

LAS SEGOVIAS

Editor de la sección: Eddy Kühl



Eddy Kühl es un escritor y promotor cultural de Las Segovias. Ha publicado más de 20 libros, y visitado todos los rincones de Las Segovias. Es propietario de [Selva Negra](#), un hotel de montaña muy exitoso. Es fundador de la [Fundación Científica Ulúa-Matagalpa](#). Organizó el [Primer Congreso Ulúa-Matagalpa](#). Es fundador de Revista de Ciencias Nicaragüenses.

Detrás de Eddy y su Fundación hay destacados científicos. Entre ellos el Dr. Rigoberto Navarro Genie, arqueólogo graduado en La Sorbona; el Lic. Uwe Paul Cruz, el antropólogo y abogado Mario Rizo; que dan un sólido respaldo a la labor de Eddy Kühl Arauz, ingeniero civil.

La Universidad de Ciencias Comerciales, UCC, en reconocimiento al trabajo realizado como investigador, escritor, productor, humanista y ecologista, hizo **entrega del doctorado "honoris causa" al ingeniero Eddy Kühl Aráuz.**

El Dr. Michael Schroeder renunció a ser editor de la sección. Dalos las gracias al Dr. Schroeder por su ayuda durante seis años. ■

“Memorial de mi Vida” Libro de Fray Blas Hurtado y Plaza

Recopilado por Eddy Kühl

Eddy@selvanegra.com.ni

(Extracto reproducido del libro “De Abay a San Ramon”, por Eddy Kühl. p. 16 y 157-160)

Resumen: Expongo a continuación un extracto de tres capítulos del este libro de este monje mercedario nicaragüense Fray Blas Hurtado y Plaza, el cual escribió medio siglo antes del final de la conquista española en Nicaragua.

Creo que será de importancia a los estudiosos porque es uno de los primeros autores de libros en Nicaragua, después de Fray Fernando Espino de Nueva Segovia en 1665.

Fray Blas habla sobre las costumbres y lengua de estos indígenas del centro norte de Nicaragua, conocido por los cronistas al principio como “chontales”, su lengua fue conocida como “popoluca”, y desde 1883 denominada “Matagalpa” por Daniel Brinton por su lengua, ahora denominado por los historiadores como indios “matagalpas”.

INTRODUCCION

En 1777 Fray Blas Hurtado y Plaza (1722-1794) comenzó a escribir, desde el Colegio de Cristo Crucificado en la ciudad de Guatemala, una obra titulada **“Memorial de mi vida”, la cual concluiría en Granada de Nicaragua, entre 1787 y 1792**. En dicha obra que el no llegaría a ver publicada en vida debido a su muerte, narra en cinco libros su dilatada carrera de religioso franciscano.

Carlos Molina Argüello, su principal biógrafo, además de designarlo como **uno de nuestros primeros escritores, ubica el texto como “pieza primigenia” de “nuestro mester de frailería”, con lo cual inauguraba una “escuela literaria”**. En ese sentido, es bueno señalar que desde el punto de vista formal, ese ejercicio

de escritura es uno de los primeros textos en la literatura nicaragüense, escrito en la época colonial. La identidad del autor y la temática religiosa, piadosa del autor, un sacerdote secular, llevaron al historiador Molina a hacer un paralelismo con la tradición de las clerecías medievales.

La obra de Hurtado y Plaza fue publicada por vez primera en Nicaragua, en 1977, bajo el sello editorial del Fondo de Promoción Cultural Banco de América, gracias a la ayuda del historiador Carlos Molina Argüello, quien rescató el texto del anonimato.

Su valor radica en la narración que en ella se hacen de hechos cotidianos y sencillos, donde se recrean las aventuras del fraile misionero-predicador; todo ello envuelto en una enorme aureola de extremo misticismo. Ese fervor religioso, le acarrearía al autor, problemas en sus últimos años de vida eclesiástica, ya que sus relatos de milagros, ponían a prueba la férrea autoridad de la Inquisición en materia de fe, llegando a censurar el escrito y amonestar al religioso.

