

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

DISEÑO GRÁFICO

ALEJANDRO CANCINO GORDILLO

TERCER CUATRIMESTRE

20 DE JULIO DEL 2024



Planteamiento del problema: Crear la marca para una cafetería

Investigación:

Café

El café es la bebida que se obtiene mediante el percolado de agua caliente a través de los granos tostados y molidos de los frutos de la planta del café (cafeto); es altamente estimulante por su contenido de cafeína, una sustancia psicoactiva. Es uno de los productos más comercializados a nivel mundial, además de estar entre las tres bebidas más consumidas por el ser humano (junto con el agua y el té).

Suele tomarse durante o después del desayuno, y es incluso considerado para muchas personas como único desayuno, aunque también se toma en diferentes ocasiones y a diversas horas del día, como en la merienda, después del almuerzo o cena; y es ideal para entablar conversaciones, y en muchos países por costumbre o tradición se reparte en reuniones familiares como funerales; estas y otras razones hacen que sea una de las bebidas sin alcohol más frecuentemente usadas para socializar. El gusto por el café no siempre ha sido espontáneo en las culturas mundiales y las nuevas generaciones, sino que casi siempre debe ser cultivado, puesto que su sabor original es fuerte y amargo.

La cafeína es el componente estimulante principal del café, la cual es responsable de mejorar algunas funciones cognitivas, como acelerar los procesos cerebrales y mejorar la memoria, además de estimular el estado de vigilia y la capacidad de concentración.

El cafeto es originario de la provincia de Kaffa en las tierras altas de Abisinia, actual Etiopía, en donde crece de forma silvestre. Las cualidades energéticas del café ya eran conocidas por la tribu Galla de Etiopía en el siglo xi, quienes lo mezclaban con grasa animal. Posteriormente, sería introducido a Arabia, de donde se expandiría al resto del mundo con el dominio turco de Anatolia.

Se le conoce también como café o cafetería a un establecimiento dedicado al consumo de café y otros alimentos.

Cafetería

Una cafetería es un establecimiento de hostelería donde se sirven aperitivos y comidas, generalmente platos combinados, pero no menús o cartas. Una cafetería comparte algunas características con un bar y otras con un restaurante. Principalmente se caracteriza por realizar el servicio en barra, y las posibilidades de consumir alimento son básicas. El servicio es rápido, express.

En algunos países se le llama cafetería a un restaurante donde no se ofrece servicio de camareros, y donde los clientes utilizan una bandeja, para pasar a una barra de menús y escoger sus platos, y luego pasar por la caja para pagar, principalmente en centros comerciales, de trabajo y escuelas.

En lugares como Estados Unidos, una cafetería, generalmente, no ofrece bebidas alcohólicas. Se enfoca específicamente en el café, té o chocolate con leche. Otras opciones pueden variar entre pan, caldo, sándwiches, y postres que complementan su comercio. En los Estados Unidos, las cafeterías de las escuelas de enseñanza primaria y secundaria tradicionalmente no ofrecen bebidas alcohólicas ni café, dado que principalmente son espacios de comedores.

Las cafeterías son habituales en cualquier lugar donde exista tráfico de gente con poco tiempo para un refrigerio; por ejemplo, en las inmediaciones de lugares de trabajo, en las escuelas, estaciones de tren o aeropuertos.

Síntesis/Resumen/Conceptos/Nombres:

El café es originario de la provincia de Kaffa en las tierras altas de Abisinia, actual Etiopía, en donde crece de forma silvestre. Las cualidades energéticas del café ya eran conocidas por la tribu Galla de Etiopía en el siglo xi, quienes lo mezclaban con grasa animal. Posteriormente, sería introducido a Arabia, de donde se expandiría al resto del mundo con el dominio turco de Anatolia.

- Anatolia
- Capuchinho
- Cafécinho
- Kaff
- El Gran