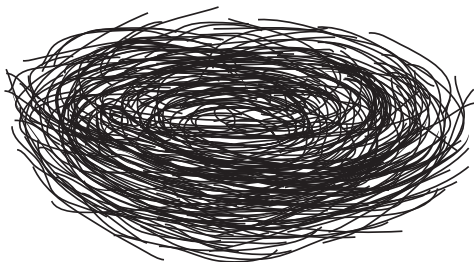




**EDCOM**  
Escuela de Diseño y Comunicación Visual

**Materia Integradora**

# **REALIZACIÓN DE PROYECTOS AUDIOVISUALES**



**REPORTAJES**

**LICOM**

**Licenciatura en  
Comunicación Social**

---

## **BRIEF**

Título:

La ingeniería en alimentos:  
la innovación y desarrollo para la sociedad.

Autores:

Michelle Suárez Pizarro

Erika Toro Flores

Paralelo #2

**Año 2017**

**Firma del Profesor**

.....

## RESUMEN

Este proyecto se realizó con el fin de dar a conocer la carrera de Ingeniería en Alimentos y el campo en el cual se desenvuelven sus profesionales. El motivo que inspiró esta investigación fue el desconocimiento que existe sobre esta carrera para la sociedad, especialmente para el público joven interesado en profesionalizarse en esta área, puesto que, actualmente la industria alimenticia juega un papel importante en la industria ecuatoriana.

En la primera etapa de esta investigación se analizaron las bases teóricas de la industria de alimentos en el Ecuador, tales como: fases del procesamiento, áreas de producción y distribución de alimentos. Posteriormente, en la segunda etapa se realizó la investigación de campo, acudiendo a las empresas y profesionales, para obtener información de cuál es la posición actual de esta industria en el país. En esta misma etapa mediante un cronograma se realizaron visitas a diversas locaciones para registrar el material que luego sería utilizado en la elaboración de un producto audiovisual.

Finalmente, como resultado de esta investigación se obtuvo un video promocional de la carrera de Ing. en Alimentos. Este tiene una duración de 00:10:48, en el cual se podrá encontrar entrevistas a maestros y profesionales, quienes profundizarán a través de su experiencia y conocimiento la información sobre esta carrera, la misma que se complementa con escenas que muestra lo interesante que es introducirse en el mundo de la Ing. en Alimentos.



## CONTENIDO:

INTRODUCCIÓN	#7
OBJETIVOS	#8
MARCO TEÓRICO	#9
SINOPSIS	#10
PÚBLICO OBJETIVO	#11
CRONOGRAMA	#12
EQUIPO TÉCNICO	#14
EQUIPO HUMANO	#15
PRESUPUESTO	#16
LOCACIONES	#17
FLUJO DE TRABAJO	#18
REALIZACIÓN	#20
EVIDENCIAS	#22
RESULTADOS	#25
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	#26
BIBLIOGRAFÍA	#27
GUION	#28
ANEXOS	#33





## INTRODUCCIÓN

La Ingeniería en Alimentos es una carrera del futuro, debido a que la Organización de las Naciones Unidas (ONU) afirmó que la población mundial aumentará en mil millones en el 2025; lo que exigirá producir más variedad de productos alimenticios nutritivos, saludables y seguros. (Reporte Anual de la ONU, 2013)

Esta profesión fue creada el 13 de agosto de 1996, bajo la administración de la Facultad de Ingeniería Mecánica y Ciencias de la Producción (Fimcp), de la Escuela Superior Politécnica del Litoral (Espol). Actualmente, la institución ha graduado a 505 politécnicos y se encuentran formando a 344 estudiantes.

El perfil profesional del ingeniero en alimentos es amplio, puesto a que puede especializarse en cuatro áreas de conocimiento como: el diseño en ingeniería de los alimentos, las ciencias aplicadas a los alimentos, los procesos tecnológicos de alimentos y la gestión en la industria alimentaria.

Entre los objetivos de esta profesión están: aprovechar los recursos de nuestro país y contribuir a la transformación de la matriz productiva para fortalecer la soberanía alimentaria. De la misma forma, busca cumplir con los parámetros del Plan Nacional de Buen Vivir (1,3,4,7,9,10,11)

La modalidad del aprendizaje para el estudiante es presencial y su duración un número total de diez semestres. La malla curricular cuenta con materias básicas de ciencias e ingeniería, formación profesional, económico-administrativas y socio – humanísticas, que se complementan con prácticas en los diez laboratorios y las visitas técnicas a diversas industrias alimenticias.



