

Índice de Contenidos

1. Descripción general del problema
2. Perfiles de usuario
3. Áreas de gestión
 1. Gestión de usuarios
 2. Gestión de recetas
 3. Gestión de reportes
 4. Gestión de votos
 5. Gestión de menús
4. Diagrama Entidad/Relación
5. Paso a tablas
 1. Tablas que surgen de entidades
 2. Tablas que surgen de relaciones
 3. Conjunto final de tablas
 4. Normalización de la base de datos
6. Implantación de la base de datos
7. Diseño Web
 1. Competencia estudio
 2. Mapa web y menús de navegación
 - Mapa web
 - Menú para usuarios no registrados
 - Menú para usuarios registrados
 - Menú para usuarios administradores
8. Wireframes
9. Referencias estéticas
10. Tipografía
11. Imágenes
 - logo
 - iconos
 - botones y otros elementos
12. Diseño de la Interfaz
 - Organización de filas y columnas
 - Cajas, posición y márgenes
 - Diseños
13. Programación web
 - Funciones PHP
 - Funciones programadas con AJAX (JS)
 - APIs usadas
14. Manual de Usuario

- Manual de Usuario
- Manual de Administrador

Descripción del problema

A la hora de organizarnos a mi familia y a mí nos cuesta a veces crear un menú de comida que sea variado y que nos guste a todos por igual, además también que sean productos que podamos adquirir con relativa facilidad y que sean sanos, y a veces obtener platos con estas cualidades y que sean variados puede ser tormentoso.

Este problema lo he visto repetido en otros grupos de familiares y amigos, los cuales a veces como solución proponen menús cerrados, osea comer todos los días lo mismo, pero mi filosofía es que la gente pueda disfrutar de distintas variedades a la hora de comer, no tanto organizar por ejemplo las cenas, pues estas dentro del los grupos que he observado no tienen tantos problemas en organizarlas así como los desayunos que suelen ser estándares y no hay mucho cambio en ellos, por eso me centro principalmente en las comidas de mediodía y no tanto como en otras comidas.

Por ello mi sitio web estará centrado en que los usuarios puedan meter sus propias recetas, compartiéndolas con el resto de la comunidad, además también de poder crear sus menús semanales y “guardar” aquellas recetas que le hayan gustado de otros usuarios.

Perfiles de Usuario

Esta aplicación web gestionará 3 tipos de Usuarios distintos:

- Usuario no registrado
- Usuario registrado
- Usuario administrador

Usuario No Registrado

Son esos usuarios que ingresan por 1º vez al sitio web, y aquellos que no inician sesión y que tampoco se registran. Por ello tienen un uso limitado de la página,

accediendo solamente a las páginas de: *Inicio, Registro, Ranking, Políticas y Recetas* (En la que sus acciones también son limitadas).

Usuario Registrado

Son los usuarios que se registran e inician sesión con un nombre de usuario y una contraseña. Estos usuarios pueden crear, editar y borrar las recetas, además de otras acciones como darle “like” a las recetas o reportarlas, por último accediendo a otras páginas como *Mi Perfil* o *Menú Semanal*.

Usuario Administrador

Estos usuarios están autorizados para gestionar las páginas y los usuarios. Teniendo acceso a las recetas y el poder de borrar o editar recetas. Siendo también los encargados de analizar los reportes que suban los usuarios que se hayan hecho de las recetas reportadas, también pueden borrar los mensajes de reporte.

Áreas de gestión

Esta sección de la guía se centrará en enfocar que recursos dispone el sitio web y como organizaremos los datos que usará:

1. Gestión de Usuarios:

- a) Finalidad: Crear usuarios, editar datos de usuario, buscar usuarios, listar usuarios, ver usuarios.
- b) Elementos: Usuarios.

2. Gestión de Recetas:

- a) Finalidad: Crear recetas, editar datos de receta, borrar receta, buscar receta, listar recetas, ver recetas.
- b) Elementos: Receta, usuarios.

3. Gestión de Reportes:

- a) Finalidad: Reportar receta, ver reporte, borrar reporte, listar reporte.
- b) Elementos: Reporte, receta, usuario.

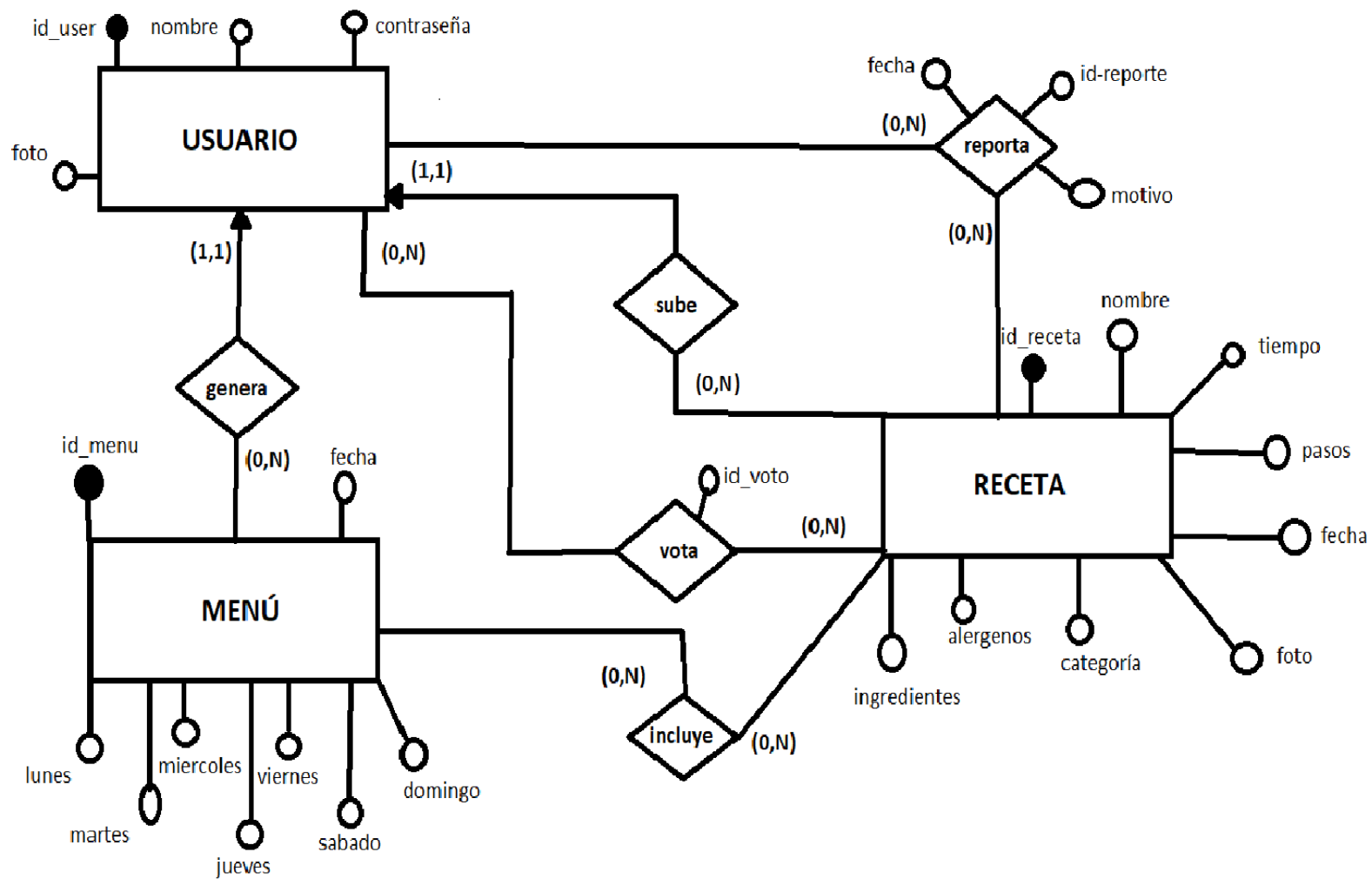
4. Gestión de Votos:

- a) Finalidad: Votar receta, quitar voto receta, contar votos, ver votos.
- b) Elementos: Voto, receta, usuario.

5. Gestión de Menús:

- a) Finalidad: Crear menú, Ver menú, Cambiar menú.
- b) Elementos: Días, usuario, recetas.

Diagrama Entidad/Relación



Paso a Tablas

En el apartado anterior hemos visto como se relacionan las entidades entre sí, conociendo también sus atributos. En este fragmento vamos a convertir la

Entidad/Relación en tablas con las que podremos trabajar con SQL y poder crear nuestra base de datos.

