TYTS

TANIOS YUSSEF TABET SEGOVIA

Brief del Proyecto

LANZAMIENTO DE MARCA

RESTAURANTE DE CARNE EN SU JUGO

León, Guanajuato, MX.

FEBRERO 2025

Presentado a: Ma. Celina Segovia Gallardo

VISION GENERAL DEL PROYECTO

Objetivo:

Lanzar una marca de comida rápida especializada en carne en su jugo, un platillo tradicional originario de Jalisco, adaptado a un formato exclusivo de delivery en León. La propuesta fusiona la tradición culinaria mexicana con un toque moderno y festivo, aprovechando la estética del papel picado para transmitir autenticidad, alegría y sabor.

Contexto:

El platillo, reconocido por su sabor único y su proceso de cocción artesanal, ha sido parte de la cultura gastronómica mexicana durante generaciones. Su preparación tradicional, que combina carne, frijoles y aderezos, se convierte en el protagonista de una experiencia que se renovará para el consumidor urbano actual.

PILARES DEL PROYECTO

Producto

Carne en su jugo como producto principal y acompañamientos que hagan sentido con la receta, como frijoles charros, preparados con ingredientes frescos y procesos tradicionales.

Distribución

Enfocada en plataformas de delivery como Uber Eats, Didi Food y Rappi, inicialmente. El negocio es escalable y ascenderá a envíos directamente de la tienda cuando el presupuesto lo permita.

Experiencia

Transmitir la autenticidad de la gastronomía mexicana y la disposición y practicidad del delivery a través de la identidad de marca, empaques autosustentables y un excepcional servicio al cliente.

Expansión

El negocio está proyectado para crecer y crear franquicias rentables en un futuro. Nuestros primeros pasos llevarán a ofrecer pickup y, eventualmente, restaurantes físicos en ciudades clave del país.

