

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Comunicación y Artes Contemporáneas

**Familia a la mesa: Serie documental multiplataforma sobre
la vinculación entre la familia y la cocina ecuatoriana**

Producto o presentación artística

Jonathan Wladimir Chicaiza Suquillo

Producción de Televisión y Medios Digitales

Trabajo de titulación presentado como requisito
para la obtención del título de
Licenciado en Producción de Televisión y Medios Digitales

Quito, 16 de diciembre de 2015

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ
COLEGIO DE COMUNICACIÓN Y ARTES CONTEMPORÁNEAS

**HOJA DE CALIFICACIÓN
DE TRABAJO DE TITULACIÓN**

**Familia a la Mesa: Serie Documental Multiplataforma Sobre la Vinculación
Entre la Familia y la Cocina Ecuatoriana**

Jonathan Wladimir Chicaiza Suquillo

Calificación:

Nombre del profesor, Título académico

Fabián Varela, M.A.

Firma del profesor

Quito, 16 de diciembre de 2015

Derechos de Autor

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las Políticas y Manuales de la Universidad San Francisco de Quito USFQ, incluyendo la Política de Propiedad Intelectual USFQ, y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas Políticas.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Firma del estudiante: _____

Nombres y apellidos: Jonathan Wladimir Chicaiza Suquillo

Código: 00115300

Cédula de Identidad: 1715189625

Lugar y fecha: Quito, diciembre de 2015

DEDICATORIA

FAMILIA A LA MESA, está dedicado al núcleo de la sociedad, la familia, en cualquier forma que ésta se presente. También está dedicado a todas las personas que hacen posible que la cultura gastronómica del Ecuador siga siendo un vínculo de reunión familiar. Dedico de forma especial este proyecto a mi Familia, que sin ellos jamás habría comprendido el real concepto de unión familiar.

AGRADECIMIENTOS

A todas la personas que me brindaron su apoyo y colaboración en la realización de este proyecto.

A los profesores que me instruyeron con conocimientos humanísticos y técnicos, en especial a Fabián Varela, quien con sus consejos y recomendaciones supo guiarme para la realización de este proyecto. También agradezco a la Universidad San Francisco de Quito y a sus directivos por acogerme y brindarme todo el apoyo necesario durante este tiempo de aprendizaje.

RESUMEN

El siguiente proyecto expone la aceleración de las sociedades y cómo ésta afecta a la reunión familiar, principalmente en el acto de compartir los alimentos en la mesa. La investigación se realiza con base en distintos conceptos de autores a nivel mundial. Cada uno elogia y discute sobre la realidad de la velocidad en el mundo actual. Además proporciona la historia de la gastronomía ecuatoriana y una retrospectiva de la cocina en la televisión a nivel doméstico e internacional. Para concluir se manifiesta como la reunión familiar en la mesa contribuye a la armonía de la sociedad mediante su núcleo (la familia), que se verá documentado en el programa televisivo “Familia a la Mesa”.

Palabras clave: Familia, gastronomía, televisión, comida lenta, Ecuador.

ABSTRACT

This project exposes the acceleration of societies and how it affects the familiar reunion, mainly in the act of sharing food at the table. The research was carried out based on the different concepts of authors worldwide; everyone praises and discusses the reality of today's world speed. It also provides the history of Ecuadorian gastronomy and a retrospective of cooking shows on television, both locally and internationally. In conclusion, it appears as the family gathering at the table contributes to the harmony of society through its core (the family), which will be documented in the TV Show "**Familia a la Mesa**"

Key words: Family, food, television, slow food, Ecuador.

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	12
Desarrollo del Tema.....	13
CAPÍTULO I	17
1.1.4 Región insular.....	20
1.2 Platos Ecuatorianos De Mayor Preferencia.....	20
CAPITULO II	21
2 Aceleración en las sociedades.....	21
2.1 La aceleración social en el proceso de modernización	22
2.2 La desaceleración	23
CAPÍTULO III	25
3 La televisión doméstica e internacional.....	25
3.1 Utilísima satelital	25
3.2 El gourmet.....	26
3.3 Retrospectiva de los programas de cocina.....	26
CAPÍTULO IV	28
4 Multiplataforma	28
4.1 Documental transmedia.....	28
4.2 Estructura	29
CAPÍTULO V	31
5 Propuesta	31
5.1 Título	32
5.2.2 Duración por capítulo.....	33
5.2.3 Tiempo de producción.....	33
5.2.4 Formato en que se realizará	33
5.2.5 Género del programa	33
5.2.6 Formato	33
5.3 Sinopsis.....	33

5.4	Público objetivo	34
5.5	Propuesta argumental	34
5.6	Propuesta audiovisual.....	35
5.6.1	Iluminación y fotografía	35
5.6.2	Estilo de cámaras	36
5.6.3	Estilo de montaje	36
5.6.4	Tratamiento sonido ambiente / Musicalización.....	37
5.6.5	Locaciones y vestuario	37
5.7	Propuesta Multiplataforma.....	40
5.8	Lanzamiento	41
5.9	Equipo de trabajo	42
5.10	Estructura del programa	43
5.11	Referencias	44
CONCLUSIONES.....		77
RECOMENDACIONES.....		78
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS		79

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Ficha técnica - Propuesta “Familia a la mesa”	30
Tabla 2: Ficha técnica – Línea gráfica	37
Tabla 3: Curriculum presentador.....	40
Tabla 4: Ficha técnica – La cocina de Babel.....	43
Tabla 5: Ficha técnica – No Reservation.....	44
Tabla 6: Ficha técnica – Oliver’s Twist	45
Tabla 7: Ficha técnica – Formato del programa de cocina	50
Tabla 8: Ficha técnica – Guión	54
Tabla 9: Cronograma general de actividades.....	65
Tabla 10: Presupuesto general	69

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 3: Paleta de colores	35
Figura 2: Locación	37
Figura 1: Multiplataforma	39

INTRODUCCIÓN

El presente proyecto audiovisual multiplataforma se refiere al tema de la comida como vínculo de reunión de la familia ecuatoriana. La acelerada cotidianidad de las nuevas sociedades ha producido que las personas se alejen del tradicional encuentro en la mesa. Mediante la elaboración de este proyecto se da la oportunidad a cada persona de entretenerse, aprender y conocer varias familias que preparan excelentes platos típicos y además, retoma esa sana costumbre de la reunión del núcleo familiar.

Una de las características de la comida ecuatoriana es la fusión entre productos alimenticios indígenas y españoles. Además, la comida tradicional ecuatoriana es considerada una herramienta de unión familiar en los distintos estratos económicos. Dicha aseveración funciona tanto para un banquete familiar como una “*pambamesa*” que se refiere a compartir alimentos entre los asistentes.

La gastronomía Ecuatoriana es la identidad del país. Se preparan variedades de platos, y se ve enriquecido por los aportes de las diversas regiones que componen el país. Esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales (Costa, Sierra, Amazonía e Insular) las cuales tienen diferentes costumbres y tradiciones.

Es necesario en una sociedad acelerada que se encuentre un equilibrio en la vida diaria. Y el producto audiovisual busca evidenciar los elementos positivos de compartir la mesa con la familia, haciendo de este un momento de relajación, esparcimiento y sobre todo de momento de quietud en la vida acelerada que llevan las sociedades actuales.

Desarrollo del Tema

1 Objetivos del proyecto

1.1 Objetivo general

Producir un programa de cocina con estándares de calidad para la televisión ecuatoriana, donde la familia ecuatoriana sea la protagonista.

1.2 Objetivos específicos

Desarrollar un producto que se acople a las necesidades de las cadenas televisivas ecuatorianas e internacionales.

Entretener mediante un programa divertido que enseñe de forma novedosa con cápsulas informativas de los distintos alimentos y lugares

Crear conciencia en los televidentes sobre la unión familiar y la cultura gastronómica ecuatoriana.

2 Justificación

En la realización audio visual no existe un programa de cocine que fusione la cocina con el hogar desde un punto de vista más familiar. La mayoría de programas de cocina en el Ecuador se reduce a un estudio de televisión y un experto en comida. Sin embargo los ecuatorianos son más sentimentalistas y aman su comida tradicional y especialmente la sazón que tienen algunas personas. **“Familia a la mesa”** es una nueva propuesta

donde las familias se ven reflejadas. Es una entretenida entrega de información sobre cocina. Las personas pueden reforzar su conocimiento en la cocina y aprender a fondo sobre los ingredientes que cuenta nuestro país. Pues actualmente los programas mostrados en televisión abierta no se centran en algo tan esencial de la sociedad como la familia.

3 Glosario de palabras

3.1 Gastronomía

Es el estudio de la relación entre cultura y alimento. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. De esta forma se vinculan bellas artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano.

Así pues, la gastronomía se debe entender como una actividad interdisciplinaria. Si se observa bien, se descubrirá que alrededor del alimento existe danza, teatro, pintura, escultura, literatura, arquitectura, música, en resumen: bellas artes. Pero también hay física, matemáticas, química, biología, geología, agronomía, es decir, ciencias exactas y naturales. Y además hay antropología, historia, letras, filosofía, psicología, sociología, por parte de las ciencias sociales. (Ilustrados, 2014)

3.2 Programa

Serie de las distintas unidades temáticas que constituyen una emisión de radio o de televisión. (Ilustrados, 2014)

3.3 Entretenimiento

Producto que sirve para entretener o divertir.

3.4 Discurso televisivo

Son unidades que presentan diferentes niveles: tanto la unidad de programación televisiva por bandas horarias, la unidad total de una cadena de televisión, como la unidad resultante de la suma de programaciones de un sistema de señales de televisión.

Extraen y procesan información de la realidad.

3.5 Programa televisivo

Es la unidad de discurso de una programación televisiva. Se define el primero como un acto de comunicación dotado de un ente destilador, con unas intenciones específicas, que propone un texto a ser percibido y aprehendido por los destinatarios. El segundo se define como el sistema discursivo de flujo y de distribución de esos discursos, y como discurso de ella misma. (Ilustrados, 2014)

3.6 Pambamesa

La pambamesa es una tradición indígena, con el objetivo de compartir alimentos para fortalecer el vínculo de unión en la comunidad.

3.7 Multiplataforma

Es un método en el cual se busca utilizar diferentes plataformas para llegar con un mensaje o información.

3.8 Slow food / Comida Lenta

Es la una tendencia que se opone a la comida rápida. Comprende en la forma en la que se permanece en la mesa y se degusta los alimentos, apreciando la calidad y el sabor de los mismos. (Honoré, 2015)

3.9 Aceleración

Es el fenómeno global contemporáneo que se aplica a todos los elementos de la vida de los seres humanos.

3.10 Desaceleración

Es la oposición ideológica a la aceleración de las sociedades, contraria a todos los elementos que hagan vertiginosa la vida de los seres humanos. (*Honoré, 2015*)

3.11 Modernización

Actualización de sistemas mediante la tecnología para satisfacer la necesidad de comodidad de los seres humanos.

3.12 Género televisivo

Es el canon o prototipo experimentado al cual pertenece un proyecto televisivo. El género televisivo se sostiene en los géneros ya probados en los medios escritos y radiofónicos.

CAPÍTULO I

1 Historia de la cocina ecuatoriana

La cocina ecuatoriana tiene la influencia de varias culturas que llegaron a nuestro país en la época de la conquista en los siglos XVII y XVIII, que vinieron los españoles y los africanos como sus esclavos. Posteriormente durante el siglo XIX y XX también se dio influencia extranjera dentro de la cocina ecuatoriana.

