Universidad del Azuay

Facultad de Filosofía y Ciencias Humanas

Carrera de Turismo

LA TRONCAL CAPITAL AZUCARERA DEL ECUADOR

Autoras:
Maritza Loja Acero

Directores:

PHD. Narcisa de Jesús Ullauri Donoso

Cuenca – Ecuador
2022

DEDICATORIA

Este proyecto de tesis va dedicado principalmente a Dios por permitirme cumplir mi mas grande anhelo y segundo especialmente a mis padres David Loja y María Acero, quienes fueron mi principal cimiento para la construcción de mi vida profesional, sentaron en mí las bases de responsabilidad y deseos de superación, me apoyaron incondicionalmente en la parte moral y económica para que pueda llegar a ser una profesional, va dirigido a ellos este gran esfuerzo porque fueron quienes estuvieron en las buenas y en las malas, en donde todo parecía dar por terminado, ellos aparecían y me daban esos ánimos, de igual forma dedico a mi hermana Jazmín Loja quien llegó a mi vida a cambiarme, ella sigue mis pasos y deseo infinitamente que pueda contar conmigo siempre, así también dedico todo mi esfuerzo a mis familiares quienes contaban conmigo y pusieron su plena confianza en que terminara mi carrera universitaria, va dedicado a todos ellos para que se sientan felices de contar con la primera de la familia en ser profesional.

También va dedicado a un gran amigo, compañero y ser humano, quien me supo apoyar desde el día que nos conocimos, es él quien supo aguantar todo mi carácter, todos mis enojos, pero nunca se rindió por ser ese apoyo, ha esta persona tan especial en mi vida que sin dudarlo construimos una bonita amistad e infinitamente deseo éxitos para cada uno de nosotros.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por haberme regalado una hermosa familia, quienes han puesto su confianza y han creído siempre en mí, dándome ejemplos de superación, humildad, respeto y sacrificio, enseñándome a valorar cada cosa que tengo y lo que está en mi alrededor, de igual manera agradezco a la Universidad del Azuay, quien me abrió las puertas y me dio la oportunidad de aprender de cada uno de mis docentes, los mismos que me enseñaron a solucionar cada problema, me apoyaron cuando más necesitaba , me daban ánimos de terminar con mi carrera universitaria y sobre todo me enseñaron a trabajar en equipo con puntualidad, respeto y honradez, también agradezco infinitamente a mis compañeros de clase, ya que entre todos nos apoyamos con el fin culminar nuestros estudios y ser a futuro unos buenos profesionales. Así también extiendo mi gratitud con todos mis demás amigos y familiares, quienes siempre estuvieron dándome apoyo, verdaderamente el camino no fue fácil pero tampoco fue imposible llegar a la meta.

Me siento grata de haber realizado mi proyecto de tesis en la Troncal, pude conocerlos acontecimientos más relevantes y de igual forma agradezco a las personas que me apoyaron e hicieron posible que mi proyecto de tesis pueda ser concluido y finalmente a la PHD. Narcisa Ullauri por ser mi tutora de tesis, fue una persona que estuvo pendiente de cada detalle apoyándome y dándome mejores ideas, con el fin de obtener un buen trabajo de titulación.

De la misma manera agradezco infinitamente a Diana Lalvay, quien durante la época universitaria pude conocerle y construir una bonita amistad, para mí es una gran compañera, amiga y sobre todo confidente, hemos podido compartir momentos buenos y malos, supimos brindarnos apoyo mutuo para poder llegar a la meta, durante el camino nos encontramos con obstáculos, pero pudimos sobresalir en cada uno de ellos, también aprendimos de cada uno de nosotras, soy la persona que se lleva un grato recuerdo en mi corazón y espero que la amistad prevalezca siempre.

RESUMEN

La presente investigación se basó en desarrollar un documento, el cual relata las reseñas históricas más relevantes sobre la influencia de la caña de azúcar en el cantón la Troncal perteneciente a la provincia del Cañar desde sus inicios hasta hoy. La creación de la metodología utilizada fue de tipo cualitativa, la investigación parte con base a información de fuentes primarias, además tendrá un alcance exploratorio y descriptivo ya que es una investigación de los acontecimientos más importantes de la cafia de azúcar, los datos se obtuvo mediante investigaciones en el GAD del Cantón y en el ingenio la Troncal, por otro parte se realizó entrevistas a los habitantes del cantón, los mismos que ayudaron a determinar la importancia del uso de productos propios de la zona.Los resultados que se obtuvo es la aceptación por parte de los habitantes del cantón la Troncal, para la creación de una memoria histórica, como fundamento del patrimonio intangible, el mismo que servirá de base para la creación de productos turísticos que ayuden a mejorar la economía del cantón.

Palabras clave: Caña de azúcar, ingenio azucarero, turismo rural, desarrollo turístico.

TUTORA

ESTUDIANTE

ABSTRACT
:

The aim of this research was to develop a document which narrated the most relevant historical reviews on the influence of sugar cane in the Troncal canton, belonging to the province of Cañar, from its beginnings until today. A qualitative methodology was used, and the research started based on information from primary sources. It also had an exploratory and descriptive scope since it is a study of the most important events of sugar cane. Data was obtained through research in the GAD (Autonomous Decentralized Government) of the canton and in the Troncal sugar mill. On the other hand, interviews were conducted with the inhabitants of the canton, who helped determine the importance of the use of products from the area. The results obtained are the acceptance by the inhabitants of the canton La Troncal for the creation of a historical memory, as the foundation of intangible heritage, which will serve as the basis for the creation of tourist products that help improve the economy of the canton.

Translated by:

TUTOR

AUTHOR

ÍNDICE DE CONTENIDO

Introducción..... 1
CAPITULO 1..... **2**
1.1 Antecedentes de la caña de azúcar (saccharum officinarum) **2**
1.1.1 Introducción de la caña de azúcar en Europa 5
1.1.2 Introducción de la caña de azúcar en América..... 5
1.2 Historia de la caña de azúcar en el Ecuador..... **7**
1.2.1 Características generales de la caña de azúcar ecuatoriana 10
CAPÍTULO 2..... 11
2.1 Antecedentes de la Troncal..... **11**
2.2 Pérdida de documentos históricos y representativos de la Troncal...... **16**
2.3 La Troncal..... **18**
2.3.1 Cantonización de la troncal 19
2.3.2 Antecedentes de la fundación de aztra 23
2.3.3 Instalación del ingenio aztra..... 26
2.3.4 18 de octubre de 1977 masacre de aztra 29
2.3.5 Entrevistas a los habitantes del cantón y ex trabajadores del ingenio aztra..... 33
2.3.6 La caña de azúcar en la Troncal 37
CAPÍTULO 3..... 39
3.1 Propuesta de una ruta azucarera..... **39**
3.1.1 Descripción de la panela 42
3.1.2 Elaboración del aguardiente 50
3.1.3 Elaboración de la melcocha..... 53
Conclusiones 57
Bibliografía 59

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 ..... **11**
Tabla 2 ..... **45**
Tabla 3 ..... **45**

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1..... **12**
Figura 2..... **14**

Figura 3.....**18**
Figura 4.....**19**
Figura 5.....**23**
Figura 9.....**26**
Figura 10.....**28**
Figura 6.....**30**
Figura 7.....**31**
Figura 8.....**32**
Figura 11.....**33**
Figura 12.....**34**
Figura 13.....**35**
Figura 14.....**36**
Figura 15.....**40**
Figura 16.....**40**
Figura 17.....**41**
Figura 18.....**42**
Figura 19.....**43**
Figura 20.....**44**
Figura 21.....**46**
Figura 22.....**50**
Figura 23.....**50**
Figura 24.....**52**
Figura 25.....**53**
Figura 26.....**53**

Introducción

La caña de azúcar es el principal cultivo que mueve el cantón la Troncal, sin embargo no ha sido debidamente estudiado y no se conoce mucho de los detalles, por esta razón la importancia de este trabajo de investigación fue buscar la memoria bibliográfica histórica, en donde pueda recuperarse la importancia de esta desde sus orígenes de llegada al Ecuador hasta el momento actual, pasando así por diversos periodos, donde la caña de azúcar fue introducido por los españoles durante la época de la colonia, por lo cual no fue un producto Americano pero se ha constituido en uno de los primeros productos a nivel de Latinoamérica. La caña de azúcar está asociada inclusive a la esclavitud pero no ha sido debidamente estudiada, ni tampoco se ha desarrollado propuestas de agroturismo con los diversos productos que salen a partir de ella.

El enfoque metodológico a usar es de tipo cualitativo, la investigación parte de una revisión de fuentes bibliográficas, además, se trabajó revisando documentos en archivos públicos y privados los que pueden constituirse en fuentes primarias, además tendrá un alcance exploratorio y descriptivo ya que se pretende realizar un documento de investigación en un tema que es poco desarrollado a nivel nacional, por lo que se ha visto la necesidad de levantar información sobre este producto agrícola para que sea reconocido a nivel nacional e internacional.

Por otra parte se ha desarrollado una ruta turística azucarera destacando los principales atractivos turísticos que tiene el cantón, el mismo que nos permitirá generar mayores ingreso y crear más fuentes de trabajo para los habitantes, por otro lado, en este documento se relata temas históricos del cantón especialmente se realizó énfasis en los hechos ocurridos que quedaron marcados de historia como es la masacre de aztra ,la cantonización, las ubicaciones, entre otro, de la misma manera quedará un archivado en la biblioteca municipal para que hagan uso de esta investigación y puedan generar otros paquetes turísticos.

CAPITULO 1

1.1 Antecedentes de la caña de azúcar (saccharum officinarum)

La organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), considera a la caña de azúcar el cultivo agrícola más importante del planeta, por lo que la Secretaría de agricultura y desarrollo social, 2016 argumenta que la caña de azúcar (Saccharum officinarum) llegó a México en la época de la conquista. Su primera plantación tuvo lugar en el estado de Veracruz. Posteriormente se instalaron los primeros ingenios azucareros en las zonas cálidas de nuestro país, como parte de la colonización española de América. La expansión del cultivo de caña de azúcar ha arrastrado mano de obra, tecnología, hábitos, historia, formas de organización y relaciones sociales de producción. A la caña de azúcar se le considera una de las fuentes energéticas más económicas para el hombre, y uno de los cultivos con mayor capacidad para convertir la energía solar en biomasa. Sus variedades son: criolla, cristalina, violeta y veteada (Secretaría de agricultura y desarrollo social, 2016).

El jugo de la caña de azúcar es rico en nutrientes y a partir de él se elaboran bebidas fermentadas, asimismo es considerado un excelente remedio para rehidratar el cuerpo e ingrediente indispensable de una de las bebidas más ricas de esta temporada: el ponche navideño. México es el sexto productor mundial de caña de azúcar, con más de 55 millones de toneladas anuales, los estados de Veracruz, Jalisco y San Luis Potosí son los principales productores de esta planta, a la que se destinan más de 826 mil hectáreas para su cultivo en territorio mexicano, seguido por países como Ecuador, Colombia, los mismos que desarrollan productos (Secretaría de agricultura y desarrollo social, 2016).

Según Fauconnier Rich (1975), la caña de azúcar, cuyo nombre científico es Saccharum robustum fue la variedad de la cual provino Saccharum officinarum y todas las demás variedades de caña de azúcar, la misma que existe desde el año 6000 A.C. y desde el año 3000 A.C, se emplea para la alimentación humana.

El origen de la caña proviene de Nueva Guinea y de las islas vecinas. Los romanos ya

conocían de las características de la caña de azúcar, pero fueron los árabes quienes difundieron estacas de caña de azúcar por Palestina, Egipto, Sicilia, España y Marruecos. Posterior a esto Cristóbal Colón en su segundo viaje la introdujo a América, específicamente a las islas del Caribe, actualmente República Dominicana y entre los años de 1500 – 1600 a la mayoría de países de América, FAO (2013).

De acuerdo a Quijandria (2012), la caña de azúcar está ubicada taxonómicamente de la siguiente manera:

Reino: Plantae
División: Magnoliophyta
Clase: Liliopsida
Subclase: Commelinidae
Orden: Poales
Familia: Poaceae
Subfamilia: Panicoideae
Tribu: Andropogoneae
Género: Saccharum
Especie: S.officinarum
Nombre binomial: Saccharum officinarum

La caña de azúcar es una gramínea originaria de la India, cuya distribución a los países del continente asiático se pierde en la historia de la época antigua. En China apareció 800 años A.C. y se utilizaba en el pago de tributos y contribuciones (Flores, 1994).

Carlos Linneo fue un científico, naturalista, botánico, zoólogo sueco que sentó las bases de la taxonomía moderna y fue quien le dio el nombre de Saccharum officinarum a la caña de azúcar. El azúcar y la caña de azúcar se mencionan en antiguos textos mitológicos y poéticos indios entre los años 100 y 800 A. C. y en textos legislativos entre el 200 A. C. y 200 D. C. 6, por lo tanto, la caña de azúcar es uno de los cultivos más antiguos en el mundo.

Cristóbal Colón, en su segundo viaje, llevó esquejes de caña de las islas Canarias a la isla llamada actualmente República Dominicana. Este cultivo se desarrolló entre 1500 y 1600 en

la mayoría de los países tropicales de América (Antillas, México, Brasil y Perú) y durante mucho tiempo ha sido su principal riqueza agrícola (Flores, 1994).

Para el caso de Guatemala, es a Pedro de Alvarado al que se le atribuye la introducción, siendo cerca de San Jerónimo Baja Verapaz, en donde se establecieron los primeros trapiches y luego se extendió hacia el sur, desde Antigua Guatemala hasta Escuintla y Santa Rosa (Guerra, 2000).

La producción mundial de caña de azúcar en el periodo 2012-2013 superó los 174 millones de toneladas. El crecimiento ha sido consistente desde el período 2008-2009, mostrando una Tasa Media de Crecimiento Anual (TMCA) de 4.9%. El principal país productor de azúcar de caña en el mundo es Brasil, seguido por la India. Ambos con un diferencial de producción significativo, que llegó a poco más de 10 millones de toneladas en el período 2012-2013, cuando la producción de Brasil superó los 38 millones de toneladas y la India más de 27 millones (CEDRSSA, 2014).

La ruta de la caña ha sido siempre de Oriente a Occidente, desde el Índico al Mediterráneo y, finalmente, al Atlántico, debido a las varias teorías planteadas al respecto no se conoce con exactitud el verdadero origen de la caña de azúcar, sin embargo, se comparte que es en Asia donde surge esta prodigiosa especie. Se cree que empezó hace unos 3.000 años como un tipo de césped en la isla de Nueva Guinea (segunda mayor isla del mundo ubicada al sudeste de Asia) y a su vez como una planta de jardín que se mascaba.

Dicha planta se decía es una especie de bambú cuya médula tiene un sabor dulcísimo y que crecía en estado silvestre, su corazón era una golosina para los chicos y un alimento tónico para enfrentar al sol. Otras versiones aseveran que el origen de la caña de azúcar fue en la India, sin embargo en la actualidad se adapta la historia al surgimiento de la caña de azúcar a Nueva Guinea debido al hallazgo de la mayor variedad de caña y el favorable clima tropical, de allí se extendió por el continente asiático colonizando la India al momento en que los persas (civilización desarrollada en la meseta de Irán, en Asia) la invadieron alrededor del año 642, los persas aprendieron a cultivar la caña de azúcar y cómo hacer para extraer el

azúcar de la misma (Castillo, 2014).

Durante la revolución de la agricultura musulmana del siglo 8 al 13, los árabes hicieron de la producción de azúcar una industria a gran escala, y en realidad, fueron los árabes los primeros que establecieron grandes fábricas de azúcar en la escala, refinerías y otras instalaciones relacionadas con la producción de azúcar. Los árabes llevaron estos conocimientos a territorios conquistados, y el azúcar se introdujo en Egipto y el Norte de África, seguido por la India y finalmente se dirigió hacia el sur de China, propagándose a países vecinos como Pakistán e Irán (Castillo, 2014).

