



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ARTES Y HUMANIDADES
CARRERA DE CINE**

TEMA:

**Sabores Ocultos: Una mirada documental a la gastronomía exótica de
las regiones del Ecuador**

AUTORES:

**Rivadeneira Bravo, Ramon Tobias
Soriano Conforme, Borys Jeyko**

**Trabajo de titulación previo a la obtención del título de
Licenciatura en Cine**

TUTOR:

Llaguno Lazo, Christian Andrés

Guayaquil, Ecuador

4 de septiembre de 2026



UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

**FACULTAD DE ARTES Y HUMANIDADES
CARRERA DE CINE**

CERTIFICACIÓN

Certificamos que el presente trabajo de titulación fue realizado en su totalidad por **Rivadeneira Bravo, Ramon Tobias y Soriano Conforme, Borys Jeyko**, como requerimiento para la obtención del título de **Licenciado en Cine**.

TUTOR

f. _____

Llaguno Lazo, Christian Andrés

DIRECTORA DE LA CARRERA

f. _____

García Velásquez, María Emilia

Guayaquil, a los 4 días del mes de septiembre del año 2026



UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

**FACULTAD DE ARTES Y HUMANIDADES
CARRERA DE CINE**

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Yo, Rivadeneira Bravo, Ramon Tobias

DECLARO QUE:

El Trabajo de Titulación, **Sabores Ocultos: Una mirada documental a la gastronomía exótica de las regiones del Ecuador**, previo a la obtención del título de **Licenciado en Cine**, 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, a los 4 días del mes de septiembre del año 2026

EL AUTOR

f. _____
Rivadeneira Bravo, Ramon Tobias



UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

**FACULTAD DE ARTES Y HUMANIDADES
CARRERA DE CINE**

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Yo, **Soriano Conforme, Borys Jeyko**

DECLARO QUE:

El Trabajo de Titulación, **Sabores Ocultos: Una mirada documental a la gastronomía exótica de las regiones del Ecuador**, previo a la obtención del título de **Licenciado en Cine**, 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, a los 4 días del mes de septiembre del año 2026

EL AUTOR

f. _____
Soriano Conforme, Borys Jeyko



UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

**FACULTAD DE ARTES Y HUMANIDADES
CARRERA DE CINE**

AUTORIZACIÓN

Yo, **Rivadeneira Bravo, Ramon Tobias**

Autorizo a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil a la **publicación** en la biblioteca de la institución del Trabajo de Titulación, **Sabores Ocultos: Una mirada documental a la gastronomía exótica de las regiones del Ecuador**, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi exclusiva responsabilidad y total autoría.

Guayaquil, a los 4 días del mes de septiembre del año 2026

EL AUTOR:

f. _____
Rivadeneira Bravo, Ramon Tobias



UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

**FACULTAD DE ARTES Y HUMANIDADES
CARRERA DE CINE**

AUTORIZACIÓN

Yo, **Soriano Conforme, Borys Jeyko**

Autorizo a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil a la **publicación** en la biblioteca de la institución del Trabajo de Titulación, **Sabores Ocultos: Una mirada documental a la gastronomía exótica de las regiones del Ecuador**, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi exclusiva responsabilidad y total autoría.

Guayaquil, a los 4 días del mes de septiembre del año 2026

EL AUTOR:

f. _____
Soriano Conforme, Borys Jeyko

REPORTE COMPILATIO



Certificado de análisis
 Compilatio Magister+ | UCSG-EC- Universidad Católica de Santiago de Guayaquil

TRABAJO DE TITULACIÓN.TIC 2026 Soriano_Rivadeneira

ID : f9fbf468c1e9a5a6c1f8aa8dd975bdfc4a0c62d8



0%

Textos sospechosos

Nombre del fichero : TRABAJO DE TITULACIÓN.TIC 2026
 Soriano_Rivadeneira.txt
 Tamaño del archivo original : 15,57 MB
 Número de palabras : 30.474

Depositante : Christian Andrés Llaguno Lazo
 Fecha de depósito : 24 de agosto de 2026
 Tipo de carga : interface
 fecha de fin de análisis : 24 de agosto de 2026

AGRADECIMIENTOS

En primer lugar, agradezco a Dios por darme la fortaleza, la constancia y la guía necesarias para superar las dificultades de este camino y culminar mi formación universitaria.

A mis padres, Tobías Rivadeneira y Ninoska Bravo, por su amor, esfuerzo y apoyo incondicional. Gracias por creer en mí, sostenerme en los momentos difíciles y recordarme siempre por qué valía la pena continuar. A mis abuelos, Roberto Rivadeneira, Delia García, Ángel Bravo y Rosa Vargas, y a mi hermana, María Eduarda Rivadeneira, por su cariño, sus enseñanzas y por acompañarme durante todo este proceso.

A mi compañero de tesis, Borys Soriano, por compartir conmigo la responsabilidad de este proyecto y por ser un amigo en quien siempre pude confiar. Haber llegado juntos a esta etapa hace que este logro tenga un significado aún mayor. A Christian Llaguno, tutor de este trabajo, por su orientación, paciencia y acompañamiento.

A mis amigos Kevin Andrade, Carlos Moreira, Jorge Saldarriaga y Taylor Intriago, y a toda mi familia, por escucharme y ser un respaldo constante durante estos años.

Finalmente, agradezco a cada persona que estuvo presente en este recorrido. Este logro también lleva consigo una parte de su apoyo, su paciencia y su afecto.

Y unos últimos agradecimientos especiales a aquellas bandidas, ¿qué sería del mundo sin ellas? A mi PlayStation 5, a la leche chocolatada marca Tony, a Ronaldinho, Hirohiko Araki, Akira Toriyama y Goku.

Rivadeneira Bravo, Ramon Tobias

DEDICATORIA

Dedico este trabajo, ante todo, a Dios, por acompañarme durante este camino, darme fuerzas cuando las necesité y permitirme alcanzar una meta que durante muchos años pareció lejana.

A mis padres, Tobías Rivadeneira y Ninoska Bravo, y a mis abuelos, Roberto Rivadeneira, Delia García, Ángel Bravo y Rosa Vargas. Su amor, sacrificio, confianza y ternura me dieron la posibilidad de continuar incluso cuando el camino se volvió difícil. Poder entregarles hoy la satisfacción de verme culminar esta etapa significa para mí mucho más que obtener un título. Este logro es para ustedes; siempre lo fue. A mi hermana, María Eduarda Rivadeneira, a mi familia y a mis amigos, por acompañarme, escucharme y compartir conmigo tanto las dificultades como las alegrías de estos años.

Finalmente, me dedico también estas palabras a mí mismo: que este logro sea el comienzo de una vida más tranquila, plena y feliz, llena de nuevos proyectos, triunfos y buena fortuna. Que nunca olvide cuánto costó llegar hasta aquí ni a las personas por quienes decidí seguir adelante.

Rivadeneira Bravo, Ramon Tobias

AGRADECIMIENTOS

Agradezco, en primer lugar, a mi familia, en especial a mi madre; sin su esfuerzo y paciencia, yo no estaría donde estoy ahora.

A los maestros y tutores que han acompañado mi crecimiento educativo, siempre impulsándome a buscar más y ser mejor.

Al crew original Tobias, Fede, Paulina, Jeniffer, Michael, Gaby, Ana, Emilio, Domenica, Milo, Jorge, Pablo y Vivian, a quienes finalmente y después de cuatro años pude aprenderme sus nombres sin necesidad de usar una lista.

A mi compañero de tesis y amigo, Tobias Rivadeneira, me aguantó estos 4 meses de creación de tesis, mi amigo más leal de aventuras, tareas y locuras, esperando que este sea el primero de muchos trabajos juntos.

Al crew de Sabores Ocultos, Fede, Juan Pablo, Jordy y Eduardo, por tener fe en nuestro proyecto y nunca irse para atrás. Jordy, Manitio y Milo por las recomendaciones mientras realizaba los posters, a Maqui por ayudarme incondicionalmente en la narración del documental y agradecer especialmente a Gaby la montajista del documental, sin ella Sabores Ocultos no tendría ni pies ni cabeza.

A nuestro tutor, Christian Llaguno, por su laborioso trabajo y consejos brindado en este proceso, su ayuda fue fundamental para la creación del documental

Soriano Conforme, Borys Jeyko

DEDICATORIA

Le dedico esta tesis a mi madre, muy pronto verá el fruto de nuestro esfuerzo y rendimiento.

A Tobias Rivadeneira, siempre listo para la creación de los siguientes episodios.

A los que escucharon hasta el cansancio mis ideas para el documental y diversos trabajos.

A mi gata, que partió de este mundo sin poder ver mi éxito.

A mi abogada Emilia Aliaga, sus recomendaciones fueron clave para no terminar en el bote.

A mi profesor de lenguaje en el colegio, Edison Aleaga, por enseñarme a elaborar tesis desde muy niño y por poner la película de La Tigra en una de sus clases, sin querer encendió la llama de mi amor por el cine y especialmente por el cine ecuatoriano.

A mis fuentes de entretenimiento que no dejaron que me duerma mientras realizaba este trabajo, Lolabum, Charlie García, X files y Community.

A Supercines, días locos martes y miércoles.

Para los que ya no están y para los que nunca dejaron de buscar respuesta.

Dios, cine, familia.

Soriano Conforme, Borys Jeyko



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL**

**FACULTAD DE ARTES Y HUMANIDADES
CARRERA DE CINE
TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN**

f. _____

DECANO O DIRECTOR DE CARRERA O SU DELEGADO

f. _____

COORDINADOR DEL ÁREA O DOCENTE DE LA CARRERA

f. _____

OPONENTE

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	2
JUSTIFICACIÓN	4
CAPÍTULO 1: PROPUESTA ESTÉTICA Y PRESENTACIÓN DEL PROYECTO	7
1. 1. Ficha técnica	7
1. 2. Premisa	7
1. 3. Antecedentes	8
1. 4. Sinopsis de Sabores Ocultos	13
1.4.1. Sinopsis de cada capítulo	14
1. 5. Fundamentación conceptual y teórica de Sabores Ocultos	17
1.5.1. La gastronomía como patrimonio cultural	19
1. 6. Propuesta artística para Sabores Ocultos	22
1.6.1. Objetivo general de la producción	22
1.7. Referentes y filosofía de dirección (Tono y estilo)	26
1.8. Identificación y justificación del modo de representación seleccionado	29
1.9. Propuesta de fotografía de Sabores Ocultos	30
1.10. Dirección de arte para Sabores Ocultos	39

1.10.1. Referentes artísticos y justificación estética	45
CAPÍTULO 2: GUION Y ESTRUCTURA DEL DOCUMENTAL	
.....	47
2.1. Escaleta detallada	47
2.2. Guion Técnico	49
2.3. Guion literario	56
CAPÍTULO 3: PLANIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN Y FINANCIERA DEL DOCUMENTAL	
.....	63
3.1. Desglose y organización.....	64
3.2. Cronograma detallado	66
3.3. Equipo de rodaje para Sabores Ocultos	66
3.4. Lista de entrevistados	67
3.5. Lista de locaciones	69
3.6. Lista de equipos.....	73
3.7. Contratos de filmación	80
.....	82
3.8. Cartas de intención.....	84
3.9. Planificación financiera de Sabores Ocultos	91
3.10. Presupuesto general de la serie	93

3.11.	Reporte real de gastos	93
CAPÍTULO 4:	PLAN DE MARKETING	
		95
4.1.	Composición del mercado	95
4.1.1.	Variables de segmentación	95
4.2.	Estrategia de segmentación de mercado	97
4.2.1.	Perfil primario y secundario del consumidor	99
4.3.	Análisis de la industria	99
4.3.1.	Análisis de los competidores	101
4.3.2.	Valoración final del impacto de Sabores Ocultos	105
4.4.	Diseño metodológico para Sabores Ocultos	106
4.5.	Estrategia de marketing	111
4.5.1.	Objetivo de la campaña	114
4.6.	Estrategia de promoción a aplicar	121
4.6.1.	Plan de distribución para Sabores Ocultos	123
CAPÍTULO 5:	DISEÑO DE SONIDO Y POSTPRODUCCIÓN	125
5.1.	Diseño de sonido del documental	125
5.1.1.	Foley grabado para Sabores Ocultos	125
5.1.2.	Banda sonora para Sabores Ocultos	126

5.2. Postproducción de Sabores Ocultos	128
5.2.1. Flujo de trabajo	128
5.2.2. Ensamblaje, edición y colorización	129
5.3. Justificación del montaje.....	130
5.4. Créditos finales	134
CONCLUSIONES.....	136
RECOMENDACIONES.....	138
BIBLIOGRAFÍA.....	141
ANEXOS	144

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Fotograma de Chef's Table de David Gelb. Serie de Netflix. Temp 7 (2024)	9
Figura 2: Fotograma de Street Food: Latinoamérica de Brian McGinn. Serie de Netflix. Temp 2 (2020)	11
Figura 3: Fotograma de Taco Chronicles de Carlos Osorio. Serie de Netflix. Temp 3 (2022)	12
Figura 4: Fotograma de Street Food: Latinoamérica de Brian McGinn. Serie de Netflix. Temp 2 (2020)	25
Figura 5: director David Gelb	27
Figura 6: director Brian McGinn	27
Figura 7: directora Laura Gabbert	28
Figura 8: director Anthony Bourdain	29
Figura 9: Fotograma de Street Food: Latinoamérica de Brian McGinn. Serie de Netflix. Temp 2 (2020)	31
Figura 10: Fotograma de Street Food: Latinoamérica de Brian McGinn. Serie de Netflix. Temp 2 (2020)	31
Figura 11: Fotograma de Taco Chronicles de Carlos Osorio. Serie de Netflix. Temp 3 (2022)	33
Figura 12: Paleta de colores de Taco Chronicles de Carlos Osorio. Serie de Netflix. Temp 3 (2022)	35

Figura 13: Paleta de colores de Street Food: Latinoamérica de Brian McGinn. Serie de Netflix. Temp 2 (2020)	35
Figura 14: Fotograma de Chef's Table de David Gelb. Serie de Netflix. Temp 7 (2024)	37
Figura 15: Fotograma de Chef's Table de David Gelb. Serie de Netflix. Temp 7 (2024)	37
Figura 16: Fotograma de Chef's Table de David Gelb. Serie de Netflix. Temp 7 (2024)	38
Figura 17: Paleta de colores de Street Food: Latinoamérica de Brian McGinn. Serie de Netflix. Temp 2 (2020)	38
Figura 18: Fotograma de Street Food: Latinoamérica de Brian McGinn. Serie de Netflix. Temp 2 (2020)	39
Figura 19: Fotograma de Street Food: Latinoamérica de Brian McGinn. Serie de Netflix. Temp 2 (2020)	40
Figura 20: Fotograma de Street Food: Latinoamérica de Brian McGinn. Serie de Netflix. Temp 2 (2020)	42
Figura 21: Fotograma de Taco Chronicles de Carlos Osorio. Serie de Netflix. Temp 3 (2022)	42
Figura 22: Fotograma de Street Food: Latinoamérica de Brian McGinn. Serie de Netflix. Temp 2 (2020)	43
Figura 23: Fotograma de Taco Chronicles de Carlos Osorio. Serie de Netflix. Temp 3 (2022)	43

Figura 24: Fotograma de Taco Chronicles de Carlos Osorio. Serie de Netflix. Temp 3 (2022)	44
Figura 25: Fotograma de Taco Chronicles de Carlos Osorio. Serie de Netflix. Temp 3 (2022)	44
Figura 26: Portada de Chef's Table de David Gelb. Serie de Netflix. Temp 7 (2024)	45
Figura 27: Fotograma de Aventura Gastronómica: Ecuador (2023)	46
Figura 28: Chef María Rosa Zumba.....	68
Figura 29: Chef Fabiola del Carmen	69
Figura 30: Tripa Mishqui Mishki Sauces 8 (Vista del local)	70
Figura 31: Tripa Mishqui Mishki Sauces 8 (Vista frontal)	70
Figura 32: Camilo Destruge 2718 Y Leónidas Plaza (Vista frontal)	71
Figura 33: Camilo Destruge 2718 Y Leónidas Plaza (Vista del local)	71
Figura 34: Raíces Expo plaza – Centro de convenciones de Guayaquil (Vista exterior)	72
Figura 35: Raíces Expo plaza – Centro de convenciones de Guayaquil (Vista interior)	72
Figura 36: Cámara Gateway Cinema Line compacta FX30	73
Figura 37: Lente E 35 mm F1,8 OSS	73
Figura 38: Lente Macro E 30 mm F3,5.....	73

Figura 39: Lente FE 50mm F1.8	74
Figura 40: Filtro ND 49mm.....	74
Figura 41: 2 baterías bc-zd1	74
Figura 42: Cargador de baterías	74
Figura 43: Correa con mango de agarre	75
Figura 44: Handycam	75
Figura 45: Trípode K&F Concept	75
Figura 46: Agarre de Liberación Rápida	76
Figura 47: Poste de extensión para trípode	76
Figura 48: Trípode móvil.....	76
Figura 49: Plato giratorio.....	76
Figura 50: Kit de Reflectores	77
Figura 51: Kit De Banderas.....	77
Figura 52: C-Stand	77
Figura 53: LED recargable Ulanzi	78
Figura 54: Grabadora zoom H4	78
Figura 55: Micrófonos inalámbricos Hollyland	78
Figura 56: Comica Audio VM40	79
Figura 57: Caña.....	79

Figura 58: Sony 128GB SF-M.....	79
Figura 59: TOSHIBA DISCO DURO	79
Figura 60: Contrato de filmación (Sauces 8)	80
Figura 61: Contrato de filmación (Camilo Destruge 2718).....	81
Figura 62: Contrato de filmación (Camilo Destruge 2718) Día 2	82
Figura 63: Contrato de filmación (Expo plaza)	83
Figura 64: Carta de intención - Fotografía	84
Figura 65: Carta de intención – Asistente de Fotografía	85
Figura 66: Carta de intención - Producción.....	86
Figura 67: Carta de intención - BTS.....	87
Figura 68: Carta de intención - Montaje	88
Figura 69: Carta de intención - Animación	89
Figura 70: Carta de intención - Narración	90
Figura 71: Evidencia entrevista con el chef Torres.....	108
Figura 72 : Portada Sabores Ocultos: Ecuador la otra gastronomía.....	115
Figura 73: Poster español Sabores Ocultos: Ecuador la otra gastronomía	116
Figura 74: Poster español sin créditos Sabores Ocultos: Ecuador la otra gastronomía.....	117
Figura 75: Poster ingles Hidden Flavors Ecuador the other gastronomy ...	118

Figura 76: Poster japonés Sabores Ocultos: Ecuador la otra gastronomía	119
Figura 77: Poster español horizontal Sabores Ocultos: Ecuador la otra gastronomía.....	120
Figura 78: Poster inglés horizontal Hidden Flavors Ecuador the other gastronomy.....	120
Figura 79: Grabación foleys.....	126
Figura 80: Captura, canción de Boris Llerena “En Guayaquil yo me quedo”	127
Figura 81: Flujo de trabajo	128
Figura 82: Edición de voz	131
Figura 83: Corrección audios.....	132
Figura 84: Boceto, Leyenda de María Angula	133
Figura 85: Boceto 2, Leyenda de María Angula	133
Figura 86: Créditos finales Gravity falls (2012)	134
Figura 87: Claqueta Sabores Ocultos	137
Figura 88: Detrás de cámara Sabores Ocultos – día 1	138
Figura 89: Detrás de cámara Sabores Ocultos – día 1	139
Figura 90: Detrás de cámara Sabores Ocultos – día 2	140
Figura 91: Storyboard de posibles tomas.....	149
Figura 92: Licencia de uso de música.....	150

Figura 93: Licencia de uso de música.....	151
Figura 94: Cesión de uso de imagen #1	152
Figura 95: Cesión de uso de imagen #2	153
Figura 96: Cesión de uso de imagen #3	154
Figura 97: Cesión de uso de imagen #4	155
Figura 98: Cesión de uso de imagen #5	156
Figura 99: Cesión de uso de imagen #6	157
Figura 100: Cesión de uso de imagen #7	158
Figura 101: Cesión de uso de imagen #8	159
Figura 102: Cesión de uso de imagen #9	160
Figura 103: Cesión de uso de imagen #10	161
Figura 104: Cesión de uso de imagen #11	162
Figura 105: Cesión de uso de imagen #12	163
Figura 106: Cesión de uso de imagen #13	164
Figura 107: Cesión de uso de imagen #14	165
Figura 108: Cesión de uso de imagen #15	166
Figura 109: Cesión de uso de imagen #16	167
Figura 110: Cesión de uso de imagen #17	168
Figura 111: Cesión de uso de imagen #18	169

Figura 112: Cesión de uso de imagen #19	170
Figura 113: Cesión de uso de imagen #20	171
Figura 114: Cesión de uso de imagen #21	172
Figura 115: Cesión de uso de imagen #22	173
Figura 116: Cesión de uso de imagen #23	174
Figura 117: Cesión de uso de imagen #24	175
Figura 118: Cesión de uso de imagen #25	176
Figura 119: Cesión de uso de imagen #26	177
Figura 120: Cesión de uso de imagen #27	178
Figura 121: Cesión de uso de imagen #28	179
Figura 122: Cesión de uso de imagen #29	180
Figura 123: Cesión de uso de imagen #30	181
Figura 124: Cesión de uso de imagen #31	182
Figura 125: Cesión de uso de imagen #32	183
Figura 126: Cesión de uso de imagen #33	184

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Escaleta detallada Episodio Piloto.....	47
Tabla 2: Guion técnico, bloque 1.....	49
Tabla 3: Guion técnico, bloque 2.....	50
Tabla 4: Guion técnico, bloque 3.....	51
Tabla 5: Guion técnico, bloque 4.....	52
Tabla 6: Guion técnico, bloque 5.....	52
Tabla 7: Guion técnico, bloque 6.....	53
Tabla 8: Guion técnico, bloque 7.....	54
Tabla 9: Guion técnico, bloque 8.....	54
Tabla 10: Guion técnico, bloque 9.....	55
Tabla 11: Guion técnico, bloque 10.....	56
Tabla 12: Guion técnico, bloque 11.....	56
Tabla 13: Cronograma	66
Tabla 14: Lista de equipos	73
Tabla 15: Presupuesto de Preproducción	91
Tabla 16: Presupuesto de Producción.....	91
Tabla 17: Presupuesto de Postproducción.....	92

Tabla 18: Presupuesto de Comunicación	92
Tabla 19: Presupuesto de Distribución	92
Tabla 20: Presupuesto general serie	93
Tabla 21: Reporte real de gastos	93
Tabla 22: Reporte real por categoría.....	94
Tabla 23: Reporte comparativo	94
Tabla 24: Lista de créditos	144

RESUMEN

Sabores Ocultos: Ecuador, la otra gastronomía es una serie documental destinada a dar a conocer platos ecuatorianos que son poco reconocidos o considerados tabú, centrándose en las narrativas de quienes los elaboran y el valor cultural que tienen en sus comunidades. El proyecto propone una perspectiva social y cultural de la gastronomía, distanciándose de una representación que se enfoque únicamente en la técnica culinaria o en la estética del plato. La propuesta se elabora a partir del enfoque expositivo de Bill Nichols, empleando una metodología de producción guerrilla, que se distingue por su bajo presupuesto y un equipo reducido. En el episodio piloto se analiza la tripa, tripita o tripa mishki en dos restaurantes de distintas zonas de Guayaquil, intentando establecer un diálogo entre contextos urbanos variados a través de un plato compartido. La propuesta artística integra una fotografía vibrante y acogedora, un montaje de índole poética y un diseño sonoro fundamentado en ambientes y foleys vinculados a la preparación y el consumo de alimentos. La experiencia en la producción evidenció que un equipo pequeño puede facilitar la cercanía y movilidad con los protagonistas, aunque esto exige una planificación meticulosa, locaciones alternativas, personal de reemplazo y una búsqueda previa que asegure condiciones óptimas de seguridad y trabajo.

Palabras Claves: Documental, serie, gastronomía, entrevistas, social, cultural, tripita

ABSTRACT

Hidden Flavors: Ecuador, the Other Gastronomy is a documentary series that aims to showcase Ecuadorian dishes that are little known or considered taboo, focusing on the narratives of those who prepare them and the cultural value they hold in their communities. The project proposes a social and cultural perspective on gastronomy, moving away from a representation that focuses solely on culinary technique or the aesthetics of the dish. The concept is based on the expository approaches of Bill Nichols, employing a guerrilla production methodology, distinguished by its low budget and small crew. The pilot episode analyzes tripe, tripita, or tripa mishki in two restaurants in different areas of Guayaquil, attempting to establish a dialogue between diverse urban contexts through a shared dish. The artistic approach integrates vibrant and inviting cinematography, poetic editing, and sound design based on ambient sounds and foley related to food preparation and consumption. Experience in production showed that a small team can facilitate closeness and mobility with the protagonists, although this requires meticulous planning, alternative locations, replacement personnel and prior search to ensure optimal safety and working conditions.

Keywords: Documentary, series, gastronomy, interviews, social, cultural, tripita

INTRODUCCIÓN

La gastronomía ecuatoriana representa una de las expresiones culturales más amplias y diversas del país. Las diferencias geográficas, climáticas e históricas entre la Costa, Sierra, Amazonía y Región Insular han dado origen a una variedad de prácticas culinarias que reflejan la identidad de cada territorio. Cada región posee ingredientes, técnicas y preparaciones propias que nacen de la relación entre las comunidades y su entorno, convirtiendo a la comida en una manifestación viva de la memoria colectiva y de las tradiciones transmitidas entre generaciones.

Sin embargo, gran parte de esta riqueza gastronómica permanece invisibilizada dentro de los medios audiovisuales y de los discursos gastronómicos tradicionales, que suelen enfocarse en la cocina comercial, turística o técnicamente elaborada. Frente a ello, el presente proyecto propone la creación de la serie documental Sabores Ocultos: Ecuador, la otra gastronomía, una producción audiovisual que busca retratar aquellas preparaciones, tradiciones y relatos culinarios que sobreviven en espacios cotidianos, familiares y comunitarios, lejos de los restaurantes reconocidos o de la alta cocina.

La propuesta no busca documentar únicamente el sabor de un plato, sino el significado cultural, social e histórico que existe detrás de él. La cocina es entendida como un archivo histórico capaz de conservar memorias, formas de vida y conocimientos heredados. Detrás de cada receta existen historias relacionadas con el clima, la agricultura, la migración, la religión, la familia y la comunidad. Los platos tradicionales nacen de aquello que un pueblo sembró, cazó, intercambió, celebró y aprendió a preservar a lo largo del tiempo.

En este sentido, la serie se distancia de los formatos gastronómicos convencionales que priorizan la perfección visual o técnica de los alimentos. El enfoque principal recae en las personas que mantienen vivas estas prácticas culinarias: madres de familia, cocineros tradicionales y habitantes de comunidades que, mediante la cocina, preservan parte de la identidad cultural ecuatoriana. Más allá de la preparación del plato, interesa comprender la importancia emocional y social que estas recetas poseen dentro de la vida de quienes las elaboran.

La gastronomía constituye un patrimonio cultural que permite comprender las dinámicas históricas y sociales de un país. Los platos que se consumen habitualmente no representan únicamente preparaciones culinarias, sino narraciones sobre el Ecuador y sus múltiples mezclas culturales. La comida se convierte así en identidad, memoria y territorio servido en un plato.

A través de este proyecto documental se busca visibilizar aquellas gastronomías consideradas ocultas, poco conocidas o incluso tabú, generando un espacio de integración entre las distintas regiones del país y reconociendo el valor cultural de las tradiciones culinarias que continúan resistiendo al paso del tiempo. Sabores Ocultos: Ecuador, la otra gastronomía plantea utilizar el lenguaje audiovisual como una herramienta de preservación cultural y memoria social, enfocándose en las historias humanas que existen detrás de cada preparación y en la resiliencia de quienes continúan transmitiendo estos saberes de generación en generación.

JUSTIFICACIÓN

Ecuador posee una de las tradiciones gastronómicas más diversas de América Latina, resultado de la interacción histórica entre sus distintas regiones, culturas y ecosistemas. Sin embargo, gran parte de esta riqueza culinaria permanece poco documentada y escasamente representada en los medios audiovisuales, especialmente aquellas preparaciones tradicionales que se conservan en comunidades rurales, espacios familiares o contextos culturales específicos.

En muchos casos, estos platos han permanecido invisibilizados por la creciente difusión de una gastronomía más comercial y turística, generando el riesgo de que conocimientos, técnicas y relatos asociados a ellos se pierdan con el paso del tiempo. “La comida callejera constituye una parte arraigada de la vida gastronómica de las ciudades ecuatorianas y reúne alrededor de sus preparaciones aspectos relacionados con la economía, las historias y las tradiciones de quienes las elaboran y consumen” (Carrera Vinuesa & Remache Cóndor, 2023, p.23).

La creación de la serie documental Sabores Ocultos: Ecuador, la otra gastronomía surge de la necesidad de contribuir a la preservación y difusión de estas manifestaciones culturales a través del lenguaje audiovisual. “La memoria de las personas que conservan conocimientos culinarios constituye una fuente importante para investigar y preservar las tradiciones gastronómicas” (Sotamba Calle, 2023, p. 4 – 5). El proyecto busca visibilizar platos poco conocidos, olvidados o considerados tabú dentro de ciertos contextos sociales, entendiendo que su valor no reside únicamente en la preparación culinaria, sino en las historias, memorias y tradiciones que representan para las comunidades que los mantienen vigentes.

