

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD MONTEÁVILA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN E INFORMACIÓN

PROYECTO FINAL DE CARRERA

ORIGEN

**CORTO DOCUMENTAL SOBRE EL PROCESO TREE TO BAR Y CÓMO INFLUYE
EN LA VIDA DE LAS PERSONAS INVOLUCRADAS.**

INTEGRANTES:

Alejandro Romero

Daniel Rondón

TUTOR: Mario Goncalves

Caracas, 13 de marzo de 2020

AGRADECIMIENTOS

A nuestras familias por siempre apoyarnos a lo largo de la carrera y en cada una de nuestras decisiones académicas y personales.

A la Universidad Monteávila por brindarnos la oportunidad de realizar un proyecto que disfrutamos al máximo en cada una de sus etapas.

A Anakarina Silva por su increíble disposición y calidez, dentro y fuera de cámara.

A Francisco Betancourt por hacer espacio en su agenda para compartir sus vastos conocimientos y amor por el cacao a través de una forma didáctica y también por fungir como nexo con la comunidad visitada en Curiepe.

A Killa Pardi por apoyarnos desinteresadamente a través de su experiencia con el lente, siempre desde la amistad y el cariño.

A los agricultores visitados, quienes nos regalaron un día de trabajo y saberes del campo.

A todos nuestros compañeros y amigos que siendo ajenos al proyecto prestaron su apoyo incondicional y material para la realización del mismo.

A todos, infinitas gracias.

RESUMEN

El “*tree to bar*” o por su traducción al español, “del árbol a la barra”, es un término utilizado para la elaboración de chocolate que abarca una serie de procesos que ponderan la trazabilidad del grano del cacao, respetando su origen y la evolución del fruto del cacao hasta que llega a ser una barra de chocolate. Desde la siembra del árbol, la cosecha del fruto, la fermentación en cajones, etapas de secado y tostado, descascarillado, transformación del grano en el laboratorio del chocolatero, hasta la conversión en una barra chocolate fino de aroma en el que el comensal aprecia los sabores inherentes al origen del grano utilizado que no existen en la golosina que comúnmente conocemos como chocolate .

El proyecto final de carrera es presentado a través de un cortometraje documental que utiliza como guía narrativa el proceso del *tree to bar*. El documental fue concebido como un registro audiovisual que da a conocer las historias y perspectivas de las personas que forman parte de este movimiento y el tránsito del fruto para poder ser consumido en forma de barra de chocolate artesanal fino de aroma, apartándose así de los chocolates producto de los procesos industrializados.

El objetivo principal del proyecto es dar a conocer el proceso del *tree to bar*, y lograr que el espectador entienda la importancia del cacao y el chocolate venezolano. Asimismo, se pretende abrir una ventana para que los consumidores entiendan los sabores de este tipo chocolates donde queda plasmado el compromiso de todas las partes que de manera articulada trabajan con una pasión digna de documentar.

ÍNDICE

PRESENTACIÓN DEL PROYECTO	3
1.MANUAL DE PREPRODUCCIÓN	5
1.1. CRONOGRAMA	5
1.2. PLANTEAMIENTO ESTÉTICO	7
1.2.1 INFLUENCIAS AUDIOVISUALES	7
1.2.2 CORRIENTE ESTÉTICA	9
1.2.3 PLANTEAMIENTO NARRATIVO	12
1.3 SINOPSIS	15
1.4. IDEA, TEMA Y ARGUMENTO	15
1.5 PERSONAJES	24
1.6 ESCALETA	28
1.7 PREGUNTAS	31
1.8 GUIÓN DE MONTAJE	35
1.9 INFORME DE LOCACIONES	39
1.10 PERMISOS	43
2. MANUAL DE PRODUCCIÓN	45
2.1 PLAN DE RODAJE	45
2.2 INFORME DE EQUIPOS	49
2.3 INFORME DE PRODUCCIÓN	52
3. MANUAL DE POSTPRODUCCIÓN:	55
3.1 FLUJO DE TRABAJO	55
3.2 INFORME DE CORRECCIÓN DE COLOR	56
3.3 INFORME DE RECURSOS	56
3.4 PROPUESTA DE MUSICALIZACIÓN	58
3.5 INFORME DE IMAGEN GRÁFICA Y ANIMACIÓN	59
3.6 PRESUPUESTO	61
CONCLUSIONES	65
RECOMENDACIONES	66
REFERENCIAS	68
ANEXOS	69

ORIGEN

PRESENTACIÓN DEL PROYECTO

“La diversidad de los hombres viene de la cultura, no de la naturaleza”.

— Arturo Uslar Pietri.

El proyecto presentado consiste en la producción de un material audiovisual; un cortometraje documental que retrata la cultura de la chocolatería garage venezolana a través de la metodología del *tree to bar* y del *bean to bar*. La pieza tiene el objetivo de comunicar a través de testimonios, las historias de aquellas personas que forman parte del mundo de la elaboración del chocolate, y cómo cada uno de los entrevistados, desde su oficio, puede dar a conocer al espectador la importancia de cada una de las etapas correspondientes la elaboración de chocolate en procura de obtener un producto de alta calidad con sabores y aromas únicos que puedan ser apreciados por el consumidor final. Esto pretende generar la concientización de la población sobre la reinención del consumo de chocolate en Venezuela, así como de la importancia que tiene la siembra del fruto que permite su creación; el cacao.

El proyecto fue concebido como un producto audiovisual que permite al espectador conectar con el movimiento *tree to bar*, que enaltece un producto de calidad hecho con materia prima venezolana; comenzando desde la siembra del árbol del cacao, etapa de postcosecha, elaboración de la tableta en el laboratorio del chocolatero, hasta que finalmente se degusta y las apreciaciones final sobre el movimiento.

La pieza aspira a retratar un movimiento que coloca como eje transversal de sus procesos a las personas, especialmente mostrando cómo los ámbitos de la siembra y la gastronomía se complementa para lograr un producto que es consecuencia del esfuerzo articulado provisto por el trabajador del campo, productor ingeniero agrónomo, y el chocolatero, quien define los perfiles de aroma y sabor deseados en el proceso del tostado y refinado del grano. La narrativa incluso se

extiende a la opinión de un sommelier y catador de chocolates y un exponente del rubro reconocida internacionalmente por impulsar y desarrollar el cacao venezolano.

El resultado del proceso *tree to bar* es un chocolate que se opone a la concepción ordinaria y común, que dentro del rubro se le cataloga como “golosina de chocolate”, o todo aquel producto comercializado como chocolate que en su composición tenga un porcentaje reducido de cacao y saborizantes artificiales que solapen las notas propias del fruto, así como cualquier otro aceite que no provenga de los granos del cacao.

El chocolate *tree to bar* y *bean to bar* tiene como característica distintiva y principal, la preservación de los sabores propios del origen del cacao con el que se trabaja. Al momento de realizar las investigaciones pertinentes para la pieza, los proyectistas descubrieron durante la búsqueda continua por honrar estos sabores es donde surge la pasión de cada una de las partes que hacen posible el proceso del *tree to bar*.

El documental fue logrado a través de una sinergia entre los proyectistas y todas aquellas personas que contribuyeron a su inclusión en el rubro del chocolate *tree to bar*. El interés principal que conlleva a la realización de este cortometraje es el de poder aportar a la cultura venezolana, desde la perspectiva comunicacional lo que para un grupo de personas representa el chocolate y el cacao.

Desde las apreciaciones de aquella persona que siembra el árbol, pasando por el “vara” que tumba el fruto, el “cesta” que lo recolecta y lo pela, el que lo fermenta, hasta el chocolatier que lo transforma en barra y por supuesto, el consumidor final; el proceso del *tree to bar* los reúne a todos para que los realizadores del proyecto puedan contar la gran historia del chocolate y venezolano y sus sabores.

1.MANUAL DE PREPRODUCCIÓN

1.1. CRONOGRAMA

Se presentó el siguiente cronograma como base para poder organizar los lapsos de tiempo requeridos para la elaboración satisfactoria del proyecto presentado y poder alcanzar la consecución del mismo. Es menester destacar que hubo días de rodaje que fueron aplazados por motivos ajenos a la voluntad de los realizadores del proyecto, sin embargo, el rodaje y todas las etapas previas y posteriores al mismo pudieron culminarse en plazos satisfactorios de tiempo.

OCTUBRE 2019	
Semana 1	Definir los personajes para testimoniales. Evaluar las tangibilidad de lo que se proyecta en mente para realizar el documental. Reunión de los proyectistas para el estudio y reconocimiento de los recursos a la mano. Definir presupuesto destinado a la producción.
Semana 2	Visita a posibles locaciones, desglose de producción.
Semana 3	Buscar bibliografía y filmografía pertinente, confirmar entrevistados. Descarte de ideas narrativas, locaciones, personas Realizar guión de preguntas.
Semana 4	Estructurar escaleta, listado de posibles preguntas. Concluir planteamiento estético.

NOVIEMBRE 2019	
Semana 1	Definir Ruta Crítica del documental. Elaborar guión técnico/Propuesta sonora. Planteamiento del guión de montaje. Investigar y comenzar redacción.
Semana 2	Primeras entrevistas
Semana 3	Continuar redacción del ensayo

Semana 4	Segunda tanda de entrevistas
----------	------------------------------

DICIEMBRE 2019

Semana 1	Selección de material grabado. Depuración de lo que se tiene grabado
Semana 2	Desarrollo del tomo.
Semana 3	vacaciones.
Semana 4	vacaciones

ENERO 2020

Semana 1	Confirmar entrevistas para testimoniales.
Semana 2	Segunda gira de locaciones a plantación de cacao
Semana 3	Tercera tanda de entrevistas
Semana 4	Selección de material grabado. Depuración de lo que se tiene grabado

FEBRERO 2020

Semana 1	Ida a plantación. Última tanda de entrevistas
Semana 2	Selección de material grabado. Depuración de lo que se tiene grabado.
Semana 3	Concluir tomo y producto audiovisual final. Edición final, montaje, ajuste de colores y sonidos. Arreglos finales del tomo.
Semana 4	Revisión de tomo y material final con tutor

1.2. PLANTEAMIENTO ESTÉTICO

1.2.1 INFLUENCIAS AUDIOVISUALES

- **“El Gran Cacao”**

Serie de vídeos documentales de ocho episodios subidos a la plataforma de Youtube, que tratan sobre la búsqueda de cacao en diferentes provincias de Ecuador. Los protagonistas de El Gran Cacao se aventuran en las haciendas ecuatorianas y cuentan las historias de todos aquellos que hacen vida alrededor del cacao. También son reseñadas las características de las muchas variedades del fruto que a lo largo de la serie. Es un antecedente importante puesto que uno de los objetivos de este proyecto es mostrar la relación entre el hombre y la tierra que cultiva.

- **“Guaire Seco”**

Realizado por la productora venezolana El Resort, Guaire seco documenta la situación de indigencia a través del relato espontáneo de su protagonista. La trama sigue la historia de un pintoresco individuo apodado “pitufo”, que hace vida a orillas del río Guaire en Caracas. Guaire Seco, grabado tan solo con una cámara, muestra al espectador la realidad de muchas personas en Caracas a través de los ojos del protagonista. Uno de los proyectistas tuvo la oportunidad de conocer al director de Guaire seco, el cual comentó que el uso de metáforas gráfica que representa el río Guaire, contrapuesto con la cándida y extrovertida personalidad del protagonista, es lo que hace de Guaire Seco un corto documental exitoso. Es una referencia que estableció la narrativa para poder contar la historia del proyecto presentado.

- **“Vamos pal Matiné”**

Otra pieza de la productora El Resort subida a Youtube en la que se da a conocer al espectador la movida de los matinés venezolanos desglosada a través de quienes la vivieron. Los protagonistas son los bailarines y discjockeys que crearon la movida esta movida urbana que atrajo gran atención entre las masas. Asimismo se explica como esta subcultura tuvo un impacto en sus vidas. La referencia que los proyectistas tomaron de aquí, fue cómo se construyó la historia de los matinés a través de los testimonios, siendo estos quienes narran y a su vez protagonizan la historia del proyecto.

- **“Birongo”**

Es una serie de tres micros documentales, realizados por Miguel González, Ángela Rodríguez y Luigi Rivas, egresados de la Universidad Monteávila como proyecto final de carrera, cuya temática abarca la gastronomía, el cacao y música del poblado de Birongo en el estado Miranda. Estos micros son el principal antecedente tomado para realizar este trabajo de grado, debido a que incide directamente en la cultura venezolana, dando a conocer el estilo de vida de de los pobladores de la localidad a través de sus costumbres y tradiciones. Uno de los micros es especialmente valioso como referencia, debido a que abarca la siembra del cacao en Birongo, y cómo el fruto ha permeado en la vida y cultura de los agricultores. Al ser un proyecto realizado en la misma Universidad en la cual los proyectistas hacen vida académica, fue posible contactar a los realizadores de Birongo en motivo de una asesoría audiovisual a manera de tener referencias visuales y técnicas que serán de utilidad a la hora de realizar la producción.

Aunado a lo previamente expuesto, después de la investigación para determinar los antecedentes que serían utilizados, se concluye que Birongo es el único proyecto final de carrera de la Universidad Monteávila que incide directamente en el cacao, por lo que el proyecto planteado como trabajo de grado será el único que trate en su totalidad sobre cacao y chocolate venezolano.

