

Universidad Del Sureste

Nombre de la Licenciatura:

Diseño Grafico

Nombre De La Asignatura:

Diseño Grafico

Profesora:

Eugervía Pedrueza Cano

Tema:

Proceso de diseño de marca de cafetería

Nombre Del Alumno:

Fernando José López Zamorano

Número de Control:

409423419

3 cuatrimestre

Planteamiento de problema

Diseñar la marca de una cafetería

Investigación

¿De donde es originario el café?

El café es originario de Etiopía donde en el siglo XI se encontraron los primeros cafetos, el árbol del café, y se descubrieron las propiedades de las semillas encerradas en su fruto.

Actualmente el café se cultiva en muchas partes de las zonas tropicales y subtropicales de África, América y Asia. Según el tipo de café (arábica o robusta) se plantan en terrenos de altitud, por encima de los 800 metros sobre el nivel del mar o bien en zonas más bajas.



¿De dónde sale el café?

Los granos de café, que vemos ya tostados, son las semillas que se encuentran dentro del fruto del cafeto. El cafeto es un árbol que puede llegar hasta los 10 metros de altura, aunque para el cultivo no se deja crecer más de 3 metros para favorecer la recolección. El árbol de café florece y da frutos al cabo de tres o cuatro años. Las flores son de color blanco o ligeramente rosáceo y con un aroma que recuerda al jazmín.

Cómo es el fruto del café

El fruto de café, también llamado cereza, es pequeño, redondo y tiene un color rojo intenso cuando está maduro. Dentro de este fruto es donde se encuentran los granos o semillas de café.

La cereza del cafeto tiene varias partes:

- Piel o exocarpio. Es verde hasta que madura y toma un color rojo o anaranjado.
- Pulpa o mesocarpio. Esta pulpa es muy rica en azúcar y es importante para el proceso de fermentación a que se somete el café.
- Las semillas o granos. Generalmente hay dos semillas en cada fruto. Cada una de ellas está envuelta por una cascarilla muy fina que se llama pergamino.

Cómo se recolecta el café

Según la **procedencia del café**, la variedad y el tipo de plantación se recolecta a mano o de forma mecanizada. La recolección a mano permite seleccionar los frutos que están en su punto de maduración y es la más aconsejable para una buena calidad. Se recolecta a mano en plantaciones en altura y que buscan la calidad y la excelencia.

El volumen de café que produce un cafetal es muy diferente según la variedad y condiciones de cultivo, pero en una hectárea se pueden recoger unos 800 kg de café al año.

CAFETERÍA.

Es un establecimiento donde se sirve café, además estos recintos ofrecen otras infusiones y bebidas, e incluso ciertos tipos de comida. En el siglo XIX y XX, fundaron las caferías o cafés se convirtieron en el centro de reunión de políticos, escritores y artistas. Una cafetería muy famosa en España es la llamada Café Gijón, situada en el emblemático paseo de Recoletos. Fue abierto en 1888 desde entonces han sido clientes del mismo ilustres personalidades del mundo cultural como Francisco Umbral, Truman Capote, Orson Welles, Ava Gardner, George Sanders o Fernando Fernández Gómez.

Las cafeterías pueden tener características diferentes entre sí, como las siguientes:

- variedad de comida que ofrecen
- son comparables con los restaurantes
- cantidad de bebidas a disposición
- se asemeja a un bar
- espacio

Por lo general las cafeterías cuentan con varias mesas. Además de contar con una barra donde el pedido se realiza directamente hacia los clientes. No hay que olvidarse que las cafeterías siempre han mantenido una estrecha relación con la literatura. Por lo que existen las llamadas cafeterías-librerías o cafés librerías. Estos son establecimientos, como su nombre lo indica, no solo el cliente puede disfrutar de un café o de cualquier bebida que le apetezca, además puede hacerlo al mismo tiempo que leer. En algunos locales pueden elegir una de las publicaciones que se tienen en las estanterías para leerlas, mientras que, en otros espacios, también se pueden encontrar cafeterías adentro o en las inmediaciones de lugares con grandes influencias de gente como, hospitales, universidades, en aeropuertos o en plazas comerciales.

En algunas caferías se pueden encontrar una gran variedad de opciones para comer:

- Bocadillos y pasteles
- Tartas y postres
- Desayunos
- Sopas y ensaladas

Bebidas frías

Existen diferentes estilos de cafeterías.

Diseños de cafeterías simples:

Son aquellos lugares que se caracterizan por poseer una temática mucho más minimalista y mucho más apegada a las características de una cafetería tradicional, como por ejemplo cafeterías frecuentadas únicamente por los lugareños de la región, ya que por lo general existen precios más accesibles.

