

**Documental audiovisual sobre los aspectos sociales, culturales y económicos
que se erigen en torno a la producción, circulación y consumo del bollo de
mazorca en los municipios de Arjona y Villanueva del departamento de Bolívar**

Tutor:

Yusly Pérez Llerena

Presentado por:

Daniel Enrique Mendoza Benítez

Juan Diego Perdomo Alaba

Kendry Paola Serrano Carrera

Universidad de Cartagena

Facultad de Ciencias Sociales y Educación

Programa de Comunicación Social

Cartagena de Indias, D.T y C.

2015

TABLA DE CONTENIDO

1. Introducción	4
2. Resumen	5
3. Justificación	6
4. Problema de investigación	8
4.1. Enunciado del problema.....	8
4.2. Pregunta problema	9
5. Objetivos.....	9
5.1. Objetivo general	10
5.2. Objetivos específicos	10
6. Marco de antecedentes	11
7. Marco teórico.....	14
7.1. El documental.....	12
7.2. Historia del documental.....	15
7.3. Teoría realista del cine documental	17
7.4. Estética y elementos narrativos del documental	17
7.5. Personajes.....	18
7.6. Narración.....	22
7.7. Iluminación.....	23
7.8. Sonido.....	24
7.9. Montaje.....	26
8. Referentes conceptuales	27
8.1. Gastronomía y desarrollo socioeconómico	32
8.2. Periodismo cultural como notario de patrimonio y tradición	35
9. Metodología.....	31
9.1. Tipo de investigación.....	38
9.2. Enfoque metodológico.....	38
9.3. Contexto.....	39
9.3.1. Municipio de Arjona.....	39
9.3.2. Municipio de Villanueva	39
9.4. Fuentes y técnicas de investigación.....	39
9.4.1. La entrevista.....	40
9.4.2. La observación participante.....	40
9.5. Público al que va dirigido	42
9.6. Realización.....	42
9.6.1. Preproducción.....	43

9.6.2.Producción.....	43
9.6.3.Post-producción.....	43
10.Realización de campo.....	44
11.Cronograma de actividades.....	47
12.Resultados y conclusiones.....	48
13.Referencias bibliográficas.....	51
14.Anexos.....	54

1. INTRODUCCIÓN

El departamento de Bolívar, ubicado en la zona norte de Colombia, es un territorio rico en expresiones gastronómicas. A lo largo de su geografía se puede identificar una amplia gama de platos típicos y alimentos a través de los cuales los bolivarenses han creado representaciones y elementos identitarios.

En los municipios de Arjona y Villanueva, por ejemplo, se ha construido un entramado económico, social y cultural alrededor del bollo de mazorca, un alimento de origen indígena, permeado por el mestizaje racial y cultural que se dio en estas tierras, y por los diferentes saberes ancestrales que aquí confluyeron, los cuales han sobrevivido de generación en generación desde la época precolombina.

Estos dos municipios son reconocidos a nivel departamental por ser los mayores productores de bollo de mazorca, siendo Cartagena, el principal centro de circulación y consumo del mismo en Bolívar. Es en esta ciudad donde productores y distribuidores de bollo, provenientes en su mayoría de Arjona y Villanueva, arriban para llevar hasta las mesas de la ciudad el alimento, el cual se ha convertido, más allá de ser parte de la dieta regular de los ciudadanos, en un producto digno de ser considerado patrimonio cultural e inmaterial, según se constata en los lineamientos de la Unesco.

Alrededor del bollo de mazorca se mueven intereses económicos, como en todo producto o servicio, pero, además de ser una fuente de ingresos para quienes trabajan en torno a él, hay un trasfondo de manifestaciones que han permitido que haga parte de las expresiones sociales y culturales de estos municipios.

2. RESUMEN

Un campesino siembra un grano de maíz en Gambote o Marialabaja (municipio donde más se siembra maíz en Bolívar), lo cosecha, lo vende a un mayorista, quien luego lo acopia en almudes- bultos de 120 mazorcas- para distribuirlo a los cocineros y cocineras en Arjona y Villanueva por vía terrestre, donde llega a Cartagena procesado como un bollo de mazorca, de la mano de un vendedor que lo pone a disposición de los consumidores locales, ya sea acompañado de queso, suero, solo, con chicharrón morcilla, entre otros acompañantes. En ese proceso, ruta, itinerario, se hacen visibles expresiones culturales y sociales.

3. JUSTIFICACIÓN

La importancia de la preservación de la cultura tradicional y popular como parte fundamental del patrimonio inmaterial de las comunidades de los Estados asociados, es reconocida por la Recomendación sobre la Salvaguardia de la Cultura Tradicional y Popular en 1989 por la Unesco y en la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial en 2003.

En la convención se establece que “el patrimonio cultural no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados, transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos, prácticas relativas a la naturaleza y al universo, saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional”.

Así mismo se define como “patrimonio cultural inmaterial” los usos, representaciones, expresiones, conocimientos, técnicas, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes, que las comunidades, grupos y en algunos casos los individuos, reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente en función de su entorno y su interacción con la naturaleza e historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad, contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.

De esta manera, la gastronomía tradicional y popular hace parte de la riqueza e identidad cultural de una comunidad, sobre todo aquellos productos representativos que con el devenir del tiempo se han convertido en insignia. El bollo de mazorca

producido en los municipios de Arjona y Villanueva del departamento de Bolívar es uno de esos elementos.

Sin embargo, la documentación literaria y audiovisual que existe de este alimento, se limita a reseñar su origen indígena de manera global en Latinoamérica y Colombia, mas no ahonda en los procesos de producción, circulación y consumo de este producto, así como tampoco en lo que esto significa, a nivel de prácticas económicas y sociales en las familias que se dedican a hacer bollo, que es nuestro principal objetivo.

Por esta razón registrar a través de un documental audiovisual la producción, consumo y circulación del bollo de mazorca y las diferentes prácticas que giran alrededor de este, contribuye social y académicamente, a su visibilización como elemento perteneciente y forjador de identidad en los municipios de Arjona y Villanueva del departamento de Bolívar.

Dicha visibilización es vital porque ayuda a comprender cómo se configura el patrimonio inmaterial desde prácticas culinarias tradicionales, y por tanto, cómo se construye identidad regional.

De igual manera, este trabajo es relevante a nivel académico porque apunta a mostrar cómo la comunicación, desde la producción audiovisual, tiene un compromiso en torno al reconocimiento de nuestra cultura; de nuestras realidades. Un documental sobre el bollo de mazorca puede parecer sin importancia en relación con otro tipo de temáticas. Sin embargo, con este trabajo reafirmamos que no es sólo la música o el folclor en general lo que puede documentarse como “cultural”; las prácticas culinarias también hacen parte de la construcción de lo que somos. En este sentido, este trabajo apunta a ampliar la visión en torno a la relación comunicación-cultura, a nivel regional.

4. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

4.1 Enunciado del problema

El bollo de mazorca, un alimento tradicional en la gastronomía bolivarenses, es fuente de alimento de muchas personas y también la principal base de sustento económico de bastantes familias del departamento de Bolívar, principalmente de Arjona y Villanueva, municipios donde se concentra la mayor producción; tal y como lo pudimos comprobar a través de diferentes testimonios de vendedores, productores y consumidores de este alimento, en la primera fase de exploración de este proyecto.

El bollo también lleva consigo una carga representativa, patrimonial y tradicional que lo nominan como alimento trascendental dentro de la cultura popular regional. Así pues, el bollo es un elemento gastronómico que genera prácticas que hacen parte del entramado social, de la memoria histórica y de la identidad de estos municipios, entendiendo memoria histórica como el “proceso colectivo que permite la producción de representaciones sociales que otorgan nuevos significados (...) una creación producto de prácticas sociales conformadas como respuesta colectiva, (López, 2010: 1).

De esa manera, las historias particulares y tradiciones que se conservan y renuevan constantemente, y demás construcciones históricas, sociales y culturales, que giran alrededor de este alimento, son componentes susceptibles de ser registrados en un documental audiovisual que contribuya a la documentación y visibilización de las prácticas que se generan durante la producción, consumo y circulación del bollo de mazorca en los municipios de Arjona y Villanueva del departamento de Bolívar.

4.2 Pregunta problema

¿Cómo construir un documental audiovisual que registre los aspectos sociales, culturales y económicos que se erigen en torno a la producción, circulación y consumo del bollo de mazorca en los municipios de Villanueva y Arjona, a la luz de la teoría realista del cine-documental?

5. OBJETIVOS

5.1 Objetivo general

Construir un documental audiovisual que registre los aspectos sociales, culturales y económicos que se erigen en torno a la producción, consumo y circulación del bollo de mazorca en los municipios de Arjona y Villanueva del departamento de Bolívar, a la luz de la teoría realista del cine-documental

5.2 Objetivos específicos

- Mostrar las técnicas y prácticas tradicionales culinarias en la producción del bollo de mazorca en los municipios de Arjona y Villanueva del departamento de Bolívar.
- Registrar el proceso de producción, distribución y consumo del bollo de mazorca procedente de los municipios de Arjona y Villanueva del departamento de Bolívar.
- Documentar los aspectos sociales, económicos y culturales que giran alrededor de las familias que viven de la producción del bollo de mazorca en los municipios de Arjona y Villanueva del departamento de Bolívar.

6. MARCO DE ANTECEDENTES

Reconocido como uno de los elementos gastronómicos más populares del Caribe colombiano, el bollo de mazorca ha sido objeto de múltiples investigaciones, documentadas en textos escritos y audiovisuales, los cuales hoy podemos revisar gracias a la tecnología. En plataformas de consulta bibliográfica en línea como Ebscohost, en sitios de video como Youtube o en prensa, se han revisado artículos y productos audiovisuales que sirven como estado del arte para el presente proyecto de grado.

