

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL

Escuela de Diseño y Comunicación Visual

Título del trabajo:

**Documental histórico sobre la comida criolla de la ciudad de
Guayaquil “Criolla, la ciudad de mis sabores”.**

PROYECTO INTEGRADOR

Previo la obtención del Título de:

Licenciado en Producción para Medios de Comunicación

Presentado por:

Ashly Carlina de la Torre Laussó

María Lourdes Moreira Moreira

GUAYAQUIL - ECUADOR

Año: 2018

DEDICATORIA

El presente proyecto se lo dedico a Dios, a mi familia y en especial, a mi primo Stephano Rodas de la Torre, que a pesar de su pronta partida, me inspiró a ser buena estudiante y perseverar hasta alcanzar mis metas.

Ashly de la Torre Laussó

Dedico este proyecto a Dios y a mi familia, en especial a mis padres Leonardo y Kenia, quienes me formaron con el mejor ejemplo, y otorgado fortaleza y perseverancia para alcanzar y cumplir mis metas.

María Lourdes Moreira.

AGRADECIMIENTOS

Agradecemos a nuestros amigos y familiares que nos han apoyado en el transcurso de la carrera, en especial a quienes colaboraron para la consecución de este proyecto.

Nuestro más sincero agradecimiento a ambas familias:

Ciccy Laussó, Carlos Laussó, Erwin, Daryl y Josué de la Torre.

Kenia Moreira, Fabio Moreira, Lupe Moreira, Genith Arteaga y Segundo Moreira.

DECLARACIÓN EXPRESA

“Los derechos de titularidad y explotación, conforme al reglamento de propiedad intelectual de la institución, corresponden a; *Ashly Carlina de la Torre Laussó y María Lourdes Moreira Moreira* y damos nuestro consentimiento para que la ESPOL realice la comunicación pública de la obra por cualquier medio con el fin de promover la consulta, difusión y uso público de la producción intelectual”

Ashly Carlina de la
Torre Laussó

María Lourdes Moreira
Moreira

EVALUADORES

MSc. Omar Rodríguez

PROFESOR DE LA MATERIA

MSc. Víctor Manuel Cantos

PROFESOR TUTOR

RESUMEN

El documental "Criolla, la ciudad de mis sabores", recoge datos históricos y modernos sobre la cocina tradicional guayaquileña, desde los orígenes de ingredientes que consideramos "nativos", su evolución e influencia de otras culturas, hasta su actualidad como parte de la cultura gastronómica de la ciudad. La comida no solo responde a una necesidad fisiológica, sino cultural y, además, se relaciona directamente con la identidad personal y colectiva de una sociedad. Este documento recoge todo el proceso de trabajo para la producción del documental, desde la investigación previa hasta el proceso de grabación del material audiovisual, culminando con la etapa de postproducción y montaje, todo soportado sobre una base investigativa que relaciona a la comida con nuestra memoria sensorial, la misma que nos permite reconstruir recuerdos que permanecerán vigentes a lo largo de nuestra existencia.

Palabras Clave: tradicional, identidad, cultural, cocina., nativo.

ABSTRACT

The documentary "Criolla, the city of my flavors", collects historical and modern information about the traditional cuisine of Guayaquil, from the origins of the ingredients that we consider "native", their evolution and influence of other cultures, to their actuality as part of the culture of the city. Food not only responds to a physiological need, but also a cultural one, and is also directly related to the personal and collective identity of a society. This document includes all the work process for the production of the documentary, from the previous investigation to the process of recording audiovisual material, culminating with the post-production and cinematic assembly, all supported on a research basis that relates the food with our sensory memory, the fact that allows us to reconstruct memories that will remain valid throughout our existence.

Keywords: *traditional, identity, cultural, cuisine, native*

ÍNDICE GENERAL

RESUMEN.....	I
ABSTRACT.....	II
CAPÍTULO I.....	1
1. INTRODUCCIÓN.....	1
1.1 Descripción del problema.....	1
1.2 Justificación del Proyecto.....	2
1.3 Objetivos.....	3
1.3.1 Objetivo general.....	3
1.3.2 Objetivos específicos.....	3
1.4 Marco teórico.....	3
1.4.1 Antecedentes de la Gastronomía en Ecuador.....	3
1.4.2 Antecedentes de proyectos sobre el patrimonio alimentario.....	4
1.4.3 Gastronomía típica de Guayaquil como patrimonio cultural intangible.....	5
1.4.4 Cocina tradicional guayaquileña como potencial turístico.....	5
1.4.5 Glosario de términos.....	6
CAPÍTULO II.....	8
2. METODOLOGÍA.....	8
2.1 Preproducción.....	8
2.2 Producción.....	10
2.3 Post Producción.....	10
CAPÍTULO III.....	12
3. ANÁLISIS DE RESULTADOS.....	12
CAPÍTULO IV.....	13
4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	13
4.1 Conclusiones.....	13
4.2 Recomendaciones.....	13

CAPÍTULO I

1. INTRODUCCIÓN

El fuego permitió que los seres humanos aprendieran a cocinar, desde entonces, se han creado recipientes, herramientas y técnicas, que transformaron la comida en un elemento cultural. La cocina evoluciona, y su cambio a través del tiempo pasa desapercibido por la mayoría de las personas.

