



# LA UNIVERSIDAD DEL CEVICHE

DOCUMENTAL WEB INTERACTIVO

# SIPNOSIS

El Ceviche es un platillo con amplia tradición culinaria en países de Latinoamérica como son Colombia, Costa Rica, Chile, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, Perú y Puerto Rico. No hay estudios definitivos que liquiden el debate acerca de su país de origen; las hipótesis indican que la región del Perú es la más probable, sin embargo el plato se habría originado mucho antes de que la idea de Estado nación siquiera hubiese sido pensada.

El Tema del Ceviche me trae preguntas ¿Por que el Ceviche cuenta con tan amplia tradición culinaria en Latinoamérica ? ¿Con que alimentos esta hecho el Ceviche? ¿Por que se usan como base ciertos alimentos? ¿Cuales son las propiedades de las combinaciones lógicas de esos alimentos? ¿Cuales son las propiedades o finalidad de la mezcla de esos alimentos? ¿Cual es el origen de esos alimentos?

Preguntas que al resolver y ahondar en ellas descubre en los alimentos un nodo con una estructura de datos multirelacional en donde cada uno de los elementos que la conforman se puede conectar con múltiples relaciones a otros nodos externos, al conjunto total de nodos y relaciones con forma de madeja lo llamaremos Historia del Humano, al comparar el funcionamiento de esta abstracción de La Historia Humana con los modelos neuronales del cerebro humano y modelos actuales de comunicación para acceso y despliegue de datos podemos encontrarnos con grandes coincidencias. El universo expandido del ser Humano.

La Universidad del Ceviche muestra

Este proyecto es expansivo en esta primer se pretenden consolidar las bases para lograr la creación de una plataforma transmedia de indexacion de datos alimentarios publica y colaborativa.

# TRATAMIENTO

La Universidad del Ceviche no es una escuela, es una plataforma que busca

Este proyecto es un documental web interactivo que se sitúa en distintas locaciones de México, Colombia y Perú tres países de doce que comparten la tradición del platillo de pescado macerado con limón, cebolla y sal. El desarrollo se centra en el seguimiento de los procesos de trabajo de personas, comunidades y empresas que producen, comercian, transforman y consumen los alimentos usados para preparar el Ceviche de pescado.

Seguimos el camino que estos cuatro alimentos recorren. Desde su origen y movilidad a través de la historia humana así como las formas de producción y distribución en distintas localidades. Los alimentos son el hilo narrativo que nos introduce al mundo del Ceviche.

La Universidad del Ceviche da la bienvenida a sus aprendices introduciéndolos a la historia del Ceviche con un vídeo Institucional donde se narra el instante en que los cuatros alimentos fundadores de la Universidad son fusionados por el Humano para deleitar el paladar del mundo.

Al termino de la bienvenida un Tutorial enseña al aprendiz el uso del aula virtual de ultima generación y sus herramientas ademas de explicarle los pasos para graduarse de Maestro Cevichero. En el aula virtual el aprendiz encontrara su mesa de trabajo donde aguardan los cuatro ingredientes y su cuchillo.

El aprendiz de Cevichero tendrá como primer parte del curso conocer la historia de los ingredientes básicos para la preparación del Ceviche para ello tendrá que hacer uso de su cuchillo y manipularlo sobre los cuatro ingredientes que están en la mesa, al usar el cuchillo es introducido al interior del alimento donde un vídeo biográfico lo describe y narra la historia de como llego el alimento a la

mesa de trabajo.

Al finalizar la biografía del alimento se muestra una interfaz de estudio, aquí el aprendiz encontrara una libreta donde encontrara la descripción hipertextual y distintos usos que se le dan al alimento, una muestra del alimento a través de la cual conocerá el mapa del ADN y un mapa del mundo donde encontrara marcadas ubicaciones geográficas que al ser seleccionadas mostraran paisajes sonoros de la ubicación y vídeos observacionales que muestran los procesos de producción y distribución del alimento en dicha ubicación geográfica.

Cuando el aprendiz haya cursado la historia de los cuatro alimentos la Universidad del Ceviche le otorgara poniendo en su mesa de trabajo el recipiente Cevichero, con este tendrá acceso al siguiente modulo del curso.

Al hacer uso del recipiente podrá conocer mediante un vídeo ilustrativo la historia del recipiente sus usos y tipos, al finalizar la introducción se mostrara una interfaz con un mapa del mundo señalando distintas ubicaciones geográficas que denotan distintas recetas del Ceviche preparadas por distintos Maestros Cevicheros alrededor del mundo .

El aprendiz al seleccionar una ubicación del mapa accederá a un panorama navegable de la cocina del Maestro Cevichero con el cual podrá conocer mas de el al seleccionar distintos objetos de su cocina que disparan contenido Multimedia (vídeo, audio, texto, imagen), al seleccionar la mesa de preparación se mostrara el proceso de elaboración de la receta preparada por las manos del Maestro Cevichero.