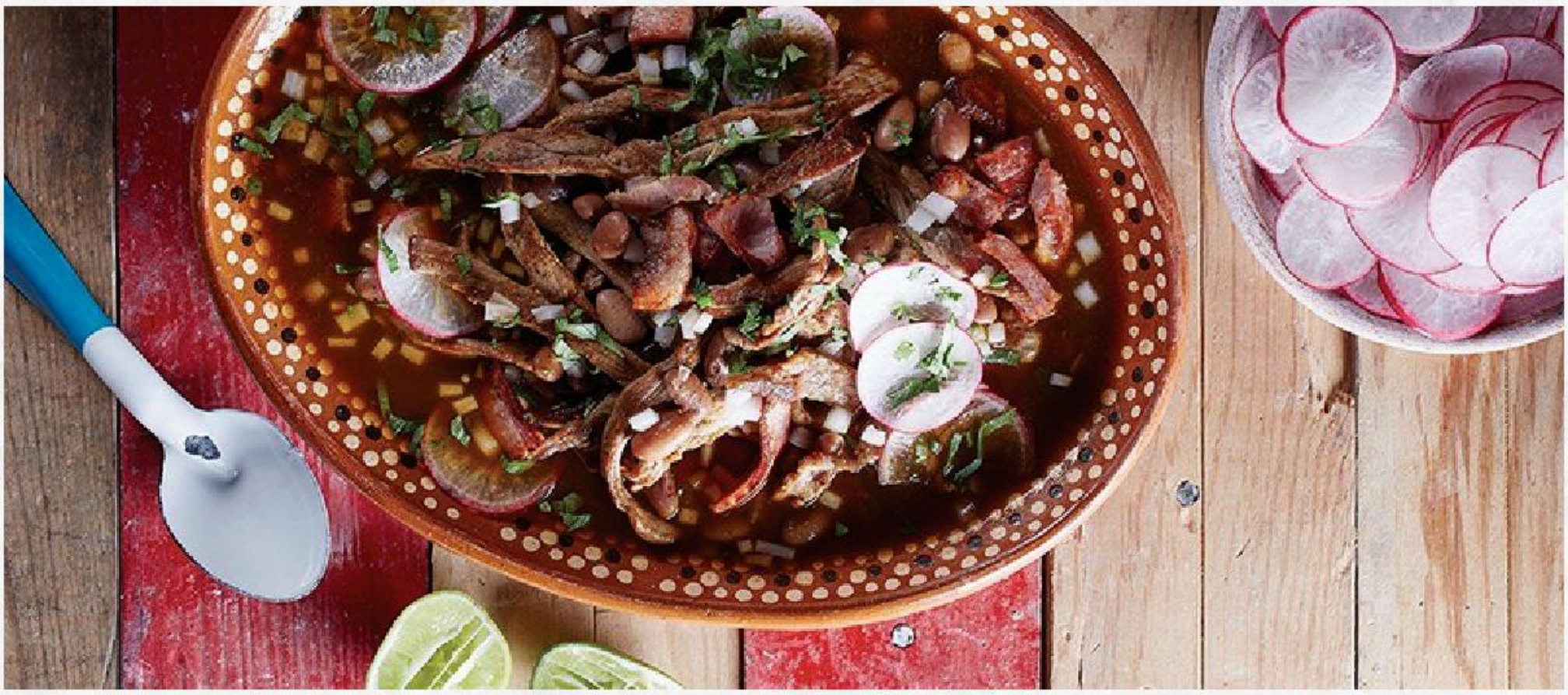
ORIGEN

Y TRASFONDO



La carne en su jugo es uno de los platillos más representativos de Jalisco, da la impresión de ser una tradición milenaria a pesar de que surgió a mediados del siglo XX. Fue en el municipio de Acatic donde cocineros locales, influenciados por la cocina casera jalisciense, comenzaron a experimentar con técnicas de cocción lenta para preservar y potenciar los jugos naturales de la carne. Este innovador método permitió crear un caldo rico en sabor, en el que se fusionaban ingredientes autóctonos y un toque de creatividad culinaria, dando origen a una receta que rápidamente se convirtió en emblema regional.

Al poco tiempo, la carne en su jugo pasó de ser un secreto familiar a una carta de identidad en numerosos restaurantes y puestos de comida en Jalisco. Hoy, en pleno auge del delivery, este platillo sigue conquistando paladares, ya que su reinterpretación moderna respeta la esencia de esos primeros experimentos, ofreciendo una experiencia auténtica y vibrante que refleja la evolución de la cocina jalisciense. Cada bocado es un homenaje a esa época de innovación y al sabor genuino de la región.



CARNE EN SU JUGO EN LOS MEDIOS

Dia de la Carne en su Jugo
OCTUBRE 17



Guadalajara celebrará el Día de la Carne en su Jugo con festival gastronómico

Guadalajara se alista para festejar el Día de la Carne en su Jugo, una fecha especial para uno de los platillos más representativos de la gastronomía tapatía.

UDGTV / Sep 27, 2024



Celebran 30 familias el día intermunicipal de la carne en su jugo - El Occidental

Con grandes expectativas los visitantes que acudieron a este evento

OEM



¿Dónde y cuándo será la Ruta de la Carne en su Jugo?

La carne en su jugo tendrá su propio festival, te contamos dónde, cuándo y qué habrá

El Universal / Oct 14, 2024



Carne en su jugo

Este delicioso producto de carne en su jugo está elaborado con los mejores ingredientes, y el sabor es increíble. Contiene tocino CHATA, frijol, carne de res y el delicioso…

Chata México

SWI

La ciudad mexicana de Guadalajara celebra su orgullo culinario, la carne en su jugo

Guadalajara (México), 19 oct (EFE).- La ciudad de Guadalajara (oeste de México) celebró este sábado a la carne en su jugo, un platillo tradicional que forma parte de su variada gastronomía, por la que ha sido distinguida como la mejor urbe para…

SWI swissinfo.ch / Oct 19, 2024

LAS RECETAS MÁS BUSCADAS



Carne en su Jugo: Receta Mexicana para Recordar Tiempos Mejores

La comida de México es tan diversa como su gente, cada región posee infinidad de platillos…

