

República Bolivariana de Venezuela

Universidad Monteávila

Facultad de Ciencias de la Comunicación e Información

Escuela de Comunicación Social

Proyecto Final de Carrera

**CREACIÓN DEL CORTOMETRAJE DOCUMENTAL
“AREPITA DE MANTECA”**

Alejandro Arreaza Falcón

Daniela Belloso De Angelis

Carlota Huen Zapata

Profesor Coordinador

Francisco Blanco

Caracas, Marzo de 2018

APROBACIÓN DEL TUTOR

Quien suscribe *Francisco Blanco*, profesor coordinador del Trabajo Final de Grado, **“Arepita de Manteca”** Cortometraje Documental, elaborado por *Alejandro Arreaza Falcón, Daniela Beloso De Angelis y Carlota Huen Zapata*, considera que el mismo reúne los requisitos exigidos por la Universidad Monteávila, y tiene méritos suficientes como para ser sometido a la presentación y evaluación por parte del jurado examinador que sea designado.

En la ciudad de Caracas, a los 15 días del mes de marzo de 2018.

Francisco Blanco

Tutor

DERECHO DE AUTOR

Quienes suscriben, en condición de autores del trabajo titulado “Arepita de Manteca” declaran que: ceden a título gratuito, y en forma pura y simple, limitada e irrevocable para todos los territorios del mundo a la Universidad Monteávila, el derecho de autor de contenido patrimonial que nos corresponde sobre el trabajo señalado. Conforme con lo anterior, esta cesión patrimonial comprenderá el derecho para la Universidad de comunicar públicamente obra, divulgarla, publicarla y reproducirla en soportes analógicos o digitales en la oportunidad que ella si lo estime conveniente, así como, la de salvaguardar nuestros intereses y derechos morales que nos corresponden como autores de la obra antes señalada. La Universidad en todo momento deberá indicar que la autoría o creación del trabajo corresponde a sus autores, salvo los créditos que se deban hacer al tutor o cualquier tercero que haya colaborado, citado o haya hecho algún aporte intelectual en la realización de la presente obra.

Autor(es)

Nombre: ALEJANDRO

Apellido: ARREAZA

Nombre: DANIELA

Apellido: BELLOSO

Nombre: CARLOTA

Apellido: HUEN

En la Ciudad de Caracas, a los 15 días del mes de marzo del año 2018

DEDICATORIA

para Venezuela...

AGRADECIMIENTOS

Nos gustaría agradecer a todas las personas que nos regalaron de su tiempo para formar parte de este proyecto, y a todos aquellos que nos brindaron su apoyo incondicional. A nuestras familias, Francisco, Sergio y Maca. También a todas las areperas que nos abrieron sus puertas, La Casa Bistró, Gran Horizonte, Arepa Factory, Maitana y Amadani. Gracias.

RESUMEN

“Arepita de Manteca” es un documental que busca reconocer la importancia cultural que tiene la arepa en la cultura venezolana a través de entrevistas, imágenes, y anécdotas, causando un sentimiento de identidad en sus espectadores.

TABLA DE CONTENIDO

RESUMEN	6
INTRODUCCIÓN	9
CAPÍTULO I: MARCO METODOLÓGICO	10
1.1. Planteamiento del problema	10
1.2. Objetivos	10
1.2.1. <i>Objetivo General</i>	10
1.2.2. <i>Objetivos Específicos</i>	10
CAPÍTULO II: SUSTENTO TEÓRICO	12
2.1.	La arepa 12
2.1.1.	<i>La historia de la arepa</i> 12
2.1.1.1. Origen de la arepa	13
2.1.1.2. Preparación de la arepa	14
2.1.2. <i>Influencia cultural de la arepa</i>	16
2.2.	El séptimo arte 17
2.2.1.	<i>El género documental</i> 17
2.2.1.1. Una definición	18
2.2.1.2. Características	19
2.2.1.3. Modalidades	20
2.2.2.	<i>Documentales de comida</i> 22
CAPÍTULO III: MANUAL DE PRODUCCIÓN	23
3.1. Pre Producción	23
3.1.1. <i>Cronograma de Producción</i>	23
3.1.2. <i>Sinopsis</i>	23
3.1.3. <i>Justificación</i>	23
3.1.3.1. Influencias audiovisuales	24
3.1.3.2. Planteamiento narrativo	25
3.1.4. <i>Temática y descripción de personajes</i>	26
3.1.5. <i>Escaleta</i>	27
3.2. Producción	28
3.2.1. <i>Informe de locaciones</i>	28
3.2.3. <i>Plan de rodaje</i>	30
3.3.	Post Producción 31
3.3.1.	<i>Informe de pietaje</i> 31
3.3.2. <i>Informe de post producción</i>	32

3.3.3. <i>Propuesta de musicalización</i>	34
3.3.4. <i>Créditos</i>	34
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	35
BIBLIOGRAFÍA	36
ANEXOS	38

INTRODUCCIÓN

La arepa es uno de los símbolos más representativos de la cultura venezolana, es un elemento de orgullo e identidad entre todos los venezolanos. Por lo tanto decidimos realizar un documental que muestre a la arepa como símbolo de felicidad del venezolano.

Sin embargo, al momento de desarrollar una idea concreta sobre cual sería la perspectiva sobre la que íbamos a realizar el documental, buscamos los distintos ámbitos en los que vemos a la arepa reflejada en el día a día de los venezolanos. Entendimos que este tema abarca una historia muy amplia, diferentes anécdotas y gustos particulares. Por lo que decidimos que la arepa y las entrevistas tomaran su propio camino y que estos nos llevaran a la elaboración del documental, vimos que existe un punto de vista particular de cada venezolano, por lo que la historia de cada uno es distinta pero a su vez hace visible las similitudes.

La arepa va más allá de ser una simple comida. Forma parte de todas las familias venezolanas y tiene mucha versatilidad en cuanto a su preparación y presentación. De esta manera quisimos destacar también los diferentes tipos de areperas que existen en Caracas. Logramos mostrar la arepera tradicional caraqueña, el restaurant, la opción más gourmet, la de carretera, y la de calle, pero como a los venezolanos, a pesar de sus diferencias lo que las hace entrar en una misma categoría es la arepa.

CAPÍTULO I: MARCO METODOLÓGICO

1.1. Planteamiento del problema

¿Será posible realizar un cortometraje documental acerca de la arepa que logre expresar el sentimiento que trae consigo el alimento típico dentro de la sociedad venezolana?

1.2. Objetivos

1.2.1. Objetivo General

Producir un cortometraje documental acerca de lo que trae consigo la comida típica de la arepa a través de testimonios de venezolanos comunes.

1.2.2. Objetivos Específicos

Comparar las distintas situaciones económicas y sociales para demostrar la similitud en el sentimiento de los venezolanos y exaltando el aporte positivo de la arepa a la sociedad.

Describir el aspecto histórico de la arepa y como éste ha pasado de generación en generación.

Descubrir a donde nos puede llevar la investigación.

Demostrar las diferencias en la preparación de la masa, como también las distintas costumbres.

Diseñar la pre producción audiovisual para un cortometraje audiovisual.

Ejecutar la producción audiovisual para un cortometraje documental.

Ejecutar la post producción audiovisual para un cortometraje documental.

Formula un glosario de términos que se le han adjudicado a las distintas arepas.

