TRAPICHES

UN DULCE SINSABOR

DOCUMENTAL

TRAPICHES
UN DULCE SINSABOR

MARIANA GUTIÉRREZ OSORIO
ELIZABETH URIBE GALLÓN

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE PEREIRA
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN
PROGRAMA DE COMUNICACIÓN SOCIAL – PERIODISMO

PEREIRA, RISARALDA
2016 – 2

DOCUMENTAL

TRAPICHES
UN DULCE SINSABOR

MARIANA GUTIÉRREZ OSORIO
ELIZABETH URIBE GALLÓN

LIBRO DE PRODUCCIÓN DOCUMENTAL
TRAPICHES
UN DULCE SINSABOR

ASESOR DEL PROYECTO: LUIS ALDANA VÁSQUEZ
REALIZADOR DE CINE Y TELEVISIÓN

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE PEREIRA
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN
PROGRAMA DE COMUNICACIÓN SOCIAL – PERIODISMO

PEREIRA, RISARALDA
2016 – 2

Este documental está dedicado primeramente a Dios por guiarnos en cada momento, a nuestras familias y a todas aquellas personas que de alguna manera nos colaboraron con la realización de este proyecto audiovisual.

AGRADECIMIENTOS

Ligia Cuartas

Stella Gallón

Jorge Andrés Gutiérrez

Jorge Danilo Gutiérrez

Liliana Osorio

Nicole Paepke Uribe

Conrado Uribe

Edwin Arango

Elías Arias

Juan David Cardona

Elva Mónica García

Sebastián García

Juan Pablo Trujillo Lemus

Juan José Rojas

Juan Camilo Santamaría

Jorge Andrés Velásquez

Hernando Zuluaga

Tabla de contenido

1. Presentación del proyecto (Introducción) 10
2. Especificaciones del Proyecto final 11
2.1. Título: 11
2.2. Género de producción: 11
2.3. Número de capítulos: 11
2.4. Duración: 11
2.5. Público Objetivo: 11
2.5.1. Beneficiarios Directos: 11
2.5.2. Beneficiarios Indirectos: 11
3. Corpus Temático 12
3.1. Justificación 12
3.2. Tema 12
3.3. Focalización de la temática 12
3.4. Objetivo general 13
3.4.1. Objetivos específicos 13
3.5. Sinopsis 14
3.6. Argumento 14
3.6.1. Introducción al documental a partir del trapiche artesanal 14
3.6.2. Elaboración de la panela y comparación entre los modelos de trapiches existentes 15
3.6.3. Comercialización, consumo y diversidad del producto panelero 15
3.6.4. Normatividades hacia la producción de panela 16
3.6.5. Otras problemáticas que afectan a los paneleros 16
3.6.6. Exaltación del producto panelero – reflexiones 16
4. Contexto de la investigación 17
4.1. Descripción del tema 17
***4.2.* Cuadro de fuentes** 38
4.3. Perfil de los personajes 41
4.3.1. Propietarios de Trapiches 41

4.3.2. Trabajador 42
4.3.3. Comerciante 43
4.3.4. Fuentes Institucionales 43
5. Tratamiento audiovisual/dispositivos 44
5.1. Dispositivos Técnicos: 44
5.2. Dispositivos Narrativos: 44
5.3. Dispositivos Estéticos: 45
5.4. Dispositivos Gráficos: 45
5.5. Dispositivos Sonoros: 45
6. Planteamiento del supuesto de investigación 45
7. Escaleta Final/ Guion de edición 46
7.1. Escaleta Final 46
7.2. Guion de edición 51
8. Producción 62
8.1. Plan de rodaje 62
8.2. Diario de campo 63
8.3. Informe de post-producción 67
8.4. Plan de emisión real 69
8.4.1. Soporte 69
8.4.2. Circulación 69
9. Presupuesto final 71
10. Cronograma final 75
11. Permiso de uso de entrevistas, musicalización y locación. 77
12. Conclusiones y/o Recomendaciones 89
12.1. Conclusiones 89
12.2. Recomendaciones 90
13. Referencias bibliográficas 91

Resumen

“Trapiches Un dulce sinsabor” es un documental que muestra desde diferentes ámbitos, la situación de la industria panelera en Colombia, a partir de la modificación de los trapiches existentes como lo son de un trapiche artesanal a un trapiche tecnificado, es decir; esquemas de fábrica muy industriales por las exigencias de llegar a los mercados internacionales; de cómo se han visto afectados o beneficiados de alguna manera por las normatividades creadas por el gobierno desde hace unos 10 años atrás y demostrar cual es el panorama nacional que le depara a este sector agrícola.

Además de explicar los otros diversos problemas que rodean a esta industria, puesto que muchas personas no saben que es la segunda agroindustria más importante del país seguida del café pero que aún sigue el poco reconocimiento por esta ardua labor y por el producto tan nutritivo y beneficio que es para toda la población como lo es la panela totalmente elaborada al natural y por estándares de calidad propios de cada trapiche teniendo en cuenta que es un producto listo para el consumo. Por esta razón el documental “Trapiches Un dulce sinsabor” ilustrará dicho tema a partir de diferentes situaciones por medio de cada entrevistado y demás apoyo.

Palabras clave: Trapiches paneleros, Panela, Caña, Fedepanela, Elías Arias, Cristian Marin, Orlando Serna, Jaime Damelines, Industria panelera, Colombia, Trapiche artesanal, Trapiche tecnificado, Resolución 779 de 2006, Familias, Campo, Cultura, Costumbres, Bebida.

ABSTRACT

"Trapiches A sweet sinsabor" is a documentary that shows from different spheres, the situation of the panel industry in Colombia, from the modification of the existing trapiches as they are of an artisan factory to a technified trapiche, that is to say, Very industrial factory schemes due to the demands of reaching the international markets; How they have been affected or benefited in some way by the regulations created by the government for some 10 years ago and demonstrate what the national panorama that this sector is facing.

In addition to explaining the various other problems surrounding this industry, since many people do not know that it is the second most important agribusiness in the country followed by coffee but that there is still little recognition for this arduous work and for the product so nutritious and beneficial Which is for the whole population as it is the panela totally elaborated to the natural and by quality standards own of each trapiche taking into account that it is a product ready for the consumption. For this reason, the documentary "Trapiches A sweet sinsabor" will illustrate this theme from different situations through each interviewee and other support.

Keywords: Trapiches paneleros, Panela, cane, Fedepanela, Elías Arias, Cristian Marin, Orlando Serna, Jaime Damelines, Panel industry, Colombia, traditional Trapiche, technified Trapiche, Resolution 779 of 2006, Families, Land, Culture, Customs, Drink.

1. Presentación del proyecto (Introducción)

Desde hace unos 10 años atrás cuando salió en vigencia inmediata para aplicar en un plazo de 6 meses la *Resolución 779 de 2006,* el gobierno de esa época creyó que en ese medio año todos los trapiches en el país iban a adjudicar estas normatividades a su profesión, pero lo que se desconocía eran cuantos trapiches realmente existían en el país ya que al ser informales no se tiene aún en la actualidad un número exacto de cuantos hay y cuantos han cerrado por las normatividades, pero más o menos hay un censo del cual uno se puede guiar para dar interpretaciones de los porcentajes que Fedepanela con el Ministerio de Agricultura hicieron a partir del estudio con base en los trapiches que están registrados en todo el territorio nacional y poder sacar algunas conclusiones.

Por otro lado hablar de trapiches en un país como lo es Colombia donde muchas personas niegan que la consumen por tener ese pensamiento ignorante de creer que hace parte solo de la canasta popular de los estratos bajos e intermedios nos lleva a demostrar cuales son las costumbres de quienes la elaboran a partir de las jornadas laborales, el símbolo de la unidad familiar, la resistencia y la cultura por generar un producto de excelente calidad desde sus propios conocimientos y otros de personas de Fedepanela que de alguna forma los han ayudado pero teniendo en cuenta que solo lo hacen a los trapiches que estén en su base de datos registrados y eso que no logran cubrir todos esos trapiches; es por ello que se ha comenzado a incursionar en otra clase de productos a base de la materia prima de la panela para volver este producto en un consumo global que tiene muchas propiedades nutritivas y posicionándola como un alimento muy beneficioso para la comunidad mundial.

2. Especificaciones del Proyecto final

2.1. Título:

Trapiches Un dulce sinsabor.

2.2. Género de producción:

Documental audiovisual expositivo.

2.3. Número de capítulos:

Capítulo único.

2.4. Duración:

00:26:13:00

2.5. Público Objetivo:

Documental dirigido a personas mayores de 15 años con relación directa o con intereses en el agro, específicamente a los paneleros por su situación económica, social, política y cultural.

2.5.1. Beneficiarios Directos:

Los trapiches paneleros artesanales y tecnificados, los trabajadores y dueños de los mismos, las agremiaciones paneleras, la Universidad Católica de Pereira y el programa de Comunicación Social-Periodismo.

2.5.2. Beneficiarios Indirectos:

Empresas relacionadas con la distribución y venta de la panela como producto final de los trapiches. Además de Fedepanela y otras agremiaciones relacionadas con el sector agrario del país.

3. Corpus Temático

3.1. Justificación

Este proyecto investiga y narra la problemática que surge al modificar un trapiche artesanal a uno tecnificado en un país como lo es Colombia, donde el sector agrario presenta una situación crítica en el ámbito económico por diversos factores. Esta investigación contribuye a mostrar qué es la industria panelera, a partir de diversas miradas y puntos de vista de los propietarios de trapiches artesanales y tecnificados, incluyendo opiniones de políticos y expertos del agro pertenecientes a federaciones y agremiaciones referentes al tema, dando cuenta de las condiciones y dinámicas en general de este sector perteneciente a la agroindustria Colombiana, como aporte desde la Academia exponiendo la pertinencia cultural, social y económica de la temática.

3.2. Tema

La panela como una opción de vida de cientos de familias, que involucra la tradición, la cultura y la resistencia, por generar un producto de buena calidad, donde todos puedan trabajar de acuerdo con sus necesidades y visiones.

Trapiches paneleros desde su tradición familiar y cultural, su mercado nacional e internacional, hasta la negación de consumo dentro del país por la mirada sesgada que existe hacia la panela, categorizándola como un alimento de la canasta familiar no valorado por su elaboración artesanal; categorizando a la panela con “P” de pobreza y no con “P” de prosperidad, riqueza, productividad, progreso y popularidad.

3.3. Focalización de la temática

El proyecto evidenciará cómo son los contrastes, afinidades y contradicciones que se viven dentro de un trapiche panelero artesanal y otro tecnificado; sus jornadas, su tradición y sus vivencias en un país que ha olvidado esta labor solo por el hecho de que la panela se ve cómo sinónimo de pobreza y no de riqueza como ya se está planeando hoy en día gracias a la lucha de sus productores y diversos sectores económicos del país como Fedepanela y otras agremiaciones o asociaciones paneleras.

3.4. Objetivo general

- ✓ Mostrar a partir del contraste entre el trapiche artesanal y el tecnificado, qué es la industria panelera desde diferentes dinámicas, problemáticas, factores culturales y sociales.

3.4.1. *Objetivos específicos*

- ✓ Exponer las leyes que permean la industria panelera y cómo estas se viven en cada uno de los tipos de trapiches paneleros de una manera didáctica (Infografía).

- ✓ Describir las prácticas laborales y culturales que se evidencian en un trapiche artesanal y uno tecnificado.

- ✓ Dar a conocer el contexto agrario, económico y social de la producción panelera en los últimos 10 años, considerando la implementación de las leyes de tecnificación del trapiche panelero.

- ✓ Dar cuenta de cómo se comercializa la panela y cuál son sus niveles de consumo a nivel nacional e internacional.

- ✓ Evidenciar las problemáticas de choque entre los dos modelos de trapiches existentes, a través de sus dinámicas, alcances y posibilidades.

3.5. Sinopsis

La historia gira en torno a la industria panelera en sus dimensiones artesanal y tecnificada. De un lado, Orlando Serna, dueño del trapiche La Escondida, narra cómo es la tradición de esta labor y de su industria, como toda su familia participa de la panela y la lucha por no perder el sustento de sus vidas gracias a las nuevas normativas que obligan a tecnificar cada trapiche panelero que se encuentra en el país. Y del otro lado, Jaime Damelines, dueño del trapiche La Isabela, quien es presidente de la Asociación de Paneleros (Fedepanela) del departamento del Quindío, quien está tecnificando todo su trapiche con respecto a la normatividad impuesta por el gobierno y se encuentra abriendo campo para la comercialización de panela en Europa y Canadá. El documental establece una mirada integradora que exaltará la labor de los paneleros ofreciendo información respecto a las condiciones externas que minan a esta industria, en la perspectiva del consumo interno en el país y los factores socio económicos, políticos y culturales que la caracterizan.

3.6. Argumento

3.6.1. Introducción al documental a partir del trapiche artesanal

El primer bloque nos mostrará cómo será la introducción del tema, que se tiene pensada en un primer momento para el documental “Trapiches Un dulce sinsabor”; un recorrido en jeep desde la cabecera municipal de Risaralda Caldas hasta el Trapiche Artesanal La Escondida, evidenciando la ubicación del mismo, los paisajes

del bajo occidente caldense y el eje cafetero, en una explosión de colores para magnificar dichas zonas y el trapiche.

3.6.2. Elaboración de la panela y comparación entre los modelos de trapiches existentes

En el segundo bloque se hará una comparación de los trapiches artesanales y tecnificados, exaltando la tradición familiar que se vive dentro de ellos a partir de la jornada laboral y vivencias cotidianas.

3.6.2.1. ***Cabezote:***

Abrir con una serie de imágenes fotográficas animadas en ráfaga seguidas del título.

Se expondrá la elaboración de la panela, desde que se corta y se monta a la mula hasta su llegada al trapiche y posterior transformación, gracias a los hornos que se encuentran dentro del lugar.

3.6.3. Comercialización, consumo y diversidad del producto panelero

El tercer bloque contará cómo es la comercialización y el consumo interno de la panela dentro del país e internacionalmente a partir de los comentarios de los entrevistados, ya que la panela se ha popularizado en Europa y América y, su exportación se está evidenciando cada día más, es reflejar el paralelo de cómo se aprecian sus nutrientes fuera de Colombia y cómo se desprecian de cierta manera dentro de nuestra tierra.

Se evidenciará la mutación de la panela dentro del país, ya que nunca se había visto tanta diversidad de productos con la misma materia prima, y que gracias a la exportación, países lejanos a nuestro continente la reconocen como un producto alto en nutrientes y minerales, lo cual ha hecho que sea codiciada, cambiando en

absoluto el concepto errado que hay en el país de verla como sinónimo de pobreza y mirándola hacia el futuro como una ventana de prosperidad y riqueza.

3.6.4. Normatividades hacia la producción de panela

El cuarto bloque tratará sobre la normatividad que existe dentro del país para regular los trapiches y sus producciones paneleras. Cómo las mismas han afectado a algunos campesinos en su labor, y por otro lado, cómo han ayudado a la panela a relucir a nivel mundial y salir en proceso de exportación.

3.6.4.1. *Infografía:*

Mostrará de forma didáctica la resolución 779 de 2006 que integra leyes y decretos como reguladoras de los trapiches existentes.

3.6.5. Otras problemáticas que afectan a los paneleros

El quinto bloque exhibirá la problemática que existe con respecto a la mano de obra en el campo, ya que el agro está siendo desvalorizado y la gente se está trasladando a las ciudades puesto que el imaginario que existe de una mejor calidad de vida se evidencia en las metrópolis, ya que allí hay más oportunidades que en el campo. Esto conlleva a que no exista mano de obra joven y las personas que viven aún del campo no sean remuneradas de una forma digna por su ardua labor. A partir de los comentarios de los entrevistados se hablará más profundamente de la resolución del 2006 ya que obedece al tema de apertura económica que se venía hablando hacia algunos años, donde Colombia abrió las puertas a los productos extranjeros, convirtiéndose en algo negativo para la panela porque llegan productos más llamativos y a bajos costos que los nacionales y las personas tienden a preferir estos por novedad o por economía.

