FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		
NOMBRE	PANELA EN BLOQUE	
ORIGEN Y DESCRIPCION FISICA DEL PRODUCTO	La panela es un producto tradicional en América Latina, particularmente en países como Colombia, Ecuador y Venezuela. Su origen se remonta a los tiempos de la colonización española, cuando los colonizadores introdujeron la caña de azúcar en estas regiones. La producción de panela se convirtió en una práctica común debido a la abundancia de caña de azúcar y la simplicidad del proceso de elaboración. La panela se ha mantenido como un elemento esencial en la dieta y la cultura de muchos países latinoamericanos.	
DESCRIPCION	La panela es un producto no refinado que se obtiene del jugo de la caña de azúcar. ✓ **Forma:** Generalmente, la panela se presenta en bloques o tabletas de diversas formas y tamaños, aunque también puede encontrarse en forma de polvo. ✓ **Color:** El color de la panela varía desde un amarillo dorado hasta un marrón oscuro, dependiendo del grado de concentración y del proceso de elaboración. ✓ **Textura:** La textura es sólida y densa, pero puede ser quebradiza o ligeramente pegajosa al tacto. ✓ **Aroma:** La panela tiene un aroma característico a caramelo, debido a la concentración de azúcares y la presencia de compuestos aromáticos naturales. ✓ **Sabor:** Su sabor es dulce, con un toque de caramelo y matices que pueden variar dependiendo de la calidad de la caña de azúcar y el proceso de producción.	
COMPOSICION Y CARACTERISTICAS QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS	La composición básica de la panela incluye una variedad de nutrientes y compuestos, lo que la convierte en un endulzante más nutritivo comparado con el azúcar refinado. **Composición Básica de la Panela** ✓ **Carbohidratos:** ➢ **Azúcares:** La panela es rica en azúcares naturales, principalmente sacarosa, glucosa y fructosa, que le confieren su sabor dulce característico. Aproximadamente el 85-90% del contenido de la panela es azúcar. ✓ **Minerales:** ➢ **Calcio:** Importante para la salud ósea y dental. ➢ **Hierro:** Esencial para la formación de hemoglobina y prevención de la anemia. ➢ **Magnesio:** Importante para el funcionamiento muscular y nervioso.	

	➢ **Fósforo:** Fundamental para la formación de huesos y dientes, y para la síntesis de proteínas. ➢ **Potasio:** Crucial para el equilibrio de electrolitos y el funcionamiento del corazón. ✓ **Vitaminas:** ➢ **Vitamina A:** Importante para la visión, el sistema inmunológico y la piel. ➢ **Vitamina C:** Esencial para el sistema inmunológico y la reparación de tejidos. ➢ **Vitaminas del complejo B:** Incluyen B1 (tiamina), B2 (riboflavina), y B6 (piridoxina), que son fundamentales para el metabolismo energético y la función celular. ✓ **Compuestos Fitoquímicos:** ➢ **Polifenoles:** Antioxidantes que ayudan a proteger el cuerpo contra el daño oxidativo y enfermedades crónicas.
ESTADO O PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO. **PANELA EN BLOQUE**	La panela en bloque es una de las formas más comunes de presentación de este producto. ✓ **Forma y Tamaño:** Los bloques de panela suelen tener una forma rectangular, cuadrada o cilíndrica, aunque la forma puede variar según el productor. Los tamaños también varían, desde pequeños bloques de 250 gramos hasta grandes bloques de 1000 gramos. ✓ **Textura:** La textura es sólida y compacta. Al partirla, puede presentar una superficie lisa y cristalina en el interior.
EMPAQUE Y EMBALAJE DE PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.	✓ **Embalaje:** Los bloques de panela se envuelven en materiales protectores para mantener su frescura y evitar la contaminación. Este embalaje debe ser plástico PEP térmico, y a su vez en empaque secundario puede ser bolsa Kraft o cajas de cartón. ✓ **Etiquetado:** El empaque debe llevar etiquetas con información del producto, como el peso, la fecha de producción, la fecha de caducidad, el nombre del productor y, en algunos casos, información nutricional y origen.
