

Licenciatura en Sistemas de Información
Arq. Programación Móvil - 2025
Trabajo Práctico - ConfBeer

ALUMNO: NICOLAS CARDINAUX

Link GitHub Repo:

<https://github.com/NicolasCardinaux/ProyectosProgMovil.git>

01

Requerimientos -

Se necesita crear una app mobile para ver conferencias de un evento de cerveceros artesanales.

02

Cómo usuario queremos -

- Ver las conferencias de distintos disertantes de cerveceros, con una imagen, nombre de la conferencia de cada una, nombre del disertante y hora de inicio y finalización de la conferencia.
- Ver una grilla de 10 conferencias distintas..
- Ver un detalle de las conferencias. idem info requerida del detalle.
- Ver un mapa del lugar de las conferencias. (api Google Map)

03

Estructura técnica

La app deberá ser desarrollada con React Native.

Utilizar la BD propia del dispositivo

```
Android Bundled 8163ms index.js (1095 modules)  
LOG No hay datos locales. Inicializando y guardando datos...
```

```
Android Bundled 7909ms index.js (1095 modules)  
LOG Datos cargados desde AsyncStorage.
```

🍷 Conferencias Cerveceras

🔍

Buscar conferencias...

10 conferencias encontradas

Innovación en Cervezas Ar...

Carlos Rodríguez

10:00 - 11:30

Descubre las últimas tendencias en cervezas artesanales...

Cata Profesional de Cervezas

María González

12:00 - 13:30

Aprende las técnicas profesionales para catar cerveza como ...

Cervezas con Identidad Regi...

Roberto Silva

18:00 - 19:30

Gestión de Micr ocervecerías

Diego Fernández

10:00 - 11:30 (Día 2)

🍷 Conferencias Cerveceras

🔍

Buscar conferencias...

1 conferencia encontrada

Envases y Conservación de Cerveza

Sofía Herrera

16:00 - 17:30 (Día 2)

Optimiza el envasado de tu cerveza para maximizar su vida útil y calidad.

🍷 Conferencias Cerveceras

🔍

Env

1 conferencia encontrada

Envases y Conservación de Cerveza

Sofía Herrera

16:00 - 17:30 (Día 2)

Optimiza el envasado de tu cerveza para maximizar su vida útil y calidad.

←

Innovación en Cervezas Artesanales

Innovación en Cervezas Artesanales

Carlos Rodríguez

10:00 - 11:30

En esta conferencia exploraremos las técnicas más innovadoras en la elaboración de cervezas artesanales. Analizaremos casos de éxito de microcervecerías que han revolucionado el mercado con sus propuestas únicas. Aprenderás sobre ingredientes no convencionales, procesos de fermentación alternativos y cómo crear

←

Innovación en Cervezas Artesanales

En esta conferencia exploraremos las técnicas más innovadoras en la elaboración de cervezas artesanales. Analizaremos casos de éxito de microcervecerías que han revolucionado el mercado con sus propuestas únicas. Aprenderás sobre ingredientes no convencionales, procesos de fermentación alternativos y cómo crear perfiles de sabor que destaquen en un mercado cada vez más competitivo.

📅

Temas a tratar

- Técnicas de fermentación avanzada
- Ingredientes innovadores
- Marketing para cervezas premium
- Casos de éxito internacionales

📍

Ubicación

Plaza Ramírez, Concepción del Uruguay

←

Innovación en Cervezas Artesanales

- Técnicas de fermentación avanzada
- Ingredientes innovadores
- Marketing para cervezas premium
- Casos de éxito internacionales

📍

Ubicación

Plaza Ramírez, Concepción del Uruguay

🗺

Abrir en Google Maps