Comenzando desde la perspectiva histórica, en el capítulo cinco del libro “Las enfermedades en las condiciones de vida prehispánica de Colombia” (Rodríguez, 2006), titulado “La alimentación prehispánica”, el investigador de la Universidad Nacional de Colombia, José Vicente Rodríguez, realiza una caracterización, a través del análisis de crónicas históricas, de los hábitos alimenticios de los habitantes de la Región Caribe. En ese análisis, Rodríguez destaca la importancia de tubérculos como la yuca, y cereales como el maíz, en la alimentación de las tribus indígenas que habitaron estas tierras. Resalta cómo estos productos agrícolas eran procesados para ser convertidos en casabe y bollo respectivamente, reconfirmando el origen indígena de los alimentos en cuestión y apoyando con soporte histórico la importancia que tiene el bollo en la cultura costeña.

El profesor Jonhy Insignares, de la Universidad del Norte (Barranquilla), esboza en el volumen cinco de “Memorias: Revista Digital de Historia y Arqueología desde el Caribe”(Insignares, 2008) una receta para la preparación del bollo de mazorca, que exalta como de “gran arraigo en la cultura gastronómica del Caribe colombiano”. El texto de Insignares, vislumbra la importancia del bollo de mazorca como producto comercial, pero no aborda más detalles a profundidad.

En 2004, el periodista Vicente Arcieri, escribió un artículo para el periódico El Tiempo, titulado “El bollo, rumbo a la industrialización” en cual, a través de entrevistas y datos de producción, relata la importancia del bollo como fuente de recursos económicos para la población de Villanueva, Bolívar “(...) en Villanueva, Arjona, Turbaco, Santa Rosa y Clemencia (poblados de la zona norte de Bolívar) existen cerca de 800 a 1.000 productores permanentes de bollos, que anualmente hacen cerca de 12 millones de unidades, principalmente para el mercado de Cartagena, que consumen 15 millones de bollos al año”(SIC), cuenta Arcieri, citando datos suministrados por una fundación que para entonces pretendía optimizar los procesos de producción del bollo en Villanueva.

En el documento titulado “Análisis de la calidad bromatológica, microbiológica, sensorial y de textura de bollo de mazorca cocidos en ebullición” (Torres, J. - Acevedo, D. - Tirado D.,2014) investigadores de la Universidad de Cartagena, realizaron un análisis de los aspectos alimenticios y características específicas del bollo de mazorca, contribuyendo, desde las ciencias exactas, con un perfil nutricional de este alimento.

En plataformas virtuales de video como Youtube y Vimeo existen productos audiovisuales en los que se expone la producción del bollo de mazorca como un procedimiento (vídeo recetas). Casa Productora, compañía productora audiovisual, realizó en 2013, para la serie Trópicos de TeleCaribe, un reportaje corto titulado “Bollo de mazorca” . En este, una cocinera tradicional arjonera devela aspectos culinarios y económicos del producto sin entrar en detalles. Ninguno de los productos audiovisuales analizados se puede catalogar como un documental. Sin embargo, alrededor de otras manifestaciones culinarias nacionales sí se han realizado documentales. Nos interesa resaltar puntualmente uno, ya que es muy cercano a la pretensión de este proyecto y podría aportar al tratamiento y desarrollo del producto final de este.

La serie documental de Señal Colombia “Los puros criollos” es el referente principal para la realización del proyecto. Según los productores del programa, es “una serie documental que hace un recorrido por nuestros "símbolos patrios", no sobre aquellos símbolos oficiales, sino sobre los que nos hemos apropiado y hacen parte del sentimiento que llamamos colombianidad” (Señal Colombia 2015). En los 63 capítulos que hasta ahora lleva la serie, los realizadores han desarrollado, entre otros símbolos, elementos de la gastronomía colombiana como el tamal tolimense, la lechona y la panela.

Al igual que “Los puros criollos”, los autores de este proyecto, planeamos resaltar a través de un documental audiovisual la importancia del bollo de mazorca como patrimonio gastronómico y símbolo de la Región Caribe.

7. MARCO TEÓRICO

“El documental no es más que el tratamiento creativo de la realidad” John Grierson

El presente proyecto de investigación tiene como resultado un producto audiovisual de formato documental, orientado en la teoría realista del cine documental. A continuación se expondrá el sustento teórico, técnico y tratamiento audiovisual sobre el cual se ha construido el lenguaje audiovisual y narrativo del trabajo en cuestión.

7.1 El documental

Originario de la narrativa cinematográfica, el documental nace como un género audiovisual que representa la realidad desde diferentes perspectivas y técnicas narrativas, en las cuales el realizador puede tanto distanciarse, como hacer parte del producto. Son las perspectivas desde las cuales se analiza el documental como género, las que dan origen a teorías y postulados para su análisis. Se conocen la formalista, la realista y la semiológica.

“El documental es un tratamiento extenso de un tema en un medio de imagen en movimiento, frecuentemente en forma narrativa, (una retórica, categorial o asociativa), en la cual el realizador señala abiertamente su intención de que la audiencia: a) adopte una actitud de creencia hacia el contenido proposicional relevante (la parte que se “dice”), b) tome las imágenes, sonidos y combinaciones de estos como fuentes fiables para la formación de creencias sobre el tema del film y, en algunos casos, y b) tome planos relevantes, sonidos grabados y/o escenas como aproximaciones fenomenológicas al aspecto visual, sonido y/o alguna otra

sensación o sentimiento del evento profilmico (la parte que se “muestra. (Plantinga, 2005: 114 -115). (Dufuur, 2010: 225)

7.2 Historia del documental

Tal como lo conocemos hoy, el documental siembra sus raíces en el cine norteamericano de principios del siglo XX. Fue el cineasta D. W. Griffith, catalogado el “padre del cine moderno”, quien abrió el camino a la exploración de un nuevo formato de registro cinematográfico que captara la cotidianidad de los norteamericanos tal cual sucedía, dejando un poco de lado la ficción, que para entonces ocupaba las carteleras de los teatros. Predominaban en sus obras las temáticas referentes a la naturaleza y el urbanismo, narradas a través de planos largos y panorámicos.

Hacia 1922, el también norteamericano Robert Flaherty, introdujo un nuevo elemento a la narrativa del documental cinematográfico, la historia humana. Este nuevo aporte le concedería al producto filmico un toque dramático que generó en los espectadores una especie de compasión por las aflicciones del semejante. “Nanook of the North” fue el film con el cual Flaherty incursionó en el formato documental, en el que expuso las vivencias de una comunidad esquimal, resaltando en ellos valores como la nobleza y el tesón con el cual enfrentaban sus condiciones contextuales. Sin duda era un aporte bastante sustancial en el lenguaje cinematográfico.

Luego de una década, sería Pare Lorentz, cineasta también, quien hiciera un nuevo aporte valioso al documental cinematográfico. Esta vez sería en el aspecto funcional. Lorentz, vio en el documental un medio de denuncia y expondría en su trabajo las adversidades que afectaban a un grupo humano, con tal de buscar una solución a las mismas.

“Los documentales de Lorentz incitaban al espectador a tomar acciones para remediar una situación”. (Hilliard, 2000: 183)

A través de estas tres experiencias, podemos concluir que el documental cinematográfico surge como una forma de apropiación de la realidad, que apoya su proceso de comunicación y la codificación de mensajes en el lenguaje audiovisual y el estímulo de sensaciones de otredad.

“La representación de la realidad tiene que ver con significados y valores, interpretaciones y objetivos, no sencillamente con signos y sistemas”(Nichols, 1997: 18).

Cuando llega la televisión, aparecen nuevas formas en el documental. “(...) Con la aparición de la televisión todo esto cambió. El documental dejó de ser arte para convertirse en instrumento de comunicación” (Roglán&Equiza, 1996:128). Ya para entonces, en la víspera de la Segunda Guerra Mundial, se utilizaba el formato de cine documental con sesgos informativos, como reporte de avances en la guerra o como portador ideológico propagandístico.

Es este momento de la historia del documental donde es importante reseñar el gran aporte de la Escuela Documental Británica al desarrollo del formato en televisión. De la mano de artistas como John Grierson y Lindsay Anderson, el documental mutó de la pantalla grande a la chica. Pasó de los teatros a compartir la intimidad del hogar, todo esto sobre los pilares de esta escuela, que consideraban y basaban su teoría del lenguaje cinematográfico en la premisa “describir, mejor que mostrar”.

Después de esta breve recopilación histórica del documental como formato para contar historias, justificamos nuestra decisión de contar a través de la misma, los sucesos que se presentan alrededor de un elemento cultural como centro de tradiciones y costumbres. Así entonces podríamos echar mano de los recursos que mencionábamos, para construir una historia con un lenguaje audiovisual que mantenga en la mayor medida posible, la representación de la realidad, contada por sus protagonistas.

7.3 Teoría realista del cine documental

Una de las características del cine está relacionada con tratar de reproducir lo real y que parezca natural. Sin embargo, esta corriente estética tuvo opositores en momentos históricos del arte en general. Se rescata la importancia de lo real durante la corriente artística del siglo XIX que lleva este mismo nombre, en oposición al romanticismo y a las corrientes neoclásicas.

El nacimiento del cine fue netamente documental debido al afán de registrar lo cotidiano. La ficción llegó después y cambió el discurso. Ahora lo cotidiano era solo una referencia para representar lo imaginario. Pero la necesidad de mostrar lo que sucedía con la humanidad en la época de guerra y postguerra, reivindicó las corrientes cinematográficas que estaban en contra de los cánones dominantes en la estética y montaje.

De allí surgen nuevas maneras de narrar a través de la cámara, historias reales con estéticas definidas y nuevas propuestas, desde donde se plantean a su vez diferentes formas de documentar la realidad, siendo la teoría realista documental la que tratando de dejar de lado las influencias de la ficción, intenta mantener el producto lo más apegado a la realidad posible.

