



Tamaleras
TRADICIÓN QUE SABE
A PIPIÁN

CARMEN

ALICIA

ELIANA





LIBRO DE PRODUCCIÓN



SHAIA PERAFÁN ZAMORA
WILSON ORLANDO MOTATO MEJÍA
LINA MARÍA ROSAS HERNÁNDEZ
OROSMAN ORTIZ RUBIANO
CAMILO JARAMILLO VELA
ANAHÍ FARFÁN
CARLOS TORRES
JULIAN TRIVIÑO

CORPORACIÓN UNIFICADA NACIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR CUN
ESCUELA DE COMUNICACIÓN Y BELLAS ARTES

DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN DE MEDIOS AUDIOVISUALES

TRABAJO DE GRADO 3 - 51104
OMAR ALONSO GARCÍA

22 DE MAYO DE 2022

T A B L A D E C O N T E N I D O S

- 1 IDEA CENTRAL
- 2 STORYLINE
- 3 ESTRUCTURA NARRATIVA GENERAL DEL PROYECTO
- 4 PUNTO DE VISTA NARRATIVO
- 5 TRATAMIENTO DE PERSONAJES
- 6 SINOPSIS
- 7 ESCALETA
- 8 GUIÓN
- 9 NOTA DEL DIRECTOR-TRATAMIENTO AUDIOVISUAL
- 10 DESCRIPCIÓN DE ELEMENTOS DIFERENCIADORES Y RECURSOS QUE HACEN EL PRODUCTO ATRACTIVO PARA EL PÚBLICO OBJETIVO
- 11 GUÍA DE ESTILO
- 12 DESCRIPCIÓN DEL FORMATO
- 13 FOTOGRAFÍA
- 14 LOCACIONES Y ESCENARIOS
- 15 LEVANTAMIENTO DE PLANTA
- 16 DESCRIPCIÓN DE PROPUESTAS VISUALES
- 17 ESTILO DE NARRACIÓN
- 18 ARTE
- 19 AMBIENTACIÓN - ESTUDIO
- 20 EDICIÓN - PROPUESTA
- 21 MÚSICA
- 22 DISEÑO DE PRODUCCIÓN
- 23 EQUIPO HUMANO
- 24 ORGANIGRAMA
- 25 CRONOGRAMA DE GENERAL DE ACTIVIDADES
- 26 CRONOGRAMA POR ETAPAS
- 27 CRONOGRAMA POR DÍAS
- 28 PRESUPUESTO REAL
- 29 PRESUPUESTO EJECUTADO/ PLAN FINANCIERO
- 30 SABANA DE LOCACIONES
- 31 PLAN DE RODAJE
- 32 DIRECTORIO DEL EQUIPO
- 33 FICHA TÉCNICA
- 34 DISTRIBUCIÓN
- 35 GUIÓN TÉCNICO DE ARTE
- 36 GUIÓN TÉCNICO DE FOTOGRAFÍA
- 37 GUIÓN TÉCNICO DE SONIDO

1 IDEA CENTRAL

Desarrollar un cortometraje sobre la tradición de la elaboración de los tamales de pipián en la familia Mazabuel enfocándonos en abuela, hija y nieta de esta familia, con los siguientes ejes temáticos:

HISTORIA:

Se indagará sobre la tradición del tamal de pipián de la familia Mazabuel empezando por la abuela Alicia quién contará sus recuerdos en torno al tamal de pipián, cuando empezó a elaborarlos y a comercializarlos, de quién aprendió su receta, etc... Seguiremos con la memoria familiar en las siguientes dos generaciones, hija y nieta.

SABOR:

Se explorará visualmente la preparación del tamal de pipián enfocándonos en los ingredientes, concentrándonos en los productos principales como son la papa colorada, el achiote, la hoja de plátano y el maíz que combinados hacen de este plato una joya gastronómica del departamento del Cauca. También nos enfocaremos en el proceso de elaboración del tamal, en todos los pasos de la receta de la familia Mazabuel que en su preparación es única y especial. Además orientaremos el relato a la memoria oral que las protagonistas de nuestra historia poseen ya que al mostrar sus procesos nos estarán hablando de sus recuerdos, usos y costumbres en la cocina.

TRANSFORMACIÓN:

Se mostrarán los cambios que ha sufrido la receta de una generación a otra ya que la receta ha cambiado desde la receta original por circunstancias en su mayoría económicas pero también sociales y culturales. Así mismo exploraremos la evolución de la tradición especialmente en la última generación, ya que todas estas modificaciones y transformaciones también hacen parte de la tradición familiar.

2 STORYLINE

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.

3 ESTRUCTURA NARRATIVA GENERAL DEL PROYECTO

Este cortometraje será un relato cautivador sobre los saberes, sabores y olores que se perciben en la cocina de la familia Mazabuel. Acompañaremos a las mujeres de esta familia a recorrer su cotidianidad en la cocina de su finca y en sus labores del campo.

Conoceremos íntimamente la cocina de esta familia, donde preparan el tamal de pipián y comparten saberes alrededor de esta receta milenaria, en ellas los sonidos y colores serán una parte esencial del relato. La narración tendrá el movimiento propio de la cocina, capturando imágenes de forma no invasiva, desde diferentes ángulos que siga los movimientos de las tamaleras.

En contraste, combinaremos el relato con entrevistas donde las tamaleras de la familia Mazabuel contarán su historia en torno al tamal de pipián. También las seguiremos en las labores que realizan en la finca donde viven y cultivan productos como café y hortalizas.

Se conjugarán diferentes voces generacionales, experiencias y puntos de vista en torno al tamal de pipián para evidenciar las similitudes y diferencias entre las tamaleras (abuela, hija y nieta). Proponemos una estructura narrativa propia de la crónica, los testimonios en voz en off serán acentuados con la imagen.

La atmósfera y el tono serán lo más natural posible, sin intervenir los espacios y situaciones, para lograr un relato espontáneo. El objetivo narrativo es dar voz y protagonismo a las tamaleras, que ellas puedan expresar el orgullo que sienten por su oficio, que les ha permitido construir tejido comunitario y social.

4 PUNTO DE VISTA NARRATIVO

Esta historia será narrada desde el punto de vista de una familia de mujeres campesinas de Popayán, específicamente de la vereda La Playa.

Será un relato en primera persona en donde las protagonistas (Alicia, Carmen y Eliana) mostrarán el proceso de elaboración del tamal de pipián y hablarán del papel que cada una cumple en la tradición familiar y como esta tradición ha evolucionado con el pasar de las generaciones.

También hablarán de sus labores en el campo como la siembra y cosecha de café, de hortalizas, tenencia de animales y cuidado de la finca familiar. Sus labores en el campo informan de manera esencial su forma de ver la vida y de entender su entorno.

5 TRATAMIENTO 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.



Rodríguez, V. (2022). ALICIA. [Fotografía]



Rodríguez, V. (2022). CARMEN. [Fotografía]

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.



Rodríguez, V. (2022c). ELIANA. [Fotografía]

6 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.

7 ESCALETA

DESCRIPCIÓN DE LAS ESCENAS Y TEXTOS EN IMÁGENES	DIÁLOGOS	AUDIO
Recorremos la entrada a la Finca Agroturística Las Alicias.	Las mujeres de la familia Mazabuel dan la bienvenida.	Diálogos, voz en off y música.
Entramos a la cocina de leña.	Explicación del funcionamiento y de los elementos de la cocina.	Diálogos, voz en off y música.
Entrevista introductoria a Alicia, la abuela de la familia Mazabuel.	Entrevista	Diálogos y voz en off.
Entrevista introductoria a Carmen, hija de Alicia.	Entrevista.	Diálogos y voz en off.
Entrevista introductoria a Eliana, nieta de Alicia e hija de Carmen.	Entrevista.	Diálogos y voz en off.
Se explica el proceso del maíz para empezar la masa.	Explicación por parte de Alicia, Carmen y Eliana.	Diálogos, voz en off y música.
Explicación de la preparación de la masa.	Explicación por parte de Alicia, Carmen y Eliana.	Diálogos, voz en off y música.
Elaboración de la masa.	Explicación por parte de Alicia, Carmen y Eliana.	Diálogos, voz en off y música.
Elaboración de la masa. Pelado de papas.	Explicación por parte de Alicia, Carmen y Eliana.	Diálogos, voz en off y música.
Proceso cocción y tostado del maní.	Explicación por parte de Alicia, Carmen y Eliana.	Diálogos, voz en off y música.
Elaboración del pipián.	Explicación por parte de Alicia, Carmen y Eliana.	Diálogos, voz en off y música.
Entrevista a Alicia en las labores del campo.	Entrevista.	Diálogos y voz en off.
Entrevista a Carmen en las labores del campo.	Entrevista.	Diálogos y voz en off.
Entrevista a Eliana en las labores del campo.	Entrevista.	Diálogos y voz en off.
Cocción de otros ingredientes del tamal (tocino y huevo).	Explicación por parte de Alicia, Carmen y Eliana.	Diálogos, voz en off y música.
Preparación del ají de maní.	Explicación por parte de Alicia, Carmen y Eliana.	Diálogos, voz en off y música.
Armado del tamal.	Explicación por parte de Alicia, Carmen y Eliana.	Diálogos, voz en off y música.
Presentación del tamal de pipián.	Explicación por parte de Alicia, Carmen y Eliana.	Diálogos, voz en off y música.

8 GUIÓN

ENTREVISTAS

Usaremos el modelo de entrevista semiestructurada el cual se utiliza principalmente en investigaciones en el campo de las ciencias sociales con fines de investigación cualitativa. Seguiremos una guía de preguntas con un tema central previamente establecido que proporcionen una estructura general, al mismo tiempo se dará espacio al descubrimiento de distintas temáticas a medida que se desarrolla la conversación.

- ¿Dónde nació?
- ¿Con quién y en dónde creció?
- ¿Cuál es su ocupación actual?
- ¿Cuál es su primer recuerdo en torno al tamal de pipián?
- ¿Quién le enseñó a hacer el tamal de pipián?
- ¿Sabe usted todos los pasos de elaboración del tamal de pipián?
- ¿Ha cambiado o modificado la receta que le enseñaron?
- ¿Qué significa para usted ser portadora de la tradición del tamal de pipián?

ENTREVISTA ALICIA MACA CHANTRE

¿Dónde nació?

Nací en la ciudad de Popayán, en la vereda Puelenje.

¿Con quién y en dónde creció?

Crecí con mis papás y mis hermano Carlos Eugenio en la vereda Puelenje en la ciudad de Popayán.

¿Cuál es su ocupación actual?

Ayudo en las labores de la cocina a mi hija Carmen y ayudo a cuidar a mis bisnietas (Maria José y Dulce María)

¿Cuál es su primer recuerdo en torno al tamal de pipián?

Primeramente mi mamá trabajaba la gelatina y yo salía a vender con ella. Como todo joven, como todo muchacho salía yo a la galería y a veces le decía 'Mami compremos tamales a una señora que vendía. Ella es una señora de edad y hay que ayudarle, ayudémosla'. Una vez andaba con mi hermano porque éramos solo dos hermanos, mi hermano Carlos Eugenio y yo. Comprábamos el mercadito y nos veníamos caminando porque en ese tiempo no había nada de bus ni nada. Y le dije, ¿porqué no nos conseguimos hoja? Y nos conseguimos las hojas, tenía una tía que tenía una huerta grande y nos regalaba esas hojas y nosotros íbamos y las asábamos y le vendíamos a la señora de la galería. Y una vez le dije, 'hagamos el ensayo' porque mi mamá sí puede, mi mamá le preparaba a doña Lola Pajoy, mi mamá nos ayuda. Hagamos ese trabajo entre los dos.

¿Quién le enseñó a hacer el tamal de pipián?

Mi mamá me enseñó. Un día mi mamá nos dio de almorzar y ya cuando acabámos le dije 'Mami, tenemos una idea con Carlos y hemos venido conversando y queremos que nos enseñe a hacer los tamales para venderlos'. Y dijo, 'pues mis hijos eso ya es cosa de ustedes. Ustedes tienen que ayudar porque muy bien ven que yo pues con mi oficio de gelatina me voy a vender. Van a trabajar los dos en eso y ahí nos sirve para todos'. Conseguimos las hojas y nos hizo la lista y nos fuimos a comprar. Dijo mi mamá, 'el maní lo tienen que traer con tiempo. No es que el día que lo van a trabajar van a asar la hoja, ese día van a tostar el maní, ese día van a hacer todo. No, todo es con tiempo'. Y así nos fue enseñando. Ella era buena para la cocina, ella trabajó unos cuatro años en el Liceo. A la gente le gustaba enseñarle y ayudarla en la cocina. Nos enseñó a trillar el maíz y nos dijo de comprar la masa a una señora que conocía. Un día fuimos a comprar todo a la galería y al otro día madrugamos a preparar.

¿Sabe usted todos los pasos de elaboración del tamal de pipián?

Mi mamá al principio no nos enseñó a hacer la masa porque no tenía tiempo. Cuando nos fue bien, Bendito sea mi Dios ya nos enseñó todo porque empezamos a vender. En ese tiempo los vendíamos a 50 pesos.

¿Ha cambiado o modificado la receta que le enseñaron?

Nosotros los hacíamos con carne, colocábamos la carne con todos los aliños, con ajo, con cebolla. Bien rico. En el mismo caldo en que íbamos a hacer los tamales. Ya después las mismas personas que nos compraban decían porque ustedes no compran tocino, de marrano y los hacen así que es tan rico. Mi hermano dijo, 'hagamosle mitad y mitad, el que los quiera con carne y el que los quiera con tocino, los llevamos separados en la canasta. Hagamos la mitad de tocino y la otra mitad de carne'.

¿Qué significa para usted ser portadora de la tradición del tamal de pipián?

Pues sí es importante. Yo les ayudo a mis hojas, a conseguir lo que se necesita y les sigo enseñando. Yo les he dicho acostúmbrense a trabajar ustedes, uno no se cansa solo para estar ahí de peso del marido. Que deme, que deme. Usted asotúmbrense a trabajar y tener su platica usted misma, de su trabajo. Viene una amiga, tiene como brindarle cualquier cosa; se antoja de preparar cualquier cosa algún día, pues va y compra. Yo quiero que sigan haciendo los tamales. Mis nietas y mis bisnietas también.

ENTREVISTA MARÍA DEL CARMEN MAZABUEL

¿Dónde nació?

Nací en Popayán. En ese tiempo mis papás vivían en Puelenje.

¿Con quién y en dónde creció?

Con mis papás y mis hermanos. Ya luego pasamos de Puelenje a Figueroa hasta los cinco años. A mis cinco años ya volvieron acá a donde mis abuelos aquí en la vereda la Playa, porque todo esto era corregimiento de Puelenje. Ya a mis siete años pasamos para una finca que mi papá arrendó.

¿Cuál es su ocupación actual?

Pues yo todo el tiempo me he dedicado a la cocina, a trabajar con comida. Más que todo a los tamales de pipián. Y cuido a mis dos nietas.

