

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL

Escuela de Diseño y Comunicación Visual

Realización de una pieza audiovisual tipo documental para analizar la evolución del ritual gastronómico guayaquileño del cangrejo criollo.

PROYECTO INTEGRADOR

Previo la obtención del Título de:

Licenciado en Diseño Gráfico y Producción Audiovisual

Presentado por:

Víctor Hugo Bonifaz Lindao

Diana Carolina Matamoros Segovia

GUAYAQUIL - ECUADOR

Año: 2019

DEDICATORIA

El presente proyecto lo dedicamos a cada una de las personas que de alguna u otra forma nos han ayudado a llegar hasta donde estamos ahora, en especial a nuestras familias porque sin su apoyo, no podría haber realizado este proyecto.

AGRADECIMIENTOS

Nuestro más sincero agradecimiento a los amigos y familiares que participaron en cada una de las cangrejadas que realizamos, su ayuda y paciencia contribuyeron en gran medida a la obtención de un excelente material para trabajar.

DECLARACIÓN EXPRESA

“Los derechos de titularidad y explotación, nos corresponde conforme al reglamento de propiedad intelectual de la institución; *Víctor Hugo Bonifaz Lindao y Diana Carolina Matamoros Segovia* 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”

Víctor Bonifaz

Diana Matamoros

EVALUADORES

Mtr,Omar Rodríguez

PROFESOR DE LA MATERIA

Mtr.Jorge Tobar

PROFESOR TUTOR

RESUMEN

La identidad es lo que distingue a una sociedad en todo ámbito, permitiéndole ser dueño de su historia y sentirse orgulloso de sus ancestros para poder permanecer en el tiempo. Cuando se habla de identidad culinaria no solo se refiere al conglomerado de ingredientes y platos autóctonos, sino que engloba un concepto más profundo que incluye procesos, costumbres gastronómicas, rituales, tradiciones, estilos y formas de comportamiento que se definen alrededor de esta.

El ritual de la cangrejada tiene una gran importancia económica y social en Guayaquil, se ha convertido en una herencia intangible que le ha dado identidad a la urbe porteña, es por esto que en el presente trabajo se busca exaltar el valor cultural de este plato, así mismo dar a conocer la serie de eventualidades típicas que ocurren antes, durante y después de su preparación.

El producto audiovisual resultante de este trabajo permitió empaparse de conocimientos, saberes ancestrales, opiniones y técnicas propias del ritual, los cuales se logró condensarlo de manera armónica, de manera que muestra una secuencia agradable que rememora anécdotas y propicia un sentimiento nostálgico en quienes lo ven.

Palabras Clave: saberes culinarios, cangrejada, cangrejo criollo, tradición

ABSTRACT

Identity is what distinguishes a society in every area, allowing it to be the owner of its history and to feel proud of its ancestors in order to remain in time. When speaking of culinary identity, it does not only refer to the conglomerate of local ingredients and dishes, but it also encompasses a deeper concept that includes processes, gastronomic customs, rituals, traditions, styles and forms of behavior that are defined around it.

The ritual of the crab has a great economic and social importance in Guayaquil, it has become an intangible heritage that has given identity to the city of Buenos Aires, that is why in this work we seek to enhance the cultural value of this dish, likewise to make known the series of typical eventualities that occur before, during and after its preparation.

The audiovisual product resulting from this work allowed us to soak up knowledge, ancestral knowledge, opinions and techniques of the ritual, which was condensed harmoniously, so that it shows a pleasant sequence that recalls anecdotes and fosters a nostalgic feeling in those who see it.

Keywords: culinary knowledge, crab, criollo crab, tradition

ÍNDICE GENERAL

EVALUADORES.....	5
RESUMEN.....	6
ABSTRACT.....	7
ÍNDICE GENERAL.....	8
1. Introducción.....	9
1.1 Descripción del problema.....	10
1.2 Justificación del problema.....	11
1.3 Objetivos.....	12
1.3.1 Objetivo General.....	12
1.3.2 Objetivos Específicos.....	12
1.4 Marco teórico.....	12
CAPÍTULO 2.....	15
2. Metodología.....	15
CAPÍTULO 3.....	24
3. Resultados Y ANÁLISIS.....	24
CAPÍTULO 4.....	25
4. Conclusiones Y Recomendaciones.....	25
Conclusiones.....	25
Recomendaciones.....	26
BIBLIOGRAFÍA.....	27

CAPÍTULO 1

1. INTRODUCCIÓN

La gastronomía es una parte fundamental de la cultura de cualquier población, relata de manera simbólica las tradiciones y costumbres que convergen en el momento de participar en el acto de ingerir alimentos. Cada región se apasiona con su propia cocina, estableciendo de esta forma no solo su identidad cultural sino también el valor que a ésta se le da. Los pueblos se distinguen unos de otros por medio de sus diferentes hábitos y procedimientos al comer.

