Proyecto: Panelitas de Banano y Panela

# Introducción

El presente proyecto surge como una iniciativa para aprovechar el banano, un fruto abundante en Colombia, y transformarlo junto con la panela en un producto artesanal, nutritivo y atractivo para el consumidor. Las panelitas de banano y panela representan una alternativa saludable frente a los dulces procesados, destacándose por su sabor natural, su valor cultural y sus beneficios energéticos.

# Objetivos

• Desarrollar un producto innovador y saludable a base de banano y panela.

• Aplicar conceptos matemáticos al cálculo de costos, desperdicios y ganancias.

• Promover el consumo de productos naturales y de origen colombiano.

• Resaltar la importancia del aprovechamiento de materias primas locales.

# Descripción del Producto

Las panelitas de banano y panela son un dulce artesanal elaborado únicamente con banano maduro y panela pura, sin conservantes ni aditivos. Su preparación consiste en la cocción del banano triturado junto con la panela hasta obtener una mezcla homogénea y consistente, que se moldea en porciones pequeñas para facilitar su consumo y conservación.

# Materiales y Proceso de Elaboración

Materiales: banano maduro, panela, utensilios de cocina (olla, cuchara de madera, moldes).

Proceso de elaboración:  
1. Selección de bananos maduros.  
2. Pelado y trituración de la fruta.  
3. Cocción de la mezcla con panela hasta alcanzar el punto adecuado.  
4. Moldeo en pequeñas porciones.  
5. Empaque en material biodegradable para su conservación y presentación.

# Beneficios del Producto

• Fuente natural de energía gracias a los carbohidratos simples y complejos.  
• Aporte de vitaminas como la vitamina C y del complejo B.  
• Rico en minerales como potasio, hierro y magnesio.  
• Producto libre de químicos, aditivos y conservantes.  
• Opción económica, artesanal y sostenible.

# Información Nutricional Aproximada (por porción de 30 g)

|  |  |
| --- | --- |
| Energía | 110 kcal |
| Carbohidratos | 27 g |
| Proteínas | 0.9 g |
| Grasas | 0.2 g |
| Fibra dietaria | 2 g |
| Minerales y vitaminas | Potasio, Hierro, Magnesio, Vitamina C, B6 |

# Análisis Económico

Se tomó como referencia una caja de 12 panelitas con un costo de $15.000 COP en el mercado. Al producirlas artesanalmente, se estiman los siguientes costos aproximados:  
  
• Costo de materia prima (banano y panela): $6.000  
• Costo de empaque: $2.000  
• Mano de obra y otros gastos: $2.000  
• Costo total de producción por caja (12 panelitas): $10.000  
• Precio de venta sugerido: $15.000  
• Ganancia estimada: $5.000 por caja (50% de rentabilidad).

# Slogan

“Dulzura natural que nutre y conecta con lo nuestro”

# Conclusiones

Las panelitas de banano y panela representan un producto innovador y sostenible, que aprovecha materias primas locales de gran valor nutritivo. Su desarrollo no solo promueve la alimentación saludable, sino que también impulsa la economía a través de productos artesanales de calidad. El análisis económico demuestra que su producción es rentable y viable en el mercado colombiano.