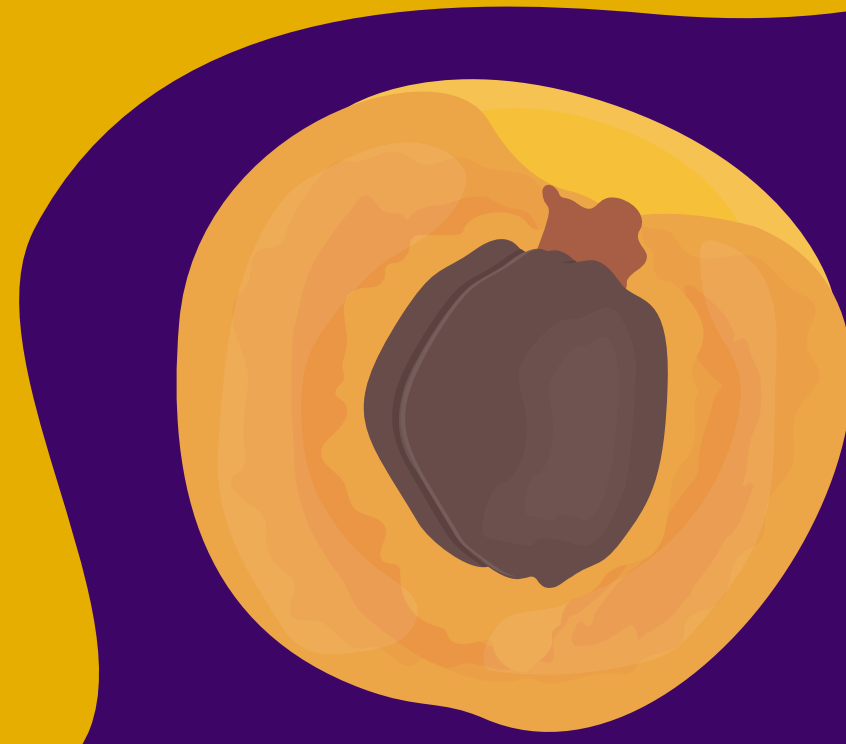
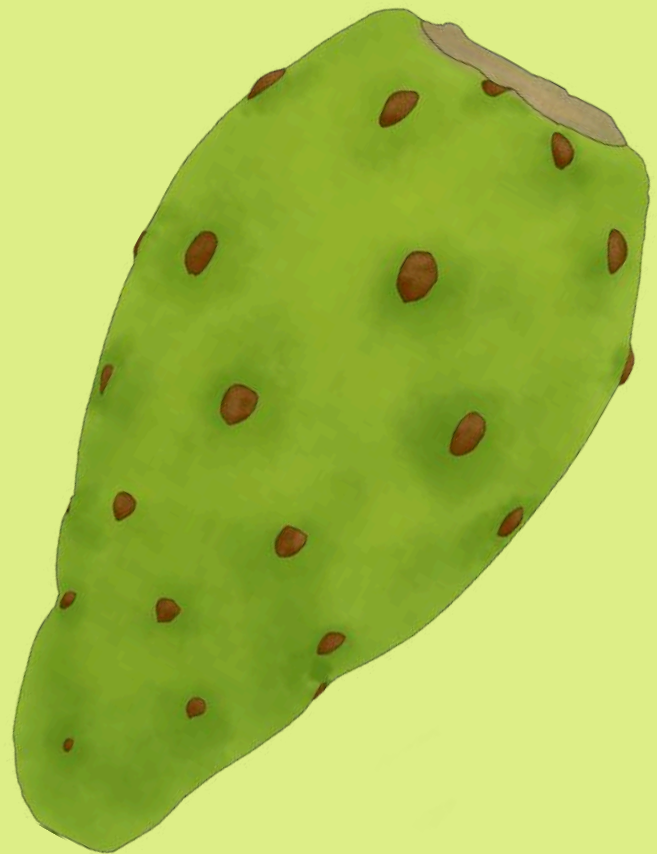




Bitácora

XOCOCÓ





“No es una figura más de chocolate, es la cultura hecha obra de arte”

Colaboradores



Ana Beiba
*Colaboradora principal
en escritura, ajuste y
reajuste de ideas.*



Sebero Ugarte Calleja
*Director del programa
Gastronomía y artes
Culinarias
Director de Tesis*



Eli Llanos Polaina
*Estudiante de Nutrición
Colaborador en escritura y en
motivos de recolección de
información.*



Isabella Abonia
*Empresaria
Elaboración de los
diferentesalebrijes
detallados en base a gama
de colores y sabores.*



Natalia Bedoya
*Diseñadora
Diseño de libro, para poder
desarrollar los diferentes
puntos de el anexo histórico
del producto.*



Molderia e
impresiones 3D
*Diseño de libro, para
poder desarrollar los
diferentes puntos de el
anexo histórico del
producto.*



Andrea Ayala
*Diseñadora
Branding e identidad visual y
diseño de empaques*



Johan
*Gastrónomo
Colaborador para
montaje de chocolatería*

¿Quiénes somos?

