



Bitácora de Emprendimiento para diseñadores gráficos basado en el saber propio

Autor: Stefanny Barros Holguin.
Co-autor: Edwin Aberto Marín C.



Introducción

La bitácora de emprendimiento que aquí se presenta documenta el proceso creativo detrás de esta iniciativa, desde la concepción de la idea hasta su materialización. A través de un enfoque basado en el "saber propio", se explora cómo la experiencia gastronómica y el conocimiento local se convierten en pilares fundamentales para el desarrollo de un producto que busca cautivar tanto a los habitantes de Medellín como a sus visitantes. Este trabajo no solo analiza los aspectos técnicos y logísticos de la creación de una heladería, sino que también reflexiona sobre la importancia de la innovación y la autenticidad en el emprendimiento, destacando cómo la conexión con el entorno y la cultura pueden ser fuentes inagotables de inspiración.

Planteamiento del problema

Experiencias de alimentación?

Esa fue la primera pregunta que me hice cuando ingresé al semillero de experiencias, pues escogí pertenecer a la investigación sobre alimentos y allí fue donde dije yo quiero usar el conocimiento que tengo acerca de la gastronomía en mi proyecto de grado.

Escribí muchas ideas y finalmente concluí que una heladería de flores sería una gran experiencia para investigar pues es un producto que no he manejado y esto escaló

al punto de hacer de esta creación, de un manual de emprendimiento basado en el saber propio.

Donde la heladería de flores es solo un ejemplo de lo que un diseñador puede lograr con sus demás saberes.



Paso 1

Pregúntate

¿Qué se hacer que cuando lo hago se me da más fácil que otras actividades?

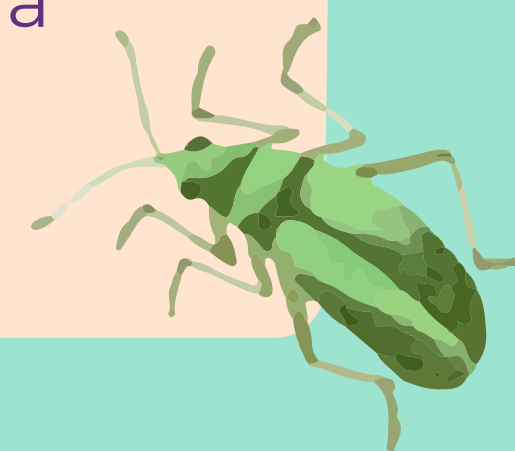
En mi caso cocinar es uno de mis hobbies y fue mi trabajo durante 5 años, eso hizo que desarrollara ideas en base a lo que conocía y quería representar. Pues quería que ello también tuviese origen de las costumbres de la ciudad donde resido que es Medellín.

¿Cómo puedo hacer que ese conocimiento ayude o transforme algo de alguna forma?

Crear productos a través de lo que me gustaría probar si fuese yo la creadora, la heladería de flores nace en el momento que recuerdo que es uno de los principales productos que exportamos y además que tenemos una fiesta y tradiciones dedicadas a este oficio.

Si este producto llegase a ser una realidad. ¿Cómo mediría su éxito?

Sin duda alguna sería un hito en la ciudad el poder incorporar algo de tanto orgullo para la gente de Medellín y si los productos son buenos, su reconocimiento y el voz a voz hablará por si solo.





Al emprender, utilizamos nuestro conocimiento para decidir crear algo a partir de él. En ese momento nace, para mí, el concepto de "saber propio", al que muchas veces no se le da el valor que merece y se considera simplemente como un ensayo en el mundo de la economía. Sin embargo, si observamos los grandes casos de éxito a lo largo de los años, las ideas que en su momento parecían descabelladas en el ámbito de los negocios suelen ser las más revolucionarias. Ejemplos como Alibaba, Doritos o Coca-Cola —que surgieron como emprendimientos para resolver

problemas— terminaron convirtiéndose en gigantes en otros aspectos.

Por eso, a partir de todo el conocimiento que hemos adquirido a lo largo de los años, podemos integrarlo como un todo para crear una propuesta que, además de cubrir una necesidad insatisfecha en nuestro sector poblacional, se sume y aporte valor culturalmente.

