

IMPLEMENTACIÓN DE LA ECONOMÍA AGRÍCOLA EN EL MUNICIPIO DE MARIPI.

**CESAR LEONARDO SILVA MOLANO
VIVIANA TUMAY LEON**

**Director
DRA. CAROLINA BAYONA**

Resumen : Teniendo en cuenta que en Colombia en el municipio de maripi el cual pertenece al departamento de Boyacá, la mayoría de las familias campesinas en una laboriosa tarea bajo un procedimiento totalmente natural, han convertido el jugo de la caña que estas mismas familias cultivan en un producto alimenticio orgánico, de reconocidas cualidades energéticas y nutricionales. Este producto derivado de la caña de azúcar es distinguido generalmente como panela, la cual hoy en día se encuentra en diferentes presentaciones. Pero existe algo que hace especial y apetecida la panela que se produce en el municipio de “Maripi”, esto es lo natural de ella, ya que no contiene nada de insumos químicos lo que la hace un producto totalmente orgánico.

Dicho lo anterior vemos que en el municipio de “Maripi” la economía agrícola es una de las fuentes de trabajo y de ingresos para sus habitantes. Ya que la producción y elaboración de la panela orgánica permite la activación económica de este territorio pues este producto es comercializado internamente dentro del municipio, es decir que es un producto para el autoconsumo de los habitantes que no sale del mismo.

Con esta investigación quedara probado y demostrado que la aplicación de las normas mínimas sanitarias para la producción de la panela, generaran un desarrollo económico en el sector agrícola porque estas normas permitirán brindar un producto de calidad capaz de competir a nivel mundial y esto permitirá poder desplazar la minería de esmeraldas como la principal actividad económica del municipio y poner por encima de esta la economía agrícola.

Palabras Clave: Panela orgánica, maripi, normas sanitarias, trapiches, caña de azúcar.

Abstract: Given that in Colombia in the municipality of Maripi which belongs to the department of Boyacá, most farm families in a laborious task under a completely natural process, have become the cane juice that these same families grow in a product organic food, of energy and nutritional qualities recognized. This derivative of sugar cane product is usually distinguished as panela, which today is found in different forms. But there is something that makes it special and coveted panela produced in the village of "Maripi" that it is natural because it does not contain any chemical inputs which makes it a totally organic product.

That said, we see that in the village of "Maripi" the agricultural economy is one of the sources of employment and income for its inhabitants. Since the production and processing of organic panela allows economic activation of this territory because this product is marketed internally within the municipality, it is a product for the consumption of the people who does not come out of it. This product is produced in small mills that should be subject to know and implement health standards in order to provide a quality product to consumers.

With this research will be tested and demonstrated that the application of minimum health standards for the production of panela, generate economic development in the agricultural sector because these standards will provide a quality product able to

compete globally and this will allow to move emerald mining as the main economic activity of the municipality and put above this agricultural economy.

Keywords: organic panela, Maripi, sanitary standards, sugar mills, sugar cane

INTRODUCCIÓN

De manera clara y abstracta, en el desenlace del presente escrito, se determinaran los requisitos mínimos exigidos por las normas sanitarias a los trapiches en donde se realiza la molienda de la caña de azúcar para la elaboración y producción de la panela orgánica, con el fin de obtener un producto de calidad.

Es por ende que se hace necesario establecer las normas sanitarias de nuestro ordenamiento jurídico, en aras de mejorar la producción de panela y así poder garantizar los derechos fundamentales de todos los habitantes del municipio de maripi fomentando el agro, protegiendo el medio ambiente y generando empresa en donde se vean beneficiados la población campesina.

Sin embargo es una tarea bastante ardua, ya que no es fácil hacer cumplidor de las normas sanitarias a todos los pequeños trapiches del municipio de maripi y más aún cuando de por medio se encuentran factores como la ignorancia de las mismas normas, la poca comercialización de la panela entre otros, lo cual impulsa radicalmente el despliegue de una baja economía dentro del municipio pues la comercialización de la panela no sale del municipio es decir que se está consumiendo este producto solo en la población de maripi.

Por lo tanto, este proyecto tiene por finalidad, alertar y despertar al gobierno nacional, departamental y municipal, sobre la necesidad de implementar estrategias de desarrollo económico y proyectos agrícolas que permitan apoyar al campesino del municipio de maripi para adecuar y tecnificar los pequeños trapiches

con el fin de cumplir las normas sanitarias y así generar una fuente de ingreso sólida para los productores de panela, brindando un producto elaborado con los más altos estándares de calidad y así poder competir no solo en la demanda de panela en el mercado nacional, sino también en el mercado internacional.

1 Planteamiento del problema

El desenlace de la presente investigación se realizara con el fin de generar un impacto social a los habitantes del municipio de maripi y a sus gobernantes frente a las necesidades que tienen los campesinos en el municipio de maripi en materia agrícola y en especial en la producción de panela, lo cual que implica que los trapiches en el que se realiza la molienda de la caña cumplan con ciertas normas de sanidad.

Por lo tanto abarcaremos circunstancias que acontecen en el municipio de maripi en los pequeños trapiches con el fin de conocer su realidad y establecer si en estos pequeños lugares se cumplen las normas sanitarias con el fin de adecuarlos según lo establece la norma para que las familias campesinas productoras de panela ofrezcan un producto de alta calidad y activen la agro economía de su municipio.

2 Formulación del problema

En razón de lo anterior, se plantea la siguiente pregunta de investigación:

¿Las familias campesinas Del municipio de maripi podrán activar la economía agrícola por medio de la producción de panela acatando las Normas sanitarias permitiéndoles competir en el mercado nacional e internacional?

3 Justificación

Con el trascender de los años para las familias campesinas se ha tomado la producción de la panela Como fuente de ingreso y de sustento Tal como lo menciona en su estudio Biotecnología en el Sector Agropecuario y Agroindustrial. 2007, vol. 5 Número 1, p17-27. 11. La importancia del cultivo de la caña panelera reside en que se constituye en uno de los de mayor importancia

social y económica para el país, debido a que el área sembrada es bastante amplia y con la cantidad de mano de obra que ocupa; sin embargo, muy bajos rendimientos económicos se obtienen debido a las condiciones precarias de cargo defectuosos y, puesto que se utilizan tradicional práctica y hecho a mano. El objetivo de este trabajo es implementar las normas sanitarias para la producción de panela y así mejorar la actividad económica del municipio y que esta actividad no sea solo a nivel local si no que llegue al mercado nacional e internacional.

Es importante que los trapiches del municipio de maripi en los que se realiza la molienda de la caña cumplan con las normas sanitarias con el fin de ofrecer un producto de mayor confianza para los consumidores y así poder darle mayores alcances comerciales al producto por ser netamente natural es decir orgánico.

Es de gran importancia fomentar el desarrollo económico agrícola dentro del municipio de maripi ya que así pasaría el agro a ser la principal actividad económica del municipio pasando a un segundo plano la minería de esmeraldas pues esta última es la responsables de vulneración de derechos fundamentales en varios sentidos y el aspecto generador de violencia. Pues como lo expone la revista Colombiana de Antropología Rev. colomb. antropol. vol.42 Bogotá Jan./Dec. 2006 LA ORGANIZACIÓN SOCIAL Y CULTURAL DE LA ZONA ESMERALDÍFERA DEL OCCIDENTE DEL departamento de Boyacá (Colombia) está relacionada con los insumos de la producción minera, que se reflejan en las transformaciones de las estructuras de parentesco y las adaptaciones de la familia. Lo cual quiere decir que la actividad económica de la provincia de occidente esta en cabeza de unas solas familias y mientras no exista una actividad secundaria el campesinado no podrá mejorar su actividad económica, pues no queda de otra si no trabajar para estas familias en las minas de esmeraldas.

4 Objetivos

4.1 General

Objetivo General Establecer la efectividad de la aplicación de las normas sanitarias Resolución 779 de 2006 Y La Resolución 3462 de 2008 del Ministerio de la Protección Social para la producción de panela. Como requisito detonante para activar la economía del municipio de maripi.

4.2 Específicos

El cual se acompaña de los siguientes objetivos específicos:

1. Señalar la normatividad sanitaria para la producción de panela en Colombia, y los requisitos exigidos por el INVIMA para su certificación y exportación.
2. Establecer la producción nacional de panela y su importancia para la economía de la región de estudio en Boyacá.
3. Determinar si los trapiches en los que se producen la panela en el municipio de maripi cumplen con las normas sanitarias.

5 Metodología

5.1 Alcance del Proyecto

Este proyecto busca identificar las inexactitudes, inconvenientes, posibles errores que contengan los trapiches del municipio de Maripi en cuanto a los requerimientos que exige la Resolución 779 de 2006 La Resolución 3462 de 2008 del Ministerio de la Protección Social en la cual se estipula las normas sanitarias para la elaboración de la panela y así poder determinar, proponer y aplicar algunos mecanismos en donde estos trapiches acaten dichas normas sanitarias y los productores de panela ofrezcan un producto de calidad capaz de competir en el mercado nacional con miras a un mercado internacional y con esto poder activar la economía agrícola como fuente de sustento de los habitantes del Municipio de maripi.