Las costumbres indígenas, fueron cambiadas con la conquista, con la presencia de personas extranjeras, quienes impusieron su gastronomía y dejando de lado los platos realizados con iguana, el manatí e insectos, lo mismo sucedió en las zonas costeras donde se alojaron los esclavos africanos y se introdujeron nuevas costumbres que ahora son tradicionales.

La variación en los platos y las influencias en las mesas ecuatorianas depende de la zona de donde provenga así como de los recursos naturales que dispongan, para la preparación de un plato también depende de la época de año, los climas múltiples o los desarrollos sociales desiguales que se siguen dando en sociedades. Pero que al final se convierten en distintas formas de preparación o creación de un plato. (Freeada, 2010, pág. 1)

1.1 Gastronomía regional

La llegada de España lo que en algún momento de la historia se llamaría Ecuador fue un choque de culturas y costumbres distintas. A los europeos les gustó mucho los frutos y las viandas americanos. Se dio un intercambio de cosas y animales aborígenes que hasta entonces era de uso local y limitado. Así llegaron cerdos, reses, ovejas, pavos, gallinas y ajos, cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar. (Freeada, 2010, pág. 3).

La adopción del chanco, borrego, pavos y las gallinas, permitieron que el ser humano indígena los domesticará, y con el pasar del tiempo ayudaran a mejorar la dieta y reforzar el arte culinario de la zona.

1.1.1 Región costa

La gastronomía costeña es muy variada, ya que es una zona donde se puede tomar los alimentos tanto de la tierra como del océano. Cuenta con pescados como la corvina y la trucha. También tiene mariscos como: camarones, conchas, cangrejos, etc. Además los plátanos como: el verde, maduro y guineos, son parte importante de la cocina típica.

Los platos típicos costeños más importantes son: encebollados de pescado, muchines de yuca, patacón, sopa marinera, arroz guayaco, ceviche, corviche, bandera, encochado, sancocho de bagre, etc.

1.1.2 **Región sierra**

Uno de los elementos más importantes de la comida serrana, es el maíz, ya que este es el grano más utilizado, otro elemento indispensable es la papa, ya que con esta se elabora distintos platos como el molo, llapingachos, locro, yahuarlocro y los tamales. La carne de cerdo también es muy apetecida, ya que con ella se hace la fritada, el hornado, carne colorada, patas de chanco emborrajadas, cuero de cancho reventado, chamuscado y seco para ser utilizado en locros.

1.1.3 **Región amazónica**

En la Amazonia ecuatoriana hay gran cantidad de especie de animales y vegetales. La guayusa es el vegetal que más se utiliza, como hoja de infusión para limpiar el estómago. El chuchuhuaso, es una corteza que puesta a macerar con aguardiente y caña en un barril de roble arroja un color marrón, al cual le suelen añadir cáscaras de mandarina y miel de abeja para enriquecer su sabor. La chicha de chontanduro, la de yuca, y la ayahuasca es una de las bebidas ceremoniales, es utilizado por shamanes, para predecir el futuro, diagnosticar enfermedades y solventar problemas de la comunidad.

Los platos tradicionales de la selva son elaborados a base de pirañas y bagres que abundan en los ríos, monos, loros, manatí o vaca marina y la danta, yuca verde, papachina y frutas. Los condimentos básicos se reducen al ají y a la sal.

1.1.4 Región insular.

La región insular es la provincia de Galápagos, que está formada por un grupo de 15 islas e islotes. Está aproximadamente a mil kilómetros del Ecuador y es considerado como patrimonio de la Humanidad y es muy visitado por extranjeros. La comida de Galápagos se basa en diferentes tipos de peces, camarones y langostas. Estos alimentos mezclados con verduras y frutos frescos de la zona, dan como resultados deliciosos platillos marinos.

1.2 Platos Ecuatorianos De Mayor Preferencia

El Ecuador a pesar de ser un país pequeño, sus tradiciones y gastronomía son grandes, ya que su cocina es la más sabrosa y reconocida de América, debido a sus sabores, colores y olores. A continuación una muestra de los platos de mayor consumo:

- GUATITA
- CEVICHE
- CHURRASCO
- LOCRO DE PAPA
- SANCOCHO
- SECO DE CHIVO
- HUMITAS
- CUY ASADO
- FRITADA
- HORNADO
- ENCEBOLLADO.

CAPITULO II

2 Aceleración en las sociedades

La aceleración es un fenómeno global que en la actualidad se aplica a todos los elementos de la vida de los seres humanos. Existen cientos de ejemplos donde es posible notar la aceleración de las sociedades. Cada vez es posible realizar una actividad con mucha más rapidez que hace dos años o quizás menos tiempo, por ejemplo la comida rápida apenas demora 5 minutos en recibirla y comerla, las personas parecen dormir cada vez menos, los miembros de las familias no precisan llegar a casa para alimentarse como sucedía hace un par de décadas. (Rosa, 2011, pág. 7)

En la actualidad es importante establecer conexiones tecnológicas debido a la falta de tiempo, ya que las actividades del ser humano han cambiado o mejor dicho han aumentado y el tiempo libre decrece a pesar de la aceleración de la tecnología. En consecuencia, el tiempo libre se produce cuando “la tasa de aceleración tecnológica se sitúa sobre la tasa de crecimiento, donde “crecimiento” se refiere a todas las acciones y procesos que requieren gran cantidad de tiempo. En cambio el tiempo se vuelve escaso cuando las tasas de crecimiento son mayores que las tasas de aceleración” (Rosa, 2011, pág. 10).

La aceleración tecnológica, se da por la introducción de nuevas tecnologías como la máquina de vapor, el ferrocarril, el automóvil, el telégrafo, el computador, internet, etc. Esto trae consigo cambios en las prácticas sociales, las estructuras de comunicación y en las formas de vida.

Un ejemplo claro es el internet dentro de la sociedad, ya que ha aumentado la velocidad en las comunicaciones y ha ayudado mucho dentro de los procesos productivos y económicos, ha generado nuevos modelos de interacción social e incluso nuevas formas de identidad social.

La aceleración tecnológica está estrechamente relacionada con la aceleración del cambio en la forma de las estructuras y patrones sociales. Si la aceleración del cambio social es una “contracción del presente” y eso conduce a una aceleración del ritmo de vida. La explicación de esto se halla en un fenómeno que es bien conocido en el área de la producción capitalista y suele conocerse como el fenómeno de la ‘pendiente resbaladiza’. (Rosa, 2011, pág. 12)

2.1 La aceleración social en el proceso de modernización

En el año de 1999, James Gleick observó que la aceleración se presentaba en todo aspecto de la vida. Estos aspectos van desde el trabajo, las conversaciones hasta el amor.

En los últimos años el discurso de sociedad tiene que ver con la aceleración y la falta de tiempo, quizá este discurso se preveía pero con cada día que pasa más cercano está a nuestra realidad. En los últimos años se tiene la sensación de que la historia, sociedad y el tiempo de alguna manera se aceleran.

“La historia de la modernidad parece estar caracterizada por una aceleración de gran alcance y repercusión de todo tipo de procesos tecnológicos,

económicos, sociales y culturales, y por un esfuerzo por alcanzar el ritmo general de vida.” (Rosa, 2011, pág. 3)

2.2 La desaceleración

Carlo Petrini italiano fundador de Slow Food o Comida Lenta, es el principal defensor del movimiento, el cual busca el disfrute de la calidad y sabor de los alimentos, dicho de otra forma consumir los alimentos de manera relajada.

“El manifiesto del grupo es una llamada a las armas contra el culto a la velocidad en todas sus formas: “Nuestro siglo, que empezó y se ha desarrollado bajo la insignia de la civilización industrial, primero intentó la máquina y luego la tomó como el modelo de su vida.” (Honoré, 2015, pág. 3)

Una de las causas de la aceleración es olvidarse de los hábitos y sacrifica la intimidad del hogar. El hacer las cosas más despacio significa hacerlas mejor y estar mejor en todo sentido como: en salud, trabajo, negocios, vida familiar, etc.

Un ejemplo muy claro de que los hábitos se han perdido, es el cambio de una conversación con la familia a la mesa por un mensaje de texto al grupo familiar por whatsapp. Según las cifras facilitadas por el Gobierno británico, por término medio el padre dedica el doble de tiempo a examinar y responder el correo electrónico que a jugar con sus hijos. (Honoré, 2015, pág. 4)

Muchas de las veces se sacrifica a la familia por trabajar más tiempo, sin saber que el exceso de trabajo es un riesgo para la salud, ya que deja sin energía para la realización de ejercicios, y las personas que trabaja mucho tienden a tomar mucho

alcohol y a tener una mala alimentación. El Japón utilizan para esta forma de vida el termino Karoshi que significa muerte por exceso de trabajo.

El arruinar la salud por hacer más esfuerzo y trabajar cientos de horas más, tiene un nombre e investigación propia. En 1982, Larry Dossey, médico estadounidense, acuñó el término «enfermedad del tiempo» para denominar la creencia obsesiva de que «el tiempo se aleja, no lo hay en suficiente cantidad, y debes pedalear cada vez más rápido para mantenerte a su ritmo»

“Estamos pasando de un mundo donde el grande se come al pequeño a un mundo donde los rápidos se comen a los lentos”. (Honoré, 2015, pág. 6).

CAPÍTULO III

3 La televisión doméstica e internacional

Dentro de la televisión abierta no hay muchos programas de cocina, pero si hay algunos programas que tienen bloques de cocina con chefs invitados. A diferencia de la televisión pagada en la que hay muchos programas de cocina internacional.

3.1 Utilísima satelital

Se transmite por televisión por cable y está destinado a un público femenino. Dentro de su variedad de contenidos están varios programas de cocina en estudio y fuera del mismo.

“La programación de Utilísima es absolutamente original, produciendo más de 4.000 capítulos anuales con más de 40 programas diferentes dedicados a la cocina, artesanías, decoración, jardinería, salud, belleza y entretenimiento.”
(ilustrados.com, 2014, pág. 8)

Utilísima comienza a salir por medio de Direc TV, en Estados Unidos en el año 2000, para la comunidad latina, también se extiende su red por Chile y Venezuela, teniendo altos niveles de audiencia.

Utilísima Revistas continúa produciendo nuevos títulos como Souvenirs, Especiales de Utilísima y Decoración. Además busca incluir nuevos públicos objetivos.

3.2 El gourmet.

El gourmet. com nace el 1ro de julio del año 2000, al igual que Ultimísima se transmite por televisión paga. Peor este canal llevo todo su programación a un formato multiplataforma desde hace un par de años América Latina tiene una nueva imagen con Elgourmet.com, ya que este canal trasmite las 24 horas del día programas de cocina.

Este canal no es sólo un invento exitoso. Es un respiro de alivio de los noticieros, los reality show, los programas de chisme, las telenovelas y las sit-com. Este canal atrae al espectador, porque tiene un formato novedoso, moderno y sereno que no se ha vista antes en la televisión latinoamericana. (ilustrados.com, 2014, pág. 3)

Tele Gourmet es la mejor opción para aprender recetas de todo el mundo y relajarse.

