

CAPÍTULO I: GENERALIDADES

1.1 INTRODUCCIÓN

En nuestro país existen más de una centena de paneleras que se encuentran diseminadas a lo largo y ancho del territorio ecuatoriano. El desarrollo de las actividades agroindustriales (paneleras) se realizan en forma manual y son sinónimo de artesanía y dispersión. En la Provincia de Imbabura se realizan importantes actividades en la producción panelera específicamente en las zonas cálidas del Cantón Ibarra: Salinas y Ambuquí y en otros cantones como Cotacachi (zona de Intag) y cantón Urcuquí.

Un alimento tiene que cumplir o regirse a ciertos requisitos mínimos de calidad establecidos por el INEN. Para el caso de la agroindustria panelera, aún no tenemos requisitos para miel y no es una norma generalizada en este sector, cumplir para panela y azúcar.

A pesar de que existe en el mercado una alta afluencia de productos tradicionales derivados de la agroindustria panelera y otros por salir, en el Ecuador no hay normas que regulen la calidad de los productos paneleros como: panela, azúcar orgánico y peor aún para miel hidrolizada. Por ésta razón, se expenden productos con características no estandarizadas, lo que ha hecho que el consumidor por costumbre no adquiera cultura en el consumo de productos de buena calidad.

La mala calidad de los edulcorantes derivados de la agroindustria panelera se debe a que se trabaja con técnicas y proceso rudimentarios. El desarrollo de los implementos usados en la elaboración de productos paneleros, con excepción de motores ha sido totalmente artesanal. La ineficiencia en el cultivo de caña en zonas rurales, proceso de producción, empaque, almacenamiento y distribución al consumidor es generalizada para la mayoría de provincias del Ecuador.

Al existir un desconocimiento de los factores que definen el rendimiento, condiciones de operación y mercado afecta directamente la calidad del sector.

Cabe argumentar que antes, durante y después del proceso de producción, no existe control de calidad de la materia prima y de parámetros como: temperatura, pH, dosis adecuadas de clarificantes químicos, punteo, envasado, comercialización y además se lo realiza en condiciones poco asépticas.

Todo esto ha determinado que la producción local se limite únicamente a panela (en forma de bloques de aproximadamente 210 g., forma redonda, los llamados santos y atados) y en mínima cantidad azúcar granulada; es decir, existe escasa

variabilidad en cuanto a productos derivados los mismos que no cumplen con ningún requisito de calidad.

Tampoco se ha acogido nuevas y variadas presentaciones que ofrezcan alternativas diferentes de consumo. No se utiliza empaques adecuados que los proteja de la contaminación y que mejoren la presentación. Aspectos como estos constituyen el principal obstáculo para la comercialización, puesto que bajo estas condiciones no cumplen los requisitos mínimos de calidad, dando como resultado que el producto no sea consumido en forma masiva.

En los últimos años la Universidad ha emprendido varias investigaciones que se orientan a obtener productos nuevos como miel hidrolizada que no ha sido ampliamente difundida, su producción es reducida a tal punto que en Ecuador casi no existe.

A todo ello se suma el hecho de que la producción de edulcorantes de calidad derivados de la agroindustria panelera, todavía no se ha estandarizado, factor que nos tiene en desventaja frente al avance investigativo y alternativas agroindustriales que promueven otros países especialmente, Colombia.

Por lo antes mencionado se hace necesaria la determinación de requisitos mínimos de calidad que partan de establecer condiciones particulares de control de calidad, para los productos paneleros: panela, azúcar orgánico y miel hidrolizada que conlleve a brindar un producto nutritivo, sano y garantizado.

1.2 IMPORTANCIA Y JUSTIFICACIÓN

Tomando en cuenta la situación actual de la agroindustria panelera en la provincia de Imbabura y en el resto del país, se considera de suma importancia realizar el presente estudio sobre **“Determinación de requisitos mínimos de calidad para panela, azúcar orgánico y miel hidrolizada en la Provincia de Imbabura”**.

Esto con el fin de brindar técnicas básicas y fáciles para mejorar la calidad desde el punto de vista físico, químico, organoléptico y microbiológico; es menester perfeccionar los procesos de producción, garantizar que los productos lleguen al consumidor en buenas condiciones nutritivas e higiénicas en un camino hacia la competitividad y productividad del sector panelero.

