

CARMEN

ALICIA

ELIANA



*Tamaleras*  
TRADICIÓN QUE SABE  
A PIPIÁN



DOSSIER



# Contenido

- 1 FICHA TÉCNICA
- 2 SINOPSIS
- 3 DESCRIPCIÓN DE PERSONAJES
- 4 NOTA DEL DIRECTOR
- 5 CONCEPTO
- 6 DIRECCIÓN DE ACTORES
- 7 PLAN DE TRABAJO
- 8 PREPRODUCCIÓN BOSSIER
- 9 PRODUCCIÓN
- 10 POSTPRODUCCIÓN
- 11 FINANCIACIÓN
- 12 CIRCULACIÓN



## Sinopsis

Desde los años 50, la abuela de la familia Mazabuel decidió comenzar con el oficio de ser tamalera. Motivadas por su labor, sus siguientes dos generaciones (hija y nieta) decidieron continuar con la costumbre. Esta historia de tres poderosas mujeres fue la fuente de inspiración para el cortometraje Tamaleras: Tradición que sabe a Pipián, que recorre los sabores, olores y colores de la cocina de esta familia campesina payanesa. Se espera que su alcance sea tanto nacional como internacional.



# Ficha

TÉCNICA

**Título:**

Tamaleras: tradición que sabe a pipián

**Género:**

Documental

**Formato / Duración:**

HD/18:40

**Público objetivo:**

adulto joven entre 25 y 35 años hasta el adulto de 35 a 50 años

**Guion:**

Shaia Perafán Zamora

**Dirección:**

Shaia Perafán Zamora

**Producción:**

Karen Burbano Mazabuel

**Fotografía:**

Sarai Eliana Millán Durán

**Arte:**

Laura Perez

**Montaje:**

Wilson Motato

**Sonido:**

Juan José Delgado García

**Rodaje:**

Vereda la Playa, Popayán, Cauca

# Descripción

DE PERSONAJES

## ALICIA:

es la matriarca de la familia, mujer campesina de la vereda La Playa de la ciudad de Popayán. Aprendió de su mamá las labores del campo y el proceso de elaboración del tamal de pipián. Conocida en su vereda y en las galerías (plazas de mercado) por sus deliciosos tamales.

## CARMEN:

es una de las hijas de Alicia. Heredó de su mamá la tradición de los tamales de pipián. Los tamales de pipián han servido de sustento para sus hijos. También se dedica a las labores del campo, principalmente la siembra y cosecha de café en la finca Agroturística Las Alicias.

## ELIANA:

es la hija mayor de Carmen. Intenta seguir con la tradición familiar de la elaboración de los tamales de pipián. Como parte de sus estudios ha intentado estandarizar el proceso en la medida de lo posible. Sueña con pasar la tradición familiar a su hija María José.



# Nota

DEL DIRECTOR

Se propone una estética documental y naturalista, privilegiando la composición espontánea de la cocina y demás lugares que se sumen en el proceso de investigación y realización.

Desde la fotografía se privilegiará el movimiento de los personajes dentro del cuadro. La cámara estará siempre desde un punto de vista observativo a una distancia prudente que nos permita mirar a los personajes en su entorno natural sin que se sientan invadidos. Los planos de las entrevistas se realizarán con trípode y con poca profundidad de campo. La iluminación será natural aprovechando al máximo la luz día.

La estética documental y naturalista se representa en los colores y texturas propios del ambiente, manteniendo intactos los espacios y plasmando conceptos como limpieza, asepsia y pureza en combinación con los colores vivos que se ven en los manteles, las paredes, las vajillas y los ingredientes. La vestimenta propia de las tamaleras también será protagonista dentro de nuestra propuesta estética, con una paleta donde predominan el amarillo y el azul en combinación con el rojo y el blanco.

El diseño sonoro irá de la mano con la secuencia de imágenes para dar contexto y ritmo al relato, el sonido directo apoyará las acciones y la intención de la secuencia planteada.

