



FACULTAD DE COMUNICACIÓN
Y ARTES VISUALES

DOCUMENTAL SOBRE LA PAPA Y EL MAÍZ SON EL INGREDIENTE
COMÚN EN LA GASTRONOMÍA DE LA SERRANÍA ECUATORIANA

Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos
establecidos para optar por el título de Licenciada en Multimedia y Producción
Audiovisual

Profesor guía

Tomás Fernando León Meléndez

Autora

Andrea Nicole Pazmiño Granja

Año

2015

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con el estudiante, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación”

Tomás Fernando León Meléndez

Magíster en Periodismo

170928989-4

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

“Declaro que este trabajo es original, de mi autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes.”

Andrea Nicole Pazmiño Granja

171858886-4

AGRADECIMIENTOS

Doy infinitas gracias a Dios, por la bendiciones recibidas durante mi vida, por permitirme soñar y ayudarme a que estos sueños tornen en realidad.

A mi familia por su solidaridad,
a mis padres por su ejemplo
y por su permanente apoyo sin condiciones.

A mis verdaderos amigos quienes supieron extender su mano generosa sin esperar nada a cambio.

Gracias papá por el consejo oportuno,
por el hombro paciente, por la palabra sabia
Y sobre todo por tu ejemplo constante.

A todos Ustedes mi agradecimiento.

DEDICATORIA

A mis abuelos que han sido los que me han llenado de sabiduría y valores en el transcurso de mi vida.

A todos esos maestros que de una u otra forma han puesto su grano de arena durante mi formación académica y de quienes pude obtener mucho conocimiento.

A mi pequeño hermano quien siempre será luz de amor en mi vida.

RESUMEN

El documento audiovisual “Los Caminos de la papa y el maíz” muestra como los pueblos de la serranía ecuatoriana están íntimamente ligados en su cultura gastronómica por el maíz y la papa.

A lo largo de la investigación se mostrará el proceso de cultivo de los productos papa y maíz y la interrelación de estas con el agricultor y la tierra siempre manteniendo presente el valor ancestral. El documental entregará también un corto relato histórico de los orígenes de los productos en investigación, su presencia en América, haciendo un particular análisis para la Sierra del Ecuador en las provincias de Imbabura, Pichincha y Cotopaxi.

Abordará también el carácter alimenticio y nutricional de la papa y el maíz en la dieta del ser humano en general y del ecuatoriano en particular.

Todo lo anterior confluye en transmitir la tradición gastronómica andino-ecuatoriana en todas sus bondades y los beneficios de mantener esta en los ámbitos de la convivencia diaria y a la vez despertar los sentidos del olfato, vista y gusto que inducirán en última instancia al espectador hacia el consumo de nuestra comida ancestral.

Este delicioso y gratificante trabajo nos permitió conocer durante aproximadamente tres meses al Ecuador profundo en el habitante de los pequeños pueblos de Imbabura, Pichincha y Cotopaxi, su generosidad y hospitalidad, su incomparable sazón, pero más allá de eso lo que sentimos y el mensaje que se pretende transmitir es que en todas las etapas desde la siembra del maíz y la papa hasta encontrar el plato ancestral en nuestra mesa es una constante interrelación de respeto, recuerdos y amor.

ABSTRACT

The audiovisual document “Los Caminos de la papa y el maíz” shows how the different populations and people of Andean Highlands are related and linked to its gastronomic culture of corn and potato.

Throughout the investigation we see the cultivation process of products as potatoes and corn. We also see the relationship the farmer has with the land, always keeping in mind the ancestral value of the process. The documentary also gives a short historical account of the origins of the products under investigation and their presence in America as well as making an analysis of different provinces, like Imbabura, Pichincha and Cotopaxi in the Andean Highlands.

The documentary also addresses the food and nutritional status of potato and corn in the diet of humans in general and of Ecuadorians in particular.

This all comes together to show the excellence of the Andean Ecuadorian culinary tradition and the benefits of maintaining this culture. They do this by awakening the senses of smell, sight and taste that induce the viewer to consume the ancestral food of Ecuadorians. This insightful piece of work allowed us to experience three months of exploration in Ecuador through the people of small towns like Imbabura, Pichincha and Cotopaxi, here the people were full of generosity, hospitality and had incomparable insight. Beyond that, what we feel and the intended message is, at all stages from the planting corn and potatoes to finding the ancestral dishes at our table is composed for a constant interplay of respect, memories and love.

ÍNDICE

1. GENERALIDADES	1
1.1 Introducción.....	1
1.2 Antecedentes	2
1.3 Objetivos	3
1.4 Marco conceptual	4
1.5 Grupo Objetivo	6
1.5.1 Justificación de grupo objetivo	6
1.6 Origen productos	8
1.6.1 Origen de la papa.....	8
1.6.2 Origen del maíz.....	9
1.7 Cultivos y domesticación	10
1.7.1 Cultivo de la papa.....	10
1.7.2 Cultivo del maíz.....	11
1.8 Tradición.....	13
1.9 Justificación.....	15
2.- TIPOS DE DOCUMENTAL Y METODOLOGÍA	16
2.1 Tipo de documental	16
2.2 Metodología.....	17
2.2.1 Investigación de campo.....	18
2.2.2 Investigación Descriptiva.....	18
3. PARTES DEL VIDEO DOCUMENTAL	19
3.1 Preproducción	19
3.2 Producción	20
3.3 Post-Producción	20
4.- LIBRO DE PRODUCCIÓN DEL DOCUMENTAL	21
4.1 Idea	21
4.2 Sinopsis.....	21
4.3 Argumento.....	22
4.4 Escaleta.....	23

4.5 Guión.....	25
4.6 Tratamiento	30
4.7 Cronograma de actividades.....	31
4.8 Lugares visitados (locación documental)	32
4.9 Presupuesto	33
5.- CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	40
REFERENCIAS.....	41
ANEXOS	44

1. GENERALIDADES

1.1 Introducción

El documento audiovisual rescatará a través de las tradiciones gastronómicas de la serranía ecuatoriana con la papa y el maíz, para este propósito tomará en cuenta siempre que la producción gastronómica dentro de ella las relaciones entre los seres humanos y de estos con la madre Tierra. Pachamama o Mamapacha es la representación de la madre tierra.

Se dice que en tiempos antiguos al momento de la conquista fue su origen y de ahí explotaron sus raíces. Actualmente a lo largo del imperio Inca por Perú, Chile, Bolivia y una parte norte de Argentina los creyentes y habitantes de ese lugar continúan con su veneración a la madre tierra. *“La relación y significado que se le da al termino Pachamama hoy en día es que esta tiene que ver y representa a la madre de los cerros, los granados, los árboles y los frutos. Los habitantes, principalmente agricultores, se encomiendan a ella para el éxito de sus cosechas y también para la protección de sus animales.”* (Soldo, 2007)

Se logrará a través de este documental despertar en el espectador el deseo de producir en casa los potajes o platos típicos rescatando así la tradición ancestral. Este documental mostrará no solo la preparación y la riqueza gastronómica sino también la vivencia que de esta deriva y la interrelación con los protagonistas que en última instancia serán los pobladores de los sitios investigados, así como los profesionales de la gastronomía.

Las herramientas que se utilizarán para realizar el presente trabajo son la investigación bibliográfica y el trabajo de campo tanto con especialistas (profesionales de la gastronomía) como con moradores de los sectores visitados (cocineros populares). La producción se ejecutará utilizando los equipos que provee el Departamento de Audiovisuales de la Universidad de las Américas. Al final el documental mostrará como la cultura gastronómica de los pueblos de la serranía ecuatoriana está íntimamente ligada a los insumos papa y maíz en su alimentación cotidiana, los cuales se repiten permanentemente en la tradición culinaria de nuestros pueblos.

1.2 Antecedentes

Muchas de las generaciones que nos precedieron domesticaron la papa y el maíz y posterior a esto los incluyeron en su dieta diaria. Es así que *“La presencia de maíz en américa del sur proviene del sitio Real Alto (Península de Santa Elena Ecuador) así como también objetos de labranza y procesamiento del grano”*. (Gallardo, 2013)

La tradición gastronómica ancestral heredó hasta nuestros días varias técnicas de preparación y varios platos y potajes que se preparaban antes y que se replican hasta el día de hoy.

“La papa es una planta perteneciente a la familia Solanáceas, especie que fue domesticada en el altiplano de América del Sur y actualmente se encuentra distribuida en todo el mundo...” (magap, 2014)

Si recorremos las provincias de la serranía ecuatoriana y nos detenemos en cualquiera de sus poblaciones para desayunar, almorzar o simplemente comer de paso encontramos que la mayoría de las preparaciones contienen los productos objeto de nuestra investigación y los nombres de estos platos se repiten en cada uno de estos pueblos. Lo que nos induce a creer que la papa y el maíz son el factor común de la gastronomía andina y por lo tanto de su tradición y vivencia misma.

