



República Bolivariana De Venezuela
Universidad Monteávila
Facultad de la comunicación e información
Escuela de Comunicación social

HUELLAS GASTRONÓMICAS

Mediometraje documental

Trabajo de grado presentado como requisito para optar al título de Lic. Comunicación social

Autores:

Samuel Rodríguez

C.I: **28.155.915**

Sabrina Troconis

C.I: **26.063.083**

Profesor coordinador: **Mario Gonclaves**

Caracas, marzo de 2021

ÍNDICE DE CONTENIDO

1. RESUMEN	1
2. PRESENTACIÓN	1
3. PROPUESTA	4
3.1 PIEZA FINAL	4
3.2 MANUAL DE PRODUCCIÓN.....	4
3.2.1 PREPRODUCCIÓN	4
3.2.1.1 <i>Cronograma</i>	5
3.2.1.2 <i>Planteamiento estético</i>	5
3.2.1.3 <i>Planteamiento narrativo</i>	8
3.2.1.4 <i>Sinopsis</i>	9
3.2.1.5 <i>Idea, tema y argumento</i>	10
3.2.1.6 <i>Personajes</i>	11
3.2.1.7 <i>Escaleta</i>	12
3.2.1.8 <i>Preguntas</i>	14
3.2.1.9 <i>Guion de montaje</i>	16
3.2.1.10 <i>Desglose de información</i>	20
3.2.1.11 <i>Informe de locaciones</i>	21
3.2.12 <i>Permisos</i>	23
3.2.2 PRODUCCIÓN	25
3.2.2.1 <i>Plan de rodaje</i>	25
3.2.2.2 <i>Informe de equipos</i>	26
3.2.2.3 <i>Hoja de llamados</i>	27
3.2.2.4 <i>Hoja de script</i>	28
3.2.3 POSPRODUCCIÓN	30
3.2.3.1 <i>Flujo de trabajo</i>	30
3.2.3.2 <i>Informe de recursos</i>	33
3.2.3.3 <i>Propuesta de la musicalización</i>	34
3.2.3.4 <i>Informe de corrección de color</i>	34
3.2.3.5 <i>Informe de imagen gráfica y animación</i>	35
3.2.3.6 <i>Presupuesto</i>	36
4. CONCLUSIÓN	37

5. RECOMENDACIONES	39
6. REFERENCIAS.....	40

INDICE DE FIGURAS

Figura 1. Planilla de locaciones n°1	22
Figura 2. Planilla de autorización de locación	23
Figura 3. Planilla de derecho de imagen	24

ANEXOS

ANEXO A	42
DESGLOSE DE PRODUCCIÓN (PAUTA 2)	42
ANEXO B	43
DESGLOSE DE PRODUCCIÓN (PAUTA 3)	43
ANEXO C	45
DESGLOSE DE PRODUCCIÓN (PAUTA 4)	45
ANEXO D	47
DESGLOSE DE PRODUCCIÓN (PAUTA 5)	47
ANEXO E	48
DESGLOSE DE PRODUCCIÓN (PAUTA 6)	48
ANEXO F	50
PLANILLA DE LOCACIONES N°2	50
ANEXO G	51
PLANILLA DE LOCACIONES N°3	51
ANEXO H	52
PLANILLA DE LOCACIÓN N°4	52
ANEXO I	53
PLANILLA DE LOCACIONES N°5	53
ANEXO J	54
DERECHO DE IMAGEN MARÍA FERRO	54
ANEXO K	55
AUTORIZACIÓN DE LOCACIÓN DE MARÍA FERRO	55
ANEXO L	56
DERECHO DE IMAGEN DE FANNY DE FREITAS	56
ANEXO M	57

AUTORIZACIÓN DE LOCALIZACIÓN DE FANNY DE FREITAS.....	57
ANEXO N.....	58
DERECHO DE IMAGEN DE ARIANA HAGGAR	58
ANEXO Ñ.....	59
AUTORIZACIÓN DE LOCALIZACIÓN DE ARIANA HAGGAR	59
ANEXO O.....	60
DERECHO DE IMAGEN RUBÉN ROJAS	60
ANEXO P	61
AUTORIZACIÓN DE LOCALIZACIÓN.....	61
ANEXO Q.....	62
DERECHO DE IMAGEN OCARINA CASTILLO	62
ANEXO R	63
PLAN DE RODAJE N°2	63
ANEXO S	64
PLAN DE RODAJE N°3	64
ANEXO T	65
PLAN DE RODAJE N°4	65
ANEXO U.....	66
PLAN DE RODAJE N°5	66
ANEXO V	66
PLAN DE RODAJE N°6	66
ANEXO W.....	67
PLANILLA SCRIPT N° 2	67
ANEXO X.....	68
PLANILLA SCRIPT N°3	68
ANEXO Y	68

AGRADECIMIENTOS

“Todo lo que domesticamos nos resulta, por ello mismo, importante. Adquiere en nosotros el peso que corresponde a su ser. Al mismo tiempo, confiere sentido al entorno. Y es aquí donde se efectúa la síntesis: aquellos elementos variados, quizá dispares, se integran en una misma expresión simbólica. Pertenecen a la persona domesticada como mundo suyo o como entorno inmediato que la enmarca” (Rafael Tomas Caldera, p. 25).

Desde el inicio de la carrera se van haciendo vínculos, aquellos a lo que se le dedica tiempo, y esto es a lo que el autor del libro del principito lo llama “domesticación”; esto se da entre personas, y personas y cosas.

El proyecto representa el agradecimiento a los diferentes lazos que se unieron durante 5 años. Específicamente a las herramientas aportadas por profesores que se dedican a compartir sus conocimientos, a la Universidad Monteávila por llevar su labor e interés por la educación, a los profesores coordinadores de dicho proyecto y sobre todo a Dios por ser el guía de los participantes.

También a las personas que apoyaron desde el inicio: los padres, abuelos, hermanos y seres queridos que fueron partícipes de dicho trayecto.

La gratitud se extiende a las personas que fueron de gran apoyo y que cedieron compartir su voz e imagen para que se pudiera llevar a cabo el documental (que sería la domesticación más cercana y que marcará la vida de los creadores).

1. Resumen

“Huellas gastronómicas” es un documental que inicia con la explicación de las influencias gastronómicas del siglo XIX en Venezuela, por parte de especialistas en el tema, Rubén Rojas comunicador e investigador gastronómico y Ocarina Castillo antropóloga e investigadora gastronómica; que son participes a lo largo del documental.

La trama se desarrolla con la preparación de cuatro recetas de las culturas que son influyentes en la gastronomía venezolana: española, portuguesa, italiana y árabe; se desenvuelve en las cocinas de familiares de inmigrantes que aún siguen en el país y comparten la preparación de la receta que sus ancestros compartieron con ellos y que aún siguen realizando en casa.

2. Presentación

En la época colonial llegaron los españoles y los esclavos provenientes de África, consigo trajeron ingredientes que enriquecieron y aportaron a la identidad de la comida venezolana. Alrededor del siglo XIX la gastronomía se expandió aún más con la llegada de inmigrantes de otras culturas, debido a la crisis económica que arrastraba Europa, tras la primera y segunda guerra mundial. Nuevos platillos e historias se integraron a la gastronomía de los venezolanos.

Cada creación gastronómica tiene una historia que contar, por eso, con este proyecto se pretende transmitir, y dar a conocer a través de un material audiovisual, cómo ha crecido la gastronomía en Venezuela y cómo ha sido influenciada por la transculturización. Se toman en cuenta cuatro culturas que han logrado que los venezolanos expandan su menú gastronómico: la italiana, portuguesa, española y la árabe.

Los inmigrantes de las culturas que se mencionan, conservan sus costumbres, tradiciones y sabores. Y han tratado de transmitirles a sus descendientes una parte

de ellos, y la mejor forma, ha sido a través del paladar. Sus recetas han perdurado en el tiempo y poco a poco se han transformado, dejando que el venezolano criollo le dé su propia interpretación.

En el documental, están presentes periodistas e investigadores gastronómicos que explican mediante entrevistas, los aspectos importantes de las especialidades culinarias de cada país, y también como se ha introducido entre las opciones de consumo de los venezolanos. Además, se visualiza las preparaciones de las recetas originales realizadas por las últimas generaciones de aquellas familias de inmigrantes que actualmente siguen viviendo en el país, conservando la tradición a través de sus descendientes que nacieron en territorio venezolano, pero que no dejan de tener parte de la tierra de sus ancestros.

Dicho proyecto se justifica, ya que la gastronomía ha tenido un gran auge global que va más allá de satisfacer la necesidad fundamental de alimentarse, se ha convertido en un sector de interés para explorar experiencias estéticas y sensoriales para un considerado número de personas en el mundo. Si bien es cierto que la cultura gastronómica ha crecido gracias a maestros de la cocina y críticos, al punto de crear méritos tan distinguidos como las Estrellas Michelin e incluso, son los medios de comunicación masivos como la prensa, la televisión y recientemente el Internet a través de la Redes Sociales, quienes han promovido la creación y difusión de contenidos relacionados con el tema.

Al respecto Santamarina (2016) en un artículo titulado “El arte cinematográfico y el arte gastronómico: Dos caminos paralelos que transitan en torno al tiempo”, afirma que “la gastronomía debe apoyarse en el cine y en su gestión del tiempo para formar parte de los circuitos artísticos y ser difundida por un mayor número de canales, para que pueda ser evaluada, analizada y recordada por la memoria colectiva”.

En el mismo orden de ideas, la bloguera Yuriana Coss da treinta (30) cifras que afirman el surgimiento de la gastronomía en el mundo y sobre todo en los más jóvenes; algunos datos relevantes que menciona es que “El 31% de encuestados dice que cocina platos después de descubrirlos en Facebook. El 69% de los Millennials toman una foto o un vídeo de su comida antes de comer y El 75% de los "foodies" están

inspirados en las publicaciones de Facebook o Instagram en su consumo”, también destaca que cuentas de Instagram como Buzzfeedtasty, posee hoy en día más de 39.4 millones de seguidores, resaltando el impacto y alcance global en este tipo de contenido.

Por ello en los últimos años las redes sociales han jugado un papel importante en la gastronomía, espacios como Facebook, Twitter, Pinterest e Instagram son usados tanto por profesionales de la cocina como por amateurs, quienes se aventuran a experiencias gastronómicas que van desde unas simples galletas hasta platillos más complejos como huevos benedictinos con salsa holandesa.

A ello se le suman canales de cocina transmitidos en televisión por suscripción, tales como Food Network y El Gourmet, éste último transmite actualmente treinta y un (31) programas dedicados a diferentes ámbitos de la gastronomía. También se deben considerar plataformas de contenido como YouTube y otras más recientes como Streaming, Netflix, Hulu o Disney+, que se pasean entre *reality shows*, documentales, concursos y otros audiovisuales sobre gastronomía. Un ejemplo de ello son algunas series documentales que dispone Netflix, las cuales contienen entre cuatro y diez episodios cada temporada, con una duración aproximadamente de cuarenta (40) minutos cada uno.

Queda así en evidencia la importancia de promover el movimiento gastronómico en estos tiempos y hacer uso de los medios y plataformas actuales para ello. En tal sentido, el documental permite informar sobre un tema específico y en un periodo de tiempo más reducido que los programas de televisión y series documentales; además aporta a la cultura de la gastronomía venezolana a través de sus influencias y cumple con el movimiento culinario que se ha manifestado en el mundo desde lo local. Destinado a un público de edades comprendidas entre los 25 y 50 años de edad.

Conocer las raíces de cada aspecto cultural de un país, es tan importante como el de la gastronomía, ya que a través de un plato se puede contar una historia, ya sea por un ingrediente en específico o por la preparación en general. Abordar el tema de la transculturización culinaria, representa la fusión entre culturas que hablan un mismo idioma a través de los sabores.

El objetivo es resaltar la gastronomía que no es originariamente de Venezuela, pero que a lo largo de la historia se ha introducido en el consumo diario de los venezolanos.

