



República Bolivariana de Venezuela
Universidad Central de Venezuela
Facultad de Humanidades y Educación
Escuela de Comunicación Social

Chuaos es su Cacao

La vida cotidiana de los chuaeños y cómo el cacao forma parte de ella

Título del Documental: Aroma de Cacao

**Trabajo de Grado para Optar al Título de
Licenciado en Comunicación Social:**

Adriana Manzanares C.I. 19.693.138

Tutor:

Nelson Jiménez C.I. 4.048.830

Junio 2012

La vida cotidiana de los chuaeños y cómo el cacao forma parte de ella
Título del Documental: Chuao es su Cacao

RESUMEN

Chuao es un pueblo del estado Aragua al cual sólo se le puede llegar por mar. Sus pobladores son descendientes de esclavos africanos que fueron trasladados por los colonizadores para trabajar en el cultivo de cacao. Éste cacao es uno de los más finos del mundo y más apreciados por los grandes *chocolatiers* internacionales. Es el primer producto en Venezuela que tiene respaldo de una denominación de origen, es decir, un reconocimiento de la reputación de producto de calidad vinculada a su origen. El Cacao Chuao se trata de una materia prima que cosechada de cierta manera y procesada según una tradición que supera los tres siglos de existencia, de ésta materia prima, famosa en diversos países, especialmente europeos, se fabrican excelsos chocolates. De esta forma, mediante un documental se mostrará el procesamiento de este famoso cacao, además se desea exponer la importancia de este rubro para el pueblo de Chuao, cómo de una forma u otra todos los chuaeños se encuentran estrechamente ligados al cacao.

Palabras claves: chocolatiers, denominación de origen, colonizadores, cacao, chocolate, documental, tradición

Chuaeño's daily life and how cocoa is part of it

Documentary's title: Cocoa's Scent

ABSTRACT

Chuo is a town located on Aragua which can only be reached by sea. Their people are descendants of African slaves who were brought by colonists to work on the cocoa cultivation. This cocoa is one of the finest in the world and most appreciated by the international chocolatiers. It is the first product in Venezuela which has support of an appellation of origin, i.e., a recognition of quality linked to its origin. The Chuo's cocoa is harvested and processed according to a tradition that has more than three centuries of existence, from that raw material, famous in several countries, especially europeans, are manufacture sublime chocolates. According to this, the proyect will show, through a documentary, this famous cocoa processing, explaining the importance of the cocoa for Chuo's town and how in the end all the chuaeños are closely linked to the cocoa.

Key words: chocolatiers, appellation of origin , cocoa, colonist, chocolate, documentary, tradition

TABLA DE CONTENIDOS

Tabla de contenidos	4
Introducción.....	8
Planteamiento del Problema.....	9
Cacao.....	10
Conociendo el cultivo.....	12
Objetivos.....	15
Objetivo General	15
Objetivos Específicos	15
Justificación.....	16
Alcances.....	17
Alcances cognoscitivos.....	17
Limitaciones.....	18
CAPÍTULO I	
Estrategias Metodológicas.....	20
1. Tipo de Estudio.....	20
2. Fases de la Investigación.....	21
2.1 Investigación documental.....	21
2.2 Investigación de campo.....	21
3. Instrumentos y técnicas de recolección de dato.....	22
4. Arqueo de fuentes.....	22
5. Citas y notas de referencia bibliográfica.....	22
6. La entrevista.....	23

7. Producción audiovisual.....	23
--------------------------------	----

CAPÍTULO II

Marco Referencial.....	25
1. Cacao.....	25
1.1 Historia.....	25
1.2 El cacao en Venezuela.....	26
1.3 El Cultivo.....	28
1.4 Cosecha.....	29
1.5 Clasificación de Calidad.....	31
2. Un vistazo a Chuao.....	33
2.1 Chuao en la Colonia y Doña Catalina Mexía.....	34
2.2 Chuao en la actualidad.....	38

CAPÍTULO III

El Documental.....	40
1. Teoría.....	40
2. La Objetividad en el Documental.....	41
3. Tipos de Documental.....	42
3.1 Según Rabiger.....	42
3.2 Según Nichols.....	42
4. Cortometrajes.....	44
5. Fases de producción de un Documental	45
5.1 Preproducción.....	46
5.2 Producción.....	46
5.3 Postproducción.....	46
6. Guión.....	48
6. 1 Presentación de un guión.....	49
7. Aroma de Cacao.....	52
7.1 Preproducción.....	56
Escaleta.....	56
7.2 Producción.....	56
7.3 Postproducción.....	56

Guión.....	57
Cronograma de actividades.....	69
Presupuesto.....	71
Guión Literario.....	72
Ficha Técnica.....	79
Conclusiones.....	80
Referencias.....	83
Anexos.....	88
Plan de trabajo.....	88
Primer pietaje.....	90
Cuestionario de preguntas para las entrevistas.....	101
Biografías.....	103

INTRODUCCIÓN

Como cualquier trabajo de investigación, Chuao tiene gran cantidad de aristas que podrían ser tratadas, pero hay una que podría englobar un poco de todas y ésta es su cacao. Pero claro está que el cacao no puede hablar por sí sólo, su gente, los habitantes de Chuao son los principales protagonistas de esta historia de más de tres siglos. Podemos encontrar distintas tradiciones e incluso diferencias de género, es decir, actividades que realizan sólo mujeres o sólo los hombres, que nos permitirán contar la historia de Chuao a través de sus habitantes y cómo el cultivo de cacao se transforma en un modo de vida.

La presente investigación nace por la necesidad de mostrar lo que se realiza en el pueblo de Chuao y la importancia que tiene a nivel nacional e internacional, la actividad económica del cultivo del cacao. De esta forma se busca generar sentimiento de pertenencia, de orgullo con respecto al cacao Chuao.

El pueblo de Chuao tiene como actividad fundamental el cultivo de cacao. Sus habitantes y el rubro no pueden ser presentados por separado, constituyen un todo. Por lo tanto para conocer al chuaoño es necesario conocer su cacao.

Cada persona cumple con actividades diferentes, recolección, secado, venta, entre otras. Así pues se buscarán testimonios de personas que realicen estas actividades y además de personas del pueblo que no trabajen directamente con el cacao, para de esta forma evidenciar la influencia del cultivo del cacao en sus pobladores.

Al ser esto un tema cultural y etnográfico, la realización de un documental, permite que los protagonistas proporcionen información adecuada para comprender su cultura y cómo el cacao se manifiesta en lo cotidiano. Al

exponer estas historias por este medio el mensaje podrá llegar con mayor impacto.

Ahora bien, la estructura de esta investigación es de carácter etnográfico, buscando la identidad del chuaeño y su relación con cacao tan característico de la zona. Chuao será el escenario, pueblo costeño el cual su principal fuente de ingresos es gracias a la producción de cacao. Por esta razón nos enfocaremos en esta arista, llevándonos así a un análisis de los habitantes y su cultura influenciada por el cultivo de este rubro.

Una vez finalizada la investigación documental se prosiguió con el proyecto. El orden y los procedimientos seguidos son mostrados más adelante en el marco metodológico, donde se especifican los pasos ejecutados durante pre-producción, producción y post-producción del documental.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La siguiente investigación parte de la necesidad de mostrar el procesamiento del cacao en el pueblo de Chuao, y la importancia que tiene, pues el cacao Chuao es acreedor de reconocimiento internacional mediante la denominación de origen, que lo coloca como uno de los mejores cacaos del mundo.

El “Cacao de Chuao” es la primera denominación de origen registrada en Venezuela y en el mundo para el rubro del cacao, reconocimiento con el que se protege un producto cuya calidad y características responden esencialmente al medio geográfico de la región, incluidos los factores naturales y humanos; éste reconocimiento otorga un *ius prohibendi* (derecho al veto), el cual encuentra fundamento en la tutela debida a los diferentes intereses que concentra la Denominación de Origen; intereses que van desde el interés de los consumidores a no incurrir en confusión, errores o engaño, hasta los intereses socioeconómicos de la respectiva comunidad con sus moradores y en general, de la economía del país, región, etc. (Grupo de Investigación sobre Políticas Públicas de Propiedad intelectual G3, 2008)

El cacao Chuao tiene un valor significativo y nos representa a nivel mundial, pues es de Chuao de donde procede el mejor cacao del mundo. La denominación “Chuao” se ha convertido en una palabra que asociada al mundo del cacao y del chocolate, es fuente de grandes ingresos, sin que ello, por supuesto, tenga nada que ver con los productores de la Empresa Campesina Chuao, con el pueblo de Chuao, ni con el país. (Grupo de Investigación sobre Políticas Públicas de Propiedad intelectual G3, 2008)

Chuao fue fundado a mediados del siglo XVI. Su nombre proviene de la lengua Caribe, palabra que tiene relación con el agua. Los Caribes eran los que ocupaban la zona hasta la época de la Colonia. Actualmente la población que habita en Chuao está constituida en un 99,5% de nativos de la zona, la mayoría de los cuales son descendientes de los antiguos esclavos africanos traídos a partir del siglo XVII para cultivar en la hacienda del cacao.

Chuaque es su gente, los viejos cargan la sabiduría antigua y estimulan con sus historias y leyendas, inculcando a los más jóvenes la querencia a su tierra, a sus tradiciones, en las cuales reside el vigor de la comunidad. De esta manera, la oralidad es la forma de transmisión predominante de tradiciones. (Bigott 2011)

Cacao

Ahora bien, Chuaque desde la colonia ha sido famoso por su Cacao. Desde que los primeros colonizadores pisaron nuestro suelo, se sintieron atraídos por el cacao. Mercaderes de todo el mundo acudían a nuestros puertos y a las playas de Barlovento por él. De hecho, por mucho tiempo los granos circulaban en calidad de moneda, después del oro, la plata y la grana, era el cacao el más precioso cargamento que se enviaba de América a Europa.

Así pues, Venezuela se convirtió en el centro de atracción de importantes empresarios de las potencias europeas. Competían por llevarse el botín. De esta manera los esclavos africanos y el cacao fueron los efectos que más beneficio dieron en el tráfico internacional. Como premio por los grandes servicios prestados a la corona, España le dio a Vizcaya el monopolio de este comercio con la metrópoli.

Por su parte Venezuela mantuvo por más de un siglo una situación de privilegio en el mercado de Nueva España, y habría de conservarlo pese a todos los esfuerzos de la Guipuzcuana para arrebatarle esa ruta y contra todas las protestas de guayaquileños y mexicanos. (Picón Salas y otros, 1962)

Venezuela vivía su momento más brillante del período español con el predominio del cacao. “Con la riqueza que le depara se nutre aquella burguesía colonial que, segura de su función y de su poder, se hace presente en las postrimerías del gobierno peninsular. Las luchas políticas y las guerras internacionales que conmovieron el viejo continente hacia finales del siglo XVIII, debilitaron muy sensiblemente las bases de nuestro comercio cacaotero.” (Picón Salas, M. y otros. pág. 349 1962)

La zona del Caribe fue uno de los principales escenarios de las poderosas armadas que se disputaban el dominio del mar y la comunicación

con nuestros mercados tradicionales quedó interrumpida. El comercio con la Nueva España declinó tan rápidamente, que ya a comienzos del siglo XIX no quedaba mucho de su prosperidad anterior. El tráfico mercantil con la metrópoli quedó prácticamente suspendido.

Al declinar el comercio del cacao, un nuevo producto agrícola ocupa el puesto: comienza el período del café.

Sin embargo el cacao, a pesar de dejar de ser el producto principal de exportación, no lo ha convertido en un producto obsoleto, este rubro siempre ha estado en los primeros puestos de demanda de nuestro país.

La historia económica venezolana identifica al cacao como primer bien agrícola exportable, generador de considerables ingresos e impulsador de la actividad económica del país. (Díaz, 2000).

Venezuela era un importante productor de cacao tanto por los volúmenes de producción como por la calidad del producto, al ser considerado como uno de los más finos del mundo. La producción de cacao junto a la producción cafetalera, constituyó un bastión de la economía nacional. Sin embargo a principios del siglo XX la actividad petrolera se asoma por el escenario económico venezolano, generando la crisis del sector tradicional de la economía, produciéndose un desplazamiento de las exportaciones de cacao y café, a exportaciones petroleras. (Delgado. 2008)

Conociendo el cultivo

El origen del cacao no puede saberse con exactitud, pues cuando los colonizadores descubrieron América, ya los nativos cultivaban el cacao. Lo que sí podemos saber es que su importancia económica: conjuntamente con el café, constituyó el eje de la economía venezolana durante la colonia hasta el siglo XIX.

El pueblo de Chuao, desde la colonia se ha ido formando en función de la producción del cacao. Los colonizadores poblaron el pueblo con esclavos traídos de África ya que eran más fuertes y podían trabajar las tierras con mayor productividad que los indios.

Chuao cumple con las condiciones necesarias para la cosecha de cacao, como lo son la humedad y temperatura entre unos 24° y 26° centígrados y de encontrarse a pocos metros sobre el nivel del mar.

Al cacao Criollo se le conoce también como cacao fino de aroma y es en Venezuela donde se manifiesta su mayor biodiversidad. El cacao cultivado en Chuao es fundamentalmente Criollo y según (González Jiménez E, 2007) presenta una gran variabilidad genética, con introgresiones de cacao Trinitario que le dan una mayor diversidad y le proporcionan su calidad y aroma, permitiéndole distinguirse como el mejor de los cacaos cultivados.

La forma de cultivar cacao ha sufrido pocos cambios desde la época colonial hasta ahora. El Cacao de Chuao es materia prima que cosechada de cierta manera y procesada según una tradición que supera los tres siglos de existencia. En la guía práctica de Sebastián de Miranda, escrita en el siglo XVII y titulada "Modo de fundar una hacienda de cacao", citada por Capriles de Reyes y Reyes (2000), el autor explica los pasos que se deben seguir para fundar un cacaotal.

La temperatura, las precipitaciones y la calidad de los suelos constituyen los factores ambientales críticos que han limitado las zonas agroecológicas para su

cultivo, de allí que estos factores limitantes han concentrado al cultivo de cacao en un área específica y restringida (Enríquez 1985 citado por Álvarez 1998).

Las condiciones tanto climáticas como de los suelos, además de los procesos tradicionales que tienen más de 400 años, hacen el cacao de Chuao uno de los más finos del mundo y más apreciados por los grandes *Chocolatiers* internacionales.

Se ha dado por llamar “denominación de origen” o “indicación geográfica” al reconocimiento de la reputación de productos de calidad vinculada a su origen. Tal es el caso de vinos y aceites, productos que generalmente se elaboran con tal cuidado y dedicación en relación con el territorio y sus especificidades, que esto les proporciona una característica propia o calidad que los diferencia de otros del mismo tipo o fabricación. (González Jiménez E. 2007)

La hacienda cacaotera Chuao está conformada por una empresa campesina conformada por los cultivadores del cacao y administrada por una junta directiva formada por siete miembros. Aproximadamente unos 127 trabajadores forman la empresa campesina, pero sólo 60 son los que realmente trabajan en ella. El gobierno otorga créditos para el cultivo. La gente le vende el cacao a la Corporación Socialista Venezolana de Cacao, y con lo que recibe paga los jornales y la deuda por lo que no hay posibilidad de capitalización. Se calcula que actualmente sólo existe el 10 por ciento de la semilla criolla, aquella acreedora de certificación de origen, el resto pertenece a *cacao híbrido*, que es aquel que ha sido cruzado entre variedades de cacao, que a pesar de que producen mayores rendimientos y son más resistentes a enfermedades, tienen menos aminoácidos aromáticos que es lo que le da un sabor y aroma especial y de alta calidad al cacao criollo. El cacao híbrido tiene una producción de unos 15 a 20 mil kilos anuales.

En este orden de ideas, este trabajo de investigación pretende exponer el procesamiento del cacao y la importancia de este rubro para el pueblo de Chuao y esbozar lo preocupante que podría ser la pérdida de la prestigiosa semilla de cacao criollo.

De esta manera surgen los siguientes objetivos:

OBJETIVO GENERAL

Relatar el procesamiento del cacao, desde la siembra hasta su venta. Al mismo tiempo se mostrará la importancia del cacao para el pueblo de Chuao, ya que el cacao es parte esencial de su día a día, utilizando como recurso comunicacional, el audiovisual, empleando como género narrativo el documental.

OBJTIVOS ESPECÍFICOS

- Mediante la investigación etnográfica evidenciar la importancia del cacao para el pueblo chuaeño.
- Aplicar los procesos de preproducción, producción y postproducción asociados a la realización del documental.
- Realizar un seguimiento de los sujetos de estudio enfatizando su trabajo como trabajadores de la Hacienda Chuao, además de evidenciar como el pueblo de Chuao de una forma u otra se encuentran relacionados con el cacao, mediante entrevistas a distintos personajes del pueblo.
- Mediante el material audiovisual conseguir generar interés en diversos espacios de toma de decisiones para recuperar la semilla criolla

JUSTIFICACIÓN

Todos los chuaeños han tenido algún tipo de relación con el cacao desde su nacimiento. Así no trabajen directamente con él, su vida se ha visto afectada por el mismo. Esto facilita el objeto de estudio, pues todo el mundo puede aportar información relevante para el análisis.