Guayaquil es una ciudad que goza de una gran diversidad gastronómica gracias a la fusión de muchas culturas provenientes de diversas partes del mundo, por lo cual su comida posee sabores únicos que compiten en un mercado globalizado e industrializado.

Existen algunos proyectos que buscan revalorizar la comida típica de la ciudad a través de eventos culturales que permiten la difusión de productos gastronómicos locales, sin embargo, estos recursos no son suficientes para dar a conocer los antecedentes históricos detrás de la cocina guayaquileña, simplemente, permiten la degustación o explicación de sus recetas.

Este documento busca explicar la investigación previa y pasos realizados para la creación de un documental, donde participan conocedores de la historia culinaria de Guayaquil e involucrados en ciertos proyectos que se están realizando actualmente, con la finalidad de entender la conexión que existe entre el pasado de la ciudad, con el presente y futuro de su gente.

1.1 Descripción del problema

La cocina cambia continuamente a través del tiempo, estas innovaciones son receptadas y aceptadas por todos sin ningún cuestionamiento. Incluso la mayoría de sociólogos han mostrado desinterés por el fenómeno alimentario, sugiriendo que responde a una necesidad biológica y a un aspecto cotidiano, lo cual, puede presentarlo como una circunstancia que se da con naturalidad. El acto de comer se

da por sentado y no se preocupan por la importancia de la preparación de alimentos, su variación dependiendo de la cultura, y su presencia en ciertas épocas del año.

El Ministerio de Cultura y Patrimonio de Ecuador, sugiere la revalorización de las tradiciones culinarias y su proyección hacia el futuro, esto debido a que en la actualidad la presencia de restaurantes extranjeros y métodos de comida como “fast food”, ha ido desplazando la presencia de la comida típica en el menú guayaquileño.

Guayaquil oferta diversidad de platos reconocidos a nivel nacional e internacional por su excelente calidad y popularidad, sin embargo, no existe ningún registro audiovisual de su historia gastronómica, debido que la mayoría de conceptos están escritos y no son visuales, muy pocas personas tienen acceso a ellos, a menos que se especialicen profesionalmente en el tema. Los sabores nacionales son parte del patrimonio cultural y la identidad de las personas, pero no es promovido en su totalidad. La comida se percibe por medio de todos los sentidos, pero tratan de enseñar sobre ella a través de palabras escritas. Los guayaquileños no conocen de donde viene su plato favorito y la importancia de traspasar dichas recetas a sus descendientes.

1.2 Justificación del Proyecto

Conocer la historia y entender la evolución de las tradiciones culinarias es esencial para conocer la identidad personal, cultural y social. Cada sociedad posee sus tradiciones y costumbres culinarias, que pueden estar presentes como productos, recetas e incluso lugares conocidos como “*huecas*”. La comida es parte de la identidad de una ciudad, un elemento que está presente en la vida de todos, y a pesar de ello, es subestimado por muchos.

La comida típica es vista como poco profesional, consumida por el pueblo y relegada por las élites, pero su historia es tan rica como su sabor. La investigación y creación de un documental promovería el interés por la cultura, y valorización de la herencia culinaria de Guayaquil.

Existen pocos recursos audiovisuales sobre la historia y recetas de la cocina guayaquileña, de modo que en su mayoría suelen ser sin fundamento y basados en experiencias personales. La presencia de un elemento visual podría potenciar el estudio más profundo de la procedencia de la comida típica de la ciudad. Además de ser un objeto de aprendizaje, funciona como registro histórico visual para futuras generaciones o estudios del tema.

1.3 Objetivos

1.3.1 Objetivo general

Crear un producto audiovisual acerca de la cultura gastronómica guayaquileña documentando su historia y evolución a lo largo del tiempo para su preservación y valoración dentro del patrimonio gastronómico nacional.

