

Guía3. Informe final Proyecto APT

Asignatura Capstone

1. Informe final Proyecto APT

El objetivo de este informe es que describas los aspectos más relevantes de tu Proyecto APT. Es importante que fundamentes las decisiones que tuviste que tomar a lo largo del proceso.

A continuación, encontrarás distintos campos que deberás completar con la información solicitada, los que dan cuenta del resumen de tu proyecto APT y sus principales resultados.

Nombre del proyecto	<i>Ñamori Food .</i>
Área (s) de desempeño(s)	<i>QA, TESTER, CONSTRUCTOR, UX, JEFE DE PROYECTO.</i>
Competencias	<i>Ética profesional, adaptabilidad, pensamiento crítico, trabajo en equipo, autogestión de aprendizaje, conocimientos técnicos, gestión de proyectos, análisis de datos, desarrollo de software, administración de sistemas y plataformas tecnológicas, base de datos.</i>

Contenidos del informe final

1. Relevancia del proyecto APT	<ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Señala qué problema buscó solucionar tu proyecto y su relevancia para el contexto de la profesión. Algunas preguntas que pueden ayudarte a responder este apartado son:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Nuestro software “Ñamori Food”, tiene como finalidad el ayudar a personas de escaso tiempo, recurso monetario y alergias, el poder tener una receta rápida y que se acomode a sus necesidades o limitaciones. - Este software se alinea con nuestra carrera ya que implementamos construcción de código desde 0, implementación de base de datos, consumo de APIs y gestión de proyectos informáticos, además de financiero. - Nuestro software más que una ubicación se centra a nivel nacional actualmente, refiriéndome a Chile, en el que, al ser un país tan variado de punta a punta, cada región o ciudad, puede tener un modismo, por ende, algunos nombres pueden cambiar o tener una variación. - Con este software podemos aportar recetas de todo el país, categorizarlas por tiempo de preparación, dificultad, cantidad de comensales, cantidad de ingredientes. Adicionalmente el los dos Bot que utilizamos hacen que la aplicación sea más interactiva y la opción de no tener que tocar la pantalla del móvil mientras cocina. - Todo lo anterior señalado, tiene relevancia en nuestro campo laboral, ya que se construye este software desde cero, con herramientas accesibles y un poco de inversión por parte de algunos miembros del equipo, con esto en mente pudimos crear un software robusto, una base de datos completa.
--------------------------------	--

2. Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Objetivo general y específicos.</i> <i>-Ñamori Food, tiene como objetivo el darle a los usuarios accesibilidad a recetas de todo el país en su propia región o ciudad, que personas con alergias también puedan crear o agregar sus recetas, adicionalmente dejar de lado el tener que tocar la pantalla del celular para retroceder o avanzar en un paso, aplicando comandos de voz.</i>
3. Metodología	<ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Metodología utilizada y su pertinencia para cumplir objetivos.</i> <i>Para este proyecto, utilizamos una metodología por cascada, ya que teníamos poco tiempo, y es fácil de organizar y gestionar, haciendo referencia a que nosotros:</i> <ul style="list-style-type: none"> <i>-Propusimos una idea</i> <i>-Analizamos</i> <i>-Diseñamos el esqueleto</i> <i>-Lo fuimos desarrollando</i> <i>-Probamos el software</i> <i>-Y lo implementamos</i> <p><i>De este modo pudimos ordenar de manera eficiente los tiempos y cada una de las etapas fue desarrollada en los plazos establecidos con la menor demora posible, y dado que teníamos poco tiempo, esta metodología se ajustaba de manera perfecta a nuestro proyecto.</i></p>
4. Desarrollo	<ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Descripción de las etapas o actividades del Proyecto APT.</i> <i>-Cada etapa fue abordada en grupo incluyendo a nuestro docente, que fue nuestra guía en este proyecto, las etapas fueron las siguientes:</i> <ul style="list-style-type: none"> <i>-Propuesta de idea: nuestro grupo en un inicio propuso 3 ideas, y luego de varios ajustes y cambios de perspectiva y comentarios pudimos pulir la idea de “Ñamori Food”</i> <i>-Análisis: Luego de analizar la idea como grupo, ver varios puntos, pros y contras estábamos decididos a que hacer y como hacerlo.</i> <i>-Diseño: El esqueleto de la app, fue lo primero que se realizó para luego montar los módulos correspondientes, módulos que fueron presentándose semana a semana al docente para un seguimiento del software y sus errores y como usamos metodología cascada, ver errores antes de que pasaremos al siguiente modulo.</i> <i>-Desarrollo: En esta etapa fue cuando surgieron más errores, y fuimos aisladolos e intentar ver como resolverlos, la gran mayoría se lograron solucionar, cada módulo debía funcionar antes de pasar al siguiente, para que de esta forma no tener que volver en el proceso de desarrollo a pasos anteriores.</i> <i>-Como grupo fuimos realizando pruebas al software, de manera activa, pero un paso crucial a nuestro parecer fue la idea del docente, que consistía en subir el proyecto a la playstore, donde actualmente, 18-11, esta en beta cerrada, por al menos 1 semana más, esto es crucial ya que los usuarios que tienen acceso a la apk, nos envían retroalimentación sobre errores que al grupo se le paso por alto, y ya estamos trabajando para arreglar todo.</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Dificultades y facilitadores en el desarrollo del Proyecto APT.</i> <ul style="list-style-type: none"> <i>-Una dificultad bastante grande en un principio fue, “¿Cómo hacemos para conectar los comandos de voz, con el bot?”, ya que no sabíamos, por lo que tuvimos que investigar y aprovechando que uno de los miembros era experto en typescript, pudimos adaptar todo el software en base a dicho lenguaje y el error o mejor dicho, obstáculo se logró superar, aunque en un principio utilizamos la API de gémelis, la IA de Google,</i>