La motivación de los autores radica en su formación académica en gastronomía, lo que le ha permitido comprender la importancia de la cocina como patrimonio cultural y reconocer el valor histórico presente en las recetas tradicionales. Por otra parte, el segundo realizador ha recorrido diversas regiones del país, desarrollando un profundo interés por la comida autóctona y por las historias que se construyen alrededor de ella. La convergencia de estas experiencias generó el interés común de documentar aquellas expresiones culinarias que permanecen fuera de los espacios mediáticos tradicionales.

A diferencia de otras producciones gastronómicas centradas en la técnica culinaria, la presentación estética de los platos o la figura de chefs reconocidos, este proyecto propone una mirada social y cultural de la gastronomía. El interés principal se encuentra en las personas que conservan estos saberes: madres de familia, cocineros tradicionales, agricultores y miembros de comunidades que han heredado conocimientos culinarios transmitidos de generación en generación.

A través de sus testimonios y experiencias, la serie busca mostrar cómo la comida constituye una forma de memoria colectiva, identidad territorial y patrimonio cultural. “La gastronomía tradicional puede funcionar como un recurso cultural capaz de fortalecer la valoración de las prácticas culinarias de un territorio y contribuir a la construcción de experiencias vinculadas con su cultura” (Pita Lino et al., 2023, p. 189 – 192). La importancia de este proyecto radica en su capacidad para registrar y difundir prácticas gastronómicas que forman parte del patrimonio cultural inmaterial del Ecuador. Asimismo, la serie pretende generar una idea sobre el valor de las tradiciones culinarias como elementos de identidad nacional y promover el reconocimiento de comunidades y conocimientos que históricamente han permanecido al margen de los discursos gastronómicos cotidianos. “La gastronomía

se encuentra relacionada con los hábitos alimentarios, las costumbres y las tradiciones que participan en la construcción de la identidad de una comunidad” (Caicedo Bastidas, 2022, p. 67).

Desde el ámbito audiovisual, la propuesta aporta a la producción de contenidos documentales enfocados en la realidad cultural ecuatoriana, utilizando la gastronomía como una herramienta para explorar temas relacionados con la memoria, el territorio, la tradición y la diversidad cultural.

De esta manera, Sabores Ocultos: Ecuador, la otra gastronomía se plantea como objetivo el rescate, preservación y difusión cultural que busca sacar de las sombras aquellos platos y relatos que forman parte de la identidad del país, pero que aún permanecen poco conocidos por gran parte de la sociedad.

CAPÍTULO 1

PROPUESTA ESTÉTICA Y PRESENTACIÓN DEL PROYECTO

1. 1. Ficha técnica

Título del proyecto

Sabores Ocultos - Ecuador: La otra gastronomía

Logline

En un país de sabores intensos y tradiciones profundas, un equipo de realizadores viaja por las regiones del Ecuador para descubrir los platos marginados de su cocina: vísceras, insectos, fermentos y otras recetas que, lejos de ser extrañas, guardan historias de resistencia, memoria y pertenencia.

1. 2. Premisa

Se trata de un documental sensorial que se adentra en los platos considerados “extraños” de la gastronomía ecuatoriana, alejándose de miradas exotizantes, gourmet o turísticas. Su enfoque íntimo y marginal busca desenterrar memorias comestibles donde cada receta encarna identidad, resistencia y pertenencia. La comida es mostrada como algo vivo y complejo, mientras las cocinas revelan su realidad social y cargada de historia, afecto y esfuerzo.

Género cinematográfico/audiovisual

Miniserie Web Documental

Número de episodios y duración

6 episodios, con una duración de 15 a 20 minutos aproximadamente.

Target objetivo (Audiencia)

Edad: Público entre 20 y 60 años, principalmente de entorno urbano (incluyendo migrantes, estudiantes, jóvenes profesionales y personas vinculadas al arte y la comunicación).

Perfil: Espectadores curiosos, sensibles a lo local y lo auténtico, que valoran lo humano, buscan redescubrir su identidad cultural y aprecian una estética íntima con relatos cargados de sentido emocional.

Tagline

Cada plato guarda una historia.

1. 3. Antecedentes

La gastronomía se ha convertido en uno de los temas más relevantes dentro de la producción audiovisual internacional. Series documentales, programas de viajes y contenidos digitales han encontrado en la comida una forma de acercarse a las culturas, los territorios y las personas. Producciones como Chef's Table, Street Food y Parts Unknown demostraron que la gastronomía puede ser mucho más que recetas o técnicas culinarias; puede convertirse en una herramienta para contar historias

humanas, explorar identidades culturales y comprender la relación entre las comunidades y su entorno.

“En Ecuador, la producción audiovisual ha sido utilizada como una herramienta para difundir y fortalecer el conocimiento sobre las tradiciones gastronómicas. Un ejemplo de ello es el trabajo desarrollado en el cantón Otavalo, donde se plantea la producción de contenidos audiovisuales como medio para aumentar el interés por su gastronomía tradicional”. (Cabascango Cabascango, 2024, p.67). Es decir, gran parte de esta visibilidad se ha concentrado en platos ampliamente conocidos, restaurantes reconocidos o propuestas gastronómicas dirigidas al turismo.



Figura 1: Fotograma de Chef's Table de David Gelb. Serie de Netflix. Temp 7 (2024)

La gastronomía tradicional también puede relacionarse con el desarrollo turístico de los territorios, ya que los platos propios de una localidad permiten generar experiencias vinculadas con su identidad y sus costumbres. En este sentido, Abarca Brito (2024), analiza la gastronomía típica del cantón Riobamba como un elemento relacionado con el desarrollo turístico de la provincia de Chimborazo. (p. 50).

La utilización del audiovisual como medio de promoción gastronómica también ha sido explorada en proyectos universitarios ecuatorianos. “En Otavalo se planteó una campaña audiovisual destinada a promocionar la gastronomía y flora de la ciudad, evidenciando el interés por utilizar recursos audiovisuales para fortalecer la difusión de elementos culturales y turísticos locales” (Cevallos Ibujés & Chiriboga Toapanta, 2022, p. 13-15.). Esta situación ha provocado que numerosas prácticas culinarias tradicionales se exhiban en el foco mediático.

Existen recetas, ingredientes y formas de preparación que continúan formando parte de la vida cotidiana de muchas comunidades, pero que rara vez son documentadas o difundidas. En algunos casos, se trata de platos que han perdido presencia con el paso del tiempo; en otros, de preparaciones asociadas a contextos rurales o culturales específicos que permanecen poco conocidas para gran parte de la población.

En Manabí, la gastronomía ancestral mantiene una relación directa con el turismo cultural y con los conocimientos tradicionales de sus comunidades. Una investigación desarrollada en Montecristi estudia precisamente la manera en que la gastronomía ancestral puede contribuir al turismo cultural del cantón. (Zambrano Solórzano & Loor Piguave, 2023 p. 54).

El origen de Sabores Ocultos: Ecuador, la otra gastronomía surge precisamente de esa ausencia. La idea nace de la observación de que detrás de muchos platos tradicionales existen historias, conocimientos y formas de vida que pocas veces son contadas. Mientras gran parte de los contenidos gastronómicos se enfocan en la experiencia culinaria, este proyecto busca dirigir la mirada hacia las personas que

mantienen vivas estas tradiciones y hacia los contextos culturales que les dan significado.



Figura 2: Fotograma de Street Food: Latinoamérica de Brian McGinn. Serie de Netflix. Temp 2 (2020)

La propuesta también responde a las experiencias e intereses de sus realizadores. Por una parte, la formación profesional en gastronomía permitió reconocer el valor patrimonial de las recetas tradicionales y comprender que cada preparación es el resultado de procesos históricos, culturales y sociales. Por otra, la experiencia de recorrer distintas regiones del país y conocer expresiones culinarias autóctonas despertó el interés por aquellas prácticas gastronómicas que permanecen alejadas de los circuitos comerciales y turísticos. La unión de estas perspectivas motivó la creación de una serie documental que busca registrar y difundir una parte de la gastronomía ecuatoriana que habitualmente permanece en las sombras.

En el contexto actual, donde las audiencias muestran un creciente interés por contenido auténtico y que reflejen la identidad ecuatoriana, Sabores Ocultos encuentra una oportunidad para conectar con espectadores que buscan comprender

las historias detrás de la comida. Más que presentar platos, la serie propone explorar memorias, tradiciones y formas de vida que continúan vigentes gracias a las personas que las preservan día a día.



Figura 3: Fotograma de Taco Chronicles de Carlos Osorio. Serie de Netflix. Temp 3 (2022)

“La gastronomía tradicional puede entenderse también como una manifestación del patrimonio cultural de una comunidad, ya que sus preparaciones, conocimientos y prácticas forman parte de la identidad y de la memoria colectiva”. (Lucas Anchundia, 2024 p. 32). La relevancia del proyecto radica en que aporta una mirada diferente dentro del panorama audiovisual gastronómico ecuatoriano. En lugar de centrarse en chefs reconocidos o en la perfección estética de los alimentos, la serie pone en el centro a las comunidades, familias y cocineros tradicionales que han heredado conocimientos transmitidos de generación en generación. De esta manera, la gastronomía se convierte en una puerta de entrada para pensar sobre la identidad cultural, la memoria colectiva y el patrimonio inmaterial del Ecuador.

Borrero Zambrano & Tumbaco Gracia (2023) afirman que “la permanencia de la gastronomía ancestral enfrenta también problemas relacionados con la pérdida de conocimientos y el desconocimiento de determinados platos tradicionales. En Jipijapa, una investigación identifica esta situación y plantea la necesidad de fortalecer y difundir los saberes culinarios como parte de las raíces y la identidad cultural del cantón” (p. 7-9).

En este contexto, Sabores Ocultos: Ecuador, la otra gastronomía se plantea como una propuesta documental que responde tanto a una necesidad de preservación cultural como a una demanda contemporánea por historias auténticas. Su objetivo, el rescate, preservación y difusión cultural, además de contribuir al reconocimiento y valoración de aquellas tradiciones culinarias que, aunque poco visibles, forman parte fundamental de la diversidad cultural ecuatoriana.

1. 4. Sinopsis de Sabores Ocultos

Miniserie web documental, donde se recorre diversas regiones de Ecuador para presentar un tour gastronómico de platos “exóticos” poco conocidos. Cada episodio se sumerge en la vida de cocineros tradicionales; madres de familia, vendedores ambulantes y comunidades locales; mientras preparan recetas ancestrales cargadas de historia, emoción y raíces culturales.

Más allá de mostrar ingredientes y técnicas, la serie aborda el choque entre tradición y prejuicio, cuestionando cómo mantener vivas prácticas culinarias que han sido marginadas. Con el objetivo de rescatar, dignificar y visibilizar estos platillos,

invitando al espectador a cuestionar de manera sensorial, empática y crítica sobre la riqueza cultural y humana que representan.

El proyecto se propone cuestionar la frontera entre lo “tradicional” y lo “exótico”, desafiando los prejuicios que muchas veces marginan ciertas prácticas culinarias por considerarlas extrañas, primitivas o inapropiadas. A través de una mirada respetuosa y crítica, la miniserie invita a pensar sobre cómo el paso del tiempo, la globalización y el cambio de valores sociales amenazan con borrar costumbres que constituyen el corazón mismo de la diversidad ecuatoriana.

Cada episodio combina el registro documental con un enfoque poético y sensorial, en el que la imagen, el sonido y la atmósfera juegan un papel esencial para transportar al espectador al entorno de los protagonistas. Así, la cocina se transforma en un espacio de diálogo cultural, donde las manos que preparan los alimentos cuentan historias de lucha, orgullo y amor por la tierra.

1.4.1. Sinopsis de cada capítulo

REGIÓN COSTA

Capítulo 1 (Piloto) La tripita 'tripa mishky' (Guayaquil)

Al caer la tarde en los barrios populares y esquinas de Guayaquil, el humo y el aroma de las tripitas asadas sobre el carbón transforman el entorno urbano en centros de encuentro social. En este capítulo se explorará el día a día de las familias y cocineros populares que dinamizan la economía de la urbe, enfrentándose a la estigmatización higienista, la falta de espacios regulados y el constante debate sobre la formalidad laboral. El episodio concluye con un cierre abierto, cuestionando sobre

cómo este bocado callejero consolida la identidad guayaca y teje lazos de comunidad en medio de las adversidades de la ciudad.

Capítulo 2 El caldo de manguera (Guayaquil)

Durante las intensas y calurosas mañanas en los mercados tradicionales y picanterías de Guayaquil, la preparación del caldo de manguera (o de salchicha) convoca a comensales de todos los estratos sociales. El capítulo abordará la problemática del difícil relevo generacional y la preservación de una técnica artesanal sumamente laboriosa que hoy compite contra el auge de la comida rápida y la industrialización gastronómica. Se plantea un cierre cerrado, evidenciando cómo este plato tradicional se defiende con orgullo como un baluarte inamovible e histórico del patrimonio culinario de la costa ecuatoriana.

REGIÓN SIERRA

Capítulo 3 La carne de burro (Región Interandina)

En las ferias andinas y mercados comunitarios de los pueblos de la Sierra ecuatoriana, la comercialización y consumo de la carne de burro sobrevive de manera silenciosa y marginal. Este capítulo visibilizará los mitos medicinales que rodean a este alimento y el severo tabú social, cultural y legal que restringe su consumo en los imaginarios urbanos, relegándolo casi exclusivamente a la ruralidad.

Capítulo 4 El cuy (Comunidades y asaderos de la Sierra)

En el contexto de las festividades locales y los asaderos tradicionales de la Sierra, el cuy representa un pilar ceremonial, agrario y de cohesión comunitaria

ancestral. La problemática se centrará en el choque cultural contemporáneo, donde el turismo masivo y la globalización mercantilizan este animal, despojándolo a veces de su profundo valor ritual indígena para convertirlo en un producto exótico de consumo masivo.

REGIÓN ORIENTE / AMAZONÍA

Capítulo 5 El chontacuro (Comunidades de la Amazonía)

En las densas comunidades amazónicas de la región oriental, la recolección del chontacuro en las palmas de chonta marca el ritmo de la subsistencia y la medicina natural. Este episodio profundizará en los efectos colaterales del cambio climático, la deforestación y la pérdida de saberes ancestrales por parte de las nuevas generaciones, quienes migran a las ciudades dejando atrás su herencia. El capítulo concluye con un cierre abierto, analizando los actuales esfuerzos comunitarios por integrar el chontacuro al etnoturismo como una vía sostenible para salvar su ecosistema y su cultura.

Capítulo 6 El camba muerto / cama muerto (Hogares del Oriente Profundo)

Preparado tradicionalmente en la intimidad de los hogares del Oriente ecuatoriano, el "camba muerto" (o cama muerto) es un envuelto y caldo tradicional, se trata de una mezcla de diferentes tipos de carne, asado en hoja de plátano; cargado de historia local y saberes de la selva profunda. La narrativa abordará el grave peligro de invisibilización que sufre este plato, el cual es prácticamente desconocido fuera de su región de origen y carece de registro en los mapas gastronómicos oficiales del país debido al centralismo cultural y culinario. El cierre de

la serie se presenta de forma abierta, dejando en el espectador la tarea urgente de revalorizar las cocinas ocultas de la Amazonía antes de su olvido definitivo.

1. 5. Fundamentación conceptual y teórica de Sabores Ocultos

El documental como herramienta de representación cultural

Desde sus orígenes, el cine documental ha sido utilizado como una herramienta para registrar, interpretar y preservar aspectos de la realidad social. A diferencia de la ficción, el documental establece una relación directa con hechos, personas y contextos reales, permitiendo que el audiovisual funcione como un medio para la construcción de memoria y conocimiento colectivo.

Según Bill Nichols (2021), “el documental no solo registra acontecimientos, sino que propone una forma particular de comprender la realidad. A través de distintas estrategias narrativas y visuales, los documentales construyen discursos que permiten al espectador analizar fenómenos sociales, culturales e históricos”. (p. 3).

En el caso de Sabores Ocultos: Ecuador, la otra gastronomía, el documental se convierte en una herramienta de preservación cultural. La serie busca registrar prácticas culinarias que forman parte del patrimonio inmaterial ecuatoriano, entendiendo que la gastronomía no se limita al acto de cocinar, sino que constituye una manifestación de identidad, memoria y tradición.

La propuesta parte de la idea de que cada plato tradicional contiene información sobre la historia de una comunidad. Los ingredientes utilizados, las técnicas de preparación y los contextos en los que se consume la comida son el resultado de procesos históricos, geográficos y culturales acumulados a lo largo del tiempo. Por

esta razón, documentar estas prácticas implica también documentar formas de vida, conocimientos y valores transmitidos entre generaciones.

Género cinematográfico del proyecto

Sabores Ocultos se inscribe dentro del género documental, específicamente en la categoría de documental cultural y gastronómico. El documental cultural tiene como finalidad registrar y difundir manifestaciones relacionadas con la identidad, las costumbres y las tradiciones de una sociedad. En este tipo de producciones, el interés principal no se encuentra únicamente en mostrar acontecimientos, sino en comprender el significado que estos poseen para los grupos humanos que los practican.

“El documental gastronómico contemporáneo puede utilizar la comida como un medio para representar identidades culturales y construir una experiencia audiovisual vinculada con la autenticidad de los territorios y sus prácticas culinarias”. (Prabowo, 2025, p. 162–163). Durante las últimas décadas, este subgénero ha experimentado un crecimiento significativo gracias a producciones que han demostrado que la gastronomía puede funcionar como una herramienta narrativa para comprender diferentes realidades culturales.

Sin embargo, la propuesta de Sabores Ocultos se distancia de los formatos gastronómicos tradicionales que centran su atención en la técnica culinaria, la competencia o la espectacularización visual de los alimentos. El interés principal de la serie no está en la receta como producto final, sino en las personas, las historias y los contextos culturales que existen detrás de cada preparación.

Breve contextualización histórica del documental gastronómico

La relación entre gastronomía y audiovisual ha evolucionado significativamente a lo largo de la historia. Los primeros programas culinarios surgieron principalmente como espacios educativos enfocados en enseñar recetas y técnicas de cocina. Con el tiempo, estas producciones comenzaron a incorporar elementos narrativos que permitieron explorar aspectos culturales vinculados a la alimentación.

Durante el siglo XXI, el documental gastronómico adquirió una nueva dimensión gracias a producciones internacionales que utilizaron la comida como una vía para comprender identidades culturales y dinámicas sociales. Series como Chef's Table, Street Food y Parts Unknown contribuyeron a transformar la percepción del género, demostrando que detrás de cada plato existen historias relacionadas con la memoria, el territorio, la migración y la tradición.

Esta evolución influye directamente en la construcción de Sabores Ocultos, que adopta una visión de la gastronomía como fenómeno cultural y no únicamente como experiencia culinaria. La serie se alinea con una tendencia contemporánea que entiende la comida como una expresión de identidad colectiva y patrimonio cultural.

1.5.1. La gastronomía como patrimonio cultural

Uno de los conceptos fundamentales que sustenta la propuesta es la noción de patrimonio cultural inmaterial. La UNESCO define el patrimonio cultural inmaterial como el conjunto de conocimientos, prácticas, expresiones y tradiciones transmitidas de generación en generación dentro de una comunidad. (2026). Estas

manifestaciones contribuyen a fortalecer el sentido de identidad y continuidad cultural de los pueblos.

Lucas Anchundia (2024) afirma que “la gastronomía tradicional puede comprenderse como una expresión del patrimonio cultural inmaterial, debido a su relación con la identidad, la memoria y las prácticas transmitidas dentro de una comunidad” (p. 87). Desde esta perspectiva, la gastronomía puede entenderse como una forma de patrimonio vivo. Las recetas tradicionales no son únicamente procedimientos culinarios; representan conocimientos acumulados, relaciones sociales, formas de organización comunitaria y vínculos con el territorio. Esta concepción influye directamente en las decisiones creativas de la serie. Por esta razón, la cámara no se enfoca únicamente en los alimentos, sino también en las personas, los espacios y las dinámicas culturales que hacen posible la existencia de estas prácticas culinarias.

Aportes de la sociología y los estudios culturales

Desde la sociología, diversos autores han señalado que la alimentación constituye una práctica social cargada de significados culturales. La comida permite construir identidades, establecer vínculos comunitarios y transmitir valores compartidos. Los estudios culturales también sostienen que las prácticas cotidianas, incluyendo la cocina, funcionan como espacios donde se preservan y reproducen elementos fundamentales de la cultura. En consecuencia, documentar una tradición culinaria implica también documentar las relaciones sociales, familiares y comunitarias que la sostienen.

El documental gastronómico puede funcionar como una herramienta para explorar la historia y la cultura vinculadas con la alimentación. El estudio de “Flavorful

Origins” (2024) plantea precisamente la relación entre las preparaciones culinarias, su proceso de elaboración y la cultura de las comunidades que las producen.(p. 55). Esta perspectiva se refleja en la estructura narrativa de Sabores Ocultos. El interés del proyecto no se limita a mostrar cómo se prepara un plato, sino a comprender quiénes lo preparan, por qué continúan haciéndolo y qué significado tiene esta práctica dentro de sus vidas.

Comunicación, memoria e identidad

Desde el campo de la comunicación, el audiovisual puede entenderse como una herramienta de construcción y preservación de la memoria colectiva. Los productos documentales tienen la capacidad de registrar experiencias, relatos y conocimientos que forman parte del patrimonio cultural de una sociedad.

La memoria no se conserva únicamente en documentos escritos; también permanece presente en relatos orales, rituales, costumbres y prácticas cotidianas. En este contexto, la cocina funciona como un espacio de transmisión de conocimientos donde las generaciones comparten experiencias, recuerdos y formas de entender el mundo. Sabores Ocultos plantea una mirada que trasciende el ámbito gastronómico para explorar la relación entre comida, memoria e identidad. La serie busca registrar historias que permitan comprender cómo determinadas tradiciones culinarias continúan vigentes gracias a las personas que las practican y transmiten.

En conjunto, estos enfoques teóricos sustentan la propuesta estética y narrativa del proyecto. Las decisiones creativas relacionadas con el uso del documental, la elección del modo expositivo, el protagonismo de los personajes y la

representación de la gastronomía como patrimonio cultural responden a una visión que entiende la comida como una manifestación de identidad, memoria y territorio.

El documental gastronómico puede utilizar la comida como una vía para representar la relación entre las personas, el territorio y la identidad cultural. El análisis de “A Bite of China” (2025) evidencia que la representación de la vida cotidiana y de personas comunes permite relacionar los alimentos con sentimientos de pertenencia, memoria y conexión con el lugar de origen. (p. 160-163).

Desde esta perspectiva, Sabores Ocultos: Ecuador, la otra gastronomía se plantea como una herramienta audiovisual de preservación cultural y de reconocimiento de aquellas tradiciones culinarias que forman parte de la diversidad cultural ecuatoriana.

1. 6. Propuesta artística para Sabores Ocultos

1.6.1. Objetivo general de la producción

La serie documental Sabores Ocultos: Ecuador, la otra gastronomía tiene como objetivo visibilizar prácticas culinarias tradicionales poco conocidas del Ecuador a través de las historias de las personas y comunidades que las preservan. Más que documentar recetas o técnicas de cocina, la producción busca explorar el valor cultural, histórico y social que existe detrás de cada plato, entendiendo la gastronomía como una expresión de identidad, memoria y territorio.

A través del lenguaje documental, la serie pretende registrar conocimientos transmitidos de generación en generación, aportando a la preservación de manifestaciones culturales que forman parte del patrimonio inmaterial ecuatoriano.

Cada episodio se plantea como una oportunidad para descubrir no solo una preparación gastronómica, sino también las experiencias, tradiciones y formas de vida que la rodean.

Elementos que motivan o inspiran la realización del documental

La realización de Sabores Ocultos: Ecuador, la otra gastronomía surge como parte del proceso de titulación de la carrera de Cine, quienes sus realizadores comparten un interés por la cultura ecuatoriana y por las historias que permanecen fuera de los espacios de representación más comunes. Más allá de constituir un proyecto académico, la serie nace de una inquietud personal por explorar aquellas expresiones gastronómicas que forman parte de la identidad del país, pero que rara vez son documentadas o difundidas desde una perspectiva cultural y humana.

La motivación de los realizadores está estrechamente vinculada a sus experiencias individuales. Uno de ellos posee formación profesional en gastronomía, lo que le ha permitido comprender el valor cultural e histórico presente en las recetas tradicionales y reconocer la cocina como una manifestación del patrimonio de los pueblos. El otro realizador ha recorrido distintas regiones del Ecuador y desarrollado un profundo interés por la comida autóctona y por las historias que se construyen alrededor de ella. La combinación de estas experiencias despertó el deseo común de registrar y visibilizar platos que, pese a formar parte de la memoria colectiva de determinadas comunidades, permanecen desconocidos para gran parte de la población.

La serie surge también de la preocupación por la pérdida progresiva de conocimientos culinarios tradicionales. Muchas de estas recetas sobreviven gracias a la memoria de madres de familia, cocineros populares y habitantes de comunidades que continúan transmitiendo estos saberes de generación en generación. Sin embargo, la falta de documentación y la transformación constante de los hábitos alimenticios representan un riesgo para su permanencia en el tiempo.

Desde esta perspectiva, el proyecto busca utilizar el lenguaje cinematográfico como una herramienta de registro, preservación y difusión cultural. La intención no es únicamente mostrar la preparación de un plato, sino comprender las historias, recuerdos, costumbres y formas de vida que existen detrás de él. Cada episodio pretende acercarse a la gastronomía como una expresión de identidad, territorio y memoria, otorgando protagonismo a las personas que mantienen vivas estas tradiciones. A nivel audiovisual, la propuesta encuentra inspiración en documentales que utilizan la comida como un medio para comprender la cultura y las experiencias humanas. Sin embargo, el objetivo de Sabores Ocultos es construir una mirada propia sobre la realidad ecuatoriana, enfocándose en aquellas gastronomías que han permanecido al margen de los discursos culinarios más difundidos y que forman parte de una riqueza cultural que merece ser conocida, valorada y preservada.

Definición del género y aporte a la tradición cinematográfica

Sabores Ocultos: Ecuador, la otra gastronomía pertenece al género documental, específicamente al documental cultural y gastronómico. Su propuesta expositiva aborda la gastronomía como un fenómeno social y cultural, más allá de su dimensión culinaria.

Dentro de la tradición documental, el proyecto se relaciona con aquellas producciones que utilizan prácticas cotidianas para explorar aspectos más amplios de la realidad humana. En este caso, la comida funciona como una puerta de entrada para comprender la diversidad cultural del Ecuador, las relaciones entre las comunidades y su territorio, así como los procesos de transmisión de conocimientos entre generaciones. El aporte de la serie se encuentra en su enfoque sobre gastronomías poco representadas dentro de los contenidos audiovisuales nacionales. Mientras gran parte de las producciones gastronómicas suelen concentrarse en chefs reconocidos, restaurantes o experiencias culinarias orientadas al turismo, Sabores Ocultos dirige su atención hacia cocinas familiares, tradiciones rurales y platos que permanecen fuera de los discursos gastronómicos predominantes.

De esta manera, la serie contribuye a ampliar la representación de la diversidad cultural ecuatoriana dentro del ámbito audiovisual. Su propuesta incorpora una mirada que entiende la gastronomía como patrimonio, memoria e identidad, utilizando el documental como una herramienta de preservación cultural y de reconocimiento de comunidades cuyas historias rara vez ocupan un lugar central en las narrativas mediáticas contemporáneas.



Figura 4: Fotograma de Street Food: Latinoamérica de Brian McGinn. Serie de Netflix. Temp 2 (2020)

Más que mostrar qué se come en un determinado lugar, la serie busca responder quiénes preparan esos platos, por qué continúan haciéndolo y qué significado tienen estas prácticas dentro de sus vidas. Es en esa búsqueda donde reside su principal aporte artístico y cultural. “La gastronomía ecuatoriana puede ser comprendida como un recurso cultural debido a la historia y la herencia ancestral presentes en sus preparaciones” (Pita Lino & Vergara Mite, 2022, p. 45).

1.7. Referentes y filosofía de dirección (Tono y estilo)

La propuesta artística de dirección de Sabores Ocultos: Ecuador, la otra gastronomía parte de la concepción de la gastronomía como una manifestación cultural capaz de preservar la memoria, la identidad y las tradiciones de las comunidades. En este sentido, la serie documental no se enfoca en la perfección técnica de los platos ni en la espectacularización visual de la comida, sino en las historias humanas que existen detrás de cada preparación y en el valor cultural que estas poseen dentro de su contexto social.

La filosofía de dirección toma como referencia el trabajo de David Gelb en Chef's Table, quien entiende la gastronomía como una expresión artística y emocional que refleja la biografía de quien cocina. De esta propuesta se adopta la importancia de construir relatos íntimos que permitan comprender las experiencias, recuerdos y motivaciones de los protagonistas a través de la comida.



Figura 5: director David Gelb

Asimismo, el proyecto encuentra una influencia significativa en Brian McGinn y la serie *Street Food: Latinoamérica*, donde la gastronomía es presentada como una expresión de resistencia cultural y memoria colectiva. Su enfoque en personajes cotidianos y cocinas populares se relaciona directamente con la intención de retratar a personas que mantienen vivas tradiciones culinarias fuera de los circuitos gastronómicos comerciales.