Las **entidades** que surgen son:

USUARIO (id_user, nombre, contraseña, foto)

RECETA(id_receta, nombre, foto, tiempo, categoria, pasos, ingredientes, alergenos, fecha)

MENU(id_menu, fecha, lunes, martes, miercoles, jueves, viernes, sabado, domingo)

Las entidades que surgen de las **relaciones** son:

Relación	Cardinalidad	Acción
Reporta (<u>id_user</u> , <u>id_receta</u> , fecha, motivo)	N:N	Se mantiene
Genera (<u>id_user</u> , <u>id_receta</u>)	1:N	Desaparece id_user ==> MENU
Sube (<u>id_user</u> , <u>id_receta</u>)	1:N	Desaparece id_user ==> RECETA
Vota (<u>id_user</u> , <u>id_receta</u>)	N:N	Se mantiene
Incluye (<u>id_user</u> , <u>id_receta</u>)	N:N	Se mantiene

Ahora para finalizar esta parte, haremos el conjunto final de las tablas que habrá en la base de datos que usará el sitio web:

USUARIO: (id_user, nombre, contraseña, foto)

RECETA: (id_receta, nombre, foto, tiempo, categoria, pasos, ingredientes, alergenos, fecha)

MENU: (id_menu, fecha, lunes, martes, miercoles, jueves, viernes, sabado, domingo)

REPORTE: (id_user, id_receta, fecha, motivo)

VOTO: (id_voto, id_user, id_receta)

Normalización de la Base de Datos

Este segmento del proyecto se enfoca en como crear a través del código SQL, las tablas y campos de la Base de Datos de DunCocina.

Creación de las tablas:

```
CREATE TABLE `menu` (  
  `id_user` int(2) NOT NULL,  
  `lunes` int(3) NOT NULL,  
  `martes` int(3) NOT NULL,  
  `miercoles` int(3) NOT NULL,  
  
  `jueves` int(3) NOT NULL,  
  `viernes` int(3) NOT NULL,  
  `sabado` int(3) NOT NULL,  
  `domingo` int(3) NOT NULL,  
  `fecha` date NOT NULL  
)  
CREATE TABLE `receta` (  
  `id_receta` int(3) NOT NULL,  
  `id_user` int(2) NOT NULL,  
  `nombre` varchar(50) NOT NULL,  
  `imagen` varchar(350) NOT NULL,  
  `tiempo` int(3) NOT NULL,  
  `categoria` varchar(30) NOT NULL,  
  `ingredientes` varchar(350) NOT NULL,  
  `alergenosen` varchar(50) DEFAULT NULL,  
  `pasos` varchar(1000) NOT NULL,  
  `fecha` date NOT NULL COMMENT 'Fecha de subida de la receta',  
  `puntuacion` int(5) NOT NULL DEFAULT 0  
)  
CREATE TABLE `reporte` (  
  `id_reporte` int(3) NOT NULL,  
  `id_user` int(2) NOT NULL,  
  `id_receta` int(3) NOT NULL,  
  `fecha` date NOT NULL,  
  `motivo` varchar(250) NOT NULL  
)  
CREATE TABLE `usuario` (  
  `id_user` int(2) NOT NULL,  
  `nombre` varchar(30) NOT NULL,  
  `contraseña` varchar(255) NOT NULL,  
  `foto` varchar(350) DEFAULT NULL  
)
```

```
CREATE TABLE `votacion` (  
  `id_voto` int(3) NOT NULL,  
  `id_user` int(2) NOT NULL,  
  `id_receta` int(3) NOT NULL  
)
```

Índice de las tablas:

```
ALTER TABLE `menu`  
ADD PRIMARY KEY (`id_user`),  
ADD KEY `lunes` (`lunes`),  
ADD KEY `martes` (`martes`),  
  
ADD KEY `miercoles` (`miercoles`),  
ADD KEY `jueves` (`jueves`),  
ADD KEY `viernes` (`viernes`),  
ADD KEY `sabado` (`sabado`),  
ADD KEY `domingo` (`domingo`);  
ALTER TABLE `receta`  
ADD PRIMARY KEY (`id_receta`),  
ADD KEY `id_user` (`id_user`);  
ALTER TABLE `reporte`  
ADD PRIMARY KEY (`id_reporte`),  
ADD KEY `id_receta` (`id_receta`),  
ADD KEY `id_user` (`id_user`);  
ALTER TABLE `usuario`  
ADD PRIMARY KEY (`id_user`);  
ALTER TABLE `votacion`  
ADD PRIMARY KEY (`id_voto`),  
ADD KEY `id_user` (`id_user`,`id_receta`),  
ADD KEY `id_receta` (`id_receta`);
```

Claves foráneas de las tablas:

```
ALTER TABLE `menu`
```



```
ADD CONSTRAINT `menu_ibfk_1` FOREIGN KEY (`id_user`) REFERENCES
`usuario`
(`id_user`),
ADD CONSTRAINT `menu_ibfk_2` FOREIGN KEY (`lunes`) REFERENCES
`receta`
(`id_receta`),
ADD CONSTRAINT `menu_ibfk_3` FOREIGN KEY (`martes`) REFERENCES
`receta`
(`id_receta`),
ADD CONSTRAINT `menu_ibfk_4` FOREIGN KEY (`miercoles`) REFERENCES
`receta`
(`id_receta`),
ADD CONSTRAINT `menu_ibfk_5` FOREIGN KEY (`jueves`) REFERENCES
`receta`
(`id_receta`),
ADD CONSTRAINT `menu_ibfk_6` FOREIGN KEY (`viernes`) REFERENCES
`receta`
(`id_receta`),
ADD CONSTRAINT `menu_ibfk_7` FOREIGN KEY (`sabado`) REFERENCES
`receta`
(`id_receta`),
ADD CONSTRAINT `menu_ibfk_8` FOREIGN KEY (`domingo`) REFERENCES
`receta`
(`id_receta`);
ALTER TABLE `receta`
ADD CONSTRAINT `receta_ibfk_1` FOREIGN KEY (`id_user`) REFERENCES
`usuario`
(`id_user`);
ALTER TABLE `reporte`

ADD CONSTRAINT `reporte_ibfk_1` FOREIGN KEY (`id_receta`) REFERENCES
`receta`
(`id_receta`),
ADD CONSTRAINT `reporte_ibfk_2` FOREIGN KEY (`id_user`) REFERENCES
`usuario`
(`id_user`);

ALTER TABLE `votacion`
ADD CONSTRAINT `votacion_ibfk_1` FOREIGN KEY (`id_user`) REFERENCES
`usuario`
```

```
(`id_user`),
ADD CONSTRAINT `votacion_ibfk_2` FOREIGN KEY (`id_receta`)
REFERENCES `receta`
(`id_receta`);
```

Adición de datos por defecto a las tablas:

```
INSERT INTO `receta` (`id_receta`, `id_user`, `nombre`, `imagen`, `tiempo`,
`categoria`,
`ingredientes`, `alergenos`, `pasos`, `fecha`, `puntuacion`) VALUES
(1, 3, 'Albondigas con tomate', 'imagenes/recetas/Albondigascontomate_3.jpg', 50,
'Carnes y
aves', '1/4 kg de lomo de vaca, 1/4 kg de magro de cerdo, 50 g de tocino, 2 huevos, 2
cucharadas de pan rallado, ajo, perejil, pimienta, sal, harina de rebozar, 2 cebollas, 1
kg de
tomates, 1 taza de aceite', NULL, 'Picar las 2 carnes con el tocino. Colocar en una
hondilla
los ingredientes, picando el ajo y el perejil. Formar las albóndigas, pasarlas por harina
y
dorarlas en aceite puesto en una sartén al fuego. En el aceite sobrante, ablandar la otra
cebolla picada, añadir el tomate pelado y troceado y dejar hacer en fuego lento 10
min. Ya
hecho el tomate, volcar sobre las albóndigas y poner a fuego medio hasta que hierva.
Bajar
a fuego lento y dejar hacer 25 min, mover con frecuencia para que no se pegue',
'2023-01-
19', 0),
(2, 3, 'Filetes empanados', 'imagenes/recetas/Filetesempanados_3.jpg', 30, 'Carnes y
aves',
'1kg de carne (pollo o cerdo), 3 huevos, pan rallado, sal, pimienta, perejil, aceite para
freir',
NULL, 'Cortar la carne en filetes finos. Colocar el pan rallado y los huevos en
cuencos
distintos, batir los huevos. Sazonar la carne con la sal perejil y pimienta. Pasar los
filetes por
el cuenco con huevo y después rebozarlo con el pan rallado. Preparar una sartén u
olla con
el aceite y calentar a fuego alto. Freír los filetes a fuego medio-alto durante 1 min a
cada lado,
```

