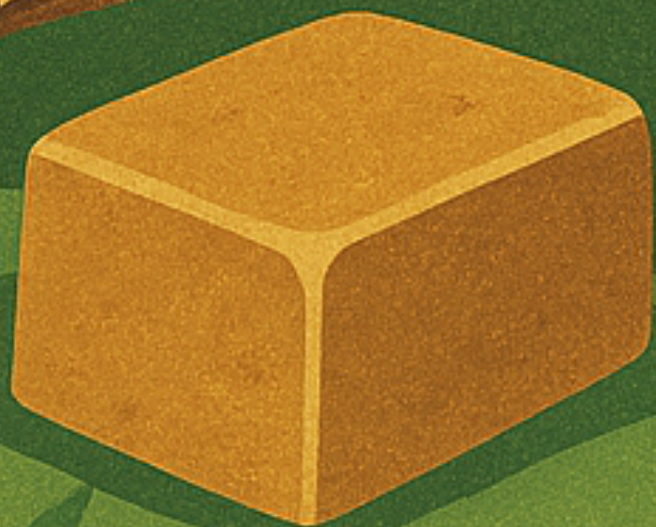
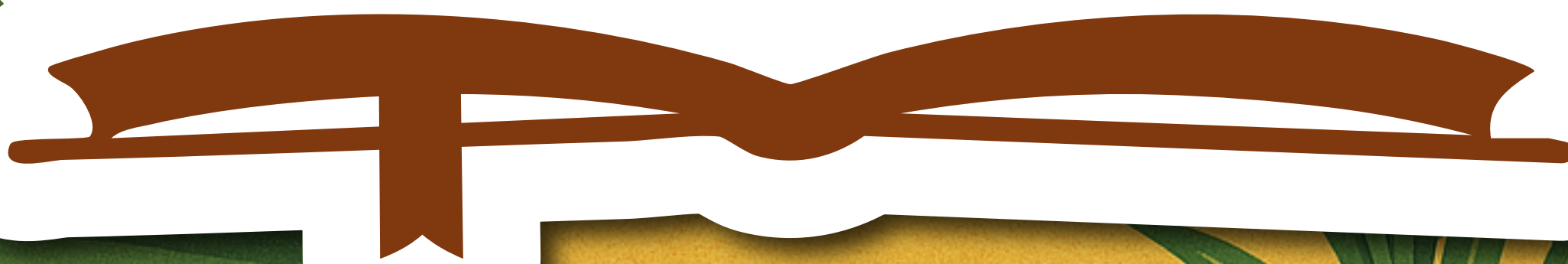


DICCIONARIO

PANELERO



ANTIOQUIA



TERMINOS PANELEROS

-AGUADULCE: Bebida caliente o fría compuesta por agua y panela.

-ARRIERO: Persona encargada de realizar el transporte de caña desde los lotes al trapiche y de transportar la panela desde el trapiche hasta la vía principal.

-CARGA DE CAÑA: Cantidad de caña transportada por cuatro (4) mulas y equivalente aproximadamente a una (1) tonelada de caña.

-CARGA DE PANELA: Cantidad de panela representada en 4 bolsas. Cada una con 24 kilos de panela, para un volumen total de 96 kilos de panela.

-CEBA: Cantidad de jugo de caña depositado en el primer recipiente (caldero) del horno para iniciar el proceso de limpieza y clarificación.

-COCO: Molde de madera donde se deposita la miel batida para realizar el moldeo de la panela de acuerdo al gramaje definido.

-CONTRA HORNERO: Operario encargado del manejo de las mieles en la etapa de concentración de mieles. Esta es la persona encargada de retirar la miel en el momento adecuado para proceder con el batido y moldeo de la panela.

-MINGO: Operario encargado de reemplazar ocasionalmente a otros operarios, en los diferentes oficios de la molienda, cuando estos deben retirarse para alimentarse o para descansar.

-PACA: Bolsa de papel kraf (embalaje), que contiene cierto volumen de panela. En Antioquia son usuales bolsas de 20, 22 o 24 kilos de panela.