La edición del Fondo Cultural Banco de América, únicamente publicó los primeros cuatro libros que enviara inicialmente Fray Blas Hurtado a las autoridades eclesiásticas de León, con copia a Granada, Guatemala y el Consejo de Indias, donde se conservaron algunos ejemplares. El quinto y último libro escrito en Granada entre 1787 y 1892, fue enviado por separado a la Secretaría del Consejo de Indias. Sin embargo, no se pudo encontrar esta última copia, razón por la cual no se incluyó en la edición de 1977.

NdA. Transcribimos aquí solo parte de estos capítulos 7º y 9º en que se refiere precisamente a su misión en San Ramón. Respetando la gramática de la época, acentos, nombres. EKA

CAPITULO 7º

Que trata de cómo pase del pueblo de la Purísima Concepción (Boaco) al de San Ramón y como mataron al R.P. Presidente (p 69)

Obedeciendo al padre Presidente, me partí para San Ramón, que había dos días de camino, bien fragoso, del pueblo donde estábamos. A pocos días de llegado sucedió, que siendo corregidor del pueblo de Matagalpa y Sébaco Don Pedro Padecina, el Rdo, Padre Fr. Josef Montalván, Vicario y Cura de Teustepe, y en Boaco, don Josef de Somoza, hizo una invasión el enemigo zambo con armas de fuego, y el caribe, con flechas y lanzas, cercando el pueblo de Boaco y el de Nuestra Señora de Concepción, que era donde residía en Padre Presidente. A las cinco de la mañana dieron el asalto a los dos pueblos. Aprisionaron a muchos indios e indias; saquearon iglesias, robándose los ornamentos y vasos sagrados, y todo lo que encontraron. Últimamente, ejecutaron la crueldad de dar muerte al

R. P. Fr. Antonio de Cáceres, Presidente de la Conquista, descargándole una escopeta al pecho con cinco postas reales, cogiéndole tan de cerca, que le abrasaron todo el rostro. No hago memoria en que mes fue la dichosa dicha muerte del padre; pero acuerdo que fue en el año cincuenta.

... Fue el hermano, e informándose del señor cura de Boaco y del teniente de aquel partido de Tiustepe (sic) y capitanes de milicia, a todos les tomó sus deposiciones, y con ellas se volvió a San Ramón a darme cuenta de todo. (p. 71)

CAPITULO 8º

En que se refiere una entrada que hice en la Montaña y los que en ella acaeció

A poco tiempo de muerto el padre Cáceres, mando el R.P: Guardián de Presidente de la Conquista al padre Fr. Josef de Vidaurre, luego que llegó me mandó que hiciera entrada a la Montaña, a ver si podía sacar a algunos indios. Obedecí prontamente, y dispuse mi viaje, el que hice a pie y descalzo, porque el mucho lodo y fragoso camino impedían traer sandalias. Me acompañó un indios llamado Atanasio, que me servía de interprete, del pueblo de Muimui, y dos o tres indios de los recién conquistados a nuestra santa fe.

Para entrar a la montaña es menester pasar un rio llamado San Ramon, muy caudaloso, el que en el interior de montaña se junta con otro llamado Yasica, después se le agregan otros, y todos juntos caen al Mar del Norte. En este rio me embarque en un cayuco sin mas viatico que mi breviario y rosario, un poco de pan, chocolate y carne. Llegue a la Montaña, y en la ribera del rio Yasica me formaron los indios un ranchito o pajar, donde pasé algunos días reduciendo a los infieles. Y quiso nuestro señor que se redijera a nuestra santa fe una familia bien grade de indios e indias, grandes y muchos pequeños, y así me dilate mas de un mes, por aguardar a los nuevamente convertidos, que estaban en los mas interior de la Montaña. p. 72

Luego que salió la familia convertida, di la vuelta a San Ramón con ella, donde estaba el padre Presidente, el que recibió grande alegría, de ver no había sido sin ningún fruto mi viaje, pues había sacado aquella familia y visitado indios del rio Yasica (p. 73)

CAPITULO 9º

Los santos ejercicios en que me ocupé estando en la Conquista de Matagalpa, eran estos. Por la mañana celebraba el santo sacrificio de la misa, a buena hora para que la oyeran los indios. Después les enseñaba la doctrina cristiana, y si había algo que hicieran en la iglesia o convento, procuraba lo hicieran, y si no, los mandaba a ver sus siembras. Yo, después de tomar chocolate, rezaba las horas, completas, maitines y laudes, a la noche el rosario en la iglesia, donde concurrían algunos indezuelos e indezuelas de la doctrina. Después de cenar tenía una rato de oración mental, y me acostaba.