1.3.2 Objetivos específicos

1. Elaborar un guion literario y técnico para la planificación del rodaje del producto audiovisual.
2. Grabar entrevistas y eventos que ayuden en la construcción de la estructura general del documental.
3. Seleccionar el material audiovisual grabado para su posterior edición y montaje final.

1.4 Marco teórico

1.4.1 Antecedentes de la Gastronomía en Ecuador

Según la historiadora Jenny Estrada (Sabores de mi tierra, 2013), la cocción de alimentos comenzó con el descubrimiento del fuego, pero en el momento en el que se crea un recipiente, una herramienta o mezcla de ingredientes, la cocina se vuelve un objeto cultural que existe entre lo que el hombre ingiere y su impacto en el comportamiento de una sociedad, por lo tanto, la tradición gastronómica es un patrimonio intangible que aporta con historia e identidad. Gracias a la extensa diversidad de microclimas existentes, Ecuador siempre ha sido uno de los países más ricos del mundo en flora y fauna en relación a su extensión. Su costa norte,

alrededor de 1526, estaba habitada por una raza fuerte, dueña de sus propios métodos de alimentación, resultado de los cultivos de maní, maíz, habas, tomate, pimiento, yuca, y del criadero de animales como pavos, patos, llamas. Comían peces, moluscos, crustáceos, carne de conejo, danta, zaíno, venado, y abundante variedad de frutas de estas tierras.

Los registros históricos (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016) indican que, al generarse el proceso del mestizaje, los españoles trajeron consigo a bordo nuevas especies vegetales y animales como cerdos, vacas, caballos, cabras, ovejas y aves de corral como la gallina. También trajeron a los esclavos negros, quienes cosechaban caña de azúcar, arroz y plátano.

“Como resultado del mestizaje biológico y cultura, a partir del siglo XVI, los sabores primigenios fueron relegados por la imposición de nuevos patrones alimentarios encaminados a satisfacer los gustos europeos. Las costumbres ancestrales cambiaron radicalmente, naciendo una primera versión de comida criolla.” (Estrada, 2013)

1.4.2 Antecedentes de proyectos sobre el patrimonio alimentario

Para promover la gastronomía ecuatoriana, el Ministerio de Cultura y Patrimonio Alimentario, que consiste en la publicación de nueve fascículos, donde explican la naturaleza de ciertos productos populares en el país y recetas típicas de cada región. Por otra parte, la Escuela de los Chefs y la M.I Municipalidad de Guayaquil, realizan anualmente la Feria *Raíces*, donde promueven y premian a las mejores huecas (lugar de venta de comida típica) de la ciudad. A pesar de estos incentivos y programas, las personas no suelen interesarse más allá de la existencia de los platos.

Según el Lcdo. en Gastronomía Jaime Mesías (2016), la innovación de la cocina ecuatoriana es primordial para su trascendencia en el futuro, pero la construcción de nuevos sabores es imposible sin el conocimiento previo de las raíces del plato e ingredientes que se están utilizando.

Varios restaurantes han intentado modificar los platos tradicionales, pero no logran mantenerse en el mercado por mucho tiempo, por otro lado, las huecas son lugares que nunca desaparecen, porque sus sabores están arraigados a la infancia de cada persona.

1.4.3 Gastronomía típica de Guayaquil como patrimonio cultural intangible

En la cocina se expresan identidades culturales y valores que permiten la sensación de pertenencia de un alimento al territorio en el que ha sido producido. Así mismo, códigos culinarios que otorgan tradición, como comer ciertos alimentos por horario, fechas importantes, hábitos o costumbres, que luego son transmitidos de padres a hijos a lo largo del tiempo.

Catalina Unigarro (Patrimonio Cultural Alimentario, 2010), señala que la cocina consta de 2 segmentos, una parte material, aquel plato que vemos e impresiona algunos de nuestros sentidos, y una parte inmaterial, aquellos recuerdos de sabores, olores, colores y texturas. Es decir, lo que convierte a la gastronomía en un patrimonio cultural intangible, es la persistencia de estos productos y su preparación en la memoria de cada individuo.

La cocina tradicional posee una acumulación histórica cultural importante, no obstante, existe la libertad de valerse de ciertos elementos de la gastronomía tradicional y convertirlos en escenarios distintos, con el objetivo de adaptarse al medio de la innovación e incrementar la competencia en el mercado, que no solo genera rentabilidad y mercantilización, sino también entender el sentido de patrimonio alimentario en el turismo.