1.1.1 Introducción de la caña de azúcar en Europa

La expansión musulmana, gracias a los árabes supuso la introducción de la planta en territorios donde hasta entonces no se cultivaba. Así llegó al continente europeo en el siglo X en tiempos del Califato de Córdoba, constancia escrita en el libro llamado "Calendario de Córdoba" del musulmán al-Razi en el año 961, más en concreto a la zona costera entre las ciudades de Málaga y Motril de la península ibérica los españoles llevaron la planta a las islas atlánticas como Canarias y Madeira.
Los árabes fueron quienes aclimataron la caña de azúcar en el litoral mediterráneo español, tras el descubrimiento de América, es el segundo viaje de Colón (1493), los españoles llevaron la caña de azúcar al nuevo continente, difundiendo rápidamente el cultivo por las Indias Occidentales, América Central y parte septentrional de América del Sur (Camilleri, 2015).

1.1.2 Introducción de la caña de azúcar en América

Cristóbal Colón introdujo la caña en América en su segundo viaje (1493) a la isla de la Española, pero eran cañas que no prosperaron, tan sólo en 1501 fueron introducidas plantas que sí crecieron. El éxito de las plantaciones de caña de azúcar en Santo Domingo llevó a su cultivo a lo largo del Caribe y América del Sur, este cultivo se desarrolló en países como Brasil, México, Perú, Ecuador, Colombia y Venezuela los cuales se encuentran en la lista de

productores de azúcar del mundo. Como la cosecha de la caña de azúcar exigía mucha mano de obra, las antiguas plantaciones americanas de este producto están asociadas a la introducción de esclavos africanos en Sudamérica (Castillo, 2014).

La "caña criolla" o popularmente conocida como caña de azúcar, Cañaduz, Cañamiel, Guarapera, Caña dulce, Caña melar, Caña sacarina, cuyo nombre científico es Saccharum officinarum es la que trajeron los españoles a fines del período colonial, siendo la más antigua de las variedades introducidas en las Américas, según la historia el primer país sudamericano al cual llega la caña de azúcar es Brasil por tanto se hablará de este trascendental suceso ocurrido alrededor del 1500 e incluso unos de los que más caña de azúcar produce a nivel mundial. El comercio de los portugueses con las Indias orientales se vio debilitado a causa del avance de los árabes que comenzaron a monopolizar el comercio en el Océano Índico. Ese fue el motivo por el cual Portugal, en busca de nuevos mercados, comenzó a prestar atención a sus territorios colonizados en América, que le corresponden por el Tratado de Tordesillas. Los aborígenes que hallaron en Brasil fueron pocos, y a pesar de que no resistieron la conquista, no constituyeron mano de obra suficiente para llevar a cabo la explotación agrícola y minera. El palo Brasil, árbol que crecía en la zona, y que tenía la particularidad de ser usado para teñir telas, a partir de una tintura que se extraía de su corteza, fue talado en forma indiscriminada, realizando una actividad extractiva, sin ningún cuidado por las consecuencias ecológicas de la misma, y enviado a Europa para su procesamiento de extracción de tintura. La zona quedó desmontada, y se aprovechó para el cultivo de caña de azúcar, en el siglo XVII, que se explotó en las plantaciones. Las plantaciones eran latifundios donde los esclavos africanos se dedicaban exclusivamente a un cultivo determinado, en este caso, la caña de azúcar, invirtiendo los dueños, grandes sumas en maquinarias, la caña se procesaba en los ingenios, y de ella se extraía el azúcar. Los pequeños agricultores o labradores, también producían caña de azúcar, pero en forma más rudimentaria, ya que carecían del capital necesario para la inversión que produjera el rendimiento de las grandes plantaciones (Castillo, 2014).

1.2 Historia de la caña de azúcar en el Ecuador

En el siglo XVI la caña de azúcar llega a los territorios que actualmente ocupan: Colombia, Venezuela y Ecuador propagándose así por otros países sudamericanos, es decir aparece durante el periodo de la dominación española, el primer desembarco de los españoles en las costas del actual Ecuador se produjo en 1526, al mando de Bartolomé Ruiz. En 1533, los conquistadores españoles, dirigidos por Sebastián de Benalcázar y Francisco Pizarro, dieron muerte al jefe inca Atahualpa y a su lugarteniente Rumiñahui con el fin de controlar todo el territorio que había constituido este vasto Imperio, por tanto, la introducción se da en el siglo XVI entre 1526 y 1533 (Ttuaca, 2020).

Fue introducida desde México a la Audiencia de Quito por comerciantes del cacao y difundida su siembra hasta las estribaciones de los Andes occidentales, mediante rudimentarias instalaciones se molía la caña para extraer su jugo azucarado del cual, mediante un proceso primitivo se elabora panela, azúcar morena y aguardiente. En 1832, el general Juan José Flores había instalado un ingenio en la hacienda La Elvira en las inmediaciones de Babahoyo, donde se cultivaba unas 60 cuadras de caña de azúcar mediante el brazo de 60 esclavos y 40 trabajadores (Ttuaca, 2020).

El ingenio desarrollaba su actividad con maquinaria, en pos del progreso, siendo una de las únicas maquinas existentes en el Ecuador, que le permitió incrementar considerablemente el área sembrada, cuya zafra era transportada mediante un ferrocarril movido a vapor. Las maquinarias del ingenio de La Elvira contaban con cilindros de cobre forjados en Inglaterra, la producción se lleva a cabo bajo la estricta vigilancia del gobierno y el azúcar no paga ningún derecho interno como la alcabala". En cambio, José Joaquín Olmedo en su hacienda La Virginia, también muy cercana a Babahoyo, tenía sembríos de caña y un pequeño ingenio, pero como si pagaba los 10 impuestos escribía al mandatario: "es cruel que así se oprima a la agricultura del país, lo natural era que los productos naturales mutuamente no pagas derecho". Razón por la cual no tenía "esperanza de gran ganancia y quizá de ninguna". Un censo tomado en 1836, se conoce que en los valles calientes de la Sierra se establecieron varios trapiches e ingenios azucareros, que recibían la producción de más de 8.000 cuadras de caña, distribuidas entre las provincias de Chimborazo, Azuay e Imbabura, en esta última

figura la importante superficie de 2.735 cuadras. Rafael Parducci llegó en 1862 a Guayaquil y estableció uno de los primeros ingenios del país. El inmigrante, originario de la provincia de Lucca ahora Italia, arribó a la ciudad en 1862 y abrió una importante casa comercial. No solo eso, fundó el ingenio La María, uno de los primeros que existieron en Ecuador, como detalla la historiadora Jenny Estrada en su libro Los italianos de Guayaquil (Ttuaca, 2020).

En 1866, Manuel J. Cobos se estableció en la isla San Cristóbal donde inició un gran desarrollo agrícola, en 1887, con miras a establecer el ingenio azucarero Progreso, levantó una plantación de 50 cuadras de caña, que a 1904 alcanzó una superficie total de 400 cuadras, en 1889, con una maquinaria de última generación instaló la industria, con lo cual la propiedad pasó a la categoría de agroindustrial pues llegó a producir hasta 20.000 quintales de azúcar por zafra, además de subproductos como panela, licores, melaza, etc. En 1883, por la preocupación de un congresista se obtuvo el decreto que permitía a inversionistas nacionales adquirir para la siembra de caña de azúcar grandes extensiones de tierra. Por entonces, desarrollaban tal actividad 4 ingenios, entre los que se contaba el llamado alemán que se había establecido y desarrollado en la hacienda Chonana con un capital de 60.000 pesos, y en las cercanías de Boliche, Darío Morla, encabezaba el grupo familiar propietario de la hacienda María, entre las cuatro fábricas producían anualmente alrededor de 24.000 quintales de azúcar, que no satisfacían la demanda local. En más de una ocasión el Gobierno debió propiciar importaciones desde el Perú. De todas estas industrias, la única sobreviviente al finalizar el siglo XIX fue la fundada por Rafael Valdez Cervantes en 1884. En 1890, en razón del gran incremento de la producción azucarera, se cubrió la demanda nacional y se exportaron 131.273 quintales de excedentes. Al año siguiente, Julián Aspiazu adquirió la hacienda Rocafuerte a la vera de la vía férrea Yaguachi Chimbo, para construir un nuevo ingenio. existieron en Ecuador, como detalla la historiadora Jenny Estrada en su libro Los italianos de Guayaquil (Ttuaca, 2020).

La literatura ecuatoriana ha escrito importantes obras sobre el tema, es el caso de Alicia Yánez Cosio, quien escribe una novela: Mas allá de las Islas sobre Cobos y su imperio azucarero en Galápagos.

El ingenio San Carlos nació en las riberas del río Chimbo, donde se ubicaba un predio rústico de 800 cuadras de superficie, cercano a Yaguachi conocido como Playa de Piedra, de

propiedad de José Bermeo. Posteriormente, llamado hacienda Carmela, contaba con un trapiche para la elaboración de aguardiente, que al finalizar el siglo Carlos Linch la adquirió y denominó hacienda San Carlos. Aumentó los cultivos de caña e instaló una maquinaria para su molienda y elaboración de azúcar, conocido desde entonces como ingenio San Carlos. En octubre de 1911, con la intermediación de Francisco Urbina Jado, gerente del Banco Comercial Agrícola, Carlos Linch, por la suma de 150.000 sucres adquirió de doña Baltasara Calderón de Rocafuerte la hacienda Conducta, que incorporó a la propiedad que ya poseía, en 1915 el Ingenio alcanzó una producción de 30.000 toneladas de azúcar, cuyo resultado económico permitió la instalación de ferrocarriles para movilizar la zafra (Castillo, 2014).

El 9 de julio de 1925 estalló en Guayaquil un golpe militar, y una vez transferido el poder al gobierno civil se produjeron transformaciones importantes. Sin embargo, la persecución desde el Gobierno al Banco Comercial y Agrícola, provocó su liquidación y como Linch no pudo cancelar la deuda, fue declarada vencida y causó la quiebra de este importante empresario quien perdió la propiedad del ingenio San Carlos, que en 1937 fue comprado por Juan X. Marcos, Lorenzo Tous y Florentino González, quienes cancelaron la hipoteca que pesaba sobre el predio, emitieron más acciones y en la primera junta de accionistas elevaron el capital a 5 millones de sucres. En 1939 con la extinción del ingenio Progreso en Galápagos, el San Carlos adquirió su moderna maquinaria e inició una acelerada compra de tierras vecinas y en 1945, con la importante producción de todos los ingenios, el autoabastecimiento de azúcar fue una realidad.

En 1884 entre los ingenios sobrevivientes estaba el creado por Rafael Valdez Cervantes el 28 de junio de 1881, al que habilitó con una escuela elemental para los hijos de los trabajadores. A su muerte pasó a ser propiedad de sus sucesores, cuya administración, durante la primera década del siglo XX lo llevó a alcanzar una producción entre 30.000 y 45.000 qq de azúcar. Entre 1912 y 1922, se produce la modernización de la maquinaria y de las instalaciones, también se concluye la construcción de los drenajes para evitar las inundaciones durante la época de lluvias. Transcurría el tiempo en que el valor del jornal diario oscilaba entre 1,60 y 2,00 sucres por trabajador y el ingenio demandaba de 2.000 trabajadores cada zafra (Castillo, 2014)

La producción alcanzada en 1922 fue de 90.000 qq de azúcar, casi el doble de la producida por el ingenio San Carlos, durante ese año, la familia Valdez, con un capital de dos millones de sucres constituyó la Compañía Azucarera Valdez, la cual adquirió los activos de Sucesores de Rafael Valdez. En 1928 la compañía invirtió 4 millones de sucres que le permitieron alcanzar, entre 1929 y 1937, una producción considerable de 553.379 qq de azúcar y diez años más tarde, bajo la administración de Sergio Pérez Conto, superó los 300.000 qq por zafra. Entre 1942 y 1949 se efectuaron varios aumentos de capital que llegaron a la suma de 40 millones de sucres (aproximadamente 2´800.000 dólares). En 1964, con una superficie de 16.000 Has y una capacidad de molienda de 7.000 toneladas diarias, se formó el ingenio Azucarera Tropical (Aztra), cuya conocida y dramática trayectoria se asemeja a la del ingenio El Progreso en Galápagos, pues además de no haber sido un negocio rentable, ha sufrido una serie de conflictos, que incluyen la masacre de decenas de trabajadores. Hasta la década del 50, pese a múltiples errores del gobierno en la aplicación de una política azucarera, los ingenios, por su propia eficiencia e inversiones en maquinarias y cultivos, el fomento y soporte técnico a los pequeños cañicultores, lograron tener excedentes de azúcar en sus bodegas y llegar en 1981 al nivel más alto de exportación de azúcar (Castillo, 2014).

1.2.1 Características generales de la caña de azúcar ecuatoriana

La caña de azúcar es una gramínea tropical, es un pasto gigante que tiene un tallo macizo de dos a cinco metros de altura y entre cinco a seis centímetros de diámetro. El tallo contiene un jugo rico en azúcar cuyo nombre científico es sacarosa, que para su consumo se extrae y cristaliza mediante un proceso químico. Las tierras en donde se cultiva tienen que ser lugares calientes y soleados para que el fenómeno de la fotosíntesis se oriente hacia la producción de carbohidratos, como la celulosa y otras materias que constituyen el follaje y el soporte fibroso del tallo, durante su desarrollo, la siembra requiere de una adecuada cantidad de agua para que se permita la absorción, transporte y asimilación de los nutrientes. El periodo de crecimiento varía entre los 11 y 17 meses, dependiendo de la variedad de caña y de la zona (Castillo, 2014).

La Agroindustria Azucarera Ecuatoriana ha tenido una gran dinámica en los últimos años, experimentando significativamente un crecimiento en área y volúmenes de producción

debido especialmente a la apertura de nuevos mercados como el de biocombustibles (González, 1999). Por ser un cultivo de larga duración, que produce enormes cantidades de biomasa, la caña de azúcar es una de las plantas con mayores requerimientos de agua, siendo inclusive considerada como tolerante a la sequía. Generalmente es cultivada bajo riego (González, 1999).

Existen alrededor de 110 000 hectáreas de caña de azúcar en el Ecuador, de las cuales 74 100 están destinadas a la producción de azúcar y generan trabajo de forma directa e indirecta a miles de personas. Los ingenios azucareros en el Ecuador tienen sus áreas de cultivo de caña de azúcar y son los siguientes: Ingenio Valdez con 20 100 ha, Ingenio San Carlos 22 500 ha, Ingenio Ecudos con 24 800 ha, Ingenio Monterrey con 2 200 ha, Ingenio Lancem con 3 300 ha, Ingenio Isabel María con 1 200 ha (Cincae, 2011).

