



ITALIAN PASTA TYPES

La pasta es un tipo de alimento elaborado típicamente con una masa sin levadura de harina de trigo mezclada con agua o huevos, y formada en láminas u otras formas, luego cocinado hirviendo u horneando. A veces se utiliza harina de arroz o legumbres como frijoles o lentejas en lugar de harina de trigo para obtener un sabor y textura diferentes, o como una alternativa sin gluten. La pasta es un alimento básico de la cocina italiana.

Las pastas se dividen en dos grandes categorías: secas (pasta secca) y frescas (pasta fresca). La mayoría de la pasta seca se produce comercialmente mediante un proceso de extrusión, aunque se puede producir en casa. La pasta fresca se produce tradicionalmente a mano, a veces con la ayuda de máquinas sencillas. Las pastas frescas disponibles en las tiendas de comestibles se producen comercialmente mediante máquinas a gran escala.

Tanto las pastas secas como las frescas vienen en diversas formas y variedades, con 310 formas específicas conocidas por más de 1300 nombres documentados. En Italia, los nombres de formas o tipos de pasta específicos a menudo varían según la región. Por ejemplo, la pasta cavatelli se conoce con 28 nombres diferentes según la ciudad y la región. Las formas comunes de pasta incluyen formas largas y cortas, tubos, formas u hojas planas, formas en miniatura para sopa, aquellas destinadas a ser rellenas o rellenas, y formas especiales o decorativas.

Como categoría en la cocina italiana, tanto las pastas frescas como las secas se utilizan clásicamente en uno de tres tipos de platos preparados: como pasta asciutta (o pastasciutta), la pasta cocida se sirve en un plato y se sirve con una salsa o condimento complementario; una segunda clasificación de platos de pasta es la pasta en brodo, en la que la pasta forma parte de un plato tipo sopa. Una tercera categoría es la pasta al horno, en la que la pasta se incorpora a un plato que posteriormente se cuece en el horno. Los platos de pasta son generalmente sencillos, pero la preparación de los platos individuales varía. Algunos platos de pasta se sirven como primer plato pequeño o para almuerzos ligeros, como las ensaladas de pasta. Otros platos se pueden dividir en porciones más grandes y usarse para la cena. De manera similar, las salsas para pasta pueden variar en sabor, color y textura.

En términos de nutrición, la pasta natural cocida tiene un 31% de carbohidratos (principalmente almidón), un 6% de proteínas y un bajo contenido de grasas, con cantidades moderadas de manganeso, pero la pasta generalmente tiene un bajo contenido de micronutrientes. La pasta puede estar enriquecida, fortificada o elaborada con cereales integrales. (Fuente: <https://en.wikipedia.org/wiki/Pasta>).

UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS
FACULTAD DE INGENIERIA
PROGRAMA DE INGENIERIA DE SISTEMAS
PROGRAMACION AVANZADA



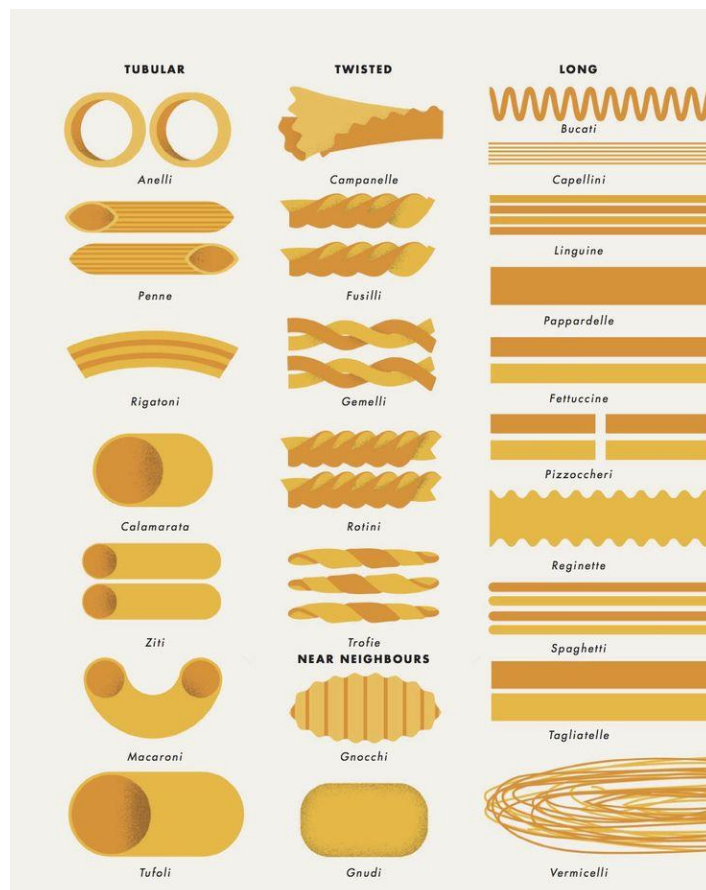
Si bien es cierto que existen alrededor de 350 tipos diferentes, es un hecho poco conocido que cada forma y estilo se adapta mejor a tipos específicos de cocina italiana. La clasificación básica de la pasta contempla las siguientes categorías:

- 1) Espaguetis: Quizás uno de los tipos de pasta más populares del mundo, los espaguetis consisten en fideos largos y delgados que se pueden combinar con una amplia variedad de salsas. Posiblemente el plato más conocido sean los espaguetis a la boloñesa, donde la pasta se combina con carne en salsa marinara. Este tipo de pasta es adecuada para platos de carne y verduras de cualquier tipo, o incluso solo con ajo y aceite de oliva. Plato fuerte principal con este tipo de pasta: Spaghetti a la Carbonara.
- 2) Penne: Otra forma popular, el penne, tiene una estructura redonda en forma de tubo, con cortes diagonales en cada extremo. Por eso es mejor servirlo en platos que tengan una salsa cremosa y relativamente espesa, ya que penetra en el tubo y retiene bien la salsa, como Penne Arrabbiata. Este es también el mejor tipo de pasta para usar en platos de pasta horneada. Plato fuerte principal con este tipo de pasta: Penne Rigate
- 3) Lasaña: Contrariamente a la creencia popular, lasaña es el nombre de las finas láminas de pasta que componen un plato, más que del plato en sí. Lasaña se utiliza en platos al horno, siendo el plato más conocido la lasaña al horno, que probablemente consiste en un ragu de carne de res o cerdo, intercalado entre capas de lasaña y salsa bechamel, cubierto con queso. Este plato se puede adaptar para contener cualquier tipo de relleno que te guste, como champiñones en lugar de carne. Plato fuerte principal con este tipo de pasta: Lasaña Boloñesa
- 4) Raviolos: Los raviolis son cuadrados de masa con forma de almohada que pueden hacer prácticamente cualquier cosa. Se pueden rellenar con queso, marisco, carne o verduras y cubrir con salsa, servir en sopas o simplemente rociar con aceite de oliva. Plato fuerte principal con este tipo de pasta: Raviolos de hinojo y queso azul.
- 5) Linguini: Muy similar a los espaguetis, los linguinis son un poco más planos y se consideran más lujosos. La superficie adicional significa que es perfecto para combinar con texturas más ligeras, como salsas a base de crema o mariscos. Plato fuerte principal con este tipo de pasta: Linguini con aceitunas y alcaparras.
- 6) Rigatoni: Al igual que el penne, los rigatoni son tubos con pequeñas crestas en el exterior, pero son un poco más anchos y están cortados en forma cuadrada en lugar de diagonal. Como tienen una forma bastante grande, es mejor combinarlos con salsas con trozos llenas de verduras o gratinados. Plato fuerte principal con este tipo de pasta: Rigatoni con salsa de boloñesa.
- 7) Farfallé: Conocida como pasta "pajarita" y que se traduce como "mariposa" del italiano, esta pasta tiene exactamente esa forma. Es una pasta relativamente pequeña, con una gran superficie, por lo que combina mejor con queso o una rica salsa de tomate, ya que las "alas" mantienen la salsa perfectamente. También



complementa una ensalada de pasta fría y, a veces, se sirve con pollo a la parrilla. Plato fuerte principal con este tipo de pasta: Farfallé campestre.

