

INTRODUCCIÓN

Convencidos de que la mejor forma de expresar el sentimiento de pertenencia por Venezuela es resguardando su cultura, los autores de este texto, como futuros profesionales de la comunicación, queremos poner nuestros conocimientos a disposición del país, y qué mejor manera de hacerlo que devolviéndole un poco de ese regalo que el país nos ha brindado durante años: nuestras tradiciones; y así colaborar en esa constante construcción de la Identidad Nacional Venezolana.

Este texto busca dejar por escrito un estudio, amparado en una práctica audiovisual, de lo que consideramos los autores la forma más idónea de divulgar a través de la pantalla chica el ritual que se logra al combinar nuestra condición humana con el entorno en distintas regiones venezolanas y una de las necesidades más importantes de la vida: la alimentación.

Es así como se eligió la gastronomía de Venezuela como un tema importante de difusión a través de la televisión, no solo por el hecho de asegurar el traspaso de generación en generación de nuestras manifestaciones culinarias, sino también para crear un material que sirva para posteriores estudios y separar de los aires del olvido algunas comidas poco conocidas de las regiones del país.

Los programas de cocina son un clásico en la televisión mundial y Venezuela no escapa a esta realidad. Cada una de las mayores cadenas

de televisión a nivel nacional ha presentado un formato relacionado con este tema en su parrilla de programación. Sin embargo, por ciertas razones, estos programas no han llegado a mostrar la verdadera gastronomía de nuestro país.

Por esto surgió la idea de lograr un formato de programa televisivo adecuado a las tradiciones venezolanas en la cocina, siempre cuidando la belleza estética, la veracidad de la información suministrada y el seguimiento intacto de las acciones de las personas y su interacción con los distintos elementos de la cocina.

Así pues, surgió el reto de producir un programa piloto para visualizar de una manera más detallada la propuesta televisiva adecuada para difundir nuestras manifestaciones gastronómicas. Paraguaná fue la región elegida para realizar este material audiovisual que sirvió como experiencia para la creación de nuestro formato de producción.

En principio se desarrollan las **Bases Teóricas**, en el **Capítulo II** de la investigación, donde se reflejan las referencias necesarias para emprender un proyecto televisivo. En éste capítulo se encuentra la definición de televisión, la televisión educativo-cultural, una breve reseña de los inicios de la televisión en Venezuela, así como los principales elementos y personas que intervienen en una producción para televisión. Por otro lado se hace un recuento de la historia de la gastronomía y culinaria venezolana desde la época precolombina hasta el comer actual.

En el **Capítulo III** se explicará la **Metodología** utilizada, el por qué de enfocar este estudio hacia una investigación descriptiva, la importancia de las fuentes vivas y los instrumentos de recolección de datos. Más adelante, en el **Capítulo IV**, se analizarán los **resultados** que dejaron el haber interactuado con los paraguayos y cómo se transformó esa interacción en *Saberes y Sabores: Paraguayaná*.

Por último se quiere presentar el formato que, en base a la experiencia de los autores, sería el formato adecuado para este programa educativo cultural. En este **Capítulo V** se podrá visualizar una guía de producción para las futuras ediciones de esta serie de programas, planificada en base a una temporada de 12 capítulos, en formato de una hora.

Sin más preámbulos se les invita a descubrir la forma en que se lidió con el calor de Paraguayaná para elaborar el primer producto audiovisual a degustar a través de estas letras y de las imágenes que lo respaldan. Platos como el *Papo'e Reina*, productos culinarios con el chivo como protagonista de este programa, serán conocidos en este proyecto de investigación: *Saberes y Sabores: Paraguayaná*.

CAPITULO I

DE CÓMO NOS ENCONTRAMOS CON UN PROBLEMA

Una manera de indagar en la cultura de los pueblos es mediante sus hábitos alimenticios. El consumo de alimentos ha sido durante la historia de la humanidad una necesidad fundamental para obtener energías y desarrollarnos como seres vivos, estableciendo además la forma de relacionarnos con el entorno y con nuestra especie.

La alimentación condiciona nuestra vida y nos obliga a crear procesos para evolucionar y perpetuar sociedades o grupos definidos distintamente. Si bien al comienzo de nuestros tiempos se limitaba a satisfacer una necesidad básica, ahora sobrepasa las barreras biológicas individuales y temporales para convertirse en parte definitoria de la cultura de los pueblos.

Según Alcántara M. (2004) “Las prácticas alimentarias revelan las características propias de cada región, localidad o lugar, y definitivamente constituyen uno de los valores más ilustrativos de las costumbres, tradiciones y usos de los pueblos”. (p.19)

Constituir parte de las costumbres, tradiciones y usos de los pueblos no carece de importancia. No es poca la importancia que la historia le ha dado a la alimentación, sin embargo debemos estar conscientes que la cultura de los pueblos es cambiante y sugiere un estudio permanente para su conocimiento y difusión.

Venezuela, particularmente, es una tierra donde se adoptaron diferentes costumbres extranjeras. La del español, con la colonización de América, la del africano con el mercado de esclavos, la estadounidense, muy propagada durante el “boom petrolero” de nuestro país, y otras culturas que nos impactaron de alguna u otra manera: la francesa, a principios del Siglo XX; la italiana, con la migración durante las guerras mundiales; la árabe, por conflictos internos de la región y la china, por el hacinamiento nacional de este país oriental.

En nuestro país son las grandes cadenas de televisión las que cuentan con la mayor concentración de espectadores, atrayendo a una gran cantidad de anunciantes que pagan la programación de estos canales y por lo tanto reciben mayores ingresos mediante esta vía. Sin embargo los altos costos de producción, la inmediatez que exige la comunicación televisiva y la competencia mediática, han hecho que los contenidos de corte cultural sean los que tienen menos difusión en la televisión nacional.

Históricamente la televisión venezolana ha sido medio de difusión para programas de corte informativo, dramático por tradición, de entretenimiento, algunos espacios dedicados al deporte y unos pocos al turismo. Según Hernández D. (2006):

Durante esas décadas (1967 y 1991), se ha observado que la producción nacional no ofrece mayor diversidad de contenidos, toda vez que el grueso de la programación se reduce a telenovelas, informativos, *talk show*, programas de concursos y misceláneas (*TV horóscopo* o futurología, *TV gimnasia*, *telecocina*, y servicios religiosos por televisión),

apreciándose muy escasa presencia de programas culturales y educativos.

Esta es, lamentablemente, una realidad compartida por toda la región latinoamericana. Un estudio realizado a dieciséis (16) canales de televisión pertenecientes a ocho países de la región, arrojó que la telenovela es el género que más predomina en las televisoras, evidenciando una muy pobre variedad de contenido programático. Martínez G. (2005) explica que:

En términos generales, durante el horario estelar la programación de las televisoras de la región está conformada principalmente por telenovelas (30%), noticieros (17%) y películas (14%). Tan sólo estos tres géneros ocupan las dos terceras partes (61%) del tiempo total de la transmisión que se ofrece en el mencionado horario. El resto de los contenidos que se ofertan incluye programas musicales, de juegos y concursos y cómicos. (p.167).

En el pasado se hicieron producciones de tipo cultural que tuvieron gran acogida por el público venezolano, como es el caso de *Expedición*, programa producido por el canal RCTV a partir de 1988, contando con doce (12) años de transmisión. Se trata de la primera serie ecológica y conservacionista producida en Venezuela, con calidad de exportación, teniendo gran acogida en países como Estados Unidos, España y Japón, por ser un programa dedicado a difundir las costumbres y modos de vida de las distintas comunidades de nuestro país. De igual forma encontramos a *Bitácora*, programa en el que por más de trece (13) años

el televidente tuvo la oportunidad de recorrer junto a Valentina Quintero casi todos los rincones del país.

La programación dedicada a la cocina hecha en el país se ha enfocado básicamente en enseñar la preparación paso a paso de ciertos platos —tal es el caso de *Un Ángel en La Cocina* en el recordado RTCV y *Así Cocina Soucy* actualmente en Globovisión— en ofrecer recetas que optimicen el tiempo y recursos de las amas de casa, —como la sección de cocina del magazine *Portada's* o el programa *Sabor y Sazón de Televen*, transmitidos hace unos años— mas no profundizan en la historia y cultura que encierra la cocina tradicional de Venezuela.

A pesar de estos enfoques de programas culinarios, es necesario entender que la mejor manera de difundir a fondo una cultura autóctona es investigando su gastronomía, siendo conscientes de la relación hombre-entorno-alimentación, y que detrás de cada plato se esconde el pasado y las tradiciones de una región.

Formulación del problema.

Venezuela es un país donde existe una amplia gama de hábitos que se manifiestan cuando nos sentamos a la mesa, que varían de región en región y que son exclusivos de algunas localidades del interior del país; estos representan una fuente casi inagotable de información para ser llevada a la pantalla televisiva.

Conviene preguntarnos qué enfoque debe tener el proceso de producción de un programa televisivo especializado en la difusión de la gastronomía poco conocida de las diferentes regiones de Venezuela, para transmitirlo a toda la nación obteniendo una amplia cantidad de espectadores sin sacrificar el objetivo mismo del programa.

Sistematización del problema.

¿Cuáles son los elementos más importantes que debe contener el formato de producción de un programa televisivo especializado, cultural-educativo en gastronomía de Venezuela, específicamente en la región de Paraguaná?

¿Cuáles son los elementos que debe contener un formato de producción de un programa televisivo especializado cultural-educativo?

¿Cuáles son las manifestaciones gastronómicas poco difundidas, específicamente en la Península de Paraguaná?

¿Cuáles elementos de producción se pueden utilizar para la creación de un programa televisivo, especializado en manifestaciones gastronómicas de la Península de Paraguaná?

¿Existe en nuestro país una amplia cantidad de material como para hacer una serie de programas televisivos de corte cultural-educativo especializado en gastronomía venezolana?

JUSTIFICACIÓN TEMÁTICA

Es incuantificable la importancia que tiene la cultura para el mundo. Ella nos da conocimientos, valores, nacionalidad, interacción, libertad, memorias, entre otros atributos que nos califican como seres humanos. Ya nos decía el escritor chileno Alejandro Jodorowsky que un país sin cultura va directo a la desaparición. No es en vano que las naciones del planeta han hecho un esfuerzo histórico para resguardar sus memorias y darle perpetuidad en el tiempo.

Durante toda su historia, Venezuela ha sido un país vulnerable a la transculturización. La asimilación de culturas extranjeras a través del tiempo, ha hecho de la actual idiosincrasia venezolana un conjunto de costumbres de diversas regiones de nuestro territorio y de gran parte del mundo. De este jolgorio de manifestaciones culturales, muchas son las prácticas que quedan en el abandono, dirigiéndose hacia un olvido total por la inexistencia de un patrimonio tangible que las proteja para las futuras generaciones.

El porqué de este proyecto de investigación responde a la necesidad de identificar aquellas costumbres culinarias venezolanas que se asoman a la vía de ese olvido. Entendiendo que la gastronomía es uno de los pilares fundamentales de la cultura de una nación, es importante dejar en evidencia aquellas tradiciones realizadas durante un gran período de la historia en nuestro territorio nacional.

El medio de comunicación elegido para difundir este mensaje es la televisión. Hemos considerado que este es el medio más adecuado para documentar las manifestaciones gastronómicas de Venezuela por su capacidad de transmitir imágenes, audio, emociones, su durabilidad en el tiempo y la alta simpatía del público para con éste. Esta elección responde también a la vaga oferta cultural-educativa que ofrecen las televisoras nacionales y a las deficiencias de muchos programas especializados de tipo gastronómico en Venezuela.

Otra razón que justifica la realización de este estudio es que los actuales programa de cocina de la televisión nacional tienen una fuerte influencia europea y norteamericana, e inclusive hay canales que se dedican cien por ciento a esos temas, como por ejemplo Canal Gourmet, Casa Club TV o Food Channel, pero que nada tienen que ver con la gastronomía y culinaria tradicional de Venezuela.

Si bien las televisoras públicas, creadas por el gobierno nacional, ofrecen una programación orientada al rescate de los valores y la cultura nacional, estos programas no logran atrapar al público venezolano. Por ello se tiene la inquietud de realizar una producción de la talla de programas internacionales, teniendo como referencias a *Comidas Exóticas*, conducido por el chef y escritor gastronómico Andrew Zimmern, y *Sin Reservas*, conducido por el controversial chef Anthony Bourdain, por tratarse de formatos que pueden ser adaptados al contexto de la gastronomía y culinaria venezolana.

Parafraseando a Alcántara M. (2004), a través de la revalorización de la gastronomía nacional y propiciando la renovación del consumo de algunos platos que conforman la culinaria de nuestro país, así como procesos, utensilios y rituales utilizados en su preparación, se manifiesta una parte importante de la identidad nacional, lo que sin duda es un reflejo importante del para qué de este tema de estudio.

Por otra parte, esta propuesta cultural también sirve para impulsar el turismo dentro y fuera de nuestras fronteras, al convertir al televidente en más que un espectador, haciéndolo cómplice a través de la búsqueda de aventuras, mostrándole lugares desconocidos pero accesibles para todos, y atrayendo el interés de descubrir por sí mismo las riquezas y diversidad de culturas que tiene para ofrecer nuestra tierra.

Rafael Cartay (2010) dice que “La comida no se hace sólo de ingredientes, sino también de sentimientos y simbolizaciones”. Es cierto que una gran parte de las recetas que conforman la culinaria nacional pueden reproducirse en casi todas las regiones del país porque sus ingredientes se encuentran a lo largo de la geografía nacional, sin embargo, como plantea Cartay, hay algunas comidas que viajan pero que lo hacen de manera imperfecta porque su verdadero disfrute está ligado a un cierto paisaje y a una cultura local determinada. Si bien a través de un programa de televisión no se puede llegar a los sentidos del gusto, olfato y tacto, si podríamos hacer una aproximación de estos saberes, sabores y sentidos de la culinaria nacional hacia el televidente.

Entonces, con esta serie de programas de televisión el público podrá descubrir manifestaciones gastronómicas que hacen parte de la variopinta cocina nacional, modos de alimentación que se encuentran adormecidos dentro de las páginas de numerosos libros que no han tenido la divulgación adecuada, y al mismo tiempo se intentará despertar en el televidente la curiosidad de poner a viajar su paladar por el amplio mar de opciones que ofrecen los fogones y cocinas Venezolanas.

Por último, es necesario recalcar que la ejecución de este proyecto de investigación es factible, en principio porque se tiene una base académica que permitirá echar a andar el proceso de producción requerido para un programa especializado, además de permitirnos aumentar nuestros conocimientos prácticos en esta área de la comunicación. Por otra parte, la investigación gastronómica se limitará a la Península de Paraguaná, estado Falcón, como una muestra pequeña pero rica en costumbres culinarias.

OBJETIVOS

Objetivo General.

Diseñar el formato de producción para una serie de programas televisivos especializados en gastronomía poco difundida, de diferentes regiones de Venezuela, estableciendo la culinaria de Paraguaná como contenido del programa piloto.

Objetivos Específicos.

Establecer los elementos que debe contener un formato de producción de un programa televisivo especializado de carácter cultural-educativo.

Investigar acerca de la variedad gastronómica poco difundida de la región elegida como contenido del programa piloto: Paraguaná.

Elaborar una guía de producción para realizar un programa piloto que sirva como muestra de las ideas planteadas en el proyecto audiovisual que se quiere realizar.

Identificar la cantidad de material existente para hacer una serie de programas televisivos de corte cultural-educativo especializado en gastronomía venezolana.

CAPITULO II

BASES TEÓRICAS

El marco referencial es un espacio que permite recopilar las ideas básicas que forman la plataforma para los argumentos de una investigación. Estas ideas están basadas en la revisión de la bibliografía.

Para este trabajo se recogerán los aspectos bibliográficos más importantes relacionados con la utilización de la televisión como medio de información sobre los aspectos culturales de una sociedad, en especial costumbres relacionadas con la gastronomía, tomándola como parte de la cultura de un país, e incluso como elemento distintivo de una región.

Así vamos a desglosar inicialmente todo lo relacionado con los elementos teóricos que sustentan la elaboración de un programa de televisión, tales como la definición, características e historia en Venezuela; por otra parte se establecerán los aspectos teóricos de la elaboración de un programa de televisión de corte cultural en el cual se van a describir las formas de elaboración de platos distintivos de una región del país.

En este capítulo se pretende mostrar los orígenes de la gastronomía y culinaria en Venezuela, así como su evolución hasta llegar a los regímenes alimenticios establecidos hoy en día. Asimismo se quiere dar una idea de cómo las diferentes culturas que llegaron a nuestro país a

partir del siglo XVI influyeron de forma directa e indirecta en lo que conocemos como el comer venezolano actual.

1. La televisión.

Entre los medios más atractivos de comunicación que existen, tenemos la televisión, cuya sincronización entre la imagen y la palabra, la hacen muy atractiva para el espectador y muy útil para la transmisión de conocimiento a través de imágenes.

A continuación se esbozarán los aspectos teóricos que permiten hacer la televisión un medio muy importante para el conocimiento de elementos culturales como los gastronómicos, e iniciaremos con los conceptos básicos que la definen.

1.1 ¿Qué es la televisión?

Existen numerosas formas de definir la televisión, tanto formales como lo puede ser los conceptos enunciados de la Real Academia, como conceptos más prácticos, derivados del quehacer diario.

Así, la definición de la palabra televisión según el diccionario de la Real Academia Española, es la “Transmisión de imágenes a distancia mediante ondas hercianas”. Sin embargo se trata de analizar y conceptualizar un poco más esta definición.

Buscando ahondar en el concepto y dar una definición más amplia, según Miguel Soto (1986), tenemos que:

La televisión -voz que deriva del griego tele (lejos) y del latín video (ver)-, consiste simplemente en la conversión de rayos luminosos a ondas eléctricas, las cuales se transmiten luego a un receptor en el que a su vez son convertidas en rayos luminosos visibles que forman una imagen. No es más que un dispositivo mecánico cuya función podría compararse con la técnica empleada por los pintores impresionistas: la descomposición de la luz en diminutos puntos luminosos. (p. 48)

Entonces, se puede decir que la televisión es el sistema de imágenes en movimiento que surge después de varios descubrimientos, comenzando por el disco perforado explorador, inventado en 1884 por el alemán Paul Gottlieb Nipkow. Le seguirá los pasos el ingeniero ruso Vladimir Kosma Zworykin con el iconoscopio y el cinescopio, ambos inventados en 1923.

En 1926 el ingeniero escocés John Logie Baird utilizó este sistema para demostrar la transmisión eléctrica de imágenes en movimiento. En Estados Unidos, Gran Bretaña y Alemania, no tardaron mucho en partir hacia el desarrollo de la televisión.

Para 1927 la BBC comienza la emisión de programas de televisión en Gran Bretaña con el sistema Baird, y en 1937 se inauguró el primer servicio público de televisión de calidad.

Más de un siglo después, la televisión se ha extendido por todo el mundo a través de satélites de comunicación que permiten enviar programas de un continente a otro y transmitir eventos en tiempo real a casi cualquier parte del mundo. El video también ha revolucionado la capacidad de almacenamiento, recuperación y transmisión de información.

Desde su creación la televisión se convirtió en un foco de socialización y entretenimiento, reuniendo a familias y amigos para compartir durante horas, series televisivas, películas, largometrajes y novelas.

Sin duda alguna, la televisión ha cumplido con los objetivos de los medios de comunicación que son informar, educar y entretener, por ello existe una amplia gama de programas, entre los que encontramos noticieros, programas recreativos, hasta canales especializados en temas culturales.

Sin embargo hoy nos enfrentamos a una problemática, que es el significativo aumento de programas de corte recreativo, dejando en segundo plano los objetivos de informar y educar.

Por otra parte nos pasaremos brevemente por el nacimiento e historia de la televisión en Venezuela.

1.2 Breve recuento de la televisión en Venezuela.

Los países latinoamericanos reciben los avances tecnológicos con algún tiempo de retraso, y generalmente bajo los auspicios del estado; sin embargo se encontró que con la televisión, la iniciativa estuvo de parte de los entes privados, y a lo largo del tiempo esta tendencia se revirtió, como lo veremos en las líneas siguientes.

Marcelino Bisbal (2005) en su libro *Televisión: Pan nuestro de cada día*, nos cuenta que:

En la mayoría de los países de la región la televisión irrumpe a partir del año 1950, la presencia de la imagen, como si esta fuera la misma realidad, seduce a los latinoamericanos y deslumbra a la vez. Empezábamos a ser algo más modernos, o al menos nos sentíamos así. (p. 29)

Encontramos que Venezuela no fue la excepción. La historia de la televisión venezolana comienza en año 1952, cuando surge el primer canal, la Televisora Nacional YVKA-TV Canal 5 bajo el control directo del Estado y comienza transmisiones el 22 de noviembre. Bisbal (2005):

En Venezuela, al igual que en Argentina, Colombia y Perú, la televisión se inicia como medio estatal, aunque rápidamente irán surgiendo nuevas estaciones con patrones de televisión privada-comercial, casi nula reglamentación y gran influencia y penetración de las transnacionales norteamericanas. (p. 33)

Ponto comienzan a hacer su debut los canales privados: al año siguiente nace Televisa YVLV-TV Canal 4, actual *Venevisión*, impulsado

por el pionero Gonzalo Velóz Mancera, es ella quién inicie los convenios con accionistas transnacionales de gran poder mercantil como la *National Broadcasting Company (NBC)* de EE.UU. Para 1960 comienza a afrontar problemas económicos, por lo que en 1961 es adquirida por el empresario Diego Cisneros y cambia su nombre a Venevisión, con apoyo de la transnacional norteamericana *American Broadcasting Company (ABC)* y la corporación de bebidas gaseosas *Pepsi Cola Internacional*, comenzando nuevamente sus transmisiones el 27 de febrero de 1961, hasta el día de hoy.

Mas de diez años después, 15 de noviembre de 1953 –auspiciada por la *Corporación Radiofónica Venezolana (Coraven)*- es fundada *Radio Caracas Televisión: Canal 7*, hermana de la primera estación de radio la *Broadcasting Caracas*, que luego cambiaría su nombre a Radio Caracas, bajo la propiedad del grupo *Phleps y R.C.A.* Esta planta también contará con la inversión de accionistas norteamericanos como la *National Broadcasting Company (NBC)*.

Durante ésta década también hubo intentos de establecer pequeños canales televisivos en las regiones del interior del país, pero con poco éxito, tal y es el caso de: *Televisa del Zulia* (1956), *Ondas del Lago televisión: canal 13* (1957) también en el estado Zulia, *Radio Valencia Televisión: Canal 13* (1958) y *Teletrece* (1963). Estas cadenas duraron muy poco, ya que al principio la explotación del negocio audiovisual no estaba clara. En Bisbal (2005) vemos que:

“Ya para finales de la década de los años 50 la televisión se perfilaba como un gran negocio y alguien llegó a expresar que sería el negocio de la segunda mitad del siglo XX y que tendría su ola expansiva en el siglo XXI”. (p.36)

Por su parte la *Cadena Venezolana de Televisión (CVTV)*, Canal 8, fue fundada en 1964 por el *grupo Vollmer*, asociado a *Columbia Time – Life y la CBS*. El canal comienza transmisiones el 31 de octubre de ese mismo año, y durante una década funcionó como canal privado, pasando a control del Estado durante el primer gobierno de Carlos Andrés Pérez, y durante seis años estuvo eliminada la publicidad comercial, que luego fue reanudada en 1980 en medio de una crisis económica interna.

