

A large, dark blue, stylized letter 'S' with a thick, rounded font.

**Nombre del alumno:
Josué Andrés
Chong García.**

A large, dark blue, stylized letter 'M' with a thick, rounded font.

**Nombre de la maestro:
Maria Eugenia
Pedrueza Cano**

A large, dark blue, stylized letter 'T' with a thick, rounded font.

**Materia:
Tecnología de los
Medios de
Comunicación**

A large, dark blue, stylized letter 'G' with a thick, rounded font.

**Nombre del trabajo:
Proceso de
Investigación.**

**Grado:
Sexto Catrimestre.**

PROCESO DE INVESTIGACIÓN

PLANTAMIENTO DEL PROBLEMA

Creación de Página web.

INVESTIGACIÓN DE LA MARCA

¿Cómo comenzó el negocio?

El negocio inició hace más de 25 años, cuando un señor llegó a vender tortas y Hot-Dog a la localidad de Siltepec, Chiapas en la feria de Domingo de Ramos en la Semana Santa. Inspirándose en ello se propuso comprar un carrito de Hot-Dog que en esos años le costó \$1,000. Entonces viendo como el señor preparaba los Hot-Dog aprendió a prepararlos por su cuenta. Una de sus primeras ventas que tuvo fue con unos de la comisión federal de electricidad "en cuales vendí 6 hot-dog" desde ahí siguió vendiendo por varios años.

Posteriormente se le ocurrió vender tacos ya que en Siltepec también

ya los vendían, pero quería hacerlas diferentes a las demás, fue cuando se le ocurrió hacerlos de carne de res, estas cabezas se echaban a cocer en la noche, la idea era vender los tacos y contratar a alguien para hacer los hot-dogs pero el primer día de venta su esposa lo acompañó y es la persona que hasta hoy en día le ayuda en la venta de los tacos y Hot-Dog.

El CHUNCO, Taquería donde nacen los mejores HOT-DOGS de la región, siendo estos su producto principal los HOT-DOGS COMBINADOS.

Su rica sazón al preparar la carne y la manera de preparación de estos siendo al vapor mantienen un sabor delicioso y sin la necesidad de ser fritos le da ese distintivo que no se encuentra en otras Taquerías.

SINTESIS Y ANALISIS

SINTESIS

Para la creación de esta pagina web se opto por usar una retícula fácil de leer para la persona que navegue en la pagina web, también buscando que esta tenga una experiencia agradable y poder encontrar con facilidad lo que busca y conocer un poco la historia de la marca.

Al ser esta una pagina web de comida se opto por colores cálidos y una identidad que identifique ala marca EL CHUNCO.

Para esta se usaron solo cuatro botones, en especifico los botones Home, Nosotros, Ver más, Menú y Pedidos en Linea.

ANALISIS

- El boton Home esta dirigido por el logotipo para que al momento de presionarlo este dirija ala pantalla principal.
- El boton Nosotros nos dirige hacia la pantalla de nombre Nosotros en donde encontramos información de la marca como del dueño de la Taqueria.
- El boton Menú nos lleva al apartado menú donde se encuentran todos los productos que vende la Taqueria EL CHUNCO, cada una con la especificación de cada producto.
- El boton Pedidos en linea nos lleva al apartado para poder ordenar contando con servicio a domicilio y para poder comprar desde la pagina y pasar a recogerlo después.
- El boton Ver más que aparece en cada pantalla es otro que nos lleva directamente al apartado que indica, como lo es el apartado menu hasta el apartado pedidos en linea.

ANALISIS DE LA COMPETENCIA.

Para analizar ala competencia se compararon pagias web que tuvieran que ver con la venta de tacos y hot-gog's ya que de esto trata la marca de EL CHUNCO.

