



# UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y  
HUMANÍSTICAS

COMUNICACIÓN SOCIAL

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**TEMA:**

**“DOCUMENTAL SOBRE LOS MOLINOS ARTESANALES DE  
LATACUNGA COMO SÍMBOLO DE IDENTIDAD CULTURAL”**

Proyecto de Investigación presentado previo a la obtención del Título De  
Licenciados en Comunicación Social.

Autores:

Corrales Castellano Daniela Silvana

Farinango Machay Juan Carlos

Directora:

Peñaherrera Garzón Verónica Vaneza

Latacunga-Ecuador

2016

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA

“Nosotros: Corrales Castellano Daniela Silvana y Farinango Machay Juan Carlos declaramos ser autores del presente proyecto de investigación: “DOCUMENTAL SOBRE LOS MOLINOS ARTESANALES DE LATACUNGA COMO SÍMBOLO DE IDENTIDAD CULTURAL”, siendo la Magister Peñaherrera Garzón Verónica Vaneza Directora del presente trabajo; y eximo expresamente a la Universidad Técnica de Cotopaxi y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.”

Además certifico que las ideas, conceptos, procedimientos y resultados vertidos en el presente trabajo investigativo, son de nuestra exclusiva responsabilidad.

.....

Corrales Castellano Daniela Silvana

C.I. 050379461-2

.....

Farinango Machay Juan Carlos

C.I 050335590-1

## **DIRECTORA DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN AVAL DEL**

En calidad de Directora del Trabajo de Investigación sobre el título:

“Documental sobre los molinos artesanales de Latacunga como símbolo de identidad cultural”, de Corrales Castellano Daniela Silvana y Farinango Machay Juan Carlos, de la carrera Comunicación Social, considero que dicho Informe Investigativo cumple con los requerimientos metodológicos y aportes científico-técnicos suficientes para ser sometidos a la evaluación del Tribunal de Validación de Proyecto que el Honorable Consejo Académico de la Unidad Académica de Ciencias Administrativas y Humanísticas de la Universidad Técnica de Cotopaxi designe, para su correspondiente estudio y calificación.

Latacunga, Agosto, 2016

La Directora:

.....

Peñaherrera Garzón Verónica Vaneza

## **APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN**

En calidad de Tribunal de Lectores, aprueban el presente Informe de Investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi, y por la Unidad Académica de Ciencias Administrativas y Humanísticas ; por cuanto, los postulantes: Corrales Castellano Daniela Silvana y Farinango Machay Juan Carlos, con el título de Proyecto de Investigación: “Documental sobre los molinos artesanales de Latacunga como símbolo de identidad cultural”, han considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de Sustentación de Proyecto.

Por lo antes expuesto, se autoriza realizar los empastados correspondientes, según la normativa institucional.

Latacunga, 05 de Agosto 2016

Para constancia firman:

---

Lector 1

Lic: Marlon Eloy Muñoz Cartagenova

CC: 050069029-2

---

Lector 2

Lic: Ricardo Francisco Ureña López

CC: 175418169-9

---

Lector 3

Lic: Franklin Eduardo Falconí Suarez

CC: 180245438-7

## **RESUMEN**

El objetivo del proyecto de investigación, tiene como propósito investigar la historia de los molinos artesanales de Latacunga (Molinos Monserrat, Molinos Poulter, Molinos de la familia Villacreses, familia Vascones y de la familia Parra), debido a que estos fueron los pioneros en iniciar esta actividad molinera en la ciudad, aprovechando el caudal de los distintos ríos que atraviesan por la ciudad. La actividad molinera iba tomando fuerza, y es por eso que esta actividad se fue expandiendo a otros lugares de la ciudad como San Felipe y Brazales.

En este proyecto se trató temáticas, que se generaban alrededor de los molinos artesanales (anécdotas, vivencias, historias y economía) debido a que las personas de la ciudad de Latacunga son conocidos con el sobrenombre de mashcas, este término proviene de la harina de cebada tostada y que años atrás las personas de la ciudad hicieron de este producto el alimento principal de su alimentación diaria.

Por medio de la presente investigación se pudo evidenciar la poca información y estudios que existen sobre los molinos artesanales, con relación a otros países que tienen información sobre la misma, y hasta existe una fecha específica donde se celebra el día nacional del molino, como es el caso de Holanda que se celebra el segundo sábado de Mayo de cada año.

La realización de este trabajo determino que los molinos artesanales en la actualidad están comenzando a desaparecer por distintos motivos (desastre natural, falta de permiso de funcionamiento, falta de repuestos para los molinos y el olvido de las personas) causando poca importancia sobre estos.

La finalidad de este proyecto es realizar un documental sobre los molinos artesanales, dando a conocer su historia y la importancia de la misma, creando un producto audio visual muy llamativo donde las personas podrán informarse y educarse sobre los molinos artesanales.

### **Palabras Clave:**

Río, molino, artesanal, mashca, harina, documental.

## **ABSTRACT**

The present research work aim is to investigate the history of traditional mills in Latacunga these are: (Molinos Monserrat, Molinos Poulter, Molinos Villacreses, familia Vascones y la familia Parra), because these were the pioneers in starting this milling activity in the city, taking advantage of the flow of different rivers that through the city. The milling activity was gaining strength, and that is why this activity was expanding to other parts of the city like San Felipe and Brazales. The themes in this study were generated regarding traditional mills (anecdotes, experiences, stories and economy) because people in Latacunga city are known by the nickname "mashcas", this term comes from barley flour toast and many years ago people in the city made this product the main food of their daily diet. Through this research it was evident the little information and studies that exist on traditional mills, relative to other countries that have information on it, and until there is a specific date which marks the national day of the mill, as is the case of the Netherlands held the second Saturday of May each year. The completion of this work determined that traditional mills today are beginning to disappear for various reasons (natural disaster, lack of operating license, lack of spare parts for mills and forgetting people) causing little importance on these. The purpose of this research is to make a documentary about the traditional mills, revealing their history and the importance of it, creating a striking audio visual product where people can learn and educate their self about the traditional mills.

## **KEYWORDS:**

River, windmill, traditional, mashca, flour, documentary.

## Contenido

1.- INFORMACIÓN GENERAL.....	1
Título del proyecto .....	1
Tipo de proyecto .....	1
Propósito .....	1
Fecha de inicio .....	1
Fecha finalización .....	2
Lugar de ejecución .....	2
Unidad académica que auspicia .....	2
Carrera que auspicia.....	2
Equipo de trabajo .....	2
Área del conocimiento. ....	3
Línea de investigación.....	3
2.- DESCRIPCION DEL PROYECTO.....	4
3. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO.....	6
4. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO .....	9
5.-PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	9
General.....	11
Específico.....	11
7: ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACION A LOS OBJETIVOS PLANTEADOS. ....	11
8.-FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA .....	13
LOS MOLINOS COMO SÍMBOLO DE IDENTIDAD .....	13
Molinos .....	13
Origen de los molinos. ....	15
Tipos de molinos y piedras.....	16
Molino de piedra .....	16
Molino de viento .....	17
Molino hidráulico.....	17
Molino de sangre.....	18
Molino de piedra con motor. ....	19

Granito .....	19
Corindón .....	19
Mecanismos de molienda.....	20
Los Molinos como símbolo de identidad. ....	20
Molinos artesanales en Latacunga.....	20
Molinos casa de la cultura. ....	22
Identidad Cultural .....	22
Cultura .....	22
Identidad. ....	23
Identidad cultural .....	23
Hibridación Cultural.....	24
Molinos símbolo de identidad para los latacungueños. ....	25
Cebada símbolo de identidad para los latacungueños.....	26
Dialecto que se genera en los molinos artesanales. ....	27
Historias que se generan en torno a los molinos.....	29
La identidad cultural y las actividades que realizan las personas de los molinos contemplados en el documental. ....	31
LA COMUNICACIÓN Y EL DOCUMENTAL.....	32
La comunicación. ....	32
El documental .....	33
Tipos de documentales.....	34
Producción documental y contenido.....	35
Desarrollo técnico y producción.....	35
Guion Técnico.....	36
Guion Literario.....	37
9.- HIPÓTESIS. ....	38
10.- METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	38
Métodos de investigación.....	38
Niveles de investigación.....	39
Técnicas .....	40
11.- ANALISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS. ....	40
12.- PRESUPUESTO PARA LA ELABORACION DEL PROYECTO.....	55
13.- CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	57

Conclusiones .....	57
Recomendaciones: .....	58
14.- BIBLIOGRAFÍA .....	59
15- ANEXOS.....	61
ANEXO 1 .....	61
HOJA DE VIDA .....	61
HOJA DE VIDA .....	63
HOJA DE VIDA .....	64
ANEXO II.....	65
ANEXO III .....	65
ANEXO IV .....	65
Modelo de cuestionarios para el grupo focal y entrevistas. ....	65
ANEXO V .....	66
Participantes del focus group, realizado en el barrio Brazales.....	66
ANEXO VI.....	66
ANEXO VII.....	67
Molinos de la ciudad. ....	67
ANEXO VIII.....	70
ANEXO IX .....	70
PROPUESTA PARA EL DESARROLLO DEL GRUPO FOCAL.....	70
ANEXO X .....	73
Modelo de cuestionarios para el grupo focal y entrevistas. ....	73

## **1.- INFORMACIÓN GENERAL**

### **Título del proyecto**

Documental sobre los molinos artesanales de Latacunga como símbolo de identidad cultural.

### **Tipo de proyecto**

La presente investigación tiene características formativas para la recuperación de la creación cultural de los molinos de Latacunga, porque estudia aspectos relacionados con lo social, lo que buscamos con la investigación es aportar a que las nuevas generaciones y las personas que ya no recuerdan como era el funcionamiento de los molinos artesanales, amplíen sus conocimientos y conozcan cómo ha ido evolucionando la industria molinera en Latacunga y el valor cultural que tienen los molinos artesanales para los latacungueños.

El objetivo propuesto, es llegar a conocer las situaciones, costumbres y actividades que se generan en torno a los molinos artesanales y de esa manera revelar la importancia cultural que tienen los molinos para los latacungueños, en función de conseguir información que contribuyan al conocimiento y generación de propuestas para que esta tradición molinera se mantenga.

Utilizaremos como herramienta de estudio la entrevista y el focus group, en la que abordaremos temas de pérdida de identidad cultural y de esa manera conocer los factores que inciden en la pérdida de la identidad cultural.

### **Propósito**

Obtener información sobre los molinos artesanales, y la importancia que tienen para que se consideren como símbolo de identidad para los latacungueños e interpretar de donde proviene el calificativo Mashcas.

**Fecha de inicio:** 4 de Abril del 2015

**Fecha finalización:** 15 de Julio del 2016

**Lugar de ejecución:** Provincia de Cotopaxi, Cantón Latacunga, parroquia Eloy Alfaro.

**Unidad académica que auspicia:** Unidad Académica De Ciencias Administrativas y Humanísticas

**Carrera que auspicia:** Comunicación Social

**Equipo de trabajo**

**Tutora:** Magister Peñaherrera Garzón Verónica Vaneza

**Autores:**

Corrales Castellano Daniela Silvana

Farinango Machay Juan Carlos

**Coordinador del proyecto**

**Nombre:** Corrales Castellano Daniela Silvana

**Teléfono:** 0984389191

**Correo:** [danys1991@hotmail.com](mailto:danys1991@hotmail.com)

**Nombre:** Farinango Machay Juan Carlos

**Teléfono:** 0987088773

**Correo electrónico:** [farinango.carlos@yahoo.com](mailto:farinango.carlos@yahoo.com)

### **Área del conocimiento.**

El presente proyecto investigativo se relaciona con el pensum de estudios de la Carrera de Comunicación Social y los componentes académicos correspondientes, para aportar a la ciudadanía con nuevos conocimientos y de esa manera conocer una expresión cultural de los latacungueños, en vista de que la tradición molinera tiene ciertos limitantes que impiden su permanencia.

### **Línea de investigación.**

De acuerdo al Plan Nacional del Buen Vivir, la línea de investigación corresponde al objetivo 5 de la misma: Construir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad, lo cual menciona lo siguiente:

El compromiso del Estado es promover políticas que aseguren las condiciones para la expresión igualitaria de la diversidad. La construcción de una identidad nacional en la diversidad requiere la constante circulación de los elementos simbólicos que nos representan: las memorias colectivas e individuales y el patrimonio cultural tangible e intangible. (Plan del buen vivir, 2013 p. 181)

El objetivo antes citado se relaciona con lo que dispone la constitución del Ecuador:

Además de los bienes arqueológicos y monumentales y de las tradiciones intangibles, como la música y la cocina tradicional, la identidad nacional se nutre de nociones contemporáneas de patrimonio. Aquí, las industrias culturales permiten la construcción de contenidos simbólicos alternativos que subvierten la hegemonía de las ideologías dominantes y dominadoras. Un país que busca reconstruir su estructura económica debe sostener el cambio en la capacidad de edificar el país simbólico, en un entorno de protección de los circuitos de circulación de contenidos (Movimiento Alianza PAIS, 2012: 163-165). Esto implica también una gestión

democrática de los espacios radioeléctrico y audiovisual (arts. 16 y 17, 2013 p.182)

Nuestro proyecto seguirá el lineamiento de investigación que la Universidad Técnica de Cotopaxi tiene, que va enfocado en la Carrera de Comunicación Social, en la cual tenemos como lineamiento: Comunicación y Estudios Culturales, debido a que nuestro proyecto de investigación está encaminada al estudio de los molinos artesanales de la ciudad de la ciudad de Latacunga.

## **2.- DESCRIPCION DEL PROYECTO**

La identidad de un pueblo se expresa de diferentes maneras; la gastronomía, las fiestas populares, las costumbres y la productividad molinera, por mencionar unas cuantas; que permiten a los latacungueños distinguirse de otras expresiones culturales.

Históricamente la ciudad de Latacunga ha orientado su actividad productiva a la molienda artesanal, conllevando a que sus habitantes sean conocidos con el sobrenombre de Mashcas, que proviene del quichua machica (harina de cebada tostada). El calificativo de Mashca se originó porque Latacunga es una tierra productiva, rica en la agricultura, destacada por ser productora de la mejor harina de cebada.

Una primera referencia histórica señala que en Latacunga en el siglo XVIII ya existían molinos. Entre ellos los Molinos Cunugyacu (Poultier) ubicado en la Avenida Rumiñahui y calle Quito, Monserrat (Casa de la Cultura) ubicada en la calle Antonia Vela, de la familia Villacreses ubicado en la calle Melchor de Benavides, Rucu Molino ubicado en la Calle Márquez de Maenza y de la familia Parra ubicado en la calle Quito y Juan Abel Echeverría, entre otros provenientes de esta ciudad. Se afirma que fueron destruidos en la última erupción del volcán Cotopaxi.

García manifiesta: Esta industria se convirtió en la segunda fuerza económica de la ciudad. La mayoría de los molinos desaparecieron por la

última erupción del volcán Cotopaxi porque su estructura se destruyó y es lo que impidió que los propietarios sigan con este negocio. (García, 2015, p.8)

Los molinos artesanales siempre han sido una fuente económica importante para la ciudad de Latacunga, como lo menciona el historiador antes citado. La pérdida de protagonismo económico de los molinos artesanales se produce por las catástrofes producidas por fenómenos naturales; terremotos, erupciones también por el avance tecnológico que da paso a la industria molinera.