METÓDOS O TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN (VIDA ÚTIL)	**Condiciones Ideales de Almacenamiento:** ✓ **Lugar Fresco y Seco:** La panela debe almacenarse en un lugar fresco y seco, alejada de la luz directa del sol y de la humedad. ✓ **Envases Herméticos:** Es recomendable almacenar la panela en envases herméticos para evitar la exposición al aire y la absorción de humedad. **Duración Estimada:** ✓ **En Bloques:** Si se almacena adecuadamente, la panela en bloques puede tener una vida útil de 1 a 2 años. **Factores que Pueden Afectar la Vida Útil:** ✓ **Humedad:** La exposición a la humedad puede causar que la panela se vuelva pegajosa y favorezca el crecimiento de moho. ✓ **Temperatura:** Las altas temperaturas pueden causar que la panela se derrita o se vuelva más blanda, afectando su textura y calidad. ✓ **Contaminación:** La exposición a contaminantes o el almacenamiento en envases no adecuados puede reducir la vida útil de la panela. **Sugerencias para Alargar la Vida Útil**

	✓ **Revisar Periódicamente:** Es útil revisar la panela periódicamente para asegurarse de que no haya signos de deterioro, como cambios en la textura, color u olor. ✓ **Evitar Lugares Húmedos:** Almacenar la panela lejos de lugares húmedos como la cocina o el baño. ✓ **Uso de Envases Adecuados:** Utilizar envases herméticos y opacos para proteger la panela de la luz y la humedad.
USOS	La panela en bloque tiene una amplia variedad de usos, tanto en la cocina como en otros ámbitos. **Usos Culinarios** **Preparación de Bebidas:** ✓ **Aguapanela:** Una bebida tradicional muy popular en América Latina. Se prepara disolviendo la panela en agua caliente o fría y se puede añadir limón o jengibre. ✓ **Endulzante Natural:** Se utiliza como endulzante en tés, cafés y otras bebidas calientes, aportando un sabor dulce y caramelizado. **Cocina y Repostería:** ✓ **Postres Tradicionales:** Ingrediente clave en la elaboración de postres como natillas, flan de panela, y otros dulces tradicionales. ✓ **Salsas y Glaseados:** La panela se puede derretir para crear salsas y glaseados para carnes y vegetales, añadiendo un toque de dulzura y profundidad de sabor. ✓ **Panadería:** Se utiliza en la preparación de panes, galletas y otros productos horneados. **Sopas y Platos Salados:** ✓ **Sopas y Caldos:** En algunas culturas, se añade un pequeño trozo de panela a sopas y caldos para balancear los sabores y añadir un toque de dulzura. ✓ **Platos Salados:** La panela puede usarse en platos salados como adobo para carnes, donde se combina con especias y vinagre. **Usos No Culinarios** **Medicina Tradicional:** ✓ **Remedios Caseros:** Se utiliza en remedios caseros para aliviar síntomas del resfriado y la gripe, mezclada con agua caliente y limón. ✓ **Energético Natural:** Consumida en pequeñas cantidades, la panela puede proporcionar un impulso rápido de energía. **Conservación de Alimentos:** ✓ **Conservación de Frutas:** En algunas regiones, se utiliza en la conservación de frutas, creando jarabes naturales que ayudan a prolongar la frescura. **Uso Artesanal:** ✓ **Elaboración de Velas:** La panela, debido a su contenido de azúcar, se ha utilizado en la elaboración de velas artesanales. ✓ **Productos de Belleza:** En ciertas culturas, la panela se utiliza como exfoliante natural y en la elaboración de productos de cuidado de la piel.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		
NOMBRE	PANELA EN POLVO PANELA PULVERIZADA	
ORIGEN Y DESCRIPCION FISICA DEL PRODUCTO	La panela pulverizada, al igual que la panela en bloque, tiene su origen en América Latina, particularmente en países como Colombia, Ecuador y Venezuela. La producción de panela pulverizada surge como una alternativa práctica y versátil a la panela en bloque, facilitando su uso y almacenamiento. Este tipo de panela se obtiene mediante un proceso de molienda de los bloques de panela hasta convertirlos en polvo.	
DESCRIPCION	La panela pulverizada presenta algunas características físicas distintivas en comparación con la panela en bloque: ✓ **Forma y Tamaño:** La panela pulverizada se presenta en forma de polvo fino y homogéneo. Los granos de polvo pueden variar ligeramente en tamaño, pero generalmente son pequeños y consistentes. ✓ **Color:** Al igual que la panela en bloque, el color de la panela pulverizada puede variar desde un amarillo dorado hasta un marrón oscuro, dependiendo del grado de concentración y el proceso de elaboración. ✓ **Textura:** La textura es suave y fina, similar a la del azúcar moreno en polvo. Es fácil de disolver en líquidos y de mezclar con otros ingredientes. ✓ **Aroma:** La panela pulverizada tiene un aroma característico a caramelo, debido a la concentración de azúcares y la presencia de compuestos aromáticos naturales. ✓ **Sabor:** Su sabor es dulce, con un toque de caramelo y matices que pueden variar dependiendo de la calidad de la caña de azúcar y el proceso de producción. **Ventajas de la Panela Pulverizada** ✓ **Facilidad de Uso:** Al estar en forma de polvo, es más fácil de medir, dosificar y mezclar en diversas recetas y bebidas. ✓ **Almacenamiento:** La panela pulverizada ocupa menos espacio y es más fácil de almacenar que los bloques de panela. ✓ **Disolución:** Se disuelve más rápidamente en líquidos, lo que la hace ideal para preparar bebidas y soluciones rápidas.	