Fogoncito.com

The image shows two screenshots of the El Fogoncito website. The top screenshot is the homepage, featuring a large banner with the brand logo and the text "DELEITA TU PALADAR CON EL MEJOR SABOR DE TACOS Y LA ORIGINAL GRINGA". Below the banner is a navigation menu with options like INICIO, MENU, SUCURSALES, PARRILLADAS, FRANQUICIAS, CONTACTO, and FACTURACIÓN. There is also a phone number (55-5531-6497) and social media icons for Facebook, Twitter, and Instagram. A section titled "Una rica historia que contar..." provides a brief history of the restaurant, mentioning its location in Mexico and its founding in 1968. The bottom screenshot shows a menu page with a section titled "¿Sabías qué...?". It features two items: "El Taco" and "La Gringa". "El Taco" is described as a traditional Mexican dish with a history dating back to the 1970s, made with grilled meat. "La Gringa" is described as a dish created in 1970, made with white flour tortillas and cheese. The menu page also includes a navigation menu, a phone number, and social media icons.

El Fogoncito

INICIO
MENU
SUCURSALES ▾
PARRILLADAS
FRANQUICIAS
CONTACTO
FACTURACIÓN

55-5531-6497

Facebook Twitter Instagram

Una rica historia que contar...

Al sur de la Ciudad de México, en un tradicional barrio de Mixcoac, nació uno de los restaurantes más reconocidos por su peculiar sabor en cada uno de los platillos presentados en un menú muy mexicano. El 22 de agosto de 1968 se abrió la primera sucursal con cuatro

¿Sabías qué...?

El Taco

- Apareció en los años 70's
- Es considerado de origen norteamericano por su principal ingrediente: carne asada
- Forma parte del estilo de vida de los mexicanos
- Es considerado como un estilo de comida rápida a nivel nacional
- "Al pastor" antes era conocido como "Taco árabe"

La Gringa

- En 1970 se creó la primera gringa en la segunda sucursal de "El Fogoncito"
- La sucursal se encontraba frente a una zona de estudiantes y muchos de ellos eran norteamericanos, quienes no distinguían las tortillas de maíz y las de harina, por lo que pedían sus tacos en las tortillas blancas que se usaban para las quesadillas y pedían que añadieran un poco de queso. Así, la gente empezó a pedir "lo de la gringa" o "como la gringa" hasta que el nuevo platillo se bautizó como: "Gringas".

 INICIO MENÚ CONTACTO **Haz tu pedido** 961-612-2666 y 961-197-1003 961-612-2666



PIDE YA NUESTROS TACOS A DOMICILIO



 INICIO MENÚ CONTACTO **Haz tu pedido** 961-612-2666 y 961-197-1003 961-612-2666

DESCUBRE TAQUERÍA EL FOGÓN SUIZO

Contacta a Taquería El Fogón Suizo, tenemos lo que buscas. Somos tu taquería restaurant en Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Aquí preparamos tacos, tortas, quesadillas y órdenes. Además, tenemos el clásico "¿Qué me ves?" y hasta Chop Suey.

Visítanos, estamos para servirte. Entra a nuestra página de Facebook y conoce más de nosotros.

¿QUIERES PROBAR DELICIOSAS QUESADILLAS Y TACOS A DOMICILIO?

Nuestros precios bajos, gran calidad y esmerada higiene nos distinguen. Deleitamos a tu paladar con deliciosos variados platillos, preparados al momento.

Cuidamos siempre la calidad de nuestros productos, pues ofrecemos carnes frescas del día, no recalentadas, para garantizar la salud de nuestros clientes con precios bajos, cuidando la economía del hogar chiapaneco.

Queremos lograr tu total satisfacción, por ello, ofrecemos atención personalizada. Te haremos sentir como en casa mientras disfrutas exquisitas carnes, tacos, quesadillas y más. Si estás en busca de la mejor taquería restaurant llama a Taquería El Fogón Suizo, tenemos platillos para consentirte a ti y a tu familia.