Identificar la versatilidad y diferencias en la realización de la misma.

Reconocer a la arepa como instrumento social y para todos.

CAPÍTULO II: SUSTENTO TEÓRICO

2.1. La arepa

Según la RAE, la arepa es una especie de pan de forma circular, hecho con maíz ablandado a fuego lento y luego molido, o con harina de maíz precocida, que se cocina sobre un budare o una plancha.

Para los venezolanos la arepa es más que un plato tradicional, es un sentimiento nacional. El venezolano promedio consume aproximadamente 500 arepas al año, sin importar en que parte del mundo se encuentre.

2.1.1. La historia de la arepa

La arepa es el pilar fundamental de la dieta de los venezolanos, es por eso que nos parece pertinente desarrollar toda su historia, importancia y versatilidad. Su comienzo viene desde las civilizaciones Mayas y Olmecas en Centro América donde poco a poco se fue domesticando el maíz. Su cultivo, consumo y uso se extendió por Centro América y Suramérica. Estas poblaciones realizaban tortillas de distintos tamaños y grosor convirtiéndose en el pan diario de los indígenas del continente.

Es por esto que la influencia del maíz llega a Suramérica desde Centro América. El pueblo indígena de los Timoto-cuicas en los Andes Venezolanos preparaban unas tortillas a las cuales llamaban “erepas”. En este momento comienza la historia de la arepa en Venezuela.

A través de los años cada región de Venezuela fue desarrollando su propio modo de realizar la arepa. En la región andina era más delgada pero de mayor tamaño. Pero en el centro se redujo el tamaño y aumento su grosor. En la región andina se utilizaba como un pan, acompañante para la comida, y en el centro y occidente al ser la masa más gruesa, fueron rellenando la arepa con distintos quesos y proteínas. Creando así la gran variedad que existe respecto a la arepa venezolana.

Sin embargo, y aquí comienza la historia de la arepa moderna. Su preparación era muy engorrosa, requiriendo de la limpieza, pilado, cocción y el amasado del maíz. Trabajo

que, para los años 50 era tan arduo, que tuvieron que surgir las “areperas” señoras que solamente se encargaban de preparar la masa o la arepa, en un puesto en la calle o a domicilio (como la famosa figura que radica en el empaquetamiento de la Harina P.A.N).

La gran demanda de la arepa y su dinamismo tan complicado hizo que el Dr. Luis Alberto Caballero Mejías, ingeniero mecánico venezolano, inventara el proceso para preparar harina de masa de maíz deshidratada, comercializándola con la marca “La Arepa”.

Su patente fue luego comprada por la empresa que produce hoy en día la famosa “Harina P.A.N”, Empresas Polar. La harina precocida facilitaría la preparación de la masa de maíz, dándole una nueva vida a la arepa, y dejando un legado a nivel mundial. La Arepa venezolana se volvió famosa internacionalmente por sus pintorescos rellenos y sus nombres históricos, Reina Pepeada, Sifrina, Pelúa, Dominó, Llanera, entre muchas otras.

2.1.1.1. Origen de la arepa

Es importante, para aquellos que no conocen la arepa, que expliquemos un poco cómo se originó éste plato tradicional.

El origen proviene de la dieta básica de los indígenas, que consistía en yuca, elementos de caza, pesca, recolección y por supuesto maíz. Que era consumido cocido, en bebidas y guarniciones, hasta que dieron con su nuevo uso utilizando grano de maíz y así creando la arepa.

La introducción de la arepa a sus pueblos fue un resultado del clima y la producción del maíz. Este era un elemento importante en la dieta de los indígenas. En estas regiones, el cultivo del maíz era diverso. En el territorio correspondiente a la actual Venezuela, las tribus cultivaban nueve tipos de maíz: blanco, para asar, blanco y negro, maíz largo, color ceniza, y el llamado por los españoles maíz cariaco.

Las mitologías indígenas hacen referencias al maíz o a la mazorca, describiéndolos como una “ofrenda que los dioses hicieron a los hombres.” José de Acosta, un viajero filósofo y jesuita español en el siglo XVI, contrastó al maíz con el trigo, yuca y cazabe al decir que este es “más grueso y más cálido y engendra sangre.” También menciona que la arepa tiene una forma “de disco solar” y el budare es como “piedra o arcilla de sacrificio para el rito del primer pan.” Pedro Ruiz de Tapia, el contador del Rey en Venezuela en

1548, señala que las arepas eran racionadas al pueblo; cada indio recibía tres arepas de maíz al día para el almuerzo y la cena.

2.1.1.2. Preparación de la arepa

Tradicionalmente, la preparación de arepas estaba reservada para las mujeres. En primer lugar, remojaban los granos de maíz, quitaban los cascos de los granos y molían los granos hasta hacer una harina. Luego, la harina era mezclada con agua para crear una masa. Con la masa se creaban bolas, las cuales eran después aplanadas y cocinadas hasta que el exterior de la masa estaba cocido. Las mujeres utilizaban ciertos instrumentos para hacer arepas. Además del fuego, utilizaban metates para moler y triturar el maíz y budares (parrillas de barro cocido) para cocinar las arepas.

La arepa es un símbolo de la tradición indígena que todavía está presente en Venezuela. Sin embargo, el modo de preparación cambió en 1960 con la introducción de la harina de maíz precocido que simplifica el proceso al hacer innecesario remojar y moler el maíz. La harina de maíz precocida ya viene lista para preparar arepas. Solo es necesario mezclar agua y un poco de sal para crear la masa. El proceso tarda alrededor de 5 a 10 minutos. Cuando la masa esta suave y moldeable, se puede crear la forma de las arepas y cocinar.

En 1960, Empresas Polar, bajo el eslogan “¡Se acabó la piladera!” lanza al mercado la harina de maíz precocida: Harina P.A.N., que representaba una alternativa importante para evitar el largo proceso de hacer arepas con un pilón. A partir de ese momento, miles de mujeres entrenadas por la compañía salieron a enseñar a las amas de casa cómo preparar las arepas con harina de maíz precocida, y éstas, a su vez, se encargaron de pasar de generación en generación la forma más fácil de hacer arepas.

A raíz de esto, la imagen principal de los empaques de Harina P.A.N. es una mujer con un turbante blanco con puntos rojos y vestida con un traje típico venezolano, muy parecidas a las que se encargaron de enseñar y dar a conocer la Harina P.A.N., la cual es la marca más vendida y recordada por los venezolanos, también se comercializa en otros países del mundo.

a. Tipos de arepa

La arepa a lo largo de los años ha logrado una gran expansión. Existen varios tipos, y éstos pueden diferenciarse primordialmente en la forma de cómo son preparadas y rellenas. Cada rincón del país tiene su forma especial de preparar arepas, pero lo importante es que éstas nunca faltan. Gracias a que el maíz es un ingrediente muy dinámico, con el se pueden preparar tipos distintos de arepa, y luego agregarle unos cuantos ingredientes más para así variar y jugar con los sabores y formas.

a.1. Tipos de arepas de maíz:

a.1.1. Arepa de maíz pilado: el maíz pilado se obtiene de cualquier tipo de maíz al que se le haya quitado la cáscara y la parte germinal. Existen dos tipos: la de maíz blanco, la cual suele ser más suave y compacta, y de maíz amarillo, que tiende a endurecerse con mayor rapidez y su textura es un poco más áspera.