COMPOSICION Y CARACTERISTICAS QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS	La composición básica de la panela incluye una variedad de nutrientes y compuestos, lo que la convierte en un endulzante más nutritivo comparado con el azúcar refinado. **Composición Básica de la Panela** ✓ **Carbohidratos:** ➢ **Azúcares:** La panela es rica en azúcares naturales, principalmente sacarosa, glucosa y fructosa, que le confieren su sabor dulce característico.	

	Aproximadamente el 85-90% del contenido de la panela es azúcar. ✓ **Minerales:** ➢ **Calcio:** Importante para la salud ósea y dental. ➢ **Hierro:** Esencial para la formación de hemoglobina y prevención de la anemia. ➢ **Magnesio:** Importante para el funcionamiento muscular y nervioso. ➢ **Fósforo:** Fundamental para la formación de huesos y dientes, y para la síntesis de proteínas. ➢ **Potasio:** Crucial para el equilibrio de electrolitos y el funcionamiento del corazón. ✓ **Vitaminas:** ➢ **Vitamina A:** Importante para la visión, el sistema inmunológico y la piel. ➢ **Vitamina C:** Esencial para el sistema inmunológico y la reparación de tejidos. ➢ **Vitaminas del complejo B:** Incluyen B1 (tiamina), B2 (riboflavina), y B6 (piridoxina), que son fundamentales para el metabolismo energético y la función celular. ✓ **Compuestos Fitoquímicos:** ➢ **Polifenoles:** Antioxidantes que ayudan a proteger el cuerpo contra el daño oxidativo y enfermedades crónicas.
ESTADO O PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO. **PANELA PULVERIZADA**	La panela en bloque es una de las formas más comunes de presentación de este producto. ✓ **Forma y Tamaño:** Los bloques de panela suelen tener una forma rectangular, cuadrada o cilíndrica, aunque la forma puede variar según el productor. Los tamaños también varían, desde pequeños bloques de 250 gramos hasta grandes bloques de 1000 gramos. ✓ **Textura:** La textura es sólida y compacta. Al partirla, puede presentar una superficie lisa y cristalina en el interior.
EMPAQUE Y EMBALAJE DE PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.	✓ **Embalaje:** La panela pulverizada generalmente se presenta en bolsas o envases herméticos que protegen el polvo de la humedad y contaminantes externos. Los materiales más comunes para el embalaje incluyen plástico, papel kraft y, en algunos casos, envases de vidrio. Puede empacarse en sachet desde 10 gramos, bolsas de 125 gramos, 250 gramos, 500 gramos, 1000 gramos e institucional desde 12.5 kilos hasta 50 kilos. ✓ **Etiquetado:** El empaque suele llevar etiquetas con información del producto, como el peso, la fecha de producción, la fecha de caducidad, el nombre del productor y, en algunos casos, información nutricional y origen.
METÓDOS O TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN (VIDA ÚTIL)	**Condiciones Ideales de Almacenamiento:** ✓ **Lugar Fresco y Seco:** La panela debe almacenarse en un lugar fresco y seco, alejada de la luz directa del sol y de la humedad. ✓ **Envases Herméticos:** Es recomendable almacenar la panela en envases herméticos para evitar la exposición al aire y la absorción de humedad. **Duración Estimada:**

	✓ **En Polvo:** La panela en polvo, si se mantiene en condiciones adecuadas, puede tener una vida útil similar a la de los bloques, es decir, de 1 a 2 años. **Factores que Pueden Afectar la Vida Útil:** ✓ **Humedad:** La exposición a la humedad puede causar que la panela se vuelva pegajosa y favorezca el crecimiento de moho. ✓ **Temperatura:** Las altas temperaturas pueden causar que la panela se derrita o se vuelva más blanda, afectando su textura y calidad. ✓ **Contaminación:** La exposición a contaminantes o el almacenamiento en envases no adecuados puede reducir la vida útil de la panela. **Sugerencias para Alargar la Vida Útil** ✓ **Revisar Periódicamente:** Es útil revisar la panela periódicamente para asegurarse de que no haya signos de deterioro, como cambios en la textura, color u olor. ✓ **Evitar Lugares Húmedos:** Almacenar la panela lejos de lugares húmedos como la cocina o el baño. ✓ **Uso de Envases Adecuados:** Utilizar envases herméticos y opacos para proteger la panela de la luz y la humedad.