 INICIO MENÚ CONTACTO **Haz tu pedido** 961-612-2666 y 961-197-1003 961-612-2666

EN TAQUERÍA EL FOGÓN SUIZO
PREPARAMOS LOS MÁS RICOS TACOS, QUESADILLAS Y PLATILLOS COMO:

» ¿Qué me ves?	» Chuleta (orden de 3 tacos)	» Platillo mixto
» Al pastor con tortilla de harina	» Chuleta suiza	» Quesadillas
» Bistec (orden de 3 tacos)	» Costilla	» Quesadillas de champiñones
» Bistec suizo	» Doble mexicano	» Rikis
» Champiñones suizos	» Fortachón	» Sincronizadas
» Chop suey	» Gringa	» Suiza
» Chorriqueso	» Mexicana	» Tacos al pastor
» Chorizo	» Pastor suizo	» Tortas
	» Pingüino	



Nómada Hot Dogs Artesanales

CARTAS Y MENÚS
ONLINE

INICIO NOSOTROS CARTAS Y MENÚS | f @

NÓMADA HOT DOGS ARTESANALES

15 PONIENTE NORTE #181 COL. MOCTEZUMA
(ESTACIONAMIENTO RAPSODY SALON), TUXTLA
GUTIERREZ, CHIAPAS. •
FOOD TRUCK •
SALCHICHAS Y PANES ELABORADOS DE UNA MANERA
ARTESANAL! •
ENVÍANOS WHATSAPP 9611028111

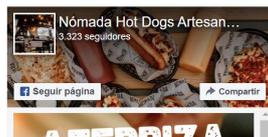


ORDENAR

PASO 1	PASO 2	PASO 3	PASO 4	PASO 5
ELIGE tu Salchicha	SELECCIONA tu Pan	AGREGA Componentes	AÑADE ingrediente EXTRA	AGREGA los Aderezos PREFERIDOS
<ul style="list-style-type: none">• Frankfurt• Bratwurst• Polaca• Argentina	<ul style="list-style-type: none">• Oregano• Parmesano• Natural• Miel Romero	<ul style="list-style-type: none">• pepinillos• tomate• cebolla caramelizada• Guacamole• Jalapeños	<ul style="list-style-type: none">• Tocino• Queso Manchego	<ul style="list-style-type: none">• BBQ • CHEDAR• MAYONESA• CHISUP • MOSTAZA

