



Universidad
La Salle[®]
Bajío

Facultad de
**Ingenierías y
Tecnologías**

Integrantes:

José de Jesús Muñetón Pérez

Materia:

Taller de Desarrollo Móvil Para Windows

Tema:

Práctica 01

Grupo:

401

Maestro:

Luis Enrique Cuellar Vivia

León, Guanajuato a 01 de noviembre de 2023

MainPage.xaml

```
<?xml version="1.0" encoding="utf-8" ?>
<ContentPage xmlns="http://schemas.microsoft.com/dotnet/2021/maui"
    xmlns:x="http://schemas.microsoft.com/winfx/2009/xaml"
    x:Class="TDMPW_3P_PR01.MainPage">

    <ScrollView>
        <VerticalStackLayout
            VerticalOptions="Center">

            <Button
                x:Name="RecetaUno"
                Text="Ensalada César"
                TextColor="Black"
                FontSize="20"
                Margin="20, 0, 20, 5"
                Padding="20"
                HorizontalOptions="Fill"
                Clicked="RecetaUno_Clicked"
            />

            <Button
                x:Name="RecetaDos"
                Text="Risotto de Champiñones"
                TextColor="Black"
                FontSize="20"
                Margin="20, 5, 20, 5"
                Padding="20"
                HorizontalOptions="Fill"
                Clicked="RecetaDos_Clicked"
            />

            <Button
                x:Name="RecetaTres"
                Text="Pollo al Curry"
                TextColor="Black"
                FontSize="20"
                Margin="20, 5, 20, 5"
                Padding="20"
                HorizontalOptions="Fill"
                Clicked="RecetaTres_Clicked"
            />

            <Button
                x:Name="RecetaCuatro"
                Text="Sushi Roll de Salmón"
                TextColor="Black"
```

```
FontSize="20"
Margin="20, 5, 20, 5"
Padding="20"
HorizontalOptions="Fill"
Clicked="RecetaCuatro_Clicked"
/>
```

```
<Button
  x:Name="RecetaCinco"
  Text="Tiramisú"
  TextColor="Black"
  FontSize="20"
  Margin="20, 5, 20, 25"
  Padding="20"
  HorizontalOptions="Fill"
  Clicked="RecetaCinco_Clicked"
/>
```

```
<Image
  Source="{ Binding NombreImagen }"
  HorizontalOptions="Center"
  WidthRequest="480"
  HeightRequest="480"
  Margin="0, 0, 0, 20"
/>
```

```
<Label
  Text="{ Binding ListaIngredientes }"
  FontSize="20"
  Margin="35, 10, 35, 10"
/>
```

```
<Label
  Text="{ Binding Procedimiento }"
  FontSize="20"
  Margin="35, 10, 35, 10"
/>
```

```
<Label
  Text="{ Binding NivelDificultad }"
  FontSize="20"
  Margin="35, 10, 35, 10"
/>
```

```
<Label
  Text="{ Binding Clasificacion }"
  FontSize="20"
  Margin="35, 10, 35, 25"
```

/>

</VerticalStackLayout>

</ScrollView>

</ContentPage>

MainPage.xaml.cs

```
using System.ComponentModel;
```

```
namespace TDMPW_3P_PR01;
```

```
public partial class MainPage : ContentPage, INotifyPropertyChanged  
{
```

```
    string nombreImagen = "";  
    string listaIngredientes = "Lista de ingredientes:";  
    string procedimiento = "";  
    string nivelDificultad = "Nivel de dificultad: ";  
    string clasificacion = "Clasificacion: ";
```

```
    public string NombreImagen  
    {  
        get => nombreImagen;  
        set  
        {  
            nombreImagen = value;  
            OnPropertyChanged();  
        }  
    }
```

```
    public string ListaIngredientes  
    {  
        get => listaIngredientes;  
        set  
        {  
            listaIngredientes = value;  
            OnPropertyChanged();  
        }  
    }
```

```
    public string Procedimiento  
    {  
        get => procedimiento;  
        set  
        {  
            procedimiento = value;  
            OnPropertyChanged();  
        }  
    }
```

```
    public string NivelDificultad  
    {  
        get => nivelDificultad;
```

```

        set
        {
            nivelDificultad = value;
            OnPropertyChanged();
        }
    }

    public string Clasificacion
    {
        get => clasificacion;
        set
        {
            clasificacion = value;
            OnPropertyChanged();
        }
    }

    public MainPage()
    {
        InitializeComponent();
        BindingContext = this;
    }

    void RecetaUno_Clicked(System.Object sender, System.EventArgs e)
    {
        NombrelImagen = "receta_uno.png";
        ListaIngredientes = "Ingredientes:\n\nLechuga romana\nPan crujiente (como
crutones)\nPechuga de pollo a la parrilla\nQueso parmesano\nSalsa César\nSal y pimienta";
        Procedimiento = "Procedimiento:\n\nLavar y picar la lechuga romana.\nCortar el pan
crujiente en trozos pequeños.\nCocinar la pechuga de pollo a la parrilla y luego cortarla en
tiras.\nMezclar todos los ingredientes en un tazón grande y agregar la salsa
César.\nEspolvorear con queso parmesano, sal y pimienta al gusto.";
        NivelDificultad = "Nivel de Dificultad: 2";
        Clasificacion = "Clasificación: Fácil y saludable.";
    }

    void RecetaDos_Clicked(System.Object sender, System.EventArgs e)
    {
        NombrelImagen = "receta_dos.png";
        ListaIngredientes = "Ingredientes:\n\nArroz Arborio\nChampiñones\nCebolla\nCaldo de
verduras\nVino blanco\nQueso parmesano\nMantequilla\nAceite de oliva\nSal y pimienta";
        Procedimiento = "Procedimiento:\n\nSaltear la cebolla y los champiñones en aceite de
oliva hasta que estén tiernos.\nAgregar el arroz y cocinar durante unos minutos.\nVerter el
vino blanco y dejar que se absorba.\nAgregar caldo de verduras caliente gradualmente,
removiendo constantemente.\nCocinar hasta que el arroz esté al dente y cremoso. Luego,
mezclar con mantequilla y queso parmesano.\nSazonar con sal y pimienta al gusto.";
        NivelDificultad = "Nivel de Dificultad: 4";
        Clasificacion = "Clasificación: Delicioso pero requiere paciencia.";
    }