La idea del documental “Huellas gastronómicas” surge del interés de los integrantes del equipo, por crear un material audiovisual que abarque el sector gastronómico. Plasmando las herramientas obtenidas a lo largo de la carrera y con el principal propósito de abordar la comunicación social.

La gastronomía es un mundo desconocido para muchos o de poco interés, pero que es importante conocer. Los venezolanos deben interesarse en la historia que hay detrás de cada plato o ingrediente que se consume.

3. Propuesta

En el siguiente apartado se describe la propuesta para la pieza final, además de detallar el manual de todo lo que es la producción del documental “Huellas Gastronómicas”, tanto la preproducción, producción y posproducción.

3.1 Pieza final

Este Proyecto Final de Carrera es un Mediometrage documental, con una duración de 44:37 minutos. En formato digital con una resolución de 1080p, que se encuentra alojado en YouTube, para ser reproducido mediante cualquier dispositivo con acceso a internet y a la plataforma.

3.2 Manual de producción

3.2.1 Preproducción

3.2.1.1 Cronograma

A continuación, será presentado el cronograma del trabajo en el cual serán plasmados los plazos del proceso de realización del Mediometraje.

Mes-Semana Actividad	2020												2021								
	Septiembre				Octubre				Noviembre				Diciembre				Enero		Febrero		
	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	
Vacaciones																					
Reunión con el tutor																					
Investigación para realizar las preguntas de la entrevista																					
Contactar con los entrevistados																					
Diseñar el plan de producción																					
Definir las recetas																					
Comprar integrantes para las recetas																					
Grabaciones con los entrevistados																					
Redacción del tomo																					
Escoger musicalización																					
Revisión de la imagen / colores																					
Selección de contenido																					
Edición																					
Revisión del documental y del tomo																					

Fuente: *Elaboración propia*

3.2.1.2 Planteamiento estético

Este proyecto es una producción audiovisual. El género elegido es el Documental “Igual que el cine de ficción, se basa en imágenes reales, pero se mantiene apartado del dominio de la ficción; lo propio de él es abordar el mundo histórico y las cuestiones reales a las cuales se enfrenta” (Mariño, p.156, 2008), para plasmar la importancia de la historia a través de la gastronomía, pero sobre todo la esencia de las recetas de las influencias gastronómicas del siglo XIX en Venezuela, para que otras personas puedan disfrutar de dicho material. “Al tomar la vía documental, los cineastas se convierten en historiadores del presente” (Breschand, p. 27, 2004).

La producción de cada pauta está concentrada en la observación de los elementos presentes, dejando que los personajes demuestren sus formas y técnicas de cocina. “Filmar es observar. Ello supone sumergirse en el seno de un acontecimiento o de un lugar para captar sus modos de funcionamiento” (Breschand, p. 39, 2004). Y también, los conocimientos sobre cada cultura para enriquecer de información el proyecto a través de las entrevistas.

Dicho documental se graba con luz artificial y natural, encontrando en cada pauta el punto medio y óptimo de la iluminación, sin saturar los colores. “La luz tiene como misión fundamental expresar y mostrar los elementos narrativos con claridad y conseguir un clima apropiado, si bien es cierto que está sujeto a múltiples variaciones que dependen de lo que pretenda en cada caso el equipo formado por el director, el director de fotografía y el director de la producción” (Gutiérrez, p. 107, 2008).

El uso de dos cámaras se hace presente en el rodaje, una en mano capturando los movimientos y planos que requieren el acercamiento del acontecimiento de forma cercana “la gran novedad de la cámara en hombro y del sonido sincrónico es la de poder incorporarse al acontecimiento filmado” (Breschand, p. 30, 2004). Y otra fija para obtener un plano más amplio del ambiente y donde el entrevistado dialoga de forma directa con el espectador “cuando un personaje reconoce la presencia del espectador dirigiéndose a la cámara, el sentido de intimidad se acrecienta y el espectador se convierte en su cómplice y confidente” (María J Ortiz, p. 53, 2018).

En Huellas gastronómicas, se hace uso de la regla de los tercios para el entrevistado Ruben Rojas. “En los cuatro cruces que se producen al trazar líneas rectas por esos puntos, se localizan los lugares en donde el sujeto principal de la fotografía puede ser ubicado para provocar una mayor atención en el espectador” (Pariente, p. 102, 1990)

Las animaciones y gráficos que se encuentran en el documental están destinados a identificar a los personajes y seguir un hilo conductor entre las recetas a presentar. Las animaciones tienen un color negro gris y blanco, que son los tonos del logo que es el mapa de Venezuela, sostenido sobre una peana. “Un segundo recurso para la enunciación consiste en el uso de elementos gráficos: subtítulos, intertítulos, mapas y

gráficos y otros tipos de sobreimpresiones. Estos elementos pueden cumplir varias funciones narrativas: presentar a los personajes y avanzar en la narración” (Vallejo, 2013).

Se toman en cuenta diferentes influencias audiovisuales para llevar a cabo el documental y tener como referencia otros documentales, series y programas de televisión:

La mini serie documental “Sal, grasa, ácido y calor”, ayuda en la realización de la estética de dicho proyecto en cuanto lo visual (lo hogareño de las cocinas) y el tema gastronómico. Se encuentra disponible en la plataforma de Netflix. Posee 4 capítulos donde cada uno de ellos la host, cocinera y escritora gastronómica Samin Nosrat; incursiona por distintos países en busca de las mejores técnicas, preparaciones e ingredientes que puede existir (de sal, grasa, ácido y calor) en el mundo.

El documental “Street Food: Latinoamérica” es una influencia audiovisual para la producción del documental en cuanto a la forma, los planos, las entrevistas y la dirección surgen de lo observado. Dicha serie se encuentra en Netflix y expone la comida callejera de las ciudades de Latinoamérica como Buenos Aires.

La situación pandémica por la Covid-19, incitó a optar por la opción estética de entrevista asincrónica, a través del servicio de conferencias, Zoom. Decisión que se toma para aquellos personajes que no pudieran ser pautados de forma presencial; idea gracias a la influencia audiovisual del programa televisivo “Supera esto” del canal el Gourmet; donde varios chefs, cocinan desde sus casas y se conectan mediante la misma plataforma.

“En realidad el cine moderno nace de la ruptura de las leyes que rigen la composición del cine clásico, es un avatar de ellas. Cada película moderna es una excepción a la regla, de ahí la dificultad de sistematizarlas bajo modelos o esquemas generales preconcebidos” (Mariño, p.152, 2008).

El documental se emplea bajo la corriente estética y artística del modernismo que nace a finales del siglo XIX y al comienzo del siglo XX; siendo las decisiones del

director las más importantes para llevar a cabo el documental (sin las limitaciones de composición del cine clásico).

3.2.1.3 Planteamiento narrativo

“Huellas gastronómicas” es un documental que plasma la influencia en la gastronomía venezolana; evidenciando técnicas, ingrediente y platos que se integraron tras la venida de otras culturas al país. Esto se logra a través de la previa búsqueda de personajes que sean familiares de inmigrantes y que aceptaran desenvolverse en cámara, cocinando una receta que hayan aprendido y en simultaneo exponer las técnicas y las formas de cocinar. Además, se exploró en el gremio periodístico, contactando con Rubén Darío Rojas periodista e investigador gastronómico; y Ocarina Castillo antropóloga e investigadora gastronómica, para aportarle información certera sobre la influencia al documental.

La narrativa del proyecto se desenvuelve en una estructura externa, que está integrada por 4 secuencias, que individualmente posee una estructura interna donde se desarrollan los tres actos de la narrativa clásica que plantea Aristóteles: la introducción está compuesta por la presentación de los ingredientes y de los personajes de cada cultura “Esta introducción sirve para presentar al lector el personaje o los personajes protagonistas, así como la situación inicial que posteriormente desencadenará algún conflicto por resolver” (Maza, 2020).

El nudo se realiza la preparación de la receta en conjunto con las opiniones sobre las influencias gastronómica de Venezuela del siglo XIX de parte de los investigadores gastronómicos, que se encuentran intercaladas en cada receta que interrumpen la escena para aportar información sobre la misma, “El protagonista reacciona ante el primer punto de giro planteándose alcanzar determinado objetivo” (Vargas, 2018). El desenlace se evidencia en el resultado final del plato “es la parte final de todo texto narrativo. En ella se desvelan aquellos interrogantes planteados en el nudo” (Maza, 2020).

Este proyecto final de carrera hace uso de dos modalidades del documental para el desarrollo de la narrativa: Observacional “Permitió registrar directamente la vida de las personas, mostrarla tal como era, sin inmiscuirse en lo que hacía. Se limitó al realizador “al momento presente” y le exigió un prudente distanciamiento de los hechos.” e interactivo “, promovido por Jean Rouch o Connie Field, surgió de la necesidad de hacer más patente la perspectiva del realizador. En los documentales interactivos el autor entra en contacto directo con la gente”. (Mariño, p. 162,163, 2008).

El personal técnico se deja llevar por la realidad, dejando que ocurran los hechos tal y como si estuvieran solos en la secuencia (los familiares de los inmigrantes de cada cultura) realizando y explicando la receta que estén preparando. Sin embargo, en momentos se hacen interrupciones si el entrevistador considera la oportunidad de realizar una pregunta; haciendo uso del modo interactivo. También se utiliza esta última modalidad para la intervención de los especialistas en investigación gastronómica.

El entrevistador a pesar de intervenir en la producción; en la postproducción no tendrá presencia su voz, ni imagen. Los entrevistados cuando dialogan lo hacen mirando a la cámara, como si estuviera hablando directamente con el espectador. “La enunciación directa Las “cabezas parlantes”. Un recurso muy utilizado en el documental es lo que la teoría angloamericana denomina talking heads. En este caso un actor social cuenta el relato al entrevistador que está fuera de campo. Se trata de un diálogo entre realizador y actor social, a pesar de que en imagen no aparezca la presencia de una de las personas que dialogan.” (Vallejo,2013).

3.2.1.4 Sinopsis

El documental expone la influencia gastronómica de las culturas portuguesa, italiana, española y árabe, que se han convertido - en cuanto técnicas, ingredientes y platos - parte de la mesa de los venezolanos. Se percibe a través de entrevistas realizadas a investigadores gastronómicos como Ocarina Castillo y Rubén Darío Rojas; y también se introduce en las cocinas de familiares de inmigrantes que han obtenido la herencia culinaria y una receta especial para compartir lo que sería, la

esencia de las culturas que han sido influyentes en la gastronomía venezolana en el siglo XIX.

3.2.1.5 Idea, tema y argumento

- **Idea**

La idea de la elaboración del documental, surge de la unión de gustos e interés, por la cocina, el periodismo gastronómico, el mundo audiovisual y el diseño. Dos intereses que se fusionaron y nacieron en el desenvolvimiento de las prácticas profesionales iniciadas en el 2019, específicamente en la revista digital de gastronomía Bienmesabe y en la agencia publicitaria J. Walter Thompson Caracas; además de la aportación de los conceptos aprendidos en primer año, en la materia de Introducción a la imagen, que despertaron el interés de plasmar recuerdos a través de los sentidos, de la vista y el oído.

- **Tema**

La influencia gastronómica del siglo XIX en Venezuela, la fusión y la tradición de las familias de inmigrantes que todavía siguen en Venezuela y que aportaron al repertorio gastronómico venezolano.

- **Argumento**

“La tradición alimentaria está ligada al patrimonio cultural, así como la alimentación está ligada a la supervivencia humana, pues las costumbres alimentarias que conforman la tradición poseen profundas raíces en la identidad social de los individuos y las naciones” (A.Bahls, Krause y E. da Silva, p. 314. 2019)

La gastronomía pertenece a la identidad de las culturas, por ello es importante resaltar las influencias culinarias que se le atribuyen a la gastronomía venezolana,

para conocer las bases originarias que se destacan en la variedad de cada uno de los platos que se degustan en cada rincón del país.

