



UNIVERSIDAD DE TARAPACÁ  
*Universidad del Estado*

**FAE** Facultad de  
Administración  
y Economía

*dm* DISEÑO  
MULTIMEDIA

**EDIT** Escuela de  
Diseño e Innovación  
Tecnológica

# ***INFORME DE PRÁCTICA LABORAL I -2023-***

Fernanda Valencia Ceballos  
Pyme Alpacay  
Diseño Multimedia

<b>1. Introducción.....</b>	<b>Página 2</b>
<b>2. Objetivos.....</b>	<b>Página 3</b>
2.1 Objetivo general	
2.2 Objetivo específico	
<b>2.3 Actividades realizadas.....</b>	<b>Página 4</b>
<b>3. Descripción general de la empresa.....</b>	<b>Página 5</b>
<b>4. Descripción del trabajo realizado.....</b>	<b>Página 6</b>
4.1 Logotipo	
4.2 Etiquetas productos.....	Página 7
4.3 Tarjeta de presentación.....	Página 8
4.5 Stickers.....	Página 9
4.6 Visual de redes sociales.....	Página 10
<b>5. Experiencias Adquiridas.....</b>	<b>Página 11</b>
5.1 Conocimientos técnicos adquiridos	
5.2 Habilidades Adquiridas	
<b>6. Conclusión.....</b>	<b>Página 12</b>
<b>7. Referencias y Anexos.....</b>	<b>Página 13</b>

# *1. Introducción*

La práctica laboral I permite a los estudiantes de segundo año de la carrera de Diseño Multimedia, comenzar un temprano ingreso al campo laboral al que nos veremos insertos una vez hayamos finalizado con éxito nuestra etapa universitaria. Gracias a este espacio somos capaces de obtener un primer contacto con la realidad laboral, de demostrar nuestros conocimientos, habilidades y destrezas obtenidas en nuestro primer año de universidad, así como en el inicio de nuestro segundo año.

En este presente informe se expone de manera gráfica el proceso realizado en las correspondientes 64 horas. A través de la descripción del proceso y los resultados obtenidos en la ejecución de diversos proyectos, en colaboración con mi compañera Sofía Salinas, a favor del crecimiento de la identidad gráfica de la Pyme local asignada Alpacay.

## ***2. Objetivos***

### ***2.1 Objetivo General***

Rediseñar la identidad corporativa de la Pyme correspondiente.

### ***2.2 Objetivos Específicos***

- Desarrollar una comunicación efectiva con el empleador para una correcta estrategia para la resolución de los problemas planteados.
- Planificar propuestas creativas mediante la observación de la antigua identidad del emprendimiento
- Aplicar conocimientos académicos e interpersonales adquiridos en los 3 previos semestres.

