

WILLERMO GARCÍA REALPE
Senador de la República

PROYECTO DE LEY No. ____ 2012 SENADO

**“POR MEDIO DEL CUAL SE DECLARA “EL AGUA DE PANELA COMO BEBIDA NACIONAL,
SIMBOLO DE NUTRICION, SALUD Y PATRIMONIO GASTRONOMICO Y CULTURAL DE LA
NACION”**

El Congreso de Colombia,

DECRETA:

Artículo 1º. *Declaratoria.* Declárese como bebida nacional, símbolo de nutrición, salud y patrimonio gastronómico y cultural de la nación, el agua de panela; por medio de esta declaratoria se busca la adopción de medidas para la protección, mejoramiento, promoción y desarrollo de este producto y sus derivados.

Parágrafo único: Reconózcase la importancia de la panela en la economía colombiana y la canasta familiar como parte integral del patrimonio gastronómico y de la identidad cultural de la Nación en las regiones donde se lleva a cabo su producción.

Artículo 2º. El Ministerio de Cultura, de conformidad con sus funciones constitucionales y legales contribuirá económicamente con el fomento nacional para el consumo, la promoción turística, la protección y conservación del producto de la panela con el fin de implementar el desarrollo de los valores gastronómicos y culturales que se originan a su alrededor y que han hecho tradición en la cultura alimentaria de la Nación.

Artículo 3º. El Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, pondrá en marcha a partir de la vigencia de la presente ley un proyecto estratégico para la formalización del sector panelero, consolidar la generación de empleo y el crecimiento económico y sostenido de los productores de Panela en los departamentos donde se da origen a este producto.

Parágrafo: A través de PROEXPOR se liderara una estrategia para la promoción de los productos derivados de la panela en los mercados internacionales.

GUILLERMO GARCIA REALPE
Senador de la República

Artículo 4º. El Ministerio de Agricultura y desarrollo rural promoverá instrumentos y estimulará el consumo y comercialización de la panela y sus derivados a través de estrategias de capacitación a los productores, buenas prácticas agrícolas y de manufactura, asistencia técnica, investigación, transferencia de tecnología y mercadeo.

Artículo 5º. Inclúyase la panela como alimento básico en los programas nutricionales, compras estatales y de seguridad alimentaria que ejecuten las entidades del orden nacional y territorial.

Artículo 6º. El Gobierno Nacional queda autorizado para impulsar y apoyar ante otras entidades públicas o privadas, nacionales o internacionales, la obtención de recursos económicos adicionales o complementarios a las que se autorizaren apropiar en el Presupuesto General de la Nación de cada vigencia fiscal, en cumplimiento y de conformidad con los artículos 150 numeral 9, 288, 334, 339, 341, 345 y 366 de la Constitución Política de Colombia, las competencias establecidas en la Ley 715 de 2001 y sus Decretos Reglamentarios y la Ley 819 de 2003 y/o a través del Sistema Nacional de Cofinanciación por conducto del Ministerio de Agricultura, destinadas al objeto que se refiere la presente ley.

Artículo 7º. Las autorizaciones otorgadas al Gobierno Nacional en virtud de esta ley, se realizarán, en primer lugar, atendiendo las políticas ya establecidas y reasignando los recursos hoy existentes en cada órgano ejecutor, sin que ello implique un aumento del presupuesto. En segundo lugar, de acuerdo con las disponibilidades que se produzcan en cada vigencia fiscal.

Artículo 8º. La presente ley rige a partir de su sanción y promulgación.

Cordialmente,

GUILLERMO GARCIA REALPE
Senador de la República

GUILLERMO GARCÍA REALPE
Senador de la República

EXPOSICION DE MOTIVOS

En desarrollo de la actividad pública de producción legislativa, que el Estatuto Superior le asigna al Congreso de la República dentro del carácter democrático, participativo y pluralista que identifica nuestro Estado Social de Derecho; consultando tan solo los límites que la propia Constitución imponen y las necesidades latentes del país, presento al Congreso de Colombia el presente proyecto de ley bajo las siguientes consideraciones:

CONSIDERACIONES GENERALES.

Estos proyectos hoy por hoy pueden parecer poco atractivo en términos del trabajo legislativo, pero tienen un gran significado en tanto buscan colocar la reflexión sobre la problemática del patrimonio como su preservación y uso dinámico, en el foro del debate democrático, que es el Congreso de la República, a partir de la constatación de que el patrimonio cultural sólo puede sobrevivir si es apropiado socialmente por sus herederos, propietarios, usuarios y portadores, y el Congreso debe coadyuvar en estos resultados, dándole rango legal a estas expresiones, razón por la cual es importante exaltar el valor del patrimonio que hace parte de nuestro territorio, resaltando procesos socioculturales de diverso orden en torno a la apropiación social del patrimonio en el contexto nacional.

INTRODUCCION

La producción de panela es una de las actividades más importantes de Colombia. En el año 2004 la caña panelera contribuyó con el 4.1% del valor de la producción agrícola sin café y con el 1.9% de la actividad agropecuaria del país.

De igual manera participa con el 11.8% del área destinada a cultivos permanentes y con el 6.5% del área total cultivada en Colombia, lo que la ubica en el quinto lugar entre los cultivos del país, solamente superado por el café, maíz, arroz y plátano. Es un producto eminentemente de producción artesanal, el cual se produce en todo el país durante todo el año; además, contribuye a la economía básica de 300 municipios, en 24 departamentos.

Se estima que existen cerca de 70.000 unidades agrícolas que cultivan la caña panelera y 17.500 trapiches en los que se elabora panela y miel de caña. Además, genera anualmente más de 27

GUILLELMO GARCÍA REALPE
Senador de la República

millones de jornales y se vincula a esta actividad alrededor de 350.000 personas, es decir el 12% de la población rural económicamente activa, aportando el 11.6% de los empleos directos e indirectos generados por cultivo del a caña panelera convirtiéndose en el segundo generador de empleo después del café.

En la medida en que es un edulcorante de bajo costo con importante aporte de minerales y trazas de vitaminas, se presenta un alto consumo principalmente en los estratos 0, 1, 2, 3, 4. El consumo de panela representa el 2.18% del gasto en alimentos de los colombianos y en algunos departamentos alcanza el 9% del gasto en alimentos de los sectores de bajos ingresos. A nivel mundial los Colombianos son los mayores consumidores de panela con más de 37 Kg. /hab. En esta perspectiva, la producción de panela es considerada la segunda agroindustria rural después del café, gracias al número de establecimientos productivos, el área sembrada y la mano de obra.

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 que si bien es cierto ha venido perdiendo importancia y reportado pérdidas, no podemos permitir el deterioro de este importante producto por lo que se pretende es el mejoramiento de las condiciones para la producción y comercialización de la panela, además el propósito de dar impulso a esta iniciativa legislativa es con el fin de que tanto las familias campesinas propietarias de pequeños trapiches, como las medianas y grandes empresas dedicadas a la producción de este producto se beneficien y se les reconozca la loable labor que ha llevado a Colombia a ser uno de los países pioneros de la producción y exportación de la “Panela”.

RESEÑA HISTORICA

Según el Historiador Ramiro Blanco Suarez “Escribir sobre la caña implica interesante y grato traslado al tiempo pasado y a la rural campiña donde ha desempeñado preferencial oficio al servicio de la humanidad. Desde primitivos tiempos en los que cumplió misión de dar dulce a la raquítica dieta de los indígenas, hasta la modernidad ostentosa de los preferidos en cuya mesa no puede faltar el testimonio de su edulcorar presencia”.

GUILLERMO GARCÍA REALPE
Senador de la República

Del origen de la caña hay versiones diferentes, explicadas en diversos tratados de quienes estudian las gramíneas a que pertenece y más concretamente a la familia de las plantas monocotiledóneas que tiene tallos huecos divididos por nudos y flores de espiga, se le califica a la caña como una riqueza de las Antillas”.

La Geografía Económica de Colombia en su edición de 1947 tomo VII consideran la caña originaria de la India, o de la Conchinchina, o de Mesopotamia, y algunos afirman que viene del archipiélago Polinesio. Historiadores sostienen que Alejandro Magno la encontró en la India y que a su regreso la hizo cultivar en Persia, de allí la llevaron los árabes a Egipto, y Siria. En el siglo IX los Moros la introdujeron a España y ya por el siglo XII se cultivó en muchas partes de la costa Mediterránea. De Sicilia paso a las Islas Canarias y Madeira y de ésta última a Brasil, Santo Domingo, México, Martinica, Cuba y Venezuela.

La que se cultivó en Santander fue traída de Venezuela a mediados del siglo XVII, primeramente se cultivó en San Gil y Cúcuta y luego se extendió a todo el Departamento; al principio se denominó caña solera, y después se le denominó cañaduz, caña dulce y caña de azúcar.

