

## **Campesinos paneleros higienizados por la biopolítica**

Saberes locales y biopolíticas en la molienda campesina panelera. Un estudio de caso de productores paneleros de la vereda San Miguel, municipio de Quebradanegra, Cundinamarca, 1990-2015

Trabajo de grado para obtener el título de Magíster en Desarrollo

Maestrante

Katerine Andrea Grajales David

Directora

María Luisa Eschenagen Durán



**Universidad  
Pontificia  
Bolivariana**

Universidad Pontificia Bolivariana  
Escuela de Ciencias Sociales  
Maestría en Desarrollo  
2016

**1 de noviembre de 2016**

Katerine Andrea Grajales David

Declaro que este trabajo de grado no ha sido presentado para optar a un título, ya sea en igual forma o con variaciones, en esta o cualquier otra universidad. Art. 82 Régimen

Discente de Formación Avanzada.

*Katerine Grajales*

## CONTENIDO

|  |     |
|--|-----|
| GLOSARIO PANELERO .....  | 7   |
| RESUMEN .....  | 9   |
| INTRODUCCIÓN.....  | 11  |
| ASPECTOS HISTÓRICOS Y TERRITORIALES DE LA VEREDA SAN MIGUEL .....  | 14  |
| ACERCA DE LA ESCRITURA DE ESTA INVESTIGACIÓN .....   | 21  |
| <br>   |     |
| CAPÍTULO 1. FORMULACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN.....   | 24  |
| 1.1. Estado del arte: estudios sobre saberes locales y biopolíticas de la molienda panelera. ....        | 24  |
| 1.2. Planteamiento del problema .....  | 28  |
| 1.3. Objetivos.....  | 32  |
| 1.3.1. Objetivo general.....   | 32  |
| 1.3.2. Objetivos específicos .....   | 32  |
| 1.4. Marco Conceptual .....  | 33  |
| 1.5. Metodología.....  | 38  |
| <br>   |     |
| CAPÍTULO 2. SABERES LOCALES EN LA MOLIENDA CAMPESINA PANELERA.....                                       | 45  |
| 2.1. La enramada o entable: el espacio de la molienda .....  | 45  |
| 2.2. Herramientas e insumos necesarios en la molienda .....  | 52  |
| 2.3. Formas de organización de la molienda campesina .....   | 68  |
| 2.4. Distribución de las labores en la molienda.....   | 77  |
| 2.5. La elaboración de la panela.....  | 81  |
| 2.6. Hacia la construcción del significado de la molienda campesina .....                                | 96  |
| <br>   |     |
| CAPÍTULO 3. BIOPOLÍTICAS DEL ESTADO COLOMBIANO PARA LA PRODUCCIÓN PANELERA .....                         | 102 |
| 3.1. Biopolíticas en la producción panelera .....  | 102 |
| 3.2. La instauración de las biopolíticas en producción campesina de panela en la vereda San Miguel. .... | 120 |
| 3.3. Biopolíticas paneleras en el ámbito asociativo de los productores de San Miguel. ....               | 128 |
| <br>   |     |
| CAPÍTULO 4. LUGARES DE DESENCUENTRO ENTRE LA MODERNIZACIÓN Y TRADICIÓN EN LA MOLIENDA. ....              | 134 |
| 4.1. El lugar de la práctica cultural .....  | 136 |
| 4.2. El lugar económico .....  | 138 |
| 4.3. El lugar de la asociatividad .....  | 145 |
| 4.4. El lugar del territorio/hábitat .....   | 148 |
| <br>   |     |
| CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....   | 153 |
| ANEXOS.....  | 160 |
| REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....   | 163 |

## ÍNDICE DE ABREVIATURAS

|            |  |
|------------|--|
| Fedepanela | Federación Nacional de Productores de Panela                             |
|            | Fondo Nacional de la Panela  |
| Invima     | Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos             |
| Corpoica   | Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria                     |
| Cenicaña   | Centro de Investigaciones de la Caña de Azúcar en Colombia               |
| BPM        | Buenas Prácticas de Manufactura  |
| BPA        | Buenas Prácticas Agrícolas   |
| FAO        | Organización de la Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación |
| SENA       | Servicio Nacional de Aprendizaje   |
| CIF        | Centro Internacional de Física   |
| UMATA      | Unidades Municipales de Asistencia Técnica                               |
| UPB        | Universidad Pontificia Bolivariana                                       |
| ICONTEC    | Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación                  |
| CAR        | Corporación Autónoma Regional  |
| Proexport  | Exportaciones Turismo Inversión Marca País                               |

## ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

|   |    |
|---|----|
| Ilustración 1. Fachada de un trapiche panelero según directrices del Estado. .... | 48 |
| Ilustración 2. Fachada de una enramada o entable de un campesino panelero. ....   | 48 |
| Ilustración 3. Trapiche en piedra. ....   | 49 |
| Ilustración 4. Distribución y posición de calderas y fondos en hornilla. ....     | 51 |
| Ilustración 5. Distribución y posición de calderas y fondos en hornilla. ....     | 51 |
| Ilustración 6. Distribución y posición de calderas y fondos en hornilla. ....     | 51 |
| Ilustración 7. Gaberas en forma de pastilla. ....                                 | 53 |
| Ilustración 8. Barco en acero ....  | 53 |
| Ilustración 9. La tacha. ....   | 54 |
| Ilustración 10. Tanque de agua ....   | 54 |
| Ilustración 11. El rastrillo ....   | 55 |
| Ilustración 12. Pala pequeña ....   | 55 |
| Ilustración 13. El trapiche.....  | 56 |
| Ilustración 14. Instrumento en acero inoxidable ....                              | 56 |
| Ilustración 15. Mantel plástico ....  | 57 |
| Ilustración 16. Mortero en palo. ....   | 57 |
| Ilustración 17. Prelimpiador de jugos de caña.....                                | 58 |
| Ilustración 18. Hisopo. ....  | 58 |
| Ilustración 19. Matacho. ....   | 59 |
| Ilustración 20. Recipiente ....   | 59 |
| Ilustración 21. Caldero ....  | 60 |
| Ilustración 22. Tanques de agua ....  | 60 |
| Ilustración 23. El motor.....   | 61 |
| Ilustración 24. La bagacera.....  | 61 |
| Ilustración 25. La hornilla ....  | 62 |
| Ilustración 26. Árbol de Guácimo. ....  | 64 |
| Ilustración 27. Palos de guácimo.....   | 64 |
| Ilustración 28. La cal.....   | 65 |
| Ilustración 29. La manteca o aceite: .....  | 65 |

|   |     |
|---|-----|
| Ilustración 30. El clarol .....   | 66  |
| Ilustración 31. Leña .....  | 66  |
| Ilustración 32. Bagazo .....  | 67  |
| Ilustración 33. El pegante de las cajas de cartón .....   | 67  |
| Ilustración 34. El agua para lavar gabereras .....  | 68  |
| Ilustración 35. Corte y apronte de la caña. ....  | 84  |
| Ilustración 36. La caña se mete al trapiche para extraerle los jugos .....                          | 85  |
| Ilustración 37. Bagazo que queda después de moler la caña .....                                     | 85  |
| Ilustración 38. Hornero.....  | 86  |
| Ilustración 39. Extracción de baba del guácimo. ....  | 86  |
| Ilustración 40. Elaboración del traperero de guácimo .....  | 87  |
| Ilustración 41. Limpieza jugos de caña con guácimo. ....  | 87  |
| Ilustración 42. Cachaza o carrumba. ....  | 88  |
| Ilustración 43. Cocción de la panela.....   | 88  |
| Ilustración 44. Filtración de los jugos de la caña.....   | 89  |
| Ilustración 45. La “cocha” .....  | 89  |
| Ilustración 46. Punto de la panela. Color y textura.....  | 90  |
| Ilustración 47. La panela en la tacha para batir. ....  | 90  |
| Ilustración 48. Mezcla dulce de panela aún en estado líquido.....                                   | 91  |
| Ilustración 49. Mezcla de panela en las gabereras o moldes. ....                                    | 91  |
| Ilustración 50. Limpieza de los bordes de las gabereras .....                                       | 92  |
| Ilustración 51. “Desengaberar” la panela. ....  | 92  |
| Ilustración 52. Limpieza de gabereras. ....   | 93  |
| Ilustración 53. Empaque de la panela en cajas de cartón.....  | 93  |
| Ilustración 54. Sellamiento de las cajas de cartón .....  | 94  |
| Ilustración 55. Cargas de panela arrumadas. ....  | 94  |
| Ilustración 56. Transporte de cargas de panela. ....  | 95  |
| Ilustración 57. Carro cargado con panela para venderla en Tobia.....                                | 95  |
| Ilustración 58. Panela y Trapiches, Boletín N°15.....   | 104 |
| Ilustración 59. ABC de la Panela.....   | 111 |
| Ilustración 60. Síntesis funcionamiento biopolíticas en la producción panelera. ....                | 119 |
| Ilustración 61. Fachada enramada comunitaria Caña Dulce en la vereda San Miguel. ....               | 130 |
| Ilustración 62. Interior de la enramada comunitaria en la vereda San Miguel. ....                   | 130 |
| Ilustración 63. Materialización del discurso del desarrollo en la molienda campesina panelera. .... | 152 |

## ÍNDICE DE TABLAS

|   |     |
|---|-----|
| Tabla 1. Fases del proceso investigativo de estudio de caso. ....   | 38  |
| Tabla 2. Sistema básico categorial. ....  | 40  |
| Tabla 3. Elementos de análisis entre el sistema categorial y el marco teórico y conceptual. ....  | 41  |
| Tabla 4. Costo y ganancia de producción molienda en compañía. ....  | 72  |
| Tabla 5. Costo y ganancia de producción molienda al trenaje. ....   | 73  |
| Tabla 6. Costo y ganancia de producción molienda individual. ....   | 74  |
| Tabla 7. Porcentaje de ganancia en molienda de 1 tonelada de panela en pastilla. ....   | 75  |
| Tabla 8. Disposiciones legales alrededor de la producción panelera.....   | 106 |
| Tabla 9. Aspectos relevantes en el Manual ABC de la panela. ....  | 112 |
| Tabla 10. Aspectos relevantes Agenda prospectiva de investigación y desarrollo tecnológico para la cadena productiva de la panela. .... | 116 |
| Tabla 11. Precios históricos de la panela (2000-2012).....  | 140 |
| Tabla 12. Capacidad instalada de producción panelera en Colombia. ....  | 142 |

## ÍNDICE DE MAPAS

|  |    |
|--|----|
| Mapa 1. Departamento de Cundinamarca.....            | 12 |
| Mapa 2. Municipios departamento de Cundinamarca..... | 12 |
| Mapa 3. Localización vereda San Miguel.....          | 13 |

## GLOSARIO PANELERO

**Gabera:** es el molde en madera donde se vierte la panela en estado líquido para posteriormente dejar enfriar y dar forma a la panela en estado sólido.

**Barco:** herramienta en acero que sirve para mezclar los jugos de la caña cuando están en proceso de cocción en la hornilla.

**Tacha:** recipiente grande en acero de forma rectangular que sirve para depositar la mezcla hirviente de la panela una vez da punto para batirla a temperatura ambiente.

**Rastrillo:** herramienta hecha en madera que sirve para esparcir la mezcla de panela en estado líquido cuando se encuentra en las gabereras.

**Pala:** pequeña herramienta de mano en madera que sirve para limpiar los bordes de las gabereras que quedan con residuos de panela.

**Trapiche:** en términos de los campesinos paneleros, es la máquina que permite moler la caña y extraer de ella los jugos que posteriormente son cocidos. Para el Estado colombiano, representa una unidad de molienda, es decir, el espacio donde se procesa y transforman los jugos de la caña a la panela.

**Enramada:** simboliza y representa el encuentro y la sociabilidad de las comunidades paneleras. Espacio que va más allá del sentido técnico de producir panela, donde más de cinco personas pueden pasar un par días trabajando alrededor de la elaboración de la panela, pero también hablando acerca de las vivencias y experiencias de vida.

**Mortero:** pequeña herramienta de mano hecha en madera que sirve para darle golpes a la corteza del guácimo (que es un

árbol) para que suelte la sustancia babosa que hace las veces de aglutinante natural, y permite separar las impurezas de los jugos de la caña.

**Prelimpiador de jugos de caña:** recipiente rectangular en acero inoxidable que tiene una malla en su fondo. Es utilizada para filtrar los jugos de la caña y separar las impurezas sólidas de los jugos.

**Hisopo:** es un limpiador hecho con la cáscara seca de la mazorca del maíz. Sirve para limpiar las suciedades que se acumulan en los bordes de las calderas durante el proceso de cocción y evaporación de los jugos.

**Matacho:** también conocido como garabato. Esta herramienta es hecha por los paneleros con las cortezas de guácimo que han sido macerados previamente con el mortero. Se hace con varias cortezas, las cuales son amarradas al extremo de un palo largo. La forma de la herramienta es en traperero. El matacho es utilizado para revolver los jugos de la caña con el guácimo.

**Cachaza:** son todos los residuos sólidos extraídos de los jugos de la caña durante su proceso de cocción.

**Bagacera:** es el lugar donde se deposita y acumula el bagazo resultante de cada molienda. La función de la bagacera es posibilitar el secado del bagazo, para que posteriormente sirva como material de combustión en la hornilla.

**Hornilla:** estructura hecha con adobes donde se produce el calentamiento necesario para cocinar los jugos de la caña. Está construida subterráneamente y en la parte de encima reposan las calderas y

fondos donde se preparan los jugos. La hornilla es alimentada con bagazo seco.

**Desengaberar:** es la acción resultado de quitar las gabereras de la mesa de moldeo. Las gabereras son retiradas cuando la mezcla líquida de la panela se ha enfriado y toma forma sólida.

**Cocha:** su definición aplica para dos contextos. En un primer contexto, la cocha es la cantidad de jugo de caña que cabe en un fondo y de la cual se saca 1 carga de panela (200 Lbs), es decir, que sirve como unidad de medida de producción. En un segundo contexto, la cocha es la mezcla de dulce de caña ya a punto de estar la preparación, es decir, cuando está lista la panela en estado líquido.

**Arrumar:** corresponde a la acción de acumular la caña cortada en la enramada.

**Apronte:** es organizar la caña cortada en la entrada de la enramada.

**Hornillero o atizador:** persona encargada de estar introduciendo bagazo seco en la hornilla de forma permanente, para mantener la temperatura requerida para cocinar y evaporar los jugos de la caña.

**Templador:** persona encargada de mezclar y preparar los jugos de la caña desde su estado líquido hasta cuando se llega al punto de la panela. El templador debe estar constantemente revolviendo los caldos, pasándolos de un fondo a otro hasta que quede lista la mezcla para ser moldeada en gabereras.

**Caldera:** herramienta amplia y honda en acero inoxidable que es calentada por la hornilla y donde se cocinan los jugos o caldos de la caña.

**Fondos:** herramienta más pequeña que la caldera que sirve para cocinar los jugos de la caña. Es calentada por la hornilla.

**Punto:** estado donde se define si los jugos de la caña ya se evaporaron lo suficiente para haber concentrado el dulce de la panela en una mezcla con color y textura definidos. Los paneleros definen el punto a través de los sentidos: unas veces por medio del olfato, oliendo el vapor que sale de los fondos; a través del gusto, cuando se introduce una pequeña muestra en el paladar o por medio de la observación directa del color de la cocha y las burbujas que brotan de la invierte mezcla.

**Bagazo:** es el resultado de haber introducido la caña por el trapiche y ser triturada por éste. El bagazo es recolectado por el bagacero, persona encargada de llevarlo y acumularlo en la bagacera para que se seque y pueda ser utilizado como material de combustión en la hornilla.

**Guácimo:** especie forestal nativa del departamento de Cundinamarca que sirve como aglutinante natural para limpiar los jugos de la caña, separando las impurezas sólidas de éstos.

**Cadillo:** especie forestal nativa del departamento de Cundinamarca que sirve como aglutinante natural para limpiar los jugos de la caña, separando las impurezas sólidas de éstos.

## RESUMEN

Esta investigación se desarrolló en el marco del proyecto Sistema General de Regalías, denominado: “Estrategias de apropiación y valoración de los recursos naturales: mecanismos de adaptación al cambio climático, región del Bajo y Medio Magdalena (Cundinamarca)”<sup>1</sup>. Ésta se pregunta por la forma cómo las biopolíticas del Estado colombiano han generado cambios en los saberes locales asociados a la molienda campesina panelera, durante los últimos 25 años. El cuestionamiento emerge de la forma en que operan dos racionalidades alrededor de la molienda panelera. Por una parte, la racionalidad del Estado por medio de saberes técnicos que buscan llevar a cabo un modelo agroindustrial de la producción panelera, en un país de pequeños productores, y por otro lado, la racionalidad de los campesinos productores de panela que históricamente la han elaborado de forma artesanal, mediante saberes locales transmitidos de una generación a otra.

---

<sup>1</sup> El proyecto de regalías nace desde la Secretaría Departamental de Cundinamarca de Ciencia, Tecnología e Innovación. El operador que ejecuta es el Centro Internacional de Física (CIF). El tiempo de ejecución fue de 4 años. Hasta el momento se han ejecutado 2 años de labores en el territorio (2015). Además de hacer énfasis en las estrategias de apropiación y valoración de los recursos naturales como mecanismos de adaptación al cambio climático, hay un enfoque hacia los 3 sistemas productivos: cafetero, cañicultor/panelero y ganadero. En el proyecto, el CIF ha generado varios convenios con instituciones universitarias, entre ellas la Universidad Pontificia Bolivariana (UPB), a través del Grupo Territorio para desempeñar las labores investigativas del componente social del proyecto general. Desde la UPB, la docente María Luisa Eschenagen Durán, Directora del Grupo Territorio, es la encargada de dirigir el proyecto social. El proyecto del CIF, interviene los territorios de la cuenca media y baja del Río Negro: municipios de Guaduas, Caparrapí, Útica, Quebradanegra y Puerto Salgar. Cada componente investigativo delimita su área de estudio. El componente social fijó 11 veredas de estudio en los 5 municipios referidos: en Guaduas: veredas el Hato y Granada; en Caparrapí: las veredas El Silencio, Cábulo y Sabaneta; en Útica: las veredas La Chivaza y Furatena; en Quebradanegra: las veredas San Miguel y San Isidro; y en Puerto Salgar: las veredas Salamina y Caño Pescado. La estudiante de maestría Katerine Grajales es co-investigadora y pasante de investigación del proyecto social. A pesar de desarrollar las labores investigativas en los 5 municipios y 11 veredas, la maestrante ha priorizado para su propia investigación, un estudio de caso en 1 vereda de las 11 señaladas anteriormente y en 1 de los 3 sectores productivos: el cañicultor/panelero.

Para comprender cómo las biopolíticas del Estado colombiano han generado cambios en los saberes locales asociados a la molienda campesina panelera, es preciso identificar los saberes locales y las biopolíticas relacionadas con la práctica panelera. Además, establecer los lugares donde se evidencian los desencuentros entre los intereses de la modernización y lo tradicional, en la molienda. Esta investigación se fundamenta conceptualmente desde los saberes locales, tomando como referencia el autor Toledo (2005, 1998 y 2008), estudios en biopolíticas, desde los postulados de Ignacio Mendiola (2009) y el desarrollo como discurso desde Arturo Escobar (1996 y 2014). Para dar respuesta a la pregunta de investigación, fue diseñada una metodología fundamentada a partir de un estudio cualitativo de caso, que retoma estrategias sociales de investigación cualitativa como la etnografía, historia oral, observación participante e investigación documental. La temporalidad del estudio de caso está comprendida entre 1990 y 2015. El motivo por el cual fue escogida la temporalidad, está relacionado con el surgimiento de la Ley 40 de 1990 que dicta el Estado colombiano para definir las normas de producción de la panela y las cuotas de fomento a la actividad mediante recursos parafiscales.

## INTRODUCCIÓN

El Estado colombiano desde la década del 90 del siglo XX ha buscado la reconversión del modelo de pequeños productores artesanales de panela, hacia un modelo industrializado. ¿Qué implica esto? Proyectar hacia el futuro, por medio del cumplimiento de las regulaciones y normas higiénicas, sanitarias y ambientales, el paso de 19 mil trapiches que existen actualmente en el país, a tan sólo 3.942<sup>2</sup>. La cifra resulta preocupante, máxime si de esta actividad económica viven alrededor de 350.000 personas, es decir el 12% de la población rural económicamente activa del país, debido a que la elaboración de la panela es el segundo renglón generador de empleo después del café (Contraloría, 2012). Además, el 54% de los trapiches registrados a nivel nacional tienen una capacidad de producción inferior a 50 kilos de panela por hora, es decir, el modelo de producción de panela en Colombia es de pequeños productores y de características familiares y de subsistencia (Contraloría, 2012).

De acuerdo con la anterior, y yendo un poco más allá de los planteamientos de Mendiola (2009), para quien la biopolítica es un ejercicio normalizador de espacios que estructura sujetos y discursos, esta investigación busca comprender, cómo el Estado a través de las mencionadas biopolíticas alrededor de la producción panelera está introduciendo regulaciones a la molienda y sus saberes locales, con el objetivo de mejorar la producción. Sin embargo, las diversas normalizaciones estatales, van en detrimento de las posibilidades de subsistencia de los campesinos. A partir de la Ley 40 de 1990, las biopolíticas han

---

<sup>2</sup> Esta fue la sugerencia de la Contraloría General de la Nación en estudio entregado en el año 2012. El tiempo para llevar a cabo esta “reconversión” – como le llama el estudio- es decir para pasar de 19 mil trapiches a 3.942, no se define en el documento público.

instaurado una estrategia de modernización en los territorios paneleros del país. Esto ha significado someter a los campesinos paneleros a un paquete de normas técnicas de cómo producir panela, haciéndolos pasar por un “cuello de botella” que pretende transformarlos de un modelo de pequeños productores artesanales hacia un modelo industrializado, con la supuesta promesa de mejorar los márgenes de ganancia y rentabilidad. Para hacer viable esta estrategia se han creado mecanismos de créditos financieros, asistencia técnica en el cultivo de la caña -que de entrada provee de semillas mejoradas e insumos químicos para abonar-, a través de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), pero además, en la elaboración de la panela, está la incorporación de nuevas prácticas como las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) impartidas por asesores y técnicos de Fedepanela (Federación Nacional de Productores de Panela), las UMATAS (Unidades Municipales de Asistencia Técnica) y el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), por nombrar sólo algunos, a través de la publicación de manuales de enseñanza de elaboración de panela, como el denominado: *ABC de la panela* (Ministerio de Protección Social, INVIMA, Fedepanela & Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, 2009).

Cierto es que estas biopolíticas impuestas a los campesinos, lo que están haciendo es someter al pequeño productor de panela bajo las reglas de la producción capitalista, modificando los saberes locales que durante toda la vida les han servido para vivir dignamente en sus territorios y adaptarse a los mismos. De esta circunstancia nace el hecho de que la molienda se está normalizando y regulando, acorde a las normas del Estado que ignoran cualquier sustrato cultural e histórico de estas comunidades, o lo que es lo mismo decir, “reconvertir” el carácter cultural y de vida de los pequeños productores de panela e

imposibilitando que un gran porcentaje de ellos puedan entrar al modelo competitivo del mercado.

Por todo lo anterior, es necesario hacer un cuestionamiento al discurso del desarrollo fundamentado en las biopolíticas asociadas a la producción de panela en el país, para visibilizar los desencuentros entre las racionalidades de la modernización y la tradición frente a la molienda. Por ahora afirmaré que las biopolíticas paneleras están fragmentando la relación de los campesinos con la cultura, el territorio, las formas propias de organización social, identidad y los lazos comunitarios que por años han dado vida a sus tejidos sociales y la vida mismas de las personas. Sin embargo, no desecho la esperanza de encontrar formas de resistencia a este proceso de desintegración social, incentivado por la re-organización de la vida en el campo por parte del Estado, hacia las necesidades del capital y no de la gente.

De modo que, esta investigación busca comprender, ¿Cómo las biopolíticas del Estado colombiano han generado cambios en los saberes locales asociados a la molienda campesina panelera durante los últimos 25 años, en la vereda San Miguel, municipio cundinamarqués de Quebradanegra? Para dar respuesta a este cuestionamiento, he estructurado este documento en cuatro capítulos. En el primer capítulo presento la formulación conceptual y teórica de la investigación. En ella están contenidos los estudios relacionados con saberes locales y biopolíticas en la molienda panelera, realizados hasta el momento, el problema central del estudio, los objetivos que estructuran la investigación, el marco conceptual y la ruta metodológica.

En el segundo capítulo, identifiqué los saberes locales asociados a la molienda campesina panelera. Aquí presento el espacio donde se lleva a cabo, las herramientas e insumos necesarios para realizarla, las formas de organización y distribución, la elaboración de la panela y la definición de lo que es una molienda a partir de la experiencia vivida con las comunidades paneleras del territorio de estudio.

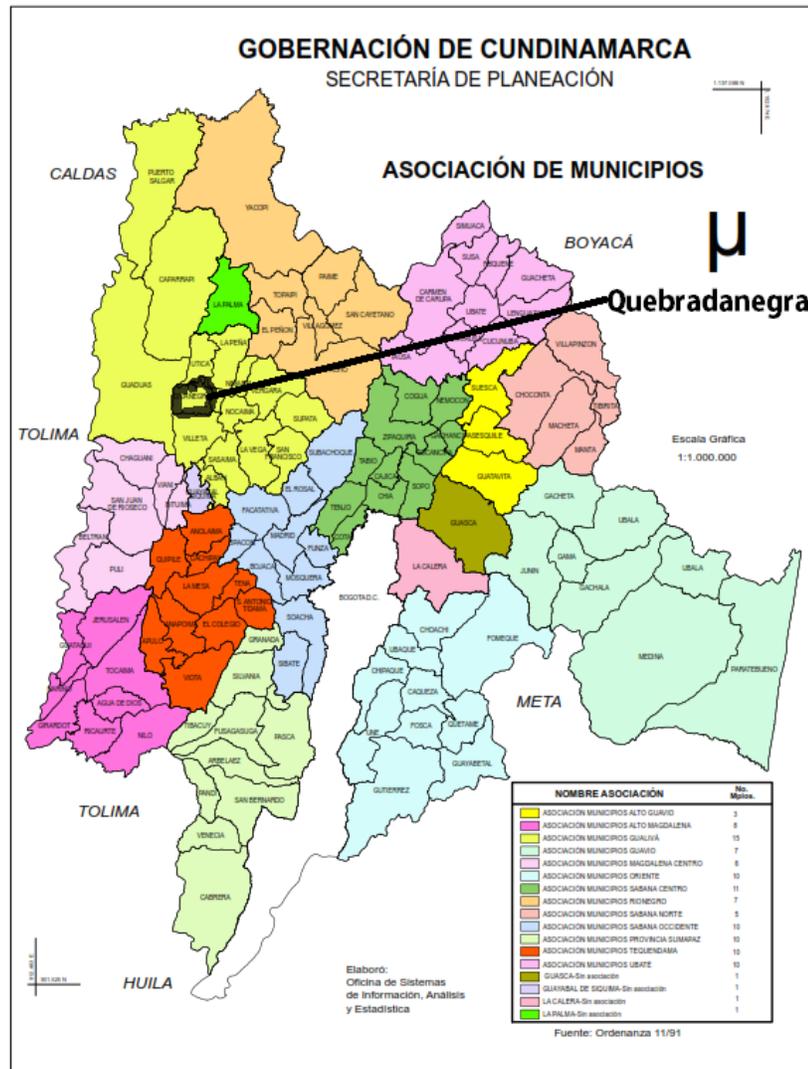
Luego, en el tercer capítulo, relaciono las principales biopolíticas dictadas por el Estado colombiano durante los últimos 25 años que guardan relación con la producción panelera. En este apartado, muestro la forma cómo se han venido instaurando las biopolíticas para la producción panelera en la vereda San Miguel y la incidencia de éstas en el ámbito asociativo de los paneleros. En el cuarto capítulo, analizo los lugares de desencuentro entre la modernización y lo tradicional en la molienda, dedicando especial interés al lugar de la práctica a nivel cultural, económico, asociativo y territorial.

## **ASPECTOS HISTÓRICOS Y TERRITORIALES DE LA VEREDA SAN MIGUEL**

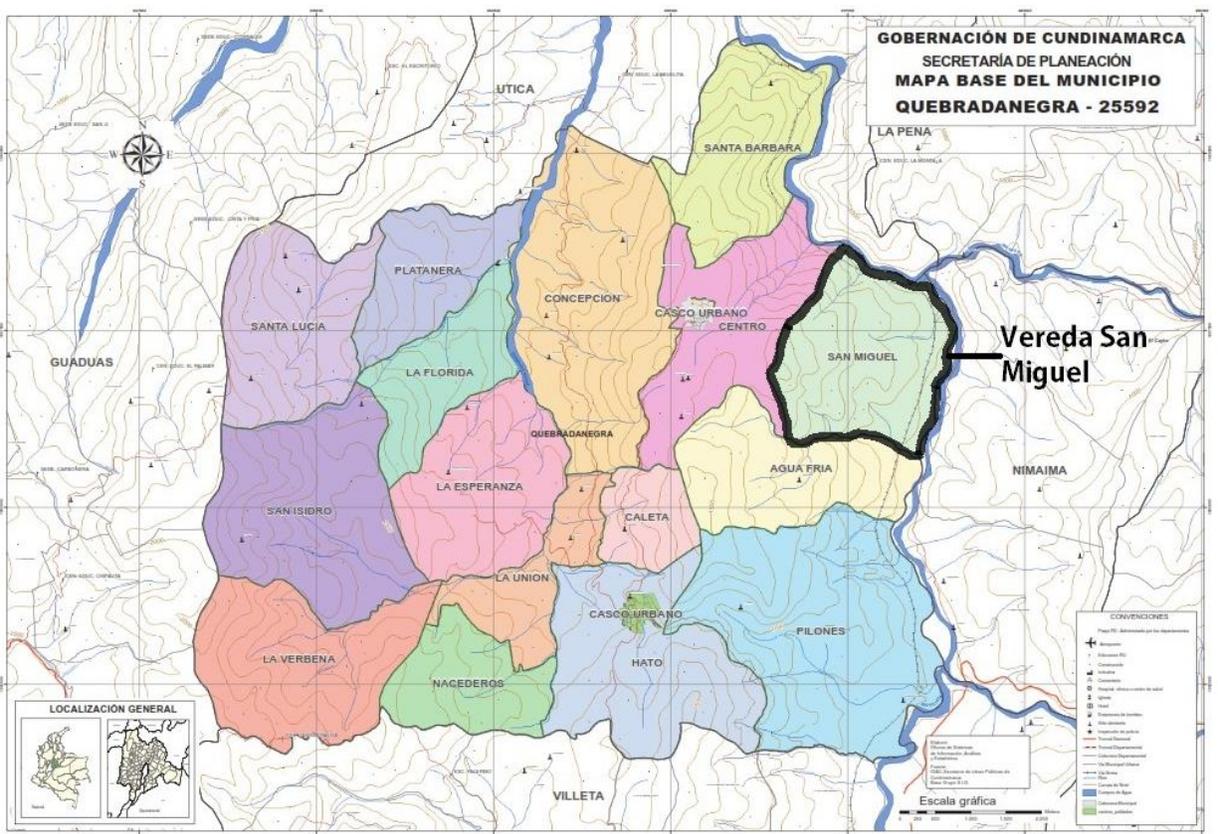
El territorio donde se llevó a cabo el estudio cualitativo de caso fue en la vereda San Miguel. Ésta, se encuentra localizada en el departamento de Cundinamarca en el municipio de Quebradanegra (ver Mapas 1, 2 y 3). La vereda hace parte de la Provincia de Gualivá y la cuenca media del Río Negro. Sus límites son: al norte con el Río Negro; al sur con la vereda Aguafría y la quebrada la Pita; al oriente con el río Tobia y la Inspección Municipal de Tobia y al occidente con la vereda Centro Quebradanegra. A continuación, doy a conocer los correspondientes mapas del territorio donde se realizó el estudio de caso:



Mapa 1. Departamento de Cundinamarca. Fuente: Wikipedia.com. 2015



Mapa 2. Municipios del departamento de Cundinamarca. Fuente: Gobernación de Cundinamarca, Secretaría de Planeación. 2015



Mapa 3. Localización de la vereda San Miguel, municipio de Quebradanegra Cundinamarca. Fuente: Gobernación de Cundinamarca, Secretaría de Planeación. 2015.

A pesar de estar localizada a tres horas aproximadamente de la capital colombiana, la vereda San Miguel tiene una conformación histórica de inicios del siglo XX. Sus primeros habitantes llegaron de veredas cercanas del municipio de Quebradanegra y Villeta con el auge de la construcción del Ferrocarril de la Sabana entre los años de 1930 y 1950. El tren conectaba a Bogotá y sus alrededores, con la parte baja del valle del río Magdalena. Dada la posición de la línea férrea, la ubicación de la estación Villeta, una de las más importantes de la provincia de Gualivá y el dinamismo del poblado de Tobia, San Miguel empezó a ser habitado por colonos, quienes desmontaron parte de la montaña para establecerse allí y hacer vida.

Para entonces, el sistema productivo cafetero se constituyó en una de las principales actividades económicas para los habitantes de la vereda. La recolección del café y su beneficio demandaba la mano de obra de la unidad familiar; mientras que la caña panelera no era predominante en el territorio para los inicios del siglo XX, debido a que el cultivo de las primeras semillas de POJ Amarilla se dio paulatinamente hace aproximadamente 60 años de manera aislada, al ser la década de los 80 un precedente importante para dar giro a la vocación agrícola del territorio, y pasar del sistema agrícola cafetero, hacia el sistema panelero. Las constantes plagas que empezaron a afectar los cafetos como la broca y roya, fueron decisivas para originar la transición del sistema cafetero al panelero.

Independiente de sistema productivo, los colonos procuraban en aquella época inicial de poblamiento, tener cultivos pancoger como estrategia de alimentación. Hoy en día esta práctica ya viene en desuso progresivamente, debido a la alta dependencia al sistema caña-panelero. El tiempo de los miembros de la familia se destina casi en su totalidad a la caña y a la elaboración de panela.

