



Universidad Nacional Casimiro Sotelo Montenegro

Carrera:

Ingeniería en Sistemas de Información

Asignatura:

Desarrollo de aplicaciones móviles.

Integrantes:

- Carlos Eduardo Chavarría Centeno
- Francisco de Jesús Meléndez Simplina
- Isabel Denisse Aguilar Vilchez

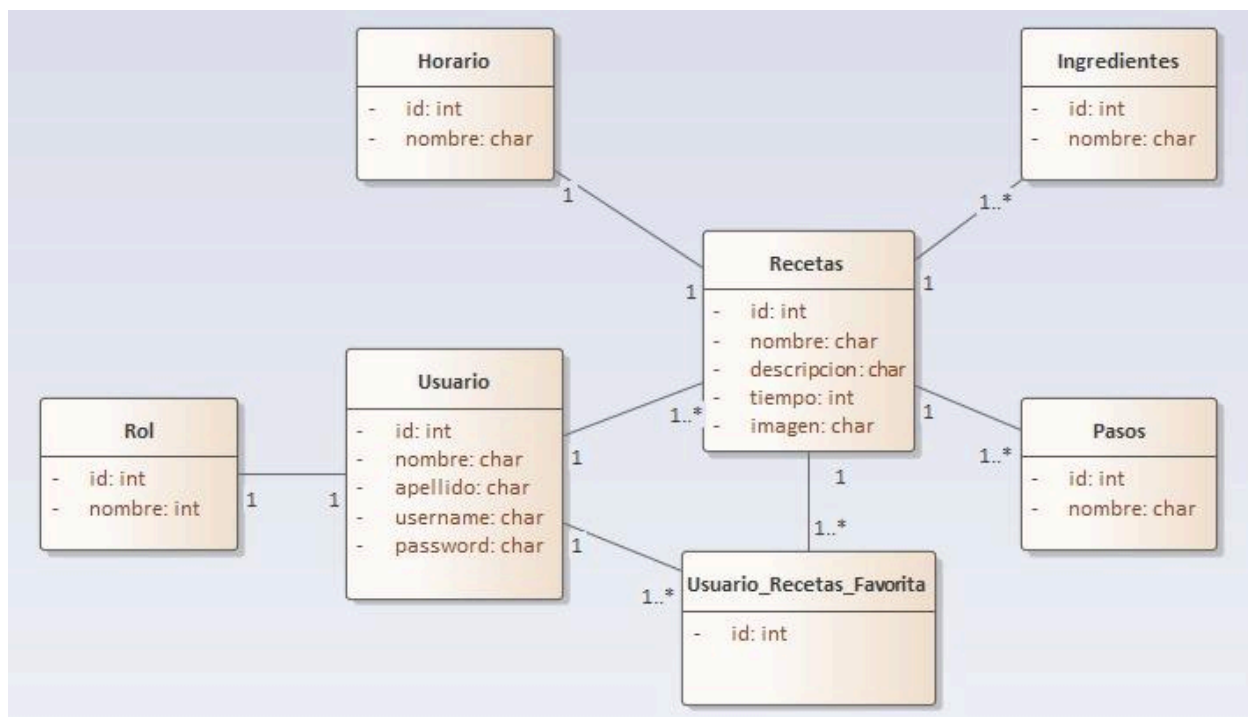
19/02/2024

Alcance del proyecto:

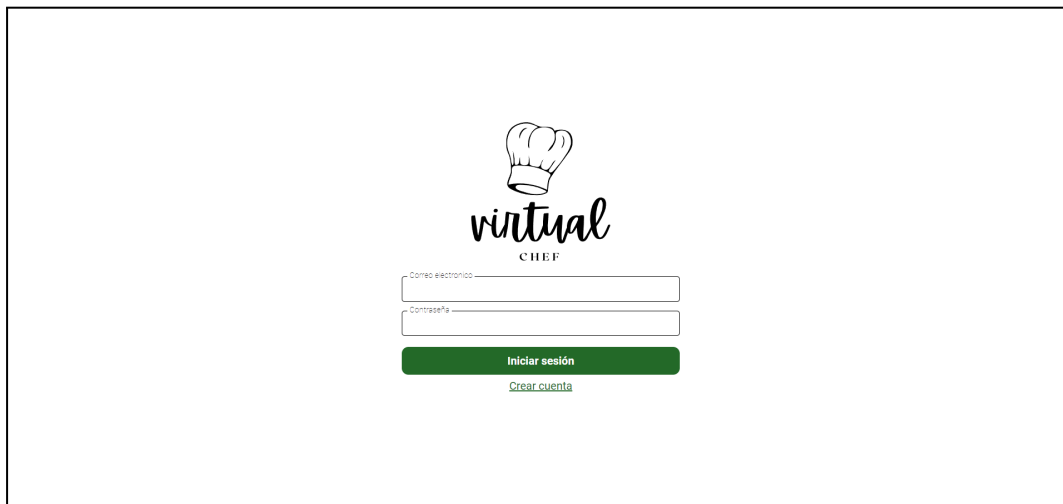
El presente informe tiene como objetivo delimitar el alcance de la aplicación **Virtual Chef** en las clases de Desarrollo de Aplicaciones Móviles.

Esta aplicación trata de la creación y visualización de diferentes tipos de recetas de cocina, las cuales son elaboradas por parte de los administradores y usuarios. Dicha aplicación contará con los siguientes apartados: Primeramente, con una parte de login, un inicio, una ventana donde se verá el perfil del usuario, otro apartado para la creación de recetas de comida, visualización de dichas recetas y un apartado de favoritos.

Diagrama UML



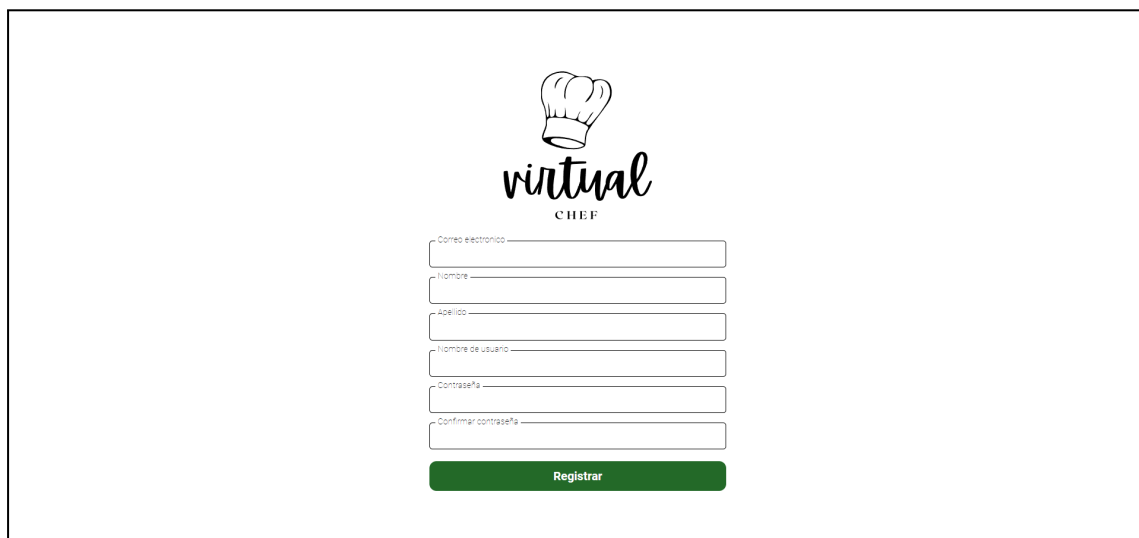
1 - Login



The login form features the 'virtual CHEF' logo at the top, which includes a chef's hat icon. Below the logo are two input fields: 'Correo electrónico' and 'Contraseña'. A green button labeled 'Iniciar sesión' is positioned below the password field. A link labeled 'Crear cuenta' is located directly beneath the 'Iniciar sesión' button.