Un importante referente de la historia molinera de la ciudad de Latacunga son Molinos de Monserrat, que fue construido en el año de 1736, como un obraje colonial en la época de los Jesuitas, su ubicación obedece a la necesidad de aprovechamiento del caudal del río Yanayacu y del río Cutuchi; este molino funcionó hasta el año de 1950. Su infraestructura no ha desaparecido totalmente puesto que una parte de ella fue restaurada y adaptada para el funcionamiento de la Casa de la Cultura Ecuatoriana núcleo de Cotopaxi.

Otra empresa molinera de gran importancia es Molinos Poulitier: inicia sus actividades en Latacunga en el año de 1742 con el nombre de molinos Cunugyacu, fue fundada por José Paz Villamarín. Los siguientes dueños fueron: Dionisio y Rosa Mogrovejo; Manuela Romero; Ramona Barba, Pedro Rivas Zapata, David y Carmen Rivas Gallo, Arsenio Poulitier, Enrique Bueno Guzmán, José Pío Escudero, Carlos Calisto y finalmente el Grupo Noboa; en memoria de uno de los pioneros de la industria harinera, los actuales administradores de Molinos Poulitier han decidido mantener el nombre como homenaje al visionario Don Carlos Arsenio Poulitier.

Geográficamente Latacunga es un punto estratégico para que existan los molinos de agua, ya que cuenta con los ríos Yanayacu, Cutuchi y Cunugyacu que atraviesan la ciudad, esto facilitó para que las personas incursionen en este negocio.

Para la realización de nuestro proyecto investigativo sobre los molinos artesanales de Latacunga como símbolo de identidad cultural, nos basaremos en fuentes

bibliográficas, fotográficas, entrevistas a historiadores de la ciudad para que nos manifiesten sobre los hechos más relevantes de los molinos artesanales de la ciudad, se recogerá testimonios de personas que están vinculados a la actividad molinera lo que nos permitirá conocer más a fondo sobre las historias y vivencias que se generan entorno a los molinos artesanales.

### **3. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO.**

Nosotros como futuros comunicadores sociales, tenemos como deber informar a la ciudadanía sobre la cultura, y de esta manera difundir la historia local de los molinos artesanales que existen y existían en la ciudad, debido a que se constituyen en fuente generadora de un alto porcentaje de recursos económicos para la población, conoceremos las vivencias culturales alrededor de esta actividad.

Nuestro proyecto de tesis también ayudará en lo académico, pues en la actualidad no existen investigaciones, estudios, ni libros sobre los molinos artesanales que hay en la ciudad de Latacunga, y con este trabajo se tendrá un archivo donde las personas podrán ver y guiarse en futuros trabajos de investigación.

En lo social este trabajo ayudará a que la ciudadanía tenga un poco más de conocimiento sobre el valor histórico que tienen los molinos artesanales de la ciudad, pues así se lograra informar y educar a las mismas, sobre esta actividad que se viene dando en torno a las moliendas.

Esta investigación, se propone a través de un documental dar a conocer la identidad cultural de una de las facetas latacungueñas en base a la actividad molinera artesanal, mostrando las distintas dinámicas sociales que se generan entorno a los molinos y la forma de vida de las personas que se dedican al negocio de los molinos artesanales.

Los molinos han marcado historia alrededor del mundo, existen varios países donde han existido y existen los molinos, y el país más conocido es Holanda por los molinos de viento que formaron la primera área industrial del mundo, ahora

son signo de orgullo nacional para los holandeses. (Rodríguez, 2008) menciona: “En la actualidad hay más de 1.000 antiguos molinos en funcionamiento, siguen siendo una pequeña parte de los más de 10.000 que había en el siglo XIX. La mayoría se ubica en la zona de Kinderdijk”.

Parte de los molinos holandeses también eran utilizados para; bombear agua y así drenar lagunas, e impedir que las tierras queden inundadas, otros molinos además de moler grano, también han servido para hacer papel o aceite a partir de las semillas de girasol.

En Holanda existen varios molinos que ya no funcionan pero son conservados como elementos característicos del país. Por ese motivo los holandeses han restaurado varios molinos para celebrar el día Nacional del Molino que se da el segundo sábado de Mayo, alrededor de 600 molinos de viento y agua abren sus puertas para que los visitantes los puedan observar.

Los pocos molinos holandeses que siguen funcionando pueden desaparecer porque están a punto de perder su fuente de energía; los edificios que los rodean son cada vez más altos e impiden el paso del viento necesario para mover las aspas.

Hace 50 o 60 años atrás era difícil acceder a la tecnología, es por ello que las personas acudían a los molinos artesanales.

Los molinos también han sido una fuente económica en Ecuador, por ese motivo han existido molinos en varias provincias. Cuenca es un lugar reconocido por contar con los molinos artesanales, que sirven para poder triturar los granos y poder obtener las harinas para el consumo personal y para poder alimentar a los animales.

El diario El Comercio manifiesta lo siguiente: Los molinos de granos aún funcionan en la capital azuaya, aunque son contados. Es una tradición que se mantiene cerca de los mercados 9 de Octubre, 10 de Agosto y 3 de Noviembre, en el centro de la ciudad. De acuerdo con datos históricos el primer molino de piedra estuvo ubicado en el barrio de Todos Santos y se

usó para obtener harina de castilla y trigo para elaborar el pan en hornos de leña del mismo barrio. (El Comercio, 2014)

Los molinos artesanales que todavía funcionan en el Ecuador son pocos; cada día desaparecen por la industrialización.

En Ecuador caudalosos y torrentosos ríos han facilitado la instalación de molinos de agua. Esto motivó a varios emprendedores de la provincia de Cotopaxi para incursionar en este negocio, aprovechando las corrientes de agua de los distintos ríos que pasan por la Provincia, existen varios cantones que cuentan con los molinos artesanales; Saquisilí, Salcedo y Latacunga, los molinos son útiles porque la provincia es muy rica en la agricultura y los molinos permiten que las personas puedan triturar los granos y obtener de manera artesanal las harinas.

En la actualidad Latacunga cuenta con un sector que es muy reconocido por los molinos artesanales y es el Barrio San Felipe, es por eso que en las calles Simón Rodríguez e Iberoamericana se encuentra colocado el monumento al molinero en honor a todos los molineros del barrio. Las distintas harinas que se producen en el sector son comercializadas principalmente a Quito y Guayaquil.

Las harinas de este sector son reconocidas por el sabor que poseen; la machica, polvo de haba, alverja, harina de maíz, harina de plátano, jora, morocho, son buscadas por los consumidores. En el documental daremos a conocer los diferentes procedimientos que se realizan para obtener los productos y San Felipe será una fuente primordial de información para dar a conocer de esta tradición que viene de generación en generación.

El proyecto de elaborar un documental que explique la trascendencia histórica e identificación de los molinos artesanales se justifica plenamente por la ausencia de un producto comunicacional de esta naturaleza.

El documental que realizaremos sobre los molinos artesanales de Latacunga como símbolo de identidad cultural, está enfocado en los principios básicos de la televisión que es informar, educar y entretener.

#### 4. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO

El proyecto de investigación tiene dos grupos de beneficiarios que son:

- Beneficiarios directos: Son los propietarios de los molinos artesanales del sector de San Felipe y Brazales y las personas que trabajan en los mismos.
- Beneficiarios indirectos: Son los habitantes de Latacunga, que gracias al documental podrán acceder a información que les permita tener mejores elementos de comprensión de su identidad mashca.

	Beneficiarios directos	Beneficiarios indirectos
Hombres	12	30
Mujeres	14	30
Total de beneficiarios	26	60

#### 5.-PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

¿Cómo afecta a los latacungueños la desaparición de los molinos artesanales y de qué manera incide en su identidad?

Los molinos artesanales son símbolo de orgullo e identidad para los habitantes de Latacunga, es un referente histórico de la ciudad porque desde su génesis, los molinos se constituyeron en parte fundamentales de la vida diaria de las personas de la ciudad.

Teniendo impactos tanto en la arquitectura, las anécdotas y el turismo, todos estos sectores han sido afectados con el crecimiento de la población y por la aparición de la tecnología que tomo fuerza en el siglo XX.

Arquitectura

Los molinos artesanales fueron creados en lugares estratégicos en la provincia y su diseño es ovalado en la mayor parte, aquí se generaba un desarrollo económico

muy importante en esa época, pero la cual se fue perdiendo y destruyendo su diseño con el pasar del tiempo.

Hoy en nuestros días alrededor del mundo se viene rescatando y recopilando información sobre las construcciones antiguas, que tienen un gran valor cultural para las personas, muchas de estas en la actualidad no existen y solo ha quedado el nombre de algunas de ellas, es el caso de los molinos artesanales en la ciudad de Latacunga.

Su diseño es ovalado y bien diseñado, es de admirar en estos días su infraestructura, pero también es de admirar como estas se están deteriorando y quedando en el olvido de las personas. Como es el caso de los molinos de Monserrat que su edificación fue restaurado y se perdió gran parte de su diseño original, varias personas desconocen que las piedras de moler no son las originales del molino que allí existía y que son traídas de otros molinos.

Los molinos artesanales son un símbolo de orgullo e identidad, para los habitantes de Latacunga, en vista de que son una fuente de historia porque desde sus inicios los molinos generaron vivencias y tradiciones que marcaron la vida de los latacungueños.

Como se mencionó anteriormente, la molienda de granos en molinos artesanales era importante en la economía de las personas, pero hoy en día esto ha venido decreciendo considerablemente, las personas ya no están acostumbradas a moler sus granos, porque prefieren sacarlas a vender al mercado.

Esto afecta a la ciudad de Latacunga en su economía, y por ende afecta al turismo y a su población, si bien es cierto a las personas de esta ciudad se les conoce con el nombre mashcas, también es verdad que en su gran mayoría no tienen un conocimiento del por qué. Es allí donde la población de Latacunga debería tomar la iniciativa de rescatar y promocionar su riqueza molinera al país y al mundo.

La desaparición de los molinos artesanales implicaría terminar con las vivencias que se generan en torno al molino, como por ejemplo la costumbre de acudir a

estos lugares para moler pequeñas cantidades de granos, también el trueque que se genera en el momento de la molienda.

Otro factor que incide para que esta tradición vaya disminuyendo es el no poder conseguir los respectivos permisos de funcionamiento, lo que ha ocasionado que varios propietarios de los molinos abandonen este negocio, porque los reglamentos que les piden para que adquieran el permiso de funcionamiento requiere cumplir varias exigencias que les resulta complicado cumplirlas porque están estructuradas para las grandes empresas molineras y no para los molinos artesanales.

## 6. OBJETIVOS

### General:

- Investigar el impacto que han tenido los molinos artesanales en la identidad cultural de las personas.

### Específico:

- Investigar la trayectoria de los Molinos de Latacunga,
- Investigar los factores que inciden en la desaparición de los molinos artesanales, y los cambios que estos han sufrido en identidad cultural.
- Crear un producto comunicacional, para que las nuevas generaciones conozcan la importancia de la identidad mashca.

## 7: ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS PLANTEADOS.

OBJETIVO 1	ACTIVIDAD	RESULTADO DE LA ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA METODOLOGÍA POR ACTIVIDAD
Investigar la	Buscar historiadores y recopilar	A través de la investigación y	La investigación Histórica: A través

trayectoria de los Molinos de Latacunga.	información de libros o periódicos sobre los molinos artesanales de Latacunga.	recopilación de información, pudimos obtener datos verídicos sobre los molinos.	de esta metodología se fundamentara la búsqueda de conocimientos mediante la investigación
Investigar los factores que inciden en la desaparición de los molinos artesanales, y los cambios que estos han sufrido en identidad cultural.	Realizar una lista detallada mediante las causas y efectos que produjeron la afectación y pérdida de los molinos artesanales, tanto en infraestructura y olvido de las mismas.	En esta actividad se obtuvieron datos reales sobre los hechos que sucedieron en la desaparición y olvido de los molinos  También se obtuvo información real, la cual servirá para poner en el proyecto.	<b>La observación:</b>  La observación es práctica dentro del campo pues ayuda a verificar los problemas de manera verídica así mismo enlazados con una técnica de investigación.  <b>La entrevista,</b> ya que mediante ella se obtuvieron datos.
Crear un producto comunicacional, para que las nuevas generaciones conozcan la importancia de la identidad mashca.	En un primer lugar se buscaran personas idóneas que tengan información sobre los molinos artesanales, y también historiadores que nos contaran la historia de los molinos  En segundo lugar se grabaran las historias tanto en audio y video.	Se obtendrá la creación de un video documental que durara 40 minutos.	La Técnica utilizada para la elaboración de esta actividad es la creación y la elaboración de un documental audio visual

## **8.-FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA**

Para la fundamentación científico técnica de nuestra investigación, vamos a realizar una aproximación de la identidad y la comunicación, tomando en cuenta causas empíricas de los molinos artesanales que han construido una identidad cultural para los latacungueños.

### **LOS MOLINOS COMO SÍMBOLO DE IDENTIDAD**

#### **Molinos**

Desde que apareció la agricultura el ser humano busco las herramientas para poder procesar los alimentos para tener variedad de productos, por ese motivo el ser humano ha visto la necesidad de ir descubriendo nuevas técnicas que facilite el trabajo.

Este es el primer paso a una serie de cambios que tuvo el ser humano, a partir de aquí se buscó una nueva forma de sacar el polvo de los granos, ya sea esto de manera manual o mecánica. En los países latinoamericanos las personas ya comenzaron a triturar sus granos poniendo dos piedras curvas una tenía que ir debajo como soporte de la otra para hacer el polvo de harina, luego se colocaba en el centro los granos (habas, trigo o cebada).

Varios países del mundo han utilizado los molinos artesanales; Argentina, Colombia, Bolivia, Chile y Ecuador entre otros. También en la mayoría de estos países existían varios tipos de molinos, como molinos de agua, molinos de piedra y molinos de viento.

En el Ecuador los molinos artesanales han ayudado a las personas a obtener variedad de productos a través de los granos, ya sea esto de manera manual o mecánicamente, cabe mencionar que un molino artesanal posee características diferentes como por ejemplo un molino sirve para triturar los granos por el cual se obtiene el morochillo, otro molino se utiliza para moler la harina más fina para el consumo, depende del molino que se utilice y en el estado que se encuentre para

determinar el tiempo que se tarde en moler. La actividad molinera a lo largo de los años se ha ido extendiendo por todo el país, es por ese motivo que existen molinos en varias provincias del Ecuador como es el caso de la provincia de Cotopaxi, que existen molinos en la mayoría de sus cantones como Saquisilí, Salcedo y Latacunga.

La ciudad de Latacunga es un lugar muy conocido por los molinos, es de ahí donde proviene el término mashcas, porque en la ciudad se elaboraba en mayor cantidad la machica que proviene de la cebada tostada, pero los habitantes de Latacunga incursionaron en este negocio porque la ciudad es muy rica en la agricultura y eran uno de los principales productores de la cebada, lo que facilitaba a que las personas obtengan de manera más rápida los granos, por ese motivo en la ciudad existían molinos artesanales, molinos de Monserrat, molinos Cunugyacu, de la familia Villacreses, de la familia Parra y Rucu Molino de la familia Vascones, estos fueron los molinos más importantes cuando se inició con esta actividad molinera en la ciudad, a lo largo que esta actividad iba tomando fuerza, los habitantes de distintos sectores decidieron incursionar en este negocio de esa manera aparecieron los molinos en el sector de La Laguna, Brazales y San Felipe, el sector más reconocido por sus molinos es San Felipe puesto que esta tradición se viene dando de generación en generación.