El presente estudio beneficia en primera instancia a los pequeños y medianos productores paneleros, así como también a los cañicultores de la Provincia de Imbabura; ya que contarán con procedimientos, sistemas de control evaluativo y estudios técnicos acorde al tipo de producto que se elabore. En segunda instancia beneficia en gran medida a los consumidores, pues tendrán la certeza de consumir un producto libre de impurezas y de calidad garantizada.

La investigación está encaminada a poner en práctica un control de calidad eficiente tendiente a lograr calidad uniforme del producto, minimizar pérdidas e incrementar la confiabilidad en el mercado. De esta manera se contribuirá a la buena imagen de las empresas, competitividad y productividad de las mismas.

Esta Investigación propone entregar requisitos de calidad para la industria panelera de la Provincia de Imbabura en la elaboración de productos de buena calidad y aptos para el consumo humano. Asimismo, incentiva su consumo y brinda un aporte técnico por parte de la Universidad, que en un futuro podrá ser tomada en cuenta como una alternativa o fuente de información para la normalización de la producción de productos paneleros en el Ecuador.

El dar solución a los problemas del sector panelero se logrará un incremento en la demanda a nivel nacional, se diversificará y obtendrá productos nuevos como la miel hidrolizada, panela y azúcar todos estos naturales de calidad que pueden ser ubicados en otros mercados gracias a la posibilidad de la apertura de los mercados exigentes.

La creciente globalización obliga a producir productos exportables de mejor calidad con procesos industriales estandarizados, calidad constante, con certificación de organismos internacionales respecto de su contenido nutricional, a fin de lograr el crecimiento tecnológico, económico y social del país. Esto implica una evolución real y establecimiento de las diferentes alternativas tecnológicas que la Universidad puede entregar al sector panelero.

1.3 OBJETIVOS

1.3.1 Objetivo General

- Determinar requisitos mínimos de calidad para panela, azúcar orgánico y miel hidrolizada, en la Provincia de Imbabura.

1.3.2 Objetivos Específicos

- Evaluar la calidad de los derivados de la agroindustria panelera que se producen y se expenden en la Provincia de Imbabura: panela y azúcar orgánico por medio de análisis físicos, químicos, organolépticos y microbiológicos.
- Realizar análisis de calidad tanto físicos, químicos, organolépticos y microbiológicos de los productos: panela, azúcar orgánico y miel hidrolizada, obtenidos de manera natural a partir de caña de azúcar.
- Determinar los requisitos mínimos para panela, azúcar orgánico y miel hidrolizada no aromatizados.

1.4 PREGUNTAS A RESPONDER

1.- ¿Existe diferencias significativas de calidad entre los productos derivados de la Agroindustria panelera: que se expenden en los mercados de la Provincia de Imbabura, con respecto a los productos elaborados en el Laboratorio de Industria Azucarera de la Universidad Técnica del Norte?

2.- ¿Cuáles son los parámetros técnicos a controlar durante el proceso de producción que se lleva a cabo en el Laboratorio de Industria Azucarera, con el fin de obtener un producto de calidad?

3.- ¿Qué métodos de control artesanal se practican en las agroindustrias paneleras de la Provincia de Imbabura en la elaboración de panela y azúcar orgánico?

4.- ¿En qué condiciones higiénicas se elaboran los productos en las agroindustrias paneleras de la Provincia, en relación con los cuidados esenciales que se deben tener en la elaboración de un producto en condiciones aptas para el consumo humano?

5.- ¿Actualmente las condiciones de almacenamiento de los productos derivados de la agroindustria panelera garantiza un producto inocuo?

6.- ¿Existe control de calidad del producto terminado en las agroindustrias paneleras de la Provincia de Imbabura?

7.- ¿Desde el punto de vista físico, químico, organoléptico y microbiológico cuáles son los requisitos que deben cumplir la panela, azúcar y miel hidrolizada para considerarse apto para el consumo humano?

8.- ¿Qué conoce el sector panelero de la Provincia sobre el mejoramiento de la calidad de productos alimenticios?

9.- ¿El sector panelero está dispuesto a mejorar los procesos?

10.- ¿Qué posibilidad hay de que el sector panelero forme la asociación de paneleros de la Provincia de Imbabura?