3.3 Retrospectiva de los programas de cocina.

En Estados Unidos junto con James Beard aparece el primer programa de cocina llamado "I Love to Eat" el show inició en 1946 y manejaba un formato casero en el que Beard preparaba en vivo los platos frente a una audiencia. Duró tan solo nueve meses pero su presencia en la escena culinaria le otorgó el título del padrino de la cocina estadounidense. (ilustrados.com, 2014, pág. 40)

El show "The French Chef", de Julia Child. Este programa duró una década, desde 1963 hasta 1973 su programa marcó un hito al traducir la alta cocina a un vocablo popular. (ilustrados.com, 2014, pág. 40)

En el Ecuador los programas de televisión y celebridades gastronómicas no se han quedado atrás. Desde 1988 existe en el escenario local un chef que ha dominado el tras cámaras de la cocina, Gino Molinari. Su carisma y profundo conocimiento de la gastronomía local le hicieron acreedores de un espacio permanente. (Gtce, 2015)

Otro programa de cocina que apareció a principios de los 90 fue con la chef cubana Mariaca Valdés su programa se llamaba “Mariaca en su salsa”. Su programa duró 13 años en la televisión. (Veintimilla, 2015)

CAPÍTULO IV

4 Multiplataforma

La Transmedia o comunicación transmedia, es el proceso narrativo basado en la división intencionada del contenido y su difusión a través de múltiples plataformas, soportes y canales (offline y online), teniendo en cuenta que siempre se trasmite una historia a lo largo de los medios utilizados.

La multiplataforma es un proceso que implica la interacción con el usuario, esto favorece la interacción con los usuarios buscando la generación de una retroalimentación de la información, no necesariamente mantiene la narración.

4.1 Documental transmedia.

La comunicación digital con sus nuevas formas o tecnologías ha permitido que el documental evolucionara hacia el llamado “documental interactivo”, que consiste en un nuevo tipo de relato en base a lo hipertextual, donde el consumidor debe navegar en una red de textos escritos, fotos, videos y audios, dentro de entornos interactivos.

“Si el documental interactivo encontró en la web un espacio privilegiado de expresión, el documental transmedia va más allá y lleva sus contenidos a otros medios y plataformas, buscando siempre la complicidad de los prosumidores.” (hipermediaciones, 2012, pág. 6).

Los documentalistas aprovecharon las posibilidades que brindan los entornos interactivos y colaborativos, debido a esto han desarrollado las formas narrativas trasmedia.

4.2 Estructura

Los programas de cocina están constituidos por bloques. La estructura de estos programas está determinada por factores externos e internos. Se establece así dos niveles de organización estructural:

- **Estructura Externa:** Está determinada por dos factores.
 1. **Ubicación de los programas en las programaciones de televisión:** Puede ser por la mañana, mediodía, tarde, noche y trasnoche. Por ejemplo, los programas del canal El Gourmet que transmite las 24 horas programas de cocina.
 2. **Modo de emisión de los programas:** Diferido o grabado.

- **Estructura Interna:** Se determina por cuatro niveles de organización del discurso.
 1. **Organización Narrativa.**
 2. **Organización Espacial:** Son espacios reales representados. Son representaciones, composiciones de espacios que existen en la vida real pero que son sustituidos por espacios materiales artificiales.
 3. **Organización Temporal:** Son contenidos con una temporalidad ficcional, ya sea en presente, pasado o futuro.
 4. **Organización De Personas Y Personajes:** Los seres que los pueblan son sujetos reales provenientes del campo de referencia externo.

- **Géneros televisivos**

Los programas de cocina se ubican en los géneros referenciales:

- El magazine:

Tema: de muy amplia actualidad, de ocio y servicio.

Dominio de validez: local, nacional, internacional.

Carácter: público – privado.

Interna:

Organización Espacial: Espacios reales- espacios reales representados.

Organización Temporal: Coincidencia temporal y/o pasado próximo de lo narrado en relación al tiempo presente y real de la emisión.

Organización de los sujetos: Sujetos reales

Estilo:

Estilo Funcional: Narrativo, conversacional, explicativo.

Registro Estilístico: Coloquial, entretenido, emotivo, espectacular.

CAPÍTULO V

5 Propuesta

PROYECTO	
TÍTULO: Familia a la Mesa	
En versión original: Familia a la Mesa	
Director:	Nacionalidad:
Jonathan Wladimir Chicaiza Suquillo	Ecuatoriana

GUIÓN	
Original: X	Adaptación:
Autor: Jonathan Wladimir Chicaiza Suquillo	
Guionista:	Nacionalidad:
Jonathan Wladimir Chicaiza Suquillo	Ecuatoriana

TIPO DE PROYECTO					
Género: Serie documental de cocina para televisión					
Número de episodios: 6 (seis)					
Target: Clasificación "A" : Apto para todo Público					
Idioma: Español					
Subtítulos: Ninguno					
Duración: 24 (veinte y cuatro) minutos					
Color: X	B/N:	35mm:	HDV:	HD: X	

RODAJE	
Lugar de Investigación: Ecuador	
Lugar de rodaje: Ecuador	

POSTPRODUCCIÓN	
Montaje imagen:	Jonathan Wladimir Chicaiza Suquillo
Montaje sonido:	Jonathan Wladimir Chicaiza Suquillo
Laboratorio:	USFQ
Nombre: USFQ- COCOA	País: Ecuador

PRESUPUESTO	
TEMPORADA COMPLETA:	\$ 94.539,82 Incluye I.V.A
PROGRAMA:	\$ 15.756,64 Incluye I.V.A

Tabla 1: Ficha técnica – propuesta “Familia a la mesa”

5.1 Título

“Familia a la mesa”

5.2 Ficha técnica

5.2.1 Capítulos:

Son 6 capítulos media temporada

5.2.2 Duración por capítulo

Los capítulos del programa son de 23 minutos, con 6 minutos de publicidad.

5.2.3 Tiempo de producción

La elaboración de toda la serie tomará al menos 5 meses.

5.2.4 Formato en que se realizará

Se realizará en HD 16:9

5.2.5 Género del programa

El género será de cocina

5.2.6 Formato

Será un programa pre-grabado

5.3 Sinopsis

Un equipo de producción visita distintas familias que viven en Ecuador. Estas son especiales porque tienen la receta perfecta para preparar distintos platos, y a su vez nos permiten conocer su núcleo familiar, el lugar, las tradiciones y un alimento especial, todo esto pasa mientras se prepara el plato preferido de la familia que se visita.

5.4 Público objetivo

- **Sexo:** Hombres / Mujeres
- **Edad:** Niños/ Jóvenes/ Adultos
- **Nivel socio económico:** Alto, Medio, Bajo.

5.5 Propuesta argumental

El equipo de producción junto con un carismático presentador visitan distintas familias que viven en el Ecuador con el objetivo de conocer como estas preparan sus platos preferidos. Algunas de las familias son ganadoras de premios por ser el mejor cocinado, y otras tienen la fama de tener la mejor sazón del lugar. El presentador se deja llevar por la hospitalidad de cada una de las familias para conocer profundamente este núcleo de la sociedad. Entre las distintas familias que serán parte del programa tenemos parejas del mismo sexo, madres o padres solteros, familias tradicionales, parejas unión libre, pareja adultos mayores. Lo que no permite involucrarnos más en los estilos familiares que se desarrollan en el Ecuador de una forma emotiva. Ellos también serán los embajadores del sitio donde viven y nos acompañarán en un pequeño recorrido por el lugar. Todo esto sucede mientras se prepara el plato tradicional favorito de la familia. Todos los platos tienen un ingrediente especial del cual se mostrará una serie de información como características, e historia.

5.6 Propuesta audiovisual

5.6.1 Iluminación y fotografía

La iluminación se iniciará con contraste y sombras en interiores, para luego seguir a momentos radiantes con contraste de colores en exteriores.

Hay que tener en cuenta que existen dos instancias en interiores y exteriores por lo que se debe manejar tanto luz artificial como natural. Los colores predominantes serán la gama de los cálidos como café, amarillo, rojos, ya que estos son acogedores e intensificar la calidez familiar.



PALETA DE COLORES 1



5.6.2 Estilo de cámaras

La cámara a usar será una Canon 70D, todo el producto se realizara a una sola cámara. El manejo de la cámara será un estilo formal con trípode, cámara en mano con buen pulso, movimientos fluidos, y en la utilización de escalas de planos parte desde el plano general hasta el primer plano, privilegiando la emotividad, y el carisma que tiene el presentador y la familia.

5.6.3 Estilo de montaje

El montaje es dinámico también llamado rítmico va acorde a lo que va suscitándose en el hogar. “En función tanto de la longitud de los planos como de la composición de los encuadres. Intenta subrayar el impacto psicológico con una segunda sensación confiada al ritmo; en la que se deforma la realidad de alguna manera, ocasionando que el ritmo real de un suceso se retrase o acelere según lo que el autor quiere provocar.” En la edición de video y audio se trabajara con un montaje rítmico, dinámico, Sin embargo este proyecto tiene un tema “slow food” por lo que es prudente cuidar algunos planos de larga duración. En el caso de los planos detalles para la preparación se realizará una cámara acelerada para conseguir ver el procedimiento. Se buscara realizar se innovara en el montaje sobre tonal para situaciones especiales, para representar un antes y un después en una acción.

5.6.4 Tratamiento sonido ambiente / Musicalización

Para tener calidad en el sonido del programa, se hará uso de tres micrófonos: un boom, para captar el sonido ambiente; y dos micrófonos lavalier/corbateros/personales para captar la voz de la persona que prepara el plato y el presentador. Todos los micrófonos, serán conectados a una consola portátil para posteriormente ser post producidos. Todo el programa se acompañará de canciones con estilo fusionado andino con pop o rock, todas las canciones serán instrumentales.

5.6.5 Locaciones y vestuario

Las locaciones se encuentran divididas entre las casas de las familias, los mercados, y otros sitios de lugar. Por lo que todas las locaciones son naturales. Pero cabe mencionar que la locación que será retocada para encender los colores predominantes de la paleta.

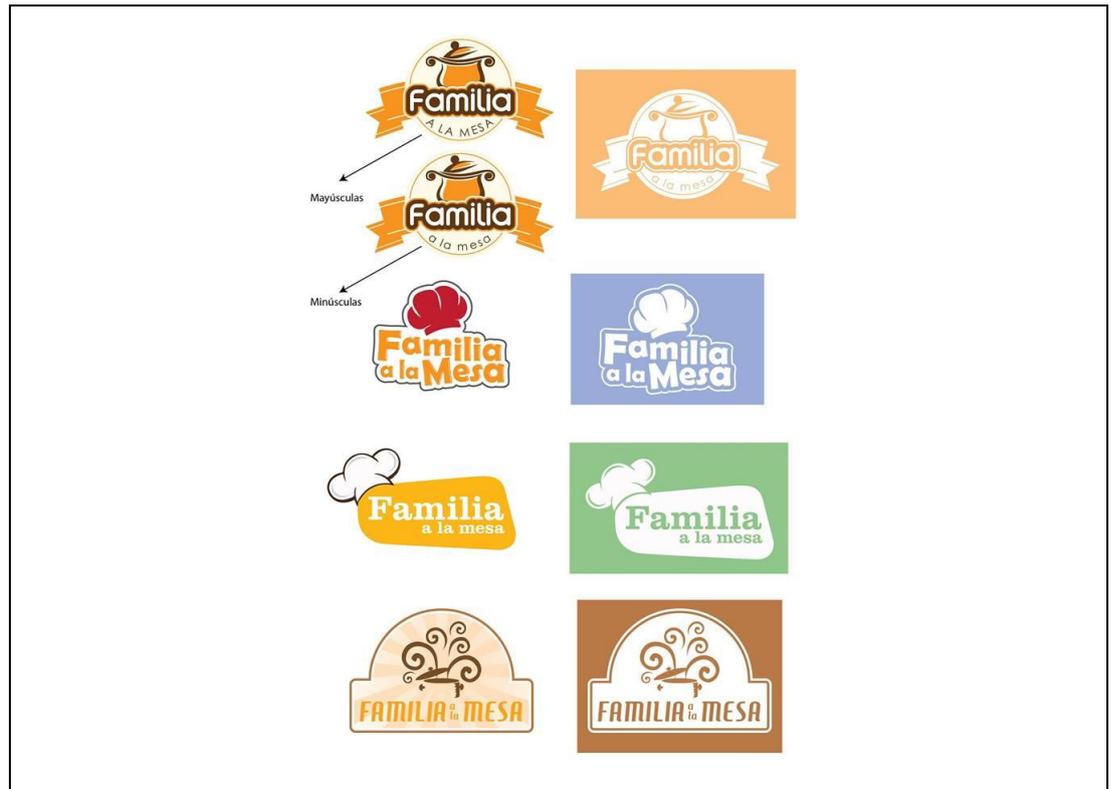
Para el vestuario se pedirá a las familias usar colores que contrasten con el resto de la casa, las vestimentas son propias de cada miembro de la familia.