Estos saberes gastronómicos ancestrales se condensan en lo que se conoce como “Comidas Típicas” las cuales son una fuente de conocimiento y representan la herencia inmaterial de una sociedad; siendo enriquecidas por la región en la que se producen y el clima de las mismas.

En Ecuador, a este tipo de cocina se le conoce mayormente como “Comida Criolla” y pese a ser un país pequeño, tiene una gastronomía bastante diversa debido a las cuatro regiones que lo conforman (Costa, Sierra, Oriente y Región Insular), lo que propicia que se genere una gran gama de ingredientes y sabores únicos.

Ecuador posee una extensa franja costera, lo que contribuye a una abundante selección de productos marinos, de todas las provincias que la conforman, es en Guayas y concretamente en Guayaquil, donde una especie en particular ha sobresalido del resto.

Los cangrejos de manglar de la especie *Ucides Occidentalis*, es uno de los alimentos con más cronología ligada al Puerto Principal, hace más de 9000 años, las culturas de Las Vegas y Sichos, situadas en lo que actualmente se conoce como el Golfo de Guayaquil, ya explotaban este lugar al recolectar en las salitrosas planicies a moluscos y crustáceos; no obstante, fue en 1950 cuando se reconoció al cangrejo como plato emblemático de esta ciudad.

El sabor del cangrejo rojo (como también se conoce a esta especie) se debe a que por su hábitat pasa la corriente de Humboldt (Armendáriz 2014), mezclándose con el agua dulce de río que baja desde la cordillera de Los Andes; brindándole una característica única a su carne.

No hay registros históricos sobre a quién atribuirle con exactitud la creación de “La cangrejada” que es como se conoce localmente al festín que tiene como plato principal a este crustáceo. Sin embargo, todos coinciden en que siempre ha sido un plato para preparar en casa y comer con familia o amigos.

Pasado el tiempo, llegan las cangrejerías, lugares exclusivos para comer cangrejos y es aquí cuando inicia la costumbre de consumirlos durante la noche, insertándose también la ensalada criolla, el ají y la cerveza como bebida predilecta para acompañar este plato. Posteriormente el menú se expande dando paso al arroz con cangrejos, los cebiches y las ensaladas.

El comer cangrejos es un emblema para Guayaquil y su popularidad se ha extendido no solo de forma nacional sino también internacional, convirtiéndose en uno de los mayores referentes de la cultura alimentaria ecuatoriana.

1.1 Descripción del problema

Debido a la globalización y a la modernización, el consumo de comida tradicional ha sufrido una considerable disminución frente a otras más comerciales. Esta situación es palpable tanto en la zona rural como en la urbana. Esta transformación en la alimentación es un reflejo de la rapidez con que se ha modificado la relación de la sociedad con su cocina tradicional, afectando directamente a sus raíces culturales.

La comida comercial, también conocida como “fast food” le ha ganado terreno frente a la comida criolla ecuatoriana. En total existen 8082 establecimientos de esta índole a nivel nacional (El Comercio, 2014). Esto produce que los saberes de la preparación de la comida criolla estén desapareciendo, sobre todo en las nuevas generaciones.

El poco interés que se tiene por el aprendizaje de estas tradiciones, es un grave problema para el desarrollo y posterior evolución de la cultura gastronómica en Ecuador, en específico en Guayaquil debido a que va perdiendo su identidad y ya no sería un referente culinario mundial.

La cangrejada se ve afectada en mayor manera puesto que su preparación ha sido relegada a los adultos del hogar y los jóvenes solo se dedican a consumirlos, entre sus contemporáneos no realizan este plato en sus reuniones, prefieren otros de origen extranjero.