¿Cuál es su primer recuerdo en torno al tamal de pipián?

Más o menos tendría siete años, cuando mi mamá trabajaba, pues trabajábamos y pues todo el tiempo había que pampear con hojitas y eso era lo que más nos gustaba. Eso era como un juego para nosotros, hacer todas esas masitas con hoja. Y luego ya mi mamá lo llenaba, el tamal. O hacer las bolitas.

¿Quién le enseñó a hacer el tamal de pipián?

Pues yo aprendí de mi mamá. En sí ella no dijo 'vea tienen que hacer esto' sino que nosotros ya mirando y pues que nos tocaba ayudar. Y pues que para olvidarse mi mamá compraba la papa pequeñita también y entonces había que pelar toda esa arroba. Y uno ahí era toda una tarde y a todos nos colocaban ahí. Entonces era como que sí ustedes no terminan de pelar todo eso pues no van a hacer más. Entonces es algo que a uno no se le olvida, que había que pelar toda esa papa. En ese tiempo no se conseguí papa grande, ahora sí ya.

¿Sabe usted todos los pasos de elaboración del tamal de pipián?

Claro, yo sí me sé todos los pasos así como yo los miré de mi mamá y de todo. Así como los hacían sí. Ya los tengo grabados. Porque en ese tiempo en la casa también se asaba la hoja, en ese tiempo había mucho plátano.

¿Ha cambiado o modificado la receta que le enseñaron?

No. Lleva los mismos ingredientes y las mismas cosas. No le he hecho nada diferente a la receta.

¿Qué significa para usted ser portadora de la tradición del tamal de pipián?

Eso es algo que a uno lo llena porque con eso nos criamos y ese fue el sustento nuestro, nunca trabajamos por fuera. Siempre con el tamal. Solamente cuando me fui para Bogotá que fueron dos años. Allá no hice lo del tamal porque allá no se consigue la papa, allá solo se consigue la papa criolla. Y la hoja tampoco se consigue.

ENTREVISTA ELIANA BURBANO MAZABUEL

¿Dónde nació?

Yo nací en Popayán, en la vereda la Playa.

¿Con quién y en dónde creció?

Siempre me crié con mi mamá y mis hermanos y con mi papá hasta la edad de seis años. Vivimos un tiempo en Cali pero al fallecimiento de mi papá nos regresamos a Popayán a vivir con mi abuela Alicia y mi abuelo Gilberto. Y siempre desde mis seis años he vivido aquí en la vereda la Playa.

¿Cuál es su ocupación actual?

En este proyecto estoy en el proyecto con mis hermanas que se llama Las Alicias-Finca Agroturística. En el proyecto me encargo más enfocada en la parte agropecuaria y pecuaria de la finca. También soy ama de casa con mi hija.

¿Cuál es su primer recuerdo en torno al tamal de pipián?

Mi primer recuerdo es cuando regresamos de Cali mi abuelita Alicia siempre los fines de semana hacía los tamales. El domingo nos levantábamos y ya habían tamales para desayunar y siempre veíamos que mi abuela salía con alguna de mis tías a hacer la venta por aquí por la vereda inicialmente y mi tío también la ayudaba en la cicla a entregar tamales y a hacer los domicilios por las veredas. Y ese es el primer recuerdo que tengo así de cuando regresamos acá a vivir con ellos.

¿Quién le enseñó a hacer el tamal de pipián?

La que me ha enseñado en gran parte es mi mamá pero también mi abuela siempre está como pendiente y nos explica también como hacía ellas las cosas. La que siempre está conmigo así explicándome es mi mamá.

¿Sabe usted todos los pasos de elaboración del tamal de pipián?

En la elaboración del tamal en este momento ya prácticamente me se todos los pasos aunque hay algunos detalles que todavía mi mamá está allí pendiente porque pues todavía no tenemos todo el concepto claro pero la gran mayoría sí me se casi todos los pasos.

¿Ha cambiado o modificado la receta que le enseñaron?

De la receta no he cambiado nada en el tema de la preparación porque es un producto muy típico entonces lo ideal no es que cambie. Lo que hemos mejorado es en la parte de la manipulación de alimentos, en la parte de realizar toda la higiene. Que el producto así sea típico sea muy limpio en todo su proceso. Como yo estudié procesamiento de alimentos ahí aprendí mucho sobre la manipulación de los alimentos y eso es lo que hemos tratado de mejorar. Que por ejemplo la hoja, como sabemos que es de plátano, se limpie con las mejores condiciones, esté muy higiénica cuando se vaya a utilizar para el pameado. En la receta no hemos cambiado nada, antes hemos querido que los productos que utilizemos sean muy naturales.

Porque en algunas preparaciones utilizan, digamos, color. Nosotros seguimos utilizando el achiote que es algo muy natural.

¿Qué significa para usted ser portadora de la tradición del tamal de pipián?

Para mí significa ese amor que la abuela ha querido plasmar durante toda su vida en este producto y que le ha servido a ella para el sustento de toda su familia. Es muy bonito saber que uno puede seguir esta tradición.

Que no se pierda, sí ella en algún momento ya no estuviese con nosotros pues nosotros poder seguir haciendo y recordándola por esta historia, por este plato que a ella siempre le reconocen aquí en la vereda y en muchos sitios en donde ella ha logrado vender su tamal y que les de gusto en el momento de servirlo y degustarlo.

9 **NOTA DEL DIRECTOR** **TRATAMIENTO AUDIOVISUAL**

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 evitará el movimiento o paneo, pero se privilegia 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, teniendo en cuenta los requerimientos básicos para lograr una entrevista que conserve el nivel artístico, temático y técnico del cortometraje. La iluminación será natural aprovechando al máximo la luz día.

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

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. Consideramos que enmarca el relato dentro de una melodía suave, sofisticada y autóctona.

10 DESCRIPCIÓN DE ELEMENTOS DIFERENCIADORES Y RECURSOS QUE HACEN EL PRODUCTO ATRACTIVO PARA EL PÚBLICO OBJETIVO

ORIGINALIDAD:

Este será un relato original ya que no existen cortometrajes que muestren la elaboración del tamal de pipián a pesar de que es un plato típico del departamento del Cauca.

PERSPECTIVA ÚNICA:

Este cortometraje será narrado desde el punto de vista de la mujer campesina. Existen pocos relatos que permitan que las mujeres del campo narren sus propias historias desde una perspectiva única y especial.

NATURALIDAD:

el cortometraje llamará la atención porque tendrá una intervención mínima en los espacios en que se desarrollará la historia para darle una apariencia lo más natural posible.

11 GUÍA DE ESTILO

El cortometraje tendrá un estilo muy fresco y limpio. El ambiente de la finca nos ayudará a lograr este estilo.

Queremos resaltar los colores vivos del tamal de pipián, de sus ingredientes y acompañamientos para atraer al espectador y lo deje con ganas de consumir el producto.

Tendremos colores vivos como el verde, el amarillo, el rojo y el azul. Colores predominantes en la preparación del tamal de pipián y en la locación, una cocina de leña abierta.

Resaltaremos las texturas de los ingredientes usados en el tamal de pipián como son el maní, la papa colorada, el huevo, el tocino, el achiote y el maíz.



Rodríguez, V. (2022). PREPARACIÓN.

12 DESCRIPCIÓN DEL FORMATO

Tamaleras. tradición que sabe a pipián estará diseñado en un formato de cortometraje documental de aproximadamente 18 minutos, con una relación de aspecto 16:9, en formato digital, donde a través de entrevistas a las mujeres que realizan este plato se cuenta como esta receta ha pasado de generación como un legado que más que una preparación se vuelve un estilo de vida que gira alrededor de los tamales de Pipián.

13 FOTOGRAFÍA

TRATAMIENTO AUDIOVISUAL :

El pilar fundamental que soporta el documental es el testimonio de las mujeres de la familia Mazabuel, al buscar recuperar la memoria gastronómica del tamal de pipián. Por tanto, toda la narración de la realización del documental se realizará en Las Alicias- Finca Agroturística ubicada vereda la playa municipio de Popayán Cauca.

En lo que respecta al tratamiento visual se manejan planos medios durante la entrevista a los personajes. Todos los entrevistados se sitúan en lugares que hacen parte de la cotidianidad.

En medio de las entrevistas se muestran planos de apoyo, algunos de ellos son primeros o primerísimos primeros planos de algunos ingredientes del tamal, también como primeros planos de las manos, los ojos y rostros para señalar el amor y el compromiso de la realización de esta tradición ancestral.

La cámara que se utilizara para la grabación del documental es una cámara Sony HDR X 2000 de óptica fija. Algunas de las características técnicas de esta cámara son:

3 sensores CMOS Exmor™ de 6 mm (tipo 1/3)
NÚMERO DE PÍXELS EN MODO MEMORIA ACT. (MILES)

Modo 16:9; 1037 x 3 / Modo 4:3; 778 x 3.

Todos los registros se harán en el día. Durante el documental se mostrará la riqueza y hermosura del paisaje y Se realizarán entrevistas en el campo y lugares cercanos donde se preparan los deliciosos tamales de pipián, con colores que resaltan en el contexto, decir, colores muy naturales debido al ambiente presente en las locaciones. Se realizarán planos largos, estáticos y flotantes para sensación de tranquilidad.



LAS ALICIAS. (2022). Familia Mazabuel. [Fotografía].
<https://www.facebook.com/lasaliciasfincaagroturistica/photos/a.109249897555412/433127758500956>

Tendremos tres conceptos básicos en el tratamiento audiovisual la luminosidad, el contraste, y la temperatura de color.

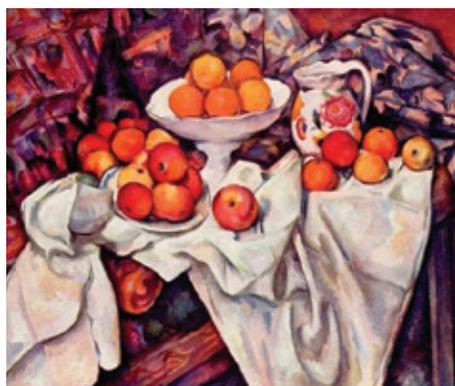


DELICIOSOS TAMALES. (2022)

<https://www.facebook.com/lasaliciasfincaagroturistica/photos/a.135599264920475/198791248601276/>



MUÑOZ, N. (2013). Nuestras Semillas [Documental]. Cortometrajes Colombianos.
<https://www.cinecorto.co/nuestras-semillas/>



CÉZANNE, P. (1895). Bodegón con manzanas y naranjas [Cuadro].

<https://educacion.ufm.edu/paul-cezanne-bodegon-con-manzanas-y-naranjas-oleo-sobre-tel-a-1895/>

La Iluminación en el documental se busca reflejar los colores y las texturas de los tamales, por tanto, en la grabación se procurará que las imágenes sean fieles y de excelente calidad. No se utilizarán luces artificiales y se aprovechara al máximo la iluminación dada por el sol. Se grabará en ambientes abiertos con luz natural, se tendrá cuidado de evitar el efecto de contraluz.



TAMALES. (2022). <https://www.facebook.com/lasaliciasfincaagroturistica/>



AMASANDO. (2022). <https://www.facebook.com/lasaliciasfincaagroturistica/>

En ambientes abiertos se ubicará la cámara de tal manera que el sol no vaya a quedar detrás, para evitar el destello de luz sobre el lente. Se usa la sensibilidad del CCD de la cámara, la apertura del iris y el balance de blancos para lograr una fotografía de calidad óptima. Se trata de evitar en gran medida el exceso de brillo en la cara de los personajes.

En lo que respecta al audio del documental se evita el uso de la voz en off con el fin de utilizar las voces de los personajes como elemento narrativo principal. Las voces de los entrevistados serán grabadas con un micrófono boom con caña. Se procurará hacer encuadres muy exactos para que nunca se vaya a preciar la presencia de dicho micrófono en la cámara. Esto proporciona una mejor calidad de sonido a la voz de los personajes, evitando que se pierda el hilo conductor de la historia. Se grabarán sonidos ambientes ya que es fundamental en las tomas de apoyo.

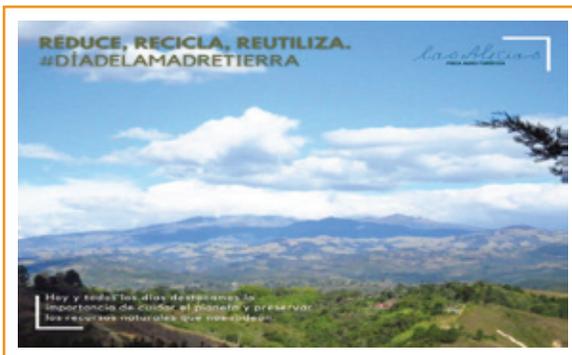
En postproducción se tratará el sonido de tal modo que se eliminan algunos sonidos de interferencia sobre el micrófono boom y que afectan la calidad de las voces. En el trabajo audiovisual se realizarán por un lado colchones de audio y capturas de sonido ambiente, se utilizará música de stock de bibliotecas digitales de instrumentos autóctonos de la región, con el que se interpretarán acordes de géneros como guabinas, bambucos y torbellinos.

En la masterización se limpia y se mezcla el sonido real grabado con el sonido ambiente directo de las tomas. Las grabaciones se realizaron a 60 cuadros por segundo.

La postproducción se realizará en pc con Windows 10, con software premier pro cc 2022 y la colonización se realizará en davinci resolve 17.

14 LOCACIONES Y ESCENARIOS

Toda la narración de la realización del documental se realizará en Las Alicias- Finca Agroturística ubicada vereda la Playa municipio de Popayán, Cauca. La vereda la playa está ubicada a 6 kilómetros del casco urbano del municipio de Popayán, aproximadamente a 16 minutos en carro



LAS ALICIAS. (2022).

<https://www.facebook.com/lasaliciasfincaagroturistica/photos/268972754916458>



Rodríguez, V. (2022). CALLE.



GOOGLE MAPS. (2022). <https://www.google.com/maps/@4.6381572,-74.1357403,15z?hl=es>



Rodríguez, V. (2022). PREPARACIÓN.

La locación principal estará ubicada en la cocina de la finca y ahí se preparará el tamal de pipián.

Para describir el lugar de grabación se utilizarán planos frontales en donde la posición de entrada de la luz sea la que dé el atractivo al plano, en donde la cámara utiliza una apertura de diafragma máxima para aprovechar la luz y jugar con los objetos o las sombras que rodean al entrevistado.

Se trabajarán planos generales en la cocina para ubicar al espectador en el lugar donde se preparan los tamales de pipián.



