

**VISIBILIZACIÓN DE LA DINAMICA
SOCIO-CULTURAL DE LAS BOLLERAS ARTESANALES DEL MUNICIPIO DE
ARJONA BOLIVAR.**

**TRABAJO DE GRADO MODALIDAD PRODUCCIÓN PARA MEDIOS DE
COMUNICACIÓN: AUDIOVISUAL, PROPUESTA DE PRODUCCIÓN DE
CORTOMETRAJE NO FICCIÓN**

ANA BIRGINIA PAJARO FUERTES

CÓDIGO: 1.092.361.082

TUTOR:

JUAN BAUTISTA CARRILLO CANO

**UNIVERSIDAD DE PAMPLONA
FACULTAD DE ARTES Y HUMANIDADES
PROGRAMA DE COMUNICACIÓN SOCIAL**

2018

Tabla de Contenido

Capítulo I	7
Problema	7
1.1. Contextualización	7
1.2. Descripción del problema comunicativo	10
Capítulo II	12
Marco Teórico	12
2.1 Antecedentes	12
Capítulo III	23
Propuesta de producción	23
3.1. Presentación de la propuesta comunicativa	23
3.2. Objetivo	26
3.3. Público objetivo	27
3.4. Cronograma de producción	27
3.5. Etapa de preproducción	29
3.5.1. Selección de temas y fuentes a consultar según la producción seleccionada	32
3.5.2. Investigación requerida para la producción seleccionada	33
3.5.3. Diseño del esquema de la propuesta audiovisual	37
3.6. Etapa de producción	39
3.6.1. Grabación material visual y sonora	41
3.6.2. Selección y análisis del material	42
3.7. Etapa de postproducción	44
3.7.1. Edición y montaje de la producción audiovisual	45
3.7.2. Ficha técnica	46

Índice de tablas

Tabla 1. Diseño del esquema de la propuesta audiovisual. Elaboración propia (2019).....	24
Tabla 2. Cronograma de producción. Elaboración propia (2019).....	27
Tabla 3. Etapa de producción. Elaboración propia (2019).....	28
Tabla 4. Plan de rodaje. Elaboración propia (2019).....	29
Tabla 5. Informe de etapa de pre-producción. Elaboración propia (2019).....	30
Tabla 6. Fuentes utilizadas en el cortometraje no ficción. Elaboración propia (2019).....	31
Tabla 7. Escaleta. Elaboración propia (2019).....	36
Tabla 8. Informe procedimental etapa de producción. Elaboración propia (2019).....	39
Tabla 9. Procedimiento de grabación. Elaboración propia (2019).....	40
Tabla 10. Selección y análisis del material. Elaboración propia (2019).....	42
Tabla 11. Etapa de pos-producción. Elaboración propia (2019).....	43
Tabla 12. Ficha técnica. Elaboración propia (2019).....	44

Índice de gráficas

Gráfica 1. Expectativas del cortometraje después de ver el tráiler. Elaboración propia (2018).....	53
Gráfica 2. Calificación del tráiler. Elaboración propia (2018).....	54
Gráfica 3. Gusto por el tráiler. Elaboración propia (2018).....	54
Gráfica 4. Recomendaría el documental. Elaboración propia (2018).....	55
Gráfica 5. Atención para ver el cortometraje. Elaboración propia (2018).....	55
Gráfica 6. Gusto por el video. Elaboración propia (2018).....	56
Gráfica 7. Identificación con el contenido. Elaboración propia (2018).....	56
Gráfica 8. Ejerce la actividad en su familia. Elaboración propia (2018).....	57
Gráfica 9. Gusto por aprender a hacer bollo Elaboración propia (2018).....	58

Resumen

Visibilización de la dinámica socio-cultural de las bolleras artesanales del municipio de Arjona Bolívar es un cortometraje/documental no ficción, donde se mostrará una de las tradiciones mas importantes de la costa caribe colombiana, el bollo de mazorca biche, alimento que se caracteriza por ser propio de la región, hecho por mujeres que se levantan cada día a trabajar por el sustento de la familia y además, mantener dichas costumbres de la comunidad arjonesa.

Con relación a lo anterior se realiza un estudio de las características socio culturales de las bolleras artesanales y su contexto empleando un diseño investigativo de campo cualitativo y etnográfico, con métodos como la entrevista, con lo cual se busca recolectar información desde el entorno real de las personas estudiadas, documentando así cada una de sus vivencias, costumbres y experiencias generadas mediante la elaboración del bollo.

Palabras claves: Cultura, bollo de mazorca, Maíz, cortometraje, Visibilización.

Summary

Visibility of the socio-cultural dynamics of the artisan bolleras of the municipality of Arjona Bolívar is a non-fiction short film / documentary, which will show one of the most important traditions of the Colombian Caribbean coast, the biche cornbread, food that is characterized by be typical of the region, made by women who get up every day to work for the sustenance of the family and also keep those customs of the Arjonera community.

In relation to the above, a study is made of the socio-cultural characteristics of artisan bolleras and their context using a qualitative and ethnographic field research design, with methods such as interview, which seeks to collect information from the real environment of the people studied, thus documenting each of their experiences, customs and experiences generated through the preparation of the bun.

Keywords: Culture, corn bun, corn, short film, visibility.

VISIBILIZACIÓN DE LA DINÁMICA SOCIO-CULTURAL DE LAS BOLLERAS ARTESANALES EN EL MUNICIPIO DE ARJONA BOLIVAR

Capítulo I

Problema

1.1. Contextualización

Arjona es un municipio del departamento de Bolívar, Colombia, ubicado muy cerca de la capital departamental Cartagena de Indias, con una altura a nivel del mar de 63 m; con temperatura promedio de 30 °C, área municipal 542 km ; territorio totalmente ondulado con algunas elevaciones que no pasan de los 200 msnm. Limita al norte con Turbaco bolívar, al este con Santanislao y Mahates, al sur con María La Baja y al Oeste con Turbana y san Onofre (Sucre). Con una distancia de 25 km con la ciudad de Cartagena Bolívar.

Según el último censo realizado por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística, República de Colombia, el municipio cuenta con una población general de 65.000 habitantes; Arjona proveniente a un grupo triétnico de Colombia, con características fenotípicas trigueñas en el casco urbano y comunidades afrodecendientes en cuatro corregimientos: Sincerin, Gambote, Rocha y Puerto Badel. Arjona es el principal municipio de la ganadería a nivel de bolívar, además cuenta con la mayor producción de bollo de todo el departamento. Las actividades económica giran alrededor de tres principales: ganadería, agricultura y pesca, las cuales se desarrollan de manera tradicional o medianamente tecnificada de acuerdo con la oferta ambiental, la ubicación especial, las condiciones individuales de trabajo y de mercado.

Conociendo que el municipio cuenta con la mayor producción de bollos en el departamento, hay un bollo en especial y es el de mazorca. Hecho con maíz verde traído de

diferentes lugares cercanos de la zona. Es un alimento a base de maíz cocido envuelto en hojas de mazorca secas lo que refleja su origen indígena. Es consumido en la mayoría de casos por las comunidades más vulnerables del municipio y sus zonas aledañas puesto que tiene un bajo costo y se puede acompañar con Suero (Crema de leche ácida que acompaña absolutamente todas las comidas del departamento de Bolívar, Sucre y Córdoba) y Queso (queso salado o “queso costeño” como es conocido en el interior del país) también propios de la región y que al igual, tienen un bajo costo y es asequible para cualquier persona. Los bollos son consumidos principalmente a la hora del desayuno, también se pueden acompañar en el almuerzo con una porción de arroz o de acuerdo al gusto de las personas.

En Colombia, específicamente en la región Caribe, según el Departamento Nacional de Planeación habitan nueve etnias indígenas: Chimila, Wayuu, Kogui, Arzario, Arhuaco, Yuco, Zenú, Tule, Emberá y también comunidades campesinas y negras. Todas estas culturas indígenas tienen en el maíz nuestro principal aliado por la gran diversidad de maíces que han garantizado la seguridad alimentaria hasta hoy día. En la región Caribe, para que un agricultor viva dignamente debería tener mínimo seis hectáreas de tierra. Esto es fundamental para la seguridad alimentaria: tener tierra, poderla trabajar, tener semillas, producir alimentos, tener acceso a educación, salud, y recreación.

Este proyecto se llevará a cabo en Algunos de los barrios del municipio de Arjona Bolívar, los cuales son el barrio santa lucia, Calle Lomba y José María Córdoba. Hogares que se dedican hace varios años a la producción de bollos de Mazorca, de coco, maíz blanco, yuca y platano distribuidos en el municipio y sus zonas aledañas (Gamabote, las piedras, rocha, turbana, Turbaco, María la baja, Sincerin, Mahates, Mala Gana y Cartagena). Personas de escasos recursos trabajan día a día para tener el sustento y ayudar a su familia, entre ellos, los

niños, para que puedan tener un nivel educativo superior y una calidad de vida mejor, resaltando que esta actividad viene de generación en generación. Las madres enseñan a sus hijos y sus hijos a los hijos, con el fin de que esta tradición no desaparezca de sus hogares y le sigan brindando a la comunidad bollos de calidad, de modo que Arjona tiene una gran ventaja, y es producir los mejores bollos del departamento de Bolívar según sus habitantes y turistas que visitan la zona.

Las mujeres son quienes se encargan de este oficio, cada madrugada despiertan a moler el maíz, anteriormente se hacía con un molino manual que hacía más demorado el proceso, hoy día tienen sus máquinas que ayudan a agilizar el procedimiento. Acostumbran a tener todas sus herramientas de trabajo en el patio de sus respectivos hogares, allí una pela el maíz y lo corta, otra lo va echando en el molino eléctrico para que quede una masa y otra revuelve los ingredientes y los envuelve en las hojas de Maíz verde para que cuando estén listos sean llevados a los diferentes barrios y otros compran para ir a venderlos a otros municipios.

"Boooooo e mazorcaaaaa", el grito característico que se escucha en las calles de Arjona tanto de las zonas periféricas como las de los sectores más exclusivos de la capital de Bolívar. Un estudio inicial de la Fundación para la Investigación del Desarrollo (Fundiser) estableció que en Villanueva, Arjona, Turbaco, Santa Rosa y Clemencia (poblados de la zona norte de Bolívar) existen cerca de 800 a 1.000 productores permanentes de bollos, que anualmente hacen cerca de 12 millones de unidades, principalmente para el mercado de Cartagena, que consume 15 millones de bollos al año.

