



NOMBRE: ALICIA CITLALI GORDILLO GORDILLO

NOMBRE DEL PROFESOR: ALFREDO FRANCO GORDILLO

MATERIA: GEOMETRIA Y DESCRIPTIVA

TRABAJO: PROCESO CREATIVO PARA LA REALIZACION DE EMPAQUES DE
PRODUCTOS

GRADO: SEGUNDO CUATRIMESTRE

GRUPO: DISEÑO GRAFICO

23/01/2023

INVESTIGACION

➤ CHOCOLATE

Es el alimento que se obtiene mezclando azúcar con dos productos que derivan de la manipulación de las semillas del cacao: la masa del cacao y la manteca de cacao. A partir de esta combinación básica se elaboran los distintos tipos de chocolate que dependen de la proporción entre estos elementos y de su mezcla, o no, con otros productos ya sea como leche, colorante, y/o frutos secos.

El cacao ha sido cultivado por muchas culturas durante al menos tres milenios en Mesoamérica. La evidencia más temprana del uso del cacao pertenece a la cultura de Honduras, Guatemala y de México, con vestigios de bebidas de chocolate que datan de 1900 a. C. Sin embargo, los olmecas de La Venta en Tabasco fueron los primeros humanos en saborear, en forma de bebida, las habas de cacao molidas, las cuales mezclaban con agua y le añadían diversas especias, hierbas y guindillas y también fueron quienes comenzaron a cultivar el cacao en México. De hecho, la mayoría de la gente mesoamericana hizo bebidas de chocolate, incluidos los mayas y aztecas.

El botánico Carlos Linneo lo llamó Teobroma, que significa alimento de los dioses, llegando hasta el punto de ser objeto de culto para mayas y aztecas.

Actualmente, Ghana y Costa de Marfil son los dos principales productores y exportadores de cacao a nivel global. En varias investigaciones realizadas en estos países se han demostrado multitud de casos relacionados con esclavismo, trata de personas y explotación infantil. Trabajo infantil en la producción de cacao). Muchas asociaciones activistas han querido concienciar sobre las injusticias detrás del chocolate, boicoteando a empresas productoras como Cargill Cocoa u Olam International o empresas compradoras como Nestlé y Hershey's. En julio de 2019, Ghana y Costa de Marfil llegaron a un acuerdo conjunto de fijar un precio mínimo para la venta de cacao, para dignificar la vida de sus trabajadores.

- Pasos que usan las marcas para diseñar empaque de productos

1. ¿Qué llevará en su contenido?

Teniendo definido lo que contendrá el empaque se puede ser más asertivo y lograr con facilidad elegir su material, representación, forma, color, decoración, e incluso es posible calcular el peso ideal.

2. ¿Con qué material se debe fabricar?

El empaque está pensado para proteger su contenido contra golpes o maltratos durante el transporte y la manipulación. En el sector de alimentos es importante pensar en protegerlos contra el oxígeno, gases, vapor de agua e incluso de aromas, todo esto para extender la vida útil de los productos alimenticios y proteger sus nutrientes contra las bacterias. Igualmente, si pensamos en margarinas, éstas producen reacciones químicas

que atacan los empaques plásticos y para ello se debe estudiar bien los materiales y componentes de la formulación.

3. ¿Qué capacidad y nivel de llenado tendrá?

Uno de los problemas más frecuentes es calcular mal el tamaño del empaque ya que se desconoce la densidad del producto y/o alimento a empacar. En ocasiones los creativos e ingenieros definen un volumen de contenido errado, teniendo que hacer ajustes al diseño, tomando más tiempo e incluso incurriendo en mayores gastos de los inicialmente definidos.

Para envases que deben tener un volumen suficiente para adicionar cereal, fruta, postre o cualquier otro acompañante y posteriormente mezclarlos en su interior se debe calcular el espacio de cabeza interno ("*head space*"), ya que éste podrá incentivar el colapso o deformación del envase por los cambios de presión atmosférica.

4. ¿Cuál es la temperatura de llenado del producto a empacar y de la cadena de distribución?

Es importante conocer cuál será la temperatura del producto empacar, ya que en ocasiones esto es un limitante en el diseño y/o material a elegir. No todos los materiales soportan altas temperaturas y en envases que inmediatamente después de ser llenados son sellados con una hermeticidad del 100%, los gases atrapados no logran escapar, generando deformaciones. Para los productos que son sometidos a temperaturas por debajo de -30°C se deben utilizar diseños y materiales específicos, ya que son susceptibles a la ruptura por un impacto ocasional.

5. ¿Cómo va a ser decorado?

