**PROPUESTA DE PROYECTO**



# ÍNDICE

# IDENTIFICACIÓN DEL PROYECTO

Clave de identificación del proyecto: *P-G04-16*

Nombre del proyecto: *Proyecto ME4L*

# RESUMEN EJECUTIVO

## ¿En qué consiste el proyecto?

El proyecto consiste en la planificación y el desarrollo de una aplicación que maneje una colección de recetas de cocina, permitiendo que los usuarios puedan consultarlas e incluso propongan sus propias recetas. La aplicación será de descarga gratuita para ordenador y podrá ser descarga de la página web de los desarrolladores.

## ¿Cuáles son las fuentes de ingresos?

Los únicos ingresos vendrán de los espacios publicitarios de la página web de los desarrolladores, desde donde se descarga la aplicación.

## ¿En qué momento se llegará al punto muerto/break even?

En junio de 2016 se llegará al punto de máxima rentabilidad, cuando seamos puntuados por los profesores.

## ¿Quiénes son los desarrolladores?

Director del proyecto: Alberto Martínez

Ingeniero de Desarrollo: Jorge Sanz

Ingeniero de Pruebas: Pablo Viñuales

Gestor de Configuraciones: Carlos Tolón

Gestor de Calidad: Álvaro Monteagudo

## ¿Qué experiencia tienen los miembros?

Todos los miembros cursan la carrera universitaria de Ingeniería Informática en la Universidad de Zaragoza y han participado en todos los proyectos propuestos por las diferentes asignaturas cursadas, las cuales engloban ámbitos como la programación de sistemas concurrentes y distribuidos seguros y con tolerancia a fallos, el diseño y programación de TADs, el diseño de una aplicación para Android, etc.

Para más información puede contactar con el director a través del correo: *681061@unizar.es*

# DATOS DE LA EMPRESA

**Nombre:** FFS! – Friends For Software S.A.

**Tipo de empresa:** Sociedad Anónima

**Localización:** Escuela de Ingeniería y Arquitectura, Universidad de Zaragoza, Calle María de Luna 3,50018 Zaragoza

**Teléfonos de contacto:**

687611207

646698807

**Emails de contacto:**

[681061@unizar.es](mailto:681061@unizar.es)

[681060@unizar.es](mailto:681060@unizar.es)

[618051@unizar.es](mailto:618051@unizar.es)

[679609@unizar.es](mailto:679609@unizar.es)

[680182@unizar.es](mailto:680182@unizar.es)

**Sitio Web de la empresa:** por determinar

**Ámbito:** Desarrollo de aplicaciones software

**Miembros:** Alberto Martínez Menéndez, Carlos Javier Tolón Martín, Pablo Viñuales Sánchez, Álvaro Monteagudo Moreno, Jorge Sanz Alcaine.

**Resumen:** La empresa está formada por 5 miembros, los cuales se encargan en conjunto de la planificación y el desarrollo de proyectos software.

# OBJETO DE LA PROPUESTA

El objeto propuesto es una aplicación Java que gestiona una colección de recetas, la misma ofrece búsquedas personalizadas a los usuarios e incluso la opción de colaborar con la aplicación incluyendo recetas propias. Los requisitos se especifican a continuación entran más en detalle en las características de la aplicación.

# REQUISITOS DEL SISTEMA

|  |  |
| --- | --- |
| **REQUISITOS FUNCIONALES** | |
| RF1 | La aplicación permite buscar una receta. |
| RF2 | La aplicación permite filtrar las recetas por una serie de categorías. |
| RF3 | La aplicación permite buscar las recetas según los ingredientes que se deseen. |
| RF4 | La aplicación permite reportar una receta. |
| RF5 | La aplicación permite puntuar una receta. |
| RF6 | La aplicación permite dejar un comentario en una receta. |
| RF7 | La aplicación permite la propuesta de recetas para incluir en la aplicación. |
| RF8 | El administrador puede validar una receta. |
| RF9 | El administrador puede crear y añadir una receta. |
| RF10 | El administrador puede modificar o borrar una receta existente. |
| RF11 | La aplicación mostrará las recetas en orden de votos (Más votadas primero). |
| RF12 | La aplicación propone al usuario un menú del día. |
| RF13 | La aplicación mostrará las recetas añadidas recientemente como novedades. |
| **REQUISITOS NO FUNCIONALES** | |
| RNF1 | El usuario puede descargar la aplicación desde una página web. |
| RNF2 | La aplicación estará en castellano. |
| RNF3 | La página web estará tanto en castellano como en inglés. |
| RNF4 | El usuario debe disponer de acceso a internet para utilizar la aplicación. |
| RNF5 | Los platos del menú del día serán elegidos aleatoriamente cada día, de tal forma que el primero y el segundo no compartan sus ingredientes principales. |
| RNF6 | Las categorías por las que se pueden filtrar las recetas son “primeros”, “segundos”, “postres”, número de personas, puntuación, ingredientes y tipo de ingrediente. |
| RNF7 | Los tipos de ingredientes y los ingredientes por los que se pueden filtrar las recetas están listados en el Anexo A. |
| RNF8 | Las medidas de los ingredientes estarán dadas en gramos. |
| RNF9 | Las puntuaciones de una receta pueden ir de 1 hasta 10. |
| RNF10 | El número de personas de una receta puede ser 1, 2, 4, 8. |