En el documental, “el realismo hace que una argumentación acerca del mundo histórico resulte persuasiva. El realismo de ficción es un estilo modesto, un estilo que resta énfasis al proceso de construcción” (Nichols, 1997: 217).

En este sentido es importante la visión que tenga el director. “La visión del documentalista es más bien una cuestión de voz: como se muestra el punto de vista acerca del mundo histórico” (Nichols, 1997: 217).

El montaje depende de la realidad y de cómo es mostrada en su naturalidad, por eso predominan los planos continuos, las secuencias y la profundidad de campo. Elementos que hacen menos notorias las intervenciones subjetivas en la producción y que contribuyen a que algunos teóricos puristas, también denominan esta teoría como “Teoría de la anulación del montaje”.

André Bazin, uno de los teóricos más representativos de esta corriente documental, plantea que “el montaje debe ser un elemento transparente, sometiendo la narración a una instancia de representación realista del mundo” (Bazin, citado por Dufuur, 2010: 317).

Así mismo sostiene que “en el mundo de lo real ningún suceso está dotado de un sentido pre-determinado. El cine tiene una vocación intrínseca de reproducir lo real respetando al máximo esa característica esencial, lo que implica la necesidad de que el cine reproduzca el mundo exterior en su continuidad física y de acontecimientos (Bazin, 1990:21). De esta manera Bazin valida el sentido de lo real en la misma realidad, que es el objetivo mismo de esta teoría, bajo la cual se desarrolla este proyecto audiovisual.

Aquí la realidad guía todo el proceso de producción. Ella misma relata cuáles son los pasos que la cámara debe seguir para darle el sentido auténtico a lo cotidiano y que determina el sentido bajo el cual se realizan las lecturas. Es así como el montaje depende netamente de la estética y el orden que impone la puesta en escena de la realidad.

7.4 Estética y elementos narrativos del documental

Desde los inicios del cine documental, la realidad y la representación de la misma, han sido preocupaciones de gran importancia para los realizadores. Las respuestas más concurridas dirigen el foco de solución del problema al montaje, unos a la presencia de él y otros a su ausencia, como lo sugiere Dufuur (2010: 313) en su texto “Tendencias actuales del cine documental”. Algunos extienden al cine el ya recorrido debate objetividad versus subjetividad, mientras que otros pretenden trasladar el análisis del lenguaje al cine, como decodificador de los significados que podría representar la realidad al ser presentada desde una pantalla.

Estas posturas, ampliamente analizadas y validadas, han encontrado en grandes documentalistas como Einsestein y Vertov, la defensa del montaje. Flaherty y Grierson, por su lado apelan a la anulación del mismo como pretensión ideológica, defensores y representantes, nutriendo así de un sustento teórico el oficio de registrar la realidad.

Nichols (1997: 40), considera que “el documental, como otros discursos de lo real, conserva una responsabilidad residual de describir e interpretar el mundo de la experiencia colectiva, una responsabilidad que en modo alguno es una cuestión menor”. Aunque Nichols postula la descripción de la experiencia colectiva como una responsabilidad del documental, la pone en segundo lugar y antepone la funcionalidad

audiovisual como un “discurso de lo real”. Siguiendo la línea de argumentación de Nichols, a través de la teoría de no ficción, el documental registra la realidad, que a su vez es una construcción colectiva; por lo que más que ser el documental un derivado de la experiencia colectiva, es este solo un instrumento de representación de esa experiencia.

Son varios los elementos de esa construcción colectiva los que interactúan para estructurar la representación que el documental pretende visibilizar. Por eso, los componentes estéticos y narrativos deben ser lo más verídico posibles, para no transgredir el discurso de lo real y la no ficción que plantea el género documental como medio de representación.

“Confiamos en aplicar un modo diferente de literalidad (o realismo) al documental. No nos atraen tanto los personajes documentales y su destino como los actores sociales y el destino en sí (o praxis social). No nos preparamos para comprender una historia sino para entender un argumento. Lo hacemos en relación con sonidos e imágenes que tienen un nexo característico con el mundo que todos compartimos”, (Nichols, 1997: 34).

7.5 Personajes

No cabe duda que los personajes son el elemento primordial en todo film. Son ellos los que aportan, a través de sus historias y subjetividades, las dinámicas y conflictos que sustentan el eje narrativo de un producto audiovisual. En el caso del cine documental, a través de ellos se representan muchos aspectos de la realidad que se pretende registrar, siendo en muchas ocasiones ellos mismos el punto de interés.

Vallejo (2008:75) prefiere llamar a las personas que participan dentro de un documental “actores sociales”, concepto con el cual se quiere librar de la manipulación que implica hablar de personajes. Un actor social es un elemento construido por el filme, mientras que un personaje implica interpretación, actuación.

Es oportuna la aclaración de Vallejo, puesto que la teoría realista del cine documental quiere evitar todas las manipulaciones que puedan interrumpir el registro transparente de la realidad, tal y como está dada. Sin embargo, en algún momento de la elaboración del documental, los actores sociales llegan a convertirse en personajes. Al seleccionar las personas que mejor pueden contribuir a la dinámica del documental, se está haciendo un casting.

Para librarse de esta diatriba, Vallejo (2008:74) propone el concepto de “creación de personajes”, también utilizado por Nichols (2007) para designar el grado en el cual un individuo asume su realidad y la representa para otros; y con este, lo que pretende es dotar de humanidad y completa transparencia a la fuente documental de primera mano que pudo haber sido contaminada por la selección:

La noción de “construcción de personajes” da cuenta de una serie de necesidades de orden dramático: en el cine, un personaje no existe, hasta que no ha sido construido y el espectador ha llegado a conocerlo. La investigación previa sirve para efectuar un verdadero casting de “profesionales de la vida cotidiana”. Colleyn, Jean-Paul (citado en Vallejo, 2008)

En este sentido la selección de personajes depende netamente del sentido investigativo del documentalista, quien debe escoger a los actores sociales que tengan facilidades comunicativas ante las cámaras, particularidades que los hagan únicos y

agradables a la vista de la audiencia y, lo más importante, que estén llenos de experiencias enfocadas en el tema que se va a tratar. De esta manera no se perderá la autenticidad de la realidad y se tendrá fidelidad a la estética audiovisual del cine, mezclada con la belleza de lo cotidiano. Por esta razón este es uno de los aspectos más importantes en el documental.

7.6 Narración

La narración audiovisual puede ser vista como una actividad diseñada para llevar el hilo conductor de las situaciones y de la historia que se cuenta en general. En algunas ocasiones esta característica puede parecer ajena al documental debido a que la principal característica de este es registrar la realidad. Sin embargo, no se puede negar que el documental necesita una organización narrativa que le permita armar una estructura básica que sirva de eje para guiar el montaje.

Cuando hablamos de narración fílmica, incluimos aquellos aspectos relacionados con la técnica o estrategias que asumen el papel de narrador implícito y que permite que el relato fluya de manera espontánea. En este sentido, “producir acción narrativa y por extensión, la completa situación real y ficcional en la que tiene lugar el acto” (Genette, 1980: 27)

Plantinga (1997:104) afirma que “la narrativa es el método más utilizado en la no ficción, con fuertes raíces en la necesidad humana de representar eventos e historias a los otros. Se emplean muchas de las técnicas comunes a la narrativa ficcional para mantener interés, generar suspenso, o crear, dilatar o cumplir expectativas”, y es que al igual que en la ficción, el documental posee historia, personajes, tramas, pasiones,

estéticas, particularidades y situaciones susceptibles de ser articuladas, haciendo uso de los recursos que emanan de la misma realidad.

La Escuela Británica Documental, hizo un intento por diferenciar la narrativa de este género tanto del teatro como de la novela, argumentando que “los documentales pueden de hecho contar historias. Pero como el historiador, el documentalista no inventa los actores, sus acciones y la secuencia articulada de los eventos; al contrario, él o ella descubren los elementos de la historia en forma latente entre lo real. El acto narrativo consiste en transformar la historia latente en su forma manifiesta; en el discurso filmico” (Cock, 2006: 6)

Es así como Grierson y Paul Rotha, dos expositores de esta escuela establecieron las siguientes pautas: el documental debe distinguirse de las películas de ficción pues se interesa en la “actualidad” y se refiere a un mundo observable, no a uno imaginario. Y debe distinguirse de las simples “películas de hechos”; las películas documentales son “creativas”, no simplemente reproductivas, en su interpretación de la realidad” (Guynn, 1990:20). De esta manera se valida una narración documental llena de recursos audiovisuales que permiten enriquecer el relato desde su misma estructura ideológica.

7.7 Iluminación

En los inicios del cine, la iluminación, en singular la luz, era vista como un simple elemento de composición que ayudaba en la estética audiovisual. El sol era la principal fuente de luz, la cual era difuminada de diferentes formas para conseguir que las películas emulsificadas, poco sensibles a la luz, pudieran registrar imágenes. Luego, con la aparición de las fuentes de luz artificiales, la iluminación pasó, además de ser

difuminada, a ser dirigida, hecho que originó la introducción de la iluminación en el cine como un elemento clave en la narrativa audiovisual.

Para hablar de la luz en el documental, se puede homologar el concepto técnico y estético que existe en general en el cine. “La luz tiene como misión fundamental expresar y mostrar los elementos narrativos con claridad y conseguir un clima apropiado (...)”. Gutiérrez (2002: 103). A través de la luz se pueden describir ambientes, armonizar situaciones, resaltar elementos, acentuar expresiones, etc.

Existen cuatro elementos a considerar en el momento de utilizar la iluminación en el documental: calidad, dirección, fuente y color. El primero, se refiere a la intensidad de la luz; mientras que el segundo elemento, indica la trayectoria de la luz y cómo está orientada hacia el objeto focal. En los documentales generalmente se usan las luces naturales, aunque en algunos casos se hace necesario el uso de fuentes alternas de iluminación que ayudan en la estética y composición de la imagen. Por último, el color, elemento que depende de la temperatura de la luz o la naturalidad de la fuente de iluminación.