Existen en el mercado varios tipos de decoración para un producto. Entre los más comunes tenemos impresión, manga termoencogible, etiqueta autoadhesiva, fundas de cartón e IML. Antes de diseñar se debe conocer cómo va a ser decorado, ya que esto limita y direcciona el empaque en su forma ideal en el proceso de decoración.

6. ¿El empaque ajustará o se ensamblará con otro?

Muchos de los empaques tienen un proceso adicional de ensamble, bien puede tratarse de una tapa, base u otro elemento. Tener esta información es supremamente importante para definir cómo es el sistema y control de ajuste entre los dos elementos.

7. ¿Con qué tecnología se cuenta para la fabricación?

El creativo e ingeniero deben trabajar en equipo. Muchas veces el creativo desconoce las tecnologías de fabricación y al llegar a la producción los riesgos se materializan, generando reprocesos y en ocasiones modificaciones mayores en el diseño.

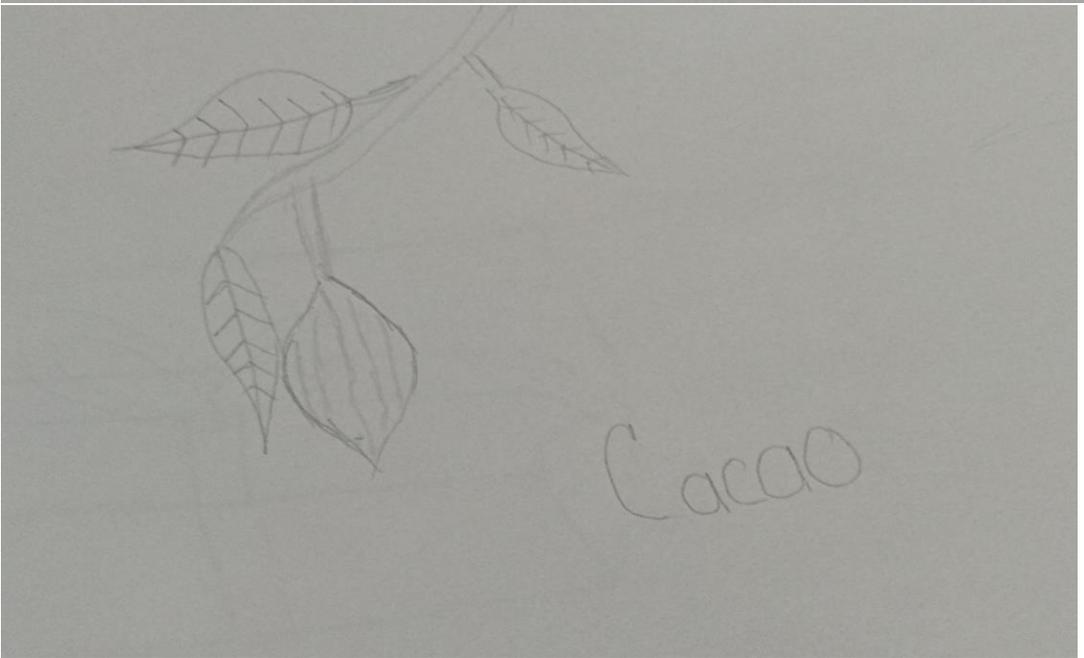
8. ¿Cómo son las máquinas llenadoras en la línea de producción?

Para los clientes es sumamente importante que sus productos funcionen correctamente en sus líneas de producción. Para lograr esto, se debe conocer de primera mano todo el sistema desde el momento de carga, pasando por llenado y sellado hasta su empaque final. Esto ayudará a las áreas de ingeniería y diseño a tener un producto aceptable.

