

UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

ESCUELA DE TURISMO

"LAS MOLIENDAS DEL VALLE DE YUNGUILLA Y SU INFLUENCIA EN EL DESARROLLO TURISTICO"

ENSAYO ACADEMICO

Previa a la obtención del título de:

INGENIERA EN TURISMO

AUTOR

ANA ROCIO ALVAREZ JARA

Cuenca, 20 de julio del 2012

UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, Ana Rocío Álvarez Jara, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora.



Ana Rocío Álvarez Jara.
0105176937

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316
e-mail cdjbv@ucuenca.edu.ec casilla No. 1103
Cuenca - Ecuador

UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, Ana Rocío Álvarez Jara, reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Ingeniera en Turismo. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Ana Rocío Álvarez Jara
0105176937

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316
e-mail cdjbv@ucuenca.edu.ec casilla No. 1103
Cuenca - Ecuador

INDICE

Indice……..…….....1
Abstract…….....2
Resumen…..……..3
Dedicatoria……..…….....4
Agradecimientos…….....5
Introducción…….....6
DISEÑO DEL ENSAYO
Justificación del Ensayo…….....8
Revisión Bibliográfica…….....9
Objetivos……..……....10
Técnicas de trabajo de obtención de información……...11
Punto de Vista, Análisis Crítico, Argumentos y Reflexiones…….……..12
SECCION I: Análisis de la situación Actual a nivel mundial, nacional y local
- 1.1 Producción a nivel Mundial……...14
- 1.2 Producción a nivel Nacional……...17
- 1.3 Producción a nivel Local……....18

SECCION II: Contextualización al medio de desempeño profesional con referencia las moliendas del Valle de Yunguilla……...20
SECCION III: Análisis situacional con enfoque a la mejora y aprovechamientote las moliendas en el Valle de Yunguilla……...21
SECCION IV: Procesos que se lleva a cabo en las moliendas artesanales del Valle de Yunguilla.
- 4.1 Proceso productivo del aguardiente……....22
- 4.2 Proceso productivo de la panela..……....23

Conclusiones……..……....24
Recomendaciones..…… ……....25
Bibliografía……..……....26
Anexos. ……..……....27

Abstract

Since ancient times the spirits, toast and sweets have been linked with the development of mankind, could not be the exception Yunguilla Valley. Its residents taking advantage of the large production of cane made the fermentation and distillation of liquor for local consumption and as a means of economic livelihood of their families. As it was possible to obtain sucrose and produced honey, brown sugar and other products, all was well until the counter is restricted and currently there are few families that keep the mills, considered a symbol of the Valley, in the trial presents the current problems by passing the liquor market and because its producers decided to sell their properties for holiday villas and live like guards of such properties.

While migration and throughout the province of Azuay has also been a key factor in the loss of traditional mills because it is not labor required to operate, for these reasons these sugarcane growers think that organizing and linking its tourism development work may be your only option for conservation lifestyle that have led and to keep their old estates full of history and would promote and marketed in a more easy and direct to consumers.

It should be noted that the Yunguilla Valley is characterized by its mild climate, its proximity to the city of Cuenca and its growing tourism infrastructure that can provide all facilities to develop a tourist circuit which includes a visit to the traditional few grindings. Seeing all these facilities so far in 2011 and 2012 have built three lodges, a hostel dining rooms, two hardware stores and a shopping center soon.

Resumen

Desde tiempos ancestrales las bebidas espirituosas, los brindis y el consumo de dulces han estado ligados con el desarrollo de la humanidad, no podía ser la excepción el Valle de Yunguilla. Sus pobladores aprovechando la gran producción de caña realizaron la fermentación y destilación del aguardiente para consumo local y como medio de sustento económico de sus familias. Al igual se logró la obtención de sacarosa y se produjo la miel, panela y otros derivados, todo marchaba bien hasta que se restringió su venta libre y en la actualidad son pocas las familias que conservan las moliendas, considerándose símbolo del Valle, dentro del ensayo se presentan los problemas actuales por las que pasa el mercado del aguardiente y porque sus productores decidieron que venderían sus propiedades para quintas vacacionales y vivir como guardias de dichas propiedades.

Mientras que la migración como en toda la provincia del Azuay también ha sido un factor fundamental en la perdida de las moliendas tradicionales porque no se encuentra la mano de obra necesaria para el funcionamiento; por estos todos estos motivos los cañicultores piensan que organizándose y vinculando su trabajo al desarrollo turístico podría ser su única opción de conservación el modo de vida que han llevado y poder conservar sus antiguas haciendas llenas de historia y se promocionaría y comercializaría de un modo más fácil y directo con el consumidor.

Cabe recalcar que el valle de yunguilla se caracteriza por su clima templado, su cercanía a la ciudad de Cuenca y su creciente infraestructura turística que puede brindar todas las facilidades para desarrollar un circuito turístico en el que se incluya la visita a las pocas tradicionales moliendas. Viendo todas estas facilidades en lo que va del año 2011 y 2012 se han construido tres hosterías, un hostal comedores, dos ferreterías y próximamente un centro comercial.

DEDICATORIA

Este logro va dedicado a Dios, en memoria de mi padre Efraín, a mi madre Virginia y mi hermano Ariel, que siempre los llevo presentes en mi corazón, quienes han sido mi fortaleza y mi guía en el camino hacia la sabiduría.

AGRADECIMIENTO

A Dios por haberme dado la vida y la oportunidad de alcanzar objetivos grandes en ella, quien me ha acompañado en todo momento y lugar, mas aun en los momentos difíciles, llenando mi viada de esperanza, fe y fortaleza.