- Este proyecto explora conceptos culturales y artísticos a través del chocolate, conectando las tradiciones de México y Colombia.
- La gastronomía transmite identidad, historia y cultura, y este proyecto celebra la identidad cultural mediante la fusión de ingredientes y técnicas de ambos países.
- Los chocolates en forma de alebrijes, emblemáticos de la cultura mexicana, actúan como embajadores culturales, llevando consigo la esencia del arte y la tradición.



Propósito de marca

- Como marca, buscamos celebrar la rica herencia cultural de México y Colombia mediante la creación de chocolates artesanales únicos.
- Fusionamos creatividad con autenticidad para ofrecer experiencias memorables que conectan a las personas y enriquecen sus momentos y apreciación cultural a través de cada bocado.

Valores

- En Xococó, cada pieza refleja nuestra dedicación y el compromiso con la calidad, creando conexiones auténticas y memorables.

Creatividad

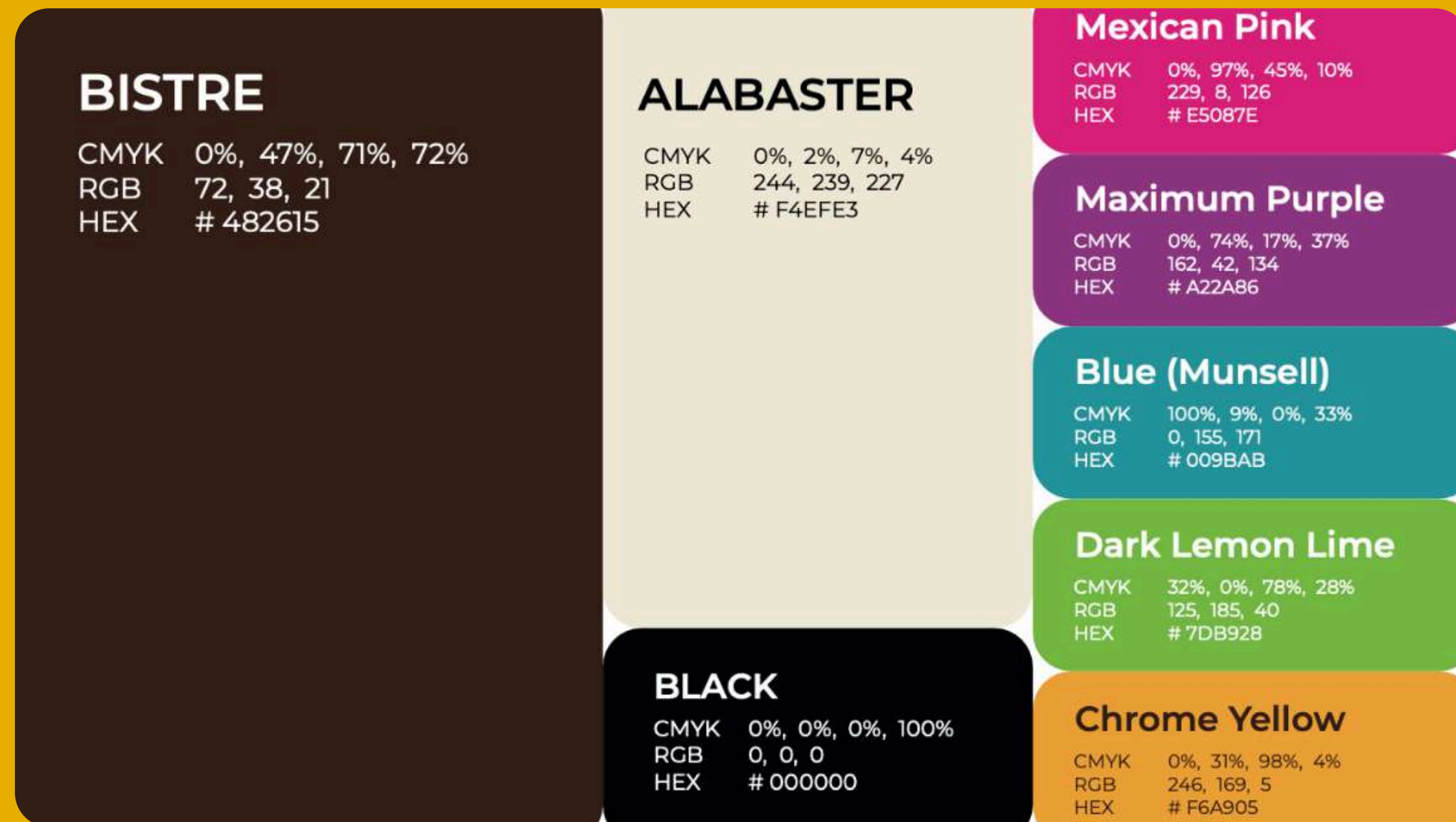
Autenticidad

Pasión

Conexión

Paleta cromática

- **Paleta Cromática**
Corresponden a todos colores que pertenecen a la marca. Está totalmente prohibido la alteración de cualquiera de ellos.
- **Paleta Primaria**
Corresponde los colores principales de la marca; estos son bistre, alabaster y negro.
- **Paleta Complementaria**
Su función es dar contraste y variedad en elementos la marca; puede emplearse en elementos gráficos y limitado a las especificaciones de la pág. 19.
Esta prohibido el uso de otro color fuera de las paletas aquí mostradas.



Tipografía

- Las tipografías complementarias corresponden a la familia tipográfica Comfortaa en sus versiones light, regular y bold para textos y Magic Retro para títulos y subtítulos.
- Estas podrán encontrarse a través de medios digitales como post o videos, y material impreso pop.

ABCDE
abcdef
12345
&?@*

Comfortaa Light

ABCDEFGHIJKLMNÑOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnñopqrstuvwxyz
1234567890?#\$\$%&/@*

Comfortaa Regular

ABCDEFGHIJKLMNÑOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnñopqrstuvwxyz
1234567890?#\$\$%&/@*

Comfortaa Bold

ABCDEFGHIJKLMNÑOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnñopqrstuvwxyz
1234567890?#\$\$%&/@*

Magic Retro

ABCDEFGHIJKLMNÑOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnñopqrstuvwxyz
1234567890?#\$\$%&/@*

bocetos
gastro x diseño

XOCORÍ

TIERRALÚ

Defantasia

XOCORÍ

XOCO

Xococó
Terralú - Tierraluz
Xocorí - Xocorá
Defantasia 3:04 PM



DEFANTASÍA

XOCORÁ

DEFANTASÍA

TIERRALUZ

XOCOCÓ



Defantasia

XOCORÍ TIERRALÚ

Defantasia

TIERRALÚ

TIERRALÚ

XOCOCÓ

XOCOCÓ
puedo salir en panna
XOCO

Proceso de diseño

- Actúa como un complemento al logotipo principal, integrando nuestro eslogan "Chocolate Colombiano con Corazón Mexicano" para ofrecer una alternativa versátil que resalta la identidad cultural de la marca.
- Esta versión del logo mantiene los elementos de diseño esenciales para asegurar coherencia con la identidad visual principal, mientras que el eslogan proporciona un enfoque distintivo. Se emplea en aplicaciones específicas.



Versión Responsiva

- A diferencia del logotipo principal, el logotipo responsivo de Xococó busca poder adaptarse a diferentes plataformas y tamaños, asegurando que la marca sea siempre reconocible y efectiva, desde dispositivos móviles hasta vallas publicitarias.

Reductividad

- El tamaño mínimo al que el logotipo responsivo puede ser reproducido es a 2 cm de ancho en medios impresos y 57 px en medios digitales.



Alebrijes: (nahualt, Oso, Iguana, Ajolote)



tekuanotl
Oso



...
Iguana



sakatochin
Teporingo



Ajoloapan
Ajolote

Registro de frutos

PITAYA

La pitaya amarilla colombiana es una fruta ovalada con pulpa dulce y numerosas semillas negras. Prefiere climas cálidos subhúmedos y suelos francos arenosos. (ICA.Constantino E.,2023).



ZAPOTE

“El zapote rojo tiene una piel áspera y una pulpa de color rojo intenso. Es común consumirlo al natural, en mermeladas y bebidas naturales” (El país, 2023).



