



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
Facultad de Artes y Humanidades
Carrera de Ingeniería en Producción y Dirección en Artes
Audiovisuales**

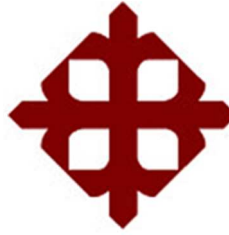
**TÍTULO:
PRODUCCIÓN DE UN VIDEO INSTITUCIONAL DEL INGENIO
SAN CARLOS**

**AUTORES:
Pinto Arboleda Andrés Rafael
Villegas Rocha Galo Alexander**

**INGENIERO EN PRODUCCIÓN Y DIRECCIÓN EN ARTES
AUDIOVISUALES**

**TUTOR:
Lcdo. David Chóez Ortega, Mgs.**

**Guayaquil, Ecuador
2015**



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
Facultad de Artes y Humanidades
Ingeniería en Producción y Dirección en Artes Audiovisuales**

CERTIFICACIÓN

Certificamos que el presente trabajo fue realizado en su totalidad por **Andrés Rafael Pinto Arboleda y Galo Alexander Villegas Rocha**, como requerimiento parcial para la obtención del Título de **Ingeniería en Producción y Dirección en Artes Audiovisual**.

TUTOR

Lcdo. David Chóez Ortega, Mgs.

DIRECTOR DE LA CARRERA

Lcdo. David Chóez Ortega, Mgs.

Guayaquil, a los 21 de marzo de 2016



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
Facultad de Artes y Humanidades
Ingeniería en Producción y Dirección en Artes Audiovisuales**

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Yo, **Andrés Rafael Pinto Arboleda**

DECLARO QUE:

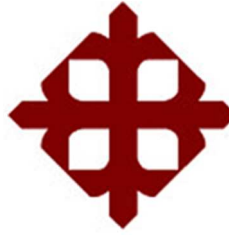
El Trabajo de Titulación **PRODUCCIÓN DE UN VIDEO INSTITUCIONAL SOBRE INGENIO SAN CARLOS**, previa a la obtención del Título **INGENIERÍA EN PRODUCCIÓN Y DIRECCIÓN EN ARTES AUDIOVISUALES**, ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan al pie de las páginas correspondientes, cuyas fuentes se incorporan en la bibliografía. Consecuentemente este trabajo es de mi total autoría.

En virtud de esta declaración, me responsabilizo del contenido, veracidad y alcance científico del Trabajo de Titulación referido.

Guayaquil, a los 21 de marzo de 2016

EL AUTOR

Andrés Rafael Pinto Arboleda



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
Facultad de Artes y Humanidades
Ingeniería en Producción y Dirección en Artes Audiovisuales**

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Yo, **Galo Alexander Villegas Rocha**

DECLARO QUE:

El Trabajo de Titulación **PRODUCCIÓN DE UN VIDEO INSTITUCIONAL SOBRE INGENIO SAN CARLOS**, previa a la obtención del Título **INGENIERÍA EN PRODUCCIÓN Y DIRECCIÓN EN ARTES AUDIOVISUALES**, ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan al pie de las páginas correspondientes, cuyas fuentes se incorporan en la bibliografía. Consecuentemente este trabajo es de mi total autoría.

En virtud de esta declaración, me responsabilizo del contenido, veracidad y alcance científico del Trabajo de Titulación referido.

Guayaquil, a los 21 de marzo de 2016

EL AUTOR

Galo Alexander Villegas Rocha



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
Facultad de Artes y Humanidades
Ingeniería en Producción y Dirección en Artes Audiovisuales**

AUTORIZACIÓN

Yo, Andrés Rafael Pinto Arboleda

Autorizo a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, la **publicación** en la biblioteca de la institución del Trabajo de Titulación: **PRODUCCIÓN DE UN VIDEO INSTITUCIONAL SOBRE INGENIO SAN CARLOS**, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi exclusiva responsabilidad y total autoría.

Guayaquil, a los 21 de marzo de 2016

EL AUTOR:

Andrés Rafael Pinto Arboleda



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
Facultad de Artes y Humanidades
Ingeniería en Producción y Dirección en Artes Audiovisuales**

AUTORIZACIÓN

Yo, **Galo Alexander Villegas Rocha**

Autorizo a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, la **publicación** en la biblioteca de la institución del Trabajo de Titulación: **PRODUCCIÓN DE UN VIDEO INSTITUCIONAL SOBRE INGENIO SAN CARLOS**, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi exclusiva responsabilidad y total autoría.

Guayaquil, a los 21 de marzo de 2016

EL AUTOR:

Galo Alexander Villegas Rocha

AGRADECIMIENTO

Primero agradezco a mis padres por todo el apoyo que me han dado en todos estos años para que yo pueda culminar mis estudios.

A las personas que conforman el Ingenio San Carlos, en serio muchas gracias por toda su paciencia, consejos y observaciones ante este proyecto y gran dedicación, que siempre estuvieron dispuestos a ayudarnos.

A mi tutor el profesor David Choez por su correcciones y tiempo en este proyecto de titulación.

ANDRÉS PINTO ARBOLEDA

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios, por ser ese todo que me ha bendecido y por lo cual estoy aquí, entre las bendiciones están las personas que me han apoyado.

Gracias a mi padres por ser ese pilar y apoyo en todo momento, gracias por su paciencia y consejos.

Agradezco a todas las personas que para mí han formado mi vida en la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil como otro hogar, compañeros, directivos y maestros, entre ellos Mgs. David Choez, tutor de nuestro proyecto por su guía durante el proceso.

Mis sinceras gratificaciones a los miembros de Sociedad Agrícola e Industrial San Carlos por brindarnos las facilidades para las grabaciones y guiarnos dentro de las instalaciones.

GALO VILLEGAS ROCHA



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL**
Facultad de Artes y Humanidades
Ingeniería en Producción y Dirección en Artes Audiovisuales

CALIFICACIÓN

Lcdo. David Chóez Ortega, Mgs

TUTOR

ÍNDICE GENERAL

CERTIFICACIÓN.....	II
DECLARACION DE RESPONSABILIDAD.....	III
AUTORIZACIÓN.....	V
AGRADECIMIENTO.....	VII
CALIFICACIÓN.....	IX
INTRODUCCION.....	15
CAPITULO I.....	16
1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	17
1.2 FORMULACION DEL PROBLEMA.....	22
1.3 OBJETIVO GENERAL.....	22
1.4 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	22
1.5 JUSTIFICACIÓN DEL TEMA.....	23
1.6 MARCO CONCEPTUAL.....	25
CAPITULO II.....	28
2.1 PLANTEMIANTO DE LA METODOLOGÍA.....	29
2.2 INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN.....	31
2.3 RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	32
CAPITULO III.....	35
3.1 ORGANIGRAMA.....	36
3.2 CRONOGRAMA.....	39
3.3 PRESUPUESTO.....	40
3.3.1 RECURSOS TÉCNICOS.....	41
3.3.2 RECURSOS OPERATIVOS.....	41
3.4 PROPUESTA ARTÍSTICA.....	42
3.4.1 GUIÓN LITERARIO.....	42
3.4.2 GUIÓN TÉCNICO.....	54
3.4.3 STORYBOARD.....	57
3.4.4 CASTING.....	72

3.4.5 PLAN DE RODAJE.....	73
3.4.6 ESCALETA.....	74
3.5 GESTIÓN DE PROYECCIÓN DEL PRODUCTO ARTÍSTICO.....	77
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	77
ANEXOS.....	79
BIBLIOGRAFÍA.....	94

ÍNDICE DE TABLA

TABLA 1. Cronograma.....	39
TABLA 2. Presupuesto.....	40
TABLA 3. Presupuesto.....	40
TABLA 4. Presupuesto.....	40
TABLA 5. Recursos Operativos.....	41
TABLA 6. Presupuesto Total.....	41
TABLA 7. Guión Literario.....	46
TABLA 8. Guión Técnico.....	56
TABLA 9. Plan de Rodaje.....	73
TABLA 10. Escaleta.....	76

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Resultados de la Investigación.....	32
Organigrama.....	36
Storyboard.....	57

RESUMEN (ABSTRACT)

El proyecto a continuación, trata sobre el Ingenio San Carlos, uno de entre ocho ingenios azucareros que se encuentran en Ecuador, situado en el cantón Marcelino Maridueña donde ha sido de gran ayuda por mas de 110 años, incluyendo a los cantones aledaños.

El video institucional refleja los inicios del Ingenio San Carlos, el proceso de producción de azúcar a partir de la caña paso a paso, responsabilidad social que tiene con sus empleados y la comunidad, el medio ambiente, y las normas de calidad que cumple. Además Incluye entrevistas con personas representativas para la empresa, esto ayuda a entender porque este es el principal ingenio azucarero de nuestro país.

The following project talks about the Ingenio San Carlos, one of the eight Ecuadorian sugar factories which is located in Marcelino Maridueña, a town where the company has been a big help for more than 110 years and also for the neighboring towns.

The institutional video shows Ingenio San Carlos' beginning, the sugar production process from the sugar cane step by step, the social responsibility towards its employees and the community, the environment care. It also includes interviews with representative people for the company, these help to understand why this is the main sugar factory in our country.

Palabras Clave:

Video institucional, azúcar, ingenio, entrevistas, producción, responsabilidad.

INTRODUCCIÓN

Sociedad Agrícola e Industrial San Carlos S.A. en su interés de contribuir con la plantilla laboral del ingenio, les ofrece diferentes servicios a sus trabajadores como a sus familias, ya sea educación, servicio médico y vivienda.

En la búsqueda de jóvenes que deseen un futuro mejor, el ingenio azucarero creó como opción a esta necesidad el Centro de Capacitaciones de Aprendices, mejor conocido como C.C.A. en donde se han formado más de 300 alumnos en el ámbito industrial, desarrollando liderazgo y responsabilidad en los jóvenes alumnos.

Ingenio San Carlos es uno de entre ochos ingenios azucareros que se encuentran en Ecuador, con una trayectoria de más de un siglo dedicada a la producción de caña de azúcar, controlando todo su proceso y desarrollo de calidad. Sociedad Agrícola e Industrial San Carlos S.A. por su interés con el medio ambiente es la primera empresa en el Ecuador en la implementación de energía más limpia, que le ha hecho acreedora de varios premios Punto Verde por su preocupación y compromiso con el medio ambiente.

El presente trabajo es la representación de avances en 110 años del Ingenio San Carlos, donde se refleja la importancia que ha tenido este ingenio azucarero como pilar importante en su cantón Marcelino Maridueña, es por eso que por medio de este video institucional se desea dejar un legado a las futuras generaciones sobre los logros alcanzados, records y responsabilidad que lleva como empresa Sociedad Agrícola e Industrial San Carlos S.A.

El video institucional es la opción que tiene una empresa para demostrar por medio de una propuesta atractiva sus actividades de producción. Es un producto audiovisual donde se presentan las variables relevantes como lo son la misión, visión, objetivos, productos y servicios que brinda dicha organización los cuales conforman la imagen corporativa que esta desea proyectar, tanto a la plantilla laboral como a los consumidores en general.

CAPÍTULO I

Presentación del objeto de estudio.

1.1. Planteamiento del problema

De acuerdo a la Constitución de la República del Ecuador de la Asamblea Nacional 2008, en el artículo 17 en el inciso 2: *“Facilitará la creación y el fortalecimiento de medios de comunicación públicos, privados y comunitarios...”*

Artículo 19: *“Las personas tienen derecho a desarrollar su capacidad creativa, al ejercicio digno y sostenido de las actividades culturales y artísticas, y a beneficiarse de la protección de los derechos morales y patrimoniales que les correspondan por las producciones científicas, literarias o artísticas de su autoría.”*

Como medio de difusión interno y externo, apoyado con los artículos antes mencionados, se pretende crear un producto audiovisual, en el cual se desarrollen habilidades y destrezas, por parte de los investigadores y todos aquellos conocimientos adquiridos durante el periodo estudiantil universitario.

Es imperativo mencionar que en dicho video se plasmaran datos trascendentales del Ingenio Azucarero San Carlos, como lo es la historia, desarrollo empresarial, producción de la caña de azúcar, normas y sistemas de calidad implementados y el aporte que éste ha tenido en la comunidad.

La presente tesis tiene un alcance dirigida a toda la plantilla laboral del Ingenio San Carlos, y aquellos habitantes que residen dentro del cantón Marcelino Maridueña, en donde se desarrolla la producción de caña de azúcar.

Para la elaboración de la propuesta artística, en la cual se manifieste lo que ha forjado Ingenio San Carlos en más de un siglo de producción en

la industrialización de la caña de azúcar es muy meticulosa y se deben respetar ciertos parámetros en este arduo proceso:

La Idea: Es la motivación primaria para la realización de un video, cualquiera que sea su tipo. Cada persona podrá tener una idea diferente respecto de un mismo tema, y hará, rápidamente, una visualización mental, de cómo se imagina esta idea hecha realidad. Es importante tenerla muy clara, si se quiere realizar un video basado en esta, ya que las posibilidades de desarrollar cualquier tema son infinitas. (García, 1998)

La Producción: Etapa primaria, en la que se plantea todo el trabajo enfocado hacia la realización de un film de cualquier tipo. Aquí es donde se concibe “en el papel” la historia a contar, se hace una planeación minuciosa de la producción y grabación, y se establecen roles a desempeñar por parte del equipo técnico y artístico, se contrata el personal y se realiza el casting (en caso de requerirse actores o presentadores). (García, 1998)

El Objetivo: Saber claramente qué se quiere conseguir con el video y el público al que se va a dirigir. (García, 1998)

Argumento: Se describe textualmente el contenido del video, la historia, el hilo conductor, la narrativa, sin necesidad de entrar en detalles de producción, limitándose únicamente a describir los temas y el desarrollo de los mismos. (García, 1998)

La Escaleta: Es como un esqueleto o esquema del video que nos ayuda a organizar el plan de grabación y facilita la escritura del pre-guión y del guión definitivo. Es importante tener claro el hilo conductor, que puede ser una historia narrada, o sólo una música, testimonios hilados o dramatizaciones, textos en generador de caracteres, etc. (García, 1998)

Preguión: Es el desarrollo del argumento, con la secuencia marcada en la escaleta. Debe tener la mayor cantidad de especificaciones tanto de audio, como de video, ya que sobre este se basa en trabajo de cada una de las personas de preproducción, producción y postproducción. El preguión debe referirse a aspectos como:

- Locación de la escena.
- Hora.
- Ambiente de la escena (escenografía, iluminación, clima, etc.)
- Audio (ambiente, voz en off, voz en in, música, efectos de sonido, etc.)
- Efectos de video.
- Tipos de plano y movimientos de cámara.
- Textos locutados o generador de caracteres.
- Descripción de movimientos realizados por parte de los actores así como las intenciones (acotaciones de sentimientos, actitudes)
- Para las entrevistas o testimonios se deben tener las preguntas básicas que se harán. (García, 1998)

La Investigación: Busca reunir todos los datos posibles referentes al tema o idea original. Se debe recurrir a la mayor cantidad posible de fuentes que puedan dar información importante referente al tema. Estas fuentes pueden ser por ejemplo:

- Entrevista (s) con personas allegadas al proyecto.
- Documentos varios escritos: que nos den datos y cifras.

- Artículos de prensa: artículos de periódicos, revistas locales o de divulgación masiva, folletos instructivos, brochures, fotografías y cualquier tipo de medio gráfico impreso.
- Videos existentes: estos pueden brindarnos una visión diferente y adicionalmente algunas tomas nos pueden servir como material visual.
- La interacción con un proyecto del cual se va a realizar el video. Esto estimula de manera diferente a la hora de narrar y nos convierte en actores del mismo. (García, 1998)

Plan de Grabación: Diseño en fechas y tiempos que permite coordinar los diferentes elementos que intervienen dentro de la grabación. Es indispensable hacerlo basándose en el guión para ahorrar tiempos y recursos. Se debe usar un formato. Este debe ser realizado por el jefe de producción, el director y el asistente de dirección, con el objeto de tener en cuenta aspectos artísticos, económicos y logísticos. (García, 1998)

La Producción: Esta etapa podría dividirse en dos: Producción técnica y artística. Cada uno de los profesionales que intervienen dentro de la realización, desarrollan su trabajo para que en el momento de grabar todo esté listo. (García, 1998)

Grabación: Basándose en un plan de grabación, previamente diseñado, se registran las imágenes, con la intervención del equipo técnico y artístico. Algunos de los roles que intervienen en la producción son:

- Productor: se encarga de los aspectos económicos.
- Director: Tiene a su mando todo el equipo de trabajo con base en el plan de grabación y en el guión literario. Es la persona orientadora de los camarógrafos y quien toma decisiones con respecto a planos, movimientos y puestas en escena.
- Asistente de dirección: Mano derecha del director.