Y como olvidar a quieres fueron y siempre serán el motivo de mi inspiración para el logro de mis metas, mis padres Efraín y Virginia y mi querido hermanito Ariel, quienes sabiamente me condujeron por el camino del bien enseñándome que el esfuerzo, la constancia y la perseverancia en la vida son las claves esenciales para alcanzar el éxito.

Quienes me ha apoyado en todo momento. Para todos ellos mi profundo agradecimiento.

INTRODUCCIÓN

Según el artículo sobre la producción de alcoholes en el Valle de Yunguilla, nos cuenta sobre la historia que rodea a la producción de caña de azúcar.

Cristóbal Colón Trajo la caña de azúcar desde el viejo continente en su segundo viaje hacia América, con los primero cultivos empezó a fabricarse aguardiente, un siglo antes comenzó el aguardiente se consumía mas que la chicha.

En la actualidad el consumo de aguardiente y bebidas espirituosas está teniendo un auge muy importante hacia los productos artesanales de calidad, por este motivo las familias campesinas de la Parroquia Abdón Calderón basan su economía en la producción de aguardiente para el autoconsumo y en poca escala para la venta local. En la actualidad la actividad no satisface las necesidades de las familias yunguillanas, por esta razón se han visto en la necesidad de buscar nuevas estrategias.

La situación de estas familias es muy crítica, muchas de ellos han vendido sus parcelas, que poco a poco se ha convertido en quintas vacacionales, los mismos que se han convertido en cuidadores.

Otra estrategia de generación de ingresos para las familias, especialmente los jóvenes, es la migración, expresada tanto en el ámbito interno del país a las ciudades de la costa y la sierra y las minas y la migración al extranjero, especialmente a Estados Unidos y España.

En la parroquia existen algunas empresas de agroindustria que ha generado algunas fuentes de trabajo, sin embargo no es suficiente ya que esta requiere mano de obra calificada y está limitada entre los 18 a 30 años de edad.

En algunos sectores del Valle de Yunguilla como en Cercaloma, Pata pata, Portón, etc., existen mayores asentamientos de familias que viven de la producción de los derivados de la caña siendo esta la tradición de supervivencia económica, estas familias la realizan de manera artesanal desde cortar, moler en trapiche y destilar el jugo de la caña de azúcar.

En la actualidad el mercado de licores de frutas artesanales ha sido poco explotado ya que la mayoría de la población que beben licor prefieren la cerveza por ser el licor más difundido en la provincia.

Por este motivo se me he visto en la necesidad de investigar y darle a las familias yunguillanas la posibilidad de mejorar la comercialización de sus productos y apostarle al turismo y que los visitantes conozcan cómo se hace, la historia y tradición atrás de cada producto.

Este ensayo está dividido en cuatro secciones. La primera está dedicado a recopilar la información actual sobre las moliendas de caña de azúcar a nivel mundial, nacional y global, de modo que podamos ver como posicionado el tema en relación a mundo, también se ha realizado una investigación más profunda a nivel local.

La segunda sección está dedicada a la contextualización del desempeño profesional, la tercera sección trata sobre el mejoramiento y aprovechamiento de la información de lo investigado y como última sección se ha analizado el análisis crítico, reflexiones y puntos de vista.

ENSAYO ACADEMICO

TITULO DEL ENSAYO

“Las moliendas del Valle de Yunguilla y su influencia en el desarrollo turístico”

ESQUEMA DEL ENSAYO PREVIO A LA OBTENCION DEL TITULO DE INGENIERO EN TURISMO

Nombre del Estudiante

Ana Rocío Álvarez Jara

JUSTIFICACIÓN DEL ENSAYO

Motivaciones

- Mi familia ha venido trabajando en la fabricación de aguardiente y otros derivados de la caña de azúcar por varias generaciones, razón por la cual me ha motivado ha desarrollar este ensayo.
- Proporcionar una herramienta de estudio y conocimiento sobre la caña de azúcar que se produce en el Valle de Yunguilla.
- La falta de interés de los cañicultores en seguir produciendo estos productos debido al gran crecimiento del sector urbano en el Valle de Yunguilla.

Justificaciones

- Rescatar las tradiciones del Valle de Yunguilla.
- Incentivar a los habitantes al cultivo de la Caña de azúcar como atractivo del Valle de Yunguilla
- A partir del atractivo turístico se abrirán nuevas fuentes de trabajo en el sector

Este ensayo académico esta asociado directamente con el Modulo de Gastronomía, porque esta directamente asociado con la gastronomía popular, además de las costumbres del Valle de Yunguilla

REVISION BIBLIOGRAFICA

Para la realización de este ensayo se ha realizado una recopilación de información de varias fuentes entre ellas: una revista con la historia del cultivo de la caña de azúcar y su producción de algunos derivados en el Valle y en toda la provincia.

Otro libro que se ha consultado es una tesis de la Facultad de Economía de la Universidad de Cuenca, en el que se realiza un análisis del turismo y el desarrollo económico del Valle de Yunguilla, las autoras de este libro dedican algunos capítulos sobre la producción de la Caña de Azúcar.

He usado una revista del año 2008 que se realizo sobre la Parroquia Abdón Calderón, donde cita una entrevista con el Sr. Manuel Palacios Serrano, un cañicultor de corazón; quien cuenta sobre la historia de sus moliendas y haciendas, los trabajos que actualmente realiza con la caña de azúcar y mas.