1.4.4 Cocina tradicional guayaquileña como potencial turístico

Según el director del Instituto de Arte Culinario, Santiago Granda (2018), en los últimos años, se ha establecido a la gastronomía como uno de los elementos clave para la potenciación y consolidación de los destinos turísticos. La cocina ecuatoriana se está internacionalizando gracias a su excelente calidad de materia prima en sus productos. Los visitantes se acoplan de mejor manera al país debido

a que la gastronomía es diversa y forma parte de la historia social, económica y cultural de los pueblos, determinando su tradición, estilo de vida e identidad.

En Guayaquil, existen lugares culinarios donde la comunidad local guarda las recetas de la cocina tradicional de la ciudad, estos establecimientos adoptan el nombre de "huecas" y se caracterizan por preparar platos de comida típica de gran prestigio para quienes gustan de su sabor y cultura, que no solo logran diferenciar este producto turístico de otros destinos, sino también marcan la identidad gastronómica local.

La cocina, se ha convertido en uno de los más grandes recursos turísticos, por ello, en Guayaquil se realiza desde el 2014 un festival gastronómico llamado "Raíces", el cual tiene entre sus objetivos, reconocer la labor que realizan las huecas como establecimientos de comida tradicional y potenciadores de estos productos como recurso de identidad cultural de la ciudad.

1.4.5 Glosario de términos

Gastronomía: La palabra viene del griego gaster o gastrós que significa "estómago" y nomu o nomos que significa "ley" y se refiere al conjunto de conocimientos y técnicas culinarias.

Culinario/a: Se define como todo aquel perteneciente o relativo a la cocina, en gastronomía la forma de preparar los alimentos depende mucho de la cultura.

Típico/a: Peculiar o representativo de un tipo, es decir aquellos platillos con características únicas y distintivas que se realizan con frecuencia en un determinado lugar.

Técnicas: La Rae lo define como un conjunto de procedimientos y recursos de que se sirve de una ciencia o un arte, podemos decir entonces que en culinaria se refiere a el conjunto de procesos administrados a los alimentos para procesarlos y hacerlos digeribles.

Receta: Se la puede definir como una nota que describe cómo debe componerse algo, y el modo de prepararlo, agregando medidas exactas de cada ingrediente.

Ancestral: Del latín ancestral, se define como perteneciente o relativo a los antepasados, procedente de una tradición remota o muy antigua, es decir aquella comida que viene de siglos atrás.

Popular: Del latín popularis, la rae lo define como algo que es perteneciente o relativo al pueblo, estimado o al menos conocido por el público en general, en gastronomía el término popular, se podría considerar como aquellos alimentos que más se consumen, hechos por y para el pueblo.

Tradicional: Se define a aquello que sigue las ideas, normas o costumbres del pasado, es decir, todo plato basado en recetas recogidas a lo largo de los años, de generación en generación.

Criollo/a: Proveniente de ancestros extranjeros pero nacidos en Ecuador. En la comida, se podría determinar como la fusión y reflejo de varias influencias foráneas en las recetas locales; la mezcla cultural, producto del mestizaje, que dieron lugar a que se incluyeran varios ingredientes de otros países en las tradiciones culinarias del país.

Hueca: La licenciada Maria Fernanda Salas, la describe como un lugar donde ofrecen platos típicos y cumple con las 3B (bueno, bonito, barato).

CAPÍTULO II

2. METODOLOGÍA

2.1 Preproducción

Se realizó una investigación de algunas de las tradiciones más fuertes de la ciudad, entre ellas se encontraba la *tradición gastronómica*. Los antecedentes de la cocina guayaquileña, permitieron la búsqueda de los personajes para el documental.

El guion debía especificar los planos que se iban a utilizar, las personas a entrevistar y sus respectivas preguntas. Debido a que se trata de un documental y no un cortometraje de ficción, existieron ciertos percances, temas y planos que no constaban en el guion. Por lo tanto, después de cada entrevista, se realizaba una modificación del guion literario y técnico.

Para poder escoger a los expertos, se tomó en cuenta la idea y objetivo del documental. Se quería explicar la historia de la cocina guayaquileña, para lo cual se contactó a la historiadora y escritora Jenny Estrada, quien es la autora de uno de los pocos libros que existen sobre las raíces gastronómicas de la ciudad, llamado "Sabores de mi tierra". Era importante la opinión de una persona que conozca de historia y su repercusión en la actualidad, donde colaboró la Licenciada María Fernanda Salas, docente de nivel superior y colaboradora en la creación de la Feria Raíces. Para describir mejor dicho proyecto, se eligió a Cristian Moreno, integrante de la Escuela de los Chefs. Por último, se incorporó a un joven chef que acaba de abrir su propio restaurante. Él transmite una visión más personal sobre la comida y la conexión de los sabores con sus recuerdos de infancia.