5.2 Técnicas de Recolección de Información

- Compilación de información relacionada con el objeto de la investigación, entre otras; efectuándola mediante encuestas realizadas a los operarios de los trapiches del municipio de maripi en donde se produce la panela orgánica.
- Selección y Clasificación de los trapiches que existen dentro del municipio de maripi mediante visitas a estos para identificar si están ajustados a las exigencias de las normas sanitarias exigidas por la resolución Resolución 779 de 2006 La Resolución 3462 de 2008 del Ministerio de la Protección Social para la producción de panela en donde se exigen los requisitos sanitarios que deben de contener los trapiches para la elaboración de la panela en el país de Colombia
- Observación técnica y evidencia sobre la aplicación de la economía agrícola del municipio enfocada a la producción y comercialización de la panela realizando un trabajo de campo en el municipio para establecer la forma de producción y comercialización de la panela orgánica.

5.3 Análisis de Información

- Comparar los trapiches municipales de carácter de uso público y los trapiches privados para elaboración de panela y así concebir los mecanismos necesarios que se deben contener en los trapiches para la elaboración de la panela orgánica como un alimento totalmente natural elaborado con los estándares de calidad y sanidad establecidos en Colombia permitiéndonos proporcionar impacto social y económico dentro de nuestra investigación.
- Reconocer cuáles son los trapiches que acatan la normatividad sanitaria dentro del municipio y que brindan un producto totalmente ajustado a los requerimientos exigidos por la normatividad colombiana estableciendo la necesidad de conocerlas y acatarlas dentro del municipio de maripi.
- establecer si los operarios de los trapiches productores de panela del municipio de maripi conocen las normas sanitarias y los requisitos exigidos por esta normatividad para la elaboración de la panela.

- Redireccionar las normas sanitarias para la elaboración y producción de la panela orgánica para generar espacios de participación de la comunidad con respecto a la ejecución de los proyectos de impacto social /agrícola/ económico.

6 Normativa en el ámbito de la elaboración de la panela

Para esta sección se presenta la normativa general del ámbito de la elaboración de panela en Colombia, con el fin de dar las bases para el desarrollo de los objetivos de este reporte del caso.

Para la elaboración de la panela existe un marco normativo, compuesto por resoluciones expedidas por el ministerio de la protección social las cuales podemos mencionar: Resolución 779 de 2006 y la Resolución 3462 de 2008 del Ministerio de la Protección Social para la producción de panela

A continuación, se describen los principales elementos de cada una y posteriormente, se determina su aplicación en Colombia.

6.1 Resolución 779 de 2006, del Ministerio de la Protección Social para la producción de panela.

Esta resolución se vigente y es el marco normativo base de los requisitos sanitarios que se deben cumplir en la producción y comercialización de la panela para consumo humano.

Condiciones generales de la panela:

- Artículo 4°. De la resolución, define condiciones generales de la panela. Además de los requisitos de calidad exigidos en el artículo siguiente, la panela debe cumplir con las siguientes condiciones generales:
 - a) Estar libre de ataques de hongos, mohos, insectos y roedores;
 - b) Elaborarse en establecimientos autorizados y que cumplan con requisitos higiénicos de fabricación.

- Por otro lado el Artículo 6°.de la resolución, determina los Aditivos permitidos en la elaboración de panela. En la elaboración de panela, podrán utilizarse los siguientes aditivos:
 - a) Reguladores de pH: Bicarbonato de sodio, ácido fosfórico, carbonato de calcio, ácido cítrico, grado alimenticio;
 - b) Antiespumantes: Grasas y aceites vegetales, grado alimenticio;
 - c) Clarificantes: Poliacrilamidas, balso, guásimo y cadillo.

- En el mismo sentido, Artículo 7° de la resolución, determina y establece los requisitos para la producción de panela a partir de mieles vírgenes en las centrales de acopio y procesamiento. Para la elaboración de panela sólo se podrá utilizar como materia prima las mieles vírgenes procedentes de trapiches paneleros autorizados, siempre y cuando cumplan con los siguientes requisitos:
 - a) Que las centrales de acopio y procesamiento de mieles estén autorizados por la entidad territorial de salud correspondiente;
 - b) Que la miel virgen proceda de trapiches autorizados por la entidad territorial de salud correspondiente;
 - c) Que la miel se transporte de los trapiches a las centrales de acopio y procesamiento en vehículos autorizados por la entidad territorial correspondiente;
 - d) Las centrales de acopio y procesamiento de mieles deben garantizar la inocuidad de las mieles utilizadas en el procesamiento de la panela.

- Dentro de la resolución en su, Artículo 8° dispone las Prohibiciones. En la elaboración de la panela se prohíbe el uso de las siguientes sustancias e insumos:
 - a) Hidrosulfito de Sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras;
 - b) Colorantes o sustancias tóxicas, grasas saturadas;

c) Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela;

d) Cualquier otra sustancia química que altere sus características físico-químicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud.

- Y en su artículo 9° se describen las Condiciones sanitarias de los trapiches y de las centrales de acopio de mieles vírgenes.
- Artículo 9°. Condiciones sanitarias de los trapiches. Los trapiches paneleros deben cumplir para su funcionamiento con las siguientes condiciones sanitarias y de salud ocupacional:

1. Instalaciones físicas

a) Estar ubicados en lugares alejados de focos de contaminación;

b) Los alrededores deben estar libres de residuos sólidos y aguas residuales;

c) Estar separados de cualquier tipo de vivienda;

d) No se permite la presencia de animales y personas diferentes a los operarios en las áreas de producción;

e) Delimitación física entre las áreas de recepción, producción, almacenamiento y servicios sanitarios;

f) Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y bienestar de la comunidad;

g) Los alrededores de los trapiches paneleros no deben presentar malezas, ni objetos o materiales en desuso;

h) En los trapiches o en sus alrededores no se debe almacenar mieles de ingenio, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, azúcar y otros edulcorantes, blanqueadores ni colorantes y demás sustancias prohibidas señaladas en la presente resolución.

2. Instalaciones sanitarias

a) El trapiche debe disponer de servicios sanitarios en cantidad suficiente, bien dotados y en buenas condiciones;

b) Los servicios sanitarios deben estar conectados a un sistema de disposición de residuos.

3. Personal manipulador.

a) Los operarios deben tener uniformes limpios y en buen estado

b) Lavarse las manos con agua y jabón y mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

c) No usar joyas, ni comer, ni fumar o beber en las áreas de proceso de la panela;

d) Todas las personas que realizan actividades de manipulación de la panela, deben tener capacitación en prácticas higiénicas de manipulación de alimentos de acuerdo con lo establecido en el Título II Capítulo III del Decreto 3075 de 1997 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

e) Los trapiches paneleros deben tener e implementar un plan de capacitación dirigido a operarios de acuerdo con lo establecido en el literal b) del artículo 14 del Decreto 3075 de 1997 o en las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

4. Condiciones de saneamiento

a) El agua que se utilice debe ser de calidad potable o fácil de higienizar;

b) Debe disponer de un tanque o depósito con tapa para almacenamiento de agua de capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción, protegido de focos de contaminación, el cual se debe limpiar y desinfectar periódicamente.

5. Disposición de residuos sólidos

a) Los residuos sólidos deben ser removidos con la frecuencia necesaria para evitar la generación de malos olores, molestias sanitarias y la contaminación tanto del producto como de las superficies locativas;

b) El establecimiento debe contar con recipientes para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos.

6. Control de plagas

- a) Tener e implementar un programa escrito de procedimientos para el control integral de plagas y roedores, bajo la orientación de la autoridad sanitaria;
 - b) Los productos utilizados para el control de plagas y roedores deben estar claramente rotulados y no deben almacenarse en el trapiche.
- ## 7. Limpieza y desinfección
- a) Tener e implementar un programa de limpieza y desinfección de las diferentes áreas, equipos y utensilios que incluyan concentraciones, modo de preparación y empleo, orientados por la autoridad sanitaria.

8. Condiciones del proceso de fabricación

- a) El material, diseño, acabado e instalación de los equipos y utensilios deberán permitir la fácil limpieza, desinfección y mantenimiento higiénico de los mismos y de las áreas adyacentes;
- b) La distribución de planta debe tener un flujo secuencial del proceso de elaboración con el propósito de prevenir la contaminación cruzada;
- c) Los trapiches deben contar con los equipos, recipientes y utensilios que garanticen las buenas condiciones sanitarias en la elaboración de la panela incluyendo los molinos.

