

いただきます!

(Itadakimasu - Buen provecho)

Cartilla de Memoria
Sistema - Producto

Andrea Ayala

PADCV 2024 - 02



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Andrea Lucía Ayala Henao

Énfasis: **Diseño de Marca y Empaques**

Directora de Proyecto: **Diana Aristizábal**

Facultad de Creación y Hábitat
PADCV 2024 - 02

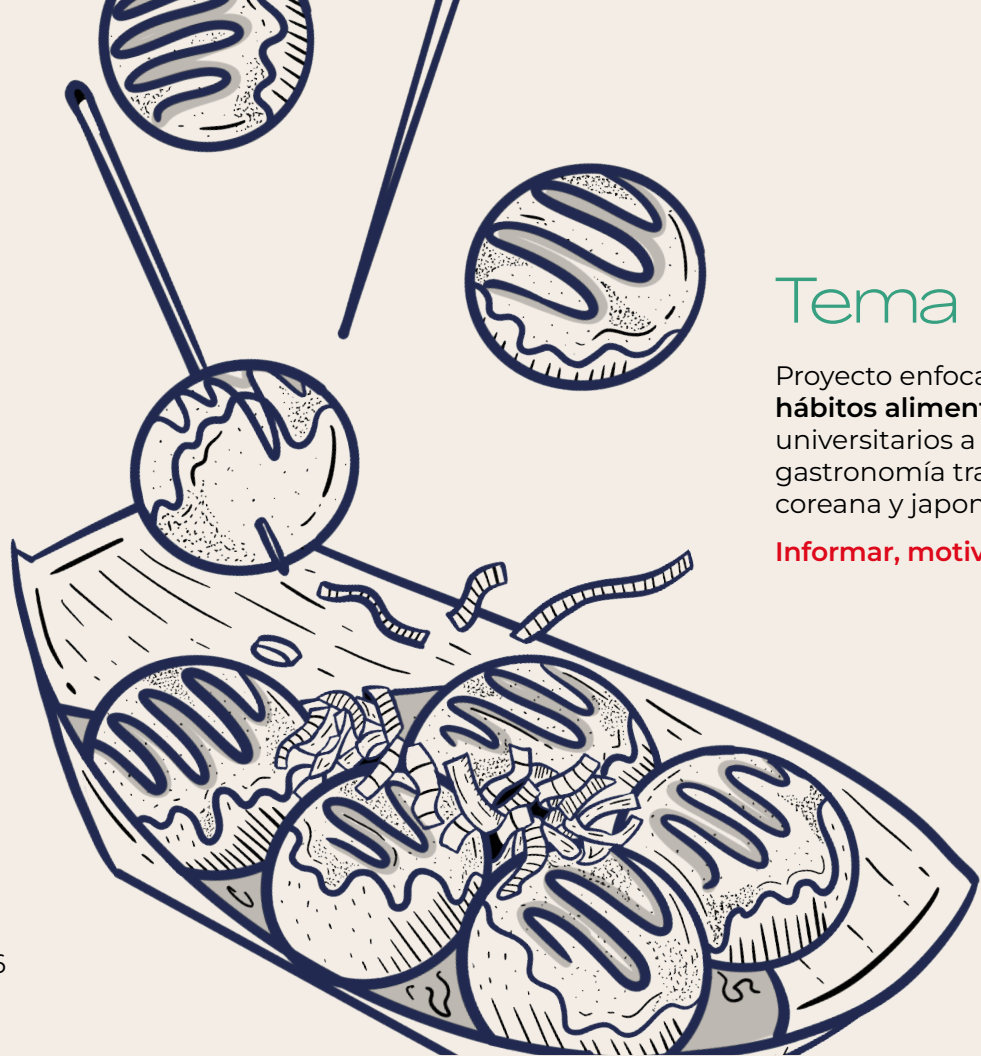


¡Bienvenido!

Este librito es una **guía práctica** del proyecto **Itadakimasu!** y su estrategia de talleres **Bokado**, creada para estudiantes, maestros y cualquier interesado en **mejorar sus hábitos alimenticios a través del consumo consciente**.

