



**Nombre de alumno: Francisco de Jesús Marto González.**

**Nombre del profesor: María Eugenia Pedrueza Cano.**

**Nombre del trabajo: Proceso de Diseño de Marca para Packaging.**

**Materia: T. de Multimedia II.**

**Grado: Séptimo Cuatrimestre.**

**Fecha: 02/10/2023**

➤ **Planteamiento del Problema.**

Diseño de marca.

➤ **Investigación del Problema.**

LA VAINA es una empresa que ofrece la venta de licor artesanal, que, como tal, tiene el interés de producir licor artesanal a base del Tamarindo en conjunto con los productores locales del Tamarindo, viendo que el producto del tamarindo no tiene una gran demanda en el mercado, se vio la manera de cómo darle un valor agregado para poder producir un producto de buena calidad para los clientes, esta idea garantiza que los productores tengan un mercado de sus productos. Así es como surge la idea de transformar la materia prima (Tamarindo) en un licor.

LA VAINA es una empresa que está ubicada en el centro de Frontera Comalapa Chiapas. Como tal, Frontera Comalapa es un lugar que cuenta con muchos comercios que generan entradas económicas. Por lo tanto, se escogió esta dirección debido a que es un lugar que se considera céntrica, de rápido y fácil acceso tanto para los proveedores como para los empleados que en ella van a elaborar. La avenida no es muy congestionada, lo cual permite que los clientes se estacionen y bajen de sus automóviles a comprar el licor.

LA VAINA, inicio con un grupo de estudiantes del INSTITUTO TECNOLÓGICO DE FRONTERA COMALAPA, estudiantes de la Carrera Ingeniería en Innovación Agrícola Sustentable,

Esta empresa tiene como objetivo Lograr posicionarse en el mercado de la región, Generar empleos a más personas y lograr una producción en masa en las cuales genere más ventas y Competir con empresas más grandes, exportar su producto y que el productor de Tamarindo tenga un mercado donde vender su producto y obtener ganancias.

## ➤ Síntesis y Análisis.

**Tamarindo:** Tamarindo (*Tamarindus indica*), un árbol de gran porte originario de África, su fruto recibe el mismo nombre que el árbol, y es de hecho la parte que más se consume. El tamarindo es conocido por sus propiedades medicinales y por su aplicación en la industria alimenticia, es cultivado en más de 50 países y se producen entre 400 y 500 mil toneladas anuales de tamarindo a nivel mundial.

El árbol crece en zonas tropicales subhúmedas y tiene una vida media de 200 años, posee un tronco grueso y una copa extensa y abierta, su corteza es de color gris a pardo oscuro y sus flores amarillo pálido dispuestas en racimos cortos y pendulosos.

Una característica notable de esta especie es que puede ser utilizada en su totalidad, desde el fruto hasta las hojas, flores, semillas, madera, tallo y corteza, ya sea con un fin ornamental, culinario o medicinal.

Propiedades del Tamarindo.

- Antioxidante
- Antipirético
- Antiescorbútico
- Vermífugo
- Laxante
- Antidiabético
- Diurético
- Antiséptico
- Antiinflamatorio
- Astringente

Beneficios medicinales

El tamarindo se utiliza para tratar:

- Asma
- Amenorrea
- Enfermedades hepáticas
- Ictericia
- Hemorragias
- Intoxicación alcohólica
- Inflamaciones
- Fiebre
- Enfermedades reumáticas

**Licor:** El licor (del latín liquor) es una bebida alcohólica obtenida por maceración en aguardiente de hierbas o frutos, que a veces son endulzados con sacarosa, azúcar de uva, mosto o miel, con una riqueza en azúcares superior a 100 gramos/litro (expresado en sacarosa).

El grado mínimo de un licor será de 15% vol.

De manera más genérica, en ocasiones se emplea la palabra «licor» para referirse a las bebidas alcohólicas destiladas en general.

Históricamente, los licores derivan de las hierbas medicinales, generalmente preparadas por monjes, como los benedictinos. Los licores fueron hechos en Italia desde el siglo XIII.

Algunos licores son preparados por infusión de ciertas maderas, frutas, o flores, en agua o alcohol, aguardiente, alcohol etílico y añadiendo azúcar, etc. Otras se hacen por destilación de agentes aromáticos. La distinción entre licor y otras bebidas alcohólicas no es simple, especialmente porque en la actualidad muchas bebidas alcohólicas están disponibles con sabores dulces.

**Licor Artesanal:** Los licores artesanales son obtenidos de extractos de hojas, frutos, tallos, raíces, cáscaras, jugos de frutas y aceites esenciales. Estos productos les confieren propiedades con beneficios a la salud relacionados con la presencia de compuestos antioxidantes presentes en dichos productos vegetales.