- **Explained**

Serie de cortometrajes documentales de netflix que abordan tópicos diferentes en cada uno de los episodios. Explained ejemplifica cómo temáticas del día a día o eventos complejos pueden ser llevados de manera práctica al formato documental para lograr un producto “fresco” y dinámico para todas las audiencias con una propuesta de valor que invita a los espectadores a culturizarse y enriquecer sus conocimientos sobre temas variados a través de videos que pueden durar de 15 a 20 minutos. Como el título de esta serie indica, los temas consultados son bien explicados desde la diferentes aristas que ofrecen los entrevistados.

1.2.2 CORRIENTE ESTÉTICA

“La finalidad del documental es representar la vida bajo la forma en la que se vive”
- Robert Flaherty

El género documental, en su forma más pura, enfatiza en la presentación de la realidad, tal y como se le presente al videógrafo a través del lente de la cámara. Sin embargo, es menester señalar que el propósito de los realizadores de este proyecto no se limita solo a filmar una serie monótona de hechos sin ningún tipo de selección previa, sino que se expande al tratamiento y selección de tomas que conforman el film documental y a su vez separarse del género reportaje al dotar a la realidad registrada con cura artística cuya finalidad es entretener e informar, como acuñó el documentalista Bill Nichols (2001. *Introduction to Documentary.*)

Estas características inherente al documental son las que inspiraron a los proyectistas a realizar la pieza valiéndose de diversos elementos para contar la historia a través de la estética “realista”.

“El estilo realista en el documental también afianza el texto en el mundo histórico. Es una marca de autenticidad, que atestigua que la cámara, y por

tanto el realizador, ha «estado allí», y de este modo ofrece garantía de que nosotros también «estamos allí», viendo el mundo histórico a través del ámbar transparente de las imágenes indicativas y el estilo realista”. (Nichols, 1997: 235)

La estética realista propone las filmaciones en el exterior como un requisito ineludible, así como el planteamiento de que los hechos registrados puedan ser conocidos por el espectador como si se este se hubiese encontrado presente en el instante en que se grabó. Esto corresponde a la transmisión de emociones y sensaciones que se pueden extraer de cada uno de los entrevistados en su entorno que es obligación de los realizadores sintetizarlas durante la postproducción. Las escenas filmadas en el exterior se trabajaron con luz natural siendo fiel a ese propósito, aunado al hecho de que este tipo de luz brinda la estética esperada de una grabación en exteriores; en este caso, las plantaciones de cacao, el sembradío en casa de la chocolatera o los exteriores en la Hacienda de La Trinidad. Solo una entrevista fue deliberadamente realizada en interiores para ofrecer el contexto estético deseado acorde al tópico que el entrevistado desarrolla. Aún enmarcada dentro de la estética realista, esta entrevista fue realizada en un laboratorio de chocolate en la ciudad de Caracas y se grabó la opinión de un catador de chocolate. Lo que se buscó transmitir en esta entrevista fue elegancia, pulcritud, finura que se antepone al trabajo de campo, la tierra y el sol que se vive en el primer proceso. No se modificó ningún tipo de luz en esta locación.

Una de las tomas de apoyo de la chocolatera elaborando su producto se filmó en interiores, y en principio esta toma se trabajó con luz natural. A pesar de esto, la experimentación implícita con el entorno que conlleva la realización de una pieza audiovisual brindó a los proyectistas una luz artificial que apoyó y destacó el registro de la elaboración del chocolate. Esta escena pudo realizarse sin este elemento, no obstante, para el criterio de los los proyectistas, la presencia de esta luz potenciaba la pasión con la que se realiza el chocolate y a su vez tiene el añadido de generar apetitividad. Este elemento incide directamente en la estética de la pieza

documental puesto que se buscó realzar el chocolate como un alimento que genera antojo.

La perspectiva agrícola y gastronómica son elementos que la pieza de forma deliberada buscó destacar, por ende al momento de las grabación fueron utilizados planos detalles, algunos grabados a *60fps* (60 cuadros por segundo) de manera que la pieza resultó en una confección sensorial en la que los espectadores pueden sentir a través de las imágenes el campo, el sol, y el cacao. A través de estas imágenes de apoyo, aunado a los testimonios que en cámara fueron desarrollados también se pretende educar al consumidor promedio que desconoce muchos aspectos del cacao y el chocolate. Por ejemplo, la diferencia entre un chocolate industrializado y uno producto del proceso *tree to bar*.

Nichols (2013, p 239) habla de la corriente realista, sin embargo, es tácito para los realizadores del cortometraje que los hechos documentados están sucediendo en un espacio y tiempo determinados, fuera de la ficción y aunque se hayan añadido elementos para contextualizar y apoyar mejor las escenas, estos se vuelven parte de esa realidad.

Desde que los hermanos Lumiere documentaran hechos cotidianos con la “La Llegada del tren” (1895) y “Obreros saliendo de la fábrica” (1895), se manifiesta el deseo de los hombres por registrar el mundo que lo rodea. El género documental ha estado presente desde los inicios de las proyecciones audiovisuales, aunque para este entonces, el material presentado no recibía ningún tratamiento estético ni se apoyaba en otros elementos para lograr una mejor comunicación de la pieza.

Ahora el documental tiene la capacidad de ir más allá y comunicar de manera eficiente el mensaje a través de la edición y montaje de la pieza.

Es la labor del documentalista respetar el género trabajado y no alterar los hechos registrados durante la filmación o montaje.

El principio del cine-ojo (1974, p 75) señala que “el hombre realiza films rodados a la vida y exigidos por la vida”. Así pues, se vuelve una necesidad personal para los realizadores del proyecto documentar la sucesión de hechos en el proceso del tree to bar y transmitir la pasión y lo que representa para los actores este movimiento, ya que se enmarca dentro de la realidad cultural, gastronómica y agrícola de Venezuela y se entiende que la pieza final se halla en condiciones de aportar una contribución importante en estos sectores.

1.2.3 PLANTEAMIENTO NARRATIVO

La narrativa tomada como referencia para realizar el documental parte de tres principios establecidos por Feldman para la argumentación del guión documental (2005, p 35): 1.¿Qué se quiere decir?, 2.¿A quiénes nos dirigimos? 3.Con base a estos condicionantes establecer la narrativa de la historia.

1. La historia se centra en el proceso de la elaboración del chocolate tree to bar y las personas que forman parte de dichos procesos. Los realizadores del proyecto no son ajenos a la temática del documental. Se realizó una investigación oral previa, en la cual se pudo entender cómo el valor de la información provista pudiese generar interés al público al cual va dirigido. El resultado fue positivo puesto que la posible audiencia mostró interés en el proyecto y su argumento.

Dado que pocas personas conocen acerca de los procesos que en este cortometraje se proyectan, pero la gran mayoría habrá consumido chocolate, la naturaleza informativa del documental que invita a conocer una arista diferente de un concepto tan cotidiano como el chocolate, resulta ya de por sí interesante. Esto fue considerado como una ventaja competitiva en el marco previo a la realización del proyecto.

2. El público a quien va dirigido el documental son personas ajenas a la movida del chocolate tree to bar y bean to bar. Este público nunca ha visto una mazorca de cacao y aún no internaliza que el chocolate que consume proviene de una fruta con sabores y aromas propios de acuerdo al origen del mismo. El documental fue realizado como una ventana para que estas personas conozcan y se interesen en este movimiento y que de la misma manera pudiesen valorar el esfuerzo provisto que implica realizar chocolate desde el árbol a la barra.

3. En el entendido de que el proyecto presentado es un cortometraje, la jerarquización de la información quedó a discreción de los realizadores para poder comunicar eficientemente en el lapso de tiempo comprendido los superobjetivos: qué es proceso del tree to bar, cómo se realiza y cuál es su importancia para las personas que forman parte de él.

Se tomó como guía este proceso para contar la historia a través del método aristotélico clásico conformado por un inicio, un desarrollo y final o cierre de la historia. Se puede traducir en tres etapas: la plantación de cacao, procesamiento del fruto para su conversión en chocolate tree to bar y el consumo/apreciación del mismo.

De acuerdo a los modalidades de documental que expone Nichols (2013, p.239), la narrativa escogida para el cortometraje presentado tiene sus lineamientos dentro del tipo de documental interactivo. En esta modalidad se enfatiza en las imágenes de testimonio o intercambio verbal, así como en las imágenes de demostración, donde las respuestas y comentarios de los entrevistados ofrecen una parte esencial de la argumentación de la película. Se halló ideal esta modalidad para trabajar la narrativa puesto que durante la concepción de la pieza fue determinado que los entrevistados serían quienes contarían en cámara la historia del tree to bar a través de sus percepciones.

El montaje de la modalidad interactiva aplicado para el proyecto mantiene una continuidad lógica entre los puntos de vista individuales, cuya veracidad pasa a la relación entre las afirmaciones más fragmentarias de los sujetos de las entrevistas o al intercambio conversacional entre el realizador y los agentes testimoniales, que en este caso cumplen la función de contar desde su perspectiva el proceso del tree to bar y su importancia.

El concepto de “interactivo” trabajado por los realizadores del proyecto permite la inclusión de los realizadores dentro del cuadro como participantes, activos o pasivos, durante el desarrollo de la trama. Este aspecto fue tomado en cuenta para la narrativa presentada, puesto que las entrevistas fueron estructuradas de manera que parezca un diálogo entre los personajes y los realizadores del proyecto. Puede o no existir una mirada directa a la cámara así como la grabación con cámara estática para algunas entrevistas y cámara en mano para otras. El criterio para tomar esta decisión fue tomado con base a las condiciones presentadas al momento de la grabación. En algunas entrevistas se escucha la voz del entrevistador, que aparece ocasionalmente para reforzar la sensación de diálogo así como de acompañamiento al espectador a escuchar la historia que relatan los entrevistados. Este dinamismo es uno de los principales rasgos característicos de la modalidad interactiva que deliberadamente fueron buscados para afianzar la narrativa del documental.

Asimismo, en algunas de las tomas de apoyo aparecen los realizadores del proyecto que deciden incluirse en la realidad de ese momento para comprender mejor el sentimiento y pasión que los entrevistados decidieron compartir.

El género documental tiene un gran espectro de aristas en cuanto que se puede relatar de manera práctica cualquier suceso, cotidiano o no, y esto implica que las circunstancias de cada uno de los hechos pueden variar sobre la marcha y el interés de cada una de las escenas no puede valorarse anticipadamente (Feldman, 2005, pág 34). Por esta razón, a pesar de que el documental tiene un ritmo predominante marcado por su característica de “proceso”, durante la filmación

se presentaron contingencias en los hechos registrados que aportaron positivamente a la narrativa de la historia. Esto se evidencia en las tomas de apoyo realizadas en la casa de la chocolatera, donde inicialmente no estaba ponderado la aparición en cámara de sus hijos, no obstante la espontaneidad del momento, sirvió como un recurso valioso que los realizadores del proyecto capitalizaron para plasmar el momento.

1.3 SINOPSIS

Origen retrata la historia de un movimiento reivindicador del cacao y el chocolate venezolano; el tree to bar. Este es el proceso mediante el cual los chocolateros seleccionan, desde la plantación de cacao, los frutos con los que eventualmente elaborarán chocolate fino de aroma que represente y enaltezca con su sabor, al origen del cacao así como a todas las manos que ponen de su esfuerzo para lograrlo.

Los protagonistas de la historia son aquellos que conforman los procesos requeridos para obtener una barra de chocolate artesanal. A través de su perspectiva relatan cómo trabajar directamente con cacao y chocolate ha transformado su vida, dotándola de pasión y alegría.

Desde la plantación de cacao hasta el consumidor final, el proceso del tree to bar los une a todos en una historia de sabor y cultura venezolana.

1.4. IDEA, TEMA Y ARGUMENTO

- **Idea**

El cacao y el chocolate forman parte la historia de Venezuela. Desplazado por la creciente demanda de otros productos agrícolas y el crecimiento de la industria petrolera, el cacao pasó a segundo plano en la sociedad venezolana. La idea de hacer un documental que aborde la temática del chocolate y el cacao en Venezuela surge a raíz de la interacción de uno de los proyectistas con esta movida que pretende devolverle la importancia que tuvo antaño a través de la elaboración de un chocolate de excelente calidad hecho con cacao y mano de obra venezolana. El movimiento del tree to bar y del bean to bar cada vez crecen más, dentro y fuera de las fronteras del país. Es por esto que los proyectistas decidieron elaborar un material audiovisual que invite a conocer el proceso de transformación del cacao venezolano hasta convertirse en una barra de chocolate con un perfil de aromas y sabores únicos así como compartir a través de los testimoniales cómo este oficio tiene influencia en la vida de quienes forman parte de él.

En la investigación realizada para poder estructurar el documental, los proyectistas notaron que muchas personas desconocen la apariencia del fruto del cacao y pocos tienen una idea de cómo sabe un chocolate tree to bar fino de aroma. Este hallazgo fue respaldado por los entrevistados quienes fungen como educadores del chocolate, así como del cacao frente a cámara. El desconocimiento de la población con respecto a este movimiento y a sus historias resultó atractivo para los realizadores del proyecto puesto que se aborda una temática poco explorada en un producto cuyo fin es informar.

