

**C.P.R. Liceo “La Paz”**

**Recipick Social Media**

Desarrollo de Aplicaciones Web

---

**Autor:** Valentino Zampieri  
**Tutor:** Jesús-Ángel Pérez Roca Fernández

### Resumen

*Recipick* es una red social de recetas de cocina.

En esta red social, los usuarios pueden consultar recetas ya conocidas de varios países que llamaremos recetas “originales”, las cuales pueden ser compartidas o editadas, así como crear una receta nueva desde cero.

Los usuarios entre sí, tiene la posibilidad de ver las publicaciones de los demás usuarios, darle me gusta o comentarlas.

### Abstract

In this social network users can consult original recipes from all around the world, share or edit them on their profiles.

At the same time, users can create new recipes, see other people's posts, like and comment on them.

### Palabras Clave

Lista de palabras importantes que describan el proyecto (tecnologías, conceptos, ideas, etc.) con una breve descripción de cada una.

- Java : lenguaje con el que se desarrolla el proyecto.
- Spring boot : *framework* de java utilizado para el desarrollo.
- Mysql : creación de la base de datos.
- Social media : el tipo de aplicación.
- Recetas de cocina : el argumento principal de la red social creada.
- Api rest y mvc (modelo vista controlador) : tecnologías usadas para crear la conexión entre peticiones y respuestas.
- Thymeleaf: motor de plantillas.

*Dedicatoria o agradecimientos.*



## Sumario

<u>Resumen.....</u>	<u>3</u>
<u>Abstract.....</u>	<u>4</u>
<u>Palabras Clave.....</u>	<u>5</u>
<u>Introducción/motivación.....</u>	<u>11</u>
<u>Objetivos.....</u>	<u>12</u>
<u>Estado del arte.....</u>	<u>13</u>
<u>Caso de estudio.....</u>	<u>14</u>
<u>Diagramas.....</u>	<u>15</u>
<u>Desarrollo del proyecto.....</u>	<u>16</u>
<u>Manual Administrador.....</u>	<u>17</u>
<u>Manual Usuario.....</u>	<u>18</u>
<u>Viabilidad tecno-económica.....</u>	<u>19</u>
<u>Trabajo futuro.....</u>	<u>20</u>
<u>Conclusiones.....</u>	<u>21</u>
<u>Biblioteca de recursos web y referencias.....</u>	<u>22</u>
<u>Anexos.....</u>	<u>23</u>





### Motivación y objetivos.

La elección de este proyecto se debe al interés que suscita la cocina actualmente.

Se eligió crear una red social porque tras una búsqueda orientada a encontrar aplicaciones parecidas, se han detectado muchos foros e incluso otras redes sociales donde los usuarios podían compartir opiniones sobre recetas, con alguna funcionalidades parecidas.

La clave de *recipick* es que cualquier consulta es totalmente gratuita.

El objetivo es crear una red social que nos proporcione la interacción entre usuarios solo sobre recetas de cocinas, y al mismo tiempo dar la oportunidad de encontrar en una única aplicación, una base de datos de recetas originales y todas las variantes que los usuarios hayan compartido.

Así mismo, los usuarios podrán compartir sus creaciones culinarias y que estas se puedan dar a conocer entre los demás usuarios.



### Estado del arte.

Comentar aplicaciones similares que se encuentren en el mercado, explicando sus puntos fuertes y débiles en comparación con la que se va a realizar en el proyecto, explicar las tecnologías utilizadas y comentar posibles alternativas.

Hay varias redes sociales de recetas de cocina :

- <https://www.bakespace.com/>

Lo mejor de la red social *bakespace* es que puedes ser mentor de cocina de los demás usuarios, y crear un libro de recetas personal. Así como compartir en otras redes tus recetas, pero no da la oportunidad de valorar las otras recetas o darle me gusta, solamente comentarlas y los libros son de pago.

- [Cucumbertown.com](http://Cucumbertown.com)

Este dominio se encuentra a la venta.

- <https://foodpals.com/>

Esta red social es bastante completa. Ofrece la oportunidad de comentar, valorar, imprimir, compartir (solo en pinterest) las recetas, pero todas las recetas son de usuarios, falta por completo una base de datos de recetas originales.

- <https://www.recipefy.com>

Sin dudas es la más completa. Se puede filtrar por país, comentar, compartir, seguir otros usuarios, dar me gusta a las recetas y todas las funcionalidades de una red social.

Pero aquí también sólo hay recetas personales de los usuarios, no se encuentra un apartado de recetas clásicas originales para consultar.