Tabla 1

Área de cultivo de los ingenios azucareros

Área de cultivo de los ingenios azucareros del Ecuador en la actualidad	
Ingenio Valdés	20.100 ha
Ingenio San Carlos	22.500 ha
Ingenio La Troncal	23.262 ha
Ingenio Lancem	3.300 ha

Fuente: *Adaptado en Cincae (2011)*

CAPÍTULO 2

2.1 Antecedentes de la Troncal

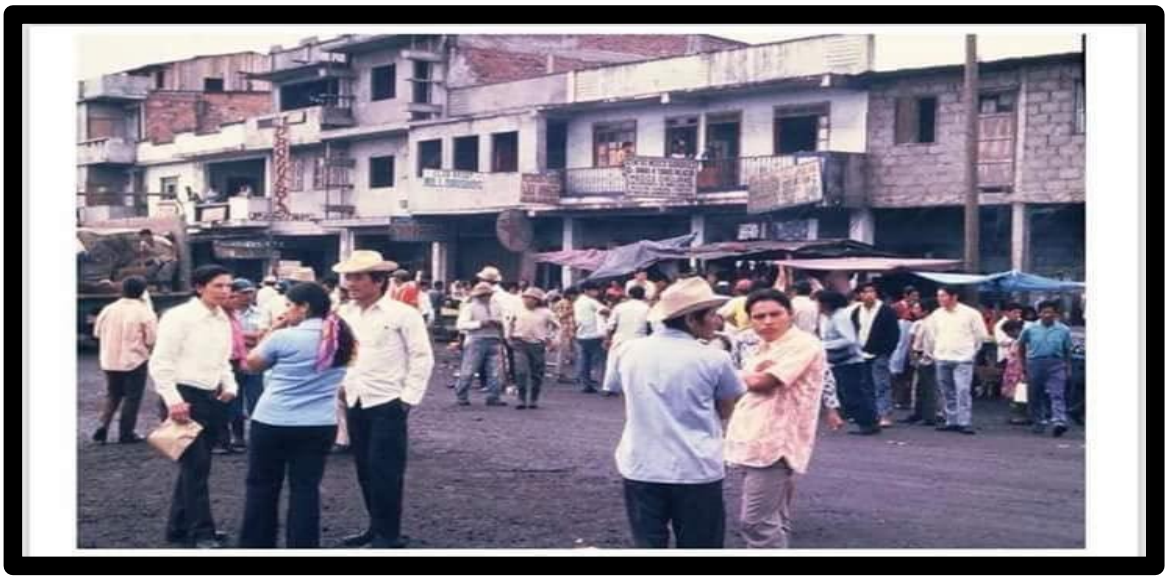
Tierras antiguas, que guardan sonidos de bosque, espumas de ríos, donde el pechiche, mangle, guachapelí, Fernán Sánchez, se levantaban imponente formando la gran montaña que en ese entonces era la zona costanera de la provincia del Cañar, lugares deshabitados ante la fiereza del monte; la dificultad de la agricultura por los inviernos hostiles y la imposibilidad de comercialización debido a la inexistencia de vías de acceso a los centros poblados y comerciales. Existían también impedimento para habitar estos terrenos, puesto que la compañía extranjera Yunai Fruit Company; tenía poder absoluto sobre este territorio

respaldando su fuerza en el apoyo del Gobierno de ese entonces, representado por Galo Plaza Lasso (Anónimo biblioteca municipal la Troncal, 2018).

La necesidad de un espacio de terreno donde en base al trabajo para poder subsistir fue más poderosa que las compañías, y es como empiezan a llegar los primeros colonizadores, que en un principio son hostilizados por la United Fruit. Luego se organiza una comisión que visita la Presidencia de la República, obteniendo el permiso para tomar posesión de sus terrenos, pero con la prohibición de que existan más intentos de invasión a las propiedades de la compañía. Un año que marcaría una nueva etapa para estas tierras, fue en 1946 cuando se inicia la trocha para la construcción de una carretera para enlazar Duran con el Tambo. La compañía encargada de abrir esta vía sería la INCA (Ingenieros Nacionales Constructores Asociados), se inician dos frentes de trabajo, uno que continuaría hacia la sierra el tramo abierto por la Tuker Maklure y que llegaba desde Durán hasta la antigua boca de los sapos, y la otra que vendría desde la sierra hacia la gran planicie de la costa, salvando abismos, destruyendo montañas, cruzando quebradas, concluyendo los trabajos al interceptar los frentes en el sector de Papayal (Anónimo biblioteca municipal la Troncal, 2018).

Figura 1

Pobladores de la Troncal



Fuente: *Biblioteca Municipal La Troncal,2015*

Año 1973, en donde pobladores de la Troncal pedían que dicho sitio sea cantonizado, lugar específico para las huelgas y protestas por parte de los moradores.

Con la carretera fue llegando también la gente que luego habitaría estos terrenos. Una época esplendorosa surge desde 1954 cuando Guillermo Andrade Ochoa, inicia el sembrío y producción de banano, ocupando 100 hectáreas de tierras para convertirse luego en la hacienda la Cecilia de propiedad del Ing. Alfonso Andrade Ochoa, quien diera este nombre en honor a su hija. Esta gran producción del oro verde termina en corto tiempo, ya que el mal de Panamá arrasa con todos los cultivos. En 1956 la CAFI (Compañía Agropecuaria Forestal Industrial) consiguió la autorización del municipio del Cañar para lotizar 20 hectáreas de tierra, en esto surge la gran idea de instalar un ingenio azucarero en la zona. Personas como el Ing. Andrade que tiene el poder del capital en sus manos y la gran visión de progreso, el 11 de enero de 1964 se constituye la Azucarera Tropical Americana aztra, al juntar capitales y propiedades los terratenientes del lugar como son: Ing. Alfonso Andrade, Segundo Lima Castillo, Alejandro Espinoza, los señores Pesantez, Matovelle y Estrada, el primer presidente de aztra fue el señor Ernesto Jouvin Cisneros y la compañía fue creada con el Acuerdo 45 del Ministerio de Fomento el 9 de agosto de 1963 (Anónimo biblioteca municipal la Troncal, 2018).

Los trabajos se inician de manera inmediata con la siembra del semillero y la construcción de la planta física por parte de la compañía francesa Fivis Lilie Cail, con el inicio de la construcción, llega la necesidad de la mano de obra y personas especializadas, la misma que requieren de viviendas, iniciándose también la demanda de alimentos; es hasta ahora que se venden todos los solares de CAFI y el número de familias superan los mil.

Ante esta situación el 12 de diciembre del año 1966, se organizan un comité de expropiación, el cual hasta el 4 de marzo de 1967 había tenido al frente a Felipe Carpio, Raúl Remache, Miguel Vivar y otros para que el último proponga como nuevo presidente del comité a Gaspar Molina, quien realiza las acciones legales sin recibir favorables; entonces ante esta negativa, el 6 de abril de 1967 a las seis de la tarde con piola en mano se mide en manzanas y se toma posesión de los terrenos, formando así la primera invasión de estas tierras, a través

de una medida de hecho tomada por los invasores. El mismo año se consigue que el Gobierno legalice 8 hectáreas a razón de ocho centavos el metro cuadrado, pero el número de familias ascendían a 600 y mediante la intervención del señor Ricardo Santa Cruz, presidente del municipio del Cañar se declara 30 hectáreas de tierra de utilidad pública, se entregan 20 hectáreas para este grupo de familias que en su conjunto fue formando el pueblo del Troncal nombre dado debido al cruce de vías.

En ese mismo año de 1967 se realiza la primera zafra del ingenio aztra, en el mes de agosto, el sacerdote Francisco Martinez, propone iniciar la construcción de una capilla, la misma que estaría ubicada a corta distancia del Ing. Cesar Abad Izquierdo y la Sra. Ana Abad, los mismos que ante el temor de una nueva invasión realizan un ataque armado valiéndose de la policía, el pueblo enfrenta la lucha, y deja como saldo la muerte de Luz Prado Galarza , así nace la primera ciudadela en honor a esa gran mujer, luchadora y rebelde también resulta gravemente herido Aldo Ruíz, símbolo de valentía (Anónimo biblioteca municipal la Troncal, 2018).

Figura 2

Grupo de trabajadores del ingenio la Troncal

Fuente: *Biblioteca Municipal La Troncal*

Grupo de trabajadores del cantón la Troncal del Ingenio Aztra, específicamente cortadores de caña año 1974.

Fases históricas

Consideramos que el proceso de poblamiento y constitución de unidades productivas y residenciales en el territorio del que actualmente constituye el y la ciudad de La Troncal, pasa por cinco fases diferenciadas en el tiempo por sus peculiaridades de contenido espacial, social y económico.

La primera fase es la más remota, la denominamos de colonización y la ubicamos en la primera mitad del presente siglo. Es la época del descenso de buscadores de tierras para la constitución de haciendas de los "calientes del Cañar" y de trabajadores agrícolas para las plantaciones cacaoteras y arroceras del litoral centro-sur.

La segunda fase es de integración interregional, que la situamos cronológicamente en los años cincuenta. Son los años en los que se construyen las carreteras Duran-Tambo y la Troncal-Naranjal posibilitando y facilitando las interrelaciones de la región andina austral con las costeñas como la provincia del Guayas y el Oro.

La tercera fase es la agro-industrial, que recurre en los años sesenta en que se construye o instala el ingenio aztra que readecua el régimen hacendario y el uso del suelo agrícola en su área de influencia inmediata y se configuran los primeros núcleos urbanos constitutivos de la Ciudad de la Troncal.

La cuarta fase es la de poblamiento consolidado, la ubicamos en los años setenta en la que se perfila la actual imagen urbana de la cabecera cantonal con asentamientos poblacionales estables en ciudadelas o cooperativas de viviendas ubicadas a ambos lados la vía Durán-Tambo y Troncal de la costa, mientras en los bordes de estas carreteras se sitúan los principales establecimientos comerciales, profesionales, etc.

Finalmente, la quinta fase que corre en los años de la década de los 80 es la de ordenamiento urbano, como tendencia marcada por la aplicación de las propuestas que obtenga el presente plan preliminar y las que surjan de los nuevos estudios a que se verán abocados el Municipio y otros organismos públicos en este decenio (Anónimo biblioteca municipal la Troncal, 2018).

2.2 Pérdida de documentos históricos y representativos de la Troncal.

Se realizó una entrevista de manera personal el día 09 de febrero del presente año a la Sra. María Pesantez Murillo encargada de la biblioteca Municipal de la Troncal ubicado en la Puntilla a unos 15 minutos aproximadamente del centro del cantón, menciona que antiguamente la biblioteca principal era dentro del municipio, pero debido a cambios de Alcaldes han reestructurado las oficinas del municipio, lo que hacen que dicha biblioteca se traslade a otro sitio alejado del centro y el otro en la parroquia de Cochancay, cada biblioteca tiene pocos archivos, si bien es cierto varios documentos de gran importancia especialmente históricos y representativos del cantón han sido perdidos, debido a que por cambios administrativos han hecho perder estos entes históricos, pero nadie sabe la realidad de lo sucedido ya que existen varias versiones lo que causa un desbalance total de gran parte de su historia representativa, es por ello que algunas autoridades han tomado la iniciativa de poder recuperar estos archivos haciendo varias investigaciones de qué sucedió con los mismos, pero lamentablemente algunos años no han podido recuperar. También algunos estudiantes de diferentes universidades, colegios y tal es mi caso hemos tomado interés por saber la verdad de lo sucedido con estos documentos, por lo cual se ha acudido al municipio a oficinas como obras pública, departamento territorial, departamento jurídico y archivo para hacer una breve investigación del mismo, pero no hemos tenido respuesta alguna, cabe mencionar que algunas autoridades no saben la existencia de esos documentos, por lo que la Sra. María Pesantez Murillo nuevamente recalca que en el año 2018 esos archivos del cantón La Troncal fueron tirados a la basura, quemados y otros enviados a una escuela, tomando en consideración que la mayoría fueron enviaron al barrio conocido como Copalillos para su debida quema por tal motivo en la actualidad el cantón no posee documentos claros de sus antecedentes, cantonización, y demás hechos.

La biblioteca de la Puntilla al ver que las autoridades no hacían nada por recuperar dicha información, tuvo que hacer entrevistas a personas que formaban parte del gremio de la Troncal, así mismo acudió a la otras bibliotecas como son de Guayaquil y Azogues para buscar si tenían alguna información de su cantón que les sea de utilidad, principalmente la sede de Azogues es quien posee un poco de historia de La Troncal, y es así como la Biblioteca Municipal pudo recuperar un 40 % de los hechos históricos, quienes acudimos pidiendo información del cantón solo podemos encontrar pocos datos lo demás toca hacer entrevistas hasta recopilar una cierta información (Pesantez María, 09 de marzo 2022).

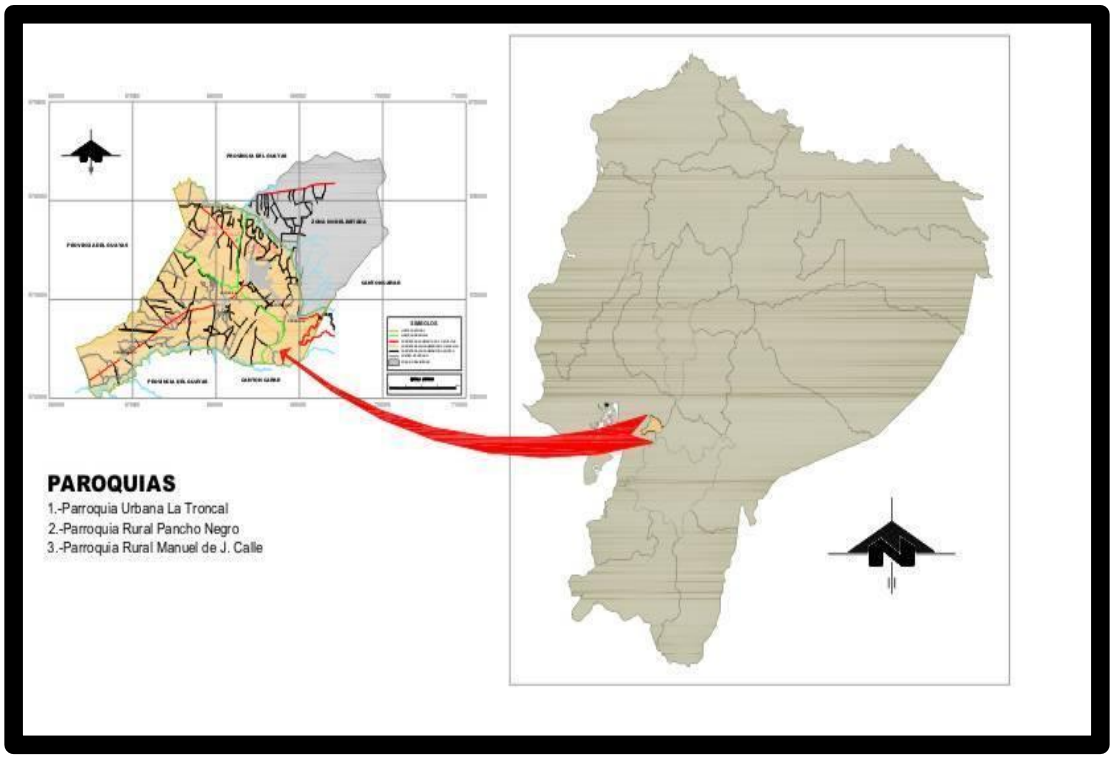
Sin embargo, la biblioteca de Azogues, la cual forma parte de la provincia del Cañar es quien ha podido aún conservar cierta información del cantón La Troncal, es por ello que durante los últimos 2 años ha sido el principal promotor de brindar a la ciudadanía una indagación sobre dicho cantón en libros como: La Troncal, lo tiene todo, Cañar capital arqueológica y Cañar su historia y cultura tomo II los mismos que son elaborados por el autor Marco Robles López conjuntamente con los miembros de la asociación de historiadores Ecuatorianos así mismo se da a conocer a toda la ciudadanía que ciertos archivos que fueron enviados a las escuelas aledañas del cantón han dado por perdido, debido a la falta de interés de la generaciones actuales, quienes no les importa conocer su antepasado, dejando a lado el tema histórico de los diferentes sitios turísticos (Pesantez María, 09 de marzo de 2022).

Finalmente, la Sra. Diana Cumbe tiene planes a futuro para el año 2024 de realizar un libro con todos los acontecimientos sucedidos en la Troncal, con ayuda del ex presidente del cantón Dr. Germán Encalada quien fue uno de los primeros en asentarse en estos territorios y el primer presidente en dar grandes beneficios a todas las clases empezando desde la clase obrera hasta la clase alta si bien es cierto Encalada se ha ganado un gran cariño por parte de pueblo Troncaleño, ya que luchó arduamente por sacar en adelante a su cantón, él mismo que sabe a memoria cada suceso dado en el cantón se espera tener acogida por parte de las autoridades y habitantes para así poder sacar el primer libro de la Troncal, el mismo que será difundido por medios digitales e impresos (Cumbe Diana, 09 de marzo 2022).

2.3 La Troncal

Figura 3

Ubicación de la Troncal



Fuente:*PDEC- La Troncal*

En la página oficial de la Prefectura del Cañar, se ha encontrado datos relevantes sobre el cantón donde se está realizando la investigación:

La Troncal es un cantón de Ecuador poblada con 70.000 habitantes, su localización se encuentra en la región 6 centro-sur del país, régimen costa de la provincia de Cañar, se ubica en la zona vial (La Y) dirigida hacia Guayaquil, Cuenca y Machala, este poblado ha surgido por la agricultura de caña de azúcar cuyo icono la caracteriza, alberga a uno de los ingenios azucareros más productivos del país (Prefectura del Cañar, 2019).