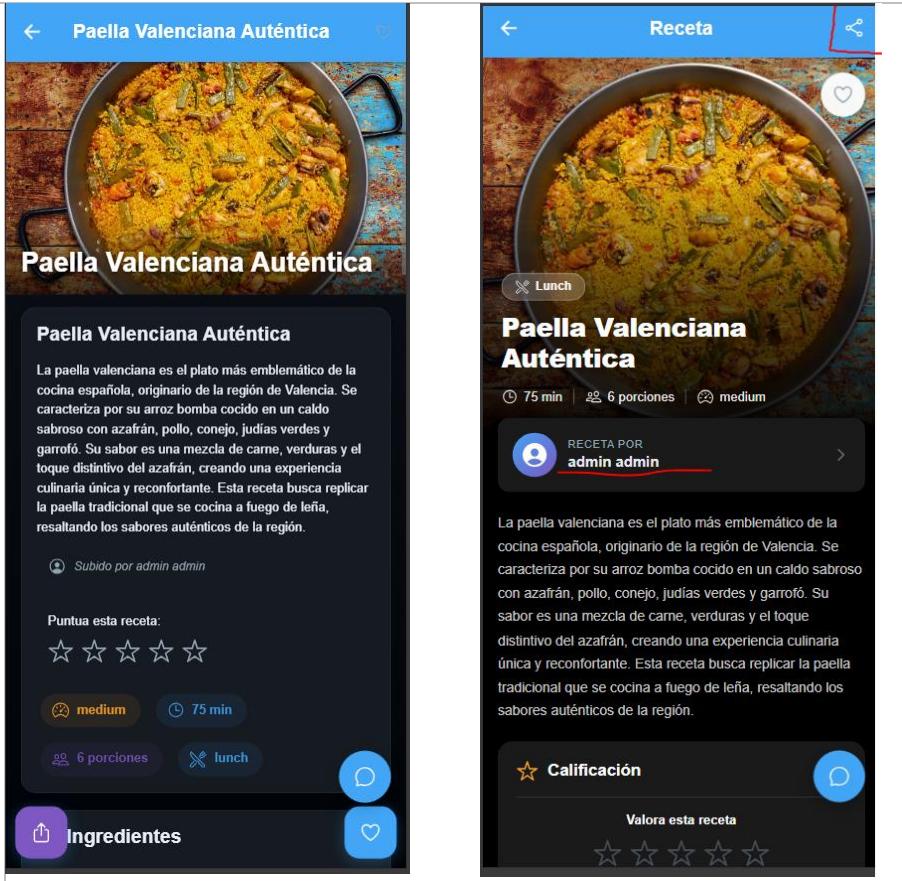
	<p>y luego de conversar con otro miembro del equipo, se acordó invertir un poco de recurso financiero para subir el nivel a la IA de Claude, que es mucho más potente.</p> <p>-Otro dificultad que nos ganó, pero por tiempo, fue la traducción de la app en tiempo real en base al país de origen de la solicitud del usuario.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Ajustes realizados. <p>-En el proyecto si hicimos unos cuantos ajustes, haciendo referencia a la traducción de la apk en base al país de origen del usuario, o el idioma en su navegador, la apk debía traducirse intentamos usar la función i18n, pero por temas de tiempo, la descartamos para el ramo de Capstone, ya que tendríamos que traducir el código completo, incluyendo las funciones.</p>
--	---

- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> ○ Adjunta evidencias que permitan dar cuenta del desarrollo del Proyecto APT y sus resultados finales. <p>-Actualmente podemos ver a continuación un antes y después de cambios entre versiones, con una breve explicación:</p> |
|--|--|



5. Evidencias

-En las imágenes el orden sería 1. Antes y 2. Despues, agregamos el módulo “once”, donde los usuarios al momento de crear la receta pueden agregarla al módulo nuevo.