Este es el inicio de la aplicación, donde el usuario debe de ingresar sus credenciales, las cuales son su nombre de usuario y su contraseña, en el caso de ya tener una cuenta, de lo contrario deberá crear una.

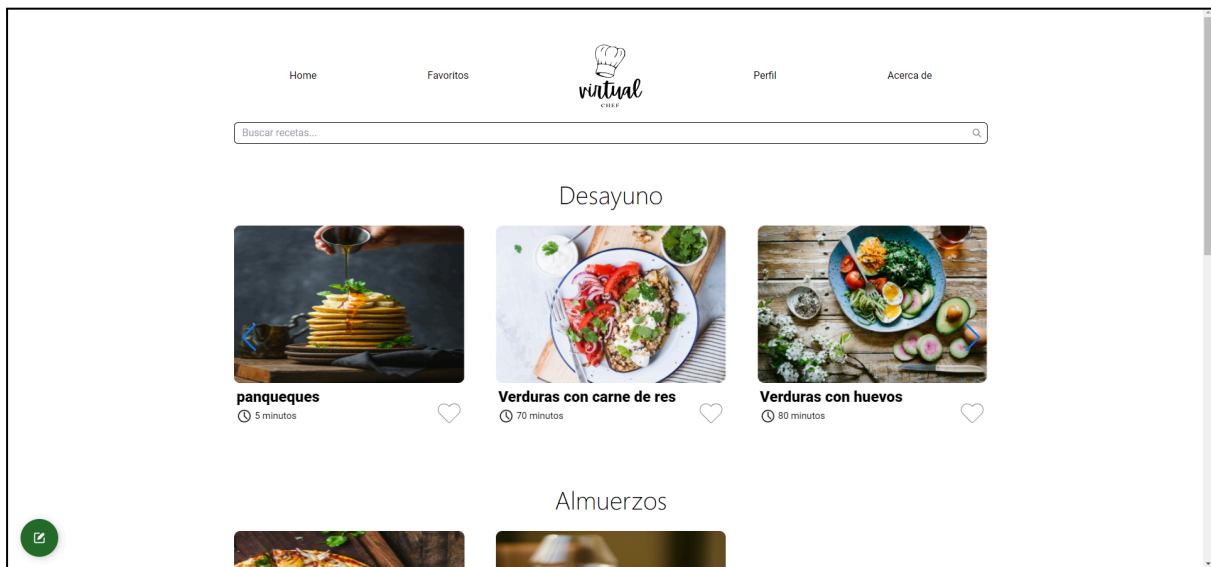
2 - Registrar usuario:



The registration form displays the 'virtual CHEF' logo at the top. It contains six input fields: 'Correo electrónico', 'Nombre', 'Apellido', 'Nombre de usuario', 'Contraseña', and 'Confirmar contraseña'. A green button labeled 'Registrar' is placed at the bottom of the form.

En el caso de que el usuario no tenga una cuenta todavía, este deberá registrar una cuenta con su correo electrónico, nombre, apellido, nombre de usuario y su contraseña.


3 - Pantalla principal



En el menú principal el usuario tendrá acceso a distintas partes de la aplicación, como lo son las recetas por medio de sugerencias, sus recetas favoritas y demás.

4 - Crear recetas:

Agrega una receta



Nombre

Tarta de manzana estilo americano, receta de la popular y exquisita american pie

Descripción

Tan americana como el béisbol, la estatua de la libertad o las películas del oeste. Así esta tarta de manzana o, como la llaman al otro lado del charco, apple pie. La tarta favorita de Estados Unidos que hoy puedes preparar y disfrutar con los tuyos sin necesidad de subirte a un avión. La hemos visto en cantidad de series o dibujos animados. ¿A quién no le viene a la mente la imagen de la tarta atemperando en el poyete de la ventana? No nos extraña lo más mínimo que esta tarta de manzana estilo americano sea tan popular, pues es tremendamente deliciosa. Si prepararás la masa y el relleno con antelación, el momento de montarla será un paseo. Vámonos con ella.