- <http://nibbledish.com/>

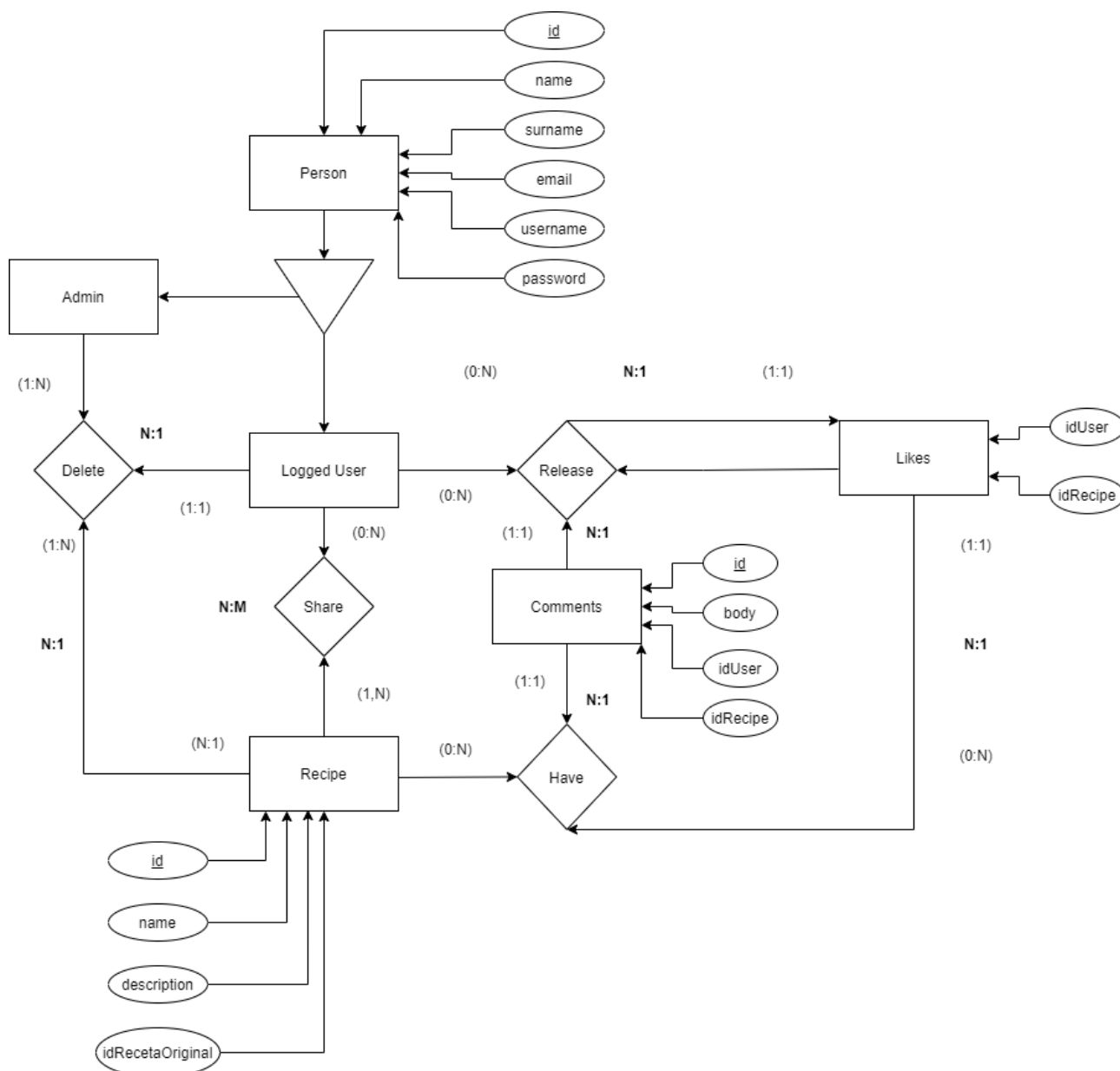
Este social network es el más moderno a nivel de vistas. Es el único que ofrece la opción de compartir en todas las demás redes sociales, su navegación es muy sencilla y cada usuario tiene un apartado claro y fácil de encontrar. Las recetas están filtradas por tipo (entrantes, postres, primeros, segundos...) pero también sólo son recetas de usuarios.

Todas estas páginas ofrecen una interacción entre usuarios sobre recetas de cocina y ofrecen un espacio para desarrollar la imaginación de los cocineros, pero *Recipick* a mayores se ofrece como una base de datos para consultar , conocer y probar recetas clásicas, para que no se tenga que ir buscando en otras paginas más. En *recipick* puedes conocer las recetas más conocidas de los países , crear las tuyas y todo en un único lugar!

