

ABC

DE LA PANELA





DE LA PANELA

MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL

Diego Palacio Betancourt

Ministro de la Protección

Carlos Ignacio Cuervo Valencia

Viceministro de Salud y Bienestar

INVIMA

Jairo Céspedes Camacho

Director General

Laura Pasculli Henao

Subdirectora de Alimentos

y Bebidas Alcohólicas

**MINISTERIO DE AGRICULTURA
Y DESARROLLO RURAL**

Andrés Fernández Acosta

Ministro de Agricultura

Nohora Iregui

Directora de Cadenas Productivas

FEDEPANELA

Miguel Gutiérrez Botero

Presidente Junta Nacional

Leonardo Alberto Ariza Ramírez

Gerente General

Carlos Fernando Mayorga Morales

Director Técnico

EQUIPO DE PROFESIONALES

Lina Hernández Gutiérrez - INVIMA

Laura López Dulcey - INVIMA

Fernando Vargas Montaña - INVIMA

Edward Fonseca Acosta - FEDEPANELA

Ilustración y Diagramación

Bernardo Arias

Diseño Editorial

Mónica Cabiativa

Impresión:

www.digitosydiseños.com.co

Esta cartilla fue financiada con recursos del
Fondo de Fomento Panelero

Bogotá D.C. 2009



Presentación

La calidez y el dulce sabor de la panela han acompañado a los colombianos por generaciones. Desde la época de la conquista, con la caña de azúcar llegaron también los trapiches y la molienda a extensas regiones de nuestro País.

Miles de familias campesinas, con un laborioso proceso completamente natural, han convertido el jugo de la caña en este producto alimenticio, de reconocidas cualidades energéticas y nutricionales.

Reconociendo la importancia social, cultural y económica que la panela tiene en nuestro País, y con el objeto de impulsar en este sector el mejoramiento de las condiciones para la producción y comercialización de la panela, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos **INVIMA** y la Federación Nacional de Productores de Panela **FEDEPANELA** ponen a su alcance el **ABC de la panela**, por medio del cual se dan a conocer de manera práctica y sencilla los requisitos sanitarios* que deben cumplir los Trapiches Paneleros.

Es interés del INVIMA y de FEDEPANELA que tanto las familias campesinas propietarias de pequeños trapiches, como las medianas y grandes empresas dedicadas a la producción de este alimento, conozcan y pongan en práctica las normas sanitarias, identifiquen los plazos para implementar las mejoras en sus establecimientos y brinden a los consumidores, dentro y fuera del País, panela de excelente calidad, con toda la vitalidad de la caña de azúcar y la molienda colombianas.

