene el cantón como es San Buenaventura donde se puede degustar de su gastronomía cada fin de semana)	12´	.00019 - .00028
42	P.G.	Movimiento de la cámara hacia al cielo	X		"	X	6´	.00028
ANIMACIÓN							6´	
CUY ASADO								
43	P.G.	Zoom de alejamiento	Se realiza una toma del ingreso a San Buenaventura	x	Margarita Lague, Mis heridas	X	2´	.00029
44	P.D.	X	Se realiza una toma de una parte del rótulo de Bienvenidos a San Buenaventura	x	"		1´	.00001

45	P.M.	X	Se realiza una toma del rótulo de Bienvenidos a San Buenaventura	X	"	X	1´	.00006
46	P.A.	X	Se realiza varias tomas de San Buenaventura	Ciudadanos presentes	"	X	2´	.00020
47	P.G.	X	Se realiza varias tomas de San Buenaventura	Ciudadanos presentes	"	X	3´	.00085
48	P.G.	X	Se realiza una toma del cuy en pie (vivos)	X	"	X	5´	.00025
49	P.D.	X	Se enfoca al cuy asado	X	Sonido del ambiente	Voz Off (Presentador (Otro de los platillos que son muy conocidos por su sabor y de gran acogida es el CUY ASADO.	4´	.00036
50	P.M.	X	Se realizan varias tomas del platillo	X	Margarita Luge, Mis heridas	X	10´	MG.
51	P.A.	X	Presentador realizando entrevista	Presentador y propietario	Sonido del ambiente	Voz In Presentador (Doña Zoila dígame cómo es la preparación de este platillo.....	20´	.00088
52	P.A.	x	Presentador realizando entrevista, mientras contesta la pregunta aparecen varias imágenes de lo que contiene el platillo	x	Sonido del ambiente	¿Y qué contiene el plato de CUY ASADO...?	8´	.00032- 00034- 00037

53	P.M.	X	Propietaria invitando a la ciudadanía a visitar San Buenaventura	Presentador y propietaria	Sonido del ambiente	Voz In (presentador: Doña Zoila, entonces la invitación para que la gente visite San Buenaventura	20´	.00088
54	P.D.	x	Se realiza varias tomas del plato de cuy ya servido	x	Margarita Luge, Mis heridas	x	6´	.00040
55	P.D.	X	Se enfoca solamente los pies de los transeúntes	x	"	Voz Off (Presentador: Luego de conocer un poco de la preparación de este platillo, me dirigiré a unos cuantos pasos de aquí donde visitaré uno de los locales que ofrece una de las gastronomías más conocidas por la ciudadanía.	9´	.00025
ANIMACIÓN							6´	
TORTILLAS DE MAIZ								
56	P.G.	De izquierda a derecha	Se realiza una toma general de la parroquia San Buenaventura	x	Serenata Dr. San Buenaventura	X	4´	.00062
57	P.G.	Contrapicado	Enfoque de la iglesia	Ciudadanos presentes	"	Voz Off (presentador: como es el local de Mama Michita donde domingo a domingo se puede degustar de las exquisitas Tortillas de Maíz, otra opción más para visitar San Buenaventura	12´	.00071
58	P.G.	X	Se realiza una toma desde afuera del local de tortilla de maíz	Ciudadanos presentes	"	X	4´	.00075

Secuencia	Plano	Movimiento	Acción	Personajes	Audio	Audio Texto	Tiempo	Archivo
59	P.D.	X	Enfoque de las tortillas friéndose.	x	Sonido del ambiente	X	4´	1225
60	P.A.	X	Propietaria relatando como empezó su negocio	Presentador y propietaria	Sonido del ambiente	Voz In Preguntas a realizar en la entrevista (cómo empezó este negocio.... La leña influye en el sabor de las tortillas?, qué platos típicos podemos encontrar aquí?.....	52´	.00079
61	P.M.	X	Se realiza una toma de la propietaria de perfil friendo las tortillas de maíz	Propietaria y ciudadanos presentes	Sonido del ambiente	X	52´	.0805
62	P.M.	X	Clientes degustando las tortillas de maíz	Ciudadanos presentes	Serenata Dr. San Buenaventura	X	5´	.00087
63	P.D.	X	Se enfoca un plato de tortilla de maíz	X	"	X	4´	.00086
64	P.G.	Zoom de alejamiento	Se realiza una toma de las personas vendiendo	Ciudadanos presentes	"	Voz Off (presentador: San Buenaventura un lugar donde encontraremos una gran variedad de gastronomía.	5´	.00083-00017-00020-00040-1225

65	P.G.	X	Se realiza una toma de la iglesia desde el local.	Ciudadanos presentes	"	X	2´	1247
66	P.G.	X	Se realiza una toma de la camioneta saliendo de la parroquia	X	"		4´	.00019
			ANIMACIÓN				6´	
MAZOS								
67	P.G. a P.M.	X	Presentador dirigiéndose hacia la cámara	Presentador y ciudadanos presentes	Sonido del ambiente	Voz in (presentador: Y continuando con nuestro recorrido por la ciudad de Latacunga nos encontramos en uno de los populosos barrios como es San Sebastián, en el por más de 2 décadas se ha venido preparando como son los Gran Mazos, gracias a su propietaria que mantiene viva esta historia gastronómica, pero vamos para juntos ver cómo se prepara esta delicia gastronómica)	24´	.00016
68	P.G.	x	Se realiza una toma de la plazoleta e iglesia de San Sebastián, mientras pasan las horas hasta que caiga la noche.	Ciudadanos presentes	Hipatia Balseca, La Bomba Trival	X	7´	.00030
69	P.D.	x	Se realiza una toma le la parrilla asándose los mazos	Presentador y ciudadanos presentes	"	X	2´	seis

70	P.D.	Desenfoue a un enfoque	Se realiza una toma del carbón	X	"		3´	seis
71	P.M.	X	Propietaria de frente hacia la cámara respondiendo la pregunta que le realiza el presentador	Propietaria	Sonido del ambiente	Voz en Off (Presentador: Cual es la trayectoria de su negocio)	28´	.00018
72	P.M	X	Mientras contesta la pregunta de la entrevista va apareciendo varias tomas de la preparación	Propietaria	Sonido del ambiente	Voz en Off Presentador:(como se ha ganado un espacio en la ciudad de Latacunga	13´	Tres, 00135, cinco
73	P.M.	X	Se realiza una toma de la propietaria respondiendo la pregunta	Propietaria	Sonido del ambiente	Voz en Off Presentador:(como se ha ganado un espacio en la ciudad de Latacunga	24´	.00018
74	P.M	Giro de la cámara	X	Propietaria y ciudadanos presentes	Sonido del ambiente	X	3´	cinco
75	P.M.	X	Ciudadanos presentes degustando del platillo	Ciudadanos presentes	Hipatia Balseca, La Bomba Trival	Voz en Off (Presentador (Con el carisma y picardía que le caracteriza a Irmita, se puede degustar de este platillo y a la vez pasar un momento agradable.	5´	.00131-tres

Secuencia	Plano	Movimiento	Acción	Personajes	Audio	Audio Texto	Tiempo	Archivo
76	P.G.	X	Se realizar una toma de los alrededores de la hueca	Ciudadanos presentes	"	X	4'	.00031-00028
77	P.G.	Zoom de alejamiento	Se realiza una toma dirigiéndose al local de allullas	Ciudadanos presentes	"	X	2'	.00055
			ANIMACIÓN				6'	
ALLULLAS								
78	P.G.	X	Se realiza una toma de la calle	X	Orquesta Padrinos Band, Latacunga Romántica	X	3'	.00084
79	P.A.	X	Se realizan varias tomas de la propietaria vendiendo las allullas	Propietaria	"	Presentador voz in (nos encontramos en el local de Emilio Espín y Rosa Molina, donde podremos conocer la preparación de las ALLULLAS.	11'	.00082-00069-00062
80	P.R.	X	Se realizan varias tomas de las actividades diarias para la preparación de las allullas	Propietaria	"	X	11'	.00093-0387-0388

81	P.D.	X	Enfoque de las manos preparando la masa (manos amasando)	X	"	X	3´	.00034
82	P.A.	X	Propietaria respondiendo la entrevista	Propietaria	Sonido del ambiente	Presentador, preguntas para la entrevista (Cuéntenos la trayectoria que tiene en esta actividad)...Para ustedes su labor diaria empieza desde muy temprano... A qué hora?..	32´	.00072
83	P.M.	X	Propietaria respondiendo la entrevista mientras pasan varias tomas de la preparación de las Allullas	Propietaria	Sonido del ambiente	Cuál es la preparación de las allullas	40´	.00072-00033-00035-0381-0424-0409-0411-00047-00099
84	P.G.	X	Se realiza varias tomas de las allullas ingresando al horno, las allullas en la canasta, en las latas, etc.	Propietarios y ayudantes	X	Presentador voz in (pocos son los lugares donde aún se utilizan hornos a leña para la elaboración de las allullas, es por esto que en el local de Don Emilio se conserva la tradición de prepararlas de inicio a fin de forma artesanal	17´	.0397-0409-0426-0415
85	P.M.	X	Propietarios frente a la cámara	Propietarios	Sonido del ambiente	Propietaria invitando a la ciudadanía en general que visite su local de Allullas	16´	.00094

86	P.M.	X	Propietaria vendiendo las Allullas	Propietarios	Orquesta Padrinos Band, Latacunga Romántica	X	18´	.00106-00110
ANIMACIÓN							6´	
QUESO DE HOJA								
87	P.G.	Giro a la izquierda	Se realiza una toma desde el puente peatonal cinco de junio	Ciudadanos presentes	Orquesta Padrinos Band, Latacunga Romántica	X	4´	.00079
88	P.G.	X	Se realiza una toma desde el puente cinco de junio, a la panamericana	Ciudadanos presentes	"	X	4´	.00005
89	P.G.	X	Se enfoca la fachada del local	X	"	X	1´	.00000
90	P.M.	X	enfoco del rótulo del local	X	"	X	1´	.00004
91	P.A.	X	Se realiza una toma del presentador y la propietaria de espaldas, dirigiéndose al lugar donde se realizará la preparación del Queso de Hoja	Presentador y Propietaria	Sonido del ambiente	Doña Leonor si nos acompaña a ver cómo se prepara este delicioso plato típico como es el Queso de Hoja, nos encontramos con doña Leonor López ella por varios años ha venido preparando lo que es este tradicional plato típico....	21´	2047
92	P.A.	X	Presentador y propietaria ingresando a la cocina	Presentador y Propietaria	Sonido del ambiente			.00033