La iniciativa del tree bar en primeras instancias tuvo sus orígenes en el término “bean to bar” (del grano a la barra), proceso que le precede puesto que empieza a partir del grano del cacao y no del árbol. El bean to bar como movimiento para la elaboración del chocolate se consolidó a principios del siglo XXI en los Estados Unidos, el mayor importador de cacao en el mundo con 425 mil kilos en el 2019 y una inversión de \$905.1 millones (*U.S Census Bureau World Factbook, 2019*). El movimiento mostró un espectro sobre el chocolate que no se había tocado antes: su trazabilidad.

Hasta este momento, los grandes productores de chocolate en Estados Unidos y en el mundo, solían comprar grandes encargos de cacao, sin tomar en cuenta el origen del grano o la calidad de la variedad utilizada. Usualmente importando el tipo de cacao forastero proveniente de África, que posee menos aroma y mayor amargor, no obstante menos costoso que las variedades de cacao criollo que son naturales de América.

Al empezar a incorporar la labor de reconocimiento de origen y experimentar con otras variedades de grano se rompió el esquema de la golosina de chocolate industrializado que es el chocolate que posee un porcentaje inferior al 10% de masa de cacao y saborizantes artificiales que el grueso de la población está acostumbrado a consumir, logrando un chocolate más refinado en sabor y aroma. Creando así un movimiento que le otorga importancia al origen y a la variedad de cacao utilizada.

El bean to bar impulsó a chocolateros y reposteros comprar los granos de cacaos de países productores y empezar a realizar las barras de forma artesanal desde sus cocinas o laboratorios de chocolatería. Esto vendría a ser conocido dentro del rubro como “chocolatería de garage” que trabaja bajo el enfoque para elaborar este tipo de chocolates es de manera artesanal con una producción limitada, antepuesto a los grandes procesos industriales, donde se trabajan lotes para la venta masiva en grandes fábricas.

En Venezuela la primera empresa familiar reconocida en trabajar bajo este esquema sería la familia Franceschi. Luego sería impulsado y reconocido internacionalmente por la maestra chocolatera María Fernanda Di Giacobbe, galardonada con el Basque Culinary World Prize (BCWP), por su iniciativa transformadora de impulsar la producción de cacao y chocolate bean to bar y tree to bar en el país para enaltecer y demostrar que el suelo venezolano tiene la capacidad de cultivar la mayor diversidad de cacao en el mundo y que de la misma manera, es posible puede producir una barra de chocolate con calidad excelsior.

Esto es exactamente lo que busca el tree to bar; dejar atrás los sabores estandarizados y darle podio a las notas y aromas inherentes al cacao de las tierras de las que proviene. Este es un proceso laborioso que requiere tiempo y dedicación debido a que cada una de las etapas es minuciosamente examinada. Estos esfuerzos para producir las tabletas de chocolate involucran historia, cultura, compromiso por parte del productor de cacao y el chocolatero y por supuesto, una pasión por el oficio que es digna de relatar. Cada barra de chocolate es inigualable.

Anterior a la era del tree to bar y el bean to bar, solo se hablaba del cacao como la materia prima para realizar el chocolate, hoy día, existe una cantidad de sabores y aromas esperados en la barra de acuerdo a su origen. Incluso, el movimiento se ha ramificado y se puede hablar de cepas específicas de acuerdo a la hacienda o la zona en la que siembra, por lo que ya no sólo se habla de cacao proveniente de regiones o estados como Miranda, sino que se hace referencia directamente a los granos de “Curiepe”, “Birongo” o el “Clavo”, por ejemplo. De la misma manera que no se habla de los cacaos de Aragua, sino que se habla de “Chuao”, “Cuyagua”, “Cumboto” y “Cata”. Esta tendencia se extiende a lo largo del territorio venezolano.

En similitud a la infinidad de características organolépticas que presentan cada una de estos orígenes, todos arropados bajo el movimiento del tree to bar, el propósito de este proyecto es poder retratar cómo viven las personas las diferentes etapas del apasionante proceso de la transformación del cacao al chocolate, presentado a través del recurso visual del género documental que permite contar las historias de las personas que se encuentran detrás.

- Tema

El cacao y el café fueron parte fundamental de la historia económica y cultural de Venezuela, llegando a condicionar en alto grado nuestra formación social (Lovera,2000, pág 11). Desde antes del siglo XVI hasta inicios de siglo XIX se tiene registros del cultivo y exportación del cacao venezolano siendo la primera

exportación oficial realizada en el año. Para aquel entonces, el cacao era utilizado como moneda, canjeado en trueques y la cultura agrícola del país giraba en gran medida alrededor de este fruto, llegando a modificar incluso la geografía del territorio para poder cultivar más cacao. Como señala el historiador José Rafael Lovera (2000. pág 32); “La umbrosa selva de una plantación de cacao es obra del hombre hecha con fines paisajísticos”. Estas zonas en sus inicios se limitaba a zonas como Mérida y Trujillo, luego se fueron extendiendo en todo el territorio nacional, lo que posicionó al cacao como el producto agrícola al alcance de todos los venezolanos. Dejó huella incluso en coloquios que aún son frecuentes en el argot popular de las poblaciones al interior del país cuando se refieren a una persona con ínfulas de grandeza se refieren con el término “se cree un gran cacao”:

Hoy día no existe tal valoración hacia el cacao puesto que muchas poblaciones migraron a otras economías, prácticamente olvidando lo que significó el cacao para el país. A pesar de esto existe un sector de la población que pretende reivindicar esta cultura en Venezuela y exponerle al mundo la calidad del cacao, así como del chocolate que se produce en Venezuela. Es el estudio particular de este tema al que los proyectistas dedicaron tiempo para investigar y determinar que así como determinados sucesos de índole político tuvieron una repercusión, el legado del cacao hoy es presentado a través del movimiento del tree to bar.

En Venezuela se encuentra la mayor biodiversidad de cacao en el mundo, y a su vez, dentro de este espectro, se hallan los cacaos mejor valorados en el mercado internacional; los del tipo “criollo”. No obstante, de manera casi contrariada a lo anterior expuesto, es uno de los países con menor índice de exportación.

Esta situación es desalentadora para la producción agrícola nacional, puesto que el cacao es un producto con alta demanda a nivel mundial, y de ser canalizado correctamente bajo una gerencia gubernamental que fomente las iniciativas cacaoteras en el país se puede lograr aumentar la siembra de cacao en todo el territorio nacional, generar fuentes de empleo, aumentar los ingresos por

exportación y sobretodo, consolidar la cultura chocolatera en Venezuela desde el proceso de sembrado, volviéndola una actividad enteramente sustentable.

Desde la perspectiva comunicacional, es menester para los investigadores hacer uso de los conocimientos aprendidos a lo largo de la carrera para documentar estos procesos que actualmente se están gestando en los suelos del país e impulsar un producto enteramente venezolano. Para lograr esto, se debe “enamorar” a la audiencia del cacao, de su herencia gastronómica, de sus tierras, y por supuesto, del chocolate artesanal. Es aquí donde las herramientas audiovisuales servirán como agente cohesionador entre el público y el proceso que se quiere retratar; el tree to bar.

Desde la persona que siembra el árbol, pasando por el “vara” que tumba el fruto, el “cesta” que lo recolecta y lo pela, el que lo fermenta, ingeniero agrónomo, hasta el chocolatier que lo transforma en barra y el consumidor final, el proceso del tree to bar los reúne a todos para así poder contar la gran historia del chocolate artesanal venezolano.

Llegado a este punto, es prudente explicar: ¿qué es el chocolate?

La Comisión Venezolana de Normas Industriales, COVENIN define el chocolate como:

“El producto homogéneo preparado a partir de licor de cacao (masa o pasta de cacao) manteca de cacao, con la adición o no de: azúcar, edulcorantes, sólidos de leche (con excepción del suero de leche), grasa vegetal hasta un 5%, y los aditivos alimentarios permitidos en la presente norma y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente. El cual puede ser relleno y con adición o no de frutas secas, cereales, cremas, licores, jarabes, yogurt y productos de confitería de azúcar, y presentado bajo la forma de tabletas, barras, polvo, pastoso, granulado, en lentejas para confitar, figuras moldeadas, bombones y productos de confitería”.

En este entendido, el chocolate industrializado o golosina de chocolate puede tener una gran cantidad de productos artificiales como la vainillina y poco cacao (barras con 5% de masa de cacao), que anulan los sabores propios del grano.

Este tipo de chocolate es extremadamente popular y sus sabores son los que han calado en la memoria gustativa del consumidor promedio a través de los años, llegando este último a repudiar un chocolate carente de saborizantes y alto porcentaje de cacao. Estos chocolates son posibles gracias a la industrialización de los procesos del cacao y el chocolate, lo que permitió su producción a bajo costo, lo que generó la evolución del comercio del chocolate al consumo masivo caracterizado por el predominio de productos industriales con una imagen de marca, país de origen y porcentajes de cacao, con el protagonismo de empresas transnacionales con casa matriz en los Estados Unidos y Europa, que realizan significativas inversiones en investigación de mercados y tecnología, así como en publicidad y marketing de sus productos, dando lugar a un amplio posicionamiento de los mismos a escala mundial (El consumo de cacao en Venezuela y en el mundo desde una perspectiva sostenible (1960-2014) *Agroalimentaria*, vol. 23, núm. 45, 2017).

En consecuencia, en el mercado existen muchas marcas de chocolate, con diferentes presentaciones y empaques, en función de la segmentación de mercados por edad (adultos y niños) y por niveles de ingreso. Adicionalmente, en la producción de chocolate han ocurrido cambios acelerados especialmente desde inicios del siglo XXI, entre ellos las nuevas tendencias en torno a un mercado de chocolate fino elaborado artesanalmente, producido por pequeñas empresas que incursionan cada vez más con pequeños volúmenes y compiten con la calidad de sus productos, sin dejar de lado la innovación y creando con ella ciertos atributos diferenciados (Doutre, 2005).

Los chocolates artesanales elaborados bajo el método de tree to bar tienen dos ingredientes base: cacao y azúcar. De esta manera es posible obtener un chocolate fino de aroma en el que el protagonista del producto sea la materia prima.

Doutre (2005) explica que algunos productos manufacturados de la industria chocolatera no son chocolate fino y ni siquiera corresponden a chocolate de consumo masivo, como sucede con algunas golosinas que contienen grasas sucedáneas a la manteca de cacao y esencias artificiales. De acuerdo a la autora consultada, el chocolate industrial o de consumo masivo tiene generalmente un sabor a tostado fuerte y vainilla artificial, con una calidad inferior a la del chocolate fino producido con un cacao de origen de alta calidad.

Sobre las características del chocolate fino de aroma Cartay (2000) señala:

“A medida que el precio del chocolate es más bajo más alto su consumo. Cuando a inicios de la década de 1970 aumentó el precio del cacao al nivel mundial, los fabricantes de chocolate trataron de mantener bajo el precio de sus productos para proteger sus ventas. Para ello fueron agregando menos cacao a sus mezclas, ya fuera incorporando rellenos más baratos o usando una mayor proporción de grasas sucedáneas –en sustitución de la manteca de cacao–, o bien mediante la incorporación de mejoras tecnológicas que hicieran un mejor uso del cacao disponible”. Es justo lo contrario a lo que ocurre en años recientes cuando, en la búsqueda de diferenciación y de mejores precios, algunos fabricantes pasaron a comercializar productos con mayor pureza y/o calidades del cacao”.

De este modo, se entiende que los consumidores –sobre todo en los países desarrollados–, exigen cada vez más productos de cacao que tengan elevados niveles de calidad organoléptica. Inclusive, muchas empresas tradicionalmente conocidas por la elaboración de chocolates con leche, han venido introduciendo

dentro de su gama de productos a los chocolates y bombones con un alto contenido de cacao.

Es el objetivo de esta producción audiovisual dar a conocer e invitar a los espectadores a consumir chocolate de orígenes trabajado bajo el esquema del tree to bar. Se pretende cambiar el paradigma que tienen los consumidores sobre el chocolate venezolano y lograr que se animen a probarlo desde otra perspectiva.

Es importante hacer hincapié en que este trabajo incursiona directamente en la rama de la gastronomía y por ende, hay lugar para la subjetividad sensorial y gastronómica. Lo que no es objetable son las acciones de todas aquellas personas que conforman el movimiento cacaotero en el país para poder enaltecer un producto oriundo de Venezuela y volver la siembra de cacao bajo la modalidad del tree to bar y del bean to bar dotándola de sustentabilidad, es en este último apartado es donde los tesisas aportarán a través de un documental de alto valor social, cultural, educativo y agrícola para dejar testimonio de lo que potencialmente podría ser uno de los sustentos económicos de Venezuela en el futuro.

- Argumento

El argumento del documental consiste en enseñar qué es el tree to bar a través de las opiniones de aquellos que conforman este movimiento, descubriendo así como el cacao y el chocolate ha influenciado, en más de un aspecto, la vida de estas personas.

Esta historia tiene su punto de partida en la plantación de cacao, donde el agricultor y el productor contarán lo que para ellos significa trabajar el cacao y cómo hacerlo de la mano con personas que trabajan el fruto ha mejorado su capacidad de entender el cacao. Es aquí donde el espectador conoce cómo luce una plantación de cacao y a las personas que lo trabajan. Siguiendo el trayecto que emprende el cacao para llegar a convertirse en chocolate, la historia nos lleva al centro de

beneficio en el pueblo de Curiepe, donde conocemos el proceso de fermentación y las personas que lo realizan.

