



**UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL  
FACULTAD DE ARTES Y HUMANIDADES  
INGENIERIA EN PRODUCCIÓN Y DIRECCIÓN AUDIOVISUAL**

**TEMA:**

**PROPUESTA DE UN PROGRAMA WEB PILOTO DE  
GASTRONOMÍA GUAYAQUILEÑA PARA ESTUDIANTES  
UNIVERSITARIOS.**

**AUTOR:**

**DAVID MAURICIO BERMEO ZAPATA**

**Componente práctico del examen complejo previo a la  
obtención del título de Ingeniero en Producción y dirección  
audiovisual.**

**TUTOR:**

**Ing. Shirley Betty Reyes Salvatierra, Mgs**

**Guayaquil, Ecuador  
22 de septiembre del 2017**



UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

**FACULTAD DE ARTES Y HUMANIDADES  
INGENIERIA EN PRODUCCIÓN Y DIRECCIÓN AUDIOVISUAL**

**CERTIFICACIÓN**

Certificamos que el presente **componente práctico del examen complejo**, fue realizado en su totalidad por **Bermeo Zapata, David Mauricio**, como requerimiento para la obtención del título de **Ingeniero en producción y dirección de artes audiovisuales**.

**TUTORA**

f. \_\_\_\_\_  
**Ing. Shirley Betty Reyes Salvatierra, Mgs**

**DIRECTOR DE LA CARRERA**

f. \_\_\_\_\_  
**Lcda. María Emilia García Velásquez, Msg**

**Guayaquil, 22 Septiembre del 2017**



UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL  
**FACULTAD DE ARTES Y HUMANIDADES**  
**INGENIERIA EN PRODUCCIÓN Y DIRECCIÓN AUDIOVISUAL**

## **DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD**

Yo, **Bermeo Zapata, David Mauricio**

### **DECLARO QUE:**

El componente práctico del examen complejo, **PROPUESTA DE UN PROGRAMA WEB PILOTO DE GASTRONOMÍA GUAYAQUILEÑA PARA ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS** previo a la obtención del título de **INGENIERO EN PRODUCCIÓN Y DIRECCIÓN DE ARTES AUDIOVISUALES**, ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan en el documento, cuyas fuentes se incorporan en las referencias o bibliografías. Consecuentemente este trabajo es de mi total autoría.

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

**Guayaquil, 22 de Septiembre del 2017**

### **EL AUTOR**

f. \_\_\_\_\_  
**Bermeo Zapata, David Mauricio**



UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL  
**FACULTAD DE ARTES Y HUMANIDADES**  
**INGENIERIA EN PRODUCCIÓN Y DIRECCIÓN AUDIOVISUAL**

## **AUTORIZACIÓN**

Yo, **Bermeo Zapata, David Mauricio**

Autorizo a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil a la **publicación** en la biblioteca de la institución el **componente práctico del examen complejo PROPUESTA DE UN PROGRAMA WEB PILOTO DE GASTRONOMÍA GUAYAQUILEÑA PARA ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS**, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi exclusiva responsabilidad y total autoría.

**Guayaquil, 22 de Septiembre del 2017**

**EL AUTOR:**

f. \_\_\_\_\_  
**Bermeo Zapata, David Mauricio**



**UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL  
FACULTAD DE ARTES Y HUMANIDADES  
INGENIERIA EN PRODUCCIÓN Y DIRECCIÓN AUDIOVISUAL**

**TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN**

f. \_\_\_\_\_  
**Dis. Ana Lucía Murillo Villamar, Mgs**  
DECANO O SU DELEGADO

f. \_\_\_\_\_  
**Lcda, Diana Edith Romero Morán, Msg**  
DIRECTOR DE LA CARRERA O SU DELEGADO

f. \_\_\_\_\_  
**Lcdo. Byron Mauricio Tomalá Calderón, Mgs**  
COORDINADOR DEL ÁREA O DOCENTE DE LA CARRERA

## **AGRADECIMIENTO**

Con el presente trabajo de titulación me gustaría agradecer en primer lugar a Dios por bendecirme con unos padres maravillosos que siempre me han apoyado con cada una de las etapas de mi vida y en cumplir cada una de mis metas y sueños, de la misma manera agradecer a mis hermanos por ayudarme siempre en todas mis locuras y emprendimientos a lo largo de toda nuestra vida.

Agradecer también a todos mis amigos por ser ese apoyo moral que me impulsaba a seguir y quienes me aconsejaban de la mejor manera día a día en la creación de este trabajo de titulación.

Y por ultimo me gustaría agradecer a mi tutora de tesis, Ing. Shirley Reyes S, por ayudarme en la creación de este trabajo de titulación y guiarme de la mejor manera.

Muchísimas gracias todos que Dios los bendiga.

## **DEDICATORIA**

Dedico este trabajo de titulación a Dios, a mis padres quienes siempre me han apoyado en cada una de mis etapas de mi vida de manera incondicional, a mis hermanos por enseñarme a ser competitivo y siempre dar lo mejor de mí cueste lo que cueste.

A mis amigos por impulsarme a seguir trabajando duro especialmente a Mia quien me ayudo cuando pensé que todo estaba perdido.