Después del asentamiento de los colonos en la vereda San Miguel y la consolidación del sistema caña-panelero, hoy sus productores enfrentan problemáticas en la siembra y producción de la panela. Entre ellas se identifica la falta de acompañamiento institucional al sistema agrícola panelero, la variabilidad constante en el precio impuesto por agentes externos o intermediarios, la incidencia de factores climáticos, la falta de estrategias de mercadeo para la panela, falta de mano de obra a nivel rural e insolvencia económica de los campesinos paneleros para mejorar de acuerdo con la norma Estatal, las enramadas y sus herramientas (Plan de Desarrollo, 2016-2019). Estos factores están haciendo que el sistema

caña-panelero, se esté sustituyendo progresivamente por la ganadería extensiva. Tal proceso ha desencadenado en afectaciones a la economía de los hogares de la vereda, quienes son en buena medida dependientes de la producción panelera. De acuerdo con cifras del Sisben del municipio de Quebradanegra, en el año de 2015, el 54% de los hogares de la vereda San Miguel, vivió en promedio con \$100.000 al mes. Este valor se devengó por la venta de panela. El siguiente Gráfico 1, evidencia la cantidad de ingresos mensuales de los hogares de la vereda para el año 2015:

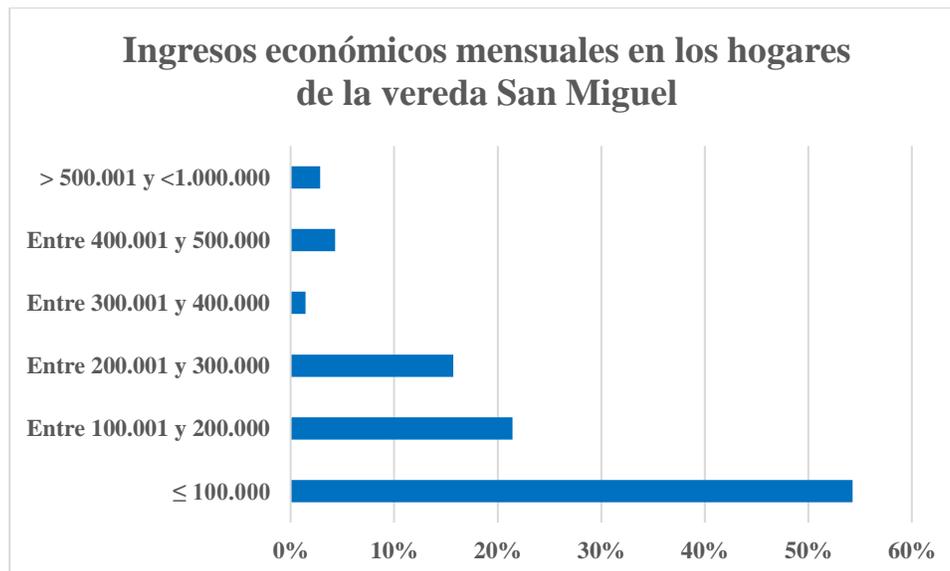


Gráfico 1. Ingresos económicos mensuales de los hogares de la vereda San Miguel durante el año 2015.  
Fuente: Sisben municipio de Quebradanegra, 2015.

A partir de estas cifras, se puede establecer que los ingresos económicos de los hogares son bajos con relación al valor del salario básico mensual para el año 2015 que fue de \$644.300. En los capítulos 3 y 4 se precisa que, entre las mayores problemáticas asociadas a la panela, está la alta volatilidad en los precios (solo por nombrar una de ellas), situación que viene afectando directamente la economía de los hogares de la vereda San Miguel.

Además, del paso del sistema agrícola panelero al ganadero, es importante señalar que hasta el 2015, en la vereda San Miguel habitaban alrededor de 206 personas (ver Gráfico 2). El grupo poblacional predominante se encuentra entre los 18 y 59 años, con el 57%, de ahí le siguen las personas con edad igual o superior a 60 años, los cuales representan el 24%, posteriormente, el grupo poblacional de 0 a 12 años quienes representan el 12%, finalmente los jóvenes entre los 13 a 17 años hacen parte del 7% (Sisben, 2015).

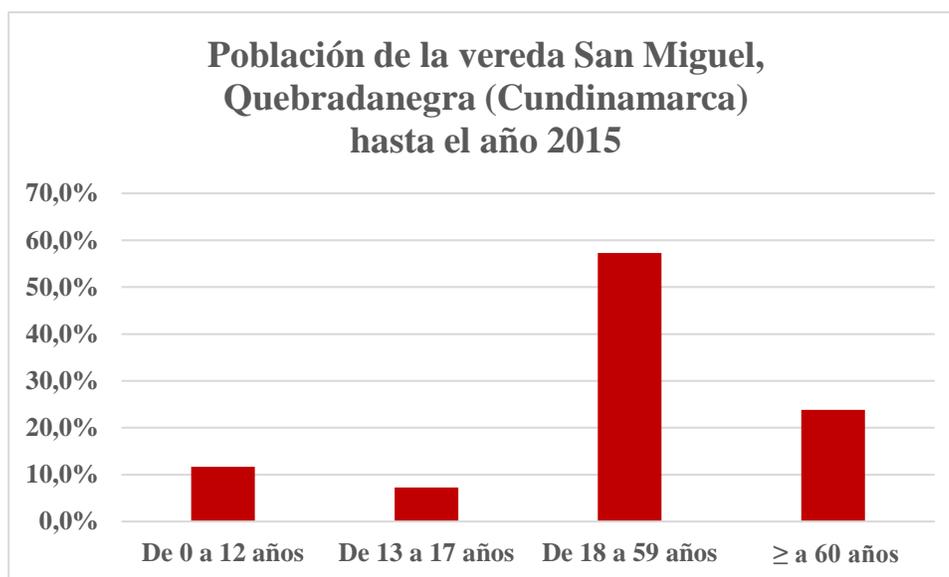


Gráfico 2. Población en la vereda San Miguel. Fuente: Sisben municipio de Quebradanegra, 2015.

Del total de población mencionada, en la vereda están censados 70 hogares. De este número de hogares, el Sisben estima que el estrato socioeconómico más representativo corresponde al 2 con el 64%, le sigue el estrato 1 con el 26%, posteriormente el estrato 3 con el 6% y finaliza el estrato 0 con el 4% (ver Gráfico 3).

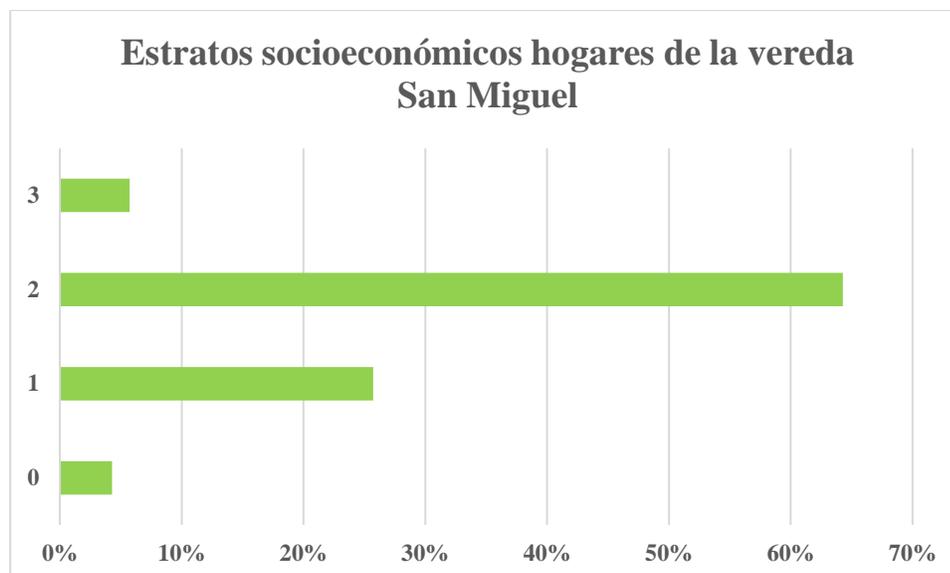


Gráfico 3. Estratificación socioeconómica de los hogares en la vereda San Miguel. Fuente: Sisben municipio de Quebradanegra, 2015.

En materia educativa, la gran mayoría de los habitantes de la vereda San Miguel, es decir, el 71% sólo ha cursado la básica primaria, el 17% ha cursado hasta la secundaria, el 10% no ha hecho primaria, no hay personas que hayan cursado algún nivel técnico o tecnológico, mientras que el 1% tiene formación universitaria (ver Gráfico 4). De acuerdo con estas cifras, se puede inferir que falta mayor formación educativa en los hogares de la vereda<sup>3</sup>.

<sup>3</sup> La información estadística presentada en este apartado, fue suministrada en su totalidad por la oficina de Sisben del municipio de Quebradanegra (2015). Obtener la información estadística y de indicadores fue difícil, dado que no había sistematización oficial y específica de la vereda en los registros del gobierno municipal. Esta situación pone de manifiesto la necesidad de contar con información a escala veredal para tomar decisiones en el ámbito de las políticas públicas agrarias. La información localizada se caracteriza por estar fragmentada, dispersa y desactualizada.

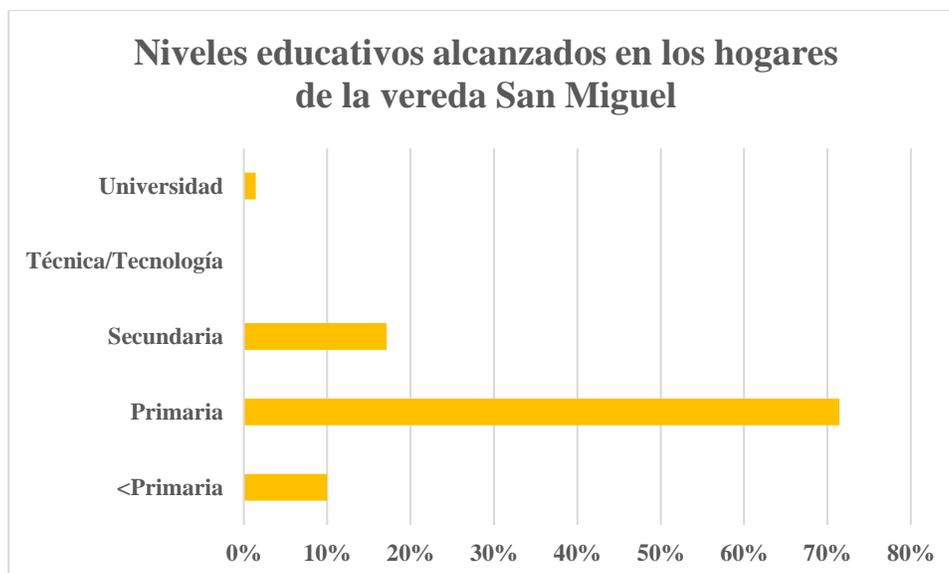


Gráfico 4. Nivel educativo en los hogares de la vereda San Miguel. Fuente: Sisben municipio de Quebradanegra, 2015.

## ACERCA DE LA ESCRITURA DE ESTA INVESTIGACIÓN

La escritura académica es una actividad cognitiva, pero también social. Los parámetros formales de ésta, naturalizan determinadas convenciones y desestiman otras, pero al final, hace parte de una construcción social. El presente texto está escrito en primera persona del singular, y no en tercera persona como lo señala el género académico y parte de la comunidad científica, para quienes, someterse a los cánones de validación académicamente aceptados, es un asunto de credibilidad.

La escritura no es para nada una acción objetiva y desprovista de intencionalidades, porque difícilmente puede estar desvinculada al problema de estudio, a la realidad concreta, e implica así un desafío para quien escribe y quien lee. Decidí no narrar en tercera persona, por varios motivos. Uno de ellos tiene que ver con la estrategia de investigación social

cualitativa de *estudio de caso* con trabajo de campo. El caso de los campesinos paneleros de la vereda San Miguel del municipio de Quebradanegra, Cundinamarca, es sólo uno, entre muchos otros posibles que existe en Colombia en cuanto al modelo de producción panelera; sin embargo, a través de éste, muchos otros casos se pueden ver reflejados, debido a que en él se expresan dificultades, tensiones, esperanzas y ante todo, voces silenciadas de otros campesinos paneleros. Lo que pretendo es tratar de llevar al lector a que sienta, entienda las preocupaciones y sentimientos de las personas que cité. Esto con el objetivo para que en el texto académico, el discurso de la escritura académica no estuviera despersonalizado de la voz de los actores principales y no se borrara la presencia de la autora, quien estuvo a lo largo de dos años compartiendo con ellos su mundo, realidad y saberes.

La intención de articular mi voz (como autora) con las voces y fuentes textuales que referencio, fue resultado de una elección intencionada. Esto lo hice para dotar de sentido la manera de comprender una actividad humana a partir de sus saberes, con los planteamientos conceptuales de autores académicos y crear un espacio alternativo que se saliera del discurso dominante, producto del efecto de naturalizar determinadas prácticas de escrituras académicas, a las cuales deben inscribirse los estudiantes.

Pero además, y en consonancia con lo anterior, otra de las razones tiene que ver con el hecho de que *el canon academicista, desestima directamente otras formas de escritura*, lo que analizado en el marco del estudio de caso, semeja la manera cómo los saberes técnicos tienen cierta pretensión de desestimar los saberes locales de los campesinos paneleros. Como ya he venido mencionando, hay algo de lo personal que se juega en la escritura de un texto investigativo, y la función de la escritura en últimas es comunicar. Por lo tanto, escribir en

primera persona y poner en conversación conceptos y voces de personas, no excluye los principios de legitimidad, coherencia y pertinencia de esta investigación académica. Por lo contrario, reflexiona acerca de la importancia de dar espacio a lo diferente y singular, en medio de un mundo académico donde los patrones de homogenización y estandarización de la escritura, pretenden dar un estatus de lo que debe ser científicamente aceptable y válido.

## CAPÍTULO 1. FORMULACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

Este capítulo tiene por objeto presentar los elementos de formulación de la tesis de estudio. Primero, hago un balance de algunos referentes bibliográficos que tienen por principio los saberes locales y las biopolíticas asociados a la molienda panelera. Para ello selecciono los estudios más destacables que constituyen el marco político y jurídico de las biopolíticas para la producción de panela en el país. Pero además, evidencio los enfoques que han tenido los estudios sobre saberes locales asociados a la panela en Colombia. Segundo, construyo el problema de la investigación, a partir de cómo las biopolíticas del Estado colombiano han generado cambios en los saberes locales asociados a la molienda campesina panelera durante los últimos 25 años. Tercero, presento el objetivo general de estudio y los objetivos específicos. Cuarto, delimito el marco conceptual de la investigación; éste último, se fundamenta en los saberes locales, las biopolíticas y el discurso del desarrollo. Y quinto, defino el diseño metodológico para el estudio de caso.

### 1.1. Estado del arte: estudios sobre saberes locales y biopolíticas de la molienda panelera<sup>4</sup>.

A continuación, un balance de estudios referentes a los saberes locales y biopolíticas de la panela en Colombia. La literatura bibliográfica acerca de la producción panelera en

---

<sup>4</sup> Para hacer el balance sobre los estudios en saberes locales y biopolíticas de la panela en Colombia, fueron consultadas las siguientes bases de datos: Academic Search Complete, EBSCO, Environment Complete, Fuente Académica Premier y Google Académico. Las palabras claves de búsqueda fueron: panela, panela + colombia, cultura + panela, campesinos + paneleros, biopolíticas + panela. Además, fueron consultados los catálogos de las bibliotecas: Biblioteca Agropecuaria de Colombia (Corpoica), Biblioteca Luis Ángel Arango, Universidad de Antioquia, Universidad Nacional de Colombia y Universidad Pontificia Bolivariana. Todos los títulos hallados no serán relacionados uno a uno en el rastreo bibliográfico del presente apartado, debido a que sólo fueron seleccionados los más destacables para el estado del arte. Al final de la bibliografía hago una compilación de todos los resultados obtenidos.

Colombia ha estado centrada en estudios de carácter económico, de mercado, jurídicos, saberes técnicos acerca del manejo agrícola de la caña y la producción de la panela a través de las denominadas Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)<sup>5</sup> y sólo algunos estudios en perspectiva social crítica sobre el impacto de la modernización en la elaboración de la panela.

Entre los estudios económicos y de mercado pueden enunciarse “El estudio de mercado Cadena productiva de la panela en Colombia: diagnóstico de libre competencia (2010-2012)” (Superintendencia de Industria y Comercio, 2012), publicación que hace un diagnóstico de la agroindustria panelera, oportunidades, falencias, problemáticas de producción y mercado para potencializarse a nivel mundial como una industria competitiva. “La Producción y comercialización de panela certificada para consumo humano” (La Verde & Higuera, 2012) y “Agenda prospectiva de investigación y desarrollo tecnológico para la cadena productiva de la panela y su agroindustria en Colombia” del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural & Universidad Nacional De Colombia (2010). Las anteriores son divulgaciones que le apuntan al aumento de la competitividad del sector agroindustrial colombiano a partir del mejoramiento de los procesos de investigación y desarrollo tecnológico para las cadenas productivas.

Entre los textos sobre aspectos jurídicos está la Ley 40 de 1990 que dicta las normas para la protección y fomento de la producción de panela. Igualmente, las Resoluciones 2284

---

<sup>5</sup> Las BPM son orientaciones técnicas para la obtención de productos para el consumo humano que cumplen con normas higiénicas de manipulación. En el contexto de esta investigación, las BPM, son dadas por Fedepanela y el INVIMA para la elaboración de la panela. Técnicamente son los saberes que estipulan y regulan la producción de panela a nivel nacional, pero además, están diseñadas para garantizar los estándares modernos y de higiene de la producción panelera, según el estado colombiano.

de 1995, 2546 del 2004, 3260 del 2004, 000779 del 2006, 3462 del 2008 y 3544 del 2009, donde se definen los requisitos sanitarios para producción y comercialización de la panela en Colombia.

Al mismo tiempo, están las investigaciones de CENICAÑA (Centro de Investigaciones de la Caña de Azúcar en Colombia), que promueven los estudios de procesos agronómicos, variedades de la caña, análisis económicos, estadístico y de transferencia tecnológica del Centro de Investigaciones donde producen estudios como “Calidad de la caña de azúcar” (Larrahondo, 1995). En el mismo sentido, la entidad pública de carácter científico y técnico del sector agropecuario encargada de desarrollar y ejecutar actividades de tecnología e investigación del sector agropecuario, en Colombia, CORPOICA (Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria), ha promovido la investigación en temas asociados a las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la producción de caña y panela (FAO, CORPOICA, Gobernación Antioquia, 2007). Del mismo modo, el Ministerio de Protección Social –INVIMA (Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos)- y Fedepanela y el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural en el 2009 publicaron “*El ABC de la panela*”, manual que habla de la producción, elaboración y regulación de la panela en Colombia. Por su parte investigadores como Gonzalo Rodríguez Borray, producen estudios como “Manual de caña de azúcar para la elaboración de panela. La panela en Colombia: un análisis de la cadena agroindustrial del año 2000” y “La agroindustria rural de la panela en Colombia. Roles, problemática y nuevos retos” del mismo autor (s.f). Estos textos ayudan a comprender cómo es el proceso de producción de panela en el país, y enfatizan en la importancia económica y social de consolidar a través del Estado, organizaciones gremiales, para fortalecer los núcleos

productivos empresariales regionales de la panela, como uno de los principales retos dentro de la agroindustria panelera.

Los anteriores estudios y normas, constituyen un importante marco político y jurídico para la investigación, en tanto que aportan al análisis de la investigación, las biopolíticas más destacables para la producción de panela en el país. Allí el Estado dicta las disposiciones modernizadoras e higiénicas a partir de la consolidación de saberes técnicos que pretenden transformar progresivamente la molienda panelera, pasando de un modelo artesanal a un modelo semi-industrializado y con fines de exportación.

Otro destacable estudio que marca un precedente importante para esta investigación, tienen que ver con el impacto social de la modernización en la elaboración de la panela. Al respecto, “Higiene y panela: cambios en el discurso y las políticas del Estado Colombiano en el marco de las transformaciones neoliberales” de la investigadora Robledo (2010). En esta tesis de maestría son analizados los cambios que ha sufrido el discurso y las políticas sobre la producción de la panela por parte del Estado colombiano, pero, además la autora analiza cómo el Estado colombiano ha entrado a disciplinar y regular con fines económicos el tiempo, el espacio, los cuerpos y las relaciones sociales que están ligadas a la producción de panela. En conclusión, los estudios identificados y revisados hasta el momento, señalan que los análisis relacionados con los saberes locales y biopolíticas de la molienda panelera, son mínimos, máxime desde una perspectiva crítica al desarrollo que posibilite evidenciar cuáles han sido los cambios generados en los saberes a partir de la implementación de las biopolíticas estatales.

## 1.2. Planteamiento del problema

Durante los últimos 25 años el Estado colombiano ha entrado a regular y normalizar la producción de panela en el país. El objetivo de esta iniciativa regulatoria y normalizadora -entre otros-, es hacer de la panela una agroindustria exportadora, lo cual implica cumplir con los estándares nacionales e internacionales de fabricación de alimentos. Desde esta perspectiva, la promoción de la agroindustria panelera, ha dado vida a instancias y diversos mecanismos normativos para lograr tal propósito: la creación de la Federación Nacional De Panela (Fedepanela) en 1988, la disposición financiera para el fomento de la misma (Ley 40 de 1990) y toda una serie de manuales para intervenir la cadena de producción y comercialización de uno de los productos tradicionales de consumo en los hogares colombianos, pues entre 1991 y 2005, fue el país número uno en el consumo mundial de panela con 34.2 kg de panela por habitante (Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, 2005). Además, es un producto elaborado por un significativo número de campesinos a nivel nacional, que constituyen esta actividad agrícola como el segundo renglón generador de empleo después del café (Ministerio de Agricultura, 2005) y que es elaborado en condiciones artesanales en su gran mayoría, desde hace más de 100 años<sup>6</sup>.

---

<sup>6</sup> El INVIMA reporta oficialmente la existencia de 17.255 trapiches registrados a nivel nacional. Del total reportado, el 54% de trapiches tienen una capacidad de producción inferior a 50 kilos de panela por hora, lo que expresa claramente que la actividad panelera en Colombia corresponde a un modelo de producción de características familiares y de subsistencia. Es importante manifestar que en este censo de trapiches puede estar quedando al margen un importante número de trapiches a nivel nacional que no son reportados por los paneleros debido a las dificultades que representa cumplir con la normatividad del INVIMA para la producción de panela. Ver: [https://www.invima.gov.co/images/stories/prensacomunicados/presa/ComunicadoINVIMA018\\_16jun09\\_CensoPanela.pdf](https://www.invima.gov.co/images/stories/prensacomunicados/presa/ComunicadoINVIMA018_16jun09_CensoPanela.pdf) consultado: 17.05.2015

Con la regulación de la producción panelera, el Estado ha querido transformar progresivamente los saberes locales de pequeños campesinos paneleros. Una muestra de este cambio no sólo se da a nivel de las nuevas técnicas de elaboración de la panela, sino en el significado mismo del espacio donde se lleva a cabo la molienda. Para el Estado, el espacio donde se lleva a cabo la molienda es denominado como un trapiche o unidad de trapiche, es decir, es el establecimiento donde técnicamente se extrae y evapora el jugo de la caña de azúcar y se elabora panela (Robledo, 2010, pág. 215); mientras que, para un campesino panelero, el lugar donde se lleva a cabo la molienda, es una enramada o:

“El lugar donde entre diez y quince obreros pasan buena parte de sus vidas. Allí trabajan, comen, duermen, hacen amigos, pasan muchos fines de semana y festivos, se divierten hasta donde pueden y, en medio de todo esto fabrican panela y/o mieles. Sin embargo, el trapiche no está acondicionado para su permanencia; no suele tener baños, habitaciones o camas, y por su relativa lejanía de los centros urbanos tampoco tiene acceso a suficientes bienes y servicios” (Robledo, 2010, pág. 215).

Lo anterior evidencia, que, sobre la práctica panelera, hay concepciones encontradas entre el Estado y los campesinos paneleros<sup>7</sup>. Pero además de existir diversas posturas alrededor del espacio donde se lleva a cabo la molienda, hay diferencias frente a lo que significa la molienda panelera entre unos y otros. Cabe señalar que esta situación termina incidiendo sobre el devenir de la misma y las comunidades que habitan el territorio panelero en cuestión. Por lo tanto, y teniendo en cuenta las diferentes concepciones de parte del Estado y los campesinos paneleros sobre la práctica panelera, la molienda es otro punto en tensión.

---

<sup>7</sup> Para efectos de claridad, en esta tesis cuando hable de “trapiches” estaré hablando desde el lugar de enunciación del discurso modernizador del Estado. Pero cuando hable de “enramada” o “entable”, estaré hablando desde la experiencia de los campesinos productores paneleros.

Al respecto conviene decir que la molienda es una práctica social que constituye un saber local. Es importante en tanto ella es una experiencia transgeneracional, es decir, contiene una serie de conocimientos de carácter empíricos que son transmitidos oral y visualmente de una generación a otra. Se trata por lo tanto de una construcción histórica que sirve para explicar la propia existencia de los paneleros y su entorno. La molienda implica múltiples interacciones y va más allá de la comprensión de la simple elaboración de un producto, sino que, además lleva a analizar las interdependencias de los paneleros, con la naturaleza y los procesos y ciclos de vida en el territorio.

De modo que hay dos realidades en tensión frente a la producción de la panela. Por un lado, están las biopolíticas modernizadoras e higienistas por parte del Estado colombiano que regulan, controlan y modernizan la elaboración de la panela, y, por otro lado, los saberes locales de los campesinos paneleros que son de carácter tradicional e histórico y que han servido para explicar la existencia de estas comunidades en el territorio por años, aún en momentos donde el precio de la panela a nivel nacional va en declive.

Pareciera entonces que una de las expresiones más evidentes de esta situación, es que la incorporación de tales biopolíticas del Estado durante el último cuarto de siglo, han fragmentado progresivamente los saberes locales asociados a la elaboración de la panela. Un ejemplo de esto, lo constituyen las nuevas variedades de caña, modalidades de siembra que buscan generar rentabilidad y productividad, las normas sanitarias e higiénicas impuestas a los campesinos productores de panela, la utilización de calzado de botas, guantes, tapabocas, delantales, mejoramiento en la estructura de las enramadas, a través del cuarto de moldeo, pisos en cemento, baldosa, y fondos y calderos en acero inoxidable, por no seguir nombrando

la larga lista de exigencias<sup>8</sup>. El problema radica, en que los campesinos no logran cumplirlas, por una parte, porque no ven funcionales tales regulaciones y normatividades, como es el caso de tener muros divisorios que evitan el contacto entre los que están en una molienda, o por ejemplo, alejar las enramadas de las viviendas cuando esta situación les proporciona abaratar costos. Y, por otra parte, se requieren de altas inversiones económicas para la adecuación de la infraestructura y de las herramientas necesarias para la elaboración de la panela, que no alcanzan a ser solventados con los bajos precios del mercado de la panela.

En el fondo de la tensión están presentes dos racionalidades y saberes. La del Estado por medio de saberes técnicos que buscan llevar a cabo un modelo agroindustrial de la producción de panela, en un país de pequeños productores, a través de normas higienistas, y la racionalidad de los campesinos productores de panela que históricamente la han elaborado de forma artesanal, mediante saberes empíricos transmitidos de una generación a otra, con el aliciente de que en la producción de panela, la molienda sirve para darle sentido al lugar y a la vida. Es decir, la molienda genera un sentimiento de identidad y pertenencia frente al territorio, y además, afianza las relaciones entre los campesinos y su entorno natural. En este contexto, la pregunta de esta tesis es la siguiente: ¿Cómo las biopolíticas del Estado colombiano han generado cambios en los saberes locales asociados a la molienda campesina panelera durante los últimos 25 años? El motivo por el cual fue escogida la temporalidad, está relacionado con el surgimiento de la Ley 40 de 1990 que dicta el Estado colombiano para definir las normas de producción de la panela y las cuotas de fomento a la actividad mediante recursos fiscales para impulsar la actividad agrícola.

---

<sup>8</sup> Ver más en: Ministerio de Protección Social, Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, INVIMA y Fedepanela. *ABC de la panela*. Bogotá, 2009.

### 1.3. Objetivos

Para el estudio de caso de la comunidad campesina panelera de la vereda San Miguel del municipio de Quebradanegra de Cundinamarca, realizado entre los años 1990 y 2015, propongo los siguientes objetivos:

#### 1.3.1. Objetivo general

Comprender las biopolíticas del Estado colombiano que han generado cambios en los saberes locales asociados a la molienda campesina panelera durante los últimos 25 años.

#### 1.3.2. Objetivos específicos

- Identificar los saberes locales asociados a la molienda campesina.
- Identificar las biopolíticas del Estado colombiano para la producción campesina panelera.
- Establecer los lugares donde se evidencian los desencuentros entre los intereses de la modernización y lo tradicional en la molienda panelera.

#### 1.4. Marco Conceptual

- **Concepto saberes locales.**

Víctor Toledo (2005) precisa que los saberes locales son toda una gama de conocimientos de carácter empírico transmitidos oralmente y que incluso pueden transmitirse mediante lenguajes distintos al hablado, como son las maneras de comunicación y transmisión que permiten lo experiencial, lo práctico y la percepción desde los sentidos. Los saberes locales “son propios de las formas no industriales de apropiación de la naturaleza” (pág.16), además:

“Son el resultado de una construcción histórica específica desplegada por distintas sociedades para explicar su propia existencia y entorno, así como para darle sentido a su transcurso civilizatorio y construir sus propias estrategias de supervivencia. Así mismo, son sistemas de conocimientos holísticos, acumulativos, dinámicos y abiertos que se construyen con base en las experiencias locales trans-generacionales y, por lo tanto en constante adaptación a las dinámicas tecnológicas y socioeconómicas” (Toledo & Barrera, 2008, págs. 107-108).

Cuando se ponen en práctica los saberes locales como testimonio, éstos, “se enraízan en la experiencia personal y directa con el mundo, constituyéndose en una forma de experiencia de la vida cotidiana, una forma de vivir y de mirar las cosas” (Toledo & Barrera, 2008, pág. 102). Se convierten en un razonamiento basado en la experiencia personal y en creencias más o menos aceptadas por el contexto local desde el cual emerge y es socialmente aceptado. Este hecho plantea entonces, que “los saberes locales son el resultado de una construcción histórica específica desplegada por distintas sociedades, para explicar su propia existencia y entorno, así como para darle sentido a su transcurso civilizatorio y construir sus

propias estrategias de supervivencia” (Toledo & Barrera, 2008, pág. 107), por lo tanto, éstos, poseen dimensiones históricas como:

“1. La experiencia históricamente acumulada y transmitida a través de generaciones por una cultura rural determinada. 2. La experiencia socialmente compartida por los miembros de una misma generación. 3. La experiencia personal y particular del propio productor y su familia, es adquirida a través de la repetición del ciclo productivo, paulatinamente enriquecido por variaciones, eventos imprevistos y sorpresas diversas. Esta variación temporal resulta del grado de alcance que tienen los conocimientos oralmente transmitidos” (Toledo & Barrera, 2008, pág. 73).

Recapitulando, el concepto de saberes locales desde el cual habla esta investigación, además de ser una gama de conocimientos de carácter empírico transmitidos oralmente y una construcción histórica para explicar la propia existencia y del entorno, son sistemas de conocimientos holísticos, acumulativos, dinámicos, abiertos, que se construyen en experiencias locales transgeneracionales en constante adaptación a las dinámicas tecnológicas, además de ser sistemas de creencias, conocimientos y prácticas. No obstante, son también, rasgos distintivos de los saberes locales, su carácter contextual, debido al enlace que tienen con los procesos ecológicos del territorio y por la coherencia que mantienen dentro del conjunto relacional del ser humano y del universo, es decir, de su “contexto” y es, precisamente, “su carácter contextual lo que los vuelve dependientes de ciertos “contextos” políticos y económicos” (Luque & Robles, 2006, pág. 66).

- **Concepto en biopolítica.**

Reconociendo el valor de los estudios teóricos y filosóficos en biopolíticas, procedentes de autores como M. Foucault (2008), R. Esposito (2011), A. Giddens, D. Fassin, G. Agamben y D. Memmi (Lemke, 2007), esta investigación hace referencia al enfoque conceptual del autor Ignacio Mendiola (2009), quien retomando algunos planteamientos de Foucault, habla de la biopolítica en la producción de sujetos y espacios. Desde su perspectiva teórica, argumenta que existe una copresencia entre la vida y la política. Tal situación se origina a partir de un triple eje:

“La producción de espacios que habitamos, las relaciones de poder como estructuradoras de hábitats y la biopolítica como un ejercicio de indagación geográfico sobre el modo en que se disponen los hábitats y los habitantes de esos hábitats cuando los dispositivos de poder acometen la tarea de “mantener con vida a la vida” (Mendiola, 2009, pág.42).

La biopolítica desde este enfoque, se enfrenta a conflictos como:

“[Primero] un cuerpo inscrito en un régimen disciplinar que tiene por objeto descomponer y reordenar las prácticas sometiéndolas a una lógica taxonómica que racionaliza el modo en que se han de habitar una trama de espacios configurados en torno a la lógica del encierro. [... segundo], con la población como conjunto de sujetos que han de ser regulados en sus procesos biológicos de producción y organización, a especificidades biológicas de especie (nacer, vivir, reproducirse, trabajar, enfermar), como a sus necesidades de habitabilidad sobre el medio, por ejemplo, mediante la higienización” (Mendiola, 2009, págs.44-45).

De modo que:

“La biopolítica no es sino un ejercicio de normalizar la vida tanto en las tecnologías de disciplina corporal como en las tecnologías de regulación sobre la población, pero además, es un ejercicio de producción de espacios que estructuran sujetos y discursos” Mendiola, 2009, pág.45).