En el Valle del Cauca el origen de la caña vino a Colombia de Santo Domingo, y fue Don Sebastián de Belalcazar quien la sembró primero en su finca de Jamundí, siguiendo por la rivera izquierda del río Cauca.

En Santander la caña, el trapiche, la miel y la panela han sido, a lo largo de los años, una institución que obviamente involucra a la Familia campesina en la alegre y aromada industria que como en un ceremonial religioso imprime carácter y prolonga sin protestas ni dolores una repetición de siembras, cortes y beneficios inacabables los cañaduzales y las “empresas” de Piedecuesta, Floridablanca, Girón, Rionegro, las provincias de Socorro, San Gil, Vélez, García Rovira, son espacios que endulzaron las comarcas y embriagaron a la clase campesina en un hontanar de situaciones y esperanzas.

De la caña se vive como ella diga y de la caña se hace patria a todo vapor en prolongados días de cultivar la estancia, de accionar la macheta los corteros, de colocarla en las angarillas los alzadores y de aupear las mulas los conductores. Son largas horas de molienda, de batir la miel caliente de descachazarla hasta que dé punto y pase a las gaveras, a tomar forma de panela y prepararse al empaque. Ya se consumió el ramaje de los caracolés en la hornilla rugiente de los atizadores. Está concluida la molienda y todos se despiden entonados con su “arroba” hasta el siguiente apronte en que de nuevo preneros, cañeros, pertrecheros, relimpiadores, puntiadores y paileros deberán estar sincronizados como en la fatiga anterior, en el trapiche que protege y convence.

WILLERMO GARCÍA REALPE
Senador de la República

La producción de panela ha sido en el transcurso de los tiempos una de las actividades más frecuentes en casi todas las regiones de Colombia. La panela se halla dispersa en la extensa geografía del país. La base social de la producción panelera es la economía campesina, esa legión de pequeños productores agrarios, generalmente sumidos en la pobreza, que con su trabajo poco reconocido y mal retribuido, incorporan el valor agregado de uno de los productos más entrañablemente ligados a la historia y la cultura Colombiana.

“La panela permitió al arriero y a su recua vencer todos los caminos llevando víveres mercancías o maquinas poderosas, de muchas de las hoy grandiosas empresas industriales; hizo posible el avance y sostenimiento de los que fundaron casi todos los pueblos; dio sostenida energía al brazo que descuajó la selva para crear haciendas y moldear caminos de penetración; mantuvo la indomable resistencias de la que por libertarnos, atravesaron playas, paramos, selvas y pantanos y aun en nuestras guerras fratricidas (panela o aguardiente: carne o espíritu) sostuvo armado el brazo y el musculo en acción”.

INTRODUCCION EN AMERICA

La hizo Cristóbal Colón en su segundo viaje (1493) a la Isla de la Española, hoy Haití y República Dominicana; de ahí pasó a Puerto Rico en 1513., Perú 1535, México 1553, Brasil 1551; anteriormente Cuba 1523.

Para Gonzalo Fernández de Oviedo, primer cronista del Nuevo Mundo, las primeras cañas se introdujeron en la Española (Santo Domingo) en 1505 por don Pedro de Atienza; versión en la que coinciden el padre Fray Bartolomé de las Casas y don Antonio de Herrera cronista mayor de su majestad de la India y cronista de Castilla y el padre Bernabé Cobo en su libro “Historia del nuevo mundo”.

Parece sin embargo más convincente el testimonio de J.A. Saco en su “Historia de la Esclavitud de la Raza Africana en el Nuevo Mundo”, cuando dice: “erróneas son las opiniones de todos los autores que acabo de citar, porque la caña entro en aquella Isla (La Española) al siguiente año de su descubrimiento, siendo Cristóbal Colón su primer introductor desde el segundo viaje que hizo a ella en 1493 “. Oigámosle “somos bien cierto como la obra lo muestra, que en esta tierra, así el trigo como el vino, nacerá muy bien; pero hace de esperar el fruto, de cual si tal será, como muestra la presteza del nacer del trigo y de algunos poquitos de sarmientos que se pusieron, es cierto que non fara mengua el Andalucía, ni Cecilia aquí, ni en las cañas de azúcar, según unas poquitas que

WILLERMO GARCÍA REALPE
Senador de la República

pusieron han prendido” (Memorial de Cristóbal Colón a los Reyes Católicos el 30 de enero de 1494; publicado en la colección Navarrete, tomo IV pág. 229).

LLEGADA A COLOMBIA

En Colombia se sembró por primera vez en 1510 en Santa María Antigua del Darién; posteriormente en el Valle del Cauca.

“Belalcazar, que más que conquistador fue gran poblador y Fundador, trajo desde Quito caballos, acémilas, aves domésticas y, según memorias no comprobadas, las primeras estacas de Caña de azúcar. Por tradición oral se firmó que en el fondo que poseyó en las tierras que habían sido de los yumbos, nacieron cañamelares que llegaron a ser centenares”.

“En el valle del Cauca ningún producto a precipitado tantas trasformaciones culturales como la caña de azúcar. Ellas se pueden observar desde épocas tan tempranas como el Siglo XVI, cuando Sebastián de Belalcazar introdujo las Gramíneas desde Santo Domingo y la sembró en su estancia situada en cercanías a lo que hoy es Jamundí, donde se dispersó por la banda izquierda del río cauca. Los estancieros más grandes de la zona en la época de Belalcazar Gregorio de Astigarreta y los hermanos Lázaro y Andrés Cobo, empezaron a sembrarla e instalaron trapiches en sus tierras: Esto permitió que los indígenas fueran trasladados desde las cordilleras al valle, surgiendo así el pueblo de San Jerónimo de los Ingenios, hoy Amaime”.

Según Víctor Manuel Patiño en su libro “Esbozo histórico sobre la caña de azúcar”: “La caña vino a Colombia en el año 1538 a través del puerto de Cartagena y dos años después en 1540 entro por Buenaventura al valle geográfico del río Cauca, plantándose inicialmente en el margen izquierdo del río Cauca, en Arroyohondo y cañas Gordas, lugares muy cercanos a Cali, donde operaron sendos trapiches paneleros”. Para el mismo autor la penetración en el resto del país se hizo a partir de María la baja en Bolívar, Valle de Apulo, Rionegro y Guaduas en Cundinamarca, Valle de tensa en Boyacá y Vélez en Santander.

La caña criolla que trajeron los españoles a fines colonial, lleo de las Guayanas; la caña Tahiti u “Otahiti” fue introducida la valle entre 1802 y 1808”. Entre 1930 y 1932 lleo la variedad POJ-2878 que hoy persiste en gran proporción en todas las zonas caficultoras de Colombia, por recomendación de la misión Chardon procedente de Puerto Rico.

“A mediados del siglo XVI se inicia el cultivo sistemático de la caña de azúcar. Pedro de Atienza, un español bragado, es su primer industrial. La milagrosa gramínea había sido transportada en viveros especiales, construidos en la sentina de las carabelas, desde la gran canaria hasta Santo Domingo.

WILLERMO GARCÍA REALPE
Senador de la República

En la isla se dio con un furor genésico irresistible. De este modo estos cañaduzales vinieron a ser los abuelos de los que hoy presentan sus armas a los vientos de toda la zona tropical. El señor Pedro de Atienza fue el primer testigo de un milagro agrícola cuando comprobó que la gramínea producía durante todo el año, sin que fuera necesario limitarse a las periódicas zafras. Con este argumento parece que convenció a los estancieros que no querían salir del cultivo del maíz, el cacao o el plátano; o de la ganadería que había sido impulsada por Belalcazar”.

“El vasco Gregorio de Astigarreta tampoco se andaba por las ramas. A finales del siglo XVI compro fundos en el rio Amaime, con impresionante intuición, y lo sembró la caña de azúcar. Trajo de España a Juan Francisco, Pedro Miranda y Rafael Guerra, quienes parecen que habían sido cultivadores de cañamelares en Granada y las Islas Canarias, para que dirigiesen sus fundos. Al Vicarita y su hijo se unieron a los hermanos Andrés y Lázaro Cobo, y poco a poco se fue extendiendo la mancha de los cañaduzales por toda la planicie”.

PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO Y GASTRONOMICO DE COLOMBIA Y PRODUCTO TURÍSTICO.

La cultura alimentaria y el Patrimonio Gastronómico son herramientas de nuestra identidad nacional, por lo tanto cada receta, cada técnica de cocción y cada utensilio que utilizamos es un reflejo de nuestros antecesores. La gastronomía se relaciona entonces con la identidad, con la cultura y con el turismo.