3.2.1.6 Personajes

A continuación, son presentados los personajes que aparecen en el cortometraje:

Tabla 2. Personajes

Personajes	Rol en el documental
Antonella Mascolo	Representación de la gastronomía italiana. Cocina la receta de la lasaña. Su familia es oriunda de Napoli
Rubén Darío Rojas	Periodista, investigador gastronómico.
Fanny De Freitas	Comunicadora social, especializada en corporativo. Representante de la comida portuguesa. Realiza la preparación de las malasadas.
Ocarina Castillo	Antropóloga e investigadora de la gastronomía.

Personajes	Rol en el documental
Ariana Haggar	Estudiante de comunicación social en la Universidad Monteávila. Representa la cultura árabe. Preparación de crema de garbanzos y berenjena.
María Ferro	Arquitecto, graduada en la Universidad Central de Venezuela. Hija de españoles. Cocina la receta de la tortilla española.

Fuente: Elaboración propia

3.2.1.7 Escaleta

A continuación, se presenta la estructura de la escaleta empleada en el documental:

Escaleta				
#	Escena	Entrevistados	Descripción	Locación
1	Inicio	Animación con musicalización.	Presentación del documental con una animación gráfica.	
2	Introducción	Ocarina Castillo y Rubén Rojas	Habla sobre la influencia gastronómica en Venezuela de forma general.	Plataforma Zoom.
3	Introducción a la influencia española.	Animación con musicalización.	Animación gráfica: “Influencia gastronómica española”.	
4	Primera receta: tortilla española.	María Ferro, Ocarina Castillo y Rubén Rojas.	Preparación de la receta e intercalado con información de los investigadores gastronómicos.	Cocina de María Ferro.
5	Introducción: la influencia portuguesa.	Animación con musicalización.	Animación gráfica: “Influencia gastronómica portuguesa”.	

6	Segunda receta: Malasadas	Fanny De Freitas, Ocarina Castillo y Rubén Rojas.	Preparación de la receta e intercalado con información de los investigadores gastronómicos.	Cocina Fanny De Freitas.
7	Introducción de la influencia italiana.	Animación con musicalización.	Animación gráfica: "Influencia gastronómica italiana".	
8	Tercera receta: Lasaña.	Antonella Mascolo, Ocarina Castillo y Rubén Rojas.	Preparación de la receta e intercalado con información de los investigadores gastronómicos.	Cocina, donde se desarrolla la preparación de la receta italiana.
9	Introducción de la influencia árabe.	Animación con musicalización.	Animación gráfica: "Influencia gastronómica árabe".	
10	Cuarta receta: cremas árabes.	Ariana Hagggar, Ocarina Castillo y Rubén Rojas.	Preparación de la receta e intercalado con información de los investigadores gastronómicos.	Escenografía realizada para la creación de la receta.
11	Conclusión	Ocarina Castillo	Cierre por parte del comunicador gastronómico.	
12	Créditos			

3.2.1.8 Preguntas

- **Antonella Mascolo:**

1. ¿De dónde proviene su familia?
2. ¿Cuáles son los ingredientes que contienen la receta?
3. Describe el plato que vas a preparar
4. ¿Quién le enseñó la receta?
5. ¿Cuáles son las técnicas utilizadas para realizar la preparación de la receta?
6. ¿Cuándo frecuentan comer lasaña?

- **Rubén Rojas:**

1. ¿A qué se dedica laboralmente?
2. ¿Qué caracteriza la gastronomía: italiana, española, portuguesa y árabe?
3. ¿Cuándo se comienza a notar la influencia gastronómica de las culturas: italiana, española, portuguesa y árabe; en la gastronomía venezolana?
4. ¿Cuál ha sido el aporte de estas culturas en la gastronomía venezolana?

- **María Ferro:**

1. ¿De dónde proviene su familia?
2. ¿Cuáles son los ingredientes que contienen la receta?
3. Describe el plato que vas a preparar
4. ¿Quién le enseñó la receta?
5. ¿Cuáles son las técnicas utilizadas para realizar la preparación de la receta?
6. ¿Cuándo frecuentan comer tortilla española?

- **Fanny De Freitas:**

1. ¿De dónde proviene su familia?
2. ¿Cuáles son los ingredientes que contienen la receta?
3. Describe el plato que vas a preparar
4. ¿Quién le enseñó la receta?
5. ¿Cuáles son las técnicas utilizadas para realizar la preparación de la receta?
6. ¿Cuándo frecuentan comer malasadas?

- **Ocarina Castillo:**

1. ¿A qué se dedica laboralmente?
2. ¿Qué caracteriza la gastronomía: italiana, española, portuguesa y árabe?
3. ¿Cuándo se comienza a notar la influencia gastronómica de las culturas: italiana, española, portuguesa y árabe; en la gastronomía venezolana?
4. ¿Cuál ha sido el aporte de estas culturas en la gastronomía venezolana?
5. ¿Cuáles son los platos que han adquirido los venezolanos?

- **Ariana Hagggar:**

1. ¿De dónde proviene su familia?
2. ¿Cuáles son los ingredientes que contienen la receta?
3. Describe el plato que vas a preparar
4. ¿Quién le enseñó la receta?
5. ¿Cuáles son las técnicas utilizadas para realizar la preparación de la receta?
6. ¿Cuándo frecuentan comer las cremas árabes?

3.2.1.9 Guion de montaje

A continuación, se presenta el guion de montaje empleado en el cortometraje:

Guion	
Vídeo	Audio
<p>Presentación del título</p> <p>Animación con el título y tema</p>	<p>Música: Título: música sin copyright- Piano Animado Suave Usuario: Alba Martínez.</p>
<p>Introducción</p> <p>Conferencia por Zoom. Una pantalla con la investigadora. E investigador gastronómico, haciendo uso de la regla de los tercios.</p>	<p>Ocarina Castillo y Rubén Rojas: hablando sobre la influencia.</p>
<p>Receta cultura española</p> <p>Animación</p> <p>María Ferro: Entrevistada receta de la tortilla española. Uso de los planos (general, detalle, primer plano, medio) para la grabación de la receta.</p> <p>Rubén Darío Rojas: Periodista gastronómico. Uso de regla de los tercios; uso de los planos americano, primer plano, plano medio americano.</p>	<p>Música: Título: MÚSICA ESPAÑOLA SIN COPYRIGHT [TMSC]. Usuario: Tu música sin copyright TMSC.</p> <p>María Ferro habla de la explicación de la receta.</p> <p>Rubén Rojas habla sobre la influencia.</p>

<p>María Ferro: Seguir con la entrevistada explicando la receta de la tortilla española.</p> <p>Ocarina Castillo: Investigadora gastronómica. Conferencia Zoom.</p> <p>María Ferro: Final de la explicación de la receta de la tortilla española.</p>	<p>María Ferro habla de la explicación de la receta.</p> <p>Ocarina Castillo habla sobre la influencia.</p> <p>María Ferro habla de la explicación de la receta.</p>
<p style="text-align: center;">Receta cultura portuguesa</p> <p>Animación</p> <p>Fanny de Freitas: Presentación de los ingredientes. Uso de los planos (general, detalle, primer plano, medio) para la grabación de la receta.</p> <p>Rubén Darío Rojas: Periodista gastronómico. Uso de regla de los tercios; uso de los planos americano, primer plano, plano medio americano.</p> <p>Fanny de Freitas: Seguir con la entrevistada explicando la receta de las malasadas.</p> <p>Ocarina Castillo: Investigadora gastronómica. Conferencia Zoom.</p>	<p>Música: Título: Instrumental de guitarra de fado portugués de Dead Combo MusicFree2Use Sin Copyright Sin ...</p> <p>Usuario: MusicFree2Use</p> <p>Fanny de Freitas habla de la explicación de la receta.</p> <p>Rubén Rojas habla sobre la influencia.</p> <p>Fanny de Freitas habla de la explicación de la receta.</p> <p>Ocarina Castillo habla sobre la influencia.</p>

<p>Fanny de Freitas: Final de la explicación de la receta de la tortilla española.</p>	<p>Fanny de Freitas habla de la explicación de la receta.</p>
<p style="text-align: center;">Receta cultura italiana</p> <p>Animación</p> <p>Antonella Mascolo: presentación de los ingredientes. Lasaña Napolitana. Uso de los planos (general, detalle, primer plano, medio) para la grabación de la receta.</p> <p>Rubén Darío Rojas: Periodista gastronómico. Uso de regla de los tercios; uso de los planos americano, primer plano, plano medio americano.</p> <p>Antonella Mascolo: Seguir con la entrevistada explicando la receta de la lasaña.</p> <p>Ocarina Castillo: Investigadora gastronómica. Conferencia Zoom.</p> <p>Antonella Mascolo: Final de la explicación de la receta de la lasaña.</p>	<p>Música: Título: MÚSICA ITALIANA SIN COPYRIGHT [TMSC].</p> <p>Usuario: Tu música sin copyright TMSC.</p> <p>Antonella Mascolo habla de la explicación de la receta.</p> <p>Rubén Rojas habla sobre la influencia.</p> <p>Antonella Mascolo habla de la explicación de la receta.</p> <p>Ocarina Castillo habla sobre la influencia.</p> <p>Antonella Mascolo habla de la explicación de la receta.</p>
<p style="text-align: center;">Receta cultura árabe</p> <p>Animación</p> <p>Ariana Haggar: presentación de los ingredientes. cremas árabes. Uso de</p>	<p>Música: Título: Música Relajante Árabe - Sonido Árabe (Sin Copyright) Instrumentos Árabes.</p>

<p>los planos (general, detalle, primer plano, medio) para la grabación de la receta.</p> <p>Rubén Darío Rojas: Periodista gastronómico. Uso de regla de los tercios; uso de los planos americano, primer plano, plano medio americano.</p> <p>Ariana Hagggar: Seguir con la entrevistada explicando la receta de las cremas.</p> <p>Ocarina Castillo: Investigadora gastronómica. Conferencia Zoom.</p> <p>Ariana Hagggar: Final de la explicación de la receta de las cremas.</p>	<p>Usuario: Música Vs Efectos Sonido - Sin Copyright.</p> <p>Ariana Hagggar habla de la explicación de la receta.</p> <p>Rubén Rojas habla sobre la influencia.</p> <p>Ariana Hagggar habla de la explicación de la receta.</p> <p>Ocarina Castillo habla sobre la influencia.</p> <p>Ariana Hagggar habla de la explicación de la receta.</p>
<p>Ocarina Castillo</p>	<p>Música: Título: música sin copyright- Piano Animado Suave</p> <p>Usuario: Alba Martínez.</p> <p>Conclusión sobre la influencia.</p>
<p>Créditos</p>	<p>Desglose del personal técnico y artístico.</p>

Fuente: *Elaboración propia*

3.2.1.10 Desglose de información

A continuación, se presenta el desglose de producción de la pauta 1, donde se evidencia el requerimiento humano, técnico y logístico:

<u>DESGLOSE DE PRODUCCIÓN (pauta 1)</u>	
REQUERIMIENTO HUMANO	
Persona	Rol
Samuel Rodríguez	Director, tomas con la cámara 2, productor de campo.
Sabrina Troconis	Tomas con cámara 1, productor ejecutivo, entrevistador.
Sabrina Troconis	Tomas con cámara 1, productor ejecutivo, entrevistador.

REQUERIMIENTO TÉCNICO

Video	Audio
Cámara profesional Nikon modelo D3100	Un micrófono de balitas
Cámara semiprofesional marca Sony DSC-HX200V	Teléfono celular.
2 luces led y dos parales	

REQUERIMIENTO LOGÍSTICO

Transporte	2 carros de uso personal
Equipaje	2 micrófonos de balita, 2 teléfonos celulares, 2 cámaras, cargadores, 2

	parales, 2 luces led, un trípode, laptop Hp.
Comida	2 pasatta, 2 kg de pasta, 1,5kg de carne, 500g de parmesano, 1kg de ricota, 100g de albaca, 100g de pan rallado, 500g de cebolla, 3 huevos, 100g de ajo, 1L de aceite 2 panes canillas y un refresco.