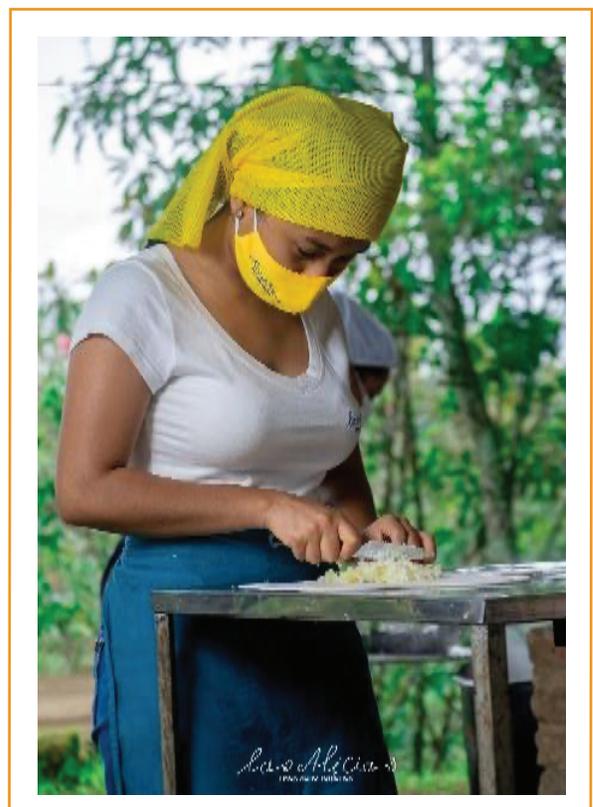
Rodríguez, V. (2022). PREPARACIÓN.

Los planos detalles se utilizarán para la descripción de elementos importantes en cualquier circunstancia.

El primer plano agregará en momentos cruciales la gestualidad y los sentimientos del entrevistado en el momento del alistamiento de los ingredientes y la preparación de los alimentos.



TAMALES. (2022). <https://www.facebook.com/lasaliciasfincaagroturistica/>



PREPARACIÓN 2. (2022). <https://www.facebook.com/lasaliciasfincaagroturistica/photos/270734284740305>

Se utilizarán otras locaciones cerca de la casa como el cafetal y el gallinero.

En la cocina los planos conservarán la misma altura vertical y el atractivo estará en la composición del plano, jugando con la centralidad el personaje en acción, un horizonte perfecto y los pesos de la imagen que se dividen en la composición.



Rodríguez, V. (2022). MEZCLA. <https://www.facebook.com/lasaliciasfincaagroturistica/photos/501300388350359>

DESGLOSE DE LOCACIONES

Título	Tamaleras tradición que sabe a pipián
Productor	Karen Burbano Mazabuel
Director	Shaia Perafan Zamora
Productora asociada	Anahí Farfán

LOCACIÓN	SET	REF.	ESC.	No. ESC.	INT/EXT	DÍA/NOC	OBSERVACIONES
Casa Eliana Burbano Mazabuel	Cocina	C1	1, 5, 8, 10, 15		Ext	DÍA	Se grabará la preparación del tamal y las entrevistas en el mismo sitio.
Casa Eliana Burbano Mazabuel	Comedor	C2	1, 5, 8, 10, 15		Ext	DÍA	Se grabará la preparación del tamal y las entrevistas en el mismo sitio.
Casa Eliana Burbano Mazabuel	Cafetal	C3	1, 5, 8, 10, 15		Ext	DÍA	Se grabara algunas entrevistas en este sitio.

REF. Ubicamos un número de referencia que lo identificará en todos los formatos.

ESC. Todas las escenas que se desarrollarán en ese set, con mismo Int./Ext. Y Día/Noche

No. ESC. Total de escenas que se desarrollarán con esas especificaciones.

15 LEVANTAMIENTO DE PLANTA

En el documental utilizaremos tres locaciones, la cocina, el comedor y el cafetal.
Esta será la descripción de los planos a utilizar en dichas locaciones

Entrevistas

In	Out	Descripción toma	Audio
Tomas de entrevista Alicia			
		Plano general de la cocina	Sonido ambiente de la cámara y sonido en primer plano del audio boom
		Planos medios de Alicia	Sonido ambiente de la cámara y sonido en primer plano del audio boom
		Primeros planos de Alicia preparando los ingredientes	Sonido ambiente de la cámara y sonido en primer plano del audio boom
		Apoyos varios de la cocina	Sonido Ambiente
Apoyos entrevista de Alicia			
		Primer plano de la cara	Sonido ambiente de la cámara y sonido en primer plano del audio boom
		Primer plano de los manos	Sonido ambiente de la cámara y sonido en primer plano del audio boom
		Primerísimo primer plano algunos ingredientes	Sonido ambiente de la cámara y sonido en primer plano del audio boom
		Primer plano de la cara	Sonido ambiente de la cámara y sonido en primer plano del audio boom
		Apoyos varios de la cocina	Sonido ambiente de la cámara y sonido en primer plano del audio boom
		Plano general de la cocina mientras arman el tamal	Sonido ambiente de la cámara y sonido en primer plano del audio boom
Tomas entrevista Carmen			
		Plano general de la cocina	Sonido ambiente de la cámara y sonido en primer plano del audio boom
		Primer plano de la cara	Sonido ambiente de la cámara y sonido en primer plano del audio boom
		Primerísimo primer plano de la boca	Sonido ambiente de la cámara y sonido en primer plano del audio boom
		Primerísimo primer plano de la cara	Sonido ambiente de la cámara y sonido en primer plano del audio boom
		Primer plano de la cara	Sonido ambiente de la cámara y sonido en primer plano del audio boom
		Plano medio	Sonido ambiente de la cámara y sonido en primer plano del audio boom

In	Out	Descripción toma	Audio
Entrevista Eliana			
		Plano General de comedor	Sonido ambiente de la cámara y sonido en primer plano del audio boom
		Plano americano de Eliana	Sonido ambiente de la cámara y sonido en primer plano del audio boom
		Plano medio de Eliana	Sonido ambiente de la cámara y sonido en primer plano del audio boom
		Primerísimo primer plano de los ojos	Sonido ambiente de la cámara y sonido en primer plano del audio boom
		Primerísimo primer plano de la boca	Sonido ambiente de la cámara y sonido en primer plano del audio boom
		Primerísimo primer plano de las manos	Sonido ambiente de la cámara y sonido en primer plano del audio boom
		Plano general comedor	Sonido ambiente de la cámara y sonido en primer plano del audio boom

16 DESCRIPCIÓN DE PROPUESTAS VISUALES

Para mostrar los tamales de pipián de forma atractiva y provocativa resaltaremos los colores vivos de este plato, de sus ingredientes y acompañamientos para atraer al espectador como en la película Frida (2002). Nos inspira a tener una composición de los elementos que componen el tamal que atraiga al espectador y lo deje con ganas de consumir el producto. Queremos la misma viveza y explosión de colores que contienen las escenas de comida en la película.



Título del trabajo: Frida
 Autor: Julie Taymor
 País: México, Estados Unidos
 Año: 2002

TAYMOR, J. (2002). Frida (2002) [Documental]. IMDb.
<https://www.imdb.com/title/tt0120679/mediaviewer/rm314345985/>

Así mismo tendremos momentos en que las mujeres protagonistas de nuestra historia estarán sentadas para ser entrevistadas y buscaremos un acercamiento a sus rostros y expresiones mientras nos hablan de su tradición. También nos enfocaremos en los elementos que usan para la elaboración de los tamales como el molino, las ollas, las tablas, los cuchillos y la leña.



Título del trabajo: La Arepa
 Autor: Diego García Moreno
 País: Colombia
 Año: 1992

GARCÍA, D. (1992). La Arepa - Corn bread [Documental]. Vimeo.
<https://vimeo.com/69009651>

También mostraremos productos autóctonos como la papa colorada, el maíz, el achiote y el maní de la misma manera en que el documental *Nuestras Semillas* (2014) lo hace. Hablaremos de los ingredientes típicos y de los originales y de cómo la receta ha evolucionado y/o cambiado con el tiempo. También se tocará el tema de la recuperación de ingredientes originarios y naturales.



Título del trabajo: *Nuestras Semillas*
 Autor: Nicolás Muñoz
 País: Colombia
 Año: 2014

MUÑOZ, N. (2013). *Nuestras Semillas* [Documental].
 Cortometrajes Colombianos.
<https://www.cinecorto.co/nuestras-semillas/>

Usamos como inspiración diferentes piezas artísticas que aportan al cortometraje en estética:

Este bodegón de Paul Cézanne nos sirve de referente por el manejo de los colores y su combinación con los otros elementos que lo componen. Este será el estilo del cortometraje.



CÉZANNE, P. (1895). *Bodegón con manzanas y naranjas* [Cuadro].
<https://educacion.ufm.edu/paul-cezanne-bodegon-con-manzanas-y-naranjas-oleo-sobre-tel-a-1895/>



Este tejido nos sirve de inspiración para los colores y tonos que tendrá el cortometraje así como para la sensación de conexión familiar que pretendemos reflejar en pantalla. El sentido de comunidad y familia será muy importante en nuestro cortometraje ya que la receta del tamal de pipián ha pasado de generación en generación y los tamales les han servido a la familia Mazabuel para hacerse más parte del tejido comunitario al que pertenecen en la vereda La Playa.

AMARAL, O. (1971).
Muro tejido No. 79 Tejido a mano [Obra].
<https://www.revistacredencial.com/historia/temas/entre-la-modernidad-y-la-posmodernidad-artistas-colombianos-de-la-segunda-mitad-del>

Esta pintura nos inspira la mirada de la mujer que en este cortometraje será uno de los principales elementos para narrar la historia. La mirada penetrante de esta mujer nos acerca a su rostro y nos invita a su vida. Eso mismo queremos lograr en nuestro cortometraje, acercar al espectador a la historia por medio de las expresiones y la mirada de las mujeres de la familia Mazabuel.



PERAFÁN, M. (2014). Retrato de Margot [Pintura].
<https://www.mariaperafan.com/mujeres>

17 ESTILO DE NARRACIÓN

La Mixteca es dueña de un pasado ancestral que vive en las voces de quienes la habitan y mantienen vivas sus tradiciones. Hoy los joluxtecos nos permiten aprender de su gastronomía, su historia y su rica cultura en la producción de pitayas, fruto emblemático para los habitantes de esta región de México.

Estos planteamientos nos sirven para darle camino y forma a la narración de nuestro cortometraje. Contamos con elementos muy parecidos como la mujer campesina, la tradición gastronómica, el paso del conocimiento a las siguientes generaciones y el uso de nuestro producto, el tamal de pipián, para sortear la escasez. La línea narrativa dada por las entrevistas a las mujeres campesinas y el acercamiento de la cámara a las preparaciones nos dan una muy buena guía para narrar nuestra historia.



Título del trabajo: Voces de la Mixteca Oaxaqueña: Saberes de San Juan Joluxtle.

Autor: Hugo Pacheco- SaviFilms

País: México

Año: 2020

PACHECO, H. (2020). Voces de la Mixteca Oaxaqueña: Saberes de San Juan Joluxtle [Documental]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=tRPnwzEET6Q>

Otro referente importante en el estilo narrativo es El origen de la abundancia. Cocinas tradicionales en el Amazonas, Documental que narra la diversidad de la comida amazónica de los indígenas Uitoto, Ticunas, Yaguas y Boras. Este cortometraje nos sirve para identificar la diversidad de los ingredientes del tamal de pipián como lo es la papa colorada, una variedad local de papas que se dan principalmente al sur del país y el ají de maní, una salsa picante autóctona de la zona de Popayán (DINHO, E 2021). También nos da pautas para hablar sobre los cambios que ha tenido la receta del tamal de pipián en la familia Mazabuel, si han entrado ingredientes menos naturales que antes y qué esfuerzos se están o no haciendo para recuperar los ingredientes naturales. También nos guía para establecer una línea narrativa fundamental en nuestro cortometraje que es la enseñanza de la receta de generación en generación empezando por la abuela, siguiendo con la hija y terminando con la nieta.



Título del trabajo: El origen de la abundancia. Cocinas tradicionales en el Amazonas.
 Autor: Juan Gabriel Soler
 País: Colombia
 Año: 2016

SOLER, J. (2016). «El Origen de la Abundancia» Cocinas tradicionales en el Amazonas [Documental]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=mVSaag7UPZw>

Por otro lado teniendo como referente Cocina Tradicional de Guapi Cortometraje documental que cuenta la recuperación y costumbres de la cocina tradicional de Guapi en la región pacífico caucana, nos da unas pautas para nuestro relato ya que nos da un camino a seguir narrativamente contando la historia de la familia Mazabuel empezando por la abuela y continuando con las siguientes generaciones hablando de los recuerdos que tengan en la cocina familiar y los usos y costumbres que han desaparecido, los que se siguen usando y los que se están recuperando.

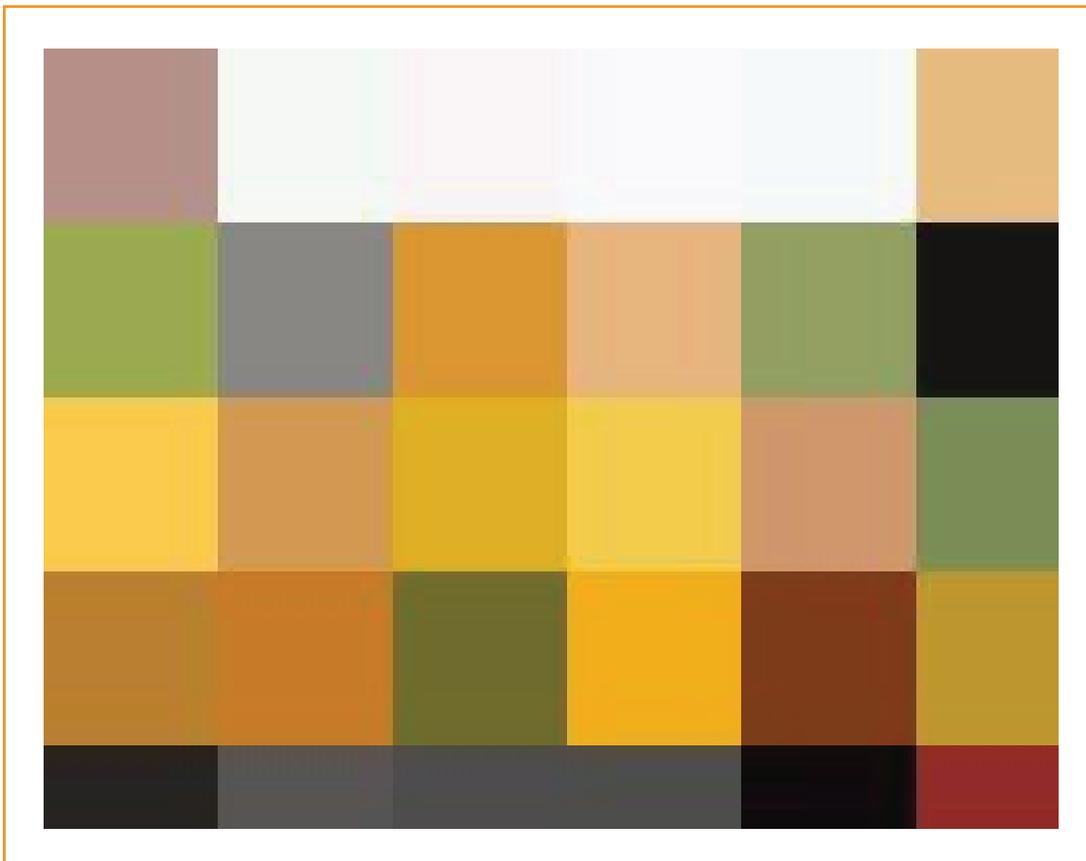


Título del trabajo: Cocina Tradicional de Guapi
Autor: Ministerio de Cultura
País: Colombia
Año: 2018

MINISTERIO CULTURA. (2018)
Cocina tradicional de Guapi. [Documental].
YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=akWDs6av24c>
<https://www.youtube.com/watch?v=mVsaqg7UPZw>

18 ARTE

Con este documental queremos resaltar y darle lugar a la comida tradicional colombiana, específicamente a los tamales de pipián y si bien, es un documental, sí se puede hablar de un diseño de arte porque se resaltarán elementos a través de sus colores y texturas. La paleta de colores que desde las mismas piezas gráficas y audiovisuales se manejará, es la siguiente:



Toda una paleta de colores tierra, los amarillos quemados que se encontrarán de por sí en los elementos de preparación de los tamales y parte de los uniformes de las chicas.