La Gastronomía como producto turístico insta a diseñar políticas de creación de caminos o de rutas gastronómicas donde el eje sean los sabores con identidad, como producto insignia para representar el corredor turístico. Resulta entonces fundamental incluir en las planificaciones turísticas a los estudios gastronómicos teniendo en cuenta el impacto que el turismo puede tener en la autenticidad gastronómica. La panela es el producto más representativo de Colombia, con 34 kilos por habitante al año; Colombia es el principal consumidor de panela en el planeta, lo que a su vez la convierte en la segunda agroindustria nacional. Asimismo, no solamente contribuye a la economía del país y la generación de empleo sino que también es un sector muy amplio de la población el que se beneficia de los nutrientes que componen la “Panela”, ya que quienes consumen este producto en su mayoría son las personas de estrato bajo y medio, que como bien es sabido representan el porcentaje más amplio de los colombianos.

WILLERMO GARCÍA REALPE
Senador de la República

LA PANELA Y SUS COMPONENTES

La panela, también conocida como piloncillo, raspadura, rapadura, atado dulce, tapa de dulce, chancaca (del náhuatl chiancaca), empanizado, papelón, o panocha en diferentes latitudes del idioma español, es un alimento cuyo único ingrediente es el jugo de la caña de azúcar que es secado antes de pasar por el proceso de purificación que lo convierte en azúcar moreno (o mascabado). Para producir la panela, el jugo de caña de azúcar es cocido a altas temperaturas hasta formar una melaza bastante densa, luego se pasa a unos moldes en forma de prisma donde se deja secar hasta que se solidifica o cuaja. La panela también es producida en algunos países asiáticos, como la India y Pakistán, donde se le denomina gur o jaggery.

La panela se considera un alimento que, a diferencia del azúcar, que es básicamente sacarosa, presenta además significativos contenidos de glucosa, fructosa, proteínas, minerales como el calcio, el hierro y el fósforo y vitaminas como el ácido ascórbico.

Materia Prima.

La materia prima para la elaboración de panela es la caña de azúcar, cultivo perenne que puede sembrar y cosechar durante todo el año. El beneficio comienza con el corte de la caña o apronte, que es transportada en burros y/o mulas en la gran mayoría de zonas paneleras del país. Llegada al trapiche se pesa en una báscula, registrado su resultado para establecer rendimientos.

- La caña de azúcar - *Saccharum officinarum*
- Reino: Vegetal
- Tipo: Fanerógamas
- Subtipo: Angiospermas
- Clase: Monocotiledóneas
- Orden: Glumales
- Familia: Gramíneas
- Tribu: Andropogoneas
- Género: *Saccharum*

Especies: *Spontaneum* y *robustum* (silvestres), *edule*, *barberi*, *sinense* y *officinarum* (domesticadas)
La *S. officinarum* corresponde a las cañas cultivadas hoy en día y se considera que fue domesticada a partir de *S. robustum*. Cada una de las especies mencionadas tiene sus propias características que la identifican de manera específica. El número de cromosomas es variable dentro de cada

WILLERMO GARCÍA REALPE
Senador de la República

especie, lo cual ha incidido en una variación genética amplia en sus progenies, cuando ellas han sido utilizadas en cruces entre las especies.

Modo de Preparación

Pasos para la elaboración de la panela:

Paso 1.- Seleccionar la caña que este en buen estado.

Paso 2.- Pasar la caña por el molino para extraer su líquido.

Paso 3.- El líquido proveniente de la caña (guarapo no fermentado) cae a una vasija donde se le da cocción.

Paso 4.- Se pasa a una segunda vasija donde se va traspasando la espuma y otras impurezas del hervor de la primera vasija.

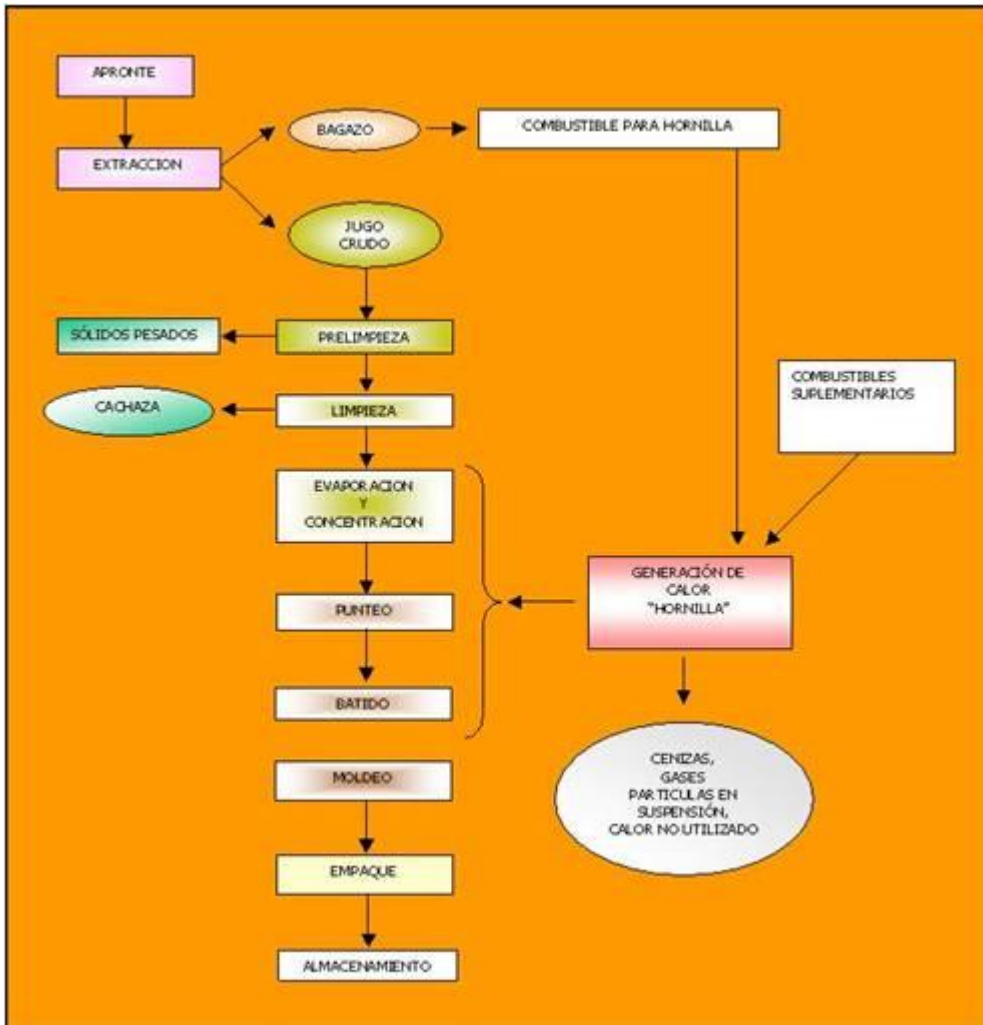
Paso 5.- Se pasa a una tercera vasija donde se hace lo mismo que en la segunda vasija.

Paso 6.- Por último la preparación es hachada en moldes para coger la apariencia de la panela.

El proceso de fabricación de la panela está compuesto por una serie de pasos compuestos por el cultivo, apronte, después sigue la extracción de jugos, continuando la pre limpieza y limpieza de los mismos, seguido están los pasos de evaporación y concentración, el punteo, posteriormente se realiza el bateo y moldeo y se finaliza con el empaque y almacenamiento de la panela.

El proceso de extracción, se inicia pasándola a través de molinos paneleros o trapiches, que por presión física extraen el jugo crudo o guarapo como producto principal y el bagazo, material restante que se utiliza como combustible para la hornilla. El jugo crudo o sin clarificar obtenido debe pasarse a través de un sistema de pre limpieza, después pasa a tanques de almacenamiento. En esas condiciones el jugo es conducido a otro recipiente, donde se realiza la clarificación, este proceso se realiza mediante la adición de las cortezas vegetales floculantes.

GUILLELMO GARCÍA REALPE
Senador de la República



En esta parte del proceso se realiza el ajuste del pH, que debe fluctuar entre 5.6 y 5.8., para ello se adiciona cal y esta evita la hidrólisis de la sacarosa y mejora la eficiencia del proceso porque desnaturaliza impurezas y material coloidal, las cuales pasan a hacer parte de la cachaza, subproducto que se aprovecha en alimentación animal.

Se continúa la evaporación de agua aumentando de esta manera la concentración de azúcares en los jugos, cuando éstos alcanzan un contenido de sólidos solubles cercano a los 70B y adquieren consistencia de mieles que pueden ser utilizadas para consumo humano o continuar concentrando hasta el punto de panela. La producción de panela finaliza cuando se alcanza una temperatura entre 118 y 123C (dependiendo del tipo de panela que se quiera producir y de la altura sobre el nivel del mar) y un contenido de sólidos solubles de 90 a 95 Brix.