Y a mi tutora, Ing. Shirley Reyes S, por la paciencia en todas la correcciones.

Para ellos es este trabajo de titulación gracias por su ayuda y apoyo incondicional.

## INDICE GENERAL

<b>AGRADECIMIENTO</b> .....	<b>VI</b>
<b>DEDICATORIA</b> .....	<b>VII</b>
<b>ÍNDICE DE TABLAS:</b> .....	<b>IX</b>
<b>ÍNDICE DE ILUSTRACIONES:</b> .....	<b>IX</b>
<b>RESUMEN</b> .....	<b>X</b>
<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	<b>1</b>
<b>JUSTIFICACIÓN</b> .....	<b>2</b>
<b>Capítulo 1</b> .....	<b>3</b>
<b>Ficha técnica:</b> .....	<b>3</b>
Título: .....	3
Género:.....	3
Formato:.....	3
Duración: .....	3
Frecuencia: .....	3
Audiencia Objetiva: .....	3
Tagline: .....	3
<b>Sinopsis:</b> .....	<b>3</b>
<b>Elementos claves:</b> .....	<b>4</b>
Perfil del presentador.....	4
<b>Antecedentes/Referentes:</b> .....	<b>4</b>
<b>Descripción de la Producción:</b> .....	<b>5</b>
<b>Capítulo 2</b> .....	<b>6</b>
<b>Escaleta</b> .....	<b>6</b>
<b>Guion:</b> .....	<b>7</b>
<b>Escenario:</b> .....	<b>10</b>
<b>Tono y Estilo:</b> .....	<b>11</b>
<b>Plan de Cámaras:</b> .....	<b>12</b>
<b>Plan de Iluminación:</b> .....	<b>12</b>
<b>Cronograma de Actividades:</b> .....	<b>14</b>
<b>Presupuesto:</b> .....	<b>15</b>
<b>Target:</b> .....	<b>17</b>
<b>Imagen del programa:</b> .....	<b>17</b>
<b>Equipo de Producción:</b> .....	<b>19</b>
<b>Equipos técnicos:</b> .....	<b>20</b>
<b>Capítulo 3:</b> .....	<b>20</b>
<b>Conclusión y Recomendaciones:</b> .....	<b>21</b>



## ÍNDICE DE TABLAS:

Tabla 1: Tabla de Ficha Técnica creada por el Autor .....	3
Tabla 2: Tabla de Perfil de presentador creada por el Autor .....	4
Tabla 3: Tabla de Escaleta creada por el Autor .....	6
Tabla 4: Tabla de Guion literario creada por el Autor .....	9
Tabla 5: Tabla de Cronograma de actividades creada por el Autor.....	14
Tabla 6: Tabla de Presupuesto creado por el Autor.....	16
Tabla 7: Tabla de Equipo de Producción creado por el Autor.....	19
Tabla 8: Tabla de equipos técnicos creado por el Autor .....	20

## ÍNDICE DE ILUSTRACIONES:

Ilustración 1 Usuarios de YouTube y Facebook creada por el autor .....	2
Ilustración 2 Escenografía de "Bien Alimenta2" creada por el autor .....	10
Ilustración 3 Referencia de set de cocina extraída de Google .....	11
Ilustración 4 Esquema de plan de camaras de "BienAlimenta2" creada por el autor	12
Ilustración 5 Esquema de plan de iluminacion extraida de Google .....	13
Ilustración 6 Esquema de iluminacion de "BienAlimenta2" creada por el auto .....	13

## RESUMEN

Este trabajo de titulación se enfocará en la creación de un programa web de gastronomía guayaquileña, el cual será conducido por un chef profesional quien nos guiará paso a paso a través de cada receta. Contará con una explicación detallada de la preparación, datos importantes de la receta y contenido nutricional de cada alimento, explicados mediante una voz en off. Dirigido a jóvenes universitarios de la ciudad de Guayaquil con un rango de edad entre los 17 a 27 años, tomando en cuenta la falta de conocimiento acerca de la gastronomía de la ciudad de Guayaquil por parte de este grupo objetivo.

El programa estará ubicado en una locación adecuada a su temática es decir, con elementos autóctonos de esta ciudad costeña. Todas las recetas preparadas dentro de este programa serán explicadas de manera rápida y concisa mediante el uso adecuado de técnicas audiovisuales tales como movimientos de cámara, encuadres y acompañamiento sonoro. Se busca exponer la gastronomía Guayaquileña y aportar con conocimiento gastronómicos a los estudiantes universitarios.

En el primer capítulo se describe de manera general la propuesta del programa web gastronómico, su sinopsis, elementos claves tales como presentadores, antecedentes y referencias en las cuales se basó para la realización de este proyecto audiovisual.

En el segundo capítulo se detalla toda la parte de la producción del proyecto desde su guión hasta la manera en la que se financiara el mismo. En el tercer capítulo se enumeran las recomendaciones y se presentan las conclusiones a las que se llegaron en el estudio, y se responde el objetivo de la tesis sobre la necesidad de crear programas webs enfocados en la gastronomía nacional para estudiantes universitarios de la ciudad de Guayaquil no solo para mejorar su forma de alimentación sino también para promover una cultura gastronómica autóctona en las generaciones jóvenes.