Es precisamente alrededor de la idea de una biopolítica como ejercicio normalizador de espacios que estructura sujetos y discursos, que pretendo comprender la forma cómo las biopolíticas del Estado colombiano han generado cambios en los saberes locales asociados a la molienda campesina panelera durante los últimos 25 años. Biopolíticas que han estado direccionadas a regular la vida, los sujetos, saberes, cuerpos de los pequeños productores campesinos de panela y los espacios donde éstos elaboran la panela.

- **El discurso del desarrollo.**

El discurso del desarrollo constituye otro elemento teórico clave para el presente estudio de caso. Tal discurso es producto de la profesionalización y la institucionalización del conocimiento (Escobar, 2014). Además, se fundamenta a partir de las formas de conocimiento, poder y subjetivación. Al respecto, Escobar (1996) precisa:

“El desarrollo como una experiencia históricamente singular [...] lo definen: las formas de conocimiento que a él se refieren, a través de las cuales llega a existir y es elaborado en objetos, conceptos y teorías; el sistema de poder que regula su práctica y las formas de subjetividad fomentadas por este discurso, aquellas por cuyo intermedio las personas llegan a reconocerse a sí mismas como “desarrolladas” o “subdesarrolladas” (pág. 31).

Así, el “desarrollo” como discurso surgió a principios del periodo de la Segunda pos Guerra Mundial. Fue durante esta época donde nacieron el Tercer Mundo (países subdesarrollados), y los profesionales expertos para tratar los problemas de éstos. También, nacieron las instituciones del desarrollo, como el Banco Mundial, la Organización de Naciones Unidas y las agencias locales de planificación y desarrollo como el Departamento Nacional de Planeación en Colombia, con el fin de “convertir el discurso en una fuerza real

y efectiva para transformar la realidad económica, social, cultural y política de las sociedades denominadas tradicionales” (Escobar, 2014, pág. 29).

El discurso del desarrollo opera mediante dos mecanismos: i). La profesionalización de los “problemas del desarrollo” dando vida a los conocimientos especializados y técnicos. ii). La institucionalización del desarrollo, como facilitadores de la vinculación sistémica de conocimientos y prácticas (formas de conocer y de poder) por medio de proyectos e intervenciones particulares (Escobar, 2014).

Según Escobar (2009) una de las principales críticas hechas hacia el desarrollo como discurso está en que éste termina por excluir los conocimientos, las voces y las preocupaciones de aquellos que deberían beneficiarse del desarrollo. Lo cual se ve reflejado en la profesionalización y la institucionalización del conocimiento de parte del Estado, en este caso concreto, a través de la formulación y aplicación de biopolíticas alrededor de la molienda campesina panelera, con la promesa de generar crecimiento, progreso y modernidad para los productores campesinos, sin cuestionar lo que significa e implica tales medidas en la vida y territorios de ellos.

## 1.5. Metodología

Para dar respuesta a la pregunta de investigación: ¿Cómo las biopolíticas del Estado colombiano han generado cambios en los saberes locales asociados a la molienda campesina panelera durante los últimos 25 años? planteo la siguiente ruta metodológica. En ella fue necesario definir las diferentes fases del proceso investigativo, tal como se presenta en la siguiente Tabla 1:

Tabla 1. Fases del proceso investigativo de estudio de caso: Saberes locales y biopolíticas en la molienda campesina panelera. Fuente: elaboración de la autora.

| <b>Proceso investigativo</b>   |  |
|--|--|
| <b>Fases</b>   | <b>Actividades</b>   |
| <b>Formulación del proyecto (incluye actividades del anteproyecto)</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Selección del tema de investigación</li> <li>• Construcción del estado del arte</li> <li>• Compilación de datos, artículos y estudios relacionados con el tema</li> <li>• Elaboración de fichas bibliográficas</li> <li>• Elaboración pregunta de investigación</li> <li>• Elaboración de objetivos</li> <li>• Elaboración justificación</li> <li>• Definición de método y metodología</li> <li>• Construcción de referentes teóricos/conceptuales</li> <li>• Construcción del sistema categorial</li> <li>• Diseño y pilotaje de instrumentos de recolección de información</li> </ul> |
| <b>Trabajo en campo y postcampo</b>                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicación de instrumentos de recolección de información:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Guiones de entrevista</li> <li>- Fichas de observación</li> <li>- Diario de campo</li> </ul> </li> <li>• Compilación material visual (fotográfico)</li> <li>• Transcripción selectiva de entrevistas: transcripción de los minutos de grabación más destacables e importantes.</li> <li>• Revisión de fichas y diario de campo</li> </ul>  |
| <b>Análisis de la información</b>                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación, sistematización, escritura de resultados y conclusiones.</li> </ul>  |

La metodología estuvo diseñada y desarrollada a partir de la formulación de los objetivos específicos. Para el primer objetivo, que busca identificar los saberes locales asociados a la molienda panelera, realicé las siguientes actividades: primero, mediante la estrategia de investigación social etnográfica, observé acciones y escuché diversos relatos asociados a la molienda, para lo cual implementé la observación como técnica (ver Anexo 1. Modelo ficha de observación en campo) y el diario de campo como principal instrumento de recolección de información. Segundo, hice una revisión de fuentes secundarias, desde un análisis documental como técnica, y las respectivas fichas bibliográficas como principal instrumento (ver Anexo 2. Modelo ficha bibliográfica). Tercero, entrevisté campesinos paneleros, implementando entrevistas semiestructuradas en profundidad, donde el instrumento central es un guion previo de entrevista (ver Anexo 3. Modelo guion de entrevista).

Para el segundo objetivo planteado, que busca identificar las biopolíticas del Estado colombiano para la producción panelera, hice una revisión documental de fuentes secundarias. Se llevaron a cabo actividades como: lecturas de fuentes secundarias, a partir de un análisis documental, donde el principal instrumento fue el modelo de ficha bibliográfica (anteriormente mencionado) para consignar la información más pertinente para el análisis. Cabe destacar que realicé un rastreo en bases de datos de la Biblioteca Agropecuaria de Colombia de Corpoica, Biblioteca Luis Ángel Arango, Universidad de Antioquia, Universidad Nacional de Colombia y Universidad Pontificia Bolivariana; además en Academic Search Complete, EBSCO, Environment Complete, Fuente Académica Premier, Google Académico y páginas gubernamentales de carácter nacional.

Para el tercer objetivo específico que busca establecer los lugares donde se evidencian los desencuentros entre los intereses de la modernización y lo tradicional en la molienda, fueron tenidos en cuenta los hallazgos de los objetivos, uno y dos. Mediante el análisis cualitativo se dio vida al sistema categorial (ver Tabla 2. Sistema básico categorial), el cual, mostró los lugares de desencuentro entre una y otra categoría:

Tabla 2. Sistema básico categorial. Fuente: elaboración propia de la autora

| <b>Sistema categorial estudio de caso saberes locales y biopolíticas en la molienda campesina panelera</b>   |  |
|--|--|
| <b>Objetivo general de la tesis</b>  | <b>Categorías de análisis</b>  |
| Analizar las biopolíticas del Estado colombiano que han generado cambios en los saberes locales asociados a la molienda campesina panelera durante los últimos 25 años | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Biopolíticas en la molienda panelera</li> <li>• Saberes locales en la molienda panelera</li> <li>• Molienda panelera</li> </ul> |
| <b>Objetivos específicos</b>   |  |
| Identificar los saberes locales asociados a la molienda campesina  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saberes locales en la molienda panelera</li> </ul>  |
| Identificar las biopolíticas del Estado colombiano para la producción campesina panelera   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Biopolíticas para la molienda campesina panelera en Colombia</li> </ul>   |
| Establecer los lugares donde se evidencian los desencuentros entre los intereses de la modernización y lo tradicional en la molienda panelera                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lugares desencuentro entre modernización y tradición</li> </ul>   |

Identificar el sistema categorial del estudio de caso, permitió responder a cada uno de los objetivos propuestos para la investigación. Además, cada objetivo específico se constituyó en un capítulo y éste a su vez estaba direccionado por una categoría central de análisis. De esta manera, el Capítulo 2 que identifica los saberes locales en la molienda, fue producto de la categoría central: *Saberes locales en la molienda panelera*, analizado a partir de los hallazgos en campo y teniendo como punto de referencia el marco teórico en términos de saberes locales. Así mismo, en el Capítulo 3 de biopolíticas en materia de la producción panelera, la categoría central fue: *Biopolíticas en la molienda*, desde el referente teórico de

biopolíticas. Finalmente, el Capítulo 4 de lugares de desencuentro entre la modernización y tradición en la molienda panelera, retomé los hallazgos de las categorías desarrolladas en los Capítulos 2 y 3, y utilicé como categoría: el *desarrollo como discurso* para establecer los mencionados lugares. Por medio de esta estrategia metodológica de análisis, fue posible vincular el sistema categorial con el marco teórico y conceptual, como se muestra en la siguiente tabla:

Tabla 3. Elementos de análisis entre el sistema categorial y el marco teórico y conceptual. Fuente: elaboración de la autora.

| <b>Elementos de análisis entre el sistema categorial y el marco teórico/conceptual</b> |   |   |
|--|---|---|
| <b>Capítulo</b>  | <b>Categorías de análisis</b>   | <b>Referentes teóricos/conceptuales</b>           |
| <b>2</b>   | Saberes locales en la molienda panelera                                   | Saberes locales<br>Autor: Víctor Toledo           |
| <b>3</b>   | Biopolíticas en la molienda campesina panelera                            | Biopolítica<br>Autor: Ignacio Mendiola            |
| <b>4</b>   | Lugares desencuentro entre modernización y tradicionalidad en la molienda | Desarrollo como discurso<br>Autor: Arturo Escobar |

Ahora bien, la anterior ruta metodológica corresponde a un tipo de investigación de estudio cualitativo de caso. Éste se refiere a:

“La recolección, el análisis y la presentación detallada y estructurada de información sobre un individuo, un grupo o una institución. La información proviene de diversas fuentes e incluye usualmente las visiones de los mismos sujetos. Estos estudios son esenciales [...] para entender el comportamiento humano; comprender una actividad humana [...] el contexto en el cual se desarrolla, la configuración de factores sociales que hacen que la situación ocurra, y la forma en que estos factores interactúan” (Galeano, 2012, pág. 68)

Al mismo tiempo, y teniendo en cuenta lo anterior, conviene dejar en claro que esta metodología de estudio de caso, se acogió a los principios éticos que debe contener toda investigación social. La autora reconoce que “sobre la información que los sujetos poseen no

existen derechos previos del investigador, quien puede lograr con ellos sólo acuerdos y negociaciones” (Galeano, 2004, pág. 80). En consecuencia, es de carácter obligatorio asegurar la confidencialidad y anonimato de los sujetos sociales, mediante el consentimiento informado, el cual fue expresado por parte de la investigadora al entrevistado, de manera directa al inicio de cada entrevista semiestructurada, y en diferentes momentos/fases de la investigación en campo y las técnicas de recolección y generación de información; así mismo, dar a conocer a las comunidades campesinas, la consolidación del informe final de la investigación social de la cual fueron partícipes directos y activos.

Por otra parte, la modalidad de investigación está dada a partir de la historia oral y la etnografía focalizada. Las técnicas de recolección y generación de información: revisión documental, observación participante y técnicas individuales como entrevistas semiestructuradas. Respecto a la transcripción de las entrevistas, algunas de ellas fueron hechas por medio del proyecto macro, no obstante, otras fueron transcritas por la tesista de manera selectiva, es decir a partir de los minutos más destacables de la entrevista que requerían ser transcritos por su valor documental. En esta misma línea, es importante aclarar que en la realización del estudio de caso, fueron entrevistados 5 campesinos paneleros en reiteradas ocasiones, durante las diferentes visitas realizadas a la vereda San Miguel<sup>9</sup>.

Entre los criterios básicos tenidos en cuenta para seleccionar los entrevistados estaban: campesinos paneleros (mujeres y hombres) de la vereda San Miguel, que a lo largo

---

<sup>9</sup> Los nombres de los entrevistados no fueron revelados por consideraciones personales de los entrevistados. Por lo tanto, los fragmentos citados en esta investigación, se harán teniendo en cuenta: si es hombre o mujer, lugar y fecha de realización de entrevista.

de sus vidas, hayan elaborado panela, es decir, que conocieran del proceso y fueran expertos en el tema. También, que hayan recibido asesorías y capacitaciones para la producción de panela por parte de instituciones del Estado; de igual modo, que hayan tenido experiencia en el tema asociativo para la elaboración de panela, que tuvieran enramada y lo más importante, que quisiera compartir sus saberes para la elaboración de esta investigación de maestría.

Respecto a la selección de los lugares observados se tuvieron en cuenta varios aspectos. En primera instancia, visitar y permanecer los días de molienda en las enramadas de los campesinos paneleros que fueron seleccionados para las entrevistas. El propósito era conocer de la mano de los paneleros el proceso de elaboración de manera detallada. Dialogar acerca de los cambios, permanencias y transformaciones en los saberes, de la comercialización de panela, de las principales dificultades para elaborar panela, de las medidas implementadas por el Estado para hacer más productiva y competitiva su producción, de los técnicos que los asesoran para implementar las BPM, del mejoramiento de las enramadas, de la experiencia con el modelo asociativo de las denominadas enramadas comunitarias, de los costos de producción, y demás temas como la historia de conformación de la vereda.

Aunque la molienda sólo se refiere a la manera cómo se hace la panela en la enramada, visité algunos cultivos de caña en la vereda, para conocer de una forma más amplia el proceso del sistema productivo caña-panelero. También estuve en las plazas de compra y venta de panela los días domingo en Tobia. Allí investigué acerca de la cadena de comercialización de la panela, indagué con intermediarios el tema de los precios ofertados y el sistema de

pagos de cargas de panela a los campesinos. Además de las problemáticas que éstos señalan en medio del contexto panelero.

Además, de definir los criterios de selección de los entrevistados y lugares visitados, es importante poner en consideración los alcances en el tratamiento de las fotografías que hacen parte de esta investigación. Sin lugar a dudas, los estudios de las imágenes se han constituido en una extraordinaria herramienta para diversos estudios de la sociedad y la cultura. Sin embargo, por efectos de alcance investigativo, las fotografías recopiladas durante el proceso, sirvieron como un instrumento de registro de información, para ilustrar la descripción del proceso de elaboración de la panela que hacen los campesinos. De manera que, en esta investigación utilicé las imágenes como testimonio de una práctica en el sentido estricto, para presentar y compartir los saberes de la cultura campesina. Aunque el tratamiento de las imágenes debería ir más allá, debido a que son un importante documento histórico, del mismo nivel que los testimonios orales o los textos, la pretensión no es estudiarlas como testimonio histórico, por lo tanto, no desde un plano iconográfico e iconológico, como lo recomendaría por ejemplo el historiador Peter Burke en su obra *Visto y no visto* (2005). Sería interesante en un plano futuro hacer un análisis de la cultura material campesina panelera a partir de las fotografías, pero no es el objetivo ni alcance en este proceso investigativo.

## **CAPÍTULO 2. SABERES LOCALES EN LA MOLIENDA CAMPESINA**

### **PANELERA**

Este capítulo tiene como propósito central la identificación de los saberes locales en la molienda campesina panelera. Lo primero que hago, es una presentación tanto física como simbólica del espacio donde se lleva a cabo la molienda. Posteriormente, presento las herramientas e insumos necesarios para la realización de la misma, las diversas formas de organización de la molienda y los diferentes costos de cada una. También, identifico la distribución de las labores en la molienda, la forma cómo se hace la panela y finalmente intento hacer una construcción conceptual acerca de lo que es la molienda campesina, desde un enfoque vivencial y territorial desde el lugar de estudio. Dejé para este último momento la definición de molienda, porque es necesario tener previo conocimiento acerca del funcionamiento de la misma para poder entender el significado de esta experiencia cultural e histórica.

#### **2.1. La enramada o entable: el espacio de la molienda**

Frente al significado de qué es una “enramada” quiero plantear los dos siguientes significados acerca de qué es este espacio, con el objetivo de poner sobre la mesa dos visiones: por un lado, lo que significa este espacio para el Estado, y por otro, lo que significa este espacio para el productor campesino panelero y su forma de organización.

Para el Estado colombiano, el término “enramada” o “entable” no existe en su normatividad. Para él, existen “trapiches paneleros” o en su defecto “unidades de molienda”

y su significado no va más allá de ser un “establecimiento donde se extrae y evapora el jugo de la caña de azúcar y se elabora la panela” (Robledo, 2010, pág. 215). De esta concepción derivan posteriormente las estrategias de productividad y directrices políticas para la rentabilidad y competitividad de la agroindustria panelera por parte del Estado hacia los productores campesinos paneleros como se mencionará en el próximo Capítulo 3.

No obstante, la definición no queda ahí, porque los “trapiches paneleros” deben estar apartados de la vivienda, delimitados físicamente entre las áreas de recepción, producción, almacenamiento. Así mismo, deben tener “servicios sanitarios conectados a un sistema de disposición de residuos, deben tener un flujo secuencial del proceso en la fábrica y paredes, pisos y techo en buen estado y de materiales que puedan limpiarse fácilmente”, entre otra larga lista de requerimientos espaciales (Ministerio de Protección Social, Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, INVIMA y FEDEPANELA, 2009, pág. 17). Es decir, es un espacio de producción determinado por directrices tecnológicas e higiénicas (ver Ilustración 1 y 2 en la página 48).

Mientras que para el campesino productor de panela, un trapiche es simplemente la misma máquina que le saca el jugo a la caña y que se mueve a través de un motor. Y para ellos una “enramada” o “entable”, guarda un significado más simbólico. Se trata de un espacio que va más allá del sentido técnico de producir panela. Simboliza y representa el encuentro y la sociabilidad entre los habitantes de la vereda. Por medio del trabajo realizado en campo con los paneleros, encontré que la enramada es más que el lugar donde alrededor de seis personas pueden pasar un par de días trabajando alrededor de la elaboración de la panela. Es también, el lugar donde sus integrantes conversan e intercambian vivencias,

recuerdos, preocupaciones acerca del precio de la panela, las dificultades del clima que representan pérdidas para el cultivo de la caña, de los enfermos de la vereda, de las visitas y reuniones de los técnicos de la UMATA, del SENA o de FEDEPANELA, de las elecciones, entre otros temas.

De esta manera, además, de la evaporación y concentración de los jugos de caña que se produce en una enramada, allí se afianzan las relaciones de parentesco, de vecindad y de identidad de los campesinos productores de panela. Entre las principales características de estas enramadas está su cercanía a la vivienda del dueño de la enramada, debido a que economiza el costo de transporte y de la alimentación de los trabajadores, que por lo general es preparada por la esposa del dueño de la enramada. No hay muros divisorios porque hay necesidad de interactuar en el trabajo visual y verbalmente unos con otros para hacer la panela: al respecto por ejemplo, el hornero quien maneja la temperatura de la hornilla, debe estar en constante contacto visual con el pailero, que es quien revuelve los jugos de la caña y le da el punto a la panela, para determinar en qué momento hay que disminuir la introducción de bagazo a la hornilla o aumentarla para dar un punto preciso a la temperatura y cocción de los caldos; es por esta razón que no existe una delimitación física entre las diferentes áreas del proceso de elaboración de la panela (ver Ilustración 1 y 2):



Ilustración 1. Fachada de un trapiche panelero según directrices del Estado. Vereda San Miguel, Fuente: Katerine Grajales. 2014.



Ilustración 2. Fachada de una enramada o entable de un campesino panelero. Vereda San Miguel, Fuente: Katerine Grajales. 2014.

Además de existir dos visiones acerca de la enramada y/o trapiche, hay importantes cambios y transformaciones en las enramadas de la vereda San Miguel durante los últimos cincuenta años. A través de las entrevistas realizadas en campo, identifiqué cambios en el equipamiento: trapiches, motores, materiales de hechura de los fondos y calderos; y en términos de infraestructura: los techos y suelos de las enramadas, y la distribución de los espacios.

Entre los relatos de las personas consultadas, establecí que los trapiches antiguos de aproximadamente 1930 eran de piedra y movidos por fuerza animal. El sistema era conocido como “cagajón” y consistía en poner un palo largo sobre el trapiche y a cada extremo amarrar una mula para que dieran vueltas sobre el mismo eje para hacerlo funcionar. Arriadas por una persona, las mulas proporcionaban la fuerza motriz necesaria para moler la caña, mientras ellas iban haciendo un círculo sobre la tierra alrededor del trapiche con cada pisada. Este mecanismo de molienda propio de los años 30 del siglo XX (Pierre, 1995), representaba a los campesinos paneleros mayor tiempo y esfuerzo para la realización de la molienda,

debido a que era necesario pasar varias veces la misma caña por el trapiche para poder extraerle el jugo y no desperdiciar la caña con una sola pasada por el mismo. Debido al poco volumen de panela que se producía mediante la utilización de este tipo de trapiche, se puede inferir que la panela era más para autoconsumo, que para fines comerciales a gran escala. Hasta el momento no se ha rastreado la presencia de trapiches en piedra, hierro y madera en la vereda de estudio (ver Ilustración 3):



Ilustración 3. Trapiche en piedra. Fuente:  
[http://albumfotograficodemirafloresboyaca.blogspot.com.co/2012/10/blog-post\\_6.html](http://albumfotograficodemirafloresboyaca.blogspot.com.co/2012/10/blog-post_6.html)

Después de la década del 50 del siglo XX empezaron a masificarse los motores movidos ya no por fuerza animal, sino por combustibles: gasolina y diesel (Pierre, 2005). Este cambio en la fuente de energía, representó para el panelero una menor inversión en los días de molienda, pasando de cuatro o tres días, para llegar a durar alrededor de dos días. Además, incentivó la disponibilidad de excedentes de panela para ser comercializada en los

mercados locales, como es el caso de la Inspección de Tobia, plaza tradicional de comercialización de la panela que se produce en la vereda San Miguel desde los años 70 del siglo XX, hasta el tiempo presente. No obstante, el combustible y el aceite representaron un rubro más dentro de los cálculos de producción de la molienda<sup>10</sup>.

Hoy en día, la generación de motores eléctricos se viene imponiendo en la producción de panela en lugares como Villeta y otros del país como en el departamento de Santander. Sin embargo, ante este panorama, en la vereda no se encontraron motores de estas características, dado que los motores más comunes son los movidos por combustible. La implementación de éstos, terminaron por liberar la fuerza animal de las mulas que antes eran utilizadas para moler la caña, para dar inicio a la mecanización de la producción panelera.

En cuanto a los materiales con que eran hechos los fondos y las calderas, es decir, los recipientes en los que se preparan los caldos, pueden nombrarse importantes cambios en el tiempo, debido básicamente a las recientes exigencias higiénicas y modernizadoras del Estado, dadas desde los años noventa<sup>11</sup>. Inicialmente, los fondos donde se cocinaban los jugos de la caña eran de cobre y aluminio, pero hoy en día se ven cada vez más en acero inoxidable. Uno de los principales argumentos que defiende el Estado frente a la exigencia del cambio, es que tanto el aluminio como el cobre liberan sustancias tóxicas ante el calentamiento constante de la hornilla, que terminan en la panela y en el cuerpo del

---

<sup>10</sup> Esta información fue identificada a partir de las exploraciones realizadas en campo con los campesinos paneleros de la vereda San Miguel.

<sup>11</sup> En el capítulo siguiente desarrollaré este aspecto.

consumidor. El número de calderas en una enramada es por lo regular de cinco y están distribuidas en forma de “L” por encima de la hornilla (ver Ilustraciones 4, 5 y 6):



Ilustración 4. Distribución y posición de calderas y fondos en hornilla. Vereda San Miguel, 2015. Fuente: Katerine Grajales.



Ilustración 5. Distribución y posición de calderas y fondos en hornilla. Vereda San Miguel, 2015. Fuente: Katerine Grajales.



Ilustración 6. Distribución y posición de calderas y fondos en hornilla. Vereda San Miguel, 2015. Fuente: Katerine Grajales.

Actualmente, el valor comercial de una caldera y fondo en acero inoxidable está excediendo tres salarios mínimos mensuales y puede tener una vida útil de cuatro a cinco años. Este alto valor comercial representa para los tradicionales productores de panela, un efecto “cuello de botella” en cuanto al cumplimiento de la norma estatal, máxime si el valor comercial de 1 carga de panela (200 libras de panela) es variable y puede llegar a estar por debajo de los \$130.000 y el sólo costo de una molienda de 12 cargas, puede llegar a exceder los \$600.000<sup>12</sup>, sin estimar el tiempo de preparación que es de aproximadamente 2 días y las distintas formas de molienda, es decir, si son individuales, al trenaje o en compañía, las cuales, dependiendo de la tipología, proporcionan distintos márgenes de ganancia para el panelero (ver Tablas 4, 5 y 6 en las páginas 72, 73 y 74 respectivamente). El cambio en el material de los fondos de cocción de los jugos de la caña no ha representado cambios en la

---

<sup>12</sup> Valores comerciales establecidos para el año 2015.

forma de preparación de la panela. A pesar de este cambio, la técnica y tiempos de preparación de la misma siguen siendo igual, según los campesinos.

En cuanto a la infraestructura de las enramadas o entables, es importante mencionar que los principales cambios han estado en los techos, suelos y la distribución de los espacios dentro de la misma. Desde hace más de 50 años el suelo de las enramadas en los municipios de Quebradanegra, Útica y Caparrapí (por nombrar algunos casos en la región) ha sido tradicionalmente en tierra (ver Ilustración 4). Al igual que los cambios en los materiales de fondos y calderas, el material en que están hechos los suelos, ha empezado a cambiar por exigencias del Estado. En San Miguel los suelos de las enramadas están pasando de tierra a concreto desde hace aproximadamente 10 años. Este cambio se ha masificado progresivamente en todas las enramadas de la vereda<sup>13</sup>.

## 2.2. Herramientas e insumos necesarios en la molienda

Dentro de las principales herramientas necesarias en la molienda, se encuentran las gabereras, los barcos, la tacha, el rastrillo, la pala pequeña, el tanque de agua para lavar las gabereras y refrigerar los motores, el trapiche, el plástico utilizado como mantel, el mortero, el prelimpiador de jugos de caña, el hisopo, el matacho, el recipiente donde se cocina la cachaza, el motor que mueve los trapiches, la bagacera y la hornilla. Estas herramientas son en acero inoxidable y madera, y muchas de ellas son elaboradas de forma artesanal por los mismos productores de panela. A continuación, una exposición de las principales herramientas que

---

<sup>13</sup> En el siguiente capítulo ampliaré la forma cómo esta exigencia concreta es parte de las biopolíticas instauradas por el Estado.

se encuentran en una enramada o entable y que son indispensables para hacer una molienda (ver Ilustraciones desde la 7 hasta la 25).



Ilustración 7. Giberas en forma de pastilla. Estas le dan el molde a la panela. Por lo regular son hechas en adera. Fuente: Katerine Grajales, 2014.



Ilustración 8. Barco en acero para mezclar los jugos de la caña y fondo (paila grande) en acero inoxidable para cocinar los jugos. Fuente: Katerine Grajales, 2014.



Ilustración 9. La tacha. Es donde se deposita el dulce de panela hirviendo y se bate para darle un punto más refinado por fuera de la hornilla. Fuente: Katerine Grajales, 2014.



Ilustración 10. Tanque de agua para lavar las gabereras. Está hecho en material de acero inoxidable. Fuente: Katerine Grajales, 2014.



Ilustración 11. El rastrillo para esparcir la cocha sobre las gabereras. Es elaborado en madera. Fuente: Katerine Grajales, 2014.



Ilustración 12. Pala pequeña para limpiar los residuos de panela que quedan en los bordes de la gabera. Es hecha en madera. Fuente: Katerine Grajales, 2014.



Ilustración 13. El trapiche. Fuente: Katerine Grajales, 2014.



Ilustración 14. Instrumento en acero inoxidable utilizado para batir la panela en la tacha. Fuente: Katerine Grajales, 2014.



Ilustración 15. Mantel plástico para poner encima de la mesa donde se moldea la panela. Se utiliza para que no se pegue la panela cuando se vaya a desengaberar o quitar las gabereras que es lo mismo. Fuente: Katherine Grajales, 2014.



Ilustración 16. Mortero en palo para darle golpes a la corteza del guácimo que es un árbol, para que suelte la baba que sirve como aglutinante natural para limpiar los jugos de la caña. Fuente: Katherine Grajales, 2014.



Ilustración 17. Prelimpiador de jugos de caña para limpiar impurezas sólidas de los jugos de la caña.  
Fuente: Katerine Grajales, 2014.



Ilustración 18. Hisopo. Es un limpiador para la línea de cachaza que se hace en el borde de los fondos y calderas a medida que se evaporan los jugos de la caña en la cocción. Es hecho con la cáscara seca de la mazorca de maíz. Fuente: Katerine Grajales, 2014.



Ilustración 19. Matacho hecho con las cortezas del guáximo para limpiar los jugos de la caña. Tiene forma de traperera. Fuente: Katerine Grajales, 2014.



Ilustración 20. Recipiente donde se cocina la cachaza o residuos sólidos que son extraídos como sobrantes de los jugos de la caña. Fuente: Katerine Grajales, 2014.



Ilustración 21. Caldero donde se deposita la cachaza una vez hervida. La cachaza sirve de alimento para gallinas, cerdos y caballos. Fuente: Katerine Grajales, 2014.



Ilustración 22. Tanques de agua que sirven para la refrigeración de los motores que mueven los trapiches. Fuente: Katerine Grajales, 2014.



Ilustración 23. El motor que mueve los trapiches. El combustible utilizado es el Diesel. Fuente: Katerine Grajales, 2014.



Ilustración 24. La bagacera. Es el lugar donde se va acumulando el bagazo de cada molienda para que se seque y sirve en las próximas moliendas como material de combustión en la hornilla. Fuente: Katerine Grajales, 2014.



Ilustración 25. La hornilla. Es hecha con adobes y está localizada por debajo de las calderas y fondos. La hornilla funciona por medio de la combustión del bagazo que se acumula en cada molienda. Fuente: Katerine Grajales, 2014.

Respecto a los insumos requeridos durante la molienda se encuentran la baba del guácimo, la cal, la manteca o aceite, la leña, el bagazo, el pegante, la caja de cartón, el agua y el clarol (ver Ilustraciones de la 26 a la 34). Con este último insumo químico, es importante decir que está prohibido adicionarlo en la preparación de la panela según Resolución 779 de 2006 del Ministerio de Protección Social. Sin embargo, por su carácter prohibido algunos paneleros de la región, niegan utilizarlo por temor a ser penalizados, mientras que otros abiertamente aceptan su uso para aclarar la panela y poderla vender al intermediario, debido a que, dentro de los patrones de consumo de la panela, es más comercial la panela de colores claros que la oscura. Esta situación ha incentivado en buena medida la implementación del

clarol, debido a que los mismos intermediarios recomiendan y sugieren el uso de clarol al panelero para poderle comprar la panela<sup>14</sup>.

Para el caso de la vereda San Miguel, los paneleros entrevistados dicen no utilizar el clarol, porque hoy en día, para poder tener un mercado de comercialización de la panela garantizado. Según éstos, tuvieron que someter la panela que producían, a estudios químicos y microbiológicos requeridos por el INVIMA, para demostrar la inexistencia de esta sustancia, para garantizar de esta manera la venta del producto a los intermediarios. En los años 70 y 80 del siglo XX, el clarol era de uso indiscriminado en la elaboración de la panela que se producía en la vereda, pero desde los 90 hacia acá, dicen los paneleros, no han vuelto utilizar el químico porque desde sus perspectivas no es necesario, porque el color de la panela que sale de la vereda es de un color “bonito” y apetecido por el intermediario, no obstante, este hecho se produce en el marco de las campañas educativas de Fedepanela y el SENA para desestimular el uso del clarol en la vereda<sup>15</sup>.

Además de los insumos y herramientas anteriormente mencionadas, durante la molienda la hornilla funciona mediante la utilización del bagazo y la leña. Los paneleros dicen que cada vez es más escaso conseguir la leña dentro de la vereda para las moliendas, por este motivo es común comprar leña a otros vecinos, como los de la vereda Aguafría. El precio calculado para 2015 de una carga de leña estuvo en \$8.000<sup>16</sup> y pueden requerirse un

---

<sup>14</sup> Por su parte el Estado no apoya la prohibición con publicidad al consumidor para enseñarle que la panela “blanca” no es de mayor valor nutricional ni calidad, entre la sociedad predomina una imagen de que lo “higiénico” “limpio” tiene que ser blanco, claro, sin tener claridad que eso solamente se adquiere al procesar la panela con el químico clarol, que para nada es saludable.

<sup>15</sup> Para incentivar el cambio, las instituciones se basaron en el ABC de la panela.

<sup>16</sup> Hay dificultades para establecer el volumen de esta carga porque los campesinos la arman a ojo y expresan que es “atadito”.

promedio de tres cargas por molienda. El uso de llantas como material de combustión no ha sido implementado en la vereda. Esta situación indica que hay mayor presión sobre la tala de bosques y rastrojos para la obtención de leña y madera para llevar a cabo las permanentes moliendas que se realizan en la vereda cada quince o veinte días. A continuación, algunos insumos importantes para la elaboración de la panela (ver Ilustraciones de la 26 a la 34):

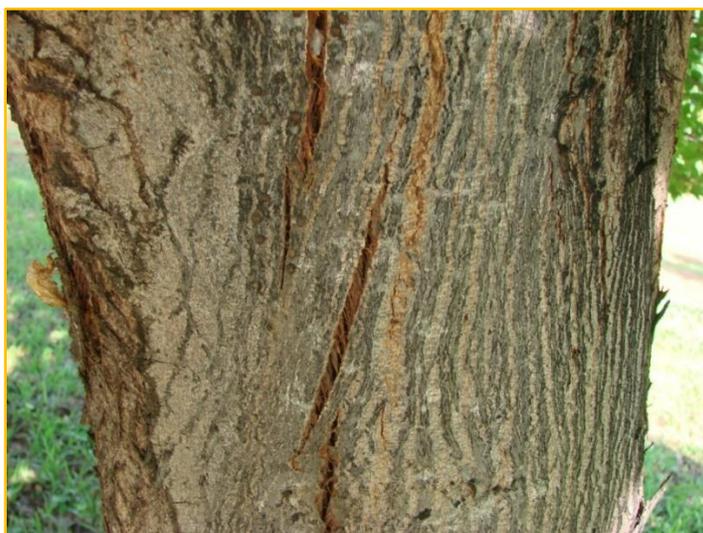


Ilustración 26. Árbol de Guácimo. Fuente: De João Medeiros - Guazuma ulmifolia, CC BY 2.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=19902119> Consultado: 2014.