Secuencia	Plano	Movimiento	Acción	Personajes	Audio	Audio Texto	Tiempo	Archivo
93	P.M. y P.D.	X	Propietaria preparando el Queso de Hoja	Propietaria	Orquesta Padrinos Band, Latacunga Romántica	X	18´	.0031-2040-2042-2044
94	P.M.	X	Se realiza una toma a la propietaria realizando la entrevista.	Presentador y Propietaria	sonido del ambiente	Entrevista (desde hace cuánto tiempo lleva con esta tradición.....Cuál es la materia prima.....	41´	.00034
95	P.M.	X	Se realizan varias tomas de la propietaria preparando el Queso de Hoja	Propietaria	Sonido del ambiente	Doña Leonor alguien lleva la tradición en la familia	45´	.00034
96	P.M.	X	Propietaria frente a la cámara	Propietaria	Sonido del ambiente	Propietaria invita a la ciudadanía a degustar el Queso de Hoja	4´	.00034
97	P.G.	X	Se realiza una toma de la Panamericana	X	Orquesta Padrinos Band, Latacunga Romántica	X	8´	.00002
			ANIMACIÓN				6´	
CHUGCHUCARAS								
98	P.D.	X	Se realiza una toma de los nombres de las calles donde se encuentra el local	X	Orquesta Padrinos Band, Latacunga Romántica	X	2´	.00025-00026

99	P.G.	Zoom de acercamiento	Se realiza una toma de la calle donde está ubicado el local	X	"	X	11´	.00024
100	P.G.	Giro de la cámara	Enfoque de la fachada del local	X	"		5´	.00118
101	P.M.	X	Se realiza una toma general de la entrada	Ciudadanos presentes	"	X	3´	.00116
102	P.D.	Movimiento hacia la izquierda	Se realiza una toma de las loas	X	"	X	5´	.00002-00005
103	P.M.	X	Presentador en la entrada del local	Presentador	Sonido del ambiente	Presentador voz en In:(Unas de las delicias gastronómicas que posee la ciudad de Latacunga son las chugchucaras, en esta oportunidad gracias a la apertura que han tenido los propietarios de chugchucaras la Mama Negra, vamos a conocer cómo se prepara esta delicia gastronómica, acompañenos...	14´	.00104
104	P.D.	X	Varias tomas de lo que contiene el platillo de las chugchucaras	X	La Fiesta de la Mama Negra		27´	.00011-00014
105	P.P.	X	Administradora respondiendo a la entrevista	Administradora	Sonido del ambiente	Presentador Voz en Off: (Hace cuántos años lleva preparando este plato... Quien prepara las chugchucaras.... Que contiene el platillo.... Que figuras públicas han visitado este local	51´	.00100

106	P.M.	X	Se realiza varias tomas de los clientes degustando el platillo de chugchucaras	Ciudadanos presentes	La Fiesta de la Mama Negra	X	7'	.00018-00026
107	P.G.	Seguimiento	Se realiza Toma de los meseros sirviendo el platillo	Mesero	"	X	5'	.00014
108	P.P.	X	Administradora frente a la cámara	Administradora	Sonido del ambiente	Administradora realiza una invitación a degustar las chugchucaras	7'	.00100
109	P.R.	X	Varias tomas	X	La Fiesta de la Mama Negra		10'	.00011-00014
110	P.M.	X	Presentador frente a la cámara	Presentador	Sonido del ambiente	Presentador voz In (sin duda alguna hemos podido conocer varios de los secretos que conlleva la preparación de este plato gastronómico aquí en la ciudad de Latacunga, una delicia de propios y extraños que sin duda alguna recogen la historia, cultura y tradición de este pueblo	14'	.00112
FINAL								
111		X	Recopilación de tomas	X	Hipatia Balseca, La Bomba Trival	X	22'	Tomas Anteriores

112					Sonido del ambiente	Presentador Voz In (Y de esta manera finalizamos nuestro recorrido gastronómico por la ciudad Pensil de los Andes, no sin antes invitarles para que degusten cada uno de los platos típicos que en ella se preparan.	20´	.00021
113		X	Recopilación de tomas	X	Hipatia Balseca, La Bomba Trival	X	20´	Toma Anterior

3.4.1.2 Marca Televisiva

La creación de una imagen para el documental es necesaria ya que esta identificará el presente proyecto.

3.4.1.2.1 Diseño del Logo

Los signos que equilibran una identidad están ligadas a la forma, nombre, símbolo y color, los mismos que son utilizados para la creación del logo, siendo así que este identifica a un producto impreso o visual.

La creación de este logo surge por la necesidad de establecer una identidad al presente video documental, utilizando colores cálidos y formas que le dan un realce al proyecto.

A continuación se presenta el diseño del logo desde su bocetaje hasta su digitalización.

3.4.1.2.1.1 Bocetaje

En este punto se presenta como surgió la idea de la marca.

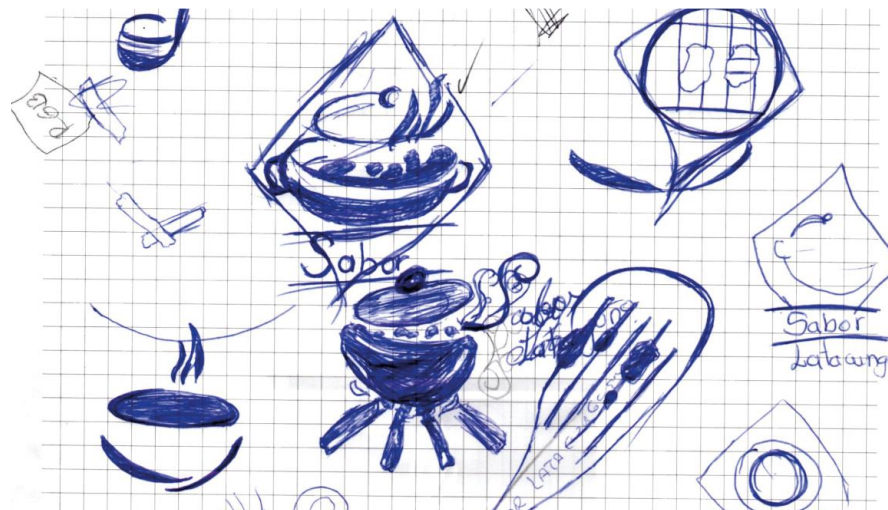


Figura 1. **Elaboración:** Grupo Investigador

3.4.1.2.1.2 Selección del Logo

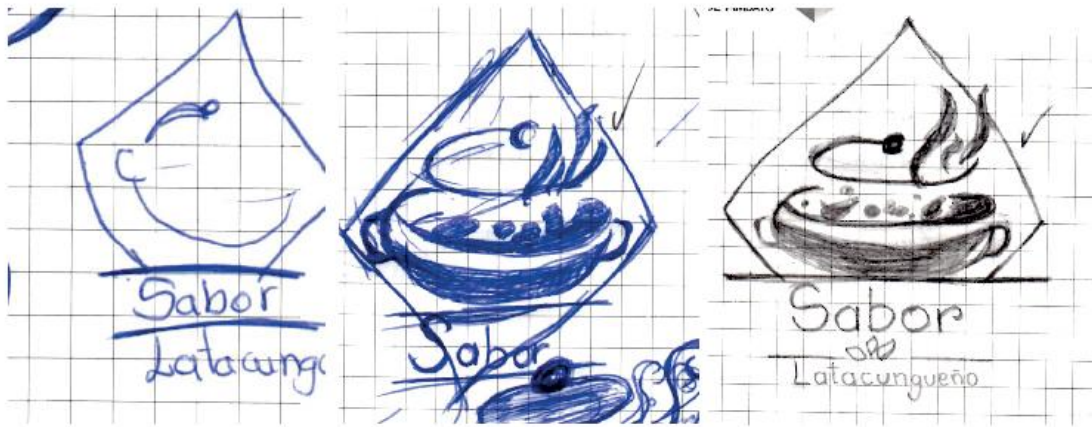


Figura 2. **Elaboración:** Grupo Investigador

3.4.1.2.1.3 Digitalización del Logo



Figura 3. **Elaboración:** Grupo Investigador

3.4.1.2.1.4 Red de Construcción



Figura 4. **Elaboración:** Grupo Investigador

3.4.1.2.1.5 Logotipo en Positivo, Negativo y Escala de Grises



Figura 5. **Elaboración:** Grupo Investigador

3.4.1.2.1.6 Colores Corporativos

A continuación se dará a conocer las especificaciones sobre la guía de colores, tanto en las aplicaciones impresas como en aplicaciones digitales.

✓ COLORES PLANOS






	CUATRICROMIA	DIGITAL																
	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>1%</td></tr> <tr><td>M</td><td>35%</td></tr> <tr><td>Y</td><td>85%</td></tr> <tr><td>K</td><td>0%</td></tr> </table>	C	1%	M	35%	Y	85%	K	0%	<table border="1"> <tr><td>R</td><td>248%</td></tr> <tr><td>G</td><td>177%</td></tr> <tr><td>B</td><td>51%</td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> </table>	R	248%	G	177%	B	51%		
C	1%																	
M	35%																	
Y	85%																	
K	0%																	
R	248%																	
G	177%																	
B	51%																	
	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>21%</td></tr> <tr><td>M</td><td>75%</td></tr> <tr><td>Y</td><td>100%</td></tr> <tr><td>K</td><td>0%</td></tr> </table>	C	21%	M	75%	Y	100%	K	0%	<table border="1"> <tr><td>R</td><td>232%</td></tr> <tr><td>G</td><td>90%</td></tr> <tr><td>B</td><td>12%</td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> </table>	R	232%	G	90%	B	12%		
C	21%																	
M	75%																	
Y	100%																	
K	0%																	
R	232%																	
G	90%																	
B	12%																	
	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>47%</td></tr> <tr><td>M</td><td>68%</td></tr> <tr><td>Y</td><td>78%</td></tr> <tr><td>K</td><td>72%</td></tr> </table>	C	47%	M	68%	Y	78%	K	72%	<table border="1"> <tr><td>R</td><td>66%</td></tr> <tr><td>G</td><td>41%</td></tr> <tr><td>B</td><td>24%</td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> </table>	R	66%	G	41%	B	24%		
C	47%																	
M	68%																	
Y	78%																	
K	72%																	
R	66%																	
G	41%																	
B	24%																	
	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>84%</td></tr> <tr><td>M</td><td>14%</td></tr> <tr><td>Y</td><td>93%</td></tr> <tr><td>K</td><td>2%</td></tr> </table>	C	84%	M	14%	Y	93%	K	2%	<table border="1"> <tr><td>R</td><td>0%</td></tr> <tr><td>G</td><td>146%</td></tr> <tr><td>B</td><td>68%</td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> </table>	R	0%	G	146%	B	68%		
C	84%																	
M	14%																	
Y	93%																	
K	2%																	
R	0%																	
G	146%																	
B	68%																	
	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>20%</td></tr> <tr><td>M</td><td>1%</td></tr> <tr><td>Y</td><td>95%</td></tr> <tr><td>K</td><td>2%</td></tr> </table>	C	20%	M	1%	Y	95%	K	2%	<table border="1"> <tr><td>R</td><td>221%</td></tr> <tr><td>G</td><td>219%</td></tr> <tr><td>B</td><td>0%</td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> </table>	R	221%	G	219%	B	0%		
C	20%																	
M	1%																	
Y	95%																	
K	2%																	
R	221%																	
G	219%																	
B	0%																	