## INTRODUCCIÓN

El proyecto propuesta de un programa web piloto de gastronomía guayaquileña para estudiantes universitarios tiene como objetivo presentar un programa web educativo enfocado en la gastronomía guayaquileña. Esta alineada de acuerdo a los lineamientos de la Ley de Comunicación Art 8<sup>1</sup> Prevalencia en la difusión de contenido en donde esta indica que los medios de comunicación, en forma general, difundirán contenidos de carácter informativo, educativo y cultural.

Si bien en Ecuador se han realizado distintos programas de cocina transmitidos por medio de comunicación tradicionales tales como; "Mariaca en su salsa" de Gama TV(1990-2011), "Molinari" de Gama TV(2002-2015) y programas *magazine*<sup>2</sup> que incluyen segmentos de cocina tales como; "En Contacto" de Ecuavisa (2006-Actualidad) "De Casa en Casa" de TC Televisión (2009-Actualidad). Por lo tanto se identificó que el contenido de estos programas no estaba dirigido a un público joven debido a su manera de ejecución y franjas horarias. Ya que la mayoría de estos programas se presentaban en horarios matutinos provocando que los jóvenes no puedan sintonizarlos debido a sus horarios de clases.

Dando apertura a la creación de "Bien Alimenta2" un programa web de gastronomía guayaquileña el cual será transmitido mediante las plataformas web YouTube y Facebook.

---

<sup>1</sup> Art. 8.- Prevalencia en la difusión de contenidos.- Los medios de comunicación, en forma general, difundirán contenidos de carácter informativo, educativo y cultural, en forma prevalente. Estos contenidos deberán propender a la calidad y ser difusores de los valores y los derechos fundamentales consignados en la Constitución y en los instrumentos internacionales de derechos humanos.

<sup>2</sup> *Magazine*: Categoría televisiva que agrupa distintos Géneros televisivos en un solo programa.

## JUSTIFICACIÓN

Las tecnologías de información influyen mucho en el sistema educativo en la actualidad porque permite una rápida y eficaz comunicación modernizando el proceso de aprendizaje. Entre las cuales se encuentran las redes sociales como Facebook que cuenta con más de 1350 millones de usuarios según lo reportó su creador Mark Zuckerberg en el 2014 y YouTube la plataforma de video más utilizada en el internet con más de mil millones de usuarios según datos de la pagina.



Ilustración 1 Usuarios de YouTube y Facebook creada por el autor

Actualmente la mayoría de jóvenes universitarios están en la constante búsqueda de maneras de aprender a preparar sus propios alimentos para así poder abaratar costos dentro de sus gastos mensuales e implementar una alimentación apropiada que excluya *comidas rápidas*<sup>3</sup> de su dieta diaria. Por esta razón se motivó a realizar un programa web piloto de gastronomía guayaquileña para estudiantes universitarios. Para promover la cultura gastronómica de nuestra ciudad en las generaciones jóvenes.

---

<sup>3</sup> Comidas rápidas: Comida que se sirve en determinados establecimientos y se caracteriza por prepararse con rapidez, y servirse y consumirse también con rapidez.

## Capítulo 1

### Ficha técnica:

<b>Título:</b>	"BIEN ALIMENTA2 "
<b>Género:</b>	Educativo
<b>Formato:</b>	Entretenimiento
<b>Duración:</b>	5 minutos
<b>Frecuencia:</b>	Semanal
<b>Audiencia Objetiva:</b>	Jóvenes universitarios de la ciudad de Guayaquil
<b>Tagline:</b>	"A solo 5 minutos de una delicia!"

*Tabla 1: Tabla de Ficha Técnica creada por el Autor*

### Sinopsis:

"Bien Alimenta2" se encuentra en YouTube y Facebook para motivarte y enseñarte a preparar grandes recetas de la gastronomía guayaquileña. Junto a el Chef profesional Víctor Bermeo aprendas de manera rápida y efectiva como preparar tus platos favoritos. Solo bastan 2 minutos de tu día para que te puedas convertir en un maestro de la comida guayaquileña.

## Elementos claves:

### Perfil del presentador

El presentador debe ser un profesional de la gastronomía con mas de 2 años de experiencia, debe tener carisma y que demuestre seguridad delante de cámara, dominio escénico y capacidad de concentración.

 <p data-bbox="384 1176 651 1209">Víctor Bermeo Zapata</p>	<p data-bbox="826 629 1283 663"><b>Nombre:</b> Víctor Bermeo Zapata</p> <p data-bbox="826 667 1038 701"><b>Edad:</b> 26 años</p> <p data-bbox="826 705 1018 739"><b>Experiencia:</b></p> <ul data-bbox="826 743 1359 1070" style="list-style-type: none"><li>- Chef profesional graduado de la Universidad Espíritu Santo (UEES).</li><li>- Chef ejecutivo de Restaurantes y hoteles en la ciudad de Guayaquil.</li><li>- Chef ejecutivo en "Guayaquil Tennis Club"</li><li>- Carismático, bueno al momento de hablar con habilidad de improvisación y manejo escénico.</li></ul>
--	---