“En la conquista española en Perú los conquistadores advirtieron que los Incas realizaban para su alimentación y cultivo una planta cuyo fruto crecía bajo la tierra; la papa o patata.” (Luque, 2014)

En efecto este extraordinario alimento nacido en América no solo es uno de los productos más consumidos a nivel mundial sino, es junto con el maíz el elemento común de la dieta ecuatoriana e ingrediente habitual de la comida ancestral de nuestro país, sobre todo de su serranía.

1.3 Objetivos

Objetivo General

Mostrar cómo los pueblos de la serranía ecuatoriana están íntimamente ligados en su cultura gastronómica por la papa y el maíz.

Objetivo Específicos

1. Rescatar su historia y también mostrar cómo y qué relación existe entre los pobladores de la serranía ecuatoriana y su gastronomía.
2. Dar a conocer la permanente presencia de los ingredientes papa y maíz en la dieta de los pobladores andinos del Ecuador, junto con sus tradiciones y secretos en la preparación sus platos. “Legado histórico”
3. Resaltar las coincidencias y pequeñas variaciones que existen en la preparación de la comida ancestral con los ingredientes papa y maíz, su agricultura y la variedad de platos producidos con los mismos.

1.4 Marco conceptual

Gastronomía:

Creación de distintos platos con diferentes tipos de preparaciones referidas a lo culinario y de cocina y posteriormente ser degustados. (Conceptos, 2013)

Potaje:

Caldo de olla u otro guisado. (Aristos, 1995)

Papa: Patata (planta, tubérculo). (Thefreedictionary, 2013)

Maíz: Planta gramínea de tallos gruesos, que produce unas mazorcas con granos. (Aristos, 1995)

Gramínea: Plantas monocotiledóneas, de tallos cilíndricos, comúnmente huecos, con nudos lleno, hojas alternas, largas y estrechas y flores en espigas o panojas y grano seco como los cereales. (Aristos, 1995)

Tubérculo: Porción abultada y feculenta de las raíces de algunas plantas como la patata. (Aristos, 1995)

Mazorca: Espiga de frutos muy juntos y apretados como la del maíz. (Aristos, 1995)

Sierra: Cordillera de montes o peñascos cortados. (Aristos, 1995)

Agricultor: Persona que cultiva la tierra. (Aristos, 1995)

Vestigio: Indicio por donde se infiere o averigua la verdad de una cosa. (Aristos, 1995)

Recolección: recoger, cosechar. (Aristos, 1995)

Cultivo: Labores que se le da a la tierra y plantas para posteriormente ser cultivadas. (Aristos, 1995)

Azada: Herramienta de hierro utilizada para cavar. (Aristos, 1995)

Astil: Mango de hacha, martillo, azada, etc. (Aristos, 1995)

Huerto: Terreno de corta agua, generalmente cercado en el que se cultivan verduras, legumbres y árboles frutales. (Aristos, 1995)

Sémola: Trigo candeal descortezado. (Aristos, 1995)

Cocción: Acción de cocer o cocerse. (Aristos, 1995)

Video Documental: Herramienta que comunica de manera fácil cualquier expresión de alguien sobre cualquier tema. (Ortiz, 2010)

Aplicar: Poner en contacto una cosa con otra y emplear los medios apropiados para determinado fin. (Aristos, 1995)

Investigar: Hacer diligencias para descubrir algo. (Aristos, 1995)

Definir: Mostrar con claridad una determinada cosa mediante su significado (Aristos, 1995)

Demostrar: Manifiestar, probar algo. (Aristos, 1995)

Realizar: Efectuar, hacer efectiva una cosa. (Aristos, 1995)

Mostrar: Manifiestar, presentar, exponer a la vista una cosa y también explicar y dar a conocer algo. (Aristos, 1995)

Acervo: Conjunto de bienes o valores morales o culturales que pertenecen a un grupo. (Aristos, 1995)

1.5 Grupo Objetivo

Género: Masculino y femenino

Edad: Adolescentes 18 – 20 años

Nivel Económico: Desde medio bajo hasta medio alto

Nivel de instrucción: Segundo y tercer nivel

Demografía: Ciudad de Quito

Características especiales: Estudiantes y chefs en formación

1.5.1 Justificación de grupo objetivo

Tomando como premisa que los componentes gastronómicos forman parte de la historia y cultura de los pueblos que en nuestro país y específicamente en nuestra serranía dicha gastronomía nos envía un mensaje de permanente presencia de sus ingredientes fundamentales en la dieta diaria como son la papa y el maíz. Mostraré entonces y comunicaré a través del documental que existe un carácter común, un hilo conductor en la dieta del poblador de la sierra ecuatoriana, “la papa y el maíz”.

Considero por tanto que este documento audiovisual será trabajado por y para un público indistinto en género pues en la sociedad actual los roles se comparten y en gastronomía más, entonces tanto hombre como mujer tendrán la posibilidad de descubrir que en la sierra ecuatoriana la papa y el maíz son el ingrediente que permanentemente se repite.

Se quiere mostrar que los pueblos de la serranía ecuatoriana están íntimamente ligados en su cultura gastronómica a través de sus ingredientes conductores la papa y el maíz y al mismo tiempo quiero que el mensaje trascienda y para lograrlo el trabajo estará dirigido especialmente a un público que me permita replicar el mensaje y considero que el público que logrará ser el elemento multiplicador deberá estar entre los 18 a 20 años grupo de edad ideal por su interés en el tema gastronómico, su capacidad y facilidad de

comunicar, logrando con esto que las nuevas generaciones consideren en su dieta la comida ancestral.

El rango en nivel económico podría ser mayor pero he escogido el segmento poblacional de nivel económico entre medio bajo hasta medio alto porque este segmento tendrá la posibilidad de probar y reproducir el mensaje.

Se quiere comunicar al ecuatoriano con formación académica de segundo y tercer nivel, válgase decir educación secundaria o superior como nuestras comunidades serranas utilizan a la papa y el maíz como los ingredientes infaltables en su mesa y tradición culinaria.

Por último especialmente va dirigido a estudiantes de gastronomía o chefs que estén en formación siendo personas interesadas en conocer más sobre la cultura gastronómica de su propio país y mediante ellos formar una cadena de rescate de esta tradición gastronómica de la serranía ecuatoriana y mediante ellos promover y dar a conocer a las demás personas sobre la importancia de estos ingredientes la papa y el maíz su combinación tradicional en un contraste de cómo en la actualidad se los utiliza con colorantes o grasas saturadas, perseverantes, etc. Que al final irán en desmedro de la salud del individuo.

Cabe anotar que la investigación de campo es la que al final comprobara mis objetivos e hipótesis pues el tema es una propuesta nueva que al final será demostrada.

1.6 Origen productos

1.6.1 Origen de la papa

El origen de la papa (*solanum tuberosum*) es en América y esta es una planta de la familia de los tubérculos que nació en los países de los Andes, se dice que fueron los habitantes del Perú quienes la descubrieron a esta planta en su propiedad salvaje, el cultivo de la papa se la hacía algunos siglos antes de que los Incas aparecieran, la papa y varios tubérculos fueron encontrados en tumbas precolombinas.

El cultivo de la papa fue aprendido y puesto en práctica por los Incas que fueron quienes lo dispersaron a lo largo de varios pueblos andinos cuando los conquistaron. En el momento que este tubérculo llegó a América del Sur le pusieron un nombre especial que fue *“pan de los indígenas”*. Otro dato importante sobre la papa es que a continuación de que la papa llegó América del Sur los colonizadores la transportaron a su país España y posteriormente la mostraron en toda Europa, siendo esta llevada finalmente a otros continentes por los europeos. *“La papa es una planta nativa de los países andinos, fueron los antiguos peruanos quienes descubrieron la planta en estado salvaje”*. (Reyes, Cultivo y comercialización de la papa , 1996)

En la actualidad, la papa está considerada como el cuarto cultivo alimenticio más importante en todo el mundo y obteniendo una producción por año aproximadamente de 300 millones de toneladas, los países en desarrollo son los que ahora tienen la tercera parte de la producción total. Este tubérculo es realmente por todo esto un cultivo fundamental, pues se lo usa comúnmente y siempre su comercialización está asegurada. *“Actualmente, la papa es el cuarto cultivo más importante del mundo con una producción anual cercana a los 300 millones de toneladas, siendo China el mayor productor en la actualidad”*. (Reyes, Cultivo y comercialización de la papa , 1996)

1.6.2 Origen del maíz

El origen del Maíz (*Zea Mays*) es de América este es uno de los productos alimenticios más representativos en la seguridad de alimentación de todo el mundo, siendo este un aporte enorme para la misma. También se dice que el maíz al igual que el trigo y el arroz están siendo considerados como las tres gramíneas con más cultivo en todo el mundo. Esta gramínea fue desconocida hasta 1492 por los europeos, y según escritos los acompañantes de Cristóbal Colón el 6 de Noviembre de 1492 lo descubrieron, al momento que ellos conocieron y exploraron la isla de Cuba y ahí descubrieron un grano al cual lo llamaron Ma-Hiz.

