

T#45.2
R0Di
V1

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL



POLITÉCNICA DEL LITORAL
GUAYAQUIL - ECUADOR

**PROGRAMA DE TECNOLOGÍA EN COMPUTACIÓN Y
DISEÑO GRÁFICO**

TESIS DE GRADO

**PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:
TECNÓLOGO EN DISEÑO GRÁFICO Y PUBLICITARIO**

**TEMA:
IMAGEN CORPORATIVA DE PROTAL**

MANUAL DE DISEÑO

ELABORADO POR:

WENDY DEL ROCÍO RODRÍGUEZ SALAZAR

**DIRECTOR DE TESIS:
LCDA. YANIRÉ SILVA DELGADO**



BIBLIOTECA
CAMPUS
PEÑAS

2001

AGRADECIMIENTO

Agradezco al Ser que en el lugar que se encuentre me entregó perseverancia y paciencia para seguir adelante.

A todas las personas que de una u otra manera me tendieron su mano, a mis profesores y compañeros que supieron aconsejarme y enseñarme nuevos valores que me impulsaron a culminar mi carrera con éxito.

DEDICATORIA

A mis padres que siempre estuvieron conmigo, apoyándome y aconsejándome desde mis primeros pasos hasta éste momento tan importante en mi vida.

A José por ser alguien muy especial para mí y que además de ser mi enamorado ha sido mi mejor amigo.

La culminación de mi carrera es sólo el inicio de un camino que tendré que recorrer con vicisitudes y oportunidades que con mi preparación podré sobrellevarlos.

DECLARACIÓN EXPRESA

La responsabilidad por los hechos, ideas y doctrinas expuestas en ésta tesis de grado me corresponden exclusivamente y el patrimonio intelectual de la misma al PROTCOM (Programa de Tecnología en Computación) de la Escuela Superior Politécnica del Litoral.
(Reglamentos de exámenes y títulos profesionales de la Espol).

FIRMA DEL DIRECTOR DE TESIS

Lcda. Yaniré Sylva Delgado

FIRMA DE AUTOR DE TESIS



Wendy Rodríguez Salazar

TABLA DE CONTENIDO

CAPÍTULO 1

1. MODIFICACIONES

1.1. INTRODUCCIÓN	1
1.2. OBJETIVOS	1
1.3. MODIFICACIONES EFECTUADAS	1
1.3.1. MURAL	1
1.3.2. FOLLETO	1

CAPÍTULO 2

2. LOGOTIPO

2.1. ELABORACIÓN DE LA TIPOGRAFÍA	1
2.2. ELABORACIÓN DE LA CROMÁTICA	1
2.3. TAMAÑO DEL LOGOTIPO	2
2.4. TIPOGRAFÍA UTILIZADA	3
2.5. CROMÁTICA UTILIZADA	4
2.6. UTILIZACIÓN DEL LOGOTIPO EN ESCALA DE GRISES	5

CAPÍTULO 3

3. TARJETERÍA

3.1. ELABORACIÓN DE LA PAPELERÍA	1
3.2. TARJETA DE PRESENTACIÓN	2
3.3. HOJA MEMBRETADA	3
3.4. SOBRE	4

CAPÍTULO 4

4. MURALES

4.1. UTILIZACIÓN DE LOS MURALES	1
4.2. ELABORACIÓN DE LOS MURALES	2
4.3. MURAL EXTERNO	3
4.4. MURAL EXTERNO EN ESCALA DE GRISES	4
4.5. PROPORCIONES DEL MURAL EXTERNO	5
4.6. CUADRÍCULA DEL MURAL EXTERNO	6
4.7. VISTA ANTERIOR Y FUTURA DEL MURAL EXTERNO	8
4.8. SEGUNDO NIVEL: MURAL INTERNO	9
4.9. MURAL INTERNO EN ESCALA DE GRISES	10
4.10. VISTA ANTERIOR Y FUTURA DEL MURAL INTERNO	11

TABLA DE CONTENIDO

4.11. CUADRÍCULA	12
CAPÍTULO 5	
5. ETIQUETAS	
5.1. ELABORACIÓN DE ETIQUETAS	1
5.2. ETIQUETAS DE JAMÓN AHUMADO	2
5.3. ETIQUETAS DE SALCHICHAS	3
5.4. ETIQUETAS DE ACHIOTE	4
5.5. ETIQUETAS DE POLLO AHUMADO	5
CAPÍTULO 6	
6. SEÑALÉTICA	
6.1. ELABORACIÓN DE LA SEÑALÉTICA	1
6.2. SEGUNDO NIVEL: SEÑALIZACIÓN INTERIOR	2
6.3. SEÑALIZACIÓN EXTERIOR	6
CAPÍTULO 7	
7. FOLLETERÍA	
7.1. ELABORACIÓN DE LOS FOLLETOS	1
7.2. TRÍPTICO DE TECNOLOGÍA EN ALIMENTOS	2
7.3. TRÍPTICO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS	3
CAPÍTULO 8	
8. CROMÁTICA INTERNA DE PROTAL	
8.1. ELABORACIÓN DE LA CROMÁTICA INTERNA DE PROTAL	1



CAPÍTULO 1

1. MODIFICACIONES

1. MODIFICACIONES

1.1. INTRODUCCIÓN

Las correcciones fueron realizadas acorde a las especificaciones requeridas en lo que se refiere a la carrera de Tecnología en Alimentos.

1.2. OBJETIVOS

- Lograr que la Imagen Corporativa diseñada represente todos los campos requeridos en la Carrera de Tecnología en Alimentos.
- Reediseñar el logo de acuerdo a las exigencias del cliente.
- Elaborar los folletos que serán utilizados de manera oportuna en la institución, ya sea en exposiciones o para dar conocer a los aspirantes a la carrera los requerimientos y oportunidades de los que serán aptos.
- Elaboración de los murales, tanto externos como interno, para resaltar la imagen proyectada en los puntos anteriores.

1.3. MODIFICACIONES EFECTUADAS

1.3.1. Mural

La modificación efectuada radica en el cambio del gráfico de los átomos por un gráfico más acorde a la carrera. Después de analizar los objetivos y lo que se desea proyectar con dicha imagen introduje al logo productos como el trigo, el banano y la pera.

1.3.2. Folleto

El folleto fue ordenado minuciosamente, siguiendo las reglas de lectura, fue corregida y añadida cierta información, principalmente en lo que se refiere al Laboratorio de Microbiología y sus análisis.





CAPÍTULO 2

2. LOGOTIPO



2. LOGOTIPO

El logotipo creado para el Programa de Tecnología en Alimentos (PROTAL) está estructurado sobre la base de un estudio de mercado, en el cual se tomaron en cuenta las tendencias del medio con respecto a la cromática y la tipografía (color y letras), mayormente utilizadas.

2.1 ELABORACIÓN DE LA TIPOGRAFÍA

La tipografía utilizada para el logotipo pertenece a la familia de las lineales geométricas, que connotan industria, modernismo y funcionalismo.