- **Coordinador:** presente generalmente en producciones que requieren de un mando a distancia, en un estudio o unidad móvil de grabación. Transmite a los actores y al personal técnico las observaciones del directo.
- **Script:** Mantiene la continuidad de la producción y el pietaje de las cintas lo cual permitirá ubicar con mayor facilidad una toma específica.
- **Director de fotografía:** se encarga de la imagen, genera ambiente en las luces, ubica objetos estratégicamente para componer planos agradables visualmente. Sugiere lentes o filtros para utilizar en la cámara y crear sensaciones y efectos. (García, 1998)

Post-Producción: La post – producción es el último paso dentro de la realización de un video.

Se deben tener en cuenta recursos como una buena sala de edición, que pueden ayudar a que finalmente la historia se cuente como se quiere, para lo cual es necesario tener en cuenta las siguientes etapas:

- **Previsualización:** antes de la edición es importante destinar tiempo para la visualización del material que se grabó, con el fin de seleccionar las tomas que realmente irán en el video. Esto ahorrará tiempo en la edición.
- **Edición:** Es el ordenamiento de los diferentes planos y escenas basándose en el guión y en el script de las cintas. La duración del video también es un factor que hay que tener en cuenta. Se debe guiar por el tiempo estimulado en el guión para no extenderse. (García, 1998)

1.2. Formulación del problema

¿Cómo un video institucional, contribuiría a la difusión y promoción de Sociedad Agrícola e Industrial San Carlos S.A., en el Ecuador?

1.3. Objetivo General

Producir y ejecutar un video institucional, que ayude a la difusión interna y externa, de Sociedad Agrícola e Industrial San Carlos S.A.

1.4. Objetivos Específicos

- **Documentar** información que alimente el registro visual sobre Sociedad Agrícola e Industrial San Carlos S.A.
- **Estructurar** una línea de Tiempo que revele los diferentes hechos importantes en la trayectoria de Sociedad Agrícola e Industrial San Carlos S.A.
- **Plantear** la producción del video institucional; cronograma, organigrama, plan de rodaje, guion técnico, guion literario y presupuesto del video institucional sobre Sociedad Agrícola e Industrial San Carlos S.A.
- **Gestionar** la presentación del video hacia el público meta

1.5. Justificación del tema

Ingenio San Carlos fue establecido por Carlos S. Lynch en 1897 en su finca situada en la denominada Playa de Piedra en la confluencia de los ríos Chimbo y Chanchán, la cual fue extendiéndose con el transcurso de los años. Siendo en 1977 la primera ampliación importante, con el apoyo de la Corporación Financiera Internacional y de Bancos Privados Internacionales, a este proyecto lo llamaron Trapiche B.

Esta empresa aporta con la mayor producción de azúcar en el Ecuador, siendo el 33% el consumo del mercado ecuatoriano entre ocho ingenios existentes en el país. Este ingenio azucarero se encuentra ubicado en la Provincia del Guayas a 62 kilómetros de la ciudad de Guayaquil en el cantón Marcelino Maridueña, donde lleva más de 110 años brindando empleo, capacitaciones, viviendas, un centro educativo y un hospital para los familiares de sus empleados; siendo esto de gran ayuda para los habitantes del lugar y de cantones aledaños.

Actualmente Ingenio San Carlos cuenta con un video institucional, donde explica datos, normas de calidad y los logros obtenidos del ingenio azucarero en los más de 110 años de existencia. El análisis realizado por los investigadores de este proyecto refleja que se debe realizar una mejora a la propuesta artística ya existente que posee el ingenio azucarero.

Según Maximiliano Maza Pérez y Cristina Cervantes de Collado en su libro "Guión para Medio Audiovisuales" (1994), dice:

“La producción de audios y videos informativos es resultado de la necesidad que tiene una persona u organización por transmitir un mensaje particular a un público homogéneo, a través de un medio audiovisual” (p. 306).

Toda esta información sería de importancia recopilarla en una propuesta artística que documente por medio de un audiovisual la selección de todo el material existente en los diferentes archivos de la empresa, sino también del trabajo realizado por la investigación propiamente mencionada del proceso investigativo en desarrollo del video institucional, es imperioso que todo este material informativo sea recopilado, documentado y proyectado para las futuras generaciones como testimonio de los procesos y cambios que se ha dado en la Sociedad Agrícola e Industrial San Carlos S.A. durante más de un siglo de existencia.

1.6. Marco Conceptual

El Ingenio San Carlos está ubicado en la provincia del Guayas, en el Cantón Marcelino Maridueña. Su extensión actual es de aproximadamente 25.000 hectáreas de caña para cosecha, distribuidas en los cantones de Marcelino Maridueña, Naranjito y El Triunfo.

A finales del siglo XIX la hacienda del Ingenio se ha ido convirtiendo en uno de los principales complejos agro-industriales de Ecuador, produciendo anualmente alrededor de 2.000,000 toneladas métricas de caña.

Siendo uno de los principales ingenios azucareros de entre ocho existentes en el país, San Carlos cultiva entre el 65 y el 70% de la caña que muele anualmente. Además produce alrededor del 33% del azúcar que el mercado ecuatoriano consume y cumple con cuotas de exportación a Estados Unidos, Perú y otros países.

Desde que fue establecida por Carlos S. Lynch en 1897, ha generado a su alrededor un área poblada de rápido desarrollo debido a su numerosa fuerza laboral en la parte agrícola como industrial.

Ingenio San Carlos se caracteriza por su alto sentido de responsabilidad social que se refleja en beneficios y servicios como: vivienda, un centro educativo, hospital, capacitaciones, que son concedidos a sus trabajadores y sus familias.

En el área de cogeneración con el medio ambiente, su uso eficiente de la energía, agua y materia prima, la disminución de residuos, la minimización y mitigación de impactos ambientales para producir azúcar de óptima calidad y a costo competitivo ha llevado a que el Gobierno a través del Ministerio del Ambiente reconozca este esfuerzo y otorgue a Sociedad Agrícola e Industrial San Carlos S.A. como empresa ecoeficiente, la primera a nivel nacional, por la implementación en sus

actividades agroindustriales de cuatro proyectos de producción más limpia la certificación Punto Verde.

Es por eso que, la producción artística de un video institucional reflejara todo el proceso que ha tenido Ingenio San Carlos en ser uno de los principales ingenios azucareros del país.

Al hablar de un video institucional o corporativo como se lo conoce en diferentes países entendemos que:

Un video corporativo es una atractiva y amena forma audiovisual de presentar la filosofía corporativa de una empresa y la aplicación de ésta en la práctica del mercado, destacando la capacidad y los valores positivos más importantes que marcan la diferencia de la compañía con respecto a la competencia más próxima... (Mediaclub, 2016)

El objetivo principal de un video corporativo es influir sobre las decisiones de los clientes, proveedores o posibles inversionistas potenciales que puedan contribuir en el desarrollo de la empresa... (Mediaclub, 2016)

En el video corporativo se presentan la imagen global, los objetivos y la actividad principal que la compañía desarrolla, así como su tecnología, su historia, y sus proyectos futuros, además de mostrar quienes integran la empresa... (Mediaclub, 2016)

La importancia de la creación de un video institucional o corporativo es que cada vez es más competitivo el mercado y las tecnologías abarcan más y facilitan la forma en que las personas pueden tener información, y de diferentes formas. (SD Estudio Digital SAS, 2011)

El video ayuda a comunicarse con su empresa, con sus nuevos empleados para las jornadas de capacitación, vender productos destacándose entre la competencia, elevar la autoestima de sus funcionarios mostrando de la forma más profesional y creativa la historia de su empresa, y en la misma forma mostrarla a sus clientes... (SD Estudio Digital SAS, 2011)

A continuación se menciona los diferentes Tipos de Videos Corporativos que existen:

Imagen: Son los videos que cuentan de una manera breve y sencilla cómo es su empresa y cuáles son sus actividades y sus puntos fuertes. (Mediaclub, 2016)

Procesos: Si su empresa ofrece un producto o servicio muy concreto, quizás le interese contar en qué consiste paso a paso. Estos videos de procesos permiten resumir muy bien y contar claramente a sus clientes o a las personas a las que va dirigido el video cómo es el producto o servicio que presentan. (Mediaclub, 2016)

Testimoniales: Son los videos en los que el personal de la empresa o sus clientes hablan sobre todas las virtudes que según su opinión tiene el producto o servicio. Estos videos hacen una labor de información muy interesante. Si le damos la palabra a los clientes y son ellos los que hablan bien de la empresa, aparecerán como comentaristas imparciales y desinteresados, y el video corporativo cobrará mucha mayor prestancia. (Mediaclub, 2016)

Formación: Son aquellos en los que se muestra cómo es un producto o servicio, en qué consisten y cómo se hacen los procesos. Estos videos enseñan cómo utilizar ciertos instrumentos necesarios en cualquier tipo de proceso productivo y son muy útiles para capacitar al personal de la empresa. (Mediaclub, 2016)

Publicitarios: Son los videos en los que se vende el producto o servicio de una forma corta y muy atractiva, al estilo de un anuncio como los que vemos en televisión. (Mediaclub, 2016)

CAPÍTULO II

Diseño de la Investigación

2.1 Planteamiento de la Metodología

El Método de Investigación que se manejara para este proyecto es el mixto: Cualitativo, Analítico, Observación Directa los cuales buscaran demostrar la necesidad que tiene la Sociedad Agrícola e Industrial San Carlos S.A. al no contar con un video institucional.

Según Mario Tamayo en su libro “El proceso de la Investigación Científica” (2001)

“La investigación es un proceso que, mediante la aplicación del método científico, procura obtener información relevante y fidedigna, para entender, verificar, corregir o aplicar al conocimiento. Para obtener algún resultado de manera clara y precisa es necesario aplicar algún tipo de investigación.”

Método Cualitativo

El método cualitativo nos brindará datos que serán adquiridos por medio de las entrevistas planteadas a los directivos y trabajadores de Sociedad Agrícola e Industrial San Carlos S.A.

Método analítico sintético

El método analítico sintético reconoce los hechos, partiendo de la deserción del objeto de estudio en cada una de sus partes para examinarlas de manera aislada, para luego ser incorporadas nuevamente, y efectuar un análisis exhaustivo, para posteriormente presentar un informe de las conclusiones pertinentes.

Razones por la cuales se utilizará este método:

- La búsqueda de información puntual acerca del objeto de estudio.
- El uso de datos históricos y entrevistas a las personas incluyentes.

- La necesidad de obtener información precisa, que contribuya a la toma correcta de decisiones, con el fin de cumplir los objetivos trazados.

La observación directa

La observación directa apunta y motiva a las ventajas y desventajas, conduciendo a las necesidades del ordenamiento de los datos, en donde el investigador puede observar y recopilar datos mediante la observación en donde se desarrolla los hechos.

2.2. Instrumentos de Investigación

El instrumento de investigación utilizado en este proyecto audiovisual es la entrevista que se realizara a directivos y empleados de Sociedad Agrícola e Industrial San Carlos S.A. con la finalidad de que dichas entrevistas aporten con la recolección de datos.

“La comunicación interpersonal establecida entre el investigador y el sujeto de estudio a fin de obtener respuestas verbales a los interrogantes planteados sobre el problema propuesto... (Amador, 2009)

A través de ella el investigador puede explicar el propósito del estudio y especificar claramente la información que necesite; si hay interpretación errónea de las preguntas permite aclararla, asegurando una mejor respuesta.” (Amador, 2009)

Personas a entrevistar:

1. Ing. Galo Villegas Zamora, Jefe de Cosecha del Ingenio San Carlos.
2. Ing. Oscar Nuñez, Superintendente de Cultivo.
3. Sr. Edgar Sánchez, Jefe de Siembra del Ingenio San Carlos.
4. Ing. Manuel Aguilar, Superintendente de Fabrica.
5. Lcdo. Walter Carrera, Director del C.C.A
6. Mgs. Lenin Ramírez, Director de la Unidad Educativa “Luis Vernaza”
7. Dr. Víctor Villao Reyes, Director Técnico del Hospital San Carlos.

2.3. Resultados de la Investigación

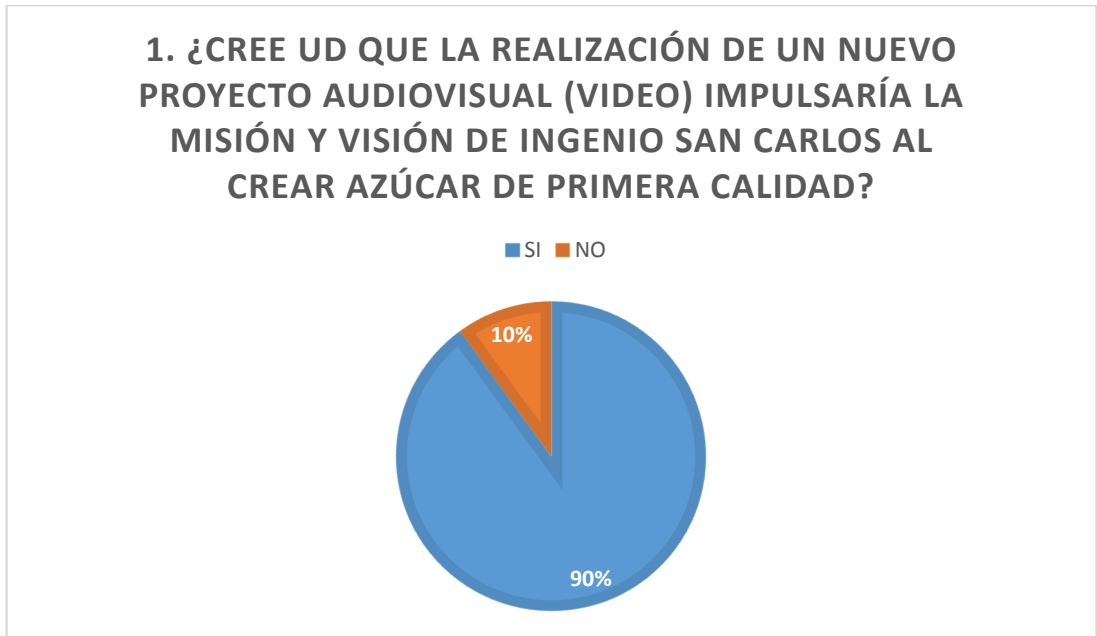


Gráfico 1. Resultados de la Investigación. Fuente Propia.

Análisis: De los resultados obtenidos en las entrevistas, nos percatamos que el Ingenio San Carlos merece una nueva visión a su proyecto audiovisual, que fomentaría el crecimiento de la empresa.

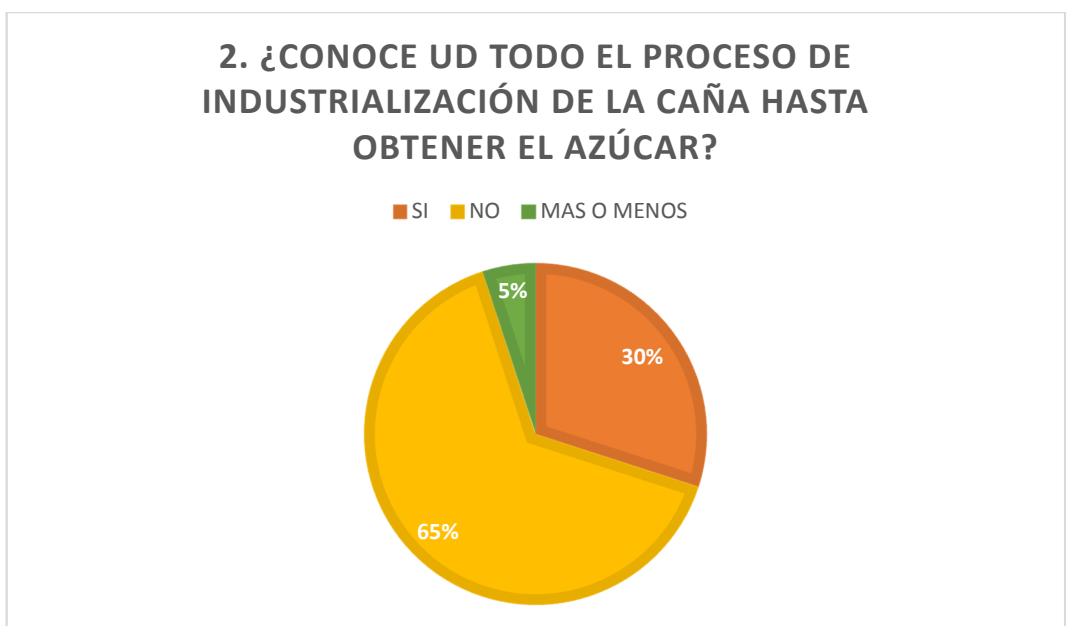


Gráfico 2. Resultados de la Investigación. Fuente Propia.