3.6.6. Exaltación del producto panelero – reflexiones

El sexto bloque radica en la necesidad de expresar el olvido, pero más que olvido, es evidenciar el desconocimiento que existe sobre el sector panelero del país. Es reflejar que panela no se escribe con “P” de pobreza sino con “P” de poder, ya que este producto es obtenido por el proceso de evaporación directa del jugo de caña de azúcar, gracias a gigantes hornos y altas temperaturas, es codiciado por países Africanos, Americanos, Asiáticos y Europeos, los cuales están dispuestos a pagar grandes cantidades de dinero solo por un vaso con agua de panela, el cual dentro de nuestro país Colombia, más que amar consumirla, se prefiere negar dicho consumo, porque dentro de las degradantes estratificaciones sociales que encierra Colombia, la panela entró a verse como el producto de la canasta familiar de estratos bajos, además de exaltar las raíces campesinas y de la gente que trabaja arduamente el campo.

4. Contexto de la investigación

4.1. Descripción del tema

“La caña panelera es la única y la última agroindustria artesanal que nos queda en el país porque nosotros no solo producimos y cultivamos, sino que generamos un producto final. Todos los paneleros en Colombia cultivamos la caña y la llevamos hasta un producto final. Y ese hecho a mano vale mucho, aunque aquí no se aprecie, ¡pero afuera sí y mucho!” Jaime Damelines, propietario Trapiche La Isabela, (Quimbaya, Quindío).

La panela es un sustento natural, producida a partir de la caña de azúcar mediante procesos de extracción, limpieza y evaporación. Es elaborada por la comunidad rural campesina del país la cual se cosecha durante todo el año, además de esto, para el año 2010 el Ministerio de Agricultura la constituía como la economía básica de 236 municipios repartidos en doce departamentos de Colombia.

La panela sigue siendo así uno de los principales alimentos en la canasta familiar de los colombianos y el sustento de cientos de familias campesinas que desempeñan esta labor en los denominados trapiches paneleros. El señor Pepe Pardo, Director del departamento de Comunicaciones de Fedepanela asegura: "*La panela es un reglón de la economía que produce más o menos entre 1,8 billones de pesos al año, es un reglón muy importante de la economía, en el punto social 350.000 familias dependen de esta y producimos 46 millones anuales de Panela en Colombia."*

De acuerdo con el Ministerio de Agricultura desde el año 2008, "*El consumo de panela representa el 2.18% del gasto en alimento de los colombianos y en algunos departamentos alcanza a representar hasta el 9% del gasto en alimentos en los sectores de bajos ingresos. A nivel mundial los colombianos son los mayores consumidores de panela en el mundo con más de 34.2 Kg/Hab. En esta perspectiva, la producción de panela es considerada la segunda agroindustria rural después del café, gracias al número de establecimientos productivos, el área sembrada y la mano de obra que vincula".*

Pero debido a los nuevos requerimientos legales para asegurar que el producto sea de mayor calidad, surgieron nuevas leyes y resoluciones propuestas por el gobierno nacional a los productores de panela; esto ha generado una crisis en esta actividad, ya que hay una exigencia por mejorar los trapiches artesanales, tecnificándolos, para cumplir así con la normatividad impuesta a esta labor.

Las condiciones son difíciles de cumplir puesto que se necesita una gran cantidad de dinero, y muchos de estos lugares no pueden con dicho mandato ya que se trata de pequeños productores, los cuales son dueños de trapiches que no generan ganancias suficientes para dicha transformación.

Dos grandes normatividades que abarcan a los paneleros

Aunque la resolución del Congreso de la República de Colombia con la ley 40 de 1990, busca la protección de la asociación panelera del país "*reconociendo la producción de panela como una actividad agrícola desarrollada en explotaciones que, mediante la utilización de trapiches, tengan como fin principal la siembra de caña con el propósito de producir panela y mieles vírgenes para el consumo humano" (Congreso de Colombia. Ley 40, 1990, p. 1).* Esta no se cumple en su totalidad, puesto que son muchos trapiches y poca la ayuda económica.

Con la nueva Resolución 779 del 2006 se genera un problema para el trapiche panelero artesanal y las personas que subsisten de él, aunque esta resolución integra la Ley 40, ella dictamina que se deben tecnificar los trapiches para así poder cumplir con las normas reguladoras de salud y capacitación a los trabajadores en prácticas higiénicas de manipulación de alimentos, como por ejemplo: en usar indumentaria o uniformes limpios, no fumar, comer, o beber en las áreas de procesos, no permitir la presencia de animales, ni de personas diferentes a los trabajadores en la zona de producción y empaque de la panela, además de remodelar físicamente el lugar.

Está resolución también dice que los trapiches y la vivienda deben tener instalaciones independientes, que permitan controlar el ingreso de animales y personas ajenas a la molienda, se debe hacer limpieza y remoción física de la mugre, aplicación de detergentes para eliminar la suciedad y residuos, desinfección y eliminación de microorganismos.

Dicha resolución también establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir en la producción y comercialización de la panela para consumo humano y se dictan otras disposiciones; las cuales mediante la tecnificación del lugar de trabajo, incluyen modificar el trapiche con indumentaria no porosa, no absorbente y con paredes sin grietas ni perforaciones (Min. Protección Social, Resolución 779, 2006, p.1).

Es por esto que los procesos no se cumplen en los trapiches artesanales, ya que la mayoría son negocios familiares, los cuales no generan suficientes ingresos para su tecnificación y se ven afectados por la necesidad de transformar sus pequeñas industrias para poder así cumplir con todas las normas dictadas por el gobierno. Por tal razón surge este proyecto de investigación a profundidad, el cual pretende dar a conocer la agroindustria panelera a partir de sus dinámicas productivas y comerciales brindando información al receptor para que conozca, comprenda e interprete el fenómeno de la industria panelera en sus actuales dinámicas productivas, comerciales y culturales de cómo la industrialización ha llegado afectar a los pequeños productores, llevándolos a subsistir en condiciones precarias: conformarse con lo mínimo, no poder tener una posibilidad de expansión del trapiche, seguir en la informalidad sin ninguna ayuda del gobierno directamente y buscar otros productos que ayuden a sostener su economía básica generando más fuentes de dinero.

Conjuntamente se pretende mostrar el panorama de la panela y lo que surge para contrarrestar los problemas, logrando así que este mercado se expanda, ya que es útil para la tradición agraria del país y la salud de los consumidores, que son los mayores beneficiados; y ayudando a los productores puesto que ellos son los que se sostienen de esta actividad.

Cronología de la caña panelera

La historia de la caña de azúcar es tan antigua que difícilmente puede ubicarse con exactitud en relación al espacio y el tiempo, sin embargo, la historia coincide que surgió en Nueva Guinea tras una leyenda urbana que cuenta como "*un día, accidentalmente, dos pescadores encontraron un pedazo de caña atrapado entre sus redes. Al principio, los pescadores se deshicieron de él; sin embargo, al día siguiente un nuevo trozo de caña fue encontrado, y aunque nuevamente los pescadores lo ignoraron, éste seguía apareciendo, persistentemente, un día tras otro atrapado entre sus redes. Al fin, uno de ellos decidió plantar el pedazo de caña*

en tierra firme, y de allí nació una mujer, quien se convirtió en la esposa de aquél pescador, y de esa unión se originó la humanidad entera" (Parker, 2010).

La literatura hindú la traslada a unos 3.000 años a.C. y la literatura China a unos 475 a.C. La obtención de azúcar cruda la ubican a unos 400 a.C; a Persia llega en el año 500 d.C. y a Egipto en el 710 d.C. El cultivo se extiende por toda Asia y el norte de África hasta el sur de Europa. Desde España en 755 d.C. llegó a las Islas Canarias desde donde Cristóbal Colón la llevó al Nuevo Mundo en 1493 a partir de donde se extendió su cultivo por Centro y Sudamérica (Hernández, H & Hernández, F. 2013, p.1).

La caña de azúcar es una planta que se introdujo a las poblaciones del continente Americano para su posterior cultivo durante la época de la conquista por los españoles. Con la llegada de esta planta entraron también los trapiches y el proceso de la molienda, así como los productos obtenidos después de procesarla y cocinarla (Restrepo, C. 2007, p.1).

La caña de azúcar vino a Colombia en el año de 1538 a través del puerto de Cartagena y dos años después en 1540 entró por Buenaventura al Valle del Cauca, en Arrollo Hondo (sic) y Cañas Gordas muy cerca de Cali, sembrándose inicialmente en la margen izquierda del río Cauca, donde operaron varios trapiches paneleros. Este cultivo se desarrolló especialmente en las zonas cálidas del país, teniendo un período vegetativo de aproximadamente de año y medio, desde su siembra hasta su posterior cosecha (Restrepo, C. 2007, p.1).

Hace unos años atrás, en la época en la que llegó la caña de azúcar los trabajadores eran esclavos de raza negra, ya que la mano de obra indígena se enfermaba a raíz de los cambios climáticos, por esta razón los colonizadores decidieron traer junto con ellos a prisioneros africanos, ellos eran más fuertes para el trabajo y resistían mejor los constantes cambios del clima de la región (Restrepo, C. 2007, p.1).

Anteriormente los trapiches paneleros eran molinos manuales de madera, los cuales trabajaban porque una persona movía dicha máquina con ayuda de fuerza bruta, se necesitaba de dos a tres hombres para moverlo. El proceso consistía en insertar un palo que funcionaba como palanca y para accionarlo un hombre lo halaba y otros dos lo palanqueaban, sólo podía entrar al molino un palo de caña para ser exprimido, esto evidencia la lentitud del proceso en esa época con respecto a la elaboración de panela. Hoy en día esto no se ve tan a menudo, ya que con el tiempo el molino manual evolucionó a trapiche, el cual es un motor que funciona a base de energía hidráulica donde pueden entrar varios palos de caña de azúcar y así obtener una producción de panela más rápida. Aunque no se puede desconocer que existen pequeños molinos accionados por fuerza animal en la actualidad (Restrepo, C. 2007, p.1).

Trapiche artesanal vs Trapiche tecnificado

Se debe entender cuál es la diferencia entre un trapiche artesanal (tradicional) y un trapiche tecnificado (moderno); el trapiche tradicional es un lugar que no está adecuado como lo exige el Gobierno, los animales tienen acceso libre dentro de las instalaciones, no hay paredes que separen al trapiche de la molienda, no se cumple con las normas de salud que dicta como: la limpieza del lugar, no comer dentro del área de trabajo, el utilizar uniforme y gorros por parte del personal, aunque algunas cosas más económicas de conseguir las integran al trapiche como las bolsas para empaque del atado y de la paca y algunas ocasiones delantales; aparte de esto no cuenta con un lugar específico de empaque. Según Fedepanela, los trapiches artesanales son aquellos ubicados dentro de una finca que rudimentariamente generan un espacio para la producción de la panela, donde son movidos por tracción animal o un motor, y donde todo se hace según los parámetros establecidos por campesinos que laboran en ellos con base en su experiencia y su tradición.

Los trapiches modernos son aquellos donde todo está debidamente separado sin contaminantes como son los animales que cargan la caña con su debida zona de

descargue, la estructura del lugar es similar a la de una fábrica, donde prima el color blanco y todo debe ser inmaculado. Ellos cumplen con toda la normatividad impuesta posible, el lugar tiene divisiones de área, el personal utiliza gorros, uniforme, guantes, etc. Todo lo que cumple con la norma INVIMA y la resolución 779 de 2006 respecto a la limpieza de las empresas, ya que los trapiches tecnificados pierden totalmente su identidad artesanal y se transforman en una fábrica como tal, dejando en segundo plano la tradición para así poder acceder a un mercado mayor; aunque realmente el proceso de elaboración es casi igual.

Tomada por: *Elizabeth Uribe Gallón*. Pailas de cocción y dueño del lugar. Trapiche Artesanal La Escondida, municipio de Risaralda Caldas.

Tomada por: *Mariana Gutiérrez Osorio*. Pailas de cocción y uniformes. Trapiche Tecnificado Hacienda El Edén, municipio de Chinchiná Caldas.

Según Cristian Marin, Coordinador Técnico de Fedepanela para el departamento de Caldas, *"la tecnificación no es mala ya que trae varios beneficios para el*

rendimiento, la calidad del producto y para una mejor comercialización de la misma, puesto que va con las lógicas de salubridad y ambientales internacionales".

Lo que sí es cierto es que genera diversos problemas a los productores que no tienen el capital necesario para la expansión de la infraestructura de los lugares y para la innovación de productos.

Como se evidencia en el artículo de La Patria del año 2012, "*Trapiches: más los individuales, con mejor suerte los comunitarios",* se puede notar que de los dos mil trapiches registrados que se calcula hay en Caldas, la mayoría son individuales (las autoridades saben que la proporción es así, aunque no tienen claro cuántos hay de cada clase), dejando entrever que no es solo problema de los mismos paneleros sino de las autoridades que no se toman un verdadero tiempo para investigar cuál es la cantidad de trapiches existentes y cómo son sus lógicas de mercado para no solo ayudar a los comunitarios o asociados sino también a los particulares que de igual forma necesitan ayuda y asesoramiento.

Según Javier Gómez, Director Nacional de Técnicos de Fedepanela, actualmente "*hay 20 mil trapiches registrado ante el Invima en el país, pero solo se les ayuda económicamente a mil trapiches, la meta es poder alcanzar a cinco mil más ya que no se tienen muchos recursos para poder ayudarlos a todos."*

Cristian Marin asegura que en Caldas existen alrededor de 5.000 trapiches, pero las estadísticas muestran que hay unos 2.000 trapiches registrados ante el INVIMA solo en el departamento, porque muchos obedecen a lógicas de mercados veredales, comunitarios y como lo es en la tradición indígena hacen trueques y la tierra es de ellos, es decir nadie sin autorización entra a su territorio.

Por ejemplo, el señor Orlando Serna propietario del Trapiche La Escondida (Risaralda, Caldas), asegura que para tecnificar su trapiche de tipo individual: *"Se*

necesita poquito unos sesenta millones de pesos si no es más; y si antes no habíamos podido adquirir todas las leyes ahora sí que menos se puede".

La Escondida es un trapiche de tradición familiar, completamente artesanal, sin ninguna clase de tecnificación o industrialización, subsiste por la venta que genera dentro de los supermercados del pueblo, don Orlando Serna es el propietario y es quien se encarga de la purificación y limpieza de la cachaza y bagazo, la cual es el agua azucarada extraída de la caña por el trapiche. En el lugar hay siete trabajadores, de los cuales cinco son familia y dos son externos.

Descripción de la producción panelera

"Un atado de panela que conocemos como un parcito, es un kilo de panela, para hacer ese pedacito de panela necesitamos nosotros 10 kilos de caña jecha, imagínense lo que es cortarla, producirla, cuidarla 14 meses, llevarla a moler, purificarla, hervirla y hasta el producto final, para venderla a 1500 pesos, eso es un PECADO." Javier Damelines, Propietario Trapiche La Isabela y Presidente de paneleros en el departamento del Quindío ante Fedepanela.

El proceso de la panela consta de 10 etapas:

1. El área dónde llega la caña o apronte, lugar de su almacenamiento y la pesa, allí las mulas son pesadas con carga y sin ella, para así poder calcular el peso real de la caña.

Tomada por: *Mariana Gutiérrez Osorio*. Recolección de la caña ya cortada y puesta en las mulas para llevarlas al trapiche. Trapiche La Escondida, municipio de Risaralda Caldas.

2. De allí pasa al lugar de prensa o molienda de la caña, dónde se saca el jugo de la misma el cual se dirige

Tomada por: *Elizabeth Uribe Gallón*. Trapiche, es el nombre que recibe la máquina que procesa la caña y separa el jugo del tallo. Trapiche La Escondida, municipio de Risaralda Caldas.

3. Al área de limpieza para separar los restos de la cachaza y el bagazo, esto se hace manualmente;

Tomada por: *Elizabeth Uribe Gallón*. Las pailas de cocción, en ellas se limpia, clarifica y espesa el jugo de caña y se sigue con la preparación. Trapiche La Escondida, municipio de Risaralda Caldas.