1.2. Descripción del problema comunicativo

Desde el principio el hombre se ha visto en la necesidad de buscar su alimento y dominar el ambiente natural para poder subsistir. Esto hace parte del instinto de supervivencia en aras de preservar la vida y asegurar el bienestar tanto individual como colectivo. Con el afán de conseguirlo se ha sometido a diferentes actividades que lo han llevado a explorar lugares, encontrando así el modo de sobrevivir en el trabajo, vivienda, alimentación y salud, siendo estos los factores que han permitido a las comunidades trascender en el tiempo de una generación a otra.

Según *Paliwal, Granados, Renee y Violid, D. (2001)* comentan que desde la época precolombina el maíz ha sido uno de los cereales más utilizados por el hombre, del origen se dice que fue una planta cultivada por agricultores hace 7.000 y 10.000 años. Por otro lado *la Organización de las naciones unidas para la agricultura y la alimentación et al. (2001)* mencionan que el maíz cultivado es una planta completamente doméstica, por lo tanto el hombre y el maíz han vivido evolucionando juntos desde tiempos remotos, a su vez resaltan que este cereal es una de las especies más cultivadas.

Siendo el Maíz uno de los cereales más cultivados a lo largo de los años también tiene su deficiencia y problemáticas. Esto radica en que las cosechas también tienen sus buenos y malos tiempos. Para las personas que se dedican a la producción y ventas de bollos, los tiempos malos de los cultivos hacen que obviamente las ventas disminuyan por el alto costo del maíz en el mercado, y trae como consecuencia poco producto para la venta. Siendo este el primer problema por el que atraviesan los distintos municipios que se dedican a este negocio.

El segundo problema tiene que ver con la industrialización del bollo de mazorca, muchos estudiantes y expertos en el tema han querido expandir este alimento propio de la región Caribe como un plato típico que se pueda servir en cualquier lugar de la costa caribe colombiana.

Un estudio inicial de la Fundación para la Investigación del Desarrollo (Fundiser) estableció que en Villanueva, Arjona, Turbaco, Santa Rosa y Clemencia (poblados de la zona norte de Bolívar) existen cerca de 800 a 1.000 productores permanentes de bollos, que anualmente hacen cerca de 12 millones de unidades, principalmente para el mercado de Cartagena, que consume 15 millones de bollos al año. Elkin Oñoro y María del Carmen Marrugo, ambos integrantes de Fundiser, explican que lo que se busca es organizar un negocio; asociar a los productores y, después, aumentar y fortalecer el mercado.

La idea del proyecto consistía en reducir las pérdidas en tiempos de verano, diversificar y vender los bollos no sólo en las calles sino conseguir clientes en los hoteles, las cadenas de supermercados y las tiendas para vender al por mayor, teniendo en cuenta que este producto es totalmente natural, es decir, no tiene químico alguno que alargue su duración, puede tardar refrigerado de 3 a 4 días. No es recomendable congelarlo porque pierde su esencia, pero se puede hacer. Entonces debe ser comprado a pocas cantidades, o depende del lugar, porque si es un sitio reconocido, ya sea un Hotel o un restaurante que tenga gran clientela tener bollos suficientes sería lo más recomendable.

Son muy pocos los sitios en donde pueden ir, sentarse y pedir un bollo de mazorca siendo este patrimonio de la cultura. En los pueblos se consiguen con facilidad, en una tienda, en una casa que tenga un letrero que diga “se venden bollos”. En ciudades como Cartagena, en las calles hay muchos vendedores que los ofrecen frescos, y si el consumidor lo desea, también le dan

queso, sin embargo en Barranquilla y Santa Marta disminuyen las ventas, la mayoría son por encargo y los traen de los pueblos más cercanos.

Capítulo II

Marco Teórico

2.1 Antecedentes

Es necesario encontrar documentales e investigaciones que hagan referencia a las prácticas culturales y tradicionales que integran distintas comunidades, esto con el fin de soportar la importancia de los aspectos que atribuyen identidad en los habitantes de una población.

A continuación los antecedentes que se mostraran permiten al lector comprender aspectos primordiales para este estudio en particular. Tomando como referencia las características sociales y culturales que prevalecen en las bolleras artesanales, nacionales, regionales y locales.

Nacional

*-Gineth Carolina Beleño Flórez, Valeria Paola García Rangel y Michell Andrea Martínez Arnache. **El bollo de mazorca, cultura de Tamalamequito, Magdalena, Colombia. 2018***

El trabajo investigativo quiso resaltar el maíz como el principal producto que se cultiva en Tamalamequito, corregimiento de El Banco Magdalena, así lo manifestaban personas que se dedicaban a este oficio. También resaltaban que para la producción y recolección de este

producto se debe tener en cuenta preparar el terreno, Se cultiva en los meses de marzo, abril, agosto o aprovechando condiciones climáticas. El cultivo se debe mantener limpio, que crezca lejos de la maleza. En la antigüedad se limpiaba con machete, actualmente, se fumiga con insecticida. De dos meses y medio se recoge el maíz biche y de tres meses el seco que sirve para tungas (bollos), chicha, arepas, mazamorra etc.

Para la elaboración del bollo de mazorca, se deshoja la mazorca, teniendo en cuenta que hay que conservar las mejores hojas para la envoltura de éstos, se repilla el maíz, que no sea tan profundo porque quedan amargos, se muele en un molino eléctrico o manual, se toma una pequeña porción de masa para la mazamorra, luego se mezcla con la masa agregándole bicarbonato, sal, azúcar y finalmente se envuelven.

Este proyecto brinda información importante sobre el procedimiento del maíz dándole al trabajo veracidad sobre la materia prima del bollo de mazorca, a la vez muestra datos sobre otros lugares que también producen este alimento.

- *Caracol. Los bollos de Maíz de Gumercinda es la sensación de Juan de acosta, Atlantico, Colombia. 2016*

Este documental fue hecho para dar a conocer a la señora Gumercinda Jiménez por la forma en cómo hace sus bollo de mazorca en este corregimiento. Tiene 81 años de edad y dice y dice que trabaja como si tuviera 20. Se levanta a las 3 de la mañana cuando empieza la elaboración de este producto que es muy consumido en el pueblo.

Para ella lo más importante la limpieza de maíz, esto es lo que predomina en su producto, logrando como resultado un bollo de mazorca perfecto.

La conocen en el pueblo como Gumer, heredo sus conocimientos de su madre y se siente feliz haciendo su trabajo día tras día porque le gusta lo que hace. Uno de sus secretos es hacerlo con mucha dedicación.

Actualmente la gente utiliza la harina de maíz que ya viene preparada, aunque este no es su caso, su receta original está basada en fabricar la masa con maíz molido y cocinar con leña.

Vende aproximadamente 200 bollos diarios sin necesidad de colocar un letrero en la puerta de su casa, de modo que por su buena fama es reconocida en el municipio.

El bollo de mazorca también tiene sus representantes, es decir, personas que se distinguen por hacer un buen embutido, este documental cuenta la historia de una mujer que es reconocida por su buena elaboración de bollo. En Arjona Bolívar también hay mujeres que son las representantes de un buen bollo de mazorca, personas que como doña Gumercinda trabajan desde muchos años en este oficio y le brindan a la comunidad este alimento de excelente calidad.

Regional

-Metro. Gran Mercado Campesino, ¡Bolívar si avanza!. Cartagena, Bolívar, Colombia.

2018

Este gran encuentro se realizó en Cartagena Bolívar con el propósito de generar ventas al público con Grandes representantes de los municipios de San Jacinto, el Carmen de bolívar, santa Rosa de Lima, Santa Rosa del Sur, Arjona, María Las Baja, San Juan, mompox y Turbaco. Desde el bollo de mazorca de Arjona, pasando por el ñame espino de San Cayetano, bebiendo luego el café orgánico de Cerro de Maco hasta llegar al postre con el queso de capa de Mompox. Todos y cada uno de esos productos podían ser comprados a buenos precios y mejores cantidades por cartageneros y visitantes.

Local

-Atilano Meza. 40 Familias de capacitan en elaboración de bollo y queso. Turbana, Bolívar, Colombia. 2011

Este proyecto para el desarrollo técnico para la elaboración de productos derivados del maíz y leche, capacitó a 40 personas que habían aprendido empíricamente la elaboración del bollo y queso costeño para fabricar estos productos con nuevas técnicas industriales. En este proceso hizo presencia la fundación Indufrial, encargada de formar a las mujeres jóvenes y adultas de turbana. Las coordinadoras de esta fundación Mairy Verbel Suarez Y Rossana Castilla abren esta iniciativa después de saber que la mayoría de mujeres se dedicaban a la práctica de este oficio con bases heredadas y adquiridas de sus generaciones, sin estándares de calidad industrial. Este centro de acopio sirve para la producción y comercialización de los productos, a fin de que las familias hagan sus prácticas en la sede, mientras se les instalan cocinas en sus casas, las cuales estarán dotadas de todo lo necesario para que los productos sean de buena calidad e higiene.

El objetivo principal del proyecto es incrementar las ventas de queso y bollo en Cartagena, donde están los principales clientes.

Hacer bollos se aprende empíricamente, es un trabajo domestico que se practica en el patio de los hogares, viene de generación en generación, las madres enseñan a sus hijos y los hijos a sus hijos, pero hoy día los hijos de las personas que se dedican a la elaboración y venta de bollos ya no quieren seguir e legado, muchos porque quisieron estudiar carreras profesionales y otros porque simplemente no les gusta. En el procedimiento del bollo no hay mucha higiene, sin embargo, se han tomado medidas al respecto como estas capacitaciones que enseñan a practicar productos con nuevas técnicas industriales para que la elaboración de este alimento tome otro rumbo de acuerdo a la parte higiénica y de la industrialización.

- *Cindy Barrios Miranda. Cronica con sabor a bollo de mazorca. Cartagena, bolívar. 2015*

Clara Margarita Puello es una señora de edad que tiene 62 años dedicados a la práctica de este oficio, por medio de este negocio, logro sacar adelante a sus 12 hijos. Como la mayoría de mujeres, Clara aprendió viendo a las señoras mayores cuando era una joven, su esposo trabajaba en las fincas y no tenían sustento alguno. Esto la impulsó a aprender y a practicar en el patio de su casa los típicos bollos de mazorca.