Análisis: Con respecto a la pregunta planteada anteriormente, nos dimos cuenta que la mayoría de las personas que habitan en el cantón Marcelino Maridueña desconocen el proceso de industrialización de la caña de azúcar.

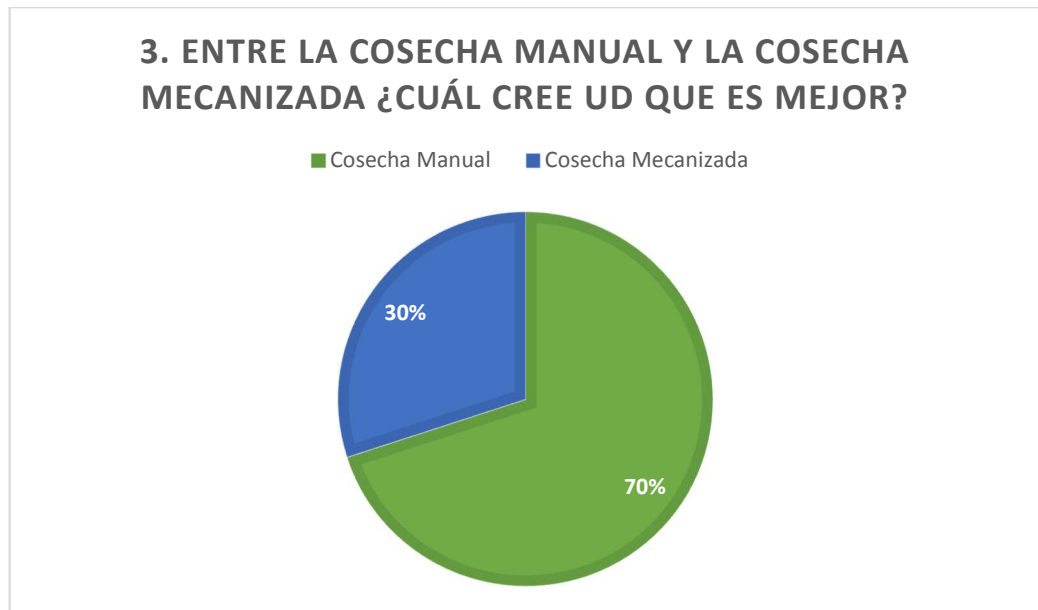


Gráfico 3. Resultados de la Investigación. Fuente Propia.

Análisis: Los resultados a la pregunta realizada, denoto por parte de los entrevistados una mejor respuesta hacia la Cosecha Manual y al tratamiento que esta ocasiona a la caña de azúcar.

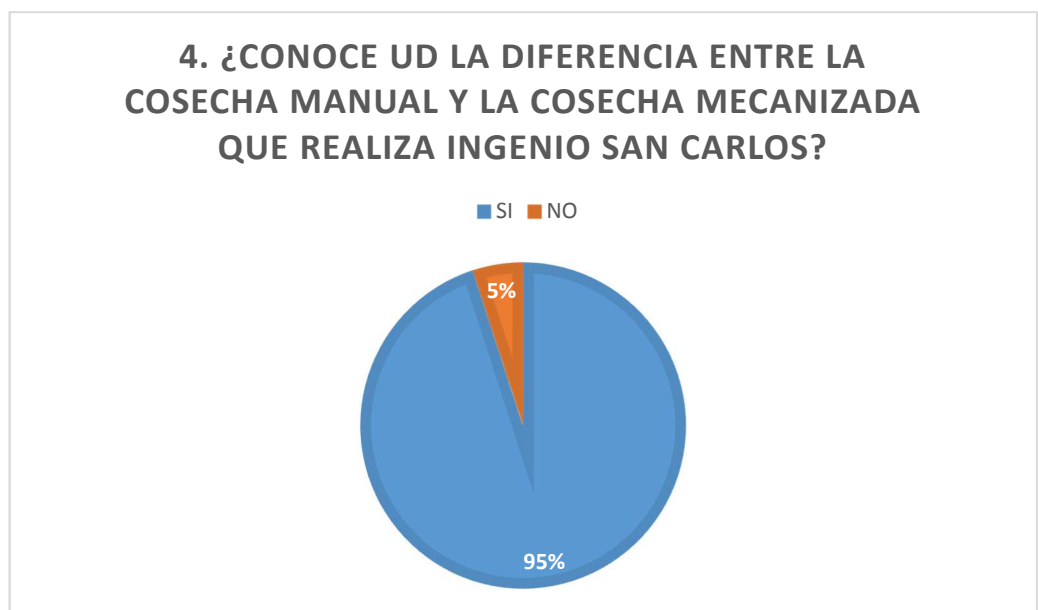


Gráfico 4. Resultados de la Investigación. Fuente Propia.

Análisis: La respuesta por parte de los encuestados reflejo que la mayoría de los encuestados si están al tanto de los diferencias que existen al momento se cosechar la caña de azúcar de forma manual y mecanizada, recalcando que su conocimiento no es tan profundo.

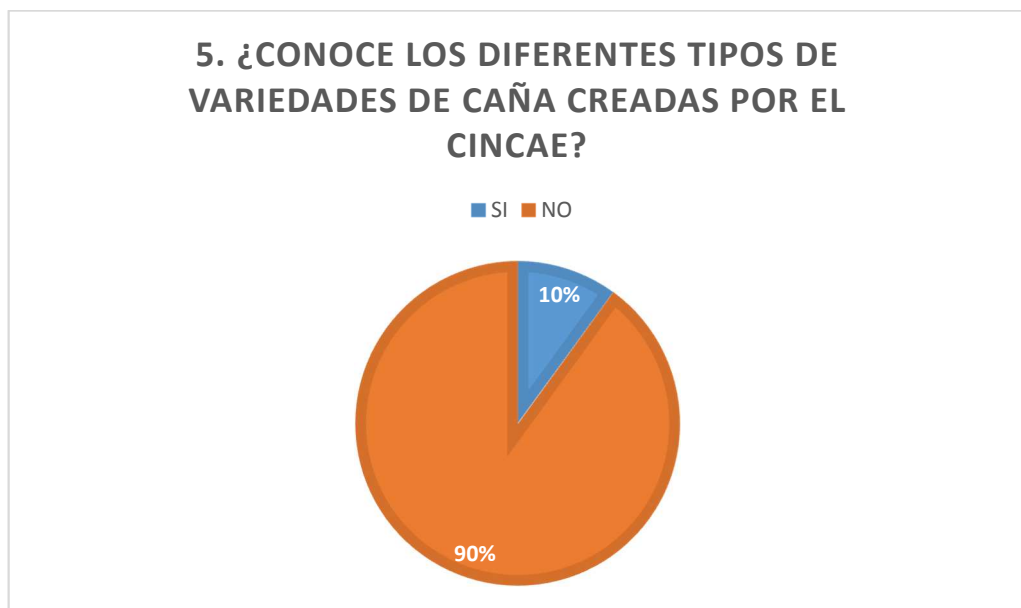


Gráfico 5. Resultados de la Investigación. Fuente Propia.

Análisis: De los encuestados el 90% demostró que no estaba al tanto de la creación de los diferentes tipos de caña.

CAPÍTULO III

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO O PRESENTACIÓN

3.1. ORGANIGRAMA

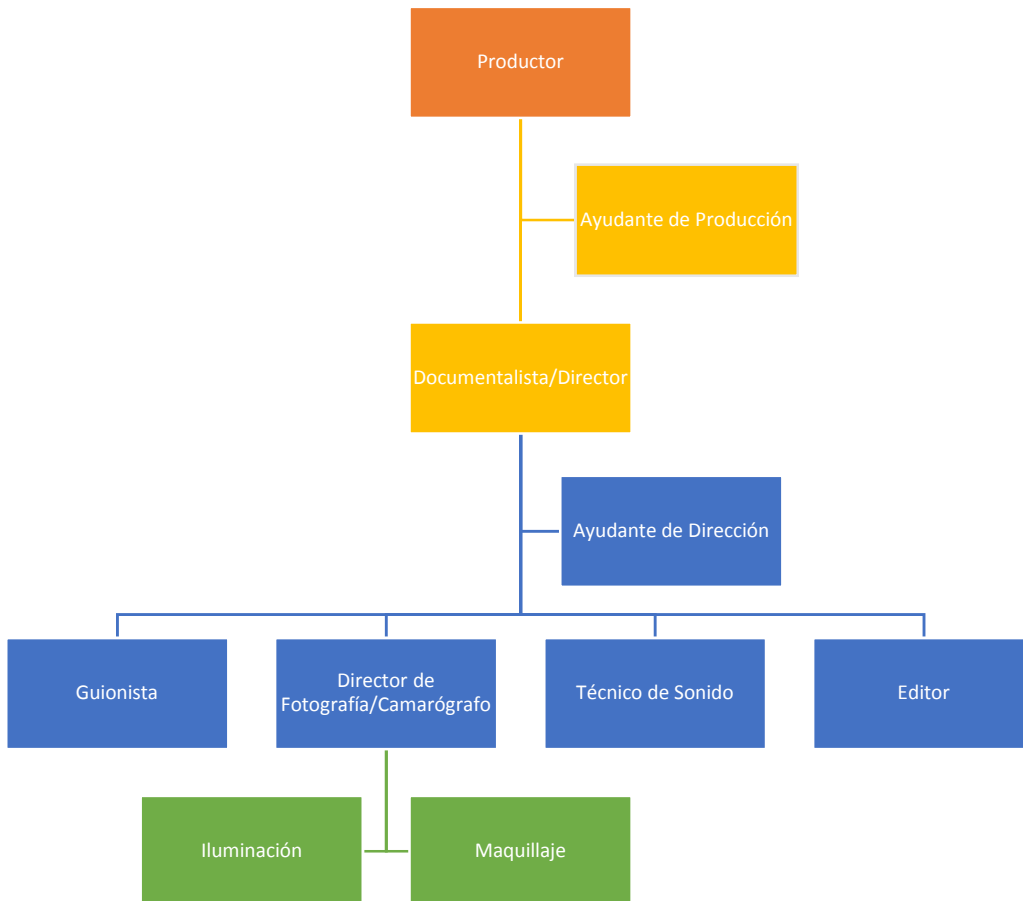


Gráfico 6. Organigrama. Fuente Propia.

Roles del Personal

Rodolfo Santovenia, Diccionario de Cine: Términos artísticos y técnicos (2006) señala los siguientes conceptos:

Productor: Persona que toma la iniciativa y asume las responsabilidades y cargas de la realización industrial de un filme. Selecciona los temas. Selecciona los temas, suele escoger el guion, elige los técnicos, y ejerce una acción extremadamente variada y variable, en condiciones por lo demás no del todo determinadas. Es el responsable de la obra cinematográfica en su sentido industrial y comercial. Su actividad se extiende desde el campo financiero hasta el técnico y en ocasiones invade incluso el artístico.

Ayudante de Producción: Es colaborador estrecho de la producción y participa en la determinación del plan de trabajo. Ejecutor de medidas administrativas y organizativas. Responsable de la buena marcha de los servicios de administración e intendencia durante el rodaje, de acuerdo con el realizador o su ayudante.

Director: Realizador. Responsable de la obra fílmica ya terminada. Escribe con imágenes como el novelista escribe con palabras. Da, a lo que hasta entonces no era más que un proyecto, una forma, y un estilo, una existencia concreta. Auténtico creador del filme. Una de sus tareas principales es la dirección de los intérpretes.

Realizador: Director. Persona elegida por el productor para asumir la responsabilidad de todas las operaciones artísticas y técnicas que concurren en la preparación y ejecución del filme, conforme a un guion y a un plan de trabajo previamente aceptados por él.

Ayudante de Dirección: Técnico encargado de secundar al realizador, está a sus órdenes e interpreta y hace ejecutar todas las indicaciones de aquél. Es su colaborador directo y quien le sigue en la preparación y realización artística del filme. Si la empresa lo exige, en caso de ausencia del realizador debe reemplazarlo en sus funciones. Muchos directores famosos comenzaron como ayudantes de dirección.

Documentalista: Cineasta que realiza documentales. Maestro en el género lo fue Robert Flahearty. En sus obras hallamos un alto clima de poesía o de drama, sin ficción alguna, sin intérpretes, sólo con los elementos de la realidad estricta. Fue el gran artífice de la veracidad, el formidable artista capaz de extraer, de los datos escuetos de la verdad, su esencia.

Guionista: Especialista encargado del tratamiento o continuidad de un argumento, del que no tiene que ser necesariamente el autor. Su labor es un compendio de inspiración, ajuste y ritmo. Se trata de un creador que narra algo con tanto más perfección menos visible resulta su técnica. Elabora las ideas, su trama, orden, alternancias y compás.

Director de Fotografía: También llamado operador jefe. Debe componer la atmósfera del filme. Es el jefe de un equipo agrupado en torno a la cámara tomavistas. Del sabio juego de luces y sombras que haga el operador jefe nacerá la atmósfera, gris y triste, brillante y lujosa, dura y amarga, según la historia, el medio en el cual se desarrolla y la psicología de los personajes que la animan.

Editor: Técnico responsable del enlace entre las diversas escenas y secuencias del filme. Vigila la concordancia en las tomas de vistas; procura unidad y ritmo, a la vez que efectúa una preparación detallada y necesaria para dejar el negativo en condiciones de producir varias copias.

3.2. CRONOGRAMA

Fase	Actividades	Mes	Octubre				Noviembre				Diciembre				Enero				Febrero				Marzo			
		Semana	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4			
INVESTIGACIÓN	Justificación del tema		X															X								
	Determinación del Problema		X	X														X								
	Pregunta Problema		X	X	X	X												X								
	Objetivo General y Objetivos Específicos		X	X	X	X												X								
	Investigación					X	X	X	X									X								
PREPRODUCCIÓN	Guión Literario						X	X																		
	Organigrama						X																			
	Cronograma						X																			
	Presupuesto							X	X	X																
	Guión Técnico							X	X	X																
	Plan de Rodaje							X																		
	Storyboard						X	X	X																	
	Locaciones						X	X																		
PRODUCCIÓN	Interior Ingenio San Carlos						X	X																		
	Exterior Ingenio San Carlos						X	X																		
	Entrevista Ing. Galo Villegas							X			X															
	Entrevista Ing. Oscar Núñez							X			X															
	Entrevista Ing. Edgar Sánchez											X														
	Entrevista Ing. Manuel Aguilar											X														
	Entrevista Lcdo, Walter Carrera												X													
	Entrevista Mgs. Lenin Ramírez													X												
	Entrevista Dr. Victor Villao														X											
	Escuela											X														
	Hospital											X														
	POSTPRODUCCIÓN	Selección de tomas											X													
Edición												X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
Sonorización													X	X	X	X	X		X	X	X					
Animación													X	X												
Colorización														X	X	X										
Presentación	Exposición del Video																					X				

Tabla 1. Cronograma. Fuente Propia

3.3. PRESUPUESTO

PERSONAL			
CARGO	DIAS A LABORAR	COSTO POR DIA	TOTAL
Productor	22	\$ 60,00	\$ 1.320,00
Ayudante de Producción	22	\$ 37,00	\$ 814,00
Director/Documentalista	22	\$ 58,00	\$ 1.276,00
Ayudante de Dirección	22	\$ 37,00	\$ 814,00
Guionista	8	\$ 50,00	\$ 400,00
Técnico de Sonido	16	\$ 35,00	\$ 560,00
Editor	17	\$ 55,00	\$ 935,00
Director de Fotografía	22	\$ 45,00	\$ 990,00
Iluminación	22	\$ 30,00	\$ 660,00
Maquillaje	16	\$ 15,00	\$ 240,00
			\$ 8.009,00

Tabla 2. Presupuesto. Fuente Propia.

SUMINISTROS			
MATERIALES	CANTIDAD	COSTO	TOTAL
Disco Duro Externo 1TB	1	\$ 140,00	\$ 140,00
			\$ 140,00

Tabla 3. Presupuesto. Fuente Propia.