4. Después sigue la etapa de clarificación y del manejo de los jugos que consta de 3 procesos donde se incluyen el cadillo y balzo los cuales aclaran la panela y evitan que se pegue en la superficie de la paila, en ocasiones se utiliza bicarbonato de sodio cuando la panela se ve muy oscura, este ayuda a que aclare un poco más en la evaporación.

Tomada por: *Elizabeth Uribe Gallón*. Las pailas de cocción, en ellas se limpian, clarifica y espesa el jugo de caña y se sigue con la preparación. Trapiche La Escondida, municipio de Risaralda Caldas.

5. De allí se dirige hacia las pailas del punteo o etapa de concentración.

Tomada por: *Elizabeth Uribe Gallón*. Puntero pasando la melaza para ser batida y así pasar a darle forma a la panela en los moldes. Trapiche La Escondida, municipio de Risaralda Caldas.

6. Luego se pasa la melaza al área de batido,

Tomada por: *Elizabeth Uribe Gallón*. Batido de la panela para que espese bien y después poder hacer cada panela. Trapiche La Escondida, municipio de Risaralda Caldas.

7. Moldeo.

Tomada por: *Mariana Gutiérrez Osorio*. A partir de bases de madera se hace cada panela de acuerdo a su tamaño y presentación requerida. Trapiche El Edén, municipio de Chinchiná Caldas.

8. Enfriamiento.

Tomada por: *Mariana Gutiérrez Osorio*. Zona especial para poner las panelas hechas, para que se puedan enfriar para luego empacar. Trapiche El Edén, municipio de Chinchiná Caldas.

9. Posteriormente al área de empaque.

Tomada por: *Mariana Gutiérrez Osorio*. Al tener una temperatura adecuada se procede a empacar la panela de acuerdo a las necesidades en tamaño y presentación del producto. Trapiche El Edén, municipio de Chinchiná Caldas.

10. Almacenamiento y distribución.

Tomada por: *Mariana Gutiérrez Osorio*. Todo se empaca y se sella para garantizar calidad y mejor presentación del producto antes de salir a su comercialización. Trapiche El Edén, municipio de Chinchiná Caldas.

El trapiche artesanal procesa la caña, limpia y cocina el jugo extraído de la misma, crea la melaza y se pasa al moldeo y sellado de la panela para su venta y distribución dentro del pueblo, en negocios particulares y supermercados.

Según Orlando Serna: *"El día que subo al pueblo llevo de 30 a 40 pacas y antes me hace falta para abastecer, trato de darle 4 o 5 pacas a los clientes para no dejar a nadie sin panela. Y así logro de que todos queden contentos".*

El Trapiche tecnificado Hacienda El Edén ubicado en el municipio de Chinchiná Caldas como también el Trapiche Tecnificado Canadá en Cerritos Risaralda, se diferencian de los trapiches artesanales porque dejan de lado las raíces y la tradición y adoptan una idea de empresa, se convierten en una fábrica que cumple con toda la normatividad, ya que al ser trapiches tan grandes tienen personal capacitado para cada actividad. Por ejemplo, para el proceso de la molienda existe un señor conocido como el cabo de ramada quien trabaja en conjunto con el administrador de la hacienda y este con los dueños del lugar; en este trapiche se puede evidenciar la separación de los lugares donde se realizan los procesos de descargue, producción, embalaje y empaque de la panela; los animales ya no pueden acceder a las instalaciones, los empleados portan uniforme, guantes y gorros para que su cabello no caiga y contamine el producto, el horno se encuentra

alejado de las pailas, y estas se encuentran separadas del lugar de empaque por paredes.

Estos trapiches se encuentran certificados por Fedepanela, se puede evidenciar porque en el empaque de la panela aparece la certificación, la cual no aparece en la mayoría de los trapiches tradicionales. Su venta y distribución se realiza desde un intermediario o simplemente ellos tienen a alguien encargado para encontrar clientes y así hacer circular la panela en supermercados de la zona como Mercaldas, Éxito, Viejo Paris, entre otros.

Las lógicas de comercialización en un trapiche artesanal son manejadas por el dueño del lugar, él se encarga de la búsqueda para la distribución de la panela, se dirige a supermercados, tiendas o locales ubicados en los pueblos donde el trapiche funciona. Allí concerta con los clientes un precio fijo para las pacas de panela que le son solicitadas, el día que se muele en el trapiche se renta un carro o Jeep, y este sube al pueblo la panela ya empacada.

La venta de panela dentro de los pueblos es una venta puerta a puerta, al menudeo o a negocios un poco más grades por medio de las pacas. En el trapiche tecnificado se maneja de manera similar, pero no es el dueño el que comercializa el producto sino que hay una persona encargada de esta labor y esta persona busca superficies empresariales mucho más grandes para la distribución del producto, ya que al ser un trapiche tecnificado tiene más variedad en la forma de venta de la panela, no solo se le encuentra en la manera tradicional, el empaque de dos panelas llamado “atado”, sino que se puede vender pulverizada, la mazamorrera, en forma de tejo y la cuadrada.

Leyes y Resoluciones a los paneleros colombianos

Las leyes y resoluciones son esenciales porque con ellas se puede regular el proceso de la panela, tanto en su pureza y limpieza como en su distribución y venta, con estas normas se puede asegurar la calidad en cierta forma de la panela.

Para el año 2006 sale la Resolución 779 que integra varias leyes entre ellas se pueden leer:

- **Ley 40 de 1990:** para la protección y desarrollo de la panela para contrarrestar el contrabando de azúcar; y para la cuota del fomento panelero como una forma de apoyar al sector.

- **Ley 09 de 1979:** para la protección del medio ambiente, principalmente el agua por los residuos y los cultivos para la protección de la tierra; es decir tener pozos residuales de agua y otros componentes para que los alejen de contaminar las quebradas y demás cultivos.
- **Decreto 3075 de 1997:** la cual regula las actividades por consumo, vigilancia y control del producto panelero, como protección de la salud del consumidor.

Y otras normas nacionales como lo son:

- **Decreto 1774 de 2004:** para la vigilancia de la calidad de la panela, que no esté adulterada y realmente sea natural. Sigue en continua vigencia para regular calidad y pureza de la panela, ya que es duro mantener la vigilancia de cada trapiche, y por consiguiente se sigue presentando la adulteración de la panela por la preparación con azúcar y productos químicos.

- **Resolución 3462 de 2008 según el Min. de Protección Social:** para la remodelación física, infraestructura de lugar de la molienda donde estén separados cada proceso de producción.

- **Resolución 3544 de 2009:** para el envase individual y rotulado donde certifique de donde viene la panela, quien la distribuye y para seguridad del consumidor y los proveedores.

Siendo estas las principales leyes que el ABC de la panela contiene para que las personas del sector las adquieran porque algunas tienen fechas específicas de implementación, y estas deberían estar en vigencia desde el 2011, aun con el pasar de los años está complicado que verdaderamente todo se logre a cabalidad por todas las inversiones que se habrían que llevar a cabo; pero aun así existen varias autoridades sanitarias que las regulan, como lo son el ICA, el INVIMA y las entidades territoriales de salud para seguridad de la población consumidora y del mercado en general pero siguen siendo insuficientes además por la forma tan desconsiderada de actuar haciendo cerrar algunos trapiches sin brindar verdaderas ayudas viables o constructivas.

Pero por la rigurosidad de estos reglamentos Elías Arias, ex-cabo de ramada del Trapiche Hacienda El Edén en Chinchiná Caldas, dice: *"esto ha ido generando un decaimiento en la existencia de trapiches ya que al no saber organizar todas las exigencias se ven obligados a ir cerrando y buscar otro tipo de empleo y cultivos para subsistir y que les den en gran medida una mejor rentabilidad; por ejemplo, tumbar el trapiche y el cultivo de caña y poner a producir diversos productos o cambiar la tierra para ganado dependiendo de la zona térmica".*

De acuerdo con lo expresado por los señores Orlando Serna y Elías Arias, el Estado no ha facilitado unas inversiones satisfactorias de ayudas que les permitan acceder a una modernización en los trapiches, además de esto, muchos sectores agrícolas se han ido olvidando del campo y para nadie es desconocido que el tema agrícola del país actualmente se encuentra con poca rentabilidad ya que no se ha logrado una verdadera reforma agraria que permita mayor ganancia para todas las personas que dependen de esta actividad en Colombia.

Por otra parte muchos gremios paneleros no se sienten identificados por Fedepanela en su totalidad puesto que no ven una ayuda que les de la seguridad de seguir laborando y obtener mejores resultados económicos.

Otras problemáticas que afectan a la actividad panelera

Según Cristian Marin: "existen varios problemas aparte de las leyes ya que a muchos productores por temor comenzaron a desertar por no tener la inversión para llegar a lo que el Estado dictamina, por otro lado se evidencian algunos fenómenos a los que se les atribuye los bajos precios de la panela, como lo es el contrabando de azúcar que llega de Ecuador y Venezuela teniendo como resultado final una panela adulterada y de mala calidad, además se rigen por el precio del azúcar, haciendo que en cada municipio existan de 2 a 3 intermediarios que obtienen una gran cantidad de ganancia y dejan con muy poco dinero a los productores con el decir de querer ayudarlos sirviéndose de sus estrategias para resultar ganando más que el productor".

Entre otros se encuentra el tema de los cortadores de caña en algunas zonas del país, Orlando Serna asegura: *"que al ser un trabajo duro mucha gente no se le mide y con tanta oferta laboral en el tema de vías u otro tipo de trabajos se desplazan a otros lugares, además que en los lugares de montaña y de pendiente como en Caldas el terreno dificulta la recolección y sin poder meter la maquinaría como lo hacen en los terrenos llanos como el Valle del Cauca; el tema de mano de obra escasea por lo dicho anteriormente además de que los habitantes del campo está envejeciendo y el campo poco a poco se va quedando solo".*

Además de la lucha por la diversidad de productos que falsifican o reemplazan la panela, como es el caso del azúcar, y los químicos que afectan la salud del consumidor como el Hidrosulfito de Sodio o los blanqueadores (Clarol), colorantes, grasas de origen animal, entre otros.

Otro tema es la tenencia de la tierra como se sustenta en el documento *Colombia rural: razones para la esperanza* del 2011 realizado por el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) que dice *"Colombia es más rural de lo que se cree, pero cuenta hoy con más hectáreas en minería que en producción de alimentos. Tanto viejos como los nuevos indicadores socioeconómicos confirman que esa es la mayor vulnerabilidad de los pobladores rurales, y la institucionalidad estatal para atenderlos se ha debilitado o desaparecido y las coberturas de la provisión de bienes y servicios públicos (educación, agua potable, infraestructura, salud, saneamiento básico, asistencia técnica, etcétera) no se comparan con el peso de las estrategias y programas de subsidios sectoriales que en la práctica benefician a quienes tienen más capacidades y recursos".*

De acuerdo con el artículo de la revista Semana *Un año de furia agraria: "Todo el año fue de tensión para el agro. Hubo quejas por los tratados de libre comercio, la revaluación del peso, el contrabando, el costo de los fertilizantes, la caída en los precios internacionales y no faltaron los debates políticos y la controversia por la adjudicación de baldíos y el desarrollo de la altillanura.*"

Ahora se evidencian más problemáticas, es cierto que el agro se está viendo afectado en todos los sentidos dentro del territorio nacional, el paro agrario que vivió el país en agosto de 2013 en el gobierno del presidente Santos es una de estas problemáticas, la situación agraria del país no está en el mejor momento, y los campesinos son los principales afectados, así lo expresa el campesinado, ellos aseguran que Colombia se está vendiendo a los extranjeros y los pobladores se están desplazando por no tener un lugar fijo donde desarrollarse libremente, dejando clara la desigualdad entre lo urbano y lo rural, a los grandes capitalistas en contra del campesino.

Otro punto en cuestión es el que deja entrever lo que expresan los campesinos, que con la llegada de los tratados de libre comercio se ha devaluado el producto interno

y esto los hace creer que el país se le está entregando a extranjeros, desplazando a los pobladores en busca de nuevos proyectos más positivos y rentables. Podemos complementar con lo que dice el señor Orlando Serna *"que al llegar la inversión extranjera y dar libre entrada a productos como las bebidas artificiales, los alimentos con fechas de expiración extensas y conservantes, se empezó hacer más difícil la venta de productos naturales como la panela, por dejar lo natural se entra a los quebrantos de salud."* Es por ello que los campesinos y productores de panela defienden su labor, creen que si realmente el Estado los ayuda ellos podrían subsistir y explotar más el producto, llevándolo a otras regiones desde la distribución e incluso haciendo crecer la exportación a otros países.

Según Cristian Marin, Coordinador Técnico de Fedepanela para el departamento de Caldas, algunas problemáticas son las que se evidencian en este testimonio *"Estando Colombia ubicada donde está, en pleno trópico, porque aquí se da de todo, pues aquí siembran maracuyá y da, siembran papa y da, aquí da de todo absolutamente; Colombia tiene muchísimas posibilidades, muchísimas en agricultura, en agroindustria y en servicios ambientales; pero lo que uno ve es que dan concesiones mineras todos los días, quitando tierras, generando deforestación y contaminación, lo que sea, la minería trae consigo muchos problemas sociales además. La política en Colombia es un problema ya que tiene demasiados vicios y mueve muchos intereses".*

Cristian Marin opina que el documento Colombia Rural del 2011 de las Naciones Unidas *"es un estudio muy serio que hicieron, donde una de las conclusiones dice que Colombia es más rural de lo que parece cierto, lo curioso es que en la política de vivienda del país se van hacer 900.000 (novecientas mil) viviendas urbanas y solo 100.000 (cien mil) rurales, eso va terminar viniéndose más la gente del campo para la ciudad".*

4.2. Cuadro de fuentes

Fuente	Tipo de fuente	Aporte	Estado
Cristian Marin, Coordinador Técnico de Fedepanela para el departamento de Caldas.	Fuente primaria.	Desde su experiencia habla sobre que son los trapiches paneleros, como funcionan, y nos muestra una visión de un panorama tan local como nacional de la situación actual.	Consultado. Personaje principal del documental.
Orlando Serna, propietario Trapiche La Escondida, Risaralda, Caldas	Fuente primaria.	Como propietario de trapiche nos cuenta como esta actividad artesanal funciona y subsiste frente a las nuevas modalidades de negocio.	Consultado. Personaje principal del documental.
Elías Arias, antiguo cabo de ramada Trapiche Hacienda El Edén Chinchiná, Caldas	Fuente secundaria.	Gran conocedor de diferentes trapiches, por lo cual nos muestra una visión general de producción y lógicas de cultivos de la caña y como es una jornada de trabajo como encargado.	Consultado, fuente para documentación y para enriquecer el trabajo escrito.

Fuente	Tipo de fuente	Aporte	Estado
Javier Gómez Director Nacional de Técnicos de Fedepanela	Fuente secundaria.	Nos aporta sobre el panorama nacional de los técnicos que existen en Colombia para saber cómo es el movimiento y evolución de la situación de la panela en el país.	Consultado para documentación.
Pepe Pardo Director de Comunicaciones de Fedepanela.	Fuente secundaria.	Aporta un panorama crítico frente a la imagen de los trapiches artesanales en la actualidad.	Consultado para documentación.
Óscar Gutiérrez, Director Ejecutivo de Dignidad Agropecuaria Colombiana	Fuente primaria.	Debatir el punto de situación actual del agro y lo que le espera, y además lo más importante como ve los trapiches paneleros como industria y comercialización. Y que pretende el gobierno nacional con el agro.	Consultado. Personaje principal del documental.

