

# MESHIAGARE

## Buen Provecho

Luisa Fernanda Prieto Campo

Directora: Alioka Quintero

Doble titulación Diseño de Comunicación Visual y Comunicación  
Énfasis en Marca





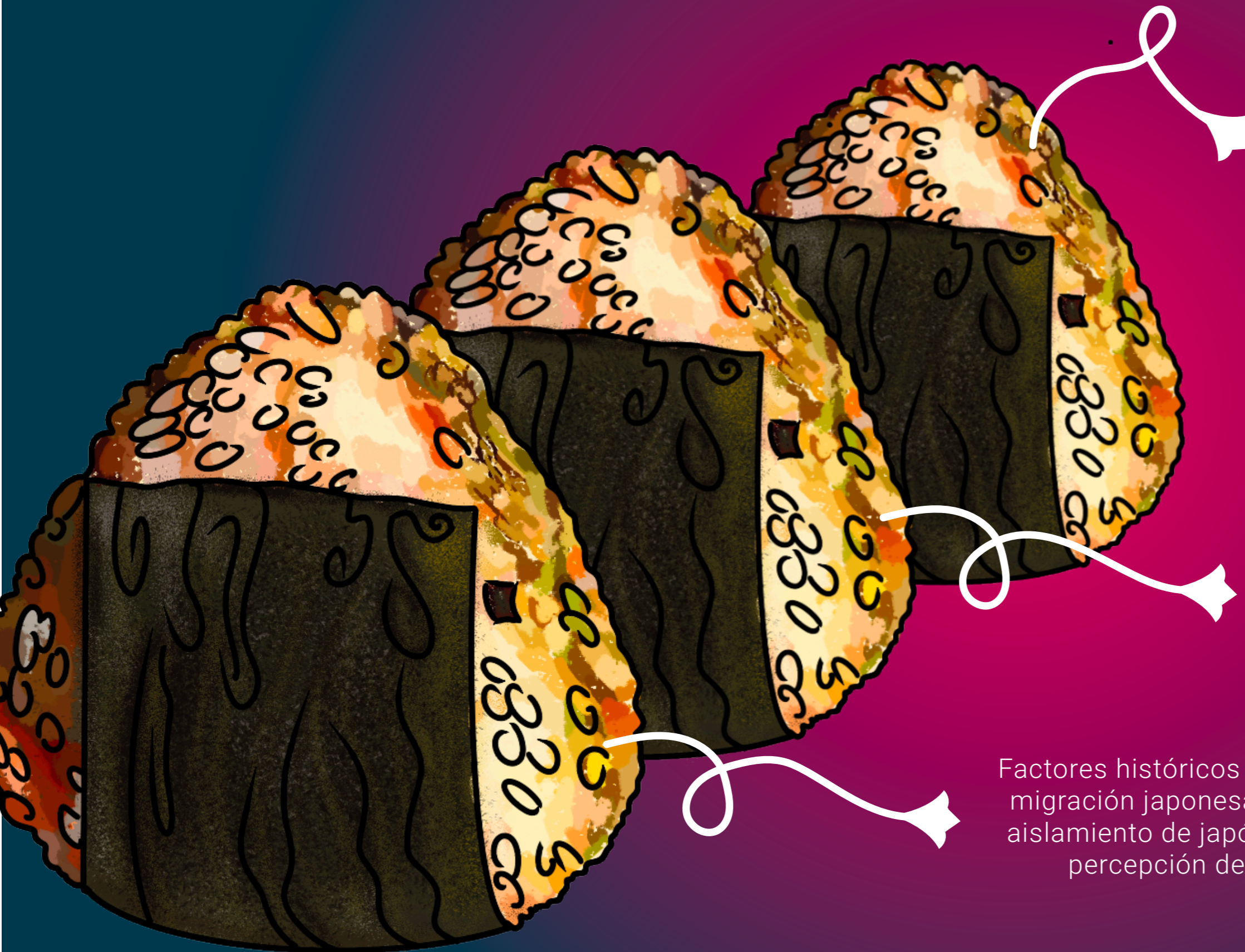
# TEMÁTICA

***Explora los preconceptos existentes en cali, Colombia, sobre la gastronomía japonesa, analizando cómo estos influyen en su aceptación y percepción en la ciudad. Se investigan los factores culturales, históricos y socioeconómicos que han moldeado la presencia de esta cocina en cali, así como los procesos de hibridación entre la gastronomía japonesa y la local.***

## PALABRAS CLAVE

Hibridaciones, Adaptaciones, Gastronomía Japonesa, Cali-Colombia, Estrategia De Comunicación

# PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA



La gastronomía japonesa enfrenta la barrera de los preconceptos y malentendidos culturales. Ideas erróneas sobre esto que restringen la apreciación de su diversidad y riqueza. Esto limita la exploración de platos auténticos y la comprensión de la filosofía culinaria japonesa.

