



Origen Del Producto

La panela, o azúcar integral de caña es un alimento básico para la población rural que sustituye al azúcar refinado y, a diferencia de éste, contiene un alto porcentaje de nutrientes, vitaminas y minerales, ya que, su proceso de elaboración es totalmente natural y, por lo tanto se evita la pérdida de los nutrientes propios de este producto. El producto se elabora a partir de la caña de azúcar, que se abona con productos orgánicos y compost. Durante este proceso, en ningún momento se utilizan fertilizantes o plaguicidas químicos, constituyendo así un cultivo totalmente ecológico. La caña se cosecha seleccionando la más madura, dejándose

el resto de caña en desarrollo hasta que se completa su madurez. El producto acabado se obtiene de la concentración del jugo extraído de la caña por evaporación hasta la obtención de un jarabe espeso, permitiendo, a continuación, que el jarabe se solidifique. Se consigue la forma granulada a base de batirla manualmente.

Elkartruke junto con otras organizaciones del Espacio por un Comercio Justo importa el azúcar integral de caña y lo distribuye por Euskal Herria en tiendas ecológicas, asociaciones de consumidores, y en pequeños comercios. Este producto no se encuentra en ningún supermercado ni gran superficie.

Modo De Empleo

Se utiliza para endulzar otros alimentos.

Historia: Contexto Socioeconómico

El sector panelero constituye una población marginada. Los paneleros tradicionales, debido a que esta población es sumamente pobre, la mano de obra está constituida por los niños, las mujeres y los jefes de familia, actividad que no les permite acceder a la educación, pasando a engrosar la población analfabeta del país. La manifiesta incapacidad financiera económica del productor panelero, lo hace víctima propicia de los intermediarios de la comercialización. Por ello, su actividad, con frecuencia debe desarrollarse con pérdida, o, en el mejor de los casos, recibiendo utilidades irrisorias que no cubren sus necesidades elementales. En la actualidad, para los productores de panela de comercio justo, quien pone las reglas de juego de la comercialización es el productor panelero. Las cooperativas de panela de comercio justo pueden ver mejores días para sus hijos, su familia, su zona y su sector.

El grupo productor

Son dos Cooperativas: Santa Teresita y Vilojubema, ambas situadas en la provincia de Pichincha, Pacto, al noroccidente de Quito (Ecuador), concretamente en las poblaciones de Ingapi y Santa Teresa. La zona se sitúa a unos 1500 metros de altura. Una vez elaborada, la panela es comercializada en Ecuador por Camari, organización que inscribe sus acciones dentro de una propuesta integral de desarrollo rural, apoyando los pequeños productores proporcionándoles capacitación y asistencia técnica en la producción, manejo, postcosecha, transformación y comercialización.

Las cooperativas mencionadas, así como la organización Camari, se constituyeron con el objetivo de proporcionar instrumentos para mejorar la situación económica de la zona de Pacto, dando así a sus habitantes la posibilidad de salir de la crisis económica que sufre el país. Para ello, se fijaron tres objetivos básicos: librarse de los intermediarios, mejorar la calidad del producto y conseguir mejorar en la educación de los hijos de los campesinos y mejorar su calidad de vida. Así son ellos los que fijan los precios de sus productos y no los intermediarios como solía ocurrir antes.

Valor Nutritivo

Tabla comparativa de los nutrientes de la panela y del azúcar refinado. (Composición por 100 gr.)
Fuente: Instituto de nutrición Amboise, Francia

Elementos	Azúcar refinado	Panela	Elementos	Azúcar refinado	Panela
Carbohidratos (en mg)			Vitaminas (en mg)		
Sacarosa	99,6	72 a 78	Provitamina	0	2
Fructosa	0,0	1,5 a 7	Vitamina A	0	3,7
Glucosa	0,0	1,5 a 7	Vitamina B1	0	0,01
			Vitamina B2	0	0,06
			Vitamina B5	0	0,01
			Vitamina B6	0	0,01
			Vitamina C	0	7
			Vitamina D2	0	6,5
			Vitamina E	0	112
			Vitamina PP	0	7
			Proteínas	0	280
Minerales (en mg)			Agua	0,01 a 0,5g	1,5 a 12 g
Potasio	0,5 a 1,0	10 a 13			
Calcio	0,0 a 5,0	40 a 100			
Magnesio	0,0 a 5,0	70 a 90			
Fósforo	0,0	20 a 90			
Sodio	0,6 a 0,9	19 a 30			
Hierro	0,5 a 1,0	10 a 30			
Manganeso	0,0	0,2 a 0,6			
Zinc	0,0	0,2 a 0,4			
Flúor	0,0	5,3 a 6,8			
Cobre	0,0	0,1 a 0,9			
			Calorías	384	312

Cualidades Para La Salud

La panela o dulce integral de la caña es un edulcorante natural (es decir que no se obtiene por procesos de síntesis química). Es la materia básica del azúcar (si continuamos refinando la panela, obtendríamos el azúcar). La diferencia con el azúcar radica en que la panela es un edulcorante complemente sano y equilibrado por: contener los nutrientes esenciales para el organismo en las proporciones y cantidades adecuadas, carecer de sustancias nocivas para el consumidor, aportar la energía suficiente para el desarrollo de los procesos metabólicos.

El azúcar está constituido casi en su totalidad por sacarosa, con carencia absoluta de minerales, vitaminas..., compuestos presentes en la panela. En el proceso de refinamiento del azúcar, a la molécula de la sacarosa se le une un producto llamado bisulfito, que proviene de uno de los filtros de ácido sulfúrico, por los cuales tiene que pasar el azúcar en todo proceso de refinamiento y blanqueo. La presencia de este producto en la alimentación conlleva problemas para la salud, como pueden ser lesiones a nivel genético, problemas de tipo alérgico y asmático, trastornos que van desde cefaleas a náuseas, sudoración, "flush" cutáneo... En el proceso de refinamiento del azúcar se eliminan el 93% de las cenizas esenciales para el metabolismo, el 61% del manganeso, el 92% del cobalto, el 76% del cobre, el 67% del zinc y la mayor parte del cromo y del magnesio.