No hay una
Respuesta correcta

Paso 2



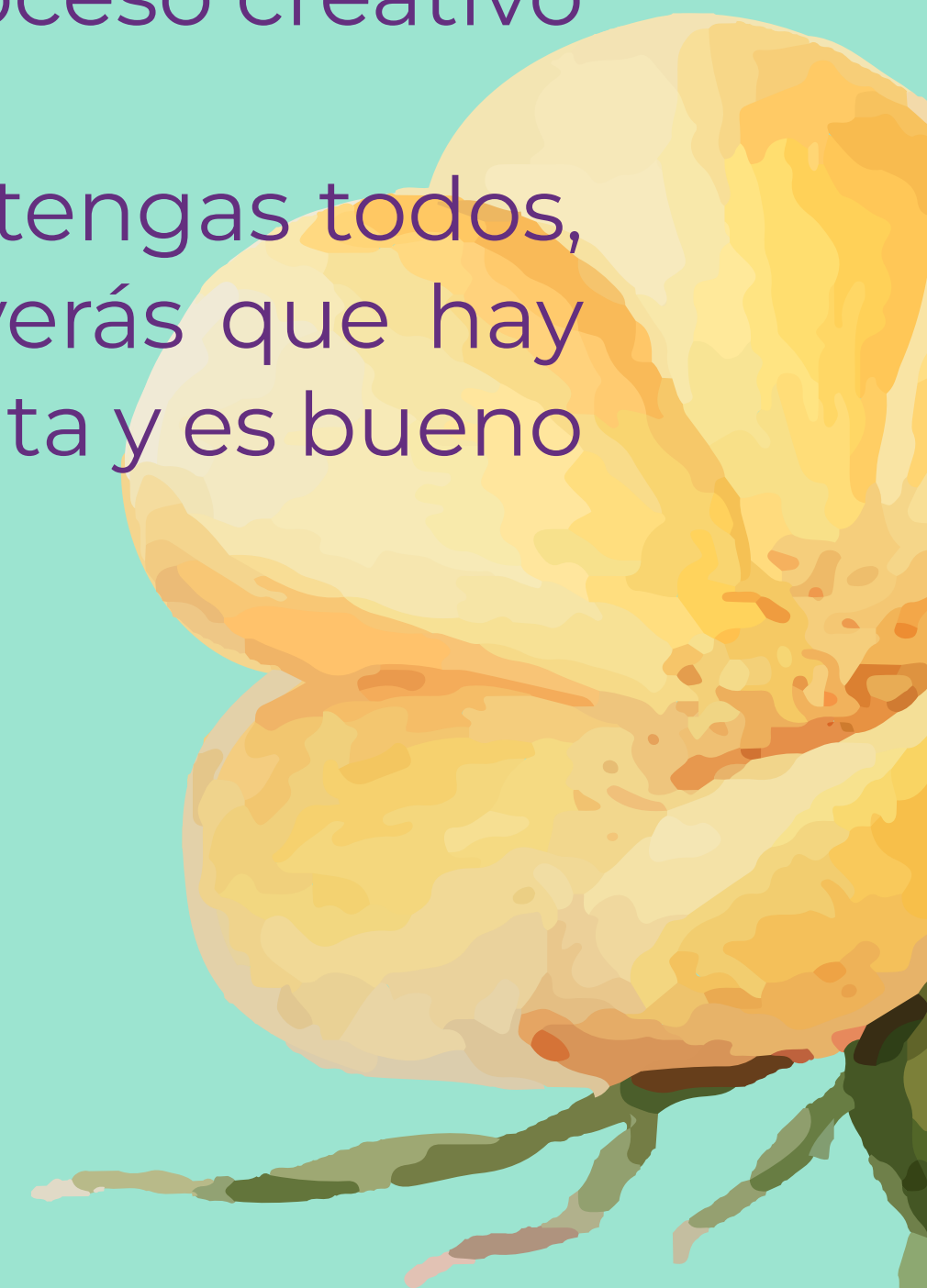
Objetivos a través de lo visual

Después de las preguntas anteriores, toma una hoja para escribir todo eso que sabes y se te ocurra puedas hacer en tu propuesta. Aquí es donde comienza mi viaje hacia la heladería y tener un mood board ayuda mucho a los pasos a seguir, pues desde allí parte el como quiero que sea y al punto en el que voy a llegar.