Jairo Céspedes Camacho
Director General INVIMA

Leonardo Alberto Ariza Ramírez
Gerente General FEDEPANELA

* Resoluciones 779 de 2006 y 3462 de 2008 del Ministerio de la Protección Social

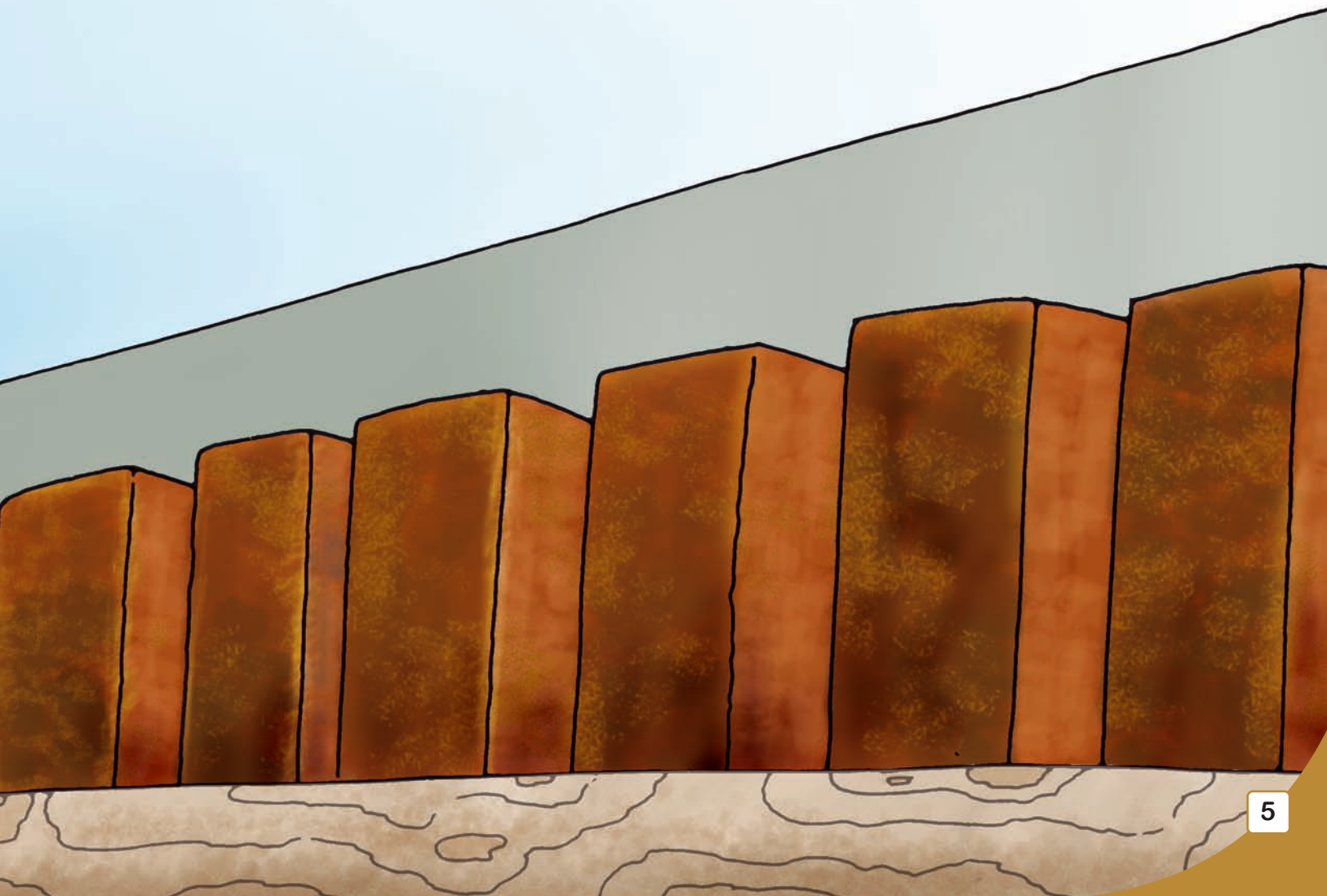
Beneficios que obtendrán los productores de panela con el cumplimiento de la normatividad sanitaria



■ ■ ■ Mejorar la calidad del producto que ofrecen a sus familias y a la comunidad en general.

■ ■ ■ Dar confianza a los consumidores al comprar el producto.

■ ■ ■ Ampliar y facilitar el acceso a mercados nacionales e internacionales.



