

Mi Universidad

SEGUNDA ACTIVIDAD

Nombre del Alumno: Fernando José Lopez Zamorano

Nombre de la actividad: Proceso de diseño de marca

Parcial: 01

Nombre de la Materia: Taller de multimedia I

Nombre de la profesora: María Eugenia Pedrueza Cano

Nombre de la Licenciatura: Diseño Grafico

Cuatrimestre: Sexto

Planteamiento de problema

Proceso de diseño de marca de pollos empanizados (o pollo frito)

Investigación

La historia de las pollerías de pollos empanizados (o pollo frito) es una historia global, con raíces antiguas y una evolución notable en América. Se cree que el pollo frito tiene orígenes en la antigua Grecia y Roma, pero también se atribuyen a Egipto y China. En Europa medieval, se popularizó durante las Cruzadas y fue llevado al Nuevo Mundo por los ingleses y escoceses.

El origen del pollo frito:

Antigüedad:

Se cree que el pollo frito tiene raíces en la antigua Grecia y Roma, aunque también se atribuye a Egipto y China.

Europa Medieval:

Durante la Edad Media, el pollo frito se popularizó en Europa, y los escoceses eran conocidos por freír pollo en grasa, a diferencia de los ingleses, que preferían hornearlo.

El sur de Estados Unidos:

En el sur de Estados Unidos, las técnicas africanas de sazonar y marinar, junto con las técnicas escocesas, dieron lugar al pollo frito empanizado característico.

Influencia africana:

Los esclavos africanos trajeron sus propias técnicas culinarias, como la fritura en aceite de palma, lo que contribuyó a la crujiente textura y sabor único del pollo frito sureño.

KFC y el auge:

En la década de 1950, la empresa KFC (Kentucky Fried Chicken) introdujo el proceso "Broasting", que utiliza una máquina que combina una olla de presión y una freidora.

Pollo Loco y Campero:

En México y Centroamérica, empresas como Pollo Loco y Pollo Campero también adoptaron la receta y se convirtieron en grandes marcas de pollo frito.

El pollo a la brasa:

En Perú, el pollo a la brasa, creado por Roger Schuler en la década de 1950, también se ha convertido en un platillo popular.

Impacto cultural:

El pollo frito se ha convertido en un plato muy popular en todo el mundo, especialmente en América, donde se ofrece en una variedad de estilos, desde las alitas de Buffalo hasta el hot chicken de Nashville. Las pollerías han sido fundamentales para la popularización de este plato, ofreciendo opciones de comida rápida y fácil de consumir.

Comercialización:

En el siglo XX, el pollo frito se convirtió en una comida rápida popular, con cadenas como Kentucky Fried Chicken (KFC) popularizando la versión empanizada.

El pollo frito empanizado:

Características:

El pollo frito empanizado se caracteriza por una cubierta crujiente de pan rallado o harina, seguido de una capa de huevo batido, y luego frito en aceite caliente.

Técnicas:

Se pueden usar diferentes tipos de pan rallado, como el pan blanco, el pan crujiente o la mezcla de pan con harina de maíz, dependiendo de la receta y el sabor deseado.

Variantes:

El pollo frito empanizado se puede encontrar en diversas variantes, como los fingers de pollo, los nuggets de pollo, los alitas de pollo y los sándwiches de pollo frito.

El pollo frito en México: de comida rápida a manjar gourmet

El pollo frito en México: de comida rápida a manjar gourmet. Durante décadas, el pollo frito en México ha sido sinónimo de comida rápida y establecimientos informales. Sin embargo, en los últimos años, este platillo ha experimentado un resurgimiento en la escena gastronómica del país, transformándose en una opción gourmet que se encuentra en los menús de los restaurantes más innovadores.

Renacimiento del pollo frito

Este renacimiento del pollo frito no se debe solo a su sabor crujiente y jugoso, sino también a las innovadoras técnicas que los chefs mexicanos han adoptado. Uno de los secretos mejor guardados en su preparación es el marinado. Mientras que en la cocina estadounidense se suele utilizar mantequilla para darle jugosidad a la carne, en México algunos chefs han optado por alternativas como el suero de leche, la cerveza artesanal o las mezclas de especias específicas para potenciar el sabor.

El futuro del pollo frito en México

El futuro del pollo frito en México parece prometedor. Lo que antes era un platillo de comida rápida ahora es una opción gourmet que se encuentra en los menús de los restaurantes más innovadores. Y con la continua exploración ***de nuevas combinaciones de sabores y técnicas*** de cocción, todo indica que el auge del pollo frito apenas está comenzando.