Lo que actualmente es La Troncal, se conocía en cañari como Rircay, formaba parte del cantón Cañar y de su parroquia desde muy antiguo, y fue colonizada por gentes de Cañar y también del Azuay. Esto es así, cuanto que Fray Gaspar de Gallegos el año 1582, y posteriormente don Joaquín de Merizalde y Santisteban, corregidor de Cuenca en 1765,

relatan sobre este territorio como parte de la Provincia del Cañar, cuando esos tiempos integraba el Corregimiento del Azuay. Así Joaquín de Merizalde, luego de describir los anexos de San Pedro, Guairapungo, Sisid y Juncales, anota: "Siguiendo el mismo río Cañar al descenso de más de 12 leguas en las playas que forman espaciosas y están contiguas a la costa de Guayaquil, se hallan también otros dos anexos nombrados Gualleturo y Zhuya de temperamento cálido, dueños de caña dulce y de cuantas frutas ofrecen iguales ardientes climas. Rircay o La Troncal se encuentra ubicado en la zona costanera de la Provincia del Cañar y está constituida de las parroquias La Troncal, que es la cabecera cantonal, de la antigua parroquia Manuel J. Calle y Pancho Negro.

Posee los límites:

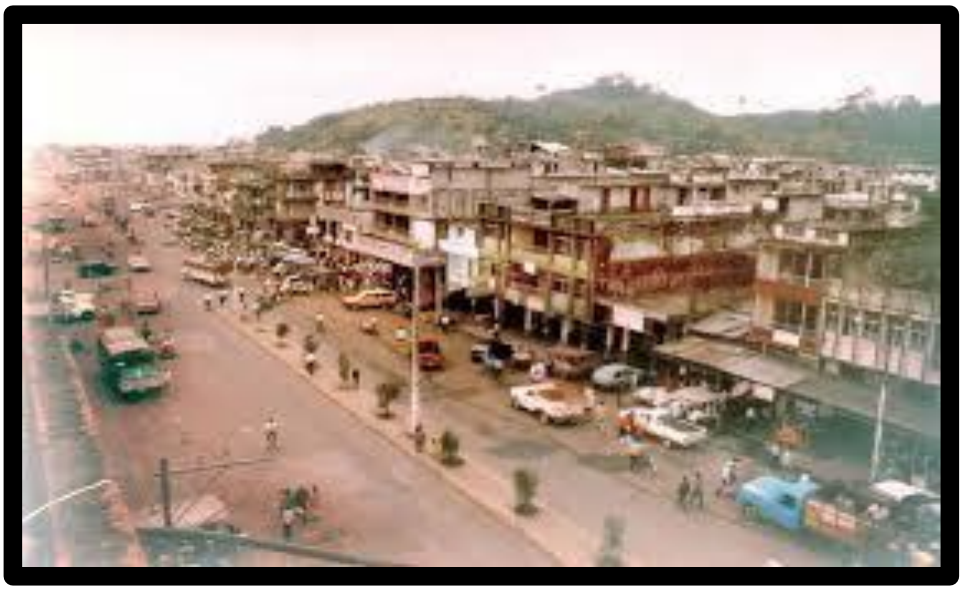
- Norte: parroquia el Triunfo
- Sur: parroquia San Carlos de Naranjal
- Este: parroquia Chontamarca y Suscal del cantón Cañar
- Oeste: parroquia Chontamarca y Suscal del cantón cañar.

Entre 1980 -1984, el pueblo de La Troncal se libró de varias batallas exigiendo la cantonización de su territorio, considerando que su centro poblacional había progresado notablemente, el comercio era muy activo, el agro y la agro - industria habían experimentado un inusitado impulso y la población se había incrementado. Tres paros consecutivos, obligaron a que el Congreso decida la cantonización de La Troncal, convertida ya en próspero centro urbano. El último paro, que se prolongó durante 11 días, determinó dos cantonizaciones: la de La Troncal, en el Cañar y de El Triunfo, en el Guayas, que fue territorio integrante de nuestra Provincia y hoy forma parte de la jurisdicción de la hermana provincia (Prefectura del Cañar, 2019).

2.3.1 Cantonización de la troncal

Figura 4

Inicios de la cantonización de la Troncal



Fuente: *Biblioteca Municipal La Troncal*

Cantón La Troncal en su cantonización el 25 de agosto de 1983, sitio donde se muestra una gran movilización de personas especialmente en el ámbito comercial, ya que las personas de este cantón se dedican a comercializar productos propios de la zona como son naranja, yuca, mandarina, camote, banano, entre otros, también se muestra un cantón poco despoblado y con viviendas en mal estado ya que eran construidos a base de caña.

Durante estos años el pueblo de La Troncal libera nuevas batallas, esta vez por la cantonización y por atención gubernamental para atender necesidades vitales como canalización, agua potable, escuelas, hospitales, etc. La lucha por la cantonización fue ardua y prolongada, teniendo que enfrentar oposiciones tanto internas como externas, territoriales, políticas-administrativas.

La población tuvo que realizar varios paros obstaculizando el tráfico vehicular por las carreteras Duran-Tambo y Troncal-Machala como medida de presión para que el Congreso resuelva favorablemente una petición que era por demás justa, dado el crecimiento de la Ciudad convertida en el centro urbano de mayor importancia de la franja costanera de Cañar con un área de influencia en la dotación de servicios más allá incluso de su propia provincia (Anónimo biblioteca municipal la Troncal, 2018).

En una magna Asamblea popular se dio vida al comité pro-cantonización cuya dirección

paso a manos del abogado Juan Cárdenas Espinoza, quien puso en movimiento las fuerzas vivas de La Troncal eligiendo el Comité de Paro cuya presidencia recayó en el Dr. German Encalada Córdova y el Comité Femenino la señora Lilian Contreras de Rodríguez y de hombres de lucha como: Cesar Padrón, Justo Merchán, Gonzalo Elizalde, Juan Buestan, Luis Orellana, Gaspar Molina, Miguel Toledo Escolástico Torres, Víctor Samaniego, Joel Santander, Douglas Carrión, Hernán Trelles, Arq. Hugo Cobo, Abg. Marcelo Romo, Hugo Espinom, Dr. Max Rodríguez, Luis Condo, Wilfrido Bravo, Segundo Espín, Wilson Cazal, Mario Pinos, Ítalo Suqui, Domitila de Molina, Fanny Quevedo, Martha Flores, Andrea Chonana, Inés Bravo, Clemencia Narváez, Raquel Bravo, Gloria Molina, Dolores Jaya Cueva, Emiliano Calle, Káiser Ortiz, Reinaldo Pesantez, Víctor Quinde, Cesáreo Granda, y al frente de estudiantes encabezado por Carlos Ortiz, Miguel Barba, Carlos Córdova, entre otros, quienes tuvieron la activa y decidida participación sin más interés que ver cristalizados las justas aspiraciones por el adelanto y progreso de nuestro cantón (Anónimo biblioteca municipal la Troncal, 2018).

Muchos de ellos colaboraron en las barricadas en Pancho Negro, Manuel de J. Calle, la Puntilla, Voluntad de Dios y Cochancay, un grupo de mujeres preparaban los alimentos que se distribuían a todos los frentes, gracias a la voluntaria y generosa colaboración de los Troncaleños.

Primer paro

La presión del primer paro realizado en el mes de octubre de 1982 pondría en movimiento al Congreso Nacional, la Comisión Interna de límites quienes deciden por petición del Legislador Cañarense Dr. Eduardo Rivas y Jaime Hurtado se nombre una comisión del Congreso para que se estudie el caso, esta estuvo integrada y dirigida por el Legislador Suarez Morales de la Provincia del Carchi.

Segundo paro

En marzo de 1983 con la ayuda del Dr. Eduardo Rivas como Legislador de la Provincia, el Dr. Raúl Clemente Huerta como Diputado del Guayas, solicitan que para resolver el asunto deberían ser los dos comités pro-cantonización tanto del Triunfo como de La Troncal, y fue en la sociedad de comerciantes que se logró llegar a un entendimiento de los dos pueblos y

se elaboró un acuerdo Cárdenas-Gallegos en alusión de los dos suscritos: Juan Cárdenas de La Troncal y José Gallegos, presidente del Comité del Triunfo, las autoridades del Consejo Provincial del Guayas vetaron este Acuerdo, tildando de traidor al Sr, José Gallegos.

A la vez el presidente del Municipio de Cañar Dr. Justiniano Crespo y el legislador Ezequiel Clavijo manifestaron que los límites del Cañar son desde Macas en el oriente ecuatoriano hasta el parque Centenario de Guayaquil, situación que motivó la protesta de los legisladores del Guayas, lo que hizo que los trámites regresaran a un punto cero.

Tercer paro

En Asamblea popular se decide realizar el tercer paro, de carácter indefinido, desde el 14 de agosto de 1983, y que duró 11 días exactamente, hasta el jueves 25 de agosto de 1983.

Enfrentaron a la fuerza pública, que fueron enviados por las autoridades del Cañar, que no estaban de acuerdo con la cantonización, ya que se desmembraba del Cantón Cañar la parroquia que mayores recursos para la provincia, de igual manera la provincia del Guayas se oponía por no estar de acuerdo con los límites entre la Troncal y el Triunfo, se realizaron reuniones a diario de planificación y evaluación de la medida, buscando siempre una solución.

Luego de ocho días de paro el comité de paro solicita comisión general al congreso y es aceptada en el petitorio, esta comisión estuvo integrada por el Dr. German Encalada, Abg. Juan Cárdenas y otros dirigentes, en una agitada sesión en la cual se expresaba criterios de ambos pueblos el congreso en pleno aprobó en segunda y definitiva instancia la cantonización, siendo las veinte y un horas y treinta y ocho minutos, con el único voto en contra del Legislador Cañarense Ezequiel Clavijo, pero con la comprensión y buena voluntad del Legislador Abg. Jaime Hurtado González y el Dr. Carlos Julio Arosemena y el diputado Dr. Raúl Clemente Huerta, quien mociono la palabra cantonización de la Troncal y el Triunfo, y fue apoyado por legisladores antes en mención. Logrando el 25 de agosto de 1983, mediante decreto legislativo # 584 que fue publicado en el Registro Oficial del 22 de septiembre del mismo año, con la aprobación del presidente de La Republica de ese entonces Dr. Oswaldo Hurtado Larrea, la ansiada cantonización (Anónimo biblioteca municipal la Troncal, 2018).

2.3.2 Antecedentes de la fundación de aztra

Figura 5

Representación de los cañicultores

Fuente: *Twitter (Marcela Aguiñaga)*

Representación de la agresión a la clase obrera, se puede recalcar el abuso que hubo por parte de la clase alta hacia los trabajadores, pues siendo quienes laboraban no recibían su sueldo mensual, es por ello que aparece los reclamo por parte de los trabajadores, esto causó un enfrentamiento dando como resultado muertes sin piedad.

Durante los primeros años de la década del 60, los propietarios de toda la región a la que nos venimos refiriendo en las últimas páginas. Bajo la iniciativa del ex constructor de la carretera Ing. Andrade Ochoa, propició varias conversaciones en torno al establecimiento de un ingenio azucarero, los propietarios de las tierras aportaban como capital las extensiones las que aseguraban tener derecho y se planifica que en base 3 préstamos e inversiones internacionales y nacionales se compraría la maquinaria, o que los dueños de la misma serían los copropietarios del nuevo ingenio; en fin, a todos les pareció interesante el negocio, tanto más que las perspectivas de azúcar eran verdaderamente halagadoras al haber crecido demanda externa una vez los EE. UU bloquearon a Cuba. Es el principal productor y abastecedor de productos. Por otro lado, solo una gran empresa de mayor capacidad que los dos grandes monopolios, podía competir saludablemente sin ser ahogada por dos colosos del

azúcar, asentados con anterioridad en el país (Anónimo biblioteca municipal la Troncal, 2018).

Así quedó constituida la compañía Aztra. Su capital inicial era de 17.000000 de dólares y sus máximos funcionarios eran los señores Ernesto Jouvin Cismeros, a quien se nombró presidente de la Compañía; el Ing. Andrade Ochoa fue nombrado Gerente General; el Lcdo. José Salazar Barragán vicepresidente; y el Gral. Rafael Andrade, representante de nueva empresa en Quito, y el conocido millonario cuencano Juan Eljuri, quien representaría a tan poderosa compañía, en la ciudad de Cuenca.

Se contrató a la compañía francesa Fives Lille Cail para que construyera una planta industrial para la producción de azúcar con una capacidad de nada menos que 7.000 toneladas diarias; con una planta refinadora de azúcar que tenía que comenzar a funcionar en el mes de septiembre de 1.967. La compañía Aztra, se proponía ofrecer al mercado industrial 35.000 toneladas de azúcar refinada para cubrir la demanda de la industria de caramelos y confites. Vale la pena destacar, que, para estos menesteres, la planta de refinación fue diseñada con esta especialidad, con la que no cuentan ninguno de los otros ingenios del Ecuador y muchos de América. Aztra cumplió con otro de sus propósitos que era el de exportar azúcar cruda tanto a los mercados tradicionales como a los nuevos. Según se afirma varios países europeos, estaban desechando el azúcar de remolacha por ser muy cara y en reemplazo deseaban comprar el azúcar de caña que era más barata y así de esta manera evitarse además los subsidios (Anónimo biblioteca municipal la Troncal, 2018).

Se seleccionaron 14.000 hectáreas de tierra adecuadas para esta clase de cultivos y se realizaban ensayos de nuevas variedades de caña, que permitan mayor rendimiento a bajos costos. La estimación de producción era de llegar a más de tres millones de quintales de azúcar por año. Se calculaba que Aztra, significa un ingreso no menor de seis millones de dólares anuales y el empleo de 5.000 personas. Mientras la Five Lille Cail construía la poderosa planta del ingenio, numerosas compañías de contratistas desbancaron toda la montaña con tractores; para el mes de enero de 1.967 estaban sembradas 5.000 hectáreas de caña además de las 1.000 hectáreas, que se encontraban sembradas desde octubre de 1.966.

Las constructoras Sevilla y Martínez realizaban las obras de hormigón para el montaje de las máquinas y obras civiles en general, la empresa Aztra había sido calificada en la categoría "A" de la ley de fomento Industrial (Anónimo biblioteca municipal la Troncal, 2018).

Para finales de la década de 1.950, las tierras que actualmente ocupa el Ingenio Aztra y las que son de propiedad de los denominados cañicultores. no eran más que asiento de una densa montaña, nos encontramos en la zona costanera de la provincia del Cañar y parte de la provincia del Azuay, toda esta zona formaba parte de la hacienda " Rircay" que se dice era de propiedad del Dr. Pío Bravo, uno de los famosos terratenientes azuayos-cañaris, pero que desde muchos años atrás, y por no decir desde siempre. se encontraba abandonada.

La hacienda Rircay comenzaba en una parte relativamente alta de la provincia del Cañar, en las estribaciones de la cordillera occidental y se extendía hasta las provincias de Guayas y el Oro, hacia el Guayas se encontraba con inmensos latifundios de poderosos propietarios Guayaquileños y las extensas plantaciones de caña de San Carlos, en la población que ahora se llama Marcelino Maridueña, posteriormente hacia la provincia de el Oro se encontraban con dominios de la United Fruit, cuya hacienda de Tenguel alcanzaba las 18.000 hectáreas y que en 1.935 contaba con el control de 52.000 hectáreas en la zona (Anónimo biblioteca municipal la Troncal, 2018).

