



UNIVERSIDAD CATÓLICA ANDRÉS BELLO
FACULTAD DE HUMANIDADES Y EDUCACIÓN
ESCUELA DE COMUNICACIÓN SOCIAL
ARTES AUDIOVISUALES
Trabajo de Grado

**“LO RARO, LO BUENO Y LO NUESTRO” PROYECTO DE
PROGRAMA DE TELEVISIÓN**

Trabajo de audiovisual presentado por:
Michelle A. Rondón Russián

Tutor:
Carlos Caridad

Caracas, Septiembre 2005

A mi papá, aún sin tu presencia
Yo se que siempre estás conmigo
A mi mamá, con tu presencia
Gracias por estar conmigo

AGRADECIMIENTOS

Principalmente a Dios por darme vida,
una maravillosa familia
y salud para terminar esta primera etapa.

A Gabo por apoyarme,
ayudarme y siempre estar allí cuando lo necesito.

A Dan por nunca abandonarme
y siempre tenderme la mano,
gracias por ser el geniecito que eres.
Hermanos gracias por estar siempre presentes,
por aguantarse todo y nunca abandonarnos.

A mis abuelos
por estar presentes en todo momento, dándome ánimo.

A mis tías,
quienes muestran tanta determinación en la vida,
y me enseñan a seguir a pesar de cualquier obstáculo.

En fin a toda mi familia que nunca me abandona
y que siempre me apoya

Gracias a Vero, Mery, Dany, Rodo, Mariana P,
Mariannita, Cian, Gre Albert, Tico, Jose y especialmente Natty
los mejores amigos que puedo tener
y finalmente gracias a mis padres quienes con su esfuerzo

Hicieron de mi lo que soy hoy.
Chichi gracias por tu apoyo incondicional
y por tu fuerza

A todos GRACIAS

“LO RARO, LO BUENO Y LO NUESTRO” PROYECTO DE PROGRAMA DE TELEVISIÓN.

Michelle Rondón Russián. Trabajo de Grado, septiembre 2005.

RESUMEN:

La televisión, cumpliendo con los objetivos de los medios de comunicación que son informar, educar y entretener, ha segmentado dependiendo de los objetivos del mismo. Uno de estas categorizaciones es la televisión educativa cultural que tiene como propósito ensanchar la capacidad intelectual y crítica del espectador. Para muchos la televisión educativa cultural es considerada como una clase en video y es por esto que se crearon los modelos de televisión educativa, ellos definen cada uno de sus objetivos de la televisión educativa. El Modelo de Enriquecimiento se utiliza tradicionalmente para complementar la labor del profesor. .EL Modelo de Enseñanza Directa no cuenta con el refuerzo de un profesor, por lo que llega a suplir completamente el sistema educativo y por último el modelo de Modelo de Contexto se centra en el hecho de que la educación y la cultura son procesos bastante complejos y por lo tanto tienen que intervenir muchos instrumentos. La televisión educativa cultural se basa en el modelo de contexto, de esta manera, el espectador tiene la libertad de visitar lugares que complementen la información obtenida.

A partir de estas definiciones, este trabajo se plantea como objetivo la creación de un programa piloto para televisión sobre la cultura culinaria tradicional y popular de Venezuela de manera que sea educativa y a la vez cultural.

Palabras Claves: Modelos de Televisión educativa, Televisión Educativa Cultural, Comida Venezolana.

“LO RARO, LO BUENO Y LO NUESTRO” PROYECTO DE PROGRAMA DE TELEVISIÓN.

Michelle Rondón Russián. Trabajo de Grado, septiembre 2005.

ABSTRACT:

The objectives of the mass media is to inform, educate and entertain, following this line, the television has been segmented depending on its own objectives. One of these categories is the cultural and educational television whose intention is to open the intellectual capacity and criticism of the viewer. For many people this kind of television is considered a class on TV, and that is why the Models of Educational TV were created. , these models define the objectives of the educational television, first of all there is the Enrichment Model that is used to help the teacher. Then there is the Teaching Model, were the television is used in its hole as the one that is going to provide the knowledge. The last model is the Context Model, and this one explains that education and culture are very complex, and a lot of elements take place with this model.

Having this defined, this thesis gives rise to the creation of a television program that treats the traditional and popular culinary culture of Venezuela.

Keywords: Models of educational television, cultural and educational television, Venezuelan culinary culture.

“LO RARO, LO BUENO Y LO NUESTRO” PROYECTO DE PROGRAMA DE TELEVISIÓN.

Michelle Rondón Russián. Trabajo de Grado, septiembre 2005.

RESUMEN:

La televisión, cumpliendo con los objetivos de los medios de comunicación que son informar, educar y entretener, ha segmentado dependiendo de los objetivos del mismo. Uno de estas categorizaciones es la televisión educativa cultural que tiene como propósito ensanchar la capacidad intelectual y crítica del espectador. Para muchos la televisión educativa cultural es considerada como una clase en video y es por esto que se crearon los modelos de televisión educativa, ellos definen cada uno de sus objetivos de la televisión educativa. El Modelo de Enriquecimiento se utiliza tradicionalmente para complementar la labor del profesor. .EL Modelo de Enseñanza Directa no cuenta con el refuerzo de un profesor, por lo que llega a suplir completamente el sistema educativo y por último el modelo de Modelo de Contexto se centra en el hecho de que la educación y la cultura son procesos bastante complejos y por lo tanto tienen que intervenir muchos instrumentos. La televisión educativa cultural se basa en el modelo de contexto, de esta manera, el espectador tiene la libertad de visitar lugares que complementen la información obtenida.

A partir de estas definiciones, este trabajo se plantea como objetivo la creación de un programa piloto para televisión sobre la cultura culinaria tradicional y popular de Venezuela de manera que sea educativa y a la vez cultural.

Palabras Claves: Modelos de Televisión educativa, Televisión Educativa Cultural, Comida Venezolana.

“LO RARO, LO BUENO Y LO NUESTRO” PROYECTO DE PROGRAMA DE TELEVISIÓN.

Michelle Rondón Russián. Trabajo de Grado, septiembre 2005.

ABSTRACT:

The objectives of the mass media is to inform, educate and entertain, following this line, the television has been segmented depending on its own objectives. One of these categories is the cultural and educational television whose intention is to open the intellectual capacity and criticism of the viewer. For many people this kind of television is considered a class on TV, and that is why the Models of Educational TV were created. , these models define the objectives of the educational television, first of all there is the Enrichment Model that is used to help the teacher. Then there is the Teaching Model, were the television is used in its hole as the one that is going to provide the knowledge. The last model is the Context Model, and this one explains that education and culture are very complex, and a lot of elements take place with this model.

Having this defined, this thesis gives rise to the creation of a television program that treats the traditional and popular culinary culture of Venezuela.

Keywords: Models of educational television, cultural and educational television, Venezuelan culinary culture.

INTRODUCCIÓN

Actualmente, en la televisión venezolana existen una serie de programas de televisión que se dedican a la preparación de platos, esto, buscando la manera de ayudar a la ama de casa o televidente a que adquieran una mejor habilidad en la cocina.

Todos estos programas tienen una fuerte influencia Europea y Norteamericana, donde constantemente están creando y reinventado programas de cocina, inclusive hay canales que se dedican ciento por ciento a estos temas como por ejemplo Canal Cocina, Canal Gourmet, Casa Club TV o Food Channel.

Algunos programas se dedican a la elaboración de comidas sencillas, otros tienen un mayor nivel de dificultad, pero todos tienen el mismo objetivo, que es adaptarse a las nuevas necesidades del hogar.

Al ver estos programas que comparten el concepto de entretener y a la vez enseñar algo nuevo, es que surge la inquietud de cómo se puede realizar un programa de televisión sobre la comida tradicional y popular venezolana, donde no sólo le enseñe a la gente cómo se prepara, sino cómo se vende y cual ha sido la evolución de este plato.

Es a raíz de esto que se empieza a averiguar sobre la comida tradicional venezolana y la televisión educativa-cultural para ver la viabilidad del proyecto. Encontrar fuentes sobre la comida tradicional venezolana resultó ser el primer objetivo, esto para saber en qué problema estaba entrando. Entrevistas con chefs

venezolanos como Hector Sousy y Eduardo Franco ayudaron a despejar las dudas con respecto a lo que es la comida venezolana.

Hablar sobre televisión educativa cultural era entrar en otro ambiente totalmente distinto, es únicamente a través de libros que se obtiene un poco de información.

El proyecto de realización de un programa piloto para televisión que sea educativo cultural, se sustenta en la misma necesidad de entretener y educar al televidente, solamente que de esta manera está aprendiendo su cultura.

A través de este trabajo se intenta responder a la interrogante de que si es viable o no un programa educativo cultural, para esto aborda los temas propuesto y se va al campo a realizar el programa.

El siguiente trabajo está dividido en tres grandes partes, la primera el marco referencial que presenta globalmente la historia y las influencias de la comida venezolana; seguidamente se trata lo que es la televisión educativa-cultural y por último se presentan algunos programas de televisión que han sido pioneros en la presentación de platos y comidas en televisión.

La segunda parte del trabajo es el Marco Metodológico, aquí se explica en detalle que se quiere lograr con este programa y como se piensa realizarlo. Hay una breve descripción del programa, recomendaciones sobre estética, plan de rodaje pautado, presupuestos y varios pre-guiones que ayudan al mejor entendimiento del concepto del programa

La tercera y última parte es el Libro d Producción, donde se detalla todos los pasos realizados para la realización del proyecto final.

Para finalizar se encuentran las conclusiones y recomendaciones del trabajo que serán de ayuda para entender el resultado final del producto y ayudará a aclarar dudas futuras personas que deseen hacer una investigación de este tipo.

CAPÍTULO I

MARCO REFERENCIAL

El propósito del presente capítulo es presentar los fundamentos básicos que permitirán contextualizar la situación de la televisión educativa y cual ha sido su desarrollo a través de los años.

Conjuntamente se desarrollarán los aspectos de la cocina venezolana, de dónde proviene, cuales han sido sus influencias y como se ha desarrollado a través de los años.

1.-COCINA VENEZOLANA:

Venezuela siempre ha sido un país lleno de diversas tradiciones culturales, provenientes de un largo proceso de mestizaje que comenzó con el primer contacto de los españoles con nuestros aborígenes, hace ya más de quinientos años.

Debido a esta fusión, se han establecido dos puntos de vista, el primero, como explica José Rafael Lovera, en su libro “**Gastronáuticas. Ensayos sobre teas gastronómicos** CARACAS. : CENTRO DE ESTUDIOS GASTRONOMICOS. , (1989. 232p)”. afirma la inexistencia de una cocina venezolana, ignorando así a la arepa y la hallaca entre otros. El segundo punto de vista se basa en explicar y demostrar incluso llegando a exageraciones innecesarias que la culinaria si nos es propia.

Lo que si no se puede ocultar es que existente o no, la denominada “cocina venezolana”, es una mezcla del producto

blanco con el indio y debido a que somos “una sociedad joven su cocina no ha adquirido todavía un grado de homogeneidad comparable al que logró por ejemplo la cocina francesa en el sigloXIX” (Lovera, 1989 pag 186).

La gastronomía venezolana no deja de ser dueña de su propia personalidad, se caracteriza por el uso del maíz, yuca, plátano, ají, granos, tubérculos, carnes y aves, y de ellos derivan platos con sabores únicos y extraordinarios.

Tradicionalmente, la gastronomía venezolana se ha caracterizado por ser casera y sencilla sin embargo, estas tradiciones culinarias se han ido olvidando, no han seguido siendo estudiadas, reconocidas ni apreciadas por su población como se esperaría.

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

La “comida criolla venezolana” va más allá de ser únicamente los platos tradicionales transmitidos de generación en generación, un plato es venezolano porque forma parte de nuestra cultura actual; aunque no hayan sido creados aquí, los ingredientes son lo que los hacen venezolanos. Como explica Sumito Estévez, en un artículo publicado en el diario El Nacional el 28/10/2001

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

La cocina venezolana es un patrón cultural confuso, su historia aunque breve y complicada, enmarca la identidad nacional de los venezolanos, ya que pese a ciertas condiciones adversas, sabe nutrirse.

1.1.- Historia e Influencias:

La historia de la cocina venezolana comienza con el sustento que buscaban nuestros aborígenes. Principalmente nómadas, los aborígenes venezolanos sobrevivían en el vasto territorio gracias a la caza, la pesca y en algunos casos a la agricultura rudimentaria. Su régimen alimenticio se basaba principalmente en el maíz y la yuca, complementaban esto con alguna proteína producto de la caza y de la pesca, para endulzar utilizaban la miel y el condimento que utilizaban era el ají. Debido a estas condiciones, las tribus aborígenes no contaban con un horario específico de alimentación, por lo tanto sus preparaciones culinarias no eran muy sofisticadas.

Por el contrario, el patrón alimenticio del europeo tenía como base la carne tanto vacuna, porcina como ovina, utilizaba también el trigo, el vino y las grasas vegetales, principalmente el aceite de oliva y las grasas animales como la manteca de res o de cerdo. Utilizaba mucho el azúcar de caña, la sal y las especias que se utilizaban en Europa.

Es hacia finales del siglo XV que se inicia el primer contacto entre los europeos y los aborígenes, en un principio las reacciones de ambos fue de rechazo pero los europeos tuvieron que adaptarse al sistema alimenticio de los aborígenes para poder subsistir en un ambiente desconocido, de esta manera aprenden a distinguir entre los frutos comestibles y los venenosos. El consumo del casabe también fue aceptado por los españoles quienes creían que este pan era insípido y de difícil ingestión. Sin embargo si en un principio los aborígenes rechazaron el

consumo de los alimentos europeos, a medida que el español se iba convirtiendo en colono se implantaba cada vez más la ingesta de los alimentos europeos.

Este aumento de la ingesta europea en territorio venezolano y el querer imitar fielmente su rutina alimenticia llevó a los españoles a tratar de implantar su dieta, trayendo de esta manera productos como la lechuga el repollo, la cebolla y el ajo, de igual forma trajeron tubérculos como zanahorias nabos y remolachas, no obstante el trigo y la vid no tuvieron la acogida que tuvieron otros productos, tras varios intentos de siembra, no hubo éxito con la vid y con el trigo apenas fue pasajero. Algunos alimentos que si tuvieron éxito fueron la carne, las hortalizas, las verduras el arroz y la caña de azúcar.

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

Los africanos también tienen un significativo lugar en la cocina venezolana, como esclavo doméstico, asumió la función de cocinero y de esta manera enriqueció la cocina venezolana con su típica forma de guisar.

Ya para el siglo XVIII, la sociedad venezolana estaba configurada, pero su cocina no dejó de enriquecerse, siguieron llegando influencias europeas de las antillas holandesas, francesas e inglesas.

Luego de la Guerra de Independencia en el siglo XIX se restauró nuevamente la agricultura, la cría y el comercio exterior hacia Europa y Norteamérica, trayendo consigo alimentos como el trigo la avena y el jamón de Norte América; vinos, licores,

pastas y cerveza de Francia, Inglaterra, Alemania e Italia. Para esta época la cocina venezolana empieza a regularizarse y establecerse.

Es para el siglo XX que la cocina colonial vuelve a penetrar con fuerza pero esta vez con aportes franceses e italianos, la riqueza originada por la explotación petrolera permite la entrada de nuevos productos al país que vinieron acompañados con hábitos alimenticios que para el momento eran desconocidos para el país y es de esta manera que las costumbres norteamericanas comienzan a invadir al país, desplazando de esta manera la cultura gastronómica venezolana.

Fue tan fuerte esta influencia que incluso hoy en día al mencionar o degustar alguno de nuestros platos de antaño, evocan sentimientos de épocas pasadas y muchas personas no se encuentran familiarizados con las tradiciones y la preparación del mismo.

Sin embargo actualmente se nota un repunte de lo que es la cocina venezolana, esta vez tratada de una manera más refinada y gastronómica, multiplicándose así los restaurantes que venden comida criolla.

2.-TELEVISIÓN EDUCATIVO-CULTURAL

2.1.-La Televisión

Desde su creación la televisión ha logrado desplazar los avances tecnológicos existentes y estableciéndose como la forma de entretenimiento más aclamada.

Se ha convertido en un foco de socialización, aportando distintos temas de conversación, reuniendo familias y amigos para compartir durante horas series televisivas, películas, largometrajes y novelas. Este escenario no es para nada criticable, considerando el hecho de que la sociedad actual se ha desligado de los conceptos de “hogar” y “familia” que alguna vez fueron tan fuertemente inculcados en el siglo XIX.

La televisión, ha tratado de cumplir con los objetivos de los medios de comunicación que son informar, educar y entretener, es por esto que tenemos noticieros, programas recreativos y canales que se dedican a investigar culturas, experimentos científicos o formas de vida animal.

Sin embargo una problemática que ha enfrentado la televisión ha sido el significativo aumento de programas recreativos, lo que coloca en segundo plano los objetivos de informar y entretener.

La idea no es únicamente criticar lo existente, sino mejorarlo y de allí surge la propuesta de televisión educativa-cultural.

2.2.- Televisión educativa cultural:

La televisión educativa-cultural promueve el desarrollo económico a través de la promoción de los oficios y el mejoramiento y mantenimiento del ambiente. Los valores que la sostienen son los de progreso científico, defensa de la cultura, de la educación y el diálogo entre las personas. En definitiva, tiene como propósito favorecer el crecimiento del telespectador, como explica Tornero (1994, pag 168):

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

La televisión educativa-cultural se entiende pues como promotor de la cultura para la formación de los telespectadores. Pero para que el proceso sea completo el público tiene que continuar el proceso a través de de su propia investigación, visitando los lugares y obteniendo de primera mano la información para ampliar lo que ya aprendió, de esta manera el proceso será más enriquecedor.

2.2.1.- Modelos de televisión educativa-cultural

Lothar Humburg describe tres modelos tradicionales de televisión educativa, esto para diferenciar y entender mejor el concepto de televisión educativa-cultural

2.2.1.1.- Modelo de Enriquecimiento:

Este modelo se utiliza tradicionalmente para complementar la labor del profesor, está directamente ligado a los centros educativos. De esta manera los profesores en vez de utilizar textos escolares utilizan programas como apoyo directo para sus clases. Es conocido como televisión escolar.

2.2.1.2.- Modelo de Enseñanza Directa:

Este modelo no cuenta con el refuerzo de un profesor, por lo que llega a suplir completamente el sistema educativo. Al faltar la presencia de un profesor, la televisión justifica su presencia, siendo una educación a larga distancia, en otras palabras, el objetivo de este modelo es la completa formación del espectador. Las debilidades de este modelo es que no se enfoca en las necesidades particulares de los espectadores ya que va dirigido a un público diverso, al mismo tiempo esta debilidad se convierte en fortaleza al tener que agotar los recursos y experimentar distintas técnicas para la realización del producto, esto fortalece la televisión educativa como un todo.

2.2.1.2.- Modelo de Contexto

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

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

3.-Gastronomía Venezolana en la Televisión:

Son muchos los programas que han tenido como objetivo presentar y enseñar la gastronomía venezolana en la televisión. Chefs que tratan de enseñar a través de recetas, diversos platos que los televidentes pueden preparar. A continuación se mencionan algunos programas que han atizado esta fórmula:

3.1.- Cocinando con las Morochas:

Es considerado como uno de los programas pioneros en el formato de preparación de comidas. "Cocinando con las Morochas" fue conducido por Betty y Berta Cavalcanti, estas hermanas se dedicaban a presentar recetas y prepararlas para que los televidentes aprendieran nuevas presentaciones con los

3.2.- Desde mi Cocina:

Este programa estuvo al aire desde 1989 y duró aproximadamente 14 años. Todos esos años fue conducido por el Chef Dino D'Avanzo el cual nos brindaba una mañana amena con su buen humor, sus canciones y sus excelentes recetas. Este programa se mantuvo al aire durante 14 años.

3.2.- Un angel en m cocina:

Con un poco más de 17 años al aire, Angel Lozano ha trabajado con Radio Caracas Televisión, en un principio aparecía únicamente los sábados en una sección del el observador, a partir de allí se destacó en varias cocinas del mismo como entre ellas la de "Un Angel en su Cocina", "Un Angel con Sabor", "Gente de la Mañana", y la sección en "Aló RCTV"

Actualmente, se encuentra de lunes a viernes el en "Un Angel en El Observador", sección que aparece en la Emisión Meridiana del informativo de RCTV.

3.3.-Así cocina Sousy:

El formato de este programa es un programa educativo cultural que le enseñe a los televidentes la gastronomía venezolana. Se ha mantenido al aire durante seis años en el canal Globovisión, y es un concepto nuevo dentro de un canal que va destinado únicamente a lo informativo

3.4.- Sabor y Sazón:

Este programa nace de la idea de hacer un programa de televisión donde se hace énfasis en la técnica sin tener que copiar la receta y fundamentalmente obtener un plato que sea bueno bonito y barato.

El concepto de este programa es lograr hacer platos con los ingredientes que comúnmente se tienen en la casa pero que a la hora de preparación pueden tener distintas presentaciones, como explica el creador y conductor del programa Eduardo Franco, han utilizado, “en estos casi dos años que tenemos al aire únicamente 60 ingredientes y hemos hecho más de 2000 recetas, con los mismos 60 ingredientes que tu compras en el mercado”.

3.5.-Kristina en casa:

Este programa de media hora de duración es transmitido por Televen, su anfitriona Kristina Wetter da recetas prácticas y fáciles. El concepto es facilitarle la

vida a las amas de casa que quieren lo mejor para su familia pero tienen poco tiempo para cocinar. El programa ofrece recomendaciones para escoger ingredientes, cuáles son las técnicas de cocina más fáciles, los utensilios más útiles, todo esto para facilitarle la vida a la ama de casa.

Capítulo II

MARCO METODOLÓGICO

El siguiente capítulo se encarga de desarrollar todos los pasos que son necesarios para llevar a cabo el proyecto.

1.- JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

Desde sus comienzos, el objetivo de la televisión siempre ha sido el de entretener y educar al público. Actualmente, estos mismos objetivos se están retomando con fuerza en la televisión venezolana, a través de programas que muestran como nuestra sociedad ha evolucionado y se ha reinventado gracias a la introducción de elementos de otras culturas.

Ubicándonos en este concepto, podemos decir que la cultura venezolana puede propagarse y la televisión es una vía para que esto suceda. La cultura puede traspasar las fronteras de nuestro país y abrirse paso fuera de él, pero antes de que esto suceda, es necesario estar conscientes de que debemos ser nosotros los venezolanos los conozcamos y entendamos nuestra cultura para que ella pueda salir de nuestras fronteras.

El proyecto “Lo raro, lo bueno, lo nuestro” busca presentar de una manera entretenida y educativa la cultura gastronómica tradicional y popular de Venezuela, promocionando lugares, comidas y costumbres que no todos los venezolanos conocemos, difundiendo de esta manera como los creadores presentan y entregan el producto al mercado.

El fin de este proyecto, es dar a conocer la cultura venezolana a través de su propia gente.

2.- OBJETIVOS PERSEGUIDOS:

2.1.- Objetivo General:

-Crear un programa piloto para televisión que abarque temas sobre la cultura culinaria tradicional y popular de Venezuela de manera que sea entretenida y educativo para el público.

2.2.- OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- 1.- Investigar las comidas tradicionales y populares de Venezuela, su historia, influencias y evolución.
- 2.- Determinar la preparación de estos platos en las distintas regiones.
- 3.- Determinar la venta de estos platos en las diferentes regiones.
- 4.- Hacer el scouting para los platos seleccionados, consiguiendo las locaciones e información para los guiones.
- 5.- Grabar el programa sobre la cultura culinaria popular y tradicional.
- 6.- Establecer la pauta con los entrevistados para el programa piloto.
- 7.- Hacer el pre-guion y los desgloses del programa sobre la cultura culinaria tradicional popular.
- 8.- Grabar el programa sobre la cultura culinaria tradicional y popular.
- 9.- Hacer el guion final para la edición del programa piloto sobre cultura culinaria tradicional popular.
- 10.- Editar el programa piloto de cultura culinaria tradicional popular incluyendo musicalización y grafismos.

3.- EXPOSICIÓN DEL PROBLEMA

¿Cómo se llevará a cabo un proyecto televisivo sobre la cultura culinaria tradicional y popular de Venezuela de manera que sea entretenido y educativo para la población venezolana?

4.- DETERMINACIÓN DEL TIPO DE INVESTIGACIÓN

Es proyecto es exploratorio porque estamos incursionando en un territorio no muy conocido, como explica Arias (1999, pag. 46) “la investigación exploratoria es aquella que se efectúa sobre un tema poco conocido o estudiado, por lo que sus resultados constituyen una visión aproximada de dicho objeto”

Por otro lado, también se define en un ámbito no experimental, porque no se manipula las variables experimentales, Morín de Valero destaca que los diseños no experimentales son aquellos que se realizan sin la manipulación deliberada de las variables del estudio, se observan los fenómenos tal y como se dan en el contexto natural o su realidad”.

5.- DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA:

“Lo raro, lo bueno, lo nuestro” consiste en un programa educativo cultural que trata temas sobre la cocina venezolana, ahondando en los platos tradicionales de nuestros pueblos que no todos conocen; se enfoca en dar a conocer al país, y su cultura a través de su propia gente y su comida.

El programa incorpora elementos de tradición, historia y anécdotas de nuestros platos, uniéndolos con el estado actual del producto y todo lo que envuelve, como por ejemplo dónde y cómo los preparan y se venden.

5.1.-Tratamiento del programa:

5.1.1.-Lenguaje:

El lenguaje manejado en el programa “Lo raro, lo bueno, lo nuestro” es apto para ser visto por niños y por personas mayores ya que en ningún momento atenta contra la moral y buenas costumbres de su público target. Se trata en lo posible de que el entrevistado no utilice palabras que puedan llegar a ofender al televidente.

Utilizando la clasificación de la Ley de Responsabilidad Social en Radio y Televisión, ubicamos el lenguaje utilizado en el programa en la categoría Tipo A que especifica:

Imágenes o sonidos de uso común que pueden ser presenciados por niños, niñas y adolescentes sin que se requiera la orientación de madres, padres, representantes o responsables y que no clasifiquen en los tipos “B” y “C”.

5.1.2.-Tipo de programa:

Según la clasificación de la Ley de Responsabilidad Social en Radio y Televisión, “Lo raro, lo bueno, lo nuestro” se ubica dentro de los programas cultural y educativo que va

Dirigido a la formación integral de los usuarios y usuarias en los más altos valores del humanismo, la diversidad cultural, así como los principios de la participación protagónica del ciudadano en la sociedad y el Estado.

Esto hace posible el desarrollo de las oficios de los venezolanos, promoviendo el mejoramiento y mantenimiento del ambiente y haciendo posible la incorporación al desarrollo económico.

5.2.-Duración:

El programa está pautado para una duración de media hora televisiva, es decir un estimado de veintidós (22) a veinticinco (25) minutos de duración. El tiempo se distribuirá en tres negros de siete (7) minutos aproximados cada uno.

5.2.1.-Estructura del programa:

Estructurado en tres negros “Lo raro, lo bueno, lo nuestro” tiene una orden muy particular y se guiará por el siguiente orden.

5.2.1.1.-Primer negro:

Empieza con la introducción del programa por parte de la presentadora, culminado esto, comienza la coletilla de entrada y luego el programa con el desarrollo del tema por parte de los entrevistados que contarán la historia del plato a tratar en la entrega del programa

5.2.1.2.-Segundo negro:

Esta etapa comienza con coletilla nuevamente,, continuará el desarrollo del tema con el entrevistado contando historia, tradición y evolución del plato.

5.2.1.3.-Tercer negro:

Ya para cerrar el tercer y último negro se hablará del estado actual del plato y se culminará el tema invitando a la gente a conocer en persona y a disfrutar del plato. La presentadora cerrará el programa e invitará a una nueva entrega. Ruedan los créditos y se va a negro

Es importante recalcar que esta es una guía y que en algún momento se puede introducir o eliminar alguno de estos elementos, esto solo va a depender del plato que se este tratando y de la importancia que tengan estos elementos en la historia a contar.

5.3.- Target:

El público meta que se tiene propuesto para el programa “Lo raro, lo bueno, lo nuestro” es un target global principalmente porque es un programa educativo cultural, donde todo lo que se proyecta va a ser para el enriquecimiento cultural del público y con un tratamiento de lenguaje bastante sencillo.

Debido a que hay que establecer un límite de edades para establecer un horario, se señala que el programa es apto para ser visto por personas mayores a 12 años. Esto debido a que se pueden utilizar términos que los más jóvenes no puedan entender.

5.4.-Horario propuesto:

El programa está destinado para todo público, por lo tanto no tiene límites de edad y el horario está propuesto para los viernes a las 7 de la noche, se estableció este horario porque es apto para todo público.

Considerando el reglamento de la Ley de Responsabilidad Social en Radio y Televisión, el horario cae en un horario Todo Usuario donde “se podrá difundir mensajes que puedan ser recibidos por todos los usuarios y usuarias, incluidos niños, niñas y adolescentes sin supervisión de sus madres, padres o responsables”.

