

ME LAO

ENDÚLZATE CON LO NUESTRO

Juan Pablo Valencia
Proyecto Avanzado de Diseño
Pontificia Universidad Javeriana Cali
Noviembre de 2017



TEMA

Promover el consumo de panela en los estratos 4,5 y 6.

OBJETIVOS

GENERAL:

Promover el consumo de la panela en las personas de los estratos 4, 5 y 6. A través de una activación de marca en donde se evidencien los beneficios y atributos del producto.

ESPECIFICOS:

- ◆ Promocionar una línea de productos con la panela, para los estratos 4, 5 y 6.
- ◆ Mostrar de manera clara a la comunidad los atributos y beneficios que tiene la panela, por medio de diferentes elementos gráficos, los cuales sirvan de apoyo para realzar el valor del producto, dando cuenta de sus beneficios y atributos.
- ◆ Rediseñar el logo del trapiche el triángulo, con el fin de aumentar el público objetivo originario del trapiche.

AUDIENCIA

- Personas pertenecientes a los estratos 4, 5 y 6.
- Personas dispuestas a experimentar nuevas experiencias culinarias.
- Personas que gusten de bebidas con alcohol para poder hacer pruebas de una nueva línea de cocteles con panela.

PRODUCTOS

Se elaboraron un conjunto de platos, donde su ingrediente principal a sido la panela. Dichos platos fueron elaborados por el chef David Landazuri del restaurante Tizones en Cali.



CONTEXTO

La producción de la panela se encuentra catalogada como una de las principales actividades agropecuarias de Colombia.

Colombia produce al año más de 1.330.000 toneladas de panela.

En Colombia se estima que existen ceca de 70.000 unidades agrícolas que cultivan la caña panelera.

Colombia cuenta con 15.000 trapiches en los que se elabora panela y miel de caña.

PROBLEMÁTICA

- La falta de conocimiento sobre los usos de la panela en los estratos altos.
- Mayor consumo de azúcar que de panela, a pesar de los componentes nutricionales que posee la panela.

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

| COMPOSICIÓN | CANTIDAD | CDR (%) |
|---------------|----------|---------|
| Calorías | 351 | 18.3 % |
| Carbohidratos | 80 | 25.7 % |
| Proteínas | 0.7 | 1.5 % |
| Fibra | 0.27 | 0.9 % |
| Grasas | 0.14 | 0.3 % |
| MINERALES | CANTIDAD | CDR (%) |
| Sodio | 60 | 3.8 % |
| Calcio | 204 | 17 % |
| Hierro | 5 | 62.5 % |
| Magnesio | 0 | 0 % |
| Fósforo | 66 | 9.4 % |
| Potasio | 165 | 8.3 % |
| VITAMINAS | CANTIDAD | CDR (%) |
| Vitamina A | 1 | 111.1 % |
| Vitamina B1 | 5 | 416.7 % |
| Vitamina B2 | 1.5 | 115.4 % |
| Vitamina C | 3 | 3.3 % |