Las otras referencias bibliografiítas con las que cuento son de la internet, las cuales me han permitido recopilar información crucial para desarrollar este documento como la situación actual de las moliendas y la caña de azúcar en el resto del mundo y dentro del país, he considerado prudente revisar la página de Licor Cristal, debido a que esta fue antiguamente la Embotelladora Azuaya y fue fundada en su mayoría por accionistas dueños de moliendas del Valle de Yunguilla.

Los periódicos también han servido como medio de recopilación de información como las noticias relevantes que se han suscitado al rededor de las moliendas y su prohibición de expendio de manera artesanal y las preocupación que esto ha causado a los canicultores y su urgencia por buscar nuevas fuentes de sustento económico para sus familias, llevándolos a cambiar de sembríos, los cuales no han dado el resultado esperado y recurrieron a lo su última opción que es vender sus propiedades para quintas vacacionales y trabajar de guardianes.

OBJETIVO GENERAL, OBJETIVOS ESPECIFICOS, METAS, TRANSFERENCIAS DE RESULTADOS E IMPACTOS

Objetivo General

Determinar el papel fundamental que tienen las moliendas de Caña de Azúcar en el desarrollo Turístico del Valle de Yunguilla.

Objetivos Específicos

- Identificar los principales problemas que han ocasionado el cierre de las moliendas y la perdida de las parcelas cultivables de caña de azúcar en el Valle de Yunguilla.
- Dar a conocer el valor que tienen las moliendas de la Caña de Azúcar en el aspecto económico el desarrollo para la población.
- Desarrollar un análisis turístico a nivel local, nacional basado en el conocimiento del cultivo de la Caña de Azúcar y el proceso para extraer sus derivados.
- Orientar a los productores de Caña de Azúcar la importancia de conservar esta costumbre como una fuente de desarrollo turístico y economico del sector.

Meta

Conseguir la información necesaria para desarrollar el ensayo académico y que este sirva como base para futuras investigaciones sobre el desarrollo turístico del Valle de Yunguilla a través de las moliendas, además que permita conocer a los habitantes de este valle que mediante el turismo se puede lograr el desarrollo que tanto se busca y el sustento familiar.

Transferencia de Resultados e impactos

Mediante este trabajo lo que se espera es que se cree una conciencia por aprovechar las bondades que nos ofrece este hermoso valle, que de la oportunidad a los canicultores del valle a continuar transmitiendo a futuras generaciones los conocimientos ancestrales para la fabricación de estos productos, que no se vendan las propiedades para tener un lugar estacional para vacacionar lo que sobra del año no haya otra fuente de trabajo, que se valore las costumbres y se mantengan las moliendas que son un atractivo para aquellos que no saben de donde proviene o como se produce la panela, la miel, el aguardiente, las

melcochas que degustamos en todos los rincones del Ecuador. Así como también es posible que brindemos con una botella de algún licor procesado en Cuenca y no sepamos que lo hacen en Yunguilla. Este ensayo tiene la finalidad de servir como base para futuros proyectos de investigación y que se capacite a los productores para que reciban un beneficio económico justo y sigan cultivando este producto.

TECNICAS DE TRABAJO DE OBTENCION DE INFORMACION PARA EL ENSAYO

Las técnicas empleadas para la recopilación de datos para el ensayo académico se han hecho mediante una recopilación de libros en varias bibliotecas y revistas en las cuales se enfatizan los problemas por los que están pasando actualmente los cañicultores. Al vivir en el Valle de Yunguilla pude visitar a algunas moliendas y conversar directamente con sus propietarios y directamente conocer de primera fuente los problemas por los que pasan; por ejemplo el Señor Manuel Palacios Serrano que hasta hace cinco años tenía dos grandes haciendas en el Valle de Yunguilla, la primera en el Sector Portovelo Grande su adquisición de la juventud hace más de cuarenta años y que poco a poco fue vendiendo en pequeñas propiedades y hoy en día ha vendido todo su propiedad y se mudó a du otra hacienda ubicada en el Sector Sulupali, la cual también está en venta. Él cuenta que era accionista de la Embotelladora Azuaya, pero hace ocho seis años le retiraron los cupos de entrega de aguardiente, así que aposto por producir miel y panela y empozo a comercializa en la provincia de Manabí pero después de poco tiempo no quisieron más su producto entonces le ofrecieron una buena cantidad por su terreno y la tuve que vender en partes hasta este año que vendió su vieja molienda y se mudó por la tristeza de no poder conservarla.

Entreviste a otros pequeños productores y la historia se repite como en el caso del Señor Lucio Toledo, Sergio Bustamante, que vendieron sus moliendas y ahora la arriendan para hacer panela, miel para abastecer el mercado local y el aguardiente para autoconsumo y dice que para no perder la costumbre de sus respectivas familias.

Las tiendas de mapanagua ubicadas en la via Giron-Pasaje también cuentan que las ventas en este año han bajado en más de un 60% y que el negocio no resulta rentable por

todos los impuestos que exige la ley para el expendio de los productos derivados de la caña de azúcar por lo que han tenido que elevar sus precios.

PUNTO DE VISTA, ANÁLISIS CRÍTICO, ARGUMENTOS Y REFLEXIONES

Dentro de mi punto de vista puedo opinar que el Valle de Yunguilla ha sido conocido desde hace mucho tiempo por la calidad de su aguardiente y panela, tanto es así que de todas partes del país llegaban hasta las hacienda a comprar por miles de litros o cientos de arrobas de panela. Los tiempos memoriales de los cultivos, las moliendas y las grandes haciendas que respaldaban la grandeza de la época del aguardiente ha terminado, la transferencia del conocimiento de la fabricación de los productos antes mencionados se han perdido debido a la poca rentabilidad que en los últimos años ha dado, las jóvenes generaciones han preferido dedicarse a trabajos menos arriesgados y con mejores ganancias; dejando de esta manera abandonas las tierras y listas para la construcción de modernas urbanizaciones para personas que generalmente son de Cuenca.