-PESADOR: Operario encargado de depositar la miel en las gaveras para realizar el moldeo y posterior pesaje de cada unidad de panela.

-REMELLON: Utensilio utilizado para pasar jugos y mieles de un recipiente a otro durante el proceso de clarificación y concentración de mieles.

-SACA: Cantidad de panela que se obtiene de la miel que sale de una paila concentradora de miel y que es depositada en una batea para su moldeo.

-TRAPICHE: Establecimiento panelero, también llamado: Ramada. Término utilizado también para nombrar el molino como tal (equipo utilizado para moler la caña).



BOYACÁ



TERMINOS PANELEROS

- ACEPUNTAS: Persona encargada de realizar el corte del cogollo para semilla.
- APARCERO: Socio con el que se determinan las condiciones para la siembra y producción de panela.
- BARRETA: Herramienta metálica usada para raspar el fondo para que no se queme.
- BARRER LA HORNILLA: Limpieza que se le realiza a la hornilla en el cambio de turno cada 12 horas, consiste en limpiar las parrillas para extraer el cascoche.
- BOJOTERA: lugar de almacenamiento del bagazo para su secado.
- BARZAL: Cultivo de caña sin realizar control de arvenses.
- CARRUMBAS: residuos de la limpieza del jugo.
- CASCOCHE: residuos generados por la hornilla durante el proceso de molienda los cuales deben ser extraídos.
- CAZO: utensilio que se usa para pasar el jugo de un fondo a otro, generalmente es de acero o Aluminio.
- COGOLLO: Semilla destinada a siembras o resiembras del cultivo.
- COGOLLERO: persona que saca la semilla en el trapiche o en el corte.
- COLINCHE: Operario que realiza el moldeo de la panela.
- CONCHO: Ají tradicional de la provincia de Ricaurte, consumido en las diferentes comidas en los trapiches.
- CHIRRION: pedazo de carne que se pone a secar sobre el fogón de leña.
- DESCALCETAR: Retirar las hojas que cubren el tallo utilizado para semilla.
- FRIAGUA: Cena que se le ofrece a los operarios del trapiche a medianoche.
- GARABATO: Utensilio de madera usado para arrastrar el bagazo seco hacia la pirihuela.