WILLERMO GARCÍA REALPE
Senador de la República

La panela líquida se deposita en bateas preferiblemente de acero inoxidable y por acción de batido intensivo e intermitente se enfría para el moldeo, el cual se realiza mediante el uso de elementos en madera, individuales o múltiples denominados gaveras, en los cuales la panela solidifica adquiriendo su forma definitiva. El producto frío se empaqueta por unidades de kilo o múltiplos de este, en empaque individual y se embala en cajas de cartón corrugado.

Manipulación y Protección del Producto

La panela es manipulada higiénicamente por los trabajadores campesinos que laboran en la zona de moldeo de las fábricas paneleras, quienes han venido siendo preparados en manipulación de alimentos desde el año 2006 (cuando se expidió la Resolución 779) por profesionales del SENA y los profesionales adscritos a FEDEPANELA en el programa de asistencia Técnica; que la empaquetan en cajas o bolsas de papel de primer uso y las envían a centros donde posteriormente es desembalada por personal igualmente calificado en manipulación de alimentos, que la empaqueta en empaques (plásticos o de papel) que le confieren propiedades de asepsia y la protege de la manipulación durante el transporte hacia los centros de comercialización y de la manipulación de las personas que la compran en los diferentes mercados.

La Panela como producto representativo de Colombia

El cultivo de la caña panelera y el consumo de la panela son una tradición inamovible y muy arraigada en nuestra cultura, y cobra aún más importancia si decimos que es un alimento único e irremplazable en nuestra canasta básica familiar, no solo por sus propiedades organolépticas, sino también por sus propiedades nutricionales y también medicinales. Hoy con el “boom” de los alimentos naturales y orgánicos, la panela tiene un muy prometedor futuro en el mercado nacional, pero más aún en el mercado internacional, ansioso de productos de calidad, naturales y con un amplio valor nutricional, características propias de la panela. Todo esto nos lleva a pensar en la necesidad de mejorar, no solo la tecnología de la producción, sino en la metodología de su elaboración y en las aptitudes de los nuevos productores, especialmente jóvenes, que tendrán en sus manos la responsabilidad de garantizar la buena nutrición de cientos de miles de familias, con la producción de panela de calidad.

A parte de los inmensos beneficios que trae la producción y venta de la panela a nivel económico (punto al que se hará referencia posteriormente), en estos momentos hablar de panela en Colombia es hablar de sana alimentación, de hidratación, de recetas tradicionales, encurtidos y hasta de bebidas antigripales. En cualquiera de sus presentaciones: cuadrados, tejos redondos, pulverizada o en cubitos, la panela evoca recuerdos de vivencias o épocas del año.

WILLERMO GARCÍA REALPE
Senador de la República

Para muchas personas la panela es sinónimo de la mejor natilla, las galletas de la abuela y el canelazo que se arma en las frías noches y madrugadas de la zona andina.

Para quienes la panela es parte integral de su alimentación, no se concibe un tinto que no sea hecho en aguadepanela y mucho menos un anisado carajillo. Las más tradicionales familias colombianas incluyen panela en sus tres comidas principales, en forma fría y caliente, pero además cuando se trata de la media mañana o de unas buenas onces no dudan de echar mano de las recetas con panela.

Así las cosas, en Colombia se consume la panela como bebida fría para refrescar, caliente para acompañar el queso y las almojábanas, en melao encima del queso o la cuajada, como endulzante de los alimentos caseros y como componente integral de un gran porcentaje de productos industriales para la alimentación humana y la industria farmacéutica.

Sana alimentación

Desde que se conocen las bondades de la panela en la nutrición de niños, adolescentes, adultos y personas mayores, la panela entró en la onda de los productos más apetecidos para tener una sana alimentación.

Los atletas llevan aguadepanela saborizada a sus entrenamientos como bebida energizante, y porque además de hidratarles les devuelve las sales perdidas durante el ejercicio.

La panela es un alimento con altos valores nutricionales, que ayuda en la digestión de los niños y contribuye con su etapa de crecimiento. Su alto contenido de sales minerales le hace superior a las bebidas energizantes artificiales, porque con su consumo se alcanzan los niveles nutricionales y requeridos para el óptimo funcionamiento del organismo. Luego es claro que no solo es importante la panela por su valor nutricional sino por su bajo costo lo que permite que se beneficien gran mayoría de las familias colombianas de los estratos bajos, medio bajos, medios y hasta los medio altos.

Beneficios alimenticios

La panela es un alimento compuesto básicamente por sacarosa, pero su valor nutricional se complementa con otros carbohidratos, vitaminas A, B, C, D y E, proteínas y minerales como calcio, fósforo, hierro, I sodio, potasio y magnesio, cobre y zinc, entre otros.

GUILLERMO GARCÍA REALPE
Senador de la República

- El calcio de la panela es formador de huesos y dientes fuertes, lo que a su vez sirve para prevenir la caries en los niños.
- El fósforo es vital para conservar huesos y dientes y para el adecuado metabolismo de las grasas.
- El contenido de hierro ayuda a prevenir la anemia.
- El magnesio es un fortificador del sistema nervioso.
- El potasio mantiene en equilibrio el líquido intracelular, y participa en la regulación de la excitabilidad nerviosa y muscular.

Uno de los mayores problemas que enfrenta la producción de panela es la competencia que proviene del expediente fraudulento de convertir azúcar en panela, que además de no ser un alimento, afecta fuertemente el comportamiento del mercado.

El desarrollo de nuevos productos avanza lentamente, especialmente en lo concerniente a los usos alternativos de la caña: alimentación animal, alcohol carburante y de la panela como insumo de la industria de alimentos y cosméticos.

A nivel mundial Colombia es el segundo productor de panela, después de la India y el mayor consumidor per cápita del mundo con 34 kilos por habitante al año, contra 16 del promedio internacional.

La producción nacional se dirige casi completamente al mercado interno, por lo que no puede ampliar su demanda fácilmente. En 1991 llegó a: 1'091.363 de toneladas, en 2003 a 1'657.431 toneladas y en 2008 a 1'800.000 toneladas.

La panela es un renglón muy importante de la producción agropecuaria nacional en términos de participación en el valor de la producción, empleo, área utilizada en caña panelera y participación en el gasto de los hogares, entre otras.

GUILLELMO GARCÍA REALPE
Senador de la República



Normatividad Nacional

- Ley 40 de Diciembre 4 de 1990: “Por la cual se dictan Normas para la protección y Desarrollo de la producción de la panela y se establece la cuota de fomento panelero.
- Decreto 1999 de Agosto 22 de 1991.”Por medio del cual se reglamentó la ley 40 de 1990 expedido por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, define quienes son considerados procesadores de caña, productores ocasionales y productores permanentes, establece quienes están obligados a al recaudo de la cuota en todas sus combinaciones”.
- Decreto 719 de Mayo 3 de 1995.”El cual hace algunas modificaciones al Artículo 4to del Decreto 1999 de 1991 que determina las pautas para el cobro de la cuota de fomento panelero y establece quienes serán los recaudadores”.
- Ley 9 de 1979:”Por medio de la cual se expide el Código Sanitario Nacional, por el extinto Ministerio de Salud hoy Ministerio de la Protección Social.
- Decreto 3075 de Diciembre 23 DE 1997.”Por medio del cual se reglamenta la Ley 09 de 1979 y se dictan medidas sobre las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos en lo referente a: instalaciones, equipos y utensilios, personal manipulador de alimentos, requisitos higiénicos en la fabricación de alimentos, aseguramiento y control de la calidad, vigilancia y control, registros sanitarios, registros sanitarios, importaciones, exportaciones, la vigilancia sanitaria y las actuaciones de oficio ene. Control, así como las medidas de seguridad, procedimiento y sanciones.
Todos estos elementos de que trata el presente decreto incluyen por supuesto a los fabricantes de panela y mieles que la procesen y comercializan para la alimentación humana.
- Resolución 229 de 2012: “Por la cual se fija un precio de referencia para la liquidación de la cuota de fomento panelero”.