Los domingos y días de fiestas les explicaba alguna punto de la doctrina. Parte del día me ocupaba, o en estudiar, o en escribir la lengua popoluca (matagalpa), que es la materna de aquella nación. Solía ir los días de fiestas a decir misa a un pueblo viejo llamado San Juan de Muimui, por estar vecino de San Ramon y de ordinario les predicaba también a los indios. Lo mismo hacía cuando por paseo iba al pueblo grande de Matagalpa, y al de Ginotega. Viendo el poco fruto que se sacaba de esta conquista y que ya no hacía falta en ella, escribí al R. P. Fr. Juan de Solorzano, actual Guardian, para que me diera licencia, o de irme al Santo Colegio, o para hacer tránsito a la Conquista de Comayagua si acaso había necesidad de ministro. Actualmente había pedido al padre Presidente y me respondió al padre Guardian, mandándome patente para que pasase al Conquista de Comayagua. Luego que la recibí, a pocos días hice mi viaje (p. 75)

APENDICE

LOS FRAILES MERCEDARIOS

La orden religiosa y militar de la Merced fue fundada en España el 10 de Agosto de 1218 por San Pedro Nolasco.

Los religiosos de la Merced, o Mercedarios, además de los tres votos comunes de obediencia, pobreza y castidad añaden el de procurar la redención de los cautivos (esclavos) cristianos.

Por eso los vemos llegar a Nicaragua en el siglo XVI, y a Matagalpa para combatir la esclavitud de los indios de parte de los españoles.

Una vez desaparecida la esclavitud en el mundo, no teniendo mas porque luchar, desaparecen también los Mercedarios.

El primer padre Mercedario nacido en Nicaragua es el leonés Fray Diego de Rivas, el cual aparece en registros del año 1681.

(Recopilado de archivos locales, internacionales y de Historia Eclesiástica de Nicaragua, de Edgar Zúñiga)

¿QUIEN ERA SAN RAMÓN NONNATO?

San Ramón nació en Cataluña, España, en 1204.

Se le llama Nonnato (no-nacido) porque nació después de morir su madre al dar a luz le hicieron cesárea con la daga de un cazador para que el niño pudiera nacer.

Muy joven entró en la Congregación de Padres Mercedarios que se dedicaban a rescatar cautivos que los mahometanos habían llevado presos.

El Pontífice Gregorio IX lo nombró Cardenal, pero San Ramón siguió viviendo humildemente como si fuera un pobre religioso. Murió en 1240 de 36 años de edad

A San Ramón le rezan las mujeres que van a tener hijo, para que les conceda la gracia de dar a luz sin peligro.

La fiesta tradicional es el día de San Ramón es el 31 de Agosto. Esa ocasión se celebra en la ciudad de San Ramón con carreras de cintas a caballo, palo lucio, **bailes, música, festival de polcas y mazurcas, y corridas de toros.●**

“Diagnóstico Técnico de Producción Más Limpia de Rosquillas

Sandra Blandón, y Rugama, Yenis; Videa, Mariliana

Reproducido de Blandón, Sandra; Rugama, Yenis; Videa, Mariliana, [“Diagnóstico Técnico de Producción Más Limpia en las Empresas de Rosquillas Somoteñas “Matapalo” y “La Única”, Somoto, Departamento de Madriz”](#), El Higo Revista Científica: Vol. 2 Núm. 1 (2012): Investigando e Innovando Tecnologías para producir Café de Excelencia.