También dijeron varios autores que no se hubiera podido alcanzar el nivel de las civilizaciones Aztecas, Incas y Mayas sin la presencia del maíz, porque tenía mucha importancia en lo que tiene que ver con la creencias y ceremonias religiosas al momento que lo empleaban para decoración de las cerámicas, esculturas, templos y tumbas y también estaba presente en varias leyendas y tradiciones las cuales sobresalía el tema de economía como algo importante en cuanto a lo social y agrícola de su cultivo. *“... ya que desempeñaba un papel predominante en las creencias y ceremonias religiosas como elemento decorativo de cerámicas, tumbas, y tradiciones que resaltan la importancia económica...”* (Mendieta, Cultivo y producción de maíz, 1985)

A esta gramínea se la consideró prácticamente como un Dios venerándole y considerado como un objeto de ritos religiosos y folklore. Y es el único cereal que se lo puede usar como un alimento en diferentes etapas de su desarrollo. *“...Pero sus usos no se quedan en lo alimenticio. Muchos de los jabones y cosméticos incluyen derivados del maíz en su formulación.”* (Mendieta, Cultivo y producción de maíz, 1985)

1.7 Cultivos y domesticación

1.7.1 Cultivo de la papa

Para lo que es el cultivo de la papa tenemos varias características o aspectos que tomar en cuenta los principales son la temperatura, las heladas, la humedad, la luz, el suelo y tomar en cuenta también características nutricionales que tiene el suelo. Dentro de todo esto se dice que la papa o patata es una planta característica de un clima templado- frío y estando en una temperatura entre 13 y 18 C y que en el momento de la noche es necesario una temperatura fresca, sin llegar a fríos densos porque esto puede hacer que la papa quede como un tubérculo de tamaño reducido y posteriormente sin opción a desarrollarse correctamente, lo que podría causar finalmente provocar enfermedades y plagas para la planta. *“Es un cultivo bastante sensible a las heladas tardías, ya que produce un retraso y disminución de la producción”*. (Reyes, Cultivo y comercialización de la papa, 1985)

También otro factor importante para el éxito del cultivo de la papa es que esta planta debe encontrarse en una humedad moderada, el factor luz es también bastante necesario para un buen cultivo de la papa y tiene que ver con el fotoperiodo y este induce a la tuberización, a más cortos fotoperiodos mejor tuberización creando mayor crecimiento de la planta. Este tubérculo como preferencia necesita estar en suelos ligeros que tengan gran cantidad de humus y que el subsuelo sea de gran profundidad.

Nutricionalmente la papa mediana tiene como componentes la Proteína, Tiamina, Niacina, Vitamina B6, Fosforo, Zinc y Ácido Pantothenico, Vitamina C, Riboflavina, Hierro, Folacina, Magnesio, Cobre, Yodo; siendo todos estos componentes importantes para la salud de las personas.

Las zonas productoras y de cultivo de las papas están presentes en 19 comunidades de la Sierra norte del Ecuador y principalmente en las siguientes provincias; Carchi, Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Chimborazo, Bolívar, Azuay, Cañar y Loja; la época de cosecha de esta planta es durante todo el año de 100 a 130 días. “Como datos importantes sobre nuestro país Ecuador y según la INIAP, se dice que Ecuador produjo más de 400 tipos de papa, siendo este un producto que se domesticó en la parte alta de los Andes 7000 años atrás”, según (Gallardo, 2013)

También el Chef profesional Carlos Gallardo nos transmite que las papas nativas tienen un elevado contenido de sólidos los cuales hacen que este alimento sea más nutritivo para nuestra salud y pues generando un sabor diferente y especial para todos los posibles platos o comidas con este tubérculo, por la gran cantidad de carotenoides y flavonoides provocan en las variedades de la papa que sean sumamente únicas en todo el mundo.

1.7.2 Cultivo del maíz

Esta planta siendo cultivada desde Canadá hasta la Patagonia fue un alimento principal en tres civilizaciones que son la Inca, Mayas y Azteca. Actualmente el maíz es gramínea de las más cultivadas alrededor de todo el mundo, por su pues esta misma con diversidad y muchos usos.

El cultivo de esta planta se lo debe hacer en altitudes medianamente elevadas y también se puede dar la posibilidad de cultivarla a nivel del mar, al maíz se lo clasifica en dos tipos principales y dependiendo del ambiente en el que se lo cultiva y de la latitud. El maíz conocido como tropical es el que está cultivado en un ambiente cálido aproximadamente en medio de la línea ecuatorial y los 30 grados de latitud norte y 30 grados de latitud sur; y también hay el maíz de una zona más templada que se lo cultiva en climas de bajas temperaturas más frías por los 34 grados de latitud norte y sur. El maíz que tiene más elevado es el ciclo de cultivo es el de zona templada, en las zonas templadas es mayor la productividad que en las zonas tropicales.

Otro dato importante es que dentro del comportamiento individual de la planta es que esta gramínea está afectada por factores como la densidad del cultivo, la nubosidad y la pluviosidad que toma un papel sumamente importante. Hay factores que pueden malograr su cultivo y principalmente son; el exceso de humedad, la sequía, los suelos ácidos, la diferencia de nitrógeno, la salinidad, la toxicidad del aluminio y las intensas heladas y con esto provocar la pérdida de los cultivos y muerte de las plantas. *“La sequía, el exceso de humedad, la diferencia de nitrógeno, los suelos ácidos, la toxicidad del aluminio y la salinidad son algunos estreses abióticos más comunes en los ambientes del maíz en zonas tropicales bajas”*. (Mendieta, Cultivo y producción de maíz, 1985)

El tipo de maíz que sufre problemas bióticos como insectos, plagas y enfermedades son los que están en las zonas tropicales. La planta del maíz puede ser cultivada a lo largo de todo el año pero si no existen ningunos de los problemas mencionados anteriormente y principalmente si el factor humedad no es una limitación para la situación y durante el cultivo.

En Ecuador las principales zonas productoras del maíz son; Carchi, Pichincha, Imbabura, Cotopaxi y Tungurahua y la época de cosecha es de junio a julio y de septiembre a noviembre, teniendo en cuenta también que el periodo vegetativo del maíz es 110 a 150 días para choclo y de hasta 225 a 270 días para el grano en estado seco.

Nuestro país Ecuador tiene una elevada variedad de maíces y de los cuales sus usos fundamentales son alimenticios, hay más o menos 25 variedades de diferentes tipos de maíces con distintos colores, sabores y texturas y se utilizan para bebidas y alimentos; dentro de las variedades más importantes que se consumen están; el maíz amarillo, maíz blanco, maíz morado, y mote. *“El maíz o choclo como es llamado comúnmente, es una planta de la familia de las gramíneas, su nombre proviene del quichua “Sara”. Considerado como principal alimento de las cultural latinoamericanas durante milenios por su versatilidad en las preparaciones, su sabor y su valor alimenticio es el*

protagonista del Pawkar Raymi, que se celebra durante el mes de marzo, en el equinoccio de primavera". (Gallardo, 2013)

1.8 Tradición

¿Qué es una tradición?

"Del latín "traditio" la tradición es el conjunto de bienes culturales que se transmite de generación en generación dentro de una comunidad. Se trata de aquellas costumbres y manifestaciones que cada sociedad considera valiosas y las mantiene para que sean aprendidas por las nuevas generaciones, como parte indispensable del legado cultural, la tradición, por lo tanto, es algo que se hereda y forma parte de la identidad." (DefiniciónDe, 2008)

Tradición gastronómica zona Andina del Ecuador

Por tanto y en nuestro caso la tradición hace referencia a la serranía ecuatoriana y a su gastronomía, a ese conjunto de conocimientos y algunos secretos entregados de generación en generación en la elaboración de los distintos potajes, fiambres y comida en general que se preparaban tiempos atrás y hoy son parte presente de la dieta del habitante andino del Ecuador. Esta tradición gastronómica incluía y hasta hoy está vigente la utilización de dos ingredientes fundamentales, la papa o patata y el maíz en un sin número de variedades y en diferentes estados, tiernos, maduros, harinas, etc.

Mi investigación se desarrolla en algunas poblaciones de tres provincias andinas del Ecuador Imbabura, Pichincha y Cotopaxi presenta algunos testimonios de sus habitantes que nos transmitieron tal cual sus antepasados lo hicieron con ellos algunas de sus maneras de cultivar estos productos (maíz y papa), también como después de la cosecha los preparaban nos mencionan las bondades de los mismos y como estos se constituyeron en la base de su dieta diaria.

Hablando de tradición se pudo palpar que muchas de las preparaciones gastronómicas se repetían en las tres provincias con ligeras modificaciones así por ejemplo; las tortillas de papa o llapingachos eran elaborados casi exactamente igual en cuanto a su preparación pero variaban en el tamaño desde las pequeñas en Imbabura hasta las muy grandes en Latacunga.

