Ref. 95931012

Panela, Azúcar moreno de caña integral BIO

500 g



biojusto

Vegano

Libre de OGM

Sin gluten

Información General del producto

Descripción: Azúcar de caña integral procedente de Agricultura Ecológica y Comercio Justo.

Origen / organización CJ: MCCH (Ecuador).

Ingredientes: Jugo de caña de azúcar (100 % natural).

Ingredientes de Agricultura Ecológica 100 %. Ingrediente de Comercio Justo 100 %.

Certificado por CAAE (Comité de Andalucía de Agricultura Ecológica) y la UE.

Alérgenos: Libre de alérgenos.

Intolerancias, sensibilidad: Sin gluten. Vegano.

Peso neto: 500 gramos

Unidades por caja: 20

Fecha Actualización: 26 de enero de 2023

Propiedades y características del producto

La **panela granulada** es un alimento verdaderamente nutritivo 100% natural, orgánico y con gran aporte de energía. No pierde sus minerales y vitaminas durante el tratamiento, como sí sucede con el azúcar
Por su alto contenido de hierro ayuda a mejorar el nivel de globulinas en la sangre en personas propensas a la anemia

La principal función del **azúcar** es proporcionar la energía que nuestro organismo necesita para el funcionamiento de los diferentes órganos, como el cerebro y los músculos.



Sólo el cerebro es responsable del 20% del consumo de energía procedente de la glucosa, aunque también es necesaria como fuente de energía para todos los tejidos del organismo. Si ésta desciende, el organismo empieza a sufrir ciertos trastornos: debilidad, temblores, torpeza mental e incluso desmayos (hipoglucemia)..

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	1611 kJ / 385 kcal
GRASAS	0,0 g
De las cuáles grasas saturadas	0,0 g
HIDRATOS DE CARBONO	95,0 g
De los cuáles azúcares	94,0 g
PROTEINAS	1,3 g
SAL	0,0 g

Información Adicional del producto

Vidal Útil Producto : 60 meses

Fecha Caducidad : Parte posterior del envase

Tipo de Envase : Funda de plástico

Importador : IDEAS. Producto elaborado en Ecuador.

Condiciones de Conservación: Conservar en lugar fresco, seco y sin olores.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	8436007105165			530	170	95	40
CAJA	18436007105162	20		10 500	215	210	380
PALLET	28436007105169	1320	6	716 000	1500	800	1200

Producción de panela

La tecnología de la producción de panela granulada, se obtiene como resultado de la evaporación del jugo de caña, sin mayor tratamiento. El proceso en general consiste en moler la caña, separar las impurezas, calentar el jugo, descachazar, evaporar hasta el punto de panela, realizar el batido y finalmente el envasado.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

Extracción del jugo

Se realizará en un trapiche, lo cual permitirá ganar puntos de extracción. Se debe buscar llegar al 60 65% de extracción, lo que generará una mayor rentabilidad económica en panela.

Clarificación o limpieza

Se efectúa por canaletas, provistos de un tamiz para que las impurezas no ingresen. El jugo obtenido de la molienda de la caña en la fabricación de panela se compone del 18 22% de sólidos solubles, un porcentaje variable menos del 15% de sólidos insolubles y el resto agua.

Descachase

Los jugos son llevados a la pailas, los cuales son depositados sobre lo que constituye la cocina panelera. El guarapo es recibido en un envase, donde adquiere una temperatura de 40 a 60°C; luego se agrega el agente clarificador que es un mucílago de corteza que puede ser de balso. La cachaza que se saca, tiene una buena cantidad de jugo, que luego podría servir para el alimento del ganado.

Concentración del jugo

Esta fase consiste en elevar el contenido de azúcar en el jugo de 20 a 90%, la manera como se lleve a cabo este proceso incide directamente en la textura final de la panela. Cuando el pH del jugo es bajo, se favorece la formación de azúcares reductores que modifican la consistencia final del producto y pueden llegara impedir su cristalización.

Punteo

Es la fase mediante la cual se da el punto final a la miel para obtener la panela, concentración precisa, que debe romperse como un cristal delgado.

Batido

Obtenido el punto se deposita la miel en otra paila. Allí, la miel se bate constantemente a fin de que aclare y enfríe, darle un color, la consistencia y textura requerida, operación que se efectúa manualmente con paletas de madera. Para granular es necesario llegar a un punto que permita un buen batido y luego un buen desgranado, luego de los cuales serán cernidos y posteriormente ser envasados.

Envasado

Se envasada panela granulada en bolsas Plásticas.

Grupos productores

MCCH (Ecuador)

Origen

Las raíces de MCCH se encuentran en la actual ciudadela Quito Sur. Su origen se remonta a la búsqueda y demanda de tierras para la construcción de viviendas, a mediados de los años 70, por parte del Comité del Pueblo. Sus pobladores también se organizaron para obtener la provisión de servicios básicos, como agua potable, energía eléctrica, alcantarillado, pero también la creación y mantenimiento de equipamiento colectivo como mercados, escuelas, colegios y dispensarios médicos.