La musicalización será una combinación de géneros latinoamericanos y la chirimía caucana tradicional.





# Concepto

Como concepto tenemos al tamal de pipián, el protagonista de nuestra historia.

Etimológicamente la palabra tamal procede del náhuatl «tamalli» que quiere decir envuelto.

La base del tamal de pipián es el pipián, una mezcla de guiso, papa colorada, maní y achiote. La masa del tamal se elabora a base de maíz y se usa el achiote o el azafrán para darle color.

Estos se rellenan con la preparación del pipián, huevo y carne de cerdo, y se sirven con ají de maní, una salsa picante de maní colombiana. Se envuelven en hoja de plátano y se amarran con cabuya.

Los tamales de pipián son los más pequeños en la diversidad de tamales colombianos.

Queremos que se conozcan todos los pasos para la elaboración del tamal de pipián y que los colores que acompañan la preparación como el rojo y el amarillo complementen el verde de los tamales.

Tendremos una estética muy limpia que permita destacar a estos bellos ingredientes.



# Dirreccion

DE ACTORES

Tratándose de un documental no trabajaremos con un método de actuación ya que se trabajará con actrices naturales en su entorno cotidiano.

Se hará un trabajo previo con una visita de campo en la que se les explicará el proceso de filmación para que se sientan más cómodas frente a las cámaras y el equipo técnico. Se aprovechará la relación de amistad existente entre la directora y las protagonistas para crear un vínculo de confianza que permita orientarlas en el momento de la filmación.

Se busca que las protagonistas de nuestra historia sean ellas mismas frente a la cámara y no sientan que deban 'actuar' sino que se desenvuelvan con naturalidad tanto a la hora de explicar la receta como en el momento de ser entrevistadas.

# Plan

DE TRABAJO

**PREPRODUCCIÓN:**  
7 de febrero al 18 de abril

**RODAJE:**  
19 al 20 de abril

**POST PRODUCCIÓN:**  
21 de abril a 8 de mayo

**LOCACIONES:**  
Las Alicias- Finca Agroturística  
<https://goo.gl/maps/ZV65Roc1f9DTXSVcA>



# Preproducción:

- Gestionar todos y cada uno de los elementos y recursos necesarios para la grabación del cortometraje  
**Tamaleras: tradición que sabe a pipián**
- Establecer un flujo de trabajo
- Determinar fechas y costos
- Elaborar el presupuesto
- Ajustar plan de rodaje
- Realizar visita de campo a la locación
- Armar equipo de trabajo local





# Producción:

- Controlar y administrar los recursos y el presupuesto
- Solucionar imprevistos
- Mantener el ritmo de producción de acuerdo al plan de rodaje

# Postproducción

- Recopilar el material grabado
- Supervisar el proceso de montaje y edición
- Supervisar el proceso de colorización y post producción de sonido y musicalización
- Exhibir el producto terminado
- Buscar festivales y premiaciones



# Financiación

- Aportes propios del equipo
- Aportes Makhino Productora Audiovisual (equipos)



- Aportes en post producción
- Aportes familia Mazabuel





El objetivo principal del cortometraje es exaltar los tamales de pipián como patrimonio cultural de esta región y que las nuevas generaciones conserven ese conocimiento autóctono de nuestros antepasados.

Nuestro primer punto de distribución será realizar una proyección al aire libre en Las Alicias-Finca Agroturística, emprendimiento de la familia Mazabuel para compartir con las protagonistas de nuestra historia y con los asistentes habituales a la finca esta tradición y que al finalizar puedan degustar y compartir los famosos tamales de pipián.

Pensando en un plan de distribución mayor en apoyo con la Alcaldía de Popayán y la Secretaría de Educación y Cultura del Cauca, realizar una función en los distintos Mercados Campesinos siempre en compañía de la familia Mazabuel y sus tamales.

En paralelo, postularemos a un circuito de festivales nacionales ya que creemos que el interés del cortometraje es muy regionalista.

# Circulación