Por las entrevistas realizadas a los dueños o arrendatarios de las moliendas pude darme cuenta que ellos continúan trabajando en esto porque no pueden conseguir u mejor empleo y se han dedicado por tanto tiempo que es lo único que saben hacer, porque al ser un trabajo poco rentable tienen que trabajar familias completas para poder sobrevivir de las moliendas.

Otro inconveniente que he encontrado es la pérdida del cultivo de la caña, aseguran los compradores de la materia prima que esta ya no es de buena calidad, que la semilla de ha degradado, que los cuidados no se realizan técnicamente y la razón es porque al ser una cosecha anual no es viable económicamente darle cuidado, ni gastar en mono de obra porque no se recupera la inversión, por este motivo se prefiere cultivar sembríos con menos periodo de maduración, menos trabajo y que se pueda ofrecer libremente en el mercado como el maíz, frejol, cebolla, etc.

Después de conocer la problemática por la que pasa el sector cañicultor es posible aprovechar las condiciones de clima, la creciente infraestructura turística, las vías de acceso y la cercanía con las ciudades vecinas de Machala y Cuenca y desarrollar circuitos turísticos semejantes a las rutas del arroz, del cacao que existe en la costa y visitar este rincón del Ecuador que todavía conserva en algunos sectores de la parroquia

pequeñas moliendas, que han sido adecuadas con las normas de higiene necesarias y controles de calidad que exige el Ministerio de Salud, En la parroquia Abdón Calderón aproximadamente quedan quince moliendas en funcionamiento, de las cuales solo tres han sido modificadas para evitar problemas con los ministerios competentes.

Nosotros los canicultores si estamos dispuestos a recibir visitantes y mostrar el proceso que se lleva a cabo hasta tener el producto terminado, más bien se beneficiarían con la venta directa aunque fuera al minoreo, decía el Sr. Lucio Toledo, de esta manera se puede mejorar las instalaciones y contratar mano de ora suficiente si se contaría con otro ingreso proveniente del turismo.

ESQUEMA DEL CONTENIDO DEL ENSAYO

SECCION I: Análisis de la situación actual a nivel mundial, nacional y local de la Caña de Azúcar y las moliendas.

1.1 Producción a nivel mundial

PRODUCCIÓN MUNDIAL DE AZÚCAR

Miles de toneladas

PAÍS	2007/2008	2008/2009	2009/2010	PROMEDIO DE LOS ÚLTIMOS TRES CICLOS	PERTICIPACIÓN PORCENTUAL
Brasil	31,600	31,850	35,750	33,067	21.54
India	28,630	16,130	17,300	20,687	13.47
Unión Europea (27)	15,614	13,570	15,485	14,890	9.70
China	15,898	13,317	13,161	14,125	9.20
Tailandia	7,820	7,200	7,700	7,573	4.93
Estados Unidos	7,396	6,789	6,998	7,061	4.60
México	5,852	5,260	5,400	5,504	3.58
Otros	50,487	49,665	51,733	50,628	32.98
MUNDIAL	**163,297**	**143,781**	**153,527**	**153,535**	**100**

FUENTE: SIAP/SAGARPA CON DATOS DE LOS INGENIOS. LOS DATOS DE LAS ZAFRAS 2006, 2007 Y ANTERIORES SON DATOS DEL COAAZUCAR.

Como se puede observar en el cuadro anterior Brasil es el principal productor de azúcar en el mundo debido a que tiene un clima privilegiado para el cultivo de este producto con 31,600 mil toneladas para el año 2007 y 2008, pero para el 2010 creció su producción en 4,150 mil toneladas más. Así como también se puede ver la gran reducción de producción de India, debido a los cambios climáticos, plagas y la pérdida de zonas de cultivo. Los gobiernos locales buscan las maneras de resolver estos problemas porque son un rédito muy importante en la economía nacional.

A continuación se presenta la problemática azucarera en Europa y como de ser los que introdujeron a América la Caña de azúcar dejó de producir este elemento esencial para los seres humanos.

Tampoco la mala ordenación del territorio que se ha llevado a cabo, ha ayudado al sector cañero. Ha estado muy mal gestionada y es en buena parte el resultado de lo que las administraciones públicas han permitido. En muchos casos, éstas no han actuado con la suficiente contundencia a la hora de hacer cumplir las ordenanzas y normas para la protección de la vega, permitiendo construcciones ilegales, y también actividades ilegales como empresas de materiales, talleres, escombreras, las cuales sí recibieron sus pertinentes sanciones pero que no fueron destruidas posteriormente.