Figura 6: director Brian McGinn

La visión de Laura Gabbert en *City of Gold* también constituye un referente importante, al utilizar la comida como una puerta de entrada para comprender fenómenos culturales, sociales e históricos más amplios. Esta perspectiva permite abordar la gastronomía ecuatoriana no únicamente como alimento, sino como una herramienta para analizar las relaciones entre territorio, identidad, tradición y comunidad.



Figura 7: directora Laura Gabbert

Finalmente, la propuesta se inspira en la filosofía documental de Anthony Bourdain en *Parts Unknown*, quien utilizaba la comida como un medio para generar diálogo cultural y cuestionar prejuicios sociales. Su interés por explorar prácticas culinarias auténticas y poco visibilizadas se relaciona con el objetivo principal de la serie: rescatar y difundir gastronomías que permanecen ocultas o marginadas dentro de los discursos gastronómicos predominantes.

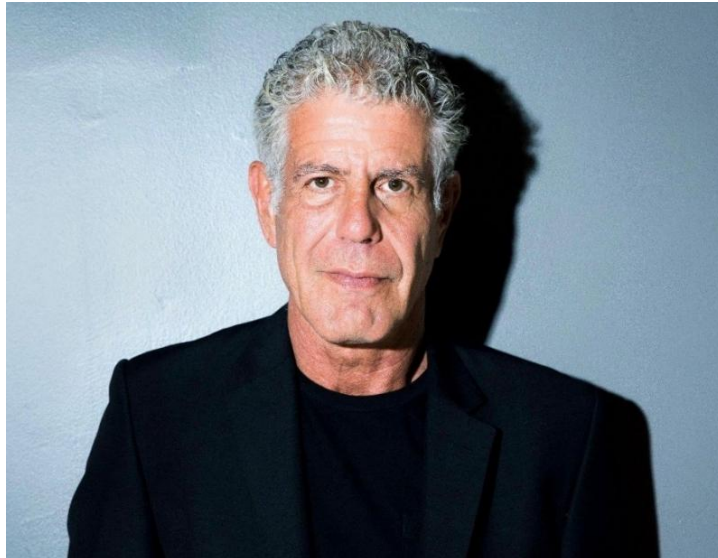


Figura 8: director Anthony Bourdain

A partir de estos referentes, el tono de la serie se caracteriza por ser íntimo, y humano. La narrativa busca establecer una conexión emocional entre el espectador y los personajes, mostrando la cocina como un espacio donde convergen memoria, identidad y patrimonio cultural. La cámara acompaña los procesos cotidianos de preparación de los alimentos, las dinámicas familiares y las historias personales de quienes conservan estos saberes, construyendo un relato cercano y auténtico.

1.8. Identificación y justificación del modo de representación seleccionado

De acuerdo con la clasificación propuesta por Bill Nichols, Sabores Ocultos: Ecuador, la otra gastronomía adopta principalmente el modo de representación expositivo.

El modo expositivo constituye la estructura principal del documental. Este enfoque permite presentar información contextual, histórica y cultural sobre las tradiciones gastronómicas abordadas en cada episodio, guiando al espectador a través de una narrativa organizada que explica el origen, significado e importancia de

los platos y de las comunidades que los preservan. Mediante entrevistas, testimonios e imágenes de apoyo, el documental construye un discurso que busca visibilizar prácticas culinarias poco conocidas y destacar su relevancia dentro del patrimonio cultural ecuatoriano.

1.9. Propuesta de fotografía de Sabores Ocultos

Objetivo específico del estilo visual

La propuesta visual del episodio piloto de Sabores Ocultos busca acercar al espectador a la experiencia real de la comida callejera de la Costa ecuatoriana. El enfoque está dirigido a capturar la autenticidad de los vendedores, los procesos de preparación y la relación entre la comida y la comunidad. Se trabajará con profundidades de campo naturales para separar al personaje del entorno cuando sea necesario, pero manteniendo siempre la sensación de estar presente en el lugar. La intención es que el espectador no solo observe la comida, sino que sienta que recorre las calles, escucha los sonidos y comparte el espacio con quienes preparan cada plato.



Figura 10: Fotograma de Street Food: Latinoamérica de Brian McGinn. Serie de Netflix. Temp 2 (2020)

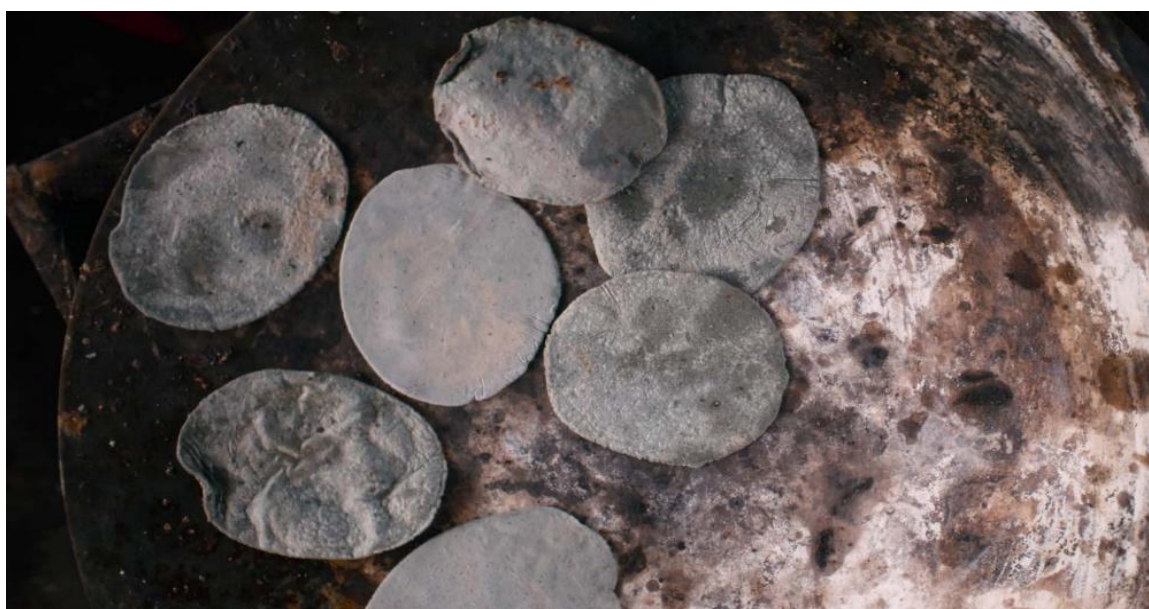


Figura 9: Fotograma de Street Food: Latinoamérica de Brian McGinn. Serie de Netflix. Temp 2 (2020)

Estilo de cámara

La producción utilizará una Sony FX30 por su rango dinámico, tamaño compacto y facilidad para trabajar en espacios reducidos y concurridos. Al tratarse de un documental de calle, es importante contar con una cámara ligera que permita reaccionar rápidamente ante situaciones espontáneas sin interrumpir la naturalidad de los personajes.

El lente principal será un 35 mm (o 30 mm según disponibilidad), ya que ofrece una perspectiva cercana a la visión humana y permite registrar tanto a los protagonistas como parte de su entorno. Este tipo de focal ayuda a crear una sensación de cercanía sin generar distorsiones excesivas.

Los planos generales se utilizarán para presentar el contexto de cada locación, mostrando la dinámica de la calle, el flujo de personas y la relación del puesto de comida con su entorno. Los planos medios permitirán seguir conversaciones y acciones de los personajes, manteniendo visible parte del contexto. Los planos detalle tendrán un papel fundamental para resaltar texturas, ingredientes, vapor, movimientos de las manos y momentos clave de la preparación. La combinación de estos tres tipos de planos construirá una narrativa visual que conecta el espacio, las personas y la comida.



Figura 11: Fotograma de Taco Chronicles de Carlos Osorio. Serie de Netflix. Temp 3 (2022)

“La representación audiovisual de la gastronomía puede recurrir a recursos cinematográficos y visuales para construir una experiencia sensorial alrededor de los alimentos, relacionando la cinematografía y la organización narrativa con la percepción de autenticidad gastronómica”. (Prabowo, 2025). La propuesta fotográfica de "Sabores Ocultos: Ecuador, la otra gastronomía" se fundamenta en una paleta de colores cálidos y orgánicos, que incluye tonos amarillos, naranjas, ocre, marrones y verdes naturales. Esta elección no solo refleja las características de los espacios donde se desarrolla el documental, sino que también busca transmitir la calidez de la cocina tradicional ecuatoriana. La utilización de estos colores está diseñada para resaltar la esencia de la gastronomía del país, creando un vínculo visual con su cultura. El rodaje se llevará a cabo en su mayoría en exteriores durante las horas de la tarde, aprovechando la luz natural del sol.

En particular, se utilizará la "hora dorada", que proporciona una iluminación cálida ideal para realzar las texturas de los alimentos y los materiales presentes en las cocinas, como la madera y el barro. La intención no es modificar el color del entorno, sino potenciar las tonalidades que ya existen de forma natural, lo que contribuye a la autenticidad de la representación visual.

El episodio piloto se centra en la tripita, un plato cuya preparación se caracteriza por el uso del fuego y una cocción lenta, empleando ingredientes con colores intensos y terrosos. Los tonos amarillos y anaranjados se utilizan para destacar visualmente estos elementos, enfatizando la naturaleza artesanal de la comida y su conexión con las tradiciones populares. Desde una perspectiva narrativa, los colores cálidos generan una sensación de cercanía y hospitalidad, haciendo que el espectador sienta que las cocinas y los espacios comunitarios son lugares vivos donde la preparación de alimentos es parte de la cotidianidad y la historia de sus habitantes.

La elección de esta paleta de colores no solo busca registrar la apariencia de los platos, sino también transmitir la atmósfera que rodea su elaboración. Esto contribuye a construir una identidad visual coherente con el propósito de la serie, que es mostrar la gastronomía ecuatoriana desde una perspectiva humana y cultural. Los colores evocan la tierra, el calor del fuego y los ingredientes de la cocina tradicional, reforzando la idea de que cada plato está profundamente conectado con el territorio y con las personas que preservan esta herencia culinaria.



Figura 12: Paleta de colores de Taco Chronicles de Carlos Osorio. Serie de Netflix. Temp 3 (2022)



Figura 13: Paleta de colores de Street Food: Latinoamérica de Brian McGinn. Serie de Netflix. Temp 2 (2020)

Equipos por utilizar

Sony FX30; lente principal 35 mm o 30 mm; baterías adicionales; tarjetas SD de alta velocidad; trípode ligero; monopod; estabilizador tipo gimbal para recorridos; micrófono shotgun montado en cámara; boom ligero; grabadora Tascam para registro de audio independiente; audífonos de monitoreo; micrófonos inalámbricos para entrevistas; reflector plegable; cubo de luz LED portátil para apoyo puntual; filtros ND; mochila de producción y kit básico de limpieza para lentes.

La propuesta se apoya principalmente en iluminación natural. Se aprovechará la luz disponible en mercados, calles y espacios abiertos para mantener una estética auténtica. El apoyo artificial será mínimo y se utilizará únicamente cuando sea necesario equilibrar sombras o reforzar detalles específicos sin alterar la atmósfera real del lugar.

La fotografía tendrá una estética cálida y cercana. Los colores buscarán resaltar la riqueza visual de los alimentos, las texturas de los ingredientes y la energía característica de los espacios populares. Se priorizarán contrastes moderados y tonos vivos que transmitan apetito, tradición y cercanía humana. El objetivo es evitar una imagen excesivamente estilizada y conservar una sensación documental honesta, donde la belleza surge de la realidad misma.



Figura 14: Fotografia de Chef's Table de David Gelb. Serie de Netflix. Temp 7 (2024)



Figura 15: Fotografia de Chef's Table de David Gelb. Serie de Netflix. Temp 7 (2024)



Figura 16: Fotograma de Chef's Table de David Gelb. Serie de Netflix. Temp 7 (2024)

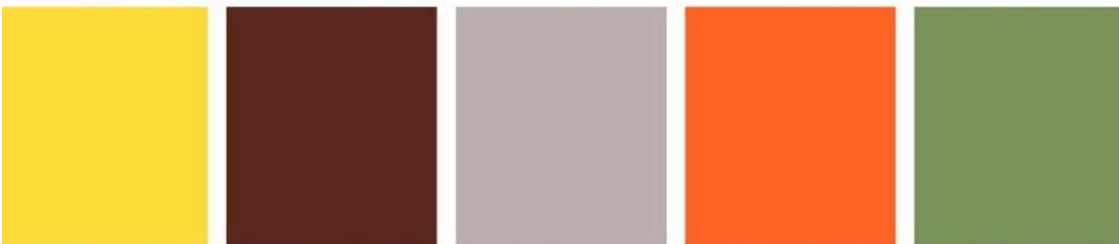


Figura 17: Paleta de colores de Street Food: Latinoamérica de Brian McGinn. Serie de Netflix. Temp 2 (2020)

1.10. Dirección de arte para Sabores Ocultos

La propuesta visual de Sabores Ocultos: Ecuador, la otra gastronomía se fundamenta en la autenticidad de los espacios y las personas retratadas. La dirección de arte busca preservar la identidad visual de los entornos reales donde se desarrollan las historias, evitando intervenciones que alteren su esencia o generen una representación artificial de las tradiciones documentadas.

La puesta en escena se construye a partir de cocinas populares, mercados, comedores tradicionales, espacios familiares y paisajes vinculados a las comunidades protagonistas. Estos lugares no son utilizados únicamente como escenarios, sino como elementos narrativos que aportan información sobre la historia, las costumbres y la identidad de quienes habitan dichos espacios.



Figura 18: Fotograma de Street Food: Latinoamérica de Brian McGinn. Serie de Netflix. Temp 2 (2020)

La serie busca transmitir una sensación de cercanía y realidad. Por esta razón, los objetos presentes en escena conservan su funcionalidad cotidiana: utensilios desgastados por el uso, cocinas tradicionales, mesas familiares, ingredientes frescos, fotografías, elementos religiosos y objetos heredados forman parte del universo visual del documental. Cada elemento contribuye a construir una representación honesta de la vida de los personajes.

La comida no se presenta como un producto estilizado o intervenido para fines publicitarios. Por el contrario, se muestra integrada a su contexto social y cultural, formando parte de dinámicas familiares, jornadas de trabajo y tradiciones comunitarias. La intención es que el espectador perciba los espacios como lugares habitados y no como escenarios preparados exclusivamente para la grabación.



Figura 19: Fotograma de Street Food: Latinoamérica de Brian McGinn. Serie de Netflix. Temp 2 (2020)

Paleta de colores aplicada a escenografía, utilería, vestuario y maquillaje

La propuesta cromática se inspira en los colores presentes de manera natural en los territorios y espacios donde se desarrolla la serie. La paleta busca transmitir calidez, cercanía y conexión con la tierra, reforzando el vínculo entre gastronomía, territorio e identidad cultural.

Predominan los tonos cálidos y orgánicos, especialmente marrones, ocre, terracotas, verdes naturales y amarillos suaves. Estos colores están presentes en elementos como la madera, la tierra, los ingredientes frescos, los utensilios tradicionales y la arquitectura popular de las comunidades visitadas. En la escenografía y utilería se priorizan materiales naturales como madera, barro, hierro, piedra, fibras vegetales y tejidos artesanales. Estos elementos aportan textura visual y fortalecen la sensación de autenticidad que caracteriza a la propuesta.

El vestuario corresponde principalmente a la ropa cotidiana utilizada por los protagonistas, evitando intervenciones que modifiquen su apariencia habitual. La intención es preservar la naturalidad de los personajes y reflejar de manera fiel su contexto social y cultural. Respecto al maquillaje, la propuesta se basa en un tratamiento completamente naturalista. No se busca transformar ni estilizar a los participantes, sino respetar sus rasgos y características reales. El maquillaje se limitará únicamente a correcciones técnicas necesarias para la grabación, manteniendo siempre la apariencia auténtica de los personajes.



Figura 20: Fotograma de Street Food: Latinoamérica de Brian McGinn. Serie de Netflix. Temp 2 (2020)



Figura 21: Fotograma de Taco Chronicles de Carlos Osorio. Serie de Netflix. Temp 3 (2022)



Figura 22: Fotograma de Street Food: Latinoamérica de Brian McGinn. Serie de Netflix. Temp 2 (2020)



Figura 23: Fotograma de Taco Chronicles de Carlos Osorio. Serie de Netflix. Temp 3 (2022)



Figura 24: Fotograma de Taco Chronicles de Carlos Osorio. Serie de Netflix. Temp 3 (2022)



Figura 25: Fotograma de Taco Chronicles de Carlos Osorio. Serie de Netflix. Temp 3 (2022)

1.10.1. Referentes artísticos y justificación estética

La propuesta visual encuentra inspiración en documentales contemporáneos que utilizan la gastronomía como una herramienta para explorar la cultura y las historias humanas. Entre los principales referentes se encuentra Chef's Table, particularmente por su capacidad para construir una relación emocional entre los personajes, los espacios y la comida. Sin embargo, mientras esta serie suele enfatizar la estética refinada de la alta cocina, Sabores Ocultos dirige su atención hacia espacios cotidianos y tradiciones populares.

Otro referente importante es Street Food: Latinoamérica, cuya dirección de arte incorpora los colores, texturas y dinámicas propias de los espacios urbanos y comunitarios donde se desarrolla la actividad gastronómica. La serie demuestra cómo los entornos cotidianos pueden convertirse en elementos fundamentales para la construcción de identidad visual y narrativa.

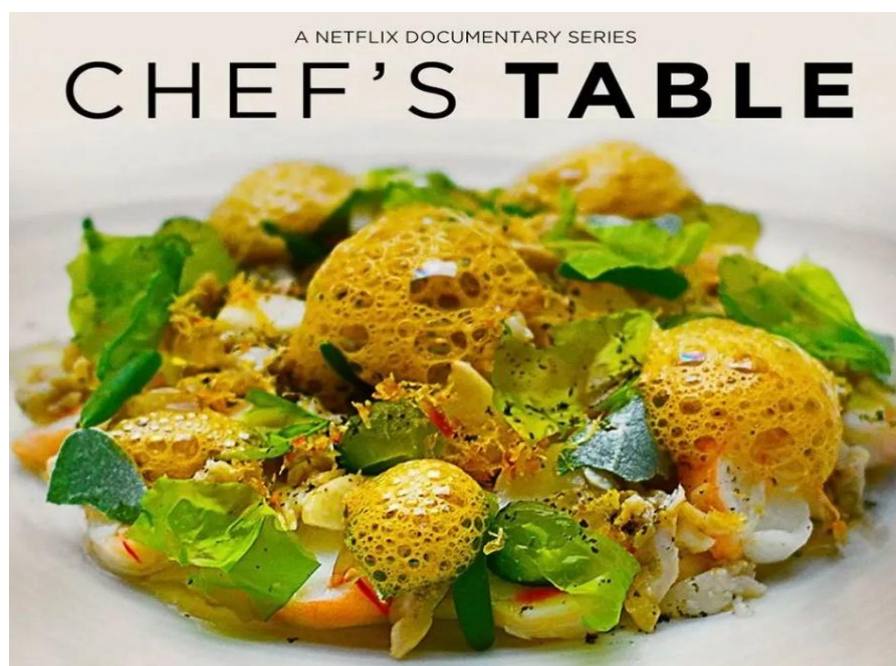


Figura 26: Portada de Chef's Table de David Gelb. Serie de Netflix. Temp 7 (2024)

Asimismo, la propuesta toma inspiración de *Parts Unknown*, donde los territorios y las comunidades adquieren la misma importancia narrativa que la comida. En esta serie, los mercados y hogares permiten comprender la relación entre identidad y alimentación, uno de los pilares de *Sabores Ocultos*. Desde una perspectiva estética, la dirección de arte se fundamenta en el realismo documental. La intención no es embellecer artificialmente los espacios, sino revelar la riqueza visual que ya existe en ellos. Cada cocina, cada utensilio y cada ingrediente forman parte de una historia más amplia sobre las personas que mantienen vivas estas tradiciones culinarias.

Los documentales gastronómicos pueden construir sus relatos a partir de la identidad emocional del espectador con aquello que se representa. En este tipo de producciones, la narrativa puede recurrir a una estructura más condensada y a recursos visuales. (Zeng et al., 2025, p.371 - 290). De esta manera, la propuesta artística busca construir una identidad visual coherente con el propósito general de la serie: mostrar la gastronomía ecuatoriana como una manifestación cultural viva, donde el territorio y las personas ocupan un lugar central dentro del relato audiovisual.



Figura 27: Fotograma de *Aventura Gastronómica: Ecuador* (2023)

CAPÍTULO 2

GUION Y ESTRUCTURA

2.1. Escaleta detallada

Tabla 1: Escaleta detallada Episodio Piloto

<i>Plano</i>	<i>Ubicación</i>	<i>Tipo de plano</i>	<i>Movimiento de cámara</i>	<i>Acción / Imagen</i>	<i>Audio / Diálogo</i>	<i>Función narrativa</i>
01	Exterior / calle del puesto	Gran plano general	Trípode o paneo lento	Presentación del sector: calle, gente pasando, ruido urbano, entorno popular.	Ambiente directo: calle, voces, tráfico, utensilios lejanos.	Abrir el mundo del documental y ubicar al espectador.
02	Exterior / fachada o ubicación	Plano general	Travelling lateral suave o cámara en mano estabilizada	Recorrido visual hasta el puesto de comida, sin presentar todavía a la cocinera.	Ambiente del lugar. Sin voz en off.	Generar curiosidad y construir contexto.
03	Puesto / zona de cocción	Plano detalle	Cámara fija	Aceite, humo, parrilla, carbón o plancha. La tripita aparece como textura antes que como explicación.	Sonido del fuego y grasa.	Convertir el plato en presencia sensorial.
04	Puesto / manos	Primerísimo primer plano	Cámara fija con leve seguimiento	Manos acomodando utensilios, limpiando espacio o preparando ingredientes.	Utensilios, golpes, respiración, ambiente.	Introducir el oficio desde las manos.
05	Puesto / protagonista trabajando	Plano medio	Cámara en mano suave	Primera aparición de la cocinera trabajando, sin posar.	Ambiente real del puesto.	Presentar a la protagonista desde la acción.
06	Puesto / rostro	Primer plano	Leve acercamiento	Rostro concentrado de la cocinera mientras revisa ingredientes o prende el fuego.	Ambiente. Posible frase espontánea.	Mostrar experiencia, carácter y rutina.
07	Puesto / preparación inicial	Plano americano	Seguimiento corto	La cocinera organiza, prende fuego, prepara recipientes y deja lista la estación.	Ambiente de trabajo.	Mostrar que existe método y repetición.
08	Puesto / ingredientes	Plano detalle	Tilt lento de arriba hacia abajo	Ingredientes, salsas, acompañamientos, tabla, cuchillo, recipientes.	Sonido directo, sin explicación excesiva.	Introducir el plato sin hacerlo académico.
09	Interior / entrevista 1	Plano medio corto	Cámara fija	La cocinera responde: qué prepara, cómo aprendió y desde cuándo lo hace.	Entrevista limpia. Preguntas fuera de cámara.	Establecer quién es y qué sabe.
10	Interior / entrevista 1 recurso	Primer plano	Cámara fija	Detalle de rostro y expresión durante una respuesta emocional o de memoria.	Audio de entrevista continúa.	Profundizar humanidad y credibilidad.
11	Interior / manos en entrevista	Plano detalle	Cámara fija	Manos de la cocinera mientras habla: gestos, delantal, utensilio cercano.	Audio de entrevista.	Cubrir cortes y reforzar oficio.

12	Puesto / lavado o preparación	Plano medio	Cámara en mano observacional	Proceso inicial de preparación. No se muestra como receta fría, sino como rutina viva.	Audio de entrevista como puente + sonido directo.	Unir relato personal con acción culinaria.
13	Puesto / ingrediente principal	Primerísimo primer plano	Macro o cámara fija	Textura de la tripita antes de la cocción.	Sonido directo.	Enfrentar el prejuicio desde la imagen real.
14	Puesto / corte o manejo	Plano detalle	Seguimiento de manos	Cuchillo, tabla, limpieza, movimiento repetido y preciso.	Golpes de cuchillo, utensilios.	Mostrar técnica popular y conocimiento práctico.
15	Puesto / parrilla	Plano medio	Paneo corto	La tripita entra a la parrilla o zona de cocción.	Fuego, grasa, chisporroteo.	Marcar el inicio del proceso sensorial fuerte.
16	Puesto / fuego y humo	Plano detalle	Cámara lenta puntual o cámara fija	Humo, grasa, color, vapor, aceite y cambios de textura.	Sonido del fuego elevado en mezcla.	Convertir la preparación en experiencia.
17	Puesto / cocinera cocinando	Plano medio lateral	Travelling corto o seguimiento suave	La cocinera manipula el plato con seguridad y ritmo.	Ambiente + frases espontáneas.	Mostrar dominio sin idealizarla.
18	Puesto / utensilios	Plano detalle	Cámara fija	Pinzas, cuchillo, tabla, carbón, recipientes, salsa.	Sonidos de utensilios.	Crear textura documental.
19	Puesto / plato en proceso	Primer plano	Push in muy suave	La preparación empieza a verse apetecible: color, brillo, cocción.	Sonido directo.	Transformar percepción: de rareza a comida trabajada.
20	Interior / entrevista 2	Plano medio corto	Cámara fija	La cocinera habla sobre prejuicios, burlas, curiosidad o desconocimiento del plato.	Entrevista limpia.	Introducir la tensión cultural.
21	Interior / entrevista 2 emocional	Primer plano	Cámara fija	Reacción facial ante recuerdos, dificultades o comentarios de clientes.	Audio de entrevista.	Evitar victimización, mostrar dignidad.
22	Exterior / clientes llegando	Plano general	Cámara en mano observacional	Clientes se acercan, miran, piden o esperan.	Ambiente real, frases espontáneas.	Validar que el plato vive en la calle.
23	Puesto / interacción	Plano medio	Seguimiento corto	Cocinera atiende a cliente, pregunta qué desea, sirve o conversa.	Diálogo natural.	Mostrar relación social alrededor del plato.
24	Cliente / reacción	Primer plano	Cámara fija o handheld suave	Cliente prueba, asiente, comenta o recuerda el sabor.	Frase espontánea del cliente.	Dar validación desde quien consume.
25	Puesto / emplatado	Plano cenital o detalle	Cámara fija	Montaje del plato: tripita, acompañamientos, salsas, plato terminado.	Utensilios y ambiente.	Dar dignidad visual al resultado final.
26	Puesto / entrega	Plano medio	Cámara fija con leve paneo	La cocinera entrega el plato al cliente.	Diálogo natural.	Cerrar la cadena: preparación, servicio y consumo.
27	Plato final	Primerísimo primer plano	Push in lento	El plato terminado ocupa el centro visual. Se ve claro, apetecible y real.	Ambiente baja para resaltar presencia.	Hacer que el espectador vea evidencia, no rumor.
28	Cliente comiendo	Plano medio corto	Cámara fija	Cliente come, conversa o comparte el plato.	Sonido directo, comentario breve.	Mostrar tradición cotidiana.

29	Interior / entrevista 3	Plano medio	Cámara fija	La cocinera cuenta su historia de vida: por qué empezó, qué le ha dado el trabajo, qué aprendió.	Entrevista limpia, tono íntimo.	Profundizar emocionalmente en la protagonista.
30	Interior / entrevista 3 apoyo	Primer plano	Cámara fija	Mirada, pausa, sonrisa o gesto que sostenga una frase importante.	Audio de entrevista.	Humanizar el oficio.
31	Interior / objetos personales o cocina	Plano detalle	Paneo lento	Fotografías, utensilios, delantal, manos descansando, espacio interior relacionado con su historia.	Audio de entrevista como voz principal.	Conectar memoria, vida y trabajo.
32	Puesto / final de jornada	Plano general	Trípode o cámara fija	Baja el movimiento. Últimos clientes o puesto menos concurrido.	Ambiente más tranquilo.	Marcar descenso narrativo.
33	Puesto / limpieza	Plano medio	Cámara en mano suave	La cocinera limpia, recoge, guarda utensilios, apaga fuego o cierra recipientes.	Utensilios, respiración, silencio relativo.	Mostrar desgaste y repetición del oficio.
34	Puesto / manos cerrando	Plano detalle	Cámara fija	Manos guardan, limpian, doblan paños o cierran una funda.	Sonido directo.	Cerrar desde el gesto cotidiano.
35	Interior / final	Plano medio corto	Cámara fija	La cocinera deja una idea final: no juzgar sin conocer, tradición, trabajo o memoria.	Entrevista limpia.	Entregar cierre humano sin grandilocuencia.
36	Exterior / entorno final	Plano general	Paneo lento de salida	La cámara se aleja del puesto o deja a la cocinera en su espacio.	Ambiente. Sin explicación directa.	Dejar abierta la serie: otros platos, otras historias.