Se escogió escribir en altas y bajas, para dar a los clientes más confianza y dinamismo, y transmitir al cliente que Protal está al alcance de todos.

2.2. ELABORACIÓN DE LA CROMÁTICA

Con respecto a la cromática se han utilizado tres colores básicos que son azul, verde y naranja.

El Azul nos indica tranquilidad e inteligencia además de ser el color institucional de la ESPOL, lo cual liga directamente a PROTAL con la misma, reforzando esta relación con la silueta de la tortuga de su logotipo.

El Verde nos indica crecimiento, naturaleza, esperanza con lo cual relacionamos al PROTAL con los alimentos y el crecimiento de la empresa.

El color Naranja al ser complementario del azul representa movimiento, dinamismo y vida.



2.3. TAMAÑO DEL LOGOTIPO



2.4. TIPOGRAFÍA UTILIZADA

**abcdefghijklmnop
opqrstuvwxyz**

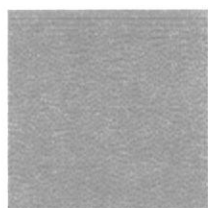
**ABCDEFGHIJKLMN
OPQRSTUVWXYZ**

1234567890

Tipografía: **BEST**



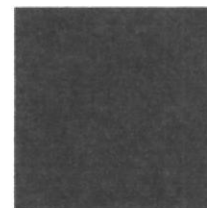
2.5. CROMÁTICA UTILIZADA



pantone
360



pantone
151



pantone
294



CAPÍTULO 3

3. TARJETERÍA

3. TARJETERÍA

3.1. ELABORACIÓN DE LA PAPELERÍA

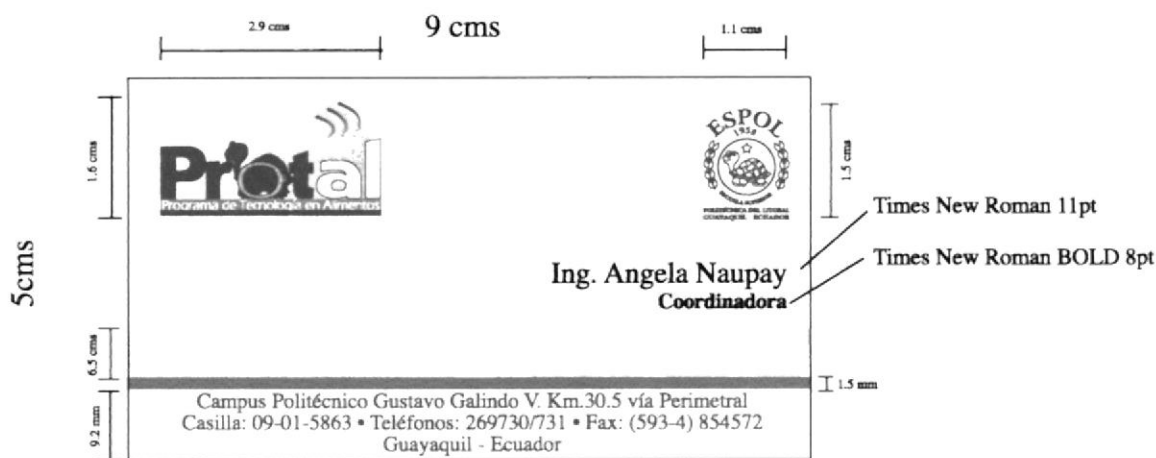
Actualmente el PROTAL utiliza la papelería genérica de la ESPOL, misma que lo identifica con la institución pero no le da independencia. Al crear su propia papelería puede reflejar el modernismo y profesionalismo del programa sin dejar a un lado la seriedad y el respaldo de la ESPOL.

Para la papelería se ha colocado en la parte superior derecha de las piezas gráficas el logotipo del PROTAL y hacia el lado izquierdo el de la Espol.

En la parte inferior se situó una franja decorativa con la palabra "alimentos", en medios tonos para que no le reste importancia a ninguno