La producción de licores artesanales es una fuente importante de ingresos económicos en varias comunidades de México y su elaboración llega a ser parte de la identidad cultural y social.

**Actividad Artesanal:** La practicada manualmente para la transformación de la materia prima destinada a la producción de bienes y servicios, con o sin auxilio de máquinas, equipos o herramientas.

**Vaina:** Cáscara tierna y larga en que están encerradas las semillas de algunas plantas.

**Árbol:** Un árbol es una planta, de tallo leñoso, que se ramifica a cierta altura del suelo. El término hace referencia habitualmente a aquellas plantas cuya altura supera un determinado límite en la madurez, diferente según las fuentes: dos metros,<sup>2</sup> tres metros,<sup>3</sup>4 cinco metros<sup>5</sup> o los seis metros.<sup>6</sup> Además, producen ramas secundarias nuevas cada año, que parten de un único fuste o tronco, con clara dominancia apical, dando lugar a una nueva copa separada del suelo.

Los árboles son un importante componente del paisaje natural debido a que previenen la erosión y proporcionan un ecosistema protegido de las inclemencias del tiempo en su follaje y por debajo de él. También desempeñan un papel importante a la hora de producir oxígeno y reducir el dióxido de carbono en la atmósfera, así como moderar las temperaturas en el suelo. También, son elementos en el paisajismo y la agricultura, tanto por su atractivo aspecto como por su producción de frutos en huertos de frutales. La madera de los árboles es un material de construcción, así como una fuente de energía primaria en muchos países en vías de desarrollo. Los árboles desempeñan también un importante papel en muchas mitologías del mundo.

**Hojas:** Las hojas son los órganos de la planta especializados en captar la energía de la luz mediante la fotosíntesis. Normalmente constan de una zona plana, el limbo o lámina, y de un pecíolo, que une el limbo al tallo. Cuando carecen de pecíolo, se dice que son sentadas, Aunque existen distintos tipos de clasificaciones, una de las más aceptadas es dividirlos en 4 grandes categorías: árboles de hojas caduca, árboles de hoja perenne, árboles frutales y árboles de coníferas. De esta manera, diferenciamos estas clases de árboles según sus hojas y otras características.

**Flor:** Las flores son las estructuras reproductivas de algunas plantas. Se dice algunas pues porque no todas las plantas tienen flores, aunque todas se reproducen y forman semillas. A las plantas que presentan flores como estructura reproductiva las conocemos comúnmente como Angiospermas.

La función principal de las flores es la reproducción, al ser las estructuras reproductivas de las plantas que las producen. El objetivo es la producción de semillas que posteriormente se puedan dispersar y dar lugar a nuevos individuos.