A esto se suman los que sí trabajan directamente con el cacao y conocen su porcentaje de producción y la disminución progresiva de la semilla criolla y cómo esto afecta al pueblo.

Ante un aparente desconocimiento del tema, es necesario fomentar interés para generar preocupación sobre la posible pérdida de la semilla criolla de cacao.

Se pretende realizar un proyecto audiovisual a través de la investigación que se realice sobre el pueblo de Chuao, mediante entrevistas a chuaeños y siguiendo sus vidas por cierto período de tiempo, se podrá evidenciar cómo el pueblo se encuentra entrelazado con el cacao en distintas maneras. Comenzando por el ámbito económico.

Ahora bien, se decide utilizar el género narrativo del documental pues de todas las opciones existentes, este género permite establecer una mayor cercanía con el espectador, pues se pretende llevar a conocer lo que ocurre actualmente en el pueblo, para ello es necesario contextualizar, lo cual con el apoyo de imágenes y sonido es mucho más asimilable.

La intención del documental es mostrar la importancia del cacao tanto para la zona como para los venezolanos en general y mediante el mismo lograr llegar a espacios de toma de decisiones para tomar acción en la pérdida de la semilla criolla.

ALCANCES

Esta investigación es exclusivamente sobre Chuao, pero puede aplicarse a gran cantidad de productos o lugares en Venezuela que se han descuidado y que el mismo venezolano no les da la importancia y el valor que merecen.

Por lo tanto este trabajo es un aporte a cualquier estudioso interesado en la materia y a los venezolanos interesados que quieran formar parte de un cambio, pues aborda el problema desde un punto de vista que puede crear empatía en el espectador.

El hecho de que el producto final sea un documental permitirá su divulgación, posiblemente en foros, concursos o cualquier otra opción que sea posible y que esté disponible en el momento de su culminación.

Alcances cognoscitivos

Esta investigación pretende mostrar la realidad a quienes la desconocen, por lo tanto se encuentra en un nivel informativo, según la taxonomía de Bloom. Mediante descripción, explicación y exposición de diferentes situaciones, permiten llegar a un nivel de comprensión.

Aquí se complementa la investigación, definiciones, autores, entre otros con el trabajo de campo. Permite la vinculación y comprensión con mayor claridad de los que se investigó en un principio.

LIMITACIONES

- Por la falta de trabajos teóricos es necesario trabajar con fuentes vivas, las cuales no siempre están dispuestas a colaborar. Además nos encontramos con la disposición que tengan los chuaeños de aparecer en el producto audiovisual como protagonistas de la historia. Por otra parte, hay toda una serie de fenómenos de gran importancia que no pueden recogerse mediante interrogatorios ni con el análisis de documentos, sino que tienen que ser observados en su plena realidad (Malinowski B. 1972)
- El ir al campo y trabajar con el objeto de estudio, en este caso el cacao y los chuaeños, puede afectar los resultados, pues las personas no se comportan de la misma forma cuando hay extraños, y menos si están siendo observados o incluso grabados.
- Otro factor que puede afectar la realización de este proyecto es el estado del tiempo. Puesto que no es algo que se pueda controlar, las entrevistas pautadas podrían verse afectadas por el clima, retrasando así, el plan de grabación, lo cual afectaría económicamente la producción de este documental.
- También es importante recalcar las posibles limitaciones económicas que se puedan presentar, pues no se cuenta con el apoyo financiero de ninguna empresa, productora o afines. Así pues, cualquier gasto que sea necesario irá por cuenta de los autores de este trabajo de grado.

Es importante destacar que la tarea del etnógrafo consiste en integrar todos los detalles observados y extraer la síntesis sociológica a partir de todos los síntomas de diversa índole en que pueda apoyarse. Tiene que descubrir que ciertas actividades que a primera vista pueden parecer incoherentes y sin correlación, tienen un significado. Después debe descubrir qué cosas son las constantes y significativas en estas actividades y cuáles accidentales y secundarias (Malinowski B. 1972).

El trabajo etnográfico de campo, es en el cual las inferencias de orden general son el resultado de largas investigaciones y laboriosas inducciones.

CAPÍTULO I - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Tipo de estudio

Este trabajo de investigación se define como un estudio de carácter cualitativo, pues es necesaria la investigación de campo. Según Malinowski, el ideal primordial y básico del trabajo etnográfico de campo es dar un esquema claro y coherente de la estructura social y destacar las leyes y normas que todo fenómeno cultural conlleva.

Como ya se mencionó anteriormente es una investigación de carácter descriptivo principalmente, ya que presentará el trabajo de un grupo de personas que procesan el cacao. Es importante descubrir las formas típicas de pensar y sentir que corresponden a las instituciones y a la cultura de una comunidad determinada y formular los resultados de la forma más convincente (Malinowski B. 1972)

2. Fases de la investigación

2.1 Investigación documental

La primera fase consiste en revisar todo el material bibliográfico referente a los temas a estudiar, es decir: el cacao, historia de Venezuela, Chuao, el cacao en Chuao, el documental, el guión, entre otros.

Las noticias, reportajes, trabajos realizados anteriormente ya sean tesis o proyectos con mayor alcance, no pueden quedar de lado, al igual que las fuentes electrónicas, pues pueden suministrar información de valor.

Es importante tomar en cuenta que para lograr el objetivo del documental es preciso crear un contexto, no sólo del lugar sino de la persona, es decir, es necesaria una biografía de cada personaje principal para que la información tenga mayor profundidad y entendimiento.

2.2 Investigación de campo

La investigación de campo es aquella que se realiza en el lugar de estudio. A la hora de recoger material etnográfico es importante tener en cuenta que el investigador debe poner al lector en conocimiento de las condiciones en que se realizó el experimento o las observaciones, en qué circunstancias se efectuaron las observaciones y cómo se compiló la información.

Ante todo el estudioso debe albergar propósitos estrictamente científicos y conocer las normas y los criterios de la etnografía moderna. Debe colocarse en buenas condiciones para su trabajo.

Por otro lado existen ciertas condiciones que según (Malinowski, 1972) son las adecuadas para el trabajo etnográfico, una de ellas es tener una buena preparación teórica y estar al tanto de los datos más recientes, que no es lo mismo que estar cargado de <ideas preconcebidas>.

En esta clase de trabajo, a veces, conviene que se deje de lado la cámara, el cuaderno y el lápiz, e intervenga él mismo en lo que está ocurriendo.

3. Instrumentos y técnicas de recolección de información

Los instrumentos principales para la recopilación de datos de este trabajo son las entrevistas y la observación. Las entrevistas serán realizadas a los pobladores del pueblo de Chuao, pues se busca que el mismo pueblo cuente su historia.

Las entrevistas además de proporcionar información que permiten tener una idea más clara del tema que se va tratar, ayuda a generar lazos con las personas que más adelante, a la hora de grabar el documental, pueden ser de mucha utilidad.

4. Arqueo de fuentes

El arqueo de fuentes consiste en consultar fuentes, ya sean bibliográficas, hemerográficas, documentales, audiovisuales o vivas que enriquezcan el trabajo.

5. Citas y notas de referencia bibliográfica

Una vez que ya se ha revisado todo el material se extraen las citas que podrán servir de apoyo en el desarrollo de la investigación. Tanto para el Marco referencial como para el Marco teórico.

6. La entrevista

Para este documental se busca que el mismo pueblo de Chuao cuente su historia, es por eso que los entrevistados son únicamente gente que vive allá. De esta forma el proyecto audiovisual cuenta con mayor veracidad, más cercanía con el espectador.

Éstos entrevistados fueron:

- Alcides Herrera, Presidente de la Empresa Campesina Chuao
- Jesús María Franco, máxima autoridad de la Iglesia y representante de diversas tradiciones religiosas
- Juana de Dios Peñalver, trabajadora de la Hacienda Chuao y artesana
- Haydeé Ache, trabajadora de la Hacienda Chuao, tesorera y encargada de la Empresa Campesina cuando el Presidente no se encuentra
- Yelitza Castillo, trabajadora de la Hacienda Chuao
- Otras personas del pueblo que no necesariamente trabajen directamente en el procesamiento del cacao

7. Producción audiovisual

Una vez concluidas las fases anteriores, se procederá con la pre-producción, producción y post-producción de un cortometraje documental de una duración aproximada de 8-12 minutos. La investigación previa ayuda a canalizar las ideas y estructurarlas de una forma clara, la cual puede variar a medida que se vaya realizando.

En la pre-producción se desarrolla la idea, se realiza una sinopsis del trabajo, y un guión gracias a las entrevistas, e información recopiladas en la fase uno. Seguido a esto se realiza un plan de rodaje, en el cual debe darse un margen de error, en caso de que no pueda cumplirse con lo establecido debido al clima o cualquier otra variante que pueda afectar.

En el caso de este documental la idea es mostrar a los habitantes en sus labores del procesamiento del cacao. De esta manera el guión estará orientado a mostrar lo más cercano a la realidad posible para que no pierda veracidad. Para esto es necesario llevar claro lo que se desea que muestren los personajes.

De igual forma las tomas de apoyo son planificadas de acuerdo a lo que se quiere transmitir, es necesario prever los espacios donde se grabará, si cuentan con la iluminación suficiente, si el sonido se verá afectado, etc.

También hay que tomar en cuenta que cuando una persona está siendo grabada, fotografiada o cualquier tipo de observación directa, su actitud cambia y eso tiene que ser tomado en cuenta a la hora de la realización del documental.

Lo ideal es entablar una conversación, un diálogo natural antes de utilizar cualquier cámara o grabadora.

De esta manera las técnicas y recolección de datos más efectivas para la realización del trabajo de grado son las entrevistas y la observación.

CAPÍTULO II: MARCO REFERENCIAL

1.- Cacao

1.1 Historia:

Según una antiquísima leyenda azteca, Quetzalcóatl, el jardinero del edén, una de las divinidades más importantes veneradas por este pueblo, trajo a la tierra sus semillas y las ofreció a los hombres para que pudieran participar de las delicias de un manjar apreciado por los dioses. (Fuentes y Hernández, 2002) Probablemente Carlos Linneo se inspiró en esta historia para designar el género como Theobroma, que significa manjar o alimento de los dioses.

El desarrollo del cultivo se le atribuye a los Mayas, aproximadamente en el año 250 antes de Cristo. De ahí el nombre cacao que proviene del idioma náhuatl de los ya mencionados Mayas.

El cacao en las civilizaciones mayas y aztecas era utilizado en grandes cantidades y con diversas finalidades. Se elaboraba una bebida llamada xocoatl, hecha con las semillas tostadas y molidas del fruto disueltas en agua fría y aderezada con ajíes, vainilla y otras especies, lo cual le daba un sabor amargo, picante y una consistencia espumosa.

Además de ser utilizado para consumo, se utilizaban como moneda. Había un intercambio –vamos a decir oficial- de un determinado número de almendras por los diferentes bienes susceptibles de trueque en los mercados. (Fuentes y Hernández, 2002)

Las civilizaciones Aztecas y Mayas domesticaron y cultivaron el cacao en toda Centro-América, creando una tradición y cultura que lograran clasificarlo según su calidad. Los españoles encontraron que los nativos de los Andes explotaban al árbol cacotero, posiblemente se trataba de plantaciones desordenadas o semicultivadas que se encontraban en forma silvestre (Ciferri y Ciferri 1949; Fonaiap 1989 citados por Álvarez 1998). Los indígenas fueron los primeros que utilizaron el cacao dándole diversos usos: como alimento básico por su alto valor nutritivo, en el consumo de la pulpa, para fines medicinales y

mágico-religiosos, como colorante y en la preparación de “chorote”, bebida parecida al chocolate centroamericano pero de baja calidad (Foncacao 1977).

1.2 El cacao en Venezuela

No se sabe exactamente cuándo se comenzaron las siembras de cacao en nuestro país, se cree que el consumo se generalizó ya desde fines del siglo XVI, por la existencia de un documento de 1579 que reseña el fruto entre los que procedentes de Mérida, se exportaban por el Lago de Maracaibo.

Posiblemente los españoles y específicamente las congregaciones eclesiásticas fueron los que desarrollaron y difundieron algo del cultivo de cacao en los Andes y en la Hoya de Maracaibo, pero de una verdadera industria no puede hablarse hasta que el cultivo no pasó, desde los Andes hacia las provincias de Caracas, Cumaná, Centro y Este del país (Ciferri y Ciferri 1949; Leal 1993 citados por Alvarez 1998). Desde entonces, el cultivo de cacao figuraba bajo el nombre comercial de “cacao blanco”, “cacao dulce” o “criollo” de Venezuela.

A principios del siglo XV se exportaban pequeñas cantidades desde el puerto de La Guaira y fue aumentando gradualmente a medida que se incrementaron las cantidades de cacao extraídas y de consumo interno del producto.

Para fomentar el cultivo, en vista de su aceptación en Europa, la Corona concedió la exoneración del impuesto de almojarifazgo a los embarcadores, siempre que fueran pobladores de la misma gobernación. Exoneración que rigió desde 1638 hasta 1650. (Hernández, 2002)

A finales del siglo XV, ya que la demanda de cacao era creciente, se comenzaron a establecer haciendas en diversas zonas del país, como en el Estado Miranda, Ocumare, Caucagua, Capaya, Curiepe, El Guapo, Cúpira, en las márgenes del río Aroa, en Barquisimeto, en Trujillo, Mérida, Zulia, en la Provincia oriental de la Nueva Andalucía, etc. En estas haciendas quienes realizaban las labores de cultivo eran esclavos.

Se desarrolló en estos lugares una arquitectura para las casas de hacienda en las que se incorporaron a los espacios domésticos los grandes patios de secado del fruto, los cuartos para la fermentación –o desbabaderos- y los locales para recepción del grano y almacenamiento de la cosecha. (Hernández, 2002)

La expansión del cultivo por todo el territorio ocurrió durante la colonia convirtiéndose en el primer producto de exportación dentro de la economía nacional. Históricamente, el nombre de Chuao representó ser el fiel exponente de la calidad de los granos “finos aromáticos” que se establecieron a lo largo de la región centro norte costera de Venezuela. (Álvarez, 1998)

La calidad del cacao venezolano era especialmente apreciado en la Nueva España y su venta enriqueció a los productores y comerciantes del rubro. De ahí proviene la frase “grandes cacaos”, que eran los miembros de la aristocracia criolla poseedores de haciendas y que gracias al cacao contaban con grandes fortunas.

A la vez que nacía el comercio del cacao, nacía el contrabando. La mayor parte del producto salía hacia Europa ilegalmente y cada día la demanda crecía en España y se hacía imposible suplir en las cantidades requeridas. Es así como se establece la Compañía Guipuzcoana en 1728, para combatir el contrabando e incrementar la producción.

El Rey, al ser incapaz de combatir el contrabando y la corrupción, decide ceder casi totalmente sus derechos en la Provincia de Venezuela a la Compañía Guipuzcoana, entregándoselos a una empresa privada. Se le concedió además el privilegio de ser la única compradora de los frutos que el país producía a los precios y condiciones que fijase, era la única autorizada para el transporte del cacao, y era la única que transportaba desde Europa las manufacturas que el país requería para su consumo y desarrollo, las que vendía a los precios que fijaba, establecía y distribuía los empleos, y más adelante fue responsable de la seguridad de las zonas costeras. Monopolio por los cuatro costados. (Hernández, 2002)

La Compañía Guipuzcoana comienza, en 1730, sus actividades estableciendo lo que debía hacerse en primer lugar: un cálculo de la exportación de cacao, de las posibilidades de producción, del consumo interno, de las necesidades de artículos importados para cubrir la demanda del país y determinar el número de navíos a emplear en estas labores.

El cacao fue la mercancía-eje de la riqueza colonial y fruto de la discordia que, bajo las regulaciones, imposiciones y restricciones de la Compañía Guipuzcoana, se convertiría en combustible para la rebelión que conduciría finalmente a la independencia política de la Colonia. (Obra Pía)

En las primeras décadas del siglo XIX, mediante la emancipación política de la Colonia, que permitiría colocar el poder político en manos de los terratenientes y mercaderes que dominaban la vida económica. Algunos esclavos se liberaron en el proceso de la Independencia, otros permanecieron esclavos hasta la segunda mitad del siglo. El cacao fue desplazado del primer lugar por el café, productor en ascenso, que signó el siglo XIX venezolano. (Obra Pía)

1.3 El Cultivo

El cacao requiere de suelos de mediana a alta fertilidad, un clima promedio de 25°C que permite que la floración sea mayor. También es importante que reciban agua todos los meses del año, por eso la mayoría de las haciendas de cacao se encuentran a orillas de los ríos.

El cacao se propaga por semillas, estacas e injertos. Cuando es por semillas, es recomendable que sean sembradas rápidamente pues el embrión es muy delicado y muere rápidamente si es sacado de su fruto.