9. Sala de proceso

- a) Las paredes deben estar limpias y en buen estado;
- b) Los pisos de la sala de producción deben ser lavables, de fácil limpieza y desinfección, no porosos, no absorbentes, sin grietas o perforaciones. Los sifones deben tener rejillas adecuadas;
- c) El techo debe estar en buen estado y ser de fácil limpieza; d) Las áreas deben tener iluminación y ventilación adecuada.

10. Materias primas e insumos

a) Las materias primas e insumos se deben almacenar en condiciones sanitarias adecuadas en áreas independientes, marcadas e identificadas.

11. Envase y embalaje

a) El envasado se debe realizar en buenas condiciones higiénico-sanitarias para evitar la contaminación de la panela.

12. Almacenamiento

a) Se debe hacer ordenadamente en pilas o sobre estibas, con adecuada separación entre las paredes y el piso;

b) El almacenamiento se debe realizar en condiciones adecuadas de temperatura, humedad y circulación del aire.

13. Salud ocupacional

a) El establecimiento debe disponer de un botiquín con la dotación adecuada;

b) El personal debe disponer de implementos de dotación personal que cumplan con la reglamentación de seguridad industrial.

c) Las áreas de riesgo deben estar claramente identificadas. Parágrafo. El cumplimiento de las condiciones sanitarias previstas en el numeral 1 literales c) y e), numeral 2 literales a) y b), numeral 8 literal b) y numeral 9 literales a), b) y c), se hará exigible a partir del tercer año de entrada en vigencia del reglamento técnico que se establece con la presente resolución.

En los artículos 15 al 26 de la resolución indica los procedimientos administrativos El artículo 15 establece el procedimiento administrativo para la Exportación de panela, registro sanitario y vigilancia sanitaria

Artículo 15. Requisitos sanitarios para la exportación de panela. La panela que se destine a la exportación debe proceder de trapiches y de centrales de acopio de mieles vírgenes provenientes igualmente de trapiches, que cumplan con las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en el Decreto 3075 de 1997 y demás disposiciones que lo modifiquen, adicionen o sustituyan. Las Buenas Prácticas de Manufactura deben estar certificadas por la autoridad sanitaria competente. El certificado de cumplimiento de BPM tendrá una vigencia de seis (6) meses, a partir de la fecha de su expedición.

Artículo 16. Registro sanitario. Las panelas a las cuales durante el proceso de producción se les haya adicionado saborizantes, deben obtener el registro sanitario al tenor de lo dispuesto en el artículo 41 del Decreto 3075 de 1997 y las disposiciones que lo modifiquen, adicionen o sustituyan. CAPITULO II Inspección, vigilancia, control, medidas de seguridad y sanciones

Artículo 17. Vigilancia y control. Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, en coordinación con las Direcciones Territoriales de Salud, ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control conforme a lo dispuesto en la Ley 715 de 2001, para lo cual podrán aplicar las medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en los artículos 576 y siguientes de la Ley 09 de 1979, para lo cual se regirán por el procedimiento establecido en el Capítulo XIV del Decreto 3075 de 1997 o en las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen. Parágrafo. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, como laboratorio de referencia, servirá de apoyo a los laboratorios de la red, cuando estos no estén en capacidad técnica de realizar los análisis.

Artículo 18. Responsabilidad y sanciones. El cumplimiento de los requisitos de calidad establecidos en el presente reglamento, es responsabilidad de los fabricantes. Así mismo, toda persona natural o jurídica que se dedique a la distribución y comercialización de la panela, actividades que comprenden el transporte y expendio de la misma, será solidariamente responsable con los fabricantes en el mantenimiento de las condiciones sanitarias y de calidad que las regulan, so pena de las sanciones correspondientes de acuerdo con las disposiciones legales vigentes.

Artículo 19. Visitas de inspección. Es obligación de la autoridad sanitaria competente realizar dos (2) visitas de inspección al año a los trapiches paneleros y a los centros de acopio de mieles vírgenes, para verificar las condiciones sanitarias establecidas en el reglamento técnico que se establece mediante la presente resolución.

Artículo 20. Acta de inspección. Con fundamento en lo observado en las visitas de inspección, la autoridad sanitaria competente levantará actas en las cuales se hará constar las condiciones sanitarias encontradas en el establecimiento objeto de inspección y emitirá concepto favorable o desfavorable según el caso. Si fuere el caso, se harán las exigencias sanitarias y se concederán plazos para cumplirlos. El acta de visita debe ser firmada por el funcionario que la practique y notificada al representante legal, el arrendatario o propietario del establecimiento. Parágrafo. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, elaborará un formulario único de acta de visita de aplicación nacional, que debe ser diligenciado por la autoridad sanitaria competente que practique la visita, en el cual se hará constar el cumplimiento de los requisitos establecidos para los trapiches paneleros y centros de acopio de mieles vírgenes, condiciones sanitarias y de calidad, contenidas en el reglamento técnico establecido en la presente resolución.

Artículo 21. Muestras para análisis. La toma de muestras para análisis debe ser practicada por la autoridad sanitaria correspondiente en cualquiera de las etapas de fabricación, procesamiento, envase, embalaje, almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de la panela, para efectos de inspección, vigilancia y control sanitario.

Artículo 22. Número de muestras para control oficial. El número de unidades de las que consta una muestra para control oficial es tres (3) y deben corresponder a un mismo lote de producción. Se distribuirán así: Una (1) para análisis físico-químico, una (1) para contra muestra oficial debidamente rotulada y sellada que quedará en poder de la autoridad sanitaria y una (1) unidad para el interesado y será analizada en su laboratorio de control de calidad. Las tres (3) unidades anteriores deben ir en envases oficial y selladas. Parágrafo 1°. Para efectos del presente artículo entiéndase por muestra las tres (3) unidades recolectadas por la autoridad sanitaria. La autoridad sanitaria tendrá un plazo máximo de diez (10) días para realizar el análisis fisicoquímico y notificar el resultado al interesado. Parágrafo 2°. Se utilizará la contra muestra en poder de la autoridad sanitaria, debidamente sellada por esta, para que, en caso de encontrar una diferencia con los resultados del laboratorio particular sea el laboratorio oficial de superior jerarquía quien la dirima. En caso de que el interesado no presente los resultados de análisis de su unidad de muestra en un plazo máximo de diez (10) días contados a partir de la notificación de los resultados oficiales, se darán por aceptados los oficiales y no se analizará la contra muestra. El laboratorio oficial de superior jerarquía, tendrá un plazo máximo de diez (10) días contados a partir de la fecha de presentación de los resultados del laboratorio particular por parte del interesado ante la autoridad sanitaria.

Artículo 23. Acta de toma de muestras. De toda toma de muestras de panela, la autoridad sanitaria competente levantará un acta firmada por las partes que intervengan, en la cual se hará constar la forma de muestreo y la cantidad de muestras tomadas y dejará copia al interesado con una contra muestra. En caso de

negativa del representante legal o propietario o encargado del establecimiento para firmar el acta respectiva, esta será firmada por un testigo. Parágrafo. Para este propósito se aplicará el formulario único nacional establecido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.

Artículo 24. Certificado y evaluación de la conformidad. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, y las Entidades Territoriales de Salud que tengan capacidad técnica, deberán realizarla Evaluación de la Conformidad. El Certificado de Evaluación de la Conformidad podrá ser expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, o cuando sea del caso, por los organismos de certificación acreditados o reconocidos por dicha entidad, de conformidad con lo previsto en la Decisión 506 de la Comunidad Andina. Parágrafo. Si en los manuales de técnicas analíticas y procedimientos adoptados por el Ministerio de la Protección Social, no se describe técnica o método alguno para la determinación de los requisitos previstos en este reglamento, se podrán utilizar las técnicas reconocidas internacionalmente por el Codex Alimentarius, validadas para alimentos.

Artículo 25. Revisión y actualización. Con el fin de mantener actualizadas las disposiciones del reglamento técnico que se establece con la presente resolución, el Ministerio de la Protección Social, de acuerdo con los avances científicos y tecnológicos nacionales e internacionales aceptados, procederá a su revisión en un término no mayor a cinco (5) años contados a partir de la fecha de su entrada en vigencia, o antes, si se detecta que las causas que motivaron su expedición fueron modificadas o desaparecieron.

Artículo 26. Vigencia. De conformidad con el numeral 5º del artículo 9º de la Decisión Andina 562 de 2003, el reglamento técnico que se establece con la presente resolución, empezará a regir dentro de los seis (6) meses siguientes contados a partir de la fecha de su publicación en el Diario Oficial, para que los

productores y comercializadores de la panela para consumo humano, y los demás sectores afectados, puedan adaptar sus procesos y/o productos a las condiciones establecidas en la presente resolución y deroga las disposiciones que le sean contrarias, en especial la Resoluciones 2546 y 3260 de 2004.

6.2 Resolución 3462 de 2008 del Ministerio de la Protección Social

Esta resolución tiene por objeto modificar el párrafo del artículo 9° y el artículo 15 de la Resolución 779 de 2006.