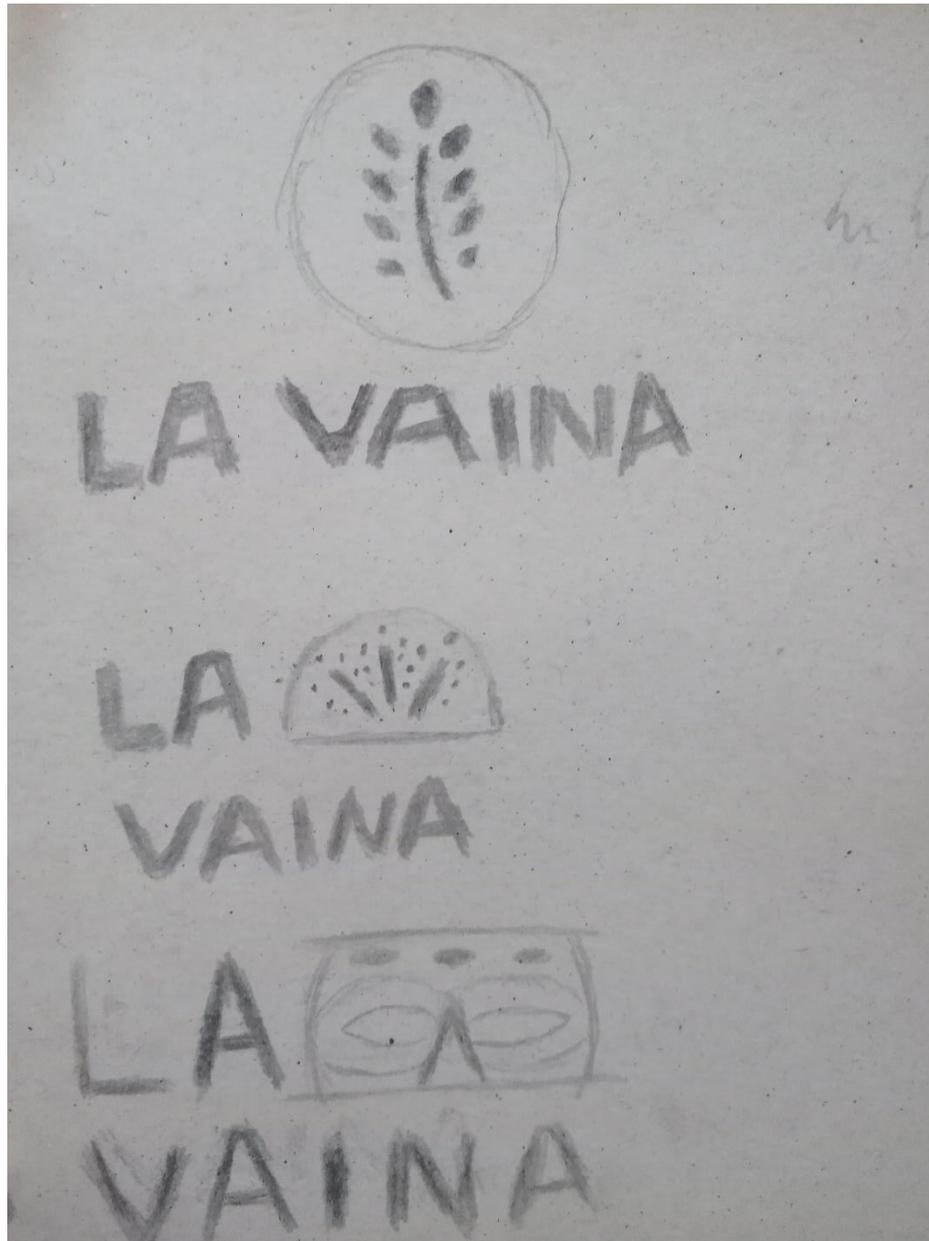
➤ Análisis de Mercado.

Se realizó un análisis de mercado de los diferentes productos, que son realizados con tamarindo.





- Etapa de Bocetaje de Logotipo.

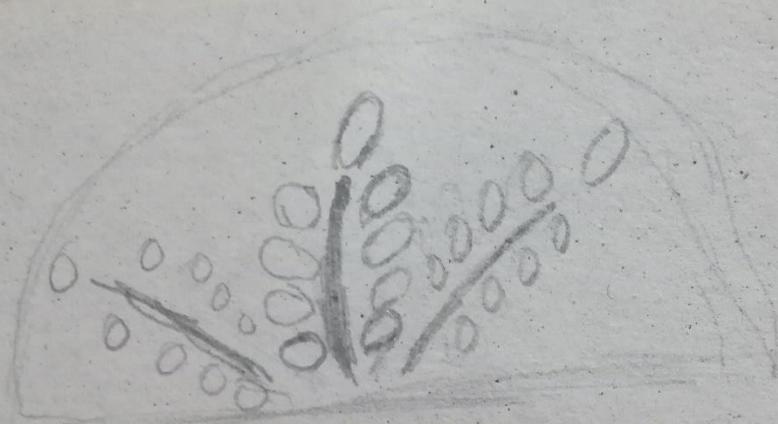


AFRICA

LA VAINA

LA VAINA

LA VAINA



AFRICA



La Vaina



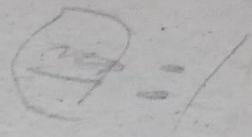
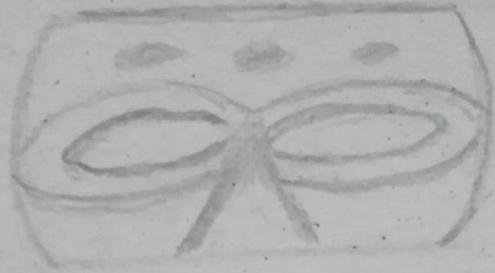
AFRICA