En el caso de este proyecto, siguiendo los lineamientos de la a la teoría realista del cine documental, y con la intención de representar el contexto en el que se produce el mismo, se utilizó luz natural para la grabación.

7.8 Sonido

Antes de 1927, el cine era mudo. Aunque posterior a esa fecha, habían subtítulos, pianos o en el mejor de los casos, orquestas acompañando una proyección. No fue sino hasta finales de la década de los años 20 cuando se introdujo el sonido

sincronizado con diálogos al cine. “The jazz singer” (1927) fue el primer film que llevó el sonido sincronizado al cine mediante la implementación de un vitaphone. Tres años más tarde, se lograría un avance más trascendente, se introdujo el sonido al mismo fotograma con un sistema conocido como Movietone. (Gustems, 2012).

Desde su inserción al mundo del cine, el sonido ha logrado posicionarse como uno de los elementos más importantes de un film. Gracias a sus propiedades informativas, expresivas y contextualizadoras, además su aporte a la caracterización de los personajes mediante los diálogos orales, la amenización de las escenas con música, la acentuación de las circunstancias a través de la música incidental o incluso a la locución (como *voice-over* o *voz off*) se sitúa en un lugar privilegiado en cuanto a importancia, junto a la imagen, dentro de la constitución de un film.

Cuando se habla de sonido en el documental, hay que citar nuevamente el conflicto de la representación de la realidad. (Nichols, 1997:58) manifiesta la importancia de la amalgama entre sonido e imagen en relación a la realidad haciendo mención de cómo estos deben responder las expectativas del público, que busca ver en la pantalla la reproducción de su cotidianidad “(...) los sonidos y las imágenes tienen una relación indicativa con el mundo histórico. Como espectadores confiamos en que lo que ocurrió frente a la cámara ha sufrido escasa o nula modificación para ser registrado en celuloide o cinta magnética”. Hay una relación entre el sonido y la realidad de tipo indicial. Los sonidos corresponden a una realidad y para representarla acuden a la recreación de la cotidianidad.

Es así como la técnica es fundamental en este proceso de documentar la realidad, pues es aquella la que permite captar los sonidos reales de la mejor manera posible, principalmente en este caso, donde la teoría realista del cine-documental es el eje de la producción.

7.9 Montaje

El montaje es la parte final de un producto audiovisual. En esta etapa de la realización, se crea la amalgama que combina los elementos estéticos y narrativos que dan origen, en nuestro caso puntual, al documental. En este punto de la realización es muy importante tener en cuenta la planeación que se hizo en los guiones técnicos y literarios para saber de qué manera se pensaron las secuencias y conservar las intenciones iniciales.

Se compone de tres procedimientos: selección, combinación y empalme. Su función, según Nichols (1997), es la de “mantener una continuidad lógica entre los puntos de vista individuales (...)”, construyendo así las secuencias lógicas y los argumentos sobre los cuales se sostiene la línea narrativa del documental.

En palabras de Dufuur (2010: 342), “el montaje audiovisual actúa sobre las historias particulares, confundiéndose en una sola historia, colocando al espectador entre dos texturas, con una única finalidad, mostrar al individuo desde lo ingenuo, lo íntimo, lo real”.

Para el caso del montaje bajo la teoría realista del cine-documental, se tiene en cuenta las pautas que va dictando la misma historia que se quiere contar. El pre-guion se arma luego de la primera fase de exploración y de acuerdo a los datos que esta arroja se crea una estructura flexible que permita guiar la producción hasta el momento del montaje, donde se decide de acuerdo a los nuevos aportes cuál es la mejor manera de mostrar la realidad.

8. REFERENTES CONCEPTUALES

En el transcurso de este proyecto se han evidenciado conceptos importantes en tanto a la preservación de lo tradicional como elemento identitario de la vida en sociedad. Un elemento gastronómico como el bollo de mazorca, que pertenece por su naturaleza a la cultura propia de una comunidad, por su carácter masivo, prístino y por ende patrimonial, tiene consigo unas aristas para mencionar y destacar.

Para la definición de patrimonio cultural, por ejemplo, es necesario remitirse a lo declarado por la Unesco en este sentido: el patrimonio cultural inmaterial es un importante factor para el mantenimiento de la diversidad cultural frente a la creciente globalización. La comprensión del patrimonio cultural inmaterial de diferentes comunidades contribuye al diálogo entre culturas y promueve el respeto hacia otros modos de vida.

La importancia del patrimonio cultural inmaterial no estriba en la manifestación cultural per se, sino en el acervo de conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación.

El valor social y económico de esta transmisión de conocimientos es pertinente para los grupos sociales tanto minoritarios como mayoritarios de un Estado, y reviste la misma importancia para los países en desarrollo.

El patrimonio cultural inmaterial es:

-Tradicional, contemporáneo y viviente a un mismo tiempo: el patrimonio cultural inmaterial no solo incluye tradiciones heredadas del pasado, sino también usos rurales y urbanos contemporáneos característicos de diversos grupos culturales.

-Integrador: podemos compartir expresiones del patrimonio cultural inmaterial que son parecidas a las de otros. Tanto si son de la aldea vecina como si provienen de una ciudad en las antípodas o han sido adaptadas por pueblos que han emigrado a otra región, todas forman parte del patrimonio cultural inmaterial: se han transmitido de generación en generación, han evolucionado en respuesta a su entorno y contribuyen a infundirnos un sentimiento de identidad y continuidad, creando un vínculo entre el pasado y el futuro a través del presente.

El patrimonio cultural inmaterial no se presta a preguntas sobre la pertenencia de un determinado uso a una cultura, sino que contribuye a la cohesión social fomentando un sentimiento de identidad y responsabilidad que ayuda a los individuos a sentirse miembros de una o varias comunidades y de la sociedad en general.

- Representativo: el patrimonio cultural inmaterial no se valora simplemente como un bien cultural, a título comparativo, por su exclusividad o valor excepcional. Florece en las comunidades y depende de aquéllos cuyos conocimientos de las tradiciones, técnicas y costumbres se transmiten al resto de la comunidad, de generación en generación, o a otras comunidades.

-Basado en la comunidad: el patrimonio cultural inmaterial sólo puede serlo si es reconocido como tal por las comunidades, grupos o individuos que lo crean, mantienen y transmiten. Sin este reconocimiento, nadie puede decidir por ellos que una expresión o un uso determinado forma parte de su patrimonio.

El patrimonio se mantiene vivo a través de la memoria y la tradición. El afán por preservarlo a pesar de factores exógenos como la globalización, aculturación o hibridación apela a elementos que lo mantenga en el tiempo. Recordar, narrar y preservar. La memoria dicta, la historia escribe.

La tradición de la memoria a partir de “la dialéctica del recuerdo y la amnesia” (Norá,2008:3), como constructor y revitalizador del patrimonio histórico intangible, o como pseudoconcepto de «memoria histórica común», “que presenta como imparciales y objetivos los recuerdos que a todas luces se abren paso tras los años de amnesia determinada por la transición democrática, e incluso se ha constituido una institución encargada del cuidado de la «memoria histórica», y lo que es más sorprendente aún, de su recuperación (concepto este que implica, si es que quiere ser concepto, que existe una memoria histórica objetiva, parcialmente perdida o eclipsada, y que por ello necesita ser recuperada, no ya construida)”. (Bueno, 2002).

Existen en las sociedades elementos de identidad que definen su cultura popular. Componentes preservados que sufren ineludiblemente lo largo del tiempo, deformaciones sucesivas, manipulaciones, variaciones; pero como lo afirma Norá, son, a su vez, “susceptible a largas latencias y repentinas revitalizaciones”. Lo anterior sustenta que los elementos gastronómicos tradicionales de una región, en particular, el bollo de mazorca, son vulnerables de ser afectados por la amnesia de la que habla Norá, o por decir lo menos, intervenidos o manipulados por variaciones e hibridaciones. Por supuesto, como lo anota Bueno, “no se trata de una amnesia, sino de una ocultación, por quienes quieren ‘enterrar el pasado’. Lo que ocurre es que si no hay amnesia tampoco tendría que haber memoria”.

Pasar de la memoria a la historia implica, para la vida en comunidad, una revitalización de la historia que le permite redefinir su identidad. De allí la pertinencia de que la historia sea documentada, registrada, transmitida y posteriormente contada, narrada. La cultura como prolongación de la memoria histórica cumple dos funciones básicas, la de dar continuidad y sentido a la existencia humana. La memoria necesita de cierta retórica, de cierta verbalización para que perduren los recuerdos. “La ritualización –

como afirma Mauricio Catani – es una de las condiciones de la transmisión”. Esta memoria también se hace extensiva a través de audiovisuales que registran para la posteridad, prácticas culturales de todo tipo.

La formación de la memoria histórica contiene la memoria social, en tanto que los sujetos que actúan en el presente tienen que sentirse herederos pero sobre todo comprometidos con su pasado. Es por ello que su revitalización constante tiene que estar atravesada por la línea de la historia como seguidores de una tradición que los ha antecedido y de las que son, sin duda, portadores activos.

En la memoria histórica, la tradición oral registrada a través de un formato audiovisual, es un recurso para la transmisión de prácticas culturales, junto al documento escrito y a otras fuentes, con lo cual pasa a ser aceptada como factor estructurador de la identidad y contribuye a reafirmar la pertenencia a una cultura.

Por lo que se infiere de la autora de Memoria histórica y construcción colectiva del patrimonio, Norá (2008:3), la memoria histórica es una fuente generadora de significaciones socioculturales e históricas que trasciende y nutre a las nuevas generaciones en la formación de un pasado común que posibilite identificarse como grupo social y en concepciones determinadas.