También incluiremos el verde de la naturaleza de la finca y las hojas de los tamales.
A continuación, presentamos un moodboard:



- 1.(2022). <https://www.facebook.com/lasaliciasfincaagroturistica/photos/156222252858176>
2. Rodríguez, V. (2022g). <https://www.facebook.com/lasaliciasfincaagroturistica/photos/409119664235099>
3. Rodríguez, V. (2022e). FAMILIA. 4. PIPIÁN. (2021). GASTROLABWEB. <https://www.gastrolabweb.com/tendencias/2021/10/6/que-es-el-pipián-cual-es-el-origen-de-este-mole-prehispanico-conoce-su-historia-15880.html>
5. Tamales de Pipián, del Cauca para El Mundo. (2022). <https://guiagastronomica.co/tamales-de-pipian-del-cauca-para-el-mundo/>
6. HUEVO. (2022). BBC NEWS MUNDO. <https://www.bbc.com/mundo/noticias-49805924>
7. HOJA TAMAL. (2022). TRIQUITRAQUE. <https://triquitraqe.cr/hoja-tamal-1kg>
8. Rodríguez, V. (2022). OLLA TAMALES.

19 AMBIENTACIÓN

Cómo estamos dentro del marco del documental, no entraremos a intervenir los espacios propios de la finca, pero si tomarán protagonismo los elementos del proceso de fabricación de los tamales.

resaltar las manos y las texturas de los alimentos mediante la luz.



Rodriguez, V. (2022). MASA TAMAL.

Rodriguez, V. (2022). INGREDIENTES.

Rodriguez, V. (2022). TAMALES FINALIZADOS.

También la ropa nos hablará de los personajes, el amarillo tan característico de los tamales, está presente en sus uniformes de trabajo; El blanco, tan relacionado a Popayán, se entre mezcla con el blanco de los uniformes y al igual que la vida, se va pintando de color con forme la cocción de los tamales y el diario vivir le pasan a la prenda.



LAS ALICIAS. (2022). Familia Mazabuel. [Fotografía].

<https://www.facebook.com/lasaliciasfincaagroturistica/photos/a.109249897555412/433127758500956>

20 EDICIÓN

La edición será a 60 cuadros en un formato de 1920x1080 con una relación de aspecto de 16:9 pixeles cuadrados. Adicional a esto incluiremos textos en pantalla donde sea requerido, ya sea para dar énfasis en una parte del tema o en momentos donde se necesite poner el nombre de quien esté en pantalla o de la locación para dar contexto dentro de la narración.

Esta será una edición no lineal que tendrá las siguientes temáticas entrelazadas:

Historia:

En donde se indagará sobre la tradición del tamal de pipián en la familia Mazabuel, como surge y de donde se crea esta receta a partir de la abuela de la familia. A partir de esto seguiremos alimentando la historia con las experiencias de su hija y nieta.

Sabor:

En esta parte ya empezaremos a ver la preparación del tamal, sus ingredientes, sus implementos para la elaboración. Todo esto será acompañado con tomas de apoyo de ellos en planos detalles y planos medios.

Transformación:

En esta parte veremos los cambios que a través del tiempo la receta ha tenido y el motivo de porque se han hecho estos cambios por circunstancias en su mayoría económicas pero también sociales y culturales.

21 MÚSICA

Como el documental de **Tamaleras: Tradición que sabe a Pipián** está ligado a tradición, se hizo la respectiva investigación de los ritmos autóctonos de la zona y del departamento como por ejemplo ritmos como las Chirimías, Currulaos son ritmos de la región del pacífico. También entran ritmos como los porros, merecumbés y cumbias.

La idea es apoyar bastante con estos ritmos para lograr hacer sentir al espectador esa cercanía con la zona y con la familia tamalera.

El diseño sonoro entonces se elaborará dándole bastante protagonismo a la música pero también al audio en campo, ese sonido del campo y del proceso de elaboración de los Tamales.

22 DISEÑO DE PRODUCCIÓN

El diseño de producción que se planteó está focalizado en tener una estructura de equipo pequeña, con equipamiento profesional pero sin que estos requieran de muchos equipos y gente que operarlos. Esto con el fin de que el dispositivo de filmación sea versátil a la hora de registrar tanto las entrevistas buscadas como espontáneas, así como también, a la hora de tener un amplio registro de la elaboración de los tamales.

A su vez, consideramos importante tener un buen registro fotográfico para la posterior promoción y distribución del cortometraje, que está planteado dentro del plan de rodaje.

Todos los recursos están puestos en tener el tiempo suficiente para generar empatía y cercanía con nuestros personajes y que la dinámica de filmación se vuelva rápidamente cotidiano para ellas, ya que es su primera experiencia frente a cámara.

De esta manera se logrará la producción de
Tamaleras: Tradición que sabe a Pipián

23 EQUIPO HUMANO

Productora: Karen Yizet Burbano Mazabuel

Tecnóloga en Producción Multimedia del SENA, con experiencia en producción audiovisual, comunicación multimedial, social media y marketing digital. Actualmente estudiante de pregrado en Comunicación Social y Periodismo de la Universidad del Cauca.

Productora asociada: Anahí Farfán

Estudió dirección de cine y tv en el Centro de Investigación y Experimentación de Cine y Video (Cievyv). Dirigió y produjo el cortometraje "Tres historias cuatro" Historias Breves 7, y el documental "La coherencia del caos". Documental Digital INCAA. Actualmente produce las películas: "Ellas, que se parecen a los hombres" de Agustina Comedi, "Al impenetrable" de Sonia Bertotti, "Las almas" de Laura Basombrío, "Dilda, domingo feminista" de Sonia Bertotti, "T-CIS" de Verónica Faccini. Fundó en 2016 la empresa Arde cine y en 2021 Fuega Cine (Colombia).

Directora: Shaia Perafán Zamora

Tecnóloga en realización audiovisual en la Escuela de Cine de Lima y la Escuela de Cine BLACKMARIA. Con experiencia en guion, dirección y producción de cortometrajes. Actualmente estudiante de Dirección y Producción de Medios Audiovisuales en la CUN.

Directora de fotografía: Sarai Eliana Millán Durán

Tecnóloga en Producción de Medios Audiovisuales Digitales. Experiencia en realización y manejo de cámara en filminutos, notas periodísticas, corto documental, producción de eventos en vivo y formatos para televisión.

Asistente de dirección y fotografía fija: Viviana Rodríguez Llantén

Licenciada en Español y Literatura, de la Universidad del Cauca, con conocimientos y experiencia en el campo editorial, siendo correctora de estilo del Sello Editorial de la Universidad del Cauca. Actualmente hace parte de la Red de Audiovisuales de Popayán, donde desempeña su conocimiento sobre escritura creativa y todo lo que con ella puede aportar al campo audiovisual.

Asistente de arte: Laura Perez Rivera

Laura Victoria Pérez Rivera es licenciada en Español y Literatura de la Universidad del Cauca, con conocimientos en escritura creativa y experiencia en escritura de guiones cinematográficos. Actualmente hace parte del equipo creativo de la productora "Armadillo Rodante" en el desarrollo de los proyectos "El día de tu boda" y "La radio CV".

Asesora Departamento de arte: Lina Rosas

Egresada del conservatorio de cine de la Escuela Nacional de Cine. Como directora participó con su corto universitario "Juegos de Muñecas" en la selección oficial del festival CUARTO DE HORA 2013, Dirigió el cortometraje "Simplicio", ganador a premio RANA (premio académico) a mejor dirección, cortometraje que entró a ser parte de la Selección oficial (FILMOUFLAGE 2015 BERLIN) con muestra especial en el Festival Malmö, Suecia 2015. Desde el 2020 trabaja como asistente de dirección en la franja infantil de Señal Colombia en el programa TERRITORIO MÁGICO.

Sonido directo: Juan José Delgado García

Licenciado en Música de la Universidad del Cauca. Productor musical en La Errática y director de producción musical en la Recua Productora. Con experiencia en sonido directo y musicalización de producciones audiovisuales.

Edición: Wilson Motato

Director de cámaras por más de diez años en canales regionales como Telecafé, Canal 13 y Canal Cristovision. Camarógrafo por más de 25 años. Actualmente trabaja para la productora Sep Tv, filial de Canal Institucional y RTVC.

Colorización: Julian Triviño

Productor multimedia con enfoque en vídeo y fotografía fija. Trabaja en producción y post producción.

Línea gráfica: Carlos Torres

Diseñador gráfico con experiencia en la parte creativa en publicidad.

Post producción de sonido y musicalización: Camilo Jaramillo

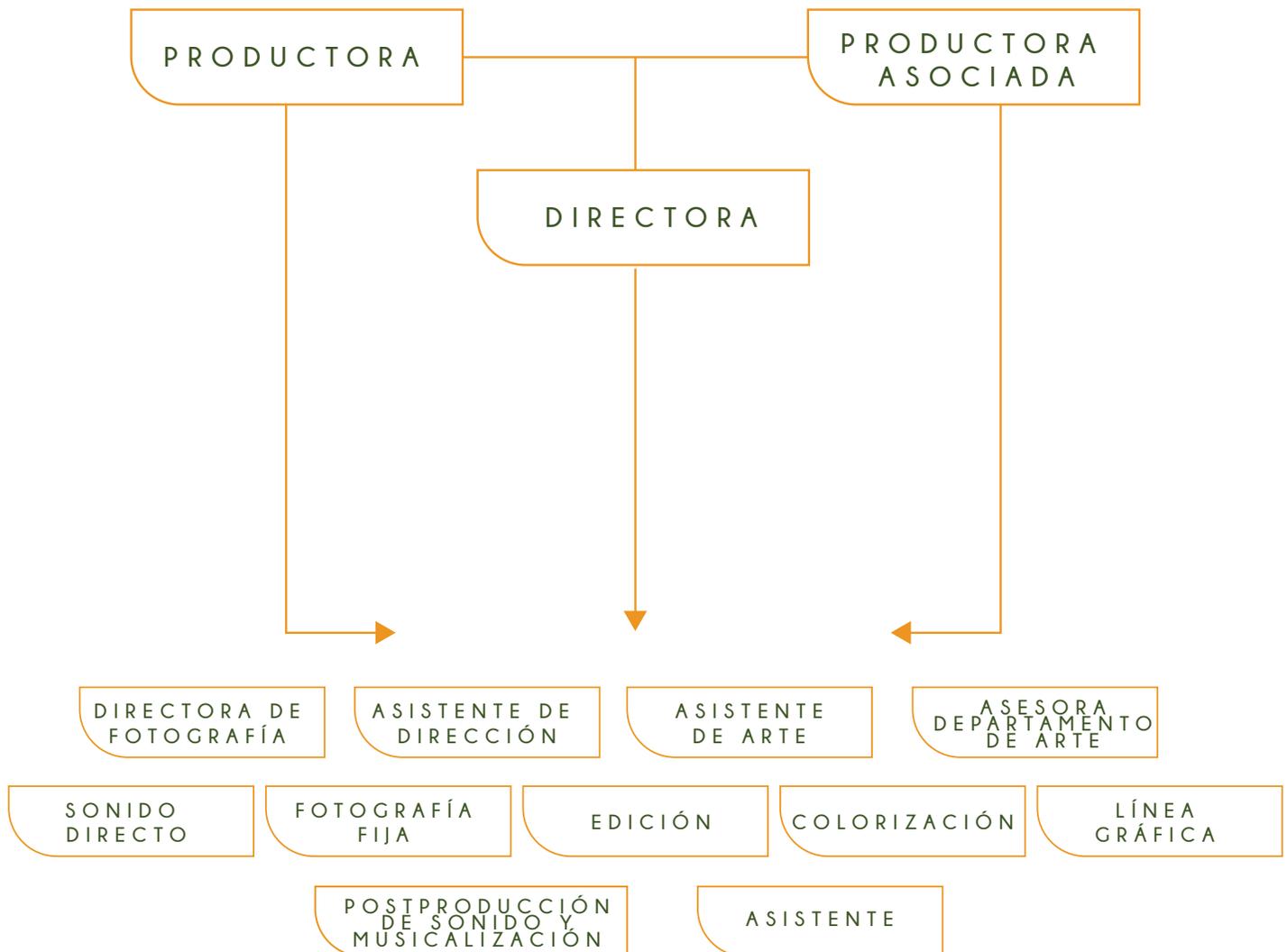
Editor de video y audio con 13 años de experiencia en canales nacionales como City Tv, Cablenoticias, El tiempo Televisión, Ntn24, Rcn tv y en Canal Capital ahora como finalizador de especiales.

Asistente: Orosman Ortiz

Técnico en producción de cine televisión y video de la universidad CUN en el año 2011. Trabaja en Caracol Televisión desde el 2012 dónde ha desempeñado funciones como asistente de luces y asistente de cámara en cubrimiento de múltiples eventos deportivos, políticos y artísticos. Cuenta con estudios en la universidad Tadeo Lozano en cursos de historia del cine, manejo de cámara para cine e historia del arte.

*Los perfiles de Productora, Directora de fotografía, Asistente de dirección, Asistente de arte, Sonido directo, Asistente de producción y Fotografía fija son externos al grupo de la universidad ya que el cortometraje se rodó en la ciudad de Popayán con equipo humano local.