a.1.2. Arepa de maíz precocida: es elaborada con harina precocida, solo se le agrega agua y así se obtiene la masa.

a.1.3. Arepa de maíz pelado: el maíz pelado es aquel que conserva su cáscara, para ablandarlo se hierva con cal o ceniza. Así cuando se muele, conserva los nutrientes de la cáscara. La textura de esta arepa es más áspera que la de maíz pilado, y su sabor parecido al de las tortillas de maíz mexicanas.

a.2. Otras arepas:

a.2.1. Arepa asada: es la arepa clásica que todos conocemos, como lo dice su nombre es asada hasta que quede tostada por su exterior.

a.2.2. Arepa dulce: para convertir una arepa clásica en una dulce se le agrega anís y papelón a la masa.

a.2.3. Arepa de chicharrón: ésta arepa lleva chicharrón de cerdo (piel y grasa crujiente en trozos grandes) en su masa y se fríe hasta adquirir una consistencia bien crujiente.

a.2.4. Arepa frita: es el mismo procedimiento de cualquier arepa clásica, pero en vez de asarla se fríe hasta quedar bien crujiente y dorada.

a.3. Tipos de relleno de la arepa

Los venezolanos somos seres humanos muy creativos, es por eso que existen infinitas combinaciones, y todas muy originales, con las cuales podemos rellenar nuestras arepas. Éstas también poseen nombres muy particulares los cuales forman parte de nuestra cultura. Aunque no podemos nombrarlos todos, los más populares son:

a.3.1. Reina Pepiada: ésta arepa surgió en honor a la reina Susan Duim. Rellena con pollo, mayonesa y aguacate.

a.3.2. Catira: rellena con pollo mechado y queso amarillo rayado.

a.3.3. Dominó: rellena con caracas negras y queso blanco rayado.

a.3.4. Pelúa: rellena con carne mechada y queso amarillo rayado.

a.3.5. Llanera: rellena con carne cortada finita, tomate en rodajas, aguacate y queso guayanés.

a.3.6. Sifrina: rellena con reina pepiada y queso amarillo rayado.

a.3.7. Rumbera: rellena con perrito horneado y queso amarillo rayado.

a.3.8. Rompe Colchón: rellena con una mezcla de varios mariscos a la vinagreta.

a.3.9. Perico: rellena con perico, que consiste en huevos revueltos con cebolla, tomates y sal.

2.1.2. Influencia cultural de la arepa

En Venezuela, la arepa es el alimento primordial en el país, gracias a que es un alimento que se puede comer a toda hora, es accesible y es uno de los alimentos que más nutre en la actualidad. Por esto se puede decir que la arepa es Venezuela, es un alimento del día a día, parte de la vida del venezolano, inherente en sus raíces.

Hablar de Venezuela en el exterior ahora es sinónimo de arepa, y es que este plato, bandera en todas las mesas de los venezolanos, se ha convertido en una referencia a nivel mundial debido a que quienes han tomado la decisión de salir del país en busca de

un mejor futuro, la han dado a conocer entre sus nuevos amigos y otros que han emprendido en el mundo gastronómico, la ofrecen como plato estrella.

Para indagar más en la influencia de la arepa a nivel cultural, internacionalmente; debemos acotar que existen más de 450 areperas en 46 países distintos, este plato tan sencillo, se está volviendo un fenómeno desde hace años, gracias a la inmigración de millones de venezolanos, tanto así que el 9 septiembre se celebra el día internacional de la arepa. La razón primordial es que venezolano que se va, lo primero que haces es ver donde se puede comer una arepa.

En Empresas Polar la venta en los últimos 3 años ha sido de doble dígito de crecimiento en mercados maduros y hasta triple dígito de crecimiento en otros mercados emergentes, poniendo así en evidencia que los venezolanos estamos dejando una marca a nivel mundial y esa marca se llama Arepa.

2.2. El séptimo arte

El ser humano posee una nostalgia innata de no poder repetir acontecimientos importantes y momentos únicos de la vida. Está en nuestro ADN el querer revivir y recordar estos momentos de por vida.

Gracias a la invención de la fotografía, atribuida a Joseph Nicéphore Niépce, y más adelante a la invención del cinematógrafo de los hermanos Lumière, este gran anhelo del hombre de lograr documentar instantes de la realidad se pudo hacer posible. Imágenes que con el tiempo fueron acompañadas de movimiento, y más adelante con sonido y color. Estas primeras experiencias empezaron a formar el primer lenguaje cinematográfico, en estos años se prefería el registro de la realidad más que el artificio elaborado como el objeto de sus cortometrajes. Muy pronto éste último se convertiría en el gran género de ficción cinematográfica, el cual era preferido por los espectadores antes del cine documental.

2.2.1. El género documental

John Grierson, define al documental como el tratamiento creativo de la realidad y menciona que en 1920 sus dos figuras principales eran Robert Flaherty y Dziga Vertov. La labor de Flaherty invita a adoptar al documental como una apasionante ventana a la realidad. Sin personajes escritos o guión, busca la objetividad a través de la cámara. Su primer documental fue *Nanook of the North* (1922), donde tuvo que vivir una temporada con la comunidad esquimal para instruirse sobre sus costumbres.

Hizo esta hazaña para dejar de ser un extranjero en una cultura desconocida y que mostrara su punto de vista. De este modo su documental podría tener la mayor cantidad de objetividad posible.

Vertov, con *El hombre de la cámara* (1929) marcaría un hito fundacional en el cine mundial. En el largometraje se introduce una cantidad importante de recursos técnicos que adoptará el cine. *El Cine Ojo*. Vertov es otra referencia fundamental del cine documental.

Estos dos actores marcan la dicotomía que persigue al género documental: acercamiento observacional, como lo planteaba Flaherty; y el documental casi experimental de Vertov, quien planteaba teóricamente que el mero lente desprovisto de filtros y otros elementos de subjetividad, podían transmitir de forma diáfana la realidad.

Breschand menciona qué: “Los cineastas harán del documental el lugar de una toma de conciencia del mundo, de sus múltiples niveles de realidad, de una forma que ni las actualidades, demasiado elípticas, ni la ficción demasiado artificial, los presentan a los espectadores”. (2004, p.17)

2.2.1.1. Una definición

El documental es una modalidad del cine, que busca indagar profundamente en un tema específico. Los temas varían desde política, música, deportes, hasta gastronomía.

En la actualidad es posible encontrar documentales de cualquier tema del que se desee investigar.

Diversos autores han intentado definir qué es un documental, en lo que concuerdan todos es que luego de profundizar en el tema, darle una definición concreta es complicado. Esto se debe a la amplitud de temáticas y modalidades que puede abarcar este género. De lo que se está claro, es que despertó cierta curiosidad en la humanidad. A través del documental se muestran historias y diferentes realidades que suelen ser de gran interés.

Existe una controversia platónica en cuanto al cine, ya que algunos dicen que las imágenes que muestra están ligadas a los sentidos y no la razón. Esto las hace incapaces de mostrar la verdad, tomando en cuenta la subjetividad del director el cual no abarca un todo y con tiempo y espacio limitado. Sin embargo, el género documental puede salvarse de esta falta de objetividad o verdad.