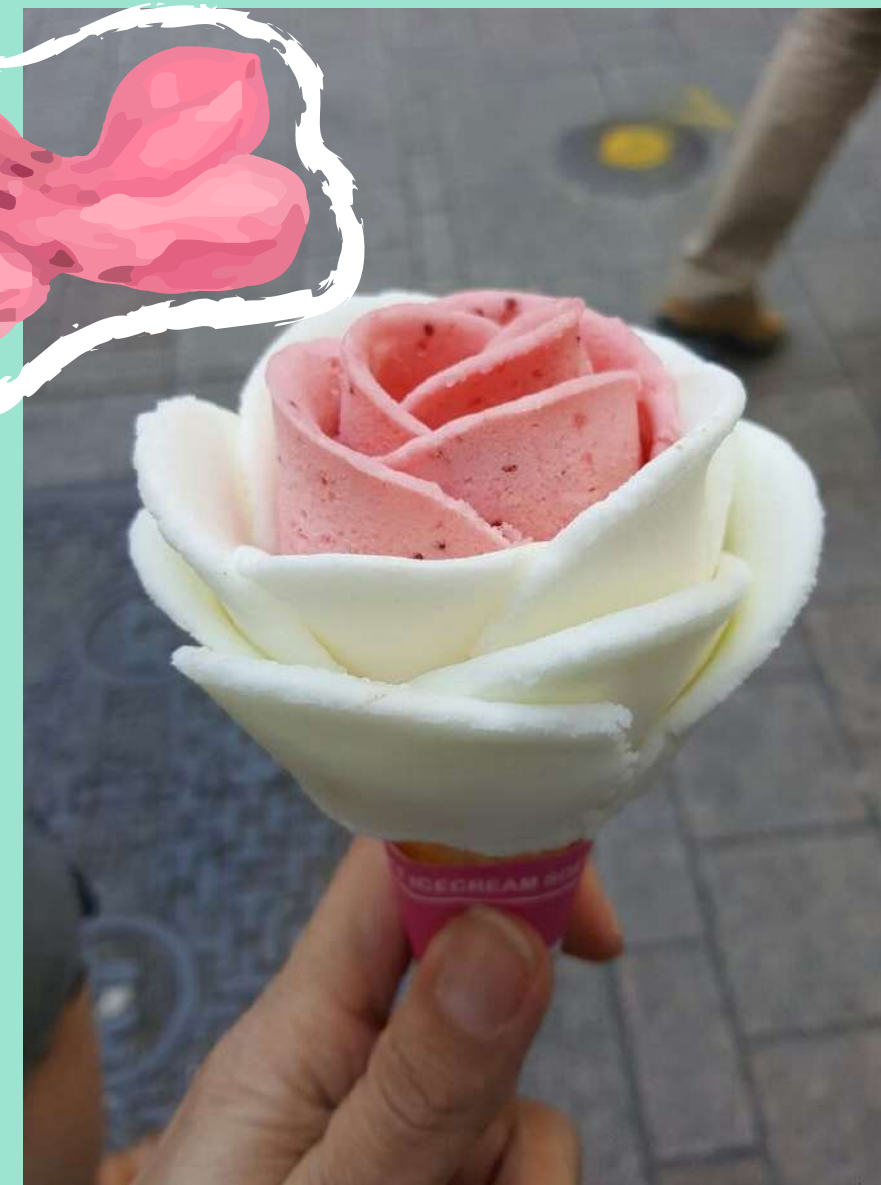
Los colores, las texturas y los espacios permiten darle forma a eso que ahora ronda en mi cabeza, configurando así tanto para mi como para el lector un acercamiento a mi visión.

Los objetivos del proyecto se desarrollan mediante una metodología que sigue la secuencia del proyecto y su desarrollo, alineada con las etapas del proceso creativo y emprendedor.

Puede que al principio no los tengas todos, pero a medida que avances verás que hay otros objetivos a tener en cuenta y es bueno que los escribas aquí.



Mapa Mental



Después de la lluvia de ideas y preguntas...

Objetivo

¿Cuál es el propósito de esta bitácora?

El objetivo principal de este trabajo es documentar el proceso creativo detrás de la creación de una heladería de flores en Medellín, basada en una de las representaciones más emblemáticas de la ciudad, a través de una bitácora de emprendimiento. Este proyecto busca explorar cómo el "saber propio" y la experiencia gastronómica local pueden ser fundamentales para desarrollar una propuesta innovadora que rescate y reinterprete la identidad cultural y natural de Medellín.





Objetivos específicos

- Identificar las oportunidades de innovación gastronómica y gráfica a partir de la biodiversidad floral de Medellín.
- Documentar el proceso de diseño de la identidad visual y la experiencia de marca de la heladería.
- Explorar el uso de flores en la gastronomía, investigando sus propiedades, sabores y posibles aplicaciones en la creación de helados, así como su aceptación en el mercado local.
- Sistematizar los aprendizajes en un modelo replicable para emprendimientos de diseño y gastronomía.





Metodología

Tipo exploratoria y descriptiva ya que he sido yo misma quién aplica todas las partes del proceso, comenzando por la investigación, la creación de las recetas, el desarrollo de marca y la aplicación del mismo.

INVESTIGACIÓN

1.Etapa Exploratoria:

- Mapeo gastronómico
- Identificación de flores comestibles

2.Etapa de Diseño y Experimentación:

- Desarrollo de prototipos de helados de flores
- Diseño simultáneo de la identidad visual (nombre, logotipo, paleta cromática)

PROCESO DE INVESTIGACIÓN

ENFOQUE

Tiene un enfoque cualitativo donde se busca comprender el proceso creativo detrás de la creación de la heladería de flores y su conexión con la identidad cultural de la ciudad

RECOLECCIÓN DE DATOS

- Bitácora de emprendimiento diseñada como producto editorial.
- Observación de comportamientos culturales.
- Teorías de diseño gráfico aplicado a alimentos.
- Investigaciones sobre gastronomía con flores comestibles.

MATERIALIZACIÓN

Etapa de Implementación:

- Producción de la bitácora como objeto editorial diseñado.
- Desarrollo de piezas de comunicación digital.

Paso 3

Investigación de primeros sabores a usar

Para dar inicio a las pruebas, se debe contar al menos con un par de materias primas, en este caso las flores que de por si ya conozcas que se pueden comer o usar para infusiones o en caso tal investigar en plataformas de artículos científicos dónde estén avalados por universidades reconocidas, te recomiendo Mendeley y las bibliotecas de instituciones en tu localidad, donde la investigación se

se respalde por las mismas entidades.

En mi caso encontré un productor local de flores comestibles donde ya hay un proceso de cultivo y producción de estas para el consumo.