Fuente	Tipo de fuente	Aporte	Estado
Jaime Damelines, propietario trapiche tecnificado La Isabela, Quimbaya, Quindío.	Fuente primaria.	Da una visión sobre expansión de la panela dentro del territorio colombiano y a nivel mundial	Consultado y es personaje principal en documental.
Ricardo Palacio, propietario Trapiche Canadá, Cerritos, Risaralda.	Fuente secundaria.	Es quien dará una información detallada de cuáles son las diferencias del trapiche artesanal al trapiche tecnificado	Consultado y fuente secundaria en documental como voz en off.
Liliana Osorio, Comerciante del municipio de Risaralda Caldas.	Fuente primaria.	Mercado urbano en el pueblo, que nos permita visualizar como se da la distribución del producto en su tradicional presentación de un (atado de panela), además de una reflexión sobre toda la situación en general.	Consultada y entra como personaje aportando en el documental.
Nondier Serna, Trabajador Trapiche La Escondida Risaralda, Caldas.	Fuente primaria.	Nos contará como es el proceso de corte y elaboración de la panela; además del contexto actual que vive la panela en el mercado y las leyes.	Consultado y es un personaje principal para el documental.
Hoover Holguín ex propietario de Trapiche en Neira, Caldas	Fuente Primaria.	Es quien nos va a mostrar un panorama luego de haber tenido que cerrar su trapiche debido a la nuevas	Consultado y es un personaje principal para el documental.

		normatividades y por consiguiente dedicarse a otra profesión haciendo hincapié en los atropellos por parte de las autoridades.	

4.3. Perfil de los personajes

4.3.1. Propietarios de Trapiches

Orlando Serna: Tiene 65 años, oriundo del municipio de Pueblo Rico Risaralda. Propietario del Trapiche La Escondida ubicada en la Vereda Esperanza Baja del municipio de Risaralda Caldas, la finca la tiene hace 16 años de los cuales lleva 14 años con el funcionamiento y elaboración de la molienda de panela; vive con sus tres hijos varones y su esposa los cuales se involucran en todo el cultivo de la caña, corte y elaboración del producto panelero, además de integrar a sus vecinos en un trabajo arduo pero muy dulce y responsable.

Jaime Damelines: Señor con mucho emprendimiento que cada cosa que se pone en mente la realiza, propietario del Trapiche La Isabela ubicada en la Vereda Guaymaral del municipio de Quimbaya, Quindío y Presidente de la Asociación de paneleros en Quindío ante la Federación Nacional de Paneleros. La hacienda existe hace muchísimos años pero hace unos 9 años se inició la industrialización del Trapiche logrando hoy exportaciones a Europa de diversidad de productos a base de la materia prima de panela para la combinación con diferentes alimentos, como mieles saborizadas, panela pulverizada, para salsas entre otras; todo esto llevado

a cabo por Jaime y su familia abriendo también unos locales en Quimbaya y Montenegro llamados Guapanela and Coffee.

Ricardo Palacio: Empresario de familia desde sus raíces, Propietario del Trapiche Canadá en la Hacienda El Labrador ubicada en el Corregimiento de Cerritos Pereira Km 5 dentro de Malabar el cual existe hace unos 90 años. Un soñador emprendedor con muchas oportunidades que actualmente es Presidente de la Asociación de paneleros en Risaralda ante la Federación Nacional de Paneleros. Es una persona que se ha caracterizado por ayudar a sus trabajadores dándoles vivienda, educación para sus hijos y un buen sustento económico.

Hoover Holguín: Ex propietario del Trapiche Llanogrande, en el municipio de Neira Caldas el cual cerró por motivos de la no implementación total de la Resolución 779 de 2006 y sus diversas normatividades. Actualmente se desempeña como secretario del Concejo Municipal de Neira Caldas, es una persona franca que busca el ayudar a las demás personas y está totalmente en contra del atropello y la no colaboración profunda del gobierno en el campo agrario.

4.3.2. Trabajador

Nondier Serna: Señor de unos 33 años con familia que aprendió de sus padres la labor del campo más específicamente de la producción de panela desde lo artesanal; es emprendedor e innovador que busca sacar adelante a su familia por sus propios medios generando así nuevas mejoras en el trapiche buscando entregar un buen producto a sus clientes.

4.3.3. Comerciante

Liliana Osorio: Señora que tiene muy arraigado el sentimiento de lo propio, ese sentido de pertenencia que a muchos se les ha acabado, siempre trabajando por sus coterráneos desde diferentes iniciativas recalcando las diversas profesiones e industrias cada vez que habla con una persona de afuera. Actualmente es Concejala electa del municipio de Risaralda, Caldas. Siempre se ha desempeñado como comerciante independiente, enfermera de profesión y ama de casa por amor a su familia además de pertenecer a Ministerio Pastoral de la Parroquia municipal.

4.3.4. Fuentes Institucionales

Óscar Gutiérrez: Director Ejecutivo de Dignidad Agropecuaria Colombiana; un político activista perteneciente al Partido Polo Democrático de la línea del Senador Jorge Enrique Robledo, que lucha por las igualdades en progreso y riqueza del campo vs las ciudades. Actualmente está luchando por el Referendo Agrario en búsqueda de unas políticas estables y verdaderas que aporten al crecimiento del campo apoyando principalmente al campesinado nacional dándoles una gran acogida como grandes emprendedores que ejercen una dura labor en todo el sentido de la palabra.

Cristian Marin: Coordinador Técnico de Fedepanela en el Departamento de Caldas y actualmente concejal del municipio de Neira Caldas; un estudioso de todo lo que tiene que ver con el campo más específicamente con la industria panelera, donde hace algunos años lo llevo a desempeñarse como docente del Sena en su municipio logrando así una gran acogida por sus coterráneos con los cuales ha logrado unas mejoras y coberturas para la profesión del panelero en unión con la entidad que representa.

5. Tratamiento audiovisual/dispositivos

5.1. Dispositivos Técnicos:

Los planos generales se utilizarán para dar ubicación de los trapiches privilegiando el carácter del paisaje en su colorido y singularidad.

Se trabajará con planos de primer plano, planos detalles y planos medios para resaltar las acciones dentro del trapiche: los hornos donde se calienta el jugo de caña, cuando se bate la panela antes de salir a los moldes y la desmoldada.

Habrá un especial cuidado con los primeros planos para acentuar la psicología de los personajes que relatan la historia, sus expresiones, sentimientos, emociones y opiniones que ayudarán a que la audiencia se involucre y establezca su propio criterio frente a la temática.

El montaje buscará un ritmo que revele el contraste entre los tipos de trapiches no solo en sus espacios y características sino en las diferentes perspectivas que ofrecen.

5.2. Dispositivos Narrativos:

Se caracterizarán por mantener un hilo conductor omnisciente alternando relatos de los personajes y fuentes expertas que permitan tener una historia ordenada, desde la dinámica y las variaciones en los puntos más críticos a partir de los bloques temáticos propuestos.

5.3. Dispositivos Estéticos:

El documental manejará intensidades de colores para resaltar los paisajes Caldenses, Quindianos y Risaraldenses, se utilizará también cierta saturación de color para resaltar los trapiches, la caña y para destacar cada uno de sus procesos de cocción. La paleta de colores reflejará el clima cálido templado de los espacios de la historia.

5.4. Dispositivos Gráficos:

Animación para la entrada del documental con diversas fotografías seguidas del título, es decir el cabezote y otra para la explicación de las normatividades impuestas por el gobierno Colombiano, es decir infografía y además de diseños visuales en el formato del documental y los banners para la descripción de lugar y los personajes.

5.5. Dispositivos Sonoros:

Se utilizarán silencios, sonidos ambientes del trapiche y la naturaleza, y la interacción en medio del proceso de la elaboración de la panela. Además de una voz en off a partir de una entrevista para la diferenciación de los modelos de trapiches, una para ambientar la infografía y por ultimo musicalización en diferentes momentos con piezas que contengan licencias de Creative Commons.

6. Planteamiento del supuesto de investigación

La investigación está orientada a indagar a fondo cuáles son las dinámicas de la industria panelera en la actualidad, teniendo en cuenta que es la segunda agroindustria en el país generadora de empleo después del café, pero aun así no ha logrado tener un gran reconocimiento comercial dentro del país.

Además se pretende mostrar otros factores desde las tradiciones labores que se realizan en un trapiche tecnificado y uno artesanal; y a partir de esto identificar las diversas problemáticas que afectan al sector panelero y al agro en general, como lo son las políticas agrarias, la labor del cañero y la informalidad a la que están supeditados los trapiches artesanales y sus familias.

Por último, se ahondará en el tema de comercialización de la panela, desde sus inicios a la actualidad donde se pretenda comprender de una forma más clara como es la industria en la distribución desde los dos diferentes modelos de trapiches paneleros.

7. Escaleta Final/ Guion de edición

7.1. Escaleta Final

ESCALETA FINAL PROYECTO DE GRADO FASE II					
BLOQUES TEMÁTICOS	**PERSONAJE**	**TIEMPO**	**APOYO**	**SONIDO**	**LOCACIÓN**
1. Introducción al documental a partir del trapiche artesanal	Paisaje y contexto del lugar	00 seg a 22 seg - 1 min 4, 22 seg	Imágenes pueblo, recorrido jeep, entrada trapiche. Plano Medio y general.	Música instrumental	Ext. Trapiche la Escondida y Risaralda Caldas
2. Elaboración de la panela y comparación entre los modelos de trapiches existentes	Ricardo Palacio propietario trapiche Canadá	1 min 46, 28 seg a 1 min 47, 08 seg	Imágenes trapiche artesanal y tecnificado. Plano general y detalle.	Voz en OFF Ricardo	Int. Ext. cada uno de los trapiches
	Cabezote título documental	1min 47, 11 seg a 2 min	Imágenes animadas de los trapiches	Música instrumental	Ext. e Int. Trapiches
	Nondier Serna trabajador del	2 min 2 seg a 2 min 35,14 seg	Imágenes de la caña, el corte.	sonido ambiente y machete	Ext. Cañaduzal.

	trapiche la escondida		Plano general y detalle.		
	Nondier Serna trabajador del trapiche la escondida	2 min 35,16 seg a 5 min 40, 03 seg	Imágenes trapiche artesanal, explicación de la elaboración de la panela. Plano medio, general y primer plano.	Voz directa con voz en Off. Sonido ambiente.	Int. Trapiche La escondida
3. Comercialización, consumo y diversidad del producto panelero	Óscar Gutiérrez Director ejecutivo de dignidad agropecuaria colombiana	5 min 41,20 seg a 7 min 34,27 seg	Cámara 2. Primer plano, plano medio.	Voz directa.	Int. Apto
	Caña, cultivos	7 min 34,29 seg a 7 min 59, 22 seg	Corte de caña. Plano medio y primer plano	sonido ambiente y machete	
	Orlando Serna propietario trapiche La Escondida	7min 59 seg	Cañaduzal. Plano general	Voz EN OFF con voz directa	Ext. Cañaduzal.
	Municipio de Risaralda Caldas	8 min 29,00 seg a 8min 32, 12 seg	Jeep recorrido PLANO general en movimiento	Sonido del carro y ambiente.	Ext. calles municipio
	Local de venta de panela	8 min 32, 27 seg a 8 min 41,27 seg	Entrada de la panela plano General en movimiento	sonido ambiente y machete	Ext e Int Local
	Liliana Osorio comerciante	8 min 39, 10 seg a 9 min 5, 13 seg	Entrevista plano general y medio	voz directa	Int. local
	viaje jeep	9 min 5,14 seg a 9 min 6,10 seg	Jeep recorrido PLANO general en movimiento	Sonido ambiente.	Ext. calles municipio
	trapiche Cerritos	9 min 6, 13 seg a 9 min 16, 19 seg	Paisaje, pesebrera, descargue de caña. Plano medio y general	sonido ambiente	Ext e Int trapiche Canadá
	Cristian Marin FEDEPANELA en Caldas	9min 16,21 seg a 10min 18,14 seg	Imágenes trapiche artesanal y tecnificado. Plano general y detalle.	sonido ambiente y voz en off y directa	Int. casa de la cultura

	Paisaje Quimbaya Quindío	10min 18,16 seg a 10min 35,00 seg	Paisaje, traveling, plano general en mvto, plano medio y primer plano.	Música instrumental	Ext. campos, pueblo y plaza principal
	Jaime Damelines propietario trapiche La Isabela	10min 35,05 seg a 11min 45, 28 seg	plano general del municipio, la parroquia, productos desde planos medios y primeros planos	voz en off - directo música instrumental en segundo plano	Ext. municipio e Int Local
	Elaboración bebida	11min 45,29 seg a 12min 11, 22 seg	Elaboración de la bebida. Plano detalle, primer plano y plano medio	música instrumental	Int. Cocina
4. Normatividades hacia la producción de panela	Cañaduzal	12min 11,29 seg a 12min 22,10 seg	plano general recorrido yegua cargada de caña	sonido ambiente	Ext. Cañaduzal.
	Cristian Marin FEDEPANELA en Caldas	12min 22,13 seg a 13min 12,06 seg	cámara de apoyo, imágenes de apoyo de los trapiches, planos generales, medios y primer plano	Voz EN OFF con voz directa	Int. casa de la cultura Int trapiches
	Infografía	13 min 13,08 seg a 14 min 59,19 seg	Infografía animada	voz en off música instrumental en segundo plano	
	Óscar Gutiérrez Director ejecutivo de dignidad agropecuaria colombiana	15min 00,00 seg a 15 min 34,16 seg	Cámara de apoyo 2, primer plano y plano medio	voz directa	Int. Apto
5. Otras problemáticas que afectan a los paneleros	Trapiches Canadá y la Escondida	15min 35,29 seg a 15min 44,20 seg	PAISAJE plano general, plano medio, primer plano	sonido ambiente y machete	Ext. Cañaduzal.
	Jaime Damelines propietario	15min 44,21seg a 16min 05,12 seg	trapiche tecnificado y artesanal plano general plano medio	sonido ambiente	Int trapiches

	trapiche La Isabela				
	Paisaje y jornada laboral	16min 05,13 seg a 16min 16,29 seg	videos de apoyo en plano medio y general	sonido	Int Y Ext trapiches
	Óscar Gutiérrez Director ejecutivo de dignidad agropecuaria colombiana	16min 16,30 seg a 17min 40,02 seg	cámara de apoyo trapiche artesanal	voz en off - directo	Int. Apto y trapiche
	Paisaje campo y pueblo	17min 40,03 seg a 17min 45,19 seg	paisaje, arroyo, pueblo Neira, plano general, plano medio, primer plano	sonido ambiente	Ext. campos, pueblo
	Hoover Holguín ex propietario de trapiche	17min 45,20 seg a 18min 37,09 seg	Entrevista plano general y medio. Pueblo de Neira	Voz EN OFF con voz directa	Ext. puente
	Cristian Marin FEDEPANELA en Caldas	18min 37,10 seg a 19min 49,19 seg	imágenes campos, personas, traveling trapiches plano general y planos medios	Voz EN OFF con voz directa	Int. Casa de la cultura Int y ext. trapiches
	Orlando Serna propietario trapiche La Escondida	19min 49, 22 seg a 20min 26,17 seg	entrevista	voz directa	Ext. Cañaduzal.
	Nondier Serna trabajador del trapiche la escondida	20min 26,19 seg a 21min 29,28 seg	trapiche tecnificado y artesanal plano general plano medio	voz directa	Int trapiche artesanal
	Hoover Holguín ex propietario de trapiche	21min 31, 28 seg a 22min 05,09 seg	entrevista plano medio	voz directa	Ext. puente
6. Exaltación del producto panelero – reflexiones	Paisaje y contexto del lugar	22min 07,19 seg a 22min 24,19seg	imágenes de apoyo, jornada laboral plano general y detalle	Música instrumental	Ext. paisaje

	Orlando Serna propietario trapiche La Escondida	22min 24,20 seg a 23min 00,06 seg	imágenes de apoyo campo, y mulas plano general	voz en off - directo música instrumental en segundo plano	Ext. Cañaduzal.
	Paisaje campo y pueblo	23min 00,07 seg a 23min 05,02 seg	traveling campo, plano medio y general	música instrumental	Ext. paisaje
	Liliana Osorio comerciante	23min 05,03 seg a 23min 41,26 seg	Imágenes de apoyo campo y trapiche artesanal	voz en off - directo música instrumental en segundo plano	Ext e Int Local y ext. trapiches
	Óscar Gutiérrez Director ejecutivo de dignidad agropecuaria colombiana	23min 42,00 seg a 24min 24,03 seg	Cámara de apoyo 2, primer plano y plano medio	voz en off - directo música instrumental en segundo plano	Int. Apto
	Imágenes del Trapiche artesanal La Escondida	24min 26,10 seg a 24min 57,24 seg	imágenes de apoyo producción de la panela, plano general y medio, primer plano	Música instrumental	Int trapiches
	Nondier Serna trabajador del trapiche la escondida	24min 57,29 seg a 25min 03,12 seg	Imagen de apoyo, plano general y plano medio	música instrumental	Int trapiche artesanal