24 ORGANIGRAMA



25 CRONOGRAMA GENERAL DE ACTIVIDADES

CRONOGRAMA TAMALERAS																											
	FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO										
SEMANA	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4							
ACTIVIDAD																											
Investigación y desarrollo		■	■	■																							
Guión		■	■	■																							
Monografía					■	■	■	■																			
Presupuesto y plan financiero									■	■																	
Definición de personajes									■	■																	
Busqueda de locaciones										■	■																
Contrataciones de equipamiento											■	■															
Rodaje												■	■														
Edición													■	■													
Postproducción de sonido														■	■												
Postproducción de imagen															■	■											
Copia master																■	■										
Estrega final CUN y sustentación																	■	■									
Distribucion a Festivales y plataformas																		■	■	■	■	■	■				

26 CRONOGRAMA POR ETAPAS

TAMALERAS: TRADICIÓN QUE SABE A PIÑÁN																					
ETAPA	SEMANA	FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
PLANTEO PROYECTO	ACTIVIDAD																				
	Investigación y desarrollo																				
	Guión																				
	Monografía																				
	Cronograma de actividades																				
	Asignación de cargos en el grupo																				
PRE PRODUCCIÓN	Presupuesto y plan financiero																				
	Definición de personajes																				
	Busqueda de locaciones																				
	Contrataciones de equipamiento																				
	Dossier																				
PRODUCCIÓN	Libro de producción																				
	Rodaje																				
POST-PRODUCCIÓN	fotografía fija para afiche y materiales promocionales																				
	Edición																				
	Postproducción de sonido																				
	Postproducción de imagen																				
DISTRIBUCION Y PROMOCION	Copia master																				
	Entrega final CUN y sustentación																				
	Distribución a Festivales y plataformas																				
	Proyección al aire libre con las Tamaleras																				

27 CRONOGRAMA POR DÍAS

PROGRAMA DIARIO DE ACTIVIDADES POR HORAS

Título	Tamaleras: Tradición que sabe a Pipián			
Productor	Karen Yizet Burbano			
Director	Shaia Perafán Zamora			
Asistente				
Asistente				
ACTIVIDAD	FECHA	HORA	LUGAR	ASISTENCIA
Traslado de escenografía, decorados	20-04-22	06:00	Las alicias	Personal de arte
Montaje de escenografía	20-04-22	07:00	Las alicias	Escenógrafo, y asiste
Ambientación de set	20-04-22	07:30	Las alicias	Equipo de arte
Iluminación y pruebas	20-04-22	07:00	Las alicias	Director de iluminación, asistentes y realizador
Traslado a la locación	20-04-22	06:00	Las alicias	Equipo técnico y producción
Instalación en el terreno	20-04-22	07:00	Las alicias	Todo el equipo en el set
Reunión de producción y <i>staff</i> técnico	20-04-22	07:30	Las alicias	Equipo técnico y producción
Maquillaje y vestuario	19-04-22	07:00	Las alicias	Director de escena, vestuarista, maquillista,
Preparación del equipo técnico	19-04-22	07:30	Las alicias	técnico y producción
Ensayo en frío	20-04-22	07:30	Las alicias	Director de escena, realizador, elenco
Ensayo con cámaras	20-04-22	07:30	Las alicias	técnico, producción y elenco
Ensayo general	20-04-22	08:00	Las alicias	técnico, producción y elenco
Reunión de correcciones generales	20-04-22	08:30	Las alicias	técnico, producción y elenco
Grabación	20-04-22	08:45	Las alicias	técnico, producción y elenco
Revisión del material grabado (evaluación)	20-04-22	15:00	Las alicias	técnico y producción
Retiro del terreno, limpieza y desmontaje	20-04-22	16:00	Las alicias	Chofer, técnico y producción

LUGAR: Las Alicias-Finca Agroturística

28 PRESUPUESTO REAL

RESUMEN	
DESARROLLO	7.500.000
PREPRODUCCIÓN	7.200.000
PRODUCCIÓN	11.000.000
POSPRODUCCIÓN	15.800.000
PROMOCIÓN Y DISTRIBUCIÓN	3.000.000
TOTAL	44.500.000

							1 dólar=	3.980	EJECUTADO	
COD.	Ítem	Unidad	Cantidad.	Vr. Unitario	Vr. Total en pesos	Total ítem en pesos	Subtotales en pesos	Totales en dólares	\$ 25.700.000	
1	DESARROLLO						7.500.000	0		
1.1	INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO DE CONTENIDOS					4.000.000		1.005	4.000.000	
1.1.1	Jefe de contenidos	Seleccionar	0	-	-	-		0	-	
1.1.2	Guionistas (si aplica)	Paquete	1	3.000.000	3.000.000			754	3.000.000	
1.1.3	Investigadores	Paquete	1	1.000.000	1.000.000			251	1.000.000	
1.1.4	Asistentes de investigación	Seleccionar	0	-	-			0	-	
1.1.5	Aseorías especializadas	Seleccionar	0	-	-			0	-	
1.1.6	Traducciones	Seleccionar	0	-	-			0	-	
1.1.7	Fotocopias/encuadernación	Seleccionar	0	-	-			0	-	
1.1.8	Adquisición de derechos de adaptación de obras	Seleccionar	0	-	-			0	-	
	<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".</i>									
1.2	PRODUCTORES					3.000.000		754	3.000.000	
1.2.1	Productor	Paquete	1	3.000.000	3.000.000			754	3.000.000	
1.2.2	Productor(es) ejecutivo(s)	Seleccionar	0	-	-			0	-	
1.2.3	Asistente productor(es) ejecutivo(s)	Seleccionar	0	-	-			0	-	
1.2.4	Jefe de desarrollo	Seleccionar	0	-	-			0	-	
	<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".</i>									
1.3	GESTIÓN					-		-	-	
1.3.1	Elaboración piezas audiovisuales para la consecución de	Seleccionar	0	-	-			0	-	
1.3.2	Elaboración e impresión portafolio y piezas gráficas	Seleccionar	0	-	-			0	-	
1.3.3	Gastos de representación, presentaciones a inversionistas etc.	Seleccionar	0	-	-			0	-	
1.3.4	Inscripciones a talleres, festivales y mercados	Seleccionar	0	-	-			0	-	
	<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".</i>									
1.4	LOGÍSTICA					500.000		126	500.000	
1.4.1	Transporte personas terrestre	Paquete	1	300.000	300.000			75	300.000	
1.4.2	Transporte personas aéreo	Seleccionar	0	-	-			0	-	
1.4.3	Transporte personas fluvial	Seleccionar	0	-	-			0	-	
1.4.4	Alimentación	Paquete	1	200.000	200.000			50	200.000	
1.4.5	Alojamiento	Seleccionar	0	-	-			0	-	
1.4.6	Gastos de viaje	Seleccionar	0	-	-			0	-	
	<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".</i>									
1.5	SEGUROS, ASPECTOS JURÍDICOS Y FINANCIEROS					-		-	-	
1.5.1	Asesoría legal y gastos legales	Seleccionar	0	-	-			0	-	
1.5.3	Gastos de timbre y notaría	Seleccionar	0	-	-			0	-	
1.5.4	Gastos de gravámenes financieros, transacciones y	Seleccionar	0	-	-			0	-	
1.5.5	Seguros de responsabilidad civil	Seleccionar	0	-	-			0	-	
1.5.6	Seguros de equipos	Seleccionar	0	-	-			0	-	
1.5.7	Pólizas de cumplimiento	Seleccionar	0	-	-			0	-	
	<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".</i>									
1.6	GASTOS ADMINISTRATIVOS Y DE OFICINA					-		-	-	
1.6.1	Arriendo oficina	Seleccionar	0	-	-			0	-	
1.6.2	Servicios públicos (luz, agua, gas)	Seleccionar	0	-	-			0	-	
1.6.3	Telefonía e internet	Seleccionar	0	-	-			0	-	
1.6.6	Insumos de oficina	Seleccionar	0	-	-			0	-	
1.6.7	Alquiler equipo de oficina	Seleccionar	0	-	-			0	-	
1.6.8	Gastos de correo y mensajería local e internacional	Seleccionar	0	-	-			0	-	
1.6.9	Fotocopias	Seleccionar	0	-	-			0	-	
	<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatorias en la casilla "Total ítem en pesos".</i>									
1.7	PERSONAL ADMINISTRATIVO Y SERVICIOS					-		-	-	
1.7.1	Secretaría(s)	Seleccionar	0	-	-			0	-	
1.7.2	Mensajero (s)	Seleccionar	0	-	-			0	-	
1.7.3	Contador(es) y asistente contable	Seleccionar	0	-	-			0	-	
1.7.4	Aseo y cafetería	Seleccionar	0	-	-			0	-	
	<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatorias en la casilla "Total ítem en pesos".</i>									
1.8	MERCADEO Y PUBLICIDAD					-		-	-	
1.8.1	Plan de mercadeo	Seleccionar	0	-	-			0	-	
1.8.2	Asesor de mercadeo	Seleccionar	0	-	-			0	-	
1.8.3	Estudios de mercado	Seleccionar	0	-	-			0	-	
1.8.4	Análisis de Audiencias	Seleccionar	0	-	-			0	-	
1.8.5	Focus group	Seleccionar	0	-	-			0	-	

1.8.6	Encuestas y entrevistas	Seleccionar	0	-	-			0	
Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".									
2	PREPRODUCCIÓN					7.200.000		1.809	
2.1	PRODUCTORES					3.000.000		754	3.000.000
2.1.1	Gerente de producción	Paquete	1	3.000.000	3.000.000			754	3.000.000
2.1.2	Productor de línea	Seleccionar	0	-	-			0	-
2.1.3	Asistente(s) de producción	Seleccionar	0	-	-			0	-
2.1.4	Otros asistentes de producción	Seleccionar	0	-	-			0	-
Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".									
2.2	PRODUCCIÓN DE CAMPO					800.000		201	800.000
2.2.1	Productor de campo	Paquete	1	800.000	800.000			201	800.000
2.2.2	Asistente(s) de producción de campo	Seleccionar	0	-	-			0	-
Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".									
2.3	DIRECCIÓN Y CABEZAS DE EQUIPO					3.000.000		754	3.000.000
2.3.1	Director	Paquete	1	2.000.000	2.000.000			503	2.000.000
2.3.2	Director de fotografía	Seleccionar	1	1.000.000	1.000.000			251	1.000.000
2.3.3	Sonidista	Seleccionar	0	-	-			0	-
2.3.4	Otros equipo artístico y técnico	Seleccionar	0	-	-			0	-
Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".									
2.4	PRUEBAS CÁMARA					-		-	-
2.4.1	Pruebas cámara	Seleccionar	0	-	-			0	-
Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".									
2.5	LOGÍSTICA					400.000		101	400.000
2.5.1	Transporte personas y carga terrestre	Paquete	1	400.000	400.000			101	400.000
2.5.2	Transporte personas y carga aéreo	Seleccionar	0	-	-			0	-
2.5.3	Transporte personas y carga fluvial	Seleccionar	0	-	-			0	-
2.5.4	Alimentación	Seleccionar	0	-	-			0	-
2.5.5	Alojamiento	Seleccionar	0	300.000	-			0	-
2.5.6	Gastos de viaje	Seleccionar	0	-	-			0	-
Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".									
2.6	SEGUROS, ASPECTOS JURÍDICOS Y FINANCIEROS					-		-	-
2.6.1	Asesoría legal y gastos legales	Seleccionar	0	-	-			0	-
2.6.2	Gastos de timbre y notaría	Seleccionar	0	-	-			0	-
2.6.3	Gastos de gravámenes financieros, transacciones y	Seleccionar	0	-	-			0	-
2.6.4	Seguros de responsabilidad civil	Seleccionar	0	-	-			0	-
2.6.5	Seguros de equipos	Seleccionar	0	-	-			0	-
2.6.6	Pólizas de cumplimiento	Seleccionar	0	-	-			0	-
Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".									
2.7	GASTOS ADMINISTRATIVOS Y DE OFICINA					-		-	-
2.7.1	Arriendo oficina	Seleccionar	0	-	-			0	-
2.7.2	Servicios públicos (luz, agua, gas)	Seleccionar	0	-	-			0	-
2.7.3	Telefonía e internet	Seleccionar	0	-	-			0	-
2.7.4	Insumos de oficina	Seleccionar	0	-	-			0	-
2.7.5	Alquiler equipo de oficina	Seleccionar	0	-	-			0	-
2.7.6	Gastos de correo y mensajería local e internacional	Seleccionar	0	-	-			0	-
2.7.7	Fotocopias	Seleccionar	0	-	-			0	-
Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatorias en la casilla "Total ítem en pesos".									
2.8	PERSONAL ADMINISTRATIVO Y SERVICIOS					-		-	-
2.8.1	Secretaria(s)	Seleccionar	0	-	-			0	-
2.8.2	Mensajero (s)	Seleccionar	0	-	-			0	-
2.8.3	Contador(es) y asistente contable	Seleccionar	0	-	-			0	-
2.8.4	Aseo y cafetería	Seleccionar	0	-	-			0	-
Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatorias en la casilla "Total ítem en pesos".									
2.9	MERCADEO Y PUBLICIDAD					-		-	-
2.9.1	Estudios de mercado	Seleccionar	0	-	-			0	-
2.9.2	Asesor de mercadeo	Seleccionar	0	-	-			0	-
2.9.3	Análisis de Audiencias	Seleccionar	0	-	-			0	-
2.9.4	Focus group	Seleccionar	0	-	-			0	-
2.9.5	Encuestas y entrevistas	Seleccionar	0	-	-			0	-
Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".									
3	PRODUCCIÓN					11.000.000		2.764	11.000.000
3.1	PERSONAL DIRECCIÓN					4.200.000		1.055	4.200.000
3.1.1	Director(es)	Paquete	1	3.000.000	3.000.000			754	3.000.000
3.1.2	Asistente de dirección	Paquete	1	1.200.000	1.200.000			302	1.200.000
3.1.3	Otros asistentes de dirección	Seleccionar	1	-	-			0	-
3.1.4	Foto fija	Seleccionar	0	-	-			0	-
3.1.5	Detrás de cámaras	Seleccionar	0	-	-			0	-
3.1.6	Practicantes	Seleccionar	0	-	-			0	-
Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".									
3.2	PERSONAL PRODUCCIÓN					-		-	-
3.2.1	Coordinador de producción	Seleccionar	0	-	-			0	-
3.2.2	Asistente coordinador de producción	Seleccionar	0	-	-			0	-
Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".									
3.3	PERSONAL PRODUCCIÓN DE CAMPO					1.700.000		427	1.700.000
3.3.1	Productor de campo	Paquete	1	1.200.000	1.200.000			302	1.200.000
3.3.2	Asistente de producción de campo	Seleccionar	1	500.000	500.000			126	500.000
3.3.3	Otros asistentes de producción de campo	Seleccionar	0	-	-			0	-
Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".									
3.4	PERSONAL DEPARTAMENTO DE FOTOGRAFÍA					1.500.000		377	1.500.000
3.4.1	Director de fotografía	Paquete	1	1.500.000	1.500.000			377	1.500.000
3.4.2	Operador de cámara	Paquete	0	-	-			0	-
3.4.3	Asistente de cámara I (foquista)	Seleccionar	0	-	-			0	-
3.4.4	Asistente de cámara II	Seleccionar	0	-	-			0	-
3.4.5	Luminotécnico (Gaffer)	Seleccionar	0	-	-			0	-
3.4.6	Asistente de luces I	Seleccionar	0	-	-			0	-