← VENIMOS A PASARLA BIEN →

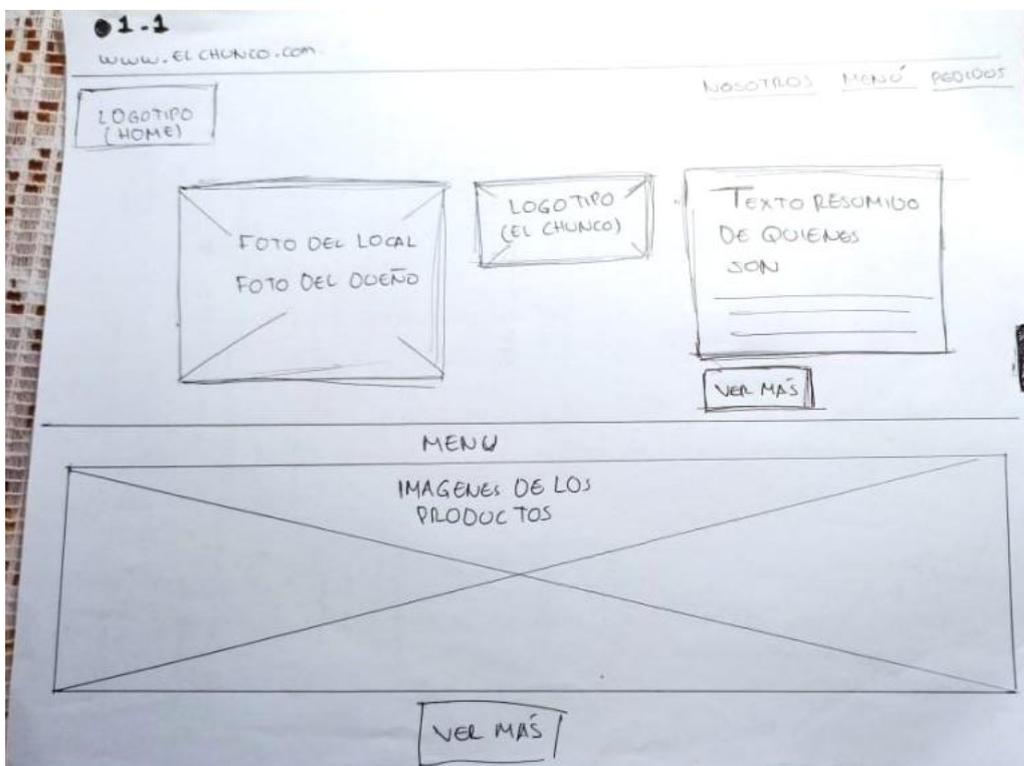
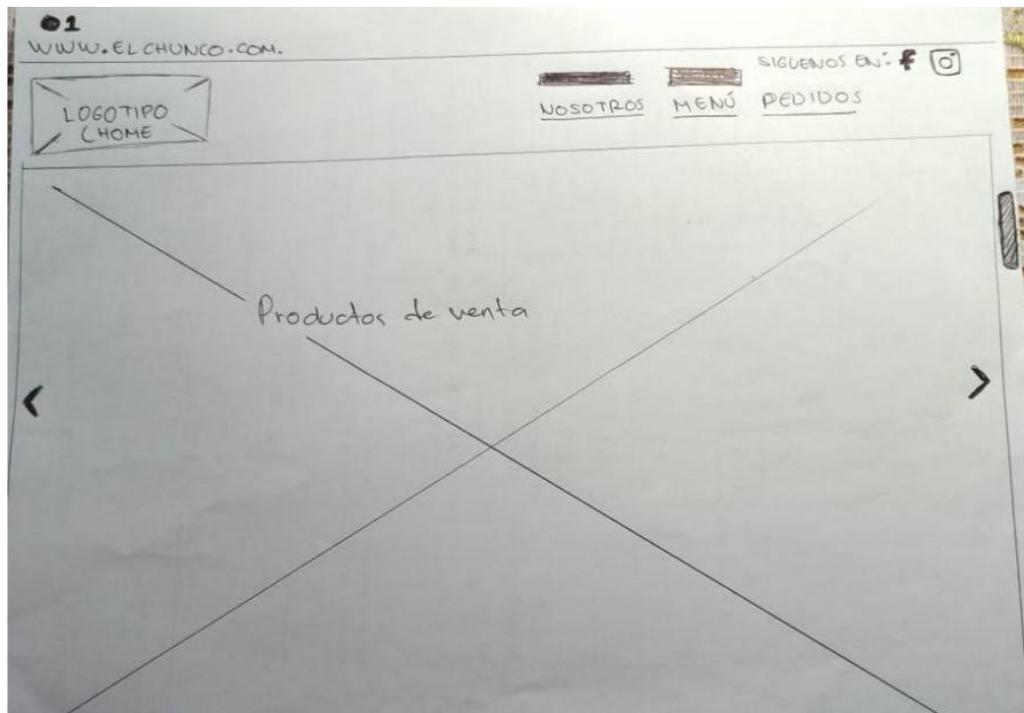
ORDENAR