RESUMEN: Se realizó un diagnóstico técnico de producción más limpia en las empresas de rosquillas **somoteñas “Matapalo” y “La Única”, las cuales fueron seleccionadas por GERSON R.L., tomando en cuenta el grado de compromiso que las empresarias habían tenido con proyectos anteriores.** El estudio tuvo como finalidad el determinar la situación actual de las empresas y generar opciones de mejora, tecnológicas y ambientales. La metodología consistió en identificar las etapas del proceso productivo por medio de aplicación de entrevista a las empresarias y recolección de información mediante observación. Con esta información se elaboraron los diagramas de flujo y se calculó el rendimiento. Se determinó el consumo de agua, energía, generación de efluentes a través de balances de materia y energía. Realizado el diagnóstico de producción más limpia se determinó que **en la empresa “Matapalo”, el consumo de agua es de 89 litros en los procesos de lavado y cocción del maíz.** La principal carga energética está destinada a los molinos. La cantidad de calor transferida por los hornos al ambiente es de 25.95 kW. El rendimiento del proceso es del 46.45%. En la **empresa “La Única”, el consumo de agua para el proceso es de 92 litros en los procesos de lavado y cocción del maíz.** En la planta de procesamiento de rosquillas la principal carga energética está destinada a los molinos, al igual que en **“Matapalo”. La cantidad de calor transferida por los hornos al ambiente es de 0.578 kW.** El rendimiento del proceso es del 34.42%. De acuerdo a las oportunidades encontradas en el diagnóstico de la empresa, se recomendó utilizar balanzas, manguera con una pistola de alta presión, formatos de registro de la producción e instalar lámparas ahorrativas. Además se propuso la construcción de una pila de tratamiento de aguas residuales en cada una de las empresas.

PALABRAS CLAVE: Producción más Limpia, rosquillas, Matapalo, La Única, maíz

INTRODUCCIÓN

“Producción Más Limpia” es la aplicación continua de una estrategia ambiental preventiva integrada a los procesos, productos y servicios para aumentar la eficiencia total y reducir los riesgos a los seres humanos y al ambiente.

Actualmente, dentro del programa PYMERURAL, la Cooperativa GERSON R.L. actúa como cofacilitador del proyecto **“Fortalecimiento Competitivo de la Cadena de valor de la Rosquilla Somoteña”**. En dicho proyecto se contempla el mejorar la competitividad a través de la implementación de mejoras en calidad, inocuidad, productividad y estrategias medioambientales.

Las empresas productoras de rosquillas se encuentran inmersas en este proceso, por lo que en aras de aportar al logro de los desafíos planteados se propuso la realización del presente diagnóstico de Producción más Limpia en las **empresas “Matapalo” y “La Única”**.

Por lo tanto, la presente investigación pretende contribuir a mejorar la productividad, a través de la presentación de recomendaciones para superar los problemas de baja eficiencia en los procesos, haciendo un mejor uso de las materias primas y minimizando los residuos al final del proceso.

MATERIALES Y MÉTODOS

El estudio fue desarrollado en el periodo de junio a diciembre 2011, a partir de la colaboración entre la Universidad Nacional de Ingeniería y la Cooperativa Multisectorial GERSON R.L.

La elaboración de este diagnóstico se hizo en dos empresas de rosquillas **somoteñas “Matapalo” y “La Única”, ubicadas en Yalagüina, Madriz; y Somoto, Madriz, respectivamente.** Ambas empresas están asociadas a la cooperativa GERSON R.L., siendo esta organización la que las seleccionó para la realización del estudio, utilizando como criterio el alto grado de compromiso y disposición que han tenido en proyectos anteriores.

En el desarrollo del trabajo se empleó la metodología de Producción Más Limpia PML, con las etapas de planeación, organización, diagnóstico inicial y análisis de la información, que son actividades contempladas por el Centro de Producción Más Limpia de Nicaragua (CPML, 2012) e involucran la aplicación de

encuestas, entrevistas y observación del proceso de producción y condiciones de la empresa.

En las empresas se solicitaron registros de la producción diaria, y se obtuvieron datos de entradas y salidas de materia prima e insumos a través del pesaje de éstos, utilizando balanza quintalera y de reloj. Asimismo, el pesaje de las rosquillas se hizo con balanza digital de precisión 0.01 gramos.

Se elaboró el diagrama de flujo del proceso, conforme a la información brindada por la cooperativa y los empresarios.

