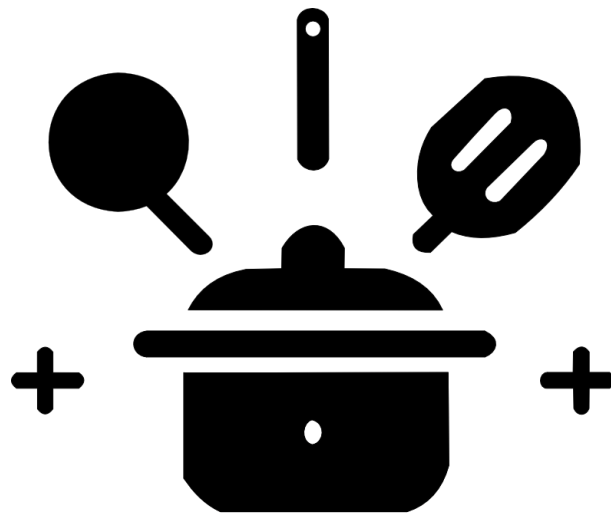


# EL CLUB DE LA OLLA

DESENVOLUPAMENT D'APLICACIONS WEB



EL CLUB  
DE LA OLLA

Autors: Pau Salamanca i Edgar Nos

Segon Curs

Data Entrega: 12/05/2024

Curs: 23/24

## Resum

Aquest document presenta els resultats del projecte de treball dut a terme en l'institut Bernat el Ferrer. En aquest projecte, s'han realitzat parelles, per desenvolupar una web app utilitzant els framework Laravel10 + Vue 3 i Bootstrap per al disseny del front-end. També s'han usat eines com Axios, JavaScript o Eloquent per la implementació de funcionalitats.

## Paraules clau

WebApp (Aplicació web), front-end, back-end, navegació, accessibilitat, interfície, base de dades, usabilitat, responsive, framework, llibreries, optimització, Vue, Laravel, Bootstrap

## Keywords

WebApp (Web application), front-end, back-end, navigation, accessibility, interface, database, usability, responsive, framework, libraries, optimization, Vue, Laravel, Bootstrap

# Índex

<b>1. Introducció</b>	4
<b>2. Context i motivació del projecte</b>	4
2.1 Objectius del projecte	4
2.1.1 Objectius generals de producció	4
2.1.2 Objectius d'aprenentatge	4
<b>3. Resultats esperats</b>	5
<b>4. Anàlisi</b>	5
4.1 Requisits funcionals	5
4.2 Requisits no funcionals	7
<b>5. Requisits de dades</b>	7
5.1 Diagrama de classes	7
5.2 Disseny de base de dades	9
5.2 Disseny del sistema	12
<b>6. Disseny</b>	13
6.1 Logo	13
6.2 Resultat Final del Disseny	13
6.3 Resultat de les Funcionalitats	41
<b>7. Probes Unitaries</b>	53
<b>8. Conclusions</b>	54
<b>9. Referències</b>	54

# 1. Introducció

En aquest projecte, es presenta la idea de realitzar una web de temàtica lliure utilitzant idiomes de programació i frameworks com Laravel 10 i Vue, així com Axios, JavaScript o Eloquent per tal d'ampliar les funcionalitats de la web, Bootstrap per realitzar un disseny responsive per a tota mena de dispositius i la utilització de GitHub per l'emmagatzematge recursiu del codi realitzat, deixant un historial del codi.

## 2. Context i motivació del projecte

### 2.1 Objectius del projecte

#### 2.1.1 Objectius generals de producció

Com a objectius generals del projecte tenim, la realització del disseny d'una pàgina web, passar el disseny de prototip a codi, plantejar i estructurar una base de dades eficient i amb tots els elements i atributs necessaris per al funcionament de la web, i desenvolupar d'un codi estructurat i entenedor, utilitzant els frameworks de Laravel i Vue com s'ha mostrat a classe.

#### 2.1.2 Objectius d'aprenentatge

Amb aquest projecte es busca adquirir, repassar i practicar els següents conceptes:

- Aprendre framework de php (Laravel).
- Aprendre framework de js (Vue).
- Aprendre l'aplicació de conceptes de disseny web.
- Creació d'interfícies web.
- Aprendre a analitzar i identificar errors d'UX/UI.
- Aprendre a utilitzar els diferents elements d'HTML i fulls d'estil.
- Implantació de Bootstrap.
- Combinació de PHP amb HTML.
- Creació de codi net i estructurat.
- Creació i utilització de controladors amb Laravel.
- Implementació d'elements de PrimeVue.
- Aprendre a utilitzar Axios per a realitzar peticions a la API.
- Utilització de eloquent per fer filtras.

