Este manual es una guía para el uso correcto de la marca Tecnas.

El maual debe ser usado cuando el isologotipo
se deba aplicar en cualquier tipo de comunicación.



# Tecnas

Socios en su progreso



# Índice


1. Introducción 5
2. Sistema de Identidad Visual 7

    2.1 Composición de Logosímbolo 8
    2.2 Área de Respeto 9
    2.3 Geometrización y Proporciones 10
    2.4 Variación del Logosímbolo 12
    2.5 Aplicaciones Incorrectas 14

3. Colores Corporativos 16

    3.1 Versión Monocromática 17
    3.2 Positivo/Negativo 18

4. Tamaño Mínimo 19
5. Tipografía Corporativa 20
6. Aplicaciones 22

# Introducción

Tecnas nace en 1987, entrando en el mercado de la industria de carnes suministrando ingrediente y aditivos, especializandoce en la innovación, el diseño, desarrollo, procesamiento, maquila y comercialización de ingredientes e insumos para la industria de alimentos, siempre acompañados de asesoría técnica integral y técnologia.

Comprometidos con el crecimiento y desarrollo del sector alimenticio en Colombia, siempre de la mano investigativa y vigilancia en tendencias del mercado, brindando oportunidades y soluciones a la industria con propuestas innovadoras en productos y competitivos para los clientes.







# SISTEMA DE IDENTIDAD VISUAL

# Composición del Logosímbolo

Tecnas maneja una propuesta de marca simple y limpia compuesta por el nombre el eslogan y un elemento alusivo que hace referencia a una empresa colombiana por sus colores, y se basa en el desarrollo, innovación y materia prima.






## Área de Respeto

El área de respeto se demarca con el fin de evitar que cualquier otra imagen gráfica (textos, ilustraciones, logotipos,entre otros) invada visualmente el espacio correspondiente a la marca, respetando el protagonismo que ésta tiene.

Cierta área es demarcada al rededor de todo lo que compone el logosimbolo y es establecida su dimensión tomando la altura de la letra C desde los bordes de dicho elemento, creando así una franja que protege la marca.

# Geometrización y Proporciones

Mediante la planimetría es posible mantener fielmente las proporciones geométricas en los elementos de identidad visual de Tecnas.

Como unidad de medida se ha tomado la x que equivale a la extensión horizontal de la base del símbolo, esta medida estará presente a partir de ahora dentro de este manual para dimensionar las distintas aplicaciones y dar instrucciones sobre medida y estructura dentro de la imagen corporativa institucional








# Variación del logosímbolo

El logosimbolo de Tecnas cuenta con una variación en la cual se esta usando todo el logo, omitiendo el eslogan por cuestiones de legibilidad, será en blanco y aplicado en transparencia, esta versión es pa la aplicación en fotografias de los productos / marca de agua.



# Aplicaciones Incorrectas

El logotipo no puede recibir ningun tipo de alteración, se debe respetar las dimensiones tamaño, color y tipografia para no afectar toda su imagen corporativa.

Tecnas

No usar sola la tipografía




No alterar proporciones




No alterar ángulo




No alterar orientación




No sustituir tipografía




No alterar colores



# Colores Corporativos

Los colores adaptados en el logosímbolo de Tecnas son el color azul, gris, degrade de azules, rojos y amarillos, colores representando una empresa colombiana.

Estos colores están definidos inalterablemente en las siguientes proporciones y sistemas de color:

| | | |
|---|---|---|
| | C: 82%<br>M: 17%<br>Y: 14%<br>K: 9% | R: 87<br>G: 154<br>B: 195 |
| | C: 61%<br>M: 49%<br>Y: 49%<br>K: 0% | R: 121<br>G: 123<br>B: 123 |
| | C: 96%<br>M: 65%<br>Y: 31%<br>K: 0% | R: 30<br>G: 89<br>B: 131 |
| | C: 31%<br>M: 100%<br>Y: 100%<br>K: 28% | R: 116<br>G: 24<br>B: 25 |
| | C: 10%<br>M: 60%<br>Y: 100%<br>K: 6% | R: 193<br>G: 124<br>B: 25 |

Tecnas

Socios en su progreso

## Versión Monocromática



## Positivo/Negativo






# Tamaño minimo




| | | | |
|---|---|---|---|
| Medios Digitales | 420 Px | 155 Px | 90 Px |
| Medios Impresos | 26 cm | 6 cm | 3 cm |

En la impresión, el logotipo no debería aparecer menor que 3 cm de ancho.

En la pantalla, se debe aparecerá al menos 90 píxeles de ancho.

## Tipografía Corporativa

La tipografía corporativa de Tecnas es Aller, que será usada de manera obligatoria en todos los soportes y documentos de la marca.

# Tecnas

Socios en su progreso

Avenir
Cuerpo de texto

**Aller**

**ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ**
**abcdefghijklmnopqrstuvwx**
**0123456789**
**<>_!|°"$%&/()=?¡¨*[]_-.**

raleway

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwx
0123456789
<>_!|°"$%&/()=?¡¨*[]_-.