2.2. Guion Técnico

Tabla 2: Guion técnico, bloque 1

<i>Plano</i>	<i>Tipo de plano</i>	<i>Movimiento de cámara</i>	<i>Acción / Imagen</i>	<i>Audio</i>	<i>Duración aprox.</i>
1	Plano general	Cámara fija	Vista exterior de la calle o sector donde se ubica el puesto. Se observa movimiento de personas, vehículos y ambiente popular.	Sonido ambiente: calle, voces, autos, pasos.	8 seg
2	Plano detalle	Cámara fija	Humo saliendo de la parrilla o zona de cocción.	Sonido del fuego y ambiente.	5 seg

3	Primerísimo primer plano	Cámara lenta / leve acercamiento	Grasa, aceite o textura de la tripita sobre la parrilla.	Sonido directo de cocción.	6 seg
4	Plano detalle	Cámara en mano estable	Utensilios, cuchillo, tabla, pinzas o platos usados por la cocinera.	Sonidos metálicos y ambiente.	5 seg
5	Plano medio abierto	Travelling lateral suave	El puesto de comida desde un costado, mostrando su ubicación real dentro del entorno.	Ambiente natural del lugar.	7 seg
6	Plano detalle	Cámara fija	Manos preparando o acomodando ingredientes. Todavía no se revela a la cocinera.	Sonido de manipulación de ingredientes.	6 seg

BLOQUE 2: PRESENTACIÓN DE LA COCINERA

Tabla 3: Guion técnico, bloque 2

<i>Plano</i>	<i>Tipo de plano</i>	<i>Movimiento de cámara</i>	<i>Acción / Imagen</i>	<i>Audio</i>	<i>Duración aprox.</i>
7	Plano medio	Cámara en mano estable	La cocinera aparece trabajando en su rutina. No posa para cámara.	Sonido ambiente.	8 seg
8	Primer plano	Cámara fija	Rostro de la cocinera concentrada mientras cocina.	Ambiente natural.	6 seg
9	Plano detalle	Cámara fija	Sus manos limpian, ordenan o preparan el espacio de trabajo.	Sonido directo.	6 seg
10	Plano americano	Paneo suave	La cocinera se mueve dentro del puesto, revisa ingredientes, prende fuego o acomoda utensilios.	Ambiente del puesto.	8 seg

11	Plano medio corto	Cámara fija	La cocinera mira brevemente hacia la preparación, no hacia la cámara.	Se puede introducir voz en off de la entrevista.	10 seg
----	-------------------	-------------	---	--	--------

BLOQUE 3: ENTREVISTA INTERIOR - HISTORIA Y OFICIO

Ubicación: Interior sencillo, lugar tranquilo cercano al puesto.

Tabla 4: Guion técnico, bloque 3

<i>Plano</i>	<i>Tipo de plano</i>	<i>Movimiento de cámara</i>	<i>Acción / Imagen</i>	<i>Audio</i>	<i>Duración aprox.</i>
12	Plano medio	Cámara fija sobre trípode	Entrevista principal a la cocinera. Habla sobre cómo aprendió a preparar tripita mishqui.	Voz directa de la cocinera.	45 seg
13	Primer plano	Cámara fija	Rostro de la cocinera mientras recuerda quién le enseñó o cómo empezó.	Voz directa.	35 seg
14	Plano detalle	Cámara fija	Manos de la cocinera durante la entrevista, mostrando gestos, anillos, piel, experiencia.	Voz directa continúa.	15 seg
15	Plano medio lateral	Cámara fija	Toma alternativa de la entrevista desde un ángulo lateral para cortes.	Voz directa.	25 seg

Preguntas

- ¿Cómo aprendió a preparar este plato?
- ¿Quién le enseñó?
- ¿Cuánto tiempo lleva vendiéndolo?
- ¿Qué significa este trabajo para usted?

BLOQUE 4: PROCESO INICIAL DE PREPARACIÓN

Tabla 5: Guion técnico, bloque 4

Plano	Tipo de plano	Movimiento de cámara	Acción / Imagen	Audio	Duración aprox.
16	Plano cenital	Cámara fija	Ingredientes sobre la mesa o área de preparación.	Voz en off de la cocinera explicando.	8 seg
17	Plano detalle	Cámara fija	Limpieza o manipulación inicial de la tripita.	Sonido directo + voz en off.	10 seg
18	Primerísimo primer plano	Macro / cámara fija	Textura del ingrediente antes de cocinarse.	Sonido ambiente.	6 seg
19	Plano medio	Cámara en mano estable	La cocinera explica mientras prepara, sin mirar necesariamente a cámara.	Voz directa natural.	20 seg
20	Plano detalle	Seguimiento suave	Manos colocando ingredientes, aliños o acompañamientos.	Sonido de preparación.	8 seg
21	Plano medio abierto	Cámara fija	Vista del espacio de preparación completo.	Voz en off / ambiente.	10 seg

BLOQUE 5: COCCIÓN SENSORIAL

Tabla 6: Guion técnico, bloque 5

Plano	Tipo de plano	Movimiento de cámara	Acción / Imagen	Audio	Duración aprox.
22	Plano detalle	Cámara fija	La tripita entra en contacto con la parrilla o sartén.	Sonido fuerte de cocción.	7 seg
23	Primerísimo primer plano	Cámara lenta	Grasa, humo, fuego, cambio de textura y color.	Sonido de fuego amplificado.	8 seg
24	Plano detalle	Paneo corto	Pinzas o utensilios moviendo la tripita.	Sonido directo.	6 seg
25	Plano medio corto	Cámara en mano	La cocinera concentrada en el punto exacto de cocción.	Ambiente + respiración + fuego.	10 seg

26	Plano detalle	Cámara fija	Carbón, llama, parrilla o aceite.	Sonido sensorial.	6 seg
27	Plano secuencia corto	Travelling suave	Recorrido visual desde el fuego hasta el rostro de la cocinera.	Ambiente natural.	12 seg

BLOQUE 6: ENTREVISTA INTERIOR - PREJUICIO Y CULTURA

Tabla 7: Guion técnico, bloque 6

<i>Plano</i>	<i>Tipo de plano</i>	<i>Movimiento de cámara</i>	<i>Acción / Imagen</i>	<i>Audio</i>	<i>Duración aprox.</i>
28	Plano medio corto	Cámara fija	La cocinera habla sobre lo que la gente piensa de este tipo de comida.	Voz directa.	40 seg
29	Primer plano	Cámara fija	Expresión emocional de la cocinera al hablar de burlas, prejuicios o desconocimiento.	Voz directa.	30 seg
30	Plano detalle	Cámara fija	Manos o mirada baja mientras habla.	Voz directa continúa.	15 seg
31	Plano medio lateral	Cámara fija	Toma de apoyo para cortes de edición.	Voz directa.	20 seg

Preguntas

- ¿La gente se burla de este plato?
- ¿Hay personas que lo rechazan sin probarlo?
- ¿Por qué cree que algunos platos populares no son valorados?
- ¿Qué le diría a alguien que juzga esta comida sin conocerla?

BLOQUE 7: CLIENTES Y VALIDACIÓN SOCIAL

Tabla 8: Guion técnico, bloque 7

<i>Plano</i>	<i>Tipo de plano</i>	<i>Movimiento de cámara</i>	<i>Acción / Imagen</i>	<i>Audio</i>	<i>Duración aprox.</i>
32	Plano general	Cámara fija	Clientes acercándose al puesto.	Ambiente de venta.	8 seg
33	Plano medio	Cámara en mano	Cliente haciendo un pedido.	Diálogo natural.	10 seg
34	Plano detalle	Cámara fija	Dinero, plato, servilletas, salsas o entrega del pedido.	Sonidos de venta.	6 seg
35	Primer plano	Cámara fija	Cliente probando el plato.	Sonido ambiente / reacción espontánea.	8 seg
36	Plano medio corto	Cámara en mano	Cliente comenta brevemente qué le gusta del plato o qué recuerdo le trae.	Voz directa del cliente.	15 seg
37	Plano general corto	Cámara fija	Varias personas alrededor del puesto, comiendo o esperando.	Ambiente popular.	8 seg

BLOQUE 8: EMPLATADO Y RESULTADO FINAL

Tabla 9: Guion técnico, bloque 8

<i>Plano</i>	<i>Tipo de plano</i>	<i>Movimiento de cámara</i>	<i>Acción / Imagen</i>	<i>Audio</i>	<i>Duración aprox.</i>
38	Plano detalle	Cámara fija	La cocinera sirve la tripita mishqui en el plato.	Sonido directo.	8 seg
39	Primerísimo primer plano	Cámara lenta	Salsas, acompañamientos o textura final del plato.	Sonido ambiente suave.	7 seg
40	Plano cenital	Cámara fija	Plato terminado visto desde arriba.	Música sutil o ambiente.	6 seg
41	Plano medio	Cámara en mano estable	La cocinera entrega el plato al cliente.	Diálogo natural.	10 seg

42	Primer plano	Cámara fija	Reacción del cliente al recibir o probar el plato.	Sonido directo.	8 seg
43	Plano detalle	Cámara fija	Plato final en manos del cliente o sobre la mesa.	Música leve / ambiente.	7 seg

BLOQUE 9: ENTREVISTA INTERIOR - VIDA Y MEMORIA

Tabla 10: Guion técnico, bloque 9

<i>Plano</i>	<i>Tipo de plano</i>	<i>Movimiento de cámara</i>	<i>Acción / Imagen</i>	<i>Audio</i>	<i>Duración aprox.</i>
44	Plano medio	Cámara fija	La cocinera cuenta parte de su historia de vida.	Voz directa.	50 seg
45	Primer plano	Cámara fija	Rostro de la cocinera en momento emocional.	Voz directa.	35 seg
46	Plano detalle	Cámara fija	Manos, mirada o gesto íntimo durante la entrevista.	Voz directa continúa.	15 seg
47	Plano medio lateral	Cámara fija	Toma alternativa para edición.	Voz directa.	20 seg

Preguntas

- ¿Qué le ha dado este trabajo?
- ¿Qué dificultades ha tenido?
- ¿Qué siente cuando alguien disfruta lo que usted prepara?
- ¿Qué quisiera que la gente entienda de este plato?

BLOQUE 10: CIERRE DE JORNADA

Tabla 11: Guion técnico, bloque 10

<i>Plano</i>	<i>Tipo de plano</i>	<i>Movimiento de cámara</i>	<i>Acción / Imagen</i>	<i>Audio</i>	<i>Duración aprox.</i>
48	Plano medio abierto	Cámara fija	La cocinera atiende a los últimos clientes.	Ambiente más calmado.	10 seg
49	Plano detalle	Cámara fija	Utensilios sucios, parrilla apagándose o platos vacíos.	Sonido ambiente.	7 seg
50	Plano medio	Cámara en mano estable	La cocinera limpia, recoge o guarda sus herramientas.	Voz en off de idea final.	15 seg
51	Primer plano	Cámara fija	Rostro de la cocinera al final de la jornada. Se nota cansancio y dignidad.	Voz en off continúa.	10 seg
52	Plano general	Cámara fija	El puesto visto desde afuera mientras baja la actividad.	Ambiente nocturno o atardecer.	10 seg

BLOQUE 11: FINAL

Tabla 12: Guion técnico, bloque 11

<i>Plano</i>	<i>Tipo de plano</i>	<i>Movimiento de cámara</i>	<i>Acción / Imagen</i>	<i>Audio</i>	<i>Duración aprox.</i>
53	Plano detalle	Cámara fija	Última imagen del plato o de la parrilla apagándose.	Voz final de la cocinera.	8 seg
54	Plano medio	Cámara fija	La cocinera en silencio dentro o cerca de su espacio.	Ambiente natural.	10 seg
55	Plano general	Cámara fija	El puesto integrado en la calle o en el entorno popular.	Música sutil / ambiente.	12 seg

2.3. Guion literario

APERTURA

EXTERIOR. CALLE POPULAR / SECTOR DEL PUESTO - DÍA O TARDE

La calle respira.

Gente que pasa.

Autos que cruzan.

Voces mezcladas con ruido de ciudad.

Un puesto de comida aparece entre el movimiento cotidiano.

No hay explicación.

No hay presentador.

Solo el lugar.

El fuego empieza a sonar.

El humo sube lentamente.

Unas manos acomodan utensilios.

La grasa cae sobre la parrilla.

La cámara observa de cerca una textura que todavía no se explica.

Tripita mishqui.

Antes de saber qué es, el espectador la ve.

Antes de juzgarla, la escucha.

Antes de entenderla, la siente.

SONIDO: fuego, aceite, voces lejanas, utensilios metálicos.

POSIBLE VOZ EN OFF DE LA COCINERA:

“Hay gente que pasa y pregunta qué es. Otros ya saben y vienen directo. Pero este plato tiene su historia. No es solo comida.”

LA COCINERA

EXTERIOR. PUESTO DE COMIDA - DÍA O TARDE

La cocinera aparece trabajando.

No posa.

No se presenta a cámara.

Está en su mundo.

Limpia.

Ordena.

Prende el fuego.

Revisa los ingredientes.

Mueve las manos con la seguridad de quien ha repetido el mismo oficio durante años.

Su rostro revela concentración.

Sus manos revelan experiencia.

No viste uniforme de chef.
No hay cocina de lujo.
No hay escenario preparado.

Hay trabajo.
Hay calle.
Hay oficio.

POSIBLE VOZ EN OFF DE LA COCINERA:

“Yo aprendí viendo, haciendo, equivocándome también. Uno no aprende esto de un día para otro. La mano se va haciendo con el tiempo.”

ENTREVISTA INTERIOR: EL ORIGEN DEL OFICIO

INTERIOR. ESPACIO CONTROLADO / CASA O COCINA SENCILLA - DÍA

La cocinera está sentada en un espacio tranquilo.

La luz es suave.
El fondo es sencillo.
Nada distrae de su rostro.

Por primera vez, la escuchamos con claridad.

ENTREVISTADOR / PREGUNTA GUÍA:

¿Cómo aprendió a preparar tripita mishqui?

POSIBLE RESPUESTA DE LA COCINERA:

“Yo aprendí por necesidad y por costumbre. En mi familia se cocinaba así. Uno veía a los mayores, ayudaba, limpiaba, probaba, y poco a poco iba aprendiendo.”

ENTREVISTADOR / PREGUNTA GUÍA:

¿Quién le enseñó?

POSIBLE RESPUESTA DE LA COCINERA:

“Mi mamá, mi familia, la vida mismo. Porque a veces uno aprende porque toca salir adelante.”

Mientras ella habla, vemos sus manos.
Manos con marcas, gestos, memoria.

No se habla solo de una receta.
Se habla de una forma de sobrevivir.

EL PLATO COMO PROTAGONISTA

EXTERIOR. PUESTO DE COMIDA / ZONA DE PREPARACIÓN - DÍA

La cámara vuelve a la preparación.

Ingredientes sobre la mesa.

Tripita limpia.

Aliños.

Salsas.

Utensilios gastados por el uso.

La cocinera explica mientras trabaja.

No da una receta exacta.

Cuenta el proceso como quien cuenta algo que ya forma parte de su vida.

POSIBLE VOZ DE LA COCINERA:

“Primero hay que limpiarla bien. Eso es lo más importante. Después se prepara, se sazona, se lleva al fuego y hay que saber darle el punto. Si uno se descuida, no queda igual.”

La cámara se detiene en los detalles.

El cuchillo.

La tabla.

El carbón.

La textura.

El movimiento de las manos.

LA COCCIÓN

EXTERIOR. PARRILLA / ZONA DE COCCIÓN - DÍA O TARDE

La tripita toca el fuego.

El sonido cambia.

El plato empieza a transformarse.

La grasa cae.

El humo envuelve la imagen.

El color cambia lentamente.

La cocinera mueve las piezas con precisión.

Aquí el documental se vuelve sensorial.

La imagen habla.

La tripita deja de ser una idea incómoda.

Empieza a verse como comida real.

Como preparación.

POSIBLE VOZ EN OFF DE LA COCINERA:

“El secreto está en no apurarse. Hay que saber cuándo moverla, cuándo dejarla, cuándo ya está lista. Eso se aprende con los años.”

ENTREVISTA INTERIOR: EL PREJUICIO

INTERIOR. ESPACIO CONTROLADO - DÍA

La entrevista se vuelve más íntima.

La cámara está más cerca.

La cocinera habla de lo que la gente piensa.

ENTREVISTADOR / PREGUNTA GUÍA:

¿Hay personas que rechazan este plato sin probarlo?

POSIBLE RESPUESTA DE LA COCINERA:

“Sí, claro. Hay gente que se ríe o dice que eso no comería. Pero a veces ni saben cómo se prepara. Juzgan porque no conocen.”

Silencio breve.

ENTREVISTADOR / PREGUNTA GUÍA:

¿Qué siente cuando la gente mira con desprecio este tipo de comida?

POSIBLE RESPUESTA DE LA COCINERA:

“A veces da pena, porque esto también es comida nuestra. Esto también lo come mucha gente. Hay personas que crecieron con estos sabores.”

La cámara no busca victimizarla.

La muestra firme.

POSIBLE VOZ EN OFF:

“Hay platos que no entran en los menús elegantes. No aparecen en las fotos perfectas. No siempre son reconocidos como gastronomía. Pero siguen vivos porque alguien los cocina, alguien los busca y alguien los recuerda.”

LOS CLIENTES

EXTERIOR. PUESTO DE COMIDA / ZONA DE VENTA - TARDE

Llegan clientes.

Algunos piden con confianza.

Otros esperan.

Alguien mira la parrilla.

Alguien pregunta si ya está listo.

La cocinera sirve sin detenerse.

La cámara observa la relación entre el plato y la gente.

CLIENTE 1 / POSIBLE FRASE ESPONTÁNEA:

“Yo vengo porque aquí la hacen bien. Esto tiene su sabor.”

CLIENTE 2 / POSIBLE FRASE ESPONTÁNEA:

“Esto me recuerda a cuando comía con mi familia. Es una costumbre.”

CLIENTE 3 / POSIBLE FRASE ESPONTÁNEA:

“El que no ha probado, no sabe.”

La tripita mishqui ya no aparece como rareza.

Aparece como una comida buscada.

EL PLATO FINAL

EXTERIOR. PUESTO DE COMIDA / MOMENTO DE SERVICIO - TARDE

La cocinera sirve el plato terminado.

Coloca la tripita.

Agrega acompañamientos.

Sirve salsa.

Entrega el plato.

La cámara se detiene en la comida.

Por un momento, el plato ocupa todo el encuadre.

Preparado.

Servido.

Visible.

POSIBLE VOZ EN OFF DE LA COCINERA:

“Cuando la gente come y le gusta, una se siente bien. Porque ahí está el trabajo de uno. Ahí está el esfuerzo.”

Un cliente prueba.

Asiente.

Sonríe.

Sigue comiendo.

La cámara no exagera la reacción.

Solo la observa.

ENTREVISTA INTERIOR: LA VIDA DETRÁS DEL PLATO

INTERIOR. ESPACIO CONTROLADO - DÍA

La cocinera vuelve a hablar.

Ahora el tema ya no es solo la tripita.
Es su vida.

ENTREVISTADOR / PREGUNTA GUÍA:

¿Qué le ha dado este trabajo?

POSIBLE RESPUESTA DE LA COCINERA:

“Me ha dado para vivir. Para sacar adelante a mi familia. Para conocer gente. Para sentir que lo que hago vale.”

ENTREVISTADOR / PREGUNTA GUÍA:

¿Qué ha sido lo más difícil?

POSIBLE RESPUESTA DE LA COCINERA:

“El cansancio. A veces la venta está buena, a veces no. Pero uno sigue. Porque de esto vivimos.”

ENTREVISTADOR / PREGUNTA GUÍA:

¿Qué quisiera que la gente entienda de este plato?

POSIBLE RESPUESTA DE LA COCINERA:

“Que no juzguen sin probar. Que detrás de esto hay trabajo. Hay limpieza. Hay tradición. Hay personas que vivimos de esto.”

La cámara permanece en su rostro.

Hay dignidad.

Hay cansancio.

Hay orgullo.

EL FINAL DE LA JORNADA

EXTERIOR. PUESTO DE COMIDA - ATARDECER O NOCHE

La jornada empieza a cerrar.

El fuego baja.

Los utensilios se limpian.

Los últimos clientes se van.

La calle cambia de ritmo.

La cámara no fuerza un final emotivo.

Solo acompaña.

POSIBLE VOZ EN OFF DE LA COCINERA:

“Mañana toca volver. Así es esto. Uno termina cansado, pero también contenta cuando se vende, cuando la gente vuelve, cuando dicen que les gustó.”

CIERRE**EXTERIOR. CALLE / PUESTO - NOCHE**

El puesto queda integrado al paisaje de la calle.

Ya no se ve como un lugar cualquiera.

Ahora sabemos que ahí hay una historia.

La cámara observa una última imagen:
la parrilla apagándose,
el plato servido,
o la cocinera en silencio dentro de su espacio.

VOZ FINAL SUGERIDA:

“No todo lo que somos está en los grandes restaurantes.
A veces, la memoria de un país sobrevive en una parrilla, en una calle, en unas manos que aprendieron cocinando.
La tripita mishqui no es una rareza.
También es Ecuador.
También es cultura.
También es memoria viva.”

CORTE A NEGRO.

TEXTO FINAL EN PANTALLA:

“Sabores Ocultos: Ecuador, la otra gastronomía.”

FIN

CAPÍTULO 3**PLANIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN Y FINANCIERA**

3.1. Desglose y organización

Descripción de la propuesta y esquema de producción

Sabores Ocultos: Ecuador, la otra gastronomía será una serie documental diseñada para plataformas digitales que pretende destacar la diversidad culinaria del Ecuador, enfocándose en platos menos conocidos o que son considerados tabú, al mismo tiempo que indaga en las historias de quienes preservan estas costumbres. Dentro de este proyecto de graduación, se creará el episodio inicial de la serie, que se centrará en la tripita o tripa mishki, un plato tradicional de la cultura gastronómica popular de Guayaquil.

La propuesta de producción se establece bajo un formato de documental de bajo presupuesto, caracterizado por el uso de un equipo técnico pequeño y un enfoque de trabajo adaptable. Esta elección es resultado de las necesidades de la producción y de la esencia del proyecto. Dado que se emplearán lugares reales como restaurantes y comedores populares, es crucial que el equipo de filmación se integre al ambiente sin interrumpir la rutina habitual del lugar.

El equipo estará conformado por un número reducido de personas, lo que permitirá una coordinación eficiente en las tareas de producción, dirección y grabación audiovisual. Este sistema favorece la movilidad entre diferentes ubicaciones y minimiza el efecto de la filmación sobre los cocineros, el personal y los clientes, quienes pueden continuar con sus actividades diarias mientras son grabados.

Lejos de ser una limitación, este enfoque de producción resulta beneficioso para la narrativa. Un equipo pequeño favorece la cercanía con los protagonistas, crea

un ambiente de confianza superior durante las entrevistas y facilita la captura de momentos espontáneos que serían difíciles de conseguir con una producción más grande. Además, permite plasmar la esencia de los espacios sin una intervención excesiva, fortaleciendo la autenticidad que la serie quiere reflejar.

Desde un ángulo logístico y de costos, la producción de bajo presupuesto también permite una mejor administración de los recursos. Al disminuir los gastos relacionados con personal, transporte y equipo, se puede destinar más hacia otros elementos clave del proyecto, asegurando al mismo tiempo que la producción sea sólida a nivel técnico y esté alineada visualmente con la propuesta artística.

El episodio piloto se grabará en dos restaurantes especializados en tripita, situados en diferentes partes de Guayaquil: uno al norte y otro al sur. La elección de estas ubicaciones es una decisión narrativa que busca mostrar cómo un mismo plato puede ser parte de la vida cotidiana de personas de distintos entornos urbanos.

En la percepción de la ciudad, el norte y el sur suelen estar vinculados a realidades sociales y económicas distintas. Sin embargo, la gastronomía revela que existen tradiciones que pueden superar esas disparidades. La tripita se convierte en un elemento común que reúne a individuos de diferentes sectores, generaciones y estilos de vida alrededor de una misma mesa.

A través de las narrativas de las chefs y de las vivencias de sus clientes, el filme documental intenta resaltar que la gastronomía también actúa como un lugar de conexión. A pesar de las disparidades que pueden existir entre las dos áreas de la urbe, este platillo representa una identidad común que permanece presente gracias a quienes lo cocinan y a quienes lo disfrutan cada día.

Esta elección de producción no solo ofrece una diversidad visual al episodio, sino que también refuerza uno de los temas principales de Sabores Ocultos: entender la cocina como un legado cultural que une a las personas y refleja la identidad de una comunidad.

3.2. Cronograma detallado

Tabla 13: Cronograma

Plantilla Cronograma														
Meses	Mayo				Junio				Julio				Ago	
Actividades por semana	1era	2da	3era	4ta	1era	2da	3era	4ta	1era	2da	3era	4ta	1era	2da
Preproducción														
Investigación en torno al tema	01-04 06-04													
Determinación de entrevistados y lugares a filmar	05-04 09-04													
Definición de equipo de rodaje		10-05 12-05												
Definición de equipos a utilizar		13-05 16-05												
Plan de Rodaje														
Publicidad pre lanzamiento														
Lanzamiento logo														
Spots			17-05 23-05											
Anuncios en eventos														
Publicidad en redes sociales														
Presupuesto														
Otros				24-05 26-05										
Producción														
Anuncio Cast y Crew					24-05	26-05								
Rodaje					27-05	08-06								
Fotos de tras cámaras					12-06	12-06								
Teaser					14-06	14-06								
Poster					16-06	16-06								
Fecha de lanzamiento														
Postproducción														
Anuncio fin de rodaje														
Clasificación de material							21-06 25-06							
Edición general							26-06/11-07							
Spots de rodaje										06-07 11-07				
Making of														

3.3. Equipo de rodaje para Sabores Ocultos

Lista de los integrantes del equipo de rodaje con sus respectivas funciones dentro del proyecto:

- **Director:** Borys Jeyko Soriano Conforme

- **Asistente de dirección:** Eduardo Javier Barzallo Romero
- **Director de Foto:** Federico Andre Swett Larrea
- **Directora de Arte:** Gabriela Tibán
- **Productor:** Ramon Tobias Rivadeneira Bravo
- **Asistente de Producción:** Juan Pablo Avilés Granja
- **Camarógrafo:** Federico Andre Swett Larrea y Eduardo Javier Barzallo Romero
- **Sonidista:** Juan Pablo Avilés Granja
- **Post de audio:** Borys Jeyko Soriano Conforme
- **Gaffer:** Ramon Tobias Rivadeneira Bravo
- **Making Of:** Jordy Obando
- **Edición Making Of:** Borys Jeyko Soriano Conforme
- **Editor:** Juan Pablo Avilés Granja, Ramon Tobias Rivadeneira Bravo
- **Foto del Afiche:** Borys Jeyko Soriano Conforme
- **Post-Productor y color:** Gabriela Tibán
- **Tomas de dron:** Michael Alexis Mendoza Gutiérrez
- **Animación:** Romina Pesántez
- **Narración:** Astrid Briones “Maqui”
- **Créditos finales:** Gabriela Tibán

3.4. Lista de entrevistados

Dado que se trata de un documental de formato testimonial, los protagonistas son cocineros y cocineras reales de distintas regiones del Ecuador.

Cada episodio contará con uno o dos personajes principales, quienes relatarán sus historias y mostrarán el proceso de preparación de los platos tradicionales de su comunidad.

Nombre: Chef, María Rosa Zumba

Edad: 60 años



Figura 28: Chef María Rosa Zumba

Nombre: Chef, Fabiola del Carmen

Edad: 67 años

Figura 29: Chef Fabiola del Carmen



3.5. Lista de locaciones

Se trabajó en 3 locaciones 2 que se tratan de puestos o huecas sobre la tripa mishqui, uno ubicado en Sauces 8 y el otro ubicado netamente en el extremo, en Camilo Destruge, tales huecas fueron seleccionadas de esa forma para dar a entender al espectador que a pesar de que uno se encuentra tan alejado del otro sigue siendo tradicional y es algo que siguen comiendo los comensales de ese territorio sin importar el estrato social ni el nivel socioeconómico, damos a entender con estas 2 huecas que el cliente siempre va a buscar la tripita



Figura 30: Tripa Mishqui Mishki Sauces 8 (Vista del local)

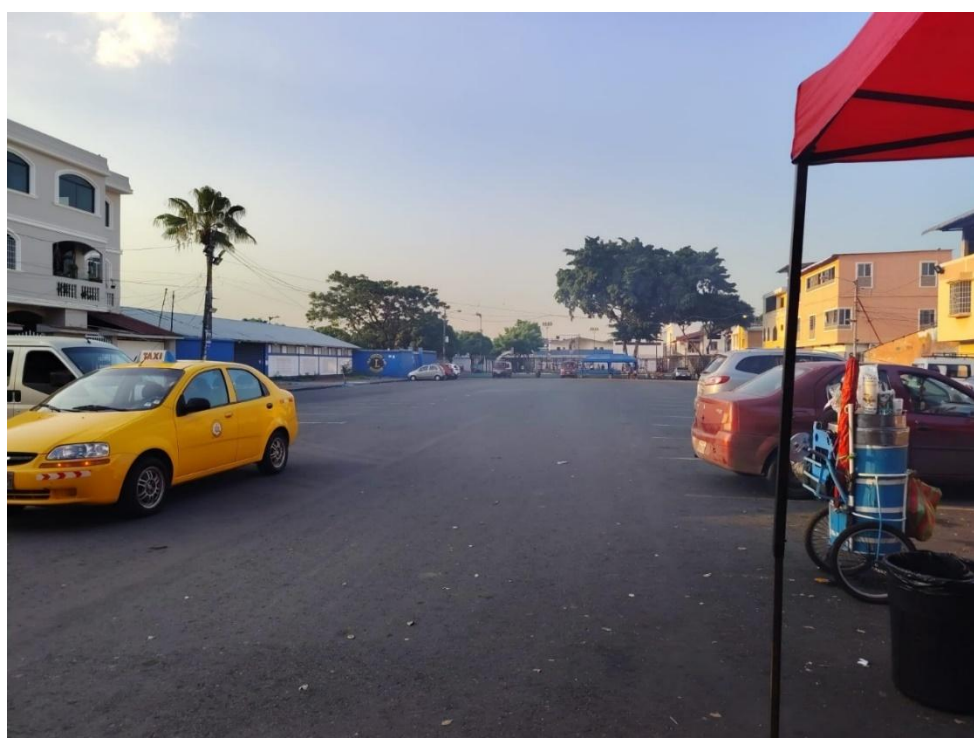


Figura 31: Tripa Mishqui Mishki Sauces 8 (Vista frontal)



Figura 32: Camilo Destruge 2718 Y Leónidas Plaza (Vista frontal)



Figura 33: Camilo Destruge 2718 Y Leónidas Plaza (Vista del local)

Para realizar el contraste entre lo tradicional conocido con lo tradicional pero desconocido o tabú escogimos el evento gastronómico que se realiza cada año en Guayaquil llamado Raíces, que lo hacen en la Expo plaza o centro de convenciones de Guayaquil donde pudimos encontrar diferentes platos tradicionales y a la vez gran cantidad de personas que aman la tripita y que a su vez desean que esté en raíces.



