

Nombre participante: Mónica Garcia Zea

Proyecto: Mi cocina Bolivia

1. Descripción proyecto

- Mi cocina fue creada para ser una plataforma que permita la difusión de información sobre patrimonio alimentario en Bolivia.

- Objetivos:

Revalorización del patrimonio alimentario de Bolivia a través de la difusión de información gastronómica.

Rescate y compilación de información sobre gastronomía boliviana, difusión de saberes y de datos poco conocidos a través de una audiencia joven.

Difusión de información sobre iniciativas gastronómicas en Bolivia.

Rescate de saberes ancestrales sobre preparación y conservación de alimentos.

Formación de periodistas gastronómicos y ofrecerles un espacio para poder difundir sus notas sobre gastronomía.

2. Necesidad

Ofrecer un medio de comunicación especializado dedicado a informar sobre el rubro de la alimentación en Bolivia y a la vez que sea un medio integrador del sector.

3. ¿Qué resuelvo con el proyecto?

- Bolivia es un país caracterizado por su diversidad de clima y regiones entre otros. Este medio permite proveer información de manera innovadora sobre estas.
- La comida forma parte de todos los eventos importantes. Nos permite compartir estos temas y rescatar tradiciones.

- Bolivia, al igual que otros países de la región se caracteriza por su tradición oral en cuanto a recetas y saberes de alimentación. Es importante la difusión masiva de estos. Se cuenta con muy poco material del tema. El rescate de esta información es muy importante
- Al captar la atención de una mayor audiencia se espera captar la atención sobre el tema.
- También su plataforma virtual, elaborada y mediante redes sociales, permitirá que la información llegue a más lugares y pueda ser compartida con más facilidad.

4. ¿A quién beneficia?

El público meta son personas comprometidas con el movimiento gastronómico en Bolivia, entre 18 y 50 años de edad.

Nichos que no tienen información al respecto.

Ej: grupos como veganos, vegetarianos, diabéticos, celíacos.

5. Innovación

Medios de comunicación no convencionalmente utilizados para la gastronomía.

Factibilidad Tecnológica

Las nuevas tecnologías en los últimos años son integradores y pueden servir para innovar y masificar contenidos.

¿Dónde está la innovación?

- La Innovación está en la implementación de nuevas plataformas para difusión de información como Tik Tok y redes sociales que permitan crear interés en el tema.
- Se usarán plataformas como sitio web, mapas interactivos y Tik Tok.
- Será un sitio innovador donde se transmitirá la información de manera diferente.