# APLICACIONES

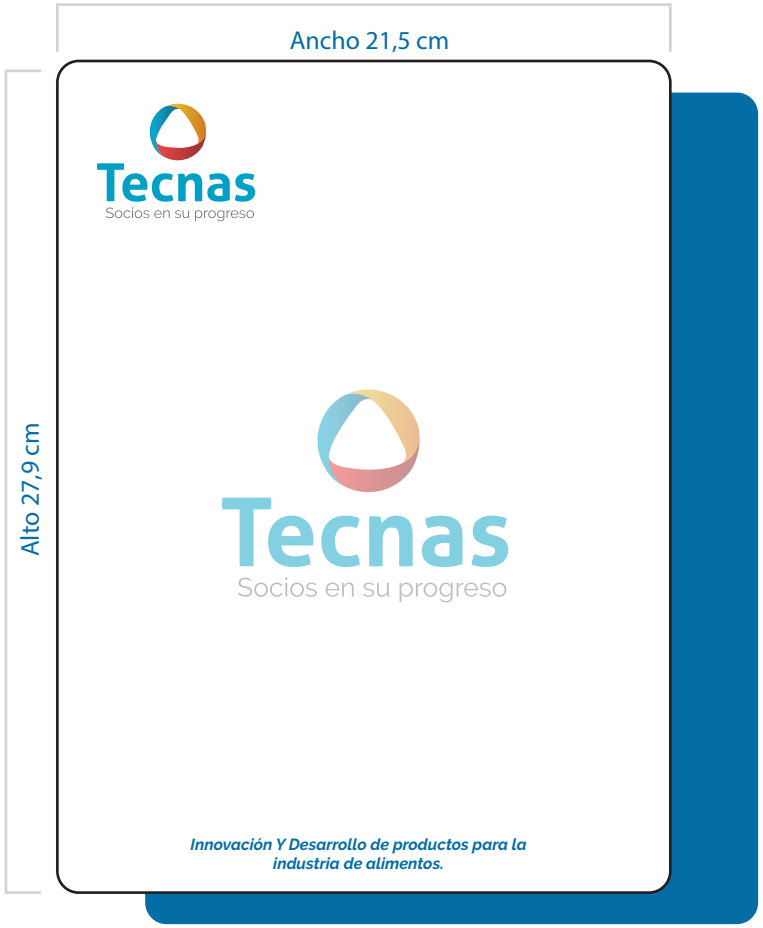


# Papeleria Corporativa









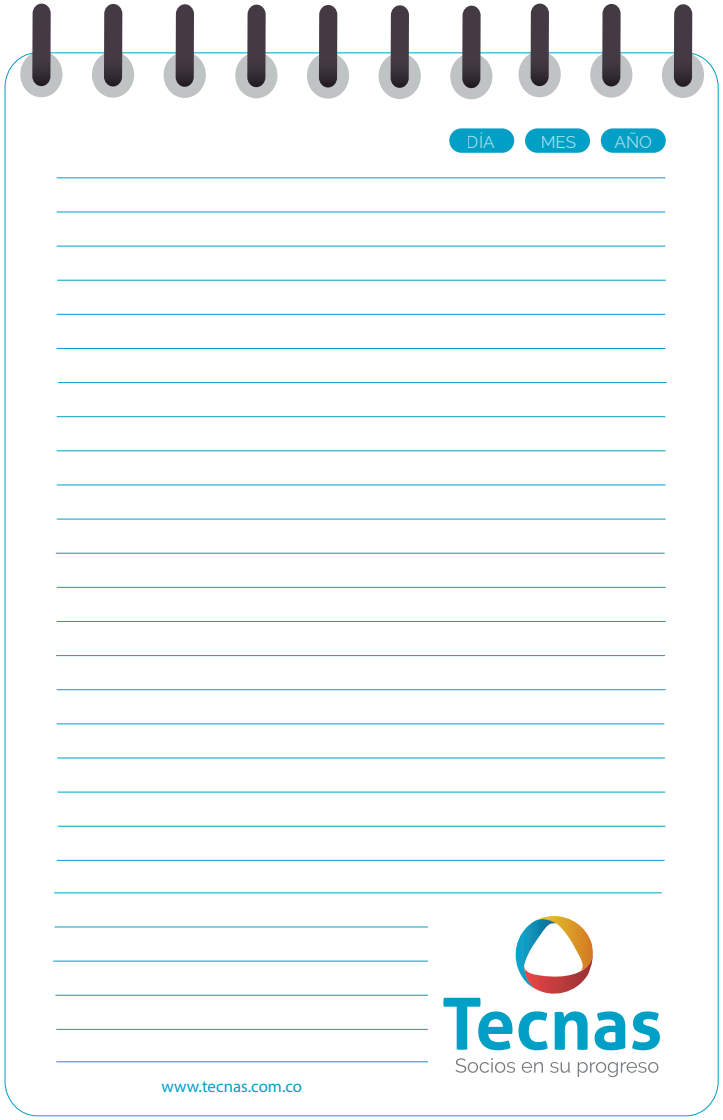
# Agendas


30
años
creciendo juntos
Tecnas
Socios en su progreso


DÍA
MES
AÑO
Tecnas
Socios en su progreso
• Proteinas
• Ingredientes para panaderia y lácteos
• Bases para bebidas
• Té, energizantes, malteadas
• Complementos nutricionales
• Limpieza y desinfección