5.6.6 Línea gráfica

LOGO





RECETARIO

PROGRAMA DE TV



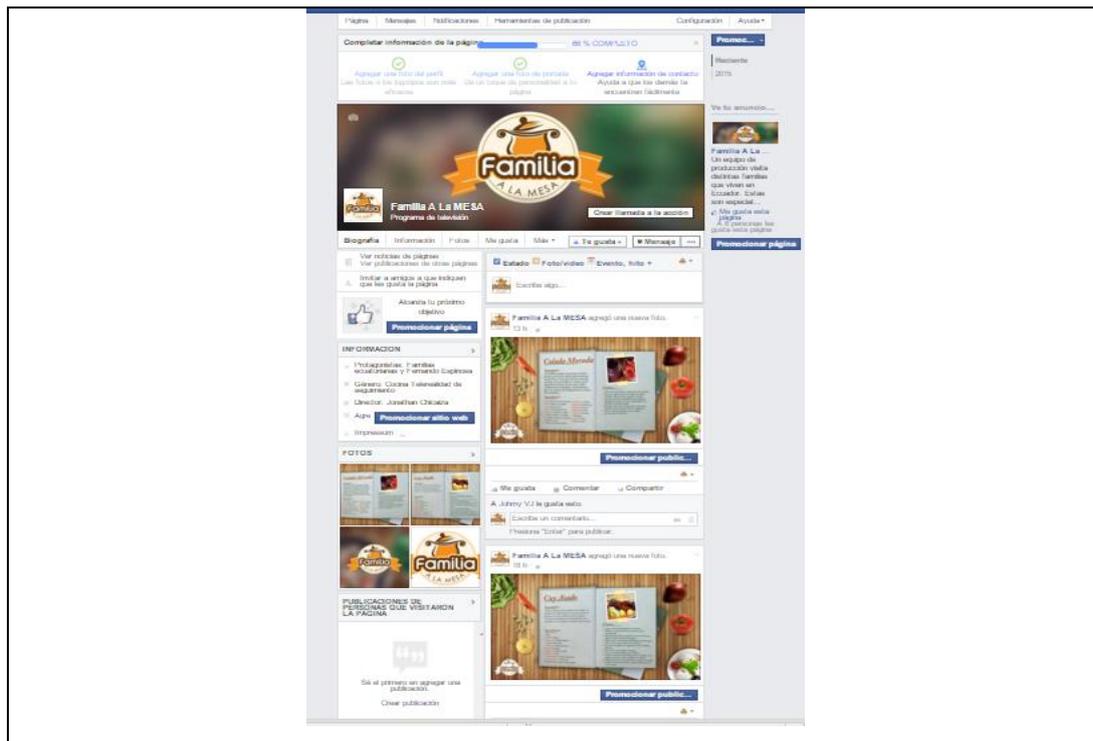
REDES SOCIALES



CARACTERES



FAN PAGE



5.7 Proj Tabla 2. Ficha técnica – Línea gráfica

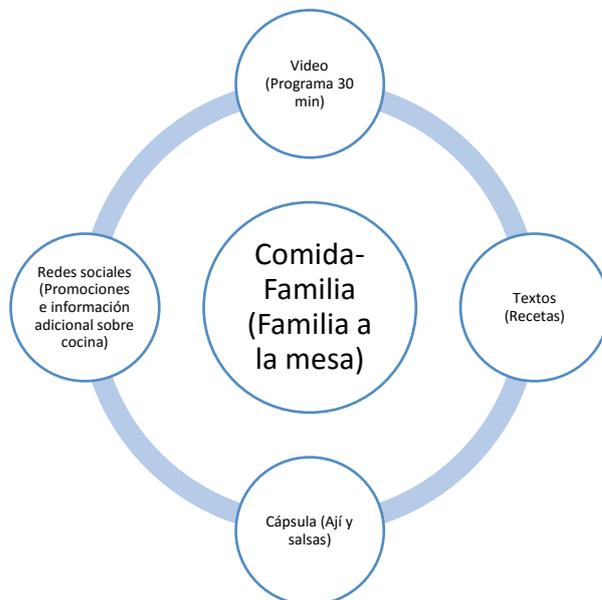


Figura 1. Multiplataforma

5.8 Lanzamiento

El lanzamiento del programa se realizará mediante un concurso gastronómico de comida típica abierto para todo el público donde se visitara las casas de las familias y se elegirá un ganador. El concurso será transmitido mediante redes sociales con fotografías y videos cortos. Para ser ganador de este concurso se requiere obtener mayor cantidad de likes en la red social. El ganador obtendrá beneficios de los patrocinadores y productos.

Presentador

Presentador/Talento	
Nombre: Fernando Espinosa Pozo	
Nacionalidad: Ecuatoriana	
Edad: 40 años	
Teléfono: 0984784876	
Dirección: Sangolquí, Barrio la Victoria, Conjunto Norita Elizabeth	
Medidas: 165 cm	
Curriculum	

	<p>Instructor con amplia experiencia, ha facilitado en más de 250 eventos y talleres, en variadas organizaciones y en distintos sectores.</p> <p>Experto en desarrollo del Talento Humano y manejo de grupos, ventas, servicio al Cliente, Liderazgo, Trabajo en Equipo, Organización, Management, Gestión del Conflicto y Comunicación, Desarrollo de la Inteligencia Emocional.</p>
<p>Hobbies</p>	<p>Diplomado en Technology Study Hubbard en EEUU, Hat student en EEUU, FSM the Applied Scholastics, Staff Status II (Permanent) in Flag Org EEUU. Seminarista calificado por IHELP International, calificado por la Secretaria Técnica del Ecuador (Setec), Facilitador de EATA en Ecuador. Más de 7 años de experiencia en gestión del Recurso Humano.</p>
<p>Aficionada de la fotografía y el cine.</p> <p>Disfruta relacionándose y conociendo a la personas de su alrededor.</p> <p>Le gusta visitar restaurants y sitios donde se pueda comer.</p> <p>Recorre el país saboreando lo que se encuentra a su paso.</p> <p>Tabla 3. Curriculum presentador</p>	

5.9 Equipo de trabajo

- **Director:** Jonathan Chicaiza
- **Productor:** Jonathan Chicaiza
- **Guionista:** Jonathan Chicaiza
- **Arte y producción:** Deysi Chiguano
- **Cámara dos:** Vladimir Amaguaña

- **Cámara uno:** Johmara Vargas
- **Iluminador:** Luis Topón
- **Sonidista:** Santiago Paida
- **Diseño:** Diego Topón

5.10 Estructura del programa

- Presentación (Grafica de inicio)
- Introducción del presentador al programa, presentación del lugar.
- Presentador visita la casa de la familia seleccionada.
- Presentación de la familia y de la receta.
- Resumen de las compras realizadas con anterioridad.
- Ordenan las cosas sobre la mesa y se preparan para cocinar
- **Corte comercial**
- Inicio de la preparación del plato
- Conversación con el resto de la familia.
- Cápsula del lugar donde se encuentran.
- Continúan con la preparación
- **Corte Comercial**
- Conversación sobre la historia del plato
- Presentación de cápsula de uno de los ingredientes
- Se preparan para finalizar el plato
- Se sirve el plato y se disfruta junto con la familia
- Despedida y agradecimiento

- **Final (Grafica de cierre)**

5.11 Referencias

La cocina de babel

<p>Género: Programa de cocina, pre grabado, documental de cocina.</p> <p>Origen: Venezuela.</p> <p>Distribuidor: Globovisión.</p> <p>Creador: El formato fue desarrollado por una producción independiente de Ricardo Hernández y producido por Globovisión.</p>	 <p>LA COCINA DE BABEL</p>
<p>Descripción: La primera temporada de La cocina de babel fue lanzada el 10 de mayo del 2014 en Venezuela para esta temporada el programa cuenta con 13 capítulos de 24 minutos cada uno sin contar el tiempo de publicidad. El programa era transmitido por Globovisión los días viernes de 3:30 a 4:00 p.m. sábados de 11:00 a 11:30 a.m. y domingos de 1:00 a 1:30 p.m. El programa fue creado por Ricardo Hernández Anzola, que comparte crédito en la dirección con Rolando Loewenstein y Carlos “Caque” Armas, contó con la Producción General de Lorena Vivas y la Producción Ejecutiva de Johnny Pulido Mora.</p>	
<p>Sinopsis: La cocina de Babel, un programa de corte documental conducido por la periodista Arianna Arteaga Quintero en el que nos llevará a recorrer distintas culturas y tradiciones alrededor de inmigrantes de diferentes nacionalidades que llegaron a Venezuela para quedarse.</p> <p>Ésta serie de producción independiente a cargo de Ingenio Televisión nos mostrará de forma entretenida como los venezolanos convivimos con los aportes de ciudadanos internacionales y como esa mezcla se ha reflejado en nuestra gastronomía.</p>	
<p>Principal cadena televisiva: <i>La cocina de babel</i> se emite en Venezuela a través de Globovisión.</p>	
<p>Sitio electrónico: http://globovision.com/programas/la-cocina-de-babel/</p>	
<p>Tabla 4. Ficha técnica – La cocina de Babel</p> <p style="text-align: right;"><i>reservations</i></p>	

<p>Género: Programa de cocina, pre grabado, documental de cocina, viaje.</p> <p>Origen: Estados Unidos</p> <p>Distribuidor: Travel Channel</p> <p>Creador: Zero Point Zero Production Inc.</p>	 <p>NO RESERVATIONS</p>
<p>Descripción: El programa tiene alrededor de 142 capítulos de 45 minutos por episodio (domestico) y 48 min para televisión internacional son alrededor de 9 temporadas desde el 25 de julio del 2005 hasta el 5 de noviembre del 2012. El programa se transmite los días martes a las 9:00 am/ 9c por Travel Chanel.</p>	
<p>Sinopsis: Anthony Bourdain: No Reservations El escritor de viajes, autor y Chef Anthony Bourdain viaja por el mundo. Camarógrafos le siguen desde las congeladas orillas nórdicas hasta los desiertos cálidos de profundidad en el interior de Australia. La curiosidad de Anthony le lleva a probar de todo, desde carne de tiburón podrido a los intestinos de jabalí apenas a la parrilla. A lo largo de sus viajes.</p>	
<p>Principal cadena televisiva: <i>No Reservations</i> se emite a nivel internacional por Travel Chanel.</p>	
<p>Sitio electrónico: http://www.travelchannel.com/shows/anthony-bourdain</p>	

Tabla 5. Ficha técnica – No Reservation

<p>Género: Programa de cocina, pre grabado.</p> <p>Origen: Inglaterra</p> <p>Distribuidor: Fremantle Media</p> <p>Creador: Fresh One Productions</p>	 <p>OLIVER'S TWIST</p>
<p>Descripción: Jamie Oliver hizo 52 episodios de la torcedura de Oliver entre 2002 - 2003. La serie es la misma en que se invita a amigos y parientes más para la comida deliciosa y viaja alrededor de Londres - visitar los mercados y tiendas de alimentos. El programa fue creado por Fresh One Productions. Referencia de Programa específico Jaime de viaje por Italia. http://www.dailymotion.com/video/x2d6ven_jamie-de-viaje-por-italia-04-marche_lifestyle</p>	
<p>Sinopsis: Oliver cocina para distintos grupos de personas; policías, enfermeras, comediantes. Busca la diversidad de la comida para sus comensales. Oliver visita las tiendas conocidas y compra lo necesario para el plato que cocina ese día, mientras llegan los comensales el inicia la preparación. Incluso en ocasiones visita otros lugares, como en el episodio donde visita a su familia en Italia.</p>	
<p>Principal cadena televisiva: <i>Oliver's Twist</i> se emite en Venezuela a través de Food Network</p>	

Tabla 6. Ficha técnica – Oliver's Twist

Estas referencias son programas que manejan una temática similar al proyecto que se pretende realizar. Las tres referencias son programas de 24 o más minutos y se

los considera como programas documentales de cocina. Todas estas referencias son proyectos producidos y transmitidos mediante cadenas de televisión internacional, por esta razón no son comunes en la televisión abierta ecuatoriana.