```

```

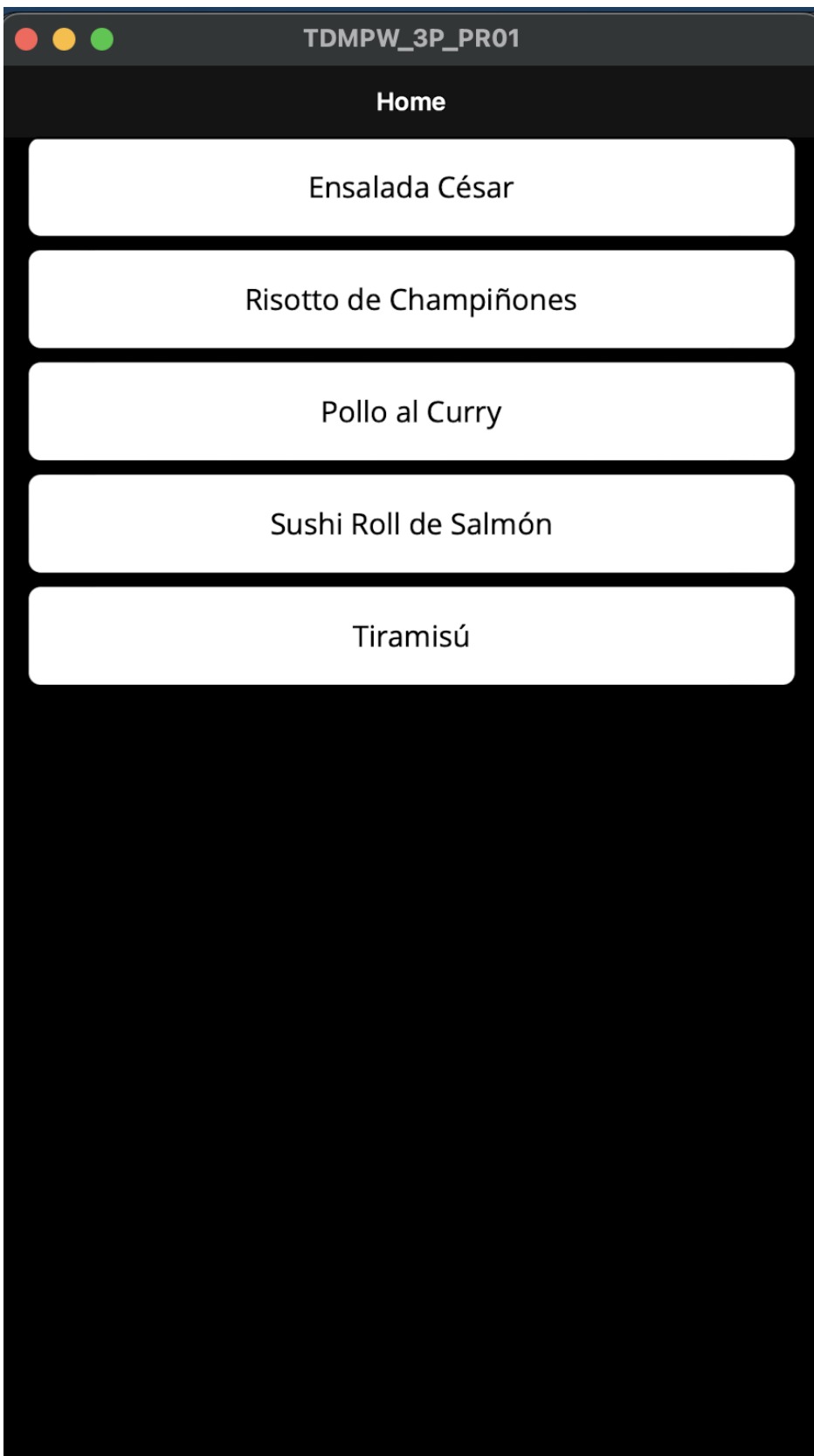
}

void RecetaTres_Clicked(System.Object sender, System.EventArgs e)
{
    NombrelImagen = "receta_tres.png";
    ListaIngredientes = "Ingredientes:\n\nPechugas de
pollo\nCebolla\nAjo\nJengibre\nTomate\nLeche de coco\nCurry en polvo\nAceite de
cocina\nSal y pimienta";
    Procedimiento = "Procedimiento:\n\nDorar el pollo en una sartén con aceite.\nEn una
olla aparte, sofreír cebolla, ajo y jengibre.\nAgregar tomate y cocinar hasta que esté
suave.\nAñadir curry en polvo y leche de coco, cocinar a fuego lento.\nAgregar el pollo
cocido y cocinar a fuego lento hasta que esté bien cocido.\nSazonar con sal y pimienta al
gusto.";
    NivelDificultad = "Nivel de Dificultad: 3";
    Clasificacion = "Clasificación: Sabroso y reconfortante.";
}

void RecetaCuatro_Clicked(System.Object sender, System.EventArgs e)
{
    NombrelImagen = "receta_cuatro.png";
    ListaIngredientes = "Ingredientes:\n\nAlgas nori\nArroz para sushi\nSalmón
fresco\nPepino\nAguacate\nVinagre de arroz\nAzúcar\nSal\nSalsa de soja\nWasabi";
    Procedimiento = "Procedimiento:\n\nCocinar el arroz y mezclarlo con vinagre, azúcar y
sal.\nCortar el salmón, pepino y aguacate en tiras delgadas.\nColocar una hoja de alga nori
en una esterilla de bambú, esparcir arroz y añadir los ingredientes.\nEnrollar
cuidadosamente el sushi con la ayuda de la esterilla.\nCortar en rodajas y servir con salsa
de soja y wasabi.";
    NivelDificultad = "Nivel de Dificultad: 4";
    Clasificacion = "Clasificación: Delicado y artístico.";
}

void RecetaCinco_Clicked(System.Object sender, System.EventArgs e)
{
    NombrelImagen = "receta_cinco.png";
    ListaIngredientes = "Ingredientes:\n\nQueso mascarpone\nCafé fuerte\nBizcochos de
soletilla\nYemas de huevo\nAzúcar\nCacao en polvo\nLicor de café (opcional)";
    Procedimiento = "Procedimiento:\n\nMezclar las yemas con el azúcar hasta obtener
una crema.\nAgregar el queso mascarpone y mezclar hasta que quede suave.\nMojar los
bizcochos en café y licor (si se desea) y colocar una capa en un recipiente.\nAgregar una
capa de la mezcla de queso.\nRepetir hasta llenar el recipiente. Espolvorear con cacao en
polvo.\nDejar reposar en el refrigerador durante unas horas antes de servir.";
    NivelDificultad = "Nivel de Dificultad: 3";
    Clasificacion = "Clasificación: Delicioso y adictivo.";
}
}