6.- DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA:

6.1.- Recomendaciones sobre estética:

El programa está creado para ser totalmente al aire libre y en todos los ambientes que nuestro país pueda ofrecer: montañas, playas, ciudades selva, etc. Lo que le da un aspecto fresco y variado a cada capítulo del programa, de esta manera de logra estimular al televidente a que visite cada uno de los lugares que se muestran a través de los platos venezolanos.

El tratamiento de la imagen no es artísticamente complejo, está creado para que el espectador entienda y disfrute el programa, no hay efectos especiales y las transiciones se no son complejas.

6.2.-Propuesta visual:

6.2.1.-Iluminación:

Principalmente se utilizará la luz natural y se ayudará con la utilización de rebotadores, esto debido a que no se va a utilizar locaciones en interiores, al contrario todas van a ser en exteriores por lo que resulta difícil la utilización de luces artificiales. Sin embargo no se descarta completamente el uso de luces artificiales, en caso de que se tenga que trabajar en una locación interior como cocinas o interiores de hogares, pues se adaptará a las necesidades de producción utilizando así las luces artificiales.

6.2.3.- Composición

En cuanto a la entrevistas las cámaras estarán fijas, una característica de la composición es que se le da mucha importancia a los entrevistados de esta manera siempre estarán en primer plano.

Paras las tomas de apoyo habrá paneos que harán que al momento del montaje la entrevista se vea un poco más dinámica.

Los encuadres serán reales permitiendo así que el espectador se acerque al entrevistado, este a su vez no verá fijamente a la cámara de manera que no llegue a intimidar al espectador.

6.2.4.- Planos:

Los planos son sencillos, muchas veces se harán pequeñas modificaciones de los planos establecidos. Básicamente se trabajará con: planos generales, planos

enteros, planos americanos, planos medios, planos medio cortos y planos detalles, los planos secuencia se utilizarán en caso de ser necesarios.

6.2.6.- Escenografía

Es necesario destacar que debido a la utilización de locaciones no es necesario el uso de una escenografía específica, pues lo que se quiere es destacar la naturaleza de nuestro país y dar a conocer los lugares en su estado original sin maquillar ningún aspecto de la realidad.

6.2.7.-Grafismos

Los colores que se utilizaron en los grafismos, son azules suaves, buscando neutralidad. También tienen ligeros movimientos en ondas para darles movimiento y no solo sean cintillos estáticos

6.3.-Propuesta Sonora:

El sonido será directo, no se utilizará el doblaje como opción, habrá opción para el sonido ambiente que registra lo que sucede al momento de las entrevistas y las grabaciones. Con respecto a la música, preferiblemente será música instrumental, esto para que las líricas de las canciones no distraigan al espectador de lo que se está hablando, la música también dará dinamismo a la hora de la edición.

7.-DESGLOSES

Los desgloses se dividen en: generales donde explicamos las funciones que ejercerán cada uno de los cargos en cada una de las tres etapas y el desglose detallado

que es el que se refiere al desglose del programa y sus necesidades para la hora de producción.

7.1.- Desglose General:

Las necesidades del programa y las actividades de los cargos están desglosadas de la siguiente manera:

7.1.2.- Equipo de Producción:

7.1.2.1.- Productor:

Funge como creador y libretista de los programas, su tarea es montar y estructurar el programa. Siempre va a estar al mando de la producción.

7.1.2.2.- Asistente de Producción:

Tiene la función de buscar toda la información acerca de los temas que se van a tratar en el momento de producción funge como productor de campo

7.2- Producción:

El desglose de producción se basa en las actividades y necesidades de grabación.

7.21.- Locación:

Cada locación va a estar relacionada con el tema a tratar, se va a identificar cada plato con una ciudad o un pueblo de Venezuela. Puede haber más de una locación por programa, esto sólo si se va a tratar el mismo tema en dos partes

7.2.2.- Invitados:

Los invitados de cada programa son todas aquellas personas que van a hablar sobre los platos, bien sea por que son los creadores, los vendedores o simplemente se conocen la historia del plato. Son venezolanos, que se encargaran de llevar el hilo de la historia en cada entrega.

7.2.3.- Vestuario y maquillaje:

Este elemento no es nada complejo, lo que busca es la naturaleza del presentador y de los invitados.

7.2.4. – Equipo e Iluminación:

Las cámaras que se utilizarán son cámaras mini dv 3 ccd, se utilizarán micrófonos lavalier, o micrófonos tipo barquilla, habrá rebotadores y trípodes.

7.2.5.- Personal:

El personal que se utilizará serán camarógrafos, y equipo de iluminación en caso de ser necesario en una locación.

7.3.-Desgloce Particular

Los desgloses por pauta son los que se muestran a continuación:

DESGLOCE PARTICULAR							
FECHA:	DIA DE RODAJE		TEMA				
EQUIPO DE PRODUCCIÓN							
PRODUCTOR							
CO-PRODUCTOR							
AIST. DE PRODUCCIÓN							
LOCACIÓN (LUGAR Y DIRECCIÓN)							
DESCRIPCIÓN							
				LISTA DE INVITADOS		VESTUARIO Y MAQUILLAJE	
EQUIPO E ILUMINACIÓN		PERSONAL					
		NOMBRE	APELLIDO	CARGO			
OBSERVACIONES							

8.- PLAN DE RODAJE

DIA	TEMA	LUGAR	ACTIVIDAD	EQUIPOS
1	ROMPE COLCHÓN	CHICHIRIVIVHE EDO. FALCÓN	Grabación programa piloto / tomas de apoyo	CAMARA / CASSETTES / TRÍPODE / REBOTADOR/ MICRÓFONO / AUDÍFONO / MAQUILLAJE/ VESTUARIO
2	PIETAJE DEL PILOTO	PIETAJE DEL PILOTO	CAMARA / CASSETTES/ VHS/ CINTAS VHS
3	EDICIÓN DEL PILOTO	EDICIÓN DEL PILOTO	CAMARA / CASSETTES/ DVD

9.- PRESUPUESTO

9.1.- Presupuesto general

ITEM	CONCEPTO	COSTO MERCADO	COSTO REAL
1	PERSONAL	1.800.000	0
2	EQUIPOS	813.000	0
3	MATERIAL VIRGEN	146.000	0
4	TRANSPORTE, ALIMENTACIÓN, VIATICOS	1.454.000	0
5	EDICIÓN	3.000.000	0
6	SONIDO	1.000.000	0
7	GASTOS DE OFICINA	180.000	0
	IMPREVISTOS	1.000.000	0
	SUBTOTAL	9.393.000	0
	MARK UP 30%	2.817.900	0
	TOTAL	12.210.900	0

9.2.-DETALLE DEL PRESUPUESTO

9.2.1.-Gastos de Oficina

ITEM	DESCRIPCIÓN	COSTOS X UNIDAD	COSTO X CANT.	COSTO ESTIMADO	COSTO REAL
1	LAMADAS NACIONALES	50.000	----	50.000	20.000
2	LLAMADAS LOCALES	20.000	----	20.000	10.000
3	FOTOCOPIAS	100	----	5.000	2.000
4	IMPRESIONES VARIAS	90	----	5.000	1.500
5	CONTINGENCIA	100.000	----	100.000	50.000
	SUB TOTAL	170.190		180.000	73.500

9.2.2.-Personal

PERSONAL					
CANT.	DESCRIPCIÓN	COSTOS X UNIDAD	COSTO X CANT.	COSTO MERCADO	COSTO REAL
1	PRODUCTOR	400.000	400.000	400.000	0
1	ASIST. DE PRODUCCIÓN	100.000	100.000	100.000	0
1	OPERADOR DE SONIDO	200.000	200.000	200.000	0
1	CAMARÓGRAFO	200.000	200.000	200.000	0
	SUBTOTAL	900.000	900.000	900.000	0

9.2.3.- Equipo

EQUIPO					
CANT.	DESCRIPCIÓN	COSTOS X UNIDAD	COSTO X CANT.	COSTO MERCADO	COSTO REAL
1	CÁMARA MINI DV 3 CCD	180.000	180.000	180.000	0
1	TRÍPODE	12.000	12.000	12.000	0
1	MICRÓFONO BARQUILLA	15.000	15.000	15.000	0
1	MICRÓFONO BALITA	58.500	58.500	58.500	0
2	REBOTADOR	129.000	129.000	129.000	0
1	AUDÍFONOS	12.000	12.000	12.000	0
	SUBTOTAL	406.500	406.500	406.500	0

9.2.4.- Material Virgen

MATERIAL VIRGEN					
CANT.	DESCRIPCIÓN	COSTOS X UNIDAD	COSTO X CANT.	COSTO ESTIMADO	COSTO REAL
2	CINTAS MINI DV PANASONIC 1 H.	14.000	28.000	14.000	14.000
1	CINTAS VHS 6H. PARA COPIA MANCHADA	5.000	5.000	5.000	5.000
2	DVD PARA COPIAS FINALES	20.000	40.000	40.000	0
	SUBTOTAL		73.000	73.000	19.000

9.2.5.- Transporte, Alimentación y Viáticos

TRANSPORTE ALIMENTACIÓN Y VIÁTICOS					
CANT	DESCRIPCIÓN	COSTOS X UNIDAD	COSTO X CANT.	COSTO MERCADO	COSTO REAL
5	PASAJES IDA Y VUELTA	11.000	55.000	11.000	0
1	PSAJES CARRO IDA Y VUELTA	100.000	100.000	100.000	0
1	GASOLINA POR DÍAS	10. 000	10.000	10.000	10.000
5	ALIMENTACIÓN	30.000	150.000	150.000	20.000
5	VIÁTICOS	100.000	500.000	500.000	100.000
	SUBTOTAL	251.000	815.000	771.000	130.000

11.- PRE-GUIÓN

La etapa de construcción del pre-guión es una guía para la construcción del guión final. No es una estructura definida en su totalidad, pero es una asesoría para la búsqueda de información previa a la realización del guión final y una estructura de lo que va a ser el programa. En general todos los pre-guiones tienen una estructura similar que es lo que da el toque del programa, ya que aborda la historia, costumbres y tradiciones de la cocina venezolana y sus platos tradicionales sin embargo dependiendo del plato que se esté tratando habrá variaciones y elementos nuevos en la estructura del pre-guión.

A continuación se presentan 3 pre-guiones con la estructura del programa, aquí se demuestran las pequeñas variaciones que pueden sufrir los pre-guiones dependiendo del tema a tratar en cada programa. También se incluye el pre guión del “rompe colchón” que es el tema del piloto.

PRE-GUIÓN ROMPE COLCHÓN

=== ENTRA OFF===

POR QUÉ TE LLAMAN EL MARACUCHO?

=== ENTRA CÁMARA ===

PUDE IR A MARACAIBO QUE ERA MI SUEÑO Y PODER ATRAVEZAR EL PUENTE Y LUEGO QUE ESTUVE ALLÁ DURE APROXIMADAMENTE CUATRO MESES Y COSAS DE MUCHACHOS, TAMBIÉN LAS AVENTURAS REGRESÉ A JURO Y AQUÍ ESTOY NUEVAMENTE Y AQUÍ ME QUEDÉ “EL MARACUCHO”, “EL MARACUCHO”, “EL MARACUCHO” Y ASÍ... SON POCOS LOS QUE ME LLAMAN POR MI NOMBRE MAYORMENTE ME CONOCEN POR “EL MARACUCHO”

=== ENTRA OFF===

A QUE TE DEDICAS TU AQUÍ EN LA ISLA?

=== ENTRA CÁMARA===

YO SOY TSU EN ADMINISTRACIÓN Y MERCADEO Y AYUDO A MI PADRE PORQUE ESE HA SIDO EL TRABAJO DE LEVANTAMIENTO DE LA FAMILIA DE LA FORMACIÓN, DE LA EDUCACIÓN, DE LA CULTURA HA SIDO ESTE TRABAJO QUE HA SIDO SABADOS Y DOMINGOS EN LOS MESES QUE UNO EN TERMINOS COLOQUIALES LOS LLAMA MALOS QUE ES QUE FEBRERO, MARZO, JUNIO, Y EN LAS TEMPORADAS COMO AHORITA QUE YA STÁ A PUNTO DE INICIARSE AGOSTO Y LA MITAD DEL MES DE SEPTIEMBRE QUE TRABAJAMOS A DIARIO.

=== ENTRA OFF===

EN BASE A QUÉ ESTÁ ELABOADO EL VUELVE A LA VIDA?

=== ENTRA CÁMARA===

EL VUELVE A LA VIDA, ESTÁ ELABORADO EN BASE A, EL CONTENIDO ES PEPITOTA, CARACOL, QUINUA, ARRECHÓN, ESE ES UNO, PRODUCTO DE VUELVE A LA VIDA PUES, HAY OTRO QUE ES EL ESPECIAL QUE TAMBIEN ES VUELVE A LA VIDA PERO TIENE CAMARONES, PULPO, CALAMAR, MEJILLÓN, PORQUE LOS GUSTOS SON DISTINTOS, LOS GUSTOS SON VARIADOS, ACORDEMONOS QUE EL PALADAR DE CADA QUIEN ES TOTALMENTE DISTINTO, HAY CLIENTES, TEMORADISTAS QUE BUSCAN PEPITOTA SOLA, BUSCAN PEPITOTA CON CARACOL, HAY OTROS QUE BUSCAN EL VUELVE A LA VIDA TODO LIGADO CON CARACOL, CALAMAR, QUIGUA, OSTRA Y ARRECHÓN

=== ENTRA OFF===

Y CÓMO SON LOS PRECIOS DE ESTE PRODUCTO, CÓMO LOS CLASIFICAN?

VARÍAN EN BASE AL CONTENIDO, EL CONTENIDO COMO TE DIJE , EL PRIMERO COMNO TE DIJE QUE ES EN BASE A CALAMAR Y PEIPITONA ESE LO VENDEMOS ESNTRE DOCE Y QUINCE, EL QUE TIENE CALAMAR, CARACOL PEPITOTA Y QUIGUA SALE EN 20 Y EL DE CAMARON, PULPO, CALAMAR Y MEJILLÓN ESE SALE EN 25

=== ENTRA OFF===

Y POR QUE ESTOS NOMBRES, VARÍA EN ALGO SU SABOR O SU PREPARACIÓN?

EN SI,. EN SÍ, SON LOS MISMOS, LO QUE VARÍA ES EL ANIMO, EL PODER DE PERSUASIÓN QUE NOSOTROS UTILIZAMOS, ESA GRACIA PARA ESTIMULAR AL CLIENTE Y PODER CONVENCERLO MÁS RÁPIDO DE MANERA QUE

OBTENGA EL PRODUCTO

=== ENTRA OFF===

¿CÓMO NACE EL ROMPE
COLCHOÓN?

=== ENTRA CAMARA===

MI PAPÁ TENIENDO LA EDAD QUE
TENGO ACTUALMENTE, EL
VUELVE A LA VIDA NACE, SE
ELABORABA ANTERIORMENTE
ERA UN VASITO MÁS O MENOS DE
ESTE TAMAÑO DE ESOS DE CAFÉ
MEDIANO QUE NOSOTROS
LLAMAMOS Y ALLÍ SE ECHABA LA
OSTRA CON EL PIMENTÓN Y LA
CEBOLLITA YA PICADA Y LA
GUASACACA QUE LA GUASACACA
NOSOTROS LA HACEMOS CON
PIMENTÓN, CEBOLLA, AJI DULCE,
ALIÑOS VERDES, AJO, CILANTRO,
VINO SANSÓN, SALSA 57, EL
NOMBRE, EL NOMBRE EN SÍ NACE
PRODUCTO DE UNA FAMILIA QUE
TAMBIEN DIGAMOS FORMA
PARTE DE ESE NOMBRE PORQUE
PARA EL MOMENTO HABÍA UNA
PERSONA, UN SEÑOR

CONSUMIENDO ALCOHOL Y SE TOMÓ VARIOS VUELVE A LA VIDA CON OSTRAS, NO Y ÉL DIJO QUE ESO PARA EL FUE UN ÉXTAIS QUE NUEVAMENTE LO RENOVÓ, VOLVIO A SU ESTADO NATURAL, A UNA PERSONA SIN HABER CONSUMIDO ALCOCHOL Y ÉL DIJO PUES QUE HABÍA VUELTO A LA VIDA DESPUÉS DE HABER ESTADO EN... DE BAJO EL EFECTO DEL ALCOHOL Y ESO FUE PORQUE POSTERIOR A ESO SE SINTIO BIEN, NO TUVO INCONVENIENTES, NO TUVO PROBLEMAS DESPUÉS SE DESARROLLO NORMALMENTE LA ACTIVIDAD LA QUE VINO A HACER AQUÍ EN LA PLAYA QUE FUE DISFRUTAR PUES

=== **ENTRA OFF** ===

Y CUAL ES EL PÚBLICO QUE MÁS TE COMPRA

=== ENTRA CÁMARA===

BUENO EN SÍ EN SÍ NO TIENE DEFINICIÓN PUES ACUERDATE COMO TE DIJE ANTES, PRIMERO QUE NADA DEBE HABER UNA CAPACIDAD DE COMPRA, ES EL JOVEN, ES EL ADOLECENTE, ES LA SEÑORA, ES EL SEÑOR, ES LA FAMILIA Y ES QUE LES GUSTA PUES EL PRODUCTO Y ELLOS LLEGAN AQUÍ, SE SIENTAN. EMPIEZAN A DISFRUTAR Y LUEGO PUES DE HABER OBTENIDO EL DISFRUTE NOSOTROS LLEGAMOS ANDAMOS EN LA PLAYA POR ARRIBA Y POR ABAJO, LES OFRECEMOS EL PRODUCTO Y ELLOS MUCHAS VECES LLAMAN O SI NO NOSOTROS DE LA HABILIDAD Y LA DESTREZA Y DE LA GRACIA QUE TENEMOS BUENO HACEMOS QUE ELLOS COMPREN EL PRODUCTO PUES.

NOSOTROS EN LO PERSONAL NOS ESMERAMOS, NOS SACRIFICAMOS PARA QUE EL PRODUCTO TENGA UN BUEN SABOR, TENGA UNA

BUENA CALIDAD, TENGA HIGIENE, TENGA TODAS LAS CONDICIONES HABIDAS Y POR HABER PARA QUE UN CLIENTE EXIGENTE QUEDE TOTALMENTE SATISFECHO, EN ESA PARTE NOS PREOCUPAMOS MUCHO PARA QUE EL CLIENTE, NO SOLAMENTE LA VENTA SE REPITA UNA SOLA VEZ, ACUÉRDATE QUE EN LA COMERCIALIZACIÓN EXISTE LA PREVENTA, LA VENTA Y LA POST VENTA ENTONCES NOSOTROS DIRÍAMOS QUE LA POST VENTA ES QUE EL CLIENTE LUEGO REGRESA Y YA QUEDA UNA MRCA, O SEA QUE EL CLIENTE QUEDA MARCADO POR EL PRODUCTO POR LA CALIDAD QUE TIENE Y LUEGO BUSCA, NO HAY LA NECESIDAD DE HACER MUCHO ESFUERZOSINO QUE YA EL CLIENTE LLEGA AQUÍY BUENO PREGUNTA POR EL MARACUCHO QUE ES MI PERSONA PREGUNTA PR EL SEÑOR DELFÍN QUE ES MI PAPÁ Y YA NO HAY ESE ESFUERZO PUES VERBAL DE PERSUADIRLO SINO QUE YA EL

	<p>VIENE YA CONVENCIDO Y VIENE PUES A BUSCAR A TALES PERSONAS, VIENE CON LOS OJOS CERRADOS A COMPRARLE EL PRODUCTO PORQUE SABEN DE QUE ES DE BUENA CALIDAD PUES</p>
--	---

PRE GUION CAZABE

=== ENTRA OFF===

SI ALGUNA VEZ HA VIAJADO AL ORIENTE DEL PAÍS EN CARRO, SEGURAMENTE HABRÁ PASADO POR UN PUEBLO LLAMADO CÚPIRA Y COMPRADO UN PAQUETE DE NAIBOA O DE CAZABE, PERO CONOCE REALMENTE CUANTOS TIPOS DE CAZABE HAY Y COMO LO PREPARAN?

=== ENTRA CÁMARA===

CÚPIRA SE HA HECHO FAMOSO POR LA VENTA DE CAZABE Y ANUALMENTE CELEBRA LA FERIA DE SAN JUAN, DONDE TRAEN TODOS LOS DISTINTOS TIPOS DE CAZABE, DULCE, SALADO O NATURAL Y LOS VENDEN. ACOMPAÑEME EN EL PROGRAMA DE HOY A CONOCER CÚPIRA Y SU TRADICIÓN DEL CAZABE

=== ENTRA CÁMARA===

BUENO CUIRA SE HA HECHO FAMOSO ES POR LA TRADICIÓN DE CÚPIRA PORQUE CUANDO ES LA FERIA DEL CAZABE AHÍ SE LLEVA TODO TIPO DE CAZABE, SIEMPRE SE HACE ALLÁ EN EL PUEBLO, NOSOTROS HEMOS TRATADO DE HACERLO AQUÍ PERO SIEMPRE SE HACE ES ALLÁ EN EL PUEBLO. AHÍ LLEVAN LA NAIBOA, EL CAZABE DE ALMIDONCITO QUE TAMBIEN HAY DE ALMIDON, EL BARRIGA DE VIEJA QUE ES EL CHORRIADON PUES, HAY UNO QUE ES HARE - HARE QUE ES CUADRADO Y ES CON AZUCAR, SE LLEVA EL CAZABE CON AJO, EL CAZABE CON AJO CHIQUITICO PORQUE HAY UNO QUE SE HACE PARA PASAPALITOS, SE HACE SOLO Y ESOS VAN ALIÑADOS CON CUAQUIER TIPO, HAY CON AJO, CON PEREJIL, CON CEBOLLA, HAY UNO QUE SE LLAMA KAFUNGA, ES UN DUCLCE QUE SE AMASA LA

MASA, SE LE PONE CAMBUR
MANZANO, COCO, UEXO Y
MANTEQUILLA, ESO ES DIVINO, LO
HACEMOS CON HOJAS DE
CAMBURES, PONEMOS LA HOJA
AQUÍ EN EL BUDARE Y SE COCINA,
ESO LOS HACEMOS POR ENCARGO
O LA TRADICIÓN DE CÚPIRA QUE
ES LA FERIA , TODO ESTE TIPO DE
COSAS LO HACEMOS

=== ENTRA OFF===

PREPARAR EL CAZABE PUEDE SER
UN TRABAJO LABORIOSO, ¿CÓMO
LO PREPARAN? LA SEÑORA AMI,
NOS CUENTA

=== ENTRA CAMARA===

NOSOTROS COMPRAMOS LA YUCA,
HAY VECES QUE LA COSECHAMOS
Y HAY VECES QUE LA
COMPRAMOS LA MAYORÍA LA
COMPRAMOS PORQUE PARA
PRODUCIR ESE CAZBE HAY QUE
ARRANCAR LA YUCA, RASPARLA,
LAVARLA BIEN LAVADA,
RAYARLA AQUÍ EN ESTE MOLINO,
SE METE LA YUCA POR AQUÍ Y

SALE LA MASA POR ESTE OTRO LADO, DESPUÉS DE QUE ESTÁ LISTA AQUÍ LA LLEVANMOS A LA PRENSA QUE ESTÁ ALLÁ Y SE PRENSA Y SE LE SACA TODO EL JUGO, EL YARE, HASTA QUE QUEDA LA HARINA SECA Y DESPUÉS SE VUELVE A SACAR DE ALLÁ SE VUELVE A SACAR POR EL MOLINO ENTONCES DESPUÉS SE PASA A ESTE LAZO AQUÍ, AQUÍ SE CIRNE Y DESPUÉS DE QUE SE CIRNE Y DESPUÉS PASA AQUÍ A LA PLANCHA Y ESA HARINA SE CUAJA CON ESTOS MOLDES Y SE VA HACIENDO EL CAZABE.

=== ENTRA OFF===

HAY 3 TIPOS DE CAZABE TRADICIONAL, EL GALLETA, EL SEMIDURO Y EL DURO, CUAL ES EL PROCESO QUE LOS DIFERENCIA UNOS DE OTROS?

=== ENTRA OFF===

EL GALLETA SE SECA AQUÍ MISMO EN EL BUDARE, EN EL HORNO SE PONE AQUÍ Y SE TUESTA AQUÍ

SALE LISTO. EL DURO LO SACAMOS DEL BUDARE SUAVECITO Y SE SECA AL SOL Y SALE DURO Y EL SEMI DURO NO LO APLASTAMOS TANTO PARA QUE NO QUEDA TAN SUAVE PERO LO SACAMOS AL SOL TAMBIÉN

=== ENTRA OFF===

Y LA NAIBOA QUE TIENE PAPELÓN, TIENE EL MISMO PROCESO?

=== ENTRA CAMARA===

LA NAIBOASE RASPA EL PAPELÓN Y SE REVUELVE CON ANÍS DULCE Y SE ETIENDEN LAS TORTICAS, IGUAL QUE EL CAZABE, SE LE ECHA EL PAPELÓN ARRIBA Y SDEPUES CON POQUITO MÁS DE MASA ENTONCES SE VOLTEA PARA QUE TAPE EL PAPELON Y SE COCINE LA MASA

=== ENTRA OFF===

PERO TAMBIÉN HAY CAZABE DE AJO? TIENE ESTE UN PROCESO SIMILA?

NO PRIMERO SE HACE LA TORTICA LUEGO SE LE AGREGA EL AJO, LA MANTEQUILLA ENTONCES SE METE EN EL HORNO Y SE TUESTA EN EL HORNO, TAMBIÉN SE LE HECHA PEREJIL.

=== ENTRA OFF===

ESTOS SON LOS MÁS POPULARES Y LOS QUE COMUNMENTE LA GENTE COMPRA PERO HAY MÁS TIPOS DE CAZABE, CUALES SON LOS QUE VENDEN EN LA FERIA?

=== ENTRA CAMARA===

AHÍ LLEVAN LA NAIBOA, EL CAZABE DE ALMIDONCITO QUE TAMBIEN HAY DE ALMIDON, EL BARRIGA DE VIEJA QUE ES EL CHORRIADON PUES, HAY UNO QUE ES HARE-HARE QUE ES CUADRADO Y ES CON AZUCAR, SE LLEVA EL CAZABE CON AJO, EL CAZABE CON AJO CHIQUITICO PORQUE HAY UNO QUE SE HACE PARA PASAPALITOS, SE HACE SOLO Y ESOS VAN ALIÑADOS CON CUAQUIER TIPO, HAY CON AJO,

CON PEREJIL, CON CEBOLLA, HAY UNO QUE SE LLAMA KAFUNGA, ES UN DUCLCE QUE SE AMASA LA MASA, SE LE PONE CAMBUR MANZANO, COCO, QUEZO Y MANTEQUILLA, ESO ES DIVINO, LO HACEMOS CON HOJAS DE CAMBURES, PONEMOS LA HOJA AQUÍ EN EL BUDARE Y SE COCINA, ESO LOS HACEMOS POR ENCARGO O LA TRADICIÓN DE CÚPIRA QUE ES LA FERIA , TODO ESTE TIPO DE COSAS LO HACEMOS

=== ENTRA OFF===

CUALES SON LOS HORARIOS Y EN QUÉ DÍAS PREPARAN EL CAZABE?

=== ENTRA CAMARA===

BUENO NOSOTROS PREPARAMOS DE LUNES A VIERNES EL CAZABE, EMPEZAMOS A LAS DIEZ DE LA MAÑANA COMO HASTA LAS CINCO DE LA TARDE, PRIMERO PREPARAMOS EL CAZABE Y DESPUES PREPARAMOS LA NAIBOA.

=== ENTRA OFF ===

CUAL ES EL PRECIO DEL CAZABE?

=== ENTRA CÁMARA ===

BUENO NOSOTROS VENDEMOS AL MAYOR Y AQUÍ LO VENDEMOS NOSOTROS TAMBIÉN, AL MAYOR NOSOTROS VENDEMOS A SIETE MIL BOLÍVARES LAS VEINTE TORTAS, EL QUE LE GANA ES EL QUE LAS VEDE ALLÁ EN CARACAS O EN LOS TEQUES.

=== ENTRA OFF ===

EL CAZABE ES OTRO ACOMPAÑANTE DE NUESTRAS COMIDAS Y HOT APREDIMOS CÓMO PREPARARLO. GRACIAS POR ACOMPAÑARNOS ESTO FUE LO RARO, LO BUENO, LO NUESTRO.

PRE GUIÓN TUMBA RANCHO

=== **ENTRA OFF** ===

HABLAR DE LA AREPA ES HABLAR DE VENEZUELA, SE HA CONVERITDO EN ES NUESTRA EXPRESIÓN CULINARIA MÁS AUTÓCTONA.

LA AREPA ES EL ACOMPAÑANTE POR EXCELENCIA DE NUESTROS PLATOS TÍPICOS, PERO TAMBIÉN HA FUNGIDO COMO PLATO PRINCIPAL EN LAS COMIDAS DIARIAS DE LOS VENEZOLANOS

=== **ENTRA CÁMARA** ===

NO SE PUEDE NEGAR QUE LA AREPA ES UNA EXPESIÓN NACIONAL Y SE PUEDE CONSEGUIR EN CUALQUIER CIUDAD O PUEBLO VENEZOLANO POR SUPUESTO SIEMPRE VAMOS A CONSEGUIR VARIACIONES COMO LA AREPA ANDINA O LA AREPA DE MAÍZ PILAO PERO HOY VAMOS A CONOCER UNA AREPA TOTALMENTE DISTINTA. EN EL

EXTREMO OCCIDENTAL DE VENEZUELA, SE ENCUENTRA EL ESTADO ZULIA, Y ALLÍ SE CREÓ EL TUMBA RANCHO. BIENVENIDOS A MARACAIBO, YO SOY MICHELLE RONDÓN Y ESTA ES OTRA ENTREGA DE “LO RARO LO BUENO Y LO NUESTRO”.