Figura 34: Raíces Expo plaza – Centro de convenciones de Guayaquil (Vista exterior)



Figura 35: Raíces Expo plaza – Centro de convenciones de Guayaquil (Vista interior)

3.6. Lista de equipos

Tabla 14: Lista de equipos

Equipo	Descripción
Cámara	
Cámara Gateway Cinema Line compacta FX30	 Figura 36: Cámara Gateway Cinema Line compacta FX30
Lente E 35 mm F1,8 OSS	 Figura 37: Lente E 35 mm F1,8 OSS
Lente Macro E 30 mm F3,5	 Figura 38: Lente Macro E 30 mm F3,5

Lente FE 50mm F1.8



Figura 39: Lente FE 50mm F1.8

Filtro ND 49mm



Figura 40: Filtro ND 49mm

2 baterías bc-zd1



Figura 41: 2 baterías bc-zd1

Cargador de baterías



Figura 42: Cargador de baterías

Correa con mango de agarre



Figura 43: Correa con mango de agarre

Handycam



Figura 44: Handycam

**Trípode K&F Concept K234A0
BH-28L, 160cm, 8kg**



Figura 45: Trípode K&F Concept

Agarre de Liberación Rápida para Montura de Cámara SLR Sony	 Figura 46: Agarre de Liberación Rápida
Poste de extensión para trípode DSLR marca Yunteng	 Figura 47: Poste de extensión para trípode
Trípode móvil de 51 pulgadas marca uegogo	 Figura 48: Trípode móvil
Plato giratorio eléctrico para fotografía	 Figura 49: Plato giratorio

Iluminación	
Kit de Reflectores Fotográficos marca Syebssj	 Figura 50: Kit de Reflectores
Kit De Banderas	 Figura 51: Kit De Banderas
C-Stand	 Figura 52: C-Stand

**LED recargable Ulanzi VL49 RGB
de 6 watts**



Figura 53: LED recargable Ulanzi

Audio

**Grabadora de mano zoom H4
essential**



Figura 54: Grabadora zoom H4

**Micrófonos inalámbricos
Hollyland Lark M2 Duo Combo**



Figura 55: Micrófonos inalámbricos Hollyland

Micrófono inalámbrico Shotgun Comica Audio VM40	 Figura 56: Comica Audio VM40
Caña	 Figura 57: Caña
Almacenamiento	
Sony 128GB SF-M Tough Series UHS-II SDXC Memory Card	 Figura 58: Sony 128GB SF-M
TOSHIBA DISCO DURO EXTERNO 2 TERA	 Figura 59: TOSHIBA DISCO DURO

3.7. Contratos de filmación

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. A través del presente documento los abajo firmantes, ceden de manera irrevocable a favor de RAMON TOBIAS RIVADENEIRA BRAVO con número de cédula 1316397924, sucesores y cesionarios, a quien en adelante se denominará "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo Sabores Ocultos (En adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro.
2. El cesionario reconoce también el derecho a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte. Y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos.

Fecha: 06/07/2026

Firma: _____

Nombre: MARIN ROSILLO

Figura 60: Contrato de filmación (Sauces 8)

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. A través del presente documento los abajo firmantes, ceden de manera irrevocable a favor de RAMON TOBIAS RIVADENEIRA BRAVO con número de cédula 1316397924, sucesores y cesionarios, a quien en adelante se denominará "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo Sabores Ocultos (En adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro.
2. El cesionario reconoce también el derecho a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte. Y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos.

Fecha: 07/07/2026

Firma: 
Nombre: Maria

Figura 61: Contrato de filmación (Camilo Destruge 2718)

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. A través del presente documento los abajo firmantes, ceden de manera irrevocable a favor de RAMON TOBIAS RIVADENEIRA BRAVO con número de cédula 1316397924, sucesores y cesionarios, a quien en adelante se denominará "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo Sabores Ocultos (En adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro.
2. El cesionario reconoce también el derecho a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte. Y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos.

Fecha: 06/07/2026

Firma: 

Nombre: Fabiola Noroel

Figura 62: Contrato de filmación (Camilo Destruge 2718) Día 2

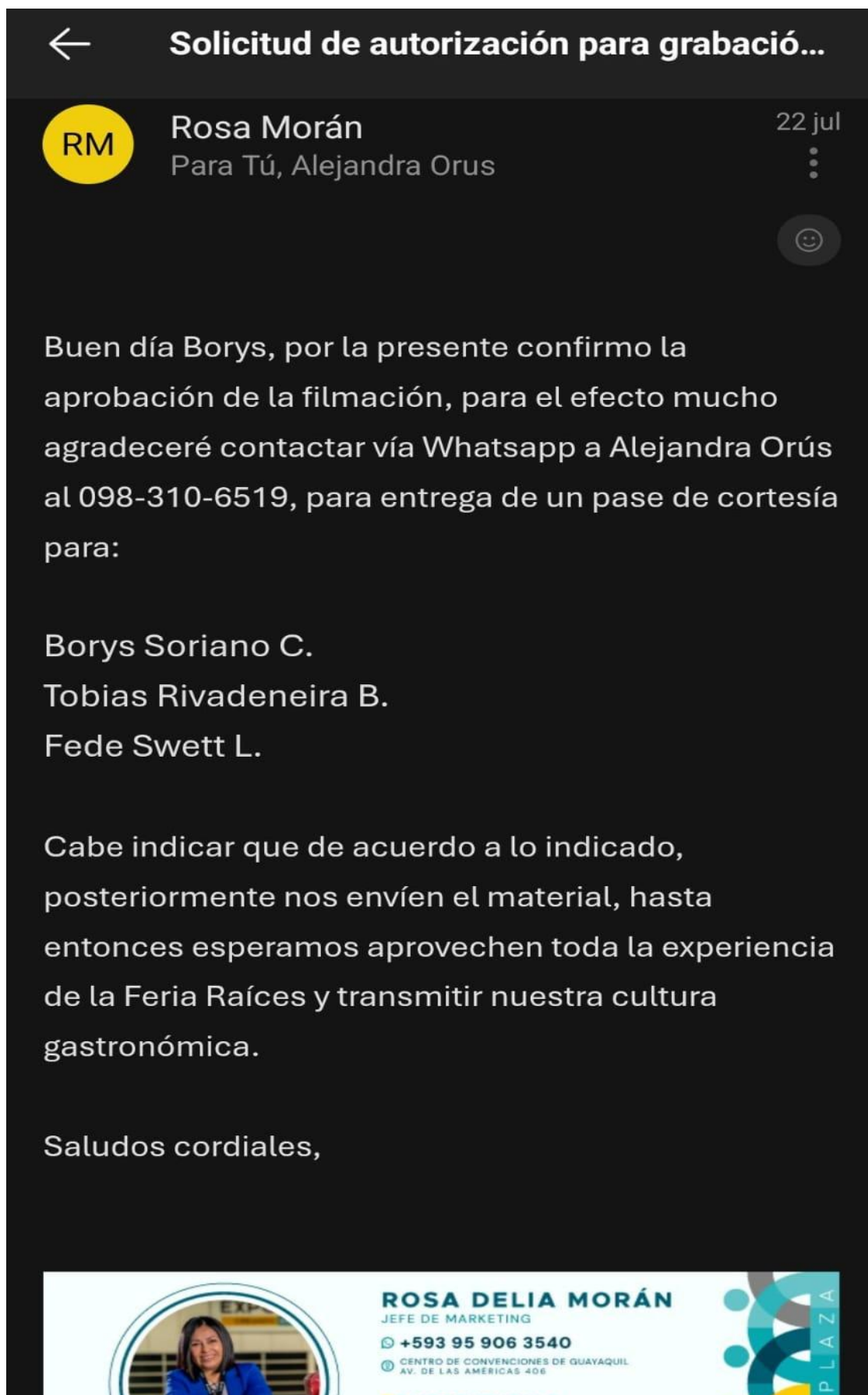


Figura 63: Contrato de filmación (Expo plaza)

3.8. Cartas de intención

CARTA DE INTENCIÓN

Guayaquil, Lunes 6 de julio del 2026

Por medio de la presente yo, Fede Suñer, con CI # 0976907644, manifiesto haber participado como Dir. de Fotografía en la filmación y realización del piloto documental **Sabores Ocultos: Ecuador la otra gastronomía**, proyecto de titulación de la carrera de Cine de la **Universidad Católica de Santiago de Guayaquil**, a cargo de **Borys Soriano y Tobias Rivadeneira**, grabada los días 6 y 7 de julio del 2026, de forma 100% consentida.

Atentamente,

Firma: Federico Suñer
Nombre: Fede Suñer
CI: 0976907644

Figura 64: Carta de intención - Fotografía

CARTA DE INTENCIÓN

Guayaquil, Lunes 6 de julio del 2026

Por medio de la presente yo, Eduardo Barzallo Remero, con CI # 0950726000, manifiesto haber participado como asistente de cámara en la filmación y realización del piloto documental **Sabores Ocultos: Ecuador la otra gastronomía**, proyecto de titulación de la carrera de Cine de la **Universidad Católica de Santiago de Guayaquil**, a cargo de **Borys Soriano y Tobias Rivadeneira**, grabada los días **6 y 7 de julio del 2026**, de forma 100% consentida.

Atentamente,

Firma: 

Nombre: Eduardo Barzallo Remero

CI: 0950726000

Figura 65: Carta de intención – Asistente de Fotografía

CARTA DE INTENCIÓN

Guayaquil, Lunes 6 de julio del 2026

Por medio de la presente yo, Juan Pablo Añes, con CI # 0927165381, manifiesto haber participado como Asistente de producción en la filmación y realización del piloto documental **Sabores Ocultos: Ecuador la otra gastronomía**, proyecto de titulación de la carrera de Cine de la **Universidad Católica de Santiago de Guayaquil**, a cargo de **Borys Soriano y Tobias Rivadeneira**, grabada los días 6 y 7 de julio del 2026, de forma 100% consentida.

Atentamente,

Firma: Juan Pablo Añes

Nombre: Juan Pablo Añes

CI: 0927165381

Figura 66: Carta de intención - Producción

CARTA DE INTENCIÓN

Guayaquil, Lunes 6 de julio del 2026

Por medio de la presente yo, Jordy Obando, con CI # 0943437715, manifiesto haber participado como Behind the scenes en la filmación y realización del piloto documental **Sabores Ocultos: Ecuador la otra gastronomía**, proyecto de titulación de la carrera de Cine de la **Universidad Católica de Santiago de Guayaquil**, a cargo de Borys Soriano y Tobias Rivadeneira, grabada los días 6 y 7 de julio del 2026, de forma 100% consentida.

Atentamente,

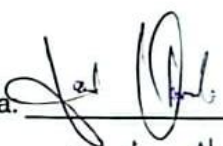
Firma: 
Nombre: Jordy Obando
CI: 0943437715

Figura 67: Carta de intención - BTS

CARTA DE INTENCIÓN

Guayaquil, Lunes 6 de julio del 2026

Por medio de la presente yo, Gabriela Tibán, con CI # 0930549183, manifiesto haber participado como Montajista en la filmación y realización del piloto documental **Sabores Ocultos: Ecuador la otra gastronomía**, proyecto de titulación de la carrera de Cine de la **Universidad Católica de Santiago de Guayaquil**, a cargo de **Borys Soriano y Tobias Rivadeneira**, grabada los días **6 y 7 de julio del 2026**, de forma 100% consentida.

Atentamente,

Firma: 
Nombre: Gabriela Tibán
CI: 0930549183

Figura 68: Carta de intención - Montaje

CARTA DE INTENCIÓN

Guayaquil, Lunes 6 de julio del 2026

Por medio de la presente yo, Romina Pesántez, con CI # 0954245296, manifiesto haber participado como Ilustradora en la filmación y realización del piloto documental **Sabores Ocultos: Ecuador la otra gastronomía**, proyecto de titulación de la carrera de Cine de la **Universidad Católica de Santiago de Guayaquil**, a cargo de **Borys Soriano y Tobias Rivadeneira**, grabada los días **6 y 7 de julio del 2026**, de forma 100% consentida.

Atentamente,

Firma: 

Nombre: Romina Pesántez

CI: 0954245296

Figura 69: Carta de intención - Animación

CARTA DE INTENCIÓN

Guayaquil, Lunes 6 de julio del 2026

Por medio de la presente yo, Astrid Briones, con CI # 0925832909, manifiesto haber participado como narradora en la filmación y realización del piloto documental **Sabores Ocultos: Ecuador la otra gastronomía**, proyecto de titulación de la carrera de Cine de la **Universidad Católica de Santiago de Guayaquil**, a cargo de **Borys Soriano y Tobias Rivadeneira**, grabada los días 6 y 7 de julio del 2026, de forma 100% consentida.

Atentamente,

Firma: Astrid Briones 

Nombre: Astrid Briones

CI: 0925832909

Figura 70: Carta de intención - Narración

3.9. Planificación financiera de Sabores Ocultos

Presupuesto de Preproducción

Tabla 15: Presupuesto de Preproducción

Concepto	Costo (USD)
<i>Investigación Y Desarrollo De Guion</i>	200
<i>Casting Y Ensayos</i>	100
<i>Diseño De Producción (Arte, Vestuario, Locaciones)</i>	300
<i>Permisos Y Logística</i>	100
<i>Total</i>	700

Presupuesto de Producción

Tabla 16: Presupuesto de Producción

Concepto	Costo (USD)
<i>Equipo Técnico (Cámara, Sonido, Iluminación)</i>	5840
<i>Honorarios Del Equipo (director, Actores, Técnicos)</i>	1100
<i>Alimentación Y Transporte</i>	600
<i>Materiales De Arte Y Vestuario</i>	300
<i>Total</i>	7890

Presupuesto de Postproducción:

Tabla 17: Presupuesto de Postproducción

<i>Concepto</i>	<i>Costo (USD)</i>
<i>Edición De Imagen</i>	100
<i>Corrección De Color</i>	100
<i>Diseño Sonoro Y Mezcla</i>	50
<i>Música Original/Licencias</i>	100
<i>Total</i>	350

Presupuesto de Comunicación:

Tabla 18: Presupuesto de Comunicación

<i>Concepto</i>	<i>Costo (USD)</i>
<i>Diseño Gráfico (Afiches, Press Kit)</i>	50
<i>Producción De Tráiler Y Teaser</i>	50
<i>Publicidad Digital (Redes Sociales, Pauta)</i>	70
<i>Total</i>	170

Presupuesto de Distribución:

Tabla 19: Presupuesto de Distribución

<i>Concepto</i>	<i>Costo (USD)</i>
<i>Inscripción En Festivales</i>	150
<i>Envío De Copias Y Subtitulación</i>	100
<i>Gestión De Plataformas Digitales</i>	30
<i>Total</i>	280

Presupuesto General Estimado: 9.390

3.10. Presupuesto general de la serie

Tabla 20: Presupuesto general serie

Capítulo	Descripción	Presupuesto estimado (USD)
1	Tripita	\$1.000,00
2	El Caldo de Manguera	\$1.123,00
3	La Carne de Burro	\$1.080,00
4	El cuy	\$1.100,00
5	El Chontacuro	\$1.090,00
6	: El Camba Muerto	\$1.095,00
TOTAL, TEMPORADA		\$6.488,00

3.11. Reporte real de gastos

Tabla 21: Reporte real de gastos

Categoría	Concepto	Gasto real (USD)
Equipo audiovisual	Gripperia	\$148,56
	Kit de limpieza de cámaras y lentes	\$30,00
Movilización y alimentación	Transporte	\$75,00
	Catering	\$50,00
	Craft Service	\$25,00
Postproducción	Editor	\$225,00
Arte	Dibujante	\$150,00
TOTAL		\$703,56

Tabla 22: Reporte real por categoría

<i>Resumen por categoría</i>	<i>Total (USD)</i>
<i>Equipo audiovisual</i>	\$178,56
<i>Movilización y alimentación</i>	\$150,00
<i>Postproducción</i>	\$225,00
<i>Dibujante</i>	\$150,00
<i>TOTAL</i>	\$703,56

Tabla 23: Reporte comparativo

<i>Concepto</i>	<i>Presupuesto estimado (USD)</i>	<i>Gasto real (USD)</i>	<i>Diferencia (USD)</i>
<i>Piloto - Tripita</i>	\$1.000,00	\$703,56	\$296,44
<i>Temporada completa (6 capítulos)</i>	\$6.488,00		
<i>Presupuesto original de referencia</i>	\$9.340,00		

CAPÍTULO 4

PLAN DE MARKETING

4.1. Composición del mercado

La estructura y las características del grupo de consumidores, entidades y participantes que intervienen de manera directa o indirecta en el consumo, distribución y evaluación del producto audiovisual se conocen como la composición del mercado. Para una miniserie web documental sobre gastronomía en Ecuador, este trabajo abarca tanto a las audiencias tradicionales de los documentales como a los nuevos usuarios digitales que tienen interés por la cultura, la identidad nacional y la comida.

4.1.1. Variables de segmentación

Segmentación demográfica

Edad:

Jóvenes y adultos jóvenes (16–35 años). Estudiantes de cine, gastronomía, turismo, antropología y comunicación; consumidores intensivos de contenido web y redes sociales.

Adultos (30–55 años). Amantes de la gastronomía, chefs, emprendedores culinarios.

Nivel educativo:

Estudiantes universitarios: turismo, gastronomía, comunicación, producción audiovisual, antropología.

Profesionales del ámbito gastronómico y cultural: chefs, investigadores culturales, comunicadores, productores audiovisuales.

Segmentación geográfica

Ubicación: *Ecuador (mercado principal)*

Especial atención a regiones con fuerte identidad gastronómica: Costa, Sierra, Amazonía y Galápagos. Gran recepción en ciudades como Guayaquil, Quito, Cuenca, Manabí, Loja y provincias con fuerte tradición culinaria. Países con interés en gastronomía latinoamericana, turismo cultural y documentales antropológicos: México, Colombia, Argentina, España, EE. UU.

Tipo de zona

Zonas urbanas: donde se concentra el acceso a plataformas digitales, universidades y espacios gastronómicos. Zonas rurales: especialmente comunidades donde se originan los platos, quienes pueden verse representados e interesarse por el contenido.

Segmentación psicográfica**Estilo de vida**

Personas con interés en la gastronomía auténtica; exploradores culinarios y foodies que disfrutan probar platos desconocidos; aquellos que buscan experiencias nuevas, identidades culturales y viajes sensoriales.

Valores e intereses

Profesionales o aficionados a la gastronomía, buscan técnicas, recetas y prácticas culinarias auténticas. Personas sensibles a causas sociales; interesados en visibilizar comunidades marginadas o tradiciones en riesgo.

Segmentación conductual

Beneficio buscado

Descubrimiento gastronómico; recetas “ocultas” o marginalizadas que no aparecen en la gastronomía convencional. Comprensión del territorio ecuatoriano desde una mirada antropológica.

Alta conciencia gastronómica; chefs, foodies, estudiantes y profesionales del sector. Conciencia inicial, público general interesado en conocer sabores nuevos y tradiciones poco difundidas.

Frecuencia de consumo

Plataformas digitales, YouTube, Instagram, TikTok, Facebook Watch, donde se consumen minidocumentales. Entornos educativos, universidades, escuelas gastronómicas, institutos de turismo.

4.2. Estrategia de segmentación de mercado

La miniserie propone llegar a varios segmentos claramente distintos que consumen documental y gastronomía, pero con motivaciones específicas, el proyecto tiene la capacidad de resonar en públicos diversos:

- Foodies y amantes de la gastronomía.
- Jóvenes / público digital.
- Profesionales (gastronomía, turismo, cine).

Cómo aplicar

- Para jóvenes (16–30 años): contenido corto en redes, trailers dinámicos, detrás de cámaras.
- Para foodies y chefs: énfasis en recetas, técnicas e ingredientes.
- Para público cultural: mensajes sobre identidad, patrimonio y memoria culinaria.

Segmentación concentrada o de nicho

Aunque la serie tiene varios posibles públicos, su esencia la posiciona en un nicho específico. No compite con contenidos masivos, sino con obras cuidadosamente curadas (Street Food, Chef's Table, documentales culturales), por lo que se enfoca en un nicho con alto valor:

- Público amante de lo exótico, ancestral y patrimonial.
- Espectadores que buscan gastronomía alternativa fuera del mainstream.
- Consumidores interesados en identidad ecuatoriana y contenidos sociales.

Cómo aplicar

- Campañas dirigidas a comunidades gourmet, festivales de cine documental, blogs culinarios, escuelas gastronómicas.
- Difusión en plataformas donde se consume nicho documental (YouTube, circuitos universitarios, festivales, muestras culturales).

4.2.1. Perfil primario y secundario del consumidor

Público primario

Jóvenes y adultos jóvenes ecuatorianos (16–35 años) interesados en gastronomía, identidad cultural, viajes y documentales web. Estudiantes y profesionales de gastronomía, turismo, cine, antropología y comunicación visual. Foodies y amantes de la cocina ancestral: personas interesadas en descubrir sabores poco conocidos y prácticas tradicionales. Usuarios activos de redes sociales y plataformas digitales que consumen contenido visual corto y de calidad.

Público secundario

Chefs, emprendedores culinarios, restaurantes y marcas gastronómicas que buscan inspiración o contenido cultural para su público. Instituciones de educación y cultura (como los museos, las universidades, las escuelas de gastronomía o los centros culturales) que tienen la posibilidad de utilizar la serie como recurso educativo. Festivales de cine, exposiciones documentales y actividades relacionadas con la gastronomía en las que el producto tiene la posibilidad de ser difundido como una obra audiovisual. Comunidad de Ecuador en el extranjero que tiene interés en reconectar con sus costumbres gastronómicas e identidad.

4.3. Análisis de la industria

La industria del cine abarca todos los procesos, agentes y actividades que participan en la creación, producción, distribución y presentación pública de trabajos audiovisuales. En el ámbito global, esta industria ha progresado hacia un entorno de múltiples plataformas en el que coexisten la producción independiente, las series web,

el cine, los contenidos digitales y el streaming. Hoy en día, plataformas globales como YouTube Originals, Amazon Prime y Netflix han contribuido al aumento de la demanda de documentales relacionados con la comida, la etnografía y la identidad cultural.

El ecosistema de la industria del cine incluye la creación, producción, difusión y consumo de contenidos en diferentes formatos: cortos, largometrajes, series y documentales. En la actualidad, las plataformas digitales son las que dominan este sector y han incrementado la demanda de documentales de tipo cultural, gastronómico y temático. La miniserie documental Sabores Ocultos pertenece al campo de los documentales etnográficos y gastronómicos, un subgénero que está creciendo no solo en las vías tradicionales (televisión pública, festivales, exposiciones culturales), sino también en las plataformas digitales (YouTube, Netflix, redes sociales).

A nivel mundial los documentales de gastronomía se han establecido como un subgénero interesante a nivel mundial, con series como Chef's Table, Somebody Feed Phil y Street Food que entrelazan identidad, territorio y narración emocional. En este contexto global, Sabores Ocultos se alinea con la tendencia de examinar la gastronomía desde su perspectiva cultural y humana; sin embargo, ofrece una temática original: la cocina "exótica" y marginalizada del Ecuador, un aspecto que a nivel mundial no ha sido muy explorado.

A nivel nacional, Ecuador ha promovido a nivel nacional una producción documental en aumento que se enfoca en la identidad, el territorio y la cultura de la alimentación. No obstante, la mayoría trata sobre platos gourmet o populares. El proyecto Sabores Ocultos presenta una perspectiva diferente: se concentra en

alimentos que han sido ignorados o rechazados, tratando así prejuicios, colonialidades culinarias y prácticas que corren el riesgo de extinguirse. Esto lo transforma en una contribución innovadora dentro del cine de Ecuador.

A nivel local, ciudades como Manabí, Cuenca, Guayaquil o Quito tiende a enfocarse en documentales de índole promocional o turística a nivel local. Esta serie se aparta del patrón convencional, ya que opera desde un punto de vista antropológico y comunitario, conectando con actores locales —familias, comunidades rurales, mercados y cocineros populares— y produciendo contenido que tiene la posibilidad de difundirse en plataformas web, muestras gastronómicas, festivales independientes y contextos educativos.

4.3.1. Análisis de los competidores

Competidores internacionales

- *Street Food Latinoamérica* (Netflix)
- *Chef's Table* (Netflix)
- *Taco Chronicles* (Netflix)
- *Anthony Bourdain: Parts Unknown* (CNN)

Competidores nacionales

- *Aventura Gastronómica Ecuador* (Sony – Ecuador)
- Documentales turísticos y gastronómicos del Ministerio de Turismo
- Producciones gastronómicas independientes en YouTube (Manabí, Quito, Chimborazo)

Cortos y series similares premiadas recientemente

- *Street Food* fue nominada a los premios James Beard.
- *Chef's Table* ha recibido nominaciones al Emmy por cinematografía.
- *Taco Chronicles* ha sido reconocida internacionalmente por su aporte cultural.
- En Ecuador, cortos como *Abuelos* (Ecuador, 2021) y *La Cosecha del Agua* (2022) han recibido premios por su enfoque cultural y comunitario (aunque no sean gastronómicos, compiten en el terreno documental social).

Características de los cortos competidores

- Género: Documental gastronómico, documental cultural, docu-serie.
- Duración: Episodios entre 20–40 minutos.
- País: Producciones principalmente de EE. UU., México, Perú, Argentina, Ecuador.

Los competidores apuntan a:

- Amantes de la gastronomía.
- Público internacional interesado en cultura y viajes.
- Estudiantes de cine, turismo o antropología.
- Audiencias jóvenes que consumen contenido en streaming y redes.

Público objetivo:

- Jóvenes entre 18 y 35 años.
- Estudiantes de cine, gastronomía, turismo.
- Público ecuatoriano interesado en identidad cultural.
- Audiencias globales amantes de lo exótico, lo ancestral y lo cultural.

Puntos fuertes y débiles de la producción**Fortalezas:**

- Concepto único: visibilizar comida “rechazada” y marginalizada.
- Enfoque des colonial y comunitario.
- Estética inmersiva.
- Bajo costo comparado con producciones de alto presupuesto.

Debilidades:

- Menor presupuesto para viajes, equipo y postproducción.
- Menor alcance en comparación con grandes plataformas internacionales.
- Riesgo de estigmatización si no se maneja adecuadamente la narrativa.
- Necesidad de permisos de filmación en zonas rurales.

Estrategia de promoción que utilizan

- Lanzamientos en plataformas streaming (Netflix, CNN).
- Campañas digitales (trailers, reels, TikTok, Instagram).
- Publicidad cruzada en medios gastronómicos.

¿Qué financiamiento tienen?

Competidores internacionales:

- Grandes presupuestos de plataformas (Netflix, CNN).
- Productoras multinacionales.
- Patrocinios y marcas culinarias.

Competidores nacionales:

- Apoyo estatal (Ministerio de Turismo, CNCine).
- Fondos culturales.
- Productoras privadas y marcas locales.

Mi proyecto puede financiarse con:

- Fondos universitarios y de investigación.
- Fondos culturales (CNCine, Ibermedia).
- Marcas locales (mercados, restaurantes, emprendimientos gastronómicos).
- Producción independiente.

Plan de distribución

Internacional:

- Exclusividad en plataformas streaming.
- Distribución global por suscripción.

Nacional:

- YouTube, redes sociales.
- Festivales de cine documental y gastronomía.
- Televisión pública o privada.

Mi proyecto puede distribuirse en:

- YouTube (libre acceso).
- Festivales de cine universitario, gastronómico y patrimonial.
- Universidades, eventos culturales, museos gastronómicos.
- Redes sociales (miniclips, teasers).

4.3.2. Valoración final del impacto de Sabores Ocultos

Sabores Ocultos tiene la capacidad de causar un impacto importante en diferentes niveles. En términos culturales, ayuda a conservar recetas, prácticas y conocimientos de cocina que corren el riesgo de perderse. Proporciona un testimonio audiovisual que refuerza el valor patrimonial de la gastronomía ecuatoriana.

Promueve socialmente el pensamiento sobre los prejuicios relacionados con la gastronomía y da visibilidad a comunidades que han sido marginadas históricamente dentro del discurso culinario oficial.

El proyecto se basa en una tendencia global que utiliza la gastronomía como un medio para explorar las identidades, los sentimientos y las territorialidades. Su enfoque vanguardista, que se concentra en lo oculto, lo rechazado y lo "exótico", le proporciona una significativa ventaja competitiva en la industria a nivel global y nacional. Además, su formato en línea hace que sea fácil y atractivo para el público más joven, lo cual aumenta su alcance digital.