Proceso de elaboración de la panela

1



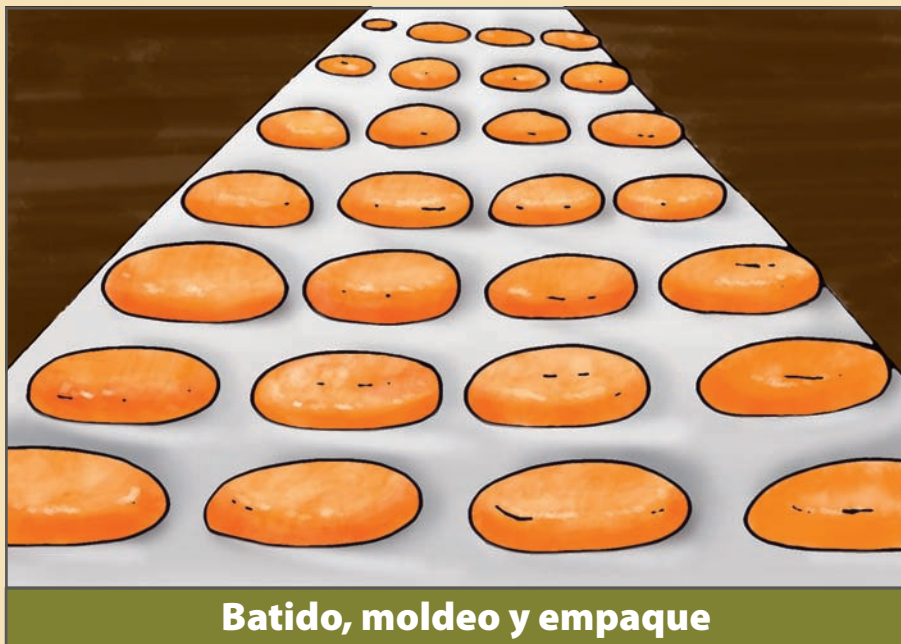
Apronte y molienda de la caña

2



Evaporación y concentración de jugos

3



Batido, moldeo y empaque

4



Almacenamiento

Autoridades que intervienen en la cadena productiva de la panela

PRODUCCIÓN PRIMARIA



Autoridad sanitaria
Instituto Colombiano
Agropecuario -ICA

PRODUCCIÓN EN EL TRAPICHE PANELERO



Autoridad sanitaria
INVIMA

TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN



Autoridad sanitaria
Entidades Territoriales
de Salud

Autoridad ambiental
Corporaciones Autónomas Regionales

Normas sanitarias para la producción de panela

La Resolución 779 de 2006 del Ministerio de la Protección Social:

Establece los requisitos para la fabricación y comercialización de panela para consumo humano.

La Resolución 3462 de 2008 del Ministerio de la Protección Social:

Establece la inscripción tanto de Trapiches Paneleros como de las Centrales de Acopio de mieles provenientes de trapiches paneleros y amplía el plazo de cumplimiento de los siguientes requisitos hasta septiembre de 2011:

- ■ ■ Separación de la vivienda
- ■ ■ Delimitación física entre las áreas de recepción, producción, almacenamiento y servicios sanitarios.
- ■ ■ Servicios sanitarios conectados a un sistema de disposición de residuos.
- ■ ■ Flujo secuencial del proceso en la fábrica.

- ■ ■ Paredes, pisos y techo en buen estado y de materiales que puedan limpiarse fácilmente.

■ ■ ■ **La Resolución 3544 de 2009:**

Amplía los plazos para el cumplimiento de los requisitos del envase individual y rotulado de la panela hasta septiembre de 2011.



Inscripciones de trapiches paneleros y centrales de acopio de mieles vírgenes

El País está consolidando el Censo Nacional de establecimientos productores de panela

- Se han inscrito **17.700** trapiches paneleros ante el INVIMA.
- El **55,7%** de los establecimientos paneleros del País se concentra en tres departamentos: **Cundinamarca, Antioquia y Cauca.**
- Los establecimientos inscritos reportaron **61.895** toneladas de panela producida mensualmente.
- Los departamentos con mayor producción de panela son: **Santander, Antioquia, Cundinamarca y Boyacá.**



- Sólo 57 trapiches paneleros inscritos registran actividades de exportación de panela.
- El sector panelero presenta un alto grado de informalidad: **13.769** establecimientos productores son empresas sin constitución legal.
- **15.642** trapiches paneleros tienen una capacidad de producción de la hornilla menor a 100 kilogramos por hora.
- Los datos suministrados en las inscripciones recibidas en el INVIMA, indican que el sector panelero genera **91.956** empleos directos.

¿Cuáles son los requisitos generales de fabricación?

Para las personas que elaboran panela en el Trapiche:

Los operarios deben tener capacitación en prácticas higiénicas de manipulación de alimentos.

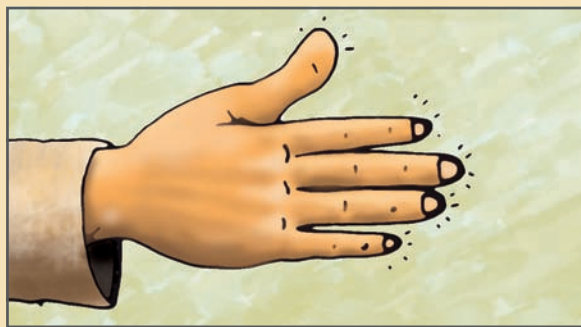
Recuerde:



- Lavarse las manos con agua y jabón.



- No usar joyas, ni reloj



- Mantener las uñas cortas y sin esmalte



- Usar indumentaria o uniformes limpios.



- No fumar, comer, ni beber en las áreas de proceso de la panela.