7.2. Guion de edición

GUION DE EDICIÓN PROYECTO DE GRADO FASE II							
BLOQUES TEMÁTICOS	**ESCENA**	**PERSONAJE/SITUACIÓN**	**CLIP/TIEMPO**	**TEXTO SOBRE IMAGEN**	**APOYO**	**SONIDO**	**TRANSCRIPCIÓN TESTIMONIOS**
1. Introducción al documental a partir del trapiche artesanal	Escena 1 Ext. Paisaje Viaje en el Jeep hacia el trapiche.	Viaje Jeep hacia el trapiche, paisajes, arroyo, entrada al trapiche La Escondida.	15 seg.		Imágenes del viaje en el Jeep hacia el trapiche.	Sonido ambiente o música. Sujeto a cambio.	
BLOQUES TEMÁTICOS	**ESCENA**	**PERSONAJE/SITUACIÓN**	**CLIP/TIEMPO**	**TEXTO SOBRE IMAGEN**	**APOYO**	**SONIDO**	**TRANSCRIPCIÓN TESTIMONIOS**
2. Elaboración de la panela y comparación estre los modelos de trapiches existentes.	Escena 2 Interior Trapiche	Ricardo Palacio	11:33 min - 12:04 min 0 seg - 0:14 seg		Imágenes de apoyo de los dos modelos de trapiches	Voz en off y música instrumental	11:33min …Existen dos clases de trapiches… 12:04 min 00 seg ….El que ya tiene una federación o asociaciòn 00:14seg

	Escena 3 Comienzo documental	Cabezote documental	0:14 seg.	Título: "Trapiches: un dulce sinsabor."	Imágenes en ráfaga del trapiche.	Música instrumental	
	Escena 4 Int. Trapiche Nondier.	Nondier Serna	0: 06 seg. – 3:30 min.		Imágenes apoyo de los hornos, enmoldado de la panela, las mieles, el lugar donde se enfría, como se empaca la panela, el caballo con la caña, del motor y cada paso que dice del trapiche.	Sonidos ambiente del motor o Trapiche.	(0:06 seg.)Bien… …Ya al otro día se saca en el Jeep para el pueblo. (3:30 Min.)
BLOQUES TEMÁTICOS	**ESCENA**	**PERSONAJE/SITUACIÓN**	**CLIP/TIEMPO**	**TEXTO SOBRE IMAGEN**	**APOYO**	**SONIDO**	**TRANSCRIPCIÓN TESTIMONIOS**

3. Comercialización, consumo y diversidad del producto panelero.	Escena 5 Int. Apto Álamos	Óscar Gutiérrez	7:24 Min – 8:00 Min. Video uno. 0:51 seg - 2:07 Min. Video dos.		A segunda cámara videos en diferentes acercamientos.	voz directa.	(7:24 Min)… La panela es el segundo… … Producción agraria nacional. (8:00 Min). Video uno. (0:51 seg.) … En el resto de los productos… … Si hay cosecha o no hay cosecha… (2:07 Min.) Video dos.
	Escena 6 Ext. Cañaduzal.	Don Orlando Serna.	12:28 Min. A 13:00 Min.		Entrevista Don Orlando – Caña	Ambiente.	(12:28 min) … El precio supongamos… … Yo ya les digo si a 50 o a 60 o a 65, así… (13:00 min)

	Escena 7 Int. Negocio Mamá mariana.	Liliana Osorio.	1:20 Min. 1:47 Min.		Entrevista Liliana Osorio. (Imágenes de apoyo entrando la panela al negocio.)	Ambiente.	(1:20 Min) … Pues la panela últimamente… … Hoy me trajeron 5 pacas. (1:47 Min)
	Escena 8 Int. Casa de la cultura.	Cristian Marín.	1:18 Min – 2:23 Min.		Entrevista Imágenes de apoyo de trapiche tecnificado.	Voz en off y directa de Cristian.	(1:18 Min)… Los paneleros que evolucionen … … Pero más consumimos menos, menos cantidad …(2:23Min)
	Escena 9 Int. Tienda	Jaime Damelines.	9:57 Min – 11:10 Min.		Entrevista, imágenes del local y productos.	Música instrumental en segundo plano y voz directa.	(9:57 Min)… Las tiendas de café se están proliferando…

	Quimbaya						… Próximamente estaremos en Canadá. (11:10)
BLOQUES TEMÁTICOS	**ESCENA**	**PERSONAJE/SITUACIÓN**	**CLIP/TIEMPO**	**TEXTO SOBRE IMAGEN**	**APOYO**	**SONIDO**	**TRANSCRIPCIÓN TESTIMONIOS**
4. **Normatividades hacia la producción de panela.**	Escena 10 Int. Casa cultura Neira.	Cristian Marín.	1:30 Min. 2:10 Min.		Entrevista Cristian Marín a dos cámaras. (se pueden mostrar intercalada imágenes de los dos modelos de trapiche)	Voz directa.	(1:30 min) … En Colombia los trapiches artesanales representan cerca del 90 %... … Iban a poder estar cumpliendo con la resolución. (2:10 Min)
	Escena 11	Infografía	1: 50 min/seg	Texto dentro de la infografía explicando.	Infografía sobre las resoluciones en Colombia hacia los trapiches paneleros.	Voz en Off y música instrumental de fondo.	

	Infografía de la resolución a los trapiches.						
	Escena 12 Int. Apto. Álamos. Don Óscar	Don Óscar.	4:38 Min - 5:14 Min.	Entrevista.	Segunda cámara apoyo en acercamiento de imágenes.	Voz directa.	(4:38 Min) … Yo pienso que solicitar… … No son capaces de cumplir con esa normatividad, no tienen como. (5:14 Min).
BLOQUES TEMÁTICOS	**ESCENA**	**PERSONAJE/SITUACIÓN**	**CLIP/TIEMPO**	**TEXTO SOBRE IMAGEN**	**APOYO**	**SONIDO**	**TRANSCRIPCIÓN TESTIMONIOS**
5. Otras problemáticas que afectan a los paneleros.	Escena 13 Int. Casa cultura	Jaime Damelines.	0:49 Seg – 1:09 Min.	Entrevista.	Videos de apoyo del local y todo lo demás.	Música instrumental y voz directa	(0:49 Seg) … Bueno normalmente la industria… … A un producto finalmente terminado. (1:09 Min).

	Cristian.						
	Escena 14 Int. Apto. Álamos	Don Óscar Gutiérrez	0:26 seg – 1:19 min – 2:21 Min.	Entrevista	Imagen de Don Óscar a segunda cámara con acercamientos.	Voz directa.	(0:26 seg) … Haber los paneleros colombianos tienen muchos problemas… … pequeños y medianos. (1:19 Min) … Tenemos otro problema… … Para su uso doméstico. (2:21 Min).
	Escena 15 Ext. Puente Neira.	Hoover Osvaldo Holguín.	0:14 Seg – 1:06 Min.	Entrevista.	(Imágenes pueblo Neira) Entrevista en puente.	voz directa.	(0:14 Seg) … La problemática… … La reglamentación nacional.

							(1:06 Min).
	Escena 16 Int. Casa de la Cultura	Cristian Marín.	20:30 min - 21:50 min	Entrevista	videos de apoyo de las personas en el campo en su labor diaria.	Voz directa y ambiente.	20:30 min …otro de los probelmas es la mano de obra… … El gobierno debería generar unos mecanismos… 21:50 min
	Escena 17 Ext. cañaduzal	Orlando Serna propietario trapiche La Escondida.	13:28 Min– 14:15 Min.	Entrevista	Videos de apoyo y todo lo demás.	Voz directa y ambiente.	(13:28 Min) … El gobierno. … Nada aquí nadie dice nada. (14:15 Min).
	Escena 18 Int. Trapiche	Nondier Serna. Trapiche La Escondida.	0:18 seg – 1:19 Min.	Entrevista	Entrevista en trapiche artesanal e imágenes de apoyo.	Voz directa y ambiente.	(0:18 Seg) … Pues a uno si lo pone a pensar mucho… … no tenemos como arregla r el trapiche. (1:19 Min)

			4:56 Min – 5: 11 Min.				(4:56 Min) … Entonces si hubieran como las ayudas… … Pero si lo atacan así, lisyo se acomoda o sale, lo más seguro es que sale porque no tiene como acomodarse… 5:11 Min).
	Escena 19 Ext. Puente Neira	Hoover Osvaldo Holguín	5:46 Min – 6:20 Min.	Entrevista	Entrevista imágenes de apoyo	Voz directa y ambiente.	(5:46 Min)… Va a sonar un poco sarcástico… …No está cumpliendo los requisitos… (6:20 Min)
BLOQUES TEMÁTICOS	**ESCENA**	**PERSONAJE/SITUACIÓN**	**CLIP/TIEMPO**	**TEXTO SOBRE IMAGEN**	**APOYO**	**SONIDO**	**TRANSCRIPCIÓN TESTIMONIOS**

6. **Exaltación del producto panelero – reflexiones.**	Escena 20 Ext. Cañaduzal Risaralda Caldas.	Don Orlando.	16:49 Min – 17:29 Min.	Entrevista con imágenes de apoyo intercalado.	Imágenes de don Orlando pero también intercalando imágenes de apoyo de campesinos y mulas.	Voz en off y entrevista de don Orlando	(16:49 Min) … No es que supongamos… … Porque esto es duro pa trabajarle… (17:29 Min).
	Escena 21 Int. Negocio Doña Liliana.	Doña Liliana.	4:34 Min – 5:03 Min. 5:52 Min – 6:17 Min.	Entrevista. Doña Liliana.	Imágenes de apoyo de los campesinos en el campo, las mulas cargando, la panela, Etc.	Voz directa y ambiente.	(4:34 Min) … La reflexión …Excelente calidad. (5:03 Min)

			(el video va fragmentado)				
	Int. Negocio Doña Liliana.	Doña Liliana.				Voz directa y ambiente.	(5:52 Min) … Qué bueno que en Colombia… … Hay comida en abundancia en el planeta. (6:17 Min).
	Escena 22 Interior Apto Don Óscar	Óscar Gutiérrez.	00:30 Seg – 1:21 Min.	Entrevista Don Oscar	videos de apoyo con segunda cámara.	Voz directa.	(30 Seg) Hay tradiciones muy bonitas…

							…Es un alimento sin duda muy nutritivo. (1:21 Min)

8. Producción

8.1. Plan de rodaje

08 de septiembre: Viaje al municipio de Risaralda Caldas.

09 de septiembre: Grabación municipio de Risaralda Caldas, Trapiche La Escondida, recorrido, paisaje, jornada laboral y entrevistas.

10 de septiembre: Grabación amanecer y entrega de la panela en el local más entrevista.

11 de septiembre: Entrevista al señor Óscar Gutiérrez.

23 de septiembre: Grabación videos de apoyo Cerritos – Pereira, Risaralda.

02 de octubre: Viaje y Grabación Manizales y Neira Caldas; entrevistas y videos de apoyo.

08 de octubre: Viaje y Grabación Quimbaya Quindío; entrevista y videos de apoyo.

13 de octubre: Viaje y Grabación Cerritos – Pereira, Risaralda; entrevista y videos de apoyo.

FECHA	LOCACIÓN	PERSONAJES
Septiembre 08, 09, 10	**-** Municipio Risaralda, Caldas. **-**Trapiche la Escondida.	**-**Orlando Serna propietario Trapiche artesanal La Escondida.

	- Local comercial Agropecuaria Las Puertas del Campo. -Paisajes y contexto ubicación.	- Nondier Serna trabajador Trapiche artesanal La Escondida. - Liliana Osorio Comerciante.
Septiembre 11	- Municipio Pereira, Risaralda.	-Óscar Gutiérrez, Director Ejecutivo Dignidad Agropecuaria Colombiana.
Septiembre 23	- Cerritos Pereira, Risaralda. -Paisajes y contexto ubicación.	-Ricardo Palacio propietario Trapiche Canadá.
Octubre 02	- Municipio Manizales, Caldas.	-Elías Arias conocedor de la industria panelera.
Octubre 02	- Municipio de Neira, Caldas - Contexto ubicación. - Paisaje.	-Cristian Marin Técnico Fedepanela. - Hoover Holguín ex propietario Trapiche.
Octubre 08	- Municipio Quimbaya, Quindío. -Paisajes y contexto ubicación. -Local Guapanela and Coffee	-Jaime Damelines propietario Trapiche La Isabela.
Octubre 13	- Cerritos Pereira, Risaralda. -Paisajes y contexto ubicación.	-Ricardo Palacio propietario Trapiche Canadá.

8.2. Diario de campo

Ante todo con una semana de antelación se separaban los equipos para cada día de grabación para prever cualquier cosa, pero aun así no faltó el tropiezo en medio de la grabación porque de esas fechas específicamente la del 02 de octubre nos tocó solucionar porque no había cámaras en el centro de medios de la Universidad y como nadie tenía para prestar, nos figuró comprar una cámara para mayor comodidad y no seguir sufriendo con lo mismo como en épocas anteriores.

08 de septiembre: Llegamos al municipio de Risaralda Caldas. Organizamos todo el itinerario para el día siguiente y así poder tener todo más claro a la hora de grabar; se dispuso a cargar todas las baterías y revisar que todos los equipos estuvieran completos y en óptimas condiciones.

09 de septiembre: A las 7 am salimos rumbo al trapiche La Escondida en un jeep contratado por todo el día; se comenzó a grabar el recorrido y los diversos paisajes. Al llegar al trapiche nos dispusimos a organizar todos los equipos y por supuesto a saludar y entablar una charla con cada uno de los trabajadores para posteriormente comenzar a grabar.

Se presentaron algunos contratiempos con una de las cámaras y a la final solo se pudo grabar a una cámara ya que conseguimos otra pero no tenía un buen formato para grabar que fuese compatible con la otra. Luego se comenzó a grabar imágenes de apoyo desde cada proceso de elaboración de la panela, el corte de la caña, la cargada y descargue de las yeguas y mulas, la charlada con la gente, los paisajes y en medio del transcurro del día se hicieron las entrevistas de acuerdo a la luminosidad ya que en algunos momentos era muy fuerte el sol y luego se hacía muy oscuro; además en la entrevista de Nondier se tuvo que esperar a que la máquina la apagaron o sino el ruido no iba ayudar.

La primera entrevista se le hizo a Nondier Serna a eso del mediodía y transcurrió sin contratiempos pero obviamente se ensayó varias veces hasta lograr una perfecta.
Luego se le hizo la entrevista a Don Orlando a eso de las 3 de la tarde después de que había bajado el sol para poderlo grabar en los exteriores. Ese día terminamos a las 6 de la tarde de grabar. Todo se guardó en memorias y al llegar a la casa y el hotel su puso a grabar las baterías y organizar lo demás para los días siguientes.

10 de septiembre: Este día se grabó el amanecer a partir de las 5 am hasta las 6 am todo se pudo grabar pero a la final este plano no se utilizó porque no se logró lo que se deseaba puesto que no se veía muy bien el amanecer cambiando de color; luego nos fuimos a grabar calles de la cabecera municipal y posteriormente grabamos la entrada de la panela al Local Agropecuaria las Puertas del Campo, y hacia el mediodía se le hizo la entrevista a Liliana Osorio sin contratiempos. Terminamos e hicimos todo igual guardar todo el material en el pc y el disco duro. A la 1 pm ya estábamos organizando todo para regresar a la ciudad de Pereira. Este viaje fue en carro particular donde nosotras dos cubrimos la totalidad de los gastos de cada una y del joven que nos estaba colaborando con la cámara.