El objetivo es que el aprendiz vea todas las recetas disponibles en el mapa al hacerlo se graduara de la Universidad del Ceviche, para validar su labor se le expedirá un diploma electrónico con su nombre ademas de darle acceso a un vídeo con contenido secreto.

# JUSTIFICACION

“Somos lo que comemos”, es una frase recurrente, que se repite a menudo desde hace años cuando se habla sobre nuestra alimentación especialmente en temas divulgativos a la nutrición, denominaciones de origen y gastronomía. Pero ¿se piensa en un análisis semántico de su sentido?

A un primer nivel analítico parece evidente, por la estructura de la frase, que nuestra identidad depende del alimento. Si nuestra alimentación fuese totalmente vegetal, nuestra identidad sería planta, si animal, la correspondiente. La realidad que observamos nos configura que la frase es errónea o en último extremo simbólica.

Olvidemos por un momento la frase y demos una ojeada rápida a la historia de las civilizaciones.

La movilidad del hombre propició la aparición de organizaciones (culturas) que incluían el pensamiento y los sistemas, entre ellas el alimentario, ligado a las producciones que comprendían las zonas de movilidad posible del transporte (ligado además en este caso a perecibilidad de muchos alimentos). Y esta es la razón fundamental de que cada cultura estuviese relacionada con un sistema alimentario característico.

El incremento progresivo de la movilidad introdujo influencias tanto en la cultura en si como en los sistemas alimentarios, introduciendo nuevas variedades en el campo y, con ello, en la cocina, por ejemplo.

La intensa movilidad de hoy, tiende a difuminar esta relación muy a menudo, en todo el mundo y a partir de un cierto nivel económico, se comen productos elaborados con técnicas que no corresponden a la cultura a la que está inscrito el comensal.

La visión panorámica nos da a contemplar que nos iniciamos comiendo lo que nos correspondía dentro de lo que éramos, tanto en la cultura global propia ligada a la producción, como en el escalado social existente. Pero hoy, la intensa globalización nos lleva a la pregunta de si el posible desarrollo de una cultura universal nos llevará, una vez más, a comer lo que esta cultura nos ofrece. He aquí la gran prospectiva.

## OBJETIVOS

- Crear las bases para el desarrollo de una plataforma participativa Transmedia del estudio de los alimentos a partir del modelo de un recetario de cocina.
- Reflexionar en la importancia que tiene el estudio del origen y propiedades de los alimentos para conocer la historia de la movilidad y expansión de las culturas.
- Retratar las distintas formas de producción, distribución y consumo de los alimentos que conforman la receta del Ceviche de pescado en distintas localidades Latinoamericanas.
- Analizar las diversas formas y particularidades en el ritual de preparación y degustación del Ceviche en distintas localidades Latinoamericanas.

. El usuario tomara el papel de aprendiz de Cevichero buscando graduarse para ello tendrá que realizar ciertas tareas de estudio como en cualquier escuela.

# PROPUESTA ESTETICA SONORA

El proyecto contempla distintos tratamientos sonoros, para animaciones web y vídeos introductorios de los alimentos se usara voz en off, para el diseño de audio se usaran elementos sonoros libres de derechos que hagan referencia a los alimentos y localidades.

Para los vídeos de producción y distribución de alimentos se usara sonido directo procedentes de los procesos en las localidades usando también elementos sonoros libres de derechos que hagan referencia a los alimentos (canciones, dichos, rimas, etc.).

Para los vídeos de las recetas se grabara sonido directo poniendo énfasis en la voz del personaje y en sonidos generados al manipular los alimentos y preparar la receta.

Para los panoramas navegables de cocinas y localidades se grabaran paisajes sonoros inmersivos usando tres micrófonos (binaural + sonido de centro).

La producción de sonido directo y paisaje sonoro se hará con equipo de uso personal.

# ESCALETA

Secuencia	Imagen	Sonido	Intención
<b>1. Intro e Historia del Ceviche</b>	Animación stop motion que narra el momento en que los 4 ingredientes se encuentran y mezclan por azares del destino.	Voz en off (guion narración)  Diseño sonoro de música de fondo y efectos de sonido	Introducción a la universidad del Ceviche  Contar la historia en que los 4 ingredientes se encuentran.  Contar la historia del Ceviche  Introducir a los ingredientes.
<b>2. Historia del Limón</b>	Secuencia del cuchillo entrando al interior del limón  Imágenes enciclopédicas del limón.  Imágenes de semillas de limón.  Imágenes de arboles de limón de distintos tamaños.  Imágenes de limones de distintas localidades enteros, pelados y partidos a la mitad.  Secuencia ácido cítrico como conservador de alimentos  Secuencia en mapa de como el limón llevo a América	Voz en off (guion narración)  Sonido mano bajando a cortar y énfasis en sonido del limón al ser partido  Sonido exprimir limones  Sonidos música Persia  Sonidos música Arabe  Sonidos música America  Sonidos canciones populares que hablen del limón	Contar la historia del limón.  Hablar de las propiedades del limón  Mostrar ruta de como el limón llevo a América y principales usos en ese entonces.  Introducir a las formas de producción y distribución del limón.