La narrativa nos lleva a Caracas, donde el ingeniero agrónomo, que supervisa los procesos de planeación y fermentación, da su perspectiva sobre la cadena de procesos que hacen posible la realización de chocolate, dando así lugar a la entrevista a la chocolatera tree to bar, quien relata su pasión por hacer chocolate de origen así como por apoyar a los agricultores en sus labores del campo.

Ya con el producto realizado y conociendo el esfuerzo que conlleva por cada una de las partes para poder realizar una barra de chocolate, se entrevista a un catador que nos enseña a apreciar el chocolate tree to bar desde la perspectiva sensorial y cómo se diferencia de la golosina de chocolate.

Como cierre de la historia, se entrevista a la dama del cacao y del chocolate venezolano, María Fernanda di Giacobbe, quien hace un recuento superficial de cada una de las etapas del proceso del tree to bar y señala su importancia para el país.

1.5 PERSONAJES

Los entrevistados son aquellos que a través de sus testimonios, expresiones y gestos contaron la historia del tree to bar. El criterio principal a considerar para la selección de los entrevistados fue que demostrarán la pasión requerida en su respectivo oficio por los realizadores del proyecto para así poder transmitirla a través de la cámara y contar la historia planteada. A diferencia de los castings realizados para películas u otro tipo de producciones audiovisuales, en el caso de este documental no se toman en cuenta elementos como estatura, complejión física o color de tez.

Otros criterios como disponibilidad, miedo escénico y falta de empatía también fueron fundamentales para el planteamiento de una selección que fuese acorde a la visión de los proyectistas para el producto final.

La selección se redujo a personajes que cumplen un rol fundamental para lograr la concepción de una barra de chocolate tree to bar y que además lograron transmitir la información solicitada de manera eficaz y concreta.

A continuación, la lista de los personajes seleccionados para dar su testimonio en el producto final:

- **John Solórzano:** Agricultor/campesino. Nacido en Higuerote y criado en los pueblos adyacentes, John Solórzano ha dedicado toda su vida al campo y a la agricultura. Inicialmente desinteresado en el rubro del cacao, descubrió en años recientes, con el auge del movimiento bean to bar y tree to bar, la revalorización del fruto. Hoy John trabaja y vive en Curiepe y se dedica a la siembra y recolección del cacao. Trabaja de la mano con el productor y dueño de las tierras en las que labora, con los ingenieros agrónomos e incluso comparte sus jornadas de trabajo con los chocolateros que buscan su materia prima en este origen. John es una persona abierta y transparente que recibió a los proyectistas y los atendió hospitalariamente durante su estadía en la plantación de cacao.
- **Rafael González:** Productor. Es el dueño de la parcelas de terreno en las que fue grabado el proyecto. Rafael era ajeno al mundo del cacao hasta hace uno pocos años. Anterior a eso se encargaba de restaurantes y cafés en Caracas, sin embargo, a través de amigos involucrados en el rubro terminó adquiriendo tierras en las que se siembra cacao. Rafael desconocía todas las implicaciones que conllevaba la siembra de cacao y cómo este rubro se diferenciaba de la siembra de otras frutas y vegetales. Inmediatamente se enamoró del cacao y recibe con mucha calidez a las personas que deciden

visitar su hacienda. Rafael considera fundamental y necesario trabajar de la mano con los ingenieros y con los chocolateros para que todas las partes se cercioren de que el producto que están adquiriendo sea de máxima calidad. También invita a todos los venezolanos a conocer el campo y dejar atrás el miedo y las concepciones erradas que él mismo tenía sobre esta forma de vida.

- **Juan Bautista Vargas:** Fermentador. Debido a su avanzada edad Juan ya no desea laborar en el campo, sin embargo, aún trabaja con el cacao, específicamente en el área de la fermentación que corresponde a la postcosecha del fruto. Juan es el encargado de supervisar la fermentación del cacao en baba en cajones de madera, su volteado periódico durante días y posterior secado en patio. Juan se asegura de que el cacao en esta etapa sea un producto adecuado para que el chocolatero pueda procesarlo. Es la experiencia de años Juan aunado a su trabajo de la mano con los ingenieros agrónomos los que logran el perfeccionamiento continuo del proceso de la postcosecha.
- **Francisco Betancourt.** Ingeniero Agrónomo especializado en cacao. Ha servido como Gerente de Unidad de Gestión Agrícola de Chocolates el Rey supervisando en todo el territorio nacional la calidad de cacao con el que trabaja la empresa. Francisco es un amante de la naturaleza y apasionado del chocolate, de manera que siempre está dispuesto a ayudar a pequeños productores a cosechar sus cacaos en pro de fomentar la adecuada siembra y post cosecha de cacao en el país apoyando así la movida del tree to bar y del bean to bar. Francisco tiene facilidad para enseñar, cualidad que lo ha vuelto popular en las plantaciones a las que acude para explicar cómo sembrar de manera más eficiente el cacao. Es una virtud particularmente valiosa puesto que es capaz de entender los códigos de los productores que en muchas ocasiones aplican técnicas heredadas de sus familiares que sesgan la oportunidad de tener una cosecha sana y abundante. Francisco se permite dejar los tecnicismos a un lado para que el mensaje del cacao llegue

de manera eficiente. El ingeniero sirvió de puente entre los realizadores del proyecto y la comunidad en Curiepe que asesora para una mejor siembra de cacao.

- **Anakarina Silva:** Maestra chocolatera. Apasionada por el chocolate. Anakarina se dedicó a la cocina desde muy joven. Pudo canalizar su pasión cursando estudios de sous chef en la escuela de cocina la Casserole du chef en Caracas. El nexo de Anakarina con el chocolate tiene un trasfondo personal que se remonta a una época de su vida en la que vivió fuera de Venezuela y su madre falleció por complicaciones de salud. Lejos de casa, Anakarina se refugió en la cocina donde podía drenar todas sus emociones. Fue cuando decidió investigar acerca de alimentos que ayudaran a la depresión que encontró con el chocolate y el cacao. La curiosidad innata de la cocinera la impulsó a hacer creaciones culinarias con el chocolate para su dieta diaria que eventualmente incluiría en sus recetas. Al regresar al país, decidió ahondar y expandir sus conocimientos sobre el chocolate, dedicándose exclusivamente a esta actividad. No tardaría en descubrir el movimiento bean to bar de la mano de maestros chocolateros, esta actividad cambiaría su sentir hacia Venezuela y el cacao. Una vez tomada la decisión de ser chocolatera, comenzó un emprendimiento que se convertiría en su forma de ser: Cata Cacao. Anakarina se reencontraría consigo misma y su tierra a través del cacao y el chocolate tree to bar en una pasión que la llevaría a recorrer todo el país en la selección de cacaos de calidad trabajando del bean to bar y el tree to bar, así como la siembra en su casa de 200 plantas de cacao. Anakarina elabora sus chocolates desde un laboratorio que habilitó en una de las habitaciones de su casa que cuenta con todo lo necesario para hacer el producto satisfactoriamente bajo lo que se conoce como chocolatería garage.
- **Gabriel Balbás:** Sommelier y catador profesional. Gabriel ha trabajado con catas de chocolate desde antes que el movimiento tree to bar y bean to bar

tuviese su auge en Venezuela. Ha tenido experiencia trabajando en países de cultura cacaotera como Perú y Ecuador degustando y catando todo tipo de chocolates bean to bar y tree to bar. Su perspectiva como catador es valiosa puesto que siempre busca educar a los consumidores promedio de chocolate y hacerlos entender las diferencias entre el chocolate industrializado (*golosina de chocolate*) y el chocolate real. Gabriel también enseña lo que se debe buscar durante una cata de chocolate y cómo debemos percibir estos sabores. De esta manera el consumidor puede educar su paladar para entender los sabores del cacao de origen y así poder apreciar el esfuerzo de los productores y el chocolatero cuando se degusta una barra de chocolate tree to bar.

- **María Fernanda Di Giacobbe:** Fundadora de la tienda y chocolatería bean to bar y tree to bar Cacao de Origen y de proyectos como KaKao Bombones Venezolanos, Proyecto Bombón o Proyecto San Benito. María Fernanda de Giacobbe es uno de los máximos exponentes venezolanos en cuanto a cacao y chocolatería bean to bar y tree to bar se refiere. Su labor ha consistido en enaltecer la calidad del grano cosechado a través del empoderamiento a los productores y mujeres agricultoras así como darle el reconocimiento merecido a todos los chocolateros que pertenezcan al movimiento. María Fernanda al ser la voz de la chocolatería bean to bar es quien abre el documental con una voz en off y cierra con su testimonio sobre la importancia del movimiento para Venezuela.

1.6 ESCALETA

DIRECCIÓN: ALEJANDRO ROMERO DANIEL RONDON	PRODUCCIÓN: ALEJANDRO ROMERO DANIEL RONDON	ASIST. DE PRODUCCIÓN: ALEJANDRO ROMERO DANIEL RONDON
--	---	---

ESCENAS		DESCRIPCIÓN
1.	Día. Ext. Tomas B roll de la plantación de cacao. - Planos detalle y abiertos.	Imágenes de la plantación. El propósito es enseñar de donde proviene el chocolate así como dar el contexto de dónde comienza a desarrollarse la historia.
2.	Día. Ext. Entrevista al productor. - Plano medio.	Introducción al oficio del personaje y su testimonio sobre su relación con el cacao.
3	Día. Ext. Tomas B roll de la plantación de cacao y las personas que trabajan el fruto. - Planos detalle, planos generales, plano medio y primer plano.	Imágenes del trabajo del campo y del cacao siendo trabajado. El propósito es enseñar quiénes son los que trabajan el cacao y cómo se relacionan. Esta interacción registrada en cámara servirá como apoyo para los testimoniales de diferentes entrevistados.
4.	Día Ext. Tomas B Roll del Pueblo de Curiepe, la fachada del centro de beneficio y las vías adyacentes. - Planos secuencia, planos detalle, planos generales.	Imágenes del Pueblo de Curiepe que sirven como nexo para trasladar al espectador al nuevo espacio en el pueblo de Curiepe: el centro de Beneficio.
5.	Día Ext. Tomas B Roll del centro de beneficio. - planos detalle. - planos generales.	Imágenes del trabajo realizado por el fermentador de cacao en el centro de beneficio. La intención es destacar que este proceso es separado de la plantación y colecta del cacao. Se busca realizar tomas de los cajones de fermentado así como del patio de secado que se encuentran en el mismo espacio.
6.	Día. Int. Entrevista al Fermentador. - Plano medio.	Introducción al oficio del personaje y su testimonio sobre su relación con el cacao.

7.	Día. Ext. Tomas B roll de la Casa de la chocolatera. <ul style="list-style-type: none"> - Plano General - Plano medio - Plano detalle. 	Tomas de apoyo de la locación que sirven el propósito de demostrar la siembra de las plantas de cacao que la chocolatera tiene en su casa así como el entorno en el cual trabaja el chocolate.
8.	Entrevista a Anakarina Silva <ul style="list-style-type: none"> - Plano medio. 	Introducción al oficio del personaje y su testimonio sobre cómo el cacao y el chocolate han influenciado su vida así como con las personas que forman parte de todo el proceso tree to bar.
9.	Día. Int. Casa de la chocolatera. <ul style="list-style-type: none"> - Plano detalle, plano medio. 	Imágenes de la chocolatera haciendo chocolate en su laboratorio.
10.	Día. Ext. Casa de la chocolatera. Entrevista a Francisco Betancourt <ul style="list-style-type: none"> - Plano medio. 	Introducción al oficio del personaje y su testimonio sobre su relación con el cacao y el chocolate así como con las personas que forman parte de todo el proceso tree to bar.
11.	Int. Noche. Tomas B roll del Laboratorio de Cakawa <ul style="list-style-type: none"> - Plano General - Plano medio - Plano detalle 	Tomas de apoyo de la locación que sirven el propósito de trasladar al espectador a un ambiente completamente diferente de dónde inició la historia. Esta locación debe transmitir la finura y el estilo de un chocolate bean to bar ya finalizado.
12.	Int. Noche. Laboratorios de Cakawa. Entrevista a Gabriel Balbás <ul style="list-style-type: none"> - Plano medio - Plano detalle 	Introducción al oficio del personaje y su testimonio sobre cómo trabajar con chocolate ha influenciado su vida. El catador también debe enseñar a catar el chocolate.
13.	Ext. Día. Tomas B roll de la Hacienda de la Trinidad.	Tomas de apoyo de la locación que sirven el propósito de dar el contexto del espacio donde se realiza la última entrevista.
14.	Ext. Día. Hacienda de la Trinidad. Entrevista a María Fernanda Di Giacobbe.	Testimonio sobre la importancia del tree to bar y de las personas que forman parte de todo el proceso. Este testimonial cierra el documental.

15.	Int. Día. Hacienda de la Trinidad. Tomas B Roll de Cacao de Origen	Tomas de apoyo de la locación que sirven el propósito de dar apoyo a la entrevista realizada a María Fernanda Di Giacobbe en la tienda que enaltece el tree to bar y el bean to bar.
-----	---	--

1.7 PREGUNTAS

Las entrevistas realizadas a los protagonistas del documental, fueron estructurada bajo una serie de preguntas que permiten conocer a la persona en su faceta más íntima, el oficio que ejercen dentro de su comunidad y el significado del chocolate y el cacao para ellos. Estas preguntas permitieron separar por temas la narrativa visual del proyecto de manera que se puede entender que es un proceso.