En términos educativos, el impacto es significativo: la serie tiene un potencial pedagógico en las carreras de cine, antropología, gastronomía y turismo, porque ayuda a comprender la cocina como un fenómeno social complejo. Este proyecto, que contiene una mezcla de estética sensorial, testimonios individuales y un enfoque crítico, no solo entretiene sino además transforma la perspectiva del espectador sobre lo que somos, lo que consumimos y lo que desechamos.

4.4. Diseño metodológico para Sabores Ocultos

La miniserie "Sabores ocultos": "Ecuador, la otra gastronomía" no solo aspira a mostrar platos que se conocen poco, sino también a rescatar, dignificar y plantear problemas en torno a prácticas culinarias que han sido marginadas desde un punto de vista sensorial, audiovisual y antropológico. Una metodología cualitativa, exploratoria y participativa es imprescindible para lograr ese propósito, ya que permite comprender la capa humana, simbólica y contextual de cada receta: su historia,

formas de transmisión, significados dentro de la comunidad y las circunstancias sociales que justifican su marginalización.

“El conocimiento del comportamiento del consumidor constituye un elemento relevante para el desarrollo de propuestas relacionadas con la gastronomía tradicional” (Vizcaino Bastidas, 2023 p. 20 – 23). Para el estudio de mercado se realizarán entrevistas semiestructuradas dirigidas a un grupo clave; cocineros tradicionales y comunidades locales (protagonistas potenciales de la serie).

Para adquirir datos acerca del valor social, técnico, histórico y cultural de las recetas que se consideran "ocultas", marginalizadas o poco divulgadas en Ecuador; detectar creencias, prejuicios, mitos y cuestiones asociadas a estas prácticas gastronómicas; y examinar la relevancia de hacerlas visibles por medio de un documental web. (Carrera Vinueza, 2023)

4.4.1. Elaboración de guías para la entrevista

Introducción

- Presentación breve del proyecto Sabores Ocultos (tema, enfoque expositivo, entrevistados de turno serán los que narran la historia).
- Explicación del objetivo de la entrevista: Conocer acerca de los ingredientes y preparaciones desconocidas por muchas personas

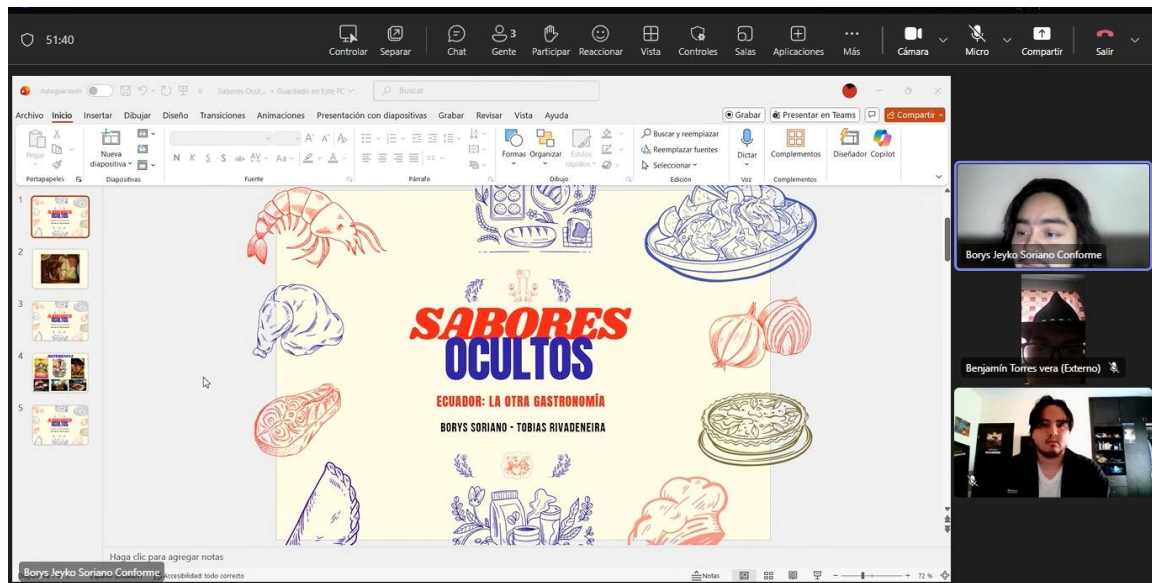


Figura 71: Evidencia entrevista con el chef Torres

Preguntas de Contexto y Trayectoria

- ¿Cómo inició usted en el mundo de la cocina o la gastronomía?

Mi inicio en la cocina no fue académico ni profesional. Comenzó en casa, desde niño, ayudando a mi abuela y a mis padres. Ahí aprendí a limpiar ingredientes, a respetar los tiempos de cocción y a entender que cada plato tenía una historia detrás.

- ¿De qué región del país provienen las recetas que prepara o investiga?

Principalmente de la Costa, que son las regiones de donde proviene mi familia. Muchas de las recetas que conozco no las aprendí de libros, sino de la práctica diaria: platos que se cocinaban en fechas especiales, o simplemente porque eran parte de la costumbre familiar.

Preguntas sobre la Receta y su Valor Cultural

- ¿Qué ingredientes se utilizan tradicionalmente y qué historia tienen?

Se utilizan ingredientes que hoy muchas personas consideran poco atractivos, como vísceras, granos enteros, partes del animal que ahora se desechan, fermentos y productos de temporada. Estos ingredientes tienen una historia ligada al aprovechamiento total del alimento y a una relación directa con el territorio.

- ¿Considera que esta receta forma parte del patrimonio culinario del Ecuador?
¿Por qué?

Sí, sin duda. Estas recetas son patrimonio porque han pasado de generación en generación sin necesidad de ser escritas. Son saberes familiares y comunitarios que forman parte de nuestra identidad cultural.

Preguntas sobre Marginalización y Prejuicios

- ¿Cree que este plato ha sido marginado o invisibilizado por la gastronomía popular?

Sí, creo que ha sido invisibilizado porque no responde a la imagen “bonita” o turística de la gastronomía. Son platos que se asocian con lo doméstico, lo rural o lo antiguo, y por eso muchas veces no se consideran dignos de mostrarse o valorarse.

- ¿Por qué cree que la sociedad tiende a rechazar o evitar estas preparaciones?

El rechazo viene del desconocimiento y del alejamiento de las tradiciones familiares. Muchas personas ya no crecieron viendo cómo se preparan estos

platos, entonces los ven como algo extraño. También influye la idea de que lo moderno o extranjero es mejor que lo propio.

- ¿Qué aspectos considera fundamentales para representar adecuadamente este tipo de gastronomía?

Es fundamental mostrar el contexto en el que nacen estas recetas: la familia, el territorio, la necesidad y la memoria. No se trata solo del plato terminado, sino de quién lo cocina, por qué se cocina y qué significa para esa persona.

Preguntas sobre el Público y la Difusión

Se realiza una exhaustiva explicación y demostración sobre la idea de nuestro documental

- ¿Quién considera usted que podría estar interesado en nuestra serie documental?

Creo que puede interesar tanto a jóvenes que se están reconectando con sus raíces, como a personas que quieren entender mejor la cultura ecuatoriana. También a quienes sienten curiosidad por la gastronomía, pero desde un lugar más humano y menos comercial.

- ¿Cree que nuestra serie documental, Sabores Ocultos, Ecuador la otra gastronomía, podría motivar a la gente a probar estas recetas o a valorar más su historia?

Sí, creo que puede ayudar a que las personas miren estas recetas con otros ojos. Tal vez no todos se animen a probarlas, pero sí a entenderlas y respetarlas. Valorar la historia detrás del plato ya es una forma de preservarlo.

Cierre

- ¿Hay algún mensaje, experiencia o anécdota que le gustaría que el documental transmita al público?

Me gustaría que el documental recuerde que muchos de estos platos nacieron en las cocinas de nuestras abuelas y padres, y que no deberían desaparecer por vergüenza o prejuicio. Son parte de quienes somos y merecen ser contados con dignidad.

Conclusión

Esta entrevista evidencia que la cocina ecuatoriana no siempre se aprende en escuelas o restaurantes, sino en el espacio íntimo de la familia. A pesar de contar con una trayectoria profesional corta, el entrevistado posee un conocimiento profundo heredado de su abuela y sus padres, lo que refuerza la idea de que la gastronomía es memoria viva.

Sus respuestas dialogan directamente con el espíritu de Sabores Ocultos, subrayando la urgencia de rescatar y dignificar aquellas prácticas culinarias que han sido relegadas, pero que continúan sosteniendo la identidad cultural del Ecuador desde lo cotidiano y lo afectivo.

4.5. Estrategia de marketing

La estrategia de marketing de la miniserie documental Sabores Ocultos: Ecuador, la otra gastronomía se basa en posicionar el proyecto como un producto audiovisual cultural, alternativo y de alto valor identitario. A diferencia de productos

gastronómicos comerciales, la serie se promociona desde su carácter social y patrimonial, destacando la experiencia sensorial, el enfoque humano y la crítica sobre el prejuicio cultural. La difusión se centra en públicos interesados en gastronomía, identidad, cine documental y patrimonio cultural, utilizando plataformas digitales como principal canal de visibilización.

La estrategia contempla una presencia activa en redes sociales (Instagram, TikTok y YouTube), con clips cortos, fotografías de procesos culinarios y testimonios, complementada por la participación en festivales, muestras culturales y espacios académicos. De esta forma, el proyecto construye un posicionamiento sólido como contenido auténtico y culturalmente relevante.

El proyecto se concibe como una producción documental de bajo a mediano presupuesto, acorde a las condiciones de producción independiente en Ecuador. Los costos se optimizan mediante equipos reducidos, locaciones reales y un enfoque de rodaje flexible. Sabores Ocultos se plantea bajo un modelo de financiamiento mixto, acorde a la producción documental independiente en Ecuador. (Meneses Vázquez, 2024)

Promoción (Plan de comunicación)

Art. 22.- Derecho a recibir información de calidad. - Todas las personas tienen derecho a que la información de relevancia pública que reciben a través de los medios de comunicación sea verificada, contrastada, precisa y contextualizada. La verificación implica constatar que los hechos difundidos efectivamente hayan sucedido.

La contrastación implica recoger y publicar, de forma equilibrada, las versiones de las personas involucradas en los hechos narrados, salvo que cualquiera de ellas se haya negado a proporcionar su versión, de lo cual se dejará constancia expresa en la nota periodística.

La precisión implica recoger y publicar con exactitud los datos cuantitativos y cualitativos que se integran a la narración periodística de los hechos. Son datos cualitativos los nombres, parentesco, función, cargo, actividad o cualquier otro que establezca conexidad de las personas con los hechos narrados. Si no fuese posible verificar los datos cuantitativos o cualitativos, los primeros serán presentados como estimaciones y los segundos serán presentados como suposiciones.

Ley Orgánica de Comunicación – Art. 22: Derecho a recibir información de calidad

La promoción y difusión de la miniserie web documental Sabores Ocultos se regirá por lo establecido en el Artículo 22 de la Ley Orgánica de Comunicación del Ecuador, el cual garantiza el derecho de la ciudadanía a recibir información de relevancia pública verificada, contrastada, precisa y contextualizada.

En este sentido, el proyecto asume los siguientes compromisos:

Verificación

La información presentada tanto en la miniserie como en sus piezas promocionales (tráiler, póster, contenidos digitales) será previamente verificada, asegurando que los hechos, prácticas gastronómicas y testimonios documentados correspondan a situaciones reales y comprobables.

Las recetas, técnicas culinarias y relatos históricos serán registrados directamente en campo, constatando su existencia a través de la observación directa y el testimonio de los protagonistas.

Precisión

La miniserie y su material promocional presentarán con exactitud los datos cualitativos vinculados a los protagonistas, incluyendo nombres, roles comunitarios, actividades culinarias y contexto social. Los datos cuantitativos, como medidas, cantidades, frecuencia de preparación o estimaciones económicas serán tratados con rigor; cuando no sea posible su verificación exacta, se presentarán claramente como estimaciones, evitando afirmaciones categóricas sin sustento.

4.5.1. Objetivo de la campaña

Objetivo general

Posicionar la miniserie web documental Sabores Ocultos como un producto audiovisual cultural que visibiliza, dignifica y preserva la gastronomía exótica y ancestral de las costas del Ecuador.

Objetivos específicos

Generar expectativa e interés previo al estreno, aumentar el alcance digital en plataformas web y redes sociales. Sensibilizar al público sobre el valor patrimonial de las prácticas culinarias; lograr reconocimiento del proyecto en espacios culturales y audiovisuales.

Elaborar tráiler, poster (key art)



Figura 72 :Portada Sabores Ocultos: Ecuador la otra gastronomía



Figura 73: Poster español Sabores Ocultos: Ecuador la otra gastronomía

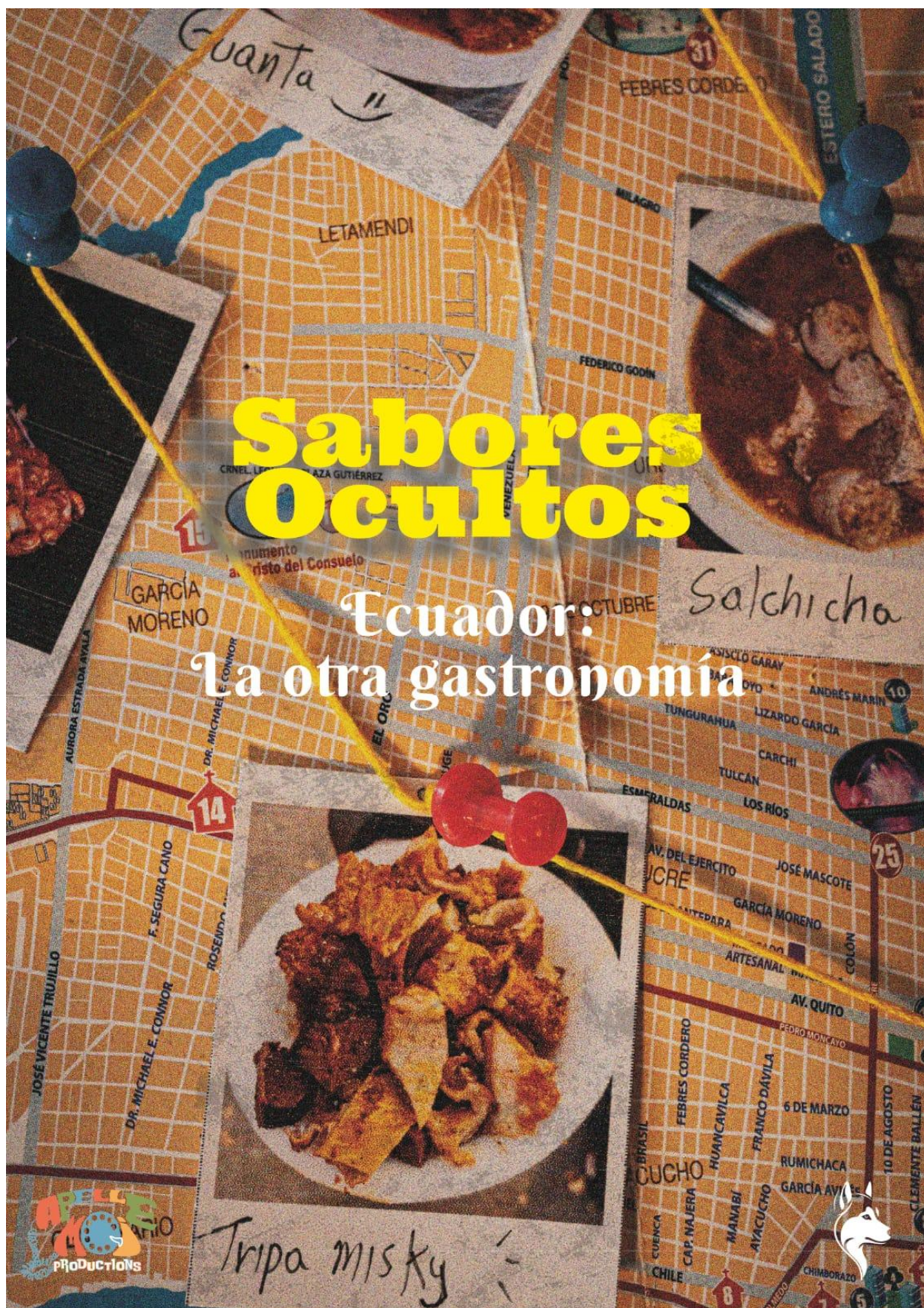


Figura 74: Poster español sin créditos Sabores Ocultos: Ecuador la otra gastronomía

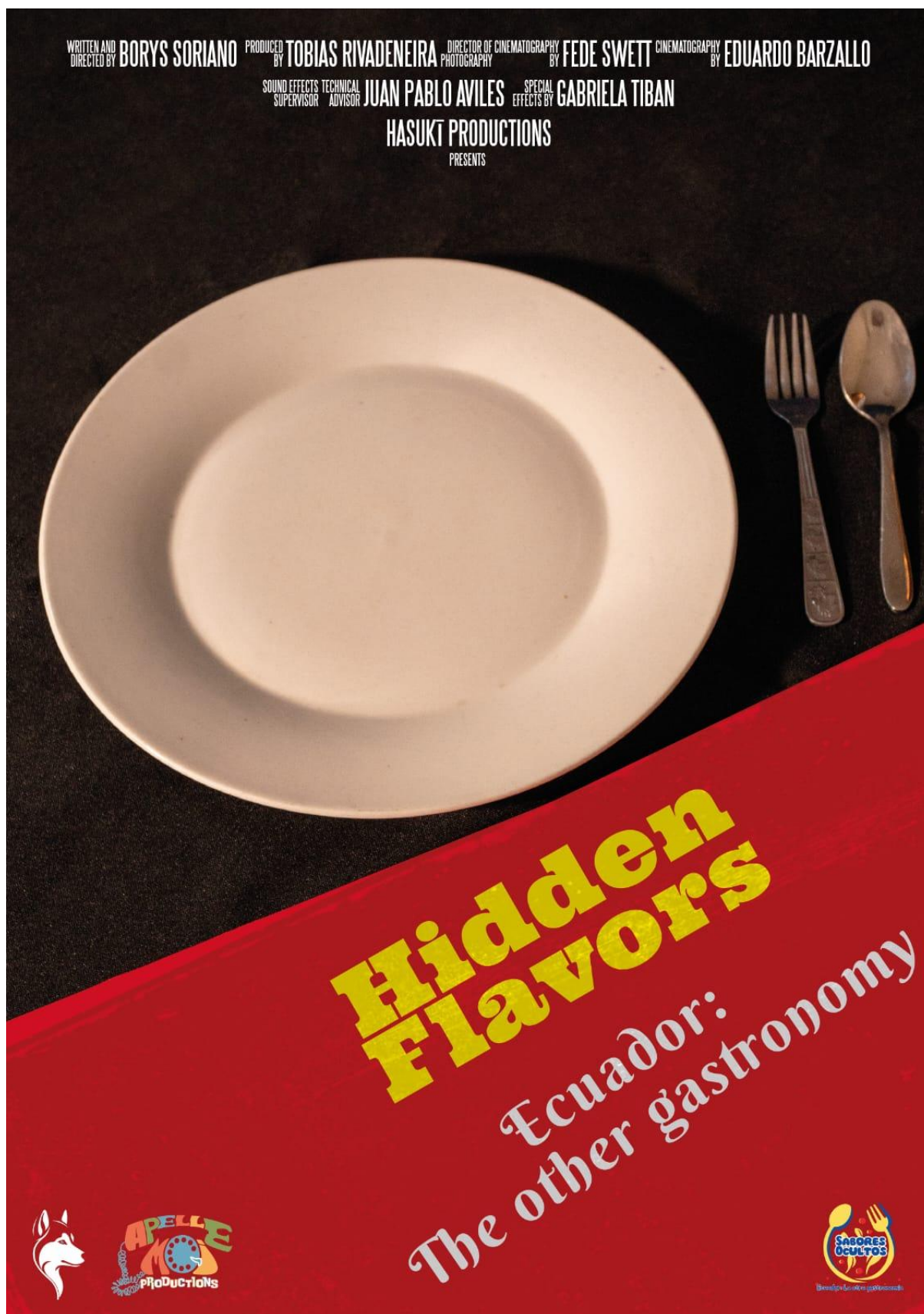


Figura 75: Poster ingles Hidden Flavors Ecuador the other gastronomy



Figura 76: Poster japonés Sabores Ocultos: Ecuador la otra gastronomía



Figura 78: Poster ingles horizontal Hidden Flavors Ecuador the other gastronomy



Figura 77: Poster español horizontal Sabores Ocultos: Ecuador la otra gastronomía

4.6. Estrategia de promoción a aplicar

Para que el proyecto Sabores Ocultos obtenga mayor reconocimiento y alcance, se implementará una estrategia de publicidad ATL (Above the Line), orientada a llegar a un público amplio y diverso a través de canales digitales de alto impacto. Esta estrategia se centrará en la difusión de un tráiler audiovisual llamativo, con una edición dinámica, ritmo atractivo y una propuesta estética sensorial que permita captar la atención de un público general, incluso de aquellos que no consumen habitualmente documentales gastronómicos.

El tráiler será distribuido de manera digital en plataformas como YouTube, Instagram, TikTok y Facebook, aprovechando los algoritmos de recomendación y formatos de video corto y mediano. La edición priorizará primeros planos, texturas, sonidos de la cocina y fragmentos testimoniales, con el objetivo de generar curiosidad, identificación cultural y expectativa previa al estreno.

Asimismo, durante la etapa de lanzamiento, se desarrollará una venta especial de merchandising oficial, que incluirá productos como vasos y camisetas con el logotipo y la identidad gráfica del documental. Esta acción no solo funcionará como una estrategia de promoción, sino también como un mecanismo de fidelización de la audiencia, dirigido a quienes se identifiquen y se conviertan en seguidores del proyecto. El merchandising permitirá fortalecer el sentido de pertenencia y comunidad en torno a Sabores Ocultos, transformando al espectador en un difusor activo del contenido.

Medios Publicitarios o técnicas para utilizar

Fase 1: Expectativa y Teasing Preproducción

Se hará uso de diversos medios digitales como YouTube, TikTok, Instagram y páginas web oficiales, con el fin de desarrollar una estrategia de difusión progresiva y sostenida. En estas plataformas se publicarán teasers, clips cortos, posters digitales, contenido de detrás de cámaras (behind the scenes) y una cuenta regresiva que anticipe el estreno oficial de la miniserie, generando expectativa e interacción con la audiencia.

Fase 2: Impacto y Lanzamiento

Al momento del lanzamiento, se anunciará el estreno oficial de Sabores Ocultos de manera simultánea en las mismas redes sociales, asegurando coherencia y alcance multiplataforma. De forma complementaria, se realizarán proyecciones especiales en canales culturales como Cato Media, así como exhibiciones en universidades, centros culturales y espacios académicos, reforzando el posicionamiento del proyecto como una propuesta audiovisual de valor educativo y patrimonial. Para potenciar la visibilidad digital, se implementará el uso estratégico de hashtags oficiales y publicaciones colaborativas con instituciones culturales y educativas. (Martínez Santamaría, 2024)

Fase 3: Sostenimiento

Durante la semana posterior al lanzamiento, se liberará contenido adicional con el objetivo de mantener el interés del público y prolongar el ciclo de vida del proyecto. Este material incluirá entrevistas al equipo de realización (crew), escenas eliminadas, anuncios de participación en festivales y eventos culturales.

4.6.1. Plan de distribución para Sabores Ocultos

El plan de distribución de la miniserie web documental *Sabores Ocultos* se estructura como un proceso estratégico que permite conectar el producto audiovisual con su público objetivo, optimizando su circulación, visibilidad y aprovechamiento cultural.

De acuerdo con el enfoque de la industria cinematográfica, la distribución de *Sabores Ocultos* se fundamenta en la explotación progresiva de derechos a través de distintas ventanas de exhibición, con el objetivo de maximizar el alcance, el impacto cultural y el retorno del proyecto, priorizando plataformas digitales y espacios alternativos. (Hena Villacís)

Primera ventana: Distribución digital (AVOD)

- Canal: YouTube (Streaming gratuito con publicidad – AVOD). (Aprox. diciembre 2026)

Segunda ventana: Proyecciones alternativas

- Universidades. UCSG, UESS, UG, UAE
- Centros culturales. (Raíces, Parrillafest, Sabores)

Plan de distribución

Sabores Ocultos adoptará un modelo de distribución directa y asociativa, evitando intermediarios comerciales tradicionales.

Lista de festivales

- Festival EDOC – Quito
- Festival Kunturñawi – Latacunga
- Festival de Cine Etnográfico – Quito
- Ecuador Cine Aventura – Quito
- Festicine – Guayaquil

Distribución directa (B2C):

Publicación del contenido en plataformas digitales propias.

CAPÍTULO 5

DISEÑO DE SONIDO Y POSTPRODUCCIÓN

5.1. Diseño de sonido del documental

El diseño sonoro de Sabores Ocultos: Ecuador, la otra gastronomía tiene como objetivo crear una experiencia íntima y sensorial. Dado que uno de los objetivos del proyecto es conectar al espectador con la experiencia de degustar tripita, el sonido se concibe no solo como un complemento visual, sino como un componente que puede evocar la textura, el entorno y la sensación de estar inmerso en los espacios documentados.

5.1.1. Foley grabado para Sabores Ocultos

Uno de los recursos fundamentales consistirá en la utilización de foleys y sonidos diegéticos, tanto grabados como elaborados, para enfatizar acciones específicas. Se explorarán sonidos tales como el encendido del carbón, el crepitar del fuego, los utensilios de cocina, la manipulación de los alimentos, el ambiente en los restaurantes y el acto de masticar. Los sonidos serán utilizados de forma selectiva para propiciar momentos de mayor inmersión y permitir que el espectador perciba la preparación y el consumo del alimento desde una dimensión sensorial.

El objetivo no es sobrecargar la banda sonora con efectos, sino identificar instantes en los que el sonido pueda destacar. Por ejemplo, en el proceso de preparación de la tripita, los sonidos del carbón, el fuego y los utensilios pueden

complementar los planos de detalle, mientras que en el momento de la degustación se pueden resaltar los sonidos asociados al consumo del plato.

Así, el diseño sonoro desempeña un papel fundamental en la creación de una experiencia que conecta al espectador con el proceso de cocinar y consumir alimentos.



Figura 79: Grabación foleys

5.1.2. Banda sonora para Sabores Ocultos

La música desempeñará igualmente un papel narrativo. Con el fin de realizar momentos específicos del episodio, se incorporará música de estilo tropical, elaborada mediante el uso de plugins y recursos de producción musical. Esta selección pretende vincularse con la identidad de Guayaquil y con el contexto popular

en el que transcurre el episodio, evitando que la música se convierta en el elemento preponderante de la narración.

En los créditos finales se incorporará la canción «En Guayaquil yo me quedo» de Boris Llerena, como elemento de conclusión del episodio. La selección de esta obra tiene como objetivo fortalecer el lazo territorial con Guayaquil y concluir el capítulo desde una identidad musical vinculada a la ciudad.



Figura 80: Captura, canción de Boris Llerena “En Guayaquil yo me quedo”

El proceso de edición y tratamiento sonoro se ejecutará primordialmente en Adobe Audition, donde se procederá a la limpieza, edición, mezcla y estructuración de los distintos elementos de la banda sonora. La integración buscará establecer un equilibrio entre las distintas voces, los ambientes, los efectos y la música, asegurando siempre la claridad de los testimonios.

5.2. Postproducción de Sabores Ocultos

El proceso de postproducción se llevará a cabo a través de un flujo de trabajo que integra Adobe Premiere Pro para la edición de video y Adobe Audition para el tratamiento y diseño del sonido. La organización del contenido se efectuará a partir de las variadas jornadas de grabación y de las narrativas delineadas para el episodio.

5.2.1. Flujo de trabajo

El montaje se organizará en tres secciones fundamentales: introducción, día 1 y día 2. Esta organización facilitará la conservación de una estructura definida a lo largo del proceso de edición y, simultáneamente, permitirá que cada jornada se viva como una experiencia única.