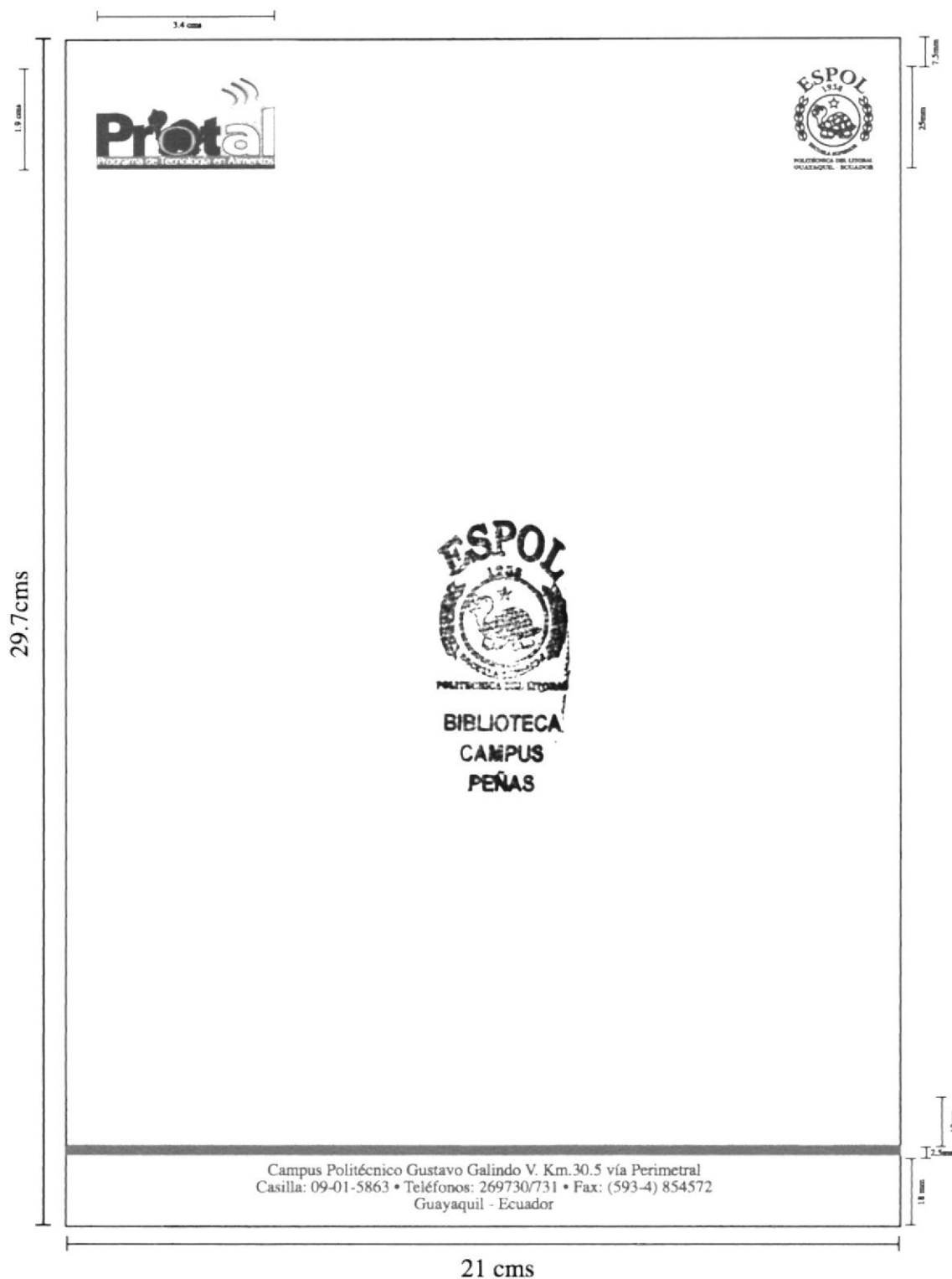
3.2. TARJETA DE PRESENTACIÓN



Tipografía complementaria:
TIMES NEW ROMAN

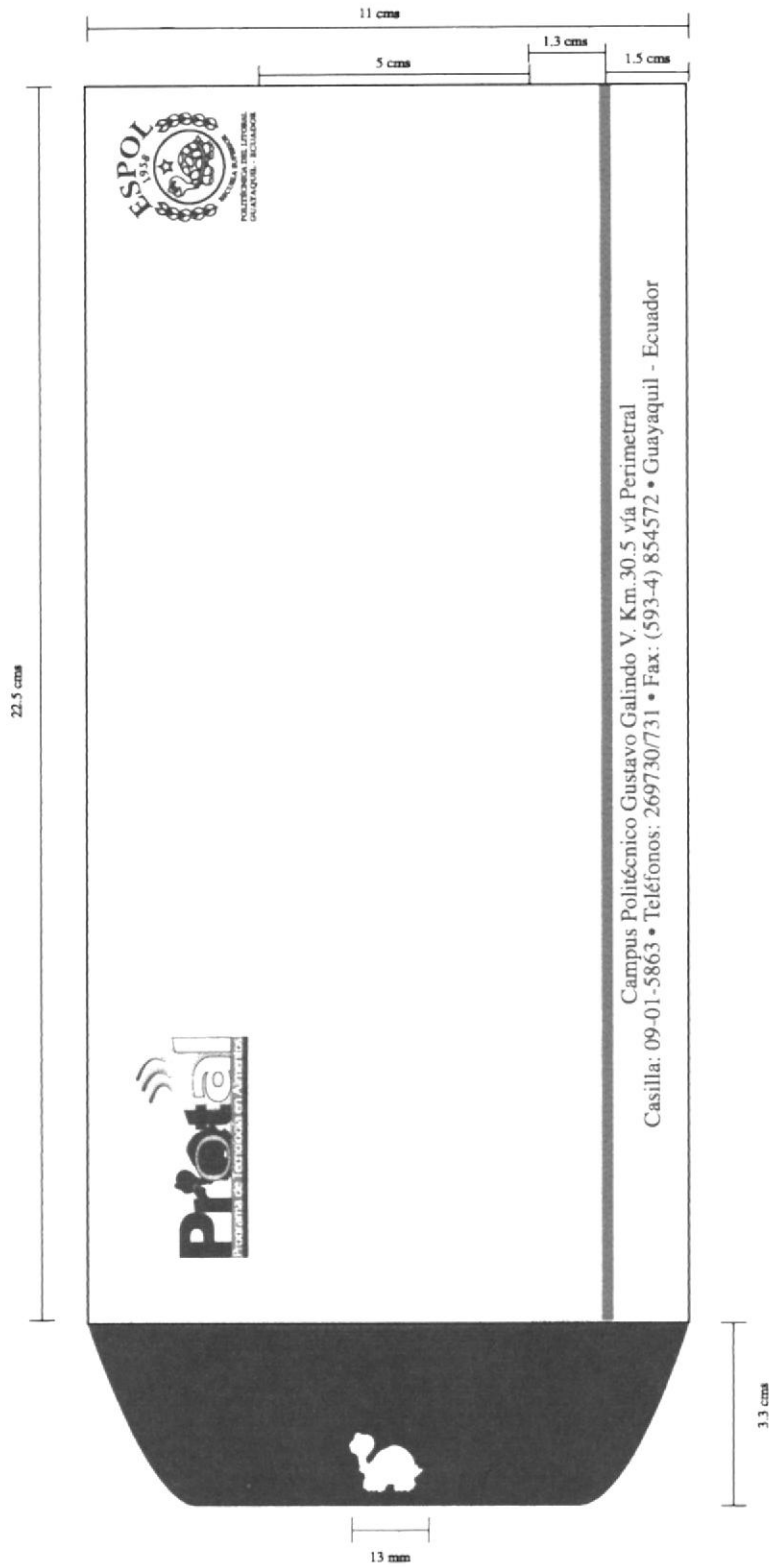


3.3. HOJA MEMBRETADA



TARJETERÍA

3.4. SOBRE



TARJETERÍA

CAPÍTULO 4

4. MURALES



4. MURALES

4.1. UTILIZACIÓN DE LOS MURALES

Los murales diseñados para el PROTAL serán utilizados en la fachada y pared principal interior del programa para causar un impacto visual a todas las personas que se acerquen al área y al mismo tiempo transmitir la solidez y profesionalismo que engloba PROTAL.

Ambos murales se realizaron en base a los colores del logotipo. Además se han agregado íconos (figuras) que se relacionen con lo que es en esencia PROTAL.

Al contar con 6 paneles para el mural exterior hemos colocado una composición de íconos para cada uno de ellos.

Así tenemos el microscopio que representa a los laboratorios y su investigación, los cuadernos que simbolizan el área académica, las moléculas que representan la ciencia, la industria que connota desarrollo y producción, después de analizar los objetivos y lo que se desea proyectar con dicha imagen fueron reemplazadas las pipetas diseñadas anteriormente e introduje al logo productos como el banano, que es el principal producto de exportación en nuestro país y otros como el trigo y la pera que no le restan importancia al consumo de los ecuatorianos y de cuyos controles en su calidad para el buen consumo de las personas, depende de la preparación que reciba cada uno de los aspirantes.

En el caso del mural interno encontramos una composición formada por los íconos mencionados anteriormente que sirven de base al logotipo del PROTAL.

El color naranja que se encuentra en el mural connota higiene, salud y está en contraste directo con el azul lo que hace más dinámico el mural .



4.2. ELABORACIÓN DE LOS MURALES

El mural interno fue elaborado conforme a lo expuesto en el diseño, utilizando las técnicas aprendidas en la carrera de Diseño Gráfico.

De igual manera los murales externos, primero se fondearon las paredes, para luego dibujar y posteriormente comenzar a pintar.

Esto lo realizamos en una semana laborable.