en grupos pequeños para evitar enfriar el aceite. Al sacarlos, colocarlos en una bandeja con papel de cocina para absorber el acei', '2023-01-19', 0),
(3, 3, 'Pasta con tomate', 'imagenes/recetas/Pastacontomate_3.jpg', 40, 'Pastas', 'pasta seca, bote de tomate triturado, sal, aceite, queso rallado', NULL, 'Preparar una sartén con aceite para freír el tomate. Echar todo el tomate de la lata con un culito de agua. Salar la salsa al gusto y poner fuego medio-bajo, freír a fuego medio-bajo durante 40 minutos, moviendo de vez en cuando para que no se pegue. Cocer la pasta en una olla de agua hirviendo hasta que esté al dente. Colar la pasta, echar queso una vez servido', '2023-01-24', 0),
(4, 3, 'Ensalada de judias verdes', 'imagenes/recetas/Ensaladadejudiasverdes_3.jpg', 40, 'Verduras y legumbres', 'Judias verdes, media cebolla, patatas (por número de personas), huevo (por número de personas), sal, perejil, aceite, ajo', '', 'Pelar las patatas y trocear las judías, lavarlas con agua y depositar en una olla con agua. Cocer las judías y patatas hasta que estén blandas. Picar la cebolla o dejarla en aritos (lo que más guste) y picar los ajos. Preparar el aliño en un mortero, empezando con el ajo picado, sal y perejil. Echar a la mezcla el aceite y seguir moviendo hasta que se homogenice. Cocer los huevos hasta que estén duros (10 min). Servir las judías y la patata como base, echar la cebolla picada y mezclar, antes de servir aliñar con la mezcla del mortero', '2023-01-30', 0),
(5, 3, 'Salmón asado', 'imagenes/recetas/Salmónasado_3.jpg', 20, 'Pescado y mariscos', '2 filetes de salmón, aceite, perejil, salsa mostaza con grano, sal', NULL, 'Preparar bandeja de horno con papel vegetal, con un pincel recubrir una capa de aceite donde se ponga el salmón. Poner el salmón en la bandeja y pintar con el pincel sobre ellos la salsa mostaza. Luego

esparcir la sal y el perejil al gusto. Hornear 15 minutos a 175 oC fuego arriba y abajo con ventilación', '2023-01-24', 0),
(11, 8, 'Pollo al vino', 'imagenes/recetas/Polloalvino_11.png', 90, 'Carnes y aves', 'gfsfgfsg', NULL, 'gfsfgfsgs', '2023-01-24', 0),
(12, 8, 'Ajoblanco', 'imagenes/recetas/Ajoblanco_12.png', 30, 'Sopas, cremas y cocidos', 'fdafdafda', NULL, 'fdsafdsafaf', '2023-01-24', 0),
(13, 5, 'Sopa de cebolla', 'imagenes/recetas/Sopadecebolla_13.png', 60, 'Sopas, cremas y cocidos', '600d de cebollas, 70g de aceite, 1 cucharada de harina, 100g de queso rallado, 15 rebanadas finas de pan, pimienta blanca molida, sal', NULL, 'Pelar y picar las cebollas; rehogarlas en la satén a fuego lento hasta que estén transparentes y blandas pero sin dorarse. Sazonar con sal y pimienta. Cuando estén casi desechas, agregar la harina y remover hasta obtener una mezcla dorada. Poner esta preparación en una cacerola y verter un cuarto de litro de agua fría. Dejar cocer 40 min a fuego medio-suave. Freír las rebanadas de pan con aceite; escurrirlas y reservarlas. Calentar el horno a temperatura media-alta. Preparar cuencos individuales', '2023-01-30', 0),
(14, 5, 'Crema de mejillones', 'imagenes/recetas/Cremademejillones_14.png', 60, 'Sopas, cremas y cocidos', '1kg de mejillones, 1 bote de leche evaporada, 2 yemas de huevo, 1 cucharada de Ketchup, Unas gotas de salsa Perrins, 40g de mantequilla, 2 cucharadas de harina, sal y pimienta', 'Mejillones', 'Limpiar los mejillones quitando las barbas, raspando con un cuchillo. Ponerlos en una cacerola al fuego con un vaso de agua hasta que se abran. En un cazo de fondo grueso; fundir la mantequilla y rehogar un 1min la harina. Separar del fuego y añadir la leche mezclada con igual cantidad de agua. Revolver y acercar al fuego. Llevar a ebullición sin dejar de remover y cocer 5min. Debe quedar como una bechamel clara. Sacar

los mejillones de sus conchas y reservarlos. Colar el agua de cocerlos y añadirla a la crema

con el ketchup y la salsa Perrins. Salpimentar y se añade agua si está muy espesa la mezcla.

Retirar la cacerola del fuego y añadir las yemas, batiéndolo. Verterla muy caliente en sopera,

añadir los mejillones y servir', '2023-01-30', 0),

(16, 5, 'Albóndigas en salsa', 'imagenes/recetas/Albóndigasensalsa_16.png', 100,

'Carnes y

aves', '600g de carne de ternera picada, 2 huevos, 1 zanahoria, 1 cebolla pequeña, 30g de

piñones, 50g de pasas sin pepitas, 5 cucharadas de pan rallado, 2 cucharadas de harina,

aceite, 1/2L de caldo de carne, 1 vaso de vino blanco, mostaza, sal y pimienta',

NULL, 'Colocar

la carne en una hondilla y añadirle los huevos batidos, la cebolla, perejil, zanahoria muy

picada, sal, los piñones y las pasas previamente remojadas una hora en agua. Añadir 3 cucharadas de pan rallado para hacer una masa bien mezclada. Formar las albóndigas, pasarlas por el pan rallado y freírlas en el aceite puesto en una sartén al fuego.

Colocarlas en

una cacerola con un vaso de agua y 1/2 de vino blanco. Cocer 20 min y guardar al calor.

Colocar aceite en una sartén e incorporar la harina. Remover hasta conseguir un color dorado.

Agregar el caldo, el vino y dejar cocer 15 min. Sazonar al gusto y al final añadir una cucharadita de mostaza', '2023-01-30', 0);

INSERT INTO `usuario` (`id_user`, `nombre`, `contraseña`, `foto`) VALUES

(1, 'Admin', 'c5e3539121c4944f2bbe097b425ee774', NULL),

(3, 'marcos', 'c5e3539121c4944f2bbe097b425ee774',

'../imagenes/usuarios/Marcos1199_3.jpg'),

(4, 'carlos', 'dc599a9972fde3045dab59dbd1ae170b', NULL),

(5, 'paloma', 'a20df7f02202e665e6a7b674bbfb1fcc',

'../imagenes/usuarios/paloma_5.jpg'),

(6, 'laura', '680e89809965ec41e64dc7e447f175ab', NULL),

(7, 'miguel', '9eb0c9605dc81a68731f61b3e0838937', NULL),

(8, 'juan', 'a94652aa97c7211ba8954dd15a3cf838', NULL),

(9, 'pepe', '926e27eecdbc7a18858b3798ba99bddd', NULL);

Diseño de la web

Estudio de la Competencia

Este sitio web, es competencia directa de aquellas páginas que suben recetas online o cualquier blog que relate experiencias de como organizar las comidas semanales de entornos familiares u otros grupos.