- Entrevistado: **John Solórzano**

Rol/Oficio: **Agricultor**

- ¿Cuál es tu nombre completo?
- ¿Dónde naciste?
- ¿Cómo se llama esta plantación?
- ¿Cuál es tu oficio aquí?
- ¿Cómo iniciaste en el mundo del cultivo del cacao?
- ¿Cómo es el proceso de cultivo del cacao?
- ¿Cuándo sabes el cacao está listo para cosechar?
- ¿Cuáles son los meses donde tienen más producción?
- ¿A quiénes les proveen el cacao de Birongo?
- ¿A qué sabe el cacao de Curiepe?

- Entrevistado: **Rafael González**

Rol/Oficio: **Productor**

- ¿Desde hace cuánto eres productor de cacao?
- ¿Eres de de la zona?
- ¿Cómo ha sido para ti trabajar directamente en el campo con los agricultores?
- ¿Qué es lo que más te gusta de sembrar cacao?
- ¿Qué has aprendido de los ingenieros que vienen a apoyarte con la producción de cacao?
- ¿Cuál es tu labor principal como productor?
- ¿Qué le aporta el movimiento bean to bar y tree to bar a Venezuela, su gastronomía y su cultura?
- ¿Qué le recomendarías a aquellas personas que no conocen el cacao venezolano?
- Para ti, ¿qué es el cacao?

- Entrevistado: **Juan Bautista Vargas**

Rol/Oficio: **Productor**

- ¿Desde hace cuánto trabaja usted con el cacao?
- ¿Cuál es su labor como fermentador?
- ¿Ha trabajado en el campo? ¿Prefiere la labor de campo o la de postcosecha?
- ¿Cuál es la importancia de la fermentación para el procesamiento del cacao?
- ¿Cómo aprendió a fermentar? ¿Ha recibido asesoría por parte de personas externas al centro de beneficio?
- ¿Trabajar con cacao lo hace feliz?

- Entrevistado: **Francisco Betancourt**

Rol/Oficio: **Ingeniero Agrónomo**

- ¿Cuáles son los tipos de cacao más comunes y sus diferencias?
- ¿Cuál es el mejor para hacer chocolate?
- ¿Por qué es importante para el proceso de elaboración de chocolate que el chocolatero conozca la trazabilidad del fruto?
- Siempre se ha dicho Francisco, que el cacao venezolano es el “mejor cacao del mundo” ¿Es esto un mito o una realidad? ¿Que manera tenemos de comprobarlo ?
- ¿Qué es lo que determina que un árbol de cacao pueda crecer exitosamente?
- El cacao se da en toda la extensión del territorio venezolano, sin embargo existen regiones donde el fruto es más reconocido como en Aragua, Sur del Lago, Barlovento y Sucre ¿Que tienen de especial los cacaos de esta zona?
- Como estar en contacto con los productores de cacao

- Entrevistada: **Anakarina Silva.**

Rol/Oficio: **Chocolatera.**

- Para ti, Anakarina, ¿Qué es el chocolate?
- ¿Cómo nace Cata Cacao? ¿Por qué el nombre?
- ¿A qué te dedicabas antes de hacer chocolate y por qué decidiste tomarlo como forma de vida?
- ¿Cómo aprendiste a hacer chocolate?
- ¿Qué es el tree to bar y el bean to bar?
- ¿Por qué decides ser parte del movimiento tree to bar y bean to bar e ir hasta las plantaciones en vez de comprar los sacos de cacao listos?
- ¿Cómo influye la participación del chocolatero en el proceso de la postcosecha?
- ¿Qué es lo que distingue a un chocolate regular en un excelente chocolate?
- ¿Por qué decidiste llevar el tree to bar hasta tu casa?
- ¿Cómo se hace el chocolate? Explica el proceso de elaboración
- ¿Qué es el secado?

- ¿Que es el tostado?
- ¿Que es el desconchado?
- ¿Que es el refinado o molienda?
- ¿Que es moldeado?
- ¿Tu vida ha cambiado desde que te dedicas al Chocolate?
- ¿Qué es lo más valioso que te ha dejado tu oficio como chocolatera?
- ¿Qué valor le aporta al país el movimiento del chocolate artesanal?
- ¿Qué es lo que más te gusta de hacer chocolate?

- Entrevistado: **Gabriel Balbás**

Oficio: **Catador de chocolate**

- ¿Qué es el bean to bar y el tree to bar?
- ¿Cuál es la diferencia entre la golosina de chocolate y el chocolate tree to bar y bean to bar?
- ¿Cómo se cata un chocolate y como se pueden apreciar los sabores inherentes al mismo?
- ¿Cómo los movimientos del bean to bar y del tree to bar le aportan a la cultura cacaotera del país y beneficio el nombre de los chocolateros y de los agricultores?

- Entrevistada: **María Fernanda Di Giacobbe**

Rol/Oficio: **Maestra Chocolatera/ Exponente del cacao y el chocolate venezolano**

- ¿Qué es el bean to bar y el tree to bar?
- ¿Cómo llegan estos movimientos a Venezuela?
- ¿Cuál es la labor del chocolatero en el bean to bar y el tree to bar?
- ¿Qué se busca con este movimiento?
- ¿Cómo se compara una golosina de chocolate con un chocolate tree to bar?
- ¿Cuál es el potencial que tiene Venezuela en relación a la producción de cacao y chocolatería se refiere?

- Para ti, ¿Qué es el chocolate?
- Para ti, ¿Qué es el cacao?
- ¿Que le aporta al país la chocolatería bean to bar y tree to bar?

1.8 GUIÓN DE MONTAJE

Es la descripción referencial de las escenas y secuencias que aparecen en el documental y cómo los realizadores del proyecto conciben la estructuración de las piezas para estructurar la grabación.

SECUENCIA	PLANO	SONIDO	IMAGEN	DURACIÓN ESTIMADA
ESCENA 1: EXT/DÍA	PLANO GENERAL TOMAS B-ROLL	VOZ EN OFF DE MARÍA FERNANDA DI GIACOBBE (MÚSICA DE FONDO)	TOMAS VARIAS DE LA PLANTACIÓN DE CACAO	00" a 15"
ESCENA 2: EXT/DÍA	PLANO MEDIO	VOZ DE JOHN PRESENTÁNDOSE	JOHN SE PRESENTA A CÁMARA CON SU HIJO EN ESCENA. ENTREVISTA REALIZADA EN LA PLANTACIÓN	15" a 30"
ESCENA 3: EXT/DÍA	PLANOS GENERALES- DETALLES/ TOMAS B-ROLL	VOZ DE JOHN	JOHN TRABAJANDO EL CAMPO/ RECOLECTANDO EL CACAO. SE HACE ÉNFASIS EN CÓMO LUCE EL FRUTO DEL CACAO DESDE QUE ESTÁ EN EL ÁRBOL	30" a 1:00"
ESCENA 4: EXT/DÍA	PLANO MEDIO	VOZ DE JOHN	JOHN EXPLICA LO VALIOSO QUE ES EL CACAO PARA ÉL Y CÓMO LA RELACIÓN CON EL INGENIERO HA AYUDADO A LA SIEMBRA	1:00" a 1:45"
ESCENA 4: EXT/DÍA	PLANO MEDIO	VOZ DE JOHN	JOHN DA SUS APRECIACIONES FINALES SOBRE EL CACAO EN CÁMARA	1:45" a 2:00"

ESCENA 4: EXT/DÍA	PLANO MEDIO	VOZ DE RAFAEL	RAFAEL MIRA FIJAMENTE A LA CÁMARA MIENTRAS SUENA SU VOZ PRESENTÁNDOSE. TOMAS DE RAFAEL EN LA PLANTACIÓN	2:00" a 2:25"
ESCENA 5: EXT/DÍA	PLANOS GENERALES TOMAS B-ROLL	VOZ DE RAFAEL	RAFAEL HABLANDO A CÁMARA EN LA PLANTACIÓN DE CACAO SOBRE SU APRECIACIÓN EN ESTE RUBRO Y LO QUE TIENE PARA OFRECER AL PAÍS	2:25" a 3:00"
ESCENA 6: EXT/DÍA	PLANOS GENERALES TOMAS B-ROLL	VOZ DE RAFAEL	RAFAEL INTERACTUANDO CON INGENIERO AGRÓNOMO Y PERSONAS DE LA PLANTACIÓN	3:00" a 3:20"
ESCENA 6: EXT/DÍA	PLANOS GENERALES/ PLANOS SECUENCIA/ PLANOS DETALLES	MÚSICA DE FONDO VOZ DE DE JUAN VARGAS	SE MUESTRA EL PUEBLO DE CURIEPE Y LA FACHADA DEL CENTRO DE BENEFICIO	3:20" a 3:45"
ESCENA 7: EXT/DÍA	PLANO MEDIO	VOZ DE JUAN VARGAS	JUAN VARGAS HABLANDO DE SU EXPERIENCIA EN EL CAMPO A CÁMARA	3:45" a 4:10"
ESCENA 8: INT/DÍA	TOMAS B-ROLL PLANOS GENERALES/ PLANOS SECUENCIA/ PLANOS DETALLES	VOZ DE JUAN VARGAS	JUAN VARGAS EXPLICA EN QUÉ CONSISTE SU TRABAJO COMO FERMENTADOR EN EL CENTRO DE BENEFICIO	4:10" a 4:30"
ESCENA 9: EXT/DÍA	TOMAS B-ROLL PLANOS GENERALES/ PLANOS SECUENCIA/ PLANOS DETALLES	VOZ DE JUAN VARGAS	JUAN VARGAS EXPLICA SU RELACIÓN CON LAS PERSONAS QUE AYUDAN A MEJORAR EL PROCESO DE FERMENTACIÓN	4:30" a 4:50"
ESCENA 9: EXT/DÍA	TOMAS B-ROLL/ PLANOS GENERALES	VOZ DE JUAN VARGAS	JUAN VARGAS EXPLICA COMO SE SECA EL CACAO	4:50" a 5:30"
ESCENA 10:	PLANO	VOZ DE JUAN	JUAN VARGAS EXPLICA	5:30" a

EXT/DÍA	MEDIO	VARGAS	LO QUE PARA ÉL SIGNIFICA TRABAJAR CON CACAO	6:00"
ESCENA 11: EXT/DÍA	PLANO MEDIO/TOMAS B-ROLL /PLANOS DETALLES	VOZ DE FRANCISCO BETANCOURT	FRANCISCO EXPLICA A CÁMARA LOS TIPOS DE CACAO QUE HAY EN VENEZUELA Y SUS DIFERENCIAS	6:00" a 6:30"
ESCENA 12: EXT/DÍA	TOMAS B-ROLL PLANOS GENERALES/ PLANOS SECUENCIA/ PLANOS DETALLES / PLANO DETALLE	VOZ DE FRANCISCO BETANCOURT	FRANCISCO HABLA DE LA CONEXIÓN Y LA IMPORTANCIA QUE HAY ENTRE LOS PRODUCTORES/ AGRICULTORES Y CHOCOLATEROS	6:30" a 6:50"
ESCENA 12: EXT/DÍA	PLANO MEDIO	VOZ DE FRANCISCO BETANCOURT	FRANCISCO HABLA A CÁMARA DE LA IMPORTANCIA DEL CACAO DE CALIDAD Y DE LA POSTCOSECHA	6: 50" a 7:10"
ESCENA 12: EXT/DÍA	B-ROLL PLANOS GENERALES/ PLANOS SECUENCIA/ PLANOS DETALLES / PLANO DETALLE	VOZ DE FRANCISCO BETANCOURT	FRANCISCO HABLA A CÁMARA DE LA IMPORTANCIA DEL CACAO DE CALIDAD Y DE LA POSTCOSECHA	7:10" a 7:30"
ESCENA 12: EXT/DÍA	TOMAS B-ROLL PLANOS GENERALES/ PLANOS SECUENCIA/ PLANOS DETALLES / PLANO DETALLE	VOZ DE FRANCISCO BETANCOURT	FRANCISCO DA SU APRECIACIÓN DE CÓMO EL TRABAJO DE CAMPO HA INFLUENCIADO EN SU VIDA MIENTRAS SE MUESTRAN TOMAS DE LA PLANTACIÓN	7:30" a 8:00"
ESCENA 13: EXT/DÍA	PLANOS MEDIO	VOZ DE ANAKARINA SILVA	ANAKARINA SILVA DANDO SU TESTIMONIO A CÁMARA DE LO QUE PARA ELLA SIGNIFICA EL CHOCOLATE	8:00" a 8:20"
ESCENA 13: EXT/DÍA	TOMAS B-ROLL	VOZ DE ANAKARINA	ANAKARINA RELATA PARTE DE SU HISTORIA	8:20" a 8:35"

