



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA  
FACULTAD DE HUMANIDADES Y EDUCACIÓN  
ESCUELA DE COMUNICACIÓN SOCIAL

**SABERES Y SABORES: PARAGUANÁ**

**Propuesta de una serie de programas televisivos  
especializados en gastronomía poco conocida de las regiones  
de Venezuela**

**Trabajo de Grado para optar por el título de Licenciado (a) en  
Comunicación Social, presentado por:**

**Br. Muñoz L. José C. y Br. Tovar B. Alesandra J.**

**Tutor: Nicita, Salvatore.**

**Junio de 2012**

## DEDICATORIA

**José C. Muñóz**

***A todo el pueblo de Paraguaná, que me vio crecer y me extendió sus brazos desde el primer momento de este estudio y sin recibir nada a cambio, solo la convicción de saberse participante de la difusión de su cultura gastronómica.***

**Alesandra J. Tovar**

***A mi abuela Damiana, por su fortaleza y coraje ante las vicisitudes de la vida, porque hasta los últimos días de su existencia fue una persona ávida de conocimiento y finalmente, porque en algún lugar debe estar observándome cumplir su sueño.***

## **AGRADECIMIENTOS**

**José Cornelio Muñoz Lores**

A mi familia porque son lo que más quiero y querré siempre, por su apoyo absoluto a lo largo de mi vida y por seguirme los pasos incondicionalmente. Mamá, Papá, Karla y Carlos Manuel, ¡Gracias!

A la Universidad Central de Venezuela por haberme formado como profesional y como ser humano.

A nuestro tutor, Salvatore Nicita, por habernos guiado en este proyecto, haciendo que pongamos los pies sobre la tierra o cuando era necesario e impulsándonos siempre a cumplir nuestra meta.

A Carlos, Víctor y Dennys por tomarse un poco de su tiempo para ayudarnos a realizar este estudio sin recibir nada a cambio.

A todas las personas que hicieron posible el cumplimiento de los objetivos de esta investigación.

## **AGRADECIMIENTOS**

**Alesandra J. Tovar**

A mi mamá y padrastro, por su apoyo y cariño incondicional en mi arduo camino profesional y en todos los aspectos de mi vida.

A la UCV por ser mi alma mater, a la que representaré con orgullo siempre.

Al programa Samuel Robinson por haber sido mi puerta de entrada a la UCV.

A Víctor, Dennys y Carlos que hicieron a un lado sus responsabilidades para acompañarnos en la aventura de Paraguaná.

Al Profesor Salvatore Nicita por ser un tutor atento y paciente, que logró canalizar un mar de ideas en un producto audiovisual.

A todos esos amigos y familiares que de una forma u otra aportaron un grano de arena para transformar una idea en realidad.

¡Gracias a todos!

**UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA  
FACULTAD DE HUMANIDADES Y EDUCACIÓN  
ESCUELA DE COMUNICACIÓN SOCIAL**

**TESIS**

**SABERES Y SABORES. PROPUESTA DE UNA SERIE DE  
PROGRAMAS TELEVISIVOS ESPECIALIZADOS EN  
GASTRONOMÍA POCO CONOCIDA DE LAS REGIONES DE  
VENEZUELA**

**RESUMEN**

Esta es una investigación descriptiva cuyo resultado establece los parámetros más adecuados para la difundir las costumbres de gastronomía de las distintas regiones de Venezuela a través de una serie de programas de televisión, tal como lo describe el objetivo general. A manera de programa piloto, se eligió a la gastronomía de la zona de la Península de Paraguaná como región destino del programa por su multiculturalidad de sabores y su paisaje unísono. La finalidad de este programa piloto es sentar la base estructural del proyecto audiovisual titulado *Saberes y Sabores*, que pretende forjar un acercamiento de los venezolanos a con historia y gastronomía de las distintas regiones que conforman el país. Los procedimientos elegidos para buscar la solución, estuvieron basados en una investigación bibliográfica y de campo sobre la que se montó el programa luego de una visita a la zona, dando como resultado un guion literario, un guion técnico que permitió la elaboración de un programa piloto donde se describe la historia de la creación de chivo al Tarkari, el chivo salpreso, el mondongo de chivo, el papo de reina y el dulce de leche de cabra, en un breve formato para televisión del programa que se quiere difundir.

**PALABRAS CLAVES:** *Gastronomía, culinaria, Venezuela, Paraguaná, televisión, producción para televisión, difusión, televisión educativo-cultural, chivo.*

## **SUMMARY**

This is a descriptive investigation, the results establish the most appropriate parameters to expose the gastronomy traditions of the different regions of Venezuela through a TV Show Serie, exactly as it is described in the General Objective. For the pilot we picked to show the gastronomy of the Peninsula de Paraguaná because of its flavor multiculturalism and his landscape. The goal of this pilot it's to settle the structural base of the audiovisual project Saberes y Sabores, which pretends to create an approach between Venezuelans and the history and gastronomy of the different regions of the country. The chosen procedures to find out the solution were based on a bibliographical and field investigation which was used to create the TV program after a visit to the region. Giving, as a result, a literary script and a technical script that allowed us to elaborate the pilot were we described the history of the creation of the Chivo Al Tarkari, Chivo Salpreso, Mondongo de Chivo, Papo de Reina and Dulce de Leche de Cabra, in a brief format for TV.