Tabla 2: Tabla de Perfil de presentador creada por el Autor

### Antecedentes/Referentes:

En Ecuador los programas gastronómicos en los medios de comunicación convencionales tales como "Mariaca en su salsa" de Gama TV(1990-2011), "Molinari" de Gama TV(2002-2015) han tenido una gran acogida hace ya más de 10 años atrás pero su público consistía en madres de familia de 20 a 40 años, ahora con el auge de la era digital muchos jóvenes universitarios que viven solos optan por buscar programas gastronómicos tales como TASTY, programa gastronómico de corta duración difundido por redes sociales, KITCHEN BOSS, programa televisivo de gastronomía conducido por el chef Buddy Balastro donde puedes aprender distintos tipos de recetas pero inclinado más a las tradiciones Italianas y GORDON RAMSAY, Chef internacional reconocido por su programa "Hells Kitchen" quien en los últimos años saltó a la era digital publicando recetas en su canal de YouTube. Provocando una gran demanda de un programa web gastronómico que muestre de manera sencilla, rápida y concisa como preparar recetas de nuestro país.

## **Descripción de la Producción:**

“Bien Alimenta2” es un programa web gastronómico de 5 minutos de duración enfocado en recetas nacionales para jóvenes universitarios de la ciudad de Guayaquil. Debido a su corta duración se divide en 2 segmentos:

El programa empieza con una corta introducción del plato que se va a realizar y la descripción de los ingredientes. Todo esto estará acompañado de tarjetas de información en pantalla denominadas “Datos Jugosos” donde apreciaremos información extra de lo que se está hablando durante todo el programa.

El segundo segmento mostrará toda la preparación completa de la receta del día mediante planos medios del chef y planos detalles de los alimentos mientras se los prepara. Además la voz del chef nos acompañará durante todo el programa, dándonos comentarios y tips que podemos utilizar para la preparación de la receta. Para finalizar el Chef nos presentará el plato final y dará despedida del programa.

“**Dato jugoso**” es un recurso gráfico que se utilizará dentro de todo el programa, consiste en la presentación de datos nutricionales de los alimentos presentados en formas de cartas de información en la pantalla.

## Capítulo 2

### Escaleta

**Nombre del programa:** Bien Alimenta2

**Presentador:** Víctor Bermeo Z.

Fecha	Presentadores	Lugar	Actividades	Vestuario	Utilería
<b>Bloque 1</b>					
16/08/17	Chef Víctor Bermeo.	Set de Cocina	Presentación del programa.	Camisa Azul-Jeans	Mesa de trabajo, Utensilios de cocina.
			Introducción de plato que se preparara		
<b>Bloque 2</b>					
16/08/17	Chef Víctor Bermeo.	Set de Cocina	Introducción de Ingredientes	Camisa Azul-Jeans	Ingredientes de la receta. Utensilios de cocina.
			Preparación completa del plato		
<b>Bloque 3</b>					
16/08/17	Chef Víctor Bermeo.	Set de Cocina	Presentación final del plato y comentario	Camisa Azul-Jeans	Utensilios de cocina, Mesa, Mantel.

*Tabla 3: Tabla de Escaleta creada por el Autor*



**Guion:**

<b>Personaje</b>	<b>Pauta</b>	<b>Plano</b>
<b>Chef Víctor Bermeo Z.</b>	<p>Hola a todos y bienvenidos a "BienAlimenta2"</p> <p>El programa donde exploraremos mas de la gastronomía Guayaquileña. Mi nombre es Víctor Bermeo y sin más empezamos.</p>	Plano medio
<b>Chef Víctor Bermeo Z.</b>	<p>El día de hoy prepararemos un Seco de pollo.</p> <p>(Entra en pantalla "DATO JUGOSO" El seco de pollo es un plato autóctono de la gastronomía Ecuatoriana y Peruana)</p> <p>Existen tantas maneras de preparar un seco como familias en el Ecuador pero aquí te mostraré como preparar una base que tu puede alterar según tu gusto.</p>	Plano medio
<b>Chef Víctor Bermeo Z.</b>	<p>Lo ingredientes que vamos a utilizar son:</p> <p>Achiote, Ajo, Cebolla colorada, cilantro, pimientos verdes, cerveza, jugo de tomate, sal, pimienta, comino y por supuesto pollo.</p>	Plano medio Plano detalle
<b>Chef Víctor Bermeo Z.</b>	<p>Lo primero que vamos hacer es cortar el pollo para que se cocine de mejor manera.</p> <p>Tomamos una sartén y le echamos un poco de achiote.</p> <p>Esperamos que se caliente bien y agregamos el pollo para que se selle.</p> <p>(Entra en Pantalla "DATO JUGOSO" El proceso de sellado es cocinar una pieza de proteína por todos sus lados para conservar sus jugos dentro de la misma)</p>	Plano medio Plano detalle