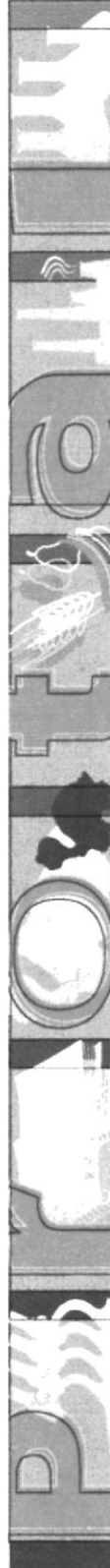
Los materiales utilizados fueron:

- 2 Galónes de amarillo anaranjado profesional
- 1 Galón de verde profesional
- 1 Galón de azul profesional
- 2 Galones de Blanco normal
- 1 litro de color negro para mezclar
- 1 laca mate para cubrir
- Brochas
- Pinceles de diferente medida
- 4 Franelas
- Envases plásticos
- 8 Rollos de cinta maskingtape

Nota: Los materiales restantes fueron entregados a Protal.



4.3. MURAL EXTERNO



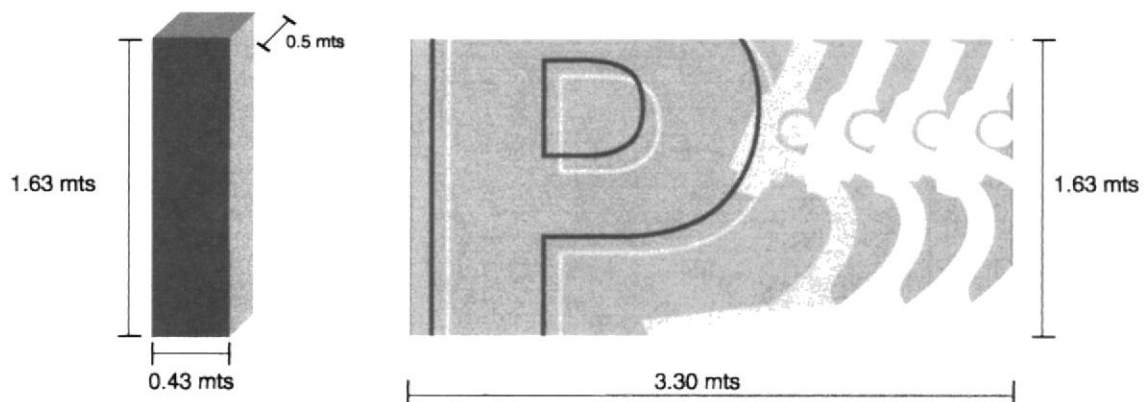
4.4. MURAL EXTERNO EN ESCALA DE GRISES



Cada cuadro debe medir 50 cms²



4.5. PROPORCIONES DEL MURAL EXTERNO



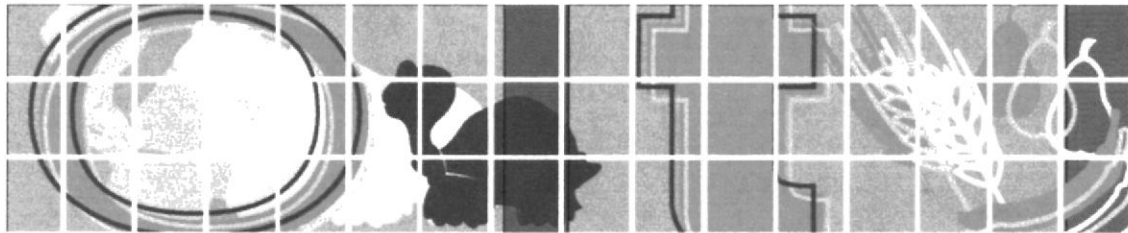
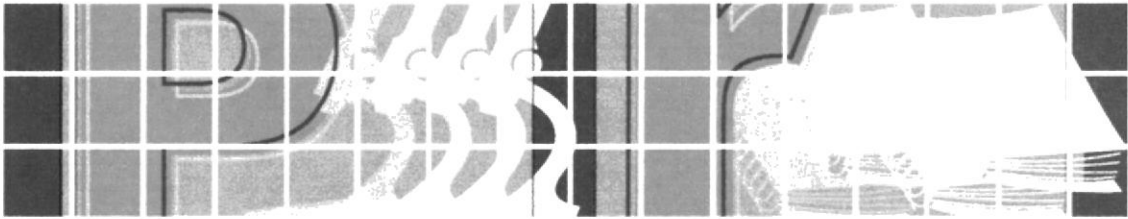
Longitud Total: 7 paneles + 8 columnas = 26.54 mts