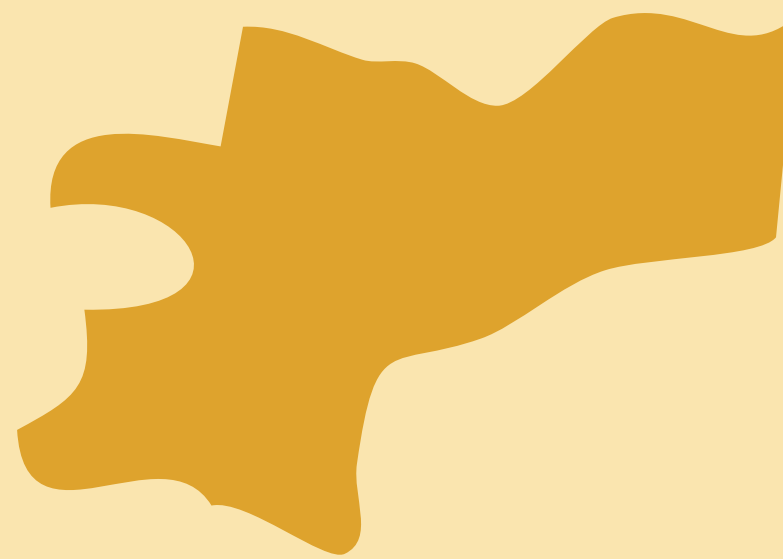
BOYACÁ



- MAQUILA: Alquiler del trapiche para realizar la molienda.
- NAVE: Pilas de bagazo organizadas por los bagaceros con alturas de hasta 4 metros que permiten el secado del bagazo. Es común en hornillas tradicionales.
- OVEJO: dícese del bagazo húmedo o verde que se transporta en la pirihuela.
- ORQUETA: Utensilio de madera usado para empujar el bagazo dentro de la hornilla.
- PELA: Deshoje del cultivo de caña que se realiza de acuerdo con la zona a partir de los 12 meses del ciclo vegetativo del cultivo.
- PESADA: ración de carne asignada a cada trabajador para ser consumida a su gusto durante la jornada de trabajo.
- PIRIHUELA: soporte para transportar Bagazo en el molino de un lugar a otro.
- PUNTAL: Comida que se brinda entre el horario del desayuno y almuerzo, también denominado piquete.
- RIATAS: Costales acondicionados para cargar el bagazo dentro del trapiche.
- TACHA: Recipiente donde se bate la panela, en algunas zonas del departamento este es en madera o acero inoxidable.
- TAPAPINCHE: delantal de tela que usa el colinche y el relimpiador.
- SILLERO: Persona encargada de apilar la caña antes y durante la molienda.



CALDAS



TERMINOS PANELEROS

- ATENOR: elemento perforado en guadua para la conducción del guarapo del trapiche a la Paila recibidora del guarapo.
- BAGACIADOR: personas que acomodan el bagazo en los hurones.
- BAGAZO: material fibroso que queda de la extracción del jugo de la caña.
- BALANZON: tronco de madera que sirve de palanca para que el trapiche movido con tracción animal se mueva circularmente.
- BATEA: recipiente que recibe la miel en estado líquido y lista para moldear la panela.
- BOHIO: sitio donde se ubica el trapiche.
- CACHACERO: lugar donde se deposita la cachaza.
- CADILLO: Sustancia babosa extraída de un arbusto para separar las impurezas del guarapo hervido.
- CANGREJO: es un cateo que se hace a la miel a punto de sacar a la batea, se hace con los dedos y se deposita en agua para verificar si está lista.
- CARCAMO: sitio donde se deposita la ceniza del horno.
- CENICERO: palanca para mover la ceniza dentro del horno.
- CONTRAHORNERO: persona que mueve el guarapo y la miel en las Pailas.
- ESPATULA: instrumento de madera que se utiliza para despegar residuos de panela en la batea.
- GAMBIA: herramientas para cortar caña.
- GAVERAS: instrumento de madera que se utiliza para dar forma a la panela de acuerdo con el gramaje 500 gr - 225 gr.



CALDAS



- HORNERO: persona que atiza el horno con el material combustible.
- HURON: sitio donde se encarra el bagazo para que se seque.
- MAZO PIZACAÑA: objeto pesado de madera para pisar las cabezas de las cañas gruesas.
- MECEDOR: elemento elaborado en madera para batir la miel en la batea para que la miel tome forma de maza y se endurezca.
- RAJA CULO O MATAGENTE: trapiche construido en madera para extraer el guarapo de la caña y es accionado por seres humanos.
- RAMADA: sitio donde se ubica el horno para la deshidratación del guarapo.
- REFRACTOMETRO: aparato que se utiliza para identificar la madurez de la caña.
- REMELLON: utensilio que permite trasportar la miel de un fondo a otro.
- REMELLON: dispositivo para trasladar el guarapo y la miel en las Pailas.
- SUSUNGA: recipiente con perforaciones para extraer la cachaza del guarapo hervido.
- TALLADOR DE CAÑA: persona que mete la caña al trapiche.
- TERMOCUPLA: aparato que se utiliza para identificar la temperatura de la miel para producir especialmente panela pulverizada.
- VELO SUIZO: trozo de tela que se utiliza para atrapar impurezas en el jugo de la caña.



CAQUETÁ



TERMINOS PANELEROS

- ATAJO: Camino corte.
- ATADO: Conjunto de 4 panelas de libra.
- ATIZAR: Estar pendiente de la hornilla Bagazo o leña.
- BAGACIAR: Recoger el bagazo que sale del trapiche.
- CHAMPONIAR: Control de maleza con machete.
- CHINGUETE: Cuando la miel va dar punto.
- DESYERBAR: Controlar la maleza.
- MACANA: Vara para hacer huecos.
- POZUELO: Donde se almacena el guapo.
- RASTRA: Para cargar en mula o caballo.
- ROSERÍA: Rosar para realizar siembra.
- SUSUNGO: Remellón con huecos.
- TERCIO: Para cargar al hombro una persona.
- TROZO: Semilla Caña.