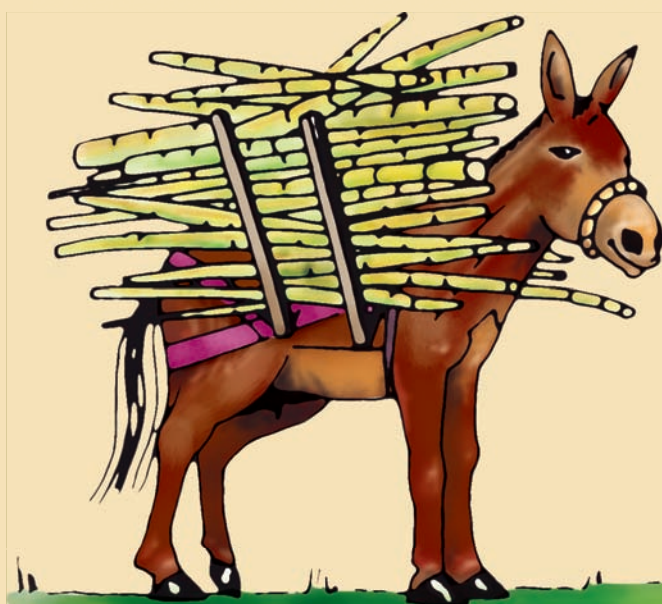
A partir
de septiembre
de 2006

No debe permitirse presencia de animales ni de personas diferentes a los operarios en la zona de producción y empaque de la panela



A partir
de septiembre
de 2006

Sólo se permiten
animales de carga en la
zona de descargue de la
caña



Los trapiches que utilizan molinos verticales movidos por mulas, caballos u otros, deben aislar la zona de molienda de las otras zonas del proceso (prelimpieza, evaporación, moldeo y empaque) con una pared continua para evitar la contaminación del jugo y la panela.

A partir
de septiembre
de 2006

Agua para el proceso

El agua que se utilice en el Trapiche debe ser de calidad potable o fácil de higienizar

Recuerde:

- Tener tanque de almacenamiento de agua potable o higienizada
- Limpiar y desinfectar con frecuencia el tanque de almacenamiento de agua

Equipos y utensilios

Los equipos y utensilios deberán ser de material sanitario, que evite la acumulación de residuos y suciedad.



A partir
de septiembre
de 2006

Un material sanitario es el que permite su fácil limpieza y desinfección, no es poroso ni absorbente.

- Un ejemplo de equipo es el molino.
- Algunos ejemplos de utensilios son: los fondos, espátulas, remellones.

A partir
de septiembre
de 2006



Programas con los que debe contar el Trapiche

Control integrado de plagas



Importante: El uso de químicos para el control de plagas, debe ser el último paso a seguir para el control de las mismas y sólo se implementará cuando las medidas preventivas no han sido eficientes.

Es un documento escrito donde se establecen los procedimientos para el control de plagas con la siguiente información: presencia actual de plagas dentro del trapiche (diagnóstico), medidas preventivas a implementar (como corte de pastos, recolección de objetos en desuso, entre otros), aplicación de métodos de control químico y registro escrito de las actividades realizadas.

Capacitación del personal

En el trapiche se debe elaborar un documento que contenga la información básica del Plan de Capacitación Continua dirigida al personal trabajador, que indique fechas de capacitación, contenido de las capacitaciones, material y ayudas utilizadas, nombre de la persona que dicta la capacitación y métodos de evaluación.



A partir
de septiembre
de 2006

Limpieza y desinfección

Este documento debe describir los procedimientos para realizar la limpieza y desinfección de las diferentes áreas del trapiche, los equipos y utensilios, la concentración de los desinfectantes utilizados, el modo de preparación y empleo y el registro de las actividades realizadas.

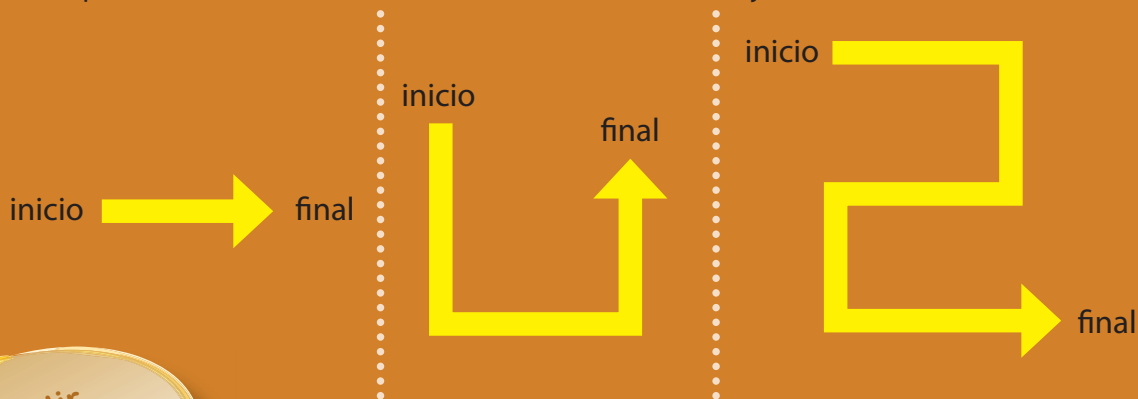
Limpieza = Remoción física de la mugre + aplicación de detergentes + enjuague con agua para eliminar suciedad y residuos del detergente.