## Audiencia

El reportaje promocional de la carrera de Ingeniería en Alimentos se encasilla en el tipo de audiencia Familiar, correspondiente a la franja horaria desde las 06h00 a las 18h00, según lo estipulado por el Artículo 65 que comprende la clasificación de audiencias y franjas horarias de la Ley Orgánica de Comunicación (LOC).

## OBJETIVOS

### Objetivo General:

Crear un video promocional de la ingeniería en alimentos para informar al público en general sobre las diferentes actividades que se realizan dentro de la misma.

### Objetivos Específicos:

- 1.- Recopilar todo tipo de investigación para dar a conocer el área en el cual se desarrolla la Ingeniería en Alimentos.
- 2.- Realizar entrevistas a personas relacionadas directamente con el tema, tales como: profesores, estudiantes y especialistas en el campo profesional para profundizar la información requerida.
- 3.- Proyectar a la carrera de ingeniería en alimentos como una profesión del futuro que busca contribuir a la transformación de la matriz productiva y la investigación alimenticia.





## MARCO TEÓRICO

El crecimiento acelerado de habitantes en el mundo ha impulsado a crear empresas dedicadas plenamente al consumo de víveres para el consumo humano y animal, también a formar profesionales especializados en diseñar, preservar los alimentos con valor nutrimental y con altos estándares de calidad.

“En la actualidad la industria alimenticia constituye un aporte importante al sector manufacturero (54,50%), por ende al Producto Interno Bruto (PIB). Por otra parte, un estudio demostró que, los gastos de bebidas y alimentos constituyen los más altos por parte de los hogares ecuatorianos, esto a partir de un gasto promedio mensual de \$709,18 por hogar, según el Informe Sectorial del año 2014 del Pacific Credit Rating”



La Ingeniería en Alimentos es una carrera que se instauró en 1996, en la Escuela Superior Politécnica del Litoral (Espol). “Se creó ante la respuesta a la demanda del sector productivo alimentario del país, para satisfacer actuales y futuras necesidades”, según las generalidades que se detallan en la página web de la Facultad de Ingeniería Mecánica y Ciencias de la Producción.

Esta profesión cuenta con un reportaje de seis minutos realizado en el 2012, además de un video promocional de tres minutos presentado por el aniversario XX de la creación de dicha carrera. Con base a este y otros reportajes de universidades del extranjero sirvieron de referencia para el nuevo cortometraje que busque promocionar a esta carrera del futuro.



## SINOPSIS

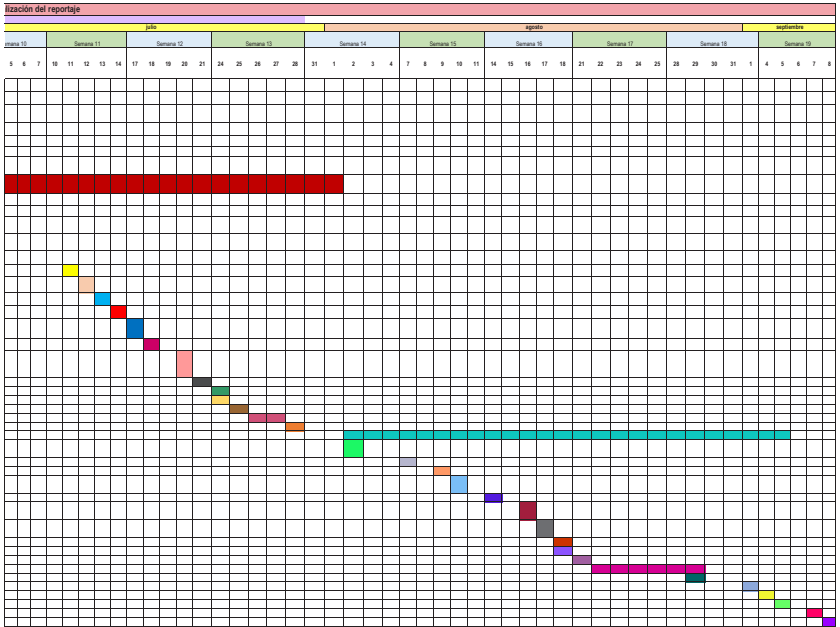
A través del presente producto audiovisual se promocionará la carrera de Ingeniería en Alimentos, cuyo principal objetivo es contribuir a la transformación de la matriz productiva y fortalecer la soberanía alimentaria. Es una profesión del milenio que busca alcanzar el desarrollo en investigación de productos alimenticios. Mediante entrevistas a estudiantes y profesionales se informará sobre su preparación desde las aulas de clase y laboratorios para su futuro desenvolvimiento en el campo laboral; además de destacar su importancia en la sociedad.