Por ello el estudio de la competencia se basa principalmente en este grupo “prototipo” que enmarco en distintos grupos:

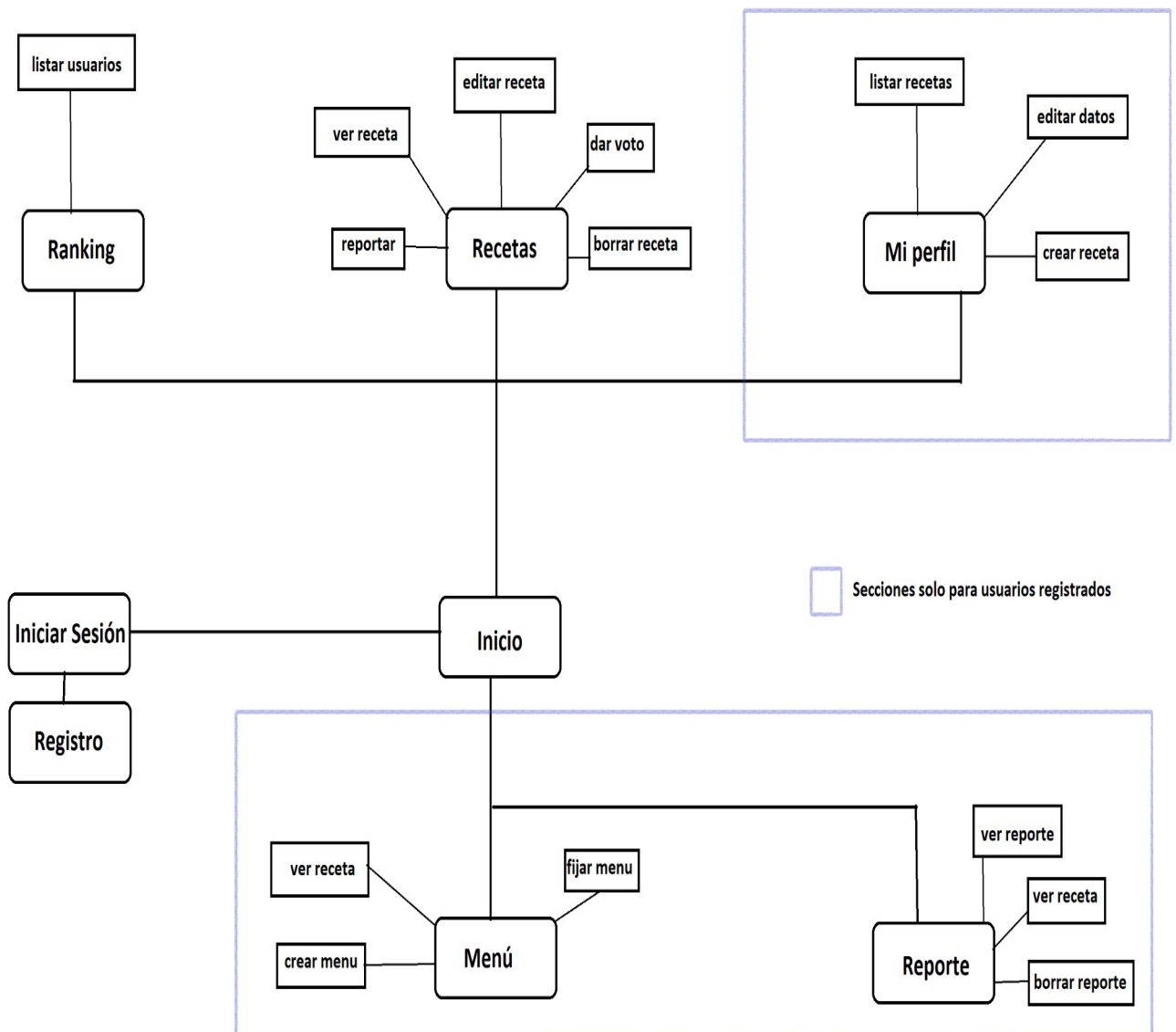
- Sitios web de recetas: directoalpaladar.com
- Blogs de recetas: comerconarte.com



Hay que destacar que parte de la competencia tiende a crear este tipo de sitios no solo para las recetas que solo pueden subir los editores de la página, sino también atienden a un público que tiende a buscar noticias relacionadas al mundo de la gastronomía, cosa que si bien es cierto que puede ocupar un buen mercado, es una cosa en la que no nos centraremos, debido en parte a que sería aplicar más carga de trabajo y tratar de entrar a un mercado que ya tiene gran parte de su público acogido.

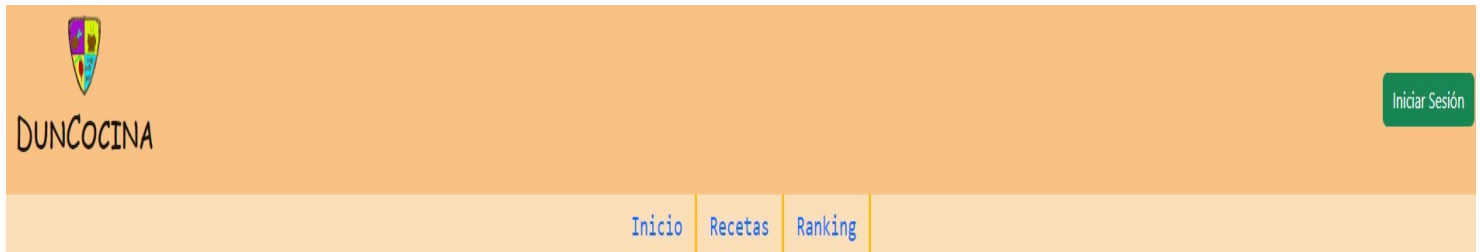
Mapa web

Primero de todo, mostraremos como se desarrolla el mapa web de la aplicación



Menú de navegación para NO registrados

El menú de navegación esta justo debajo de la cabecera del sitio web, esto hace que sea fácilmente localizable para todos los usuarios, y cuando se ingresa se encontrará este menú



Este menú es el básico, aquel que tienen todos los usuarios al acceder por primera vez al sitio web, las páginas de acceso que tienen son:

- **Inicio:** La página principal del sitio web, aquel al que los usuarios acceden siempre al empezar en el sitio web. Contiene elementos pensados para atraer la atención de los usuarios para adentrarse dentro del sitio web.
- **Recetas:** Página donde están listadas las recetas que suben los usuarios, además de contar con un menú de búsqueda disponible para todos los usuarios.
- **Ranking:** Lugar donde los usuarios son listados por la cantidad de votos que han tenido todas las recetas que hayan subido.

Aunque no esté en el menú, el botón para *iniciar sesión* está justo en la cabecera, que también es un sitio de fácil acceso para todos los usuarios.

Menú de navegación para usuarios registrados



DUNCOCINA

Cerrar Sesión

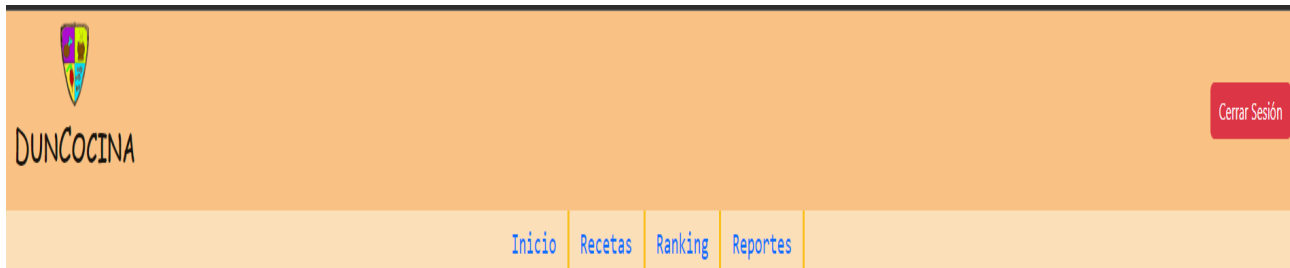
[Inicio](#) [Recetas](#) [Ranking](#) [Mi Perfil](#) [Mi Menú](#)

Este menú es para usuarios que han accedido con su cuenta, este cuenta con más páginas disponibles para los usuarios registrados, además de aquellos que también tienen los no registrados

- **Inicio:** La página principal del sitio web, aquel al que los usuarios acceden siempre al empezar en el sitio web.
- **Recetas:** Página donde están listadas las recetas que suben los usuarios, además de contar con un menú de búsqueda disponible para todos los usuarios. Al acceder a una receta el usuario registrado podrá hacer más acciones
- **Ranking:** Lugar donde los usuarios son listados por la cantidad de votos que han tenido todas las recetas que hayan subido.
- **Mi Perfil:** Sitio para gestionar los datos de usuario de la cuenta en cuestión, así como ver un listado de las recetas propias del usuario, además de ver también aquellas recetas que le hayan gustado al usuario y un botón que permita crear nuevas recetas
- **Mi Menú:** Sección del sitio web, para poder crear los menús semanales que los usuarios quieran crear, solo accesible para estos usuarios.