	Secuencia limón usado para tratar pestes en América en la conquista.		
<b>3. Historia de la Cebolla</b>	<p>Secuencia del cuchillo entrando al interior de la cebolla.</p> <p>Imágenes enciclopédicas de la cebolla.</p> <p>Imágenes de semillas de cebolla.</p> <p>Imágenes de plantas de cebolla de distintos tamaños.</p> <p>Imágenes de cebollas de distintas localidades enteras y partidos a la mitad.</p> <p>Secuencia cebolla usado como conservador de alimentos</p> <p>Las capas de cebolla y la conciencia.</p> <p>Secuencia en mapa de como la cebolla llevo a América</p>	<p>Voz en off (guion narración)</p> <p>Sonido mano bajando a cortar y énfasis en sonido de la cebolla al ser partida</p> <p>Sonido arrancar cebollas, sonidos de cebollas Mario boss</p> <p>Sonido pelar cebolla</p> <p>Sonido partir cebolla</p> <p>Sonidos cascaras de cebolla</p> <p>Sonidos música Persia</p> <p>Sonidos música India</p> <p>Sonidos canciones populares que hablen de la cebolla.</p>	<p>Contar la historia de la cebolla.</p> <p>Hablar de las propiedades de la cebolla.</p> <p>Hablar de usos de la cebolla en una retrospectiva a través del tiempo</p> <p>Mostrar ruta de como la cebolla llevo a América y principales usos en ese entonces.</p> <p>Introducir a las formas de producción y distribución de la cebolla</p>
<b>4. Historia de la Sal</b>	<p>Secuencia del cuchillo aplastando la sal.</p> <p>Imagen enciclopédicas de la sal</p> <p>Secuencia del mar</p> <p>Imágenes de distintos tipos de sales</p> <p>Secuencia sal como conservador de alimentos</p>	<p>Voz en off (guion narración)</p> <p>Sonido mano bajando a aplastar y énfasis en sonido de la sal al ser machacada.</p> <p>Sonido de sal cayendo en un montón.</p> <p>Sonidos del mar</p>	<p>Contar la historia de la sal.</p> <p>Hablar de las propiedades de la sal</p> <p>Hablar de usos de la sal en una retrospectiva a través del tiempo</p> <p>Introducir a las formas de producción y distribución de la sal</p>

	<p>Secuencia de gente formada para recibir su salario</p> <p>Secuencia de ir a retirar a un cajero y depositar en otro.</p>	<p>Sonidos de saleros</p> <p>Sonidos de molienda de sal</p> <p>Sonidos monedas.</p> <p>Sonidos referentes al dinero, cajero, cajas registradoras, contadoras, etc.</p> <p>Sonidos canciones populares que hablen de la sal.</p>	
<b>5. Historia del pescado</b>	<p>Secuencia del cuchillo entrando al interior del pescado</p> <p>Imagen enciclopédicas de pescados</p> <p>Secuencia imágenes de distintos tipos de pescado.</p> <p>Secuencia origen prehistórico del pescado.</p> <p>Secuencia diferencia entre pez y pescado</p> <p>Secuencia del mar zoom in del mundo visto desde el espacio hasta llegar a la boca de un pescado</p> <p>Secuencia pescados puesta de huevos y fecundación.</p>	<p>Voz en off (guion narración)</p> <p>Sonido mano bajando a cortar y énfasis en sonido del pescado al ser partido</p> <p>Sonidos del mar</p> <p>Sonidos burbujas en agua</p> <p>Sonido desescamar pescado</p> <p>Sonidos canciones populares que hablan del pescado</p>	<p>Contar la historia del pescado.</p> <p>Mostrar distintos tipos de pescados</p> <p>Hablar de las propiedades del pescado</p> <p>Hablar de usos del pescado en una retrospectiva a través del tiempo</p> <p>Introducir a las formas de producción y distribución del pescado</p> <p>Por que pez y pezcado</p>
<b>6. Historia de los recipientes</b>	<p>Secuencia con fotos de distintos recipientes usados por el ser humano a través de la historia.</p>	<p>Voz en off</p> <p>Sonidos de diversos recipientes</p>	<p>Contar la historia de los recipientes.</p>