NOPAL

El nopal (*Opuntia ficus-indica*) es una cactácea cultivada por sus propiedades nutricionales y medicinales. En Colombia, se cultiva artesanalmente en regiones semiáridas como el cañón del río Chicamocha en Santander.(Ramírez Castaño,et all.2022).



TUNA

La tuna, fruto del cactus nopal, es popular en la gastronomía mexicana y se consume en jugos, mermeladas, almíbar y licores. Jugosa y rica en fibra, favorece la digestión y es valorada en el tratamiento de la diabetes.



Registro de mermeladas primera fase



- Pitaya Amarilla criolla
- Zapote
- Limón



- Nopal
- Tuna
- Ají
- Limón



- Nopal
- Pitaya Amarilla Criolla
- Limón

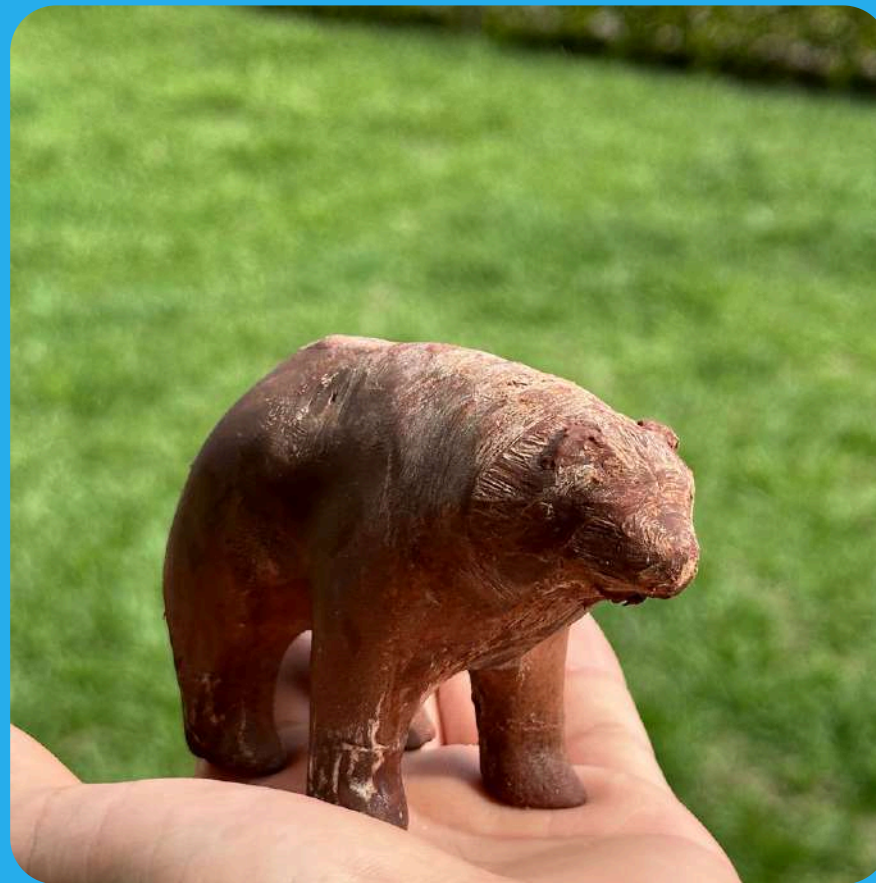
Registro del chocolate

Elaboración de diferentes fases del chocolate

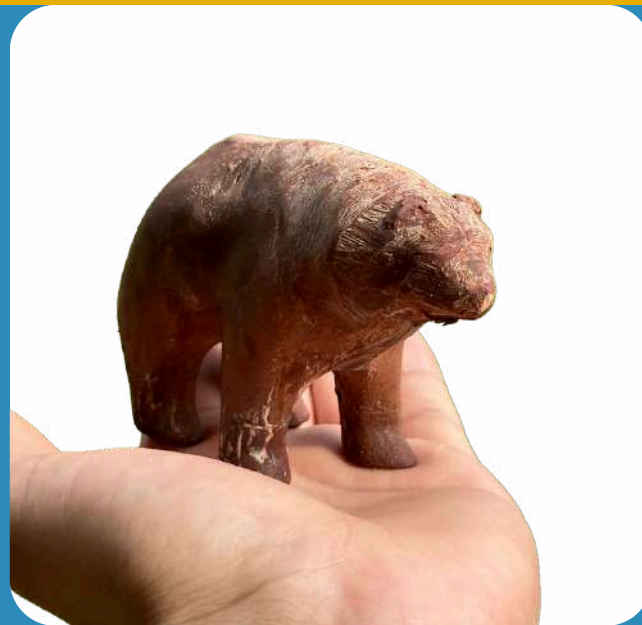


Registro del chocolate

Elaboración de diferentes fases del chocolate



Registro del chocolate ideas de franjas de colores



XOCCOCO

BISTRE

CMYK 0%, 47%, 71%, 72%
RGB 72, 38, 21
HEX # 482615

ALABASTER

CMYK 0%, 2%, 7%, 4%
RGB 244, 239, 227
HEX # F4EFE3

Mexican Pink

CMYK 0%, 97%, 45%, 10%
RGB 229, 8, 126
HEX # E5087E

Maximum Purple

CMYK 0%, 74%, 17%, 37%
RGB 162, 42, 134
HEX # A22A86

Blue (Munsell)

CMYK 100%, 9%, 0%, 33%
RGB 0, 155, 171
HEX # 009BAB

Dark Lemon Lime

CMYK 32%, 0%, 78%, 28%
RGB 125, 185, 40
HEX # 7DB928

BLACK

CMYK 0%, 0%, 0%, 100%
RGB 0, 0, 0
HEX # 000000

Chrome Yellow

CMYK 0%, 31%, 98%, 4%
RGB 246, 169, 5
HEX # F6A905

Novedades de la elaboración

Primera Fase:

- El zapote entre más calor se da mayor expansión.
- Tiene características de una gel y sin necesidad de agregarle alguna parte líquida.
- variable de sabores, resultan con un perfil bajo de sabor , se recomienda poder añadirle, sabor y poder darle determinate.



Novedades de la elaboración primera fase:

- Pruebas de sabor
- Olores no sabria que son los ingredientes
- Limon y naranja

Con chocolate :

- Nopal tuna : manzana o pepino olores, naranja
- Zapote pitaya , un descriptor diferente le vendria muy bien, ejemplo: una pimienta rosada, red pepper dulce.

Sin chocolate:

- 1: sabores muy planos, falta intensidad
- 2: Notas de pitaya muy ligeras en retrogusto, falta intensidad, perfil dulce
- 3: Notas frutales muy ligeras, perfil: fresco