<p><b>Chef V́ctor Bermeo Z.</b></p>	<p>Luego que nos fijamos que el pollo esta dorado por todos sus lados, lo ponemos a un lado y en el mismo sartén vamos hacer un refrito, algo base en casi toda la gastronomía guayaquileña. (Entra en Pantalla "DATO JUGOSO" Refrito se refiere a la cocción de cualquier tipo de vegetal a fuego lento en una sartén)</p>	<p>Plano medio Plano detalle</p>
<p><b>Chef V́ctor Bermeo Z.</b></p>	<p>Cortamos la cebolla y el pimiento en cuadritos pequeños (Entra en Pantalla "DATO JUGOSO" Este tipo de corte es conocido como corte "Brunoise", el tamaño de corte ayude a que el vegetal se deshaga con facilidad.)</p>	<p>Plano medio Plano detalle</p>
	<p>Mientras esperamos que el refrito este listo, casi hecho un puré podemos aprovechar para hacer el arroz.</p>	<p>Plano medio Plano detalle</p>
	<p>Quando vemos que el refrito esta casi listo, lo notamos porque casi todos los vegetales se han deshecho, agregamos el ajo, porque no lo agregamos antes? Porque el ajo tiene tendencia a quemarse muy rápido y eso provocaría de nuestro seco este amargo.</p>	<p>Plano medio Plano detalle</p>
	<p>Esperamos un poco más y cuando ya todo este bien cocinado y casi todo deshecho agregamos el jugo de tomate.</p>	<p>Plano medio Plano detalle</p>
	<p>Seguido del pollo que sellamos previamente.</p>	<p>Plano medio Plano detalle</p>
	<p>Esperamos que hierba unos minutos para que el interior del pollo se cocine bien.</p>	<p>Plano medio Plano detalle</p>

	<p>Y ahora agregamos la cerveza, dejamos que se hierva un poco más y nos preparamos para servir.</p>	<p>Plano medio Plano detalle</p>
	<p>Ahora que el seco esta listo, lo servimos junto a nuestro arroz de preferencia amarillo y se lo acompaña con maduro y aguacate.</p>	<p>Plano medio Plano detalle</p>
	<p>Bueno espero que hayan aprendido esta receta de seco de pollo y que la disfruten, nos vemos en el siguiente programa.</p>	<p>Plano medio Plano detalle</p>

*Tabla 4: Tabla de Guion literario creada por el Autor*

## Escenario:

La escenografía de "Bien Alimenta2" esta inspirada en una cocina sencilla con elementos básicos pero en exteriores, dando así un toque fresco y diferente a lo que se ve en programas convencionales a nivel nacional.

Contaremos con una mesa de trabajo principal donde estará la cocina y el área de trabajo, acompañado de un lavadero y una pequeña estación que contendrá los elementos que utilizaremos en la receta.



*Ilustración 2 Escenografía de "Bien Alimenta2" creada por el autor*

Este tipo de escenografía es común en los programas gastronómicos tales como "Molinari", "Kitchen Boss", pero con la variación que usualmente son ubicados en interiores.



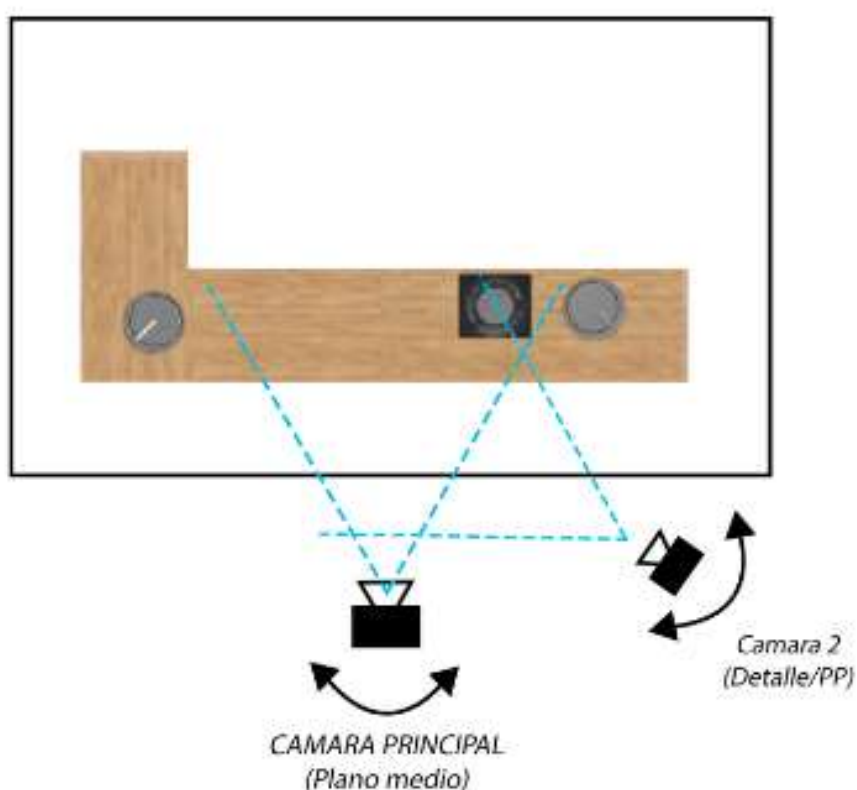
*Ilustración 3 Referencia de set de cocina extraída de Google*

### **Tono y Estilo:**

El tono de "Bien Alimenta2" está planteado como un programa de cocina como "Kitchen Boss" y "Molinari" donde se expone paso a paso la preparación de distintos platos pero de manera rápida y concisa. A la vez que, haciendo énfasis en su estilo, se recurre al uso de planos detalles y planos medios, para conseguir un montaje sutil y atractivo.