Desinfección = Eliminación de microorganismos por aplicación sobre las superficies de soluciones de desinfectante (desinfectante + agua) + tiempo de contacto + enjuague.



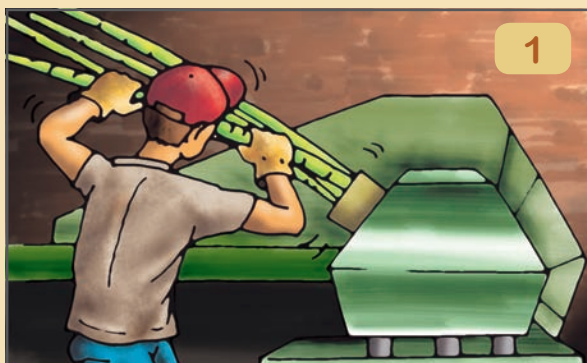
La distribución del Trapiche debe tener un flujo secuencial del proceso

Se presentan a continuación diferentes alternativas de flujo:

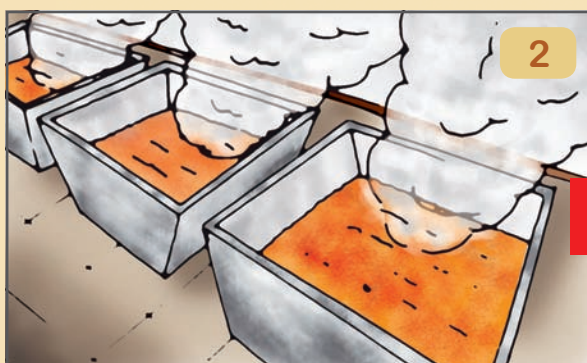


A partir
de septiembre
de 2011

Ejemplo de un flujo secuencial:



De esta manera ninguna etapa se cruza con otra



Por el lugar que ingresa la caña, no debe salir la panela

Sustancias prohibidas en la elaboración de la panela

- Hidrosulfito de Sodio o blanqueadores (Clarol)
- Colorantes (anilinas) o sustancias tóxicas
- Grasas saturadas de origen animal
- Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, jarabe de maíz, panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela
- Cualquier sustancia química que altere su valor nutricional o afecte la salud.

*A partir
de septiembre
de 2006*

¿Cuáles son los requisitos relacionados con la infraestructura de los Trapiches?

Ubicación

- Alejados de focos de contaminación.
- Alrededores libres de malezas, residuos sólidos, aguas residuales o estancadas y materiales en desuso.

A partir
de septiembre
de 2006

Separación física del trapiche y la vivienda:

El Trapiche y la vivienda deben tener instalaciones independientes, que permitan controlar el ingreso de animales y personas ajenas a la molienda.

*Para la separación del trapiche y la vivienda
no se exigen distancias específicas*

A partir
de septiembre
de 2011

Delimitación física entre las diferentes áreas del proceso

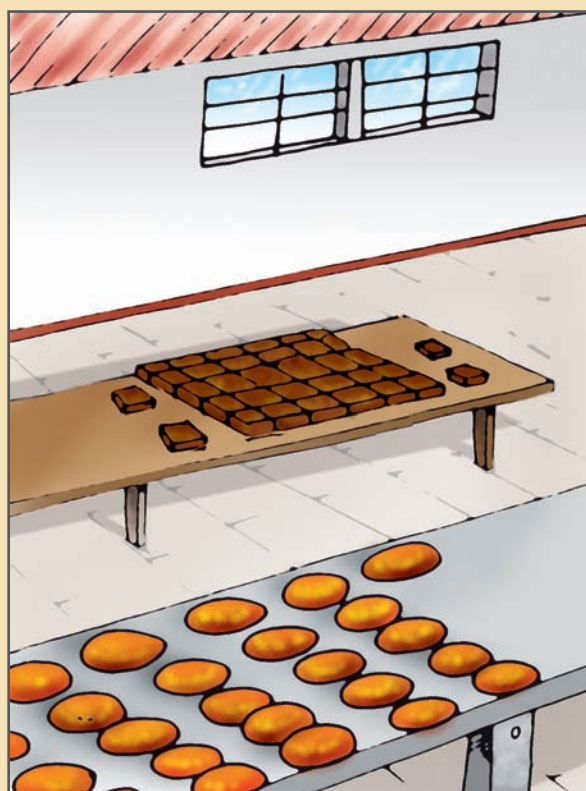
Las separaciones que dividan las diferentes áreas deben ser: Resistentes, impedir la entrada de plagas, fáciles de limpiar y desinfectar.

