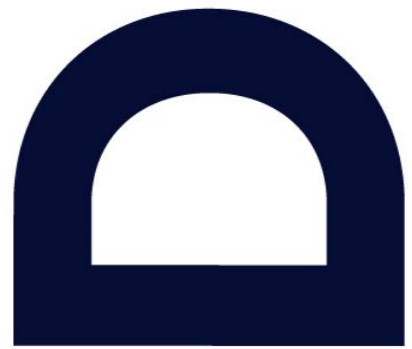


A large, dark blue, stylized letter 'S' with a thick, rounded font.

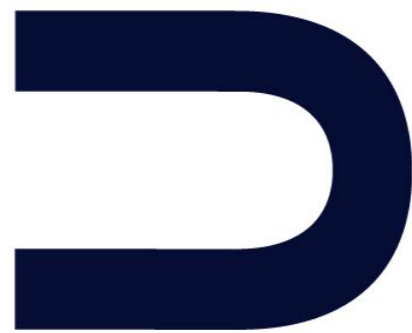
Nombre del alumno:

Josué andres  
Chong García.

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

Nombre del maestro

Maria Eugenia Pedrueza  
Cano

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

Materia:

Taller Muktimedia II

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

Nombre del Trabajo:

Proceso de Diseño de Marca  
de Packaging.

Grado:

Septimo  
Cuatrimestre.

## PROCESO DE INVESTIGACIÓN

### PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

#### -Creación de marca para chocolate.

#### Investigación

Es el alimento que se obtiene mezclando azúcar con dos productos derivados de la manipulación de las semillas del cacao: una materia sólida (la pasta de cacao) y una materia grasa (la manteca de cacao).

Esta sería una explicación resumida del proceso en la creación del chocolate.  
En este caso para familia Chong el chocolate significa otra cosa.

Para la familia Chong el chocolate es una tradición y una práctica artesanal que lleva ya más de 3 generaciones en esta familia, todo comienza con la Tía (abuelita) "Conchita" quien era la bisabuela y quien comenzó con la cosecha y el proceso único de su chocolate. Todo comienza en 1866 cuando en uno de las plantaciones, propiedad de la abuelita Conchita, empezó con la siembra de cacao aprovechando el clima del lugar comenzó a darse de manera rápida las matas de cacao, dicho lugar es conocido como Mazatán; cuando dichas matas dieron fruto fue que empezó con el proceso de la creación del chocolate.

Para empezar el proceso del chocolate que ella llevo a cabo fue diferente del proceso básico o más conocido del chocolate que sería moler el cacao, agregarle manteca o grasa para que no se pegue el chocolate y azúcar; ella comenzó con desgranar el cacao, luego para ponerlo a secar en camas de pita o un petate bajo el sol, para cuando este quedara totalmente seco tostarlo y al final llevarlo a moler junto a 2 o más kilos de azúcar dependiendo de la cantidad de cacao que esta lleve.

Cuando el cacao ya esta bien molido y revuelto con el azúcar es de ahí donde comienza el proceso de palmar el chocolate, que procede de palmar el chocolate en bases circulares de cierta medida para poder sacar los rollos de chocolate Tia Conchita. Según ella decía que entre más caliente sea la mano más rápido el chocolate podrá sudar y tener un mejor sabor el chocolate.

Este proceso para realizar los chocolates se ha llevado a cabo por 3 Generaciones, manteniendo el mismo método de prepararlo a como les enseñó Tia Conchita a sus hijos, los hijos a sus hijos y los hijos de los hijos a sus hijos, manteniéndose como un proceso que hasta hoy en día se sigue realizando de manera artesanal y manual convirtiéndose de igual manera como una tradición en esta familia ya que hasta para las parejas que llegan a tener los hijos o los nietos les han enseñado a dichas parejas siendo algo que se mantiene hasta hoy en día y es una tradición que se piensa mantener por bastante tiempo.