Ecuador tiene una extensa variedad bastante gastronómica. Esta diversidad se debe principalmente a las diferentes regiones que geográficamente tiene el país: Costa, Sierra, Amazonía e Insular dentro de ellas sus propias tradiciones y costumbres. *“La cocina del Ecuador está influida en cuanto a su historia por los pueblos por los que fue conquistada; Incas y Españoles y también migrantes”.* (Escobar, 2012)

En serranía ecuatoriana uno de los granos más utilizados en su gastronomía es el maíz, existen variedad de comidas y bebidas que se preparan con el maíz, el otro elemento importante en la dieta del serrano es la papa con ella se elaboran varios platos serranos dentro de los cuales están el molo, llapingachos, locro, yahuarlocro variedad de tamales entre otros.

1.9 Justificación

La importancia de este proyecto se enmarcará en dos condiciones fundamentales:

La primera será comprobar el alto contenido nutricional de los productos papa y maíz en la dieta diaria del ecuatoriano común y específicamente del habitante de la serranía ecuatoriana. *“Siendo estos productos dos de los cuatro alimentos básicos que se consumen en el mundo”*. (Alandia, 2015)

La segunda condición es valorizar la utilización en el producto audiovisual de la papa y el maíz a través de rescatar la comida ancestral, motivando con esto a que la tradición se mantenga no solo en la forma de preparar la receta o el plato típico sino en la convivencia que deviene de esta preparación, lo que destacará la base cultural intrínseca a la utilización de la papa y el maíz en la gastronomía de la serranía ecuatoriana. Y como estos ingredientes constituyen el hilo conductor o factor común en la preparación de la comida tradicional de los pueblos de la sierra.

Así el producto audiovisual nos indicará que la tradición no está pérdida a pesar de la presencia atosigante de las cadenas de comida rápida y su posicionamiento en la preferencia del consumidor ecuatoriano brindando una alternativa sana, nutritiva, autóctona, ancestral y sobre todo deliciosa e integradora.

2.- TIPOS DE DOCUMENTAL Y METODOLOGÍA

2.1 Tipo de documental

De la variedad de productos audiovisuales que existen como por ejemplo cortometrajes, cortometrajes animados, videoclips, largometrajes o documentales se ha escogido en esta ocasión el documental por lo que este es un proyecto audiovisual en el cual se va a transmitir de mejor manera lo que son los productos maíz y papa, sus platos y variaciones además de ciertas tomas de paisaje para ubicarnos en el sitio, lo que nos permitirá trasladarnos a sentir y ver la esencia de estos productos sus texturas, colores más reales, formas y pues también en las personas que se va a entrevistar, presentar de mejor manera su gestualidad, su presencia, siempre acercándose a lo real, específicamente en este tema de gastronomía mostrar productos y platos terminados definitivamente se apreciara e identificará mejor con lo que es el video la fotografía.

El documental es una herramienta que comunica de manera fácil cualquier expresión de alguien sobre cualquier tema. El video documental tiene gran acogida por los investigadores siendo este útil para transmitir de manera extensa el conocimiento, dentro de este se mezcla lo que tiene que ver con lo auditivo y lo relacionado con la vista. Uno de sus objetivos principales es recopilar o transmitir alguna cotidianidad o acción rutinaria y que así quede documentado y sirva para los investigadores. (Ortiz, 2010)

Por todo esto mencionado anteriormente los tipos y modo de documental que escogí son los siguientes:

-El modo expositivo que es el cual va directamente para el espectador y donde encontraremos voces o textos para facilitarnos al momento de la ejecución de la historia en el mismo.

También en este está la presencia o la utilización de las o la voz en off que nos sirve de la parte narrativa en nuestro documental acompañado con tomas o imágenes que reflejen lo que se está diciendo. Con este modo resalta el hecho de argumentar y ser objetivos. (Gaviría, 2012)

-El modo participativo también se empleó por el hecho que aquí el cineasta forma parte del mismo documental, o puede salir de forma en carácter de un testigo o simplemente ser la persona que en el momento de la investigación de campo estuvo presente y participo dentro de la misma obteniendo una experiencia inolvidable. También en este modo no es necesario de la utilización de luz artificial al momento de la iluminación para las tomas por lo que no necesariamente es en interiores donde se va a grabar más bien la mayoría en exteriores. *“De este modo, acabando con las dificultades y engorros de las antiguas cámaras, y con empleo de emulsiones hipersensibles que permitieran la ausencia de luz artificial...”*. (Tristan, 2009)

2.2 Metodología

El método de investigación del video documental será método documental el cual tiene que ver con la selección y posterior presentación que alguna persona conocedora profesional de algún tema o una escritura del mismo sobre algo definido. En esto existiría también la relación de varias ideas por varios autores y la de la persona que está investigando. (Anes, 2012)

En el proyecto se recopilaran variedad de tomas sobre los platos, las preparaciones y la variaciones de los mismos en las diferentes provincias de la región Interandina o Sierra del Ecuador, después de lo que es la recolección mediante la grabación de video y audio seguimos con la selección de las tomas posteriormente con la edición y finalmente la presentación del video documental, los tipos de investigación principales que se va utilizar en el proyecto son:

2.2.1 Investigación de campo

La investigación de campo consiste en partir del teórico sobre un tema determinado para después de una investigación sobre este pasar a la etapa de dirigirse al lugar de los hechos o de donde se va a observar, recolectar, analizar la realidad en sus diferentes acontecimientos. (Anes, 2012)

En el documento audiovisual lo que forma parte de la investigación de campo es el momento después de que se escoge las provincias de la serranía ecuatoriana y a los pobladores se preguntará la información de la preparación de los potajes y toda la información requerida y presentada en los objetivos formando todo esto una travesía y entrevistas.

2.2.2 Investigación Descriptiva

Describen los hechos como son observados. Se utilizará este tipo de investigación al momento de la descripción de las utilidades del maíz, la preparación de los diferentes platos con su descripción respectiva, el proceso de cultivo de los productos maíz y papa de igual manera.

“La investigación descriptiva consiste en adquirir conocimientos sobre diversos acontecimientos, costumbres y actitudes que resaltan sobre algo mediante descripciones sobre actividades, elementos, procedimientos y personas. No está limitada en la recopilación de datos, pero se centra en identificar y predecir similitudes o relaciones que existen entre varias o dos variables”. (Meyer, 2006).

En el video documental aquí estará toda la información descrita, de los lugares, pobladores, platos, vivencias y experiencias de los pobladores de la serranía ecuatoriana para adaptarle y posteriormente ordenarla y editarla.

3. PARTES DEL VIDEO DOCUMENTAL

En un video documental existen tres fases que se tienen que cumplir para obtener el producto audiovisual final estas son:

1. Pre- Producción del Video Documental - es la planificación y desglose de todo lo que tiene que tener el video documental antes de su elaboración.
2. Producción del Video Documental - elaboración video documental (filmación)
3. Post-Producción del Video Documental – es principalmente la edición de audio y video del documental. (Ortiz, 2010)

Específicamente en este video documental sobre la papa y el maíz y en el cual se mostrará la importancia de estos ingredientes y su común utilización en la gastronomía de diferentes provincias de la serranía ecuatoriana, posteriormente se explicarán las tres fases a cumplir para la elaboración de este producto y documento audiovisual.

3.1 Preproducción

Para comenzar con el proceso de preproducción del proyecto y siendo este uno de los más importantes y claves para el éxito del mismo consistirá en buscar donde y escoger las provincias en las cuales se va a capturar las experiencias y vivencias gastronómicas de los pobladores en estas provincias para mostrar claramente la elaboración de los diferentes potajes que contienen como ingrediente común la papa y el maíz mediante tomas con cámara. Posteriormente se elaborará una escaleta en la cual se indicará de forma general las partes que estarán presentes en el documental y lo que pasará en cada una de ellas, después se hará un guion en el cual se detallará todo lo que tiene que ver con locaciones, planos, personajes que estarán presentes en el documento audiovisual.

3.2 Producción

En lo que forma parte de la producción del video documental es el momento en que se grabará este documento audiovisual sobre la gastronomía de tres diferentes provincias de la serranía ecuatoriana Imbabura, Pichincha y Cotopaxi en las cuales los ingredientes maíz y papa son los ingredientes comunes de los diferentes platos típicos de estas diferentes provincias para esto se utilizará tres cámaras una CANON 7D, una CANON 5D con trípode y, una para las tomas generales de paisajes o gente, la otra para los planos más cerrados hasta los planos detalles de los platos que forman parte de la gastronomía de la zona andina del Ecuador y también para entrevistas que se realizarán a profesionales, pobladores y habitantes de cada una de estas provincias con lentes de 50mm, y uno ojo de pez de 8mm para planos más generales y una Go Pro Hero 3 para realizar timelapses de la rutas de los viajes por las diferentes provincias visitadas.

