



UNIVERSIDAD
Privada
DR. RAFAEL BELLOSO CHACÍN

CAPÍTULO II
MARCO TEÓRICO

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

1. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN

Para apoyar el desarrollo de este estudio, se tomaron en cuenta ciertos trabajos, investigaciones y actividades que guardan relación con el planteamiento de esta propuesta, y que además, hacen aportes significativos a la investigación en sí, entre las cuales cabe citar:

Es importante destacar que sobre pastelería no se encuentran trabajos de investigación, pero sin embargo existen cantidad de artículos y páginas que hablan sobre la pastelería, es por ello que Pastry Revolution, tiene una publicación de Tussel (2016) el cual tiene por nombre “Crear un postre es como relevar una parte de ti mismo”, en el cual comenta sobre un chef muy importante que siempre en su infancia quería ser pastelero, pero sin embargo lucho por ese sueño y hoy en día en Francia es muy reconocido.

Este artículo es importante en la presente investigación ya que el emprendimiento dentro de la investigación forma parte de cómo realizar un pastel y como llegar a tener gran cantidad de técnicas y tipos de pastelería, también aporta la importancia de la pastelería en el mundo, que no solo es gusto después de una comida, sino el significado que tiene para cada uno de los chef.

Es oportuno hacer referencia a la investigación culminada por Ávila y Espina (2015), quienes realizaron una tesis titulada “Producción de un documental televisivo sobre la Epilepsia” cuyo objetivo consistió en producir un documental televisivo sobre la epilepsia. De igual manera sus investigadores determinaron que el estudio fue enmarcado bajo la modalidad de campo y con un diseño no experimental. La población estuvo conformada por tres (3) expertos en el área de televisión y tres (3) expertos en el área de neurología. Se realizaron encuestas el cual conto para los expertos en el área de televisión con seis (6) preguntas abiertas y para los expertos en el área de neurología por cuarenta y cuatro (44) ítems abiertos.

Los resultados del estudio indicaron que la epilepsia está acompañada de diferentes crisis, manifestándose de distintas maneras y en tiempos transcurridos de segundos a minutos. Se realizó una producción audiovisual sobre la epilepsia, donde se logró la difusión de la información sobre los sus síntomas, causas y tratamiento de dicha enfermedad

Este trabajo contribuye a la investigación presentada, debido a que está ligado con la parte audiovisual como lo es documental televisivo pero lo que hace importante este estudio es uso del concepto de post producción por Fermín (2010), ya que menciona pasos importantes a seguir en la última fase de producción que otros autores no mencionan o citan, dejando la importancia en la pre producción.

Paralelamente, y en sintonía con los fines y ámbitos de acción de esta tesis de pregrado, es oportuno hacer referencia con la investigación efectuada por Camargo, Chávez (2015) llamada “Producción de un documental televisivo sobre el humor en el Estado Zulia”, esta investigación

se basó en producir un documental televisivo sobre el Humor en el estado Zulia.

Asimismo, La investigación se clasifica por su propósito como un proyecto factible, descriptivo, de campo, con un diseño no experimental dentro de un estudio transversal. En cuanto el resultado del estudio se demuestra que en la región existen diferentes tipos de humor y muestra al humor como característica propia de la sociedad y región zuliana.

Este trabajo contribuye a la investigación presentada, debido a que está ligado con la parte audiovisual como lo es documental televisivo pero lo que hace importante este estudio es que realizo encuestas en la investigación y eso fue lo que logro observar grandes resultados. Se tomó la idea para realizar las entrevistas sobre la práctica de pastelería en Maracaibo, para hacer del tema un poco más amplio, ya que actualmente no es un tema que tenga de mucha información, el principal objetivo es dar a conocer sus tipos y su elaboración.

Por otra parte, igualmente Acurero y Álvarez (2015), en su trabajo titulado “Producción de un documental televisivo sobre el ejercicio periodístico en las televisoras privadas en los Estados Aragua, Lara, Zulia y Distrito Capital en el periodo 1999-2015”. La presente investigación tuvo como objeto general Producir un documental televisivo sobre el ejercicio periodístico en las televisoras privadas en los estados Aragua, Lara, Zulia y Distrito Capital en el periodo 1999-2015.

Del mismo modo, este estudio se catalogó como un diseño no-experimental dentro de un estudio transversal. Se utilizaron como técnicas de

recolección de datos la observación mediante encuesta, pero también se realizaron entrevista para recolectar información el cual conto con seis (6) ítems abiertos para los productores y veintiocho (28) ítems para los expertos en periodismo. La metodología empleada para recaudar la información es de tipo cualitativa.

Esta tesis oriento a este proyecto de grado por ser pertinente con la variable documental televisivo, sirviendo como guía de autores para la conceptualización de dicha variable y el desarrollo de cada una de las etapas de producción del mismo, significando una fuente importante de información para dicho proyecto.

Es importante destacar de la revista electrónica “El conocedor” de Ruiz (2014) un artículo titulado “Conexiones Gastronómicas – pastelería y repostería” en el cual se desarrolla la importancia de la pastelería y la repostería, desde sus inicios y como se encuentra la pastelería actual en estos años.

Este articulo dejo como aporte para la investigación sus definiciones de la pastelería como se elaboran los pasteles o cualquier tipo de dulce, también por otra parte como se desempeña un repostero a la hora de realizar cualquier tipo de dulce, es un artículo de suma importancia ya que la variable 2 indica sobre la práctica de la pastelería.

2. BASES TEÓRICAS

Son el soporte de la investigación desde el punto de vista conceptual, por el cual se verán organizadas de acuerdo con los temas de investigación, y una buena guía para ello es leer cautelosamente los objetivos que han sido

planteados por dicho estudio y así tener una sustentación teórica, en dado caso de existir alguna refutación, para responder con una buena argumentación.

2.1. PROCESO DE PRODUCCIÓN TELEVISIVA

Zettl (2010, p.40), define que aunque cada producción posee sus propios requisitos creativos y organización, existen técnicas o enfoques que en términos generales se pueden aplicar a la producción de televisión. "Producir significa buscar una idea que sea representada de una manera efectiva en televisión".

Por otra parte Pérez (2007, p.142), expresa que no solo es elemental analizar y precisar al público al cual se va a dirigir el documental, ya que estos pueden ser especializados, o conocer un poco sobre el asunto o su totalidad, lo importante es que para comenzar con dicha investigación es tener bien clara toda la información

Ambos autores tienen similitudes en sus definiciones y se complementan, sin embargo el proceso de producción es distinto ya que Zettl (2010) afirma que para poder producir un documental debe ser un tema que valga la pena mostrarlo por la televisión, algo que tenga gran relevancia, pero por otro lado, Pérez comenta que lo más importante es a las personas que va dirigido al público.

Con lo anteriormente expuesto se fijó posición con Pérez (2007), ya que su definición es clara y precisa, aporta en la investigación ideas necesarias

para el proyecto final, también es importante destacar que el mismo comenta que producir un documental no es necesario un tema de suma importancia sino el efecto que se le dé y al público que se quiera dirigir.

Los autores de la presente investigación definen la producción televisiva como el primero y el más importante proceso donde se nutren las ideas para poder presentar las técnicas que puedan ser aplicados en una producción de televisión, resaltando siempre al público que se va dirigir y teniendo claro los pasos a seguir

2.1.1 ETAPAS DEL PROCESO DE PRODUCCION TELEVISIVA

Vargas (2006, p. 20), define etapas de producción como “la relación existente entre el producto total, el producto marginal y el producto medio de la función de producción da origen a tres diferentes etapas de la producción”, las mismas nos servirán para identificar el periodo donde la empresa puede producir de manera óptima.

Fernández y Barco (2009, p. 93), la etapa de producción es cuando al productor le da garantías de ser viable y cuenta con la financiación para llevar a cabo una producción. Si bien las fases descritas son de cierto modo estándar y de obligado seguimiento, el modelo de organización se pone a modo de ejemplo práctico. Como en las secciones anteriores se pone especial énfasis en detallar procedimientos y modelos de aplicación del país, así como en realizar las observaciones pertinentes para que el lector conozca las formas adecuadas de actuación en cada caso, con recomendaciones prácticas fruto de la experiencia.

Según Prado (2011, p12.) la televisión no se realiza de una sola vez, sino que es el resultado de un proceso arduo y metódico que implica una serie de tareas antes, durante y después de su realización en estudio (o en locación). A esto se le denomina etapas de producción y las de este autor son denominada preproducción, producción y postproducción.

Dentro del estudio se puede observar que los autores manejan gran similitud en sus definiciones basando en tres etapas para una producción. Los autores Fernández y Barco (2009) y Prado (2011) manejan una teoría similar, sin embargo el autor Vargas (2006) también se enfoca en tres etapas pero las denomina de diferente manera.

Los investigadores se identifican con el autor Fernández y Barco (2009) en la definición expuesta sobre las etapas de producción debido a que plantea de forma detallada lo que se requiere para la realización del proyecto, cuales son los pasos a seguir de forma que el trabajo final quede claro y no dejando a un lado, los gastos para la producción son de gran importancia.

En conclusión las etapas de producción influyen de manera directa en lo que se quiere realizar, para evitar errores y es necesario seguir los pasos mencionados para lograr así el éxito en el producto final. Por otra parte es importante desarrollar estas tres etapas en su orden correspondiente para obtener el producto final exitoso, sin el desarrollo de una etapa no se puede pasar a la siguiente porque son un conjunto y se deben realizar una tras la otra si se desea que la producción sea de excelente calidad.

2.1.1.1. PRE PRODUCCIÓN

Fernández y Barco (2009, p. 39), define esta etapa como la cual se debe preparar para todo lo necesario para cumplir con las expectativas posteriores

del rodaje. No tiene una duración estándar sino que depende del tipo de película que se vaya a producir y, al igual que el resto de fases, está muy vinculada al presupuesto.

Victorica (2010, p. 01), explica que la pre producción es el proceso inmediato anterior a la grabación o transmisión de un programa televisivo, en donde se lleva a cabo la conjunción de todos los elementos que integraran la producción y realización de un programa; esto se lleva a cabo en varias reuniones o juntas, participando todos los directamente los involucrados con la grabación.

Ambos autores guardan una cierta relación con respecto a detalles que se deben supervisar antes de la grabación, Fernández y Barco (2009) expresa que es una etapa donde se debe preparar todo para cumplir con el objetivo, Victorica (2010) define que esta etapa previa a la realización y la más importante de la producción donde deben reunirse todos los involucrados de la grabación.

A tal efecto Victorica (2010, p. 02) le brinda a la investigación un concepto mucho más amplio y detallado ya que menciona que es un proceso inmediato a la grabación en donde se llevan a cabo reuniones con el director, el escritor y productor organizando y coordinando varios elementos que intervienen en la producción.

Estos tres autores guardan relación debido a que el pre producción es una parte importante para realizar la grabación, en esta etapa se realizan reuniones con todo el equipo que intervienen en el rodaje, tienen como fin de

asesorarse para que todo salga según lo planteado y los detalles importantes del producto final.

2.1.1.2. PRODUCCIÓN

Victorica (2010) define la producción como la realización del programa en sí, es decir, la grabación ya sea en estudio o en exteriores (locación), de todo lo planeado en la pre-producción. Puede haber imprevistos, pero con una buena pre-producción se garantiza una excelente producción.

Alvarado (2004, p. 93) expresa que la producción es el momento en el que el equipo se reúne para llevar a cabo la grabación de todo lo planeado en la preproducción, si este no tiene ningún problema la producción tampoco lo tendrá al menos que se den ciertos imprevistos, sin embargo, esta se encarga de la clasificación del material, que nos ayudara en la postproducción.

Luego de investigar ambos conceptos los investigadores están de acuerdo con que existen relaciones entre los dos conceptos ya que Victorica (2010) menciona que pueden existir imprevistos durante la grabación pero si se mantiene una buena pre-producción se garantiza una excelente producción, y Alvarado (2004) explica que es el momento en el que el equipo se reúne para llevar a cabo la grabación de todo lo planeado.

Para esta etapa de producción se fija posición con Alvarado (2004) debido a que de manera extensa y detallada todo lo que se debe hacer en esta etapa, se deben tomar en cuenta todos los aspectos técnicos que

involucran la calidad de la imagen. Cabe destacar que en esta etapa es de la que más se dificultad en realizar ya que se debe escoger el material necesario para poder realizar una buena producción.

Es una etapa importante siempre y cuando vaya de la mano con la pre producción, es el momento donde se realiza la grabación, ya sea en estudio o exteriores, aquí se lleva a cabo todo el proceso de preproducción interviniendo todo el personal que estará en el rodaje, cuidando los aspectos esenciales de la grabación sin descuidar detalles importantes.

2.1.1.3. POST PRODUCCION

Alvarado (2004, p. 103) menciona que esta etapa es muy decisiva, implica cómo va a quedar conformado al final del programa. Se realiza la edición, la inclusión de efectos digitales, la musicalización, la grabación de incidentales y locutor en off, titulación, etc. De ella depende que el programa sea bueno o malo en cuanto su edición.

Victorica (2010, p. 03) explica que es el proceso de operación y de arte que se realiza para armar o editar todos los elementos que conforman un programa de televisión. Una vez grabadas las tomas que conforman el programa, se procede al acabado final, es decir, a unir cada toma dentro de una secuencia lógica para poder obtener una producción final.

Entre estas definiciones manejadas se encuentran semejanzas entre sí, ya que se menciona que esta etapa es decisiva e importante debido a que en esta parte de la producción es donde se realiza todo los arreglos finales, la

edición, arreglos y dependerá si el documental será excelente o no debido a su nivel de montaje.

Para esta investigación se tomó como concepto de Victorica (2010) que explica el proceso de operación paso a paso, de manera que el resultado sea un acabado definitivo y un programa listo para transmitirse uniendo las tomas con una secuencia lógica y agradable para el disfrute del televidente.

Puede decirse que la postproducción es el resultado de una buena organización llamada producción, así como también llevar a cabo una idea durante el proceso de producción, el éxito está en la supervisión de detalles técnicos ya que es la esencia del documental, el éxito del documental depende mucho de una buena edición.

2.2. DOCUMENTAL TELEVISIVO

Azevedo y Baquero (2010, p. 39) definen a el documental televisivo como el cual representa el género más ventajoso, es el favorita del público, porque es a través de la televisión, ya que el mismo presenta contenidos especializados de forma efectiva, y permite ver a las personas realidades o familiarizarse con algunas historias.

Por otra parte Domínguez (2013, p. 225) define que el concepto de documental televisivo es un formato televisivo que avala nuestra predisposición a creer que se muestra algo veraz. Teniendo similitud o conexión con las característica y la narración

A su vez Rincón (2006 p.189) comenta que el documental seduce a la televisión; por esos asistimos a la búsqueda de lo auténtico para descubrir

que en la lentitud, en la memoria, en la reflexión, en la densidad y en la actitud poética también hay entretenimiento y espectáculo. Para hacer de él un formato más divertido, menos denso y con una mayor interpelación mediática para el televidente.

Dentro de los tres autores del estudio se observa que manejan similitud de acuerdo a lo que se trata el documental televisivo lo destacan como el mejor potencial de la televisión y que no es más que un formato televisivo que trae contenidos de gran importancia, o simplemente de entretenimiento para el público.

Sin embargo, los investigadores se inclinan por el concepto de Azevedo y Baquero (2010) ya que lo define como el género más ventajoso, así como un acercamiento a la televisión, y como un poderoso medio para comprender la ciencia. Este autor comenta de manera más precisa y completa lo que es un documental y la importancia del mismo.

En conclusión el documental televisivo es muy importante para la televisión ya que se considera que es una creación muy importante para el estudio en este trabajo de investigación, principalmente porque le muestra al espectador todo tal cual como es, desde sus inicios. Sin embargo es muy importante que lo que se quiera mostrar sea de manera directa y concisa para los espectadores, además de ser uno de los géneros más importantes y antiguo de la televisión.

2.2.1. TIPOS DE DOCUMENTAL TELEVISIVO

Segarra (2008, p. 11) comenta que hay muchos tipos de documentales. Todos han visto en televisión numerosos ejemplos y también probablemente

se han visto en cines. Por otra parte menciona que pueden haber gran variedad en ellos pero se vinculan es porque todos vienen de una realidad donde “Tenemos algo delante y tenemos una cámara para recogerlo”.

Barroso (2006, p. 55) define que los documentales mantienen algunos rasgos comunes; a pesar de sus múltiples estilos, contenidos y formatos pero estos dependen de los contenidos o asuntos que se muestren en un documental. A su vez, la forma que da lugar a su existencia material como obra o producto cultural lo que se conoce como formato.

Por otra parte Vilalta (2006, p. 131) dice que hay tres grandes tipos de documentales, “los didácticos o descriptivos” son los que menos engaña con las palabras y no dan valor figurado a las cosas, “los de creación” no definen límite entre ficción y realidad ya que es más que una recreación o alteración libre a la realidad y los de propaganda tienen como misión exaltar las virtudes de quien lo encarga.

Los anteriores autores tienen opiniones distintas en cuanto a los tipos de documentales, pero sin embargo hacen referencia que los documentales pueden tener diferentes tipos pero siguen un mismo patrón que es el hecho de que todo la historia vienen de una realidad que se están atrapando a través de una cámara.

Sin embargo los investigadores fijan posición Segarra (2008) ya que hace referencia que hay diferentes tipos de documentales pero se enfrentan a una realidad que podemos tomar cualquier tipo de detalle por medio de una cámara. Sin embargo hace referencia que el propósito es meramente informativo y pueden tener un argumento.

Los documentales tratan de contar una historia, la misma se puede contar de diferentes formas y maneras, la idea es captarla según el tipo de documental que sea necesario ya que todos vienen de una misma situación o circunstancia. Buscan informar a las personas sobre temas de interés y curiosidad, mediante

2.2.2. ESTRUCTURA NARRATIVA DEL DOCUMENTAL TELEVISIVO

Según la Teoría de Aristóteles citada en libro de los autores Cendrós y Silva (2013 p. 90) define la estructura narrativa como la que determina sus unidades de espacio y tiempo unidas por conflictos que mantienen al espectador interesado en la trama para lograr un corto o largometraje efectivo ante los ojos del visitante.

El autor Sánchez (2012, p.23) la estructura narrativa incluye un giro importante produce placer en sí misma, y muchas narraciones persiguen sobre todo el objetivo de entretener a los lectores, produciendo un cambio imprevisto en situaciones

Para López (2006, p.20) La narrativa es una forma de discurso que permite al hablante dar un significado interpretativo a una secuencia de eventos. En su forma completa, incluye algunos componentes, como la orientación (escenario, protagonistas) el inicio de un evento, la respuesta interna que da el protagonista, la consecuencia de esta conducta, la resolución del problema y la evaluación.

Los tres autores tienen cierta similitudes respecto a sus definiciones sin embargo Sánchez (2012) comenta que se basa más que todo en entretener

a los lectores, mientras que Silva y Cendrós (2013) unen el espacio y el tiempo para crear un conflicto y así mantener un suspenso a lo largo de toda la trama. Por otra parte López (2006) menciona que es una forma de discurso que permite el hablante dar un significado por medio de eventos.

Los investigadores se inclinan más por la definición de Silva y Cendrós (2013) ya que define la estructura narrativa como la que determina sus unidades de espacio y tiempo unidas por conflictos que mantienen al espectador interesado en la trama, produciendo un cambio imprevisto en situaciones

La estructura narrativa es muy importante para la buena realización de un documental, y no solo es participe de un trabajo audiovisual sino de lecturas o juegos, ya que cualquiera de estos géneros a la hora de resolver el conflicto es necesario tener un inicio, desarrollo y cierre que marque el desenlace de una historia.

2.2.2.1. PRINCIPIO

Aguilar (2012, p. 30), define a principio es lo esencial de la historia, que no es necesario ser sometido a ninguna lógica. También comenta que es el origen de una historia y “no existe por necesidad después de otra cosa”.

Ramos (2012) este autor lo llama “introducción” como su palabra lo indica esta parte de la estructura se destaca porque es la que se encarga de introducir los personajes, nos presenta una situación inicial, donde se encuentra un conflicto en un tiempo y en un lugar determinado para luego poder desarrollarlo.

Ambos autores tienen nombres diferentes en cuanto la parte inicial de la estructura, pero sin embargo Aguilar (2012) que es una parte esencial de la historia ya que sin esta no tendría ninguna lógica de poder avanzar; por otra parte Ramos (2012) se enfoca mucho más en los personajes de la historia.

Los investigadores fijan posición en Aguilar (2012) ya que su definición es más detallada, y debe tener un origen la historia, es decir, tener un conflicto, debido a que es la parte donde el espectador recibe toda la información que le permitirá comprender hacia dónde va el argumento, creando curiosidad y atracción.

En conclusión este es el momento donde se enfoca toda la atención en la información que el espectador recibe para comenzar a entender la historia, luego de haber suministrados los datos necesarios para conocer todo lo referente al documental, donde posteriormente podrá obtener más elementos hasta llegar al desarrollo y luego cierre.

2.2.2.2. DESARROLLO

Aguilar (2012, p. 32), quien la define “existe después de otra cosa a la par que hay otra cosa después de él”. También comenta que el mismo es desarrollado como su palabra lo indica entre el principio y el final y se diferencia porque no abre y tampoco cierra la historia, sino que es el centro de la misma.

Gispert (2009), lo desarrolla como trama y es el movimiento y la trayectoria de la narración. También comenta que es el espacio adecuado

para que el espectador se involucre con los acontecimientos y desenlaces posibles, esta parte de la estructura se encarga de organizar el placer por lo “intrigante y perturbador”

Ambos autores indican que el desarrollo está conectado de un principio y un fin, es la parte intermedia de la estructura que necesita tener un conflicto y desarrollarlo, también expresan que es una de las partes más importantes ya que se encarga de ubicar en este segmento la “intriga” y desenlaces de la producción.

Los Autores fijan posición por Aguilar (2012), ya que su definición indica claramente que existe una fase antes y después de esta etapa lo cual es fundamental para poder continuar y finalizar la producción. En este acto se plantean conflictos o dificultades que se van a encontrar los personajes y es aquí donde se puede introducir un punto de giro en la historia.

En conclusión se debe llevar a cabo la trama de dicho documental, porque este es el momento en que se llega al clímax de la historia y donde se desencadenan una serie de escenas, en esta parte de la estructura narrativa es la que fomenta la problemática con los personajes para profundizar más el desarrollo.

2.2.2.3. CIERRE

Llamado también fin por Valles (2008, p. 90), quien define que el cierre es el que resuelve, al término del discurso narrativo, clausura el desarrollo de la historia con una situación que le da un giro completamente a la historia. Sin embargo puede que culmine de manera suspensiva o un final abierto.

Torrellas (2011) define el cierre como la solución de la situación planteada, también lo llama desenlace. En esta parte del relato se resuelve el conflicto de la fase inicial. Puede tener un final feliz o trágico; positivo o negativo. Pero también comenta que es necesario que la estructura está totalmente desarrollada para poder cerrarla.

Ambos autores lo llaman diferente, sin embargo mencionan la importancia que tiene el inicio y el desarrollo para poder llegar al cierre de la estructura, Sin embargo Valles (2006) menciona que es necesario un giro para poder crear más suspenso en la historia, por otra parte Torrellas (2011) lo define como la solución de la situación planteada.

Los investigadores fijan posición por Valles (2008) ya que es importante dar un giro en la historia, para que el público en general le interese más el tema y genere interés sin olvidar que es necesario que la estructura está totalmente desarrollada para cerrarla, para poder darle un final abierto.

En conclusión esta es la que finalmente permite atar los cabos sueltos y armar a su vez los hilos que cada escena le permite obtener para lograr que el documental tenga un total entendimiento. Puede ser de una parte importante también para la producción ya que el resultado final puede ser positivo o negativo.

2.3. PRÁCTICA

Para la Sar (2013, p. 93) en la práctica, la pastelería no tiene grandes secretos pero si unos cuantos trucos, como por ejemplo la prolijidad y seguir algunos pasos básicos que pueden llevarnos al éxito rotundo.

Campo, Restrepo (2008, p. 01), definen que la práctica hace referencia al ejercicio de una facultad o actividad conforme a ciertas reglas y a la destreza que se adquiere con dicho ejercicio. Por otro lado para Elvia González (2006), la practica hace referencia al mundo de lo real, mientras que la teoría gira entorno a los signos que la componen para explicar un hecho ya pasado. Simulaciones de lo real que crean una teoría, una reproducción equivalente a lo real.

Ambos autores asemejan su teoría con que la práctica es un ejercicio o una actividad, que cumple con ciertas reglas y requisitos, y en la pastelería puede irse adquiriendo dicho conocimiento con el paso del tiempo y la experiencia que vaya desarrollando el individuo. Mientras que González (2006), la práctica hace referencia al mundo de lo real, es una reproducción equivalente a lo real.

Los investigadores fijan posición por Campo, Restrepo (2008), ya que su definición indica claramente que la practica en la pastelería no tiene grandes secretos pero si unos cuantos trucos, como por ejemplo la prolijidad y seguir algunos pasos básicos que con el ejercitarse día a día se puede perfeccionar y llegar al éxito

La práctica es la aplicación de ciertos conocimientos obtenidos por estudios o experiencias que al momento de realizarlas a menudo se desarrollan muy bien las técnicas a usar. Como es el caso de la pasteleria es necesario tener ciertos conocimientos sobre cómo se realiza un pastel, galletas, Cupcakes o cualquier cosa para luego practicar y seguir poniendo en práctica lo que se aprenden

2.4. PASTERIA

Según Carpio (2014, p. 15) la pastelería “se le denomina al local o establecimiento donde elaboran dulces, pasteles, pastas, masas, bollerías, hojaldres, confituras, etc. Se considera también la tienda o puesto de venta de las elaboraciones fabricadas en ella”.

La Confederación Española De Empresarios Artesanos De Pastelería (CEEAP) (2016), define la pastelería como un “Oficio y arte de hacer toda clase de pasteles y dulces”. A su vez la palabra proviene de una arcaica palabra francesa *watel* la cual significa alimento.

Para García (2006, p. 01) la pastelería es el que se utiliza para denominar al tipo de gastronomía que se basa en la preparación, cocción y decoración de platos y piezas dulces o saladas tales como postre, tortas, pasteles, galletas, budines y muchos más.

Entre las definiciones anteriormente mencionadas se puede decir que tienen ciertas semejanzas pero, sin embargo Carpio (2014) habla más que todo de un establecimiento o un negocio de dulces y por otra parte, CEEAP (2016), la define como un oficio de un pastelero para realizar cierta cantidad de dulces.

Los investigadores fijan posición por CEEAP (2016) ya que la manera en cómo se enfoca la confederación especifica la acción de un pastelero en la realización de los postres, ya que no solo comprende solo el arte del pastelero de realizar tortas o dulces sino también los productos de su industria

En conclusión la pastelería es una profesión que para ejercerla no se debe tener un curso o certificado como tal, basta con experiencia en el área y un buen manejo de las técnicas, ha sido de gran importancia para la sociedad ya que se encargan de realizar diferentes postres, es importante destacar que es el arte de preparar o decorar pasteles u otros postres.

2.4.1. PRACTICA DE LA PASTELERÍA

La práctica de la pastelería es el término que se utiliza para denominar al tipo de gastronomía que se basa en la decoración y realización de los mismos mediante un conjunto de técnicas adquiridas por medio de estudios en una institución o mediante experiencias tomadas de la sociedad, esta práctica puede ser ejercida como profesión u oficio.

2.4.2. TIPOS DE PASTELERÍA

Consumoteca (2016) define a los tipos de pastelería como legalmente pastelería y repostería dulce y salada, dejando claro que la pastelería dulce viene con sabores más agradables para el paladar de las personas, y la salada viene con un sentido gustativo mas creativo.

Mosser (2016, p. 03) existen diferentes tipos de pastelería, siempre dependiendo de la pastelería que sea existen una amplia gama de ricas pastelerías. Aunque aparecen engañosamente simples, la pastelería es una forma de arte que ha frustrado a muchos panaderos novatos y veteranos. Los tipos de pastelería más populares oscilan desde las medialunas

tradicionales a las tartas rellenas o en capas, los pastelillos rellenos con crema y los pastelillos de hojaldre.

Ambos autores definen los tipos de pastelería de formas distintas, sin embargo todos tienen relación con que tiene que ver con el paladar humano. En el caso de Consumoteca (2016) define legalmente como pastelería dulce y salada, en cuanto Mosser (2016) comenta que varía dependiendo de la pastelería o el país que sea la pastelería.

Sin embargo los autores se inclinan más por la definición de Consumoteca (2016) ya que lo define con claridad y nombran los tipos de pastelería que existen, la dulce y la salada y especifican las diferencias entre ellos y las virtudes y desventajas de cada una, así como la preferencia por el público y que tipos de postres se pueden realizar dependiendo el tipo.

En conclusión los tipos de pastelería se dividen en dos, la pastelería dulce y la salada. La dulce es la común y la que tiene un sabor más agradable para consumir y la que guarda variedad para el consumidor, y la salada tiene relación con un sentido más creativo del gusto. Aunque son totalmente distintas ambas son placenteras para el paladar humano.

2.4.2.1. PASTERÍA DULCE

Supan (2016, p. 01), define a la pastelería dulce como los postres con nuevos ingredientes que busquen agradar el paladar y sorprendiéndolos, el objetivo de la pastelería dulce que la selección de los ingredientes sean naturales como es el caso del chocolate, sin abusar.

Los investigadores se identifican con Supan (2016) debido a que su definición es clara para la pastelería dulce, este tipo de pastelería es amplia y busca agradar el paladar del consumidor por la variedad de ingredientes naturales que se pueden combinar como el chocolate. Esta misma servirá de aporte para el desarrollo del objetivo específico “describir tipos de pastelería que se realiza en Merengue, C.A en el municipio Maracaibo” de la presente investigación.

La pastelería dulce produce una sensación de alegría, ya que el azúcar es una sustancia que produce mucha adrenalina e hiperactividad en el cuerpo, pero sin embargo es muy dañina. Pero sin embargo la pastelería dulce es un arte para todas las personas que se dedican a esto, aporta nutrientes necesarios para perfecto desarrollo físico.

2.4.2.2. PASTERERÍA SALADA

Supan (2016, p. 01), define pastelería salada como un nuevo descubrimiento para el repostero donde se puede encontrar un espacio creativo que familiarizara con lo dulce, es decir, un mundo donde la imaginación infinita permite crear apetitosas delicias saladas.

Los investigadores se identifican con Supan (2016) ya que define con claridad lo que es la pastelería salada y sus usos, a pesar de que la dulce es más agradable para el paladar humano y con ella se pueden hacer miles de postres, la salada también permite crear apetitosas delicias, y gracias a la pastelería es un mundo donde la imaginación es infinita.

La pastelería salada, no es muy común cuando se habla de pastelería, ya que cuando se habla de esa área se relaciona con el azúcar y nada más, es un poco extraño cuando la mencionan. Se crean cosas de mayor interés en las personas, es decir, le crea una curiosidad en sentido gustativo ya que es muy poco común.

2.4.3. TECNICAS DE PASTERIA

Según Laguado (2016, p. 01), la técnica en la pastelería es un conjunto de procedimientos prácticos, en vistas al lograr un resultado valiéndose de estilos y procedimientos, y utilizando el método inductivo, en cualquier campo del saber o del accionar humano. En el caso de la pastelería es un caso muy ocurrente ya que la técnica es muy variante según el pastelero.

Según Urdaneta (2016, p. 01), la técnica de la pastelería es muy variante ya que todo va desde que se empieza a hacer el pastel en como añadir los ingredientes, su decoración es distinta a otros pasteleros por lo tanto su técnica también lo es, en la gastronomía cada chef es distinto y tiene diferentes formas de hacer un alimento, no tiene una definición clara.

Los anteriores autores tienen ciertas similitudes, ya que Laguado (2016) comenta que es muy ocurrente y son procedimientos distintos, mientras que también Urdaneta (2016) menciona que la pastelería es muy variante y que cada pastelero tiene su forma de realizar sus productos, en este caso es los postres.

Los investigadores fijaron posición por Laguado (2016), ya que es la se acerca más a la definición porque aparte de señalar que es un conjunto de

procedimientos para obtener un postre dulce o salado, puede variar la técnica que se utilice a la hora de realizarlo. Dicha técnica varía dependiendo del pastelero.

En conclusión se puede definir que con esta investigación la técnica de pastelería es algo muy útil para el pastelero y que prácticamente el mismo nace con esa técnica y la va desarrollando a medida que va haciendo grandes postres, cada técnica es distinta y cada pastelero le da su toque y su sabor específico según el modo de empleo.

2.4.3.1. EL RODILLO

Marín y Cárdenas (2013, p. 44) a pesar de que hay diferentes tipos de rodillos y de diferentes materiales del que están hechos, esta técnica permite extender una masa regularmente sin romperla. Para lograr esto el rodillo debe estar en perfecto estado, limpio.

Se fija posición por Marín y Cardenas (2013) ya que es de los pocos autores que define la técnica del rodillo claramente, identificando que hay diferentes tipos y que cada uno hace una técnica distinta, para trabajar la masa o el glaseado según el tipo de postre que se realice y el repostero quiera utilizar.

En conclusión el rodillo es una de las técnicas más importantes para los postres ya que permite extender la masa sin dañarla siempre y cuando el rodillo esté en buen estado y con ella se pueden hacer tartas, cinnamon rolls y otros tipos de dulces, no dejando a un lado la pastelería salada que esta técnica es la más usada en el mismo.

2.4.3.2. LA MANGA PASTELERA

Marín y Cárdenas (2013, p. 45) comenta que la manga pastelera es una de las herramientas más utilizadas en el obrador. En muchos casos va acompañada de una boquilla la cual tiene diferentes formas y tamaños, pero generalmente la manga comunes las de plásticos de un solo uso. Sin embargo muchos pasteleros la usan varias veces según la durabilidad del material.

Se fija posición por Marín y Cárdenas (2013) ya que este autor no solo define la manga pastelera, sino dice que la misma viene de diferentes materiales y con accesorios como es el caso de la boquilla. Sin embargo comenta que la manga viene desechables y no desechables pero generalmente eso varía según el uso.

En conclusión, la manga pastelera no solo se usa para nevados de tortas, sino también para rellenos o decoraciones específicas, es un instrumento y una técnica de gran importancia para el repostero. Por otra parte, vienen desechables y no desechables y de diferentes materiales para la elaboración de dulces.

2.4.3.3. EL CORNET

Marín y Cárdenas (2013, p. 46) el cornet es una especie de manga de papel que se utiliza en pequeñas decoraciones sobre los pasteles y generalmente es en letras, contornos, ribetes, etc. Es una de las técnicas más complejas y es necesario que se practique para poder utilizarlo de la manera correcta.

Se fija posición por Marín y Cárdenas (2013) ya que indica detalladamente de que se encarga la técnica y como es utilizada es una técnica muy complicada pero es súper útil para realización de detalles pequeños para los dulces y el cornet es el indicado para estas decoraciones especiales.

En conclusión el cornet es una técnica que se especializa en decoraciones pequeñas como generalmente son las letras o en cuando se realizan figuras, es una técnica complicada y se necesita de mucha práctica del repostero para poder elaborar bellezas de tortas.

3. SISTEMAS DE VARIABLES

3.1. DEFINICIÓN NOMINAL (VARIABLE 1)

Documental Televisivo

3.2. DEFINICIÓN CONCEPTUAL

Azevedo (2010, p. 39) define Documental como un género más ventajoso. Como la ventana preferida por el público para acceder a la ciencia, comprender los motivos por los que el género documental resulta la conjugación ideal para presentar el contenido especializado de forma efectiva.

3.3. DEFINICION OPERACIONAL

El documental televisivo es un género importante para la televisión ya que del mismo tiene como resultado una creación para el estudio en este trabajo

de investigación, principalmente porque le muestra al espectador la vida como realmente es.

Esta variable será medida a través de las dimensiones e indicadores que se presentan en el siguiente cuadro de Operacionalización de las variables (variable 1)

Cuadro 1
Operacionalización de la variable “Documental Televisivo”

Objetivo General: Producir un documental televisivo sobre la práctica de la pastelería que se realiza en Merengue C.A ubicada en el municipio Maracaibo			
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	VARIABLE	DIMENSIONES	INDICADORES
Establecer la estructura narrativa de un documental televisivo sobre la práctica de la pastelería que se realiza en Merengue C.A ubicada en el municipio Maracaibo	Documental Televisivo	Estructura Narrativa	Principio
			Desarrollo
Elaborar las etapas de producción de un documental televisivo sobre la práctica de la pastelería que se realiza en Merengue C.A ubicada en el municipio Maracaibo			Cierre
		Este objetivo será desarrollado durante el capítulo V.	

Fuente: Marín y Martínez (2017)

3.4. DEFINICIÓN NOMINAL (VARIABLE 2)

Práctica de la pastelería

3.5. DEFINICIÓN CONCEPTUAL

Para la Sar (2013) en la práctica, la pastelería no tiene grandes secretos pero si unos cuantos trucos, como por ejemplo la prolijidad y seguir algunos pasos básicos que pueden llevarnos al éxito rotundo. Según Carpio (2014, p. 15) la pastelería “se le denomina al local o establecimiento donde elaboran dulces, pasteles, pastas, masas, bollerías, hojaldres, confituras, etc. Se considera también la tienda o puesto de venta de las elaboraciones fabricadas en ella”.

3.6. DEFINICIÓN OPERACIONAL

La práctica de pastelería son aquellos alimentos que se basan en la preparación de masas de tipo dulces o saladas, que comúnmente conocemos como aperitivos o meriendas, en este caso es la realización del producto antes de consumirlo, como la elaboración, cocción y decoración y las técnicas a usar.

Esta variable será medida a través de las dimensiones e indicadores que se presentan en el siguiente cuadro de Operacionalización de las variables (variable 2)

Cuadro 2
Operacionalización de la variable “Práctica de la Pastelería”

Objetivo General: Producir un documental televisivo sobre la práctica de la pastelería que se realiza en Merengue C.A ubicada en el municipio Maracaibo			
OBJETIVOS ESPECIFICOS	VARIABLE	DIMENSIONES	INDICADORES
Describir los tipos de pastelería utilizados en			Pastelería y repostería dulce

**Cuadro 2
(Cont...)**

Objetivo General: Producir un documental televisivo sobre la práctica de la pastelería que se realiza en Merengue C.A ubicada en el municipio Maracaibo			
OBJETIVOS ESPECIFICOS	VARIABLE	DIMENSIONES	INDICADORES
Merengue C.A ubicada en el municipio Maracaibo	Práctica de la Pastelería	Tipos de Pastelería	Pastelería y repostería salada
Describir las técnicas de pastelería utilizadas en Merengue C.A ubicada en el municipio Maracaibo		Técnicas de Pastelería	El rodillo La manga pastelera El cornet

Fuente: Marín y Martínez (2017)