Resultado de la investigación



Violetas o pensamiento: Tiene una larga historia de uso en herbalismo. Se ha recomendado, además de otros usos, en tratamientos para la epilepsia, el asma, las enfermedades de la piel y el eczema. Tiene propiedades expectorantes, contra la bronquitis, Tos ferina o tos convulsa. También es diurético. Se usa para tratar la reumatitis y la cistitis.

Las flores sirven como tintura amarilla, verde y azul verdoso y las hojas pueden usarse para hacer un indicador químico.



Clavelina: Se le atribuyen cualidades medicinales como aliviar el insomnio, el cansancio, las alergias y la inflamación. Además, se ha utilizado para favorecer la cicatrización, la relajación y el descanso. También se ha demostrado que es antiinflamatorio, febrífugo, diurético y promotor de la circulación sanguínea. En el ámbito culinario, sus pétalos son comestibles y se utilizan para dar sabor y color a plato.



Mini rosa: Descongestiona la piel y elimina signos de fatiga y cansancio. Antioxidante: protege la piel contra los radicales libres, causantes del envejecimiento celular. Es muy eficaz para tratar las líneas de expresión. Cicatrizante y regenerante: atenúa cicatrices, estrías, marcas y manchas de la piel.



La bugambilia, también conocida como buganvillas o veraneras, posee diversas propiedades medicinales y culinarias, incluyendo efectos antitusivos, expectorantes, antiinflamatorios, antibacterianos, febrífugos y purgantes. Se utiliza tradicionalmente para aliviar problemas respiratorios como tos, asma y bronquitis, así como para aliviar la fiebre y desinfectar heridas. También se le atribuyen beneficios digestivos y para la piel.



Fuchsia: amosas por ser la flor oficial de la Ciudad de Pasto. Se utiliza en infusiones para tratar problemas menstruales, como dolores o ciclos irregulares, y también para reducir la fiebre y aumentar la producción de orina. Además, sus hojas y corteza tienen propiedades diuréticas y refrescantes.



El saúco tiene diversas propiedades beneficiosas para la salud, tanto en sus frutos como en sus flores. Es conocido por su efecto antiviral y su capacidad para fortalecer el sistema inmunológico, siendo un aliado en la lucha contra gripes y resfriados. Además, posee propiedades antiinflamatorias, depurativas y diuréticas, contribuyendo a la eliminación de toxinas y alivia el dolor de cabeza.

*Hay tres tipos de flores colombianas que se destacan: las rosas, los claveles y los crisantemos. ¿La razón? Son únicas en el mundo y cuentan con declaración de Denominación de Origen que así lo certifica, cuyo titular es la Asociación Colombiana de Exportadores de Flores - Asocolflores.

Paso 4

Proceso de elaboración

La receta utilizada es hecha en casa con ingredientes e implementos que tenemos en el hogar, ha sido tomada de la receta del gelato originada en Italia en la región de Umbría.

Implementos

- Batidora de mano
- Olla con profundidad para 2 litros
- Batidor de globo
- Espátula plástica de repostería



Ingredientes

Esta sería la base de todos los helados, las mezclas de los sabores son elección personal. En este caso las yemas actúan como emulsificante más sin embargo podrías darle espesor con maicena o emulsificante de arroz (Recetas incorporadas en la página de emulsificantes)

Leche 730 ml
Azúcar blanca 110 gr
Crema de leche 70 gr
Miel 30 gr
Yema de huevo 60 gr (o 3 yemas)
Flores a tu elección 50 gr

Preparación

1. Agregar la leche a la olla y calentar a fuego medio bajo, agregar las flores previamente lavadas y desinfectadas e infusionar por 5 minutos o si deseas un sabor mas intenso puedes ir midiendo hasta el punto que te guste, con el fuego bajo todo el tiempo y tapando la olla para mayor concentración del aroma.
2. Colar la mezcla con un colador metálico y de huecos pequeños para evitar las impurezas en la mezcla. (Si la mezcla bajó mucho en cantidad puedes agregar otro poquito de leche).
3. Regresar a la olla y encender el fuego a bajo, agregar el azúcar y revolver con la espátula hasta que esté completamente disuelta, agregar la miel, y la crema de leche.
4. Apagar el fuego y reservar, en un recipiente aparte agregar las yemas de huevo e ir poniendo poquita mezcla en las yemas mezclando con el batidor de globo para evitar su cocción e ir atemperando las yemas, agrega aproximadamente 3 cucharones de mezcla a las yemas y luego las yemas llevarlas a la olla sin parar de mezclar con el batidor de globo.

5. En un bowl preparar un baño maría invertido (agua y hielo) para sumergir la olla y bajar la temperatura de la mezcla hasta que llegue a unos 10 grados y prepararlo para congelación.
6. Cuando la mezcla esté fría, agregarla a un bowl y tapar con papel transparente para llevar a congelación.
7. En este paso cada 20 minutos sacar la mezcla y con la batidora de mano o mixer batir la mezcla con las cuchillas metálicas, así durante dos horas hasta que tome la consistencia de helado. (Este proceso podría saltarse si se hiciera con una máquina casera de helados o una máquina industrial de helados, sin embargo es una buena forma de hacer tus pruebas en casa)



Emulsificantes

Emulsificante de maicena

- Agua 300 ml
- Leche 300 ml
- Maicena 90 gr

Mezclar los 3 ingredientes en frío hasta disolver la maicena, luego llevar a fuego bajo y mezclar constantemente hasta encontrar la textura pastosa, mantener así por 5 minutos más y reservar en un recipiente aparte para su uso.