Fuente: Elaboración propia

3.2.1.11 Informe de locaciones

A continuación, se puede apreciar el informe de locación de la pauta 1.

Planilla de locaciones N°1

CIUDAD: Caracas

NOMBRE: Antonel Mascolo

DIRECCIÓN: Terrazas (Ávila)

TÉLEFONO: 04141000710



DESCRIPCIÓN DEL LUGAR: cocina cuadrada, topes marrón claro y oscuro.

DISPONIBILIDAD DE GRABAR PRESENCIAL:

Si

ENTRADA DE LUZ (VENTANA):

Si

ESTACIONAMIENTO:

Si

COCINA:

Si

SEGURIDAD:

Si

ESPACIO PARA EL EQUIPO TÉCNICO:

Si

LUZ:

Si

TOMAS DE CORRIENTE:

Si

AGUA:

Si

UTENSILIOS DE COCINA:

Si

BAÑO:

Si

Figura 1. Planilla de locaciones N°1

Fuente: Elaboración propia

3.2.12 Permisos

CONTRATO DE AUTORIZACIÓN PARA GRABACIÓN EN LOCACIÓN

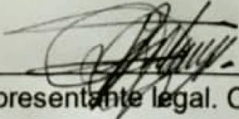
Yo, Pedro Jose Gutierrez Peraza, identificado con cédula de identidad Nro. V.2152140 en mi condición de propietario o representante legal del establecimiento: ubicado en la dirección: URB. TERRAZAS DEL AVILA, EDF. ORIANA

autorizo a los estudiantes de la Universidad Monteávila, Samuel Rodríguez de C.I: **28.155.195**, y Sabrina Troconis de C.I: **26.063.083** para el rodaje del proyecto final de carrera en modalidad documental audiovisual, denominado "Huellas Gastronómicas".

El propietario garantiza que puede otorgar la presente autorización sin limitación alguna y por el tiempo que sea necesario. En todo caso responderá por cualquier reclamo que en materia de derecho de autor se pueda presentar, exonerando de cualquier responsabilidad a la Universidad Monteávila.

La autorización que aquí se concede sobre este material, es exclusiva para el producto audiovisual en mención, el cual tendrá un uso de carácter ACADÉMICO y será difundido entre los jurados que juzgarán dicho proyecto y el personal artístico, Sin fines de lucro.

Cordialmente,



Representante legal. C.C.

Fecha: 08-11-2020

Figura 2. Planilla de autorización de locación

Fuente: Elaboración propia

PERMISO DE CESIÓN DE DERECHOS DE IMAGEN, VOZ Y DERECHOS DE EXPLOTACIÓN

La señora Antonella Mascolo, mayor de edad, con C.I 12.761.565 y domicilio en Caracas, Venezuela.

AUTORIZA

A los estudiantes de la Universidad Monteávila (UMA), Samuel Rodríguez y Sabrina Troconis, para que se lleve a cabo:

1. El registro fotográfico y/o audiovisual (captura y fijación) de su imagen y voz, por cualquier medio técnico o soporte (fotográfico, sonoro, audiovisual, etc.), y el tratamiento, el procesamiento de estas imágenes, grabaciones de audio y vídeo hechas con ocasión de su intervención en el acto de la entrevista organizado y celebrado en el marco de las actividades propias para el proyecto final de carrera de los estudiantes, para su divulgación y correcta preservación.

También, la utilización de su nombre y apellidos y cualquier otro dato de carácter personal que haya sido solicitado por la UMA a estos efectos.

2. La reproducción, distribución, comunicación pública y visualización de las grabaciones y fotografías mencionadas, o partes de estas, serán solo observadas y obtenidas por los jurados, tutor y presentes para la evolución de dicho proyecto.

3. La transcripción del contenido de las grabaciones y fotografías antes mencionadas (reproducción, distribución, comunicación pública y transformación), incluyendo la edición en soporte papel y/o digital, sonoro o visual, serán utilizadas para cualquier actividad o finalidad docente, de difusión propia de la Universidad Monteávila; sin ningún fin comercial.

4. Autoriza a ingresar a la localidad de su hogar, para grabar

A estos efectos, el firmante autoriza expresamente a la UMA y a los estudiantes en las que participa a otorgar en su nombre este permiso. La licencia se concede para todo el plazo de protección de la obra y de las grabaciones y fotografías, y se otorga sin ningún tipo de contraprestación económica.

caracas, 10 de diciembre de 2020

Firma. Nombre y apellidos **Antonella Mascolo**



Figura 3. Planilla de derecho de imagen

Fuente: Elaboración propia

3.2.2 Producción

3.2.2.1 Plan de rodaje

La primera planilla del plan de rodaje se puede apreciar en la siguiente tabla:

Jornada 1:		Fecha:				
Comida italiana con Antonella Mascolo		10 – noviembre - 2020				
N°	Hora	Plano	Cámara	Locación	Varios	Audio
1	10:00 am a 10:30 am			Cocina de la entrevistada	Montaje de Luces, trípode, cámaras.	
2	11:00 am a 11:20 am			Cocina de la entrevistada	Prueba de sonido / cámara	
3	11:20 am a 11:30 am	Plano medio, plano general.	Fija	Cocina de la entrevistada	Presentación de la entrevistada.	Voz entrevistada
4	11:30 am a 11:40 am	Plano detalle (travelling, zoom in, zoom out)	En mano	Cocina de la entrevistada	Descripción de los ingredientes y materiales de cocina.	Voz entrevistada

5	11:40 am a 12:40 pm	Plano detalle, plano medio, plano medio corto, primer plano.	Fija/ en mano	Cocina de la entrevistada	Preparación de la receta.	Voz entrevistada
6	12:40 pm a 1:00 pm	Plano general.	En mano	Cocina de la entrevistada	Culminación del plato	

Fuente: Elaboración propia

3.2.2.2 Informe de equipos

La siguiente tabla se desglosan los equipos utilizados en la producción de “Huellas gastronómicas”:

	Equipo	Cantidad
	Cámaras (semiprofesional marca Sony DSC-HX200V; profesional Nikon modelo D3100)	2
	Micrófonos balitas con salida 3.5 aux, modelo JH-043.	2
V A	Iluminación: de 2 Softbox Umbrellas Continuous Lighting, con parales, marca Kshioe.	2
I U	Trípode	1
D - D	Teléfonos celulares	2

E I	Memorias: Micro SD Sandisk 4g	2
O O	Laptop: HP Itel core i5-102101, CPU 1.6 ghz 2.11 ghz, memoria RAM 8, disco duro 1 tb, Windows 10 pro 64bit. Procesador x64.	1
	Cargadores de cámara	2
	Cargadores de laptop	1

Fuente: Elaboración propia

3.2.2.3 Hoja de llamados

A continuación, se presenta la hoja de llamado de los personajes con la hora y fecha a las cuales han sido pautados para llevar a cabo las grabaciones:

Personal técnico	Personajes	Día	Hora	Lugar
Sabrina Troconis / Samuel Rodríguez	Antonella Mascolo	10 de nov. 2020	10:00 am – 1:00 pm	Terrazas Del Ávila
Sabrina Troconis / Samuel Rodríguez	Rubén Rojas	23 de nov. 2020	10:00am – 11:30am	Terrazas Del Ávila
Sabrina Troconis / Samuel Rodríguez	María Ferro	30 de nov. 2020	2:00 pm – 4:00pm	Terrazas Del Ávila

Sabrina Troconis Samuel Rodríguez	Fanny de Freitas	07 de dic. 2020	9:00 am – 11:00am	Urb. La Miranda
Sabrina Troconis Samuel Rodríguez	Ocarina Castillo	07 de dic. 2020	2:00 pm – 3:30pm	Video llamada por Zoom
Sabrina Troconis Samuel Rodríguez	Ariana Haggar	10 de dic. 2020	1:00 pm – 5:00 pm	El paraíso

Fuente: Elaboración propia

3.2.2.4 Hoja de script

La planilla script es una aproximación a los cortes que se pueden realizar durante la grabación, para seguir la secuencia de la misma. Sin embargo, como este es un documental guiado por la observación, los hechos transcurrían y el director decide tomar una pausa al momento de la culminación de un paso de la preparación.

HOJA DE SCRIP	ENTREVISTA: Antonella Mascolo		Pauta: 1
FECHA:10 /11/20		PRODUCTOR: Sabrina Troconis	
LOCALIZACIÓN: Urb. Terrazas del Ávila, Edf. Oriana.		DIRECTOR: Samuel Rodríguez	
TOMA	PLANO	AUDIO	OBSERVACIÓN
1	Cámara 1: Plano medio. Cámara 2: plano detalle.	Les voy a presentar la lasaña napolitana.	Presentación de la entrevistada.

2	Cámara 1: Plano medio. Cámara 2: plano detalle.	Il parmiggiano.	Descripción de los ingredientes.
3	Cámara 1: Plano medio. Cámara 2: plano detalle.	Ahora la ponemos en aceite caliente.	Incorpora el aceite al sartén.
4	Cámara 1: Plano medio. Cámara 2: plano detalle.	Mientras esto se sofríe vamos a picar la cebolla.	Coloca la carne al sartén.
5	Cámara 1: Plano medio. Cámara 2: plano detalle.	estas son las que llamamos aquí las famosas albóndigas.	Hace las albóndigas.
6	Cámara 1: Plano medio. Cámara 2: plano detalle.	Normalmente dejan dorar la cebolla, pero cuando esta cristalina esta lista.	Coloca la cebolla a la carne de guisar.
7	Cámara 1: plano medio.	la tapamos y la dejamos a fuego lento.	Añade la pasatta.
8	Cámara 1: Plano medio. Cámara 2: plano detalle.	están listas.	Saca las albóndigas.
10	Cámara 1: Plano medio. Cámara 2: plano detalle.	Mezclar todos los ingredientes.	Prepara la ricotta.

11	Cámara 1: Plano medio. Cámara 2: plano detalle.	Sin audio.	Sirve los platos y presenta resultado final.
----	--	------------	--

Fuente: Elaboración propia

3.2.3 Post producción

3.2.3.1 Flujo de trabajo

Al culminar las filmaciones de cada recetas y entrevistas, los materiales fueron organizados para su selección en diferentes carpetas. Al finalizar la producción se realiza el guion de montaje hecho previamente por Sabrina Troconis en conjunto con Samuel Rodríguez. Al finalizar el editor Samuel Rodríguez se queda con el guion, para iniciar el trabajo de edición.

Luego se procede con la selección del material. Se revisa cuidadosamente las carpetas de cada receta, italiana, española, portuguesa y árabe; también de las entrevistas realizadas a los investigadores gastronómicos, tomando las partes más importantes y resaltantes que sean provecho de para la edición y se obtenga un material final importante y de gran interés con la información que se quiere proyectar.

Los programas utilizados para llevar a cabo la postproducción son After Effects y Premier Pro CC y para diseño de logo e inserts se usaron Adobe Illustrator CC 2019 y Adobe Photoshop CC 2019 :

En Adobe illustrator CC (diseño de logo)

1. Abrir programa, adobe illustrator CC 2019.
2. Crear nuevo proyecto.
3. Añadir capa.
4. Trazar un círculo para diseñar el globo del mundo.
5. Crear una segunda capa, para trazar el resto del logo.

6. Se usa la herramienta lazo para trazar la base del globo.
7. Luego se crear una nueva capa.
8. Se utiliza la herramienta lazo para trazar el mapa de Venezuela.
9. Modificar color del diseño del logo según la paleta de colores del documental.
10. Finalizar exportando el archivo como png.

- **En photoshop CC (diseño de inserts)**

1. Abrir programa, adobe photoshop CC 2019.
2. Crear un nuevo proyecto.
3. Luego se añade una capa.
4. Se realiza un cuadrado color negro.
5. Crear una segunda capa.
6. Trazar un cuadrado blanco.
7. Crear una última capa.
8. Dibuja un tenedor y un cuchillo de color negro.
9. Por último exportar como archivo png.