=== ENTRA OFF ===

LA PREPARACIÓN DE LAS AREPAS ES SENCILLA, BASTA CON MEZCLAR HARINA DE MAÍZ, SAL Y AGUA, SE LES DA LA FORMA REDONDA Y SE COCINAN EN EL BUDARE O SE FRÍEN EN ACEITE. ESTA ES BÁSICAMENTE LA RECETA, Y DE RELLENO BUENO, SE LA PUEDE COMER CON CUALQUIER COSA POR EJEMPLO UNA VIUDA QUE TIENE ÚNICAMENTE MANTEQUILLA, UNA PELÚA QUE TIENE CARNE MECHADA Y QUESO AMARILLO, LA FAMOSA REINA PEPIADA CON ENSALADA DE POLLO Y AGUACATE, UNA CATIRA CON POLLO Y QUESO AMARILLO, UNA

MONTAÑA RUSA QUE TIENE HUEVOS DE CODORNIZ O SE PUEDE COMER UN DOMINÓ QUE SOLO TIENE CARAOTAS Y QUESO

=== ENTRA CAMARA===

PERO APARENTEMENTE PARA LOS MARACUCHOS ESTO NO FUE SUFICIENTE Y CREARON SU PROPIO ESTILO A LA HORA DE PREPAR UNA AREPA

=== ENTRA CAMARA===

EL TUMBARRANCHO SURGE DE EXPERIMENTAR Y QUERER IR UN POCO MÁS ALLÁ DE LO TRADICIONAL. PARA NOSOTROS, LA AREPA NORMAL O LA AREPA CARAQUEÑA ES SENCILLA, NO TIENE NADA DE SABOR, SINO LA DE LOS RELLENOS, LA AREPA ANDINA ES PLANA NO TIENE NADA DE PARTICULAR Y A NOSOTROS NOS GUSTA LA COMIDA CONDIMENTADA COMEMOS MUCHAS COSAS CON COCO Y CON SALSAS, CON SALSA ROJA, MAYONESA Y SALSA

AMARILLA LOS MARACUCHOS
COMEMOS PESADO.

=== **ENTRA OFF** ===

EL NOMBRE QUE LLEVA ESTA
PECULIAR AREPA NO ES VANO,
SOLO VEAN COMO LA PREPARAN
Y SAQUEN SUS CONCLUSIONES

=== **ENTRA CÁMARA** ===

BUENO LA PREPARACIÓN ES
SENCILLA, PREPARAS LA MASA,
HARINA PAN, SAL Y AGUA, LO
MEZCLAS Y TIENES LA MASA DE
LA AREPA, AGARRAS Y PREPARAS
UNA AREPA NORMAL ASADA EN
EL BUDARE, CUANDO ESTÁ LISTA,
LA ABRES Y LA RELLENAS CON
MORTADELA, DESPUES DE QUE
ESTÁ RELLENA, LA, LA PASAS POR
ESTO QUE ES BÁSICAMENTE UNA
MEZCLA QUE TIENE HUEVO,
HARINA, CUBITO PARA EL SABOR,
LA, LA REMOJAS ALLÍ Y LA PONES
A FREÍR, DESPUES DE QUE LE SALE
COSTRA POR LOS DOS LADOS, QUE
ESTÉ BIEN COCINADA, LA SACAS,
LA VUELVES A ABRIR Y LA

RELLENAS CON VERDURAS, BÁSICAMENTE CON TOMATE Y LECHUGA.

=== ENTRA CAMARA===

BUENO HAY GENTE QUE LO PASA POR HUEVO NADA MÁS PERO HAY OTROS QUE LA EMPANIZAN, LA PASAN POR HUEVO Y HARINA, PERO ESTA ES LA MEZCLA COMPLETA.

=== ENTRA OFF===

LA AREPA LA COMEMOS COMO ACOMPAÑANTES EN EL ALMUERZO O COMO COMIDA PRINCIPAL EN EL DESAYUNO Y EN LA CENA, PERO EN CUAL DE LAS TRES COMIDAS ENTRA EL TUMBA RANCHO?

=== ENTRA CÁMARA===

LA AREPA SE COME BÁSICAMENTE DE DESAYUNO O CENA, SEA EN CARACAS EN ORIENTE , EN LOS ANDES, EN CUALQUIER PARTE Y NOSOTROS TAMBIEN NOS COMEMOS NUESTRAS AREPAS D

DESAYUNO O CENA, ESTAMOS ACOSTUMBRADOS A ESTE TIPO DE COMIDA, PERO ESO SÍ CUALQUIER OTRA PERSONA TIENE QUE TENER UNA BUENA BARRIGA O UNOS ANTIÁCIDOS PORQUE NO CUALQUIERA SOPORTA EL TUMBA RANCHO

=== ENTRA OFF===

LAS AREPERAS EN CARACAS SON FAMOSAS PORQUE ALIVIAN EL HAMBRE DESPUES DE UNA NOCHE DE FIESTA, ¿LOS TUMBA RANCHOS TIENEN LA MISMA FAMA?

=== ENTRA CAMARA ===

SI BUENO, LOS VIERNES DESPUES DE LA OFICINA, LA GENTE VIENE Y ESTO SE LLENA, ES MÁS COMÚN EN LA CENA QUE EL DESAYUNO, PERO IGUAL VIENE MUCHISIMA GENTE A COMER EN EL DESAYUNO, NOSOTROS ABRIMOS A LAS SEIS, SIETE DE LAMAÑANA YA ESTAMOS ABRIENDO, CERRAMOS A ESO DE LAS ONCE Y VOVEMOS A ABRIR A LAS SIETE DE

LA NOCHE. NOSOTROS NO ESTAMOS ABIERTOS TODO EL DÍA ASÍ QUE SI ALGUIEN QUIERE VENIR A COMER O VIENE EN LA MAÑANA O VIENE EN LA NOCHE, PORQUE LOS TUMBA RANCHOS NO SON PARA EL ALMUERZO.

BUENO AQUÍ EN MARACAIBO HAY MUCHOS LUGARES DONDE SE PUEDE COMER TUMBA RANCHOS PERO LO MEJOR ES CONSGUIRSE UNA TASCA O SE VIENEN PARA ACÁ

=== ENTRA OFF ===

UNA RECOMENDACIÓN FINAL PARA EL QUE COMA TUMBA RANCHO POR PRIMERA VEZ

=== ENTRA OFF ===

UNA RECOMENDACIÓN ES QUE COMPREN DONDE HAYA BASTANTE GENTE COMIENDO PORQUE DE SEGURO LA COMIDA ES BUENA, NADIE SE PARA DONDE LA COMIDA ES MALA

=== ENTRA CÁMARA===
CONTINÚA ENTREVISTAS A
CONSUMIDORES

=== ENTRA CÁMARA ===
COMER ES PARTE DE LOS
PLACERES DE LA VIDA, ASÍ QUE
CUANDO VIAJEN PROCUREN
COMER BIEN Y CONOCER LA
CULTURA GASTRONÓMICA DEL
LUGAR QUE VISITAN. EN UNA
PRÓXIMA ENTREGA
CONOCEREMOS MÁS SOBRE LA
COMIDA VENEZOLANA

PRE GUIÓN MERCADO CONEJEROS

=== ENTRA OFF===

CONOCIDA COMO LA ISLA DE LAS PERLAS, MARGARITA, ES UNO DE LOS DESTINOS TURÍSTICOS MÁS ENCANTADORES DEL MAR CARIBE. SITUADA EN EL ORIENTE DEL PAÍS ES EL LUGAR MÁS ADECUADO PARA COMENZAR A DESCUBRIR VENEZUELA.

=== ENTRA CAMARA===

LA ISLA DE MARGARITA ES UNO DE LOS DESTINOS TURÍSTICOS MÁS INTERESANTES EN TODO EL CARIBE, REÚNE EL CONTRASTE TRADICIONAL DE SUS PUEBLOS PINTOESCOS CON EL LUJO, LA DIVERSIÓN Y EL CONFORT DE LA MODERNIDAD. HOY PASEAREMOS UN POCO POR ESTA MARAVILLOSA ISLA PERO NUESTRO PLATO PRINCIPAL SERÁ EN EL POPULAR MERCADO DE CONEJEROS. YO SOY MICHELLE RONDÓN Y ESTE ES OTRO

CAPÍTULO DE LO RARO LO BUENO
Y LO NUESTRO

=== ENTRA CAMARA===

EL MERCADO POPULAR DE
CONEJEROS SE ENCUENTRA
ESPECÍFICAMENTE EN LA AV.
GRAL. JOSE ASUNCIÓN
RODRÍGUEZ, EN EL ESTADO
NUEVA ESPARTA, SI ESTA
DIRECCIÓN NO LE CONVENCE ES
MUJER UBICARLO POR_____ O SIN
PENA ALGUNA PREGUNTARLE A
CUALQUIER MARGARITEÑO PUES
SIEMPRE ESTÁN DISPUESTOS A
AYUDAR A QUIEN LO NECISTE.

=== ENTR OFF===

EL MERCADO DE CONEJEROS
EXISTE DESDE EL AÑO____
CUANDO _____ ERA PRESIDENTE
LO TRASLADÓ A ESTE LUGAR
MUCHO MÁS ORDENADO Y
LIMPIO, ESTE MERCADO ES MUY
PARECIDO A CUALQUIER
MERCADO POPULAR
VENEZOLANO, AQUÍ PUEDES

CONSEGUIR ROPA, ZPATOS,
PERFUMES, ARTESANÍA,
CARAMELOS, CHOCOLATES
ACCESORIOS PARA CARROS,
PERFUMES Y PARE DE CONTAR
PERO LA ESCENCIA DE ESTE
MECADO ESTÁ EN LOS FOGONES
QUE TODOS LOS DÍAS SE PRENDEN
A PARTIR DE LAS 7 DE LA
MAÑANA Y HASTA
APROXIMADAMENTE LAS CINCO
LAS 5 DE LA TARDE..

=== ENTRA CÁMARA===

BUENO MI NOMBRE ES CARMEN
GUTIERREZ, TENGO
APROXIMADAMENTE QUINCE
AÑOS TRABAJANDO TODOS LOS
DIAS DESDE LAS SEIS YA
ESTAMOS AQUÍ PREPARANDO
TODO. YO PREPARO LAS
EMPANADAS Y MIS HEMANAS
ALLÁ ATR.ÁS PREPARAN LAS
AREPAS. ESTO ES UN NEGOCIO, UN
NEGOCIO DE FAMILIA QUE POCO A
POCO FUE CRECIENDO Y IENO

GRACIAS A DIOS Y A LA VIRGEN DEL VALLE PUES TODAVÍA ESTAMOS AQUÍ.

=== ENTRA CÁMARA===

YO SOY MARÍA HERNANDEZ Y SOY UNA DE LAS QUE SE ENCARGA DE LA PARTE DE LOS JUGOS TODO ESTA HILERA AQUÍ SON VARIAS TIENDITAS APARTES Y TODAS PREPARAN CADA QUIEN SU JUGO A CADA UNO DE LOS CLIENTES, LOS CLIENTES DECIDEN EN QUE LUGAR COMPRAR SU JUGO, ASI COMO DECIDEN SI QUIEREN AREPA, EMPANADA O SI QUIERE COMER EN LA PARTE DE LOS RESTAURANTES QUE YA VENDEN DESAYUNOS CRIOLLOS Y PESCADOS Y ESO.

=== ENTRA CÁMARA===

SE TE ABRIÓ EL APETITO? BUENO NO TE APARTES QE AL REGRESO TENDREMOS MAS DE LO RARO LO BUENO Y LO NUESTRO DESDE EL MERCADO DE CONEJEROS EN

MARGARITA ESTADO NUEVA
ESPARTA

=== ENTRA CÁMARA===

BUENO YA CONOCEMOS DONDE
QUEDA EL MERCADO DE
CONEJEROS Y COMO TENEMOS
TRES LUGARES QUE RECORRER
VAMOS A EMPEZAR POR
SENTARNOS EN EL LADO DE LOS
RESTAURANTES COMERNOS UN
DESAYUNO CRIOLLO Y CONOCER
UN POCO MÁS SOBRE LA HISTORIA
DE ESTE MERCADO,
ACOMPÁÑENME.

=== ENTRA CÁMARA===

BUENOS DÍAS AQUÍ ESTÁ EL MENU
Y LE EXPLICO TENEMOS L
DESAYUNO CRIOLLO CON AREPA,
CARAOTA, CAZÓN Y TJADA,
TENEMOS EL PABELLÓN CRIOLLO
Y EL PABELLÓN MARGARITEÑO,
HAY GUISADITO DE MARISCOS

=== ENTRA CÁMARA===

BUENO ME DAS UN PABELLÓN MARGARITEÑO Y MIENTRAS ESPERO ME PUEDES CONTAR UN POCO LA HISTORIA DEL MERCADO, COMO SE CREÓ DESDE CUANDO ESTÁN TRABAJANDO AQUÍ?

=== ENTRA CÁMARA===

BUENO NOSOTROS ESTAMOS AQUÍ DESDE HACE YA UNOS AÑOS, ESTE MECADO AHORITA LO ESTÁN ACOMODANDO, PERO ANTES ESTABA UBICADO EN _____ Y FUE _____ QUIEN HISO QUE NOS MUDARAMOS PARA ACÁ Y BUENO AQUÍ ESTAMOS ACTUALMENTE SOMOS COMO 10, 12 LOCALES LOS QUE ESTAMOS AQUÍ VENDIENDO Y BUENO DEL LADO DE LAS AREPAS Y LAS EMPANADAS SON MUCHISIMOS MÁS

=== ENTRA OFF===

DEFINITIVAMENTE LAS RACIONES SON ABUNDANTES Y LOS PRECIOS TOTALMENTE SOLIDARIOS Y LA ATENCIÓN RECIBIDA ES DE CALIDAD NUEMERO UNO, SI EN ALGÚN LUGAR SE PUEDE SABOREAR LA MÁS AUTÉNTICA COMIDA DE NUESTRO PAÍS, ES EN LOS MERCADOS LIBRES.

=== ENTRA CAMARA===

AQUÍ VENDEMOS DESAYUNOS Y ALMUERZOS, TE PUEDES SENTAR AQUÍ A DISFRUTAR, DEL CALOR HUMANO Y DEL CLIMA TROPICAL O LO PUEDES PEDIR PARA LLEVAR, NOSOTROS VENDEMOS, PESCADOS, ASOPADOS, SOPAS Y TODO SE PREPARA AQUÍ EL CLIENTE VE QUE ES LO QUE SE VA A COMER, COMO LO PREPARAMOS Y SE LO ENTREGAMOS ESPECIALMENTE

=== ENTRA OFF===

EN EL MERCADO DE CONEJEROS TODO EL MUNDO ESTÁ DISPUESTO A AYUDAR, Y OFRECERTE SU COMIDA Y SU AMABLE ATENCIÓN LA SEÑORA JOSEFA TAMBIÉN NOS HABÓ UN POCO DEL MERCADO DE CONEJEROS.

=== ENTRA CÄMARA===

EL TRABAJO AQUÍ ES MUY DURO PERO ES MUY SABROSO, LOS TURISTAS LLEGAN Y NOSOTROS LOS ATENDEMOS, AQUÍ VIENE GENTE DESDE LOS ANDES HASTA EUROPA, UNA VEZ ATENDIMOS A UNA PAREJA QUE ERA DE RUSIA , AQUIVIENEN CHINOS, GRINGOS, COLOMBIANOS, MEXICANOS Y SE COMEN SU BUEN PLATO, UNO NO LES ENTIENDE NADA SINO FISH QUE ES PESCADO O ALGUNA QUE OTRA COSA QUE ELLOS SABEN Y QUE UNO CON LOS AÑOS DE TRABAJAR AQUÍ HA APRENDIDO

PEROES CHEVERE, ES CHEVERE,
EL TRABAJO AQUÍ UNO LO
DISFRUTA, SE OLVIDA DEL CALOR
Y DE TODO

=== ENTRA CÁMARA ===

UNA VEZ VINIERON UN GRUPO DE
ESTUDIANTES GRINGOS Y
COMIERON AQUÍ EN EL MERCADO
DURANTE TODA LA SEMANA
COMPLETA QUE ESTUVIERON
AQUÍ, NOS TOMAMOS FOTOS, NOS
DEJARON FOTOS DE LAS QUE NOS
TOMAMOS, UNO COMPARTE PUES
Y LA GENTE DE AQUÍ SE VA FELIZ.

=== ENTRA CÁMARA ===

AHORA ESTAMOS JUSTO AL OTRO
LADO DE LOS RESTAURANTES
AQUÍ PREPARAN AREPAS,
EMPANADAS DE LO QUE USTED SE
PUEDA IMAGINAR Y JUGOS
NATURALES EXQUISITOS, HECHOS
AL INSTANTE Y CON EL MEJOR
SABOR DEL TRÓPICO

===ENTRA CÁMARA== =

BUENO NOSOTROS VENIMOS Y PREPARAMILOS KILOS DE MASA, LAS EMPANADAS LAS PREPARAMOS, DE QUEZO, CAZÓN, PABELLÓN, PABELLÓN CRIOLLO, MEJILLONES, CAMARONES, PULPO, LO QUE EL CLIENTE QUIERA NOSOTROS LO PREPARAMOS, CANTIDAD NO TE PUEDO DECIR, ESTO EN LA MAÑANA SE PONE FULL QUE PARA SACAR LA CUENTA DE CUANTAS EMPANADAS SE COMIÓ UNA PERSONA ES IMPOSIBLE. NOSOTROS CONFIAMOS EN LA GENTE PORQUE NOSOTROS NO LOS ENGAÑAMOS, NOSOTROS NO ENGAÑAMO A NADIE, NUESTROS PRODUCTOS SON BUENOS, LAS EMPANADAS SON BUENAS, ENTONCES ¿POR QUE NOS VAN A QUERER ENGAÑAR A NOSOTROS?

=== ENTRA OFF===

ESA CONFIANZA ES LO QUE HACE QUE ESTAS EMPANADAS Y AREPAS SEPAN TAN DIVINO, LA CANTIDAD DE PERSONAS QUE VISITAN ESTE MERCADO A DIARIO ES INCONTABLE, MÁS INCONTABLE AÚN SON LOS KILOS DE MASA QUE SE PREPARAN PARA LAS EMPANADAS Y LAS AREPAS, Y LA RÁPIDEZ CON LA QUE SE VENDEN

=== ENTRA CÁMARA===

SON LAS MEJORES EMPANADAS QUE HE PROBADO

=== ENTRA CÁMARA===

YO PREPARO EMPANADAS EN MI CASA PERO NUNCA QUEDAN ASI

=== ENTRA CÁMARA===

ES COSTUMBE YO DESDE QUE NACÍ ESTOY PREPARANDO EMPANADAS Y AREPAS, MI MAMÁ

ME ENSEÑÓ Y BUENO CON ESTO
YO ESTOY LEVANTANDO A MI
FAMILIA ASI COMO ELLA
LEVANTÓ LA SUYA.

=== ENTRA CÁMARA===

A LA GENTE LE GUSA VENIR A
COMER AQUÍ BUENO PRIMERO
PORQUE DESPUESSE VA DIRCTO A
LA PLAYA, NO TIENE QUE FREGAR
NI RECOGER Y PORQUE CONSIGUE
LO QUE QUIERE EL JUGO DEL
SABOR QUE QUIERE Y LA
EMPANADA QUE QUIERE,
NOSOTROS VNDEMOS JUGOS DE
PAPELON, DE PATILLA, DE FRESA,
DE DURAZNO, DE JOVITO, DE
MANGO, DE GUYANABANA, DE
MANDARINA, DE TUNA, DE
CUALQUIER FRUTA QUE SE
CONSIGA AQUÍ EN VENEZUELA LO
TENEMOS NOSOTROS, HAY
NARANJA, MELON, TODO

=== ENTRA OFF===

AUNQUE A PRIMERA VISTA
COMER EN UN MERCADO TAL VEZ
NO SEA VEA LO MÁS SANO, LA

COMIDA AQUÍ EN CONEJEROS ES MUY BUENA, EL CLIENTE PUEDE VER Y PREGUNTAR SIN NINGÚN PROBLEMA, SUS DUDAS SERÁN RESPONDIDAS Y PUEDE VER EN PRIMERA FILA COMO PREPARAN SU COMIDA Y SUS BEBIDAS.

=== ENTRA CÁMARA===

ATRÉVASE A AVENTURARSE, CONOZCA VENEZUELA PERO HAGALO DE UNA MANERA DIVERTIDA, INVESTIGUE EL PUEBLO Y SUS ATRACCIONES, QUIEN SABE PODRÁ CONSEGUIR OTRO MERCADO ASÍ COMO ESTE. Y LA PRÓXIMA VÉZ QUE ESTÉ EN MARGARITA NO OLVIDE PASAR POR EL MERCADO DE CONEJEROS, PODRÁ COMER BIEN Y A BUEN PRECIO, CONOCER ALGO DE LA HISTORIA MARGARITEÑA, FORMAR PARTE DE LAS MEMORIAS DE LAS PERSONAS QUE VENDEN AQUI Y COMPRAR ALGUNA QUE OTRA COSA DE RECUERDO. GRACIAS POR ACOMPAÑARME YO SOY

	<p>MICHELLE RONÓN Y ESTE HA SIDO OTRO CAPÍTULO DE LO RARO, LO BUENO Y LO NUESTRO, EN UNA PROXIMA ENTREGA CONOCEREMOS MÁS DE NUESTRO PAÍS A TRAVES DE SU GASTRONOMÍA</p>
--	---

11.- GUIÓN

La construcción del guión se basa en tres fases que se explican a continuación:

11.1.-Pre investigación:

Esta fase empieza una vez concretado el plato a tratar, aquí se empieza a investigar todo lo relacionado con él, desde sus orígenes y lugar de procedencia hasta sus tradiciones y el por qué de su reputación en la zona. Se prepara todo lo relacionado con el scouting del área para empezar a realizar la investigación. En esta fase trabaja todo el equipo de producción.

11.2.-Investigación:

Se caracteriza por el scouting del área, aquí se realiza un primer viaje y se recorre la zona en busca de información de fuentes directas y en busca de locaciones para realizar el guión. Luego se prepara el pre guión, de esta manera se sabe con que información se cuenta exactamente para ir a realizar la producción del programa. En esta fase viaja el equipo mínimo de producción.

11.3.-Trascripción:

Una vez obtenido el pre-guión que sirve como guía para el conductor del programa, se realiza la producción del programa en la locación y con los entrevistados pautados. Luego el productor pone en orden, con ayuda del pre-guión, todos los detalles específicos que quiere tratar en el programa, al tener esto como guía, se realiza el guión de edición con los detalles de pietaje comienzo y final de cada negro y los inserts.

Cabe destacar que aún siendo una pauta final, el guión es solo una guía para el animador y para el equipo de producción ya que para el momento de la entrevista, son muchas las variaciones que puede tener el entrevistado.

12.-GUIÓN DE EDICIÓN

El guión de edición consiste en todo el vaciado de la información, con los time codes, los off y las cámaras que se van a utilizar, el lugar donde se va a colocar los inserts y cuales van a ser los cortes a comerciales.

CAPÍTULO III

LIBRO DE PRODUCCIÓN

El presente libro de producción representa todos los pasos que se efectuaron para la realización del programa piloto “Lo raro, lo bueno, lo nuestro”. Incluye desde la preproducción hasta la postproducción del mismo.

1.-PREPRODUCCIÓN

La preproducción del programa piloto tiene su comienzo en el mes de enero de 2005, cuando se hacen las primeras investigaciones sobre el plato, en este caso el Rompe Colchón.

1.1.-Idea:

El concepto básico del programa es hacer un proyecto de televisión que refleje la tradición culinaria de Venezuela.

1.2.-Sinopsis:

Vendedores de los pueblos venezolanos cuentan la historia de su plato, “rompe colchón”. En Chichiriviche Estado Falcón nos hablará de como se creo el producto, como lo venden y las anécdotas que a través de los años han ido recopilando gracias a la venta de este producto.

1.3.-Tratamiento:

1.3.1.-Tema:

El “Rompe Colchón”, una ensalada de mariscos muy conocida en las costas venezolanas.

1.3.2.-Sujeto de Estudio:

Los vendedores de “Rompe Colchón” en Cayo Sal, Parque Nacional Morrocoy en el Estado Falcón

1.3.3.-Necesidad:

Dar a conocer de Venezuela de una manera distintia y divertida, a traves de su gastronomía.

1.4.-Propuesta Visual:

1.4.1.-Equipo:

El equipo de cámara que se utilizó fue una cámara Panasonic 3CCD modelo PVGS 120, que proporciona una gran calidad visual debido al sistema de separación de los CCD.

1.4.2.-Luz:

En ningún momento se utilizó luz artificial, la luz natural fue predominante en todo momento, lo que se buscó fue la naturalidad del ambiente, para así acercar al que al televidente al lugar.

1.4.3.-Planos:

Los planos que se utilizaron fueron modificaciones de los planos estándar para adaptarnos a las necesidades de producción que se presentaran en el momento básicamente son planos medio corto, planos medios, planos enteros y planos americanos.

1.4.4.-Edición:

Con la edición se busca armonía para que no llegue a ser aburrido o al contrario agotador, se basó mucho en tomas de apoyo tanto de los platos como del lugar de origen del plato. Una dificultad que se presentó fue la eliminación del segmento de cumaná, pero debido a fallas de audio por el tipo de micrófono utilizado se tuvo que optar a utilizar ese segmento pautado para la presentación del programa.

1.5.-Sonido:

El sonido obtenido es muy semejante al que se describió que se quería en la propuesta sonora y a continuación se explican los equipos utilizados

1.5.1.- Equipo:

El micrófono que se utilizó es un micrófono unidireccional cardioide.

1.5.2.- Audio:

La recepción del audio es básicamente audio ambiente, no se dobló en ningún momento y debido a que todo se grabó en exteriores en ciertos lugares hay interferencias de audio.

1.5.3.-Música:

La música utilizada es principalmente música de librería, con esto se aligeró el costo de producción. Tienen toques instrumentales y se adaptan al tema tratado

1.6.-Desgloses:

Los desgloses se realizaron de acuerdo a las necesidades de cada locación, incluye los nombre de los entrevistados, la manera de contactarlos y los equipos que se utilizarán en la grabación del programa.