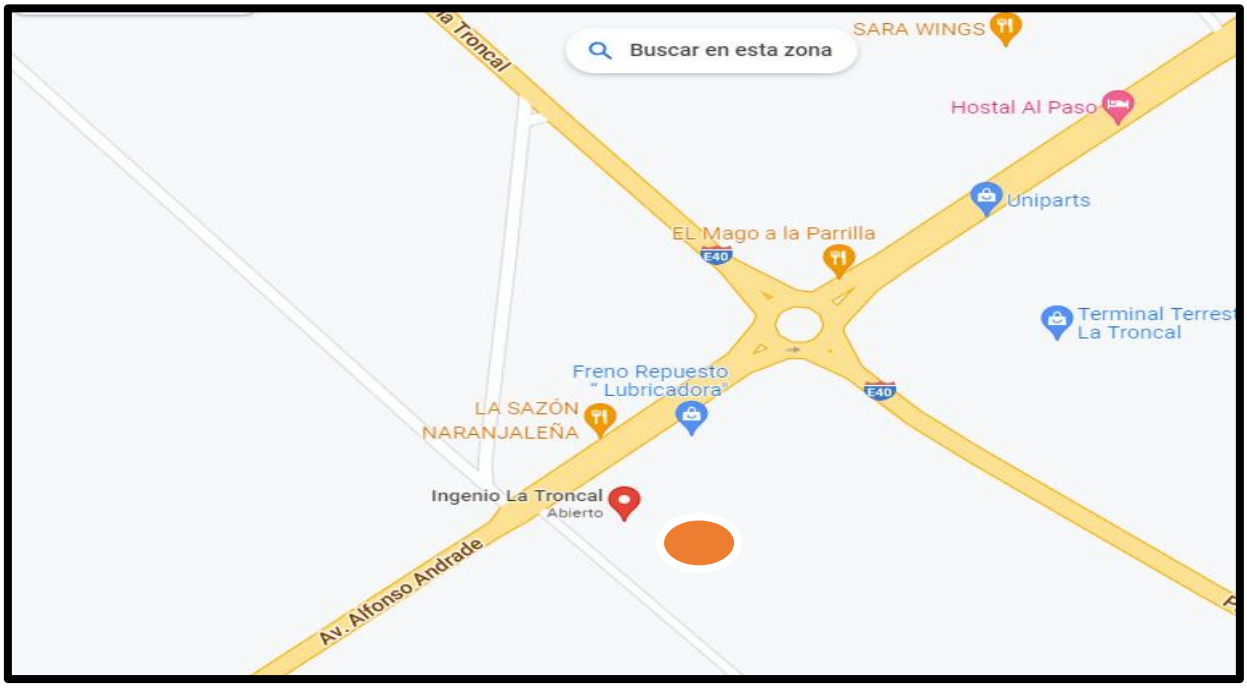
En la década de los 40 y del 50 se construye de manera definitiva la vía Cochancay-Durán, los trabajos se encuentran a cargo de una compañía constructora nacional que utilizaba las siglas de INCA y que, como tantas otras han amasado fortuna defraudando al físico para multiplicar sus ganancias. La mayoría de las acciones de la compañía INCA era de propiedad de uno de los miembros de la familia Andrade Ochoa, luego de conocer la zona y sus potencialidades en el campo, la caña de azúcar, se apropió de un sector de la vieja hacienda del Dr. Pío Bravo. Junto a Andrade Ochoa se encontraban otros terratenientes mayores y menores que también habían ocupado la tierra de nadie, entre ellos se hallaba: el señor Darío Machuca Palacios y el Ing. César Abad Izquierdo, sin embargo no eran solo los bravos Cañaris los que se habían apoderado de esas selváticas pero prometedoras regiones de la patria; desde Guayaquil venían otros no menos bravos terratenientes que aducen títulos de propiedad arrancados a la Estándar Fruit , cuando esta dejó sus extensísimas propiedades y, entre ellos, se encontraban gamonales de la talla del Dr. Estrada Valle. Plazas, Cazas y el

chino Nebot Velasco quien, siendo en aquel entonces ministro de Fomento se adjudicó para sí, más de 700 hectáreas para poner en práctica seguramente por alguna vez en su vida los altos conocimientos que adquirió en materia agrícola y fomento económico de nuestra patria (Anónimo biblioteca municipal la Troncal, 2018).

2.3.3 Instalación del ingenio aztra

Figura 6

Ubicación del Ingenio la Troncal



Fuente: *Google maps*

Ciudadanos conscientes de la situación privilegiada de la Troncal, entre ellos el Mayor Ing. Alfonso Andrade Ochoa, al conocer que el comercio internacional de EEUU no se abastecen de azúcar de Cuba por la Revolución Cubana. Existía la propuesta de que era necesario nuevos países productores para abastecerse de este producto, por lo que emprenden un Mega proyecto de construir un Ingenio Azucarero y tener la infraestructura básica para las plantaciones del cultivo de la caña de azúcar. La hda. Cecilia y Elda. Ana Luisa cubrían esos requisitos eran bananeras, en la primera estaba ubicada una empacadora y luego un aserrío

de madera y las haciendas de otros hacendados del sector (Anónimo biblioteca municipal la Troncal, 2018).

En 1961 comenzó a darse en el Ecuador el brote del "mal de Panamá" y paulatinamente se fue renovando por el otro cultivo que prometía mejores ingresos a los empresarios agro exportadores y para motivar la confianza de los agricultores del sector trajeron algunos ingenieros de Colombia para estudiar el suelo y hacer los primeros sembríos y viveros de la Saccharun Officenarum, nombre científico de la caña de azúcar, los mismos que arrendaron un departamento en la casa de doña Ana Abad recorrieron el sector y escogieron el sitio donde se ubicaría el ingenio siendo el primero en la Hacienda La Cecilia y el sector donde ahora está ubicado el Instituto Superior Dr. Enrique Noboa para luego decidirse en la Hda. Ana Luisa. En los años de 1962 y 1963 los señores Jorge Sinche y Rigoberto Vásquez, contratados por el mayor Alfonso Andrade Ochoa comienzan a sembrar los primeros canteros de caña de azúcar con semillas unidas de Copalillos (caña blanca) de Colombia y del Caribe.

El señor Vásquez hizo un muestrario de cultivos de la caña blanca, pijota delgada y pijota gruesa, una vez que se comprobaron que los cultivos dieron resultados, se empezaron a sembrar en más áreas de la Elda. La Cecilia, entonces el mayor Alfonso Andrade Ochoa, persona influyente con amigos en los gobiernos de turno organizó a los agricultores para hacer una sociedad anónima con los propietarios de tierras y cumplir con la meta de instalar un ingenio Azucarero tanto es así que incluso trajo hasta los caballos que tenía en su caballeriza ubicada en un predio de la parroquia Manglar alto (Anónimo biblioteca municipal la Troncal, 2018).

Ante la propuesta de asociarse en una compañía muchos hacendados tenían que entregar parte de sus tierras a la empresa para ser accionistas, por lo que algunos confiaron en el Mayor Alfonso Andrade, como fue el caso de Alfonso González, Alejandro Espinoza Celi, Segundo Lima Castillo, Marco Pesantez, Octavio Carrasco, el Capitán Carlos Ortega, mientras una mayoría de agricultores esperan que sea una realidad el proyecto y empezaron siendo cañicultores.

Para buscar más capitales el mayor Andrade se asoció con su hermano Rafael Andrade Ochoa inversionistas de Guayaquil como Ernesto Jouvin Cisneros de la Imprenta La Reforma, José Salazar BalTagán y Juan Eljuri, y a partir del II de enero de 1964 se constituyó

la Compañía Anónima de naturaleza civil, comercial e Industrial Azucarera Tropical Americana S.A. conocida en siglas como aztra, también se emitieron acciones de participación en el despacho de la hda. Cecilia. Constituido el grupo de Inversionistas Nacionales y legalizada la constitución de la Compañía aztra, el directorio contrató a una Compañía Francesa Society Fives Lille Cail la construcción de la instalación del ingenio, siendo el ingeniero Francés Eduardo L. de Boyrie el asesor técnico del proyecto que tenía capacidad para procesar 7000 toneladas métricas y producir 150 toneladas de azúcar refinada por día, con una área proyectada de cultivo de 14000 hectáreas, con otra compañía francesa conseguían financiar el proyecto (Anónimo biblioteca municipal la Troncal, 2018).

Figura 7

Inicios de la fábrica azucarera en la Troncal

Fuente: *Biblioteca Municipal La Troncal*

Inicios de la fábrica del Ingenio la Troncal, lugar donde se desarrollaba la producción de la caña de azúcar, así mismo varias familias habitaban en este sitio.

Con la preparación del terreno y construcción de la fábrica, comenzaron a demandar la mano de obra de oficiales y jornaleros. El mayor Alfonso Andrade y sus socios contrataron para la obra de cimentación y construcción civil a la empresa Sevilla Martínez, y para la estructura y cubierta de la fábrica a la empresa Colombiana SADE, que tuvo como principal contratista a Don Enrique Coronel , siendo uno de los primeros obreros, como el señor Oswaldo Palacios el maestro Pulla que trabajó en la construcción de la villas de los ejecutivos del Ingenio, también el señor Herminio Bermeo Robalino conocido como Don Chiri al igual que su Padre el señor Abelardo Bermeo.

El Ingenio fue inaugurado el día sábado 9 de diciembre a las 11h00 de 1967 en un acto solemne que contó con la presencia del ministro de gobierno Dr. Benjamín Terán Varea, que representaba al presidente de la República Dr. Otto Arosemena Gómez, el ministro de industrias y comercio Dr. Galo Pico Mantilla, quien a nombre del Gobierno Nacional declaró inaugurado el ingenio. El presidente del Directorio de aztra fue el señor Ernesto Jouvin Cisneros quien dio un discurso en el acto de inauguración, también estuvo presente el señor Georges Larroque Gerente de exportación de la Five Lille Cail la compañía francesa que construyó e instaló las maquinarias del ingenio, la obra el gerente general el mayor Alfonso Andrade Ochoa. Entre los presentes estuvo el Embajador de Francia Robert Morel Francoz.La bendición del ingenio correspondió al Obispo de Cañar Monseñor José Gabriel Diaz Cueva (Anónimo biblioteca municipal la Troncal, 2018).

2.3.4 18 de octubre de 1977 masacre de aztra

Este es un acontecimiento de la Historia del Cantón la Troncal, sacrificada y dramática fueron aquellos días nos vamos a referir a los hechos luctuosos de 1977, que conmovieron la conciencia nacional y mundial de aquel año. La agonizante dictadura militar que gobierna al País, escribió con sangre una de sus páginas más nefastas al asesinar a miles de trabajadores del ingenio AZTRA, administrada por el coronel Jesús Reyes Quintanilla en su calidad de Gerente General, aplicando la llamada ley de seguridad nacional, el justo reclamo por los trabajadores de participar en las que obtuvieron los ingenios por el alza de precios por quintal de azúcar decretado por el jefe supremo de gobierno.

Frente a la negativa del Gobierno que era el principal accionista del ingenio, los trabajadores

se van a la huelga demandando sus legítimos derechos, la Troncal vive días de tensión y crisis después de las represiones más salvajes y dolorosas ordenada por la Dictadura Militar, desde el Ministerio de Gobierno dirigido por el General Bolívar Jarrin Cahueñas y el comandante de la Policía Nacional Alberto VillaMarín (Anónimo biblioteca municipal la Troncal, 2018).

El martes 18 de octubre de 1977 a las 6 de la mañana los 4000 trabajadores se posesionan del ingenio en uso de su derecho a huelgas, esta transcurre normalmente, los trabajadores pasan la tarde en el patio, desde las cinco de la tarde empiezan a llegar los familiares de los trabajadores mujeres y niños con las viandas.

A las 6 de la tarde llegan 4 buses de policías provenientes de la Escuela de Capacitación de las Peñas conocidos también como escuadrón volante, traían la orden de proceder al desalojo a cualquier precio. El comandante ordena a Miembros de su tropa al mando del Mayor Eduardo Díaz y un teniente de apellido Viteri el inmediato desalojo de los trabajadores.

El Mayor Lenin Cruz toma la radio y da la orden funesta: ¡mis soldados bala, bala carajo, bombas y bombas, carajo, carajo!

Los trabajadores y sus familiares huyen de la brutal represión, caen las primeras víctimas, luego con patada al canal, donde muchos murieron ahogados. Las ráfagas no cesaron sino varias horas después. Fue un acto criminal que enlutó al pueblo y a la clase obrera ecuatoriana que respondió en las calles manifestando solidaridad a los trabajadores y el repudio al régimen militar (Anónimo biblioteca municipal la Troncal, 2018).

Figura 8

Masacre de Aztra

Fuente: *Biblioteca Municipal La Troncal*

Primer grupo de trabajadores del Ingenio la Troncal, quienes laboraron arduamente durante varios años, también son personas que durante la masacre perdieron parte de su familia ya que era un sitio donde se refugiaban varias familias, esta imagen refleja la esclavitud que ellos tenían, el cansancio se nota claramente en su rostro, muchos de ellos son obreros que no podían estudiar, que se enmarcaban en un vínculo de soledad, gracias a estos trabajadores en la actualidad

Figura 9

Velación a las víctimas de la masacre

Fuente: *Biblioteca Municipal La Troncal*

Esta imagen representa la velación a un familiar que fue víctima de la masacre del 18 de Octubre de 1977, este acontecimiento es histórico ya que muchas familias perdieron a sus seres queridos, claramente se puede apreciar el dolor y sufrimiento que causó dicho conflicto. También muchos niños quedaron en la orfandad porque sus padres fueron víctimas de la masacre.

Figura 10

Ordenanza de retiro a familiares de las víctimas

Dotaciones policiales equipadas con carabinas automáticas ordenan que familiares de trabajadores muertos se retiren de las instalaciones del Ingenio.

Fuente*: Biblioteca Municipal La Troncal*

Grupo de militares equipados con carabinas, son quienes tuvieron la orden de desalojar a varias familias que habitaban en el ingenio azucarero, así mismo fueron quienes mataron a muchos trabajadores dejando como resultado familias desunidas, destrozadas y niños sin padres.

2.3.5 Entrevistas a los habitantes del cantón y ex trabajadores del ingenio aztra

Se ha desarrollado 4 entrevistas a los habitantes del cantón, dos de ellos son ex trabajadores del ingenio azucarero, el objetivo de realizar las entrevistas es conocer cómo fue su etapa laboral en el ingenio, cuáles fueron sus experiencias entre otros.

También se entrevistó a los habitantes del cantón, quienes nos daban varias opiniones de las ventajas y desventajas que tiene la Troncal al ser un lugar rico en elaboración de productos propios de la caña de azúcar.

Además, se pudo conocer los hechos históricos que han tenido que vivir las familias durante la masacre que hubo en el ingenio, donde muchos trabajadores murieron y algunos de ellos no recibieron sus sueldos, estas entrevistas nos ayudó a ver cómo ha mejorado el cantón en los últimos años y conocer los lugares de elaboración de productos para así poder crear nuevas rutas turísticas en beneficio de los habitantes locales.

Figura 11

Sr. Antonio Acero ex empleado del zafra

El Sr. Antonio Acero tiene 71 años es casado con 4 hijos, actualmente vive en Montenegro aproximadamente a 1 hora desde el centro de la Troncal, se dedica plenamente a la agricultura y ganadería, él menciona que durante su época de trabajador en el Ingenio Aztra ha tenido que pasar por varios obstáculos, recalca que al inicio tenía un poco de temor ya

que se escuchaba malos comentario de ese sitio, pero sin dudar tomó la iniciativa de empezar con este empleo debido a que la situación económica era baja en su familia y él tenía que mantener a una familia entera, es así como inició y se acopló a esta noble labor dando de sí mucho esfuerzo y dedicación, trabajó aproximadamente 10 años , Antonio dice que el sueldo en aquel entonces era en sucres y era muy poco , su función en dicha empresa era sembrar en los diferentes canteros y luego cortar la caña, para después cargar a la zona de fábrica, después de laborar 4 años en la empresa decide llevar a su primer hijo llamado Pablo quién era un joven de apenas 20 años para que conjuntamente los dos ganen un sueldo más elevado. Se siente feliz de haber aportado con su mano de obra en prestigiosa empresa que hoy en día es reconocido por su nivel de exportación e importación (Acero, 23 de marzo 2022).