OTROS			
RUBROS	DIAS	COSTO POR DIA	TOTAL
Hospedaje	22	\$ 20,00	\$ 440,00
Alimentación	22	\$ 10,00	\$ 220,00
Transporte	22	\$ 25,00	\$ 550,00
			\$ 1.210,00

Tabla 4. Presupuesto. Fuente Propia.

3.3.1.RECURSOS TÉCNICOS

3.3.2.RECURSOS OPERATIVOS

RECURSOS OPERATIVOS						
TIPO	CANTIDAD	DIAS	COSTO POR DIA	TOTAL		
Cuerpo de Cámara Mattebox-Redrock Follow Focus Kit de Filtros Opticas Nikon Tripode Satchler Monitor 7°Full HD-Marshall Monitor 21° Full HD-Panasonic Tarjeta SD (64Gb) Cargador	1	22	\$ 295,00	\$ 6.490,00		
Lectrosonics Wireless y Tram Mic	1	22	\$ 30,00	\$ 660,00		
Grabadora Tascam DR-60D	1	22	\$ 22,00	\$ 484,00		
Kit de Luces: Kino Flo Kit	1	16	\$ 70,00	\$ 1.120,00		
				\$ 8.754,00		

Tabla 5. Recursos Operativos. Fuente Propia.

PRESUPUESTO TOTAL	MONTO
PERSONAL	8.009,00
SUMINISTROS	140,00
OTROS	1.210,00
OPERATIVOS	8.754,00
TOTAL	18.113,00

Tabla 6. Presupuesto Total. Fuente Propia.

3.4. PROPUESTA ARTÍSTICA

3.4.1 GUIÓN LITERARIO

VIDEO	AUDIO
<p><u>ESC.1 EXT. DIA. INGENIO SAN CARLOS</u> TOMAS Y FOTOGRAFIAS DE LA EMPRESA EN BLANCO Y NEGRO CON UN BREVE RELATO DE SU UBICACIÓN E INTRODUCCIÓN A SUS ACTIVIDADES, MISIÓN Y VISIÓN.</p>	<p>En 1897 fue establecido por Carlos s. Lynch el Ingenio San Carlos en su hacienda ubicada donde confluyen los ríos Chimbo y ChanChan. El 8 de Diciembre de 1937 se conforma en Guayaquil, Sociedad Agrícola e Industrial San Carlos S.A., con el objetivo de administrar el Ingenio azucarero...</p>
<p><u>ESC.2 EXT. DIA. CAMPO</u> DIFERENTES TOMAS DE LOS CAMPOS DE CULTIVO DE L INGENIO SAN CARLOS.</p>	<p>Para iniciar con la siembra comercial de la caña de azúcar, debemos contar con semillas completamente sanas...</p>
<p><u>ESC.2.1 EXT. DIA. INGENIO SAN CARLOS</u> TOMA DE LOS TRABAJADORES, CON LA CAÑA DE AZUCAR, EN LA CÁMARA DE TRATAMIENTO TERMICO, LAVANDOLA PARA ELIMINAR CUALQUIER TIPO DE BACTERIA.</p>	
<p><u>ESC. 2.2 EXT. DIA. INGENIO SAN CARLOS</u> ENTREVISTA AL INGENIERO OSCAR NUÑEZ, SUPERINTENDENTE DE CULTIVO, EXPLICANDO EL PROCESO DE LA CAMARA TERMINCA CON LA CAÑA DE AZUCAR CORTADA.</p>	<p>Voz en off del entrevistado</p>
<p><u>ESC.3 EXT. DIA. CAMPO</u> ENTREVISTA AL SR. EDGAR SANCHEZ, JEFE DE SIEMBRA DEL INGENIO SAN CARLOS, EXPLICANDO SOBRE LOS SEMILLEROS BÁSICOS.</p>	<p>Voz en off del entrevistado</p>
<p><u>ESC.3.1 EXT. DIA. CINCAE</u> TOMAS Y FOTOGRAFIAS DEL CINCAE Y SUS DIFERENTES ESTUDIOS CON LA CAÑA DE AZUCAR Y LAS PLAGAS QUE A ESTA LE PUEDEN AFECTAR.</p>	<p>Voz en off del entrevistado.</p>
<p><u>ESC.4 EXT. DIA. CAMPO</u> TOMAS DEL CAMPO DEL INGENIO SAN CARLOS Y LA CACHAZA PARA PREPARAR EL SUEÑO Y EL VELVET PARA LOS CANTEROS EN BARCHECHO.</p>	<p>El Cincae diagnostica la semilla y la caña de enfermedades como raquitismo, escaldadura o síndrome de hoja amarilla, además de analizar las plagas que dañan el cultivo...</p>

<p><u>ESC.5 INT. DIA. INGENIO SAN CARLOS</u> ENTREVISTA AL INGENIERO OSCAR NUÑEZ, SUPERINTENDENTE DE CULTIVO, EXPLICANDO SOBRE LOS BARBECHOS. ALTERNANDO CON TOMAS DEL CAMPO.</p> <p><u>ESC. 6 EXT. DIA. CULTIVOS ISC</u> TOMAS DE LOS SUELOS DE INGENIO SAN CARLOS.</p> <p><u>ESC. 6.1 EXT. DIA. CULTIVOS ISC</u> TOMA DE MUJERES TRABAJANDO EN LOS CULTIVOS DEL INGENIO.</p> <p><u>ESC. 7 INT. DIA. INGENIO SAN CARLOS</u> ENTREVISTA AL INGENIERO OSCAR NUÑEZ, SUPERINTENDENTE DE CULTIVO. ALTERNANDO CON TOMAS DEL CAMPO.</p> <p><u>ESC. 8 EXT. DIA. CAMPO</u> TOMAS DE LOS CAMPOS DEL INGENIO SAN CARLOS.</p> <p><u>ESC. 9 INT. DIA. INGENIO SAN CARLOS</u> ENTREVISTA AL INGENIERO GALO VILLEGAS ZAMORA JEFE DE COSECHA DE INGENIO SAN CARLOS. TOMAS DE PASO A LO LARGO DE CADA PUNTO DE LA ENTREVISTA ACERCA DE LA COSECHA Y LA QUEMA</p> <p><u>ESC.9.1 EXT. DIA. CAMPO</u> TOMAS DE LA QUEMA DE LA CAÑA DE AZUCAR.</p> <p><u>ESC.10 EXT. DIA. CAMPO</u> TOMAS DE LOS TRABAJADORES DONDE</p>	<p>Antes de la siembra se prepara el suelo con cachaza, producto orgánico rico en fosforo, proveniente del asentamiento y desechos de la caña luego de su proceso. Además se utiliza una planta leguminosa llamada velvet para los canteros en barbecho.</p> <p>Voz en off del entrevistado.</p> <p>El suelo nitrogenado por la leguminosa, se revuelve con la misma planta, dejando un suelo aún más rico en nutrientes para la caña de azúcar. Las propiedades del suelo para considerarse apto son tener buena presencia de nitrógeno, fosforo y potasio principalmente...</p> <p>Los esquejes tratados y utilizados como semilla miden 50 centímetros y poseen 2 o 3 yemas donde se encuentran aros de raíces internos que absorben los nutrientes y es por donde también brotara la nueva planta...</p> <p>La siembra de la semilla se realiza por lo general con personal femenino, se colocan los esquejes a lo largo de surcos que luego son tapados y de ser necesario mezclado con nutrientes como urea y muriato...</p> <p>Voz en off del entrevistado</p> <p>San Carlos cultiva entre el 60 y el 70 por ciento de la caña que muele anualmente comprando la diferencia a cañicultores y finqueros de zonas aledañas.</p>
--	--

<p>SE LES ENTREGA SUS HERRAMIENTAS DE TRABAJO PARA LA COSECHA MANUAL.</p> <p><u>ESC.10.1 EXT. DIA. CAMPO</u> TOMAS DE LA COSECHA MECANIZADA.</p> <p><u>ESC. 11 EXT. DIA. INGENIO SAN CARLOS</u> TOMA DE LOS CAMIONES INGRESANDO AL INGENIO SAN CARLOS PARA SER PESADOS.</p> <p><u>ESC.11.1 EXT. DIA. INGENIO SAN CARLOS</u> TOMA DE LA CAÑA EN LA VIRADORAS DE LOS MOLINOS.</p> <p><u>ESC.11.2 INT. DIA. INGENIO SAN CARLOS</u> TOMA DE LA CAÑA DESMENUZADA EN LOS MOLINOS.</p> <p><u>ESC.12. INT. DIA. INGENIO SAN CARLOS</u> ENTREVISTA AL INGENIERO MANUEL AGUILAR, SUPERINTENDENTE DE FÁBRICA.</p> <p><u>ESC. 13. INT. DIA INGENIO SAN CARLOS</u> TOMAS DEL PROCESO DE INDUSTRIALIZACIÓN DE LA CAÑA DE AZUCAR.</p> <p><u>ESC. 14. EXT. DIA. INGENIO SAN CARLOS</u> TOMAS DEL INGENIO SAN CARLOS DANDO APERTURA LA PLANTA DE COGENERACION Y SUS PUNTOS VERDES.</p>	<p>Voz en off del entrevistado</p> <p>El objetivo de la quema es evitar las picaduras de insectos y mordeduras de serpientes, además se elimina hojarasca y basura para darle al cortador facilidad de realizar su labor...</p> <p>Después de la quema se procede al corte manual de la caña para lo cual se dota al personal de implementos de protección y herramientas para realizar dicha labor, esta entrega se realiza antes de la época de zafra y se repite cada 3 semanas.</p> <p>También tenemos el tipo de cosecha mecanizada, en la cual se utiliza maquinaria que se encarga de picar la caña en alrededor de 12 pedazos y de eliminar la basura que esta posee...</p> <p>La caña cortada es transportada en camiones, al llegar a la fábrica es pesada por las basculas de entrada, pasa por el car Samper en donde se muestrea cada camión y se obtiene una muestra que es analizada para el control de calidad.</p> <p>En el sistema de preparación de caña, en las viradoras de los molinos, es lavada con agua fría, para quitarles la tierra y suciedad que traen del campo.</p> <p>La caña que es desmenuzada es llevada a los molinos donde por comprensión se extrae el jugo con un contenido de azúcar, el cual contiene una máxima cantidad de agua y en el bagazo va el mínimo posible.</p> <p>Voz en off del entrevistado</p> <p>El residuo solido llamado bagazo es conducido a los calderos en donde se utiliza como combustible, ahí se obtiene un vapor que pasa por turbogeneradores que crean suficiente energía eléctrica para cubrir la demanda y el excedente queda disponible para el Sistema Nacional Interconectado.</p>
--	--

<p><u>ESC. 14.1. EXT. DIA. INGENIO SAN CARLOS</u> TOMAS DE LOS CAMPOS DEL INGENIO SAN CARLOS.</p>	<p>El jugo obtenido es un extracto que contiene tierra, el cual debe ser purificado y clarificado.</p> <p>Para la clarificación del jugo, se utiliza sacarato de calcio el cual lo desinfecta.</p> <p>Ya en el clarificador se realiza la separación de la cachaza y los sólidos insolubles. Los lodos separados son tamizados por filtros rotativos al vacío...</p>
<p><u>ESC. 14.2. EXT. DIA. INGENIO SAN CARLOS</u> TOMAS DE LA PLANTA COGENERADORA DE ENERGIA.</p>	<p>San Carlos es una empresa preocupada por el buen manejo ambiental es por eso que cumpliendo los requisitos, condiciones y obligaciones durante su proceso de producción. El Ministerio del Ambiente ha reconocido este esfuerzo otorgando a Sociedad Agrícola e Industrial San Carlos con la máxima certificación ecuatoriana ambiental como la primera empresa ecoeficiente a nivel nacional...</p>
<p><u>ESC. 14.3. EXT. DIA. INGENIO SAN CARLOS</u> TOMAS DE LA OPTIMIZACIÓN DEL USO DEL AGUA.</p>	<p>Para su desarrollo se enfocó en la división, monitoreo y tratamiento individual de los diferentes tipos de suelo que poseen en cada cantero para extender sus resultados.</p> <p>Fue el primer proyecto ecuatoriano de generación eléctrica limpia, a partir de un recurso renovable biomasa en la forma de bagazo de caña que se hizo realidad en el año 2005, con la creación de la planta de cogeneración de energía limpia debido a su aporte al desarrollo sostenible del país...</p>
<p><u>ESC. 15. EXT. DIA. C.C.A.</u> TOMAS DEL CENTRO DE CAPACITACIONES DE APRENDICES DEL INGENIO SAN CARLOS.</p>	<p>Se optimizó este recurso del consumo de agua del sistema de lavadores de gases en los calderos en un 95% y de agua requerida para las torres de enfriamiento en un 55% por el rediseño de los condensadores y la implementación de limpieza hidrocinetica se logró una reducción del 38 por ciento de la demanda de agua de río por el sistema de evaporadores con la reinstalación de la estación de filtrado de lodos de cachaza.</p> <p>Sociedad Agrícola e Industrial San Carlos S.A. en su afán de ayudar a los jóvenes del Cantón Marcelino Maridueña, desde el año 1994 creo el Centro de Capacitación de Aprendices, mejor conocido como C.C.A., donde como su eslogan lo dice: se forman jóvenes con liderazgo y responsabilidad...</p>

<p><u>ESC. 16. EXT. DIA. HOSPITAL</u> TOMAS DEL HOSPITAL SAN CARLOS.</p>	<p>Pocas empresas en el Ecuador tienen dentro de su estructura general un Hospital al servicio de sus trabajadores, sus familias y de la comunidad en general. El Hospital San Carlos proporciona atención médica a través de acciones de diagnóstico temprano, tratamiento oportuno y rehabilitación...</p>
<p><u>ESC. 17. EXT. DIA. ESCUELA</u> TOMAS DE LA ESCUELA "LUIS VERNAZA"</p>	<p>San Carlos siempre atento de las necesidades del personal y su familia cuenta con la Escuela Luis Vernaza, y el colegio San Carlos, donde de forma gratuita, los hijos de los trabajadores reciben una formación basada en valores y la participación colectiva. Los vecinos de la comunidad pueden también acceder a este servicio con un costo mínimo...</p>
<p><u>ESC. 18. EXT/INT. DIA. INGENIO SAN CARLOS</u> TOMAS DE LA FÁBRICA, CULTIVOS, ESCUELA, HOSPITAL, MARCELINO MARIDUEÑA.</p>	<p>Sociedad agrícola e industrial San Carlos es una compañía de renta variable con capital abierto de más de 900 accionistas entre nacionales y extranjeros. Es una empresa que tiene más de un siglo dedicado a la producción de azúcar y pionera en la generación de energía limpia. Se proyecta como una organización altamente productiva de colaboradores motivados que cumple con las normas más exigentes de calidad, seguridad, salud y ambiente para satisfacción de sus consumidores quienes fortalecen las bases para hacer de San Carlos la primera agro industria azucarera del país y la más dulce. San Carlos la alegría de cada día.</p>

Tabla 7. Guion Literario. Fuente Propia.

GUIÓN VOZ EN OFF

INTRO

En 1897 fue establecido por Carlos s. Lynch el Ingenio San Carlos en su hacienda ubicada donde confluyen los ríos Chimbo y ChanChan. El 8 de Diciembre de 1937 se conforma en Guayaquil, Sociedad Agrícola e Industrial San Carlos S.A., con el objetivo de administrar el Ingenio azucarero.

Entre 1950 y 1959, se construye un hospital y el primer Mercado, el Barrio San Vicente y cuatro barrios más con viviendas para los trabajadores atrayendo a la numerosa mano de obra que requería la industria, estas cosas impulsan el desarrollo de Marcelino Maridueña, que se constituyó como cantón más joven de la provincia del Guayas en 1992 debido a los aportes construidos para la población y a las oportunidades laborales que ofrece la empresa.

Marcelino Maridueña ha sido cuna de la mayor parte de trabajadores del Ingenio San Carlos.

La misión es producir azúcar de óptima calidad, a costo competitivo y en un ambiente laboral propicio, y así contribuir al desarrollo agroindustrial del país generando trabajo utilidades y bienestar para todos. Además San Carlos es el Ingenio que más azúcar produce en el país abarcando el 33% que consume el mercado ecuatoriano.

FINAL

Sociedad agrícola e industrial San Carlos es una compañía de renta variable con capital abierto de más de 900 accionistas entre nacionales y extranjeros.

Es una empresa que tiene más de un siglo dedicada a la producción de azúcar y pionera en la generación de energía limpia.

Se proyecta como una organización altamente productiva de colaboradores motivados que cumple con las normas más exigentes de calidad, seguridad,

salud y ambiente para satisfacción de sus consumidores quienes fortalecen las bases para hacer de San Carlos la primera agro industria azucarera del país y la más dulce.