.- DESGLOCE DE VIAJE CHICHIRIVICHE EDO. FALCÓN

HOJA DE DESGLOCE			
FECHA: 30/07/2005	DIA DE RODAJE 2		TEMA Rompe colchón
EQUIPO DE PRODUCCIÓN			
PRODUCTOR Michelle A. Rondón R.			
CO-PRODUCTOR -----			
AIST. DE PRODUCCIÓN			
LOCACIÓN (LUGAR Y DIRECCIÓN) Cayo Sal: Chichiriviche Estado Falcón			
DESCRIPCIÓN Entrevista: Richard Quevedo			
LISTA DE INVITADOS		VESTUARIO Y MAQUILLAJE	
Richard Quevedo		Falda: Marron	
Telf: 04164425380		Camiseta: Rosada	
		Zarcillos: Rosados	
		Cabello: Espuma y Agua	
		Maquillaje: Todo	
EQUIPO E ILUMINACIÓN		PERSONAL	
Cámara		NOMBRE	APELLIDO
Trípode		Daniel	Rondón
Micrófono		Rodolfo	Churión
Audífono		Daniel	Entrena
Cassettes			
OBSERVACIONES: Contacto: Sr. Quevedo Telefono: 04164425380 LLEVAR RELEASES			

1.7.- LISTA DE NECESIDADES:

Al igual que los desgloses la lista de necesidades se separó por locaciones y sus necesidades, se identifican cada una de ellas y todos los elementos de producción necesarios en el proceso de grabación, se incluye, el tema y el lugar de la grabación

LISTA DE NECESIDADES VIAJE A CHICHIRIVICHE EDO. FALCÓN

LISTA DE NECESIDADES		
FECHA:	DIA DE RODAJE	TEMA
EQUIPO DE PRODUCCIÓN		
PRODUCTOR Michelle A. Rondón R.		
CO-PRODUCTOR -----		
AIST. DE PRODUCCIÓN		
LOCACIÓN (LUGAR Y DIRECCIÓN) Cayo Sal: Chichiriviche Estado Falcón		
EQUIPO	CANTIDAD	OBSERVACIONES
CÁMARA:		
Panasonic PVGS 120	1	Llevar sombrilla para la cámara
Trípode	1	-----
Cassettes	2	Los cassettes son de 60 min
ILUMINACIÓN:		
-----	-----	
-----	-----	Este segmento no lleva iluminación
-----	-----	
SONIDO:		
Micrófono	1	El micrófono es barquilla
Audífono	1	Unidireccional,
Boom	1	Llevar tirro también
MAQUILLAJE:		
Base, polvo traslucido,	1	Llevar también espuma, y crema
Corrector, blush,	1	Para el cabello
Sombras de colores	varios	
VESTUARIO:		
Traje de baño,	1	El traje de baño es de tiras blancas
Falda	1	La falda es corta y de color beige
Franela	1	La franela es rosada de cuello bajo

1.8.- PRESUPUESTO:

En lo siguientes cuadros se mostrarán los presupuestos que se estimaron en el proceso de preproducción, Primero se verá un presupuesto general y luego los presupuestos detallados de los gastos que se estima tener en la producción

1.8.1.-PRESUPUESTO GENERAL

ITEM	CONCEPTO	COSTO MERCADO
1	PERSONAL	1.800.000
2	EQUIPOS	813.000
3	MATERIAL VIRGEN	146.000
4	TRANSPORTE, ALIMENTACIÓN, VIATICOS	1.454.000
5	EDICIÓN	1.000.000
6	SONIDO	1.000.000
7	GASTOS DE OFICINA	180.000
	IMPREVISTOS	1.000.00
	SUBTOTAL	7.393.000
	MARK UP 30%	2.464.300
	TOTAL	9.857.300

1.8.1.1.- TRANSPORTE, ALIMENTACIÓN Y VIÁTICOS

TRANSPORTE ALIMENTACIÓN Y VIÁTICOS				
CANT	DESCRIPCIÓN	COSTOS X UNIDAD	COSTO X CANT.	COSTO MERCADO
5	PASAJES IDA Y VUELTA	11.000	55.000	11.000
1	PSAJES CARRO IDA Y VUELTA	100.000	100.000	100.000
1	GASOLINA POR DÍAS	10.000	10.000	10.000
5	ALIMENTACIÓN	30.000	150.000	150.000
5	VIÁTICOS	100.000	500.000	500.000
	SUBTOTAL	251.000	815.000	771.000

1.8.1.2.- MATERIAL VIRGEN

MATERIAL VIRGEN				
CANT.	DESCRIPCIÓN	COSTOS X UNIDAD	COSTO X CANT.	COSTO ESTIMADO
2	CINTAS MINI DV PANASONIC 1 H.	14.000	28.000	14.000
1	CINTAS VHS 6H. PARA COPIA MANCHADA	5.000	5.000	5.000
4	DVD PARA COPIAS FINALES	20.000	40.000	0
	SUBTOTAL	73.000	73.000	19.000

1.8.1.3.- EQUIPO TÉCNICO

EQUIPO				
CANT.	DESCRIPCIÓN	COSTOS X UNIDAD	COSTO X CANT.	COSTO MERCADO
1	CÁMARA MINI DV 3 CCD	180.000	180.000	180.000
1	TRÍPODE	12.000	12.000	12.000
1	MICRÓFONO BARQUILLA	15.000	15.000	15.000
1	MICRÓFONO BALITA	58.500	58.500	58.500
1	REBOTADOR	129.000	129.000	129.000
1	AUDÍFONOS	12.000	12.000	12.000
	SUBTOTAL	406.500	406.500	406.500

1.8.1.4.- PERSONAL

PERSONAL				
CANT.	DESCRIPCIÓN	COSTOS X UNIDAD (DIARIO)	COSTO X CANT.	COSTO MERCADO
1	PRODUCTOR	400.000	400.000	400.000
1	ASIST. DE PRODUCCIÓN	100.000	100.000	100.000
1	OPERADOR DE SONIDO	200.000	200.000	200.000
1	CAMARÓGRAFO	200.000	200.000	200.000
	SUBTOTAL	900.000	900.000	900.000

1.10.-PREGUIÓN:

El guión que se presenta a continuación es el guión que se utilizó como en el momento de la grabación, cabe destacar que este guión fue solo una guía para lograr la información que se deseaba

=== ENTRA OFF===

POR QUÉ TE LLAMAN EL MARACUCHO?

=== ENTRA CÁMARA ===

PUDE IR A MARACAIBO QUE ERA MI SUEÑO Y PODER ATRAVERAR EL PUENTE Y LUEGO QUE ESTUVE ALLÁ DURE APROXIMADAMENTE CUATRO MESES Y COSAS DE MUCHACHOS, TAMBIÉN LAS AVENTURAS REGRESÉ A JURO Y AQUÍ ESTOY NUEVAMENTE Y AQUÍ ME QUEDÉ “EL MARACUCHO”, “EL MARACUCHO”, “EL MARACUCHO” Y ASÍ... SON POCOS LOS QUE ME LLAMAN POR MI NOMBRE MAYORMENTE ME CONOCEN POR “EL MARACUCHO”

=== ENTRA OFF===

A QUE TE DEDICAS TU AQUÍ EN LA ISLA?

=== ENTRA CÁMARA===

YO SOY TSU EN ADMINISTRACIÓN Y MERCADEO Y AYUDO A MI PADRE PORQUE ESE HA SIDO EL TRABAJO DE LEVANTAMIENTO DE LA FAMILIA DE LA FORMACIÓN, DE LA EDUCACIÓN, DE LA CULTURA HA SIDO ESTE TRABAJO QUE HA SIDO SABADOS Y DOMINGOS EN LOS MESES QUE UNO EN TERMINOS COLOQUIALES LOS LLAMA MALOS QUE ES QUE FEBRERO, MARZO, JUNIO, Y EN LAS TEMPORADAS COMO AHORITA QUE YA STÁ A PUNTO DE INICIARSE AGOSTO Y LA MITAD DEL MES DE SEPTIEMBRE QUE TRABAJAMOS A DIARIO.

=== ENTRA OFF===

EN BASE A QUÉ ESTÁ ELABOADO EL VUELVE A LA VIDA?

=== ENTRA CÁMARA===

EL VUELVE A LA VIDA, ESTÁ ELABORADO EN BASE A, EL CONTENIDO ES PEPITOTA, CARACOL, QUINUA, ARRECHÓN, ESE ES UNO, PRODUCTO DE VUELVE A LA VIDA PUES, HAY OTRO QUE ES EL ESPECIAL QUE TAMBIEN ES VUELVE A LA VIDA PERO TIENE CAMARONES, PULPO, CALAMAR, MEJILLÓN, PORQUE LOS GUSTOS SON DISTINTOS, LOS GUSTOS SON VARIADOS, ACORDEMONOS QUE EL PALADAR DE CADA QUIEN ES TOTALMENTE DISTINTO, HAY CLIENTES, TEMORADISTAS QUE BUSCAN PEPITOTA SOLA, BUSCAN PEPITOTA CON CARACOL, HAY OTROS QUE BUSCAN EL VUELVE A LA VIDA TODO LIGADO CON CARACOL, CALAMAR, QUIGUA, OSTRA Y ARRECHÓN

=== ENTRA OFF===

Y CÓMO SON LOS PRECIOS DE ESTE PRODUCTO, CÓMO LOS CLASIFICAN?

VARÍAN EN BASE AL CONTENIDO, EL CONTENIDO COMO TE DIJE , EL PRIMERO COMNO TE DIJE QUE ES EN BASE A CALAMAR Y PEIPITONA ESE LO VENDEMOS ESNTRE DOCE Y QUINCE, EL QUE TIENE CALAMAR, CARACOL PEPITOTA Y QUIGUA SALE EN 20 Y EL DE CAMARON, PULPO, CALAMAR Y MEJILLÓN ESE SALE EN 25

=== ENTRA OFF===

Y POR QUE ESTOS NOMBRES, VARÍA EN ALGO SU SABOR O SU PREPARACIÓN?

EN SI,. EN SÍ, SON LOS MISMOS, LO QUE VARÍA ES EL ANIMO, EL PODER DE PERSUASIÓN QUE NOSOTROS UTILIZAMOS, ESA GRACIA PARA ESTIMULAR AL CLIENTE Y PODER CONVENCERLO MÁS RÁPIDO DE MANERA QUE

OBTENGA EL PRODUCTO

=== **ENTRA OFF** ===

¿CÓMO NACE EL ROMPE
COLCHOÓN?

=== **ENTRA CAMARA** ===

MI PAPÁ TENIENDO LA EDAD QUE
TENGO ACTUALMENTE, EL
VUELVE A LA VIDA NACE, SE
ELABORABA ANTERIORMENTE
ERA UN VASITO MÁS O MENOS DE
ESTE TAMAÑO DE ESOS DE CAFÉ
MEDIANO QUE NOSOTROS
LLAMAMOS Y ALLÍ SE ECHABA LA
OSTRA CON EL PIMENTÓN Y LA
CEBOLLITA YA PICADA Y LA
GUASACACA QUE LA GUASACACA
NOSOTROS LA HACEMOS CON
PIMENTÓN, CEBOLLA, AJI DULCE,
ALIÑOS VERDES, AJO, CILANTRO,
VINO SANSÓN, SALSA 57, EL
NOMBRE, EL NOMBRE EN SÍ NACE
PRODUCTO DE UNA FAMILIA QUE
TAMBIEN DIGAMOS FORMA
PARTE DE ESE NOMBRE PORQUE
PARA EL MOMENTO HABÍA UNA
PERSONA, UN SEÑOR

CONSUMIENDO ALCOHOL Y SE TOMÓ VARIOS VUELVE A LA VIDA CON OSTRAS, NO Y ÉL DIJO QUE ESO PARA EL FUE UN ÉXTAIS QUE NUEVAMENTE LO RENOVÓ, VOLVIO A SU ESTADO NATURAL, A UNA PERSONA SIN HABER CONSUMIDO ALCOCHOL Y ÉL DIJO PUES QUE HABÍA VUELTO A LA VIDA DESPUÉS DE HABER ESTADO EN... DE BAJO EL EFECTO DEL ALCOHOL Y ESO FUE PORQUE POSTERIOR A ESO SE SINTIO BIEN, NO TUVO INCONVENIENTES, NO TUVO PROBLEMAS DESPUÉS SE DESARROLLO NORMALMENTE LA ACTIVIDAD LA QUE VINO A HACER AQUÍ EN LA PLAYA QUE FUE DISFRUTAR PUES

=== **ENTRA OFF** ===

Y CUAL ES EL PÚBLICO QUE MÁS TE COMPRA

=== ENTRA CÁMARA===

BUENO EN SÍ EN SÍ NO TIENE DEFINICIÓN PUES ACUERDATE COMO TE DIJE ANTES, PRIMERO QUE NADA DEBE HABER UNA CAPACIDAD DE COMPRA, ES EL JOVEN, ES EL ADOLECENTE, ES LA SEÑORA, ES EL SEÑOR, ES LA FAMILIA Y ES QUE LES GUSTA PUES EL PRODUCTO Y ELLOS LLEGAN AQUÍ, SE SIENTAN. EMPIEZAN A DISFRUTAR Y LUEGO PUES DE HABER OBTENIDO EL DISFRUTE NOSOTROS LLEGAMOS ANDAMOS EN LA PLAYA POR ARRIBA Y POR ABAJO, LES OFRECEMOS EL PRODUCTO Y ELLOS MUCHAS VECES LLAMAN O SI NO NOSOTROS DE LA HABILIDAD Y LA DESTREZA Y DE LA GRACIA QUE TENEMOS BUENO HACEMOS QUE ELLOS COMPREN EL PRODUCTO PUES.

NOSOTROS EN LO PERSONAL NOS ESMERAMOS, NOS SACRIFICAMOS PARA QUE EL PRODUCTO TENGA UN BUEN SABOR, TENGA UNA

BUENA CALIDAD, TENGA HIGIENE, TENGA TODAS LAS CONDICIONES HABIDAS Y POR HABER PARA QUE UN CLIENTE EXIGENTE QUEDE TOTALMENTE SATISFECHO, EN ESA PARTE NOS PREOCUPAMOS MUCHO PARA QUE EL CLIENTE, NO SOLAMENTE LA VENTA SE REPITA UNA SOLA VEZ, ACUÉRDATE QUE EN LA COMERCIALIZACIÓN EXISTE LA PREVENTA, LA VENTA Y LA POST VENTA ENTONCES NOSOTROS DIRÍAMOS QUE LA POST VENTA ES QUE EL CLIENTE LUEGO REGRESA Y YA QUEDA UNA MRCA, O SEA QUE EL CLIENTE QUEDA MARCADO POR EL PRODUCTO POR LA CALIDAD QUE TIENE Y LUEGO BUSCA, NO HAY LA NECESIDAD DE HACER MUCHO ESFUERZOSINO QUE YA EL CLIENTE LLEGA AQUÍY BUENO PREGUNTA POR EL MARACUCHO QUE ES MI PERSONA PREGUNTA PR EL SEÑOR DELFÍN QUE ES MI PAPÁ Y YA NO HAY ESE ESFUERZO PUES VERBAL DE PERSUADIRLO SINO QUE YA EL

	<p>VIENE YA CONVENCIDO Y VIENE PUES A BUSCAR A TALES PERSONAS, VIENE CON LOS OJOS CERRADOS A COMPRARLE EL PRODUCTO PORQUE SABEN DE QUE ES DE BUENA CALIDAD PUES</p>
--	---

2.-PRODUCCIÓN

Luego de una reestructuración del plan de rodaje original, se cambió el comienzo de la producción del programa para las tres últimas semanas de julio sin embargo este retraso no afectó la producción ya que se utilizaron las semanas de apoyo que se tenían pautadas.

2.1.- GUIÓN FINAL:

El guión que se presenta a continuación es el guión que sale como resultado de la grabación, de allí en adelante se tomarán los datos para el guión de edición

Guión Rompe Colchón

	<p style="text-align: center;">=== ENTRA OFF ===</p> <p>VENEZUELA ES UN PAÍS LLENO DE CONTRASTES QUE OFRECE MUCHOS LUGARES PARA DIFRUTAR Y CONOCER.</p> <p>CIUDADES COMO MARACAIBO NOS ENVUELVEN CON SU CULTURA Y LA ISLA DE MARGARITA ES EL LUGAR PERFECTO PARA DESCANSAR Y CONOCER UN POQUITO DE NUESTRA HISTORIA O SIMPLEMENTE DIFRUTAR A ORILLAS DEL MAR.</p> <p style="text-align: center;">=== ENTRA OFF ===</p> <p>NO EXISTEN EXCUSAS PARA NO CONOCER NUESTRO PAÍS, PERO SI DESPUES DE TODO ESTO TODAVÍA NO QUEDA CONVENCIDO, YO DIRÍA QUE UNA DE LAS MEJORES RAZONES PARA RECORRER VENEZUELA ES SU GASTRONOMÍA, QUE ES TAN VARIADA COMO SUS PAISAJES.</p>
--	---

ADENTRARSE EN LA GASTRONOMÍA VENEZOLANA ES SUMERGIRSE EN UN MUNDO DE AROMAS Y SABORES TÍPICOS DE UN PAÍS QUE HA SIDO PROTAGONISTA DE UNA FUERTE FUSIÓN DE CULTURAS.

SI HABLAMOS DE SU GENTE TAMBIEN ES MARAVILLOSA, TRATANDO SIEMPRE DE OFRECER LA MEJOR ATENCIÓN EN CUALQUIER LUGAR.

=== ENTRA OFF ===

SON ESTOS DETALLES AUNADO A LOS FABULOSOS PAISAJES QUE SE CONSIGUEN EN EL CAMINO QUE HACEN DE NUESTRO PAÍS UN GRAN DESTINO TURÍSTICO.

EL OBJETIVO DEL PROGRAMA LO RARO, LO BUENO Y LO NUESTRO ES MOSTRARLE OTRA CARA DE VENEZUELA, SU COMIDA Y SU GENTE PORQUE NO HAY NADA MEJOR QUE CONOCER NUESTRA

PROPIA CULTURA Y SUS PROTAGONISTAS. POR EJEMPLO, CUANDO VAYA A MARACAIBO, NO SOLO PODRA DISFRUTAR DE LAS MARAVILLAS TURÍSTICAS QUE LE OFRECE LA CIUDAD VISITANDO LUGARES COMO LA BASÍLICA DE LA CHINITA O PARQUES COMO CONOCE TU PUENTE.

=== ENTRA OFF===

NO HAY NADA MÁS GRATIFICANTE QUE SABER QUE CUANDO VAMOS VÍA ORIENTE Y LLEGAMOS A CÚPIRA EL ÚLTIMO PUEBLO DEL ESTADO MIRANDA, JUSTO ANTES DE ENTRAR AL ESTADO ANZOÁTEGUI CONSEGUIMOS QUE EN TODA LA VÍA VENDEN UNO DE LOS PANES MÁS ANTIGUOS, QUE NUESTROS ABORÍGENES INVENTARON Y NOSOTROS COMEMOS AÚN HOY EN DÍA, EL CAZABE..

LA VENTA DE CAZABE EN CÚPIRA ES UNA DE LAS MÁS FAMOSAS DE

NUESTRO PAÍS, ALLÍ SE PREPARAN LOS MÁS VARIADOS TIPOS DE CAZABE QUE USTED PUEDA IMAGINAR.

=== ENTRA OFF===

CUANDO HABLAMOS DE LA PERLA DEL CARIBE, NOS IMAGINAMOS A MARGARITA, CON SUS HERMOSAS PLAYAS, SUS CASTILLOS Y BELLOS PAISAJES. OBVIAMENTE CUANDO VISITE LA ISLA, NO PUEDE DEJAR DE DISIFRUTAR DE TODO ESTO, PERO ESTOY SEGURA DE QUE SU ESTADÍA SERÍA MÁS PLACENTERA SI SUPIERA DONDE PUEDE COMER BIEN, PREFERIBLEMENTE COMIDA PROPIA DE LA ISLA Y QUE NO AFECTE SU BOLSILLO, PARA ESO ESTÁ LO RARO, LO BUENO Y LO NUESTRO QUE MUESTRA QUE EN VENEZUELA HAY MÁS QUE COMIDA RÁPIDA Y RESTAURANTES LUJOSOS Y ES QUE A TRAVÉS DE ESTE PROGRAMA USTED CONOCERÁ LUGARES COMO EL MERCADO DE

CONEJEROS QUE VENDE COMIDA TÍPICA MARGARITEÑA Y A PRECIOS BASTANTE SOLIDARIOS. SEGURAMENTE GRACIAS A LA CORDIALIDAD DE LOS VENDEDORES CONSEGUIRÁ APRENDER ALGO QUE NO SABÍA ACERCA DE LA HISTORIA Y TRADICIONES DE LUGARES COMO ESTE

=== ENTRA OFF===

EN EL PROGRAMA DE HOY NO NOS IREMOS TAN LEJOS, LLEGAREMOS HASTA EL ESTADO FALCÓN DONDE CONOCEREMOS UNA APETITOSA ENSALADA DE MARISCOS Y A SU PECULIAR VENDEDOR EN CAYO SAL, EN UNO DE LOS PARQUES MÁS BELLOS DE VENEZUELA EL PARQUE NACIONAL MORROCOY, HOY CONOCEREMOS, LA HISTORIA, ANÉCDOTAS Y LAS DISTINTAS MANERAS DE PREPARAR ESTA ENSALADA.

=== **ENTRA OFF** ===

CHICHIRIVICHE QUEDA
APROXIMADAMENTE A TRES
HORAS DE CARACAS Y EL VIAJE
SE HACE COMPLETAMENTE
AMENO.

SI EN EL CAMINO POR
CASUALIDAD LE PROVOCA ALGO
DE COMER SE PUEDE PARAR EN
“EL PALITO” ANTES DE LLEGAR A
LA REFINERÍA, DONDE VENDEN
EMPANADAS Y AREPAS, SI ESTO
NO LE APETECE, UN POCO MÁS
ADELANTE PASANDO LA VÍA DE
MORÓN ENCONTRARÁ UNA
VARIEDAD DE PEQUEÑOS
RESTAURANTES A ORILLAS DEL
MAR DONDE OFRECEN
SUCULENTOS PLATOS MARINOS

=== **ENTRA OFF** ===

LA ENTRADA A
CHICHIRIVICHICHE ES
INCONFUNDIBLE CON SU VENTA
DE CHINCHORROS Y DULCES DE
LECHE, ESTE PUEBLO SE HA

CONVERTIDO EN UNO DE LOS PREFERIDOS DE LOS TURISTAS POR SU CERCANÍA AL PARQUE NACIONAL MORROCOY.

=== ENTRA OFF===

COMO ES COSTUMBRE, EN LAS PLAYAS VENEZOLANAS HAY PERSONAS QUE TRABAJAN VENDIENDO COMIDA PARA EL DISFRUTE DE LOS TURISTAS, OBVIAMENTE LOS CAYOS NO SON LA EXCEPCIÓN, POR EJEMPLO PUDIMOS APRECIAR QUE ESPECÍFICAMENTE EN CAYO SAL VENDEN OBLEAS, HELADOS Y CONSERVAS DE COCOS, PERO TAL VEZ LO MÁS SOLICITADO POR LOS VISITANTES SON LAS ENSALADAS DE MARISCOS QUE CUENTAN CON NOMBRES BASTANTE PARTICULARES ENTRE LOS QUE FIGURAN EL VUELVE A LA VIDA Y EL ROMPE COLCHÓN

=== ENTRA OFF===

ESTOS NOMBRES SON RESULTADO DE LOS EFECTOS QUE SEGÚN LAS ANÉCDOTAS DE QUIENES LO CONSUMEN, CAUSA EL PRODUCTO. PARA ALGUNOS ES AFRODISÍACO Y PARA OTROS ES UN ENERGIZANTE QUE CONTRARRESTA LOS EFECTOS DEL ALCOCHOL.

SEA CUAL SEA EL NOMBRE QUE USTED ESCOJA DARLE, CUANDO VENGA A CHICHIRIVICHE DISFRUTE DE ESTE DELICIOSO PLATO A ORILLAS DEL MAR QUE ES COMO SABE MEJOR. POR AHORA, NO SE APARTE QUE EN EL PRÓXIMO SEGMENTO CONOCERÁ A TRAVES DE UNO DE SUS PROTAGONISTAS LA VERDADERA HISTORIA DEL ROMPE COLCHÓN.

FIN DEL PRIMER NEGRO

COLETILLA SALIDA

FADE OUT

FIN 1 NEGRO

COLETILLA DE ENTRADA

=== ENTRA CAMARA===

HAY MUCHAS MANERAS DE CONOCER A UN PAÍS, LA MÁS DIVERTIDA Y SABROSA INDISCUTIBLEMENTE ES A TRAVÉS DE SU GASTRONOMÍA EN EL PROGRAMA DE HOY CONOCEREMOS DOS PUEBLOS CON UN MISMO PLATO QUE TIENEN EL MISMO NOMBRE PERO ES TAN DISTINTA SU PREPARACIÓN COMO SUS PAISAJES, QUEDENSE CON NOSOTROS QUE EN EL PROGRAMA DE HOY CONOCEREMOS CHICHIRIVICHE Y CUMANÁ, COMO PREPARAN EL ROMPE COLCÓN

=== SIGUE OFF ===

LO QUE HACE FAMOSO A LOS CAYOS DEL PARQUE NACIONAL MORROCOY SON SUS TIBIAS AGUAS CRISTALINAS Y SU ARENA BLANCA. PERO HOY A TRAVÉS DE

UNO DE LOS VENDEDORES MÁS POPULARES DEL CAYO CONOCEREMOS LA HISTORIA DE UN PLATO QUE ES TRADICIÓN AQUÍ EN FALCÓN.

=== SIGUE CÁMARA===

PRIMERO QUE NADA BUENAS TARDES, MI NOMBRE ES RICHARD QUEVEDO POPULARMENTE CONOCIDO AQUÍ EN CAYO SAL DENTRO DEL PARQUE NACIONAL MORROCOY COMO “EL MARACUCHO”.

=== ENTRA OFF ===

EL MARACUCHO ES SOLO UNO DE LAS MUCHAS PERSONAS QUE VENDEN ESTE PLATO EN LOS CAYOS DEL PARQUE NACIONAL MORROCOY, PERO SU PERSONALIDAD Y CAPACIDAD DE PERSUACIÓN LO HAN CONVERTIDO EN UNO DE LOS VENDEDORES MÁS POPULARES DE ESTOS CAYOS Y MÁS ESPECÍFICAMENTE EN CAYO SAL, EN CHICHIRIVICHE

=== SIGUE CÁMARA===

YO SOY TSU EN ADMINISTRACIÓN Y MERCADEO Y AYUDO A MI PADRE PORQUE ESE HA SIDO EL TRABAJO DE LEVANTAMIENTO DE LA FAMILIA DE LA FORMACIÓN, DE LA EDUCACIÓN, DE LA CULTURA HA SIDO ESTE TRABAJO QUE HA SIDO SABADOS Y DOMINGOS EN LOS MESES QUE UNO EN TERMINOS COLOQUIALES LOS LLAMA MALOS QUE ES QUE FEBRERO, MARZO, JUNIO, Y EN LAS TEMPORADAS COMO AHORITA QUE YA ESTÁ A PUNTO DE INICIARSE AGOSTO Y LA MITAD DEL MES DE SEPTIEMBRE QUE TRABAJAMOS A DIARIO TODOS LOS DIAS.

=== ENTRA OFF ===

EL ROMPE COLCHÓN O VUELVE A LA VIDA COMO TAMBIÉN LO LLAMAN ES BÁSICAMENTE UNA ENSALDA DE MARISCOS PERO SI SE PREGUNTAN ¿EN BASE A QUE

ESPECÍFICAMENTE ESTÁ ELABORADO ESTE PRODUCTO Y CUAL ES SU CONTENIDO? DEJEMOS QUE SEA EL QUIEN NOS CUENTE

==SIGUE CAMARA==

ESTÁ ELABORADO EN BASE A, EL CONTENIDO ES PEPITONA, CARACOL, QUIGUA, ARRECHÓN, ESE ES UNO, PRODUCTO DE VUELVE A LA VIDA PUES, HAY OTRO QUE ES EL ESPECIAL QUE TAMBIEN ES VUELVE A LA VIDA PERO TIENE CAMARONES, PULPO, CALAMAR, MEJILLÓN, PORQUE LOS GUSTOS SON DISTINTOS.

=== SIGUE OFF ===

EL PLATO NO LLEVA SU NOMBRE EN VANO POR ESO ANTES DE ENTRAR EN CUALQUIER OTRA DETALLE ES NECESARIO SABER SU HISTORIA, COMO NACE Y COMO EVOLUCIONA ESTE PRODUCTO

=== SIGUE CAMARA ===

EL VUELVE A LA VIDA NACE, SE ELABORABA ANTERIORMENTE ERA UN VASITO MÁS O MENOS DE ESTE TAMAÑO DE ESOS DE CAFÉ MEDIANO QUE NOSOTROS LLAMAMOS Y ALLÍ SE ECHABA LA OSTRAS CON EL PIMENTÓN Y LA CEBOLLITA YA PICADA Y LA GUASACACA QUE LA GUASACACA NOSOTROS LA HACEMOS CON PIMENTÓN, CEBOLLA, AJI DULCE, ALIÑOS VERDES, AJO, CILANTRO, VINO SANSÓN, SALSA 57, EL NOMBRE, EL NOMBRE NACE PRODUCTO DE UNA FAMILIA QUE TAMBIEN DIGAMOS FORMA PARTE DE ESE NOMBRE PORQUE PARA EL MOMENTO HABÍA UNA PERSONA, UN SEÑOR CONSUMIENDO ALCOHOL Y SE TOMÓ VARIOS VUELVE A LA VIDA CON OSTRAS, NO Y ÉL DIJO QUE ESO PARA EL FUE UN ÉXTAIS QUE NUEVAMENTE LO RENOVÓ, VOLVIO A SU ESTADO NATURAL, A UNA PERSONA SIN HABER

CONSUMIDO ALCOCHOL Y ÉL DIJO PUES QUE HABÍA VUELTO A LA VIDA DESPUÉS DE HABER ESTADO EN... DE BAJO EL EFECTO DEL ALCOHOL Y ESO FUE PORQUE POSTERIOR A ESO SE SINTIO BIEN, NO TUVO INCONVENIENTES, NO TUVO PROBLEMAS DESPUÉS SE DESARROLLO NORMALMENTE LA ACTIVIDAD LA QUE VINO A HACER AQUÍ EN LA PLAYA QUE FUE DISFRUTAR PUES

=== ENTRA OFF ===

AHORA LAS COSAS SE HACE UN POCO DIFERENTES

=== SIGUE CAMARA===

BUENO PRIMERO NOS TRASLADAMOS AL SITIO DONDE VENDEN LAS PEPITONAS, EL CARACOL, EL PULPO, EL CAMARÓN, LUEGO LO TRASLADAMOS A CADA UNO DE NUESTROS HOGARES, DIGO CADA UNO PORQUE CADA QUIEN TIENE SU FORMA DE PREPARACIÓN, LO LAVAMOS, LUEGO LO HERVIMOS

TODO, LO PICAMOS TODO ESO, CADA COSA, LA PEPITOTA, EL CAMARÓN, EL PULPO, EL CARACOL, CADA COSA ESTA EN UN, DIGAMOS EN UN TOBO O EN UNA BAÑERA TOTALMENTE APARTE NO, CADA QUIEN ESTÁ SEPARADO, LUEGO ES QUE, QUE SE FORMA EL REVOLTILLO NO, EL PIMENTÓN, LA CEBOLLA, EL ALIÑO VERDE, EL AJI DULCE TAMBIEN ESTA TOTALMENTE APARTE, SE PREPARAN PRIMERO LOS ESPECIALES, LOS ESPECIALES DE CADA COSA, POR EJEMPLO EL DE CAMARON, DEL PULPO, DEL CALAMAR Y DEL MEJILLÓN SE TIENE APARTE COMO TE DIJE Y ENTONCES SE VA ENVASANDO POCO A POCO, DE CADA COSA UN POQUITO NO, SE PREPARAN PRIMERO LOS ESPECIALES, LUEGO DEL CARACOL, EL CALAMAR, LA PEPITOTA SE UNEN, PERDON LUEGO DE ALLI SE SACA EL QUE NOSOTROS LE LLAMAMOS EL DE POBRE, NO EL DE POBRE POR...POR SER HUMILLANTE NO,

SINO EL DE POBRE POR DARLE UN NOMBRE Y EL QUE ES DE CALAMAR Y PEPITONA. LUEGO PREPARAMOS EL DE CARACOL, CALAMAR Y QUIGUA QUE ESE ALLI LO INVOLUCRAMOS A TODOS Y DE AHÍ SACAMOS EL DE CALAMAR, BOTUTO, CON CARACOL Y PEPITOTA, ESA ES UNA DE LAS FORMAS DE PREPARACIÓN Y LUEGO LO TRASLADAMOS AL SITIO DE VENTA

=== SIGUE OFF ===

Y PARA SABER CUANTOS TIPOS DE ROMPE COLCHÓN O VUELVE A LA VIDA HAY EN CHICHIRIVICHE SOLO HAY QUE PREGUNTAR Y ASEGURARNOS QUE EL PRODUCTO ESTÉ BUENO

=== SIGUE CAMARA===

NOSOTROS TRAEMOS TRES PRESENTACIONES, TRAEMOS UNO CON CALAMAR Y PEPITONA, TRAEMOS OTRO CON CALAMAR, PEPITONA, CARACOL Y QUIGUA Y

TRAEMOS OTRO QUE ES EL ESPECIAL COMO TE DIJE QUE TIENE CAMARON, CALAMAR, PULPO Y MEJILLÓN, ENTONCES YA EL CLIENTE AHÍ POR EL GUSTO QUE EL TENGA Y DEPENDIENDO DE LA CAPACIDAD ECONÓMICA QUE ÉL TENGA DE COMPRA, ÉL ADQUIERE EL PRODUCTO.