### 3. Resultats esperats

Els resultats esperats són una pàgina web funcional, el més fidel, al prototip o idea principal, possible. Que sigui una web intuïtiva i fàcil d'utilitzar, on diferents usuaris puguin navegar tranquil·lament mentre gaudeixen de l'experiència de compartir les receptes que coneixen, a la vegada que descobreixen noves receptes de la resta d'usuaris, deixen comentaris, per a expressar la seva opinió, o bé es formulen el seu pla setmanal per tenir una planificació alimentària de la setmana.

### 4. Anàlisis

En el següent apartat es mostrarà l'anàlisi realitzat pel desenvolupament del projecte. En ell es recullen els requisits del sistema, requisits de dades i els requisits no funcionals.

#### 4.1 Requisits funcionals

En aquest apartat explicarem totes les funcionalitats de la que disposa la aplicació web.

- **RF01:** Qualsevol usuari podrà crear-se un compte per a disposar de més funcions a la pàgina.
- **RF02:** Els usuaris amb un compte podran iniciar sessió.
- **RF03:** Qualsevol usuari amb o sense compte podran visualitzar les receptes en el receptari.
- **RF04:** Qualsevol usuari amb o sense compte podran filtrar per nom o categoria les receptes en el receptari.
- **RF05:** Els usuaris enregistrats amb qualsevol rol, podran afegir noves receptes des del receptari o administrador de receptes.
- **RF06:** Els usuaris enregistrats amb qualsevol rol podran afegir les receptes a favorits a través d'un cor des de la pàgina de les receptes o la pàgina principal.
- **RF07:** Els usuaris enregistrats podran veure i eliminar només les seves receptes favorites, des de la pàgina de favorits, el receptari o pàgina principal utilitzant un cor de color vermell.
- **RF08:** Qualsevol usuari, enregistrat o no, podrà veure els detalls de la recepta des de la pàgina de detalls, pàgina principal o favorites.

- **RF09:** Els usuaris enregistrats o no, podran veure els comentaris que té una recepta des de la pàgina de detalls.
- **RF10:** Els usuaris enregistrats amb qualsevol rol, podran filtrar per valoració els comentaris d'una recepta.
- **RF11:** Els usuaris enregistrats amb qualsevol rol, podran afegir una valoració i comentari a una recepta des de la pàgina de comentaris.
- **RF12:** Els usuaris enregistrats amb qualsevol rol, podran afegir receptes al pla setmanal des de la pàgina de detalls o receptari.
- **RF13:** Els usuaris enregistrats amb rol d'usuari, podran gestionar i editar les seves receptes a través d'un administrador.
- **RF14:** Els usuaris amb rol administrador podran veure i editar les receptes de tots els usuaris i les seves.
- **RF15:** Totes les dades de les receptes podran ser editades pel seu creador o l'administrador.
- **RF16:** Els usuaris enregistrats, dispondrán d'un pla setmanal per organitzar menjars.
- **RF17:** Els usuaris enregistrats, podran eliminar o veure els detalls de les receptes del pla setmanal.
- **RF18:** Els usuaris enregistrats podran obtenir una llista de la compra amb els ingredients de les receptes i podran filtrar-les per setmana o per dia.
- **RF19:** Els usuaris enregistrats podran afegir ingredients nous.
- **RF20:** Els usuaris administradors, podran eliminar o editar els ingredients des d'un administrador.
- **RF21:** Els usuaris administradors podran gestionar els usuaris i els seus rols.

## 4.2 Requisits no funcionals

Els requisits no funcionals són aquells que imposen restriccions sota les quals ha de funcionar el sistema.

En el nostre sistema tenim els següents requisits no funcionals:

- **RNF01 Fluïdesa:** Malgrat tractar amb moltes imatges i dependre de la connexió a Internet, és molt important que sigui una aplicació amb una resposta ràpida.
- **RNF02 Usabilitat:** L'aplicació ha de ser intuïtiva perquè es pugui ser usada per qualsevol mena d'usuari.
- **RNF03 Sostenibilitat:** El codi ha de ser modular, fàcil de mantenir i actualitzar.
- **RNF04 Adaptabilitat:** L'aplicació ha de ser adaptable a diferents dispositius i navegadors.
- **RNF05 Seguretat:** L'aplicació ha de mantenir alts estàndards de seguretat per protegir la informació dels usuaris.

## 5. Requisits de dades

### 5.1 Diagrama de classes

El diagrama de classes està organitzat tal com s'explica i es mostra en una imatge, més avall.

Com podem observar en la imatge de sota, on es mostra el diagrama de classes, trobem dos tipus d'elements principals, els models i els controladors. Com a models principals trobem:

- **Receptes Model:** Aquest model representa una recepta de cuina. Conté atributs com el nom, descripció, temps de preparació, etc. També té dues funcions destinades al tractament de les imatges i la gestió de les receptes preferides, el pla setmanal i ingredients.
- **User Model:** Representa als usuaris del sistema, té atributs com el nom, email, contrasenya, etc. A més a més, té funcions per restaurar la contrasenya, gestionar receptes preferides i el pla setmanal.