- **En After Effects CC (intro, cortinillas y créditos)**

1. Abrir el programa de efectos, en este caso Adobe After Effects CC 2019.
2. Comenzar un nuevo proyecto y se organizan los materiales para animar.
3. Las formas y diseños que se animan, se editan según los colores con los que se identifica el documental (negro, gris y blanco).
4. Se comienza a realizar la animación del intro del documental con los elementos presentes.
5. En el mismo proyecto se anima las cortinillas para cada receta, con los mismos elementos del intro, pero con una diferente distribución.
6. Se anima también los créditos con los mismos diseños que la intro y las cortinillas.
7. Musicalizar la intro, los créditos y las cortinillas según la receta perteneciente.

8. Se renderiza cada composición individualmente (intro, créditos, cortinilla italiana, cortinilla portuguesa, cortinilla árabe, cortinilla española).
9. Y se finaliza exportando en formato AVI en alta calidad cada animación.

- **En Premier Pro CC (recetas):**

1. Abrir el programa de edición, en este caso Adobe Premier Pro CC 2019.
2. Iniciar un nuevo proyecto y luego se importan todo el material a la secuencia según la receta que se esté editando.
3. Modificar las dimensiones de todo el material, para que las tomas estén uniformes.
4. Agregar el audio grabado en micrófono de balita; y sincronizar el audio con el video.
5. Observar los videos, para estudiar su calidad estética (enfoque, ángulo, iluminación, encuadre).
6. Luego recortar los fragmentos del video que no son útiles para el montaje.
7. Seleccionar y recortar minutos de las entrevistas realizadas que sean pertinentes a la receta que está siendo editada.
8. Agregar musicalización según la receta.
9. Luego se comienza con la realización de transmisiones.
10. Verificar la organización de las entrevistas dentro de la receta.
11. Culminar con la renderización, y exportar en alta calidad la receta editada.
12. El proceso anterior se repite para la edición de las cuatro recetas, (portuguesa, árabe, italiana y española) estas se renderizan y se exportan en alta calidad para luego ser agregadas a la edición completa del documental.

- **En Premier Pro CC (edición final):**

1. Abrir el programa de edición, en este caso Adobe Premier Pro CC 2019.
2. Comenzar un nuevo proyecto y se procede a importar todas las recetas editadas con entrevista, también se agregan las animaciones realizadas.
3. Agregar fragmentos de las entrevistas que funcionen para iniciar y culminar el documental; y el audio del micrófono se sincroniza con el video.

4. Organizar todo el material del documental según la escaleta.
5. Realizar los retoques y corrección de color.
6. Agregar insert y transiciones.
7. Colocar musicalización a las entrevistas, distribuidas en introducción y conclusión de cada cultura.
8. Se añaden los créditos al final de todo el montaje, además de los personal técnico y artístico del cortometraje.
9. Luego se renderiza y se exporta en alta calidad.
10. Finalmente se graba en DVD para presentar el proyecto final de carrera.

3.2.3.2 Informe de recursos

A continuación, se presenta la tabla del informe de recursos utilizados en la posproducción.

Equipos	Cantidad
Ordenador de escritorio: Memoria 8gb, procesador Intel Core i3-2100, tarjeta gráfica Radeon RX Biostar 550. 16gb Ram DDR3, disco duro de 300gb, Windows 10 pro 64bit. Monitor	1
Monitor: LG Turtle Beach.	1
Memorias: micro sd Sandisk 4gb, micro sd Sandisk 8gb.	3
Mouse: marca Qilive	1
Teclado: marca Omega	1

Fuente: Elaboración propia

3.2.3.3 Propuesta de la musicalización

Cada secuencia donde se desenvuelve la creación de las recetas, cuenta con una musicalización de fondo muy tenue; que representan los tonos musicales característicos de cada cultura.

Se utiliza la plataforma de YouTube como búsqueda de música española sin copyright y así sucesivamente para cada cultura. Luego en Google se busca un convertidor de videos a mp3 y se inserta en el programa de edición.

Receta	Música
Introducción y conclusión	Título: música sin copyright- Piano Animado Suave Usuario: Alba Martinez.
Española	Título: MÚSICA ESPAÑOLA SIN COPYRIGHT [TMSC]. Usuario: Tu música sin copyright TMSC.
Portuguesa	Título: Instrumental de guitarra de fado portugués de Dead Combo MusicFree2Use Sin Copyright Sin ... Usuario: MusicFree2Use
Italiana	Título: MÚSICA ITALIANA SIN COPYRIGHT [TMSC]. Usuario: Tu música sin copyright TMSC.
Árabe	Título: Música Relajante Árabe - Sonido Árabe (Sin Copyright) Instrumentos Árabes. Usuario: Música Vs Efectos Sonido - Sin Copyright.

Fuente: Elaboración propia

3.2.3.4. Informe de corrección de color

El documental tiene como intención mostrar el ambiente familiar en donde se desarrolla la vida culinaria de estas familias, por eso a pesar de utilizar dos softbox para iluminar, se hizo presente la luz natural.

La corrección del color se lleva a cabo mediante el programa Adobe Premier Pro CC 2019, su aplicación fue muy delicada, no se alteraron los colores, se agrega un tono entre amarillo y naranja muy suave para dar calidez al ambiente ya que se trata de un hogar.

Para las entrevistas, en el caso de Rubén Rojas se utiliza como fondo una pared corrugada de color crema, luego con los retoques se le da un tono más vivo a la escena usando también amarillo y naranja. Con Ocarina Castillo fue una entrevista a distancia por medio de la plataforma para reuniones virtuales Zoom, en esta entrevista no se realiza ningún tipo de cambios en cuanto al color.

3.2.3.5. Informe de imagen gráfica y animación

El aporte gráfico lo realiza Samuel Rodríguez, quien diseña el logo y la construcción de la línea gráfica.

Los colores correspondientes al documental son el blanco, gris y negro, estas características estéticas fueron utilizadas para el diseño de las animaciones, la introducción principal y las entradas de cada receta: se realiza una combinación con los colores del logo, con una textura de madera para el fondo simulando una mesa y un plato color blanco que al transcurrir la animación reproduce pequeñas escenas de las recetas.

Los inserts se presentan en el mismo formato que en los noticieros, se muestra una animación de un cuadro con la información del entrevistado y conserva los colores del logo (blanco y negro).

Esta línea gráfica también fue utilizada para el diseño de los posts para la cuenta de Instagram creada para el documental (@influenciagastronomicave) Sabrina Troconis se encarga de crear el contenido y Samuel Rodríguez del diseño del feed.

3.2.3.6 Presupuesto

A continuación, se presenta el presupuesto que se estipulaba para la realización del documental y el presupuesto que en realidad se efectuó:

PRESUPUESTO ESTIMADO		
Equipos	Comida	TOTAL
Micrófonos de balita (2) - \$20	Receta Italiana - \$20	
Equipo de Iluminación - \$50	Receta Española - \$20	
	Receta portuguesa - \$20	
	Receta Árabe - \$20	
	Refrigerios - \$10	
\$70	\$90	= \$160

Fuente: Elaboración propia

PRESUPUESTO REAL		
Equipos	Comida	TOTAL
Micrófonos de balita (2) - \$20	Receta Italiana - \$25	
Equipo de luces - \$120	Receta Española - \$15	
	Receta portuguesa - \$10	
	Receta Árabe - \$15	
	Refrigerios - \$10	
\$140	\$75	= \$215

Fuente: Elaboración propia

4. Conclusión

La influencia gastronómica a lo largo del proyecto se afirma que es del siglo XIX, y se debe por la llegada de los inmigrantes procedentes de Italia, Portugal, España y también de culturas árabes: libanesa, turca y siria.

La investigadora gastronómica Ocarina Castillo dejó claro que la influencia gastronómica no se percibe como tal en los platos o en la replicación de los mismos, sino en los ingredientes y técnicas que puedan ejecutar los que reciben esa influencia, en este caso los venezolanos.

La influencia española en Venezuela se posiciona en el siglo XVII junto con los africanos que llegaron en la época de la colonización y es la más imponente en el país, acompañando al venezolano en sus múltiples creaciones culinarias. Ocarina los distingue como los principales inmigrantes españoles y que de ellos se tiene la influencia gastronómica de los vascos, canarios y gallegos.

La segunda más importante es la italiana ya que ha influenciado en muchos aspectos, pero sobre todo en que Venezuela gracias a sus aportes, se convirtió en el segundo país consumidor de pasta.

Luego las otras dos influencias que se quieren resaltar, son la portuguesa y la árabe, que a pesar de tener un gran número migratorio provenientes de estas culturas, la influencia no entra en la mesa privada, sino en la pública; hecho que afirman ambos investigadores gastronómicos. Esto indica que los venezolanos consumen sus platos porque les gusta, pero no se replican estas recetas y técnicas en los hogares del país.

El sector gastronómico antes era del interés solo de las amas de casa y de las personas que se querían dedicar a la cocina; ahora se expande por muchos rincones del mundo, dejando en evidencia que cada vez es más importante para la sociedad. Tomando en cuenta que hoy en día es un ámbito con mayor demanda y esto se debe gracias a la comunicación social que se ha desarrollado inicialmente por la televisión

(con los programas de cocinas), hasta llegar a los tiempos que el internet es el medio para seguir de cerca cualquier consulta que los usuarios quieran evaluar.

El documental es un medio para comunicar hechos que se quedan en la historia; como este proyecto que muestra y plasma la importancia de la influencia del XIX en Venezuela, de una forma más dinámica y receptiva para el espectador.

Entendiendo que cada cocina tiene su esencia y aporte gastronómico; en el proyecto se presenta cada cultura sin juicios o comparaciones; el propósito es evidenciar, en varios segmentos o pequeños cortos, la contribución al repertorio culinario venezolano.

Cada una de las pautas en el rodaje son una experiencia y aprendizaje diferente, en cuanto el manejo y la destreza del camarógrafo, y el control de la escena del director. Las primeras grabaciones son más experimentales que las siguientes, porque el equipo a través de la práctica domina los movimientos en escena de dicha producción.

El desarrollo del proyecto final de carrera es una experiencia de provecho y de aprendizaje para el equipo; con el fin de transmitir y transportar al espectador a los hogares de los personajes que se aprecian en "Huellas gastronómicas".

5. Recomendaciones

Para la producción de un documental se deben tomar en cuenta varias etapas que se sugieren ser previamente estudiadas y procesadas entre los integrantes del equipo para que se ejecute de la mejor manera.

Es importante organizar el tiempo, para realizar todas las actividades tanto académicas como la realización del proyecto final de carrera; distribuyendo el tiempo con la misma importancia.

Evaluar varios escenarios emergentes, en caso que el primero no resulte factible. Por ejemplo, este proyecto se interpuso la Covid-19, se optaron por otros métodos para llevar a cabo el rodaje.

Los integrantes en la búsqueda de los personajes deben tomar en cuenta muchas características que se acoplen al tema u propuesta del proyecto. En las filmaciones deben hacer sentir cómodos a los entrevistados para que ellos se sientan en ambiente tranquilo, y puedan desenvolverse en cámara sin temor (en caso que no tengan experiencia).

Al realizar un documental se debe evaluar el presupuesto y contar con los equipos para realizar la producción y la postproducción. Además, de tomar en cuenta que es una modalidad compleja, hay que tomar en cuenta cada detalle durante la pre producción, producción y post producción del mismo.

En el rodaje siempre estar en contacto con la cámara para no descuidar los planos y los encuadres; y también a los personajes para seguir sus movimientos.

La Universidad debe tomar en cuenta realizar para los próximos PFC, varias charlas o incluir una materia para el desarrollo del tomo.