Actualmente tiene 85 años y es una experta en el procedimiento y producción del envuelto de maíz y sus hijas han seguido el legado junto con su secreto de preparación. Toda su vida a trabajado haciendo bollo de yuca, coco, maíz negro, maíz blanco, y de mazorca. Así mantuvo a su familia.

El secreto del bollo de mazorca es no ligarlo. El maíz seco se liga con coco, azúcar, anís, con queso y canela, para hacer bollos de coco. Y el negrito de maíz seco se le pone canela molida, su dulce y coco también. Pero el de maíz verde no se liga con na', únicamente sal y azúcar. El bollo de mazorca que no es de esta casa lleva ligamento para ganarle más. No sé que se le gana agregándole promasa y maíz seco si lo tienen que comprar. Yo no, yo sólo lo hago con la masa de maíz verde, su dulce al gusto de las personas y la sal", sentencia.

2.2. Bases teóricas

Para la ejecución de este marco teórico se tendrán en cuenta las siguientes categorías de investigación: Cultura, Territorio, Audiovisual y Comunicación Para el Cambio social.

La (UNESCO, 1996, pág. 1) define la cultura como:

El conjunto de rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan una sociedad o grupo social. Ello engloba, además de las artes y letras, los modos de vida, los derechos fundamentales al ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y creencias.

La cultura es un conocimiento compartido que se acumula para ayudar a satisfacer necesidades humanas y responder a determinadas preguntas, puede conceptualizarse también como un proyecto ideal de la gente sobre la forma de vivir y comportarse. Sin embargo, por mucho que sugiera cómo deben vivir y comportarse los miembros, en manera alguna determina estas cosas. Es más, la cultura es más un producto de los conocimientos, creencias y comportamientos humanos que viceversa.

(Néstor Canclini, 1981, p. 25) Define la cultura como “el conjunto de procesos donde se elabora la significación de las estructuras sociales, se la reproduce y transforma mediante operaciones simbólicas”

Esta categoría se relaciona con la producción audiovisual teniendo en cuenta que se mostrara la cultura, creencias, vivencias y religión de una población de personas que dedican al oficio de hacer bollos y así brindarle a la población un plato típico y delicioso de la región. Con este trabajo se busca el reconocimiento a su excelente labor y mostrar la cultura (plato típico) de la costa caribe colombiana.

Territorio

La segunda categoría propuesta es el territorio, lugar donde cierto número de personas conviven entre sí, con características sociales y culturales diferentes:

(Franquet, 2008, p. 21) lo define como un área específica de la superficie terrestre, cuyas características abarcan todos los atributos, razonablemente estables o previsiblemente cíclicos, de la biosfera de esta área, considerada verticalmente de arriba a abajo, incluyendo los de la atmósfera, el suelo con sus diferentes horizontes y el material geológico subyacente.

Esta categoría se relaciona con la producción audiovisual teniendo en cuenta que las características terrestres se prestan para llevar a cabo dicha actividad asumiendo los diferentes horizontes. Permitiendo convivir en un contexto con características sociales y culturales diferentes y de esta manera aceptarse el uno al otro.

Una subcategoría que se propone para el territorio, es la comunidad, que se puede apreciar de la siguiente manera:

La comunidad, está formada por un conjunto de personas que tienen un mismo interés colectivo. Por comunidad se entiende “un grupo de personas con diversas características que se encuentran asociadas por vínculos sociales, comparten perspectivas comunes y participan en acción conjunta en localidades o entornos geográficos”(MacQueen KM, 2001, p. 12).

Esta subcategoría se relaciona con la producción audiovisual teniendo en cuenta que, una comunidad es denominada una zona o lugar identificable, como una ciudad, un pueblo, un vecindario, un municipio y como órganos de una comunidad compartimos valores, religiones, preocupaciones, necesidades, felicidad, normas, tristezas y sufrimientos con los miembros de la misma comunidad.

Audiovisual

La tercera categoría se denomina audiovisual y sobre ella se puede identificar qué, es el arte de recrear contenidos para los medios de comunicación audiovisual, germina de la necesidad de dar a conocer un símbolo o tema para ser creado por medio de un género como lo es el cortometraje, reportaje, documental , largometraje, noticia.

En este caso se hará un cortometraje, arte que servirá para visibilizar la actividad de las bolleras de la comunidad, y de esta manera mostrar el procedimiento que abarca el bollo de mazorca en el municipio de Arjona bolívar.

Una subcategoría que se propone para el audiovisual, es el Cortometraje, técnica utilizada para realizar actividades en diferentes espacios y de esta manera llegar a diferentes lugares exponiéndolos.

Juan David correa Restrepo manifiesta que “un cortometraje es una obra audiovisual cuya duración no supera los 40 minutos”. Tomado de Cuadernos cine Colombiano: El cortometraje.

Esta subcategoría se relaciona con la producción audiovisual, teniendo en cuenta que las historias de las bolleras son extensas, bonitas y culturales ya que la experiencia no se improvisa y ellas han vivido lo suficiente para contarlo todo. El cortometraje es una forma de mostrar lo que ellos hacen pero de una forma corta y reducida, llevando al espectador nuevas experiencias, conocimientos y por supuesto gastronomía.

Una subcategoría que se propone para el audiovisual; No ficción.

Según, Antonio Weinrichter (2004, p.4) está de acuerdo en el predominio de la ficción, pero argumenta que la indefinición e incluso la negación presente en la expresión “no ficción” puede

ser su mayor virtud, puesto que permite experimentar, construir y de construir discursos, formatos y lenguajes:

No ficción. Una categoría negativa que designa una terra incognita, la extensa zona no cartografiada entre el documental convencional, la ficción y lo experimental. En su negatividad está su mayor riqueza: no ficción = no definición. Libertad para mezclar formatos, para desmontar los discursos establecidos, para hacer una síntesis de ficción, de información y de reflexión. Para habitar y poblar esa tierra de nadie, esa zona auroral entre la narración y el discurso, entre la Historia y la biografía singular y subjetiva.

Esta subcategoría se relaciona con la producción audiovisual teniendo en cuenta que, contamos con un escenario real, el cual no hay que poner ni quitar porque se cuenta con todas las herramientas necesarias para la realización del cortometraje. De esta manera exponer la realidad actual de la comunidad.

Expositivo

Esta modalidad de documental, es el más conocido en el campo del audiovisual, porque según Nichols (1991) demuestra exponiendo de manera completa el tema a través de texto, narración en off, gráficos y complementos de la imagen. De esta manera, se puede expresar completamente el documental integrando todos los elementos válidos para que el público entienda mejor el contenido.

También se destaca el expositivo por “las expediciones socio etnográficas (la finalidad antropológica en el cine documental, sobre todo a partir de la obra de Robert Flaherty y Nichols, 1991, p. 68-72). Esa es la intencionalidad en la construcción de este proyecto audiovisual, desde la etnografía visibilizar a las bolleras de Arjona Bolívar.

Frente al espectador lo que se busca en este tipo de documentales es ver un mundo racional, en el que existe una conexión lógica causa-efecto entre secuencias y sucesos (Rubio, 2015, p. 24). Es decir, la audiencia toma su parte en el mensaje para darle un sentido a lo que está viendo con su opinión, en últimas se siente afectado con este tipo de narrativa que le están hablando directamente.

Documental Descriptivo

El tipo de documental que se escoge es descriptivo, permite que se vayan exponiendo y describiendo las situaciones que se presentan en el tema y lo desarrollan los personajes que intervienen en él. (Mendoza, 2008) “Tiene como objetivo principal indagar la incidencia de una o más variables de una población, u otros seres vivos, objetos, situaciones, contexto fenómenos y comunidades; y si proporcionar su descripción” (pág. 78).

La investigación a ejecutar se encuadra dentro de una orientación descriptiva puesto que, busca narrar las características sociales y culturales de la población de bolleras artesanales en su ambiente natural. Lo anterior nos permite, mostrar claramente la actividad del bollo y sus relaciones sociales tal y como se evidencian en la cotidianidad.

Comunicación para el cambio social

La tercera categoría se denomina comunicación para el cambio social, Alfonso Gumucio.

Desde el Cambio Social, se aborda la mirada de crecimiento y desarrollo desde los pueblos y sus realidades propias, con un carácter endógeno, que traza a partir de sus perspectivas sociales y culturales, sus alternativas de mejora.

Sobre el Cambio Social, Gumucio (2002), considera la necesidad de construir a partir del diálogo, el consenso y la participación, en la que es relevante las voces y las miradas de todos los participantes, que, en el caso de la producción audiovisual, queda representada en las bolleras artesanales que día a día siguen construyendo su dinámica económica artesanal.

En Capetown, África del Sur, se definió progresivamente el concepto de comunicación para el cambio social, como “un proceso de diálogo privado y público, a través del cual los participantes deciden quienes son, que quieren y como pueden obtenerlo” (pág. 10).

Esta categoría se relaciona con la producción audiovisual teniendo en cuenta que, primero se llevó a cabo un proceso de encuentro y diálogo y aceptación por parte de la comunidad al escoger los personajes indicados para la producción, dentro de este dialogo se pudo recolectar la gran mayoría de información para así poder crear el proyecto que mostraría la realidad de estas personas que se dedican hace muchos años a el oficio.

Por medio de entrevistas se pudo saber la historia y lo que se quería mostrar al público, la opinión de cada uno fue importante para identificar los actores primarios dentro del cortometraje y la idea principal de este.