Artículo 1°. Modificar el párrafo del artículo 9° de la Resolución 779 de 2006, el cual quedará así:

“Párrafo. El cumplimiento de las condiciones sanitarias previstas en el numeral 1 literales c) y e), numeral 2 literales a) y b), numeral 8, literal b) y numeral 9 literales a), b) y c), se hará exigible a partir del quinto año de entrada en vigencia del reglamento técnico que se establece con la presente resolución”.

Artículo 2°. Modificar el artículo 15 de la Resolución 779 de 2006, el cual quedará así:

“Artículo 15°. Requisitos sanitarios para la exportación de panela. La panela que se destine a la exportación debe proceder de trapiches y de centrales de acopio de miles vírgenes provenientes igualmente de trapiches, que cumplan con las Buenas Prácticas de Manufactura, BPM, estipuladas en el Decreto 3075 de 1997 y demás disposiciones que lo modifiquen, adicionen o sustituyan. Las Buenas Prácticas de Manufactura deben estar certificadas por la autoridad sanitaria competente”.

Artículo 3°. Inscripción de trapiches paneleros y centrales de acopio de mieles vírgenes procedentes de trapiches que elaboren panela para consumo nacional o exportación. Los establecimientos denominados trapiches paneleros y centrales de

acopio de mieles vírgenes procedentes de trapiches paneleros que elaboren panela para consumo nacional o exportación, deberán inscribirse ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, según el Formato Único de Inscripción que para el efecto establezca el mencionado Instituto, dentro de los treinta (30) días siguientes a la entrada en vigencia de la presente resolución. Parágrafo. Los establecimientos denominados trapiches paneleros y centrales de acopio de mieles vírgenes procedentes de trapiches paneleros que elaboren panela para consumo nacional o exportación, tendrán un plazo de seis (6) meses, para realizar la inscripción, contados a partir de la entrada en vigencia de la resolución a través de la cual se establezca el Formato Único de Inscripción.

Artículo 4°. Base de datos. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, mantendrá una base de datos con la información reportada en las inscripciones de los trapiches paneleros y las centrales de acopio de mieles vírgenes procedentes de trapiches paneleros que elaboren panela para consumo nacional o exportación.

Artículo 5°. Incumplimiento del requisito de inscripción. Los trapiches paneleros y las centrales de acopio de mieles vírgenes procedentes de trapiches paneleros que elaboren panela para consumo nacional o exportación que no efectúen el proceso de inscripción que trata la presente resolución, serán objeto de las sanciones previstas en el artículo 577 de la Ley 9ª de 1979 o la norma que la modifique, adicione o sustituya. Artículo 6°. Vigencia. La presente Resolución rige a partir de la fecha de su publicación; modifica el parágrafo del artículo 9° y el artículo 15 de la Resolución 779 de 2006 y deroga las disposiciones que le sean contrarias.

7 Economía agrícola.

Uno de los objetivos en los cuales nos incentivó llevar a ejecución el presente documento es poder mostrar la gran importancia que es para nuestro país todas aquellas labores que nuestros campesinos realizan día a día para así poder

abastecer las necesidades de la canasta familiar de toda nuestra sociedad, es “una verdad a puño” que todo aquel esfuerzo que realizan nuestros hermanos en las zonas rurales, como sembrar, cosechar, fumigar y respectivo recoger todo aquellos cultivos de determinados productos que en sus tierras cultivan, muchas veces no se ve tal retribución de manera idónea puesto que si se tiene que hacer una gran inversión para ejecutar estos proyectos sin que se vea reflejado una buenas utilidades. Teniendo que muchas veces parar su trabajo y dedicarse a otras labores para así poder sostener a sus familias de manera honrada.

7.1 Avance de la agricultura en Colombia.

Es una realidad que la economía agrícola es de una gran importancia en cuanto al progresos económico de un país, pues como sabemos nuestro territorio tenemos la fortuna de tener gran variedad de productos para ofrecer y poder competir a nivel nacional e internacional. Cabe resaltar que el Banco Mundial toma en cuenta como el desarrollo de la agricultura generaría un enorme avance para los países como una oportunidad del sector privado e impulsar todo lo relacionado con la agricultura y economía rural.

8. Política agrícola

Una de las estabilidades de la economía agrícola y para continuar con su constante desarrollo y su viabilidad son las políticas agrícolas que maneja cada estado, no es una mentira para nadie que en nuestro país padece de unas políticas deficientes y poco estructuradas. El estado debería tener claro que el sector agrícola es de suma importancia para el avance de nuestra nación.

Como es evidente los desplazamientos de nuestros campesinos y la desigualdad entre otras falencias, se tiene como resultado una enflaquecimiento en cuanto a la economía agrícola, pensaríamos que el gobierno debería brindar aquel apoyo de manera enorme al sector agrícola ya que es de igual importancia tal y como lo es el de la economía industrial, de tal manera los productores campesinos tendrían aquella seguridad a la hora de iniciar un proyecto en sus tierras. Ahora bien, en Argentina Las políticas sobre comercio agrícola han interesado particularmente a

legisladores y analistas alrededor del mundo. Esto gracias a sus implicaciones sobre seguridad alimentaria y mercados agrícolas.

9. Apoyo comercial de los productos agrícolas

Sabemos que el gobierno colombiano le falta dar prioridad al sector agrícola pues como sabemos muchas veces los pequeños productores de la agricultura carecen de recursos económicos y a su vez de poca información en cuanto a la comercialización de sus productos en el mercado nacional como internacional, para el caso en estudio, en el Municipio de Maripi occidente de Boyacá pudimos evidenciar la desigualdad que entre la sociedad y a su vez la falta de intervención estatal para dar capacitación e información a los productores de la panela, según el estudio socio jurídico que llevamos a cabo en dicho Municipio, los campesinos allí tienen tan poco apoyo que no se atreven y por su puesto sus recursos económicos son tan escasos que la tan apetecedor producto como lo es la “panela” no la comercializan sino únicamente en el municipio.

Es un caso por ejemplo como lo manifiesta en 2001 la FAO puso en marcha un proyecto de investigación de las consecuencias de la comercialización de las pequeñas explotaciones agrícolas en las relaciones de género, entre los hogares y en el seno de los mismos. Otro tema de investigación era la forma en que los proyectos de desarrollo están respondiendo ante estas consecuencias. Se presentó un cuestionario a una muestra de agricultores de 16 proyectos de comercialización de pequeñas explotaciones agrícolas con ayuda de organizaciones internacionales y ONG, en 14 países en desarrollo (Ghana, Kenya, el Níger, Tanzania, Zambia, Camboya, China, la India, Myanmar, Pakistán, Bolivia, la República Dominicana, Guatemala y Honduras).

Los informantes del estudio revelaron que el desarrollo de la comercialización de pequeñas explotaciones agrícolas forma parte de un cambio más general que se

presenta en los medios de subsistencia rurales y que casi siempre incluye actividades no agrícolas y emigración. Este cambio afecta a todos los tipos de bienes de capitales del hogar (naturales, materiales, económicos y sociales).

10 Costos asociados a la producción del cultivo

Respecto a los costos de producción de productos naturales o más conocidos orgánicos en los últimos años se ha venido aumentando de manera rápida pues como sabemos dichos productos manejan calidades y a su vez ausencia de químicos que con el pasar del tiempo seguramente se verá reflejado en nuestra salud el consumo de dichos alimentos orgánicos.

Una de las forma para que promover a los cultivadores de productos orgánicos es que el estado incentive de manera que aquellos costos de producción sean bajos a diferencia de los productos agrícolas tradicionales

Como bien sabemos la agricultura y la producción de aquellos campesinos son la base de la oferta en el comercio de los productos, esto daría como resultado la importancia que tendrá siempre la oferta del mercado es doméstica. Por estas épocas se ha reflejado la gran oferta que ha en cuanto a los consumidores de productos orgánicos puesto que tienen bien claro la calidad de que se le ofrece de dichos cultivos, además la población se está concientizando y cuidando cada día mas de la salud, nutrición y la protección al medio ambiente que se le brinda con estos cultivos pues es mas sana y menos dañosa para nuestro medio ambiente.