7. Referencias

- A. Bahls, R. W. (2019). *COMPRENSIÓN DE LOS CONCEPTOS DE CULINARIA Y GASTRONOMÍA*. Obtenido de <http://www.estudiosenturismo.com.ar/PDF/V28/N02/v28n2a04.pdf>
- B, J. (2004). *El documental la otra cara del cine*. Obtenido de <https://seminariopensarelcine.files.wordpress.com/2011/03/el-documental-la-otra-cara-del-cine-jean-breschand.pdf>
- Coss, Y. (septiembre de 2018). 30 cifras a retener sobre el universo "food" en las redes sociales. *Blog diginind*. Obtenido de <https://blog.digimind.com/es/tendencias/30-cifras-a-retener-sobre-el-universo-food-en-las-redes-sociales>
- F., J. L. (1990). *Composición fotográfica*. México: Sociedad Mexicana de Fotógrafos Profesionales, A.C. Obtenido de https://academia.uat.edu.mx/pariente/Libros/Jose%20Luis%20Pariente_Composicion%20Fotografica.pdf
- Gutierrez, B. (2002). *La luz como elemento expresivo de la narrativa audiovisual*. Salamanca. Obtenido de [file:///C:/Users/hp/Downloads/Dialnet-LaLuzComoElementoExpresivoDeLaNarrativaAudiovisual-232473%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/hp/Downloads/Dialnet-LaLuzComoElementoExpresivoDeLaNarrativaAudiovisual-232473%20(1).pdf)
- Lucca, R. A. (marzo de 2018). La inmigración italiana y la gastronomía venezolana. *Kon Zapata*. Obtenido de <https://konzapata.com/2018/04/la-inmigracion-italiana-y-la-gastronomia-venezolana>
- Mariño, E. P. (s.f.). *El cine: Análisis y estética*. Colombia. Obtenido de <https://www.mincultura.gov.co/areas/cinematografia/publicaciones/Documents/EI%20Cine%20An%C3%A1lisis%20y%20Est%C3%A9tica.pdf>
- Maza, M. (2020). Estructura de un texto. *Un profesor*. Obtenido de <https://www.unprofesor.com/lengua-espanola/estructura-de-un-texto-narrativo-1677.html>
- Nichols, B. (2013). *Introducción al documental*. (D. d. editorial, Ed.) México. Obtenido de <http://www.libros.unam.mx/digital/v7/25.pdf>
- Ortiz, M. J. (2018). *Producción y realización en medios audiovisuales*. Alicante. Obtenido de

https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/73827/1/2018_Ortiz_Produccion-y-realizacion-en-medios-audiovisuales.pdf

Vallejo, A. (2013). Narrativas documentales contemporáneas. De las mostraciones a la enunciación. *Cine Documental*. Obtenido de <http://revista.cinedocumental.com.ar/narrativas-documentales/>

Vargas, A. M. (abril de 2018). Estructura Aristotélica. *Cine, series y técnicas de guion*. Obtenido de <https://cineseriesytecnicasdeguion.com/tag/estructura-aristotelica/>

ANEXO A

DESGLOSE DE PRODUCCIÓN (PAUTA 2)

DESGLOSE DE PRODUCCIÓN (pauta 2)

REQUERIMIENTO HUMANO

Persona	Rol
Samuel Rodríguez	Apoyo con cámara 2, productor de campo.
Sabrina Troconis	Dirección- cámara 1, productor ejecutivo, entrevistador.

REQUERIMIENTO TÉCNICO

Video	Audio
cámara profesional Nikon modelo D3100	Un micrófono de balitas
Cámara semiprofesional marca Sony DSC-HX200V	Teléfono celular.
2 luces led y dos parales	

REQUERIMIENTO LOGÍSTICO

Transporte	Un carro de uso personal
Equipaje	2 micrófonos de balita, 2 teléfonos celulares, 2 cámaras, cargadores, 2 parales, 2 luces led, un trípode, laptop Hp.
Comida	2L refresco y 600g de torta ponqué.

ANEXO B

DESGLOSE DE PRODUCCIÓN (PAUTA 3)

DESGLOSE DE PRODUCCIÓN (pauta 3)

REQUERIMIENTO HUMANO

Persona	Rol
Samuel Rodríguez	Apoyo con cámara 2, productor de campo.
Sabrina Troconis	Dirección- cámara 1, productor ejecutivo, entrevistador.

REQUERIMIENTO TÉCNICO

Video	Audio
cámara profesional Nikon modelo D3100	Un micrófono de balitas
Cámara semiprofesional marca Sony DSC-HX200V	Teléfono celular.
2 luces led y dos parales	

REQUERIMIENTO LOGÍSTICO

Transporte	2 carros de uso personal
Equipaje	2 micrófonos de balita, 2 teléfonos celulares, 2 cámaras, cargadores, 2 parales, 2 luces led, un trípode, laptop Hp.

Comida	1L de aceite, 1 kg de papas, 3 cebollas, 8 huevos, 1L de refresco.
--------	--

ANEXO C

DESGLOSE DE PRODUCCIÓN (PAUTA 4)

DESGLOSE DE PRODUCCIÓN (pauta 4)

REQUERIMIENTO HUMANO

Persona	Rol
Samuel Rodríguez	Apoyo con cámara 2, productor de campo, productor ejecutivo.
Sabrina Troconis	Dirección- cámara 1, entrevistador.

REQUERIMIENTO TÉCNICO

Video	Audio
cámara profesional Nikon modelo D3100	Un micrófono de balitas
Cámara semiprofesional marca Sony DSC-HX200V	Teléfono celular.
2 luces led y dos parales	

REQUERIMIENTO LOGÍSTICO

Transporte	2 carros de uso personal
Equipaje	2 micrófonos de balita, 2 teléfonos celulares, 2 cámaras, cargadores, 2 parales, 2 luces led, un trípode, laptop Hp.

Comida	1 kg harina de trigo leudante, 500g de 1kg de azúcar, 200ml de miel, 3 huevos. 1L de aceite y 1L de agua de flor de Jamaica.
--------	--

ANEXO D

DESGLOSE DE PRODUCCIÓN (PAUTA 5)

DESGLOSE DE PRODUCCIÓN (pauta 5)

REQUERIMIENTO HUMANO

Persona	Rol
Samuel Rodríguez	Director
Sabrina Troconis	Entrevistador

REQUERIMIENTO TÉCNICO

Video	Audio
Laptop HP	Un micrófono de balitas

REQUERIMIENTO LOGÍSTICO

Transporte	1 carros de uso personal
Equipaje	Laptop HP, audífonos, 2 teléfonos celulares.

ANEXO E

DESGLOSE DE PRODUCCIÓN (PAUTA 6)

DESGLOSE DE PRODUCCIÓN (pauta 6)

REQUERIMIENTO HUMANO

Persona	Rol
Samuel Rodríguez	Apoyo con cámara 2, productor de campo, productor ejecutivo.
Sabrina Troconis	Dirección- cámara 1, entrevistador.

REQUERIMIENTO TÉCNICO

Video	Audio
cámara profesional Nikon modelo D3100	Un micrófono de balitas
Cámara semiprofesional marca Sony DSC-HX200V	Teléfono celular.
2 luces led y dos parales	

REQUERIMIENTO LOGÍSTICO

Transporte	2 carros de uso personal
Equipaje	2 micrófonos de balita, 2 teléfonos celulares, 2 cámaras, cargadores, 2 parales, 2 luces led, un trípode, laptop Hp.

Comida	1kg de garbanzos, 1kg de berenjenas, 6 limones, 1L de aceite, tahini, 200g de ajo, agua de flor de Jamaica y 1 paquete de pan árabe.
--------	--

ANEXO F

PLANILLA DE LOCACIONES N°2

Planilla de locaciones N°2

CIUDAD: Caracas

DIRECCIÓN: Urb. La Mirand

TÉLEFONO:

NOMBRE: Fanny De Freitas

edf. Cristal Palace.



DESCRIPCIÓN DEL LUGAR:

Cocina cuadrada, tope color blanco y gris.

DISPONIBILIDAD DE GRABAR PRESENCIAL:

Si

ENTRADA DE LUZ (VENTANA):

Si

ESTACIONAMIENTO:

Si

COCINA:

Si

SEGURIDAD:

Si

ESPACIO PARA EL EQUIPO TÉCNICO:

Si

LUZ:

Si

TOMAS DE CORRIENTE:

Si

AGUA:

Si

UTENSILIOS DE COCINA:

Si

BAÑO:

Si

ANEXO G

PLANILLA DE LOCACIONES N°3

Planilla de locaciones N°3

CIUDAD: Caracas

NOMBRE: María Ferro

DIRECCIÓN: Terrazas del Á\ edf. Tepuy, calle 2.

TÉLEFONO:04141400858



DESCRIPCIÓN DEL LUGAR: cocina rectangular, Topes colores marrón oscuro

DISPONIBILIDAD DE GRABAR PRESENCIAL: Si **ENTRADA DE LUZ (VENTANA):** Si

ESTACIONAMIENTO: Si **COCINA:** Si

SEGURIDAD: SI **ESPACIO PARA EL EQUIPO TÉCNICO:** Si

LUZ: SI **TOMAS DE CORRIENTE:** Si

AGUA: SI **UTENSILIOS DE COCINA:** Si

BAÑO: Si

ANEXO H

PLANILLA DE LOCACIÓN N°4

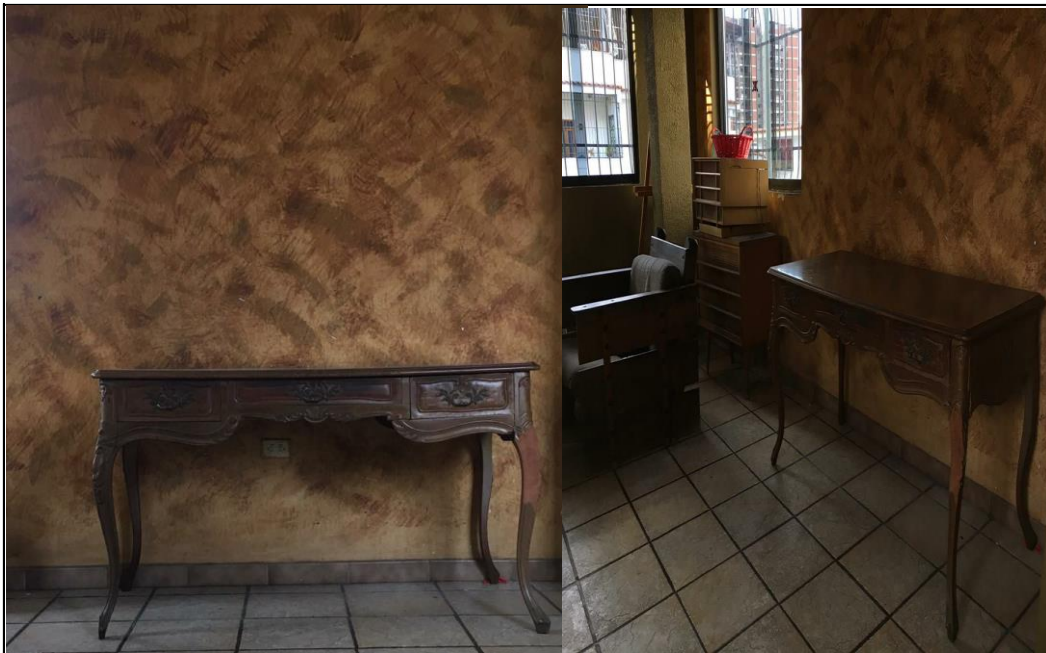
Planilla de locaciones N°4

CIUDAD: Caracas

NOMBRE: Ariana Hagggar

DIRECCIÓN: El paraíso. Urb. La Fuente.

TÉLEFONO:04141400858



DESCRIPCIÓN DEL LUGAR: Espacio improvisado por motivos de remodelación de cocina. Colores marrón y amarillo.