Esto de alguna manera ha condicionado negativamente el posterior desarrollo de la vega, por haber mucha gente no dedicada al sector agrícola, a la que le importaba poco el mantenimiento de acequias y caminos, los cuales han permanecido de tierra hasta prácticamente hoy en que empiezan a ser asfaltados, y poniendo trabas al propio agricultor que sí tenía una finca de cañas entorpeciendo por ejemplo su labor de regadío por el consiguiente riesgo de inundar la propiedad contigua, o dificultando el propio acceso a las fincas, por existir algún tipo de construcción cercana. La presión urbanística es seguramente uno de los principales escollos para la supervivencia de los cultivos de cañas. Muchos de los campos de cañas se concentran en las zonas cercanas a la playa estando en el punto de mira de promotores inmobiliarios para la construcción de conjuntos residenciales, de ocio u hoteles. El interés es mutuo, tanto por parte de los promotores como de los propios agricultores que esperan obtener elevados ingresos al ser recalificados sus terrenos. En Playa Granada, zona de mayor expansión enfocada al turismo de Motril, se va a recalificar una superficie total cercana a los 5 millones de metros

cuadrados, en lo que antes buena parte era campos de caña. Y también en Salobreña, se prevé la liberación de 9 millones de metros cuadrados (25% de la extensión total del municipio) en terrenos cercanos a la desembocadura del río Guadalfeo para uso residencial, comercial y turístico, con la construcción de 18 hoteles. Otro ejemplo es el futuro de los terrenos donde se ubica la azucarera de Salobreña, en los que la empresa de Puertos de Andalucía junto a Costas está estudiando la construcción de un puerto deportivo.

Los problemas con los que se ha encontrado hoy en día la caña de azúcar en la costa de Granada y Málaga no son los mismos a los que se enfrentó a finales del siglo XVIII, pero sus consecuencias, con la desaparición del cultivo, vienen a ser similares. Varios son los aspectos negativos que han llevado al sector cañero en España a esta nefasta situación. Pasaremos a continuación a comentarlos.

El cultivo de la caña de azúcar es un cultivo actualmente poco atractivo para el agricultor, ya que la rentabilidad que con él se obtiene es escasa, mucho menor que con cualquier otro cultivo. Los beneficios son escasos, apenas sirven para cubrir los gastos de producción a los agricultores. Los costes derivados del proceso de cultivo (plantación, riego, uso de fertilizante y recolección) rondan los 35 € por tonelada, correspondiendo el mayor desembolso a la tarea de recolección (hasta el 50% del total), mientras que el pago medio que reciben los agricultores por esas cañas es de 36,36 € por tonelada líquida tomando siempre, como base, caña con una riqueza sacárica media. Por lo tanto, se puede deducir que difícilmente este cultivo con estos parámetros pueda seguir manteniéndose, debiendo en gran parte sus escasos beneficios al margen que se pueda obtener de las ayudas que recibe, aunque éstas representan tan solo un máximo del 15% del cobro por esas cañas. Las ayudas que existen para este cultivo son de dos tipos y se han visto claramente insuficientes. Una primera ayuda agroambiental de la U.E. a través de la Consejería de Agricultura y Pesca. Las primeras gestiones para recibir estas ayudas se llevaron a cabo en el año 98, con la finalidad de fomentar el cultivo de esta planta por sus propiedades beneficiosas como regeneradora del suelo, reguladora natural de nitrógeno en el suelo, depuradora de aguas residuales, mantenedora de acuíferos y con mayor producción de oxígeno que otros cereales, entre otras. La suma de esta ayuda asciende a 720 €/ha. El agricultor se podía acoger a ellas aunque bajo unas condiciones

bastante estrictas, como por ejemplo la de aportar niveles de nitrogenado en unas cantidades determinadas, respetar las lindes y zonas verdes intermedias, respetar nidos y zonas de vivencia de animales, mucha documentación sobre temas parcelarios, haciéndosele difícil sobre todo por ser gente mayor poder acogerse a estas ayudas, sólo el 40% se acogió.

La otra es la subvención a la producción que recibe por parte del Ministerio de Agricultura y Pesca que es repartida por la fábrica entre todos los agricultores. En 2002, la ayuda ascendía a 6,5 € por tonelada líquida, en función de la calidad y cantidad de caña entregada allí. Cuando la caña llega en el camión a la azucarera, se pesa el total transportado siendo éste, la cantidad de caña neta. Se toma una muestra de caña para llevarla al laboratorio y allí ser estudiada. Se analiza su riqueza sacárica teniendo en cuenta la proporción que posee de leñoso, sólidos solubles y sacarosa. Con esa proporción se calculan los descuentos (desviaciones en la concentración de sacarosa con respecto a un valor medio) y esos descuentos se aplican a la caña neta entregada por el agricultor para determinar la cantidad de caña líquida, valor por el cual serán pagados los productores de caña por la fábrica.

El año 2006 podrá pasar a la historia por haber sido el último año en el que se produjo azúcar de caña en Europa. La Azucarera del Guadalfeo S.A., única azucarera cañera que quedaba en Europa, cerró sus puertas para siempre, y con ello, se pone fin a más de mil años de presencia de este cultivo en la Península Ibérica. La reforma de la Organización Común de Mercado (OCM) del azúcar para el año 2007 rebaja en un 40% el precio del azúcar, imposibilitando seguir en niveles de rentabilidad productiva, y arrastrando consigo la desaparición de este cultivo en las costas de Granada y Málaga, únicas áreas del continente europeo donde aún perdura. (www.terralia.com).