WILLERMO GARCÍA REALPE
Senador de la República

- Resolución 4142 de 2011: “Por la cual se modifica parcialmente la Resolución 779 de 2006, modificada por las resoluciones 3462 de 2008 y 3544 de 2009”.
- Resolución 3544 de 2009: “Por la cual se modifican los artículos 11 y 13 de la resolución 779 de 2006”.
- Resolución 258 de 2010: “Por el Cual se otorga un apoyo al transporte de mieles paneleras producidas en algunas zonas del país”.
- Resolución 3462 de 2008. “Por la cual se modifica el artículo 9 y 15 de la Resolución 779 de 2008 y se dictan otras disposiciones”.
- Resolución 779 de 2006:” Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir en la producción y comercialización de la panela para consumo humano y se dictan otras disposiciones”.
- Resolución 16379 de 2003: “Por la cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto pre empacado”.
- Resolución 0485 de 2005.” Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.
- Guía ambiental de la panela: “Como objeto primordial está el brindar a los productores, autoridades ambientales y al público en general una herramienta de orientación que contenga elementos jurídicos, técnicos, metodológicos que permitan entender el concepto de gestión ambiental en el sector panelero dentro de las políticas ambientales del país”.

IMPACTO SOCIAL Y ECONOMICO. Y POBLACIÓN BENEFICIADA

LA PANELA. es un alimento completamente natural, con características endulzantes, obtenido de la deshidratación del jugo de la caña de azúcar, mediante procesos físicos de evaporación del agua presente en el mismo, pero que conserva todas sus características bromatológicas, nutricionales y sensoriales, condición que la convierten en un producto inocuo y natural, pues en su elaboración no se usa ningún aditivo de síntesis y que cumple cualitativamente con todos los requerimientos de vitaminas, carbohidratos, proteínas, grasas, agua y minerales exigidos dentro de una dieta para ser considerada un alimento completo. Por las anteriores características este producto puede considerarse, previa certificación, como un producto orgánico, ecológico o biológico.

Este dulce producto que históricamente ha hecho parte de la canasta familiar colombiana, que es nutricionalmente superior al azúcar refinado y muy versátil, sobresale por los altos contenidos de minerales como calcio, fósforo, hierro, sodio, potasio y magnesio que aporta a la dieta,

GUILLERMO GARCÍA REALPE
Senador de la República

especialmente de la población infantil que en muchos países se caracteriza por los altos índices de desnutrición.

Económica y socialmente hablando, la agroindustria panelera nacional alrededor de jornales al año, vincula 350.000 personas en la cadena productiva, dedica casi 250.000 hectáreas al cultivo, posee unas 20.000 unidades productoras (trapiches) que elaboran más de 1.200.000 toneladas de panela por año valoradas en 550 millones de dólares que representan el 6.7% del PIB agrícola y una participación del 1.06% en el gasto nacional de alimentos.

La caña panelera se cultiva en 27 departamentos del país y se constituye como un eje importante de la economía en más de 170 municipios, teniendo que los departamentos de Boyacá, Santander, Valle, Huila y Nariño ostentan los mayores rendimientos. La Hoya del Río Suárez se erige como una de las zonas más importantes en el cultivo de caña panelera, sitio en el cual confluyen municipios de Santander y Boyacá, estimándose una producción anual que oscila entre las 45.000 y 60.000 hectáreas con caña.

Durante lo corrido del periodo 2011 – 2012 el área sembrada se incrementó en 1.8% pasando de 236.000 has. en el 2011 a 240.000 has. en el 2012, especialmente en los departamentos de Boyacá, Santander y Nariño, ampliando a su vez, su participación en la economía del país y beneficiando no solo a los productores paneleros sino a quienes la comercializan y finalmente a quienes la consumen encontrando un producto de bajo costo y con altos componentes nutricionales.

La panela se constituye en el principal producto derivado de la caña, la cual se encuentra dispersa en varios departamentos de Colombia, constituyéndose en una actividad económica frecuente y sustento de muchas familias en el país, que de acuerdo a estudios del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, en 2011 generó 281.350 empleos directos y 562.700 empleos indirectos.

La panela es considerada la segunda agroindustria rural, después del café, tanto por el número de establecimientos productivos, el área sembrada y la mano de obra que vincula, entre otros aspectos tales como el consumo, que hace parte de un porcentaje significativo de los colombianos desde el estrato 1 hasta el 6, por su facilidad de preparación, lo económico y, sumado a ello, sus cuantiosos componentes nutritivos que hacen de la PANELA un producto alimenticio y de fácil acceso lo que permite que la mayoría de las familias sobretodo de más bajos recursos sean los principales consumidores, a pesar de que como se dijo anteriormente el consumo es extensivo a todo el territorio nacional; de ahí, la incidencia que tiene en la economía de la canasta familiar y su importancia por ser un producto que genera miles de empleos no solo para quienes se encargan de su producción sino para quienes la comercializan.

WILLERMO GARCÍA REALPE
Senador de la República

INGRESOS QUE REPRESENTA

PRODUCCION ANUAL 2012 EN TONELEADAS	1.142.236
PRECIO PROMEDIO AL PRODUCTOR 2012 \$ X KILO	\$ 1.689
VALOR POR TONELADA \$	\$ 1.689.000
VALOR DE LA PRODUCCION ANUAL \$	\$ 1.929.235.764.667

En lo referente a usos, las diferentes formas de presentación en las que hoy día se comercializa la panela, que van desde los bloques sólidos de diferentes pesos hasta el producto líquido o granulado, para su uso en la industria de conservas, confitería, bebidas refrescantes, panadería, vinos y vinagres. En la industria cosmética la panela también ha sido utilizada en limpiezas faciales y mascarillas, aprovechando la presencia del Ácido Glicólico en su jugo, se está usando en tratamientos para retardar el envejecimiento de la piel. Complementario a lo anterior, este dulce alimento ha sido utilizado con éxito en la industria farmacéutica en forma de cataplasmas para el tratamiento de infecciones epidérmicas y cicatrización de heridas. Los sub - productos obtenidos del proceso productivo de la panela se pueden usar por su alta riqueza en nutrientes para levante y ceba en alimentación animal y como fertilizante en suelos.

En síntesis la PANELA puede catalogarse como un Dulce y Rico Alimento con muchas alternativas para su uso y consumo.

El impacto social que puede acarrear el presente proyecto no solo se refleja en la producción como tal de la panela, sino en el impacto hacia los productores y los consumidores, aunado al mejor aprovechamiento de los recursos y su valor agregado al ser introducidos en un proceso de fabricación industrializado y organizado. Asimismo, quiero realzar el hecho de que sin duda el aporte más importante en el sector social será la educación y formación de personas con capacidades de aprovechar integralmente la producción de caña en las respectivas regiones, garantizando mayores ingresos y formándose como líderes y personas de bien con conocimientos y aptitudes que les permitan enaltecer y producir con calidad y excelencia productos como la panela.

En ese orden de ideas, siendo la panela un producto representativo no solo a nivel económico sino a nivel social, por cuanto hace parte del consumo diario de los colombianos como por ejemplo lo es el café, cabe destacar que la panela es de más fácil acceso para las familias con más bajos recursos, que desafortunadamente son la mayoría del pueblo colombiano pero quienes las consumen son indistintamente la gran mayoría de las familias colombianas convirtiéndose en un producto representativo de nuestra cultura nacional, sumado al alto porcentaje de empleo que genera; por eso

GUILLERMO GARCÍA REALPE
Senador de la República

y por lo expuesto en el presente texto debe ser declarada como bebida nacional, símbolo de nutrición, salud y patrimonio gastronómico y cultural de la nación.

FESTIVALES

En el país se realizan festivales y ferias alusivas a la panela a todo lo largo y ancho del país panelero siendo las más importantes: festival de la panela en Angostura y la fiestas de la panela en frontino (Antioquia), Fiestas de la panela en Supía Caldas, en el departamento de Nariño se realiza el festejo del día del panelero en los municipios de Sandoná y Consacá, Feria panelera en la inspección de Obando municipio de San Agustín en el departamento del Huila Reinado departamental de la panela en Nocaima (Cundinamarca) y el evento máximo que se realiza en Villeta (Cundinamarca) con el Reinado Nacional de la panela.

GUILLERMO GARCÍA REALPE
Senador de la República

DEPARTAMENTOS Y LUGARES DONDE SE PRODUCE LA PANELA.