The image displays two side-by-side screenshots of a mobile application interface for a recipe. Both screenshots show a large image of a paella dish in a pan.

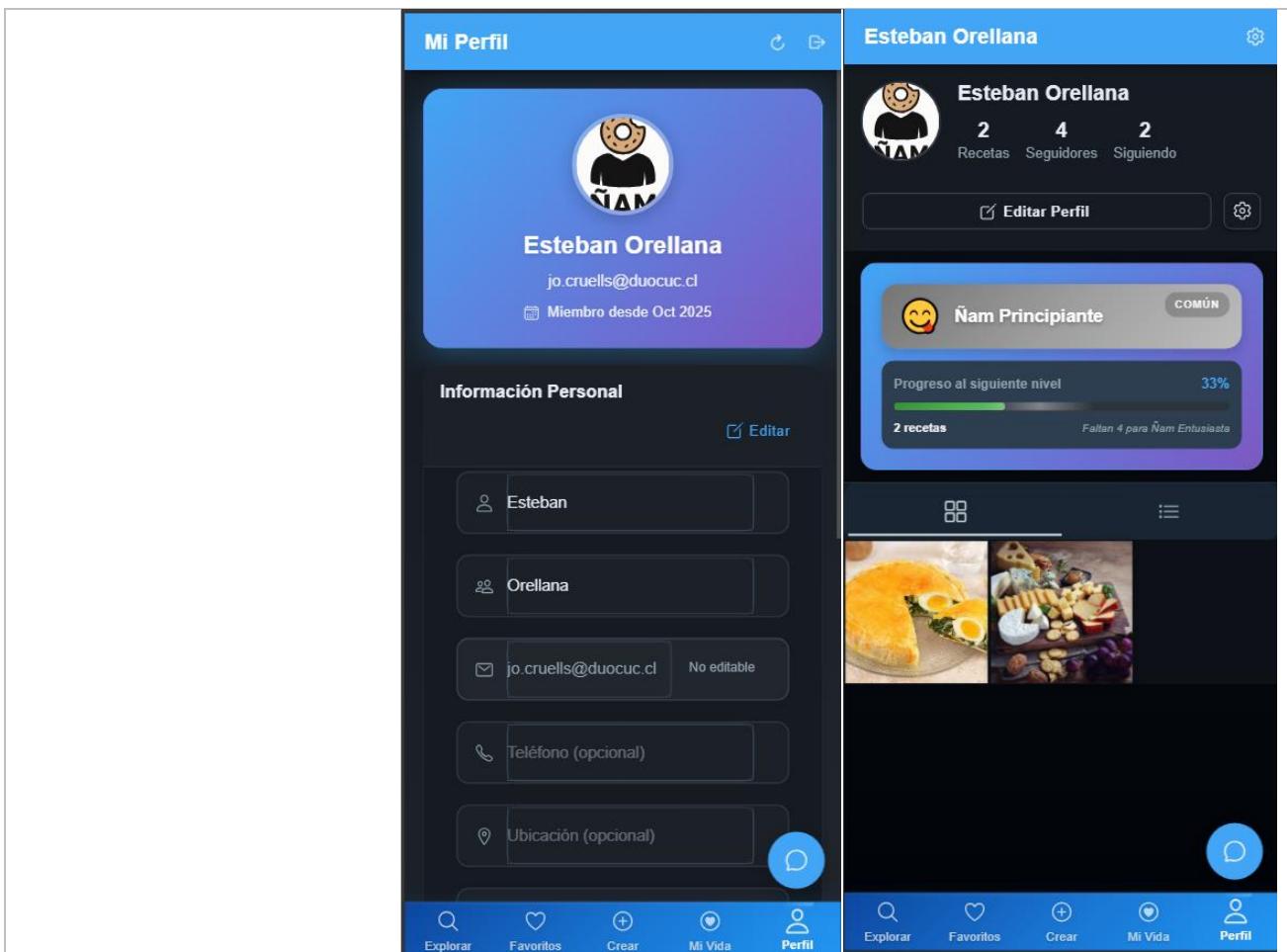
Screenshot 1 (Left):

- Title:** Paella Valenciana Auténtica
- Description:** Paella Valenciana Auténtica
- Text:** La paella valenciana es el plato más emblemático de la cocina española, originario de la región de Valencia. Se caracteriza por su arroz bomba cocido en un caldo sabroso con azafrán, pollo, conejo, judías verdes y garrofó. Su sabor es una mezcla de carne, verduras y el toque distintivo del azafrán, creando una experiencia culinaria única y reconfortante. Esta receta busca replicar la paella tradicional que se cocina a fuego de leña, resaltando los sabores auténticos de la región.
- Author:** Subido por admin admin
- Rating:** Puntua esta receta: ★ ★ ★ ★ ★
- Time:** 75 min
- Servings:** 6 porciones
- Cuisine:** lunch
- Ingredients:** Ingredients button