Los venezolanos también comienzan a vivir la experiencia de un nuevo medio de comunicación e información, el 16 de noviembre de 1953 se estrena el primer noticiero televisado, llamado *El Observador Creole*, transmitido por *Radio Caracas televisión*. Otros noticieros de la época eran, *Noticias Pam Am* (canal 2), *El Informador Tabacalera* (canal 4) y *Notiavances Ace* (canal 8).

Televen llegó tardíamente a las pantallas venezolanas, fue fundado en 1988 por el empresario Omar Camero, haciendo su debut el 16 de julio de ese año, y tenía en un principio socios accionistas como el reconocido animador Guillermo “Fantástico” González, superando rápidamente al canal estatal *VTV* en sintonía, pero muy alejado de los otros canales de señal abierta que ya habían calado en la preferencia de los televidentes a nivel nacional.

Hubo por supuesto otros canales como, el *Canal Metropolitano de Televisión CMT* (1993), *Globovisión, canal 33* (1994) *Puma TV*, primer canal musical de Venezuela (1996) y *Vale TV* (1998), algunos de ellos fuera del aire hoy en día.

La década de los 70 fue la época en la que la televisión venezolana comenzó a modernizarse. Luego de la transmisión de la llegada del hombre a la luna en 1969 a través de las pantallas de *Radio Caracas Televisión* con la utilización de la comunicación vía satélite, el presidente Rafael Caldera inauguraría en 1971, la primera estación rastreadora de Camatagua, marcando la entrada al país de la señal satelital y la televisión internacional.

Otro hecho importante fue la llegada del color a la televisión, aunque con un poco de retraso respecto a otros países de la región. Para 1979 asumimos el sistema norteamericano NTSC, ya que los canales privados ya venían preparándose desde hacía tiempo para esto. En cuanto a esto, Marcelino Bisbal (2005) resalta que “Se dijo que asumimos la peor modalidad técnica de televisión a color por no entrar en confrontación, una vez más con el sector privado de la televisión venezolana”. (p.48)

1.3 Tipos de programas para televisión.

Como se sabe, la producción para los medio audiovisuales es conocida como programa de radio o televisión, en este aparte haremos un recuento de las definiciones y características de las producciones de televisión.

1.3.1 La programación.

La programación de una emisora televisiva, es el conjunto de piezas audiovisuales que conforman la emisión diaria del medio de comunicación. Fernández y Martínez (1994) nos dicen que el éxito o fracaso de una emisora de televisión depende de su programación. Si bien no se puede complacer todos los gustos, algo que intentan las televisoras generalistas, hoy en día existe una extensa variedad de programas de televisión y hasta canales especializados.

Basándonos en la recopilación hecha por Fernández y Martínez en el libro *La dirección de producción para cine y televisión* (1994), describiremos los tipos de programas para televisión según lo propuesto por la Unión Europea de Radiodifusión (UER):

Educativos: En este grupo encontramos los programas de educación para adultos, destinados a la alfabetización y a los ámbitos propios de la primaria y secundaria. Escolares y preescolares son aquellos que refuerzan la enseñanza que se lleva a cabo en los planteles estudiantiles, adaptados a las edades relacionadas con los centros de enseñanza.

Grupos específicos: Comprenden espacios de entretenimiento dirigidos a niños y adolescentes, aquí se incluyen los dibujos animados, concursos de entretenimiento y series adecuadas a las edades; programas de etnias o inmigrantes, de interés para grupos específicos de la población que contribuyen al mantenimiento de su identidad cultural.

Religiosos: Donde se transmiten servicios y actos religiosos, y los llamados confesionales, de claro contenido confesional en los que se aportan reflexiones y debates religiosos.

Deportivos: Aquí encontramos las noticias, espacios informativos convencionales centrados en el mundo del deporte; magazines, programas tipo revista que desarrollan distintos temas. Suelen incluir entrevistas a los protagonistas y reportajes; acontecimientos, transmisiones deportivas en vivo y directo de competiciones por equipo o individuales.

Noticias: En este renglón se incluyen los telediarios, que son programas de información general que encierran todos los temas que puedan ser considerados noticia; también se introducen espacios de comentarios y de opinión; resúmenes semanales, que son selecciones de las noticias más destacadas de la semana; los debates informativos, diferentes personas opinando sobre un tema que modera un presentador.

Divulgativos y de actualidad: En esta clasificación tenemos los programas sobre temas de actualidad, parlamento, los magazines con distintos géneros y estructura abierta, los reportajes, ciencia, cultura y

humanidades, programas cuyo objetivo es estimular la curiosidad científica, artística o intelectual con el fin de enriquecer el conocimiento.

Dramáticos: Tenemos las series, productos de ficción dividida por capítulos, que pueden ser series de continuación o miniseries. Adoptan por lo general la estructura de trece capítulo; las telenovelas, que suelen ser series con elevadísimo número de capítulos y con una trama sentimental; largometrajes para televisión, con una composición adaptada a pantalla pequeña, así como cortometrajes.

Musicales: Transmisiones de conciertos o espectáculos musicales, concursos musicales y programas dedicados a un cantante o grupo, y las comedias musicales donde se alterna la actuación con el canto, baile y coreografías.

Variedades: Que abarca los programas de juegos y concursos, espacios donde predomina el carácter lúdico, y se ponen dificultades que el concursante debe superar; también los llamados Talk-shows, espectáculos, variedades y programas satíricos.

1.3.2 La televisión cultural-educativa.

La televisión cultural-educativa promueve el desarrollo económico a través de la promoción de los oficios y el mejoramiento y mantenimiento del ambiente. Los valores que la sostienen son los de progreso científico, defensa de la cultura, de la educación y el diálogo entre las personas. En

definitiva, tiene como propósito favorecer el crecimiento del telespectador, como explica Tornero (1994):

Por lo que se refiere a la finalidad, la televisión educativo-cultural es contribuir a la formación del telespectador, aumentar sus capacidades críticas, su formación y, sobre todo, ensanchar su conciencia. (p.168)

Para Adriana Chávez (2003), es “toda emisión de programas de televisión dirigidos específicamente a potenciar la información, con el objetivo de mejorar el estándar cultural de la población.”

Por ello la televisión educativo-cultural se entiende como promotora de la cultura para la formación del telespectador. Pero para que haya un proceso completo, el público tiene que continuar este proceso a través de su propia investigación, visitando los lugares y obteniendo de primera mano la información para ampliar sus conocimientos.

1.3.3 Modelos de televisión cultural-educativa.

Lothar Humburg, citado por Pérez Tornero (1994) en *El desafío de la televisión educativa*, describe tres modelos tradicionales de la televisión educativa.

Modelos de enriquecimiento: Este modelo se utiliza tradicionalmente para completar la labor del profesor o instructor, y está directamente ligado a los centros educativos. De esta manera los profesores en vez de utilizar textos escolares utilizan programas como apoyo directo para sus clases. Se conoce mayormente como televisión escolar.

Modelo de enseñanza directa: Este modelo no cuenta con el refuerzo de un profesor, por lo que llega a suplir completamente el sistema educativo. Al faltar la presencia de un profesor, la televisión justifica su presencia, siendo una educación de larga distancia, en otras palabras, el objetivo de este modelo es la completa formación del espectador, ya que va dirigido a un público diverso.

Modelo de contexto: Este modelo se centra en el hecho de que la educación y la cultura son procesos bastante complejos y por lo tanto tienen que intervenir muchos instrumentos, de esta manera se aplican distintas modalidades.

Se espera que el espectador cumpla con su parte de la actividad combinando elementos que tiene a su alcance para aumentar el conocimiento adquirido, siempre respetando sus limitaciones pero teniendo en cuenta sus demandas. A través de este modelo el espectador tiene en sus manos la capacidad de manejar su propio viaje cultural.

1.4 Proceso de producción para televisión.

Se suele tener la idea de que una producción televisiva es una tarea bastante sencilla. Cuando se observa la transmisión de cualquier programa no se comprende que la producción televisiva encierra un proceso mucho más complejo que operar una cámara de video.

En una producción para televisión, se deben tomar en cuenta varios elementos que contribuyen al logro de un programa, desde la

concepción de la idea, una estructura comunicacional, hasta una buena edición y montaje. “Una producción audiovisual pasa, necesariamente, por diferentes fases desde el momento de su gestación hasta su presentación definitiva.” En palabras de Fernández y Martínez (1994). Todo esto se logra a través de una preproducción, centrada y apegada a la idea principal, una producción organizada y una postproducción enfocada a la idea global del producto que se quiere lograr.

Preproducción, Producción y Postproducción son la base de un producto audiovisual de calidad. Estos elementos conjugados con una adecuada y precisa organización crean un programa de televisión.

Preproducción: Encontramos que según Martínez y Fernández (1994):

Es evidente el esfuerzo productivo efectuado en esta fase (la más importante desde el punto de vista del equipo de producción pues de su correcto planteamiento puede depender el ajuste económico del presupuesto). (p.47)

La preproducción es la fase anterior a la producción donde se concibe el plan a seguir. Se necesita de un minucioso análisis de todos los requerimientos para la ejecución de la idea principal, en el que se coordina y organiza el medio, el tiempo, el personal y las obligaciones económicas. Se debe, además, conformar el equipo de producción y el equipo técnico.

Martínez y Fernández (1994) explican que, “En cualquier caso se parte de un documento descriptivo que define el proyecto y que presenta

su propio autor o un director creativo encuadrado en una estructura de producción”.

En la fase de preproducción del programa, se deben originar respuestas a preguntas como **¿qué?** (referido a lo que se quiere lograr) **¿Por qué?** (motivo por el que se quiere hacer) **¿A quién?** (a quien estará dirigido) **¿Cómo?** (forma de realizarse) **¿Con qué?** (recursos que se utilizarán para llevar a cabo la producción).

Una vez que se han conseguido los fondos es imprescindible contar con un guión literario que servirá de base para la conformación del guión técnico y a partir de su desglose efectuar el diseño de la producción, es decir, elaborar un plan de trabajo o plan de producción.

Finalmente, se determinan necesidades de todo tipo inherentes a la ejecución del proyecto, se diseñan planes de trabajo, se contratan profesionales, se asignan recursos económicos para las fases posteriores, se buscan locaciones, se consuma toda la burocracia, se solicitan permisos, entre otras cosas, para que las fases posteriores se ejecuten con el “máximo de planificación y el mínimo de imprevistos.” Martínez y Fernández (1994).

Producción o rodaje: Una vez trazado el plan de trabajo o de producción es posible comenzar la grabación de las imágenes que darán vida al programa. “Aquí se demuestra si el esfuerzo de producción ha sido acertado o no.” Martínez y Fernández (1994). En esta fase de la producción se incorporan los equipos de cámaras, los técnicos de sonido,

el equipo de dirección artística y decoración, los iluminadores, como elementos básicos e imprescindibles en esta etapa.

Postproducción: “A partir del registro tiene lugar una de las fases más creativas del proceso de producción audiovisual que es la de montaje, edición y postproducción” Martínez y Fernández (1994). Si bien la producción es la fase donde se genera el material que da vida al programa, la postproducción se considera la etapa más delicada de todas, pues es sumamente importante que la construcción de las imágenes y el mensaje de boca del presentador o locutor, sea lo que se planteó en la producción para mantener la idea principal.

Por montaje se entiende “el ordenamiento expresivo de los planos para dar forma comunicativa al programa audiovisual” Martínez y Fernández (1994). Se trata de dar forma al programa a partir de las imágenes disponibles; además, en esta fase se produce la incorporación de efectos de sonido, efectos de tipo electrónico, paquete gráfico, se realiza la colorización de las imágenes, ajuste de audio, entre otras cosas.

1.4.1 Profesionales de la producción para televisión.

En la realización de un programa para televisión participa un nutrido número de profesionales con diferentes características, cuya extensión puede variar, dependiendo del tipo, la magnitud y el presupuesto de la producción. Estas personas conforman un equipo de producción que trabajan tanto en la parte artística como en la resolución

de los problemas de planificación del trabajo. Basándonos en la descripción de Martínez y Fernández (1994) explicaremos las funciones del personal básico para una producción audiovisual.

En primer lugar tenemos al *Director*, es la persona que: “dirige el programa y controla a todos los equipos de trabajo”. Esta figura realiza el guión técnico, participa en la escogencia de los actores o presentadores, locaciones, vestuario, maquillaje, así como en la elección de los técnicos y define los cargos. Es quién dirige los ensayos y da las órdenes en el set, siendo la única voz que se escucha durante el rodaje de las tomas; también decide qué se queda, qué se repite y qué se cambia respecto a imagen y sonido.

El Productor está encargado de conseguir los recursos y establecer un presupuesto de producción, así como de trazar el plan de trabajo y rodaje para llevar a cabo el producto final. También tiene a su cargo la consecución de los sets, locaciones, la permisología pertinente, contactar a los entrevistados, hacer contrataciones, y por último, se encarga de la publicidad, venta y distribución del producto.

Con la aprobación del proyecto aparece la figura de *producción ejecutiva*, un trabajo de coordinación y resolución de problemas. Este no sólo se hace cargo de encontrar los recursos para financiar la producción, también desglosa las necesidades presupuestarias y debe velar por el correcto desarrollo del plan de trabajo establecido.

Por otro lado está el *Realizador* sobre quién recaerán todas las decisiones de carácter técnico, es el encargado de decidir la disposición de las cámaras, los tipos de plano y la combinación de los mismos dentro del programa; tiene la responsabilidad de transformar un guión en un programa. A éste se le atribuirá en muchos casos el éxito o fracaso del programa.

En la televisión así como en el cine existe la figura de *Director artístico* que puede conocerse con el nombre de *Escenógrafo*, cuya función es crear una puesta en escena del programa, coordinando todos los elementos que intervienen en la escenografía, en concordancia con el productor, director y el realizador.

Con la colaboración de un *Ayudante de producción*, se confecciona el desglose del guión, se mantienen reuniones con el director, realizador, técnicos, se establecen locaciones y permisos, en fin, resuelve todo tipo de problemas del tipo económico, artístico, se elabora el plan de trabajo donde recogen las actividades que se llevarán a cabo en la fase de registro y montaje.

Durante la fase de rodaje o grabación, interviene el equipo técnico que tiene la responsabilidad del registro de imágenes y sonidos. Una de esas figuras es el *Director de fotografía*, que tiene la responsabilidad de asegurar la calidad máxima de la imagen tomada por la cámara, debe decidir el tono fotográfico adecuado, la disposición de la iluminación y seleccionar el encuadre. En muchos rodajes de menos envergadura, el director de fotografía hace trabajo de cámara. Una figura importantísima y

sobre la que recae gran responsabilidad del adecuado registro de los planos es el *Camarógrafo*, que tiene el deber de mantener el enfoque, del desplazamiento y movimientos de la cámara.

Los Presentador/es, son aquellos personajes que conducen el programa desde el plató o en exteriores, según sea el formato escogido para el programa.

En producciones más complejas es necesario contar con un personal mucho más amplio, constituido por ingenieros de sonido, jirafista, microfonista, operador de sonido en video, maquinista (empuja la grúa y el carro de travelling), decorador, ambientador de decorados, vestuarista, maquillador, peluquero, por nombrar algunos.

En la tercera fase de producción entran en juego los especialistas de edición, montaje y sonorización. El *Montador* básicamente realiza la tarea de sustraer las tomas e imágenes escogidas, se refiere a ordenar expresivamente los planos y un ritmo para dar forma comunicativa al programa. En televisión la figura del montador suele fusionarse con la del realizador. En esta misma línea, el *Postproductor de sonido* está encargado de crear una banda sonora que complemente las imágenes y cree el clima apropiado para transmitir el mensaje deseado.

Por último intervienen los diseñadores gráficos o grafistas, estos profesionales forman gráficas para la realización de insertos en los contenidos del programa. Contribuyen a elaborar animaciones, gráficas,

boomper, logotipos, tipografía, créditos, entre otros. Ellos contribuyen a fijar la imagen e identidad del programa audiovisual.

1.4.2 Equipo técnico de producción.

La televisión tiene un alto componente tecnológico y de recursos técnicos que definen su estructura. Para el equipo de la revista por internet *Tiscar.wikispaces*, los elementos básicos para la producción de televisión constan de:

- **Cámaras** para captar las imágenes, ya sean de estudio o de exteriores.
- Sistema de **microfonía** para captar el sonido, sea de tipo balita, tipo barquilla o micrófono boom.
- Los **reflectores Fresneles**, son quizá los más utilizados en cualquier producción audiovisual; su más importante cualidad se encuentra en su capacidad de ampliar y/o concentrar el punto caliente de luz que generan. Los Fresneles vienen en 300w, 1000w y 2000w. Por su parte, los **Reflectores de Luz Fría** (kinos) producen una luz suave y difusa que es muy utilizada tanto en TV, cine, video y fotografía.
- El **trípode**, para estabilizar la cámara y fijarla en altura e inclinación.
- Sistemas de **grabación de la imagen y el sonido**.
- **Mesas de Edición**, para mezclar las diversas fuentes de imágenes y sonidos y componer los documentos audiovisuales.

- **Mesas de Postproducción**, para introducir grafismos y efectos especiales tanto a la imagen como al sonido.

1.5 La televisión gastronómica.

La televisión gastronómica, puede enmarcarse en dos tipos de géneros televisivos, a saber, el llamado *formato magazine*, enmarcado dentro del género de entretenimiento “cuya estructura contenedora puede albergar todo tipo de contenidos: entrevistas, tertulias, secciones de información, reportajes, humor, gastronomía, etc.” Martínez y Fernández (1994).

Y el *formato especializado*, que dentro del género cultural educativo, está elaborado solo sobre gastronomía o cualquier tema específico.

En nuestro caso hablamos de los programas que difunden nuestra cultura culinaria, para lo cual se definirán los términos gastronomía y culinaria, a fin de precisar los parámetros bajo los cuales se elaborará el guión para un programa de televisión de este corte.

2. Gastronomía y culinaria.

En el habla común los términos gastronomía y culinaria son entendidos y utilizados muchas veces como sinónimos, y aunque sus definiciones parezcan ser muy similares, es importante hacer una diferenciación que nos permita establecer los parámetros correctos del programa para televisión.

2.1 Definición de gastronomía.

El término gastronomía por siglos ha sido asociado exclusivamente a la preparación de alimentos, sin embargo la gastronomía abarca en su totalidad lo concerniente a los modos de alimentación, ingredientes, preparaciones, etc. Es decir se refiere a todo lo que tiene que ver con la alimentación humana. En este sentido podemos aludir a dos tipos de definición: la primera, presentada por José Rafael Lovera en un trabajo de investigación realizado por María Galvis (2002), quien dice que:

La palabra gastronomía es muy amplia, y en ese sentido sería todo lo que tiene que ver con los alimentos. Sin embargo, el uso de la palabra se ha referido más bien a, lo que se podría llamar, la forma o la manera de alimentarse. (p. 5)

Por otra parte, en un sentido más específico el investigador Rafael Cartay (2012) hace una definición general del término:

La gastronomía engloba el acto de cocinar dentro de un contexto más amplio donde hay elementos relacionados con las maneras en la mesa (comportamientos individuales y colectivos ligados con la alimentación), elementos socio-

antropológicos (creencias, supersticiones, prohibiciones, preferencias, elecciones alimentarias, orden culinario) y, en especial, elementos simbólicos (la alimentación es un acto social, regido por normas y significaciones...

Entonces, se entiende que al hablar de gastronomía, hablamos de todo aquello que interviene en el comer de los seres humanos y que va más allá del simple acto de cocinar. Tiene que ver con tradiciones y modos de alimentación que varían dependiendo del grupo cultural. En este proceso intervienen distintos elementos, personas y utensilios que transforman los ingredientes en alimentos; en este sentido, la gastronomía también comprende la transformación que se realiza en la cocina, es decir, la transformación culinaria.

2.2 Definición de culinaria.

Las prácticas alimentarias revelan las características propias de cada región, localidad o lugar, y establecen uno de los valores más ilustrativos de las costumbres, tradiciones y usos de los pueblos. Cada cultura posee distintas costumbres al momento de sentarse a la mesa, así como formas particulares para la preparación de los alimentos, comidas y bebidas.

Para hacernos una idea general encontramos que el investigador gastronómico Rafael Cartay (2012) plantea que, "Cocinar es convertir ingredientes en preparaciones culinarias, para ser comidas y bebidas."

En un sentido más específico, debemos tener en cuenta la definición del chef internacional Sumito Estévez (2012):

Culinaria es el acto de cocinar, es todo lo que tiene que ver con la cocina, es decir, el mundo culinario abarca todo lo que sucede dentro de una cocina, desde los aparatos que hay adentro hasta lo que se produce.

Entonces, según lo dicho por ambos expertos, concluimos que el arte culinario se trata de transformar los alimentos mediante el acto de cocinar. Se puede decir que culinaria es una forma creativa de disponer alimentos y depende mucho de la cultura en términos de conocimientos respecto a los alimentos y forma de prepararlos, así como de rituales sociales establecidos alrededor de la comida. De esta misma manera, en el arte de cocinar intervienen una serie de utensilios, artefactos, preparaciones y recetas, y de un agente culinario (chef o cocinero) que transforma los ingredientes en comidas y bebidas de acuerdo a un saber culinario.

Según lo explicado por Cartay (2012), la cocina se fundamenta en los ingredientes así como en el agente culinario que se apropia de ellos y los transforma para crear platos y sabores. Estos ingredientes pueden provenir del entorno inmediato y del entorno mediato, es decir, ingredientes de producciones propias o de producciones ajenas a la región.

La procedencia del ingrediente define el carácter de la gastronomía, así a través del tiempo, en cada espacio geográfico se ha ido generando una cultura culinaria diferenciada, que viene determinada por los productos que pueden elaborarse en dicho espacio, más la creatividad que se ha aplicado en la preparación de especialidades, las cuales han originado la cultura gastronómica de cada pueblo.

2.3 Gastronomía y culinaria venezolana.

Es muy difícil que exista hoy en día, especialmente dentro del marco de la creciente globalización en que se vive, una cocina original o pura, sin influencias externas, porque éstas afortunadamente existen para diversificar y enriquecer la dieta. En torno a esto José Rafael Lovera en *Historia de la Alimentación en Venezuela* (1988) señala que:

Lo que si no se puede ocultar es que existe o no, la denominada “cocina venezolana”, es una mezcla del producto blanco con el indio debido a que somos una sociedad joven que no ha adquirido todavía un grado de homogeneidad comparable al que logró por ejemplo la cocina francesa en el siglo XIX. (pág. 186)

Encontramos que tradicionalmente, nuestra cocina se ha caracterizado por ser casera y sencilla, sin embargo estas tradiciones culinarias se han ido olvidando, no han seguido siendo estudiadas, reconocidas ni apreciadas por su población cómo se esperaría.

La falta de interés y conocimiento acerca de la cocina venezolana se debe mayormente a que las prácticas de estas tradiciones son rasgos fundamentales de poblaciones pequeñas y generalmente distantes de las grandes ciudades, donde se ha perdido la mayor cantidad de costumbres y tradiciones venezolanas.

Sin embargo la gastronomía venezolana no deja de ser dueña de su propia personalidad, se caracteriza por el uso de ciertos ingredientes, cómo el maíz, la yuca, el plátano, ají, granos, carnes y aves de donde derivan sabores únicos y extraordinarios, según el reconocido chef Sumito Estévez.

Un plato venezolano es aquel que forma parte desde nuestra cultura actual; aunque no hayan sido creados aquí, los ingredientes los hace venezolanos. Como explica Estévez, en un artículo publicado en el diario El Nacional:

Yo soy venezolano, me crié y me formé aquí, trabajo con productos venezolanos y si me da la gana hacer un plato con curry y jengibre, el plato es venezolano. El problema con la cocina es que a la gente le cuesta separar la parte étnica, la tradicional y lo popular. Diario el Nacional 20/10/2001.