Emulsificante de arroz

- Agua 250 ml
- Arroz 250 gr

Mezclar ambos ingredientes por 3 horas, pasado el tiempo licuar toda la mezcla y adicionar 200 ml de agua, licuar por 2 minutos. Hervir la mezcla y no dejar de remover hasta obtener una textura pastosa, apagar el fuego y conservar en un recipiente aparte, usar según requieras.



Paso 5

Creación de marca

Esta parte me permite sacar a luz otra de mis habilidades que es el amor y dedicación por el diseño gráfico, uniendo así mi conocimiento en la cocina y dando figura tangible a lo que deseo se vea reflejado en esta heladería que no solo construye mis saberes de varios años sino también lo que conlleva dar vida a un proyecto y visualizarlo.

Puedes preguntarte...

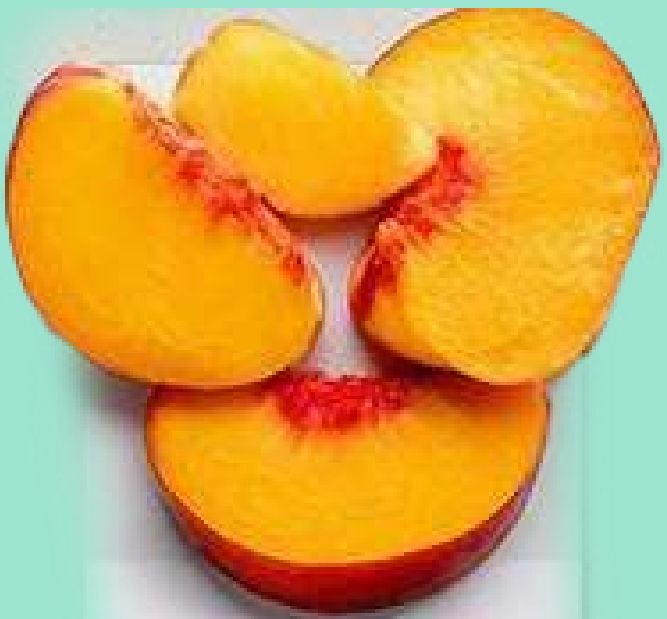
¿Cómo quiero que vean mi marca?
¿Elegante? ¿Costosa? ¿Amigable?
¿Sencilla?

Palabras clave que represente mi concepto
¿Cuál es mi concepto de marca?
Colores, imágenes, tipografías, dejá salir todo lo que te guste para tener referencias claras

Antes tuvimos un mood board de acercamiento, así que en el próximo pondremos las referencias que queremos como tal a partir de eso