Ahora bien, cuando hablamos de prácticas culturales nos referimos a aquellas acciones comunes que comparte una comunidad y que les permite identificarse, tanto en el ámbito público como en el privado. Son acciones cargadas de significados que se han ido construyendo con los códigos generados a través de la interacción constante entre sus miembros alrededor de una o varias actividades.

“Las prácticas que engendran los distintos habitus se presentan como unas configuraciones sistemáticas de propiedades que expresan las diferencias objetivamente inscritas en las condiciones de existencia bajo la forma de sistemas de variaciones diferenciales que, percibidas por unos agentes dotados de los necesarios esquemas de percepción y de apreciación para descubrir, interpretar y evaluar en ellos las características pertinentes, funcionan como estilos de vida” (Bourdieu, 2000:170).

En este sentido los rituales, ritos o tradiciones que se configuran en torno a dichas acciones hacen parte fundamental de estas, constituyéndose en el tejido social que las mantiene cohesionadas y en un constante ir y venir. Podemos identificar las prácticas culturales que se generan a raíz de una acción a través del inconsciente colectivo que se mantiene latente en el devenir de la cotidianidad de las comunidades.

Tradicición entendida como aquellas prácticas que se originan en el pasado y que se mantienen vigentes en el presente. Es el resultado de un proceso evolutivo inacabado con dos polos dialécticamente vinculados: la continuidad recreada y el cambio. La idea de tradición remite al pasado pero también a un presente vivo. Lo que del pasado queda en el presente eso es la tradición. La tradición sería, entonces, la permanencia del pasado vivo en el presente (Arévalo, 2004: 925).

Es así como la tradición se convierte en sinónimo de herencia colectiva, que hace parte de la identidad de un grupo o comunidad. Lo cual no significa que se mantenga estática en el tiempo como lo afirma Arévalo, “la idea de tradición vinculada a la categoría tiempo, remite al pasado pero también al presente vivo porque (la tradición) significa continuidad y no sólo aquella en peligro de extinción” (2014).

Las tradiciones hacen parte de la memoria colectiva y del andamiaje social de una comunidad y al mismo tiempo la representa y hace única, debido a que estas dependen del contexto económico, histórico y hasta climático. Su construcción se basa en las acciones repetitivas del grupo o comunidad que las genera y convierte en prácticas cotidianas y familiares para todos los miembros que la conforman.

8.1 Gastronomía y desarrollo socioeconómico

En países como Perú, donde la gastronomía popular es un elemento patrimonial de identidad tan o más importante como el propio parque arqueológico de Machu Picchu, la cocina, según el estudio “Dimensiones del aporte económico y social de la gastronomía en el Perú”, elaborado por la consultora Arellano Marketing para la Sociedad Peruana de Gastronomía (Apega), aporta más que el sector minero, convirtiéndose en un renglón económico de primer orden tan importante como el turismo, es, según el presidente de Apega, Mariano Valderrama, “el motor de un desarrollo económico inclusivo y sostenible con identidad cultural”.

La gastronomía, como bien lo dice Valderrama, es inclusiva pues en la cadena de producción, desde el que siembra, pasando por el que recoge la cosecha, hasta el que sirve el alimento o simplemente lo ofrece y vende, gana.

Sin embargo, la gastronomía siempre irá ligada, no sólo a una dinámica meramente comercial y/o económica sino cultural. Un Estado que promociona y visibiliza su tradición culinaria como base de identidad cultural y factor de desarrollo económico, progreso y bienestar, es uno que salvaguarda su patrimonio.

En 2013, en Bogotá, por ejemplo, la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico, en convenio con la Fundación Escuela Taller de Bogotá, realizó una actividad de

fortalecimiento y posicionamiento de los restaurantes de dos plazas de mercado en particular: la Perseverancia y la Concordia, las cuales son patrimonio cultural de la ciudad. Cada restaurante ofreció una preparación insignia de su menú tradicional. La nota de prensa donde se publicó la noticia, indicó, en referencia al evento, cómo “generación tras generación, los negocios familiares (gastronómicos) de las plazas han permitido conservar la tradición y generar bienestar económico y social para sus integrantes” (Desarrollo económico, 2013).

No obstante, como se destacaba arriba, el aporte de la gastronomía a una sociedad no es meramente económico sino cultural. Es, sin duda, un factor que redundando en la reafirmación de identidad, de arraigo, de sentimiento, y por qué no, de orgullo regional.

La gastronomía popular son aquellas costumbres alimentarias que predominan en un grupo social mayoritario. “El resultado de un acervo de conocimientos y prácticas de orden social e intersubjetivo relacionados con la alimentación, que forman parte de la experiencia grupal sedimentada (Shultz y Luckmann, 1973: 29), que se ha ido estructurando y transformando en el mundo de la vida cotidiana.

Así pues cada territorio o grupo cultural tiene argumentos que sustentan el origen de las costumbres y prácticas asociadas a la gastronomía, Mintz (2003:28) "... los alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen; las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias. Y nunca son comidos simplemente; su consumo está condicionado por el significado...". En muchos casos, aún no se ha perdido la técnica artesanal.

“Las cocinas constituyen un elemento de sinergia sobre diversos aspectos de la vida de las comunidades: la agricultura, la dieta, los mercados tradicionales, las formas de

conservar los alimentos, las tradiciones, los procedimientos desde las viejas tecnologías hasta las innovaciones más recientes. Así como también las cocinas están al centro de procesos de intercambios culturales regionales que van conformando las identidades en el ir y venir de sus pobladores. Sin duda, dinámicas como la globalización y sus efectos de homogenización están presentes en las prácticas culinarias; sin embargo lejos de creer que hay que instalarnos en el plano de lo global, afirmamos que las cocinas regionales tradicionales y sus procesos continuos de enriquecimiento se gestan y se reproducen en el espacio de lo local, es decir en nuestro espacio, aquel que habitamos, conocemos y se va transformando con el impulso de múltiples fuerzas sociales”. (Padilla, 2006:2).

En lo que atañe al bollo de mazorca como elemento gastronómico, no es tal ese “impulso” precisamente por su arraigo y estirpe meramente popular. Lo cual no significa que no haya sido intervenido en el paso del tiempo. Sin embargo, apelando una vez más a lo relacionado con la memoria histórica, un factor determinante que ha hecho que el bollo aún permanezca intacto en las dinámicas culturales de los bolivarenses es la tradición oral. Su significación debe ser apreciada, evaluada, analizada y transmitida. Es allí donde el periodismo cultural entra a mediar como catalizador de esas prácticas culturales, de aquella tradición.

“El interés por la cultura parte de que no es posible explicar el comportamiento humano sin tener en cuenta que los actores sociales, además de posiciones en redes y estructuras, además de individuos racionales y maximizadores, son agentes productores de significado, usuarios de símbolos, narradores de historias con las que se producen sentido e identidad”. (Basail y Álvarez, 2004: 26)

Desde la más remota concepción primigenia del Periodismo, la cultura ha sido una de sus aristas temáticas de mayor interés. Hoy no existe periódico o revista que no contenga entre sus páginas una sección de cultura; o una emisora o canal de televisión que no dedique algún espacio de su parrilla de programación a la difusión de la actividad cultural.

Iván Tubau, en su libro Teoría y práctica del periodismo cultural (1982) define al periodismo cultural como “la forma de conocer y difundir los productos culturales de una sociedad a través de los medios de comunicación masivos”.

8.2 Periodismo cultural como notario del patrimonio y la tradición

Para el cronista Alberto Salcedo Ramos, refiriéndose a su oficio como periodista, la extensión de la memoria es la grabadora. La preservación de las tradiciones no se hayan meramente en la cotidianidad, en el endoso de un saber o conocimiento a través de la oralidad, o repetición de determinada actividad. Es necesario registrarlo, reconstruir la memoria histórica de las tradiciones a través de la producción de piezas periodísticas no importa el formato.

El papel entonces del periodismo cultural frente al patrimonio intangible, en este caso, de la preservación de esa memoria histórica, de la gastronomía popular como costumbre, registrada a través de un formato audiovisual como recurso para la transmisión de esa práctica cultural, sirve de vehículo para dar a conocer y difundir la oferta cultural de una sociedad a través diferentes soportes multimediatícos, labor fundamental para la prolongación de la memoria histórica de los pueblos, la creación y apropiación de identidad, la formación de una opinión fundamentada en tanto a lo cultural, y la creación de público. La trasmisión de saberes y sabores.

Es un discurso complejo que se articula no sólo con prácticas, saberes y convenciones históricamente determinadas, sino con cánones estéticos situados en el mismo contexto. El bollo de mazorca, como elemento gastronómico identitario, resulta de una práctica aprehendida por un saber en lo culinario.

El periodismo cultural debe estar más allá de la crítica del arte. “Este periodismo debe orientarse al tratamiento de temas del entorno, reforzar la identidad nacional, sin la cual la cultura no tendría valor real. Por eso no debe compararse una cultura con estereotipos provenientes de otras culturas, las cuales deben ser vistas como un aporte, mas no como una imposición” (Prado, 2005).

No obstante las cosas han cambiado. Los soportes de publicación han trascendido al campo de lo visual. En un pasado no remoto, la prensa cultural marcaba la agenda de lo que era o no bueno. Es decir, definía qué tan confiable era un autor o qué tan buena era una película. Mostrar la realidad, literalmente sin filtros ni maquillajes, es lo que el público prefiere hoy en día consumir. Elige lo que le es más próximo y parecido. Lo que le cree identidad, familiaridad.

Según Jorge Tirzo en su publicación 10 cambios del periodismo cultural y el cine, “El formato es importante porque es posible usar los personajes de forma distinta a como lo ha hecho el cine hasta ahora” (2014).

El formato de documental, por ejemplo, que es originario de la narrativa cinematográfica, nace como un género audiovisual que representa esa realidad desde diferentes perspectivas y técnicas narrativas, en las cuales el realizador puede tanto distanciarse, como hacer parte del producto. Sin duda, un formato que posibilita condensar todo un entramado socio cultural alrededor de un elemento culinario tradicional como lo es el bollo de mazorca.