Las plantas deben crecer bajo sombra densa, que luego se disminuirá para dejar pasar más luz. Es por eso que las haciendas de cacao suelen estar rodeadas de distintos árboles que les proporcionan la sombra necesaria, ayudan a regular la humedad y no afectan su crecimiento. Entre esos árboles encontramos: guama, higuerote, cedro, plátano, entre otras.

Hay ciertas enfermedades o plagas que pueden atacar al cacao provocando la pérdida de la cosecha. Las enfermedades más comunes son: gota, necrosis del tronco de cacao, escoba de bruja, mancha ceniza de la mazorca y pudrición negra de la mazorca. Mientras que las plagas más comunes son: bachacos, gusano perforador de la mazorca, insectos perforadores del tronco, piojitos, ácaros, chinche negra, ardillas y monos que abren y deterioran las mazorcas.

1.4 Cosecha

Hay dos grandes cosechas al año, que son la de Junio y la de Diciembre, sin embargo el cacao se cosecha durante todo el año.

El fruto es una mazorca de corteza dura, llena de semillas, llamadas almendras, colocadas ordenadamente, que están rodeadas de una pulpa de agradable sabor. Cuando maduran se tornan rojas o amarillas según la variedad.

La planta puede tenerlo en diferentes etapas de madurez; se colectan sólo los maduros, sobremaduros, enfermos y picados por insectos. Con un instrumento cortante especial –llamado “desjarretadera” o gancho de tumbar cacao- colocado en una vara para alcanzar las mazorcas más altas, van desprendiéndolas con gran cuidado evitando dañar los cojines florales que están sobre el tronco y las ramas. Se forman con ellas montones, colocando aparte las que están defectuosas –picadas, enfermas- que deben fermentarse aparte porque producen granos de una calidad inferior. En la recolección y extracción de las semillas pueden participar trabajadores de ambos sexos; algunas mujeres se distinguen por su rapidez y habilidad. (Hernández 2002)

Las mazorcas suelen abrirse en el momento en que son cortadas del árbol. Se abren por la mitad con un machete y se sacan las almendras en cestas forradas de hojas de plátano.

Su próximo paso es la fermentación, que se lleva a cabo en un cuarto cerrado, en cajones de madera. Estos cajones tienen orificios que desembocan en un drenaje por donde saldrá la baba que producen los granos.

La fermentación es el proceso que garantiza el sabor dulce y característico aroma del chocolate. Debe removerse cada 24 horas para uniformar la temperatura y lograr que todos los granos queden en las mismas condiciones, debe airearse pasándola de una caja a otra, operación que debe ejecutarse rápidamente.

La duración de la fermentación es variable –de uno a nueve días según el tipo de fruto- y termina cuando al cortar a lo largo de un grano se forma una especie de jugo y el color de la almendra es blanquecino. Se seca al sol extendido primero en una capa delgada sobre el piso de los patios encementados, a medida que va secando la capa de semillas sobre los patios se hace más gruesa, si hace buen tiempo está listo en cinco días, evitando siempre que lo moje la lluvia y removiéndolo con frecuencia con utensilios de madera, para que seque por todos lados. (Hernández 2002)

La fermentación y el secado son los procesos más importantes pues es lo que le permite desarrollar el verdadero sabor y aroma a chocolate. Un deficiente secado en los granos causa importantes pérdidas financieras a compradores e industriales debido al desarrollo de hongos. Por otra parte, por un exagerado secado se obtendrían granos quebradizos y susceptibles al ataque de insectos, plagas y de otros patógenos. (Álvarez 1998)

Una vez seco se envasa en sacos de cincuenta kilos y se almacena en lugares secos y frescos que garantizan la duración por 9 a 12 meses.

Esos sacos van a parar a las fábricas, en donde pasan por una cantidad de procesos que corren por cuenta de sofisticadas máquinas. Las hay que limpian los granos de impurezas para obtener una pasta que se denomina licor. Otras prensan el licor y logran separarle un aceite ambarino que se llama manteca. Al residuo se le dice torta, que no es otra cosa que polvo de cacao.

Este polvo se utiliza en chocolatería, heladería y repostería; la manteca, además, en perfumería y farmacia. Finalmente, están las máquinas que mezclan la pasta de cacao con el azúcar pulverizado y sustancias aromáticas, y la remueven constantemente, en una operación llamada “conchado”, hasta

obtener una emulsión perfecta que, vaciada en los moldes adecuados, da las deliciosas tabletas de chocolate.

Lo que decide el mérito de un buen chocolate es la cantidad y calidad del cacao que se emplea en su elaboración. Uno de excelencia es aquel que en su preparación utiliza más de 50% de sólidos de cacao y muy poco azúcar refinado; uno corriente tiene en su fórmula menos de 15% de cacao, compensado por mayor cantidad de dulcificador y de otros ingredientes, como grasa vegetal y leche en polvo. (Parra, 2012)

1.5 Clasificación de Calidad

Como ya hemos mencionado anteriormente, el cacao Chuao es acreedor de una denominación de origen que lo coloca entre los mejores cacaos del mundo. Pero, ¿Cuáles son los criterios utilizados para la clasificación de calidad de los granos de cacao?

En 1964, en Roma, en un informe de la FAO se describieron estos criterios. Para comenzar el peso promedio de los granos fermentados y secos no debe ser inferior a 1,0 gramo. Además deben tener un tamaño uniforme y, en general, no más del 12% de los mismos no deberá exceder un peso superior o inferior al 1/3 del peso promedio total.

La cáscara o cutícula deberá estar suelta, entera y ser lo suficientemente fuerte como para evitar su rotura. El peso total de cáscara no debe ser superior al 12% del peso promedio del grano.

Los granos deben estar lo suficientemente fermentados y secos.

El contenido de grasa debe encontrarse entre el 50% y 55% en base seca y con un punto de fusión bastante elevado.

Los granos deben estar ausentes de materia extraña y clasificarlos según sus defectos. (Álvarez 1998)

Ahora bien, en Venezuela existen otras clasificaciones además de las ya mencionadas. En 1995 se clasifican comercialmente los tipos de cacaos

producidos en el país de la siguiente forma: cacao extrafino, cacao fino de primera o fermentado (F1) y cacao fino de segunda (F2).

El cacao extrafino corresponde a los tipos “criollos” sometidos al proceso de fermentación. El fino de primera (F1) lo conforma una mezcla de todos los cacaos híbridos y forasteros que son sometidos al proceso de fermentación y los finos de segunda (F2) son todos aquellos granos no sometidos al proceso de fermentación, por lo general se le llama cacao “corriente”. (Álvarez 1998)

2. Un vistazo a Chuao

Chuao tiene una posición geográfica privilegiada, de cara al mar Caribe, en un profundo valle de la Cordillera de la Costa, atravesando por el río Chuao, que se forma en la confluencia de los ríos Tamaira del Medio y la quebrada de Sinamaica. La cuenca de Chuao cubre 380 kilómetros. El clima del área es del tipo intertropical de altura. No hay cambios de estaciones. Como en el resto de Venezuela, la lluviosidad es el principal factor climático, en lugar de la temperatura. La abundancia o escasez de lluvia determina los tipos de vegetación del área; es decir, en la región baja, de escasa lluviosidad predomina la vegetación xerófila y en las de abundante lluvia, una vegetación muy densa, típica de la selva sub-tropical o de montaña.

La tierra es muy fértil. Los habitantes de Chuao, como ya se ha dicho, cultivan cacao, el principal producto del valle, junto con el café – que se cosecha en la montaña. Además, siembran en los conucos- casi todos a orillas del río- una gran variedad de vegetales y frutas; entre ellos, maíz, plátano, cambures, ñame, batatas, yuca, caraota, aguacate. La mayor parte de ello se destina al consumo interno de la población. El valle está poblado de una enorme variedad de árboles tropicales, entre ellos: mango, palma, jabillo, ceiba, mijao, bucare, fruta de pan, ñame de palo.

Pero en realidad, después del cacao, como fuente de ingresos, lo más importante es la pesca de mar. El Caribe surte a los chuaeños de una prodigiosa variedad de peces, que en especial abundan durante los meses comprendidos entre mayo y agosto. Parte de lo que se pesca en esta época, por ejemplo el jurel, se seca para su preservación. Se podría decir que, actualmente, la subsistencia del pueblo de Chuao se basa en la pesca y la producción de cacao.

La población se ubica, aproximadamente, en los 2.000 habitantes, de los cuales el 99.5% son nativos de la zona. La mayoría, descendientes de los esclavos africanos, traídos, a partir del siglo XVII, para trabajar en la plantación de cacao.

En relación con la organización social, hay cohesión grupal, no se establecen mayores diferencias. La principal división socio-económica puede darse entre los que trabajan en la hacienda de cacao, los agricultores, los pescadores y los comerciantes. Estos últimos manejan el abastecimiento de Chuao porque, salvo los productos agrícolas, todo se importa de Maracay; la mayoría del pueblo tiene una queja velada en contra de ellos, pues se siente explotada por los precios de los productos. Con respecto a la autoridad oficial, hay un policía en el pueblo nombrado por el gobierno. Su poder es bastante relativo, mediatizado por el de los líderes naturales. Estos últimos ejercen el control social en Chuao.

2.1 Chuao en la Colonia y Doña Catalina Mexía

Primero clasificaremos lo que calificaba como plantación colonial. Esta era un tipo de explotación agrícola prevaleciente en los siglos XVII y XVIII en Venezuela, especializada en un determinado cultivo cuya producción se destinaba sustancialmente al mercado interior y/o extranjero y en la cual se hacía uso extensivo de la tierra y la fuerza de trabajo, que solían ser esclavos o servidumbre.

La plantación colonial típica era la de cacao. Las épocas de mayor actividad eran las de siembra, resiembra y recolección. El resto del tiempo debía ser empleado en la conservación de la plantación y en labores marginales de la hacienda.

El propietario de la hacienda, una vez que la plantación adquiría cierto desarrollo, se ausentaba. Esto era lo más común, pues la explotación quedaba a cargo de un administrador, que tenía pleno poder y recibía un sueldo por ello.

Las edificaciones en la plantación eran bastante sencillas y casi primitivas, salvo algunos casos en que los propietarios erigían casas acomodadas para sus temporadas de campo. Los esclavos y campesinos enfeudados vivían en ranchos de la más absoluta rusticidad, agrupados en una zona determinada de la hacienda para facilitar a vigilancia. Con frecuencia la edificación más importante era la capilla. (Obra Pía)

El periodo de la investigación sobre la hacienda de cacao de Chuao abarca desde su fundación, a fines del siglo XVI, hasta la consumación de la Independencia de Venezuela, en 1825. Luego pasaría al patrimonio de la Universidad de Caracas por decreto del Libertador Simón Bolívar. En ese año, la superficie cultivada era de aproximadamente dos leguas, y la arboleda útil alcanzaba a unas sesenta mil unidades, de las cuales estaban en producción unas treinta y cinco mil. La población esclava activa se cifraba en 139 individuos y la producción ha debido estar entre 300 y 400 fanegas anuales. El sistema seguía siendo fundamentalmente esclavista, aunque la manumisión se había extendido considerablemente y estaba dando lugar al régimen del colonato con campesinos jurídicamente libres y económicamente dependientes de la plantación. (Obra Pía)

El cacao se recogía en cestas y secándose en patios. Las herramientas que necesitaban reparación eran arregladas en la misma hacienda además de fabricar nuevas. Algunos esclavos se dedicaban a la artesanía y los patronos estimulaban la especialización y los tenían en gran estima, por su mayor rendimiento. El robo de cacao por parte los esclavos seguía siendo un problema para el propietario.

La hacienda siempre ha sido autosuficiente, tanto en alimentación de sus pobladores como en insumos para su producción. Sin embargo, igual que en la actualidad, ciertos alimentos debían ser necesariamente adquiridos fuera de ella.

En Chuao se recolectaba cacao durante todo año, donde aproximadamente cada quince días había recogida de mazorcas, de esta forma la producción era prácticamente continua. Esto hacía a Chuao una de las haciendas de mediana dimensión durante la época colonial de mayor desarrollo de este cultivo.

Ahora bien, la plantación de Chuao fue dada a encomienda, e 1592. Hacia la mitad del siglo XVII, doña Catalina Mexía de Liendo –la dueña- entregó el control de la hacienda a la iglesia Católica bajo el régimen de obra pía. De acuerdo con las condiciones impuestas por doña Catalina, la Iglesia la administraría, a través del deán de la Catedral de Caracas, la Orden

Franciscana y el Seminario Interdiocesano. Este dominio duró hasta 1827, cuando por órdenes emanadas del Libertador Simón Bolívar, pasó a ser propiedad de la Universidad de Caracas hasta 1883. A partir de esa fecha, fue puesta bajo el mando directo del Estado. (Alemán, 1997)

Catalina Mexía de Ávila se conoce en Chuao como Catalina de Liendo debido al apellido de su primer esposo Pedro Liendo, quien se ocupó de la hacienda hasta su muerte. Ella dispuso en su testamento lo siguiente: “Declaro por mis bienes una estancia de cacao en el Valle de Chuao con todo el valle y en él 46.000 árboles de cacao...declaro que tengo en dichas estancias y en mi servicio 150 esclavos, algunos más o menos... Es mi voluntad que la dicha hacienda arboleda de cacao que tengo así en el dicho valle de Chuao con todos los esclavos que tengo así en el beneficio de ella...no sean vendidos, antes se conserven para la Obra Pía que pretendo hacer y fundar sobre la dicha mi hacienda de cacao y esclavos... Primeramente quiero y es mi voluntad que la hacienda y arboleda de cacao que tengo y poseo en el Valle de Chuao, costa de la mar abajo, con los negros esclavos que tengo para su beneficio en ella no se vendan ni enajenen en manera alguna sino perpetuamente permanezcan”. (Alemán, 1997)

El régimen de Obra Pía que dejó Doña Catalina, contenía instrucciones muy importantes relacionadas con el cultivo del cacao y el cuidado de la plantación. Según (UCV, Obra Pía) las atenciones principales a la arboleda de cacao eran mantenerla limpia mediante el deshierbe y con la debida humedad, para lo que era necesario el riego en épocas de verano (sequía), sobre todo el Chuao donde el terreno es arenisco. Se debía prestar particular atención a llenar los espacios vacíos de árboles entre la plantación, sembrando almácigos de cacao. Los bucares eran indispensables para regular la incidencia de la soleada en la arboleda.

Por otra parte, para la Obra Pía existía una plaga tan maligna como las mencionadas: los ladrones de cacao, que decían eran los esclavos, que descolgaban los frutos de noche y los secaban en patios internados en los montes vecinos; también hurtaban el cacao una vez recogido y encestado camino al repartimiento, vaciando el contenido de las cestas al pie de los

árboles, para luego furtivamente recogerlo; incluso se efectuaban robos del patio de la hacienda y de la bodega, todo lo cual hacía que en ciertas épocas el monto estimado del robo alcanzara a la mitad de la cosecha. El cacao era secado en el patio principal de la hacienda y luego almacenado en la bodega, de donde era conducido en barco costanero hasta La Guaira, puerto de exportación. (Obra Pía)

La historia de la dueña de la hacienda, Doña Catalina Mexía de Ávila, de su amor por la finca y los esclavos de Chuao se hace presente a través de las palabras de distintos habitantes del pueblo. Cuentan que Doña Catalina enterró unos documentos debajo de la cruz del perdón.

En 1568, en la encomienda otorgada por Diego de Losada a Justo Desque (conquistador español), se menciona a los indios de Chuao. En 1591 ya hay una referencia más concreta, se habla de la encomienda de los valles de Chuao y Zepecurinare a Cristóbal Mexía Ávila. En 1633, pasa esta encomienda a la hija única y heredera universal de don Cristóbal Mexía de Ávila, doña Catalina Mexía del Castillo, casada en primeras nupcias con Pedro de Liendo. En 1634, el número de indios encomendados ascendía a 48. En 1649, don Pedro de Liendo solicitó la demarcación de sus tierras, se presentó un delegado del gobernador que se dirigió a los indios, y les informó de la división de la tierra entre ellos y Pedro de Liendo. Después de esta demarcación los indios vivieron en Pueblo Quemado. La historia de Chuao, derivada de la tradición oral, dice que el primer grupo de gentes se estableció en lo que se llama La Chivera, situado en el banco del río, cerca de la playa. Lugar varias veces destruido y abandonado. En los documentos mencionados, a los indios se les prohíbe el uso de las tierras que estaban fuera de los límites establecidos. (Alemán 1997)

Los indios fueron desapareciendo, pues en documentos posteriores a 1659, ya no son mencionados, ni sus tierras tampoco. Cuando Pedro Liendo llegó a Chuao ya eran escasos, así que su desaparición no es una sorpresa. Lo más probable es que se hayan unido con otras razas, bastante común el proceso de mestizaje que comenzó en Venezuela durante la Colonia. Por otro

lado se encuentra la teoría de que hayan sido eliminados por los esclavos cimarrones.

Para esa fecha (1659) el área de cultivo era de 80 hectáreas aproximadamente, excluyendo los plantíos y arboledas cultivados por los esclavos y los conucos. El número de árboles de cacao ascendía a 40.658. En 1671 ya se consideraba Valle Seco parte de la plantación de Chuao, pese a que según el documento de 1649 lo señalaba como propiedad de los indígenas. La hacienda, en el siglo XVII, tenía ya un sistema de riego. El documento N° 14 de 1659, Inventario de las pertenencias de Pedro de Liendo, se refiere a los nombres del primer contingente de negros esclavos que llegaron a Chuao para laborar en la plantación. (Alemán, 1997)

En la segunda mitad del siglo XVII, ascendían el número de trabajadores incluyendo esclavos africanos e indios de la encomienda. Los blancos que vivían en Chuao eran los administradores. Según las Leyes de Indias, los indígenas tenían prohibido trabajar en las plantaciones de cacao, de igual forma estos fueron desapareciendo por las uniones con los negros esclavos. De esta forma éstos se convirtieron en la fuerza productiva de la hacienda. Con ello se quiere destacar que, desde muy temprano, la plantación de Chuao puede clasificarse como una empresa con un régimen esclavista de trabajo.

Otro hecho importante ocurrido en 1671 es la ratificación que hace doña Catalina de su testamento de 1669, en el cual existen cláusulas de protección a sus esclavos. Ella muere en septiembre de ese mismo año, y el valle de Chuao pasa a ser obra pía, tal como lo había dispuesto.

2.2 Chuao en la actualidad

En la actualidad Chuao está conformado por unas 2.000 personas aproximadamente. Todos descendientes de los esclavos africanos que se han encargado de las plantaciones durante todos estos años.

Es un pueblo tranquilo, donde diariamente se realizan las diversas actividades con relación al cultivo de cacao. Es decir, todos los días se cortan mazorcas, se fermentan las almendras y se secan en el patio de la Iglesia, con los mismos instrumentos y técnicas que se usaban hace más de 400 años.

En Junio se cumplirán 2 años de la conformación de la Corporación Socialista Venezolana de Cacao. Esta corporación recoge el cacao que se produce en la Hacienda Chuao y se encarga de su distribución, tanto a nivel nacional como internacional. Los trabajadores, y dueños de la hacienda reciben un sueldo a cambio del cacao y los artesanos del pueblo, es decir aquellos que procesan el cacao para convertirlo en panelas, barras de chocolate, licores, etc., reciben un porcentaje del cacao para realizar sus productos.

La Hacienda Chuao tiene 220 hectáreas pero actualmente están plantadas 160, pues, según explicó Alcides Herrera, Presidente de la Empresa Campesina Chuao, no pueden ocupar todo el terreno porque sería necesario deforestar y ya que se encuentran en un Parque Nacional, el Henry Pittier, no es posible realizar esto.

También es importante mencionar que en la Hacienda hay 3 tipos de cacaos que es lo que hace especial el cacao de Chuao, si bien es cierto que el cacao Criollo es el mejor, la combinación de todos los híbridos es lo que hacen su excelencia.

El cacao criollo ha ido disminuyendo, pues las plantas se reproducen de manera natural, es decir, por medio de insectos o pájaros. No le han dado mucha importancia a esto pues todavía cuentan con otros tipos de cacao en la zona que además rinden más que el criollo ya que son más grandes y en mayor cantidad.

CAPÍTULO III: EL DOCUMENTAL

1. Teoría

Desde la aparición del cinematógrafo creado por los hermanos Lumière se comenzaron a rodar las primeras imágenes de la vida cotidiana, como por ejemplo la “Llegada de un tren a la estación de la Ciotat” dando inicio al cine desde un género narrativo documental.

Así pues el documental puede definirse como la representación de la realidad. Según Rabiger, es un escrutinio de la organización de la vida humana y tiene como objetivo la promoción de los valores individuales y humanos. Aunque un documental ha de mostrar lo que es actual, el verdadero reto no es el de lograr una espontaneidad en la pantalla, lo esencial es el logro de un equilibrio de las facetas éticas, morales y dramáticas. (Rabiger 1995)

También se considera al documental como un medio de exposición de una determinada actitud o postura tanto como lo es la película de ficción, si no lo es más. Un documental es la suma de relaciones establecidas durante un período de actividades y vivencias compartidas, una composición hecha de las chispas generadas durante una reunión de corazones y mentes. (Rabiger 1995)

Nichols considera que las películas de ficción y los documentales no se diferencian mucho, pues ambos cuentan con trama, personajes, situaciones y sucesos. Además de un conflicto en la introducción el cual se construye dando mayor dramatismo y acaban con una resolución. Lo que lo diferencia es que todo esto lo hacen con referencia a una “realidad” que es una construcción, el producto de sistemas significantes, como el propio documental.

En resumen, el documental nos ofrece representaciones o similitudes fotográficas y auditivas del mundo. El documental representa los puntos de vista de individuos, grupos o entes. El documental también expone una representación, o una defensa, o una argumentación, acerca del mundo explícita o implícitamente. (Nichols 1995)

El documental sigue ofreciéndonos una representación característica del mundo histórico, el mundo del poder, el dominio y el control, el ruedo de la lucha, la resistencia y la contienda. El documental nos pide que estemos de acuerdo con que el mundo en sí encaja dentro del marco de sus representaciones, y nos pide que preparemos un plan de actuación acorde. (Nichols 1995)

En la mayoría de los casos el documental tiene la preocupación de responder a la pregunta “¿Qué es lo que prueba?”. (Nichols, 1995)

Los documentalistas buscan mostrar la integridad de lo actual, la primicia de la verdad en las vidas de gente auténtica. Su misión es mostrar la historia tal y como es con una pizca de creatividad.

2. La objetividad en el Documental

Se supone con frecuencia que los documentales son objetivos porque en muchas ocasiones presentan puntos de vista opuestos. (Rabiger 1995) Pero simplemente al elegir el tema del proyecto se pone en evidencia los intereses personales del realizador ¿por qué ese tema y no otro? Porque ese tema representa algo para ti o quiere mostrar algo de cierta forma, que quizás no sea lo más objetiva posible.

La objetividad es en sí una perspectiva. Ahora bien, tiene la misma responsabilidad de aquellos que informan sobre el mundo y lo hacen de un modo imparcial y preciso. (Nichols 1995)

Según Nichols, la objetividad, además de ser una perspectiva del mundo, de cómo el mundo desea representarse a sí mismo, es una representación de distintas perspectivas las cuales pueden ser individuales o institucionales.

Lo que se puede tomar en cuenta a la hora de realizar un documental es preferir denotar situaciones en vez de dar espacio a la subjetividad y connotaciones. (Nichols 1995)

“Evidentemente no creo en la objetividad; se trata de un concepto inventado que no tiene nada que ver con la creatividad artística. Nada de lo que he hecho habría sido posible de no haberme motivado y apasionado. ¡Nunca he sido objetivo!” (Patricio Guzman 2002- Goldsmith)

Como ya se mencionó anteriormente cualquier documental tiene cierta carga personal pero a su vez se puede dejar la subjetividad atrás. “Como documentalista resulta muy difícil ser objetivo, pero no es tan difícil ser justo” (Barbara Kopple 2003 – Goldsmith)

3. Tipos de Documental

No existe una única forma de clasificar al documental, por esta razón cada autor tiene su forma particular de organizarlos. En este caso mencionaremos dos de los autores más relevantes para la realización de este trabajo de grado como lo son Michael Rabiger y Bill Nichols.

3.1 Según Rabiger:

ACONTECIMIENTO

El acontecimiento es lo principal en este tipo de documental. Se pueden utilizar entrevistas, flashbacks e incluso flashforward.

PROCESO

En este caso la película se centra en una serie de acontecimientos paralelos que llevan a un mismo proceso. Al ser varios acontecimientos se dispone de varios relatos paralelos que permiten establecer comparaciones.

VIAJE

El documental de viaje permite diferentes ritmos de movimiento, matices metafóricos los cuales son perfectamente aplicables para este tipo de película.

TIPO CIUDAD AMURALLADA

Suele tomarse en cuenta una sociedad pequeña para estudiar su conducta la cual permite hacer referencias a sociedades mayores.

HISTORICA

Se relatan los hechos, generalmente con un perfil de héroe nacional, pero es importante que genera pasión y que se muestre un gran grado de injusticia.

3.2 Según Nichols:

En el documental, destacan cuatro modalidades de representación como patrones organizativos dominantes: expositiva, de observación, interactiva y reflexiva.

EXPOSITIVO

Transmite información dirigiéndose directamente al espectador. Suele usarse el voice-over acompañado de imágenes que dan sentido a lo que se argumenta. Además resalta la objetividad y suele finalizar con la solución de un problema o enigma.

OBSERVACION

En este tipo de documental se muestran las cosas tal y como ocurren, es decir, el realizador no interviene. Suele utilizarse como herramienta etnográfica.

INTERACTIVA

En esta modalidad predominan las entrevistas, que pueden ser presentadas como monólogo o como diálogo. Suele dar una sensación de parcialidad ya que el realizador participa activamente en lo que ocurre.

REFLEXIVA

El documental reflexivo busca que el espectador a que cree una relación con la problemática que se muestra mediante un mensaje tanto racional como emotivo.

4. Cortometrajes

Según Philip Parker los cortometrajes tienen distintas características según su duración. Él los divide en:

1. El corto corto.

Una narrativa inferior a los cinco minutos de duración. Suele tratarse de un chiste o una experiencia de corte visual o auditiva que no pretende transmitir una historia sino atrapar a la audiencia mediante el asunto y el tema.

Los personajes y caracterización a menudo son estereotipos por la falta de tiempo para el desarrollo de la personalidad del personaje.

2. El corto mediano

Con una duración que oscila entre los cinco y los doce minutos. Es una narrativa que puede albergar dos historias o una serie de momentos episódicos, y que requiere de un cierto desarrollo dramático para mantener interés.

La caracterización es muy sencilla, puede ser idiosincrásica pues aunque hay más tiempo para desarrollar los personajes, no hay suficiente para cuestionar su credibilidad.

3. El corto largo

Con una duración establecida entre los doce y treinta minutos. Su característica principal son las historias secundarias. El número total de historias suele ser mayor a cinco, sin embargo son sencillas.

En este caso es necesario agregar complejidad a la caracterización y el desarrollo de los personajes.

A pesar de que Parker no habla específicamente de cortometraje documental, se puede realizar una comparación de géneros, donde las bases son las mismas.

5. Fases de producción de un Documental

5.1 Preproducción:

Según Rabiger, en la preproducción de un documental se realizan todas las preparaciones necesarias antes del rodaje. Aunque muchos creen que un documental se realiza por improvisaciones la verdad es que lleva mucho tiempo de investigación previa.

Lo primero que se debe hacer es elegir un tema, que aunque suene sencillo se deben tomar en cuenta ciertas consideraciones. Es necesario estar consciente que el trabajo tomará tiempo por lo tanto debe ser un tema que llame su atención, además de eso es importante limitar las ideas a algo local, algo breve, pues al abarcar mucha información se perderá el foco del documental.

Una vez elegido el tema, comienza el período de investigación, donde se revisarán trabajos anteriores, noticias, además de realizar entrevistas que permitirán recoger distintos puntos de vista.

Ahora bien, para poder ser llamado documental tiene que mostrar una actitud crítica hacia algún aspecto de la sociedad. El tema debe presentar un conflicto que de movimiento al tema. Y para lograr esto es necesario tener una visión clara de lo que se pretende realizar, con una hipótesis definida se le dará rumbo a la investigación y al documental.

Una vez finalizado el período de investigación previa y con una hipótesis e idea clara de lo que se pretende realizar el director convierte el guión en un storyboard. Según Alastair Fothergill en la recopilación de entrevistas realizada por Goldsmith (2003) los storyboards permiten ahorrar gran cantidad de tiempo en el proceso de montaje.

“Dado que se trata de un proceso impredecible, me esfuerzo por hacerlo lo más predecible que pueda. Para empezar, procuro ser muy claro acerca del mensaje de la película. Luego me ocupo de la estructura y de hacer encajar las diferentes partes. Y la duración es algo vital.” (Alastair Fothergill 2003 – Goldsmith)

5.2 Producción:

Rabiger se enfoca en cómo deben realizarse las entrevistas, la utilización de planos, entre otras cosas para que el documental sea exitoso. Ahora bien, esta etapa comienza con un esquema de días de grabación y materiales necesarios para cada toma.

Es importante tener claro que puede aportar cada entrevistado al documental, e ir formando un todo complementario conjunto al storyboard.

Otra cosa que hay que tener en cuenta es que cualquier esquema o planificación que se haya hecho puede estar sujeta a cambios debido a cualquier inconveniente que pueda ocurrir a la hora de grabar.

5.3 Postproducción:

La mayor parte de lo que el espectador percibe en pantalla se crea durante el proceso de postproducción, en que el material filmado durante el rodaje se transforma en el producto final. Esta fase agrupa cientos de detalles, se toman infinidad de decisiones y se dan muchos pasos técnicos complejos. (W. Rea, Peter, 1998)

Esta etapa comienza con la revisión de todo el material que se ha conseguido y su respectivo pietaje que permitirá que sea llevado a edición, donde el documental cobrará vida.

Durante el montaje de la película es que se estructura la tesis del autor.

“En esencia, el trabajo de un montador es el de narrador. También es un escultor o un arquitecto, alguien que tomará todos los materiales en bruto que le proporcionen y los integrará en un conjunto coherente. Debe crear algo que tenga sentido, algo construido alrededor de la historia y con personajes que conmuevan al espectador” Pietro Scalia (Entrevistas de Montaje y Postproducción de Declan McGrath)

Esta es la etapa que lleva más tiempo, pues no es simplemente una tarea (en línea recta) sino se trata de un proceso de creatividad, donde el montador revisará más de una vez el material y probará más de una forma de colocar las imágenes para que se logre lo que el director desea, según Jill Bilcock en las recopilaciones de entrevistas de Declan McGrath (2001), el trabajo del montador consiste en entender la visión del director y además sorprenderlo llevando su idea más allá.

No se puede ignorar la importancia del sonido y la música en una película., y ahí es donde entra el montador de sonido, el cual consiste en tomar el material que compone la banda sonora, o los efectos de sonido que se utilizaran, organizarlo, montarlo y prepararlo para la mezcla donde se combinará todo.

La mayoría de las personas pensaría que estos sonidos son grabados directamente en el día del rodaje, pero realmente lo más importante ese día es que el sonido del personaje se escuche fuerte y claro. El sonido suele grabarse aparte con micrófonos direccionales que eliminan el sonido ambiente. Durante la producción, lo que importa son los actores, no los efectos de sonido. Resulta mucho más sencillo añadir el ruido de un paso seis semanas más tarde que añadir las frases de un actor. Es el modo más eficaz de hacerlo, y para eso están ahí los montadores de sonido. (Lievsey Skip en las recopilaciones de entrevistas de McGrath Declan, 2001)

Generalmente los realizadores son los que toman las decisiones más importantes durante el montaje y son al fin y al cabo quienes aprobarán el material final.

El proceso de montaje es, en su mayor parte, una sucesión de ensayos y errores. Solo con paciencia y perseverancia se consigue llevar a cabo un proyecto. (W. Rea, Peter, 1998)

6. Guión

Representa la progresión de los acontecimientos, momento a momento, indicando lo que la audiencia podrá ver y oír. (W. Rea, Peter, 1998)

Una de las características principales del guión es que se puede jugar con los personajes, lugares, diálogos, etc., para formar una historia. Ahora bien, es de suma importancia no olvidarse de la intención principal de guión, el motivo del mismo, pues muchas veces se mezclan las ideas y se va perdiendo el sentido de la historia. Es por eso que es importante determinar que es esencial para no extinguir la trama en imprecisiones e ideas secundarias.

Tomar en consideración la idea principal, de manera constante, puede permitir hacer frente a los peligros y las dificultades que supone la escritura de un guión, clasificaciones, jerarquizándolos. (Chion M, 1988)

El guión debe estar dividido en escenas, Eugene Vale citado por (Chion M, 1988) las define como “la subdivisión más amplia de cualquier film”, “una sección de la historia en la que se produce un acontecimiento completo”

No existe un número de escenas específicas que deba tener una producción audiovisual, pero si es importante su identificación por su lugar y momento, es decir el ¿cuándo? Y el ¿dónde?

El final de un guión suele resolver un conflicto o llevar a una respuesta sobre lo expuesto durante la historia. Según Michel Chion, existen tres tipos de finales, y esos son:

- Final abierto y cerrado

Suele dejar un misterio, un proyecto no realizado, una dificultad e incluso otras veces acaba con el enfrentamiento final.

La regla obliga a dar a cada elemento de la intriga su resolución, no significa que todos los problemas planteados tengan que recibir su solución. Estos pueden declararse desesperados, o indefinidamente planteados, pero lo importante es no olvidar hacer una especie de estado de la cuestión de intriga; y no hacer como si el problema no existiera porque ya no se habla de él.

- Desenlace y apoteosis

En este final suele presentarse un momento apoteósico que da la conclusión que el espectador estaba esperando. Pero no solucionan forzosamente los elementos de la intriga de modo convincente y riguroso.

- Desenlace como conclusión de un ciclo

En este caso el cierre del guión regresa al principio, es decir, a algún personaje, circunstancia, lugar o problema que fue planteado al inicio de la historia. De esta manera se muestra el ciclo recorrido.

6.1 Presentación de un guión

La presentación de un guión no tiene que ver necesariamente con su contenido o estructura dramática, busca más bien describir de forma más o menos detallada ciertos tipos de precisiones, esto claro, dependiendo de la función que pretende cumplir.

Un guión debe contar con los siguientes elementos:

- Idea
- Historia
- Sinópsis
- Outline: resumen
- Tratamiento: descripción detallada de la acción del film
- Continuidad dialogada: guión en sí
- Decoupage técnico: continuidad dialogada enriquecida con toda clase de indicaciones para el rodaje y la puesta en escena, entre esas indicaciones se encuentran: lista del tamaño de los planos, ángulos de toma, movimientos de cámara eventuales, movimientos ópticos, relaciones visuales, tipos de objetivo utilizados, etc.

- Storyboard: es el decoupage técnico del film, no sólo descrito con palabras, sino también representado visualmente mediante dibujos más o menos esquemáticos de cada plano.

Una de las funciones del guionista es pues la de construir el puente que unirá los medios actuales y futuros provenientes de la imagen con los del pasado, que asentaban sus bases en los cimientos técnicos y tradicionales del cuento y del teatro. Las nuevas tecnologías, basadas en la interactividad y lo numérico, darán lugar a una producción masiva de trabajos en imagen que se alejarán de la estructura lineal común a la literatura y al teatro. Es por eso que el guionista que trabaja con un imaginario fundado en la tradición literaria y teatral se vuelve indispensable, si queremos conservar lo mejor de la experiencia humana en los albores de este “brave new world”. (Parent-Altier Dominique, 2005)

Ahora bien, el guión para un documental se puede desarrollar plenamente durante la postproducción. El director piensa en la configuración que tendrá la película o el video cuando dispone de todo el material audiovisual, el sonido con las voces de las entrevistas dentro y fuera de cámara, el metraje real, la grabación de cinta de audio y, posiblemente, una narración. El montaje de estos elementos de audio, especialmente la narración, formará el guión final. (W. Rea, Peter, 1998)

Una vez con información sobre el tema puedes realizar una serie de posibles preguntas que se le harán a los entrevistados, quienes te proporcionaran la información que deseas que aparezca en el documental. De esta manera el director tendrá un objetivo al cual atenerse durante la entrevista.

Dependiendo del argumento, las preguntas pueden ser fáciles o provocativas. Si el entrevistado se aproxima a la información que deseas, las preguntas pueden ser exploratorias. Si es necesario averiguar información, la aproximación puede resultar más provocativa.

A modo de resumen podemos concluir que el guión depende mucho del tipo de trabajo que deseas realizar. En algunos casos se comienza por el guión, en otros por el storyboard. En el caso del documental, siempre se comienza por el

guión, es importante siempre tener clara la finalidad del proyecto a realizar y nunca perder de vista el objetivo.

7. AROMA DE CACAO

7.1 Pre-producción:

La idea de realizar un documental sobre Chuao, surgió hace unos años luego de realizar un viaje al pueblo y observar la importancia que tiene el cacao Chuao en nuestro país, así que nació la necesidad de mostrar el procesamiento del cacao que realiza el pueblo de Chuao y como todo el pueblo de una forma u otra se encuentran estrechamente ligados por el cacao.

Así pues, una vez decidido el tema se inició una larga fase de investigación donde surgieron varias aristas que podían servir como problema para este trabajo, en este caso fue la importancia del procesamiento del cacao para el pueblo de Chuao.

Cuando ya se tenía suficiente información para desarrollar el tema, se buscaron los posibles entrevistados, los cuales eran nombrados más de una vez en distintos libros sobre Chuao, cada uno especialista en diversas actividades referentes al cacao. Se procedió a realizar una visita al pueblo de Chuao para contactar a los posibles entrevistados y visualizar locaciones posibles para la producción.

De esta forma se realizó un guión para el documental, el temario de preguntas, el cual se sabía que podía estar sujeto a cambios, en caso de no encontrar a los entrevistados deseados o cualquier otro inconveniente que pudiera ocurrir. Sin embargo, fue gracias a él que se creó un plan de grabación.

Además de lo ya mencionado antes, se hizo una escaleta, donde se pudo desarrollar un orden cronológico con lo que se quería lograr. Esto fue de suma importancia para la fase de producción.

Secuencia	Se tiene	Se busca lograr	Cómo se hará
Intro	Imágenes de la costa, del camino al pueblo y luego del pueblo	Conseguir la atención del público y ubicar al espectador en el lugar donde se desarrollará la historia	Con tomas de apoyo que muestren como es Chuao, el time lapse del camino de la playa al pueblo y la música de fondo

			juegan un papel importante en ésta parte del trabajo.
Inicio	Entrevista de la autoridad del pueblo e imágenes que complementen lo que habla	Mostrar en una primera instancia el valor que le dan sus habitantes al pueblo y a Chuao	Mediante la entrevista de Jesús Franco se evidencia el orgullo y aprecio que le tiene al pueblo y al cacao.
Procesamiento del cacao	Entrevistas a distintas personas que trabajan en la Empresa Campesina Chuao e imágenes de apoyo que complementan su trabajo	Mostrar las técnicas de procesamiento del cacao y los años de tradición de las mismas , además de la importancia que tiene para el pueblo	A través de los testimonios de distintos trabajadores de la Hacienda se muestra y explica el procesamiento del cacao además de darle importancia a los años de tradición que tiene, la importancia que tiene para el pueblo el cacao
Voz en off	La voz en off de Alcides Herrera, Presidente de la Empresa Campesina Chuao	Una narración que hile todas las entrevistas y que le dé sentido al proyecto audiovisual	Mezclando la voz en off de Alcides con otras entrevistas y también dejando algunas partes como único narrador por la importancia de lo que dice. Finalmente se mostrará a Alcides diciendo una especie de frase de cierre
Primer Final	Imágenes de apoyo del pueblo y su gente	Que se una la frase de cierre de Alcides con las imágenes mostrando la importancia del cacao para el pueblo y dejando al espectador	Entrelazando las frases de Alcides, seguida de las imágenes de apoyo del pueblo y su gente con música de fondo, que en este caso es parte

		considerando el problema que podría surgir si se pierde el cacao criollo	fundamental para que llegue el mensaje
Segundo Final	Testimonios de distintas personas donde expresan qué es para ellos Chuao	Se vea el sentimiento de la gente por el pueblo y por el cacao.	Colocando las imágenes en cuadros para darle dinamismo al proyecto y que vayan hablando una por una con sus diferentes mensajes sobre Chuao.

Lo que dificultaba más este trabajo era el estar tan lejos del sujeto de estudio, con esto nos referimos a que no se podía tener ningún horario o plan concreto sino una vez que se llegara al pueblo y se hablara con sus habitantes.

Afortunadamente los chuaeños son sumamente amables y todos se encontraron dispuestos a colaborar, lo que facilitó la realización del trabajo. Sin embargo, el story-board sufrió algunos cambios. Dos entrevistas no se pudieron realizar, pero se consiguieron otros personajes de igual importancia que podían sustituir a los que se tenían pensados originalmente.

También se modificó el plan original que era mostrar la vida cotidiana de un chuaeño y una chuaeña, por falta de tiempo en generar una relación de confianza que permitiera seguir todas sus actividades en un día. Así pues se decidió hacer una encuesta a diferentes personas del pueblo donde describieran a Chuao en una sola palabra.

Al realizar ese cambio se puede ver como personas que quizás no trabajan directamente con el cacao, incluso niños, a la hora de describir su pueblo suelen mencionar orgullosamente el Cacao Chuao.

Para el título del documental se eligió, después de un proceso creativo, "Aroma de Cacao". La idea de este título surge del olor característico que tiene el pueblo Chuao, donde todas las calles se inundan de un aroma ácido y dulce, el de cacao.

En esta fase también se definió que tipo de documental sería según Rabiger y según Nichols. Podría decirse que, según Rabiger, es un documental de acontecimiento pues suele tener fases y se usan las entrevistas y expositivo porque muestra la información tal y cómo se grabó y se va argumentando mediante imágenes y voces en off.

Ahora bien, según Nichols, este sería un documental de observación con un toque de reflexión. Es decir se muestran las cosas tal y como ocurren sin la intervención del realizador pero se deja un mensaje de fondo que puede llevar a la reflexión del espectador que es la pérdida del cacao criollo y cómo esto puede afectar al pueblo. Que aunque no se profundice es algo que sigue ahí y si no se toman medidas pronto puede que se pierda esa tan destacada excelencia de calidad del cacao Chuao.

También se definió la duración del documental según Philip Parker y su clasificación de los cortometrajes. "Aroma de cacao" sería un documental corto mediano, con una duración entre los cinco y los doce minutos. Donde se pueden contar dos historias, como el procesamiento del cacao y las consecuencias que podría traer consigo la pérdida del cacao criollo.

Y por último se prepararon los equipos, los cuales serían: dos trípodes, cámara réflex Nikon D3100 y micrófono Handy Recorder H2.

7.2 Producción:

Una vez que se tenía una base bibliográfica importante, el guión para el documental, el temario de preguntas y los posibles entrevistados, se pautó fecha del primer viaje.

La realización del documental contó con distintas actividades para lograr el producto final. Entre ellas se encuentra un acercamiento al pueblo, interacción con los chuaeños, especialmente con aquellos que trabajan en el procesamiento del cacao.

Se efectuaron dos viajes al pueblo de Chuao, el primero de 4 días y el segundo de 5 días. En ambos viajes se grabaron entrevistas e imágenes de apoyo. Sin embargo, dos de las entrevistas que se tenían pautadas fallaron por falta de disponibilidad de los entrevistados, no obstante se consiguieron entrevistas con otros personajes de igual importancia.

En el segundo viaje se presentó un día de lluvia que retrasó la grabación unas horas, pues las tomas eran en su mayoría al aire libre. De todas maneras, ningún inconveniente afectó drásticamente el resultado final o el presupuesto.

7.3 Post-producción

Se utilizaron 32Gb entre grabaciones y fotos en los dos viajes que se realizaron. Todo el material fue revisado, se eligieron las mejores tomas de apoyo y se pietó, para luego ser llevado a la primera etapa de edición. Donde se editaría el material lineal, sin efectos ni inserts.

Una vez editado en bruto todo el material, se llevó a un segundo proceso de edición donde sí se colocaron ciertos efectos, se sincronizó el sonido, se colocó la música, además del nombre “Aroma de Cacao”, los inserts, entre otros detalles que ubican al documental como un trabajo más profesional.

A continuación se presenta el guión que se realizó:

VIDEO	AUDIO
<p>SECUENCIA INTRO</p> <p>Paneo costa Niño Jugando en el mar con barquito Zoom a Peñero</p> <p>Fade a negro</p>	<p>0:00a</p> <p>Sonido ambiente (olas del mar)</p>
<p>Camino de la playa al pueblo en time lapse</p> <p>Fade a negro</p>	<p>Sonido ambiente (viento)</p>
<p>Paneo de arriba debajo de una imagen de la iglesia queda enfocado un saco de cacao Texto: Aroma de Cacao</p> <p>Corte a</p>	<p>Comienza la musicalización Canción: Mi bandera – Son de Chuao</p>
<p>Paneo del Pueblo</p> <p>Corte a</p>	<p>Continúa canción: Mi bandera – Son de Chuao</p>
<p>Plano general de gente caminando por el pueblo</p> <p>Corte a</p>	<p>Continúa canción: Mi bandera – Son de Chuao</p>
<p>Ext/Plaza</p> <p>PP: Jesús Franco</p> <p>Insert: Jesús María Franco, Máxima autoridad de la Iglesia y ciertas tradiciones</p> <p>Corte a</p>	<p>Música va a fondo</p> <p>Desde: “Soy nacido y criado aquí en Chuao y con decirle que (...)”</p> <p>Hasta: “(...) aquí cuando alguien pega un grito ahí está todo el pueblo”</p>
<p>Imagen de cacao secándose en el patio</p> <p>Corte a</p>	<p>Se mantiene la música</p> <p>Jesús Franco:</p> <p>VO: “Chuao lleva el nombre y hoy en día que dicen, que le dan el mérito (...)”</p>
<p>Paneo de la iglesia a la máquina procesadora</p>	<p>Se mantiene la música</p>

<p>Corte a</p>	<p>Jesús Franco:</p> <p>VO: (...) no se lo decimos nosotros los chuaenses, sino los que compran el cacao que le han dado esa estabilidad</p>
<p>Ext/Plaza</p> <p>PP: Jesús Franco</p> <p>Corte a</p>	<p>Se mantiene la música</p> <p>“El cacao de Chuao es el mejor cacao del mundo”</p>
<p>Imagen de secadoras esparciendo el cacao con los rastrillos de madera.</p> <p>Corte a</p>	<p>Se mantiene la música</p> <p>Jesús Franco:</p> <p>VO: “Pero aquí usted sabe, que por lo menos Chuao, aquí vivimos del cacao, la agricultura(...)”</p>
<p>Imagen de una ola a la orilla del mar</p> <p>Corte a</p>	<p>Se mantiene la música</p> <p>Jesús Franco:</p> <p>VO: “(...)la pesca, de eso es que se mantiene la comunidad acá, del cacao y (...)</p>
<p>Peñero con pescadores</p> <p>Corte a</p>	<p>Se mantiene la música</p> <p>Jesús Franco:</p> <p>VO: (...) la pesca, muchos ahorita que trabajamos por la Alcaldía</p>
<p>Pescadores desenredando red de pescar</p> <p>Corte a</p>	<p>Se mantiene la música</p> <p>Jesús Franco:</p> <p>VO: Aquí el sustento de eso es la Hacienda y la pesca, de eso es que vive el pueblo de Chuao.</p>
<p>Ext/Plaza</p> <p>PP: Jesús Franco</p> <p>Corte a</p>	<p>Cambia música de fondo por: Diablos Danzantes: Corrido – Festividades Música de la tradición venezolana</p> <p>“Tenemos que ver con el cacao porque todas las tradiciones son de Chuao y Chuao está dentro de la Hacienda de Cacao. Aquí tenemos...</p>

<p>Imagen de Diablos Danzantes</p> <p>Corte a</p>	<p>Se mantiene la música</p> <p>Jesús Franco:</p> <p>VO: ...los Diablos Danzantes, tenemos los Pastores,</p>
<p>Imagen de los Diablos Danzantes</p> <p>Corte a</p>	<p>Se mantiene la música</p> <p>Jesús Franco:</p> <p>VO: tenemos los Reyes Magos, tenemos...</p>
<p>Imagen de San Juan Bautista</p> <p>Corte a</p>	<p>Se mantiene la música</p> <p>Jesús Franco:</p> <p>VO: San Juan Bautista, San Pedro que es el mismo San Juan, bueno pues aquí, y los Velorios de Cruz.</p>
<p>Ext/Plaza</p> <p>PP: Jesús Franco</p> <p>Corte a</p>	<p>Se mantiene la música</p> <p>“Aquí tenemos todo lo que es la cultura viva”</p>
<p>Imagen del río</p> <p>Corte a</p>	<p>Sonido ambiente</p>
<p>Paneo del río</p> <p>Corte a</p>	<p>Sonido ambiente</p>
<p>Cacao desenfocado a enfocado</p> <p>Corte a</p>	<p>Comienza canción: San Juan Tambor y fuera – Miranda y su música</p> <p>Alcides Herrera:</p> <p>VO: El procesamiento del cacao empieza primero desde que se planta en el terreno, después se mantiene con podas, y después (...)</p>
<p>Cacao enfocado y desenfocado</p>	<p>Se mantiene la música de fondo</p> <p>Alcides Herrera:</p>

Corte a	VO: (...) llegado entre cuatro y cinco años es el proceso de cosecha.
Paneo de cortadoras picando cacao Corte a	Se mantiene la música de fondo Alcides Herrera: VO: (...) y a los siete empieza ya una cosecha (...)
Cortadoras picando cacao Corte a	Se mantiene la música de fondo Alcides Herrera: VO: (...) productiva en toda su formalidad
La misma imagen que la anterior pero más cerca Corte a	Se mantiene la música de fondo Alcides Herrera: VO: y de ahí tiene una duración de veinticinco años...
Imagen de la mano de una de las cortadoras picando el cacao y sacando las almendras Corte a	Se mantiene la música de fondo Alcides Herrera: VO: (...) productivo, puede ser menos, puede ser más, pero después que ya el cacao desde la flor hasta la recolección dura (...)
Imagen de conchas secas de cacao al lado de cacao acumulados para ser picados Corte a	Se mantiene la música de fondo Alcides Herrera: VO: (...) seis meses
Ext/Hacienda PP: Yelitza Castillo Insert: Yelitza Castillo, trabajadora de la Hacienda Chuao Corte a	Sonido ambiente “Hay que estar recolectando semanal, o sea de lunes a viernes”
Imagen de cortadoras y niña picando cacao Corte a	Yelitza Castillo: VO: Anteriormente se recogía y se picaba de una vez pero (...)