En éste sentido, es necesario conocer el proceso de cambio que se produjo en la gastronomía y culinaria de nuestro país desde antes de la llegada de los españoles, hasta el comer del venezolano actual.

2.4 Gastronomía precolombina.

Venezuela es un país lleno de diversas tradiciones culturales, religiosas y culinarias, provenientes de un largo proceso de mestizaje que comenzó desde el primer contacto de los españoles con nuestros aborígenes, y posteriormente con la llegada de los negros provenientes de África hace más de quinientos años.

Los pobladores de Venezuela antes de la conquista, lograban sustentarse por medio de la caza, la pesca y la recolección, siendo los principales cultivos la yuca, el maíz, los frijoles y las batatas. Algunas tribus practicaban la agricultura de modo itinerante mediante pequeños sembrados llamados conucos.

Los aborígenes que habitaban la zona costera se valían de la pesca, de mariscos, mejillones, cangrejos, camarones, langostas, así como una gran variedad de peces como el mero, jurel, róbalo, lisa, etc. Otras tribus se dedicaron a la caza de aves como la perdiz, los patos, las tortolinas y animales pequeños como la lapa, la iguana y el morrocoy. Su consumo de vegetales también era variado, se alimentaban del aguacate, la chirimoya, el caimito, la guanábana, la lechosa, la piña y varios tipos de parchita.

La culinaria de los aborígenes estaba constituida por el asado y el hervido de los alimentos, no se utilizaban condimentos, ni sal y no se hacían preparaciones culinarias sofisticadas; de acuerdo con esto, José Rafael Lovera (1988) señala que:

El régimen autóctono de América se fundaba en el maíz y la yuca, complementados con las proteínas animales producto de la caza y la pesca y con un edulcorante natural: la miel. No incluía grasas en sus preparaciones culinarias y el condimento por excelencia era el ají. Al depender la mayoría de las tribus de la pesca, la caza y la recolección, no podía existir en ellas el hábito de comer en horas determinadas. (p. 33)

Entre las preparaciones precolombinas se encontraba el casabe, el cachiri, la arepa y la chicha, un tipo de bebida alcohólica a base de maíz fermentado y molido. La elaboración de casabe les permitía almacenar comida a los aborígenes de aquella época, provisiones para los tiempos de escasos recursos.

Respecto al patrón de consumo europeo, que trajeron consigo los conquistadores, tenía como base la carne (vacuna, porcina y ovina), el trigo, el vino y las grasas vegetales (aceite de oliva) o animales (manteca de res o de cerdo) y empleaba el azúcar de caña, la sal y las especias orientales de uso tradicional en el Viejo Continente. En el *Diccionario de Historia de Venezuela* (1997) de la fundación polar encontramos que:

Sin duda alguna el español trajo consigo sus tradiciones culinarias que sirvieron de base, junto con la cocina indígena, para la formación de los modos de consumo criollo, de tal manera puede afirmarse que el período de formación del régimen alimentario típico de la sociedad venezolana revela, por una parte, la presencia de elementos básicos de la dieta aborígen, como el maíz y la yuca, en forma de arepa y casabe respectivamente, y por otra, la introducción de elementos europeos y americanos, realizada la mayoría de las veces, a partir de las regiones antillana y mesoamericana. (p.98)

De los primeros españoles que llegaron a nuestras tierras nos quedaron las zanahorias, el ajo, la cebolla, espinacas, lechuga, berenjenas, pepinos, melón, calabaza, durazno, melocotón, oliva, arroz, especias (cilantro, perejil, romero, menta). En cuanto a carnes: el cerdo, la vaca, la cabra, las aves de corral y variedad de animales de caza.

Curiosamente, el papelón o panela, ingrediente altamente utilizado en la preparación de un gran número de platos y dulces tradicionales de Venezuela, es una herencia del lejano oriente, específicamente de la India, así como algunas especias, entre las que se encuentran: la pimienta, el clavo dulce, la nuez moscada y la canela que tuvieron alta difusión en la península.

Debido a que el primer contacto que hicieron los españoles en América fue hacia Mesoamérica y las Antillas, los europeos trajeron consigo el uso del cacao, incorporándolo también a Venezuela; aunque se sabe que en el país había cacao no hay registro de su uso hasta la llegada de los españoles. Esta incorporación trajo como resultado el uso del chocolate y de la vainilla.

Por su parte, hubo menor influencia de la cultura africana en el régimen alimentario criollo, debido a que culturalmente la cocina y los conocimientos culinarios estaban en manos de las mujeres, y en su mayoría, quienes llegaron aquí fueron hombres y jóvenes para ser tratados como esclavos. En torno a esto Lovera (1988) explica que:

Los negros africanos no fueron ubicados en toda la extensión de la colonia, sino que se les radicó predominantemente en zonas específicas: Costa Oriental del Lago de Maracaibo, valles noroccidentales, Barlovento y Costa del Golfo de Paria, regiones donde ha de buscarse una mayor influencia africana en la dieta. (p.92)

En la dieta de los negros africanos predominaban los vegetales, en detrimento de la carne, elemento consumido con baja frecuencia y en su mayoría por los ricos jefes tribales y una minoría de tribus cazadoras. A pesar del predominio de los vegetales en la dieta de los africanos, su régimen era de alto valor nutritivo.

Finalmente, la conquista del continente americano resultó en una rápida globalización alimentaria. El intercambio de alimentos permitió, en un tiempo relativamente breve, su popularización en los dos mundos que se habían encontrado. Los nuevos hábitos así adquiridos impactaron profundamente y se han mantenido hasta hoy día.

2.5 Influencia de las raíces europeas y africanas.

Diversos autores afirman que en Venezuela no se puede hablar de una autóctona cocina venezolana, como en otros países, por la influencia de estas dos culturas que confluyeron en el país, la europea y la africana, y por otro lado está la mezcla de ingredientes provenientes de diversas partes del mundo debido a siglos de

intercambios comerciales. Armando Scannone, citado en el trabajo de María Galvis (2002) se refiere al tema diciendo que:

Como justificación de la inexistencia de la cocina venezolana se esgrimen muchas razones que se pueden resumir así: Nuestra cocina no es autóctona, poniendo como comparación la de otros países latinoamericanos, presuponiendo que sólo lo de ascendencia netamente indígena puede ser considerado venezolano; nuestra cocina es sólo el reflejo, modificación o equivalencia de las cocinas de otras partes. (p.11)

Por su parte el chef internacional Sumito Estévez (2012) opina que:

Si tiene algo muy hermoso la cocina tradicional venezolana, que es variada, es barroca, porque usa muchos ingredientes, es muy fusionada la cocina nuestra, porque la cocina es muy permeable a etnias que se alojaron en Venezuela durante mucho tiempo... y por lo tanto es la cocina más compleja de Sudamérica, es la que más apela a ingredientes de muchos lugares, la comida venezolana no es nada fácil de aprender por eso mismo.

Los españoles, a pesar de que influyeron mucho en la culinaria venezolana, a su llegada a tierras americanas debieron adaptarse no sólo a las condiciones climáticas bastante disímiles a las europeas, sino también a los tipos de alimentación. Sin embargo, los europeos no se adecuaron rápidamente a los alimentos indígenas, y por esta razón intentaron trasplantar algunos alimentos, pero las condiciones climáticas de las nuevas tierras impidieron que los intentos de traslado tuvieran éxito del todo. Por ejemplo, dos de los cultivos fundamentales como el olivo y la vid no lograron prosperar; por su parte, el trigo se dio

en buena parte del territorio conquistado y el ganado se reprodujo rápidamente.

A pesar que la cocina africana tuvo poca influencia en nuestra cocina como afirma Rafael Lovera en su libro *Historia de la Alimentación en Venezuela* (1988), hoy en día encontramos alimentos que llegaron junto con los negros esclavos,

Los elementos básicos de la dieta de las sociedades del África Occidental, que encontramos en el nuevo continente de la época colonial (ñame, plátano, etc), fueron traídos por los europeos como recursos alimentarios para el mantenimiento de las esclavitudes. (p.61)

Los africanos trajeron la costumbre de consumir ñame, quimbombó y plátano, elementos que prosperaron rápidamente por su fácil cultivo y adaptación a cualquier tipo de clima.

2.6 Desarrollo del régimen criollo alimenticio.

De acuerdo con Rafael Lovera (1988), la formación del régimen alimentario criollo pasó por tres fases: La primera, etapa de violencia impuesta por los conquistadores; una segunda donde se implantaron los patrones alimenticios de los europeos; y una tercera donde hubo una adopción mutua de los hábitos, y la inserción por parte de los esclavos negros.

En nuestro país los siglos XVI y XVII son esenciales en la formación de los hábitos alimenticios criollos, según Lovera (1988), se entiende que en este periodo ocurren hechos violentos dentro de los cuales se da la transculturización y la asimilación de lo que produjo el encuentro de los mundos.

En principio hubo rechazo por parte de los españoles a los alimentos indígenas, pero cuando los europeos agotaban sus suministros despojaban a los aborígenes de sus alimentos. Existen registros de que en casos de gran escasez los españoles llegaron a optar por la práctica de la antropofagia (canibalismo) hacia los aborígenes, y en otros casos optaron por sacrificar perros y caballos.

La implementación de nuevas dietas, trajo consigo problemas de salud para ambas partes. Los europeos no se adecuaron con gusto a los alimentos indígenas como el maíz, la yuca, sino más bien tuvieron necesidad de hacerlo; a los españoles se les hacía difícil digerir correctamente el maíz, debido a que era un alimento muy pesado, por lo que tuvieron que comenzar a comer casabe, que en un principio les pareció un alimento insípido y de difícil ingestión, pero con el tiempo debieron adaptarse al pan de los indígenas, porque los suministros de pan de trigo, vino y aceite, y otros comestibles de Europa fueron escasos y dificultosos durante las incursiones colombinas.

Por su parte, los aborígenes se hicieron carnívoros con facilidad a medida que aumentaba su contacto con los conquistadores, y

también fueron adquiriendo las costumbres de los españoles, entre ellas la de comer en exceso, cuando el indígena estaba habituado a solo consumir los alimentos necesarios para satisfacer sus necesidades y reponer energías. Por otro lado los indígenas rechazaban la sal y el azúcar de los alimentos españoles, estos les causaban problemas estomacales, vómitos, convulsiones y en ocasiones hasta la muerte. Asimismo, encontramos que los africanos trajeron la costumbre de consumir ñame, quimbombó y plátano por su fácil cultivo.

La alimentación fue un factor de primer orden en la estrategia de la conquista, y en ella el casabe tuvo el papel más destacado. La resistencia que este último ofrecía a la humedad, la abundancia de yuca, la facilidad de su preparación y transporte, lo convirtieron en un elemento indispensable de toda expedición. Rafael Lovera (1988) nos cuenta que:

A medida que fue penetrando la línea de conquista y detrás de ella fueron implantándose los asentamientos coloniales, núcleos urbanos incipientes de cuya inestabilidad hablaban las mudanzas de las “ciudades”, lo convirtieron en un elemento indispensable de toda expedición. (p. 48)

En este sentido, puede decirse que el casabe contribuyó notablemente al éxito de la conquista en las tierras calientes.

Sin duda alguna el español trajo consigo sus tradiciones culinarias que sirvieron de base, junto con la cocina indígena y un tanto

de la africana, para la formación de los modos de consumo criollo.

Lovera (1988) explica que los españoles:

Procuraron transmitir a los indígenas que quedaron a su cargo los conocimientos agrícolas tradicionales de Europa, con el objetivo de lograr la reproducción de cultivos y cría de animales que habían constituido por siglos las bases de su patrón alimenticio. (p.52)

Tenemos que, las dificultades de aclimatación de ciertas especies europeas (trigo) o el éxito del trasplante de otras (ganado, aves, y hortalizas), unidos al rico intercambio ínter colonial, llevaron a la formación del patrón alimentario típico de la sociedad tradicional del país.

Por último se dio la adaptación mutua de los hábitos alimenticios. Luego de poco éxito en tratar de reproducir sus costumbres, los conquistadores se adaptaron a las nuevas prácticas de alimentación. De la misma manera en el área de los condimentos, los indígenas dejaron la repulsión por la comida de los europeos. Entonces ya para el siglo XVII existía un régimen alimentario criollo establecido hasta hoy.

Sin embargo, la dieta no era del todo homogénea, los elementos se encontraban diversamente distribuidos por todo el territorio nacional y se les daba distintos tratos culinarios, dependiendo de la zona del país. Esto, debido en parte, a las diferencias derivadas del poblamiento y distribución irregular que se presentó en el país. No fueron del todo

equivalentes entre sí las expediciones conquistadoras europeas, las tribus precolombinas, ni la distribución de los negros esclavos, pero sí marcaron con sus respectivos aportes la formación del modelo alimentario criollo según los lugares donde se desarrollaron.

2.7 Camino hacia la actualidad gastronómica venezolana.

Ya para el siglo XVIII se acentuaron las diferencias entre las clases sociales, y a su vez, en la dieta entre las personas que habitaban en las ciudades, y los que lo hacían en los campos. Un elemento importante en la consolidación del régimen alimenticio criollo, ha sido el gran número de inmigraciones que ha sufrido a lo largo del tiempo nuestro país. Las inmigraciones han contribuido al incremento de la diversidad gastronómica y al cambio de los patrones de consumo. Rafael Lovera (1988) reseña que:

Así encontramos una minoría urbana cuyos hábitos alimentarios tienden a identificarse cada vez más con los europeos, en un proceso que es reforzado por la influencia que en el siglo XIX tuvieron la inmigración proveniente del viejo mundo y la apertura del comercio exterior, que después de la ruptura del nexo político colonial se tradujo en un progresivo crecimiento de la importación de alimentos". (p. 65)

Entre las principales preparaciones de la época encontramos la olleta, el sancocho, el menudo o mondongo, la chefaina, el entreverado, la carne frita, el asado, la hallaca, las caraotas, arepas,

casabe, tajadas, arroz, chocolate, dulces en almíbar, majarete, entre muchos otros.

Luego de la guerra de independencia en el siglo XIX se restauró nuevamente la agricultura, la cría y el comercio exterior hacia Europa y Norteamérica, trayendo consigo alimentos como el trigo, la avena y el jamón; vinos, licores, pastas y cerveza de Francia, Inglaterra, Alemania e Italia. Para esta época la cocina venezolana comienza a regularizarse y establecerse.

También en esta época se van conformando muchos de los platos más representativos de la cocina tradicional venezolana, como es el caso del pabellón criollo. El investigador gastronómico Rafael Cartay en su libro *Entre gustos y sabores: costumbres gastronómicas de Venezuela (2010)* nos cuenta que:

Antes de finales del siglo XIX no se conocía el pabellón criollo (carne frita, arroz, caraotas negras, y por añadidura, tajadas fritas de plátanos maduro, que actúan como baranda en el palto). Se comía mucho, y desde tiempos coloniales, la carne frita, el alimento nacional por excelencia, acompañada de arroz blanco u otro contorno. La primera vez que los tres ingredientes principales (carne, arroz y caraota) se unieron en un solo plato fue, muy probablemente, en un modesto restaurant de Caracas en las postrimerías del siglo XIX o en los primeros años del siglo XX. (p.15)

Cartay cuenta que al principio se llamó pabellón caraqueño, y el nombre “pabellón” se debe a los tres pabellones o secciones de la bandera nacional, además el plato incluye los colores de los grupos que constituyeron el mestizaje racial en nuestro país: el indio

americano (la carne), el blanco español (el arroz) y el negro de ascendencia africana (las caraoatas) y criollo por haber nacido en Caracas.

Con el paso de este siglo se registraron, también, en Venezuela un gran número de inmigraciones, tal como reseña Lovera (1988):

En el transcurso de las dos primeras décadas del siglo XIX, se produjeron inmigraciones desde orígenes diversos. Comienzan a establecerse en el país algunas casas comerciales extranjeras, mayormente alemanas, inglesas, francesas e italianas. Además, tras la independencia (entre 1830 y 1841), llegaron al país unos 3000 inmigrantes, en su mayoría canarios. Es posible estimar que entre 1832 y 1900 ingresaron al país unos 67.000 extranjeros, principalmente de las Islas Canarias y la España peninsular, seguidos, muy de lejos, por italianos, alemanes y franceses corzos". (p.152)

Durante la época de Guzmán Blanco, se pretendía afrancesar a las ciudades más importantes del país, no sólo en la comida, también en otros ámbitos de la cotidianidad. La comida fuera de casa comenzó a sucumbir ante las costumbres venidas de Europa, esto ha debido contribuir al refinamiento de las preparaciones típicas, abanderado por una clase social pudiente que podían costearse viajes al viejo continente. En torno a esto, Lovera (1988) señala que "En 1914 un humorista, desde su columna de prensa, retrataba el afrancesamiento que había sufrido las costumbres de algunos compatriotas a quienes denominaba los "distinguidos", porque regresaban de Europa con un gusto refinadísimo por el arte culinario". (p.148)

Posteriormente, este afrancesamiento del grupo dominante fue cediendo el paso a la influencia de las costumbres venidas de Estados Unidos, que significó la presencia de la llamada cocina “internacional” y de la comida rápida “fast food”, perdiendo el nexo con las recetas tradicionales de la cocina colonial.

2.8 Actualidad gastronómica de Venezuela.

Para el siglo XX la cocina colonial vuelve a penetrar con fuerza pero esta vez con aportes franceses e italianos. La riqueza originada por la explotación petrolera permite la entrada de nuevos productos al país que vinieron acompañados con hábitos alimenticios para el momento desconocidos, y de esta manera las costumbres norteamericanas invaden el país, acentuándose más aún al culminar la Segunda Guerra Mundial, desplazando de cierta manera la incipiente cultura gastronómica venezolana.

El modo de consumo del venezolano comienza a cambiar. Lovera (1988) destaca que durante el siglo XX comienzan a desaparecer las pulperías, siendo desplazadas por abastos y supermercados con instalaciones más modernas. A fines de la década del cuarenta comienzan a aparecer cadenas comerciales para la venta de víveres, y esos vendedores ambulantes que ofrecían productos criollos ya no se veían. También durante esta década, aparecen

nuevos vendedores ambulantes que ofrecían perros calientes, una novedad adquirida de Norteamérica, expendedores de arepas, heladeros, vendedores de café que habían pasado a ser requisito indispensable de la clase obrera para iniciar sus labores.

A partir de 1900 en adelante, aumentaron los restaurantes en el país, abundando en las grandes ciudades; sin embargo la mayor parte de ellos fueron fundados por extranjeros: italianos, alemanes, españoles, portugueses que llegaron a Venezuela en busca de refugio tras la Segunda Guerra Mundial.

En tales sitios se encontraban platos hasta entonces poco conocidos entre las clases populares. Lovera (1988) destaca que “A finales de la década de los 50 se hizo evidente la presencia de restaurantes que pueden catalogarse de populares, cuya abundante clientela comenzó a habituarse a los espaguetis, a la pizza y a la paella” (p.149)

Por otro lado, el ingreso al país de recetarios de cocina del exterior contribuyó a la pérdida de los platos típicos. En su mayoría estos folletos eran publicados por fábricas de alimentos para auspiciar el consumo de los productos que vendían.

Sin embargo no todo estaba perdido, a mediados de siglo otro tipo de expendio comenzó a difundirse por toda Venezuela, fueron las areperas, en las cuales se ofrecían el popular manjar relleno con

diferentes guisos o quesos de diferentes clases. En estas ventas de las tradicionales arepas comenzaron a surgir pintorescas nomenclaturas, que mezclan distintos tipos de relleno, cuyo mayor ejemplo es la popular “Reina pepiada”.

Entonces, hoy en día nos encontramos con un país donde las tradiciones culinarias se han ido olvidando, no han seguido siendo estudiadas, reconocidas ni apreciadas por su población como se esperaría.

La falta de interés y conocimiento se debe en parte a que las prácticas de estas tradiciones son rasgos fundamentalmente locales de poblaciones pequeñas y generalmente distantes de las grandes ciudades. En éstas últimas se ha perdido prácticamente la mayoría de las costumbres y tradiciones venezolanas. Podemos estar de acuerdo con Rafael Lovera (1988) cuando plantea que:

En resumen el régimen criollo urbano, tradicionalmente cautivo de las importaciones, primero de Europa y luego de Estados Unidos, termina por extenderse a todo el país, reduciendo el régimen criollo rural o tradicional a la categoría de curiosidad folklórica. (p.175)

2.9 Gastronomía y culinaria típica del estado Falcón.

El estado Falcón se caracteriza por una geografía desértica y un clima de altas temperaturas, lo que forma un contraste con la diversidad, el colorido y riqueza de su gastronomía. El investigador gastronómico Rafael Cartay (junio, 1999) nos explica que “Una región

alimentaria está determinada, en una primera instancia, por la cuantía y calidad de los recursos alimentarios existentes en el medio, es decir, por la geografía, lo que corresponde a su entorno inmediato”. Revista Bigott, N°49, 77-89.

La ciudad de Santa Ana de Coro fue fundada en 1527, constituyendo el primer asentamiento español en América de Sur, y también fue capital de Venezuela durante las últimas décadas de 1500. En 1864 se convirtió en el estado de Coro, y posteriormente cambia el nombre a Falcón en 1874, en honor al líder de la Guerra Federal y doceavo presidente de Venezuela, Juan Crisóstomo Falcón. Tanto La Vela como Santa Ana de Coro fueron declaradas Patrimonio de la Humanidad en 1993.

Quizás lo primero que se nos viene a la mente al hablar de La Vela de Coro es la Bandera de Venezuela. En su puerto (Muaco) desembarcó Francisco de Miranda con la insignia que se convertiría posteriormente en símbolo patrio.

Coro viene del latín *caurus* y significa “vientos”. Esta ciudad es la puerta de entrada a la Península de Paraguaná y, si bien no forma parte de ésta, es un lugar infaltable de visitar en Falcón.

La región falconiana parece haber estado aislada por mucho tiempo, y debido a las circunstancias del relieve, es un territorio poco beneficiado por la geografía. El paisaje dominante en las zonas de norte y

del Litoral falconiano se caracteriza por una marcada de aridez, con una vegetación xerófila de cardones y cujíes.

En estas tierras bajas y austeras, de pocas cosechas, lo único que parece moverse, son los rebaños y rebaños de chivos que pastan libremente, saltando entre los matorrales espinosos. Ellos no sólo forman parte de la gastronomía falconiana, realmente, son las estrellas y miembros honorarios de la mesa, y es que, el chivo se come asado, guisado, horneado, en sancocho, etc. Por otro lado, la actividad pesquera es sumamente importante, hasta el punto de que este estado es el tercer productor de pescado a nivel nacional.

Falcón, es un estado que albergó y dio cobijo a muchas culturas, que influyeron directamente en su economía, sus tradiciones, pero sobretodo en su gastronomía y culinaria. Indios caquetíos, españoles, alemanes, holandeses y esclavos convivieron por siglos en estas tierras, y se establecieron diversos tipos de comercio con otras poblaciones, que trajeron consigo gran parte de los ingredientes y preparaciones que hoy conforman los recetarios falconianos. Sobre éste punto Cartay (2010) cuenta que:

Todo en Coro, y la en La Vela, en la Península y en sus otras poblaciones costeras, olía a un cierto aire curazoleño u holandés que se metió hasta en la casa... Coro estableció con Curazao una estrecha red comercial, más ilícita que legal, por la que vinieron géneros de contrabando de toda clase, entre ellos los alimentarios. No olvidemos los quesos de bola holandés (edam) y sus preparaciones. (p.133)

Los cuatro paisajes que ofrece esta contradictoria tierra (mar, costa, montaña y valles marítimos) tiene aportes importantes en la dieta

de los habitantes de Falcón. Por un lado el mar ofrece carites, jureles, juruletes, cunas, pargos, cazones, camarones, calamares, langostas y tortugas marinas. El camarón constituye un integrante primordial en preparaciones culinarias, se puede encontrar frito, guisado con arroz, o mezclado en tortillas y revoltillos, asimismo está el camarón, también frito, guisado, a veces relleno con arroz; las vinagretas o preparaciones con mariscos también son punto de referencia y los preferidos por los turistas.