Tiempo de preparacion

Tiempo de comida

Tiempo

130

Minutos....

Cena

Siguiente

Agrega una receta

Ingrediente

Huevo |

Siguiente

Ingredientes

Agrega algunos ingredientes para tu receta!

Harina de trigo (para la masa) 300 g

Mantequilla muy fría (para la masa) 120 g

Sal 1/4 cucharadita (para la masa)

Yema de huevo (para la masa) 1

Vinagre de manzana (para la masa) 5 ml

Agua muy fría (para la masa) 60 g

Mantequilla (para el relleno) 30 g

Manzana (para el relleno) 1.2 kg

Mezcla de especias jengibre, clavo, cardamomo, etc 1/4 cucharadita (para el relleno)

Canela molida 1/2 cucharadita (para el relleno)

Sal 1/4 cucharadita (para el relleno)

Azúcar (para el relleno) 150 g

Harina de trigo (para el relleno) 15 g

Harina de maíz refinada (para el relleno) 10 g

Vinagre de manzana (para el relleno) 15 ml

Agrega una receta

Pasos

Hornear por 10 minutos

Siguiente

Pasos

Agrega algunos pasos para tu receta!

Preparación del relleno: Calentamos la mantequilla en una cacerola y añadimos las manzanas, peladas y troceadas. Añadimos la harina fina de maíz, removemos y continuamos cociendo cinco minutos más. Retiramos la cacerola del fuego y añadimos el vinagre de manzana. Dejamos enfriar completamente antes de montar la tarta. Removemos. Agregamos las especias, la sal y el azúcar. Cocemos a fuego suave durante cinco minutos o hasta que la manzana comienza a estar tierna.

Montaje y horneado: Sobre una superficie enharinada o una lámina de papel vegetal estiramos una de las porciones de masa quebrada. Cubrimos con ella la base y laterales de un molde para horno de 20-22 cm. Rellenamos con la manzana, que ha de estar ya fría. Estrimamos el resto de la masa y la colocamos sobre el relleno. Recortamos el sobrante de masa y presionamos los bordes para sellar. Podemos usar un tenedor o hacer ondas con los dedos. Hacemos tres o cuatro pequeños cortes en la superficie con la punta de un cuchillo afilado. Precalentamos con huevo batido y espolvoreamos con un poco de azúcar (opcional). Cocemos la tarta en el horno, precalentado a 210 °C con calor arriba y abajo, durante 20 minutos. Bajamos la temperatura del horno a 180 °C y cocemos 30-40 minutos más o hasta que la masa se vea dorada. Retiramos la tarta del horno y dejamos atemperar durante un par de horas, mínimo, antes de porcionar (para que no se desmorone) y servir.

Tarta de manzana estilo americano, receta de la popular y exquisita american pie

Tan americana como el béisbol, la estatua de la libertad o las películas del oeste. Así esta tarta de manzana o, como la llaman al otro lado del charco, apple pie. La tarta favorita de Estados Unidos que hoy puedes preparar y disfrutar con los tuyos sin necesidad de subirte a un avión. La hemos visto en cantidad de series o dibujos animados. ¿A quién no le viene a la mente la imagen de la tarta atemperando en el poyete de la ventana? No nos extraña lo más mínimo que esta tarta de manzana estilo americano sea tan popular, pues es tremendamente deliciosa. Si preparáis la masa y el relleno con antelación, el momento de montarla será un paseito. Vamos con ella.