=== SIGUE OFF ===

TUVIMOS LA OPORTUNIDAD DE CAMINAR CON EL MARACUCHO POR TODO CAYO SAL VIENDO COMO VENDE EL PRODUCTO Y YA AL FINALIZAR EL DÍA NOS EXPLICÓ COMO CATEGORIZAN ELLOS EL PRODUCTO, PORQUE CADA UNO DE LOS PLATOS ENTRA EN UNA CATEGORÍA EN ESPECÍFICO

=== SIGUE CAMARA===

AQUÍ ESTE ES EL DE RICOS NO, DENTRO DE LA ESCALA DEL POBRE DEL RICO Y DEL MILLONARIO, ES ES CALAMAR, PEPITONA, CARACOL QUIGUA Y

ARRECHÓN, ESTE ES EL QUE SALE EN VEINTE Y YA ESTÁ PREPARADO CON LA SALSA TIENE PIMENTÓN, CEBOLLA, AJÍ DULCE, TODO ESO ES UN PROCESO DE LAVARLO, HERVIRLO, LO DEJAMOS REPOSAR ANTES DE METERLO A LA LICUADORA, LO LICUAMOS, LE ECHAMOS SAL AL GUSTO, CUBITO AL GUSTO, NO AL GUSTO DE UNO SINO AL GUSTO DEL CLIENTE PUES, SI LE GUSTA A UNO, UNO TAMBIÉN CREE QUE LE PUDA GUSTAR AL CLIENTE. Y ESTE QUE ESTE ES EL DE RICO, ESTE TIENE CAMARON, PULPO, CALAMAR Y MEJILLÓN FALTA UNA PRESENTACIÓN ESA NO LA TENGO AQUÍ, ENTONCES UNO LE MUESTRA AL CLIENTE SE LO DEJA AL LIBRE ALBEDRÍO PARA QUE EL DECIDA PUES SI QUIERE EL DE CALAMAR Y PEPITONA, SI QUIERE ESTE CON CALAMAR, PEPITONA, CARACAOL Y QUIGUA O SI QUIERE ESTE CON CAMARON, PULPO, CALAMAR Y MEJILLÓN.

=== SIGUE CAMARA===

NOSOTROS EN LO PERSONAL NOS
ESMERAMOS, NOS SACRIFICAMOS
PARA QUE EL PRODUCTO TENGA
UN BUEN SABOR, TENGA UNA
BUENA CALIDAD, TENGA
HIGIENE, TENGA TODAS LAS
CONDICIONES HABIDAS Y POR
HABER PARA QUE UN CLIENTE
EXIGENTE QUEDE TOTALMENTE
SATISFECHO, EN ESA PARTE NOS
PREOCUPAMOS MUCHO PARA QUE
EL CLIENTE, NO SOLAMENTE LA
VENTA SE REPITA UNA SOLA VEZ,
ACUÉRDATE QUE EN LA
COMERCIALIZACIÓN EXISTE LA
PREVENTA, LA VENTA Y LA POST
VENTA ENTONCES NOSOTROS
DIRÍAMOS QUE LA POST VENTA ES
QUE EL CLIENTE LUEGO REGRESA
Y YA QUEDA UNA MRCA, O SEA
QUE EL CLIENTE QUEDA
MARCADO POR EL PRODUCTO POR
LA CALIDAD QUE TIENE Y LUEGO
BUSCA, NO HAY LA NECESIDAD
DE HACER MUCHO ESFUERZO
SINO QUE YA EL CLIENTE LLEGA

AQUIY BUENO PREGUNTA POR EL MARACUCHO QUE ES MI PERSONA PREGUNTA PR EL SEÑOR DELFÍN QUE ES MI PAPÁ Y YA NO HAY ESE ESFUERZO PUES VERBAL DE PERSUADIRLO SINO QUE YA EL VIENE YA CONVENCIDO Y VIENE PUES A BUSCAR A TALES PERSONAS, VIENE CON LOS OJOS CERRADOS A COMPRARLE EL PRODUCTO PORQUE SABEN DE QUE ES DE BUENA CALIDAD PUES

=== SIGUE OFF ===

PREPARAR ESTE PLATO EN LA CASA NO DEBE SER DIFICIL, PERO TENDRÁ EL MISMO GUSTO Y SENTIREMOS EL MISMO GUSTO AL COMERLO?

=== SIGUE CAMARA===

BUENO ACUERDATE QUE AQUÍ TAMBIÉN LOS MARISCOS SON DEL MAR Y UNA COSA COMPAGINA CON LA OTRA, ESTAMOS EN LA PLAYA EN EL SOL, EN LA ARENA, DISFRUTANDO, COMPARTIENDO ENTRE FAMILIA Y EL PRODUCTO

AQUÍ EN SU ESCENCIA EN LO NATURAL DONDE NACE, BUENO SE DEGUSTA, TIENE UN MEJOR SABOR, UN MEJOR GUSTO, NO ES IGUAL QUE ESTAR EN LA CASA. DE REPENTE EN UN COMPARTIR DE FAMILIA, UN DOMINGO, UN SABADO, UNA PARRILLA, SE COMPARTE UN VUELVE A LA VIDA PERO NO ES LO MISMO O SEA EL SABOR NO ES IGUAL, AQUÍ ESTAMOS EN TRAJE DE BAÑO LOS QUE ESTAN EN TRAJE DE BAÑO, ESTAMOS LOS VENDEDORES QUE ESTAMOS FORMALMENTE VESTIDOS Y ESTÁ LA PLAYA, ESTÁ EL SOL, ESTÁ LA ARENA, ESTÁ LA BRISA, ESTÁ EL AMBIENTE PUES QUE HACE POSIBLE QUE ESE PRODUCTO TENGA ESE SABOR TAN RICO, TAN EXCELENTE, TAN DIVINO PUES

FIN DEL SEGUNDO NEGRO

COLETILLA SALIDA

FADE OUT

FIN 1 NEGRO

COLETILLA DE ENTRADA

=== ENTRA OFF===

¿EN EL BLOQUE ANTERIOR VIMOS
CÓMO PREPARAN EL FAMOSO
ROMPE COLCHÓN, PERO CUAL ES
EL MÁS VENDIDO?

=== ENTRA CÁMARA ===

MAYORMENTE ES ESTE, EL
VUELVE A LA VIDA, PORQUE CON
ESTE LE DECIMOS QUE PUEDEN
TENER MOROCHO, QUE PUEDEN
ROMPER EL COLCHÓ, QUE EL
EFECTO DEL CONSUMO DEL
ALCOCHOL BAJA
AUTOMÁTICAMENTE YA NO
EXISTE MÁS, ASI SE HAYAN
TOMADO LO QUE HAYAN
TOMADO.

=== ENTRA OFF===

HAY VARIOS NOMBRES PARA UN
MISMO PLATO, LA MAYORÍA
CREACIÓN DE LOS MISMOS
VENDEDORES

=== ENTRA CÁMARA ===

NO BUENO CREATIVIDAD DE UNO
COMO VENDEDOR IMAGINACIÓN
DE UNO COMO VENDEDOR
ACUERDATE QUE LA DESTREZA,
LA HABILIDAD LA FORMA DE
CONVENCER AL CLIENTE LA
BUSCA UNO PORQUE EL CLIENTE
VIENE PREDEFINIDO NO, O
PREDETERMINADO A LA COMPRA
PERO TAMBIEN DEPENDE DE LA
HABILIDAD DE QUE LA VENTA SE
HAGA MÁS RÁPIDA, SE HAGA
,MÁS FLUIDA POR LA FORMA QUE
UNO TENGA COMO VENDEDOR ,
UNO BUSCA ESTRATEGIAS, BUSCA
FORMAS, UNO DEFINE AL CLIENTE
TAMBIÉN TAMBIEN
PSICOLÓGICAMENTE Y AHÍ
APLICAMOS LA... NUESTRAS
REGLAS DEL JUEGO Y LAS
EXPONEMOS, MUCHAS VECES LAS
IMPONEMOS Y EL CLIENTE MUY
SUTIL, MUY OBEDIENTEMENTE
COMPRA, OBTIENE EL PRODUCTO
BUENO Y CON TODA ESA SERIE
DIGAMOS DE PALABRAS,

PALABRAS NO OBSCENAS,
PALABRAS SIEMPRE CON EL
CUIDO DE QUE NO HAYA UN
DESCONTENTO A LA HORA DE
VENDER EL PRODUCTO DE
MANERA QUE EL CLIENTE NO
VAYA A REACCIONAR MAL Y ESO
IMPIDA LA VENTA PUES

=== ENTRA OFF ===

CUANDO SE HABLA DE
PRODUCTOS DEL MAR, SIEMPRE
SE MENCIONA EL EFECTO
AFRODISÍACO QUE PUEDAN
TENER, Y CIERTAMENTE EL
NOMBRE DE ESTE PLATO NO
DESCARTA TAL EFECTO

=== ENTRA CÁMARA ===

BUENO YO DIGO COMO DECÍA
RICARDO ARJONA, NO HAY MÁS
AFRODISÍACO QUE EL AMOR,
PERO SI, SI ES VERDAD DE ESO
PODEMOS DAR FE DE QUE DE
HECHO, VOY A CONTAR UNA
ANÉCDOTA DE LO QUE SUCEDIÓ
AQUÍ UNA VEZ, IUNA ERSONA,
UNA SEÑORA CASADA HABÍA IDO

A CUALQUIER CANTIDAD DE MÉDICO Y LAMENTABLEMENTE SU NACIMIENTO NO LE PERMITIÓ DE SER UNA PERSONA DE PODER MULTIPLICARSE DE TRAER BEBÉS AL MUNDO PARA COMPARTIR Y DISFRUTAR DE ÉL Y BUENO LOGRÓ PUES LAMENTABLEMENTE BAJO UNA FRUSTRACIÓN LLEGAR HASTA AQUÍ, NOS COCNOCIÓ A NOSOTROS PUES GRACIAS A DIOS, POR LA POTENCIA QUE TIENE EL PRODUCTO NUESTRO LOGRÓ DISFRUTAR DE ÉL Y BUENO HOY GRACIAS A DIOS Y BUENO PRIMERAMENTE DIOS NO , Y LUEGO NOSOTROS LA SEÑORA HOY TIENE UN SIN NUMERO DE HIJOS YA DISFRUTA PUES DE UNA FAMILIA Y TODO QUIZA SEA GRACIAS AL ESFUERZO NUESTRO PUES A QUE ELLA LOGRARA Y MATERIALIZARA SU SEÑO PUES HOY ESTÁ TOTALMENTE FELIZ Y CONTENTA Y NOSOTROS TAMBIÉN NOS SENTIMOS CONTENTOS PUES

=== ENTRA OFF ===

EL PRODUCTO ES DIVÍNO Y LA HISTORIA CIERTAMENTE PARTICULAR, PERO SABER A QUIEN COMPRARLE UN BUEN ROMPE COLCHÓN O VUELVE A LA VIDA PUEDE RESULTAR ALGO DIFÍCIL.

=== SIGUE CAMARA ===

MIR YO DIRÍA, CARAS SE VEN PERO CORAZONES NO YO SIEMPRE HE DICHO QUE LA PUREZA, LA NOBLEZA, LA TRANSPARENCIA SE VE TAMBIEN EN LOS OJOS DE LA PERSONA Y ACTUALMENTE COMO SE PUEDE VER, NOSOTROS...NUESTRA PRESENCIA, NUESTRA PRESENTACIÓN ES UNA PRESENTACIÓN QUE LLAMA LA ATENCIÓN, DE HEHO MUCHA GENTE COME CON LA VISTA, NOSOTROS ANDAMOS TOTALAMENTE RAZURADOS, CON NUESTRAS UÑAS LIMPIAS, CARGAMOS UNA CAVA QUE ES

TOTALMENTE HIGIÉNICA, AGRADABLE, QUE ESO LLAMA MUCHO LA ATENCIÓN PUES, EL CLIENTE TAMBIEN SE FIJA MUCHO EN ESAS COSAS PUES EN LAS CONDICIONES EN QUE ANDA EL VENDEDOR Y ESO HACE QUE EL PRODUCTO SE VENDA MÁS RÁPDO.

=== **ENTRA CAMARA** ===

CADA DÍA QUE PASA EL MUNDO PUES VA EVOLUCIONANDO, LOS GUSTOS TAMBIÉN VAN EVOLUCIONANDO Y LA GENTE SE HA CONVERTIDO MÁS EXIGENTE Y HA MEDIDA DE ESAS EXIGENCIAS TAMBIÉN COMO BUENOS COMPETITIVOS QUE HEMOS SIDO, HEMOS TENIDO QUE MEJORAR EL PRODUCTO CON UNA CANTIDAD TOTALMENTE DISTINTA, UNA PRESENTACIÓN TOTALMENTE DISTINTA, UNA FORMA DE VENTA TOTALMENTE DISTINTA O SEA UNA FORMA DE MERCADEAR DE PERSUADIR TOTALMENTE DISTINTA A LA QUE

ERA, ANTES ERA UN SISTEMA TOTALMENTE ARCAICO PUES, AHORA ES TOTALMENTE NUEVO.

== = ENTRA OFF = ==

PARA SABOREAR EL ROMPECOLCHÓN SOLO HACE FALTAR DISPONER DE UN FIN DE SEMANA PARA DISFRUTAR DE LOS CAYOS DE CHICHIRIVICHE, ESPECÍFIAMENTE CAYO SAL

=== ENTRA CÁMARA = ==

NOSOTROS ESTAMOS LLEGANDO AQUÍ A ESO DE LAS OCHO Y MEDIA DE LA MAÑANA, DEPENDIENDO DE CÓMO ESTÉ LA VENTA, PORQUE MUCHAS VECESA LA VENTA ES RÁPIDA NO, ES RÁPIDA EN EL SENTIDO DE QUE EN DOS, TRE, CUATRO, CINCO HORAS NOSOTROS PODEMOS ESTOS PRODUCTO, NOSOTROS EN LA TEMPORADA BAJA NOSOTROS TRAEMOS OCHO, DIEZ, DOCE, TASITAS DE ESTAS EN LA TEMPORADA ALTA EN UN DIA COMO HOY QUE ES QUINCENA

QUE YA ES FINAL DEL MES QUE SABEMOS QUE YA TODOS ESTÁN COBRANDO SUS CHURUPOS, TRAEMOS VEINTE, POR EJEMPLO YO TRAJE VEINTIDÓS Y DE ESOS VEINTIDÓS ME QUEDARON ESTOS DOS PUES, LA VENTA NO FUE NI RÁPIDA NI LENTA, YO LLEGUE AQUÍ A LAS NUEVE DE LA MAÑANA Y YA A ESO DE LAS DOS Y MEDIA, O SEA LA DETERMINACIÓN LA TOMA UNO MISMO DE SEGUIR CAMINANDO, DE NO SEGUIR CAMINANDO, DE SEGUIR OFERTANDO EL PRODUCTO DE NO SEGUIR OFERTANDO EL PRODUCTO ENTONCES ASI TERMINA UNOYA EL HORARIO NO SE LO IMPONE NADIE SI NO QUE UNO MISMO SI UNO NO QUIERE VENIR NO VIENE, SI UNO QUIERE VENIR VIENE I UNO QUIERE INSTALARSE COMO DICES TU INSTALARSE EN LGUN SITIO A QUE EL CLIENTE LLEGUE ES DIFÍCIL PORQUE HAY MÁS... NO COMPETENCIA HAY MÁS VENDEDORES PUES, PORQUE

NOSOTROS TENEMOS ESA HABILIDAD YO SIEMPRE HE DICHO QUE QUIZÁS TENGA EL AUTOESTIMA EL EGO MUY ALTO PERO YO SIEMPRE HE DICHO QUE EL VENDEDOR MÁS CERCANO QUE YO TENGO SEA YO MISMO

=== ENTRA CÁMARA ===

MIRA QUIZÁS SEA POR COSTUMBRE NO, YA EL CLIENTE ESTÁ ACOSTUMBRADO QUE LLEGO AQUÍ A CHICHIRIVICHE SE HOSPEDÓ UN HOTEL, DEL HOTEL SE TRASLADA AL MUELLE, DEL MUELLE SE ENBARCA A LOS DISTINTOS CAYOS DEL PARQUE NACIONAL AQUÍ SE LLEGÓ Y SE UBICA Y YA ES LA COSTUMBRE QUE UNO LE LLEGA A L CLIENTE, NO ES QUE EL VA A BUSCAR EL PRODUCTO SINO QUE UNO LE LLEGA POR LA INICIATIVA DE UNO D OFRCERLE NO SOLAMENTE EL QUE ESTÁ EN LA PARTE NORTE, EN LA PARTE ESTE, EN LA PARTE SUR , EL CLIENTE TAMBIÉN BUSCA VAARIAS UBICACIONES

DONDE EL SE PUEDA SENTIR AGRADABLE, QUIZÁS EL BUSCA LA INTIMIDAD, BUSCA LA TRANQUILIDAD, BUSCA LA PAZ, ENTONCES BUENO UNO VA HACIA ÉL, UNO VA HACIA EL A OFERTARLE EL PRODUCTO Y EL DEPENDIENDO DEL GUSTO, DEL MOMENTO SI ESTÁ A GUSTO SI ESTÁ BRAVO, SI ESTÁ BRAVO ESNTONCES LE ECHAMOS UN CUENTO DE MANERA QUE EL DE MANERA QUE EL TRATE DE ALEJAR ESAS MALAS ESE DESCONTENTO QUE DE REPENTE AGARRÓ EN LA MAÑANA Y BUENO AHÍ SE PRODUCE LA VENTA PUES

=== ENTRA CÁMARA ===

BUENO COMO DECÍA ANTES, NUESTRA META ES LLEVARLE LA MAYOR SATISFACCIÓN POSIBLE A LOS CLIENTES A TRAVES DE NUESTROS PRODUCTOS A TRAVES DE QUE BUENO SE SIENTAN FELICES, CONTENTOS, ATRAÍDOS TOTALMENTE POR LA CALIDAD

DE NUESTRO PRODUCTO Y LE RECOMENDAMOS PUES QUE BAJO ESAS EXIGENCIAS DEL TEMPORADISTA DEL CLIENTE, SE SIGAN MANTENIENDO Y CADA DÍA SEAN MÁS EXIGENTES Y MÁS PREOCUPADOS POR LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS DEL PRODUCTO Y SE SIGAN MANTENIENDO A QUE CADA DÍA SEAN MÁS EXIGENTES Y MÁS PREOCUPADOS POR LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS DEL PRODUCTO NO SOLAMENTE NUESTRO SINO DE CUALQUIER OTRO VENDEDORESA ES UNA FORMA TAMBIÉN DE QUE EL MENTALMENTE Y MORALMENTE VAYA MEJORANDO Y PREOCUPANDOSE POR LA CALIDAD, EL BENEFICIO QUE OTORGA EL PRODUCTO

=== **SIGUE CAMARA** ===

BUENO LOS INVITAMOS AL PARQUE NACIONAL MORROCOY A QUE VENGAN A DISFRUTAR EN SANA PAZ A QUE VENGAN A

PODER DESLASTRARSE Y PODER
DIVERTIRSE SANAMENTE
DISFRUTANDO DE UN ROMPE
COLCHÓN DE UN MATA SUEGRA, ,
BAJO ESTE SOL MARAVILLOSO,
BAJO ESTAS PLAYA, BAJO ESTA
ARENA, BUENO QUE MÁS LES
PUEDO DECIR

=== ENTRA OFF ===

LA INVITACIÓN QUEDA ABIERTA
PARA QUE VENGAN A DISFRUTAR
EN CAYO SAL PARQUE NACIONAL
MORROCOY EN EL ESTADO
FALCON DE UNO DE LOS PLATOS
MARINOS MÁS EXQUISITOS DE
NUESTRAS COSTAS

=== SIGUE CÁMARA===

Y CON ESTE PAISAJE
DESPEDIMOS EL PROGRAMA DE
HOY EN UNA PROXIMA ENTREGA
DE LO RARO, LO BUENO Y LO
NUESTRO CONOCEREMOS OTRO
PLATO Y OTRA ESTADO. HASTA
LA PRÓXIMA

FIN

**COLETILLA SALIDA
RUEDA CRÉDITOS
FADE OUT**

2.2.-Plan de Rodaje General:

El plan de rodaje indica todas las actividades que se realizaron para la producción del programa desde las tomas de apoyo hasta la edición del mismo

2.3.-Plan de Rodaje

DIA	TEMA	LUGAR	ACTIVIDAD	EQUIPOS
1	ROMPE COLCHÓN	CHICHIRIVIVHE EDO. FALCÓN	Grabación programa piloto / tomas de apoyo	CAMARA / CASSETTES / TRÍPODE / REBOTADOR/ MICRÓFONO / AUDÍFONO / MAQUILLAJE/ VESTUARIO
2	PIETAJE DEL PILOTO	PIETAJE DEL PILOTO	CAMARA / CASSETTES/ VHS/ CINTAS VHS
3	EDICIÓN DEL PILOTO	EDICIÓN DEL PILOTO	CAMARA / CASSETTES/ DVD

2.4.-PERMISOS Y RELEASES

Los permisos son autorizaciones que demuestran el consentimiento del entrevistado a utilizar todo lo dicho y grabado dentro del programa

3.-POSTPRODUCCIÓN

3.1.-Comienzo

Con la reestructuración del plan de rodaje, también se reestructuró la post-producción, este comenzó la primera semana de agosto y culminó la última semana de agosto.

3.2.- Pietaje Detallado:

El pietaje comienza la primera semana de agosto, conjuntamente con el pietaje, se hace la transcripción de la entrevista, para facilitar el montaje del guión. A continuación se muestran los cuadros de pietaje, se dividieron en cassette uno, cassette dos y tomas de apoyo

3.3.- GUIÓN FINAL DE MONTAJE:

	<p style="text-align: center;">=== ENTRA OFF ===</p> <p>VENEZUELA ES UN PAÍS LLENO DE CONTRASTES QUE OFRECE MUCHOS LUGARES PARA DIFRUTAR Y CONOCER.</p> <p>CIUDADES COMO MARACAIBO NOS ENVUELVEN CON SU CULTURA Y LA ISLA DE MARGARITA ES EL LUGAR PERFECTO PARA DESCANSAR Y CONOCER UN POQUITO DE NUESTRA HISTORIA O SIMPLEMENTE DIFRUTAR A ORILLAS DEL MAR.</p> <p style="text-align: center;">=== ENTRA OFF ===</p> <p>NO EXISTEN EXCUSAS PARA NO CONOCER NUESTRO PAÍS, PERO SI DESPUES DE TODO ESTO TODAVÍA NO QUEDA CONVENCIDO, YO DIRÍA QUE UNA DE LAS MEJORES RAZONES PARA RECORRER VENEZUELA ES SU GASTRONOMÍA, QUE ES TAN</p>
--	--

VARIADA COMO SUS PAISAJES.

ADENTRARSE EN LA GASTRONOMÍA VENEZOLANA ES SUMERGIRSE EN UN MUNDO DE AROMAS Y SABORES TÍPICOS DE UN PAÍS QUE HA SIDO PROTAGONISTA DE UNA FUERTE FUSIÓN DE CULTURAS.

SI HABLAMOS DE SU GENTE TAMBIEN ES MARAVILLOSA, TRATANDO SIEMPRE DE OFRECER LA MEJOR ATENCIÓN EN CUALQUIER LUGAR.

=== ENTRA OFF ===

SON ESTOS DETALLES AUNADO A LOS FABULOSOS PAISAJES QUE SE CONSIGUEN EN EL CAMINO QUE HACEN DE NUESTRO PAÍS UN GRAN DESTINO TURÍSTICO.

EL OBJETIVO DEL PROGRAMA LO RARO, LO BUENO Y LO NUESTRO ES MOSTRARLE OTRA CARA DE VENEZUELA, SU COMIDA Y SU GENTE PORQUE NO HAY NADA

MEJOR QUE CONOCER NUESTRA PROPIA CULTURA Y SUS PROTAGONISTAS. POR EJEMPLO, CUANDO VAYA A MARACAIBO, NO SOLO PODRA DISFRUTAR DE LAS MARAVILLAS TURÍSTICAS QUE LE OFRECE LA CIUDAD VISITANDO LUGARES COMO LA BASÍLICA DE LA CHINITA O PARQUES COMO CONOCE TU PUENTE.

=== **ENTRA OFF** ===

NO HAY NADA MÁS GRATIFICANTE QUE SABER QUE CUANDO VAMOS VÍA ORIENTE Y LLEGAMOS A CÚPIRA EL ÚLTIMO PUEBLO DEL ESTADO MIRANDA, JUSTO ANTES DE ENTRAR AL ESTADO ANZOÁTEGUI CONSEGUIMOS QUE EN TODA LA VÍA VENDEN UNO DE LOS PANES MÁS ANTIGUOS, QUE NUESTROS ABORÍGENES INVENTARON Y NOSOTROS COMEMOS AÚN HOY EN DÍA, EL CAZABE..

LA VENTA DE CAZABE EN CÚPIRA

ES UNA DE LAS MÁS FAMOSAS DE NUESTRO PAÍS, ALLÍ SE PREPARAN LOS MÁS VARIADOS TIPOS DE CAZABE QUE USTED PUEDA IMAGINAR.

=== ENTRA OFF ===

CUANDO HABLAMOS DE LA PERLA DEL CARIBE, NOS IMAGINAMOS A MARGARITA, CON SUS HERMOSAS PLAYAS, SUS CASTILLOS Y BELLOS PAISAJES. OBVIAMENTE CUANDO VISITE LA ISLA, NO PUEDE DEJAR DE DISIFRUTAR DE TODO ESTO, PERO ESTOY SEGURA DE QUE SU ESTADÍA SERÍA MÁS PLACENTERA SI SUPIERA DONDE PUEDE COMER BIEN, PREFERIBLEMENTE COMIDA PROPIA DE LA ISLA Y QUE NO AFECTE SU BOLSILLO, PARA ESO ESTÁ LO RARO, LO BUENO Y LO NUESTRO QUE MUESTRA QUE EN VENEZUELA HAY MÁS QUE COMIDA RÁPIDA Y RESTAURANTES LUJOSOS Y ES QUE A TRAVÉS DE ESTE PROGRAMA USTED CONOCERÁ

LUGARES COMO EL MERCADO DE CONEJEROS QUE VENDE COMIDA TÍPICA MARGARITEÑA Y A PRECIOS BASTANTE SOLIDARIOS. SEGURAMENTE GRACIAS A LA CORDIALIDAD DE LOS VENDEDORES CONSEGUIRÁ APRENDER ALGO QUE NO SABÍA ACERCA DE LA HISTORIA Y TRADICIONES DE LUGARES COMO ESTE.