Se toma estas referencias por las similitudes que existen entre la propuesta de este proyecto y los programas: La estructura, temática, tiempo, tratamiento, cocina, familias.

Existen varias posibilidades para elegir en la parrilla de televisión paga, sin embargo no ocurre lo mismo en la televisión domestica donde este tipo de programas se acercan en similitud a reportajes de máximo 7 minutos y esta es una gran característica para negarlos como referencia entre ellos tenemos reportajes de “Día a día”, “La televisión”.

Por último se entiende que la referencia se trasformara de alguna forma en parte del nuevo proyecto y es preferible abrir un nuevo horizonte audiovisual que no sea cotidiano en el medio ecuatoriano. Por esto se opta mantener primordialmente referencias foráneas.

5.12 Tratamiento

Capítulos

Capítulo 1: Colada morada y Cuy asado

Capítulo 2: Hornado

Capítulo 3: Encebollado

Capítulo 4: Chugchucara

Capítulo 5: Mote pillo

Capítulo 6: Seco de guanta

Capítulo 1: Colada morada y Cuy Asado

Melida Suquillo invita al equipo de producción de familia a la mesa para que todos los ecuatorianos y extranjeros conozcan la sazón que ella tiene en la preparación de la deliciosa colada morada y cuy asado con papas y salsa. Esta sazón se la debe a su madre que durante su vida se dedicó a la comercialización de hornado, cuy, fritada y otros platos típicos en la puerta de su hogar. El presentador del programa guía a los televidentes por diferentes segmentos que tiene el programa como: Cápsula de la adquisición de los alimentos, la presentación de una cápsula del cantón Rumiñahui en el que vive la anfitriona, y un ingrediente especial de la zona, en esta ocasión es el famoso Maíz de Chillo. Al final el presentador nos recuerda que este plato se puede acompañar con ají y podemos ver la realización del mismo en la fan page de familia a la mesa.

Capítulo 2: Hornado

Rosario de Lourdes Tabango, gracias a su sazón gano el último mundial del hornado y se convirtió en una de las personas más conocidas de Otavalo. En este programa nos permite conocer como elabora su famoso hornado, y como deleita a su familia con este

tradicional plato. Durante el programa el presentador nos guía por segmentos del programa como son la cápsula del lugar donde vive la familia Tabango, Otavalo y la cápsula del producto de la zona la uvilla. Al final el presentador nos recuerda que este plato se puede acompañar con ají y podemos ver la realización del mismo en la fan page de familia a la mesa.

Capítulo 3: Encebollado

Desde el hogar de Roger Moreira el equipo de producción registra como este joven esmeraldeño disfruta junto con sus seres queridos el encebollado. Conocemos de la sazón y la forma de preparar encebollado ganador de un mundial. Mientras nuestro presentador nos guía por los segmentos que son el resumen de las compras, la cápsula del lugar donde se elabora y reúnen la familia a de gustar el encebollado, Esmeraldas; y por último el segmento del producto de la zona Cacao. Al final el presentador nos recuerda que este plato se puede acompañar con ají y podemos ver la realización del mismo en la fan page de familia a la mesa.

Capítulo 4: Chugchucara

Rosita Jiménez es la cuarta generación que toma las riendas del negocio en el que se prepara la tradicional Chugchucara. Paso a paso Rosita elabora esta delicia y comparte este plato que tradicionalmente se disfruta en familia. Además el presentador del programa nos guía por las distintas cápsulas que hacen parte del programa como son el resumen de la adquisición de los productos para la elaboración del plato, la cápsula del lugar, y la cápsula del producto la papa. Al final el presentador nos recuerda que este

plato se puede acompañar con ají y podemos ver la realización del mismo en la fan page de familia a la mesa.

Capítulo 5: Mote pillo

Manuelita Guerrero aun gusta de reunir a su familia con el tradicional plato cuencano el mote pillo. Manuelita tiene un gusto por la cocina y nos permite ingresar a su casa para conocer la elaboración del plato. Junto a nuestro presentador elaboran el plato nos guían por los segmentos del programa que traen cápsulas del resumen de las compras, cápsula del lugar Cuenca, y el producto referencial de la zona cebolla blanca. Al final el presentador nos recuerda que este plato se puede acompañar con ají y podemos ver la realización del mismo en la fan page de familia a la mesa.

Capítulo 6: Seco de guanta

Soraya Tenorio madre de un conocido deportista del balompié ecuatoriano, prepara junto a nuestro presentador la alineación ideal para meter un gol al apetito de su familia, Y sentarse a la mesa para disfrutar en familia de un sabroso seco de guanta. Durante el programa vemos el resumen de las compras, la cápsula del lugar Sucumbíos y el producto de la zona la yuca. Al final el presentador nos recuerda que este plato se puede acompañar con ají y podemos ver la realización del mismo en la fan page de familia a la mesa.

5.13 Formato de programa: Cocina

Fecha: 08 de mayo del 2015

Fecha Rodaje: -----

Tiempo: 30 min

Director: Jonathan Chicaiza

Presentador: -----

IMAGEN	SONIDO	Entrada	Salida
Bloque I			
VTR: Animación de inicio del programa	Audio animación	0:00:00	0:00:20
EXTERIOR: Presentador de pie.	VOZ en IN PRESENTADOR: Bienvenida y Presentación - MÚSICA	0:00:20	0:01:30
INTERIOS CASA: Presentador presenta a la familia.	VOZ en IN PRESENTADOR: Presentación familia.- AMBIENTE Y MUSICA	0:01:30	0:03:00
INTERIOR CASA: Presentación de la receta.	VOZ en IN PRESENTADOR, MÚSICA:	0:03:00	0:03:10
VTR: Infografía receta	Audio infografía	0:03:10	0:03:40

INTERIOR CASA: Presentador y conversa con la familia y manda el resumen de las compras	VOZ en IN PRESENTADOR, FAMILIA MÚSICA:	0:03:40	00:04:00
VTR: Video resumen compras	Audio video	0:04:00	0:05:30
INTERIOR CASA: Presentador y conversa con la familia y se preparan para cocinar	VOZ en IN PRESENTADOR, FAMILIA MÚSICA:	0:05:30	0:05:50
VTR: Cortinilla de Entrada	SFX	00:05:50	00:05:55
Comerciales		0:05:55	0:09:05
Bloque II			
VTR: Cortinilla de Entrada	SFX	0:09:05	0:09:15
INTERIOR CASA: Presentador regreso de cortes comerciales y comienzan a cocinar	VOZ en IN PRESENTADOR y MIEMBRO DE LA FAMILIA: Presentador regreso de cortes comerciales y comienzan a cocinar	0:09:15	0:12:15

INTERIOR CASA: Presentador conversa con el resto de la familia	VOZ en IN PRESENTADOR y MIEMBRO DE LA FAMILIA: Presentador conversa sobre la familia	0:12:15	0:14:15
INTERIOR CASA: Presentador da paso a la cápsula del lugar	VOZ en IN PRESENTADOR: Paso a las cápsula del lugar	0:14:15	0:14:25
VTR: Video lugar	Audio del video lugar	0:14:25	0:16:30
INTERIOR CASA: Presentador regreso del video, conversa con la persona acerca del lugar y continúan preparando	VOZ en IN PRESENTADOR Y ACOMPAÑANTE: MÚSICA Y AMBIENTE	0:16:30	0:18:30
INTERIOR CASA: Presentador da paso a cortes comerciales	VOZ en IN PRESENTADOR: MÚSICA Y AMBIENTE	0:18:30	0:18:40
VTR: Cortinilla de Salida	SFX	0:18:40	0:18:50
Comerciales		0:18:50	0:22:50
Bloque III			
VTR: Cortinilla de Entrada	SFX	0:22:50	0:22:59

INTERIOR CASA: Presentador comenta con su acompañante sobre la historia del plato	VOZ en IN PRESENTADOR: MÚSICA Y AMBIENTE	0:22:59	0:24:00
INTERIOR CASA: Presentador da paso a la cápsula del ingrediente	VOZ en IN PRESENTADOR: Paso a las cápsula del lugar	0:24:00	0:24:10
VTR: Video ingrediente	Audio del video ingrediente	0:24:10	0:26:35
INTERIOR CASA: Presentador y acompañante preparan el plato y lo sirven	VOZ en IN PRESENTADOR Y ACOMPAÑATE:	0:26:35	0:28:00
INTERIOR CASA: Presentador despide el programa	VOZ en IN PRESENTADOR : Despedida del programa	0:28:00	0:28:30
VTR: Cortinilla de Salida	SFX	0:28:30	0:28:50

Tiempo extra inconvenientes 00:01:10

Tabla 7. Ficha técnica – Formato del programa de cocina

Guión Familia a la Mesa	
Fecha: 08 de mayo del 2015	
Fecha Rodaje: -----	Tiempo: 30 min
Director: Jonathan Chicaiza	Presentador: -----

VIDEO	AUDIO
BLOQUE UNO	
INTRODUCCIÓN PROGRAMA	
<p>Tomas de Sangolquí,</p> <p>Primer plano de Presentador</p> <p>Tomas de gastronomía del lugar</p>	<p>Canción en segundo plano. V.I.(PRESENTADOR) El cantón Rumiñahui está atravesado por la ruta avenida de los volcanes. Es un lugar con fantásticos paisajes, arraigadas tradiciones y deliciosa gastronomía. Soy (NOMBRE DEL PRESENTADOR) y les invito a compartir de esta nueva propuesta televisiva que busca fomentar el encuentro de las familias en la mesa. Bienvenidos.</p> <p>Canción segundo plano finaliza.</p>
<p>Tomas Presentador llega con el equipo de producción a la casa de la familia y los reciben.</p> <p>El anfitrión se encuentra realizando las actividades para realizar el plato.</p> <p>Presentador golpea la puerta y espera que lo atiendan</p> <p>Persona Anfitrión abre la puerta y les da la bienvenida.</p> <p>Tomas en dirección a la cocina.</p>	<p>V.I. (PRESENTADOR) Ya nos encontramos en el barrio Fajardo y estamos a punto de conocer a quien nos acompañara durante esta travesía gastronómica.</p> <p>Música en primer plano</p> <p>V.I (PERSONAJE A.) "Bienvenidos a mi hogar estoy muy gustosa de tenerlos aquí..." Sigamos vamos a la cocina.</p>
<p>Presentador ya en la cocina conoce al resto de personas de la familia.</p>	<p>V.I. (PRESENTADOR)</p>