Figura 12

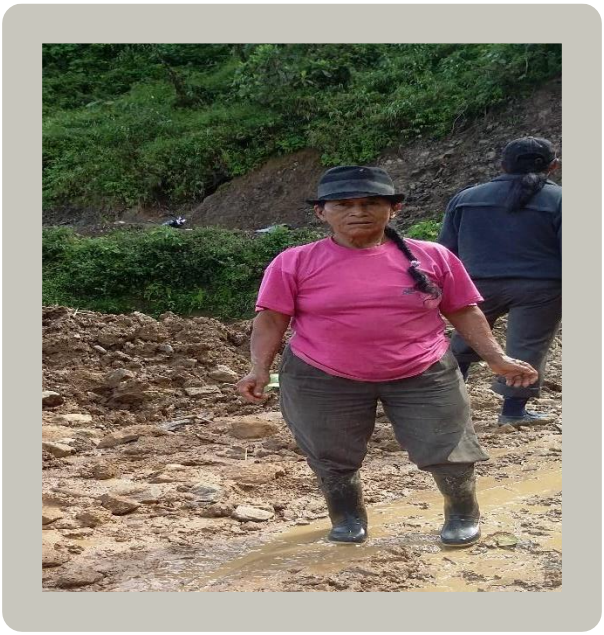
Sr. Manuel Largo ex empleado de zafra

Sr. Manuel Largo, actualmente se dedica a la ganadería, fue un integrante más del grupo de Zafra, su labor fue en los tractores que transportaban la caña de azúcar a las maquinarias que tenía el ingenio, según menciona que él tenía una gran responsabilidad de hacer que todo los canteros seas cortados, además el trasladar la caña era un trabajo de concentración ya que podía suceder algún accidente hacia otros compañeros o si no se podía derramar las cañas y las mismas podían ser machacadas, es por ello que Manuel se dedicaba al 100% a esta labor,

con el fin de obtener un sueldo estable, así mismo da a conocer que el sueldo en aquel entonces era de 1 000 000 de sucres que actualmente equivale aproximadamente a $40, él dice que ese sueldo muchas de las veces no alcanzaba para poder mantener a su familia, sin embargo el continuo durante 5 años laborando. También dice que durante su tiempo de trabajo el residía en el ingenio porque trasladarse diariamente desde su casa a su trabajo era bastante lejos, entonces al fin de la jornada los grupos que habitaban realizaban labores de aseo y cocina para poder mantenerse por sí solos, además ellos podían salir a visitar a sus familiares una vez por mes (Largo Manuel, 23 de marzo 2022).

Figura 13

Sra. Trinidad Paguay habitante del cantón la Troncal

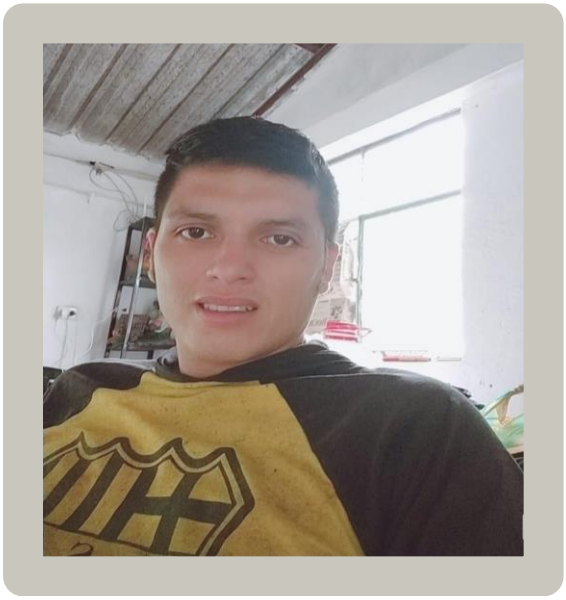


Trinidad Paguay, esposa de Antonio Acero menciona que en el año 2015 se tuvo una huelga en contra de quienes estaban a cargo del Ingenio azucarero, posteriormente a inicios del año 2018 hubo otro conflicto, pues un gran grupo de trabajadores incluido niños, niñas, jóvenes y demás familiares se centraron en la plaza principal para hacer una marcha reclamando sus derechos como trabajadores, las esposas mencionan que no eran animales para que les traten mal, son seres humanos que sienten dolor y sufrimiento es por ello que se mantuvo esta huelga durante 15 días hasta que las autoridades tomen una resolución sobre este caso,

lamentablemente muchos no recibieron su sueldo completo por lo que tuvieron que abandonar la empresa. Además Rosa dice que en los últimos años el ingenio ha tenido más acogida a sus trabajadores, debido a cambios de autoridades que se ha tenido, pues ahora el trato es más sutil y reciben sus mensuales según su labor, ella opina que deben dar un debido control para que la empresa brinde oportunidades laborales y así mismo cumpla con las obligaciones que tiene, respondiendo a las necesidades que los trabajadores presentan durante su labor (Paguay Trinidad, 23 de marzo 2022).

Figura 14

Sr. Alfonso Narváez habitante del cantón la Troncal



En su opinión como habitante de la zona pienso que el Ingenio Aztra ha sido muy bueno porque ha ayudado a desarrollar varias fuentes de trabajo para muchas familia incluyendo a familias de clase muy baja donde han podido generar un ingreso económico para subsistir, es considerable ahora la calidad de trabajo con horarios justos y utilidades correspondientes a cada trabajador a comparación a lo de antes que era una esclavitud donde existía horarios los cuales sobrepasaban las 8 horas que normalmente son de un jornal y ganando un salario mínimo. Ahora gracias al ingenio se puede apreciar canales de riego y vías donde se puede sacar provecho para muchas comunidades, también Aztra viene siendo una gran fuente de

economía no solo para el cantón la troncal sino también para el país. Además, en cuanto al medio ambiente el ingenio Aztra trabaja con un plan de programas de capacitación para evitar el daño ambiental, esto incluye maratones de reciclaje y bodegas especiales para almacenar los envases de todo tipo de químicos (Narváez Alfonso, 24 de marzo 2022).

2.3.6 La caña de azúcar en la Troncal

La empresa Zafra dedicada principalmente al cultivo, transformación e industrialización de la caña de azúcar, así como a la comercialización de los productos y subproductos derivados de su actividad principal, el ingenio se ubica en el Cantón La Troncal, a 76 km de la ciudad de Guayaquil, principal puerto del Ecuador. La compañía cuenta con 23.262 hectáreas netas de caña tanto del ingenio como de terceros, su molienda alcanza las 1.700.000 toneladas de caña (COAZUCAR, 2013).

La caña de azúcar en nuestro país se reduce a la obtención de azúcar cruda, Blanca, refinada, alcohol, melaza y panela, considerando al azúcar como el mayor producto derivado, así mismo se observa un crecimiento sostenido tanto de la superficie de caña sembrada como de la producción de azúcar, este crecimiento se debe principalmente a las grandes inversiones realizadas por los ingenios azucareros y el sector cañicultor (COAZUCAR, 2013).

El ingenio nace en 1963 de la unión de capitales franco-ecuatorianos, pero solo cuatro años después arrancó su primera zafra, con una producción de dos millones de sacos anuales. En aquellos tiempos fue considerado el ingenio más moderno de toda Sudamérica. En la década de los setenta fue estatizado y en 1994 volvió a manos privadas, al ser adquirido por un grupo ecuatoriano, en el año 2004 el ingenio inició un proyecto de generación de energía eléctrica usando como base los residuos del procesamiento de la caña de azúcar. Paralelamente, empezó a invertir en la adquisición de turbogeneradores, con el objetivo de mejorar el sistema de generación de energía eléctrica. Desde esa fecha a la actualidad, anualmente se entregan más de 30 MWH al mercado eléctrico ecuatoriano y finalmente a mediados del 2008, el ingenio fue incautado por el Estado ecuatoriano. Tras tres años de administración estatal y dos subastas, en octubre del 2011 es adquirido por los grupos Gloria (Perú) y Peña y Jarrín

(Ecuador), empresarios con experiencia en el ámbito industrial, agrícola, de servicios y de transporte (COAZUCAR, 2013).

Productos elaborados:

1. **Azúcar Blanco La Troncal**
    - Los momentos únicos son dulces como nuestra azúcar blanca cristalizada, por su color se puede utilizar para distintas preparaciones. 100% azúcar de caña, sin aditivos ni preservantes.
    - Presentaciones:

      ¼ kg, ½ kg, 1 kg, 2 kg, 5 kg, 11.34 Kg (arroba), 50 kg.

2. **Azúcar Morena La Troncal**
    - Posee un color caramelo cristalizado, cubierto por una película de su miel madre original obtenido del jugo fresco de la caña de azúcar para darle acabados intensos a tus preparaciones. 100% azúcar crudo de caña, sin aditivos ni preservantes.
    - Presentaciones:

      1 kg, 2 kg, 50 kg.

3. **Azúcar Blanco Especial La Troncal**
    - Azúcar blanco especial sólido cristalizado, obtenido del cocimiento del jugo fresco de caña de alta calidad, el cual le da la propiedad de un blanco más brillante.
    - Presentaciones:

      50 kg.

4. **Azúcar Refinado La Troncal**

- Azúcar blanco obtenido de la fundición de cristales de azúcar seguido de un proceso de purificación que garantiza un cristal más puro y fino.

- Presentaciones:

  50 kg.

5. **Stick packs La Troncal**
   - Nuestro azúcar lo puedes encontrar ahora en una presentación portátil y de fácil apertura, con un contenido de 5gr.

   - Presentaciones:
     - Fundas de 500gr (100 stick packs) de Azúcar refinado, de alta pureza con grano extra fino y de color blanco brillante.

     - Fundas de 500 gr (100 stick packs) de Azúcar Morena, nuestro más intenso color caramelo y todo el sabor de la miel de caña.

CAPÍTULO 3

3.1 Propuesta de una ruta azucarera

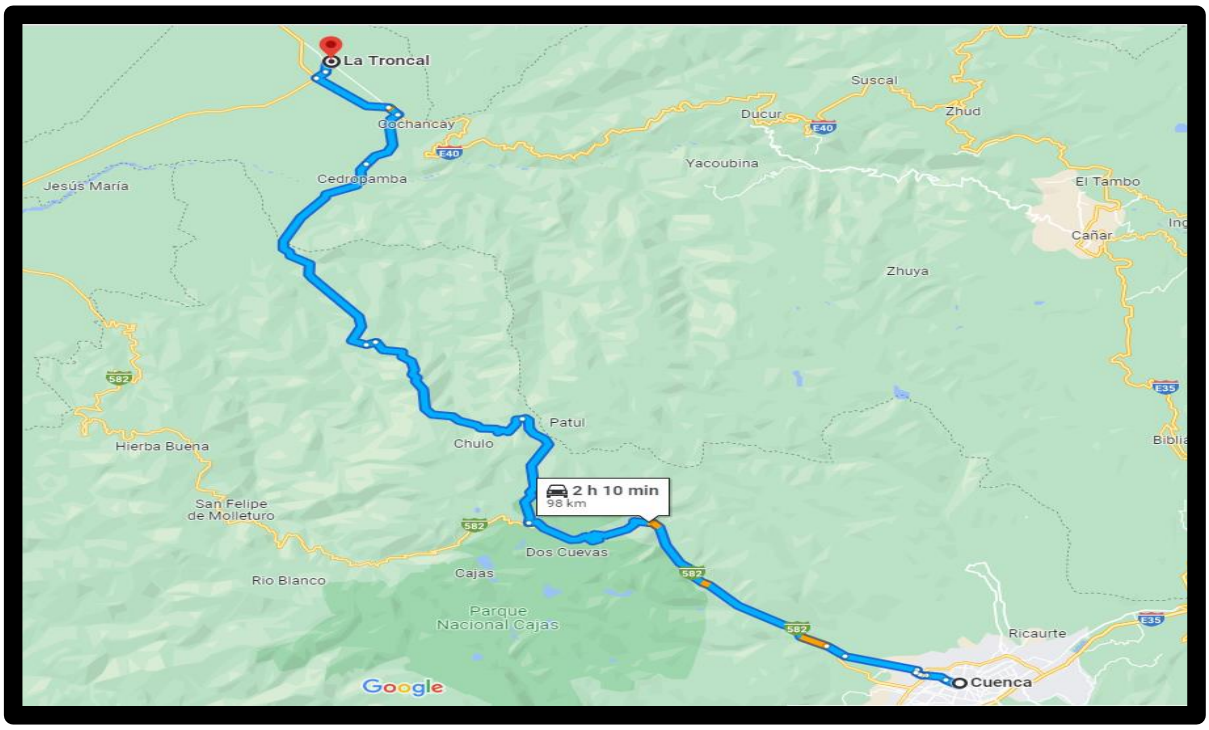
Se ha visto la factibilidad de elaborar un ruta azucarera en el cantón la Troncal, con la finalidad de dar a conocer tanto a nivel local como nacional la evolución que ha tenido durante los último años la caña de azúcar como bien sabemos, de la caña de azúcar se puede elaborar varios productos naturales como son: panela, miel, melcochas, aguardiente, etc., para lo cual se ha elaborado una ruta turística con el propósito de dar a conocer dichos productos propios de la zona para que los mismos sean reconocidos y puedan ser adquiridos.

Al empezar este recorrido se debe iniciar principalmente por el ingenio azucarero aztra ubicado en la Av. Alfonso Andrade s/n catorceava sur vía a Naranjal km 2, en este sitio se dará a conocer los acontecimientos más importantes desde su fundación, principalmente se recalcará la masacre ocurrida el 18 de Octubre de 1977 y se continuará dentro el ingenio

observando el proceso azucarero, luego nos dirigiremos a la fábrica de cañicultores de San Antonio de Paguancay ubicado a unos 40 minutos del centro de la Troncal, sitio adecuado para la observación y degustación de la elaboración de los diferentes productos.

Figura 15

Ruta 1 Cuenca -Troncal

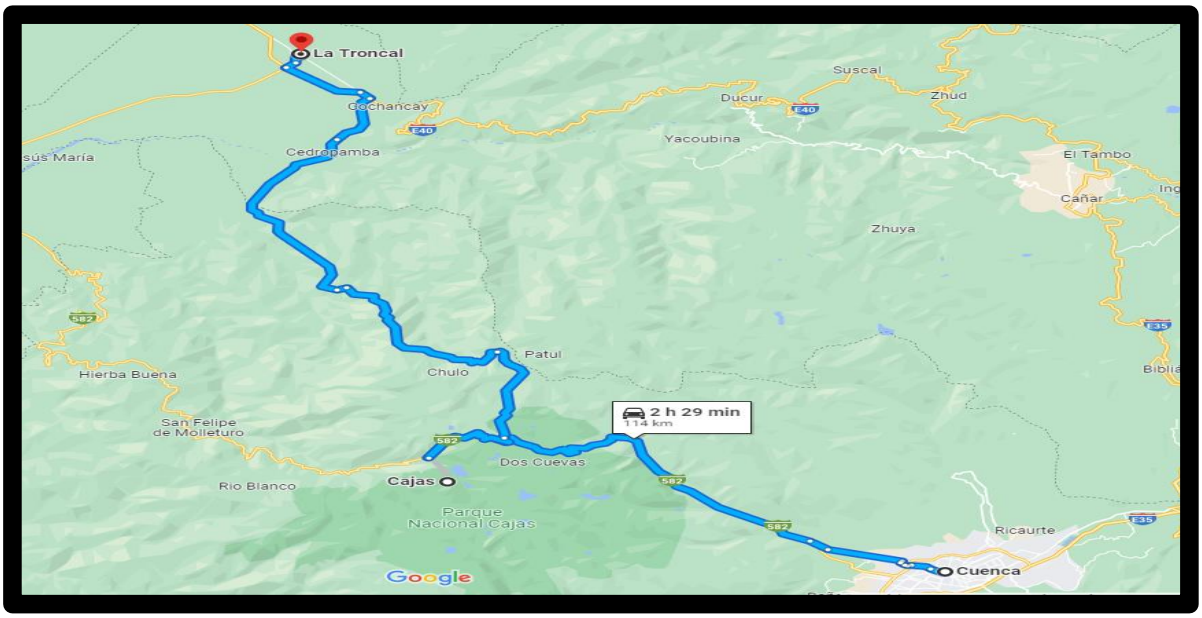


Fuente: *Google maps*

Ruta desde la ciudad de Cuenca hasta la Troncal por la vía del Cañar, aproximadamente 2H10