Esta vez, el botón de inicio de sesión ha sido sustituido por el de quitar la sesión, de tal manera se hace más intuitivo para los usuarios el acceso al inicio/quitado de sesión

Menú de navegación para usuarios administradores



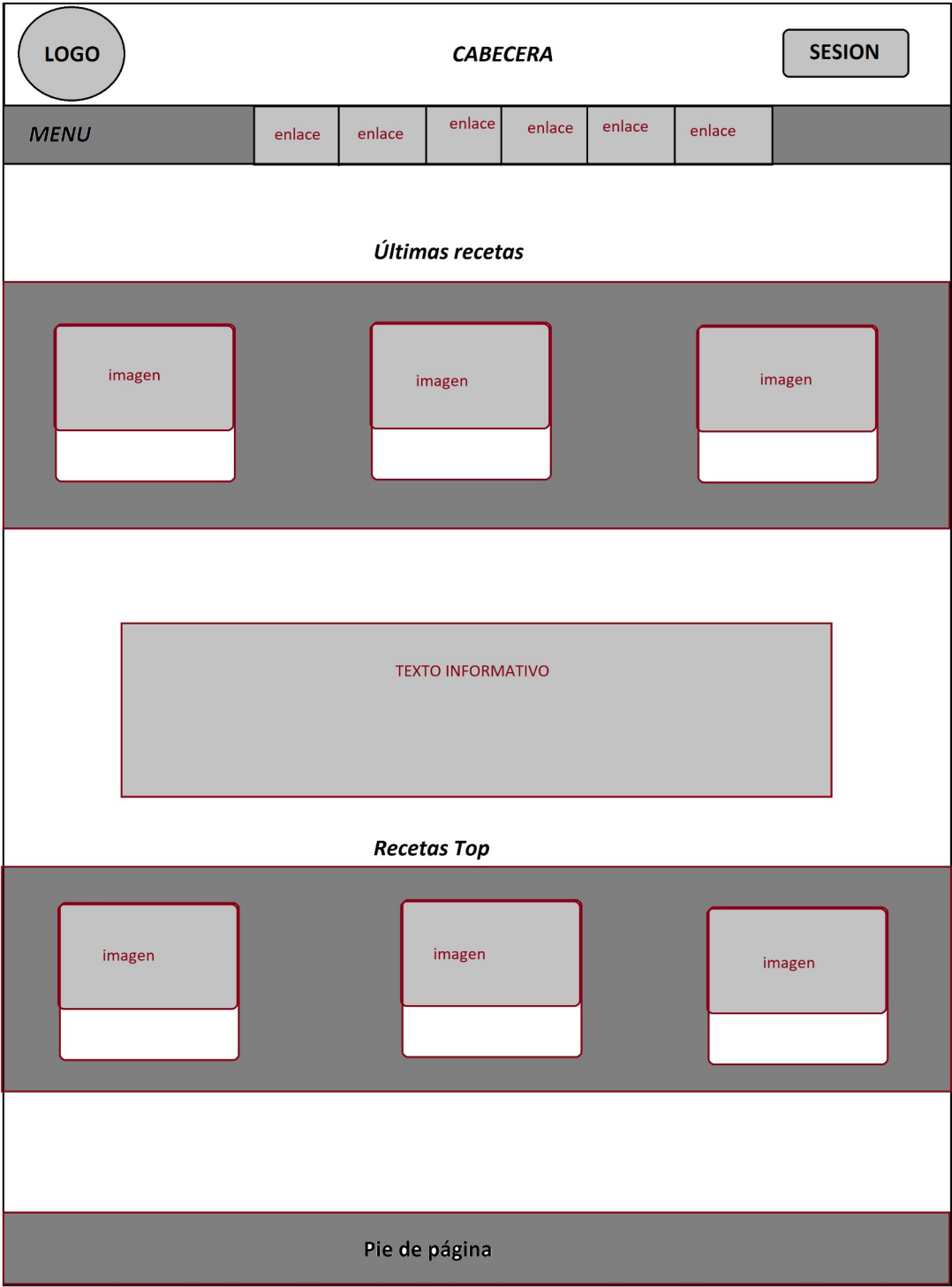
Este menú presenta pocos cambios comparado con un usuario no registrado, salvo por el acceso a la página de los reportes:

- **Inicio:** La página principal del sitio web, aquel al que los usuarios acceden siempre al empezar en el sitio web.
- **Recetas:** Página donde están listadas las recetas que suben los usuarios, además de contar con un menú de búsqueda disponible para todos los usuarios. Al acceder a una receta el usuario admin tendrá varios permisos para moderar.
- **Ranking:** Lugar donde los usuarios son listados por la cantidad de votos que han tenido todas las recetas que hayan subido.
- **Reportes:** Página donde están listados los reportes que han hecho los usuarios del contenido subido por otros usuarios. El admin podrá informarse de todos ellos y desecharlos cuando lo vea conveniente.

Wireframes del sitio web

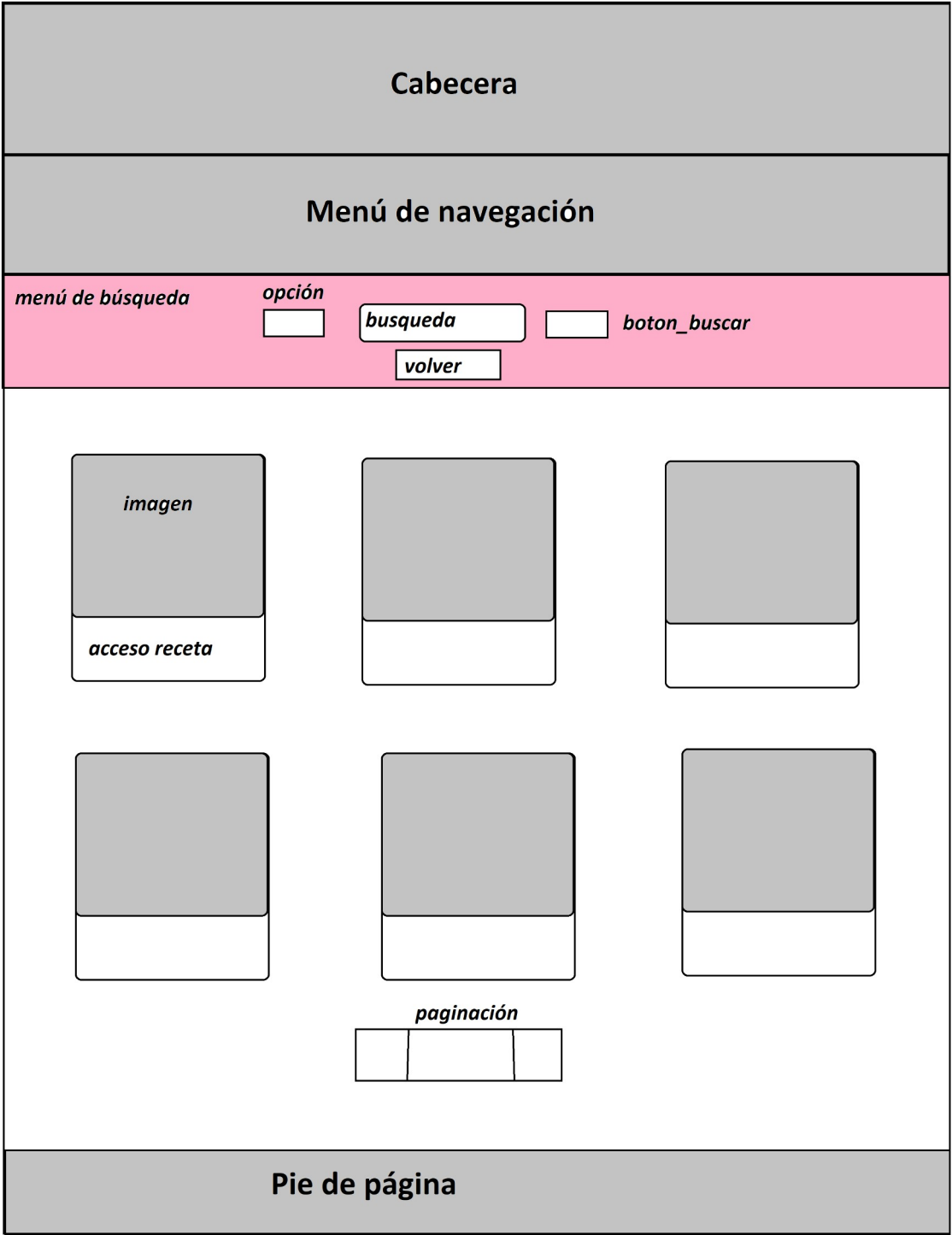
Inicio: Página donde todos los usuarios comienzan, tanto registrados como no, las secciones de la página se dividen en:

1. Cabecera: Encabezado que cuenta con menú para acceder al resto del sitio web y para acceder o suspender la sesión.
2. Últimas recetas: Las últimas recetas subidas al sitio web, enmarcadas en un pequeño recuadro al que los usuarios podrán acceder a estas recetas, ordenadas como las 3 últimas.
3. Texto informativo: Pequeño párrafo informativo el cual indicará el porque de la página y los beneficios de crearse un usuario.
4. Recetas Top: Como en el apartado 2, son las 3 recetas más votadas del sitio web, sin importar la fecha en que fue subida.
5. Pié de página: Contiene enlaces importantes como el contacto con el creador del sitio web, las redes sociales del sitio web, y el acceso a las políticas de privacidad del sitio web.