1.2 Justificación del problema

La cocina tradicional condensa prácticas gastronómicas y saberes culinarios que perpetuarán en el tiempo como parte de nuestra herencia cultural, al hablar de esto se refiere a los rituales, las costumbres, las técnicas de preparación de cada alimento, que constituyen en conjunto un patrimonio alimentario construido con bases históricas y sociales que son transmitidas de generación en generación.

Estas prácticas no solo son un pilar fundamental en la economía regional, sino que también forman parte de la sabiduría local, formando vínculos directos con los valores propios de cada sociedad. La importancia del presente trabajo es para rescatar la forma tradicional de consumir cangrejos, para que sirva de aporte cultural, marcando un punto de partida para futuras investigaciones de esta índole.

La cangrejada guayaquileña tiene este componente social que involucra compartir la mesa con más personas, está estructurada para que sea imposible no relacionarse con quienes participan de ella, de esta manera se generan vínculos afectivos que propician un ambiente de calidez y fraternidad que no se da en otras comidas.

1.3 Objetivos

1.3.1 Objetivo General

Analizar la evolución del ritual gastronómico del cangrejo criollo en la ciudad de Guayaquil.

1.3.2 Objetivos Específicos

- Determinar los factores claves que intervinieron en esta tradición.
- Deconstruir la memoria colectiva a través de bases históricas.
- Comparar la ejecución del ritual entre grupos de diferentes estratos sociales.

1.4 Marco teórico

Ucides occidentalis: Especie de cangrejo de la familia de los crustáceos, nombre atribuido en 1987 por Ortmann.

Historia de la Cangrejada Guayaquileña

Chefs e historiadores coinciden en que desde el año 1526 los pobladores prehispánicos de la isla Puná ya consumían el cangrejo rojo de manglar. Resulta difícil resistirse a su olor y sabor tan distintivo.

Pero en los años posteriores, según el dueño de la cadena de cangrejales “Ochipinti”, Jorge Briones, recién en 1950 es que nace el primer cangrejal en José de Antepara y 10

de agosto, conocido como “Don Juan”, el segundo fue en 6 de marzo y Alcedo, “Manuel” y él, fue el tercero, en Tulcán y Ayacucho.

Es con la llegada de los cangrejales que comienza la tradición de comerlos por la noche acompañado de salsa criolla con ají y la bebida local, la cerveza Pilsener. Poco después se añadió el arroz blanco, hasta llegar al día de hoy donde hay toda clase de variedades de este plato. También fue conocido en su tiempo el carapacho relleno que era vendido a las afueras de un cabaret en Portete y Abel Castillo, el “Puerta de Fierro”

Recientemente se instalaron cangrejales en la parte norte de la ciudad, en el sector de Sauces 6, allí se ofrecen el encocado de cangrejo y los cangrejos al ajillo.

La importancia del cangrejo rojo

Los ecuatorianos prefieren al cangrejo rojo de manglar, esto es una verdad fundamentada en el informe de “Cadena de valor del cangrejo rojo en el golfo de Guayaquil” de USAID, donde se indica que anualmente se comercializan casi tres millones de este crustáceo, lo que equivale a quince millones de dólares ecuatorianos. (Buchwald, 2018)

Saberes culinarios: Tradiciones inmateriales–subjetivas, no tangibles como las significaciones, representaciones, sentidos de herencia, creencias, tabúes, temores, y afectos, además de los conocimientos adquiridos por medio del aprendizaje directo o mediante la adquisición (transgeneracional, popular, externa, intragénero o intraclase) de un transportador de una cultura gastronómica.

Prácticas culinarias: Tradiciones materiales tangibles que describen a las acciones prácticas como el aprendizaje, los procedimientos, las técnicas de preparación, los aliños, las formas de presentación, conservación y consumo de los alimentos.

Patrimonio cultural alimentario: Se refiere a todos los alimentos preparados que tienen una importancia cultural, simbólica e identitaria. Es decir que se trata de comidas, muchas veces consideradas como platos típicos, que tienen una historia y un valor importante para un país, una ciudad o una comunidad, que se han transmitido de generación en generación, junto con los conocimientos y prácticas necesarios para su elaboración, y a los cuales los miembros de la comunidad, ciudad o país reconocen como propios.

Comida criolla: Es aquella que tiene simultáneamente origen español e hispanoamericano.