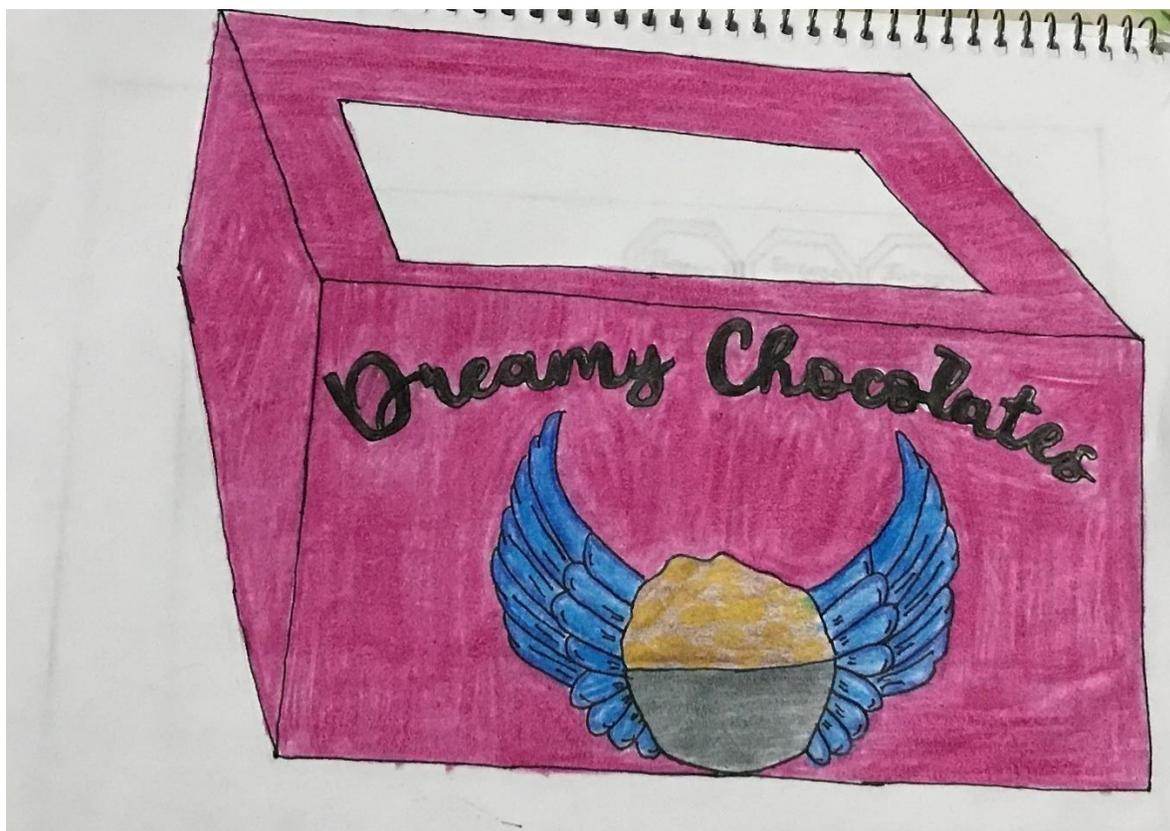
Todas estas consideraciones, sumadas a otros factores propios del diseño, como ángulos de desmoldeo, "*gap*" o sistemas de apilado, hacen que un producto sea visualmente atractivo para el consumidor final y técnicamente viable para el cliente.

Artículo proveniente de la revista impresa con el código TP3104_empaques.