Capítulo III

Propuesta de producción

3.1. Presentación de la propuesta comunicativa

DISEÑO DEL ESQUEMA DE LA PROPUESTA AUDIOVISUAL

Nombre del documental	Visibilización de la dinámica socio-cultural de las bolleras artesanales del municipio de Arjona Bolívar.
Tipo de documental	Cortometraje-documental no ficción.
Sinopsis	Visibilización de la dinámica socio-cultural de las bolleras artesanales del municipio de Arjona Bolívar es un cortometraje/documental no ficción, donde se mostrará una de las tradiciones más importantes de la costa caribe colombiana, el bollo de mazorca biche, alimento que se caracteriza por ser propio de la región, hecho por mujeres que se levantan cada día a trabajar por el sustento de la familia y además, mantener dichas costumbres de la comunidad arjonera.
Duración	16:33 minutos.
Medios de difusión del documental	Canal local de Arjona Teledique (Canal 11)
Estructura general	<ul style="list-style-type: none"> • Cortar el maíz • Arjona Bolívar (contexto) • Casa de la bollera • Entrevista • Cultivos de maíz • Entrevista • Consumidores • Entrevista • Testimonio de otras bolleras • Compra y venta de vendedores • Entrevista a historiador • Venta del bollo • Diario vivir de la señora silvia • Entrevista a cultura • Procedimiento del bollo de mazorca • Consumo
Dirección	Ana Birginia Pájaro Fuertez

Personal técnico	Ana Birginia Pájaro Fuertez
Talento humano	<p>Silvia Puerta y Familia Puerta... bollera con más de 50 años en la elaboración del bollo de mazorca.</p> <p>Fabian Ibarra: Consumidor</p> <p>Argelida Fuertez: Habitante de Arjona bolivar</p> <p>Chimá: Historiador</p> <p>Justo Cabarcas: Casa de la Cultura</p> <p>Rubí Pajaro: Bollera</p> <p>Jorge Luis Villadiego: Asistente bibliotecario</p> <p>Luis Alberto Soto: Campesino</p> <p>Hernando Ortiz</p>
Diseño grafico	Ana Birginia Pajaro Fuertez
Cronograma de producción	<p>2 junio trabajo de la bollera</p> <p>4 de junio trabajo de la bollera</p> <p>7 de junio cultivo de maíz</p> <p>10 de junio entrevista del procedimiento del bollo de mazorca</p> <p>12 de junio entrevista a la alcaldía</p> <p>14 entrevista a los consumidores</p> <p>15 de junio de entrevista al vendedor</p> <p>20 de junio entrevista al historiador</p>
Presupuesto	2.100.000
Recomendaciones y observaciones	Tener en cuenta que para la elaboración del bollo algunas personas utilizan otro tipo de materiales, se necesita que la información sea clara y precisa sobre los materiales necesarios para la buena calidad del producto.

Tabla 1. Diseño del esquema de la propuesta audiovisual. Elaboración propia (2019)

Esta propuesta llamada Visibilización de la dinámica socio-cultural de las bolleras artesanales del municipio de Arjona Bolívar, consiste en mostrar la labor diaria de la bolleras, también el procedimiento de la elaboración de bollo a nivel regional, la importancia que tiene este oficio en el municipio y su área metropolitana, siendo este uno de los alimentos que acompañan a diario a la comunidad arjonera más vulnerable.

Este cortometraje va dirigido especialmente al pueblo y a toda la comunidad en general, teniendo en cuenta que es importante que las personas que se dedican a este oficio sean los primeros en reconocer y aceptar la labor que hacen, que sean ellos los primeros actores sociales en mostrarse de acuerdo y no verse menos que los demás, tener claro que su trabajo debería tener un reconocimiento que en estos momentos está siendo vulnerado.

3.2. Objetivo

- Narrar a partir de un cortometraje de no ficción sobre la producción de los bollos de mazorca verde en el municipio de Arjona Bolívar.

Objetivos específicos

- Evidenciar las dinámicas socio culturales de las personas dedicadas a la producción y comercialización de bollos de mazorca en el municipio de Arjona bolívar a través de un cortometraje de no ficción.

-Identificar los aspectos socio-culturales representativos de la población de bolleras artesanales del municipio de Arjona mediante la observación en su ambiente nativo.

- Producir un cortometraje sobre el procedimiento e importancia del bollo de mazorca con testimonios de bolleras que han marcado la historia por su buena elaboración de este alimento.

3.3. Público objetivo

El público objetivo principal es la comunidad Arjonera, ellos solo ven el bollo de mazorca como un manjar o un plato típico de la región, sin embargo, no se le da la importancia que debería tener ya que se produce el mejor embutido en esta comunidad. Se debería comenzar a implementar el festival del bollo en el municipio, junto con otros alimentos a base de maíz como lo son el buñuelo, la chicha, el tamal etc, pero el pueblo está acostumbrado solo a ver el bollo como el sustento que saca de apuros un desayuno, almuerzo o cena.

3.4. Cronograma de producción

CRONOGRAMA DE PRODUCCIÓN
TÍTULO: Visibilización de la dinámica socio-cultural de las bolleras artesanales del municipio de Arjona Bolívar

FECHA/HORA	LOCACIÓN	RECURSOS TECNICOS	PLANO	VIDEO ESCENA
Domingo 2 de junio de 2:00 pm a 6:00 pm	Barrio Santa Lucia, casa de la bollera	Trípode, cámara, micrófonos.	Plano general, primer plano, plano detalle, p.p.p, plano, medio largo.	Trabajo de la bollera
Martes 4 de junio de 4:30 pm a 6:00 pm	Plaza de Arjona	Trípode, cámara, micrófonos.	Paneo, Plano general, primer plano, , p.p.p, plano, medio largo.	Iglesia de municipio y comunidad
Viernes 7 de junio	Barrio la calle lomba, casa de la bollera	Trípode, cámara, micrófonos.	Paneo, plano de detalle, general, primer plano	Trabajo de la bollera
lunes 10 de junio de 4 pm a 6 pm	Entrevista al historiador	Trípode, cámara, micrófonos.	Plano general. Plano americano	Lugar de trabajo
Miércoles 12 de junio de 4 pm a 6 pm	Entrevista a la bollera	Trípode, cámara, micrófonos.	Plano detalle paneo plano general p,p,p,	casa de la bollera
Viernes 14 de junio de 9:00 am a 1:00 pm	entrevista al campesino	Trípode, cámara, micrófono.	Plano detalle plano general primer plano	finca
Sabado 16 de junio de 10:00	entrevista al	Trípode, cámara,	Plano detalle primer plano	Calles de Arjona

am a 4:00 pm	vendedor	micrófonos.	plano general	
Jueves 20 de junio de 10:00 am a 12:00 pm	Casa de la cultura	Trípode, cámara, micrófonos.	plano general, plano medio	Entrevista a la casa de la Cultura
23 de junio de 3:00 a a 6:00 pm	Habitante de la comunidad	Trípode, cámara, micrófonos.	plano general primer plano	Aire libre

Tabla 2. Cronograma de producción. Elaboración propia (2019).

3.5. Etapa de preproducción

ETAPA	ACTIVIDAD	LUGAR	HORA	PERSONAJE	RECURSO (EQUIPO)
Preproducción	Preparación guión	Arjona Bolívar	2:00 am a 6:00 pm	Ana Birginia Pajaro Fuertez	Computador
Preproducción	Elaboración escaleta, Visibilización de las bolleras Bollo e´ mazorca	Arjona Bolívar	9:00 am a 2:00 pm	Ana Birginia Pajaro Fuertez	Computador e impresora
Preproducción	Preparación plan de grabación	Arjona Bolívar	8:00 am a 12:00 pm 2:00 pm a 6:00pm	Ana Birginia Pájaro Fuertez	Computador

Tabla 3. Etapa de producción. Elaboración propia (2019).

Desarrollo de la pre-producción

Elaboración del guión: para la realización de esta actividad se tuvo en cuenta a la población y así obtener información de quienes eran las mejores bolleras en el municipio, es decir, donde se conseguían los mejores bollos de la localidad. Se elaboró un borrador del guión que contiene una estructura narrativa que muestra el ejercicio de quienes trabajan en este oficio.

Elaboración de la escaleta: A partir de la investigación previamente realizada y con la estructura del guión, se estableció una escaleta que muestra el camino para la grabación del documental.

Preparación plan de grabación: Para las grabaciones del documental se realizó el siguiente plan de rodaje:

DÍA DE GRABACIÓN	SECUENCIA ESCENA	LUGAR	PERSONAJE	HORA
2 de junio	Procedimiento de la elaboración (cortar la mazorca)	Casa de la bollera principal	Silvia	2:00 pm
4 junio	Contextualización del municipio	Calles y lugares representativos de Arjona	Ana Birginia Pájaro Fuertez	6:00 am a 6:15 pm
5 junio	Entrevista a Silvia	Casa de la bollera principal	Silvia	10:00 am
6 junio	Moler el maíz	Casa de la bollera principal	Silvia	2:30 pm
6de junio	Preparar la masa	Casa de la bollera principal	Silvia	3:15 pm
6 de junio	Armar bollos	Casa de la bollera principal	Silvia	3: 25 Pm
6 de junio	Amarrar bollos	Casa de la bollera principal	Silvia	3:30 pm
6 junio	Prender el fuego	Casa de la bollera principal	Silvia	4:00 pm

		principal		
6 de junio	Cocimiento del Bollo	Casa de la bollera principal	Silvia	4:10 pm
13 junio	Compradores	Casa de la bollera principal	Silvia	5:40 pm
14 de junio	Bolleras del municipio	Calles de Arjona	Magaly Beltran	8:00 am
20 junio	Entrevista al historiador	Casa del Historiador	chimá	5:00 pm
20 junio	Entrevista al campesino	Finca el Pulgatorio	Luis Alberto Soto Giraldo	10:00 am a 1:00 pm
22 de junio	Entrevista a bollera	la casa de la bollera	Rubi Pajaro Velasquez	2:00 pm a 5:00 pm
20 junio	Entrevista a cultura	En su oficina	Justo Cabarcas	2:00 pm a 5:00 pm
21 junio	Entrevista a consumidores	En casa	Lida Garay, Maria Estrada, Fabian Ibarra	2:00 pm a 5:00 pm
23 de junio	Entrevista al vendedor	En la calle	Carlos Crespo	8:00 am
30 de junio	Bollo preparado	Arjona	Casas.	10:00 am a 5:00 pm

Tabla 4. Plan de rodaje. Elaboración propia (2019).

INFORME PROCEDIMENTAL DEL DESARROLLO DE LA ETAPA

Preparación guión

Luego de caminar por las calles buscando a las mejores bolleras del municipio, se logró tener la idea clara de lo que se quería mostrar. Mujeres que no se rinden, siempre tiene un estado de ánimo bastante alto para trabajar y transmitirle a las demás personas su alegría al momento de la elaboración del bollo.

Después de haber obteniendo la documentación y teniendo claro lo que quería mostrar empezó a trabajarse en el guión, plan de producción

	y búsqueda de locaciones.
Elaboración escaleta, Visibilización de las bolleras: bollo e' mazorca	Se hizo muy fácil la elaboración de esta etapa, ya que, se tenía la información pertinente de lo que quería mostrar en el cortometraje, con la ayuda de las bolleras que siempre se mostraron interesadas en la participación de este cortometraje, se pudo lograr empatía generando confianza en ambas partes para lograr la escaleta.
Preparación plan de rodaje	Teniendo la idea clara, escaleta y guión listo, se inició con el plan de rodaje, hora, locaciones, materiales audiovisuales y las ganas de trabajar que sobraban.