## PÚBLICO OBJETIVO

Este producto audiovisual busca promocionar la carrera de Ingeniería en Alimentos (IAL) de la Escuela Superior Politécnica del Litoral (Espol). El reportaje está dirigido a los jóvenes bachilleres que desean realizar sus estudios de tercer nivel y también al público en general que desee conocer las actividades y el rol que un ingeniero en alimentos cumple en la sociedad.







Video Promocional de la Carrera de Ingeniería en Alimentos



## EQUIPO TÉCNICO



**Cámara Lumix Panasonic GF2**



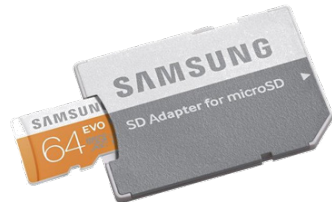
**Cámara NIKON D3200**



**2 Trípodes FOTOMATE PT-53**



**Micrófono corbatero MOV0**



**2 tarjetas de memoria Micro SD de 64 GB SAMSUNG con adaptador**



## EQUIPO HUMANO

**Productor/Realizador:** Michelle Suárez  
Erika Toro

**Diseño de Sonido:** Michelle Suárez  
Miguel Bowen

**Director de fotografía:** Erika Toro

**Guion:** Michelle Suárez  
Erika Toro

**Edición:** Michelle Suárez  
Erika Toro

**Camarógrafos:** Michelle Suárez  
Erika Toro

**Voz en off:** Erika Toro

**Diseñador Gráfico:** Miguel Castro

**Investigación:** Michelle Suárez  
Erika Toro

**Asistente de cámara:** Miguel Bowen



## PRESUPUESTO

Presupuesto Real			
Transportación	# Pasajes	Costo/ Pasaje	Costo Total
Transporte Local	6	\$ 0,30	\$ 37,80
Transporte Interprovincial	4	\$ 6,66	\$ 79,92
Alimentación	# Persona	Costo/ Persona	Costo Total
	2	\$ 6,00	\$ 288,00

Equipos de Producción	# Unidades	Costo/Unidad	Costo Total
Cámara SLR (1 Tarjetas MICRO SD) Nikon D3200	1	\$ 450,00	\$ 450,00
Tripodes Tripode Matthews 3 Cañas	2	\$ 38,00	\$ 76,00
Tarjeta MICRO SD	1	\$ 20,00	\$ 20,00

<b>Total</b>	<b>\$ 951,72</b>
--------------	------------------

Factores	Valor
# Dias	24
# Dias Transporte Local	21
# Dias Transporte Interprovincial	3
# Horas x Dia	8
# Horas Totales	192
Costo X Hora	\$ 10,00

Video Promocional de la Carrera de Ingeniería en Alimentos





## LOCACIONES

### **Guayas** **Guayaquil**

La principal locación de este reportaje institucional es la Facultad de Ingeniería Mecánica y Ciencias de la Producción (FIMCP) de la Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL) debido a que se realizan entrevistas a estudiantes y docentes. Además, se filman las aulas de clase y sus laboratorios.

Se enfoca a la Ingeniería en Alimentos en el área laboral como ente comercial e industrial. Por tal razón, se destaca a Guayaquil, debido a posee el mayor número de habitantes del país, según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC). Otras locaciones son: los mercados mayoristas y minoristas; los supermercados como: Tía y AKÍ. Restaurantes y bares de instituciones educativas del norte de la ciudad. Además, se visitaron industrias como: Procesadora y Exportadora de Mariscos ProExpo S.A., Industrias Lácteas Holding Tonicorp S.A., Aditivos y Alimentos Adilisa S.A.