DISPONIBILIDAD DE GRABAR PRESENCIAL: Si **ENTRADA DE LUZ (VENTANA):** Si

ESTACIONAMIENTO: Si **COCINA:** No

SEGURIDAD: Si **ESPACIO PARA EL EQUIPO TÉCNICO:** Si

LUZ: Si **TOMAS DE CORRIENTE:** Si

AGUA: Si **UTENSILIOS DE COCINA:** Si

BAÑO: Si

ANEXO I

PLANILLA DE LOCACIONES N°5

Planilla de locaciones N°5

CIUDAD: Caracas **NOMBRE:** Rubén Rojas
DIRECCIÓN: Urb. Terrazas Del ávila, calle 1, edf. Araguaey.
ENCARGADA DE LA LOCACIÓN: Guiomar De Rodríguez



DESCRIPCIÓN DEL LUGAR:

Salón de fiesta del edificio.

ESTACIONAMIENTO:	SI	ENTRADA DE LUZ NATURAL:	SI
SEGURIDAD	SI	ESPACIO PARA EL EQUIPO:	SI
LUZ:	SI	TOMAS DE CORRIENTE:	SI
AGUA:	SI		
BAÑO:	SI		

ANEXO J

DERECHO DE IMAGEN MARÍA FERRO

PERMISO DE CESIÓN DE DERECHOS DE IMAGEN, VOZ Y DERECHOS DE EXPLOTACIÓN

La señora María Josefina Ferro Gomez mayor de edad, con C.I 6.505.491 y domicilio en Caracas, Venezuela.

AUTORIZA

A los estudiantes de la Universidad Monteávila (UMA), Samuel Rodríguez y Sabrina Troconis, para que se lleve a cabo:

1. El registro fotográfico y/o audiovisual (captura y fijación) de su imagen y voz, por cualquier medio técnico o soporte (fotográfico, sonoro, audiovisual, etc.), y el tratamiento, el procesamiento de estas imágenes, grabaciones de audio y vídeo hechas con ocasión de su intervención en el acto de la entrevista organizado y celebrado en el marco de las actividades propias para el proyecto final de carrera de los estudiantes, para su divulgación y correcta preservación.

También, la utilización de su nombre y apellidos y cualquier otro dato de carácter personal que haya sido solicitado por la UMA a estos efectos.


2. La reproducción, distribución, comunicación pública y visualización de las grabaciones y fotografías mencionadas, o partes de estas, serán solo observadas y obtenidas por los jurados, tutor y presentes para la evolución de dicho proyecto.

3. La transcripción del contenido de las grabaciones y fotografías antes mencionadas (reproducción, distribución, comunicación pública y transformación), incluyendo la edición en soporte papel y/o digital, sonoro o visual, serán utilizadas para cualquier actividad o finalidad docente, de difusión propia de la Universidad Monteávila; sin ningún fin comercial.

4. Autoriza a ingresar a la localidad de su hogar, para grabar

A estos efectos, el firmante autoriza expresamente a la UMA y a los estudiantes en las que participa a otorgar en su nombre este permiso. La licencia se concede para todo el plazo de protección de la obra y de las grabaciones y fotografías, y se otorga sin ningún tipo de contraprestación económica.

caracas, 10 de diciembre de 2020


MARIA JOSEFINA FERRO GOMEZ

Firma. Nombre y apellidos

ANEXO K

AUTORIZACIÓN DE LOCACIÓN DE MARÍA FERRO


CONTRATO DE AUTORIZACIÓN PARA GRABACIÓN EN LOCACIÓN

Yo, María Josefina Ferro Gomez identificado con cédula de identidad Nro. 6.505.491 en mi condición de propietario o representante legal del establecimiento: ubicado en la dirección: Av. Coquivacoa Urbanización El peñón, municipio Baruta. Edificio Jacaranda 2, autorizo a los estudiantes de la Universidad Monteávila, Samuel Rodríguez de C.I: 28.155.195, y Sabrina Troconis de C.I: 26.063.083 para el rodaje del proyecto final de carrera en modalidad documental audiovisual, denominado "Huellas Gastronómicas".

El propietario garantiza que puede otorgar la presente autorización sin limitación alguna y por el tiempo que sea necesario. En todo caso responderá por cualquier reclamo que en materia de derecho de autor se pueda presentar, exonerando de cualquier responsabilidad a la Universidad Monteávila.

La autorización que aquí se concede sobre este material, es exclusiva para el producto audiovisual en mención, el cual tendrá un uso de carácter ACADÉMICO y será difundido entre los jurados que juzgarán dicho proyecto y el personal artístico, Sin fines de lucro.

Cordialmente,


MARIA JOSEFINA FERRO GOMEZ

María Josefina Ferro Gomez
Representante legal. C.C.

30/11/2020

ANEXO L

DERECHO DE IMAGEN DE FANNY DE FREITAS

PERMISO DE CESIÓN DE DERECHOS DE IMAGEN, VOZ Y DERECHOS DE EXPLOTACIÓN

La señora Fanny De Freitas, mayor de edad, con C.I. 20754945 y domicilio en Caracas, Venezuela.

AUTORIZA

A los estudiantes de la Universidad Monteávila (UMA), Samuel Rodríguez y Sabrina Troconis, para que lleve a cabo:

1. El registro fotográfico y/o audiovisual (captura y fijación) de su imagen y voz, por cualquier medio técnico o soporte (fotográfico, sonoro, audiovisual, etc.), y el tratamiento, el procesamiento de estas imágenes, grabaciones de audio y vídeo hechas con ocasión de su intervención en el acto de la entrevista organizado y celebrado en el marco de las actividades propias para el proyecto final de carrera de los estudiantes, para su divulgación y correcta preservación.

También, la utilización de su nombre y apellidos y cualquier otro dato de carácter personal que haya sido solicitado por la UMA a estos efectos.

2. La reproducción, distribución, comunicación pública y visualización de las grabaciones y fotografías mencionadas, o partes de estas, serán solo observadas y obtenidas por los jurados, tutor y presentes para la evolución de dicho proyecto.

3. La transcripción del contenido de las grabaciones y fotografías antes mencionadas (reproducción, distribución, comunicación pública y transformación), incluyendo la edición en soporte papel y/o digital, sonoro o visual, serán utilizadas para cualquier actividad o finalidad docente, de difusión propia de la Universidad Monteávila; sin ningún fin comercial.

4. Autoriza a ingresar a la localidad de su hogar, para grabar

A estos efectos, el firmante autoriza expresamente a la UMA y a los estudiantes en las que participa a otorgar en su nombre este permiso. La licencia se concede para todo el plazo de protección de la obra y de las grabaciones y fotografías, y se otorga sin ningún tipo de contraprestación económica.

caracas, 10 de diciembre de 2020



Firma. Nombre y apellidos

ANEXO M

AUTORIZACIÓN DE LOCACIÓN DE FANNY DE FREITAS

CONTRATO DE AUTORIZACIÓN PARA GRABACIÓN EN LOCACIÓN

Yo, Fanny De Freitas,
identificado con cédula de identidad Nro. 20754945 en mi
condición de propietario o representante legal del establecimiento: ubicado en la
dirección: Caracas, Miranda, Av. Miranda

Edificio Crystal Palace,
autorizo a los estudiantes de la Universidad Monteávila, Samuel Rodríguez **de C.I:**
28.155.195, y Sabrina Troconis **de C.I: 26.063.083** para el rodaje del proyecto final
de carrera en modalidad documental audiovisual, denominado "Huellas
Gastronómicas".

El propietario garantiza que puede otorgar la presente autorización sin limitación
alguna y por el tiempo que sea necesario. En todo caso responderá por cualquier
reclamo que en materia de derecho de autor se pueda presentar, exonerando de
cualquier responsabilidad a la Universidad Monteávila.

La autorización que aquí se concede sobre este material, es exclusiva para el
producto audiovisual en mención, el cual tendrá un uso de carácter
ACADÉMICO y será difundido entre los jurados que juzgarán dicho proyecto y
el personal artístico, Sin fines de lucro.

Cordialmente,



_ Representante legal. C.C.

Fecha: 07/11/2020

ANEXO N

DERECHO DE IMAGEN DE ARIANA HAGGAR

PERMISO DE CESIÓN DE DERECHOS DE IMAGEN, VOZ Y DERECHOS DE EXPLOTACIÓN

La señora Ariana Hagggar, mayor de edad, con C.I. 26152282 y domicilio en Caracas, Venezuela.

AUTORIZA

A los estudiantes de la Universidad Monteávila (UMA), Samuel Rodríguez y Sabrina Troconis, para que lleve a cabo:

1. El registro fotográfico y/o audiovisual (captura y fijación) de su imagen y voz, por cualquier medio técnico o soporte (fotográfico, sonoro, audiovisual, etc.), y el tratamiento, el procesamiento de estas imágenes, grabaciones de audio y vídeo hechas con ocasión de su intervención en el acto de la entrevista organizado y celebrado en el marco de las actividades propias para el proyecto final de carrera de los estudiantes, para su divulgación y correcta preservación.

También, la utilización de su nombre y apellidos y cualquier otro dato de carácter personal que haya sido solicitado por la UMA a estos efectos.

2. La reproducción, distribución, comunicación pública y visualización de las grabaciones y fotografías mencionadas, o partes de estas, serán solo observadas y obtenidas por los jurados, tutor y presentes para la evolución de dicho proyecto.

3. La transcripción del contenido de las grabaciones y fotografías antes mencionadas (reproducción, distribución, comunicación pública y transformación), incluyendo la edición en soporte papel y/o digital, sonoro o visual, serán utilizadas para cualquier actividad o finalidad docente, de difusión propia de la Universidad Monteávila; sin ningún fin comercial.

4. Autoriza a ingresar a la localidad de su hogar, para grabar

A estos efectos, el firmante autoriza expresamente a la UMA y a los estudiantes en las que participa a otorgar en su nombre este permiso. La licencia se concede para todo el plazo de protección de la obra y de las grabaciones y fotografías, y se otorga sin ningún tipo de contraprestación económica.

caracas, 10 de diciembre de 2020


Firma. Nombre y apellidos

ANEXO Ñ

AUTORIZACIÓN DE LOCACIÓN DE ARIANA HAGGAR

CONTRATO DE AUTORIZACIÓN PARA GRABACIÓN EN LOCACIÓN

Yo, Ariana Hagggar,
identificado con cédula de identidad Nro. 26152282 en mi
condición de propietario o representante legal del establecimiento: ubicado en la
dirección: Caracas, El Paraiso, segunda avenida,

Las Fuentes, Quinta La Catira,
autorizo a los estudiantes de la Universidad Monteávila, Samuel Rodríguez **de C.I:**
28.155.195, y Sabrina Troconis **de C.I: 26.063.083** para el rodaje del proyecto final
de carrera en modalidad documental audiovisual, denominado "Huellas
Gastronómicas".

El propietario garantiza que puede otorgar la presente autorización sin limitación
alguna y por el tiempo que sea necesario. En todo caso responderá por cualquier
reclamo que en materia de derecho de autor se pueda presentar, exonerando de
cualquier responsabilidad a la Universidad Monteávila.

La autorización que aquí se concede sobre este material, es exclusiva para el
producto audiovisual en mención, el cual tendrá un uso de carácter
ACADÉMICO y será difundido entre los jurados que juzgarán dicho proyecto y
el personal artístico, Sin fines de lucro.

Cordialmente,



_ Representante legal. C.C.

Fecha: 10/12/2020

ANEXO O

DERECHO DE IMAGEN RUBÉN ROJAS

PERMISO DE CESIÓN DE DERECHOS DE IMAGEN, VOZ Y DERECHOS DE EXPLOTACIÓN

La señora Rubén Darío Rojas mayor de edad, con C.I. 6163474y domicilio en Caracas, Venezuela.

AUTORIZA

A los estudiantes de la Universidad Monteávila (UMA), Samuel Rodríguez y Sabrina Troconis, para que se lleve a cabo:

1. El registro fotográfico y/o audiovisual (captura y fijación) de su imagen y voz, por cualquier medio técnico o soporte (fotográfico, sonoro, audiovisual, etc.), y el tratamiento, el procesamiento de estas imágenes, grabaciones de audio y vídeo hechas con ocasión de su intervención en el acto de la entrevista organizado y celebrado en el marco de las actividades propias para el proyecto final de carrera de los estudiantes, para su divulgación y correcta preservación.