USOS	✓ **Endulzante Natural:** Se utiliza como endulzante en tés, cafés y otras bebidas calientes, así como en jugos y batidos, debido a su fácil disolución. ✓ **Cocina y Repostería:** Ideal para la preparación de postres, panes, galletas y otras recetas que requieran un toque de dulzura. ✓ **Salsas y Aderezos:** Puede usarse para elaborar salsas y aderezos, aportando un sabor dulce y caramelizado.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		
NOMBRE	PANELA SABORIZADA AROMATICAS DE PANELA (POLVO Y/O CUBOS)	
ORIGEN Y DESCRIPCION FISICA DEL PRODUCTO	La panela en polvo saborizada es una innovación más reciente comparada con la panela tradicional. Esta variación de la panela se ha desarrollado para ofrecer una mayor variedad de sabores y facilitar su uso en distintas aplicaciones culinarias. Su origen, al igual que la panela tradicional, se encuentra en América Latina, donde la caña de azúcar es abundante y la producción de panela es una práctica común. La adición de sabores naturales y aromáticos es una forma de diversificar el producto y atraer a un público más amplio.	
DESCRIPCION	**Aromáticas de Panela (Polvo y/o Cubos)** Las aromáticas de panela, ya sea en polvo o en cubos, son una excelente manera de disfrutar de una bebida cálida y reconfortante con los beneficios de la panela y las propiedades de las hierbas y especias. **Panela en Polvo Aromática** ✓ **Forma y Tamaño:** Se presenta en forma de polvo fino. ✓ **Color:** Varía según las hierbas o especias añadidas, pero usualmente mantiene una base marrón con tonalidades adicionales. ✓ **Textura:** Suave y fácil de disolver en líquidos. ✓ **Aroma:** Combinación del aroma dulce de la panela con las notas aromáticas de las hierbas o especias, como manzanilla, menta, jengibre, canela, entre otros. ✓ **Sabor:** Dulce con un perfil de sabor más complejo debido a las hierbas o especias. **Cubos de Panela Aromática** ✓ **Forma y Tamaño:** Los cubos son pequeños y uniformes, lo que facilita su uso en bebidas. ✓ **Color:** Similar al de la panela en polvo aromática, con variaciones según los ingredientes añadidos. ✓ **Textura:** Sólida y compacta, pero fácil de disolver en líquidos calientes. ✓ **Aroma:** Combinación del dulce aroma de la panela con las hierbas o especias añadidas. ✓ **Sabor:** Proporciona un sabor dulce y aromático cuando se disuelven en bebidas calientes. **Ventajas de la Panela Saborizada y Aromática** ✓ **Versatilidad:** Facilita su uso en una variedad de bebidas y recetas. ✓ **Aroma y Sabor:** Aporta una dimensión adicional de aroma y sabor a las preparaciones. ✓ **Conveniencia:** Las presentaciones en polvo y en cubos son prácticas para su almacenamiento y dosificación	

COMPOSICION Y CARACTERISTICAS QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS	La composición básica de la panela incluye una variedad de nutrientes y compuestos, lo que la convierte en un endulzante más nutritivo comparado con el azúcar refinado. **Composición Básica de la Panela** ✓ **Carbohidratos:** ➢ **Azúcares:** La panela es rica en azúcares naturales, principalmente sacarosa, glucosa y fructosa, que le confieren su sabor dulce característico. Aproximadamente el 85-90% del contenido de la panela es azúcar. ✓ **Minerales:** ➢ **Calcio:** Importante para la salud ósea y dental. ➢ **Hierro:** Esencial para la formación de hemoglobina y prevención de la anemia. ➢ **Magnesio:** Importante para el funcionamiento muscular y nervioso. ➢ **Fósforo:** Fundamental para la formación de huesos y dientes, y para la síntesis de proteínas. ➢ **Potasio:** Crucial para el equilibrio de electrolitos y el funcionamiento del corazón. ✓ **Vitaminas:** ➢ **Vitamina A:** Importante para la visión, el sistema inmunológico y la piel. ➢ **Vitamina C:** Esencial para el sistema inmunológico y la reparación de tejidos. ➢ **Vitaminas del complejo B:** Incluyen B1 (tiamina), B2 (riboflavina), y B6 (piridoxina), que son fundamentales para el metabolismo energético y la función celular. ✓ **Compuestos Fitoquímicos:** ➢ **Polifenoles:** Antioxidantes que ayudan a proteger el cuerpo contra el daño oxidativo y enfermedades crónicas.