### **Manabí** **Manta**

Exportadora de Productos Enlatados de Sardina y Atún Promopesca S.A.

### **Pichincha**

Según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), Pichincha alberga el 21,5% de empresas de distintas actividades económicas: comercio, manufactura, agrícola y ganadera, entre otras.

### **Imbabura** **Cotacachi**

Esta ciudad se dedica a la agroindustria y procesamiento de alimentos como: la cebada, la remolacha, caña de azúcar, papas, legumbres, cítricos, viñedos. Otro de los productos que se cultivan en esta ciudad es la papa, fresas, trigo, cebada, mora, entre otros.

### **Ibarra**

El 37,4% de su superficie territorial de esta provincia se destina a actividades agropecuarias.

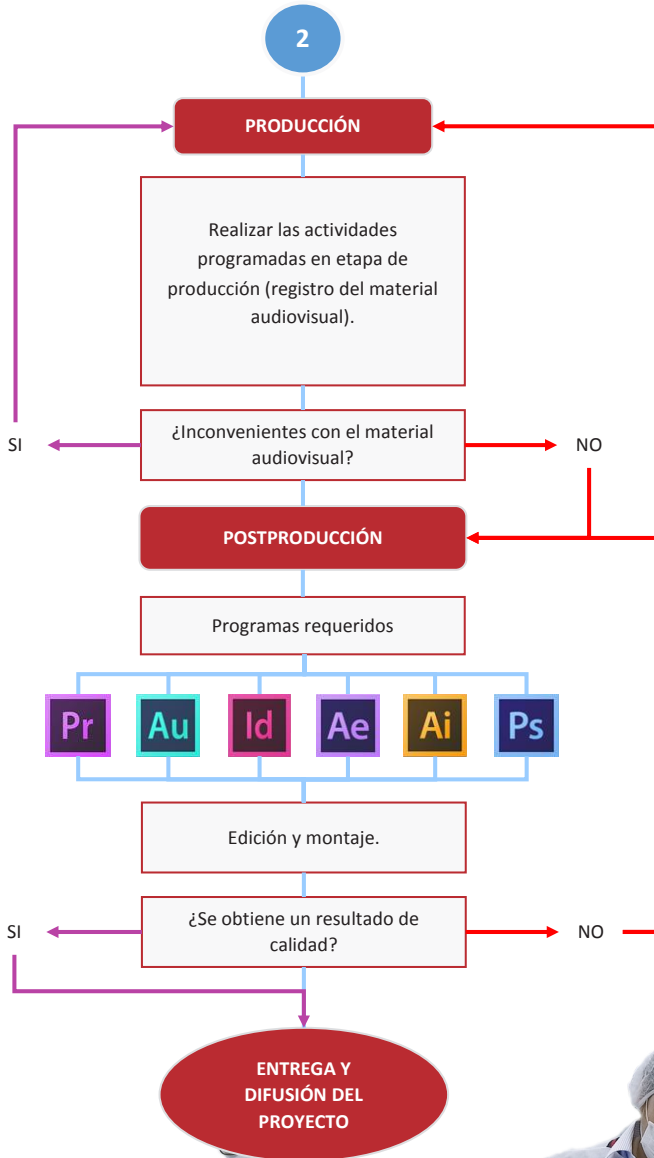


## FLUJO DE TRABAJO



2





## REALIZACIÓN

Una vez definido que el tema era realizar un video promocional de la carrera de Ing. En Alimentos, se planificó una reunión con el Ph. D. Patricio Cáceres, coordinador de la carrera de Ing. de Alimentos de la Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL), con el fin de darle a conocer la realización de este producto audiovisual, además de solicitar la debida colaboración para facilitar el desarrollo del mismo.