Son millones las historias que pueden contarse e infinitas las formas para llegar a ellas. El documental no muestra temas de ficción, sino que plasma una realidad particular. Parte de la responsabilidad del director es lograr, a través de su visión, mostrar dicha realidad lo más verídica posible.

La meta de muchos documentalistas es lograr abarcar todos los puntos de vista para evitar la toma de una postura específica, dándole la oportunidad al espectador de analizar y llegar a sus conclusiones propias. Se puede decir del documental que es como una lupa que abarca el mundo contemporáneo y antiguo, capaz de acercarse a cualquier realidad que despierte un interés especial ya sea inquietudes específicas hasta dilemas abstractos y complejos del ser humano.

2.2.1.2. Características

El propio Nichols (2010) plantea las características fundacionales del género:

1. “Los documentales son acerca de la realidad. Tratan sobre cosas que realmente pasaron” (p.7).
2. “Los documentales tratan acerca de personas reales, no ficticias” (p.8).

3. “Los documentales cuentan historias que pasan en el mundo real” (p.10)

2.2.1.3. Modalidades

Para analizar de un modo más amplio las modalidades del género documental, debemos analizar el tema del mismo y el acercamiento que se le da a la hora de narrar la historia. Es decir la relación entre forma y contenido.

El contenido del documental puede ser tan amplio como la cantidad de temas que se quiera incluir (político, deportes, historia, etc.). Y será agrupado según las características que presente junto a su argumento central. No obstante, no podemos etiquetarlo por un simple nombre, ya que las posibilidades y los modos son tan extensos, que al final importará más el contenido propio del documental, que las características y similitudes entre ellos.

Por eso mismo puede resultar muy engorroso clasificar el documental desde el punto de vista del contenido solamente, cuando se puede describir desde la forma en que se aborda los temas del documental.

Nichols (1997) propone cuatro modalidades respecto al contenido, para poder definirse de una manera más acertada. Estas modalidades son la expositiva, observación, interactiva y reflexiva.

a. Modalidad Expositiva:

Esta modalidad se dirige al espectador de manera directa. Se tiende a utilizar una voz en off o un interludio que explica el tema a tratar. Por lo mismo esta modalidad tiende a ser persuasiva, ya que la narración te atrae y te obliga a entender el punto de vista del documental. “La retórica de la argumentación del comentarista desempeña la función de dominante textual, haciendo que el texto avance al servicio de su necesidad de persuasión” (Nichols, 1997, p.68).

El narrador defiende una hipótesis y al largo del cortometraje se llega paulatinamente a una conclusión. Esta modalidad es monofónica, es decir, el autor tiende

a realizar entrevistas en función de obtener una respuesta que él mismo está imponiendo de antemano.

Sin embargo, el autor busca que su tesis sea lo más objetiva posible mientras propone un juicio bien establecido, aunque parezca contradictorio.

b. Modalidad de Observación

Esta modalidad se rige bajo la no intervención del autor. Esto quiere decir que lo que adquiere real importancia son los sucesos que acontecen frente a la cámara. En vez de poseer un marco temporal y un ritmo, se basa en el montaje para desarrollar el registro de la temporalidad auténtica.

Como esta modalidad hace hincapié en la importancia de los acontecimientos reales, quedan descartadas variables como las voces en “off” o los intertítulos, inclusive las entrevistas y la música ajena a la realidad. Esta modalidad se encarga de que el autor pase desapercibido y que los acontecimientos que suceden frente a las cámaras hablen por sí mismos en armonía.

c. Modalidad Interactiva:

La modalidad Interactiva es un encuentro entre el autor y el receptor, ya que se hace especial esfuerzo en mostrar imágenes de testimonios que muestren un punto de la tesis, y donde el receptor tiene que desarrollar su punto de vista.

La dinámica del documental varía según la presentación de los diferentes puntos de vista individuales. Al ser una modalidad interactiva se permite un salto de un espacio a otro, y de una entrevista a otra. En este modo se renuncia a la idea de que existe una sola verdad, ya que el entrevistado siempre aportará un nuevo punto de vista. El entrevistador siempre es más poderoso que el entrevistado.

d. Modalidad Reflexiva

En la Modalidad Reflexiva la manera en que se demuestra la historia ya no tiene tanta importancia, la relevancia ahora es el cómo se narra la historia. El autor posee un conocimiento amplio sobre la forma y el estilo. “Los textos reflexivos son conscientes de sí mismos no sólo en lo que respecta a forma y estilo, como ocurre con los poéticos, sino también lo tocante a estrategia, estructura, convenciones, expectativas y efectos” (Nichols, 1997, p.93).

Se muestra al actor social, mostrando una mera interpretación de sí mismo. Posee una estructura narrativa simple, se acerca al mundo de manera realista, presentando pruebas incuestionables. El espectador resulta en un simple participante en esta modalidad. Ya que al finalizar el cortometraje el espectador reflexiona sobre su propia relación con lo que acaba de ver.

2.2.2. Documentales de comida

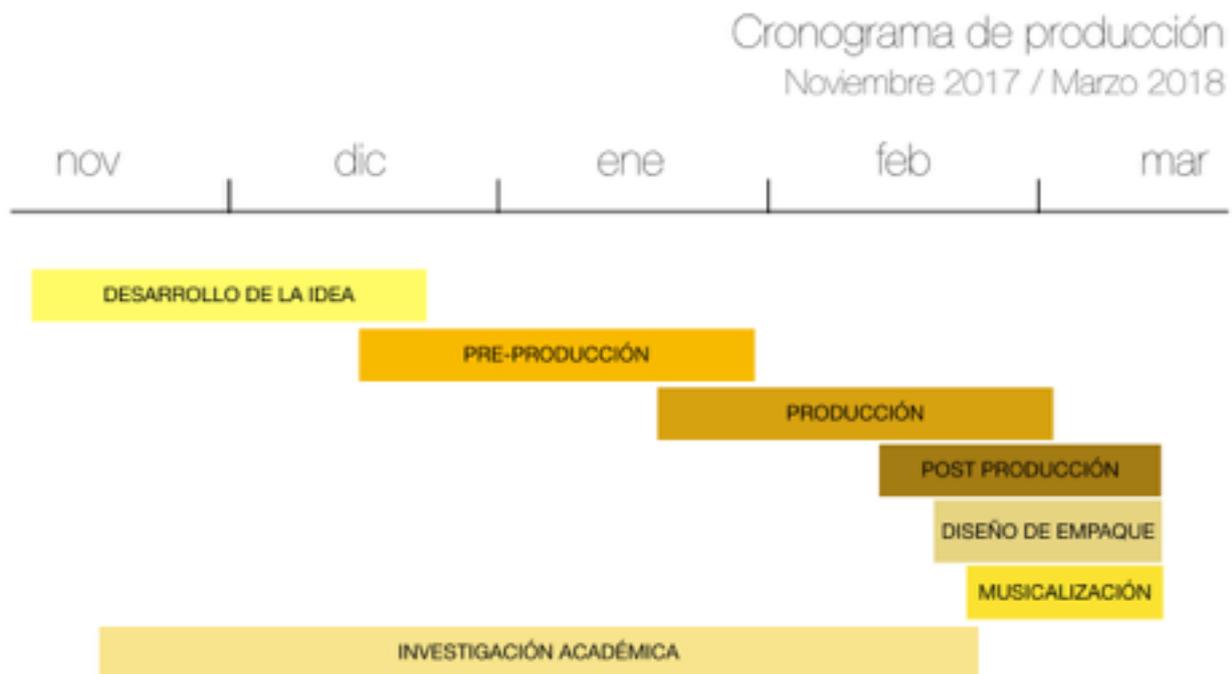
Existe una gran variedad de temáticas las cuales abarcar a la hora de realizar un documental, una de las más comunes es la gastronomía. La comida es parte esencial del día a día de cualquier ser humano, no solo para su sobrevivencia, sino que es un tema que apasiona a cualquiera.