ESTADO O PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO. **PANELA SABORIZADA**	✓ **Embalaje:** La panela pulverizada generalmente se presenta en bolsas o envases herméticos que protegen el polvo de la humedad y contaminantes externos. Los materiales más comunes para el embalaje incluyen plástico, papel kraft y, en algunos casos, envases de vidrio. Puede empacarse en sachet desde 10 gramos, bolsas de 125 gramos, 250 gramos, 500 gramos, 1000 gramos e institucional desde 12.5 kilos hasta 50 kilos. ✓ **Etiquetado:** El empaque suele llevar etiquetas con información del producto, como el peso, la fecha de producción, la fecha de caducidad, el nombre del productor y, en algunos casos, información nutricional y origen.
EMPAQUE Y EMBALAJE DE PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.	**Presentación y Embalaje de la Panela Saborizada en Sachets** **Características** ✓ **Forma y Tamaño:** Los sachets de panela saborizada suelen contener porciones individuales de polvo de panela de 10 gramos por sachets que a su vez se disponen en bolsas de 50 a 100 sachets. **Empaque**

	✓ **Material:** Los sachets suelen estar hechos de materiales impermeables y resistentes, como láminas de plástico o papel metalizado, para proteger el contenido de la humedad y contaminantes externos. ✓ **Información en la Etiqueta:** Cada sachet generalmente lleva información sobre el producto, como el nombre del sabor, el contenido neto, la fecha de producción, la fecha de caducidad y la información nutricional. ✓ **Conveniencia:** Los sachets son prácticos para el uso diario, ya que permiten una dosificación precisa y fácil de transportar. **Presentación y Embalaje de la Panela Saborizada en Cubos** **Características** ✓ **Forma y Tamaño:** Los cubos de panela saborizada suelen ser pequeños y uniformes, con tamaños que varían según el productor, pero comúnmente pesan entre 5 y 20 gramos por cubo. ✓ **Textura:** La textura es sólida y compacta, pero los cubos son fáciles de disolver en líquidos calientes. **Empaque** ✓ **Material:** Los cubos de panela saborizada suelen estar empaquetados en bolsas de plástico, tarros de vidrio o cajas de cartón, dependiendo de la cantidad. ✓ **Información en la Etiqueta:** El empaque generalmente incluye información detallada sobre el producto, como el nombre del sabor, el contenido neto, la fecha de producción, la fecha de caducidad y la información nutricional. ✓ **Almacenamiento:** Es importante mantener los cubos en un lugar fresco y seco, y una vez abierto el paquete, se recomienda utilizar envases herméticos para preservar su frescura y calidad. **Ventajas del Embalaje en Sachets y Cubos** ✓ **Practicidad:** Ambas presentaciones son convenientes para el uso diario y facilitan la dosificación. ✓ **Portabilidad:** Los sachets y cubos son fáciles de transportar, lo que los hace ideales para llevar en el bolso o mochila. ✓ **Preservación de Calidad:** Los materiales de embalaje ayudan a mantener la frescura y calidad del producto, protegiéndolo de la humedad y otros factores externos.
METÓDOS O TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN (VIDA ÚTIL)	**Condiciones Ideales de Almacenamiento:** ✓ **Lugar Fresco y Seco:** La panela debe almacenarse en un lugar fresco y seco, alejada de la luz directa del sol y de la humedad. ✓ **Envases Herméticos:** Es recomendable almacenar la panela en envases herméticos para evitar la exposición al aire y la absorción de humedad. **Duración Estimada:** ✓ **En Polvo:** La panela en polvo, si se mantiene en condiciones adecuadas, puede tener una vida útil similar a la de los bloques, es decir, de 1 a 2 años. **Factores que Pueden Afectar la Vida Útil:** ✓ **Humedad:** La exposición a la humedad puede causar que la panela se vuelva pegajosa y favorezca el crecimiento de moho. ✓ **Temperatura:** Las altas temperaturas pueden causar que la panela se derrita o se vuelva más blanda, afectando su textura y calidad.

	✓ **Contaminación:** La exposición a contaminantes o el almacenamiento en envases no adecuados puede reducir la vida útil de la panela. **Sugerencias para Alargar la Vida Útil** ✓ **Revisar Periódicamente:** Es útil revisar la panela periódicamente para asegurarse de que no haya signos de deterioro, como cambios en la textura, color u olor. ✓ **Evitar Lugares Húmedos:** Almacenar la panela lejos de lugares húmedos como la cocina o el baño. ✓ **Uso de Envases Adecuados:** Utilizar envases herméticos y opacos para proteger la panela de la luz y la humedad.