### Caso de estudio.

Actualmente no son presentes errores a solucionar, solamente mejoras para implementar.

## Diagramas.



### Diagrama de entidad relación.

Cada receta tendrá al menos un usuario, un usuario puede tener infinitas receta pero cada receta sólo pertenecerá a un usuario.

Así mismo una receta puede tener 0 o mas comentarios pero cada comentario puede pertenecer a un sólo usuario y a una sola receta.

Un usuario puede ser admin y tener privilegios como borrar recetas, usuarios o comentarios.

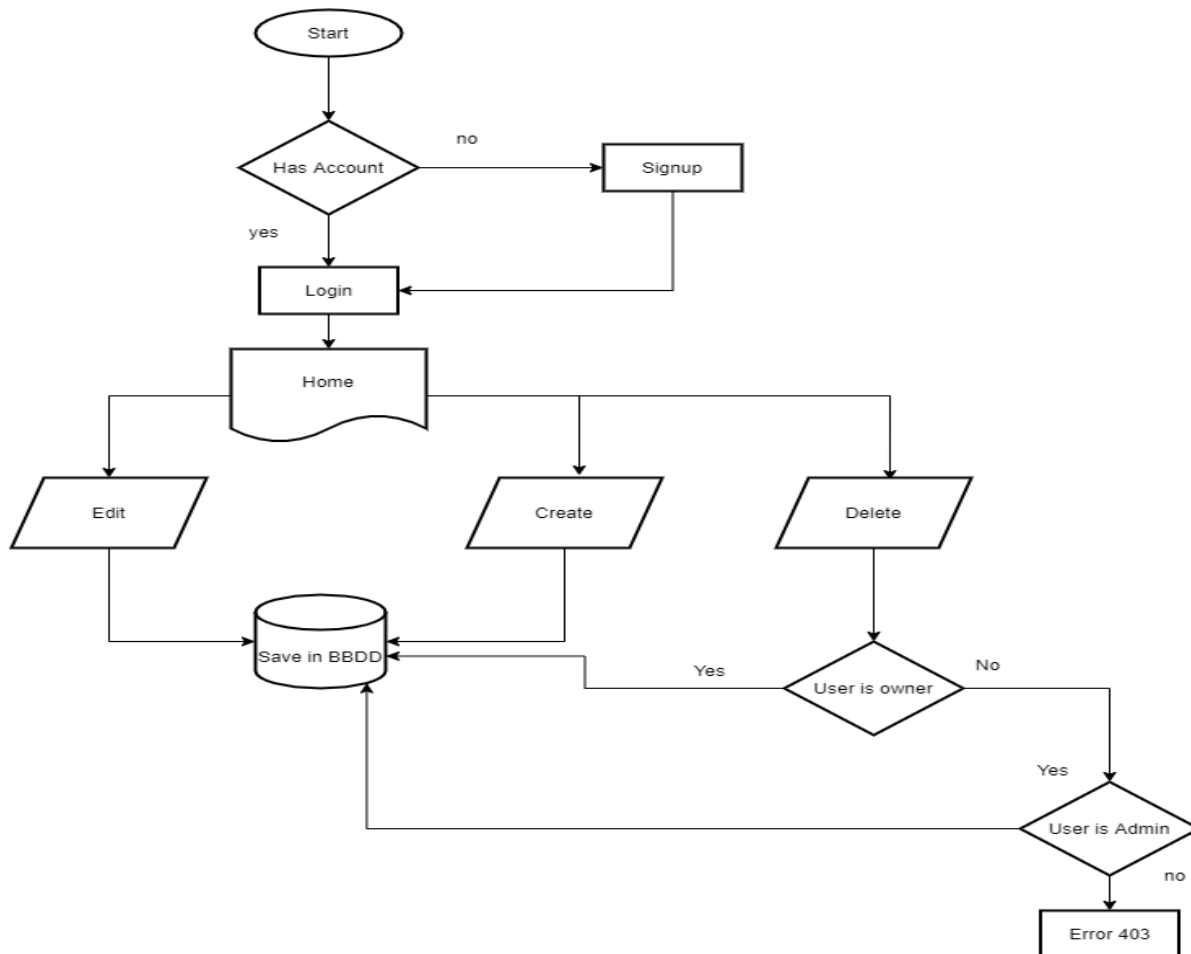


Diagrama de flujo. Un usuario no tiene que estar necesariamente registrado . Puede registrarse y realizar login. Una vez dentro, puede editar, crear o eliminar recetas y si es admin puede eliminar siempre.