Screenshot 2 (Right):

- Title:** Receta
- Description:** Paella Valenciana Auténtica
- Text:** La paella valenciana es el plato más emblemático de la cocina española, originario de la región de Valencia. Se caracteriza por su arroz bomba cocido en un caldo sabroso con azafrán, pollo, conejo, judías verdes y garrofó. Su sabor es una mezcla de carne, verduras y el toque distintivo del azafrán, creando una experiencia culinaria única y reconfortante. Esta receta busca replicar la paella tradicional que se cocina a fuego de leña, resaltando los sabores auténticos de la región.
- Author:** RECETA POR admin admin
- Rating:** ★ ★ ★ ★ ★
- Time:** 75 min
- Servings:** 6 porciones
- Cuisine:** lunch
- Share:** Share icon
- Calificación:** Calificación button
- Value:** Valora esta receta

-Como segunda evidencia, en la foto 1, el autor de la receta, no tiene el redireccionado por lo que no podemos ver su perfil ni seguirlo, modulo que agregamos en la foto 2, donde si esta redireccionado, y adicionalmente agregamos la funcionalidad de compartir la receta por medio de link.



-Tercera evidencia de avance, foto 1, tenemos el perfil de usuario funcional, pero decidimos agregar una función para seguir usuarios, y que puedan seguir a otros, esto orientado a que si a alguien le gustan las recetas dulces, pueda seguir a alguien que suba recetas dulces, o más práctico, usuarios con alergias que puedan seguirse entre ellos para ampliar su alimentación, adicionalmente un nivel de estatus dentro de la aplicación, reflejado en este caso como "Nám principiante", al subir 6 recetas pasa a un segundo nivel, y así sucesivamente hasta un tope de 10 niveles, y finalizando también en el perfil se verán las recetas que ha subido el mismo usuario.1

The image displays two screenshots of a mobile application interface, likely a food-related app, showing different screens and their configurations.

Top Screenshot (Configuración Screen):

- Notificaciones:** Configura tus preferencias.
- Privacidad:** Controla tu información.
- Ayuda y Soporte:** ¿Necesitas ayuda?
- Panel de Administración:** Gestionar usuarios y contenido.
- Cerrar Sesión:** Salir de tu cuenta.

Bottom Screenshot (Crear Receta Screen):

- Generar con IA:** Escribe el nombre de la receta y deja que la IA complete todo automáticamente: ingredientes, instrucciones, tiempos y más.
 - Ej: Lasaña de Berenjenas
 - Generar Receta con IA
- Consejo de Cocina:** El pebre de cilantro es mejor con ají verde picado fino, no procesado.
 - OTRO TIP
 - CERRAR

Annotations:

- A red circle highlights the **Consejos y Tips** switch in the Configuration screen, which is turned off (white).
- A red arrow points from this switch to the **Consejo de Cocina** section in the Recipe Creation screen, indicating that tips are active.
- A green callout box at the bottom right of the Recipe Creation screen states: **¡Consejos y tips activados! Verás un ícono en la página de crear recetas.**

Text Description:

-Como ultima evidencia, agregamos el modulo de consejos y tips, donde un switch esta encargado de activarlos o no, para preferencia del usuario, estos tips, se ven reflejados en la foto 3, donde el usuario tiene la opción de ver otro consejo, o simplemente cerrar el modal o el mensaje emergente.

6. Intereses y proyecciones profesionales	<ul style="list-style-type: none">○ <i>Reflexión sobre el aporte del Proyecto APT en el desarrollo de los intereses profesionales.</i> <i>-Este proyecto nos sirvió para ver a que rama especializarnos, en este ramo de Capstone, decidimos hacer un software móvil, o una app móvil, y la verdad nos dimos cuenta que es una rama bastante amplia, y que puede ser bastante rentable, sin contar que pueden desarrollarse con equipos pequeños, por lo mismo creemos que podemos seguir en esta misma especialización, pero así mismo, esto no limita que podamos trabajar en otras áreas.</i>○ <i>Proyecciones laborales a partir de Proyecto APT.</i> <i>-Como se menciono anteriormente, seguir la rama de aplicaciones móviles es bastante sensato, ya que hicimos unas 3 o 4 durante la carrera, y la que hicimos en Capstone es bastante prometedora, pero no se cierran otras puertas, personalmente me gustaría ver ramas de inteligencia artificial.</i>
---	--