RASPBERRIES
1356 U



PEACH
1257 U



ORANGE
098 C



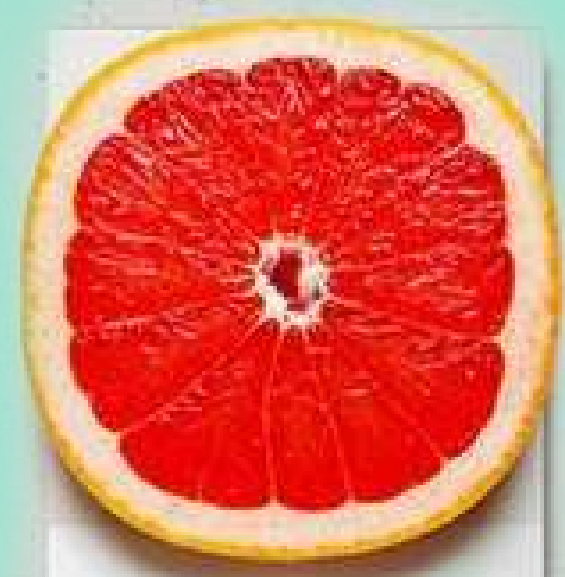
LYCHEE
2345 U



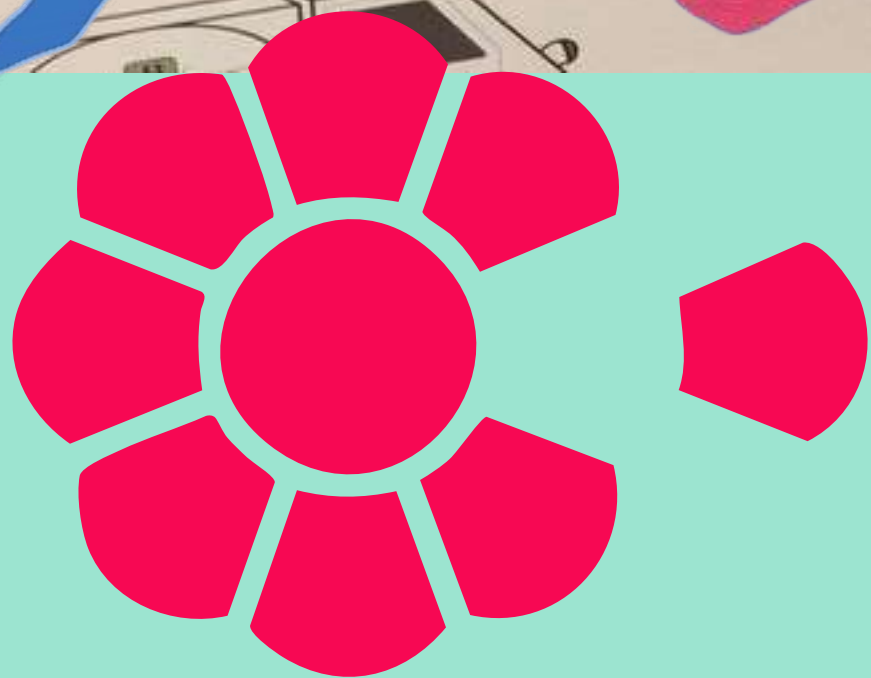
PAPAYA
2038 C



POMEGRANATE
0293 U



GRAPEFRUIT
0394 C



Petalo

Elemento
de la flor

Pétalo

Color Magenta

evoca armonía, equilibrio y un sentido de originalidad, además de estar asociado con la espiritualidad y la compasión.

Tipografía Serif

se asocian con una sensación de elegancia, tradición y legibilidad en textos largos.

Referentes para el uso de tu logo

La creación de tu logo debe tener en cuenta el uso en los diferentes formatos a usar en tu negocio, así que lo más importante parte de allí para que puedas visualizar tu marca en una realidad cercana y funcione lo mejor para ti.

La simbología del color y la psicología del mismo trabaja a tu favor, úsalo para que comunique mejor los valores de tu marca.

La tipografía funciona de la misma forma, y puedes encontrar páginas con miles de tipografías disponibles para ver el nombre de tu marca allí, y decidir como funciona en tu imagen.

Después de allí los demás elementos van llegando para acompañar la imagen de tu marca y así tener todo el uso debido, que es donde llega el manual de marca.



AQUÍ ALGUNOS EJEMPLOS . . .

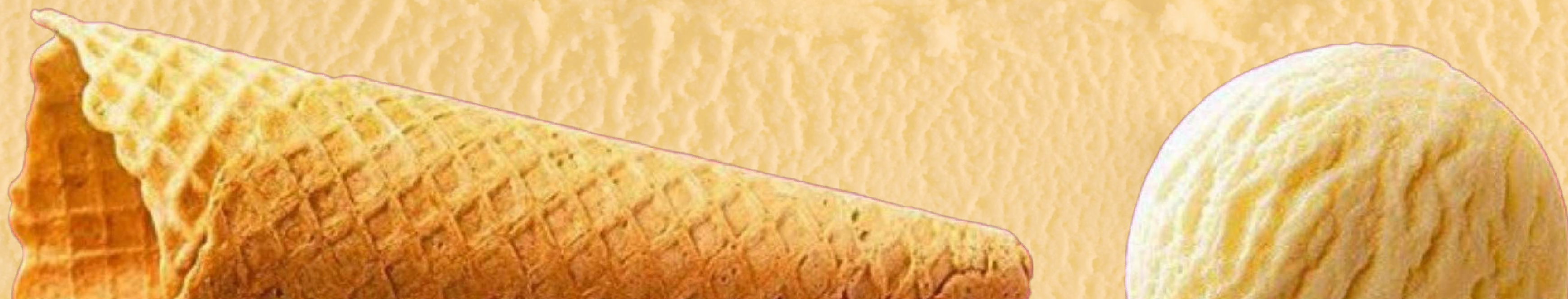


PARA FINALMENTE CREAR

EL MANUAL DE MARCA

Un manual de marca es un documento que establece las reglas para el uso consistente de la identidad de una empresa, asegurando la coherencia visual y de comunicación en todos los puntos de contacto.