La parroquia Eloy Alfaro es un lugar que se caracteriza por la fuerte actividad molinera que se genera en el sector, por tal motivo en el barrio San Felipe se encuentra ubicado el monumento al molinero en honor a todos los molineros que existen, la actividad se viene dando de generación en generación, y los primeros molinos que existían en San Felipe fueron los molinos de agua, los mismo que aprovechaban el caudal del río Pumacunchi. Y específicamente este sector cuenta con 5 molinos artesanales que son referentes de este barrio que son: Molino San Gregorio, Molino Jesús del Gran Poder, Molino Marcelito, Molino Juan y Molino el Molinero. Cabe mencionar que hay otros molinos en otros barrios como el de Brazales.

El barrio Brazales es uno de ellos y fue el pionero en empezar con esta actividad, en la actualidad existen cuatro molinos; molino “comunitario” propiedad de la

familia Corrales, molino de la familia Álvarez, molino de la familia Vaca y molino “Simeón” propiedad de la familia Través, a los que acuden personas de su alrededor que cosechan pequeñas cantidades de grano y quieren convertirlas en harina para consumo personal, o simplemente para remoler cualquier grano para darle de alimentar a sus animales a estas personas se les conoce como forasteros, porque son cantidades mínimas con las que acuden al molino.

Los molinos artesanales en el mundo, Ecuador, Latacunga y en San Felipe son de gran importancia en la vida de las personas y de su entorno porque a través de esta actividad se producía la economía, la cultura por lo tanto es de gran interés conocer los conceptos básicos de un molino artesanal, que función cumplen cada una de las piezas, también es importante conocer el dialecto y las dinámicas sociales que se generan entorno a los molinos.

### **Origen de los molinos.**

Molino es una máquina que sirve para poder triturar un grano seco, y de esa manera obtener un producto para el consumo humano.

El origen de los molinos se remonta a la edad de piedra o etapa lítica, porque los primeros molinos que aparecieron fueron los molinos de piedra que consistía en una piedra grande y una piedra pequeña para remoler los granos de trigo.

La industria Lítica es la producción de herramientas líticas es decir herramientas de piedra (diferentes tipos de piedras y minerales), los utensilios eran fabricados a base de piedra y de animales, los productos eran fabricados para mejorar la calidad de vida.

Córdoba manifiesta sobre la industria Lítica lo siguiente: Es la industria más antigua que se conoce, los homínidos, al menos los ancestros del ser humano, han usado este tipo de herramientas desde hace por lo menos 2.800.000 años. Se puede decir que las herramientas líticas constituyeron una adquisición importante para el desarrollo de nuestra especie, ayudando en la adaptación a nuevos ambientes al permitir modificar la dieta

alimentaria (incorporando tubérculos o proteínas procedentes de grandes herbívoros). (Córdoba,2010 p. 853).

La industria Lítica fue la época en la que el ser humano dio un gran paso para el desarrollo de nuevos instrumentos, que sirvieron para procesar los distintos alimentos, y desde ahí ya empezaron a existir los molinos de piedra que consistía en una piedra grande de textura áspera y una piedra redonda pequeña para poder golpear los granos y de esa manera obtener las harinas.

Los molinos más antiguos eran los molinos a mano, que se utilizaban para triturar los tubérculos, después el hombre vio la necesidad de seguir obteniendo derivados de los mismos , por ese motivo el ser humano empezó a triturar el trigo y por medio de morteros que consistía en chocar dos piedras para poder obtener la harina.

Los molinos artesanales desde su creación han servido para hacer harinas de los diferentes granos, también esto fue una gran economía, primero fue creado el molino de mano y luego el molino de agua, las cuales ayudaron a moler sus granos en esas épocas, y como se lo viene haciendo hasta nuestros días.

### **Tipos de molinos y piedras.**

Existen varias clases de molinos y entre los cuales tenemos:

#### **Molino de piedra**

El primer molino que apareció fue el molino de piedra porque estaba compuesto de dos piedras pequeñas que a medida que pasaba el tiempo el ser humano vio la necesidad de ir innovando para poder triturar mayor cantidad de granos de manera más rápida y que no requiera de mucho esfuerzo físico por parte del hombre. La revista científica *Ecured* (2015) manifiesta: “Conformado por dos piedras circulares y con superficie porosa que recibía pequeñas dosis de granos de maíz por un agujero y los iba trituyendo muy finamente con el movimiento giratorio de la hábil mano designada para la tarea” (p. s/p).

Los molinos de piedra fueron los primeros que se utilizaron porque no requerían de energía hidráulica o eólica, este molino funcionaba con la presión que el ser humano ejercía sobre las dos piedras que tenían una contextura porosa, el grano se quedaba incrustado en los poros y de esa manera las piedras al momento de girar trituraban el grano, el grano ingresa a las piedras por un pequeño agujero que controlaba la cantidad de grano que debía ingresar, porque si ingresa gran cantidad de grano no se podía triturar porque la piedra al momento de girar se trababa lo que impedía que se continúe con el proceso de la molienda.

### **Molino de viento**

La revista Ecured manifiesta: El molino de viento clásico consiste en una estructura de piedra de forma cilíndrica o troncocónica, de base circular, en la que se apoya una parte superior independiente, con las aspas que transforman la energía del viento en energía mecánica (movimiento). Esta parte superior que además sirve de cubierta es un entramado de madera que gira sobre el tambor de piedra para orientar las aspas según la dirección del viento, mediante un largo madero exterior al edificio, que se amarra a unos hitos anclados al suelo. (Ecured, 2015 p. s/p).

El molino de viento cuenta con aspas que tienen una rueda horizontal que mediante una catalina giran y el poder que ejerce el viento sobre las aspas permiten que gire la piedra volandera que es la que se encarga de generar presión sobre la piedra estática para poder triturar los granos y obtener las harinas.

### **Molino hidráulico**

El ser humano vio la necesidad de ir innovando los molinos es por ese motivo que creó el molino hidráulico que funciona con la energía que proviene del agua, este molino ya no requería de mayor esfuerzo porque la fuerza del agua permitía que las piedras giren.

Reyes (2000) manifiestan: Los molinos hidráulicos que son aquellos movidos por la energía del agua, por haber sido los más extendidos y

representativos. El artefacto primordial de estas instalaciones es el empiedro propiamente dicho, consta de un par de muelas superpuestas en posición horizontal, ambas de igual diámetro. De dichas muelas, la inferior permanece fija (solera) y a la superior (volandera) se le aplica un movimiento de rotación sobre su propio eje. Para aplicarle dicho movimiento es necesaria una fuerza motriz. Para aprovechar la fuerza del agua es necesario construir los molinos sobre un cauce de agua o bien en las cercanías de un río o fuente, interceptando el agua mediante una presa y llevándola hasta el molino a través de un canal o acequia con una pendiente adecuada. (p. 21)

Los molinos de agua fueron los más utilizados en la ciudad de Latacunga porque contamos con varios ríos lo que facilitó que las personas incursionen en este negocio porque por pequeños canales o sequías el agua era trasladada hasta los molinos para poder mover las piedras y triturar el grano. Las aceñas conocidos como molinos harineros de agua, que se hacían en el mismo cauce de un río, de modo que la fuerza de la corriente movía directamente una rueda hidráulica vertical de paletas, que a través de un sistema de engranajes, y de embragues, transmitían el movimiento de giro del eje horizontal de la rueda al eje vertical de una piedra de moler.

### **Molino de sangre**

Las personas que se dedicaban a la molienda al no contar con energía hidráulica o eólica se vieron en la necesidad de crear otro tipo de molino, el que no requiera esfuerzo físico por parte del hombre, sino se necesitaba la ayuda de ciertos animales. Olcoz (2011): manifiesta lo siguiente de los molinos de sangre: “se usaron en trujales o molino de aceite y también para producir harina de semillas, principalmente de trigo, en el correspondiente molino harinero, cambiando la configuración de la maquinaria del molino según el propósito al que estuvieran destinados” (p. s/p).

Los molinos de sangre eran utilizados en lugares en los cuales no contaban con ríos o cuando estos estaban en época de sequía y no había suficiente caudal para

mover las piedras y poder moler los granos, no tenían gran potencia del viento, el molino contaba con un eje que movía la volandera, donde se encontraban maderas el cual servía para sujetar a las mulas o bueyes las que caminaban en círculo moviendo las piedras para generar la presión que trituraba los granos.

### **Molino de piedra con motor.**

Los molinos de piedra con motor son como los grandes molinos pero a pequeña escala, están compuestos por dos piedras, una es fija y la otra en movimiento que se la conoce como voladora, el grano entra a través de la tolva, mientras la piedra gira el grano va triturándose por la presión de las piedras, la harina sale por un borde del molino.

Entre los tipos de piedra más usado en los molinos artesanales tenemos:

#### **Granito**

Este tipo de piedras se puede volver a tallar, porque para la molienda se le debe hacer unos surcos para que el grano quede atrapado y se pueda triturar, como esta piedra no es tan dura por la presión que se genera por las dos piedras estos surcos van desapareciendo y hay que tallar la piedra para que el proceso de molienda sea más rápido y la harina sea más fina, este tipo de piedras solo tienen unos cuantos años de duración porque a través de que se va tallando el grosor de la piedra va disminuyendo, y puede romperse por la velocidad en que estas giran.

#### **Corindón**

Isla del pan manifiesta: Existía una duda que el corindón fuese un óxido de aluminio, y que los residuos de los metales quedaran incorporados en la harina, de allí al pan, y luego a tu cuerpo. Al final creo que no existe riesgo alguno para alarmarse en este sentido. Sin embargo, tras tanto investigar nos enteramos que el rollo con las piedras de corindón es que no son muy abundantes de manera natural, y que se saca el corindón de la bauxita y se amalgama con compuestos cerámicos en un molde y de ahí se sacan las

pedras. El proceso de extraer el corindón de la bauxita es muy, muy contaminante, y genera un subproducto que son los famosos "lodos rojos", un asunto muy tóxico y difícil de reciclar. Lo que las empresas hacen con los lodos rojos es acumularlos en balsas, lo que es un peligro potencial para el medio ambiente, ya que si se rompen pueden producir una contaminación desastrosa. (Isla del pan, 2011, p. 45)

El uso de la piedra corindón no es recomendable en los molinos artesanales, porque el proceso que se realiza para obtener esta piedra es perjudicial para la salud por que está compuesta de varios químicos que afectan a la salud y al ambiente, y al mantener un roce entre las dos piedras al momento de triturar el grano los residuos de la piedra de corindón se quedaran impregnados en la harinas, lo que ocasionaría que la harina baje su calidad.

### **Mecanismos de molienda**

El mecanismo de molienda se le realiza de la siguiente manera, se prepara el grano que se le va a triturar, después de eso se le pone en la tolva, el molino para poder triturar la harina cuenta con dos piedras una es estática y la otra se le conoce como voladora que es quien regula el espesor de la harina, por medio de la velocidad de la banda que es quien hace girar a las piedras la tolva realiza un pequeño movimiento que permite que el grano ingrese a las piedras y sea triturado, inmediatamente la harina es expulsada de las piedras por medio de las barrenderas las que permiten que salga toda la harina y no se quede atascada en el tambor, por el calentamiento de las piedras al girar toca esperar que la harina se enfrié para poder empacarla.

### **Los Molinos como símbolo de identidad.**

#### **Molinos artesanales en Latacunga.**

Los molinos artesanales de Latacunga fueron considerados como una gran fuerza económica en la ciudad, los molinos artesanales que existían en sus inicios en la

ciudad de Latacunga, enfrentaron varios problemas lo que limitó su permanencia y solo un molino pudo seguir en funcionamiento hasta la actualidad.

García manifiesta: Molinos Poulter es la única empresa que sobrevivió tras la última erupción del volcán Cotopaxi y hasta la actualidad continúa con la molienda de granos. En esa época existía ocho molinos en Latacunga, pero la mayoría de estos molinos desaparecieron tras la erupción del volcán porque los lahares producidos por el volcán destruyeron la infraestructura de los molinos, y lo que provocó que los propietarios de estos establecimientos no siguieran con el negocio, porque tenían que empezar desde cero. (García, 2015, p.8)

En Latacunga los molinos artesanales sufrieron un acontecimiento histórico por la erupción del volcán Cotopaxi, porque a partir de esto algunos molinos dejaron de funcionar debido a que la mayor parte de su infraestructura se dañó, pero otros se mantuvieron hasta la actualidad.

Los molinos Poulter desde su creación han sido parte importante para los latacungueños, pues estos molinos artesanales han sido los generadores de economía para este sector, pero esto se dividió en tres grandes actividades para esa época como son, la molienda, la agricultura y los tejidos, estas labores trajeron las actividades de más ocupación que tenían nuestros antepasados.

Otro hecho importante pasa en la historia de los Molinos Poulter, la gran erupción del volcán Cotopaxi en junio de 1877, el molino fue testigo de sus lares, que cubrieron una parte de los molinos, pero los limpiaron rápidamente para que siga con su productividad, también cabe mencionar que este molino es el único que permanece con su actividad molinera hasta nuestros días

El 7 de octubre de 1905 llega Carlos Arsenio Poulter quien llega a trabajar en la modernización de la molienda, el sistema de cilindros fue lo primero que implementó con esto se dejaba de lado las antiguas piedras de moler que eran movidas con agua del Cunugyacu, con esto los molinos Poulter dejan la primera huella de modernidad en la ciudad.

### **Molinos casa de la cultura.**

Inicialmente el molino era propiedad del español capitán Diego Ruíz de Rojas, este se dio a la tarea de construir acueductos, este molino era conocido en esa época como lecheyacu, pero al morir el señor Ruíz este dio donaciones de este sitio y una parte dio a los jesuitas que en esa época vivían en Latacunga, y ellos fomentaron la molienda en este molino, y en la actualidad todavía quedan estragos de lo que fue la generación de los jesuitas pues en el interior de los molinos hoy la casa de la cultura, existe una virgen y piedras que los jesuitas implementaron allí

### **Identidad Cultural**

#### **Cultura**

La cultura son los rasgos distintivos que tiene cada pueblo, rasgos que permiten diferenciar a un grupo social de otro, un pueblo se puede diferenciar de otro por la gastronomía, las fiestas y la costumbre, y la forma de vida que lleven sus habitantes, los latacungueños nos diferenciamos de otras ciudades por ser considerados como Mashcas este término proviene de la costumbre que tenían los latacungueños de considerar como alimento principal la machica.

Molano manifiesta lo siguiente de cultura: Cultura se asociaba básicamente a las artes, la religión y las costumbres. Recién hacia mediados del siglo XX, el concepto de cultura se amplía a una visión más humanista, relacionada con el desarrollo intelectual o espiritual de un individuo la cultura incluye todas las actividades características y los intereses de un pueblo. (Molano, 2006, p.4).

La cultural se asocia directamente con las costumbres de un pueblo, y la costumbre que han tenido nuestros abuelos y padres ha sido la actividad molinera porque esta actividad se convirtió y hasta la actualidad es un sustento económico para varias familias de la ciudad, envista que la actividad molinera no termina con el hecho de moler los granos, la comercialización de las harinas es una costumbre, porque varias personas acuden a los molinos a comprar pequeñas cantidades de

granos directamente de los molinos artesanales y esta tradición se está perdiendo debido a que las nuevas generaciones ya no visitan estos lugares para preparar la harina o simplemente comprarla y consumen los productos fabricados por las grandes empresas molineras.