En la costa se dan muchos frutos, como la casigua, planta trepadora cuyos frutos son utilizados para hacer dulces, y cuya raíz se come sancochada; el susure, arbusto que produce una frutilla negra, dulce y comestible; el uvero de playa abundante en el litoral del caribe, con su fruta de sabor acidulado se preparan dulces, mermeladas y refrescos; el cocuy, planta americana que se encuentra desde Centroamérica hasta América del Sur, cuyas pencas son comestibles; de su corazón se saca un jugo azucarado para producir la bebida nacional cocuy, y su flor o bicuye, se usa para condimentar ajiceros o para ensaladas.

Con el chivo, la estrella de la mesa, se preparan diferentes recetas. Con su carne, encontramos el mute o sancocho (sopa hecha con la cabeza, el espinazo y las patas del chivo); el salón coriano, a base de carne seca o salada, al igual que el chivo salpreso; el tarkarí de chivo o chivo de "fiesta", un gustoso guiso al curry heredado de la India; el chivo asado, asadura de chivo (hecho con las vísceras del animal), chivo en coco, entre muchos otros.

Con su sangre se prepara la cagalera, la longaniza y la sangre de chivo, especie de morcilla a base de la sangre y la tripa del chivo. De la leche de la cabra, se elabora el famoso dulce de leche paraguano, cocida a fuego lento, mezclada con azúcar o papelón, corteza de limón, vainilla y albahaca, como dice un popular refrán: “Del chivo, sólo se pierde el grito”.

De las montañas, viene todo lo demás para complementar la cocina de Falcón, el maíz, para preparar arepa pelada, bandera de la gastronomía del estado; los granos, como la caraota negra, el frijol y el quinchoncho; diversas verduras, como ñame y ocumo, infaltables en la mesa al igual que el plátano y cambur; la caña de azúcar para hacer papelón, base de muchos de los dulces tradicionales, y el café; la carne de vacuno y de cochino o puerco como lo llaman en la región, con la que se prepara, en particular con la cabeza, el popular plato llamado celse coriano.

2.10 Gastronomía y culinaria típica de la Península de Paraganá.

Se dice que Paraganá pudo haber sido isla en otros tiempos, posteriormente unida con el continente por un istmo básicamente rocoso donde se formaron los médanos de Coro, una parada obligada para los turistas. La península ocupa una extensión de 3.405 kilómetros cuadrados y se caracteriza por ser una zona xerófita y de suelo árido donde chivos,

vacas y burros recorren de manera silvestre toda la región. Aunque está bordeada por mar, la península de Paraguaná presenta un accidente topográfico notable en el centro, denominado el cerro Santa Ana, que alcanza una altitud de 830 metros sobre el nivel del mar y el cual fue declarado patrimonio natural del estado.

Una interesante variedad de sabores surgen desde los fogones paraguaneros donde la gastronomía típica es tan diversa como deliciosa, proveniente de la tierra y el mar. La carne de chivo es la más preciada en la cocina y puede prepararse de varias maneras; así como los productos elaborados con leche de cabra. Los pescados y frutos del mar también son muy apreciados en la región. Pero sin lugar a dudas la arepa pelada es un hito de la cultura culinaria de la región.

La península de Paraguaná está dedicada a la cría del ganado caprino y es por ello que los chivos se consideran una fuente económica muy importante en la región. El chivo se prepara guisado, en sancocho, frito y a la parrilla, pero la forma más común de consumirlo es al tarkarí, una preparación de origen hindú, que se realiza cocinando la carne de chivo en pequeños trozos con un aliño de varias verduras, como cebolla, tomate, pimentón y ajos; a esta preparación se le agrega sal, hojas de orégano, clavos de especia, pimienta brava y vinagre. Al hervir se agrega papa, curry en abundancia y leche de coco según la preferencia de cada cocinero. El acompañante perfecto para este guiso es el arroz blanco. La mayoría de los restaurantes en Paraguaná cuentan con el tarkarí de chivo en su menú.

La leche de cabra también ocupa un lugar importante en la elaboración de dulces y conservas; asimismo, de manera industrial se producen quesos y mantequilla.

El pescado y los frutos de mar son muy consumidos, tanto en la península como en todo el estado Falcón. Y es que la costa venezolana se caracteriza por ofrecer diversos platos que rinden tributo a los sabores marinos. En Paraguaná puede disfrutarse de ricos sancochos de pescado, así como de guisos con camarones y calamares de altísima calidad y frescura.

Uno de los acompañantes perfectos para las preparaciones con chivo y pescado, y hasta para el queso de cabra, es la típica arepa pelada paraguanaera. Se prepara remojando el maíz blanco con sal y ceniza para que se desprenda la corteza y a su vez este proceso le brinda un color verduzco al grano. Posteriormente, se cocina el maíz a fuego lento hasta que ablande y luego se procesa en un molino para obtener una masa. Se hacen unas bolas con la masa, se aplastan, se redondean y luego se cocinan en un budare caliente.

Al hablar de la dulcería criolla de Paraguaná se puede hacer referencia a varios manjares, como dulce de leche cortada, paledonias, cocadas, bizcochuelo y conservas de coco con azúcar o con papelón, entre otros.

Pero sin lugar a dudas las conservas de dulce de leche de cabra ocupan el primer lugar. Estas conservas pueden conseguirse en cualquier

puesto de la carretera, así como en los centros comerciales y panaderías de la península.

Entre los dulces de leche más destacados de Paraguaná se encuentran los dulces de leche Extra, junto con otras propuestas a las que se les adiciona papelón o chocolate, que son elaborados por la familia Osorio desde 1931 en Pueblo Nuevo, que es la capital del Municipio Falcón y durante muchos años fue la población más importante de toda la península.

También debe hacerse referencia al famoso papo e reina, dulce a base de papelón, harina y coco, muy parecido a la paledonia pero con apariencia de biscocho, elaborado en Cumujacoa, que es un poblado campesino, perteneciente al Municipio Los Taques y a 15 minutos de distancia de su capital Santa Cruz de Los Taques. Cumujacoa es conocido por sus quesos artesanales de leche de cabra, la cría de este animal y por albergar a las únicas dos personas en Paraguaná que preparan el Papo e Reina que hoy en día se encuentra en peligro de extinción.

El municipio Los Taques, tiene una población de 25 mil habitantes, según el censo de 2001. Las principales actividades económicas de Los Taques son el turismo y el Petróleo, éste municipio cuenta con el Complejo Refinador de Amuay, el más grande del mundo.

2.11 Algunos poblados de Paraguaná.

Jadacaquiva

Jadacaquiva es un pueblo parroquia civil del Municipio Falcón del Estado Falcón. Está ubicado a 20 minutos al norte de Punto Fijo. En estos territorios se asentaban los indios caquetíos y precisamente de su lengua proviene el nombre de este pueblo. La versión sobre su toponimia tiene como protagonista principal la piedra, cuyo nombre en caquetío es “Quiba”; se dice que los aborígenes asustados por los caballos de los españoles se amarraban piedras para defenderse de las bestias diciendo “¡Jaca...quiba!! (Piedras con esas jacas).

El Catálogo del Patrimonio Cultural Venezolano, del Ministerio de la Cultural, en su edición del Municipio Falcón de Paraguaná, describe a Jadacaquiva de la siguiente manera: “es un pueblo de larga historia, famoso por sus peleas de gallos, su iglesia y su cría de ganado caprino. Sus terrenos fueron comprados a finales del Siglo XVI por don Alonso Arias. La construcción de su iglesia obedece a una manda testamental de don Diego Losada, ejecutada por sus herederos don Alejandro y doña Rosa de Quevedo de Villegas en 1719”.

Según escrito del Obispo Mariano Martí sobre Jadacaquiva en 1773, “El paraje de este territorio es tan seco que el agua para beber la iban a buscar lejos”.

Pueblo Nuevo

Desplazada en la actualidad por Punto Fijo, donde existe una alta actividad comercial. Esta pequeña ciudad es conocida por cultivar la mata de Sábila (Aloe Vera) y la comercializa para distintos usos. También es conocida por sus importantes artesanías, específicamente la cerámica.

El Catálogo del Patrimonio Cultural Venezolano destaca que su plaza “fue construida por iniciativa de los habitantes del pueblo en una actividad de autogestión en la que cada familia aportó algo: piedras, cemento, arena y mano de obra, así, todos unidos construyeron en 1916 esta plaza bajo la protección de Nuestra Señora de las Mercedes”.

Villa Marina

Villa Marina es un pueblo costero del Municipio Los Taques, ubicado a cinco minutos de su capital Santa Cruz de Los Taques. Es conocido por su intensa actividad turística, cuna de hoteles, posadas y propiedades vacacionales, y también por su actividad pesquera.

CAPITULO III

METODOLOGÍA

Como parte del afán de buscarle sentido a la vida, los seres humanos acudimos a la investigación para obtener nuevos conocimientos que despejen nuestras dudas y nos ayuden a resolver problemas del día a día. Este estudio busca darse forma a sí mismo, como análisis cultural, como programa de televisión y como trabajo de grado.

En este capítulo se abordará la forma en que se realizará la investigación, el grado de profundidad del estudio, la forma de obtener los datos y los instrumentos que se diseñaron con el fin de seguir el camino para lograr los objetivos del estudio.

1. Nivel de la investigación

Fidias G. Arias (2006) describe el nivel de investigación como el “grado de profundidad con que se aborda un fenómeno u objeto de estudio”. La clasificación de los niveles de investigación hecha por Arias, no dista mucho de la mayoría de autores metodológicos: exploratoria, descriptiva y explicativa. Para esta investigación, sobre el formato adecuado para una serie de programas televisivos sobre manifestaciones gastronómicas poco conocidas de Venezuela, que como programa piloto

tendrá a la Península de Paraguaná, se adapta a la definición de ***Investigación Descriptiva***.

Carlos Sabino (1986), en su libro *El Proceso de Investigación*, explica que el objetivo principal de la investigación descriptiva radica en “describir algunas características fundamentales de conjuntos homogéneos de fenómenos”. Sabino (1986) nos sumerge más en el territorio de este tipo de investigación cuando dice que “las investigaciones descriptivas utilizan criterios sistemáticos que permiten poner de manifiesto la estructura o el comportamiento de los fenómenos en estudio, proporcionando de ese modo información sistemática y comparable con la de otras fuentes”.

El principal propósito al realizar un programa televisivo sobre la gastronomía y culinaria poco difundida de Venezuela es hacer notoria la cocina de nuestro país, en este caso, mostrar cómo comen y qué comen los habitantes de la Península de Paraguaná, hecho que ya ha sido investigado anteriormente pero que podría estar iniciando un proceso de olvido.

Con estas intenciones de estudio resaltan los tres pilares que destaca Sabino en su definición de Investigación Descriptiva: describir características, ponerlas de manifiesto y compararlas con otras fuentes. Es por eso que se considera que este estudio debe ir orientado hacia este tipo de investigación.

2. Diseño de la investigación.

El estudio de las manifestaciones culinarias de Venezuela, para su difusión bajo el formato de un programa de televisión especializado, intenta hacer contacto directo con las tres variables principales de la gastronomía: entorno, hombre y alimentación. Es muy importante resaltar que se pretende entrar en contacto con fuentes vivas o documentales que nos aportarían *datos secundarios*, a los que el autor Fidiás Arias (2006) define como “extraídos de la obra de otros investigadores”, entendiendo por obra toda “cosa hecha o producida por un agente”, según el Diccionario de la Real Academia Española, vigésimo segunda edición, entre las que podemos mencionar: documentos, libros, declaraciones, fotografías, o cualquier producto intelectual que se nos suministre.

De acuerdo con Arias F. (2006) “El diseño de investigación es la estrategia general que adopta el investigador para responder al problema planteado.” Para este trabajo se adoptará el proceso de ***Investigación Documental***, definida por este autor como:

Un proceso basado en la búsqueda, recuperación, análisis, crítica e interpretación de datos secundarios, es decir, los obtenidos y registrados por otros investigadores en fuentes documentales: impresas, audiovisuales o electrónicas. Como toda investigación, el propósito de este diseño es el aporte de nuevos conocimientos. (p.57)

Por otra parte, Fernando Castro (2001) considera que el diseño de la investigación se refiere a:

La manera como se dará respuesta a las interrogantes formuladas en la investigación, Por supuesto que estas maneras están relacionadas con la definición de estrategias a

seguir en la búsqueda de soluciones al problema planteado.
(p.59)

3. Universo y muestra.

Carlos Sabino (1986) nos explica su percepción de “Universo” diciéndonos que las fuentes:

...pueden ser personas, situaciones o hechos que se observan directamente, o materiales bibliográficos de diversa naturaleza, son las que llamamos unidades de datos y, a su conjunto, a la suma de todas las unidades, se le da el nombre de universo. (p.30)

También es necesario consultar la definición de muestra, que el mismo Sabino (1986) nos describe como “un conjunto de unidades, una porción del total, que nos represente la conducta del universo en su conjunto”.

Por lo cual el universo de este trabajo estaría relacionado con todos los documentos, personas, situaciones, que se refieran a la gastronomía venezolana.

Nuestro estudio sobre las manifestaciones culinarias poco difundidas de Venezuela, realiza un aporte tangible, como ya lo hemos especificado anteriormente, de un programa piloto en el que se difundirá la gastronomía poco conocida de la Península de Paraguaná. Nuestra muestra son todas las personas, situaciones, hechos, materiales, etc., que nos aportarán datos válidos para la realización de esta producción audiovisual.

4. Técnica de recolección de datos.

Para comenzar con nuestro estudio recabamos información a partir de fuentes vivas a las que se le realizaron entrevistas, por ejemplo: expertos en la materia (gastronomía).

Otro método empleado fue la consulta de fuentes documentales primarias, de donde se recabaron datos secundarios, que fueron extraídos de las obras de otros investigadores y expertos gastronómicos. No se dejó a un lado la posibilidad de consultar fuentes documentales secundarias.

Se llevó a cabo la recolección, fichaje y resumen de datos de antecedentes históricos que permitieron desentrañar las tradiciones y cultura de la cocina nacional; por otra parte se intentó comprender lo que encierra la televisión cultural-educativa venezolana y su propósito, así como del proceso de producción de un programa televisivo, a través de la consulta de producciones de este tipo realizadas con anterioridad.

También se recogió información de sus habitantes, lo que permitió tener una percepción del estado actual de la cultura de esta localidad venezolana.

5. Técnica de análisis de los datos.

En la presente investigación los datos fueron procesados a través de las siguientes técnicas:

A) Registro: mediante esta técnica se caracterizan los datos obtenidos mediante la aplicación del cuestionario.

B) Clasificación: los datos obtenidos fueron clasificados atendiendo los elementos que conforman el análisis de las opiniones sobre los datos más representativos de la Península de Paraguaná.

C) Análisis de datos: consistió en evaluar la información que se tenía y al mismo tiempo la que se requirió para el cumplimiento de los objetivos propuestos. Una vez realizado esto se procedió a resumir las observaciones pertinentes.

D) Interpretación de los datos: El desarrollo de la presente investigación se llevó a cabo mediante la realización de dos etapas: búsqueda y procesamiento documental. La primera etapa está comprendida por la recolección, revisión e interpretación de información referente al tema que permitió plantear el problema y desarrollar el marco teórico. Para la segunda etapa, se procesó toda la información recabada y se extrajo aquella que nos permitió conformar un discurso televisivo.

E) Estudio de campo: Esta etapa permitió la utilización del instrumento de evaluación y recolección de datos.

F) Guía de Entrevista a: para la recolección de datos de los expertos en gastronomía y de los integrantes de la producción, lo cual permitió conocer la gastronomía del país y la gastronomía típica de la región escogida y los datos que permitieron establecer los elementos que definieron un guion adecuado a la investigación planteada. (Anexos A y B)

6. Cronograma de actividades.

ACTIVIDADES	CALENDARIO DE EJECUCIÓN								
	2011		2012						
	noviembre	diciembre	enero	febrero	marzo	abril	mayo	junio	julio
Abordaje inicial de la investigación									
Puntualización									
Recolección de datos									
Entrevista a expertos									
Análisis de datos									
Planificación de rodaje									
Rodaje del piloto									
Revisión de material grabado									
Edición y montaje de material grabado									
Redacción final del proyecto									
Revisión final de proyecto y piloto									
Entrega y defensa del proyecto									

CAPITULO IV

PROPUESTA DE PROGRAMA SABERES Y SABORES:

PARAGUANÁ

En este capítulo se quiere describir el producto audiovisual final que es el aporte tangible de este estudio, ese correr de imágenes robadas al pedazo más septentrional de Venezuela, que estarán a disposición de quien quiera conocer un poco más de la gastronomía de Paraguaná, su inclemente calor y los vientos que acomodan este trozo de tierra extraño y distinto.

1. Proceso de Producción.

1.1 Fase de Preproducción.

1.1.1 Visualización o idea original.

La idea del programa *Saberes y Sabores* surgió de la inquietud de realizar una propuesta audiovisual que se distinguiera de otros programas que se vienen realizando en la actual televisión venezolana, en cuanto a turismo y culinaria.

Esta idea está concebida en base a programas como *Comidas Exóticas* y *Sin Reservas* de la cadena *Travel and Living Channel*, ambos dedicados explorar la gastronomía, costumbres y tradiciones de diferentes pueblos alrededor del mundo.

Hoy la televisión por cable ha abierto una enorme ventana al mundo que permite conocer las costumbres propias de otras culturas en cualquier lugar de la Tierra y ofrecen una enorme variedad de programas dedicados a la aventura de recorrer el mundo para descubrir los sabores e ingredientes que forman parte de la gastronomía y culinaria de los distintos países.

De lo expuesto en el párrafo anterior surgió la pregunta de por qué no hacer algo parecido pero a nivel local, en Venezuela. “Entonces me di cuenta que Venezuela también es una región rica en cultura y saberes que aun no han sido explotados en su totalidad, como es el caso de su gastronomía y culinaria, en muchos casos desconocidas por los mismos venezolanos”, Alesandra Tovar, quién visualizó la idea original.

De *Comidas Exóticas* se tomó la curiosidad por encontrar esos ingredientes que nos distinguen de otras culturas, de probar lo desconocido y conocer a través de la comida. Por su parte, *Sin reservas* aporta el espíritu aventurero y despreocupado de su personaje principal, que no duda en aceptar la hospitalidad de cualquiera que le muestre la cultura y cocina local.

Tovar agrega que con esta idea quería apartarse de las producciones convencionales sobre turismo comercial y hacer algo más cercano al venezolano común, e incitar a la gente a hacer turismo por el país. “Es un formato totalmente diferente a los programas de cocina tradicionales donde sólo se muestra la preparación de recetas como instructivo para amas de casa”.

1.1.2 Elección de Paraguaná como destino del programa piloto.

Planteada la idea original como “un programa que difunda las manifestaciones gastronómicas poco conocidas de las regiones de Venezuela”, lo siguiente por hacer era elegir ese primer destino donde se pondría en práctica el proyecto.

Antes de elegir esta región venezolana se debió estudiar algunos factores que condicionaban esta importante decisión.

Uno de los factores más importantes para la elección de la primera región venezolana a grabar es su riqueza cultural y más específicamente su unicidad y diferencia del resto del territorio venezolano.

Esta característica que hace de Paraguaná una región distinta a todo el territorio nacional fue decisiva al momento de elegir esta zona como primer destino de *Saberes y Sabores*.

1.1.3 Pregira o *Location Hunting*.

La pregira de una producción audiovisual es una acción que permite ponerle color a los trazos del bosquejo mental de un programa de televisión.

El viaje de pregira se realizó del 24 al 26 de febrero de 2012. Tres días en los que pudimos visitar varios pueblos de la región peninsular del Estado Falcón, conocer y entrevistar a personajes autóctonos y darnos el lujo de probar ese primer bocado del tan esperado chivo.

Buscando un amplio espectro de locaciones como opciones para *Saberes y Sabores: Paraguaná*, nuestra bitácora marcó varios pueblos y ciudades, entre los que están: La Vela de Coro, Coro, Punto Fijo, Los Taques, Cumujacoa, Jadacaquiva, Pueblo Nuevo, La Guadalupe, Amuay, Villa Marina y Jayana.

También se logro establecer contacto con un grupo de personas, algunas previamente sondeadas, y otras adicionadas por el interés que representaron durante nuestra visita a esta península. Estas personas nos facilitaron información de las tradiciones culinarias de Paraguaná, quienes con su humildad y peculiar sencillez nos escenificaron la preparación de algunos platos derivados del chivo.

Tal es el caso de “Chenta”, María Vicenta Aldama de Zárraga, quién a sus 76 años de edad nos dijo: “desde que tengo uso de razón cocino chivo”. No nos supo responder quién le enseñó porque según ella “eso se aprende”. Fue ella quién nos habló del Chivo al Talkarí y de la Cagalera de Chivo, el primero fue uno de los platos grabados en el programa piloto.

Otro gran personaje que nos suministró información turística y gastronómica sobre Paraguaná es Amabiles Aldama, quién nos dijo que tiene un profundo conocimiento de la península, guiándonos sobre los platos típicos y los que no eran de la región con expresiones como: “si no lo conozco es porque no es de Paraguaná”.

Otra persona de interés que nos ayudó en nuestra investigación fue, Mercedes Lugo, cocinera del Restaurante *La Guadalupe* quién nos brindó un relato sobre la iguana, el conejo, la tortuga y el chivo.

De esta manera, y en un solo fin de semana, conseguimos a distintos lugareños que nos suministraron información importante para la preproducción de *Saberes y Sabores: Paraguaná*, como Ender Quevedo, Trina Cossi, José David Suárez, Fanny Lores, Judita García y Carlos Muñoz; muchos de ellos se convirtieron pronto en colaboradores de la realización de *Saberes y Sabores. Paraguaná*.

1.1.4 Locaciones.

Durante la pre gira visualizamos muchos lugares en los que podíamos grabar la preparación de algunos de los platos tradicionales de la región, sin embargo se decidió por un máximo de dos platos por bloque, lo que requeriría a un estimado de seis locaciones donde grabaríamos las comidas más representativas, que son el fuerte del espacio audiovisual, y aproximadamente veinte (20) locaciones más que abarcarían presentación, despedida y tomas de apoyo.

Entre los pueblos en los que se grabó figuran:

Santa Cruz de Los Taques.

En este poblado es donde vive “Chenta”. En su casa ubicada en el sector Aurora o “La Playita”, fue donde se grabó la preparación del Talkarí de Chivo, el primer plato paraguano presentado en el programa, seguido de la vinagreta de mariscos que encontramos en el quiosco de *Caja* y donde hablamos con el vendedor Ender Quevedo.

La población de Jadacaquiva.

Fue en esta población donde se grabó la Iglesia Inmaculada Concepción de Jadacaquiva que le da un contexto geográfico al segundo bloque del programa piloto, donde grabamos en el restaurant *La Guadalupe*.

La población de La Guadalupe.