Cada etapa de proceso deberá contar con su propia área:

A partir
de septiembre
de 2011

Área de recepción y molienda:

En esta área se encontrará la recepción de la caña, su almacenamiento y molienda.

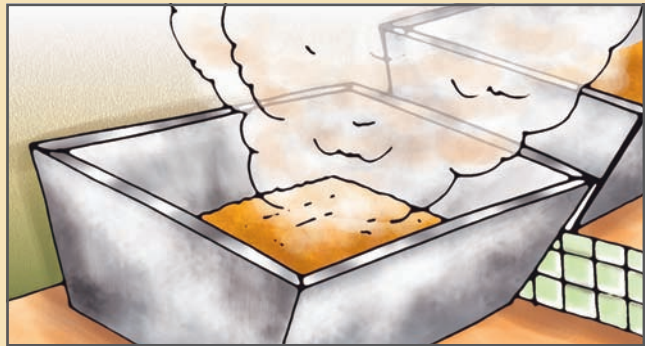


Recuerde:

- El bagazo resultante deberá mantenerse separado
- Recoja lo que no haga parte del proceso y mantenga limpias sus áreas

Área de evaporación y concentración de jugos:

En esta área se ubican las etapas de manejo de los jugos de la caña, desde la limpieza hasta el punteo.



Área de batido, moldeo y empaque:

Incluye las etapas de batido, vertimiento de jugos en los moldes, enfriamiento y empaque, donde se obtiene el producto tal como va a llegar al consumidor.

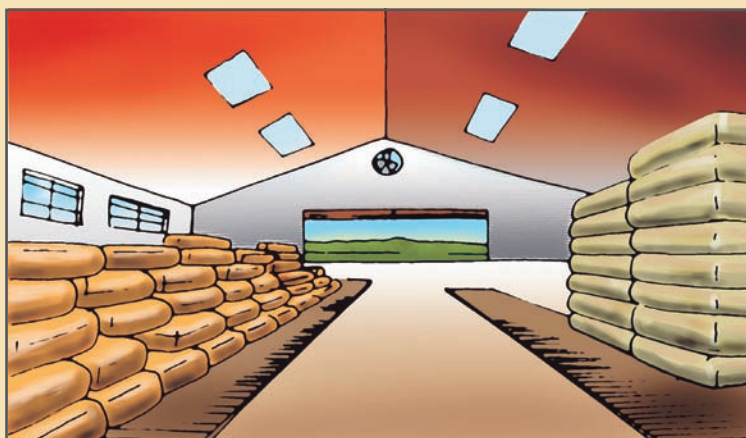


El cuarto de moldeo y empaque debe ser la zona más limpia de nuestra fábrica panelera

Área de almacenamiento

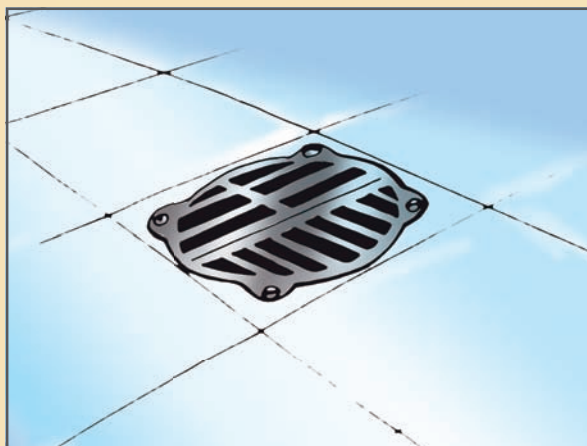
Es el lugar donde se dispone temporalmente la panela ya embalada o empacada.