AREA SEMBRADA											
DEPARTAMENTO	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010 *	2011**	2012**
Amazonas	nd	nd	nd	nd	nd			91	40	40	40
Antioquia	45.255	46.121	45.898	47.605	45.548	39.967	41.309	41.216	41.216	40.911	40.911
Arauca	1.123	1.052	1.165	1.407	1.545	1.558	1.068	474	474	470	470
Bolívar	1.547	1.480	1.367	1.128	1.366	942	1.045	744	744	738	738
Boyacá	22.695	20.243	23.021	18.425	16.710	24.014	23.252	23.830	22.869	22.700	22.700
Caldas	18.131	18.677	19.284	15.478	16.205	11.772	11.376	11.115	11.115	11.033	11.033
Caquetá	1.400	1.539	1.636	1.712	1.763	1.949	1.745	2.910	2.910	2.888	2.888
Casanare	31	31	213	289	264	257	258	324	324	322	322
Cauca	16.951	17.690	16.897	16.892	16.368	14.125	15.875	15.878	15.878	15.761	15.761
Cesar	3.261	3.367	3.355	3.343	2.761	2.879	3.454	3.865	3.865	3.836	3.836
Chocó	1.803	1.782	1.869	2.117	2.234	1.857	1.933	2.009	2.009	1.994	1.994
Córdoba	191	147	161	208	208	280	277	323	323	321	321
Cundinamarca	51.334	52.291	53.469	50.759	49.792	42.860	45.665	46.574	46.574	46.230	46.230
Huila	9.470	8.912	8.355	7.797	7.240	7.114	6.753	7.620	7.620	7.563	7.563
La Guajira	27	25	63	77	101	65	33	49	49	49	49
Magdalena	nd	nd	nd	nd	380	nd	nd	nd	nd	nd	nd
Meta	1.076	1.216	1.332	1.253	1.319	2.566	2.490	2.373	2.373	2.355	2.355
Nariño	15.367	13.926	14.100	12.393	12.272	16.578	15.855	17.000	16.520	16.394	16.394
Norte de Santander	12.244	12.148	12.272	12.529	12.444	9.697	9.860	9.771	9.771	9.699	9.699
Putumayo	1.376	1.642	2.173	1.785	1.683	1.923	3.259	2.631	2.631	2.612	2.612
Quindío	247	305	337	350	311	305	317	343	343	341	341
Risaralda	4.649	4.934	4.777	4.621	4.694	4.151	4.218	4.297	4.297	4.265	4.265
Santander	25.468	28.011	27.607	27.111	23.657	25.979	26.404	25.102	24.141	23.963	23.963
Sucre	308	293	319	313	372	248	346	308	308	306	306
Tolima	17.520	18.317	16.976	17.385	17.310	14.642	14.982	13.622	13.622	13.521	13.521
Valle del Cauca	5.991	6.593	6.283	6.931	6.997	6.480	7.117	7.676	7.676	7.619	7.619
Vaupés						2	1				
Vichada						122	158	72	72	71	71
TOTALES	257.469	260.743	262.930	251.909	243.542	232.330	239.139	240.165	237.764	236.000	236.000

* Pronóstico
** Proyectado

GUILLERMO GARCÍA REALPE
Senador de la República

AREA COSECHADA											
DEPARTAMENTO	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010 *	2011**	2012**
Amazonas	nd	nd	nd	nd	nd		91	0	-	-	-
Antioquia	38.110	38.839	38.651	40.089	38.356	37.700	37.771	38.396	38.391	38.106	38.106
Arauca	946	886	981	1.185	1.301	1.461	986	465	465	461	461
Bolívar	1.303	1.246	1.151	950	1.150	819	944	743	743	737	737
Boyacá	19.112	17.047	19.386	15.516	14.072	14.761	14.570	14.381	13.604	13.503	13.503
Caldas	15.268	15.728	16.239	13.034	13.646	11.058	10.372	10.118	10.116	10.041	10.041
Caquetá	1.179	1.296	1.378	1.442	1.485	1.558	1.395	1.940	1.939	1.925	1.925
Casanare	26	26	179	243	222	211	212	215	215	213	213
Cauca	14.275	14.897	14.229	14.225	13.784	12.143	13.200	12.812	12.810	12.715	12.715
Cesar	2.746	2.835	2.825	2.815	2.325	2.603	3.438	3.841	3.840	3.812	3.812
Chocó	1.518	1.501	1.574	1.783	1.881	1.794	1.720	1.602	1.602	1.590	1.590
Córdoba	161	124	136	175	175	280	275	296	296	294	294
Cundinamarca	43.229	44.035	45.027	42.745	41.930	40.853	41.041	42.305	42.299	41.986	41.986
Huila	7.975	7.505	7.036	6.566	6.097	5.628	4.811	5.233	5.232	5.193	5.193
La Guajira	23	21	53	65	85	59	33	49	49	49	49
Magdalena	0	0	0	0	320	0	0	0	-	-	-
Meta	906	1.024	1.122	1.055	1.111	2.250	2.219	2.212	2.212	2.195	2.195
Nariño	12.941	11.727	11.874	10.436	10.334	10.556	10.188	12.030	11.641	11.554	11.554
Norte de Santander	10.311	10.230	10.335	10.551	10.479	9.548	9.467	9.598	9.597	9.526	9.526
Putumayo	1.159	1.383	1.830	1.503	1.417	1.503	2.187	2.042	2.042	2.027	2.027
Quindío	208	257	284	295	262	288	273	310	310	308	308
Risaralda	3.915	4.155	4.023	3.891	3.953	4.021	4.055	3.978	3.978	3.948	3.948
Santander	21.447	23.588	23.248	22.830	19.922	19.320	17.881	15.269	14.492	14.385	14.385
Sucre	259	247	269	264	313	248	297	290	290	288	288
Tolima	14.754	15.425	14.296	14.640	14.577	13.768	13.802	8.876	8.875	8.809	8.809
Valle del Cauca	5.045	5.552	5.291	5.837	5.892	5.821	6.251	6.719	6.718	6.668	6.668
Vaupés						2	1		-	-	-
Vichada						80	119	39	39	39	39
TOTALES	216.817	219.574	221.416	212.135	205.089	198.332	197.599	193.759	191.796	190.373	190.373

* Pronóstico

** Proyectado

GUILLERMO GARCÍA REALPE
Senador de la República

PRODUCCIÓN											
DEPARTAMENTO	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010 *	2011**	2012**
Amazonas	0	0	0	0	0	0	330	0	0	0	-
Antioquia	151.455	156.851	156.217	168.691	160.358	158.236	156.449	162.524	158.460	154.694	154.694
Arauca	2.971	2.752	3.729	4.076	4.450	4.761	3.418	531	518	505	505
Bolívar	9.070	8.524	7.548	6.300	7.625	5.943	7.310	6.715	6.547	6.391	6.391
Boyacá	248.529	232.578	260.778	182.528	161.584	198.060	192.831	187.875	173.306	169.187	169.187
Caldas	58.355	61.220	77.448	67.091	72.603	56.269	53.944	47.786	46.591	45.484	45.484
Caquetá	6.198	6.993	7.209	7.838	7.877	8.339	8.109	10.432	10.171	9.930	9.930
Casanare	156	135	793	943	897	853	856	1.023	998	974	974
Cauca	65.207	73.217	70.043	68.302	68.920	63.774	64.291	69.756	68.012	66.395	66.395
Cesar	14.880	12.193	13.004	12.989	11.024	12.233	14.996	22.439	21.878	21.358	21.358
Chocó	2.369	2.562	2.655	3.069	3.259	2.710	3.338	2.126	2.073	2.023	2.023
Córdoba	519	387	496	652	652	1.055	1.015	1.003	978	955	955
Cundinamarca	192.656	204.268	210.486	196.025	195.751	185.427	178.712	185.150	180.521	176.231	176.231
Huila	79.016	75.189	70.516	68.054	59.092	56.348	48.073	42.308	41.250	40.270	40.270
La Guajira	132	118	270	320	505	352	198	310	302	295	295
Magdalena	0	0	0	0	1.600	0	0	0	0	0	-
Meta	3.202	7.123	8.275	7.276	7.692	14.695	14.901	14.662	14.295	13.956	13.956
Nariño	103.919	97.600	95.455	89.814	80.161	80.909	68.711	93.277	88.016	85.924	85.924
Norte de Santander	44.203	44.085	44.723	45.586	45.679	42.340	42.140	45.632	44.491	43.434	43.434
Putumayo	3.727	4.444	4.195	4.222	4.109	4.222	5.570	5.455	5.318	5.192	5.192
Quindío	1.947	2.286	2.431	2.536	2.354	2.620	2.316	2.666	2.600	2.538	2.538
Risaralda	19.258	21.117	21.537	24.270	24.571	27.430	26.855	26.259	25.602	24.994	24.994
Santander	305.712	336.109	316.971	307.421	225.256	244.656	218.827	204.983	189.713	185.205	185.205
Sucre	1.279	1.289	1.417	1.347	1.875	1.296	1.439	1.474	1.437	1.403	1.403
Tolima	76.286	82.887	76.474	78.809	81.132	74.544	71.838	52.166	50.862	49.653	49.653
Valle del Cauca	24.807	27.539	26.142	28.570	30.268	29.532	33.918	36.849	35.928	35.074	35.074
Vaupés						9	4		0		-
Vichada						343	362	180	176	171	171
TOTALES	1.415.854	1.461.465	1.478.811	1.376.729	1.259.294	1.276.953	1.220.749	1.223.579	1.170.044	1.142.236	1.142.236