Se realizó una lista de posibles escenarios y lugares a filmar de acuerdo con los temas a tratar con cada entrevistado. Además, se elaboró un cronograma para organizar la visita de cada uno.

Se redactó el tratamiento a utilizar en el documental, como, por ejemplo: tipos de plano, iluminación natural y artificial, multicámara en entrevistas, tomas fijas para los insertos, etc.

a) Idea del documental histórico

El documental se centra en la gastronomía de la ciudad de Guayaquil, aborda desde la historia aborigen hasta lo que hoy conocemos como cocina tradicional. Se tiene presente la opinión de varias personas que aporten con conocimientos referentes al tema, locaciones que resalten la idea comunicativa de cada una y así reforzar la investigación sobre el tema. Se busca expresar seriedad y profesionalismo sobre un tema que, por tratarse de *tradición*, se asume que es limitado en técnica y sin antecedentes históricos trascendentales.

El producto audiovisual en general, da a conocer de donde proviene la raíz de la cocina guayaquileña, la importancia como patrimonio cultural y su vínculo con la identidad personal.

b) Título del documental

Los ecuatorianos suelen utilizar la palabra “criollo” para referirse a alguien o algo que es nativo y propio de su país. Este término, en realidad, fue creado en la época de la colonización, para referirse a los descendientes de padres extranjeros (en su mayoría europeos), pero que nacieron en Ecuador. Así mismo es nuestra comida, algunos de sus ingredientes, técnicas, e incluso nombres de los platos provienen o fueron traídos por otros países, pero se acoplaron a la cultura del Ecuador, y en este caso, de la ciudad. Al ser Guayaquil un puerto, muchos de sus productos fueron comprados a personas foráneas, se consumía carne roja, mariscos y se preparaban con ingredientes importados como el limón para el ceviche o la técnica de la salchicha para el caldo de manguera. Es por eso que se

considera a nuestro léxico, cultura y comida como “criolla”, porque mezcla nuestro pasado con nuestro presente.

2.2 Producción

El documental se basó en la cocina Guayaquileña, exponiendo conocimientos históricos sobre su gastronomía, con el objetivo de valorizar su tradición culinaria y reconocerlo como patrimonio cultural. La fundamentación del documental, además de la investigación previa, se consolidó con las entrevistas realizadas a los expertos.

Se visitaron lugares de la ciudad de Guayaquil como: Malecón 2000, Museos, Las Peñas, Monumento de Guayas y Quil, Monumento de Eloy Alfaro, Supermercados, etc. Además, se realizaron viajes a Chone, Progreso, Playas, Santa Rosa y Ayangue, para las tomas de inserto. Se visitó la Feria Raíces, el día de la inauguración y el de cierre.

El equipo que se utilizó fue: Cámara Canon T5i, Cámara Panasonic GX85, luces, trípodes, micrófono lavalier y grabadora. Se siguió el cronograma para realizar las entrevistas, grabaciones en estudio y tomas de inserto.

2.3 Post Producción

a) Montaje y Edición

Se utilizaron programas de edición tales como Adobe Premiere, Adobe Illustrator, Adobe Audition y Logic Pro X por medio de una iMac y una laptop Mac Book Pro, donde se llevó a cabo la selección y edición de las mejores tomas y corrección de audio.

La edición del documental fue dividida en 3 partes: Historia, actualidad y emoción. En la primera parte se reveló la procedencia de los ingredientes que se utilizan a diario y los factores que influenciaron en la diversidad de su mesa. En la segunda parte, uno de los colaboradores de la Feria Raíces, explicó el objetivo de su creación y la situación actual de la comida tradicional. Al final, se concluyó con la

emoción, todos los conceptos, sabores y aromas, al estar ligados con una experiencia, se archivan en la memoria desde pequeños, lo que vuelve a la comida una parte de nuestra identidad.

Por otra parte, el sonido se corrigió de una manera neutra, reduciendo levemente los ruidos para conseguir una sensación de naturalidad y realismo.

Las cortinillas y créditos se elaboraron como plantillas en Adobe Illustrator y luego se añadieron al documental, se utilizó la tipografía Gotham Bold, para que pueda ser leído de manera clara.