Recetas: Página donde todos los usuarios pueden acceder, en el estarán listadas todas las recetas del sitio web, los elementos que lo forman son:

1. Cabecera: Igual que el anterior.
2. Menú de búsqueda: Menú pensado para filtrar las recetas por sus nombres o categorías (que son invariables), de tal manera el usuario puede filtrarlos platos para acceder a aquellos que quiera.
3. Paginación: La página está estructurada de una manera determinada, por lo que hay una paginación para ordenar las recetas.
4. Pie de página: Igual que los otros.



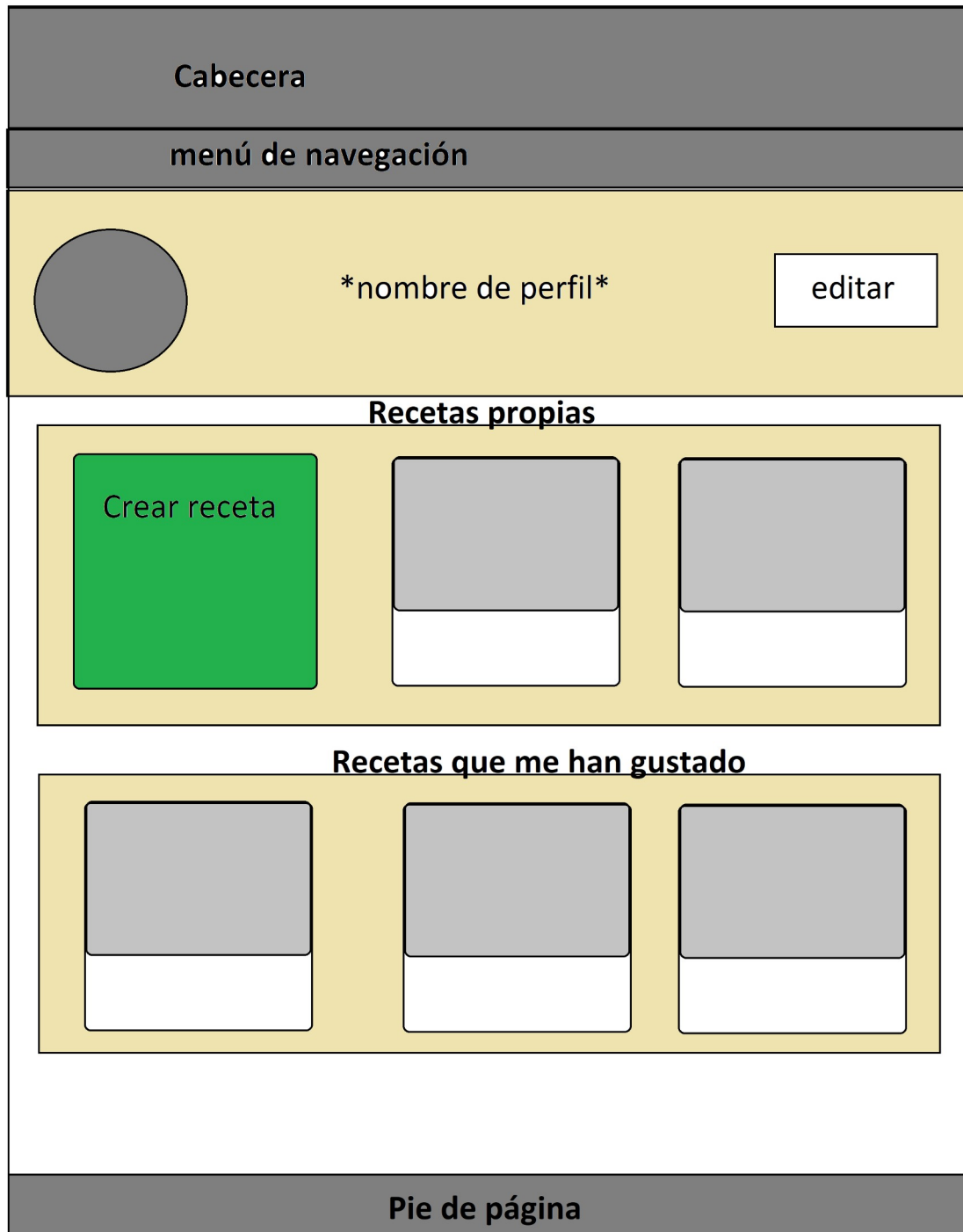
Ranking: Página donde todos los usuarios pueden acceder, en el estarán listados todos los usuarios creados en el sitio web (salvo administradores), en los cuales podrás ver la puntuación que tienen y su posición en el ranking. Las secciones que lo forman son:

1. Cabecera: Situado igual que todos los demás y con la misma información
2. Tabla de ranking: La tabla con los datos de los usuarios, como su posición, nombre y n.º de votos.
3. Pie de página

Cabecera		
menu de navegación		
<i>posición</i>	<i>nombre de usuario</i>	<i>puntuacion</i>
#1	xxxxxxxxxx	12
#2	xxxxxxxxxx	10
#3	xxxxxxxxxx	9
Pie de página		

Mi Perfil: Esta página es solo para usuarios registrados (no incluye administradores), en esta , los usuarios podrán cambiar sus datos de usuario como foto de perfil, el nombre o la contraseña, además de ver listadas sus recetas, las recetas que le gustan, y la capacidad de crear nuevas recetas. Esta página esta compuesta de esta manera:

1. **Cabecera:** Lo mismo que en las demás páginas.
2. **Datos de usuario:** Pequeño menú donde el usuario podrá ver su nick, su foto de perfil (Empieza con una por defecto), y un botón donde podrá cambiar sus datos.
3. **Recetas propias y Boton para crear más:** Sección organizada para ver las recetas que el usuario a creado y un botón donde el usuario accederá a un formulario para crear recetas nuevas.
4. **Recetas votadas:** Otra sección, donde el usuario verá las recetas que le han gustado guardadas.
5. **Pie de página:** lo mismo que las otras.