Esta población queda a escasos diez minutos de Jadacaquiva, parroquia de la cual es una zona o barriada. La Guadalupe es conocida por el restaurant del mismo nombre que se ubica en esta zona. Apenas cuatro casas cuentan como su poblado y la mayoría de estas son habitadas por los trabajadores del restaurant, donde se encontró el Mute de Chivo y el Chivo Salpreso.

La población de Cumujacoa.

Allá visitamos a la señora Trina Cossi, quién fue la autora de los bocadillos *Papo'e Reina* presentados en la segunda parte del tercer bloque del programa. En su casa, ubicada en medio de cardones y cujíes, y vigiladas por 3 corrales de chivos a su alrededor, llegamos con los equipos técnicos que no cabían en la cocina, obligando a varios a esperar afuera mientras se hacían las tomas.

La población de Pueblo Nuevo.

De Pueblo Nuevo resalta el “Dulce de Leche Extra” de las Hermanas Osorio. Este postre lleva más de 80 años de tradición y ha sido pasado de generación en generación. En el cuarto bloque de *Saberes y Sabores: Paraguaná*, se le dedicó un espacio a este postre que más que distintivo de Pueblo Nuevo, es un sello de Falcón.

La población de Villa Marina.

En una de las playas de Villa Marina se grabó ese hermoso atardecer que sirvió como despedida del programa, sus playas de aguas mansas y profundas reflejan como un espejo el resplandor del sol.

La población de La Vela de Coro.

Esta ciudad es la puerta de entrada a la Península de Paraguaná. La Vela es una con Santa Ana de Coro y estas dos ciudades fueron declaradas Patrimonio de la Humanidad en 1993. Fue en el Paseo Generalísimo Francisco de Miranda donde se grabaron algunas tomas de apoyo para la presentación de este programa piloto.

1.1.5 Sinopsis.

Saberes y Sabores, es un programa televisivo de corte educativo-cultural, dedicado a la difusión de la gastronomía y culinaria poco conocida de las regiones de Venezuela. Tiene como objeto desentrañar aquellos platos y preparaciones tradicionales de las diversas regiones del nuestro territorio, pero que no han tenido gran difusión ni continuidad de consumo en todo el país.

Con una mente abierta y curiosa, un espíritu aventurero y un apetito voraz, Víctor, el presentador, recorrerá las diversas regiones de Venezuela en busca de aquellos platos cargados de una tradición centenaria, que para los pobladores de las regiones representan sabores cotidianos. Este turista degustará y conocerá los aromas, las texturas, la elaboración de los platos típicos de cada lugar, al mismo tiempo que se paseará por las historias y tradiciones escondidas detrás de cada preparación.

Instalado en la locación real donde se consume cada plato, y escudriñando su historia con los lugareños, *Saberes y Sabores* abre horizontes culinarios totalmente distintos y motiva a los paladares del otro lado de la pantalla a probar más allá de los sabores cotidianos.

1.1.6 Presentador del programa.

La elección del presentador del programa fue una de las situaciones más difíciles de la preproducción de *Saberes y Sabores: Paraguaná*. En principio se pensó que las características primordiales que el presentador debía tener, eran las siguientes:

- Conocimientos de cocina.
- Habilidades comunicativas.
- Ser adulto-joven.
- Buena presencia.

A simple vista parecieron no ser requisitos difíciles de hallar, pero al momento de elegir a la persona para este cargo, ninguna de las entrevistadas cumplía con las cuatro características solicitadas. El condicionante más importante fue que el trabajo del presentador del programa piloto no iba a ser remunerado económicamente por el escaso presupuesto que se tenía. Fue por esto que no se pudo aspirar a contactar a un chef profesional ni a un presentador de programas conocido en la televisión venezolana.

Pero luego de indagar varias opciones se llegó a la decisión de elegir a Víctor Petit, un gran amigo también estudiante de Comunicación Social, que no tuvo problemas en acompañarnos teniendo como único interés, el conocimiento que pudiera absorber de este trabajo. Petit tiene experiencia en obras de teatro lo que ayuda en la modulación y expresión corporal; adicionalmente demuestra habilidades histriónicas, capacidad de improvisación y suficiente espontaneidad frente a la cámara, además de adaptarse perfectamente al estilo del personaje que queríamos transmitir y demostrar una disposición total a probar cualquiera de los platos que conformaron el programa.

1.1.7 Presupuestos.

En este primer presupuesto sólo están reflejados los costes denominados “debajo de la línea”, que son los costes técnicos y materiales, como por ejemplo: transporte, hospedaje, construcción de decorados, alquiler de equipo, uso de estudios y servicios (de ser necesario) y la logística de producción.

Por debajo de la línea es el día a día del rodaje, incluye partidas que son fáciles de contabilizar y que se ajustan a unos costes fijos, es decir, en este primer presupuesto no se incluyeron los honorarios del personal involucrado en el rodaje o los costos por encima de línea, que abarcan los costes creativos, que dependen de factores más difíciles de

contabilizar y gestionar durante el rodaje, con el fin de mantener un presupuesto base, invariable a futuro.

1.1.7.1 Costos de producción.

CLIENTE: Alesandra Tovar y José C. Muñoz

NOMBRE DEL PROYECTO: *Saberes y Sabores (Piloto para Televisión)*

DURACIÓN: 4 días

Grabación en los pueblos Los taques, Cumujacoa y Jadacaquiva, Península de Paraguaná- Venezuela

PREPRODUCCIÓN:

CANT.	ARTÍCULO/DESCRIPCIÓN	P/ UNIDAD	TOTAL
-------	----------------------	-----------	-------

Equipo

1	Cámara HVR-Z1, Marca: SONY	1200 c/d	4800
1	Tripode de aluminio, Marca: Manfrotto	0	0
1	Micrófono alámbrico, tipo boom unidireccional con vara	0	0
1	Micrófono inalámbrico tipo balita , Modelo: Sennheiser	0	0
1	Luces kinoflú 150 watts	0	0
1	Rebotador	0	0

SUBTOTAL	4800 Bs
----------	---------

Consumibles

15	Casetes MiniDv, Marca: SONY Modelo: DVM-60PRR	22	330
12	Pilas alcalinas AA, Marca: SONY	10	30

1	Tirro marrón	10	10
1	Polvo traslucido	32,50	32,50
2	Bombillos	10	20
2	Extensión blanca polarizada	11	22
1	Pizarra de acrílico	30	30
4	Franelas unicolor	140	140

SUBTOTAL	614,50 Bs
----------	-----------

Botiquín de primeros auxilios

1	Curitas HANS STAND	20	20
1	Alcohol Isopropílico	7	7
1	Priperan comprimido	6	6
1	Loperan tabletas	10	10
1	Brugesic tabletas	6	6
1	Algodón	10	10
1	Atamel tabletas	5,30	5,30

SUBTOTAL	64,30 Bs
----------	----------

TOTAL	5478,80 Bs
-------	------------

PRODUCCIÓN

Traslado y estadía

Traslado Caracas- Paraguaná	150	150
Traslado Paraguaná-Caracas	150	150
Gasolina	50	50

Pasaje autobús Caracas-Paraguaná	120	120
----------------------------------	-----	-----

SUBTOTAL	470 Bs
----------	--------

Estadía y alimentación

	Mercado de alimentos	1200	1200
	Desayunos 1° día	85	85
2	Garrafa de Agua x 5 litros	25	50
	Alojamiento	0	0

SUBTOTAL	1335 Bs
----------	---------

Gastos de producción

Insumos para preparación de los platos		600
Gastos imprevistos		200
Materiales de producción		66

SUBTOTAL	866 Bs
----------	--------

Gastos de oficina

Llamadas	0	0
Impresiones	20	20
Fotocopias	10	10

SUBTOTAL	30 Bs
----------	-------

TOTAL	2701 Bs
-------	---------

POSTPRODUCCIÓN

Edición no lineal Final Cut montaje y postproducción	0	0
Diseño de vectores, Ilustración digital, motion graphic (animación 2D) de 15 segundos	3000	3000
Musicalización	0	0

SUBTOTAL	3000 Bs
----------	---------

GRAN TOTAL	11179,80 Bs
------------	-------------

1.1.7.2 Costos de mercado real.

CLIENTE: Alesandra Tovar y José C. Muñoz

NOMBRE DEL PROYECTO: Saberes y Sabores (Piloto para Televisión)

DURACIÓN: 4 días

Grabación en los pueblos Los taques, Cumjacoa y Jadacaquiva, Península de Paraguaná- Venezuela.

CANT.	ARTÍCULO/DESCRIPCIÓN	P/ UNIDAD	TOTAL
-------	----------------------	-----------	-------

Equipo

1	Cámara HVR-Z1, Marca: SONY	1400 c/d	5600
1	Tripode de aluminio, Marca: Manfrotto	400c/d	1600
1	Micrófono alámbrico, tipo boom unidireccional con vara	250c/d	1000
1	Micrófono inalámbrico tipo balita , Modelo: Sennheiser	250c/d	1000
1	Luces kinoflú 150 watts	400c/d	1600

1	Rebotador	100c/d	400
---	-----------	--------	-----

Fuente: Corpgrey producciones

TOTAL	11200 Bs
-------	----------

Consumibles

15	Casetes MiniDv, Marca: SONY Modelo: DVM-60PRR	22	330
12	Pilas alcalinas AA, Marca: SONY	10	30
1	Tirro marrón	10	10
1	Polvo traslucido	32,50	32,50
2	Bombillos	10	20
2	Extensión blanca polarizada	11	22
1	Pizarra de acrílico	30	30
4	Franelas unicolor	140	140

SUBTOTAL	614,50 Bs
----------	-----------

Estadía y traslado

1	Alquiler de Vans Mercedes Benz, Sprinter, con capacidad hasta 11 puestos x 4 días	2400 c/d	12000
1	Alquiler de habitación sencilla x 4 noches	310	940
2	Alquiler de habitación doble x 4 noches	400	3200
	Viáticos del conductor	400 c/d	2000

Fuente: Hotel Santa María Suites/Punto Fijo

Fuente: Inversiones Candela Services C.A

TOTAL	18140Bs
-------	---------

POSTPRODUCCIÓN

Edición no lineal Final Cut montaje y postproducción	5000
Diseño de vectores, Ilustración digital, motion graphic (animación 2D) de 15 segundos	7000
IVA 12%	1440

Fuente: Leopoldo Muñoz Vara Rif 0-15.455.974

TOTAL	13440Bs
-------	---------

GRAN TOTAL	43394,50Bs
------------	------------

Nota: En este presupuesto de mercado real no se incluyen los costos de alimentación ya que éstos están sujetos a variables de inflación, número de personas y cantidad de días.

1.1.8 Calendario de Grabación.

Programa: Saberes y Sabores.

Edición: Programa piloto.

Lugar: Península de Paraguaná.

Fecha de grabación: del 12 al 15 de abril.

CALENDARIO DE GRABACIÓN							
DÍA	FECHA	HORA	ACTIVIDAD	DÍA	FECHA	HORA	ACTIVIDAD
Jue ves	12 de abril	4:00 a.m.	Encontrarnos en Plaza Venezuela	Sáb do	14 de abril	7:00 a.m.	Desayuno
Jue ves	12 de abril	4:30 a.m.	Salida de Caracas	Sáb do	14 de abril	7:30 a.m.	Salir hacia La Guadalupe
Jue ves	12 de abril	7:30 a.m.	Desayuno en Valencia	Sáb do	14 de abril	8:30 a.m.	Comenzar grabaciones en Restaurant La Guadalupe.
Jue ves	12 de abril	11:00 a.m.	Hacer tomas en los Médanos de Coro.	Sáb do	14 de abril	11:00 a.m.	Hacer tomas de apoyo en la Iglesia de Jadacaquiva.
Jue ves	12 de abril	2:00 p.m.	Almorzar en Los Taques	Sáb do	14 de abril	12:30 p.m.	Almuerzo
Jue ves	12 de abril	3:00 p.m.	Hacer tomas de apoyo	Sáb do	14 de abril	1:30 p.m.	Partir hacia Pueblo Nuevo
Jue ves	12 de abril	3:30 p.m.	Grabar <i>cameracar</i>	Sáb do	14 de abril	3:00 p.m.	Grabar en dulcerías de Pueblo Nuevo
Jue ves	12 de abril	6:00 p.m.	Terminar la grabación.	Sáb do	14 de abril	5:30 p.m.	Tomas de apoyo en la Plaza de Pueblo Nuevo.
Jue ves	12 de abril	8:00 p.m.	Cena	Sáb do	14 de abril	6:00 p.m.	Partir hacia Los Taques.
Vier nes	13 de abril	6:00 a.m.	Levantarse – desayuno.	Sáb do	14 de abril	8:00 p.m.	Cena.
Vier nes	13 de abril	6:30 a.m.	Grabar Kiosco de Ender	Domi ngo	15 de abril	8:00 a.m.	Salir hacia Cumujacoa
Vier nes	13 de abril	8:30 a.m.	Grabar entrada en la Redoma Los Taques.	Domi ngo	15 de abril	10:00 a.m.	Comenzar grabación en casa de la Sra. Trina Cossi.
Vier nes	13 de abril	10:00 a.m.	Grabar encuentro del presentador con el guía.	Domi ngo	15 de abril	12:00 a.m.	Almuerzo.
Vier nes	13 de abril	12:00p. m.	Almuerzo	Domi ngo	15 de abril	2:00p.m.	Tomas de apoyo en Cumujacoa.
Vier nes	13 de abril	2:00 p.m.	Comenzar grabación casa de “Chenta”	Domi ngo	15 de abril	8:00 p.m.	Cena
Vier nes	13 de abril	7:00 p.m.	Cena				

1.1.9 Plan de Rodaje.

2. Producción.

2.1 De los oficios del Productor.

Las funciones del productor de televisión, o productor ejecutivo, varían según las culturas, países, según textos académicos o autores; para *Saberes y Sabores: Paraguaná*, el papel del productor ejecutivo intentó abarcar funciones como la gestión del equipo humano, realización y cumplimiento del presupuesto pautado y controlar la aplicación del calendario de producción y plan de rodaje.

Por ser obligaciones de mucha importancia, junto con las de la directora, se decidió distribuir estos dos cargos entre los dos autores de este trabajo de investigación. José Cornelio Muñoz fue quién fungió como productor ejecutivo de este programa piloto.

“Puedo decir que la mayoría de las funciones del productor fueron cumplidas. Lo más difícil fue coordinar el plan de rodaje para que se cumplieran todas las tomas previstas en el poco tiempo que teníamos para las grabaciones”, José Cornelio Muñoz.

Para Muñoz la planificación en la producción de un programa de televisión es una de las cosas más arduas, sin embargo, también se debe dejar un espacio para “salirse de la línea” en los momentos en que sea necesario. Durante una grabación lo más importante es conseguir la tan anhelada belleza de la toma por lo que en contadas ocasiones se puede burlar el plan de rodaje.

2.2 Del papel de la Directora.

Para esta grabación se designó a Alesandra Tovar como directora, quién tuvo a su cargo la elección del contenido del programa y la realización de los guiones previo acuerdo con el equipo de producción; por otro lado estuvo encargada de designar los cargos y tareas que ocuparía el personal participante, decidir la ubicación de los personajes y elementos dentro del set, elección de escenarios, planos y tomas durante la grabación; posterior a las grabaciones también estuvo a cargo del pietaje del material así como la supervisión de la etapa de postproducción.

“Ser directora de un proyecto es una tarea ardua y exigente, ya que en tus manos está la responsabilidad de que se logren captar las imágenes precisas y apropiadas para que se correspondan con la idea original, y alcanzar la belleza y dinamismo que requiere un trabajo audiovisual.”

La mayor dificultad que se presentó fue ajustarse a los tiempos de grabación establecidos en el plan de rodaje, ya que al momento de la grabación intervinieron una serie de factores difíciles de prever. Por su parte el ajuste de los equipos y luces, la composición de los planos, así como la ubicación de elementos y personas en el set consumieron más tiempo de lo establecido.

2.3 Director de Fotografía.

La creación artística de las imágenes es uno de los pasos más importantes durante la etapa de realización de todo proyecto audiovisual. En este punto interviene el Director de Fotografía, quien debe crear una interacción con el Director para lograr una puesta en escena adecuada.

Precisamente esto se logró durante la grabación de tomas de *Saberes y Sabores. Paraguaná*, como director de fotografía fungió Horacio Loyola, quien tiene experiencia en la producción de audiovisuales para cine y televisión y fue la misma persona que alquiló los equipos técnicos con los que se realizó este programa piloto.

Loyola comentó que durante las grabaciones del programa tuvo “una grata experiencia, tanto por la integración entre los miembros del equipo, como por la belleza de los paisajes naturales que ofrece la Península de Paraguaná, perfectos para hacer un trabajo de calidad”.

Su trabajo básicamente fue estructurar los planos de acuerdo con los requerimientos de la directora para seguir el estilo e imagen que se le quiere dar a toda la serie de *Saberes y Sabores*.

2.4 El Camarógrafo.

Cuando se busca que las imágenes descritas en el guion literario se plasmen en una cinta de video, uno de los papeles más importantes es el del camarógrafo.

Esta fue una de las premisas del equipo de producción al buscar una persona que ayudara a la realización de este programa piloto con el manejo de la cámara. El voluntario, fue Dennys Lucena, quién tiene experiencia en operar cámaras tanto en exteriores como en interiores.

Dennys comentó que en la producción de *Saberes y Sabores: Paraguaná*, se enfocó en “colaborar todo lo necesario sin importar el cargo desempeñado” y agregó que “todo el equipo engranó de forma inmediata, desde el primer día de trabajo”.

2.5 El catering.

El servicio de alimentación es algo que debe estar garantizado en todas las producciones audiovisuales y, de acuerdo a las características de este programa piloto, en el que la mayoría del personal de producción trabajó *ad honorem*, es esencial.

Karla Muñoz fue la encargada del catering durante la producción de este programa piloto. Muñoz explicó que “lo más difícil fue el adecuarse a las horas de grabación para buscar un tiempo en el que todos pudiesen comer”.

Sin duda preparar desayuno, almuerzo y cena para siete personas durante tres días no es algo fácil. “algunas veces la comida se preparaba y no se la podían comer sino hasta dos o tres horas después”, añadió Muñoz. El presupuesto inicial del catering fue de 1200 bs, sin embargo durante los días de grabación aumentó un poco la cifra.

2.6 Platos grabados.

2.6.1 El Papo'e Reina.

Fue decisión unánime incluir al *Papo'e Reina* entre los platos que grabaríamos para el programa piloto en Paraguaná. Su historia, su peligro de extinción, el sabor, la combinación de texturas, hacen de este postre un rico bocadillo que se puede comer a cualquier hora.

“Solo dos personas los hacen en toda la península”, advirtió el guía cuando le pedimos información sobre esta pequeña pieza. Una de ellas es Trina Cossi a quien entrevistamos para *Saberes y Sabores. Paraguaná*. Cossi dijo que lleva “años haciendo el *Papo'e Reina*”, pero nunca daba con una fecha.

El guía explicó que el nombre de este bocadillo proviene de una burla a una antigua reina holandesa (con dominio sobre Paraguaná) de quién, decían los pueblerinos, “estaban cansados de tanto mando”, entonces se inventó este dulce con forma de vagina (en algunos pueblos de Venezuela “papo” significa órgano genital femenino).

2.6.2 Chivo al Talkarí.

El chivo formó parte importante en la economía paraguana colonial por su adaptación al medio desértico de la península; así su consumo, al igual que los productos de mar, en todas sus formas, ocupa un lugar preeminente en la gastronomía regional.

El talkarí de chivo es una preparación especial para fiestas y celebraciones, distinguiéndose de las otras formas por su minuciosa preparación y el uso del “curry” como condimento principal, mezcla de varias especias, originario de la India, traído a la península por colonialistas holandeses asentados en Aruba.

Difícilmente se encuentra en el menú de los restaurantes al momento de la fiesta, su preparación debe ser encargada a matronas muy determinadas como en nuestro caso la “abuela Chenta” quien nos demostró amablemente la preparación de “su chivo al talkarí” ya que cada una de ellas se adjudica su propio chivo.

2.6.3 Mute de chivo.

El mute de chivo es la preparación de las vísceras, patas y cabeza del animal, en forma de “sopa o sancocho” similar al “mondongo o nervioso de res” que se consume en todo el país.

El mute, conjuntamente con el chivo guisado forma parte de lo considerado “chivo de campo” para diferenciarlo del “chivo al talkarí o chivo de fiesta”. Hoy su consumo está limitado al campo paraguano y escasamente, a manera de excentricidad, en alguno que otro restaurante turístico.

La preparación es muy sencilla, basada en las vísceras y partes menudas del chivo con poca vitualla, verduras y condimentos, hervidas,

generalmente en fogón de leña que le aporta un sabor ahumado muy agradable al gusto.

2.6.4 Chivo Salpreso.

Aunque hay muy poca documentación sobre este plato, podemos decir que se trata de una preparación hecha con carne de chivo que previamente ha pasado por un proceso de salazón y curado al aire en un ambiente natural. Luego de este proceso de salazón que dura aproximadamente dos días, se debe retirar la sal, por lo que se pasa la carne varias veces por agua hasta retirarla completamente. Este proceso de salazón era el método más utilizado antiguamente, cuando no se contaba con sistema de refrigeración para conservar carnes y pescados.

Básicamente, luego de picar la carne, ésta se mezcla con aliños y condimentos para formar una especie de guiso un poco más seco que el Tarkarí de chivo. Tradicionalmente se acompaña con arroz y ensalada.

2.6.5 Dulce de leche Extra.

El dulce de leche de cabra es uno de los atractivos más resaltantes de la Península, aunque la elaboración del delicioso platillo se ha diversificado con el correr del tiempo, algunas de las marcas más tradicionales, tal como la *Extra*, se mantienen entre las favoritas del colectivo.

Para los lugareños nadie los prepara mejor que las hermanas Osorio, en Pueblo Nuevo capital del Municipio Falcón. La familia Osorio cuenta actualmente con 73 años de haberse dado a conocer, pues fue en 1931 cuando la señora Carmen Josefina de Osorio, actualmente con 90 años, inició una tradición que ha pasado de generación en generación, y ahora son sus hijas y nietas las encargadas de mantener el original sabor, además de innovar. La tienda de *Dulce de Leche Extra* es una parada obligada para los visitantes, aquí ofrecen el dulce de leche de cabra tradicional, dulce de leche con panela, con chocolate y otros tradicionales de la zona, entre los cuales vale mencionar la conserva de maní y de coco, así como los conocidos besitos, también de coco.

2.6.6 Vinagreta de mariscos.

La vinagreta de mariscos es un antiguo proceso de conservación para productos vegetales y animales, también conocido como encurtido, basado en una solución de agua, sal y vinagre o ácido acético.

El auge de la Península de Paraguaná como destino turístico y comercial por su adopción del sistema de Zona Libre ha brindado la oportunidad a sus habitantes desarrollar algunos productos gastronómicos locales en oportunidad del nacional y extranjero.

La preparación se hace con productos del mar, mariscos y moluscos troceados, condimentados con pimienta, cebolla, ajo y hasta un

poco de pimentón, envasado en frascos de vidrio totalmente transparente haciéndolo muy atractivo a la vista.

Los vendedores le afirman cualidades afrodisiacas y estimulantes para apalancar su venta, usando denominaciones como “rompe colchón, viagra paraguanaera”, entre otros.

2.7 Colaboradores.

2.7.1 El guía.

El formato de *Saberes y Sabores* requiere de uno o varios guías que ayuden al presentador en su recorrido por la región elegida. En este programa piloto quien nos ayudo haciendo ese rol fue Carlos Muñoz, un habitante de la zona y conocedor de la cultura y gastronomía de Paraguaná. Fue Muñoz quien desde un principio nos recomendó varios de los platos elegidos para el programa, en especial se empeñó en que visitáramos en la peregira a la señora Trina de Cossi.