## Iteraciones:

|  |  |
| --- | --- |
| **PRIMERA ITERACIÓN** | |
| **Requisito** | **Descripción** |
| 4 | La aplicación permite reportar una receta. |
| 5 | La aplicación permite puntuar una receta. |
| 6 | La aplicación permite dejar un comentario en una receta. |
| 7 | La aplicación permite la propuesta de recetas para incluir en la aplicación. |
| 8 | El administrador puede validar una receta. |
| 9 | El administrador puede crear y añadir una receta. |
| 10 | El administrador puede modificar o borrar una receta existente. |

|  |  |
| --- | --- |
| **SEGUNDA ITERACIÓN** | |
| **Requisito** | **Descripción** |
| 1 | La aplicación permite buscar una receta. |
| 2 | La aplicación permite filtrar las recetas por una serie de categorías. |
| 3 | La aplicación permite buscar las recetas según los ingredientes que se deseen. |
| 11 | La aplicación mostrará las recetas en orden de votos (Más votadas primero). |
| 12 | La aplicación propone al usuario un menú del día. |
| 13 | La aplicación mostrará las recetas añadidas recientemente como novedades. |

# DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Para la realización de la propuesta ME4L (My Election For Lunch) se van a emplear las técnicas que a continuación se describen. Estas técnicas son resultado del estudio previo de la propuesta.

La aplicación que se va a implementar responde a la necesidad de los usuarios de compartir sus recetas. Con el fin de responder a esta necesidad se ha diseñado una solución de aplicación web, la cual cualquier usuario con acceso a internet podrá descargar y comenzar a utilizar de forma sencilla.

ME4L se va a conectar a una base de datos, que va a almacenar la información relativa a las recetas: ingredientes, cantidad a añadir, tiempos de cocción… Por tanto, la aplicación se va a componer en tres partes:

1. Página web: es un soporte para la descarga de la aplicación en sí y servirá de muestra de información relativa al uso de la aplicación o de la empresa. Para la descarga se utilizará un servicio web desde el cual se pueda descargar archivos.
2. Base de datos: La base de datos almacena, como se ha nombrado, toda la información de las recetas. La aplicación accede a la BD para mostrar la información al usuario, así como permitirá guardar también información relativa a las valoraciones o tipos de las distintas recetas.
3. Aplicación: Es la base del proyecto, da respuesta a todos los requisitos propuestos en este documento. Permite ver las recetas a todos los usuarios, actualizándose cuando un usuario proponga una nueva receta y sea validada, buscar según la valoración de otros usuarios o propondrá un menú que se actualiza periódicamente.

# TECNOLOGÍAS

La realización de la página web se va a realizar a través de HTML y si fuese necesario JAVASCRIPT para dar el dinamismo necesario. A través de la página web se podrá ir a través de un enlace para descargar directamente la aplicación. La aplicación se almacena en MEGA que permite la descarga de archivos.

La BD va a estar almacenada en host () para poder acceder y administrar desde distintos puntos. Se va a desarrollar con MySQL ya que es un Sistema Gestor de Base de Datos globalizado y con el cual se ha trabajado.

La aplicación estará escrita en lenguaje JAVA permitiendo el manejo, a través de WindowBuilder, de las pantallas de GUI así como la conexión a la BD.

# FASES Y ACTIVIDADES DEL PROYECTO

Para la realización del proyecto, tras una planificación previa conjunta entre todos los miembros del grupo, se ha decidido dividir todas las acciones que se están realizando y las que están por realizar en una serie de actividades y fases. En la actualidad, la principal actividad que se está realizando es la **gestión del proyecto**, donde los miembros de la empresa debaten y acuerdan sobre temas relacionados con la planificación y gestión del proyecto.

**Análisis y diseño del sistema, desarrollo del software y pruebas,** son otras de las actividades en las que se ha dividido el proyecto, estas más relacionadas con el diseño e implementación del sistema.

Las últimas actividades que se han tenido en cuenta son la **Gestión de configuraciones** y **Aseguramiento de la calidad del proyecto**, para configurar las herramientas con las que se realiza el proyecto y concretar que se cumplen todos los estándares, funcionalidad y acciones relacionadas con el proyecto.

Por último, denotar que el proyecto en su diseño e implementación se ha dividido en dos fases principales (iteraciones), una primera en la que se presenta una primera versión del sistema en la que la aplicación presenta la funcionalidad básica que servirá como base para realizar la segunda iteración. En esta segunda iteración se debe dotar al sistema de nuevas funcionalidades para cumplir los requisitos acordados y completar el proyecto.