En cuanto al sonido va haber sonido directo de ambiente y especialmente para las entrevistas y locuciones en off se utilizará una TASCAM DR-40, micrófono corbatero y también dos kits de luces PhotodioX.

3.3 Post-Producción

En la parte de post-producción consiste en la edición del material conseguido en producción como tomas, fotografías y grabaciones de las locuciones, la edición del video será con el programa Final Cut Pro en un computador que tenga procesador i5 hacia delante, con una memoria superior a 4 RAM, para lo que tiene que ver con la corrección de color de todo el documental se lo hará con un programa que se llama Adobe After Effects y también se utilizará este programa para realización de animaciones que estarán presentes en el documental y lo que tiene que ver con la edición del sonido se realizará en el programa Adobe Audition y también se pondrá como musicalización del video documental música tradicional Andina y música típica de cualquiera de las tres provincias escogidas de fondo con el respectivo permiso de utilización del mismo.

4.- LIBRO DE PRODUCCIÓN DEL DOCUMENTAL

El libro de producción es un documento el cual tendrá de manera escrita todo lo que forma parte de la preproducción, producción y postproducción del proyecto audiovisual que podría ser un cortometraje, un largometraje, un documental entre otros productos audiovisuales y el cual recopilará desde la idea, también lo que tiene que ver con la planificación del mismo y presupuestos. En este caso se realizará un libro de producción para un documental.

4.1 Idea

Documental sobre la gastronomía de la serranía ecuatoriana en el cual se mostrará que estos dos productos son comunes en variedad de platos de distintas provincias de la zona andina del Ecuador y que la papa y el maíz son el hilo conductor en la cultura gastronómica de los pueblos de la serranía ecuatoriana.

4.2 Sinopsis

El documento describe los productos papa y maíz en el contexto de la gastronomía ancestral de la sierra ecuatoriana, su historia, domesticación, beneficios nutricionales, comprueba que el maíz y la papa son el factor común y permanente en la dieta del poblador andino ecuatoriano.

4.3 Argumento

El documental transmitirá al espectador una visión sobre el maíz y la papa que permitirá confrontar el hecho de la presencia o carencia de estos como ingredientes de uso habitual en la gastronomía de las poblaciones andinas del Ecuador.

Se llegara a determinar esto visitando algunos pueblos de las provincias de Imbabura, Pichincha, y Cotopaxi recogiendo los testimonios de sus pobladores visitando los mercados y centros de elaboración de comida popular así como los iconos gastronómicos de cada una de las poblaciones.

Se desarrolla el documento partiendo de enmarcar históricamente la presencia del maíz y la papa en América y el Ecuador entrevistando a profesionales e investigadores de la gastronomía ecuatoriana.

El documental recogerá también testimoniales sobre los procesos de cultivo desde el punto de vista técnico sin dejar de lado la tradición ancestral del mismo.

Se mostrara también la interrelación entre la tierra el hombre y el producto convirtiendo a la papa y maíz como parte de su vida misma. Se presentará al maíz y la papa desde el punto de vista nutricional y alimenticio con el testimonial de un profesional de la medicina y nutrición.

Todo el documento audiovisual estará enmarcado en un fondo musical andino con tomas de la preparación de platos de la gastronomía tradicional. Al final se contrastara el consumo de alimentos rápidos con la comida ancestral elaborados con papa y maíz.

Concluyendo con la sugerencia al espectador de generarse la oportunidad de conocer con la experiencia que no simplemente será gastronómica sino sobre todo cultural.

4.4 Escaleta

Título: “Los caminos de la papa y el maíz”

Previo del intro: (no más de 2 min) Tomas caminos, terrenos, paisajes y platos de comida. (Junto con voz en off).

-Entrevista Chef Dimitri Hidalgo – sobre el rescate gastronómico y cultural de los productos papa y maíz.

Intro: (30-40 sec)

Animación o tomas y después el título del documental “Titulo del Documental”.

Primera Parte: (10 min)

- Mapa de donde vinieron y origen productos papa y maíz
- Recuento histórico productos (agricultores opiniones, historiador mezclado con imágenes de papas y maíz en planos cerrados)
- Ubicación
- Cultivo papa y maíz
- Importancia que tienen la papa y el maíz

Segunda parte: (10 min)

-Mapa de los productos en la actualidad

- Porque estos productos son importantes (opiniones gente de la ciudad y campo sobre la importancia de los productos)

- Importancia/nutritivo

-Entrevista nutricionista hablando sobre la importancia de los productos papa y maíz en la comida, datos científicos.

- Variedades de platos que se puede hacer con estos productos

- Contraste con problema por ejemplo lo de la comida chatarra

- Tres provincias Pichincha, Cotopaxi e Imbabura y su gastronomía además un problema del uso de la comida chatarra por los habitantes de este lugar envés de consumir mucho más sano que antes.

- Testimonios habitantes de las provincias.

Tercera parte: (5 min)

- Mensajes de los entrevistados sobre el consumir de manera sana estos productos papa y maíz.

Créditos: (2min) agradecimientos más logo UDLA

4.5 Guión

INTRO

-Se comienza con una toma en cámara lenta y de seguimiento de un camino de tierra en el campo, acompañada de una locución hablada por Robby Pazmiño y a la vez sincronizada con tomas de familias en el pueblo, también tomas de platos y preparaciones de la gastronomía de la serranía del Ecuador y tomas de paisajes en las tres diferentes provincias de Imbabura, Pichincha y Cotopaxi, terminando con imágenes en las cuales se vean los detalles de la comida que este dentro de los platos y comida ancestral.

- Después se sigue con una pequeña entrevista del chef profesional Dimitri Hidalgo de la Universidad de las Américas hablando sobre el rescate gastronómico de la comida ancestral y menciona el ejemplo de un plato que se comía antes “La colada de choclo o cauca” y también “El locro de uñas” y siempre recalcando y recordando la importancia del maíz y la papa.

PRIMERA PARTE

- Animación de una mapa de todo el continente americano el cual nos dará una idea general de los lugares de donde vinieron los productos maíz y papa es decir sus orígenes para que sirva de introducción a lo que posteriormente se mencionará por los entrevistados, este mapa está acompañado de un texto que nos hace la pregunta ¿De dónde vinieron la papa y el maíz?
- Introduce lo datos históricos sobre estos dos productos el poeta y experto en historia Julio Pazos quien nos menciona de que lugares vinieron estos productos y hace cuánto tiempo, y posteriormente estos datos complementa el chef Dimitri Hidalgo quien nos menciona cuantos

años tienen estos productos aproximadamente y el aporte que estos ingredientes tienen en América hacia el resto del mundo.

- Acompañando estas entrevistas de estos dos profesionales con toma de paneo de habitantes y agricultores en el campo quienes con sus herramientas de trabajo llegan a los lugares de sembrío y cultivo por un camino de tierra.
- Para complementar los datos mencionados por estos dos entrevistados se muestra la entrevista de una Médico nutricionista sobre su opinión acerca del maíz y la papa.
- Se continúa con el cultivo de la papa y a este tema se lo introduce con una animación tipográfica “Cultivo de maíz” acompañada de una locución en la cual nos dice que vamos a pasar al tema y presentación del cultivo de estos dos productos.
- Se continúa esta animación con una toma en paneo de un sembrío de maíz.
- Entrevista del agricultor Luis Quijía quien nos explica como es el proceso de cultivo y domesticación del maíz y lo acompañamos con unas tomas en detalle sobre una de las herramientas que se usa para estas actividades.
- Animación tipografía sobre el “Cultivo de la papa acompañada de una locución en off de Robby Pazmiño.
- El entrevistado Milton Pila un papi cultor de la provincia de Cotopaxi nos introduce y explica un poco sobre el proceso de cultivo y domesticación de la papa, acompañado con tomas del suelo en el llano del campo, y mostrando los montículos de tierra también para complementar a su explicación.
- El entrevistado Juan Carlos Unda Ingeniero Agrónomo nos complementa este tema dándonos datos más científicos y específicos del mismo.
- Continuamos con una toma de la gente caminando por los caminos del campo acompañado de una locución en off que nos menciona e introduce la importancia que tienen estos dos productos y como estos

hacen que las familias y los pobladores de la serranía del Ecuador mediante ellos se junten.

- Toma personas cosechando papas en un campo de papas acompañada de una locución en off sobre la madre tierra Pacha mamá y la conexión que tiene con el habitante y los productos.
- El entrevistado Juan Fernando Saavedra a quien lo llaman “El Chagra” habitante de San José de Minas en la provincia de Pichincha, nos complementa la locución en off y enfocándose en lo que es la importancia para el habitante del campo como lo es el estos productos.
- Volvemos con una entrevista del experto Julio Pazos quien nos recalca la importancia de estos alimentos y nos da datos sobre cómo la gente en todas partes del mundo sobrevivió gracias al consumo de estos productos en todas partes del mundo y acompañados de tomas de maíz y papa.
- Opinión de Camilo Unda sobre lo importantes que son estos productos para todo el mundo.
- Complementando estos datos viene la intervención de la entrevistada Yedid Valcárcel quien es Médico Nutricionista y nos informa sobre los componentes nutricionales del maíz y la papa siempre enfocándose en la importancia que tienen estos mismos acompañada de unas fotografías y tomas de la papa y el maíz.