Ingredientes

1- Harina de trigo (para la masa) 300 g

2- Mantequilla muy fría (para la masa) 120 g

3- Sal 1/4 cucharadita (para la masa)

Crear Receta

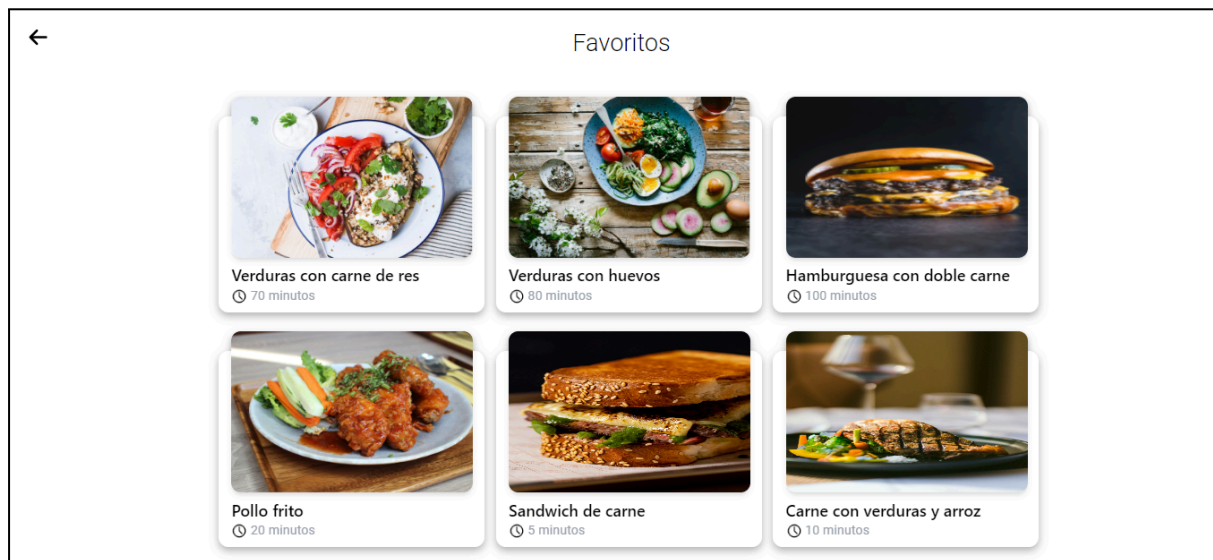
Esta parte se centra en la creación de las recetas a través de 4 pasos, en el primero se debe de agregar una imagen que se mostrará en la receta, su nombre, su descripción y su tiempo de preparación junto con su horario. Posteriormente se agregan sus ingredientes, para después agregar sus respectivos pasos. Al final podremos visualizar una vista previa de la receta con un botón para confirmar su creación.

5 - Vista de la receta:



En esta pantalla se mostrará al detalle los datos generales de la receta como su nombre, descripción, ingredientes, pasos a seguir y el autor de la receta.

6 - Vista de favoritos:



En esta pantalla se le mostrará al usuario las recetas favoritas que él agregó anteriormente.

También, podrá eliminar la receta por si en algún caso ya no le interesa la receta.

7 - Perfil del usuario



En este apartado el usuario será capaz de visualizar la información de su cuenta, además de las recetas que ha creado. En la parte inferior se podrá cerrar la sesión del usuario.

Ejecución del proyecto:

Para ejecutar este proyecto, se siguen los siguientes pasos:

1 - Entra a la carpeta VirtualChef en tu terminal

```
cd .\VirtualChefWeb\
```

2 - Ejecuta el siguiente comando para instalar las dependencias de Node:

```
npm install
```

3 - Luego, abre otro terminal y navega a la carpeta:

.\database\pocketbase_0.22.3_windows_amd64\ en tu terminal.

```
cd .\database\pocketbase_0.22.3_windows_amd64\
```

4 - Ejecuta el siguiente comando para iniciar el servidor de la base de datos de pocketbase:

```
./pocketbase serve
```

5 - Luego de hacer los pasos anteriores, abre el localhost:5173 en el navegador y aparecera el proyecto.

```
localhost:5173
```