	<p>Estamos listos para cocinar junto a nuestra anfitriona.</p> <p>Queremos que se presente ante todas las personas que nos ven en este momento</p> <p>Dígame ¿cuál es su nombre?</p> <p>V.I (PERSONAJE A.)</p> <p>Mi nombre es (Nombre del personaje p.)</p> <p>V.I. (PRESETADOR)</p> <p>Y quien más nos acompaña</p> <p>V.I (PERSONAJE A.)</p> <p>“Es mi hermana y sobrina se llaman...”</p> <p>El resto de mi familia llegará muy pronto.</p>
Entrevista Comentarios Anfitrión sentado	<p>V.I (PERSONAJE A.)</p> <p>“En mi familia somos 11 hermanos cada uno ya tiene sus hijos yo tengo dos...”</p>
Presentador y anfitrión en la cocina. Presentan las recetas.	<p>V.I. (PRESETADOR)</p> <p>Que nos tiene preparado para el día de hoy.</p> <p>V.I (PERSONAJE A.)</p> <p>“hoy vamos a preparar Cuy y Colada morada con mi el toque de la familia...”</p> <p>V.I. (PRESETADOR)</p> <p>Alisten sus celulares para sacarle una foto a la receta.</p>
Placa de Receta, sobrepuesta.	<p>V.I. (PRESETADOR)</p> <p>“Para la elaboración de la colada morada es necesario contar con...”</p> <p>“Para la preparación del cuy necesitamos...”</p>
Presentador manda a resumen de las compras.	<p>V.I. (PRESETADOR)</p> <p>Hemos conseguido todo lo que necesitamos en el mercado abierto de Sangolquí miremos donde hacen las compras los rumiñahuenses</p>
Presentador y anfitrión en la cocina. Muestran uno a uno los ingredientes.	<p>V.I (PERSONAJE A.)</p> <p>“Aquí tenemos el mortillo...”</p> <p>V.I. (PRESETADOR)</p> <p>Que más tenemos...</p>
Presentador manda a cortes comerciales	<p>V.I. (PRESETADOR)</p> <p>Antes de iniciar a preparar estos deliciosos platos vamos a los comerciales.</p>
Cortinilla de Salida	
Cortinilla de Entrada	
Presentador da la pauta para iniciar la preparación de los platos.	<p>V.I. (PRESETADOR)</p> <p>Es momento de iniciar la preparación, cuéntenos que es lo primero que debemos hacer.</p>

<p>Mientras preparan la receta el Presentador conversa con la anfitriona</p>	<p>V.I (PERSONAJE A.) Bien en este momento hemos dejado hervir...</p> <p>V.I. (PRESETADOR) ¿Cómo aprendió a cocinar la colada morada?</p> <p>V.I (PERSONAJE A.) Bueno recuerdo que mi madre desde pequeños nos daba tareas para ayudarle a cocinar...</p>
<p>Entrevista Comentarlos Anfitrión sentado nos cuenta sobre su madre, su cercanía a la gastronomía y todo lo que la anfitriona aprendió.</p>	<p>V.I (PERSONAJE A.) "Todo lo que he aprendido en la cocina se lo debo a mi madre..."</p>
<p>Anfitrión y Presentador continúan la preparación. El presentador hace énfasis en lo delicioso que se ve huele la comida. Tomas de los productos hechos con anterioridad.</p> <p>Proceso de preparación de la colada morada. Hasta la cocción</p> <p>Presentador da Paso a cápsula del Cantón</p>	<p>V.I (PERSONAJE A.) "Algunas cosas ya las he preparado con anterioridad pero son muy fáciles de hacer por ejemplo he licuado..."</p> <p>V.I. (PRESETADOR) Amigos estamos llegando al punto donde se debe que dejar hervir sin parar de mecer ¿Por qué tenemos que mecer?</p> <p>V.I (PERSONAJE A.) Es para evitar que se haga grumos en la colada por la harina que se le pone.</p> <p>V.I. (PRESETADOR) Sé que cerca de la zona se consigue fácilmente los martillos</p> <p>V.I (PERSONAJE A.) Si es totalmente cerca los mortillos los encontramos cerca del páramo y en Rumiñahui tenemos una zona llamada Rumipamba, en ese lugar podemos conseguir.</p> <p>V.I. (PRESETADOR) Tenemos una cápsula del cantón Rumiñahui prepara para ustedes en donde podremos conocer de este hermoso lugar.</p>
<p>Cápsula del Cantón</p>	
<p>Presentador y anfitrión pasan la siguiente plato</p>	<p>V.I. (PRESETADOR) Después de haber visto a este hermoso cantón continuemos con preparando los platos. Ahora pasamos al cuy verdad mi querida.</p>

<p>La anfitriona uno o uno muestra los ingredientes</p>	<p>V.I (PERSONAJE A.) Si ahora mientras hierve la colada vamos hacer el cuy con papas y salsa. V.I. (PRESETADOR) Para esta receta que es lo que necesitamos. V.I (PERSONAJE A.) “Necesitamos un cuy que nosotros mismos los criamos. También aliños, papas lechugas...”</p>
<p>Anfitrión y presentador inician la preparación</p>	<p>V.I. (PRESETADOR) Mucho ojo y oído a los secretos de la casa. V.I (PERSONAJE A.) Al cuy lo aliñamos por todo los lugares para tener este cuy listo para asar lo hemos tenido que limpiar y para para despellejarlo se saca las entrañas y con agua hirviendo se le quita el pelaje. Lo dejamos bien aliñado es preferible dejarlo reposar toda la noche para que se concentre el sabor... Ahora lo vamos a colocar en un palo de chilca, el secreto está en que la chilca le dan también buen sabor y olor, lo ponemos a la brasa y hay que estarlo girando constantemente para que no se queme...</p>
<p>Entrevista Comentarlos Anfitrión sentada recuerda todo acerca del cuy con papas y salsa</p>	<p>Toda la vida hemos comido cuy mi madre lo hacía en horno, de leña, o entre dos sartenes con carbón a cada lado, esto es una delicia para el paladar.</p>
<p>Anfitrión y presentador continúan con la preparación</p>	<p>V.I (PERSONAJE A.) Hasta que el cuy esté listo Nosotros continuemos con la salsa y las papas cocinadas...</p>
<p>Presentador manda a cortes comerciales</p>	<p>V.I. (PRESETADOR) Ya casi están listos los dos platos y solo nos queda darles los toques finales no se pueden perder como un delicioso plato tradicional une a la familia</p>
<p>Cortinilla de Salida</p>	
<p>Cortinilla de Entrada</p>	

<p>Presentador observa como El padre de la anfitriona tuesta el maíz.</p> <p>Presentador se dirige a la persona que se encuentra cocinando.</p>	<p>V.I. (PRESETADOR) Estamos de vuelta amigos y cocinando se encuentra (Nombre del padre la anfitriona) Él está preparando el maíz que en este hogar nunca puede faltar pero si nosotros recordamos no solo el maíz se puede hacer tostado, es un alimento que está en varias recetas como sucedió en la colada morada. Estoy seguro que quieren saber más sobre el maíz. Por eso les presento el segmento Producto Especial.</p>
<p>Cápsula del Producto Especial.</p>	
<p>Presentador Junto al anfitrión elaboran colocan los platos</p>	<p>V.I. (PRESETADOR) Para servir los platos solo nos falta armarlos y eso nos va a explicar en este momento V.I (PERSONAJE A.) Para terminar los platos en el caso de la colada al final se pone en tazas y ponemos las frutas para que no pierdan el sabor... Y en el cuy lo cortamos y servimos en pedazos o cuartos se coloca la lechuga las papas la salsa y el cuy en ese orden... Y ya listo los platos hay que llamar a la familia a la mesa.</p>
<p>Presentador con la Familia disfrutan de una pambamesa llena de comida y alegría en la familia.</p> <p>Presentador prueba y conversa sobre los platos</p>	<p>V.I (PERSONAJE A.) Provecho chicos, invitados y disfrutemos. V.I. (PRESETADOR) Que delicia de platos, en toda la región andina es tradicional saborear estos succulentos manjares Incluso se preparan de distintas formas. Pero lo que le hace realmente sabroso en compartir entre familia y amigos.</p>
<p>Entrevista Comentarlos Anfitrión sentado nos cuenta sobre la felicidad que le causa compartir la mesa con su familia.</p>	<p>V.I (PERSONAJE A.) “Esto es lo gratificante quizás no lo podemos hacer todos los días pero si hay un feriado seguro nos verán disfrutando entre familia de juego y sabores...”</p>
<p>Presentador toma un pedazo de cuy y le pone ají</p>	<p>V.I. (PRESETADOR) Seguro quieres disfrutar de este ají con un pedacito de cuy para saber cómo hacerlo visítanos en nuestra página de Facebook donde encontraras paso a paso como hacer este sabroso ají de maní,</p>

	también tendrás a tu disposición las recetas, y el programa. Nos vemos en el próximo capítulo de familia a la mesa “Buen provecho”
Salida de Programa Y créditos	

Tabla 8. Ficha técnica – Guión

5.14 Guión literario Cápsulas

Cápsula del cantón Rumiñahui

Rumiñahui es la tierra surcada por los ríos San Pedro, Capelo y Pita.

Se inicia con los asentamientos de hombres y mujeres hace 7.000 y 9.000 años antes de cristo.

En aquella época encontraron tierras fecundas donde cazaban: mastodontes, venados, conejos, cuyes, raposas de monte, patos. Además para complementar su alimentación obtenían de la naturaleza frutos silvestres como zambo, zapallo, mortillos, ají, guabas, miel, maíz silvestre, chochos, quinua y tubérculos andinos como papas, ocas, y mellocos silvestres.

Pasaron miles de años para que la agricultura apareciera en la zona y dominen el arte sembrar y cosechar.

Uno de los productos más cultivado por los agricultores fue el maíz. Cada año se seleccionaba las mejores mazorcas. Llegando a ser los productores del mejor maíz en la zona. Muchos de los productos mencionados aún existen en lo que desde el 31 de mayo 1938 llamamos Cantón Rumiñahui.

El general Enríquez Gallo fue quien firmó el decreto para desvincular a Sangolquí del Catón Quito y bautizarlo con el nombre de cantón Rumiñahui en Honor al guerrero Inca que luchó contra los invasores Españoles.

El cantón Rumiñahui desde aquel decreto cuenta con 134 km que se dividen en las parroquias San Rafael, San Pedro de Taboada, Sangolquí, Cotogchoa y Rumipamba. Este Cantón se engalana con hermosos y pintorescos paisajes, desde la zona más alta ofrece un panorama espectacular en donde se observan elevaciones tales como Pichincha, Ilaló, Cotopaxi, Sincholagua, Rumiñahui, Pasochoa, Antisana, Cayambe, Illinizas, Atacazo, Corazón, La Viudita que integran la ruta turística conocida como “Avenida de los Volcanes”.

Este pequeño pedazo del Ecuador tiene una gran influencia en la historia del país. Aún se encuentra intacta la Hacienda Chillo compañía testigo fiel de las reuniones para lo que sería el primer grito de independencia en América Latina. El libertador Simón Bolívar también visitó las tierras del cantón, La quinta Bolivia fue la que lo abrigó.