11 de septiembre: Este día la reunión se concertó a las 11 am en el apartamento del Señor Óscar Gutiérrez en la ciudad de Pereira, fue un día muy frío donde la iluminación cambió un poco pero se pudo solucionar de la mejor manera, se llegó al apartamento hablamos un poco con él lo introdujimos en el tema para contextualizar la entrevista; ya luego se produjo la entrevista con total normalidad pero sin desconocer que al grabar con una segunda cámara esta no logró las expectativas esperadas. A las 12.30 pm terminamos e hicimos todo igual guardar todo el material en el pc y el disco duro.

23 de septiembre: Se comenzó a las 8 am. Este día se tenía planeado grabar todo en el Trapiche Canadá del Señor Ricardo Palacio pero sucedió que el día anterior se llamó a confirmar el encuentro y nos dijeron que sí. Pero al día siguiente al llegar a la portería del complejo urbanístico se llamó para que nos dejaran entrar pero nos llevamos la sorpresa que cuando ya íbamos camino al trapiche el Señor Ricardo dijo que no podía llegar para la entrevista y nos tocó grabar todo lo que fue de videos de apoyo pero también hubo otro contratiempo y es que el joven que nos estaba colaborando con la cámara mandó en reemplazo de él unas jóvenes que realmente casi ni sabían grabar. Realmente no fue un día muy productivo porque hubo muchos contratiempos finalizando a la 1 pm pero que aun así se pudo grabar varias cosas

que posteriormente sirvieron. Luego al terminar hicimos todo igual guardar todo el material en el pc y el disco duro.

02 de octubre: Este día arrancamos a las 6.30 am de Pereira hacia Manizales, al llegar estaba todo nublado cayendo agua y nos tocó improvisar un lugar para grabar a Don Elías en la cual si tuvimos muchos contratiempos acomodando al entrevistado y posteriormente contextualizándolo con el tema; a la final este material no se pudo utilizar adecuadamente y solo se dejó como documentación de este libro como fuente previa. Luego al terminar hicimos todo igual guardar todo el material en el pc y el disco duro.

Luego a las 10 am arrancamos con destino a Neira Caldas, a eso de las 11 am llegamos a la plaza principal y en una cafetería nos encontramos con el Señor Cristian de Fedepanela y el Señor Hoover ex propietario de Trapiche; se comenzó una pequeña charla para adentrarnos al tema y entender los puntos de vista de cada uno a partir de sus vivencias, se inició grabando videos de apoyo de la cabecera municipal, y a eso del mediodía se fue a grabar a los entrevistados se intentó hacerlo en el quiosco del parque principal pero había mucho ruido estaba lloviendo y muy oscuro, además como era época de elecciones del plebiscito nos tocó trasladarnos a otras zonas rurales para grabar.

Se inició con el Señor Hoover en una zona rural en el conocido Puente de las Flores y la entrevista fluyó sin contratiempos solo se tuvo que decirle al entrevistado que no extendiera mucho hablando y listo. Luego nos trasladamos en búsqueda de otra instalación para grabar al Señor Cristian y ninguna funcionaba hasta nos improvisaron la oficina de el en el Centro Cultural del municipio y se realizó la entrevista sin contratiempos por las preguntas aunque la iluminación en algunos videos no funcionó del todo bien pero se pudo sacar todo de la mejor manera hasta las 4pm. Luego al terminar hicimos todo igual guardar todo el material en el pc y el disco duro.

08 de octubre: A las 8 am salimos hacia el municipio de Quimbaya para grabar el paisaje con sus respectivas imágenes de apoyo de la cabecera municipal para contextualizar zona y todo lo demás; al llegar hicimos unas pequeñas grabaciones de diversos sitios representativos. A eso de las 10 am llamamos al Señor Jaime para grabarlo al medio día pero nos dijo que ya no podía a esa hora y nos tocó esperar hasta las 4pm y, además porque sus locales también estaban cerrados y abrían a las 2 pm entonces de ahí nos dispusimos a desplazarnos a otras zonas para grabar paisaje e ir organizando otras cosas del documental y a la 1:30 pm regresamos para grabar el local, la preparación de una bebida a base de panela y sus mieles; posteriormente a eso de las 3pm apareció Don Jaime y nos dispusimos a grabarlo terminando a eso de las 4pm y llegando a Pereira a las 6pm. Luego al terminar hicimos todo igual guardar todo el material en el pc y el disco duro.

13 de octubre: Por fin se llegó el día de poder grabar al Señor Ricardo, viajamos a eso de las 10 am porque nos tocó repetir varios planos del Trapiche y la hacienda, luego esperamos a que terminaran la labor en la máquina y comenzamos con la entrevista, a eso de las 4pm terminamos las grabaciones el Señor fue muy atento y nos ayudó en todo lo que pudo y a lo último dimos por finalizada esta etapa del documental. Luego al terminar hicimos todo igual guardar todo el material en el pc y el disco duro.

Estos viajes en su totalidad fueron en carro particular donde nosotras dos cubrimos la totalidad de los gastos de cada una y del joven que nos estaba colaborando con la cámara además de cualquier imprevisto que cada quien se hacía cargo como una forma de responsabilidad por querer que todo saliera de la mejor manera.

8.3. Informe de post-producción

El 15 de octubre se pudo instalar los programas y aplicaciones necesarias para realizar la edición de una manera más cómoda en los pc de cada una, tanto MacBook Pro como un pc Hp; como lo fueron Premiere Pro para montar todo el

documental, Audition para limpiar audios y sonidos de entrevistas y organizar la musicalización escogida.

El 18 de octubre se comenzó con la descarga de todos los archivos grabados seleccionando los clips de videos que funcionaban clasificándolos por nombres y situaciones en diversas carpetas marcadas tanto de videos de entrevistas como de apoyo por calidad y duración. Luego se comenzó a realizar mediante el apoyo de los bloques temáticos la organización del guion de edición el cual sufrió varias modificaciones posteriores.

Luego se inició con la montada de los archivos de cada bloque y se iban organizando en orden y haciéndoles sus respectivas modificaciones; se iba adelantando la estructura del pietaje que aun así se modificó hasta el último momento; en el transcurso de esta fase se nos presentaron diversos tropiezos de los cuales pudimos salir de una u otra manera pero siempre buscando soluciones para ir dejando de lado un poco todo ese estrés que nos embargaba.

El musicalización se pudo conseguir la última semana antes de entregar porque ninguna de las piezas que escuchaban cuadraban además que unas no tenían la Licencia de Creative Commons. Con las animaciones nos fue bien aunque con una en particular tuvimos muchos contratiempos por los atrasos en las entregas estipuladas gastando más dinero y fuera de eso con errores que luego se tuvieron que ir organizando a medida que pasaba el tiempo. Por otro lado la realizada de las cintas también tuvo problemas por el daño del pc en donde estábamos trabajando.

Por último cuando se llegó la hora de exportar el documental este no quería funcionar y cuando finalizaba no renderizaba todo y además exportaba con daños y no se pudo exportar en el formato establecido obligándonos a buscar otro donde lo pudiera ver cualquier persona; ya para terminar con la elaboración de este libro tampoco nos salvamos en vernos perjudicadas ya que en el computador donde se

estaba montando todo se perdió la mitad de la información haciendo que volviéramos hacer todo prácticamente desde otro pc y con los que se había podido salvar ya que en este no nos percatamos de guardarlo en otro lugar puesto que no imaginamos y no preveíamos lo que nos iba a suceder, haciéndonos perder días de trabajos enteros ya que el virus borraba lo más reciente que se había modificado.

8.4. Plan de emisión real

8.4.1. Soporte

El soporte que se utilizará para exponer esta investigación es el audiovisual en formato documental que permite evidenciar con mayor facilidad cómo se trabaja en un trapiche; además que con esto se puede reunir a varias personas y mostrar sus diferentes puntos de vista generando así un mejor entendimiento sobre lo que es la industria panelera y los diversos factores que afectan el normal funcionamiento de esta actividad.

Es por esto que lo audiovisual es un lenguaje que permite identificar estéticamente colores, sonidos, expresiones y gesticulaciones, puesto que este género representa a cabalidad la historia a tratar, haciendo uso de diversos recursos como imágenes, entrevistas; también se pueden utilizar diferentes herramientas en vídeo y fotos como las texturas, jugar con planos, los cuales ayudan a transmitir emociones y mostrar la realidad, y los hechos que pretendemos abordar a partir de una visión creativa; es decir, con este soporte se genera una mejor aprehensión del tema y de cómo la gente lo podría sentir y reflexionar desde otra mirada.

8.4.2. Circulación

Esta investigación está dirigida a personas mayores de 15 años con relación e intereses en el agro, específicamente a los paneleros por su situación económica,

social, política y cultural, y al ser un documental podrá ser difundida a través de canales locales, regionales y nacionales, tales como:

- TV Agro
- Señal Colombia
- Telecafé

Primero que todo es socializar el documental con aquellas personas que nos colaboraron tan arduamente y luego se tiene pensado participar en diferentes convocatorias y concursos regionales, nacionales e internacionales, pero teniendo en cuenta las fechas, se deberá esperar puesto que al finalizar años no hay ya convocatorias vigentes seria al siguiente año; como lo son:

- *El Fiafest:* Festival Internacional Audiovisual, es un espacio académico y cultural que busca el fomento de la realización audiovisual, en espacios escolares y universitarios, creado por la facultad de comunicación de la Universidad de la Sábana de Bogotá.

- *DOCTV Latinoamérica:* es un programa que busca fomentar la producción y teledifusión de documentales, tanto en cada país participante como a nivel internacional, generando estímulos al intercambio cultural y económico entre cada región. Y en Colombia es una iniciativa para transmitir en diversos leguajes audiovisuales y canales públicos diferentes iniciativas. Apoyado por el Ministerio de cultura y la Autoridad Nacional de Televisión.

- *Programa Estímulos: es* una iniciativa del Ministerio de Cultura de Colombia, que pretende fomentar el conocimiento en cinematografía y audiovisual, desde procesos en apreciación, creación, investigación y preservación, en temas del país.

- *Premios Corte Final***:** iniciativa del departamento de Comunicación Social-Periodismo de la Universidad Católica de Pereira para fortalecer la actividad y aprendizaje de sus alumnos y otros.

- *º Festival Internacional de Cine de Cali:* consolidándose así como la más importante ventana en nuestro país del cine independiente y alternativo, ya que, desde su inicio, siempre ha sido un espacio de contracultura o de contracorriente, con una línea curatorial que apuesta por un cine arriesgado e innovador apartado del producto homogéneo del cine de Hollywood actual y de las grandes producciones del cine mundial. Asimismo el FICCALI siempre ha estado abierto a otras manifestaciones del audiovisual tales como la videoinstalación, el videoarte, el cine expandido, exposiciones de fotografía y lanzamiento de libros de cine.

Por último se pretende difundir en internet con una cuenta propia en YouTube.

9. Presupuesto final

PRESUPUESTO ANALÍTICO DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DEL PROYECTO, Trapiches Un dulce sinsabor						
1	**EQUIPO HUMANO**	**Cantidad**	**Vlr. Unitario**	**Día**	**Hora**	**Vlr. Total**
1,01	Dirección general	1	400.000	8		3.200.000
1,02	Asistente de dirección	1	120.000	8		960.000
1,03	Director de producción	1	600.000	8		4.800.000
1,04	Director de fotografía	1	350.000	8		2.800.000
1,05	Editor de Vídeo	1	170.000	30		5.100.000
1,06	Camarógrafo	1	150.000	9		1.350.000

1,07	Editor de Audio	1	90.000	3		270.000
1,08	Técnico de sonido	1	90.000	3		270.000
1,09	Investigador	2	200.000	20		8.000.000
1,1	Guionista	1	1.000.000	2		2.000.000
1,11	Montajista	1	500.000	4		2.000.000
	Ítem	**Cantidad**	**Vlr. Unitario**	**Día**	**Hora**	**Vlr. Total**
	SUBTOTAL 1					30.750.000
2	**EQUIPO TÉCNICO**	**Cantidad**	**Vlr. Unitario**	**Día**	**Hora**	**Vlr. Total**
2,01	***Cámara***					
2.01.1	Cámara Nikon D7/100 y trípode	2	220.000	9		3.960.000
			50.000		x	
2,02	***Luces***					
2.02.1	Kit de Luces Disisti Fresnel	1	110.000	2		220.000
			50.000		x	
2.02.2.3	Kit Micrófono Sennheiser Boom + Caña	1	130.000	9		1.170.000
			60.000		x	
2. 02.2.4	Micrófono Inalámbrico Sennheiser	1 paquete	120.000	9		1.080.000
			40.000		x	
2.02.2.5	FlowCam	1	250.000	4		1.000.000
2.02.2.6	Fostex	1	300.000	4		1.200.000
	Ítem	**Cantidad**	**Vlr. Unitario**	**Día**	**Hora**	**Vlr. Total**
	SUBTOTAL 2					8.630.000
3	**MATERIAL SENSIBLE**	**Cantidad**	**Vlr. Unitario**	**Día**	**Hora**	**Vlr. Total**
3,1	Cintas/discos grabaciones	20	1000			20.000
3,2	Cintas/discos montaje	10	1500			15.000
3,3	Label	30	2500			75.000
3,4	Disco duro	1	500.000			500.000
3,5	tarjetas SD 64 GB	3	150.000			450.000
3,6	Estuche CD - DVD	15	1.000			15.000
3,7	Impresiones / Escaner	50	1.000			50.000
3,8	Pilas AA	10 pares	3.000			30.000

3,9	Llamadas	por minuto	200			60.000
	Ítem	**Cantidad**	**Vlr. Unitario**	**Día**	**Hora**	**Vlr. Total**
	SUBTOTAL 3					1.215.000
4	**MONTAJE**	**Cantidad**	**Vlr. Unitario**	**Día**	**Hora**	**Vlr. Total**
4,01	Sala de Edición de Vídeo	1	80.000	15		1.200.000
4,02	Sala de Edición de Audio	1	60.000	4		240.000
4,05	Graficación y/o animación	2	300.000	2		600.000
	Ítem	**Cantidad**	**Vlr. Unitario**	**Día**	**Hora**	**Vlr. Total**
	SUBTOTAL 4					2.040.000
5	**PRE-PRODUCCIÓN**	**Cantidad**	**Vlr. Unitario**	**Día**	**Hora**	**Vlr. Total**
5	Transporte terrestre (investigación)					
5,1	**Trapiche La Escondida Rda Cds**					
5,1	Pereira - Risaralda Caldas	2	10.000			20.000
5,1	Risaralda Cds - Trapiche	2	25.000			50.000
5,1	Risaralda Caldas - Pereira	2	14.000			28.000
5,1	Hospedaje (investigación)					
5,1	Alimentación (investigación)					
5,2	**Ciudad de Manizales**					
5,2	*Para realizar 4 entrevistas*					
5,2	Pereira – Manizales	4	10.000			40.000
5,2	Cable aéreo	2	1.800			3.600
5,2	Almuerzos	2	7.000			14.000
5,2	Taxi	2	3.200			6.400
5,3	**Trapiche La Isabela Quimbaya Quindío**					
5,3	Pereira - Quimbaya Quindío	4	6.000			24.000
5,3	Almuerzos	2	7.000			14.000
5,3	Quimbaya Quindío - Trapiche	2	20.000			40.000
5,3	Casa - Terminal Pereira	2	12.000			24.000
5,4	**Trapiche Canadá Pereira, Rda**					
5,4	Pereira - Trapiche	4	2000	1		8.000
5,4	Refrigerio	2	5000	1		10.000