Al llegar a Paraguaná lo primero que nos dijo Carlos fue que allá “todo el mundo cocina el chivo sabroso”, Eso lo comprobamos, pues en las variadas formas de hacer el chivo, todas tenían un toque que encantaba el paladar.

Aunque no conocía del mundo de la televisión, Muñoz tuvo un buen desenvolvimiento ante las cámaras. Él no mostró el famoso síntoma del “titubeo” de las personas que no han estado frente a cámaras, sin

embargo, en algunos momentos del día, y después de varias horas de grabación, si se le notaba el cansancio elevado por el calor inclemente de la península.

2.7.2 María Vicenta “Chenta”.

Una anécdota con Chenta es que en el momento de grabar la degustación de sus preparaciones, en el porche de su casa con una mesa y la cubertería cotidiana de la comida venezolana, ella no usaba el tenedor, agarraba la comida con las manos y, al percatarse, que tenía el tenedor intentaba utilizarlo, pero la costumbre de sus 80 años de vida comiendo con las manos la traicionaba. La señora descansó cuando escuchó un “no se preocupe señora Chenta, puede comer con las manos”.

2.7.3 Ender “cajita” Quevedo.

Oriundo y original paraguano. Lleva toda su vida dedicado a la elaboración y venta de empanadas, vinagretas y otros platos, en una infinidad de sabores e ingredientes como pescado, pepitona, calamares, camarones, chipichipi, carne, chivo y todo lo posible en elementos marinos.

En Los Taques, día a día, hace más de treinta años, él y su esposa Oleny, brindan cariño y amistad a turistas. Se han ganado el respeto y

reconocimiento como paraguayanos auténticos y muy queridos en todo el estado Falcón.

2.7.4 Mercedes Lugo.

La señora Mercedes Lugo es la cocinera del restaurant *La Guadalupe*, ella junto a su hermano, quién es el dueño del local, llevan más de quince (15) años ofreciendo comida tradicional en el poblado de Jadacaquiva. Desde el principio la señora Mercedes mostró gran disposición en colaborar con nosotros, sólo manifestó preocupación cuando le preguntamos acerca de los platos hechos a base de Iguana, una especie protegida pero que continúa siendo cazada y consumida ilegalmente. A pesar de eso, accedió a abrirnos las puertas de su restaurante, para mostrarnos la preparación del chivo salpreso y mute o mondongo de chivo.

Encontramos entonces a una persona bastante humilde y colaboradora que a pesar de no estar acostumbrada a las cámaras actuó con total naturalidad y disposición al realizar sus actividades cotidianas.

2.7.5 Hermanas Osorio.

En la tienda de *Dulce de Leche Extra* encontramos a la Sra. Luisa Osorio, una de las famosas Hermanas Osorio, quién al principio no se mostró muy convencida con la idea de dejarnos grabar en su tienda, además de tener dificultades en la comunicación por presentar déficit

auditivo. Sin embargo, al explicarle detalladamente lo que se quería hacer accedió a colaborar con la grabación y hasta nos obsequió el dulce de leche que se utilizó en la grabación.

2.7.6 Trina de Cossi.

La Señora de Cossi, muy conocida en la región por ser una de las pocas personas que aún preparan el tradicional y delicioso dulce Papo'e Reina, con la ayuda de su hijo Alexis, lleva más de treinta años elaborando este dulce, receta aprendida de la mano de su suegra. Al preguntar en el pueblo por ella, cualquier persona pudo indicarnos la dirección sin problema alguno. Encontramos en esta humilde casa a una persona entrada en años, pero con mucho vigor y carisma, rodeada de varios hijos y nietos, todos curiosos por lo que estaba ocurriendo en la cocina de la casa. Al llegar a la casa de la señora Trina, ésta ya tenía todos los ingredientes dispuestos para comenzar la preparación, por lo que la grabación se desarrolló con total comodidad y sin ningún tipo de imprevisto.

2.8 Guión Literario.

Entrada al programa/Primer Negro

Los taques/Locutor en Off

La comida es la mejor vía para conocer la cultura de un país, por eso me he lanzado a la aventura de recorrer esta hermosa tierra, Venezuela, para bocado por bocado explorar la riqueza de su gastronomía.

Me llamo Víctor, y los invito a acompañarme para conocer y degustar los platos y sabores que no conocíamos pero que forman parte de la diversidad cultural de nuestro país.

En 1527 llegaron los primeros españoles a la Península, quienes fundaron lo que hoy conocemos como Santa Ana de Coro.

A sus costas arribaron conquistadores, esclavos africanos, holandeses y hasta piratas, de ahí, la diversidad cultural de esta hermosa región.

A más o menos una hora está Paraguaná, nuestro lugar de destino. Se dice que esta península pudo haber sido isla en otros tiempos por el estrecho tramo que la une a tierra firme.

Camino a la península el paisaje cambia de verde y frondoso, a árido y seco, dominado por cardones y cujies.

En este desolado escenario lo único que se mueve son rebaños de chivos y cabras, que pastan libremente entre los matorrales espinosos.

Pero este animal no sólo hace parte del paisaje, en la mesa es el invitado principal.

Presentador en Cámara

Yo, Víctor, me cansé de comer siempre lo mismo en la ciudad, así que me vine a la Península de Paraguaná a comer lo que realmente se come aquí, el chivo. Porque aquí se come chivo a la leña, chivo en brasa, chivo en la parrilla, chivo en lo que sea, es como dice el refrán: del chivo lo que se deja es el grito. Y tú vas a acompañarme a mí a ver si eso realmente se cumple aquí en la Península de Paraguaná.

Locutor en Off

Llegamos a nuestra primera parada en este viaje, los Taques, conocido por su riqueza geográfica, humana, religiosa y gastronómica, que seduce a los visitantes con sus encantadoras y serenas playas.

Para comenzar me encontraré con mi amigo Carlos Muñoz, investigador gastronómico y conocedor de las costumbres de esta tierra.

Mi amigo me lleva a casa de la Sra. Chenta, una experta cocinera de chivo al tarkarí. En el camino me cuenta un poco de la historia del pueblo.

La Sra Chenta lleva preparando chivo más de tres décadas. Comienza picando los aliños que luego llevará al sartén durante unos

minutos junto con el curry y el onoto, para formar un delicioso sofrito que dará ese sabor especial al chivo.

Se suele decir talkarí, tarkaí e incluso, talcarí o tarcarí, pero, en definitiva, es lo mismo: un gustoso guiso heredado de India que llegó a Venezuela haciendo previa escala en la isla de Trinidad, y el ingrediente que le da ese sabor especial es el curry.

Presentador en Cámara

Bueno por fin la comida está lista después de esperar tanto, y esto huele delicioso. Manos a la obra vamos a probar esta exquisitez de la Sra. Chenta.

Y nosotros vamos a seguir echándole diente a la comida que quedó buenísima de verdad, les recomiendo el chivo al tarkarí o el chivo de fiesta. Buen provecho.

Locutor en Off

Y para despedir este día lleno de sabor, nos vinimos a bailar a la fiesta.

Presentador en Cámara

Ya vieron cómo rumbea la gente en la Península de Paraguaná, y cómo comen además. Así que yo voy a terminar mi día acá en esta rumba y mañana seguimos con más de esta ruta.

Entrada al programa/Segundo Negro

Los Taques-Jadacaquiva /Presentador en Cámara

Después de ese mega bonche que nos lanzamos anoche a mí me pegó hambre. Me dijeron que aquí hay unos quiosquitos muy buenos donde hay comida para chuparse los dedos, vamos a ver qué tal.

Locutor en Off

Entre Punto Fijo y Pueblo Nuevo y casi a la mitad de La Península se encuentra el singular y pintoresco pueblo de Jadacaquiva.

Lo primero que resalta al llegar es la pintoresca iglesia estilo colonial dedicada a la Virgen de la Inmaculada Concepción. Jadacaquiva es conocida por ser la cuna del General Juan Crisóstomo Falcón, ilustre héroe federalista.

Presentador en Cámara

El aventón que agarré me dejó en la entrada del pueblo de Jadacaquiva, yo me tuve que venir caminando bajo este solazo, pero contemplando el paisaje que es lo importante. Acabamos de llegar al restaurante *La Guadalupe* donde me dijeron que preparan un buen mondongo de chivo con esa pancita bastante fresca, y también me dijeron que preparan el chivo salpreso; vamos a ver qué tal sabe.

Como dato curioso te tengo que aquel cerro que se ve allá atrás es el cerro Santa Ana, el único cerro de la Península de Paraguaná porque todo es una llanura. Y este árbol que está acá es el árbol del cují, tradicional del estado Falcón.

Adentro me está esperando el Sr. Carlos vamos a ver qué nos cuenta sobre la comida, me dijeron que el local era bastante fresco, así que vamos a ver después de este solazo lo fresco que está.

Locutor en Off

La Guadalupe es uno de los restaurantes más populares y donde se puede encontrar la mejor comida tradicional de la región. Es un lugar de amplios y frescos espacios, un refugio ideal para un día caluroso como éste.

Aquí la Sra Mercedes prepara el mejor “Mute” o “Mondongo de chivo”, y chivo salpreso, platos tradicionales y muy populares en esta región.

Presentador en Cámara

Bueno Sr. Carlos ya tenemos nuestra comidita aquí, ahora hay que aprovechar y degustar estos platos que se ven bien buenos.

Locutor en Off

Pero yo con mi apetito siempre insaciable no podía dejar de probar el chivo salpreso, que se ve como para chuparse los dedos.

Entrada al programa/ Tercer Negro

Jacaquiva-Cumujacoa/ Locutor en Off

En nuestro recorrido, llegamos a Cumujacoa. Este pueblo era el lugar preferido del general Falcón para sus paseos de fin de semana hace casi doscientos años.

Estamos aquí para probar uno de los dulces más tradicionales de la península, el “Papo’e Reina” cuya receta se encuentra en manos de sólo dos personas en todo Paraguaná, y una de ellas vive aquí, la Sra Trina de Cosi.

El Papo’e Reina parece una torta de harina mezclada con panela o papelón y especias con un ingrediente extra que aporta un delicioso sabor.

El dulce sabor del coco junto a las especias y el papelón, la suavidad de la masa y el delicioso olor, seducen al paladar y lo hacen único e irresistible.

Presentador en Cámara

Ha valido la pena llegar hasta aquí, valió la pena el calor, les deseo que sigan vendiendo muchísimo y conserven esta tradición que ya tiene más de cuarenta años haciendo estos dulces. Muchas gracias.

Entrada al programa/ Cuarto Negro

Pueblo Nuevo/Locutor en Off

Parece que nunca me canso de comer, por eso me vine hasta Pueblo Nuevo buscando la tienda de las hermanas Osorio.

Presentador en Cámara

Ustedes han comido dulce de leche ¿verdad? Pero no han comido dulce de leche de cabra, y aquí donde las hermanas Osorio en el *Dulce de Leche Extra* venden uno de los mejores dulces de toda la Península de Paraguaná, así que vamos a ver qué tal.

Ya lo compré y no me puedo ir de aquí sin probarlo, me dijeron que éste era uno de los mejores dulces de leche de cabra de todo Paraguaná. Vamos a agarrar un buen pedazote así como nos gusta comer a los venezolanos, bastante.

Me dijeron que la leche de cabra es más solicitada que la leche de vaca.

Está muy bueno, se hace agua en la boca.

Tenemos que seguir conociendo Paraguaná así que por allá es la vía, vamos a seguir.

Locutor en Off

Este viaje a Paraguaná parece haber llegado a su fin, pero qué mejor lugar para despedirme de esta bella tierra que sus playas.

Presentador en Cámara

Y contemplando éste maravilloso atardecer, viendo las olas y sintiendo la brisa, he descubierto que este viaje llegó a su fin, así que yo terminaré de comer este preparado de mariscos y a ustedes los invito a que nos acompañen en la próxima oportunidad a seguir conociendo de los saberes y los sabores de Venezuela.

3. Postproducción.

Según lo afirman varios autores, la postproducción representa la etapa más delicada y creativa de todo el proceso de producción. Luego de las grabaciones comienza dicha fase, en la que se debe digitalizar el material contenido en las cintas de video; esto permite visualizar las imágenes con su código de tiempo llamado Time Code, y así dar paso al

pietaje, que se refiere a ubicar los planos y tomas que formarán el programa.

3.1 Pietaje.

Al realizar el pietaje se hizo una selección de las tomas y planos que tuvieran la mejor calidad, desechando aquellas que contuvieran errores de encuadre, movimientos bruscos o ruido. Para esto fue necesario ir realizando anotaciones en una plantilla de Time Code, tal como se muestra a continuación:

TIME CODE			
ENTRADA	SALIDA	CASSETTE	DESCRIPCIÓN
1) 00:21:21:19	00:21:27:03	1	Cartel coro/la vela.
00:26:38:11	00:26:46:14	1	Mural de Alí primera.
00:29:26:18	00:29:32:14	1	Niños caminando por la calle.
00:36:03:24	00:36:12:20	1	Estatua de la virgen Santa Ana de Coro
00:32:23:25	00:32:33:20	1	Toma de la costa de la vela. Paneo.
00:33:27:04	00:33:44:19	1	Hombre en el mar pescando.
00:35:28:04	00:35:41:12	1	Estatua de miranda. Zoom out.
00:37:15:00	00:37:17:23	1	Paneo de las dunas. Médanos de coro.
00:38:19:07	00:38:25:18	1	Toma de niño deslizándose sobre dunas

00:04:13:13	00:04:21:20	1	Vegetación verde vía coro.
00:14:33:17	00:37:17:14	1	Vegetación verde, vía coro.
00:40:18:22	00:40:31:10	1	Cartel “bienvenidos a Paraguaná”.
00:40:08:23	00:40:13:16	1	Vegetación seca de Paraguaná.
00:41:04:19	00:41:10:16	1	Mechero de la refinería.
00:41:27:24	00:41:31:27	1	Chivos pastando.
00:48:59:25	00:49:02:04	4	Rebaño de chivos caminando.

Esta información es necesaria para lograr armar un guion coherente y explícito, de manera que el editor pueda realizar su trabajo eficazmente y apegado a la idea original. Construir el guion técnico requirió de esfuerzo, minuciosidad y creatividad, para lograr armar un discurso cohesionado con las imágenes.

Una vez terminado el guion se entregó al editor, quién tenía bajo su mando la responsabilidad de cortar las imágenes seleccionadas, posteriormente armar un Time Line, es decir, una línea de tiempo, donde se ordenan expresivamente los planos de acuerdo a lo establecido por el director en el guion, siendo éste el montaje. Seguidamente, se colocaron los efectos de transición, filtros y se hizo la colorización de las imágenes. Este proceso de edición montaje y postproducción del material duró un poco más de tres semanas.

3.2 Guión Técnico.

NOMBRE: SABERES Y SABORES- FALCÓN

AUTOR: ALESANDRA TOVAR Y JOSÉ C. MUÑOZ

PROGRAMA: SABERES Y SABORES: PARAGUANÁ

FECHA: MAYO DE 2012

IMAGEN	AUDIO
Primer Negro	
Gráfica de presentación: Universidad Central de Venezuela 4”	
Gráfica de presentación: Escuela de comunicación social 4”	
Gráfica de presentación: Presenta 4”	
Locutor en off 15”	Entra Bounce Music 2
Plano abierto de Víctor sobre estatua/ Primer plano de Víctor caminado/Víctor sacando ojo de la olla de la guadalupe /toma de victor comiendo papo de reina/ toma de victor lanzandose a la piscina/Primer plano de victor comiendo jojoto/ toma de víctor comiendo chivo al tarkarí con los dedos.	D: La comida es la mejor...
Entrada Boomper In 15”	H: ...riqueza de su gastronomía.
Locutor en off	D: Me llamo Víctor...
	H: cultural de nuestro país.

<p>Locutor en off 65”</p> <p>InterCut 1</p> <p>Toma cartel coro-la vela/ toma mural de Alí Primera/ toma niños caminando por la calle/ toma estatua de santa Ana de Coro/ paneo de la costa de la vela/ toma de hombre pescando en zoom out/ zoom out de estatua de Miranda /tomas de la vegetación verde en la carretera//toma vegetación seca /toma cartel “bienvenidos a Paraguaná” / toma niño deslizándose sobre dunas / toma mechero de refinería/chivos pastando/rebaño de chivos caminando.</p>	<p>Entra Circles-Smoke Factory D: 0’33”</p> <p>D: En1527 llegaron ...</p> <p>H:...Santa Ana de Coro.</p> <p>D: A sus costas arribaron...</p> <p>H: ...de esta hermosa región.</p> <p>D: A más o menos una hora...</p> <p>H: ...que la une a tierra firme.</p> <p>D: Camino a la península el paisaje</p> <p>H: ... por cardones y cujies.</p> <p>D: En este desolado escenario</p> <p>H: ...entre los matorrales espinosos.</p> <p>D: Pero este animal...</p> <p>H: ... es el invitado principal.</p>
<p>Conductor en cámara</p> <p>Cassette 2:</p> <p>Desde: 00:28:32:18</p> <p>Hasta:00:28:57:18</p> <p>Insert: Víctor Pettit</p> <p>Caminata de Víctor saliendo de la plaza</p> <p>D:00:29:01:04</p> <p>H:00:29:16:08</p> <p>Cassette 2:</p>	<p>D: Yo Víctor me cansé...</p> <p>H: ... la Península de Paraguaná.</p> <p>Sonido de los chivos.</p>

<p>Locutor en off</p> <p>InterCut 2</p> <p>Zoom out desde barco: plano general del pueblo/ zoom out desde cactus cartel de los taques/estatua de águila de los taques.</p> <p>Cassette 2:</p> <p>Locutor en off</p> <p>Mientras camina.</p> <p>Encuentro de Víctor con experto.</p> <p>D: 00:14:48:00</p> <p>H: 00:17:09:14</p> <p>Insert: Carlos Muñoz- Experto gastronómico</p> <p>Cassette 2:</p> <p>Locutor en off</p> <p>InterCut 3</p> <p>Toma de Víctor y experto pasan frente a ventana/ Plano general de experto y Víctor caminando desde el suelo por calle colonial</p> <p>Entra styl con información de lo taques.</p> <p>Cassette 2:</p> <p>Plano medio de experto y presentador caminando:</p> <p>D:00:18:45:02</p> <p>H: 00:19:11:02</p> <p>Cassette 2:</p> <p>Plano del presentador y experto llegando a casa de la sra Chenta:</p>	<p>Música Bicicleta- Pascualino Ubaldini</p> <p>D:Llegamos a nuestra primera ...</p> <p>H: ...encantadoras y serenas playas.</p> <p>D: Para comenzar me encontraré ...</p> <p>H: ... costumbres de esta tierra.</p> <p>D: Mi amigo me lleva...</p> <p>H:... historia del pueblo.</p> <p>Debe su nombre a un tipo de nuez a la que los indígenas llamaban "Taque"</p> <p>D: Este es un de los primeros...</p> <p>H: ...Santa Cruz de Los Taques.</p>
---	---

<p>D:00:31:31:05</p> <p>H:00:32:52:25</p> <p>Insert: Sra. María Vicenta “Cheta”- cocinera</p> <p>Cassette 2:</p> <p>Locutor en off</p> <p>InterCut 4</p> <p>Primer plano de Sr Chenta picando aliños/Plano detalle de las manos de la Sra Chenta /Toma Sra Chenta revolviendo curry y agregando aliños a la olla/Toma cenital de los aliños friéndose.</p> <p>Plano americano de Víctor hablando con la Sra Chenta</p> <p>D:00:44:35:06</p> <p>H:00:45:42:01</p> <p>Locutor en off</p> <p>InterCut 5</p> <p>Toma Sra Chenta sirviendo chivo en el plato/ Toma manos de la ayudante poniendo los platos en el mesón/ Toma de curry y onoto en los platos.</p> <p>Contra plano de Víctor y experto hablando.</p> <p>D:00:50:09:01</p> <p>H:00:52:13:03</p> <p>Tomas de apoyo:</p> <p>Primer plano de Víctor atento a la conversación</p>	<p>D: Es aquí donde vive...</p> <p>H: ...a ver como sabe ese chivo.</p> <p>D: La Sra Chenta lleva preparando...</p> <p>H: ...especial al chivo.</p> <p>Sonido de aliños en aceite.</p> <p>D: Ustedes no se imaginan como huele...</p> <p>H: ...eso hay que probarlo.</p> <p>D: Se suele decir talkarí...</p> <p>H:... especial es el curry.</p> <p>D: El Curry es una mezcla de especias...</p> <p>H: ...que por fin esté el chivo hecho.</p>
--	---

D:00:53:21:03	
H:00:53:25:01	
Toma del sr Carlos metiendo la mano en el curry.	
D:00:53:49:19	
H: 00:53:53:26	
Cassette 3	
Conductor en cámara	
D:00:00:19:07	D: Y por fin está listo...
H:00:00:38:00	H: ...que tal quedó esto.
Conductor en cámara	
D:00:00:56:02	D: Está buenísimo...
H:00:01:24:17	H:...más amarillento.
Conductor en cámara	
D:00:05:16:21	D: Bueno seguimos aquí...
H:00:06:06:06	H: ...Buenísimo, felicitaciones.
InterCut 6	
Tomas de apoyo:	
Plano medio del Sr Carlos masticando/plano contra plano de la Sra Chenta y el Sr Carlos comiendo/Traveling desde afuera de la casa entre barrotes/Víctor conversando con la Sra Chenta/Sra Chenta comiendo. /Víctor llevándose bocado de comida a la boca/toma de la playa al atardecer.	
Locutor en off	
InterCut 7	
Plano medio de Víctor bailando/ toma en picada de personas bailando en la fiesta/Víctor tomando pasapalos de la	D: Y para despedir...
	H:...bailar a la fiesta.