### **Identidad.**

Identidad son los rasgos propios de cada pueblo o ciudad, lo que les caracteriza de otros, los pueblos tienen derecho de conocer su pasado para defender e identificar su identidad, si las nuevas generaciones no conocen su pasado difícilmente van a entender su identidad mashca. Lara menciona: “Se entiende por identidad a todos aquellos elementos que permiten identificarnos, caracterizamos, mostrar que tenemos en común y que nos diferencia de otros pueblos” (Lara, 2013, p. 3)

### **Identidad cultural**

La identidad cultural es el conjunto de valores y símbolos, las creencias, los modos de comportamiento y las formas de actuar que se fusiona dentro de un grupo social, y que actúan de acuerdo a las creencias y tradiciones con las cuales se les ha ido formado desde su niñez es por eso que la identidad cultural que tienen los moradores del barrio San Felipe, es la cultura de la molienda porque es una tradición que se desarrolla desde años atrás y como es una costumbre con la que se formaron les resulta complicado y casi imposible alejarse de su identidad cultural que les caracteriza de otros sectores.

Fernández manifiesta: identidad cultural es el grupo de aquellos elementos que permiten identificarnos, caracterizarnos y mostrar lo que tenemos en común y que es lo que nos diferencia de otros pueblos. Identidad Cultural Es el conjunto de valores, tradiciones, símbolos, creencias y modos de comportamiento que funcionan como elemento cohesionador dentro de un grupo social. La identidad cultural encierra un sentido de pertenencia a un grupo social con el cual se comparten rasgos culturales. (Fernández, 2013, p. s/p)

## **Hibridación Cultural**

Hibridación cultura se trata de una cultura en donde las costumbres de los pueblos nativos se mezclan con la de inmigrantes, también se puede dar por medio de la tecnología las personas adquieren nuevas formas de vida y se entra en una modernidad global. García (2001) señala: “La modernización disminuye el papel de lo culto y lo popular tradicionales en el conjunto del mercado simbólico, pero no los suprime. Rebusca el arte y el folclore, el saber académico, y la cultura industrializada, bajo condiciones relativamente semejantes” (p. 18). Se suele tener la idea equivocada que la tecnología y la modernidad ponen en peligro de desaparecer las antiguas tradiciones lo popular y lo tradicional, aunque hay algo de cierto con esta afirmación, lo que ocurre que lo antiguo o tradicional se transforman adaptándose a la nuevo o la modernidad, como lo que ocurre con las lenguas indígenas en nuestro país, lo cierto es que más que extinguirse, éstas se transforman, adaptándose a lo nuevo, a lo moderno.

En el caso de las personas que se dedican al negocio de la molienda artesanal, ellos han ido evolucionando a la par con la tecnología antes cuando existían los molinos artesanales de agua, existía otra forma de trabajo tenían que madrugar a los ríos a realizar el trabajo arduo que consistía en moler, pero gracias a la tecnología y a la modernidad el trabajo fue haciéndose más fácil, porque se transformaron y se adaptaron a lo moderno y cambio la forma de vida de las personas ya no acudían a los ríos a moler, ya podían moler en sus propias casas y cambio la forma de vida de las personas que se dedican al negocio de la molienda artesanal.

La hibridación cultural para la identidad mashca se da porque las nuevas generaciones desconocen sobre sus raíces y se dejan influenciar por modismo extranjeros o de otras ciudades y las autoridades de la ciudad no realizan campañas para que la tradición molinera no se vea afectada.

Barbero (1999) Ancladas en una concepción básicamente preservacionista de la identidad, y en una práctica desarticulación con respecto a lo que

hacen las empresas y los grupos independientes –ese “tercer sector” cada día más denso–, las políticas públicas están siendo en gran medida responsables de la desigual segmentación de los consumos y del empobrecimiento de la producción endógena. Y ello en momentos en que la heterogeneidad y la multiculturalidad ya no pueden ser vistas como un problema sino como la base de la renovación de la democracia. Y cuando el liberalismo, al expandir la desregulación hasta el mundo de la cultura, está exigiendo de los estados un mínimo de presencia en la preservación y recreación de las identidades colectivas.

Varias personas años atrás se dedicaban exclusivamente al negocio de la molienda artesanal que consistía en moler los granos en el molino de agua, esta tradición es con la que se inició esta fuerza productiva en la ciudad, pero varias personas de otros lugares llegaron a la ciudad y vinieron con nuevas propuestas y para mejorar la calidad de vida de las personas, cambiaron los molinos de agua por molinos de piedra con motor, pero las grandes empresas están acabando con esta tradición porque no existen los niveles adecuados para poder competir y para que esta tradición perdure.

La identidad mashcas no va a desaparecer, lo que va a desaparecer son los símbolos que le dieron identidad al pueblo laticungueño, que son los molinos artesanales, porque la actividad molinera va a persistir en la ciudad pero por las grandes empresas molineras.

### **Molinos símbolo de identidad para los laticungueños.**

Los molinos artesanales de Latacunga utilizaban como principal materia prima la cebada de la cual se obtenía la machica, un alimento muy consumido por las personas era el principal alimento en la mesa de los hogares porque se la consumía en el desayuno reemplazando al pan, y en el almuerzo en varios casos se la acompañaba con la sopa principalmente con la sopa de fideo, y a los niños para que llevan a la escuela se les preparaba a base de la machica el chapo, y de esa manera se obtenía los mochos que se los mezcla con azúcar para que tenga un sabor más dulce y sea más delicioso.

Los molinos artesanales formaron y forman parte de nuestra identidad porque gracias a esta actividad se han desarrollado varias vivencias, que varias personas todavía la ponen en práctica como es la alimentación, en varios hogares de los latacungueños todavía se preparan los días lunes el arroz de cebada, pero que por la modernidad esta tradición se va perdiendo poco a poco.

Los molinos artesanales también abarcan temas como son los dialectos o las formas de expresar que utilizan los propietarios de los molinos y las personas que acuden a estos lugares como una forma auténtica de comunicación que es muy poco conocido.

### **Cebada símbolo de identidad para los latacungueños.**

La cebada se ha cultivado extensamente desde tiempos antiguos hasta nuestros días. La cebada es una de las plantas agrícolas más antiguas. Los primeros restos arqueológicos del uso de la cebada silvestre como alimento humano se sitúan hace 21000 años en el poblado neolítico en la costa suroeste del Mar de Galilea.

La cebada siempre ha sido un alimento primordial en la mesa de los hogares, el consumo de la cebada se remonta a varios años atrás y ha sido utilizada para elaborar varios alimentos.

Herrera (2012) manifiesta: los primeros panes que consumió el hombre, hace unos 12.000 años, eran a base de cebada; eran oscuros y algo pesados. Sin embargo en algunas regiones nunca dejó de utilizarse: es el caso del pan ácimo de Medio Oriente, citado en la biblia y usado por Jesús en la multiplicación de los panes, las primeras ostias se hacían con harina de cebada y agua. (Herrera, 2012, p. 16).

La cebada es un cereal que se cultiva en todo el mundo y es muy utilizado para preparar varios alimentos como pan, cerveza, harinas. Latacunga es una tierra muy rica en la agricultura y este cereal se cultivaba en grandes cantidades, y es por ese motivo que este grano era llevado a los molinos para elaborar la machica.

La cebada es el cereal con el cual se prepara la machica, y la machica es símbolo de identidad para los latacungueños porque es de ahí de donde proviene el calificativo mashcas, que no es nada más que la harina que se obtiene de la cebada tostada.

La cebada ha sido muy utilizado por nuestros abuelos, porque este era el alimento principal, se utilizaba en el desayuno, almuerzo y merienda, la machica se podía comer con el café para preparar el chapo, y en el almuerzo se lo acompañaba con la sopa, y como era un alimento muy consumido por los latacungueños se nos fue asignado el calificativo mashcas.

La cebada es un alimento muy nutricional, por ese motivo nuestros abuelos y padres lo consumían antes de empezar una jornada laboral porque les aportaba todas las energías que el cuerpo necesita.

Palmetti manifiesta: La cebada es emoliente, reconstituyente, digestiva, diurética, desintoxicante, tónica, ligeramente vasoconstrictora, antiinflamatoria, laxante, antiséptica, mineralizante y galactagoga (incrementa la producción láctea). Es un cereal muy digerible si está bien cocinado. Estimula el sistema neurovegetativo, siendo aconsejado como tónico nervioso y cardíaco. Útil tanto para el trabajo físico, como para la tarea intelectual. (Palmetti, 2014, p. 23).

La cebada cuenta con propiedades que aportan a la salud de las personas que la consumen. Por ese motivo se consumía gran cantidad de machica, porque era el alimento que remplazaba al pan, pero que poco a poco esta tradición de comer machica en el desayuno, almuerzo y merienda se está perdiendo. Y eso genera que las nuevas generaciones desconozcan la identidad mashca.

### **Dialecto que se genera en los molinos artesanales.**

El dialecto que se genera en torno a los molinos artesanales se dio por la necesidad de las personas para poder comunicarse con las personas que acuden a estos lugares, los dialectos que se generan en la sociedad depende de una

actividad determinada. Bolaño (2011) manifiesta “La autonomía de una lengua es una cuestión histórica, social, política y hasta económica, y desde el punto de vista estrictamente lingüístico es casi imposible determinar fronteras entre lenguas y dialectos”.

En los molinos artesanales desde sus inicios se han generado dialectos para poder entablar una conversación entre las personas y para poder distinguirse de otras actividades artesanales. Y en los molinos artesanales existe un dialecto muy poco conocido, y entre las palabras más utilizadas por las personas que acuden a este lugar tenemos;

**Banda:** instrumento que sirve para hacer girar las piedras.

**Candéal:** un pan de primera calidad, elaborado con harina blanca.

**Cedazo:** Es un instrumento que por medio de una red y otro utensilio sirve para cerner.

**Cerner:** Separar la harina gruesa de la delgada.

**Costal:** Saco en el que se transportan granos, semillas y otras cosas.

**Cuñas:** Pieza de madera o metal terminada en ángulo y en punta. Sierva para hacer hendiduras o para rellenar rajadas o huecos que quedan en el molino.

**Chamiza:** restrojo de la cebada.

**Chapo:** Alimento preparado a base de la machica.

**Ceniza:** restos de leña que queda después de tostar la cebada.

**Entolvar:** acción de colocar los granos en la tolva para poder moler.

**Funda:** Saco de tela que sirve para que las partículas de polvo no se dispersen por el lugar.

**Forastero:** personas que acuden a los molinos artesanales con pequeñas cantidades de grano para moler.

**Moler:** reducir un cuerpo hasta convertirlo en polvo.

**Muelas:** Cilindros de piedra.

**Salvado:** Cáscara del grano desmenuzado por la molienda.

**Mocho:** alimento preparado con el chapo pero es moldeado por la mano en una figura para poder consumirlo.

**Polveras:** mujeres que se encargan de vender la harina que se realiza en el molino.

**Rayones:** Estrías de las piedras para que puedan ingresar los granos.

**Sémola:** harina gruesa que es poco molida.

**Tolva:** lugar donde se coloca los granos para moler.

**Tambor:** Instrumento de acero inoxidable que cubre las piedras.

**Tiesto:** Artículo de metal que se utiliza para tostar la cebada.

Las personas que trabajan o acuden esporádicamente a los molinos artesanales manejan su propio vocabulario, para poder entenderse entre ellos y este vocabulario es muy poco conocido.

### **Historias que se generan en torno a los molinos**

Los molinos artesanales son muy ricos en torno a las historias que se generan a su alrededor.

En sus inicios cuando recién se empezó con la actividad molinera en la ciudad, la mayor parte de los laticungueños acudían a estos lugares para poder obtener sus harinas por medio de los granos que han cosechado o simplemente para comprarlas, pero después de que las personas molían sus productos acudían a las duchas públicas, porque la mayoría de personas no contaban con un baño en sus hogares para poder ducharse, esa actividad se convirtió en una rutina para las personas que acudían a los molinos y se convirtió en una forma de vida.

Las personas que deseaban elaborar la machica llegaban a los molinos con la cebada y ellos mismos eran quienes tostaban la cebada para poder moler y así obtener la harina. Acudían a este sector no con el simple hecho de moler sus granos o comprar harina también las personas concurrían este lugar para preparar el pan porque contaban con el tiesto que es donde se tuesta los diferentes granos, y es ahí donde ponían el pan para que se hornee y así poder obtener otro alimento para el hogar.

La existencia de los molinos artesanales ha generado nuevos estilos de vida para las personas que se dedican a esta actividad, y una de ellas es el estilo de vida que tienen las personas que acuden a las diferentes plazas de la provincia para obtener sus granos y poder procesarlas y convertirlas en harina.

Todos los jueves a las tres de la madrugada, Martha Castellano se alista apresuradamente para salir a la feria a comprar sus granos en la Plaza Kennedy de Saquisilí, a la lejanía de la plaza ya se puede observar la cantidad de comerciantes que han acudido a la feria por el conjunto de carros que se encuentran estacionados en la calle, Martha Castellano con afán busca un lugar para poder estacionar su vehículo y empezar a negociar los granos.

Con un poncho y una gorra de lana se baja del carro para calmar un poco el frío, se dirige donde sus caceras para ver si tienen los granos que ella compra, y así poder negociar el producto llegan a un mutuo acuerdo en el precio y empiezan a cargar los quintales en los carros. Cuando la demanda de producto es más grande se dirige donde otras vendedoras para poder observar la calidad de los granos y poder negociarlos, si llega a un acuerdo entre el precio y se ponen en la plaza a pesar los quintales para ver si están completas las libras, el cargador llega todos los quintales al carro. A medida que va viendo los productos que están en la feria y esperando que entren más vendedores para poder ganar a los demás compradores un mejor producto y más económico.

Ya siendo las ocho de la mañana se dirige al molino para poder descargar los quintales, en el molino le espera el trabajador que le ayuda a preparar sus harinas, rápidamente descargan el carro y empiezan apresuradamente a coger en sacos la

cebada tostada que se encuentra en el tiesto, para poder trasladar al molino, y empezar a triturar con una voz de cansancio grita al ayudante para que se apresure y entolve rápido el grano triturado porque la tolva esta rápida y la piedra se puede quemar, con un paso lento de agotamiento se dirige a la puerta trasera para abrirla y que le entre viento al motor y no se caliente, la puerta donde se encuentra el molino la abre solamente un poco para que la harina se enfríe y poder empacarla.

Se puede notar en su rostro la tristeza que tiene al saber que este negocio que ha tenido tantos años va a tener que cerrarlo definitivamente, porque no cuenta con los permisos necesarios de funcionamiento. Este es el problema que enfrentan los propietarios de molinos artesanales y se ven obligados abandonar su negocio.

### **La identidad cultural y las actividades que realizan las personas de los molinos contemplados en el documental.**

El producto documental que se desarrolla tiene el sentido y valor de dar a conocer la importancia e historia de los molinos artesanales en la provincia de Cotopaxi, obteniendo información de libros, revistas, sitios web y algunas entrevistas a las personas que todavía viven con esta actividad de la molienda.