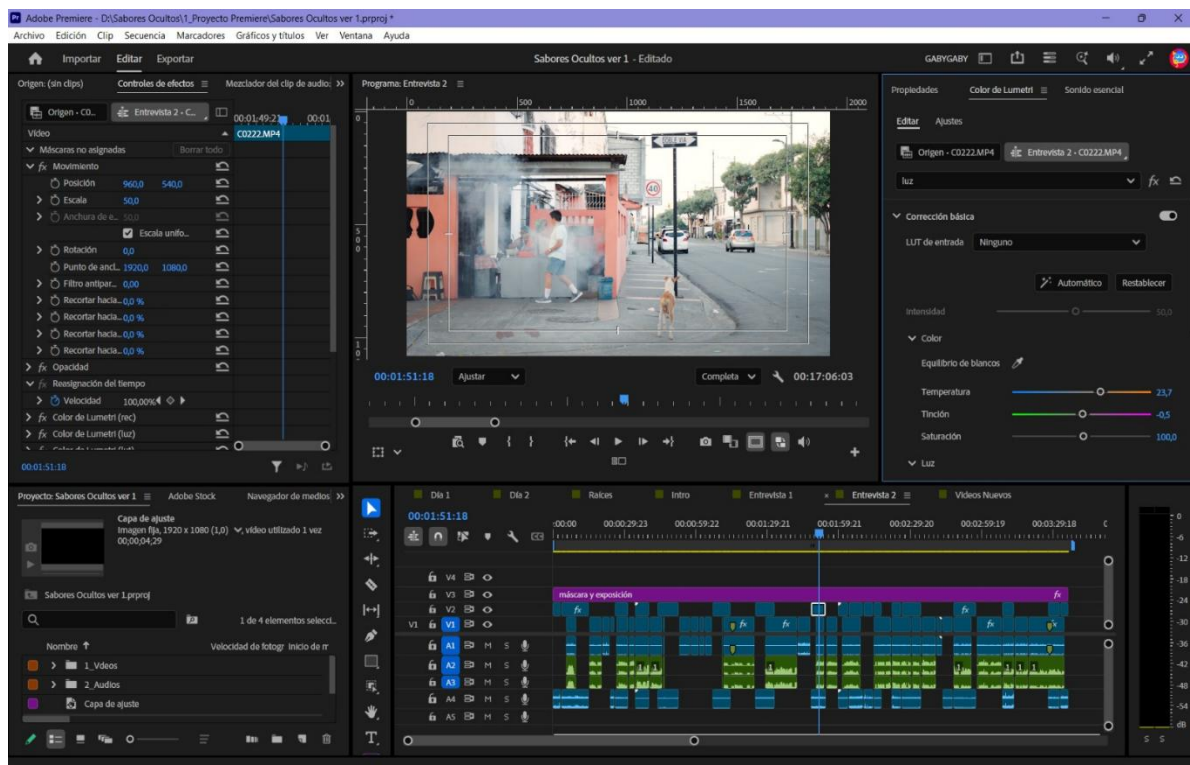


Figura 81: Flujo de trabajo

La introducción servirá como una presentación de la serie. En esta sección inicial, se empleará una narración que situará al espectador en el contexto de la propuesta de Sabores Ocultos y su objetivo de investigar una gastronomía ecuatoriana poco explorada. Esta narración se verá complementada por imágenes de diversos platos tradicionales y finalizará con la presentación del logotipo de la serie.

Desde ese momento, la narración introductoria será reemplazada, dando paso a que los personajes, las imágenes y los sonidos dirijan la historia. Los segmentos correspondientes al primer y segundo día se elaborarán basándose en las experiencias documentadas durante las jornadas de filmación.

En ciertas secciones del episodio, se empleará la narración para presentar la leyenda de María Angula. Este segmento presentará un enfoque visual distinto al del resto del documental, integrando una animación elaborada a mano que complementará la narración. El objetivo es crear una disrupción visual en el episodio y distinguir esta narrativa tradicional del formato documental habitual.

5.2.2. Ensamblaje, edición y colorización

El proceso de ensamblaje iniciará con la clasificación y elección del material recopilado durante las sesiones de filmación. Se examinarán las entrevistas, los planos generales, los detalles, las actividades cotidianas, la preparación de alimentos y el material de apoyo con el fin de establecer las conexiones entre las distintas escenas.

La edición se llevará a cabo en Adobe Premiere Pro, ya que esta herramienta facilita la organización de extensas cantidades de material audiovisual, la

manipulación de múltiples pistas de imagen y sonido, y la creación del montaje conforme a las exigencias narrativas del documental.

La edición no se definirá únicamente por la secuencia temporal de los eventos. Cada jornada de grabación se considerará una experiencia autónoma que luego se conectará con las demás a través del proceso de edición. Esto facilitará la elaboración de una narrativa que se desarrolle a partir de las vivencias de los personajes y de las diversas interpretaciones que rodean el concepto de la tripita.

El objetivo de la colorización será preservar una paleta dinámica, cálida y natural, dominada por matices amarillos, naranjas y tonos de tierra. Esta elección está vinculada a las condiciones ambientales del rodaje, que se llevó a cabo mayormente en exteriores y durante las horas vespertinas, donde la luz natural confiere una tonalidad cálida a la imagen.

El deseo de mantener y realzar estos tonos también se justifica por una decisión narrativa. Los colores intensos destacan las texturas, ingredientes y propiedades visuales de los alimentos, lo que hace que la imagen sea atractiva y provoque una respuesta sensorial en el observador. De esta manera, la fotografía y la colorización pretenden que los alimentos no solo sean observados, sino que inciten el deseo de ser consumidos.

5.3. Justificación del montaje

El ensamblaje de Sabores Ocultos se aborda desde una óptica predominantemente poética, empleando la conexión de imágenes, sonidos, testimonios y sensaciones para generar un significado que trasciende una narración meramente cronológica.

La edición se enfocará particularmente en las vivencias humanas relacionadas con la tripita. El objetivo no será únicamente ilustrar la forma de preparar el plato, sino también examinar las reacciones, recuerdos, opiniones y experiencias que emergen en las personas al confrontarse con él. Debido a esto, los relatos de las cocineras y los clientes desempeñarán un papel fundamental en la elaboración de la narrativa.

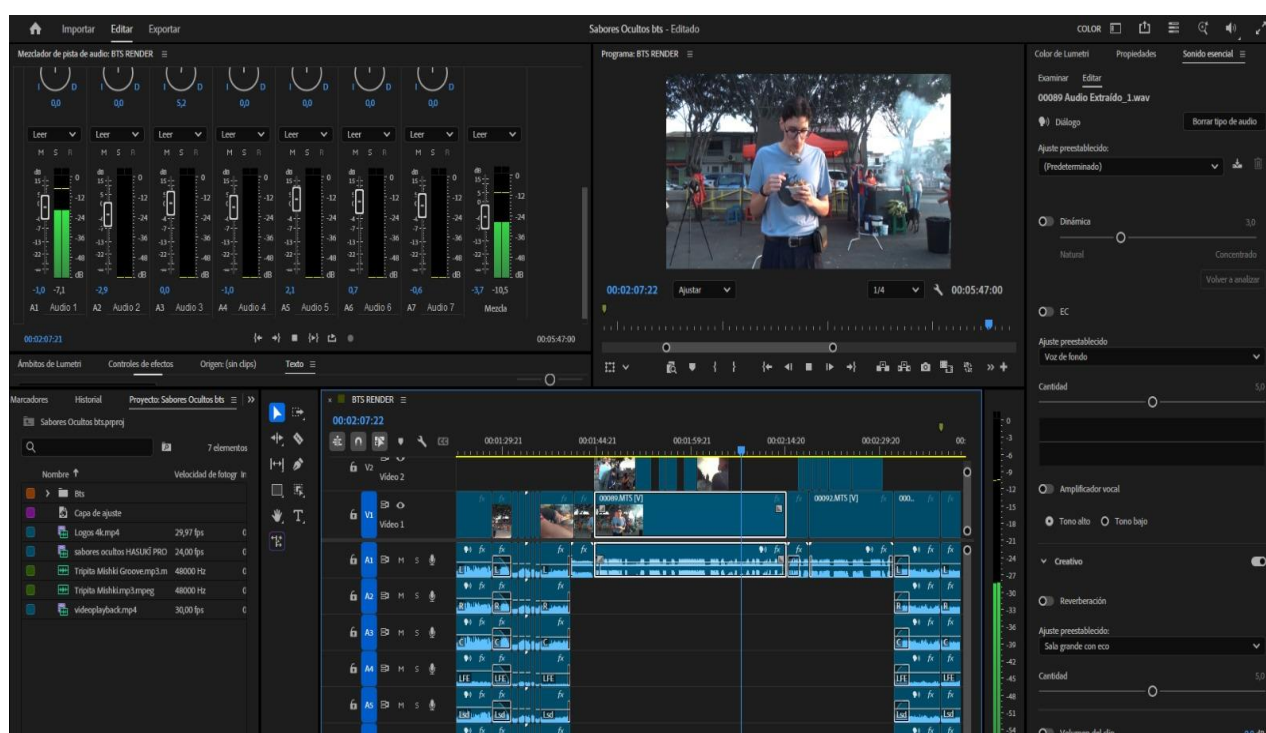


Figura 82: Edición de voz

La intención del montaje es crear vínculos entre las expresiones verbales de los personajes y las imágenes que las ilustran. Una descripción de la tradición del plato podría incluir imágenes de las manos de una cocinera en acción, mientras que un recuerdo personal puede asociarse con fotografías del restaurante.

Asimismo, se empleará el montaje paralelo para crear una conexión entre los dos restaurantes elegidos, uno situado en el norte y el otro en el sur de Guayaquil. Esta elección facilitará la observación de dos contextos distintos de la ciudad y, simultáneamente, la identificación de elementos comunes entre ellos. La elaboración

del mismo platillo, las actividades de las chef y las vivencias de los comensales podrán entrelazarse para desarrollar la noción de que, a pesar de las disparidades sociales y territoriales que separan a ambos grupos, hay una herencia culinaria que los une.

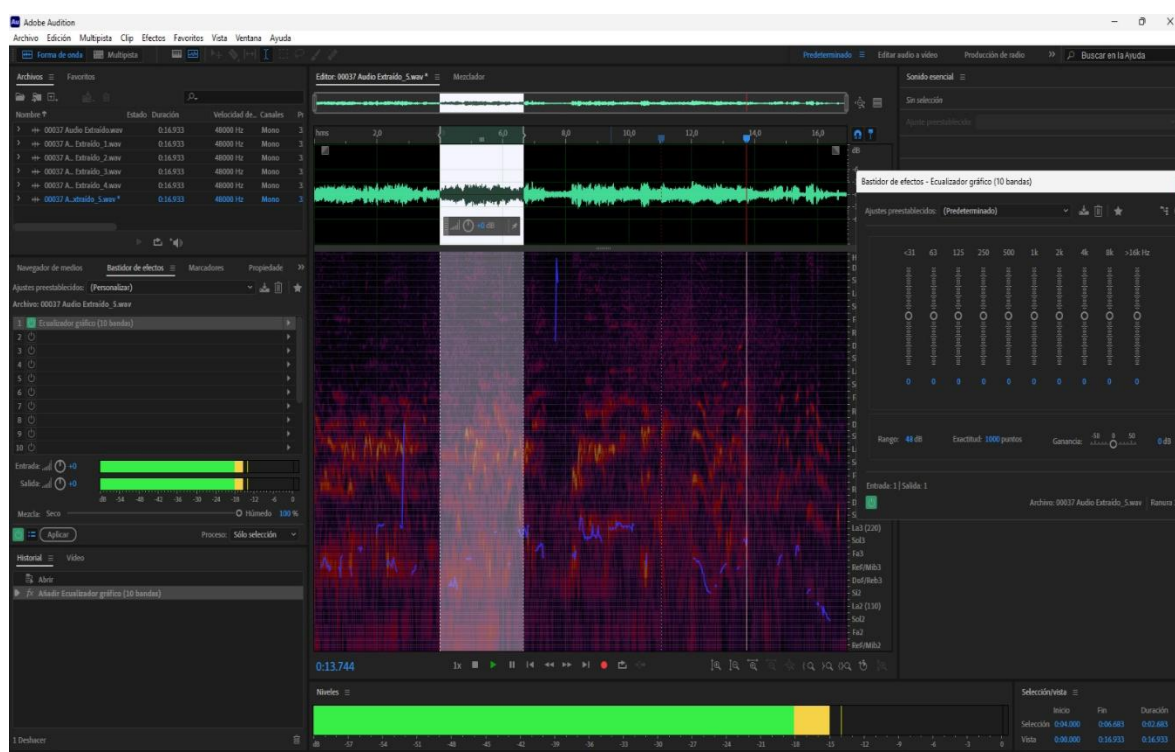


Figura 83: Corrección audios

El montaje poético desempeñará un papel crucial en los instantes sensoriales. La fusión de primeros planos, sonidos culinarios, fuego, carbón, alimentos y las reacciones de los comensales permitirá desarrollar secuencias que den mayor importancia a la sensación en lugar de a la explicación. En este instante, el ritmo de edición podría cambiar para permitir que ciertas acciones y sonidos se destaquen más.

La narración se empleará de manera específica y no funcionará como un recurso constante para clarificar todos los eventos que ocurren en pantalla. Su papel consistirá en ofrecer contexto cuando sea necesario, tal como sucede en la

introducción de la serie y en la sección dedicada a la leyenda de María Angula. El resto del episodio se enfocará en que la información emerja principalmente de los protagonistas y de la observación de sus acciones.



Figura 84: Boceto, Leyenda de María Angula



Figura 85: Boceto 2, Leyenda de María Angula

5.4. Créditos finales

Se toma como modelo para los créditos finales el enfoque empleado en los créditos de cierre de Gravity Falls, destacando especialmente la inclusión de imágenes de los personajes y elementos vinculados a la producción. A partir de esta referencia, Sabores Ocultos incluirá imágenes del proceso de filmación.



Figura 86: Créditos finales Gravity falls (2012)

Estas imágenes facilitarán la representación de momentos que tuvieron lugar durante la producción, proporcionando un cierre más íntimo y personal. La incorporación del BTS actúa igualmente como un medio para reconocer a aquellos que hicieron posible el episodio y para ofrecer al espectador una visión del proceso de producción del documental.

“La construcción narrativa de un documental gastronómico requiere establecer una relación entre estructura, ritmo, imágenes y elementos culturales” (Zeng et al., 2025, p. 64). Los créditos se presentarán junto a «En Guayaquil yo me quedo» de Boris Llerena, cuya conexión con la ciudad facilitará el cierre del episodio, preservando así el vínculo territorial que permea toda la propuesta.

En conjunto, las elecciones de montaje, sonido, color y créditos persiguen una intención común: permitir que el espectador no solo se familiarice con la tripita, sino que también se conecte con las personas, los espacios y las vivencias que la rodean.

CONCLUSIONES

La producción de Sabores Ocultos: Ecuador, la otra gastronomía demostró que la gastronomía puede ser empleada como un instrumento para tratar temas relacionados con la memoria, la identidad, el territorio y las dinámicas sociales. La realización del proyecto permitió llevar la propuesta conceptual a una experiencia audiovisual específica, en la que el objetivo principal no fue presentar un plato como un producto gastronómico, sino conocer a quienes lo preparan y comprender su significado en el contexto de sus vidas y su comunidad.

La elaboración del episodio piloto acerca de la tripa, tripita o tripa mishki facilitó la implementación del modo de representación expositiva propuestos por Bill Nichols. La información contextual y los relatos ofrecieron una perspectiva expositiva, mientras que las vivencias de las cocineras y los comensales generaron oportunidades para pensar sobre los prejuicios, las tradiciones y la persistencia de ciertas prácticas culinarias en la sociedad.

La experiencia de producción también puso de manifiesto la viabilidad de adoptar una metodología de documental guerrilla, con un presupuesto restringido y un equipo pequeño. Esta elección posibilitó un desplazamiento más ágil, la realización de labores en los restaurantes sin afectar su operativa y el establecimiento de vínculos más cercanos con los individuos registrados. La escasez de recursos, en lugar de frenar el desarrollo del proyecto, llevó a la necesidad de tomar decisiones más específicas sobre el equipo, el tiempo y las verdaderas necesidades de cada jornada.

Desde una perspectiva artística, las elecciones en fotografía, edición y sonido facilitaron la creación de una propuesta que se alinea con el propósito del documental.

La paleta de colores cálidos y vivos, el montaje que se centra en las experiencias humanas y el uso de foleys asociados a la preparación y el consumo de alimentos, ayudan a construir una experiencia sensorial íntima.

De este modo, el proyecto consigue establecer un vínculo entre su propuesta teórica y las elecciones realizadas a lo largo de su ejecución.

En conclusión, el proyecto evidenció que la documentación de una tradición culinaria implica, a su vez, la necesidad de documentar a los individuos que la sostienen. La tripita se transforma, por ende, en un eje central para abordar temas relacionados con individuos, comunidades, memorias y maneras de interactuar con la alimentación.

Este hallazgo reafirma la relevancia de proseguir con la exploración de la gastronomía ecuatoriana mediante el documental, entendiendo esta forma como un registro y una vía para compartir historias que aún tienen mucho que ofrecer.



Figura 87: Claqueta Sabores Ocultos

RECOMENDACIONES

Con base en la experiencia obtenida durante la planificación y ejecución del episodio piloto, se sugiere que los próximos proyectos documentales que sigan una metodología de producción guerrilla adopten una planificación adaptable y consideren posibles contratiempos desde la fase de preproducción.

En primer lugar, se sugiere disponer de lugares o instalaciones alternativas. Para un documental gastronómico, es prudente tener identificado al menos un restaurante, hueca o espacio adicional que pueda servir como sustituto de una de las locaciones principales en caso de cancelación, cambio de disponibilidad o cualquier inconveniente de última hora. Esto facilita que un cambio no impacte en la totalidad de la estructura del rodaje.



Figura 88: Detrás de cámara Sabores Ocultos – día 1

La misma previsión debería aplicarse al equipo humano. Al operar con un equipo reducido, la falta de un solo miembro puede influir en múltiples funciones de producción. Por esta razón, se sugiere tener disponibles personas sustitutas para los puestos clave, particularmente en sectores como cámara, sonido y producción. Es recomendable que los miembros del equipo comprendan las funciones fundamentales de sus colegas para poder asumir temporalmente ciertas responsabilidades en caso de ser necesario.



Figura 89: Detrás de cámara Sabores Ocultos – día 1

Es fundamental realizar un scouting minucioso antes de iniciar el rodaje. No es suficiente con tener un reconocimiento visual de una ubicación; es fundamental identificar sus accesos, las condiciones de iluminación, los niveles de ruido, los espacios disponibles para el equipo, la circulación de personas y las posibles situaciones que puedan constituir un riesgo. En una producción de guerrilla, donde el equipo se mueve de manera continua y opera en espacios públicos o comerciales,

este procedimiento se vuelve crucial para asegurar la protección de los realizadores, el personal técnico y los individuos involucrados en el documental.

Asimismo, se sugiere establecer de manera anticipada una comunicación precisa con los dueños de los establecimientos y con los individuos que serán objeto de entrevistas. Detallar el propósito del proyecto, los tiempos de grabación y las necesidades técnicas ayuda a disminuir las interrupciones y facilita que el equipo trabaje sin perturbar las actividades habituales del lugar.

Finalmente, se sugiere capitalizar las ventajas de un equipo reducido sin confundir la producción guerrillera con una carencia de planificación. El trabajo con recursos limitados puede proporcionar una mayor flexibilidad, discreción y proximidad a los sujetos, aunque demanda una organización más estricta. La disminución del presupuesto y del número de miembros debe ir acompañada de una planificación que facilite la anticipación de cancelaciones, problemas técnicos, cambios de ubicación y cuestiones vinculadas a la seguridad.



Figura 90: Detrás de cámara Sabores Ocultos – día 2

BIBLIOGRAFÍA

- Abarca Brito, R. L. (2024). Gastronomía típica en el desarrollo turístico del cantón Riobamba, provincia de Chimborazo. *Universidad Nacional de Chimborazo*, 50.
- al., Z. e. (2025). Storytelling techniques in food documentaries in the short-form era. *Focusing on short-form contents of A Bite of China. Global Cultural Contents*, 371–396.
- Aventura, E. C. (2026). *ECUADOR CINE AVENTURA*, Blog de WordPress.com. Obtenido de ecuadorcineaventura: <https://ecuadorcineaventura.com/el-festival/>
- Borrero Zambrano, G. J. (2023). *La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural en el cantón Jipijapa de la provincia de Manabí*. Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Manabí: Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Repositorio Institucional ULEAM.
- Cabascango Cabascango, D. A. (28 de febrero de 2024). *Difusión de la gastronomía típica del cantón Otavalo mediante productos audiovisuales*. Obtenido de <https://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/15633>
- Caicedo Bastidas, J. A. (2022). *La cultura gastronómica del centro histórico de la ciudad de Quito como patrimonio alimentario*. ECA Sinergia Scientific Magazine, Investigador Independiente. Quito: ECA Sinergia. Obtenido de <https://revistas.utm.edu.ec/index.php/ECASinergia/article/view/3514>
- Carrera Vinuesa, G. M. (2023). *Memorias costeñas : comida callejera de la costa ecuatoriana*. Quito: Quito.
- Carrera Vinuesa, G. M., & Remache Cóndor, S. S. (2023). *Memorias costeñas : comida callejera de la costa ecuatoriana*. Universidad San Francisco de Quito, Departamento de gastronomía. Quito: Repositorio Digital USFQ.

- EDOC, “. d. (2026). *EDOC*. Obtenido de “Encuentros del Otro Cine” -EDOC: <https://festivaledoc.org/>
- Etnográfico, F. d. (2026). *VI Festival de Cine Etnográfico de Ecuador 2026*. Obtenido de flacso: <https://www.flacso.edu.ec/cine-etnografico/vi-festival/>
- Guangde, Z. N. (2025). xploring Chinese homeland sentiment in the food documentary. *A Bite of China. Hatyai Academic Journal*, 160-163.
- Guayaquil, X. e. (20 de agosto de 2026). *Festival Internacional de Cine de Guayaquil*. Obtenido de filmmakers.festhome: <https://filmmakers.festhome.com/es/festival/festival-internacional-de-cine-de-guayaquil>
- Haya, F. A. (2024). Representasi budaya kuliner Cina dalam film dokumenter “Flavorful Origins”. *Tesis, Universitas Hasanuddin*, 55.
- Henao Villacís, M. P. (13-dic-2024). *La representación del arte mediante la gastronomía*. Quito: Quito,.
- Kunturñawi, F. (2026). *Festival Kunturñawi*. Obtenido de XIV Festival de Cine Ecuatoriano Kunturñawi 2026: <https://www.festivalkunturñawi.com/>
- Lucas Anchundia, J. K. (2024). La gastronomía tradicional como patrimonio cultural inmaterial de la cabecera cantonal de Montecristi. Manabí: Tesis, Universidad Estatal del Sur de Manabí.
- Lucas Anchundia, J. K. (2024). La gastronomía tradicional como patrimonio cultural inmaterial de la cabecera cantonal de Montecristi [Tesis de licenciatura, Universidad Estatal del Sur de Manabí]. *Repositorio Digital UNESUM.*, 87.
- Martínez Santamaría, F. A. (2024). *Verne: un viaje fantástico de sabores*. Quito: Quito.
- MasterClass. (7 de junio de 2021). Film Documentary Guide: 6 Types of Documentaries. *MasterClass*, 3. Obtenido de <https://www.masterclass.com/articles/film-documentary-guide>
- Meneses Vázquez, J. E. (2024). *Circo, identidad cultural y gastronómica*. Quito: Quito.

- Pita Lino, A. E. (2022). *La gastronomía como recurso cultural del patrimonio intangible del cantón Jipijapa*. Universidad Estatal del Sur de Manabí. Manabí: Repositorio Digital UNESUM.
- Pita Lino, A. E. (2023). *La gastronomía como recurso cultural del patrimonio intangible del cantón Jipijapa*. UNESUM, UNESUM-Ciencias. Manabí: Revista Científica Multidisciplinaria.
- Prabowo, H. H. (2025). Communicating culinary desire: Persuasive strategies in Netflix's Flavoured Origins. Dewa Ruci: Jurnal Pengkajian dan Penciptaan Seni. 162 -163.
- Sotamba Calle, D. J. (2023). *Propuesta de revalorización de las tradiciones y gastronomía típica de la parroquia Guarainag perteneciente al cantón Paute de la provincia del Azuay*. Universidad de Cuenca. Azuay: dspace.ucuenca.
- UNESCO. (2026). *Unesco.org*. Obtenido de <https://www.unesco.org/es>
- Vizcaino Bastidas, S. D. (2023). *Estudio de mercado para la creación de un restaurante de comida típica ecuatoriana en la ciudad de Cuenca, provincia del Azuay*. Universidad Técnica del Norte]. Cuenca: UTN.
- Zambrano Solórzano, V. B. (2023). La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Montecristi, provincia de Manabí [Tesis de pregrado, Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí]. *Repositorio Institucional ULEAM*, 54.
- Zeng, C. Z.-J. (2025). *Storytelling techniques in food documentaries in the short-form era: Focusing on short-form contents of A Bite of China*. scholar kyobobook. China: Global Cultural Contents. Obtenido de <https://scholar.kyobobook.co.kr/article/detail/4010071517246>

ANEXOS

Anexo A: Lista de créditos

Tabla 24: Lista de créditos

Crew
Idea Original - Borys Soriano Tobias Rivadeneira
Dirección - Borys Soriano
Productor - Tobias Rivadeneira
Asistente de producción - Juan Pablo Avilés
Dirección de fotografía - Fede Swett
Asistente de fotografía - Eduardo Barzallo
Sonido directo - Juan Pablo Avilés, Jordy Obando
BTS - Jordy Obando
Transporte y catering - Tobias Rivadeneira
Tomas de dron - Michael Mendoza
Narración - Astrid Briones
Ilustraciones - Romina Pesantez
Montaje e iluminación - Gabriela Tibán
Montaje BTS - Borys Soriano
Post de sonido - Christian Llaguno
Diseño de póster - Borys Soriano
Línea gráfica - Gabriela Tibán
Entrevistados
María Rosa Zumba
Fabiola del Carmen
Christopher Wilson
Maicol R.
José Salvador
John Córdova

Geovanny Córdova
Canción
"En Guayaquil yo me quedo" Interprete y autoría Boris Llerena
Agradecimientos especiales
Trips mishqui
Tripa Mishqui Mishki
Raíces
UCSG - Carrera de cine
Boris Llerena
Christian Llaguno
(Al final logo Sabores Ocultos, logo hasuki, logo cine ucsg)

Anexo B: Plan de rodaje

Tabla 25: Plan de rodaje día 1

DIA 1		
Cortometraje: <i>Sabores Ocultos</i> Director: <i>Borys Soriano</i> Productor: <i>Tobias Rivadeneira</i> Citación Crew: <i>3:00 PM</i> Fecha: <i>6 de julio de 2026</i>		
Hora	Descripción	Observaciones
2:30 PM	ENVIÓ DE TRANSPORTE A MIEMBROS DEL CREW.	
3:00 PM	LLEGADA DEL CREW	
3:10 PM	MONTAJE DE EQUIPOS Y CÁMARAS	
EXT. PUESTO DE TRIPITA		
3:30 PM	GRAB. DE ENTREVISTA A CHEF 1	
4:00 PM	GRAB. DE ENTREVISTA A CHEF 2	
4:30 PM	GRAB. DE ENTREVISTA A CHEF 3	
5:00 PM	DESCANSO PARA COMER	
EXT. PUESTO DE TRIPITA		
5:30 PM	GRAB. DE TESTIMONIOS CLIENTES BLOQ. 1	
6:00 PM	GRAB. DE TESTIMONIOS CLIENTES BLOQ. 2	
6:00 PM	GRAB. TOMAS EXTRAS	

6:30 PM	GRAB. TOMAS EXTRAS	
FIN DEL RODAJE		
7:00 PM	GUARDADO DE EQUIPOS Y CÁMARAS	
7:20 PM	ENVIO DEL CREW A SUS CASAS	

Tabla 26: Plan de rodaje día 2

DIA 2		
Cortometraje: <i>Sabores Ocultos</i> Director: <i>Borys Soriano</i> Productor: <i>Tobias Rivadeneira</i> Citación Crew: <i>3:00 PM</i> Fecha: <i>7 de julio de 2026</i>		
Hora	Descripción	Observaciones
1:00 PM	ENVIÓ DE TRANSPORTE A MIEMBROS DEL CREW.	
1:30 PM	LLEGADA DEL CREW	
EXT. PUESTO DE TRIPITA		
1:45 PM	MONTAJE DE EQUIPOS Y CÁMARAS	
2:30	GRAB. DE ENTREVISTA A CHEF 1	
3:00 PM	GRAB. TOMAS DE COMIDA	
3:30 PM	GRAB. TOMAS DE CALLE	
5:00 PM	ALMUERZO	
EXT. PUESTO DE TRIPITA		

4:30 PM	GRAB. DE TESTIMONIOS CLIENTES BLOQ. 1	
5:00 PM	GRAB. DE TESTIMONIOS CLIENTES BLOQ. 2	
5:30 PM	GRAB. TOMAS EXTRAS	
6:00 PM	GRAB. TOMAS EXTRAS	
6:30 PM	GRAB. TOMAS EXTRAS	
FIN DEL RODAJE		
7:00 PM	GUARDADO DE EQUIPOS Y CÁMARAS	
7:20 PM	ENVIO DEL CREW A SUS CASAS	

Anexo C: Storyboard para posibles tomas

PROJECT Sobres de Cerveza, la otra gastronomía PAGE ____ / ____

SCENE #	A	SHOT #	SHOT SIZE
Pc			

Título: Diferentes escenas

SCENE #		SHOT #	SHOT SIZE
Pv			

Entrevistas

SCENE #		SHOT #	SHOT SIZE
Pp			

SCENE #		SHOT #	SHOT SIZE
Pp			

Time lapse a site escena

SCENE #		SHOT #	SHOT SIZE
Pp			

Clientela

SCENE #		SHOT #	SHOT SIZE
Pv			

SCENE #		SHOT #	SHOT SIZE
Pv			

PA: Entrevista

SCENE #		SHOT #	SHOT SIZE
Pv			

PA: Que se ve el humano

SCENE #		SHOT #	SHOT SIZE
Pv			

Acerca de

SCENE #		SHOT #	SHOT SIZE
Pv			

studiobinder

Create your free storyboard at studiobinder.com

Figura 91: Storyboard de posibles tomas

Anexo D: Documentación legal y contratos

AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DE USO DE MÚSICA

Por medio del presente documento, yo, **BORIS LLERENA**, con CI No. 0910802834 (en adelante **EL AUTOR**), declaro ser titular de los derechos de autor de la obra musical titulada "**En Guayaquil yo me quedo**".