Tabla 11. **Elaboración:** Grupo Investigador

DEGRADADO LINEAL


Ubicación 0%			Ubicación 100%																
	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>30%</td></tr> <tr><td>M</td><td>55%</td></tr> <tr><td>Y</td><td>75%</td></tr> <tr><td>K</td><td>30%</td></tr> </table>	C	30%	M	55%	Y	75%	K	30%		<table border="1"> <tr><td>C</td><td>10%</td></tr> <tr><td>M</td><td>18%</td></tr> <tr><td>Y</td><td>30%</td></tr> <tr><td>K</td><td>1%</td></tr> </table>	C	10%	M	18%	Y	30%	K	1%
C	30%																		
M	55%																		
Y	75%																		
K	30%																		
C	10%																		
M	18%																		
Y	30%																		
K	1%																		

Tabla 12. **Elaboración:** Grupo Investigador

3.4.1.3 Claquetas

En las claquetas de nombres y platillos se utiliza los colores corporativos del logotipo y su diseño se presenta a continuación:

- Claquetas de nombres de personas

La tipografía **Arial**, es utilizada en esta claqueta por ser legible, ya que al mismo tiempo ayuda al equilibrio visual. Y se encuentra ubicada en la parte inferior izquierda del documental.



Figura 6. **Elaboración:** Grupo Investigador

- Claquetas de nombres de comida

Se utiliza la misma tipografía en esta claqueta y se mantiene similitud en cuanto a forma y color con la anterior claqueta. Se encuentra ubicada en la parte superior derecha del documental.



Figura 7. **Elaboración:** Grupo Investigador

3.4.2 Producción

En la etapa de la Producción se procedió a realizar las grabaciones de acuerdo con el guión elaborado anteriormente, tomando en cuenta que el guión es la idea que se desea realizar, sin embargo este puede variar según se vaya rodando las escenas. También se realizó la revisión respectiva de los equipos utilizados en las grabaciones (video cámara, trípode, micrófono y cámara fotográfica) el rodaje se lo realizó en las parroquias urbanas del cantón Latacunga lugares ya elegidos anteriormente en esta investigación, para que formen parte de este video documental.

A continuación se presentarán varias imágenes del rodaje.



Figura 8. **Elaboración:** Grupo Investigador



Figura 9. **Elaboración:** Grupo Investigador



Figura 10. **Elaboración:** Grupo Investigador



Figura 11. **Elaboración:** Grupo Investigador



Figura 12. **Elaboración:** Grupo Investigador

3.4.3 Post Producción

3.4.3.1 Edición

3.4.3.1.1 Método

- Edición no lineal

Se optó por utilizar éste método, porque permite elegir parte de los videos e imágenes y audio que son necesarios en la construcción del video, eliminando fotogramas que no sean de utilidad para el proyecto. Colocándolos en el orden ya preestablecido en el guión, sin importar la secuencia en que los videos se hayan grabado.

3.4.3.1.2 Construcción del video documental

Para la edición de este video, se realizaron una serie de pasos que a continuación se los expone.

- Se crea un nuevo proyecto, la opción que se eligió en este caso para el video, tiene una alta definición al momento de presentarlo. “proyecto en HD”

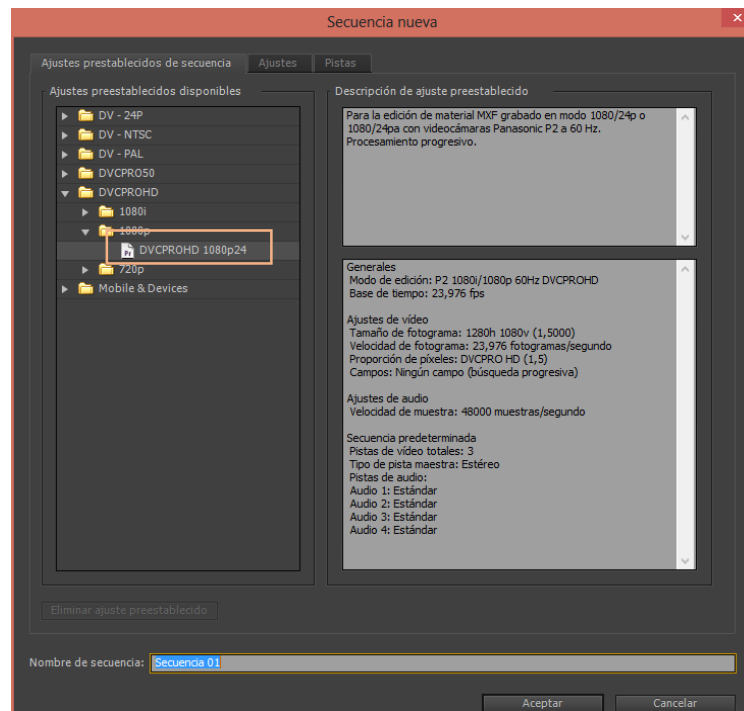


Figura 13. **Elaboración:** Grupo Investigador

- Se procede a abrir el proyecto en donde están ubicados todos los videos, audio e imágenes a utilizar para el documental, previo a este paso se creará una carpeta donde se encuentren los archivos.

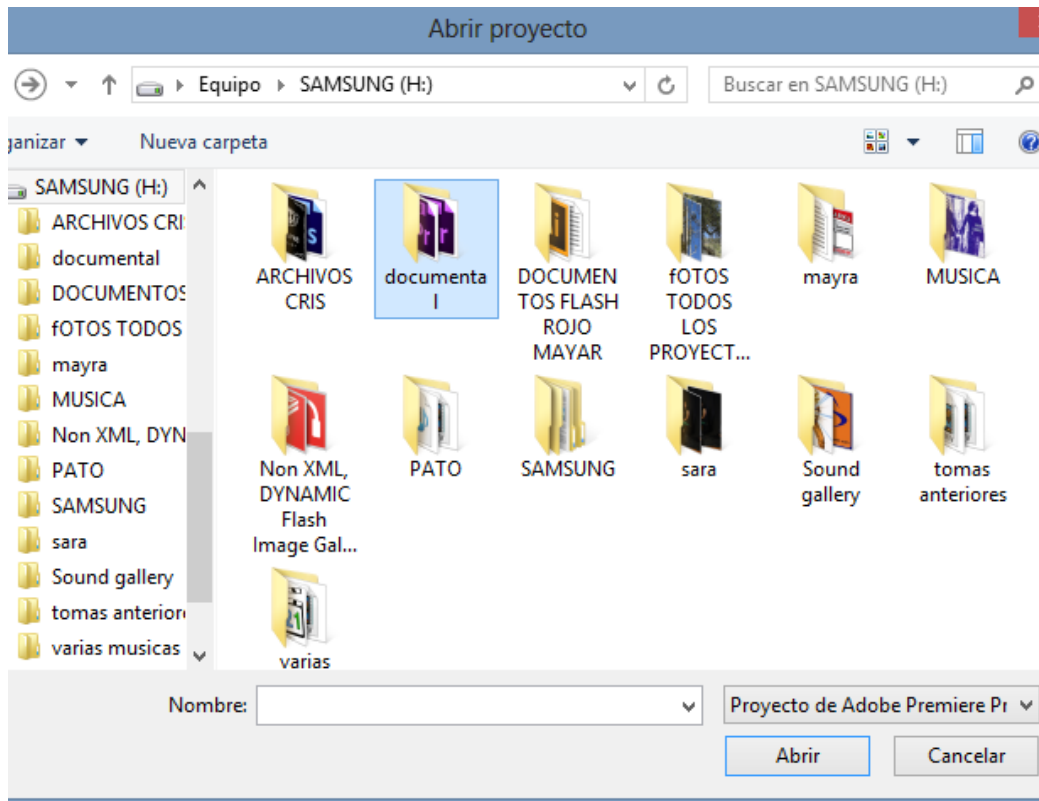


Figura 14. **Elaboración:** Grupo Investigador

- Al importar lo necesario al espacio de trabajo, se crean las secuencias que formarán el video.

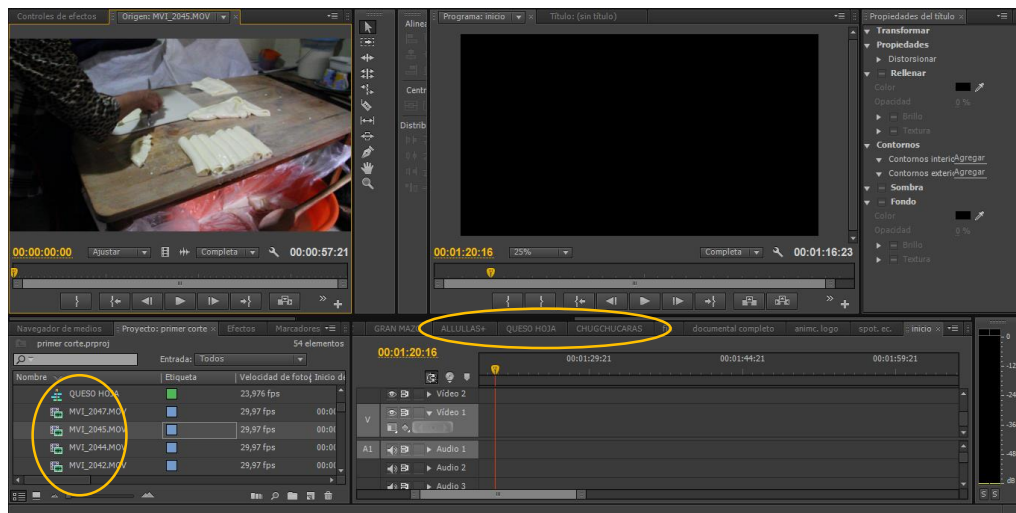


Figura 15. **Elaboración:** Grupo Investigador

- Se elige el video a editarse, dando doble clic, y al momento aparece en la pantalla de panel de control, con “I” selecciona el inicio de un fragmento del video, y con “O” el final. Manteniendo el cursor sobre la imagen se desplaza el video hacia la línea de tiempo, luego aparecerá en el monitor principal. Esto se realiza con los videos que se necesiten para la construcción del documental.