SEGUNDA PARTE

- Animación de un mapa mostrando las tres diferentes provincias Imbabura, Pichincha y Cotopaxi del recorrido que dimos por la serranía ecuatoriana para vivenciar la conexión que tienen las familias con estos productos y como estos sirven de hilo conductor, acompañada esta animación con una locución en off la cual nos introduce el tema y música andina de fondo.
- Timelapse sobre el recorrido hasta llegar a la provincia de Imbabura y estando en la misma acompañada de música de fondo.
- Entrevistada a la señora y ama de casa Rosario Proaño quien nos recalca que el maíz y la papa son la parte fundamental del alimento para las personas y nos habla también sobre unos platos típicos y ancestrales que ella conoce desde hace mucho tiempo y de generaciones pasadas acompañada con toma en detalle de lo que son los llapingachos o tortillas de maíz al momento de su elaboración.
- Toma de un plato con choclo y pedazos de queso acompañado con una voz en off mencionando que el choclo con queso es otro de los platos de la gastronomía de la serranía ecuatoriana.
- Animación tipográfica de “Pichincha” acompañada de locución en off mencionando que pasamos a la provincia de Pichincha.
- Intervención de Julio Pazos quien nos menciona sobre el locro y también sobre las humitas acompañada de tomas detalle sobre la preparación de estos platos, también nos habla sobre la chicha que es otra forma de consumir el maíz está acompañada de una fotografía de la misma.
- Fotografía de tortillas de maíz acompañada de locución en off.
- Timelapse de la travesía hasta llegar a Nayón en la provincia de Pichincha acompañada con música de fondo.
- Intervención del agricultor Luis Quijia quien nos menciona sobre otros platos que contienen maíz y diferentes preparaciones del mismo.
- Animación tipográfica de “Cotopaxi” acompañada de música de fondo.

- Entrevista a Doña Lolita (Dolores Vilca) quien nos resalta los temas de la tradición y como esto ha ido trascendiendo de generación en generación con lo que es la elaboración de las tortillas de maíz en la provincia de Cotopaxi y una corta explicación de cómo es su preparación.
- Toma señora amasando y haciendo tortillas de maíz acompañada con voz en off sobre la tradición y la unión que tienen estos productos con los pobladores de la serranía del Ecuador.
- Texto con efecto scroll sobre como las costumbres alimenticias han ido cambiando hoy en día y posteriormente acompañada de imágenes de lo que se come hoy hecho de estos mismos productos y siguiendo con tomas de lo que se comía antes mucho más nutritivo y bueno para la salud y dejando de lado el hecho de poder estar en convivencia con los miembros de la familia por ejemplo al momentos de dejar de lado actividades que antes se hacían y las cuales son conectadas entre los pobladores por el maíz y la papa, acompañado con locución en off.

TERCERA PARTE

- Texto sobre “El mensaje”
- Intervención y mensaje de Julio Pazos
- Créditos acompañado con logo UDLA y con música de fondo

4.6 Tratamiento

El video documental se lo quiere mostrar de forma dinámica por lo que el público principal al que va dirigido este trabajo es a los chefs en formación es decir, que están en el proceso de su carrera de gastronomía y el cual siempre va a captar la atención del espectador con la presencia de conjunto de tomas una estáticas especialmente las de los planos cerrados de los platos y productos que contengan maíz y papa de la gastronomía ancestral de la sierra del Ecuador acompañada de entrevistas a expertos y habitantes de las tres provincias por las cuales visitamos Imbabura, Pichincha y Cotopaxi.

La cromática principal que se mostrara en el documento audiovisual es basada en los colores cafés, naranjas y amarillos cada uno con sus respectivas tonalidades y matices para resaltar ante el espectador la importancia que tiene la tierra para la mayoría de habitantes de las zonas visitadas con el café y los rojizos, amarillos y cafés principalmente para lo que son los productos maíz y papa y sus acompañantes en los platos, con esto para siempre mantener la atención y provocar el degustar o comer ese tipo de productos y sus acompañantes presentes en la gastronomía de la zona andina ecuatoriana.

Mi documental se desarrolla en locaciones en interiores para las entrevistas a los expertos especialmente y a ciertas preparaciones de los platos que se quieren presentar en el mismo pero también en exteriores para lo que son las tomas en el campo, cultivos de la papa y el maíz, presentación de platos tradicionales y algunas de sus preparaciones y timelapses del recorrido por las provincias en las cuales la iluminación que se utilizo es con luces blancas para resaltan los detalles de todos los elementos mencionados anteriormente y los rostros de las personas en las entrevistas que son ejecutadas en interiores, como al Chef profesional, Medico Nutricionista, Poeta e historiador, campesino, ama de casa, señora que hace las tortillas de maíz y personas que hacen los diferentes platos.

4.7 Cronograma de actividades

Tabla 1

Actividades 2013-2014	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Aprobación del Anteproyecto	X										
Recolección de Información y Elaboración del Capítulo I		X	X								
Recolección de Información y Elaboración del Capítulo II		X	X								
Recolección de Información y Elaboración del Capítulo III			X								
Scouting		X	X	X	X						
FocusGroup									X	X	
Resultados										X	X
Preproducción e Investigación	X	X	X								
Libro de Producción			X	X	X						
Desglose de producción				X	X						
Producción y Rodaje (año 2015)		X	X	X							
Postproducción (año 2015)					X						

4.8 Lugares visitados (locación documental)

- Carreteras

En los que son la carreteras pasamos en el documental estas aparecen al momento de los timelapses para mostrar un poco de manera rápida y general una transición de una provincia a otra.

- Terrenos

Los terrenos visitados fueron uno en Nayón en la Provincia de Pichincha, también en la provincia de Cotopaxi en un lugar llamado Romerillo donde se realizó un cabe de papas y tomas generales de paisajes y en Imbabura

- Casa (salas y cocina)

Una de las casas fue donde se hicieron preparaciones de comida ancestral y fotografías de la misma y la otra donde se hizo una entrevista a una ama de casa que nos menciona diferentes platos de la comida ancestral.

- Asadero

El asadero fue la locación para las tomas del campesino al momento de su testimonio y también cuando pone al fuego los productos maíz y papa para ser cocinados.

4.9 Presupuesto

RECURSOS HUMANOS

Tabla 2

RECURSOS HUMANOS	PRECIOS POR JORNADA	Cantidad(jornada)	Precio Ideal	Precio Tesis
Investigador	\$3,000.00	Por Proyecto	\$3,000.00	\$0.00
Script	\$50.00	5	\$250.00	\$0.00
Guionista	\$2,500.00	Por Proyecto	\$2,500.00	\$0.00
Director	\$1,600.00	Por Proyecto	\$1,600.00	\$50.00
Director de fotografía	\$1,800.00	Por proyecto	\$1,800.00	\$100.00
Camarógrafos (dos personas)	\$300.00	5	\$1,500.00	\$100.00
Director de arte	\$1,300.00	Por Proyecto	\$1,300.00	\$50.00
Asistente de fotografía	\$500.00	Por Proyecto	\$500.00	\$50.00
Sonidista	\$80.00	5	\$400.00	\$50.00
Asistente de sonidista (Boom)	\$50.00	5	\$250.00	\$50.00
Iluminador	\$100.00	5	\$500.00	\$0.00
Productor	\$1,500.00	Por Proyecto	\$1,500.00	\$0.00
Asistente de Producción	\$75.00	5	\$375.00	\$0.00
Locutor	\$200.00	22	\$4,400.00	\$50.00
Musicalización	\$800.00	Por Proyecto	\$800.00	\$100.00
Editor	\$100.00	5	\$500.00	\$50.00
Post Productor	\$800.00	Por Proyecto	\$800.00	\$100.00
Diseñador Gráfico	\$300.00	Por Proyecto	\$300.00	\$100.00
TOTAL RECURSOS HUMANOS	\$15,055.00		\$22,275.00	\$850.00

RECURSOS TÉCNICOS

Tabla 3

RECURSOS TÉCNICOS	PRECIOS POR JORNADA	Cantidad(jornada)	Precio Ideal	Precio Tesis
Cámara Canon 7D (x2)	\$70.00	10	\$700.00	\$0.00
Accesorios Canon (lentes 50mm, y 8mm)(x2)	\$200.00	10	\$4,000.00	\$0.00
Grabadora Tascam DR40	\$50.00	5	\$250.00	\$100.00
Micrófono Boom/Rode y Accesorios	\$50.00	5	\$250.00	\$0.00
Kit Luces: Lowel 50 -100w	\$250.00	5	\$1,250.00	\$0.00
Tripode	\$20.00	5	\$100.00	\$0.00
Video Assist(monitor)	\$50.00	5	\$250.00	\$200.00
Tarjeta de memoria de 32gb AV	\$50.00	3	\$150.00	\$150.00
TOTAL RECURSOS TÉCNICOS	\$740.00		\$6,950.00	\$450.00