Las "políticas de reajuste estructural" diseñadas por el FMI y el Banco Mundial se empezaron a aplicar en Ecuador a partir de los años 80, los efectos no tardaron en hacerse sentir en los sectores populares, presionados por la perdida del poder adquisitivo y la reducción de fuentes de trabajo. En este contexto llega a Quito Sur el padre Graziano, con él la acción pastoral puso énfasis en las Comunidades Eclesiales de Base y en los grupos de jóvenes, haciendo una reflexión sobre el alza general de los precios y la escasez de los productos vitales. La comunidades de base y los grupos de jóvenes asumieron la responsabilidad de conseguir productos alimenticios básicos a precios más convenientes, para la gente de sus barrios, para ello crearon los " grupos de distribución". La primera experiencia fue un éxito: precios más bajos y satisfacción de las comunidades. Se formaron nuevas organizaciones y aumentó el volumen de compra, pero se planteó la necesidad de disponer de un equipo administrativo, almacén y capital de trabajo. Después de algunos meses hubo algunos problemas debido al fío, familias beneficiarias no pagaban en los plazos previstos y la Comisión se vio con problemas para hacer nuevas compras.

Sin embargo, en 1985 nacieron los mercaditos populares y la Organización Comercializando como Hermanos (CCH), basando su trabajo en el modelo de los grupos de distribución modificado en la medida que se amplió la venta, se organizó el transporte, se estructuró administrativamente y se racionalizó el uso del almacén. Además se comenzó a coordinar el acceso directo de los campesinos productores a los mercaditos, así como la compra directa del arroz y del azúcar, por parte de la Comisión, a los productores, evitando el problema de los intermediarios. Así comenzó una relación directa entre los productores y los campesinos .A finales de ese mismo año la experiencia de comercialización comunitaria ya dejo de ser predominantemente urbana para tener un perfil comercial con un peso significativo de las organizaciones rurales.

A nivel organizativo el aumento del número de organizaciones campesinas oferentes y el volumen de productos comercializados demandaba una coordinación nacional de comercialización. En 1986 se formalizó en asamblea y se bautizó con el nombre Maquita Cushunchic- Comercializando como Hermanos.

Actualmente, MCCH, participa o es miembro en el ámbito internacional de:

Red Latinoamericana de Comercialización Comunitaria (RELACC)
Miembro de IFAT, Federación Internacional de Comercio Alternativo,
MAX HAVELAR,
IL CANALE,
EDCS,
Cooperativa Desarrollo de los Pueblos: CODESARROLLO / Cooperativa de Ahorro y Crédito Solidaridad y Progreso,
Pre cooperativa Multiactiva Manos Unidas (Pasto - Colombia).

Objetivos

Los objetivos son lograr una comercialización equitativa, basado en la transparencia, participación activa de la gente, equidad entre mujeres y hombres, respeto y promoción de los valores culturales y de la naturaleza, pago de un precio justo por los productos y el trabajo.

Estructura Organizativa

Desde su inicio se formalizó como un espacio de coordinación de las organizaciones populares, tanto urbanas como rurales, que trabajan en la comercialización comunitaria o alternativa.

La estructura de MCCH tiene dos niveles: el nivel directivo, comprende el Directorio, la Asamblea Directiva General y el Director, y el ejecutivo, que comprende los diferentes equipos provinciales.

MCCH es un modelo que abarca espacios de participación campesina y popular en los niveles directivos y ejecutivos.

La participación de las organizaciones está estructurada por provincias, que realizan reuniones mensualmente.

La Asamblea Provincial constituye un primer nivel bastante amplio, si bien no se ubica en la línea de mando, sí juega un papel significativo pues en ella se eligen a los dos representantes provinciales a la Directiva Nacional. En ella se debaten desde el ingreso de nuevas organizaciones hasta los precios de productos, mejoras en la comercialización y se realiza una reflexión de las experiencias. La participación de las organizaciones en la Asamblea Nacional y, a través de ella, en el conjunto del MCCH, permite afirmar que esta experiencia de comercialización comunitaria tiene una estructura particular que combina las relaciones horizontales con las verticales.

El Directorio constituye el órgano máximo de decisión dentro del MCCH, se reúne cada seis meses, y está compuesto por un fundador, un representante de la Conferencia Episcopal Ecuatoriana, el Director Ejecutivo del FEPP (Fondo Ecuatoriano Populorum Progressio), dos representantes provinciales, y el director del MCCH. El Directorio da los lineamientos y políticas generales de trabajo.

La Asamblea Directiva General está formada por el Director, dos representantes del personal y dos representantes por cada provincia en donde trabaja el MCCH. Esto significa que la representación de las organizaciones de campesinos y de sectores populares urbanos es mayoritaria. Se reúne dos días cada dos meses y sus funciones más destacadas son: la planificación y evaluación a nivel central y en las diferentes provincias.