```



TDMPW_3P_PR01

Home

Ensalada César

Risotto de Champiñones

Pollo al Curry

Sushi Roll de Salmón

Tiramisú



Ingredientes:

Lechuga romana
Pan crujiente (como crutones)
Pechuga de pollo a la parrilla
Queso parmesano
Salsa César
Sal y pimienta

Procedimiento:

Lavar y picar la lechuga romana.
Cortar el pan crujiente en trozos pequeños.
Cocinar la pechuga de pollo a la parrilla y luego cortarla en tiras.



Ingredientes:

Lechuga romana
Pan crujiente (como crutones)
Pechuga de pollo a la parrilla
Queso parmesano
Salsa César
Sal y pimienta

Procedimiento:

Lavar y picar la lechuga romana.
Cortar el pan crujiente en trozos pequeños.
Cocinar la pechuga de pollo a la parrilla y luego cortarla en tiras.
Mezclar todos los ingredientes en un tazón grande y agregar la salsa César.
Espolvorear con queso parmesano, sal y pimienta al gusto.

Nivel de Dificultad: 2

Clasificación: Fácil y saludable.

Home



Ingredientes:

Queso mascarpone
Café fuerte
Bizcochos de soletilla
Yemas de huevo
Azúcar
Cacao en polvo
Licor de café (opcional)

Procedimiento:

Mezclar las yemas con el azúcar hasta obtener una crema.
Agregar el queso mascarpone y mezclar hasta que quede suave.
Mojar los bizcochos en café y licor (si se desea) y colocar una capa en un recipiente.
Agregar una capa de la mezcla de queso.
Repetir hasta llenar el recipiente. Espolvorear con cacao en polvo.
Dejar reposar en el refrigerador durante unas horas antes de servir.

Nivel de Dificultad: 3

Clasificación: Delicioso y adictivo.