Principalmente se pueden encontrar dos tipos distintos de documentales de comida, están los que muestran la parte negativa de la industria buscando que el consumidor promedio logre hacer conciencia en cuanto a los alimentos que ingiere diariamente, el daño ecológico que crean estas grandes industrias de alimentación y el daño nocivo que afecta a lo largo la salud de los seres humanos. Por otro lado, completamente todo lo contrario, están los documentales que muestran la comida y el arte culinario como una experiencia extraordinaria, las diferentes formas de realizar platos magníficos ya sea en restaurantes cinco estrellas o en locaciones remotos, muestra la cocina como arte.

CAPÍTULO III: MANUAL DE PRODUCCIÓN

3.1. Pre Producción

3.1.1. Cronograma de Producción



3.1.2. Sinopsis

¿Qué tan importante es la arepa en la cultura venezolana? Visitando cinco de las areperas más populares de Caracas se busca mostrar la importancia de ésta comida tradicional en el día a día de cada venezolano. Cómo ha formado parte de nosotros desde la infancia y su gran rol en la cultura venezolana.

3.1.3. Justificación

Respecto a los documentales existe una concepción sobre la estética, ya que este género es asociado, generalmente, con los reportajes periodísticos de televisión. Sin embargo en este género se puede jugar mucho en cuanto la forma del mismo, además se

puede añadir recursos gráficos, montajes y puestas en escena. Respecto a la estética, algunos directores prefieren mostrar los dispositivos técnicos del documental (micrófonos, segundas cámaras y registros del equipo de producción y técnico) gracias a que aporta un recurso estético que rompe la omnipresencia del registro audiovisual. Por otro lado muchos directores prefieren esconder estos dispositivos.

En Arepita de Manteca agarramos como referencia 4 documentales referido a la comida y una serie documental.

3.1.3.1. Influencias audiovisuales

Todo sobre el asado (2016). Dirigido por Mariano Cohn y Gastón Duprat: Este documental nos muestra una de las mayores tradiciones de Argentina, el asado, el cual es considerado alimento primordial en su dieta y un ritual que mezcla lo primitivo con lo contemporáneo. Éste documental podemos viajar a través de los procesos distintos del asado y nos permite conocer sus secretos. Muestra como un simple acto culinario entrelaza a una nación culturalmente. Los directores utilizan un tono irónico, y hasta cómico, para exponer el evento gastronómico más importante del país. Al momento de realizar Arepita de Manteca tomamos como referencia de este documental tomas específicas, planos medios y detalles. También nos inspiramos en sus secuencias de imágenes organizadas.

Jiro Dreams of Sushi (2011). Dirigido por David Gelb. Es un documental que sigue a Jiro Ono un maestro del sushi de 85 años propietario de Sukiyabashi Jiro, un restaurante de tres estrellas Michelin. La película también presenta a los dos hijos de Jiro, que también son chefs de sushi. El hijo menor, Takashi dejó Sukiyabashi Jiro para abrir un restaurante como el de su padre en Roppongi Hills. El hijo mayor de 50 años, Yoshikazu obligado a suceder a su padre, aún trabaja para Jiro y se enfrenta con la perspectiva de un día tomar las riendas del emblemático restaurante. De este documental nos aferramos a la estética de los planos detalles y los close ups de la comida y de su preparación.

Chefs Table (2015). Dirigido por Andrew Fried, Abigail Fuller, David Gelb y Clay Jeter. Es una serie documental nominada al Emmy que relata la historia y las mentes de las estrellas culinarias internacionales que revolucionan el mundo gastronómico. Esta serie se basa en la relación que tienen las personas (tanto chefs, como comensales) con

la cocina y la comida que crean. Por esto en Arepita de Manteca agarramos esa influencia para relacionar a los entrevistados con la relación que tienen innata con la arepa.

Yo soy Yo (2013). Este documental venezolano es dirigido por la empresa audiovisual Güatafoc, y trata sobre la vivencia de los trabajadores transformistas de una peluquería en la parroquia de Petare en la ciudad de Caracas. Resultando en un documental interactivo que muestra una realidad poco común. Agarramos como referencia este documental ya que refleja la forma particular que tienen algunos venezolanos a la hora de expresarse. Característica que se ve muy reflejada en la sociedad venezolana de hoy en día y que se muestra claramente en el documental Yo soy Yo y en Arepita de Manteca.

Del mismo modo en Yo soy Yo se demuestra que no es necesario que todo el material del documental este grabado de forma uniforme e impecable, ya que la calidad estética no es tan importante como lo que se demuestra en el documental. Más bien demuestra cierta autenticidad en la puesta en escena, ya que las entrevistas y el material son grabados con cámara en mano dando cierto atractivo estético, y a la vez mostrando un material donde todos los venezolanos puedan sentirse relacionado con esa misma cultura callejera, creando más planos descriptivos impecables estéticamente. En Arepita de Manteca adoptamos esta técnica para grabar el documental.

3.1.3.2. Planteamiento narrativo

El planteamiento narrativo se realizó a través de dos modalidades: modo expositivo y modo interactivo.

Expositiva ya que antes de producir el documental, ya teníamos un objetivo definido: Explorar la importancia de la arepa como patrimonio cultural entre los venezolanos. Por lo tanto la escaleta y la estructura de las preguntas fueron diseñadas para desarrollar de mejor manera nuestra tesis.

La modalidad interactiva se ve reflejada con nuestra base de entrevistas, testimonios e imágenes descriptivas que ayudan a alcanzar nuestra meta.

En la producción de un documental existen técnicas como las voces en off, las dramatizaciones, los montajes y las entrevistas que ayudan a perfeccionar dicho documental. La entrevista es la técnica más característica del género, desde la entrevista

de la calle hasta las entrevistas en profundidad, marca insigne del documentalista renombrado Errol Morris.

Por lo tanto este documental posee un planteamiento narrativo enmarcado en la realización de entrevistas personales. Michael Rabinger, en su libro *Dirección de Documentales*, menciona al respecto: “Colocarse cara a cara ante otro ser humano cuando se está haciendo un documental significa indagar, escuchar o manifestarnos al responder con nuevas preguntas”.

En este documental nos aferramos al hecho de que cada venezolano nace con una arepa bajo la mano, por lo tanto es parte de su vida. Gracias a esta concepción llegamos a la conclusión de que no es necesario ser un experto de la arepa y de su historia para poder hablar de la misma. Este documental se basa en las diferentes concepciones, gustos, y puntos de vista; de aquellos venezolanos que desearon hablar frente a la cámara. Sin embargo a medida que fuimos grabando nos dimos cuenta que las entrevistas todas tenían un factor sorpresa, ya que nadie tuvo la misma concepción, cada historia era diferente y siempre se aportaba algo más. Por lo mismo decidimos dejarnos llevar por la curiosidad comunicacional y dejar que la narrativa y las diferentes historias nos moldearan el contenido, en vez de que nosotros lo moldeáramos.