## INDICE GENERAL

	<b>Pag.</b>
Introducción.....	1
Capítulo I:	
DE CÓMO NOS ENCONTRAMOS CON UN PROBLEMA.....	4
Formulación del problema.....	7
Sistematización del problema.....	8
JUSTIFICACIÓN TEMÁTICA.....	9
OBJETIVOS.....	13
Capitulo II	
BASES TEORICAS.....	14
1. La televisión.....	15
1.1 ¿Qué es televisión?.....	15
1.2 Breve recuento de la televisión en Venezuela.....	18
1.3 Tipos de programas para televisión.....	22
1.3.1 La programación.....	22
1.3.2 La televisión cultural-educativa.....	24
1.3.3 Modelos de la televisión cultural-educativa.....	25
1.4 Proceso de producción para televisión.....	26
1.4.1 Profesionales de la producción para televisión.....	29
1.4.2 Equipo técnico de producción.....	33
1.5 La televisión gastronómica.....	34
2. Gastronomía y Culinaria.....	35
2.1 Definición de gastronomía.....	35
2.2 Definición de Culinaria.....	36
2.3 Gastronomía y culinaria venezolana.....	38
2.4 Gastronomía precolombina.....	40
2.5 Influencia de las raíces europeas y africanas.....	43
2.6 Desarrollo del régimen criollo alimenticio.....	45
2.7 Camino hacia la actualidad gastronómica venezolana.....	49

2.8 Actualidad gastronómica de Venezuela.....	52
2.9 Gastronomía y culinaria típica del estado Falcón.....	54
2.10 Gastronomía y culinaria típica de la Península de Paraguaná.....	58
2.11 Algunos poblados de Paraguaná.....	62
 Capitulo III	
METODOLOGIA.....	64
1. Nivel de la investigación.....	64
2. Diseño de la investigación.....	66
3. Universo y muestra.....	67
4. Técnica de recolección de datos.....	68
5. Técnica de análisis de datos.....	68
6. Cronograma de actividades.....	70
 Capitulo IV	
PROPUESTA DE PROGRAMA SABERES Y SABORES: PARAGUANÁ	
1. Proceso de producción.....	71
1.1 Fase de Preproducción.....	71
1.1.1 Visualización de la idea original.....	71
1.1.2 Elección de Paraguaná como destino del programa piloto.....	73
1.1.3 Pregira o Location Hunting.....	73
1.1.4 Locaciones.....	75
1.1.5 Sinopsis.....	78
1.1.6 Presentador del programa.....	79
1.1.7 Presupuestos.....	80
1.1.7.1 Costos de producción.....	81
1.1.7.2 Costos de mercado.....	84
1.1.8 Calendario de producción.....	87
1.1.9 Plan de rodaje.....	88
2. Producción.....	92
2.1 De los oficios del productor.....	92



2.2 Del papel de directora.....	93
2.3 Director de fotografía.....	94
2.4 El camarógrafo.....	94
2.5 El catering.....	95
2.6 Platos grabados.....	96
2.6.1 El papo e reina.....	96
2.6.2 Chivo al Talkarí.....	96
2.6.3 Mute de chivo.....	97
2.6.4 Chivo salpreso.....	98
2.6.5 Dulce de leche extra.....	98
2.6.6 Vinagreta de mariscos.....	99
2.7 Colaboradores.....	100
2.7.1 El guía.....	100
2.7.2 Chenta.....	101
2.7.3 Ender “cajita” Quevedo.....	101
2.7.4 Mercedes Lugo.....	102
2.7.5 Hermanas Osorio.....	102
2.7.6 Trina de Cossi.....	103
2.8 Guión Literario.....	104
3. Post-producción.....	110
3.1 Pietaje.....	111
3.2 Guión Técnico.....	113
3.3 Paquete Gráfico.....	129
3.4 Musicalización.....	129
Capítulo V	
FORMATO DE PRODUCCIÓN DEL PROGRAMA SABERES Y SABORES.....	13
1	
1.1 La idea.....	131

2. La propuesta.....	132
3. Objetivo.....	133
3.1 Audiencia	
Objetivo.....	134
4. Sinopsis.....	134
5. Método de Producción.....	136
5.1 Personal.....	136
5.2 Días de trabajo.....	136
5.3 Lugares de trabajo.....	136
5.4 Requerimiento técnico.....	136
6. Segmentos.....	137
7. Calendario de producción.....	138
8. Posibles capítulos del seriado.....	138
8.1 Cuadro por capítulos.....	139
9. Guía de producción.....	141
CONCLUSIÓN.....	142
RECOMENDACIONES.....	145
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	146

## INDICE DE ANEXOS

Anexo A	
Guía de entrevista para expertos en gastronomía.....	151
Anexo B	
Entrevistas a participantes de la producción.....	153
Anexo C	

Entrevista a Rafel Cartay-Escritor e Investigador gastronómico.....154

Entrevista a Sumito Estévez-Chef Internacional.....161

Anexo D

Presupuestos.....16

5