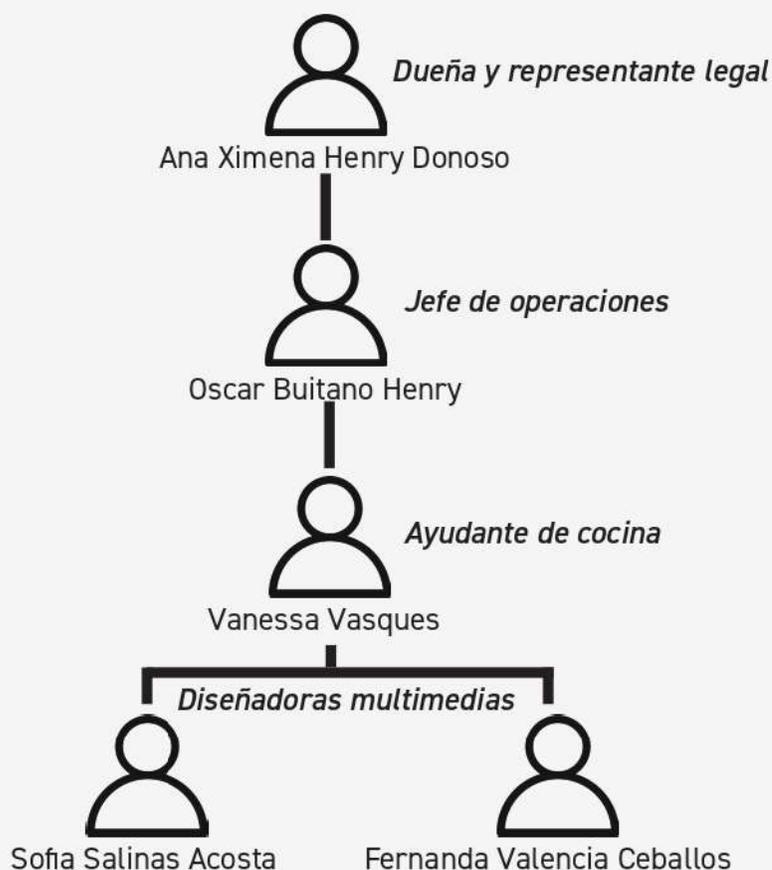
### ***2.3 Actividades Realizadas***

- Recopilación de referencias gráficas para establecer un plan de proceso creativo de bocetajes.
- Participación activa en reuniones para organizar ideas, dialogar propuestas y mostrar resultados.
- Creación de nuevo Isologotipo y sus derivados, junto al diseño de etiquetas y tarjeta de presentación.

### 3. Descripción general de la empresa

Alpacay es un emprendimiento familiar que elabora una gran variedad de productos alimenticios hechos con ingredientes de la zona, representando a la ciudad en donde nació Alpacay; Arica.

Este emprendimiento utiliza para la producción de sus alimentos la energía renovable como lo es la energía solar, junto con una economía circular al poder adquirir de sus vecinos en Lluta los ingredientes necesarios, de los cuales también cultivan de manera sustentable, sin desperdiciar y dándole un nuevo sentido a la producción local de agricultores de Lluta.



## 4. Descripción del trabajo realizado

### 4.1 Identidad de Marca

En las primeras reuniones, nuestra empleadora nos hizo saber lo poco satisfecha que se sentía con su, en ese entonces, actual logo. Por lo que comenzamos con la búsqueda de una nueva identidad de marca. Junto con mi compañera Sofia Salinas, hicimos una recopilación tanto de logos y paletas de colores. Realizamos reuniones para definir el logo, logrando mostrar más de 30 bocetos. Finalmente se escoge la tipografía, paleta de colores e imagen logrando un resultado que dejó satisfecha a nuestra empleadora.



IMAGOTIPO  
Y  
VARIACIONES

PATRÓN  
DECORATIVO

TIPOGRAFÍA

PALETA DE  
COLORES

# ETIQUETAS

## 4.2 Etiquetas productos

Lo siguiente que decidimos realizar fueron las etiquetas para los frascos de mermeladas, priorizando los sabores Mango Mracuyá, Guayaba De Arica y Tomate A La Naranja. Se hicieron las mediciones correspondientes, y se realizaron cambios para las etiquetas de 200gr y 400gr

ETIQUETA 200GR

<p><b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b> PORCIÓN: 50G APROX. PORCIONES POR ENVASE: 4</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>100G</th> <th>1 PORCIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ENERGÍA (KCAL)</td> <td>250</td> <td>125</td> </tr> <tr> <td>PROTEÍNAS (G)</td> <td>0,36</td> <td>0,18</td> </tr> <tr> <td>HIDRATOS DE CARBONO</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>  DISPONIBLES (G)</td> <td>81,3</td> <td>30,7</td> </tr> <tr> <td>  AZÚCARES TOTALES (G)</td> <td>81</td> <td>30,8</td> </tr> <tr> <td>  SODIO (MG)</td> <td>3,56</td> <td>1,79</td> </tr> </tbody> </table> <p>INGREDIENTES: AZÚCAR, PULPA DE MANGO, PULPA DE MARACUYÁ, Jugo de LIMÓN.</p>		100G	1 PORCIÓN	ENERGÍA (KCAL)	250	125	PROTEÍNAS (G)	0,36	0,18	HIDRATOS DE CARBONO			DISPONIBLES (G)	81,3	30,7	AZÚCARES TOTALES (G)	81	30,8	SODIO (MG)	3,56	1,79	<p><b>MANGO MARACUYÁ</b></p> <p>ALTO EN AZÚCARES</p> <p>200 GR</p> <p>LIBRE DE PRESERVANTES</p> <p>SUOZ NATURAL</p> <p>LIBRE DE COLORANTES</p> <p>MERMELEDA ARTESANAL</p> <p>PRODUCTO CHILENO</p> <p>RECETA CON MENOS DE 10 INGREDIENTES. SIN AZÚCAR ADICIONADO. SIN AZÚCAR EN LA ETIQUETA. SIN AZÚCAR EN LA ETIQUETA. SIN AZÚCAR EN LA ETIQUETA. SIN AZÚCAR EN LA ETIQUETA.</p>
	100G	1 PORCIÓN																				
ENERGÍA (KCAL)	250	125																				
PROTEÍNAS (G)	0,36	0,18																				
HIDRATOS DE CARBONO																						
DISPONIBLES (G)	81,3	30,7																				
AZÚCARES TOTALES (G)	81	30,8																				
SODIO (MG)	3,56	1,79																				