	Ítem	Cantidad	Vlr. Unitario	Día	Hora	Vlr. Total
	SUBTOTAL 5					282.000
6	**PRODUCCIÓN**	**Cantidad**	**Vlr. Unitario**	**Día**	**Hora**	**Vlr. Total**
6,1	**Risaralda Cds -Trapiche La Escondida**			**3**		
6,1	*Para realizar 3 entrevistas*					
6,1	Pereira - Risaralda Caldas	3	10.000	1		30.000
6,1	Risaralda Cds - Trapiche	2	25.000	1		50.000
6,1	Risaralda Caldas - Pereira	3	14.000	1		42.000
6,1	Hospedaje (investigación)	2	25.000	2		100.000
6,1	Alimentación (investigación)	10	6.000	3		60.000
6,2	**Ciudad de Manizales**					
6,2	*Para realizar 1 entrevista*					
6,2	Pereira - Manizales	6	10.000	1		60.000
6,2	Almuerzos	3	7.000	1		21.000
6,2	Taxi - terminal Manizales	1	7.000	1		7.000
6,3	**Neira Caldas**					
6,3	*Para realizar 2 entrevistas*					
6,3	Manizales - Neira	6	5.000	1		30.000
6,3	Refrigerio	3	7.000	1		21.000
6,4	**Trapiche La Isabela Quimbaya Quindío**					
6,4	Pereira - Quimbaya Quindío	6	6.000	1		36.000
6,4	Almuerzos	3	7.000	1		21.000
6,4	Casa - Terminal Pereira	2	12.000	1		24.000
6,5	**Trapiche Canadá Pereira, Rda**					
6,5	Pereira – Trapiche	6	10.000	1		60.000
6,5	Refrigerio	3	7.000	1		21.000
6,6	Seguro equipo y equipamiento					
6,6	Extras producción					

	Ítem	Cantidad	Vlr. Unitario	Día	Hora	Vlr. Total
	SUBTOTAL 6					1.094.000
7	RESUMEN					
7,01	EQUIPO HUMANO 1					30.750.000
7,02	EQUIPO TÉCNICO 2					8.630.000
7,03	MATERIAL SENSIBLE 3					1.215.000
7,04	MONTAJE 4					2.040.000
7,05	PRE-PRODUCCIÓN 5					282.000
7,06	PRODUCCIÓN 6					1.094.000
	SUBTOTAL GENERAL					44.011.000
8	ADMINISTRACIÓN E IMPUESTOS					
8,01	Administración e Imprevistos					3.240.000
	Subtotal					47.251.000
8,02	Impuestos					5.245.399
	Subtotal					52.496.399
	TOTAL GENERAL					52.496.399

10. Cronograma final

CRONOGRAMA PROYECTO DE GRADO FASE II																				
MESES 2016 – 2	AGOSTO					SEPTIEMBRE						OCTUBRE				NOVIEMBRE				
SEMANAS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ACTIVIDAD																					
Asesorías		X	X	X					X				X			X	X	X			
Días de grabación		X						X			X	X									

Montaje													X	X	X						
Edición														X	X	X	X				
Entrega final																		X			
Sustentación																				X	

11. Permiso de uso de entrevistas, musicalización y locación.

Contrato de cesión derechos de imagen

Yo, Ricardo Palacio Velazquez identificado con cédula de ciudadanía # 10.184.702 de Pereira (Ri), en mi condición de entrevistado, autorizo a: *Mariana Gutiérrez Osorio y Elizabeth Uribe Gallón* dentro del proyecto *Trabajo de Grado* (producción, coproducción) audiovisual de la *Universidad Católica de Pereira*, del programa académico *Comunicación Social - Periodismo*, y cuyotítulo del capítulo es: *"Trapiches: Un dulce sinsabor"* para que incluya en cualquier soporte audiovisual para efectos de reproducción y comunicación pública, la entrevista realizada en la mencionada producción, así como para utilizar mi imagen en el proyecto para los fines y dentro de los propósitos establecidos por la *Universidad Católica de Pereira*. Esta autorización de utilización del contenido de la entrevista y de mi imagen se hace sin perjuicio del respeto al derecho moral de paternidad e integridad establecido en la legislación autoral.

Por virtud de este documento el suscrito entrevistado declara que es propietario integral de los derechos sobre el contenido de la entrevista y en consecuencia garantiza que puede otorgar la presente autorización sin limitación alguna. En todo caso responderá por cualquier reclamo que en materia de derecho de autor se pueda presentar, exonerando de cualquier responsabilidad a la *Universidad Católica de Pereira.*

La autorización que aquí se concede sobre este material, es exclusiva para el capítulo en mención, el cual tendrá un uso de carácter *académico/pedagógico* y será difundido por diferentes medios de difusión *académicos/culturales* y con fines comerciales por los sistemas de televisión abierta o cerrada en el territorio nacional o en el exterior, si así se requiriese.

Cordialmente,

Ricardo Palacio Velazquez

C.C. 10.184.702 de P

Firmado a los 13 días del mes de Octubre de 2016.

Contrato de autorización de grabación en locación

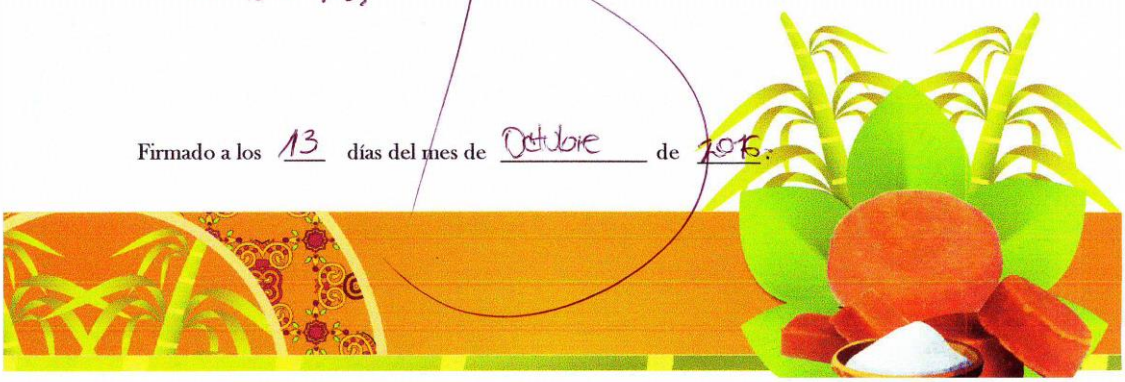
Yo, Ricardo Palacio Velasco con cédula de ciudadanía # 10. 124 702 de Pereira (H) en mi condición de propietario o representante legal del establecimiento: Hda El Labrador ubicado en la dirección: 5Km Vía Combia, autorizo a: *Mariana Gutiérrez Osorio y Elizabeth Uribe Gallón* dentro del proyecto de *Trabajo de Grado* (producción, coproducción) audiovisual de la *Universidad Católica de Pereira*, del programa académico *Comunicación Social - Periodismo* y cuyo título del capítulo es: *"Trapiches: Un dulce sinsabor"*, para que utilice la locación Hda El Labrador Trapiche Canoa con el fin de adelantar la grabación del *documental como trabajo de grado. Las autoras* del proyecto, se encargarán de entregar la locación en las mismas condiciones en que fue prestada.

El propietario garantiza que puede otorgar la presente autorización sin limitación alguna y por el tiempo que sea necesario.

Cordialmente,

Ricardo Palacio Velasco
Representante legal
C.C. 10. 124 702.

Firmado a los 13 días del mes de Octubre de 2015.



Contrato de cesión derechos de imagen

Yo, Jaime Dameline Cardona identificado con cédula de ciudadanía # 19462448 de [illegible] en mi condición de

Contrato de autorización de grabación en locación

Yo, Jaime Damelines Cardona con cédula de ciudadanía # 18462448 de Quimbaya en mi condición de propietario o representante legal del establecimiento: Guapanela and. coffee ubicado en la dirección: calle 16 #4-31 Quimbaya Q, autorizo a: *Mariana Gutiérrez Osorio y Elizabeth Uribe Gallón* dentro del proyecto de *Trabajo de Grado* (producción, coproducción) audiovisual de la *Universidad Católica de Pereira*, del programa académico *Comunicación Social - Periodismo* y cuyo título del capítulo es: *"Trapiches: Un dulce sinsabor"*, para que utilice la locación Tienda de la panela. con el fin de adelantar la grabación del *documental como trabajo de grado. Las autoras* del proyecto, se encargarán de entregar la locación en las mismas condiciones en que fue prestada.

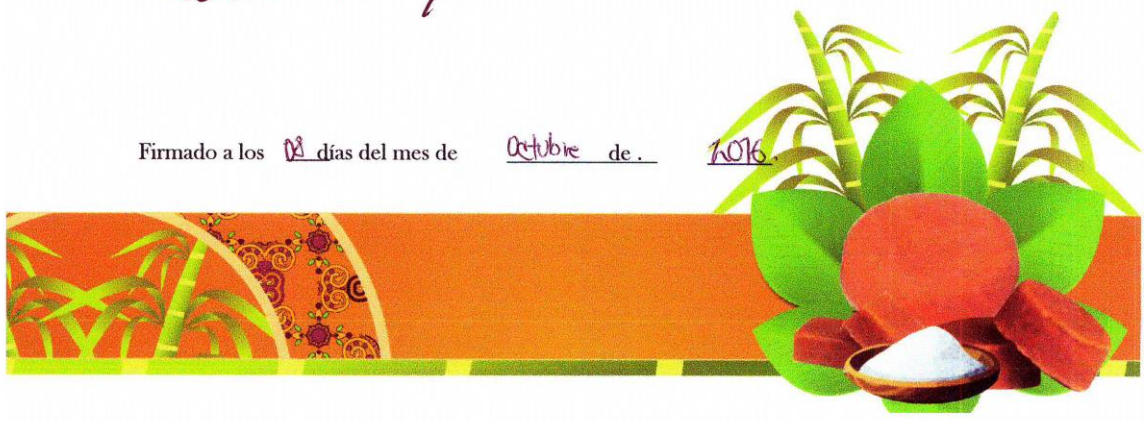
El propietario garantiza que puede otorgar la presente autorización sin limitación alguna y por el tiempo que sea necesario.

Cordialmente,

J. D. L.

Representante legal
C.C. 18462448 Qya.

Firmado a los 18 días del mes de Octubre de 2016.



Contrato de autorización de grabación en locación

Yo, Jaime Damelinas Cardona con cédula de ciudadanía # 18462448 de Quinbaya en mi condición de propietario o representante legal del establecimiento: Trapiche la Isabela ubicado en la dirección: Vereda Guaymaral. Quinbaya, autorizo a: *Mariana Gutiérrez Osorio y Elizabeth Uribe Gallón* dentro del proyecto de *Trabajo de Grado* (producción, coproducción) audiovisual de la *Universidad Católica de Pereira*, del programa académico *Comunicación Social - Periodismo* y cuyo título del capítulo es: *"Trapiches: Un dulce sinsabor"*, para que utilice la locación Hacienda con el fin de adelantar la grabación del *documental como trabajo de grado.Las autoras* del proyecto, se encargarán de entregar la locación en las mismas condiciones en que fue prestada.

El propietario garantiza que puede otorgar la presente autorización sin limitación alguna y por el tiempo que sea necesario.

Cordialmente,

J. D. C.

Representante legal
C.C. 18462448. Qya

Firmado a los 08 días del mes de Octubre de. 2016

Contrato de cesión derechos de imagen

Yo, Leticia Osoño Martínez identificado con cédula de ciudadanía # 25.079891 de RDA, en mi condición de entrevistado, autorizo a: *Mariana Gutiérrez Osorio y Elizabeth Uribe Gallón* dentro del proyecto *Trabajo de Grado* (producción, coproducción) audiovisual de la *Universidad Católica de Pereira*, del programa académico *Comunicación Social - Periodismo*, y cuyotítulo del capítulo es: *"Trapiches: Un dulce sinsabor"* para que incluya en cualquier soporte audiovisual para efectos de reproducción y comunicación pública, la entrevista realizada en la mencionada producción, así como para utilizar mi imagen en el proyecto para los fines y dentro de los propósitos establecidos por la *Universidad Católica de Pereira*. Esta autorización de utilización del contenido de la entrevista y de mi imagen se hace sin perjuicio del respeto al derecho moral de paternidad e integridad establecido en la legislación autoral.

Por virtud de este documento el suscrito entrevistado declara que es propietario integral de los derechos sobre el contenido de la entrevista y en consecuencia garantiza que puede otorgar la presente autorización sin limitación alguna. En todo caso responderá por cualquier reclamo que en materia de derecho de autor se pueda presentar, exonerando de cualquier responsabilidad a la *Universidad Católica de Pereira.*

La autorización que aquí se concede sobre este material, es exclusiva para el capítulo en mención, el cual tendrá un uso de carácter *académico/pedagógico* y será difundido por diferentes medios de difusión *académicos/culturales* y con fines comerciales por los sistemas de televisión abierta o cerrada en el territorio nacional o en el exterior, si así se requiriese.

Cordialmente,

C.C. 25.079.891 RDa

Firmado a los 16 días del mes de Septiembre de 2016

Contrato de cesión derechos de imagen

Yo, Elias Ruiz Quiceno _____identificado con cédula de ciudadanía # 14'881.124 de Bolo. _____, en mi condición de entrevistado, autorizo a: *Mariana Gutiérrez Osorio y Elizabeth Uribe Gallón* dentro del proyecto *Trabajo de Grado* (producción, coproducción) audiovisual de la *Universidad Católica de Pereira*, del programa académico *Comunicación Social - Periodismo*, y cuyo título del capítulo es: *"Trapiches: Un dulce sinsabor"* para que incluya en cualquier soporte audiovisual para efectos de reproducción y comunicación pública, la entrevista realizada en la mencionada producción, así como para utilizar mi imagen en el proyecto para los fines y dentro de los propósitos establecidos por la *Universidad Católica de Pereira*. Esta autorización de utilización del contenido de la entrevista y de mi imagen se hace sin perjuicio del respeto al derecho moral de paternidad e integridad establecido en la legislación autoral.

Por virtud de este documento el suscrito entrevistado declara que es propietario integral de los derechos sobre el contenido de la entrevista y en consecuencia garantiza que puede otorgar la presente autorización sin limitación alguna. En todo caso responderá por cualquier reclamo que en materia de derecho de autor se pueda presentar, exonerando de cualquier responsabilidad a la *Universidad Católica de Pereira.*

La autorización que aquí se concede sobre este material, es exclusiva para el capítulo en mención, el cual tendrá un uso de carácter *académico/pedagógico* y será difundido por diferentes medios de difusión *académicos/culturales* y con fines comerciales por los sistemas de televisión abierta o cerrada en el territorio nacional o en el exterior, si así se requiriese.

Cordialmente,

_____

C.C. 14'881.124

Firmado a los 01 días del mes de Octubre de 2016.

Contrato de cesión derechos de imagen

Yo, Oscar Gutiérrez Peyel identificado con cédula de ciudadanía # 19.219465 de Bogotá, en mi condición de entrevistado, autorizo a: *Mariana Gutiérrez Osorio y Elizabeth Uribe Gallón* dentro del proyecto *Trabajo de Grado* (producción, coproducción) audiovisual de la *Universidad Católica de Pereira*, del programa académico *Comunicación Social – Periodismo*, y cuyo título del capítulo es: *"Trapiches: Un dulce sinsabor"* para que incluya en cualquier soporte audiovisual para efectos de reproducción y comunicación pública, la entrevista realizada en la mencionada producción, así como para utilizar mi imagen en el proyecto para los fines y dentro de los propósitos establecidos por la *Universidad Católica de Pereira*. Esta autorización de utilización del contenido de la entrevista y de mi imagen se hace sin perjuicio del respeto al derecho moral de paternidad e integridad establecido en la legislación autoral.

Por virtud de este documento el suscrito entrevistado declara que es propietario integral de los derechos sobre el contenido de la entrevista y en consecuencia garantiza que puede otorgar la presente autorización sin limitación alguna. En todo caso responderá por cualquier reclamo que en materia de derecho de autor se pueda presentar, exonerando de cualquier responsabilidad a la *Universidad Católica de Pereira.*

La autorización que aquí se concede sobre este material, es exclusiva para el capítulo en mención, el cual tendrá un uso de carácter *académico/pedagógico* y será difundido por diferentes medios de difusión *académicos/culturales* y con fines comerciales por los sistemas de televisión abierta o cerrada en el territorio nacional o en el exterior, si así se requiriese.

Cordialmente,

C.C. 19219465

Firmado a los 11 días del mes de Septiembre de 2016.