El producto final de este trabajo documental buscara dar a conocer la importancia y el valor histórico que tienen los molinos, además este trabajo ayudara a que las personas tengan más conocimientos del trabajo que se genera alrededor de los molinos de Latacunga. Todo esto se lo realiza con el fin de que la identidad cultural no se vaya quedando en el olvido, y más aún cuando en la actualidad están apareciendo más artefactos que van suplantando a las maquinas o herramientas mecánicas que han existido por varios años.

El aporte cultural de este proyecto de investigación esta direccionado en buscar toda la información que existe sobre los molinos artesanales, comenzando de la macro, meso y micro para nuestra elaboración.

El perfil documental busca tener un producto alta mente cultural, donde se pondrán las cosas relevantes que han pasado en la vida de las personas y sus

molinos, también se conocerá la importancia y el valor cultural de la misma, además en cuanto a economía se dio en sus días.

Existen varios molinos importantes en otras partes, pero nosotros trabajaremos e investigaremos desde la identidad cultural de los molinos artesanales Latacunga y San Felipe, los cuales son muy importantes en la provincia y el país, pues estos existen hasta el día de hoy y son parte importante de las personas, debido que aquí se genera historias y dialectos que solo las personas de esta labor conocen.

## **LA COMUNICACIÓN Y EL DOCUMENTAL**

### **La comunicación.**

La comunicación, se ha definido como el intercambio de sentimientos, opiniones o cualquier otro tipo de información que puede transmitirse mediante un dialogo, escritura o por medio de señales, la comunicación construye una interacción con las personas, todo acto comunicativo mantiene un nivel de interacción en el caso del proyecto la difusión de un producto de identidad cultural, el mismo que va a mostrar como los molinos artesanales se han constituido en una tradición para los latacungueños como símbolo de identidad, dentro de las vivencias de los molinos artesanales existe la presencia de dialectos que son muy poco conocidos, pero muy bien empleados por las personas que se dedican aun a la realización de las harinas, por ese motivo un producto comunicacional que abarque imágenes y sonidos donde se construya un concepto de la transcendencia de los molinos.

Fonseca (2011) manifiesta lo siguiente: Comunicar es llegar a compartir algo de nosotros mismos. Es decir, es una cualidad racional y emocional específica del hombre que surge de la necesidad de ponerse en contacto con los demás, cuando intercambia ideas que adquieren sentido o significación de acuerdo con experiencias previas comunes. (p.18)

De esta manera para poder llegar a las personas con el mensaje que nos planteamos, debemos informar algo de nosotros mismos e intercambiar información entre las personas que conocen la importancia de los molinos hacia

las personas que desconocen, en este caso vamos a comunicar sobre los molinos artesanales que a los latacungueños nos identifica, y partimos de la necesidad de informar a las nuevas generaciones desconocen el significado de Mashcas, y la importancia que tuvieron en su momento los molinos artesanales de agua y la manera de que estos han ido cambiando hasta llegar a los molinos artesanales de piedra que son utilizados por los moradores del barrio San Felipe y Brazales. Chiavenato (2006) menciona "El intercambio de información entre personas. Significa volver común un mensaje o una información. Constituye uno de los procesos fundamentales de la experiencia humana y la organización social" (p. 110).

La construcción de un documental resulta más idónea para el proyecto porque se pone en juego un lenguaje audiovisual el mismo que lograremos un alcance total de los sentidos, porque ponemos en juego la diversidad de imágenes, diálogos, banda sonora, que va a ser plasmado en el documental.

Este documental mostrara la situación actual en la que se encuentran los molinos que empezaron con esta actividad, y realizaremos la recopilación histórica de los molinos y la evolución que estos han tenido hasta llegar a los molinos artesanales de piedra.

### **El documental**

El documental es un género del cine que es muy utilizado, porque es la exposición relatada de un acontecimiento de la realidad pero con relevancia, el documental tiene varios fines que se relacionan al ámbito educativo, informativo y entretenimiento, en el documental de los molinos abarca estos fines porque queremos educar a las nuevas generaciones sobre la importancia de los molinos artesanales, y como han ido evolucionando hasta llegar a los molinos artesanales que hoy tenemos, y queremos informar a toda la ciudadanía sobre la situación actual en la que se encuentran estos molinos. Calvo (2007) manifiesta: "el documental es una técnica narrativa que intercala la realidad junto con testimonios y declaraciones de las mismas personas que las intervienen" (p.132)

Para plasmar las ideas de la historia de los molinos de Latacunga vimos la necesidad de realizarlo mediante un documental porque es el medio comunicativo más idóneo para llamar la atención de los latacungueños, y vamos a utilizar testimonios de los propietarios de los molinos artesanales, puesto que son los beneficiarios directos de la investigación y vamos a dar a conocer cuáles son las limitantes para que esta tradición de la molienda artesanal vaya desapareciendo.

### **Tipos de documentales**

Existen varios tipos de documentales que sirven para contar una historia sobre un determinado tema, detallaremos los tipos de documentales y especificaremos el tipo de documental que vamos a emplear para plasmar las ideas del proyecto.

**Documental científico:** El documental científico abarca temas como el espacio, el hábitat, y aspectos de la ciencia, y este tipo de documental no resulta factible para nuestro proyecto porque nosotros no abarcamos temas científicos.

**Documental natural:** este tipo de documental describen distintos aspectos de la vida natural, como animal o vegetal.

**Documental social:** la función primordial de este documental es la pedagogía, y se muestra a través de herramientas informativas.

**Documental periodístico:** el actor principal en el documental son los periodistas que buscan registrar hechos sobre un acontecimiento que debe ser de conocimiento público, y está relacionado con persona o grupos que están siendo investigados para dar a conocer un determinado acontecimiento, y tiene como objetivo que las personas que miren el documental tomen conciencia social sobre un determinado tema, y de esta manera influenciar en el cambio, es el tipo de documental que vamos a utilizar para que las demás personas conozcan sobre los molinos artesanales, buscamos que las personas tomen conciencia y consuman los productos que son elaborados en los molinos artesanales del sector de San Felipe y Brazales y no consuman las harinas que son comercializadas por las grandes empresas molineras, puesto que de esa manera estamos contribuyendo a que la tradición de la molienda artesanal vaya desapareciendo, porque los pequeños

molinos no pueden competir con grandes empresas molineras. El documental realizado va a ser transmitido por TV MICC canal 47, porque es un medio comunitario que llega a varias provincias, y tiene acogida tanto en el sector indígena como en el centro de la ciudad.

### **Producción documental y contenido**

El desarrollo de este documental, como producto de identidad cultural, investiga la importancia de los molinos artesanales para los latacungueños, como han ido tomando fuerza para convertirse en un símbolo de identidad que nos identifique como mashcas.

Herreros (1997), menciona lo siguiente: Quien elija el audiovisual como medio de expresión deberá ser aquel que esté dispuesto a comunicar o transmitir de la vida todo cuanto la vida contiene, en lo universal y en lo particular, en lo percibido y en lo idóneo, en lo material y en lo inmaterial; quien esté interesado en recorrer la realidad desde la superficial hasta lo abisal, de lo ordinario a lo secreto, de lo exotérico a esotérico; quien esté interesado en lo real y lo irreal, ése elegirá el audiovisual como medio de expresión más apropiado. (p.87)

Con la creación del documental pretendemos contar la importancia que tuvieron los molinos y cuáles son las causas para que los molinos de agua hayan desaparecido, investigar si la contaminación de los ríos influenciaron para que se hayan perdido los molinos de agua, y conocer las causas que limita la permanencia de los molinos artesanales de piedra.

### **Desarrollo técnico y producción.**

Para elaborar un documental hay que tomar en cuenta varias etapas primordiales para poder realizar exitosamente el documental, las etapas contemplan un proceso técnico, manejo de la información, información filmada ya sea mediante entrevistas, fotografías o archivos. Existen tres etapas para la realización del documental.

La pre-producción: abarca desde el punto que se tiene la idea hasta el primer día de grabación, en este punto se determina si la realización del documental es factible o no.

En esta parte de la elaboración del guion se realiza una investigación para ver la disponibilidad de la realización de los elementos que se va a utilizar para la grabación del documental.

Lectura y desgloses de guion literario, se realiza el guion literario de los temas que se va a tratar sobre los molinos, en nuestro proyecto entraremos con la entrevista de cómo se ha convertido los molinos en símbolo de identidad para los laticungueños. Se busca las locaciones en la que va a ser filmado el documental, vamos a utilizar como escenario molinos de Monserrat, el monumento al molinero de San Felipe, y ríos de la ciudad, y como último escenario tenemos un molino artesanal de piedra.

En este punto se realiza la elaboración del guion técnico indicando los distintos planos que vamos a utilizar para la grabación del documental y utilizaremos un gran plano general de la ciudad, un plano general de los molinos de Latacunga, un plano picado del monumento al molinero, plano medio para las entrevistas, y planos detalles para mostrar las partes de los molinos artesanales de piedra.

La Producción: abarca desde el primer día de grabación hasta la finalización de la grabación, en este punto se pone en marcha todo lo que se ha realizado en la pre producción. Guiarse en los libretos escritos para que el reportaje de los molinos marche de manera adecuada.

La post- producción: elegir el material adecuado para poder realizar la edición del documental, se observa detalladamente las tomas que se realizaron para poder darle una secuencia lógica al documental.

### **Guion Técnico**

	Que se filma	Plano	Lugar	locación
1.-	Paisaje y la ciudad	General y detalle	Latacunga	El calvario Parque Vicente

				León.
2.-	Molinos	General	San Felipe	Exterior del molino
3.-	Molinos Poultier, Monserrat, Familia Villacreses, Rucu Molino y de la familia Parra.	General y detalles	Latacunga,	Exteriores de los molinos
4.-	Introducción del documental	Medio, general y detalle	San Felipe	Monumento del molinero
5.-	Grabación al historiador Paul García	Medio y detalle	El fogón	Interiores de la casa
6.-	Grabación a la señora molinera	General. Detalle y medio	Brazales	Interiores del molino
7.-	Grabación al segundo historiador	Plano medio	Latacunga	Papelería
8.-	Grabación a la señora Clementina Corrales	Plano detalle y general	San Felipe	Lugar de trabajo, exteriores
9.-	Cierre del documental	General, medio detalle	Parque de San Felipe	Exteriores del parque

### Guion Literario

Título: Identidad mashcas					
Créditos: Daniela Corrales y Carlos Farinango					
Escena	Indicación técnica	Texto	Imagen	duración	sonido
1.-	Plano general	Introducción de la ciudad de Latacunga	Imagen de la ciudad	5 seg.	Música instrumental, voz en off
2.-		Origen de los molinos		1 min.	Música instrumental, voz en off
3.-		Tipos de Molinos y piedras.		3 min.	Música instrumental, voz en off
4.-	Plano	Molinos	Los molinos	4 min	Música

	general y detalles	como símbolo de identidad.	que iniciaron con esta actividad.		instrumental, voz en off
5.-	Plano general	Entrevista Historiadores		7 min	Música instrumental,
6.-	Plano general y detalles	Historia de los molinos.	Molinos de Latacunga	10 min	Música instrumental, voz en off
7.-	Plano general y detalles	Molinos de San Felipe y Brazales.	Los nueve molinos.	4 min	Música instrumental, voz en off
8.-	Plano general y detalles	Molino de la Familia Corrales	Molino en el interior.	5 min	Música instrumnetal y entrevista.
9.-	Plano general y detalles	Molino de la Familia Corrales y Sra. Clementina	Molino en el interior. Elaboración de la machica	10 min	Música instrumnetal y entrevista.
10	Plano general	Conclusiones	Ciudad de Latacunga	30 seg.	Música instrumnetal

## 9.- HIPÓTESIS.

La pérdida de la tradición molinera artesanal afectara a la identidad cultural de la población de Latacunga (mashcas).

## 10.- METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.

**Cualitativo:** Conocer el relato de historiadores, que nos permita identificar cuántos molinos artesanales comenzaron con esta actividad, conocer las razones por la que estos molinos no siguen prestando sus servicios a los latacungueños y descubrir las razones que influyen para que este trabajo artesanal este desapareciendo.

### Métodos de investigación

**Histórico:** El tema que vamos a investigar tiene como objetivo conocer la importancia histórica de los molinos, y este método de investigación es el más

adecuado para que podamos obtener información necesaria para el desarrollo de nuestro tema de investigación. Y obtendremos información por medio de fuentes primarias.

**Fuentes Primarias:** Es toda la información que nosotros como investigadores del proyecto lograremos obtener, mediante visita a los molinos, historiadores y también se realizará la búsqueda de información en archivos relacionados la tema que estamos investigando, para lograr obtener la información necesaria y poder desarrollar el tema.

### **Niveles de investigación.**

**Descriptiva:** el propósito de esta investigación es describir las situaciones y eventos que se generan alrededor de esta actividad y de esa manera buscar las causas que limitan la permanencia de los molinos. Y para obtener la información debemos buscar un grupo objetivo que nos proporcionen la información que nosotros como investigadores vamos a necesitar para poder desarrollar el tema que se está investigando.

**Exploratoria:** Queremos informar a la ciudadanía sobre los molinos artesanales, porque es una actividad económica que involucra a todos los latacungueños, porque se ha venido dando desde tiempo atrás y es un tema que no ha sido investigado a fondo, porque existen varias personas latacungueñas que desconocen el significado de mashcas que es un término que involucra a los molinos artesanales.

Y este punto de la investigación nos ayudara a aumentar el grado de familiaridad de los latacungueños con la actividad molinera, y de esa manera podemos ayudar para que esta actividad siga creciendo y que el trabajo que se realiza en los molinos sea reconocido y sus productos sean consumidos por todos los latacungueños.

## **Técnicas**

Para poder obtener información que nos sea útil debemos buscar técnicas adecuadas que nos facilite obtener información real, y para ellos vamos a utilizar las siguientes técnicas:

**Entrevista:** Esta técnica es importante porque vamos a entrevistar a historiadores que sepan sobre los molinos artesanales, también se entrevistara aun dueño propio de los molinos artesanales que existe en san Felipe, los cuales nos van a dar a conocer los inicios de los molinos artesanales en el sector de San Felipe y en el barrio Brazales.

**Focus Group (Grupo Focal):** al realizar esta técnica nos permitirá tener un conocimiento más general de si las personas saben o no que son los molinos artesanales, también se podrá ver en el debate cuanto saben de la importancia e historia de la misma.

## **11.- ANALISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS. FOCUS GROUP**

**Fecha:** 18,19 de Junio del 20016

**Lugar:** San Felipe

**Actividad:** Focus Group (Grupo Focal)

**Tema:** Los molinos artesanales

**Nombre del moderador:** Daniela corrales

**Asistente del moderador:** Carlos Farinango

**Participantes:** 10 personas de la ciudad

**Preguntas:** A los participantes

1. ¿Conoce usted por que los latacungueños somos conocidos con el sobrenombre mashcas?
2. ¿Sabe usted que es un molino artesanal de granos?
3. ¿Con que frecuencia usted acude a moler los granos?
4. ¿Usted prefiere comprar las harinas en los mercados, tiendas o en los supermercados?
5. ¿Con que frecuencia usted consume las harinas molidas?