- **Comentaris Model:** Aquest model es fa carreg dels comentaris de les receptes, gràcies als atributs de comentari\_id, recepte\_id i usuari\_id, per determinar a l'usuari i la recepta adient.
- **Categories Model:** Model encarregat de les categories de les receptes.
- **Ingredient Model:** Model destinat als ingredients que hi ha o s'afegeixen nous, i els ingredients que contenen les diferents receptes i una funció per gestionar els ingredients de les receptes.

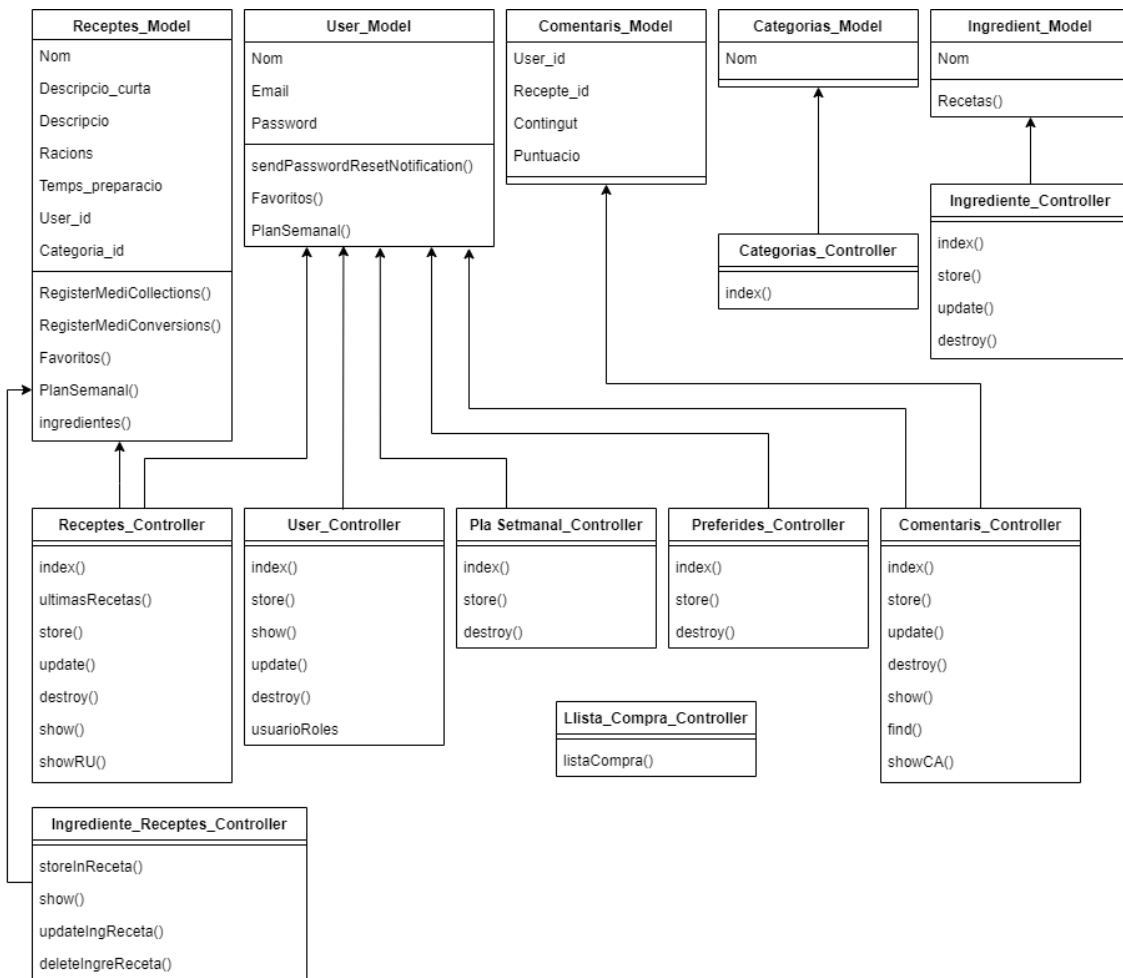


Diagrama de classes

Per a controlar i gestionar els diferents esdeveniments de l'aplicació, tenim els controladors, cada controlador depèn d'un model o diversos, com podria ser el cas de **Receptes Controller**, que fa ús de **Receptes Model** i de **User Model** o **Comentari Controller**, que fa ús de **Comentari Model** i **User Model**, per tal de gestionar correctament les peticions de l'usuari a l'hora d'afegir o treure comentaris. També



trobem un altre tipus de controlador, com **Llista Compra Controler**, que no depèn de cap model, però sí que depèn de la BBDD (Base de dades).