La gastronomía japonesa en Cali ha experimentado un proceso de hibridación y adaptación, integrando ingredientes y técnicas locales. Este fenómeno plantea interrogantes sobre la autenticidad y cómo influye en la percepción de los comensales

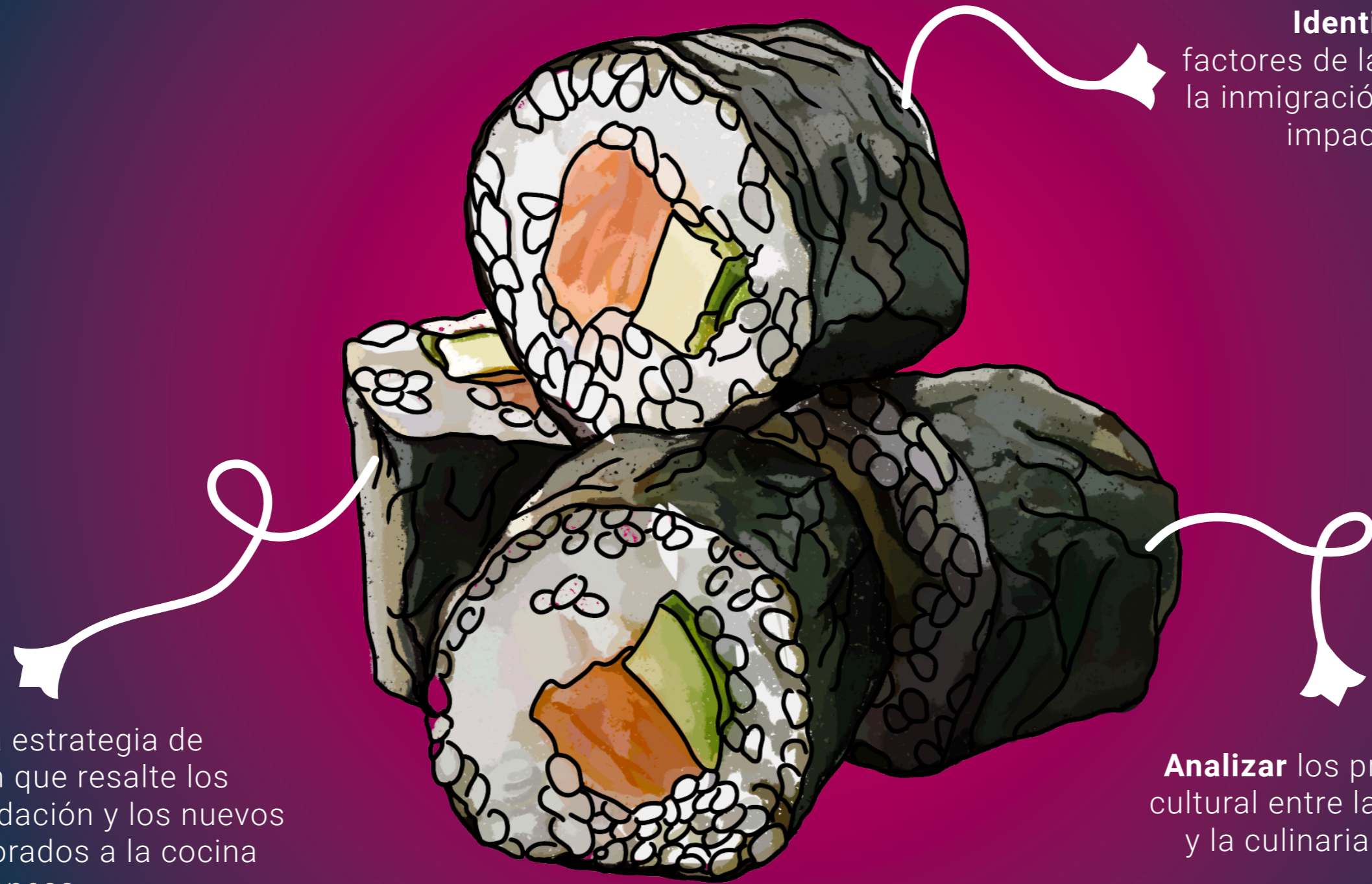
Factores históricos y culturales, como la limitada migración japonesa a Colombia y el prolongado aislamiento de Japón (sakoku), han moldeado la percepción de su gastronomía en Cali.

# OBJETIVO GENERAL

Visibilizar los procesos de hibridación y adaptación de la gastronomía japonesa en la ciudad de Cali, a través de una estrategia de comunicación para el análisis histórico de la migración japonesa y el contexto sociocultural local.



# OBJETIVOS ESPECIFICOS



**Identificar** cuáles son los factores de la influencia histórica de la inmigración japonesa en Cali y su impacto en la difusión

**Diseñar** una estrategia de comunicación que resalte los procesos de hibridación y los nuevos sabores incorporados a la cocina japonesa.

**Analizar** los procesos de hibridación cultural entre la gastronomía japonesa y la culinaria local de la ciudad de Cali.

# CONCEPTOS CLAVE

## Hibridación

La hibridación surge cuando distintas culturas interactúan, adaptando y mezclando sus características, en el caso de la gastronomía japonesa en cali, la hibridación se observa en la incorporación de ingredientes locales y técnicas culinarias autóctonas, que se integran en platos tradicionales japoneses, creando una nueva identidad culinaria que refleja la interacción cultural entre japon y cali.

**Mera, H. (2020)**

## Adaptación

La adaptación, en términos culturales, se refiere al proceso mediante el cual un grupo cultural o comunidad ajusta sus prácticas a un nuevo entorno. Este concepto ha sido utilizado en estudios migratorios para describir cómo los inmigrantes ajustan sus costumbres y tradiciones para adecuarse a las normas sociales y económicas de su nuevo contexto.

**Martín, A. F. (2017).**

## Gastronomía Japonesa

El concepto de comida japonesa, se conoce como "la delicada cocina japonesa en la que se expresa la belleza de la naturaleza y el cambio estacional, aprovechando las características de los diversos y frescos productos alimenticios"

**Web Japan, (2017).**

# USUARIO



## PRIMARIO

Estudiantes de la EGO (18-25 años), creativos, activos digitalmente, interesados en la cocina internacional.

## SECUNDARIO

Chefs de la EGO, expertos en técnicas culinarias, promueven la innovación y enseñanza en cocina japonesa.

# EXPERTO



## ESCUELA GASTRONÓMICA DE OCCIDENTE (EGO)

Aporta experiencia en formación gastronómica y conocimiento sobre fusión culinaria en Cali.

## JULIO CÉSAR MÁRQUEZ

Chef experto en conservación y fermentación, contribuye con enfoque educativo y práctico para talleres e investigación.

# METODOLOGÍA DAIYAMONDO

Se enfoca en entender profundamente un problema y luego diseñar soluciones efectivas a través de un proceso estructurado en cuatro fases.