#### SINTESIS Y ANALISIS

- Para la familia Chong el chocolate es una tradición y una práctica artesanal que lleva ya más de 3 generaciones en esta familia.
- Tía (abuelita) "Conchita"
- CHOCOLATE TIA CHUSI, CHOCOLATE CHONG, CHOCOLATE TIA CONCHITA. nombres que ha tenido dicho chocolate con el paso del tiempo.
- Mazatán (del náhuatl: Masatān 'Lugar donde abundan los venados'), oficialmente llamado Villa Mazatán, es uno de los 122 municipios del estado de Chiapas.
- Náhuatl.
- El rescatar estos puntos nos ayudaran a saber que tipo de chocolate y a que público va dirigido este tipo de chocolate. Por lo que entendemos este chocolate en algo que se lleva realizando por más de 150 años en esta familia sin cambiar ni uno solo de sus ingredientes o de realización; por ende se trataría de una marca que refleje esos valores de tradición y unidad en la familia, de igual manera contar una historia y dar a entender al consumidor que se trata de un producto natural, saludable y sobre todo dulce para consumir.
- En el caso del nombre es un producto que no ha recibido un nombre como tal, más que nombres que las mismas personas o hasta la familia le han dejado, como son CHOCOLATE TIA CHUSI, CHOCOLATE CHONG, CHOCOLATE TIA CONCHITA el cual ha sido el que más se ha mantenido en uso en estos años.

#### PROPUESTAS DE NOMBRE

- **CONCHI-TIA:** Es la mezcla del nombre de la persona que empezó con la tradición del chocolate y la manera que usan en la costa de decirle a una persona de mayor edad.
- **KAFENTIK:** de color café, marrón.
- **MAZATL:** Significa venado o ciervo y **Tlān** abundancia; fue un cacique papayeca, un pueblo de habla Nahuatl en las cercanías del actual Trujillo (Colón), entonces capital de Honduras, fue capturado y ahorcado en 1525 por órdenes de Hernán Cortés, quien quería que dejaran de habitar las sierras para habitar poblados y servirles, se resistieron a la conquista pero fue capturado y ejecutado por las tropas españolas.

#### SIMBOLOGIA

- **VENADO:** Significado espiritual Apacibilidad. Renovación. Capacidad de comprender lo que se precisa para sobrevivir. Gracia o poder de gratitud.
- **Símbolo** Los cuernos del ciervo, son símbolo de sabiduría y conexión con el cielo. Nos llevan al mundo espiritual y de los sentidos. Un animal tan bello y altivo era para los chamanes el símbolo del acceso a los nueve mundos o lo que se consideraba los nueve niveles de sabiduría chamánica.
- **Religiosamente** un venado se relaciona con la deidad de la lluvia y la fertilidad. Para los nahuas, Tlaloc, ( dios de la lluvia), es el señor del signa de los días Mazatl (venado).

**ANALISIS DE LA COMPETENCIA.**

Para este análisis buscamos marcas con el mismo concepto que la marca MAZATL, que serian marcas de chocolate echos artesanalmente.



**MARCAS QUE COMPARTEN EMPAQUES**



TIPOGRAFÍAS



Mazatl

Chocolate artesanal

*Mazatl*

*Chocolate artesanal*

*Mazatl*

*Chocolate artesanal*

**Mazatl**

**Chocolate artesanal**

**Mazatl**

**Chocolate artesanal**

**Mazatl**

**Chocolate artesanal**

**Mazatl**

**Chocolate artesanal**

Mazatl

Chocolate artesanal

Reem Kufi

Vladimir Script

Segoe Script

Onyx

CaslonCP

CaslonCPswash

BernardMT Condensed

Caramelia

PROPUESTAS DE LOGOTIPO







MAZATL

# Reem Kufi Regular

A B C D E F G H I J K L M N Ñ O P Q R S T U V

W X Y Z a b c d e f g h i j k l m n ñ o p q r s t u v w

x y z 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 ! " # \$ % & / ( ) = ? ;

Esta tipografía es sin serifa y se utilizo en el nombre de MAZATL ya que es una tipografía de trazo grueso que ayuda a que le de presencia y sea dominante en el logotipo al igual que le ayuda al ser una tipografía legible.

*chocolate artesanal*

# Segoe Script

A B C D E F G H I J K L M N Ñ O

P Q R S T U V W X Y Z a b c d e f

g h i j k l m n ñ o p q r s t u v w

x y z 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 ! " #

\$ % & / ( ) = ? ;

La tipografía en cursiva se utilizo ya que es artesanal ya que en el tiempo de antes y representar lo artesanal. Ya que en el tiempo de antes los nahual usaban grifos que parecían curvas y el chocolate fue uno de las mas importante de su época.

## JUSTIFICACIÓN

MAZATL  
CHOCOLATE ARTESANAL

La marca tiene elementos representativos de Mazatan Chiapas, empezando con el venado que es el significado de Mazatan tierra de venados, y también usando la técnica de abstracción para poder representarlo, la cabeza fue hecha con la forma del fruto del cacao. Las tipografías representan modernidad en la palabra MAZATL y el tiempo antiguo con la tipografía chocolate artesanal ya que los nahuatl escriban con glifos usando mayormente curvas y con esta poder representar esa cultura con la tipografía.