## 5.2 Disseny de base de dades

La BBDD (base de dades) estarà organitzada tal com es pot observar en la imatge del diagrama, que podem veure a sota. La BBDD serà composta per nou entitats o taules, entre les quals trobarem les taules:

- **Users:** Taula que emmagatzema les dades respectives als usuaris.
- **Receptes:** Taula que emmagatzema les dades respectives a les receptes, com el nom, la descripció curta, els passos, les racions, el temps de preparació, i el ID d'usuari i categoria.
- **Ingredient:** Taula que emmagatzema els noms dels ingredients amb el ID corresponent.
- **Ingredients Receptes:** Taula que relaciona la taula ingredients amb la taula receptes, i guarda les dades necessàries per saber els ingredients que estan assignats a les receptes i la quantitat d'aquests.
- **Preferides:** Taula que emmagatzema les dades que relacionen la taula d'usuaris amb receptes, per guardar les receptes preferides dels usuaris.
- **Pla Setmanal:** Taula que emmagatzema les dades que relacionen les receptes amb l'usuari, i emmagatzema el dia i el moment del dia, per tal de guarda la programació de receptes de l'usuari.
- **Llista Compra:** Taula que emmagatzema les dades que relacionen la taula ingredients amb la d'usuaris, s'utilitza per determinar els ingredients que l'usuari necessitaria en funció de les receptes que estiguin en el pla setmanal.
- **Comentaris:** Taula que emmagatzema els comentaris de les receptes i l'usuari que ha realitzat el comentari, junt amb el contingut del comentari i la valoració.
- **Categories:** Taula que emmagatzema el nom de les categories, per determinar a quina categoria pertanyen les diferents receptes.

Cada taula conte els atributs corresponents i necessaris, els atributs marcats amb PK (PrimariKey), seran els ID corresponents a cada taula, i els atributs assenyalats amb FK (ForeignKey), són atributs que provenen d'altres taules.

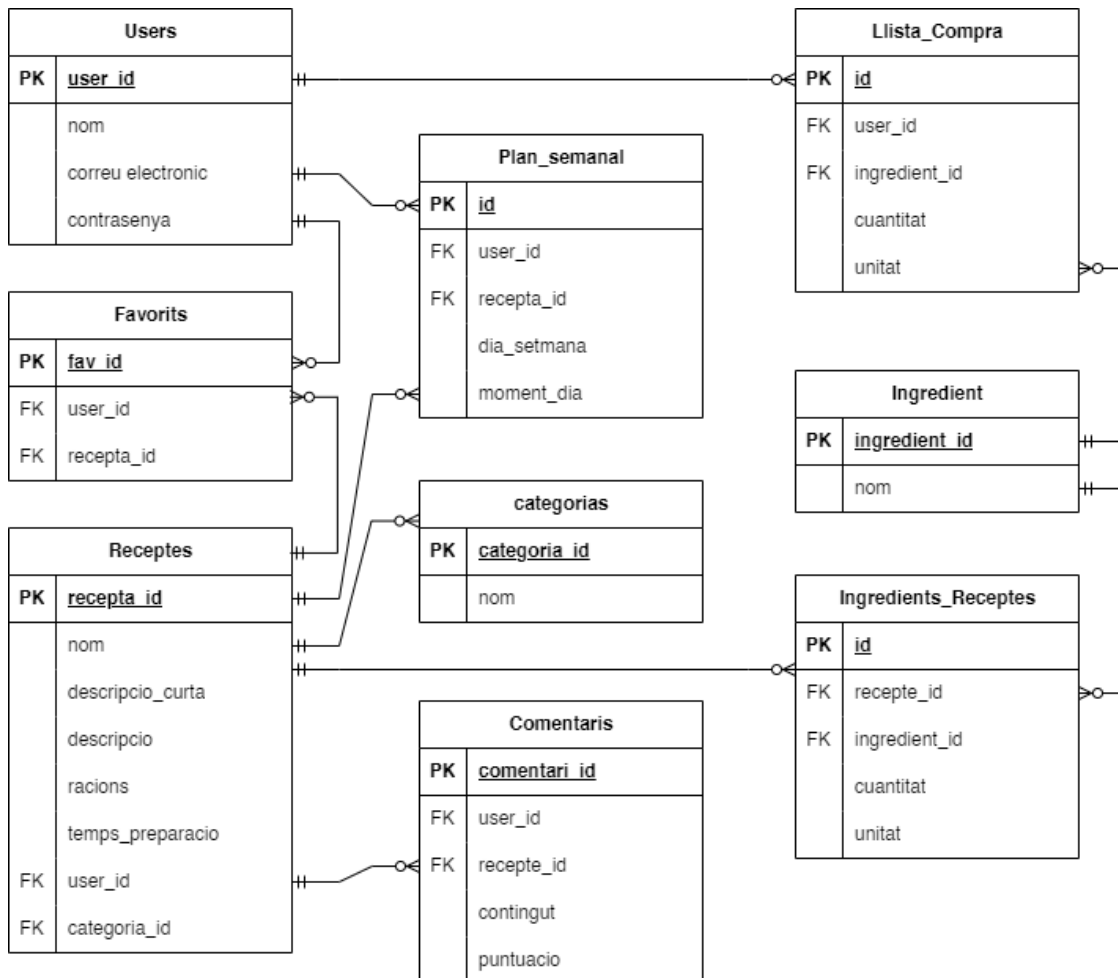


Diagrama inicial de la BBDD.