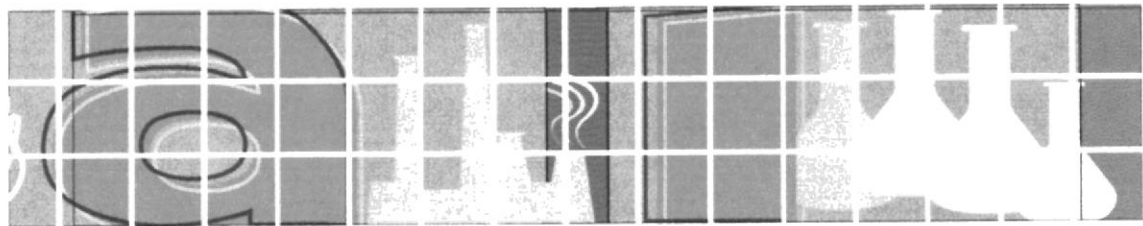


4.6. CUADRÍCULA DEL MURAL EXTERNO



Cada cuadro debe medir 50 cms²





4.7.VISTA ANTERIOR Y FUTURA DEL MURAL EXTERNO



4.8. SEGUNDO NIVEL: MURAL INTERNO

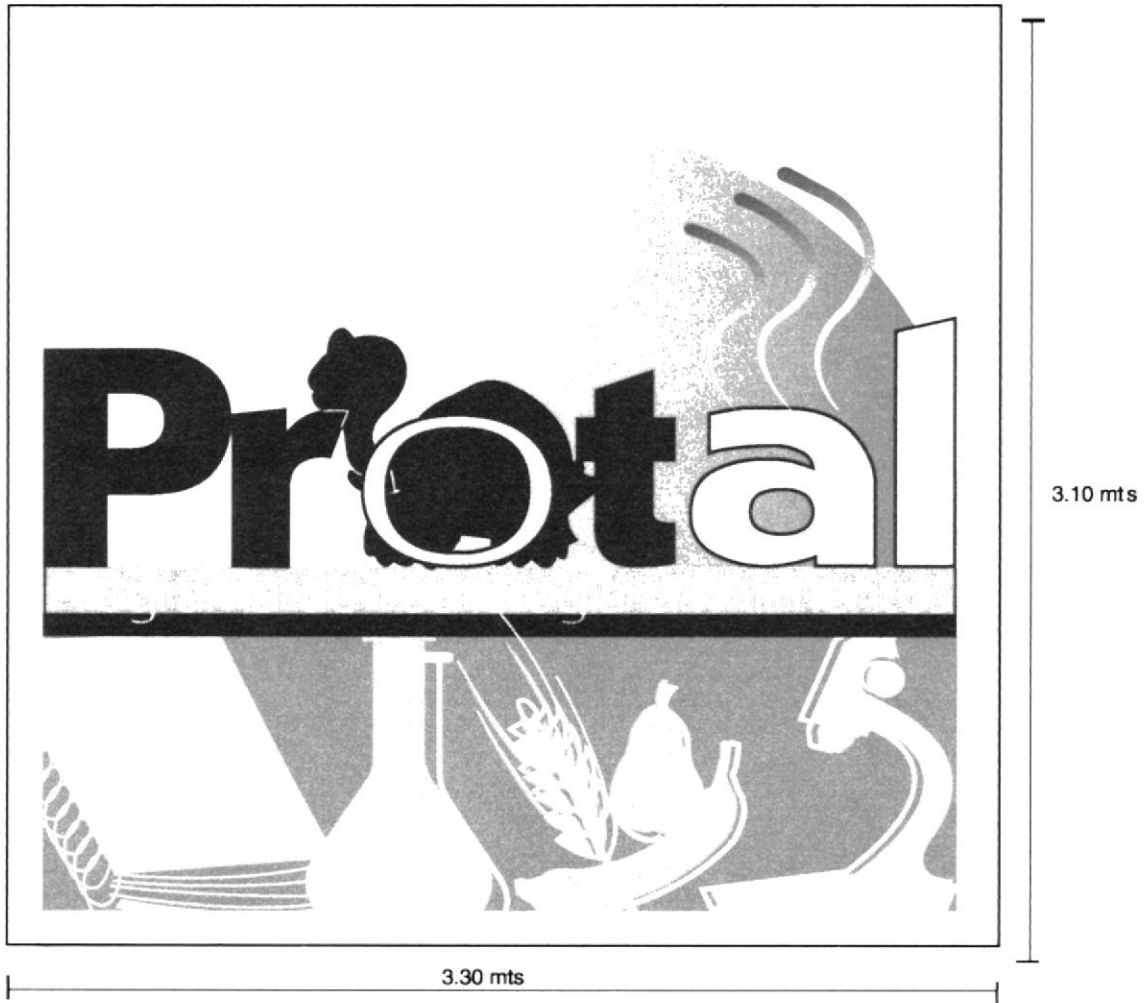


3.10 mts

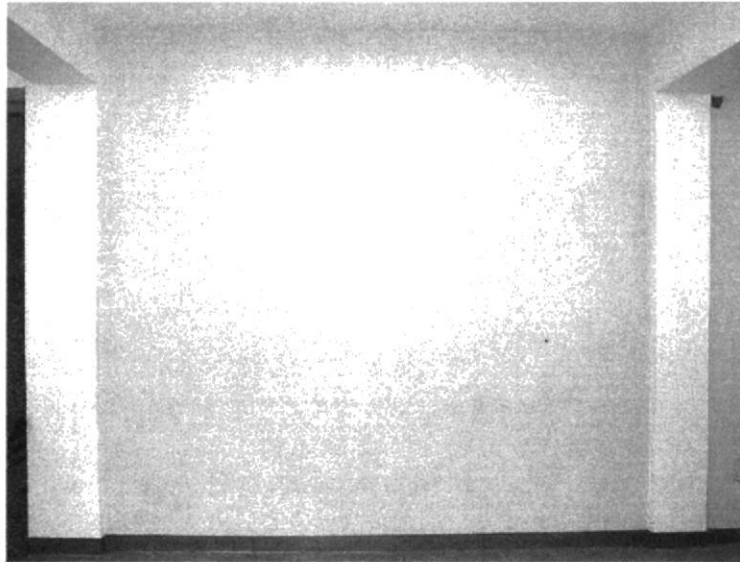
3.30 mts



4.9. MURAL INTERNO EN ESCALA DE GRISES



4.10. VISTA ANTERIOR Y FUTURA DEL MURAL INTERNO



4.11. CUADRÍCULA



CAPÍTULO 5

5. ETIQUETAS



5. ETIQUETAS

5.1. ELABORACIÓN DE ETIQUETAS

Siendo Protal un programa con la capacidad de elaborar productos alimenticios de calidad para consumo interno y externo, se ve en la necesidad de contar con etiquetas que sean atractivas al consumidor y que a la vez respalden la calidad de sus productos. Por esto se estandarizó la imagen de las etiquetas, utilizando los colores del logotipo del protal, que se relacionan directamente con alimentos y la calidad.

Adicionalmente se buscó una nueva tipografía para los nombres de los productos, un tipo de letra moderno, un poco informal y dinámico.

El logotipo de la ESPOL se ha colocado en cada una de las etiquetas para respaldar una vez más la calidad del producto.

Las etiquetas elaboradas corresponden a los siguientes productos:

- Jamón Ahumado
- Pollo ahumado
- Salchichas
- Achiote



5.2. ETIQUETAS DE JAMÓN AHUMADO

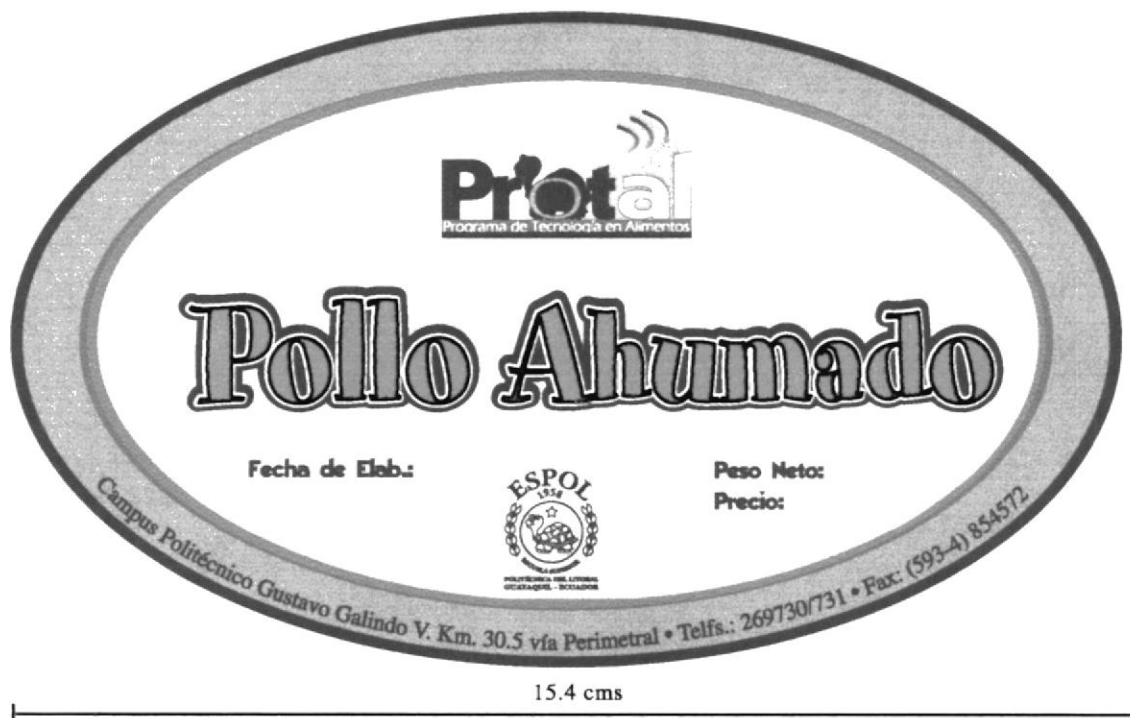


BIBLIOTECA
CAMPUS
PEÑAS

5.3. ETIQUETAS DE SALCHICHAS



5.5. ETIQUETAS DE POLLO AHUMADO



CAPÍTULO 6

6. SEÑALÉTICA



6. SEÑALÉTICA

6.1. ELABORACIÓN DE LA SEÑALÉTICA

Parte de una buena imagen corporativa y de un debido posicionamiento de marca es una adecuada señalética, la cual ayuda tanto a los estudiantes, como al público en general que busca los servicios del PROTAL, a ubicarse y familiarizarse con las distintas áreas dentro de las instalaciones.

Así mismo en el caso de los letreros de señalización externa, han sido diseñados para facilitar el acceso a las instalaciones ya que la ESPOL no cuenta con las indicaciones suficientes para acceder a las distintas facultades y programas.

Toda la señalética interna se ha diseñado para ser elaborada sobre acrílico transparente, entregándole modernismo a ésta.

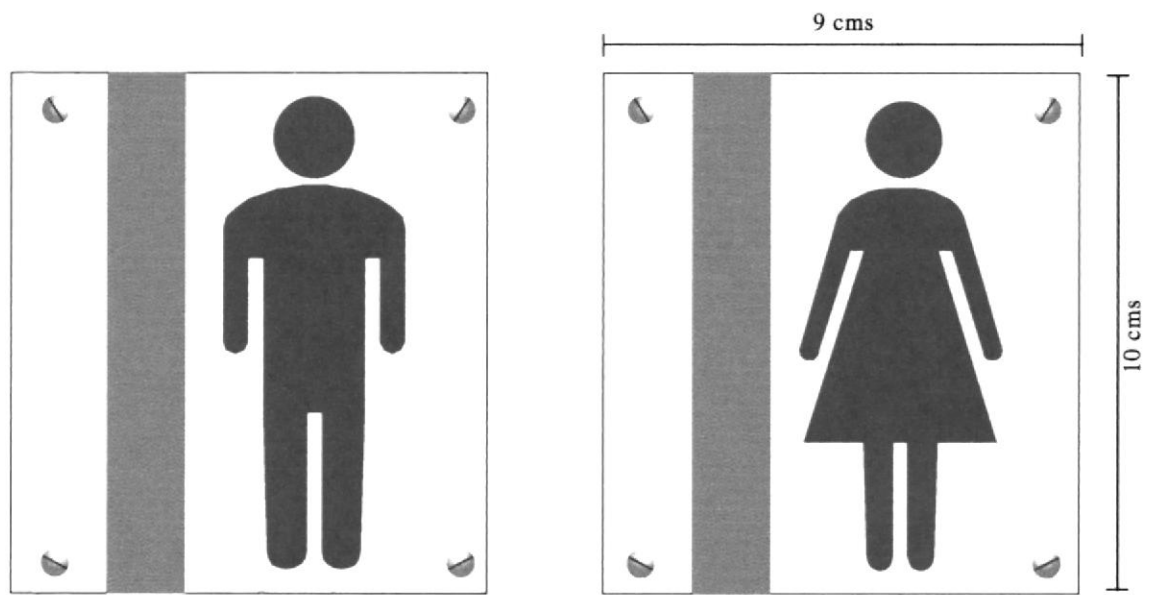
En la mayoría de las piezas se colocó el logo del programa y con la misma tipografía el nombre de cada área, acompañados de una barra verde en su lado derecho para darle el respectivo equilibrio.

El letrero de señalización externa deberá ser pintado sobre metal, de manera que resista las distintas condiciones ambientales y además debe ser colocado en diferentes puntos antes de llegar a la ESPOL tales como: Av. del Bombero (a la altura del Mc. Donalds), Ciudadela Los Olivos, Urbanización La Cumbre y finalmente en la garita de entrada a la universidad.