La agricultura y la producción local son la base de la oferta en el comercio de los productos, lo que significa que la principal oferta del mercado es domestica. Que no es suficiente para su auto sostenimiento y tienen que importar frutas cítricas, granos, aceitunas, arroz, soja, frutas delicadas, aceites, frutas secas y nueces. En cuanto a los consumidores de productos orgánicos en Europa se encontró que son un grupo creciente (aumentando entre el 1% y el 20% dependiendo el país)⁴, conscientes de

la salud, nutrición, el medio ambiente y la seguridad de los alimentos, estos están satisfechos por comprar productos orgánicos siempre que se perciban como auténticos, adquiridos convenientemente y que no sean muy costosos para el presupuesto familiar, buscando principalmente aumentar su bienestar. Se puede ver que la demanda y oferta de productos orgánicos en Europa representa una potencialidad para el proyecto teniendo en cuenta que esta creciendo con mucha fuerza y rápidamente. Se puede apreciar además que este es un mercado maduro, por lo que sería interesante tomarlo como un ejemplo a seguir para penetrar en el mercado nacional y en el futuro el internacional. Por otro lado es importante recalcar que Colombia es muy joven en cuanto al tema de mercados orgánicos pero con grandes oportunidades teniendo en cuenta que las circunstancias presentes son muy propicias para el desarrollo del mercado, se mencionó a Europa anteriormente ya que estos han incursionado con éxito gracias a sus excelentes labores de mercadeo y gran desarrollo en el campo en cuanto a tecnología, es un modelo muy interesante que vale la pena seguir. Los principales factores que han influenciado el desarrollo de estos productos son: la introducción y aplicación de estándares para la certificación de productos orgánicos en toda la Unión Europea⁵, dando a los consumidores una garantía del origen de los productos, creciente actividad y viabilidad de los productos agrícolas orgánicos de gran calidad, así como su producción y comercialización, crecientes implicaciones de los supermercados al por menor de los alimentos orgánicos, en vez de ser controladas por tiendas especialista como se había hecho hasta ahora, conocimientos del consumidor en relación a la buena salud, valor nutricional y seguridad de los alimentos, entendimiento hacia la necesidad de proteger el medio ambiente y estímulos políticos para la conversión hacia la agricultura ecológica.

11 Producción Nacional de la panela

LA AGROINDUSTRIA PANELERA EN COLOMBIA

La producción de panela es una de las agroindustrias rurales de mayor tradición en América Latina y el Caribe. En contraste a la industria azucarera, la producción de panela se realiza en pequeñas explotaciones campesinas mediante procesos artesanales en los que prevalece una alta intensidad de trabajo familiar y aún muy bajas tasas de introducción de tecnologías mecanizadas o de alta intensidad de capital (Rodríguez, 2001).

La producción panelera se presenta en casi todos los países de la región. Entre los países productores de panela reportados en el continente se destacan Colombia, Brasil, México, Guatemala, Venezuela, Haití, Perú, Ecuador, Honduras, El Salvador, Costa Rica, Nicaragua, Panamá, República Dominicana, Bolivia y Argentina. La producción en América Latina en 1998 fue cercana a 1 800 000 toneladas anuales de panela, que representa cerca del 12.3 por ciento de la producción mundial (PRODAR, 1994).

En Colombia la agroindustria panelera es una de las principales actividades económicas en las regiones de los Andes como estrategia de generación de ingresos para más de 70 000 familias campesinas, que responden a una significativa demanda nacional y a un consumo arraigado en los sectores urbanos y rurales del país. Algunos indicadores de su importancia son los siguientes (Rodríguez, G. 2000):

- Colombia es el segundo productor de panela, después de la India, y contribuye con cerca del 10 por ciento a la producción mundial (13 millones t/año);
- Vincula 350 000 personas entre productores, trabajadores, comerciantes y otros actores.
- Genera el equivalente a 120 000 empleos permanentes;
- Ocupa 226 000 hectáreas en el cultivo de la caña;
- Existen 20 000 trapiches como infraestructura para el procesamiento;
- Contribuye con el 6,7 por ciento a la formación del PIB agrícola;
- Participa con el 2,18 por ciento del gasto en alimentos de la población;
- Colombia tiene el mayor consumo per capita a nivel mundial con cerca de 32 kg/año. El cultivo de la caña panelera se desarrolla

principalmente en la Región Andina sobre las laderas de las tres cordilleras que atraviesan el país, en la franja altimétrica comprendida entre 700 y 2 000 m.s.n.m. Las condiciones fisiográficas en que se desenvuelve el cultivo de esta especie son muy variadas dependiendo de la región; sin embargo, las que más predominan son las áreas de pendientes medias a altas con inclinaciones que oscilan entre el 10 y el 40 por ciento (Región de la Hoya del Río Suárez, Cundinamarca, Nariño, Antioquia, Eje Cafetero y Norte de Santander). La producción de panela se halla ampliamente dispersa en la geografía colombiana, siendo una actividad económica frecuente en casi todos los departamentos del país. Las regiones colombianas más productoras de panela son Boyacá, Santander, Cundinamarca, Antioquia, Huila y Nariño, departamentos que concentran más de las tres cuartas partes de la producción nacional. Los rendimientos obtenidos por hectárea son muy heterogéneos, debido a las diferencias en los contextos socioeconómicos y tecnológicos en que se desarrolla la producción. Los mayores rendimientos se alcanzan en la región de la Hoya del Río Suárez (ubicada en los departamentos de Boyacá y Santander), donde se ha logrado el mayor desarrollo tecnológico tanto del cultivo como del procesamiento de la caña panelera. Como ya se anotó, la producción panelera colombiana se desarrolla simultáneamente en diferentes contextos regionales, con sus propias especificidades tecnológicas y socioeconómicas. Así por ejemplo, en el Valle del Cauca y Risaralda es posible encontrar explotaciones de gran escala con capacidades de producción superiores a los 300 kg de panela por hora. En estas explotaciones, en las cuales la producción tiene un carácter eminentemente comercial, la contratación de personal ocurre en forma permanente, sujeta a la legislación laboral vigente. En estos casos es frecuente la existencia de plantaciones de caña “en propiedad,” con extensiones superiores a las 50 ha. En otros casos se presenta la compra de lotes de caña que son procesados por los dueños de trapiche para la producción de panela. Existen también explotaciones de tamaño mediano que predominan en las regiones de la Hoya del Río Suárez (Boyacá y Santander), Nariño y algunos municipios de Antioquia, en donde las capacidades de producción oscilan entre 100 y 300 kg/hora.

Estas explotaciones 10 Producción de panela como estrategia de diversificación en la generación de ingresos en áreas rurales de América Latina muestran una integración al mercado de tipo comercial tanto en materia de contratación de personal y compra de insumos, como en la venta de la panela, pero persisten aún características de economía tradicional como la presencia de la aparcería. En regiones ubicadas al occidente de Cundinamarca, como las Provincias de Gualivá, Rio negro y Tequendama, así como en la mayoría de los municipios de clima medio de Antioquia, Tolima, Huila y Norte de Santander se encuentran explotaciones en pequeña escala, pudiéndose considerar que este nivel de explotación es el más representativo de la agroindustria panelera colombiana. La producción panelera, en este caso, se desarrolla, en su mayor parte, dentro de un esquema de economía campesina, en fincas con extensiones que varían entre cinco y 20 ha y en trapiches de tracción mecánica cuyas capacidades de proceso oscilan entre 150 y 100 kg de panela por hora. En este tipo de pequeñas unidades productoras son frecuentes el alquiler de trapiches, la molienda en compañía y la aparcería. Otro rasgo característico de estas fincas es el alto uso del factor trabajo, especialmente de carácter familiar, y la contratación de trabajadores temporales para las labores de molienda. La incorporación de tecnología en la producción de pequeña escala es aún muy reducida; se podría afirmar que, en este sentido, el mayor cambio técnico ha sido la introducción de motores para accionar los molinos paneleros. Por último, existen en Colombia muchos pequeños productores de panela y miel, que producen en condiciones de minifundio o microfundio en fincas menores de 5 ha, y quienes corrientemente procesan la caña en compañía de vecinos propietarios de trapiches, con molinos accionados por pequeños motores o mediante fuerza animal, y con capacidades de producción menores de 50 kg de panela por hora. En estos casos la integración al mercado laboral es baja y la mayor parte de las labores de cultivo y proceso se realizan mediante el empleo de mano de obra familiar, como ya se señaló

12 Manejo de la Producción orgánica y química.

La agricultura orgánica es un sistema de producción orientado a los procesos, más que a los productos. La característica principal de los métodos de producción orgánica es la restricción en el uso de fertilizantes y plaguicidas sintéticos para la producción de cultivos.

Para el presente trabajo es importante tratar temas como lo son el manejo de la producción orgánica y química, pues como veníamos comentando el fruto que los campesinos del Municipio de Maripi es el procesamiento de la caña de azúcar para así obtener el tan anhelado resultado “Panela”, cabe resaltar que al momento de hacer las entrevistas con los agricultores se trata de como es el procesamiento de la caña de azúcar para llevar a cabo la mencionado derivación.

De esta manera nos informamos que es de tal calidad y beneficio sacar al mercado un producto totalmente artesanal, pues en cuanto a la salud vemos que la gran cantidad de productos para el consumo humano hoy día están inundados de químicos los cuales con el tiempo repercutirán para nuestras vidas, tal es la importancia de este tema que ya como lo podemos apreciar en redes sociales, se han implementado mercados de alimentación saludable. Siendo así las cosas este sería uno de los productos para el consumo que tendría una producción totalmente natural y saludable.

Siendo así uno de los estudios de la FAO es que en las estadísticas comerciales se considera la agricultura únicamente como una actividad económica. La agricultura como forma de vida, patrimonio, identidad cultural, pacto ancestral con la naturaleza, no tiene un valor monetario.