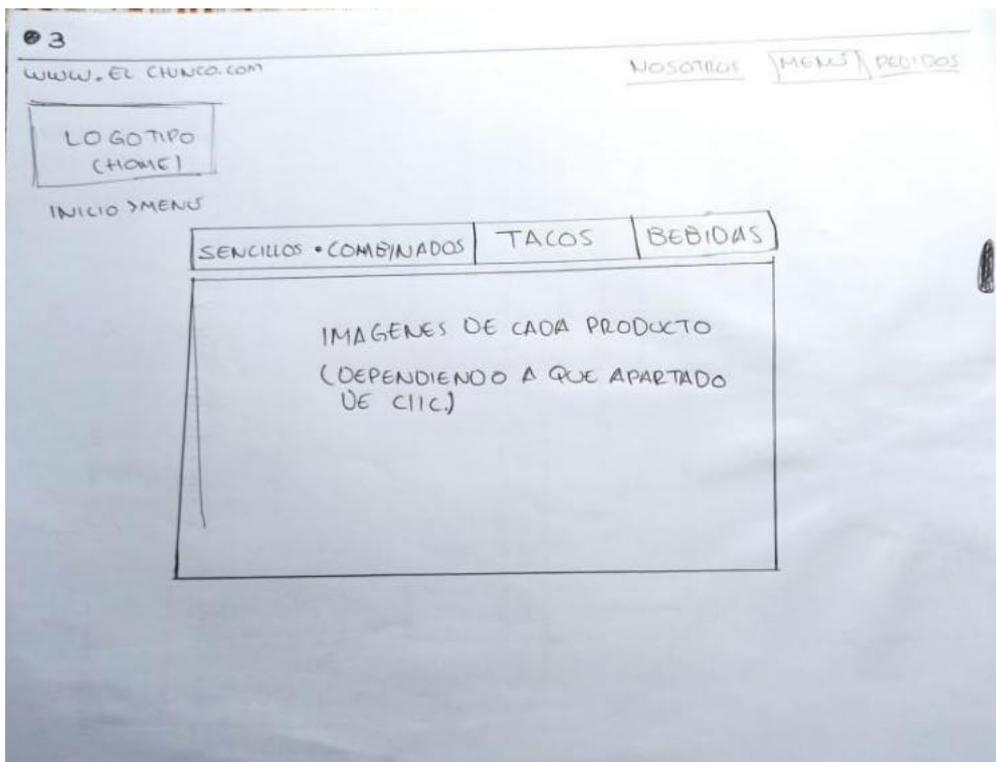
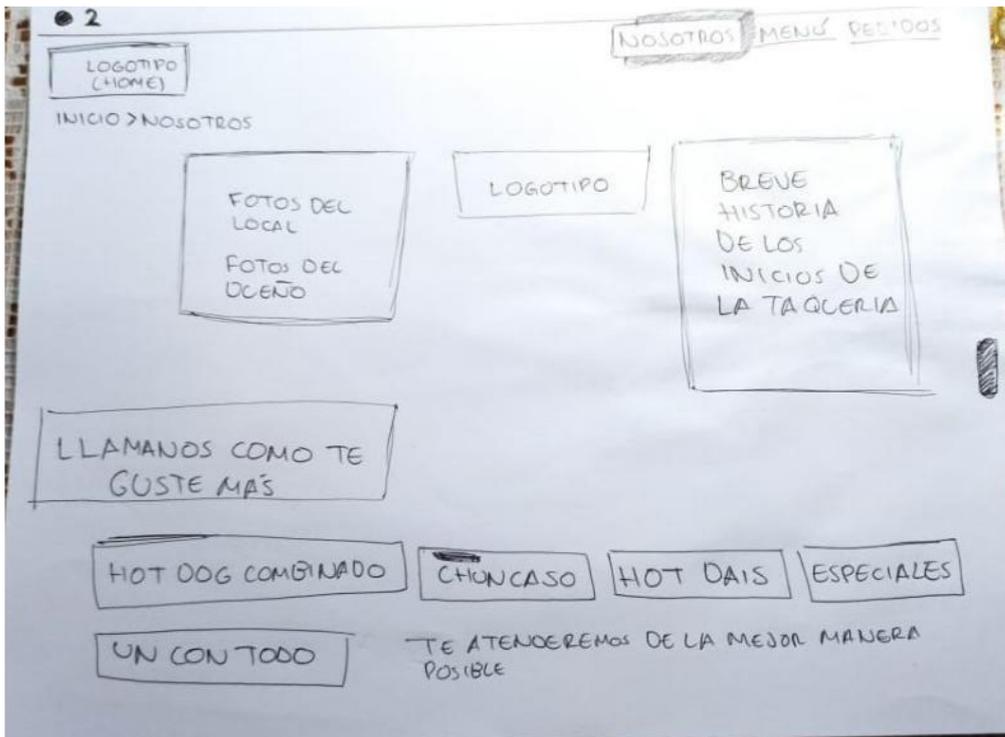


BOCETOS

La retícula de este es la siguiente

Pantalla Home







NOSOTROS | MENÚ | PEDIDO EN LÍNEA



SENCILLO

SALCHICHA, CEBOLLA Y TOMATE
CON MAYONESA Y CATSUP

El CHUNCO, Taqueria donde nacen los mejores HOT-DOGS de la región, siendo estos su producto principal los HOT-DOGS COMBINADOS.

Su rica sazón al preparar la carne y la manera de preparación de estos siendo al vapor mantienen un sabor delicioso y sin la necesidad de ser fritos le da ese distintivo que no se encontrara en otras Taquerias.