=== ENTRA OFF ===

EN EL PROGRAMA DE HOY NO NOS IREMOS TAN LEJOS, LLEGAREMOS HASTA EL ESTADO FALCÓN DONDE CONOCEREMOS UNA APETITOSA ENSALADA DE MARISCOS Y A SU PECULIAR VENDEDOR EN CAYO SAL, EN UNO DE LOS PARQUES MÁS BELLOS DE VENEZUELA EL PARQUE NACIONAL MORROCOY, HOY CONOCEREMOS, LA HISTORIA, ANÉCDOTAS Y LAS DISTINTAS MANERAS DE PREPARAR ESTA ENSALADA.

=== **ENTRA OFF** ===

CHICHIRIVICHE QUEDA
APROXIMADAMENTE A TRES
HORAS DE CARACAS Y EL VIAJE
SE HACE COMPLETAMENTE
AMENO.

SI EN EL CAMINO POR
CASUALIDAD LE PROVOCA ALGO
DE COMER SE PUEDE PARAR EN
“EL PALITO” ANTES DE LLEGAR A
LA REFINERÍA, DONDE VENDEN
EMPANADAS Y AREPAS, SI ESTO
NO LE APETECE, UN POCO MÁS
ADELANTE PASANDO LA VÍA DE
MORÓN ENCONTRARÁ UNA
VARIEDAD DE PEQUEÑOS
RESTAURANTES A ORILLAS DEL
MAR DONDE OFRECEN
SUCULENTOS PLATOS MARINOS

=== **ENTRA OFF** ===

LA ENTRADA A
CHICHIRIVICHE ES
INCONFUNDIBLE CON SU VENTA
DE CHINCHORROS Y DULCES DE
LECHE, ESTE PUEBLO SE HA

CONVERTIDO EN UNO DE LOS PREFERIDOS DE LOS TURISTAS POR SU CERCANÍA AL PARQUE NACIONAL MORROCOY.

=== ENTRA OFF ===

COMO ES COSTUMBRE, EN LAS PLAYAS VENEZOLANAS HAY PERSONAS QUE TRABAJAN VENDIENDO COMIDA PARA EL DISFRUTE DE LOS TURISTAS, OBVIAMENTE LOS CAYOS NO SON LA EXCEPCIÓN, POR EJEMPLO PUDIMOS APRECIAR QUE ESPECÍFICAMENTE EN CAYO SAL VENDEN OBLEAS, HELADOS Y CONSERVAS DE COCOS, PERO TAL VEZ LO MÁS SOLICITADO POR LOS VISITANTES SON LAS ENSALADAS DE MARISCOS QUE CUENTAN CON NOMBRES BASTANTE PARTICULARES ENTRE LOS QUE FIGURAN EL VUELVE A LA VIDA Y EL ROMPE COLCHÓN

=== ENTRA OFF ===

ESTOS NOMBRES SON RESULTADO DE LOS EFECTOS QUE SEGÚN LAS ANÉCDOTAS DE QUIENES LO CONSUMEN, CAUSA EL PRODUCTO. PARA ALGUNOS ES AFRODISÍACO Y PARA OTROS ES UN ENERGIZANTE QUE CONTRARRESTA LOS EFECTOS DEL ALCOCHOL.

SEA CUAL SEA EL NOMBRE QUE USTED ESCOJA DARLE, CUANDO VENGA A CHICHIRIVICHE DISFRUTE DE ESTE DELICIOSO PLATO A ORILLAS DEL MAR QUE ES COMO SABE MEJOR. POR AHORA, NO SE APARTE QUE EN EL PRÓXIMO SEGMENTO CONOCERÁ A TRAVES DE UNO DE SUS PROTAGONISTAS LA VERDADERA HISTORIA DEL ROMPE COLCHÓN.

FIN DEL SEGUNDO NEGRO

**COLETILLA SALIDA
FADE OUT
FIN 1 NEGRO**

COLETILLA DE ENTRADA

INERT: MICHELLE RONDÓN

D: 28 52 19

H: 29 16 22

T:00 10 00seg

Casette 2

=== ENTRA CAMARA===

HAY MUCHAS MANERAS DE CONOCER A UN PAÍS, LA MÁS DIVERTIDA Y SABROSA INDISCUTIBLEMENTE ES A TRAVÉS DE SU GASTRONOMÍA EN EL PROGRAMA DE HOY CONOCEREMOS, COMO PREPARAN EL ROMPE COLCHÓN EN CHICHIRIVICHE

=== SIGUE OFF===

LO QUE HACE FAMOSO A LOS CAYOS DEL PARQUE NACIONAL MORROCOY SON SUS TIBIAS AGUAS CRISTALINAS Y SU ARENA BLANCA. PERO HOY A TRAVÉS DE UNO DE LOS VENDEDORES MÁS POPULARES DEL CAYO CONOCEREMOS LA HISTORIA DE UN PLATO QUE ES TRADICIÓN AQUÍ EN FALCÓN.

D: 01:01:27

H: 01:10:25

T: 00.08.97

Casette 2

**INSERT: RICHARD “EL
MARACUCHO” QUEVEDO”**

=== SIGUE CÁMARA===

PRIMERO QUE NADA BUENAS
TARDES, MI NOMBRE ES RICHARD
QUEVEDO POPULARMENTE
CONOCIDO AQUÍ EN CAYO SAL
DENTRO DEL PARQUE NACIONAL
MORROCOY COMO “EL
MARACUCHO”.

=== ENTRA OFF ===

EL MARACUCHO ES SOLO UNO DE
LAS MUCHAS PERSONAS QUE
VENDEN ESTE PLATO EN LOS
CAYOS DEL PARQUE NACIONAL
MORROCOY, PERO SU
PERSONALIDAD Y CAPACIDAD DE
PERSUACIÓN LO HAN
CONVERTIDO EN UNO DE LOS
VENDEDORES MÁS POPULARES
DE ESTOS CAYOS Y MÁS
ESPECÍFICAMENTE EN CAYO SAL,
EN CHICHIRIVICHE

D: 02 01 00

H: 02 34 12

T: 00.32.72 seg

Casette 2

=== SIGUE CÁMARA===

YO SOY TSU EN ADMINISTRACIÓN Y MERCADEO Y AYUDO A MI PADRE PORQUE ESE HA SIDO EL TRABAJO DE LEVANTAMIENTO DE LA FAMILIA DE LA FORMACIÓN, DE LA EDUCACIÓN, DE LA CULTURA HA SIDO ESTE TRABAJO QUE HA SIDO SABADOS Y DOMINGOS EN LOS MESES QUE UNO EN TERMINOS COLOQUIALES LOS LLAMA MALOS QUE ES QUE FEBRERO, MARZO, JUNIO, Y EN LAS TEMPORADAS COMO AHORITA QUE YA ESTÁ A PUNTO DE INICIARSE AGOSTO Y LA MITAD DEL MES DE SEPTIEMBRE QUE TRABAJAMOS A DIARIO TODOS LOS DIAS.

=== ENTRA OFF ===

EL ROMPE COLCHÓN O VUELVE A LA VIDA COMO TAMBIÉN LO LLAMAN ES BÁSICAMENTE UNA ENSALDA DE MARISCOS PERO SI SE PREGUNTAN ¿EN BASE A QUE

<p>D: 02 43 00 H: 03 04 09 T: 00 19 60 Casette 2</p>	<p>ESPECÍFICAMENTE ESTÁ ELABORADO ESTE PRODUCTO Y CUAL ES SU CONTENIDO? DEJEMOS QUE SEA EL QUIEN NOS CUENTE</p> <p>==SIGUE CAMARA==</p> <p>ESTÁ ELABORADO EN BASE A, EL CONTENIDO ES PEPITONA, CARACOL, QUIGUA, ARRECHÓN, ESE ES UNO, PRODUCTO DE VUELVE A LA VIDA PUES, HAY OTRO QUE ES EL ESPECIAL QUE TAMBIEN ES VUELVE A LA VIDA PERO TIENE CAMARONES, PULPO, CALAMAR, MEJILLÓN, PORQUE LOS GUSTOS SON DISTINTOS.</p> <p>=== SIGUE OFF ===</p> <p>EL PLATO NO LLEVA SU NOMBRE EN VANO POR ESO ANTES DE ENTRAR EN CUALQUIER OTRA DETALLE ES NECESARIO SABER SU HISTORIA, COMO NACE Y COMO EVOLUCIONA ESTE PRODUCTO</p>
---	---

D: 06 33 00

H: 08 01 23

T:01 23 63 seg

Casette 2

**INSERT: RICHARD “EL
MARACUCHO” QUEVEDO”**

=== SIGUE CAMARA ===

EL VUELVE A LA VIDA NACE, SE ELABORABA ANTERIORMENTE ERA UN VASITO MÁS O MENOS DE ESTE TAMAÑO DE ESOS DE CAFÉ MEDIANO QUE NOSOTROS LLAMAMOS Y ALLÍ SE ECHABA LA OSTRAS CON EL PIMENTÓN Y LA CEBOLLITA YA PICADA Y LA GUASACACA QUE LA GUASACACA NOSOTROS LA HACEMOS CON PIMENTÓN, CEBOLLA, AJI DULCE, ALIÑOS VERDES, AJO, CILANTRO, VINO SANSÓN, SALSA 57, EL NOMBRE, EL NOMBRE NACE PRODUCTO DE UNA FAMILIA QUE TAMBIEN DIGAMOS FORMA PARTE DE ESE NOMBRE PORQUE PARA EL MOMENTO HABÍA UNA PERSONA, UN SEÑOR CONSUMIENDO ALCOHOL Y SE TOMÓ VARIOS VUELVE A LA VIDA CON OSTRAS, NO Y ÉL DIJO QUE ESO PARA EL FUE UN ÉXTAIS QUE NUEVAMENTE LO RENOVÓ, VOLVIO A SU ESTADO NATURAL, A UNA PERSONA SIN HABER CONSUMIDO ALCOCHOL Y ÉL DIJO

PUES QUE HABÍA VUELTO A LA VIDA DESPUÉS DE HABER ESTADO EN... DE BAJO EL EFECTO DEL ALCOHOL Y ESO FUE PORQUE POSTERIOR A ESO SE SINTIO BIEN, NO TUVO INCONVENIENTES, NO TUVO PROBLEMAS DESPUÉS SE DESARROLLO NORMALMENTE LA ACTIVIDAD LA QUE VINO A HACER AQUÍ EN LA PLAYA QUE FUE DISFRUTAR PUES

=== ENTRA OFF ===

AHORA LAS COSAS SE HACE UN POCO DIFERENTES

=== SIGUE CAMARA===

BUENO PRIMERO NOS TRASLADAMOS AL SITIO DONDE VENDEN LAS PEPITONAS, EL CARACOL, EL PULPO, EL CAMARÓN, LUEGO LO TRASLADAMOS A CADA UNO DE NUESTROS HOGARES, DIGO CADA UNO PORQUE CADA QUIEN TIENE SU FORMA DE PREPARACIÓN, LO LAVAMOS, LUEGO LO HERVIMOS TODO, LO PICAMOS TODO ESO,

D: 09 49 00

H: 11 40 15

T:01 50 57

Casette 2

CADA COSA, LA PEPITOTA, EL CAMARÓN, EL PULPO, EL CARACOL, CADA COSA ESTA EN UN, DIGAMOS EN UN TOBO O EN UNA BAÑERA TOTALMENTE APARTE NO, CADA QUIEN ESTÁ SEPARADO, LUEGO ES QUE, QUE SE FORMA EL REVOLTILLO NO, EL PIMENTÓN, LA CEBOLLA, EL ALIÑO VERDE, EL AJI DULCE TAMBIEN ESTA TOTALMENTE APARTE, SE PREPARAN PRIMERO LOS ESPECIALES, LOS ESPECIALES DE CADA COSA, POR EJEMPLO EL DE CAMARON, DEL PULPO, DEL CALAMAR Y DEL MEJILLÓN SE TIENE APARTE COMO TE DIJE Y ENTONCES SE VA ENVASANDO POCO A POCO, DE CADA COSA UN POQUITO NO, SE PREPARAN PRIMERO LOS ESPECIALES, LUEGO DEL CARACOL, EL CALAMAR, LA PEPITOTA SE UNEN, PERDON LUEGO DE ALLI SE SACA EL QUE NOSOTROS LE LLAMAMOS EL DE POBRE, NO EL DE POBRE POR...POR SER HUMILLANTE NO, SINO EL DE POBRE POR DARLE UN

NOMBRE Y EL QUE ES DE CALAMAR Y PEPITONA. LUEGO PREPARAMOS EL DE CARACOL, CALAMAR Y QUIGUA QUE ESE ALLI LO INVOLUCRAMOS A TODOS Y DE AHÍ SACAMOS EL DE CALAMAR, BOTUTO, CON CARACOL Y PEPITOTA, ESA ES UNA DE LAS FORMAS DE PREPARACIÓN Y LUEGO LO TRASLADAMOS AL SITIO DE VENTA

=== SIGUE OFF ===

Y PARA SABER CUANTOS TIPOS DE ROMPE COLCHÓN O VUELVE A LA VIDA HAY EN CHICHIRIVICHE SOLO HAY QUE PREGUNTAR Y ASEGURARNOS QUE EL PRODUCTO ESTÉ BUENO

=== SIGUE CAMARA===

NOSOTROS TRAEMOS TRES PRESENTACIONES, TRAEMOS UNO CON CALAMAR Y PEPITONA, TRAEMOS OTRO CON CALAMAR, PEPITONA, CARACOL Y QUIGUA Y TRAEMOS OTRO QUE ES EL

D: 03 33 26

H: 03 59 04

T: 00 25 03

Casette 2

ESPECIAL COMO TE DIJE QUE TIENE CAMARON, CALAMAR, PULPO Y MEJILLÓN, ENTONCES YA EL CLIENTE AHÍ POR EL GUSTO QUE EL TENGA Y DEPENDIENDO DE LA CAPACIDAD ECONÓMICA QUE ÉL TENGA DE COMPRA, ÉL ADQUIERE EL PRODUCTO.

=== SIGUE OFF ===

TUVIMOS LA OPORTUNIDAD DE CAMINAR CON EL MARACUCHO POR TODO CAYO SAL VIENDO COMO VENDE EL PRODUCTO Y YA AL FINALIZAR EL DÍA NOS EXPLICÓ COMO CATEGORIZAN ELLOS EL PRODUCTO, PORQUE CADA UNO DE LOS PLATOS ENTRA EN UNA CATEGORÍA EN ESPECÍFICO

=== SIGUE CAMARA===

AQUÍ ESTE ES EL DE RICOS NO, DENTRO DE LA ESCALA DEL POBRE DEL RICO Y DEL MILLONARIO, ES ES CALAMAR, PEPITONA, CARACOL QUIGUA Y ARRECHÓN, ESTE ES EL QUE SALE

D: 19 34 19

H: 20 40 24

T 01 07 50

EN VEINTE Y YA ESTÁ PREPARADO CON LA SALSA TIENE PIMENTÓN, CEBOLLA, AJÍ DULCE, TODO ESO ES UN PROCESO DE LAVARLO, HERVIRLO, LO DEJAMOS REPOSAR ANTES DE METERLO A LA LICUADORA, LO LICUAMOS, LE ECHAMOS SAL AL GUSTO, CUBITO AL GUSTO, NO AL GUSTO DE UNO SINO AL GUSTO DEL CLIENTE PUES, SI LE GUSTA A UNO, UNO TAMBIÉN CREE QUE LE PUDA GUSTAR AL CLIENTE. Y ESTE QUE ESTE ES EL DE RICO, ESTE TIENE CAMARON, PULPO, CALAMAR Y MEJILLÓN FALTA UNA PRESENTACIÓN ESA NO LA TENGO AQUÍ, ENTONCES UNO LE MUESTRA AL CLIENTE SE LO DEJA AL LIBRE ALBEDRÍO PARA QUE EL DECIDA PUES SI QUIERE EL DE CALAMAR Y PEPITONA, SI QUIERE ESTE CON CALAMAR, PEPITONA, CARACAOL Y QUIGUA O SI QUIERE ESTE CON CAMARON, PULPO, CALAMAR Y MEJILLÓN.

D: 11 55 00

H: 13 08 20

T: 01 12 41

Casette 2

**INSERT: RICHARD “EL
MARACUCHO” QUEVEDO”**

=== SIGUE CAMARA===

NOSOTROS EN LO PERSONAL NOS
ESMERAMOS, NOS SACRIFICAMOS
PARA QUE EL PRODUCTO TENGA
UN BUEN SABOR, TENGA UNA
BUENA CALIDAD, TENGA
HIGIENE, TENGA TODAS LAS
CONDICIONES HABIDAS Y POR
HABER PARA QUE UN CLIENTE
EXIGENTE QUEDE TOTALMENTE
SATISFECHO, EN ESA PARTE NOS
PREOCUPAMOS MUCHO PARA QUE
EL CLIENTE, NO SOLAMENTE LA
VENTA SE REPITA UNA SOLA VEZ,
ACUÉRDATE QUE EN LA
COMERCIALIZACIÓN EXISTE LA
PREVENTA, LA VENTA Y LA POST
VENTA ENTONCES NOSOTROS
DIRÍAMOS QUE LA POST VENTA ES
QUE EL CLIENTE LUEGO REGRESA
Y YA QUEDA UNA MRCA, O SEA
QUE EL CLIENTE QUEDA
MARCADO POR EL PRODUCTO POR
LA CALIDAD QUE TIENE Y LUEGO
BUSCA, NO HAY LA NECESIDAD
DE HACER MUCHO ESFUERZO
SINO QUE YA EL CLIENTE LLEGA

AQUIY BUENO PREGUNTA POR EL MARACUCHO QUE ES MI PERSONA PREGUNTA PR EL SEÑOR DELFÍN QUE ES MI PAPÁ Y YA NO HAY ESE ESFUERZO PUES VERBAL DE PERSUADIRLO SINO QUE YA EL VIENE YA CONVENCIDO Y VIENE PUES A BUSCAR A TALES PERSONAS, VIENE CON LOS OJOS CERRADOS A COMPRARLE EL PRODUCTO PORQUE SABEN DE QUE ES DE BUENA CALIDAD PUES

=== SIGUE OFF ===

PREPARAR ESTE PLATO EN LA CASA NO DEBE SER DIFICIL, PERO TENDRÁ EL MISMO GUSTO Y SENTIREMOS EL MISMO GUSTO AL COMERLO?

=== SIGUE CAMARA===

BUENO ACUERDATE QUE AQUÍ TAMBIÉN LOS MARISCOS SON DEL MAR Y UNA COSA COMPAGINA CON LA OTRA, ESTAMOS EN LA PLAYA EN EL SOL, EN LA ARENA, DISFRUTANDO, COMPARTIENDO ENTRE FAMILIA Y EL PRODUCTO

D: 13 20 00

H: 14 18 06

T: 00 56 91

Cassette 2

AQUÍ EN SU ESCENCIA EN LO NATURAL DONDE NACE, BUENO SE DEGUSTA, TIENE UN MEJOR SABOR, UN MEJOR GUSTO, NO ES IGUAL QUE ESTAR EN LA CASA. DE REPENTE EN UN COMPARTIR DE FAMILIA, UN DOMINGO, UN SABADO, UNA PARRILLA, SE COMPARTE UN VUELVE A LA VIDA PERO NO ES LO MISMO O SEA EL SABOR NO ES IGUAL, AQUÍ ESTAMOS EN TRAJE DE BAÑO LOS QUE ESTAN EN TRAJE DE BAÑO, ESTAMOS LOS VENDEDORES QUE ESTAMOS FORMALMENTE VESTIDOS Y ESTÁ LA PLAYA, ESTÁ EL SOL, ESTÁ LA ARENA, ESTÁ LA BRISA, ESTÁ EL AMBIENTE PUES QUE HACE POSIBLE QUE ESE PRODUCTO TENGA ESE SABOR TAN RICO, TAN EXCELENTE, TAN DIVINO PUES

FIN DEL SEGUNDO NEGRO

COLETILLA SALIDA

FADE OUT

FIN 1 NEGRO

COLETILLA DE ENTRADA

D: 20 45 03

H: 21 04 22

Cassete:2

**INSERT: RICHARD “EL
MARACUCHO” QUEVEDO**

=== ENTRA OFF===

¿EN EL BLOQUE ANTERIOR VIMOS
CÓMO PREPARAN EL FAMOSO
ROMPE COLCHÓN, PERO CUAL ES
EL MÁS VENDIDO?

=== ENTRA CÁMARA ===

MAYORMENTE ES ESTE, EL
VUELVE A LA VIDA, PORQUE CON
ESTE LE DECIMOS QUE PUEDEN
TENER MOROCHO, QUE PUEDEN
ROMPER EL COLCHÓN, QUE EL
EFECTO DEL CONSUMO DEL
ALCOCHOL BAJA
AUTOMÁTICAMENTE YA NO
EXISTE MÁS, ASI SE HAYAN
TOMADO LO QUE HAYAN
TOMADO.

=== ENTRA OFF===

HAY VARIOS NOMBRES PARA UN
MISMO PLATO, LA MAYORÍA
CREACIÓN DE LOS MISMOS
VENDEDORES

D 21 23 29

H 22 30 19

Cassete:2

=== ENTRA CÁMARA ===

NO BUENO CREATIVIDAD DE UNO
COMO VENDEDOR IMAGINACIÓN
DE UNO COMO VENDEDOR
ACUERDATE QUE LA DESTREZA,
LA HABILIDAD LA FORMA DE
CONVENCER AL CLIENTE LA
BUSCA UNO PORQUE EL CLIENTE
VIENE PREDEFINIDO NO, O
PREDETERMINADO A LA COMPRA
PERO TAMBIEN DEPENDE DE LA
HABILIDAD DE QUE LA VENTA SE
HAGA MÁS RÁPIDA, SE HAGA
,MÁS FLUIDA POR LA FORMA QUE
UNO TENGA COMO VENDEDOR ,
UNO BUSCA ESTRATEGIAS, BUSCA
FORMAS, UNO DEFINE AL CLIENTE
TAMBIÉN TAMBIEN
PSICOLÓGICAMENTE Y AHÍ
APLICAMOS LA... NUESTRAS
REGLAS DEL JUEGO Y LAS
EXPONEMOS, MUCHAS VECES LAS
IMPONEMOS Y EL CLIENTE MUY
SUTIL, MUY OBEDIENTEMENTE
COMPRA, OBTIENE EL PRODUCTO
BUENO Y CON TODA ESA SERIE

DIGAMOS DE PALABRAS,
PALABRAS NO OBSCENAS,
PALABRAS SIEMPRE CON EL
CUIDO DE QUE NO HAYA UN
DESCONTENTO A LA HORA DE
VENDER EL PRODUCTO DE
MANERA QUE EL CLIENTE NO
VAYA A REACCIONAR MAL Y ESO
IMPIDA LA VENTA PUES

=== ENTRA OFF ===

CUANDO SE HABLA DE
PRODUCTOS DEL MAR, SIEMPRE
SE MENCIONA EL EFECTO
AFRODISÍACO QUE PUEDAN
TENER, Y CIERTAMENTE EL
NOMBRE DE ESTE PLATO NO
DESCARTA TAL EFECTO

=== ENTRA CÁMARA ===

BUENO YO DIGO COMO DECÍA
RICARDO ARJONA, NO HAY MÁS
AFRODISÍACO QUE EL AMOR,
PERO SI, SI ES VERDAD DE ESO
PODEMOS DAR FE DE QUE DE
HECHO, VOY A CONTAR UNA
ANÉCDOTA DE LO QUE SUCEDIÓ
AQUÍ UNA VEZ, IUNA ERSONA,

D 14 25 22
H 15 44 20
T 01 18 77
Cassette 2

**INSERT: RICHARD “EL
MARACUCHO” QUEVEDO**

UNA SEÑORA CASADA HABÍA IDO A CUALQUIER CANTIDAD DE MÉDICO Y LAMENTABLEMENTE SU NACIMIENTO NO LE PERMITIÓ DE SER UNA PERSONA DE PODER MULTIPLICARSE DE TRAER BEBÉS AL MUNDO PARA COMPARTIR Y DISFRUTAR DE ÉL Y BUENO LOGRÓ PUES LAMENTABLEMENTE BAJO UNA FRUSTRACIÓN LLEGAR HASTA AQUÍ, NOS COCNOCIÓ A NOSOTROS PUES GRACIAS A DIOS, POR LA POTENCIA QUE TIENE EL PRODUCTO NUESTRO LOGRÓ DISFRUTAR DE ÉL Y BUENO HOY GRACIAS A DIOS Y BUENO PRIMERAMENTE DIOS NO , Y LUEGO NOSOTROS LA SEÑORA HOY TIENE UN SIN NUMERO DE HIJOS YA DISFRUTA PUES DE UNA FAMILIA Y TODO QUIZA SEA GRACIAS AL ESFUERZO NUESTRO PUES A QUE ELLA LOGRARA Y MATERIALIZARA SU SEÑO PUES HOY ESTÁ TOTALMENTE FELIZ Y CONTENTA Y NOSOTROS TAMBIÉN NOS SENTIMOS CONTENTOS PUES

D: 16 22 22

H: 17 16 28

T: 00 53 85

Casette 2

=== ENTRA OFF ===

EL PRODUCTO ES DIVÍNO Y LA HISTORIA CIERTAMENTE PARTICULAR, PERO SABER A QUIEN COMPRARLE UN BUEN ROMPE COLCHÓN O VUELVE A LA VIDA PUEDE RESULTAR ALGO DIFÍCIL.

=== SIGUE CAMARA ===

MIR YO DIRÍA, CARAS SE VEN PERO CORAZONES NO YO SIEMPRE HE DICHO QUE LA PUREZA, LA NOBLEZA, LA TRANSPARENCIA SE VE TAMBIEN EN LOS OJOS DE LA PERSONA Y ACTUALMENTE COMO SE PUEDE VER, NOSOTROS...NUESTRA PRESENCIA, NUESTRA PRESENTACIÓN ES UNA PRESENTACIÓN QUE LLAMA LA ATENCIÓN, DE HEHO MUCHA GENTE COME CON LA VISTA, NOSOTROS ANDAMOS TOTALAMENTE RAZURADOS, CON

<p>D: 08 12 00 H: 08 46 26 T: 00 34 22 Casette 2</p>	<p>NUESTRAS UÑAS LIMPIAS, CARGAMOS UNA CAVA QUE ES TOTALMENTE HIGIÉNICA, AGRADABLE, QUE ESO LLAMA MUCHO LA ATENCIÓN PUES, EL CLIENTE TAMBIEN SE FIJA MUCHO EN ESAS COSAS PUES EN LAS CONDICIONES EN QUE ANDA EL VENDEDOR Y ESO HACE QUE EL PRODUCTO SE VENDA MÁS RÁPDO.</p> <p>=== ENTRA CAMARA ===</p> <p>CADA DÍA QUE PASA EL MUNDO PUES VA EVOLUCIONANDO, LOS GUSTOS TAMBIÉN VAN EVOLUCIONANDO Y LA GENTE SE HA CONVERTIDO MÁS EXIGENTE Y HA MEDIDA DE ESAS EXIGENCIAS TAMBIÉN COMO BUENOS COMPETITIVOS QUE HEMOS SIDO, HEMOS TENIDO QUE MEJORAR EL PRODUCTO CON UNA CANTIDAD TOTALMENTE DISTINTA, UNA PRESENTACIÓN TOTALMENTE DISTINTA, UNA FORMA DE VENTA TOTALMENTE DISTINTA O SEA UNA FORMA DE</p>
---	--

<p>D: 23 56 16 H: 25 28 09 T.01 28 .71 Casette 2</p> <p>INSERT: RICHARD ‘EL MARACUCHO’ QUEVEDO</p>	<p>MERCADEAR DE PERSUADIR TOTALMENTE DISTINTA A LA QUE ERA, ANTES ERA UN SISTEMA TOTALMENTE ARCAICO PUES, AHORA ES TOTALMENTE NUEVO.</p> <p>== = ENTRA OFF == =</p> <p>PARA SABOREAR EL ROMPECOLCHÓN SOLO HACE FALTAR DISPONER DE UN FIN DE SEMANA PARA DISFRUTAR DE LOS CAYOS DE CHICHIRIVICHE, ESPECÍFIAMENTE CAYO SAL</p> <p>=== ENTRA CÁMARA ===</p> <p>NOSOTROS ESTAMOS LLEGANDO AQUÍ A ESO DE LAS OCHO Y MEDIA DE LA MAÑANA, DEPENDIENDO DE CÓMO ESTÉ LA VENTA, PORQUE MUCHAS VECESA LA VENTA ES RÁPIDA NO, ES RÁPIDA EN EL SENTIDO DE QUE EN DOS, TRE, CUATRO, CINCO HORAS NOSOTROS PODEMOS ESTOS PRODUCTO, NOSOTROS EN LA TEMPORADA BAJA NOSOTROS TRAEMOS OCHO, DIEZ, DOCE, TASITAS DE ESTAS EN LA</p>
--	--

TEMPORADA ALTA EN UN DIA
COMO HOY QUE ES QUINCENA
QUE YA ES FINAL DEL MES QUE
SABEMOS QUE YA TODOS ESTÁN
COBRANDO SUS CHURUPOS,
TRAEMOS VEINTE, POR EJEMPLO
YO TRAJE VEINTIDÓS Y DE ESOS
VEINTIDÓS ME QUEDARON ESTOS
DOS PUES, LA VENTA NO FUE NI
RÁPIDA NI LENTA, YO LLEGUE
AQUÍ A LAS NUEVE DE LA
MAÑANA Y YA A ESO DE LAS DOS
Y MEDIA, O SEA LA
DETERMINACIÓN LA TOMA UNO
MISMO DE SEGUIR CAMINANDO,
DE NO SEGUIR CAMINANDO, DE
SEGUIR OFERTANDO EL
PRODUCTO DE NO SEGUIR
OFERTANDO EL PRODUCTO
ENTONCES ASI TERMINA UNO YA
EL HORARIO NO SE LO IMPONE
NADIE SI NO QUE UNO MISMO SI
UNO NO QUIERE VENIR NO VIENE,
SI UNO QUIERE VENIR VIENE I
UNO QUIERE INSTALARSE COMO
DICES TU INSTALARSE EN LGUN
SITIO A QUE EL CLIENTE LLEGUE
ES DIFÍCIL PORQUE HAY MÁS...