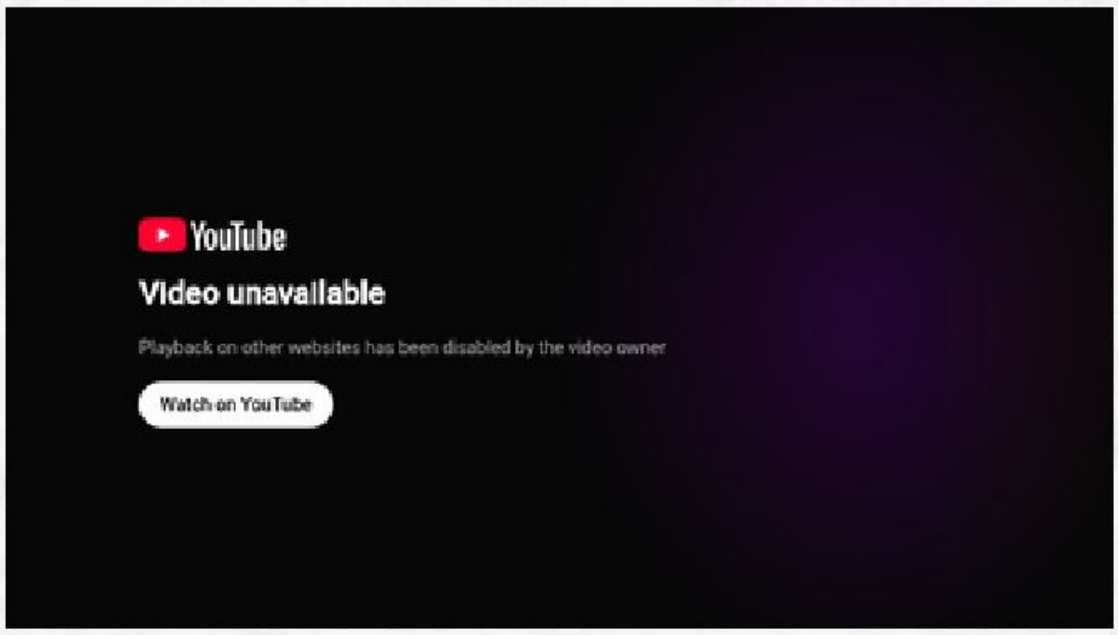
Cuentos Culinarios / May 12, 2020



Carne en su jugo

Carne en su jugo del programa Pati's Mexican Table, Temporada 10, Episodio 4 "Los Mariachis"

Pati Jinich en Español / Mar 5, 2024





Carne en su jugo, estilo Jalisco

Un mundo de recetas Thermomix® - Cookidoo® le ofrece deliciosa comida del mundo entero. Con miles de recetas e ideas, encontrarás inspiración para hacerte agua la boca cada vez que inicies sesión.

cookidoo.mx





Cómo hacer carne en su jugo: el sabor auténtico de Jalisco

Te enseñamos a preparar carne en su jugo, un platillo tradicional que captura la esencia de la cocina jalisciense.

Marco Benito /





Carne de Res en su Jugo (estilo Jalisco)

La Carne en su Jugo forma parte de las clásicas recetas de comidas mexicanas tradicionales. Este platillo es perfecto en cualquier tiempo de comida, ya que se puede consumir como desayuno o como comida. Es muy sencillo de hacer y llev…

kwilimen.com /


Carne en su Jugo - El Toque de Aquiles
Aquiles Chávez
El Toque De Aquiles
CARNE EN SU JUGO
@AQUILESCHAVEZ
Watch on YouTube


EL MEJOR PLATILLO DE JALISCO!! : LA CAR
HIJOS DE SU HAMBRE


marya_guzman
marya_guzman
Carne En Su Jugo
4759
29
1347


Calixto Serna
calixto_serna
459.1K
1311

BRANDING

El branding es el proceso integral de construir la identidad de una marca, definiendo lo que es, representa y cómo deberían de percibirla los clientes, competidores, colaboradores y el público en general abarcando desde el diseño visual y la comunicación hasta la experiencia en cada punto de contacto. Esto no sólo crea una conexión emocional y genera confianza, sino que también la hace resaltar en un mercado saturado. La clave de esa identidad de marca es el posicionamiento, la forma en que la marca se ubica en el mercado, destacando sus fortalezas y propuesta de valor para que sea la opción preferida por el público. El posicionamiento es la parte del banding que trabaja para forjar una imagen coherente y memorable que atrae y fideliza a tus clientes.



NAMING

ESTRATEGIA PARA NOMBRES DE MARCA

El nombre debe comunicar de inmediato la esencia del producto y su origen tapatío y su alma mexicana; necesita ser atractivo, memorable, interesante e inspirador. Se analizaron diversas opciones, a continuación se muestran los resultados del estudio y la propuesta final:

ANALISIS COMPARATIVO

Restaurantes Exitosos de Comida Mexicana

En México		En el Mundo	
Pujol	Referencia icónica de alta cocina en CDMX.	Cosme	Referente en Nueva York, símbolo de la alta cocina mexicana.
Quintonil	Altamente valorado, enfocado en la cocina mexicana moderna.	Ella Canta	Destacado en Londres, enfocado en sabores auténticos.
Rosetta	Conocido por su creatividad y reinterpretación de recetas.	Hoja Santa	Conecta tradición con innovación, ubicado en Barcelona.
Sud 777	Destaca por su ambiente y calidad culinaria.	Fauna	En el Valle de Guadalupe, resalta la frescura de los ingredientes.
Máximo Bistrot	Ejemplo de fusión entre tradición y modernidad.	Mexique	En Chicago, reconocido por reinterpretar recetas mexicanas.

