

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.

La historia de las cafeterías

La historia de las cafeterías comienza en Arabia, donde se crea el primer establecimiento en el que servían café, llamado en ese entonces “Keveh kanes”.

Ese tipo de establecimiento se extendió rápidamente por todo el mundo árabe, iniciando por Constantinopla en 1475. Estas primeras “cafeterías” se convirtieron rápidamente en lugares muy concurridos, de gran lujo y con carácter propio, exclusivos para diplomáticos intelectuales.

Los comerciantes venecianos fueron los primeros llevaron el café a Europa en 1615. Por otra parte, el chocolate caliente, fue llevado por los españoles de las Américas a España en 1528; y el té, que se vendió por primera vez en Europa en 1610.

La primera cafetería en Europa se abrió en Venecia en 1720 y fue el famosísimo Café Florián de la Plaza de San Marcos, que aún hoy sigue abierto al público.

A partir de allí la ola cafetera se extendió por el resto del mundo, algunas de las cafeterías más notables son Café Central de Viena, con más de 150 años; New York Café, una cafetería muy elegante de Budapest, Café de la Paix en París y en Latinoamérica la Cafetería Colombo de Río de Janeiro.

En Buenos Aires, una de las primeras cafeterías en abrir sus puertas fue “Café de los Catalanes” en 1799 junto con “Café La Amistad”. Una de las cafeterías más conocidas es “Café Tortoni”, inaugurada en 1858, famosa por su sótano donde se reunían famosos escritores y literarios.. Los cafés brindaban un lugar alternativo para reunirse, socializar y compartir ideas. Se eliminaron normas sociales gracias a las cafeterías, debido a la asequibilidad del café y la estructura igualitaria, cualquiera podía entrar y pedir un café.

En 1633, el sultán Murad IV, decretó el consumo de café como delito capital. No eliminaron la prohibición de cafeterías hasta bien entrado el siglo XVIII. Para entonces, ya se habían extendido por Europa.

En occidente, las estrechas y beligerantes relaciones entre turcos y austríacos acabaron llevándolos cafés a Viena. Kolschitzky, que había oído que las tropas turcas que asediaban la ciudad el año de 1683 se movían, fue a avisar al Duque de Lorena. Éste fue a ayudar al rey de Austria y entre ambos pudieron derrotar la invasión turca. Como recompensa, Kolschitzky pidió todo el café de los invasores derrotados y, con él, inauguró el primer café público.

En 1652, Pasqua Rosée abrió la primera cafetería en Londres, lo que provocó una revolución en la sociedad londinense, ya que la cultura británica era intensamente jerárquica y estructurada. La idea de sentarte junto a alguien como un igual era radical. En las cafeterías se reunían para consumir, discutir e incluso escribir. En diciembre de 1675, Carlos II llegó a ordenar el cierre de todos los cafés de Londres. Solo duró 11 días, la gente había hablado: el café llegó para quedarse. El fracaso de la prohibición, condujo a la explosión de nuevas ideas durante la Ilustración. En Oxford los cafés empezaron a llamarlos “universidades de un centavo” por el coste de un café se podía acceder a discusiones intelectuales.

La influencia del café comenzó a extenderse a medida que los viajeros regresaban a sus países de origen, adictos a la cafeína y ansiosos por conversar.

Federico el Grande de Alemania temeroso de que la importación de café le estuviera costando negocios a su reino, negó todas las licencias a los vendedores de café, solo unos pocos amigos de la corte podían acceder a estas licencias. Además ordenó a ex soldados rastrear y detectar tostadores de café de contrabando. La prohibición se levantó después de su muerte.

Los cafés parisinos, fueron un lugar ideal para la agitación y organización republicana durante la Revolución Francesa. El café de Foy de París acogió la llamada a las armas por el asalto a la Bastilla. Durante la ilustración, el café Procope había sido lugar de artistas. Después de la revolución, la

cultura del café parisino volvió a ser un lugar frecuentado por escritores y pensadores que se reunían para intercambiar ideas y trabajar en su próxima obra maestra.

En España uno de los primeros cafés se abrió en Madrid, el Café Pombo, donde nació la tradición del “café, copa y puro”. Un tiempo después abrió el local de referencia en el mundo político, social y cultural, el Café Gijón. Tampoco podemos olvidar el centro de reunión del movimiento modernista catalán, els Quatre Gats.

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. El árbol de café florece y da frutos al cabo de tres o cuatro años.

Las cafeterías comienzan en Arabia, donde se crea el primer establecimiento en el que servían café, llamado en ese entonces “Keveh kanes”. Ese tipo de establecimiento se extendió rápidamente por todo el mundo árabe, iniciando por Constantinopla en 1475. Estas primeras “cafeterías” se convirtieron rápidamente en lugares muy concurridos, de gran lujo y con carácter propio, exclusivos para diplomáticos intelectuales. Los comerciantes venecianos fueron los primeros en llevar el café a Europa en 1615. Por otra parte, el chocolate caliente, fue llevado por los españoles de las Américas a España en 1528; y el té, que se vendió por primera vez en Europa en 1610.

La primera cafetería en Europa se abrió en Venecia en 1720 y fue el famosísimo Café Florian de la Plaza de San Marcos, que aún hoy sigue abierto al público.

A partir de allí la ola cafetera se extendió por el resto del mundo, algunas de las cafeterías más notables son Café Central de Viena, con más de 150 años; New York Café, una cafetería muy elegante de Budapest, Café de la Paix en París y en Latinoamérica la Cafetería Colombo de Río de Janeiro.

Concepto

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