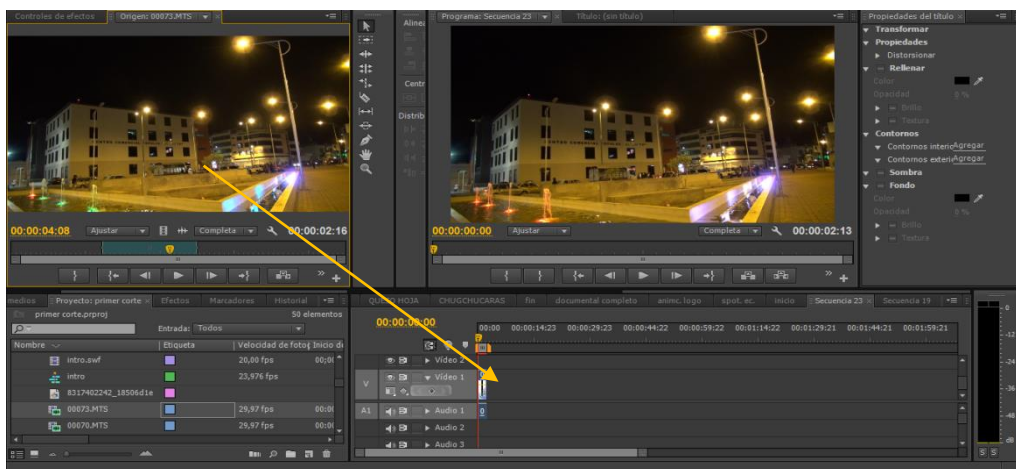


Figura 16. **Elaboración:** Grupo Investigador

- La aplicación de transiciones ayuda a que el cambio de escenas no sea brusco.

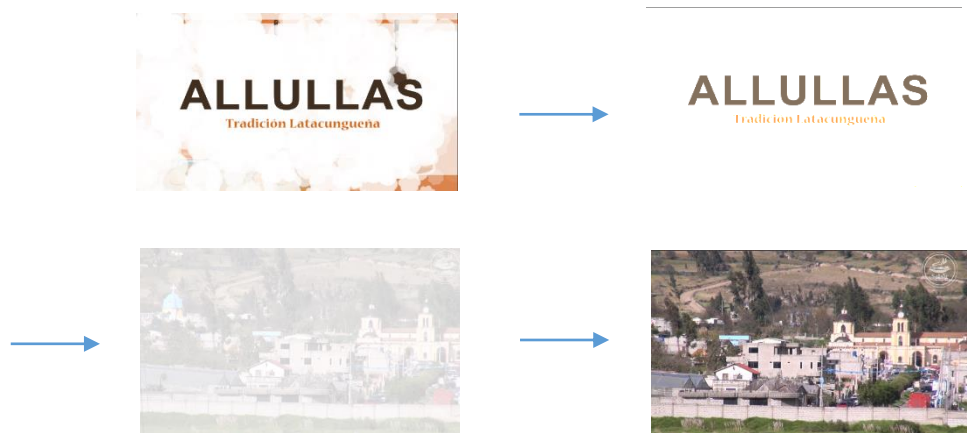


Figura 17. **Elaboración:** Grupo Investigador

- Al colocar las claquetas respectivas proporciona información sobre los nombres de lugares y comida, al igual que las personas que son entrevistadas en el video.

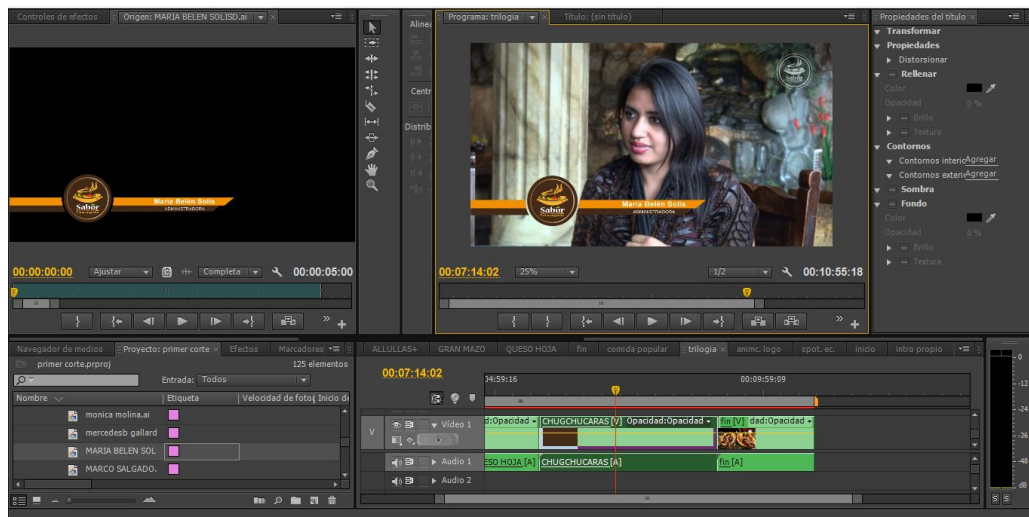


Figura 18. **Elaboración:** Grupo Investigador

- Luego se procede a colocar el audio (música, sonidos y voz en off), en este caso se elige cada uno de ellos utilizando el mismo procedimiento en toda la edición.

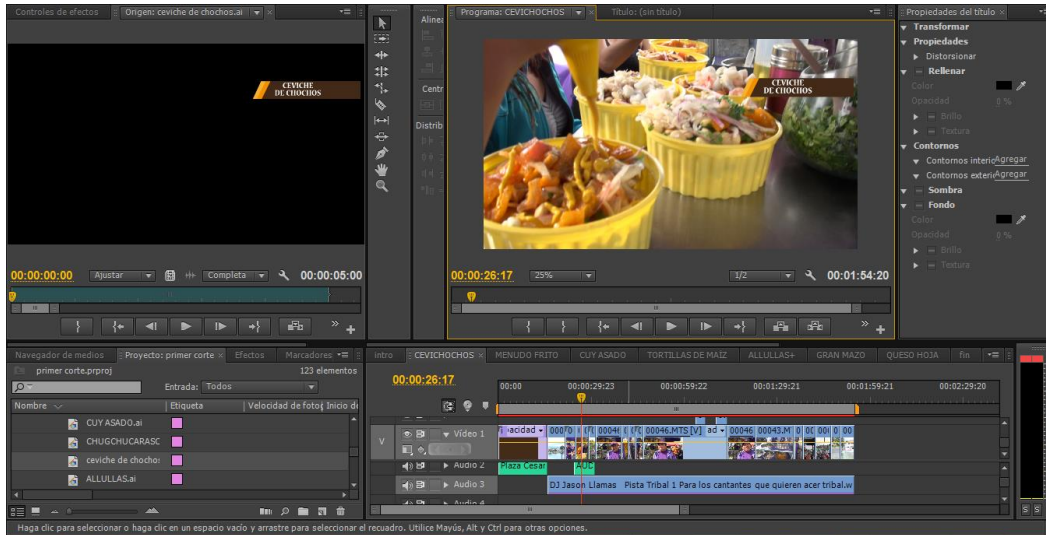


Figura 19. **Elaboración:** Grupo Investigador

- Luego de haber editado las secuencias, corregir audios e imágenes, colocar efectos, agregar narraciones, se procede a acoplar en una sola línea de tiempo.

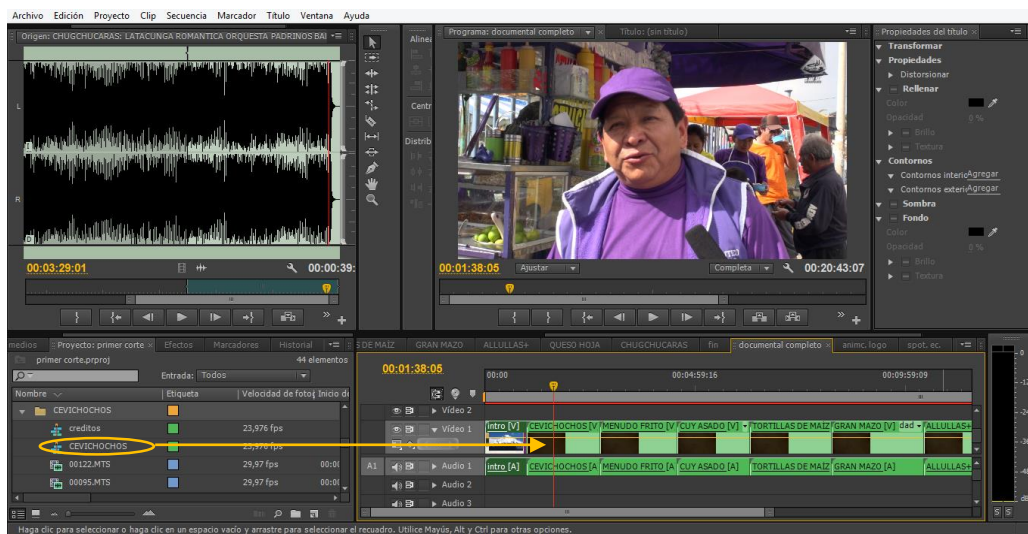


Figura 20. **Elaboración:** Grupo Investigador

- Exportar a medios.