- 8) Fusilli: Esta pasta tiene una forma en espiral, parecida a un sacacorchos, que combina perfectamente con ricas salsas de carne o verduras con trozos, ya que los trozos quedan atrapados en las grietas de los giros, lo que le da al plato una textura encantadora. También se pueden hornear en cazuelas o pasta al horno por el mismo motivo. Plato fuerte principal con este tipo de pasta: Fusilli con zucchini.
- 9) Macarrones: Los macarrones, de forma simple, son pequeños tubos de pasta que se cortan en trozos cortos y, a menudo, curvados. A menudo se encuentran flotando en un minestrone o salsa de queso, listos para ser arrojados al horno para obtener unos buenos macarrones con queso, por lo que realmente no necesitan contener salsas. Plato fuerte principal con este tipo de pasta: Macarrones a la mediterránea.
- 10) Canelones: Este tipo de pasta puede venir plana o enrollada previamente en tubos grandes, que luego se rellenan con diversos rellenos, como espinacas y queso ricotta. Esta pasta grande también combina bien con una salsa sencilla y ligera como la de tomate. Plato fuerte principal con este tipo de pasta: Canelones de carne con bechamel



UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS
FACULTAD DE INGENIERIA
PROGRAMA DE INGENIERIA DE SISTEMAS
PROGRAMACION AVANZADA



Como se evidenció anteriormente, la pasta tiene una cantidad de características tales como: Nombre, Forma, Maridaje, plato principal, variedad (fresca o seca).

Para desarrollar el aplicativo requerido, usted debe considerar:

- a. Precargue unos datos iniciales de tipos de pasta. Para tal fin haga uso de un archivo de propiedades.

Por ejemplo: Pasta1=Espaguetis, Alargados, CarneyVerduras, SpaghettiAlaCarbonara, <https://www.recetasgratis.net/receta-de-espaguetis-a-la-carbonara-51823.html>, Napoles.

Las propiedades usadas deben contener los siguientes atributos: Nombre, Forma, Maridaje, plato principal, variedad (fresca o seca), URL de la imagen del tipo de pasta, URL de la receta, ciudad de origen.

En la siguiente página encontrara un detalle mas específico de estas características: <https://sancarlo.co.uk/types-pasta-dishes-best-used/>

- b. Tan pronto como se inicia el aplicativo, se debe cargar las propiedades, creando y almacenando objetos de tipo Pasta en una tabla de una base de datos (una tabla donde se almacenan estos valores), con sus respectivas características.
- c. Tan pronto se seleccione y carguen las propiedades, debe iniciar el aplicativo que muestra un botón desplegable que, al seleccionar un tipo de pasta, muestre sus características. Para visualizar los datos de cada tipo de pasta, use la distribución de pantalla seleccionada por el equipo. Esta operación la debe realizar el patrón DAO recibiendo el tipo de pasta seleccionado, y recuperando la información de la pasta almacenado en la base de datos, y posteriormente visualizándolo en la interfaz.

La interfaz debe manejar las siguientes operaciones, que permitan las siguientes operaciones del patrón DAO:

- Insertar un nuevo tipo de pasta con su respectiva información. Después de insertar los datos en una nueva ventana, el Patrón DAO realizará la respectiva inserción a la base de datos, e inmediatamente debe poderse visualizar al seleccionar el botón desplegable de pastas almacenados. Para realizar la inserción, tenga en cuenta que la interfaz solo debe permitir ingresar manualmente todos los datos de la pasta, los datos del tipo de variedad deben ser seleccionados a través de botones de radio. Si el tipo de pasta a insertar ya se encuentra registrado en la base de datos, esta inserción debe ser rechazada e informada al usuario.

UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS
FACULTAD DE INGENIERIA
PROGRAMA DE INGENIERIA DE SISTEMAS
PROGRAMACION AVANZADA



- Consultar: La consulta a realizar puede ser por nombre de la pasta (que mostrara los datos de esta pasta), consultar todos los tipos de pasta, consultar cuantos tipos de pasta hay de una ciudad de origen, cuales son las formas de pasta almacenadas, y cuantos registros de cada variedad de pasta hay almacenados.
- “Eliminar un tipo de pasta”: a través del gestor, invocará al DAO para que realice la eliminación de un tipo de pasta que está actualmente en visualización. Tan pronto se elimine la pasta, la lista visualizada debe refrescarse, y no mostrar el tipo de pasta eliminado.
- “Modificar Pasta”: Modificar los datos de un tipo de pasta que, a través del gestor, invocará al patrón DAO para que realice la modificación de las características de la pasta que está actualmente en visualización.
- Salir: El botón salir, además de terminar la ejecución, debe crear un archivo de acceso aleatorio, donde guarde los datos de las pastas guardados en la base de datos. Este archivo debe almacenar aquellas características que quedaron después de haber cargado las del properties, haber insertado, modificado y/o eliminado algunas.
- Limpiar: Este botón limpia las cajas de texto de la interfaz, para poder realizar la siguiente consulta.
- Salir: Permite salir o terminar la visualización

Aspectos a tener en cuenta

- Debe manejarse una distribución de capas: Modelo, Vista, Control. En esta distribución no debe violar ningún principio SOLID. Debe usarse la respectiva inyección de dependencia, no debe haber ningún tipo de visualización de mensajes ni en el control ni En el modelo ni en la conexión. Los mensajes de las excepciones se deben sacar por las clases del paquete vista.
- Los ejemplos de Pastas y sus características se deben precargar en un archivo de propiedades.
- No debe haber ninguna validación, ni regla de negocio, etc., en las clases del mundo ni en las clases de la vista.
- Las operaciones que involucren SQL y conexión a la base de datos, deben estar totalmente desacopladas de la lógica del aplicativo, use el patrón DAO.
- La interfaz se puede desarrollar por asistente. Tenga cuidado que se deben modificar algunos componentes internos, situación que complica un poco el asistente.
- El entorno gráfico debe tener una adecuada separación de paneles, marcos, eventos, etc. Y debe tener desacoplados los eventos.
- El proyecto se elaborará y sustentará de acuerdo a las reglas establecidas en el primer día de clase
- Si el proyecto funciona, pero las personas en la sustentación no lo saben manejar, no reconocen su estructura, no saben dónde están los elementos, etc., su entrega será anulada. De igual forma, la sustentación será grupal, razón por la cual, las sustentaciones individuales se sumarán y se dividirán por la cantidad de personas del

UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS
FACULTAD DE INGENIERIA
PROGRAMA DE INGENIERIA DE SISTEMAS
PROGRAMACION AVANZADA



grupo, y esa será la nota obtenida. Por ende, si una persona no sustenta o no responde a las preguntas formuladas, su nota será baja, y se computara con las obtenidas por las demás personas del grupo, lo cual incidirá que las demás notas bajen al computarlas como grupo.

- La entrega debe venir acompañada del diagrama de clases, exportados en jpg, y ubicados en una carpeta “docs” dentro del proyecto.
- Los nombres de los integrantes deben enviarse en un bloc de notas en la carpeta “docs”. Si no viene este archivo en esta ubicación, la entrega solamente será recibida a la persona que subió la entrega al aula.
- El script de creación de la base de datos, las tablas usadas, el usuario y la contraseña, deben venir descritos en un documento, en la carpeta “docs”.
- La entrega se tiene que haber subido al aula previamente (por una sola persona del grupo), según las fechas programadas. Si el proyecto no se subió al aula, no será revisado, y será evaluado con 0.0. Por ende, tenga en cuenta, la hora y fecha en que se debe subir el proyecto. Recuerde subir el proyecto por lo menos unos 15 minutos antes del cierre del aula, dado que el servidor de Moodle puede tener un desfase de tiempo. No se recibirán entregas por ningún otro medio, si deja que el tiempo expire y no sube la entrega, su nota será de 0.0
- La entrega que se sube al aula debe ser un archivo comprimido del proyecto, no una URL a un drive. De igual manera, cualquier envío realizado por correo, se borrará y su nota será de 0.0
- Evítese cualquier inconveniente con cualquier intento de plagio entre compañeros.
- Puede cambiar el look and feel del aplicativo. En la red pueden encontrar documentación acerca de las clases a utilizar, puede hacer uso de ella, pero debe tener claro cómo funciona. Consulte el API del entorno gráfico para cualquier modificación, herramienta o tipo de botón.