La estructura del documental se realizó de forma sencilla y dividida entre las diferentes entrevistas y sus semejanzas. Las intervenciones que se asemejan a otras se agrupan en una serie de pequeños cortos, acompañada material de apoyo, tanto imágenes de Caracas, como “close up” del proceso de la arepa y su degustación.

3.1.4. Temática y descripción de personajes

Este documental trata acerca de la importancia que tiene la arepa en la cultura venezolana. Para lograr esto, se eligieron las cinco areperas más populares de Caracas, y se logró entrevistar a varias de las personas que trabajan en cada uno de los establecimientos. También fueron entrevistados ciudadanos. A continuación una tabla que agrupa a dichos entrevistados:

Personaje	Rol
Dainer	Chef / Gran Horizonte

Ángel	Ayudante de cocina / Gran Horizonte
Ayaris	Arepera / Gran Horizonte
Cecilia	Arepera / La Casa Bistró
Gregor	Cocinero / La Casa Bistró
Pablo	Chef / La Casa Bistró
Rubén	Vicepresidente de desarrollo comercial de una empresa de servicio financiero
Justo	Jefe de Seguridad
Macucho	Estilista
Nestor	Comerciante
Pedro	Vigilante

3.1.5. Escaleta

La escaleta forma parte de la pre producción de este documental, su función primordial es actuar como el sustituto del guión. A través de la escaleta se arman las piezas y se logra tener una idea clara de lo que se va a llevar a cabo.

En el caso de “Arepita de Manteca” se propone una idea de escaleta que divide el documental en 5 partes. La primera parte es la introducción, la cual muestra tomas de calle para entrar en ambiente. En la segunda, tercera y cuarta parte se dividen las entrevistas realizadas y las tomas de las areperas que visitamos. El cierre del documental es la quinta parte, la cual engloba secuencias e imágenes de todas las arepas.

Es importante resaltar que la escaleta tiene la flexibilidad suficiente que nos permite adaptarla según los diversos contratiempos y dificultades que se presenten durante la realización del documental.

ENTRADA	PRIMERA PARTE	SEGUNDA PARTE	TERCERA PARTE	CIERRE
EXTERIORES Y ENTREVISTAS DE CALLE	GRAN HORIZONTE	AREPA FACTORY	LA CASA BISTRÓ	MEZCLA DE AREPERAS
JUSTO MACUCHO ROBERTO ÁNGEL GREGOR RUBÉN	ENTREVISTADOS RESPONDEN A: QUÉ SIGNIFICA LA AREPA?	MAITANA AMADANI	ENTREVISTADOS HABLAN SOBRE: PREPARACIÓN DE LA MASA/ LAS MEJORES AREPAS	BLOOPERS Y CRÉDITOS
	DAINER ÁNGEL RUBÉN GREGOR JUSTO CECILIA NESTOR PEDRO MACUCHO	ENTREVISTADOS RESPONDEN A: CUÁL ES SU AREPA FAVORITA/ LA MÁS RARA	DAINER PABLO GREGOR CECILIA RUBÉN AYARIS ÁNGEL DAINER	
		JUSTO DAINER MACUCHO AYARIS RUBÉN PABLO GREGOR CECILIA NESTOR ÁNGEL PEDRO		

3.2. Producción

3.2.1. Informe de locaciones

La planilla de *scouting* o búsqueda de locación permite agrupar los datos básicos para la grabación en un lugar en específico. A continuación el modelo completado con una pauta de grabación, para revisar el resto ver ANEXOS.

BÚSQUEDA DE LOCACIONES	
Producción	Arepita de Manteca / Cortometraje Documental
Productor	Carlota Huen
Fecha	Miércoles 14 de febrero de 2018
LOCACIÓN	
Dirección	La Casa Bistró. 3ra Av. con 4ta transversal Los Palos Grandes, Caracas, Venezuela.
Persona Contacto	Adan Abenante
Teléfono	02122832426
DISPONIBILIDAD	
Días de la Semana	Miércoles 14 de febrero de 2018.
Horas del día	A partir de las 8:00am.
Especificaciones	
MISCELÁNEOS	
Estacionamiento	Frente al establecimiento.
Distancia desde casa	
Observaciones	

3.2.2. Presupuesto

A continuación se presenta una tabla gráfica con el presupuesto utilizado en el cortometraje documental "Arepita de Manteca".

Cantidad	Descripción	Costo unitario	Sub-total Bs.F
Producción			
1	Alquiler de equipos para la grabación del rodaje / sonido	3.500.000 Bs.F	3.500.000 Bs.F
1	Técnico de sonido	2.420.000 Bs.F	2.420.000 Bs.F
2	Traslados	440.000 Bs.F	880.000 Bs.F
4	Desayuno y Almuerzo / hidratación (técnico y chofer)	360.000 Bs.F	1.440.000 Bs.F
1	Micrófono balita	395.000 Bs.F	395.000 Bs.F
16	Arepas	240.000 Bs.F	3.840.000 Bs.F
1	Harina P.A.N.	100.000 Bs.F	100.000 Bs.F
1	Queso (para contorno)	289.000 Bs.F	289.000 Bs.F
		Sub-total Bs.F	12.865.000 Bs.F
Post Producción			
1	Instalación de Premiere	810.000 Bs.F	810.000 Bs.F
		Sub-total Bs.F	810.000 Bs.F
		Total	13.674.000 Bs.F

3.2.3. Plan de rodaje

Se utilizó un modelo de plan de rodaje diario por cada locación / entrevista. A continuación el modelo completado con una pauta de grabación, para revisar el resto ver ANEXOS.

Plan de Rodaje

Nombre de la pieza:	Amadani		
Productora: Carlota Huen	Director: Daniela Belloso		
Hora de rodaje: 9:00AM	Hora de llamado: 8:00AM		
Actividad	Hora estimada	Hora real	Asistencia
Traslado del equipo de producción y el equipo técnico a la locación	8:00AM	8:00AM	Equipo de producción y equipo técnico
Instalación en la locación	8:30AM	8:30AM	Equipo de producción y equipo técnico
Reunión del staff de trabajo con el entrevistado	8:35AM	8:35AM	Equipo de producción
Prueba de cámaras y sonido	8:35AM	8:35AM	Equipo técnico
Grabación	9:00AM	9:00AM	Equipo de producción y equipo técnico
Desmontaje y retiro de la locación	11:00AM	11:45AM	Equipo de producción y equipo técnico
Revisión del material	1:00PM	1:30PM	Equipo de producción

3.3. Post Producción

3.3.1. Informe de pietaje

Al terminar cada grabación nos encargamos de verificar que los clips estuviesen bien grabados, los guardamos separados por carpeta en las que indicaban las distintas areperas visitadas con sus respectivas fechas de grabación. Para minimizar la cantidad de material que tendría que ser pietado en un solo día, se fue haciendo inmediatamente, haciendo de este trabajo algo mucho mas rápido y eficiente. Al finalizar estas pautas decidimos adelantar el proceso para que no se acumulara y pietamos ese material, es decir limpiamos y seleccionamos los clips estéticamente correctos. Luego de eso organizamos estos clips por carpetas, creando de estas nuevas secuencias para organizar la información que se necesitaría junta, al igual que las imágenes y su reproducción. Se crearon distintas secuencias y se dividió el documental en 3 partes y la introducción y sus créditos, es decir 5 secuencias distintas. En cada secuencia se hizo un montaje distinto basado en una canción que previamente se había escogido. Luego de eso se juntaron todas las secuencias para llegar al producto final y de aquí se colorizó en conjunto. Finalmente se hizo un render previo al export del proyecto final.