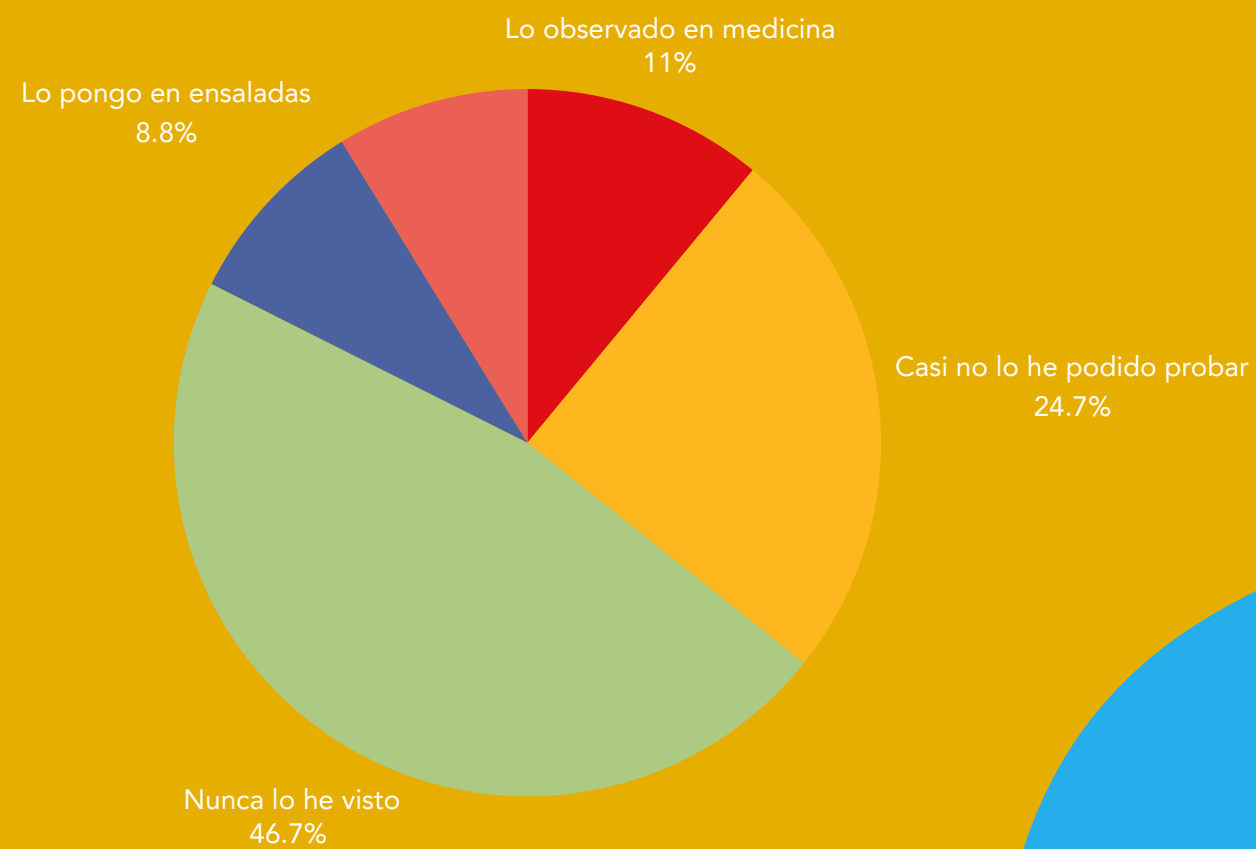
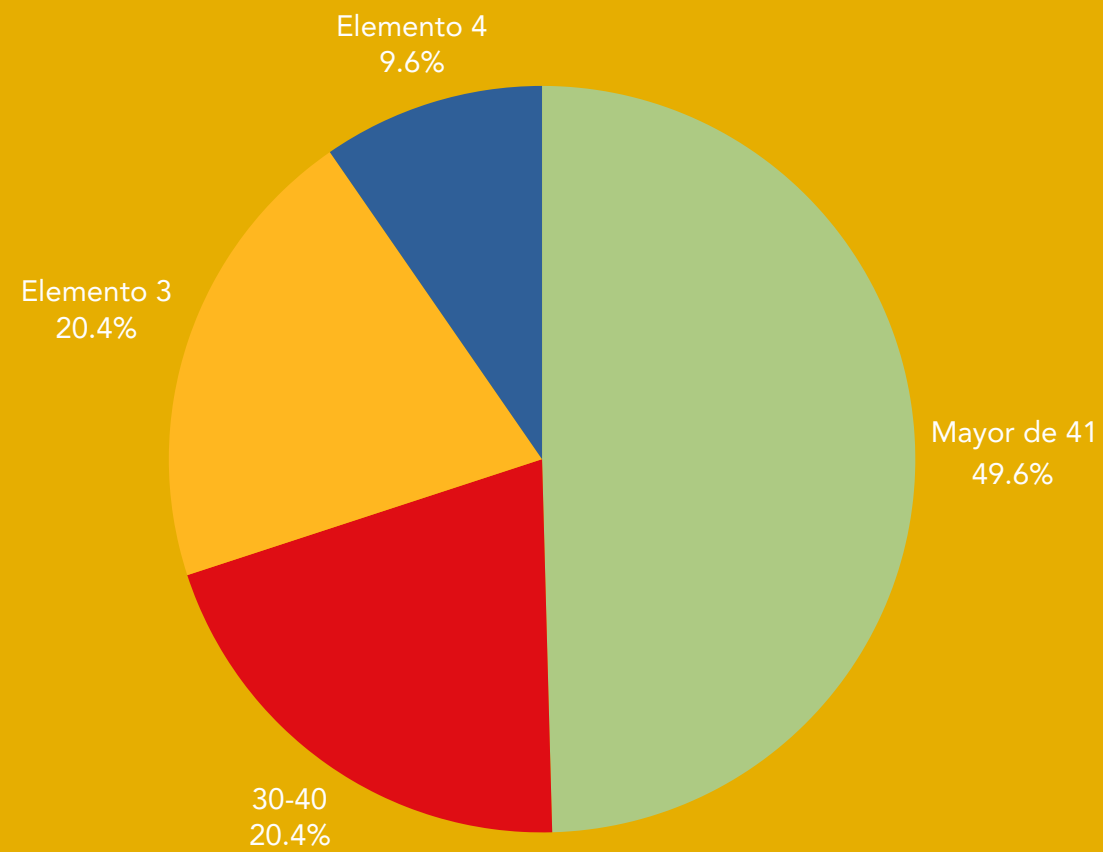


Novedades de la elaboración Segunda Fase:

- Pruebas de sabor
- Olores no sabria que son los ingredientes
- Nopal y tuna : Herbal y notas silvestres.
- Zapote y Pitaya: sabores planos pero que unidos al chocolate hacen mejor la presencia de sabor.
- Nopal y Pitaya: sabor que aporta frescura, buenos descriptores, no dulce pero si balanceado.
- Sin chocolate:
 - 1: sabores muy planos, falta intensidad.
 - 2: Notas de pitaya muy ligeras en retrogusto, falta intensidad, perfil dulce.
 - 3: Notas frutales muy ligeras, perfil: fresco.