Ext/Hacienda PP: Yelitza Castillo Corte a	“no se rendía, entonces por eso...”
Cortadora picando una mazorca de cacao Corte a	Yelitza Castillo: VO: (...) ahora lo tumbamos y lo amontonamos
Paneo de cacao acumulado Corte a	Yelitza Castillo: VO: se pica cada dos días, sí es mucho cacao (...)
Cortadora picando una mazorca y niñas de fondo sacando almendras Corte a	Yelitza Castillo: VO: (...) se recoge lunes y martes y se pica el miércoles
Imagen de varias cortadoras trabajando Corte a	Yelitza Castillo: VO: después se tumba jueves (...)
Imagen de las manos de una cortadora trabajando Corte a	Yelitza Castillo: VO: (...) y parte del viernes también nos ponemos(...)
Imagen de las manos de una cortadora sacando las almendras de la mazorca Corte a	Yelitza Castillo: VO: (...) a picar. Se van a hacer tres viveros aproximadamente este año (...)
Mujeres y niña regresando con tobos llenos de almendras Corte a	Yelitza Castillo VO: (...) si Dios quiere. Para hacer más plantas de cacao en algunos sectores que (...)
Ext/Hacienda	

PP: Yelitza Castillo Corte a	“...faltan, que por lo menos hay algunas matas que se han, que les da una peste, entonces hay que cortar esa mata y se resiembra otra”
Ext/Hacienda Close up PP: Yelitza Castillo Corte a	“bueno en algunas partes que hay que recuperar un aislado y también hay que sembrar, para eso son los viveros”
Imagen de la Iglesia con círculos de cacao secándose en el patio Corte a	Sonido ambiente
Secadoras sacando carretillas del cuarto de almacenado al patio Corte a	3:47 a 3:54 Sonido ambiente y entra Haydeé Ache VO: el secado del cacao viene después del proceso de
Ext/Afuera del cuarto de almacenado PP: Haydeé Ache Corte a	“recolección y el proceso de la fermentación”
Secadora vaciando carretilla llena de cacao en el patio Corte a	Haydeé Ache: VO: se deja secar siete días, depende del sol
Close up de la secadora regresando con la carretilla vacía Corte a	4:00 a 4:04 Haydeé Ache: VO: después de pasar por sus tres tipos de patio Alcides Herrera: VO: el patio de secado tiene tres etapas
	Alcides Herrera:

<p>Imagen de secadoras sacando carretillas con sacos de cacao</p> <p>Corte a</p>	<p>VO: rústico, semirústico y liso. En el rústico</p>
<p>Mujeres esparciendo el cacao con rastrillos de madera</p> <p>Corte a</p>	<p>Alcides Herrera:</p> <p>VO: tiene dos funciones, una que termina de quitar el mucílago al grano y la otra es que los rayos solares son menos fuertes y</p>
<p>Close up de los granos de cacao en el patio</p> <p>Corte a</p>	<p>Alcides Herrera:</p> <p>VO: no le pega tan fuerte porque viene del caliente de la fermentación al patio de secado que es caliente</p>
<p>Mujeres recogiendo el cacao en cestas para llevar al cuarto de almacenado</p> <p>Corte a</p>	<p>Haydeé Ache:</p> <p>VO: una vez que se termina el proceso de secado</p>
<p>Ext/Afuera del cuarto de almacenado</p> <p>PP: Haydeé Ache Insert: Haydeé Ache, trabajadora de la Hacienda Chuao y tesorera</p> <p>Corte a</p>	<p>“lo seleccionamos acá, en esta máquina y ya se lo lleva la Corporación Nacional</p>
<p>Paneo del almacén</p> <p>Corte a</p>	<p>Alcides Herrera:</p> <p>VO: se guarda en la tarde al almacén, en el almacén hay piso de madera eso es para guardar la humedad</p>
<p>Imagen de arriba debajo de la Iglesia y patio de secado</p>	<p>Comienza música de fondo: Cuando suena el tambor – Son de Chuao</p> <p>Alcides Herrera:</p>

<p>Corte a</p>	<p>VO: Chuao como tal ha seguido las técnicas del manejo del cacao. Sí de hace 400 años el cacao de Chuao ha sido un buen cacao, el mejor del mundo,</p>
<p>Imagen de cucharas de tapara y cestas de bejuco</p> <p>Corte a</p>	<p>Se mantiene la música de fondo</p> <p>Alcides Herrera:</p> <p>VO: entonces, ¿por qué vamos a cambiar las técnicas? Podemos mejorar los espacios porque a través del tiempo se deterioran</p>
<p>Imagen zoom in de cestas de bejuco</p> <p>Corte a</p>	<p>Se mantiene la música de fondo</p> <p>Alcides Herrera:</p> <p>VO: pero no es porque queremos cambiarlo. Seguimos trabajando con los mismos materiales o parecidos a los que se trabajaban hace 400, 300 años atrás</p>
<p>Imagen de arriba debajo de rastrillo de madera</p> <p>Corte a</p>	<p>Se mantiene la música de fondo</p> <p>Alcides Herrera:</p> <p>VO: rastrillo de madera, cuchara de tapara, cesta de bejuco, y todas esas cosas que se usaban en la época pasada</p>
<p>Contrapicado de mano vertiendo cacaos en molino</p> <p>Corte a</p>	<p>Juana Peñalver:</p> <p>VO: Yo soy artesana y hacemos panelas, hacemos el dulce</p>
<p>Ext/Afuera del cuarto de almacenado</p> <p>PP: Juana Peñalver Insert: Juana de Dios Peñalver, trabajadora de la Hacienda Chuao y artesana</p>	<p>“con el yuyo de cacao hacemos</p>

Corte a	
Imagen de Juana frente al molino con los utensilios necesarios para hacer panelas Corte a	Juana Peñalver: VO: el ponche, hacemos la mistela
Ext/Afuera del cuarto de almacenado PP: Juana Peñalver Corte a	“hacemos tortas, hacemos quesillo”
Tobo lleno de almendras de cacao Corte a	Juana Peñalver: VO: estas son las almendras que se muelen para hacer las panelas, ya cuando esta molido es licor de cacao
Imagen de un bowl con licor de cacao Corte a	Juana Peñalver: VO: esto ya es licor
Ext/Afuera del cuarto de almacenado PP: Juana Peñalver Corte a	“hay muchas cosas que se hacen del cacao”
Juana vertiendo licor de cacao en el molino Corte a	Sonido ambiente
Close up de Juana vertiendo licor de cacao en el molino Corte a	Juana Peñalver: VO: menos de un año que me metí a artesana para hacer panelas de cacao cuando venga el turista
	Juana Peñalver:

Molino moliendo cacao Corte a	VO: consiga aunque sea una panela que llevarse
Imagen de cómo sale el licor de cacao por el molino Corte a	Juana Peñalver: VO: de recuerdo
Ext/Afuera del cuarto de almacenado PP: Juana Peñalver Corte a	“ a veces hay días en que no se vende nada, como hay días que se puede vender cinco panelas, diez panelas, quince panelas, algo así”
Juana vertiendo el licor de cacao en los moldes para hacer panelas Corte a	“se da unos golpecitos”
Imagen de la panela lista con su etiqueta Corte a	Juana Peñalver: VO: y uno la puede meter en estos saquitos
Zoom de la panela con la receta Corte a	Sonido ambiente
Juana sacando panelas de una cesta Corte a	Juana Peñalver: VO: Hay variedades
Panelas desenfocadas a enfocadas Corte a	Juana Peñalver: VO: cacao Chuao
Imagen de planta de cacao	Comienza música de fondo: mi tambora – Son de Chuao Alcides Herrera: VO: El cacao Criollo se ha estado perdiendo porque el cacao forastero o las otras razas de cacao son más

Corte a	fuerres que el criollo
Imagen de otra planta de cacao Corte a	Se mantiene la música de fondo Alcides Herrera: VO: aunque es el mejor es débil, entonces en la polinización se va perdiendo esa raza pero siempre aquí en Chuao por ejemplo,
Imagen de otra planta de cacao Corte a	Se mantiene la música de fondo Alcides Herrera: VO: se ha mantenido parte de ese criollo aunque el forastero
Imagen de una mazorca de cacao partida por la mitad Corte a	Se mantiene la música de fondo Alcides Herrera: VO: es más rendidor comercialmente, pero el criollo tiene
Imagen de tobos llenos de almendras de cacao Corte a	Se mantiene la música de fondo Alcides Herrera: VO: sus sabores más naturales. Chuao no se conoce como puro Criollo, no, sino como el mejor cacao
Int/Sala de Posada La Luzonera PP: Alcides Herrera Insert: Alcides Herrera, Presidente de la Empresa Campesina Corte a	“Chuao ha vivido del cacao toda su vida, sin cacao no hay Chuao y sin Chuao no hay cacao”
Imagen de señor bajando en bicicleta Corte a	Comienza canción: Sabor de cacao – Son de Chuao

<p>Paneo de la Cruz del Perdón</p> <p>Corte a</p>	Continúa la canción
<p>Niños jugando en el patio de la Iglesia</p> <p>Corte a</p>	Continúa la canción
<p>Zoom out del pueblo</p> <p>Corte a</p>	Continúa la canción
<p>Imagen de la máquina procesadora y de la Iglesia</p> <p>Corte a</p>	Continúa la canción
<p>Imagen de señor caminando por el pueblo</p> <p>Corte a</p>	Continúa la canción
<p>Niño jugando trompo</p> <p>Corte a</p>	Continúa la canción
<p>Diablo Danzantes</p> <p>Corte a</p>	Continúa la canción
<p>Diablo Danzantes</p> <p>Corte a</p>	Continúa la canción
<p>Diablos Danzantes</p> <p>Corte a</p>	Continúa la canción
<p>Pantalla dividida en 12 cuadros con imágenes en blanco y negro</p> <p>Comienzan a hablar en diferente orden</p> <p>Se pone a color la imagen que se escucha</p>	<p style="text-align: right;">7:55 a 8:36</p> <p>La música va a fondo</p> <p>“Chuao es un paraíso terrenal”</p> <p>“Chuao es mucha tradición, muchos paisajes naturales, ríos, abundante agua”</p> <p>“cacao”</p> <p>“los ríos, las fiestas, la playa”</p>

<p>Corte a</p>	<p>“lo mejor”</p> <p>“mi cacao, en mi Hacienda, porque soy una trabajadora de la Hacienda y me gusta esto pues, y esto no lo dejo por nada ni por nadie”</p> <p>“es el pueblo más bello que hay en el mundo porque es mi pueblo”</p> <p>“sus ríos y sus playas, sus montañas y su preciosa gente que vive aquí”</p> <p>“Tradición”</p> <p>“Cacao”</p> <p>“Que es mi pueblo bello que está aquí y más nada”</p> <p>“El cacao, los Diablos Danzantes de Chuao”</p>
<p>CREDITOS</p>	<p>8:37 a 9:01</p>

En la post-producción también se diseñó la carátula y la caja de los dvds. Cada detalle es importante a la hora de realizar un proyecto como este, el diseño del estuche y disco son como la tarjeta de presentación para el público, así que su originalidad exterioriza la calidad del material audiovisual.

A continuación se muestra un esquema de las actividades realizadas durante la preproducción, producción y postproducción:

ACTIVIDADES	MESES	DÍAS
<p>Investigación Teórica previa a la realización del Documental Se realizó una exhaustiva revisión bibliográfica sobre el pueblo de Chuao, el cacao en Venezuela, su historia e importancia.</p>	<p>Octubre Noviembre Diciembre Enero Febrero Marzo</p>	
<p>Preparación previa al primer viaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entrevistas 		

<ul style="list-style-type: none"> • Equipos • Hospedaje • Alimentos 	Abril	16 al 18
Primera visita a Chuao: <ul style="list-style-type: none"> • Entrevista a Alcides Herrera 	Abril	19
En Chuao: <ul style="list-style-type: none"> • Tomas de apoyo • Se cuadraron entrevistas para los días siguientes 	Abril	20
Entrevistas: <ul style="list-style-type: none"> • Haydee • Juana de Dios Peñalver 	Abril	21
Tomas de apoyo	Abril	22
Revisión del material	Abril	24 al 30
Planificación de nuevas entrevistas		
Preparación previa al 2do viaje: <ul style="list-style-type: none"> • Equipos • Hospedaje • Alimentos 	Mayo	1
Segunda visita a Chuao: <ul style="list-style-type: none"> • Imágenes de apoyo 	Mayo	2
Se cuadraron entrevistas para los días siguientes	Mayo	3
Grabación en la Hacienda Chuao <ul style="list-style-type: none"> • Entrevista Yelitza • Encuesta a diferentes personas del pueblo 	Mayo	4
Entrevista Jesús Franco Imágenes de apoyo	Mayo	5
Entrevista con Edys Liendo (falló)	Mayo	6
Revisión del material Pietaje Realización del guión técnico y literario	Mayo	8 al 18
Primer montaje del material	Mayo	30
Edición final	Junio	6
Revisión final del documento de tesis con el tutor	Junio	8
Entrega de tesis	Junio	11

Desde el momento en que se decidió realizar un documental se conocía que el presupuesto para ello sería elevado, incluso sin el alquiler de equipos.

De esta forma se realizó un esbozo del presupuesto que podría ser necesario.

A continuación se presenta el presupuesto que se utilizó:

Razón	Cantidad	Precio	Total
Micrófono Handy Recorder H2	1	139\$ (comprado por Amazon)	973Bsf aprox.
Peñero a Chuao	2 (ida y vuelta)	50 x 2	100 Bsf.
Hospedaje en Chuao Posada La Luzonera 1er viaje	1 habitación	200 Bsf por noche	600 Bsf.
Alimentos primer viaje a Chuao (2 personas)	Desayuno y cena 80Bsf Aperitivos varios		
Gasolina	Ida y vuelta	2,5Bsf	5Bsf
Estacionamiento Choroní	4 días y 3 noches	30 por día 40 por noche	240Bsf
Peñero a Chuao	2 (ida y vuelta)	100Bsf y 30Bsf	130Bsf
Hospedaje en Chuao Posada La Luzonera 2do viaje	1 habitación	200 por noche	800Bsf
Alimentos 2do viaje a Chuao (2 personas)	Desayuno Cena Aperitivos varios Panelitas de cacao 20 c/u	54 por día 160, 80, 98 Varios 200Bsf	850Bsf
Gasolina	Ida y vuelta	2,5Bsf	5Bsf
Estacionamiento Choroní	5 días y 4 noches	30 por día 40 por noches	300Bsf
Edición			1200Bsf
			4353Bsf

GUIÓN
AROMA DE CACAO
DOCUMENTAL

1 ESCENA – PRESENTACIÓN EN FONDO NEGRO

Aparece el logo de la UCV

Aparece escrito: Universidad Central de Venezuela

Seguido por el logo de la Escuela de Comunicación Social

Aparece escrito: Presenta

CORTE A

2 ESCENA – IMÁGENES DE LA COSTA

Se muestran imágenes de la costa de Chuao y niños jugando con sonido ambiente

FADE A NEGRO

3 ESCENA – SE MUESTRA EL CAMINO DE LA PLAYA AL PUEBLO

En time lapse se muestra el camino que hay que recorrer, en este caso, en camión, para llegar al pueblo

Sonido ambiente

FADE A NEGRO

4 ESCENA – TÍTULO DEL DOCUMENTAL

Sale en el fondo una imagen de la Iglesia y el patio de secado y aparece el título “Aroma de Cacao”

Comienza musicalización

5 ESCENA – PAISAJE DEL PUEBLO

Se muestran más de un paisaje del pueblo

Musicalización

CORTE A

6 ESCENA – DÍA – EXTERIOR – JESÚS FRANCO – PLAZA

Habla sobre el pueblo y su gente y la importancia de las tradiciones y el cacao para Chuao. Cuando Jesús Franco comienza a hablar de la agricultura y la pesca su voz pasa en off y se muestran imágenes que sustentan lo que dice al igual que cuando habla de las tradiciones como los Diablos Danzantes.