USOS	**Usos Culinarios** **Preparación de Bebidas:** ✓ **Infusiones y Tés:** Los sachets y cubos de panela saborizada son ideales para endulzar infusiones y tés, añadiendo un toque de sabor adicional como canela, jengibre, menta, entre otros. ✓ **Cafés y Chocolates Calientes:** Se pueden utilizar para endulzar y aromatizar bebidas calientes como el café o el chocolate caliente, proporcionando una experiencia más rica y sabrosa. ✓ **Limonadas y Bebidas Frías:** Los sachets y cubos también se pueden disolver en bebidas frías como limonadas o batidos, aportando dulzura y sabor. **Cocina y Repostería:** ✓ **Postres:** La panela saborizada se puede utilizar en la elaboración de una variedad de postres, como natillas, flan, galletas y pasteles, aportando un toque especial de sabor. ✓ **Salsas y Glaseados:** Puede utilizarse para crear salsas y glaseados para carnes, vegetales y postres, añadiendo una capa adicional de dulzura y sabor. ✓ **Mezclas para Hornear:** Los sachets y cubos de panela saborizada se pueden incorporar en mezclas para hornear, como panes y muffins, mejorando el sabor y la textura. **Usos No Culinarios** **Medicina Tradicional:** ✓ **Remedios Caseros:** Los cubos y sachets de panela saborizada pueden utilizarse en remedios caseros para aliviar síntomas del resfriado y la gripe. Por ejemplo, un té de panela con jengibre y limón. ✓ **Energético Natural:** Consumidos en pequeñas cantidades, los cubos de panela saborizada pueden proporcionar un impulso rápido de energía. **Uso Artesanal:** ✓ **Velas:** La panela, debido a su contenido de azúcar, se ha utilizado en la elaboración de velas artesanales aromáticas. ✓ **Productos de Belleza:** En ciertas culturas, la panela saborizada se utiliza como exfoliante natural y en la elaboración de productos de cuidado de la piel.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		
NOMBRE	SIROPE MIEL DE PANELA	
ORIGEN Y DESCRIPCION FISICA DEL PRODUCTO	La miel de panela, al igual que la panela en bloque y en polvo, tiene su origen en América Latina, especialmente en países como Colombia, Ecuador y Venezuela. La miel de panela es un subproducto de la producción de panela. Se obtiene al evaporar el jugo de caña de azúcar hasta alcanzar una consistencia líquida y espesa. Este proceso ha sido utilizado tradicionalmente en las zonas rurales, donde la caña de azúcar es abundante y la panela es un producto cotidiano.	
DESCRIPCION	✓ **Forma y Tamaño:** La miel de panela se presenta en estado líquido y tiene una consistencia espesa y viscosa, similar a la miel de abejas. ✓ **Color:** Su color varía desde un ámbar claro hasta un marrón oscuro, dependiendo del grado de concentración del jugo de caña y del proceso de elaboración. ✓ **Textura:** La textura es suave y líquida, pero más densa que el jarabe de maíz o el jarabe de arce. Puede solidificarse ligeramente en climas más fríos, pero recupera su consistencia líquida al calentarse. ✓ **Aroma:** Tiene un aroma dulce y característico a caramelo, con notas de caña de azúcar fresca. ✓ **Sabor:** El sabor es dulce e intenso, con toques de caramelo y melaza, aportando una profundidad de sabor que no se encuentra en otros endulzantes. ✓	
COMPOSICION Y CARACTERISTICAS QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS	La composición básica de la panela incluye una variedad de nutrientes y compuestos, lo que la convierte en un endulzante más nutritivo comparado con el azúcar refinado. **Composición Básica de la Panela** ✓ **Carbohidratos:** ➢ **Azúcares:** La panela es rica en azúcares naturales, principalmente sacarosa, glucosa y fructosa, que le confieren su sabor dulce característico. Aproximadamente el 85-90% del contenido de la panela es azúcar. ✓ **Minerales:** ➢ **Calcio:** Importante para la salud ósea y dental. ➢ **Hierro:** Esencial para la formación de hemoglobina y prevención de la anemia. ➢ **Magnesio:** Importante para el funcionamiento muscular y nervioso. ➢ **Fósforo:** Fundamental para la formación de huesos y dientes, y para la síntesis de proteínas.	