Tabla 5. Informe de etapa de pre-producción. Elaboración propia (2019).

3.5.1. Selección de temas y fuentes a consultar según la producción seleccionada

FUENTES UTILIZADAS EN EL CORTOMETRAJE AUDIOVISUAL	
Silvia Puerta	Una de las bolleras más importantes del municipio por la calidad de sus bollos.
Rubi Pájaro Velásquez	Bollera
Alberto Chimá	Historiador
Hernando Ortiz	Vendedor
Justo Cabarcas	Casa de la cultura
Jorge Luis Villadiego	Biblioteca Pública

Luis Soto	Campesino
Lida Garay	Consumidor
Fabian Ibarra	Consumidor

Tabla 6. Fuentes utilizadas en el cortometraje no ficción. Elaboración propia (2019).

3.5.2. Investigación requerida para la producción seleccionada

En la metodología se utilizó el enfoque cualitativo, el cual permitió hacer una búsqueda en profundidad de información relacionada con las características de la elaboración del bollo como herramienta de trabajo, pero también como riqueza tradicional y cultural del municipio de Arjona Bolívar.

La investigación cualitativa, en sus diversas modalidades: investigación participativa, investigación de campo, participación etnográfica, estudio de casos, etc., “tienen como característica común referirse a sucesos complejos que tratan de ser descritos en su totalidad, en su medio natural. No hay consecuentemente, una meditación de propiedades o variables para analizarlas mediante técnicas estadísticas apropiadas para su descripción y la determinación de correlaciones (Gregorio Rodríguez Gómez et, 1976, p. 72).

Según Rodríguez:

Los investigadores cualitativos estudian la realidad en su contexto natural, tal como sucede, intentando sacar sentido de, o interpretar, los fenómenos de acuerdo con los significados que tienen para las personas implicadas. La investigación cualitativa implica la utilización y recogida de una gran variedad de materiales que describen la rutina y las situaciones problemáticas y los significados en la vida de las personas. (Gregorio Rodríguez Gómez et, 1976, p. 72) .

Como nivel de la investigación se propone la metodología etnográfica, que es definida según (Guber, 2001, pág. 1), *“como una metodología artesanal que sirve para conocer de primera mano cómo viven y piensan los distintos pueblos de la tierra; enseña a observar y a clasificar fenómenos sociales, tiene como objetivo el conocimiento de hechos sociales y su fin es la observación de sociedades”*.

De esta manera (Sandoval, 2006, pág. 1), refiere que en la etnografía: *“la investigación no se hace sobre la población, sino con ella, a partir de ella y para ella”*. De esta manera, son los actores y no el investigador los privilegiados para expresar en palabras y en prácticas el sentido de su vida, su cotidianeidad, sus hechos extraordinarios y su devenir.

En la producción audiovisual, la metodología etnográfica permitirá reconocer y documentar las vivencias y hechos de las bolleras mediante la expresión de su diario vivir, hábitos y modos culturales que constituyen la identidad frente a otros pueblos, para contextualizar el proceso de bollo artesanal, la influencia de esta práctica en sus interacciones socio culturales y los desafíos frente a las problemáticas que hoy afectan a la población.

Partiendo de la investigación cualitativa, se propone la recolección de datos por medio de técnicas como la observación de campo y las entrevistas semiestructuradas. La observación de campo se debe *“realizarse con el uso de todos los sentidos, de tal modo que le permitan al investigador configurar la realidad de una manera empírica y teórica para su comprensión”* (Campos y Martínez, 2012, p. 50). El ir directamente a la fuente de información se obtiene datos precisos que conllevan a una mejor visión del contexto y su problemática.

Teniendo en cuenta lo anterior, la mejor opción para la observación es registrar a través de las notas de campo, los sistemas categoriales emergentes, y de la reconstrucción de la realidad

(Rekalde, Vizcarra y Macazaga, 2013 p.209). El grupo de personas a investigar, refleja muchos elementos que intervienen, es asunto y posición del investigador recoger los aspectos que más se acercan a su objeto de estudio a partir de lo observado.

En el caso de la presente investigación de campo, en los encuentros con las bolleras se debe tomar nota de las actitudes que se observan a través de la charla que se hace con ellas. Evaluar a partir de esas observaciones, los aspectos relevantes de sus vidas y actividades como bolleras.

Por otra parte, se utiliza la entrevista semiestructurada, con el fin de obtener la información más directa por los involucrados. Se dice que es más flexible, se asocia con la expectativa de que es más probable que los sujetos entrevistados expresen sus puntos de vista de manera relativamente abierta, que en una entrevista estandarizada o un cuestionario (Flick, 2007, p 90). En este tipo de técnica la relación investigador entrevistado se hace menos rígida y fluye mejor la conversación que conlleva a obtener datos más profundos del objeto de estudio.

Para el desarrollo la entrevista semiestructurada Díaz-Bravo, Torruco-García, Martínez-Hernández, y Varela-Ruiz, M. (2013) proponen las siguientes fases:

- a. Primera fase: preparación. Es el momento previo a la entrevista, en el cual se planifican los aspectos organizativos de la misma como son los objetivos, redacción de preguntas guía y convocatoria.
- b. Segunda fase: apertura. Es la fase cuando se está con el entrevistado en el lugar de la cita, en el que se plantean los objetivos que se pretenden con la entrevista, el tiempo de duración. También, es el momento oportuno para solicitar el consentimiento de grabar o filmar la conversación.

c. Tercera fase: desarrollo. Constituye el núcleo de la entrevista, en el que se intercambia información siguiendo la guía de preguntas con flexibilidad.

d. Cuarta fase: cierre. Es el momento en el que conviene anticipar el final de la entrevista para que el entrevistado recapitule mentalmente lo que ha dicho y provocar en él la oportunidad de que profundice o exprese ideas que no ha mencionado (p.164).

Para concluir, esta metodología permitió hacer un trabajo excelente, por medio de la entrevista semiestructurada se pudo obtener toda la información que se necesitaba para la elaboración del cortometraje, se logró empatía entre las bolleras y la oportunidad de volver a realizar otro trabajo similar que las involucre.

3.5.3. Diseño del esquema de la propuesta audiovisual

ESCALETA		
ESCENA	IMAGEN	CONTENIDO
01	Campeŕino quitando la maleza del cultivo de maŕz	Se muestra uno de los cuidados que se deben tener para los cultivos del maŕz
02	Arjona Bolŕvar	Voz en off, mostrando imÁgenes y contextualizando los lugares representativos. (se mantiene la voz en off durante todo el documental)
03	Entrevista al historiador	Mostrar acontecimientos relacionados a la historia
04	Bolleras trabajando	Mostrar el oficio de cada una, el trabajo que realizan.
05	Entrevista a la biblioteca pÚblica	Se mostrarÁ las actividades que se han realizado para la importancia del bollo de mazorca
06	Descripci3n del oficio y herramientas de trabajo.	Se muestran imÁgenes de apoyo sobre los molinos que se utilizan, tambi3n c3mo se aprende el oficio.
07	Entrevista a la seŕora Silvia	La bollera cuenta parte de su historia en el oficio diario.
07	Cultivo de Maŕz	Mostrar cultivos pequeŕos y medianos de maŕz
06	Entrevista al seŕor Luis Alberto Soto	Hablar Sobre el cultivo de maŕz en general

09	entrevista a justo encargado de la cultura en el municipio	Hablará de los reconocimientos que se han hecho a las boleras artesanales.
10	Procedimiento por parte de la señora Silvia	Mostrar cómo se prepara el bollo de mazorca
11	Entrevista a vendedor	Se mostrara a el señor ... vendiendo en las calles del municipio
12	Entrevista a consumidores	Nos hablaran de su consumo del alimento y como saber cuando un bollo de mazorca está bien preparado.
13	La señora Silvia da su testimonio de bollera	imágenes del lugar de trabajo de la señora Silvia
14	Bollo de mazorca en los hogares	El bollo de mazorca y su forma de consumo

Tabla 7. Escaleta. Elaboración propia (2019).

GUIÓN

Int/ Finca/atardecer

Campesino corta el sucio que esta estorbando a los cultivos de maíz.

Ext/Lugares/día

Se muestran imágenes de Arjona bolívar con la intención de contextualizar un poco el municipio.

Ext/Entrevista/ día

El señor Chimá habla sobre la historia del bollo de mazorca y su trascendencia a lo largo del tiempo

Ext/Patio/atardecer

Bajo en el patio de la casa donde se encuentran todos los elementos para la elaboración de los bollos.

Ext/Bolleras/ día.

La señora Silvia junto con sus tres ayudantes habla sobre los procedimientos necesarios de la elaboración del bollo.

Ext/ Biblioteca / día

Entrevista a Jorge Luis Villadiego

Ext/ Testimonio/ día

La señora Silvia cuenta su vida y a qué se ha dedicado todos sus años en el municipio.

Ext/Cultivos/ día

Imágenes de los cultivos de maíz a las afueras de municipio

Ext/ Entrevista/día

El señor Luis Alberto Soto habla sobre los cultivos de maíz y su procedimiento.

Ext/Cultura/ día

El señor Justo Cabarcas encargado de la oficina de cultura habla sobre los proyectos para los representantes del bollo de mazorca

Ext/vendedor/amanecer

Vendedor cuenta su experiencia con la venta de bollos

Ext/Consumidor/ día

Los consumidores hablan sobre un buen bollo de mazorca

Ext/ calle/ día

Los compradores llegan a la casa de doña Silvia buscando bollos que estén listos para llevar a casa.