San Carlos la alegría de cada día.

FABRICA

La caña cortada es transportada en camiones, al llegar a la fábrica es pesada por las basculas de entrada, pasa por el car Samper en donde se muestrea cada camión y se obtiene una muestra que es analizada para el control de calidad.

En el sistema de preparación de caña, en las viradoras de los molinos, es lavada con agua fría, para quitarles la tierra y suciedad que traen del campo. La caña que es desmenuzada es llevada a los molinos donde por comprensión se extrae el jugo con un contenido de azúcar, el cual contiene una máxima cantidad de agua y en el bagazo va el mínimo posible.

El residuo solido llamado bagazo es conducido a los calderos en donde se utiliza como combustible, ahí se obtiene un vapor que pasa por turbogeneradores que crean suficiente energía eléctrica para cubrir la demanda y el excedente queda disponible para el Sistema Nacional Interconectado.

El jugo obtenido es un extracto que contiene tierra, el cual debe ser purificado y clarificado.

Para la clarificación del jugo, se utiliza sacarato de calcio el cual lo desinfecta.

Ya en el clarificador se realiza la separación de la cachaza y los sólidos insolubles. Los lodos separados son tamizados por filtros rotativos al vacío en donde se recupera el poco jugo que tienen y la cachaza va al campo, el personal del ingenio controla paso a paso todo el proceso de elaboración del producto.

Durante la evaporación el jugo se concentra y el agua que es extraída del mismo es utilizada en los calentadores de jugo.

Utilizando la meladora y mediante cristalización se obtienen las masas cocidas compuestas por cristales de azúcar y miel.

En la centrifuga se logra la separación de los cristales, la miel separada es recirculada al piso de tachos para procesos de agotamiento.

Los cristales separados son el azúcar comercial, esta azúcar sale con el 1% de humedad donde se dirige a la enfriadora para su secado en donde su humedad se disminuye al 0.03% y luego a las tolvas para su envasado y su respectivo almacenamiento y distribución.

CENTRO DE CAPACITACIONES DE APRENDICES

Sociedad Agrícola e Industrial San Carlos S.A. en su afán de ayudar a los jóvenes del Cantón Marcelino Maridueña, desde el año 1994 creó el Centro de Capacitación de Aprendices, mejor conocido como C.C.A., donde como su eslogan lo dice: se forman jóvenes con liderazgo y responsabilidad.

Con 18 años de creación el plantel cuenta con más de 300 graduados, ya que el número de estudiantes es limitado, se realiza una selección de los mejores alumnos para que puedan ingresar a este centro de capacitación.

Como complemento a la educación de los jóvenes se realizan visitas industriales a diferentes empresas del Cantón, para una mejora académica en la educación del estudiante.

COSECHA

San Carlos cultiva entre el 60 y el 70 por ciento de la caña que muele anualmente comprando la diferencia a cañicultores y finqueros de zonas aledañas

El objetivo de la quema es evitar las picaduras de insectos y mordeduras de serpientes, además se elimina hojarasca y basura para darle al cortador facilidad de realizar su labor.

Después de la quema se procede al corte manual de la caña para lo cual se dota al personal de implementos de protección y herramientas para realizar dicha labor, esta entrega se realiza antes de la época de zafra y se repite cada 3 semanas.

También tenemos el tipo de cosecha mecanizada, en la cual se utiliza maquinaria que se encarga de picar la caña en alrededor de 12 pedazos y de eliminar la basura que esta posee, este tipo de corte es más rápido y no requiere quema, pero al tener más cortes se pierde una cantidad de jugo considerable que se conserva en la cosecha manual. Después de cargados los camiones y carretones, deben dirigirse a la fábrica de inmediato evitando el deterioro de la materia prima.

SIEMBRA

Para iniciar con la siembra comercial de la caña de azúcar, debemos contar con semillas completamente sanas, todo esto inicia con la creación de semilleros básicos para los cuales se siembra esquejes de caña previamente tratados térmicamente.

El Cincae diagnostica la semilla y la caña de enfermedades como raquitismo, escaldadura o síndrome de hoja amarilla, además de analizar las plagas que dañan el cultivo, como algunos insectos que roban nutrientes y gusanos que barrenan el tallo, el objetivo es desarrollar organismos que acaben o controlen a aquellos que afectan la caña, manejando un control biológico y no químico.

El Cincae además investiga y desarrolla nuevas variedades de caña de azúcar con el objetivo de fusionar las ventajas de ciertas especies existentes, y así obtener caña más fuerte ante plagas y enfermedades lo cual influye en su productividad. Estas variedades autóctonas son EC01, EC02, EC03, EC04, EC05, EC06 y otras en desarrollo.

Antes de la siembra se prepara el suelo con cachaza, producto orgánico rico en fosforo, proveniente del asentamiento y desechos de la caña luego de su proceso.

Además se utiliza una planta leguminosa llamada velvet para los canteros en barbecho.

El suelo nitrogenado por la leguminosa, se revuelve con la misma planta, dejando un suelo aún más rico en nutrientes para la caña de azúcar.

Las propiedades del suelo para considerarse apto son tener buena presencia de nitrógeno, fosforo y potasio principalmente.

Se realizan surcos y se crea un buen sistema que permita regar el sembrío

Los esquejes tratados y utilizados como semilla miden 50 centímetros y poseen 2 o 3 yemas donde se encuentran aros de raíces internos que absorben los nutrientes y es por donde también brotara la nueva planta.

La siembra de la semilla se realiza por lo general con personal femenino, se colocan los esquejes a lo largo de surcos que luego son tapados y de ser necesario mezclado con nutrientes como urea y muriato

HOSPITAL SAN CARLOS

Pocas empresas en el Ecuador tienen dentro de su estructura general un Hospital al servicio de sus trabajadores, sus familias y de la comunidad en general. El Hospital San Carlos proporciona atención médica a través de acciones de diagnóstico temprano, tratamiento oportuno y rehabilitación.

Los servicios que ofrece son: emergencia, consulta externa, odontología, farmacia institucional, laboratorio clínico, Rayos X, ecografía, fisioterapia y hospitalización en: medicina interna, cirugía, gineco-obstetricia y pediatría.

Además tiene convenio con la UESS como hospital docente y convenio para atención de usuarios del IESS.

ESCUELA

San Carlos siempre atento de las necesidades del personal y su familia cuenta con la escuela Luis Vernaza, y el colegio San Carlos, donde de forma gratuita, los hijos de los trabajadores reciben una formación basada en valores y la participación colectiva. Los vecinos de la comunidad pueden también acceder a este servicio con un costo mínimo.

La institución cuenta con salas audiovisuales, un laboratorio de cómputo de última tecnología, además se ha fomentado el arte y la música, con la formación de una orquesta. En el ámbito deportivo también se ha destacado con la creación del club Once Azucarero, que ha alcanzado grandes logros.

AMBIENTE

San Carlos es una empresa preocupada por el buen manejo ambiental es por eso que cumpliendo los requisitos, condiciones y obligaciones durante su proceso de producción. El Ministerio del Ambiente ha reconocido este esfuerzo otorgando a Sociedad Agrícola e Industrial San Carlos con la máxima certificación ecuatoriana ambiental como la primera empresa ecoeficiente a nivel nacional, por reducir constantemente los impactos ambientales y el uso de recursos naturales, mediante la ejecución de cuatro proyectos de producción más limpia obteniendo la certificación punto verde.

AGRICULTURA DE PRECISIÓN

Para su desarrollo se enfocó en la división, monitoreo y tratamiento individual de los diferentes tipos de suelo que poseen en cada cantero para extender sus resultados.

COGENERACIÓN

Fue el primer proyecto ecuatoriano de generación eléctrica limpia, a partir de un recurso renovable biomasa en la forma de bagazo de caña que se hizo realidad en el año 2005, con la creación de la planta de cogeneración de

energía limpia debido a su aporte al desarrollo sostenible del país. En la siguiente etapa se incrementó esta contribución de generación reduciendo aún más el uso de combustibles fósiles, del cual el 50% de la energía obtenida es utilizada dentro de los procesos de obtención del azúcar, el 50% restante es entregado a la red del sistema nacional interconectado.

Esto ha contribuido a la reducción de alrededor de 129 mil toneladas de dióxido de carbono uno de los gases causantes del efecto invernadero.

OPTIMIZACIÓN USO DEL AGUA

Se optimizó este recurso del consumo de agua del sistema de lavadores de gases en los calderos en un 95% y de agua requerida para las torres de enfriamiento en un 55% por el rediseño de los condensadores y la implementación de limpieza hidrocinetica se logró una reducción del 38 por ciento de la demanda de agua de río por el sistema de evaporadores con la reinstalación de la estación de filtrado de lodos de cachaza

RECUPERACIÓN DE ACEITE

Mediante una planta de reciclaje se ha logrado disminuir significativamente el impacto ambiental al reciclar y rehusar estas sustancias.

3.4.2 GUIÓN TÉCNICO

ESCENA	PLANO	EFECTO/ MOVIMIENTO/ ÁNGULO	IMAGEN/ ACCIÓN	AUDIO
1	Plano Completo Plano Detalle	Angulo Frontal Angulo Perfil Angulo 3/4 B/N	Tomas y fotografía del Ingenio San Carlos.	Voz en off
2	Plano Completo Plano Detalle	Angulo Frontal	Diferentes tomas de los campos de cultivo	Voz en off
2.1	Plano Completo Planos Medios	Angulo Frontal Angulo 3/4	Toma de los trabajadores con la caña de azúcar, en la cámara de tratamiento térmico.	Sonido real.
2.2	Plano Medio	Angulo Frontal	Ing. Oscar Núñez. Explicando el proceso de la cámara de tratamiento térmico.	Voz del entrevistado.
3	Plano General	Angulo Frontal	Sr. Edgar Sánchez. Explicando sobre los semilleros básicos.	Voz del entrevistado
3.1	Plano Conjunto Plano Medio Plano Completo	Angulo Frontal Angulo Perfil Angulo 3/4	Tomas y fotografías del Cincae	Voz en off
4	Plano Completo	Angulo Frontal Paneo	Tomas del campo y de la cachaza para preparar el suelo	Voz en off
5	Plano Medio	Angulo Frontal	Ing. Oscar Núñez. Explicando sobre los barbechos.	Voz entrevista
6	Plano Medio Plano Completo Plano Detalle	Angulo frontal Angulo ¾ Paneo	Toma de los suelos	Voz en off.
6.1	Plano Medio Plano Completo	Angulo ¾ Angulo Frontal	Mujeres trabajando en el campo.	Voz en off
7	Plano Medio	Angulo Frontal	Ing. Manuel Aguilar.	Voz entrevista
8	Plano General Plano Medio	Angulo Frontal Planeo Angulo 3/4	Tomas de los campos.	Voz en off.
9	Plano Medio	Angulo Frontal	Ing. Galo Villegas Zamora. Explicando sobre la cosecha y la quema.	Voz entrevista
9.1	Plano General Plano Medio	Angulo Frontal Angulo 3/4	Tomas de la quema de la caña.	Voz en off
10	Plano Medio Plano General	Angulo frontal Angulo Lateral	Toma de la entrega de herramienta.	Voz en off

10.1	Plano General Planos Medios Subjetivo	Angulo Frontal Angulo Lateral	Tomas de la cosecha mecanizada.	Voz en off.
11	Plano General	Angulo $\frac{3}{4}$ Angulo Frontal	Ingreso de los camiones a la fábrica.	Voz en off.
11.1	Plano General	Angulo Frontal	Toma de la caña en las viradoras.	Voz en off
11.2	Plano Medio	Angulo frontal	Toma de la caña desmenuzada en los molinos.	Voz en off
12	Plano Medio	Angulo Frontal	Ing. Manuel Aguilar.	Voz del entrevistado
13	Plano General Plano Detalle Plano Medio	Angulo Frontal Angulo Lateral Angulo $\frac{3}{4}$ Angulo Perfil	Proceso de industrialización de la caña de azúcar.	Voz en off.
14	Plano General Plano Medio	Angulo Frontal Angulo Lateral Angulo Perfil	Tomas del Ingenio dando apertura a la Planta de Cogeneración.	Voz en off.
14.1	Plano General Plano Medio	Angulo Lateral Angulo Frontal Paneo	Toma de los campos del Ingenio.	Voz en off.
14.2	Plano Medio Plano General	Angulo Frontal Angulo Lateral Paneo	Toma de la Planta Cogeneradora de Energía.	Voz en off
14.3	Plano Medio Plano General	Angulo frontal Angulo Lateral Paneo	Optimización del Uso del Agua.	Voz en off
15	Plano General Plano Detalle	Angulo Frontal Angulo Lateral Angulo $\frac{3}{4}$ Paneo	Tomas del Centro de Capacitaciones de Aprendices.	Voz en off
16	Plano Medio Plano General Plano Detalle	Angulo Perfil Angulo $\frac{3}{4}$ Angulo Frontal Paneo	Tomas del Hospital San Carlos.	Voz en off
17	Plano Medio Plano General Plano Detalle	Angulo $\frac{3}{4}$ Angulo Frontal Angulo Perfil	Tomas de la Escuela Luis Vernaza.	Voz en off

		Angulo Lateral		
18	Plano Medio Plano General Plano Detalle	Angulo ¾ Angulo Frontal Angulo Perfil Angulo Lateral Paneo	Tomas de la fábrica, cultivos, escuela, hospital, Marcelino Maridueña.	Voz en off

Tabla 8. Guión Técnica. Fuente Propia.

3.4.3 STORY BOARD



Gráfico 7. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 1
Historia del Ingenio San Carlos. Edición dinámica.



Gráfico 8. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 1
Marcelino Maridueña.
Exterior.



Gráfico 9. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 2
Cultivo de caña de azúcar.
Exterior.

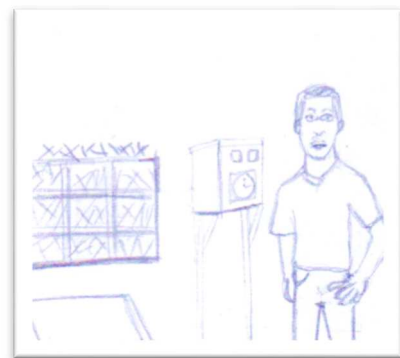


Gráfico 10. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 2
Entrevista Ing. Oscar Núñez.
Exterior.



Gráfico 11. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 3
Entrevista al Sr. Edgar
Sánchez. Exterior.

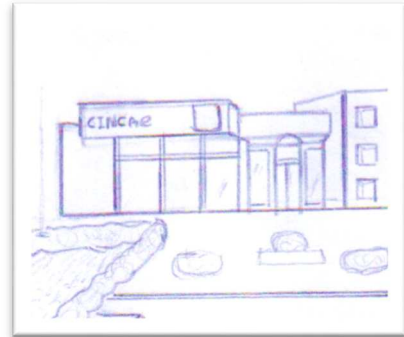


Gráfico 12. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 3.1
Cincae. Exterior.

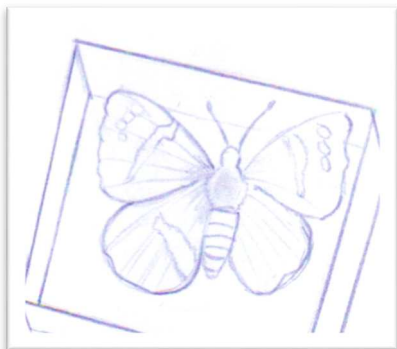


Gráfico 13. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 3.1
Plagas. Cincae. Interior.

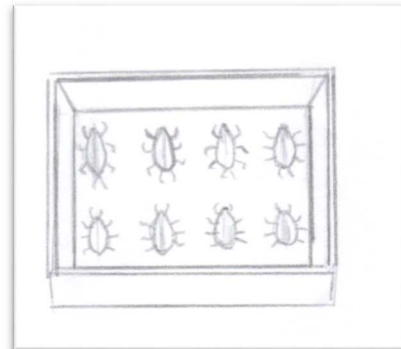


Gráfico 14. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 3.1
Plagas. Cincae. Interior.

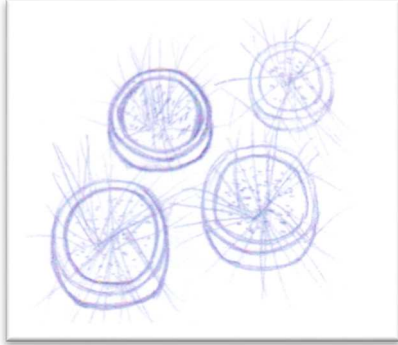


Gráfico 15. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 3.1
Cincae. Interior.