<p><b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b> PORCIÓN: 50G APROX. PORCIONES POR ENVASE: 4</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>100G</th> <th>1 PORCIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ENERGÍA (KCAL)</td> <td>250</td> <td>125</td> </tr> <tr> <td>PROTEÍNAS (G)</td> <td>0,36</td> <td>0,18</td> </tr> <tr> <td>HIDRATOS DE CARBONO</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>  DISPONIBLES (G)</td> <td>81,3</td> <td>30,7</td> </tr> <tr> <td>  AZÚCARES TOTALES (G)</td> <td>81</td> <td>30,8</td> </tr> <tr> <td>  SODIO (MG)</td> <td>3,56</td> <td>1,79</td> </tr> </tbody> </table> <p>INGREDIENTES: AZÚCAR, PULPA DE MANGO, PULPA DE MARACUYÁ, Jugo de LIMÓN.</p>		100G	1 PORCIÓN	ENERGÍA (KCAL)	250	125	PROTEÍNAS (G)	0,36	0,18	HIDRATOS DE CARBONO			DISPONIBLES (G)	81,3	30,7	AZÚCARES TOTALES (G)	81	30,8	SODIO (MG)	3,56	1,79	<p><b>GUAYABA DE ARICA</b></p> <p>ALTO EN AZÚCARES</p> <p>200 GR</p> <p>LIBRE DE PRESERVANTES</p> <p>SUOZ NATURAL</p> <p>LIBRE DE COLORANTES</p> <p>MERMELEDA ARTESANAL</p> <p>PRODUCTO CHILENO</p> <p>RECETA CON MENOS DE 10 INGREDIENTES. SIN AZÚCAR ADICIONADO. SIN AZÚCAR EN LA ETIQUETA. SIN AZÚCAR EN LA ETIQUETA. SIN AZÚCAR EN LA ETIQUETA. SIN AZÚCAR EN LA ETIQUETA.</p>
	100G	1 PORCIÓN																				
ENERGÍA (KCAL)	250	125																				
PROTEÍNAS (G)	0,36	0,18																				
HIDRATOS DE CARBONO																						
DISPONIBLES (G)	81,3	30,7																				
AZÚCARES TOTALES (G)	81	30,8																				
SODIO (MG)	3,56	1,79																				

<p><b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b> PORCIÓN: 50G APROX. PORCIONES POR ENVASE: 4</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>100G</th> <th>1 PORCIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ENERGÍA (KCAL)</td> <td>250</td> <td>125</td> </tr> <tr> <td>PROTEÍNAS (G)</td> <td>0,36</td> <td>0,18</td> </tr> <tr> <td>HIDRATOS DE CARBONO</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>  DISPONIBLES (G)</td> <td>81,3</td> <td>30,7</td> </tr> <tr> <td>  AZÚCARES TOTALES (G)</td> <td>81</td> <td>30,8</td> </tr> <tr> <td>  SODIO (MG)</td> <td>3,56</td> <td>1,79</td> </tr> </tbody> </table> <p>INGREDIENTES: AZÚCAR, PULPA DE MANGO, PULPA DE NARANJA, Jugo de LIMÓN.</p>		100G	1 PORCIÓN	ENERGÍA (KCAL)	250	125	PROTEÍNAS (G)	0,36	0,18	HIDRATOS DE CARBONO			DISPONIBLES (G)	81,3	30,7	AZÚCARES TOTALES (G)	81	30,8	SODIO (MG)	3,56	1,79	<p><b>TOMATE A LA NARANJA</b></p> <p>ALTO EN AZÚCARES</p> <p>200 GR</p> <p>LIBRE DE PRESERVANTES</p> <p>SUOZ NATURAL</p> <p>LIBRE DE COLORANTES</p> <p>MERMELEDA ARTESANAL</p> <p>PRODUCTO CHILENO</p> <p>RECETA CON MENOS DE 10 INGREDIENTES. SIN AZÚCAR ADICIONADO. SIN AZÚCAR EN LA ETIQUETA. SIN AZÚCAR EN LA ETIQUETA. SIN AZÚCAR EN LA ETIQUETA. SIN AZÚCAR EN LA ETIQUETA.</p>
	100G	1 PORCIÓN																				
ENERGÍA (KCAL)	250	125																				
PROTEÍNAS (G)	0,36	0,18																				
HIDRATOS DE CARBONO																						
DISPONIBLES (G)	81,3	30,7																				
AZÚCARES TOTALES (G)	81	30,8																				
SODIO (MG)	3,56	1,79																				