CAPÍTULO 2

2. METODOLOGÍA

1. Preproducción

1.1. Sinopsis

Amanece en Guayaquil y ya se siente el ambiente del comercio en su máximo esplendor dentro del mercado de la Caraguay, entre venta de desayunos e ingredientes para próximas comidas, hay un insumo en especial que ha logrado predominar sobre el resto: El cangrejo criollo

Se muestra un poco pasado histórico de este producto a través de testimonios de expertos en el tema quienes explican cómo es que este crustáceo se ha convertido en el manjar predilecto en las mesas de los guayaquileños, así como también su importancia en la formación de la identidad cultural local.

El camino del cangrejo desde el manglar hasta el plato, es seguido detalladamente, mostrando desde el arte de seleccionar a los mejores especímenes, pasando por los secretos ancestrales de su preparación, para culminar con todo el ritual que involucra comerlos; todo esto visto desde distintos personajes estereotípicos que son partícipes de esta tradición.

1.2. Guion

INT.CASA / COMEDOR- DÍA

FADE IN

Intro con sonidos explícitos al comer cangrejo, se muestra en detalle la forma de comer cangrejada de diferentes individuos, alternando personajes, comedores y platos, además de las diversas formas de degustar y compartir en grupo. El ritmo de la música de fondo se coordina con los sonidos de periódicos siendo colocados en la mesa, bebidas siendo vertidas en vasos o jarros, cubiertos chocando con platos, martillazos sobre madera y caparazones crujiendo, todo formando un patrón sonoro que poco a poco se convierte en las melodías propias de una cocina en la que se tiene agua hirviendo, se pican ingredientes e incluso se hacen los preparativos para lavar, con un cepillo, uno de los cangrejos intenta escapar de la olla

MUJER (OFF)

¡Se escapan los cangrejos!

CORTE A

SECUENCIA DE MONTAJE - VARIOS LUGARES

EXT.CALLE - DÍA

Escenas de las calles de la ciudad de Guayaquil.

EXT. CALLE - DÍA

Escenas de distintos cangrejales de la ciudad.

EXT. MERCADO DE CARAGUAY - DÍA

Escenas del mercado, del comercio que allí se da.

FIN SECUENCIA DE MONTAJE

CORTE A

EXT. MERCADO DE CARAGUAY - DÍA

Mientras se escuchan el gritar de los vendedores, mientras arreglan a cada instante los atados de cangrejo, se muestran escenas de la compra y venta del mismo.

JENNY ESTRADA (VOZ EN OFF)

Relata el origen de consumir el cangrejo criollo en Guayaquil.

CORTE A

EXT. MANGLAR - DÍA

Se muestran a quienes capturan el cangrejo mientras los sacan del lodo de los manglares

TRABAJADOR

Explica el proceso de captura, así como las mejores condiciones para esta acción.

FADE OUT

INT. MERCADO DE CARAGUAY - DÍA

VENDEDOR

Relata el porqué de los precios, lo favorable o no de la época, el factor del regateo, el porqué de los horarios de venta y los motivos que los impulsaron a comercializar con cangrejos criollos.

CORTE A

INT. OFICINA - TARDE

Entrevista a Jenny Estrada quien nos narra la historia de cómo se comercializaba antes el cangrejo.

FADE OUT

EXT. CALLE - DÍA

Frente a ciertos puestos de venta de cangrejo en la avenida, se ven a los compradores seleccionando los atados que llevarán mientras se escuchan comentarios sobre los precios y la calidad de cada uno de los crustáceos.

OCHIPINTI (OFF)

Cuenta cómo se debe comprar cangrejo y las precauciones que hay que tomar al momento de adquirirlos.

INT. CANGREJAL OCHIPINTI - NOCHE

OCHIPINTI

Narra su labor desde sus inicios y cómo fue evolucionando hasta convertirse en el cangrejal más icónico de Guayaquil, tanto dentro como fuera del país.

CORTE A

INT. DIFERENTES CASA/ COCINA - NOCHE

Se muestran a personas preparando los ingredientes para cocinar cangrejos, mientras su familia dialoga alrededor de ella. Mientras tanto otros integrantes preparan sus respectivas mesas, muy distintas entre sí, pero todas siendo cubiertas con periódicos y, encima de estos, pequeñas tablitas para martillar, mismas que aguardan mientras afloran conversaciones entre los diferentes miembros. En medio de estas conversaciones diferentes personas, empiezan a relatar sus anécdotas con respecto a cómo desde pequeños se ha mantenido dicha tradición.

