

## Actividades que deben realizar los productores de panela:

- Actividades de investigación y extensión.
- Promocionar el consumo del dulce de panela.
- Campañas educativas sobre las bondades Nutricionales de la panela.
- Comercialización de la panela.
- Conservación de cuencas hidrográficas y medio ambiente en las zonas paneleras.
- Capacitación en el manejo agronómico de la Caña.
- Capacitación en el proceso de elaboración de la panela.



## DULCE DE RAPADURA PANELA

### PRONAGRO

*Programa Nacional de Desarrollo Agroalimentario*

Col. Loma Linda Norte, Ave, La FAO, en instalaciones de SENASA.

Para mayor información contactarse a los teléfonos: +504 2232-0873  
+504 2232-0722  
<http://pronagro.sag.gob.hn>



# INFORMACIÓN GENERAL

## DIFERENTES NOMBRES CON QUE SE CONOCE EL DULCE DE PANELA:

*Honduras*—*Rapadura, Panela, Atado de dulce*

*Costa Rica*—*Tapa de Dulce*

*Perú*—*Chankaka*

*Panamá*—*Raspadura*

*Venezuela*—*Papelón, Atado de Dulce, Piloncillo*

*Pakistán*—*gur-gaggery*

## ZONAS EN HONDURAS PRODUCTORAS DE DULCE DE PANELA:

- *Olancho*
- *Comayagua*
- *Yoro*
- *El Paraíso*
- *Choluteca*

El dulce de panela o rapadura, es azúcar cruda, sin refinar, sin centrifugar, con alto contenido de melaza, es la más pura y sana que se obtiene del jugo de la caña de azúcar. Se origina en las Islas Canarias.

La panela tiene altos contenidos de sacarosa, glucosa, fructosa, proteínas, minerales (calcio, hierro, cobre, fósforo) vitaminas como el ácido ascórbico y complejo B6.

El mayor productor de panela en el mundo es la India, con un porcentaje de 86% de producción, seguido por Colombia.



## PRODUCCIÓN DE PANELA

Para la producción de panela, se debe tener lotes de caña de azúcar, esta es cortada y trasladada al trapiche, donde la caña se muele para extraer el jugo de caña, este es cocido a altas temperaturas hasta la formación de melaza bastante espesa, luego esta se pasa a los moldes donde se deja secar solidificar o cuajar.

## USOS:

Es muy utilizado como ingrediente adicional para preparar alimentos como productos de panadería, dulces artesanales, conservas, torrijas, bebidas, algunas veces puede utilizarse como insumo para preparar medicamentos, alimento para animales, cicatrizante de heridas, alivia resfriados y gripes.

## SECUENCIA DE LA PRODUCCIÓN DE DULCE DE PANELA:

- Unidad de producción (Productores)
- Trapiches
- Transportadores y comerciantes
- Mercado Nacional: Mercado, tiendas, supermercados.
- Consumidores