CAUCA



TERMINOS PANELEROS

- ATIZADOR: Al operario que alimenta la hornilla con bagazo, el que atiza la candela.
- CHUSPA: Bolsa donde se empaca la panela.
- DESCERBAR: Deshierbar el cultivo.
- ECHAR CANCHOSA O PALA: Deshierbar el cultivo.
- GUANDOLO: Jugo de caña o guarapo.
- JIGUA – TINOSO – CHRIRINCHO – VICHE: Alcohol a partir de jugo de caña.
- MELAO: Miel concentrada.
- MELERO: Al operario que moldea la panela.
- PAILADAS: Puntos o cochas.
- PAILEO: Paso de mieles de una paila a otra.
- PRENCERO: Al que mete la caña al molino, también se le llama tallador.
- PUNTERO: Al operario que controla el punto de la panela o miel.
- SUPIA O RIPIO: Residuos del bagazo.



CUNDINAMARCA



TERMINOS PANELEROS

- BATERÍA: Conjunto de pailas que compone la hornilla.
- CARRUMBA: Cachaza blanca.
- CHICOTEAR: Cortar en trozos el tallo de la caña.
- CUADRO: Medida que se utiliza para medir un área de caña.
- EMPALIZADA: Se refiere a todas las partes que compone la Gavera.
- GOROBETA: Cuando el tallo de la caña está curvo.
- LIMPIA: Desyerbar la caña.
- NO CUAJA: Cuando la panela no da grano.
- PILA: Montón de caña o bagazo.
- PUNTAL: Comida que se da a los obreros antes del desayuno.
- REBOTAR: Cuando hace ebullición el jugo de caña y no se alcanza a limpiar bien.
- REJUDA: Panela melcochuda.
- SOPAS: Bagacillo de caña.
- TAJO: Porción de un área de caña.
- TACO: Porción de bagazo para alimentar la hornilla, o cantidad de caña que se mete al molino.
- TOLETE: Medida de una porción de tallo de caña.
- VIAJE: Medida que se tiene para hacer referencia a la cantidad de caña que carga una mula.



HUILA



TERMINOS PANELEROS

- ATADO: Panela cuadrada.
- GUANGO: Montón de leña o caña.
- POMPO: Pala o machete sin filo para cortar.
- TULPAS: Piedras del fogón.
- ZURUMBA O SURUMBA: Agua de panela.



NARIÑO



TERMINOS PANELEROS

- APERO: Indumentaria del caballo para cargar caña.
- ATADO: Dos panelas.
- BERRAQUILLO: Perrero o fuate del arriero.
- BOTIJA: Tanque de almacenamiento de jugos previo a cocción, unidad de medida proceso.
- CINCHÓN: Cuerda que asegura la carga de caña.
- CUERAZO: Pegar con el berraquillo al animal para que ande.
- FLETERO: Quien acarrea panela en las mulas.
- GUANGO: Atado o bulto, como unidad de medida. Carga conformada por dos guangos.
- PACORA: Peinilla o machete que lleva el arriero.
- PLATILLERO: Quien desmolda panela y la arruma.



N. SANTANDER



TERMINOS PANELEROS

- ALFONDOQUE: Dulce de miel batida, con diferentes sabores de textura fina y quebradiza.
- BOJOSA: Panela, aunque de buen tamaño, de poco peso.
- BOJOTERO: Persona encargada de llevar el bagazo húmedo a la bagacera.
- BONGO: Equipo en madera que es utilizado para transportar la miel desde el dornajo hasta las gaveras.
- BONGUIAR: Persona encargada de transportar el bongo hacia las gaveras.
- BUITRON: Hueco por donde se le hace aseo a la hornilla y botar la ceniza.
- BURUSAS: Retazos pequeños de panela que queda después de un punto.
- CARRUMBAS: Espuma de color blanco que se produce en proceso de clarificación de los jugos.
- COCHA: Panela que no tiene buen grano o finura.
- DORNAJO: Equipo que es utilizado para enfriar la miel.
- ENLAJADO: Cansancio de un operario de molienda que no le permite continuar con sus labores.
- ESPUMADERA: Utensilio utilizado para realizar la labor de limpieza o descachazado del jugo.
- GAVERAS: Moldes de madera donde se hacen las panelas.
- GAVERERO: Persona encargada de moldear la panela.
- HORNERO: Persona encargada de las labores de evaporación y cocción de los jugos.
- MOLIENDA: Proceso de producción de panela.