Ilustración 27. Palos de guácimo cortados para ser utilizado en molienda. De estos palos se extrae la baba de guácimo para limpiar los jugos de la caña. Fuente: Katerine Grajales, 2014.



Ilustración 28. La cal: se le agrega a la cocha para afinar y limpiar cuando la cocha no quiere dar punto.  
Fuente: Katerine Grajales, 2014.



Ilustración 29. La manteca o aceite: es para “cebar la cocha”. Fuente: Katerine Grajales, 2014.



Ilustración 30. El clarol: sustancia prohibida por el INVIMA. Es utilizada en la elaboración de la panela para aclarar el color de la panela cuando está quedando de color oscuro. Esta fotografía fue tomada en el municipio de Útica y no en la vereda San Miguel. Fuente: Katerine Grajales, 2014.



Ilustración 31. Leña: sirve como material de combustión en la hornilla. Fuente: Katerine Grajales, 2014.



Ilustración 32. Bagazo: sirve como material de combustión en la hornilla. Resulta de la moler la caña en el trapiche. Fuente: Katerine Grajales, 2014.



Ilustración 33. El pegante de las cajas de cartón: es hecho a base de harina y agua. Fuente: Katerine Grajales, 2014.



Ilustración 34. El agua para lavar gabereras es traída del acueducto veredal. Además, se aprovecha el agua de lluvia que en algunas ocasiones se almacena en tanques recolectores. Fuente: Katerine Grajales, 2014.

### 2.3. Formas de organización de la molienda campesina

Dentro de las principales formas de organización del trabajo en la molienda en la vereda San Miguel, está moler en *compañía*, al *trenaje* e *individualmente*. Es importante destacar, que tales formas de organización se han configurado de manera autogestionada por parte de los campesinos paneleros a lo largo del tiempo en el territorio de estudio. Cada una de estas modalidades representa una forma de organización específica, donde la ganancia de la producción de panela varía. A continuación entraré a presentarlas de forma detallada y diferenciada.

- **Molienda en compañía**

Bajo esta modalidad, el dueño de la enramada recibe en su entable o enramada la caña aprontada (cortada y organizada en montículos) de un vecino que tiene cultivo de caña, pero no tiene enramada. El dueño de la caña se encarga de pagar el corte y apronte de la misma, más los días de jornal de los trabajadores que requiera para dejar lista la caña en el entable de la persona que la va a moler. Un día de jornal previo a la molienda, haciendo labores de corte y apronte, está en \$35.000 (sin alimentación) y en plena molienda en compañía a \$3.000 por cada carga producida (1 carga de panela, equivale a 200 libras), es decir que el valor total del jornal, lo determina la cantidad de cargas hechas al finalizar el día. Una vez el dueño de la enramada tiene la caña lista en su entable, procede a molerla costeadando los rubros que esta devenga durante la molienda: combustible y aceite para el motor y el pago de trabajadores.

Cuando la caña ha sido molida y procesada, el dueño de la enramada se encarga de vender la panela en el centro de comercialización más cercano en la Inspección de Tobia. Cuando ya se obtiene el valor total de la ganancia de las cargas de panela, se divide lo recaudado en dos partes iguales: una parte del dinero es para el dueño de la caña y la otra para el dueño de la enramada.

- **Molienda al trenaje**

El trenaje consiste en arrendar las instalaciones de la enramada para hacer la molienda. Por lo regular lo hace una persona que no tiene enramada o que le muele a otros

dueños de caña. En esta modalidad el dueño de la enramada arrienda a la persona que va a moler. El dueño de la enramada cobra un valor previamente acordado con el que va a moler en su enramada: éste cobra por cada carga de panela que sale de su enramada. El valor lo define el precio comercial del momento de la carga de panela. Hasta diciembre de 2015, por cada carga de panela, el trenaje fue de \$25.000. Valga aclarar que el dueño de la enramada es quien pone el ACPM, la valvulina, el aceite vegetal y el guácimo que se le adiciona a la panela. El encargado de comercializar la panela es el dueño de la caña. Cuando tiene el dinero, paga el trenaje y el resto es para el pagar trabajadores y demás gastos.

- **Molienda individual**

Esta es la modalidad más común y tradicional en la vereda. Consiste en que cada dueño de enramada lleva a cabo la molienda de forma individual. Esto implica que el dueño de la enramada asume todos los costos de la molienda: pago de los jornales de corte y apronte, pago de los obreros que requiera durante la molienda y los costos de transporte de las cargas de panela de la vereda al centro de comercialización que es Tobia.

Después de haber identificado los diferentes tipos de molienda, presento un ejemplo para esquematizar los costos y ganancias de cada una de las tipologías de moliendas implementadas por los campesinos paneleros de la vereda San Miguel: *en compañía, al trenaje e individual*. También hago un estimativo del costo y ganancia del proceso de producción de 1 Tonelada de panela, es decir, 12 cargas de panela en pastilla o 2.400 libras de panela. El tiempo invertido para producir esta cantidad de panela es de aproximadamente

22 horas. El valor comercial de 1 Tonelada de panela en Tobia (centro de compra y venta de panela del municipio de Quebradanegra) para el mes de diciembre del año 2015 fue de \$1.560.000, lo que indica que 1 carga de panela en el mercado, estaba pagándosele al panelero en \$130.000.

Los cálculos los construí con base en información suministrada por los campesinos paneleros. Es importante mencionar que éstos no tienen en cuenta costos indirectos en la producción, como el pago de servicios públicos (energía y agua). Además no tienen en cuenta la provisión para cubrir el costo de depreciación de la maquinaria y herramientas utilizadas en el proceso, lo cual se convierte en una dificultad al momento de renovar la enramada, cuando sus condiciones técnicas de producción entren en obsolescencia o no cumplan con los requerimientos de las normas de modernización e higienización del Estado (ver Tablas 4, 5 y 6):

**Balance costo y ganancia de producción *molienda en compañía***

| <b>Costos que asume el dueño de enramada</b>  |  |                     |                  | <b>Costos que asume el dueño de caña</b>             |   |                     |                  |
|---|--|---------------------|------------------|--|---|---------------------|------------------|
| <b>Cantidad</b>   | <b>Descripción</b>   | <b>Vr. Unitario</b> | <b>Vr. Total</b> | <b>Cantidad</b>                                      | <b>Descripción</b>  | <b>Vr. Unitario</b> | <b>Vr. Total</b> |
| 6 Trabajadores  | Pago de trabajadores por carga de panela producida en 18 horas aprox. Se paga \$3.000 por cada carga de panela producida | \$36.000            | \$216.000        | 2 Trabajadores                                       | Trabajadores de corte de caña y apronte (dejar la caña cortada y arrumada en la enramada). El Vr. Unitario es por día y se requiere contratar por 3 días c/trabajador | \$35.000            | \$210.000        |
| 5.4 galones   | ACPM para el motor   | \$8.000             | \$43.200         | 1 Flete  | Transporte de la caña desde el cultivo a la enramada  | \$20.000            | \$20.000         |
| 1 litro   | Aceite vegetal de cocina   | \$5.000             | \$5000           | 6 fletes   | Transporte de cada carga de panela a Tobia (gasto común)  | \$2.000             | \$12.000         |
| 1 Tarro   | Valvulina para el motor  | \$4.500             | \$4.500          | -  | -   | -                   | -                |
| 6 fletes  | Transporte de cada carga de panela a Tobia (gasto común)   | \$2.000             | \$12.000         | -  | -   | -                   | -                |
| <b>TOTAL= \$280.700</b>   |  |                     |                  | <b>TOTAL= \$242.000</b>                              |   |                     |                  |
| Valor comercial de 1 Tonelada de panela = \$1.560.000   |  |                     |                  |  |   |                     |                  |
| Como es molienda en compañía, el valor se divide entre las dos partes por igual = \$780.000 c/u |  |                     |                  |  |   |                     |                  |
| <b>Ganancia para el dueño de la enramada = \$499.300</b>  |  |                     |                  | <b>Ganancia para el dueño de la caña = \$538.000</b> |   |                     |                  |

Tabla 4. Costo y ganancia de producción molienda en compañía. Fuente: campesinos paneleros de San Miguel. Precios al 2015.

| Balance costo y ganancia de producción <i>molienda al trenaje</i>  |                          |              |           |   |   |                |             |
|--|--------------------------|--------------|-----------|---|---|----------------|-------------|
| Costos que asume el dueño de enramada  |                          |              |           | Costos que asume el dueño de caña                     |   |                |             |
| Cantidad   | Descripción              | Vr. Unitario | Vr. Total | Cantidad  | Descripción   | Vr. Unitario   | Vr. Total   |
| 5.4 galones  | ACPM para el motor       | \$8.000      | \$43.200  | 12 Cargas   | Pago por cada carga de panela que sale de la enramada (el trenaje)*   | \$25.000       | \$300.000** |
| 1 litro  | Aceite vegetal de cocina | \$5.000      | \$5000    | 2 Trabajadores  | Trabajadores de corte de caña y apronte (dejar la caña organizada en la enramada). Se requieren por 3 días c/trabajador | \$25.000 (día) | \$150.000   |
| 1 Tarro  | Valvulina para el motor  | \$4.500      | \$4.500   | 6 Trabajadores  | Pago de trabajadores por 1 día de molienda  | \$35.000***    | \$210.000   |
|  |                          |              |           | 1 Flete   | Transporte de la caña desde el cultivo hasta la enramada  | \$20.000       | \$20.000    |
|  |                          |              |           | 12 Fletes   | Transporte de cada carga de panela a Tobia  | \$2.000        | \$24.000    |
| <b>TOTAL= \$ 52.700</b>  |                          |              |           | <b>TOTAL= \$ 704.000</b>                              |   |                |             |
| <p>*El costo del trenaje es para el dueño de la enramada y quien paga es el dueño de la caña.<br/> **Esta es la ganancia para el dueño de la enramada y de él saca la inversión del ACPM, valvulina y aceite vegetal<br/> ***Valor jornal sin alimentación</p> |                          |              |           |   |   |                |             |
| Valor comercial de 1 Tonelada de panela = \$1.560.000  |                          |              |           |   |   |                |             |
| <b>Ganancia para el dueño de la enramada = \$ 247.300</b>  |                          |              |           | <b>Ganancia para el dueño de la caña = \$ 856.000</b> |   |                |             |

Tabla 5. Costo y ganancia de producción molienda al trenaje. Fuente: campesinos paneleros de San Miguel. Precios al 2015.

| <b>Balance de costo y ganancia de producción <i>molienda individual</i></b> |  |                     |                           |
|---|--|---------------------|---------------------------|
| <b>Costos que asume el dueño de enramada</b>                                |  |                     |                           |
| <b>Cantidad</b>   | <b>Descripción</b>   | <b>Vr. Unitario</b> | <b>Vr. Total</b>          |
| 2 Trabajadores  | Trabajadores de corte de caña y apronte (dejar la caña cortada y arrumada en la enramada). Se requieren los trabajadores por 3 días c/u. | \$25.000 (día)      | \$150.000                 |
| 6 Trabajadores  | Pago de trabajadores por 1 día de molienda   | \$25.000*           | \$150.000                 |
| 1 Alimentación  | Mercado para molienda  | \$250.000           | \$250.000                 |
| 5.4 Galones   | ACPM para el motor   | \$8.000             | \$43.200                  |
| 1 Litro   | Aceite vegetal de cocina   | \$5.000             | \$5.000                   |
| 1 Tarro   | Valvulina para el motor  | \$4.500             | \$4.500                   |
| 1 Flete   | Transporte de la caña desde el cultivo hasta la enramada   | \$20.000            | \$20.000                  |
| 12 Fletes   | Transporte de cada carga de panela a Tobia   | \$2.000             | \$24.000                  |
|   |  |                     | <b>TOTAL = \$ 646.700</b> |
| *Valor jornal con alimentación  |  |                     |                           |
| Valor comercial de 1 Tonelada de panela = \$1.560.000                       |  |                     |                           |
| Ganancia para el dueño de la molienda = <b>\$ 913.300</b>                   |  |                     |                           |

Tabla 6. Costo y ganancia de producción molienda individual. Fuente: campesinos paneleros de San Miguel. Precios al 2015.

Teniendo en cuenta la anterior relación de costos en cada una de las formas de molienda para producir 1 tonelada de panela en 22 horas de trabajo sin parar, procederé a establecer los porcentajes de ganancia para los dueños de caña en cada una de las correspondientes modalidades, así:

Tabla 7. Porcentaje de ganancia en molienda de 1 tonelada de panela en pastilla.

| <b>Porcentajes de ganancia en las diversas formas de molienda para producir<br/>1Tonelada de panela</b><br>Vereda San Miguel, precios (2015) |   |                                      |
|--|---|--------------------------------------|
| Tipo de molienda   | Valor ganancia<br>aproximada<br>(dueño de caña) | Porcentaje de ganancia<br>aproximado |
| En compañía  | \$ 538.000                                      | 34.4%                                |
| Al trenaje   | \$ 856.000                                      | 54.8%                                |
| Individual   | \$ 646.700                                      | 41.4%                                |

Fuente: Elaboración propia en conjunto con los campesinos paneleros de la Vereda San Miguel, precios al 2015.

De esta información pueden concluirse varios aspectos. Uno de ellos es que la forma de molienda que mayor ganancia deja al dueño de la caña, es al trenaje con el 54.8%, es decir, la ganancia es superior al 50%, mientras que moler en compañía, deja un porcentaje de ganancia inferior al 40%. Un segundo aspecto, me indica que aunque la forma de moler al trenaje deja un poco más de porcentaje de ganancia, no es el tipo de molienda más atractivo para los paneleros de San Miguel. La razón está en que los campesinos prefieren moler de acuerdo a sus necesidades, tiempos y ritmos de vida familiar, además por lo regular cada uno de ellos tiene su propia enramada, desde lo encontrado en campo.

Aunque haya ganancia después de pagar los gastos invertidos en la molienda, los paneleros consideran que es un oficio demasiado difícil, con una intensidad de trabajo alta.

Desde lo encontrado en campo, para producir 1 tonelada de panela, los campesinos deben invertir un esfuerzo físico exigente: alrededor de 22 horas de trabajo continuo sin parar, el cual no ven suficientemente remunerado en el valor comercial de la panela. Cabe destacar, que cada 20 días, que se muele en las familias de la vereda, la cantidad la define la necesidad de la economía familiar si es más o menos, y la demanda en el mercado de Tobia por parte de los intermediarios.

Por otro lado, cuando el panelero va a vender su panela a Tobia, el intermediario le paga la mitad del valor que corresponda (independiente de la cantidad que sea), y la otra mitad se la paga a los 15 días siguientes. Es decir, el panelero después de pasar 22 horas continuas al lado de una hornilla, le debe fiar la molienda al intermediario. Situación que pone ampliamente en desventaja al productor, máxime si para el año 2015 el valor comercial de 1 kilo de panela en pastilla en un almacén de cadena, fue en promedio de \$3.860. Haciendo cálculos aproximados y retomando el balance de costos y ganancias de las diversas formas de molienda (ver Tablas 4, 5 y 6), en el 2015 el intermediario pagó al campesino por 1 tonelada de panela \$1.560.000. Esta misma cantidad de panela, en el mismo año, tuvo un valor comercial de \$3.860.000, lo que indica que el margen de ganancia del intermediario es significativamente ventajoso, respecto a la poca ganancia que recibe un campesino panelero, asumiendo que el intermediario lo vende en tiendas de cadena y no en plaza de mercado.

Aunque haya hecho el ejercicio de discriminar los costos anteriormente, tendría que agregar el trabajo hecho por la mujer. La esposa del panelero, es quien desde muy tempranas horas de la madrugada (1 am) está en función de preparar los alimentos a los trabajadores,

más la realización de las labores cotidianas del hogar, labor que no es remunerada por sus esposos<sup>17</sup>.

Finalmente, quiero hacer énfasis en el valor de la ganancia de una molienda de 1 tonelada. Como analizaré en el Capítulo 4, si comparo este valor de ganancia de la molienda, con el dinero requerido para invertir en una enramada que cumpla con las normas higiénicas y sanitarias del Estado que es de \$100 millones de pesos, la oportunidad de un campesino panelero para modernizar su producción, es casi que nula, por no decir lo menos.

#### 2.4. Distribución de las labores en la molienda

Para hacer una molienda hay que contar con mínimo seis personas o trabajadores<sup>18</sup>. Estos trabajadores son distribuidos en actividades/oficios de la siguiente forma: dos trapicheros encargados de meter la caña al trapiche y otro encargado de sacar el bagazo y arrumarlo en la bagacera. Un pailero, quien es el encargado de darle punto a la panela. Un gaberero que bate la cocha sin calor hasta darle punto y luego esparce la mezcla líquida entre las 200 unidades que hace la gabela hasta dejarla enfriar y convertirse en panela sólida. Un hornero que se encarga de introducirle permanentemente bagazo seco a la hornilla para sostener la temperatura requerida durante la cocción. Un “cuarto” que desempeña labores como auxiliar de apoyo en cualquier actividad que se requiera.

---

<sup>17</sup> Esta información fue obtenida por medio del trabajo directo en campo.

<sup>18</sup> La denominación *trabajador* es propia del vocabulario del panelero para denominar a las personas que se requieren para hacer una molienda.

Hoy en día conseguir la mano de obra para llevar a cabo la molienda es una labor dispendiosa en la vereda. Los motivos que dificultan esta situación son básicamente los siguientes: en San Miguel quedan pocos jóvenes para trabajar en la elaboración de la panela, los hijos de los paneleros están migrando a otros lugares como Tobia, Villeta o Bogotá en busca de otras opciones de empleo más rentables y estables, así como diferentes expectativas de vida a partir de la educación formal. A la vez, los paneleros consideran que sus hijos deben salir a buscar otras opciones de empleo porque la molienda es una actividad según ellos, “*muy dura*”, “*donde toca matarse mucho, por nada*” (Campesino panelero, vereda San Miguel, agosto de 2014). Es decir, los bajos e inestables precios de la panela y la exigencia física de la actividad, ha desmotivado a los paneleros a decirles a sus hijos que se queden trabajando en la molienda.

Hay un deseo de parte de estos padres para que sus hijos estudien y se vayan a otros lugares a trabajar, “*para progresar, salir adelante y ser alguien en la vida*”. Esta es una posición frecuente que se encuentra entre los paneleros que tienen hijos. Buscar “el progreso” en otros lugares para ellos, representa ir a la ciudad, salir de la vereda, tener un empleo fijo y ganar plata constante, sin tener que esforzarse en una molienda donde los precios -a veces de los paneleros- hacen que se produzca a pérdida. Además el progreso para ellos es tener más opciones de formación educativa que les posibilite cualificarse y tener mejores opciones de empleo. En la vereda los niños sólo tienen la oportunidad de terminar la escuela y luego viajar al casco urbano de Quebradanegra a terminar el bachillerato. Para acceder a la profesionalización y/o educación técnica vocacional, deben viajar a Villeta o Bogotá. Esta idea de progreso por tanto, sólo se logra si se sale de la vereda y se migra a la ciudad. Lo que manifiesta esta expectativa y deseo de vida, es una brecha entre vivir en el campo y vivir en

la ciudad. En Tobia por ejemplo, la economía de servicios y turismo ha hecho que los jóvenes de la vereda San Miguel se incorporen en empleos de ecoturismo, hotelería, cocina y atención al cliente en diversos locales comerciales. Villeta, por estar cerca a la vereda y ser dinámica en su economía y oferta educativa, es otro polo de atracción de la población más joven de San Miguel. Por su parte la capital, Bogotá y los municipios próximos a la Sabana de Occidente como Mosquera, Facatativá y el Rosal son un polo que atrae mano de obra para la economía floricultora.

Este fenómeno migratorio<sup>19</sup> lo que está generando es una baja disponibilidad de mano obra para llevar a cabo la molienda, incidiendo directamente sobre la continuidad de la práctica tradicional y en detrimento de la economía familiar de los hogares que viven de la panela. San Miguel está localizada en la Provincia de Gualivá, donde las altas tasas de migración, las constituyen personas en el segmento de edad de los 25 a los 54 años. Según cifras del Dane (2005), éstos migran del territorio en su gran mayoría a Bogotá en busca de mejores oportunidades de ingreso y desarrollo personal. Esta situación, genera un reducido número de personas disponibles en la vereda para hacer la molienda, y sumado a esto, la actual y reducida mano de obra está superando el margen de edad de 50 años en promedio. Es decir, las personas que muelen la caña en San Miguel, están en medio del proceso natural del ciclo de envejecimiento, sin opciones de originarse un relevo generacional para llevar a cabo la actividad panelera.

---

<sup>19</sup> Respecto al fenómeno migratorio en la vereda San Miguel, es preciso decir que no fue posible encontrar cifras oficiales para demostrar cuantitativamente tal situación, a pesar de haber buscado en Censo Dane (2005).

Después que el campesino panelero sortea las dificultades del fenómeno migratorio anteriormente expuesto, y logra contratar los trabajadores que van a ayudarlo en la molienda, se procede a programar la misma. Cuatro días antes de realizar la molienda se hace el corte, carga y apilada de caña en la enramada, esto se conoce como el apronte. Estos oficios son conocidos como corteros, cargueros y apila caña. Un jornal de molienda costó para el 2015 \$30.000 libres de comida o \$25.000 dándole la comida el dueño de la enramada al trabajador. La comida por lo regular es preparada por la esposa del dueño de la enramada, mientras el hombre dirige la molienda.

Después que la caña está aprontada en la enramada, se programa el caldeo. Por lo regular las moliendas en la vereda se realizan los viernes. El caldeo consiste en moler una cocha<sup>20</sup> el día antes de empezar la molienda, es decir, el jueves se muele caña hasta sacar una cocha, para madrugar al viernes, cocinarla y seguir moliendo. El objetivo del caldeo es adelantar trabajo para el viernes, cuando los paneleros madrugan a las 12 o 1 am, encienden el trapiche y la hornilla, para tener lista la primera cocha y garantizar rápidamente su cocción, para no tener que esperar a moler la caña en el trapiche, sacarle el jugo, descarrumbarlo<sup>21</sup> y dejarlo libre de impurezas el mismo día de la molienda, debido a que este trabajo ya se ha realizado previamente el día jueves:

*“Para ganar tiempo usted pongamos que el día antes va a dejar la caldera y dos fondados, hay que tenerlos llenos para que no se quemen y la descaschazo y la dejo así, le dejo el caldo limpio. Comienza la molienda por ejemplo a las 12 de la noche y me pongo a prender el equipo y nosotros prendemos la hornilla de una vez porque*

---

<sup>20</sup> La cocha es un fondo lleno con jugo o dulce de caña. Una cocha además, representa una carga de panela, es decir, de ella salen 200 panelas aproximadamente.

<sup>21</sup> Descarrumbar: consiste en sacar las impurezas sólidas al jugo de la caña mediante la utilización de la baba de guácimo.

*ahí vamos ganando tiempo” (Campesino panelero, Vereda San Miguel, agosto, 2014).*

En situaciones en que hay mucha caña por moler, la molienda puede durar alrededor de dos días. El promedio de producción de cargas de panela en la vereda es de 12 a 15 (cargas) y la frecuencia de molienda en las fincas productoras de panela, es cada 15 o 20 días. La frecuencia depende de varios factores básicamente: el precio de la panela, lo que puede estimular o desestimular la molienda; la disponibilidad de caña madura para moler, la disponibilidad de mano de obra, leña y bagazo, y las necesidades de la economía familiar.

## 2.5. La elaboración de la panela

El proceso de elaboración de la panela implica la sincronización entre cada una de las personas que desempeña una determinada labor dentro de la molienda, la presencia de los sentidos al dulce, pero ante todo, la exigente resistencia física de los cuerpos de quienes pasan más de 18 horas alrededor de una hornilla. Anteriormente, mencioné las actividades/oficios que las personas desempeñan en una jornada de molienda y el número de fondos y calderas que componen una enramada; ahora precisaré cuál es la función que cumple cada uno de estos fondos y calderas dentro de la elaboración de la panela.

Los cinco fondos y calderas pueden numerarse de uno a cinco. El primer fondo es denominado el “aparador” de jugos de caña. A éste llega el jugo directo que sale de moler la caña en el trapiche, es decir, el jugo de la caña con todas las impurezas. El segundo, es una caldera donde se limpia el jugo de caña de las impurezas sólidas y se “descarrumba” con

baba de guácimo que es un aglutinante natural<sup>22</sup>. En la vereda por lo regular es utilizado el guácimo porque es el que más se encuentra en el entorno. El tercer y cuarto fondo sirve para “melar” los jugos de caña. Se trata de evaporar el agua del jugo de la caña, mediante altas temperaturas, para que se concentre y espese el jugo. En el quinto fondo se le da punto a la panela. En este último proceso se le adiciona manteca o aceite a la mezcla para que se “corte” el dulce. Para saber si ya hay punto o no, hay tres estrategias de cateo:

1. El pailero toma un poco del hirviente dulce con una pala de madera y dejar caer un poco de este dulce espeso a un recipiente con agua: si se diluye el dulce en el agua, aún no hay punto; si el dulce se mantiene sólido, ya hay punto.
2. El pailero toma un poco del dulce y lo cata en su paladar: si en el paladar la muestra de dulce se mantiene sólida, hay punto; si se diluye el dulce en el paladar, aún falta por espesar el dulce.
3. Otros catadores del punto de la panela, lo hacen mediante el olfato y otros por el color y burbujas que brotan en el fondo. En este caso, mientras más pequeña la burbuja, más espeso está el dulce.

Definir el punto de la panela es una expresión de los sentidos. Las estrategias de cateo del punto de la panela, señala la importancia del uso de los sentidos en la configuración del

---

<sup>22</sup> No se encontraron hallazgos para documentar cómo surgió la práctica de seleccionar el guácimo, triturarlo y extraerle la sustancia babosa de su corteza, que no tiene olor y ni sabor alguno, para limpiar los jugos de la caña. Al parecer es una práctica ancestral de conocimiento de todos los paneleros que hacen panela artesanalmente en el país. La utilización de estos recursos naturales por parte de los campesinos paneleros ha sido objeto de cuestionamientos ambientales por parte de autoridades ambientales y algunos centros de investigaciones como el Centro Internacional de Física (CIF). Estos últimos argumentan que el guácimo y el cadillo se están agotando en el entorno natural, debido a la presión que ejercen los paneleros cada vez que hacen moliendas. En el 2010 el CIF reforestó especies como el balso, el camillo y el guácimo en los municipios de Guaduas, Caparrapí, Chaguaní y Puerto Salgar. Por su parte los campesinos paneleros entrevistados en el marco del actual proyecto, expresan que el guácimo no se agota, que no les ha llegado a faltar y que él se reproduce solo, es decir, que existe una percepción de inagotabilidad del recurso forestal. Ver más: <http://agenciadenoticias.unal.edu.co/detalle/articulo/pedagogia-a-paneleros-para-uso-correcto-del-balso-camillo-y-guacimo.html> consultado: 17.06.2016

saber local. El gusto, la visión y el olfato son los sentidos más utilizados en la elaboración de la panela. Son ellos quienes orientan sensitivamente la experiencia del aprendizaje. A partir de los sentidos, los saberes locales se muestran en todo su esplendor debido al alto nivel de refinamiento a los cuales ha llegado el panelero a través de los años por medio de la práctica, mediante la experiencia sensitiva, sin la utilización de ningún método de científicidad tales como sensores o termómetros, para definir cuando está lista la panela. Es decir, es un saber que nace con los sentidos, única y exclusivamente, como resultado de la experiencia de toda la vida de un panelero y sus generaciones pasadas, y genera vínculos con el entorno directo.

De esta manera, después que el panelero define el punto de la panela, el dulce es trasvasado a la tacha para ser batido sin temperatura, hasta que baje un poco el calor del dulce, espese y suba la espuma que se genera al batir la mezcla. Este momento es igualmente importante, porque si se deja pasar más del tiempo exacto la mezcla batiéndose, se corre el riesgo de que se solidifique y se pierda la posibilidad de esparcir la mezcla en medio de las gabereras. Inmediatamente después de batir el dulce, el gaberero, procede a esparcir la mezcla de panela líquida sobre las gabereras en forma de pastilla y quizá eventualmente algunas gabereras de forma redonda. Dos pastillas hacen una libra de panela y cuatro panelas redondas hacen una libra. Se “rastrilla” o esparce todo el dulce o mezcla sobre la gabera y luego se deja reposar hasta enfriar totalmente para “desengaberar”, es decir, quitarle las gabereras, cuando la mezcla de panela líquida, pasa a un estado sólido:

*“Usted la va mirando en la medida que la va batiendo y la va batiendo y se va volviendo más espeso a veces se viene hacia arriba, se sube, usted llega y la bota allá en las gabereras. Si se pasa eso ya se perdió la panela. Se seca y no se deja moldear. Cuando usted saca un punto muy alto en temperatura o sea lo deja más alto, lo que usted tiene que hacer aplicarle agua, usted le rosea un poquito de agua a la mezcla.*

*Usted le echa un poquito de agua para que ella afloje un poquito y poderla moldear pa que quede bien echa la panela, pero eso es cuando ya está en la gabera” (Campesino panelero, vereda San Miguel, marzo, 2015).*

A este nivel de elaboración de la panela, se deja enfriar un poco la panela en las gabras, para sacarla del molde (desengaberarla), pararla, echarla a la caja de cartón y ser comercializada el día sábado en la inspección de Tobia. A continuación, ilustraciones correspondientes a todos los pasos de la elaboración de la panela (ver Ilustraciones desde la 35 a la 57):



Ilustración 35. Corte y apronte de la caña. Se corta la caña, se carga en mulas, se lleva hasta la enramada y se van apilando las cañas para luego molerlas. Fuente: Katerine Grajales, 2015.



Ilustración 36. La caña se mete al trapiche para extraerle los jugos. Fuente: Katerine Grajales, 2015.



Ilustración 37. Bagazo que queda después de moler la caña, se recoge para ponerlo a secar, para servir posteriormente como material de combustión en la hornilla. Fuente: Katerine Grajales, 2015.



Ilustración 38. Hornero. Persona que se encarga de meter bagazo seco y leña a la hornilla para matener la temperatura de la hornilla. Fuente: Katerine Grajales, 2015.



Ilustración 39. Extracción de baba del guáximo. Se macera con un garrote de palo la corteza para hacer que salga la baba. Fuente: Katerine Grajales, 2014.



Ilustración 40. Elaboración del trapero de guácimo para revolver los jugos de la caña y hacer que todos los residuos sólidos salgan a flote y se puedan sacar. Fuente: Katerine Grajales, 2015.



Ilustración 41. Limpieza jugos de caña con guácimo. La capa verde son los residuos sólidos que flotan por efecto de la baba del guácimo. Esta capa se llama cachaza o carrumba y descachazar o descarrumbar es el saber de limpiar los jugos de caña con guácimo o balso. Fuente: Katerine Grajales, 2015.



Ilustración 42. Cachaza o carrumba que se pone a hervir para darle de alimento a las gallinas, los cerdos y los caballos/mulas. Fuente: Katerine Grajales, 2015.

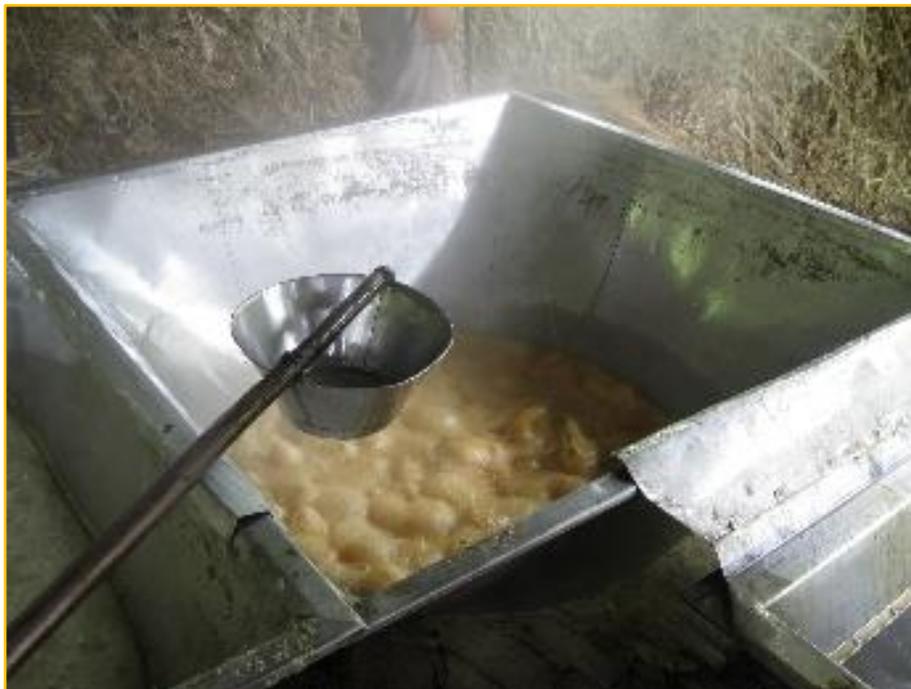


Ilustración 43. Una vez están limpios los jugos de la caña, se procede a la cocción de la panela. Fuente: Katerine Grajales, 2015.



Ilustración 44. Cuando empiezan a hervir los jugos se filtran por un prelimpiador que es una malla en acero inoxidable para hacer una segunda limpieza de los mismos. Fuente: Katerine Grajales, 2015.

10.



Ilustración 45. Después de evaporarse el agua de los jugos de la caña, el dulce o la denominada “cocha” se pone espesa y es allí donde empieza el cateo del punto de la panela. Fuente: Katerine Grajales, 2015.



Ilustración 46. Este es el punto de la panela. Color y textura que definen si ya hay panela. Fuente: Katerine Grajales, 2015.