Entre otras importantes contribuciones no monetarias de la agricultura cabe citar el hábitat y el paisaje, la conservación del suelo, la ordenación de las cuencas hidrográficas, la retención de carbono y la conservación de la biodiversidad. El

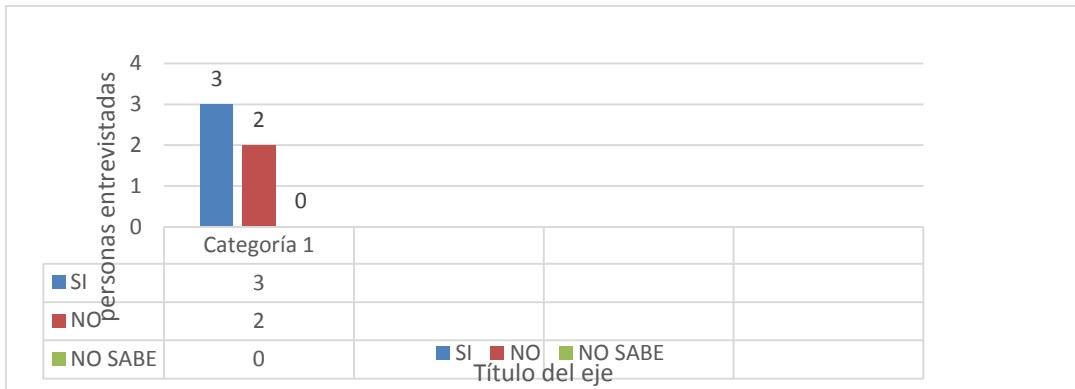
agroturismo cuenta con numerosos adeptos en muchos países desarrollados y en desarrollo, ahora que los habitantes de la ciudad buscan una escapada pacífica y demuestran un interés nuevo en los lugares de donde proceden sus alimentos (la FAO).

De igual forma sabemos la importancia del desarrollo de la producción agrícola orgánica y lo beneficioso que puede ser para nuestra salud que según esto la SENASA manifiesta en su informe, Hoy en día, el sector de la agricultura orgánica es el sector alimenticio que muestra mayor crecimiento. Las tasas de crecimiento en las ventas de alimentos orgánicos han oscilado entre el 20 y 25 por ciento anual a lo largo de una década. Los índices que corresponden a las tierras orgánicas de Europa, América Latina y Estados Unidos son excelentes. Entre 1995 y 2000, se ha triplicado la superficie total de tierras orgánicas en Europa y Estados Unidos. En los últimos 5 años, en Argentina, la superficie de tierras orgánicas aumentó en un 1 280 por ciento (SENASA).

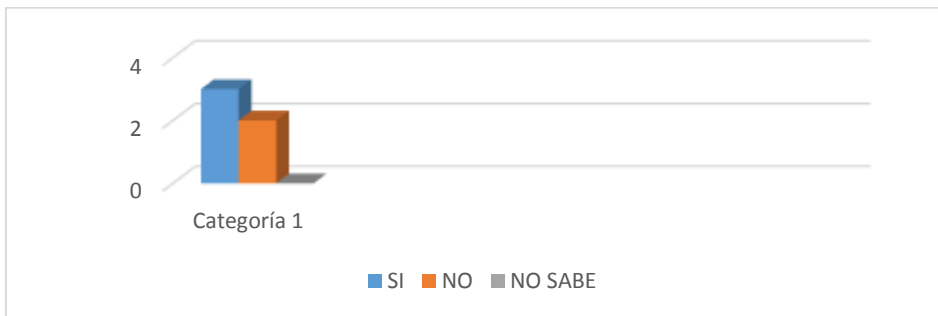
13 Estadísticas

Con el fin de tener información de primera mano del estado de los trapiches del municipio de maripi, se realizó un trabajo de campo en 5 trapiches, seleccionando a 1 operador de trapiche, para un total de 5 entrevistados, en donde se quiso averiguar sobre el conocimiento de las normas sanitarias las condiciones en las que se encuentran los trapiches, para lo cual se aplicó una entrevista (ver Anexo A). Se obtuvieron los siguientes resultados.

Grafica 1. Conoce usted alguna norma sanitaria que regule la elaboración de panela.



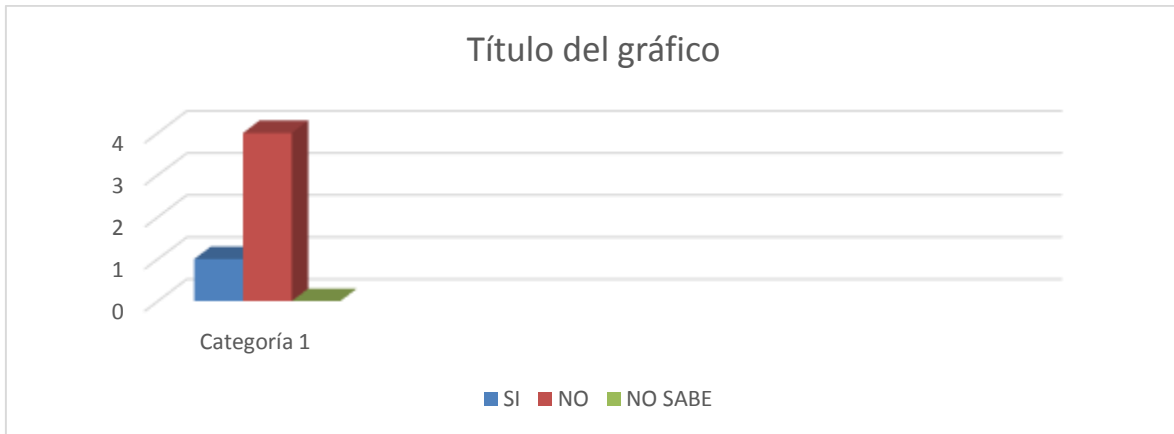
Grafica 2. Al momento de la producción de la panela emplea Uds. algún tipo de higiene para llevar a cabo el proceso.



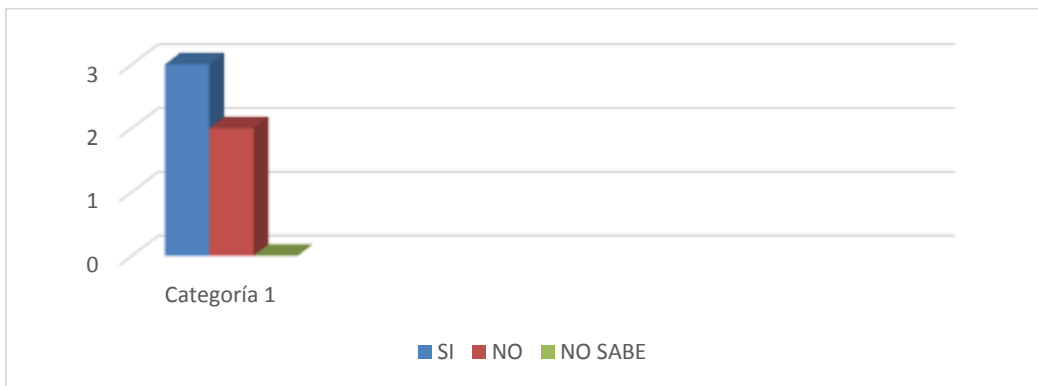
Grafica 3. La (panela) que produce se consume y comercializa en:



Grafica 4. Conoce usted los programas con los que debe contar el trapiche.



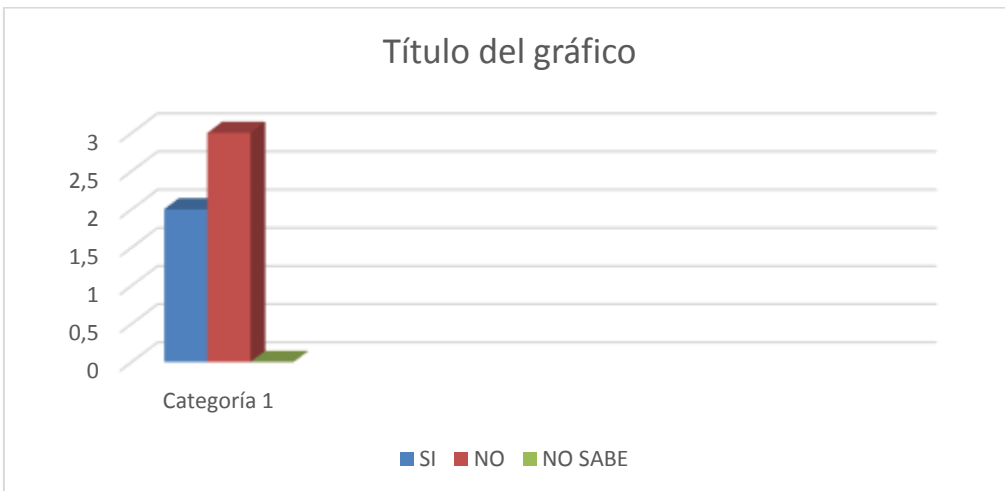
Grafica 5. Sabe usted cuales son las sustancias prohibidas para la elaboración de la panela, como hidro-sulfito de sodio o blanqueadores, colorantes, grasas saturadas de origen animal.