N. SANTANDER



-PAILERA: Zona de cocción y evaporación de los jugos.

-PALIAR: Desmalezar la caña.

-PARRILLERO: Persona encargada de alimentar la hornilla con el bagazo.

PERPECHERO: Persona encargada de llevar al bagazo seco a la boca de la hornilla.

PUNTO: Tiempo que se demora el procesamiento y transformación de cierta cantidad de jugo de caña en panela.

QUENCO: Dulce de miel de caña panelera relleno de queso.

RAMILLÓN: Utensilio utilizado para pasar el jugo de una paila a otra.

TACO: Porción de caña o bagazo que detiene la marcha del molino.

TORNIAR: Labor de darle torno a las masas del molino.



RISARALDA



TERMINOS PANELEROS

- CARGA DE CAÑA: Cantidad de caña transportada por cuatro (4) mulas y equivalente aproximadamente a una (1) tonelada de caña.
- CARGA DE PANELA: Cantidad de panela representada en 4 bolsas. Cada una con 24 kilos de panela, para un volumen total de 96 kilos de panela.
- CEBA: Cantidad de jugo de caña depositado en el primer recipiente (caldero) del horno para iniciar el proceso de limpieza y clarificación.
- GABILANTERO: El que hace los mandados y es el encargado de reemplazar ocasionalmente a otros operarios, en los diferentes oficios de la molienda, cuando estos deben retirarse para alimentarse o para descansar.
- GAVERA: Molde para panela.
- PACA: Bolsa de papel kraff (embalaje), que contiene cierto volumen de panela. En Antioquia son usuales bolsas de 24 kilos de panela.
- PANELA CHOCOLATERA: Panela con forma de pastilla de chocolate.
- PANELA TEJITO: Panela de 125 g.
- PESADOR: Operario encargado de depositar la miel en las gaveras para realizar el moldeo y posterior pesaje de cada unidad de panela.
- REMELLON: Utensilio utilizado para pasar jugos y mieles de un recipiente a otro durante el proceso de clarificación y concentración de mieles.
- SACA: Cantidad de panela que se obtiene de la miel que sale de una paila concentradora de miel y que es depositada en una batea para su moldeo.
- SIROPE: Bebida caliente o fría compuesta por agua, panela, clavos, canela y limón o naranja.
- TALLADOR: Persona que mete la caña en el trapiche o molino.
- TRAPICHE: Establecimiento panelero, también llamado: Ramada. Término utilizado también para nombrar el molino como tal (equipo utilizado para moler la caña).



SANTANDER



TERMINOS PANELEROS

- AFILAR: Sacar filo con piedra o lima al machete.
- AGLUTINANTE: Extracto viscoso de corteza balsa.
- ALCE O APRONTE: Proceso de llevar la caña del lote al cañatero.
- ANTIESPUMANTE: Aceite de origen vegetal utilizado para reducir espacios porosos de la textura de la miel y evitar que se pegue y quemen las paredes del fondo.
- ARAÑA: Utensilio para limpiar la hoja de la caña que sale del centro de acopio o cañatero del trapiche.
- ARADO: Herramienta de hierro utilizado para remover y surcar el suelo.
- ARREAR: Guiar las mulas desde el corte al trapiche o viceversa.
- ARRIERO: Persona encargada de cargar, llevar y descargar la mula en el cañatero.
- ARROLLADOR: Palo en madera utilizado para guiar el corte de la rocería.
- ATIZADOR: Vara en madera larga para atizar y limpiar la hornilla.
- ATIZAR: Adicionar bagazo, leña o caucho a la hornilla.
- BAGAZO SECO: Persona que lleva el bagazo de la nave a la entrada de la hornilla.
- BARRETÓN: Herramienta de hierro utilizada para raspar o limpiar los fondos al momento de lavado.
- BARZAL: Residuos de vegetación cortados en la rocería.
- BOJOTERO: Persona encargada de trasladar el bagazo verde a la nave o bagacera.
- BORONA: Sobras o migajas de panela.