9. METODOLOGÍA

9.1 Tipo de investigación

El análisis de las dinámicas sociales de una comunidad puede ser abordado desde dos puntos de vista que a su vez, son reconocidos como paradigmas de investigación: cualitativo y cuantitativo. Para guiar la ruta de este proyecto se tomó como base la metodología cualitativa, debido a que esta “se podría entender como una categoría de diseños de investigación que extraen descripciones a partir de observaciones que adoptan formas de entrevistas, narraciones, notas de campo, grabaciones, transcripciones de audio y vídeo casetes, registros escritos de todo tipo, fotografías o películas y artefactos” (Le Compete, 1995: 126). En este sentido la realización de un documental se adapta perfectamente a este paradigma.

Según Taylor y Bodgan, (citado en Deslauriers, 2004) el paradigma cualitativo “produce y analiza los datos descriptivos como las palabras escritas o dichas, y el comportamiento observable de las personas (p: 5). Para lo cual es necesario seguir las fases y técnicas planteadas por este tipo de investigación.

9.2 Enfoque metodológico

Como enfoque investigativo, emplearemos el método de la etnografía que consiste en “descripciones detalladas de situaciones, eventos, personas, interacciones y comportamientos que son observables. Incorpora lo que los participantes dicen, sus experiencias, actitudes, creencias, pensamientos y reflexiones tal como son expresadas por ellos mismos y no como uno los describe. González y Hernández (citado en Murillo y Martínez 2010). En este sentido es a través de la experiencia de los

actores principales que se le dará el sentido a las dinámicas sociales y culturales que giran en torno al bollo de mazorca como elemento productor de identidad.

9.3. Contexto

9.3.1 Municipio de Arjona

Es un municipio del departamento de Bolívar, ubicado en la zona norte, a 33 kilómetros de Cartagena, capital del departamento. Su economía ganadera lo convierte en una fuente de ingresos importante para el territorio. El área urbana posee una superficie de 591 hectáreas con una altura de 62.49 metros sobre nivel del mar. Hay alrededor de 1000 vendedores y productores de bollos.

9.3.2. Municipio de Villanueva

Es un municipio del departamento de Bolívar situado a 35 km de Cartagena de Indias. Existe población desde la segunda mitad del siglo XVIII, elevándose a la categoría de municipio en 1970. Hay alrededor de 800 vendedores y productores de bollos.

9.4. Fuentes y técnicas de investigación

Para conseguir los objetivos del proyecto se utilizaron las técnicas de la observación participante y la entrevista, de forma articulada. Ambas se complementan y permiten un acercamiento al fenómeno que se tomó como objeto de investigación con los sujetos investigadores. El proceso de consecución de la información se realizó, principalmente, por fuentes orales y documentales, a través de historias de vidas.

9.4.1. La entrevista

Esta técnica es una de las más utilizadas en el paradigma de investigación cualitativa y es definida como una situación cara a cara (Mayer y Ouellet, Taylor y Bogdan, citado en López, 2011: 2), donde se da una conversación íntima de intercambio recíproco, en la cual el informante se convierte en una extensión de nuestros sentidos y asume la identidad de un miembro de su grupo social (Tremblay, citado en López, 2011: 2). En esta interrelación, se reconstruye la realidad de un grupo y los entrevistados son fuentes de información general, en donde hablan en nombre de gente distinta proporcionando datos acerca de los procesos sociales y las convenciones culturales (Schwartz y Jacobs, citado en López, 2011: 2).

Para desarrollar el documental entrevistamos a 36 personas, de las cuales, seleccionamos a los personajes que tuvieran mayor favorabilidad ante las cámaras en cuanto al lenguaje corporal y que lograran aportar mayores detalles descriptivos al proceso, para convertirlos en los personajes conductores y protagonistas del proyecto.

Los sujetos de investigación contemplados en las entrevistas fueron: productores y consumidores de bollo de mazorca, vendedores del producto, cultivadores de maíz y cocineros tradicionales.

Las preguntas estuvieron enfocadas a conocer los contextos sociales, económicos, culturales y las situaciones de producción, circulación y consumo que giran alrededor del bollo de mazorca.

9.4.2 La observación participante

Proporciona a los investigadores métodos para revisar expresiones no verbales de sentimientos, determinar quién interactúa con quién, permitir comprender cómo los sujetos se comunican entre ellos, y verificar cuánto tiempo se está gastando en determinadas actividades (Schmuck citado en Kawulich:200) La observación participante permite a los investigadores verificar definiciones de los términos que los sujetos de investigación usan en entrevistas, observar eventos que los informantes no pueden o no quieren compartir porque el hacerlo sería impropio, descortés o insensible, y observar situaciones que los informantes han descrito en entrevistas, y de este modo advertirles sobre distorsiones o imprecisiones en la descripción proporcionada por estos informantes (Marchall & Rossman citado en Kawulich:2005).

En el proceso de observación encontramos aspectos sociales y culturales que permitieron comprender las dinámicas que giran alrededor de la producción y circulación del bollo de mazorca en los municipios de Arjona y Villanueva.

Observación y entrevistas I

Durante la primera etapa de observación contemplamos el contexto tanto de Arjona como de Villanueva e hicimos algunas preguntas generales que nos pudieran guiar tales como: ¿Qué barrios o personas eran más conocidas por la producción de bollo?, ¿a qué hora están los buses más llenos con personas que transportan bollos a Cartagena?, ¿cuáles son los medios de transporte más comunes? La información más relevante que conseguimos fue que la gran mayoría de personas “bolleras” se dirigen desde las horas de la madrugada a Cartagena para comercializar el producto.

Observación y entrevistas II

En esta etapa nos dirigimos a los sectores y personalidades que nos sugirieron en la primera etapa. Al tiempo que observábamos el estilo de vida y la composición familiar de las personas, hicimos preguntas dirigidas a saber desde cuándo producían bollo y de quién lo habían aprendido, así como también indagamos por las técnicas para hacer el producto.

Observación y entrevistas III

Aquí luego de una preselección de los personajes que mejor podían ilustrar los objetivos del proyecto, visitamos nuevamente las casas o lugares de venta de los protagonistas. Esta vez observamos si las dinámicas sociales que notamos al inicio habían cambiado e hicimos preguntas dirigidas a la relatoría de anécdotas.

9.5. Público al que va dirigido

El proyecto de investigación tiene como producto final un documental audiovisual dirigido al público en general, para lo cual se utiliza un lenguaje sencillo, claro, agradable y común para todo tipo de audiencia. Lo podrán apreciar personas expertas en gastronomía, interesados en cocina Caribe, estudiantes, niños, adolescentes, adultos, vendedores, personas con alta y baja escolaridad, así como todo aquel interesado en la temática.

9.6 Realización

Todo proyecto audiovisual atraviesa por tres fases para convertirse en una pieza concreta. Estas tres fases marcan la metodología de trabajo y suponen un esquema o proceso para la realización, desde el antes, el durante y el después de la consecución del producto. Así, la pre-producción, producción y post-producción son las etapas por las cuales debe pasar todo producto audiovisual.

9.6.1 Pre-producción

En esta etapa de la realización se concibe todo el sustento del producto audiovisual, desde la estructuración de la idea, los elementos de planeación, el tratamiento audiovisual, hasta el *scouting* búsqueda de locaciones. El resultado más visible de esta fase de la realización es el guión, fundamental desde el punto de vista narrativo de cualquier producto audiovisual.

9.6.2 Producción

En la producción o rodaje se ponen a prueba todos los elementos de planeación concebidos anteriormente en la pre-producción. Es aquí donde el equipo de grabación toma las herramientas de grabación y va al campo a registrar en video la idea descrita en el guión.

9.6.3 Post-producción

Después de recopilar el material necesario para construir el producto audiovisual, pasa a tomar forma concreta de manos de un editor en el proceso de edición y montaje, lo que finalmente redundará en la consecución de objetivo.

10. REALIZACIÓN DE CAMPO

- **Documentación teórica y audiovisual referente al tema:** En esta etapa se buscó bibliografía sobre el bollo de mazorca, su origen, importancia y tradición. También se consultó los productos escritos y audiovisuales que guardan relación con este producto gastronómico. No se encontró registro audiovisual con referencia directa al bollo de mazorca, por tanto se confirmó la pertinencia de realizar el proyecto documental.
- **Exploración I:** Se indagó a vendedores y consumidores de bollo de mazorca el origen de este mismo producto que vendían y consumían con regularidad. La conclusión fue que a pesar de que en el departamento de Bolívar es común que en diferentes municipios hagan bollo de mazorca, son Arjona y Villanueva los más reconocidos por practicar y vivir económicamente de esta tradición.
- **Exploración II:** Se hicieron varias visitas a los municipios de Arjona y Villanueva. También se incluyó el corregimiento arjonero de Gambote por ser el territorio más común para la compra de la materia prima (maíz) de estos dos municipios productores de bollo de mazorca. Gracias a esto pudimos confirmar que hay una sana rivalidad entre estos dos productores porque cada municipio se denomina como el mejor productor de bollo. De esta manera indagamos sobre el proceso de fabricación, las rutinas, la herencia y las diferencias entre cada los dos municipios a la hora de la producción.

- **Identificación de personajes y escenarios:** A raíz de las exploraciones se hizo un proceso de observación y selección de personajes que pudieran representar la realidad. Se tuvo en cuenta la fluidez con la que hablaron del proceso de fabricación, venta y consumo; las anécdotas relacionadas con el oficio de bollero; el grado de favorabilidad audiovisual y la capacidad de cada personaje para representar su realidad.

Para los escenarios se tuvo en cuenta las locaciones que representan a cada uno de los municipios, favorables con la iluminación natural y que representarían fielmente la cotidianidad de los actores.