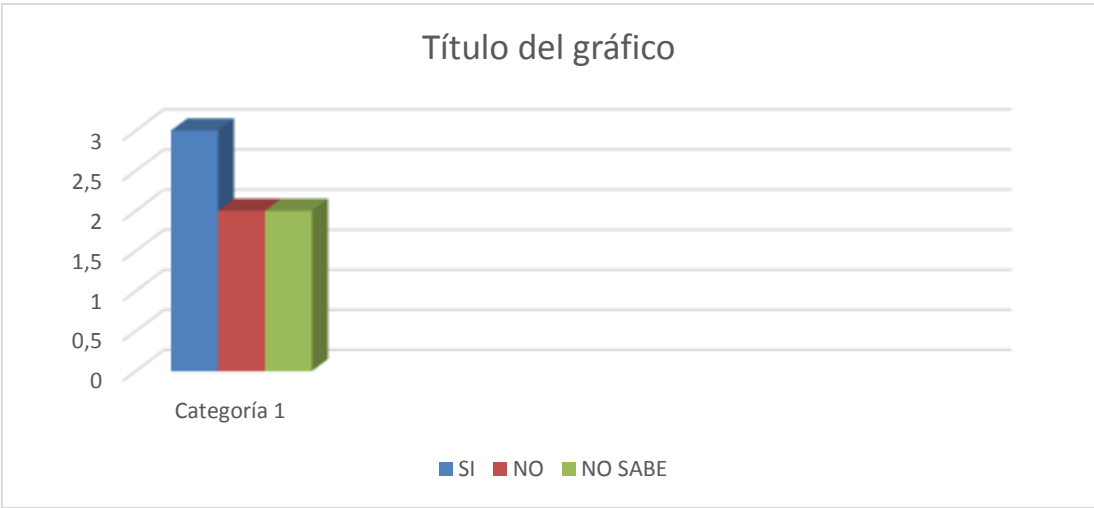
Grafica 6. Emplea usted algunas de las anteriormente mencionadas sustancias



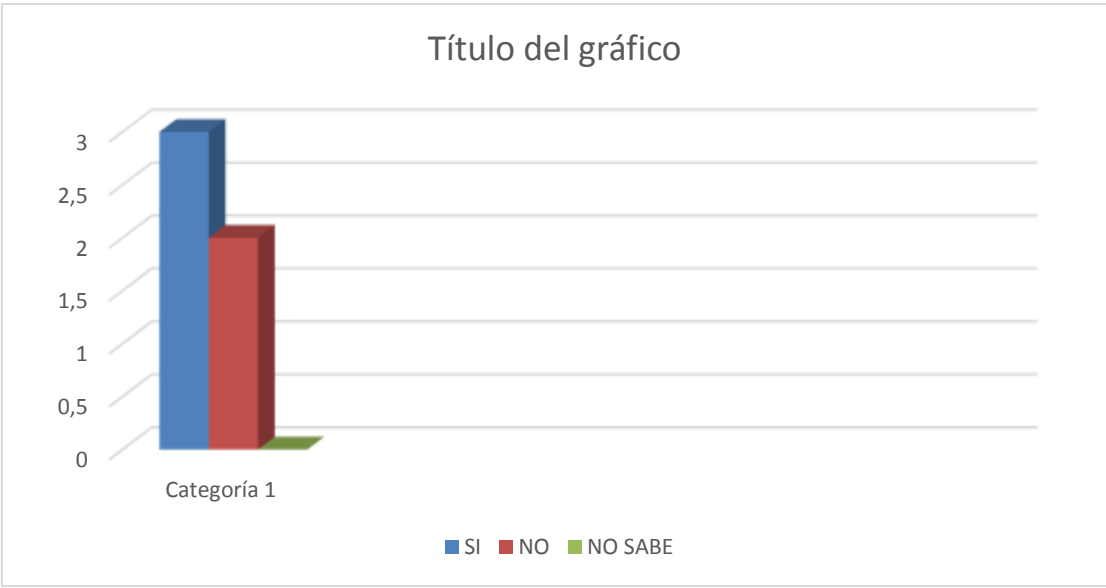
Grafica 7. Es posible que exista residuos de los herbicidas empleados en los campos de caña, en la producción final (panela).



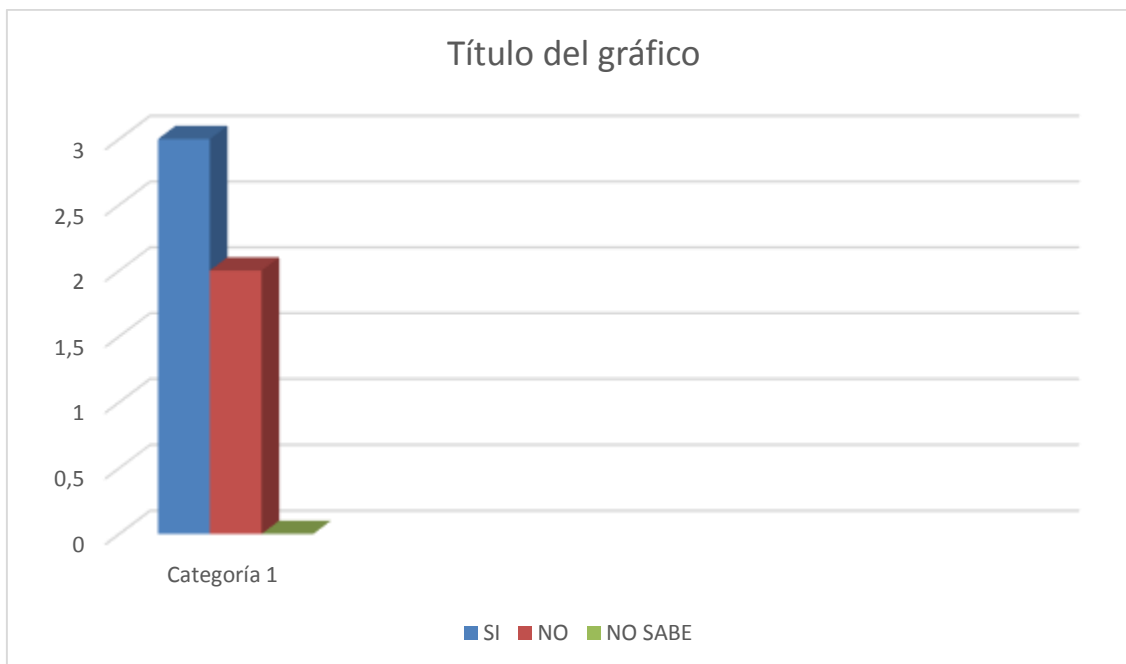
Grafica 8. Le gustaría que la administración municipal le brindara más información y capacitación a todos los cultivadores de la caña de azúcar, para así brinda un mejor producto de calidad en el mercado



Grafica 9. Sabe usted que al implementar las normas de higiene y seguridad para la producción de caña de azúcar puede entrar a competir en el mercado nacional e Internacional.



Grafica 10. Estaría usted dispuesto a vender su producto a través de internet, sin intermediarios.



14 Conclusiones

De lo anteriormente mencionado podemos dar un bosquejo de acuerdo al estudio socio jurídico que se realizó con un porcentaje considerable de pequeños productores del municipio de Maripi, de cómo es la producción de la panela y si ellos emplean las reglas para sacar a la luz dicho producto o si meramente emplean unas técnicas de manera empírica.

Podemos concluir lo siguiente de manera desglosada.

1. Que de acuerdo a las Normas sanitarias para la producción de panela.

- La Resolución 779 de 2006 del Ministerio de la Protección Social: Establece los requisitos para la fabricación y comercialización de panela para consumo humano.

Requisitos que como mencionamos anteriormente no se cumplen a cabalidad pues estos productores a veces no tienen conocimiento alguno de la norma o simplemente no se les brinda la información pertinente para que sigan estas pautas de producción de la panela

- La Resolución 3462 de 2008 del Ministerio de la Protección Social: Establece la inscripción tanto de Trapiches Paneleros como de las

Centrales de Acopio de mieles provenientes de trapiches paneleros y amplía el plazo de cumplimiento de los siguientes requisitos hasta septiembre de 2011:

- Separación de la vivienda
- Delimitación física entre las áreas de recepción
- Producción
- almacenamiento
- servicios sanitarios
- Servicios sanitarios conectados a un sistema de disposición de residuos.
- Flujo secuencial del proceso en la fábrica.
- Paredes, pisos y techo en buen estado y de materiales que puedan limpiarse fácilmente.