El cantón Rumiñahui es un destino turístico por excelencia. Sus habitantes lo describen como un sitio mágico y multicolor, debido a una amplia gama de atractivos naturales y paisajes andinos. Sangolquí es un destino ideal para los amantes de la naturaleza, deseosos de practicar senderismo, cabalgatas o deportes como bicicleta de montaña y rapel.

Entre los innumerables atractivos naturales de esta zona destaca el cañón del río Pita que nace de los deshielos de los nevados Cotopaxi y Sincholagua, cuenta con una extensión de 25 kilómetros y en su peculiar geografía el turista disfrutará de experiencias únicas al visitar la secuencia de cascadas de diversas formas y altitud que bordean las 20 caídas de agua, tales como: El Velo de la Novia, El Manto de la Virgen, El Pailón del Diablo, Vilatuña, Pailón de Oro,

Surohuaico, La Yumbita, Padre Urco o la Gran Cascada del Pita, esta última posee una altura aproximada de 60 metros y el descenso del agua configura un espectáculo natural impresionante.

El ecosistema del cantón también nos permite seguir cosechando el mortiño de la misma forma en la que lo hacían nuestros antepasados. Esta fruta silvestre se la usa en la preparación de la famosa colada morada. En el mismo sitio también podemos recolectar en familia los capsos que se comen fritos con maíz tostado.

El Catón también es un atractivo gastronómico del Ecuador, podemos encontrar una variada gastronomía nacional: caldo de gallina, yaguarlocro, fritada, caldo de treinta y uno, tortillas con caucara, caldo de librillo, ville, menudo con mote, chicha de jora, cuy asado, y el hornado.

Los principales sitios de expendio los encontramos a lo largo de la Av. General Enríquez, en el Mercado Cerrado “El Turismo”, en el barrio Selva Alegre y en diferentes locales, especializados en la elaboración de estos platos típicos.

Los numerosos atractivos, los paisajes que ofrece, la actividad comercial, su oferta culinaria y las esculturas de grandes maestros, como Guayasamín o Endara Crow que embellecen los rincones del cantón. Nos invitan a disfrutar junto con la familia de momentos inolvidables.

(Rumiñahui, 2014)

Cápsula del Maíz

Al igual que Don Alfredo, muchas personas de la zona acostumbran a consumir el maíz tostado. Y es que Rumiñahui se distingue por su gastronomía en especial por el hornado y por el renombrado maíz de Chillo. Este maíz es uno de los ejes de su historia, con decir que ya

tenía fama en el tiempo de los Incas y que es anterior al chancho que introdujeron los españoles.

El maíz ha decrecido. Sin embargo, la tradición culinaria se ha mantenido, con la relatividad que resulta del devenir humano y de su constante simbolización cultural. En Rumiñahui y su valle todavía se asan tortillas de maíz en tiestos de arcilla, tamales y humitas se envuelven en hojas de achira y chalas de maíz respectivamente.

Los maizales del catón están listos para cosechar entre marzo y abril. Los choclos y frijoles tiernos se usan para realizar la fanesca en semana santa, plato tradicional del Ecuador.

La producción por excelencia del valle de los chillos donde se encuentra el catón Rumiñahui era el maíz en 1559 y aún lo es hoy a pesar de la destrucción de la tierra agrícola por la urbanización.

El maíz de Chillo, una variedad de grano grande de un amarillo brillante con altos y gruesos tallos, y de sabor exquisito, ha sido conocido en todo el país, por cientos y quizás miles de años. En el pasado se reportaba que por cada grano sembrado se cosechaban 60 y 70 granos, la mitad de lo que se logra cosechar ahora.

Lo que se llevaba de cucayo para el trabajo del día era “un cuartillo de maíz tostado o cocido y tres o cuatro ajíes con un puñado de sal”. Del maíz se sacaba la chicha como la llamaban los españoles aunque los indígenas la llamaban “aswa”.

El maíz se cultivaba en camellones, y se lo sembraba a una distancia de 30 cm de una planta a otra, haciendo agujeros con el dedo o con un palo, y echando allí dos granos de maíz y uno de frijol.

El maíz que no se consumía fresco, se guardaba dejando colgadas las mazorcas al aire en los aleros de las casas o, incluso al humo, ambas prácticas iguales a las de los campesinos de hoy. Se lo tostaba maduro y también cao, que es el que está a medio camino entre tierno y maduro, para hacer chuchuca, se lo deshidrataba, y, cuando se lo dejaba madurar, se lo molía para harina en un mortero de piedra con sus respectiva mano o piedra de moler.

En Sangolquí existen varios molinos donde se procesa el maíz y otros granos para convertirlos en harina este es el caso del molino más antiguo del cantón Rumiñahui que aún sigue en funcionamiento.

Entrevista.

Aunque el maíz era un alimento diario, también tenía usos ceremoniales, en especial en forma de chicha, que no es sino la cerveza del maíz, al que se lo hacía fermentar para compartir en las ceremonias: la pamba mesa realizada para reforzar los lazos de colaboración, Corpus Christi también llamadas fiestas de la siembra y la cosecha; la yumbada, y festejos como bodas, entierros y día de los muertos.

El maíz era tan valioso que se usaba para pagar tributos e intercambiarlo por otros productos de lugares lejanos.

Se cree que el maíz se originó en México, pero nuevas investigación arqueológicas también ponen a América del Sur como un punto estratégico para la domesticación del maíz. Desde el aparecimiento del maíz aproximadamente hace 9000 años antes de cristo, se lo sigue sembrando y utilizando como uno de los ingredientes primordiales en la preparación de los platos tradicionales del Ecuador. (Rumiñahui, 2014)

CRONOGRAMA GENERAL DE ACTIVIDADES

	Desarrollo
	Pre Producción
	Producción
	Post Producción
	Evaluación

AÑO	SEMANA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
ETAPA 1	1	27-abr	28-abr	29-abr	30-abr	01-may	02-may	03-may
MAY						Elaboración de ideas		
	2	04-may	05-may	06-may	07-may	08-may	09-may	10-may
		Selección de la idea		FODA		Desarrollo idea		
	3	11-may	12-may	13-may	14-may	15-may	16-may	17-may
		Elaboración libro de producción	Sinopsis	Argumento	Objetivos			
	4	18-may	19-may	20-may	21-may	22-may	23-may	24-may
		Propuesta	Propuesta	Propuesta	Propuesta	Investigación	Propuesta de sonido	Propuesta de edición
	5	25-may	26-may	27-may	28-may	29-may	30-may	31-may
	Propuesta de arte, color, fotografía.	Propuesta de post producción	Estructura	Referencias	Presentación de Libro de producción			

AÑO	SEMANA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
ETAPA 1	1	31-ago	01-sep	02-sep	03-sep	04-sep	05-sep	06-sep
SEP			Reunión para socializar la clase					
	2	07-sep	08-sep	09-sep	10-sep	11-sep	12-sep	13-sep
					Reunión tutoría Presentación de la Propuesta			
	3	14-sep	15-sep	16-sep	17-sep	18-sep	19-sep	20-sep
		Adecuación de la propuesta			Reunión tutoría Propuesta adecuada	Búsqueda de nuevas referencias		
	4	21-sep	22-sep	23-sep	24-sep	25-sep	26-sep	27-sep
		Búsqueda nuevas referencias La Cocina de Babel	Búsqueda nueva No Reservation	Búsqueda referencias Oliver Twi's	Reunión tutoría	Texto correcciones	Texto correcciones	Texto agradecimientos, dedicatorias glosario
	5	28-sep	29-sep	30-sep	01-oct	02-oct	03-oct	04-oct
		Adaptación de referencias en formato	Adaptación de referencias en formato	Investigación Programas de Cocina	Reunión tutoría	Tema, titulo	Introducción	Introducción

AÑO	SEMANA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
ETAPA 1	1	05-oct	06-oct	07-oct	08-oct	09-oct	10-oct	11-oct
OCT		Sub tema	Lecturas de la aceleración de la sociedad	Lecturas de la aceleración de la sociedad	Reunión tutoría	Lecturas de la aceleración de la sociedad	Objetivos	
	2	12-oct	13-oct	14-oct	15-oct	16-oct	17-oct	18-oct
		Desaceleración de la sociedad	Gastronomía ecuatoriana, Historia	El trasmedia	Reunión tutoría	La multiplataforma	La multiplataforma	Presupuesto

3	19-oct	20-oct	21-oct	22-oct	23-oct	24-oct	25-oct
	Resumen, Presupuesto	Abstrac	Story line, Estructura	Reunión tutoría	Contacto Con Productora de la cocina de Babel	Visita familia primer programa	Búsqueda Presentador
4	26-oct	27-oct	28-oct	29-oct	30-oct	31-oct	01-nov
	Cronograma	Cronogramas	Guión, Scouting	Reunión tutoría	Casting	Guión, Rodaje, intro	Guión, rodaje cápsula lugar

AÑO	SEMANA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
ETAPA 1	1	02-nov	03-nov	04-nov	05-nov	06-nov	07-nov	08-nov
NOV		Rodaje cápsula	Planificación	Planificación	Reunión tutoría	Elaboración logos graficas	Elaboración logos y graficas	Finalización guión
	2	09-nov	10-nov	11-nov	12-nov	13-nov	14-nov	15-nov
		Verificación de participación	Adecuación del lugar	Selección música	Avance material. Reunión	IEPI		Rodaje programa
	3	16-nov	17-nov	18-nov	19-nov	20-nov	21-nov	22-nov
		Edición	edición	Primera línea	edición	Edición	Segunda línea	Edición Audio
	4	23-nov	24-nov	25-nov	26-nov	27-nov	28-nov	29-nov
		Edición Audio	Masterización audio	Cápsulas uno	Cápsula uno	Cápsula uno	Cápsula dos	cápsula dos
	5	30-nov	01-dic	02-dic	03-dic	04-dic	05-dic	06-dic
		pos producción	post producción	post producción	Reunión tutoría	Master	master	Discos

AÑO	SEMANA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
ETAPA 1	1	07-dic	08-dic	09-dic	10-dic	11-dic	12-dic	13-dic
DIC		Revisión, empastado	Reunión tutoría	Correcciones	Correcciones			
	2	14-dic	15-dic	16-dic	17-dic	18-dic	19-dic	20-dic
			Defensa	Defensa				

Tabla 9. Cronograma general de actividades

PRESUPUESTO GENERAL

FORMATO DE PRESUPUESTO PARA PRODUCCIÓN Y POSPRODUCCIÓN							
<i>Estos ítems son de referencia el postulante podrá aumentar o quitar según las necesidades del proyecto.</i>							
NOMBRE DEL PROYECTO: FAMILIA A LA MESA PRODUCTOR: CO PRODUCTOR: DIRECTOR: JONATHAN CHICAIZA FORMATO RODAJE: HD 16:9 FORMATO PROYECCIÓN: TELEVISIVO SEMANAS DE RODAJE: UNO (1) DURACIÓN: 24 MINUTOS POR CAPÍTULO PRESUPUESTO TOTAL:							
COD.	Ítem	Unidad	Cantidad	Precio/U	Episodio	Subtotal	Total
1	GASTOS GENERALES						
1.1	SEGUROS, ASPECTOS JURÍDICOS Y FINANCIEROS						2200,00
1.1.1	Asesoría legal y gastos legales	Paquete	1	100	100	100	
1.1.4	Gastos de gravámenes financieros, transacciones, transferencias bancarias y otras	Paquete	6	50	50	300	
1.1.5	Seguros de responsabilidad civil	Paquete	6	50	50	300	
1.1.6	Seguros de equipos	Paquete	6	250	250	1.500	
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en dólares".</i>							
1.2	GASTOS ADMINISTRATIVOS Y DE OFICINA						3200,00
1.2.1	Arriendo oficina	Meses	5	150	150	750	
1.2.2	Servicios públicos (luz, agua, gas)	Meses	5	100	100	500	
1.2.3	Telefonía móvil	Meses	5	20	20	100	
1.2.4	Gastos de conexión a internet	Meses	5	30	30	150	

1.2.5	Insumos de oficina	Meses	5	40	40	200			
1.2.6	Compra de equipo de oficina	Paquete	1	1.500	1.500	1.500			
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en dólares".</i>									
1.3	PERSONAL ADMINISTRATIVO Y SERVICIOS						2000,00		
1.3.3	Contador(es) y asistente contable	Meses	5	400	400	2.000			
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en dólares".</i>									
	SUBTOTAL 1 GASTOS GENERALES						7400,00	2690,00	
	IMPREVISTOS 5%						370,00	134,50	
	SUBTOTAL 2 GASTOS GENERALES						7770,00	2824,50	
	IVA 12%						932,40	338,94	
	TOTAL GASTOS GENERALES						8702,40	3163,44	
2	DESARROLLO								
2.1	GUIÓN						2255,00		405
2.1.3	Honorarios de guionistas	Paquete	6	350	350	2.100			
2.1.8	Registro en el IEPI	Paquete	1	35	35	35			
2.1.10	Fotocopias guión / encuadernación	Paquete	6	20	20	120			
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en dólares".</i>									
2.2	PRODUCTORES						11000,00		2.200
2.2.1	Productor(es)	Meses	5	1.500	1.500	7.500			
2.2.2	Asistente productor	Meses	5	700	700	3.500			
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en dólares".</i>									
2.3	GESTIÓN (Levantamiento de fondos)						1100,00		1.100
2.3.1	Diseño de proyecto	Paquete	1	200	200	200			

2.3.2	Elaboración piezas audiovisuales para la consecución de patrocinio/teaser	Seleccionar	1	600	600	600			
2.3.3	Elaboración e impresión portafolio y piezas gráficas	Seleccionar	1	300	300	300			
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en dólares".</i>									
2.4	LOGÍSTICA						5100,00		900
2.4.1	Transporte personas terrestre	Meses	5	300	300	1.500			
2.4.4	Alimentación	Paquete	6	400	400	2.400			
2.4.5	Alojamiento	Paquete	6	200	200	1.200			
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en dólares".</i>									
	SUBTOTAL 1 DESARROLLO						19455,00	4605,00	
	IMPREVISTOS 5%						972,75	230,25	
	SUBTOTAL 2 DESARROLLO						20427,75	4835,25	
	IVA 12%						2451,33	580,23	
	TOTAL DESARROLLO						22879,08	5415,48	
3	PREPRODUCCIÓN								
3.3	DIRECCIÓN Y CABEZAS DE EQUIPO						20700,00		
3.3.1	Director	Paquete	6	1.800	1.800	10.800			
3.3.2	Director de fotografía	Paquete	6	900	900	5.400			
3.3.4	Sonidista	Paquete	6	750	750	4.500			
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en dólares".</i>									
3.4	CASTING						580,00		
3.4.1	Director de casting	Paquete	1	500	500	500			
3.4.3	Alquiler locaciones para casting	Días	1	80	80	80			

<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en dólares".</i>							
	SUBTOTAL 1 PREPRODUCCIÓN						21280,00
	IMPREVISTOS 5%						1064,00
	SUBTOTAL 2 PREPRODUCCIÓN						22344,00
	IVA 12%						2681,28
	TOTAL PREPRODUCCIÓN						25025,28
4	PRODUCCIÓN						
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en dólares".</i>							
4.4	ELENCO						3006,00
4.4.1	Protagónicos	Paquete	6	500		3.000	
4.4.2	Secundarios	Paquete	6	1		6	
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en dólares".</i>							
4.5	PERSONAL DEPARTAMENTO DE FOTOGRAFÍA						6000,00
4.5.2	Operador de cámara	Paquete	6	600		3.600	
4.5.7	Luminotécnico (<i>Gaffer</i>)	Paquete	6	400		2.400	
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en dólares".</i>							
4.6	PERSONAL DEPARTAMENTO DE ARTE						3000,00
4.6.1	Director de arte	Paquete	6	500		3.000	
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en dólares".</i>							
4.8	EQUIPO DE RODAJE, ACCESORIOS Y MATERIALES						3180,00
4.8.1	Alquiler Cámara y accesorios	Paquete	6	300		1.800	
4.8.2	Alquiler óptica y accesorios	Paquete	6	45		270	
4.8.3	Alquiler paquete de luces y <i>grip</i>	Paquete	6	45		270	

4.8.4	Alquiler otros equipos (grúas, jibs, dollies, cabezas, camera car, monturas vehículos, otros)	Paquete	6	50		300
4.8.5	Alquiler planta o generador	Paquete	6	40		240
4.8.7	Discos duros u otros medios de almacenamiento	Paquete	1	300		300
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en dólares".</i>						
4.9	MATERIALES DE ARTE, ESCENOGRAFÍA, UTILERÍA, MAQUILLAJE Y VESTUARIO					450,00
4.9.2	Compras y alquileres ambientación (incluye vehículos en escena)	Paquete	6	50		300
4.9.6	Compras y alquileres maquillaje	Paquete	6	25		150
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en dólares".</i>						
4.10	MATERIALES DE SONIDO					1380,00
4.10.1	Alquiler paquete de sonido	Paquete	6	225		1.350
4.10.2	Compras misceláneas de sonido	Paquete	1	30		30
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en dólares".</i>						
4.11	LOCACIONES					240,00
4.11.2	Reparación y daños en locaciones	Paquete	6	40		240
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en dólares".</i>						
	SUBTOTAL 1 PRODUCCIÓN					17256,00
	IMPREVISTOS 5%					862,80
	SUBTOTAL 2 PRODUCCIÓN					18118,80
	IVA 12%					2174,26
	TOTAL PRODUCCIÓN					20293,06
5	POSTPRODUCCIÓN					
5.1	EDICIÓN					4800,00
5.1.1	Edición o montaje	Paquete	6	800		4.800

<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en dólares".</i>						
5.3	FINALIZACIÓN					4200,00
5.3.5	Colorización	Paquete	6	600		3.600
5.3.8	Composición (diseño de títulos y créditos)	Paquete	1	600		600
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en dólares".</i>						
5.5	SONIDO (incluye película y tráiler)					6000,00
5.5.1	Montaje/edición de sonido	Paquete	6	300		1.800
5.5.2	Grabación y edición <i>foley</i> (incluye artista y sala)	Paquete	6	400		2.400
5.5.4	Mezcla final y codificación (mezclador)	Paquete	6	300		1.800
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en dólares".</i>						
	SUBTOTAL 1 POSTPRODUCCIÓN					15000,00
	IMPREVISTOS 5%					750,00
	SUBTOTAL 2 POSTPRODUCCIÓN					15750,00
	IVA 12%					1890,00
	TOTAL POSTPRODUCCIÓN					17640,00

GASTOS GENERALES	\$ 8.702,40
TOTAL DESARROLLO:	\$22.879,08
TOTAL PREPRODUCCIÓN:	\$25.025,28
TOTAL PRODUCCIÓN:	\$20.293,06
TOTAL POSTPRODUCCIÓN:	\$17.640,00
GRAN TOTAL:	\$94.539,82

\$15.756,64

Tabla 10: Presupuesto general

CONCLUSIONES

Las sociedades que intervienen en la globalización, se caracterizan por tener una vida cotidiana acelerada. Dejando de lado las tradiciones y hábitos que fomentan la unión familiar, núcleo de la sociedad. Los medios masivos también son parte de esta aceleración, y contribuyen al abandono de la mesa.

En la parrilla televisiva ecuatoriana son escasos los programas que fomenten la unión familiar. Al contrario la programación tiene alto contenido de prensa amarilla, farándula y programas que promueven anti-valores como: falta de respeto, agresiones a los miembros de una comunidad, anti-tolerancia, desunión.

A pesar que el estado ecuatoriano promueva la convivencia, y la realización de programas con este lema, la proporción de contenido que sigue esta línea es escaso en comparación a la de programas sin un fin social específico. No puede haber un resultado notorio en la sociedad si no existe la cantidad suficiente de contenido para llegar a la sociedad con nuevas propuestas.

Los televidentes no aceptan los programas con un fin social. Estos a lo largo de la historia estaban dirigidos exclusivamente a las amas de casa y nunca se busca como grupo objetivo a la familia; hasta hace poco y solo en televisión paga. Es así que en Ecuador el área con propuestas para contrarias a la aceleración de las sociedades como “slow food” apenas empieza a crecer.

RECOMENDACIONES

Por medio de la elaboración de este trabajo, se recomienda explotar dentro del Ecuador más la realización de programas de cocina, ya que en la actualidad solo hay segmentos de cocina, pero no programas exclusivamente de este.

Ecuador posee una riqueza gastronómica muy amplia, que podría servir de plataforma para atraer a un importante segmento del mercado turístico, que gustan de saborear nuevas experiencias, y aún más cuando en un programa de cocina podrán observar la calidez y amabilidad de la gente que en familia comparte la mesa.

Muchas personas de la sierra no conocen platos del oriente o de la costa, por eso es importante un espacio dentro de la televisión ecuatoriana de cocina con el fin de conocer platos típicos de cada región, para poder realizarlos y degustarlos.

La televisión nacional debe cambiar el formato de amarillismo que prima en la programación, para dar lugar a programas como este que desea rescatar los valores familiares que fortalecen a la sociedad.

Es importante dar espacio a la población mayor que ha preservado a través del tiempo la herencia gastronómica a ellos heredados, y en esa línea para conservar la memoria del sabor ecuatoriano que sean ellos quienes por medio de este programa compartan sus vivencias y secretos de la cocina que hace tan único el compartir en familia

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

dailymotion. (2002). *dailymotion*. Obtenido de dailymotion:

http://www.dailymotion.com/video/x2d6ven_jamie-de-viaje-por-italia-04-marche_lifestyle

Freeada, D. (2010). *cdnodanilo*. Obtenido de cdnodanilo:

<http://cdnodanilo.freeoda.com/blog/?cat=11>

Gtce. (01 de noviembre de 2015). *Cocina Ecuador*. Obtenido de

<http://cocinaecuador.com/chefs-del-ecuador/gino-molinari/>

hipermediaciones. (2012). *hipermediaciones*. Obtenido de hipermediaciones:

<http://hipermediaciones.com/2012/05/09/mas-alla-de-la-ficcion-el-documental-transmedia/>

Honoré, C. (2015). *Elogio A La Lentitud* . Obtenido de Elogio A La Lentitud :

<http://www.uv.mx/veracruz/cosustentaver/files/2015/09/3.-Honore-C.-Elogio-de-la-lentitud.pdf>

ilustrados.com. (2014). *ilustrados.com*. Obtenido de ilustrados.com:

<http://www.ilustrados.com/tema/7931/television-Gourmet-Analisis-programas-senales-cocina.html>

Rosa, H. (2011). *Universidad Alberto Hurtado* . Obtenido de Universidad Alberto Hurtado

: <http://biblioteca.uahurtado.cl/UJAH/856/txtcompleto/txta131099.pdf>

Rumiñahui, M. d. (2014). *Cantón Rumiñahui*. Quito: Municipio del cantón Rumiñahui .

Veintimilla, A. B. (03 de Septiembre de 2015). *El Comercio*. Obtenido de

<http://www.elcomercio.com/afull/programas-cocina-television-gastronomia-celebridades.html>