<p><b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b> PORCIÓN: 50G APROX. PORCIONES POR ENVASE: 8</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>100G</th> <th>1 PORCIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ENERGÍA (KCAL)</td> <td>250</td> <td>125</td> </tr> <tr> <td>PROTEÍNAS (G)</td> <td>0,36</td> <td>0,18</td> </tr> <tr> <td>HIDRATOS DE CARBONO</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>  DISPONIBLES (G)</td> <td>81,3</td> <td>30,7</td> </tr> <tr> <td>  AZÚCARES TOTALES (G)</td> <td>81</td> <td>30,8</td> </tr> <tr> <td>  SODIO (MG)</td> <td>3,56</td> <td>1,79</td> </tr> </tbody> </table> <p>INGREDIENTES: AZÚCAR, PULPA DE MANGO, PULPA DE MARACUYÁ, Jugo de LIMÓN.</p>		100G	1 PORCIÓN	ENERGÍA (KCAL)	250	125	PROTEÍNAS (G)	0,36	0,18	HIDRATOS DE CARBONO			DISPONIBLES (G)	81,3	30,7	AZÚCARES TOTALES (G)	81	30,8	SODIO (MG)	3,56	1,79	<p><b>MANGO MARACUYÁ</b></p> <p>ALTO EN AZÚCARES</p> <p>400 GR</p> <p>LIBRE DE PRESERVANTES</p> <p>SUOZ NATURAL</p> <p>LIBRE DE COLORANTES</p> <p>MERMELEDA ARTESANAL</p> <p>PRODUCTO CHILENO</p> <p>RECETA CON MENOS DE 10 INGREDIENTES. SIN AZÚCAR ADICIONADO. SIN AZÚCAR EN LA ETIQUETA. SIN AZÚCAR EN LA ETIQUETA. SIN AZÚCAR EN LA ETIQUETA. SIN AZÚCAR EN LA ETIQUETA.</p>
	100G	1 PORCIÓN																				
ENERGÍA (KCAL)	250	125																				
PROTEÍNAS (G)	0,36	0,18																				
HIDRATOS DE CARBONO																						
DISPONIBLES (G)	81,3	30,7																				
AZÚCARES TOTALES (G)	81	30,8																				
SODIO (MG)	3,56	1,79																				

<p><b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b> PORCIÓN: 50G APROX. PORCIONES POR ENVASE: 8</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>100G</th> <th>1 PORCIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ENERGÍA (KCAL)</td> <td>250</td> <td>125</td> </tr> <tr> <td>PROTEÍNAS (G)</td> <td>0,36</td> <td>0,18</td> </tr> <tr> <td>HIDRATOS DE CARBONO</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>  DISPONIBLES (G)</td> <td>81,3</td> <td>30,7</td> </tr> <tr> <td>  AZÚCARES TOTALES (G)</td> <td>81</td> <td>30,8</td> </tr> <tr> <td>  SODIO (MG)</td> <td>3,56</td> <td>1,79</td> </tr> </tbody> </table> <p>INGREDIENTES: AZÚCAR, PULPA DE MANGO, PULPA DE MARACUYÁ, Jugo de LIMÓN.</p>		100G	1 PORCIÓN	ENERGÍA (KCAL)	250	125	PROTEÍNAS (G)	0,36	0,18	HIDRATOS DE CARBONO			DISPONIBLES (G)	81,3	30,7	AZÚCARES TOTALES (G)	81	30,8	SODIO (MG)	3,56	1,79	<p><b>GUAYABA DE ARICA</b></p> <p>ALTO EN AZÚCARES</p> <p>400 GR</p> <p>LIBRE DE PRESERVANTES</p> <p>SUOZ NATURAL</p> <p>LIBRE DE COLORANTES</p> <p>MERMELEDA ARTESANAL</p> <p>PRODUCTO CHILENO</p> <p>RECETA CON MENOS DE 10 INGREDIENTES. SIN AZÚCAR ADICIONADO. SIN AZÚCAR EN LA ETIQUETA. SIN AZÚCAR EN LA ETIQUETA. SIN AZÚCAR EN LA ETIQUETA. SIN AZÚCAR EN LA ETIQUETA.</p>
	100G	1 PORCIÓN																				
ENERGÍA (KCAL)	250	125																				
PROTEÍNAS (G)	0,36	0,18																				
HIDRATOS DE CARBONO																						
DISPONIBLES (G)	81,3	30,7																				
AZÚCARES TOTALES (G)	81	30,8																				
SODIO (MG)	3,56	1,79																				