Como nosotros apreciamos en el trabajo socio jurídico, el resultado de acuerdo a este numeral, si hay aplicación o no de la normatividad, evidenciamos que dicha inscripción no se cumple pues cada uno de estos campesinos tienen el mismo lugar de su vivienda, una (choza) donde de manera artesanal tienen su trapiche y siendo así, se aprecia que no se cumple con los estándares legales entonces tampoco posteriormente van a tener una inscripción, por la poca información y educación que a ellos se les brindan respecto de su forma de elaborar el producto, también porque ellos manifiestan que es muy poca la producción entonces cumplir con tanto requisito exigido no les dejaría nada de dividendos.

- La Resolución 3544 de 2009: Amplía los plazos para el cumplimiento de los requisitos del envase individual y rotulado de la panela hasta septiembre de 2011.
2. La importancia de la producción de la panela principalmente en Colombia se ve reflejada en ya que el consumo de panela en Colombia es el más alto del mundo (CORPOICA -FEDEPANELA, 2000) y su producción una de las principales actividades agrícolas de la economía nacional.

En el mundo cerca de treinta países producen panela. Colombia es el segundo productor después de la India, con un volumen que representa más del 9% de la producción mundial registrada por la FAO. En términos de consumo por habitante, Colombia ocupa el primer lugar con un consumo promedio de 31 kg de panela por persona al año, cantidad que supera en más de tres veces a otros consumidores importantes (Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria (CORPOICA), 2000).

La producción de panela es una de las principales actividades agrícolas de la economía nacional, entre otras razones por su participación significativa en el Producto Interno Bruto (PIB) agrícola, por la superficie dedicada al cultivo de la caña, la generación de empleo rural y su importancia en la dieta de los colombianos. En el país se estima que existen cerca de 70.000 unidades agrícolas que cultivan caña para la producción panelera y aproximadamente 15.000 trapiches en los que se elaboran panela y miel de caña (Central de Insumos y Materias Primas para la Industria Alimentaria Ltda. (CIMPA), 1992); Henao, Moreno y Olarte 1999).

La mayoría de las actividades de producción se realizan dentro de esquemas de economía campesina en unidades de pequeña escala, con alto uso de mano de obra y bajos niveles de inversión en mejoras tecnológicas. Dado el problema de ineficiencia energética (Instituto Colombiano Agropecuario (ICA), 1986); CORPOICA, 1996) en muchos trapiches no basta con el bagazo producido y se emplea leña o llantas usadas como combustible adicional para suplir la demanda energética del proceso (CIMPA, 1992). La preocupación por el agotamiento de los recursos y la contaminación ambiental, ha llevado a que diferentes instituciones realicen nuevos diseños de hornillas y procesos productivos con mayores eficiencias energéticas. (Álzate Gómez 2009).

Ahora bien para la mayoría de habitantes en el Municipio de Maripi, la producción de la panela se encuentra en uno de los principales modos de sostenimientos para estas familias pues evidenciamos la escasa realización de otras actividades por parte de esta sociedad, que ellos ven en este producto su sustento del diario vivir, en esta parte del territorio Nacional a pesar que es famoso por sacar las piedras preciosas (esmeraldas) se evidencia una gran desigualdad social, pues no todos ven en estas minas una fuente de empleo sino más bien en la venta de la panela, de esta manera vemos la gran importancia que se tiene en prestarles más atención a estas familias que día a día luchan por sacar a sus hijos adelante con un sin número de esfuerzos para poder alcanzar sus objetivos como lo son la venta de su producto (panela).

3. De acuerdo a la investigación que se llevó a cabo en el municipio de Maripi respecto de la producción de panela y el cabal cumplimiento de sus estándares sanitarios nosotros evidenciamos, que solo dos trapiches cumplen con las normas sanitarias y estos son los municipales, ya que son manejados por la administración del Municipio y que hay alrededor de treinta y dos trapiches que no se ciñen a estar reglas de carácter legal, pues como ya varias veces lo hemos mencionado para ellos es muy complejo ya que se requiere una cantidad de dinero para hacer la inversión y acoplarse a la ley, y pues son personas que carecen de estos recursos económicos que a duras penas, ponen en marcha su producción de manera artesanal.

Del presente documento, se concluye que la aplicación de las normas establecidas no se cumplen a cabalidad en los trapiches del municipio del sector, ya que la mayoría son trapiches de tipo privado en donde se realiza la producción de la panela de una manera muy artesanal sin cumplir las mayorías de las normas de sanidad pues en los trapiches se encuentran a pocos metros de las viviendas lo que no les permite realizar una panela orgánica de alta calidad. Dicho lo anterior se establece que la economía agrícola del municipio de maripi en la actualidad es precaria pero

tendiente a mejorar. Puesto que en la alcaldía se están desarrollando medidas que permitan implementar un producto netamente Maripense de calidad fabricada en los dos trapiches municipales que se están construyendo lo que permitirá abastecer no solo al municipio con la panela orgánica sino también a los municipios aledaños..

Ahora bien, los operarios de los trapiches del municipio de maripi corresponde a un porcentaje mediano de analfabetismo puesto que en el momento de entrevistarlos algunos manifestaron que no sabían leer o escribir, lo que genera una problemática adicional para adaptar estos trapiches y hacerlos cumplidores a las normas de producción de la panela porque la problemática está en el desconocimiento de la norma la cual hay que dársela a conocer tanto a los operarios como a los propietarios de los trapiches.

La propuesta realizada, se hace desde dos estrategias, con el fin de abarcar todos los elementos necesarios que garanticen que los trapiches se adecúen y brinde un producto de calidad, lo cual se lograra por medio de capacitaciones a los propietarios y operarios de los trapiches y por medio de mejoramiento de estos contribuyendo a la responsabilidad social del municipio apoyándose en el DPS y en el banco agrario gestionando proyectos que beneficien a toda una comunidad desde la perspectiva de productor y consumidor de la panela orgánica.

Es importante mencionar también que en el municipio de Maripi no es efectiva la aplicación de la norma para la producción de panela, pues como se mencionó anteriormente hay una precaria información y ayuda por parte de la administración para estas familias productoras de escasos recursos económicos, si fuese lo contrario nos atreveríamos a decir que la manera de beneficiarse por la venta de estos productos cumpliendo los requerimientos, sería de forma exitosa para estos productores y pues no solo ellos se beneficiarían sino que la región tendría una gran fuente de economía por la producción de la panela.

Bibliografía

- Ávila, H. (1999). “LA dinámica actual de los territorios rurales en América Latina”. Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales, Universidad de Barcelona.
- Actividad –CNP (2002). El conglomerado del azúcar del valle del cauca, Colombia (Serie desarrollo productivo 134). Santiago de Chile.
- Biotecnología en el Sector Agropecuario y Agroindustrial. 2007, vol. 5 Número 1, p17-27. 11 p Rev. colomb. antropol. vol.42 Bogotá Jan./Dec. 2006.
- Banco Mundial (2008). “Informe sobre el desarrollo mundial 2008. Agricultura para el desarrollo”. Banco Mundial, coeditado con Mundi-Prensa y Mayol Ediciones, S.A. Colombia.
- Castellanos, O., Torres. L. M., y Flórez D.H. (2010). Agenda prospectiva de investigación y desarrollo tecnológico para la cadena productiva de la panela y su agroindustria en Colombia. Bogotá.
- Depósito de documentos de la FAO Departamento de Servicios Internos, Recursos Humanos y Finanzas.
- Eduar, T. R. (2015). Plan de desarrollo 2016-2019. Municipio de Maripi Alcaldía de Maripi.
- La FAO Conceptos y temas Generales de la Agricultura orgánica. Departamento de desarrollo sostenible.
- Ministerio de Agricultura: 2002. Pp. 79.
- Ministerio de la protección Social: Resolución 3462 de 2008.
- Ministerio de la Protección Social. Resolución 779 de 2006.
- Negotiations under the Doha Development agenda (DDA)- uncertainty in the MYNs after Cancún Ministerial falls to produce agreement - sitio web de la FAO y la Oficina de Enlace con las Naciones Unidas en Ginebra, 2003.
- OSORIO, G. (2007). Manual: Buenas Prácticas Agrícolas -BPA- y Buenas Prácticas de Manufactura -BPM-en la Producción de Caña y Panela.

- RESEARCHDATE period27 March 2015 La Política de Comercio Agrícola de Argentina y el Desarrollo Sustentable By Marcelo Regúnaga, Agustín Tejada Rodríguez.
- José Ángel Álzate Gómez (2009) Capital social, descentralización y modernización del estado.
- Rev. colomb. antropol. vol.42 Bogotá Jan. /Dec. 2006.
- SENASA, citado en Montenegro, 2002.
- Instituto Colombiano Agropecuario (ICA), 1986); CORPOICA, 1996.
- Central de Insumos y Materias Primas para la Industria Alimentaria Ltda. (CIMPA), 1992); Henao, Moreno y Olarte 1999).