Diseño de cafetería moderna:

Son la mejor prueba de como el estilo de vida que llevamos en la actualidad han representado un cambio significativo en un concepto de negocio tan sencillo como un local que ofrece bebidas y

comidas. Los diseños modernos de las cafeterías están centrados en una combinación de rapidez de servicio y el uso de las herramientas tecnológicas para complementar la experiencia de los clientes. “Hay más uso de la tecnología para el cliente”, además son más amplias en su espacio interior para la adaptación y gusto del cliente.

Diseño de cafeterías temáticas:

Estas existen en ciudades grandes, se enfocan no solo en brindar un espacio agradable a los clientes, sino en educar a los consumidores a través de los principios y filosofías corporativas.

En México existen diferentes tipos de cafeterías entre las que se encuentran las siguientes.
Cafetería librería

- Cafetería móvil
- Cafeterías ecológicas
- Cafetería vintage o rústica
- Coworking Café

¿Qué es el like?

Un like (me gusta, en español) es una característica incorporada en redes sociales y otras plataformas online que permite al usuario dar un feedback positivo a cualquier tipo de contenido, y de esta forma conectar con aquello que les interesa.

El botón “me gusta” fue popularizado por la red social Facebook, que lo introdujo con un éxito rotundo en el año 2009. Se trata de todo una revolución debido a la sencillez del concepto, que permite a golpe de click expresar nuestra reacción frente a una publicación. La contraparte al like sería el dislike, este, más polémico ya que implica una retroalimentación negativa, no se encuentra en todas las redes sociales (Twitter o Facebook carecen de este por ejemplo), siendo la red más destacada donde aparece el mismo YouTube.

Importancia de los like

Son varias las utilidades que se pueden extraer de los “Like”. En primera instancia se trata de una medida de la calidad, relevancia y sentimientos que un contenido produce en un usuario, de esta manera también puede ser un indicador fiable de la popularidad de una empresa, marca o usuario, así como de los contenidos que este genera. Un número elevado de dislikes deberá ponernos en alerta de que nuestras publicaciones no están agradando a nuestro público y deberemos mejorar. Por último, mencionar también la importancia de los likes en cuanto a que muchas de las redes sociales se basan en estos para posicionar mejor aquellas publicaciones o contenidos que cuentan con más “me gusta”.

Redes sociales que utilizan el like

Entre las redes sociales más destacadas que utilizan el like se encuentran: Facebook, YouTube, LinkedIn, Twitter e Instagram (en este caso sería «me gusta»), Vine, Flickr o Reddit. No solo estas sino que hoy en día la mayoría de las redes sociales, tanto verticales como horizontales, incluyen una opción de feedback positivo ya sea con el botón de like o similar.

El Like en el Marketing Digital

Hoy en día el “like” se trata como una métrica más, que sirve a las empresas para hacer mediciones de la popularidad de los contenidos que generan en redes sociales y por lo tanto se trata de una medida que no hay que ignorar a la hora de realizar análisis sobre las mismas. Los creadores de contenido buscan generar publicaciones lo más originales y útiles posibles con el fin de conseguir los ansiados me gusta y destacar estas publicaciones por encima del resto.

SÍNTESIS

El café es originario de Etiopía donde en el siglo XI se encontraron los primeros cafetos, el árbol del café, y se descubrieron las propiedades de las semillas encerradas en su fruto. Los granos de café, que vemos ya tostados, son las semillas que se encuentran dentro del fruto del cafeto. El cafeto es un árbol que puede llegar hasta los 10 metros de altura, aunque para el cultivo no se deja crecer más de 3 metros para favorecer la recolección. En el siglo XIX y XX, fundaron las caferías o cafés se convirtieron en el centro de reunión de políticos, escritores y artistas. Una cafetería muy famosa en España es la llamada Café Gijón, situada en el emblemático paseo de Recoletos. Fue abierta en 1888 desde entonces han sido clientes del mismo ilustres personalidades del mundo cultural como Francisco Umbral, Truman Capote, Orson Welles, Ava Gardner, George Sanders o Fernando Fernán Gómez. Las cafeterías pueden tener características diferentes entre sí, como las siguientes: variedad de comida que ofrecen, son comparables con los restaurantes, cantidad de bebidas a disposición se asemeja a un bar espacio. Existen diferentes estilos de cafeterías: Diseños de cafeterías simples: Son aquellos lugares que se caracterizan por poseer una temática mucho más minimalista y mucho más apegada a las características de una cafetería tradicional. Diseño de cafetería moderna: Son la mejor prueba de cómo el estilo de vida que llevamos en la actualidad han representado un cambio significativo en un concepto de negocio tan sencillo como un local que ofrece bebidas y comidas. Diseño de cafeterías temáticas: Estas existen en ciudades grandes, se enfocan no solo en brindar un espacio agradable a sus clientes, sino educar a los consumidores a través de los principios y filosofías corporativas. ¿Qué es el like? Un like (me gusta, en español) es una característica incorporada en redes sociales y otras plataformas online que permite al usuario dar un feedback positivo a cualquier tipo de contenido, y de esta forma conectar con aquello que les interesa. Se trata de toda una revolución debido a la sencillez del concepto, que permite a golpe de click expresar nuestra reacción frente a una publicación. Son varias las utilidades que se pueden extraer de los "Like". En primera instancia se trata de una medida de la calidad, relevancia y sentimientos que un contenido produce en un usuario, de esta manera también puede ser un indicador fiable de la popularidad de una empresa, marca o usuario, así como de los contenidos que este genera. Entre las redes sociales más destacadas que utilizan el like se encuentran: Facebook, YouTube, LinkedIn, Twitter e Instagram (en este caso sería «me gusta»), Vine, Flickr o Reddit.