SANTANDER



- CACHACHA: Residuos de la limpieza del jugo.
- CALABAZO: Recipiente obtenido mediante el secado del fruto del bejuco de calabazo y que es utilizado para transportar el guarapo al lugar de trabajo.
- CAÑATERO: Sitio de llegada y almacenamiento de la caña antes de la molienda.
- CANOA: Recipiente artesanal en madera utilizado para batir la panela, enfriar miel o guardar.
- CARACHOCHES: Residuos que se forman de consistencia dura y laminar en la elaboración de melotes o en la combustión del bagazo, leña o caucho.
- COCHA O PUNTO: Cantidad de panela obtenida por ciclo de evaporación.
- COGOLLO: Parte superior del tallo de caña utilizado como semilla.
- COGOLLERO: Persona que saca la semilla en el trapiche o en el corte.
- COLINCHE: Operario que moldea la panela en las gaveras.
- CONCHO: Recipiente para llevar la panela de la batea a la gavera.
- COSTO: Piquete, almuerzo o cena llevado al lugar de trabajo.
- CORTE: Labor realizada en el momento de la cosecha de la caña para llevarla al molino.
- DESCALCETAR: Retirar parte de la hoja que envuelve el tallo que será usado como semilla.
- DESPAJE: Retirar parte de las hojas secas del tallo de la caña para facilitar una mayor elongación de los tallos.
- DESTOCONADO: Cortar a ras de suelo los troncos de caña que han dejado al momento de cortar el tallo.
- DORNADO: Colocar los restos de hojas entre surcos.
- ENJALMA O JAMUA: Accesorio que recubre la espalda o costillar de las mulas.
- ENCALLADO: Colocar los restos de hojas entre surcos.
- ESPUMADERA: Utensilio para retirar la espuma en la limpieza del jugo.



SANTANDER



- FILTRO DE MIELES: Estructura metálica, rectangular con base en malla utilizada para realizar limpieza a las mieles.
- FILTRO PRELIMPIADOR: Estructura metálica de forma rectangular destinada para realizar pre limpieza de los jugos.
- FONDO PUNTEADOR PANELERO: Fondo donde se adiciona antiespumante, se termina la concentración de los jugos y se le da el punto final a la panela.
- FRIAGUA: Comida de media noche.
- GABERA: Molde en madera utilizado para dar forma a la panela.
- GARABATO: Utensilio en madera para arrastrar el bagazo a la piriuela.
- GUARAPO O GUANDOLO: Bebida fermentada a base de miel de caña.
- GUISA O COCINERA: Mujer encargada de preparar los alimentos para la molienda.
- HOJARASCA: Residuos de hojas sobrantes de las cañas.
- HORNILLERO: Persona que alimenta de bagazo la hornilla.
- LA MEDIA O PIQUETE: Comida tomada a la media mañana.
- LA PESADA: Ración de carne asignada a cada trabajador para ser consumida a su gusto durante la jornada de trabajo.
- LAVA PALOS: Recipiente dispuesto para lavar las gaveras.
- MACHETE: Herramienta de forma laminal filosa para corte de vegetación.
- MACHETE, CUCHILLO O CHÁJARO: Utensilio en madera utilizado para nivelar la panela en las gaveras.
- MELA: Jugo de caña con concentración inferior a 60°BRIX.
- MELACERA: Recipiente utilizado para cocinar las cachazas.
- MELAZA O MELOTE: Cachaza procesada para alimentación animal.
- MESÓN: Estructura metálica, cemento o madera utilizada como base para las gaveras.
- MIEL: Jugo de caña de 65°BRIX de concentración.