Figura 16

Ruta 2 Cuenca - Troncal

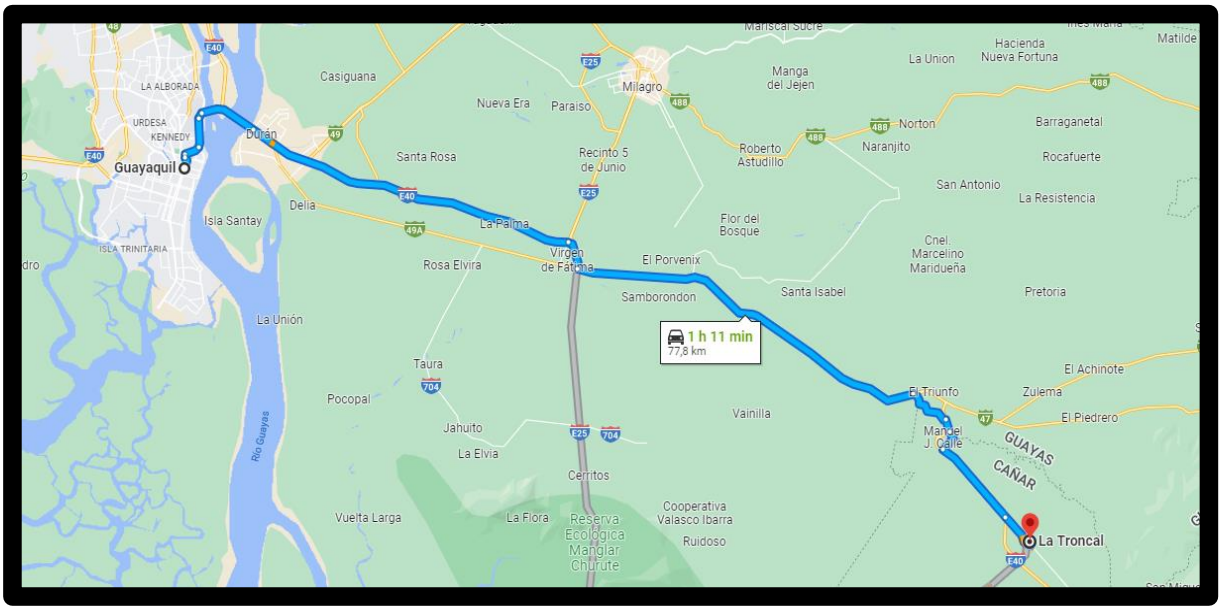


Fuente: *Google maps*

Ruta desde Cuenca a la Troncal por la vía al Cajas. Aproximadamente 2H30

Figura 17

Ruta 3 Guayaquil – Troncal



Fuente: *Google maps*

Ruta desde Guayaquil a la Troncal, aproximadamente 1H11

Figura 18

Ruta del recorrido turístico

Fuente: *Google maps*

Ruta de recorrido aproximadamente 45 minutos desde el Ingenio de la Troncal hasta San Antonio de Paguancay, lugar donde podremos observar los diferentes productos elaborados a base de la caña de azúcar como son: panela, agua ardiente, melcocha, miel, entre otros.

3.1.1 Descripción de la panela

La panela como se conoce en Ecuador, es un producto natural que se obtiene por la cristalización de los azúcares como resultado de la evaporación del agua y concentración del jugo extraído de la caña de azúcar. Las denominaciones que tiene este producto en el mundo varían acorde con el país productor, en Ecuador y Colombia se denomina para fines comerciales como panela, en Perú y Chile como chancana, en México y Costa Rica como piloncillo, en Venezuela y algunos países centroamericanos como papelón, en Cuba, Brasil y Bolivia como raspadura, en la India y probablemente en muchas partes del Oriente como ‹‹jaggery›› o ‹‹gur››. Las presentaciones en las que se encuentra la panela para el consumo humano son diversas puesto que han evolucionado acorde con las necesidades y el tipo de consumidores. En el mercado local, se puede conseguir panela en bloque, cuadrada o

redonda y granulada (Cárdenas Juan, 28 de febrero 2022).

- Proceso de elaboración de la panela orgánica

El proceso de elaboración de la panela granulada es similar al de la panela en bloques, con una variación en la etapa final, que incluye un batido enérgico en el punto culminante de la saturación de la sacarosa para que se produzca su cristalización. La tecnología de la producción de panela no ha variado sustancialmente a través de los años, el proceso general consiste en moler la caña, separar las impurezas, calentar el jugo, descachazar, evaporar hasta el punto de panela, realizar el batido y finalmente el moldeo (panela en bloque) o desgranado y cernido (panela granulada), para la panela granulada se debe tener mayor cuidado en lo que se refiere al tiempo de proceso, pH, limpieza y punto de panela (Cárdenas Juan, 28 de febrero 2022).

Figura 19

Lugar de molienda

Fuente: *Pressreader*

Lugar de molienda, donde se machuca la caña por medio de un trapiche hasta sacar el suficiente jugo, dependiendo del producto a realizar.

Figura 20

Moldes para la elaboración de la panela

Fuente: *El universo*

Lugar de moldeo, donde las personas encargadas colocan en varios moldes la sustancia preparada con el fin de que se seque en tiempo necesario hasta obtener los cuadros de panela ya sea pequeño o grande dependiendo la elaboración.

Características físicas de la panela

La panela se caracteriza por tener una tonalidad amarilla, ámbar y café rojiza, color que obtiene de la antocianina que es un compuesto colorante propio de la caña de azúcar y por las reacciones de caramelización que ocurren en el proceso de elaboración (Armas & Ramón, 2012). Según la norma INEN 2331 Panela sólida (2002) y la norma INEN 2332 Panela granulada (2002), una panela se considera de buena calidad cuando presenta las siguientes características físicas que se observan a continuación:

Tabla 2

Características físicas de la panela

Requisitos	Mínimo	Máximo
Color T (550 nm)	30	75
Azúcar reductor	5.5	10
Sacarosa	75	83
Humedad panela granulada	-	3
Humedad panela sólida	-	7
pH	5.9	-

Fuente: *(NTE INEN 2.331, 2002)*

Composición química de la panela

La composición química permite definir el valor nutricional de la panela, el mismo que puede cambiar según el tipo de caña, suelo, condiciones de la cosecha, proceso de elaboración etc.; sin embargo, bajo condiciones normales se puede establecer una composición química promedio que se detalla en la Tabla:

Tabla 3

Composición química de la panela

Componentes/ valor	Mínimo	Máximo
Carbohidratos g/100g	83.5	92.0
Sacarosa g/100g	75.0	82.2
Azúcar invertido g/100g	7.8	9.2
Calcio mg/100mg	70.0	391.7
Fósforo mg/100mg	45.1	75.6
Magnesio mg/100mg	38.4	83.4
Sodio mg/100mg	24.5	110.1

Fuente: *(Reynel, 2007)*

La panela está compuesta por varios nutrientes importantes para el ser humano, el que más se destaca son los carbohidratos, específicamente la sacarosa que representa el 80 %, seguida

en menor cantidad por azúcares reductores como la glucosa y fructosa. Es considerada como un alimento energético, ya que 100 g de panela aporta en promedio 325 kcal. Dentro de la composición de la panela, también se encuentran vitaminas y minerales que en el azúcar refinado no se encuentran (CORPOICA, 2006).

Beneficios de la panela

Según la FAO (2004), debido al alto contenido de nutrientes de la panela, esta es considera como un alimento natural muy nutritivo con cualidades curativas que se han transmitido por décadas, como, por ejemplo:

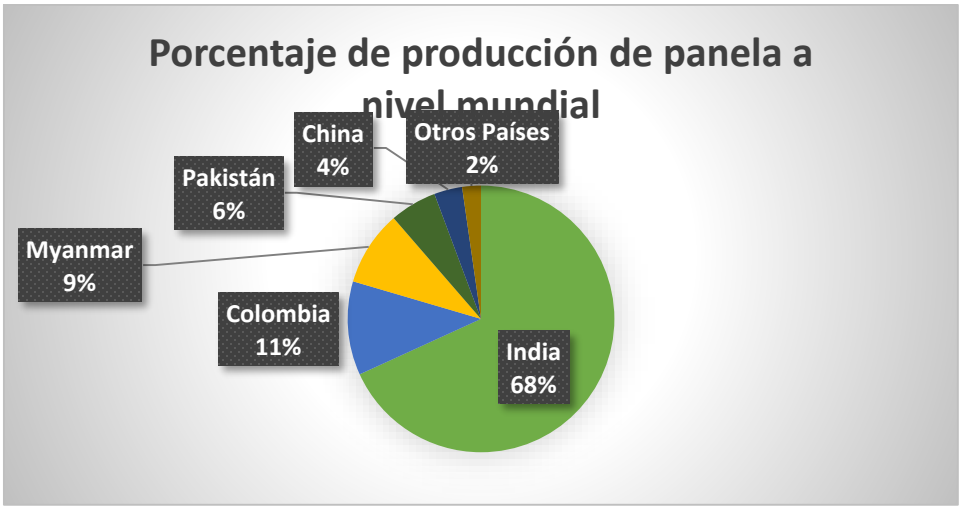
- Actúa como cicatrizante, al mezclar panela con agua y colocarlo sobre las heridas.
- Ayuda en enfermedades del sistema respiratorio cuando se crea una infusión de panela con agua caliente y limón.

Producción de panela a nivel mundial y en ecuador

Según datos emitidos por la FAO en el año 2002, a nivel mundial se produjeron 11’109 269 toneladas de panela, siendo el mayor productor la India con un 68 % del total producido, seguido por Colombia con 11 % de la producción, mientras que Ecuador se encuentra dentro de los países con una producción inferior, que no alcanza el 10 % de la producción mundial (Carlosoma, 2009).

Figura 21

Porcentaje de producción de panela



Fuente: *(Carlosoma, 2009)*

Por otra parte, la Unión Nacional de Cañicultores del Ecuador (UNCE), entidad que maneja datos productivos referentes a la caña de azúcar y sus derivados, menciona que hasta el 2010 en el país existen más de 150.000 hectáreas de caña de azúcar de las cuales 80.000 representan el 53 %, destinados a la obtención de azúcar y sus derivados; mientras que el 47 % restante se utiliza en la elaboración de panela y aguardiente (Armas & Ramón, 2012). En el país no se encuentran datos exactos sobre el consumo de panela por persona, sin embargo, debido al menor costo que tiene el azúcar refinado, está se consume en mayor cantidad que la panela (Carlosoma, 2009).

- **Selección del proceso**

Con la finalidad de ir mejorando la calidad, color y presentación de la panela granulada el sistema de producción más adecuado es el calentamiento directo de los jugos (guarapo) en pailas de acero inoxidable por combustión de biomasa. Este sistema utiliza por lo general seis personas para todo el proceso hasta obtener la panela granulada:

- 1 persona quien se encarga de meter la caña por medio del motor
- 1 persona llamado bagacero, es quien recoge los residuos de la caña molida
- 1 persona en el área de proceso
- 1 persona en el área de horno
- 2 personas en el área de batido (desgranado y cernido)

Pero normalmente no se cuenta con la mano de obra indicada y necesaria por lo que un máximo dos o tres personas son las que realizan todo el proceso y se dividen las tareas de producción haciendo de este un trabajo arduo, agotador, tedioso, pero con una grata satisfacción al final del proceso de elaboración de la panela.

- **Descripción del proceso**

Corte de la caña

Para determinar la fecha de corte se emplean dos formas: objetiva y subjetiva. La forma objetiva a través del índice de madurez el cual indica si la caña es tierna, madura y sobre madura, para la panela lo ideal es: 22-24 º Brix. La forma subjetiva se realiza a través de indicadores visibles como: color, hojas claro amarillentas, las variedades de tallo oscuro toman un color más claro, tamaño, sabor, grosor, además disminuyen su longitud.

Transporte de la caña

La caña se transporta en vehículos o en animales hacia la zona de patio, aquí se aconseja procesar máximo a las 24 horas después del corte; para evitar: deshidratación, pérdidas de jugo que afecta el rendimiento, contaminación y fermentación.

Molienda

Consiste en la obtención del jugo de caña, mediante el paso de los tallos entre los rodillos o mazas del trapiche, este puede ser impulsado a fuerza animal o también con motor según las necesidades y posibilidades del productor.

Limpieza

El jugo obtenido de la extracción es sometido a un proceso de limpieza física, que consiste en separar por decantación partículas pesadas (tierra, lodo, arena) y por flotación partículas livianas (bagacillo, hojas, insectos etc.)

Clarificación

En este proceso se eliminan las impurezas presentes en el jugo: gomas, ceras, grasas, pigmentos., para lo cual se emplean mucílagos vegetales (yausabara, cáscara de balso y el abrojo).

Descachazar 1 y Descachazar 2

La solución de yausabara es colocada cuando el jugo de caña se encuentra a una temperatura de 70° C, los mucílagos actúan en caliente atrapado en coágulos a todos los no azúcares y por diferencia de las densidades los lleva a la superficie, formando una capa de cachaza negra; la cual es retirada antes del punto de ebullición del jugo

Concentración y punteo

Se realiza la evaporación del agua o la concentración de los jugos a fuego directo y en paila abierta hasta alcanzar 88°Brix, lo que corresponde aproximadamente 118°C, logrando un producto con aproximadamente 7% de humedad. Algunos productores adicionan en etapa manteca vegetal como antiespumante para evitar el derramamiento de los jugos.

Batido

El batido se realiza en la tina de batido con una cuchara de madera con la finalidad de blanquear, disminuir la humedad, enfriar, evitar que se queme y darle color, para iniciar la cristalización de los azúcares.

Moldeo

Se realiza en moldes de madera, en los cuales se le da diferentes formas desde rectangulares, hasta circulares; previo humedecer los moldes con la finalidad de evitar que se adhieran.

Empaque y presentaciones

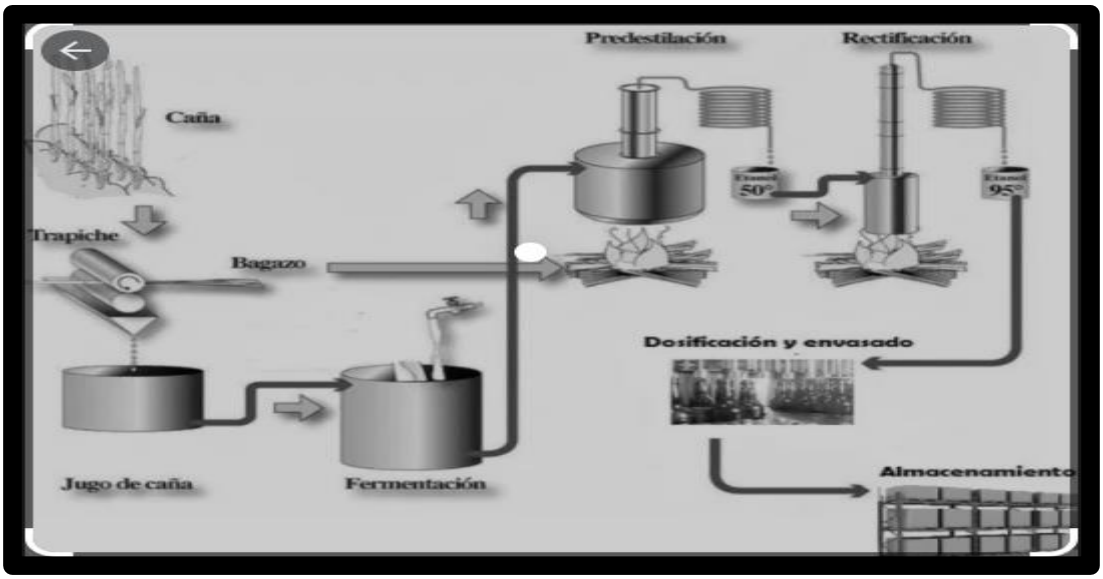
Una vez que la panela ha adquirido la consistencia necesaria, es conducida al sitio donde va a desmoldar y empacarse. Empaques como: hojas de caña, plátano y cajas rústicas facilitan el manejo del producto, pero no evitan la acción del medio ambiente sobre el producto. Los empaques más apropiados son: cajas de cartón como empaque externo, bolsas de polietileno y envolturas de celofán como empaque interior. Los empaques más atractivos para el mercado son plástico termo.