1.2 Producción a nivel Nacional

El área de producción de caña de azúcar en ecuador es de aproximadamente 110.000 ha, de las cuales la mayoría es utilizada para la fabricación de azúcar y el resto para la elaboración artesanal de panela y alcohol. En el 2006 la superficie cosechada para producción de azúcar fue de 69.156 ha, de las cuales el 89 % se concentra en la cuenca

baja del Río Guayas (Provincias del Guayas, Cañar y los Ríos.) donde están ubicados los ingenios de mayor producción: San Carlos y Valdez. El crecimiento de la superficie cultivada de la caña de azúcar ha sido muy notorio en los últimos años, pasando de 48.201 ha en 1990 a 69.156 ha en el año 2006. El azúcar que se produce en el Ecuador es básicamente para consumo nacional. A partir del 2005 los ingenios más grandes han iniciado programas de co-generación de energía eléctrica para usar los residuos de bagazo. De la misma forma, se ha establecido plantas de procesamiento de alcohol, para la industria farmacéutica y de bebidas alcohólicas. (www.sica.gov.ec).

Además indica que la destilación de alcohol es relativamente nueva, pues la producción en Ecuador se inicia en el ano de 1892 en el gobierno de León Febres Cordero, el cual es el resultado de la destilación de la melaza (residuo de la caña de azúcar).

http//:gramosb.blogspot.com (2008), señala que el 100% de la producción de aguardientes se encuentra en manos de pequeños cañicultores y bajo el control del estado a los tres mayores ingenios del país (Valdez, San Carlos, La Troncal) y que forman parte de los grupos económicos tradicionales. Se establecen dos compañías para la producción de alcohol de melazas.

- CODAÑA(Compañía de Alcoholes Nacionales) sus accionistas los principales ingenios azucareros.
- SODERAL(Sociedad de Derivados de Alcohol) esta ultima como accionistas cañicultores e ingenios azucareros.

1.3 Producción a nivel Local

El Valle de Yunguilla, caracterizado por los sembríos de caña y los trapiches instalados en muchas de las viviendas de comunidades como Patapata, Sulupali Chico, Sulupali Grande, La Unión y otras, presenta una calma poco usual.

El penetrante olor a aguardiente, puro o punta como lo llaman los lugareños al licor de caña, casi ha desaparecido al igual que el humo en las moliendas donde se fabricaba el producto hasta antes del decreto ejecutivo expedido el 19 de julio, mediante el cual se

declaró el estado de excepción, dada la muerte de 50 ecuatorianos por ingerir bebidas alcohólicas adulteradas con metanol.

El aguardiente que era famoso dentro y fuera del valle, ya no es visible en el mercado común, también las tiendas y puestos donde se vendía el Mapanagua (guarapo mezclado con puro o punta), se muestran casi sin clientes, y sólo en algunas moliendas se observan pequeñas cantidades de bagazo reseco que todavía no ha sido quemado.

Es una importante población que vivía de la producción del aguardiente, la que al momento atraviesa por una seria crisis, la paralización de la fabricación ha hecho que muchos se queden sin trabajo, entre ellos los peones dedicados a preparar la caña, a moler, y a elaborar a través del alambique el producto final.

Mientras tanto, los propietarios de las moliendas buscan alternativas ante esta situación, Casildo Andrade, explica que el alambique de su propiedad está en desuso y que en un intento por evitar que se malogre la caña madura que tiene, empezó a producir panela, pero se topó con una novedad que lo decepcionó, el precio cayó de 12 a 9 dólares, ante el incremento de la oferta del dulce como consecuencia de la referida prohibición de hacer licor.

“Tuve que dejar de producir en la molienda y dejar de contratar mano de obra; dicen que tenemos que sacar registro sanitario, asegurar a los trabajadores y tanto trámite más que resulta mucho para unas fábricas artesanales como las que tenemos en esta zona”, expresó Andrade, con un gesto de desaliento.

Trayectoria

Trapiches como el de Casildo Andrade, tienen más de 30 años de historia y no han reportado problemas de adulteración, por ello los pequeños productores yunguillanos no comprenden porqué la medida prohibitiva contra el gremio. “Acaso son dos o tres años que estamos haciendo trago, son años de años, de aquí sale un producto de calidad, qué suceda en otras ya no es responsabilidad nuestra”, acotó el hombre.

En tanto, la paralización de la fabricación de puro, también se replicaba en una molienda ubicada en la entrada a al centro de la comunidad Léntag, cantón Girón, no así la panela, para lo cual trabajaban cuatro personas, mientras el más experimentado moldeaba la miel y convertía el dulce en bloques, otros el más joven atizaba el fuego en el horno y otros

dos hacían el aseo de las piezas del trapiche, una vez que había concluido el molido de caña.

En esta fábrica tampoco se explican la razón para que se prohíba hacer aguardiente. “Yo creo que pronto se va a retomar la producción porque no es dable que se opaque una actividad de años, incluso antes con la panela que estaba almacenada, se volvía a convertirle en miel y se hacía el traguito y nada ha pasado”, comentó uno de los obreros.

Devolución

Tras los operativos desarrollados en el cantón Santa Isabel se decomisó un gran número de litros de licor punta, pero una vez que se ha comprobado que no hay ninguna alteración y que se trata de un producto hecho de una manera puramente artesanal, tengo entendido que se está devolviendo a los propietarios, acá no se ha detectado ningún problema y la venta es normal, pero claro, como fue una situación preocupante, la gente prefiere abstenerse y por ello no hay casi demanda, dijo el alcalde de Santa Isabel, Rodrigo Quezada.

No consumir

Es importante recordar al público en general, que el expendio de licores adulterados está tipificado como un delito de acción pública, razón por la que los Ministerios del Interior y Salud Pública, emprenderá acciones legales en contra de quienes incurrieren es este tipo de actos. (www.diarioelmercurio.com.ec).

SECCION II: Contextualización al medio de desempeño profesional con referencia a las moliendas del Valle de Yunguilla.