## Plan de Cámaras:

Dentro de programas gastronómicos como "Kitchen Boss" se implementa el uso de 2 cámaras con funciones muy específicas. La cámara principal o cámara 1 esta encargada de los cuadros generales dentro del programa, específicamente de planos medios del presentador. La cámara secundaria o cámara 2 es la encargada de captar los detalles dentro del programa, específicamente planos detalle de las acciones que está realizando el presentador como el movimiento de sus manos o artículos que señala. De la misma manera dentro de "Bien Alimenta2" se implementa el uso de 2 cámaras con sus respectivas funciones, una encargada de un plano medio del Chef y la otra cubriendo planos detalles de lo que se está realizando a lo largo del programa.



*Ilustración 4 Esquema de plan de camaras de "BienAlimenta2" creada por el autor*

## Plan de Iluminación:

Dentro de la televisión convencional el uso de iluminación cenital es muy popular debido a su facilidad y versatilidad. Por otra parte dentro del mundo web es algo que recién se esta implementando poco a poco debido a la gran diferencia de presupuesto que existen dentro de los 2 campos.

Usualmente dentro de la escena web es muy popular utilizar el esquema de iluminación de 3 puntos, el cual está constituido de 3 luces con funciones específicas. La luz principal o Key Light es la responsable de brindar la mayor iluminación a el talento u objeto que estamos grabando y se ubica a 45 grados del mismo, la luz de relleno o fill light es la encargada de rellenar las sombras producidas por la luz principal dentro de la escena y usualmente está ubicada a 135 grados del objeto o talento. Para finalizar esta la luz de fondo o back light la cual esta encargada de crear una separación entre el talento y el fondo.

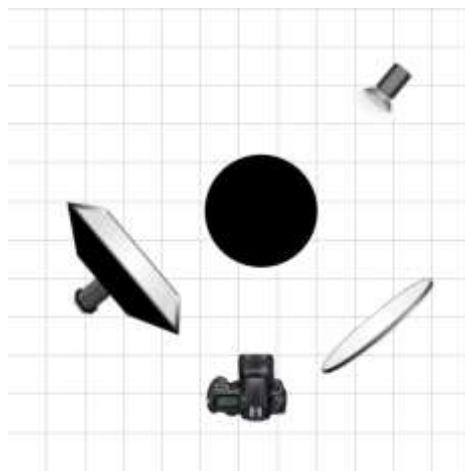


Ilustración 5 Esquema de plan de iluminacion extraida de Google

Siguiendo con los lineamientos utilizados en producciones web "Bien Alimenta2" contará con una iluminación de 3 puntos pero con una variaciones, se utilizará luz natural como luz de fondo debido a que la locación cuenta con entradas de luz naturales.

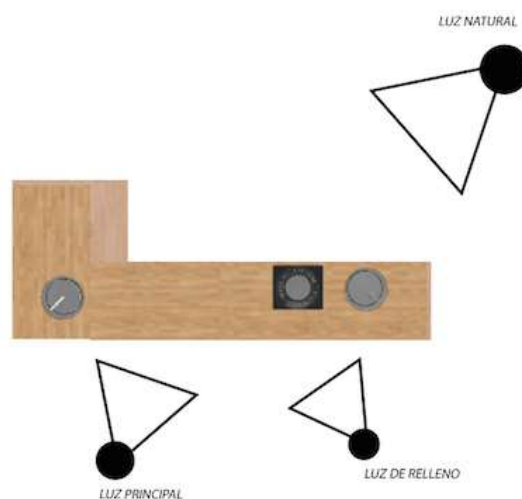


Ilustración 6 Esquema de iluminacion de "BienAlimenta2" creada por el auto

## Cronograma de Actividades:

El cronograma esta visualizado en semanas.

Actividades:	JULIO 2017			AGOSTO 2017			
	9-15	16-22	23-31	1-5	6-12	12-19	20-28
<b>Preproducción:</b>							
Reunión de Preproducción.							
Definición de Receta							
Revisión de Guion							
Ensayo.							
Ensayo grabado.							
Compra de alimentos.							
Diseño de set.							
<b>Producción:</b>							
Grabación de Programa.							
Respaldo de Material.							
<b>Postproducción:</b>							
Edición de Programa							
Revisión de Programa							
Edición de Programa							
Entrega Final							

Tabla 5: Tabla de Cronograma de actividades creada por el Autor



## Presupuesto:

El presupuesto de "Bien Alimenta2" esta pautado para la grabación de 2 programas por día.