3.3.2. Informe de post producción

En Arepita de Manteca el flujo de trabajo fue digital. Se grabó con dos cámaras Canon T3i de tipo DSLR donde el material se produjo en formato .mov. El media manager se realizó guardando el material en tarjetas de almacenamiento de 16GB, y el material fue exportado a una computadora tipo MacBook pro. Como las tarjetas de almacenamiento no eran de gran capacidad tuvimos que grabar y pasar el material a la computadora para que se liberase la tarjeta, y poder grabar más contenido. La edición se realizó en el programa de Adobre Pemiere CC. Para el almacenamiento y la edición del documental se utilizó una computadora MacBook Pro, con un procesador de 2.8GHz quad-core / Intel Core i7 / memoria de 256GB. El montaje del documental se realizó en un total de 14 días donde cada sesión fue de 4 horas.

La estética del documental fue realizada gracias al uso de la corrección de color y el balanceado del brillo, para crear una misma estética con un filtro de color. En el documental sin embargo se reflejan diferentes colores en las distintas locaciones, pero con el filtro del documental se genera un mismo ambiente. Estas correcciones se realizaron a través del programa Adobe Premiere CC, con dos sesiones de 2 horas cada una.

En Arepita de Manteca agarramos como referencia audiovisual a 3 documentales y una serie documental, ya que queríamos abarcar una estética que mezclaba la visualización de cámara en mano, para que las personas se puedan realcionar con el día a día que se muestra. Del mismo modo añadimos las entrevistas tanto en calle como en lugares cerrados, más los planos detalles y los close ups. Esta conceptualización gráfica la ideamos entre los integrantes del grupo, más la ayuda de la productora audiovisual Medio Limón y junto al profesor de la Universidad Monteávila Sergio Monsalve.

En Arepita de Manteca la premisa sigue los lineamientos de la: sencillez, cultura., orgullo y empatía. Ya que en el documental se busca mostrar la arepa al desnudo tal cual como es, transmitiendo de esta manera cultura y un sentimiento de orgullo , que genera empatía por lo que es tuyo.

Póster



Low bar de identificación

Dainer
Angel
Cecilia
Nevtor
Pedro
Gregor
Justo
Maeucho
Ruben

3.3.3. Propuesta de musicalización

El planteamiento fue utilizar música latina, preferiblemente de artistas o bandas nacionales. La producción no contiene composición original sino que se creó un montaje que guiara cada escena con su propio ritmo, utilizando una mezcla entre lo tradicional y lo urbano.

3.3.4. Créditos

Dirección: Daniela Belloso

Asistente de Dirección: Carlota Huen

Producción General / Ejecutiva: Carlota Huen

Dirección de Post Producción: Daniela Belloso

Edición: Daniela Belloso

Dirección de Fotografía: Carlota Huen

Cámaras: Carlota Huen / Daniela Belloso / Alejandro Arreaza

Diseño y *motion graphics*: Carlota Huen / Daniela Belloso

Corrección de color: Alejandro Arreaza

Musicalización: Alejandro Arreaza

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En Arepita de Manteca quisimos mostrar la importancia cultural de la arepa en los diferentes ámbitos de Caracas. Por lo tanto queremos que el espectador al vivir la experiencia de “Arepita de Manteca” logre sacar una conclusión personal y que adquiera conciencia de su relación con esta parte de Venezuela.

A su vez queremos resaltar la importancia que tiene la arepa a nivel social, ya que en este documental podemos ver como la arepa une a todos los venezolanos, sin importar su estrato social, el lugar donde vive, o su circunstancia actual. La arepa es una sola y todos la vivimos, es un elemento que nos identifica, estando en Venezuela o fuera.

Como recomendaciones queremos aconsejar a quien le interese grabar un documental de la arepa, que tenga la posibilidad de viajar alrededor de Venezuela para poder captar en imágenes de arepas que de repente no sean tan conocidas como las que representamos en nuestro documental. Asimismo recomendamos grabar con tres cámaras si es posible, y que sean del mismo modelo ya que si ocurre un error técnico con una cámara se utiliza la otra, y así no se retrasa la producción del documental, y la calidad se mantiene. Además permite grabar un material más completo al tener tres cámaras activas, ya que se puede abarcar la grabación de las entrevistas, los alrededores y el detrás de cámara. En cada cámara debe haber una tarjeta de memoria de 32GB o de mayor capacidad, añadido a mínimo 2 baterías recargadas por cámara para prevenir cualquier imprevisto.

Del mismo modo recomendamos la creación de un cronograma concreto y posible, y el cumplimiento del mismo ya que de este modo es posible organizar de mejor manera las fechas y las sesiones de la producción del documental. A la vez controlas las posibilidades de futuros altercados con las fechas de entrega y producción.

Por último recomendamos elegir un grupo responsable, y que cada integrante se encargue de un rol específico para así asegurar que todos los integrantes aporten al PFC.

BIBLIOGRAFÍA

Libros

Breschand, J. (2004). El documental. La otra cara del cine. Barcelona: Ediciones Paidós.

Nichols, B. (2010). Introduction to documentary. Indiana: Indiana University Press.

Nichols, B. (1997). Representing reality. Barcelona: Ediciones Paidós.

Ledo, M. (2004). Del Cine-Ojo a Dogma 95. Barcelona: Paidós Comunicación.

Worthington, C. (2009). Basics Film making / Producing. Suiza: AVA Publishing.

Gubern, R. (2001). Historia del Cine. Barcelona: Editorial Lumen.

Documentales y Series

Cohn, M., Duprat, G. (Directores) & Sokolowicz, F., Aizenstat, V. (Productores). (2016). Todo Sobre El Asado [Cinta Cinematográfica]. Argentina: Sherlock Films.

Jeter, C., McGinn, B., Fried, A., Gelb, D., Fuller, A. (Directores). (2015). Chef's Table [Serie de Televisión]. USA: Netflix.

Gelb, D. (Director). (2011). Niro Dreams of Sushi [Cinta Cinematográfica]. USA: Sundial Pictures.

Güatafoc (Producción y Dirección). (2013). Yo Soy Yo [Cinta Cinematográfica]. Venezuela: Güatafoc.