Gráfico 16. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 3.1
Cincae. Tipos de caña.
Exterior.



Gráfico 17. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 4
Campos de cultivo. Exterior.



Gráfico 18. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 5
Entrevista Ing. Oscar Núñez.
Interior.



Gráfico 19. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 6
Trabajadores cultivando.
Exterior.



Gráfico 20. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 6
Camión de Marcelino
Maridueña. Exterior.

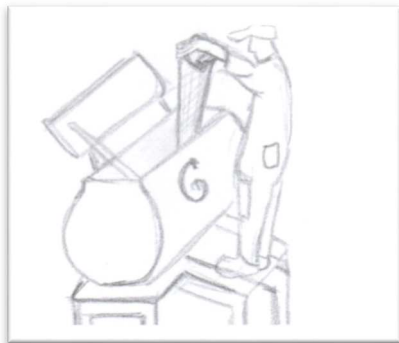


Gráfico 21. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 6
Trabajador con maquinaria.
Exterior.



Gráfico 22. Storyboard. Fuente Propia.

Escena.6.1
Mujeres trabajando en los
campos. Exterior.



Gráfico 23. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 7
Entrevista Ing. Oscar Núñez.
Interior.



Gráfico 24. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 8
Toma de los cultivos. Exterior.



Gráfico 25. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 9
Entrevista al Ing. Galo Villegas
Zamora. Interior.

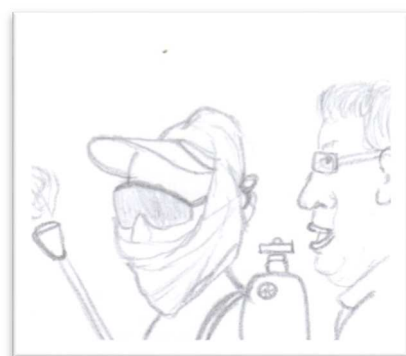


Gráfico 26. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 9
Entrevista al Ing. Galo Villegas
Zamora. Exterior.



Gráfico 27. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 9.1
Quema de la caña de azúcar.
Exterior.



Gráfico 28. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 9.1
Quema de la caña de azúcar.
Exterior.



Gráfico 29. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 10
Entrega de las herramientas a
los trabajadores. Exterior.



Gráfico 30. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 10.1
Cosecha mecanizada. Exterior.



Gráfico 31. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 11
Camión ingresando para ser pesado. Exterior.



Gráfico 32. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 11
Toma de la muestra para controles de calidad. Exterior.



Gráfico 33. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 11
Muestra. Exterior.



Gráfico 34. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 11.1
Camión en las viradoras. Exterior.



Gráfico 35. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 11.2
Toma de la caña
desmenuzada. Interior.



Gráfico 36. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 12
Entrevista al Ing. Manuel
Aguilar. Interior.

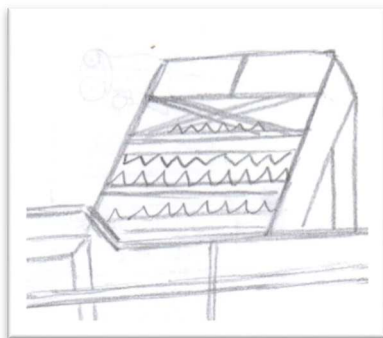


Gráfico 37. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 13
Tomas del proceso de
industrialización de la caña.
Interior.

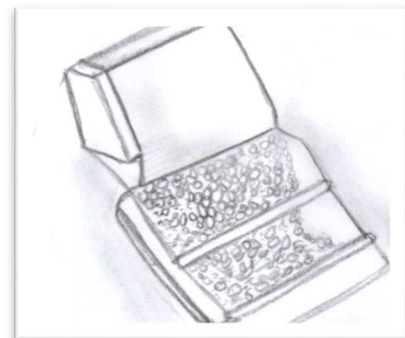


Gráfico 38. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 13
Tomas del proceso de
industrialización de la caña.
Interior.



Gráfico 39. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 13

Tomas del proceso de industrialización de la caña.
Interior.

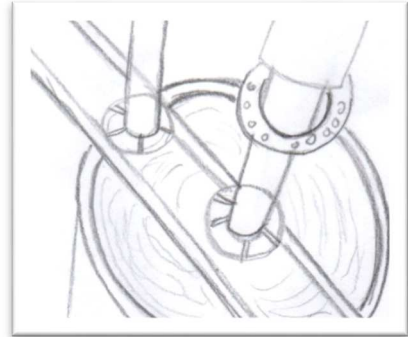


Gráfico 40. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 13

Tomas del proceso de industrialización de la caña.
Interior.



Gráfico 41. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 13

Tomas del proceso de industrialización de la caña.
Interior.



Gráfico 42. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 13

Tomas del proceso de industrialización de la caña.
Interior.

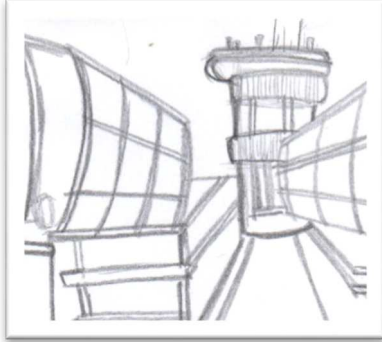


Gráfico 43. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 13

Tomas del proceso de industrialización de la caña.
Interior.



Gráfico 44. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 13

Tomas del proceso de industrialización de la caña.
Interior.

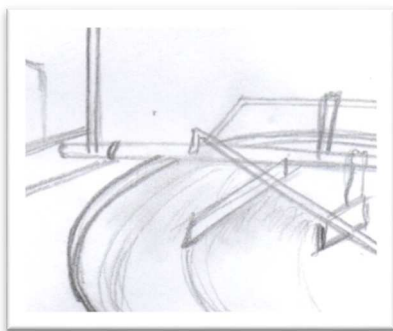


Gráfico 45. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 13

Tomas del proceso de industrialización de la caña.
Interior.

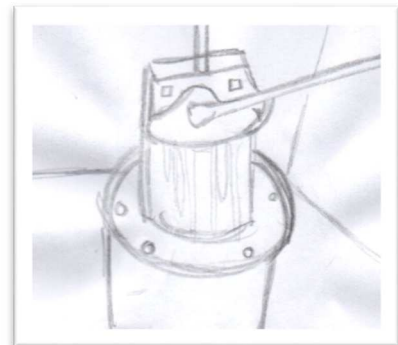


Gráfico 46. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 13

Tomas del proceso de industrialización de la caña.
Interior.



Gráfico 47. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 13

Tomas del proceso de industrialización de la caña.
Interior.



Gráfico 48. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 13

Tomas del proceso de industrialización de la caña.
Interior.

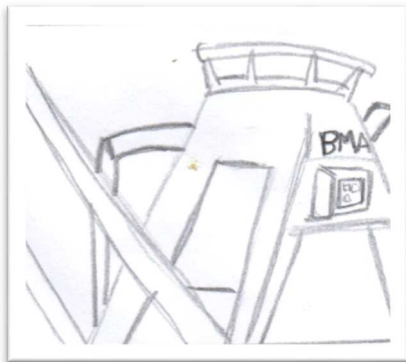


Gráfico 49. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 13

Tomas del proceso de industrialización de la caña.
Interior.

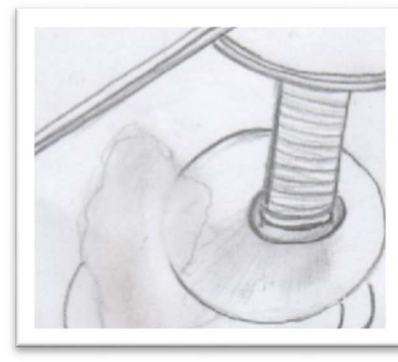


Gráfico 50. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 13

Tomas del proceso de industrialización de la caña.
Interior.

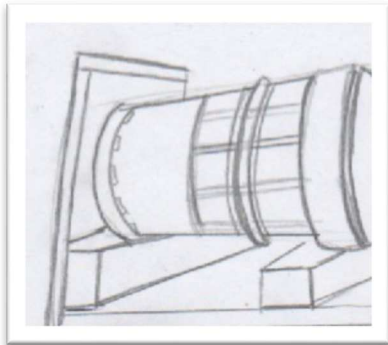


Gráfico 51. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 13
Tomas del proceso de industrialización de la caña.
Interior.



Gráfico 52. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 13
Tomas del proceso de industrialización de la caña.
Interior.

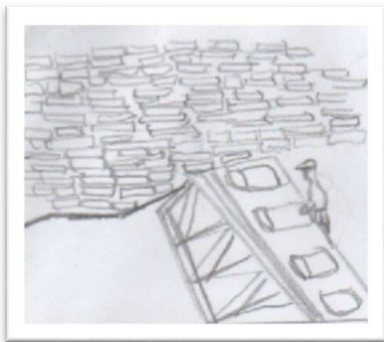


Gráfico 53. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 13
Tomas del proceso de industrialización de la caña.
Interior.



Gráfico 54. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 14
Tomas dando apertura al tema de Cogeneración.
Interior/Exterior.



Gráfico 55. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 14

Tomas dando apertura al tema de Cogeneración.
Interior/Exterior.



Gráfico 56. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 14

Tomas dando apertura al tema de Cogeneración.
Interior/Exterior.



Gráfico 57. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 14.1

Toma de los campos del Ingenio. Exterior.



Gráfico 58. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 14.2

Planta de Cogeneración.
Exterior.

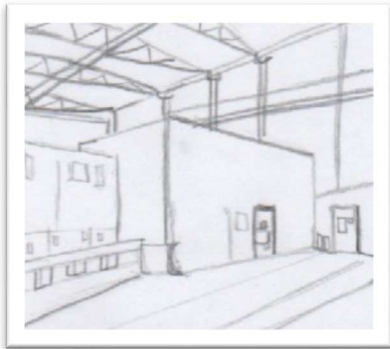


Gráfico 59. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 14.2
Planta de Cogeneración.
Interior.

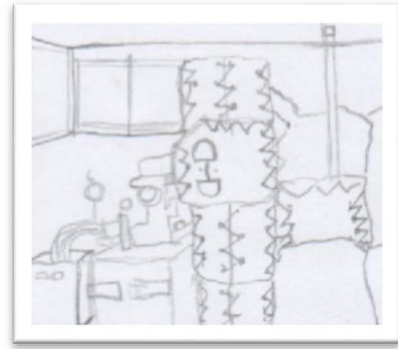


Gráfico 60. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 14.2
Planta de Cogeneración.
Interior.



Gráfico 61. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 14.3
Optimización del uso del agua.
Exterior.



Gráfico 62. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 15
Centro de Capacitación de
Aprendices. Exterior/Interior.



Gráfico 63. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 16
Hospital. Interior/Exterior.



Gráfico 64. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 17
Escuela. Interior/Exterior.



Gráfico 65. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 18
Recopilación de todas las
tomas. Interior/Exterior.

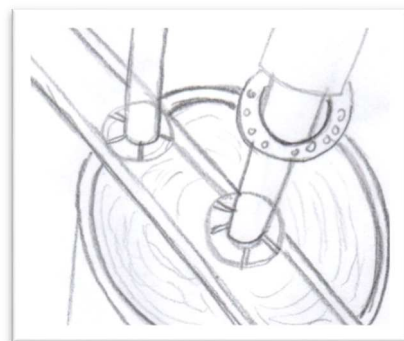


Gráfico 66. Storyboard. Fuente Propia.

Escena. 18
Recopilación de todas las
tomas. Interior/Exterior.

3.4.4 CASTING

En la realización de este proyecto no se utilizó el casting como herramienta, al ser este un video institucional de Ingenio San Carlos en donde se combinan el Video de Procesos y Testimoniales.

Procesos: Si su empresa ofrece un producto o servicio muy concreto, quizás le interese contar en qué consiste paso a paso. Estos videos de procesos permiten resumir muy bien y contar claramente a sus clientes o a las personas a las que va dirigido el video cómo es el producto o servicio que presentan. (Mediaclub, 2016)

Testimoniales: Son los videos en los que el personal de la empresa o sus clientes hablan sobre todas las virtudes que según su opinión tiene el producto o servicio. Estos videos hacen una labor de información muy interesante. Si le damos la palabra a los clientes y son ellos los que hablan bien de la empresa, aparecerán como comentaristas imparciales y desinteresados, y el video corporativo cobrará mucha mayor prestancia. (Mediaclub, 2016)

En los cuales se rescata la participación de los empleados o clientes de la empresa que solicite el producto audiovisual, aportando con sus conocimientos y experiencias respectivamente, sobre Ingenio San Carlos, dando así una respuesta más real al momento de la proyección de video institucional, donde se escogen testimonios reales que dirigen por si solo el desarrollo del video.

3.4.5 PLAN DE RODAJE

DIA	FECHA	LOCACION	ESCENARIO	PERSONAJE	OBSERVACIONES
1	04/12/2015	Ingenio San Carlos	Interior	Tomas de paso	Ninguna
2	07/12/2015	Ingenio San Carlos	Exterior	Tomas de paso	Ninguna
3	08/12/2015	Marcelino Maridueña	Exterior	Tomas de paso	Ninguna
4	10/12/2015 11/12/2015	Ingenio San Carlos	Interior	Ing. Manuel Aguilar	Ninguna
5	14/12/2015 15/12/2015	Ingenio San Carlos	Interior	Ing. Oscar Nuñez	Ninguna
5	16/12/2015	Marcelino Maridueña	Exterior		Ninguna
6	17/12/2015 18/12/2015	Ingenio San Carlos	Exterior	Sr. Edgar Sánchez	Ninguna
7	04/01/2016	Ingenio San Carlos	Interior	Ing. Oscar Núñez	Ninguna
8	05/01/2016	Ingenio San Carlos	Interior	Ing. Galo Villegas Zamora	Ninguna
9	06/01/2016	Escuela	Interior/Exterior	Tomas de paso	Ninguna
10	07/01/2016	Hospital	Interior/Exterior	Tomas de paso/ Dr. Victor Villao	Ninguna

Tabla 9. Plan de Rodaje. Fuente Propia.

3.4.6 ESCALETA

VIDEO	AUDIO
<p><u>ESC.1 EXT. DIA. INGENIO SAN CARLOS</u> TOMAS Y FOTOGRAFIAS DE LA EMPRESA EN BLANCO Y NEGRO CON UN BREVE RELATO DE SU UBICACIÓN E INTRODUCCIÓN A SUS ACTIVIDADES, MISIÓN Y VISIÓN.</p> <p><u>ESC.2 EXT. DIA. CAMPO</u> DIFERENTES TOMAS DE LOS CAMPOS DE CULTIVO DE L INGENIO SAN CARLOS.</p> <p><u>ESC.2.1 EXT. DIA. INGENIO SAN CARLOS</u> TOMA DE LOS TRABAJADORES, CON LA CAÑA DE AZUCAR, EN LA CÁMARA DE TRATAMIENTO TERMICO, LAVANDOLA PARA ELIMINAR CUALQUIER TIPO DE BACTERIA.</p> <p><u>ESC. 2.2 EXT. DIA. INGENIO SAN CARLOS</u> ENTREVISTA AL INGENIERO OSCAR NUÑEZ, SUPERINTENDENTE DE CULTIVO, EXPLICANDO EL PROCESO DE LA CAMARA TERMINCA CON LA CAÑA DE AZUCAR CORTADA.</p> <p><u>ESC.3 EXT. DIA. CAMPO</u> ENTREVISTA AL SR. EDGAR SANCHEZ, JEFE DE SIEMBRA DEL INGENIO SAN CARLOS, EXPLICANDO SOBRE LOS SEMILLEROS BÁSICOS.</p> <p><u>ESC.3.1 EXT. DIA. CINCAE</u> TOMAS Y FOTOGRAFIAS DEL CINCAE Y SUS DIFERENTES ESTUDIOS CON LA CAÑA DE AZUCAR Y LAS PLAGAS QUE A ESTA LE PUEDEN AFECTAR.</p> <p><u>ESC.4 EXT. DIA. CAMPO</u> TOMAS DEL CAMPO DEL INGENIO SAN CARLOS Y LA CACHAZA PARA PREPARAR EL SUEÑO Y EL VELVET PARA LOS CANTEROS EN BARCHECHO.</p> <p><u>ESC.5 INT. DIA. INGENIO SAN CARLOS</u> ENTREVISTA AL INGENIERO OSCAR NUÑEZ, SUPERINTENDENTE DE CULTIVO, EXPLICANDO SOBRE LOS BARBECHOS. ALTERNANDO CON TOMAS DEL CAMPO.</p> <p><u>ESC. 6 EXT. DIA. CULTIVOS ISC</u> TOMAS DE LOS SUELOS DE INGENIO SAN CARLOS.</p> <p><u>ESC. 6.1 EXT. DIA. CULTIVOS ISC</u> TOMA DE MUJERES TRABAJANDO EN LOS CULTIVOS DEL INGENIO.</p>	

ESC. 7 INT. DIA. INGENIO SAN CARLOS

ENTREVISTA AL INGENIERO OSCAR NUÑEZ,
SUPERINTENDENTE DE CULTIVO.
ALTERNANDO CON TOMAS DEL CAMPO.