	➢ **Potasio:** Crucial para el equilibrio de electrolitos y el funcionamiento del corazón. ✓ **Vitaminas:** ➢ **Vitamina A:** Importante para la visión, el sistema inmunológico y la piel. ➢ **Vitamina C:** Esencial para el sistema inmunológico y la reparación de tejidos. ➢ **Vitaminas del complejo B:** Incluyen B1 (tiamina), B2 (riboflavina), y B6 (piridoxina), que son fundamentales para el metabolismo energético y la función celular. ✓ **Compuestos Fitoquímicos:** ➢ **Polifenoles:** Antioxidantes que ayudan a proteger el cuerpo contra el daño oxidativo y enfermedades crónicas.
ESTADO O PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO. **MIEL DE PANELA**	**Empaque** ✓ **Envases de Vidrio:** La miel de panela a menudo se vende en frascos de vidrio, que ayudan a preservar su sabor y textura. Estos frascos generalmente tienen tapas herméticas para evitar la contaminación y prolongar la vida útil del producto. ✓ **Envases de Plástico:** También se puede encontrar en envases de plástico, que son más ligeros y menos propensos a romperse que los de vidrio. Estos envases suelen ser transparentes para permitir ver el contenido. ✓ **Bolsas Reutilizables:** En algunas presentaciones más artesanales, la miel de panela puede venderse en bolsas reutilizables con cierre hermético, ideales para quienes buscan opciones más ecológicas. **Información en la Etiqueta** ✓ **Nombre del Producto:** Miel de Panela. ✓ **Contenido Neto:** Indicación del peso o volumen del producto en el envase. ✓ **Fecha de Producción y Caducidad:** Información sobre la frescura y la vida útil del producto. ✓ **Información Nutricional:** Datos sobre el contenido calórico, azúcares, vitaminas y minerales. ✓ **Origen:** Información sobre el lugar de producción, que puede ser importante para quienes buscan productos locales o específicos.
METÓDOS O TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN (VIDA ÚTIL)	**Condiciones de Almacenamiento** ✓ **Lugar Fresco y Seco:** La miel de panela debe almacenarse en un lugar fresco y seco, lejos de la luz directa del sol y de fuentes de calor. Las temperaturas extremas pueden afectar su textura y sabor. ✓ **Envases Herméticos:** Utilizar envases herméticos para evitar la contaminación y la absorción de humedad. Los frascos de vidrio con tapas herméticas son ideales para este propósito. ✓ **Alejada de Olores Fuertes:** Almacenar la miel de panela lejos de productos con olores fuertes, ya que puede absorber olores y sabores no deseados. **Técnicas de Conservación** ✓ **Refrigeración:** Si bien no es necesario refrigerar la miel de panela, hacerlo puede prolongar su vida útil y prevenir la fermentación. En climas cálidos, la refrigeración es especialmente útil.

	✓ **Recalentamiento:** Si la miel de panela se cristaliza, se puede calentar suavemente al baño maría para devolverle su consistencia líquida. Es importante no sobrecalentarla para evitar la degradación del sabor y los nutrientes. ✓ **Almacenamiento en Pequeñas Cantidades:** Almacenar la miel de panela en pequeñas cantidades y utilizar frascos más pequeños para el consumo diario puede ayudar a reducir el riesgo de contaminación y mantener la frescura. **Vida Útil** ✓ **Vida Útil Estimada:** Si se almacena adecuadamente, la miel de panela puede tener una vida útil de hasta 1 a 2 años. Sin embargo, es importante revisarla periódicamente para asegurarse de que no haya signos de deterioro. **Señales de Deterioro** ✓ **Cristalización:** La cristalización es un proceso natural y no indica necesariamente deterioro. Sin embargo, si prefieres la miel de panela líquida, puedes calentarla suavemente como se mencionó anteriormente. ✓ **Fermentación:** Si la miel de panela comienza a fermentar, desarrollará un olor agrio y burbujas. En este caso, es mejor no consumirla.
USOS	**Usos Culinarios** **Endulzante Natural:** ✓ **Bebidas Calientes:** La miel de panela es ideal para endulzar bebidas calientes como café, té, chocolate caliente y aguapanela. ✓ **Bebidas Frías:** También se puede utilizar para endulzar bebidas frías como limonadas, batidos y jugos, aportando un sabor dulce y caramelizado. **Cocina y Repostería:** ✓ **Postres:** Se puede utilizar en la elaboración de postres como flan, natillas, pasteles, galletas y otros dulces. ✓ **Salsas y Glaseados:** Es perfecta para hacer salsas y glaseados para carnes, aves y vegetales, proporcionando un sabor dulce y profundo. ✓ **Aderezos para Ensaladas:** La miel de panela se puede incorporar en aderezos para ensaladas, añadiendo una dulzura natural y equilibrada. **Conservación de Alimentos:** ✓ **Mermeladas y Conservas:** Puede usarse en la elaboración de mermeladas y conservas de frutas, ayudando a preservar la frescura y el sabor de las frutas. ✓ **Jarabes Caseros:** Se puede utilizar para hacer jarabes caseros para pancakes, waffles y otras delicias de desayuno. **Usos No Culinarios** **Medicina Tradicional:** ✓ **Remedios Caseros:** La miel de panela se utiliza en remedios caseros para aliviar el dolor de garganta, la tos y los síntomas del resfriado. Puede mezclarse con limón y jengibre para hacer una bebida reconfortante.

