



INFORME DE PRÁCTICA II

SOFÍA SALINAS ACOSTA

ALPACAY

DICIEMBRE 2023

ÍNDICE

1	Introducción	3
2	Objetivos	4
	2.1 <i>Objetivo General</i>	
	2.2 <i>Objetivo Específicos</i>	
	2.3 <i>Actividades Realizadas</i>	
3	Descripción general	5
	de la empresa	
4	Descripción del	6
	trabajo realizado	
	4.0 <i>Etiquetas 1</i>	
	4.1 <i>Etiquetas 2</i>	7
	4.2 <i>Stickers, Video de redes</i>	8
	4.3 <i>Cartones</i>	9
5	Experiencias Adquiridas	10
	5.1 <i>Conocimientos</i>	
	<i>Técnicos Adquiridos</i>	
	5.2 <i>Habilidades Adquiridas</i>	
6	Conclusión	11
7	Referencias y Anexo	

1.

INTRODUCCIÓN

La práctica laboral es un espacio lleno de oportunidades para palpar por primera vez el campo laboral, en donde puedes poner a prueba tus habilidades en un espacio nuevo con personas nuevas.

Este es un proyecto que me permitió demostrar mis conocimientos académicos adquiridos durante mi primer año y parte del segundo, en una experiencia real de trabajo bajo el objetivo de reconstruir la imagen visual de una Pyme Local llamado "Alpacay", ayudando a mejorar un emprendimiento y a su vez adquiriendo conocimientos del área.

En este informe se verá detallado el proceso creativo, toma de decisiones y resultados obtenidos en este informe de mi práctica laboral II en donde apliqué junto a mi compañera Fernanda Valencia.

2.1 *Objetivos Generales*

Retomar planes y ponerlos en marcha, creando nuevas etiquetas de productos recientes y contenido de redes.

2.2 *Objetivos Específicos*

- Desarrollar una comunicación efectiva para realizar una buena estrategia hacia los problemas puntuados.
- Planificar propuestas creativas mediante la observación crítica de la antigua identidad corporativa del emprendimiento.
- Aplicar conocimientos académicos para el desarrollo de los proyectos acordados en reuniones determinadas.

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 nuevas etiquetas y sus derivados.

3.

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA EMPRESA

Información 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.

Organigrama



DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO REALIZADO

4.

Etiquetas: Pastas

Con nuevas metas por delante, nuestra empleadora realizó el pedido de 3 etiquetas para frascos pequeños: Pasta de Albahaca, Pasta de Ajo Negro y Tomate seco.

Utilizando los colores de los ingredientes principales, se realizó su diseño con un resultado exitoso y ya exhibido.



Etiquetas: Condimentos

Nuestra empleadora solicitó etiquetas para su producto de Condimentos: Pesto de Albahaca y Albahaca deshidratada.

Añadimos la utilidad de servir también como sello de seguridad para otorgar más confianza al ser un producto totalmente cerrado.

Se utilizaron colores según su tipo de producto en su interior, al igual que ilustraciones que hablan más sobre sus ingredientes.

Acabó siendo un resultado exitoso y exhibido.



<p>CONSUMO: SE RECOMIENDA INCLUIR PESTO DE ALBAHACA ALPACAY EN PREPARACIONES COMO SOBRAS, SALSA, GUISADOS Y ENGLADAS.</p> <p>RESOLUCIÓN SANITARIA N° 201810077 DEL INUVA (PROCESO: SISTEMA DE CALIDAD REGIONAL DE AZAPA Y PANDANAZA).</p> <p>ELABORADO Y ENMIGADO POR ANA XIMENA HENRI DOMINGO VALLE DE LUJÁN, CARRERA TESA INTERNACIONAL, INUVA, AZAPA, REGIÓN DE AZAPA Y PANDANAZA.</p>	<p>INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g PORCIONES POR ENVASE 8</p> <table border="1"> <tr> <td>ENERGÍA (KCAL)</td> <td>2644</td> <td>100%</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>PROTEÍNAS (G)</td> <td>235</td> <td>0,76</td> <td>0,76</td> </tr> <tr> <td>GRASAS (G)</td> <td>0,80</td> <td>0,18</td> <td>0,18</td> </tr> <tr> <td>CARBOHIDRATOS (G)</td> <td>6,33</td> <td>1,3</td> <td>1,3</td> </tr> <tr> <td>COLESTEROL (MG)</td> <td>0,0</td> <td>0,0</td> <td>0,0</td> </tr> <tr> <td>SODIO (MG)</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>POLÍFOSF. (MG)</td> <td>44,17</td> <td>75</td> <td>75</td> </tr> </table> <p>INGREDIENTES: ALBAHACA DESHIDRATADA Y AZO BLENDED.</p>	ENERGÍA (KCAL)	2644	100%	100%	PROTEÍNAS (G)	235	0,76	0,76	GRASAS (G)	0,80	0,18	0,18	CARBOHIDRATOS (G)	6,33	1,3	1,3	COLESTEROL (MG)	0,0	0,0	0,0	SODIO (MG)	5	1	1	POLÍFOSF. (MG)	44,17	75	75
ENERGÍA (KCAL)	2644	100%	100%																										
PROTEÍNAS (G)	235	0,76	0,76																										
GRASAS (G)	0,80	0,18	0,18																										
CARBOHIDRATOS (G)	6,33	1,3	1,3																										
COLESTEROL (MG)	0,0	0,0	0,0																										
SODIO (MG)	5	1	1																										
POLÍFOSF. (MG)	44,17	75	75																										