Está prohibido almacenar mieles de ingenio, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, azúcar y otros edulcorantes, blanqueadores y colorantes



Paredes, pisos y techos

Construidos en materiales resistentes, fáciles de limpiar y desinfectar, sus acabados deben evitar la acumulación de suciedad.



Sifones con rejillas que impidan el acceso a plagas

Materiales para pisos:

- No porosos
- No absorbentes
- Sin grietas ni perforaciones

Instalaciones sanitarias



BAÑOS

Tenga en cuenta:

- Independiente de las demás áreas del Trapiche
- Contar con ducha, orinal, lavamanos y sanitario
- Estar dotados de papel higiénico, toallas limpias y jabón

Iluminación y ventilación

Las áreas del Trapiche deben contar con iluminación y ventilación suficientes para garantizar el bienestar de los operarios y sus labores en la producción a cualquier hora.

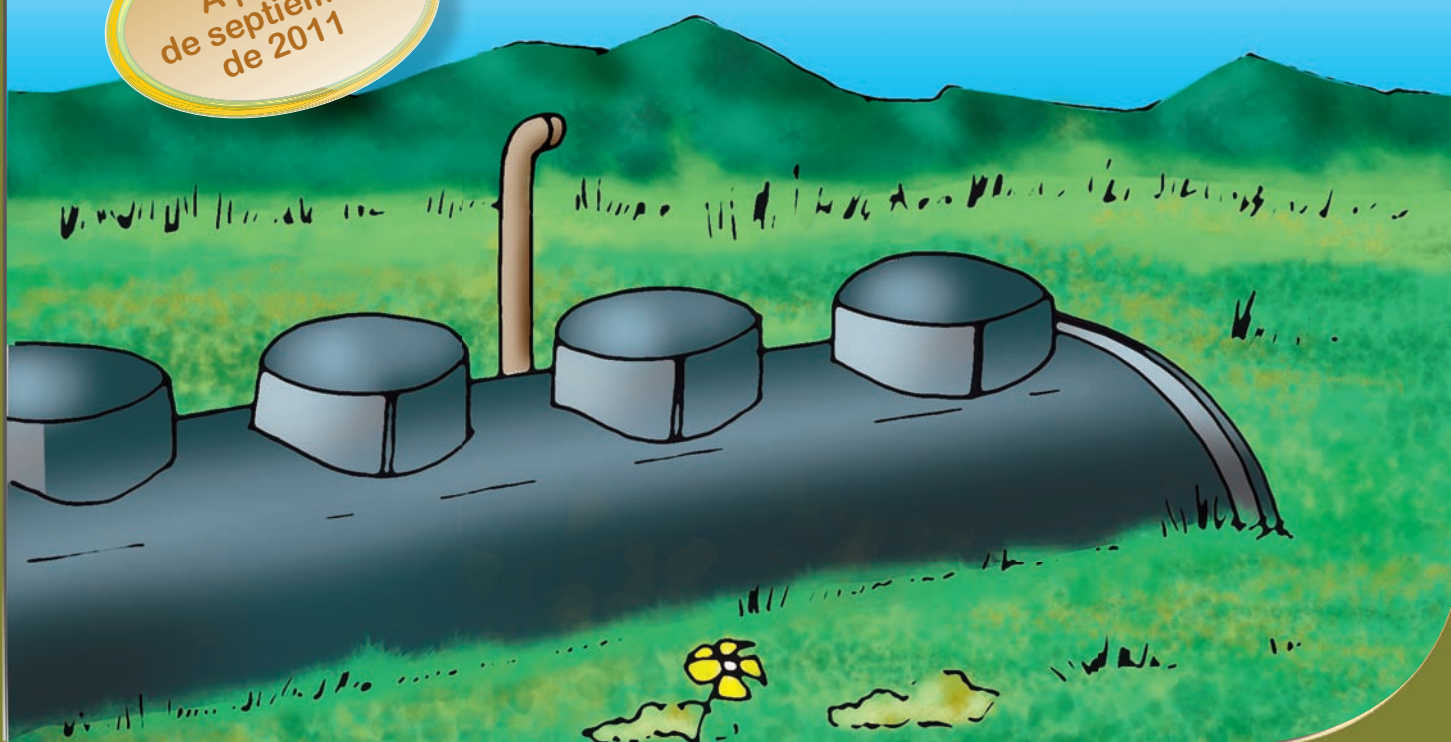
A partir
de septiembre
de 2006

- Cuando cuente con ventilación natural utilice anjeos
- Cuando la luz sea artificial proteja las lámparas

Servicios sanitarios conectados a un sistema de disposición de residuos

Maneje adecuadamente sus residuos sólidos y líquidos para evitar contaminación en áreas cercanas al trapiche. Para el diseño y construcción consulte con la Autoridad Ambiental de su municipio.