	<p>Secuencia de recipientes desechables usados en la actualidad</p>	<p>(cocos, barro, madera, metal, cerámica, cristal, metal, etc.)</p> <p>Sonidos de caja registradora</p>	<p>Hablar de los distintos usos dados a los recipientes</p> <p>Hablar del uso masivo e indiscriminado de recipientes para conservar alimentos.</p>
<p><b>7. Formas y procesos de producción del limón</b></p>	<p>Secuencia ingredientes necesarios para producir el limón en distintas ubicaciones geográficas</p> <p>Secuencia procesos llevados a cabo para la producción del limón en distintas ubicaciones geográficas</p> <p>Se retrataran tres forma distintas de producir el limón</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• estado silvestre</li> <li>• pequeños productores</li> <li>• productores industriales</li> </ul>	<p>Diseño de audio creado con material sonoro recopilado en grabación de imagen y sonidos de campo.</p> <p>Material audible referentes al limón originario de las zonas donde se recopilo la imagen. (canciones populares, dichos, etc)</p> <p>Sonidos originarios de los procesos de producción</p>	<p>Contar las diversas forma de producción del limón</p> <p>Describir procesos de producción</p> <p>Resaltar diferencia entre las diversos procesos de producción y sus costo</p>
<p><b>8. Formas y procesos de producción del la cebolla</b></p>	<p>Secuencia ingredientes necesarios para producir el limón en distintas ubicaciones geográficas</p> <p>Secuencia procesos llevados a cabo para la producción del limón en distintas ubicaciones geográficas</p> <p>Se retrataran tres forma distintas de producir la cebolla</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• estado silvestre</li> </ul>	<p>Diseño de audio creado con material sonoro recopilado en grabación de imagen y sonidos de campo.</p> <p>Material audible referentes a la cebolla originario de las zonas donde se recopilo la imagen. (canciones populares, dichos, etc)</p> <p>Sonidos originarios de los</p>	<p>Contar las diversas forma de producción de la cebolla</p> <p>Describir procesos de producción</p> <p>Resaltar diferencia entre las diversos procesos de producción y sus costo</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pequeños productores</li> <li>• productores industriales</li> </ul>	procesos de producción cebolla	
<b>9. Formas y procesos de producción de la sal</b>	<p>Secuencia ingredientes necesarios para producir la sal en distintas ubicaciones geográficas</p> <p>Secuencia procesos llevados a cabo para la producción de la sal en distintas ubicaciones geográficas</p> <p>Se retrataran tres forma distintas de producir la sal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• estado silvestre</li> <li>• pequeños productores</li> <li>• productores industriales</li> </ul>	<p>Diseño de audio creado con material sonoro recopilado en grabación de imagen y sonidos de campo.</p> <p>Material audible referentes a la sal originario de las zonas donde se recopiló la imagen.(canciones populares, dichos, etc)</p> <p>Sonidos originarios de los procesos de producción</p>	<p>Contar las diversas forma de producción de la sal</p> <p>Describir procesos de producción</p> <p>Resaltar diferencia entre las diversos procesos de producción y sus costo</p>
<b>10. Formas y procesos de producción del pescado</b>	<p>Secuencia ingredientes necesarios para producir el pescado en distintas ubicaciones geográficas</p> <p>Secuencia procesos llevados a cabo para la producción el pescado en distintas ubicaciones geográficas</p> <p>Se retrataran tres forma distintas de producir la sal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• estado silvestre</li> <li>• pequeños productores</li> <li>• productores industriales</li> </ul>	<p>Diseño de audio creado con material sonoro recopilado en grabación de imagen y sonidos de campo.</p> <p>Material audible referentes al pescado originario de las zonas donde se recopiló la imagen. (canciones populares, dichos, etc)</p> <p>Sonidos originarios de los procesos de producción</p>	<p>Contar las diversas forma de producción del pesacado</p> <p>Describir procesos de producción</p> <p>Resaltar diferencia entre las diversos procesos de producción y sus costo</p>
<b>11. Formas y procesos de distribución del limón</b>	<p>Secuencia de objetos necesarios para la distribución del limón en distintas ubicaciones geográficas</p>	<p>Diseño de audio creado con material sonoro recopilado en grabación de imagen y sonidos de campo.</p>	<p>Contar las diversas forma de distribución del limón</p> <p>Describir procesos de distribución</p>