<p>mesa.</p> <p>Despedida primer negro:</p> <p>D:00:47:27:26</p> <p>H:00:47:45:17</p> <p>Segundo Negro</p> <p>Cassette 2</p> <p>Conductor en cámara</p> <p>Víctor caminando hacia kiosco de Ender</p> <p>D: 00:02:59:04</p> <p>H: 00:03:46:12</p> <p>Llegada de Víctor a kiosco, charla con vendedor.</p> <p>D:00:07:12:15</p> <p>H:00:09:48:21</p> <p>Insert: Ender Quevedo- Vendedor</p> <p>Cassette 5</p> <p>Víctor pidiendo cola en plaza de los taques.</p> <p>D:00:40:20:22</p> <p>H:00:40:40:01</p> <p>Cassette 3 y 5</p> <p>Locutor en off</p> <p>InterCut 8</p> <p>Cartel Jadacaquiva-las auras/ Víctor viendo por la ventana del carro/cámara</p>	<p>D: Ya vieron como se rumbea...</p> <p>H:...hasta mañana.</p> <p>Música Remember- FrenchLab /D: 2'45"</p> <p>D: Y después de esa mega rumba...</p> <p>H:...acompañenme.</p> <p>D: Buenos días...</p> <p>H: ...buen día, vámonos.</p> <p>D: Panita hasta...</p> <p>H: gracias.</p> <p>Música Three 4Ten /D: 3'32"</p> <p>D: Entre Punto Fijo...</p>
--	--

<p>cars de cardones y cujíes en la carretera/Toma de cartel de Jadacaquiva.</p>	<p>H:... pueblo de Jadacaquiva.</p>
<p>Entra styl con significado de Jadacaquiva</p>	<p>Jadacaquiva toponimo indígena que significa "Jaca"= caballo, " Quiva"= piedra, para darle la bienvenida los españoles que llegaban a sus caserios.</p>
<p>Locutor en off</p>	<p>D:Lo primero que resalta ...</p>
<p>InterCut 9</p>	<p>H:... ilustre héroe federalista.</p>
<p>Plano general de la Iglesia/zoom out del campanario /paneo desde la calle hasta la iglesia/zoom in desde los banco hasta el altar de la virgen/toma de la plaza de Juan Crisóstomo Falcón.</p>	<p>Su construcción fue ordenada por Don Diego Laguna entre 1744 y 1749. Fue declarada Monumento Nacional en 1960.</p>
<p>Entra styl con información de la iglesia.</p>	<p>Toma de Víctor caminando por la carretera</p>
<p>D:00:27:26:12</p>	<p>D:00:29:30:04</p>
<p>H:00:29:30:04</p>	<p>D:00:30:11:10</p>
<p>D:00:30:11:10</p>	<p>H:00:30:19:01</p>
<p>H:00:30:19:01</p>	<p>Presentador en cámara</p>
<p>Presentador en cámara</p>	<p>D: El aventón que agarré...</p>
<p>D:00:32:39:00</p>	<p>H:...lo fresco que está.</p>
<p>H:00:33:31:09</p>	<p>Encuentro con experto:</p>
<p>Encuentro con experto:</p>	<p>D: Sr Carlos...</p>
<p>D:00:36:01:05</p>	<p>H:...mondongo de chivo.</p>
<p>H: 00:36:24:02</p>	<p>Insert: Caros Muñoz-Investigador Gastronómico</p>
<p>Insert: Caros Muñoz-Investigador Gastronómico</p>	

<p>Locutor en off</p> <p>Cassette 4</p> <p>Tomas de apoyo:</p> <p>InterCut 10</p> <p>Paneo del comedor del restaurant/zoom out desde mesa del restaurant/ fuera de foco de los chorros de la piscina.</p> <p>Cassette 4</p> <p>Entrada al restaurant con el experto</p> <p>D: 00:01:21:28</p> <p>H: 00:01:48:28</p> <p>Salto de Víctor a la piscina</p> <p>D:00:01:59:08</p> <p>H:00:02:21:08</p> <p>Locutor en off</p> <p>Cassette 3</p> <p>Toma de apoyo de la Sra Mercedes poniendo verduras en la olla.</p> <p>D:00:33:33:28</p> <p>H:00:33:51:10</p> <p>Cassette 4</p> <p>Toma de apoyo del chivo salpreso y plato de mondongo sobre la mesa</p> <p>D:00:03:49:14</p> <p>H:00:03:57:09</p> <p>Toma de apoyo de la mesa</p> <p>D:00:02:49:20</p>	<p>Música Remember- FrenchLab mea</p> <p>D: 2'17"</p> <p>D: La Guadalupe es un lugar...</p> <p>H:...día caluroso como éste.</p> <p>D: Víctor te veo medio acalorado...</p> <p>H: ...hay piscina.</p> <p>D: Aquí la Sra Mercedes prepara...</p> <p>H: ...muy populares en esta región.</p>
--	---

H:00:02:58:10	
Cassette 4	
Presentador en cámara	
D:00:04:22:27	D: Sr Carlos y ya tenemos...
H:00:05:05:04	H: ...como un guiso.
Tomas de apoyo:	
Plano del plato de mondongo y de chivo salpreso.	
D:00:03:49:14	
H:00:03:57:09	
Experto y Víctor hablando	
D:00:07:24:16	D: Ahí te vas a encontrar con...
H:00:08:34:25	H: ...se me disolvió en la boca.
Toma de apoyo:	
Víctor llevándose cucharilla a la boca.	
D:00:14:46:26	
H:00:14:48:26	
Víctor prueba el chivo salpreso	
D:00:10:17:26	D: Vamos a probar esto a ver...
H:00:11:24:16	H:...la fibra es más fina.
Presentador en cámara	
D:00:12:29:24	D: Vamos a terminar de comer...
H:00:13:01:11	H: sigamos comiendo.
Tomas de apoyo:	
Víctor y experto comiendo	
D:00:13:08:15	
H:00:13:14:07	Música Remember- FrenchLab mea

<p>Primer plano de experto masticando</p> <p>D:00:14:10:05</p> <p>H:00:14:15:11</p> <p>Tercer Negro</p> <p>Cassette 3</p> <p>Presentador en cámara</p> <p>D:00:47:58:14</p> <p>H:00:48:18:28</p> <p>Insert: Mercedes lugo- Cocinera de “La Guadalupe”</p> <p>Tomas de apoyo:</p> <p>Sra. mercedes llevando olla a la cocina</p> <p>D:00:25:54:29</p> <p>H:00:26:09:12</p> <p>Sra. Mercedes poniendo cilantro en la olla.</p> <p>D:00:41:35:10</p> <p>H:00:41:46:24</p> <p>Presentador en cámara</p> <p>D:00:48:54:29</p> <p>H:00:49:35:18</p> <p>Tomas de apoyo:</p> <p>InterCut 11</p> <p>Sra poniendo cabeza en la olla/sra sacando cabeza y panza de la olla/ sra poniendo chivo picado en la olla/ sra poniendo fideos a la sopa.</p>	<p>D: Víctor te presento...</p> <p>H:...bendiga esas manos.</p> <p>D: Tengo entendido que también lo llaman...</p> <p>H:...aquí se utiliza todo.</p>
--	--

<p>Presentador en cámara</p> <p>Explicación del chivo salpreso</p> <p>D:00:51:07:00</p> <p>H:00:51:46:22</p> <p>Presentador en cámara</p> <p>D:00:52:24:09</p> <p>H:00:53:30:04</p> <p>Tomas de apoyo</p> <p>InterCut 12</p> <p>Toma de chivo colgado salado/ Sra sacando chivo salado del agua/toma de apoyo de los aliños y el chivo sazonado/ Sra poniendo aliños en la olla/toma del mondongo y chivo salpreso en la cocina.</p> <p>Locutor en off</p> <p>Cassette 4</p> <p>InterCut 13</p> <p>Toma de las hélices de energía/ Rebaño de chivos caminando/ Plano general y paneo del estanque de agua/ Toma de cabra con cría en el estanque/ Primer plano de los cardones/ Paneo de la calle y la iglesia.</p> <p>Entra styl en tomas del estanque</p> <p>Locutor en off</p> <p>Toma de Víctor caminando para encontrarse con el ciclista</p> <p>D:00:54:54:12</p> <p>H:00:54:59:09</p> <p>Plano general de Víctor caminando a encontrarse con ciclista</p>	<p>D: Y me dijeron que estaba...</p> <p>H:...sabroso.</p> <p>D: Y cómo lo preparan...</p> <p>H: ...en pedacitos pequeño</p> <p>Música Lohstana David- Petit talibe</p> <p>D: En nuestro recorrido, llegamos....</p> <p>H:... hace casi doscientos años.</p> <p>Se llama casimba al pozo donde toman agua los chivos.</p> <p>D: Estamos aquí para probar...</p> <p>H:...la Sra Trina de Cossi.</p>
--	---

D:00:55:39:13	
H:00:55:45:22	
Locutor en cámara	
Plano medio de Víctor preguntando dirección	
D:00:56:46:10	D: Sigue derecho al final...
H:00:57:20:19	H:...disculpe la molestia.
Cassette 5	
Llegada de Víctor a casa de la sra Trina	
D:00:20:29:04	D: Amigo Víctor que pasó...
H:00:21:16:15	H:...vamos a entrar.
Saludo a la Sra Trina	
D:00:29:51:08	D: Buenos días...
H:00:30:39:15	H: ...creatividad, totalmente.
Insert: Sra. Trina de Cossi- Dulcera	
Locutor en off	
InterCut 14	
Tomas de apoyo	
Sra Trina revolviendo el papelón con la harina/ toma en picada de la sra trina batiendo la mezcla/sra Trina amazando en el mesón.	D: El papo e´ reina parece...
	H:....aporta un delicioso sabor.
	D: El dulce sabor...
	H: ...único e irresistible.
Presentador en cámara	
Explicación del relleno	
D:00:32:39:27	D: Veo que por acá tiene como un relleno...

H:00:33:11:20	H:...una hallaca o una empanada.
Tomas de apoyo:	
Sra Trina poniendo relleno de coco y doblando los dulces	
D:00:08:37:02	
H:00:08:52:04	
Presentador en cámara	
Víctor probando el dulce	D: Bueno vamos a probarlo...
D:00:34:09:03	
H:00:34:39:25	H: ...buenísimo.
Toma de apoyo	
Bandeja de dulces saliendo del horno	
D:00:18:09:22	
H:00:18:15:11	
Presentador en cámara	
Comparación con la catalina o paledonia.	D: Me sabe mucho a panelita...
D:00:35:01:20	
H:00:36:03:19	H: ...el coco está bastante dulcito.
Tomas de apoyo:	
Alexis adornando los dulces	
D:00:18:41:01:	
H:00:18:57:01	
Toma de los dulces en la bandeja.	
D:00:19:22:11	
H:00:19:30:06	

Presentador en cámara	
Despedida	
D:00:36:32:00	D: Muchísimas gracias...
H:00:37:01:11	H:...muchas gracias, vámonos.
Despedida con el experto frente a casa de la Sra Trina	
D:00:39:24:00	D: Muy agradecido...
H:00:39:52:07	H:...hasta luego.
Cuarto Negro	
Locutor en off	
Mientras camina hacia la tienda.	
Cassette 4	
Presentador en cámara	
Llegada a tienda de dulce de leche	
D:00:21:38:27	D: Parece que nunca me canso...
H:00:22:05:03	H:...las hermanas Osorio.
Entra Víctor a la tienda	
D:00:23:32:08	D: Ustedes han comido dulce de leche...
H:00:24:34:25	H:...vamos a ver que tal.
Insert: Luiza Osorio- Dulcera	
Conductor en cámara	
Degustación del dulce	
D:00:26:26:12	D: Yo no me puedo ir de aquí...
H:00:27:23:13	H:...vamos a seguir.

<p>Locutor en off</p> <p>Cassette 1</p> <p>Tomas de apoyo</p> <p>Toma fuera de foco de las lanchas y el mar</p> <p>D:00:48:52:08</p> <p>H:00:49:10:05</p> <p>Cassette 5</p> <p>Primer plano de Víctor mirando al horizonte</p> <p>D:00:49:03:00</p> <p>H:00:49:10:24</p> <p>Presentador en cámara</p> <p>Despedida del viaje frente al atardecer</p> <p>D:00:43:15:21</p> <p>H:00:43:44:07</p> <p>Entran créditos sobre toma de Víctor caminando a la orilla de playa.</p> <p>D:00:45:12:10</p> <p>H:00:45:29:27</p> <p>Producción general</p> <p>José C. Muñoz</p> <p>Alesandra Tovar</p> <p>Conducción</p> <p>Víctor Pettit</p> <p>Dirección y Guión</p>	<p>D: Este viaje a Paraguaná parece...</p> <p>H:...tierra que sus playas.</p> <p>D: Y contemplando éste bello...</p> <p>H: ...de Venezuela.</p>
---	---

Alesandra Tovar

Producción Ejecutiva

José C. Muñoz

Dirección de fotografía

Horacio Loyola-Escobar

Camarógrafo

Dennys Lucena

Edición y Montaje

Horacio Loyola

Diseño Gráfico

Francisco Fernández

Leopoldo Vara

Catering

Karla Muñoz

Agradecimientos

Carlos Muñoz

Carlos Velar

Restaurante "La Guadalupe"

Tienda "Dulce de Leche Extra"

"Kiosko de Ender"

Sra. Trina de Cossi

Sra. María Vicenta "Chenta"

Universidad Central de Venezuela 2012

3.2 Paquete gráfico.

Para el paquete gráfico que acompaña al programa, fue necesaria la búsqueda de un diseñador gráfico, quién a partir de la descripción del producto definió los colores y tipografía que más se adecuaran a la imagen fresca, juvenil y aventurera que se quiere transmitir en esta producción.

El paquete gráfico consta del logo, un boomer de entrada, un boomer de salida, créditos, cajetín para los insert de identificación de los personajes y un still del tamaño de un cuarto de la pantalla tamaño para colocar información acerca de los lugares. El boomer se diseñó a partir de tomas reales combinadas con gráficas animadas. Tanto para la gráfica como para el logo se eligieron colores cálidos, derivados del marrón, naranja, rojo y amarillo, por ser colores enérgicos que despiertan el apetito e incitan a comer, al mismo tiempo constituyen tonos fuertes que llaman la atención y hacen que la mirada se enfoque en un punto de atención. Para la tipografía, se eligió un tipo de letra Sans Serif o sin serifa, por ser más robustas y causar mayor impacto visual.

3.3 Musicalización.

Otro paso fundamental para la realización de un producto audiovisual es la musicalización, ya que la música además de ambientar las imágenes aporta dinamismo, transmite emociones y causa

sensaciones. Para *Saberes y Sabores* se utilizó música de estilo *Chill Out*, un género musical que puede definirse como armonioso y relajado, que se caracteriza por mezclar varios estilos como techno, rock, música clásica, ambiental, etc. Ésta música armoniza y puede combinarse perfectamente con el sonido ambiente de las imágenes.

Para este trabajo se hizo uso de pistas libres de derechos de autor, que pueden ser descargadas gratuitamente en páginas especializadas. Tan sólo en el final del segundo negro se utilizó parte de una bachata del cantante Juan Luis Guerra, lo que es permitido para efectos académicos.

CAPITULO V

FORMATO DE PRODUCCIÓN DEL PROGRAMA SABERES Y SABORES

En este capítulo la investigación llega a su punto culminante; estas últimas páginas representan el logro de nuestro objetivo general: “Diseñar el formato de producción para una serie de programas televisivos especializados en gastronomía poco difundida, de diferentes regiones de Venezuela, estableciendo la culinaria de Paraguaná como contenido del programa piloto”.

Con el fiel propósito de lograr la realización y difusión de esta serie de programas, hemos decidido dejar un aporte tangible a quienes integren la producción de este proyecto audiovisual, con base a nuestra experiencia creando el producto *Saberes y Sabores. Paraguaná*. Y respondidos nuestros planteamientos de investigación, hemos decidido que un formato adecuado, detallado, que resguarde en todas las ediciones la esencia del programa y la calidad audiovisual requerida, debe estar compuesto por los siguientes elementos:

1. La Idea.

Saberes y Sabores es un programa de televisión, de corte educativo-cultural, especializado en gastronomía poco conocida de diferentes

regiones de Venezuela. En este conjunto de emisiones periódicas se pretende hacer viajar al televidente por la geografía nacional desde la comodidad de su hogar, no solo para ver y escuchar, sino también para degustar, oler y palpar a través de la pantalla chica las costumbres culinarias de este país.

Con una mente abierta y curiosa, espíritu aventurero y apetito voraz, el conductor del programa recorrerá las diversas regiones de Venezuela en busca de aquellos platos cargados de tradición, que para los pobladores de las regiones representan sabores que cotidianamente son llevados a la mesa pero de los que el resto del país tiene poca información.

2. La propuesta.

- i. **Nombre del Programa:** Saberes y Sabores.
- ii. **Emisión:** semanal (sábados).
- iii. **Duración:** 45 minutos.
- iv. **Horario:** De 10:00 a.m. a 11:00 a.m.
- v. **Tipo de programa:** cultural-educativo.
- vi. **Clasificación de elementos:**
 - a) **lenguaje:** A.
 - b) **Salud:** A.
 - c) **Sexo:** A.

d) Violencia: A.

- vii. **Bloque de horario:** Todo Usuario.
- viii. **Tiempo para publicidad:** 15 minutos.
- ix. **Tipo de producción:** Producción Nacional.

3. Objetivo.

El objetivo principal de este proyecto audiovisual es divulgar aquellas costumbres gastronómicas de distintas regiones de Venezuela, que son poco conocidas a nivel nacional. Así, se asegurará el paso de generación en generación de estas tradiciones a través del logro de un producto audiovisual de alto contenido informativo sobre la elaboración e historia de estos platos.

También, se busca incorporar a la parrilla de programación del canal un programa educativo-cultural que ayude a cumplir las tres horas diarias y en horario Todo Usuario, de programación educativo-cultural y las siete horas de Producción Nacional, también diarias, requeridas por la Ley de Responsabilidad Social en Radio y Televisión.

Por último, y no por eso menos importante, se proyecta percibir ingresos económicos para autosatisfacer la producción semanal de cada programa y generar lucro para el canal de televisión o la casa productora que lo ejecute.

3.1 Audiencia objetivo.

El programa *Saberes y Sabores* está orientado hacia una audiencia objetivo joven, en edades comprendidas entre los 18 y 35 años de edad, pertenecientes a una generación con interés de estar al corriente de las costumbres gastronómicas de diferentes regiones de Venezuela.

Aunque se tiene una audiencia objetivo, aquella a la que se quiere llegar para cumplir los objetivos de esta serie de programas, sin embargo, este tipo de audiencia no afectará el tratamiento adecuado de un amplio espectro de público, fuera de este *target*, el cual se catalogará como “publico potencial”.

4. Sinopsis.

Con el fin de preservar los principios de este proyecto audiovisual, durante la preproducción del programa se seguirá la sinopsis original del proyecto audiovisual, la cual reza de la siguiente manera:

“*Saberes y Sabores*, es un programa televisivo de corte educativo-cultural, dedicado a la difusión de la gastronomía poco conocida de las regiones de Venezuela. Tiene como objeto desentrañar aquellos platos y preparaciones tradicionales de las diversas regiones de nuestro territorio, que no han tenido gran difusión ni continuidad de consumo en todo el país.

Víctor, el presentador del programa, recorrerá la geografía nacional con una mente abierta y curiosa, un espíritu aventurero y un apetito voraz, en busca de aquellos platos cargados de tradición, que para los pobladores de las regiones representan sabores que cotidianamente son llevados a la mesa, pero que para el resto del país no hacen parte de su rutina gastronómica. Este turista degustará y conocerá los sabores, las texturas, la elaboración de los platos típicos de cada lugar, y al mismo tiempo se paseará por las historias y tradiciones que se esconden detrás de cada preparación.

Instalado en la locación real donde se consume cada plato, y escudriñando su historia con los lugareños, *Saberes y Sabores* abre horizontes culinarios totalmente distintos y motiva a los paladares del otro lado de la pantalla a probar su suerte más allá de los sabores cotidianos.

Adicionalmente, se elaborará una pequeña sinopsis de cada emisión, con los elementos fundamentales que se quieran destacar de la región elegida. Este resumen tendrá como base la sinopsis hecha para el programa piloto *Saberes y Sabores: Paraguaná*, que reza de la siguiente manera:

Durante este primer episodio de *Saberes y Sabores*, Víctor recorrerá parte de la de la Península de Paraguaná, en el estado Falcón, donde el chivo está presente en gran parte del menú culinario en sus diversas preparaciones. Por otro lado encontramos el maíz, el papelón,

ingrediente principal de la dulcería del estado, así como la iguana, alimento poco común pero tradicional, y el cocuy, bebida de arraigo popular”.

5. Método de producción.

Saberes y sabores es un programa que por sus características requiere de movilización de personal por la geografía venezolana.

5.1 Personal: un productor, un director, un asistente de producción, dos camarógrafos, un director de fotografía, un conductor, una persona encargada del catering, un editor, iluminador, microfonista.

5.2 Días de trabajo: seis días a la semana. Dos días para la preproducción y cuatro días para la producción. La postproducción de un programa la realizará el personal indicado durante la semana de realización del programa siguiente. Se determinó utilizar esta metodología para la primera temporada de Saberes y Sabores (12 capítulos), la cual debería completarse en 13 semanas consecutivas.

5.3 Lugares de trabajo: Oficina de dirección general y locaciones elegidas para la grabación. Se utilizarán exteriores e interiores. Ninguna toma podrá hacerse desde un estudio de grabación.

5.4 Requerimiento técnico:

2 Cámaras HVR-Z1.

2 Trípodes de aluminio.

2 Micrófonos alámbricos, tipo boom unidireccional con vara.

4 Micrófonos inalámbrico tipo balita, Modelo: Sennheiser.

1 juego de Luces kinoflú 150 watts.

4 Rebotadores.

10 Casetes MiniDv.

11 pares Pilas alcalinas AA.

6. Segmentos.

Cada emisión estará dividida en cuatro bloques de contenido. El primer bloque debe condensar los platos fuertes de la gastronomía de la región elegida para cada emisión. También se debe tener en cuenta que en este bloque se pretende difundir la comida hecha en casa y llevada directamente a la mesa, así como las costumbres o rituales cotidianos para hacer estos platos.

Entre el segundo y tercer bloque se debe incluir la comida de cada región desde un punto de vista turístico-comercial, es decir, demostrar a través de la pantalla la forma en que los lugareños comercian con su propia gastronomía y el beneficio de esto para la región.

En el cuarto bloque se pretende hacer un collage de los postres y bebidas autóctonas. Este segmento debe ser más fresco y dar un toque dulce final a cada emisión.

8.1 Cuadro por capítulos.

N°	Estado/Región	Platos
1	Saberes y Sabores: Maracaibo	<ul style="list-style-type: none"> • Friche (vísceras de carnero guisadas). • Pescado embasurado. • El mote. • Conejo en coco. • Pitsalé (curvina o tiburón salado guisado con leche). • Escabeche con carne de avestruz. • Dulce de Icacó y huevos chimbos.
2	Saberes y Sabores: Apure	<ul style="list-style-type: none"> • Pisillo de chiguire y de venado. • Pescados rellenos. • Aspado con rabadilla de chivo. • Carapacho o cuajado de morrocoy en su concha. • Dulce de leche de búfala. • La mascurria. • Empanadas con dulce de topocho.
3	Saberes y Sabores: Barinas	<ul style="list-style-type: none"> • La hallaca angostureña. • Hervido de curito. • Pescado relleno (bagre) • Coporo en naranja agria. • Báquiro o marrano de monte guisado. • Cachicamo guisado. • Mangú. • Mazamorra dulce. • Caspiruleta. (bebida)
4	Saberes y Sabores: Anzoátegui	<ul style="list-style-type: none"> • Chorizos de Unare • La camaronada piriteña • Cruzado de pescado fresco y salazón • El tacón señorial • Besitos de casabe • Ron de jobo • El zaperoco • El migote
5	Saberes y Sabores: Delta Amacuro	<ul style="list-style-type: none"> • Morocoto deltano • El cangrejo azul hervido o asado • Bollos de fécula de moriche • Caracoles de tierra • Pollo cañero (sapo) • Larvas de gusano de palma • Pulpa de fruta de la palma de moriche

		<ul style="list-style-type: none"> • Nobo (bebida)
6	Saberes y Sabores: Lara	<ul style="list-style-type: none"> • Chefaína de chivo • Pisillo de venado • Mantequilla de caraotas • Parrilla de pescado • Granizados de mamón • Dulces de buche • Tostada caroreña • Pencas de cocuy horneadas • Savia de cocoy • Fruta del semeruco • Cactáceas
7	Saberes y Sabores: Mérida	<ul style="list-style-type: none"> • Sopa de piña • La carne con chocolate • Pescuezo de gallina relleno • La pepitoria (menudencias de cochino) • La carabinas • Higo relleno de arequipe • La caspiroleta • Piña frita • Buñuelos de chirimoya • Chicha andina fermentada • Vino de mora
8	Saberes y Sabores: Miranda	<ul style="list-style-type: none"> • Olleta de gallo • Chefaina de Ocumare del Tuy • El fufú • Niño envuelto • El frito • La pelota • Juansabroso
9	Saberes y Sabores: Sur del Lago	<ul style="list-style-type: none"> • Hervido de armadillo o armadillo asado. • El Moñongo • Hallaca de plátano • El mojito de pescado en coco • El yoyo (emparedado con plátano maduro y queso) • Pescado arado en hojas de bijao. • La mala rabia. (dulce)
11	Saberes y sabores: Nueva Esparta	<ul style="list-style-type: none"> • Hallaca de pescado • Buñuelos de ocumo • Revoltillo de guacuco • Cazón a la Juangriego • Conejo a la macanaguera • Ensalada de botuto • Tortilla de erizo • Sapo guisado • Piñonate (dulce)

9. Guía de producción.

1. Selección de la región de Venezuela en la que se va a grabar el programa.
2. Investigación y selección de las manifestaciones gastronómicas de la región.
3. Contacto con los colaboradores para conocer disponibilidad para la grabación.
4. Redacción de la sinopsis breve del programa.
5. Contacto con los colaboradores que se necesitan para la grabación del programa.
6. Realizar pauta para el equipo de producción.
7. Elaboración del calendario de producción.
8. Viaje hacia la región donde se realizará la grabación.
9. Realización de tomas.
10. Digitalización del material.
11. Edición y montaje.