6. Material a producirse:

Videos de Recetas en YouTube

Videos de Tips de cocina o consejos vía TIKTOK

Instagram Fotografía gastronómica

Sitio web tendrá mapas interactivos con guías dependiendo el nicho de mercado

Rescate de recetas con uso de ingredientes y/o recetas

7. Sostenibilidad

- ▶ Autosustentable mediante publicidad

Links

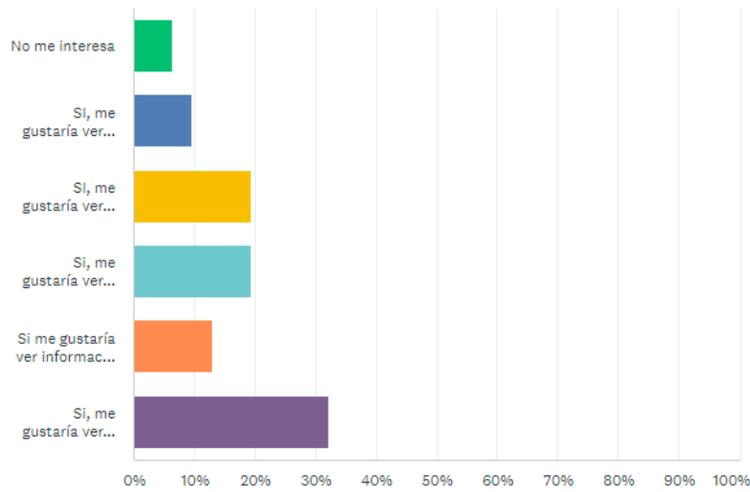
Sitio web

www.micocinabolivia.com

ANEXO

Resultados Encuesta

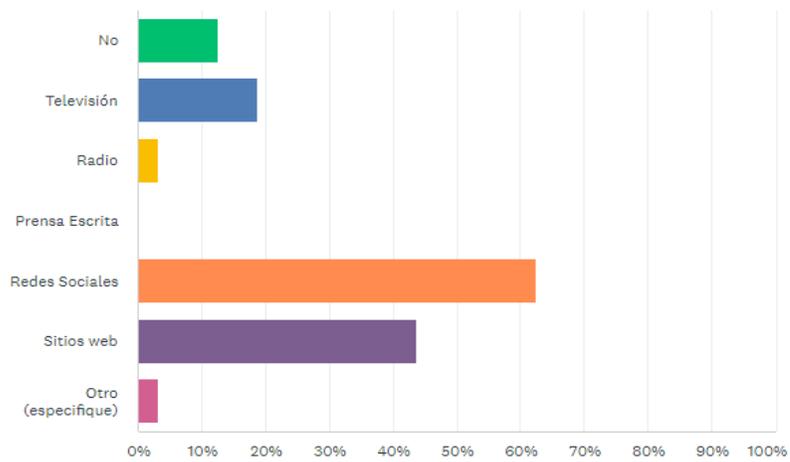
Le interesa mantenerse informado en temas de Gastronomía



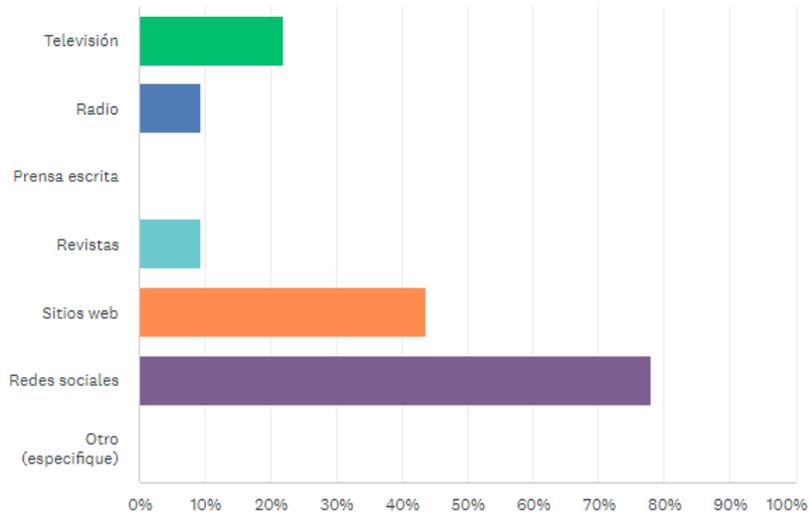
Comentarios [? Ayuda!](#)



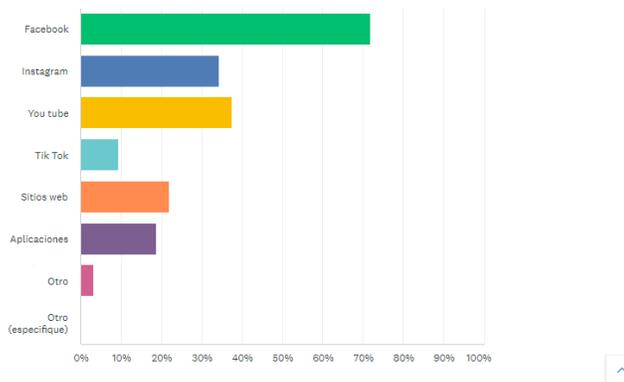
Conoce algún medio sobre el tema



¿En qué medio le gustaría ver información sobre el tema?



¿En cuales de estas plataformas le gustaría ver más información relacionada a la gastronomía e industria alimentaria?



Qué tipo de información le gustaría recibir sobre el tema:

