

MESHIAGARE

Buen Provecho

TEMA

Explorar y analizar los preconceptos sobre la gastronomía japonesa en Cali y su relación con la cultura local.

OBJETIVO

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 ESPECÍFICOS

- 1 Identificar cuáles son los factores de la influencia histórica de la inmigración japonesa en Cali y su impacto en la difusión de la gastronomía nipona.
- 2 Analizar los procesos de hibridación cultural entre la gastronomía japonesa y la culinaria local de la ciudad de Cali.
- 3 Diseñar una estrategia de comunicación que resalte los procesos de hibridación y los nuevos sabores incorporados a la cocina japonesa.

METODOLOGÍA DAIYAMONDO



1 DESCUBRIR (Hakken)

Encuestas, entrevistas, mapas de empatía

Objetivo 1

2 DEFINIR (Teigi)

Matriz DOFA, customer Journey, análisis de platos

Objetivo 1

3 DESARROLLAR (Kaihatsu)

Lluvia de ideas, storyboards

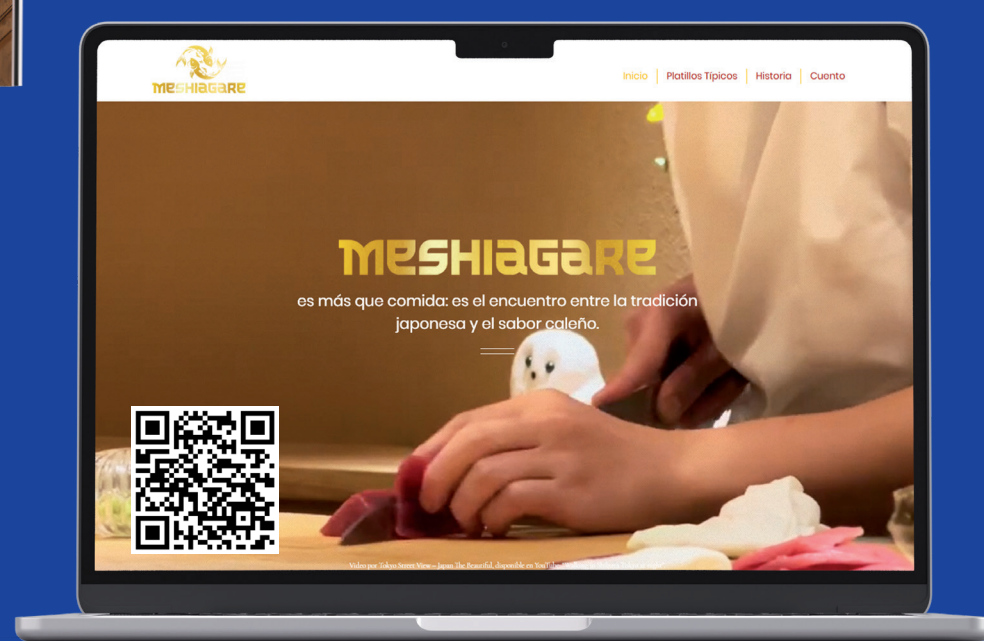
Objetivo 2

4 ENTREGAR (Todokeru)

Pruebas de usabilidad, matriz de decisión

Objetivo 3

SISTEMA PRODUCTO



Luisa Fernanda Prieto Campo
Enfasis En Marca Y Doble Programa Con Comunicación
Director De Proyecto Alioka Quintero
Diseño De Comunicación Visual