Tal com podem veure a sobre està el diagrama inicial de la BBDD, i a sota podem trobar el diagrama final de la BBDD. Si observem amb deteniment, podem veure que no hi ha gran diferència de l'inicial respecte del resultat final, podem veure que totes les taules tenen 2 camps addicionals (Created\_at i Updated\_at), i la taula users a més a més te dos camps nous (Email\_verified\_at i Remember\_token). La resta d'entitats o taules tenen els camps que es van proposar inicialment.

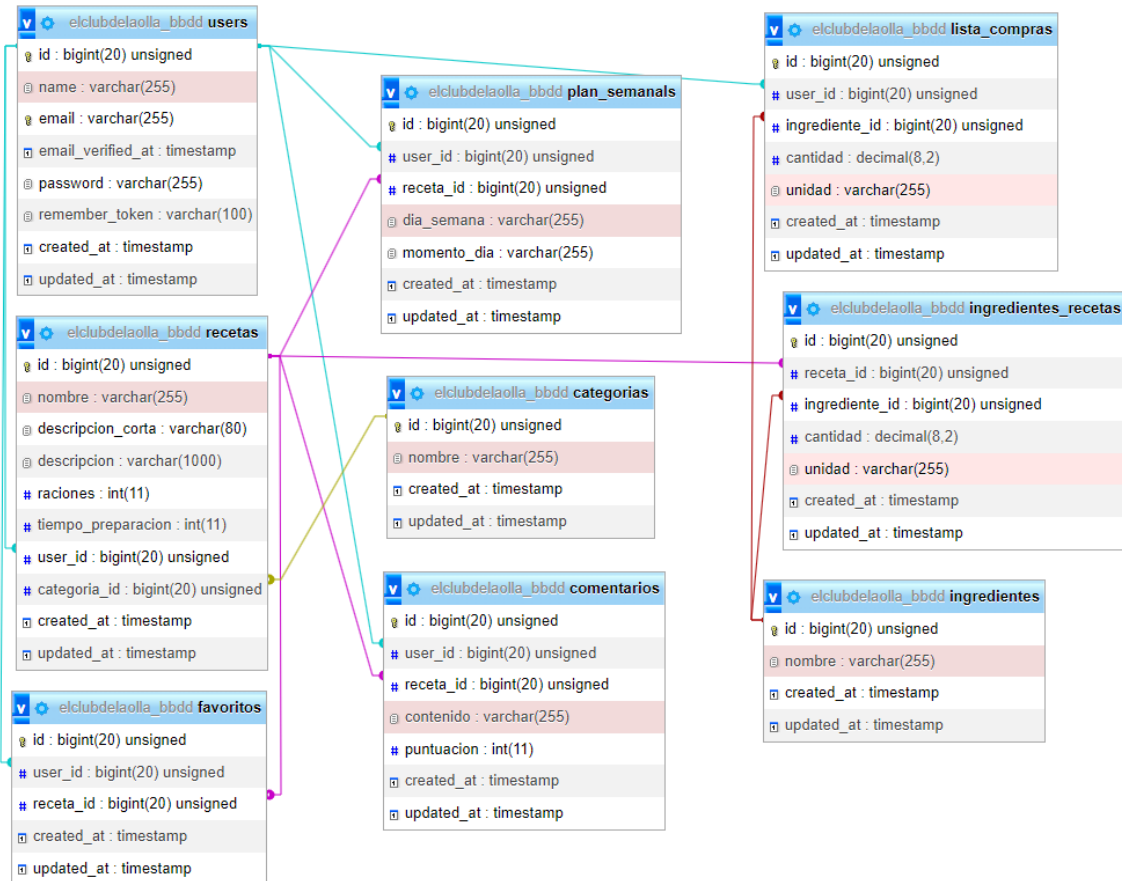


Diagrama final de la BBDD

## 5.2 Disseny del sistema

### 1. Capa de Presentació

- Vue amb Laravel Blade: Es pot utilitzar Vue per crear components interactius en el costat del client i després integrar-los en les vistes de Laravel Blade per a la presentació de la interfície d'usuari.

### 2. Capa Lògica de Negociació

- Laravel: Laravel actua com el framework de backend que controla la lògica de negocis de l'aplicació, incloent-hi l'autenticació, la gestió d'usuaris i la manipulació de dades.