3.4.7	Asistente de luces II	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.4.8	Otros asistentes de luces	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.4.9	Maquinista	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.4.10	Electricista	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.4.11	Operador <i>Steady Cam</i>	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.4.12	Técnico de imagen digital (DIT)	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.4.13	Gaffer	Seleccionar	0	-	-	0	-
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".</i>							
3.5	PERSONAL DEPARTAMENTO DE SONIDO					1.000.000	
3.5.1	Sonidista	Paquete	1	1.000.000	1.000.000	251	1.000.000
3.5.2	Asistente de sonido	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.5.3	Microfonista	Seleccionar	0	-	-	0	-
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".</i>							
3.6	PERSONAL PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD						
3.6.1	Supervisor covid	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.6.2	Coordinador covid	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.6.3	Asistente de coordinación covid	Seleccionar	0	-	-	0	-
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".</i>							
3.7	EQUIPO DE RODAJE, ACCESORIOS Y MATERIALES					1.200.000	
3.7.1	Alquiler Cámara y accesorios	Paquete	1	800.000	800.000	201	800.000
3.7.2	Alquiler óptica y accesorios	Paquete	1	400.000	400.000	101	400.000
3.7.3	Alquiler paquete de luces y <i>grip</i>	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.7.4	Alquiler otros equipos (grúas, <i>jibs</i> , <i>dollies</i> , cabezas, <i>camera car</i> , monturas vehículos, otros)	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.7.5	Alquiler planta o generador	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.7.6	Discos duros u otros medios de almacenamiento	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.7.7	Compras misceláneas de rodaje, accesorios y	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.7.8	Pruebas en locación	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.7.9	Compras y alquiler de ambientación	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.7.10	Restauración y limpieza	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.7.11	FX (efectos especiales en escena: disparos,	Seleccionar	0	-	-	0	-
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".</i>							
3.8	MATERIALES DE SONIDO					500.000	
3.8.1	Alquiler paquete de sonido	Paquete	1	500.000	500.000	126	500.000
3.8.2	Compras misceláneas de sonido	Seleccionar	0	-	-	0	-
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".</i>							
3.9	PUESTA EN ESCENA						
3.9.1	Actores	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.9.2	Director de arte	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.9.3	Asistente de arte I	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.9.4	Efectos especiales	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.9.5	Vestuarista	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.9.6	Maquillador	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.9.7	Compras y alquileres arte, escenografía, utilería,	Seleccionar	0	-	-	0	-
PERSONAJES							
3.9.8	Protagonicos	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.9.9	Secundarios	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.9.10	Otros	Seleccionar	0	-	-	0	-
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".</i>							
3.10	LOCACIONES						
3.10.1	Alquiler de locaciones	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.10.2	Reparación y daños en locaciones	Seleccionar	0	-	-	0	-
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".</i>							
3.11	LOGÍSTICA					900.000	
3.11.1	Transporte personas y carga terrestre	Paquete	1	500.000	500.000	126	500.000
3.11.2	Transporte personas y carga aéreo nacional	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.11.3	Transporte personas y carga fluvial	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.11.4	Radios	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.11.5	Enfermería y primeros auxilios	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.11.6	Pruebas Covid	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.11.7	Elementos de consumo para bioseguridad	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.11.8	Seguridad	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.11.9	Alimentación	Paquete	1	400.000	400.000	101	400.000
3.11.10	Alojamiento	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.11.11	Lavandería	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.11.12	Cafetería	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.11.13	Aseo	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.11.14	Gastos de viaje	Seleccionar	0	-	-	0	-
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".</i>							
3.11	SEGUROS, ASPECTOS JURÍDICOS Y FINANCIEROS						
3.11.1	Asesoría legal y gastos legales	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.11.2	Gastos de timbre y notaría	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.11.3	Gastos de gravámenes financieros, transacciones y	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.11.4	Seguros de responsabilidad civil	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.11.5	Seguros de equipos	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.11.6	Pólizas de cumplimiento	Seleccionar	0	-	-	0	-
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".</i>							
3.12	GASTOS ADMINISTRATIVOS Y DE OFICINA						
3.12.1	Arriendo oficina	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.12.2	Servicios públicos (luz, agua, gas)	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.12.3	Telefonía e internet	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.12.4	Insumos de oficina	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.12.5	Alquiler equipo de oficina	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.12.6	Gastos de correo y mensajería local e internacional	Seleccionar	0	-	-	0	-
3.12.7	Fotocopias	Seleccionar	0	-	-	0	-
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatorias en la casilla "Total ítem en pesos".</i>							
3.13	PERSONAL ADMINISTRATIVO Y SERVICIOS						

3.13.1	Secretaria(s)	Seleccionar	0	-	-		0
3.13.2	Mensajero (s)	Seleccionar	0	-	-		0
3.13.3	Contador(es) y asistente contable	Seleccionar	0	-	-		0
3.13.4	Aseo y cafetería	Seleccionar	0	-	-		0
Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".							
3.14	MERCADEO Y PUBLICIDAD						
3.14.1	Community manager	Seleccionar	0	-	-		0
3.14.2	Asesor de mercadeo	Seleccionar	0	-	-		0
3.14.3	Estudios de mercado	Seleccionar	0	-	-		0
3.14.4	Análisis de Audiencias	Seleccionar	0	-	-		0
3.14.5	Focus group	Seleccionar	0	-	-		0
3.14.6	Encuestas y entrevistas	Seleccionar	0	-	-		0
Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".							
4	POSPRODUCCIÓN					15.800.000	3.970
4.1	EDICIÓN					5.500.000	1.382
4.1.1	Editor o montajista	Paquete	1	4.000.000	4.000.000		1.005
4.1.2	Asistente de edición I	Seleccionar	0	-	-		0
4.1.3	Otros asistentes de edición	Seleccionar	0	-	-		0
4.1.5	Alquiler de equipos de edición	Paquete	1	1.500.000	1.500.000		377
Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".							
4.2	LABORATORIO						
4.2.1	Coordinador de postproducción	Seleccionar	0	-	-		0
4.2.2	Telecine o transfer	Seleccionar	0	-	-		0
4.2.3	Digitalización o escaner en alta resolución	Seleccionar	0	-	-		0
4.2.4	Restauración y limpieza	Seleccionar	0	-	-		0
Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".							
4.3	FINALIZACIÓN					4.000.000	1.005
4.3.1	Conformación	Paquete	1	1.000.000	1.000.000		251
4.3.2	Etalonaje o dosificado	Seleccionar	0	-	-		0
4.3.3	Interpositivo, Internegativo	Seleccionar	0	-	-		0
4.3.4	Colorización	Paquete	1	2.000.000	2.000.000		503
4.3.5	Estereoscopia	Seleccionar	0	-	-		0
4.3.6	Subtitulación (subtitulación, subtitulación DCP, spotting list, traducciones)	Seleccionar	0	-	-		0
4.3.7	Composición (diseño de títulos y créditos)	Paquete	1	1.000.000	1.000.000		251
4.3.8	Graficador	Seleccionar	0	-	-		0
4.3.9	Efectos visuales	Seleccionar	0	-	-		0
4.3.10	Coordinador de efectos especiales	Seleccionar	0	-	-		0
Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".							
4.4	ACCESIBILIDAD					500.000	126
4.4.1	Subtitulado	Paquete	1	500.000	500.000		126
4.4.2	Audiodescripción	Seleccionar	0	-	-		0
4.4.3	Lengua de señas colombiana	Seleccionar	0	-	-		0
Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".							
4.5	DELIVERY (incluye película y tráiler)						
4.5.1	Data to film	Seleccionar	0	-	-		0
4.5.2	Copia 0 y posteriores	Seleccionar	0	-	-		0
4.5.3	Codificación DCP - DCI	Seleccionar	0	-	-		0
4.5.4	Master DCP	Seleccionar	0	-	-		0
4.5.5	Archivo master (HDCamSR u otros)	Seleccionar	0	-	-		0
4.5.6	Materiales para depósito legal	Seleccionar	0	-	-		0
4.5.7	Delivery formatos varios	Seleccionar	0	-	-		0
4.5.8	Master HDCamSR	Seleccionar	0	-	-		0
Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".							
4.6	SONIDO (incluye película y tráiler)					5.000.000	1.256
4.6.1	Montaje/edición de sonido	Paquete	1	4.000.000	4.000.000		1.005
4.6.2	Diseñador de sonido	Seleccionar	0	-	-		0
4.6.3	Grabación y edición foley (incluye artista y sala)	Seleccionar	0	-	-		0
4.6.4	Narrador, Locutor o Voz en Off	Seleccionar	0	-	-		0
4.6.5	Mezcla final y codificación (mezclador)	Paquete	1	1.000.000	1.000.000		251
4.6.6	Mezcla final y codificación (sala de Mezcla)	Seleccionar	0	-	-		0
4.6.7	Licencia codificación	Seleccionar	0	-	-		0
4.6.8	Doblaje	Seleccionar	0	-	-		0
Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".							
4.7	MÚSICA						
4.7.1	Derechos música original/autor(es) música original	Seleccionar	0	-	-		0
4.7.2	Estudio de grabación (alquiler, honorarios personal de	Seleccionar	0	-	-		0
4.7.3	Honorarios músicos (intérpretes)	Seleccionar	0	-	-		0
4.7.4	Derechos temas musicales existentes	Seleccionar	0	-	-		0
Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".							
4.8	MATERIAL DE ARCHIVO						
4.8.1	Derechos de material de archivo (audiovisual,	Seleccionar	0	-	-		0
4.8.2	Material almacenamiento (casetes, discos duros, DVD,	Seleccionar	0	-	-		0
Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".							
4.9	TRAILER					800.000	201
4.9.1	Elaboración trailer	Paquete	1	800.000	800.000		201
Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".							
4.10	LOGÍSTICA						
4.10.1	Transporte personas aéreo nacional o internacional	Seleccionar	0	-	-		0
4.10.2	Gastos de envío	Seleccionar	0	-	-		0
4.10.3	Alojamiento nacional o internacional	Seleccionar	0	-	-		0
4.10.4	Gastos de viaje	Seleccionar	0	-	-		0
Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".							
4.11	SEGUROS, ASPECTOS JURÍDICOS Y FINANCIEROS						
4.11.1	Asesoría legal y gastos legales	Seleccionar	0	-	-		0
4.11.2	Gastos de timbre y notaría	Seleccionar	0	-	-		0
4.11.3	Gastos de gravámenes financieros, transacciones y	Seleccionar	0	-	-		0

4.11.4	Seguros de responsabilidad civil	Seleccionar	0	-	-		0
4.11.5	Seguros de equipos	Seleccionar	0	-	-		0
4.11.6	Pólizas de cumplimiento	Seleccionar	0	-	-		0
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".</i>							
4.12	GASTOS ADMINISTRATIVOS Y DE OFICINA						-
4.12.1	Arriendo oficina	Seleccionar	0	-	-		0
4.12.2	Servicios públicos (luz, agua, gas)	Seleccionar	0	-	-		0
4.12.3	Telefonía e internet	Seleccionar	0	-	-		0
4.12.4	Insumos de oficina	Seleccionar	0	-	-		0
4.12.5	Alquiler equipo de oficina	Seleccionar	0	-	-		0
4.12.6	Gastos de correo y mensajería local e internacional	Seleccionar	0	-	-		0
4.12.7	Fotocopias	Seleccionar	0	-	-		0
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatorias en la casilla "Total ítem en pesos".</i>							
4.13	PERSONAL ADMINISTRATIVO Y SERVICIOS						-
4.13.1	Secretaría(s)	Seleccionar	0	-	-		0
4.13.2	Mensajero (s)	Seleccionar	0	-	-		0
4.13.3	Contador(es) y asistente contable	Seleccionar	0	-	-		0
4.13.4	Aseo y cafetería	Seleccionar	0	-	-		0
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatorias en la casilla "Total ítem en pesos".</i>							
4.14	MERCADEO Y PUBLICIDAD						-
4.14.1	Community manager	Seleccionar	0	-	-		0
4.14.2	Asesor de mercadeo	Seleccionar	0	-	-		0
4.14.3	Agencia de promoción y distribución	Seleccionar	0	-	-		0
4.14.4	Estudios de mercado	Seleccionar	0	-	-		0
4.14.5	Análisis de Audiencias	Seleccionar	0	-	-		0
4.14.6	Focus group	Seleccionar	0	-	-		0
4.14.7	Campaña de expectativa	Seleccionar	0	-	-		0
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".</i>							
5	PROMOCIÓN Y DISTRIBUCIÓN					3.000.000	754
5.1	EXHIBICIÓN					1.000.000	251
5.1.1	Fijación o almacenamiento de la película en discos	Seleccionar	0	-	-		0
5.1.2	Fijación o almacenamiento del tráiler y/o teaser en	Seleccionar	0	-	-		0
5.1.3	Generación de Key Delivery Message (KDM) del	Seleccionar	0	-	-		0
5.1.4	Servicio de envío digital	Seleccionar	0	-	-		0
5.1.5	Servicio de publicación satelital del trailer y del	Seleccionar	0	-	-		0
5.1.6	Virtual Print Fee (VPF)	Seleccionar	0	-	-		0
5.1.7	Clasificación película	Seleccionar	0	-	-		0
5.1.8	Elaboración de planes promocionales	Paquete	1	1.000.000	1.000.000		251
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".</i>							
5.2	PUBLICIDAD Y PAUTA					500.000	126
5.2.1	Publicidad y/o pauta medios impresos (periódicos y	Seleccionar	0	-	-		0
5.2.2	Publicidad y/o pauta en radio	Seleccionar	0	-	-		0
5.2.3	Publicidad y/o pauta en televisión	Seleccionar	0	-	-		0
5.2.4	Publicidad y/o pauta en internet y medios alternativos	Seleccionar	0	-	-		0
5.2.5	Diseño y montaje de página web	Seleccionar	0	-	-		0
5.2.6	Impresión material promocional	Paquete	1	500.000	500.000		126
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".</i>							
5.3	HONORARIOS						-
5.3.1	Diseño y/o creación de campaña de promoción	Seleccionar	0	-	-		0
5.3.2	Concepto y diseño material promocional	Seleccionar	0	-	-		0
5.3.3	Diseño página Web	Seleccionar	0	-	-		0
5.3.4	Jefe de comunicaciones	Seleccionar	0	-	-		0
5.3.5	Jefe de prensa	Seleccionar	0	-	-		0
5.3.6	Jefe de redes sociales	Seleccionar	0	-	-		0
5.3.7	Personal relaciones públicas	Seleccionar	0	-	-		0
5.3.8	Personal prensa	Seleccionar	0	-	-		0
5.3.9	Realización de tráiler y/o teaser para salas	Seleccionar	0	-	-		0
5.3.10	Diseñador de piezas promocionales	Seleccionar	0	-	-		0
5.3.11	Agencia creación campaña promoción	Seleccionar	0	-	-		0
5.3.12	Alquiler equipos para Teaser	Seleccionar	0	-	-		0
5.3.13	Elaboración copia digital del tráiler y del teaser para	Seleccionar	0	-	-		0
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".</i>							
5.4	PREMIER						-
5.4.1	Gastos logística, bebidas y pasabocas	Seleccionar	0	-	-		0
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".</i>							
5.5	FESTIVALES					500.000	126
5.5.1	Inscripciones a festivales y muestras internacionales y mercados	Paquete	1	500.000	500.000		126
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".</i>							
5.6	LOGÍSTICA					1.000.000	251
5.6.1	Transporte personas y carga terrestre	Paquete	1	500.000	500.000		126
5.6.2	Transporte personas nacional	Seleccionar	0	-	-		0
5.6.3	Alojamiento nacional	Seleccionar	0	-	-		0
5.6.4	Gastos de viaje	Paquete	1	500.000	500.000		126
5.6.5	Transporte de las copias para su exhibición en	Seleccionar	0	-	-		0
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".</i>							
5.7	SEGUROS, ASPECTOS JURÍDICOS Y FINANCIEROS						-
5.7.1	Asesoría legal y gastos legales	Seleccionar	0	-	-		0
5.7.2	Gastos de timbre y notaría	Seleccionar	0	-	-		0
5.7.3	Gastos de gravámenes financieros, transacciones y	Seleccionar	0	-	-		0
5.7.4	Seguros de responsabilidad civil	Seleccionar	0	-	-		0
5.7.5	Seguros de equipos	Seleccionar	0	-	-		0
5.7.6	Pólizas de cumplimiento	Seleccionar	0	-	-		0
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".</i>							
5.8	GASTOS ADMINISTRATIVOS Y DE OFICINA						-
5.8.1	Arriendo oficina	Seleccionar	0	-	-		0
5.8.2	Servicios públicos (luz, agua, gas)	Seleccionar	0	-	-		0
5.8.3	Telefonía e internet	Seleccionar	0	-	-		0

