

Universidad Don Bosco.
Facultad de Ingeniería.
Escuela de Computación.

Ciclo 01-2024

Asignatura: Diseño y Programación de Software Multiplataforma



Ensayo Académico
Grupo LABORATORIO: G01L.

Alumno: Pablo Dagoberto Aguilar Montano

Carnet: AM230283

Docente: Karens Medrano

EJERCICIO 1 CAPTURAS

9:45 52%

Inicio de Sesión

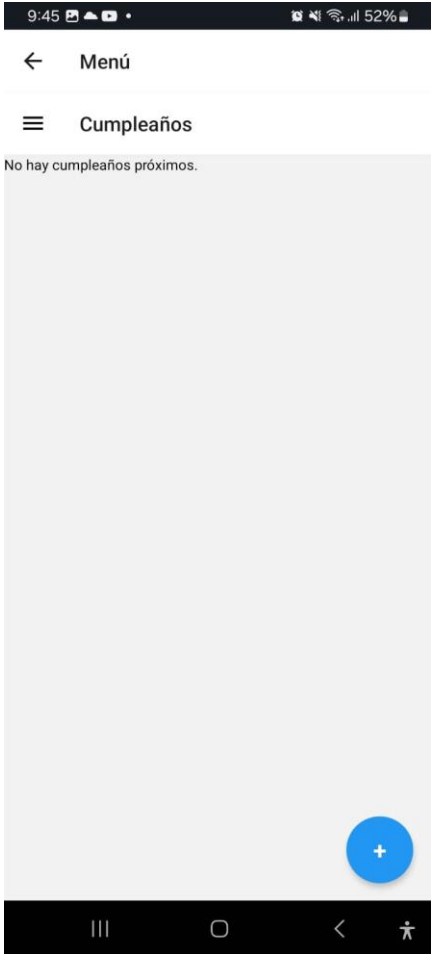
Iniciar Sesión

Nombre de Usuario

Contraseña

INICIAR SESIÓN

[No tienes una cuenta? Registrate](#)



 Menú Agregar Persona

Agregar Persona

GUARDAR PERSONA

9:46

51%

← Menú

≡ Cumpleaños

Pablo Aguilar

Fecha de Cumpleaños: 2025-12-31

Cumpleaños en 629 días



9:48

51%

← Menú

≡ Cumpleaños

Pablo Aguilar
Fecha de Cumpleaños: 2025-12-31
Cumpleaños en 629 días

Karens Medrano
Fecha de Cumpleaños: 2022-10-2
Cumpleaños pasado 558 días

Eliminar Contacto

¿Seguro que quieres eliminar a Jose Munguilla?

CANCELAR ELIMINAR

Jose Munguilla
Fecha de Cumpleaños: 2024-4-12
Cumpleaños en 1 días



← Menú

Cumpleaños

Agregar Persona

Cerrar Sesión



EJERCICIO 2

9:57

50%

ComidaTípica

Comida Típica

Tamales

El tamal es uno de los platos más representativos de la gastronomía salvadoreña. Se prepara con masa de maíz rellena de carne de pollo o cerdo, papas, garbanzos, aceitunas y otras verduras, envuelto en hojas de plátano y cocido al vapor.

Ingredientes: Masa de maíz, Carne de pollo o cerdo, Papas, Garbanzos, Aceitunas, Verduras

Precio: \$1.5

Yuca Frita

La yuca frita es un acompañamiento muy común en la cocina salvadoreña. Se corta la yuca en trozos, se frie hasta que esté dorada y se sirve como guarnición para diversos platos.

Ingredientes: Yuca, Aceite, Sal

Precio: \$2

Enchiladas

Las enchiladas salvadoreñas son tortillas de maíz rellenas de pollo, bañadas en salsa de tomate y decoradas con queso rallado, cebolla y lechuga.

Ingredientes: Tortillas de maíz, Pollo desmenuzado, Salsa de tomate, Queso rallado, Cebolla, Lechuga

Precio: \$2.25



ComidaTípica



Sopas



MariscosCarnes



Sopas

Sopas

Sopa de Gallina

La sopa de gallina es un platillo reconfortante y popular en El Salvador. Se prepara con gallina cocida, verduras como zanahorias y papas, y se le añade arroz para hacerla más sustanciosa.

Ingredientes: Gallina, Zanahorias, Papas, Arroz

Precio: \$3

Sopa de Pata

La sopa de pata es una sopa espesa y sabrosa preparada con patas de cerdo, vegetales y especias. Es un plato reconfortante y muy popular en la gastronomía salvadoreña.

Ingredientes: Patas de cerdo, Vegetales, Especias

Precio: \$3.5

Sopa de Res

La sopa de res es un plato tradicional elaborado con carne de res, vegetales como zanahorias y papas, y condimentos. Es una sopa nutritiva y deliciosa.

Ingredientes: Carne de res, Zanahorias, Papas, Condimentos

Precio: \$4



ComidaTípica



Sopas



MariscosCarnes



MariscosCarnes

Mariscos y Carnes

Pescado Frito

El pescado frito es un plato sencillo pero delicioso, típico de la costa salvadoreña. Se prepara con pescado fresco, se sazona y se fríe hasta quedar dorado y crujiente.

Ingredientes: Pescado fresco, Aceite, Sal, Limón

Precio: \$5

Camarones a la Plancha

Los camarones a la plancha son una delicia culinaria de El Salvador. Se sazonan los camarones con ajo, limón y especias, luego se cocinan a la plancha hasta estar dorados y jugosos.

Ingredientes: Camarones frescos, Ajo, Limón, Especias

Precio: \$8

Carne Asada

La carne asada es una preparación clásica salvadoreña. Se marina la carne con una mezcla de especias y cítricos, luego se cocina a la parrilla hasta quedar jugosa y llena de sabor.

Ingredientes: Carne de res, Especias, Cítricos

Precio: \$10



ComidaTípica



Sopas



MariscosCarnes



Y AQUÍ ESTAN LOS LINKS DE EXPO POR SI NO VE EL TXT

EJERCICIO 1: <https://snack.expo.dev/@pablomntano/08240c>

EJERCICIO 2: <https://snack.expo.dev/@pablomntano/desafio-ejercicio-2>