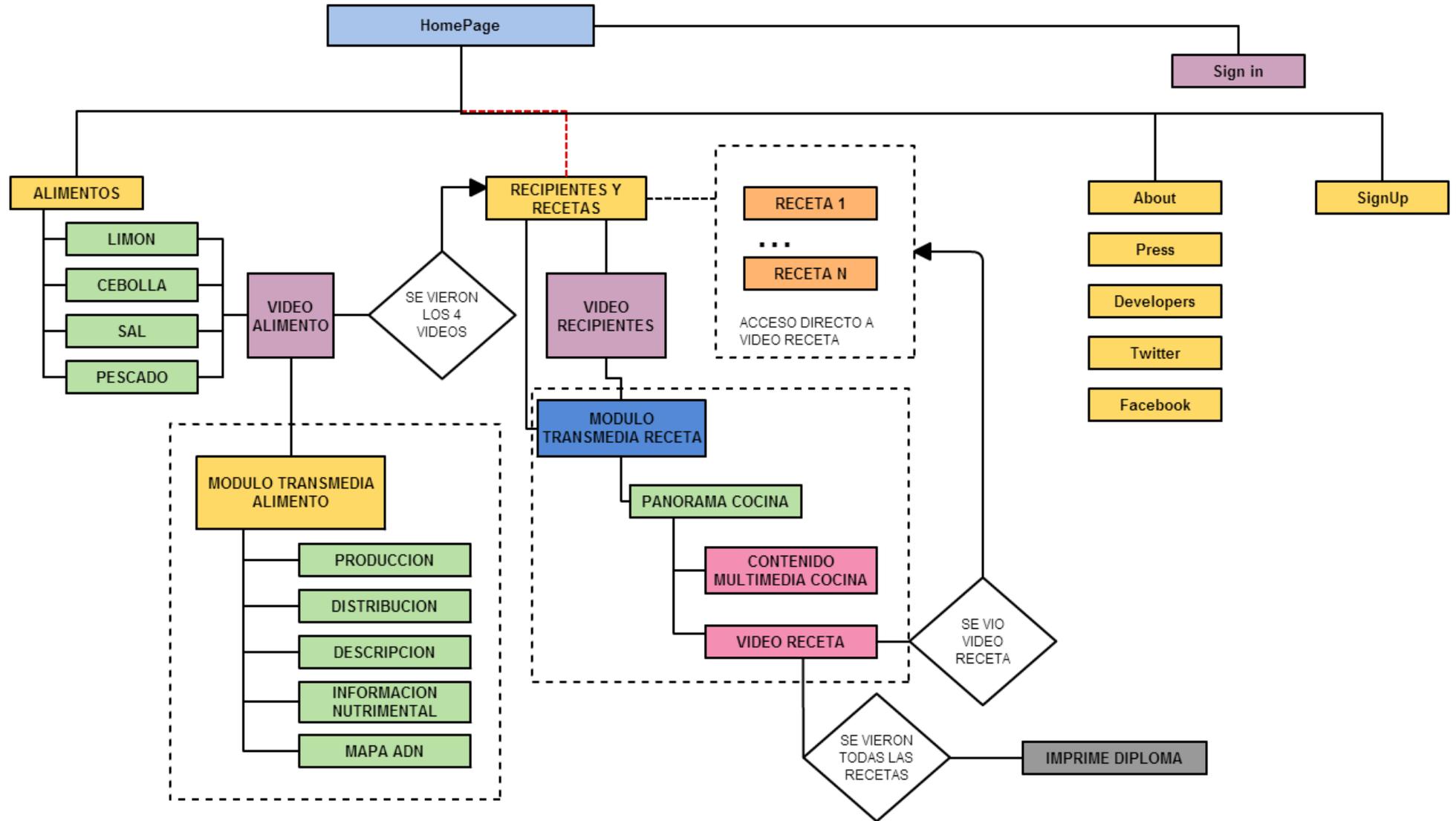
	<p>Secuencia procesos llevados a cabo para la distribución del limón en distintas ubicaciones geográficas</p> <p>Se retrataran distintas forma distintas de distribuir el limón</p> <p>Secuencia introducción al personaje que prepara receta comprando o intercambiando el ingrediente en su localidad</p>	<p>Material audible referentes al pescado originario de las zonas donde se recopiló la imagen. (canciones populares, dichos, etc)</p> <p>Sonidos originarios de los procesos de distribución.</p> <p>Sonidos originados en centros de distribución. (mercados, plazas, etc.)</p>	<p>Resaltar diferencia entre las diversos procesos de distribución y sus costo</p> <p>Retratar centros distribución y formas de intercambio</p> <p>Introducir al personaje que preparara la receta en dicha localidad</p>
<b>12. Formas y procesos de distribución del la cebolla</b>	<p>Secuencia de objetos necesarios para la distribución de la cebolla en distintas ubicaciones geográficas</p> <p>Secuencia procesos llevados a cabo para la distribución de la cebolla en distintas ubicaciones geográficas</p> <p>Se retrataran distintas forma distintas de distribuir la cebolla</p> <p>Secuencia introducción al personaje que prepara receta comprando o intercambiando el ingrediente en su localidad</p>	<p>Diseño de audio creado con material sonoro recopilado en grabación de imagen y sonidos de campo.</p> <p>Material audible referentes al pescado originario de las zonas donde se recopiló la imagen. (canciones populares, dichos, etc)</p> <p>Sonidos originarios de los procesos de distribución.</p> <p>Sonidos originados en centros de distribución. (mercados, plazas, etc.)</p>	<p>Contar las diversas forma de distribución del limón</p> <p>Describir procesos de distribución</p> <p>Resaltar diferencia entre las diversos procesos de distribución y sus costo</p> <p>Retratar centros distribución y formas de intercambio</p> <p>Introducir al personaje que preparara la receta en dicha localidad</p>
<b>13. Formas y procesos de distribución del la sal</b>	<p>Secuencia de objetos necesario para la distribución de la sal en distintas ubicaciones geográficas</p>	<p>Diseño de audio creado con material sonoro recopilado en grabación de imagen y sonidos de campo.</p>	<p>Contar las diversas forma de distribución del limón</p> <p>Describir procesos de distribución</p>