6.2. SEGUNDO NIVEL: SEÑALIZACIÓN INTERIOR

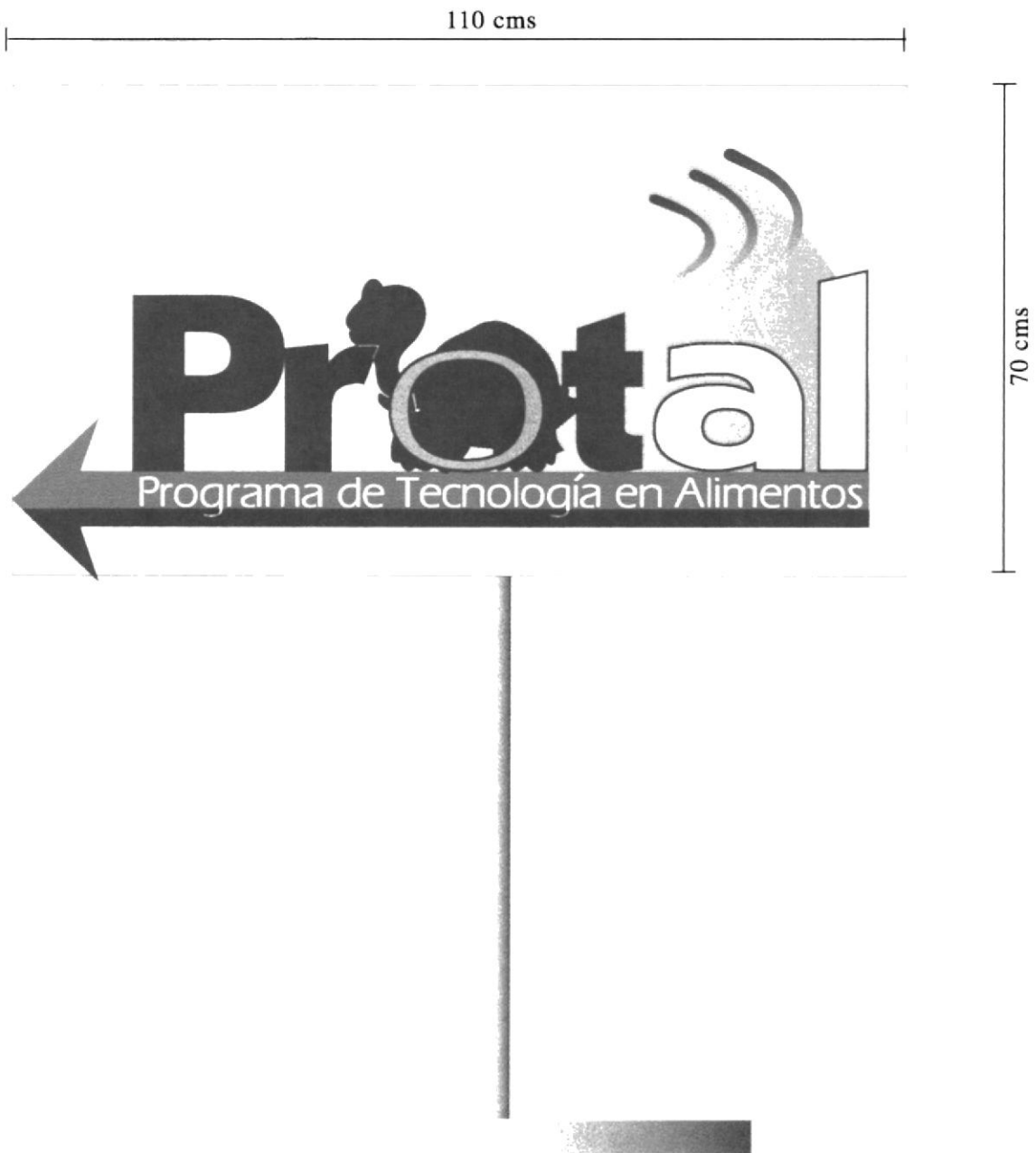








6.3. SEÑALIZACIÓN EXTERIOR



Señalética

CAPÍTULO 7

7. FOLLETERÍA



7. FOLLETERÍA

7.1. ELABORACIÓN DE LOS FOLLETOS

Actualmente el Programa de Tecnología en Alimentos se encuentra en crecimiento tanto en su área académica como de servicios, para lo cual es fundamental contar con la adecuada folletería que permita al Programa difundirse de forma clara y efectiva dentro del medio.

Se han realizado dos folletos, uno correspondiente al área académica, que contiene la información que necesita todo aspirante al título de tecnólogo en alimentos y otro que agrupa todos los servicios que ofrece PROTAL tales como: Laboratorio de Microbiología, Control de Calidad, Bromatología y Planta Piloto, este último que fue modificado en lo que se refiere a texto y ubicaciones del mismo, añadiéndole nuevas certificaciones, entre otros.


En cuanto al diseño se utilizó nuevamente el collage con la palabra ALIMENTOS que fue utilizado en la papelería, se han mantenido los colores institucionales y además se agregaron fotografías para reforzar con imágenes lo que se indica en el texto.


7.2. TRÍPTICO DE TECNOLOGÍA EN ALIMENTOS

Tecnología en Alimentos * Tecnología en Alimentos * Tecnología en Alimentos * Tecnología en Alimentos * Tecnología en Alimentos

Requisitos:


- Para ser tecnólogo en alimentos sería conveniente que el aspirante tenga un bachillerato en Humanidades Modernas (Químico Biológicas o Físico-Matemático) ó en Industrias Agropecuarias.
- Que tenga la voluntad de aprender la amplia gama de procesamiento y tecnologías para alargar el tiempo de vida útil de alimentos.
- Que posea espíritu innovador y creativo para el desarrollo de nuevos productos alimenticios.
- Que desee generar autoempresa.
- Que tenga conciencia de la necesidad de mejorar la alimentación de la población ecuatoriana.






ESPOL
1958
POLITECNICO DEL LITORAL
GUAYAQUIL - ECUADOR

Campus Politécnico Gustavo Galindo V. Km. 30.5 vía Perimetral
Casilla: 09-01-5863 • Teléfono: 269780731 • Fax: (593-4) 854-572
Guayaquil - Ecuador



Escuela Superior Politécnica del Litoral
Instituto de Tecnologías
Programa de Tecnología en Alimentos

Tecnología en alimentos



30cms

Tecnología en Alimentos * Tecnología en Alimentos * Tecnología en Alimentos * Tecnología en Alimentos * Tecnología en Alimentos

Retos

El Programa de Tecnología en Alimentos (PROTAL) fue creado para satisfacer las demandas del sector productivo alimentario nacional o internacional en cuanto a lo que un profesional contemporáneo debe de reunir hoy en día. Esto lo hace a través de un análisis periódico de sus currículum académicos.

Uno de los grandes retos aceptados por PROTAL es la formación multidisciplinaria de un profesional que debe reunir las principales disciplinas como son la gestión, producción, desarrollo y adaptación de tecnología.

¿Qué espera la industria de ti?

Que sepa ajustar y/o desarrollar tecnologías importadas a nuestro medio y sus características así como jugar un rol importante en la expansión de nuevas tecnologías.

A pesar de ser profesional joven y que forma parte del ente productivo de nuestro país, conoce acerca del alimento como un ente biológico que le permite desarrollar una serie de características que hacen que el alimento procesado sea agradable, saludable y seguro al consumirse.

Capaz de conjugar la parte social vs. la producción que existe en nuestro país para el procesamiento de alimentos.

Capaz de implementar sistemas de calidad desde cualquier punto de vista como las normas ISO, el sistema HACCP, un análisis de causa efecto, sin descuidar las normas nacionales.

Contribuye al desarrollo de normas y estrategias a nivel nacional, que aseguren legalmente la calidad del alimento.

Capaz de medir el aspecto nutricional de un alimento y de planificar un programa alimentario teniendo en cuenta las características de la población beneficiada.

¿Cómo puedo llegar a ser un Tecnólogo en Alimentos?

El plan de estudios se encuentra dividido en 5 términos o semestres.

Al final del segundo y cuarto semestre se realizan prácticas vacacionales en la industria alimentaria por un lapso de 30 días hábiles. Previo a la obtención del título de tecnólogo se deben realizar 3 meses de prácticas profesionales.

Las asignaturas se agrupan en las siguientes áreas:

Tecnologías:
Manejo de materias primas, tecnologías de ingredientes desarrollo de nuevos productos, conservación de alimentos y otras tecnologías actualmente como la biotecnología.

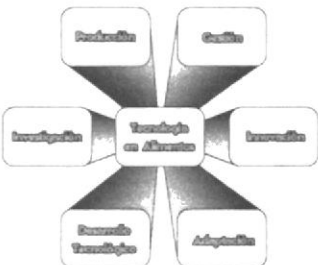
Ciencias:
Química, Bioquímica, Nutrición, Análisis de Alimentos y Microbiología.

Economía y Administración:
Contabilidad y Costos, Administración, distribución y Mercadeo, Proyectos.

Técnicas Básicas:
Maquinaria y Principios de Electricidad, Instrumentos de Control y Procesos.

Módulos Complementarios:
Técnicas de Expresión Oral y Escrita, Inglés y Principios de Computación: los cuales se toman como módulos.

Ciencias de Apoyo:
Matemáticas y Física.



21cms


7.3. TRÍPTICO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS

Presentación de Servicios • Prestación de Servicios • Prestación de Servicios • Prestación de Servicios • Prestación de Servicios

Planta Piloto


La Planta Piloto del Programa de Tecnología en Alimentos se encuentra en capacidad de brindar los siguientes servicios:

- Desarrollo de nuevos productos
- Servicio de procesamiento de productos ahumados, embutidos, panificados, conservas, deshidratados y otros.
- Asesoramiento en el área de alimentación pública.
- Ofrecemos servicio de capacitación en las áreas antes indicadas de acuerdo al requerimiento del sector productivo.




Escuela Superior Politécnica del Litoral
Instituto de Tecnologías
Programa de Tecnología en Alimentos

Prestación de Servicios



Campus Presidente Gustavo Galindo V. Km. 30.5 vía Petrolera
Cañillo, 09-01-5861 • Teléfono: 29730711 • Fax: (593-4) 854572
Guayaquil - Ecuador



Escuela Superior Politécnica del Litoral
Instituto de Tecnologías
Programa de Tecnología en Alimentos

30cms

Prestación de Servicios • Prestación de Servicios • Prestación de Servicios • Prestación de Servicios • Prestación de Servicios

PRESENTACIÓN

El Programa de Tecnología en Alimentos (PROTAL) ha implementado el centro de servicios e investigación, cuenta con equipos modernos para el desarrollo de nuevos productos alimenticios y el respaldo de sus laboratorios de microbiología y control de calidad y planta piloto.

Laboratorio de Microbiología

Los servicios prestados se pueden resumir en:

- Análisis Microbiológico agua, materias primas, etc.
- Control de Sanificación, entre otro.
- Control de medio ambiente de las zonas de producción.
- Convenios con empresas públicas y privadas e instituciones educativas que carecen de esta infraestructura para el análisis de muestras periódicas, a un costo mas bajo por volumen de muestras.
- Además damos servicios de preparación de soluciones utilizadas en esta disciplina. Esterilización / Materiales.

TIPOS DE ANÁLISIS

- Mohos y Levaduras
- Enterococos Fecales
- Coliforme Totales
- Coliforme Fecal
- E. Coli
- Staphilococos Aureos
- Salmonela
- Vidrio Cólera
- Anaerobios Totales

NOTA:
Todas las técnicas son aplicadas de acuerdo a las recomendaciones hechas por la ICMSF (Internacional Committed Microbiology Sciencis) norma Inon, FDA.

REQUISITOS

Llenar solicitud de pedido de análisis de muestras.
Cancelar el 55% del valor del total de las pruebas
Entregar la muestra en el Laboratorio
Si cancela el valor en cheque éste tiene que ser certificado.

Laboratorio de Control de Calidad

Los análisis que realiza en laboratorio de control de calidad son:

- pH
- Acidez
- Grasas
- Proteínas
- Fibra
- Cenizas totales
- Cloruros
- Azúcares
- Bases Volátiles
- Peróxidos
- Rancidez
- Dureza de agua
- Concentración de Cl

21cms

CAPÍTULO 8

8. CROMÁTICA INTERNA DE PROTAL

8. CROMÁTICA INTERNA

8.1. ELABORACIÓN DE LA CROMÁTICA INTERNA DE PROTAL

La cromática interna que se ha elegido para el PROTAL ha sido basada específicamente en los conceptos de dinamismo, tecnología y naturaleza.

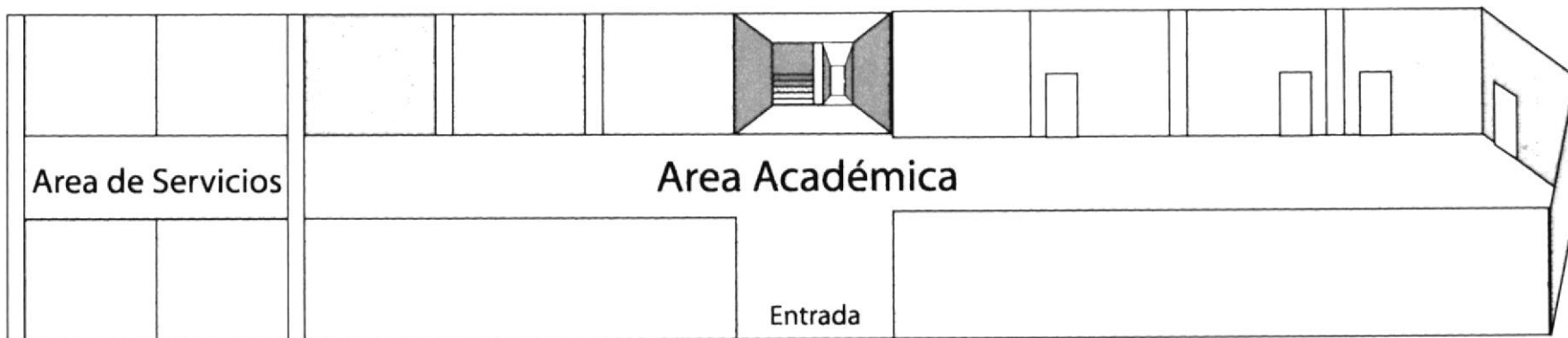
El color verde utilizado a manera de degradé, aparte de ser un tono que se ha incluido en el logotipo del PROTAL y en toda su imagen corporativa, al ir bajando el tono de este color de pared en pared se ha logrado una sensación de movimiento y dinamismo; también al usar este degradé se logra una clara sensación de transparencia.

Al área que corresponde a prestación de servicios se le ha elegido una sola tonalidad del verde para comunicar así solidez y a su vez confianza por el bajo tono del color utilizado.

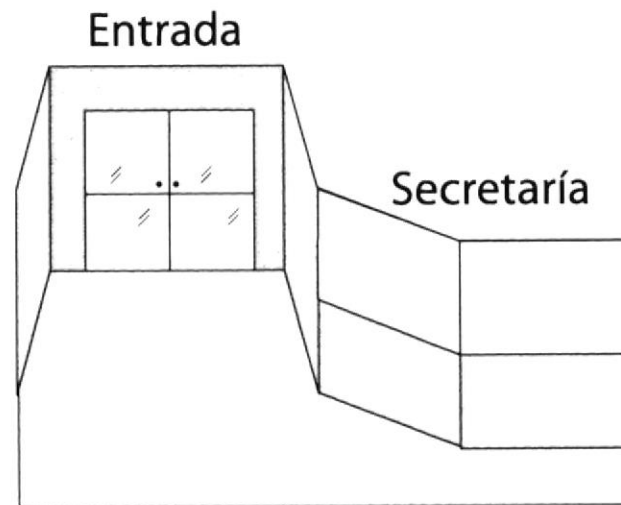
Se ha utilizado un tono más oscuro del verde para el área de las escaleras y teléfono como una estrategia apropiada para evitar así la suciedad que tiende a formarse en los lugares de mayor afluencia pública.

A la pared que corresponde a la salida y a la puerta como tal se le ha dado también un tono oscuro ya que la puerta es de vidrio y existe así siempre mucha luz y claridad aquí por lo que se eligió este tono para darle más calidez al área.





- Actual
- 2704
- 2705
- 2706
- 2707



Cromática