	PLANOS GENERALES/ PLANOS SECUENCIA/ PLANOS DETALLES / PLANO DETALLE	SILVA	CON EL CHOCOLATE MIENTRAS OBSERVAMOS CÓMO ELABORA EL CHOCOLATE EN SU LABORATORIO	
ESCENA 13: EXT/DÍA	TOMAS B-ROLL PLANOS GENERALES/ PLANOS SECUENCIA/ PLANOS DETALLES / PLANO DETALLE	VOZ DE ANAKARINA SILVA	ANAKARINA DESCRIBE LA IMPORTANCIA DE CONOCER LOS ORÍGENES DEL CACAO CON EL QUE SE TRABAJA ASÍ COMO SU RELACIÓN CON LOS PRODUCTORES Y AGRICULTORES DE	8:35 a 9:00
ESCENA 13: EXT/DÍA	TOMAS B-ROLL PLANOS GENERALES/ PLANOS SECUENCIA/ PLANOS DETALLES / PLANO DETALLE	VOZ DE ANAKARINA SILVA	ANAKARINA ENSEÑA LAS PLANTACIONES DE CACAO QUE POSEE EN SU CASA	8:35" a 9:00"
ESCENA 13: EXT/DÍA	TOMAS B-ROLL PLANOS GENERALES/ PLANOS SECUENCIA/ PLANOS DETALLES / PLANO DETALLE	VOZ DE ANAKARINA SILVA	ANAKARINA RECOMIENDA A LAS PERSONAS QUE NO CONOCEN DE CHOCOLATE	9:30" a 10:00"
ESCENA 13: EXT/DÍA	PLANO MEDIO	VOZ DE GABRIEL BALBÁS	GABRIEL EXPLICA A CÁMARA LO QUE ES EL CHOCOLATE REAL Y SUS DIFERENCIAS CON LA GOLOSINA DE CHOCOLATE	10:00" a 10:30"
ESCENA 13: EXT/DÍA	TOMAS B-ROLL/ PLANOS DETALLES	VOZ DE GABRIEL BALBÁS	GABRIEL EXPLICANDO QUE ES LO QUE SE DEBE BUSCAR EN UNA CATA DE CHOCOLATE. VEMOS CÓMO SE CATA UN CHOCOLATE. TOMAS DEL ENTREVISTADO MANIPULANDO LA BARRA	10:30" A 11:00"

			DE CHOCOLATE	
ESCENA 13: EXT/DÍA	TOMAS B-ROLL/ PLANOS DETALLES	VOZ DE GABRIEL BALBÁS	GABRIEL HABLA A CÁMARA SOBRE CÓMO LA CHOCOLATERÍA BEAN TO BAR TREE TO BAR LE APORTA AL PAÍS	11:00" a 11:30"
ESCENA 13: EXT/DÍA	PLANO MEDIO	VOZ DE MARÍA FERNANDA DI GIACOBBE	SE MUESTRA A MARÍA EN CÁMARA F. HABLANDO SOBRE EL CONTEXTO DEL BEAN TO BAR Y EL TREE TO BAR EN VENEZUELA	11:30" a 12:00"
ESCENA 13: EXT/DÍA	TOMAS B-ROLL/ PLANOS DETALLES/ PLANOS GENERALES	VOZ DE MARÍA FERNANDA DI GIACOBBE	MARÍA EXPLICANDO CÓMO SE RELACIONAN TODOS LOS ACTORES DE LA CHOCOLATERÍA BEAN TO BAR MIENTRAS SE MUESTRAN TOMAS DE ELLOS EN CÁMARA	12:00" a 12: 30"
ESCENA 13: EXT/DÍA	PLANO MEDIO	VOZ DE MARÍA FERNANDA DI GIACOBBE	MARÍA DA SUS APRECIACIONES FINALES. TOMAS DE LA HACIENDA DE LA TRINIDAD Y DE LA TIENDA DE CHOCOLATE	12:30" a 13:00"
ESCENA 13: EXT/DÍA	TOMAS B-ROLL/ PLANOS DETALLES/ PLANOS GENERALES	VOZ DE MARÍA FERNANDA DI GIACOBBE	SE MUESTRA UN RECUENTO DE LO QUE FUE EL DOCUMENTAL CON TOMAS DE CADA UNO DE LOS TESTIMONIALES MIENTRAS MARÍA FERNANDA CONCLUYE CON UNA FRASE	13:00" a 15:00"

1.9 INFORME DE LOCACIONES





El informe de locaciones tiene como objetivo mostrar los lugares designados por el equipo de producción para la grabación del audiovisual. En este caso, los realizadores del proyecto se dirigieron a las locaciones donde se desarrolla el argumento de la historia del tree to bar: Plantación de cacao, centro de beneficio, casa de la chocolatera, laboratorio de chocolate, y la Hacienda de La Trinidad.

No hubo necesidad de realizar cambios o modificaciones a las locaciones puesto que se trabajó con lo que se tenía a la mano, respetando el género trabajado.

A continuación, las planillas realizadas muestran los escenarios donde se realizaron las entrevistas así como las toma de apoyo para el documental.

PLANILLA DE LOCACIONES

Locación #1: Casa de la chocolatera

<u>Ubicación: Urb. Los campitos/ Estado Miranda</u>	<u>Entrevistados: Anakarina Silva/ Francisco Betancourt</u>
	
	



Locación #2: Laboratorios de CAKAWA

<u>Ubicación: Urb. Altamira/ Estado Miranda</u>	<u>Entrevistado: Gabriel Barbás</u>
--	--



Locación #3: Plantación de Cacao

<u>Ubicación: Urb. Moreno, Curiepe/ Estado Miranda</u>	<u>Entrevistados: John Solórzano/ Rafael González</u>
---	--



Locación #4: Curiepe/ Centro de Beneficio

<u>Ubicación: Urb. Pueblo de Curiepe/ Estado Miranda</u>	<u>Entrevistado: Juan Vargas</u>
---	---



Locación #5: Hacienda de La Trinidad

<p><u>Ubicación: Urb. La Trinidad/ Estado Miranda</u></p>	<p><u>Entrevistado: María Fernanda di Giacobbe</u></p>
	

1.10 PERMISOS

A continuación se presenta el release o permiso que los realizadores del proyecto facilitaron a los entrevistados para que el uso de la imagen fuese concedido con fines académicos.

AUTORIZACIÓN DE USO DE IMAGEN

Yo, _____, identificado(a) con la cédula de identidad _____ obrando en mi propio nombre y representación legal, certifico que dentro de los presupuestos legales, he autorizado para que se incluya en el Proyecto Final de Carrera de Comunicación Social para efectos de reproducción y comunicación pública, la entrevista realizada a mi persona en la mencionada producción así como la utilización de mi imagen en el proyecto dentro de los propósitos establecidos por los estudiantes universitarios Alejandro Romero y Daniel Rondón, realizadores de esta producción.

La autorización que aquí se concede es exclusiva del mencionado proyecto.

Se expide esta certificación con destino a la Facultad de Ciencias de la Comunicación de la Universidad Monteávila.

FIRMA

FECHA

2. MANUAL DE PRODUCCIÓN

2.1 PLAN DE RODAJE

HORARIO	INT/EXT	DESCRIPCIÓN	PERSONAJES	LOCACIÓN
LUNES 11 DE NOVIEMBRE 2019				
6:00 am - 7:00 am	n/a	Llamado de equipo. Desayuno de los realizadores del proyecto. Salida a la primera locación	n/a	Caracas
8:00 am - 10:00 am	EXT	Inicio de la grabación. Tomas de apoyo de la siembra de cacao y vivero en casa de Anakarina	Anakarina Silva. Extra.	Casa de la chocolatera/ Caracas
11:00 am - 12:30 pm	EXT	Entrevista al ingeniero agrónomo.	Francisco Betancourt	Casa de la chocolatera/ Caracas
MARTES 12 DE NOVIEMBRE 2019				
6:00 am - 7:00 am	n/a	Llamado de equipo. Desayuno de los realizadores del proyecto. Salida a la locación	Alejandro Romero/ Daniel Rondón	n/a
9:00 am - 12:30 pm	EXT	Entrevista a la chocolatera	Anakarina Silva	Casa de la chocolatera/ Caracas
12:30 pm - 1:30 pm	n/a	Almuerzo	n/a	n/a

2:30 pm - 5:00 pm	INT	Tomas de apoyo mientras Anakarina elabora chocolate.	Anakarina Silva Alejandro Romero	Casa de la chocolatera/ Caracas
	EXT	Tomas de apoyo de Anakarina tostando granos de cacao y esparciéndolos en el piso sobre el saco o yute. Tomas de apoyo de Anakarina comiendo y compartiendo cacao con su familia.	Anakarina Silva Alejandro Romero	
JUEVES 19 NOVIEMBRE 2019				
5:00 pm - 6:00 pm	n/a	Llamado de equipo. Salida a la casa del catador en Altamira para llevarlo a la locación	Alejandro Romero/ Daniel Rondón/ Gabriel Balbás	Altamira
6:00 pm - 8:00 pm	INT	Entrevista a catador de chocolate	Gabriel Balbás	Laboratorios de la chocolatería Kakawa/ Caracas
8:00 pm - 9:00 pm	INT	Tomas de apoyo del catador mientras enseña a catar el chocolate y de laboratorios Cakawa	Gabriel Balbás	Laboratorios de la chocolatería Kakawa/ Caracas
Lunes 21 ENERO 2020				
12:00 pm - 1:30pm	n/a	Encuentro de los realizadores del proyecto para almorzar y confirmar la entrevista pautada	Alejandro Romero/ Daniel Rondón	Los Ruices

2:00 pm - 3:00 pm	EXT	Entrevista a María Fernanda Di Giacobbe	María Fernanda Di Giacobbe	Hacienda de la Trinidad/Exterio res
3:30 pm - 4:30 pm	EXT	Planos de apoyo de la hacienda y los alrededores	Extras.	Hacienda de la Trinidad/Exterio res
4:30 pm - 5:00 pm	INT	Planos de apoyo del interior de la tienda Cacao de Origen y del laboratorio de chocolate de.	María Fernanda Di Giacobbe Extras	Tienda de chocolates Cacao de Origen
MIÉRCOLES 5 FEBRERO 2020				
5:00 am - 6:00 am	n/a	Encuentro en el centro comercial Líder con el ingeniero agrónomo y chocolatera	Alejandro Romero/ Daniel Rondón/ Francisco Betancourt/ Anakarina Silva	Caracas
6:00 am - 7:00 am	n/a	Desayuno	n/a	Caracas
7:00 am - 8:00 am	n/a	Salida a Curiepe	Alejandro Romero/ Daniel Rondón/ Francisco Betancourt/ Anakarina Silva	Caracas
8:30 am - 9:00 am	EXT	Llegada a Curiepe/ Plantación de Cacao Planos de apoyo de la Plantación y los alrededores	Alejandro Romero/ Daniel Rondón/ Francisco Betancourt/ Anakarina Silva	Curiepe/ / Plantación de cacao

9:00 am - 11:00 am	EXT	Entrevista al agricultor y al productor de la plantación	John Solórzano/ Rafael González	Curiepe/ Plantación de cacao
11:00 am - 1:00 pm	EXT	Planos de apoyo de las labores de los agricultores en torno al cacao así como la interacción del ingeniero agrónomo y de la chocolatera con la plantación	John Solórzano/ Rafael González/ Francisco Betancourt/ Anakarina Silva	Curiepe/ Plantación de cacao
1:20 pm - 1:40 pm	n/a	Merienda	n/a	Curiepe/ Plantación de cacao
1:40 pm - 2:00 pm	n/a	Salida al centro de beneficio en el pueblo de Curiepe	n/a	Pueblo de Curiepe/ Centro de bene
2:00 pm - 3:00 pm	EXT INT	Planos de apoyo del pueblo de Curiepe así como de la facha y el centro de beneficio Entrevista el Fermentador	Juan Vargas/ Francisco Betancourt/ Anakarina Silva Juan Vargas	Pueblo de Curiepe/ Centro de beneficio Centro de beneficio
3:00 pm - 3:30 pm	n/a	Almuerzo	n/a	n/a
3:30 pm - 4:00 pm	n/a	Salida a Caracas	Alejandro Romero/ Daniel Rondón/ Francisco Betancourt/ Anakarina Silva	Pueblo de Curiepe

5:00 pm - 5: 30 pm	n/a	Llegada al centro comercial el Líder. Final de la grabación	Alejandro Romero/ Daniel Rondón/ Francisco Betancourt/ Anakarina Silva	CARACAS
FINAL DE LA PRODUCCIÓN				

2.2 INFORME DE EQUIPOS

El informe de equipos permitió a los realizadores del proyecto conocer los recursos necesarios para la realización del documental. Es importante destacar que a pesar de que se solicitó un presupuesto en la empresa Cinesa que ponderaba los materiales necesarios, los proyectistas optaron por conseguir los recursos a través de préstamos con sus amistades y allegados, ya que determinaron que no disponían de los fondos necesarios para la renta de los equipos.