### PARTICIPANTES

NÚMERO	NOMBRE	EDAD	SEXO	OCUPACIÓN
1	Byron Amores	18	Masculino	Estudiante
2	Victor Moreno	55	Femenino	Negociante
3	Carla Moreno	28	Femenino	Secretaria.
4	Holger Bastidas	30	Masculino	Trabajador
5	Blanca Mena	40	Masculino	Agricultor
6	Wilmer Collaguazo	31	Masculino	Licenciado
7	María Morocho	29	Femenino	Agricultora
8	Jeaneth Corrales	35	Femenino	Trabajadora
9	Germaña Moreno	39	Femenino	Estudiante
10	Paul Taco	27	Masculino	Negociante

#### Grupo 1

**¿Conoce usted por que los latacungueños somos conocidos con el sobrenombre Mashcas?**

*Byron Amores*

Bueno el sobrenombre de mashcas yo creo que se nos dio gracias a las tradiciones y costumbres que tenemos los latacungueños, una de esas culturas son las fiestas de la mama negra que en nuestra provincia se festeja a lo grande, y es por eso que somos conocidos con ese sobrenombre a nivel mundial.

**Víctor Moreno**

Para mi pensar los latacungueños somos conocidos con este nombre debido a que años atrás nuestra ciudad era rica en cuanto a producción, siembras como el maíz, la cebada eran reconocidas a nivel local y regional, y por eso nuestra ciudad fue conocida como la tierra de los mashcas.

#### **Carla Moreno**

Bueno en una época había en Cotopaxi un sin número de personas que comenzaron a dedicar su vida diaria a la molienda de granos, y pienso que por eso los historiadores pusieron ese sobre nombre al lugar donde vivimos y ahora somos conocidos como mashcas.

#### **Holger Bastidas**

Yo creo que los latacungueños somos reconocidos con este sobrenombre gracias a la fiesta grande que aquí se lleva a cabo, y que es la Mama Negra, debido a esto nosotros somos conocidos como mashcas.

#### **Blanca Mena**

Una de las principales causas es que en la Latacunga, existe diversidad de pueblos y tradiciones, donde las personas sacaron este sobre nombre, además la palabra mashcas está en quichua que quiere decir harina de maíz.

#### **Wilmer Collaguazo**

La verdad no se muy claramente, pero si escuchado decir a mis padres y abuelos, que más antes en Latacunga se sembraba bastante, y que las personas de otras partes venían a comprar y llevar el producto de aquí. Y que fue por eso que las personas fueron comentando que en Latacunga son mashcas.

#### **María Morocho**

El sobrenombre mashcas sale debido a que las personas años atrás comenzaron a comer las harinas que aquí se producía, casi nunca faltaba la harina de maíz, de cebada y de haba en la alimentación diaria de las familias, es por eso que sale este sobrenombre y que hasta la actualidad se sigue sosteniendo.

#### **Jeaneth Corrales**

Bueno mi familia viene de una generación que siempre ha estado inmersa en la producción de harinas de la provincia, y gracias a esto se ha conocido a diversas personas que han comentado o hablado acerca de los mashcas, y bueno lo principal es que este sobrenombre sale gracias a la gran producción de harinas que se realizan aquí.

### **Germaña Moreno**

Buenos días la verdad no estoy muy al tanto sobre este tema, pero creo que este sobrenombre se nos pone debido a las fiestas y tradiciones que hay aquí, además la gente latacungueña es muy amable y cariñosa con las demás personas de otras ciudades, es por eso creo yo que nos han llamado mashcas.

### **Paul Taco**

Este sobrenombre se nos da gracias a la gastronomía, tradiciones y costumbres que tiene Cotopaxi, una parte fundamental son sus fiestas que año tras año, atrae a más personas de todo el mundo y pienso que es ahí donde las personas nos van conociendo como mashcas, gracias a nuestra costumbre.

### **¿Sabe usted que es un molino artesanal de granos?**

### **Byron Amores**

Un molino es una maquina donde se puede moler varios tipos de granos, y que aquí en la provincia hay varios sitios específicamente que se dedican a esta actividad, las harinas lo venden en toda la provincia, bueno eso es para mí un molino de grano.

### **Víctor Moreno**

Hay varios tipos de molinos que se utilizan para hacer harinas, pero la verdad no sé cuándo un molino es artesanal, la verdad es que yo he visto que casi todos los molinos funcionan con energía eléctrica y en ese momento creo que ya dejan de ser artesanales, pero en la gran mayoría los molinos siempre son usados con la fuerza del hombre.

### **Carla Moreno**

Bueno yo no sé muy bien que es un molino artesanal de grano, pero si he escuchado y en ocasiones de pasadita un molino de grano, y creo que en estos molinos las personas van hacer moler sus granos que siembran en sus terrenos.

### **Holger Bastidas**

Para mí los molinos artesanales de grano son los que funcionan con piedra y la mano del hombre, las personas antiguas usaban los molinos de piedra para moler los granos y posterior mente asían tortillas o coladas con estas harinas molidas en piedras, bueno eso es para mí un molino artesanal.

### **Blanca Mena**

En mi casa tenemos un molino pequeño llamado corona, aquí nosotros molemos los granos para los pollos o algunas veces para hacer polvos para la comida de la casa, me supongo que a esto yo puedo llamar un molino de grano porque muele granos.

### **Wilmer Collaguazo**

Bueno yo sé que en la provincia de Cotopaxi existen varios molinos que son usados por las personas para moler sus granos, pero lo que no se, es que si serán artesanales, y bueno un molino es eso específicamente que sirve para moler granos.

### **María Morocho**

Un molino artesanal antiguamente lo usaban para moler granos, es una roca hundida con otra roca, le golpeaban al grano y salía molido el grano bueno eso es para mí prácticamente un molino de granos.

### **Jeaneth Corrales**

Un molino artesanal es una máquina que tritura los granos y los convierte en harinas eso es un molino artesanal, pero lo que la gente no sabe es que estos molinos han cambiado y han ido evolucionando con el pasar del tiempo, hoy el

molino artesanal ya cuenta con una banda que ayuda al molino, además funciona con energía eléctrica, pero esto no hace que el molino deje de ser artesanal porque todo el trabajo se hace a mano.

### **Germaña Moreno**

Yo pienso que el molino artesanal sirve para hacer harinas y que en la provincia de Cotopaxi hay varios lugares donde se puede encontrar estos molinos, además los molinos nos brindan la facilidad de obtener alimentos para nuestros hogares eso es un molino

### **Paul Taco**

Bueno el molino es usado para obtener harinas desde años atrás nuestros padres y abuelos siguen esta costumbre de llevar los granos a los molinos, pero en la actualidad como que esta actividad se está perdiendo por la modernidad y no se debería perder la costumbre de moler los granos en los molinos.

### **¿Con que frecuencia usted acude a moler los granos?**

### **Byron Amores**

La verdad mi familia y yo no tenemos esa costumbre de ir a los molinos, pero si en ocasiones va mi abuelo o mi mama a moler los granos pero en porciones pequeñas, más para los animales y muy pocas veces para el consumo de nosotros.

### **Víctor Moreno**

Yo en lo general casi nunca hago de moler los granos que tengo en casa, mi familia tiene la costumbre de comprar las harinas en el mercado o en las tiendas y siempre ya vienen molidas, nosotros solo cogemos preparamos y no hacemos moler.

### **Carla Moreno**

Como mencione anteriormente no tengo el gusto de conocer un molino artesanal y tampoco acudo a moler los granos en estos molinos, pero sería bueno darse un tiempo y conocer más de esta tradición que en la provincia existe desde hace años.

### **Holger Bastidas**

Mi abuelo tiene la costumbre de ir hacer moler los granos cada vez que tenemos en la casa, siempre sin fallar van cada 15 días y es ahí donde nosotros le acompañamos a hacer moler los granos pero en porciones pequeñas no más.

### **Blanca Mena**

Cada mes o cada dos meses se tiene la oportunidad de ir a un molino y hacer moler los granos, porque casi la mayoría de las veces muelo en mi casa misma, y cuando muelo las harinas no lo hago en porciones grandes, es por eso que casi no acudo a los molinos que hay por acá.

### **Wilmer Collaguazo**

Yo nunca voy hacer moler los granos, pero si compro y consumo las harinas de haba, de alverja y de maíz que hay en los mercados, y como vivo solo en Latacunga no tengo esa necesidad de acudir a los molinos que hay en la provincia.

### **María Morocho**

La verdad es rara ves que yo o mi familia van hacer moler los granos en los molinos, casi no tenemos esa costumbre de hacer moler, pero si se ha visto como las demás personas tienen ese hábito de hacer moler sus granos.

### **Jeaneth Corrales**

Para mí al hablar de granos y de molinos es de todos los días, gracias a mi mama que tiene esa gran labor de trabajar con un molino por varias generaciones, bueno yo todos los días paso aquí con mi madre en la actividad de moler los granos debido a que mi familia vive de esto.

### **Germaña Moreno**

Bueno yo voy de vez en cuando hacer moler los granos y eso que donde yo vivo mis vecinos tienen uno hasta dos molinos de granos en la misma casa, pero de vez en cuando se ofrece uno para que le voy a mentir.

**Paul Taco**

En mi familia siempre nos vamos turnando a moler los granos, como tenemos animales pues siempre molemos harinas para las gallinas y para los chanchos, con esto podemos sostener a nuestros animalitos, esa es la razón por que casi siempre estamos yendo a moler los granos en los molinos

**¿Usted prefiere comprar las harinas en los mercados, tiendas o en los supermercados?**

**Byron Amores**

Yo la verdad no realizo las compras de la casa, pero las veces que se compran las harinas mi familia lo hace en las tiendas y también en los mercados que hay, pero la mayor parte en las tiendas.

**Victor Moreno**

Las veces que yo he comprado las harinas siempre ha sido en las tiendas más cercanas donde yo vivo, pero hay si no sé si será harina purita como sabe decir mi mama, pero compramos en las tiendas

**Carla Moreno**

Por lo general siempre compramos las harinas en las tiendas y supermercados a donde vamos, bueno mi familia no es muy amante de las harinas pero de vez en cuando nos damos un tiempito para comer las harinas

**Holger Bastidas**

Pocas veces nosotros compramos las harinas gracias a mis abuelos porque ellos casi todo el año están sembrando y nunca nos faltan las harinas, y si algún rato falta un poco de harina pues compramos en los mercados.

**Blanca Mena**

Para que voy a mentir las veces que compramos en mi familia las harinas lo hacemos en las tiendas de los vecinos que nos venden media libra una libra, y así

consumimos estas harinas, también cuando hay oportunidad vamos halos mercados de la ciudad.

### **Wilmer Collaguazo**

Yo particularmente compro las harinas en los mercados que hay en la provincia de Cotopaxi, y por qué compro aquí, bueno muchas de las veces se ha escuchado que las harinas de los mercados son más sabrosos y puritas saben decir por eso compro en las mercados.

### **María Morocho**

Nosotros compramos las harinas en los mercados y algunas de las veces en los supermercados, no consumimos mucho las harinas en mi familia pero si tratamos de consumir las harinas en estos días.

### **Jeaneth Corrales**

La verdad mi familia no compra en ningún lado las harinas, bueno esto gracias que nosotros mismos hacemos las harinas y casi nunca nos falta estos polvos, siempre tenemos harina de haba, harina de alverja y harina de maíz.

### **Germaña Moreno**

Siempre yo compro las harinas en las tiendas y mercados de Latacunga y también siempre en mi casa estamos acostumbrados a comer una sopita de haba o de alverja que es muy rica para todos.

### **Paul Taco**

Nosotros no tenemos un lugar específico de dónde comprar las harinas, pero lo que si hacemos siempre es de ver donde compramos es más bueno la calidad y la cantidad de la harina, para en otra ocasión regresar y comprar en el mismo lugar eso hacemos nosotros.

**¿Con que frecuencia usted consume las harinas molidas?**

### **Byron Amores**

La verdad en mi casa no tenemos la costumbre de comer todos los días las harinas que hay en la provincia, pero debes en cuando nosotros compramos estas harinas para comer en la casa, pero no es con frecuencia.

**Victor Moreno**

Mi mamá es la que siempre quiere comprar harinas y darnos de comer en la casa, pero lo bueno es que casi no todos los días lo consiguen, por lo general los días de feria trae y cocinamos en la casa.

**Carla Moreno**

Yo particularmente como las harinas una o dos veces a la semana, porque en mi familia no son muy amantes de esta rica harina, y muchas de las veces solo cocinamos arroz y eso creo que es una fea costumbre.

**Holger Bastidas**

La mayor parte de veces que comemos harinas molidas es cuando nuestro abuelo viene a la casa y nos visitas, él tiene la costumbre de traernos polvos ya listos para la preparación, bueno el viene cada mes o cada 15 días a la casa.

**Blanca Mena**

Yo tengo la costumbre de siempre cocinar una colada de haba o una colada de alverja, una o dos veces a la semana pero siempre trato de cocinar en mi casa a pesar de que mis hijos no comen mucho esta preparación.

**Wilmer Collaguazo**

Como vivo solo acá en la provincia de Cotopaxi son muy pocas las veces que preparo y cocino en mi cuarto, pero si trato de comprar una o dos libritas de harinas para variar las comidas.

**María Morocho**

Para que voy a mentir en estos días creo que la mayoría de personas nos hemos acostumbrado a solo comer y preparar alimentos rápidos, como el arroz y la sopa de fideo y nos olvidamos de comer lo que es saludable como las harinas.

### **Jeaneth Corrales**

Yo como las harinas casi todos los días gracias a la facilidad y el acercamiento que mi familia tiene, siempre cocinamos una sopa, un chapo preparado con las harinas, yo recomendaría a todas las personas que volvamos a tomar esas costumbres de nuestros abuelitos de comer un buen chapo preparado con las harinas.

### **Germaña Moreno**

Casi con frecuencia puedo decir que nosotros cocinamos y preparamos los distintos platos con harinas, y también yo trato de que mi familia no se acostumbre a solo comer arroz y más arroz todos los días, claro que no es malo, pero yo pienso que debemos comer primero las harinas

### **Paul Taco**

Mis abuelos y mis padres siempre tratan de comer una sopita de colada de haba, muchas de las veces siempre cocinamos este plato entre semana para crecer sanos y fuertes.

### **Interpretación de grupos focales**

En el grupo focal efectuado como representación del barrio Brazales Latacunga se estableció un dialogo en donde mediante un análisis se pudo identificar cual es el conocimiento de las personas sobre los molinos artesanales que existen en la provincia de Cotopaxi, todas estas versiones son importantes para saber cuánto conocimiento tiene la gente sobre la actividad molinera.

Este grupo focal conformado por hombres y mujeres de diferentes edades se realizó con el objetivo de determinar el conocimiento que tienen cada una de las personas sobre la importancia de los molinos artesanales aquí en la ciudad de Latacunga, en este grupo se logró resaltar algunos términos específicos sobre el

trabajo, manejo y mantenimiento de los molinos artesanales de grano que en el provincia de Cotopaxi existen.

## **Entrevista**

**Historiador: Paúl García**

### **¿Cuántos molinos existen en la provincia de Cotopaxi?**

Al hablar de los molinos artesanales es hablar de historia y sobre todo es hablar de la economía de Latacunga, bueno existían muchos molinos en aquellas épocas pero lo principal hoy día podemos hablar de cuatro molinos específicamente y sobre todo los dos más principales como es el molino que está ubicado en la casa de la cultura núcleo de Cotopaxi, por lo general los molinos de esas épocas siempre estaban ubicados en las laderas de los ríos más cercanos, es por eso que el molino de la casa de la cultura estaba ubicado cerca al río Yanayacu. Otro molino ejemplar es los que actualmente llamamos molinos Poultier que también está ubicada estratégicamente cerca al río Cunuyacu y prácticamente los molinos de la ciudad siempre estaban cerca de ríos.