5.8.4	Insumos de oficina	Seleccionar	0	-	-	0
5.8.5	Alquiler equipo de oficina	Seleccionar	0	-	-	0
5.8.6	Gastos de correo y mensajería local e internacional	Seleccionar	0	-	-	0
5.8.7	Fotocopias	Seleccionar	0	-	-	0
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatorias en la casilla "Total ítem en pesos".</i>						
5.9	PERSONAL ADMINISTRATIVO Y SERVICIOS					-
5.9.1	Secretaria(s)	Seleccionar	0	-	-	0
5.9.2	Mensajero (s)	Seleccionar	0	-	-	0
5.9.3	Contador(es) y asistente contable	Seleccionar	0	-	-	0
5.9.4	Aseo y cafetería	Seleccionar	0	-	-	0
<i>Añada filas encima para agregar nuevos ítems. No olvide verificar la sumatoria en la casilla "Total ítem en pesos".</i>						
6	TOTAL					44.500.000
						11.181

29 PLAN FINANCIERO

Tamaleras: Tradición que sabe a Pipián

VALOR PRESUPUESTO			\$ 44.500.000
FUENTE	ESTADO	%	COP
Aportes propios del equipo	Confirmado	60	\$26.700.000
Aportes Makhino (equipamiento)	Confirmado	4	\$2.000.000
Aportes Postproducción	Confirmado	36	\$15.800.000
TOTAL		100	\$44.500.000

30 SABANA DE LOCACIONES

Título		Tamaleras: tradición que sabe a pipián				
Productor		Karen Burbano Mazabuel				
Director		Shaia Perafán Zamora				
Productora asociada		Anahí Farfán				
NOMBRE PROPIETARIO	IDENTIFICACIÓN	TIPO DE PROPIEDAD	TEL. FIJO	CELULAR	DIRECCIÓN	MAIL
Eliana Burbano Mazabuel	1061704065	Encargada de la finca.		318 7540200	Vereda la Playa Popayán	lasaliciasfincaagroturistica@gmail.com

31 PLAN DE RODAJE

DOCUMENTAL: Tamales de pipián
 DIRECCION: Shaia perafán Zamora
 FECHA: 19 Y 20 De Abril del 2022

- Llamado de entrada y salida de equipo
- Corte para refrigerio
- Rodaje
- Corte para Almuerzo

HORA	FECHA	LOCACION	DESCRIPCION	PERSONAJES	OBSEVACIONES	I/E	SONIDO
06:00	19-04-22	Casa Las alicias	Llamado personal técnico	Alicia,Carmen,Eliana	Llegada de todo el personal para empezar con el día de rodaje	Exterior	Dialogo,voz en off y musica
10:30	19-04-22	Casa Las alicias	Corte	Alicia,Carmen,Eliana	Corte para refrigerio	Exterior	Dialogo,voz en off y musica
11:00	19-04-22	Casa Las alicias	Retomamos	Alicia,Carmen,Eliana	Equipo en locación	Exterior	Dialogo,voz en off y musica
13:30	19-04-22	Casa Las alicias	Corte para almuerzo	Alicia,Carmen,Eliana	almuerzo	Exterior	Dialogo,voz en off y musica
14:30	19-04-22	Casa Las alicias	Retomamos	Alicia,Carmen,Eliana	Equipo en set	Exterior	Dialogo,voz en off y musica
18:00	19-04-22	Casa Las alicias	Fin del día	Alicia,Carmen,Eliana	Desmontamos todo el equipo y retomamos el día siguiente	Exterior	Dialogo,voz en off y musica

HORA	FECHA	LOCACION	DESCRIPCION	PERSONAJES	OBSEVACIONES	I/E	SONIDO
06:00	20-04-22	Casa Las alicias	Llamado personal técnico	Alicia,Carmen,Eliana	Llegada de todo el personal para empezar con el día de rodaje	Exterior	Dialogo,voz en off y musica
10:30	20-04-22	Casa Las alicias	Corte	Alicia,Carmen,Eliana	Corte para refrigerio	Exterior	Dialogo,voz en off y musica
11:00	20-04-22	Casa Las alicias	Retomamos	Alicia,Carmen,Eliana	Equipo en locación	Exterior	Dialogo,voz en off y musica
13:30	20-04-22	Casa Las alicias	Corte para almuerzo	Alicia,Carmen,Eliana	almuerzo	Exterior	Dialogo,voz en off y musica
14:30	20-04-22	Casa Las alicias	Retomamos	Alicia,Carmen,Eliana	Equipo en set	Exterior	Dialogo,voz en off y musica
16:00	20-04-22	Casa Las alicias	Fin del día	Alicia,Carmen,Eliana	Desmontamos todo el equipo y retomamos el día siguiente	Exterior	Dialogo,voz en off y musica

32 DIRECTORIO EQUIPO

Título	Tamaleras: tradición que sabe a pipián
Productor	Karen Yizet Burbano Mazabuel
Director	Shaia Perafán Zamora

Nombre	Cargo	Celular	Correo
Shaia Perafán Zamora	Directora	322 8532296	shaia.perafan@cun.edu.co
Karen Yizet Burbano Mazabuel	Productora	318 7540200	karenyburbanom@gmail.com
Sarai Eliana Millán Durán	Dirección de fotografía	319 2311312	saraielianals@gmail.com
Viviana Rodriguez Llantén	Asistente de dirección	321 7340637	vivirodriguez7321@gmail.com
Laura Perez Rivera	Asistente de arte	321 7076881	lauraperezriv@gmail.com
Juan José Delgado García	Sonido directo	310 4655676	awajaco@gmail.com
Stefania Burbano Mazabuel	Asistente de producción	311 2943963	stefaniabmazabuel@gmail.com
Viviana Rodriguez Llantén	Foto fija	321 7340637	vivirodriguez7321@gmail.com
Wilson Motato	Edición	312 4614232	wilson.motato@cun.edu.co
Julian Triviño	Colorización	317 7417268	julian.trivinoc@cun.edu.co
Camilo Jaramillo	Post producción de sonido y musicalización	310 2820159	camilo.jaramillov@cun.edu.co
Carlos Torres	Línea gráfica	311 5046297	carlos.torresmo@cun.edu.co

33 FICHA TÉCNICA

Título: Tamaleras: tradición que sabe a pipián

Género: Documental

Formato/Duración: HD/18 minutos

Público objetivo: adulto joven entre 25 y 35 años hasta el adulto de 35 a 50 años.

Guión: 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

34 DISTRIBUCIÓN

Para nosotros el objetivo principal del cortometraje es exaltar los tamales de pipián como patrimonio cultural de esta región. Que las nuevas generaciones conserven ese conocimiento autóctono de nuestros antepasados, tal como refleja el cortometraje. Nuestras protagonistas, la familia Mazabuel, tienen su emprendimiento familiar de agroturismo en su hacienda Las Alicia, donde se realizan distintos tipos de actividades entre ellos el cultivo y la cocina.

Es por ello, que ese es nuestro primer punto de distribución, realizar una proyección al aire libre junto con toda la familia Mazabuel, pero también con los asistentes habituales a la finca que puedan apreciar y conocer más en detalle de 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 Cultura y Turismo 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.

35 GUIÓN TÉCNICO DE ARTE

Al ser esto un documental, dividiremos este guion técnico de arte en 3 bloques, ya que se tiene preparado una línea narrativa pero desde arte no se entrará a intervenir o crear escenarios, dejaremos que el documental, con su propia magia nos guie y presente el tema.

El primer bloque es el que se refiere a los planos tipo entrevista, el segundo, donde vemos en planos detalle la presentación de los elementos y preparación de alimentos y el tercero, los planos de descripción del espacio.

<p>BLOQUE ENTREVISTAS:</p>	<p>Vestuario: Uniforme amarillo, delantal y pañoleta. Utileria: Platón naranja. Juego de cubiertos en madera.</p>
<p>BLOQUE PRESENTACIÓN ALIMENTOS:</p>	<p>Utileria: Platos de barro Canastas tejidas. Hoja de tamal Vajilla blanca.</p>
<p>BLOQUE NATURALEZA Y AMBIENTE:</p>	<p>Para este tipo de planos no se piensa intervenir en la naturaleza propia de la finca.</p>

36 GUIÓN TÉCNICO DE FOTOGRAFÍA

Título	Tamaleras: Tradición que sabe a Pipián								
Productor	Karen Yizet Burbano Mazabuel								
Director	Shaia Perafán Zamora								
Fotógrafo	Sarai Eliana Millán Durán								
Camarógrafo	Sarai Eliana Millán Durán								
Fecha	19/04 /2022			HORA:	7:00 am				
ESCENA	1	PLANO	1	SET	Casa Eliana Burbano Mazabuel	INT/EXT	Ext	LUZ	Natural / ambiente
DESCRIPCIÓN DEL PLANO: Plano general, donde se aprecia el aviso de la finca justificado al lado izquierdo.									
LUCES	FILTROS		LECTURA EXPO			OBSERVACIONES			
Luz Ambiente	Nd1					Tener muy en cuenta la exposición ya que los días están nublados y con amenaza de lluvia.			
CÁMARA Sony HDR X 2000									
FILTRO			DIAFRAGMA		LENTE óptica fija		FOCO Manual		
PLANO DE LUCES					TOMA	OBSERVACIONES			

Título	Tamaleras: Tradición que sabe a Pipián								
Productor	Karen Yizet Burbano Mazabuel								
Director	Shaia Perafán Zamora								
Fotógrafo	Sarai Eliana Millán Durán								
Camarógrafo	Sarai Eliana Millán Durán								
Fecha	19/04 /2022			HORA:	7:30 am				
ESCENA	2	PLANO	3	SET	Casa Eliana Burbano Mazabuel	INT/EXT	Ext	LUZ	Natural / ambiente
DESCRIPCIÓN DEL PLANO: Primerísimo primer plano de Alicia saludando y sonriendo.									
LUCES	FILTROS		LECTURA EXPO			OBSERVACIONES			
Luz Ambiente						Tener muy en cuenta la exposición ya que los días están nublados y con amenaza de lluvia.			
CÁMARA Sony HDR X 2000									
FILTRO		DIAFRAGMA		LENTE Óptica fija			FOCO Manual		
Nd1									
PLANO DE LUCES						TOMA	OBSERVACIONES		
						3	TENER MUCHO CUIDADO CON EL BLANCO DE LA PARTE DE ATRÁS PARA NO SOBREEXPONER LA TOMA		

Título		Tamaleras: Tradición que sabe a Pipián							
Productor		Karen Yizet Burbano Mazabuel							
Director		Shaia Perafán Zamora							
Fotógrafo		Sarai Eliana Millán Durán							
Camarógrafo		Sarai Eliana Millán Durán							
Fecha		19/04 /2022			HORA:		7:40 am		
ESCENA	4	PLANO	6	SET	Casa Eliana Burbano Mazabuel, patio	INT/EXT	Ext	LUZ	Natural / ambiente
DESCRIPCIÓN DEL PLANO: Primer plano flores del jardín.									
LUCES		FILTROS		LECTURA EXPO			OBSERVACIONES		
Luz Ambiente							Tener muy en cuenta la exposición ya que los días están nublados y con amenaza de lluvia.		
CÁMARA Sony HDR X 2000									
FILTRO			DIAFRAGMA			LENTE Óptica fija		FOCO Manual	
Nd1									
PLANO DE LUCES					TOMA		OBSERVACIONES		
					6		Buscar una buena profundidad de campo para resaltar los colores de las flores		

Título		Tamaleras: Tradición que sabe a Pipián							
Productor		Karen Yizet Burbano Mazabuel							
Director		Shaia Perafán Zamora							
Fotógrafo		Sarai Eliana Millán Durán							
Camarógrafo		Sarai Eliana Millán Durán							
Fecha		19/04 /2022			HORA:		8:10 am		
ESCENA	5	PLANO	11	SET	Casa Eliana Burbano Mazabuel, Cocina	INT/EXT	Ext	LUZ	Natural / ambiente
DESCRIPCIÓN DEL PLANO: Primerísimo Primer plano de la entrevista de la señora Alicia.									
LUCES		FILTROS		LECTURA EXPO			OBSERVACIONES		
Luz Ambiente							Tener muy en cuenta la exposición ya que los días están nublados y con amenaza de lluvia.		
CÁMARA Sony HDR X 2000									
FILTRO			DIAFRAGMA			LENTE Óptica fija		FOCO Manual	
Nd 0									
PLANO DE LUCES					TOMA		OBSERVACIONES		
					7		Grabar la entrevista sin cortes, para sacar el mejor provecho de toda la información suministrada por la señora Alicia, recordar que es una persona mayor y se puede desconcentrar fácilmente.		
							Cámara siempre en trípode, no hacer nada de movimientos, ni planos de aproximación.		

Título		Tamaleras: Tradición que sabe a Pipián							
Productor		Karen Yizet Burbano Mazabuel							
Director		Shaia Perafán Zamora							
Fotógrafo		Sarai Eliana Millán Durán							
Camarógrafo		Sarai Eliana Millán Durán							
Fecha		19/04 /2022			HORA:		9:20 am		
ESCENA	6	PLANO	11	SET	Casa Eliana Burbano Mazabuel, Cocina	INT/EXT	Ext	LUZ	Natural / ambiente
DESCRIPCIÓN DEL PLANO: Primeros planos a todos los ingredientes para realización del tamal, así como de los procesos realizados pelada de papas, limpiado de las hojas, cocción del tamal etc.									
LUCES		FILTROS		LECTURA EXPO			OBSERVACIONES		
Luz Ambiente							Tener muy en cuenta la exposición ya que los días están nublados y con amenaza de lluvia.		
CÁMARA Sony HDR X 2000									
FILTRO			DIAFRAGMA			LENTE Óptica fija		FOCO Manual	
Nd 0									
PLANO DE LUCES					TOMA	OBSERVACIONES			
						Cámara siempre en trípode, no hacer nada de movimientos, ni planos de aproximación.			