Pétalo



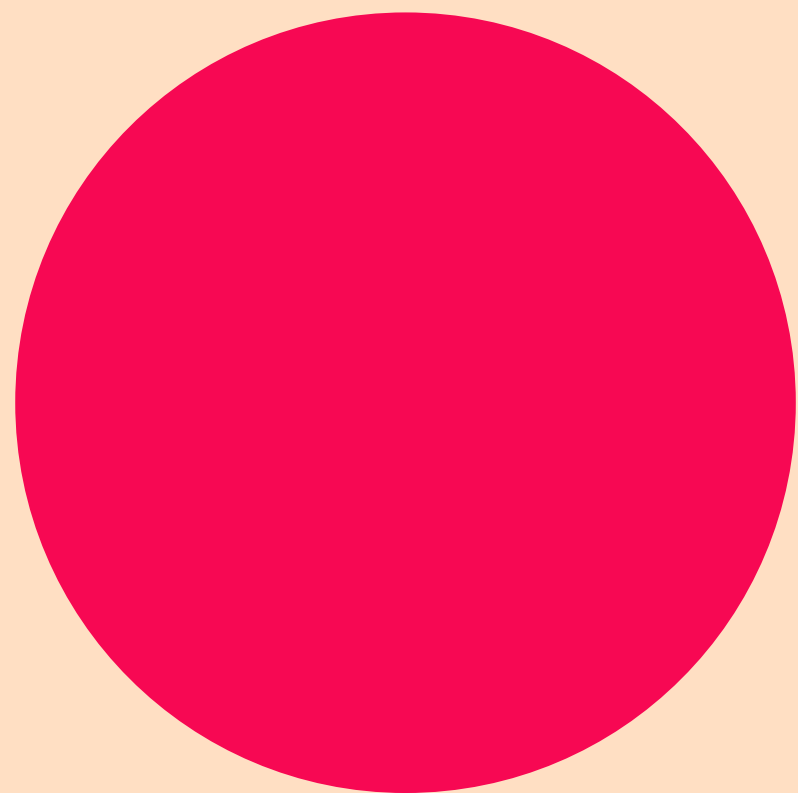


Pétalo es una heladería artesanal de Medellín que transforma la belleza y el aroma de las flores locales en experiencias dulces y únicas. Elaboramos cada helado con flores comestibles cultivadas en la región, combinando técnicas tradicionales con ingredientes 100% naturales para ofrecer sabores delicados e innovadores.

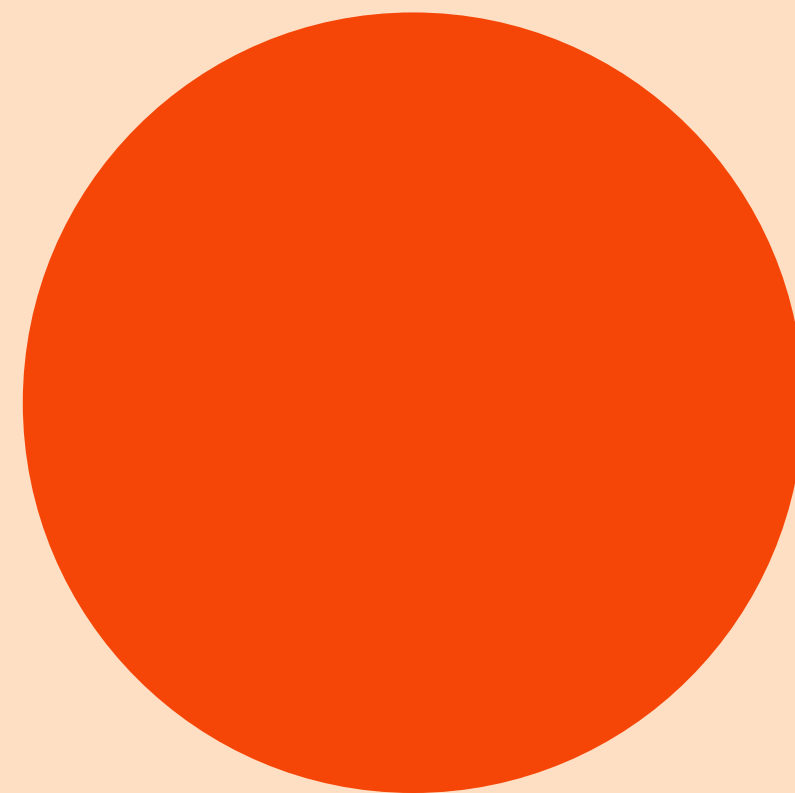
Más que un producto, somos un homenaje a la tierra paisa: frescura, autenticidad y amor por lo nuestro en cada cucharada.