# Libretas


Innovación Y Desarrollo
de productos para la
industria de alimentos.
Tecnas
Socios en su progreso


DÍA
MES
AÑO
Tecnas
Socios en su progreso
www.tecnas.com.co


Tecnas

# Boletines Online

Tecnas
Socios en su progreso

## INGREDIENTES AVANZADOS

*Soluciones integrales, asesoría técnica innovación y desarrollo para la industria cárnica en Colombia.*



| | |
|---|---|
| COLOR | *Colores naturales, amplia gama de tonos.* |
| SABOR | *Sabores naturales<br>Sabores tipo madurado<br>Sabore cárnicos concentrados* |
| TEXTURA | *Proteinas vegetales.<br>Proteinas animeles.<br>Carregeninas y fibras.* |

*Investigación*
*Desarrollo * Innovación*
Para la industria de alimentos

www.tecnas.com.co
Tecnas Tecnasoficial

Tecnas
Socios en su progreso

## SABOR A PAVO

Los productos de pavo están ganando una posición importante en la preferencia de los consumiduroes, pues están asociados a notables caracteristicas nutricionales y saludables son bajos en grasa y colesterol, muy altos en contenido proteico e ideales para la dieta de deportistas, niños y adultos mayores. En Tecnas S.A. hemos desarrollado una linea de saborización especial para resaltar las caracteristicas de sabor y aroma más apreciadas al pavo.



### Perfiles de aroma y sabor para sus derivados cárnicos

- Bajos en sodio
- Sin sal añadida
- Sin gluten adicionado
- Sin colorantes ni conservantes
- Libre de glutamato monosódico
- Tenues notas especiadas que redondean el sabor de cada producto.
- Perfiles muy cárnicos, propios del pavo, que se diferencian claramente de los sabores de pollo.

***En Tecnas innovamos para su crecimiento, marcamos la diferencia, buscamos soluciones para usted!***

*Investigación*
*Desarrollo * Innovación*
Para la industria de alimentos

www.tecnas.com.co
Tecnas Tecnasoficial

Tecnas
Socios en su progreso

## Saborizantes Plus Tecnas S. A
## màs sabor, menos dosis para productos càrnicos

Nuestros productos evolucionan, ahora màs concentrados, perfiles selectos y acordas con las exigencias legales de reducciòn de sodio que favorecen la salud y el bienestar.



### Ventajas

- Bajos en sodio
- Sin gluten adicionado
- Sin colorantes ni conservantes
- Libre de glutamato monosódico
- Productos en polvo con dosis entre 2 - 5 kg
- No contiene anticompactante, lo que los hace menos irritantes.
- Requiere menos espacio de almacenamiento.

**En Tecnas diseñamos cualquier perfil de sabor segùn su necesidad y preferencias del cliente.**

Para mayor informaciòn de solicitud y muestras comuniquese:

*tecnas@tecnas.com.co*

*Investigación*
*Desarrollo * Innovación*
Para la industria de alimentos

Tecnas
Socios en su progreso

## Reemplazante de huevo para salsas emulsionadas.

El reemplazante de huevo para salsas emulsionadas, es una mezcla en polvo de proteínas con emulsificantes (mono y diglicéridos), que permite el desarrollo de productos emulsionados tipo mayonesa y sus mezclas, sin la inclusión de huevo, en olvo o yema de huevo en polvo.



### Beneficios Claves

- Permite el desarrollo de productos libre de colesterol.
- Empleo de menores dosis en comparación con huevo o yema de huevo.
- No implica cambios al proceso de producción.
- No requiere condiciones especiales de manipulación o almacenamiento.

### Por qué considerar un ingrediente como el reemplazante de huevo?

El reemplazo de ingredientes y aditivos en el lanzamiento de nuevos productos a nivel global, ha mostrado un aumento significativo en los últimos años; los motivos de su crecimiento están asociados al surgimiento de formatos más atractivos para poblaciones específicas desde el punto de vista saludable y del mercadeo, lo que ha permitido generar innovación, nuevas propuestas y diversificación de productos tradicionales.

*Investigación*
*Desarrollo * Innovación*
Para la industria de alimentos

# PAGINA WEB


Tecnas
Socios en su progreso
INVESTIGACIÓN, DESARROLLO
E INNOVACIÓN PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA
INICIO
NUESTRAS LÍNEAS
SECTORES
NUESTROS SERVICIOS
NUESTROS REPRESENTADOS
INSTITUCIONAL
CONTÁCTENOS
BOLETINES
CATÁLOGOS
Nuestras certificaciones
Obtener el certificado no es el final de un proceso, es la ratificación
de un compromiso con la sociedad y con el medio ambiente.
ISO 9001
HACCP CERTIFIED
coface
FOR SAFER TRADE