La banda sonora que se utilizó fue Conquistors por Christophe Goze, Moving Patterns por Philip Guyler y Taurus por Igor Dvorkin, Duncan Pittock y Ellie Kidd. La primera es utilizada para la parte de Historia, por sus sonidos de tambores que proporciona una sensación ancestral, el segundo tema se encuentra en la voz en off, el comienzo y el final, ofrece seriedad y actualidad. El último se utiliza para temas de suspenso o preocupantes.

b) Sinopsis

Los guayaquileños se alimentan de platos típicos a diario, aun así, no se sabe con exactitud cómo llegaron a ser parte de lo que llamamos nuestro. En el documental, se muestra la evolución de las recetas que pasaron de generación en generación, hasta la actualidad. A través de las voces de varios conocedores de la historia gastronómica guayaquileña, aprendemos sobre los primeros productos de la alimentación aborigen originarios del Ecuador y la metamorfosis de la dieta indígena tras la llegada de los españoles.

La fusión de diversas culturas gastronómicas dio lugar a la mesa tradicional guayaquileña que es conmemorada anualmente en la ciudad. El gran auge de esta feria y el aporte de los expertos, demuestran que tenemos raíces de muchos lugares, pero pertenecemos a uno y que la comida nos cuenta quiénes fuimos, quiénes somos y quiénes podemos llegar a ser.

CAPÍTULO III

3. ANÁLISIS DE RESULTADOS

Debido a las influencias de muchas culturas tras la conquista española, Guayaquil es una ciudad con una gran diversidad gastronómica, caracterizada por su comida criolla, una fusión de técnicas, elementos nativos y extranjeros que en la actualidad se conoce como cocina tradicional.

Se realizó un documental donde se analizó la percepción de la comida criolla como patrimonio intangible y potencial turístico de Guayaquil, además, se logró exponer cómo la cocina ha creado una memoria colectiva que permite enlazar a la sociedad con su identidad y pasado culinario. Se destacó la importancia del conocimiento de la historia de la cocina y su valoración tanto local como internacional.

El video puede ser utilizado como objeto de aprendizaje, mostrado en ferias gastronómicas, ofrecido al Ministerio de Turismo para potenciar el comercio gastro-turístico del país, y ser un gran aporte para el Ministerio de Cultura y Patrimonio como registro de la historia gastronómica de Guayaquil.

CAPÍTULO IV

4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

4.1 Conclusiones.

El documental “Criolla, La ciudad de mis sabores” cumple con su objetivo principal, narrar la historia y evolución de la cocina guayaquileña a lo largo del tiempo, exponiendo investigaciones referentes al tema e intervenciones de varias personas expertas, que expresan sus opiniones y conocimientos acerca de la historia de la cocina guayaquileña, con el fin de promover su preservación y valoración dentro del patrimonio gastronómico nacional.

Se elaboró el documental utilizando los métodos y técnicas de preproducción, producción y postproducción, partiendo desde la idea original del audiovisual hasta el montaje final para construir una narrativa coherente e ilustrativa.

4.2 Recomendaciones

Se recomienda realizar un cronograma que incluya los horarios de disponibilidad de cada entrevistado durante todo el proceso de producción, en caso de que sea necesaria su colaboración más de una vez.

Se aconseja comprobar que las locaciones para la grabación de entrevistas no filtren ruidos externos que afecten la calidad del audio.

El uso de estabilizadores y trípodes, potenciaría no solo la calidad de las tomas, sino también su cómoda realización y edición.

Se recomienda elaborar una segunda parte del documental, donde se muestre un mapa de la ubicación de las huecas más destacadas de la ciudad de Guayaquil y como preparan de manera tradicional los platos típicos.

Continuar desarrollando proyectos con el objetivo de mejorar la comunicación y promoción de un turismo gastronómico local sostenible, donde se promueva e impulse a la comunidad local a consumir de la comida criolla.

Proseguir con el fomento del turismo en base a la gastronomía local, con el objetivo de darnos a conocer de manera internacional y generar ingresos al país.

Impulsar nuevos proyectos video gráficos donde se expongan conocimientos a las nuevas generaciones, para que valoren la cocina tradicional de Guayaquil y la reconozcan como parte del patrimonio cultural intangible del país.

En el ámbito académico, se recomienda fortalecer la enseñanza de historia sobre la gastronomía nacional, y lograr que no se pierdan las raíces de la cocina tradicional.