Ilustración 47. Después de que la panela ha cogido su punto, se vierte en la tacha la mezcla para batirla retirada del fuego. Fuente: Katerine Grajales, 2015.



Ilustración 48. Esta es la forma como se bate la mezcla dulce de panela aún en estado líquido. Fuente: Katerine Grajales, 2015.



Ilustración 49. Después que se ha batido el dulce, se procede a esparcirlo sobre las gabereras o moldes. Se “rastrilla” el dulce por cada uno de los orificios de las gabereras para que cuando se enfríe la mezcla, quede lista la panela en estado sólido. Fuente: Katerine Grajales, 2015.



Ilustración 50. Con una espátula de madera se limpian los bordes de las gabereras para hacer que salga con un mejor molde la panela. Los pequeños residuos producto de esta limpieza son vertidos en la tacha para mezclarse con la siguiente mezcla de dulce caliente que se vaya a batir, para no desperdiciar panela.

Fuente: Katerine Grajales, 2015.



Ilustración 51. Se dejan pasar unos pocos minutos para que enfríe el dulce y se solidifique por completo. Cuando esto ocurre, se procede a “desengaberar” la panela, es decir, a quitarle las gabereras o moldes para levantar cada unidad y empacarla en las cajas. Fuente: Katerine Grajales, 2015.



Ilustración 52. Las gabras son llevadas a un tanque con agua para limpiarlas y dejarlas listas para la siguiente tanda de panela. Fuente: Katerine Grajales, 2015.



Ilustración 53. Empaque de la panela en cajas de cartón. Fuente: Katerine Grajales, 2015.



Ilustración 54. Sellamiento de las cajas de cartón con pegante hecho a base de harina y agua que se pone a cocinar. Fuente: Katerine Grajales, 2015.



Ilustración 55. Cargas de panela arrumadas. Fuente: Katerine Grajales, 2015.



Ilustración 56. Transporte de cargas de panela. Fuente: Katerine Grajales, 2015.



Ilustración 57. Carro cargado con panela para venderla en Tobia. Fuente: Katerine Grajales, 2015.

## 2.6. Hacia la construcción del significado de la molienda campesina

He dejado para este último apartado, el intento de esbozar el significado de qué es una molienda. Lo he hecho así, porque para aproximarse a tal definición, hay que conocer todo el preámbulo que dota de sentido la existencia de la práctica: la descripción de cuál es el espacio donde se desarrolla, es decir, la enramada o entable, las herramientas e insumos necesarios, las formas de organización, la distribución de labores dentro de ella y la forma en que se prepara la panela. Además de estos elementos, quiero hacer tal esbozo desde la experiencia vivencial, teniendo como fuente primaria los resultados de la observación participativa realizada en las diferentes moliendas del territorio de estudio del proyecto macro en las once veredas anteriormente mencionadas, por tanto, será una definición más en perspectiva territorial.

La molienda significa más que la simple actividad mediante la cual es extraído el jugo de la caña para elaborar panela, como piensan los técnicos de las instituciones estatales que hacen las políticas de modernización de la producción panelera en Colombia. Para un campesino panelero, ésta, representa una forma y estilo de vida, resultado de la construcción histórica de sus antepasados, donde la experiencia comunitariamente compartida por miembros de diferentes generaciones, sirve para dar sentido a la existencia de los sujetos sociales en el territorio. Pero además, es a través de la molienda donde los campesinos paneleros establecen vínculos con la naturaleza que les rodea, a través de los tiempos de cultivo, mecanismos de siembra, periodos climáticos, cuidado, limpieza y abonamiento de la caña, etc. Es decir, son ellos quienes logran con los saberes locales, de generación en generación, enlazarse con los procesos ecológicos del territorio mediante esta actividad.

Lograr precisar entonces, qué es una molienda es una labor dispendiosa. Durante mis primeras visitas a San Miguel en el año 2014, intentaba acercarme a los campesinos paneleros, preguntándoles por el significado de la práctica, ellos coincidían en decirme entre risas retadoras que para entender qué era una molienda, era necesario estar en ella para vivirla. Pues bien, cuando asistí a mi primera jornada, comprendí la afirmación unánime y constante de los paneleros: *“el que le puso el nombre de molienda, sabía lo que decía”*: esta práctica además de ser una compleja labor de convertir el estado líquido del jugo de la caña en un sólido como la panela, implica una cuota exigente de cansancio y fatiga física entre quienes participan de la actividad. Así mismo la preparación de la panela, es un escenario de saberes donde se forja el arte de sensopercebir la transformación del jugo de la caña a un fino dulce llamado panela, a través del paladar, el olor y color de las burbujas espesas del melao que saltan al calor constante de la quema del bagazo en la hornilla.

Esta aproximación a lo que es una molienda, es algo parcial, porque ella constituye también una práctica territorial que denota un ejercicio de territorialidad. La territorialidad, entendida desde los planteamientos de Avendaño (2010) y Dematteis & Governa (2005), no como el simple resultado del comportamiento humano sobre el territorio, sino como un proceso de construcción de tal comportamiento mediante prácticas, hábitos y conocimientos del sujeto individual o colectivo con el territorio. La práctica de la molienda y los saberes asociados a ella, es un elemento de la cotidianidad que le sirve para darle sentido al lugar, mediante el vivir y la forma de habitar el territorio. Es entonces, un espacio de vida y supervivencia. En razón de ésta última por ejemplo, la queja más reiterativa de los paneleros es que durante los últimos cinco años han disminuido ostensiblemente los precios de la carga de panela (ver Capítulo 4). Teniendo en cuenta esta inconformidad, era obligatorio

preguntarles a los campesinos la (s) razón (es) que tenían para seguir produciendo panela ante los bajos precios del mercado. Entre sus rostros era muy dicente el sentimiento de desesperanza al responder con expresiones como la siguiente: “*¿Qué más vamos a hacer?, es lo único que sabemos hacer, si antes de salirnos los dientes de leche, yo ya sabía hacer panela*” (Campesino panelero, vereda San Miguel, julio de 2015). Estas palabras sin duda eran lanzadas para darle más fuerza al argumento de que la panela ha estado siempre presente en la vida de este panelero.

La molienda entonces, como práctica territorial, representa para el campesino panelero importantes elementos: en primera instancia la molienda sirve para darle sentido al lugar y a la vida, es decir, que origina un sentimiento de pertenencia frente al territorio. Y en segunda instancia, afianza las relaciones entre los habitantes de la vereda que hacen molienda y de éstos con la naturaleza y su entorno.

Cuando me refiero a relaciones entre los mismos habitantes de la vereda, hago alusión a que la molienda da vida a un sistema territorial local, donde a partir de una red local de actores, son estimulados procesos auto-organizativos necesarios para seguir auto-reproduciendo el sistema de elaboración de la panela y garantizar de este modo, la práctica y los correspondientes saberes. Frente a esta situación por ejemplo, pude observar que la escasez de mano de obra para llevar a cabo la molienda en la vereda y en otras más de la cuenca media y baja del río Negro, ha hecho que entre las pocas personas que hacen molienda, se roten entre ellas mismas como mano de obra para garantizar la práctica. Es decir, la red de actores de los pequeños productores campesinos de panela, se activa para

poder garantizar que haya molienda y tal proceso se da en respuesta a un problema o dificultad y la búsqueda de una solución al mismo.

En la medida en que la molienda da vida a un sistema territorial local, instaure sobre éste un sistema de relaciones, valores sociales y saberes. Para tratar de ejemplificar este planteamiento, resaltaré dos momentos claves en la molienda:

1. El papel desempeñado por el “pailero” y el reconocimiento comunitario de su saber.
2. El mecanismo de rotación de la mano de obra.

En el primer caso, la molienda como sistema de relaciones es un espacio de reconocimiento comunitario entre quienes participan de ella, debido a que tal reconocimiento se le confiere a quien tenga trayectoria en el saber de la elaboración de la panela y por lo tanto a él le deben obedecer los demás integrantes de la molienda. En este sentido, el pailero es uno de los oficios más destacados durante la molienda, es quien da las indicaciones al hornero: la frecuencia y cantidad de bagazo que debe introducir a la hornilla para que ésta adquiera una temperatura adecuada para la cocción de la cocha. Entre ellos dos además debe haber sincronía para darle punto al dulce y no correr el riesgo de que se pase la temperatura, la cual es empíricamente definida a “ojo”, sin utilizar instrumento de medición alguno. En la misma perspectiva, en una molienda pueden encontrarse por lo regular varios experimentados en el arte de la elaboración de la panela y entre ellos mismos pueden darse desencuentros y acuerdos en la forma de elaborarla: para algunos paneleros identificar el punto de la cocha puede estar asociado más al olor que emana la hirviente mezcla; para otros, el punto puede estar asociado a la observación del color de la cocha y el tamaño de las

burbujas que sobresalen entre los fondos; finalmente para otros paneleros, el punto se conoce mediante una pequeña muestra de la cocha que es llevada al paladar para sentir la textura sólida que se produce al contacto con la humedad de la boca y catar si ya está lista la cocha. De este modo, en la molienda pueden converger diferentes estilos para saber si la cocha ya está lista o no.

En el segundo caso, la rotación de la mano de obra como mecanismo de la molienda que instaura un sistema de valores comunitarios. Como se mencionó anteriormente, la poca disponibilidad de mano de obra en la vereda, sumado al proceso natural del ciclo de envejecimiento de la población y sin mayores opciones de relevos generacionales, ha dado vida a un sistema de valores comunitarios como la cooperación, reciprocidad y vecindad: *“hoy muelen acá, mañana allá y así nos vamos yendo”*. Esto implica que la ayuda mutua garantiza la molienda y se constituye en casi que una “tabla de salvación” para que los campesinos paneleros puedan elaborar la panela, venderla y poder sobrevivir cada 20 días vendiendo en el mercado.

Desde esta perspectiva, el trenaje por ejemplo, como modalidad de molienda, representa un escenario de valores destacables a nivel comunitario. Bajo esta modalidad, pueden moler hasta tres dueños diferentes de caña en un mismo trapiche, lo interesante es que para llevar a cabo tal trenaje, laboran los mismos tres dueños de caña, más otras personas contratadas, para poder completar la cuota de mano de obra que deben estar en cada una de las actividades de molienda. Todas estas personas permanecen trabajando unidas en la jornada de molienda, aunque unos hayan obtenido más rápido sus respectivas cargas de panela que los otros. Por ejemplo, si el señor Luis, fue el primero en moler su caña y ya sacó

sus cargas de panela, él no abandona la molienda, porque aún está pendiente la molienda de caña de las otras dos personas que han llevado su caña. Si el señor Luis a las 10 a.m. ya terminó de moler su caña y elaborar su panela, él se queda hasta las 7 u 8 p.m., hasta que salga la última carga de las otras personas que están pendientes por terminar y se apague el motor. Esta permanencia en la molienda de todos los que llevan la caña a moler, es para garantizar solidaria y estratégicamente la satisfactoria terminación de la misma, donde las además, las lógicas y racionalidades economicistas capitalistas no entran.

El anterior ejercicio recopila los saberes locales más sobresalientes en la molienda campesina panelera. Hace un balance de lo que es y comprende una molienda, más allá de ser una actividad productiva, es una práctica que genera arraigo frente al habitar y la identidad. Mi intención, además de identificar los mencionados saberes, fue tratar de construir una definición de molienda desde los propios campesinos paneleros, el universo cultural y territorial que les rodea y comprende. Un significado que va mucho más allá de la definición técnica del Estado y sus instituciones, lo cual debe tenerse en cuenta a la hora de diseñar estrategias de intervención en el sector panelero, que constituye un importante renglón económico a nivel nacional. Ahora, quiero continuar con la identificación de las biopolíticas alrededor de la molienda que ha dispuesto el Estado colombiano desde los últimos 25 años.

## **CAPÍTULO 3. BIOPOLÍTICAS DEL ESTADO COLOMBIANO PARA LA PRODUCCIÓN PANELERA**

Previamente expuestos los saberes asociados a la molienda campesina, en este capítulo identificaré las biopolíticas más relevantes que se han originado desde el Estado para regular la producción campesina de panela, más no entraré, en un análisis profundo a cerca de los desencuentros que ellas generan en los saberes locales, debido a que este aspecto lo abordaré en el capítulo siguiente. Para dar cuenta de tal proceso de identificación de las biopolíticas, y como mencioné anteriormente en el Capítulo 1, esta tesis enfoca el concepto de biopolítica como un ejercicio normalizador de la vida desde el disciplinamiento corporal y la regulación sobre la población que termina produciendo espacios que estructuran prácticas, sujetos y discursos. La copresencia entre la vida y la política produce y reproduce los espacios habitados, crea relaciones de poder como estructuradoras de hábitats, y a través de ella puede indagarse el modo en que se disponen los hábitats y los habitantes de esos hábitats cuando los dispositivos de poder acometen la tarea de mantener con vida a la vida (Mendiola, 2009).

### **3.1. Biopolíticas en la producción panelera**

Las siguientes son algunas políticas formuladas por el Estado colombiano durante los últimos 25 años que buscan regular la producción panelera en el país, no las compilé en su totalidad, sólo seleccioné aquellas que guardan un estrecho relacionamiento con la molienda, las enramadas y el discurso higienista inmerso en la elaboración de la panela, dado que este estudio de caso, busca establecer los lugares de desencuentro entre los saberes locales y las

biopolíticas del Estado en la mencionada molienda. Sin embargo, hay que precisar que previamente a este periodo de tiempo, ya existían boletines y manuales que buscaban orientar, normalizar, regular y disciplinar la producción campesina panelera.

En 1960, el entonces Jefe de la Sección de Caña de Azúcar de la Estación Agrícola Experimental de Palmira, hacía públicos los lineamientos técnicos para la producción de panela en el país (ver Ilustración 58). Desde la divulgación de los saberes técnicos marcados por las ideas de modernización y progreso del campo en Colombia para la época, se hablaba de “*corregir visibles defectos de la industria de pequeños propietarios*: [tales como las] causas de la mala calidad de la panela, deficiencia energética en las hornillas y consejos para el mejor funcionamiento de los trapiches” (Ramos, 1960, pág.6)<sup>23</sup>.

---

<sup>23</sup> La cursiva es de la autora.



Ilustración 58. *Panela y Trapiches*, Boletín N°15. Secretaría de Agricultura de Antioquia- Medellín, Colombia. Enero de 1960.

Hoy en día los lineamientos modernizadores y progresistas dados por el profesional técnico de los años 60 del siglo XX, no han caducado, al contrario, siguen insistiendo en lo mismo desde hace más de 50 años, pero ahora mediante una intervención cada vez más sistemática y fuerte, a pesar de que los campesinos paneleros se resisten, desde el siglo pasado

a cambiar el modelo tradicional de elaboración de la panela, debido a los altos costos que implican los cambios. La actual intervención del Estado colombiano se ha valido de nuevas regulaciones jurídicas, institucionales y por supuesto nuevos contextos económicos, que terminan consolidando las biopolíticas alrededor de la producción panelera. Tales biopolíticas, son ejercicios normalizadores traducidos en leyes que dicta el Estado en su papel regulador, para definir y orientar la forma de cómo debe producirse panela en Colombia, en el marco de una política de desarrollo social, inspirado en la modernidad y el neoliberalismo, sin consultar y ni concertar las biopolíticas con los paneleros del país, con impactos significativos en los estilos de vida, la identidad, el hábitat y el territorio de la gente; lo cual convierte al Estado en un ente impositor, por no decir antidemocrático, si se tiene en cuenta que los dos últimos presidentes en Colombia fueron elegidos legalmente, pero no son legítimos en su elección<sup>24</sup>. Y es bajo este contexto que se declaran legislaciones con incidencias importantes sobre las poblaciones y los territorios. A continuación, serán identificadas y compiladas a manera de síntesis, las principales disposiciones legales alrededor de la producción panelera (ver Tabla 8). En ellas se evidencia la forma mediante la cual el Estado interviene sistemáticamente la elaboración de la panela en el país, normalizando la práctica desde el saber técnico y estatal, desde los principios de mercado y productividad. y me encuentro con el siguiente balance (ver Tabla 8):

---

<sup>24</sup> Para sustentar esta afirmación es pertinente señalar que: el Censo Electoral de 2010 reportó que en el país estaban aptos 29.983.279 de ciudadanos para votar, de los cuales sólo 13.296.924 acudieron a las urnas para elegir, lo que quiere decir que el presidente de esta época fue elegido por el 44.34% del total de colombianos hábiles para votar, es decir, no todo el 100% de los colombianos votaron por él. Y así también ocurrió para las elecciones presidenciales del 2014, donde el total de ciudadanos aptos para ejercer su derecho al voto era de 32.975.158, de los cuales sólo en la segunda vuelta votaron 15.818.214, es decir el 47.97% votó por el actual presidente. Las anteriores cifras ponen en cuestión el sentido democrático de las políticas de desarrollo social para el país, porque aparte de no ser consultadas y construidas con las comunidades, quienes direccionan el futuro del Colombia, tan poco son legítimamente representativos del universo de ciudadanos con capacidad para elegir en Colombia. Ver: <http://www.registraduria.gov.co/-Historico-de-Resultados-.html> consultado: 06.06.2016

Tabla 8. Disposiciones legales alrededor de la producción panelera. Síntesis de la autora.

| <b>Resoluciones para la producción de panela</b>               |   |
|--|---|
| <b>Resolución</b>  | <b>Descripción</b>  |
| <b>Ley 40 de 1990<br/>Congreso de<br/>Colombia</b>             | <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La producción de panela y mieles vírgenes deberá ceñirse a las normas y reglamentaciones que para el efecto expida el Ministerio de Agricultura, en coordinación con el Ministerio de Salud Pública, teniendo en cuenta las normas expedidas por el ICONTEC, entre ellas la NTC 1311.</li> <li>• Los recursos del Fondo de Fomento Panelero se destinarán para actividades de investigación y extensión vinculadas con: Producción de semillas mejoradas de caña panelera: técnicos de cultivo, recolección y procesamiento de la caña panelera; utilización de energéticos alternativos en la producción de panela; técnicas de conservación, empaque y comercialización de la panela y otros productos de los trapiches; programas de diversificación de la producción y conservación de las cuencas hidrográficas y del entorno ambiental en las zonas de producción panelera. La promoción del consumo de la panela, dentro y fuera del país.</li> </ul>  |
| <b>Resolución 2284<br/>de 1995<br/>Ministerio de<br/>Salud</b> | <p>Por la cual se dictan medidas de carácter sanitario sobre la producción, elaboración y comercialización de la panela.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La panela es el producto obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, elaborado en los establecimientos denominados Trapiches Paneleros.</li> <li>• Un trapiche panelero es el establecimiento donde se extrae y evapora el jugo de la caña de azúcar y se elabora la panela.</li> <li>• La panela debe elaborarse en condiciones higiénicas.</li> <li>• En la elaboración de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio, hiposulfito de sodio u otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras.</li> <li>• <b>Requisitos de los trapiches paneleros</b><sup>25</sup>: estar ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad; sus alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras, de estancamientos de agua y su funcionamiento no deberá ocasionar molestias a la comunidad. Estar separados de cualquier tipo de vivienda y no podrán utilizarse como dormitorio. Disponer de agua de fácil higienización y con servicios sanitarios para los operarios. No mantener sustancias peligrosas, tales como plaguicidas y tóxicos dentro de área de elaboración y almacenamiento de la panela. Disponer de un sistema de limpieza y filtración de los jugos de caña. Contar con un área de almacenamiento del producto terminado la cual debe</li> </ul> |

<sup>25</sup> La negrita es de la autora.

|   |   |
|---|---|
|   | <p>presentar condiciones sanitarias y de ventilaciones óptimas y estibas para almacenamiento de la panela.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Inscripción de los trapiches paneleros:</b> todo trapiche panelero debe estar registrado en la respectiva dirección local de salud.</li> <li>• <b>Visitas de inspección:</b> La Dirección Local de Salud practicará visita de inspección al establecimiento con el objeto de constatar las condiciones TECNICO SANITARIAS y DE PROCESO del establecimiento y comprobar que los documentos e información presentada coincide con el visitado. Con fundamento en lo observado en la Visita de Inspección, el funcionario elaborará un ACTA en la cual se hará constar además de las condiciones técnicas y sanitarias encontradas, las Recomendaciones Sanitarias y plazos concedidos si fuere el caso, así como el concepto FAVORABLE o DES- FAVORABLE para la inscripción del establecimiento.</li> <li>• <b>Muestras de control oficial:</b> La toma de muestras de panela para el control oficial debe ser practicada por la autoridad sanitaria correspondiente en el momento que lo considere necesario o conveniente. La toma de muestras para control oficial se debe realizar en sitio de producción, transporte, almacenamiento o expendio.</li> <li>• <b>Inspección, vigilancia, control, medidas sanitarias y seguridad:</b> le corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA el control de la calidad de la panela, a las Direcciones Seccionales, Locales o Distritales de Salud ejercer la inspección, vigilancia y control, aplicar las medidas sanitarias de seguridad o preventivas, adelantar las investigaciones y aplicar las sanciones de carácter administrativo sanitario.</li> </ul> |
| <p><b>Resolución 2546 de 2004</b><br/><b>Ministerio de la Protección Social</b></p> | <p>Por la cual se establece el reglamento técnico de emergencia a través del cual se señala los requisitos sanitarios que se deben cumplir en la producción y comercialización de la panela para el consumo humano y se dictan otras disposiciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Instalaciones sanitarias:</b> el trapiche debe <i>disponer de servicios sanitarios en cantidad suficiente, bien dotados y en buenas condiciones</i><sup>26</sup>; los servicios sanitarios deben estar conectados a un sistema de disposición de residuos.</li> <li>• <b>Personal manipulador:</b> los operarios deben tener <i>uniformes limpios y en buen estado; lavarse las manos con agua y jabón y mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte; no usar joyas, ni comer, ni fumar o beber en las áreas de proceso de la panela;</i> 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</li> </ul>  |

<sup>26</sup> Las cursivas son de la autora.

|   |  |
|---|--|
|   | <p>Capítulo III del Título II del Decreto 3075 de 1997 o en las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan; los trapiches paneleros deben tener e implementar un plan de capacitación dirigido a operarios.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Control de plagas:</b> tener e implementar un <i>programa escrito de procedimientos para el control integral de plagas y roedores</i>, bajo la orientación de la autoridad sanitaria; los productos utilizados para el control de plagas y roedores deben estar claramente rotulados y no deben almacenarse en el trapiche.</li> <li>• <b>Limpieza y desinfección:</b> tener e <i>implementar un programa de limpieza y desinfección</i> de las diferentes áreas, equipos y utensilios que incluyan concentraciones, modo de preparación y empleo, orientados por la autoridad sanitaria.</li> <li>• <b>Condiciones del proceso de fabricación:</b> la sala de procesos, los equipos y superficies en contacto directo con la panela deben estar fabricados con material inerte no tóxico, resistente a la corrosión, no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles y de <i>fácil limpieza y desinfección</i>; la distribución de planta debe tener un flujo secuencial del proceso de elaboración con el propósito de <i>prevenir la contaminación cruzada</i>; los trapiches deben contar con los equipos, recipientes y utensilios que garanticen las <i>buenas condiciones sanitarias</i> en la elaboración de la panela incluyendo los molinos.</li> <li>• <b>Requisitos sanitarios para la exportación de panela:</b> 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. Estas 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.</li> </ul> |
| <p><b>Resolución 3260 de 2004</b><br/><b>Ministerio de la Protección Social</b></p> | <p>Por la cual se modifica parcialmente la Resolución No. 2546 de 2004: Instalaciones físicas y embalaje.</p> <p><i>Los trapiches paneleros deben estar ubicados en lugares alejados de focos de contaminación.</i> Los alrededores deben estar libres de residuos sólidos y aguas residuales. Estar separados de cualquier tipo de vivienda. No se permite la presencia de animales y personas ajenas al proceso. Delimitación física entre las áreas de recepción, producción, almacenamiento y servicios sanitarios. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. Los alrededores de los trapiches paneleros no deben presentar malezas, ni objetos o materiales en desuso. En los trapiches o en sus alrededores no se debe almacenar mieles de ingenio, mieles de otros trapiches paneleros, azúcar, blanqueadores ni colorantes.</p>  |

|  |  |
|--|--|
| <b>Resolución 00779 de 2006</b><br><b>Ministerio de la Protección Social</b> | Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los <i>requisitos sanitarios que se deben cumplir en la producción y comercialización de la panela para consumo humano y se dictan otras disposiciones</i> . Se establecen los requerimientos de las instalaciones, las condiciones de los servicios sanitarios y las condiciones y requisitos que deben cumplir las áreas de producción en cuanto a su construcción, separación de áreas y flujo secuencial.   |
| <b>Resolución 3462 de 2008</b><br><b>Ministerio de la Protección Social</b>  | Por la cual se modifica el párrafo del artículo 9° y el artículo 15 de la Resolución 779 de 2006 y se dictan otras disposiciones. <i>Se prorroga el plazo a 5 años</i> , es decir hasta el 2011 el cumplimiento de las exigencias en cuanto a la separación de las viviendas de las áreas de producción, condiciones de pisos, techos y paredes, delimitación de las áreas, servicios sanitarios adecuados y la disposición del flujo de producción para evitar contaminación. Así mismo se estableció que los trapiches deben certificarse en Buenas Prácticas de Manufactura y deben inscribirse ante el INVIMA. |
| <b>Resolución 3544 de 2009</b><br><b>Ministerio de la Protección Social</b>  | Por la cual se modifican los artículos 11 y 13 de la Resolución 779 de 2006. Amplía el plazo para el cumplimiento del <i>empaquete individual y rotulado de la panela</i> .  |

Estas resoluciones legales de producción panelera están dadas a través de la institucionalidad. Tal aparato institucional está integrado por los Ministerios de Agricultura y Desarrollo Rural, Ministerio de Protección Social, institutos de investigaciones especializados como CENICANÑA, quien promueve los estudios agronómicos, variedades de la caña, análisis económicos, estadístico y de transferencia tecnológica del Centro de Investigaciones donde se producen estudios como “Calidad de la caña de azúcar” (Larrahondo, J. 1995), CORPOICA, entidad pública de carácter científico y técnico del sector agropecuario encargada de desarrollar y ejecutar actividades de tecnología e investigación del sector agropecuario en Colombia, y es la encargada de producir manuales sobre Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la producción de caña y panela (FAO, CORPOICA, Gobernación Antioquia, 2007).

Pero además existen instituciones como el INVIMA, Sistema Nacional de Vigilancia Sanitaria, donde participan varias instituciones encargadas de cuidar la salud de los colombianos, mediante la vigilancia de la producción de los alimentos y productos asociados al cuidado de la salud, para que no se generen enfermedades en los consumidores<sup>27</sup>. También está Fedepanela, la Federación Nacional de Productores de Panela entidad gremial, sin ánimo de lucro, que representa a los productores paneleros de todo el país. Su objetivo principal es propender por el mejoramiento del nivel de vida de todos los productores que laboran en el subsector panelero, para hacer competitiva y rentable esa actividad, defender los intereses colectivos y el ingreso remunerativo de sus afiliados, así como contribuir al desarrollo tecnológico, social, comercial y ambiental del sector rural nacional<sup>28</sup>. Sin embargo tal visión federativa no es compartida por los campesinos paneleros de San Miguel, quienes sienten que no han sido consultados, que no han tenido ni voz ni voto en la formulación políticas nacionales que ayuden al mejoramiento de las condiciones del sector panelero, por el contrario, al parecer son considerados como menores de edad, puesto que el Estado sigue ejerciendo relaciones de poder con los campesinos mediante el paternalismo, como sí el contexto histórico actual fuera el de la época colonial.

El aparato estatal a través de diversos órganos reguladores, lleva más de medio siglo, intentando de múltiples maneras, que los pequeños productores campesinos de panela se acojan a la lógica del desarrollo y modernización del modelo agroindustrial. Para avanzar hacia la tarea de exportaciones (de lo cual hablaré en el Capítulo 4), considero importante

---

<sup>27</sup> En: [https://www.invima.gov.co/index.php?option=com\\_content&view=article&id=2377&Itemid=1900](https://www.invima.gov.co/index.php?option=com_content&view=article&id=2377&Itemid=1900) consultado: 20.12.2015

<sup>28</sup> En: <http://www.fedepanela.org.co/index.php/nuestra-federacion/quienes-somos> consultado: 20.12.2015

revisar antes el papel que cumplen manuales diseñados por el Estado para instruir y enseñar a los campesinos productores de panela a elaborar panela, para cumplir con los requisitos higiénicos necesarios para ser vendida en el mercado exterior.

**Manual *ABC de la panela*.**

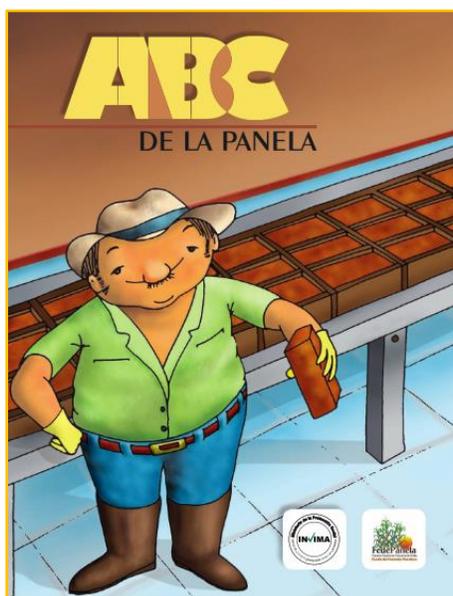


Ilustración 59. ABC de la Panela. Fuente: Fedepanela & INVIMA. 2009.

Quizá uno de los textos claves para entender la dinámica alrededor de las diversas regulaciones que hay en la producción panelera en Colombia es la cartilla-manual *ABC de la panela* (ver Ilustración 59). Sus planteamientos son de carácter institucional y regulatorio. Además está amparada en un marco jurídico. En él, el Estado se propone enseñar al campesino productor de panela a elaborar panela de acuerdo con los estándares de higiene exigidos por éste. *El ABC de la panela* se formuló entre el Ministerio de Protección Social,

INVIMA y Fedepanela y el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural en el 2009. A continuación realizo un resumen con los aspectos más relevantes del manual (ver Tabla 9):

Tabla 9. Aspectos relevantes en el Manual ABC de la panela. Síntesis de la autora<sup>29</sup>.

| <b>Aspectos relevantes en el ABC de la panela.</b>                           |   |
|--|---|
| <b>Normatividad sanitaria</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mejorar la calidad del producto que ofrecen a sus familias y a la comunidad en general.</li> <li>• Dar confianza a los consumidores al comprar el producto.</li> <li>• Ampliar y facilitar el acceso a mercados nacionales e internacionales.</li> </ul>   |
| <b>Proceso de elaboración de la panela</b>                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apronte y molienda de la caña</li> <li>• Evaporación y concentración de jugos</li> <li>• Batido, moldeo y empaque</li> <li>• Almacenamiento</li> </ul>   |
| <b>Autoridades que intervienen en el proceso de elaboración de la panela</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producción primaria<br/>- <b>Autoridad sanitaria:</b> Instituto Colombiano Agropecuario (ICA).</li> <li>• Producción en el trapiche panelero<br/>- <b>Autoridad sanitaria:</b> Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA)</li> <li>• Transporte, distribución y comercialización<br/>- <b>Autoridad sanitaria:</b> Entidades territoriales de salud y Corporaciones Autónomas Regionales.</li> </ul>  |
| <b>Normas sanitaria para la producción de panela</b>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolución 779 de 2006 del Ministerio de Protección Social: establece los requisitos para la fabricación y comercialización de panela para consumo humano.</li> <li>• Resolución 3462 de 2008 del Ministerio de 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.<br/>- La resolución define: la separación de la vivienda, delimitación física entre áreas de recepción, producción, almacenamiento y servicios sanitarios, servicios sanitarios conectados a un sistema de disposición de residuos, flujo secuencial del <i>proceso en la fábrica</i> (ya no se habla de trapiche), paredes, pisos y techo que puedan limpiarse fácilmente.</li> </ul> |
| <b>Inscripción de trapiches paneleros y</b>                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se han inscrito 17.700 <i>trapiches paneleros</i> ante el INVIMA</li> </ul>  |

<sup>29</sup> Cursivas y negritas de la autora.

|  |   |
|--|---|
| <p><b>centrales de acopio de mieles vírgenes</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• El 55.7% de los <i>establecimientos paneleros</i> del país se concentra en tres departamentos: Cundinamarca, Antioquia y Cauca.</li> <li>• El <i>establecimiento</i> de los inscritos reporta 61.895 toneladas de panela producida mensualmente.</li> <li>• Los departamentos con mayor producción de panela son: Santander, Antioquia, Cundinamarca y Boyacá.</li> <li>• Sólo 57 trapiches inscritos reportan actividades de exportación de panela.</li> <li>• El sector panelero presenta un alto grado de informalidad: 13.769 establecimientos productores son <i>empresas sin constitución legal</i>.</li> <li>• El sector panelero genera 91.956 empleos directos.</li> </ul>  |
| <p><b>Requisitos generales de fabricación</b></p>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los <i>operarios</i> que elaboran panela en el trapiche deben tener <i>capacitación en prácticas higiénicas de manipulación de alimentos</i>.</li> <li>• Lavarse las manos con agua y jabón</li> <li>• Usar indumentaria o uniformes limpios</li> <li>• No fumar, comer, ni beber en las áreas de proceso de la panela</li> <li>• Mantener las uñas cortas y sin esmalte</li> <li>• No usar joyas, ni reloj</li> <li>• No debe permitirse la presencia de animales y de personas diferentes a los operarios en la zona de producción y empaque de la panela.</li> <li>• Sólo se permiten animales de carga en la zona de descargue de la caña.</li> <li>• El agua que se utilice en el trapiche debe ser de calidad potable o fácil de higienizar.</li> <li>• Los utensilios y equipos deben ser de material sanitario que evite la acumulación de residuos y suciedad.</li> </ul> <p><b>Programas con los que debe contar el trapiche:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Control integrado de plagas y capacitación del personal.</li> <li>• <i>Limpieza y desinfección:</i> En este documento se deben describir los procedimientos para realizar la limpieza y desinfección de las diferentes áreas del trapiche, los equipos y utensilios, la concentración de los desinfectantes utilizados, el modo de preparación y empleo y el registro de las actividades realizadas.</li> </ul> <p><b>Sustancias prohibidas en la elaboración de la panela:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hidrosulfito de sodio o blanqueadores (clarol).</li> </ul> |

|   |  |
|---|--|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Colorantes (anilinas)</li> <li>• Grasas saturadas de origen animal</li> <li>• Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, jarabe de maíz, panelas devueltas.</li> </ul>  |
| <p><b>Requisitos relacionados con la infraestructura de los trapiches</b></p> | <p><i>Ubicación del trapiche:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deben estar alejados de focos de contaminación, alrededores libres de maleza, residuos sólidos, aguas residuales o estancadas y materiales en desuso.</li> <li>• <i>Separación física del trapiche y la vivienda:</i> el trapiche y la vivienda deben tener instalaciones independientes que permitan controlar el ingreso de animales y personas ajenas a la molienda.</li> <li>• <i>Delimitación física entre diferentes áreas del proceso:</i> las separaciones que dividan las diferentes áreas deben ser resistentes, impedir la entrada de plagas, fáciles de limpiar y desinfectar. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Área de recepción y molienda</li> <li>- Área de evaporación y concentración de jugos</li> <li>- Área de batido, moldeo y empaque</li> <li>- Área de almacenamiento</li> <li>- Instalaciones sanitarias</li> <li>- Paredes, pisos y techos</li> <li>- Iluminación y ventilación</li> </ul> </li> </ul> |
| <p><b>Requisitos del producto</b></p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Embalaje de la panela: debe estar rotulado y conservar el producto en buenas condiciones durante toda la cadena de comercialización. El rusque y los costales no son materiales sanitarios que se puedan utilizar para embalar. La panela debe empacarse de forma individual. La panela debe tener registro sanitario.</li> </ul>   |

Fuente: ABC de la Panela. Fuente: Fedepanela & INVIMA. 2009.