Autorizo de manera no exclusiva e indefinida a **BORYS SORIANO y TOBIAS RIVADENEIRA** (en adelante **LA PRODUCTORA**), responsables del proyecto de titulación **SABORES OCULTOS: ECUADOR LA OTRA GASTRONOMÍA** de la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, para el uso e incorporación de dicha canción exclusivamente en los créditos finales del episodio piloto de la serie documental, así como en su difusión académica, cultural y en festivales.

- **Alcance exclusivo:** El uso de la obra musical se limita exclusivamente al episodio piloto del proyecto audiovisual.
- **Créditos:** LA PRODUCTORA se compromete a incluir el correspondiente crédito en la obra de la siguiente manera: Música de créditos: "En Guayaquil yo me quedo" - Boris Llerena.
- **Garantía:** EL AUTOR declara que la obra es de su autoría y no infringe derechos de terceros.

Para constancia de lo acordado, se firma en la ciudad de Guayaquil.

		
Firma EL ARTISTA	Firma LA PRODUCTORA	Firma LA PRODUCTORA
BORIS LLERENA	BORYS SORIANO	TOBIAS RIVADENEIRA
CI: <u>0910802834</u>	CI: <u>0955939640</u>	CI: <u>1316397924</u>

Figura 92: Licencia de uso de música

AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DE USO DE MÚSICA

Por medio del presente documento, yo, **CHRISTIAN LLAGUNO**, con CI No. 0917208233 (en adelante **EL AUTOR**), declaro ser titular de los derechos de autor de las siguientes obras musicales:

- “Introducción tripa miský”
- “Leyenda tradicional”
- “Camino a la tripita”
- “Tripita flow”

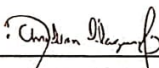
Autorizo de manera no exclusiva e indefinida a **BORYS SORIANO** y **TOBIAS RIVADENEIRA** (en adelante **LA PRODUCTORA**), responsables del proyecto de titulación **SABORES OCULTOS: ECUADOR LA OTRA GASTRONOMÍA** de la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, para el uso e incorporación de dichas obras musicales a lo largo del episodio piloto de la serie documental, así como en su difusión académica, cultural y en festivales.

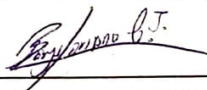
• **Alcance exclusivo:** El uso de las obras musicales se limita exclusivamente al episodio piloto del proyecto audiovisual.

• **Créditos:** LA PRODUCTORA se compromete a incluir el correspondiente crédito de autoría a Christian Llaguno en los créditos del documental y en el material de difusión.

• **Garantía:** EL AUTOR declara que las obras son de su autoría y no infringe derechos de terceros.

Para constancia de lo acordado, se firma en la ciudad de Guayaquil.


Firma EL ARTISTA
CHRISTIAN LLAGUNO
CI: 0917208233


Firma LA PRODUCTORA
BORYS SORIANO
CI: 0955939646


Firma LA PRODUCTORA
TOBIAS RIVADENEIRA
CI: 1316397924

Figura 93: Licencia de uso de música

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. A través del presente documento los abajo firmantes, ceden de manera irrevocable a favor de RAMON TOBIAS RIVADENEIRA BRAVO con número de cédula 1316397924, sucesores y cesionarios, a quien en adelante se denominará "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo Sabores Ocultos (En adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro.
2. El cesionario reconoce también el derecho a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte. Y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos.

Fecha: 04/07/2026

Firma: Maicol

Nombre: Maicol

Figura 94: Cesión de uso de imagen #1

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. A través del presente documento los abajo firmantes, ceden de manera irrevocable a favor de RAMON TOBIAS RIVADENEIRA BRAVO con número de cédula 1316397924, sucesores y cesionarios, a quien en adelante se denominará "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo Sabores Ocultos (En adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro.
2. El cesionario reconoce también el derecho a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte. Y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos.

Fecha: 06/07/2016

Firma:



Nombre:

Dominick Doris

Figura 95: Cesión de uso de imagen #2

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. A través del presente documento los abajo firmantes, ceden de manera irrevocable a favor de RAMON TOBIAS RIVADENEIRA BRAVO con número de cédula 1316397924, sucesores y cesionarios, a quien en adelante se denominará "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo Sabores Ocultos (En adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro.
2. El cesionario reconoce también el derecho a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte. Y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos.

Fecha: 06/07/2026

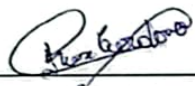
Firma: 
Nombre: Shon Gordona

Figura 96: Cesión de uso de imagen #3

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. A través del presente documento los abajo firmantes, ceden de manera irrevocable a favor de RAMON TOBIAS RIVADENEIRA BRAVO con número de cédula 1316397924, sucesores y cesionarios, a quien en adelante se denominará "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo Sabores Ocultos (En adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro.
2. El cesionario reconoce también el derecho a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte. Y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos.

Fecha: 06/07/2016

Firma: Soranny B
Nombre: Soranny Bordona

Figura 97: Cesión de uso de imagen #4

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. A través del presente documento los abajo firmantes, ceden de manera irrevocable a favor de RAMON TOBIAS RIVADENEIRA BRAVO con número de cédula 1316397924, sucesores y cesionarios, a quien en adelante se denominará "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo Sabores Ocultos (En adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro.
2. El cesionario reconoce también el derecho a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte. Y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos.

Fecha: 06/07/2026

Firma: 
Nombre: Ramón M. Rivadeneira

Figura 98: Cesión de uso de imagen #5

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. A través del presente documento los abajo firmantes, ceden de manera irrevocable a favor de RAMON TOBIAS RIVADENEIRA BRAVO con número de cédula 1316397924, sucesores y cesionarios, a quien en adelante se denominará "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo Sabores Ocultos (En adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro.
2. El cesionario reconoce también el derecho a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte. Y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos.

Fecha: 06/17/2026

Firma: 
Nombre: Joni Selva

Figura 99: Cesión de uso de imagen #6

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. A través del presente documento los abajo firmantes, ceden de manera irrevocable a favor de RAMON TOBIAS RIVADENEIRA BRAVO con número de cédula 1316397924, sucesores y cesionarios, a quien en adelante se denominará "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo Sabores Ocultos (En adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro.
2. El cesionario reconoce también el derecho a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte. Y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos.

Fecha: 06/07/2016

Firma: Jonathan OC
Nombre: Jonathan Quintero

Figura 100: Cesión de uso de imagen #7

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. A través del presente documento los abajo firmantes, ceden de manera irrevocable a favor de RAMON TOBIAS RIVADENEIRA BRAVO con número de cédula 1316397924, sucesores y cesionarios, a quien en adelante se denominará "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo Sabores Ocultos (En adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro.
2. El cesionario reconoce también el derecho a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte. Y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos.

Fecha: 06/09/2016

Firma:

Nombre:

CHRISTOPHER WILSON M.

Figura 101: Cesión de uso de imagen #8

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. A través del presente documento los abajo firmantes, ceden de manera irrevocable a favor de RAMON TOBIAS RIVADENEIRA BRAVO con número de cédula 1316397924, sucesores y cesionarios, a quien en adelante se denominará "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo Sabores Ocultos (En adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro.
2. El cesionario reconoce también el derecho a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte. Y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos.

Fecha: 07/07/2026

Firma: [Firma manuscrita]
Nombre: Goao Chavla Pimigto

Figura 102: Cesión de uso de imagen #9

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. A través del presente documento los abajo firmantes, ceden de manera irrevocable a favor de RAMON TOBIAS RIVADENEIRA BRAVO con número de cédula 1316397924, sucesores y cesionarios, a quien en adelante se denominará "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo Sabores Ocultos (En adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro.
2. El cesionario reconoce también el derecho a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte. Y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos.

Fecha: 07/07/2020

Firma: 
Nombre: Jéssica Campos Ortega.

Figura 103: Cesión de uso de imagen #10

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. A través del presente documento los abajo firmantes, ceden de manera irrevocable a favor de RAMON TOBIAS RIVADENEIRA BRAVO con número de cédula 1316397924, sucesores y cesionarios, a quien en adelante se denominará "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo Sabores Ocultos (En adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro.
2. El cesionario reconoce también el derecho a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte. Y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos.

Fecha: 07/07/2020

Firma: Andrea Rosado
Nombre: Andrea Rosado

Figura 104: Cesión de uso de imagen #11

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. A través del presente documento los abajo firmantes, ceden de manera irrevocable a favor de RAMON TOBIAS RIVADENEIRA BRAVO con número de cédula 1316397924, sucesores y cesionarios, a quien en adelante se denominará "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo Sabores Ocultos (En adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro.
2. El cesionario reconoce también el derecho a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte. Y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos.

Fecha: 07/07/2026

Firma: Richard Vera B.
Nombre: Richard Vera B.

Figura 105: Cesión de uso de imagen #12

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. A través del presente documento los abajo firmantes, ceden de manera irrevocable a favor de RAMON TOBIAS RIVADENEIRA BRAVO con número de cédula 1316397924, sucesores y cesionarios, a quien en adelante se denominará "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo Sabores Ocultos (En adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro.
2. El cesionario reconoce también el derecho a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte. Y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos.

Fecha: 07/07/2016

Firma: 
Nombre: Leonardo Yaguaj

Figura 106: Cesión de uso de imagen #13

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. A través del presente documento los abajo firmantes, ceden de manera irrevocable a favor de RAMON TOBIAS RIVADENEIRA BRAVO con número de cédula 1316397924, sucesores y cesionarios, a quien en adelante se denominará "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo Sabores Ocultos (En adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro.
2. El cesionario reconoce también el derecho a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte. Y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos.

Fecha: 04/07/2026

Firma: 

Nombre: Ramón Cordero

Figura 107: Cesión de uso de imagen #14

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. A través del presente documento los abajo firmantes, ceden de manera irrevocable a favor de RAMON TOBIAS RIVADENEIRA BRAVO con número de cédula 1316397924, sucesores y cesionarios, a quien en adelante se denominará "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo Sabores Ocultos (En adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro.
2. El cesionario reconoce también el derecho a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte. Y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos.

Fecha: 07/04/2016

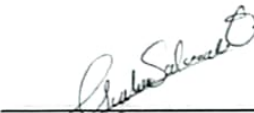
Firma:  (Representante)
Nombre: Christopher Oca

Figura 108: Cesión de uso de imagen #15

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. A través del presente documento los abajo firmantes, ceden de manera irrevocable a favor de RAMON TOBIAS RIVADENEIRA BRAVO con número de cédula 1316397924, sucesores y cesionarios, a quien en adelante se denominará "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo Sabores Ocultos (En adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro.
2. El cesionario reconoce también el derecho a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte. Y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos.

Fecha: 07/07/2016

Firma: Jenny Jordán Mte

Nombre: Jenny Jordán

Figura 109: Cesión de uso de imagen #16

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. A través del presente documento los abajo firmantes, ceden de manera irrevocable a favor de RAMON TOBIAS RIVADENEIRA BRAVO con número de cédula 1316397924, sucesores y cesionarios, a quien en adelante se denominará "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo Sabores Ocultos (En adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro.
2. El cesionario reconoce también el derecho a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte. Y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos.

Fecha: 07/07/2026

Firma:

Nombre:

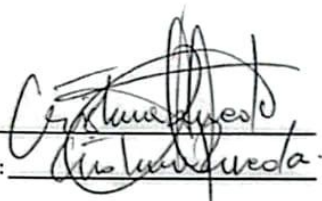

Cristian Riquelme

Figura 110: Cesión de uso de imagen #17

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. A través del presente documento los abajo firmantes, ceden de manera irrevocable a favor de RAMON TOBIAS RIVADENEIRA BRAVO con número de cédula 1316397924, sucesores y cesionarios, a quien en adelante se denominará "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo Sabores Ocultos (En adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro.
2. El cesionario reconoce también el derecho a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte. Y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos.

Fecha: 07/07/2026

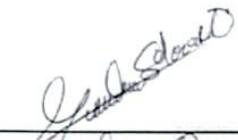
Firma:  (Representante)
Nombre: Juan Oña

Figura 111: Cesión de uso de imagen #18

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. A través del presente documento los abajo firmantes, ceden de manera irrevocable a favor de RAMON TOBIAS RIVADENEIRA BRAVO con número de cédula 1316397924, sucesores y cesionarios, a quien en adelante se denominará "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo Sabores Ocultos (En adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro.
2. El cesionario reconoce también el derecho a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte. Y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos.

Fecha: 25/07/2026

Firma: 
Nombre: Ramon Tobias Rivadeneira Bravo

Figura 112: Cesión de uso de imagen #19

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. A través del presente documento los abajo firmantes, ceden de manera irrevocable a favor de RAMON TOBIAS RIVADENEIRA BRAVO con número de cédula 1316397924, sucesores y cesionarios, a quien en adelante se denominará "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo Sabores Ocultos (En adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro.
2. El cesionario reconoce también el derecho a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte. Y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos.

Fecha: 25/07/2026

Firma: 
Nombre: RAMON TOBIAS RIVADENEIRA BRAVO

Figura 113: Cesión de uso de imagen #20

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. A través del presente documento los abajo firmantes, ceden de manera irrevocable a favor de RAMON TOBIAS RIVADENEIRA BRAVO con número de cédula 1316397924, sucesores y cesionarios, a quien en adelante se denominará "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo Sabores Ocultos (En adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro.
2. El cesionario reconoce también el derecho a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte. Y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos.

Fecha: 25/07/2026

Firma: [Firma]
Nombre: Rafael Villarreal

Figura 114: Cesión de uso de imagen #21

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. A través del presente documento los abajo firmantes, ceden de manera irrevocable a favor de RAMON TOBIAS RIVADENEIRA BRAVO con número de cédula 1316397924, sucesores y cesionarios, a quien en adelante se denominará "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo Sabores Ocultos (En adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro.
2. El cesionario reconoce también el derecho a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte. Y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos.

Fecha: 25/07/2026

Firma: [Firma]
Nombre: Dillon Paez

Figura 115: Cesión de uso de imagen #22

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. A través del presente documento los abajo firmantes, ceden de manera irrevocable a favor de RAMON TOBIAS RIVADENEIRA BRAVO con número de cédula 1316397924, sucesores y cesionarios, a quien en adelante se denominará "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo Sabores Ocultos (En adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro.
2. El cesionario reconoce también el derecho a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte. Y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos.

Fecha: 25/07/2026

Firma: Geovanna Santana
Nombre: Geovanna Santana

Figura 116: Cesión de uso de imagen #23

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. A través del presente documento los abajo firmantes, ceden de manera irrevocable a favor de RAMON TOBIAS RIVADENEIRA BRAVO con número de cédula 1316397924, sucesores y cesionarios, a quien en adelante se denominará "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo Sabores Ocultos (En adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro.
2. El cesionario reconoce también el derecho a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte. Y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos.

Fecha: 25/07/2021

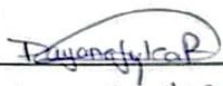
Firma: 
Nombre: Dayana Nivalte Salas Perdomo

Figura 117: Cesión de uso de imagen #24

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. A través del presente documento los abajo firmantes, ceden de manera irrevocable a favor de RAMON TOBIAS RIVADENEIRA BRAVO con número de cédula 1316397924, sucesores y cesionarios, a quien en adelante se denominará "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo Sabores Ocultos (En adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro.
2. El cesionario reconoce también el derecho a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte. Y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos.

Fecha: 25/07/2021

Firma: Edmundo Guerrero
Nombre: Edmundo Guerrero

Figura 118: Cesión de uso de imagen #25

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. A través del presente documento los abajo firmantes, ceden de manera irrevocable a favor de RAMON TOBIAS RIVADENEIRA BRAVO con número de cédula 1316397924, sucesores y cesionarios, a quien en adelante se denominará "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo Sabores Ocultos (En adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro.
2. El cesionario reconoce también el derecho a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte. Y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos.

Fecha: 25/07/2026

Firma: 

Nombre: Clintchen Suzuki

Figura 119: Cesión de uso de imagen #26

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. A través del presente documento los abajo firmantes, ceden de manera irrevocable a favor de RAMON TOBIAS RIVADENEIRA BRAVO con número de cédula 1316397924, sucesores y cesionarios, a quien en adelante se denominará "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo Sabores Ocultos (En adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro.
2. El cesionario reconoce también el derecho a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte. Y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos.

Fecha: 25/07/2026

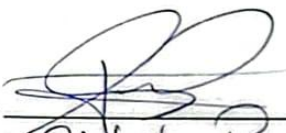
Firma: 
Nombre: Christopher Proano

Figura 120: Cesión de uso de imagen #27

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. A través del presente documento los abajo firmantes, ceden de manera irrevocable a favor de RAMON TOBIAS RIVADENEIRA BRAVO con número de cédula 1316397924, sucesores y cesionarios, a quien en adelante se denominará "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo Sabores Ocultos (En adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro.
2. El cesionario reconoce también el derecho a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte. Y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos.

Fecha: 25/07/2026

Firma: SB

Nombre: San Soriano Barrios

Figura 121: Cesión de uso de imagen #28

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. A través del presente documento los abajo firmantes, ceden de manera irrevocable a favor de RAMON TOBIAS RIVADENEIRA BRAVO con número de cédula 1316397924, sucesores y cesionarios, a quien en adelante se denominará "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo Sabores Ocultos (En adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro.
2. El cesionario reconoce también el derecho a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte. Y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos.

Fecha: 25/07/2024

Firma: 
Nombre: Edgar García

Figura 122: Cesión de uso de imagen #29

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. A través del presente documento los abajo firmantes, ceden de manera irrevocable a favor de RAMON TOBIAS RIVADENEIRA BRAVO con número de cédula 1316397924, sucesores y cesionarios, a quien en adelante se denominará "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo Sabores Ocultos (En adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro.
2. El cesionario reconoce también el derecho a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte. Y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos.

Fecha: 25/07/2026

Firma: _____

Nombre: _____

Figura 123: Cesión de uso de imagen #30

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. A través del presente documento los abajo firmantes, ceden de manera irrevocable a favor de RAMON TOBIAS RIVADENEIRA BRAVO con número de cédula 1316397924, sucesores y cesionarios, a quien en adelante se denominará "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo Sabores Ocultos (En adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro.
2. El cesionario reconoce también el derecho a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte. Y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos.

Fecha: 25/07/2026

Firma: Henry Rivalde
Nombre: Henry Rivalde

Figura 124: Cesión de uso de imagen #31

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. A través del presente documento los abajo firmantes, ceden de manera irrevocable a favor de RAMON TOBIAS RIVADENEIRA BRAVO con número de cédula 1316397924, sucesores y cesionarios, a quien en adelante se denominará "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo Sabores Ocultos (En adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro.
2. El cesionario reconoce también el derecho a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte. Y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos.

Fecha: 25/07/2026

Firma: [Firma]

Nombre: José Aguirre

Figura 125: Cesión de uso de imagen #32

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. A través del presente documento los abajo firmantes, ceden de manera irrevocable a favor de RAMON TOBIAS RIVADENEIRA BRAVO con número de cédula 1316397924, sucesores y cesionarios, a quien en adelante se denominará "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo Sabores Ocultos (En adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro.
2. El cesionario reconoce también el derecho a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte. Y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos.

Fecha: 25/07/2026

Firma: 

Nombre: Sergio Niño

Figura 126: Cesión de uso de imagen #33

TRANSCRIPCIÓN ORDENADA

Tripa mishqui — Gastronomía, memoria y tradición

1. APERTURA — IDENTIDAD Y GASTRONOMÍA ECUATORIANA

NARRADORA

Cuando pensamos en la gastronomía ecuatoriana, hay sabores que todos reconocemos. Platos que han pasado de generación en generación y que forman parte de nuestra mesa, de nuestras celebraciones y de nuestra identidad.

Son sabores que nos unen y que cuentan una parte de quienes somos.

PERSONA 1

Nostalgia.

PERSONA 2

Amigos.

PERSONA 3

Encuentro familiar.

PERSONA 4

Paraíso.

PERSONA 5

Sabrosura.

NARRADORA

Pero existe otra gastronomía.

PERSONA 6

La tripita para mí representa cultura, la verdad.

PERSONA 7

Una delicia.

PERSONA 8

Para mí es lo mejor que he comido toda mi vida. La tradición, la tradición.

PERSONA 9

Es un plato típico identificado, al menos en este sector, en Guayaquil.

2. HISTORIA 1 — FABIOLA DEL CARMEN ÁLVAREZ

ENTREVISTADA 1 — FABIOLA DEL CARMEN ÁLVAREZ

Yo me llamo Fabiola del Carmen Álvarez. Vendo las tripitas hace treinta y dos años.

Mi negocio está en Sauce 8, frente a la Iglesia Rosa Mística.

Este trabajo es todo lo que tengo porque me dedico a vender las tripitas, porque no tengo otro ingreso. Entonces, este es mi trabajo.

El diario es levantarme temprano a preparar la salsa, el jugo.

Lo más difícil de preparar, dicen, lo más difícil es el lavado. Lavado, porque hay que saberlo lavar.

Siempre me dicen: “Me gusta la salsa”. Y yo les digo: “Bueno, yo lo preparo con amor”. Y esa es mi respuesta que siempre les doy a mis clientes.

Yo misma empecé a hacer el aliño y empecé a preparar. Y ahora se lo he enseñado a mis hijos también, para que ellos aprendan, para que no se termine el negocio, pues siga adelante.

TESTIMONIOS SOBRE LA TRIPAMISHQUI

PERSONA 10

Por lo menos de aquí de Guayaquil, ¿quién no se ha comido un tripamishqui?

Es algo que deberían probarlo porque van a tener esa misma incidencia y persistencia en venir y comer siempre al sitio donde la preparan bien.

Yo vengo acá al sitio de la tripamishqui, que lo conocemos, unas dos veces o tres veces al mes.

ENTREVISTADA 1 — FABIOLA

Entonces yo digo: bueno, sigo preparándola como antes porque ha regresado, ¿no?

PERSONA 11

La primera vez que probé fue aproximadamente hace dos años, pero fue en Santa Elena, cuando conocí a mi esposa.

PERSONA 6

Y también me hace acordar bastante a mi abuelita, a mi familia. Entonces, en cierto punto, es como otra vez recordar mi infancia.

PERSONA 12

Nostalgia, porque, ya le digo, fue desde la infancia que la consumo.

María Angula... mmm, no mucho. Me suena nomás por lo que fui docente.

3. LA LEYENDA DE MARÍA ANGULA

NARRADORA

En el Quito colonial, la joven María Angula gastó el dinero para el negocio de tripamishqui de su madre jugando con amigos.

Para evitar un castigo, fue al cementerio y profanó las tripas de un muerto recién enterrado, las cuales su madre vendió sin saber la verdad.

Esa noche, mientras todos dormían, María escuchó unos pasos subir la escalera y una voz espectral que le reclamaba:

“María Angula, dame mis tripas y mi pusng, que me robaste de mi santa sepultura”.

Aterrorizada y acorralada, tomó un cuchillo y se abrió el estómago en su cama.

Al verla agonizar, los fantasmas desaparecieron y, desde ese día, su madre solo vendió carne en palito.

PERSONA 12

Puede haber sido leyenda únicamente.

Ay, eso vino a comer y a primero probar. Delicioso.

Gracias.

Muchas gracias.

A usted.

PERSONA 13

4. HISTORIA 2 — MARÍA ROSA AZUMBA

Que represente la cultura ecuatoriana.

ENTREVISTADA 2 — MARÍA ROSA AZUMBA

Yo me llamo María Rosa Azumba. Y esto comencé a trabajar hace cuarenta y cinco años.

Este trabajito me sirve a mí. Me ha servido mucho para criar a mis hijos.

Ay, me siento alegre porque me conoce hace muchos años.

El platito se llama tripita miski. Uno de los mejores platos que se podría servir aquí en la ciudad de Guayaquil.

Y mi trabajito me ha servido bastante.

Estamos ubicados aquí en Leonidas Plaza y Camilo de Strujen.

Las personas que prueban este plato por primera vez me dicen que está muy rico.

Mmm, siento alegría. Me alegra ver que a la persona le gusta lo que se está sirviendo.

Salgo de mañana a las siete y media de mi casa, entro al camal a lavar, salgo a la una y media, vengo para acá.

Aquí comienzo a limpiar, a preparar y salgo por ahí mismo a trabajar. Y así hasta que termine la tarde.

Yo vi a mis demás compañeras y, de ahí, fui con mi mente mismo aprendiendo más y más.

TESTIMONIOS SOBRE MARÍA ROSA Y SU NEGOCIO

PERSONA 14

Un plato muy delicioso y debería ser tradicional también, así como el encebollado, el caldo de salchicha.

Tengo como medio año ya viviendo por este sector, por acá.

Me trajo mi esposo, que él es el que conoce este lugar, y dice que siempre la señora ha vendido eso y ha tenido muy buena clientela porque es muy delicioso.

Bueno, yo lo recuerdo desde que tengo uso de razón. Pequeña. Ya me pongo eso de ocho años, tengo conociendo esto.

Como te digo, la venden entre cerrada, abierta, hígado... Así venden acá.

PERSONA 15

A mí me hace regresar el sabor, lo que es la salsa superbuenita y la atención de la señora.

Yo vengo comiendo aquí, en este lugar, hace más de diez años, porque es como hecho en casa, con amor.

ENTREVISTADA 2 — MARÍA ROSA

Yo no les he llamado. Se recomiendan ellos mismos, porque así han venido.

Me dicen: “No —dicen—, nosotros vinimos por él van y ven”.

5. CIERRE — TRADICIÓN, CULTURA Y SABOR

PERSONA 16

La tripamishqui para mí significa tradición.

PERSONA 17

Cultura.

PERSONA 18

Sabor.

CRÉDITOS

Anexo F: Ficha y Autorización de la SENESCYT



**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, **Rivadeneira Bravo, Ramon Tobias**, con C.C: # **1316397924** autor/a del trabajo de titulación: **Sabores Ocultos: Una mirada documental a la gastronomía exótica de las regiones del Ecuador** previo a la obtención del título de **Licenciatura en Cine** 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, 4 de **septiembre** de **2026**

f. _____

Nombre: **Rivadeneira Bravo, Ramon Tobias**

C.C: **1316397924**



DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo, **Soriano Conforme, Borys Jeyko**, con C.C: # **0955939640** autor/a del trabajo de titulación: **Sabores Ocultos: Una mirada documental a la gastronomía exótica de las regiones del Ecuador** previo a la obtención del título de **Licenciatura en Cine** 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, **4 de septiembre de 2026**

f. _____

Nombre: **Soriano Conforme, Borys Jeyko**

C.C: **0955939640**



REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA			
FICHA DE REGISTRO DE TESIS/TRABAJO DE TITULACIÓN			
TEMA Y SUBTEMA:		Sabores Ocultos: Una mirada documental a la gastronomía exótica de las regiones del Ecuador	
AUTOR(ES)		Rivadeneira Bravo, Ramon Tobias Soriano Conforme, Borys Jeyko	
REVISOR(ES)/TUTOR(ES)		Llaguno Lazo, Christian Andrés	
INSTITUCIÓN:		Universidad Católica de Santiago de Guayaquil	
FACULTAD:		Facultad de Artes y Humanidades	
CARRERA:		Carrera de Licenciatura en Cine	
TÍTULO OBTENIDO:		Licenciatura en Cine	
FECHA DE PUBLICACIÓN:	4 de septiembre de 2026	No. DE PÁGINAS:	189
ÁREAS TEMÁTICAS:		Cortometraje, Documental, Gastronomía, Serie	
PALABRAS CLAVES/KEYWORDS:		Documental, serie, gastronomía, entrevistas, social, cultural, tripita	
RESUMEN/ABSTRACT (150-250 palabras): Sabores Ocultos: Ecuador, la otra gastronomía es una serie documental destinada a dar a conocer platos ecuatorianos que son poco reconocidos o considerados tabú, centrándose en las narrativas de quienes los elaboran y el valor cultural que tienen en sus comunidades. El proyecto propone una perspectiva social y cultural de la gastronomía, distanciándose de una representación que se enfoque únicamente en la técnica culinaria o en la estética del plato. La propuesta se elabora a partir del enfoque expositivo de Bill Nichols, empleando una metodología de producción guerrilla, que se distingue por su bajo presupuesto y un equipo reducido. En el episodio piloto se analiza la tripa, tripita o tripa mishki en dos restaurantes de distintas zonas de Guayaquil, intentando establecer un diálogo entre contextos urbanos variados a través de un plato compartido. La propuesta artística integra una fotografía vibrante y acogedora, un montaje de índole poética y un diseño sonoro fundamentado en ambientes y foleys vinculados a la preparación y el consumo de alimentos. La experiencia en la producción evidenció que un equipo pequeño puede facilitar la cercanía y movilidad con los protagonistas, aunque esto exige una planificación meticulosa, locaciones alternativas, personal de reemplazo y una búsqueda previa que asegure condiciones óptimas de seguridad y trabajo.			
ADJUNTO PDF:		☒ SI ☐ NO	
CONTACTO CON AUTOR/ES:		Teléfono: +593-4-0997440317 0988779330 E-mail: ramon.rivadeneira@cu.ucsg.edu.ec borys.soriano@cu.ucsg.edu.ec	
CONTACTO CON LA INSTITUCIÓN (COORDINADOR DEL PROCESO UTE):		Nombre: DUMANI RODRÍGUEZ, ALEX SALOMÓN Teléfono: +5933804600 E-mail: alex.dumani@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):			