	DÍAS	CANTIDAD	PRECIO/U	SUBTOTAL
<b>1. PREPRODUCCIÓN</b>				
<b>GUIÓN</b>				
Guión Literario (Pauta)		1	10,00	10,00
Guión Técnico (Pauta)		1	15,00	15,00
Fotocopias		4	0,05	0,20
<b>PERSONAL</b>				
Productor	1	1	100,00	100,00
Dir. Artes	1	1	80,00	80,00
Chef	1	1	100,00	100,00
<b>GASTOS GENERALES</b>				
Suministros			30,00	30,00
<b>SUBTOTAL</b>				\$335,20
<b>IVA 12%</b>				\$40,22
<b>TOTAL</b>				<b>\$375,42</b>

	DÍAS	CANTIDAD	PRECIO/U	SUBTOTAL
<b>2. PRODUCCIÓN</b>				
<b>PERSONAL</b>				
Director	1	1	150,00	150,00
Productor	1	1	100,00	100,00
Videografos	1	2	100,00	200,00
<b>TALENTO</b>				
Chef	1	1	100,00	100,00
<b>TRANSPORTACIÓN</b>				
Transporte de personal	0	0	00,00	00,00
Transporte de talento	1	1	10,00	10,00
<b>EQUIPO TÉCNICO</b>				
Alquiler de estudio	0	0	00,00	00,00
Alquiler de equipos	0	0	00,00	00,00
<b>CATERING</b>				
Almuerzos	1	4	3,00	12,00
Bebidas	1	8	1,00	8,00
<b>SUBTOTAL</b>				\$572,00
<b>IVA 12%</b>				\$68,64
<b>TOTAL</b>				<b>\$640,64</b>

	DÍAS	CANTIDAD	PRECIO/U	SUBTOTAL
<b>3. EDICIÓN</b>				
<b>PERSONAL DE EDICIÓN</b>				
Director	1	1	150,00	150,00
Editor	1	1	150,00	150,00
Musicalización	1	1	50,00	50,00
<b>PERSONAL DE DIFUSIÓN</b>				
Community Manager	1	1	100,00	100,00
<b>CATERING</b>				
Almuerzos	1	5	3,00	15,00
<b>SUBTOTAL</b>				\$465,00
<b>IVA 12%</b>				\$55,80
<b>TOTAL</b>				<b>\$520.80</b>
<b>TOTAL FINAL</b>				<b>\$1.536,86</b>

*Tabla 6: Tabla de Presupuesto creado por el Autor*

El presupuesto total para la producción de 2 episodios de "Bien Alimenta2" es de \$1.536,86 los cuales serán autofinanciados para posteriormente vender espacios publicitarios a marcas afines a la gastronomía.

**Target:**

Según datos recaudados por el Consejo de Educación Superior (CES) destaca que al 2015 existían 736.000 estudiantes universitarios matriculados en las distintas instituciones de educación superior de la ciudad de Guayaquil, con un rango de edad entre los 17 a 27 años.

Por lo tanto se consideró oportuno la creación de un programa de contenido gastronómico para esta demográfica. Con el fin de promover la gastronomía guayaquileña.

**Imagen del programa:**

La imagen del programa es fresca, amistosa y alegre contiene una mezcla de colores fríos y cálidos. Dentro de la misma algo que se puede notar a simple vista es el cambio de las letras por numero en la palabra "ALIMENTADOS" para hacerlo mas interesante además tenemos los elementos de la cocina como lo son la tabla de picar al fondo y el gorro de chef.



Respecto a su gama de color podemos apreciar la presencia de Azules, verdes y amarillos. Los cuales dependiendo de su fuerza denotan alegría y son muy acogedores a la vista.



Como referencia para la creación de la imagen de "Bien Alimenta2" tomamos el programa "Kitchen Boss", El cual implementa la mezcla de textos e ilustraciones acordes a la temática gastronómica.



### **Equipo de Producción:**

El equipo de producción cuenta con personal altamente calificado en el área audiovisual, desde productores con experiencia en programas web hasta videografos expertos dándole un look profesional a este programa web.

<b>Director:</b>	David Bermeo Z.
<b>Productor:</b>	María de los Ángeles Cadena
<b>Videografía:</b>	Ricardo Maldonado Earl Moore
<b>Sonido:</b>	Joshua Luzarraga
<b>Presentadores:</b>	Víctor Bermeo Z.

*Tabla 7: Tabla de Equipo de Producción creado por el Autor*

### Equipos técnicos:

De acuerdo al tipo de programa se va requerir los siguientes equipos técnicos para poder cumplir con toda la estética y calidad propuesta anteriormente.

Equipos técnicos:	
Cantidad	Descripción
2	Sony A7sII
1	Rokinon Cine Lens 85mm T 1.5
1	Sony Vario-Tessar T* FE 16-35mm f/4 Lens
1	Zhiyun Crane
3	Softbox led
1	Tripode de cámara
2	RODEvideo Mic
1	Microfonos corbatero

*Tabla 8: Tabla de equipos técnicos creado por el Autor*

### Capítulo 3:

## **Conclusión y Recomendaciones:**

La evidencia que se mostró en el capítulo 2 referente al número de estudiantes universitarios matriculados en las distintas unidades de educación de la ciudad de Guayaquil demuestra que es necesario la creación de programas webs enfocados en la gastronomía nacional para estudiantes universitarios de la ciudad de Guayaquil no solo para mejorar su forma de alimentación sino también para promover una cultura gastronómica autóctona en las generaciones jóvenes. Tomando en cuenta que las plataformas digitales donde se transmitirá dicho programa tienen un alcance mundial siendo así accesible no solo a nuestro público objetivo sino a un grupo más amplio que se puede cautivar por nuestra gastronomía provocando que se promuevan tradiciones nacionales por todo el mundo mediante este producto audiovisual.