Para la elaboración del documental, se utilizaron los siguientes equipos:

EQUIPOS	DETALLES TÉCNICOS
Canon EOS Rebel T3	<ul style="list-style-type: none"> ● Sensor CMOS de 12MP tamaño APS-C (1.6x) ● Sistema Autofoco de 9 puntos ● Grabación de video a 720/30 o 25 (Con compresión H. 264) ● Display LCD de 2.7" y 230,000 puntos. ● ISO 100-6400 (sin ISO forzado) ● Procesador DIGIC 4.
Sony Alpha 7II con micrófono integrado	<ul style="list-style-type: none"> ● Procesador de imagen: BIONZ X. ● Tipo de sensor de imagen: CMOS Exmor R. ● Tamaño del sensor: Full Frame 35.6×23.8 mm. ● Resolución del sensor: 24 megapíxeles. ● Montura: Aleación de magnesio, exterior de plástico técnico de gran

	rigidez.
1 Lente Nikon 18-55MM	<ul style="list-style-type: none"> ● Escala de distancia focal 18-55mm. ● Apertura máxima: f/ 3.5-5.6. ● Ángulo de visión máximo: 76°. ● Ángulo de visión mínimo: 28°50'. ● Láminas del diafragma: 7.
Un trípode.	<ul style="list-style-type: none"> ● Altura máxima: 1,60 mts. ● Peso: 2,2 kg. ● Soporte para cámara. ● Nivel de burbuja integrado.
Memoria Sony	<ul style="list-style-type: none"> ● Clase 10. ● 32GB de almacenamiento.
Memoria Sandisk	<ul style="list-style-type: none"> ● Clase 10. ● 128GB de almacenamiento.
micrófono tipo Boom de cámara.	<ul style="list-style-type: none"> ● Micro estéreo X/Y 90° incorporado. ● Mini jack estéreo de 1/8" (Mic/Line Input) con alimentación Plug-in (2.5V). ● Mini jack estéreo de 1/8" (Phones/Line Output) con control de volumen dedicado. ● Formatos de audio de hasta 24-bit/96kHz del tipo conforme-BWF, WAV o distintos tipos de MP3. ● Auto nivel para el control automático del nivel de entrada. ● Altavoz de referencia incorporado para una rápida monitorización. ● Pantalla LCD retroiluminada.
Iphone X	<ul style="list-style-type: none"> ● Sistema Operativo (OS) iOS 11.1.1, actualizable a iOS 12.1.3 ● Chipset - Apple A11 Bionic (10 nm) ● Procesador CPU- 6-core 2.39 GHz (2x Monsoon + 4x Mistral) ● Procesador gráfico GPU Apple GPU (three-core graphics) ● Memoria externa no

	<ul style="list-style-type: none"> ● Memoria Interna 64/256 GB, 3 GB RAM
Iphone 5	<ul style="list-style-type: none"> ● Sistema Operativo Apple iOS 6. ● Procesador Apple A6. ● Pantalla Multitáctil de 4 pulgadas Retina Display. ● Resolución “Retina Display” de 640 x 1136 pixeles (326 ppi) ● Memoria interna de 16GB. ● 1 GB RAM.
Batería de cámara	<ul style="list-style-type: none"> ● Batería recargable de ion de litio EN-EL14a o batería recargable de ion de litio EN-EL14. ● Duración de la batería: 550 Disparos
Un disco duro externo Kingston	<ul style="list-style-type: none"> ● Capacidad de almacenamiento de un Tera/ 1000GB
Macbook Air (13 inch)	<ul style="list-style-type: none"> ● Pantalla. Pantalla Retina. ● Touch ID. Sensor Touch ID integrado. ● Procesador. Intel Core i5 de doble núcleo y 1.6 GHz con 4 MB de caché L3. ● Almacenamiento SSD 128 GB. ● Memoria. 8 GB de memoria LPDDR3 de 2133 MHz integrada.

2.3 INFORME DE PRODUCCIÓN

Como agregado al los pasos de la producción, los realizadores del proyecto consideraron necesario añadir un apartado que manifieste algunas apreciaciones sobre los días de la filmación y los preparativos previos a esta.

Todas y cada una de las filmaciones que se muestran en el vídeo fueron realizadas por los realizadores del proyecto. No se utilizó ninguna toma de archivo o ajena a lo que se obtuvo durante los días de rodaje.

Los entrevistados del documental se mostraron entusiasmados y dispuestos a colaborar con el proyecto, puesto que reconocen la importancia de los medios audiovisuales para dar impulso al movimiento que defienden y por el cual trabajan día a tras día a pesar de las contexto económico y social que puede afectar cada una de las partes involucradas.

Es menester destacar que los proyectistas también vivenciaron situaciones que de una u otra manera pudieron comprometer la realización del proyecto. En la búsqueda para pautar un chocolatero que dispusiera del tiempo y que presentara interés en participar como uno de los testimonios del proyecto, se llegó a un acuerdo con una persona que eventualmente no cumpliría con su compromiso y retrasaría toda la agenda de grabación. Esto tuvo como consecuencia que los proyectistas tuvieran que replantearse la locación en la cual grabaron, así como a la figura del chocolatero, lo cual implicó realizar llamadas a contactos previamente notificados en el caso de que una eventualidad de esta índole llegase a surgir.

Una vez la agenda fue reajustada, el traslado a la plantación de cacao representó retos en cuanto a la logística que tiene acceder a la plantación en sí misma. Muchas plantaciones de cacao se encuentran en zonas azotadas por la inseguridad, y si bien este aspecto no es el centro del cortometraje, es de interés de

los proyectistas manifestar por escrito que durante uno de los viajes para la gira de locaciones, se contactó con un productor de La Teja, Barlovento, estado Miranda, sector al que solo pueden acceder personas con permiso del “líder” de la comunidad. Ese día las personas en la Teja recibieron a los proyectistas de manera hospitalaria y se pudo conocer la plantación de cacao de la zona, no obstante, luego de observar a personas de la comunidad equipadas con armas de fuego y actitudes sospechosas, se desistió la idea de grabar en esta locación.

Esto fue una experiencia que les sirvió a los realizadores del proyecto para vivenciar la labor que realizan los chocolateros y los ingenieros que se exponen a una situación de vulnerabilidad para buscar materia prima de calidad.

Otro aspecto a destacar, es que ninguno de los realizadores del proyecto tuvo en su poder cámara propia durante la grabación, por lo que ambos tuvieron que valerse de préstamos para realizar todas las entrevistas y tomas de apoyo para posteriormente respaldar el material y devolver los equipos prestados. Esta logística se tornó compleja en cuanto a que las personas a las que se le solicitaban las cámaras, trípodes y memorias no siempre estaban disponibles o surgían situaciones de último momento que dificultaron el acceso a los equipos. Pese a las eventualidades, los proyectistas pudieron superar los obstáculos presentados a través de una planificación que ponderaba diferentes soluciones o rutas a estos escenarios. De manera que, si la primera opción fallaba existía un respaldo que pudiese solventar la problemática.

La ejemplificación de lo anterior expresado fue manifestado cuando a los proyectistas les es notificado el día antes, después de muchos intentos fallidos, que el día para grabar en la plantación de cacao era inamovible. De inmediato se hizo una llamada al “plan A”, que tomaba en consideración el apoyo de una operadora de cámara que prestaría su equipo a los proyectistas. Ella confirmó su participación, no obstante, la ruta provisional o “plan B”, que estipulaba la solicitud de equipo a un allegado, también entró en acción debido a la imperante necesidad de grabar el día próximo. Aconteció que durante el desarrollo de la tarde previa a la salida al campo

ninguno de los dos planes se sentía tangible, por lo que la intuición de los proyectistas sugirió activar el “plan C” que era la contingencia final. Este plan fue el que finalmente se llevó a cabo y de no haber sido por la pericia en el ámbito de producción de los proyectistas toda la logística del viaje no hubiese podido realizarse. “Grabar a como dé lugar” fue la premisa que llevó al éxito la producción.

La persistencia también fue decisiva durante el proceso de investigación para definir los perfiles de los personajes a entrevistar. Algunos fueron más difíciles de conseguir que otros. Tal fue el caso de la chef y maestra chocolatera María Fernanda Di Giacobbe a quien los proyectistas estuvieron precisando durante meses sin éxito alguno, hasta que a través de contactos se pudo estimar el lugar donde estaría durante un día de semana. Los proyectistas solicitaron el día en sus respectivos trabajos de manera que pudiesen aproximarse a la Hacienda de La Trinidad corriendo el riesgo de que ella no estuviese ahí y perder el día de grabación entero. En efecto se pudo concretar la entrevista pautada, no sin antes ejercer presión a través de contactos que ya estaban en lugar. El testimonio de Di Giacobbe podía o no estar en el proyecto y aún así la idea troncal del documental se hubiese mantenido intacta, no obstante la figura de “la dama del cacao y el chocolate venezolano” es un testimonio que le confirió otro estatus al documental al tener una fuente especializada en el tema reconocida a escala internacional.

Son estos testimonios y el propio esfuerzo así como las horas de dedicación lo que motivó a los proyectistas a hacer el mejor uso de los conocimientos aprendidos a lo largo de la carrera para documentar estos procesos que actualmente se están gestando en los suelos del país e impulsar un producto enteramente venezolano.

3. MANUAL DE POSTPRODUCCIÓN:

3.1 FLUJO DE TRABAJO

El flujo de trabajo para la postproducción del proyecto consistió en su primera etapa, en la selección del material de cada una de las entrevistas realizadas para su montaje en el programa de edición de vídeo Adobe Premiere Pro .

Puesto que los realizadores del proyecto sabían que las posibilidades de repetir muchas de las entrevistas así como el viaje a la plantación de cacao eran escasas, la duración de cada una de las entrevistas fue extensa con la intención de tener la mayor cantidad de material posible.

Con más de dos horas de material, los realizadores del proyecto tuvieron que dedicar seis horas al día, durante cinco días seguidos a la cuidadosa selección de fragmentos que contenían a groso modo la idea de lo que eventualmente se plasmó en el producto final. No obstante, esta primera selección de material tuvo que ser reducida aún más, de manera que cumpliera los estándares previstos por los proyectistas y el tutor: la pieza no debería durar más de 15 minutos y debería de ser dinámica, entretenida.

Esto implicó un modus de trabajo disciplinado, sin distracciones de ningún tipo y en una habitación aislada en la que ambos proyectistas seleccionaron con precisión quirúrgica el material definitivo, organizado en el reel de Premiere de la forma en la que se concibió el proyecto: los protagonistas serían quienes contasen desde su oficio, lo que para ellos representa el tree to bar y el bean to bar. Aunado a esto, hubo entrevistas como la del ingeniero agrónomo así como la de la chocolatera, cuya duración alcanzó los 40 minutos. Esto representó un desafío puesto que a juicio de los proyectistas, todo el material grabado era de sumo valor y cumplía con los requisitos estipulados para la narrativa salvo por su extensión. A pesar de esto, luego de repetir muchas veces los clips, apoyados con el guión de montaje, el guión de preguntas, el criterio periodístico así como audiovisual, y los materiales de referencia, fue posible reducir el tiempo de cada uno de los entrevistados de manera que las entrevistas definitivas oscilaron entre 2 y 3

minutos. Tiempo suficiente para resumir el contenido esencial del proyecto y que fuese fresco e interesante.

Luego de la selección definitiva de material de cada uno de los entrevistados y cumplidos los criterios establecidos por los proyectistas así como la separación de material de cada uno, se procedió a tener una reunión con el tutor quien asesoró a los proyectistas en materia de corrección de color y sugirió algunas correcciones al producto que ya se tenía montado.

Posteriormente vendría la última fase del flujo de trabajo. En la que ambos proyectistas concluyeron el trabajo escrito y finalizaron el material audiovisual con los detalles finales.

3.2 INFORME DE CORRECCIÓN DE COLOR

La corrección de color se realizó en el mismo programa de Adobe Premiere Pro CC 2017. Debido a que se usaron cámaras de distintas especificaciones el material en bruto tenía muchas diferencias. Por lo tanto, en el proceso de corrección se equilibraron las diferencias entre los colores para que se vieran similares.

Se aplicó una capa de ajuste a toda la pieza con la intención de representar fielmente el clima de la región y los colores del campo, la tierra, el cacao y el chocolate. Los vídeos grabados con el teléfono tuvieron que ser ajustados y aumentar su temperatura optando por una tonalidad semejante al ladrillo, mientras que los clips obtenidos por la cámara tuvieron que ser retocados en menor medida.

3.3 INFORME DE RECURSOS

Todo proyecto audiovisual requiere equipos que cuenten con las especificaciones adecuadas para que el proceso de post producción se realice de la mejor manera posible, lo que da como resultado una pieza con un alto nivel de

calidad gráfica y sonora que se adapta a la calidad del producto final que se concibió en un principio.

Durante el flujo de trabajo de este proyecto se utilizaron los siguientes equipos:

- Para el almacenamiento del material bruto en formato .MOV se usaron dos tipos de tarjeta SD (32GB hasta 64 GB).
- Se usó una laptop apple modelo macbook, que opera bajo el sistema operativo Procesador. Intel Core i5 de doble núcleo y 1.6 GHz con 4 MB de caché L3.Almacenamiento SSD 128 GB. Memoria de 8 GB de RAM de que se usó para el proceso de montaje y edición del material obtenido.
- Para almacenar, clasificar y respaldar todo el material se emplearon un disco duro externo marca Toshiba de 1TB.
- El montaje se llevó a cabo en el programa de edición Adobe Premiere Pro CC 2015. Allí se construyó el discurso del vídeo, la edición y colorización del mismo, así como el montaje final de la pieza.
- La gráfica fue trabajada con Adobe Illustrator CC 2015 y Adobe Photoshop CC 2015.

Asimismo, es fundamental para los realizadores del proyecto destacar un recurso intangible pero crucial para la postproducción: el tiempo dedicado a la selección de material. Ambos proyectistas tuvieron en determinado momento, dejar de asistir a clases o pedir permisos en sus trabajos para poder dedicarle el tiempo necesario a la fase de postproducción ya que es una etapa a la que se le debe dedicar tiempo y esmero.