A partir
de septiembre
de 2011



¿Cuáles son los requisitos del producto?

Embalaje de la panela

Embalaje es la cubierta o envoltura destinada a contener temporalmente un producto. El **embalaje** de la panela debe estar **rotulado** y conservar el producto en buenas condiciones durante toda la cadena de comercialización.

Se debe embalar en material sanitario de primer uso.



El rusque y los costales no son materiales sanitarios que se puedan utilizar para embalar

El rotulado del embalaje es obligatorio desde marzo de 2007

Empaque de la panela

Es la envoltura destinada a contener y proteger una o varias unidades de panela hasta su consumo final. **A partir del 28 de septiembre de 2011 se debe empaquetar y rotular la panela individual.**



Contenido del rotulado del embalaje y el empaque



- Nombre completo del producto
- Ingredientes
- Marca comercial
- Nombre y ubicación del Trapiche
- Número de lote o fecha de producción
- Condiciones de conservación
- Declaración del contenido neto, de acuerdo con la normatividad vigente
- En el caso de la panela destinada para exportación, el rotulado debe ajustarse a las exigencias del país que compra.

Registro sanitario para la panela

Únicamente las panelas **a las cuales se les haya adicionado saborizantes durante el proceso de producción**, deberán obtener Registro Sanitario.

Para conocer los requerimientos específicos del Registro Sanitario podrá:

- Comunicarse al INVIMA
(1) 2948700
Ext 3942 – 3953 - 3873
- Consultar en la página web del INVIMA
www.invima.gov.co



REGISTRO SANITARIO

En el INVIMA y en FEDEPANELA estaremos
dispuestos a atender sus inquietudes

Grupos de Trabajo Territorial del INVIMA



OFICINA	DEPARTAMENTOS QUE CUBRE	UBICACIÓN DE LA SEDE	TELÉFONOS	CORREO ELECTRÓNICO
Subdirección de Alimentos	Nivel Nacional	Bogotá Carrera 68 D 17-11	(1) 2948700 Ext. 3920-3922	panelainvima@invima.gov.co
Costa Caribe1	Guajira, Magdalena, Cesar y Atlántico	Barranquilla Carrera 54 72-142 Piso 8	(5) 3602400	gttcaribe1@invima.gov.co
Costa Caribe 2	Córdoba, Sucre, Bolívar y San Andrés	Montería Calle 28 4- 21 Of. 402-404	(4) 7822127	gttcaribe2@invima.gov.co
Centro Oriente 1	Santander y Norte de Santander	Bucaramanga Carrera 35 54-98	(7) 6439030 (7) 6433362	gttoriente1@invima.gov.co
Centro Oriente 2	Cundinamarca, Boyacá y Amazonas	Bogotá Carrera 14 A 58 A - 14	(1) 3458654	gttoriente2@invima.gov.co
Centro Oriente 3	Tolima, Huila y Caquetá	Neiva Calle 21 5 Bis 21 Int. 204	(8) 8756169	gttoriente3@invima.gov.co
Occidente 1	Antioquia, Choco, Risaralda, Caldas y Quindío	Medellín Carrera 75 30 A - 46	(4) 3417780 (4) 2389898	gttoccidente1@invima.gov.co
Occidente 2	Valle del Cauca, Cauca, Nariño y Putumayo	Cali Calle 23 Norte , 3 N -63 Edificio Almirante L 2	(2) 3804622 (2) 6611643	gttoccidente2@invima.gov.co
Orinoquia	Meta, Casanare, Arauca, Guaviare, Guainía, Vichada y Vaupés	Villavicencio Calle 26C 37-38, Piso 2	(8) 6728472	gttorinoquia@invima.gov.co

www.invima.gov.co

panelainvima@invima.gov.co



FEDEPANELA:
Carrera 45ª # 93-55 Barrio La Castellana, Bogotá
Teléfono: (1) 622 2066
www.fedepanela.org.co



¡Contáctenos!