JENNY ESTRADA (OFF)

Comenta las similitudes entre cómo se reunían familias y amigos para comer cangrejos en el pasado con la actualidad.

INT. CASA / COMEDOR- TARDE

Una vez más empiezan los sonidos rítmicos, vuelven a servirse bebidas en vasos que son tomados con gusto, mientras que, entre los martilleos y rupturas de carapachos, se pasan unos a otros los aderezos, se escuchan risas y conversaciones. Cada uno de los entrevistados da una reflexión final sobre el lado sentimental de la cangrejada.

FADE OUT

1.3. Tratamiento

Asmr de entrada y enganche, tomas alternadas entre primeros planos y planos detalles mientras los sonidos explícitos dan paso a sonidos de martillazos y la preparación del cangrejo en la cocina.

Se hacen cortes por transición a través de paneos y planos medios dentro de la cocina y alguien preparando complementos para la cangrejada mientras ollas hirviendo son enfocadas mostrando los característicos caparazones rojos del cangrejo criollo.

Una voz en off empieza a relatar historia de la costa y su alimento icónico, el cangrejo rojo, sus costumbres en el Guayaquil de antaño, las formas de prepararlo y cómo esta tradición ha ido mutando con lineamientos centrales que se repiten entre diferentes zonas de la costa ecuatoriana.

Enfocando atados de cangrejo en diferentes cocinas, comedores y casas, se pasan a tomas de estos cangrejos a la venta en La Caraguay. Donde después de los planos generales para contextualizar se pasa a los sonidos ambiente propios de la faena del comercio a primeras horas del día, conversaciones con los vendedores y la gente que compra los cangrejos tras evaluarlos adecuadamente para que sirvan para una buena cangrejada.

Entrevistas con entendidos del tema, se muestran tips de como comprar cangrejo en La Caraguay, recomendaciones al momento de verificarlos y se pasa a la cocina con diferentes personas que dan sus propios consejos de como gustan empezar a lavar el cangrejo, prepararlo y finalmente servirlo.

Luego se muestra el contexto social, diferentes familias y comedores donde se empieza a servir la cangrejada, unos más sencillos que otros, unos con cerveza y otros con ajillo o incluso nuevas propuestas de acompañamiento, pero siempre con el mismo sentimiento de familiaridad, grupo o tribu para compartir.

2. Producción

En la fase de producción se utilizaron dos cámaras Canon, la T6s y la T5i, una grabadora de audio Zoom H4N, tres trípodes, dos pedestales Goddo con luces, una luz led y dos micrófonos corbateros. Todo esto manejado principalmente por dos personas, contando con tres ayudantes aproximadamente en cada grabación.

Se procedió a grabar cuatro cangrejadas con distinta temática cada una para las diferentes fases del documental. Se hicieron un par de sesiones en las calles de Guayaquil para las graficaciones y también una visita al mercado La Caraguay. Así mismo se hicieron alrededor de ocho entrevistas a expertos o personas relacionadas con este rito: Los historiadores guayaquileños José Antonio Gómez Iturralde y Jenny Estrada, los gestores Culturales Luis Abad, Karina Gálvez y Fernando Mancero, la guía turística Allyson Alemán, el Doctor Rómulo Quijije y a los dueños de cangrejerías más emblemáticos de la ciudad Jorge Briones (Ochipinti) y Martha Vilaña (Cangrejal Marthita).

3. Postproducción

La postproducción fue dividida en seis fases que se detallan a continuación:

3.1. Revisión del material

En primera instancia se procedió a observar cada uno de los clips para tener una mejor visión de lo que se podía lograr con el material que se poseía, en esta fase también se realizó la tabulación de cada una de las entrevistas realizadas durante la etapa de producción.

3.2. Clasificación del Material

Se realizó un archivo Excel detallando cada uno de los clips con su respectivo nombre, fecha, iluminación y contenido de los mismos, resaltando con rojo aquellos que no servían; de esta forma se facilitó el flujo de trabajo para las posteriores etapas.

3.2.1. Pietaje

Teniendo conocimiento de los clips utilizables, se procedió a colocarlos en secuencias dentro del programa Adobe Premiere Pro, todos clasificados en orden cronológico.