- **Pre-entrevistas:** Una vez seleccionados los personajes se pasó a realizar las preguntas que guiarían el hilo conductor del documental. De esta manera se pudo saber qué otras preguntas se podían agregar según cada uno de los actores sociales que se escogió.
- **Preproducción:** En esta etapa se definió la totalidad de escenarios que se usarían en el proceso de grabación, así como los personajes que en definitiva, serían los actores del documental.

También se hizo la adquisición de los equipos que se usarían en la grabación: cámaras, micrófonos, luces, trípodes, entre otros implementos que ayudarían a enriquecer la grabación y mantener la guía realista que tuvo el documental de base. De la misma manera se definió el horario de las grabaciones y se realizó un plan de rodaje.

- **Grabación:** Luego de definir los equipos de trabajo, personajes, horario y locaciones, se hicieron las grabaciones de acuerdo al plan de rodaje establecido, teniendo en cuenta las variaciones de tiempo (climático) que se presentaron en el momento del rodaje.
- **Montaje:** En esta etapa se hizo la edición de las imágenes, se incorporó el sonido y se seleccionaron los fragmentos audiovisuales que permitieran construir la narración del documental, teniendo en cuenta el pre-guion y la línea argumental de la teoría realista de cine documental.

11. CROOGRAMA DE ACTIVIDADES

Mes	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	junio
Actividad					
Producción: Investigación, identificación de fuentes y locaciones, elaboración de guión y plan de grabación	X				
Producción: grabación y recopilación de material		X	X		
Posproducción: edición y montaje del producto audiovisual			X	X	
Elaboración informe final: redacción del informe				X	
Presentación informe final					X

12. RESULTADOS Y CONCLUSIONES

Durante todo el proceso de este proyecto investigativo llegamos a la conclusión de que el bollo de mazorca, no sólo es un alimento tradicional en la gastronomía de la Región Caribe y el departamento de Bolívar, sino que es también un elemento de cohesión social que muestra las dinámicas sociales, culturales y económicas del territorio. A través de él se mantienen costumbres ancestrales y se producen nuevas formas de lectura; es una fuente de sobrevivencia hereditaria que ha evolucionado para generar mejores ofertas al mercado.

El arraigo primigenio de esa tradición va desde una actividad tan básica como la siembra del maíz, la cosecha o recogida; su traslado en chalupas o a lomo de mula; el desgranado y allí, la confluencia de toda una familia en torno a la producción del bollo, una reunión de personas que casi como un rito matutino y a simple vista mecánico, se ubican en el patio de una rústica casa, unos a quitar la hoja del maíz mientras otros desgranar, muelen y crean una masa homogénea con azúcar y sal, para posteriormente volver a la hoja y echar la masa. La abuela o la madre con un tino magistral amarra el envuelto, acto que se constituye también en una acción creadora de identidad, ya que allí, en el amarre, yace uno de los elementos diferenciadores entre el bollo de un municipio y otro.

Un proceso de producción artesanal en el que hoy confluyen saberes y prácticas heredadas, y nuevos usos e interpretaciones de este alimento. La mayoría de productores les brindan educación y crianza a sus hijos con las ganancias de este producto, pero a diferencia de lo que les enseñaron a sus padres - el trabajo y la supervivencia-, hoy quieren que sus hijos se profesionalicen y se dediquen a otro oficio diferente, que les genere una mejor calidad de vida, sin olvidar la tradición que les permitió salir adelante. Este cambio en la mentalidad se debe, como los mismos

bolleros afirman, a la variación de la economía nacional y departamental, que hoy exige mayores competencias en el mercado para suplir las necesidades básicas. “Yo le digo a los pelaos míos que estudien hasta que yo tenga fuerza para ayudarles porque el que estudia es el que consigue. Esto de ser bollero cansa mucho, desde las 5 de la mañana que uno se levanta, hasta las 9 de la noche que uno viene de Cartagena de vender, es que se uno se desocupa. Se levanta uno con una mano en el cuchillo y con la otra en el bulto de maíz”, expresa Jorge Luis Simanca, bollero del municipio de Arjona.

La producción y circulación del bollo es una empresa en la que participan cada uno de los miembros de las familias, empezando por los más jóvenes quienes desde que pueden, ayudan a pelar y cortar el maíz. Los padres en general, provenientes de los municipios de Arjona y Villanueva son los que salen a vender el producto en los alrededores del Departamento, en especial en los diferentes sectores de Cartagena. De allí que la historia detrás de cada bollo que se consume sea digna de ser contada desde un punto de vista realista y que exalte la riqueza de este alimento como elemento fundamental del patrimonio cultural e inmaterial del departamento de Bolívar.

En torno a la elaboración, transporte y comercialización del bollo de mazorca, hay un modelo de vida. Decenas de familias perciben sus ingresos a través de su venta. Erigen su pequeño patrimonio familiar con un elemento tan simple pero a su vez tan representativo y típico como un envuelto de maíz o bollo. “El bollo es mi vida, es mi ingreso, es la entrada de mi sustento en mi familia, porque aquí mi marido, mi hijo - cuando está desempleado- y yo, hacemos bollo. Tengo cerca de 35 años de estar haciendo bollo. Mi hija mayor tiene 36 años, y todos mis hijos los he criado con bollo. Y no es que me quede mucha ganancia, pero al menos gano para hacer el poquitico de arroz, ¡así sea con arenca! pero siempre se gana”, manifestó Miriam Isabel Correa, bollera del municipio de Villanueva.

Todo el entramado sociocultural del que se hablamos arriba se hace más atractivo cuando, a pesar del paso del tiempo, el fenómeno de la globalización y de la industrialización cada vez avasallante de todo lo masivo, el bollo de mazorca y las dinámicas que lo acompañan, no ha sufrido alteraciones o intervenciones abruptas en su devenir, sino que por el contrario, más que ser el principal renglón de la economía familiar, es una tradición casi que inalterable.

El simple hecho de que la masa o el producto per se, esté envuelto en la misma tusa del maíz, su materia prima, es muestra de que partiendo del desgranado, pasando por la cocción en leña y hasta su venta, se conserva la tradición.

El proceso de tecnificación del producto es hasta ahora una quimera. En su elaboración lo único que ha cambiado, por agilidad y reducción de tiempos, ha sido la molienda del maíz que se hace en un aparato eléctrico.

No hay agremiaciones, colectivos o asociaciones de bolleros. No hay ayuda o asistencia por parte del Estado para capacitarlos y hacerlos más competitivos, precisamente por moverse en un mercado informal.

También se puede concluir que se necesitan espacios de visibilización social y cultural que permitan mostrar la importancia de este alimento para muchas familias del Departamento, tal y como lo sustentamos a través de las declaraciones que hace la Unesco al respecto.

13. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ARCIERI, Vicente. El bollo, rumbo a la industrialización, El Tiempo, 2004. Revisado en <http://bit.ly/1LxDF7> el 17 de marzo de 2015
- ARÉVALO, Marcos (2004), La tradición, el patrimonio y la identidad. Revista de estudios extremeños, ISSN 0210-2854, Vol. 60, Nº 3.
- COCK, Alejandro (2006), Narrativa documental, Tesis doctoral para optar al título del DEA del Doctorado de Comunicación Audiovisual. Universidad Autónoma de Barcelona
- DUFUUR, Luis (2010), Tendencias actuales del cine--documental, Frame, 6, 312 - 349.
- EBSCOhost (En línea). 12 de septiembre de 2014. Disponible en <http://www.ebscohost.com>
- ELIOT, Thomas Stearns (1948). Tr. Arancibia Alberto Jerónimo, Notas para la definición de la cultura. Bruguera.
- FERNÁNDEZ, Miguel (2008). Pensar el cine. Un repaso histórico a las teorías cinematográficas. Barcelona: Portal de la Comunicación, Institut de la Comunicació UAB.
- FERREIRA DE ALMEIDA, María (2011). Cocinando identidades en el Caribe expandido: literaturas, comidas y música. Bogotá: Universidad de los Andes.

- GONZÁLEZ Reza, Adriana María (2012). *Culinaria ancestral: cimiento para el desarrollo de la civilización*. Bogotá: Hospitalidad-Esdai
- GUSTEMS, Josep (2012). *Música y sonidos en los audiovisuales*. Barcelona: Universidad de Barcelona
- GUTIÉRREZ, Begoña (2002). La luz como elemento expresivo de la narrativa audiovisual. *Comunicar. Revista científica de comunicación y educación*. (101-110)
- HILLIARD Robert, (2000). *Guionismo para radio, televisión y nuevos medios*. México: Thomson.
- INSIGNARES, Johnny. El bollo e´ mazorca. *Memorias. Revista Digital de Historia y Arqueología desde el Caribe*, vol. 5, núm. 9, julio, 2008, p. 0, Universidad del Norte. Barranquilla-Colombia
- LÓPEZ, Raúl Eduardo. La entrevista cualitativa como técnica para la investigación en Trabajo Social. *Revista Margen* vol 61, junio de 2011. México. Disponible en <http://www.margen.org/suscri/margen61/lopez.pdf>
- MINTZ, S. W. (2003) *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la Cultura y el pasado*. México, D. F., Ediciones de la Reina Roja, S.A. de C.V.
- MONSIVAÍS Carlos, (1978). *Notas sobre cultura popular en México*. México: Latin American Perspectives.
- NICHOLS Bill, (1997). *La representación de la realidad, cuestiones y conceptos sobre el documental*. Barcelona: Paidós.