SANTANDER



- MOCHILA O GIRA: Utensilio usado para empacar los costos que son llevados a la huerta.
- MOQUERO: Lámina que se coloca entre el fondo panelero y la batea.
- MOTORISTA: Persona encargada del mantenimiento de la maquinaria del trapiche y el lavado de filtro.
- NAVE O BAGACERA: Lugar donde se almacena por cierto tiempo el bagazo.
- PALÍN O RASPETA: Utensilio en acero para limpiar y recoger las paredes de la batea.
- PALMA: Parte foliar del tallo utilizado para alimentación animal.
- PALA: Utensilio en madera utilizado para batir la panela en la batea o tacha.
- PANELA TEJITO: Panela de 125 g.
- PANELA CHOCOLATERA: Panela con forma de pastilla de chocolate.
- PATEA O TACHA: Recipiente donde se bate la panela antes de pasar a la gavera.
- PELLEJA O SURRIAGA: Elemento de madera y cuero utilizado para arriar.
- PELLA: Retiro de hojas secas y maduras para acelerar la maduración del tallo y disminuir el transporte de hojarasca al molino.
- PERPECHERO: Persona que lleva el bagazo seco a la entrada de la hornilla.
- PION DE MUELA O PIQUETERO: Persona destinada a llevar los alimentos al lugar de trabajo.
- PIRIHUELA O BURRO: Utensilio hecho empíricamente para transportar bagazo.
- PLATILLERO: Quien desmolda panela y la arruma.
- POSTRERA: Panela dada en forma de pago a los operarios de molienda y a la yunta de mulas.
- PRENSERO: Persona encargada de alimentar con caña el molino.
- PUNTA: Segmento superior de tallo maduro que incluye el cogollo.
- PUNTEADOR: Operario encargado de limpiar las mieles y darle el punto a la panela.



SANTANDER



- QUENCO: Dulce de miel de caña panelera relleno de queso.
- RAMILLÓN: Utensilio utilizado para pasar el jugo de una paila a otra.
- RAYA: Cantidad de jugo recogido por ciclo en el fondo recibidor.
- RELIMPIADOR: Operario encargado de adicionar el aglutinante, la cal y retirar cachazas.
- REMELLÓN / CASO: Utensilios para pasar el jugo o miel de un fondo a otro.
- ROCERÍA: Desmonte, tala o limpieza primaria de lote a sembrar.
- SILLERO: Persona encargada de organizar la caña dentro del cañatero.
- SIROPE: Bebida caliente o fría compuesta por agua, panela, clavos, canela y limón o naranja.
- TALLADOR: Persona que mete la caña en el trapiche o molino.
- TAPAPINCHE: Delantal de tela que usa el colinche y el relimpiador.
- TUTUMA: Recipiente donde se sirve el guarapo.
- VOJEADA: Miel en el fondo panelero que carece de antiespumante.
- YUNTA: Dúo de bueyes que jalonan el arado o dúo de mulas utilizadas para el transporte de la caña.



TOLIMA



TERMINOS PANELEROS

- ATAO: Unidad de medida de peso de panela, dos panelas de 1 Kg aprox.
- BARCO: Remellón.
- CANGAREJO: Miel con punto de panela que cristaliza al someterla al contacto con agua fría.
- CARRUMBA: Cachaza blanca.
- COCO: Utensilio de madera en forma de recipiente o vaso que se utiliza para moldear panela redonda.
- COCHA: Unidad de peso o volumen de jugo o miel de caña.
- COQUERO: Operario que utiliza el coco para moldear panela redonda.
- GURRE: Paila semicilíndrica pequeña en donde se le da punto a la miel en una hornilla a contraflujo con dos cámaras de combustión.
- MOSCORROJIO: Producto que se obtiene al batir y estirar la miel en un determinado punto hasta conseguir un bloque sólido blanquecino, pero mucho más blando que la panela. También se conoce como blanqueado.
- PACORA: Herramienta parecida a un machete para cortar caña en la cosecha.
- PALETA: Pala para batir la cocha.
- PERILLA: Miel de caña con altos azúcares reductores que imposibilita la formación de cristales y no permite una consistencia adecuada del producto terminado.
- PESADOR o MEDIDOR: Operario que moldea la miel, le da el terminado final al producto.
- PUNTAL: Alimentación que se da a los operarios o trabajadores de la molienda en la madrugada mucho antes del desayuno.
- REMELLÓN o REMILLÓN: Utensilio o recipiente con un mago largo para el trasiego o manejo de jugos o mieles de caña en el proceso de clarificación, evaporación y concentración para la producción de mieles o panela.
- TACHA: Batea, recipiente donde se bate la miel de caña para enfriarla antes de su terminado final.
- ZUZUNGA: Remillón con agujeros que es utilizado por los productores en algunos municipios para retirar la cachaza o impurezas del jugo de caña en el proceso de clarificación.