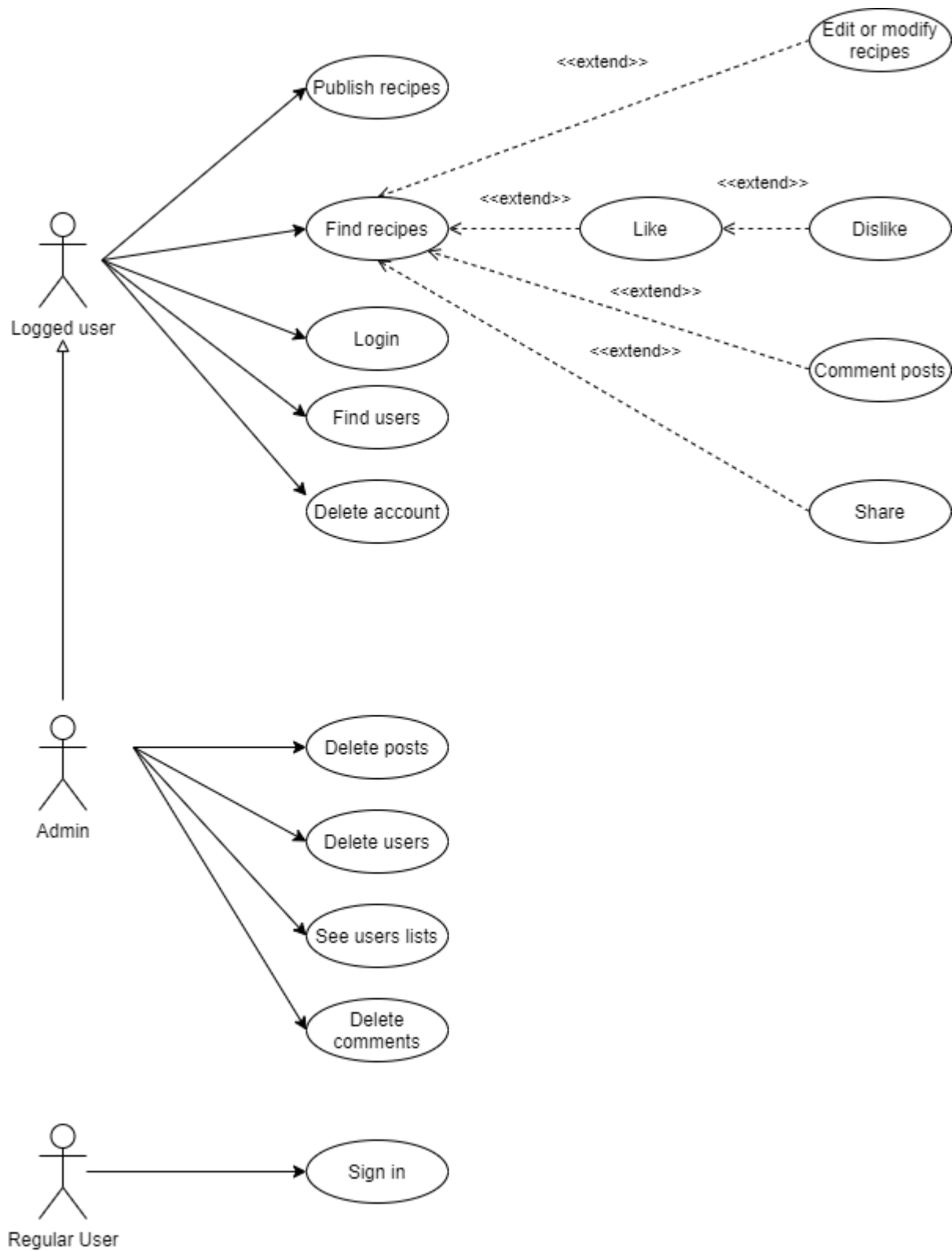
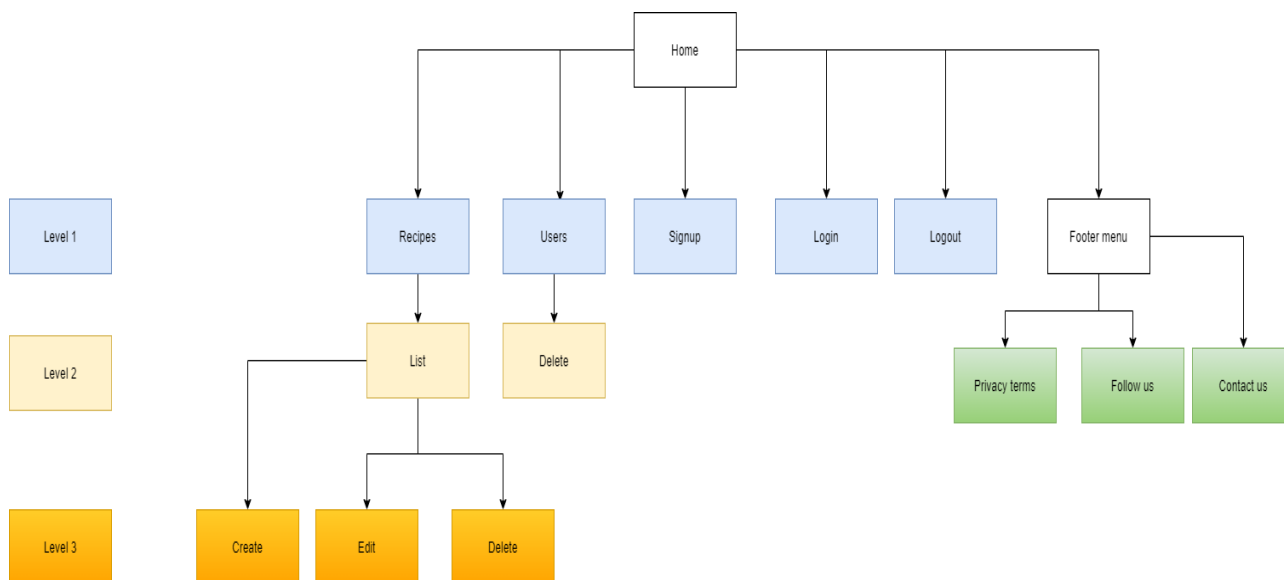