BIBLIOGRAFÍA

- Ministerio de Cultura y Patrimonio, (2016) “*Orígenes de la gastronomía colonial*”. Ecuador. Recuperado de http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Or%C3%A9genes_de_la_gastronom%C3%ADa_colonial
 - Ministerio de Cultura y Patrimonio, (2016) “*La cocina republicana y la revolución gastronómica moderna*”. Ecuador. Recuperado de http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/La_cocina_republicana_y_la_revoluci%C3%B3n_gastron%C3%B3mica_moderna
 - Díaz, M. C. & Gómez, B. C. (2001). “Del consumo alimentario a la Sociología de la alimentación”. *Revista Distribución y Consumo*, noviembre/diciembre, pp. 5-21. Recuperado de https://www.researchgate.net/publication/269494678_Sociologia_y_alimentacion
- Ministerio de Cultura y Patrimonio, (2013). “*Ya están disponibles todos los fascículos de Patrimonio Alimentario*”. Ecuador. Recuperado de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/ahora-puedes-descargar-los-fasciculos-de-patrimonio-alimentario/>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013) *Patrimonio Alimentario*. Ecuador. Recuperado de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>.
- Empresa Pública Municipal de Turismo, Promoción Cívica y Relaciones Internacionales de Guayaquil, EP (2018) *Feria Gastronómica Internacional Raíces*. Guayaquil.: “*Guayaquil es mi destino*”. Recuperado de <http://www.guayaquilesmidestino.com/es/raices>
- Jaime David Mesías Tello, (2016). “*Propuesta de Elaboración de Recetas de Autor, en base a productos Ecuatorianos con Técnicas de vanguardia*”

(Monografía de grado en Licenciatura en Gastronomía). Universidad de Cuenca, Cuenca – Ecuador.

Catalina Unigarro. (2010). Patrimonio Cultural Alimentario. Quito - Ecuador: Fondo Editorial Ministerio de Cultura.

Jenny Estrada. (2013). Sabores de mi tierra. Guayaquil.

López-Guzmán, T., & Uribe Lotero, C., & Muñoz-Fernández, G., & Ríos Rivera, I. (2016). Perfil sociodemográfico, valoración de atributos y nivel de satisfacción. Estudio de Festivales gastronómicos, Guayaquil - Ecuador. Revista Venezolana de Gerencia, 21 (76), 674-692.

ANEXOS

Preguntas de las entrevistas:

Jenny Estrada

Escritora e historiadora Guayaquileña.

- ¿Cómo se alimentaban los indígenas antes de la conquista española?
- ¿Cuál es el impacto que ha tenido la comida extranjera en la costumbre culinaria de los guayaquileños?
- ¿Por qué la gastronomía es parte del patrimonio cultural?
- ¿Considera que se debe rescatar (que ya no existe) la comida tradicional o sólo valorarla?
- ¿Cuáles son los verdaderos platos tradicionales de Guayaquil?
- ¿El más típico o que represente a los guayaquileños?
- Las personas comunes, que no se especializan en la cocina, ¿deberían conocer las raíces de la comida guayaquileña?
- ¿De dónde proviene la mayoría de las recetas?
- ¿Qué ocurrió con las recetas ancestrales en el mestizaje?
- ¿Se deberían modificar las recetas tradicionales?
- ¿Se puede perder la identidad del plato al tratar de innovarlo?

María Fernanda Salas.

Licenciada en Gastronomía.

- Coméntenos un poco sobre la historia de la comida típica en Guayaquil, ¿De dónde provienen todos estos platos populares?
- ¿Cómo define usted a la gastronomía guayaquileña?
- ¿Qué opina de nuestros productos, de esa materia prima de origen propio que utiliza la cocina guayaquileña a diario?
- ¿Qué productos han impulsado más a la gastronomía guayaquileña en la actualidad?
- ¿Considera importante rescatar el patrimonio cultural de la gastronomía guayaquileña, estas recetas ancestrales elaboradas con productos nacionales?
- ¿Califica usted a la comida guayaquileña como parte del patrimonio cultural de nuestro país?

Miguel Yagual

Chef Ganador de la Feria Raíces Junior 2014

- ¿Cómo influyó tu visita a Grecia en la comida que preparas en el restaurante?
- ¿Cómo seleccionaste cada platillo?
- ¿Por qué escogiste renovar los platos típicos y no crear uno nuevo?
- ¿Dónde creciste y como te interesaste en la comida?
- Antes de estudiar ya sabías de la historia de la cocina guayaquileña
- Necesidad-Arte
- Cuál es el problema de las nuevas generaciones (no conocen de donde viene la comida, la historia, las preparaciones, lo típico) La comida- identidad
- ¿Debemos volver a cocinar como los antepasados?
- ¿Debemos mantener las recetas?
- ¿La comida te conecta con?
- ¿La comida es poderosa, muchas tradiciones se pierden, pero por qué la comida sobrevive?
- ¿Algo impide que las huecas surjan?
- ¿Baja el porcentaje de personas que quieran especializarse en comida tradicional?
- ¿Un plato que tenga una historia, o receta favorita que aprendió de la familia?
- ¿Cómo se conecta la comida con nuestra identidad?