### 3. Capa de comunicació

- Vue i API: Es pot fer servir Vue per a controlar la interacció de l'usuari en el client i realitzar sol·licituds a una API construïda amb Laravel per a enviar i rebre dades del servidor.

### 4. Capa de Processament

- Laravel Backend: Laravel s'encarrega del processament de les sol·licituds del client i de la manipulació de dades en la base de dades, fent servir controladors i models per a organitzar la lògica de l'aplicació.

### 5. Capa de Persistència de Dades

- Base de dades SQL: Laravel proporciona suport integrat per a treballar amb bases de dades SQL, la qual cosa et permet emmagatzemar i recuperar dades utilitzant consultes SQL dins de l'aplicació.

## 6. Disseny

### 6.1 Logo

El logo de “EL CLUB DE LA OLLA” presenta un disseny minimalista i funcional que simbolitza la passió per la cuina i l'art culinari. En la part superior, es destaquen tres icones que representen utensilis de cuina bàsics: una paella, un corró i una espàtula, els quals són fonamentals en qualsevol procés de preparació d'aliments. El nom del club es presenta en una tipografia sans-\*serif, clara i llegible, la qual cosa facilita la seva identificació i reforça la imatge de la comunitat.

### 6.2 Resultat Final del Disseny

A l'hora de plantejar el disseny, hem començat creant un prototip de la home, per tal de generar un fil conductor del disseny per a tota la pàgina.

#### Prototip

El prototip com podem observar a la captura de sota, el primer que trobem és el header de la pàgina que serà el mateix en tota la pàgina, i la primera secció, que es tracta d'un carrusel amb un seguit d'imatges, amb un petit missatge de benvinguda a la pàgina i un botó que ens enviarà a la pàgina de receptes.



Captura del prototip, amb el header a dalt de tot i el carrusel d'imatges com primera secció.

Seguidament trobem la segona secció de la home, que està composta per tres imatges, que quan es faci clic es realitzarà una redirecció al receptari, amb un filtra de categoria aplicat, depenent de la imatge a la que fem clic.



**¡Empieza con buen sabor!**  
Para abrir mesa



**¡Continúa disfrutando!**  
Segundos platos



**¡Final feliz!**  
Postres dulzones

Secció dos de la home amb els tres apartats.

Si continuem baixant trobem la tercera secció composta per un títol i un text que té la intenció de transmetre a l'usuari la sensació que es volen donar a través de la pàgina.

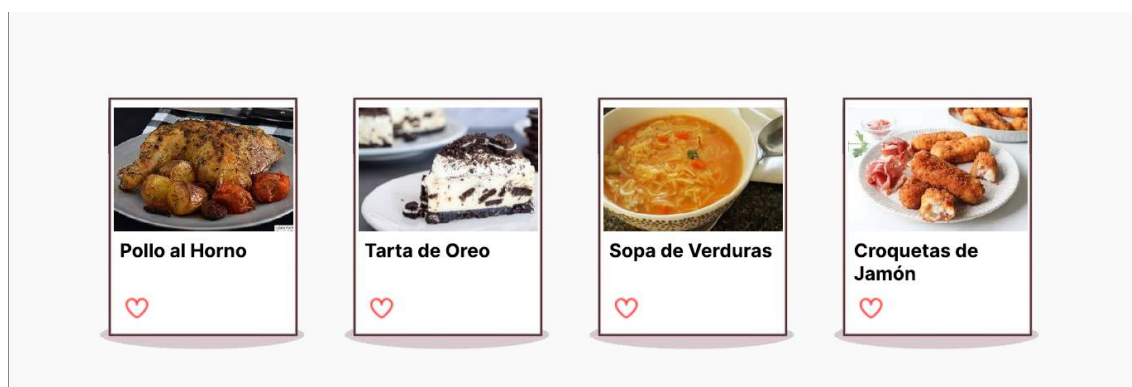
*Sumérgete en el arte de la gastronomía en nuestro rincón culinario.*

#### RECETAS TANTO DULCES COMO SALADAS

Platos que hemos visto siempre en casa, o los clásicos totalmente renovados. Porque la cocina no deja de ser un juego. Un juego que nos hace disfrutar tanto en su elaboración como después cuando nos sentamos a la mesa para compartir momentos únicos. Ya lo sabemos todos, alrededor de una mesa es donde se toman las mejores decisiones. Donde nos reunimos, discutimos, reímos, y nos emocionamos. Y porque a través de la comida transmitimos nuestro cariño, nuestro amor... Y mucha felicidad.

Secció tres, amb el títol i el text.

Ja arribant al final de la pàgina trobarem la quarta secció, formada per les últimes quatre receptes que se n'han pujat a la pàgina.



Quarta secció amb les quatre últimes receptes pujades a la web.

Per finalitzar, trobem el footer que conté tres botons de les xarxes socials, un avís de Copyright i el nom de la web.