Diagrama de casos de uso. Aquí se resumen todas las acciones que pueden realizar los usuarios, tanto normales como admin.



Aquí el mapa de navegación nos indica los diferentes niveles por los cuales podemos ir a través de nuestra experiencia en la web.

En el primer nivel nos encontramos con las elecciones a elegir en nuestro menú: ir a las recetas, hacer log in, ir a usuarios y hacer log out.

En el segundo nivel podemos ver la lista de recetas o borrar usuarios si somos admins.

El último nivel nos permite crear, editar o eliminar recetas.

Desde nuestro pie de página tenemos la opción de contactar con los administradores o seguir las redes sociales.



HOME

Text

logos

RECIPES

iconos

T		T	T	T	
T		T	T	T	
T		T	T	T	

logos

USERS

T

T

T

iconos

T

T

logos

EDIT  
CREATE

T

icono

logos

SIGNUP

T

icono

T

T

T

T

T

T

**Recipes Users** *recipe* [Login](#) [Signup](#) [Logout](#)

**Recipick - Signup Form**


Name  Surname(s)  E-mail

Username  Password

© 2022 Recipick Social Media | App Developed with Spring Boot 2.1.2 | Author: Valentino Zampieri | [Privacy](#) [Terms](#)

**Recipes Users** *recipe* [Login](#) [Signup](#) [Logout](#)

Why RECIPICK? We brought this social media to life to innovate the world of home cooking. Here you can discover original recipes from all around the world, try them and then share or edit your own version. You can also create a new one, tasting new flavors and let your friends know! Don't miss the opportunity to enjoy cooking and discover your talent!











© 2022 Recipick Social Media | App Developed with Spring Boot 2.1.2 | Author: Valentino Zampieri | [Privacy](#) [Terms](#)

**Recipes Users** *recipe* [Login](#) [Signup](#) [Logout](#)

Find the recipe you're looking for and....pick it quick!

[Create new >>](#)

Name	Photo	Ingredients (4 people)	How to prepare	Action
Pizza napoletana		Lorem ipsum dolor	Lorem ipsum dolor	 <a href="#">+ show more</a>
Pasta a la Carbonara		Lorem ipsum dolor	Lorem ipsum dolor	 <a href="#">+ show more</a>
Tortilla de patatas		Lorem ipsum dolor	Lorem ipsum dolor	 <a href="#">+ show more</a>
Lasaña Boloñesa		Lorem ipsum dolor	Lorem ipsum dolor	 <a href="#">+ show more</a>

© 2022 Recipick Social Media | App Developed with Spring Boot 2.1.2 | Author: Valentino Zampieri | [Privacy](#) [Terms](#)

**Recipes Users** *recipe* [Login](#) [Signup](#) [Logout](#)

Name

Picture







Ingredients

Description

© 2022 Recipick Social Media | App Developed with Spring Boot 2.1.2 | Author: Valentino Zampieri | [Privacy](#) [Terms](#)

**Recipes Users** *recipe* [Login](#) [Signup](#) [Logout](#)

Hi admin! Here you can delete users if necessary!