## DESCUBRIR (Hakken suru)

Encuestas, entrevistas, mapas de empatía

Objetivo 1

## DEFINIR (Teigi suru)

Matriz DOFA, customer Journey, análisis de platos

Objetivo 1

## DESARROLLAR (Kaihatsu suru)

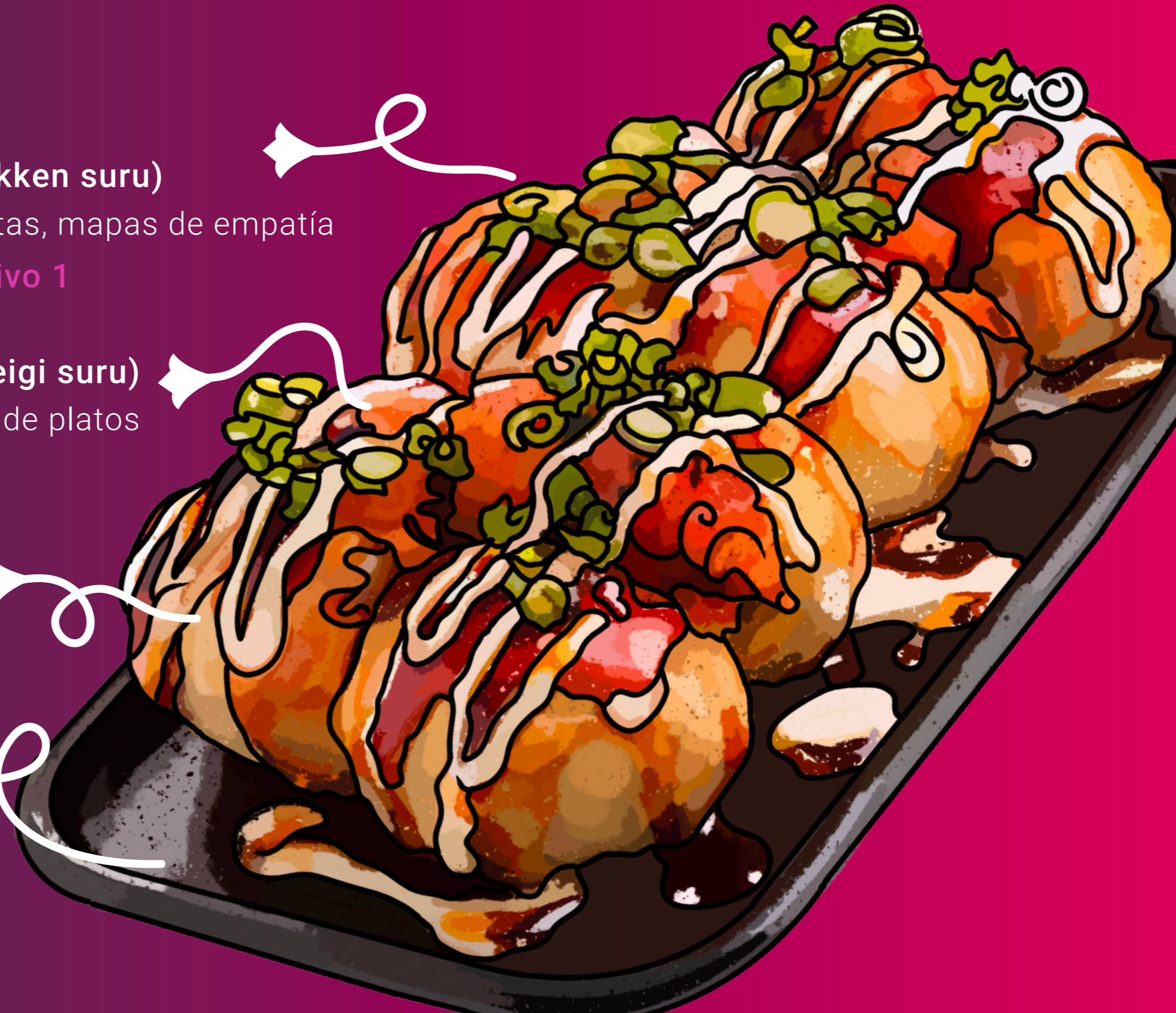
Lluvia de ideas, storyboards

Objetivo 2

## ENTREGAR (Todokeru)

Pruebas de usabilidad, matriz de decisión

Objetivo 3



# REQUERIMIENTOS DE DISEÑO

## ESTÉTICO - COMUNICATIVOS

(obligatorio)

Textos cortos o medianos, con un tono de comunicación, amigable y cercano. Diseño de información y buena composición.

Elementos característicos de la cultura japonesa. Colores, tipografía, elementos gráficos, ilustración

Formatos como video, ilustración, infografía, guías.

## TÉCNICO - PRODUCTIVO

(obligatorio)

Plataformas físicas y digitales (plegables, folletos, revistas, videos, página web)

## FUNCIONAL - OPERATIVO

(obligatorio)

Ilustración, infografía, revistas, páginas web, videos.

Diseño de experiencia interactividad e interacción de usuario y el producto

Elementos característicos de la cultura japonesa.



# PROCESO DE DISEÑO

# 1

## PRODUCTO

Se desarrolló un libro digital ilustrado que narra, en tono fantasioso e histórico, una historia sobre la gastronomía japonesa y su hibridación en Cali. También se diseñó un juego de mesa tipo Karuta, con su respectiva caja, manual y una estética elegante que resalta la fusión cultural.

## SERVICIO

El proyecto incluye una experiencia educativa y cultural que invita a los usuarios a interactuar con contenidos ilustrados, narrativas gastronómicas y dinámicas lúdicas, fomentando el aprendizaje a través del juego, la lectura y la exploración digital.

# 2

# 3

## ESTRATEGIA

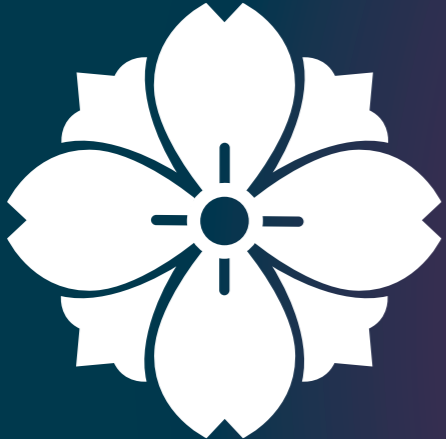
Se plantea una estrategia de comunicación transmedia que utiliza redes sociales (Instagram) como canal principal y una página web complementaria donde se integran la historia del proyecto, los personajes, las recetas y el acceso a los contenidos interactivos, generando una comunidad digital interesada en la cultura gastronómica japonesa.



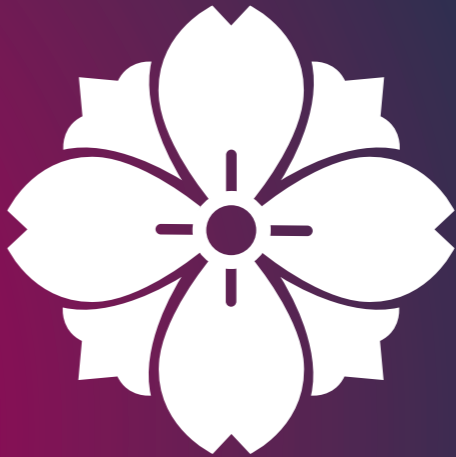
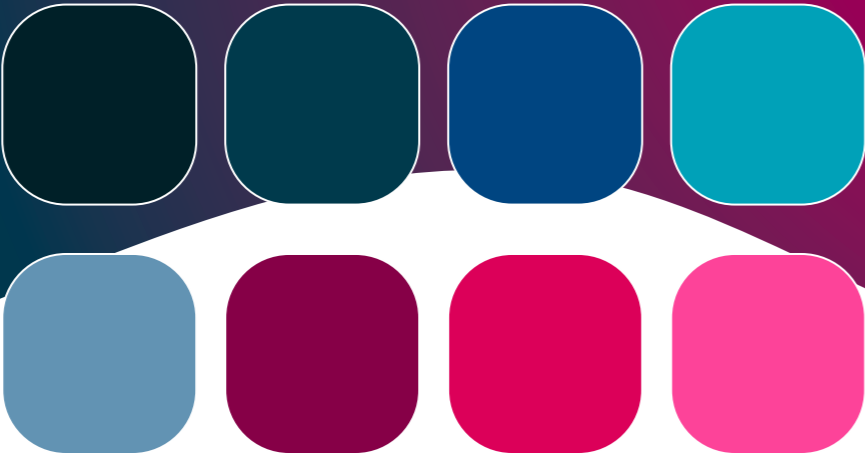
# INSPIRACIÓN



# CREACIÓN DE MARCA



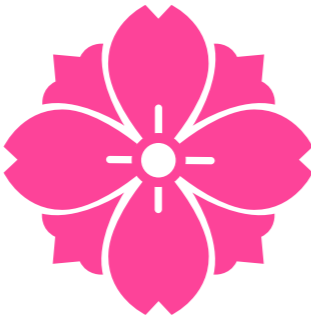
MESHIAGARE



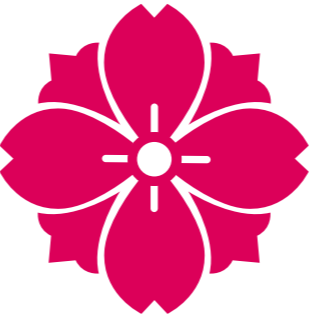
MESHIAGARE

VEIESTA

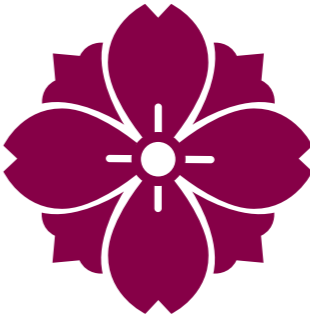
EL EXQUISITO Y BRAVO CHEF JAPONÉS YUTO MEZCLA WASABI, TOFU, RAMEN, NIGIRI, KATSU, Y ZANAHORIA CON PRECISIÓN, LOGRANDO UN BANQUETE FIJO Y GOURMET QUE DELEITA AL MUNDO.



MESHIAGARE



MESHIAGARE



MESHIAGARE

# COLORIMETRÍA

## TONOS FRÍOS Y EQUILIBRADOS

Reflejan estabilidad emocional, frescura de ideas y confianza en el proceso.

Estabilidad

Frescura

Confianza

Energía

Calma

Pasión

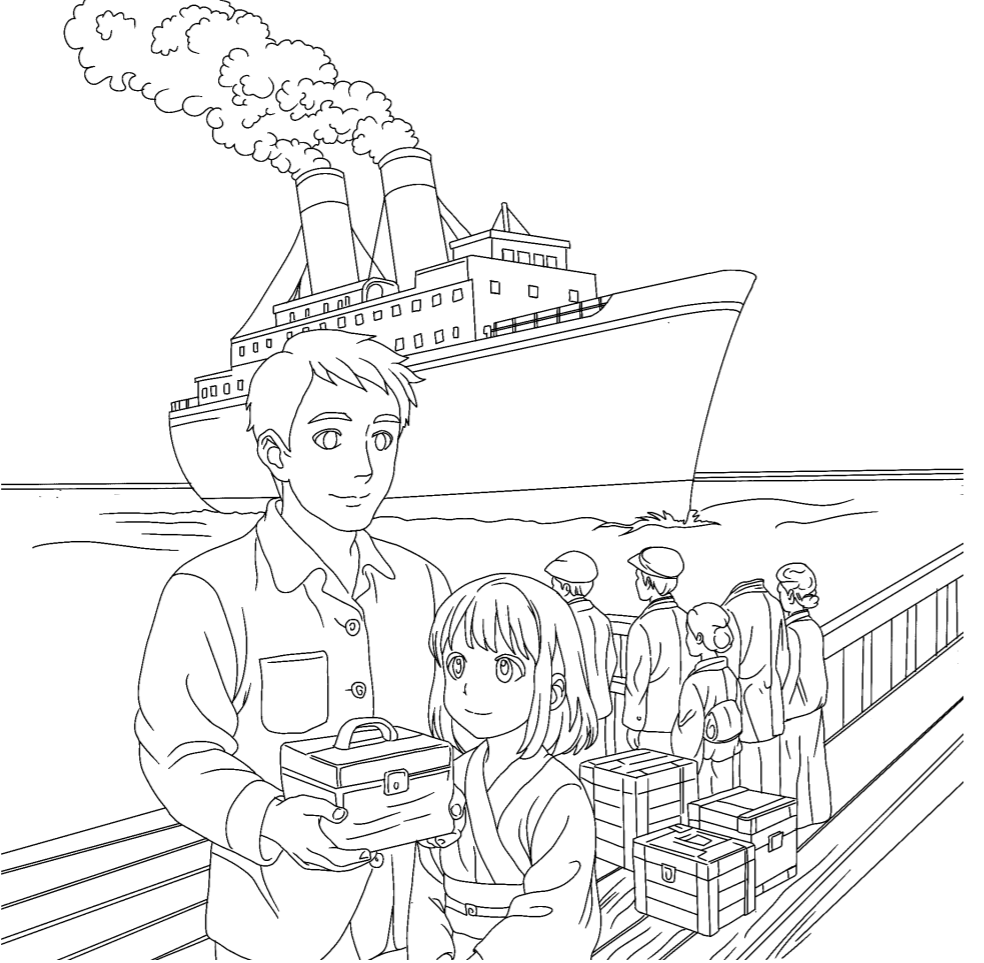
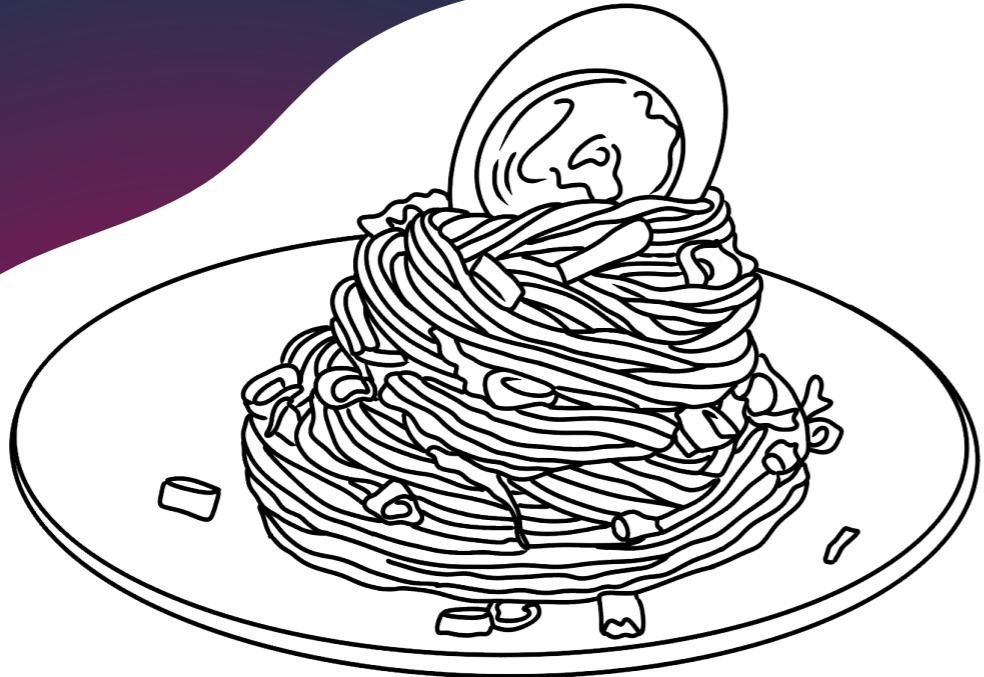
Creatividad

Cercanía

## TONOS CÁLIDOS Y VIBRANTES

Reflejan la energía creativa, la pasión y la cercanía emocional.

# BOCETACIÓN



# JUEGO

CAJA



CARTAS



STICKERS



MANUAL DE INSTRUCCIONES



En la modesta cocina de su casa, Minato replicaba los sabores de su infancia para que su hija no olvidara sus raíces. Las mañanas comenzaban con miso shiru, una sopa caliente de miso con tofu y algas que reconfortaba el cuerpo en las frías madrugadas. Para las jornadas largas, preparaba onigiri, bolas de arroz rellenas de umeboshi (ciruela encurtida), fáciles de llevar al campo. Por las noches, en silencio, Hinata observaba a su padre cortar finas lonjas de pescado fresco para hacer sashimi, mientras le contaba historias de los festivales de Hanami, donde las familias se reunían bajo los cerezos en flor para celebrar la llegada de la primavera.



# PAGINA WEB



# VALIDACIÓN DE USUARIO

Llamativo y Diferenciador



Calidad de Las ilustraciones

Conexión Emocional



Atractivo y funcional

Incluir un empaque individual

# CONCLUSIONES

# 1

## IDENTIDAD

La identidad visual del proyecto Meshiagare fue percibida como adecuada y coherente con el tema de la gastronomía japonesa y su fusión en Cali. Los usuarios resaltaron las ilustraciones del juego Karumi y del libro ilustrado como elementos clave para conectar con el público de manera emocional y educativa.

# 2

## PRODUCTO

La estructura multiformato que integra el juego, la página web, el libro ilustrado y la revista digital demostró coherencia en su enfoque pedagógico y comunicativo. Además, el uso de medios análogos y digitales facilitara el acceso a los contenidos, promoviendo un aprendizaje dinámico y flexible sobre la hibridación gastronómica.

# 3

## ASPECTOS POSITIVOS

- Atractivo visual de las ilustraciones en todos los formatos.
- Aceptación positiva del empaque del juego Karumi.
- Narrativa envolvente en el libro ilustrado.
- Buena navegación y estructura de la página web.

# 4

## ASPECTOS A MEJORAR

- Incluir un empaque interno para proteger las cartas del juego.
- Ajustar la paleta de colores de la página web, reduciendo la cantidad de fucsia para mejorar la armonía visual.
- Desarrollar una estrategia de redes sociales acorde a la identidad visual y narrativa de la marca.