Las mediciones de las temperaturas de los hornos se hicieron utilizando un termómetro de sonda, con pantalla digital. Estos datos se introdujeron en las ecuaciones de Kern 1999, para los cálculos del calor cedido y del producido.

Posteriormente, se realizó medición de la emisión de CO₂, utilizando para ello un medidor de CO₂ de la marca p-Sense Plus, Modelo AZ 7755.

El análisis de la información se hizo tomando los resultados de las entrevistas y comparándolos entre ambas empresas y con los indicadores para panaderías tomados de (CPML, 2008).

RESULTADOS

A continuación se presentan los resultados obtenidos de este diagnóstico, teniendo en cuenta las actividades planteadas en la metodología. Primeramente, **se muestran los resultados de la Rosquillería “Matapalo” y posteriormente, los de la Rosquillería “La Única”.**

ROSQUILLERÍA “MATAPALO”

Rosquillería “Matapalo” elabora en la actualidad rosquillas, hojaldras, empanadas y rosquetes en diferentes presentaciones. En la siguiente figura se muestran las rosquillas elaboradas por la empresa.

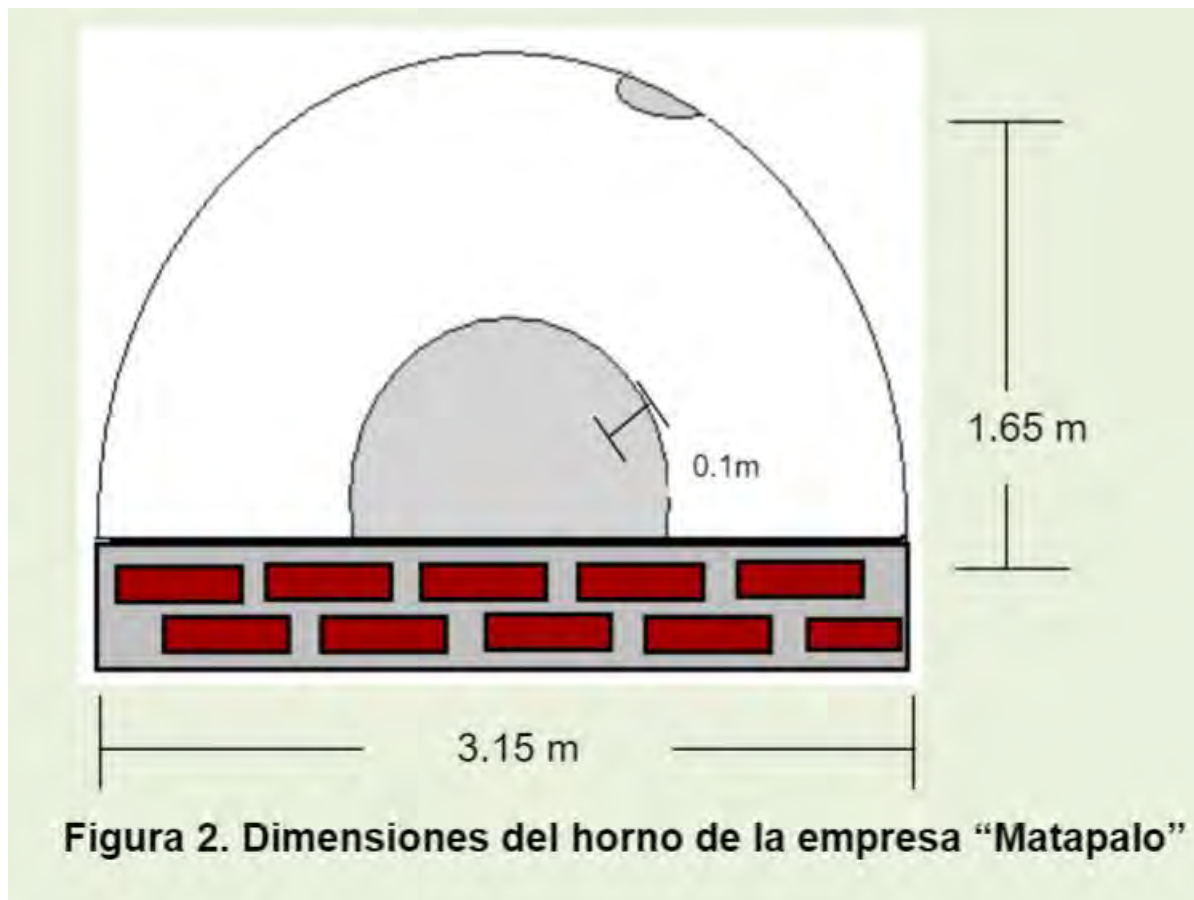


Las principales etapas del proceso productivo comprenden la preparación del queso, elaboración de harina y trituración de la margarina.