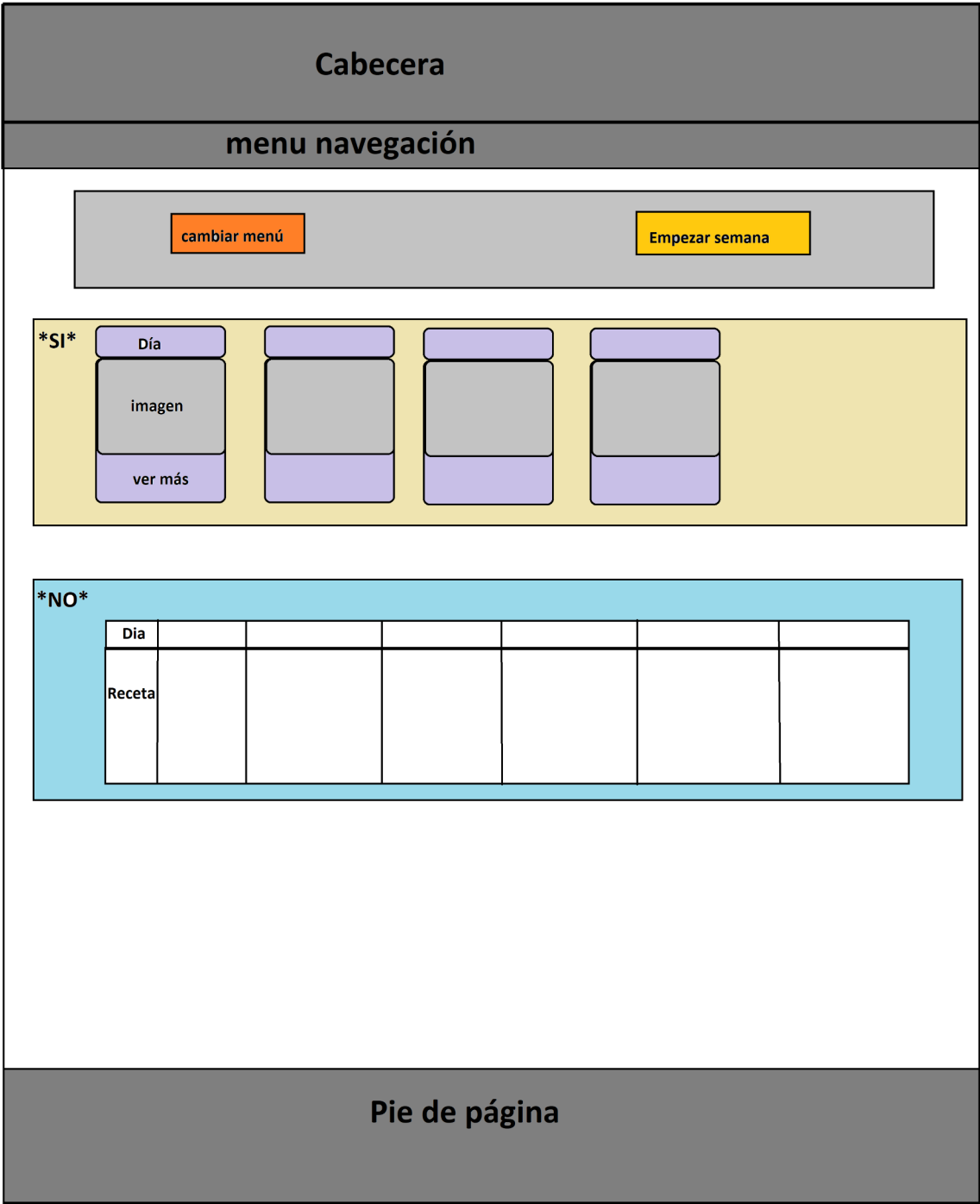
Ver Receta: Página usada para visualizar todos los datos de la receta, dependiendo el tipo de usuario que vea esta página tendrá unas acciones a su alcance

1. **Cabecera:** Lo mismo que en las demás páginas.
2. **Sección de la receta:** Aquí se visualizará todos los datos de la receta, incluyendo imagen, nombre, tiempo de preparado, pasos, ingredientes, si contiene alérgenos etc.
3. **Sección de acciones:** Aquí dependiendo del usuario:
 1. Creador de la receta o admin: Estos usuarios podrán modificar o borrar la receta
 2. Otros usuario: Este podrá votar la receta o reportarla
4. **Pie de página:** lo mismo que las otras.



Mi Menú: Página usada para visualizar todos los datos de la receta, dependiendo el tipo de usuario que vea esta página tendrá unas acciones a su alcance

1. **Cabecera:** Lo mismo que en las demás páginas.
2. **Botón para crear:** Aquí se visualizará todos los datos de la receta, incluyendo imagen, nombre, tiempo de preparado, pasos, ingredientes, si contiene alérgenos etc.
3. **Sección de las recetas:** Esta sección variará si el usuario en cuestión ha empezado el menú semanal o no:
 1. SI: Saldrán tarjetas con las recetas y con el día de la semana correspondiente.
 2. NO: Saldrá una tabla vacía que se llenara al interactuar con el botón anterior
4. **Pie de página:** lo mismo que las otras.




Reporte: Página usada por administradores para visualizar los reportes que los usuarios suben, para que el administrador pueda visualizarlos correctamente están ordenados en una tabla con los datos que se suponen son suficientes para comprender el problema y cuales son las medidas a ejecutar.

1. **Cabecera:** Lo mismo que en las demás páginas.
2. **Tabla de reportes:** Esta es la tabla donde se visualizará quien realiza la denuncia, contra que receta, el motivo de esta, y un enlace para acceder a la receta o borrar el repote
3. Es la única página que no cuenta con un pie de página, pues exclusiva del administrador.

Cabecera

Menú de navegación

Usuario denunciante	fecha del reporte	Motivo	Acceder a la receta	Borrar reporte
Juanito	XX/XX/XXXX	POR X MOTIVOS	Acceso	

Formulario tipo1: Este tipo de formularios serán aquellos relacionados con los usuarios, sus datos y los reportes.

DATO 1

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

DATO 2

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

cancelar

ejecutar

Formulario tipo2: Este tipo de formularios serán aquellos relacionados con las recetas ya que son muchos datos, este será más complejo que los otros formularios

Dato1

xxxxxxxxxxxxxxxx

Dato2

xxxxxxxxxxxxxxxx

TextArea

xxxxxxx xxxxxxxxxxxx

▼

xxxxxxxxxxxx

volver

ejecutar

Referentes estéticos

El diseño de la web está planteado para ser simple y agradable para la experiencia del usuario, parte de las referencias estéticas han sido libros de recetas, donde estas se diferencian unas de otras por los colores y las categorías, cosa que el sitio web trata de emular, dando también una asociación visual a los usuarios al usar las recetas del sitio web.

Parte también de los referentes se basan en otros sitios web de recetas de la competencia sobre todo en como se ordenan los datos de las recetas para presentarlos de una forma clara y concisa a los usuarios.

Los colores escogidos para el sitio web han sido gamas de marrones, amarillos y rosas, blanco y negro, colores asociados a una cocina o un comedor, haciendo cierta similitud de que el sitio web guarda relación con lo que es una cocina, además el toque de los marrones agrega cierta sensación de rústico, que para mi gusto personal agrega cierto estilo al sitio web. Otros elementos como las cartillas, tienen un color claro neutral, que luego varía según la categoría de la comida. El pie de página tiene un color negro inconfundible, para que se haga cierta distinción del resto de la página.

Otra cosa que se distingue son los formularios, los cuales el fondo es el mismo que otras páginas, el contenido del formulario tiene un fondo para hacerlo legible, pero que es único de estos, para que sean distinguibles de otras páginas.

- Para la cabecera el color escogido es:
- El menú el color es:
- El fondo del sitio web está compuesto de 2 tipos:
 - Blanco:
 - Negro:
- El pie de página el color elegido es:
- El fondo de los formularios es:

Tipografía

El tipo de letra se ha escogido para la mejor legibilidad del usuario para cada situación, no es la misma letra la de la cabecera que la de los menús, o que la de los formularios, por ello se distinguen estas tipografías:

- **Cursive:** *Este tipo de letra se se ha escogido para ciertos elementos, para poder diferenciarlos de la letra clásica que viene por defecto, llamando más la atención del usuario y restando cierta seriedad del sitio web.*
- **Courier New:** Este de aquí se ha usado para etiquetas H6, y otros títulos
- **Monospace:** Este es otro tipo de letra escogido para la página del Ranking debido a que es una página exclusiva para mostrar información, presentándola de una forma más técnica

Imágenes

- **Logo:** El logo ha sido diseñado por mí, y cuenta con colores que resultan llamativos para no confundirlos con la cabecera, está compuesto de una rosquilla hecho con un estilo más cartoon, y con el nombre del sitio web incluido, tiene muchos elementos decorativos de otros colores para hacerlo aún más llamativo, siendo compatible en la cabecera y como favicon del sitio web.



- **Iconos:** Los iconos del sitio web son más bien escasos debido a que la información casi siempre viene acompañada de imágenes, pero se pueden encontrar iconos decorativos en las recetas subidas por los usuarios en las secciones de los ingredientes y los pasos, haciendo como una pequeña decoración a elementos que son principalmente textos.
- **Botones:** Aquí los botones se han escogido principalmente por su utilidad y colores, no tanto así su estilo, hay varios escogidos de las plantillas de Bootstrap, otros si son personalizados pero ahora los vemos:
 - Botones Bootstrap: Son aquellos escogidos por un diseño básico y colores que marcan y se asocian a una serie de roles
 - Botón “ver más”: Botón personalizado para tener una mejor estética dentro de las cartillas de las recetas
 - Botón “crear receta”: Botón creado para tener un gran tamaño para ajustarse en la página de mi perfil justo antes de las recetas propias del usuario, y aunque haya muchas recetas, pocas o ninguna, el botón se plantea que este siempre en la 1º fila, siendo muy accesible para los usuarios.

Diseño de la Interfaz Gráfica

El diseño de la interfaz se ha creado para ser lo más asequible para la experiencia del usuario, que sea un diseño bonito, bien jerarquizado y que cada usuario pueda usar de una manera clara.