Encuestas de percepción



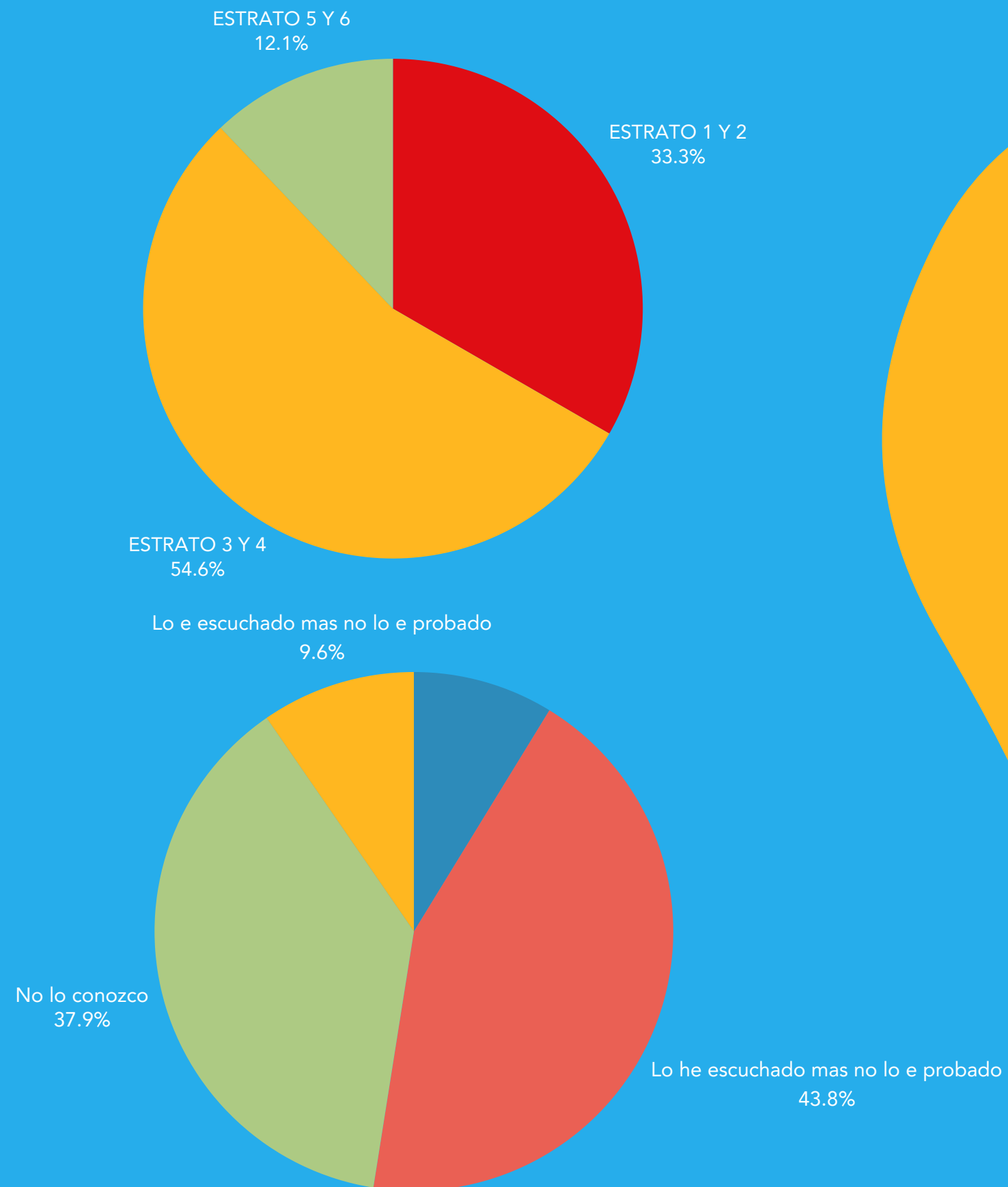
¿Que edad tienes?