User ID	Name	Surname(s)	E-mail	Username	Password	Action
1	Valentino	Zampieri	valentino.z88@gmail.com	valiez	soymuy malo	
3	normal	normal	normal@gmail.com	normal1	soy normal	
4	manuel	rico	rico123@gmail.com	rico	soy rico	
5	marta	varela	mv86@gmail.com	martina	soymuy mala	
6	cisco	fran	ciscofra89@hotmail.com	ciscoooo	soymuy malo	
7	cccc	aaaaazzz	zzzz@yahoo.es	az	soymuy malo	

© 2022 Recipick Social Media | App Developed with Spring Boot 2.1.2 | Author: Valentino Zampieri | [Privacy](#) [Terms](#)

**Recipes Users** *recipe* [Login](#) [Signup](#) [Logout](#)

9 posts

Recent posts



[Show all](#)

© 2022 Recipick Social Media | App Developed with Spring Boot 2.1.2 | Author: Valentino Zampieri | [Privacy](#) [Terms](#)

### 1 -COLORES



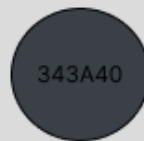
Botones  
signup,creat,share;  
color de los logos  
contact us and  
follow us in footer  
show more in  
recipes lis



Boton login



Boton delete  
y boton  
logout




Background de  
header y footer  
y del header  
del perfil


### 2- TEXTOS

Font-family font-size de 16px y un line-height de 1.5 rem

para todos los textos de la app.

Se utiliza font-italic para los h3 y para los h2.

Color del texto : BA8B00  nombres de recetas  
en perfil de usuario, menu, footer

Color de texto : FFFFFFFF  para el footer y  
000000  para los textos de las tablas.

### 3- IMAGENES

Las imagenes de la  
lista de recetas todas  
por defecto tendrán un  
tamaño de 115 X 105

Las imagenes de los  
perfiles tienen tamaño  
original.Cada tamaño  
cambiará segun el  
archivo que se suba

Logo menu : 175X60

Logo footer : 136.5X60

### 4- Formularios

Todos los input :  
519X38

Botones menu : 76X38

Botones de guardado y  
compartido : 42X38

### Desarrollo del proyecto

Para el desarrollo del proyecto ha sido necesario crear una api rest con el IDE spring boot.

Una vez lista la api con toda la lógica del proyecto para la realización de las peticiones del cliente, hemos implementado vistas a través de las plantillas utilizando bootstrap y css.

Se han realizado pruebas directamente en el localhost a través de la opción inspeccionar del navegador, con el cual se podían cambiar las vistas y comprobar el correcto funcionamiento de las peticiones y modificarlas sin tener que borrar el código.

### Manual Administrador

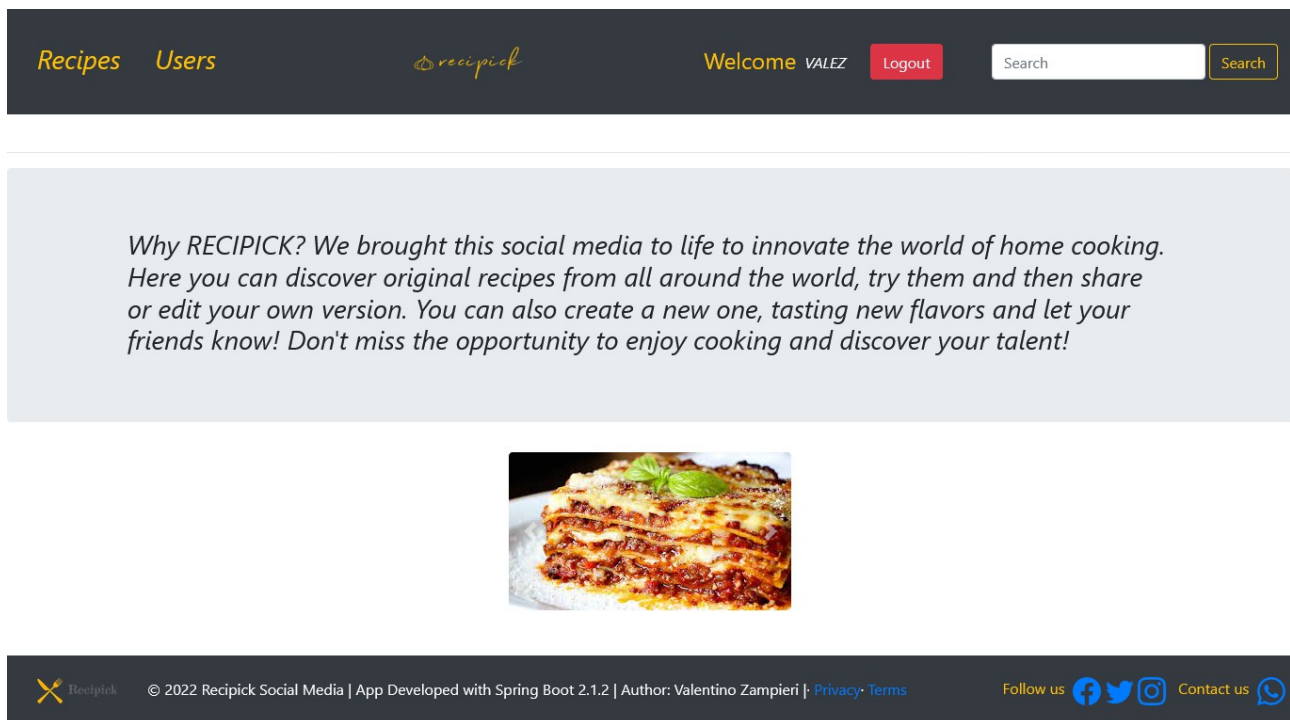
Para poder instalar correctamente el proyecto será suficiente descargar el archivo desde el repositorio github <https://github.com/Torakmagno/recipeSocialMedia.git>.