Restaurantes Exitosos en Plataformas de Delivery

Starbucks	Café / Comida ligera	Gran presencia en todo el país; alta demanda en delivery a través de diversas plataformas.
McDonald's	Comida rápida	Líder en el segmento de comida rápida; pedidos muy altos en delivery en todas las regiones.
Taco Bell	Comida rápida con fusión mexicana	Marca internacional con fuerte adopción en delivery y buena aceptación en el mercado mexicano.
Popeyes	Comida rápida (pollo)	Muy solicitado en delivery, con alta penetración en plataformas como Uber Eats y Rappi.
Domino's Pizza	Pizzería	Altos volúmenes de pedidos en delivery, reconocido por su rapidez y consistencia en servicio.
Subway	Comida rápida / Sándwiches	Popular en delivery gracias a su oferta personalizable y a la percepción de ser una opción “saludable”.
Burger King	Comida rápida	Amplia presencia nacional; sus promociones y estrategias digitales generan alto volumen en plataformas.
La Casa de Toño	Comida tradicional mexicana	Cadena muy reconocida en Ciudad de México; sus platos tradicionales generan gran demanda en delivery.
Vips	Restaurante casual	Cadena consolidada con presencia en centros comerciales y alta adopción en pedidos online.
Chili's	Restaurante de comida Tex-Mex	Bien posicionado en el segmento casual; sus promociones y ambiente familiar impulsan sus pedidos en delivery.

CONCLUSIONES

Estos nombres comparten características esenciales:

Brevedad y Simplicidad:

Nombres como Cosme, Pujol, Fauna u Hoja Santa son de una o dos palabras, lo que facilita su memorización y pronunciación.

Originalidad:

Cada uno posee un carácter único que los diferencia en un mercado saturado. Se evitan términos genéricos que puedan generar confusión.

Conexión Cultural:

Muchos de estos nombres evocan elementos de la cultura y tradición mexicana, lo que resulta fundamental en el posicionamiento de un restaurante de comida mexicana.

Versatilidad para Branding:

Nombres cortos y distintivos permiten la integración fácil en logotipos, eslóganes y materiales promocionales, generando una identidad de marca sólida.

Nuestro objetivo es encontrar un nombre que cumpla con estas características y, a la vez, permita que se añada el subtítulo "carnes en su jugo", o en un futuro “cocina mexicana”, para que se posicione de manera clara y diferenciada tanto en buscadores como en la mente del público.

PROPUESTAS DESHECHADAS

Se propusieron posibles nombres para la marca y se buscaron alternativas y referencias cruzadas en Google Maps y Google Search con consultas específicas para cada nombre. Los enlaces sirven como prueba para verificar la existencia de establecimientos con nombres similares, siendo ésta una de las razones principales para desecharlos además de otras como falta de conexión con el mercado.

Segovia	No Único	Existen múltiples restaurantes y bares con el nombre “Segovia”, especialmente en Ciudad de México.
1967	Casi Único	“1967” aparece de forma esporádica en el sector gastronómico y es poco común en restaurantes mexicanos.
Del 60 / Mex 60 / México 60	Casi Único	Se encontraron pocos establecimientos alusivos en el ámbito de la comida mexicana; evoca la década y resulta distintivo.
Caldo de Oro	Casi Único	Se han encontrado establecimientos que utilizan “Caldo de Oro” o variantes similares, asociadas a menús tradicionales.
Maria Izquierdo	Medio	“María Izquierdo” se asocia a la reconocida pintora mexicana y se utiliza en diversos negocios culturales.
Acatic / Barrancas de Acatic	Medio	“Acatic” es una localidad en Jalisco y se encuentran negocios locales que emplean este término.
Adelita	No Único	“Adelita” es muy utilizado en restaurantes y bares que evocan la figura histórica de las soldaderas.
La Charrería / El Charro	No Único	Estos términos son comunes, por ejemplo, “El Charro de Jalisco” es un nombre consolidado en el mercado.
El mariachi / Mariachi Loco	No Único	Varias búsquedas confirman el uso frecuente de “El Mariachi” y “Mariachi Loco” en negocios mexicanos.
La Candelaria	No Único	Se identifican numerosos establecimientos con “La Candelaria” en diversos rubros en México.
El Venado	No Único	Existen varios negocios que usan “El Venado”, especialmente en contextos rurales o temáticos.
Cañaveral	Medio	“Cañaveral” se utiliza poco en el sector gastronómico, evocando tradiciones rurales.
Río Verde	Medio	Hay algunos establecimientos con “Río Verde”, asociados a conceptos de frescura y naturaleza.
Zenzontle	Medio	“Zenzontle” es un término nahua poco común; se encontró escasa utilización, lo que lo hace muy distintivo.
Zapote Negro	Medio	“Zapote Negro” es distintivo y se utiliza raramente en el sector, lo que lo favorece para diferenciar la marca.
El Nahual	No Único	“El Nahual” es un término ampliamente utilizado en la cultura popular y en nombres de negocios temáticos.