# REFERENCIAS

- Allen, K. (2019, marzo 26). Why eating meat was banned in Japan for centuries. Atlas Obscura. <https://www.atlasobscura.com/articles/japan-meat-ban>
- Andrea. (2016, abril 7). Comidas Japonesas de no perderte ¡incluyendo la mejor carne del mundo! Colombian Abroad. <https://colombianabroad.com/comidas-japonesas-no-perderte-mejor-carne-del-mundo/>
- Aragón, A. G. (2016) Japón y “Occidente” El patrimonio cultural como punto de encuentro. Aconcagua Libros.
- Avey, T. (2012, septiembre 5). History of sushi. PBS Food. <https://www.pbs.org/food/the-history-kitchen/history-of-sushi/>
- Cárdenas, C. D. (2018). Presencia gastronómica japonesa en Colombia: interacción y retroalimentación de dos cocinas diversas, tomando como referentes Bucaramanga y Bogotá. Recuperado de: <http://hdl.handle.net/20.500.12749/11878>
- Cotton, B. L. (2022). La identidad japonesa en la literatura latinoamericana (Doctoral dissertation, Middlebury).
- Cultura Gastronómica Japonesa (2006). Japan Fact Sheet. [https://web-japan.org/factsheet/es/pdf/es36\\_food.pdf](https://web-japan.org/factsheet/es/pdf/es36_food.pdf)
- Design Council. (2005). The Double Diamond: A universally accepted depiction of the design process. Design Council. <https://www.designcouncil.org.uk/our-work/skills-learning/tools-frameworks/framework-for-innovation-design-councils-evolved-double-diamond/>
- Embajada del Japón en Colombia. (2009). 80 aniversario de Inmigración Japonesa en Colombia. <http://www.colombia.embjapan.go.jp/ESP/Documents/80aniversariohistoria.pdf>
- Estrategias de comunicación: diseño, ejecución y seguimiento (REDIPE Red Iberoamericana de Pedagogía Capítulo Estados Unidos). (2020). Julio César Arboleda Aparicio. <https://repositorioinstitucional.ufps.edu.co/xmlui/handle/20.500.14167/2832>
- Fundora, Y. S., Mirabal, R. R., Becerra, H. C., & Arávalos, D. D. (2015). Estrategia de comunicación para las revistas científicas del CENSA. Ciencias de la información, (25) 23 - 28.
- Ministerio de Cultura. (2011). Los árabes En Colombia. <http://www.mincultura.gov.co/prensa/noticias/Documents/Poblaciones/LOS%20C3%81RABES%20EN%20COLOMBIA.pdf>
- Martínez Martín, A. F. (2017). Trópico y Raza. Miguel Jiménez López y la inmigración japonesa en Colombia, 1920-1929. Historia y sociedad, 32, 103–138. <https://doi.org/10.15446/hys.n32.59366>
- Mera, H. (2020). Inmigración japonesa hacia Colombia: primeros pasos de una larga marcha. Sociedad y Economía, 41, 144–152. <https://doi.org/10.25100/sye.v0i41.9476>
- García, J. (2008). La colonia japonesa en Colombia durante la Segunda Guerra Mundial y la protección de sus intereses por la Embajada española. Universidad de La Sabana (Bogotá), 143–162.
- Muriel Gómez Pradas. Profesora de estudios de Asia Oriental. Universitat Oberta de Catalunya. (2024, mayo 4). La vida en Japón durante el shogunato Tokugawa. National Geographic. <https://historia.nationalgeographic.com.es/a/japon-imperial>
- Patiño, Germán. “Los Japoneses, llegaron al país atraídos por pasajes descriptivos de la novela María”, Revista Semana No.1278, 30 de octubre de 2006.
- Pontin, Maurizio, “Los emigrantes colombianos y los extranjeros en Colombia”, Conferencia episcopal de Colombia, 1995. <https://journals.openedition.org/revestud/soc/22331?lang=fr#text>
- Sanmiguel, I. (2006). Japoneses en Colombia: Historia de inmigración, sus descendientes en Japón. Revista de estudios sociales, 23, 81–96. [http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0123-885X2006000100008](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0123-885X2006000100008)
- Web Japan. (2017). Japan Fact Sheet: Geography and Climate. Recuperado de [http://wejapan.org/factsheet/en/pdf/e01\\_geography.pdf](http://wejapan.org/factsheet/en/pdf/e01_geography.pdf)
- Yu, E., & Sangiorgi, D. (2018). Service Design as an Approach to Implement the Double Diamond Design Process Model. The Design Journal, 21(6), 813-836. <https://doi.org/10.1080/14606925.2018.1468166>

MUCHAS GRACIAS  
**MESHIAGARE**  
Buen Provecho

Luisa Fernanda Prieto Campo  
Directora: Alioka Quintero