Ext/ al aire libre/ día

El bollo de mazorca listo para ser consumido en los hogares

3.6. Etapa de producción

INFORME PROCEDIMENTAL DEL DESARROLLO DE LA ETAPA

Cortar el maíz	La bollera corta el maíz biche para comenzar con los procedimientos del bollo
Oficio de la señora Silvia	La señora Silvia cuenta su historia como bollera en el municipio, además todo lo que le ha costó salir adelante trabajando en este negocio.
Arjona Bolívar	Se hará una breve contextualización de Arjona y sus lugares más comunes para que las personas externas a este se ubiquen al momento de ver el cortometraje.
bolleras Trabajando	El grupo de trabajo de la señora Silvia conformado por tres mujeres cuentan que papel ocupada cada una en el procedimiento.
Cultivo de Maiz	los cultivos de maíz se muestran para lograr un mayor entendimiento sobre la materia prima del producto.
Entrevista al señor Luis Alberto Soto	El campesino cuenta los procedimientos del maíz y su importancia.
Entrevista al historiador	Para un mejor entendimiento se hará una reseña histórica sobre el bollo de mazorca y su trascendencia a lo largo del tiempo
Entrevista a la casa de la cultura	El señor Justo Cabarcas Cuenta los proyectos que tiene la alcaldía para los principales personajes representativos del bollo de mazorca
Entrevista al vendedor	En las calles de Arjona se consiguen muchos vendedores generalmente los domingos, uno de ellos cuenta su experiencia.
Entrevista a los consumidores.	Los consumidores son los que califican la calidad del producto, por ello se entrevistaron a tres personas para que contaran su testimonio.
Entrevista a la casa de la cultura.	Justo Cabarcas amplía los planes que se vienen para el municipio, uno de ellos es crear quioscos en la carretera principal, donde se puede disfrutar de un delicioso bollo de mazorca con queso y suero.
Entrevista a compradores	A las 5 y 40 de la tarde los bollos de doña Silvia están listos para que cualquier persona pueda ir a comprar y llevar a su

	hogar este delicioso majar.,
Testimonio de la señora Silvia.	La señora Silvia cuenta durante todo el documental su historia, también de su diario vivir. Situaciones fuera del contexto de los bollos que ha sido su trabajo casi toda su vida.
Bollos de mazorca en los hogares	Se mostrará cómo se sirve el bollo de mazorca en sus diferentes representaciones

Tabla 8. Informe procedimental etapa de producción. Elaboración propia (2019).

3.6.1. Grabación material visual y sonora

PROCEDIMIENTO DE GRABACIÓN	
Día 2 de junio	Se grabó el principal procedimiento del bollo
Día 4 de junio	Se grabó una parte de la historia y procedimientos del bollo de mazorca en casa de la señora Silvia.
Día 4 de junio Contextualización del municipio	Se pretendió grabar sitios claves del lugar, como la plaza principal, calles destacadas, personales etc.
Día 5 de junio	Entrevista a la señora Silvia, ese día se grabó el lugar en donde cumple sus labores con sus colaboradoras.
Día 6 de junio	se grabó todo el procedimiento del bollo. La primera sesión en la mañana y luego en la tarde
Día 13 de junio	Se graban a las personas comprando los bollos de mazorca a la hora que estos ya están listos.
Día 14 de junio	Se graban a otras bolleras del municipio, tratando de recolectar información, cuentan su experiencia mediante entrevistas

Día 20 de junio	Entrevista al historiador para hablar acerca del bollo a lo largo del tiempo en el municipio, también al campesino, a la vez mostrar cultivos de maíz en proceso.
Día 23 de junio	Entrevista al vendedor en las calles del municipio, se grabó la carretilla donde ofrece los bollos de mazorca, de coco y yuca.
Día 30 de junio	Se graba la presentación del bollo de mazorca a la hora de ser consumido

Tabla 9. Procedimiento de grabación. Elaboración propia (2019).

3.6.2. Selección y análisis del material

TIEMPO	IMAGEN	RAZÓN POR EL CUAL SE ESCOGIÓ
0:00:00 0:00:05	01	Para la elaboración del bollo lo primero es además de pelar el maíz y también cortarlo es el cultivo, se escogió esta primera imagen para llamar la atención del espectador, creando así expectativas como preguntarse ¿qué será eso?
0:00:06 0:00:28	02	La toma más importante ya que se muestra en su entorno, su casa, donde se prepara para comenzar su nuevo día al lado de sus colaboradoras
0:00:29 0:01:24	03	Se escogió esta toma para ubicar a los televidentes que no tengan conocimiento del municipio.
0:01:25 0:01:44	04	Es muy importante mostrar como es el trabajo de cada una de las colaboradoras de la señora Silvia, y su ambiente de trabajo.
0:01:45 0:01:54	05	Mostrar los cultivos de maíz para dar una visión más clara de uno de los ingredientes fundamentales para la elaboración del bollo.
0:01:55 0:02:51	06	la entrevista del señor Luis soto, campesino del la finca El Pulgatorio habla sobre la importancia de maíz, esta escena mostrará los procedimientos del maíz dándole una explicación al receptor sobre

		los cultivos
0:02:52 0:04:00	07	Se quiso contextualizar la historia del bollo de mazorca con un experto en el tema porque su explicación brinda una información más amplia al público
0:04:01 0:06:30	08	Es importante mostrar o que la mayoría de mujeres Arjoneras se dedican a hacer, por eso se mostrara la imagen de una bollera también muy reconocida en el municipio.
0:06:31 0:09:05	09	la importancia que le dan a las bolleras en el municipio se quiso mostrar por medio de una entrevista por parte de la casa de la cultura
0:09:06 0:11:06	10	Se escogió esta escena para mostrar el procedimiento del bollo de mazorca
0:11:07 0:12:08	11	Mostrar la venta del bollo en las calles para mostrar a las personas como es la forma de venta en el municipio
0:12:09 0:12:49	12	el consumo del bollo debe ver evidenciado mediante testimonios por personas propias del municipio
0:12:50 0:13:30	13	La biblioteca pública le ha hecho reconocimientos a las bolleras por parte de la alcaldía, uno de ellos han sido libros que han sido distribuidos en el municipio.
0:13:31 0:13:41	14	El consumo debe ser visto por el público para que así quede viralizado el gusto de la comunidad por este alimento.
0:14:42 0:15:12	15	La señora Silvia muestra su forma de vida y todos sus años de trabajo como bollera, además su secreto para un buen bollo de mazorca
0:15:13 0:15:30	16	Es importante mostrar cómo es consumido este alimento en el plato de muchos hogares en el

		municipio.
--	--	------------

Tabla 10. Selección y análisis del material. Elaboración propia (2019).

3.7. Etapa de postproducción

ETAPA	SECUENCIA	LUGAR	tiempo	PERSONAJE
Postproducción	Edición 1	Vivienda de la bollera	0:00:00 0:00:05	Silvia Helena Puerta
Postproducción	Edición 2	Vivienda de la bollera	0:00:06 0:00:28	Silvia Helena Puerta
Postproducción	Edición 3	Arjona bolívar	0:00:29 0:01:24	Imágenes de apoyo de los lugares
Postproducción	Edición 4	Vivienda de la bollera	0:01:25 0:01:44	Familia Puerta
Postproducción	Edición 5	Finca el Pulgatorio	0:01:45 0:01:54	Luis Soto
Postproducción	Edición 6	Entrevista	0:01:55 0:2:51	Luis Soto
Postproducción	Edición 7	Entrevista	0:02:52 0:04:00	Chimá
Postproducción	Edición 8	Vivienda de la bollera	0:04:01 0:06:30	Magaly Beltran

Postproducción	Edición 9	Entrevista	0:06:31 0:09:05	Justo Cabarcas
Postproducción	Edición 10	Vivienda de la bollera	0:09:06 0:11:06	Familia Puerta
Postproducción	Edición 11	Entrevista	0:11:07 0:12:08	vendedor
Postproducción	Edición 12	Vivienda	0:12:09 0:12:49	Lida Fuertez, Maria Estrada y Fabian Ibarra
Postproducción	Edición 13	Entrevista	0:12:50 0:13:30	Jorge Villadiego
Postproducción	Edición 14	Vivienda de la bollera	0:13:31 0:13:41	Compradores
Postproducción	Edición 15	Vivienda de la bollera	0:13:42 0:14:42	Silvia Puerta
Postproducción	Edición 16	Vivienda de la bollera	0:14:43 0:15:30	Consumo

Tabla 11. Etapa de pos-producción. Elaboración propia (2019).

3.7.1. Edición y montaje de la producción audiovisual

Se utilizó el programa Premiere edición CS6 logrando un producto con muy buena calidad de y a su vez plasmar lo que realmente se quería.

3.7.2. Ficha técnica

Nombre de la producción audiovisual, Formato, Género, Tema central, Medio emisión, Fecha y

FICHA TÉCNICA	
Nombre de la producción audiovisual	Bollo e' mazorca: Visibilización de las bolleras artesanales.
Formato	1920X1080 H264
Genero	Cortometraje-documental
Tema central	Visibilización de la dinámica socio-cultural de las bolleras artesanales del municipio de Arjona Bolívar
Medio de emisión	Teledique. Canal 11 de Arjona, Bolívar.
Fecha y hora de emisión	Del 6 Julio hasta el 10 de julio.
Equipo de producción	Ana Birginia Pajaro Fuertez
Sinopsis	Visibilización de la dinámica socio-cultural de las bolleras artesanales del municipio de Arjona Bolívar es un cortometraje/documental no ficción, donde se mostrará una de las tradiciones más importantes de la costa caribe colombiana, el bollo de mazorca biche, alimento que se caracteriza por ser propio de la región, hecho por mujeres que se levantan cada día a trabajar por el sustento de la familia y además, mantener dichas costumbres de la comunidad arjonera.

hora de emisión, Equipo de producción, Sinopsis

Tabla 12. Ficha técnica. Elaboración propia (2019)

3.7.3. Evidencia de la emisión de la producción audiovisual







3.7.3.1. Carta de medio que publicó en papel membreado firmado por el representante legal



Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750 - www.unipamplona.edu.co

Arjona, junio 03 de 2019

Universidad de Pamplona
Programa de Comunicación Social
Villa del Rosario

Cordial saludo

Señor Luis Torres Pájaro, director del canal Teledique, por medio de esta carta quiero solicitar un espacio para emitir el documental "*Visibilización de las bolleras: Bollo é Mazorca*", proyecto de grado realizado por Ana Birginia Pájaro Fuertez estudiante de Comunicación Social de la Universidad de Pamplona identificada con CC. 1092361082. Agradezco su atención.

Atentamente:



ANA BIRGINIA PÁJARO FUERTEZ
ESTUDIANTE
UNIVERSIDAD DE PAMPLONA



LUIS TORRES PAJARO
DIRECTOR
CANAL TELEDIQUE

3.7.3.2. Resultados de la campaña de promoción de las emisiones en el canal digital

Objetivos de la campaña.

1. El objetivo principal es mostrar el cortometraje a la comunidad
2. Crear expectativas e interés al público
3. Lograr que el público se sienta identificado y a su vez generar sentido de pertenencia.

Estrategia

El bollo es el alimento más consumido en el municipio por su exquisito sabor y su bajo costo, también por el bajo consumo de calorías que tiene. Por ser un oficio tan común se aprovecha para realizar una campaña de expectativa, tomando muestras de opinión por medio de encuestas luego siendo emitido el documental por un medio de comunicación logrando así que el público se sienta identificado.

La campaña de difusión

Se publicó en las redes sociales y de esta manera se mantuvo a la comunidad a la expectativa del cortometraje, sin dejar de lado que se transmitirá por el canal regional (Teledique canal 11). De esta manera se pretendió generar impacto en la comunidad en general.

Los resultados

Se aplicó una encuesta tomando como población muestra a la manzana del barrio Santa Lucia en el municipio de Arjona Bolívar, se utilizaron 34 encuestas, 16 para el tráiler y 16 para el cortometraje. A continuación el instrumento evaluador:

Visibilización de la dinámica socio-cultural de las bollerías artesanales del municipio de Arjona Bolívar

- ¿Tiene expectativa del cortometraje después de ver la tráiler?

Si_____ no_____

- Del 1 al 10 cómo califica el tráiler, teniendo en cuenta que 1 es malo y 10 excelente. Marque con una (X)

1___ 2___ 3___ 4___ 5___ 6___ 7___ 8___ 9___ 10___

- ¿Le gustó el tráiler?

Si_____ no_____

- ¿Recomendaría el cortometraje con sólo ver el tráiler?

Si_____ no_____

- ¿Estará usted pendiente para ver el tráiler?

Si_____ no_____

Visibilización de la dinámica socio-cultural de las bolleras artesanales del municipio de Arjona Bolívar.

- Marque con una (X)

1. ¿Le gusta el video?

Si ___ No ___

2. ¿Se siente identificado con el contenido?

Si___ No__

3. ¿Alguien de su familia ejerce esta actividad?

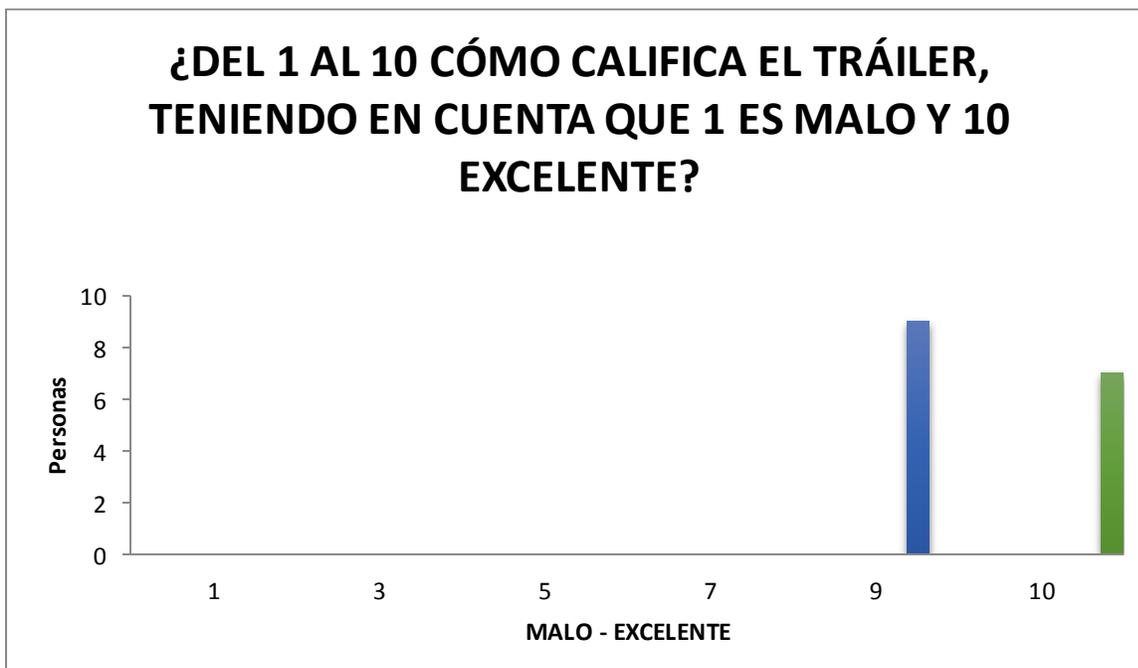
Si___ No__

4. ¿Le gustaría saber preparar bollos?

Si___ No__



Grafica 1. Nota: De las 16 personas encuestadas, todas dijeron que Sí sienten expectativa de ver el cortometraje después de haber visto el tráiler. Elaboración propia (2019)



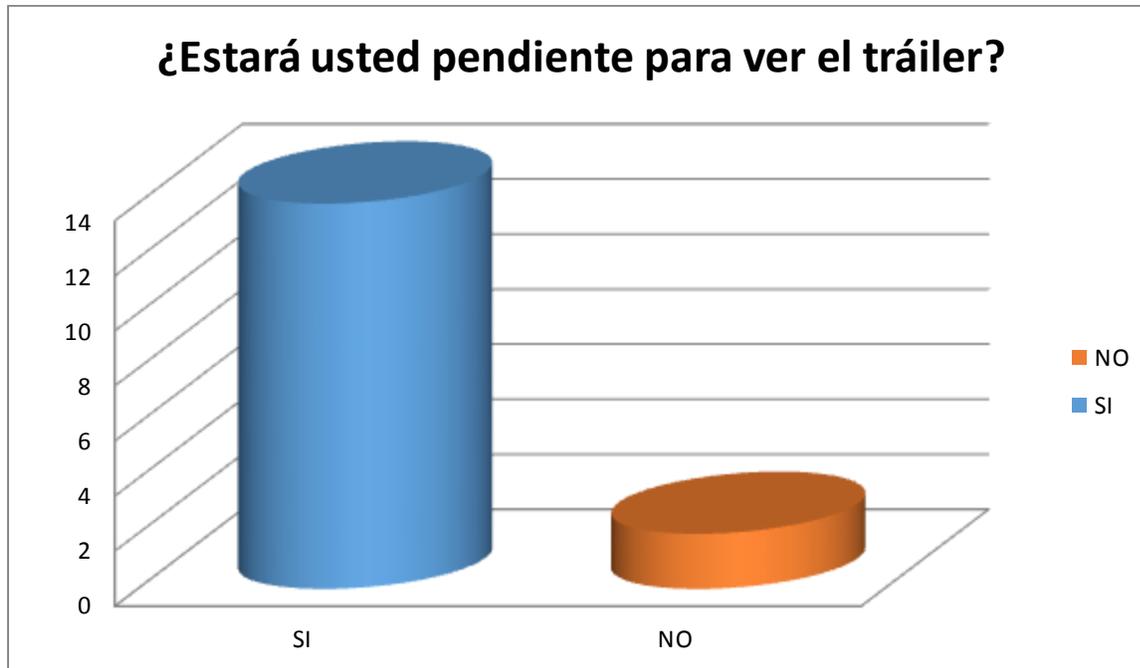
Grafica 2. Nota: de las 16 personas encuestadas, 9 lo califican BUENO y 7 lo califican EXCELENTE el tráiler. Elaboración propia (2019)



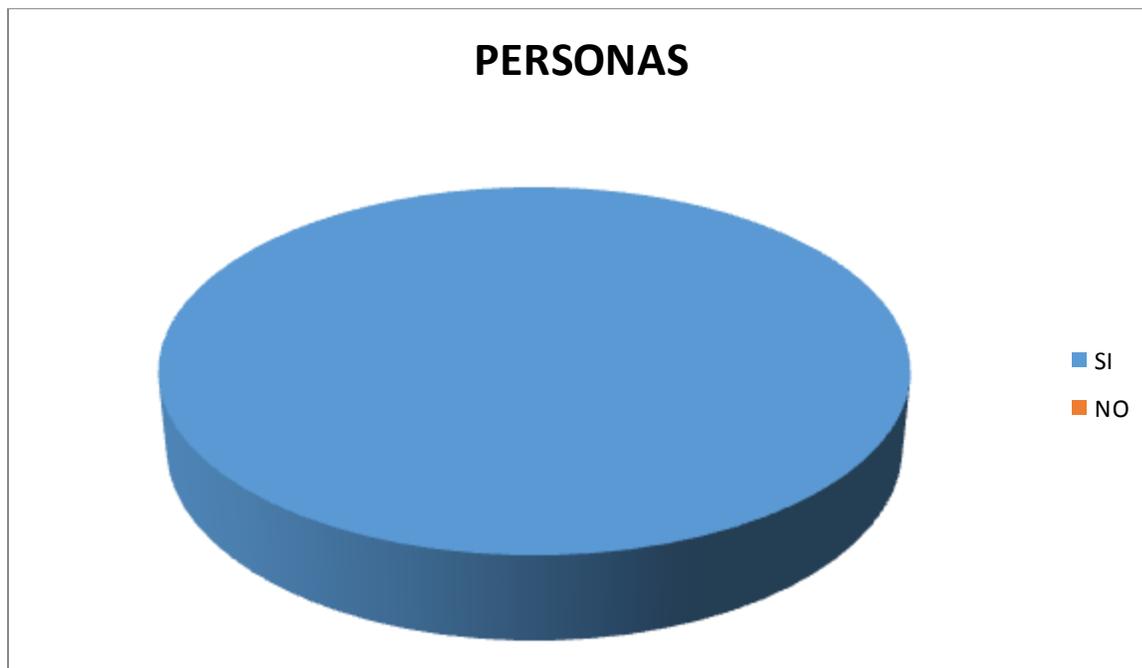
Grafica 3. Nota: de las 16 personas encuestadas, todas dijeron que SÍ les gustó el tráiler. Elaboración propia (2019)