	<p>Secuencia procesos llevados a cabo para la distribución de la sal en distintas ubicaciones geográficas</p> <p>Se retrataran distintas forma distintas de distribuir la sal</p> <p>Secuencia introducción al personaje que prepara receta comprando o intercambiando el ingrediente en su localidad</p>	<p>Material audible referentes al pescado originario de las zonas donde se recopiló la imagen. (canciones populares, dichos, etc)</p> <p>Sonidos originarios de los procesos de distribución.</p> <p>Sonidos originados en centros de distribución. (mercados, plazas, etc.)</p>	<p>Resaltar diferencia entre las diversos procesos de distribución y sus costo</p> <p>Retratar centros distribución y formas de intercambio</p> <p>Introducir al personaje que preparara la receta en dicha localidad</p>
<b>14. Formas y procesos de distribución del pescado</b>	<p>Secuencia de objetos necesario para la distribución del pescado en distintas ubicaciones geográficas</p> <p>Secuencia procesos llevados a cabo para la distribución del pescado en distintas ubicaciones geográficas</p> <p>Se retrataran varias forma distintas de distribuir el pescado</p> <p>Secuencia introducción al personaje que prepara receta comprando o intercambiando el ingrediente en su localidad</p>	<p>Diseño de audio creado con material sonoro recopilado en grabación de imagen y sonidos de campo.</p> <p>Material audible referentes al pescado originario de las zonas donde se recopiló la imagen. (canciones populares, dichos, etc)</p> <p>Sonidos originarios de los procesos de distribución.</p> <p>Sonidos originados en centros de distribución. (mercados, plazas, etc.)</p>	<p>Contar las diversas forma de distribución del limón</p> <p>Describir procesos de distribución</p> <p>Resaltar diferencia entre las diversos procesos de distribución y sus costo</p> <p>Retratar centros distribución y formas de intercambio</p> <p>Introducir al personaje que preparara la receta en dicha localidad</p>
<b>15. Panoramas navegables de cocinas</b>	<p>Secuencia de fotos de cada cocina</p> <p>Fotos de objetos seleccionados de las cocinas</p>	<p>Paisaje sonoro 3d de la cocina (binaural + micrófono ambiental central)</p>	<p>Retratar cocinas de distintas ubicaciones geográficas</p> <p>Introducir al personajes a través</p>

	Secuencias narrativas a partir de objetos de la cocina	Sonidos relacionados con objetos de la cocina	de los objetos de su cocina Introducir al proceso de preparación de la receta por el personaje
<b>16. Recetas de Ceviche preparadas por distintos personajes en distintas localidades</b>	<p>Secuencia del amanecer en la ubicación del personaje</p> <p>Secuencia del proceso de intercambio donde el personaje consigue los alimentos para preparar el Ceviche.</p> <p>Secuencia que muestra el detalle de los ingredientes del Ceviche de pescado usados por el personaje, agregando al final los ingredientes extras usados en la localidad.</p> <p>Secuencia procesos de elaboración de la receta.</p> <p>Secuencia rituales de degustación</p>	<p>Narración de los procesos de elaboración de la receta por el personaje</p> <p>Sonidos de los procesos de elaboración de la receta (partir, exprimir, cortar, etc)</p> <p>Diseño de sonido de fondo usando material audible relacionados con el personaje y su ubicación geográfica</p>	<p>Retratar los procesos de elaboración del Ceviche de pescado en distintas localidades</p> <p>Retratar distintos rituales sociales que giran entorno al consumo del Ceviche.</p>
<b>17. Mapas Producción / Distribución y Recetas</b>	Los mapas que señalizan las ubicaciones geográficas estarán hechos con materiales que hagan referencia al ingrediente.	<p>Diseño loop de sonido de fondo con sonidos referentes al alimento seleccionado.</p> <p>Diseño loop de sonido de fondo con sonidos relacionados con el Ceviche de pescado.</p>	<p>Mostrar ubicaciones geográficas de distintas ubicaciones donde se produce y distribuye el alimento seleccionado</p> <p>Mostrar ubicaciones geográficas de distintas ubicaciones donde se produce y consume el Ceviche de pescado</p>