Al proceso entra un total de 465.74 kg de masa y se obtiene 216.34 kg de producto terminado, después de separar el producto quemado y/o quebrado que no se comercializa. Lo que da un porcentaje de rendimiento actual del 46.45%.

El consumo de agua para el proceso es de 357.3 litros en los procesos de lavado y cocción del maíz. Y salen del proceso 336.5 litros de agua, es decir que se absorbe el 6%.

En la operación de horneado se utilizan hornos artesanales de forma de media esfera, con paredes de ladrillo cuarterón y repellido con tierra blanca en el exterior. A continuación se observa en la figura 2 el horno con sus dimensiones.



A partir del cálculo del promedio de leña consumido a diario se determinó indicador de consumo de leña, el cual es de 1.31 kg de leña/kg de masa.

ROSQUILLERÍA "LA ÚNICA"

A través del balance de materia se determinó que el consumo de agua es de 92 litros en los procesos de lavado y cocción del maíz; y en el mezclado de la materia prima y los insumos. Las rosquillas absorben 49.6% del agua utilizada.

En el caso de la energía, se cuenta con energía eléctrica y energía térmica. En la planta de procesamiento de rosquillas la principal carga energética está destinada a los molinos y a los ventiladores de los.

Los hornos utilizan como combustible gas licuado. Consumiendo 1 cilindro de 25 libras por cada quintal procesado.

La cantidad de calor transferida al ambiente por los hornos es de 0.578 kW. La transferencia de calor por radiación a los alrededores se considera despreciable, debido a que los hornos de tipo industrial cuentan con aislante, en

este caso fibra de vidrio, que los hace más eficientes evitando grandes pérdidas de calor.

Al proceso entra un total de 158.13 kg de masa y se obtiene 54.43 Kg de producto terminado, después de separar el producto quemado y/o quebrado que no se comercializa. Lo que da un porcentaje de rendimiento actual del 34.4%.

CONCLUSIONES

Una vez aplicado el Cuestionario Técnico para diagnósticos de Producción Más Limpia en las empresas de rosquillas “Matapalo” y “La Única” se concluye que:

La empresa “Matapalo” está manejando de mejor manera el recurso agua que “La Única”. Esto se refleja en que el consumo de agua en la empresa “Matapalo” para procesar un quintal de maíz, consume 89.33 litros de agua durante el proceso desde el lavado hasta la cocción del maíz; la empresa “La Única” consume 92 litros para este mismo proceso.

En cuanto a la energía, la empresa “Matapalo” consume 71.5 kg de combustible (leña) para procesar 54.45 kg de masa (en una hornada), la empresa “La Única” consume 13.60 kg de combustible (gas licuado) para la misma operación.

La cantidad de calor transferida al ambiente por los hornos en la empresa “Matapalo” es de 25.95 kW, mientras que en la empresa “La Única” es de 0.578 kW. Lo que demuestra que los hornos industriales son más eficientes que los hornos artesanales.

REFERENCIAS

CPML. (2012). Centro de Producción Más Limpia. Recuperado el 25 de Enero de 2012, de

http://www.pml.org.ni/index.php?option=com_content&view=article&id=101%3Adiagnosticos-tecnicos-de-pml&catid=29%3Athe-cms&Itemid=250

CPML, N. (2008). Indicadores de Desarrollo Sostenible para la Elaboración de Productos de Panadería. Managua, Nicaragua: CPML.

Kern, D. Q. (1999). Procesos de Transferencia de Calor. México: Compañía **Editorial Continental, S.A de C.V. México.**●