Si se analiza la situación del Valle de Yunguilla, nos daremos cuenta que va a la pérdida total de la identidad de las moliendas, donde se produce aguardiente, miel, y panela, debido a que no es sustentable económicamente, por la exigencia de la afiliación al IESS y los ingresos netos que obtienen por la venta de aguardiente o panela no cubre los costos de un salario mínimo para un trabajador, además otro impedimento es el decreto

ejecutivo del 19 de julio del 2011 donde se prohíbe el expendio del aguardiente sin un registro sanitario, por lo que se ha cerrado la mayoría de las moliendas que en ese entonces todavía trabajaba dejando a muchos campesinos desempleados y familias sin el sustento diario.

Por los motivos expuestos anteriormente los profesionales en turismo podemos aportar a que el sueño de los cañucultores y campesinos desempleados puedan retomar sus actividades y mediante una asociación o gremio se organicen y puedan alcanzar sus metas y logar ser incluidos en un circuito turístico como se ha realizado en otras provincias como es la Ruta del Arroz en la provincia del Guayas y Los Ríos; así mismo se ha realizado la Ruta del Cacao que incluye a las provincias de El Oro y Guayas, de esta manera la agricultura pasa a un segundo plano en el rubro económico de los productores, ya que el principal aporte lo realiza el turismo y con la misma mano de obra y la similar infraestructura. Con todos los proyectos que los Ingenieros en Turismo pueden llevar a cabo sobre estos lugares que están siendo abandonados por la migración pueden volver a ser los pueblos pintorescos y atractivos que todos recuerdan para de esta manera logar más difusión y comercialización de sus productos.

En el posible caso que se llegara a desarrollar un circuito turístico con el apoyo de entidades gubernamentales y ministerios competentes se desarrollarían proyectos que incentiven a la inversión, se buscaría nuevos mercados para abastecer los productos, se buscarían créditos para la mejora de la agroindustria y fundamental la capacitación a los trabajadores que debido al interés que presentaron es más que motivador para realizar las propuestas antes mencionadas. Con el dinero de las regalías se mejorara la planta procesadora y se puede pensar en una embotelladora o un ingenio azucarero en pequeña escala.

SECCION III: Análisis situacional con enfoque a la mejora o aprovechamiento de la información del ensayo.

De acuerdo a la información recolectada de diferentes fuentes, se puede decir que posiblemente las moliendas del Valle de Yunguilla tiendan a desaparecer debido a los problemas que se han suscitado alrededor sobre el adulterio del aguardiente, produciendo un estancamiento y notable perdida económica para los artesanos. Esto se sucedo con

referencia al aguardiente, ahora tratemos los problemas a los que se enfrenta la producción de panela. Al estancarse el aguardiente se han modificado las moliendas para producir panela, haciendo que baje el precio del producto en el mercado, el precio de los cultivos de caña también se han depreciado de tal manera que los agricultores han apostado por cambiar de sembríos, como cebolla, tomate, leguminosas y otros que no han dado resultados; como consecuencia se han vendido las propiedades para quintas vacacionales sustentándose la mayoría de la economía de las familias yunguillanas. Otro de los inconvenientes es la migración excesiva de los jóvenes hacia las ciudades más cercanas o al extranjero, esto ha ocasionado la falta d mano de obra para las moliendas,

Por las razones que antes se ha expuesto la única manera de hacer sustentable la producción de aguardiente y otros derivados de la caña de azúcar es la unión de los productores en un gremio para obtener mayores beneficios y que estos perduren por más tiempo, se podría realizar una pequeña embotelladora y que además este enfocado a realizar turismo, donde se pueda realizar circuitos de degustación de variedades de caña, diferentes técnicas de preparación de las productos, pero más que nada que vean el proceso y se rescate un modo de vida, una tradición ancestral, los cultivos y se impulse al mejoramiento y de esa manera se frenen problemas sociales grandes como el desempleo, migración y se incremente la inversión en infraestructura turística, ya a mi parecer este es el único futuro al cual podría apostar el valle, para ello se debe desarrollar proyectos que involucre y se dé a conocer las bondades de esta tierra y la capacidad de la gente por crear nuevos productos para el deleite y disfrute de los visitantes, además que regresen y recomienden a futuros turistas.

SECCION IV: Procesos que se llevan a cabo en las moliendas artesanales del Valle de Yunguilla.

4.1 Proceso de producción de aguardiente

La caña de azúcar de nuestras fincas se cosecha utilizando machetes, ya que en esta región el terreno es demasiado inclinado como para utilizar maquinaria pesada. Cada caña se corta cuando está lista. La caña de azúcar se corta lo más abajo posible debido a que los azúcares tienden a descender por el tallo. Mientras más azúcar haya en el jugo,

más alcohol se podrá producir. Una vez cortada la caña, se le podan las hojas y éstas se dejan en el campo para que se pudran y generen más abono.

Luego, la caña de azúcar se transporta a mano al molino si este se encuentra cerca, de lo contrario se transporta a caballo o en burro.

Los molinos de caña de azúcar tradicionales son propulsados por caballos o burros. El animal camina en círculos arrastrando un poste de madera duro que hace girar las ruedas del molino, mientras que los tallos de caña se introducen cuidadosamente entre dos rodillos pesados. Al residuo de los tallos de caña de azúcar molidos se lo conoce como 'bagazo' y éste se utiliza como combustible para las destilerías, lo cual evita la necesidad de talar árboles para leña.

El jugo de la caña de azúcar se vierte del molino a tanques. Es una bebida deliciosa, pero para producir alcohol debe fermentar durante unos días. Al jugo se le puede agregar levadura, pero también fermentará con levadura natural del aire.