<p>CONSUMO: SE RECOMIENDA INCLUIR CONDIMENTO DE ALBAHACA DESHIDRATADA ALPACAY EN PREPARACIONES COMO SOBRAS, SALSA, GUISADOS Y ENGLADAS.</p> <p>RESOLUCIÓN SANITARIA N° 201810077 DEL INUVA (PROCESO: SISTEMA DE CALIDAD REGIONAL DE AZAPA Y PANDANAZA).</p> <p>ELABORADO Y ENMIGADO POR ANA XIMENA HENRI DOMINGO VALLE DE LUJÁN, CARRERA TESA INTERNACIONAL, INUVA, AZAPA, REGIÓN DE AZAPA Y PANDANAZA.</p>	<p>INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g PORCIONES POR ENVASE 8</p> <table border="1"> <tr> <td>ENERGÍA (KCAL)</td> <td>2644</td> <td>100%</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>PROTEÍNAS (G)</td> <td>235</td> <td>0,76</td> <td>0,76</td> </tr> <tr> <td>GRASAS (G)</td> <td>0,80</td> <td>0,18</td> <td>0,18</td> </tr> <tr> <td>CARBOHIDRATOS (G)</td> <td>6,33</td> <td>1,3</td> <td>1,3</td> </tr> <tr> <td>COLESTEROL (MG)</td> <td>0,0</td> <td>0,0</td> <td>0,0</td> </tr> <tr> <td>SODIO (MG)</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>POLÍFOSF. (MG)</td> <td>44,17</td> <td>75</td> <td>75</td> </tr> </table> <p>INGREDIENTES: ALBAHACA DESHIDRATADA.</p>	ENERGÍA (KCAL)	2644	100%	100%	PROTEÍNAS (G)	235	0,76	0,76	GRASAS (G)	0,80	0,18	0,18	CARBOHIDRATOS (G)	6,33	1,3	1,3	COLESTEROL (MG)	0,0	0,0	0,0	SODIO (MG)	5	1	1	POLÍFOSF. (MG)	44,17	75	75
ENERGÍA (KCAL)	2644	100%	100%																										
PROTEÍNAS (G)	235	0,76	0,76																										
GRASAS (G)	0,80	0,18	0,18																										
CARBOHIDRATOS (G)	6,33	1,3	1,3																										
COLESTEROL (MG)	0,0	0,0	0,0																										
SODIO (MG)	5	1	1																										
POLÍFOSF. (MG)	44,17	75	75																										

Stickers, Video de redes y Catálogo

Iniciando la 2da práctica Laboral se solicitó un catálogo con productos anteriores, a su vez se realizó la edición de un video con subtítulos que yace subido en redes de ALPACAY. Y finalizando se realizaron más stickers.



Cartones protectores

Finalizando nuestra práctica laboral II, se nos encargó un cartón protector que tuviera más información de Alpacay y su proceso con energía solar. Estos cartones cubrirían los frascos de Pasta de Ajo Negro, Pesto de Albahaca y Tomate deshidratado.



5.

EXPERIENCIAS ADQUIRIDAS

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.

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.

CONCLUSIÓN

6.

Agradezco haber podido tener otra oportunidad más para trabajar junto a Fernanda Valencia en ALPACAY. El recibimiento por parte de Ana Ximena desde siempre ha sido muy agradable y nuestra relación de Trabajo se ha mantenido amena y saludable. Esta segunda Práctica con ella ha sido, también, bastante cómodo ya que al ya ser creadoras de la identidad visual de ALPACAY, supimos cómo diseñar con rapidez todo lo que Ana Ximena necesitaba, teniendo aún mejores resultados que en un inicio.

Ha sido una muy buena experiencia en el mundo laboral del Diseño, y junto a mi compañera Fernanda Valencia, el excelente trabajo en equipo facilitó la experiencia.

7.

REFERENCIAS Y ANEXO

Instagram: Alpacay

https://www.instagram.com/productos_alpacay/

Pinterest: Alpacay

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

Anexo: Bitácora, Archivos AI y proyectos exportados

<https://drive.google.com/drive/folders/1njq3qYshshONJ4EhZbtCFJ9xmjQveB01?usp=sharing>