D 22 48 01
H 23 54 22
Casette 2

NO COMPETENCIA HAY MÁS VENDEDORES PUES, PORQUE NOSOTROS TENEMOS ESA HABILIDAD YO SIEMPRE HE DICHO QUE QUIZÁS TENGA EL AUTOESTIMA EL EGO MUY ALTO PERO YO SIEMPRE HE DICHO QUE EL VENDEDOR MÁS CERCANO QUE YO TENGO SEA YO MISMO

=== ENTRA CÁMARA ===

MIRA QUIZÁS SEA POR COSTUMBRE NO, YA EL CLIENTE ESTÁ ACOSTUMBRADO QUE LLEGO AQUÍ A CHICHIRIVICHE SE HOSPEDÓ UN HOTEL, DEL HOTEL SE TRASLADA AL MUELLE, DEL MUELLE SE ENBARCA A LOS DISTINTOS CAYOS DEL PARQUE NACIONAL AQUÍ SE LLEGÓ Y SE UBICA Y YA ES LA COSTUMBRE QUE UNO LE LLEGA A L CLIENTE, NO ES QUE EL VA A BUSCAR EL PRODUCTO SINO QUE UNO LE LLEGA POR LA INICIATIVA DE UNO D OFRCERLE NO SOLAMENTE EL QUE ESTÁ EN LA PARTE

NORTE, EN LA PARTE ESTE, EN LA PARTE SUR , EL CLIENTE TAMBIÉN BUSCA VAARIAS UBICACIONES DONDE EL SE PUEDA SENTIR AGRADABLE, QUIZÁS EL BUSCA LA INTIMIDAD, BUSCA LA TRANQUILIDAD, BUSCA LA PAZ, ENTONCES BUENO UNO VA HACIA ÉL, UNO VA HACIA EL A OFERTARLE EL PRODUCTO Y EL DEPENDIENDO DEL GUSTO, DEL MOMENTO SI ESTÁ A GUSTO SI ESTÁ BRAVO, SI ESTÁ BRAVO ESNTONCES LE ECHAMOS UN CUENTO DE MANERA QUE EL DE MANERA QUE EL TRATE DE ALEJAR ESAS MALAS ESE DESCONTENTO QUE DE REPENTE AGARRÓ EN LA MAÑANA Y BUENO AHÍ SE PRODUCE LA VENTA PUES

=== **ENTRA CÁMARA** ===

BUENO COMO DECÍA ANTES, NUESTRA META ES LLEVARLE LA MAYOR SATISFACCIÓN POSIBLE A LOS CLIENTES A TRAVES DE NUESTROS PRODUCTOS A TRAVES

INSERT: RICHARD ‘EL MARACUCHO’ QUEVEDO

D:17 36 01

H: 18 24 17

Cassette:2

DE QUE BUENO SE SIENTAN FELICES, CONTENTOS, ATRAÍDOS TOTALMENTE POR LA CALIDAD DE NUESTRO PRODUCTO Y LE RECOMENDAMOS PUES QUE BAJO ESAS EXIGENCIAS DEL TEMPORADISTA DEL CLIENTE, SE SIGAN MANTENIENDO Y CADA DÍA SEAN MÁS EXIGENTES Y MÁS PREOCUPADOS POR LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS DEL PRODUCTO Y SE SIGAN MANTENIENDO A QUE CADA DÍA SEAN MÁS EXIGENTES Y MÁS PREOCUPADOS POR LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS DEL PRODUCTO NO SOLAMENTE NUESTRO SINO DE CUALQUIER OTRO VENDEDORESA ES UNA FORMA TAMBIÉN DE QUE EL MENTALMENTE Y MORALMENTE VAYA MEJORANDO Y PREOCUPANDOSE POR LA CALIDAD, EL BENEFICIO QUE OTORGA EL PRODUCTO

D: 18 28 17

H: 18 56 15

T: 00 27 51

Casette 2

=== SIGUE CAMARA===

BUENO LOS INVITAMOS AL
PARQUE NACIONAL MORROCOY A
QUE VENGAN A DISFRUTAR EN
SANA PAZ A QUE VENGAN A
PODER DESLASTRARSE Y PODER
DIVERTIRSE SANAMENTE
DISFRUTANDO DE UN ROMPE
COLCHÓN DE UN MATA SUEGRA, ,
BAJO ESTE SOL MARAVILLOSO,
BAJO ESTAS PLAYA, BAJO ESTA
ARENA, BUENO QUE MÁS LES
PUEDO DECIR

=== ENTRA OFF ===

LA INVITACIÓN QUEDA ABIERTA
PARA QUE VENGAN A DISFRUTAR
EN CAYO SAL PARQUE NACIONAL
MORROCOY EN EL ESTADO
FALCON DE UNO DE LOS PLATOS
MARINOS MÁS EXQUIISITOS DE
NUESTRAS COSTAS

D: 42 07 25
H: 42 16 24
Cassette 2

INSERT: MICHELLE RONDÓN

FIN

COLETILLA SALIDA
RUEDA CRÉDITOS
FADE OUT

=== SIGUE CÁMARA===

Y CON ESTE PAISAJE
DESPEDIMOS EL PROGRAMA DE
HOY EN UNA PROXIMA ENTREGA
DE LO RARO, LO BUENO Y LO
NUESTRO CONOCEREMOS OTRO
PLATO Y OTRA ESTADO. HASTA
LA PRÓXIMA

3.4.- MUSICALIZACIÓN:

La musicalización que se utilizó para las coletillas fue música de librería esto redujo mucho los costos al no tener que pagar derechos de autor. La música para la coletilla d entrada y despedida es una música instrumental, bastante genérica que sirve para identificar el programa. La música que se utilizó como apoyo de las imágenes son piezas instrumentales bastante tropicales que se justifican con el tema del programa.

3.5.- PRESUPUESTO FINAL:

ITEM	CONCEPTO	COSTO MERCADO	COSTO REAL
1	PERSONAL	1.800.000	0
2	EQUIPOS	813.000	0
3	MATERIAL VIRGEN	146.000	38.000
4	TRANSPORTE, ALIMENTACIÓN, VIATICOS	1.454.000	304.500
5	EDICIÓN	3.000.000	1.000.000
6	SONIDO	1.000.000	0
7	GASTOS DE OFICINA	180.000	133.000
	IMPREVISTOS	1.000.000	500.000
	SUBTOTAL	9.393.000	1975500
	MARK UP 30%	2.817.900	0
	TOTAL	12.210.900	1.975.500

3.6 DETALLE DE PRESUPUESTO:

3.6.1.1.-PERSONAL

PERSONAL					
CANT.	DESCRIPCIÓN	COSTOS X UNIDAD	COSTO X CANT.	COSTO MERCADO	COSTO REAL
1	PRODUCTOR	400.000	400.000	400.000	0
1	ASIST. DE PRODUCCIÓN	100.000	100.000	100.000	0
1	OPERADOR DE SONIDO	200.000	200.000	200.000	0
1	CAMARÓGRAFO	200.000	200.000	200.000	0
	SUBTOTAL	900.000	900.000	900.000	0

3.6.1.2.-EQUIPO

EQUIPO					
CANT.	DESCRIPCIÓN	COSTOS X UNIDAD	COSTO X CANT.	COSTO MERCADO	COSTO REAL
1	CÁMARA MINI DV 3 CCD	180.000	180.000	180.000	0
1	TRÍPODE	12.000	12.000	12.000	0
1	MICRÓFONO BARQUILLA	15.000	15.000	15.000	0
1	MICRÓFONO BALITA	58.500	58.500	58.500	0
2	REBOTADOR	129.000	129.000	129.000	0
1	AUDÍFONOS	12.000	12.000	12.000	0
	SUBTOTAL	406.500	406.500	406.500	0

3.6.1.3.-MATERIAL VIRGEN

MATERIAL VIRGEN					
CANT.	DESCRIPCIÓN	COSTOS X UNIDAD	COSTO X CANT.	COSTO ESTIMADO	COSTO REAL
2	CINTAS MINI DV PANASONIC 1 H.	14.000	28.000	14.000	14.000
1	CINTAS VHS 6H. PARA COPIA MANCHADA	5.000	5.000	5.000	5.000
2	DVD PARA COPIAS FINALES	20.000	40.000	40.000	0
	SUBTOTAL		73.000	73.000	19.000

3.1.2.4.-TRANSPORTE ALIMENTACIÓN Y VIÁTICOS

TRANSPORTE ALIMENTACIÓN Y VIÁTICOS					
CANT	DESCRIPCIÓN	COSTOS X UNIDAD	COSTO X CANT.	COSTO MERCADO	COSTO REAL
5	PASAJES IDA Y VUELTA	11.000	55.000	11.000	0
1	PSAJES CARRO IDA Y VUELTA	100.000	100.000	100.000	0
1	GASOLINA POR DÍAS	10.000	10.000	10.000	10.000
5	ALIMENTACIÓN	30.000	150.000	150.000	20.000
5	VIÁTICOS	100.000	500.000	500.000	100.000
	SUBTOTAL	251.000	815.000	771.000	130.000

4.- ANÁLISIS DE COSTO:

La diferencia de precios en el presupuesto estimado y en el real se debe a que ya se contaba con una gran cantidad del equipo para las grabaciones y tampoco se necesitó pagarle a un equipo de producción.

Los mayores gastos se debieron a los viajes, el pago de los viáticos y la comida, un gasto también represento los gastos de oficina y los materiales vírgenes. La edición también fue mucho menos de lo estipulado.

Para sacar los presupuestos estimados se contó con el apoyo de el Sr. PEDRO MUÑOZ en nombre de CINE MATERIALES, el teléfono de contacto es 0212-2844144 y el fax 0212-2844610. La señora Liliana Blazer, en nombre del Instituto de Formación Cinematográfica COTRAIN también nos ayudó con la información necesaria para sacar los presupuestos del equipo, los teléfonos de contacto son: 0212-7301786 y 0212-7316669.

Los presupuestos del equipo de producción fueron suministrados por la Productora Verónica Hernández en nombre de CINESA y los teléfonos de contacto son 0212-2831957 y 0212- 2867436. también se contó con el apoyo de BOLIVAR FILMS para la realización de estos presupuestos, el teléfono de contacto es 0212-2838465

Los precios de edición fueron proporcionados por el Sr. Robert Arocha en nombre de VIDEOEVENTS C.A y el teléfono de contacto es 0414- 3116371.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Realizar un proyecto tan ambicioso como este requiere de mucha preparación bibliográfica, lastimosamente en el campo de la televisión educativa-cultural, las investigaciones son escasas, y más aún en nuestro país.

Pareciera que la televisión únicamente se enfoca hacia el entretenimiento del espectador y se va dejando de lado uno de los objetivos claves de los medios de comunicación que es educar.

Por otra parte, nuestro país es uno de los países con mayor fusión cultural, tanto actualmente como desde los tiempos de la colonización y sin embargo también son muy pocos los autores que se dedican a la exploración de nuestra cultura y más aún de nuestra cultura culinaria.

Uno de las justificaciones de este problema es que la gente a migrado dentro de nuestro país y al mudarse a las ciudades ha abandonado sus tradiciones, igualmente los ciudadanos están envueltos en la rapidez de la evolución de nuestra sociedad que no se detiene un momento a explorar y conocer un poco más de sus orígenes.

Por otro lado, al momento de investigar con la gente del pueblo acerca de sus platos, esta ha sido una de las experiencias más enriquecedoras, porque son personas que están dispuestas a ayudar y colaborar. No expresan ningún problema a la hora de hacerle publicidad a sus productos y sus platos ya que consideran esto una manera de agradar al turista y una forma de mejorar la venta.

En cuanto al objetivo planteado, queda demostrado que sí se puede hacer un programa de televisión educativo-cultural que sea entretenido para el televidente y que además aborde los estilos culinarios de Venezuela.

Una de las limitaciones al hacer un programa como este que involucra la cultura culinaria tradicional y popular, es que no siempre se tiene la historia del plato, porque o bien son ceraciones muy antiguas y que se han pasado de generación en generación, o simplemente nacieron de la necesidad de seguir manteniendo una familia. Es por esto que la historia de los platos no siempre son verídicas, pero resulta particulares a la hora de contar la historia de los protagonistas de las historias.

El carácter de los venezolanos es definitivamente una cualidad que los caracteriza y esa es una de las ventajas de la realización de este proyecto. Ya que siempre va a haber gente dispuesta a ayudar tanto para el bien de la persona como para el de ellos mismos. En todo caso es una situación de ganancia por ambos lados.

BIBLIOGRAFÍA

Libros:

*Arias, F. (1999) El proyecto de Investigación: Guía para su elaboración.
Caracas: Editorial Episteme

*Lovera, R (1989) Gastronauticas: Ensayos sobre temas gastronómicos. Caracas: .
Editorial Centro De Estudios Gastronómicos

*Morín de Valero, M. (2001) Metodología de la Inevtigación: serie Modulos
Didácticos

*Morley, D. (1996) Televisión, Audiencias and Cultural Studies. Argentina: Talleres
Gráficos Color eFE

* Pérez Tornero, J (1994) El desafío de la televisión: para comprender y usar el
medio. Ediciones Paidos. 1 edición

Material Electrónico:

* Días Dávila, A. (2005, 15 de marzo) La capital del estado Sucre tiene lugares más históricos para visitar [Periódico en Línea] consultado el Martes 15 de marzo del 2005 a las 5:00

* Chalbaud, P. (2005, 16 marzo) venezuelatuya.com [página web] consultado el día 16 de marzo de 2005 de la página: <http://www.venezuelatuya.com/cocina.htm>

* Wetter K. (2005, 1 abril) En casa de Kristina.com [página web] consultado el 1 de abril de 2005 en la pagina: http://www.encasadekristina.com/nk_04.html

* www.televen.com.ve [Página Web] Consultado durante los meses de enero a septiembre de 2005

* www.globovision.com [Página Web] Consultado durante los meses de enero a septiembre de 2005

ANEXOS

Transcripción: entrevista Eduardo Franco jueves 12 de mayo de 2005

Pregunta: ¿de donde nace la idea del programa de sabor y sazón?

Respuesta: Mira el programa nace, porque una vez, es más yo recuerdo incluso el día que a mi se me ocurrió hacer sabor y sazón, fue un 26 de marzo de 1998, yo estaba viendo un programa que se llama “Emeril live” de un gran cocinero que se llama Emeril Lagassi, entonces yo recuerdo, que yo estaba casado en ese tiempo y yo le dije a la que es hoy en día mi ex esposa << eso es lo que yo quiero hacer, eso es lo que yo quiero hacer>> por supuesto ella todavía se estaba riendo, porque en aquella época era imposible pensar que yo pudiera tener un programa de televisión, bueno y empecé a darle, y a darle y a darle hasta que por fin se me dio, la nota era hacer un programa de cocina, donde no se copiara la receta, se hiciese énfasis en la técnica y que sea bueno bonito y barato, ese fue el concepto inicial y de hecho eso es lo que tenemos hoy en día.

Pregunta: Porqué lo de bueno bonito y barato?

Respuesta: bueno muy sencillo, ¿Cuántas personas conoces tu que estén bolladas en la economía hoy en día?... muy poco, muy poco tu sabes que todo el mundo está corto, entonces evidentemente, una de las cosas horribles que hay dentro de la cocina es llegar a tu casa y decir <<otra vez bistec>> entonces como haces tu para cambiar, eso, que es lo único que tu puedes comprar, y en varios platos distintos, bueno nosotros hemos usado en estos casi dos años que tenemos al aire únicamente 60 ingredientes y hemos hecho más de 2000 recetas, con los mismos 60 ingredientes que tu compras en el mercado. Fíjate que yo estoy haciendo en este momento, estoy cabiendo una carne, ¿Cuáles son los ingredientes? Carne, bueno allí está la primera dificultad que puedas pagar la carne, pero, una vez que tu salvaste eso, lo otro es orégano, pimentón, pan rallado, mantequilla, estoy haciendo...

Pregunta: todo el mundo tiene esos ingredientes

Respuesta: tan simple como eso, todo el mundo los tiene, estoy haciendo lomito con costra de chimichurri, que es un plato brutal, no es la misma carnita que te comes todos los días

Pregunta: Y son platos venezolanos o son mezclas?

Respuesta: No, mezclas porque tampoco te puedes circunscribir a lo que es la comida venezolana porque no es tan amplia como tu quisieras, pero la idea fundamental es que tu puedas agarrar lo que te interesa de cada una de las culturas, por ejemplo el chimichurri es un clásico argentino, clásico, y es una mezcla de hierbas, no la tenemos nosotros, no es típico de nosotros, pero queda estupendo, entonces esto (la costra) va a quedar doradito, va a quedar crujiente vamos a cortar la carne y va a quedar crudita, es brutal

Pregunta: y en cuanto a la comida venezolana, ya hablando en general, qué crees tu que es <<comida venezolana>>, es comida venezolana o son platos venezolanos?

Respuesta: No ninguno de los 2, es lo que comemos nosotros porque, qué es lo que pasa, la comida venezolana no es autóctona, o sea, no nació aquí, la comida venezolana es una mezcla de muchísimas cosas, de hecho el asado negro que es uno de los platos clásicos nuestros, no es más que carne quemada, a alguien se le tuvo que haber quemado una carne y lo acomodó y quedó estupendo, luego el pabellón que es el plato clásico, típico de nosotros, bueno saca la cuenta pues, lo complicado que puede llegar a ser un pabellón, y comenzando que necesitas arroz, ¿nosotros cultivamos mucho arroz?, en aquel tiempo no, me entiendes, hoy en día si pero porque nos ha llegado de otra parte, pero no es comida típica venezolana, como tu puedes decir la mexicana que es indígena, que es autóctona, que tiene el lacoche que

es un hongo de maíz estupendo y todo lo demás no nosotros tenemos lo que comemos nosotros y además de eso es exquisita.

Pregunta: y cual es la diferencia por ejemplo entre lo que nosotros comemos, la comida venezolana y las otras comidas, porque tenemos comida mexicana que se distingue y comida italiana que se distingue y comida francesa que se distingue, mientras que tu dices comida venezolana y no es algo así... cuál es la diferencia entre aquellos platos... aquellas cocinas y la cocina venezolana?

Respuesta: Bueno yo diría que debe haber muchas, muchas diferencias, pero por la percepción que yo tengo, una gran diferencia es que los venezolanos no amamos nuestra comida, o sea créeme por ejemplo yo cuando estoy comiendo... que te puedo decir, un talcarí de chivo, eso me pone los ojos para atrás pana, tan simple como eso, es una de las cosas más deliciosas que hay, o sea lo que hay que hacer es difundir nuestra comida, es decir la comida que nosotros comemos para que todo el mundo sepa cual es todo el mundo sepa lo deliciosa que es y para ello hay que hacerle un tratamiento especial, así como por ejemplo la comida italiana que tu oyes que hoy en día que es una cocina super refinada, pero no es que es fina, no es que es complicada, no, no es que está bien hecha, entonces no es lo mismo comerte un talcarí de chivo bien hecho que uno que uno mal hecho, entonces lo que hay que hacer es educar a la gente para que haga bien el talcarí de chivo y ese buen talcarí de chivo. Entonces ese buen talcarí de chivo se lo puedes dar a todo el mundo y todo el mundo llega: <<ah así es que es la cosa, ahora si se que es, ahora si me gusta>>

Pregunta: y por ejemplo, tu partes del principio de que la comida venezolana es más que todo de la materia prima que es venezolana, que es cosechada aquí?

Respuesta: Claro, eso es, es que igual, la gente siempre me pregunta, ¿Cuál es mi tipo de cocina? Yo le digo <<la mía>> porque yo que soy venezolano, cocino con ingredientes por decirte peruanos, en China, ¿qué tipo de comida es esa? La mía, entonces la comida de nosotros, que comemos aquí en Venezuela es la comida, es la

comida que nosotros podemos conseguir con ingredientes nuestros, con ingredientes que tengamos acá y sea fácil, por ejemplo ahorita estamos en temporada de mango, mira pana los mangos más espectaculares y las recetas con mango más espectaculares que tu puedes conseguir en tu historia es ahorita pana. Entonces ese tipo de cosas tenemos que aprovecharlas, pero es importantísimo aprovechar los productos nuestros y no decir que lo importado siempre es lo mejor

Pregunta: Ya última pregunta, ahora sobre el programa. ¿Qué quieres lograr tu con el programa sabor y sazón? Enseñar a la gente, educar a la gente a...

Respuesta: Grábate esto y tómalo, no como una lección porque evidentemente yo no estoy para darle lecciones a nadie, pero la televisión no es para enseñarle nada a nadie, la televisión es para entretener, tan simple ,esa es nuestra labor y en la medida que yo pueda entretener y enseñar algo estupendo, pero primero voy a entretener, eso es lo primordial cuando tu estas en este negocio, porque la gente está... la gente ya estudió, la gente lo que quiere es descansar, relajarse. Yo prendo el televisor es para descansar, para acostarme en la cama... no para que alguien me enseñe algo cual universidad o cual colegio, es simplemente entretenimiento, el 90 % yo diría que los programas de opinión y de información son los que no son entretenidos, todo lo demás tiene que ser entretenido y esa es nuestra labor, primero entretener y después enseñar.

Trascripción: entrevista Héctor Sousy jueves 19 de mayo de 2005

Pregunta: ¿De donde nace el programa “Así cocina Sousy”?

Respuesta: Esa fue una idea que tuvieron los directivos de Globovisión. Globovisión es un canal de noticias, pero que además tiene una serie de aspectos que son digamos útiles de información y mi programa no es de comida realmente es de gastronomía, yo presento por ejemplo... bueno ya llegaremos a eso, entonces a quien se le ocurre la idea es a Alberto Federico Ravel y a Guillermo Zuluaga para los fines de semana tener un atractivo diferente que no es solamente la noticia, y es igualmente... el canal tiene otros programas como es “Biografías”, como... me entiendes, que son cosas que le dan otro toque al canal, el programa tiene ya seis años al aire y desde el principio ha sido realmente un éxito porque a la gente le ha gustado mucho y ha sido una especie de alivio de la información que no ha sido muy agradable en los últimos seis años, y entonces bueno empezamos así y el programa tiene muchos aspectos porque lo más importante del programa es que como es un canal de información todo el mundo está informado a través mío de los grandes restaurantes de Caracas, de los nuevos Chef de Caracas de lo que se cocina en Caracas, de los platos que yo preparo, invito chef que preparan sus platos y eso le ha dado pues un auge increíble a todo lo que es la parte gastronómica. Yo además soy vice presidente y fundador de la academia venezolana de gastronomía y una de las funciones de la academia es precisamente la promoción de la gastronomía en Venezuela y de sus valores y entre los valores se encuentran por supuesto los actores principales que son los cocineros, los chef y todos ellos han tenido oportunidad de hacerse conocer en Venezuela través de mi programa.

Pregunta: ¿Cuál es la diferencia entre gastronomía y cocina? Porque todo el mundo se refiere a la comida mexicana o a la gastronomía mexicana... ¿cuál es la diferencia?

Respuesta: Ya te voy a decir cuál es, esta es la última edición de la real academia, te la voy a buscar exactamente para no equivocarme yo... la definición. La palabra Gastronomía es un concepto muchísimo más amplio...

Pregunta: Si, porque nosotros tendemos a hablar en cuanto a lo que es los platos venezolanos, de comida venezolana, no hablamos, bueno la gente no tiende a hablar de gastronomía venezolana

Respuesta: El que más ha escrito sobre eso es José Rafael Lovera, tu tienes los libros de él?

Pregunta: si.

Respuesta: La cocina es básicamente la preparación de una comida, en cambio la gastronomía tal como dice en el diccionario es el arte de la preparación de la buena comida, la afición a comer regaladamente y el arte de preparación de una buena comida, me entiendes...esa es la diferencia, entonces la palabra gastronomía va mucho más allá de lo que es simplemente la cocina, encierra todo lo que es esa área de la actividad humana que es el saber cocinar, el saber preparar y el saber disfrutar de lo que estas preparando o de lo que está preparado. Entonces el cocinero tiene el arte de preparar la comida, el gastrónomo tiene el arte de saber disfrutar de la comida.

Pregunta: ¿por qué cree usted que... por ejemplo ahorita hay varios programas de cocina al aire, está <<Un angel en mi cocina>>, está <<Sabor y sazón>>, por qué.. por qué los programas de cocina, es más que todo para entretener, es más que todo para enseñar?

Respuesta: Es una tendencia mundial, hoy en día en cualquier país de mundo existen programas de cocina, por ejemplo en España tienes un canal dedicado 24 horas a la cocina que se llama Canal cocina, en América Latina tienes un canal que se llama

Canal Gourmet que está destinado especialmente a la cocina, Estados Unidos tiene el Food channel que está destinado 24 horas a la cocina, y además de eso, muchos de los canales de televisión de pago, por cable, tienen mucho de cocina y de viaje o seguido, y generalmente el viaje está unido a una parte gastronómica. Entonces en los últimos diez años se ha producido un fenómeno muy raro que es la proliferación de muchos programas, muchos muy malos y muchos muy buenos, pero eso significa que es una especie de primero de enseñanza, porque la gente aprende en los programas que es estrictamente de cocina aprende a hacer una receta, eso es más limitado y en los programas de gastronomía tu aprendes además de eso, muchas otras cosas donde van influidos los vinos, donde van influidos los que llaman mareajes entre un plato y un vino, o sea con que me como un sancocho de pescado o con que me como un froa grais, ¿con que vino me lo como?, entonces cada una de esas cosas tiene su particular influencia negativa o positiva entre el plato y lo que se bebe con el plato

Pregunta: Como ya venimos hablando... ¿qué es la comida venezolana? en específico, son me han hecho referencia a que la comida venezolana son los elementos que nosotros cosechamos con los cuales preparamos los platos, cualquiera que sea el plato

Respuesta: no, La comida venezolana, fundamentalmente tiene varias influencias, tiene una influencia que es indígena, todavía que quedan algunas cosas, está el cazabe por ejemplo porque la yuca es oriunda de aquí, de América, como muchísimos otros productos, yo siempre me he preguntado que comían los europeos antes de 1492, porque el tomate el pimentón, el maíz, la papa, el aguacate, el cacao, muchos tubérculos son originarios de América y entonces la gastronomía o la cocina venezolana, llamémosla así tiene una influencia indígena limitada porque era una comida pobre. Tiene una influencia digamos europea con la llegada de los españoles que traen productos españoles, está por ejemplo la hallaca que tiene pasitas, aquí no había uvas, las pasitas vienen de la uva, las aceitunas, etc., etc. Que es la influencia que viene de España y además tiene la influencia africana porque también los negros

trajeron con ellos parte de su gastronomía y tanto así que en el caribe por ejemplo se ve mucho más la influencia de la comida africana que en Venezuela, pero inclusive en Venezuela, toda esa mezcla de esas tres culturas es la que genera o crea esa comida venezolana., el gran recolector de la gastronomía o de la cocina venezolana es Armando Scannone a través de sus dos primeros libros donde él con muchísimo trabajo, a lo largo de muchos años logra recoger recetas que e hayan perdido y allí intervienen entonces en ese momento, no solamente la influencia técnica y de los productos de otras partes del mundo sino también de lo que es la elaboración en Venezuela de esa materia prima en función al gusto del venezolano y en Venezuela mismo usted encontrará con que hay una comida llanera, una comida guayanesa, una comida del mar oriental, una comida andina donde aprovechan precisamente lo que ellos comen, por ejemplo, ¿qué es el cazón? Es un bacalao salado, es un pescado salado que era la forma de conservación cuando no existía refrigeración de ese pescado que después se utiliza en la comida en la cocina perdón.