Además de estas dos fases principales, la planificación del proyecto se divide en una serie de fases secundarias como son una primera fase, en la cual se encuentra el proyecto, donde se organiza el equipo y se da una visión general sobre el proyecto; y una serie de actividades complementarias a la entrega del proyecto, relacionado con la presentación comercial y técnica, entrega y demostración del proyecto.

# RECURSOS HUMANOS

El proyecto cuenta con un equipo de 5 integrantes todos ellos alumnos matriculados en la asignatura Proyecto Software del campus de la Escuela de Ingeniería y Arquitectura (EINA) de la Universidad de Zaragoza (UNIZAR). A cada integrante del equipo se le entrego una ficha en la que debía destacar sus virtudes y defectos en una serie de roles dentro del equipo. El equipo en consenso eligió a un director de proyecto y este teniendo en cuenta la opinión del resto del equipo asignó el resto de roles. Así, la plantilla del equipo queda de esta manera.

* Alberto Martínez: Director del proyecto.
* Jorge Sanz: Ingeniero de Desarrollo
* Carlos Tolón: Gestor de configuraciones, Ingeniero de Desarrollo
* Pablo Viñuales: Ingeniero de pruebas, Ingeniero de Desarrollo
* Álvaro Monteagudo: Gestor de calidad, Ingeniero de Pruebas

# CRONOGRAMA

# PRESUPUESTO

# ANEXO

## A)

En este anexo se encuentra una lista de los ingredientes registrados.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Aceites y materias grasas** | **Productos lácteos** | **Legumbres** |
| Aceite de soja  Aceite de maíz  Aceite de oliva | Nata  Crema de leche  Yogur  Leche  Helado  Queso | Alubias  Garbanzos  Lentejas  Soja |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Setas y verduras** | | | | | |
| Setas  Hongos  Coles  Pimientas  Patata  Raíces y tubérculos  Lechugas  Pimiento  Puerro  Espinaca | Acelga  Alcachofa  Guisante  Habas  Hinojo  Judías  Maíz  Palmito  Pepino  Remolacha | | Batata  Berenjena  Berro  Brócoli  Brécol  Calabacín  Calabaza  Cardo  Cebolla  Espárrago | | Cebolleta  Coles de Bruselas  Coliflor  Endivia  Tomate  Zanahoria  Escarola |
| **Pescado** | | | | **Marisco** | |
| Atún  Anchoa  Bacalao  Bonito  Boquerón  Caballa  Chicharro  Corvina  Dorada  Trucha  Sardina  Salmón | | Lenguado  Lubina  Merluza  Mero  Palometa  Pejerrey  Rape  Rodaballo | | Camarón  Cigala  Gamba  Langostino  Percebe  Almeja  Calamar  Mejillón  Ostra  Pulpo  Sepia  Vieira | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Carnes** | | **Pasta** |
| Cordero  Ovejas  Ternera  Buey  Caballo  Cabra  Cerdo  Vaca  Avestruz  Paloma  Perdiz  Patos  Faisanes  Ocas salvajes | Pavos  Ocas  Gallinas  Pollo  capones  Bison  Conejo  Liebre  Oso  Ciervo  Jabalí | Spaghetti  Tallarines  Macarrones  Gnocchi  Ravioli  Tortellini |
| **Arroz** |
| Arborio  Largo  Bomba  Basmati |

|  |
| --- |
| **Especias** |
| Macis  Ajowan  Alcaravea  Alhova  Almendra  Amapola  Anís verde  Anís estrellado  Agracejo  Cardamomo  Cardamomo negro  Guindilla  Comino  Comino negro  Cubeba  Eneldo  Granos de paraíso  Haba tonka  Tomillo | | Sésamo  Vainilla  Zumaque  Canela  Cassia  Azafrán  Clavo de olor  Lavanda  Rosa  Raíces  Regaliz  Rúcula  Wasabi  Resinas  Asafétida  Alpinia officinarum  Cúrcuma  Jengibre | Enebro  Mostaza  Nigella  Nuez moscada  Pimentón  Pimienta  Pimienta de Sichuan  Pimenta dioica  Pimienta larga  Tamarindo  Apio  Semillas de granada  Menta poleo  Orégano  Perejil  Perifollo  Ruda  Salvia  Romero | Galanga  Ajedrea  Ajedrea de jardín  Angélica  Albahaca  Árbol del curry  Cantueso  Cilantro  Espliego  Estragón  Apio en polvo  Cebolla seca  Pimentón  Curry  Eneldo  Hinojo | Laurel  Levístico  Malabathrum  Mejorana  Menta  Menta piperita  Ajo en polvo  Tomate secado y en polvo |
| **Otros** |
| Ancas de rana  Caracoles  Cereales  Harinas  Panes  Huevos |