Posteriormente, se dio inicio a la etapa de preproducción, en donde se redactó el guion en el cual se especificaba el número de entrevistas, el tipo de tomas de paso que se iba a necesitar, los textos de las locuciones en off y la posible duración de cada escena. También se realizó una lista de las que podrían ser las locaciones, a las que se fue contactando una a una para solicitar permisos de grabación, en esta parte muchas de las industrias se negaron a recibir la visita debido a las políticas internas de privacidad de las mismas, por lo que se analizaron otras opciones concretando un fecha y horario de visita con las siguientes empresas: PROEXPO S.A. (Guayaquil), Tonicorp (Guayaquil), ADILISA S.A. (Guayaquil), PROMOPESCA S.A. (Manta) y Finca Sevillano (Cotacachi).

En cuanto a las personas que se iban a entrevistar también se realizó el respectivo acercamiento para solicitar la colaboración con este proyecto, explicándoles los objetivos del mismo y el fin con el que sería usada la información proporcionada por ellos. Así mismo, se hizo una investigación para tener mayor conocimiento acerca de la ingeniería en alimentos y el medio en el que se desarrolla, ya que era de vital importancia dicha información para plasmar en el producto audiovisual.



En la etapa de producción, primero se realizó la logística de los equipos necesarios para empezar con las grabaciones. Luego, siguiendo el cronograma de actividades se realizaron las visitas a las diferentes locaciones, como las industrias del sector alimenticio mencionadas anteriormente y las instalaciones de la institución: aulas de clases y los laboratorios de Investigación y Desarrollo, Operaciones Unitarias, Planta Piloto, Bromatología, Microbiología y Evaluación Sensorial. También se coordinó con las estudiantes Katherine Macancela y Gabriela Puga, con el coordinador Ph. D. Patricio Cáceres, los docentes Ph. D. Sócrates Palacios y M. Sc. Haydeé Torres y el profesional M. Sc. Joan Susá para efectuar las entrevistas y así conocer su criterio sobre la carrera.

En esta misma etapa, se realizó la grabación de la locución en off en el estudio de grabación DIGITA. La ejecución de todas estas actividades proporcionó el material necesario para entrar a la última etapa. Finalmente, en la etapa de postproducción es donde se editó y montó el video promocional, utilizando el material registrado en las anteriores etapas. Para esta actividad se descargaron e instalaron los siguientes programas: Adobe Premiere Pro CC 2017, Adobe Illustrator CC 2017, Adobe Photoshop CC 2017, Adobe After Effects CC 2017 y Adobe Audition CC 2017.

Este trabajo fue dividido en dos secciones: primero la parte visual, en donde se mejoró la calidad de las tomas mediante la edición de video utilizando las herramientas que proporcionaba el programa Adobe Premiere Pro CC 2017, esta parte fue de vital importancia porque ciertas tomas no salieron estabilizadas y otras fueron grabadas con los colores incorrectos, esto ayudó a mejorar la estética del producto final; segundo la parte auditiva, se montaron los audios de las entrevistas grabados con el micrófono corbatero y además, en este punto se complementa la parte visual con la musicalización para dar un aspecto más dinámico y entretenido para el espectador.



Video Promocional de la Carrera de Ingeniería en Alimentos



## EVIDENCIAS



Manta – Ecuador



Finca Sevillano Cotacachi





PROEXPO S.A.



PROEXPO S.A.





Laboratorio de Microbiología – ESPOL / Katherine Macancela – Gabriela Puga



ADILISA S.A.

Vídeo Promocional de la Carrera de Ingeniería en Alimentos





## RESULTADOS

Se diseñó un reportaje audiovisual para la carrera de Ingeniería en Alimentos de la Escuela Superior Politécnica del Litoral con tinte promocional.

Se simplificó la investigación para abarcar todos los parámetros del estudiante que ingresa a la universidad y de sus últimos semestres. También se incluyen temas como la importancia de esta carrera para la sociedad y los objetivos que ejecuta dentro del Plan Nacional del Buen Vivir planteada por el Gobierno Nacional.

Dentro del reportaje se presentan dos estudiantes que están por culminar su etapa universitaria.

Se contrasta la información recopilada con entrevistas a los docentes y al coordinador de la carrera.

Se complementa el promocional con tomas de los laboratorios y aulas de clase, al igual que visitas técnicas a distintas empresas privadas dentro de Guayaquil y a una empresa atunera en la provincia de Manabí para conocer a fondo acerca del procesamiento de los alimentos.

Además, se da seguimiento a un graduado de la institución y relata el campo laboral que desempeña un profesional de esta rama.