	✓ **Energético Natural:** Consumida en pequeñas cantidades, puede proporcionar un impulso rápido de energía debido a su alto contenido de azúcar natural. **Productos de Belleza:** ✓ **Mascarillas Faciales:** Se puede utilizar en la elaboración de mascarillas faciales naturales, combinándola con ingredientes como avena, yogur y miel de abejas. ✓ **Exfoliante Corporal:** Mezclada con azúcar o sal marina, la miel de panela puede ser un excelente exfoliante corporal natural. **Uso Artesanal:** ✓ **Elaboración de Velas:** La miel de panela se puede utilizar en la fabricación de velas artesanales, proporcionando un aroma dulce y agradable. ✓ **Productos de Cuidado Personal:** Se puede incorporar en la elaboración de jabones y otros productos de cuidado personal caseros.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		
NOMBRE DEL SUBPRODUCTO	ABONO COMPOSTADO ANAERÓBICAMENTE DE BAGAZO Y CACHAZA	
DESCRIPCIÓN	El abono compostado anaeróbicamente de bagazo y cachaza es un fertilizante orgánico obtenido a partir de la descomposición de subproductos de la elaboración de panela, como el bagazo y la cachaza, en ausencia de oxígeno. Este proceso de compostaje anaeróbico permite transformar estos residuos en un abono rico en nutrientes, ideal para mejorar la calidad del suelo y promover el crecimiento saludable de las plantas.	
PROCESO DE ELABORACIÓN	✓ **Recolección de Materiales**: Se recolectan los subproductos de la elaboración de panela, como el bagazo y la cachaza. ✓ **Preparación de la Mezcla**: Se mezclan los materiales en proporciones adecuadas. Por ejemplo, una combinación de 50% cachaza y 50% bagazo ha demostrado ser efectiva. ✓ **Fermentación Anaeróbica**: La mezcla se coloca en un ambiente controlado sin oxígeno, donde los microorganismos anaeróbicos descomponen la materia orgánica. Este proceso puede durar entre 60 y 90 días. ✓ **Maduración**: Después de la fermentación, el compost se deja madurar para estabilizar los nutrientes y mejorar su calidad.	
BENEFICIOS	✓ **Mejora de la Calidad del Suelo:** Aumenta la fertilidad del suelo y su capacidad de retención de agua. ✓ **Reducción de Residuos:** Transforma los residuos de la industria panelera en un recurso valioso, reduciendo la cantidad de desechos enviados a vertederos. ✓ **Sostenibilidad:** Disminuye la necesidad de fertilizantes químicos y pesticidas, promoviendo prácticas agrícolas más ecológicas. ✓ **Reducción de Emisiones de Gases de Efecto Invernadero:** Al evitar la descomposición anaeróbica en vertederos, se reduce la producción de metano, un potente gas de efecto invernadero.	
TIEMPOS DE COMPOSTADO	✓ **Fermentación Anaeróbica**: 60-90 días. ✓ **Maduración**: 30-60 días adicionales para asegurar la estabilización de nutrientes	
COMPONENTE AMBIENTAL	✓ **Reducción de Contaminación**: El compostaje anaeróbico de bagazo y cachaza ayuda a reducir la contaminación del suelo y el agua al evitar la acumulación de residuos en vertederos.	

	✓ **Mejora de la Salud del Suelo**: Enriquece el suelo con nutrientes naturales, mejorando su estructura y capacidad de retención de agua. ✓ **Promoción de la Biodiversidad**: Fomenta un ecosistema saludable al proporcionar un hábitat adecuado para microorganismos beneficiosos.
USO DEL ABONO	✓ **Aplicación Directa**: Se puede aplicar directamente al suelo como fertilizante orgánico. ✓ **Mezcla con Suelo**: Se puede mezclar con el suelo para mejorar su estructura y fertilidad. ✓ **Uso en Cultivos**: Ideal para cultivos de caña de azúcar, hortalizas y otros cultivos que requieren suelos ricos en nutrientes.



YILMAR BARAHONA LEMUS
Secretario de Planeación
Departamento del Chocó