Otro recurso de esta índole fue el trabajo en equipo que ambos proyectistas realizaron al momento de la selección. Es indiscutible que esta fase requiere que las personas involucradas en el proyecto posean criterios periodísticos y audiovisuales que sirvan para el momento del montaje. Aunado a esto se debe conocer el tema a profundidad para poder avanzar con más rapidez y precisión al momento de cortar

los clips y reorganizar los audios así como las tomas de apoyo que serán utilizados para cada uno de los entrevistados. Fue posible trabajar de una mejor y más satisfactoria manera con el apoyo e interés de ambos proyectistas.

3.4 PROPUESTA DE MUSICALIZACIÓN

La temática particular del documental impulsó ipso facto los realizadores del proyecto a musicalizar la pieza con los sonidos autóctonos de la región. Barlovento es conocido por su cacao así como por su cultura musical, ambos elementos conforman una postal indeleble en el imaginario de aquellos que conocen alguno de los pueblos que conforman la región.

La música integrada para acompañar la narrativa de la historia y ambientar cada una de las entrevistas fue de diferentes agrupaciones musicales y artistas.

Betsayda Machado y la Parranda del Clavo, Aquiles Báez Trío y Sir Augusto Ramírez fueron los artistas seleccionados para musicalizar la pieza. Machado, a quienes los proyectistas pudieron conocer, es la principal voz presente en toda la musicalización. Proveniente del Clavo, en Barlovento, estado Miranda es un exponente musical que ha llevado la música de su región a otros continentes en pro de fomentar el interés por el tambor afrovenezolano y los ritmos mestizos que derivan de la improvisación.

La percusión del tambor es un ritmo animado y frenético que apoya el dinamismo de la narrativa cuando es requerido y sirve como un recurso que traslada evoca en el espectador picardía y pasión. Sin embargo, la presencia de otros elementos como el cuatro, batería y la lira, equilibran los tiempos de la pieza y guían al espectador en entrevistas donde otros ritmos son requeridos.

La musicalización fue la última fase de la postproducción puesto que los realizadores querían que los testimonios de la pieza fuesen un elemento poderoso, capaz de contar la historia por sí misma. Luego de que a juicio de los proyectistas se cumplió este objetivo, se procedió a colocar tomas de apoyo y finalmente fue

realizado el montaje de la música que sería el elemento de acompañamiento definitivo del producto que de manera indirecta exhibe la cultura inherente a

Canciones utilizadas:

- *Barlovento es - Betsayda Machado y La Parranda del Clavo.*
- *Oh Santa Rosa - Betsayda Machado y La Parranda del Clavo.*
- *Cantos de Cacao - Betsayda Machado y Aquiles Báez Trío.*
- *San Rafael - Betsayda Machado y Aquiles Báez Trío*
- *Borracho de Aguardiente - Betsayda Machado y La Parranda del Clavo.*
- *Merengada de Ron - Betsayda Machado y La Parranda del Clavo.*
- *Canciones venezolanas en cuatro - Sir Augusto Ramírez.*
- *Heladero con Clase - Sir Augusto Ramírez.*

3.5 INFORME DE IMAGEN GRÁFICA Y ANIMACIÓN

La propuesta gráfica de Origen está inspirada en un diseño minimalista, que hace alusión a una producción cinematográfica.

- Para el título principal “Origen” presente al inicio de la pieza así como en su cierre se utilizó la fuente “Lulo Clean One Bold” con todas las letras en mayúsculas. También se evaluaron otras propuestas de fuente, sin embargo Lulo Clean representó la estética deseada por los realizadores del proyecto.

ORIGEN ORIGEN ORIGEN ORIGEN

- Se realizó un póster promocional del documental que refleja el concepto gráfico y temático deseado para la pieza.



- Para los Insert de los entrevistados se emplearon las fuentes “Avenir Black” para el nombre de los entrevistados y “Avenir Next Demi Bold” para el rol que desempeñan dentro del vídeo.
- Para los créditos se utilizó la fuente “Helvetica Neue”, Thin y Bold.

3.6 PRESUPUESTO

El presupuesto utilizado por los realizadores del proyecto fue reducido de manera óptima puesto que desde un inicio se definió que sería un proyecto *low budget*. Se tomó como moneda el Dólar Estadounidense (\$) debido a que la constante devaluación de nuestra moneda de curso legal, el Bolívar (Bs), no permite establecer valores que se mantengan en el tiempo. De la misma manera, las cotizaciones consultadas fueron expresadas a los realizadores del proyecto en dólares.

A continuación se expresa una tabla referencial del presupuesto del proyecto, tomando en consideración los costos del alquiler equipos, computadoras, cámaras, trípodes, comidas, traslados y programas de edición.

PRESUPUESTO ESTIMADO			
PREPRODUCCIÓN			
CONCEPTO	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD	TOTAL
Traslado: Gira de locación 1. Ida y vuelta a la Teja, Edo.Miranda.	150\$	1	150\$
Traslado: Gira de locación 2 Ida y vuelta a Curiepe, Edo. Miranda.	150\$	1	150\$

Traslado; Gira de locación 3. Casa de la chocolatera, Edo.Miranda.	10\$	1	10\$
Desayuno (un desayuno para tres personas por cada gira de locación)	5\$	9	45\$
Almuerzos un almuerzo para tres personas por cada gira de locación	6\$	9	18\$
Café listo	5\$	n/a	5\$
Agua	5\$	n/a	5\$
Refrigerios (cambur, mandarinas, galletas)	15\$	varios	15\$
Total Preproducción: 398\$			
PRODUCCIÓN			
CONCEPTO	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD	TOTAL
Alquiler de equipos por cuatro días de grabación (Dos cámaras, un trípode, micrófono tipo boom, tarjeta de memoria)	350\$	4	1500\$
Traslado: Ida y vuelta a Curiepe, Edo. Miranda (todo el día).	200\$	1	200\$

Traslado: Casa de la chocolatera, Edo.Miranda. (todo el día)	30\$	1	30\$
Traslado:Laboratorios de Cakawa, Edo.Miranda.	20\$	1	20\$
Traslado: Hacienda de la Trinidad, Edo.Miranda.	20\$	1	20\$
desayunos	5\$	16	80\$
almuerzos	6\$	16	96\$
café	10\$	n/a	10\$
agua	5\$	n/a	5\$
refrigerios	10\$	4	40\$
Compra de tarjeta de memoria	20\$	1	20\$
Total Producción: \$2021			
POSTPRODUCCIÓN			
CONCEPTO	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD	TOTAL
Almuerzo	6\$	5	30\$
refrigerios	5\$	5\$	25\$
Computadora	500\$	1	500\$
Disco Duro	40\$	1	40\$

Software de edición de vídeo e imagen	10\$	2	20\$
Total Postproducción: 615\$			
TOTAL GENERAL: 3034\$			

Es importante destacar que ninguno de los dos proyectistas contó con esta suma de dinero para realización del documental. El cuadro expresado es un referente de los costos del proyecto de haber alquilado equipos y contado con traslados ejecutivos a las locaciones donde se grabó. En la mayoría de las ocasiones los proyectistas así como el personal que fue entrevistado se encontraba desayunado/ almorzado y solo bastó con proveerles de algún refrigerio.

Entre los gastos reales durante que generó la producción se encuentra el alquiler de micrófono tipo boom para cámara (20\$), la compra de una tarjeta de memoria para respaldar material (20\$), la compra de los cds en blanco para la entrega del proyecto (7\$) y refrigerios (15\$).

Los creadores del documental fueron quienes operaron las cámaras, con la eventual asistencia de una colaboradora quien no cobró honorarios por su ayuda en la etapa de producción. Posteriormente fueron los mismos proyectistas quienes seleccionaron y editaron el material.

Los gastos de los proyectistas para este cortometraje documental no excedieron los 100\$.

CONCLUSIONES

El género documental se volvió el mayor apoyo de los proyectistas durante la realización del proyecto final de carrera. Sirvió al propósito de retratar el movimiento del tree to bar bajo el lente, sin pretensiones y ninguna otra ambición más allá de permitirles registrar los testimonios de personas que trabajan arduamente por el cacao y el chocolate venezolano. Los proyectistas hallaron la libertad y espontaneidad deseada en el cortometraje documental para poder realizar su trabajo de manera satisfactoria cumpliendo con todos los objetivos planteados desde el anteproyecto.

El apoyo e interés por cada uno de los testimoniales facilitó en demasía la realización de la fase de producción. Queda claro para los proyectistas que el rubro del chocolate y el cacao también desea ser conocido y admite la importancia de los medios de comunicación en sus diferentes formatos para darle el impulso necesario.

El producto final no hubiese resultado de haber pretendido que los personajes tomarán una actitud o rol predeterminado, al final del día, se buscó que fueran ellos en cámara y se tomaran el tiempo para relatar cómo es un día trabajo expresado a través de sus sentimientos y emociones lo que sienten por el cacao y el chocolate. La investigación previa sobre el tópico es fundamental para aproximarse a cada uno de los entrevistados y poder entender y comunicar de forma adecuada las formas en la que se vive el cacao y el chocolate, incluso en la fase de postproducción. Es menester alejarse de la premisa del reportaje televisado, que busca inmediatez, e ir más allá, capturar sentimientos, ideas, pensamientos, todo traducido al fin artístico verosímil del documental.

El propósito del proyecto estuvo orientado a enaltecer la cultura agrícola y gastronómica venezolana, con la visión de que el documental sea una guía introductoria y atemporal que fomente interés en la población consumidora de chocolate en el tema consultado y aporte nuevos conocimientos en el marco del tree to bar y bean to bar.

RECOMENDACIONES

Durante las diferentes etapas de preproducción, producción y postproducción los realizadores del proyecto tomaron nota de sugerencias que pueden facilitar el trabajo para próximos proyectos audiovisuales.

Las producciones audiovisuales suelen ser costosas, a pesar de esto, el género documental brinda la posibilidad de trabajar con lo que se tiene al alcance facilitando el trabajo de preproducción y producción.

Antes de emprender un proyecto de esta índole se debe poder conseguir el equipo básico para trabajar. En el caso particular de Origen, se contó con al menos una cámara DSLR al momento de la grabación, apoyado con la cámara del teléfono que graba alta resolución. Los dos tiros de cámara aseguran una dinámica movida al momento del montaje que se consideró óptima para desarrollar la narrativa e ir más allá del plano medio frontal con el cual se grabaron la mayoría de las entrevistas.

Como se mencionó en el informe de producción, ninguno de los proyectistas contó con cámara propia el momento de las grabaciones, sin embargo, a través de amistades y familiares fue posible conseguir los equipos. Si bien fue una solución paliativa que prestó para los fines del documental, para futuros proyectos se prevé contar cámaras propias y así tener disponibilidad inmediata de los equipos, lo que a su vez amplía las posibilidades de grabar cuándo y dónde sea necesario .

Al momento de editar las entrevistas, los proyectistas notaron que les faltó dirección con algunos de los entrevistados. Se recomienda notificar a quienes hablarán a cámara que se tomen el tiempo necesario para responder de forma pausada y articulada. Esto facilita el trabajo de los editores y logra una pieza más limpia al momento de realizar los cortes necesarios en los clips de video.

Los proyectistas también sugieren que la colaboración y trabajo en equipo de las partes que realizan el proyecto sea constante, ya que para cualquiera de las fases previstas, se vuelve esencial desarrollar y debatir más de una perspectiva,

especialmente en el área de la postproducción donde es definida la narrativa al realizar la edición y montaje final de la pieza.

Como recomendación final, se hace mención a la disponibilidad y tiempo que se pueda tener para realizar el proyecto. En el caso de Origen, en ocasiones los proyectistas dejaron de asistir a clases y a sus respectivos trabajos para poder acoplarse a la disponibilidad de los entrevistados. Aunado a esto, la gira de locaciones y demás visitas a lugares y personas de interés consumieron el recurso del tiempo. Esto debe ser considerado antes de concebir cualquier proyecto audiovisual que requiera varios días de grabación e incluso, un traslado fuera del rango de acción cotidiano de quienes realizan el proyecto.

REFERENCIAS

- Colombres, A. (2012). *La Descolonización De La Mirada*. La Habana, Cuba.:Ediciones ICAIC.
- Doutre, C. (2005). *The Chocolate Connoisseur*. London,United Kingdom.: Piatkus Books Ltd.
- Feldman, S. (2005). *Guión Argumental. Guión Documental*. Barcelona, España.:Editorial Gedisa.
- Koning, M (2016) *CBI Market Intelligence*. CBI Trade Statistics: Cocoa in Europe. Netherlands.
- Lovera, J. (2000). *El Cacao en Venezuela Una Historia*. Caracas,Venezuela.: Chocolates El Rey, C.A.
- Nichols, B. (1997). *La representación de la realidad*. Barcelona, España.: Grupo Planeta.
- Nichols, B. (2001). *Introduction to Documentary*. Bloomington, Estados Unidos.: Indiana University Press.
- Quintero R., Maria L.; García L., Ligia N. (2010) *La producción de cacao en Venezuela: Hacia una nueva ruralidad*. Mérida, Venezuela.
- Tracy, E. (2016) *What is bean to bar chocolate?*. Pennsylvania, USA.
- Vertov, D. (1973). *El Cine Ojo*.Madrid, España.:Editorial Fundamentos
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (2019) FAOSTAT. Recuperado de <http://www.fao.org/faostat/en/#compare>
- U.S Census Bureau World Factbook,2019. Recuperado de <https://www.cia.gov/library/publications/the-world-factbook/docs/whatsnew.html>

ANEXOS

