Cualquier IDE será valido para poder importar el proyecto.

El script de la base de datos Mysql y toda la documentación estarán presentes en la carpeta Src/main/resources/documentacion.

Una vez que se tenga la base de datos solo hará falta arrancar el proyecto desde el IDE y lanzar el localhost:8080/.
















### Manual Usuario



Nuestra home es el principio. Le permite al usuario poder entender el funcionamiento de la web. El menú del header contendrá ya todo lo necesario para su navegación.

Find the recipe you're looking for and....pick it quick!


[Create new »](#)

Name	Photo	Ingredients (4 people)	How to prepare	Action
Pizza napoletana		500g Harina 300/400ml Agua Aceite Tomate Mozzarella Una pizza de sal 8g Levadura	Mezclar la harina con una pizca de sal.Disolver la levadura en agua templada y añadir una cucharada de	  <a href="#">+ Show More</a>
Pasta a la carbonara		2 huevos (yema) 150g de queso parmesano rallado 120g guanciale sal y pimienta un pequeño	Cocer la pasta al dente. Batir las yemas de huevo añadiendo el parmesano poco a poco, una pizca de	  <a href="#">+ Show More</a>
Tortilla de patatas		700 g patatas 6 Huevos Sal Aceite de oliva	Pelar y cortar las patatas en rodajas finitas y freir en una sartén hasta que queden crujientes. Bate los huevos	  <a href="#">+ Show More</a>
Lasaña Boloñesa		1kg de carne picada (mix ternera y cerdo) laminas de pasta 800 g de tomate frito harina mantequilla leche	Haz un sofrito de lo que más te guste para la carne picada. Añade la carne picada y dejala a fuego	  <a href="#">+ Show More</a>
Cous cous de pollo y verduras		400 g de pechuga de pollo 250 g de cous cous (1 vaso) 250 ml de agua (1 vaso) 60 g de uvas pasas 200 ml de	Dejamos las uvas pasas en un recipiente con el vino y un chorrito de limón durante un par de horas	  <a href="#">+ Show More</a>

[Previous](#) [1](#) [2](#) [Next](#)

Si el usuario entra en el apartado de recetas podrá ver todas las recetas, tanto originales como editadas o creadas por otros usuarios.

Así mismo, podrá crear o editar una receta. Sólo podrá eliminar las que le pertenezcan. Un admin podrá borrar TODAS las recetas.

[Recipes](#) [Users](#)  Welcome **VALEZ** [Logout](#)  [Search](#)

### New recipe

Name


Picture






No se ha seleccionado ningún archivo.

Ingredients

Description


**B** **I** | | | | | | |



 © 2022 Recipick Social Media | App Developed with Spring Boot 2.1.2 | Author: Valentino Zampieri | [Privacy](#) [Terms](#) [Follow us](#)    [Contact us](#) 

Formulario para crear una nueva receta y guardarla.



[Recipes](#)
[Users](#)

Welcome VALEZ
Logout

Search

### Edit or share your recipe!

Name

Picture






Examinar...
No se ha seleccionado ningún archivo.