También, la utilización de su nombre y apellidos y cualquier otro dato de carácter personal que haya sido solicitado por la UMA a estos efectos.

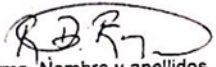
2. La reproducción, distribución, comunicación pública y visualización de las grabaciones y fotografías mencionadas, o partes de estas, serán solo observadas y obtenidas por los jurados, tutor y presentes para la evolución de dicho proyecto.

3. La transcripción del contenido de las grabaciones y fotografías antes mencionadas (reproducción, distribución, comunicación pública y transformación), incluyendo la edición en soporte papel y/o digital, sonoro o visual, serán utilizadas para cualquier actividad o finalidad docente, de difusión propia de la Universidad Monteávila; sin ningún fin comercial.

4. Autoriza a ingresar a la localidad de su hogar, para grabar

A estos efectos, el firmante autoriza expresamente a la UMA y a los estudiantes en las que participa a otorgar en su nombre este permiso. La licencia se concede para todo el plazo de protección de la obra y de las grabaciones y fotografías, y se otorga sin ningún tipo de contraprestación económica.

23/11/2020


Firma. Nombre y apellidos
RUBÉN DARÍO ROJAS

ANEXO P

AUTORIZACIÓN DE LOCALIZACIÓN

CONTRATO DE AUTORIZACIÓN PARA GRABACIÓN EN LOCACIÓN

Yo, Guillermo de Rodríguez, identificado con cédula de identidad Nro. 3839948 en mi condición de propietario o representante legal del establecimiento: ubicado en la dirección:

Urb. Terrazas del Ávila, calle 1
cd. Araguaminy

autorizo a los estudiantes de la Universidad Monteávila, Samuel Rodríguez de C.I: **28.155.195**, y Sabrina Troconis de C.I: **26.063.083** para el rodaje del proyecto final de carrera en modalidad documental audiovisual, denominado "Huellas Gastronómicas".

El propietario garantiza que puede otorgar la presente autorización sin limitación alguna y por el tiempo que sea necesario. En todo caso responderá por cualquier reclamo que en materia de derecho de autor se pueda presentar, exonerando de cualquier responsabilidad a la Universidad Monteávila.

La autorización que aquí se concede sobre este material, es exclusiva para el producto audiovisual en mención, el cual tendrá un uso de carácter ACADÉMICO y será difundido entre los jurados que juzgarán dicho proyecto y el personal artístico, Sin fines de lucro.

Cordialmente,

Guillermo de Rodríguez
_ Representante legal. C.C. _

Fecha: 15-11-2020

ANEXO Q

DERECHO DE IMAGEN OCARINA CASTILLO

PERMISO DE CESIÓN DE DERECHOS DE IMAGEN, VOZ Y DERECHOS DE EXPLOTACIÓN

El/La señor/a Ocarina Castillo, mayor de edad, con C.I V 3187459 y domicilio en Caracas, Venezuela.

AUTORIZA

A los estudiantes de la Universidad Monteávila (UMA), Samuel Rodríguez y Sabrina Troconis, para que lleve a cabo:

1. El registro fotográfico y/o audiovisual (captura y fijación) de su imagen y voz, por cualquier medio técnico o soporte (fotográfico, sonoro, audiovisual, etc.), y el tratamiento y el procesamiento de estas imágenes y grabaciones de audio y vídeo hechas con ocasión de su intervención en el acto de la entrevista organizado y celebrado en el marco de las actividades propias para el proyecto final de carrera de los estudiantes, para su divulgación y correcta preservación.

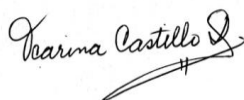
También, la utilización de su nombre y apellidos y cualquier otro dato de carácter personal que haya sido solicitado por la UMA a estos efectos.

2. La reproducción, distribución, comunicación pública y visualización de las grabaciones y fotografías mencionadas, o partes de estas, serán solo observadas y obtenidas por los jurados, tutor y presentes para la evolución de dicho proyecto.

3. La transcripción del contenido de las grabaciones y fotografías antes mencionadas (reproducción, distribución, comunicación pública y transformación), incluyendo la edición en soporte papel y/o digital, sonoro o visual, serán utilizadas para cualquier actividad o finalidad docente, de difusión propia de la Universidad Monteávila; sin ningún fin comercial.

A estos efectos, el firmante autoriza expresamente a la UMA y a los estudiantes en las que participa a otorgar en su nombre este permiso. La licencia se concede para todo el plazo de protección de la obra y de las grabaciones y fotografías, y se otorga sin ningún tipo de contraprestación económica.

Caracas, 10 de diciembre de 2020



Prof. Ocarina Castillo D'Imperio.

ANEXO R

PLAN DE RODAJE N°2

Jornada 2: Comida Española con María Ferro		Fecha: 30 – noviembre- 2020				
N°	Hora	Plano	Cámara	Locación	Varios	Audio
1	2:00 pm a 2:40 pm			Cocina de la entrevistada	Montaje de Luces, trípode, cámaras.	
2	2:40 pm a 2:50 pm			Cocina de la entrevistada	Prueba de sonido / cámara	
3	2:50 pm a 3:00 pm	Plano americano, plano general.	Fija	Cocina de la entrevistada	Presentación de la entrevistada.	Voz entrevistada
4	3:00 pm a 3:10 pm	Plano detalle (travelling, zoom in, zoom out).	En mano	Cocina de la entrevistada	Descripción de los ingredientes y materiales de cocina.	Voz entrevistada
5	3:10 pm a 3:50 pm	Plano detalle, plano medio, plano medio corto, primer plano.	Fija/ en mano	Cocina de la entrevistada	Preparación de la receta.	Voz entrevistada
6	3:50 pm a 4:00 pm	Plano general.	En mano	Cocina de la entrevistada	Culminación del plato.	

ANEXO S

PLAN DE RODAJE N°3

Jornada 3: Comida portuguesa Fanny De Freitas		Fecha: 7 – diciembre – 2020				
N°	Hora	Plano	Cámara	Locación	Varios	Audio
1	10:00am a 10:10am			Cocina de la entrevistada	Montaje de Luces, trípode, cámaras.	
2	10:12am a 10:35am			Cocina de la entrevistada	Prueba de sonido / cámara.	
3	10:37am a 10:42am	Plano medio, plano general.	Fija	Cocina de la entrevistada	Presentación de la entrevistada.	Voz entrevistada
4	10:43am a 11:15am	Plano detalle (travelling, zoom in, zoom out).	En mano	Cocina de la entrevistada	Descripción de los ingredientes y materiales de cocina.	Voz entrevistada
5	11:15pm a 11:30pm	Plano detalle, plano medio, plano medio corto, primer plano.	Fija / en mano	Cocina de la entrevistada	Preparación de la receta.	Voz entrevistada
6	11:30pm a 12:00pm	Plano general.	En mano	Cocina de la entrevistada	Culminación del plato.	

ANEXO T

PLAN DE RODAJE N°4

Jornada 4: Comida árabe con Ariana Haggar		Fecha: 10 – diciembre – 2020				
N°	Hora	Plano	Cámara	Locación	Varios	Audio
1	2:00pm a 2:30 pm			Cocina de la entrevistada	Montaje de Luces, trípode, cámaras.	
2	2:30 pm a 2:40 pm			Cocina de la entrevistada	Prueba de sonido / cámara.	
3	2:40 pm a 3:00 pm	Plano medio, plano general.	Fija	Cocina de la entrevistada	Presentación de la entrevistada.	Voz entrevistada
4	3:00 pm a 3:20 pm	Plano detalle (travelling, zoom in, zoom out)	En mano	Cocina de la entrevistada	Descripción de los ingredientes y materiales de cocina.	Voz entrevistada
5	3:20 pm a 4:50	Plano detalle, plano medio, plano medio corto, primer plano.	Fija / en mano	Cocina de la entrevistada	Preparación de la receta.	Voz entrevistada
6	4:50 pm a 5:00 pm	Plano general.	En mano	Cocina de la entrevistada	Culminación del plato.	

ANEXO U

PLAN DE RODAJE N°5

Jornada 5:		Fecha:				
Entrevista con especialista:		23 – noviembre – 2020				
Rubén Rojas						
N°	Hora	Plano	Cámara	Locación	Varios	Audio
1	10:00 am a 11:30am	Plano medio corto/ americano	Fija / en mano	Salón de fiesta de edificio.	Fondo plano / composición de los tercios.	Voz entrevistado

ANEXO V

PLAN DE RODAJE N°6

Jornada 6:		Fecha:				
Entrevista investigador gastronómico:						
Ocarina Castillo						
N°	Hora	Plano	Cámara	Locación	Varios	Audio
1	2:00 pm a 3:30 pm	Plano medio corto	Cámara de laptop HP	Vía zoom	Fondo plano	Voz entrevistada

ANEXO W

PLANILLA SCRIPT N° 2

HOJA DE SCRIPT**ENTREVISTA:** María Ferro

FECHA: 30/11/20

PRODUCTOR: Samuel Rodríguez

LOCALIZACIÓN: Urb. Terrazas del Ávila, edf. Tepuy DIRECTOR: Sabrina Troconis

Toma	PLANO	AUDIO	OBSERVACIONES
1	Cámara 1: Plano americano. Cámara 2: Plano detalle.	Vamos a picar la papa finita en rebanadas.	Cortando la papa
2	Cámara 1: Plano americano. Cámara 2: Plano detalle.	Estamos listos con la cebolla.	Picando la cebolla
3	Cámara 1: Plano americano. Cámara 2: Primer plano.	La tortilla es bien sencilla su elaboración.	Friendo los ingredientes
4	Cámara 1: Plano americano. Cámara 2: Plano detalle.	Cocinada la papa la podemos retirar.	Batiendo los huevos
5	Cámara 1: Plano americano. Cámara 2: Plano detalle	Quiere decir que están incorporados los ingredientes.	Calentando el sartén
6	Cámara 1: Plano americano.	Si está bien caliente tenemos la garantía que no se , nos va a pegar la tortilla.	Mazclando los ingredientes
7	Cámara 1: Plano americano. Cámara 2: Plano detalle.	Eso es también al gusto.	Incorpora la mezcla al sartén
8	Cámara 1: Plano americano. Cámara 2: Primer plano.	No se pega y ya tiene la forma.	Presentando el resultado final

ANEXO X

PLANILLA SCRIPT N°3

HOJA DE SCRIPT **ENTREVISTA:** Fanny De Freitas
FECHA: 07 /12/20 **PRODUCTOR:** Samuel Rodríguez
LOCALIZACIÓN: Urb. La Miranda, Edf. Cristal Palé **DIRECTOR:** Sabrina Troconis

TOMA	PLANO	AUDIO	OBSERVACIONES
1	Cámara 1: Plano medio. Cámara 2: Plano detalle	Ven cómo se abomban	Friendo las malasadas.

ANEXO Y

PLANILLA SCRIPT N°4

HOJA DE SCRIPT **ENTREVISTA:** Ariana Haggar
FECHA: 30/11/20 **PRODUCTOR:** Samuel Rodríguez
LOCALIZACIÓN: Urb. Terrazas del Ávila, edf. Tepuy **DIRECTOR:** Sabrina Troconis

Toma	PLANO	AUDIO	OBSERVACIONES
1	Cámara 1: Plano medio. Cámara 2: Plano detalle.	Para decorar y darle gusto.	Culminando la receta de crema de garbanzos.
2	Cámara 1: Plano medio. Cámara 2: Plano detalle.	podemos agregarle un porquito de aceite.	Asando las berenjenas.
3	Cámara 1: Plano medio. Cámara 2: Primer plano.	Lo que nosotros vamos a aplicar es la pimienta roja.	Culminando la receta de la crema de berenjena.