ESC. 8 EXT. DIA. CAMPO

TOMAS DE LOS CAMPOS DEL INGENIO SAN
CARLOS.

ESC. 9 INT. DIA. INGENIO SAN CARLOS

ENTREVISTA AL INGENIERO GALO VILLEGAS
ZAMORA JEFE DE COSECHA DE INGENIO SAN
CARLOS.
TOMAS DE PASO A LO LARGO DE CADA PUNTO DE
LA ENTREVISTA ACERCA DE LA COSECHA Y LA
QUEMA

ESC.9.1 EXT. DIA. CAMPO

TOMAS DE LA QUEMA DE LA CAÑA DE AZUCAR.

ESC.10 EXT. DIA. CAMPO

TOMAS DE LOS TRABAJADORES DONDE SE LES
ENTREGA SUS HERRAMIENTAS DE TRABAJO PARA
LA COSECHA MANUAL.

ESC.10.1 EXT. DIA. CAMPO

TOMAS DE LA COSECHA MECANIZADA.

ESC. 11 EXT. DIA. INGENIO SAN CARLOS

TOMA DE LOS CAMIONES INGRESANDO AL INGENIO
SAN CARLOS PARA SER PESADOS.

ESC.11.1 EXT. DIA. INGENIO SAN CARLOS

TOMA DE LA CAÑA EN LA VIRADORAS DE LOS
MOLINOS.

ESC.11.2 INT. DIA. INGENIO SAN CARLOS

TOMA DE LA CAÑA DESMENUZADA EN LOS
MOLINOS.

ESC.12. INT. DIA. INGENIO SAN CARLOS

ENTREVISTA AL INGENIERO MANUEL AGUILAR,
SUPERINTENDENTE DE FÁBRICA.

ESC. 13. INT. DIA INGENIO SAN CARLOS

TOMAS DEL PROCESO DE INDUSTRIALIZACIÓN DE
LA CAÑA DE AZUCAR.

ESC. 14. EXT. DIA. INGENIO SAN CARLOS

TOMAS DEL INGENIO SAN CARLOS DANDO
APERTURA LA PLANTA DE COGENERACION Y SUS
PUNTOS VERDES.

ESC. 14.1. EXT. DIA. INGENIO SAN CARLOS

TOMAS DE LOS CAMPOS DEL INGENIO SAN
CARLOS.

<p><u>ESC. 14.2. EXT. DIA. INGENIO SAN CARLOS</u> TOMAS DE LA PLANTA COGENERADORA DE ENERGIA.</p> <p><u>ESC. 14.3. EXT. DIA. INGENIO SAN CARLOS</u> TOMAS DE LA OPTIMIZACIÓN DEL USO DEL AGUA.</p> <p><u>ESC. 15. EXT. DIA. C.C.A.</u> TOMAS DEL CENTRO DE CAPACITACIONES DE APRENDICES DEL INGENIO SAN CARLOS.</p> <p><u>ESC. 16. EXT. DIA. HOSPITAL</u> TOMAS DEL HOSPITAL SAN CARLOS.</p> <p><u>ESC. 17. EXT. DIA. ESCUELA</u> TOMAS DE LA ESCUELA "LUIS VERNAZA"</p> <p><u>ESC. 18. EXT/INT. DIA. INGENIO SAN CARLOS</u> TOMAS DE LA FÁBRICA, CULTIVOS, ESCUELA, HOSPITAL, MARCELINO MARIDUEÑA.</p>	
---	--

Tabla 10. Escaleta. Fuente Propia

3.5. GESTIÓN DE PROYECCIÓN DEL PRODUCTO ARTISTICO

El video institucional pretende ser proyectado en las instalaciones del Ingenio San Carlos, con permiso del Ing. Mariano González, Presidente del Ingenio San Carlos, en donde será apreciado por el equipo de trabajo, también se usara en diferentes ferias, charlas, exposiciones que realice el ingenio azucarero como difusión para que se conozca más sobre su desarrollo como empresa y el proceso de industrialización de la caña de azúcar.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Al comienzo de este video institucional se trazaron diversas metas y objetivos los cuales que se han ido cumpliendo a lo largo de este arduo proceso:

- Ingenio San Carlos no solo es una empresa que busca producir la mejor y la mayor cantidad de azúcar al año, sino también se preocupa por sus empleados otorgando diferentes servicios que son beneficiosos para ellos y sus familiares.
- También se llegó a la conclusión de que muchas personas desconocen cómo se obtiene de la caña los cristales de azúcar y miel que son comercializados, de esta manera el video institucional responderá a esa necesidad que se plantea.
- Es muy importante que las personas conozcan más sobre Sociedad Agrícola e Industrial San Carlos S.A. por sus diferentes logros y aportes por medio de este proyecto audiovisual.

- Ingenio San Carlos se preocupa por el desarrollo de los jóvenes de su comunidad ya que ha creado una escuela y el Centro de Capacitaciones de Aprendices el cual fomenta el desarrollo y liderazgo de los mismos.
- Realizar con antelación los respectivos procesos que conlleva una producción audiovisual, entre los cuales están permisos, préstamo de equipos, cumplir y ejecutar de manera eficiente las entrevistas, confirmar cada proceso que se haga en el proyecto y así tener una mejor organización.

ANEXOS

ANEXO 1

ENTREVISTAS:

Ing. Galo Villegas, Jefe de Cosecha del Ingenio San Carlos

1. ¿Qué es la cosecha en el Ingenio San Carlos?

No es otra cosa, que recolectar la materia orgánica que ha sido cultivada durante todo un año para ser utilizado como materia prima. Se puede cosechar de dos maneras, manual o mecanizada.

2. ¿De qué depende la cosecha de la caña de azúcar?

Depende del programa de corte de canteros donde se especifica que edad tiene el cantero y me muestra cuando fue su última cosecha, también depende de los factores climatológicos, cuando la época es seca es el mejor momento para cosechar, en época de lluvias no se puede realizar la cosecha por la dificultad para sacar la caña del cantero por el suelo húmedo.

3. ¿A qué tiempo se cosecha la caña?

La caña es cíclica, un año promedio. La caña planta se puede cosechar a los 13 meses y la caña soca está lista a los 12 meses.

4. ¿Cómo se cosecha la caña?

Si la cosecha es manual, primero se quema el cantero o lote seleccionado, luego se procede a cortar la caña con trabajadores que realizan un corte a ras de suelo y otro corte en la parte alta eliminando el cogollo de la caña, después vienen maquinarias llenadoras que recogen la caña larga y la colocan en camiones para ser transportada hasta la fábrica para su posterior proceso en la obtención de azúcar.

Por otra parte en la cosecha mecanizada no es necesario quemar el cantero, pues entran maquinas cosechadoras a cortar y seccionar la caña en varios pedazos eliminando basura al mismo tiempo que coloca los pedazos de caña en los camiones y en carretones para ser transportada a la fábrica.

5. ¿Para qué es quemada la caña en la cosecha manual?

Con esto lo que se busca es eliminar maleza que dificulte a los cortadores meterse dentro del cantero y realizar su labor, además se lo hace para prevenir picaduras de insectos o mordeduras de serpientes.

6. ¿Qué necesita el trabajador para realizar su labor?

Ellos reciben implementos de seguridad como son guantes, vaina, polainas, anteojos de agricultores, franela, esto se realiza cada 3 a 4 semanas, también se les entrega los instrumentos que son machete y lima.

7. ¿Qué diferencia existe en cuanto a la producción en la cosecha manual y la mecanizada?

La cosecha manual es mucho más costosa, pero es más selectiva, pues se quita toda la maleza y se ordenan solo los tallos pelados, además se realiza solo dos cortes al tallo, a diferencia de la cosecha mecanizada que realiza alrededor de 13 cortes donde se pierde jugo, siendo estos cortes también más puntos de degradación para la caña por lo cual la caña debe ser llevada a la fábrica de inmediato.

ANEXO 2

Ing. Manuel Aguilar, Superintendente de Fabrica.

1. ¿De qué manera se elimina la suciedad que contiene la caña de azúcar?

En el caso del Ingenio San Carlos, la suciedad o trash que viene con la caña cuando es entera se la lava en el patio de caña antes de ingresar al proceso, y cuando es caña mecanizada no, todo este trash o suciedad conjuntamente con la fibra de la caña sale en lo que se llama bagazo, que sirve como combustible para las calderas.

2. ¿El Ingenio ha tenido problema con los evaporadores? ¿Y qué medidas se han tomado al respecto?

No, nuestro sistema es bastante controlado en lo que es todas las variables de proceso con un sistema de automatización supervisado que tenemos en la planta, contamos con cinco cuartos de control distribuidos y enlazados donde se controla y supervisa todo el proceso, flujos, presiones, temperaturas, variables químicas como PH, etc., para que estén en un margen correcto.

3. ¿Desde qué año se implementó la propuesta de cogeneración de energía?

La cogeneración tiene dos etapas, la primera se inició en el 2004 e incluyo la reopotenciación de un caldero que teníamos de 220 libras se lo subió a 600 libras y la adquisición de dos turbogeneradores, uno de contrapresión que le da vapor al proceso de 16 megavatios y el otro de condensación de 12 megavatios. En esa primera etapa San Carlos generaba en el orden de 20 megavatios, consumía 10 megavatios y exportaba 8 o 9 megavatios. En la segunda etapa que se inició en el 2014 se adquiere otro caldero, pero de 970 PCI y otro turbogenerador de 43 megavatios, con esto la situación actual es generar 51 megavatios, consumimos 15 megavatios y exportamos 36 megavatios.

4. ¿Cuál es la función de los calderos?

Los calderos son unidades que usan como combustible el bagazo, un producto de la molienda de la caña, y producen un vapor de alta presión sobrecalentado, el mismo que pasa a través de turbogeneradores y consigue generar energía para consumo propio y para exportar al Sistema Nacional, de estos turbogeneradores el vapor sale a baja presión y va para ser utilizado en el proceso de fábrica en calentamiento y concentración de jugo.

5. ¿En qué área se lleva a cabo la extracción azúcar? ¿Cómo se solidifica el azúcar del jugo obtenido de la caña?

El jugo va al proceso de clarificación, en el con un tratamiento se separan por decantación los sólidos que vienen con el jugo que constituyen la cachaza, la cual regresa al campo como abono, el jugo claro va a evaporación en donde con vapor se lo concentra desde 13 grados brix a 65 grados brix, de la evaporación sale la llamada meladura, esta va a los tachos que son las unidades donde se lo sigue concentrando hasta que la azúcar alcanza niveles de sobresaturación, ahí se cristaliza el azúcar donde se le da un tiempo para que los granos de azúcar sigan creciendo tomando las mieles que están en las masas cocidas, esta masa cocida que es una mezcla de azúcar y miel pasa a las centrifugas, ahí se separa el azúcar húmedo el cual continua el proceso y las mieles que retornan a los tachos para seguirlos utilizando hasta en tres etapas. El azúcar húmeda va a una etapa de secado entra con el 1% de humedad y sale con el 0.03% de humedad y luego esta lista para ser empaquetada.

6. ¿Qué es el proceso por decantación?

El jugo recibe unos floclulantes para que los sólidos no disueltos se aglomeren y por peso vayan hacia el fondo y el jugo claro queda arriba, del fondo se sacan los lodos que pasan por unos filtros de cachaza, estos filtros recuperan el poco jugo que todavía tienen para devolver al proceso y sacan la cachaza seca que va al campo.

7. ¿Cuáles son los desechos que se vuelven a utilizar?

El bagazo que sale después de extraerle el jugo a la caña de azúcar lo utilizamos como combustible en las calderas y produce energía verde de biomasa renovable.

La cachaza que es el lodo que puede venir con la caña regresa al campo como abono por su interesante contenido de potasio, fosforo, incluso en las calderas una vez que se produce el vapor también quedan cenizas las cuales se colectan y también se llevan al campo para labores de nivelación de terreno.

La miel final que es otro de nuestro subproducto final va a destilería para convertirse en alcohol.

ANEXO 3

Ing. Oscar Núñez, Superintendente de Cultivo.

1. ¿Cómo se inicia el cultivo de la caña de azúcar?

Comenzamos con una buena preparación de suelo, con maquinaria se nivela y se le da una buena infraestructura de riego y drenaje al terreno, se debe contar con una buena semilla para empezar bien el cultivo, hacer una buena siembra, labores de riego, control de malezas y finalmente hacer una buena cosecha.

2. ¿Qué tiempo dura el ciclo de cultivo, antes de la cosecha del cantero?

En el cultivo de caña de azúcar se siembra un lote y se cosecha 13 meses después, y después de esa cosecha se aprovecha el rebrote de caña a partir de la cepa que quedo en el suelo y se vuelve a cosechar 12 meses después.

3. ¿Cómo es la semilla que se utiliza para sembrar la caña de azúcar?

Se utiliza partes del tallo, se procura usar caña joven, tallos que no tenga más de nueve meses, pues es la caña joven la que germina más rápido.

4. ¿Se utiliza todo el tallo?

Sí, pero se prefiere evitar la parte baja porque esa es la zona más vieja.

5. ¿De qué parte brota la nueva planta?

Brota de la yema del tallo, si ven un tallo de caña de azúcar está dividido por entrenudos, en cada entrenudo hay un anillo que envuelve al tallo, cada nudo tiene una yema y es la que germina cuando se humedece y se da las condiciones adecuadas al tallo de caña y de ahí se forma un brote nuevo.

6. ¿Qué porcentajes de caña es propiedad de san Carlos y qué porcentaje compran?

Aproximadamente un 60% de caña propia y un 40% de caña comprada a terceros.

7. ¿Qué variedad de caña se siembra?

Tenemos algunas variedades, la más común es una variedad de origen colombiano, denominada CC85-92, también tenemos algunas variedades producidas en el Cincae, que es el Centro de Investigación de la caña del Ecuador, estas variedades son EC01, EC02, EC03, EC04, EC05, EC06.

8. ¿Cómo manejan el control de plagas?

Para control de plagas principalmente nos apoyamos en el control biológico y en el monitoreo permanente, tenemos un equipo que diagnostica constantemente la caña y sus plagas para mantenernos siempre alerta y solo en condiciones muy específicas recurrimos al control químico.

9. ¿Cómo ve actualmente el cultivo de caña de azúcar en nuestro país?

Es un cultivo que ha crecido bastante, y es interesante desde el punto de vista energético, porque es lo que produce por sus hidratos de carbono, energía, ya sea en forma de azúcar como alimento o de azúcares para la elaboración de alcohol o de la fibra que se usa para la producción de vapor y generación de electricidad, entonces podemos producir energías de forma limpia tanto combustible para vehículos como electricidad.

10. ¿Qué parte tiene más relevancia al inicio en la siembra?

Una parte importante para empezar con una buena siembra es contar con una buena semilla, todas estas son tratadas térmicamente. Se pasa la semilla por 60 minutos en agua caliente a diferentes temperaturas, a 50 grados centígrados aproximadamente, con el fin de eliminar enfermedades principalmente de origen bacteriano.²

11. A lo largo del crecimiento de la caña ¿Qué medidas se deben tomar?

Hay 2 ciclos, el de caña planta que es una nueva siembra, se empieza desde la semilla que tarda un mes en estar emergida, y bueno por otro lado tenemos el ciclo de la caña soca la cual rebrota más rápido. Luego de los 30 días más o menos, el proceso es similar en ambos casos, primero se inicia con el riego para que germine la caña, con ese riego viene el control de malezas, pues no solo germina la caña sino también otro tipo de plantas que compiten con la caña y compiten por los nutrientes por lo cual hay que controlarlas, algo muy importante durante los primeros 60 días.

Luego de eso se realiza una fertilización en una o dos aplicaciones para asegurarnos de que las plantas tengan nutrientes suficientes para todo el ciclo de cultivo, y claro el riego continua hasta tres meses antes de la cosecha, cuando se quiere secar la caña para que la caña empiece a madurar, a esto llamamos el agostamiento. Lo ideal es que la caña planta se coseche a los 13 meses, y la soca a los 12 meses.