Del manual en mención, destaco algunos elementos asociados con la regulación del proceso de producción panelera: el discurso higienista y las prácticas que de éste surgen en términos de calidad, limpieza y desinfección del producto para garantizar confianza en los consumidores y el mercado en general. De igual manera, considero que no pasa desapercibida la denominación de “establecimientos”, “empresas”, “fábricas” y no “enramadas” como los campesinos productores de panela llaman o autodenominan el lugar donde elaboran la panela. Pero además, ya no son campesinos, sino “operarios”, es decir se desconoce culturalmente la

identidad y saberes locales, y el Estado también cambia e impone la denominación sin consulta ni consentimiento del campesino. Los “trapiches” (como dice el Estado) deben estar legalmente constituidos, lo que esté por fuera de la norma es ilegal, con lo cual empuja al campesino a la ilegalidad, sin que en éste exista una conducta dolosa o intención premeditada. En estos trapiches, según el Estado, el operario debe garantizar la limpieza e higiene, controlar toda plaga y todos los materiales deben ser sanitarios. Pero la realidad manifiesta otra situación, frente a la exigencia de la separación del “trapiche” de la vivienda, la tradición encontrada y observada en campo, demuestra que todo dueño de enramada tiene su casa al lado, es un aspecto distintivo a nivel local; donde, además, los perros, gatos, gallinas están en permanente paso por las instalaciones de la enramada. Dice además la norma que debe existir una delimitación física del espacio interior del trapiche que debe dividir cada una de las áreas del proceso de elaboración de la panela, pero ello implica cortar todo contacto visual entre los hacedores de panela, Y estos paneleros, también, deben capacitarse en prácticas higiénicas de manipulación de alimentos y portar uniformes limpios.

Dado lo anterior, encuentro una realidad contradictoria, desfasada y ajena a la realidad y capacidades concretas. Actualmente en Colombia, las autoridades sanitarias tienen registrados 17.700 trapiches, de los cuales solo 57 cumplen con todas las condiciones higiénicas para exportar panela (Contraloría, 2012), lo que indica que las biopolíticas son demasiado ambiciosas y exorbitantemente costosas, para que los campesinos paneleros las puedan cumplir algún día, dado que el mejoramiento de una enramada requiere de una inversión aproximada de 100 millones de pesos para un periodo de vida útil de 20 años (Contraloría, 2012).

De este modo, y en sintonía con la racionalidad modernizadora del Estado, manuales como el *ABC de la panela*, surgen estratégicamente desde arriba hacia abajo para proyectar y direccionar hacia la agroindustria panelera en el país dentro del desarrollo neoliberal. En consecuencia, en el 2010 el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y la Universidad Nacional de Colombia, presentaron la *Agenda prospectiva de investigación y desarrollo tecnológico para la cadena productiva de la panela y su agroindustria en Colombia* (Minagricultura & Universidad Nacional (2010), ésta es importante revisarla, porque en ella se dictan lineamientos para aumentar la competitividad del sector agroindustrial en el país por medio del apoyo monetario del Banco Mundial y es hacia esta dirección donde el Estado quiere enmarcar la producción panelera en Colombia. Haciendo un balance de la Agenda, ésta consta de los siguientes aspectos (ver Tabla 10):

Tabla 10. Aspectos relevantes Agenda prospectiva de investigación y desarrollo tecnológico para la cadena productiva de la panela. Síntesis de la autora.

| <b>Aspectos relevantes de la agenda prospectiva de investigación y desarrollo tecnológico para la cadena productiva de la panela y su agroindustria en Colombia</b> |   |
|---|---|
| <b>Objetivo de la agenda de investigación</b>   | Aumentar la <i>competitividad</i> del sector agroindustrial colombiano a partir del mejoramiento de los procesos de investigación y <i>desarrollo tecnológico para las cadenas productivas</i> . La estrategia es financiada por el Banco Mundial.  |
| <b>Retos de la cadena productiva de la panela y su agroindustria</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducción de nuevas tecnologías para el mejoramiento de los tradicionales procesos productivos.</li> <li>• Desarrollo de <i>productos innovadores</i> y diferenciados que permitan una mayor competitividad.</li> <li>• Consolidar un tejido social de la cadena que focalice los esfuerzos adelantados en las 13 regiones paneleras y evite la atomización de oferta y demanda con condiciones inequitativas entre los diferentes eslabones de la cadena.</li> </ul> |
| <b>Oportunidades vistas en la panela</b>  | <i>La panela se proyecta como un producto promisorio de exportación del país en el mercado mundial de productos orgánicos</i>   |
| <b>Problemáticas frente a la producción de panela</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pérdida de mercado</li> <li>• Masificación del uso de sustitutos edulcorantes orgánicos</li> <li>• El concepto del producto frente a mercados tradicionales</li> </ul>   |

|  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Necesidad de diversificación de nichos de comercialización apalancados por el crear la necesidad de consumo</li> <li>• Bajo índice de cumplimiento de volúmenes de producto con características de calidad homogénea o trazable.</li> </ul>  |
| <b>¿Qué significa para la FAO la panela?</b>   | Para la FAO la panela es azúcar no centrifugado. Se denomina así por sus características y composición; se le considera como un alimento acorde con la OMS, un edulcorante, un complemento alimenticio donde su origen natural ofrece posibilidades en la apertura de nuevos mercados por medio de un estudio integral de la cadena productiva.               |
| <b>Características de los productores paneleros</b>  | La producción de panela se realiza en medianas y pequeñas explotaciones <sup>30</sup> campesinas mediante procesos semi-industrializados artesanales en los que prevalece una alta intensidad de trabajo en su mayor parte de carácter familiar y a muy bajas tasas de introducción de tecnologías mecanizadas o de alta intensidad de capital.               |
| <b>Características de la comercialización de panela en el departamento de Cundinamarca</b> | Cundinamarca es una de las regiones con mayor incidencia del producto en la franja de edulcorantes, presenta un comportamiento tradicional en las tendencias de consumo ya que son muy pocas las iniciativas por parte de los productores para la diversificación de productos y acceso a nuevos nichos de comercialización diferentes al de los edulcorantes |

La agenda prospectiva de investigación y desarrollo tecnológico para la cadena productiva de la panela y su agroindustria en Colombia, tiene un enfoque modernizador de la actividad. Su propuesta está fundada a partir de lineamientos de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), para quien la panela es azúcar no centrifugado<sup>31</sup>. La racionalidad de la agenda está marcada por una visión economicista y progresista, basada en un conocimiento experto, científicista, ajeno a la cultura y sus saberes locales, debido a que se restringe meramente a los principios de la competitividad, mejoramiento de los procesos de investigación y desarrollo tecnológico para las cadenas

<sup>30</sup> La fuente no precisa el porcentaje de producción en mediana y pequeña cantidad.

<sup>31</sup> Azúcar no centrifugado: es el proceso mediante el cual no se separan los cristales del líquido para producir azúcar cristalizado. La panela es un azúcar no centrifugado debido a que su forma sólida no es similar a las propiedades físicas y químicas del azúcar. Recuperado en: <http://azucarpanela.com/azucar-terciado/> consultado: 06.06.2015

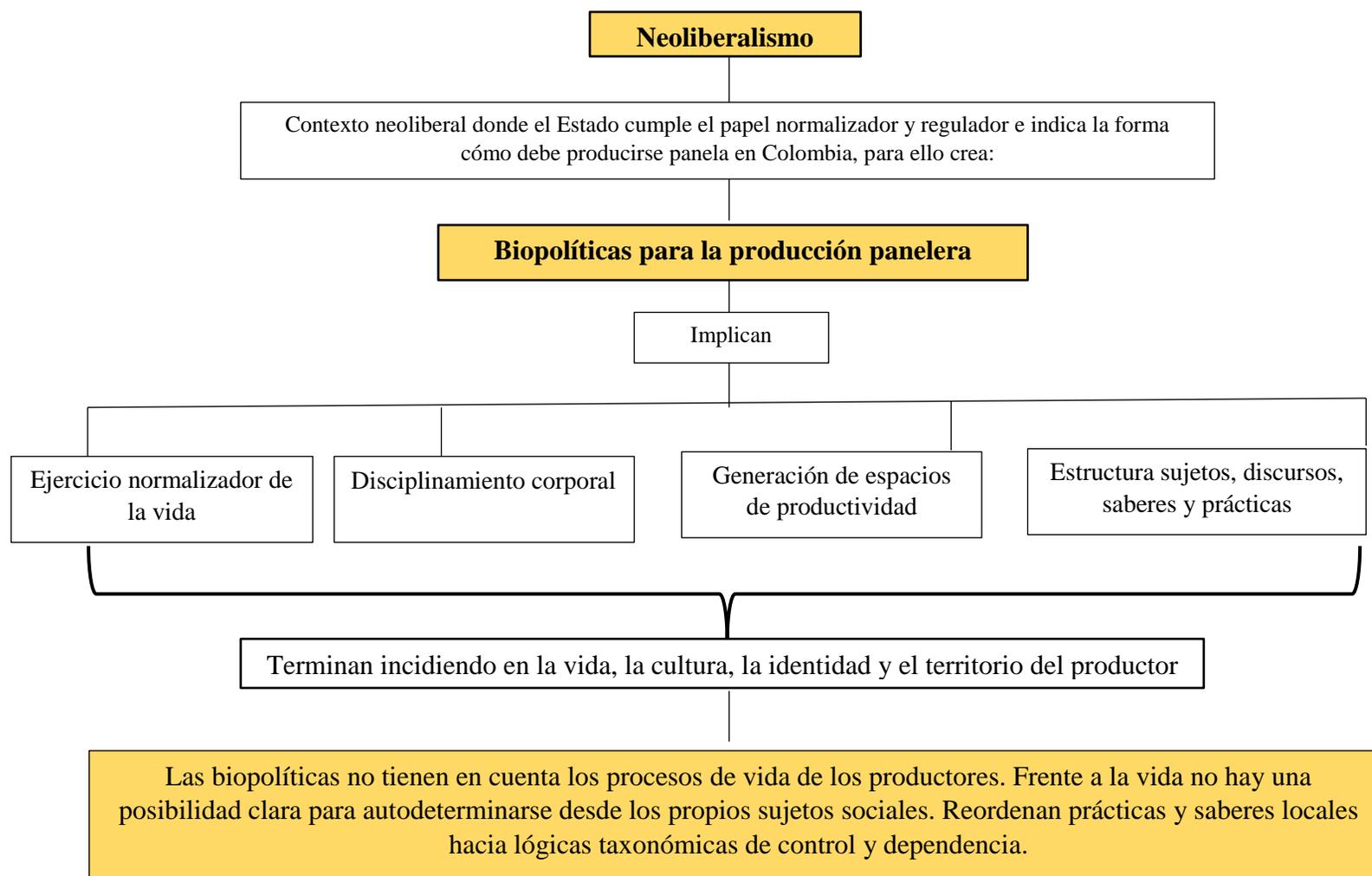
productivas, introducción de nuevas tecnologías, desarrollo de productos innovadores y direccionar sus objetivos hacia la exportación de panela como producto orgánico, sin considerar las necesidades y condiciones de los propios paneleros. La agenda surge como “horizonte de cambio” en oposición a las condiciones actuales de la producción panelera, el cual es descrito como un “procesos semi-industrializado artesanal”, donde hay intensidad de trabajo de carácter familiar y bajas tasas de introducción de tecnologías mecanizadas o de alta intensidad de capital.

La racionalidad bajo la cual se instaura la agenda prospectiva de la panela, desencadena en la consolidación de saberes técnicos modernos que buscan transformar la molienda panelera pasando de un modelo artesanal de pequeños productores, a un modelo industrializado y exportador<sup>32</sup>. Por ello son necesarios manuales técnicos de elaboración de la panela, como los anteriormente referidos y profesionales capacitados para imponer tales saberes a los campesinos productores, acompañado de instituciones y normatividad jurídica que posibilite el cambio modernizador, ignorando la población local, saberes, deseos y necesidades. A continuación, una síntesis de la forma cómo operan las biopolíticas en la producción panelera (ver Ilustración 60):

---

<sup>32</sup> Lo cual se refleja claramente en los planteamientos de Escobar (2009) y (2014) acerca del discurso del desarrollo.

Ilustración 60. Síntesis funcionamiento biopolíticas en la producción panelera. Fuente: elaboración de la autora.



### 3.2. La instauración de las biopolíticas en producción campesina de panela en la vereda San Miguel.

La incorporación de las biopolíticas en la producción campesina panelera, se evidencia a través de la llegada de nuevos saberes técnicos formulados desde el aparato institucional, pasando por las leyes y manuales de producción, en los cuales son claves las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Pero las mencionadas biopolíticas, se caracterizan por no contar con un respaldo de procesos participativos de consulta a las comunidades paneleras y mucho menos de concertación para su diseño e implementación, lo cual las hace altamente antidemocráticas en medio de un Estado social de derecho. A continuación, presento un balance de los elementos centrales dentro de estos saberes técnicos que se han impuesto e instalado paulatinamente sobre los saberes locales resultado de toda la vida de los paneleros y sus predecesoras generaciones.

- **Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).**

Las Buenas Prácticas Agrícolas son:

Un conjunto de normas, principios y recomendaciones técnicas aplicadas a las diversas etapas de la producción agrícola, que incorporan el Manejo Integrado de Plagas -MIP- y el Manejo Integrado del Cultivo -MIC-, cuyo objetivo es ofrecer un producto de elevada calidad e inocuidad con un mínimo impacto ambiental, con bienestar y seguridad para el consumidor y los trabajadores y que permita proporcionar un marco de agricultura sustentable, documentado y evaluable (FAO & Corpoica, 2007, pág.24).

La aplicación de estas prácticas supuestamente representa un mejor precio de la panela en el mercado nacional e internacional. Las BPA, hacen énfasis en la enseñanza y manejo de semillas de caña, fomentando el uso de variedades y especies comerciales resistentes o tolerantes a plagas y enfermedades importantes desde el punto de vista económico, con vistas a un uso racional de agroquímicos, insumos, variedades de semillas vendidas por multinacionales. También, propende por el manejo de suelos y sustratos. En este sentido están las técnicas de cultivo más recomendadas, encaminadas a reducir la posibilidad de erosión y compactación del suelo, que son la labranza mínima y la protección de pendientes. De igual manera, alude al uso de fertilizantes en el cultivo, al mejor estilo de las políticas del Fondo Financiero Agrario en Colombia en los años 60 del siglo XX, inspiradas en los paquetes tecnológicos de la Revolución Verde<sup>33</sup> y que fueron continuadas en 1973 por el Fondo Financiero Agropecuario (González, 2001). Otro de los aspectos relevantes tiene que ver con:

La salud, seguridad y bienestar con el objetivo de fomentar condiciones de trabajo seguras y saludables para los trabajadores, implementando programas de capacitación sobre primeros auxilios, normas de higiene, procedimientos para accidentes y emergencias y entrenamiento para los que operan equipamiento complejo o peligroso como los trapiches. Además de los aspectos agronómicos del cultivo y las variedades de caña, manejo sanitario del cultivo, están las recomendaciones para la comercialización de la panela (FAO & Corpoica, 2007, pág.155)

Tanto las BPM como BPA, son enseñadas a los productores campesinos de panela a través del acompañamiento permanente de profesionales técnicos provenientes de instituciones como Corpoica, Fedepanela y UMATA. En San Miguel, han sido las dos

---

<sup>33</sup> Ampliamente criticadas por autores como Escobar (2009), (2014), Toledo & Barrera (2008), Vega (2010), entre otros.

últimas, quienes desde los últimos veinte años han realizado permanentes campañas para erradicar el uso de químicos en la producción de la panela, como es el caso del Clarol. Estas campañas fueron masivas durante los años 90, porque durante los 80 todos los paneleros de la vereda utilizaban este tipo de químicos para producir y poder comercializar la panela, dado que los intermediarios o compradores de panela exigía “panela clarita, blanquita” porque era más “bonita”, “limpia” y fácil de vender, como se puede evidenciar en el siguiente testimonio de un panelero:

*“Eso más o menos empezó en el 90. Nos hacían reuniones, en ese tiempo fueron extensionistas de Fedepanela. Al comienzo nosotros utilizábamos el clarol. Los técnicos nos revisaban si la panela tenía clarol. El SENA nos dio cursos, las UMATAS también. Las UMATAS fueron las que comenzaron con el mejoramiento del cultivo de la caña.*

*La panela se empacaba en bultos, cuando llegaron las charlas. Antes empacábamos en costales, antes eso era muy antihigiénico. Antes era empacada en calcetas y hojas de caña. Son pendejadas porque el mismo color lo da la panela y es natural. El intermediario le exigía a uno que la panela tuviera clarol. Si no tenía clarol, le rechazaban la panela. Cuando nos dijeron no más clarol, la primera cocha nos parecía fea. La panela bonita era el que daba el clarol. Era difícil asumir el color natural de la panela porque estábamos acostumbrados al clarol. Hace veinte años que no sacamos molienda con clarol. Pa qué echarle clarol, cuando la panela da un color bonito de forma natural. Pa que echarle eso. Lo mejor es una panela limpia. Cuando la panela tiene clarol, eso le echan un líquido a la panela y eso se pone a echar espuma. Aquí da un dulce muy bonito la panela. Nosotros nos hemos ganado la confianza con el comercializador, ya ellos saben que la panela no tiene clarol y por eso le compran de una a uno. Para nosotros no es una opción el clarol” (Campesino panelero, vereda San Miguel, julio de 2015).*

Las características de la panela blanqueada con clarol, estaban dadas por la demanda del mercado y las preferencias del consumidor final. Al ser solicitada la panela “clarita” o “blanquita”, los intermediarios exigían a los campesinos el uso del clarol, quienes se veían de algún modo sometidos a las exigencias del mercado, que poco conoce de las cualidades

de la panela y prefiere calidad estética y visual, a una panela sin aditivos o aclarantes. En este contexto, las mencionadas instituciones emprendieron jornadas de capacitación y concientización a los productores, pero no a los consumidores de panela, para enseñar las ventajas que trae producir panela sin aditivos químicos en la comercialización de la misma.

Hoy en día, como mencionan los anteriores testimonios de campesinos paneleros de San Miguel, en la vereda no se usa el clarol. Existen análisis químicos frecuentes a la panela que sale de la vereda y es vendida en Tobia. Si los análisis fueran positivos para clarol en panela, la comercialización de la misma no contaría con la plaza comercial garantizada cada ocho días, dado que las autoridades sanitarias están en busca de panela “sucia” o con clarol.

Las BPM aluden a principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano (FAO & Corpoica, 2007, pág. 155). En San Miguel, éstas se han instalado en el quehacer y saber local de la elaboración de la panela, a través de nuevos saberes técnicos y prácticas certificadas que buscan la calidad, seguridad e higiene del producto. Como bien dice un campesino:

*“Nosotros ya tomamos conciencia de no echarle clarol a la panela. Esto nos lo enseñaron los programas mismos, las UMATAS, el mismo SENA, entonces a usted comienza esas entidades a prepararlo a uno. De capacitaciones ya va uno dejando las costumbres que tenía anteriores, cierto? Ya no se envuelve, la panela en hoja de caña, ya no se envuelve la panela en hoja de caña como primero tocaba envuelta en hoja de caña y un costal que le ponía, ahora ya no es así, ya pasó a la caja.” (Campesino panelero, vereda San Miguel, julio de 2015).*

Hace más de diez años, este proceso de las BPM se ha venido implementando por parte de las instituciones del Estado colombiano. Hoy en día los paneleros de la vereda ya tienen en su pensamiento incorporados elementos del discurso higienista de la panela. La incorporación y naturalización del discurso entre los campesinos paneleros de la vereda, se resume en el siguiente testimonio encontrado en campo:

*“Hacer panela es como producir comida. Una enramada es como una cocina, por eso, es que todo debe estar limpio para que la gente pueda consumir tranquilamente una panela de excelente calidad y no una panela sucia y cochina, es decir, que se la lleve tranquilamente a su boca. A nuestra panela le hacen análisis de laboratorio y siempre sale una panela sanita” (Campesino panelero, vereda San Miguel, julio de 2015).*

Pero no sólo es cuestión de percepciones, las enramadas en San Miguel se destacan por el parcial mejoramiento físico de los implementos exigidos por la norma: herramientas de elaboración en acero inoxidable, pisos en cemento y cuarto de moldeo<sup>34</sup>. A pesar que las herramientas exigidas son en acero, material éste que resulta ser costoso, los paneleros se endeudan para obtenerlos y poder cumplir con la normatividad. Los créditos que hacen los campesinos son de alta cuantía para poder solventar el mejoramiento físico de la enramada. La gran mayoría de éstos los hicieron hace quince años atrás cuando los precios de la panela dejaban ganancias, según versiones de los mismos campesinos. Actualmente el precio inestable y bajo de la panela, no alcanza para seguir haciendo mejoras a las enramadas y “*a duras penas*” son canceladas las deudas que aún quedan pendientes del mencionado mejoramiento. Esto queda claro en los siguientes testimonios:

---

<sup>34</sup> Ver Ilustraciones del capítulo anterior, donde se ven las herramientas necesarias para hacer panela en acero inoxidable.

*“Yo chatarricé los fondos de cobre, y empecé a comprar fiados los otros fondos y calderos. Los prelimpiadores me los fiaron en Villeta un comprador de panela muy formal. Todo lo hice trabajando a pulso y sin mayores ayudas del Estado, del gobierno. A mí los bancos me dan miedo. Ahora hacemos para comer, ya no hacemos para inversión, porque la panela está muy barata. La gente le tiene miedo a los bancos. Imagínese que a uno le lleguen las cuotas y no tenga con qué pagar. Es preferible quedarse quieto y que no lo embarguen a uno por tener la enramada bonita” (Campesino panelero, vereda San Miguel, julio de 2015).*

*“Es difícil porque a uno le ha tocado esforzarse para comprar las herramientas. No sentía mucho (el cambio) porque uno saca las cosas a crédito en el Banco Agrario y hemos ido pagando con mucho esfuerzo. Pero también hay un señor que hace los materiales en acero y nos fía. El cuarto de moldeo nos lo dieron en la Alcaldía hace 15 años. Así fue que mejoramos la enramada. Hoy en día uno no puede hacer esas gracias, porque el precio de la panela no da” (Campesino panelero, vereda San Miguel, julio de 2015).*

Como ya mencioné, el costo económico requerido para hacer el mejoramiento de la enramada es alto, equivale aproximadamente a 100 millones de pesos (Contraloría, 2012), frente a la baja e inestable rentabilidad que deja la comercialización de la panela. Como expuse en el Capítulo 2 (ver Tablas 4, 5 y 6) y siendo consecuente con el ejercicio realizado, donde identifiqué lo que le pagaron los intermediarios de Tobia a un campesino panelero de San Miguel en el 2015 por 1 tonelada de panela en pastilla (\$1.560.000), la ganancia para los paneleros no excedía los \$650.000, dinero que además no es pagado en su totalidad por el intermediario o comercializador, debido a que éste paga una mitad el día de la entrega de la panela, y el resto a los 15 días siguientes.

Así, la ganancia que saca el campesino la utiliza para los siguientes 20 días mientras vuelve a moler, con la aclaración de que el campesino panelero muele de acuerdo a las necesidades económicas de la familia y la demanda de panela en Tobia. No es una labor de todos los días, debido al desgaste físico que le representa a los campesinos, máxime si se

tiene en cuenta que la población que muele tiene edades por encima a los 50 años para soportar una jornada continua de 22 horas de trabajo. De modo que, si comparo el valor requerido para hacer mejoramiento de enramada respondiendo a las exigencias del Estado (\$100 millones), con lo que gana un campesino por producir 1 tonelada de panela (\$650.000), no hay opciones de que el campesino pueda cumplir con las políticas. Y peor aún, con el agravante de que la inversión de mejoramiento de enramada tiene apenas una vida útil de 20 años<sup>35</sup>.

Adicional a lo anterior, los bajos e inestables precios de la carga de panela en el mercado tampoco ayudan para lograr solventar las inversiones requeridas. Pero la situación se vuelve más preocupante para los campesinos, cuando tienen préstamos con el Estado o particulares, y donde se han visto limitados para responder con las respectivas obligaciones. Sin embargo, en medio de este contexto de dificultades económicas, no alcancé a percibir resistencias frente al cambio y mejoras en la producción panelera, por el contrario, encontré una actitud naturalizada frente a éste, toda vez que la mayoría de los paneleros expresan que quieren “*progresar*” y “*modernizarse*”, naturalizando el discurso del desarrollo, para poder recibir un precio un poco más alto por la panela. Esto me resulta contradictorio, porque a un campesino con una enramada mejorada le pagan lo mismo por una carga de panela, que al campesino que no ha realizado ningún mejoramiento en su enramada, todo porque el intermediario es quien arbitrariamente impone el precio en el mercado. Sumado a los problemas mencionados, los paneleros sienten que están limitados por la poca mano de obra disponible y el incierto relevo generacional, dado que cada vez hay menos posibilidades de

---

<sup>35</sup> Este tema es ampliado en el Capítulo 4 en elementos económicos de la molienda.

que la actividad artesanal sea retomada por sus hijos para darle continuidad a estas transformaciones en la producción, porque éstos se están yendo a ciudades como Bogotá en búsqueda de mejores opciones de empleabilidad y desarrollo personal.

En medio de este contexto, el discurso higienista se ha introducido por medio de las BPA y BPM progresivamente en los procesos de elaboración de la panela. Los saberes tradicionales frente a los saberes técnicos son transformados cada vez más, por las nuevas prácticas que devienen del discurso como: las herramientas e implementos son materiales higiénicos y costosos; el empaque de la panela es individual y no en empaques naturales provenientes de la misma caña o plátano, sino en plástico; no hay utilización de clarol; la gran mayoría de las enramadas no son en piso de tierra, hay preocupación por implementar el concreto; mallas de control de insectos y plagas; también han intentado sustituir el mucílago o baba proveniente del balso o guácimo que proviene de especies forestales nativas de la vereda, por sustancias químicas provenientes de laboratorios certificados, como bien lo señala un campesino:

*“A veces tenemos cursos con Fedepanela y el SENA y ellos se llevaban muestras para el laboratorio. Nos enseñaron a tomarle el brix a la caña, tomarle a los caldos la acidez, el ph. Eso es importante sabe uno en qué tiempo está caña buena para molerla, pero no tengo el aparatito ese para utilizarlo. Le decían a uno pero uno no quedaba con el equipo y en las mismas”. “Ya venden un polvito para descachazar la cocha, para no utilizar el guácimo” (Campesino panelero, vereda San Miguel, marzo de 2015).*

A pesar que las BPM al inicio fueron de carácter voluntario (en 2006), hoy en día son de obligatorio cumplimiento a través de las visitas de extensionistas de Fedepanela, quienes velan por el cumplimiento de las biopolíticas anteriormente mencionadas. La regulación,

control e higiene en la producción de la panela es cada vez más exigente para el pequeño productor de panela, quien a nivel nacional representa aproximadamente el 80% (Proexport, 2009).

Más adelante en el Capítulo 4, serán precisadas las implicaciones de las biopolíticas designadas para el gremio panelero en el país como parte del discurso desarrollo que busca un modelo agroexportador y no artesanal de pequeños productores independientes no asociados, que desconoce las realidades y capacidades de éstos. Por ahora, serán identificadas las incidencias de las biopolíticas paneleras en el ámbito asociativo de los productores de San Miguel, denominadas por el Estado como “trabas” para la implementación de la normativa ambiental y sanitaria (Contraloría, 2012).

### 3.3. Biopolíticas paneleras en el ámbito asociativo de los productores de San Miguel.

A partir de la Ley 40 de 1990, el Estado ha venido construyendo trapiches comunitarios. Éstos son construidos en las veredas de vocación panelera para producir panela de forma comunitaria, es decir, son entregados a la comunidad para que los pequeños productores se unan y produzcan panela en cantidades amplias, de forma industrializada, moderna y cumpliendo con las disposiciones de control higiénicas. Pero además, los paneleros reciben capacitaciones en BPM y BPA alrededor del procesamiento de la panela y el cultivo de la caña a través, del SENA, UMATA y Fedepanela. El objetivo es producir panela entre todos los pequeños productores de panela de una misma vereda y dejar de utilizar las múltiples y pequeñas enramadas como las denominan los paneleros.

A nivel asociativo, la incidencia de las biopolíticas paneleras en San Miguel está mediada por dos experiencias que merecen ser mencionadas como elementos para comprender dos visiones diferentes a cerca de la molienda campesina e industrializada. La primera corresponde a la creación de un trapiche comunitario construido con capitales de la CAR, Fedepanela, Gobernación de Cundinamarca, Municipio de Quebradanegra, Aculcaña (Asociación de Cultivadores de Caña Panelera) e Induluz LTDA en el año 2007. Y la segunda, corresponde a una incipiente sociedad de paneleros dentro de la vereda que contó con el apoyo de capitales e instrumentos para la elaboración de panela, de la Gobernación y el Municipio en el año 2012.

La primera experiencia, el trapiche comunitario, llamado Caña Dulce, se originó hace 8 años y las razones que hicieron que fracasara fueron básicamente las siguientes: no había suficiente caña para moler, lo cual no justificaba la encendida de la hornilla que es de proporciones industriales, y no artesanales como corresponde al modelo productivo de panela en la vereda, donde por el contrario, se muele poca caña y las baterías utilizadas, no son tan grandes. San Miguel produce panela en pequeñas cantidades, no son grandes productores, por lo tanto mantener el ritmo de molienda de características industriales, impuesto por el trapiche comunitario, es contradictorio frente al modo y capacidad de producción de pequeños paneleros de la vereda. Por su parte, el predio donde se construyó el trapiche, es concebido por los pobladores de la vereda como privado y no público, es decir, no hay conciencia del carácter comunitario del trapiche, por lo tanto, no hay una apropiación del espacio. En la vereda existen alrededor de 30 enramadas particulares, este es otro patrón de producción. Cada dueño de finca de caña tiene su propia enramada. Adicionalmente, la mano de obra escasea en la vereda: para hacer una molienda artesanal se requiere de 6 personas,

condición que ya hace difícil la consecución de la misma, mientras una molienda de características industrializadas, requiere como mínimo de 8 personas, situación que pone en aprietos a las personas que quisieran moler caña en esta enramada, Es decir, que no hay cómo suplir ni garantizar el personal requerido durante la molienda en este tipo de trapiches. En las Ilustraciones 61 y 62, se pueden observar las características físicas de las instalaciones de la enramada comunitaria construida en San Miguel con dineros públicos que hoy está en completo abandono.



Ilustración 61. Fachada enramada comunitaria Caña Dulce en la vereda San Miguel. Fuente Katerine Grajales, 2015.



Ilustración 62. Interior de la enramada comunitaria en la vereda San Miguel. Fuente Katerine Grajales, 2015.

La segunda experiencia fue una asociación de paneleros de carácter autónomo. Esta asociación falló por los cuestionados manejos de dinero a nivel interno entre los propios paneleros. No hubo confianza entre los 15 socios iniciales. Una vez obtuvieron el incentivo económico y herramientas para elaboración de panela por parte del Municipio y la Gobernación, los socios disolvieron la sociedad y repartieron los insumos que les habían

entregado para producir panela. Estos instrumentos eran en acero inoxidable tal como lo exige la normal. Hoy en día la sociedad sigue en disolución<sup>36</sup>.

Con estas dos experiencias, encuentro que los habitantes de la vereda han adquirido aprendizajes. Uno de ellos es que antes de hacer sociedades deben sembrar más la confianza y responsabilidad en el otro. En el caso de la segunda experiencia, las personas dicen literalmente que los dineros fueron “robados” (palabras textuales de una campesina panelera), que no hubo un buen manejo de las finanzas. La credibilidad juega un papel importante entre las personas porque, hoy en día este hecho marca un precedente negativo para futuras asociaciones alrededor de la producción panelera. Las mujeres no participaron activamente de este proyecto porque desde un inicio no creían en quien lideraba el proceso. Respecto a la primera experiencia de trapiche comunitario, es desafortunado el estado de abandono en el que están las instalaciones. Los pobladores sienten que no hubo una acertada lectura de las necesidades de los productores de panela de la vereda: “*la inversión del Estado se hizo mal*”. Desde su perspectiva, no era necesario hacer una enramada de magnitudes y proporciones industriales en medio de un proceso productivo de carácter no industrial como lo es el de la vereda, de rasgos netamente artesanales, es decir, de pequeños propietarios a los cuales les resulta difícil superar el modelo de producción individual, a pequeña escala y un contexto donde a duras penas alcanzan a cubrir la mano de obra necesaria para una molienda: “*en el campo solo estamos quedando los viejos*”.