Contrato de cesión derechos de imagen

Yo, Cristian Andres Mena Ospina identificado con cédula de ciudadanía # 16070080 de Manizales, en mi condición de entrevistado, autorizo a: *Mariana Gutiérrez Osorio y Elizabeth Uribe Gallón* dentro del proyecto *Trabajo de Grado* (producción, coproducción) audiovisual de la *Universidad Católica de Pereira*, del programa académico *Comunicación Social - Periodismo*, y cuyo título del capítulo es: *"Trapiches: Un dulce sinsabor"* para que incluya en cualquier soporte audiovisual para efectos de reproducción y comunicación pública, la entrevista realizada en la mencionada producción, así como para utilizar mi imagen en el proyecto para los fines y dentro de los propósitos establecidos por la *Universidad Católica de Pereira*. Esta autorización de utilización del contenido de la entrevista y de mi imagen se hace sin perjuicio del respeto al derecho moral de paternidad e integridad establecido en la legislación autoral.

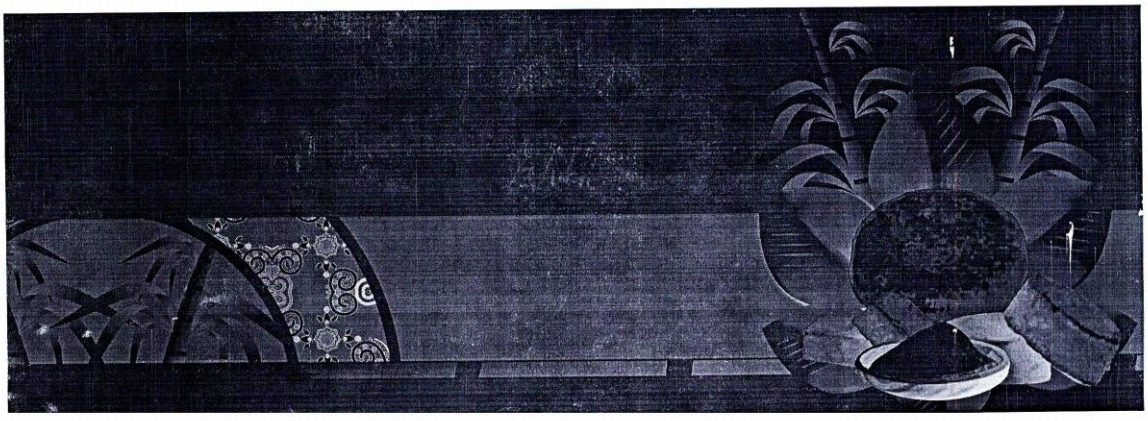
Por virtud de este documento el suscrito entrevistado declara que es propietario integral de los derechos sobre el contenido de la entrevista y en consecuencia garantiza que puede otorgar la presente autorización sin limitación alguna. En todo caso responderá por cualquier reclamo que en materia de derecho de autor se pueda presentar, exonerando de cualquier responsabilidad a la *Universidad Católica de Pereira.*

La autorización que aquí se concede sobre este material, es exclusiva para el capítulo en mención, el cual tendrá un uso de carácter *académico/pedagógico* y será difundido por diferentes medios de difusión *académicos/culturales* y con fines comerciales por los sistemas de televisión abierta o cerrada en el territorio nacional o en el exterior, si así se requiriese.

Cordialmente,

C.C. 16070080 M/s

Firmado a los 01 días del mes de Octubre de 2016.



Contrato de cesión derechos de imagen

Yo, Hoover Osvaldo Holguin Holguin identificado con cédula de ciudadanía # 75035350 de Neira Caldas, en mi condición de entrevistado, autorizo a: *Mariana Gutiérrez Osorio y Elizabeth Uribe Gallón* dentro del proyecto *Trabajo de Grado* (producción, coproducción) audiovisual de la *Universidad Católica de Pereira*, del programa académico *Comunicación Social – Periodismo*, y cuyo título del capítulo es: *"Trapiches: Un dulce sinsabor"* para que incluya en cualquier soporte audiovisual para efectos de reproducción y comunicación pública, la entrevista realizada en la mencionada producción, así como para utilizar mi imagen en el proyecto para los fines y dentro de los propósitos establecidos por la *Universidad Católica de Pereira*. Esta autorización de utilización del contenido de la entrevista y de mi imagen se hace sin perjuicio del respeto al derecho moral de paternidad e integridad establecido en la legislación autoral.

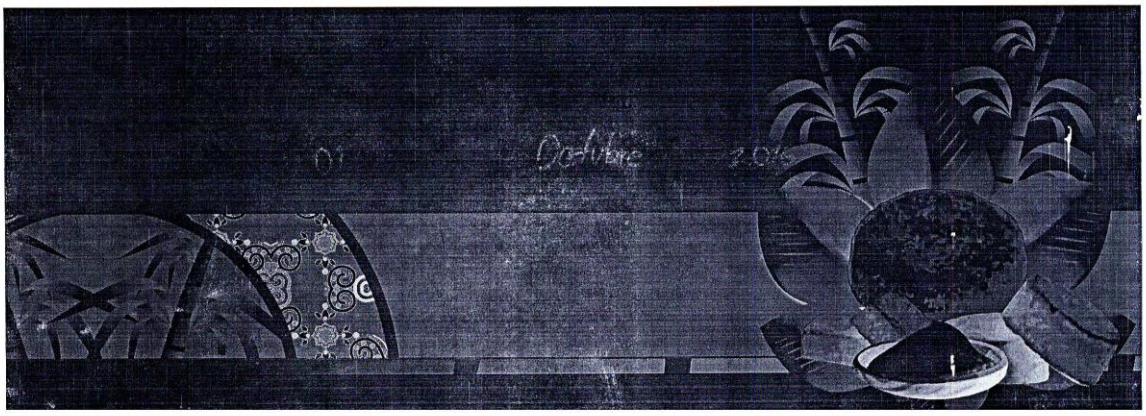
Por virtud de este documento el suscrito entrevistado declara que es propietario integral de los derechos sobre el contenido de la entrevista y en consecuencia garantiza que puede otorgar la presente autorización sin limitación alguna. En todo caso responderá por cualquier reclamo que en materia de derecho de autor se pueda presentar, exonerando de cualquier responsabilidad a la *Universidad Católica de Pereira.*

La autorización que aquí se concede sobre este material, es exclusiva para el capítulo en mención, el cual tendrá un uso de carácter *académico/pedagógico* y será difundido por diferentes medios de difusión *académicos/culturales* y con fines comerciales por los sistemas de televisión abierta o cerrada en el territorio nacional o en el exterior, si así se requiriese.

Cordialmente,

C.C. 75035350

Firmado a los 01 días del mes de Octubre de 2016.



Contrato de cesión derechos de imagen

Yo, Nandier Serna _____ _____identificado con cédula de ciudadanía # 75' 158.965 de _____, en mi condición de entrevistado, autorizo a: *Mariana Gutiérrez Osorio y Elizabeth Uribe Gallón* dentro del proyecto *Trabajo de Grado* (producción, coproducción) audiovisual de la *Universidad Católica de Pereira*, del programa académico *Comunicación Social - Periodismo*, y cuyo título del capítulo es: *"Trapiches: Un dulce sinsabor"* para que incluya en cualquier soporte audiovisual para efectos de reproducción y comunicación pública, la entrevista realizada en la mencionada producción, así como para utilizar mi imagen en el proyecto para los fines y dentro de los propósitos establecidos por la *Universidad Católica de Pereira*. Esta autorización de utilización del contenido de la entrevista y de mi imagen se hace sin perjuicio del respeto al derecho moral de paternidad e integridad establecido en la legislación autoral.

Por virtud de este documento el suscrito entrevistado declara que es propietario integral de los derechos sobre el contenido de la entrevista y en consecuencia garantiza que puede otorgar la presente autorización sin limitación alguna. En todo caso responderá por cualquier reclamo que en materia de derecho de autor se pueda presentar, exonerando de cualquier responsabilidad a la *Universidad Católica de Pereira.*

La autorización que aquí se concede sobre este material, es exclusiva para el capítulo en mención, el cual tendrá un uso de carácter *académico/pedagógico* y será difundido por diferentes medios de difusión *académicos/culturales* y con fines comerciales por los sistemas de televisión abierta o cerrada en el territorio nacional o en el exterior, si así se requiriese.

Cordialmente,

Nandier Serna
C.C. 75 158 965

Firmado a los 10 días del mes de Septiembre de 2016.

Contrato de cesión derechos de imagen

Yo, Orlando Serna _____ _____identificado con cédula de ciudadanía # 6481035 _____ de _____, en mi condición de entrevistado, autorizo a: *Mariana Gutiérrez Osorio y Elizabeth Uribe Gallón* dentro del proyecto *Trabajo de Grado* (producción, coproducción) audiovisual de la *Universidad Católica de Pereira*, del programa académico *Comunicación Social - Periodismo*, y cuyo título del capítulo es: *"Trapiches: Un dulce sinsabor"* para que incluya en cualquier soporte audiovisual para efectos de reproducción y comunicación pública, la entrevista realizada en la mencionada producción, así como para utilizar mi imagen en el proyecto para los fines y dentro de los propósitos establecidos por la *Universidad Católica de Pereira*. Esta autorización de utilización del contenido de la entrevista y de mi imagen se hace sin perjuicio del respeto al derecho moral de paternidad e integridad establecido en la legislación autoral.

Por virtud de este documento el suscrito entrevistado declara que es propietario integral de los derechos sobre el contenido de la entrevista y en consecuencia garantiza que puede otorgar la presente autorización sin limitación alguna. En todo caso responderá por cualquier reclamo que en materia de derecho de autor se pueda presentar, exonerando de cualquier responsabilidad a la *Universidad Católica de Pereira.*

La autorización que aquí se concede sobre este material, es exclusiva para el capítulo en mención, el cual tendrá un uso de carácter *académico/pedagógico* y será difundido por diferentes medios de difusión *académicos/culturales* y con fines comerciales por los sistemas de televisión abierta o cerrada en el territorio nacional o en el exterior, si así se requiriese.

Cordialmente,

6481035
C.C.

Firmado a los 09 días del mes de Septiembre de 2018.

Contrato de autorización de grabación en locación

Yo, Orlando Serna. con cédula de ciudadanía # 6481035 de _____ en mi condición de propietario o representante legal del establecimiento: Trapiche la Escondida ubicado en la dirección: Vereda la Esperanza baja, Risaralda Caldas, autorizo a: *Mariana Gutiérrez Osorio y Elizabeth Uribe Gallón* dentro del proyecto de *Trabajo de Grado* (producción, coproducción) audiovisual de la *Universidad Católica de Pereira*, del programa académico *Comunicación Social - Periodismo* y cuyo título del capítulo es: *"Trapiches: Un dulce sinsabor"*, para que utilice la locación Trapiche la Escondida. con el fin de adelantar la grabación del *documental como trabajo de grado. Las autoras* del proyecto, se encargarán de entregar la locación en las mismas condiciones en que fue prestada.

El propietario garantiza que puede otorgar la presente autorización sin limitación alguna y por el tiempo que sea necesario.

Cordialmente,

Orlando Serna
Representante legal
C.C. 6481035

Firmado a los 09 días del mes de Septiembre de 2016.

12. Conclusiones y/o Recomendaciones

12.1. Conclusiones

A partir de los objetivos planteados inicialmente pudimos demostrar a través del abordaje de dicho tema cual es la situación real del campo agrario y de sus habitantes, de plasmar que es la industria panelera desde diferentes actores que siempre estuvieron a disposición del proyecto dándonos a conocer sus perspectivas sobre la mirada del documental que nosotras planteamos.

Este documental nos permitió comprender diversas situaciones a partir de dos modelos de trapiches como lo son el Trapiche Artesanal y el Trapiche Tecnificado dejándonos diferentes reflexiones a partir de los testimonios de cada entrevistado desde sus propias experiencias y conocimientos desde la Academia; evidenciando los diversos problemas que permean a la industria tanto internamente como externamente.

Es por ello que es importante un documental como este que es nuevo por la temática, el estilo, el abordaje y principalmente por el tema y situación que demuestra, ya que pretende mostrar lo que significa la industria panelera en nuestro país, donde las personas se concienticen y tengan un verdadero sentido de pertenencia por lo nuestro como es este alimento tan natural y nutritivo; donde cada persona se debe apropiar y sentirse orgullosos de sus raíces campesinas donde se le dé el verdadero estatus al campo y sus habitantes que cada día se levantan muy temprano para arar la tierra y poder vender sus productos de excelente calidad en cada una de sus regiones.

12.2. Recomendaciones

Hay que tener en cuenta que hay diversas recomendaciones ya sea desde la propia investigación, como de la grabación y por último de la edición ya que en ellos uno se debe centrar para llevar a cabo un trabajo de excelente calidad.

Se debe hacer una exhaustiva investigación sobre el tema escogido, ir seleccionando información más oportuna pero teniendo en cuenta la sobrante porque nunca se sabe cuándo se pueda necesitar nada es desechable todo reciclable. Hay que tener paciencia con las fuentes e ir en búsqueda de las que verdaderamente nos van ayudar y no ponernos a esperar sino actuar y buscar un plan B para que todo salga de la mejor manera.

Desde nuestro equipo si quisiéramos dar unos consejos al Centro de Medios y al Programa de Comunicación Social – Periodismo desde el punto de separación de equipos y el estado de ellos para poder grabar; primero cuando se iban a separar en ocasiones no había ningún equipo disponible y nos tocaba posponer entrevistas o como a la final lo hicimos comprar una cámara para poder disponer de ella en cualquier momento, segundo se debe tener realmente una persona encargada del Centro de Medios pero que sepa del cargo y mantenga en su puesto de trabajo, no se pueden poner a despedir o que una persona renuncie sin encontrar un verdadero reemplazo en el menor tiempo posible generando que varios de los equipos no estuviesen completos y además no fueran de la mejor calidad.

Por último hay que prever cualquier problema, es mejor ser precavido en cada momento para que no sufran tantos inconvenientes y además de eso ser muy organizados y guardar todo en diferentes soportes. Para finalizar son experiencias excelentes que nos acercan a la vida profesional y hay que aprovechar.

13. Referencias bibliográficas

Estos documentos se consideran como fuentes secundarias.

- Congreso de Colombia. (1990). Ley 40 de 1990. Bogotá, p. 4

- FAO. (2004). Producción de panela como estrategia de diversificación en la generación de ingresos en áreas rurales de América Latina. Roma, p. 98

- Fedepanela & Invima. (2009). ABC de la panela, Bogotá, recuperado de *www.fedepanela.org.co/publicaciones/cartillas/abc_panela.pdf*

- Harrison, M. (2001) King Sugar. Jamaica, the Caribbean, and the world sugar economy. London: Latin America Bureau.

- Indies. New York: Walker & Co. Ratekin, M. (1954) 'The Early Sugar History in Española'. Hispanic American.

- La Patria. (2012). Trapiches: más los individuales, con mejor suerte los comunitarios. Recuperado el 25 de septiembre de 2015 de: *http://www.lapatria.com/caldas/trapiches-mas-los-individuales-con-mejor-suerte-los-comunitarios-12294#sthash.NAtWSbvV.dpuf*

- Little, Brown and Company. Parker, M. (2011. *The Sugar Barons*. Family, Corruption, Empire, and War in the West.

- Minagricultura. (2006-2010). Estudio del mercado de la panela en Colombia y el mundo. Bogotá, p.18

- Minagricultura, Observatorio Agrocadenas. (2005). La cadena agroindustrial de la panela en Colombia: una mirada global de su estructura y dinámica 1991-2005. Bogotá, p. 24

- Ministerio de Protección Social. (2006). Resolución número 000779 de 2006. Pp. 10

- Navarrete, S. (2014). ¿Qué está pasando con el campo Colombiano? Periódico El Espectador. Recuperado el 26 de septiembre de 2015 de: *http://www.elespectador.com/noticias/infografia/esta-pasando-el-campo-colombiano-articulo-488949*

- PNUD. (2011). Colombia rural: razones para la esperanza. Colombia. Bogotá, p. 42

- Restrepo, C. (2007) Historia de la panela colombiana, su elaboración y propiedades, p.1. Recuperado de: *www.historiacocina.co/gastronomia/colombia.htm*

- Revista Semana (2013). Un año de furia agraria. Recuperado el 26 de septiembre de 2015 de: *http://www.semana.com/economia/articulo/paro-agrario-en-colombia-2013/368177-3*