Es momento de promover una relación saludable y respetuosa con los alimentos.





いただきます!
Itadakimasu - ¡Buen provecho!

Tema

Proyecto enfocado en la **mejora de los hábitos alimenticios** de los estudiantes universitarios a través del diseño y la gastronomía tradicional asiática (sur coreana y japonesa).

Informar, motivar y promover

Sistema Producto

Para cumplir con mi objetivo general, se diseñó como sistema-producto la estrategia Bokado, que integra una identidad de marca reconocible, un taller de cocina participativo y una estrategia en redes sociales. Bokado motiva a los estudiantes a adoptar una alimentación más consciente, creando una conexión con los alimentos a través de los cinco sentidos y asociando sus beneficios para la salud. La experiencia práctica y educativa acerca la gastronomía asiática a los estudiantes, promoviendo su bienestar integral.



Sistema Producto

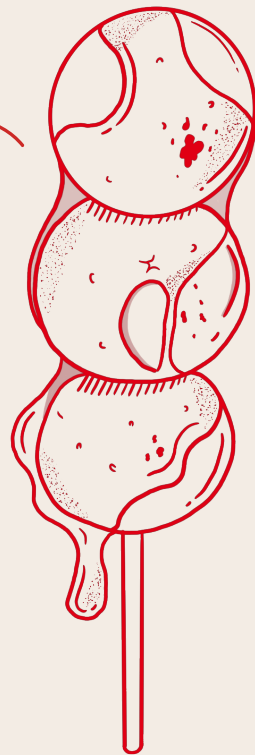
Ruta de sistema

Creación de marca

- 1 Naming
- 2 Logotipo
- 3 Paleta de color
- 4 Personaje

Estrategia digital

- 1 Creación de piezas
- 2 Apertura Perfil Instagram
- 3 Publicación de Post



Diseño y muestra de taller

- 1 Reunión con el aliado experto
- 2 Definición de los conceptos y actividad
- 3 Creación de piezas gráficas
- 4 Presentación de la estrategia
- 5 Primer taller (prueba piloto)
- 6 Correcciones del taller
- 7 Segundo taller



Creación de marca

Creación de Marca
Naming

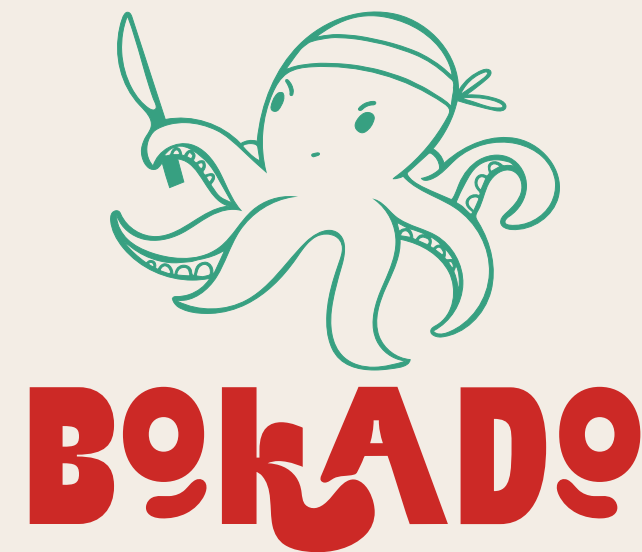
BOKADO

Rae.

1. *Porción de comida que cabe de una vez en la boca.*
2. *Porción pequeña de comida. Tomar un bocado.*

Bokado es un juego de palabras que sugiere la idea de pequeños bocados. Inspirado en la tradición de consumir porciones pequeñas, el nombre conecta con la idea de avanzar gradualmente hacia mejores hábitos alimenticios.

Logotipo



El logotipo de Bokado usa la tipografía Dx Lactos modificada y un personaje de pulpo con cuchillo de sushi y bandana, combinando un estilo dinámico y accesible que conecta con la audiencia universitaria.