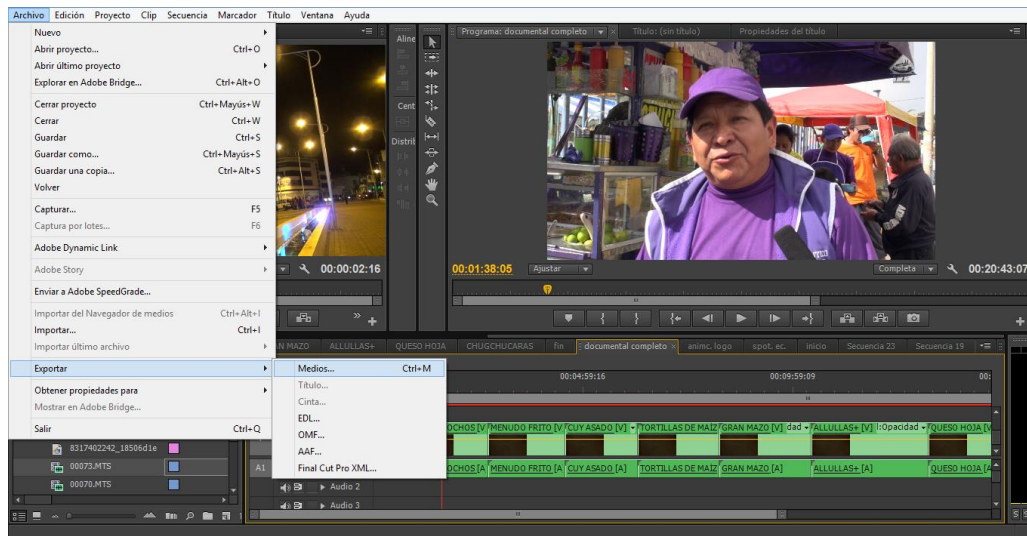


Figura 21. **Elaboración:** Grupo Investigador

- Aparecerá en la pantalla de ajustes de exportación de medios, elegir el formato de salida que sea necesario.

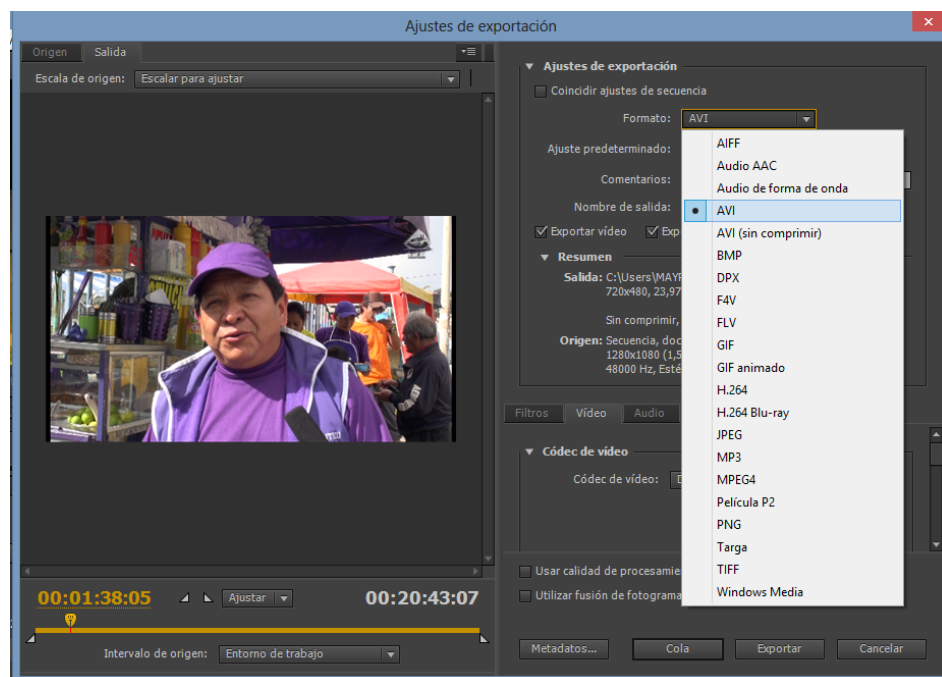


Figura 22. **Elaboración:** Grupo Investigador

- Luego se procede a realizar un nuevo proyecto, donde se despliega una ventana en la que se selecciona DVD, como modo de creación, y clic en aceptar.

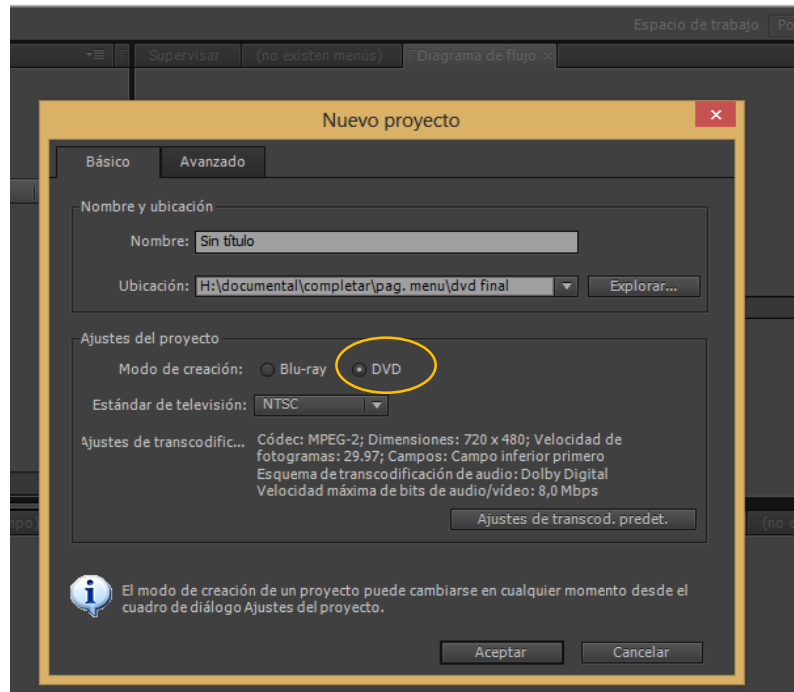


Figura 23. **Elaboración:** Grupo Investigador

- Se importa los archivos exportados, y los menús realizados, los cuales nos servirán para la navegación del DVD.

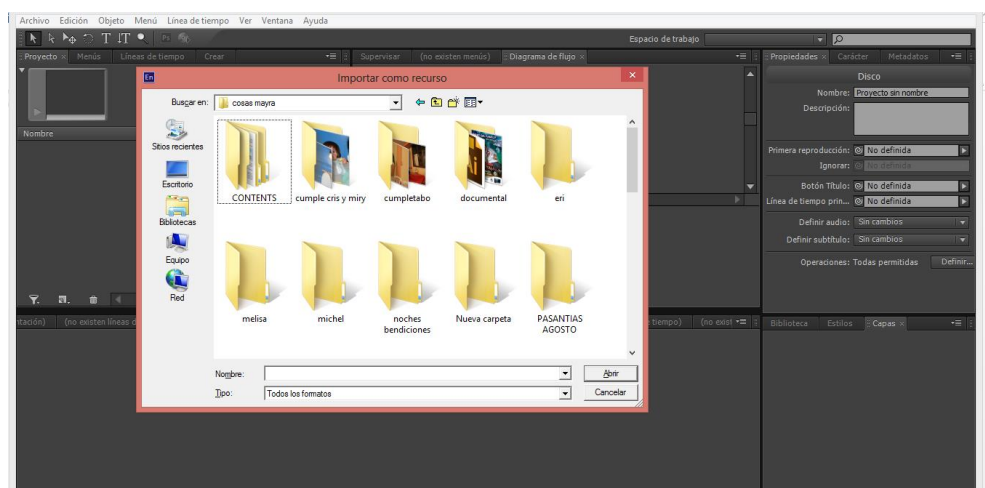


Figura 24. **Elaboración:** Grupo Investigador

- Luego de haber importado los archivos necesarios, se da un clic derecho sobre el panel Diagrama de flujo y seleccionar Línea de Tiempo.

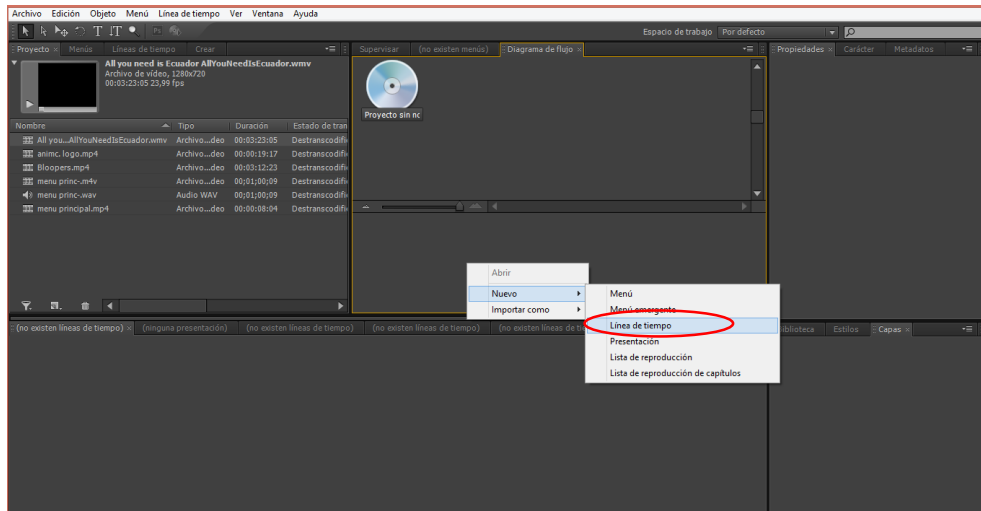


Figura 25. **Elaboración:** Grupo Investigador

- Seleccionar el archivo que se encuentra en el panel Diagrama de Flujo ahí aparecerá la línea de tiempo en la parte inferior, en la cual se ubican las partes en el orden deseado.