Copyright 2024 | El Club de la Olla

## Home

Una vegada acabat el prototip toca passar al disseny final, el qual ha acabat lleugerament modificat respecte al prototip, la idea principal de les quatre seccions s'ha mantingut, però s'ha canviat alguns detalls i colors.

Primer de tot trobem la secció u amb el header i el carrusel amb el seguit d'imatges. Com es pot observar en la imatge de sota s'ha canviat la lletra del text del carrusel, els botons s'han modificat a uns més elegants, i el botó que redirigeix a la pàgina de receptari s'ha modificat deixant un botó amb cantonades rectes i transparent amb les lletres blanques.



Primera secció i header finals.

Seguidament, trobem la segona secció, la qual continuen sent tres elements, amb la mateixa funcionalitat de redirigir i filtra per categoria en la pàgina de receptes. Però tenen unes lleugeres modificacions visuals com poden ser les vores de color marró que s'observen en passar el ratolí per sobre dels elements, tal com es pot observar en la captura de sota.



¡Empieza con buen sabor!  
Para abrir mesa



¡Continúa disfrutando!  
Segundos platos



¡Final feliz!  
Postres dulzones

Segona secció amb el hover actiu al primer element.



Després trobem la tercera secció que igual que en el prototip conte un títol amb el mateix text, la modificació que podem trobar en aquest cas és el canvi de lletra del títol, ja que s'ha canviat una lletra més fàcil de llegir.

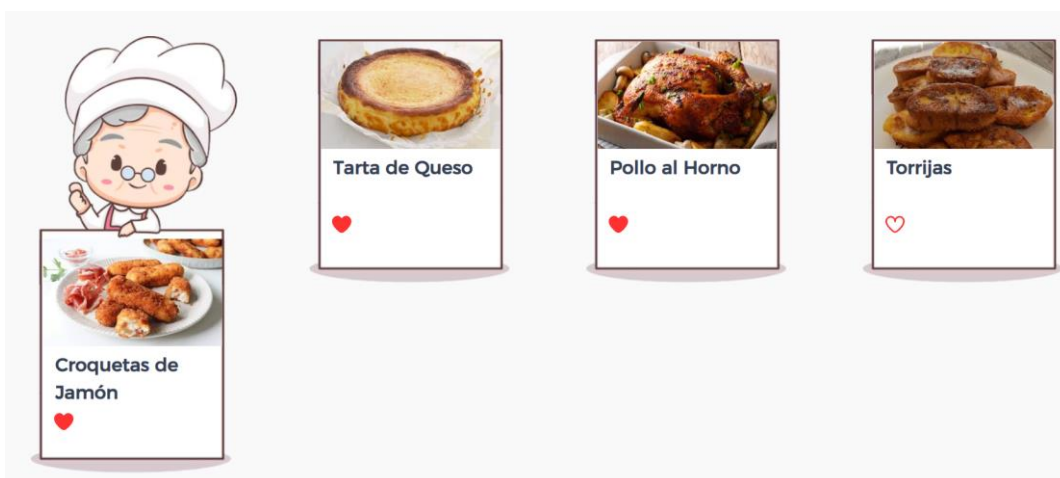
## *Sumérgete en el arte de la gastronomía en nuestro rincón culinario.*

### RECETAS TANTO DULCES COMO SALADAS

Platos que hemos visto siempre en casa, o los clásicos totalmente renovados. Porque la cocina no deja de ser un juego. Un juego que nos hace disfrutar tanto en su elaboración como después cuando nos sentamos a la mesa para compartir momentos únicos. Ya lo sabemos todos, alrededor de una mesa es donde se toman las mejores decisiones. Donde nos reunimos, discutimos, reímos, y nos emocionamos. Y porque a través de la comida transmitimos nuestro cariño, nuestro amor... Y mucha felicidad.

Tercera secció de la home final.

Ja arribant al final trobem la quarta secció, en la que trobem el mateix que en el prototip. Les últimes quatre receptes, i quan passem el ratolí per sobre surt la imatge d'una cuinera sobre de la recepta.



Quarta secció de la home final amb el hover a la primera recepta.

I finalitzant trobem el mateix footer que teníem al prototip que serà el mateix en la resta de pàgines de la web, de la mateixa manera que el header.