PRESENTAMOS

CARNES EN SU JUGO

EL TRAGÓN ELEGANTE

Un restaurante que fusiona la pasión desbordada por la buena comida con un toque de refinamiento y sofisticación. Inspirado en **el trogón elegante**, ave emblemática de Jalisco reconocida por su porte y plumaje vibrante, el nombre evoca una experiencia única donde la tradición se reinventa con modernidad. La marca busca posicionarse como la opción premium para quienes disfrutan de platos tradicionales mexicanos reinterpretados con estilo.

CONCEPTO

"El Tragón Elegante" es un juego de palabras ingenioso que fusiona dos ideas aparentemente opuestas para crear un nombre memorable y con gran carga simbólica. "**Tragón**" evoca la pasión sin límites por el buen comer, una palabra muy común en la jerga popular de México que resuena en la cultura popular al saborear cada bocado. "**Elegante**" se utiliza con humor, gracia e ironía para sugerir que, aunque nuestros platillos tienen un origen humilde y tradicional, se adaptan a la modernidad del delivery que prioriza la conveniencia. Una combinación que no solo resulta divertida y atractiva, sino que también posiciona la marca como la opción ideal para quienes buscan disfrutar de la auténtica carne en su jugo de manera rápida y sin complicaciones.

Adecuación al Mercado

Representa comida tradicional que se adapta a la inmediatez y conveniencia del consumidor moderno con un lenguaje coloquial.

Memorabilidad

Es un nombre fácil de recordar, que genera curiosidad y conversación. Evoca imágenes características de la cultura pop mexicana.

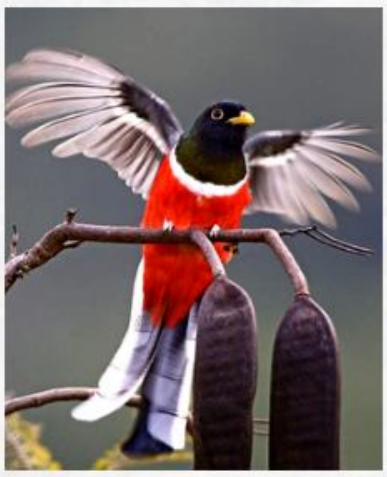
Conexión Cultural

La referencia al trogón elegante no solo ancla la marca en Jalisco, sino que también refuerza la tradición y la riqueza natural de la región.

Originalidad

"El Tragón Elegante" destaca por su contraste: la crudeza de "tragón" se contrapone a la sofisticación sugerida por "elegante".

INSPIRACION













El Trogón Elegante (togon elegans), es un ave emblemática de Jalisco (y America) que destaca por su porte majestuoso y su plumaje vibrante, es reconocido por sus tonos intensos —que pueden incluir matices de verde, azul y naranja— y por su comportamiento discreto pero impactante. Esta ave simboliza la fusión belleza natural y tradición, elementos que queremos trasladar a la experiencia de "**El Tragón Elegante**". Al igual que el trogón, nuestro restaurante rinde homenaje a la rica herencia gastronómica de Jalisco, reinterpretándola en un formato moderno y accesible a través del delivery. La imagen del ave inspira la idea de una experiencia visual y sensorial única, donde la tradición se viste de modernidad sin perder su esencia.