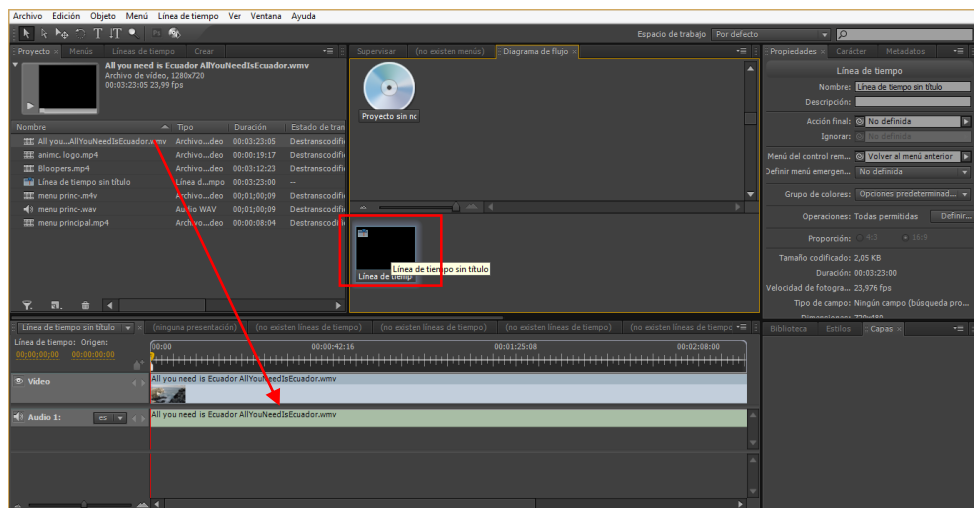


Figura 26. **Elaboración:** Grupo Investigador

- Al tener lista la línea de tiempo, modificar los datos en la ventana propiedades y realizar una acción final para cuando esta termine, automáticamente pase a la siguiente animación o al menú.

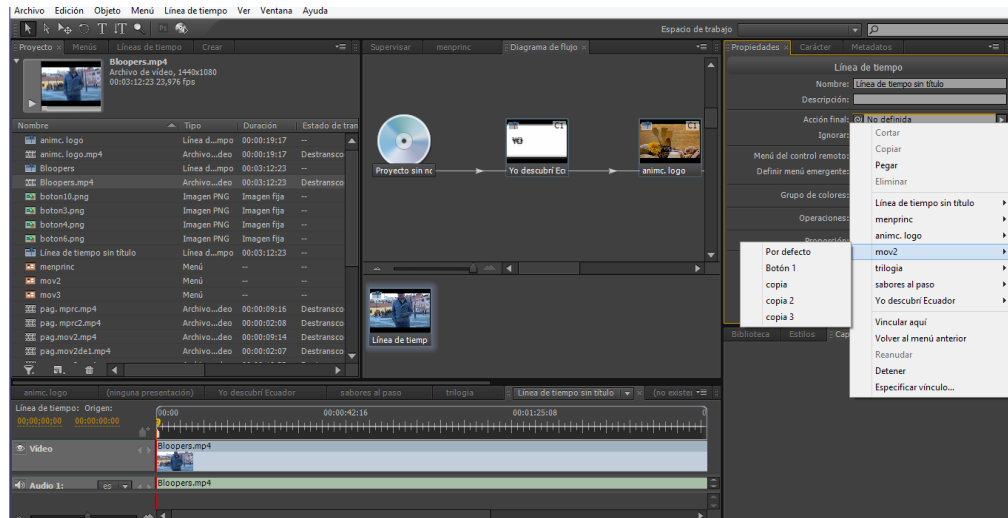


Figura 27. **Elaboración:** Grupo Investigador

- Hay que dar acciones a los botones, desde el panel propiedades y cuadro de vínculo enlazar los archivos tipos menús. Esto ayuda al momento de dar clic en cada uno de los botones, el DVD, se dirija a otro sub menú en el cual se encuentran accesos directos a los capítulos que contenga el DVD.

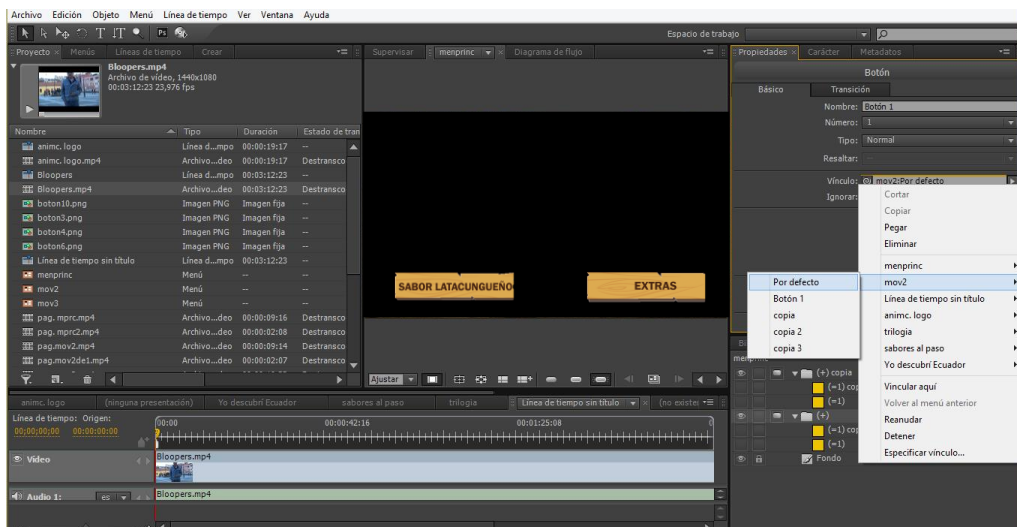


Figura 28. **Elaboración:** Grupo Investigador

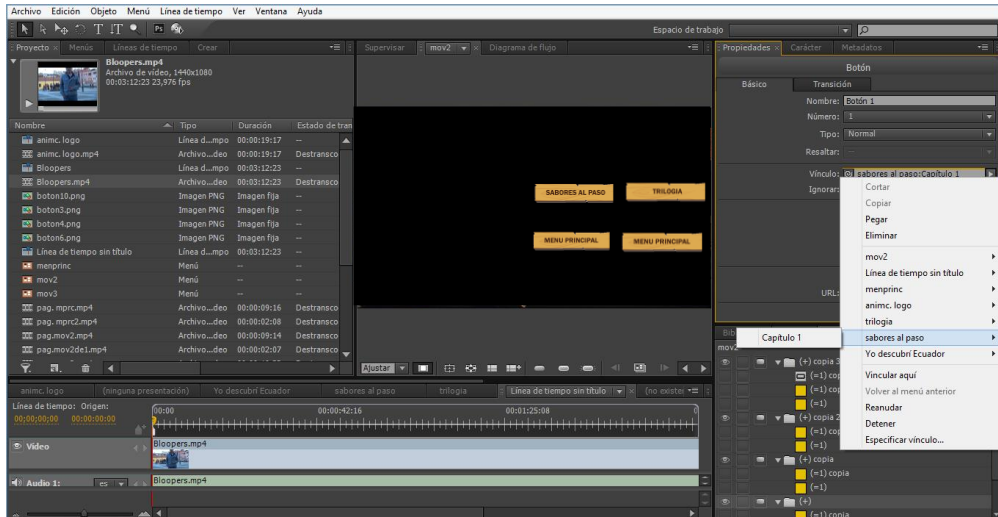


Figura 29. **Elaboración:** Grupo Investigador

- El Diagrama de flujo quedara de la siguiente manera.

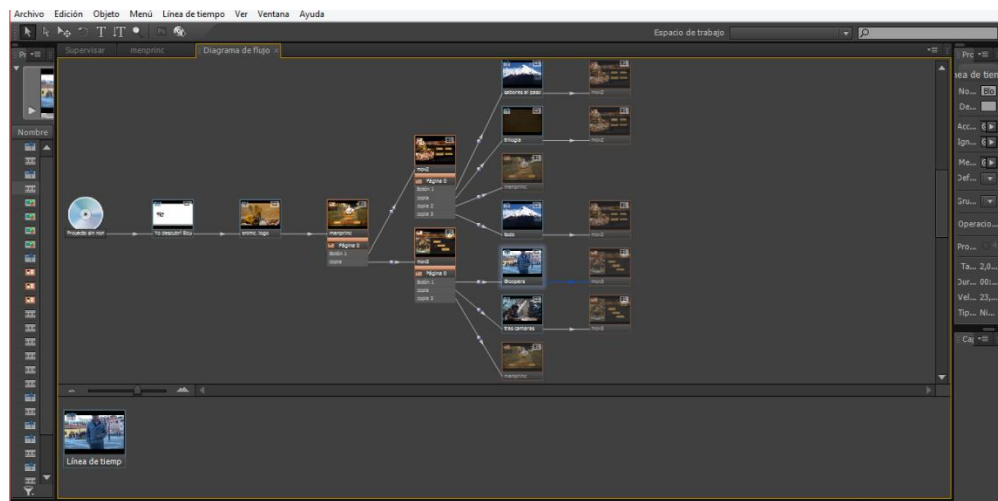


Figura 30. **Elaboración:** Grupo Investigador

- Para examinar si el proyecto está de manera deseada se procede a previsualizarlo.

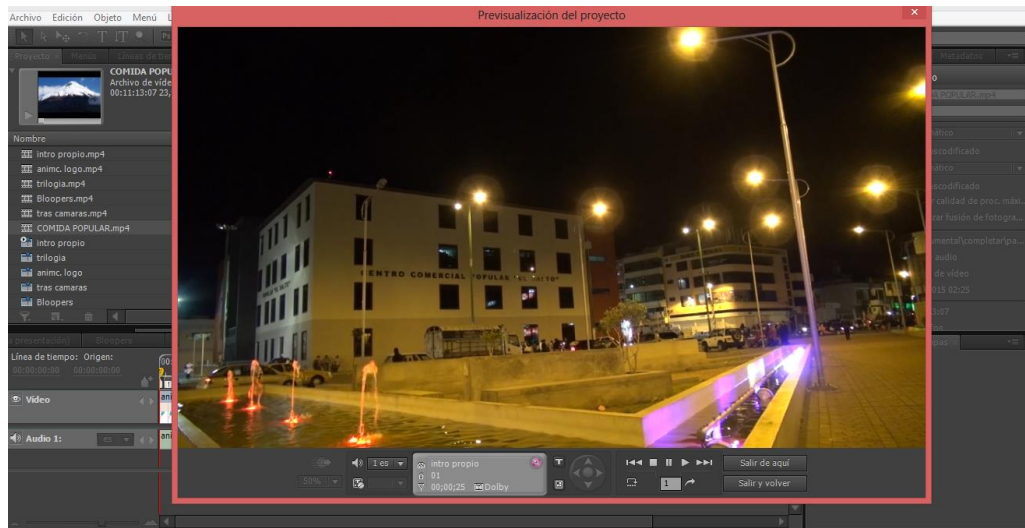


Figura 31. **Elaboración:** Grupo Investigador

- Cerciorándose que todo el proyecto funcione tal y como se esperaba, se procede a grabar el DVD:
- Archivo>Crear> Disco, aparecerá una ventana para modificar el formato del DVD.