Paleta de Color y tipografía

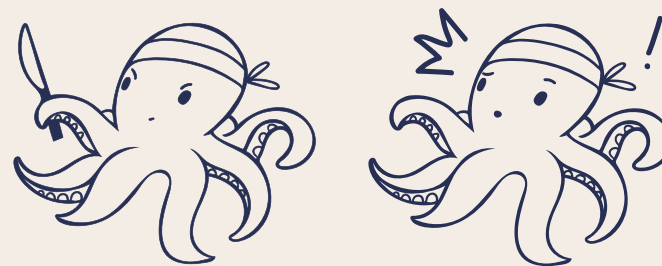


bokado BOKADO
BokADO BOKADO

Aa

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

Recursos gráficos



Para facilitar la recordación, se eligió un pulpo como personaje, un ingrediente cotidiano en ambos países, al que se le añadieron elementos distintivos para caracterizarlo.



Elementos gráficos / Patrón



Variaciones del logo

Diseño de Taller

Taller Bokado

El taller Bokado es una experiencia pedagógica, experiencial y participativa. **A través de la sinestesia** los participantes crean una **conexión más profunda con la comida** utilizando los **cinco sentidos**: vista, olfato, gusto, tacto y audición. Al mismo tiempo, descubren los beneficios que los alimentos aportan a su salud.

“Los talleres Bokado se centran en la preparación de un platillo de origen japonés o surcoreano, con el objetivo de fomentar una conexión multisensorial con la comida”.

**Sinestesia: La sinestesia es un fenómeno neurológico en el que la estimulación de un sentido provoca una respuesta en otro sentido diferente, creando una conexión entre ambos.*



Creación de Piezas

Invitación



El boleto sirve como pase de acceso al taller y se entrega a los participantes después de que completan el formulario de asistencia en el perfil de Instagram.



Reverso



Anverso

Cartas Análisis Sinestésico

Las cartas de los cinco sentidos invitan a los participantes a explorar los alimentos de manera sinestésica, fomentando una conexión más consciente con ellos. En el anverso, cada carta muestra un símbolo del sentido y en el reverso, una superficie borrable para asociar una palabra con el ingrediente.



Vista



Olfato



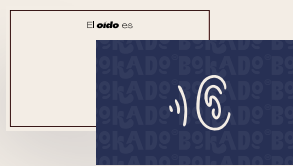
Gusto



Oído

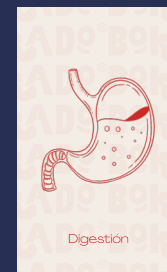
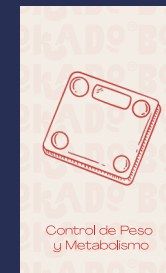
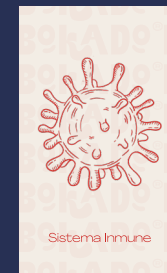
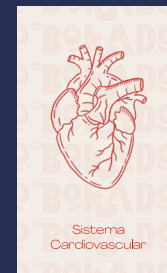


Tacto



Cartas Beneficio en Salud

Las cartas de salud complementan la experiencia al invitar a los estudiantes a relacionar los ingredientes con sus beneficios para el bienestar. Cada carta permite explorar cómo los alimentos pueden impactar positivamente en la salud, ayudando a crear una conexión consciente entre lo que comemos y cómo nos beneficia. Los participantes pueden elegir una o más cartas.





La guía de instrucciones para las cartas Bokado orienta a los participantes sobre su uso durante el taller. Incluye indicaciones sobre la dinámica, ejemplos de palabras para escribir en el reverso y sugerencias para explorar los alimentos a través de los cinco sentidos.