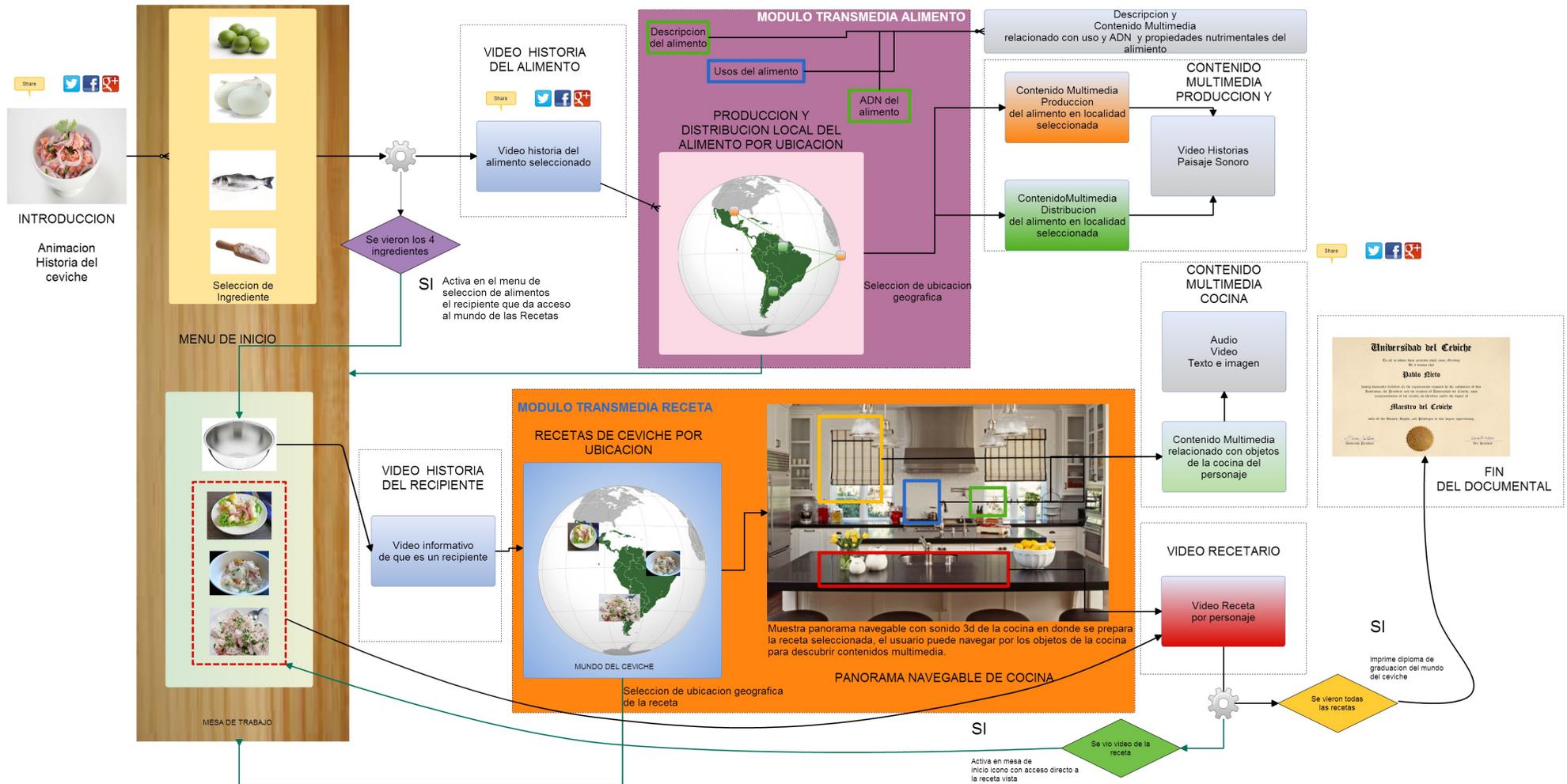
# MAPA WEB

El siguiente diagrama muestra la estructura propuesta para el desarrollo del sitio web.



# MAPA CONCEPTUAL

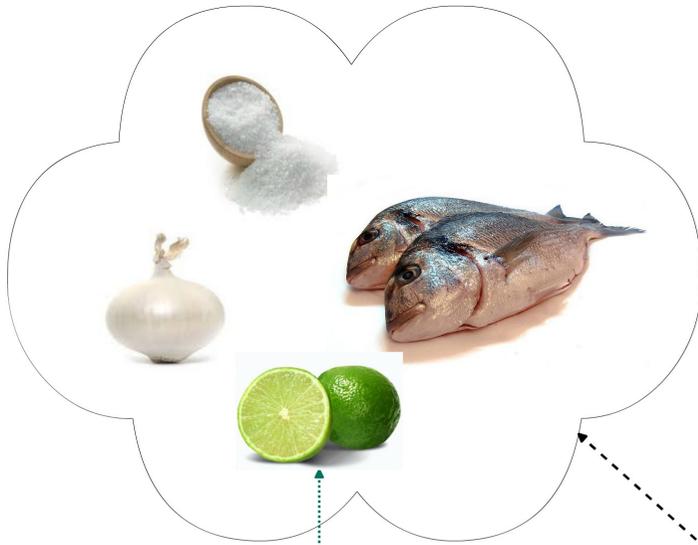
Este diagrama muestra el flujo del documental y las distintas interfaces y sus comportamientos.