---

<sup>36</sup> Las experiencias anteriormente expuestas fueron narradas por los paneleros entrevistados en campo.

Respecto al carácter individualista del panelero, quiero manifestar que ellos mismos se reconocen así a la hora de ser propietarios de enramadas. Su preferencia está en ser dueños de enramada, no obstante como mencioné en el Capítulo 2, a los paneleros de San Miguel, los convoca la molienda de manera asociativa y comunitaria, dado que es poca la disponibilidad de fuerza de trabajo a la hora de moler caña. Lo que indica que hay múltiples dueños de enramadas y formas asociativas alrededor de la molienda de caña, como lo testimonia un campesino panelero de la vereda:

*“Eso es para que lo manden a uno, uno pierde su independencia, es mejor moler cuando uno tenga su propia cañita y ya, a su tiempo y con su propia iniciativa, sin que nadie le diga nada a uno” (Campesino panelero, vereda San Miguel, agosto, 2014).*

*“Que tenga uno una enramada que sea propia, es un orgullo y beneficio para uno mismo, porque si uno necesita plata, muele a su necesidad y no le tiene que rogar a otro para moler. La enramada es más una economía familiar que comunitaria. Usted en la enramada comunitaria tiene que pedir permiso, esperar a que los socios muelan y le asignen día de molienda. Si hay veces uno trae la caña a su propia enramada y ya se generan gastos, imagínese tener que transportar caña hasta una enramada comunitaria. En ningún momento va a ser útil la enramada comunitaria. En vez de esas ¿por qué no nos ayudan a los pequeños productores? Todas esas enramadas comunitarias están abandonadas, toda esa plata se ha perdido. Hasta donde nosotros podamos trabajar hay panela en la vereda. Si se acaba el campo, que tristeza. Nosotros nos vamos a envejecer” (Campesino panelero, vereda San Miguel, agosto, 2014).*

Lo anterior, pone en debate el carácter asociativo por el cual propende el modelo industrializado del Estado a través de los trapiches comunitarios. Desde esta perspectiva, es necesario tener en cuenta las relaciones de poder instauradas y preexistentes en el territorio y entre los propios campesinos paneleros, quienes conciben en el caso de la vereda San Miguel, una reducción de libertades frente a la práctica productiva que busca instaurar el modelo de trapiches comunitarios del Estado. Pero además, tener “*su propia enramada*” es

signo de prestigio y orgullo entre los propios campesinos. Sin embargo hay que precisar que este individualismo es sólo en términos de las redes de poder, tejidos alrededor de los dueños de enramadas, más no tiene una relación directa con los valores comunitarios que se evidencian en la cotidianidad de los habitantes de la vereda, dado que entre las personas existen lazos de unión alrededor del cuidado del otro, solidaridad y apoyo en momentos difíciles, es más, y para ser consecuente con el Capítulo 2, hay que recordar las redes de solidaridad que se originan en medio de la poca disponibilidad de mano de obra, donde se rotan entre ellos mismos para colaborar y beneficiarse mutuamente. Por tanto, la lógica asociativa por la cual propende el Estado a través de las políticas, supedita las redes de poder y reconocimiento entre los propios sujetos locales, a la lógica productivista y de mercado nacional e internacional.

Hasta acá fueron identificadas las biopolíticas alrededor de la molienda panelera. En este capítulo precisé, además, la manera cómo se instauran tales medidas estatales en la vereda San Miguel y la incidencia que tienen en el ámbito asociativo de los campesinos productores. Ahora, procederé a establecer los lugares donde se evidencian los desencuentros entre los intereses de la modernización y lo tradicional en la molienda.

## **CAPÍTULO 4. LUGARES DE DESENCUENTRO ENTRE LA MODERNIZACIÓN Y TRADICIÓN EN LA MOLIENDA.**

Este capítulo tiene como propósito establecer los lugares donde se evidencian los desencuentros entre los intereses de la modernización sobre la molienda a través de biopolíticas, y el carácter tradicional del saber local en cuestión. En los capítulos previos identifiqué los saberes campesinos en la elaboración de la panela y también las biopolíticas generadas por el Estado colombiano durante los últimos 25 años para regular y normalizar esta actividad agrícola.

A partir de las indagaciones previas en los capítulos anteriores, quiero plantear que hay dos elementos que están generando desencuentros en la molienda panelera. Por una parte está el carácter tradicional de los saberes locales que hacen parte de la memoria de los campesinos paneleros de la vereda, y por otra, las biopolíticas en la molienda panelera, fundamentadas en los saberes técnicos que vienen de diversos agentes e instituciones del Estado desde una lógica modernizadora. Estos dos elementos: modernización y tradición, generan lugares de desencuentros donde se materializa el discurso del desarrollo y las implicaciones de éste en la vida de las personas que llevan a cabo las prácticas.

El discurso del desarrollo lo definen las formas de profesionalización e institucionalización del conocimiento, el sistema de poder que regula sus prácticas y las formas de subjetividad a través de las cuales las personas llegan a reconocerse a sí mismas como “desarrolladas” o “subdesarrolladas” (Escobar, 1996, pág. 31). Teniendo en cuenta lo anterior, surgen estas preguntas secundarias: ¿Cuál es el papel que juega el discurso del

desarrollo en la molienda campesina?, ¿Cómo se materializa y opera este discurso en los saberes locales a través de las biopolíticas paneleras? Y ¿Qué efectos genera en la vida de los pequeños productores de panela de la vereda San Miguel este discurso?

Los lugares de materialización del discurso del desarrollo, obedecen a los desencuentros entre los intereses de la modernización y la tradición en la molienda. Cuando hablo de modernización en la molienda panelera aludo a la forma cómo el Estado colombiano ha diseñado e instaurado biopolíticas alrededor de ésta (ver Capítulo 3), para direccionarla estratégicamente hacia una agroindustria productiva y competitiva del mercado internacional. Y cuando expreso el carácter tradicional en la molienda, me refiero a los saberes locales (ver Capítulo 2) que han sido producto de una construcción histórica, que son de carácter empírico, transmitidos oralmente, sensitivos, holísticos, acumulativos, abiertos y que por lo tanto, no obedecen a formas industriales.

Dado lo anterior, los intereses y cualidades de la modernización y del carácter tradicional de los saberes en la molienda, representan alcances diferentes que se expresan en lugares o escenarios como: i). La práctica cultural en sí misma, ii). El ámbito asociativo, iii). El ámbito económico y iv). El territorio y hábitat.

#### 4.1. El lugar de la práctica cultural

En este escenario los saberes locales alrededor de la elaboración de la panela, son replanteados por el Estado, a través de los expertos o profesionales de las instituciones mediante la formulación de nuevos saberes técnicos afines a la lógica del mercado. En este sentido, la enseñanza de la elaboración de la panela, que por años ha sido transmitida de generación en generación de manera artesanal y empírica, ha sido codificada sistemáticamente en manuales como el *ABC de la panela* y regulada mediante múltiples leyes y decretos (ver Capítulo 3), donde el Estado establece secuencialmente el paso a paso de la elaboración de la panela de una manera racionalmente mecanizada y estandarizada en términos de productividad y eficiencia.

Uno de los puntos sensibles e importantes en este contexto, es la valiosa presencia de los sentidos en la elaboración de la panela. Sin embargo, acciones para definir el punto de la panela mediante la utilización del olfato, el gusto o la visión, se están normalizando mediante la utilización de termómetros para estandarizar la definición del punto de la panela, donde son precisamente los sentidos, elementos vitales desde los cuales emergen y se reconfiguran los saberes locales. De modo que este nuevo instrumento es impuesto desde los saberes técnicos para regular, controlar y estandarizar la elaboración de la panela. Es una novedad dentro de la lógica del pequeño productor campesino, quien ha venido elaborando empíricamente panela con los sentidos durante toda la vida y a lo largo de generaciones completas, y al cual se le empieza a exigir principios de científicidad mediante el uso de instrumentos de medición que homogenizan y normalizan su labor artesanal. Como dice un campesino:

*“Acá vienen del SENA a enseñarnos a hacer panela. Traen un poco de cosas, entre esas traen hasta termómetros para medirle la temperatura a la cocha para saber cuándo está lista. Esos, los que nos capacitan, se vuelven un ocho porque con tanta cosa no les da punto la panela y uno que está curtido en esto, con sólo oler y ver la cocha, sabe cuándo se puede bajar la cocha. La otra vez nos vinieron a enseñarnos a hacer panela pulverizada, y le cuento que eso no le dio a esa gente y tocó que uno de nosotros les dijera a los instructores dónde estaba el problema, porque si no, eso se les iba a dañar. Le cuento que nos reímos mucho después” (Campesino panelero, vereda San Miguel, julio de 2015).*

Bien pareciera por lo anterior, que la profesionalización del saber técnico a través de las instituciones del Estado, termina poniéndole sensores a los sentidos básicos humanos. Este hecho manifiesta el criterio de “único” “racional” y “científicamente válido” del conocimiento técnico, para controlar el saber local. De acuerdo con Mignolo (2009), la necesidad de implementar mecanismos biotecnológicos, generan nuevos procesos de aculturación por medio de cambios tecnológicos que supuestamente pretenden defender la vida, pero terminan generando una pérdida en la capacidad adaptativa de los sujetos sociales.

Este proceso de aculturación, genera erosiones en la red de tejidos que dan vida a los saberes locales. Es decir, pone en jaque el saber y las prácticas que le dan sentido a la vida de los pequeños productores paneleros. Esta intromisión genera una fractura en el contenido mismo del saber y las formas no industriales de apropiación del saber histórico, para dar paso al reordenamiento y sometimiento de éste hacia una lógica racionalizada de control, medición y vigilancia que unifica y construye nuevos seres, nuevos cuerpos, nuevos espacios. Al respecto señala un campesino:

*“Eso para cumplir con las buenas prácticas toca hasta comprar uniformes, botas, tener tapabocas. Ya uno no puede estar por ahí caminando tranquilamente de un lugar a otro dentro de la enramada, porque no está bien hecho que usted salga del cuarto de moldeo a los fondos o a ver cómo va el bagacero en la hornilla. Usted debe*

*estar en su sitio y ahí quedarse. Eso es muy difícil hacer panela así, además toda la vida lo hemos hecho sin tanta cosa” (Campesina panelera, vereda San Miguel, julio de 2015).*

Esos nuevos seres y nuevos cuerpos, son producto de la modernización y la higienización como prenda de garantía de un producto confiable y seguro para el consumidor final. Resulta necesario en este contexto, preguntarse por las implicaciones económicas que trae para los pequeños productores dar cumplimiento a las normas que regulan la producción panelera en el país.

#### 4.2. El lugar económico

En términos generales, la producción de panela en la vereda San Miguel, guarda correspondencia con los rasgos nacionales. La elaboración de la panela se caracteriza por ser una economía básicamente familiar y mediante un procesamiento de carácter artesanal. No obstante hay contratación de trabajadores temporales para las labores de molienda y hay compañía de vecinos propietarios de otras enramadas. Por su parte, las mejoras tecnológicas aunque son muy reducidas, han llevado a que algunos dueños de enramadas mejoren los motores de sus trapiches para accionar los molinos, aunque no lleguen a tener motores eléctricos, pero tampoco son movidos por tracción animal y utilizan motores diesel. La capacidad de producción de panela en la vereda San Miguel es baja y representa menos de 100kg de panela la hora. Es una economía de subsistencia que se produce para el autoconsumo y otro excedente para la comercialización en el mercado local (Rodríguez, 2000, pág. 9).

Entretanto, los precios de la panela son desfavorables con relación a los costos de producción. Producir panela requiere de un alto esfuerzo físico que no alcanza a ser solventado mediante la comercialización. Para poder obtener una relativa ganancia en la molienda, hay que hacer panela en amplias proporciones, es decir, moliendas de 1 tonelada para que por lo menos sean pagos los gastos, como lo mostré en el Capítulo 2 (ver específicamente las Tablas 4, 5 y 6). De lo contrario el panelero empieza a perder esfuerzo y dinero.

La Contraloría (2012) y Proexport (2009) demostraron y evidenciaron que una de las mayores problemáticas asociadas a la panela es la alta volatilidad en los precios. En este contexto, en Colombia hubo caídas pronunciadas para los años 2000, 2004, 2005 y 2009. Sólo en el período 2006-2008 hubo una recuperación en los precios de la panela. Fue en este período donde varios campesinos de San Miguel aprovecharon la bonanza de la panela, para invertir en el mejoramiento de sus enramadas a través de la compra de herramientas, construcción de cuartos de moldeo, adecuación de piso en concreto y demás. Pero desde entonces, no han vuelto a invertir en sus enramadas y el frecuente uso ha deteriorado progresivamente las instalaciones. Esta dificultad claramente se visibiliza en el Gráfico 5 de precios al productor, anuales ponderados de panela en Colombia desde 1998 al 2011 y la Tabla 11 donde se reflejan los precios históricos de la panela desde el 2000 al 2012:

Gráfico 5. Precios al productor anuales ponderados de panela en Colombia 1998-2012. Fuente: Fedepanela s.p.

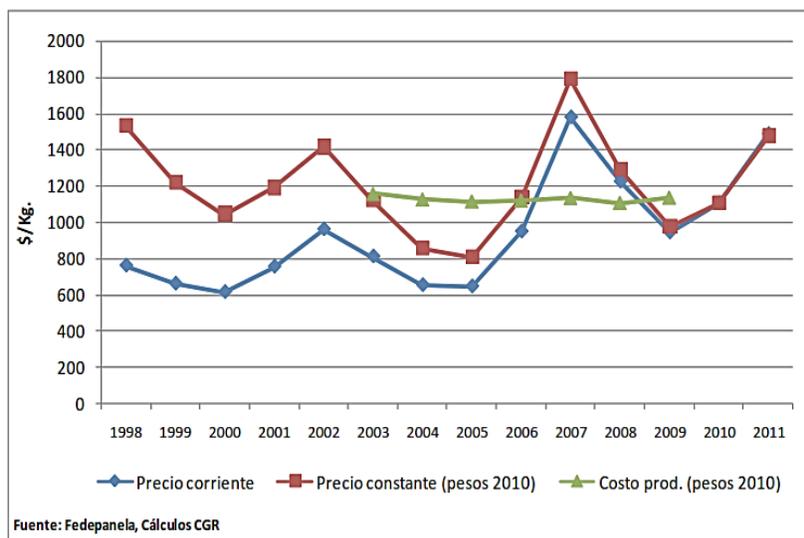


Tabla 11. Precios históricos de la panela (2000-2012). Fuente: Fedepanela (2012).

| Año  | Precio | Cambio porcentual  |
|------|--------|--------------------|
| 2000 | 614    | Dato no registrado |
| 2001 | 754    | 22,80%             |
| 2002 | 960    | 27,32%             |
| 2003 | 810    | -15,63%            |
| 2004 | 652    | -19,51%            |
| 2005 | 645    | -1,07%             |
| 2006 | 948    | 46,98%             |
| 2007 | 1.578  | 66,46%             |
| 2008 | 1.223  | -22,50%            |
| 2009 | 943    | -22,89%            |
| 2010 | 1.112  | 17,92%             |
| 2011 | 1.536  | 38,13%             |
| 2012 | 1.689  | 9,96%              |

A partir de lo anterior, la rentabilidad de los precios de la panela resulta ser en definitiva negativa y con utilidades escasas para los paneleros (Contraloría, 2012). A lo que se suma la necesidad de invertir grandes capitales para poder implementar el modelo

modernizador de la agroindustria panelera, que termina por restringir definitivamente a los pequeños productores de panela, sin olvidar que estos productores representan el segundo renglón productivo generador de empleo rural después del café, y del cual se benefician 350.000 personas a través de la actividad panelera en todo el país (Rodríguez, s.f).

En Colombia existen 13.769 trapiches de 17.700 (al 2009) que se encuentran en estado de informalidad y requieren de adecuaciones para cumplir con las exigencias del Estado. Al respecto, la Contraloría General de la Nación en el año 2012, elaboró el informe: *Afectación de la rentabilidad al productor panelero por la implementación de la normatividad sanitaria y ambiental* (Contraloría, 2012). Un estudio para analizar los efectos de la implementación de la norma modernizadora para intervenir la producción panelera en Colombia a través de biopolíticas. Para llevar a cabo el estudio, hicieron una evaluación de los costos de adecuación para cumplir con las normas.

Del estudio en mención resalto por una parte, las implicaciones que traería la modernización de tal producción, y por otra, las posibles rutas o estrategias a seguir para modernizar el sector y hacer de la molienda una actividad agroindustrial que aporte al incremento de las cifras de exportaciones del país<sup>37</sup>. Desde su concepto, la Contraloría precisa que a pesar que Fedepanela lleva 20 años recibiendo recursos fiscales, todavía es un gremio con mayoría de productores informales. Para enfrentar tal condición de informalidad, el

---

<sup>37</sup> Según cálculos de Proexport (2009) Colombia el principal destino de las exportaciones de panela del país es hacia Estado Unidos 71.2%, lo que equivale a 1.533 toneladas métricas de panela para el período enero-noviembre de 2008, el segundo destino es España con el 19.8% y un equivalente a 420 toneladas y el tercer destino es Canadá con el 3.4% de exportaciones de panela, es decir, 55 toneladas. En 2009 el país sólo exportó 2008 toneladas.

Estado viene implementado normas higiénicas y sanitarias, que implican una inversión económica considerable para los pequeños productores que constituyen el 83% de producción panelera en el país y que tienen una capacidad instalada <100 kg/hora (rango de producción donde se ubican las enramadas de los campesinos paneleros de San Miguel), lo que sin lugar a dudas indica que el modelo de producción de panela en Colombia es de pequeños productores, de características familiares y de subsistencia, y que a pesar de todos los esfuerzos de la agroindustria no han logrado cambiar la realidad. La siguiente Tabla 12 muestra el panorama de la capacidad instalada de la producción panelera en Colombia:

Tabla 12. Capacidad instalada de producción panelera en Colombia. Fuente: Proexport 2009, s. p.

| Capacidad instalada de la producción panelera en Colombia. |                         |            |
|--|-------------------------|------------|
| Unidad productora  | Capacidad instalada     | Porcentaje |
| Pequeñas   | < a 100kg/hora          | 83%        |
| Medianas   | < a 150kg a 250 kg/hora | 15%        |
| Grandes  | > a 250kg/hora          | 2%         |

De acuerdo con lo anterior, el ente de control considera que:

Para cumplir con estos requisitos [biopolíticas], la mayoría de los trapiches tienen que ser sometidos a diversas adecuaciones de sus instalaciones y sistemas productivos, lo cual requiere principalmente de inversiones económicas [...] La adecuación total de una unidad de molienda es de 100 millones, es decir, que 11.848 unidades requieren esta inversión. Lo que concluye el estudio es que en general 16.682 unidades viables que requieren algún tipo de adecuación en el país necesitan recursos por \$1.44 billones. (Contraloría, 2012, s.p.).

Quiero hacer énfasis en que la adecuación de una enramada, que cumpla con la norma estatal tiene un costo de 100 millones de pesos. Dicha cifra no la alcanzaría a pagar en su vida un campesino de San Miguel, máxime si la inversión sólo tendrá una vida útil de 20 años, como lo señalan los mismos estudios de la Contraloría (2012), donde la rentabilidad de

la producción de panela es negativa y con utilidades escasas, y como decía un testimonio de un productor panelero: “*muchas veces me toca producir panela a pérdida*”.

Estas cuentas económicas demuestran claramente que, la aplicación de las normas modernizadoras e higiénicas en la producción panelera son inviables financieramente.

Contundente conclusión ésta, a la que llega el estudio oficial:

La aplicación de la regulación higiénico-sanitaria [...] del subsector panelero [...] alerta la sostenibilidad financiera del sector panelero, en especial de los pequeños productores de ladera, quienes la aplicación de la norma los haría inviables financieramente, en consecuencia, se requiere la implementación de medidas estratégicas para viabilizar su permanencia [...] El valor de la reconversión para aplicar la normatividad al actual inventario de trapiches asciende a la suma de 1,4 billones de pesos [...] conllevaría a la salida de la mayoría de los pequeños productores con unidades de molienda que requieren adecuaciones importantes en su infraestructura de procesamiento (Contraloría, 2012, s.p).

Lo que me interesa ahora, es resaltar que las pretensiones de la modernización de la producción panelera ponen en jaque la existencia y continuidad de la molienda campesina y los saberes locales alrededor de ella. Cuando el mercado se impone como principio ordenador del mundo, los productores quedan absorbidos finalmente por la globalización económica, las estrategias productivistas y de progreso material para el país, para luego engrosar los barrios periféricos urbanos. Y bajo esta racionalidad surgen propuestas como pasar de un modelo de producción panelero de 19 mil trapiches (o como dirían los paneleros: “enramadas”) a sólo 3.942, es decir, que alrededor de 15 mil enramadas estarían destinadas a desaparecer:

Otra alternativa para aplicar la norma al actual inventario de trapiches de unidades de molienda [...] propuesta de reconversión [hecha] por el gremio [...] implica una nueva visión de la producción de caña y panela, al pasar de 19 mil trapiches a 3.942, los cuales tendrían un sistema acorde con la norma [...] esta propuesta conllevaría una nueva forma de producción de la panela en el país que establece aumentar las escalas de producción, especializar la producción de caña, panela su comercialización, garantizar alianzas entre productores de caña y agroindustrias de panela y la asociatividad de los pequeños y medianos productores [...] Los factores culturales serían la principal *traba*<sup>38</sup> a la realización de una propuesta de este estilo, ya que son muy pocas las regiones del país [...] en donde pequeños cañicultores se reúnen alrededor de la unidad de molienda con mayor eficiencia (Contraloría, 2012, s.p.).

Me resulta importante resaltar en este sentido, cómo los factores culturales que hacen parte de la producción panelera, como la asociatividad, son vistos como una “traba” por parte del Estado para poder cumplir con las pretensiones e intereses de modernizar una labor tradicional. No obstante,

El no tener en cuenta en la aplicación de la norma las condiciones sociales, culturales y económicas de los productores de panela, podría transformarse en un caldo de cultivo para el incremento del desempleo rural, aumento de la pobreza y la generación de conflictos con la población que genera sus ingresos de este subsector; o sencillamente en que quede como letra muerta al no poder ejercer controles respectivos para garantizar la efectividad (Contraloría, 2012, s.p.).

Finalmente, la efectividad en la aplicación de la normatividad higiénica y sanitaria terminará siendo letra muerta mientras no tenga en consideración las condiciones culturales y económicas de los campesinos paneleros. Ahora entraré a precisar puntualmente el lugar de la asociatividad de los paneleros de la vereda, una de las “trabas” culturales para la modernización de la producción panelera.

---

<sup>38</sup> Cursiva de la autora.

### 4.3. El lugar de la asociatividad

Aunque no sea oficial el inventario, ni la cifra exacta de trapiches comunitarios financiados y construidos por Fedepanela en el país durante los últimos 25 años, San Miguel cuenta con uno de estos procesamientos de panela. Este es un modelo implementado por el Estado para modernizar la productividad en la elaboración de la panela y garantizar el cumplimiento de la normatividad 779 de marzo de 2006 (identificada en el Capítulo 3).

El trapiche comunitario denominado Caña Dulce, se instauró en el año 2007 y ha sido un fracaso hasta las indagaciones realizadas en el año 2015 en San Miguel. Cuando conocí por primera vez esta vereda, hice un recorrido por la misma y me pareció muy significativo el abandono en el que se encontraba el proyecto del trapiche comunitario (como lo denomina el Estado). La inversión económica de un espacio de estas proporciones cuesta alrededor de 100 millones de pesos, fue entonces cuando me pregunté: ¿Las instituciones financiadoras saben del fracaso del proyecto? ¿Qué seguimiento hay para este tipo de inversiones estatales? ¿Cuáles fueron los motivos o razones para que las instalaciones se llenaran de telarañas y polvo? Con el ánimo de encontrar respuestas, me di a la tarea de hablar con los paneleros de San Miguel sobre el trapiche comunitario.

Retomando lo analizado en el Capítulo 2, las múltiples razones que explican el fracaso de Caña Dulce fueron: la insuficiente disponibilidad de caña para moler en proporciones industriales; la propiedad privada donde fue construida la enramada, situación que hizo que los campesinos no sintieran el valor comunitario del espacio por el hecho de estar localizada en la finca de un particular. Otro de los elementos es la escasa mano de obra disponible,

debido a que el funcionamiento del trapiche comunitario, requiere mínimamente de 8 trabajadores, en contraste con la dificultad que también existe hoy en día para conseguir los 6 trabajadores de una molienda pequeña. También, hay dificultades para que todos los paneleros de la vereda transporten sus respectivas cargas de caña hasta donde está localizado el trapiche, este hecho genera incrementos en los costos de la molienda porque hay que pagar flete adicional. Y otra de las razones consiste en negociar entre los campesinos paneleros los tiempos de préstamo de las instalaciones.

Es precisamente este último punto, el que el Estado denomina como la “traba” para la modernización de la producción panelera. En San Miguel existieron hasta el 2015, 30 enramadas particulares, es decir, que cada dueño de finca tiene su propia enramada. Para cada panelero, tener su propia enramada es un orgullo comunitariamente reconocido. La ideología del gremio panelero en el país es individualista por excelencia (Reina, 1983). No recuerdo durante mi estadía en campo (entre los años 2014-2015) haber escuchado que los paneleros salgan a paro como otros sectores del país a protestar por los bajos precios de la panela y mucho menos que se unan con otros gremios. Lo que si tengo claro es que al interior de los territorios, donde se produce panela, hay formas comunitarias de auto-organización para elaborarla. Políticamente ante el Estado pueda que no sea fácil unirse entre ellos mismos, pero para resolver la carencia de mano de obra al interior de las veredas son efectivas tales formas auto-organizativas.

Una evidencia de ello, son las tres formas de molienda encontradas en San Miguel (y las otras veredas de estudio del proyecto macro). Moler en compañía, al trenaje o de manera individual, que son expresiones de autogestión instauradas en el tiempo para enfrentar la

escasa mano de obra en la vereda (ver Capítulo 2). Las formas de hacer molienda denotan el carácter comunitario de los paneleros, no obstante, *la figura de ser propietario* de enramada, es de preferencia individual. Siendo así, no se puede confundir la asociatividad a la hora de moler, con la condición de propiedad de la enramada donde se lleva a cabo la molienda.

¿Qué quiere decir lo anterior? que las enramadas campesinas, son de propietarios campesinos en términos de una expresión pluralista, por eso existen múltiples enramadas en una misma vereda y no en singular: una única enramada para toda la vereda, porque la preferencia es tener “*su propia enramada*” y moler de acuerdo a los ritmos y necesidades de cada campesino panelero. Es decir, se privilegia la libertad para escoger el día, la cantidad de caña a moler y la forma de molienda: ya sea por trenaje, en compañía y/o de manera individual, a tener que estar obligado a negociar estas condiciones.

De otro lado, está el modelo estatal, donde los denominados trapiches comunitarios buscan acabar con la existencia de múltiples enramadas para asociar a todos los paneleros de la vereda, alrededor de un solo espacio comunitario. Lo que implica acabar con el sistema de valores comunitarios, la auto-organización y jerarquías de reconocimiento que otorga el ser dueño de enramada. Algo que no es tenido en cuenta por las políticas homogenizadoras de la panela. Sin embargo son estas las razones por las cuales se observa una desmotivación y poco interés hacia el modelo estatal, debido a que, obliga a los campesinos paneleros a negociar tiempos y necesidades entre ellos mismos para moler. Panorama que se hace más complejo, si son tenidas en cuenta las demás razones expuestas al principio de este apartado.

#### 4.4. El lugar del territorio/hábitat

Teniendo en cuenta los anteriores lugares (práctica cultural, economía y asociatividad), donde se evidencian los desencuentros entre los intereses de la modernización y la tradición en la molienda, quiero terminar mostrando el lugar del territorio/hábitat. La molienda al constituirse en una práctica territorial denota un ejercicio de territorialidad. La práctica de la molienda y los saberes asociados a ella, es un elemento de la cotidianidad de los paneleros que le sirve a éstos, para darle sentido al lugar, mediante el vivir y la forma de habitar el territorio. La molienda además de ser una práctica cultural, es un elemento importante y funcional dentro del hábitat y territorio. Así y basándome en los planteamientos de Leff (2007):

“El hábitat es el lugar en el que se construye y se define la territorialidad de una cultura, la espacialidad de una sociedad [...] donde se constituyen los sujetos sociales que diseñan el espacio geográfico apropiándose, habitándolo con sus significaciones y prácticas, con sus sentidos y sensibilidades, con sus gustos y goces (pág. 280)”.

Por estas razones, el hábitat termina siendo el lugar donde se forja la cultura, la identidad y comunidad. Ésta, entendida como una organización compleja donde intervienen sistemas de valores, ideologías, significados, prácticas productivas y estilos de vida que se han desarrollado a lo largo de la historia en determinados contextos geográficos (Leff, 2007, pág. 74).

Cuando los saberes técnicos se imponen ante los saberes locales, los campesinos paneleros quedan absorbidos por la globalización económica y el territorio se convierte en

un factor de producción que hace difícil la vida y permanencia en él. Esta es una realidad que poco a poco toma fuerza entre los paneleros de San Miguel, como bien lo ilustra una pareja de campesino:

*Aunque el precio de la panela no sea bueno, toca seguir moliendo, no hay más qué hacer [...] Ya no hay gente para trabajar y de acá a unos años ¿quién trabaja? porque uno estará más viejo. Muchas fincas las están acabando [...] de acá, a mañana se muere uno. Dios proveerá, si Dios nos da vida y licencia [...] nosotros tenemos unos buenos hijos y ellos no lo van a dejar solo a uno, tampoco se puede uno echarse a morir [...] Lo que tiene la caña, es que es muy agradecida, se trabaja duro, pero es muy agradecida. Pongamos, si usted necesita platica, va y muele dos cargas, muele lo que quiera. Eso es una ayuda, la caña lo sostiene a uno, de ahí hemos comido toda la vida. Lo único que ve uno, es que cada día uno está más viejo, eso es lo que nos tiene pensando a todos en la vereda [...] no hay sino viejos en las veredas, no sé qué será la vida de acá en adelante. Si uno tuviera la plata, enterraba la plata en esa enramada [invertiría], pero es que uno no alcanza a cumplir y el gobierno es exigiendo, y es uno como entre la espada y la pared. La panela no da para eso, para cumplir con lo que pide el gobierno (Pareja de esposos campesinos paneleros, vereda San Miguel, julio de 2015).*

El anterior es un testimonio de vida, acerca de las preocupaciones de un campesino panelero y su esposa. En éste se constata que efectivamente las medidas higiénicas y sanitarias que exige el Estado, son inviables económicamente; que hay rostros desesperanzados y llenos de incertidumbre frente a la posibilidad de seguir habitando el territorio, porque los campesinos se están quedando cada vez más viejos frente al exigente oficio de la molienda, pues “*se muele para sobrevivir mientras se pueda*”.

De manera que me cuestiona la forma cómo el Estado quiere mantener con vida la vida misma de los campesinos. Él quiere que se pase de un modelo tradicional, artesanal a un modelo agroindustrial, con la promesa de entrar al progreso y desarrollo, traducido en una nueva habitabilidad del territorio, atravesada por el control y monopolio del saber, la

uniformización de los comportamientos productivos y de organización, la institucionalización de la higiene, uniformización del paisaje mediante el monocultivo, convirtiendo a los campesinos en sujetos de la modernidad, porque sus saberes deben reinventarse e innovarse hacia nuevos modos de producción más “industrializados” que no sean necesariamente asociados a las prácticas tradicionales de subsistencia familiar. Me pregunto entonces, ¿Cuál vida se quiere mantener con vida? ¿Acabando otras formas de vida tradicionales que han demostrado ser sustentables en el tiempo e imponiendo un modelo de vida que desterritorializa saberes, identidades y culturas a favor de la modernización y una racionalidad económica fluctuante?