El jugo fermentado se vierte en un tanque y se calienta sobre un fuego de bagazo. El calor hace que el jugo se evapore y este vapor pasa a través de un alambique, el cual tradicionalmente está hecho de cobre, aunque hoy en día también se fabrican con acero inoxidable. El vapor pasa ahora por una serpentina o tubo espiralado. El agua fría de un arroyo cercano se usa para enfriar el alambique y volver a condensar el vapor hasta obtener un líquido transparente que se recoge del otro extremo del alambique. El agua vuelve a enfriarse en su recorrido al arroyo y regresa así al ecosistema.

El líquido producido con el alambique se conoce como 'aguardiente' y tiene un 60% a 65% de contenido alcohólico. La graduación se mide utilizando un hidrómetro para determinar la gravedad específica. El precio que obtienen los agricultores por su aguardiente varía dependiendo de su contenido alcohólico. (Entrevista a propietarios de moliendas)

4.2 Proceso de producción de panela

La materia prima para la producción de panela es la caña de azúcar. La relación entre la cantidad de panela producida y la cantidad de caña empleada es muy variable,

dependiendo de factores como el tipo de caña, la calidad de los suelos, el piso térmico y los fertilizantes utilizados, y otros

El promedio nacional es de 6 kg de panela por cada 100 kg de caña , aunque existen zonas donde este nivel de rendimiento se duplica.

Luego de cortada, la caña se muele (molienda) para la extracción del jugo, con rendimientos que varían entre el 55 y el 70 %, dependiendo del tipo de molino utilizado.

Después de la molienda, el residuo de la caña triturada, conocido como bagazo, conserva una humedad que varía entre 45 y 60 %, por lo que es costumbre en muchos trapiches someterlo a un proceso de secado al ambiente en sitios llamados bagaceras, para luego utilizarlo como combustible.

En una hornilla con un diseño adecuado, el bagazo de la molienda utilizado como combustible debería ser suficiente para que el agua del jugo de caña se evapore y pueda producirse la panela.

CONCLUSIONES

- Se ha determinado que el aguardiente y la panela forma parte esencial de la cultura ecuatoriana y que vale la pena que se visiten los lugares donde se los fabrica.

- Este trabajo me ha permitido conocer la problemática que ha obligado a los productores de caña y a las moliendas a dejar de producir los, incrementándose los problemas y el desempleo en este valle, tales como:
  - No existe rentabilidad en la producción de aguardiente y panela
  - Falta de mano de obra joven para trabajar en el sector.
  - Oferta muy alta con referencia a la demanda, haciendo caer los costos.
  - Bajos precios de producción dan como resultado mal cultivo se sembríos.

- Los pocos cañicultores que quedan en el valle están interesados en que se rescate las costumbres de sus antepasados y creen que asociándose y uniendo esfuerzos por atraer mayor número de turistas, los derivados de la caña de azúcar serán

solamente una parte de la fuente de sus ingresos, mientras que el turismo será su principal fuente económica.

- El turismo ha sido una herramienta fundamental en el desarrollo los pueblos con menores posibilidades de llegar a cumplir su objeto, el Valle de Yunguilla cuenta con muchos recursos que deben ser explotados como ya lo han hecho otras ciudades en el mundo.

- Las moliendas de Yunguilla no solo son parte de la gastronomía local y nacional, sino que representa un modo de vida e identidad cultural de la zona.

RECOMENDACIONES

- Como recomendación principal es que se debería continuar con las investigaciones y realizar proyectos en pro de del turismo y la gastronomía popular.

- Buscar la manera de conseguir los contactos necesarios para que puedan vender sus productos a un precio justo para que las personas sigan trabajando en las moliendas con un salario digno.

- Motivar a las agencias de viajes a incluir entre sus paquetes la visita a algunas de las moliendas del Valle de Yunguilla para que degusten y se difunda la calidad del producto.

BIBLIOGRAFIA

- Malo, Cornelio*et al. El cultivo de la Caña de Azúcar y la producción de alcoholes en la provincia del Azuay.* Cuenca, Instituto de investigaciones Regionales de la Universidad de Cuenca, 1975.214-245.
- Medina, Patricia y Alexandra Padilla. Incidencia de Turismo en el desarrollo económico del Valle de Yunguilla. Cuenca, Universidad de Cuenca, 1996.
- Bustamante, Guillermo. “Abdón Calderón, Corazón del Valle*”. Una publicación de la Junta Parroquial de Abdón Calderón* (Cuenca), 2008: 24, 30-31
- “Valle de Yunguilla”. Internet*. www.licorcristal.com.* Acceso: 25 de junio del 2012.
- “Historia del aguardiente ecuatoriano”. Internet. *www.gramosb.blogspot.com.*Acceso 12 de julio del 2012.
- ¨Situación actual de la Caña de Azúcar¨. Internet. *www.terralia.com.* Acceso: 22 de junio del 2012.
- “Noticias de la situación del aguardiente”. Internet. *www.diarioelmercurio.com.* Acceso: 15 de julio del 2012.

ANEXOS

“La molienda”



Foto: Tomada por el autor.

“El trapiche”



Foto: Tomada por el autor.

“La Destilación”



Foto: Tomada por el diario el mercurio.

“Los alambiques”



Foto: Tomada por el autor.

“El trapiche movido con burros”



Foto: Tomada por el diario el mercurio

“La Panela”



Foto: Tomada por el diario el mercurio