- PADILLA, C. (2006) "Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico", ponencia presentada en el *VII Congreso Internacional de Sociología Rural*. Quito, Ecuador, 20 –24 de noviembre.
- RODRÍGUEZ, José Vicente. Las enfermedades en las condiciones de vida prehispánica de Colombia. 2006. Universidad Nacional de Colombia. Bogotá-Colombia.
- ROGLÁN M. &Equiza P. (1996). Televisión y lenguaje, aportaciones para la configuración de un nuevo lenguaje periodístico. Barcelona: Ariel Comunicaciones.
- SHULTZ, A. y T. Luckman (1973). *Las estructuras del mundo de la vida*. Buenos Aires:Amorrotu.
- TORRES, J. - Acevedo, D. -Tirado D. (2014) Análisis de la calidad bromatológica, microbiológica, sensorial y de textura de bollos de mazorca cocidos en ebullición. *ReCiTeIA*, 2015, 8-14.
- UNESCO (En línea). París, Francia. 12 de septiembre de 2014. Disponible en <http://www.unesco.org>
- VALLEJO, Aida. (2008). Protagonistas de lo real. La construcción de personajes en el cine documental. *Secuencias: revista de la historia del cine*. (72-89)

14. ANEXOS

ANEXO # 1

GUIÓN AUDIOVISUAL				
Nombre: La ruta del bollo de mazorca Formato: documental Duración: 24 mins Director: Daniel Mendoza Benítez Productor: Kendry Serrano Productor ejecutivo: Juan Diego Perdomo			Notas:	
SECUENCIA	PLANO	IMAGEN	AUDIO	TIEMPO
"Serenata del bollo "	1	vendedores de bollo	cantos de vendedores	35 seg
Transición	2	carretera, trochas, maízal. Emerge el logo y el nombre al final de la secuencia	Sonido ambiente en SP con música incidental	25 segs
Ambientación	3	Campo de maíz. Planos y movimientos varios de plantas.	Sonido ambiente.	15 segs
Entrevista agricultor/expendedor	4	Entrevistas Adán Ramos/apoyos plantas de maíz	Full voz	60 segs
Entrevista Agricultor/expendedor	5	Entrevista Luis Barrios/apoyos maízal y gente trabajando.	Full voz	60 segs
Cierre de secuencia	6	Carro saliendo del maízal. Cierra con FB	sonido ambiente	15 segs
Transición	7	Carretera	Sonido ambiente	10 segs
Contextualización Arjona	8	Planos de identificación Arjona	Sonido ambiente	15 segs
¿Cómo empezó a hacer bollo?	9	Entrevista Jorge Simanca, cocinero/apoyos trabajando	Full voz	60 segs
Apoyo de transición	10	carretera	Sonido ambiente	5 segs
contextualización Villanueva	11	Planos identificación Villanueva	Sonido ambiente	10 segs
¿Cómo empezó a hacer bollo?	12	Entrevista Miriam Correa	Full voz	75 segs
Transición hacia corte de maíz	13	PP corte de maíz	Sonido ambiente	5 segs
¿Cómo se corta el maíz ?	14	Entrevista Victoria Martínez/apoyos	Full voz	40 segs

		corte de maíz		
Transición hacia molida de maíz	15	Maíz desgranado, llevado hacia el molino	Sonido ambiente	25 segs
Procedimiento: moler el maíz y prepara el bollo	16	Entrevista Miriam	Full voz	30 segs
Transición contrapunto	17	Victoria haciendo la masa del bollo	Sonido ambiente	10 segs
Procedimiento: preparación	18	Entrevista Jorge	Full voz	45 segs
Transición envoltura	19	Apoyos personas trabajando en el contexto	Sonido ambiente	10 segs
Procedimiento: envoltura y amarre	20	Entrevista Miriam	Full voz	80 segs
Transición envoltura	21	Apoyos imágenes amarrando bollo	Sonido ambiente	10 segs
Diferencia amarre Arjona-Villanueva	22	Entrevista Javier Yáñez/apoyos en PP	Full voz	15 segs
Diferencia amarre Arjona-Villanueva	23	Entrevista Victoria	Full voz	30 segs
Transición cocción	24	Apoyo trabajando en el contexto	Sonido ambiente	5 segs
Procedimiento: cocción	25	Entrevista Victoria	Full voz	10 segs
Transición cocción	26	Ollas y fogones	Sonido ambiente	20 segs
Procedimiento: Cocción	27	Entrevista Carlos Pérez	Full voz	60 segs
Transición cocción	28	Carlos armando y atizando el fogón	Sonido ambiente	5 segs
Procedimiento: Cocción y secado	29	Entrevista Jorge	Full voz	25 segs
Transición sacando bollos	30	Victoria sacando los bollos, Carlos preparando su tanque de bollos	Sonido ambiente	10 segs
Procedimiento: venta	31	Entrevista Jorge	Full voz	20 segs
Transición venta-saliendo de Arjona y Villanueva	32	Vendedora enrutada hacia el bus. Bus saliendo. Jorge esperando bus.	Sonido ambiente	30 segs
Camino a la ciudad	33	Carretera	Sonido ambiente en SP/música incidental	60 segs
¿Cuántos bollos vende?- tradición bollera	34	Entrevista Luis Cantillo, vendedor	Full voz	10 segs
Tradicón bollera	35	Entrevista Adelina Peña	Full voz	10 segs
Tradicón y horario	36	Entrevista Ronald Figueroa	Full voz	10 segs
Horario	37	Entrevista Luis Cantillo	Full voz	10 segs
Tradicón	38	Entrevista Carmen Peña	Full voz	10 segs

Tradición	39	Entrevista Luis Cantillo	Full voz	10 segs
Tradición	40	Entrevista Carmen Peña	Full voz	10 segs
¿Qué ha conseguido con el bollo?	41	Entrevista Luis Cantillo	Full voz	15 segs
¿Cuántos bollos vende? Y horario	42	Entrevista Carmen Peña	Full voz	15 segs
¿en qué horario se come el bollo?	43	Entrevista Pedro Cuadrado	Full voz	5 segs
¿en qué horario se come el bollo?	44	Entrevista Alirio Ariza	Full voz	5 segs
Acompañante del bollo	45	Entrevista Jorge	Full voz	10 segs
Acompañante del bollo	46	Entrevista Pedro Cuadrado	Full voz	10 segs
Acompañante del bollo	47	Entrevista Javier Yáñez	Full voz	5 segs
Acompañante del bollo	48	Entrevista Alirio Ariza	Full voz	5 segs
Acompañante del bollo	49	Entrevista Javier Yáñez	Full voz	5 segs
Acompañante del bollo	50	Entrevista Ronald Figueroa	Full voz	10 segs
Acompañante del bollo	51	Entrevista Agustín Castro	Full voz	5 segs
¿de dónde es el mejor bollo?		Entrevista Ofelia Ayola	Full voz	10 segs
¿de dónde es el mejor bollo?		Entrevista Jorge	Full voz	20 segs
¿de dónde es el mejor bollo?		Entrevista Luis Cantillo	Full voz	10 segs
Transición ¿qué ha significado en bollo en su vida?		Contexto Villanueva, casa de Miriam	Sonido ambiente	5 segs
¿qué ha significado en bollo en su vida?		Entrevista Miriam	Full voz	70 segs
Transición ¿qué ha significado en bollo en su vida?		Contexto Arjona, casa de Jorge y Victoria	Sonido ambiente	10 segs
¿qué ha significado en bollo en su vida?		Entrevista Victoria	Full voz	20 segs
Transición de cierre/continuar con la tradición		Imágenes fogón y bollos	Sonido ambiente	10 segs

¿Continuar la tradición?		Entrevista Miriam	Full voz	70 segs
¿Continuar la tradición?		Entrevista Jorge	Full voz	40 segs
Cierre del documental		FB/créditos/nombre	Música incidental	30 segs

ANEXO #2

PLAN DE RODAJE			
Nombre: La ruta del bollo de mazorca Dirección: Daniel Mendoza Producción: Kendry Serrano Fecha: octubre 2014-mayo2015		Equipo: 2 Cámaras dsrl, 1 micrófono de solapa, 1 boom shoot, 1 trípode, 1 grabadora de voz, 1 luz led Recurso humano: 1 camarógrafo, 1 productor, 1 periodista	
	Actividad	Fecha	Nota
Pre-producción	Investigación	Octubre 2014	
	Visita de campo	semana 1 noviembre 2014	
	Primer acercamiento	Semana 2 noviembre 2014	
	Segundo acercamiento	semana 2 noviembre 2014	*selección de personajes
Producción	Grabación Villanueva	Semana 3 noviembre 2014	
	Grabación Arjona	Semana 3 noviembre 2014	
	Grabación Gambote	Semana 3 noviembre 2014	
	Grbación Cartagena	Semana 3 noviembre 2014	
	Grabación Maríalabaja	Semana 1 mayo 2015	
Post-producción	Montaje y edición	semana 2 mayo 2015	
	Presentación	Semana 3 mayo 2015	*presentación para lector

ANEXO #3

GUÍA DE PREGUNTAS

Cocineros/as

- ¿Cómo hace usted los bollos?
- ¿Cómo envuelve el bollo?
- ¿Cómo aprendió a hacer el bollo?
- ¿Cuál es su receta para el bollo, ingredientes?
- ¿Qué ha significado hacer bollo en su vida?
- ¿Desde cuándo hace bollo?
- ¿Cómo aprendió a hacer bollo?
- ¿Dónde consigue el maíz y de donde viene?
- ¿Cuál es la diferencia entre el bollo de Arjona y Villanueva?
- ¿Qué bollo para usted es mejor?
- ¿Es rentable para usted hacer bollo?
- ¿Qué ha conseguido con la venta del bollo?
- ¿Su familia la ayuda para hacer el bollo?

- ¿Cuántos bollos hacen diarios?

Gente

- ¿Para usted que significa el bollo de mazorca?
- ¿Cómo y con qué le gusta comer bollo de mazorca?
- ¿Dónde hacen los mejores bollos de mazorca?

Vendedor

- ¿Cuántos bollo vende diario?
- ¿Cuál es la característica del bollo que más se vende?
- ¿Desde qué hora empiezan a vender?
- ¿De dónde trae los bollos que venden?