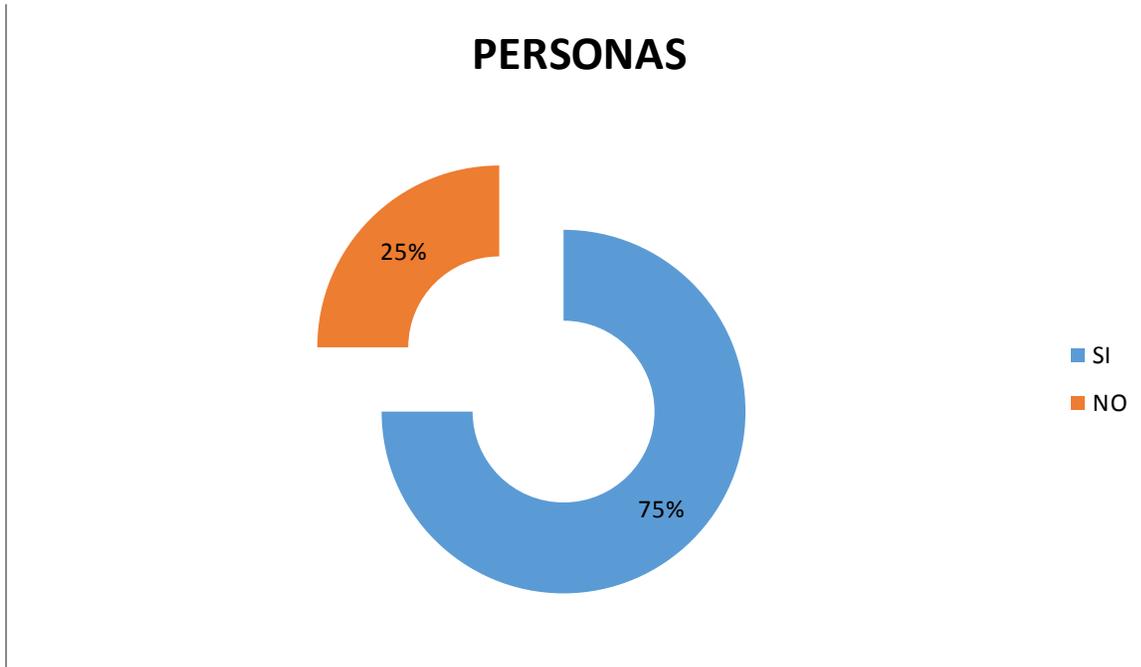
Grafica 4. Nota: de las 16 personas encuestadas, todas dijeron que Sí recomendarían ver el cortometraje, después de ver tráiler. Elaboración propia (2019)



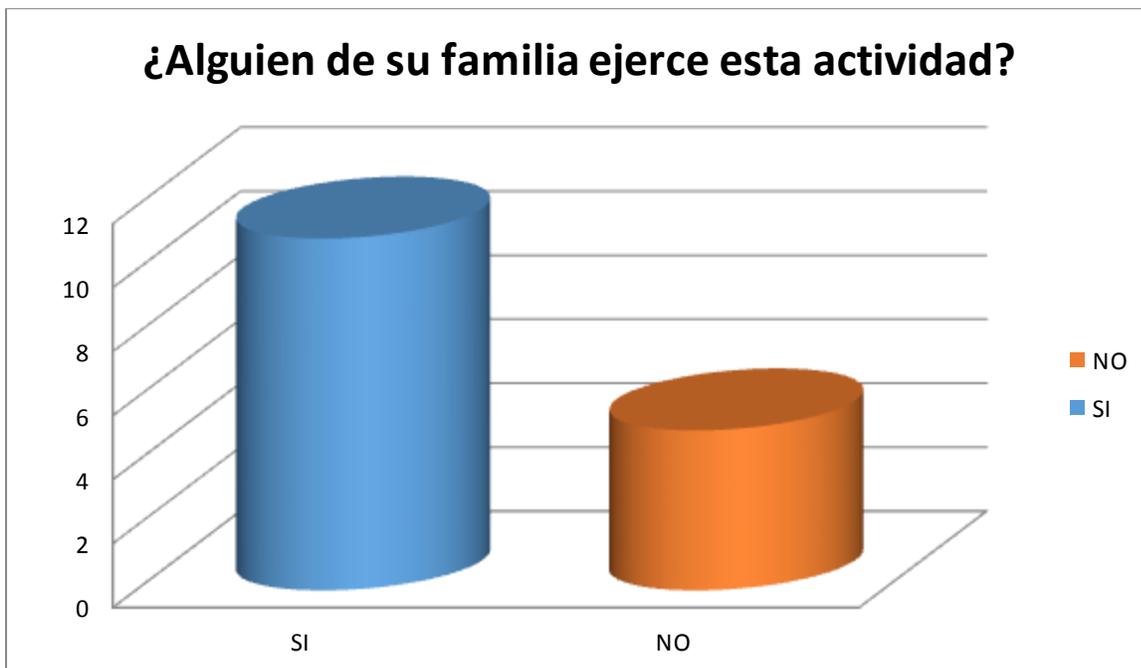
Grafica 5. Nota: de las 16 personas encuestadas, 14 dijeron que Sí estarán pendientes para ver el tráiler y 2 dijeron que NO lo harían. Elaboración propia (2019)



Grafica 6. Nota: de las 16 personas encuestadas, todas dijeron que Sí les gusta el video. Elaboración propia (2019)



Grafica 7 Nota: de las 16 personas encuestadas, 12 dijeron que Sí se sienten identificados con el contenido y 2 dijeron que NO. Elaboración propia (2019)



Grafica 8. Nota: de las 16 personas encuestadas, 11 dijeron que SÍ tienen a alguien de la familia que ejerce esta actividad y 5 dijeron que NO. Elaboración propia (2019)



Grafica 9. Nota: de las 16 personas encuestadas, 14 dijeron que SÍ les gustaría saber preparar bollos de mazorca y 2 NO. Elaboración Propia (2019).

Capítulo IV

Conclusiones y Recomendaciones

Conclusiones

- EL Bollo es un alimento tradicional que se puede acompañar con muchas comidas.
- Es un alimento totalmente natural, recomendado por la mayoría de los nutricionistas por su bajo consumo de calorías
- La elaboración del bollo es un arte artesanal que sostiene a la mayoría de la población arjonera y trasciende de generación en generación.
- Este oficio lo puede aprender cualquier persona, no necesita ser estudiado, es totalmente empírico.
- La gente fue muy amable, gracias a sus buenas actitudes se logró un buen trabajo, tanto la parte documentada como la visual.
- Las bolleras necesitan ser reconocidas, son parte de la historia del municipio y sin embargo no se les da la importancia que merecen, algunas dicen que les gustaría tener nuevos instrumentos de trabajo y la alcaldía no ha hecho nada por ellas.
- Este oficio con el tiempo se puede perder, debido a que hoy día los espacios educativos están logrando que las personas progresen y no tengan solo como alternativa el trabajo informal y poco remunerado.
- Este oficio provoca a lo largo del tiempo enfermedades es los huesos y las extremidades por el alto trabajo físico que contiene.

Recomendaciones

- Es necesario y urgente que los entes gubernamentales intervengan y les brinden a estas personas capacitaciones para el proceso de industrialización del bollo.
- Durante el desarrollo del documental se pudo evidenciar que falta apoyo por parte de la alcaldía, ya que no hay proyectos que vayan directamente a enriquecer y fortalecer esta práctica en la población.
- Es necesario que se tengan en cuenta a los pescadores en diferentes espacios que ayuden a defender y visibilizar esta actividad.
- Es tarea de todos los habitantes del municipio dar a conocer sus costumbres y tradiciones así como preservar la identidad socio-cultural que es inseparable a su naturaleza.
- Desde las escuelas se debe incursionar en las comunidades, esto en la búsqueda de analizar sus realidades, plantear estrategias de solución y apoyo al tejido social de la población.

Bibliografía

Campos, G., & Martínez, N. E. L. (2012). La observación, un método para el estudio de la realidad. *Xihmai*, 7(13), 45-60.

Cuadernos cine Colombiano: El cortometraje. <https://www.cinematicadistrital.gov.co/sites/default/files/mediateca/No.%209%20-%202006%20-%20El%20cortometraje.pdf>

Díaz-Bravo, L., Torruco-García, U., Martínez-Hernández, M., & Varela-Ruiz, M. (2013). La entrevista, recurso flexible y dinámico. *Investigación en educación médica*, 2(7), 162-167.

FAO. (2013). *Prácticas Ancestrales de Manejo de Recursos Naturales*. Obtenido de <http://www.fao.org/climatechange/35951-0d6853686446b68e3136adea17661d64b.pdf>

file:///D:/usuario/Downloads/3236-Texto%20de%20art%C3%ADculo-5725-1-10-20181016.pdf

Flick U. *Introducción a la investigación cualitativa*. Madrid: Morata Paideia; 2007. p. 89-109.

Gregorio RodríguezGómez et, a. (1976). *Bibliografía Metodológica de Investigación*. Obtenido de <https://metodoinvestigacion.wordpress.com/2008/02/29/investigacion-cualitativa/>

Guber, R. (2001). *Galileo Newspaper*. Obtenido de <https://galileonewspaper.wordpress.com/la-etnografia/>

<http://arjona-bolivar.gov.co/>

<http://juandeacosta.info/los-bollos-maiz-gumercinda-la-sensacion-juan-acosta/>

<http://www.unesco.org/new/es/natural-sciences/environment/water/wwap/facts-and-figures/food-and-agriculture/>

<https://conectarural.org/sitio/sites/default/files/documentos/MANUAL%20DEL%20CULTIVO%20DE%20%20MAIZ.pdf>

<https://es.slideshare.net/ChoriAgamezR/ponencia-variaciones-de-el-envuelto-de-las-cocinas-tradicionales-y-regionales-de-colombia>

<https://www.eluniversal.com.co/regional/40-familias-se-capacitan-en-elaboracion-de-bollo-y-queso-56097-MSEU137139>

<https://www.eluniversal.com.co/suplementos/dominical/cronica-con-sabor-bollo-de-mazorca-202876-BTEU304234>

<https://www.muscaria.com/cultivo.htm>

Maurice MERLEAU-PONTY: *La estructura del comportamiento*, Hachette, Buenos Aires, 1976, p. 275.

Mendoza, H. S. (2008). *Definición del alcance de la investigación a realizar: exploratoria, descriptiva, correlacional o explicativa*. Obtenido de http://eduvirtual.cuc.edu.co/moodle/pluginfile.php/197667/mod_resource/content/0/He rn% C3% A lndez% 20Sampieri% 20Metodolog% C3% A Da% 20de% 20la% 20Investigaci% C3% B3n% 206% 20ed% 20Cap% 205.pdf

Nichols, B. (1991). *Representando la realidad: problemas y conceptos en el documental* (Vol. 681). Indiana University Press.

OTEC- Observatorio de Territorios Étnicos y Campesinos y la Clínica Jurídica pertenecientes a la Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá