ITESO
Universidad Jesuita
de Guadalajara

2B01 Inserción de Verano con Poblaciones Vulnerables

“Una ventana para mirar a la tierra”

PRESENTA

Julieta Correa (Comunicación y Artes Audiovisuales)

Profesores PAP
Elsa Ivette Jiménez
José Martín Del Campo, S. J.

Tlaquepaque, Jalisco, Verano 2016

CONTENIDO

PRESENTACIÓN INSTITUCIONAL 3
RESUMEN 3
ANÁLISIS SOCIAL 4
“Alternativas” como una propuesta 9
Pertinencia y aporte del producto 13
PROYECTO PROFESIONAL DE INTERVENCIÓN 16
Metodología de planeación del producto. 16
Fundamentación 16
Objetivo(Generales y específicos) 16
Metas/producto 16
Metodología 17
Actividades 18
Temporización 20
Recursos 20
Resultados 20
REFLEXIÓN SOBRE LOS APRENDIZAJES SIGNIFICATIVOS 21
BIBLIOGRAFÍA 25
ANEXO 1 26
Propuesta audiovisual para: Videos tutoriales de las recetas para preparar los alimentos de Quali. 26
ANEXO 2 43

Propuesta audiovisual para: Video institucional y de promoción del *Museo del Agua*. 43

PRESENTACIÓN INSTITUCIONAL

Los Proyectos de Aplicación Profesional son una modalidad educativa del ITESO en la que los estudiantes aplican sus saberes y competencias socio-profesionales a través del desarrollo de un proyecto en un escenario real para plantear soluciones o resolver problemas del entorno. Se orientan a formar para la vida a los estudiantes, en el ejercicio de una profesión socialmente pertinente.

A través del PAP los alumnos acreditan el servicio social, y la opción terminal, en tanto sus actividades contribuyan de manera significativa al escenario en el que se desarrolla el proyecto, y sus aprendizajes, reflexiones y aportes sean documentados en un reporte como el presente.

RESUMEN

Este producto pretende generar estrategias de comunicación que logren ampliar el alcance de los proyectos de la organización ALTERNATIVAS Y PROCESOS DE PARTICIPACIÓN SOCIAL A.C; ubicada en la ciudad de Tehuacán, Puebla. A través de mi participación activa como alumna de Comunicación y Artes Audiovisuales del Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente(ITESO), y a través del Proyecto de Aplicación Profesional: Programa de Apoyo e Inserción Poblaciones Vulnerables del Centro Universitario Ignaciano y en convenio con la organización.

ALTERNATIVAS Y PROCESOS DE PARTICIPACIÓN SOCIAL A. C., adquiere su figura actual como asociación civil en 1988, e inicia formalmente su programa “Agua para Siempre”, reconocida en diferentes momentos por sus esfuerzos en la aportación de alternativas para la

vida digna y justa, indentificadas como objetivos en sus programas. Trabajé durante diez semanas de inserción en la ciudad de Tehuacán, en específico en el *Museo del Agua*, Agua para Siempre, ubicado en el Km. 63 de la autopista Tehuacán-Oaxaca en el Valle de Tehuacán, generando un conjunto de tres productos, en busca de atender las necesiddaes de comunicación audiovisual de la organización, para dar a conocer sus programas, mismos que logran cubrir las necesidades de los diferentes departamentos de la comercializadora, de educación y romoción, los cuales serás parte de los factores para evaluar los alcanzaces de nuevas metas de la organización en su próximo semestre.

La información del primer apartado (Análisis Social), fue recolectada a lo largo de la inserción y por medio de diferentes observaciones y entrevistas abiertas realizadas a los habitantes de la comunidad de Tehuacán y a los trabajadores y colaboradores del proyecto de *Alternativas*.

ANÁLISIS SOCIAL

La organización Alternativas y Procesos de Participación Social, A.C. es una organización sin fines de lucro que inicia su trabajo en la región Mixteca- Popoloca en el año 1980. En la experiencia e interación con la gente de la región, la organización plantea en su misión, como problemática principal, la falta de recursos para una vida digna y justa.

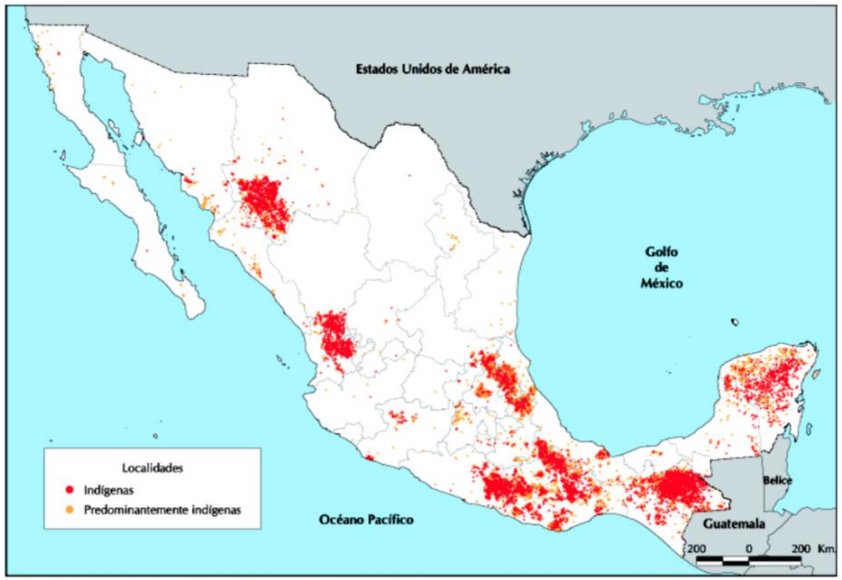
La falta de recursos y en consecuencia, la pobreza se convierte en un grave problema mundial. Y se genera a partir del mal manejo de los recursos y la inequitaviva forma de repartir los mismos.

La región Mixteca es una de las regiones con mayor grado de pobreza y marginación en México, ésta se extiende sobre alrededor de 40,000 km^2 divididos entre la porción sur del estado de Puebla, la parte noroeste del estado de Oaxaca y una franja del oriente del estado de Guerrero.

Imagen 1. Mapa de México, región Mixteca.

Esta enorme región puede subdividirse en tres regiones principales: Mixteca Baja (1,000-1,700 msnm), Mixteca Alta (superior a 1,700 msnm) y Mixteca de la Costa (casi a nivel del mar desde el Océano Pacífico hasta las lomas bajas de las montañas del sur).

La Mixteca Baja comprende los distritos de Tehuacán, Acatlán, Tepexi de Rodríguez, Izcúar de Matamoros y Chiautla, en el estado de Puebla, de Huajuapan de León, Juxtlahuaca, Teposcolula y Silacayoapan en el estado de Oaxaca, y el distrito de Tlapa de Comonfort en el estado de Guerrero. En esta región viven 830,000 habitantes, asentados en 1,745 pueblos, pertenecientes a 112 municipios, que ocupan 18,580km^2.



Fuente: Estimaciones del CONAPO con base en el *II Conteo de Población y Vivienda 2005*.

Imagen 2. Localidades indígenas y predominantemente indígenas en México.

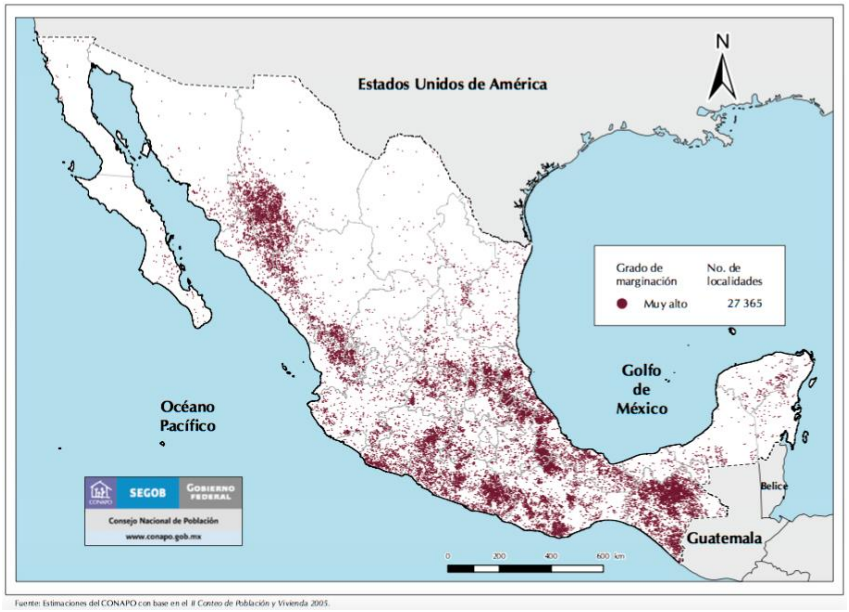


Imagen 3.Localidades con grado de marginación muy alto en México.

Evidentemente se puede observar una relación entre comunidades indígenas y un alto grado de marginación en el país. La región Mixteca es un caso claro de esta situación, factor que vuelve más complejo el fenómeno social y que influye en las interacciones entre los pueblos en esta zona.

La Mixteca Baja es reconocida, entre otras cosas, por haber sido la cuna de la agricultura y de la irrigación en el México prehispánico, mientras que en la Mixteca Alta es en donde se consolidaron los señoríos más importantes de la región. En estas regiones conviven diferentes grupos étnicos como; mixtecos, popolucas, chochos, nahuas y amuzgos entre zonas áridas y áreas cubiertas con bosque de encino. Sus

alimentos básicos son maíz, frijol y calabaza. Los productos aptos para comercialización son amaranto y hortalizas, así como algunas frutas regionales como pitayas, tunas, y otras.

Por desgracia, actualmente la Mixteca Baja es una región que presenta fuertes procesos de erosión en gran parte de su territorio, debido en gran medida a la deforestación, sobrepastoreo y la expansión agrícola, sumado a su compleja topografía y suelos delgados. Adicionalmente, las lluvias torrenciales, sequías, heladas y alteraciones de ciclos agrícolas y procesos biogeoquímicos afectan los procesos productivos, impactando el ingreso de las comunidades, lo que las empuja a ampliar los terrenos agrícolas y ganaderos. Esto provoca un círculo vicioso que incrementa la pérdida de suelos y el incremento de grupos indígenas viviendo en condiciones de marginación y pobreza. *(2016).*

Los altos niveles de erosión no permiten que se mantenga una agricultura rentable a la población, por lo que frecuentemente se ve obligada a emigrar a causa de una falta de empleos permanente principalmente a Estados Unidos.

Tehuacán ha registrado la sucesión de diferentes ramas productivas, como el turismo, la jarcieria, la industria refresquera, la avicultura y la porcicultura, el bordado y recientemente, la maquila de ropa de mezclilla. Estas actividades tienen como común denominador el ser fuentes de empleo precario, mal pagado e inestable.

Como resultado de estos flujos económicos cortos y débiles, los pueblos han experimentado un decremento o estancamiento de su dinámica poblacional. La emigración histórica y los procesos generados por la globalización han traído consigo algunos beneficios económicos, pero también han impactado de manera negativa en la pérdida de identidades, conocimientos tradicionales, lengua, tecnología tradicional y hábitos comunitarios.
La falta de oportunidades y los pocos recursos con los que cuenta la Región Mixteca, ha llegado a tener un gran impacto en el estado nutricional de la población; seis de cada diez niños pertenecientes a la Región tienen desnutrición. (Mendoza Melina R. 2015)

La desnutrición es uno de los problemas más graves dentro del sector salud, ya que puede llevar a un desgaste en las personas, pérdida de fuerza, músculo (causando que sean poco productivas afectando su economía) e incluso llevar hasta la muerte sino es atendida adecuadamente.

“Alternativas” como una propuesta

En su esfuerzo por aportar a la resolución de esta problemática, la organización define problemas específicos de las comunidades en las que trabaja, para los que genera diferentes programas. Esto, a partir de constatar las condiciones inhumanas y de pobreza, marginación e injusticia que se viven en la región, mismas que prevalecen en nuestro país.

El primero de estos es la escasez de agua y su contaminación; que en la región de Tehuacán se genera actualmente por tres factores principales que son: el incremento de la población, el inadecuado manejo de los recursos y el acceso desigual al agua disponible, concentrada en pocas personas y grupos de poder. La organización ataca esta problemática actualmente a través de su programa *Agua para siempre;* del que se desprende también el Museo del Agua, Agua para Siempre.

El segundo, la desnutrición en la población, el cual afecta principalmente a niños y las madres. A través de *Quali*, se busca resolver los problemas de nutrición; por medio de la siembra, cosecha y consumo del amaranto, dentro de la alimentación diaria de la población.

Y tercero, la escasez de empleo e ingresos económicos para las familias. *Quali* a través de sus principios de producción ha generado un modelo de cooperación; que engloba cooperativas de familias favoreciendo el comercio justo.

Evidentemente el principal problema que enfrenta la región es la falta de agua, al igual que en gran parte de nuestro país y del resto del mundo. Ante el problema de la disponibilidad de agua, nace en 1984 Alternativas y Procesos de Participación Social A.C., conocida generalmente como “Alternativas”, que es una organización civil sin fines de lucro, que promueve el desarrollo de las familias y pueblos de las regiones más pobres y marginadas del país en base a sus programas de desarrollo sostenible del recursos del agua, con lo que pretende promover un tratamiento de agua que logre alargar el tiempo de dicho recurso para mejorar las condiciones.

Su trabajo se desarrolla en dos niveles:

1. La atención directa de los pueblos de la región Mixteca Baja poblana y oaxaqueña.
2. La formación de personal de instituciones que impulsan el desarrollo de otras regiones del país.

Con base en esto, se desprenden varios programas encargados de llevar las líneas de trabajo necesarias para abordar la problemática en esta región, los cuales son:

-Agua para siempre: Para dotar de agua a los pueblos rurales desarrollando tecnologías apropiadas y sostenibles de regeneración ecológica de cuencas para la obtención de agua.

-Quali: Organiza un grupo de empresas sociales dedicadas a la siembra de amaranto, su transformación agroindustrial, el establecimiento de canales de comercialización y la promoción del consumo de alimentos nutritivos elaborados con base en el amaranto, orientado por principios de producción y comercio justo, así como el consumo ético.

Quali ha obtenido varios reconocimientos por la gran labor que realiza; algunos de ellos son: Mérito Ecológico 2005, Equidad Laboral 2002, Premios de Calidad Suprema 2005, entre otros.

De igual manera a partir del 2007 hasta la fecha se realiza un proyecto de **investigación-acción participativa**, que busca evaluar el estado nutricional de los niños por medio de peso y talla, abarcando la Región Mixe y Mixteca; también se les imparte educación sobre el amaranto, sus propiedades, y se les enseña a como poder incluir este alimento dentro de sus dietas.

-Financiamiento del desarrollo: Para abrir el acceso a fuentes y mecanismos adecuados para impulsar estos programas y actividades prioritarios e integrados y

-Desarrollo de empresas sociales: Educación y capacitación para el desarrollo de empresas sociales que se rijan por principios filosóficos de cooperación y equidad que puedan impulsar y sostener el desarrollo de sus miembros, de sus pueblos y de su región.

En el desarrollo de sus programas, Alternativas presta especial atención a la incorporación y participación de los sectores más vulnerables: mujeres, niños, ancianos y personas con alguna limitación especial en sus capacidades, estableciendo nuevas bases para que puedan desarrollarse.

Con esta perspectiva, Alternativas ha desarrollado una estrategia de desarrollo regional para resolver diversos problemas que enfrentan, estrategia que incluye la regeneración ecológica de sus cuencas para la obtención de agua y el desarrollo de empresas sociales para generar empleo e ingreso a la población, aplicando tecnologías apropiadas y utilizando instrumentos adecuados de financiamiento del desarrollo.

Imagen 4. Diagrama de Modelo de Desarrollo Regional Sostenible

Pertinencia y aporte del producto

Ante la problemática descrita y en colaboración con la organización, se plantean tres diferentes productos que prentenden beneficiar desde pequeñas aportaciones a estos programas, indirectamente a las diferentes problemáticas desde el enfoque profesional de la comunicación audiovisual.

El primer producto consiste en cinco videos de cómo generar recetas con los principales alimentos de la cadena coperativa Quali. El objetivo de estos es dar a conocer la forma de preparación de diferentes alimentos, de forma fácil, estética y sencilla.

Los beneficiarios de este producto son directamente los actores participantes del Grupo coperativo Quali, desde las familias que en campo se dedican a la siembra, los trabajadores de la agroindustria y finalmente los colaboradores de la comercializadora del amaranto.

Este producto pretende aportar a la coperativa, en específico al proceso de comercialización, herramientas que faciliten el consumo y mejoren las ventas de esta producción orgánica de alimentos.

Desde hace cinco años la comercializadora de la cooperativa planteó la necesidad de realizar videos de recetas, en favor de compartir con sus probables compradores, la forma de preparar los alimentos. Según las colaboradoras esta es una heeramienta que les facilitará el proceso de ventas.

La propuesta audiovisual que sugerí fue la de video tutoriales para mostrar la elaboración de alimentos con el uso de los productos. Los tutoriales o videos educativos son sistemas instructivos de autoaprendizaje, en este caso, por medio del lenguaje audiovisual. Estos pretenden simular a un maestro, mostrando el desarrollo de algún procedimiento para desarrollar una determinada actividad, que para el caso de los requerimientos de Quali, serían tutoriales de las recetas para la elaboración de alimentos con los productos que produce la cooperativa.

M. Schmidt (1987) nos ofrece su propia clasificación. Que para el caso de este producto estos pueden ser instructivos, cuya misión es instruir o lograr que los alumnos dominen un determinado contenido; los motivadores, para disponer positivamente al alumno hacia el desarrollo de una determinada tarea; Modelizadores, que presentan modelos a imitar o a seguir. Para el caso de los videotutoriales Quali se propone hacer una fusión de estos tres.

En conjunto con la dirección de la comercializadora se plantearon, posterior al diálogo, características de estos videos, con base en la necesidad de mejorar los esfuerzos por incrementar las ventas. Desde el planteamiento de que los compradores son en su mayoría amas de casa de nivel socioeconómico bajo-medio, la propuesta fue que estos videos fueran estética y visualmente limpos, sencillos y cortos. Y que al final busquen atraer a su audiencia para desear consumir los alimentos.

El segundo producto se definió a partir de la necesidad de cumplir el objetivo de difundir las actividades educativas que el *Museo del Agua* ofrece. Los beneficiarios de este producto serían tanto la audiencia a quien va digirido, que en este caso son las familias y estudiantes de la región, como los involucrados que forman parte del proyecto *Museo del Agua, Agua para Siempre.*

En conjunto con la coordinación del museo y en base a la lógica que sigue la idea principal de su misión que es contribuir a la comprensión de la problemática del agua y la alimentación, para la toma de conciencia del cuidado de los recursos naturales, y en su objetivo que es dar a

conocer los programas de desarrollo sostenible que promueve la institición(Alternativas), como alternativas para trabajar las zonas áridas y semiáridas. Tomándo en cuenta también el tipo de visitantes que el museo atiende y su valor educativo como fundamento del desarrollo regional sostenible. Y desde el área de la comunicación, tomando en cuenta que se pretende incitar las visitas hacia un espacio educativo. La propuesta fue transformar de la realización de un video promocional, a un video institucional-documental. Siendo que, desde este enfoque de la producción audiovisual se puede lograr dar a conocer lo que se realiza en el espacio, con una mirada más realista y cercana a las personas, y logrando acercar a la audiencia del video a la experiencia de la visita. Tratando de reflejar entonces por medio del lenguaje audiovisual, la propuesta de su misión, que es la de una experiencia gratificante.

Finalmente se propone también la realización de un archivo fotográfico para cumplir el objetivo de disponer de imágenes de las diferentes actividades que se realizan en el museo y en trabajo de campo, para la producción de carteles y dípticos informativos del *Museo del Agua, Agua para Siempre* y *Alternativas.*

Los principales beneficiarios de este producto serían los mismos que plantea cada uno de estos dos proyectos. Directamente el departamento de diseño, quien contará con material más actualizado para generar díticos y carteles de promoción y difusión de los proyectos, así como indirectamente las comunidades, familias, escuelas y personas a quienes se les logre invitar al museo através de estos respectivos materiales.

Este archivo fotográfico busca facilitar este ciclo de realización constante de material de difusión que tiene la organización como herramienta para generar el crecimiento de su audiencia, el compartir sus proyectos, alternativas y generar más visitas al museo.

PROYECTO PROFESIONAL DE INTERVENCIÓN

Metodología de planeación del producto.

Fundamentación

Por medio de la vinculación del Proyecto de Aplicación Profesionas: Apoyo e Inserción en Comunidades Rurales del Centro Universitario Ingnacioano, la organización Alternativas y Procesos de Participación Social A.C; solicita profesionistas capaces de realizar poroductos audiovisuales para lograr mejorar los proyectos de difusión para sus programas.

Para que estos productos logren cubrir las necesidades de comunicación de la organización, se crea un diálogo con los respectivos departamentos para los cuales generarán herramientas los productos, como lo son el departamento de educación de Alternativas y el departamento de comercialización del grupo coperativo Quali.

Objetivo(Generales y específicos)

Generar herramientas que ayuden a mejorar los procesos de difusión de los programas de educación y de trabajo de campo que relealiza laorganización, así como aportar recursos audiovisuales que faciliten el proceso de ventas de la comercializadora de la coperativa Quali.

Metas/producto

Las metas propuestas y acordada en conjunto con la organicación Alternativas y Procesos de Participación Social A.C; fueron las siguentes:

- Videos de cómo se usan los alimentos Quali.

- Video institucional/documental del Museo.
- Archivo fotográfico organizado para su posterior uso.

Metodología

La planeación de la metodología se inició a partir del diálogo virtual con la encargada de recursos humanos, Maribel Zapien, quien nos dio a conocer las principales necesidades de comunicación audiovisual de la organización. Así como nos proporcionó material de archivo de la organización. Al darme cuenta de la manera en que se le pretende dar soluciones a los problemas y que los proyectos funcionan como programas para la evolución de un desarrollo sostenible, concluí que la difusión que daría más forma para dar a conocerlos sería por medio de hacer un trabajo de documentacion de las actividades que se hacen en el museo y difundir ese trabajo.
Es decir, generar sí material audiovisual, con un enfoque demostrativo, en el que se refleje cómo los proyectos de *Alternativas* aportan de manera directa a la regeneración de la ecología. Esto en lo que respecta a los productos de fotografía y el material audiovisual para el Museo del Agua.

Ya en el diálogo directo con la directora de la organización, Gisela Herrerías Guerra, se logró plantear esta idea de la propuesta de crear material audiovisual en base a la documentación de los programas agua para siempre y Quali.
Además se hace el requerimiento de la creación de los videos de cómo generar recetas con los principales alimentos de la cadena coperativa Quali para los que propongo un enfoque tutorial.

Estas propuestas se dejan en pie para trabajarse en una propuesta formal de los proyectos y posteriormente comenzar con el proceso de realización.

Actividades

General

1. Realización de las propuestas visuales y audiovisuales más pertinentes para los programas de Alternativas, en base a la observación y entrevistas abiertas.
2. Presentación de propuestas para su respectiva retroalimentación y autorización para realizar los proyectos.
3. Realización del rodaje audiovisual y visual.
4. Edición del material.

Videotutoriales Quali

5. Contexto sobre la producción de los alimentos Quali y la manera en que se preparan las recetas.
6. **Propuesta audiovisual para rodaje (Con requerimientos).**

   -Carta de director (Propuestas de Iluminación, de diseño sonoro y de montaje).

   -Guión técnico

   -Escaleta

   -Propuesta de arte

   -Requerimiento de insumos (Recursos).

7. Llamado (Propuesta de día de rodaje con especificaciones de trabajo por tiempos).
8. Rodaje.
9. Edición.
10. Correcciones en base a observaciones.

Video Institucional/documental del Museo del Agua

11. Contexto sobre el trabajo en el Museo del Agua y la información educativa que se pretende dar a conocer con este espacio y de qué manera se lleva a cabo.
12. **Propuesta audiovisual para rodaje.**

    Carta de director (Propuestas de Iluminación, de diseño sonoro y de montaje)

    Escaleta

    Requerimiento de insumos.
13. Rodaje.
14. Edición.
15. Correcciones en base a observaciones.

Arichivo fotográfico

16. Contexto sobre el trabajo en el Museo del Agua y la información educativa que se pretende dar a conocer con este espacio y de qué manera se lleva a cabo.
17. Propuesta visual(Diálogo con la organización).
18. Realización.
19. Edición del material.
20. Correcciones en base a observaciones.

Temporización

DIAGRAMA DE ACTIVIDADES PARA PRODUCTOS DEL ÁREA DE COMUNICACIÓN AUDIOVISUAL.
Practicante de Comunicación y Artes Audiovisuales de ITESO: Julieta Correa.

ACTIVIDADES	DURACIÓN															
	MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Preproducción video-tutoriales para alimentos *QUALI*. (Propuesta de proyecto).																
Creación de archivo fotográfico de actividades del *MUSEO DEL AGUA*.				Material de recorridos.												
Edición de material de archivo fotográfico para *MUSEO DEL AGUA*.																
Rodaje de video-tutoriales QUALI (VIDEO).					Con Sandra Luna.			Con Bianca.	(Si falta material.)							
Revisión de material de video-tutoriales *QUALI*.																
Edición y montaje de video tutoriales *QUALI*.																
Rodaje de video-tutoriales *QUALI* (SONIDO).									Con Paola de la Paz							
Preproducción video Institucional *MUSEO DEL AGUA*. (Propuesta de proyecto).								Entrega de proyecto.								
Rodaje de recuperación de archivo para video Institucional (Actividades, visitas, entrevistas.)				Material de recorridos.	Material de recorridos.					Material de entrevistas.	Material entrevistas.					
Edición video Institucional *MUSEO DEL AGUA*.																
Fotografía documental para archivo fotográfico de programas de *ALTERNATIVAS*. (Campo).								Mixteca	Mixteca							
Edición de material de fotografía documental.																
Presentación de producto.																

Recursos

Recursos materiales: Material de archivo y académico en línea. Libros sobre documental.

Recursos humanos: Entrevistas abiertas,

Resultados

Los resultados obtenidos se muestran representados en el material audiovisual, que en total fueron cinco videos tutoriales de las recetas para elabora los alimentos Quali, un video intitucional/documental de Museo del Agua y un archivo fotográfico de las actividades en el Museo del Agua.

Los productos de tutoriales y archivo fotográfico fueron retroalimentados por la organización una vez que se entregaron, por lo que con el tiempo programado se lograron hacer algunas modificaciones en el proceso de edición con base en los comentarios.

El video intitucional/documental del museo se retrasó varias veces en su proceso de realización a causa de la falta de comunicación que hubo para el producto de los tutoriales. Estos se grabaron dos veces por lo que el tiempo del cronograma se vio afectado, en este producto.
Se hizo la entrega formal y sigo en espera de las observaciones para poder realizar cambios sólo en el proceso de edición. Se dejó el proyecto abierto, para que si hubiera observaciones en lo que respecta a la documentación del material, otra persona le pudiera dar seguimiento.

REFLEXIÓN SOBRE LOS APRENDIZAJES SIGNIFICATIVOS

El magis es la posibilidad de un esfuerzo mayor a mi mayor esfuerzo. Es la aplicación a un trabajo con esmero, que las personas podemos hacer más facilmente cuando algo nos apasiona. Es estar dispuesto a dar más con la convicción del trabajo que se hace aunque esto implique salir totalmente de la sona de confort.
Durante mi proceso PAP el magis fue un constante que me permitió de principio en primavera, trabajar para comenzar a salir de mi zona de confort en las distintas actividades que se iban planteando para la preparación para la inserción, desde el acercamiento con mis compañeros, con mi equipo, y con la organización vía telefónica y en línea.

En verano me permitió sacar fuerzas de mis convicciones para seguir trabajando en mi producto y en la inserción en general, cuando hubo conflictos como por ejemplo; el enfrentarme a la falta de comunicación en la organización que provocó un esfuerzo doble para sacar uno de mis productos, la comunicación en el equipo para llevar una relación sana, la voluntad de hacer una entrega bajo el compromiso hecho a pesar de que en algunas ocasiones hubo poco apoyo por parte de la organización.

A partir de este proceso de inserción encontré nuevas herramientas, que dentro del proceso me ayudaron a discernir y a partir de ello, tomar decisiones. Así como también para irme dando cuenta de las cosas que ya son fundamentales para mi. Elementos como el diálogo constante con las personas con quienes comparto aspectos de mi vida, la constante valoración de cosas y relaciones. La necesidad de complejizar aspectos de la realidad y a partir de ello posicionarme en una postura crítica ante las problemáticas. Elegir con quién construir.
Llegue a estos elementos a partir de la necesidad de solucionar problemáticas en la experiencia. Conviviendo con problemáticas reales de trabajo en una organización en la que, si bien el fin es social, también tiene complejidades de comunicación.

Gracias a la experiencia de la inserción comencé a darme cuenta de cómo el ser crítica hacia el interior de mis decisiones en mi vida ha comenzado a generar el acercarme más a lo que realmente quiero. Tengo un poco más claro que quiero ejercer mi carrera de la manera más ética posible y trabajar en función de proyectos que vayan en favor del bien común. Así como también la calidad que ahora quiero para mis relaciones, que sean constructivas, y esto es algo que se empieza a reflejar en mis relaciones actuales. Mismas que se han vuelto de diálogo, con personas que tienen un discurso similar al mío, crítico, en función de proyectos colectivos y bajo coscniencia y constante discernimiento.

En la inserción viví también el compromiso social, para mí como el llamado a generar diálogo con el otro. Tener apertura, gratitud y consciencia. Tener acceso a la realidad desde lentes más cercanos a lo que es la injusticia y plantear balanzas críticas. Este se expresa a través de la capacidad de hacer la mayor aportación tanto indivisual como colectiva para formar comunidad y trabajar en función de proyectos que aporten a la dignidad de todos y a la vida justa. Este compromiso social lo viví desde la apertura hacia las complejidades de comunicación para con la organización. Desde la sinceridad de ofrecer mis habiliadades, recibir las de las personas con quienes trabajé para generar mi producto y a través de la conjunción de estas, llegar a un producto que pretende cumplir necesidades específicas de la organización.

El ámbito del compromiso social es muy gratificante. El trabajar en proyectos que van en función de una vida justa generó en mi más ganas de ser partícipe de este tipo de proyectos, así como de plantear el ejercer mi carrera en función de ellos. Me hizo darme cuenta también que el tener compromiso social es una forma de vivir, que va generando más y más consciencia del otro. Así como también que no es fácil, ya que en general va en contra del sistema en el que nos plantea el contexto actual de inequidad al acceso a recursos.

Después de estas reflexiones constantes hechas sobre el proceso de inserción percibo en mi vida personal, la invitación a la consciencia en mi trato con el otro, al constante diálogo y apertura, al ser consciente de con quién construir y a la consciencia constante de las cosas que realmente necesito para vivir y en quién repecute que yo las utilice. Y en el ambito profesional me invita al compromiso social, a generar a través de las herramientas que me brinda mi profesión, soluciones que vayan en función de proyectos que aporten a la vida justa y digna de todos. Me invita a ser crítica en mis experiencias.

Desde mi punto de vista los productos que realicé tienen más impacto del que yo misma esperaba en el principio de la inserción. Impacto del que no me tocó ser testigo del todo, pero que dentro de las necesidades que planteaba la organización, cumplen con las necesidades.
El qué tanto impacto tengan en los beneficiarios principales, que en la línea cooperativa de la organización, son las familias de comunidad, es algo que se irá reflejando a largo plazo y junto con los esfuerzos y productos de la organización.
Desde mi perspectiva me parece un valioso esfuerzo en estrategia y trabajo colaborativo por lograr mejorar los beneficios para ayudar a aportar más recursos de una manera equitativa. Actualmente ya se comenzaron a difundir los productos audiovisuales por medio de las páginas en línea de las cooperativas de la organización y desde mi perspectiva funcionan ya como una ventana a la tierra que la organización trabaja de manera orgánica, en función de invitar a la comunidad a participar de sus proyectos.

La experiencia de inserción PAP me dio la oportunidad de crecer de una manera tanto profesional como humana, dejando más claro en mi consciencia que el ser un profesional ahora de la comunicación audiovisual es un compromiso para con la sociedad, de mi quehacer de servicio.

El haber trabajado en una organización social y que dentro de las complicaciones haya logrado aportar un producto para cubrir algunos puntos de sus necesidades, me invita a seguir explorando en mi vida profesional e ir en búsqueda de nuevas experiencias que me brinden más herramientas para trabajar en función de proyectos de justicia. Así como también me brinda la confianza de ser parte de grupos de trabajo en los que se me permita proponer y dialogar soluciones para la transformación de los sistemas y organizaciones actuales.

BIBLIOGRAFÍA

García Edwin. (2015) *Sufren desnutrición seis de cada diez niños en la región Mixteca*: BAO, En: http://tiempoenlinea.com.mx/index.php/oaxaca/52730-sufren-desnutricion-seis-de-cada-diez-ninos-en-la-region-mixteca-bao (Consultado el 19 de abril de 2016).

Hernández, R. y Herrerías G. (2004). *Agua para Siempre y Quali: un cuarto de siglo de desarrollo regional. Alternativas y Procesos de Participación Social*. Proyecto de Sistematización y Proyección de los aportes de la Sociedad Civil al Desarrollo Local. Consejo de Educación de Adultos de América Latina. En: http://www.alternativas.org.mx/Alternativas%20un%20cuarto%20de%20siglo.pdf (Consultado el 18 de abril de 2016).

Hernández, R. y Herrerías G. (S.f) *Agua para Siempre. Obtención de agua y conservación de suelos a través de la regeneración de cuencas.* Alternativas. En: http://www.alternativas.org.mx/Agua%20para%20Siempre.pdf (Consultado el 19 de abril de 2016).

Hernández, R. y Herrerías G. (S.f) *Programa administrativo Museo del Agua*. Tehuacán, Puebla.

Lindenmuth, Kevin J. (2009) *Cómo hacer documentales.* Barcelona: ACANTO.

SCHMIDT, M. (1987) Cine y vídeo educativo. Madrid: MEC.

ANEXO 1

Propuesta audiovisual para: Videos tutoriales de las recetas para preparar los alimentos de Quali.

25 de mayo de 2016

Necesidades:

- Facilitar para el consumidor el uso de los productos nutritivos de amaranto orgánico que la cooperativa produce.
- Mostrar el modo de uso práctico de los productos *Quali* que requieren de una preparación para su consumo. Es decir, las recetas, las instrucciones de uso para realizar los alimentos.
- La idea es que esto se dirija principalmente a los posibles consumidores de los productos de la marca *Quali*.
- Los videos son requeridos para reproducirse principalmente en redes sociales y en la página web.
- Videos cortos y con un lenguaje sencillo, entendible para cualquier público.

Propuesta:

Respecto a las necesidades de parte de la cooperativa como requerimientos para sus videos sobre sus productos, la propuesta audiovisual que sugiero es de video tutoriales para mostrar la elaboración de alimentos con el uso de los productos.

Los tutoriales o videos educativos son sistemas instructivos de autoaprendizaje, en este caso, por medio del lenguaje audiovisual. Estos pretenden simular a un maestro, mostrando el desarrollo de algún procedimiento para desarrollar una determinada actividad, que para el caso de los requerimientos de Quali, serían tutoriales de las recetas para la elaboración de alimentos con los productos que produce la cooperativa.

M. Schmidt (1987) nos ofrece su propia clasificación. Que para el caso de este producto estos pueden ser instructivos, cuya misión es instruir o lograr que los alumnos dominen un determinado contenido; los motivadores, para disponer positivamente al alumno hacia el desarrollo de una determinada tarea; Modelizadores, que presentan modelos a imitar o a seguir. Para el caso de los videotutoriales Quali se pretende hacer una fusión de estos tres.

PROPUESTA DE ILUMINACIÓN

La iluminación se trabajará con luz completamente natural, para lo cual se trabajará en espacios exteriores. Únicamente en algunos planos del video del pastel de chocolate, serán en interiores por la necesidad del plano del horno, pero será igualmente trabajado con luz completamente natural.

PROPUESTA DE SONIDO (Opcional)

La propuesta de sonido es de *voz en off* que vaya explicando los procesos que se realizan por medio de lo visual. La propuesta es una voz femenina, clara y que genere empatía. Las opciones son voz de una mujer ama de casa o una voz joven.

Además, el sonido ambiental del espacio abierto donde se estará grabando y los sonidos que se generen de la preparación de los alimentos.

PROPUESTA DE MONTAJE

La propuesta de montaje como ya se nombró con anterioridad es en forma narrativa tutorial que consta de fases que darán lugar al procedimiento de las recetas mismas, como se describe a continuación:

Fase de orientación inicial

Se describirá brevemente la receta para preparar el producto, esto con afán de nombrar los ingredientes que la audiencia de los videos tiene que tener para la preparación del alimento.

Fase de aplicación

Se describirá explícita (verbal o por escrito) y audiovisualmente el proceso de la preparación de los alimentos de una manera lenta y entendible, la cual sea posible seguir por la audiencia del video.

Fase de retroalimentación

Finalmente se recapitula el proceso aprendido y se explican detalles o sugerencias para cocinar la receta de otras maneras. Se sugieren también otros posibles alimentos que se pueden realizar con los productos mismos o alimentos a hechos.

Toda la información que se genere visualmente será complementada con letreros en donde se vaya explicando el proceso.

Contexto sobre el proceso de preparación de los alimentos Quali.

1. **MALTEADAS QUALI**

Descripción:
Deliciosa bebida para preparar con leche fría. Elaborada con harina de amaranto.
Ingredientes: Azúcar, harina integral de amaranto, cocoa natural, leche en polvo, malta, estabilizante.
Instrucciones de uso:
Bata en la licuadora 1 o 2 cucharadas soperas (8g) de malteada Quali por cada vaso (240ml) de leche fría. Si prefiere más espuma bata en licuadora.
Ingredientes
-Malteada Quali
-Leche fría
-Hielos

2. **AGUA DE HORCHATA**

Receta
Agregue el contenido del sobre en 2 litros de agua y bata en la licuadora o batidor. Agregue hielo al gusto.
Ingredientes
Sobre (180g) de Horchata Quali y 2 litros de agua fría.

3. **ATOLE**

Receta
-Disuelva o licúe el contenido en ½ litro de agua fría hasta que desaparezcan los grumos.
-Ponga a hervir ½ litro de leche semidescremada.

-Cuando se esté hirviendo agregue el atole previamente disuelto.
-Déjelo hervir por 8 minutos sin dejar de mover.
-Si desea endulce al gusto.

Ingredientes

Atole, leche fría y hielos.

4. **HOT CAKES**

Receta

Mezcla todos los ingredientes hasta que desaparezcan los grumos.
-Sobre un sartén caliente previamente engrasado vierta una porción de mezcla para hot cakes.
-Una vez que la superficie esté llena de burbujas, voltee el hot cake y deje cocer.

Ingredientes

-1 sobre de harina para Hot Cakes Quali (130g).
-3/4 de taza de leche semidescremada (180ml).
-1 huevo.
-Mantequilla.

5. **PASTEL**

Receta

- Precaliente el horno a 170 grados.
- Engrase un molde con suficiente mantequilla, no use harina.
- Derrita completamente 150g de mantequilla en su sartén.
- En un traste mezcle los demás ingredientes con la mantequilla derretida hasta obtener una pasta homogénea.
- Coloque la mezcla en el molde previamente engrasado.
- Hornee por 30 min, introduzca un palillo o cuchillo en el centro, si éste sale seco, estará listo.
- Deje enfriar el pastel dentro del molde por 5 min. Desmolde sobre una charola. Una vez frío conviene guardarlo dentro de una bolsa de plástico para conservar su consistencia.

Ingredientes

- 1 sobre de harina para preparar *Pastel de Chocolate Quali* (309g).
- 150g de mantequilla.

- 3 huevos.
- Si gusta puede agregar 70g de nuez picada, avellanas, almendras o pasas.

Escaleta- Malteada

Introducción Se describe el producto *Malteada de Amaranto Quali* y se nombran las características y beneficios del consumo de este.	**Orientación inicial** Se describe brevemente la receta para preparar la malteada, nombrando los ingredientes necesarios para realizarla.
Aplicación Se preparará la receta de una manera lenta para que la audiencia pueda seguir los pasos y se irá describiendo explícitamente cada uno de estos.	**Retroalimentación/cierre** Se describe el resultado y otras maneras sugeridas de preparar el producto, que la forma ideal es licuar y preparar como frappé.

Guion técnico- Malteada

Escena	Plano	Encuadre	Movimiento/dirección	Acción	Texto	Sonido
1	1	Plano general	-	Productos estáticos en mesa.		Música ambiente.
1	2	Plano general	-	Licuadora, y los ingredientes: Malteada, leche fría y hielos en una mesa.	Escrito/voz en off: Para preparar la malteada necesitaremos batir en una licuadora 1 o 2 cucharadas	Música ambiente.

					soperas de malteada Quali en un vaso de leche fría y hielos.	
1	3	Plano cenital.	-	Manos introduciendo hielos, leche y polvo de malteada en la licuadora.	Para preparar la Malteada de Amaranto Quali, se tiene que agregar la leche fría, dos cucharadas de malteada y hielos en la licuadora. La consistencia tiene que quedar como la de un frappé. Ligeramente espeso.	
1	4	Plano cenital.	-	Manos sirviendo malteada en un vaso transparente.	Lo ideal es utilizar leche fría y hielos para que la consistencia de frappé se logre y la malteada tenga un mejor sabor. Cierre: Disfruta los tres sabores chocolate, fresa y vainilla.	Música ambiente.
1	5	Plano general.	-	Tres vasos de malteada de los diferentes sabores, sobre porta vasos o platos pequeños de porcelana con popote. (Cada sabor decorado de diferente manera). Al fondo plato de hot cakes.		

Escaleta- Horchata

Introducción Se describe el producto *Horchata de Amaranto Quali* y se nombran las características y beneficios del consumo de este.	**Orientación inicial** Se describe brevemente la receta para preparar el agua de horchata, nombrando los ingredientes necesarios para realizarla.
Aplicación Se prepara la receta de una manera lenta para que la audiencia pueda seguir los pasos y se describe explícitamente cada uno de estos.	**Retroalimentación/cierre** Se describe el resultado y otras maneras sugeridas de preparar el producto, que la forma ideal es usar agua fría en vez de usar hielos al final.

Guion técnico- Horchata

Escena	Plano	Encuadre	Movimiento/dirección	Acción	Texto	Sonido
1	1	Plano general	-	Alimentos quali estáticos en mesa.	-	Música ambiente.
1	2	Plano general	-	Los ingredientes: Sobre (180g) de Horchata Quali y 2 litros de agua fría sobre la mesa. Al fondo paisaje verde.	Escrito/voz en off: Para preparar dos litros de agua de horchata de amaranto necesitaremos el contenido del sobre de Horchata Quali y 2 litros de agua fría.	Música ambiente.
1	3	Plano cenital.	-	Manos introduciendo hielos, leche y polvo de horchata en la licuadora.	Para preparar la Horchata de Amaranto Quali, se tiene que agregar el agua y el contenido del	

					sobre en la licuadora. Se licua y se sirve en vasos con hielo al gusto.	
1	4	Plano cenital.	-	Manos sirviendo agua de horchata en un vaso transparente.	La horchata tendrá un mejor sabor en frío por lo que se recomienda preparar con agua fría o agregar hielos al servir. Cierre: Puedes elegir la horchata dulce o la presentación para endulzar al gusto.	Música ambiente.
1	5	Plano general.	-	Se sirve agua de horchata de una jarra transparente introducida en refractario con cubos de hielo a un vaso frío que derrite de frío. Al fondo paisaje verde.		

Escaleta- Atole

Introducción Se describe el producto *Atole de Amaranto Quali* y se nombran las características y beneficios del consumo de este.	**Orientación inicial** Se describe brevemente la receta para preparar el atole, nombrando los ingredientes necesarios para realizarla.

Aplicación Se preparará la receta de una manera lenta para que la audiencia pueda seguir los pasos y se irá describiendo explícitamente cada uno de estos.	**Retroalimentación/cierre** Se describe el resultado y otras maneras sugeridas de preparar el producto. Se invita al espectador a realizar recetas con el resultado de esta (como gelatinas, paletas bolis.)

Guion técnico- Atole

Escena	Plano	Encuadre	Movimiento/dirección	Acción	Texto	Sonido
1	1	Plano general	-	Productos estáticos en mesa.	-.	Música ambiente.
1	2	Plano cenital.	-	Licuadora, y los ingredientes: Atole, leche fría y hielos en una mesa.	Escrito/voz en off: Para preparar necesitaremos un sobre de atole y leche al tiempo.	Música ambiente.
1	3	Plano cenital.	-	Manos introduciendo leche o agua y polvo de atole en la licuadora. Licuando.	Para preparar el Atole de Amaranto Quali, se tiene que disolver en medio litro de agua o leche el contenido del sobre de atole. Puede ser en la licuadora o con un tenedor, para que no haya grumos.	
				Olla con agua o leche calentando.	Aparte se pone a hervir el otro medio litro de agua o leche.	
				Sartén con agua o leche hirviendo y manos agregando atole.	Cuando esté hirviendo se agrega lentamente el atole previamente disuelto sin dejar de mover.	

				Atole hirviendo en un sartén.	Se deja hervir durante 8 minutos.	
				Letrero sobre el mantel. “Deja hervir durante 8 minutos”.		
1	4	Plano cenital.		Manos sirviendo atole en un vaso transparente.	Cierre: Puede saborear cualquiera de nuestros dos sabores naturales, canela o chocolate.	Música ambiente.
1	5	Plano general.	-	Tres jarritos sobre sus platitos y un jarro en una mesa sobre mantel mexicano. Se sirve atole del jarro a las tazas, humean. Al fondo paisaje verde.		

Escaleta- Hot Cakes

Introducción Se describe el producto *Hot Cakes Quali* y se nombran las características y beneficios del consumo de este.	**Orientación inicial** Se describe brevemente la receta para preparar los hot cakes, nombrando los ingredientes necesarios para realizarla.
Aplicación Se preparará la receta de una manera lenta para que la audiencia pueda seguir los pasos y se irá describiendo explícitamente cada uno de estos.	**Retroalimentación/cierre** Se describe el resultado y otras maneras sugeridas de preparar el producto, si es que la consistencia es espesa, agregar más leche a la mezcla. Agregar fruta o frutos secos de su preferencia para complementar el platillo.

Guion técnico- Hot Cakes

Escena	Plano	Encuadre	Movimiento/dirección	Acción	Texto	Sonido
1	1	Plano general	-	Productos estáticos en mesa. Al fondo paisaje verde.	Escrito/voz en off: La harina para hot cakes de amaranto es un delicioso alimento de Quali, preparado con amaranto orgánico y con altos estándares de calidad. Elaborado con amaranto y harina de trigo integral tiene un alto contenido de proteínas.	Música ambiente.
2	1	Plano cenital.	-	Licuadora, y los ingredientes: 1 sobre de harina para Hot Cakes Quali (130g), 3/4 de taza de leche semidescremada (180ml), 1 huevo y mantequilla en una mesa.	Escrito/voz en off: Para preparar los hot cakes necesitaremos 1 sobre de harina para Hot Cakes Quali , 3/4 de taza de leche semidescremada, 1 huevo y mantequilla.	Música ambiente.
2	3	Plano cenital.	-	Manos mezclando los ingredientes en un molde.	Para preparar los Hot cakes de Amaranto Quali, se mezclan todos	

	4			Manos engrasando un sartén y poniéndolo a fuego lento sobre la estufa.	los ingredientes hasta que desaparezcan los grumos. -Sobre un sartén caliente previamente engrasado se vierte una porción de mezcla para hot cakes. -Una vez que la superficie esté llena de burbujas, se voltea el hot cake y se deja cocer.	
	5			Manos vertiendo una porción de la mezcla en el sartén.		
	6			Mientras la superficie está llena de burbujas, manos volteando hot cake.		
2	7	Plano cenital.	-	Manos sirviendo hot cake en un plato y agregando fruta para acompañar.	Cierre: Si gustas puedes agregar a la mezcla nueces, arándanos o pasas.	Música ambiente.
3	1	Plano general.	-	3 hot cakes en un plato, decorados con un pedazo de mantequilla y miel escurriendo. 3 hot cakes decorados con mermelada. Un tenedor. Malteada quali al fondo.		

Escaleta- Pastel

	Orientación inicial Se describe brevemente la receta para preparar el pastel de chocolate, nombrando los ingredientes necesarios para realizarla.
Aplicación Se preparará la receta de una manera lenta para que la audiencia pueda seguir los pasos y se irá describiendo explícitamente cada uno de estos.	**Retroalimentación/cierre** Se describe el resultado y otras maneras sugeridas de preparar el producto como agregar medio vaso de leche para generar consistencia de leche.

Guion técnico- Pastel

Escena	Plano	Encuadre	Movimiento/dirección	Acción	Texto	Sonido
1	1	Plano general	-	Productos estáticos en mesa.	-	Música ambiente.
2	1	Plano cenital.	-	Licuadora, y los ingredientes: 1 sobre de harina para preparar *Pastel de Chocolate Quali* (309g), 150g de mantequilla y 3 huevos.	Escrito/voz en off: Para preparar el pastel necesitaremos 1 sobre de harina para preparar *Pastel de Chocolate Quali*, 150g de mantequilla y 3 huevos.	Música ambiente.
2	3	Plano cenital.	-	Letrero "Precaliente el horno a 170 grados."	Para preparar el pastel se precaliente el horno a 170 grados.	

	4			Manos engrasando un molde con mantequilla.	Se engrasa un molde con suficiente mantequilla, no se usa harina. Derrita completamente 150g de mantequilla en su sartén. En un traste mezcle los demás ingredientes con la mantequilla derretida hasta obtener una pasta homogénea. Se coloca la mezcla en el molde previamente engrasado. Se hornea por 30 min. Se introduce un palillo o cuchillo en el centro, si éste sale seco, estará listo. Deje enfriar el pastel dentro del molde por 5 min. Desmolde sobre una charola. Una vez frío conviene guardarlo dentro de una bolsa de plástico para conservar su consistencia.	
	3			Manos derritiendo completamente 150g de mantequilla en su sartén.		
	4			Manos mezclando en un traste los demás ingredientes con la mantequilla derretida.		
	5			Manos colocando la mezcla en el molde previamente engrasado.		
	6			Letrero “Hornea durante 30 minutos”.		
	7			Molde con pastel horneado.		
2	8	Plano cenital.	-	Manos sirviendo un pedazo de pastel en un plato.	Cierre: Se pueden agregar 70g de nuez picada, avellanas, almendras o pasas para combinar con el sabor del pastel.	Música ambiente.
3	1	Plano general.	-	Rebanadas de pastel decoradas con azúcar glas espolvoreada, chocolate blanco y hojas de hierbabuena.		

					Para una consistencia más esponjosa se puede agregar a la mezcla media taza de leche.	

NECESIDADES DE ARTE PARA VIDEO TUTORIALES DE ALIMENTOS QUALI.

Escenografía:

Una mesa amplia para cocinar en espacio abierto con iluminación natural, mantel rosa mexicano y. Paisaje natural verde al fondo.

Video tutorial	**Necesidades**
Malteada Quali	Licuadora con vaso de vidrio osterizer, 3 vasos transparentes para presentar, una cuchara, 1 traste para la porción de malteada, traste para poner hielo picado, 1 cuchara para hielo, 3 platitos o porta vasos, 3 popotes. **3 sobres de malteada quali cerrados (Uno de cada sabor).** **1 vaso de leche.** **3 porciones de cada uno de los sabores de malteada para preparar.**
Horchata Quali	Licuadora, jarra transparente, 1 cuchara larga, 1 valde o refractario transparente y grande para poner hielo, 1 vaso espacial para servir agua. **2 Sobres de horchata de amaranto** **2 litros de agua fría** **hielo picado** **canela en polvo**
Atole Quali	2 vasos de medio litro, 1 olla de litro, 1 palita de madera, 3 jarritos, 3 platitos o porta vasos, 1 jarro, 1 mantel mexicano.

	4 Atoles, leche fría.
Hot cakes Quali	1 valde o molde para preparar, 1 cucharon, 1 sartén, 1 taza transparente (para la leche), 1 plato, 1 aro para preparar hot cakes, 1 espátula, estufa, licuadora. **2 sobres de harina para Hot Cakes Quali (130g), 3/4 de taza de leche semidescremada (180ml), 1 huevo, mantequilla, miel, barra de mantequilla, mermelada de fresa.**
Pastel Quali	1 molde rectangular, 1 tablita de madera, 1 cuchillo, licuadora o molde para batir. **1 caja de *Pastel de Chocolate Quali* (309g), 150g de mantequilla, 3 huevos, azúcar glas.**

Listado de utilería que se requiere comprar:
-Licuadora con vaso de vidrio (osterizer),
-3 vasos transparentes para presentar,
-2 una cuchara,
-2 trastes para las porciones (de malteada, para hielo picado,
-3 platitos o porta vasos,
-3 popotes.
- jarra transparente,
-1 cuchara larga,
-1 valde o refractario transparente y grande para poner hielo,
-1 vaso espacial para servir agua.
-2 vasos de medio litro,
-1 olla de litro, -
1 palita de madera,
-3 jarritos,

-3 platitos o porta vasos, 1 jarro, 1 mantel mexicano.
-1 valde o molde para preparar,
-1 cucharon,
-1 sartén, -
1 taza transparente (para la leche),
-1 plato,
-1 aro para preparar hot cakes,
-1 espátula,
-1 molde rectangular para hornear
- 1 tablita de madera,
-1 cuchillo,
- 1 molde para batir.

Requerimientos técnicos:

Conexiones eléctricas cercanas.

Referencias:

A. (2016, 06). Tipos de tutoriales. Redacción. MasTiposde.com. Consultado el 24 de mayo de 2016, de http://www.mastiposde.com/tutoriales.html.

SCHMIDT, M. (1987) Cine y vídeo educativo. Madrid: MEC.

ANEXO 2

Propuesta audiovisual para: Video institucional y de promoción del *Museo del Agua*.
Jueves 30 de junio de 2016

PRE- PRODUCCIÓN.

BRIEFING DE LA ORGANIZACIÓN.

El *Museo del Agua* es un innovador espacio de educación ambiental. Es un complejo diseñado para promover y dinamizar procesos sostenibles de desarrollo regional. Es un lugar en donde los visitantes pueden comprender y valorar la importancia de la incorporación de los sectores menos favorecidos de la sociedad para que, mediante su participación y las tecnologías adecuadas se logre un buen uso y aprovechamiento de los recursos naturales, reflejándose en una mejora en su calidad de vida.

Los espacios que lo conforman, están integrados en torno a un eje temático constituido por el manejo del agua, como hilo conductor e interpretador de la vida regional a través de la historia.

El *Museo del Agua* opera como un centro de educación ambiental y de recreación familiar.

El *Museo del Agua*, expone de forma atractiva, interesante y sintética la impresionante evolución histórica de la valiosa cultura hidroagroecológica que dio origen a nuestras civilizaciones prehispánicas. Explica las técnicas y formas de organización social para la regeneración ecológica, para la agricultura sana y para el óptimo manejo del agua en la región como un sistema hidroagroecológico sostenible.

Durante la visita los asistentes perciben y aprenden a valorar la enorme riqueza acumulada durante los siete mil años de cultura hidro-agro-ecológica de los habitantes de la región, misma que se ha plasmado en sistemas sostenibles de manejo de suelo, agua y vegetación, además de la gran importancia de recuperar el cultivo y consumo del amaranto de la región Mixteca.

OBJETIVO QUE SE BUSCA

Dar a conocer la institución, cómo trabajan e invitar a la comunidad a visitar el espacio como una alternativa de aprendizaje y preparación.

PROPUESTA

Hacer un video institucional que dé a conocer los objetivos del proyecto *Museo del Agua* por medio de entrevistas y de las actividades, dinámicas y eventos que tiene el museo como parte de lo que ofrece en sus recorridos. Así como sus espacios y temas centrales.

La propuesta audiovisual para dar a conocer el funcionamiento e invitar a la comunidad de la región a visitar el museo, es de un video Institucional combinado con archivo documental de las actividades que se realizan en el mismo. Esto por ser una institución educativa, que más que difusión requiere de dar a conocer los beneficios que ofrece.

Video institucional/documental.

Argumento

Un video de entre 6 y 8 minutos en el que se dé a conocer qué es el museo, la misión y visón, cómo es que surge, es decir, su historia, de dónde se mantiene, las actividades que se realizan en el espacio y qué se pretende dar a conocer con algunas de ellas.

I. Descripción general:

Título: Agua para siempre, Museo del Agua.

Género: Video institucional.

Duración: 5 a 7 minutos.

Cliente: Alternativas y procesos de participación social a. c.

Realizador: Julieta Correa

II. Sobre la compañía:

III. Sobre el producto/servicio

Siendo un museo, y con su perfil de institución con enfoque educativo, el Museo del agua tiene como principal área de servicios, la educativa. Esta se encarga del diseño e impartición de los diferentes talleres y actividades educativas:

a. Visitas guiadas
b. Rally ambiental
c. Talleres
    i. Juegos ambientales
    ii. Tierra viva
    iii. Vas… con la basura
    iv. Jugando y danzando
    v. Cuéntame un cuento
    vi. Cuna del maíz
    vii. Cocinando alegría
    viii. Danzas circulares cooperativas nocturnas
d. Campamento ambiental con juegos cooperativos
e. Cursos especializados:
    i. Regeneración de cuencas para el desarrollo sostenible
    ii. Construcción de obras hidrológicas de regeneración de cuencas tributarias
    iii. Siembra y consumo de amaranto orgánico
    iv. Nutrición y cocina con amaranto

IV. Objetivo del video institucional/documental:

Difundir las actividades educativas del Museo del agua para motivar las visitas al espacio.

Con este video se pretende dar a conocer los servicios que ofrece el *Museo del Agua*, así como las actividades, beneficios y el conocimiento que se brinda al visitarlo. Así como el mostrar la historia y crecimiento del espacio.
En específico el museo pretende difundir el programa "Agua para Siempre", que impulsa procesos de regeneración basados en la comprensión del ciclo hidrológico.

V. Público meta:

El público meta del Museo del agua es diverso:

- Los campesinos de la región y de otras regiones semiáridas para que se entienda la necesidad de hacer trabajos de conservación de suelos, agua y vegetación.
- Organizaciones civiles o sociales que quisieran hacer programas de regeneración ecológica de cuencas para la obtención de agua.
- Estudiantes de educación básica y bachillerato para que se entienda la problemática del agua, la contaminación, la desforestación y se logre el compromiso para el cuidado.
- Estudiantes universitarios y de maestría para compartir el programa Agua para Siempre y Quali como alternativas de desarrollo regional sostenible.
- Familias en general para hacer conciencia sobre la necesidad de cambiar nuestros hábitos y cuidar el medio ambiente y contribuir con su regeneración.

El video institucional/documental solamente va dirigido, del público meta, al que tiene acceso a las redes sociales y a la web en general, es decir, vínculos en la web y enlazados en la red de trabajo del grupo *Alternativas y procesos de participación social a. c., con acceso a internet. Principalmente familias, estudiantes, instituciones educativas y organizaciones.*

- Directos: familias y estudiantes de la región.
- Indirectos: Región de Tehuacán.

Escaleta

Subtema	Video	Audio
Introducción(1)	Logo del *Museo del agua* se difunde sobre time lapse de edificio principal del museo.	Voz en off: Frase punch + Descripción del museo.
¿Cómo surge? (Historia) (2,3.)	Entrevista a voces legítimas explicando cómo surge el museo y de dónde se mantiene.	Material de archivo del museo y de los programas de los que surge la necesidad de compartir las experiencias de *Alternativas*. (Foto/video/audio).

Misión y visión(4,5)	Entrevista formal a personas legítimas del museo. + Planos mostrando ejemplos de lo que nos están contando.	Entrevista formal a voces legítimas del museo explicando la misión y visión del museo.
¿Qué hacen? (6)	Planos de actividades, juegos y dinámicas que se realizan en el museo.	Voz en off de la descripción de las actividades y cómo es que aportan a la misión del museo de parte de los guías.
Programas que difunde(7)	Planos de actividades en el museo específicas de los programas que difunde el museo. (Ya está grabado).	Voz en off: Descripción de los programas específicos que difunde el museo: “Agua para siempre”, “Quali”.
Invitación	Paisajes camino hacia el museo,	Invitación a visitar el *Museo del Agua.*

La realización del registro del material audiovisual para lograr este producto se llevará a cabo en diferentes momentos, ya que es un proyecto basado en la documentación de actividades que se realizan en el museo, se pretende hacer el registro durante el tiempo de inserción, así como programar diferentes entravistas con los colaboradores del museo para generar más material que ayude a contar

Indagación de posible información a obtener de entrevistas de las diferentes partes del video que se plantea registrar en lenguaje audiovisual. (Posibles preguntas y respuestas).

Misión/visión: Entrevista (Voces legítimas)

El Museo del Agua tiene como misión contribuir a la comprensión de la problemática del agua y la alimentación, para tomar conciencia sobre la importancia del cuidado de los recursos naturales, la conservación de la biodiversidad, de la vinculación suelo, agua y vegetación y de la necesidad de regenerar los recurso naturales, mediante un proceso de formación y de sensibilización, con herramientas didácticas, participativas, críticas y cooperativas de manera que los visitantes colaboren en procesos de desarrollo regional sostenible, en los ámbitos económico, social, cultural y ecológico, para lo cual debe ser rentable, equitativo y regenerador de la naturaleza.

El Museo del Agua establece el valor educativo como fundamento del desarrollo regional sostenible, que posibilita el florecimiento humano de las personas, familias y pueblos. El proceso educativo incluye la adquisición de conocimientos y habilidades técnicas, y está cimentado sobre la adquisición de actitudes y valores que favorezcan la cooperación social.

El Museo del Agua se ha propuesto ser un espacio dinámico, con sólidas capacidades de atención a la diversidad de visitantes que recibe, interesados en enriquecer su comprensión de la naturaleza como sustentadora del desarrollo sostenible. Busca incrementar y fortalecer permanentemente sus capacidades para promover innovadores procesos de desarrollo regional sostenible, impulsando metodologías de promoción educativa que potencien el florecimiento de personas familias y pueblos campesinos e indígenas marginados, así como de estudiantes, educadores, promotores sociales y funcionarios públicos.

Habiendo alcanzado un reconocido nivel de calidad, se propone alcanzar un nivel de clase mundial en la prestación de servicios educativos y servicios de hospitalidad, requeridos para la formación, capacitación y difusión de la educación en derechos económicos, sociales, culturales y ambientales.

El Museo del Agua se ha propuesto la misión de colaborar en la búsqueda de alternativas e impulsar procesos de participación social orientados hacia el desarrollo humano sostenible; que permitan establecer relaciones de mayor justicia entre regiones, pueblos, familias y sectores diversos de la población para mejorar la calidad de vida de todas las personas, pero especialmente de las más pobres.

Alternativas se propone lograr un modelo de desarrollo que sea sostenible económica, social, cultural y ecológicamente, para lo cual debe ser rentable, equitativo, respetuoso de la cultura y regenerador de la naturaleza.

El centro de educación ambiental Museo del Agua “Agua para Siempre” es como su nombre lo dice un museo que es promovido por Alternativas y Procesos de Participación Social A.C. y que surge como una necesidad de explicar los programas de desarrollo sostenible que promueve la institución como una alternativa para las zonas áridas y semiáridas.

¿Cómo surge?

En el año 1999 se inaugura el Museo del Agua, Agua para Siempre en la ciudad de Tehuacán, Puebla. Posteriormente en el año 2003 se inicia la construcción en el Valle de Tehuacán – Cuicatlán en el municipio de San Gabriel Chilac. En el año 2004 se inician las primeras actividades agrícolas y educativas en la nueva sede. En el 2005 se hace la inauguración oficial.

¿Quien lo mantiene?
Historia (Material de archivo)
Jugar con otras visiones (niños)
Actividades en el museo (dinámicas con los niños, bombas, recorridos)
Entrevistas
Directores y guías del museo.

Requerimientos:
Recursos humanos que faciliten la posibilidad de entrevistas, acceso a la institución en los días que se lleven a cabo activideades, material de archivo(visual y audiovisual).