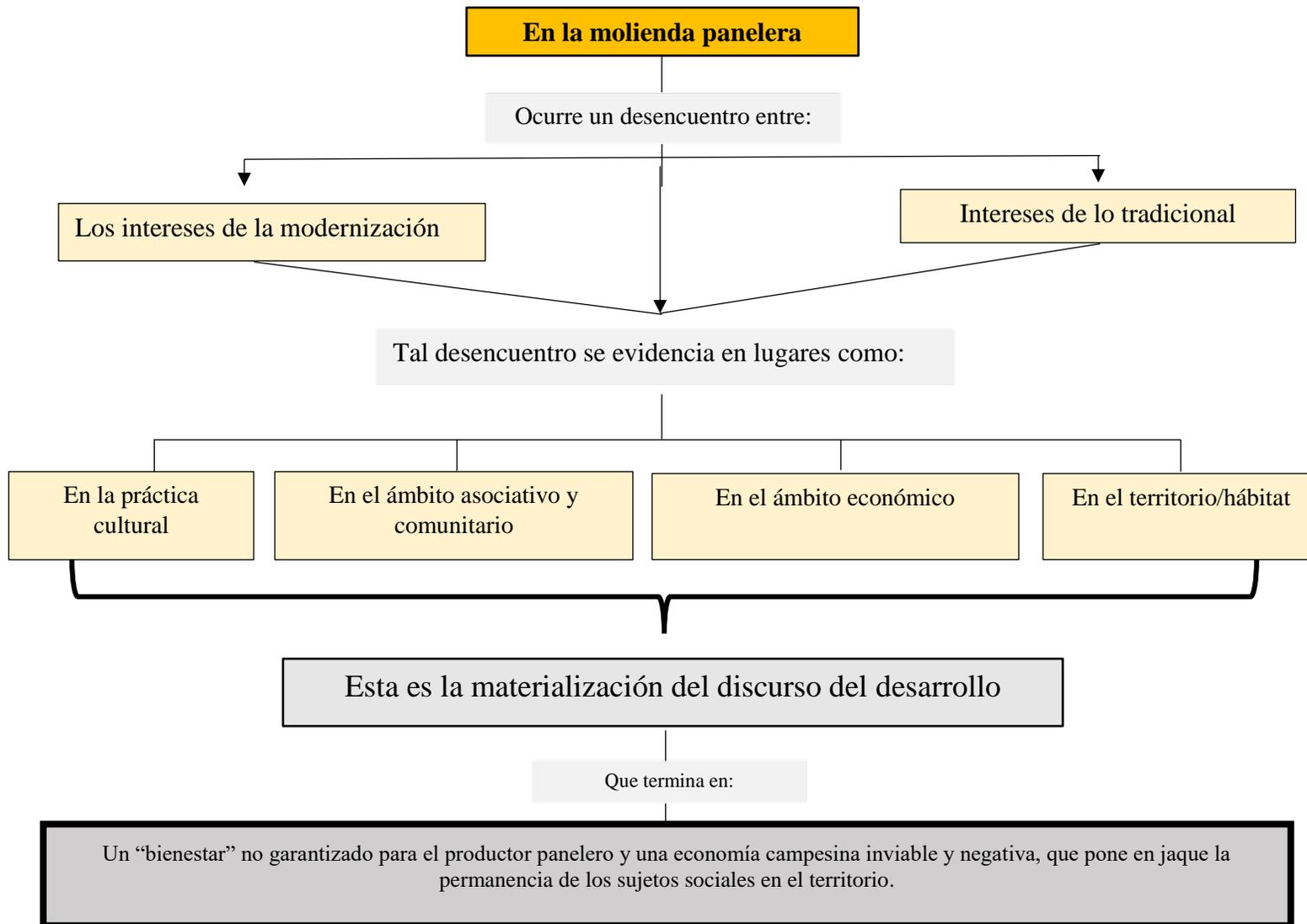
En síntesis, el discurso del desarrollo en la molienda campesina se ha materializado a través de la profesionalización e institucionalización de los saberes técnicos. Situación que queda evidenciada en las normativas sanitarias y de higienización que traen consigo manuales que estandarizan la elaboración de la panela. Así mismo, el sistema de control y poder dado por el Estado por medio de sus instituciones, que regula las prácticas y los lugares de producción (enramadas).

Hacer de la producción panelera una agroindustria modernizada, competitiva, productiva y rentable para generar crecimiento económico a través de la exportación, y generar supuestamente prosperidad y progreso en el campo, no es una idea abstracta. Este discurso claramente se ha materializado mediante biopolíticas concretas expuestas anteriormente a lo largo del Capítulo 3, sin embargo, su efecto concreto más bien es acabar sistemáticamente con los saberes locales de campesinos, es decir, su cultura, hábitat y

territorio, y sin poderles garantizar además la supuesta prosperidad, porque los resultados hasta la fecha han sido magros, insuficientes y antidemocráticos.

El soporte y espacio de vida de los campesinos ha sido regulado por la lógica de mercado que preconiza la modernización del proyecto agroindustrial. Por ejemplo, las formas de auto-organización no capitalistas, son vistas por el Estado como “trabas” para el progreso e implementación de las normas. La materialización del discurso está minando el carácter tradicional de la molienda y con ello, destruyendo los tejidos de vida de los sujetos que viven de ella, para terminar estructurando sujetos nuevos, es decir, sujetos sometidos al control, la vigilancia y la higienización para producir para un mercado ajeno. Quiero presentar el siguiente esquema (Ilustración 63), que sintetiza la forma cómo se materializa el discurso del desarrollo en la molienda panelera:

Ilustración 63. Materialización del discurso del desarrollo en la molienda campesina panelera. Fuente: elaboración de la autora.



## CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En el siglo XX M. Foucault afirmó que la biopolítica era el arte de gobierno de los estados liberales contemporáneos (2008). Ésta, opera como una forma política de dominio gubernamental y ejerce acciones fundadas desde el saber y la razón estatal, se instaura desde los principios del mercado y la productividad, para decir finalmente, qué y cómo interviene en determinados aspectos o procesos de la sociedad y la cultura, y convertirlos así en objeto de sometimiento, disciplinamiento y control. A partir de lo anterior, los análisis en biopolítica posibilitan comprender la forma de gestión de gobierno y la racionabilidad con que opera el Estado.

Este estudio de caso, que tuvo por objeto analizar la forma cómo las biopolíticas del Estado colombiano han generado cambios en los saberes locales asociados a la molienda campesina panelera durante los últimos 25 años, concluye alrededor de los siguientes aspectos. El primero, está relacionado con las biopolíticas para el sector panelero que han buscado aumentar la rentabilidad y productividad, a partir del saber estatal, fragmentando los saberes locales de las comunidades campesinas paneleras, descomponiendo y reordenando la molienda campesina para someterla a una lógica taxonómica, del encierro, de producción y acumulación, al servicio del mercado.

Uno de los mecanismos identificados en el ejercicio de control del Estado, ha sido la higiene. Es especialmente a través de las biopolíticas higiénicas y sanitarias que se están produciendo sujetos y espacios acordes a la lógica de mercado. Es por medio de la regulación

de los saberes locales, el disciplinamiento de los cuerpos y la vida, que el Estado está cambiando, legitimando e imponiendo de manera jerárquica otra forma de conocer en los campesinos paneleros y en el relacionamiento de éstos con su territorio, e incentivando sobre éste, una mirada meramente productivista y rentable, despojándolo de los valores culturales e históricos que dotan de sentido la vida de los sujetos sociales, sin previa consulta y ni participación por de parte de los campesinos paneleros. Los lineamientos normativos y jurídicos que sustentan las políticas higienizadoras y sanitarias, excluyen totalmente los saberes locales, las voces y preocupaciones de los campesinos paneleros, y naturaliza el saber científico como verdad y modelo de vida único, con el agravante de que el Estado no se ha preguntado por lo que acarrea la implementación de tales medidas en la vida y territorios a largo plazo.

Este hecho está originando una deslegitimación de los saberes locales por medio de los saberes técnicos, donde los campesinos se les está despojando de la posibilidad de seguir aprendiendo como por ejemplo a través de los sentidos, lo que conlleva de por medio, a una crisis del hábitat en el territorio. Es decir que los sentidos vitales sustento de los saberes locales de la molienda, están siendo sustituidos por la ciencia y de la racionalidad del cálculo. Además, esta imposición científicista afecta las formas de auto-organización que los campesinos han creado durante la vida de múltiples generaciones. Sin mencionar las formas propias de relacionamiento de los paneleros con el entorno natural.

Las biopolíticas paneleras diseñadas e implementadas por el Estado colombiano durante los últimos 25 años, no están pensadas para generar ventajas comparativas para el campesino panelero, sino para el mercado a través del modelo desarrollista y progresista, que

más bien han demostrado ser inviables para los campesinos, quienes no tienen el capital para las exigencias impuestas. No hay modelos de desarrollo fundamentados a partir de los saberes locales y de reivindicación del territorio como espacio de vida y no meramente de productividad. Donde las enramadas no se conviertan en espacios de disciplinamiento para la ganancia y el progreso social que tanto abanderan los planes de desarrollo de carácter nacional y departamental. Me pregunto entonces, ¿Por qué no pueden coexistir diversos saberes? Por qué no pensar en políticas orientadas a estimular la auto-organización no capitalista de las comunidades campesinas paneleras, como condición para recuperar el sentido de la vida en los territorios, sus prácticas culturales, formas de ser y de saber; donde no se homogenicen los patrones productivos, y más bien se estimule el relevo generacional en el campo, y una vida digna.

El estudio de caso en la vereda San Miguel, permite evidenciar que el cumplimiento de las medidas modernizadoras, higiénicas y sanitarias del modelo agroindustrial del Estado, son inviables financieramente y de difícil cumplimiento por parte de los campesinos paneleros, debido a la rentabilidad de los precios de la panela, la cual resulta negativa y con utilidades escasas. Quiero reiterar que la elaboración de la panela es una economía de carácter familiar, local y artesanal. De manera que el modelo de trapiche comunitario por el cual propende el Estado, es claramente un fracaso en el territorio de estudio. Una explicación para ello, radica en que el Estado ha visto como una “traba” los procesos culturales. Éste no ha tenido en cuenta que no se puede confundir la asociatividad a la hora de moler, con la condición de titularidad y/o propiedad de la enramada donde se lleva a cabo la molienda campesina. Este modelo estatal desconoce, acaba y borra violentamente los procesos

históricos de auto-organización de los paneleros, al igual que las jerarquías de auto-reconocimiento que le confiere la propia comunidad, al hecho de ser dueño de una enramada. El modelo panelero modernizador y agroindustrial del Estado, no es compatible con el derecho a la diversidad cultural. Esto se expresa en la manera cómo las biopolíticas estandarizan, homogenizan y racionalizan calculadamente la forma de elaboración de la panela a través de manuales. Lo que implica un sometimiento de la diferencia y diversidad cultural propios de los saberes locales, como diría Leff (2014): “se están marginando los saberes y desperdiciando la experiencia por la cientificidad” (pág. 78).

Al respecto, los diversos estudios científicos realizados por el Estado se han encaminado a mejorar las condiciones de productividad y rentabilidad del proceso de elaboración y comercialización de la panela. Uno de los objetivos centrales ha sido transferir tecnología para hacer más competitivo y supuestamente innovador el sector. Entre los estudios está el mejoramiento de semillas, los dispositivos de medición de temperatura, el modelo de trapiche comunitario, compresores de recirculación de calor para hornillas, aglutinantes artificiales para reemplazar el guácimo, entre otros, que no puedo satanizar, señalándolos como buenos o malos, o abogar por dejar a los campesinos paneleros y sus saberes como reliquias de museo e idealizar su carácter tradicional.

Lo cuestionable de estos estudios y las normas higiénicas y sanitarias, es el *para qué*, *por qué* y el *cómo* se están diseñando e implementando. ¿La respuesta a estos interrogantes si está en consonancia con las necesidades y conocimientos del campesino panelero y del territorio que habita? Los resultados de las investigaciones de corte científico y tecnológico, han sido paliativos, y en vez de hacer que mejoren las condiciones actuales, lo que terminan

haciendo es alejándose de las necesidades reales del contexto. Me pregunto entonces, ¿Cuáles han sido las investigaciones de corte socioeconómico y cultural para pensar y resolver el problema estructural del despoblamiento del campo en Colombia, y la carencia de un relevo generacional en veredas como San Miguel, donde cada vez lo paneleros se hacen más viejos? ¿Las mejoras técnicas son capaces de solventar estos problemas estructurales económicos y culturales?

El segundo aspecto sobre el cual quiero concluir, tiene que ver con la forma en que este estudio de caso de la vereda San Miguel, permite evidenciar la validez de la lectura de Escobar (2009) y (2014) en términos de la idea de desarrollo y progreso del Estado, que socava el carácter tradicional de la molienda. Con esto, el Estado está destruyendo los tejidos de vida de los sujetos que dependen de esta práctica, para terminar estructurando sujetos nuevos, es decir, sujetos sometidos al control, la vigilancia e higienización en función del mercado. En consonancia con Escobar (2014), el discurso del desarrollo es una fuerza real y efectiva que está transformando la realidad de las sociedades tradicionales. Tras mecanizarse la producción panelera, se pone en jaque el significado e importancia de la molienda como expresión de vida de un sistema territorial local que instaura sistemas de relaciones, valores y saberes. Lo que desencadena en procesos de aculturación y generan erosiones en la red de tejidos sociales que son los que dan vida a los saberes locales, evidenciando que tal discurso se materializa a través de la profesionalización e institucionalización de los saberes técnicos. La forma cómo las biopolíticas han generado cambios en los saberes locales asociados a la molienda campesina panelera, sugiere cuestionar el modelo de desarrollo actual implementado. En este sentido, más que concluir, quiero abrir el debate hacia la idea de desarrollo de Gómez (1995), quien plantea que:

“Los nuevos modelos de desarrollo rural [deben ser] más interactivos, multidireccionales, no inducidos desde el exterior de la comunidad local, sino derivados del encuentro y contacto entre sistemas sociales y sistemas de conocimiento diferentes, en el que todas las partes son actores principales y en el que los campesinos no son destinatarios –pasivos- de las transferencias de tecnologías, sino expertos locales que “intercambian información” con otros expertos no locales” (pág. 143).

De modo que una idea crítica del desarrollo debe preguntarse por el sentido de la vida. Debe ir más allá del sentido economicista y de la racionalidad productivista y rentable, y no ver en los factores culturales de la molienda una “traba”, sino un punto de partida para asumir retos alrededor de la relevancia de la clase de vida de los individuos de la sociedad, donde el Estado estudie la forma como podemos “*vivir bien*, esto es, *vivir mejor* en sociedad, en medio de la naturaleza, hoy y hacia el futuro” (Eschenhagen & Maldonado, 2014, pág. 10).

Finalmente, dentro de las futuras líneas de investigación, esta tesis plantea la necesidad de seguir ahondando en la importancia de los saberes locales y el conocimiento del territorio para la planeación y gestión de las políticas públicas en el sector panelero, las cuales actualmente, están diseñándose como meramente instrumentos políticos gubernamentales para controlar y disciplinar la molienda bajo los principios de economía y mercado sin una participación ni consideración real de los propios implicados, los campesinos. Desde hace más de medio siglo el Estado colombiano a través de sus diferentes instituciones, ha tratado por todos los medios de imponer el modelo agroindustrial panelero, tarea en la cual no ha tenido mayor éxito. La pregunta entonces que quiero plantear es: ¿A partir de qué elementos y cómo pueden diseñarse políticas públicas alrededor de la vida de los sujetos sociales que integran la comunidad campesina panelera en el país de manera participativa?

Esta investigación solo se centró en la molienda como práctica. Por lo tanto, es importante analizar en un futuro desde investigaciones antropológicas, los saberes relacionados con el cultivo de la caña y las diversas formas de relacionamiento de los campesinos con su entorno territorial. Esto en razón de que la práctica de la molienda incide en la cultura, territorio e identidad de los campesinos. Además, retomando la importancia de la producción panelera en el país, como una de las principales actividades agrícolas de Colombia y de la economía campesina.

En el contexto económico es importante ahondar en el fenómeno de los intermediarios. La cadena de comercialización es otra área destacable por desarrollar. Aunque existan investigaciones técnicas en esta área, valga decir, que es necesario evidenciar claramente *cómo* es que operan estas redes a nivel nacional y cuáles son los impactos sociales y económicos que generan en las diferentes plazas de comercialización de panela en el país.

## ANEXOS

### Anexo 1. Modelo ficha de observación en campo

Consecutivo: 1

Fecha: 12 de marzo de 2014 Hora: 2:45pm

Lugar: municipio Quebradanegra

|   |  |
|---|--|
| <p><b>Objetivo de la observación:</b> observación exploratoria de cómo funciona un trapiche panelero en molienda</p> <p><b>Situaciones, hechos observados:</b></p> <p>El entable del trapiche presenta condiciones físicas rústicas y artesanales. Al llegar al trapiche estaban en molienda, los trabajadores estaban desde las cinco de la mañana aproximadamente. La duración de una molienda es de dos días, donde se trabaja durante doce horas o más de corrido, se hace un relevo de personal y continúan trabajando otro grupo de paneleros. La prioridad es no dejar apagar el horno, porque la temperatura que éste coge hay que mantenerla a punto.</p> <p>En el entable estaban: un joven (el único de resto todos eran viejos) moliendo caña, el cual era propulsado por un motor viejo y ruidoso de diesel. El resto de los campesinos paneleros eran viejos, uno de ellos con una malformación en sus dos pies, lo cual le generaba dificultad para caminar. Estaba el encargado de la hornilla, este campesino, cumple un papel fundamental en la definición de la temperatura óptima para poner a funcionar todo el sistema de temperatura que permite la cocción de la panela. Otro de puntos de trabajo dentro del trapiche, corresponde al encargado de pasar y amontonar el bagazo para quemar en la hornilla al hornillero. Así mismo, el encargado de pasar de una olla a otra el melado de caña en sus 4 procesos de cocción (hay 4 grandes calderos y por debajo reciben el calor), esta labor es realizada en forma simultánea por la misma persona, es una de las labores que más goza de “reconocimiento” entre los campesinos, porque no cualquiera sabe y conoce el punto de traspaso de los jugos en cocción. Este mismo personaje es el encargado de pasar la mezcla a punto a los moldes, además lo acompaña otro campesino que se encarga de distribuir la melcocha lista y a punto de solidificarse. Al lado de este puesto hay un tanque de agua para lavar los moldes. Después de que se seca y enfría la panela es introducida a una caja de venta y comercialización de panela que hace la carga para sacar al comercio.</p> <p>Hay un joven encargado de triturar y macerar la corteza de guásimo para sacar al mucílago. Éste líquido es posteriormente mezclado en el primer caldero para poner a flotar las impurezas del jugo de caña.</p> <p>De un momento a otro apareció una de las mujeres de uno de los campesinos con su hijo y un perro demasiado flaco y acabado, llevándole en portas comida a su esposo que se encontraba pasando el bagazo al hornillero. La señora preguntó quiénes eran todas las personas que llegamos al trapiche, le expliqué. Posteriormente, le pregunté que cual era la labor de ella como mujer y me dijo, que era una muy importante: darle alimento al hombre “prepararle la comidita y traérsela”.</p> | <p><b>Categorización/palabras clave</b></p> <p>Proceso producción panela</p> <p>Proceso producción panela</p> <p>Uso aglutinantes naturales</p> <p>Mujer en trapiche</p> |
|---|--|

|   |   |
|---|---|
| <p><b>Observaciones y retroalimentaciones claves:</b></p> <p>La mano de obra del trapiche es vieja, con excepciones de jóvenes encargados de algunas labores.</p> <p>La producción de una molienda es una jornada demasiado dispendiosa y todas las actividades dentro del trapiche funcionan sincronizadamente para producir la panela.</p> <p>La participación de la mujer en la molienda consiste en proveer de alimento a los hombres que están en la producción de panela.</p> <p>El uso de los aglutinantes naturales es problemático, porque se nota que no hay una sustitución de los árboles que se sacrifican para el proceso productivo. Aquí hay poner ojo a mirar cuál es la percepción o significado de esa naturaleza y patrones de uso de los recursos naturales.</p> <p>Vital, los saberes tradicionales asociados a la producción panelera gozan de una alta incorporación de los sentidos de la vista y el olfato. No cualquiera sabe el punto de un trasvase de jugo de caña, a melao de caña y de allí a los moldes.</p> | <p>Mano de obra trapiche</p> <p>Proceso producción panela</p> <p>Mujer en trapiche</p> <p>Uso aglutinantes naturales</p> <p>Saberes tradicionales producción panela</p> |
|---|---|

## Anexo 2. Modelo ficha bibliográfica

Proyecto de tesis

Saberes locales y biopolíticas en la molienda campesina panelera

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>Referencia bibliográfica</b>       |  |
| <b>Palabras claves y/o conceptos</b>  |  |
| <b>Problema o pregunta</b>            |  |
| <b>Conceptos</b>                      |  |
| <b>Resumen</b>                        |  |
| <b>Citas textuales</b>                |  |
| <b>Comentarios-Esquemas textuales</b> |  |

### Anexo 3. Modelo guion de entrevista

Técnica: entrevista semi-estructurada

Guía de entrevista

Número grabación: \_\_\_\_\_

**Objetivo:** identificar los saberes locales asociados a la producción panelera

**Referentes conceptuales:** saberes locales

**Población:** campesinos paneleros

**Lugar:**

**Tiempo inicio** \_\_\_\_\_

**Tiempo de finalización** \_\_\_\_\_

**Nombre del entrevistado:**

#### Elementos introductorios

Presentación de la investigadora

Pedir consentimiento para grabar

Origen, de dónde viene

Trayectoria en la región

Hace cuánto en vive en la vereda

#### Saberes

##### *Procedencia histórica*

¿Hace cuánto tiempo se produce panela en esta vereda?

¿Hace cuánto tiempo trabaja produciendo panela?

##### *Definición saber local*

¿Existen saberes tradicionales para producir panela? Por ejemplo, hay saberes para cultivar la caña?

¿Cómo son esos saberes?

¿Qué es un saber local?

##### *Significado saber local*

¿Cómo aprendió a hacer panela?

¿Para qué sirven esos saberes?

##### *Resignificación saber local*

¿Cómo producían panela los viejos anteriormente?

¿Hay mucha diferencia con la actual forma de producción panelera?

##### *Significado campesino panelero*

¿Qué significa ser campesino panelero?

¿Qué es lo más difícil de ser campesino panelero?

¿Qué es lo mejor de ser campesino panelero?

##### *Significado cultural de la panela*

¿La panela tiene algún significado para su vida?

##### *Proceso productivo panela*

¿Cómo se elabora la panela?

##### *Cadena comercialización panela*

¿Cómo se imagina el futuro del cultivo y producción de la panela?

¿Cómo potencializar la producción de panela en la región?

¿Cómo se comercializa la panela en el municipio?

¿A quién le vende la panela?

¿Qué problemas tiene que afrontar para comercializar la panela?

¿Existen estrategias para mejorar la producción panelera en el municipio?

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aróstegui, J. (2004). *La historia vivida. Sobre la historia del presente*. Alianza Ensayo, Madrid.
- Avendaño, I. (2010). Un recorrido teórico a la territorialidad desde uno de sus ejes: el sentimiento de pertenencia y las identificaciones territoriales. En: *Intercambio*, año 7, N° 8.
- Camacho, L. (1990). Descripción y análisis del proceso de comercialización de la panela en Villeta, Cundinamarca. Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá.
- Camargo, P. (2000). “Los paneleros también resisten la apertura”. En: *Deslinde Revista de Cedetrabajo*, N° 26.
- CAR. Corporación Autónoma Regional de Cundinamarca. (2003). *Empresas paneleras: guía ambiental / Programa de Sensibilización Sanitario Ambiental Para la PYME Del Área de Jurisdicción de la C.A.R.* Bogotá.
- CAR. Corporación Autónoma Regional de Cundinamarca. (2011). *Cartilla de orientación para producción más limpia del cultivo de la caña para la producción de panela en la jurisdicción CAR*, Bogotá.
- Centro Internacional de Física. (2011). *Estrategias de valoración y apropiación de los recursos naturales: mecanismos de adaptación al cambio climático. Región del bajo Magdalena (Cundinamarca)*. Bogotá.
- Congreso de Colombia. 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".
- Demetteis, G., Governa F. (2005). Territorio y territorialidad en el desarrollo local. La contribución del modelo SLOT. En: *Boletín de la A.G.E.* N° 39.
- Eschenhagen, M. & Maldonado, C. (Editores), (2014). *Un viaje por las alternativas al desarrollo. Perspectivas y propuestas teóricas*. Editorial Universidad del Rosario y Universidad Pontificia Bolivariana, Bogotá.
- Escobar, A. (1996). *La invención del Tercer Mundo: construcción y deconstrucción del desarrollo*, Norma, Bogotá.
- Escobar, A. (2014). *La invención del desarrollo*, Editorial Universidad del Cauca, Bogotá.
- Escobar, A. (2014). *Sentipensar con la tierra. Nuevas lecturas sobre el desarrollo, territorio y diferencia*, Colección pensamiento Vivo, Ediciones UNAULA, Medellín.
- Esposito, R. (2011). *Bíos. Biopolítica y filosofía*. Morrortu editores, Buenos Aires.
- Esposito, R. (2009). *Comunidad, inmunidad y biopolítica*, Herder Editorial, España.
- FAO, CORPOICA & Gobernación de Antioquia. (2007). *Manual: Buenas Prácticas Agrícolas -BPA- y Buenas Prácticas de Manufactura -BPM-en la Producción de Caña y Panela*. Medellín.
- FAO. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. (2004). *Producción de panela como estrategia de diversificación en la generación de ingresos en áreas rurales de América Latina*, Roma.
- FEDEPANELA, SENA & Sociedad de Agricultores de Colombia. (s.f). *Aprovechamiento de subproductos de la caña panelera en la alimentación animal*. Bogotá.
- Flórez, D. (2013). *Agenda prospectiva de investigación de la cadena productiva de la panela y su agroindustria*. En: *Tecnura*, Vol. 17, N°36, abril – junio.
- Forero, J. (s.f). *La economía campesina colombiana 1990-200*. En: *Cuadernos Tierra y Justicia*. N° 2.

- Foucault, M. (2008). *Nacimiento de la biopolítica*. Fondo de Cultura Económica, Buenos Aires.
- Galeano, E. (2012). *Estrategias de investigación social cualitativa. El giro en la mirada*. La Carreta Editores, Medellín.
- Galeano, E. (2013). *Diseño de proyectos en la investigación cualitativa*. Fondo Editorial Universidad EAFIT, Medellín.
- García, H. (2004). *Oportunidades de producción más limpia en la industria panelera: guía para empresarios*. Bogotá.
- Gómez, C. (1995). Diversidad biológica, conocimiento local y desarrollo. En: *Revista Agricultura y Sociedad*, N° 77 (octubre-diciembre), p:127-146.
- Henao, C., Moreno, R. del P. & Olarte, G. (1993). *La panela: una agroindustria que se consolida*. Fedepanela.
- Hernández, J. (2005). “El poder sobre la vida”. *Formas biopolíticas de la racionalidad*. En: Ugarte, J. (Comp.) *La administración de la vida*, Antropos, Barcelona.
- ICA. Instituto Colombiano Agropecuario. (1986). *Producción de caña y elaboración de panela*. Instituto Colombiano Agropecuario. Regional 4. Bogotá.
- ICONTEC. Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación. (2001). *Productos agrícolas: panela*. Edición: 2a. actualización, Bogotá.
- IICA, Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural & FEDEPANELA. (2001). *Bases para un acuerdo de desarrollo de la cadena agroindustrial de la panela*. Bogotá.
- Instituto Colombiano de Normas Técnicas. (2010). *Resolución Técnica Icontec 13-11 2a. R. La verde*, J. & Higuera, J. (2012). *Producción y comercialización de panela certificada para consumo humano*.
- Larrahondo, J. (1995). Calidad de la caña de azúcar. En: *CENICAÑA. El cultivo de la caña en la zona azucarera de Colombia*, Cali, CENICAÑA, p.337-354.
- Leff, E. (2007). *Saber ambiental. Sustentabilidad, racionalidad, complejidad, poder*. Siglo XXI editores, Buenos Aires.
- Leff, E. (2014). *La apuesta por la vida. Imaginación sociológica e imaginarios sociales en los territorios ambientales del sur*. Siglo XXI editores, México.
- Luque, D. & Robles, A. (2006). *Naturalezas, saberes y territorios Comcáac (Seri)*. Secretaria de Medio Ambiente y Recursos Naturales (Semarnat), Instituto Nacional de Ecología (INE), Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C, México.
- Mendiola, I. (Ed). (2009). *Rastros y rostros de la biopolítica*, Antropos, Barcelona.
- Mendiola, I. (2009). La bio (tanato) política moderna y la producción de disponibilidad. En: Mendiola, I. (Ed). (2009). *Rastros y rostros de la biopolítica*, Antropos, Barcelona.
- Mignolo, W. (2009). *Regeneración y reciclaje: descolonizar la ciencia y la biotecnología para liberar la vida*. En: Mendiola, I. (Ed). (2009). *Rastros y rostros de la biopolítica*, Antropos, Barcelona.
- Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural & Universidad Nacional De Colombia (2010). *Agenda prospectiva de investigación y desarrollo tecnológico para la cadena productiva de la panela y su agroindustria en Colombia*. Bogotá, 258 p.
- Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (2005). *La cadena agroindustrial de la panela en Colombia. Una mirada global de su estructura y dinámica 1991-2005*. Documento de Trabajo No. 57. Bogotá.
- Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, (2006). *El sector panelero colombiano*. Bogotá.

- Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. (2004). Características y estructura de la cadena agroindustrial de la panela en Colombia. Bogotá.
- Ministerio de la Protección Social. (2004). Resolución 002546.
- Ministerio de la Protección Social. (2004). Resolución 003260.
- Ministerio de la Protección Social. (2006). Resolución 000779.
- Ministerio de la Protección Social. (2008). Resolución 3462.
- Ministerio de la Protección Social. (2009). Resolución 3544.
- Ministerio de Protección Social, INVIMA, FEDEPANELA & Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (2009). ABC de la panela, Bogotá.
- Ministerio de Salud. (1995). Resolución 002284.
- Ministerio del Medio Ambiente, FEDEPANELA & Sociedad de Agricultores de Colombia. (2002). Guía ambiental para el subsector panelero. Bogotá.
- Múnera, M. (2008). Resignificar el desarrollo. Escuela del Hábitat CEHAP, Universidad Nacional de Colombia, Investigaciones 26, Medellín.
- Osorio, G. (2007). Buenas prácticas agrícolas, BPA y buenas Prácticas de manufactura, BPM, en la producción de caña y panela. CORPOICA, Medellín.
- Patiño, V. (2002). Esbozo histórico agropecuario del periodo Republicano en Colombia. Serie "La Granada entreabierta", Instituto Caro y Cuervo, Bogotá.
- Pierre, R. (1997). Hacienda tradicional y aparcería. Ediciones Universidad Industrial de Santander & Instituto de Estudios Rurales, Bucaramanga.
- Plan de Desarrollo Municipio de Quebradanegra. "Quebradanegra lo construimos todos. 2016-2019.
- Raffestin, C. (1993). Por uma Geografia do Poder. São Paulo, Ática.
- Ramos, O. (s.f). Solera de la Caña de azúcar. ASOCAÑA. Cali.
- Ramos, G. (1960). Panela y trapiches. Secretaria de Agricultura de Antioquia, Medellín.
- Reina, M. (1983). Ideología y organización en los pequeños productores de panela. Tesis de grado en Trabajo Social, Universidad Externado de Colombia. Bogotá.
- Reyes, V. (2008). El conocimiento tradicional para la resolución de problemas ecológicos contemporáneos, 2007/2008, Papeles N°100.
- Robledo, E. (2010). Higiene y panela: cambios en el discurso y las políticas del Estado colombiano en el marco de las transformaciones neoliberales. En: Maguaré, N° 24, pp. 197-231, Centro Editorial Facultad de Ciencias Humanas, Universidad Nacional de Colombia, Bogotá.
- Rodríguez, G. (2000). La agroindustria panelera frente al nuevo milenio. CORPOICA, FEDEPANELA & SENA, Bucaramanga.
- Rodríguez, G. (s.f.). La panela en Colombia: un análisis de la cadena agroindustrial, Bogotá.
- Rodríguez, G. (s.f) La agroindustria rural de la panela en Colombia. Roles, problemáticas y nuevos retos. CORPOICA. En: Revista innovación y cambio tecnológico, Vol. 4, N°1. Bogotá.
- SISBEN. Municipio de Quebradanegra. 2015.
- Superintendencia de Industria y Comercio (2012). Cadena productiva de la panela en Colombia: diagnóstico de libre competencia (2010-2012), Bogotá.
- Toledo, V. (2005). La memoria tradicional: la importancia agroecológica de los saberes locales. LEISAR Revista de Agroecología.
- Toledo, V., Alarcon, P. & Baron, L. (1998). Estudiar lo rural desde una perspectiva interdisciplinaria: una aproximación al caso de México, México.

- Toledo, V., & Barrera, N. (2008). La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales. Icaria, Barcelona.
- Useche, O. (2011). BIODesarrollo y economía campesina: aportes para el estudio de la agroindustria panelera en Colombia. Centro de Estudios e Investigación Humanas y Sociales. Corporación Universitaria Minuto de Dios, Bogotá.
- Vásquez, F. (2005). "Empresarios de nosotros mismos". Biopolítica, mercado y soberanía en la gubernamentalidad neoliberal. En: Ugarte, J. (Comp.) La administración de la vida, Antropos, Barcelona.
- Vega Cantor (2010). Los economistas neoliberales: nuevos criminales de guerra. El genocidio económico y social del capitalismo contemporáneo. Editorial Impresol. Bogotá.

#### **Webgrafía referenciada:**

- Contraloría General de la Nación. (2012). Afectación de la rentabilidad al productor panelero por la implementación de la normatividad sanitaria y ambiental. Recuperado en: <http://www.contraloriagen.gov.co/documents/10136/75297808/Estudio+Sector+Pan+elero+Liberado.pdf/2da7186a-2cb2-47e5-8467-44119500b745> fecha: 21.06.2016
- FEDEPANELA & Sociedad de Agricultores de Colombia. (s.f). Convenio 000227/06. Manejo ambiental de trapiches. Recuperado en: <http://www.fedepanela.org.co/publicaciones/cartillas/manejambietrapiches.pdf> fecha: 21.06.2016
- FEDEPANELA. (2009). Manejo agronómico de la caña panelera con énfasis en el control biológico, Bogotá. Recuperado en: [http://www.fedepanela.org.co/publicaciones/cartillas/manejo\\_agronomico\\_de\\_la\\_ca+na\\_panelera.pdf](http://www.fedepanela.org.co/publicaciones/cartillas/manejo_agronomico_de_la_ca+na_panelera.pdf) fecha: 21.06.2016
- García, M. (s.f). Hornillas Paneleras. Evaluación de su impacto ambiental. Recuperado en: <http://www.panelamonitor.org/media/docrepo/document/files/hornillas-paneleras-evaluacion-de-su-impacto-ambiental.pdf> fecha: 21.06.2016
- [https://www.invima.gov.co/index.php?option=com\\_content&view=article&id=2377&Itemid=1900](https://www.invima.gov.co/index.php?option=com_content&view=article&id=2377&Itemid=1900) fecha: 21.06.2016
- <http://www.fedepanela.org.co/index.php/nuestra-federacion/quienes-somos> fecha: 21.06.2016

#### **Entrevistas referenciadas**

- Campesino panelero, vereda San Miguel, julio de 2015
- Campesino panelero, vereda San Miguel, marzo de 2015
- Campesino panelero, vereda San Miguel, agosto de 2014
- Campesina panelera, vereda San Miguel, julio de 2015
- Pareja de esposos campesinos paneleros, vereda San Miguel, julio de 2015