Se editó el material en bruto a través de programas especializados para la postproducción y la posterior presentación del reportaje.



## CONCLUSIONES

Esta carrera ya contaba con un video promocional realizado en el 2010 y un teaser de 3 minutos elaborado en el 2016. Pero se buscó actualizar, recopilar, clasificar el material importante para promocionarla y brindar más información de una de las carreras del futuro.

## RECOMENDACIONES

La falta de tiempo y el presupuesto influenciaron en la calidad del video. Es decir, con equipos de producción más actualizados se podía llegar a presentar un reportaje con mejor resolución. Otro de los factores que incidieron en el producto fue la poca apertura de las empresas privadas para la documentación de las plantas productoras, debido al manejo de las estrictas normas de confidencialidad.



## BIBLIOGRAFÍA

### Videos:

Noticias México al día (2015, junio, 1). Orientación vocacional: Ingeniería en Alimentos.

Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=1urWT4PNnIU>

Canal Encuentro (2011, abril, 4). Quiero ser... un ingeniero en alimentos.

Recuperado de: [https://www.youtube.com/watch?v=Yb-oNT\\_8DAY](https://www.youtube.com/watch?v=Yb-oNT_8DAY)

### Información:

Escuela Superior Politécnica del Litoral (2016). Carrera de Ingeniería en Alimentos de la Espol.

Recuperado de <http://www.espol.edu.ec/espol/infopages/carreras/ingalimentos.jsp>

Escuela Superior Politécnica del Litoral (2016). Carrera de Ingeniería en Alimentos de la Espol.

Recuperado de [http://www.fimcp.espol.edu.ec/es/ingenieria\\_alimentos](http://www.fimcp.espol.edu.ec/es/ingenieria_alimentos)

Escuela Superior Politécnica del Litoral (2016). Carrera de Ingeniería en Alimentos de la Espol.

Recuperado de: <http://www.espol.edu.ec/espol/infopages/carreras/detcarrera.jsp?c1=IN&c2=ALL&c3>

Universidad Nacional de Entre Ríos. Facultad de Ciencias de la Alimentación. Ingeniería en Alimentos.

Recuperado de: [http://www.fcal.uner.edu.ar/?page\\_id=9477](http://www.fcal.uner.edu.ar/?page_id=9477)

Ministerio de Producción, Empleo y Competitividad. Invest With Values.

Recuperado de <http://www.produccion.gob.ec/wp-pacific-credit-rating>. Informe Sectorial Ecuador: Alimentos (2014).

Recuperado de: [http://www.ratingspcr.com/uploads/2/5/8/5/25856651/sectorial\\_alimentos.pdf](http://www.ratingspcr.com/uploads/2/5/8/5/25856651/sectorial_alimentos.pdf)

Revista Ékos. Core Bussiness. La industria en Ecuador (2015).

Recuperado de: <http://www.ekosnegocios.com/revista/pdfTemas/1300.pdf>



## GUION

### EXT. – SUPERMERCADO Y TIENDA - DÍA

Tomas de alimentos, materia prima y sobre el proceso que realiza una industria de alimentos. Entre los cortos se añade videos de personas ingiriendo alimentos en la calle.

### LOCUTOR

(VOZ EN OFF)

"El procesamiento de los alimentos es una parte importante de la industria ecuatoriana, genera innovaciones tanto en productos de consumo humano como de consumo de animal. En la cadena de fabricación se encuentran las fases de: transporte, recepción, almacenamiento, procesamiento, conservación y servicio de alimentos.

Actualmente, los gastos de alimentos y bebidas representan un alto egreso para las familias ecuatorianas. El gasto mensual promedio de una familia de 4 miembros con 1,6 perceptores de ingresos es de US\$709,18 por hogar, según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC)."

Animación Estadística de INEC.

### LOCUTOR

(VOZ EN OFF)

"La industria alimentaria representa una fuente importante de generación de empleo, debido a que necesita profesionales de distintas áreas para garantizar la producción y distribución de alimentos con altos estándares de calidad."

Animación de chicas ingresando a ESPOL.



## INT. – LABORATORIO DE BROMATOLOGÍA - DÍA

Tomas de la entrevista a estudiantes: Gabriela Puga Hidalgo y Katherine del Rosario Macancela Chimbo.

