

*Nombre del Alumno:AZUCENA YAQUELIN FLORES JIMENEZ*

*Nombre del tema : LA PANELA*

*Nombre de la Materia : COMUNICACION ORAL*

*Nombre del profesor: GUADALUPE LOURDEZ ABARCA FIGUEORA*

*Nombre de la Licenciatura : CONTADURIA PUBLICA Y FINANZAS*

*Cuatrimestre: 1ER*

LA PANELA.

A LO LARGO DE LOS AÑOS EL CHANCACA CONOCIDA COMO “LA PANELA” HA SIDO UTILIZADA DE MANERA TRADICIONAL, GENERALMENTE SE USA ENDULZANTE NATURAL PURO Y AZUCAR BLANCO, SU CUALIDAD ES PREVENIR Y FORTALECER NUESTROS HUESOS TAMBIEN COMBATE EN LA ANEMIA TANTO QUE NOS LLENA DE ENERGIA Y MINERALES.

ADEMAS EL CONSUMO DE LA PANELA ES A NIVEL NACIONAL SIEMPRE Y CUANDO SEA LUGARES CONOCIDOS DONDE SEPAN QUE ES SIGNIFICADO DE LA PANELA Y PARA QUE.

LA PANELA ES UN TIPO DE AZUCAR QUE ES CONSIDERADA LA MAS PURA Y EXTRAIDA DEL CONSUMO DE LA CAÑA DE AZUCAR, PASA POR UN PROCESO ARTESANAL EN EL JUGO DE CAÑA POR UN SISTEMA DE FILTRACION PARA ELIMINAR PARTICULAS SOLIDAS.

YAQUE POR ESE MOTIVO ALGUNAS PERSONAS GANAN SUS PROPIO PARA SALIR ADELANTE YA QUE LA PANELA TIENE SU PORCENTAJE ALTO EN TEMPORADAS ASI COMO PRINCIPIOS DE OCTUBRE A FINALES AL IGUAL DEL MISMO MES.

LA PANELA SE FUE DESARROLLANDO POCO A POCO EN EL AÑO 1538 Y DESDE ENTONCES SE FUE EXPANDIENDO A LO LARGO Y ANCHO TERRITORIO Y HOY EN DIA SIGUE SALIENDO ADELANTE LA PANELA.

SU TRADICION DE LA PANELA ES; CUANDO ES LA TEMPORADA DE LOS DIAS DE LOS MUERTOS PORQUE LO UTILIZAN PARA HACER SUS CURTIDOS OH PÓR EXPOSICION COMO ALUMNOS POR ANIVERSARIOS ARTESANALES DE AHI VA SALIENDO LA VENTAJA DE LA PANELA.

TAMBIEN SE FRABRICA EL DICHOSO BATIDO QUE ES IGUAL HECHO CON LA PANELA DE SABORES COMO: CACAHUATE, NARANJA ETC.

FINALMENTE HOY EN DIA LAS PERSONAS YA NO MUY LO HACEN POR LO MISMO QUE YA HAY TRABAJO MAS FACIL Y POR OTRA PORQUE HAY TEMPORADA QUE YA GENTE YA NO MUY LO COMPRA LA APANELA.

LA PANELA:

 SE COSECHA ASI, PRIMERO SE CORTA LA CAÑA Y DESPUES SE CORTA LA PUNTA, Y DE AHI SE CARGA EN EL CABALLO PARA LLEVARLO A LA GALERA YA DE AHI SE PASA Y SE MUELE AL TRAPICHE Y SE LE LLAMA EL JUGO DE CAÑA DE ESE JUGO DE CAÑA SE PASA AL PEROL, DE ESE MISMO VAGAZO ( HE CARNAZA DE LA CAÑA) SE PONE A SECAR , PARA QUE DESPUES SE QUEMA PARA QUE AHI MISMO SE PUEDE CONSUMIR EL JUGO DE CAÑA , YA COMO VALLA CONSUMIENDO EL JUGO DE LA CAÑA SE VA ELABORANDO EN MIEL, YA QUE ESTE EL PUNTO DE MIEL YA SE SACA DEL PEROL , PARA QUE DESPUES SE MENEA PARA QUE SE ENFRIE, YA ENFRIANDOSE YA SE PONE EN LOS MOLDES APARENTE PARA LA PANELA , YA DESPUES QUE SE PONE EN LOS MOLDES SE EMBROCA PARA QUE SALGA LAS TAPAS DE LA PANELA DE LOS MOLDES , YA ESTANDO EMBROCADO YA SE EMPIEZA A ENVOLVER CON LA HOJA DE LA MISMA CAÑA ( SECA LA HOJA DELA MISMA CAÑA) YA TERMINANDO DE ENVOLVER LA PANELA , YA UNO MISMO LO PUEDE EN VERDER.

HA ESO LE LLAMAMOS ALGUNAS PERSONAS SE SALE A VENDER FUERA DE LUGAR COMO COMITAN, SAN CRISTOBAL, MARGARITAS, COMALAPÀ Y CHICOMUSELO, DE AHI VAN SALIENDO ADELANTE LAS PERSONAS CON SUS EMPLEOS.

LOS AYUDANTES EN ELABORAR EN HACER LA PANELA TANTO COMO LOS PATRONES SE LEVANTAN DE MADRUGADA EN EK HORARIO DE LOS 2 DE LA MAÑANA EN ADELANTE PARA QUE TERMINEN CM LAS 5 ASTA LAS 10 DE LA MAÑANA Y LO MINIMO QUE GANAN LOS AYUDANATES SON 150 PESOS Y CONFORME EL TIEMPO VA AUMENTANDO EL SUELDO DE CADA UNO.

EL PRECIO DE LA RENTA DE LA GALERA SON 200 PESOS CADA DIA AL MOLER YA QUE EN ESO VAN SALIENDO DE AHI MISMO DE LA PANELA.

LA PANELA SE PUEDE UTILIZAR EN, CAFE DE OLLA, EN CURTIDOS, EN AGUA DE LIMONADA, OH EN TES OH EN REMEDIOS CASEROS , POZOL DE MAIZ Y EL TRAJO BLANCO.

EL PRECIO DE LA PANELA EN ATADOS(1) ES DE 60 PEESOS Y POR EL PESO( 4 ATADOS) ES EN 140 PESOS.