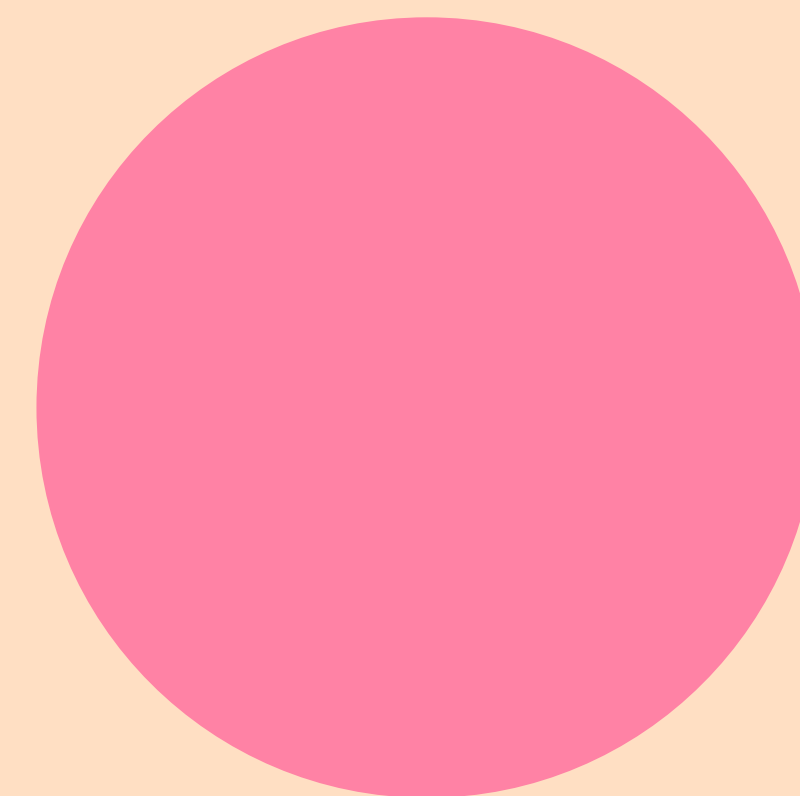
#D9C8F2



#FB0853



#FA4607



#B607FA



#FFDC9F

Color palette

Esta paleta captura la esencia dual de Pétalo, la delicadeza y frescura floral (representada por el lila pastel y el melocotón suave, la vibrante energía y pasión de Medellín encarnada en el tono fucsia y naranja intenso. La combinación comunica perfectamente que la heladería es una experiencia tanto serena y natural como divertida, alegre y profundamente moderna.

Poppins

Aa Bb

Recoleta

Aa Bb

Esta combinación refleja a la perfección la esencia dual de Pétalo: Recoleta, con sus suaves serifas y formas redondeadas, encarna la delicadeza floral, lo artesanal y el lujo accesible de los helados, evocando la tradición y la calidad. Por otro lado, Poppins, una tipografía geométrica y limpia, representa la modernidad, la frescura y la energía vibrante de Medellín, aportando claridad, confianza y un toque contemporáneo. Juntas, crean un equilibrio perfecto entre lo clásico y lo moderno, comunicando que Pétalo es una experiencia sofisticada y arraigada en lo natural, pero a la vez fresca, alegre y absolutamente actual.

FAMILIAS TIPOGRÁFICAS



Elemento
de la flor

Pétalo

Color Magenta

evoca armonía, equilibrio y un sentido de originalidad, además de estar asociado con la espiritualidad y la compasión.

Tipografía Serif

se asocian con una sensación de elegancia, tradición y legibilidad en textos largos.



Así damos vida poco a poco

Para llegar a lo que queremos ofrecer







La identidad se va
haciendo una





Petalo el día soñado!



Petalo.heladería ✨ ¡El día soñado llegó!
¡Petalo abre sus puertas!
Sumérgete en un mundo de sabores
florales y únicos que son representaciones
de nuestra tierra, con ingredientes 100%
naturales y las flores mas bellas.

📍 Estamos ubicados en Manila calle 12 # 54-70

🕒 Horario: 12 pm - 8pm

¡Ven y prueba nuestra especialidad sabor de
Rosa miniatura con adición de dulce de Victoria!
Te esperamos para hacer florecer tu día

#petaloheladeria #Granapertura #helado
#saboresdemedellin #postres #Artesanal

Etiqueta a tu amigo fan del helado

Entendiendo que paso a paso se reforzará con la imagen
que los clientes también crean de ti y comparten con otros...

Conclusiones

A lo largo de este trabajo, se identificaron aprendizajes clave que no solo aportan al desarrollo del proyecto, sino que también ofrecen insights valiosos para futuros emprendedores y para el campo del emprendimiento creativo en general.

Saber Propio como Ventaja Competitiva Medible

La autenticidad cultural se traduce en valor comercial tangible cuando se comunica mediante diseños conscientes.

Para emprendedores locales: Protocolos de

diseño accesibles que reducen costos iniciales en un 60%.

Para la comunidad: Modelo replicable de valorización cultural.

Impacto Social y Económico

El proyecto tiene el potencial de generar un impacto positivo en la comunidad, tanto a nivel económico, al crear empleo y oportunidades para productores locales, como a nivel social, al fomentar un sentido de orgullo y pertenencia entre los habitantes de Medellín.

Este trabajo contribuye al estudio del emprendimiento creativo, destacando la importancia de la autenticidad, la conexión con el entorno cultural y la innovación basada en recursos locales. Además, ofrece una guía práctica para futuros emprendedores interesados en desarrollar proyectos similares.



Referencias

- Bonaldi, C. (s. f.). La comida como Cultura-Massimo Montanari. Scribd.
<https://es.scribd.com/document/624707984/La-Comida-Como-Cultura-Massimo-Montanari>
- Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia. (2023). Estudio económico 2023: Análisis del comportamiento económico del departamento de Antioquia y la ciudad de Medellín.
https://www.camaramedellin.com.co/Portals/0/Documentos/Transparencia/Estudio_economico_2023_CCMA.pdf
- Fillis, I., & Rentschler, R. (2010). The role of creativity in entrepreneurship. *Journal Of Enterprising Culture*, 18(01), 49-81. <https://doi.org/10.1142/s0218495810000501>
- Malinowska, E., Płoska, R., Chmielewski, M., & Śledzik, K. (2024). Sustainable Gastronomy – A model approach. *Scientific Papers Of Silesian University Of Technology Organization And Management Series*, 2024(193), 63-76. <https://doi.org/10.29119/1641-3466.2024.193.4>
- Tselepis, T. J., & Lavelle, C. A. (2020). Design thinking in entrepreneurship education: Understanding framing and placements of problems. *Acta Commercii*, 20(1). <https://doi.org/10.4102/ac.v20i1.872>