- LICOR ARTESANAL -



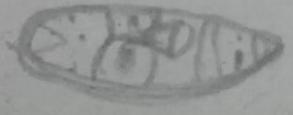
AFRICA

- LICOR ARTESANAL -



AFRICA

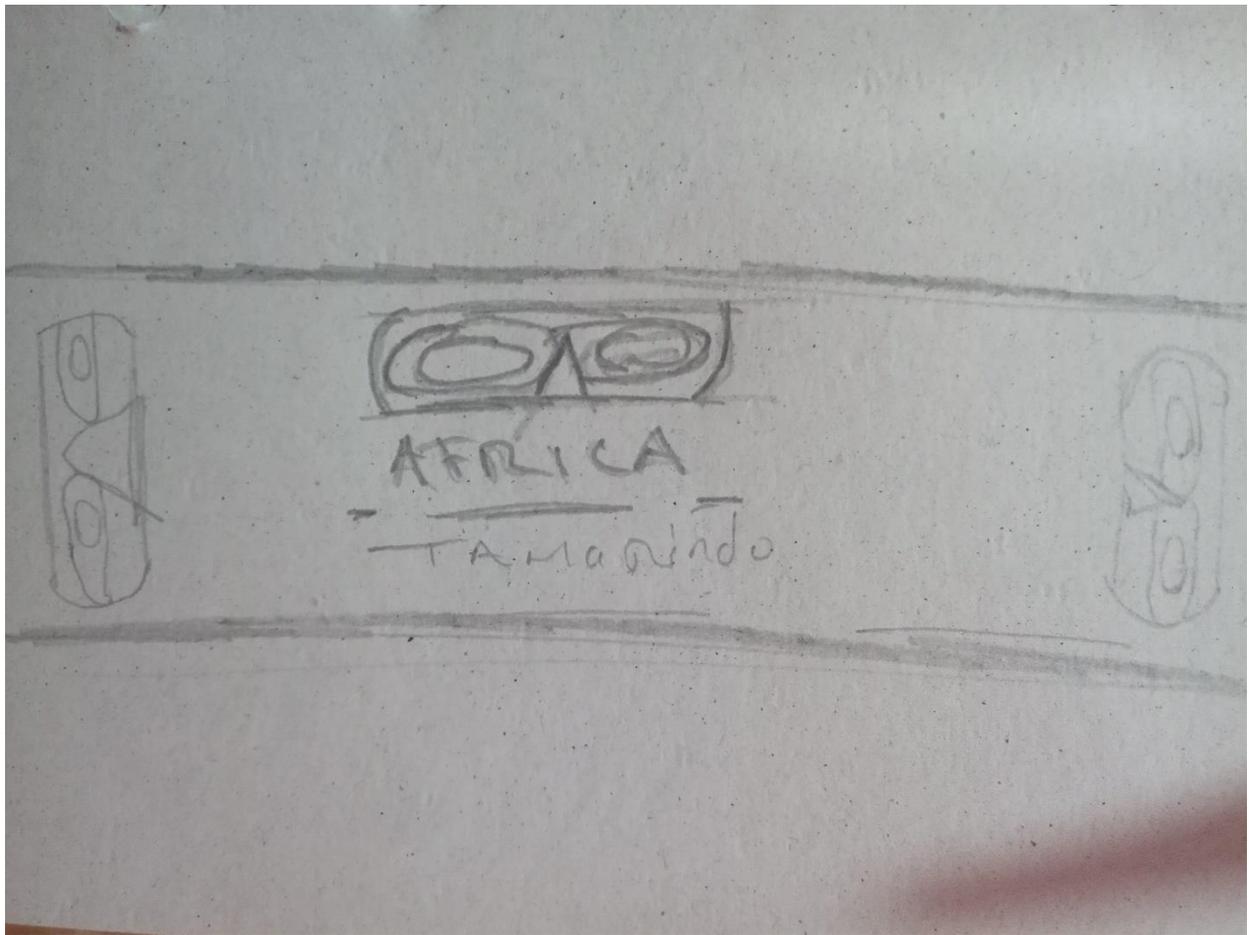
T. LICOR ARTESANAL

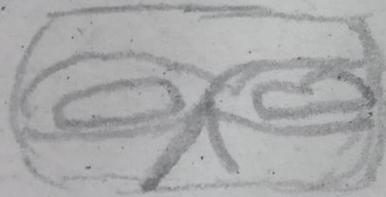


➤ Logotipo Final.



- Etapa de bocetaje de Etiqueta.





AFRICA  
- Licor Artesanal

Tomarindo

12+

18%



**AFRICA**

- LICOR ARTESANAL -

*Tamarindo*



CONT. NETO  
1LT.

100% TRADICIONAL

18% ALC.

➤ Etiqueta Final.



Licor de *Tamarindo*  
100% Artesanal  
Hecho en Mexico

*El tamarindo es una fruta tropical  
de sabor agri dulce.*

*Nuestro licor de tamarindo se  
produce mezclando diferentes tecnicas  
de maceracion para extraer las notas esenciales  
de la fruta en aroma y sabor*

EL ABUSO EN EL CONSUMO DE ESTE  
PRODUCTO ES NOCIVO PARA LA SALUD



Cont. Net 1LT.

100% TRADICIONAL

18% Alc. Vol.



*Tamarindo*