JESÚS FRANCO

“Soy nacido y criado aquí en Chuao y con decirle que viví ocho años en Caracas y a Chuao no lo cambio yo por Caracas que es la capital aunque usted no lo crea”

“Aquí en Chuao todos somos como una sola familia, aquí apenas uno pega un grito, ahí está todo el pueblo”

“Lleva el nombre Chuao, y hoy en día, porque tiene el mérito que dicen que es, no se lo decimos nosotros los chuaenses sino los que compran el cacao que le han dado esa estabilidad, que Chuao es, el cacao de Chuao es el mejor cacao del mundo. Pero aquí usted sabe que por lo menos Chuao, nosotros aquí vivimos del cacao y la agricultura, la pesca, de eso es que se mantiene a la comunidad acá, del cacao y la pesca. Muchos entonces los que estamos ahorita que trabajamos por la alcaldía pero aquí el sustento de eso es la Hacienda y la pesca, de eso es que vive el pueblo de Chuao”

“Tenemos que ver con el cacao porque todas las tradiciones son de Chuao y Chuao está dentro de la Hacienda de cacao. Aquí tenemos los Diablos Danzantes, tenemos Los Pastores, tenemos Los Reyes Magos, tenemos San Juan Bautista a San Pedro que es el mismo San Juan, bueno pues aquí tenemos los Velorios de Cruz, aquí tenemos todo lo que es la cultura viva.”

Musicalización

CORTE A

7 ESCENA – IMÁGENES DE CACAO Y CORTADORAS – ALCIDES
HERRERA (VOZ EN OFF)

Se muestran varias imágenes de cacao y de cortadoras haciendo su trabajo en la Hacienda mientras se escucha la voz en off de Alcides Herrera

Musicalización

“El procesamiento del cacao empieza primero desde que se planta en el terreno después se mantiene con podas y después llegado entre cuatro y cinco años es el proceso de cosecha, y a los siete empieza ya una cosecha productiva en toda su formalidad y de ahí tiene una duración de veinticinco años productivos, puede ser menos puede ser más. Después de que ya el cacao empieza desde la flor hasta la recolección dura seis meses.”

CORTE A

8 ESCENA – DÍA – EXTERIOR HACIENDA – YELITZA CASTILLO

Aparece Yelitza Castillo, trabajadora de la hacienda, hablando un poco sobre su trabajo como cortadora. Mientras Yelitza habla se intercala su entrevista con imágenes que le dan vida a lo que va diciendo.

“Hay que estar recolectando semanal, o sea, de lunes a viernes. Anteriormente se recogía y se picaba de una vez verdad, pero no se rendía, entonces por eso ahora lo tumbamos y lo amontonamos y se pica cada dos días, si es mucho cacao se recoge lunes y martes y se pica el miércoles, después se tumba jueves y parte del viernes y también nos ponemos a picar.

“Se van a hacer tres viveros aproximadamente este año si Dios quiere”

“para hacer más plantas pues, de cacao, en algunos sectores que faltan, en algunos sectores que por lo menos hay algunas matas que les da una peste entonces hay que cortar esa mata y se resiembra otra”

“ y bueno en algunas partes que hay que recuperar un aislado y también hay que sembrarle, para eso son los viveros.”

CORTE A

9 ESCENA –IMÁGENES VARIAS DEL PROCESAMIENTO DEL CACAO

Se muestran imágenes de cortadoras, luego del cuarto de fermentación y del patio de la Iglesia donde se seca el cacao.

CORTE A

10 ESCENA – DÍA – EXTERIOR- HAYDEE JACHÉ

Haydee habla un poco sobre su trabajo en la hacienda, especialmente sobre el secado del cacao.

HAYDEE JACHÉ

“El secado del cacao viene después del proceso de la recolección y el proceso de la fermentación”

“Se deja secar siete días, depende del sol, después de pasar por sus tres tipos de patio”

Entra voz en off de Alcides Herrera y se muestran imágenes del patio

“el patio de secado tiene tres etapas: rústico, semirústico y liso. En el rústico tiene dos funciones, una que termina de quitar el mucílago al grano y la otra es que los rayos solares son menos fuertes y no le pega tan fuerte porque viene del caliente de la fermentación al patio de secado que es caliente”

Entra de nuevo la imagen de Haydee

“Una vez que se termina el proceso de secado ya nosotros tenemos este..lo seleccionamos acá en ésta máquina y ya se lo lleva la Corporación Nacional Socialista de Cacao”

CORTE A

11 ESCENA – SECADORAS TRABAJANDO EN EL PATIO

Se muestran imágenes del patio, de las cestas de bejuco, los rastrillos de madera, entre otras. Comienza la voz en off de Alcides Herrera hablando sobre el guardado del cacao y los años de tradición.

ALCIDES HERRERA

“Se guarda en la tarde al almacén, en el almacén es piso de madera, eso es para guardar la humedad”

“Chuaq como tal ha seguido las técnicas o las tradiciones del manejo del cacao. ¿Por qué? Porque si de hace cuatrocientos años el cacao de Chuaq ha sido un buen cacao, el mejor del mundo, entonces, ¿por qué vamos a cambiar las técnicas? Podemos mejorar los espacios porque a través del tiempo se deterioran, pero no es porque queremos cambiarlo. Seguimos trabajando con los mismos materiales o parecidos a con los que se trabajaban hace cuatrocientos, trescientos años atrás. Que es rastrillo de madera, cuchara de tapara, cesta de bejuco, y todas esas cosas que se usaban en la época pasada”

CORTE A

12 ESCENA – DÍA – EXTERIOR – ENTREVISTA A JUANA PEÑALVER

Juana Peñalver habla un poco de su oficio haciendo productos a base de cacao mientras su entrevista de intercala con imágenes de ella realizando panelas de cacao.

JUANA PEÑALVER

“Yo soy artesana y hacemos panelas, hacemos el dulce con el yuyo de cacao hacemos el ponche, hacemos la mistela, hacemos tortas, hacemos quesillo”

“Éstas son las almendras que se muelen para hacer las panelas, ya cuando esta molido es licor de cacao, esto ya es licor”

“Hay muchas cosas que se hacen del cacao”

“Menos de un año que me metí a artesana para hacer panelas de cacao cuando venga el turista consiga aunque sea una panela que llevarse de recuerdo. A veces hay días en que no se vende nada, como hay días que se puede vender cinco panelas, diez panelas, quince panelas, algo así”

“Se da unos golpecitos y uno la puede meter en estos saquitos, hay variedades, cacao Chuaq”

CORTE A

13 ESCENA –IMÁGENES VARIAS DEL PUEBLO

Se muestran distintas imágenes de cacaos mientras se escucha la voz en off de Alcides Herrera

ALCIDES HERRERA

“El cacao Criollo se ha estado perdiendo porque el cacao forastero o las otras razas de cacao son más fuertes que el criollo aunque es el mejor es débil, entonces en la polinización se va perdiendo esa raza pero siempre aquí en Chuao por ejemplo, se ha mantenido parte de ese criollo aunque el forastero es más rendidor comercialmente, pero el criollo tiene sus sabores más naturales. Chuao no se conoce como puro Criollo, no, sino como el mejor cacao”

CORTE A

14 ESCENA – APARECE ALCIDES HERRERA

Sale Alcides Herrera con una pequeña frase de cierre:

ALCIDES HERRERA

“Chuao ha vivido del cacao toda su vida, sin cacao no hay Chuao y sin Chuao no hay cacao”

CORTE A

15 ESCENA – SE MUESTRAN DISTINTAS IMÁGENES DEL PUEBLO

Se muestran distintas imágenes del pueblo y la gente acompañado de música muy acorde al pueblo.

CORTE A

16 ESCENA – PANTALLA EN CUADROS

Se divide la pantalla en 12 cuadros, donde los cuadros tendrán las imágenes de las personas entrevistadas en blanco y negro.

Aleatoriamente se irá dando “play” a cada una y ésta se pondrá a color para ubicar al espectador. Aquí el orden de los mensajes:

“Chuao es un paraíso terrenal”

“Chuao es mucha tradición, muchos paisajes naturales, ríos, abundante agua”

“El cacao”

“Los ríos, las fiestas, la playa”

“Lo mejor”

“En mi cacao, en mi Hacienda, porque soy una trabajadora de la Hacienda y me gusta esto pues, y esto no lo dejo por nada ni por nadie”

“El pueblo más bello que hay porque es mi pueblo”

“En sus ríos y sus playas, sus montañas y su preciosa gente que vive aquí”

“Tradición”

“Cacao”

“Mi pueblo bello que está aquí y más nada”

“El cacao, los Diablos Danzantes de Chuao”

CORTE A

17 ESCENA – CREDITOS

Siguiendo la misma línea de los inserts los créditos irán en un fondo de textura de saco.

FICHA TÉCNICA

Título del Documental: Aroma de Cacao

Duración: 9:01

Destinado a: Público en general, especialmente venezolanos

Idea: Los chuaeños enseñan cómo se trabaja el cacao en el pueblo y la importancia que tiene para su sustento.

Sinopsis: Diferentes trabajadores de la Hacienda Chuao nos muestran todo el proceso por el cual pasa el cacao antes de poder ser consumido, además de eso la importancia económica que tiene, ya que junto con la pesca es el principal sustento del pueblo. De igual manera se presenta un conflicto que es la pérdida del cacao criollo el cual con la combinación de los demás cacao que se encuentran en Chuao le dan la fama y prestigio del mejor cacao del mundo.

Este documental incentiva al análisis de las consecuencias si se llegará a perder por completo el cacao criollo.

Créditos:

Dirección: Adriana Manzanares

Producción: Adriana Manzanares

Cámara: Adriana Manzanares y Carlos Alberto Abunassar

Edición: José "J.J." García y Vicente Márquez

Banda Sonora:

Mi bandera – Son de Chuao

Mi tambor – Son de Chuao

Sabor a cacao – Son de Chuao

Venezuela – Son de Chuao

Cuando suena el tambor – Son de Chuao

Diablos de Chuao, Corrido – Festividades: Música de la tradición Venezolana
Volumen III

San Juan Tambor y fuera – Miranda y su música

Agradecimientos:

Margarita Bethencourt

Helena Bethencourt

Victoria Bethencourt

Carlos Alberto Abunassar

Vicente Márquez

A todo el pueblo de Chuao

CONCLUSIONES

Los chuaeños, especialmente a aquellos que trabajan en la Hacienda Chuao, se encuentran relacionados con el cacao de una forma u otra. Y este rubro representa una gran importancia para el pueblo.

Para Chuao el cacao ha sido su vida desde hace más de 400 años. El pueblo se mantiene gracias a la venta del cacao que se produce en la Hacienda y de la pesca.

En el caso de Venezuela el cacao perdió importancia por la aparición de otros productos que tuvieron mayor importancia, pero en Chuao no existe ningún producto más importante que el aclamado cacao con certificación de origen.

El cacao Chuao es reconocido mundialmente por su calidad, pues allí se encuentran distintas razas que permiten crear una mezcla de sabores fuertes con suaves y de aromas deliciosos que lo convierten en uno de los mejores cacaos del mundo.

Este cacao no sólo se obtiene por las matas de diferentes razas que crecen en la Hacienda, sino por el tratamiento que se le da. Las técnicas de procesamiento del cacao han sido las mismas desde hace cientos de años, seguir con estas tradiciones hace también que el cacao Chuao sea el mejor del mundo.

Muchas personas han ido al pueblo a intentar copiar los métodos utilizados por los chuaeños para el procesamiento de la almendra, pero se han ido sin éxito, pues es la combinación de muchos factores lo que permite obtener un cacao de excelente calidad.

En Chuao todo el pueblo tiene que ver con el cacao. Los niños suelen comer algún producto a base de cacao por lo menos una vez al día, eso sin mencionar que es tradición que cuando se realizan los Diablos Danzantes, San Juan Bautista o cualquier otra celebración religiosa, se prepara chocolate caliente en la casa de dicho santo y todo el pueblo va a brindar.

Además el pueblo se encuentra lleno de sacos de cacao que hacen que todo el pueblo tenga un aroma entre el dulce y el ácido del cacao, de carteles y de tiendas que venden cacao donde además resaltan que es “el mejor del mundo”. A simple vista se puede observar el orgullo que sienten en el pueblo de ser poseedores y creadores de este cacao de tan alta calidad y estimación.

Es aquí donde entra la preocupación sobre la pérdida del cacao criollo. Si bien se ha dicho antes que el cacao Chuao no se diferencia de los demás por ser sólo cacao criollo, sino por tener varios sabores en uno, si se llegase a perder por completo el cacao criollo, el cacao Chuao perdería parte de su calidad.

Esto podría afectar económicamente y moralmente al pueblo de Chuao. Pues podrían estar en riesgo de perder su prestigioso cacao que los llena de orgullo y satisfacción diariamente.

Lo más grave es que, en las entrevistas realizadas, poca gente conocía sobre esta situación, y al ser mencionada tampoco le daban mucha importancia.

Quizás si se diera a conocer el problema a los trabajadores de la Hacienda y se propusiera un plan concreto para solucionar o intentar mejorar la situación no tendrían más de 10 años perdiendo parte del cacao criollo de la zona.

Los chuaeños son gente emprendedora, que trabaja duro, mejoran los espacios de trabajo, buscan soluciones a los problemas que pueda tener la Hacienda o el pueblo. Es por eso que la pérdida del cacao criollo se debe a la desinformación y desconocimiento sobre el tema.

Por otro lado se pudieron aplicar los procesos de reproducción, producción y postproducción asociados a la realización del documental, gracias a los conocimientos adquiridos en la Escuela de Comunicación Social de la UCV.

Por último se espera que mediante este documental se pueda llegar a espacios donde se logren crear iniciativas para ayudar a conservar la semilla criolla que aporta importantes sabores y aromas al cacao Chuao.

REFERENCIAS

Fuentes Bibliográficas

BARNOUW, Erik (1998) *El Documental*

Gedisa, Barcelona, España

GOLDSMITH, David, A(2003) *El Documental*

Oceano, Barcelona, España

NICHOLS, Bill(1997) *La representación de la realidad*

Paidós Ibérica, Barcelona, España

RABIGER, Michael (1987) *Dirección de Documentales*

Instituto Oficial de Radio y Televisión, Madrid, España

W. REA, Peter; K. Irving, David (1998) *Producción y dirección de cortometrajes y videos*

Instituto Oficial de Radio y Televisión RTVE, Madrid, España

Tesis documentales:

SÁINZ Llamas, Manuel (1996) *Guía de cómo producir un documental basado en las experiencias de la serie "Un Viaje de Milenios"*

Universidad Central de Venezuela

Sobre el Guión:

CHION, Michel (1988) *Cómo se escribe un guión*

Ediciones Cátedra, Madrid, España

MC GRATH, Declan; Macdermott, Felim (2003) *Guionistas Cine*

Oceano, Barcelona, España

MC GRATH, Declan (2001) *Montaje y Postproducción Cine*

Oceano, Barcelona, España

PARENT- ALTIER, Dominique (1997) *Sobre el Guión*
Editorial La Marca, Buenos Aires, Argentina

PARKER, Philip (2010) *Cómo escribir el Guión Perfecto*
Ediciones Robinbook, Barcelona, España

Historia de Venezuela:

ARRÁIZ LUCCA, Rafael (2007) *Venezuela: 1830 a nuestros días*
Editorial Alfa, Caracas, Venezuela

MARTINEZ Natera, Piar (1972) *Geografía Económica de Venezuela*
Ediciones Co-Bo, Caracas, Venezuela

PICÓN SALAS, M, Mijares, A. Díaz Sánchez, R. Arcila Farias, E. Liscano, J.
(1962) *Venezuela Independiente 1810 1960*

Fundación Eugenio Mendoza, CIUDAD, Venezuela

SALCEDO, J. Bastardo, L. (1972) *Historia Fundamental de Venezuela*

Ediciones de la Biblioteca, Caracas, Venezuela

USLAR PIETRI, Arturo (1989) *Raíces Venezolanas*

Editorial A. Lisbona, Caracas, Venezuela

Etnografía:

HARRIS, M. Emic, (año) Etic y la nueva etnografía, *La nueva etnografía* (491-523)

EDITORIAL, CIUDAD, PAIS

MALINOWSKI, Bronislaw (2001) *Los Argonautas del Pacífico*
Ediciones Península, Barcelona, España

Cacao:

DI GIACOBBE, M. F. (2011) *Cacao y chocolate en Venezuela*
Editorial CEC, SA El Nacional, Caracas, Venezuela

FUENTES, Cecilia; Hernández Daría (2002) *Cultivos Tradicionales de Venezuela*

Fundación Bigott, Caracas Venezuela

NÚÑEZ, E. B. (1972) *Cacao*

Banco Central de Venezuela, Caracas, Venezuela

PARRA Deleaud, Pedro (2012) *La hora del chocolate*

Pedro Parra Deleaud por Altholito C.A, Caracas Venezuela

Tesis sobre cacao:

PROF. ÁLVAREZ Fernández, Clímaco Orlando (1998) *Caracterización física, química y físico-química de granos tostados de Cacao cosechados en tres zonas del Estado Aragua: Chuao, Cuyagua y Cumboto*

Universidad Central de Venezuela, Curso Interfacultades de Portgrado en Ciencia y Tecnología, Caracas, Venezuela

Archivos PDF sobre cacao:

DELGADO, C, Aura Adriana (2008) *Los productores de cacao en Venezuela: de la esclavitud al cooperativismo*

Universidad de Carabobo, Venezuela

Chua:

ALEMÁN, Carmen Elena (1997) *Corpus Christi y San Juan Bautista: Dos manifestaciones rituales en la comunidad afrovenezolana de Chuao*

Fundación Bigott, Caracas, Venezuela

BACCI, M. E. *Chuao: El caso de una Hacienda Colonial Productora de Cacao en Venezuela*

UNESCO, CIUDAD, Perú

Obra Pía de Chuao

Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela

Tesis sobre Chuao:

BOLÍVAR Pino, A. *Chuao: rituales, tambor y cacao* (Tesis impresa)

Universidad Central de Venezuela

ICHASO Franchi, M. *Chuao: Bahía bendita de Aragua* (tesis impresa trabajo de grado).

