



Alejandro Minda
Nick Valverde

Taller 2: "Crea tu propia 'librería personal'"

Para el desarrollo de la librería de propia se considero la habilidad de preparar cocteles.

La librería consistirá de funciones para la preparación de un coctel clásico, uno personalizado, preparación de sirope y una función de preparar el entorno para trabajar. Las funciones en profundidad son:

preparar_margarita_basica()

Descripción: Crea una margarita clásica, ideal para fiestas o relajarse en casa.

Inputs:

- 50 ml de tequila
- 25 ml de triple seco
- 25 ml de jugo de limón
- Sal (para el borde)
- Hielo
- Coctelera y colador

Procedimiento que realiza:

- Escarchar el vaso con sal.
- Colocar todos los ingredientes en la coctelera con hielo.
- Agitar vigorosamente por 15 segundos.
- Colar en el vaso.

Tiempo estimado: 3 minutos

Nivel: Principiante

coctel_personalizado(nombre, base, sabor, decoración)

Descripción: Crea un cóctel original ajustando parámetros como sabor y base alcohólica.

Inputs:

- nombre: string
- base: vodka, ron, gin, whisky
- sabor: cítrico, dulce, herbal, amargo
- decoración: fruta, hojas, escarcha

Procedimiento que realiza:



ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL
FACULTAD DE INGENIERÍA DE SISTEMAS
INGENIERÍA DE SOFTWARE

Alejandro Minda
Nick Valverde

- Elegir un vaso apropiado.
- Seleccionar la base y combina con jugos/licores que definan el sabor.
- Agrega hielo.
- Mezclar o agitar según el tipo.
- Decorar y nombrar la creación.

Tiempo estimado: 5 minutos

Nivel: Intermedio

hacer_sirope_simple(cantidad)

Descripción: Prepara un sirope de azúcar casero para endulzar cócteles.

Inputs:

- cantidad: número en ml
- Azúcar blanca en misma proporción que el agua

Procedimiento que realiza:

- Calienta la cantidad de agua en una olla.
- Añade azúcar proporcional a la cantidad de agua y revuelve hasta disolver.
- Dejar enfriar y guardar en frasco hermético.

Tiempo estimado: 10 minutos

Nivel: Principiante

rutina_setup_bar_en_casa()

Descripción: Prepara tu minibar para poder improvisar cócteles fácilmente.

Inputs:

- 3-5 botellas de alcohol base
- Utensilios: coctelera, cuchara, colador, medidor
- Ingredientes comunes: limón, hielo, azúcar, jugos
- Procedimiento que realiza:
- Organiza un espacio limpio y ventilado.
- Clasifica botellas por tipo.
- Refrigerar jugos y preparar hielera.
- Ten vasos limpios y decoraciones listas.

Tiempo estimado: 15 minutos

Nivel: Intermedio



ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL
FACULTAD DE INGENIERÍA DE SISTEMAS
INGENIERÍA DE SOFTWARE

Alejandro Minda
Nick Valverde

Tabla resumen de la librería.

Función	Descripción	Tipo	Tiempo	Nivel	Ingredientes	Pasos
<code>preparar_margarita_basica()</code>	Margarita clásica fácil y rápida	Receta	3 min	Principiante	Tequila, Triple sec, Jugo de limón, Hielo, Sal	Escarchar vaso Agitar ingredientes Colar y servir
<code>coctel_personalizado(nombre, base, sabor, decoración)</code>	Crea tu propio cóctel con ingredientes variables	Receta flexible	5 min	Intermedio	Base alcohólica + saborizante + decoración	Escoge base Agrega sabor Decora
<code>hacer_sirope_simple(cantidad)</code>	Endulzante casero para cócteles	Preparación base	10 min	Principiante	Agua + Azúcar (mismo volumen)	Calentar Disolver azúcar Enfriar
<code>rutina_setup_bar_en_casa()</code>	Organización de barra doméstica	Organización	15 min	Intermedio	3-5 licores, utensilios, frutas, hielera	Ordenar Revisión de insumos Prepara hielera



ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL
FACULTAD DE INGENIERÍA DE SISTEMAS
INGENIERÍA DE SOFTWARE

Alejandro Minda

Nick Valverde

Tabla de evaluación de la librería

Criterio	Evaluación
Claridad	Alta instrucciones simples y paso a paso
Reusabilidad	Cada función se puede aplicar a distintos contextos y recetas
Integración	Las funciones se combinan fácilmente en una “rutina de bartender”
Documentación	Compatible con Notion o Google Docs