Entrevista a los estudiantes que presentarán su proyecto.

ENTREVISTADA 1: "Me incliné a estudiar esta carrera porque... "

ENTREVISTADA 2: "Creo que es importante alimentarnos bien..."

## INT. – AULA DE CLASE - DÍA

Tomas de las aulas de clases, donde el docente imparte su cátedra a estudiantes. También tomas de los laboratorios.

## LOCUTOR

(VOZ EN OFF)

"En la etapa universitaria, los estudiantes adquieren los conocimientos teóricos, pero a su vez realizan prácticas y desarrollan proyectos, que finalmente los convierten en profesionales con la capacidad de crear nuevas tecnologías aplicadas en el campo laboral."

## INT. – OFICINA - DÍA

Tomas de entrevista a tutor de proyecto MSc. Haydeé Torres.

ENTREVISTADA 3: "Los proyectos que realizan los estudiantes..."

Animación Materiales y su proceso (proyecto de chicas.

## INT. – LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS - DÍA

Tomas de las estudiantes efectuando prácticas en laboratorios de la facultad.

ENTREVISTADA 1 y 2: Información sobre su proyecto: "Es una bebida de atole..."

## INT. – OFICINA - DÍA

Tomas de entrevista a tutor de proyecto Ph.D. Sócrates Palacios. Se complementará con tomas de paso de ella dictando clase o charlando con los alumnos.





## ENTREVISTADA 4: "Los proyectos que realizan los estudiantes..."

INT. – AULAS DE CLASE Y LABORATORIOS DE IAL - DÍA

Tomas de las aulas de clase y laboratorios de la facultad de Ingeniería Industrial y Ciencias de la Producción de la ESPOL.

EXT. – FACULTAD DE FIMCP – DÍA

Tomas de todos los docentes afuera de la facultad.

LOCUTOR

(VOZ EN OFF)

"La carrera de ingeniería en Alimentos fue creada el 13 de agosto de 1996, con la finalidad de dar soluciones en el ámbito del sector alimentario. Inició sus labores en la facultad de Ingeniería Mecánica y Ciencias de la Producción (FIMCP) de la Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL). Actualmente, se encuentran formando a 344 estudiantes y han graduado a 505 profesionales. La facultad cuenta con una planta docente de 19 maestros. 13 de ellos son Ingenieros en Alimentos politécnicos, todos tienen maestría y 8 de ellos, un doctorado (PhD)."

Animación de profesores que tienen sus estudios.

LOCUTOR

(VOZ EN OFF)

"La carrera cuenta con: dos bloques conformados por 10 aulas y 10 laboratorios, los cuales están equipados para el desarrollo e investigación de proyectos impartidos en las materias que tienen componentes prácticos." Animación de bloques de la facultad.

LOCUTOR

(VOZ EN OFF)

"Desde mayo del 2015 la institución amplió la oferta educativa ofreciendo la maestría en Ciencias de los Alimentos con el objetivo de reforzar la investigación en este campo."



## INT. – LABORATORIO DE BROMATOLOGÍA - DÍA

Entrevista de uno de los protagonistas, Gabriela Puga.

ENTREVISTADO 1: Contará el paso de su carrera por semestres.

“En los primeros años vi materias de formación básica como biología...”

## INT. – OFICINA - DÍA

Entrevista al coordinador de la carrera: Patricio Cáceres PhD.

En su intervención se incluirán tomas de industrias alimenticias del país.

Nos hablará sobre la importancia de la misma, su contribución en la transformación de la matriz productiva basándose en el Plan del Buen Vivir y las materias que se implementaron a la malla académica.

ENTREVISTADO 5: “Entre los objetivos del Plan Nacional del Buen Vivir que busca integrar se encuentran el objetivo 1, 3, 4, 7, 9, 10 y 11...”

## INT. – LABORATORIOS IAL - DÍA

Dentro de la entrevista se incluyen tomas de paso en los laboratorios del proceso de la realización del proyecto.

ENTREVISTADO 2: Información sobre el proceso que han llevado para realizar su producto, pruebas, etc..

ENTREVISTADO 4: Datos sobre la aplicación de las enseñanzas de materias impartidas en la clase para la realización de su producto.