* Pronóstico
** Proyectado

GUILLERMO GARCÍA REALPE
Senador de la República

RENDIMIENTO											
DEPARTAMENTO	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010 *	2011**	2012**
Amazonas							3,63				
Antioquia	3,97	4,04	4,04	4,21	4,18	4,20	4,14	4,23	4,13	4,06	4,06
Arauca	3,14	3,11	3,80	3,44	3,42	3,26	3,47	1,14	1,11	1,10	1,10
Bolívar	6,96	6,84	6,56	6,63	6,63	7,26	7,74	9,04	8,81	8,67	8,67
Boyacá	13,00	13,64	13,45	11,76	11,48	13,42	13,23	13,06	12,74	12,53	12,53
Caldas	3,82	3,89	4,77	5,15	5,32	5,09	5,20	4,72	4,61	4,53	4,53
Caquetá	5,26	5,40	5,23	5,44	5,30	5,35	5,81	5,38	5,24	5,16	5,16
Casanare	6,00	5,19	4,43	3,88	4,04	4,04	4,04	4,76	4,64	4,56	4,56
Cauca	4,57	4,91	4,92	4,80	5,00	5,25	4,87	5,44	5,31	5,22	5,22
Cesar	5,42	4,30	4,60	4,61	4,74	4,70	4,36	5,84	5,70	5,60	5,60
Chocó	1,56	1,71	1,69	1,72	1,73	1,51	1,94	1,33	1,29	1,27	1,27
Córdoba	3,22	3,12	3,65	3,73	3,73	3,77	3,69	3,39	3,30	3,25	3,25
Cundinamarca	4,46	4,64	4,67	4,59	4,67	4,54	4,35	4,38	4,27	4,20	4,20
Huila	9,91	10,02	10,02	10,36	9,69	10,01	9,99	8,09	7,88	7,75	7,75
La Guajira	5,74	5,62	5,09	4,92	5,94	5,97	6,00	6,33	6,17	6,07	6,07
Magdalena					5,00						
Meta	3,53	6,96	7,38	6,90	6,92	6,53	6,72	6,63	6,46	6,36	6,36
Nariño	8,03	8,32	8,04	8,61	7,76	7,66	6,74	7,75	7,56	7,44	7,44
Norte de Santander	4,29	4,31	4,33	4,32	4,36	4,43	4,45	4,75	4,64	4,56	4,56
Putumayo	3,22	3,21	2,29	2,81	2,90	2,81	2,55	2,67	2,60	2,56	2,56
Quindío	9,35	8,89	8,56	8,60	8,98	9,10	8,49	8,59	8,38	8,24	8,24
Risaralda	4,92	5,08	5,35	6,24	6,22	6,82	6,62	6,60	6,44	6,33	6,33
Santander	14,25	14,25	13,63	13,47	11,31	12,66	12,24	13,42	13,09	12,88	12,88
Sucre	4,94	5,22	5,27	5,10	5,99	5,23	4,85	5,08	4,96	4,87	4,87
Tolima	5,17	5,37	5,35	5,38	5,57	5,41	5,20	5,88	5,73	5,64	5,64
Valle del Cauca	4,92	4,96	4,94	4,89	5,14	5,07	5,43	5,48	5,35	5,26	5,26
Vaupés						4,50	4,00				
Vichada						4,29	3,04	4,62	4,50	4,43	4,43
TOTALES	6,53	6,66	6,68	6,49	6,14	6,44	6,18	6,31	6,31	6,00	6,00

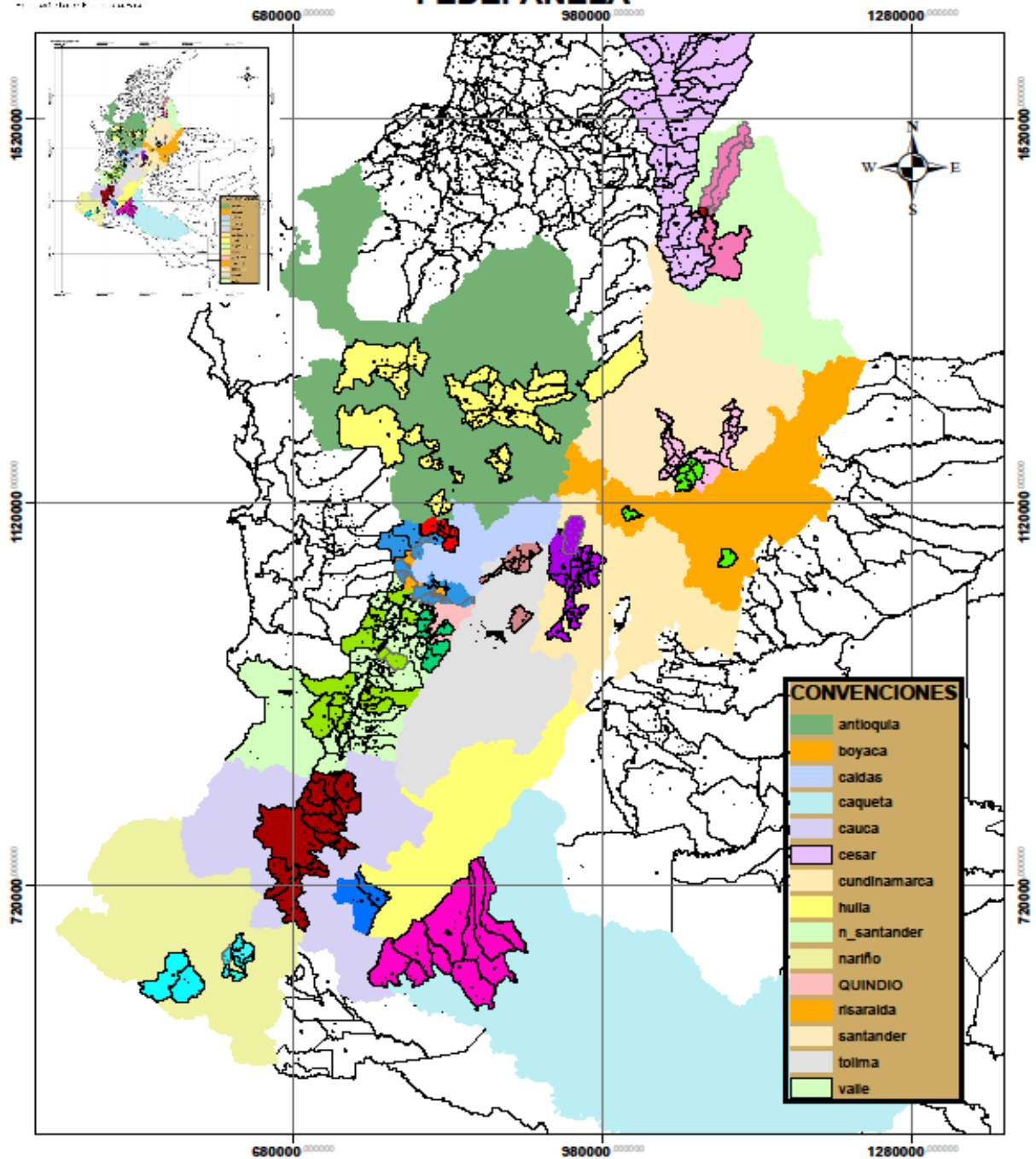
* Pronóstico

** Proyectado

GUILLERMO GARCÍA REALPE
Senador de la República



COBERTURA GEOGRAFICA PRINCIPALES PRODUCTORES DE PANELA FEDEPANELA



WILLERMO GARCÍA REALPE
Senador de la República

IMPORTANCIA DEL PATRIMONIO GASTRONOMICO.

Patrimonio gastronómico es el valor cultural inherente y añadido por el hombre a los alimentos su cultivo, empaque, preparación, presentación, fechas u ocasiones en los que se comen o beben, sitios, artefactos, recetas, rituales, que responden a unas expectativas tácticas, forman parte de una memoria común y produce sentimientos o emociones similares con solo su mención, evocación o consumo y tiene su valor como cohesionadora de una comunidad y su importancia y presencia en muchos momentos de nuestras comunidades.

Una sociedad transmite a través de la gastronomía sus particulares características culturales manifestando así su identidad, su dimensión social y cultural determinó que se la haya incorporado al patrimonio cultural. Es así, como el uso que hace el turismo del patrimonio hizo que la gastronomía haya adquirido cada vez mayor importancia para promocionar un destino y captar corrientes turísticas.

