

Motion Graphics: una ventana al mundo de la Gastronomía Ocaña

Motion Graphics: a window into the world of Ocaña Gastronomy

¹Geraldine Lamprea-Ochoa

²Yefrey Damian Morales-Angarita

³Jhon Arciniegas-González

⁴Ever Daniel Buelvas Gutiérrez

Recibido: Agosto 25 de 2017 Aprobado: noviembre 10 de 2017

Resumen

El presente trabajo se enfocó en proponer un producto audiovisual que expongan las comidas típicas más representativas de Ocaña-Norte de Santander. Esto por medio de una metodología descriptiva basada en la revisión documental para poder llegar a una propuesta audiovisual que represente la zona de Ocaña. Con esto se quiere que la gastronomía tenga un auge significativo para mejorar los escenarios comerciales y la identidad de las personas.

Palabras clave: Audiovisual, Gastronomía, Ocaña.

Abstract

The present work focused on proposing an audiovisual product that exposes the typical foods most representative of Ocaña-Norte de Santander. This through a descriptive methodology based on the documentary review to reach an audiovisual proposal that represents the Ocaña area. With this it is wanted that the gastronomy has a significant boom to improve the commercial scenes and the identity of the people.

Keywords: Audiovisual, Gastronomy, Ocaña.

¹Diseño Gráfico, g.lamprea@fesc.edu.co, Fundación de Estudios Superiores Comfanorte, Ocaña, Colombia

²Diseño Gráfico, yd.morales@fesc.edu.co, Fundación de Estudios Superiores Comfanorte, Ocaña, Colombia

³Diseño Gráfico, arciniegasjohn057@gmail.com, Fundación de Estudios Superiores Comfanorte, Ocaña, Colombia

⁴Director Programa Gráfico, grafico@fesc.edu.co Fundación de Estudios Superiores Comfanorte, Ocaña Colombia

*Autor de Correspondencia
Correo:grafico@fesc.edu.co

Introducción

La identidad cultural según Molano (2007) “encierra un sentido de pertenencia a un grupo social con el cual se comparten rasgos culturales, como costumbres, valores y creencias”, identidad que se ve en riesgo ante fenómenos como la globalización, mundialización o planetarización, que genera un proceso de mezcla que se ha acelerado a tal velocidad que obliga a elaborar una nueva concepción de la identidad y que amenaza con la pérdida por completo de la misma en estos procesos de integración. (Kravzov, 2003).

En países como España y Francia los programas comunitarios y estatales han privilegiado proyectos que fomentan actividades de diversificación del turismo rural, de la artesanía y puesta en valor de los recursos patrimoniales, culturales y naturales del ámbito rural; para el caso de América Latina han sido inducidas por organismos no gubernamentales, universidades, organizaciones de productores y centros de investigación y en Colombia pese a la existencia de disposiciones legales y de políticas la cultura, el turismo, el comercio permiten pensar en procesos de desarrollo territorial rural a partir de elementos de identidad cultural, éste enfoque no ha sido suficientemente aplicado. (Soto, 2006).

Norte de Santander es uno de los 32 departamentos de Colombia que está ubicado en la zona nororiental del país, sobre la frontera con Venezuela, donde reside más del 70% de la población colombiana y con una importante trascendencia histórica tanto para Colombia como para el continente americano. (Gobernación, s.f.).

Según Mantilla (2014) Ocaña fue una de las primeras ciudades que con la suerte de recibir al Libertador Simón Bolívar (1813), ocupa igualmente sitio preferente por haber sido Capital de la República (15 de abril de 1824) y por ser escogida para la reunión de la Gran Convención en 1828, dentro de las principales actividades económicas de la ciudad de Ocaña esta la producción agrícola en especial cebolla Ocañera, frijón, café, frutales y pastos, y semipermanentes de caña, piña, plátano y yuca y el turismo como una oportunidad para el desarrollo sustentable de la ciudad. (Alcaldía Municipal, 2018).

El turismo es entonces una de las actividades que pueden llegar a convertirse en principales fuentes de empleo, Clemente, Hernández & López-Guzmán, (2014), por ello se considera que Ocaña puede aprovechar todas las capacidades que posee en el tema agrícola con la siembra de los productos que estarán en las recetas de sus comidas típicas que son muy apetecidas debido a su característico sabor que las identifica, gracias a la tradición y las recetas que hacen de estas comidas únicas en toda la región y el mundo, es importante que la región supere el impacto de la industrialización, que a veces se ve opacado por los productos de fácil producción que salen a la venta que atenta la identidad cultural (Delgado, 2016), empresarios de la región han visto la necesidad de tomar medidas urgentes por promover el turismo en la ciudad de Ocaña, debido a que es una tierra muy apetecida por su clima y su turismo gastronómico esto debido a su actividad agrícola.

Por ello el propósito de éste trabajo busca fortalecer la identidad regional y la tradición a través del diseño de una pieza audiovisual animada para los diferentes medios publicitarios y empresas de turismo de la ciudad que promueva la gastronomía de Ocaña como potencial turístico que podría potenciar la economía de la ciudad, incentivar, apoyar la creación de nuevas empresas y la consolidación de las empresas existentes, dedicadas a la actividad de la cocina tradicional y gourmet; aprovechando el patrimonio histórico y cultural.

Materiales y Métodos

El método utilizado en la presente investigación es descriptivo, con bases en la revisión documental para poder establecer una propuesta para el diseño de un producto audiovisual que expongan las comidas típicas más representativas de Ocaña-Norte de Santander.

Resultados y Analisis

Gastronomía

A pesar de estar vinculada casi de manera exclusiva con la comida, en realidad, la gastronomía es la conjunción de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad.

Es por esto que la gastronomía no es simplemente un conjunto de técnicas o métodos de cocción sino también la relación que los individuos establecen con el medio que los rodea, del cual obtienen sus recursos alimenticios, el modo en que los utilizan y todos aquellos fenómenos sociales o culturales que tienen que ver con la consumición de las preparaciones culinarias (Pabón, 2015).

Para Mendoza Macías (2010) la gastronomía siempre se caracteriza por ser particular y casi privativa de una región en especial, ya que el modo en que algunos platos se preparan en un país puede ser completamente diferente en otro país. Muchas veces las diferencias pueden darse dentro de regiones de un mismo país dependiendo del tipo de recursos con los que se cuente. Es por esto que la gastronomía se relaciona directamente con el medio ambiente natural, pero a su vez con aspectos sociológicos, históricos, filosóficos y antropológicos de cada región. De la misma manera establece el autor que mi entras que para las artes culinarias el rol de cocinero es de gran importancia, para la gastronomía no lo es tanto, sino que tal lugar lo ocupa el gourmet (no repite recetas si no que busca relaciones entre el uso de ciertos ingredientes, sus sabores, sus métodos de cocción).

La gastronomía Ocañera

Según autores como Clavijo (2016) “La gastronomía de Ocaña se fundamenta en la arepa de maíz, un plato típico de la región que se acompaña con queso, aguacate, huevos revueltos, mantequilla, etc. Seguido del tamal, las conservas de papaya o de kiwi, los bollos de maíz pilado, de mazorca y el sancocho”. Según el portal Vice Ocaña los siguientes son los principales productos de la gastronomía Ocañera:

Arepa. Su origen se remonta a la cultura indígena, donde cocinaban el maíz, lo molían y en tiestos de barro o sobre las brasas las asaban. Este plato es la base fundamental de la alimentación de los pueblos de la región de Ocaña y es indispensable en el desayuno y la comida o cena, la arepa actualmente no se elabora solamente con maíz sino que se usa la harina de maíz o promasa la elaboración de la arepa es un proceso muy sencillo pero que se debe adquirir la agilidad y destreza para darle la forma y la contextura que permita al momento del asado,

levantar el pellejo que la caracteriza, en eventos y celebraciones de algunos pueblos este proceso ha sido motivo de concurso como actividad típica de la región. La arepa Ocañera, incluye solo el maíz o en su defecto la harina y es acompañada normalmente con queso criollo, carne, pescado, mantequilla, huevos, etc.

Tamal. Es una comida que se prepara especialmente para las fiestas navideñas; se pueden hacer de arroz o de masa y se rellenan con cerdo o pollo, huevo, habichuela, alverja, zanahoria, papa picada y condimentos y son envueltos en hojas de bijao o de plátano y amarrados con cabuya de fique o fibra o con los ganchos de la mata de plátano. Actualmente se puede conseguir entre semana, en algunas tiendas de la ciudad o solicitarlos por encargo a personas que se dedican a su preparación.

Barbatuscas. Este plato se prepara con la flor del barbatusco, que es un árbol alto y frondoso que florece cada año entre los meses de marzo y abril. La flor es de color naranja encendido y dura pocos días en el árbol, luego cae al piso y es de allí de donde se recogen, se les quitan los pétalos y se cocinan, luego se colocan en agua de masa y se dejan fermentar hasta por tres días, luego se sacan y se pican para utilizarlas en la preparación de tortillas, adicionándole ingredientes al gusto como carne, huevos, pescado, pollo y aderezos como cebolla, ajos y tomate; así mismo en la preparación de dulces en forma de conserva.

Cocota. El árbol de la Cocota se presume que fue introducido desde Costa Rica, en octubre de 1942, por el poeta Santiago Rizo Rodríguez y se da únicamente en la región de Ocaña, inicia su florecencia hasta el mes de agosto que es cuando se produce la cosecha. Este árbol por lo general se reproduce por acodo y es apreciado en la construcción de cercas vivas, de 18 suelos ácidos y de gran resistencia a sequías e inviernos prolongados, su altura promedia entre los 15 y 20 metros, produce una goma fibrosa como mecanismo de defensa cuando su corteza sufre laceraciones.

Pan. El pan ocañero es un producto que identifica la región y constituye un elemento básico en la mesa ocañera, se caracteriza por su color blanco y su textura suave, su ingrediente principal es la harina de trigo.

Es un producto que se utiliza como souvenir cuando los ocañeros viajan a otras tierras; es muy apetecido por su inigualable sabor y por la conservación de sus características en el tiempo.

Cebollas. Para Verjel Sánchez, S. (2016) la cebolla Ocañera es una variedad de cebolla que se ha propagado vegetativamente durante muchas décadas y ha tomado características particulares en la región de Ocaña. El cultivo de cebolla variedad Ocañera o común, se siembra en la zona entre los 12 y 22°C, con suelos variados desde los arenosos (La Playa) hasta los francos y arcillosos en Abrego y Ocaña; sembrándose generalmente en la época de verano, pero adecuando sistema de regadío en forma artificial. Se expende en la mayoría de los supermercados regionales y nacionales, su sabor picante la caracteriza, además es utilizada para la elaboración de los encurtidos de cebollitas Ocañeras. Las cebollitas se utilizan como acompañante de comidas preparadas en Ocaña y son apetecidas por su delicioso sabor picante y avinagrado. Uno de los productos más representativos que se lucha por preservar es la Cebolla Ocañera, siendo este un producto con gran fama a nivel nacional, por su sabor único y por complementar muchas recetas que los colombianos y extranjeros llevan a su paladar.

Motion Graphics.

Según autores como Rodríguez (2016) y Calvo (2014), los Motion Graphics es un Motion con características de una infografía que se presenta en forma de gráficos en movimiento usados en video o en animaciones para crear la ilusión de movimiento o de un aspecto de transformación, a veces combinados con audio para su uso en proyectos multimedia, que tienen como soporte de lectura una pantalla, ya sea de cine, televisión, el monitor del ordenador o un teléfono móvil y están presentes en animaciones, películas, etc. Gajardo (2010) señala que la mayoría de los motion graphics están destinados a su observación en Internet, a través de distintos canales, como páginas propias de las campañas, YouTube o Vimeo; así también un gran número está destinada como primera opción de difusión su exposición en canales de televisión o redes sociales como Facebook e Instagram.

Preproducción

Idea: El motion graphics se realizó de manera innovadora donde se mostraron uno a uno las comidas típicas de la ciudad. Para que el mensaje fuera captado eficazmente se usó voz en off describiendo las principales características de cada comida típica de Ocaña, en las que se encuentran: La Cebolla Ocañera, Pan Ocañero, Arepa Ocañera, Tamal Ocañero, Cocota y Flor de Barbatúsca. Los colores que se escogieron fueron cálidos y representativos a la gastronomía, se editaron algunas fotografías de los lugares más representativos de Ocaña, al igual que las fotografías de los productos, mostrándolas con un texto adicional en la que se describen puntualmente las características de cada comida típica. Se diseñó un logo para esta campaña, que fuera la carta de presentación para el Motion Graphics, incluyendo una serie de transiciones y efectos de animación. En la tabla 1, y en las figuras 1, 2 y 3 se presenta el libreto de la pieza audiovisual.

Imagen	Contenido	Sonido	Tiempo
Logo: La cocina de Ocaña	Logo (La cocina de Ocaña) Ilustrado en un Vector, con una presentación animada de cada una de las partes que lo componen.	Navidad en mi pueblo – BAMBUCO – Flaminio Molina Vergel (Autor y Compositor) – Dueto Barí (Interpretes).	6 Segundos
Fotografías de los sitios turísticos más representativos de ocaña	Transición con Fotografías de la Iglesia San Agustín, Santuario del Agua de La Virgen, Parque 29 de Mayo, Colegio José Eusebio Caro y La Columna de los Esclavos.	Navidad en mi pueblo – BAMBUCO – Flaminio Molina Vergel (Autor y Compositor) – Dueto Barí (Interpretes).	8 Segundos
Fotografía de la Cebolla Ocañera.	Se inicia la Muestra de las principales comidas típicas de Ocaña, con una animación que se compone de una Fotografía con mascara de recorte circular (Cebollas) y un contenedor donde aparece el texto descriptivo (Cebolla Ocañera – Liliacea y Amaryllidaceae) de la Fotografía. Nombre de la tipografía: Altair. Fondo fotografía del Parque 29 de Mayo.	Música de Fondo: Que hay de tu vida-BAMBUCO – Flaminio Molina Vergel (Autor y Compositor) – Dueto Barí (Interpretes). Voz en OFF: Cebolla Ocañera. Con sus dos, cuatro, seis o más capas, son muy apetecidas por su delicioso sabor picante y avinagrado.	23 segundos
Fotografía Pan Ocañero.	Segunda muestra con una animación que se compone de una Fotografía con mascara de recorte circular (Pan Ocañero) y un contenedor donde aparece el texto descriptivo (Pan Ocañero – El pan es blanco, su sabor es dulce y amargo) de la Fotografía.	Música de Fondo: Que hay de tu vida – BAMBUCO - Flaminio Molina Vergel (Autor y Compositor) – Dueto Barí (Interpretes). Voz en OFF: Pan Ocañero. Se caracteriza por su color blanco y su textura suave. Su sabor es muy especial ya que es entre dulce y amargo.	9 Segundos
Fotografía Arepa Ocañera.	Nombre de la tipografía: Altair. Fondo fotografía del Parque 29 de Mayo. Tercera muestra con una animación que se compone de una Fotografía con mascara de recorte circular (Arepa Ocañera) y un contenedor donde aparece el texto descriptivo (Arepa Ocañera – Masa de maíz molido precocido) de la Fotografía. Nombre de la tipografía: Altair. Fondo fotografía del Monumento a Cristo Rey	Música de Fondo: Que hay de tu vida –BAMBUCO – Flaminio Molina Vergel (Autor y Compositor) – Dueto Barí (Interpretes). Voz en OFF: Arepa Ocañera. O arepa con cuero, es harina común blanca pero también se puede usar masa de maíz pelado, lo que la hace especial es su aroma debido a la doble cocción que termina por tostar el maíz	14 segundos

<p>Fotografía Tama Ocañero</p>	<p>Cuarta muestra con una animación que se compone de una Fotografía con mascara de recorte circular (Tama Ocañero) y un contenedor donde aparece el texto descriptivo (Tama Ocañero – Se hacen de cerdo, de pollo o mixtos de masa o de arroz) de la Fotografía. Nombre de la tipografía: Altair. Fondo fotografía del Monumento a Cristo Rey.</p>	<p>Música de Fondo: Que hay de tu vida –BAMBUCO – Flaminio Molina Vergel (Autor y Compositor) – Duetto Bari (Interpretes). Voz en OFF: Tama Ocañero. Es una comida que se prepara especialmente para las fiestas navideñas; se pueden hacer de arroz o de masa y el relleno se pone en hojas de plátano soasadas y luego se cocinan al vapor.</p>	<p>13 segundos</p>
<p>Fotografía Cocota</p>	<p>Quinta muestra con una Fruta. animación que se compone de una Fotografía con mascara de recorte circular (Cocota) y un contenedor</p>	<p>Música de fondo: Que hay de tu vida BAMBUCO. Flaminio Molina Vergel (autor y compositor) Duetto Bari (intérpretes). Voz en OFF: Arepa Ocañera con cuero es harina común blanca pero también se puede usar masa de maíz pelado, lo que la hace especial es su aroma debido a la doble cocción que terina por tostar el maíz.</p>	<p>13 segundos</p>

Fuente: autores

Story Board

DESCRIPCIÓN	VIDEO	AUDIO
<p>Aparece el Logo animado: La cocina de Ocaña - en Fondo Blanco y desaparece con una transición en forma de persiana vertical.</p>		<p>Tiempo: 6 Segundos. Navidad en mi pueblo BAMBUCO Flaminio Molina Vergel (Autor y Compositor) Duetto Bari (Interpretes).</p>
<p>Aparece un animación como transición con fotografías de los sitios turísticos más representativos de Ocaña. Transición con Fotografías de la Iglesia San Agustín, Santuario del Agua de La Virgen, Parque 29 de Mayo, Colegio José Eusebio Caro y La Columna de los Esclavos.</p>		<p>Tiempo: 8 Segundos. Navidad en mi pueblo BAMBUCO Flaminio Molina Vergel (Autor y Compositor) Duetto Bari (Interpretes).</p>

 **1**

DESCRIPCIÓN	VIDEO	AUDIO
<p>En este punto comienza la información de la Campaña con las muestra de las 6 comidas típicas de la ciudad de Ocaña, seleccionadas para este proyecto. Fotografía de la Cebolla Ocañera. Se inicia la Muestra de las principales comidas típicas de Ocaña, con una animación que se compone de una Fotografía con mascara de recorte circular (Cebollas) y un contenedor donde aparece el texto descriptivo (Cebolla Ocañera – Liliacea y Amarilidaceae) de la Fotografía. Nombre de la tipografía: Altair. Fondo fotografía del Parque 29 de Mayo.</p>		<p>Tiempo: 10 Segundos. Música de Fondo: Que hay de tu vida BAMBUCO Flaminio Molina Vergel (Autor y Compositor) Duetto Bari (Interpretes). Voz en OFF: Cebolla Ocañera. Con sus dos, cuatro, seis o más capas, son muy apetecidas por su delicioso sabor picante y avinagrado.</p>

 **2**


DESCRIPCIÓN	VIDEO	AUDIO
<p>Fotografía Pan Ocañero.</p> <p>Segunda muestra con una animación que se compone de una Fotografía con máscara de recorte circular (Pan Ocañero) y un contenedor donde aparece el texto descriptivo (Pan Ocañero – El pan es blanco, su sabor es dulce y amargo) de la Fotografía.</p> <p>Nombre de la tipografía: Altair.</p> <p>Fondo fotografía del Parque 29 de Mayo.</p>		<p>Tiempo: 9 Segundos.</p> <p>Música de Fondo: Que hay de tu vida BAMBUCCO</p> <p>Fiaminio Molina Vergel (Autor y Compositor) Duesto Bari (Interpretes).</p> <p>Voz en OFF: Pan Ocañero.</p> <p>Se caracteriza por su color blanco y su textura suave. Su sabor es muy especial ya que es entre dulce y amargo.</p>
<p>Fotografía Arepa Ocañera.</p> <p>Tercera muestra con una animación que se compone de una Fotografía con máscara de recorte circular (Arepa Ocañera) y un contenedor donde aparece el texto descriptivo (Arepa Ocañera – Masa de maíz molido precocido) de la Fotografía.</p> <p>Nombre de la tipografía: Altair.</p> <p>Fondo fotografía del Monumento a Cristo Rey.</p>		<p>Tiempo: 14 Segundos.</p> <p>Música de Fondo: Que hay de tu vida BAMBUCCO</p> <p>Fiaminio Molina Vergel (Autor y Compositor) Duesto Bari (Interpretes).</p> <p>Voz en OFF: Arepa Ocañera.</p> <p>O arepa con cuero, es harina común blanca pero también se puede usar masa de maíz pelado, lo que la hace especial es su aroma debido a la doble cocción que termina por tostar el maíz.</p>

Figura: 1,2,3. Story Board

Fuente: Autores

Conclusiones

Se puede concluir que se logró el desarrollo de una pieza audiovisual sobre las comidas típicas más representativas de la ciudad de Ocaña Norte de Santander, que se buscó aprovechar para retomar temas de interés para la región, aportando así material publicitario para incentivar el turismo gastronómico de la ciudad.

Referencias

Alcaldía Municipal. (05 de 06 de 2018). Alcaldía Municipal de Ocaña, Norte de Santander. Obtenido de <http://www.ocana-nortedesantander.gov.co/municipio/nuestro-municipio>

Calvo Tarazona, C.N. (2014). Motion Graphics infográficos en temáticas sociales. (tesis de grado). Universidad Politécnica de Valencia, Valencia, España

Clavijo Álvarez, A.L. (2016). Propuesta para optimizar la calidad del servicio y la satisfacción de los clientes en el Restaurante Colombia 76. (Trabajo de Grado). Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña, Ocaña, Colombia.

Clemente, E.D., Hernández Mogollón, J.M., & López-Guzmán, T. (2014). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura. Monográfico, nº 9 (2014), págs. 817-833.

Delgado López, E. (2016). Capacidad operativa de los restaurantes de Ocaña y su región. (Trabajo de pregrado). Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña, Ocaña, Colombia.

Gajardo Monje, P. (2010). Reduce y comparte: — sobre el consumo responsable motion graphics, responsabilidad social y comunicación. (tesis de pregrado). Universidad de Chile, Santiago de Chile, Chile.

Gobernación. (s.f.). Información General Norte de Santander. Obtenido de <http://www.nortedesantander.gov.co/Gobernaci%C3%B3n/Nuestro-Departamento/Informaci%C3%B3n-General-Norte-de-Santander>.

Kravzov Appel, E. (2003). Globalización e identidad Cultural. Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades, CEIICH, de la UNAM, pp. 237-245.

Mantilla Carrascal, J.M. (2014). "OCAÑA: UN LUGAR DE HISTORIA". (Trabajo pregrado). Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña, Ocaña, Colombia.

Mendoza Macías, LR. (2010). Creación de restaurante de gastronomía ecuatoriana (tesis de pregrado). Universidad de Guayaquil. Guayaquil, Ecuador.

Molano, O.L. (2007). Identidad cultural un concepto que evoluciona. Opera, 7, pp. 69-74

Pabón Méndez, A.D. (2015). Caracterización del mercado de productos gastronómicos del Centro Poblado La Cuncia, Municipio de Villavicencio-Meta. (tesis de pregrado). Universidad Santo Tomás. Villavicencio, Meta

Rodríguez Durán, D.O. (2016). Creación de un motion graphics que describa los beneficios del trueque como una herramienta alternativa para adquirir bienes, servicios y conocimientos. (Tesis de pregrado). Universidad de las Américas, Quito, Ecuador.

Soto Uribe, D. (2006). La identidad cultural y el desarrollo territorial rural, una aproximación desde Colombia. Territorios con identidad cultural. pp. 1-34

Verjel Sánchez, S. (2016). La cebolla ocañera, un producto ligado a la historia, tradición y cultura de un pueblo. Revista Mundo FESC, 6(12), 74-85. Recuperado a partir de <http://www.fesc.edu.co/Revistas/OJS/index.php/mundofesc/article/view/95>

Vive Ocaña. <http://viveocana.com/gastronomia/>