El pollo frito en México ha evolucionado de ser un simple platillo de comida rápida a una opción gastronómica sofisticada y diversa. Gracias a la creatividad de los chefs y a la fusión de sabores locales e internacionales, el pollo frito se ha ganado un lugar en la alta cocina mexicana y promete seguir sorprendiendo a los paladares más exigentes.

Síntesis

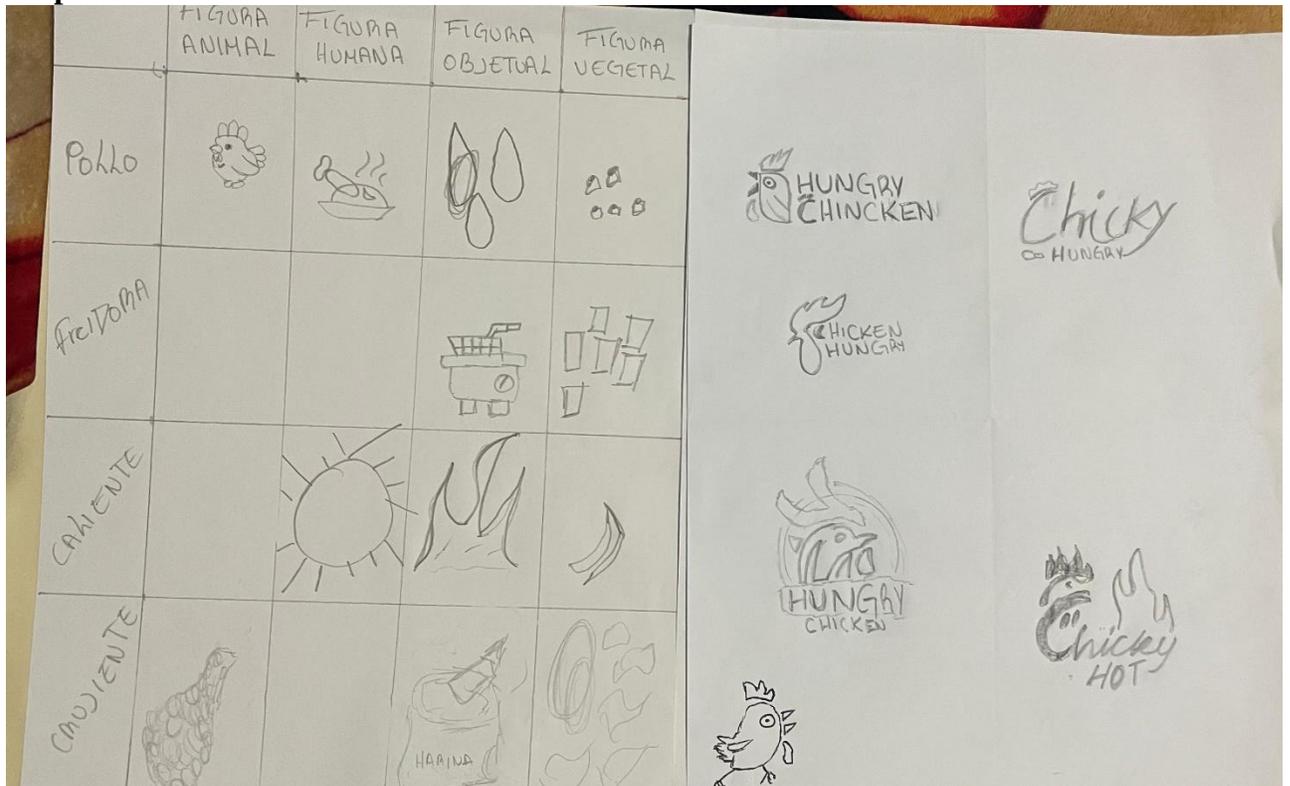
La historia de las pollerías de pollo empanizado es una historia de adaptación y evolución. De sus orígenes antiguos, a su popularización en América, y a la variedad de estilos que existen hoy en día, el pollo frito se ha convertido en un plato global muy apreciado.