<p><b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b> PORCIÓN: 50G APROX. PORCIONES POR ENVASE: 8</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>100G</th> <th>1 PORCIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ENERGÍA (KCAL)</td> <td>250</td> <td>125</td> </tr> <tr> <td>PROTEÍNAS (G)</td> <td>0,36</td> <td>0,18</td> </tr> <tr> <td>HIDRATOS DE CARBONO</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>  DISPONIBLES (G)</td> <td>81,3</td> <td>30,7</td> </tr> <tr> <td>  AZÚCARES TOTALES (G)</td> <td>81</td> <td>30,8</td> </tr> <tr> <td>  SODIO (MG)</td> <td>3,56</td> <td>1,79</td> </tr> </tbody> </table> <p>INGREDIENTES: AZÚCAR, PULPA DE MANGO, PULPA DE NARANJA, Jugo de LIMÓN.</p>		100G	1 PORCIÓN	ENERGÍA (KCAL)	250	125	PROTEÍNAS (G)	0,36	0,18	HIDRATOS DE CARBONO			DISPONIBLES (G)	81,3	30,7	AZÚCARES TOTALES (G)	81	30,8	SODIO (MG)	3,56	1,79	<p><b>TOMATE A LA NARANJA</b></p> <p>ALTO EN AZÚCARES</p> <p>400 GR</p> <p>LIBRE DE PRESERVANTES</p> <p>SUOZ NATURAL</p> <p>LIBRE DE COLORANTES</p> <p>MERMELEDA ARTESANAL</p> <p>PRODUCTO CHILENO</p> <p>RECETA CON MENOS DE 10 INGREDIENTES. SIN AZÚCAR ADICIONADO. SIN AZÚCAR EN LA ETIQUETA. SIN AZÚCAR EN LA ETIQUETA. SIN AZÚCAR EN LA ETIQUETA. SIN AZÚCAR EN LA ETIQUETA.</p>
	100G	1 PORCIÓN																				
ENERGÍA (KCAL)	250	125																				
PROTEÍNAS (G)	0,36	0,18																				
HIDRATOS DE CARBONO																						
DISPONIBLES (G)	81,3	30,7																				
AZÚCARES TOTALES (G)	81	30,8																				
SODIO (MG)	3,56	1,79																				

ETIQUETA 400GR

## 4.3 Tarjeta de presentación

Nuestra empleadora nos invito al evento "Arica Barroca", donde pudimos ver de primera mano la venta y presentación de los diversos productos, tambien nos dimos cuenta que la pyme no tenia tarjeta de presentación, por lo que ese día se comenzo con la planificación de esta. Despues de los bocetos presentados, se realizaron los cambios solicitados lolgrando un resultado que dejo conforme a nuestra empleadora.