Una vez finalizado todo este procedimiento se podrá degustar de la panela tradicional propia de la zona, además adquirir la cantidad que sea necesario. A continuación seguimos con el último punto de la ruta establecida, que es la elaboración del aguardiente, este producto se elabora en varias zonas de la costa una de ellas es el cantón la troncal, quienes pequeños microempresarios han tomado la iniciativa de impulsar este negocio, dando así bueno resultados ya que el producto no es adquirido para el consumo sino también para la medicina ancestral, de igual manera continuamos el recorrido en la misma asociación de cañicultores a unas dos cuadras nos encontraremos con la hacienda del Sr. Oswaldo Mora, quien conjuntamente con su familia se dedican arduamente a esta labor, así mismo aprenderemos la elaboración y su respectivo procedimiento.

3.1.2 Elaboración del aguardiente

Figura 22

Proceso de elaboración del agua ardiente

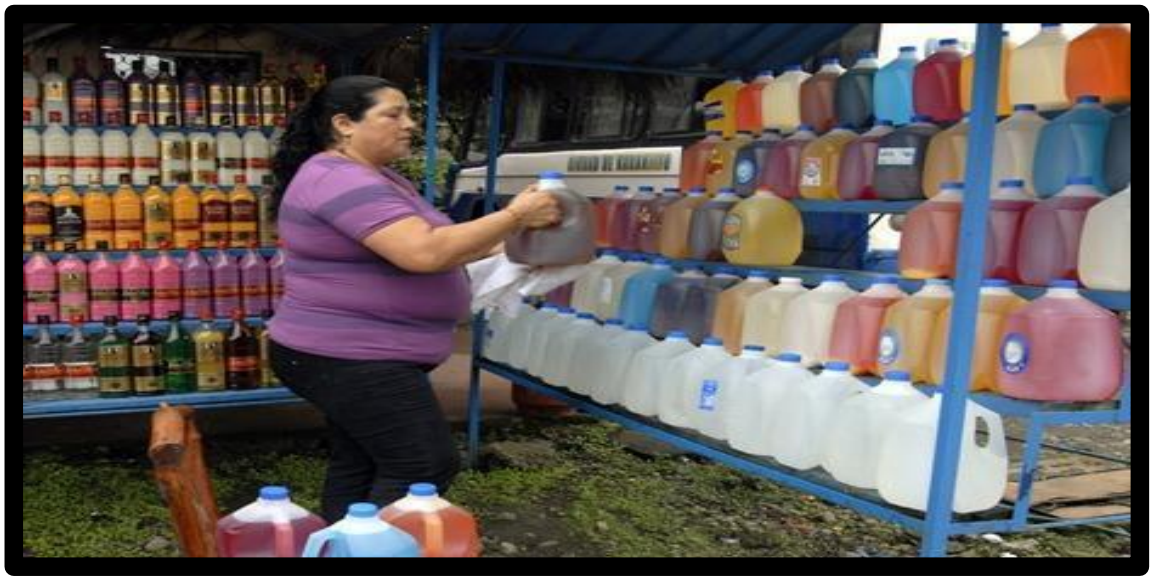


Fuente: *Library.co*

Proceso de elaboración del agua ardiente a base de la caña de azúcar propia del cantón la Troncal, el mismo que sirve como base de la economía del cantón.

Figura 23

Venta del licor



Fuente: *El universo*

Venta de diferentes licores, dependiendo del gusto del cliente ya sea que requiere llevar por cantidades grandes o por pequeñas botellas, así mismo hay varios sabores que elaboran los productores de la comunidad de Paguancay. También hay que recalcar que hoy en día el licor es distribuido al estado, el mismo que sirve de uso combustible (ECO PAÍS). El precio del licor es aproximadamente de $ 217 la pipa es decir 240 litros.

Para la elaboración de este licor se necesita de mucho cuidado del producto, la extracción del jarabe, la fermentación y la destilación. Para elaborar esta bebida se necesita el cultivo y cuidado de un año para tener el estado correcto para el proceso, una vez obtenido el estado correcto de cultivo, se procede a cortar la caña se empieza a trasladar al lugar donde se le procede a la extracción del jarabe que se lo hace a través de masas que se le conoce como los trapiches que van siendo girados con un motor, aquí depende del propietario como use su trapiche. Al pasar las cañas por las masas o más conocido como guarapo que es extraído es dirigido por tuberías a los cajones donde se debe esperar de 24 a 48 horas, para que el jarabe se haya convertido en chicha de cero grados en la pesa de licor (Cárdenas Luis, 28 de febrero 2022).

Luego de esto la chicha se le pasa al alambique conocido así por un juego de ductos donde que el vapor es enfriado para obtener el licor de aguardiente o trago, el alambique está formado por la olla, el ducto del cabezote, el brazo y la serpentina. El proceso de destilación se comienza con el llenado de la olla con la chicha de cero y puesto a fuego durante una a dos horas hasta que empiece a hervir hasta que esté en un estado que se le conoce como el repunte conocido así por el vapor que es producido por la temperatura del fuego a la chicha, el vapor es conducido por el ducto al cabezote donde es enfriado o reducido una cierta parte de la temperatura del vapor bajo una llave de agua (Cárdenas Luis, 28 de febrero 2022).

Desde el cabezote está conectado el brazo que lo dirige al vapor a la serpentina que está colocada en un tanque lleno de agua donde es totalmente enfriado hasta que el vapor es convertido en líquido, hay que recalcar que desde el repunte a esta parte convertida en líquido se tarda de entre 25 a 30 minutos y cuando el líquido empieza a chorrear en el recipiente este

tiene un grado de 36, el cual se debe reducir a 24 a 26 grados para finalmente obtener el aguardiente o más conocido como trago. El propietario de esta lugar nos da a conocer que la olla lleva unos 200 litro de chicha en promedio, el ducto del cabezote x donde viaja el vapor es de una circunferencia de 20 pulgadas a una altura de 1.50 mts reducido al brazo a tres pulgas reduciendola a la serpentina a una pulgada y finalmente la salida es por medio de un chorro pequeño donde será llenado aproximadamente unos 60 a 70 litros de líquido durante todo el proceso (Cárdenas Luis, 28 de febrero 2022).

Figura 24

Destilación de la caña de azúcar

Fuente: *Fotografía captada por (Vicente Palacios)*

Destilación de la caña por medio del trapiche, esta máquina hace que la caña sea machucada con el fin de sacar el jugo o más conocido como guarapo, hay que tener cuidado al trabajar con esta máquina porque puede ocasionar accidentes como perdida de brazos, dedos, etc. El trapiche funciona a base de gasolina y tiene que estar engrasada los fierros y totalmente limpia para que el producto resulte ser satisfactorio.

Figura 25

Estado final del agua ardiente

Fuente: *Fotografía captado por (Vicente Palacios)*

Cuando se empieza a sacar el aguardiente o más conocido como trago, al inicio empieza a salir las primeras gotas de 45º para ello se debe medir en una pesa licor, posteriormente quedando con aproximadamente 40 a 50 litros de 23º.
También, los negociantes para vender de una pipa que equivale a 240 lts, disminuyen 60 lts de trago y lo reemplazan por 60 lts de agua por el hecho de que el grado de agua en la Costa es de un alto grado comparando con el agua de la Sierra, por lo tanto, es recomendable comprar en la fábrica para que sea un trago totalmente puro.

3.1.3 Elaboración de la melcocha

Figura 26

Melcocha típica del cantón

Fuente: *wikipedia.org*

Melcocha tradicional elaborado en el cantón la Troncal, producto que ha dado ingresos a varias familias de la comunidad de San Antonio de Paguancay.

Para elaborar dicho producto se tiene que seguir varios pasos para obtener un producto 100% bien elaborado, como bien sabemos son fábricas que se dedican plenamente a esta labor dando como resultado grandes ingresos al sector, varias familias se dedican a laborar, debido a que son herencias que han dejado sus antepasados, para ellos se ha obtenido el siguiente proceso de elaboración:

- Recepción: la panela en bloque o sólida es la principal materia prima para la elaboración de la melcocha, la misma que debe cumplir con características de pH mayor a 5.9 y con una humedad máxima de 7 % .

- Cocción: en una paila, se coloca la panela con agua y se cocina por 40 minutos, hasta alcanzar una mezcla con una temperatura entre los 100 a 115 °C.

- Enfriamiento: una vez alcanzada la temperatura deseada, se lleva a un enfriador la

masa de melcocha, hasta que alcance una temperatura 45 a 55 °C para que se la puede manipular.

- Estiramiento: Una vez tibia, se va amansando para formar una masa elástica que se coloca en un gancho colgante, hasta que se blanquee.

- Moldeado: en este proceso finalmente se da la forma a la melcocha de acuerdo a los requerimientos esperados del producto final.

- Corte: cuando la melcocha tiene la forma definida, se procede a cortar de acuerdo a la longitud deseada.

- Empacado: para empacar es necesario asegurarse que la melcocha este fría. El empaque característico del producto es un envoltorio plástico de polietileno de grado alimenticio para guardar las características del producto (Sánchez & Verdezoto, 2009).

COSTO

Para el costo se ha determinado establecer un precio para las dos rutas que son:

- Cuenca- Troncal- Cuenca (vía por el Cajas)
  $70 por persona
- Cuenca- Troncal- Cuenca (vía por Cañar)
  $ 75 persona
- Guayaquil- Troncal- Guayaquil
  $ 55

El costo de cada uno de las rutas incluye:

- Transporte ida y regreso desde el punto de partida
- Snack
- Entrada al Ingenio de Zafra la Troncal.
- Traslado a la comunidad de San Antonio de Paguancay

- Visita a la fábrica de elaboración de panela
- Visita a la fábrica de elaboración de aguardiente o más conocido como trago
- Visita a la fábrica de elaboración de melcocha
- Almuerzo
- Recuerdo de la ruta turística

Guía turístico

Conclusiones

Este proyecto de tesis fue enfocado principalmente en destacar la relevancia del cantón la Troncal, provincia del Cañar. La Troncal se destaca por su labor en la elaboración de productos con base a la caña de azúcar, por lo cual el presente trabajo ha buscado crear un debate de este producto desde la época colonial hasta hoy. Los productos derivados de la caña de azúcar son principalmente usados para la importación y exportación, mismos que han ayudado a la economía del cantón, con un crecimiento económico y social.

Al destacar el cantón la Troncal hacemos énfasis en temas laborales, pues al ser un cantón con un alto índice de población, ha hecho que los productores elaboren productos propios de la zona, se han comercializado por la calidad de los mismos, es por ello que los productores se suman a proyectos que son rentables.

Esta investigación se ha desarrollado a través de seis entrevistas tanto a las autoridades como ex trabajadores del ingenio, quienes nos aportaron con criterios tanto positivos como negativos de zafra, los mismos que nos ayudaron a definir con exactitud sobre la producción de la caña de azúcar, en cuanto a las búsqueda de fuentes secundarias se realizó en archivos públicos como privados y en la biblioteca municipal, no se ha encontrado suficiente información escrita que sea documentada, por lo tanto, algunas fuentes son de tipo fotográfico. Se concluye en esta tesis que la Troncal es un cantón netamente agrícola que ha basado toda su economía en la caña de azúcar, esta fue introducida en el año de 1962. La caña de azúcar ha generado cambios sociales y políticos a través de los años aquí se ha estudiado la masacre de Aztra que fue un acontecimiento histórico para el Ecuador, en la que algunos de los actores nos pudieron dar entrevistas y compartir su historia en sus años de labor. Por lo tanto, esta tesis desarrolló una memoria histórica para el cantón con la recopilación de diversas fuentes, esta memoria ayudará que los pobladores del cantón tengan una base histórica como parte de su patrimonio intangible. También en esta investigación se propone un recorrido turístico que tendrá como fundamento la caña de azúcar y sus diversos productos, esperando que este producto sea valorado por sus diferentes visitantes tanto nacionales como extranjeros, el recorrido se mezclará con sitios naturales interesantes que tengan una atractiva flora, además se complementará la visita con una gastronomía típico con los diversos alimentos locales.

Se propone crear un producto turístico que ayude a generar ingresos a los habitantes locales y proporcionar nuevas fuentes de trabajo. La troncal se destaca por la elaboración de diversos productos de la caña de azúcar, por lo que se ha visto la necesidad de hacer uso de los mismos y desarrollar actividades turísticas, para así generar mayor ingreso de turistas y a futuro los pequeños productores puedan mejorar su actividad y brindar un mejor servicio a los visitantes.

Bibliografía

(2022). *Historia de la Troncal.* Obtenido de archivos de Biblioteca municipal

(2022). *La caña de azúcar en la Troncal*. Obtenido de archivos de Biblioteca municipal

Acero.A. (23 de marzo 2022). *Importancia de la caña de azúcar.* Obtenido de entrevista

Camilleri, L. (2015). Obtenido de Caña de azúcar en Europa: https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/4927/1/UPS-QT03683.pdf

Cárdenas.J. (28 de febrero 2022). *Elaboración del agua ardiente en San Antonio de Paguancay.* Obtenido de entrevista

Cárdenas.L. (28 de febrero 2022). *Elaboración del agua ardiente en la Troncal.* Obtenida de entrevista

Castillo. D. (2014). Obtenido de Trascendencia de la Caña a nivel Latinoamericano S.A

CINCAE. (2018). Obtenido de Centro de investigación de la Caña de azúcar en el Ecuador: https://cincae.org/prod-zafra/

Cumbe. D.(09 de marzo 2022). *Recuperación de documentos históricos de la Troncal en la Biblioteca de la Puntilla*. Obtenido de entrevista

Daltht K.M. (2005). Obtenido de Manual de investigación caña de azúcar en el Austro

FAO (2009). citado en SIVICAÑA (2011). Aguilar Rivera, Noé. (2010). Ficha técnica de caña de azúcar. SIVICAÑA.

GAD Municipal la Troncal. (2018). Obtenido de Reseñas de la Caña de azúcar: http://www.latroncal.gob.ec/WEB17/PRINCIPAL.PHP

GAD Municipal la Troncal. (2018). Obtenido de Diagnóstico GAD la Troncal: http://app.sni.gob.ec/snilink/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdiagnostico/DIAGNOSTICO%20GAD%20LA%20TRONCAL%20FINAL_15-11-2014.pdf

Guerra, J. (2020). Obtendo de Caña de azúcar en Europa: https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/4927/1/UPS-QT03683.pdf

INFOAGRO. (2009). Obtenido de El cultivo de la caña de azúcar: https://www.infoagro.com/documentos/el_cultivo_cana_azucar.asp

La Troncal. (2018). Obtenido de COAZUCAR la Troncal: http://www.coazucar.com/esp/latroncal_historia.html

Largo. M. (23 de marzo 2022). *Importancia de la caña de azúcar*. Obtenido de entrevista

Narváez. A. (24 de marzo 2022). *Importancia del ingenio azucarero en la Troncal*. Obtenido de entrevista

Paguay. T. (23 de marzo 2022). *Importancia del ingenio azucarero en la Troncal*. Obtenido de entrevista

Palacios.V. (20 de febrero 2022). *Destilación de la caña de azúcar*. Obtenida de entrevista

PDOT. (2020). *PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL DEL CANTÓN LA TRONCAL* tomo I Reconocimiento general de la información *[Archivo pdf]*. La Troncal: GAD la Troncal

Pesántez. M.(09 de marzo 2022). *Pérdida de documentos históricos de la Troncal*. Obtenido de entrevista

Prefectura del Cañar. (2019). Obtenido de la Prefectura del Cañar, la Troncal: http://www.gobiernodelcanar.gob.ec/public_html/paginas/informacion-general.63

Principios agronómicos en caña de azúcar. (2018). Obtenido de Yara Ecuador: https://www.yara.com.ec/nutricion-vegetal/cana-de-azucar/pricipios-agronomicos-en-cana-de-azucar/

Secretaría de agricultura y desarrollo social. (2016). Obtenido de Caña de azúcar Gobierno de México: https://www.gob.mx/agricultura/articulos/apoyo-para-productores-de-cana-de-azucar?idiom=es

Ttuaca (2020). *Introducción de la caña de azúcar en el Ecuador*. Obtenido de Revista manual s/n