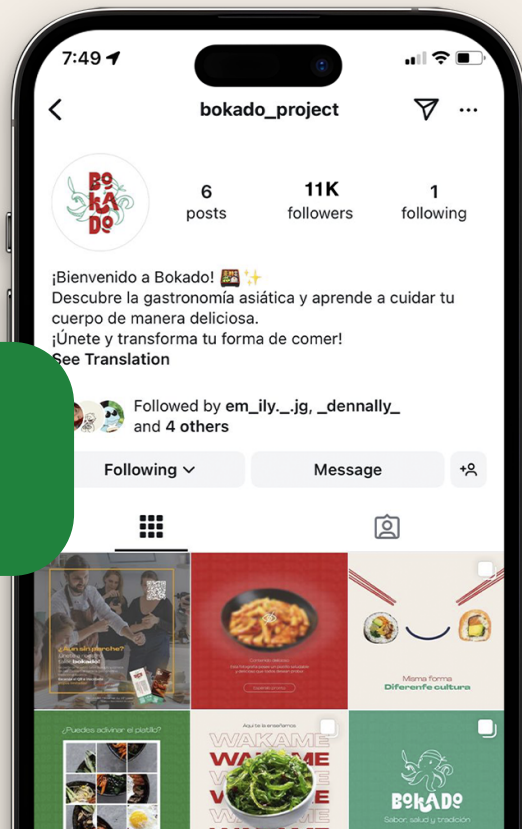
La cartilla Bokado sistematiza el taller Bokado, ofreciendo una guía clara sobre los objetivos, actividades y preparación de los platillos. Su propósito es facilitar la ejecución del taller, garantizando una experiencia educativa y sensorial sobre la salud y los alimentos asiáticos. Viene en su versión japonesa y surcoreana.

Estrategia Digital

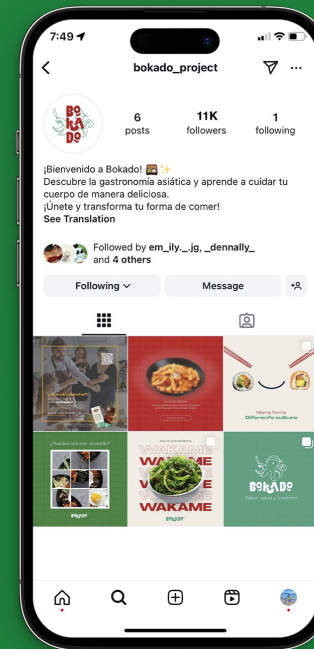
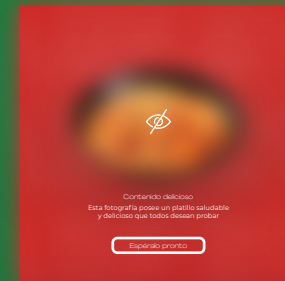
Instagram

Se implementó una estrategia digital en Instagram, aprovechando su relevancia entre los estudiantes. Se compartirán recetas y consejos para crear una comunidad en línea que refuerce el aprendizaje y fomente la interacción.

“La estrategia digital busca motivar a los estudiantes a adoptar hábitos alimenticios más saludables mediante contenidos educativos y recursos inspirados en la gastronomía asiática.”



Qr Interactivo
Instagram
Bokado_Project



Post instagram



Agradecimientos

Agradezco profundamente a la profesora Diana Aristizábal, quien siempre estuvo pendiente de mi proceso, brindándome consejos con tanto cariño y dedicación. Al maestro Christian Oviedo, por su guía y apoyo en los talleres, y a Kim Taehoon, por compartirme su cultura y permitirme hoy poder compartirla con los demás. A Hikarien, por acogerme y enseñarme tanto sobre la cultura japonesa. A mis amigas y compañeras Allison Romero, Alejandra Ruiz, Carolina Heredia, Emily González, Esthefanía Calderón, Isabella Muñoz, Juliana Ortega y Paulina Montoya, por ser mi grupo de apoyo incondicional. A las profesoras Diana Umaña y Faynory Mora, por sus palabras de ánimo en los momentos difíciles. Y, especialmente, a mis padres, quienes me han dado todo para que me convierta en profesional.

Finalmente, a todas las personas que, de una forma u otra, aportaron y contribuyeron a que este proyecto saliera adelante, les expreso mi más sincero agradecimiento.







*Muchas gracias por la comida



。ごちそうさまでしたー