Coppery-tailed Trogon Overview, All About Birds, Cornell Lab of Ornithology

Many kinds of trogons live in tropical forests, but only one species regularly occurs north of Mexico. Easily recognized by their metallic-green and rose-red colors, as well as their unusual stout-bodied, square-tailed profile, Coppery-tailed Trogons a...

allaboutbirds.org



Trogonidae

Los trogónidos (Trogonidae) son la única familia del orden de los...

es.wikipedia.org

MENSAJE

En un mercado dominado por la inmediatez del delivery, **"El Tragón Elegante" se posiciona como la opción para quienes valoran la conveniencia sin renunciar al sabor y a la autenticidad de la comida mexicana tradicional.** Nuestro concepto se basa en transformar una experiencia clásica en una propuesta actual para convertir cada pedido en un acto de celebración.

La marca se comunica con un tono cercano, con toques de ironía y picardía, lo que la hace **accesible y divertida para un público urbano y exigente**. Se trata de disfrutar de la carne en su jugo tradicional en una presentación práctica, sin sacrificar la identidad y el valor cultural que la hacen única.

IDENTIDAD

Nos identificamos con la majestuosa riqueza de los colores del trogón elegante:

- Una **paleta de colores** que combine tonos vibrantes e intensos (verde, púrpura, azul, naranja y acentos dorados) para transmitir energía y autenticidad.
- Una **tipografía**, moderna y limpia con toques artesanales, reforzará la dualidad entre tradición e innovación.
- La **comunicación** de la marca utilizará un lenguaje coloquial pero profesional, con mensajes que inviten a disfrutar de una experiencia gastronómica única, en la que la rapidez del delivery se fusiona con el placer de saborear lo tradicional.

"El Tragón Elegante" es una marca que transforma la experiencia tradicional de la carne en su jugo en una propuesta moderna y accesible.

Un nombre lleno de ironía, con una fuerte conexión cultural e inspirado en el majestuoso trogón elegante, posiciona el restaurante como la opción ideal para el mercado de delivery.

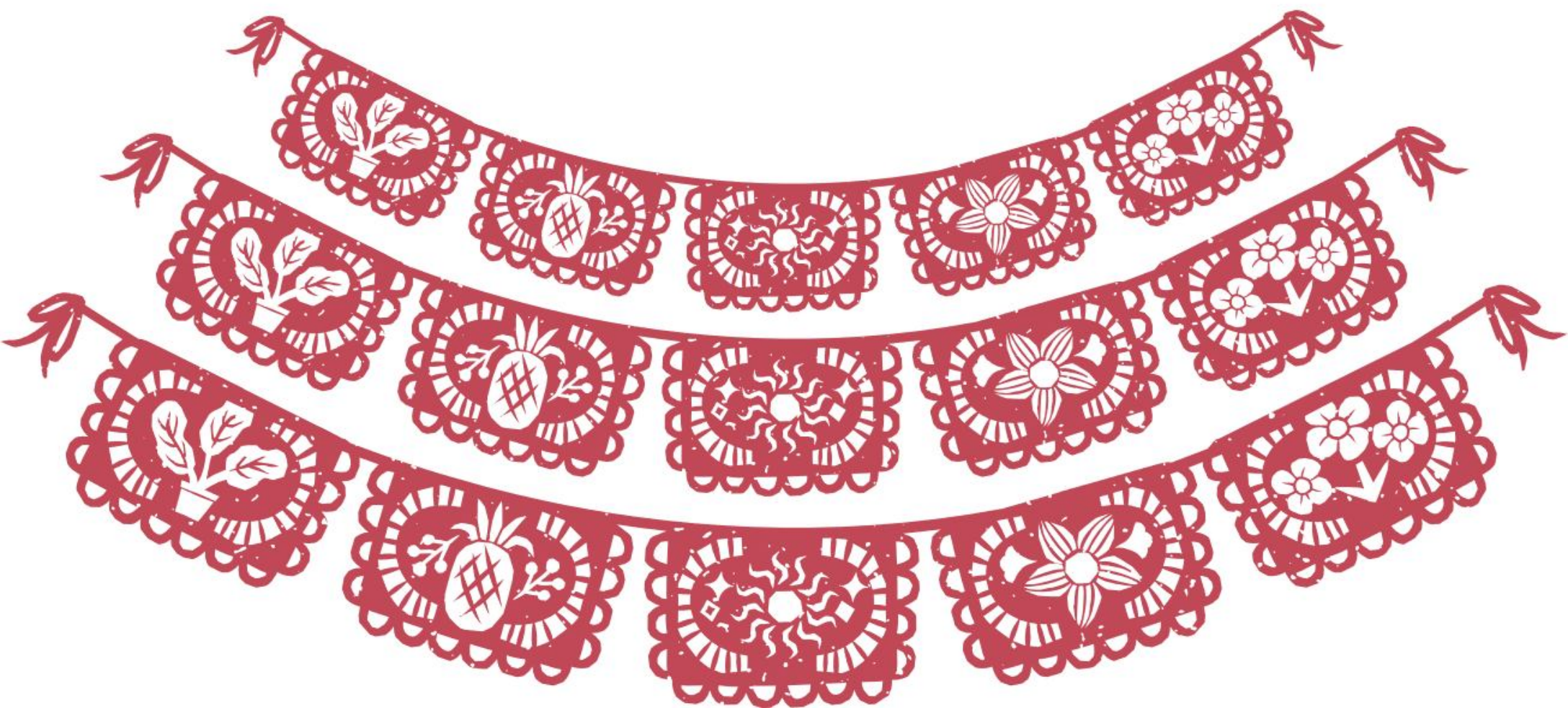
Con una narrativa que celebra la fusión de tradición y conveniencia, la marca promete ofrecer platos llenos de sabor y autenticidad, adaptados a los tiempos actuales sin perder su esencia.