La gastronomía está cobrando cada vez mayor importancia como un producto más para el turismo cultural. Los motivos principales se encuentran en la búsqueda del placer a través de la alimentación y el viaje. La búsqueda de las raíces culinarias y la forma de entender la cultura de un lugar a través de su gastronomía está adquiriendo cada vez mayor relevancia.

El patrimonio gastronómico es algo vivo.

En los años recientes, a la entusiasta idea de que es necesario preservar y divulgar el patrimonio cultural de cada pueblo, se ha venido agregando otra no menos importante: la convicción de que la concepción de patrimonio no debe estar siempre en referencia exclusiva al pasado y a lo monumental urbano sino que, por el contrario, se le debe asignar un valor fundamental a todo aquello que lo asocie con la vida cotidiana, el presente y el futuro de los pueblos, etnias, naciones y comunidades donde se crea y haya sido creado.

En tal sentido, han surgido una serie de nociones y conceptos (patrimonio cultural viviente, patrimonio oral, patrimonio intangible) que tienen el propósito común de designar aquella parte del patrimonio no necesariamente constituida por monumentos, objetos o documentos preservables en el tiempo, sino por hechos vivientes. Es decir, por hechos protagonizados por personas que actualizan permanentemente una determinada memoria o tradición y que, por su naturaleza, no pueden ser tratados como cosas sino como procesos inseparables de los actos, comportamientos y actividades personales o grupales dentro los cuales se actualizan.

WILLERMO GARCÍA REALPE
Senador de la República

La cultura gastronómica, simbolizada en la “**Panela**” es un tipo de patrimonio vivo, en donde el colectivo de los departamentos productores se reconocen, se identifican, se celebran y se disfrutan a sí mismos; donde se hacen más sólidos, en tanto son miembros de realidades culturales, adquiriendo más fuerza para enfrentar las dificultades al saberse partícipes no sólo de un pasado, sino de un presente y un destino común. En este orden, las tradiciones alimenticias y gastronómicas, las creencias y las prácticas mágico-religiosas, las leyendas, las narraciones en vivo de historias, las tradiciones orales, los mitos y los imaginarios colectivos, las fiestas populares y los ritos tradicionales o contemporáneos, rurales y urbanos, los saberes y oficios, entre otros, hacen parte de ese patrimonio vivo.

MARCO CONSTITUCIONAL Y LEGAL

La Constitución Política Colombiana en sus artículos 8º, 63, 72, 95-8 y 150, nos ilustra sobre la manera como debemos proteger y preservar el patrimonio cultural de la Nación y, en desarrollo de estos preceptos constitucionales, la Ley 397 de 1997 en su artículo 4º, define como Patrimonio Cultural de la Nación, todos los bienes y valores culturales que son expresión de la nacionalidad colombiana. La Unesco define como bienes intangibles, todos aquéllos conjuntos de formas y obras que emanan de una cultura y una tradición de un país, región y comunidad.

Para referirse al patrimonio cultural, ha de entenderse ampliamente el concepto de cultura, es decir, a qué se refiere y qué comprende.

El artículo 1o. de la Ley 397 de 1997 define el concepto de cultura como:

“1. Cultura es el conjunto de rasgos distintivos, espirituales, materiales, intelectuales y emocionales que caracterizan a los grupos humanos y que comprende, más allá de las artes y las letras, modos de vida, derechos humanos, sistemas de valores, tradiciones y creencias.

2. La cultura, en sus diversas manifestaciones, es fundamento de la nacionalidad y actividad propia de la sociedad colombiana en su conjunto, como proceso generado individual y colectivamente por los colombianos. Dichas manifestaciones constituyen parte integral de la identidad y la cultura colombianas...”

WILLERMO GARCÍA REALPE
Senador de la República

En nuestra legislación “el patrimonio cultural de la Nación está constituido por todos los bienes y valores culturales que son expresión de la nacionalidad colombiana, tales como la tradición, las costumbres y los hábitos, así como el conjunto de bienes materiales e inmateriales, muebles e inmuebles, que poseen un especial interés histórico, artístico, estético, plástico, arquitectónico, urbano, arqueológico, ambiental, ecológico, lingüístico, sonoro, musical, audiovisual, fílmico, científico, testimonial, documental, literario, bibliográfico, museológico, antropológico y las manifestaciones, los productos y las representaciones de la cultura popular” (artículo 4o., Ley 397 de 1997). Pero dentro de ese conjunto abstracto de bienes, sólo algunos, como consecuencia de sus especiales valores simbólicos, artísticos, estéticos o históricos requieren un especial tratamiento

Los organismos y la legislación internacional, también, le han dado gran importancia a la protección del patrimonio cultural de todas las naciones por referirse a la identidad, a la historia y al fundamento de la nacionalidad, obligando a los Estados a implementar políticas de protección. De tal suerte que la Convención de la Haya, de 1954, contempla la protección de los bienes culturales de todos los pueblos del mundo, al igual que los protocolos I y II.

Siguiendo los lineamientos internacionales, el Constituyente en la Constitución Política de 1991 impuso al Estado la protección del patrimonio cultural de la Nación. La cultura en sus diversas manifestaciones es fundamento de la nacionalidad. El Estado reconoce la igualdad y dignidad de todas las que conviven en el país. El Estado promoverá la investigación, la ciencia, el desarrollo y la difusión de los valores culturales de la Nación.

Artículo 8o.

“Es obligación del Estado y de las personas proteger las riquezas culturales y naturales de la Nación.”

Artículo 72 de la Carta Política señala:

*“El patrimonio cultural está bajo la protección del Estado. **El patrimonio arqueológico y otros bienes culturales que conforman la identidad nacional, pertenecen a la Nación y son inalienables, inembargables e imprescriptibles.** La ley establecerá los mecanismos para readquirirlos cuando se encuentren en manos de particulares y reglamentará los derechos especiales que pudieran tener los grupos étnicos asentados en territorios de riqueza arqueológica.”* (Resaltado fuera del texto original)

WILLERMO GARCÍA REALPE
Senador de la República

Artículo 95-8.

“Proteger los recursos culturales y naturales del país y velar por la conservación de un ambiente sano.”

Como corolario de lo citado, es al Estado a través del Ministerio de la Cultura a quien le corresponde asumir las responsabilidades de velar en forma debida por la difusión, promoción, conservación y tradición de la cultura, tal y como se lo defiere la ley, los tratados y pactos internacionales.

La integralidad de estos, sólo se logra con el concurso activo y directo de los Estados y, para el caso en particular, corresponde al Congreso de la República como poder derivado del pueblo y como intérprete de las necesidades del mismo, imprimirle al Estado esta obligación.

Por otra parte cabe mencionar lo dispuesto por la Ley 40 de 1990 "Por la cual se dictan normas para la protección y desarrollo de la producción de la panela y se establece la cuota de fomento panelero". Esta ley reglamenta todo lo referente a la producción agrícola y exportación del producto como tal; definió que se puede destinar hasta un 10% de los recursos del Fondo de Fomento Panelero, para cubrir los gastos de funcionamiento de la Federación Nacional de Productores de Panela-Fedepanela, y sus seccionales, o de otras asociaciones sin ánimo de lucro, representativas de la actividad panelera, incluyendo las cooperativas de producción o comercialización de la panela. Asimismo, establece que los recursos del Fondo de Fomento Panelero se destinen exclusivamente, a los siguientes fines:

- Actividades de investigación y extensión
- Promoción del consumo de la panela, dentro y fuera del país.
- Campañas educativas sobre las características nutricionales de la panela.
- Actividades de comercialización de la panela, dentro y fuera del país.
- Programas de diversificación de la producción de las unidades paneleras.
- Programas de conservación de las cuencas hidrográficas y el entorno ambiental en las zonas paneleras.

Bibliografía

- Documento Técnico FEDEPANELA
- Panela Sandona.blogspot.com/
- Fao.org.co
- Guía Ambiental Panela



GUILLERMO GARCIA REALPE
Senador de la República

- Agronet.gov.co
- Convenioandresbello.org/
- Finagro.com.co
- Banrep.gov.co

Honorables Colegas, por las razones expuestas y por considerar que es deber de la Nación no sólo proteger este tipo de expresiones socios culturales, sino, comprometerse activa y económicamente con este tipo de declaraciones, dejo planteado esta importante iniciativa para beneficio de la cultura colombiana, y la de los Departamentos de productores de la Panela. Para que sean ustedes, en su sano juicio los que acojan esta propuesta legislativa, sin las reservas a las que me referí al inicio de la exposición de motivos.

Por lo expuesto, estoy convencido de que la presente iniciativa será de buen recibo y se llevara prontamente a ser ley de la República

De los honorables Congresistas,

GUILLERMO GARCIA REALPE
Senador de la República