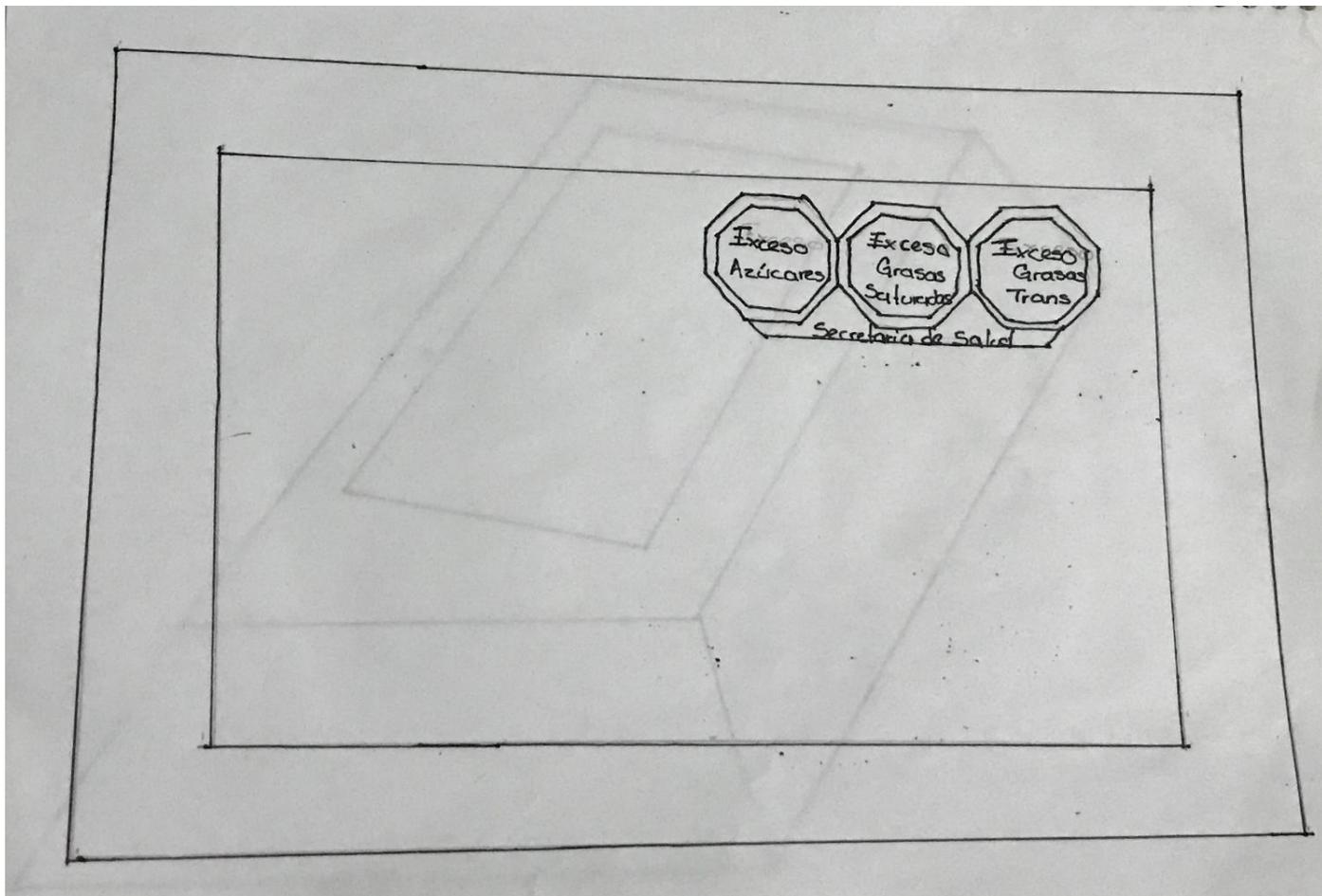
Conceptualización



BOCETAJE



ENFRENTA



ATRAS

GALLETAS CUBIERTAS CON TROCITOS DE AVELLANAS Y RELLENO CREMOSO CON AVELLANA ENTERA (AVELLANAS: 30%)

INGREDIENTES: CUBIERTA (AVELLANAS, AZÚCAR, MANTECA DE CACAO, PASTA DE CACAO, LECHE DESCREMADA EN POLVO, GRASA BUTÍRICA ANHIDRA, LECITINA COMO EMULSIONANTE, SABORIZANTE IDÉNTICO AL NATURAL DE VAINILLINA) Y RELLENO (AZÚCAR, AVELLANAS, ACEITE VEGETAL, HARINA DE TRIGO (GLUTEN), SÓLIDOS DE LA LECHE (SUERO DE LECHE EN POLVO), CACAO MAGRO EN POLVO, LECITINA COMO EMULSIONANTE, BICARBONATO DE SODIO COMO GASIFICANTE, SAL Y SABORIZANTE IDÉNTICO AL NATURAL DE VAINILLINA). **INFORMACIÓN ALERGÉNICA: CONTIENE: AVELLANAS, LECHE, GLUTEN Y SOYA.**

| Declaración nutricional | Por 100 g | Por envase de 300 g | Por porción de 12.5g |
|---------------------------------|---------------------|-----------------------|----------------------|
| Contenido energético | 584 kcal (2 432 kJ) | 1 752 kcal (7 296 kJ) | 73 kcal (304 kJ) |
| Proteínas | 8 g | 24 g | 1 g |
| Grasas totales | 40 g | 120 g | 5 g |
| Grasas saturadas | 16 g | 48 g | 2 g |
| Grasas trans | 0 mg | 0 mg | 0 mg |
| Hidratos de carbono disponibles | 48 g | 144 g | 6 g |
| Azúcares | 40 g | 120 g | 5 g |
| Azúcares añadidos | 35 g | 105 g | 4 g |
| Fibra dietética | 0 g | 0 g | 0 g |
| Sodio | 80 mg | 240 mg | 10 mg |

FABRICADO POR: FERRERO Canada LTD., 1 Ferrero Boulevard,
Brantford N3V 1G3, Ontario, Canadá. HECHO EN CANADÁ.
PARA: FERRERO DE MÉXICO S.A. DE C.V., AV. MÉXICO
2892, COL. RESIDENCIAL JUAN MANUEL, C.P. 44680,
GUADALAJARA, JAL., MÉXICO, R.F.C. FME 920608 SM3.

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.
NO EXPONER DIRECTAMENTE A LOS RAYOS DEL SOL.

NO ETIQUETADO PARA SU VENTA INDIVIDUAL.