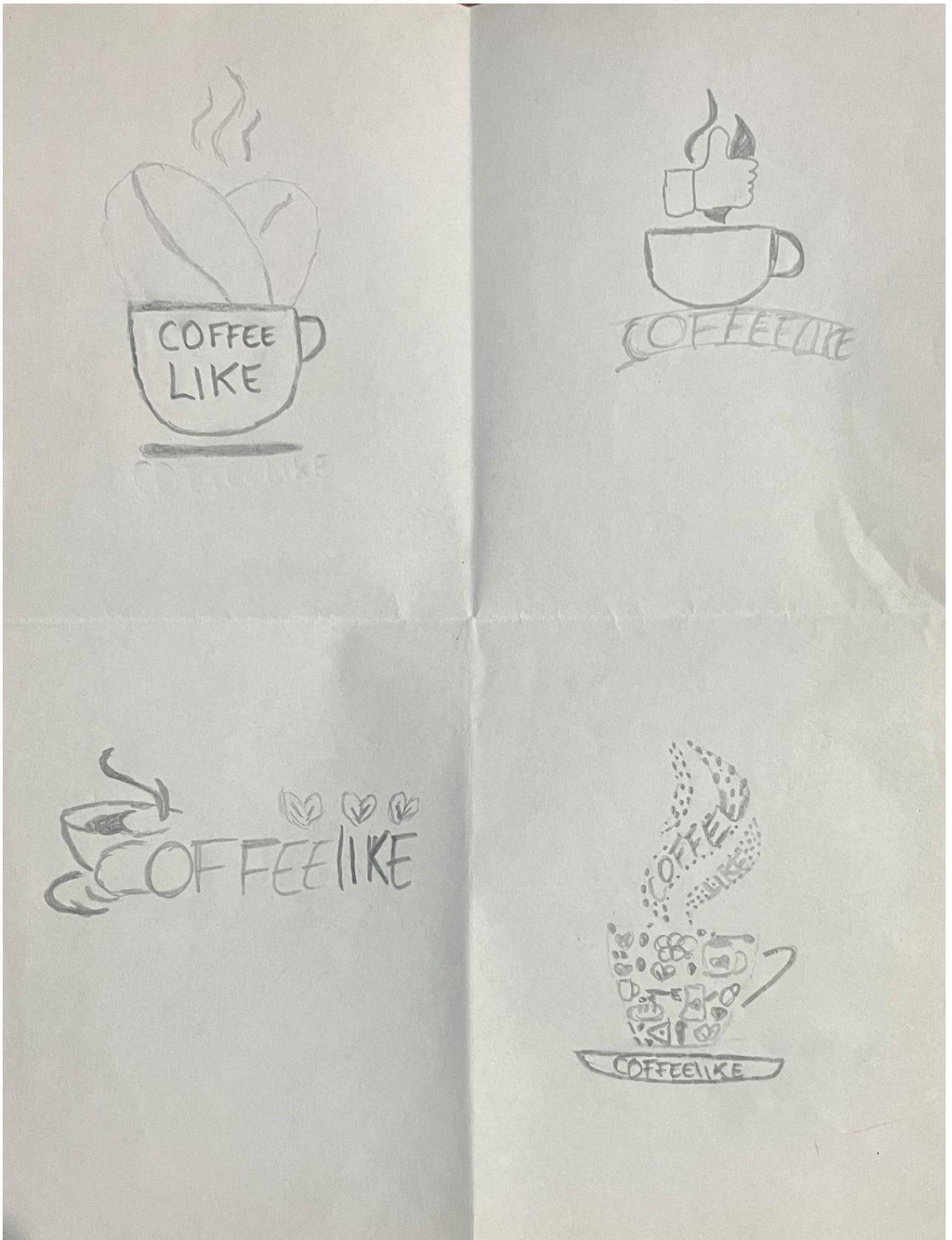
Posibles nombres como propuestas para una cafetería