Ingredients


Description

**B I** | | | | | | | |

Mezclar la harina con una pizca de sal.Disolver la levadura en agua templada y añadir una cucharada de aceite.Hacer un hueco en la harina y añadir el agua con levadura preparado antes. Remueve hasta que quede solida pero facil de manejar. Deja reposar 48/72 horas. Aplasta la masa hasta darle la forma deseada, añade los ingredientes y hornea hasta que esté doradita.


© 2022 Recipick Social Media | App Developed with Spring Boot 2.1.2 | Author: Valentino Zampieri | [Privacy](#) • [Terms](#)
Follow us



Contact us


Formulario para editar una receta.


[Recipes](#) [Users](#)  Welcome **VALEZ** [Logout](#)  [Search](#)

Valentino Zampieri  
♥ Recipick user


9  
Posts

Recent posts


Show all




Pizza napoletana




Pasta a la carbonara




Tortilla de patatas




Lasaña boloñesa




Cous-cous de pollo y verduras




Farinata genovesa




Empanada de atún







Raxo gallego de cerdo



Pizza napoletana del admin

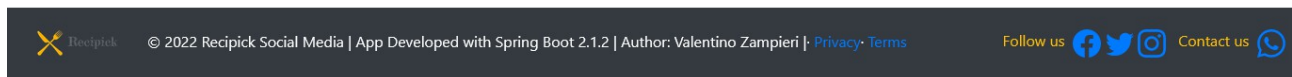
 © 2022 Recipick Social Media | App Developed with Spring Boot 2.1.2 | Author: Valentino Zampieri | [Privacy](#) [Terms](#)

[Follow us](#)    [Contact us](#) 

Una vez que haga log in un usuario, podrá tener su perfil y ver todas sus publicaciones.



*Why RECIPICK? We brought this social media to life to innovate the world of home cooking. Here you can discover original recipes from all around the world, try them and then share or edit your own version. You can also create a new one, tasting new flavors and let your friends know! Don't miss the opportunity to enjoy cooking and discover your talent!*

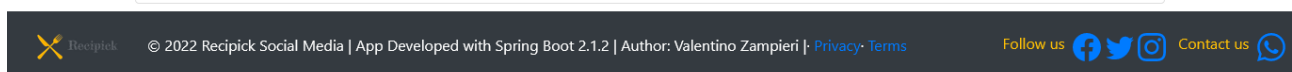


Visión del home sin estar logueado. Un usuario no registrado podrá registrarse.



### Recipick - Sign up form

<b>Name</b>	<b>Surname(s)</b>	<b>E-mail</b>
<input type="text" value="Write your name"/>	<input type="text" value="Write your surname"/>	<input type="text" value="Write your e-mail"/>
<b>Username</b>	<b>Password</b>	
<input type="text" value="Choose your username"/>	<input type="text" value="Choose your password"/>	



Formulario de registro.

### **Viabilidad tecno-económica.**

Este proyecto podría suponer una inversión de unos cien mil euros.

Considerando los equipos que harían falta, el personal para el mantenimiento y las mejoras necesarias a nivel de gráfica, comprar un dominio, mejorar el servidor etc.

Para poder saber si el proyecto sería rentable habría que hacer un estudio de mercado sobre el interés que generan las redes sociales dedicadas unicamente a un tema como sería Recipick.

Se podrían investigar el flujo que tienen las otras paginas mencionadas en el apartado de estado de arte.

### Trabajo futuro.

Apartado donde se comentan las mejoras futuras que se podrían implementar en el proyecto, así como nuevas funcionalidades.

*Recipick* es una red social que necesita de mejoras y de nuevas funcionalidades.

Las mejoras con respecto a lo que el proyecto ya tiene son :

- Mejora del diseño
- Mejora de navegación (menú etc).

Las funcionalidades imprescindibles que se necesitan implementar son :

- Mensajería privada entre usuarios .
- Valoración en estrellas de las recetas
- Poder compartir en otras redes sociales
- Agregar amigos
- Seguir otros usuarios

### Conclusiones.

Como indicado en el apartado anterior, las mejoras e implementaciones para que *Recipick* sea funcional son muchas.

El objetivo era crear una base de una red social que pudiese contener todo lo necesario sobre las recetas.

El objetivo ha sido alcanzado solo en parte debido a la falta de tiempo y algunas dificultades de desarrollo.

La siguiente pauta será implementar todas estas funcionalidades y mejoras.

### Biblioteca de recursos web y referencias.

- Búsqueda de Google : google.com

Paginas oficiales :

- bootstrap : <https://getbootstrap.com/>
- stackoverflow : <https://stackoverflow.com/>
- spring boot : <https://spring.io/projects/spring-boot>
- jquery : <https://jquery.com/>

**Anexos.**