Organización de filas y columnas

Los elementos del sitio web están organizados en una sola columna central, y ya dentro de cada sección o caja, los elementos se organizaran en columnas asequibles para la lectura del usuario.

1. La cabecera está organizada en 2 columnas, una con el logo y otro con el acceso a las sesiones.
2. El menú de navegación y otros menús están organizados en columnas variando el número de cada uno de ellos dependiendo de los elementos que lo forman.

3. Las cajas que contienen las recetas también se dividen en filas y columnas dependiendo de la cantidad de estas que contengan. Por ejemplo las recetas que hay en el Inicio, solo se componen de una fila, pero las que haya en mi perfil dependerá del volumen de recetas que haya en esta.
4. Otros elementos como las tablas están bien definidas las columnas que tiene, pudiendo variar el número de filas en estas, como por ejemplo Ranking, que depende del número de usuarios registrados en esta.

Cajas, posición y márgenes

La estructura en cajas del sitio web se mantiene en 3 grandes contenedores (cabecera, cuerpo, pie) y cada uno de estos se subdivide en cajas para distintos propósitos, siguiendo una jerarquía clara en cada uno de ellos para mantener un estilo correcto para cada situación.

La cabecera y el menú de navegación no entran dentro del mismo contenedor, pero están relacionados entre ellos, ya que están dentro de la posición inicial de la web, diferenciándolos del resto por un margen inferior importante por parte del navegador.

A continuación viene la sección main del sitio web, común de cada página web, este tiene un tamaño del 100%, y posee un padding para hacer que los elementos dentro de este estén en unos márgenes apropiados para su uso y lectura, este posee, un margen inferior, y cada elemento final de este también, para que el margen con respecto al footer pueda variar, dependiendo de la cantidad de contenido de la página esto puede ser beneficioso.

El footer es la última sección del sitio web, invariable en todos los casos, está compuesto de 3 columnas con datos distintos en cada una de ellas, se diferencia del resto por tener un estilo más prefabricado que otros elementos.

Diseños

Cada parte del sitio web a tenido un estudio de diseño, para favorecer algunas partes más que otras. El diseño de los formularios se ha mantenido en un estilo clásico de formulario de datos, con sus elementos en columnas, pero con estilos personalizados.

Elementos como los textos, también han mantenido un nivel organizativo similar a entre sí, con un título/presentación, y con los párrafos separados entre sí.

Las tablas se han mantenido usando las tablas prefabricadas de Bootstrap, para darle un estilo simple y sobrio, ya que son elementos que no son el atractivo principal del sitio web.

La cabecera y el menú presentan también cierto estilo de Bootstrap, pero con elementos mucho más personalizados para diferenciarlos de otros sitios web.

Las cartillas de las recetas han sido basadas en Bootstrap, pero han tenido mucho trabajo de desarrollo estilístico para desarrollar una entidad única de nuestro sitio web.

El footer presenta el mismo diseño que muchos otros footers de distintos sitios web, un diseño que rompa con la estética y que presenta los datos y enlaces de una forma directa y comprensible para los usuarios

Programación Web

Funciones PHP

Para esta aplicación web hemos usado el lenguaje PHP como pilar fundamental a la hora de crearlo, siendo un 84% del código usado para crearlo.

Las funciones que encontramos dentro de este son:

- Insertar cabecera: Esta función está pensada para poner una cabecera si el usuario está registrado o no
- Insertar nav: Diseñado para mostrar unos enlaces u otros a cada usuario de la web
- Insertar footer: Función creada para mostrar o no el footer dentro de las páginas web.
- Insertar cookies: Las cookies están programadas para aparecer y actuar dependiendo de si la persona haya aceptado usarlas. Por ello esta función se usa para validar su uso.
- Conexión: Pequeña función auxiliar para conectarse a la base de datos del sitio web.

- **Iniciar sesión:** Función que valida el formulario de un usuario que quiera acceder a una cuenta, comprobando que los datos estén bien escritos y que existan dentro del sitio web.
- **Cerrar sesión:** Otra pequeña función que elimina la sesión del usuario.
- **Registro:** Función que valida al formulario de registro, creando una nueva cuenta de usuario bajo ciertos requisitos.
- **Obtener foto:** Función que se usa para obtener la foto de los usuarios del sitio web, para mostrarla en la página de mi perfil.
- **Comprobar nombre:** Función auxiliar que sirve a la hora de modificar los datos de usuario, que vea que no se repita el nombre de usuario.

Funciones JavaScript (AJAX)

JavaScript es otro lenguaje usado por el sitio web en este caso para hacerlo más dinámico y ajustar y administrar datos dentro del sitio web. Este lenguaje conforma el 9,2%. Esto no implica que haya importancia dentro de las funciones descritas a continuación:

Para las páginas donde se vean los contenedores con recetas existe un “forEach” que hace cambiar el color y los estilos de las tarjetas de las recetas, haciendola ver diferentes a las otras dependiendo en este caso de las categorías.

En la página donde se ve la receta completa, tanto la lista de ingredientes y pasos se ven afectadas por js, cambiando sus estilos.

En los formularios js se ve afectando a algunos efectos y algunos inputs, por ejemplo a la hora de seleccionar si la receta contiene alérgenos, si se pulsa no, este input estará desactivado.

Igual que si no se accede correctamente a un usuario al iniciar sesión o al registrarse, saltará un error, además de poder ver la contraseña con un botón si el usuario quiere.

El mensaje de las cookies y el tiempo que duran sus efectos están controlados por js, usando un temporizador y clases y estilos, js mostrará el mensaje de las cookies si se accede por primera vez o si estas han caducado.

Funciones JavaScript (API)

JavaScript también se ha usado para crear una API interna denominada `app_menu.js`, destinada a crear los menús del usuario de manera aleatoria. Para ellos hemos creado 2 botones para moderar su uso. Un botón que crea una tabla que muestra las recetas elegidas por el programa, además de controlar que si se repite ese proceso, borre el menú anterior y forme uno nuevo, todo eso está diseñado con JavaScript.

Se conecta a la base de datos a través de `menuAleatorio.php`, el cual selecciona el menú, y la API se encargará de ordenar y mostrar en la página web. También es la API, la que se encarga de desbloquear el botón que guardará el menú por el lapso de una semana.

Manual de Usuarios

Manual de Usuario

El Usuario que se registre contará con los siguiente servicios de nuestro sitio web DunCocina. A primera instancia todos los usuarios al iniciar sesión se redigiran a la página de inicio donde podrán ver las recetas últimas que se hayan subido, además de ver las 3 recetas más votadas de todo el sitio web.

Si se dirige al menú, podrá dirigirse a las páginas “Mi Perfil” y “Mi Menú”, los cuales expndré a continuación:

- **Mi Perfil:** Es la página donde el usuario podrá crear y ver las recetas que haya subido al sitio web, también se “guardarán” en otra sección aquellas recetas que al usuario le hayan gustado y haya dado al botón de “me gusta”. Por último el usuario tendrá también acceso a poder cambiar sus datos siempre y cuando no haya errores al modificar el usuario como por ejemplo usar un nombre ya usado.
- **Mi Menú:** Esta página ofrecerá los servicios de crear un menú semanal para el usuario, pudiendo crearlo tantas veces quiera, hasta que sea acorde para el usuario, cuando decida usar ese menú, apretará el botón de “empezar” y la tabla se transformará en tarjetas que indiquen que día de la semana toca que receta.

Cuando el usuario acceda a la receta, podrá ver que amplían las acciones que puede hacer en esta, el usuario podrá dar me gusta a la receta, guardándola dentro de “mi perfil” y dando un punto a esa receta. Por el contrario el usuario también puede reportar esa receta, escribiendo el porque de su demanda, este mensaje llegará a un administrador el cual calificará si la demanda es justificada y determinará un curso de acciones contra esa receta.

Manual de Administrador

Si el usuario se identifica como administrador este poseerá una serie de privilegios. Su menú de navegación verá la adición de la páginas de “reportes” donde este tipo de usuario podrá ver listados una serie de mensajes justificando el porque del reporte de una receta, el administrador será el encargado de validar si los reportes son justificados o no, pudiendo editar la receta, tratando de corregir aquello que este señalado, o pudiendo borrar la receta si es que esta no se puede salvar corrigiendo faltas. Por ejemplo si un plato de vegetales tiene una categoría incorrecta y se reporta el error, el administrador puede cambiar la categoría sin más consecuencias. Si lo que ha subido un usuario es algo indebido, el administrador deberá borrar de inmediato eso que el usuario haya subido.