CONCLUSIÓN

Partiendo de la idea de que en Venezuela existe un gran potencial gastronómico con variedad, peculiaridad y un sabor que plasma la realidad del ambiente en una comida y que los medios audiovisuales pueden ser la mejor opción para dar a conocer la variedad de ingredientes que pueden ser utilizados para variar el menú de la familia, se crea el proyecto de *Saberes y Sabores: Paraguaná*.

Con la realización de este producto audiovisual se pudo demostrar la importancia que tiene para el venezolano su gastronomía, no solo por la efectiva aplicación de la estructura que se tenía para el programa, sino también por la amplia aceptación que tuvo la idea original en todas las personas que intervinieron en su ejecución.

Durante nuestras visitas por la Península de Paraguaná se pudo despejar una de las interrogantes de este estudio que era descubrir la culinaria poco conocida de esta región de Venezuela y tratar de adaptar este contenido a la estructura del programa para su posterior difusión.

Así mismo, es importante recalcar que para diagnosticar los elementos necesarios que debe contener el formato de producción de un

programa, se debe realizar un estudio previo. En el caso de *Saberes y Sabores* la producción del programa piloto fue fundamental para reconocer los elementos que debe contener toda esta serie de programas.

Durante la confección de *Saberes y Sabores: Paraguaná*, se pudo conocer el alto grado de importancia que tiene para una producción audiovisual el buen cálculo del presupuesto. Si bien durante la etapa de realización o postproducción los montos pueden variar, siempre es importante la planificación económica para evitar inconvenientes en momentos críticos.

Para resumir, a continuación se enumeran las conclusiones a las que se llegó con la realización de este estudio:

- 1) El haber estructurado un **formato de producción, facilita la realización de toda la serie de programas de *Saberes y Sabores***, además de asegurar la realización de acuerdo a los lineamientos originales.
- 2) Para el **formato de *Saberes y Sabores***, son elementos esenciales y diferenciales la idea, propuesta, audiencia objetivo, método de producción, sinopsis cortas de cada edición, requerimientos técnicos, la elección de el o los guías turisticogastronómicos, el calendario de producción, lugares de trabajo, requerimientos técnicos, guiones, segmentos, calendario de producción y la guía de producción.

- 3) **La gastronomía de la Península de Paraguaná** varía gracias a las notables influencias extranjeras, principalmente española y neerlandesa, a la herencia de los indios caquetíos, a su clima árido, vegetación xerófila y amplia presencia de ganado caprino.
- 4) El programa piloto ***Saberes y Sabores: Paraguaná***, es un producto fiel a los lineamientos que debe contener toda la serie de programas de *Saberes y Sabores*.
- 5) **La regiones de Venezuela tienen una gran cantidad de material gastronómico** para realizar, por lo menos, una primera temporada de 12 episodios de *Saberes y Sabores*.

Por último es importante dejar constancia de la existencia de alternativas estructurales para la realización de programas culturales de interés para público joven/adulto con inquietudes sobre nuestra cultura e historia, sin dejar de incluir otro tipo de público que enriquezca nuestro acervo cultural.

El programa piloto de *Saberes y Sabores: Paraguaná*, tiene esa estructura fresca e interesante que puede ser un atractivo a cualquier público, y que puede ser interesante para otros realizadores de programas de corte educativo cultural.

RECOMENDACIONES

- 1) Se deben producir todas las ediciones de *Saberes y Sabores* en base al formato de producción elaborado a partir de los resultados obtenidos en la realización del programa piloto.
- 2) Tener en cuenta que los principales platos presentados en cada emisión deben tener la característica de ser poco conocidos a nivel nacional. Esto no limita la presentación de gastronomía conocida.
- 3) Se debe tomar en cuenta que cada edición difunde la gastronomía de una región de Venezuela, no se deben confundir regiones con estados.
- 4) El seguimiento del Plan de Rodaje en cada emisión no debe ser riguroso, es posible modificarlo en el momento mismo de la grabación de tomas para aprovechar ventajas de cualquier tipo.
- 5) Es recomendable producir toda la primera temporada de *Saberes y Sabores* antes de ser emitida la edición número 1.

- 6) Se deben tener muy en cuenta los datos históricos de las comidas a grabar en cada región, ya que la historia es uno de los pilares fundamentales de *Saberes y Sabores*.
- 7) Por ser un programa con mayoría de locaciones en exteriores, es recomendable grabar en horas de luz tenue (7am a 10am/3pm a 6pm) y evitar las grabaciones nocturnas.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARIAS, Fideas G (2006) “El proyecto de investigación: Introducción a la metodología científica”. Caracas, Venezuela: Editorial Episteme.

BISBAL, Marcelino (2005) *Televisión, pan nuestro de cada día*. Caracas, Venezuela: Alfadil.

CARTAY, Rafael (2010) *Entre gustos y sabores: Costumbre gastronómicas de Venezuela*. Caracas, Venezuela: Fundación Bigott.

CASTRO M. Fernando. (2001). “El Proyecto de investigación y su esquema de elaboración”. Caracas, Venezuela: Colson C.A.

FERNÁNDEZ, F y MARTÍNEZ, J (1994) *La dirección de producción para cine y televisión*. Barcelona, España: Ediciones Paidós.

GASPARINI, Graciano (1985) *Paraguaná: Tradiciones y cambios en el hábitat de una región venezolana*. Caracas, Venezuela: Ernesto Armitaño Editor.

LOVERA, José R. (1988) "Historia de la alimentación en Venezuela". Monte Ávila Editores: Caracas, Venezuela.

PEÑAFLORES, Neftalí; RIVERO, Luis; RODRÍGUEZ Néstor. (1995) "Manual de Producción de Televisión". Ciudad de México: Centro de Entrenamiento de Televisión Educativa México.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. (2001). Diccionario de la lengua española (22da ed.). Madrid, España.

SABINO, Carlos. (1986) "El Proceso de Investigación". Caracas: Editorial Humanitas Revistas.

TORNERO, J.M. (1994) "El desafío de la televisión educativa. Barcelona". Barcelona, España: Ediciones Paidós.

Revistas

ALCÁNTARA, María "La patrimonialización de la gastronomía venezolana como estrategia de desarrollo turístico". Anales venezolanos de nutrición, 2004, vol 17, no.1, p.18-24. ISSN 0798-0752.

CARTAY, Rafael "Urupagua, cardón, breva, tuna, cachinare, casigua...chivo". Revista Bigott, 1999, no.49, p.77-89.

HERNÁNDEZ D, Gustavo. "¿Por qué educar para un uso consciente de la televisión en el sistema escolar formal en Venezuela?" *Anuario Ininco*, 2006, vol.18, no.1, p.349-363. ISSN 0798-2992.

Artículo de periódico

Estévez, S. (2001, Octubre 20). "Diario de un Chef". *El Nacional*.

Leyes

Ley N°267, del 7 de diciembre de 2004, de Responsabilidad Social en Radio y Televisión. Gaceta Oficial, núm. 38.081 (07 de diciembre de 2004).

Documentos electrónicos

CHÁVEZ, Adriana (2003) "Televisión Educativa o Televisión para Aprender". Disponible en:

www.razonypalabra.org.mx/anteriores/n36/achavez.html

MARTÍNEZ, Javier (2005) "La oferta de televisión en América Latina: hacia un análisis de flujos". Disponible en:

http://www.ehu.es/zer/zer19/zer19_11.pdf

S/A (2008) Cómo se hace la televisión. Disponible en:

Tiscar.wikispaces.com/file/view/4.2televisión.pd

Tesis

CHIRINOS V, Morela (2010) "Enfoque editorial e informativo de las revistas institucionales, tópicos Shell y El Farol, en la transformación socio-económica de la Península de Paraguaná". Tesis para optar por al Título de Comunicador Social, Escuela de Comunicación Social,

Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela.

RONDÓN R, Michelle (2005) “Lo bueno, lo raro, lo nuestro”. Tesis para optar al Título de Comunicador Social, Escuela de Comunicación Social, Universidad Católica Andrés Bello, Caracas, Venezuela.

ORTÍZ, Reynaldo (2006) “Propuesta para un programa de televisión de corte cultural dirigido a jóvenes entre 20 y 25 años”. Tesis para optar por al Título de Comunicador Social, Escuela de Comunicación Social, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela.

CASTRO, Patricia (1990) “Guía de producción de programas de televisión”. Tesis para optar por al Título de Comunicador Social, Escuela de Comunicación Social, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela.

ANEXOS

ANEXO A

GUIA DE ENTREVISTA A CONOCEDORES DE GASTRONOMIA

Nombre y Apellido	Lugar de la entrevista
-------------------	------------------------

Objetivo: La presente guía de entrevista permitirá recoger los aspectos más importantes sobre la gastronomía de expertos en Venezuela y en la región de Paraguaná

Instrucciones: Guíe la entrevista bajo los parámetros que se dan en esta guía de entrevista para obtener la información pertinente a la especialidad que está investigando.

1. ¿En qué parte de la península de Paraguaná esta Ud. Viviendo?

2. ¿Desde cuándo vive en este lugar?

3. ¿Cuáles son los platos más conocidos en la región donde Ud vive?

—

4. ¿Cuál es el plato que Ud. considera más representativo de su ciudad?

—

5. ¿Nos podría decir cuáles son los ingredientes?

—

6. ¿Nos podría decir cómo se cocina?

—

7. ¿Nos podría relatar cuál es el origen de este plato?

—

ANEXO B

ENTREVISTA A PARTICIPANTES EN LA PRODUCCION

ANEXO C

ENTREVISTA A RAFAEL CARTAY- ESCRITOR E INVESTIGADOR GASTRONÓMICO

1. ¿Qué significa para usted el término gastronomía?

La gastronomía engloba el acto de cocinar dentro de un contexto más amplio donde hay elementos relacionados con las maneras en la mesa (comportamientos individuales y colectivos ligados con la alimentación), elementos socioantropológicos (creencias, supersticiones, prohibiciones, preferencias, elecciones alimentarias, orden culinario) y, en especial, elementos simbólicos (la alimentación es un acto social, regido por normas y significaciones, como si se tratara de un segundo lenguaje, que

permite a los miembros de una sociedad determinada ubicarse dentro del mundo e integrarse como grupo social, para reafirmar su pertenencia (identidad con los miembros de una cierta comunidad).

Ese concepto es mucho más amplio que el que estuvo vigente, que privilegiaba el saber comer, como si fuera una ética o una estética de clase, que es el concepto que puso en vigencia Brillat-Savarin, en la Fisiología del Gusto.

En este sentido, la gastronomía comprende la transformación que realiza la cocina (del ingrediente a la preparación culinaria), agregando consideraciones relacionadas con la agronomía y la zootecnia, la economía, la nutrición, la dietética y la medicina, la sociología y la antropología.

2. La gastronomía es un arte o una ciencia ¿cómo lo calificaría?

Algunos piensan que es una ciencia y otros un arte. Yo pienso que es la aplicación de la ciencia y la tecnología a un dominio donde están presentes elementos éticos, estéticos y fisiológicos, inseparable del quehacer de una cultura, y en especial de una cierta cultura. Todos los individuos se alimentan para sobrevivir (régimen alimentario), pero lo hacen guardando diferencias (regímenes alimentarios diferenciales), relacionadas íntimamente con formas culturales muy específicas. Hay, para que me entiendas, la cocina, pero también hay la cocina venezolana, la peruana, la española, etc. Todas se parecen en cuanto a cocina, pero

se diferencian en cuanto a que esa cocina se inscribe dentro de un contexto cultural que las diferencia.

Si trazamos una línea entre A y B, A es la infraestructura (técnicas, métodos, utensilios y artefactos y elementos complementarios), que está muy relacionada con el desarrollo de la ciencia y la tecnología. Cambia constantemente. Por ejemplo, los refrigeradores cambian, surgen nuevos artefactos como el microondas, hay cambios en las fuentes de energía, etc.

Y B es la superestructura (maneras en la mesa, orden culinario, creencias, supersticiones, preferencias, elementos simbólicos como manera de representarse el mundo a través de los alimentos o de comunicarse socialmente, etc.). Esa parte, relacionada con la ideología y el desarrollo social, cambia pero lentamente. El cambio ocurre, pero a largo plazo, poco perceptible para el ojo humano, porque la vida humana es relativamente corta. Esa parte se relaciona con la tradición y su preservación como un patrimonio cultural inmaterial, ligado con la identidad social.

3. De acuerdo a su experiencia ¿Qué es culinaria?

Te diré primero qué es cocina. Cocinar es convertir ingredientes en preparaciones culinarias, para ser comidas y bebidas. Para hacerlo es necesario aplicar sistemas de conservación, preparación y cocción, utilizando utensilios (instrumentos que se mueven con la mano) y

artefactos (instrumentos que se mueven con energía distinta a la humana), y valiéndonos de ciertos elementos complementarios para servir adecuadamente la mesa (mantelería, vajilla, cristalería, cubertería, etc.) y un mobiliario adecuado para cumplir la función de comer. Así la cocina es la transformación mecánica, química, física y orgánica (organoléptica) de los ingredientes en comidas y bebidas. Esa transformación se realiza gracias a un agente culinario de formación popular o académica (cocinero, cocinera, chef) de acuerdo con un saber culinario (recetas orales, manuscritas, impresas). La cocinera popular, formada de generación en generación, imita y copia, y es garante de la tradición gastronómica (tradición viene de traditare, es decir, transmitir), que transmite saberes culinarios. El cocinero académico formado en academia, mediante una educación formal, innova y crea. Por lo que puede ser o no garante de la tradición o creador de una vanguardia culinaria.

4. ¿En qué se fundamenta la cocina?

El fundamento de la cocina son los ingredientes y el agente culinario que los transforma. Los ingredientes pueden provenir del entorno inmediato (ing. locales o regionales) o del entorno mediato (extra regionales, importados). Es decir, ingredientes de producciones propias o de producciones ajenas a la región. La procedencia del ingrediente define el carácter de la gastronomía. Si usas ingredientes del entorno regional, estás hablando de gastronomía regional. Por ejemplo, si usas

ingredientes de la selva, estás hablando de gastronomía de la selva; si los usas del llano, hablas de gastronomía del llano, y así.

5. ¿Cómo describiría la gastronomía y culinaria venezolana?

El país se puede dividir convencionalmente en regiones, usando algunos criterios geográficos, hidrológicos, históricos, de relieve, político-administrativos. Por ejemplo, Venezuela se divide en regiones. Una división puede ser: costa, montaña, llanos y selva. Y se agrega una región política-administrativa, que es Caracas y su zona de influencia, porque la capital es el centro de resonancia de un gobierno que funciona con una importante renta petrolera, que todo lo trastoca con sus particular sistema de distribución. Tendremos entonces gastronomía de la costa, de la montaña, etc. De acuerdo a mi criterio, no existe la gastronomía nacional, sino las gastronomías regionales, porque la gastronomía nacional es una convención arbitraria, que se forma cuando los ingredientes regionales se encuentran en todas las regiones a la vez, como el maíz, la yuca, la papa, por ejemplo. Así la arepa, la cachapa, el pabellón, la hallaca, corresponde a la gastronomía nacional, pero no así ingredientes como la zapoara (ingrediente de la gastronomía selvática, del río Orinoco) o por ejemplo el cocuy (gastronomía de la costa-montaña, propia de Falcón y Lara. Si miras con atención, Falcón y Lara y parte de Zulia, que conforman una cierta unidad fisiogeográfica, tienen los mismos ingredientes, que prefiguran una cierta gastronomía centro occidental, enclavada en una

región costa-montaña de Venezuela). Esos ingredientes son diferentes a los de Barinas, Portuguesa, Cojedes, Apure, por ejemplo. Aquí tú consigues una enorme diversidad de peces de río y mamíferos como el chigüire, no presentes en Falcón.

6. En tu opinión ¿cuáles son los ingredientes que definen la cocina venezolana? Háblanos un poco acerca de la procedencia de dichos ingredientes.

Si divides el país en regiones, resulta fácil identificar los ingredientes regionales, que son la base de la cocina regional.

Costa: pescados de mar y mariscos, carne de chivo, coco, cacao, yuca, plátano, ganadería de carne...

Montaña: pescados de río de montaña (trucha), hortalizas de piso alto, papa, cerdo, carne de res, arvejas, maíz, café, piña, ...

Llano: yuca, plátano, cambur, pescados de río, cangrejos de río, mamíferos roedores (chigüire, lapa) y otros como venado, cachicamo, arroz, café, guayaba, mango, maíz, carne de res, quesos,...

Selva: yuca, plátano, pescados de río, animales selváticos como danta, báquiro, venado, frutas como copoazú, palmitos y bayas de palmeras, piña, guayaba arazá, túpiro, etc.

La otra región es Caracas y el AMC. Los ingredientes son los regionales que se comercializan en los mercados capitalinos. Aquí se encuentra casi de todo, salvo algunos productos regionales que no se producen a escala comercial.

7. Según tu opinión ¿qué define a la cocina tradicional venezolana?

Hay dos cocinas: la que hacen las cocineras populares y la que hacen los cocineros de academia. La segunda no es una cocina de tradición, a menos que se recreen ingredientes tradicionales tratados con técnicas culinarias modernas. Eso es lo que hacen muchos chefs: Carlos García, Héctor Romero, Nelson Méndez, Tamara Rodríguez, Mamazory de Valencia, José Luis Álvarez, Víctor Moreno, Francisco Abenante, Eduardo Casanova, Rubén Santiago de Margarita, para citarte sólo algunos. La academia CEGA de Caracas es el mejor ejemplo de rescate de la cocina tradicional venezolana a un nivel alto de exigencia. Los libros de Armando Scannone ilustran sobre una perseverante y seria recuperación de la cocina tradicional caraqueña. La cocina de tradición es la cocina que recrea los platos de nuestra infancia, los ingredientes locales, las viejas técnicas. Es una cocina que se transmite de generación en generación, casi sin grandes cambios, intentado establecer un vínculo orgánico y emocional con el pasado. Las cosas cambian, la tradición también, pero lo hace con pequeños pasos, con suavidad, con respeto a la costumbre. La cocina tradicional es la principal garante de la permanencia de una cierta identidad cultural.

ANEXO C

ENTREVISTA A SUMITO ESTÉVEZ- CHEF INTERNACIONAL

1- ¿Qué significa para usted el término gastronomía?

Para mí gastronomía es todo lo que engloba el acto de alimentarse y cocinar, así como los elementos, costumbre y tradiciones que se generan en torno a los modos de alimentación. Estos varían según cada país, pueblo o cultura.

2- De acuerdo a su experiencia ¿Qué es culinaria?

Culinaria es al acto de cocinar, todo lo que tiene que ver con la cocina, es decir, el mundo culinario es todo aquel que sucede dentro de una cocina, desde los aparatos que hay adentro hasta lo que se produce.

3- ¿En qué se diferencian la Gastronomía y la Culinaria?

Si los buscas en un diccionario, prácticamente no hay diferencia porque los dos se refieren al mundo de la cocina, la culinaria se refiere al mundo de la cocina y la gastronomía a todo lo que tiene que ver con el acto de servir.

4- ¿Cuáles ingredientes definen a la cocina venezolana?

No creo en ello, Venezuela cuenta con una gastronomía particularmente rica y diferenciada en términos de regiones, entonces, estandarizar lo que es la cocina venezolana a través de unos ingredientes, a mí siempre me ha parecido muy peligroso, porque de alguna manera, se crea ahí un discurso muy centrista. El discurso siempre viene desde el centro de estudios que es Caracas, donde están todos los sociólogos, antropólogos, e investigadores que están trabajando en el tema, por lo tanto casi siempre que se definen cuales son los ingredientes

de la culinaria venezolana. Cuando la gente dice que el aroma de Venezuela es el ají dulce, es cierto, porque todos los venezolanos nos identificamos con el ají dulce, pero no necesariamente todas las comidas llevan ají dulce. Yo si creo que los ingredientes venezolanos deben regionalizarse, hay elementos que son comunes como el ají, el papelón, el onoto, pero la lista podría ser realmente larga. Yo considero tan venezolano el maíz, como la aceituna, y la aceituna no es venezolana de origen, y la considero tan venezolana porque yo no concibo la hallaca sin aceitunas.

No existe comida en el mundo que sea pura, tu vas a las grandes cocinas precolombinas como serían la inca y la azteca por ejemplo, en México no podrían vivir sin la cebolla, o no conseguirían se inca o peruano sin limón, y estos son elementos que trajeron los españoles, no te puedes imaginar a México sin cochino, por lo tanto hay que tener cuidado con el discurso purista porque no existe una cocina pura, no existe comida italiana sin tomate, no existe comida alemana sin papa, y no existe cocina venezolana sin alcaparra. Entonces, hasta hoy todos los ingredientes precolombinos se mantiene hasta ahora, no han desaparecido, sigue habiendo yuca, sigue habiendo maíz, onoto, pimentón, ají, cacao, aguacate, piña, entonces, todos los ingredientes precolombinos se siguen usando. Lo que si ha desaparecido es el recetario, obviamente han pasado más de quinientos años y queda un recetario puro precolombino muy limitado a lo que quedan cocinando algunas etnias, y te estoy hablando en este caso del casabe, la catara, es

difícil definir esos rasgos, por ejemplo yo no se cuando comenzaron a utilizar el maíz para hacer masa pero dudo mucho que sea de origen precolombino el concepto de amasar maíz.

5- ¿Qué es la cocina tradicional venezolana?

Si tiene algo muy hermoso la cocina tradicional venezolana que es variada, es barroca, porque usa muchos ingredientes, es muy fusionada la cocina nuestra, porque la cocina es muy permeable a etnias que se alojaron en Venezuela durante mucho tiempo, en Venezuela siempre hubo grupos étnicos que se han alojado con facilidad y han sido bien recibidos, españoles, italianos, chinos, etc y han dejado huella en lo que es el recetario tradicional venezolano, y por lo tanto es la cocina más compleja de Sudamérica, es la que más apela a ingredientes de muchos lugares, la comida venezolana no es nada fácil de aprender por eso mismo. Muchos autores la definen como barroca porque apela a muchos elementos.

6- ¿Cómo es la cocina del estado Falcón?

Como toda cocina regional tiene elementos particulares que la definen, en el caso de Falcón los tres grande íconos en términos de conocimiento público son el chivo, el dulce de leche y el tercero viene siendo el cocuy, la gran bebida tradicional venezolana, la única bebida propiamente venezolana.

ANEXO D
PRESUPUESTOS