VALLE DEL CAUCA



TERMINOS PANELEROS

- ANGARILLA: Utensilio de madera, plástico o metal que sirve para enganchar los garabatos.
- ARRIERO: Persona encargada de cargar las mulas con la caña para llevarla al trapiche.
- ARRUMADOR: Persona encargada de arrumar la caña en el lote de corte para cargarla a las mulas o en el trapiche.
- ATIZADOR: Operario encargado de la hornilla. Encargado de ingresar el bagazo y la guadua por la boca del horno para aumentar la temperatura.
- BAGACERO: Persona encargada de llevar el bagazo que sale de la máquina a la bagacera.
- BURBUJA: Gotas espesas en la miel formadas en el momento del moldeo, por lo general identificada con la experticia del operario. O mal llamada "la prueba del condón" porque al chorrear la miel a 115°C se hace una bomba parecida a un condón.
- CAÑA CHULQUINUDA: Caña cuya cepa o raíz tiene hijitos (tallos primarios, secundarios y terciarios). Es una caña con muchos años sembrada de muchos cortes o un lote que no pegó bien en la zona.
- CHUMACERA: Dispositivo que sirve para brindar soporte a un eje de rotación y va colocado paralelamente al eje del árbol. Diseñada para eficientar el rodamiento, se utiliza en múltiples maquinarias de la industria. Se usa para sujetar la polea que lleva la banda hacia el motor.
- FILTRO: Implemento para descachazar (colador de metal unido a una vara larga).
- GARABATOS: Utensilio en ángulo, plástico, madera o tubo metálico para cargar la caña del lote al trapiche.
- GAVERA: Moldes para la horma de la panela. En material sintético llamado silo sano o madera de nogal.
- GUARAPERO: Persona encargada de distribuir el guarapo en la hornilla y de escachatar el guarapo.
- JÁQUIMA: Cabezada de cordel que supe al cabestro, para atar los caballos y llevarlos.
- LAZOS: Soga de fibra cabuya o material sintético que sirve para amarrar la caña en la angarilla.



VALLE DEL CAUCA



- MELCOCHUDA: Proceso sobrepasado de la miel, es decir, la panela no tiene consistencia firme a más de 100°C. Proceso por el cual la fructuosa y la glucosa se desdoblan y producen azúcares reductores.
- MOLIENDA CON YUNTA: Proceso de molienda de caña con atracción animal, por lo general con bueyes. También se usa con caballos o mulas.
- MULERA: "Poncho o manta de lona", pequeña y liviana, que sirve "pa'tapar los ojos de las muías cuando se les va cargadas".
- MUSÍLAGO VEGETAL: Sustancia natural extraída de arbustos con el fin de descachazar el jugo de la caña. Corteza de un árbol llamado valso, guácimo o cadillo. También se usa la cáscara de la fruta del cacao.
- PESADOR: Persona encargada de moldear la panela.
- PUNTERO: Persona que se encarga de mirar el punto de concentración de las mieles para hacer la saca.
- REMELLÓN: Mecedor de madera de 86 cm de largo, para que la miel reciba de forma pareja la acción del fuego e impedir que se queme.
- SACA: Determinados kilos de miel que se echan en una batea para que el pesador la revuelva y la moldee.
- SUDADEROS O ALFOMBRAS: Utensilios de guasca de plátano, junco o material sintético llamado neofreno que sirve para no lastimar el lomo de las bestias al poner la angarilla.
- TALLADOR: Obrero que introduce la caña en el trapiche, o mete caña.