3.3. Montaje

En esta fase primero se construyó el discurso del documental apoyándose en las entrevistas tabuladas, una vez terminado este paso, comenzó a colocarse los clips con estos diálogos en una sola línea de tiempo, dejando espacio entre cada uno de ellos para poder ubicar las graficaciones que respaldarían lo dicho en cada una de las tomas. Este proceso tuvo que repetirse en reiteradas ocasiones durante muchas semanas hasta lograr el montaje final, que consiste en toda la trayectoria que hace el cangrejo desde que es sacado del manglar, hasta llegar a la mesa donde será consumido, culminando con una reflexión sobre la

evolución e importancia de este ritual; todo esto con una duración de catorce minutos.

3.4. Corrección de Audios

Para la limpieza, ecualización, mezcla y masterización del sonido se usó el programa Adobe Audition. En lo que respecta a musicalización se utilizaron canciones libres de derechos de autor para evitar problemas legales.

3.5. Corrección de Color

En esta fase primero se igualó color, dado que se usaron dos cámaras distintas, una vez hecho esto, se corrigieron individualmente los clips agregando máscaras para retoques cromáticos puntuales. Para el etalonaje se decidió hacer un recorrido por el sistema de color RGB, comenzando desde el azul, pasando por el verde y culminando con rojo, para denotar la calidez que se siente al compartir con seres una cangrejada.

3.6. Animaciones

Para elaborar las claquetas con los nombres de cada uno de los entrevistados se usó Adobe After Effects. Incluyendo un sonido sutil de tenazas para que aparezca al inicio de la animación del texto.

CAPÍTULO 3

3. RESULTADOS Y ANÁLISIS

La cangrejada es un plato que se encuentra enraizado en la historia y tradición culinaria de la urbe porteña, es un producto que resalta de los demás por su alto valor simbólico, lleno de significados los cuales han construido la identidad cultural de los guayaquileños.

Lo que diferencia a la cangrejada es que cuando una persona, decide dedicar varias horas de un domingo para prepararla, no lo hace solo por satisfacer un antojo, sino que, entre otras cosas, este plato propensa a recordar su historia, reviviendo sentimientos de nostalgia y reforzando lazos con quienes la comparte.

El cangrejo criollo ha sido desde siempre un componente de convocatoria grupal, ya sea familiar o fraternal, una tradición que ha pasado de generación en generación sobreviviendo al paso del tiempo y a los avances tecnológicos. Se le considera un producto de consumo masivo que ha fomentado la creación de una infinidad de empresas que se dedican a la comercialización de este crustáceo. No obstante, esto último es lo que ha provocado que su elaboración es más industrial, con ingredientes escogidos sin menor cuidado, no como cuando lo haces en casa, por el hecho de sobrellevar costos y que son cocinados a escalas mayores perdiendo toda la carga simbólica de prepararlos.

El documental permite al espectador conocer la historia, el valor y cómo la cangrejada se convierte en una tradición de la gastronomía guayaquileña, es por esta razón que puede ser exhibido no solo en ferias culinarias, sino también en eventos culturales, para servir de aporte al rescate de la identidad cultural y al turismo nacional y extranjero.

CAPÍTULO 4

4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

La alimentación es un pilar fundamental en cualquier cultura, la relación que se crea entre los recursos naturales y el desarrollo tecnológico es lo que ha permitido la evolución de lo que comemos, en cómo lo obtenemos y de cómo lo preparamos. Frente a una sociedad moderna y apresurada, donde la comida rápida se impone, la cangrejada, cuyo principal ingrediente es reconocido como Patrimonio, luchan por reencontrarse con sus raíces tradicionales.

El valor de la cangrejada reside en que es un ritual colectivo que requiere paciencia y tiempo, lo que fomenta largas tertulias animadas por la infaltable cerveza bien fría que facilita las conversaciones y hace el ambiente más ameno. Es un plato en el que no existen las etiquetas sociales, puesto que los cubiertos sobran y se convierte en una experiencia gratificante poder comerlo con las manos.

Una de las ventajas en la realización del documental, fue el conocimiento sobre el tema, gracias a la experiencia y a la profunda investigación del mismos, de la mano de las personas que intervinieron el proyecto quienes transmitieron sus opiniones y saberes acerca de este ritual y la cosmovisión que tienen los guayaquileños en general sobre la cangrejada.