Título		Tamaleras: Tradición que sabe a Pipián							
Productor		Karen Yizet Burbano Mazabuel							
Director		Shaia Perafán Zamora							
Fotógrafo		Sarai Eliana Millán Durán							
Camarógrafo		Sarai Eliana Millán Durán							
Fecha		19/04 /2022			HORA:		9:50 am		
ESCENA	7	PLANO	11	SET	Casa Eliana Burbano Mazabuel, Cocina	INT/EXT	Ext	LUZ	Natural / ambiente
DESCRIPCIÓN DEL PLANO: Plano medio entrevista de la señora Alicia.									
LUCES		FILTROS		LECTURA EXPO			OBSERVACIONES		
Luz Ambiente							Tener muy en cuenta la exposición ya que los días están nublados y con amenaza de lluvia.		
CÁMARA Sony HDR X 2000									
FILTRO			DIAFRAGMA		LENTE Óptica fija		FOCO Manual		
Nd 0									
PLANO DE LUCES					TOMA	OBSERVACIONES			
						Grabar la entrevista sin cortes, para sacar el mejor provecho de toda la información suministrada por la señora Alicia, recordar que es una persona mayor y se puede desconcentrar fácilmente.			
						Cámara siempre en trípode, no hacer nada de movimientos, ni planos de aproximación.			

Título		Tamaleras: Tradición que sabe a Pipián							
Productor		Karen Yizet Burbano Mazabuel							
Director		Shaia Perafán Zamora							
Fotógrafo		Sarai Eliana Millán Durán							
Camarógrafo		Sarai Eliana Millán Durán							
Fecha		19/04 /2022			HORA:		9:50 am		
ESCENA	7	PLANO	11	SET	Casa Eliana Burbano Mazabuel, Cocina	INT/EXT	Ext	LUZ	Natural / ambiente
DESCRIPCIÓN DEL PLANO: Plano medio entrevista de la señora Alicia.									
LUCES		FILTROS		LECTURA EXPO			OBSERVACIONES		
Luz Ambiente							Tener muy en cuenta la exposición ya que los días están nublados y con amenaza de lluvia.		
CÁMARA Sony HDR X 2000									
FILTRO			DIAFRAGMA		LENTE Óptica fija		FOCO Manual		
Nd 0									
PLANO DE LUCES					TOMA	OBSERVACIONES			
						Grabar la entrevista sin cortes, para sacar el mejor provecho de toda la información suministrada por la señora Alicia, recordar que es una persona mayor y se puede desconcentrar fácilmente.			
						Cámara siempre en trípode, no hacer nada de movimientos, ni planos de aproximación.			

Título		Tamaleras: Tradición que sabe a Pipián							
Productor		Karen Yizet Burbano Mazabuel							
Director		Shaia Perafán Zamora							
Fotógrafo		Sarai Eliana Millán Durán							
Camarógrafo		Sarai Eliana Millán Durán							
Fecha		19/04 /2022			HORA:		9:50 am		
ESCENA	8	PLANO	1	SET	Casa Eliana Burbano Mazabuel, Cocina, fogón	INT/EXT	Ext	LUZ	Natural / ambiente
DESCRIPCIÓN DEL PLANO: Plano General entrevista de la señora Carmen.									
LUCES		FILTROS		LECTURA EXPO			OBSERVACIONES		
Luz Ambiente, lámpara de reportería							Tener muy en cuenta la exposición ya que los días están nublados y con amenaza de lluvia.		
CÁMARA Sony HDR X 2000									
FILTRO			DIAFRAGMA		LENTE Óptica fija		FOCO Manual		
Nd 0									
PLANO DE LUCES					TOMA		OBSERVACIONES		
							Cámara siempre en trípode, no hacer nada de movimientos, ni planos de aproximación.		
							Tener muy presente el contraluz.		
							Apoyar la exposición con una lámpara de reportería enfrente de ella como key light.		

Título	Tamaleras: Tradición que sabe a Pipián								
Productor	Karen Yizet Burbano Mazabuel								
Director	Shaia Perafán Zamora								
Fotógrafo	Sarai Eliana Millán Durán								
Camarógrafo	Sarai Eliana Millán Durán								
Fecha	19/04 /2022			HORA:	9:50 am				
ESCENA	9	PLANO	1	SET	Casa Eliana Burbano Mazabuel, Cocina, fogón	INT/EXT	Ext	LUZ	Natural / ambiente
Primeros planos de los ingredientes como el maíz, máquina de moler, maní etc...									
LUCES	FILTROS		LECTURA EXPO			OBSERVACIONES			
Luz Ambiente						Tener muy en cuenta la exposición ya que los días están nublados y con amenaza de lluvia.			
Luz de reportería									
CÁMARA Sony HDR X 2000									
FILTRO			DIAFRAGMA		LENTE Óptica fija		FOCO Manual		
Nd 0									
PLANO DE LUCES					TOMA	OBSERVACIONES			
						Cámara siempre en trípode, no hacer nada de movimientos, ni planos de aproximación.			
						Tener muy presente el contraluz.			
						Apoyar la exposición con una lámpara de reportería como key light.			

Título		Tamaleras: Tradición que sabe a Pipián							
Productor		Karen Yizet Burbano Mazabuel							
Director		Shaia Perafán Zamora							
Fotógrafo		Sarai Eliana Millán Durán							
Camarógrafo		Sarai Eliana Millán Durán							
Fecha		19/04 /2022			HORA:		10:40 am		
ESCENA	10	PLANO	1	SET	Casa Eliana Burbano Mazabuel, Cocina, fogón	INT/EXT	Ext	LUZ	Natural / ambiente
DESCRIPCIÓN DEL PLANO: Plano General entrevista de la señora Carmen.									
LUCES		FILTROS		LECTURA EXPO			OBSERVACIONES		
Luz Ambiente, lámpara de reportería							Tener muy en cuenta la exposición		
							ya que los días están nublados y con amenaza de lluvia.		
CÁMARA Sony HDR X 2000									
FILTRO			DIAFRAGMA		LENTE Óptica fija		FOCO Manual		
Nd 0									
PLANO DE LUCES					TOMA		OBSERVACIONES		
							Cámara siempre en trípode, no hacer nada de movimientos, ni planos de aproximación.		
							Tener muy presente que no vaya a quedar subexpuesto. El sitio es oscuro		
							Apoyar la exposición con una lámpara de reportería enfrente de ella como key light.		

Título	Tamaleras: Tradición que sabe a Pipián								
Productor	Karen Yizet Burbano Mazabuel								
Director	Shaia Perafán Zamora								
Fotógrafo	Sarai Eliana Millán Durán								
Camarógrafo	Sarai Eliana Millán Durán								
Fecha	19/04 /2022			HORA:	10:40 am				
ESCENA	11	PLANO	1	SET	Casa Eliana Burbano Mazabuel, Cocina, fogón	INT/EXT	Ext	LUZ	Natural / ambiente
DESCRIPCIÓN DEL PLANO: Plano General entrevista de la señora Alicia y Carmen, tostado del maní.									
LUCES	FILTROS		LECTURA EXPO			OBSERVACIONES			
Luz Ambiente, lámpara de reportería						Tener muy en cuenta la exposición ya que los días están nublados y con amenaza de lluvia.			
CÁMARA Sony HDR X 2000									
FILTRO			DIAFRAGMA		LENTE Óptica fija		FOCO Manual		
Nd 0									
PLANO DE LUCES					TOMA	OBSERVACIONES			
						Cámara siempre en trípode, no hacer nada de movimientos, ni planos de aproximación.			
						Tener muy presente que no vaya a quedar subexpuesto. El sitio es oscuro			
						Apoyar la exposición con una lámpara de reportería enfrente de ella como key light.			

Título		Tamaleras: Tradición que sabe a Pipián							
Productor		Karen Yizet Burbano Mazabuel							
Director		Shaia Perafán Zamora							
Fotógrafo		Sarai Eliana Millán Durán							
Camarógrafo		Sarai Eliana Millán Durán							
Fecha		20/04 /2022			HORA:		9:40 am		
ESCENA	12	PLANO	1	SET	Casa Eliana Burbano Mazabuel, Galpón de gallinas	INT/EXT	Ext	LUZ	Natural / ambiente
DESCRIPCIÓN DEL PLANO: Plano General entrevista de la señora Eliana.									
LUCES		FILTROS			LECTURA EXPO		OBSERVACIONES		
Luz Ambiente							Tener muy en cuenta la exposición ya que los días están nublados y con amenaza de lluvia.		
CÁMARA Sony HDR X 2000									
FILTRO				DIAFRAGMA		LENTE Óptica fija		FOCO Manual	
Nd 0									
PLANO DE LUCES						TOMA	OBSERVACIONES		
							Cámara siempre en tripode, no hacer nada de movimientos, ni planos de aproximación.		

Título		Tamaleras: Tradición que sabe a Pipián							
Productor		Karen Yizet Burbano Mazabuel							
Director		Shaia Perafán Zamora							
Fotógrafo		Sarai Eliana Millán Durán							
Camarógrafo		Sarai Eliana Millán Durán							
Fecha		20/04 /2022			HORA:		9:40 am		
ESCENA	13	PLANO	1	SET	Casa Eliana Burbano Mazabuel,	INT/EXT	Ext	LUZ	Natural / ambiente
DESCRIPCIÓN DEL PLANO: Plano General entrevista de la señora Eliana.									
LUCES		FILTROS		LECTURA EXPO			OBSERVACIONES		
Luz Ambiente							Tener muy en cuenta la exposición ya que los días están nublados y con amenaza de lluvia.		
CÁMARA Sony HDR X 2000									
FILTRO			DIAFRAGMA			LENTE Óptica fija		FOCO Manual	
Nd 0									
PLANO DE LUCES					TOMA		OBSERVACIONES		
							Cámara siempre en trípode, no hacer nada de movimientos, ni planos de aproximación.		

37 GUIÓN TÉCNICO DE SONIDO

Secuencia	Plano	Imagen	Sonido Acción	Sonido Ambiente	Diálogos	Música
Escena 1:	P1	PG Aviso finca	N/A	N/A	N/A	Canalón de Timbiquí - Arrullando
Escena 2:	P2	PPP Familia Mazabuel	N/A	SI	SI	Canalón de Timbiquí - Arrullando
Escena 2:	P3	PPP Alicia saludando	N/A	N/A	N/A	Canalón de Timbiquí - Arrullando
Escena 4:	P6	PP flores jardín	N/A	N/A	N/A	Canalón de Timbiquí - Arrullando
Escena 5:	P11	PPP entrevista Alicia	N/A	SI	SI	Canalón de Timbiquí - Arrullando
Escena 6:	P11	PP apoyos tamales y hojas	N/A	SI	N/A	Chirimía armonía caucana – El Sotareño
Escena 7:	P11	PM Alicia Entrevista	N/A	SI	SI	Chirimía armonía caucana – El Sotareño
Escena 8:	P1	PG Entrevista Carmen	Moliendo	SI	SI	Chirimía armonía caucana – El Sotareño
Escena 9:	P1	PP ingredientes	N/A	N/A	N/A	Chirimía armonía caucana – El Sotareño
Escena 10:	P1	PG Entrevista Carmen	N/A	SI	SI	N/A
Escena 11:	P1	PG Alicia y Carmen	Cubiertos Platos Sonidos cocina	SI	SI	N/A
Escena 12:	P1	PG entrevista Eliana	N/A	SI	SI	Campo Alegre - Los Gaiteros de San Jacinto
Escena 13:	P1	PG entrevista Eliana	N/A	SI	SI	Campo Alegre - Los Gaiteros de San Jacinto
Escena 14:	P1	PP elaboración del tamal	Sonido Hojas tamal Sonido cocina	SI	SI	Gaiteros de san jacinto - mi suspiro
Escena 14:	P2	PG Bisnietas degustando tamal	Cubiertos platos	SI	SI	Son del tuno - Popayán

Canciones utilizadas

- Canalón de Timbiquí - Arullando
- Chirimía armonía caucana - El Sotareño
- Los Gaiteros de San Jacinto - Campo Alegre
- Los Gaiteros de San Jacinto - Mi suspiro
- Son del tuno - Popayán

BIBLIOGRAFÍA

- AMASANDO. (2022). <https://www.facebook.com/lasaliciasfincaagroturistica/>
- DELICIOSOS TAMALES. (2022). <https://www.facebook.com/lasaliciasfincaagroturistica/photos/a.135599264920475/198791248601276/>
- GOOGLE MAPS. (2022). <https://www.google.com/maps/@4.6381572,-74.1357403,15z?hl=es>
- HOJA TAMAL. (2022). TRIQUITRAQUE. <https://triquitraque.cr/hoja-tamal-1kg>
- HUEVO. (2022). BBC NEWS MUNDO. <https://www.bbc.com/mundo/noticias-49805924>
- LAS ALICIAS. (2022). <https://www.facebook.com/lasaliciasfincaagroturistica/photos/268972754916458>
- PIPIÁN. (2021). GASTROLABWEB. <https://www.gastrolabweb.com/tendencias/2021/10/6/que-es-el-pipian-cual-es-el-origen-de-este-mole-pr-ehispanico-conoce-su-historia-15880.html>
- PREPARACIÓN 2. (2022). <https://www.facebook.com/lasaliciasfincaagroturistica/photos/270734284740305>
- Rodríguez, V. (2022a). ALICIA.
- Rodríguez, V. (2022b). CALLE.
- Rodríguez, V. (2022c). CARMEN.
- Rodríguez, V. (2022d). ELIANA.
- Rodríguez, V. (2022e). FAMILIA.
- Rodríguez, V. (2022f). INGREDIENTES.
- Rodríguez, V. (2022g). MASA TAMAL.
- Rodríguez, V. (2022h). MEZCLA. <https://www.facebook.com/lasaliciasfincaagroturistica/photos/501300388350359>
- Rodríguez, V. (2022i). OLLA TAMALES.
- Rodríguez, V. (2022j). PREPARACIÓN.
- Rodríguez, V. (2022k). TAMALES FINALIZADOS.
- Rodríguez, V. (2022l). <https://www.facebook.com/lasaliciasfincaagroturistica/photos/409119664235099>
- TAMALES. (2022). <https://www.facebook.com/lasaliciasfincaagroturistica/>
- Tamales de Pipián, del Cauca para El Mundo. (2022). <https://guiagastronomica.co/tamales-de-pipian-del-cauca-para-el-mundo/>
- (2022). <https://www.facebook.com/lasaliciasfincaagroturistica/photos/156222252858176>