12. ¿Cómo hacen para renovar el suelo del constante cultivo?

Una medida que se toma es sembrar velvet en los lotes en barbecho. Barbecho es dejar un lote de suelo en descanso, es decir cuando no lo cultivamos un año, teniendo el beneficio de mejorar su salud y es mucho mejor sembrando una leguminosa como el velvet que se encarga de fijar el nitrógeno que está en el aire al suelo. Y luego este nitrógeno queda disponible para la caña de azúcar posteriormente.

Eso por un lado, por otro lado, al sembrar la leguminosa se rompe el constante ciclo de monocultivo de la caña equilibra las poblaciones de microorganismos en el suelo, reduciendo la cantidad de microorganismos patógenos en el suelo, lo cual nos ha demostrado que nos produce un

incremento del 10% de producción en el primera cosecha y también en la segunda.

13. ¿Qué tipos de plagas pueden afectar a la caña madura?

A la caña madura hay ciertas plagas que se presentan tarde en el ciclo, por lo general sucede con la caña rezagada, la caña que no se pudo cosechar el año anterior, ahí suelen caer ratas o gusanos que barrenan el tallo, se debe cosechar rápido estos canteros pues cuando la caña ya está grande y madura, es poco lo que se puede hacer por controlar las plagas y el costo a estas alturas para tratar de combatirlo no es rentable.

ANEXO 4

Lcdo. Walter Carrera, Director del C.C.A

1. ¿Cuándo comenzó a funcionar el Centro de Capacitación de Aprendices?

En el año 1994 comenzó el funcionamiento del C.C.A. cuando ingrese acá me encontré con un centro que ya tenía programa analíticos, curriculum, pero dentro de mis funciones debo hacer cambios, incrementar, mejorar el curriculum y mantener actualizados estos programas educativos

2. ¿El C.C.A siempre fue un plantel mixto?

En el momento que yo ingrese a este centro solo contaba con jóvenes varones, pero con mis estudios en el exterior planteé la necesidad de que las chicas de aquí del cantón puedan formarse en las áreas técnicas industriales, es por eso que desde el 2000 el C.C.A es un plantel mixto.

3. ¿Cuántos graduados tiene el C.C.A.?

Tenemos un promedio de graduados de 300 alumnos, han transcurrido 18 años y esto se debe a que el número de jóvenes que ingresan al centro es limitado, se seleccionan 24 estudiantes cada año, entre 80 o 90

jóvenes aspirantes que vienen a buscar un puesto de estudio aquí en el centro y hacerse acreedor a una beca. Luego que hacen un mes de nivelación, nosotros procedemos a hacer la selección de los 24 mejores los alumnos que están aquí deben seguir estudiando en la noche en el colegio.

4. ¿Cuál es la aspiración de los alumnos del C.C.A.?

Bueno, una vez que egresan de aquí van a estudiar principalmente a la Universidad Salesiana y otro grupo elige la ESPOL y la Universidad Estatal de Milagro, hacia allá están direccionados nuestros estudiantes por las especialidades que damos aquí en el centro.

5. ¿Qué actividades han realizados con los alumnos del C.C.A?

En todo este tiempo transcurrido tuvimos la oportunidad de participar hace 5 años atrás en un torneo internacional de robótica, este torneo se llevó acabo en los salones del antiguo aeropuerto, participaron universidades de Colombia, Venezuela, Brasil y universidades de aquí del país, para satisfacción de nosotros en el área de robótica alcanzamos el 2do lugar en robóticas de batalla, fue algo que enorgulleció al centro y también a las autoridades, se hizo inversiones en la compra de equipos y a través de nuestros instructores pudimos programar los equipos y prepararlos para el combate.

6. ¿Los jóvenes del centro cumplen con alguna pasantía?

Si claro, como complemento deben realizar las pasantías o visitas industriales a diferentes empresas de otros cantones de la provincia, con el afán de que los alumnos puedan observar los distintos procesos de producción pueda darse cuenta de los sistema de seguridad implantados y como labora un trabajador en su puesto de trabajo.

ANEXO 5

Sr. Edgar Sánchez, Jefe de Siembra del Ingenio San Carlos.

1. ¿Qué tipo de siembra se está realizando?

Estamos trabajando en un semillero básico a poca escala, una hectárea por día, es semilla previamente tratada térmicamente.

2. ¿Cómo se realiza la siembra?

Se coloca los esquejes en el suelo, luego viene la tapada, se construye canales y se inicia el riego. Esta semilla previamente se cura en las cámaras de tratamiento térmico, la semilla consta de buenos esquejes o tallos cortados a 50 cm con 3 o 2 yemas.

3. ¿De dónde proviene la semilla?

Antes de la siembra comercial, la semilla inicia desde la creación de semilleros básicos donde ya se siembra una semilla tratada, luego de estos semilleros se evalúa los tallos de distintas variedades y se procede a cortar en esquejes que volverán a ser tratados y serán sembrados en semilleros comerciales.

4. ¿Quién evalúa todo este proceso?

Esto está evaluado por el Cincae, que es el Centro de Investigación de la caña de azúcar en el Ecuador, por lo general se evalúa en busca de enfermedades como raquitismo, escaldadura y síndrome de hoja amarilla.

5. ¿Qué tiempo demora la planta en germinar?

En condiciones buenas de suelo, humedad y temperatura esta puede estar saliendo a los 15 o 20 días la nueva planta.

6. ¿De qué parte del tallo salen las nuevas plantas?

En el esqueje hay nudos y entrenudos, los nudos son los aros o yemas que cuenta con un sistema interno de raíces una vez bajo tierra absorbe los nutrientes de la tierra y es de donde brotara la nueva planta también.

El tallo mismo también es una reserva de alimento para el brote.

7. ¿Se trata de algún otro modo el esqueje?

Luego de atados y agrupados los esquejes se le coloca un fungicida en los lados de corte para evitar que penetren hongos, ya que estos pueden dañar el sistema radicular de la planta y las yemas impidiendo que germine la nueva planta.

ANEXO 6

Mgs. Lenin Ramírez, Director de la Unidad Educativa “Luis Vernaza”

1. ¿Cuál cree ud que es el aporte más importante que hace Ingenio San Carlos?

Bueno, sería el compromiso que tiene con sus trabajadores al otorgarle educación de forma gratuita, es así como el Ingenio San Carlos aporta con el 100% de la educación a todos los hijos de los trabajadores.

2. ¿Cuál es el objetivo de la Escuela “Luis Vernaza”?

Uno de los varios objetivos que tenemos como institución con nuestros estudiantes, es que los alumnos al salir de esta escuela tengas sólidos conocimientos y manejen muy bien sus destrezas, tanto así, que cuando realicen sus estudios superiores tengas las suficientes bases para desenvolverse en el diario vivir y lo que exige la sociedad actual.

3. ¿Cómo es la capacitación de los profesores?

En la actualidad, todos los días viernes los capacitamos en lo que es computación, también sus conocimientos sobre pedagogía y en como la educación va cambiando constantemente.

4. ¿La escuela cuenta con una iniciativa de medio ambiente?

Efectivamente, desde el mes de agosto se comenzó una campaña de reciclaje en la institución educativa y estamos obteniendo muy buenos resultados, porque ya se está viendo un cambio radical en lo que es pasar por la institución y vemos que el reciclaje forma parte de los estudiantes de la Escuela “Luis Vernaza”

5. ¿Nos podría hablar de los logros en el ámbito deportivo que tiene la institución?

Realmente estamos muy encima de las diferentes instituciones educativas, tan así que en los torneos que hemos participado hemos obtenido el primer lugar, siendo así la Unidad Educativa “Luis Vernaza”

no solo busca destacarse en el ámbito deportivo sino también en la educativa, que sea vista como una institución de elite que va a alcanzar grandes objetivos a corto plazo.

ANEXO 7

Dr. Victor Villao Reyes, Director Técnico del Hospital San Carlos.

1. ¿Cómo está calificado el Hospital San Carlos?

Bueno ante el Ministerio de la Salud Pública estamos calificados como Hospital Básico con coberturas a segundo y tercer nivel de atención, adicionalmente la institución cuenta con convenios interinstitucionales con empresas de la zona y además contamos con convenios con el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social y aseguradoras privadas como es el caso de Humana S.A.

2. ¿Por cuantas áreas está conformada el Hospital San Carlos?

Tenemos varias áreas en esta institución está la Consulta externa que cuenta con las especialidades básicas como son: pediatría, medicina general, cirugía, gineco-obstetricia y medicina interna, una sala de hospitalización con 19 camas hospitalarias, una sala de emergencia que está considerada como la sala mejor dotada a 60km a la redonda que cuenta con seis cubículos de emergencia, un cubículo exclusivo para atención de emergencia gineco-obstetricas. También con el área de fisioterapia, laboratorio clínico, odontología, farmacia institucional y un centro quirúrgico donde destaca la infraestructura de su quirófano, su sala de partos, recuperación post operatorio y la central de esterilización.

3. ¿Con cuántos grupos de atenciones posee el Hospital San Carlos?

Tenemos un grupo de atención de alrededor de 120 atenciones en la consulta externa por día y alrededor de 43 emergencias atendidas cada 24 horas.

4. ¿Con qué cantidad de personal cuenta el área de Emergencias el Hospital San Carlos?

Bueno las emergencias se pueden atender gracias al personal especializado que cuenta nuestra institución, es decir en la sala de emergencias siempre se mantiene de guardia, un cirujano especialista, un anestesista y un médico de triaje.

BIBLIOGRAFÍA

Satovenia, R. (2006). Diccionario de Cine: Términos artísticos y técnicos. Editorial Arte y Literatura.

García, J. B. (1998). Técnicas de realización de reportajes y documentales para televisión. Madrid: Afanias.

Asamblea Nacional. (2008). Constitución de la República del Ecuador. 2008, de Asamblea Nacional Sitio web: http://www.asambleanacional.gov.ec/documentos/constitucion_de_bolsillo.pdf

González, M. D., & Myrthala I. Villareal Barocio. (2008). PRODUCCIÓN DE TELEVISION; Géneros, Lenguaje, equipos, técnicas. . Mexico: Trillas, S.A. de C.V. .

Tamayo, M. (2001). El proceso de la investigación científica. Editorial Limusa.

Wakyman. (Noviembre de 2009). Buenas Tareas. Obtenido de www.buenastareas.com/ensayos/Niveles-De-Investigacion/55475.html

Sainz, M (1995). Manual Básico de Producción en Televisión. Instituto Oficial de Radiotelevisión Española RTVE Madrid: Izquierdo, S. A.

Supo, J. (2 de Enero de 2014). Seminarios de Investigación. Obtenido de www.seminariosdeinvestigacion.com/niveles-de-investigacion/

Maza, M., & Cervantes de Collado C. (2013). Guión para Medios Audiovisuales: Cine, Radio y Televisión. Editorial México, S.A. de C.V.

Mediclub.com.mx, (2016). Que es un Video Corporativo, Casa Productora, Video, Foto Profesional, Toluca, Metepec, Lerma, México, D.F. Obtenido de: http://www.mediclub.com.mx/Videos_Corporativos_Toluca.html (Acceso el 24 de febrero de 2016)

San Carlos. (12 de diciembre de 2015). Obtenido de Ingenio San Carlos: <http://www.sancarlos.com.ec/portal/es/web/ingeniosancarlos/inicio>

SD Estudio Digital SAS, (2011). Producción de video institucional o corporativo. Obtenido de <http://www.sdestudioidigital.com/produccion-de-video-institucional-corporativo>

Amador, M. G. (29 de Mayo de 2009). Metodología de la Investigación: La Entrevista en Investigación. Obtenido de <http://manuelgalan.blogspot.com/2009/05/la-entrevista-en-investigacion.html>

Hurtado, I., & Toro J. (2007). Paradigmas y métodos de investigación en tiempos de cambio: *Modelos de conocimiento que rigen los procesos de investigación y los métodos científicos expuestos desde la perspectiva de las Ciencias Sociales*. Caracas: CEC, SA



Presidencia
de la República
del Ecuador



Plan Nacional
de Ciencia, Tecnología,
Innovación y Saberes



SENESCYT
Secretaría Nacional de Educación Superior,
Ciencia, Tecnología e Innovación

DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo, Pinto Arboleda Andrés Rafael, con C.C: # 1205233719 autor del trabajo de titulación: Producción de un Video Institucional sobre Ingenio San Carlos previo a la obtención del título de **INGENIERO EN PRODUCCIÓN Y DIRECCIÓN EN ARTES AUDIOVISUALES** en la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil.

1.- Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tienen las instituciones de educación superior, de conformidad con el Artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de titulación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2.- Autorizo a la SENESCYT a tener una copia del referido trabajo de titulación, con el propósito de generar un repositorio que democratice la información, respetando las políticas de propiedad intelectual vigentes.

Guayaquil, 21 de marzo de 2016

f. _____
Nombre: Pinto Arboleda Andrés Rafael
C.C: 1205233719



Presidencia
de la República
del Ecuador



Plan Nacional
de Ciencia, Tecnología,
Innovación y Saberes



SENESCYT
Secretaría Nacional de Educación Superior,
Ciencia, Tecnología e Innovación

DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo, Villegas Rocha Galo Alexander, con C.C: # 0921659223 autor del trabajo de titulación: Producción de un Video Institucional sobre Ingenio San Carlos previo a la obtención del título de **INGENIERO EN PRODUCCIÓN Y DIRECCIÓN EN ARTES AUDIOVISUALES** en la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil.

1.- Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tienen las instituciones de educación superior, de conformidad con el Artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de titulación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2.- Autorizo a la SENESCYT a tener una copia del referido trabajo de titulación, con el propósito de generar un repositorio que democratice la información, respetando las políticas de propiedad intelectual vigentes.

Guayaquil, 21 de marzo de 2016

f. _____
Nombre: Villegas Rocha Galo Alexander
C.C: 0921659223

REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA

FICHA DE REGISTRO DE TESIS/TRABAJO DE TITULACIÓN

TÍTULO Y SUBTÍTULO:	Producción de un video institucional sobre Ingenio San Carlos		
AUTOR(ES) (apellidos/nombres):	Pinto Arboleda, Andrés Rafael Villegas Rocha, Galo Alexander		
REVISOR(ES)/TUTOR(ES) (apellidos/nombres):	Choez Ortega, David		
INSTITUCIÓN:	Universidad Católica de Santiago de Guayaquil		
FACULTAD:	Facultad de Artes y Humanidades		
CARRERA:	Ingeniería en Producción y Dirección en Artes Audiovisuales		
TÍTULO OBTENIDO:	Ingeniero en Producción y Dirección en Artes Audiovisuales		
FECHA DE PUBLICACIÓN:	21 de marzo de 2016	No. DE PÁGINAS:	90
ÁREAS TEMÁTICAS:	Producción audiovisual.		
PALABRAS CLAVES/ KEYWORDS:	VIDEO INSTITUCIONAL, AZÚCAR, INGENIO, ENTREVISTAS, PRODUCCIÓN, RESPONSABILIDAD		
RESUMEN/ABSTRACT (150-250 palabras):			
<p>El proyecto a continuación, trata sobre Ingenio San Carlos, uno de entre ocho ingenios azucareros que se encuentran ubicados en el Ecuador, situado en el cantón Marcelino Maridueña en donde en más de sus 110 años de creación ha sido de gran ayuda para el cantón que lo acoge y de los cantones aledaños.</p> <p>El video institucional reflejara la creación del Ingenio San Carlos, inicios, historia, responsabilidad social que tiene con sus empleados y con la comunidad, el medio ambiente, la industrialización de la caña de azúcar, normas de calidad y entrevistas con los directivos de la empresa para poder entender el porque es uno de los principales ingenios azucareros del país.</p>			
ADJUNTO PDF:	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
CONTACTO CON AUTOR/ES:	Teléfono: +593-4-2381105 / 0996515014 / 0993989998	E-mail: arpinto48@hotmail.com E-mail: galo2004villegas@hotmail.com	
CONTACTO CON LA INSTITUCIÓN: COORDINADOR DEL PROCESO DE UTE	Nombre: Choez Ortega, David. Teléfono: 0988186755 E-mail: david.choez@cu.ucsg.edu.ec		
	Nombre: Tomalá Calderón, Byrone Teléfono: 0989282696		
	E-mail: byrone.tomala@cu.ucsg.edu.ec		

SECCIÓN PARA USO DE BIBLIOTECA

Nº. DE REGISTRO (en base a datos):	
Nº. DE CLASIFICACIÓN:	
DIRECCIÓN URL (tesis en la web):	