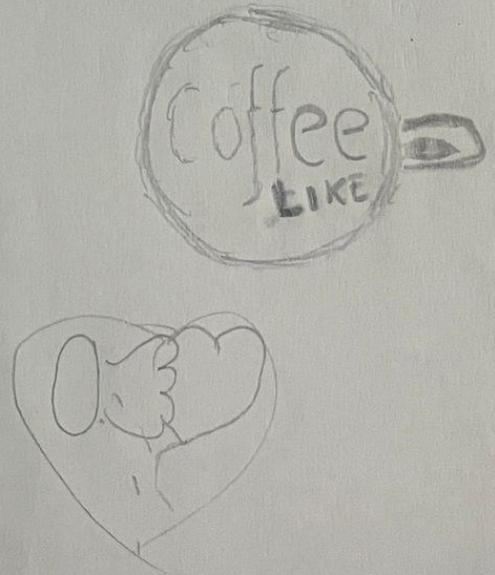
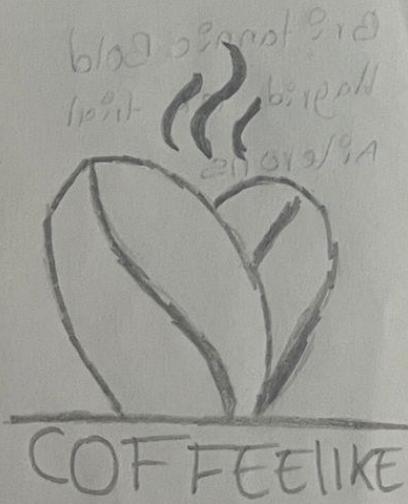
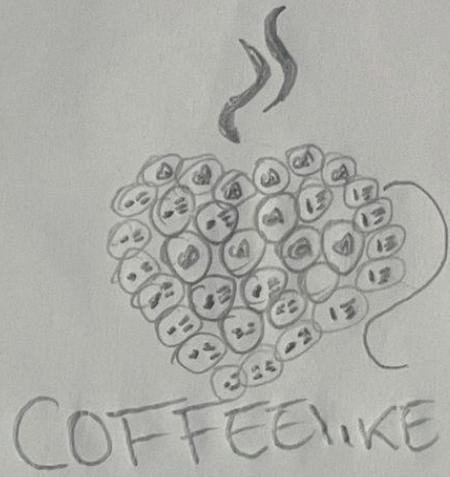
1. Arte Latte
2. Expreso Creativo
3. Grano de Felicidad
4. Café Alegría
5. Sueños de Espresso
6. La Taza Feliz
7. El Rincón del Café
8. Aroma de Café
9. Café Encantado
10. Café Mágico
11. Coffeelike

Concepto

Coffeelike

Etapas Bocetajes:





Propuesta final



Género: Logotipo

Proyecto: Diseñar la marca de una cafetería

Justificación

El café es originario de Etiopía donde en el siglo XI se encontraron los primeros cafetos, el árbol del café, y se descubrieron las propiedades de las semillas encerradas en su fruto. En el siglo XIX y XX, fundaron las caferías o cafés se convirtieron en el centro de reunión de políticos, escritores y artistas. Una cafetería muy famosa en España es la llamada Café Gijón, situada en el emblemático paseo de Recoletos. La cafetería está inspirada en los diseños modernos están centrados en una combinación de rapidez de servicio y el uso de las herramientas tecnológicas para complementar la experiencia de los clientes. “Hay más uso de la tecnología para el cliente”, además son más amplias en su espacio interior para la adaptación y gusto del cliente. Y es allí de donde nace el nombre de coffeelike. Un like (me gusta, en español) es una característica incorporada en redes sociales, se trata de una medida de localidad, relevancia y sentimientos que un contenido produce en un usuario. Denotación: Se observa un corazón que simboliza la taza de café con el nombre de la cafetería. Connotación: El símbolo de corazón es un ideograma usado para expresar la idea de afecto, cariño o amor para representar el like al mismo representa una taza de café con su complemento color café, que represente calidez, neutralidad y seguridad, además de tener dos símbolos gráficos que representa el humo cuando una taza de café está caliente, una mano con el pulgar arriba en medio representando la reacción del like, se colocó el nombre en el lado izquierdo porque nuestros ojos están acostumbrados a leer de izquierda a derecha, es nuestra forma natural de explorar al mundo, con un contorno en like de color blanco para tener una mayor visualización del nombre y en color naranja al ser un color cítrico, se asocia al estímulo del apetito y a una alimentación sana, like en una tonalidad más oscuro del café para hacer un mejor completo al nombre, para finalizar se utilizó la tipografía hagrid para mejor legibilidad en tamaños pequeños además de ser una tipografía sans serif las más modernas y simples. Tienden a verse más limpias, de manera que suelen usar para lectura en pantallas.