RECURSOS CONSUMIBLES

Tabla 4

RECURSOS CONSUMIBLES	PRECIO POR DIA	CANTIDAD (DIAS)	PRECIO IDEAL	PRECIO TESIS
Transporte	150	5	\$ 750.00	\$ 150.00
Catering	100	5	\$ 500.00	\$ 200.00
Disco Duro de 1TB	115	1	\$ 115.00	\$ 0.00
Impresiones	50	1	\$ 50.00	\$ 40.00
TOTAL RECURSOS CONSUMIBLES			\$ 1,415.00	\$ 390.00

RESUMEN PRESUPUESTO

Tabla 5

RESUMEN PRESUPUESTO		
TOTAL DE RECURSOS	Precio Ideal	Precio Tesis
RECURSOS HUMANOS	\$ 22,275.00	\$ 850.00
RECURSOS TECNICOS	\$ 6,950.00	\$ 450.00
RECURSOS CONSUMIBLES	\$ 1,415.00	\$ 390.00
SUBTOTAL	\$ 30,640.00	\$ 1,690.00
IMPREVISTOS	\$ 3,064.00	\$ 400.00
TOTAL COSTO PROYECTO	\$ 33,704.00	\$ 2,090.00

PERFIL DE ENTREVISTADOS

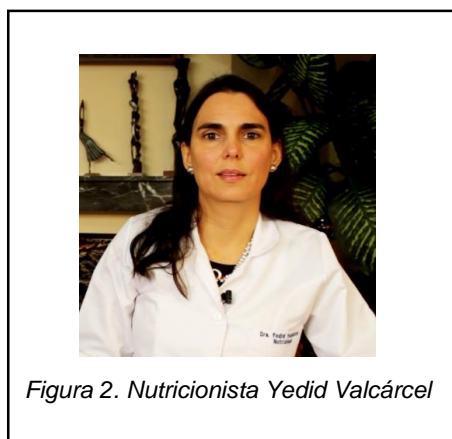


Nombre: Dimitri Hidalgo

Edad: 50 años

Cargo: Chef y decano UDLA y miembro de la Academia Culinaria de Francia Soluciones y Asesorías Gastronómicas

Papel en el documental: Profesional en gastronomía Universidad de las Américas.



Nombre: Yedid Valcárcel

Edad: 42 años

Cargo: Doctora en Nutrición Clínica, Educación en Diabetes

Papel en el documental: Nutricionista

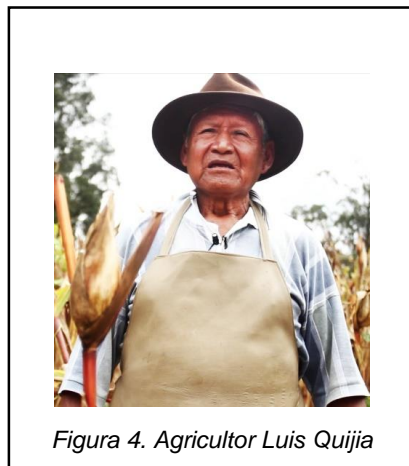


Nombre: Julio Pazos

Edad: 71 años

Cargo: Poeta y escritor

Papel en el documental: Historiador



Nombre: Luis Quijia

Edad: 81 años

Cargo: Agricultor

Papel en el documental: Agricultor



Figura 5. Papi cultor Milton Pila

Nombre: Milton Pila

Edad: 56 años

Cargo: Papi cultor

Papel en el documental: Papi cultor y habitante provincia del Cotopaxi – Latacunga, Ecuador



Figura 6. Juan Fernando Saavedra

Nombre: Juan Fernando Saavedra “El Chagra”

Edad: 39 años

Cargo: Administrador Chagras y arrieros

Papel en el documental: Campesino provincia de Cotopaxi – Latacunga, Ecuador



Figura 7. Productor Agrícola Camilo Unda

Nombre: Camilo Unda

Edad: 35 años

Cargo: Productor agrícola

Papel en el documental: Productor agrícola provincia de Imbabura – Ibarra, Ecuador



Figura 8. Ingeniero agrónomo Juan Carlos Unda

Nombre: Juan Carlos Unda

Edad: 36 años

Cargo: Ingeniero Agrónomo

Papel en el documental: Ingeniero Agrónomo provincia de Imbabura - Ecuador



Figura 9. Maestra Normalista Rosario Proaño

Nombre: Rosario Proaño

Edad: 65 años

Cargo: Maestra Normalista

Papel en el documental: Ama de casa provincia de Imbabura - Ecuador



Figura 10. Cocinera Popular Dolores Vilca

Nombre: Dolores Vilca

Edad: 84 años

Cargo: Cocinera Popular

Papel en el documental: Cocinera popular provincia de Cotopaxi – Latacunga, Ecuador

5.- CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIÓN

De acuerdo a la investigación teórica y de campo puedo concluir que los productos papa y maíz se repiten como ingrediente común en las preparaciones de la comida de la Sierra ecuatoriana con una carga ancestral importante, lo que nos permite decir que desde las generaciones que los precedieron y hasta la actualidad el maíz y la papa sin el hilo conductor entre los pobladores de la serranía ecuatoriana y su gastronomía.

RECOMENDACIONES

De manera específica a los chef en formación para que se auto generen la necesidad de rescatar la gastronomía ancestral preparada con productos como la papa y el maíz y que ellos como profesionales en esta área permitan replicar el mensaje al público en general.

REFERENCIAS

- Alandia, V. L. (2015). *Contratiempo*. Recuperado de <http://contratiempo.net/2013/07/la-papa-y-el-maiz-regalo-de-los-dioses-precolombinos/>
- Anes, M. (2012). *Slideshare*. Recuperado de <http://www.slideshare.net/milagrosanes/tipos-tnicas-e-informe-investigacin-documental>
- Aristos. (1995). Barcelona, España: Ramon Sopena.
- Conceptos, D. (2013). *De Conceptos*. Recuperado de <http://deconceptos.com/arte/gastronomia#ixzz2keZA8gd6>
- DefiniciónDe. (2008). *Definicion.de*. Recuperado de <http://definicion.de/tradicion/#ixzz3cUsCp8WI>
- Escobar, L. (01 de 09 de 2012). *Slideshare*. Recuperado de <http://www.slideshare.net/LizethEscobar/gastronoma-ecuatoriana-diapositivas>
- Gallardo, C. (2013). *El Sabor de mi Ecuador*. Quito, Pichincha, Ecuador.
- Gaviría, J. J. (27 de 06 de 2012). *Documental el modo expositivo*. Recuperado de <https://prezi.com/dkkboegx61mc/documental-el-modo-expositivo/>
- Luque, F. C. (2014). *Saber para comer*. Recuperado de <http://saberparacomer.blogspot.com/2013/03/antoine-augustin-parmentier-1737-1813.html>
- magap. (2014). *Sinagap*. Recuperado de <http://sinagap.agricultura.gob.ec/>
- Mendieta, M. (1985). *Cultivo y producción de maíz*.
- Mendieta, M. (1985). *Cultivo y producción de maíz*.
- Meyer, D. B. (2006). *Blogia*. Recuperado de <http://noemagico.blogia.com/2006/091301-la-investigacion-descriptiva.php>
- Ortiz, N. (18 de 05 de 2010). *Nathalia Ortiz 113*. Recuperado de <http://nathaliaortiz113.blogspot.com/2010/05/el-video-documental-concepto-es-una.html>
- Reyes, C. S. (1985). *Cultivo y comercialización de la papa*.

Reyes, C. S. (1996). *Cultivo y comercialización de la papa* . Quito, Pichincha, Ecuador.

Soldo, N. (2007). *Sobreleyendas*. Recuperado de <http://sobreleyendas.com/2008/08/03/la-madre-tierra/>

Thefreedictionary. (2013). Recuperado de <http://es.thefreedictionary.com/papa>

Tristan. (2009). *Esperando a Godard*. Recuperado de <http://esperandoagodard.blogspot.com/2009/04/el-genuino-estilo-documental-de-las.html>

ANEXOS

CULTIVO PAPA



Imagen 1. Sembrío de papas



Imagen 2. Flor de la planta de papa

CULTIVO MAÍZ



Figura 11. Agricultor cosechando maíz



Figura 12. Planta de maíz



Figura 13. Nativos cosechando maíz

PLATOS ANCESTRALES



Figura 14. Llapingachos con chorizo (Latacunga- Ambato)



Figura 15. Humita de sal



Figura 16. Tamal



Figura 17. Tortillas de maíz (Bonitísimas)



Figura 18. Maíz Tostado



Figura 19. Mote

LIBROS

Tabla 6

#	CONTENIDOS	AUTORES	LECTURA
1	“Chefs del Ecuador” Reúne recetas de 27 chefs de diferentes lugares del país.	Carlos Gallardo desarrollador del libro. Varios Autores	Cultura culinaria del Ecuador.
2	“Festividades y Sabores del Ecuador” Muestra las comidas que representan las principales costumbres, fiestas y conmemoraciones del Ecuador.	Carlos Gallardo de la Punte	Recetas de las delicias más tradicionales de la cultura Ecuatoriana.
3	“Ecuador Culinario” Atlas de gastronomía del Ecuador para el mundo.	Escuela de Gastronomía de la Universidad de las Américas (UDLA)	Recopilación de más de 2000 fotografías de la gente, productos y comida de provincias, cantones, pueblos y ciudades del Ecuador.