### **¿La actividad molinera era una fuente de economía para la provincia?**

Bueno la actividad de la molienda años atrás fue considerada como una industria y bueno prácticamente era así, porque a través de ellos se manejaba mucha actividad que consistía en la molienda de granos en esa época, pero esto no se quedaba ahí, hubo un punto donde la provincia de Cotopaxi fue conocida local y nacionalmente por su distribución de harinas a ciudades grandes como Quito y Guayaquil y prácticamente eso era una fuente de economía grande para la ciudad como una industria.

### **¿En qué lugares estaban ubicados la mayoría de estos molinos?**

En la provincia como le mencione existieron más de 50 molinos entre molinos primarios, secundarios, pequeños, grandes y muy grandes, pero los más importantes eran los molinos Poultier y de la casa de cultura, y bueno hasta ahora

los molinos están en san Felipe, la laguna, Miraflores y en los barrios orientales y occidentales de Latacunga.

**¿Los molinos artesanales son símbolo de identidad cultural?**

Bueno yo no le llamaría a los molinos símbolo de identidad cultural, porque yo creo que hay otros símbolos de identidad más evidentes, más creo yo que esto puede ser un símbolo emblemático de trabajo por que entra en un símbolo de tradición popular.

**¿Porque somos conocidos como mashcas?**

La verdad este es un asunto conocido para todos nosotros porque uno de los productos de la molienda de nosotros era la machica justamente era por eso y por la cantidad de molienda de la misma que nosotros somos conocidos como mashcas, y nosotros debemos sentirnos orgullosos de tener este sobrenombre, porque vienen de todo el trabajo que se está realizando en base a la molienda.

**Entrevista**

**Martha Castellano: Propietaria del molino artesanal “Comunitario”**

**¿Desde cuándo tienen el molino artesanal?**

Bueno yo me dedico a esta actividad desde hace 11 años atrás, pero quienes iniciaron este negocio fueron mis suegros, quienes adquiriendo los molinos en el año de 1961 y por la edad avanzada que mi suegro tenía ya no pudieron hacerse cargo de este negocio y me lo heredo.

**¿Qué le llevó a trabajar en esta actividad?**

Tenía otro negocio que es de los bloques pero ya existía mucha competencia y este negocio ya no resultaba tan rentable para mí, y como mi suegros tenían estos molinos y además como mi hermana tiene el negocio de los granos ella me daba dos quintales de maíz para yo moler, y de ahí vi la necesidad de incursionar en el negocio de la molienda, primero molía en pequeñas cantidades y solo realizaba machica y a medida que pasaba el tiempo aumente mi negocio, en la actualidad

vendo machica, polvo de alverja, jora, harina de plátano, harina de maíz y en por el mes de Octubre ya empiezo a moler la harina morada para la elaboración de la colada morada, y también cuando me hacen pedidos vendo harina de haba.

### **¿Cómo es el mantenimiento del molino artesanal?**

Lo más complicado de dar mantenimiento a los molinos artesanales es picar la piedra, porque de tanto moler los granos los pequeños surcos que existen en las piedras desaparecen, y esto ocasiona que se tarde más en moler los granos, por eso un determinado tiempo hay que picar las piedras, lo que implica mucho trabajo por que hay que desarmar la mayor parte del molino debido a que se debe sacar la tolva, la zaranda, los rulimanes, el tambor y sacar la piedra estática del molino, para picar la piedra antes solamente se utilizaba puntas de acero y un combo, pero gracias a la tecnología y en vista de que el trabajo es muy forzoso utilizamos la pulidora para abrir los surcos, y para formar los pequeños agujeros en las piedras utilizamos las puntas. La piedra es la pieza más importante del molino artesanal y la más difícil de conseguir en estas épocas, mi suegro consiguió las piedras que hoy estoy utilizando, y la verdad no sé dónde encontrar otras piedras, he preguntado en otros molinos para ver si tienen esas piedras y me comentan que ya no hay.

También se debe dar mantenimiento a los rulimanes, cada 15 días ponemos un poco de grasa para que el ruliman no se reseque y no se quede remordido, esta pieza cambiamos cada 6 meses. El molino funciona con una banda que es quien genera el movimiento de las piedras, y por la velocidad que esta produce la banda se rompe en la unión y se remienda con grapas y pega.

El tambor que cubre a las piedras es de metal, y por el calor del choque de las dos piedras este comienza a oxidarse, porque hay que pintarle cada determinado tiempo y darle su respectivo mantenimiento.

### **¿Qué tipos de granos muele?**

Yo no muelo muchas harinas y solo utilizó el maíz, el chaquisara, el morochillo, el trigo, la cebada, el arrocillo, el plátano y la arveja.

### **¿Es rentable el trabajar con un molino artesanal?**

El negocio era antes muy rentable por que no existía tanta competitividad en las ventas, pero en la actualidad cuando se va a comercializar los productos ofrecen un precio que no es muy conveniente por que los granos en los últimos años han subido su precio, y lo que implica la molienda, la tostada, el pago de la luz, el pago a los trabajadores también tienen un costo, y eso hay que dividirlos para todos los productos que realizo y hay que sacar un precio aproximado, y como mis productos son de buena calidad no puedo abaratar el precio de las harinas, y por ende no hay mucha demanda.

### **¿Dónde comercializa el producto molido?**

Yo solo comercializo mis harinas a mi hermana, ella lleva las harinas a vender en Guayaquil, en el molino vendo en pequeñas cantidades y a veces vendo hasta 5 quintales.

## **Entrevista**

### **Historiador. Lalo Freire**

#### **¿Cuántos molinos existían en la ciudad de Latacunga?**

Existían varios molinos, porque los molinos eran como hoy en día son las panaderías. Existía Molinos Cunugyacu, Monserrat, de la familia Villacreses, familia vascones y de la familia Parra a lo largo que esta actividad toma fuerza se iban incrementando molinos en distintos lugares de la ciudad como en La Laguna, Barrio Brazales, y San Felipe.

Cabe mencionar que los primeros molinos que existían eran los molinos que funcionaban a base de la corriente del río años más tarde empiezan aparecer los molinos con electricidad que utilizaban un motor para poder mover las piedras.

#### **¿Por qué en la ciudad existían varios molinos?**

La ciudad producía cereales, cebada, cuando los gobiernos del 60 y 70 en una política equivocada empiezan a importar el trigo y la cebada desmantelan todo lo

que es la producción en Latacunga, porque la ciudad era considerada como el granero del país, y a las personas se les facilitaba incursionar en este negocio.

### **¿Los molinos eran considerados como símbolo de identidad cultural?**

La cebada fue quien le dio identidad cultural a Latacunga, identidad cultural en la fiesta porque el rastrojo que quedaba de la cebada servía como chamiza para quemar en la que los jóvenes saltábamos, en la producción de machica, y los molinos eran la expresión de ese fenómeno.

### **¿Por qué algunos molinos artesanales se perdieron?**

Por qué en los años de los 60 y 70 los gobiernos comienzan a comprar harinas de otros lados, que en esa época era más barato y mejor salía más caro producirla en la ciudad misma, esta es una de las razones por la cual los molinos comenzaron a perderse, también afecto a la desaparición de los molinos el cambio de pensamiento y la pérdida de costumbre de las personas que ya no cocinaban los alimentos que en esa época eran ya señalados.

### **¿Porque a los latacungueños se los conoce como mashcas?**

La mashca era el alimento de todos los días, la machica se producía en varios sectores pero donde más se comía este producto era en Latacunga, pero es por el fenómeno que existía mucha producción de cebada y por ende varios molinos.

### **¿Qué pasa si los molinos artesanales llegaran a desaparecer?**

Con la pérdida de los molinos se pierde la identidad cultural de la cebada y la machica y se pierde la identidad cultural de ser productores de nuestro propio alimento, los molinos son la garantía de la seguridad y la soberanía alimentaria, porque hoy ya en gran parte los ciudadanos dependemos de las grandes cadenas alimenticias, de centros comerciales y de las grandes empresas molineras.

## **12.- PRESUPUESTO PARA LA ELABORACION DEL PROYECTO**

Para la realización del presente proyecto se ha utilizado los siguientes materiales, que a continuación detallaremos en la siguiente tabla:

<b>ELABORACIÓN DEL PROYECTO ESCRITO</b>			
<b>Materiales</b>			
Recursos	Cantidad	V. Unitario	
Impresiones	500	0.14	70\$
Copias	60	0.5	30\$
Empastados	3	30	90\$
Esferos	8	0.40	3.20\$
Total			<b>193\$</b>
<b>Material digital</b>			
Pilas	5	2.00	10\$
Flash	1	35.00	35\$
Pago de Internet	1	23.00	23\$
Total			<b>68\$</b>
<b>ELABORACIÓN DEL DOCUMENTAL</b>			
<b>Materiales digital</b>			
Compra de caset	2	5.00	10\$
Compra de cd	5	4.80	24\$
Compra del programa de edición adobe premier y adobe audition.	1	60.00	60\$
Edición del documental.	1	60.00	60\$
Total			<b>154\$</b>
<b>Material tecnológico</b>			
Alquiler de cámaras de video	1	60.00	60\$
Alquiler de	1	60.00	20\$

cámara fotográfica			
Transformar videos de cassette a cd.	1	20.00	20\$
Total			<b>100\$</b>
<b>Transporte</b>			
Movilización			24\$
Total	1	24.00	<b>24\$</b>
<b>Costo Total del proyecto</b>			<b>539\$</b>

### 13.- CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Después de llegar a la parte final del proyecto llegamos a la conclusión:

#### Conclusiones

1. La comunicación y la cultura están ligados, sobre todo en la actualidad, pues existe poco conocimiento sobre el tema tratado, y si la comunicación no aporta a que la sociedad conozca sobre la identidad cultural de los latacungueños, no va existir un aporte real para la sociedad, porque la mayoría de las personas desconocen de donde proviene el termino mashcas y solo las personas de edad avanzada conocen sobre el tema que se investigó, y es ahí donde esta nuestro deber con la sociedad, mantener informados a la ciudadanía sobre nuestras raíces para que esta tradición que se ha dado por años siga en vigencia.
2. La realización de un producto comunicación audiovisual (documental), es el más idóneo porque estamos en una era digital, donde los jóvenes pasan la mayor parte de su tiempo en los celulares y en las computadoras navegando en internet y la mayor parte de los jóvenes ya no se dedican a leer y si se hubiera realizado otro tipo de producto comunicacional como

una reportaje escrito, o un reportaje radial no causara el mismo impacto, porque se está uniendo audio con imágenes en movimiento lo que le hace más atractivo al producto comunicacional.

**Recomendaciones:**

1. Esta investigación debe ser tomada en cuenta, por los estudiantes de la carrera de comunicación social y de esa manera aportar con la sociedad para mantenerlos informados, porque es un tema poco investigado y es de gran importancia, porque habla de la identidad cultural de un pueblo, y es preocupante que los jóvenes de nuestra ciudad desconozcan de donde provienen el termino mashcas que es como nos identificamos los latacungueños, y los comunicadores deben responder a sus principios básicos que es informar y educar a la gente y de esa manera están contribuyendo con la sociedad y para que una tradición siga, debido a la modernidad los molinos artesanales cada día pierden fuerza porque no tienen los instrumentos necesarios para competir con las grandes empresas, lo que limita su permanencia.
2. Los molinos artesanales son una identidad cultural muy valiosa para las personas, pero en los últimos años esto se está olvidando, es por eso que las autoridades y los dueños de los molinos deben trabajar conjuntamente para fortalecer esta identidad cultural, pues así se dará más realce a la provincia de Cotopaxi.

## 14.- BIBLIOGRAFÍA

- Barbero,J,M, (1999) “Globalización y multiculturalidad. Recuperado de <https://goo.gl/AYvKZ1>.
- Bolaño, S. (2011). Consideraciones sobre el concepto de dialecto. Wiki Lenguaje y Sociedad (CEP.) Recuperado de <https://goo.gl/T5kBYL>.
- Córdoba, T. (2010) Prehistoria en España. España: Averroes. p.853.
- Calvo. (2007). documental. Recuperado el 4 de junio de 2016, <https://goo.gl/d6dnct>
- Chiavenato, I. (2006). Introduccion a la Teoria General de la Administración. Mcgrraw-Hill Interamericana.
- Comercio, E. (17 de Mayo de 2014). Los antiguos molinos de granos perduran en Cuenca. El Comercio. Recuperado el 12 de Junio de 2016, de <https://goo.gl/w5CJL7>
- Ecured. (2015,5 de Noviembre). Historia de los molinos. Ecured. Recuperado de <file:///C:/flas/molinos/Molino%20-%20EcuRed.html>.
- Ecured. (2015,5 de Noviembre). Historia de los molinos. Ecured. Recuperado de <file:///C:/flas/molinos/Molino%20-%20EcuRed.html>.
- Fernandez, G. (7 de noviembre del 2013). Identidad Cultural. Prezi. Recuperado de <https://goo.gl/wjvAKE>.
- Fonseca, M. d. (2011). Comunicación oral y escrita. Mexico: pearson.
- García, P. (21 de Noviembre del 2015). Molinos Poulter resistió la fuerza del Cotopaxi y el cambio de dueños. El comercio. Semana, (47), p. 8.
- García, P. (21 de Noviembre del 2015). Molinos Poulter resistió la fuerza del Cotopaxi y el cambio de dueños. El comercio. Semana, (47). p.8.
- García, N. (2001). Culturas Híbridas. Barcelona: Paidós.
- Herrera, A. (2012) Consumo de la machica de cebada (Tesis de grado) Universidad de Cuenca.
- Herreros, R. D. (1997). Objetivacion Cinematografica, el Documental. Edym.
- Isla del pan. (23 de octubre de 2011). La molienda. Isla del pan. Semana, (42), p.45.

- El comercio, Los antiguos molinos de granos perduran en Cuenca (17 de Mayo de 2014).. El Comercio. p 11.
- Lara, J. (17 de marzo de 2013). Cultura. Hibridación Cultural. [mensaje de un blog]. Recuperado de <https://goo.gl/xvbdnC>.
- Molano, O.L.(2006). La identidad cultural, uno de los detonantes del desarrollo territorial. Recuperado de <https://goo.gl/4JgsP8>.
- Reyes, J. M. (16 de Septiembre del 2000). Los molinos hidráulicos en la provincia de Granada. Gazeta de Antropología. Recuperado de <https://goo.gl/eYC5yJ>.
- Olcoz, S. (20 de mayo de 2011). Desaparición de dos ruedas de Molino de Sangre. [Mensaje de un Blog]. Recuperado de <https://goo.gl/HPt8RU>
- Palmetti, N. (13 de Abril del 2014). Propiedades y uso de la cebada [Mensaje de un blog]. Recuperado de <https://goo.gl/HXS9BB>
- Rodriguez, M, V. (8 de Diciembre del 2008). Cómo funcionan los molinos holandeses [Mensaje de un Blog]. Recuperado de <https://goo.gl/7hrdfu>.
- Secretaria Nacional de Planificación y desarrollo (2013). Plan Nacional del Buen Vivir.