Pícara - Accesible - Tradicional









2

Feb

Feliz día de la CANDELARIA

@sitioincreible

JUNTOS,
LA VIDA ES UNA

FIESTA

Isabela y Tomás

Te invitan
a celebrar su amor

4 DE ABRIL DE 2030

17:00
Ceremonia
Parroquia San José.

19:00
Fiesta en El Patio.

Calle 77 #414, Oaxaca

Por favor, confirma
tu asistencia y
cualquier restricción
alimentaria
antes del 1 de marzo
al 55-1515-6426

la bella tradición del

PAPEL PICADO

y todo lo que necesitas saber



CÓMO HACER

PAPEL PICADO

para decorar tu ofrenda de día de muertos

ES UN DÍA DE
CONMEMORACIÓN.

¡FELIZ DÍA DE MUERTOS!

Honremos la memoria de
nuestros seres queridos
que han fallecido.



PAPEL PICADO

Significado de sus colores

NARANJA

Es luto y respeto por los difuntos. Se cuenta que este color es el único que pueden ver las almas.

MORADO

Hace referencia a la religión católica, y es el color propio de la temporada de Cuaresma, época de guardar.

AZUL

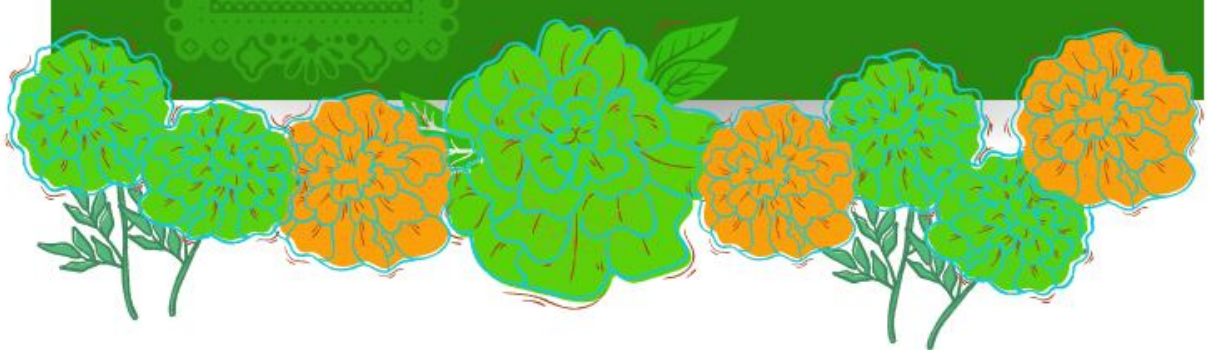
Representa a quienes se fueron de este mundo por causas relacionadas con el agua.

ROJO

Homenajea a los hombres caídos en la guerra, y también a las mujeres con complicaciones al dar a luz.

VERDE

Para recordar a aquellos que se fueron de este mundo a una avanzada edad.