4	<p>“La papa y el maíz: regalo de los dioses precolombinos” Los primeros cuatro alimentos básicos en el mundo, maíz, trigo, arroz y papa.</p>	Verónica Lucuy Alandia	Origen e importancia de 4 de los alimentos básicos en el mundo maíz, trigo, arroz y papa.
5	<p>“Folklore Nutricional Ecuatoriano” Orígenes y beneficios nutricionales de diferentes alimentos uno de ellos el maíz.</p>	Irene Paredes	Alimentos farináceos, vegetales grupo A, B y C, Verduras aborígenes, estudio técnico y dietético, leguminosas, frutas y otros productos aborígenes.
6	<p>“Cultivo y comercialización de la papa</p>	Cristian Sánchez Reyes	Recopilación de los procesos de cultivo y comercialización de la papa.
7	<p>“Cultivo y producción de maíz”</p>	Máximo Mendieta	Recetas de las delicias más tradicionales de la cultura Ecuatoriana.

FOCUS GROUP

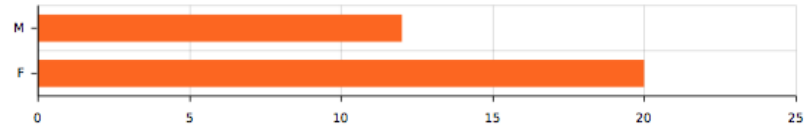
Resultados encuesta tesis

1. Genero *

Number of participants: 32

12 (37.5%): M

20 (62.5%): F



2. Edad *

Number of participants: 32

- 19
- 21
- 19
- 20
- 19
- 20
- 18
- 18
- 20
- 19
- 17
- 20
- 19
- 19
- 18
- 20
- 19
- 19
- 17
- 20
- 18
- 19
- 20
- 18
- 20
- 19
- 20
- 19
- 20
- 20
- 20
- 20
- 20

1. ¿Usted sabe lo que es la gastronomía ancestral ecuatoriana?

Number of participants: 31

14 (45.2%): yes

17 (54.8%): no



4. ¿Según tu cuáles son los ingredientes que más se repiten en las preparaciones de los platos de la sierra ecuatoriana? Cita algunos. *

Number of participants: 32

- Locro de papa, caldo de 31, tripa mishqui
- Granos secos, chivo, borrego, habas, cerdo
- Maíz
- Papa
- Cerdo
- Granos en general
- Ajo
- Cebolla
- Achiote
- ARROZ, PAPA, AJI, ACEITE
- quinoa
- papa
- maíz
- Mote, papa, habas, queso, choclo, lechuga, tomates, cilantro, perejil, cebolla perla, aguacate, ají, cebolla blanca, mani, maíz
- Carnes como: cerdo, gallina, cuy
- Masa
- Chochos
- Arroz, papas, pollo
- Papa, arroz, cerdo, granos.
- Papa
- Maíz
- Papa
- Maíz
- Aguacate
- Carnes
- Choclo mote papa
- Cebolla
- Yuca
- Papa
- Arroz
- Choclo
- Pollo
- Cebolla
- Papa, mote, choclo
- Papa, arroz, cebolla, mote, tostado
- Papa
- Maíz
- Mote
- Chocho
- Maíz, yuca, papa, camote, granos secos.
- Papa quinua cebolla
- Papa, maíz, mote, arroz.
- Papa
- Arroz
- Yuca
- Cerdo
- Papa, cilantro, arroz
- mote, papas, maíz, papa chola, papa gabriela, papa sara.
- Cevolla
- Ajo
- Ni cinismo la gastronomía en profundidad

- CERDO

TOMATE

CEBOLLA

TOMATE

- Papas, chancho, aguacate

- Papa, maíz, cerdo, pollo, carne, melloco, habas, legumbre y hortalizas.

- Choclo, habas, arroz, frejoles, papa

- Papa, arroz, mote, chancho.

- papa, mote, chochos, granos en general.

- Papa. Mote. Melloco

Cerdo

Choclo

5. ¿Conoces nombres que te parezcan raros de platos tradicionales de la comida de la sierra ecuatoriana? Cita cuatro:

Number of participants: 32

1. column

- 1
- caucaras
 - Yaguarlocro
 - chugchucara
 - CALDO DE MONDONGO
 - locro
 - Hornado pastuso
 - Chulpichocho
 - Yahuarlocro
 - Yahuarlocro
 - Locro de papa
 - Mote pillo
 - Chugchucara
 - No se
 - Chugchucaras
 - yahuarlocro
 - Yahuarlocro
 - Chapo
 - Yaguarlocro
 - chugchucara
 - Guatita
 - Yahuarlocro
 - Yapingacho
 - mote pillo
 - tripa mishki
 - Ninguno
 - HORNADO
 - yaguar locro
 - Yahuarlocro
 - Locro
 - Caldo de manguera
 - llapingacho
 - Mapahuira
- 2
- Caldo de manguera
 - Tripa Mishqui
 - quimbolito
 - TRIPA MISHQUI
 - ceviche de palmito
 - Mote pillo o mote sucio
 - Yaguarlocro
 - caldo de manguera
 - Timbushca
 - Yapingachos
 - Yaguarlocro
 - Chicha
 - no se
 - Yapingachos
 - tripa mishki
 - Mote sucio
 - Chucula
 - Llapingacho
 - yahuarlocro
 - Tripa Mishki?
 - Maito
 - churrasco
 - caldo de 31
 - llapingacho
 - Ninguno
 - FRITADA
 - llapingachos
 - Chugchucaras
 - Fritada
 - Yaguarlocro
 - yaguarlocro
 - Chugchucara

- 3
- cuy
 - Caldo de mangera
 - caucara
 - CALDO DE 31
 - cerdo horneado
 - Moloco o Torta de papa
 - Menestra
 - churrasco
 - Mote pillo
 - fritada
 - Chugchucaras
 - Champus
 - no se
 - Yaguarlocro
 - llapingachos
 - Timbushka
 - Muchines
 - Churrasco
 - yapingacho
 - .
 - Chucchucaras
 - Empanada
 - caldo de maguera
 - chapo
 - Ninguno
 - ENSALADA
 - hornado
 - Tripa Mishqui
 - Churasco
 - Guatita
 - locro
 - Chicha
- 4
- Carne colorada
 - Menudo
 - no sé
 - MOTE PILLO
 - humitas
 - Yaguarlocro
 - Encocado
 - hornado
 - Chughucaras
 - empanadas de morocho
 - Churrasco
 - Pincho
 - no se
 - Ceviche
 - allulla
 - Mapahuirra
 - Yapingacho
 - Guatita
 - tripa mishki
 - .
 - Fritada
 - ?
 - tripa mishki
 - menudo
 - Ninguno
 - POLLO
 - mote pillo
 - Sopa de bolas de Chuspa
 - Guatita
 - Chugchucara
 - fanesca
 - Chulpi

6. De estos cuatro platos que citaste responde si entre sus ingredientes se encuentran la papa y el maíz. *

Number of participants: 32

30 (93.8%): yes

2 (6.3%): no



7. ¿Sabes los componentes nutricionales de la papa y el maíz? Si la respuesta es afirmativa mencione cuales son. *

Number of participants: 31

- No
- almidones
- no
- 265
- no
- Papa: carbohidratos, vitaminas y minerales. Maíz: vitaminas, fibras y minerales
- No
- No
- No
- Carbohidrato
- No
- No
- No
- Carbohidratos, gluten, sal
- Carbohidrato
- No
- Almidon
- Almidones, carbohidratos.
- almidon
- No
- No
- No
- no se
- Fibras
- No
- NO
- almidón
- Algunos. El maíz en sus multiples preparaciones es excelente para tratar el colesterol alto y tiene fibra que ayuda a la digestión. La papa por otro lado tiene un alto contenido de almidón que ayuda a regular el organismo.
- No
- si
- Si. Almidones, calcio, pp, zinc, vitamina b12

8. ¿Si tu sabrías que la comida tradicional aparte de su delicioso sabor es altamente nutritiva, la comerías más frecuentemente?

Number of participants: 32

28 (87.5%): yes

4 (12.5%): no