En un intervalo de edad se sostiene que el publico objetivo será tomado entre 30-45 años, se tiene una disposición de compra mas efectiva.

¿Que tanto identificas el nopal?

Se reconoce que mediante la encuesta de percepción, no manejan algun conocimiento sobre el nopal , por ende es poco valorado.

Encuestas de percepción



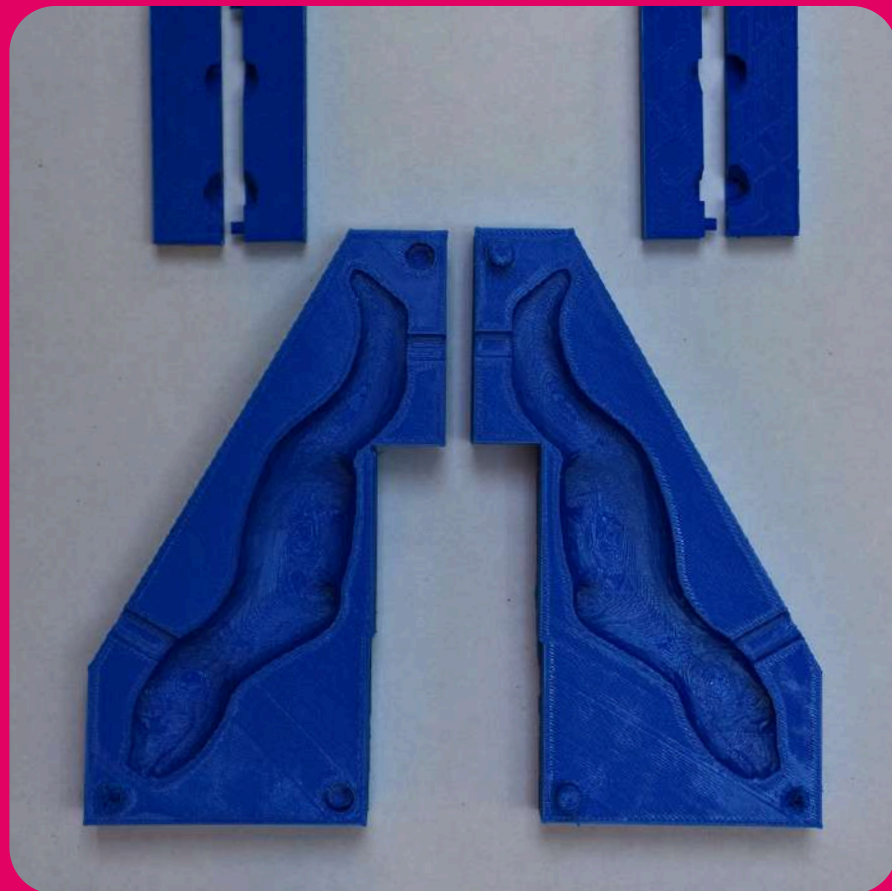
¿Que estrato perteneces?

Para los estratos 3 y 4, que suelen representar niveles socioeconómicos medios en Colombia, se recomienda nivelar precios calidad-precio.

¿Que tan familiarizado te sientes con el fruto del nopal "Tuna"?

El fruto del nopal no es tan consumido, pero si a resonado por medio de redes sociales y viajes de las personas, pocos lo han probado.

Moldes de pruebas en material de impresión 3D



Moldes de otro tipo de materiales



Fases 3D para diseño de cada esquema de



Moldes: elaboración de fases con "tipo vela"



Mapa de *Empatía*

¿QUÉ PIENSA Y SIENTE?

Quiero disfrutar de productos de buena calidad
Importancia de poder apoyar en diferentes practicas
Donde puedo yo encontrar un chocolate con sabores diferentes.



¿QUÉ OYE?

Se evalúa con recomendaciones de amigos, opiniones de personajes del campo o no del campo.

¿QUÉ VE?

Publicaciones de redes sociales, anuncios de productos y producción del mismo.

¿QUÉ DICE Y HACE?

Comparte recomendaciones en redes sociales, reseñas positivas, comunidades en linea.

¿QUÉ LE DUELE?

No poder encontrar sabores curiosos en chocolatería y poder dirigir, en diferentes variables del momento.

¿A QUÉ ASPIRA?

Poder proponer un idea de negocio basándose en diferentes puntos desde la elaboración de productos hasta la constante publicidad.