[Ver más](#)

CHUNCAZOS



TACOS DE LENGUA

Cuatro tacos de doble tortilla.

[Ver más](#)



HOT DOG SENCILLO

Salchicha, tomate, cebolla, mayonesa y ...

[Ver más](#)



HOT DOG S. CARNE

Carne de Res (al gusto) con tomate...

[Ver más](#)



HOT DOG COMBINADO

Salchicha más carne de Res encima...

[Ver más](#)



○ ○ ○



@CHUNCAZOS

Av. 16 de Septiembre, Barrio Rincon del Bosque. Siltepec, Chiapas.



El CHUNCO donde nacen los mejores HOT-DOGS de la región de Siltepec, Chiapas, teniendo como producto principal los HOT-DOGS COMBINADOS.

Su rica sazón al preparar la carne y manera de preparación de estos siendo al vapor mantienen un sabor delicioso y sin la necesidad de ser fritos le dándole este sabor distinto que no se encontrara en otras Taquerías.

Encantado de ofrecerte su rica variedad de tacos y Hot Dog's.

El negocio inicio hace más de 25 años, cuando un señor llevo a vender tortas y Hot-Dog ala localidad de Siltepec, Chiapas, en la feria de Domingo de Ramos en Semana Santa. **Don Victorico** más conocido como **EL CHUNCO** se Inspiro en el y se propuso de comprar un carrito de Hot-Dog que en esos años le costo \$1,000; recordando como el señor preparaba los Hot-Dog creo su estilo para prepararlos por su cuenta.

Una de sus primeras ventas que tuvo fue con trabajadores de la comisión federal de electricidad en cuales comenta " vendí 6 hot-dog esa noche" desde entonces siguió vendiendo por varios años hasta llegar a ser lo que es hoy en día, una de las taquerías más conocidas y referenciadas de Chiapas con una de sus frases que lo ha acompañado al pasar de los años

NO SOMOS LOS MEJORES DEL MUNDO, PERO SI LOS MEJORES DEL RUMBO.



HOT DOGS



HOT DOG S. CARNE

Carne de Res mayonesa, tomate, cebolla y catsup.



HOT DOG SENCILLO

Salchicha, tomate, cebolla, mayonesa y catsup.



HOT DOG COMBINADO

Carne de Res con salchicha, verdura mayonesa y catsup.



HOT DOG DOBLE

Es un hocho con el doble de todo.



TACOS



TACOS DE LENGUA

Tacos de Lengua para la labia.



TACOS DE MACIZA

Tacos de Maciza del mero cachete.



TACOS DE OJO

Tacos de ojo al "para que veas de lo que te perdías".



TACOS DE SESO

Tacos de seso para tener más sesos.



TACOS DE SURTIDA

La carne lleva lengua, maciza ojo menos seso.



¿CÓMO DESEAS REALIZAR EL PEDIDO?



PASAR A RECOGER

Recoger en Av. 16 de Septiembre, Barrio Rincon del Bosque, frente al auditoria municipal.
Pedido: 0.00 \$. Abierto hasta las 10.00 Pm.

HOT DOGS



HOT DOG S. CARNE

Carne de Res mayonesa, tomate, cebolla y catsup.



HOT DOG SENCILLO

Salchicha, tomate, cebolla, mayonesa y catsup.



HOT DOG COMBINADO

Carne de Res con salchicha, verdura mayonesa y catsup.



HOT DOG DOBLE

Es un hocho con el doble de todo.



TACOS



TACOS DE LENGUA

Tacos de Lengua para la labia.



TACOS DE MACIZA

Tacos de Maciza del mero cachete.



TACOS DE OJO

Tacos de ojo al "para que veas de lo que te perdias".



TACOS DE SESO

Tacos de seso para tener más sesos.



TACOS DE SURTIDA

La carne lleva lengua, maciza ojo menos seso.



ENTREGAR EN

+ Añadir nueva dirección

Iniciar Sesión

Para entregar en una dirección ya guardada.



@CHUNCAZOS

Av. 16 de Septiembre, Barrio Rincon del Bosque. Siltepec, Chiapas.