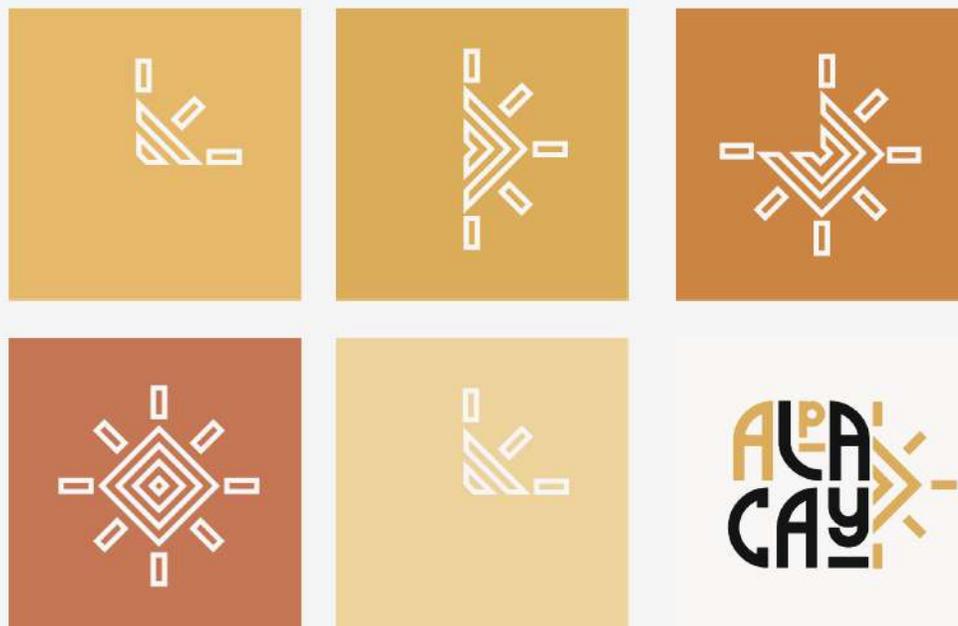
## 4.4 Stickers

Se crea un sticker de seguridad para el sellado de los productos en frasco. Posterior a eso, se crea un sticker clásico.



## 4.5 Visual de redes sociales

Tras definir la identidad visual de la pyme, proseguimos a mejorar la apariencia de las redes sociales, comenzando por Instagram. Se crea un slogan, imagenes para iconos de las historias destacadas y la foto de perfil con el nuevo logo



# *5. Experiencias Adquiridas*

## *5.1 Conocimientos técnicos adquiridos*

Aplicación de la teoría del color y composición para el diseño de proyectos.

Progreso de aprendizaje en la gestión de desarrollo de proyectos y la administración de tiempo.

Desarrollo en la comunicación efectiva de ideas y conceptos de diseño con mi compañera y cliente.

Usos de conocimientos previos y extras en el manejo de Adobe Illustrator.

## *5.2 Habilidades adquiridas*

### *Trabajo en equipo y comunicación efectiva:*

Al compartir una misma meta sin una imagen exacta del resultado, la claridad comunicacional y coordinación se hicieron presentes en el ambiente laboral con mi compañera.

### *Creatividad y confianza:*

Hubo un considerable crecimiento de creatividad y confianza al momento de dar mis ideas y opiniones, siendo oídas y recibidas de forma amables.

### *Responsabilidad y gestión del tiempo:*

Se debía coordinar el tiempo con mi compañera y a su vez con los trabajos de otros ramos para rendir al 100% y dar el mejor resultado.

## 6. *Conclusión*

Mi experiencia en esta práctica laboral ha sido extremadamente enriquecedora y gratificante. Durante este período, he tenido la oportunidad de aplicar y desarrollar mis habilidades y conocimientos adquiridos durante mi formación académica, al tiempo que he aprendido nuevas técnicas y enfoques directamente en el entorno profesional.

Durante mi tiempo trabajando con la Pyme ALPACAY, he trabajado en diversos proyectos de diseño, creando un vínculo tanto con mi empleadora Ana Ximena Henry Donosoy mi compañera Sofía Salinas Acosta. Esta experiencia me ha permitido comprender en profundidad los desafíos y las demandas del mundo real del diseño, así como la importancia de la comunicación efectiva y la gestión del tiempo en un entorno laboral.

En resumen, mi práctica laboral ha sido una experiencia transformadora que ha fortalecido mi pasión por el diseño y ha afianzado mi decisión de seguir una carrera en este campo. Me siento agradecida por la oportunidad de aprender y crecer profesionalmente, y estoy segura de que los conocimientos y habilidades adquiridos durante esta práctica me serán de gran valor en mi futuro desarrollo como diseñadora.

## *7. Referencias y anexo*

Instagram ALPACAY

[https://www.instagram.com/productos\\_alpacay/](https://www.instagram.com/productos_alpacay/)

Pintererst en conjunto

<https://www.pinterest.cl/defxrrr/alpacay/>

ANEXO

[https://drive.google.com/drive/folders/1YoM-5yRG9IrWRtoVFOMe8MIOHnzAxb28?usp=share\\_link](https://drive.google.com/drive/folders/1YoM-5yRG9IrWRtoVFOMe8MIOHnzAxb28?usp=share_link)