Cristian Moreno

Chef profesor del Instituto Superior de Arte Culinario

- ¿Cómo comenzó su gusto por la cocina?
- ¿Por qué se considera la comida como patrimonio cultural?
- ¿Por qué se creó la Feria Raíces?
- ¿Qué debe tener un restaurante para ser considerado una hueca?
- ¿Por qué la comida nos conecta con nuestra identidad?
- ¿Cuáles son los platos típicos guayaquileños?
- ¿De dónde proviene la comida guayaquileña?
- ¿Es importante innovar en la cocina?
- ¿Se debe mantener la tradición?

Cronograma.

Actividad	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4
Elección e investigación previa sobre el tema.				
Elaboración de guion y entrevistas.				
Planificación del rodaje.				
Grabación de entrevistas				
Grabación de tomas de inserto y voz en off.				
Edición gráfica, audio y video.				
Corrección final.				
Presentación del video y documentación				

Plan de rodaje.

Toma	Locación / Lugar	Personaje	Recursos necesarios	Fecha/ Hora	Descripción
1	Guayaquil - Estudio	Intro del documental	Cámara Canon t5i y Panasonic GX85 Trípode Memorias Ingredientes Platos Estudio	14-07-18 02:00 pm	Se grabará los platos típicos mas significativos de Guayaquil y sus ingredientes.
2	Museo de Música Nacional	Jenny Estrada	Cámara Canon t5i y Panasonic GX85 Trípode Memorias Luces Micrófono	19-07-18 11:00 am	Entrevista
3	Instituto Superior de Arte Culinario	Cristian Moreno	Cámara Canon t5i y Panasonic GX85 Trípode Memorias Luces Micrófono	25-06-18 10:00 am	Entrevista
4	Instituto Superior de Arte Culinario	Tomas inserto	Cámara Canon t5i y Panasonic GX85 Trípode Memorias Luces Micrófono	25-07-18 09:00 am	Tomas inserto de cocina y alimentos.

5	Restaurante L.U.P	Miguel Yagual	Cámara Canon t5i y Panasonic GX85 Trípode Memorias Luces Micrófono	17-07-18 05:00 pm	Entrevista
6	ESPOL - EDCOM	Licda. Fernanda Salas	Cámara Canon t5i y Panasonic GX85 Trípode Memorias Luces Micrófono	10-07-18 02:00 pm	Entrevista
7	Chone	Tomas inserto.	Cámara Panasonic GX85 Trípode Memorias	22-07-18 03:00 pm	Tomas inserto de sembríos y animales.
8	Playas Villamil	Tomas inserto.	Cámara Canon t5i Trípode Memorias	21-07-18 03:00 pm	Tomas inserto de pescadores y productos del mar.
9	Centro de Convenciones de Guayaquil	Feria Raíces	Cámara Canon t5i y Panasonic GX85 Trípode Memorias	26-07-18 27-07-18 28-07-18 03:00 pm	Tomas a las huecas mas conocidas de Guayaquil y sus productos.
10	Guayaquil	Faro – Las peñas	Drone Panasonic GX85 Trípode Memorias	31-07-18 03:00 pm	Tomas de los lugares mas característicos de Guayaquil.

11	Guayaquil	Malecón 2000	Drone Panasonic GX85 Trípode Memorias	31-07-18 03:00 pm	Tomas de personas en un lugar característico de Guayaquil.
12	Guayaquil	Monumento a Guayas y Quil y Eloy Alfaro	Drone	31-07-18 04:00 pm	Tomas grabadas con drone de monumentos históricos de la ciudad.

Guión Narrador voz en off.

-Primera Parte-

La comida, es un elemento fundamental para todos los seres vivos, siendo la cocina algo propio de los humanos. los ingredientes, Los platos, nos hacen viajar en el tiempo. Generación tras generación transmitiendo las recetas que hoy conocemos.

-Segunda parte-

En la antigüedad, los griegos traspasaron su herencia culinaria a los Españoles. Quienes a su vez nos transfieren sus tradiciones e ingredientes a través del mestizaje.

-Tercera Parte-

La cocina nativa indígena no desapareció, simplemente se ha transformado, agregando nuevos productos a sus tradiciones. La mayoría de lo que consumimos o vemos en los supermercados, provienen de otros países, aunque hayan sido producidos en Ecuador.

Nuestra mesa es un mosaico, creada de partes que no siempre nacen dentro de un cálido hogar. Contiene política, comercio, lucha, supervivencia, adaptación, celebración.

-Cuarta parte-

La cocina emerge por una necesidad, evoluciona por nuevos descubrimientos y la conocemos desde pequeños.