Universidad Central de Venezuela

Otros trabajos sobre Chuao:

GONZÁLEZ Jiménez, Eduardo (2007) *Denominación de origen Cacao Chuao*
{Versión Pdf}

EDITORIAL, CIUDAD, PAIS

(2011) *Custodios de la tradición Chuao 2011* (calendario)

Fundación Bigott, Caracas, Venezuela

CLARET Véliz, Arnoldo (2011) *Cómo hacer y defender una Tesis*
Editorial Texto, Caracas, Venezuela

Fuentes digitales:

www.cjp.ula.ve/gpi/documentos/pueblo_venezolano.pdf

Fuentes vivas:

Alcides Herrera
Juana de Dios Peñalver
Haydeé Ache
Jesús Franco
Yelitza Castillo
Morelia Luzón
Edys Liendo

ANEXOS

Plan de Trabajo:

Toma 1	Título → Universidad Central de Venezuela presenta
Toma 2	“Aroma de Cacao”
Toma 3	Paneo de la costa Musicalizado
Toma 4	Paisaje del pueblo Musicalizado
Toma 5	Entrevista a María Tecla Herrera (si se encuentra en condiciones de dar entrevistas)
Toma 6	Pantalla dividida en 2 → pantalla 1: mujer comenzando el día Pantalla 2: hombre comenzando el día Voz en off de María Tecla
Toma 7	Paneo de la hacienda
Toma 8	Close up a mata de cacao
Toma 9	Entrevista a cortadora de cacao Posible entrevistada: Leida M. Ladera
Toma	Paneo iglesia y patio de secado

10	
Toma 11	Entrevista a secadora de cacao
Toma 12	Fachada de tienda de productos a base de cacao
Toma 13	Entrevista a Edys Liendo (artesana)
Toma 14	Entrevista a Ángel Herrera sobre las técnicas
Toma 15	Entrevista Alcides Herrera sobre la certificación de origen
Toma 16	Tomas de apoyo con voz en off de la Entrevista #1

Nota: primer boceto que se realizó

Primer pietaje

CLIP	ENTRADA	SALIDA	FRASE DE INICIO	FRASE DE CIERRE
Textos en negro			Universidad Central de Venezuela Escuela de Comunicación Social presentan	Aroma de Cacao
Paneo costa (video 226)	0:06	0:02 2		
Pesacadores desenredando red (video 269)	0:01	0:10		
Niño jugando con barquito (video 267)	0:03	0:08		
Camino de la playa al pueblo (video 259) en cámara rápida	0:02	0:29		
Paisaje pueblo (video 222)	0:03	0:07	Música	Música
Paisaje pueblo (video 653)	0:02	0:05		
Entrevista Jesús Franco (video 444)	0:19	0:33	Soy nacido y criado aquíaunque usted no lo crea

Voz	1:00	1:14		
Entrevista Jesús Franco (video 444)	0:58	1:05	Aquí en Chuao todos somos como..	..pega un grito esta todo el pueblo
Voz	1:39	1:46		
Entrevista Jesús Franco (video 444)	1:32	2:08	Chuao lleva el nombre..	...el cacao y la pesca, de eso es que vive el pueblo de Chuao
Voz	2:12	2:49		
Entrevista Jesús Franco (video 444)	2:19	2:40	Tenemos que ver con el cacao...	...aquí tenemos todo lo que es la cultura viva.
Voz	2:59	3:20		
Cacao enfocado (video 204)	0:01	0:04		
Entrevista Alcide voz en off (video 086)	1:41	1:53	El procesamiento del cacao empieza..	...se mantiene con podas.
Voz	1:32	1:43		
Cacao (video 204)	0:16	0:23		
Entrevista Alcide voz en off (video 086)	1:59	3:18	...y después	..se extrae la almendra y se coloca en el tobo
Voz	1:50	3:07		

Cortadoras video 416	0:01	0:22		
Video 418 close up cortadora	0:35	0:44		
Entrevista Yelitza Castillo (video 440)	0:28	0:33	Hay que estar recolectando semanal...	..de lunes a viernes
Voz	0:37	0:41		
Entrevista Yelitza Castillo (video 440)	0:38	1:04	Anteriormente se recogía y se picaba...	...parte del viernes y también nos ponemos a picar.
Voz	0:47	1:13		
Entrevista Yelitza Castillo (video 440)	2:33	2:38	Se van a hacer dos..	...aproximadament e, si Dios quiere.
Voz	2:43	2:47		
Entrevista Yelitza Castillo (video 440)	2:06	2: 23	Para plantar más...	...se resiembra otra
Voz	2:16	2:32		
Entrevista Yelitza Castillo (video 440)	2:25	2: 33	Y bueno en algunas..	...para eso son los viveros.
Voz	2:35	2:42		

Video 420 close up cortadora	0:05	0:17		
Close up cortadora video 437	0:22	0:30		
Paneo cortadoras video 429	0:04	0:26		
Regreso con los tobos (video 426)	0:02	0:08		
Cuarto de fermentación (video 401)	0:04	0:13		
Paneo iglesia (video 106)	0:09	0:15		
Entrevista Haydee Jaché (video 198)	0:06	0:12	El secado del cacao...	... y el proceso de la fermentación
Voz	0:04	0:11		
Entrevista Haydee Jaché (video 198)	0:24	0:31	Se deja secar...	...tres tipos de patio
Voz	0:21	0:28		
Entrevista Haydee Jaché (video 198)	0:53	1:05	Una vez que se termina el proceso de secado...	...y ya se lo lleva la Corporación Nacional Socialista de Cacao.

Voz	0:51	1:04		
Secadoras sacando el cacao del cuarto de almacenamiento (video 195)	0:03	0:18		
Sacando el cacao (video 134)	0:59	1:17		
Entrevista Alcide voz en off (video 086)	4:24	4:50	Se guarda en la tarde...	...para guardar la humedad.
Voz	4:14	4:40		
Sacando sacos (video 197)	0:01	0:12		
Esparciendo cacao (video 394)	0:58	1:23		
Entrevista Alcide voz en off (video 088)	0:07	0:58	Chua como tal ha seguido...	...en la época pasada.
Voz	8:00	8:50		

Esparciendo cacao (video 399)	0:40	0:53		
Close up del cacao (video 094)	0:12	0:22		
Guardando el cacao (video 126)	0:32	0:44		
Cuarto de almacenado (video 201)	0:22	0:28		
Entrevista Juana Peñalver (video 206)	0:39	1:07	Yo soy artesana y ese cacao...	...hay muchas cosas que se hacen del cacao.
Voz	0:42	1:09		
Entrevista Juana Peñalver (video 206)	2:14	2:27	Menos de un año...	...para llevarse de recuerdo
Voz	2:19	2:30		
Entrevista Juana Peñalver (video 206)	1:57	2:04	A veces hay días que no se vende nada...	...15 panelas, algo así.
Voz	1:59	2:07		
Moliendo cacao (video 213)	0:09	0:18		

Moliendo cacao (video 214)	0:01 (voz)	0:28	Se mete al horno para que se tueste...	...esta molido es licor, licor de cacao.
Voz	0:04 (video) 1:23	1:48		
Moliendo cacao (video 214)	0:37	0:43	Esto ya es licor..	...me entiendes.
Voz	1:58	2:05		
Moliendo cacao (video 214)	1:02	1:39		
Moliendo cacao (video 216)	0:05	0:37	120 gramos	...se lleva al frío.
Voz	3:40	4:11	Agarramos un envase..	Y lo llevamos al frío
Moliendo cacao (video 217)	0:13 (voz) 0:16 (video)	0:42	Se envuelven en papel..	...cacao Chuao
Voz	7:29	7:58		
Señor en bicicleta (video 117)	0:12	0:20		
Voz en off de Alcides Herrera (video 090)	0:09	0:53	Es el cacao criollo el que se ha estado...	...tiene sus sabores más naturales

Voz	18:24	19:09		
Cruz del Perdón (video 118)	0:06	0:09		
Niños jugando en el patio de la Iglesia (video 411)	0:02	0:08		
Paisaje Pueblo (video 121)	0:13	0:16		
Paisaje Pueblo (video 639)	0:03	0:07		
Paisaje Pueblo (video 634)	0:37	0:42		
Voz en off de Alcides Herrera (video 090)	2:21	2:41	No es tanto un solo sabor lo bueno...	...sino como el mejor cacao .
Voz	20:37	20:58		
Niño jugando trompo	0:01	0:08		
Ensayo diablos (video 452)	0:04	0:11		

Ensayo diablos (video 457)	0:16	0:21		
Ensayo diablos (video 460)	0:01	0:06		
¿Qué es Chuao para ti? (video 619)	0:03	0:05	Chuao es...	...un paraíso terrenal
Voz	0:07	0:09		
¿Qué es Chuao para ti? (video 620)	0:05	0:14	Chuao es mucha tradición...	...paisajes naturales, río, abundante agua.
Voz	0:32	0:40		
¿Qué es Chuao para ti? (video 451)	0:13	0:15	De Chuao?	El cacao
Voz	0:17	0:19		
¿Qué es Chuao para ti? (video 441)	0:07	0:09	Chuao es	Muy bonito
Voz				
¿Qué es Chuao para ti? (video 441)	0:11	0:15	Los ríos	Las fiestas, la playa.
Voz				

¿Qué es Chuao para ti? (video 447) Voz	0:03 0:12	0:05 0:13	Lo mejor	
¿Qué es Chuao para ti? (video 622) Voz	0:05 0:33	0:08 0:35	En mi cacao	En mi hacienda
¿Qué es Chuao para ti? (video 622) Voz	0:12 0:39	0:13 0:40	Esto no lo dejo por nada	Ni por nadie
¿Qué es Chuao para ti? (video 621) Voz	0:03 0:07	0:07 0:11	El pueblo más bello que hay..	...porque es mi pueblo
¿Qué es Chuao para ti? (video 623) Voz	0:03 0:06	0:05 0:08	En sus ríos y	Sus playas
¿Qué es Chuao para ti? (video 623) Voz	0:08 0:11	0:09 0:12	Y su preciosa gente	Que vive aquí
¿Qué es Chuao para ti? (video 618)	0:12	0:14	Tradicón	

Voz	1:02	1:05		
¿Qué es Chuao para ti? (video 616)	0:03	0:04	Cacao	
Voz	0:24 0:31	0:25 0:33	Y pa' nosotros es comer cacao...	...todos los días
¿Qué es Chuao para ti? (video 625)	0:05	0:08	Mi pueblo bello que está	Aquí y más nada
Voz	0:12	0:15		
¿Qué es Chuao para ti? (video 657)	0:10	0:13	El cacao, los diablos	Danzantes de Chuao
Voz	0:36	0:39		
¿Qué es Chuao para ti? (video 626)	0:05	0:07	Lo mejor de toda la costa,	Imagínese
Voz	0:15	0:17		

Cuestionario de preguntas para las entrevistas:

Secadoras:

1. Nombre y tiempo en el trabajo
2. ¿El secado del cacao viene después de que proceso previo?
3. ¿Se seca en cualquier época del año? ¿En cuáles?
4. ¿Cuánto tiempo se deja secar?
5. ¿Qué hace al patio de la Iglesia perfecto para el secado?
6. Una vez que se termina éste proceso, ¿qué sigue?
7. ¿Desde cuándo trabaja en esto?
8. ¿Su familia siempre ha trabajado el cacao?
9. ¿Cuántas personas trabajan en el secado? ¿todas son mujeres?

Cortadoras:

1. Nombre y tiempo en el trabajo
2. ¿Cómo se sabe que está listo para ser recolectado?
3. ¿Cada cuánto tiempo se recolecta?
4. Una vez que ya no está en el árbol, ¿Qué se hace?
5. ¿Hay cacaos de distintas calidades? ¿Cuáles? ¿De cuál hay más?
6. El cacao criollo ha ido disminuyendo, ¿por qué? ¿tienen algún plan?
7. Escuché que están haciendo un vivero para sembrar plantas ahí, ¿de qué razas de cacao se van a sembrar?
8. ¿Qué capacidad tendrá el vivero?

Presidente de la Empresa Campesina:

1. Nombre, cargo y tiempo en el trabajo
2. ¿Qué importancia tiene el cacao para Venezuela y para Chuao?
3. ¿Cuál es la mejor época para la recolección de cacao? ¿Se recolecta durante todo el año?
4. ¿Cómo es el procesamiento del cacao?
5. ¿Cuánto terreno tiene la hacienda? ¿Cuánto está cultivado?
6. ¿Se han modernizado las técnicas de cultivo?
7. ¿Hay cacaos de distintas calidades? ¿Cuáles?

8. ¿Ha disminuido la semilla criolla? ¿Están realizando algo para recuperarla?
9. ¿Cuánto se produce anualmente? ¿Cuánto queda para el pueblo?
¿Cuánto se exporta fuera de Venezuela?
10. ¿Cómo funciona el comercio del producto?
11. ¿A qué precio se vende? ¿Está regulado?
12. ¿De qué se encarga la Corporación Socialista Venezolana de Cacao?

Artesana:

1. Nombre y tiempo en el trabajo
2. ¿Cómo le llega el cacao?
3. De la cantidad que se produce, ¿cuánto queda en el pueblo?
4. ¿Qué productos hace a base de cacao?
5. ¿Cuánto vende semanal? ¿La mayoría es a turistas?
6. ¿Desde cuándo tiene la tienda?
7. ¿Es un negocio familiar?
8. ¿Tiene mucha competencia?
9. ¿Cuándo es la época de más trabajo?
10. ¿Qué es lo que más se vende?
11. ¿Podríamos acompañarla en la cocina?

Autoridad del pueblo

1. Nombre y edad
2. ¿Puede hablar un poco sobre usted? ¿A qué se dedica?
3. ¿Cómo describiría a Chuao?
4. ¿Cómo describiría a su gente?
5. ¿Podría decir que el cacao y las tradiciones religiosas están relacionadas? ¿Cómo?
6. ¿Los jóvenes siguen las tradiciones? ¿Le dan la misma importancia que antes?
7. ¿Cómo diría que es el día a día de un chuaeño? ¿Cuál es su rutina?

Entrevista genérica:

1. Describe a Chuao en una palabra o ¿Sí le nombro Chuao que es lo primero que piensa?

Biografías de personajes entrevistados:

Jesús María Franco

Es la máxima autoridad de la iglesia en el pueblo de Chuao. Desde los 12 años pertenece a la Cofradía de los Diablos Danzantes y, en la actualidad, es el primer capitán y comanda a doscientos diablos, entre los cuales están sus hijos y nietos. También es el presidente de las fiestas de los Pastores y de los Reyes Magos. Franco representa la imagen del custodio de la iglesia desde hace 39 años; se encarga de tocar diariamente las campanas a las seis de la tarde; es el depositario de las llaves de la iglesia, monaguillo y sacristán. Planifica y organiza todo lo concerniente a las celebraciones de Corpus Christi, Pastores y Reyes Magos.

Alcides Herrera

Dirige la Empresa Campesina Chuao desde hace seis años y tiene veinte años trabajando con el cacao. Ha mantenido las técnicas agroecológicas tradicionales en el cultivo del cacao. Él y su padre, Ángel Herrera, son defensores de la agricultura natural; no usan químicos ni equipos industrializados en el cultivo y manejo del cacao. Se siente orgulloso de producir un cacao con certificación de origen, catalogado como el mejor del mundo.

Juana de Dios Peñalver

Tiene veinticuatro años trabajando en la Empresa Campesina, realiza todas las labores, cortado, secado y desde hace aproximadamente dos años comenzó a realizar panelas de cacao para la venta. Aprendió de su madre y su abuela y además realizó un curso de bombonería en Maracay. Además de panelas también hace quesillo, tortas, yuyo (dulce a base de cacao), ponche de cacao, mistela y chocolates.

Haydeé Ache

Tiene diez años trabajando en la hacienda. Además de secar el cacao es tesorera y actualmente es encargada de la Empresa Campesina ya que el Presidente está cumpliendo otras funciones.

Yelitza Castillo

Tiene ocho años trabajando en la hacienda. Cuando se encuentra cortando cacao se encarga de llevar un control de la cantidad de tocos con almendras de cacao que irán al cuarto de fermentación.