## **Bibliografía:**

Ecuador Universitario. (2016). Ecuador tiene 736.000 estudiantes universitarios matriculados. 2017, de Ecuador Universitario Sitio web: [http://ecuadoruniversitario.com/noticias\\_destacadas/ecuador-tiene-736-000-estudiantes-universitarios-matriculados/](http://ecuadoruniversitario.com/noticias_destacadas/ecuador-tiene-736-000-estudiantes-universitarios-matriculados/)

Universia. (2014). Crece el número de ecuatorianos que se conecta a Internet. 2017, de Universia Sitio web: <http://noticias.universia.com.ec/en-portada/noticia/2014/01/16/1075539/crece-numero-ecuatorianos-conecta-internet.html>

Luisa Fernanda Martínez. (2013). El impacto de las redes sociales en la educación. 2017, de Prezi Sitio web: [https://prezi.com/z31fpu\\_ong8o/el-impacto-de-las-redes-sociales-en-la-educacion/?webgl=0](https://prezi.com/z31fpu_ong8o/el-impacto-de-las-redes-sociales-en-la-educacion/?webgl=0)

Isabel Valenzuela. (2015). Las 10 redes sociales más usadas en todo el mundo. 2017, de Vix Sitio web: <http://www.vix.com/es/btg/tech/14074/las-10-redes-sociales-mas-usadas-en-todo-el-mundo>



## DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo, **BERMEO ZAPATA DAVID MAURICIO** con C.C: #**0919249433** autor del trabajo de titulación: **Propuesta de un programa WEB piloto de gastronomía guayaquileña para estudiantes universitarios**, previo a la obtención del título de **INGENIERO EN DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN DE 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, **22** de **SEPTIEMBRE** de **2017**

f. \_\_\_\_\_

Nombre: **BERMEO ZAPATA DAVID MAURICIO**

C.C: **0919249433**



## **REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA**

### **FICHA DE REGISTRO DE TESIS/TRABAJO DE TITULACIÓN**

<b>TEMA Y SUBTEMA:</b>	Propuesta de un programa WEB piloto de gastronomía guayaquileña para estudiantes universitarios.		
<b>AUTOR(ES)</b>	DAVID MAURICIO BERMEO ZAPATA		
<b>REVISOR(ES)/TUTOR(ES)</b>	ING. SHIRLEY BETTY REYES SALVATIERRA		
<b>INSTITUCIÓN:</b>	Universidad Católica de Santiago de Guayaquil		
<b>FACULTAD:</b>	FACULTAD DE ARTES Y HUMANIDADES		
<b>CARRERA:</b>	INGENIERIA EN PRODUCCIÓN Y DIRECCIÓN AUDIOVISUAL		
<b>TITULO OBTENIDO:</b>	INGENIERON EN PRODUCCIÓN Y DIRECCIÓN DE ARTES AUDIOVISUALES		
<b>FECHA DE PUBLICACIÓN:</b>	22 de SEPTIEMBRE de 2017	<b>No. DE PÁGINAS:</b>	22
<b>ÁREAS TEMÁTICAS:</b>	AUDIOVISUALES, GASTRONOMIA, CULTURA		
<b>PALABRAS CLAVES/ KEYWORDS:</b>	WEB, GASTRONOMIA, CULTURA, AUDIOVISUALES, ESTUDIANTES, GUAYAQUIL		
<b>RESUMEN/ABSTRACT (150-250 palabras):</b>			
<p>Este trabajo de titulación se enfocará en la creación de un programa web de gastronomía guayaquileña, el cual será conducido por un chef profesional quien nos guiará paso a paso a través de cada receta. Contará con una explicación detallada de la preparación, datos importantes de la receta y contenido nutricional de cada alimento, explicados mediante una voz en off. Dirigido a jóvenes universitarios de la ciudad de guayaquil con un rango de edad entre los 17 a 27 años, tomando en cuenta la falta de conocimiento acerca de la gastronomía de la ciudad de Guayaquil por parte de este grupo objetivo.</p>			
<b>ADJUNTO PDF:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
<b>CONTACTO CON AUTOR/ES:</b>	<b>Teléfono:</b> +593-83324894	E-mail: david_beza@hotmail.com	
<b>CONTACTO CON LA INSTITUCIÓN (COORDINADOR DEL PROCESO UTE)::</b>	<b>Nombre: TOMALÁ CALDERON BYRONE</b>		
	<b>Teléfono: 0960283943</b>		
	<b>E-mail: byrone.tomala@cu.ucsg.edu.ec</b>		
<b>SECCIÓN PARA USO DE BIBLIOTECA</b>			
<b>Nº. DE REGISTRO (en base a datos):</b>			
<b>Nº. DE CLASIFICACIÓN:</b>			
<b>DIRECCIÓN URL (tesis en la web):</b>			