## INT. – OFICINA - DÍA

El tutor Dr. Palacios da su punto de vista sobre la carrera de Ingeniería en Alimentos.

LOCUTOR

(VOZ EN OFF)

“El campo laboral de un ingeniero en alimentos es muy amplio, puesto que pueden aplicar sus conocimientos en diversas áreas de la industria alimenticia.”



EXT. – EMPRESA ADILISA - DÍA

Entrevista a un profesional graduado en la ESPOL que labora en una empresa privada. Se efectuarán tomas de paso de sus labores.

ENTREVISTADO 6: “Entre las actividades que realizo en mi trabajo...”

INT. – OFICINA - DÍA

Entrevista al coordinador de la carrera: Patricio Cáceres PhD.

EXT. – CENTRO DE GUAYAQUIL - DÍA

Videos de paso de estudiantes comiendo, personas realizando compras de alimentos y en locales de comida. Tomas de tachos de basura de las tiendas que venden alimentos.

INT. – LABORATORIO - DÍA

Tomas cerradas de experimentos realizados en laboratorios de la facultad.

INT. – OFICINA - DÍA

Entrevista al coordinador de la carrera: Patricio Cáceres PhD. donde invita a los jóvenes bachilleres a inclinarse por estudiar esta carrera.

“Esta es una carrera del futuro debido a que la industria alimentaria está en constante desarrollo y crecimiento tecnológico...”

LOCUTOR

(VOZ EN OFF)

“Al pasar de los años, debido al masivo crecimiento de la población mundial y su desplazamiento desde el campo a las ciudades, surgió la necesidad de preservar los alimentos con mejores estándares de calidad.”

“La ingeniería en alimentos soluciona los problemas que se presentan en el proceso de diseño, fabricación y conservación de los alimentos. Sus objetivos son reducir el impacto al medio ambiente, los desperdicios y costos de producción para otorgar productos de calidad y valor nutricional. De esa manera se satisface la demanda de los consumidores, desarrollando y mejorando las tecnologías aplicadas en el proceso de producción.”





## ANEXOS

Presupuesto Estimado			
<b>Equipo Humano</b>	<b># Persona</b>	<b>Costo/Persona</b>	<b>Costo Total</b>
Productor/realizador	1	\$ 531,39	\$ 531,39
Asistente de producción	1	\$ 392,17	\$ 392,17
<b>Tiempo de grabación (comunicador social)</b>	<b>2</b>	<b>\$ 709,16</b>	<b>\$ 1.418,32</b>
<b>Transportación</b>	<b># Pasajes</b>	<b>Costo/ Pasaje</b>	<b>Costo Total</b>
Transporte Local	6	\$ 0,30	\$ 37,80
Transporte Interprovincial	3	\$ 6,66	\$ 59,94
<b>Alimentación</b>	<b># Persona</b>	<b>Costo/ Persona</b>	<b>Costo Total</b>
	2	\$ 6,00	\$ 288,00

Alquiler de equipos (Fuentes: Productora Levector & Hangar Films)	# Unidades	\$/Unidad	Costo Total
2 Cámaras SLR X DÍA (2 Tarjetas MICRO SD) Sony Alpha A7S	2	\$ 125,00	\$ 250,00
2 Tripodes Tripode Matthews 3 Cañas	2	\$ 6,80	\$ 13,60
Microfono Boom sennheizer mkh-416	1	\$ 55,00	\$ 55,00

Post producción (Precios referenciales B & H PHOTO Y VIDEO)	# Unidades	Costo/Unidad x Mes	Costo Total
Licencias CC POR 3 MESES	2	\$ 20,00	\$ 120,00

Equipos de Computo	# Unidades	Costo/Unidad	Costo Total
Laptop Inspiron 14 3000 Series	1	\$ 800,00	\$ 800,00
Laptop HP 14-D034LA	1	\$ 700,00	\$ 700,00

<b>Total</b>	<b>\$ 4.666,22</b>
--------------	--------------------

Factores	Valor
# Dias	24
# Dias Transporte Local	21
# Dias Transporte Interprovincial	3
# Horas x Dia	8
# Horas Totales	192
Costo X Hora	\$ 10,00