Artículos y Blogs Online

Izquierdo, M. (2014). *Breve historia sobre la Arepa y su versatilidad*. Recuperado el 20 de febrero de 2018. <https://www.telesurtv.net/bloggers/Breve-historia-sobre-la-Arepa-y-su-versatilidad-20150304-0001.html>

El Nacional. (2017). *Cómo los emigrantes venezolanos hicieron popular la arepa en el mundo*. Recuperado el 28 de febrero de 2018. http://www.el-nacional.com/noticias/bbc-mundo/como-los-emigrantes-venezolanos-hicieron-popular-arepa-mundo_202864

El Nacional. (2015). *La arepa es la nueva bandera venezolana en el exterior*. Recuperado el 28 de febrero de 2018. http://www.el-nacional.com/noticias/mundo/arepa-nueva-bandera-venezolana-exterior_46728

Venelogía. (2014). *La arepa y sus tipos*. Recuperado el 0 de marzo de 2018. <http://www.venelogia.com/archivos/10279/>

Pardo, D. (2017). *"Será la nueva comida china": cómo los emigrantes de Venezuela convirtieron la arepa en un plato popular en toda América Latina*. <http://www.bbc.com/mundo/noticias-america-latina-41210945>

Gonzalez, J. (2013). *La Arepa ¡Venezolana sin Frontera!*. <http://www.jimmieangel.org/Website%20Documents/Gonzalez%202013%20La%20Arepa.%20Venezolana%20sin%20fronteras..pdf>

ANEXOS

1. Scouting de locaciones:

BÚSQUEDA DE LOCACIONES	
Produccion	Arepita de Manteca / Cortometraje Documental
Productor	Carlota Huen
Fecha	Miércoles 14 de febrero y martes 27 de febrero de 2018
LOCACIÓN	
Dirección	Gran Horizonte. Avenida Blandín Quinta Milagros La Castellana, Caracas, Venezuela.
Persona Contacto	Karina
Teléfono	04123126910
DISPONIBILIDAD	
Días de la Semana	Cualquier día de la semana.
Horas del día	A partir de las 8:00am.
Especificaciones	
MISCELÁNEOS	
Estacionamiento	En el establecimiento.
Distancia desde casa	
Observaciones	

BÚSQUEDA DE LOCACIONES	
Produccion	Arepita de Manteca / Cortometraje Documental
Productor	Carlota Huen
Fecha	Viernes 16 de febrero de 2018
LOCACIÓN	
Dirección	Arepa Factory. 2da Transversal entre Av. Andrés Bello y 2da Av. Los Palos Grandes, Caracas, Venezuela.
Persona Contacto	Sra. Ana
Teléfono	04123114554
DISPONIBILIDAD	
Días de la Semana	Cualquier día durante la semana.
Horas del día	Antes de las 11:30am.
Especificaciones	No grabar dentro de la cocina y no grabar a la Sra. Ana.
MISCELÁNEOS	
Estacionamiento	En la calle afuera del establecimiento.
Distancia desde casa	
Observaciones	

BÚSQUEDA DE LOCACIONES	
Producción	Arepita de Manteca / Cortometraje Documental
Productor	Carlota Huen
Fecha	Domingo 18 de febrero de 2018
LOCACIÓN	
Dirección	Maitana. Autopista Regional del Centro.
Persona Contacto	Zoilo Seijas
Teléfono	04142390282
DISPONIBILIDAD	
Días de la Semana	Cualquier día de la semana.
Horas del día	A partir de las 8:00am.
Especificaciones	
MISCELÁNEOS	
Estacionamiento	En el establecimiento.
Distancia desde casa	
Observaciones	

BÚSQUEDA DE LOCACIONES	
Producción	Arepita de Manteca / Cortometraje Documental
Productor	Carlota Huen
Fecha	Miércoles 21 de febrero de 2018
LOCACIÓN	
Dirección	Amadani. Segunda Avenida de Montecristo. Quinta #3. Caracas, Venezuela.
Persona Contacto	Mariela
Teléfono	0426637598
DISPONIBILIDAD	
Días de la Semana	Cualquier día entre lunes-viernes.
Horas del día	A partir de las 8:00am.
Especificaciones	
MISCELÁNEOS	
Estacionamiento	En la calle de en frente.
Distancia desde casa	
Observaciones	

2. Planillas de plan de rodaje:

Plan de Rodaje

Nombre de la pieza:	La Casa Bistró		
Productora: Carlota Huen	Director: Daniela Beloso		
Hora de rodaje: 9:30AM	Hora de llamado: 7:00AM		
Actividad	Hora estimada	Hora real	Asistencia
Traslado del equipo de producción y el equipo técnico a la locación	7:00AM	8:00AM	Equipo de producción y equipo técnico
Instalación en la locación	8:00AM	9:00AM	Equipo de producción y equipo técnico
Reunión del staff de trabajo con el entrevistado	8:30AM	9:20AM	Equipo de producción
Prueba de cámaras y sonido	9:00AM	9:30AM	Equipo técnico
Grabación	9:30AM	9:45AM	Equipo de producción y equipo técnico
Desmontaje y retiro de la locación	11:30AM	12:00PM	Equipo de producción y equipo técnico
Revisión del material	1:00PM	2:00PM	Equipo de producción

Plan de Rodaje

Nombre de la pieza:	Gran Horizonte		
Productora: Carlota Huen	Director: Daniela Beloso		
Hora de rodaje: 11:00AM	Hora de llamado: 10:00AM		
Actividad	Hora estimada	Hora real	Asistencia
Traslado del equipo de producción y el equipo técnico a la locación	10:00AM	10:20AM	Equipo de producción y equipo técnico
Instalación en la locación	10:30AM	10:30AM	Equipo de producción y equipo técnico
Reunión del staff de trabajo con el entrevistado	10:40AM	10:40AM	Equipo de producción
Prueba de cámaras y sonido	10:40AM	10:40AM	Equipo técnico
Grabación	11:00AM	11:00AM	Equipo de producción y equipo técnico
Desmontaje y retiro de la locación	12:30AM	12:30AM	Equipo de producción y equipo técnico
Revisión del material	2:00PM	2:00PM	Equipo de producción

Plan de Rodaje

Nombre de la pieza:	Arepa Factory		
Productora: Carlota Huen	Director: Daniela Belloso		
Hora de rodaje: 10:00AM	Hora de llamado: 9:00AM		
Actividad	Hora estimada	Hora real	Asistencia
Traslado del equipo de producción y el equipo técnico a la locación	9:00AM	9:30AM	Equipo de producción y equipo técnico
Instalación en la locación	9:30AM	10:00AM	Equipo de producción y equipo técnico
Reunión del staff de trabajo con el entrevistado	9:35AM	10:20AM	Equipo de producción
Prueba de cámaras y sonido	9:35AM	10:25AM	Equipo técnico
Grabación	10:00AM	10:30AM	Equipo de producción y equipo técnico
Desmontaje y retiro de la locación	12:00PM	12:00PM	Equipo de producción y equipo técnico
Revisión del material	1:00PM	2:00PM	Equipo de producción

Plan de Rodaje

Nombre de la pieza:	Maitana		
Productora: Carlota Huen	Director: Daniela Belloso		
Hora de rodaje: 11:00AM	Hora de llamado: 10:00AM		
Actividad	Hora estimada	Hora real	Asistencia
Traslado del equipo de producción y el equipo técnico a la locación	10:00AM	10:00AM	Equipo de producción y equipo técnico
Instalación en la locación	10:20AM	10:20AM	Equipo de producción y equipo técnico
Reunión del staff de trabajo con el entrevistado	10:25	10:30AM	Equipo de producción
Prueba de cámaras y sonido	10:30AM	10:30AM	Equipo técnico
Grabación	11:00AM	11:00AM	Equipo de producción y equipo técnico
Desmontaje y retiro de la locación	12:30PM	12:45PM	Equipo de producción y equipo técnico
Revisión del material	2:00PM	3:30PM	Equipo de producción