Posibles nombres:

1. El pollon
2. El pollo rico
3. El Pollon sabroson
4. Cujipollon
5. Pollon frico
6. El pollo caliente
7. El pollo veloz
8. El crocante
9. El crujipico
10. Cococo
11. Pio pio pio
12. Deli Hot
13. El crujientito
14. El pollazo
15. Fritos chicken-pollo frito
16. Chicken Good- pollo bueno
17. Chicken lopza- pollo lopza
- 18. Hungry Chincken-pollo hambriento**
19. Fryer polleria- freidora
20. Grill chicken- Parrilla de pollo

Nombre elegido: **Hungry Chincken-pollo hambriento**

Etapa creativa



Propuesta final



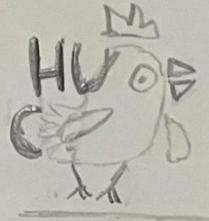
Story Board Marca

0.1s



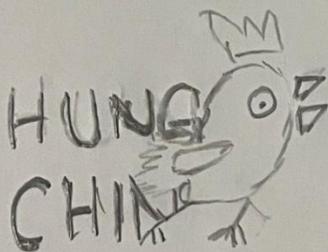
Aparece el pollo del icono corriendo hacia la derecha dando a entender que tiene hambre con los picos abriendo y cerrando

0.2s



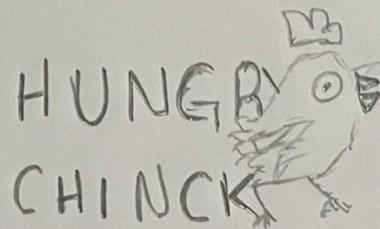
COMIENZA aparecer las letras HU-YC del nombre de la marca.

0.3s



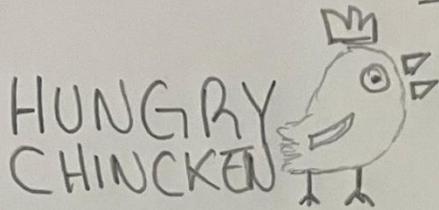
Continuan apareciendo las letras de la marca esta ocasion Hun y Chin

0.4s



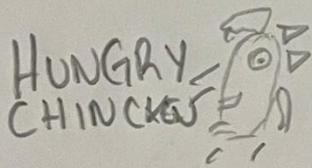
En esta parte las letras de la marca esta por completarse.

0.5s



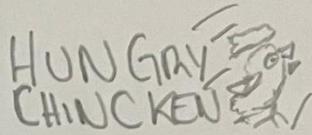
Termina de aparecer el nombre de la marca y se detiene el pollo, se prepara para saltar

0.7s



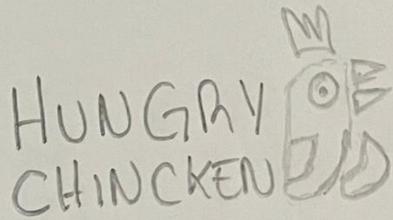
El pollo salta y es allí donde queda el icono del pollo es su lugar

0.6s



El pollo salta.

0.8s



Al final estando en su lugar cierra y abre los picos.

SECUENCIA DE ANIMACIÓN DE MARCA



HUNGR
CHICKE 

HUNGRY
CHICKEN 

HUNGRY
CHICKEN 

HUNGRY
CHICKEN 

Justificación

Se realizó el proyecto de animación de logo de hungry chicken (pollo hambriento), el pollo frito una comida rápida a manjar gourmet. Durante décadas, el pollo frito en México ha sido sinónimo de comida rápida y establecimientos informales. Sin embargo, en los últimos años, este platillo ha experimentado un resurgimiento en la escena gastronómica del país, transformándose en una opción gourmet que se encuentra en los menús de los restaurantes más innovadores.

Se creó la marca utilizando la tipografía Franklin Gothic Demi para el nombre hungry en color azul para transmitir seguridad, para el nombre de chicken la Franklin Gothic Demi Cond en color naranja para transmitir la sensación de comida estas tipografías se eligieron ya que pertenecen al estilo grotesco, un tipo de fuente sans-serif que se caracteriza por su apariencia robusta y sin adornos.

El isotipo se creó a base de la inspiración de un pollo en color amarillo para transmitir alegría, en color naranja algunas partes del pollo para la sensación de comida y algunas en azul para transmitir seguridad al consumidor.

Para la animación del logo se creó la escena, inspirada en que un pollo tiene hambre y este tiene que correr para poder comer lo más rápido, mientras él corre el nombre de la marca aparece conforme avanza, este da un salto de felicidad porque llegó a su meta y logra comer, pero mientras él pasa sobre las letras unas quedan en distinta rotación y este distintivo es lo que lo hace único a la marca.