

#### 4. SOCIEDADES

Hemos decidido priorizar la agricultura y ganadería ecológica y local procedente de agricultores y ganaderos del Principado. Estos nos aprovisionan de materia prima fresca y de temporada donde prima la calidad y el sabor. De este modo nos diferenciamos por nuestra gastronomía.

Priorizaremos la alimentación ecológica, orgánica y sostenible, procedente del Principado, para los alimentos frescos:

[http://copaeastur.org/index.php?option=com\\_wrapper&view=wrapper&Itemid=2&lang=es](http://copaeastur.org/index.php?option=com_wrapper&view=wrapper&Itemid=2&lang=es)

Contaremos con opciones de menús ecológicos y de temporada.

Recurriremos también a la Asociación Agraria de Jóvenes Agricultores de Asturias.

<http://www.asaja.com/organizaciones/asturias>

**Dirección:** C/ Nueve de Mayo 18 - 1º - Oficina 1

**CP:** 33002

**Localidad:** Oviedo

**Provincia:** Asturias

**Teléfono:** 98/5296472

**FAX:** 98/5296574

**Email:** [asaja.as@greencom.net](mailto:asaja.as@greencom.net)

Tras valorar diferentes opciones decidimos que la mejor opción como proveedor de materia prima no perecedera para nuestros platos es Macro. En esta gran superficie que vende a mayoristas donde adquiriremos los elementos que no está disponible de forma local.

<https://www.makro.es/centros-de-negocio-makro/oviedo>

Proveedores de tecnología de RA:



**ARTLINE:** Con dicha empresa tuvimos contacto tanto personal como por correo electrónico. Serán los encargados de diseñarnos una App en la que se verán elementos lúdicos y didácticos en realidad aumentada de la época o temática elegida. Estos son algunos ejemplos de trabajos anteriores:

[https://www.youtube.com/watch?time\\_continue=4&v=qcoPlvhi LI](https://www.youtube.com/watch?time_continue=4&v=qcoPlvhi LI)

<https://vimeo.com/267606173/f7100d2c79>

<https://vimeo.com/257505792>

## PROYECTO EDUCATIVO



Federico Añón <federico@artline.es>  
Lun 14/01/2019, 9:28  
Usted



Buenos días Sandra... estuve leyendo tu correo y lo que me comentaste el otro día... pero creo que debéis desarrollar mas el proyecto, piensa como te comente que todo se puede hacer... nos tendrías que decir bien que quieres hacer con la realidad aumentada... piensa que eso es algo que al poner el movil o la tablet aparece algo en pantalla , aqui te paso algunos ejemplos de cosas que hicimos o que podrían ser..

[https://www.youtube.com/watch?time\\_continue=4&v=qcoPlvhi\\_LI](https://www.youtube.com/watch?time_continue=4&v=qcoPlvhi_LI)

<https://vimeo.com/267606173/f7100d2c79>

<https://vimeo.com/257505792>

La verdad es que nos pillas con mucho trabajo y no puedo dedicar mucho mas tiempo... si es para el 18, tu crea la idea, todo se puede hacer y luego vemos...te parece?

Un saludo.



Sandra Redondo Vertedor  
Vie 11/01/2019, 14:09



Buenas tardes,

Soy Sandra, la chica con la que habló ayer sobre el proyecto educativo STARTInnova.

En dicho proyecto, cada curso deberá desarrollar una idea de negocio. Nuestra idea es un restaurante temático, en el cual realizaremos cenas con fiestas temáticas introduciendo la realidad aumentada, que sería lo que nos diferenciaría de la competencia.

Para las cenas ofreceremos un menú autóctono que se podrá visualizar en realidad aumentada para que el cliente pueda apreciar el plato antes de pedirlo. En la fiesta posterior y mediante una app que podrás instalar en tu móvil o tablet (cada cliente deberá abrir con dicho plato) se verá



**FOODPIX** : Esta empresa nos diseñará en realidad aumentada nuestro menú personalizado, para que cada cliente pueda visualizarlo con la App instalada en el móvil o tablet antes de pedir el plato. Cuando lo hagan, les aparecerá la imagen en RA y características del mismo como sus calorías, ingredientes...

Proveedores de material electrónico:

MEDIA MARKT  
FNAC