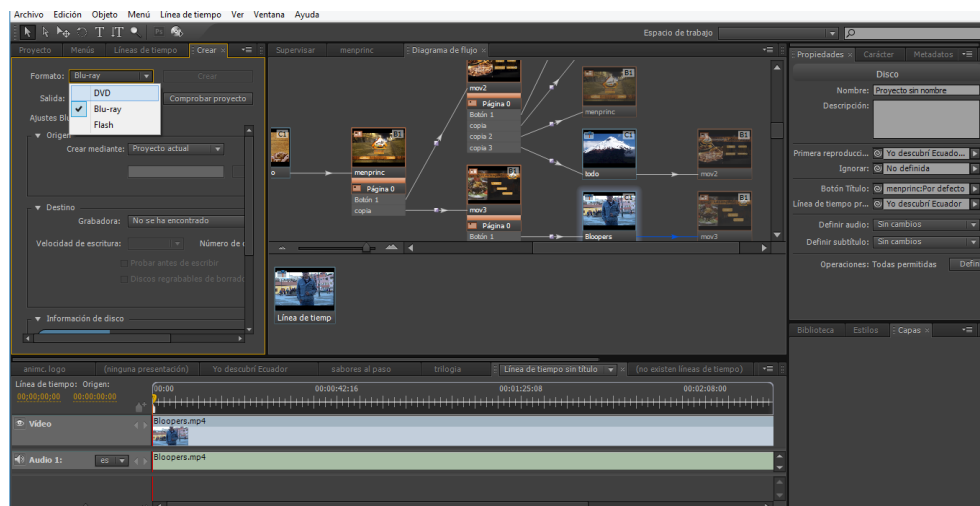


Figura 32. **Elaboración:** Grupo Investigador

- Comprobar proyecto, se despliega una ventana en la cual se observa si existe algún error en el proyecto al momento de dar clic en inicio, si no se localiza ningún error, este permitirá realizar la grabación.

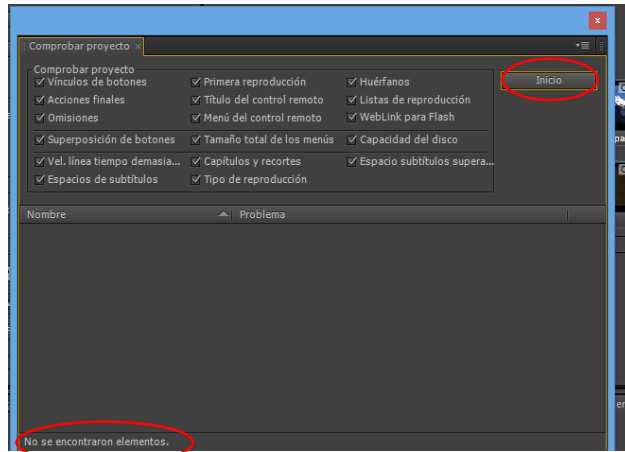


Figura 33. **Elaboración:** Grupo Investigador

- Por último dar clic en el botón crear, las barras de progreso detalla el proceso de exportación, aparecerá un mensaje cuando haya concluido la grabación, obtiene un proyecto de DVD interactivo que podrá ser observado en un computador o un medio televisivo.

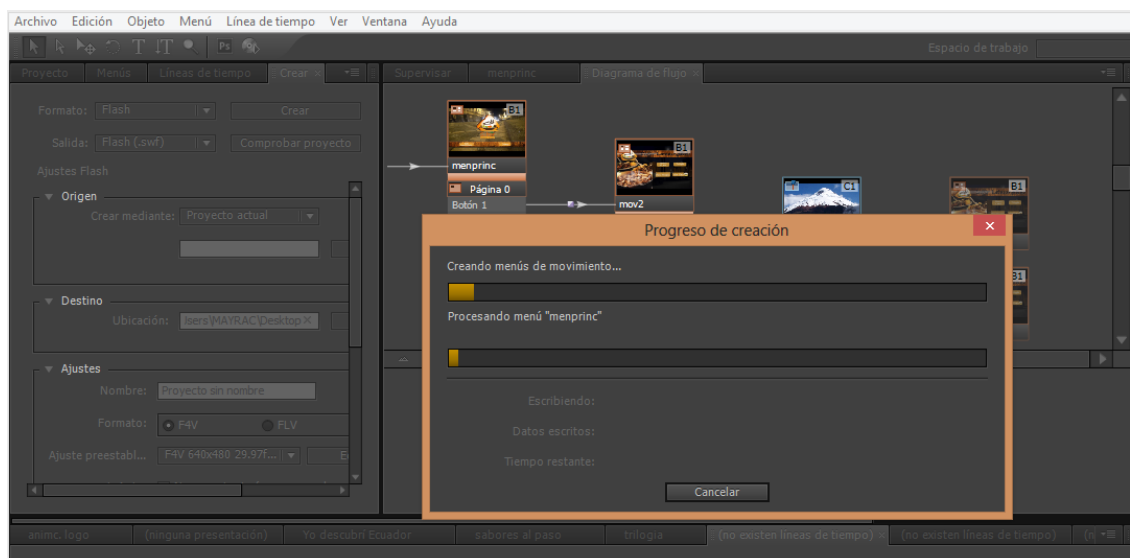


Figura 34. **Elaboración:** Grupo Investigador

3.4.3.1.3 Contenido del video documental

El video está construido de la siguiente manera:

a) INTRO

Se encuentra una animación del logotipo que presenta la temática del video, utilizando los colores corporativos e imágenes representativas de la gastronomía, con una duración de 24 segundos.

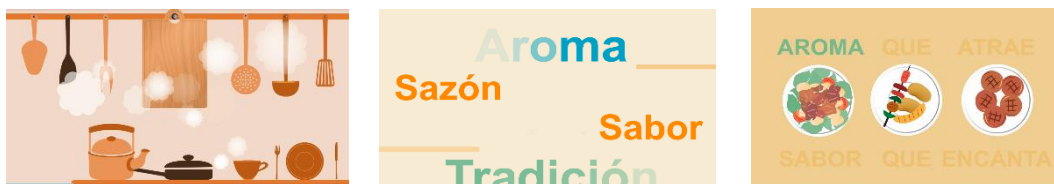


Figura 35. **Elaboración:** Grupo Investigador

b) COMIDA POPULAR

El proyecto consta de dos partes, la primera que contiene los siguientes platillos gastronómicos del sector urbano del cantón Latacunga:

- Ceviche de Chochos
- Menudo Frito
- Cuy Asado
- Tortillas de Maíz
- Gran Mazo

c) TRILOGÍA

La segunda parte de este video consta de los tres principales platillos gastronómicos del cantón:

- Allullas
- Queso de Hoja
- Chugchucas

Al inicio de cada reportaje aparece una animación demostrando el platillo que viene a continuación.



Figura 36. **Elaboración:** Grupo Investigador

3.4.3.2. Empaque

Cumple con la función de proteger el producto, para que este llegue en buen estado al consumidor.

3.4.3.2.1 Caja del CD

La gastronomía Latacungueña se caracteriza por ser preparada a leña, motivo por el cual se realizó el empaque en madera de balsa, tratando de conservar la tradición culinaria.

En la vista frontal se observa el logotipo.



Figura 37. **Elaboración:** Grupo Investigador

3.4.3.2 Portada del DVD

El diseño cuenta con una imagen de un platillo, que hace referencia de lo que presenta el documental.



Figura 38. **Elaboración:** Grupo Investigador

3.4.3.3 Interfaz del DVD

La interfaz representa la interacción que tiene el usuario con el DVD, manejándose a través de menús, submenús y botones, facilitando de esta manera al usuario la navegación en este video documental.

Empieza por una pantalla de menú principal donde se encuentran dos botones, uno de ellos nos lleva a una sub pantalla en la cual se encuentran cuatro botones adicionales, uno para enlazarnos a la primera parte del documental, mientras que el segundo nos llevará a la segunda parte del video. El tercer botón permite volver al menú principal y un cuarto botón permitiendo apreciar todo el documental.

El segundo botón de la pantalla principal, se dirige a una sub pantalla, en la que se encuentran tres botones, los dos primeros se enlazan a los videos extras, el tercer botón permite regresar al menú principal.

3.2.3.4 Árbol de Navegación

Este árbol de navegación ayuda al usuario a comprender de mejor manera el contenido del DVD