AYUNTAMIENTO DE SAN ISIDRO

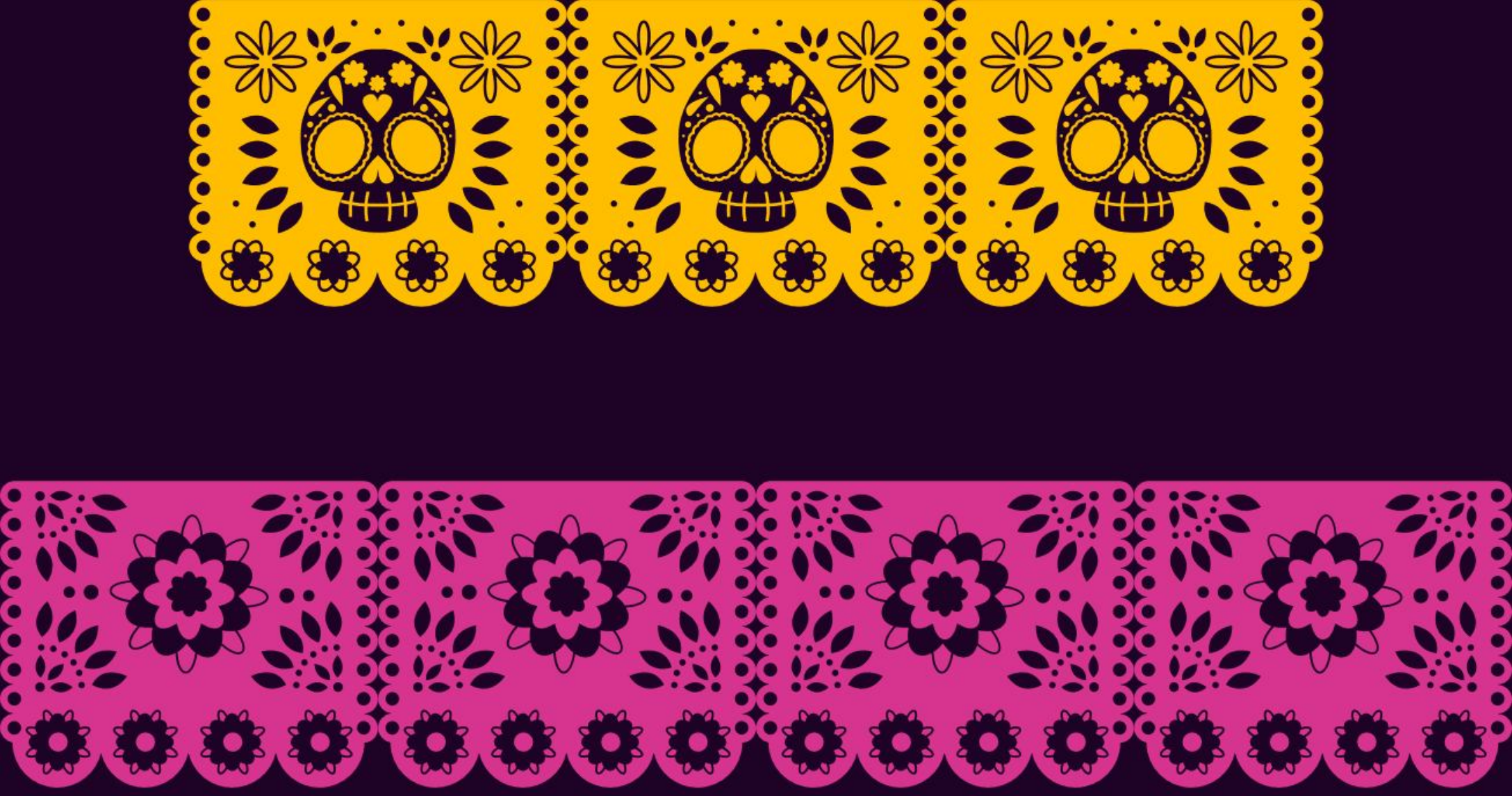
DÍA DE MUERTOS

DESFILE VIRTUAL 2021

¡Acompáñanos en línea durante una tarde
de conmemoración y celebración!

•••• 5:00 P.M. | 1 DE NOVIEMBRE ••••

Más detalles en www.sitioincreible.mx





Centro Comunitario Centenario

DÍA DE MUERTOS

EXPOSICION VIRTUAL DE ALTARES

Honremos la memoria de los miembros de nuestra comunidad que han fallecido.

1 Y 2 DE NOVIEMBRE DE 2021

Visita la exposición en www.sitioincreible.mx

VIVA MEXICO!!




Mexico




Fiesta!





Queridos parientes Aguirre:

ACOMPAÑANOS A UNA REUNION VIRTUAL POR EL DIA DE MUERTOS

¡Celebremos virtualmente la vida de los miembros de nuestra familia que han fallecido!

1.° DE NOVIEMBRE | 4:00 P. M.

Recibirás el enlace después de la confirmación de asistencia. Para confirmar tu asistencia, llama a Tía Tania al (312) 123 4567.