Al culminar con este producto audiovisual se puede asegurar que los objetivos principales y secundarios fueron alcanzados con éxito, dado que se recopiló bastante material que sirvió para exponer de la mejor manera el tema según lo se lo había planeado.

Recomendaciones

El documental puede ser incluido en una campaña de difusión en los medios digitales, con el objetivo de llegar a más personas, dándoles a conocer el valor cultural que tiene la cangrejada guayaquileña en la sociedad, fomentando también el turismo gastronómico.

Impulsar la realización de nuevos proyectos videográficos con otros platos de la cocina criolla, con el fin de exaltar la cocina tradicional, puesto que los audiovisuales existentes no constan con la debida calidad e investigación que este tipo de temas merece.

En la fase de producción se recomienda realizar el scouting con anticipación para no perder tiempo al momento de grabar ubicando luces y cámaras, así mismo contar con más talento humano para la transportación y ubicación de los equipos.

Es necesario dialogar profundamente con las personas que aparecerán en el documental, sobretodo si se las va a grabar comiendo, dado que es un acto íntimo en el que la característica invasiva de una cámara puede atrofiar la naturalidad de la escena y sabiendo que en un documental muchas veces no hay posibilidad de repetir tomas, es mejor primero relajar los nervios de los implicados para que todo fluya según lo previsto.

BIBLIOGRAFÍA

Zambrano, René & Solano, Fedra. (2018). *Análisis de las capturas de cangrejo rojo de manglar (Ucides occidentalis) en el Golfo de Guayaquil-Ecuador durante el 2013*. 12. 72-82. 10.31876/rcm.v12i2.42.

Alvarado, M., & Bonete, R. (Abril de 2013). Tesis. *Estudio de Factibilidad para la creación de una planta procesadora de cangrejo (Ucides Occidentalis) y de jaiba azul (Callinectes Sapidus) en la Cooperativa 6 de Julio del Cantón Naranjal*. Milagro, Ecuador.

Yáñez, A., & Lara, A. (1999). *Los maglares de América Latina en la encrucijada. Ecosistemas de Manglar en América Tropical*, 9-16.

Tazán, G., & Wolf, B. (2000). *El Cangejo Rojo Ucides occidentalis (Ortmann) en la Reserva Ecológica Maglares Churute, Parte I. Guayaquil: Fundación Natura*

Rosero , J. (2014). *Puerto Roma: Plan de Manejo para el Uso Sostenible y Custodia de 1059.2 ha de Manglar del sector entre Puerto Roma, Chupadores Chico y el río Guayas. Guayaquil: Documento preparado con apoyo del Proyecto Usaid Costas y Bosques Sostenibles*.

Twilley, R. R. (1996). *Litter dynamics in riverine mangrove forests in the Guayas River estuary, Ecuador*. 109 - 122.

Meléndez Torres, J. M., & Cañez De la Fuente, G. M. (2009). *La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. Estudios Sociales (Hermosillo, Son.)*, 17(SPE), 181-204.

Álvarez, M. (2002) "*El gusto es nuestro. Modelos alimentarios y políticas de patrimonialización*" en Conferencia dictada en la sesión Patrimonio, culturas nacionales y turismo del II Congreso Internacional Cultura y desarrollo, La Habana, 3 a 7 de junio de 2001. Publicada en Catauro Revista Cubana de Antropología. Año 3, No. 5, Fundación Fernando Ortiz.

Jairo Vladimi Aguilar Herrera y Francisco Xavier Guevara Aroca (2017): "El rescate de una historia culinaria - Gastronomía típica Bolívar Ecuador", Revista Caribeña de Ciencias Sociales (abril 2017). En línea: <http://www.eumed.net/rev/caribe/2017/04/bolivar.html>

Buchwald, J. v. (19 de Septiembre de 2018). *El Universo*. Obtenido de <https://www.eluniverso.com/noticias/2018/09/19/nota/6960521/ruta-cangrejo-ecoturismo-que-busca-salvar-manglar>

El Universo. (10 de Octubre de 2014). *El Universo*. Obtenido de <https://www.eluniverso.com/vida-estilo/2014/10/10/nota/4087056/cangrejo-iconos-gastronomicos-guayaquil>

Epicuro. (29 de Abril de 2018). *La Revista*. Obtenido de <http://www.larevista.ec/gastronomia/epicuro/tipicas-cangrejadas-con-tabla-y-martillo>