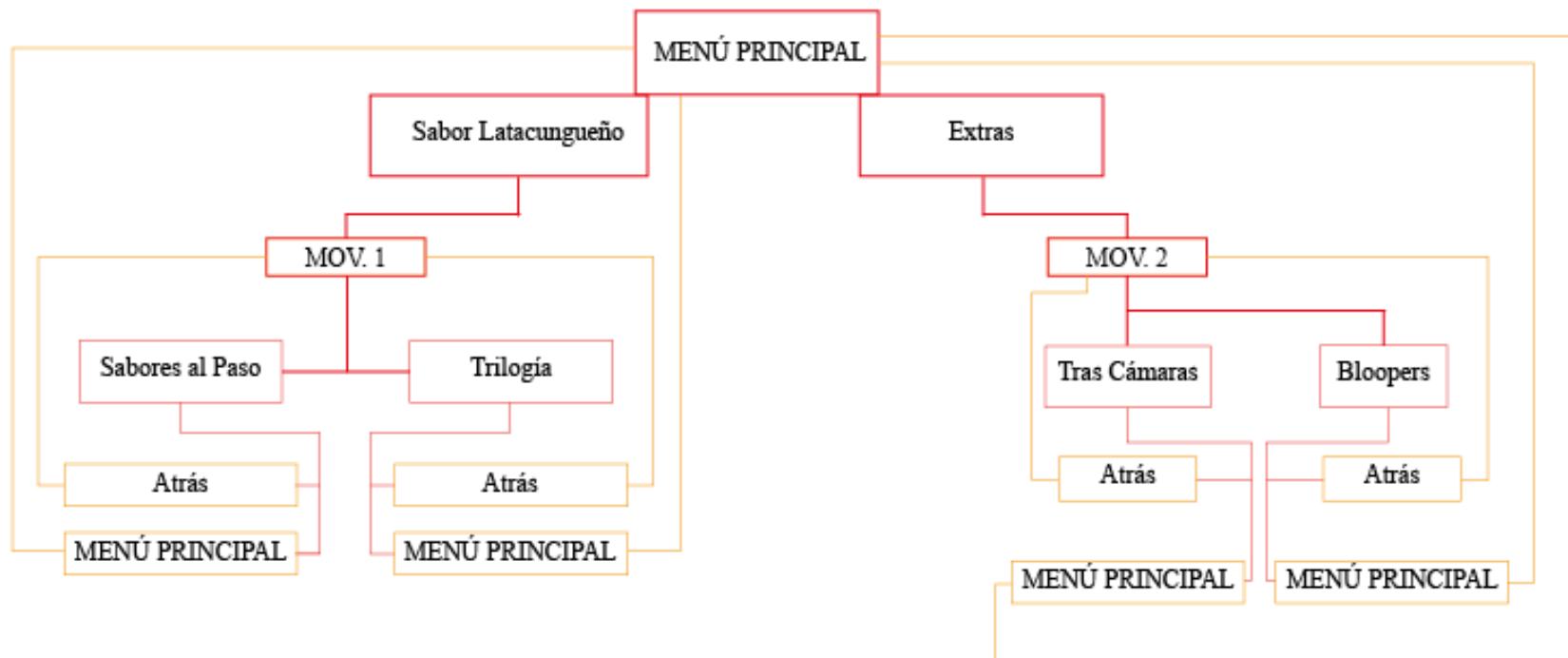


Figura 39. **Elaboración:** Grupo Investigador

CONCLUSIONES

- El video documental realizado contribuirá a rescatar la gastronomía propia del cantón Latacunga, siendo éste una guía para futuras producciones similares al tema propuesto.
- La propuesta realizada para la promoción y difusión de comida típica y popular latacungueña, se basó en un concepto visual de comunicación utilizando elementos gráficos como: ilustraciones, videos, animaciones y todo lo necesario para su producción.
- Un porcentaje de la ciudadanía aún acuden a sitios donde expenden comida típica del sector, por lo que es necesario ayudar a mantener y fortalecer esta tradición y de tal manera no perder nuestra identidad.
- La elaboración de este documental fue productivo, ya que sirvió para obtener nuevos conocimientos, en el área de producción, la cual necesitábamos fortalecerla.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda, a los estudiantes de diseño gráfico, producción y comunicación visual, tomen como base este proyecto para realizar futuras producciones, que ayuden a la promoción o difusión de temas culturales, sociales, políticos o de entretenimiento, según sea la necesidad de la ciudadanía.
- Puesto que este documental gastronómico aún no ha sido difundido, se recomienda a las autoridades de la Universidad Técnica de Cotopaxi, emitir este video por algún medio televisivo.
- A la carrera de diseño gráfico reforzar las clases de producción y hacerlas tanto prácticas como teóricas, dándole un buen uso al laboratorio de multimedia.
- Realizar futuras producciones sobre la gastronomía de la ciudad de Latacunga ya que este tema es muy amplio, enfatizándose en cada sector de la ciudad y los platillos que en estas ofrecen, es así que se podría producir un documental por sector dando a conocer cada rincón de nuestra ciudad.

GLOSARIO

Aludir: Referirse a una persona o cosa sin nombrarla

Analógica: La tecnología analógica es el almacenamiento y la transmisión de informaciones se dan por medio de variaciones de frecuencia o amplitud de señales eléctricas.

Antropológica: Ciencia que estudia los hombres desde los puntos de vista biológica, física y cultural, tanto en el presente como en el pasado.

Asincrónica: Falta de sincronismos.

Audiovisual: Procedimientos de información basados en las modernas técnicas de reproducción de imágenes y sonidos como la cinematografía, la radio telefonía, etc.

Biomédica: La biomedicina es el estudio de los aspectos biológicos de la medicina.

CMYK: Cian, Magenta, Amarillo y negro, los distintos colores de tinta del proceso de impresión a cuatro colores.

Cineasta: Persona que se dedica al cine, especialmente como director.

Cinematográfico: Arte técnico del cine.

Cromática: Se refiere a los colores se define a todo aquello que pertenece o se refiere a los colores

Culebrones: desembrollar, folletín - novelón - serial

Ductilidad: adaptable, manejable, moldeable

DVD: Formato de grabación de alta calidad.

Emporio: Lugar famoso por su actividad.

Esbozo: Obra literaria o artística hecha solo con los elementos esenciales, como preparación para la definitiva.

Etimológicamente: Origen de las palabras, razón de su existencia, de su significación y de su forma.

Exhaustivo: Que agota o apura por completo.

Fotograma: Es un instante o momento de una película, es un equivalente a un cuadro de film.

Genérico: Conjunto de los títulos de crédito.

HD: Formato de grabación que proporciona una definición muy alta.

Hegemónica: Supremacía política, cultural, economía o militar de un estado sobre otro u otros.

Insuflar: Se refiere a inflar.

Largometraje: Película cinematográfica cuya proyección dura más de una hora.

Magazines: Programa de televisión o radio en que se mezclan reportajes, entrevistas y actuaciones artísticas.

Paleográfico: Arte de leer la escritura y signos de los libros y documentos antiguos.

Paneo: Es toda toma de video hecha a partir del desplazamiento de la cámara desde un punto fijo llamado eje en dirección rotativa sobre este de manera circular lenta o parcialmente circular de la escena.

Peripecia: En el drama o cualquier otra composición análoga, mudanza repentina de una situación.

Periscópicos: Dispositivo óptico constituido por un conjunto de lentes y de prismas de reflexión total que permite a la observación de objetos.

Pivote: Extremo inferior de un árbol vertical sobre el que gira el mismo apoyándose en un tejuelo.

Premisas: Prevenido, propuesto o enviado con anticipación.

RGB: (rojo, verde y azul) es la composición del color en términos de la intensidad de los colores primarios de la luz.

Retórica: Se ocupa de estudiar y sistematizar procedimientos y técnica del lenguaje puestos al servicio de una finalidad persuasiva y estética del mismo añadida a su finalidad comunicativa.

Sinergia: El concepto es utilizado para nombrar a la acción de dos o más **causas** que generan un **efecto** superior al que se conseguiría con la suma de los efectos individuales.

Sinopsis: Disposición gráfica que muestra cosas relacionadas entre sí, facilita su visión conjunta.

Storyboard: Es el dibujo detallado de todas y cada una de las tomas de la película. Comunica de manera simple y clara la idea básica de una secuencia.

GLOSARIO DE SIGLAS

- **PA:** Plano Americano
- **PG:** Plano General
- **PM:** Plano Medio
- **PP:** Primer Plano
- **PPP:** Primerísimo Primer Plano
- **PR:** Plano Recurso
- **CIMPEC:** Centro Interamericano para la Producción de Material Educativo y Científico para la Prensa
- **OEA:** Organización de los Estados Americanos

BIBLIOGRAFÍA

BARROSO, Jaime. Realización de documentales y reportajes. Síntesis S.A. Madrid – España. 2009.

CIMPEC–OEA. Periodismo Científico y Educativo. 2da. Ed. Quito-Ecuador: s. n. 2004. p.130

COELLO, Verónica. GALVÉZ, María. Cocina Ecuatoriana e Internacional. 6ta. Edición. Editores Nacionales S.A. Guayaquil: 2001.

GUTIERREZ, Abraham. Curso de Métodos de Investigación. 5ta. Ed. Ediciones Serie Didáctica A.G. Quito-Ecuador.: 2000

HUET, Anne. El Guión. 7ma. Ed. Editorial Paidós. s/n: 2006. p.5

KINDEM, Gorham y MUSBURGER, Robert. Manual de producción audiovisual digital. 3^{ra}. Ed. Ediciones Omega S.A. Barcelona: 2007.

Latacunga. Ministerio de Turismo. Chugchucaras de Latacunga del 30 de noviembre del 2011.

RODRIGUEZ, Denis. Edición y Post Producción de Videos. Editorial Macro (comercializadora El Bibliotecólogo). 2011. p.17

TÍSCAR, Lara y PINEIRO, Andrés. Apuntes para la formación. Aire Comunicación. Producción Audiovisual. s/f.

10° CONGRESO REDCOM. Procesos de realización de documental audiovisual. Universidad Católica de Salta. Facultad de Artes y Ciencias: septiembre del 2008, 23p.

ANEXOS

Anexo 1. Modelo de encuestas aplicadas a los ciudadanos del sector urbano de la ciudad de Latacunga.

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
CIENCIA DE LA INGENIERÍA Y APLICADAS
CARRERA DE DISEÑO GRÁFICO COMPUTARIZADO

1) ¿Por cuál de estos medios ha escuchado usted que informen acerca de la gastronomía del cantón Latacunga?

Radio ()

Televisión ()

Periódico ()

Revistas ()

Otros medios

.....

...

2) ¿Cree usted necesario la producción de un documental que difunda la gastronomía del Cantón Latacunga?

SI ()

NO ()

Talves ()

3) En un fin de semana, ¿con qué frecuencia acude a lugares donde expendan comida típica latacungueña?

SIEMPRE ()

A MENUDO ()

CASI NUNCA ()

NUNCA ()

4) ¿Cree que la comida típica sea una herramienta de trabajo sustentable para la ciudadanía latacungueña?

SI ()

NO ()

A VECES ()

5) ¿En qué nivel de importancia considera usted que los platos típicos del cantón han ido perdiendo su tradición?

Mucho ()

Poco ()

Nada ()

6) ¿Cree que los medios de comunicación juegan un papel importante en la expansión de la gastronomía del cantón Latacunga?

Sí ()

Casi nada ()

Nada ()

7) ¿Piensa usted que la gastronomía influye en el turismo de la ciudad?

Mucho ()

Regular ()

Poco ()

Nada ()

8) De los siguientes literales, ¿cuáles son los platillos típicos más representativos del cantón Latacunga, que usted conoce?

- Allullas con queso de hoja ()

- Chugchucaras ()

- Hornado ()

- Tortillas de maíz ()

- Ají de Cuy ()

Otros.....

Anexo2. Realización de las grabaciones en las parroquias urbanas del cantón Latacunga lugares ya elegidos para que formen parte de este video documental.

Rodaje en el sector San Sebastián



Rodaje en el sector San Silvestre



Anexo 4. Diseño del empaque y portada del CD