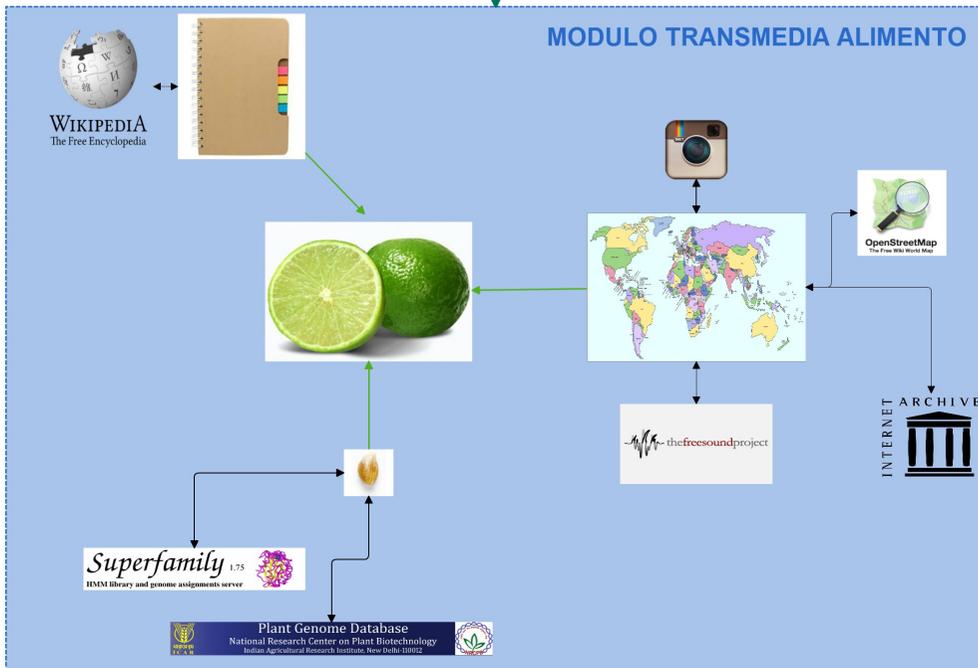
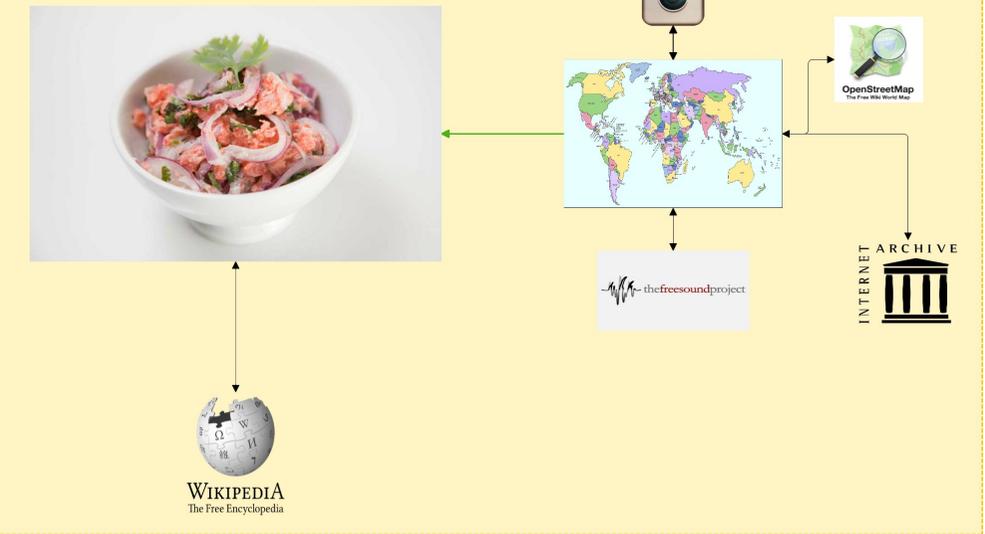
# **MODELO TRANSMEDIA**

El siguiente diagrama muestra el modelo de datos que se usara para la generación de el recetario Transmedia en futuras etapas del proyecto

# RECETA CEVICHE DE PESCADO



## MODULO TRANSMEDIA RECETA



RECETARIO  
TRANSMEDIA

## OTRAS RECETAS