Pregunta: hacia donde cree que va ahorita, o sea ahora que está en auge lo que es la comida venezolana, antes no teníamos, perdón teníamos restaurantes de comida venezolana pero no eran “gourmet” como son ahorita, ahorita estamos viendo que se están especializando en la elaboración, en la presentación

Respuesta: esa es una influencia digamos técnica de lo que tu estás viendo ahorita, en la transformación por ejemplo de una hallaca o de un pabellón o de un cochino es parte de lo que es una revolución en el mundo hoy en día que es la transformación de la comida mediante técnicas y equipos que no existían hace 20 años, 30 años, entonces hoy se cocina con nitrógeno, se cocina al vacío se cocina en baño de maría temperatura controlada se trabaja con instrumentos como el termomix el pacujet el y con todo eso los cocineros venezolanos, los chef venezolano que han logrado, han logrado presentar, no cambiar el sabor intrínseco del plato sino han logrado presentarlo de otra manera, entonces tu por ejemplo, el CEGA, que es un courbullón?, es un plato muy francés que el el coubullon, en el cual en oriente era un plato

grandote donde tiraban un pescado con un poco de arroz, hoy en día eso lo presentan donde hacen una especie de timbal de arroz, hacen el pescado lo cocinan en un caldo corto, lo ponen encima, le ponen el caldo alrededor entonces la presentación de eso es diferente, no una mezcla del plato sino una especie de construcción del plato que tu mezclas con el tenedor y te lo vas comiendo y así muchas otras cosas

Pregunta: Cómo nace... ya sabemos que Venezuela tiene una marcada influencia de muchísimas partes y que a lo mejor también siguen creciendo esas influencias, pero como nacen los platos tradicionales venezolanos, como nacen... si antiguamente, cómo nace la hallaca, como nace...

Respuesta: bueno la necesidad de alimentarse del ser humano, tu la mezclas con el arte de preparar una buena comida es importante en eso porque tu tomas una materia prima cualquiera en Venezuela, no podríamos ponernos a hablar del morrocoy porque está prohibido, pero resulta que el morrocoy era lo que podía comer la gente, un pastel de morrocoy cuando no era una especie en extinción o una tortuga de río por ejemplo o una tortuga de mar que son especies en extinción que no son hoy en día digamos, no se puede pensar en eso porque es un animal que está en extinción, pero entonces el cocinero que hace, toma una materia prima, tiene una receta o crea una receta con las necesidades y la existencia de esa materia prima en la zona, lo obliga a utilizar esos determinados productos, en margarita por ejemplo no hay ganado entonces tu no verás platos en margarita hechos en base a carne y los pocos que hay, es en base al pibo que se puede alimentar digamos dentro de esa zona geográfica de acuerdo a las características de la tierra y entonces tu vas viendo por región la utilización de la materia prima en cada región y la creatividad de cada cocinero en su cocina ponle esto ponle lo otro, el onoto por ejemplo que es venezolano, que es americano, el onoto es una cuestión que te da color no te da sabor pero que le da un sabor muy bonito al plato, esa es la parte creativa de la gastronomía, del arte de la buena cocina, del arte de la preparación de los platos, entonces como surgen los

platos, surgen de la materia prima existente de una zona en una región y la capacidad y creatividad del cocinero que utiliza la materia prima para presentártelo en la mesa.

Pregunta: ¿Cual es la diferencia entre... porque se distinguen como que cinco grandes tendencias culinarias, está la comida mexicana, la comida italiana, que son evidentemente marcados, cual es la diferencia, cuáles son las diferencias entre ellos y nosotros

Respuesta: bueno realmente, y esta es una opinión muy personal, realmente cocinas existen tres que son fundamentalmente la china la mexicana y la francesa desde hace mucho tiempo hoy en día sin embargo se ha transformado todo eso, cuando tu vas a Italia por ejemplo te conseguirás con que la cocina italiana se fundamenta en el tratamiento mínimo de la materia prima y en la sencillez de su, la comida francesa es más complicada más salseada más rica, más engordante por supuesto... antiguamente, hoy en día no porque se ha eliminado mucho lo que es la crema y la mantequilla en la cocina y se ha ido más hacia la dieta mediterránea que la gente confunde la dieta mediterránea completamente, la dieta mediterránea, que era precisamente lo que había ahí, Volvemos a lo mismo, la gente dice la dieta mediterránea es muy buena, eso es mentira, la dieta mediterránea es buena si tu llevas una vida mediterránea, entonces la dieta mediterránea funciona porque la gente del mediterráneo se mueve mucho, hace mucho ejercicio, entonces la ingesta de proteínas, carbohidratos y grasa está condicionado por lo que existe y por las actividades que ellos desarrollan, tu agarras a una persona y la sientas en una silla y lo pones a comer comida mediterránea y va a engordar seguro, me explico, entonces hay que tener cuidado con los términos.

Por ejemplo los franceses tuvieron influencias en oriente, los chorizo y toda esa gente que llegó a oriente entonces tu te consigues por ejemplo con que los mejores chorizos y morcillas son de oriente chorizo carupanero y la morcilla carupanera y te consigues también allá por ejemplo con el tratamiento de todo lo que es el pescado, en oriente mucho mas que en resto de la costa de Venezuela, mucho más que en el

Zulia, mucho más que en la parte central de Venezuela. Y los animales grande pues se comen en el llano, se comen en la parte central.

Pregunta: ¿Qué es lo más típico de caracas? La comida de caracas, del centro... retallones de todo lo demás?

Respuesta: no yo creo que aquí hay mucha dulcería con influencia árabe que trajeron también los españoles aquí e postre venezolano es muy dulce para el gusto del europeo por ejemplo. Un bien mesabe, un dulce de lechosa todas esas cosas son muy dulces para el gusto del europeo y eso tiene mucha de influencia árabe. El uso de almendra, de la miel y esas cosas en la parte de repostería. En caracas, bueno la cocina caraqueña es básicamente la que tu consigues en el libro de Armando Scannonne. No los platos italianos que él saca allí, platos italianos a la moda de caracas porque tampoco es que son típicamente italiano son comidas de otras partes del mundo hecha a la moda de caracas o a la moda de Venezuela y caracas por ser la capital pues que tuvo la mayor riqueza culinaria porque había mayor cantidad de materia prima. El centro de la capitanía general era caracas, por ende aquí había vino habían aceituna, habían pasas habían una serie de cosas que no habían en otras partes de Venezuela

Pregunta: y hacia occidente cuales fueron las influencias más marcadas del occidente, qué fue lo que más llegó allá... lo africano?

Respuesta: no allá llegó lo español, lo español a los andes llegó mucho lo español y el grano y esa serie de cosas que comen allá y en el llano que se come el grano normal que es la caraota y el frijol y ese tipo de cosas

Pregunta: las influencias africanas que nosotros tenemos específicamente cuales son, en que plato los podemos ver o son elementos que trajeron sabores

Respuesta: yo creo que fundamentalmente es una cosa en base a tubérculos porque ellos tampoco tenían una gastronomía muy rica, es el tratamiento de los tubérculos de

la malanga o de la batata o la yuca o ese tipo... o la lapa, la papa no porque la papa es americana pero, ellos trajeron muchos de los tubérculos que hay hoy día en Venezuela el ñame el ocumo esos vinieron de África, vinieron con los africanos muchos de los tubérculos, yo no me acuerdo exactamente cuales son, pero muchos de los tubérculos que nos comemos en Venezuela vinieron de allá

Pregunta: cambiando un poquito lo que es la comida, usted cree que un programa sobre cocina puede ser entretenido, cultural... entretenido y educativo cultural por así decirlo, que la gente se interese en los platos y en conocer esos platos e incentivar un poco lo que es el turismo interno a través de la comida?

Respuesta: eso es lo que yo hago, yo viajo por toda Venezuela y por toda América y por todo el mundo

Pregunta: ¿se puede incentivar entonces?

Respuesta: pero es mucho trabajo

Entrevista a Richard Quevedo

D: 01:01:27

H: 01:10:25

I: buena

Primero que nada buenas tardes, mi nombre es Richard Quevedo popularmente conocido aquí en Cayo Sal dentro del parque nacional Morrocoy como “el Maracucho”

Pregunta: por que te llaman el maracucho?

D: 01 12 20

H: 01 41 17

I: buena

Respuesta: bueno en una oportunidad tuve... pude ir a Maracaibo que era mi sueño y poder atravesar el puente y luego que estuve allá dure aproximadamente cuatro meses y cosas de muchachos, también las aventuras regresé a Juro y aquí estoy nuevamente y aquí me quedé “el maracucho”, “el maracucho”, “el maracucho” y así... son pocos los que me llaman por mi nombre mayormente me conocen por “el maracucho”

Pregunta: y cuanto tiempo tienes trabajando en el cayo?

Respuesta: aproximadamente 12 años, aproximadamente

Pregunta: a que te dedicas tu básicamente aquí en el cayo?

D: 02 01 00

H: 02 34 12

I: buena

Respuesta: bueno aparte de trabajar aquí sábados y domingos tengo otras actividades de lunes a viernes. Yo soy TSU en administración y Mercadeo y ayudo a mi padre porque ese ha sido el trabajo de levantamiento de la familia de la formación, de la

educación, de la cultura ha sido este trabajo que ha sido sabados y domingos en los meses que uno en terminos coloquiales los llama malos que es que febrero, marzo, junio, y en las temporadas como ahorita que ya stá a punto de iniciarse agosto y la mitad del mes de septiembre que trabajamos a diario todos los dias

Pregunta: Básicamente que se dedican aquí en la isla?

D: 02 43 00

H: 03 04 09

I: buena

Respuesta: a vender nuestro producto, el vuelve a la vida, está elaborado en base a, el contenido es pepitota, caracol, quinua, arrechón, ese es uno, producto de vuelve a la vida pues, hay otro que es el especial que tambien es vuelve a la vida pero tiene camarones, pulpo, calamar, mejillón, porque los gustos son distintos, los gustos son variados, acordemonos que el paladar de cada quien es totalmente distinto, hay clientes, temoradistas que buscan pepitota sola, buscan pepitota con caracol, hay otros que buscan el vuelve a la vida todo ligado con caracol, calamar, quigua, ostra y arrechón

Pregunta: Ustedes lo preparan al gusto del cliente?

D: 03 33 26

H: 03 59 04

I: buena

Respuesta: si claro o sea nosotros taemos tres presentaciones, traemos uno con calamar y pepitota, traemos otro con calamar, pepitota, caracol y quigua y traemos otro que es el especial como te dije que tiene camaron, calamar, pulpo y mejillón, entonces ya el cliente ahí por el gusto que el tenga y dependiendo de la capacidad económica que él tenga de compra, él adquiere el producto

Pregunta: cuales son los precios y en base a que varían?

Respuesta: varían en base al contenido, el contenido como te dije , el primero como te dije que es en base a calamar y peipitona ese lo vendemos entre doce y quince, el que tiene calamar, caracol pepitota y quigua sale en 20 y el de camarón, pulpo, calamar y mejillón ese sale en 25

Pregunta: y que es el vuelve a la vida y que es el rompe colchón?

Respuesta: en sí, En sí, son los mismos, lo que varía es el ánimo, el poder de persuasión que nosotros utilizamos, esa gracia para estimular al cliente y poder convencerlo más rápido de manera que obtenga el producto

Pregunta: como inventan los nombres

Respuesta: no hay competencia entre los vendedores, somos un grupo, somos una asociación, somos altamente competitivos y con capacidad y destreza de poder imaginar y ser creativo y para poder inventar pues esos nombres

Pregunta: como nace la idea del rompe colchón

Respuesta: no es que es muy remoto, digamos años atrás ancestralmente no, el vuelve a la vida se inicia primero que nada cuando mi papá teniendo una edad de la que yo tengo ahora, se vendía el vuelve a la vida, primero era un vasito plástico más o menos de esos donde se echa el café, con ostras cebolla y pimentoncito bien picadito pues con la guasacaca la que nosotros preparamos con pimentón, cebollita, ají dulce, aliño verde, ajo, cilantro_____ y eso era lo que se llamaba

Pregunta:

SE REPITE LA PREGUNTA

D: 06 33 00

H: 08 01 23

I: buena

Respuesta: mi papá teniendo la edad que tengo actualmente, el vuelve a la vida nace, se elaboraba anteriormente era un vasito más o menos de este tamaño de esos de café mediano que nosotros llamamos y allí se echaba la ostra con el pimentón y la cebollita ya picada y la guasacaca que la guasacaca nosotros la hacemos con pimentón, cebolla, aji dulce, aliños verdes, ajo, cilantro, vino sansón, salsa 57, el nombre, el nombre en sí nace producto de una familia que también digamos forma parte de ese nombre porque para el momento había una persona, un señor consumiendo alcohol y se tomó varios vuelve a la vida con ostras, no y él dijo que eso para él fue un éxtasis que nuevamente lo renovó, volvió a su estado natural, a una persona sin haber consumido alcohol y él dijo pues que había vuelto a la vida después de haber estado en... de bajo el efecto del alcohol y eso fue porque posterior a eso se sintió bien, no tuvo inconvenientes, no tuvo problemas después se desarrolló normalmente la actividad la que vino a hacer aquí en la playa que fue disfrutar pues

Pregunta: el público ha tenido que ver con esa evolución del rompe colchón, con el mejoramiento del producto?

D: 08 10 17

H: 08 46 26

I: buena

Respuesta: sí mucho porque acuérdate que cada día que pasa el mundo pues va evolucionando, los gustos también van evolucionando y la gente se ha convertido más exigente y ha medida de esas exigencias también como buenos competidores que hemos sido, hemos tenido que mejorar el producto con una cantidad totalmente distinta, una presentación totalmente distinta, una forma de venta totalmente distinta o

sea una forma de mercadear de persuadir totalmente distinta a la que era, antes era un sistema totalmente arcaico pues, ahora es totalmente nuevo.

Pregunta: y cual es el publico al que ustedes le enden más el producto, chamos, jóvenes, señores?

Respuesta: bueno en sí en sí no tiene definición pues acuerdate como te dije antes, primero que nada debe haber una capacidad de compra, es el joven, es el adolescente, es la señora, es el señor, es la familia y es que les gusta pues el producto y ellos llegan aquí, se sientan. Empiezan a disfrutar y luego pues de haber obtenido el disfrute nosotros llegamos andamos en la playa por arriba y por abajo, les ofrecemos el producto y ellos muchas veces llaman o si no nosotros de la habilidad y la destreza y de la gracia que tenemos bueno hacemos que ellos compren el producto pues.

Pregunta: como se prepara el rompe colchón, como lo preparan ustedes?

D: 09 49 00

H: 11 40 15

I: media (golpes de audio al principio)

Respuesta: bueno primero nos trasladamos al sitio donde venden las pepitonas, el caracol, el pulpo, el camarón, luego lo trasladamos a cada uno de nuestros hogares, digo cada uno porque cada quien tiene su forma de preparación, lo lavamos, luego lo hervimos todo, lo picamos todo eso, cada cosa, la pepitota, el camarón, el pulpo, el caracol, cada cosa esta en un, digamos en un tobo o en una bañera totalmente aparte no, cada quien está separado, luego es que, que se forma el revoltillo no, el pimentón, la cebolla, el aliño verde, el aji dulce tambien esta totalmente aparte, se preparan primero los especiales, los especiales de cada cosa, por ejemplo el de camaron, del pulpo, del calamar y del mejillón se tiene aparte como te dije y entonces se va envasando poco a poco, de cada cosa un poquito no, se preparan primero los especiales, luego del caracol, el calamar, la pepitota se unen, perdon luego de alli se

saca el que nosotros le llamamos el de pobre, no el de pobre por...por ser humillante no, sino el de pobre por darle un nombre y el que es de calamar y pepitona. Luego preparamos el de caracol, calamar y quigua que ese allí lo involucramos a todos y de ahí sacamos el de calamar, botuto, con caracol y pepitota, esa es una de las formas de preparación y luego lo trasladamos al sitio de venta

Pregunta: cual es ese toque especial que los hace característico

D: 11 55 00

H: 13 08 20

I: media (golpes de audio al principio. brisa)

Respuesta: mira esa es la forma, el gusto, la preparación de cada quien, nosotros en lo personal nos esmeramos, nos sacrificamos para que el producto tenga un buen sabor, tenga una buena calidad, tenga higiene, tenga todas las condiciones habidas y por haber para que un cliente exigente quede totalmente satisfecho, en esa parte nos preocupamos mucho para que el cliente, no solamente la venta se repita una sola vez, acuérdate que en la comercialización existe la preventa, la venta y la post venta entonces nosotros diríamos que la post venta es que el cliente luego regresa y ya queda una mrca, o sea que el cliente queda marcado por el producto por la calidad que tiene y luego busca, no hay la necesidad de hacer mucho esfuerzosino que ya el cliente llega aquí y bueno pregunta por el maracucho que es mi persona pregunta por el señor Delfín que es mi papá y ya no hay ese esfuerzo pues verbal de persuadirlo sino que ya el viene ya convencido y viene pues a buscar a tales personas, viene con los ojos cerrados a comprarle el producto porque saben de que es de buena calidad pues

Pregunta: porque la gente que lo prueba dice que no se compara el sabor aquí en la playa a que uno se lo coma en la casa

D: 13 16 11

H: 14 18 06

I: buena

Respuesta: bueno acuerdate que aquí también los mariscos son del mar y una cosa compagina con la otra, estamos en la playa en el sol, en la arena, disfrutando, compartiendo entre familia y el producto aquí en su esencia en lo natural donde nace, bueno se degusta, tiene un mejor sabor, un mejor gusto, no es igual que estar en la casa. De repente en un compartir de familia, un domingo, un sabado, una parrilla, se comparte un vuelve a la vida pero no es lo mismo o sea el sabor no es igual, aquí estamos en traje de baño los que estan en traje de baño, estamos los vendedores que estamos formalmente vestidos y está la playa, está el sol, está la arena, está la brisa, está el ambiente pues que hace posible que ese producto tenga ese sabor tan rico, tan excelente, tan divino pues.

Pregunta: Es verdad que el rompe colchón es afrodisíaco?

D: 15 55 22

H: 16 13 10

I: buena

Respuesta: bueno yo digo como decía Ricardo Arjona, no hay más afrodisíaco que el amor, pero si, si es verdad de eso podemos dar fe de que de hecho, voy a contar una anécdota de lo que sucedió aquí una vez, iuna ersona, una señora casada había ido a cualquier cantidad de médico y lamentablemente su naciemiento no le permitió de ser una persona de poder multiplicarse de traer bebés al mundo para compartir y disfrutar de él y bueno logró pues lamentablemente bajo una frustración llegar hasta aquí, nos cocnoció a nosotros pues gracias a Dios, por la potencia que tiene el producto nuestro

logró disfrutar de él y bueno hoy gracias a Dios y bueno primeramente Dios no , y luego nosotros la señora hoy tiene un sin numero de hijos ya disfruta pues de una familia y todo quiza sea gracias al esfuerzo nuestro pues a que ella lograra y materializara su seño pues hoy está totalmente feliz y contenta y nosotros también nos sentimos contentos pues, contentos, felices porque tenemos un producto que cada día estamos sumando más clientes, nos esmeramos cada día más para poder lograr nuestro sueño y la meta es bueno tener solo cien doscientos trecientos clientes no, la meta nuestra es llegar a tener si es posible, los veinticuatro, veinticinco, veitiseis millones de venezolanos que existimos actualmente en este bello y hermoso país

Pregunta: en que se tiene que fijar las personas a comprar un buen producto?

D: 16 22 22

H: 17 16 28

I: buena

Respuesta: mir yo diría, caras se ven pero corazones no yo siempre he dicho que la pureza, la nobleza, la transparencia se ve tambien en los ojos de la persona y actualmente como se puede ver, nosotros...nuestra presencia, nuestra presentación es una presentación que llama la atención, de heho mucha gente come con la vista, nosotros andamos totalmente razurados, con nuestras uñas limpias, cargamos una cava que es totalmente higiénica, agradable, que eso llama mucho la atención pues, el cliente tambien se fija mucho en esas cosas pues en las condiciones en que anda el vendedor y eso hace que el producto se venda más rápido...

Se hace pausa-****

D:17 36 01

H: 18 24 17

Bueno como decía antes, nuestra meta es llevarle la mayor satisfacción posible a los clientes a traves de nuestros productos a traves de que bueno se sientan felices,

contentos, atraídos totalmente por la calidad de nuestro producto y le recomendamos pues que bajo esas exigencias del temporadista del cliente, se sigan manteniendo y cada día sean más exigentes y más preocupados por las condiciones higiénicas del producto y se sigan manteniendo a que cada día sean más exigentes y más preocupados por las condiciones higiénicas del producto no solamente nuestro sino de cualquier otro vendedoresa es una forma también de que el mentalmente y moralmente vaya mejorando y preocupandose por la calidad, el beneficio que otorga el producto

Pregunta: cuál es la invitación final a todas las personas que puedan ver el programa

D: 18 28 17

H: 18 56 15

I: buena

Respuesta: bueno los invitamos al parque nacional morrocoy a que vengan a disfrutar en sana paz a que vengan a poder deslastrarse y poder divertirse sanamente disfrutando de un rompe colchón de un mata suegra, , bajo este sol maravilloso, bajo estas playa, bajo esta arena, bueno que más les puedo decir

CAMBIO DE LOCACIÓN

D: 19 34 19

H: 20 40 24

T 01 07 50

Pregunta: cuales son los productos que tienes?

Respuesta: aquí este es el de ricos no, dentro de la escala del pobre del rico y del millonario, es es calamar, pepitona, caracol quigua y arrechón, este es el que sale en veinte y ya está preparado con la salsa tiene pimentón, cebolla, ají dulce, todo eso es un proceso de lavarlo, hervirlo, lo dejamos reposar antes de meterlo a la licuadora, lo

licuamos, le echamos sal al gusto, cubito al gusto, no al gusto de uno sino al gusto del cliente pues, si le gusta a uno, uno también cree que le pueda gustar al cliente. Y este que este es el de rico, este tiene camarón, pulpo, calamar y mejillón falta una presentación esa no la tengo aquí, entonces uno le muestra al cliente se lo deja al libre albedrío para que el decida pues si quiere el de calamar y pepitona, si quiere este con calamar, pepitona, caracaol y quigua o si quiere este con camarón, pulpo, calamar y mejillón.

Pregunta: cua es el que la gente más pide

D: 20 45 03

H: 21 04 22

Respuesta: mayormente es este, el vuelve a la vida, porque con este le decimos que pueden tener morocho, que pueden romper el colchó, que el efecto del consumo del alcohol baja automáticamente ya no existe más, así se hayan tomado lo que hayan tomado.

Pregunta:por qué le dicen todas esas cosas al cliente, como llegaron a venderle el producto así?

D 21 23 29

H 22 30 19

Respuesta: no bueno creatividad de uno como vendedor imaginación de uno como vendedor acuerdate que la destreza, la habilidad la forma de convencer al cliente la busca uno porque el cliente viene predefinido no, o predeterminado a la compra pero también depende de la habilidad de que la venta se haga más rápida, se haga ,más fluidapor la forma que uno tenga como vendedor , uno busca estrategias, busca formas, uno define al cliente también también psicológicamente y ahí aplicamos la... nuestras reglas del juego y las exponemos, muchas veces las imponemos y el cliente muy sutil, muy obedientemente compra, obtiene el producto bueno y con toda esa

serie digamos de palabras, palabras no obscenas, palabras siempre con el cuidado de que no haya un descontento a la hora de vender el producto de manera que el cliente no vaya a reaccionar mal y eso impida la venta pues uno busca la forma también de que el cliente, ambas partes como el cliente y vendedor quedemos contentos en el momento que se presenta la venta

Pregunta: y por qué ustedes caminan por toda la playa porque no montan una mesa

D 22 48 01

H 23 54 22

Respuesta: mira quizás sea por costumbre no, ya el cliente está acostumbrado que luego aquí a Chichiriviche se hospedó un hotel, del hotel se traslada al muelle, del muelle se embarca a los distintos cayos del parque nacional aquí se llegó y se ubica y ya es la costumbre que uno le llega al cliente, no es que el va a buscar el producto sino que uno le llega por la iniciativa de uno de ofrecerle no solamente el que está en la parte norte, en la parte este, en la parte sur, el cliente también busca varias ubicaciones donde el se pueda sentir agradable, quizás el busca la intimidad, busca la tranquilidad, busca la paz, entonces bueno uno va hacia él, uno va hacia el a ofrecerle el producto y el dependiendo del gusto, del momento si está a gusto si está bravo, si está bravo entonces le echamos un cuento de manera que el de manera que el trate de alejar esas malas ese descontento que de repente agarró en la mañana y bueno ahí se produce la venta pues

Pregunta: y a partir de que hora y hasta que hora están ustedes por aquí?

D: 23 56 16

H: 25 28 09

I:

Respuesta: nosotros estamos llegando aquí a eso de las ocho y media de la mañana, dependiendo de cómo esté la venta, porque muchas veces la venta es rápida no, es rápida en el sentido de que en dos, tres, cuatro, cinco horas nosotros podemos estos productos, nosotros en la temporada baja nosotros traemos ocho, diez, doce, tasitas de estas en la temporada alta en un día como hoy que es quincena que ya es final del mes que sabemos que ya todos están cobrando sus churupos, traemos veinte, por ejemplo yo traje veintidós y de esos veintidós me quedaron estos dos pues, la venta no fue ni rápida ni lenta, yo llegue aquí a las nueve de la mañana y ya a eso de las dos y media, o sea la determinación la toma uno mismo de seguir caminando, de no seguir caminando, de seguir ofertando el producto de no seguir ofertando el producto entonces así termina un día el horario no se lo impone nadie si no que uno mismo si uno no quiere venir no viene, si uno quiere venir viene i uno quiere instalarse como dices tu instalarse en algún sitio a que el cliente llegue es difícil porque hay más... no competencia hay más vendedores pues, porque nosotros tenemos esa habilidad yo siempre he dicho que quizás tenga el autoestima el ego muy alto pero yo siempre he dicho que el vendedor más cercano que yo tengo sea yo mismo

CÚPIRA

P: La yuca la cosechan ustedes mismos aquí?

R: no la compramos, hay veces que la cosechamos y hay veces que la compramos la mayoría la compramos y para producir ese cazabe hay que arrancar la yuca, rasparla, lavarla bien lavada, rayarla aquí en este molino, se mete la yuca por aquí y sale la masa por aquí, después de que está lista aquí la llevamos a la prensa que está allá y se prensa y se le saca todo el jugo hasta que queda la harina seca y después se vuelve a sacar de allá se vuelve a sacar por el molino entonces después se pasa a este lazo aquí, aquí se cirne y después de que se cirne y después pasa aquí a la plancha y esa harina se cuaja con estos moldes y se va haciendo el cazabe

P: y como se prepara la naiboa?

R: la naiboase raspa el papelón y se revuelve con anís dulce y se etienden las torticas, igual que el cazabe, se le echa el papelón arriba y sdepues con poquito más de masa entonces se voltea para que tape el papelon y se cocine la masa

P: y como preparan el que tiene ajo?, es el mismo procedimiento?

R: no primero se hace la tortica luego se le agrega el ajo, la mantequilla entonces se mete en el horno y se tuesta e el horno, también se le hecha perejil

P: qué tipo de yuca utilizan

R: mayormente yuca amarga, porque la yuca dulce sirve pero no es igual al cazabe, tiene un sabor diferente

P: cuales so los instrumentos que ustedes utilizan?

R: uno usa el machete para rasparlo, este es el motor, con que se raya, eso es lo que se usa y también se usa el aro para hacer el cazabe, esta es la horma, hay de varios tamaños y aquí se echa la masa y se cocina en el horno

P: y como prenden el horno

R: con leña, se prende la leña y después de que está el horno caliente es que ese echa la masa porque si no no sirve

P: cuantos tipos de cazabe hay

R: hay el semi duro, el duro y el galleta

P: cual es el proceso que tienen para que se diferecien los tres tipos

R: el galleta se seca aquí mismo en el budare, en el horno se pone aquí y se tuesta aquí sale listo. El duro lo sacamos del budare suavcito y se seca al sol y sale duro y el semi duro no lo aplastamos tanto para que no quede tan suave pero lo sacamos al sol también

P: cuando preparan el cazabe

R: de lunes a viernes, de las diez de la mañana en adelante

P: ustedes venden el cazabe aquí nada más?

R: no nosotros trasportamos para los Teques y para caracas

P: y cual es el precio del cazabe

R: al mayor nosotros lo vendemos a siete mil bolívares las siete tortas, el que le gana bastante es el que vende allá detallado.

P: y hace cuanto tiempo preparan ustedes el cazabe

R: alrededor de veintiocho años

P: y cómo aprendieron?

R: mi mamá y mi papá son fabricantes de cazabe desde hace mucho tiempo, ellos le enseñaron a uno la tradición

P: y que pasó en Cúpira que se ha hecho tradición el cazabe de cúpira, porque todo el mundo conoce es el cazabe de cúpira

R: bueno Cúpira se ha hecho famoso es por la tradición del cazabe porque cuando es la feria del cazabe ahí se lleva todo tipo de cazabe, siempre se hace allá en el pueblo, nosotros hemos tratado de hacerlo aquí pero siempre se hace es allá en el pueblo. Ahí llevan la naiboa, el cazabe de almidoncito que también hay de almidón, el barriga de vieja que es el chorriado pues, hay uno que es hare hare que es cuadrado y es con azúcar, se lleva el cazabe con ajo, el azabe con ajo chiquitico porque hay uno que se hace para pasapalitos, se hace solo y esos van aliñados con cuaquier tipo, hay con ajo, con perejil, con cebolla, hay uno que se llama kafunga, es un dulce que se amasa la masa, se le pone cambur manzano, coco, queso y mantequilla, eso es divino, lo hacemos con hojas de cambures, ponemos la hoja aquí en el budare y se cocina, eso los hacemos por encargo o la tradición de cúpira que es la feria , todo este tipo de cosas lo hacemos

P: y cuando se hace la feria?

R: la feria se hace en san Juan en julio, siempre en julio