## 15- ANEXOS

### ANEXO 1

#### HOJA DE VIDA

##### I. DATOS PERSONALES:

APELLIDOS: PEÑAHERRERA GARZÓN

NOMBRES: VERÓNICA VANEZA

CÉDULA DE CIUDADANIA: 0502569452

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: QUITO, 24 DE SEPTIEMBRE DE 1982

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: CALLE GENERAL PROAÑO S/N Y LA PINTA (FRENTE FABRICA RIPALDA)

TELÉFONO CELULAR: 0983512-732

CORREO ELECTRONICO: veronica.penaherrera@utc.edu.ec



##### II. ESTUDIOS

- 1. Primarios:** Escuela San José “La Salle” en la ciudad de Latacunga
- 2. Secundarios:** Colegio Particular “Hermano Miguel” en la ciudad de Latacunga. Especialidad Ciencias Sociales
- 3. Superiores:** Universidad del Azuay. Facultad de Filosofía, Letras y Ciencias de la Educación, Escuela de Comunicación Social. Modalidad a Distancia, Cuenca – Ecuador. Número de Registro en el SENECYT 1033-03-391921 **Título obtenido:** Técnica en Comunicación Radiofónica para el Desarrollo
  - Universidad Central del Ecuador. Facultad de Comunicación Social en la ciudad de Quito. Número de Registro en el SENECYT 1005-07-790530 **Título obtenido:** Licenciada en Comunicación Social
  - Universidad Técnica Particular de Loja. Número de Registro en el SENECYT 1031-15-86067389. **Título obtenido:** Magister en Gestión y Desarrollo Local.

##### III EXPERIENCIA LABORAL

- AGENCIA PRENSA INDEPENDIENTE en el Departamento creativo en el cargo de asistente fotográfica, desde el 05/10/2006 hasta el

31/12/2006

- PROYECTO DE ATENCIÓN EN SALUD COTOPAXI BAJO RESPONSABILIDAD DEL MINISTERIO DE SALUD PUBLICA en el área de Comunicación Social en el cargo de ATENCIÓN TÉCNICA LOCAL EN COMUNICACIÓN (ATL) en las comunidades urbanas y rurales del cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi desde el 05/10/2007 hasta el 31/12/2007
- PROGRAMA DE DESARROLLO DE ÁREA (PDA) PUJILÍ-GUANGAJE, a cargo de los niños, niñas y adolescentes que son patrocinados por Visión Mundial y que formaron parte del Consejo Consultivo de la Niñez y Adolescencia del cantón Pujilí en el proyecto transformador, enfocado en la niñez y basado en la comunidad y principios cristianos, desde el 25/08/2008 hasta el 31/10/2008
- DIARIO REGIONAL LOS ANDES EN SEDE LATACUNGA en el Departamento de noticias en el cargo de Periodista desde el 01/11/2008 hasta el 31/12/2008
- CONSEJO NACIONAL ELECTORAL DELEGACIÓN COTOPAXI en el área de Relaciones Publicas en el cargo de Relacionista Pública desde el 01/02/2009 hasta el 31/07/2009
- UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI en la Carrera de Comunicación Social en el cargo de Docente de Apoyo desde el 03/10/2011 hasta la actualidad

#### **IV. CARGOS DESEMPEÑADOS**

- Asistente Fotográfica
- Técnica Local en Comunicación (ATL)
- Periodista
- Docente universitaria

.....

Msc. Peñaherrera Garzón Verónica Vaneza

**HOJA DE VIDA****DATOS PERSONALES:**

**Nombres:** Daniela Silvana

**Apellidos:** Corrales Castellano

**Fecha de Nacimiento:** 25 de Octubre de 1991

**Lugar de Nacimiento:** Latacunga – Cotopaxi

**Estado Civil:** Soltera

**Cédula de Identidad:** 050379461-2

**Dirección:** Barrio Brazales Calle Principal

**Teléfono:** 03 2 252216      **Móvil:** 0984389191

**E-mail:** [danys1991@hotmail.com](mailto:danys1991@hotmail.com)

**ESTUDIOS REALIZADOS:**

**Nivel Primario**      ESCUELA “ANA PÁEZ”

**Nivel Secundario**      COLEGIO “VICTORIA VÁSCONEZ CUVI”  
UNIDAD EDUCATIVA SAN JOSÉ “LA SALLE”

**Nivel Superior**      UNIVERSIDAD TECNICA DE COTOPAXI

**TÍTULOS OBTENIDOS:**

**Institución:** UNIDAD EDUCATIVA SAN JOSÉ “LA SALLE”

**Título:** Bachiller en Ciencias Sociales

.....

Daniela Silvana Corrales Castellano

**HOJA DE VIDA****DATOS PERSONALES:**

**Nombres:** Juan Carlos  
**Apellidos:** Farinango Machay  
**Fecha de Nacimiento:** 19 de Diciembre de 1989  
**Lugar de Nacimiento:** Latacunga – Cotopaxi  
**Estado Civil:** Soltero  
**Cédula de Identidad:** 050335590-1  
**Dirección:** Calle Nueva Esperanza  
**Teléfono:** 0998807869  
**E-mail:** [farinango.car@yahoo.com](mailto:farinango.car@yahoo.com)

**ESTUDIOS REALIZADOS:**

**Nivel Primario** ESCUELA “2 DE AGOSTO”  
**Nivel Secundario** COLEGIO “DR. CAMILO FALLEGOS DOMINGUEZ”  
**Nivel Superior** UNIVERSIDAD TECNICA DE COTOPAXI

**TÍTULOS OBTENIDOS:**

**Institución:** “INSTITUTO MAYOR PEDRO TRAVESARI”  
**Título:** CHOFER PROFESIONAL

.....

Juan Carlos Farinango Machay

## ANEXO II

Entrevista al historiador para conocer la historia de los molinos artesanales.

### **Entrevista historiador**

1. ¿Cuántos molinos existían en la ciudad de Latacunga?
2. ¿Por qué en la ciudad existían varios molinos?
3. Los molinos eran considerados como símbolo de identidad cultural.
4. ¿Por qué algunos molinos artesanales se perdieron?
5. ¿Porque a los latacungueños se los conoce como mashcas?
6. ¿Qué pasa si los molinos artesanales llegaran a desaparecer?

## ANEXO III

Entrevista a los propietarios de los molinos para conocer la realidad y la historia de los molinos del sector de San Felipe y Brazales.

### **Entrevista propietarios de los molinos**

1. ¿Desde cuándo tienen el molino artesanal?
2. ¿Qué le llevó a trabajar en esta actividad?
3. ¿Cómo es el mantenimiento del molino artesanal?
4. ¿Qué tipos de granos no más muele?
5. ¿Es rentable el trabajar con un molino artesanal?
6. ¿Dónde comercializa el producto molido?

## ANEXO IV

**Modelo de cuestionarios para el grupo focal y entrevistas.**

### **Grupo focal**

1. ¿Conoce usted por que los latacungueños somos conocidos con el sobrenombre mashcas?
2. ¿Sabe usted que es un molino artesanal de granos?
3. ¿Con que frecuencia usted acude a moler los granos?
4. ¿Usted prefiere comprar las harinas en los mercados, tiendas o en los supermercados?

5. ¿Con que frecuencia usted consume las harinas molidas?

### ANEXO V



Participantes del focus group, realizado en el barrio Brazales.

### ANEXO VI



Wilmer Collaguazo, docente e la Universidad Técnica de Cotopaxi.

## ANEXO VII

### Molinos de la ciudad.

#### Molinos de la familia Villacreses



Molinos de la familia Vascones, actualmente ubicado debajo del puente 5 de junio.

#### Molinos de la familia Parra

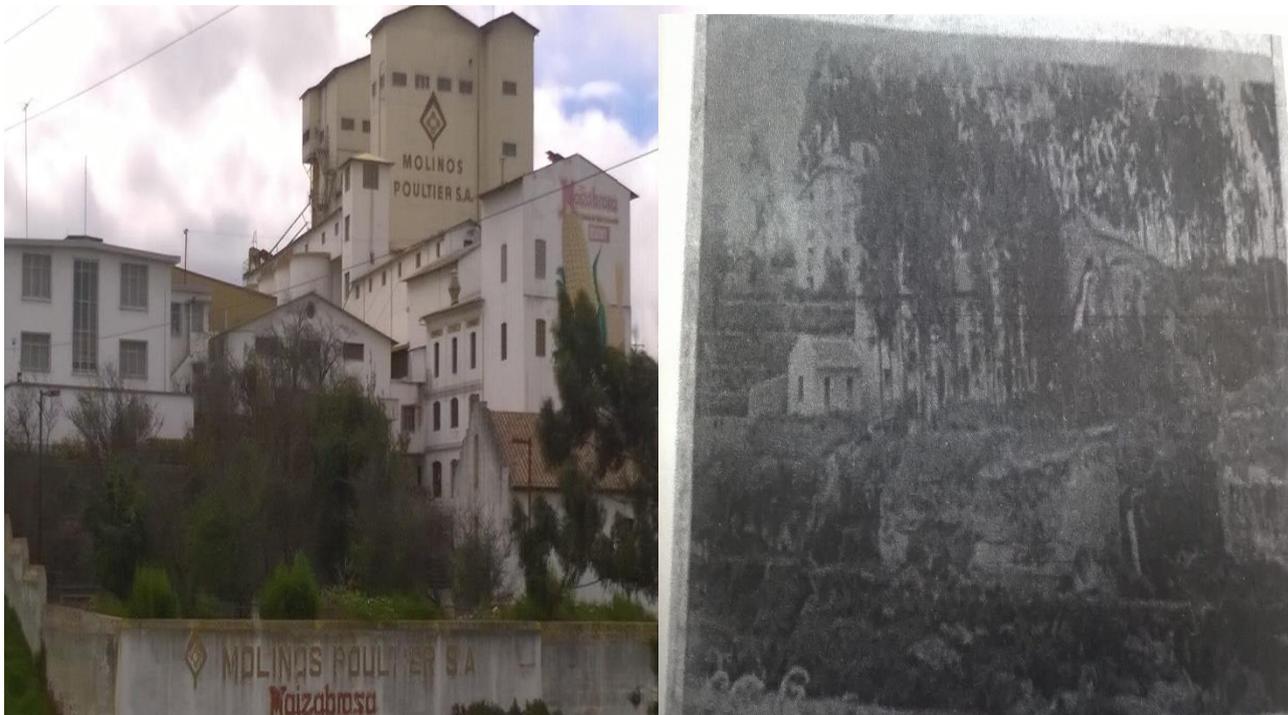


Molinos de la familia Parra, actualmente aquí funciona el centro comercial San Pedro.

#### Molinos Poultier

Molinos Poultier en la actualidad

Molino Poultier en el año de 1920



Los Molinos Poultier es el único que se ha mantenido durante estos años y continúan con la actividad molinera.

### Molinos Rucu Molino



Molinos de la familia Villacreces, de este molino solo queda dos chiflones que se pueden ver, y que la misma en la actualidad son utilizados como bodega de una mecánica que allí funciona.

## Molinos de Monserrat



Así fueron los molinos de Monserrat en sus inicios (izquierda 1936, derecha actualidad).

## Martha Castellano propietaria del molino “Comunitario”



El molino “Comunitario”, se dedica a la molienda de distintos granos (maíz, haba, cebada, trigo) y las comercializa en Quito y Guayaquil.

## ANEXO VIII



Imágenes al momento de visitar los molinos de Latacunga.

## ANEXO IX

### PROPUESTA PARA EL DESARROLLO DEL GRUPO FOCAL

#### 1.- PRESENTACIÓN

-Como estudiantes de la Carrera de Comunicación Social de la Universidad Técnica de Cotopaxi, hemos visto oportuno optar como técnica de investigación, el desarrollo de grupos focales, debido que esta nos ayudara a investigar, analizar e interpretar los diferentes conceptos que tienen las personas sobre el funcionamiento y la importancia de los molinos artesanales de la provincia de Cotopaxi

#### 2.- OBJETIVO

**General**

- Interpretar los distintos significados que las personas tienen sobre los molinos artesanales de grano.

### **Específicos**

- Conformar un grupo focal con distintas personas de la ciudad de diversas edades
- Emplear un cuestionario donde tenga preguntas enfocadas en el uso y la importancia de los molinos artesanales
- Interpretar las repuestas y preguntas planteadas en la reunión del focus group que se lleve a cabo con todas las personas del lugar

### **3.- JUSTIFICACIÓN**

El focus group efectuada nos permitirá conocer e interpretar los conocimientos que las personas tienen sobre los molinos artesanales que hay en Latacunga, también nos permitirá información relevante que ayudara al momento de tener información para nuestro proyecto, debido a que las personas con las que se va a trabajar en este taller son dueños de un molino artesanal, también viven cerca a estos molinos.

### **4.- ESPECIFICACIONES**

#### **Estructura**

Se trabaja con 10 personas de distintas edades, la cual nos ayudara a tener diversas ópticas sobre los molinos artesanales de grano, todo esto se desarrollara en base a una conversación donde todas las personas seleccionadas compartirán sus conocimientos y vivencias sobre esta actividad

#### **Desarrollo**

El desarrollo de esta actividad contara con un coordinador y un orador, para que las preguntas efectuadas en ese preciso momento sean claras y precisas para las personas, además de hacer esto se contara con una cámara y una grabadora de sonido con la cual se captaran todos los puntos de vistas, y al final se realizara un

análisis e interpretación de resultados de todas las personas que estén en este grupo focal.

**Fecha:** 18,19 de Junio del 20016

**Lugar:** San Felipe

**Actividad:** Focus Group (Grupo Focal)

**Tema:** Los molinos artesanales

**Nombre del moderador:** Daniela corrales

**Asistente del moderador:** Carlos Farinango

**Participantes:** 10 personas de la ciudad

**Preguntas:** A los participantes

1. ¿Conoce usted por que los latacungueños somos conocidos con el sobrenombre mashcas?
2. ¿Sabe usted que es un molino artesanal de granos?
3. ¿Con que frecuencia usted acude a moler los granos?
4. ¿Usted prefiere comprar las harinas en los mercados, tiendas o en los supermercados?
5. ¿Con que frecuencia usted consume las harinas molidas?

### PARTICIPANTES

NÚMERO	NOMBRE	EDAD	SEXO	OCUPACIÓN
1	Byron Amores	18	Masculino	Estudiante
2	Victor Moreno	55	Femenino	Negociante
3	Carla Moreno	28	Femenino	Secretaria.
4	Holger Bastidas	30	Masculino	Trabajador
5	Blanca Mena	40	Masculino	Agricultor
6	Wilmer Collaguazo	31	Masculino	Licenciado
7	María Morocho	29	Femenino	Agricultora

8	Jeaneth Corrales	35	Femenino	Trabajadora
9	Germaña Moreno	39	Femenino	Estudiante
10	Paul Taco	27	Masculino	Negociante

## ANEXO X

### **Modelo de cuestionarios para el grupo focal y entrevistas.**

#### **Grupo focal**

6. ¿Conoce usted por que los latacungueños somos conocidos con el sobrenombre mashcas?
7. ¿Sabe usted que es un molino artesanal de granos?
8. ¿Con que frecuencia usted acude a moler los granos?
9. ¿Usted prefiere comprar las harinas en los mercados, tiendas o en los supermercados?
10. ¿Con que frecuencia usted consume las harinas molidas?