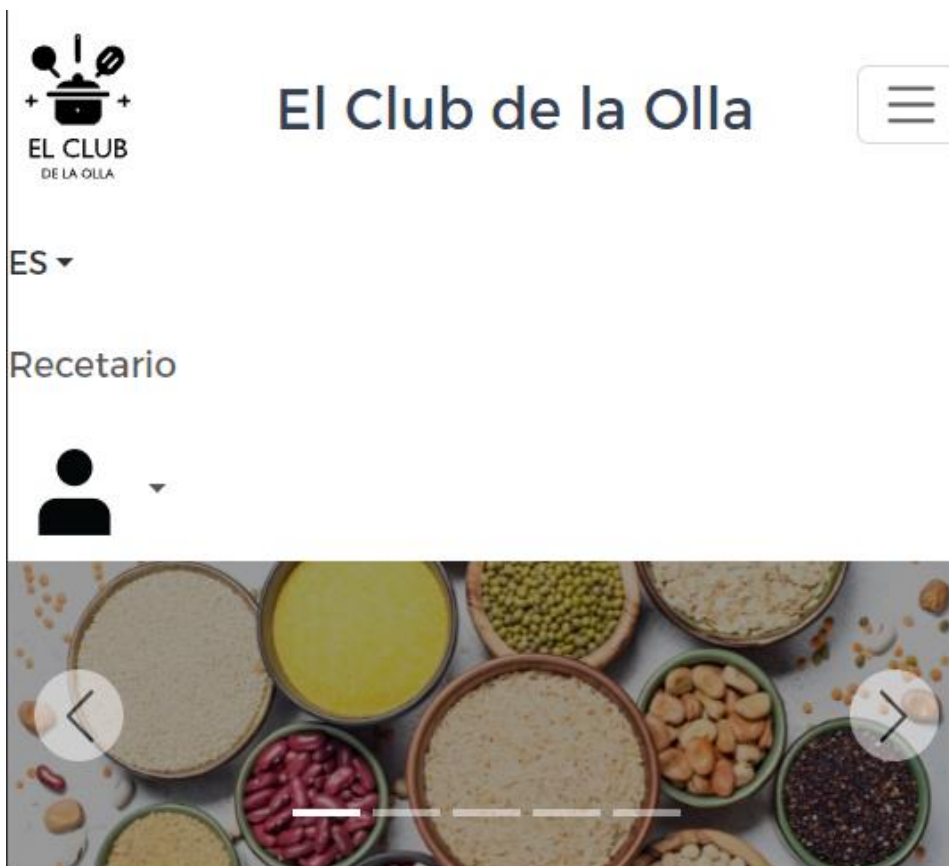


Copyright 2024 | El Club de la Olla

Captura del footer de la home final.

Respecte al disseny de la home, també trobem la versió mòbil o versió responsive de la pàgina home.

La primera secció i el header es poden veure en mode responsive en la captura de sota, com podem observar, el missatge de benvinguda desapareix de la mateixa manera que ho fa el botó.



Primera secció i header en responsive.

Seguidament, trobem la segona secció que en comptes de trobar els tres elements un al costat de l'altre, estan un a sota d'altre.

---



**¡Empieza con buen sabor!**  
Para abrir mesa



**¡Continúa disfrutando!**  
Segundos platos



Segona secció de la home en responsive.

Després tenim la tercera secció de la home, en la que el text és acomodat a l'amplada del dispositiu.

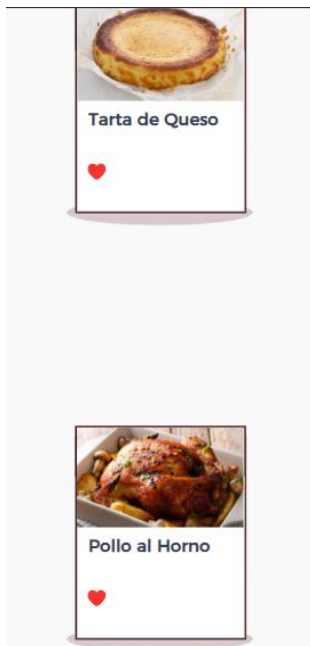
*Sumérgete en el  
arte de la  
gastronomía en  
nuestro rincón  
culinario.*

#### RECETAS TANTO DULCES COMO SALADAS

Platos que hemos visto siempre en casa, o los clásicos totalmente renovados. Porque la cocina no deja de ser un juego. Un juego que nos hace disfrutar tanto en su elaboración como después cuando nos sentamos a la mesa para compartir momentos únicos. Ya lo sabemos todos, alrededor de una mesa es donde se toman las mejores decisiones. Donde nos reunimos, discutimos, reímos, y nos emocionamos. Y porque a través de la comida transmitimos nuestro cariño, nuestro amor... Y mucho más.

Tercera secció de la home en responsive.

Per finalitzar en la quarta secció passa el mateix que en la segona secció passa una recepta sota de l'altre, i el footer queda igual.



Quarta secció de la home amb responsive a l'esquerra i footer a la dreta.

## Receptari

Després d'analitzar la pàgina home, analitzem la pàgina de receptes o receptari.

El primer que trobem és un buscador, i un selector de categoria, mètodes pels quals podem filtrar en la pàgina, això a l'esquerra, a la dreta trobem un botó, amb el color característic de la pàgina, que ens permetrà afegir la nostra pròpia recepta, si és que estem enregistrats.

### Recetas

Filtrar: 

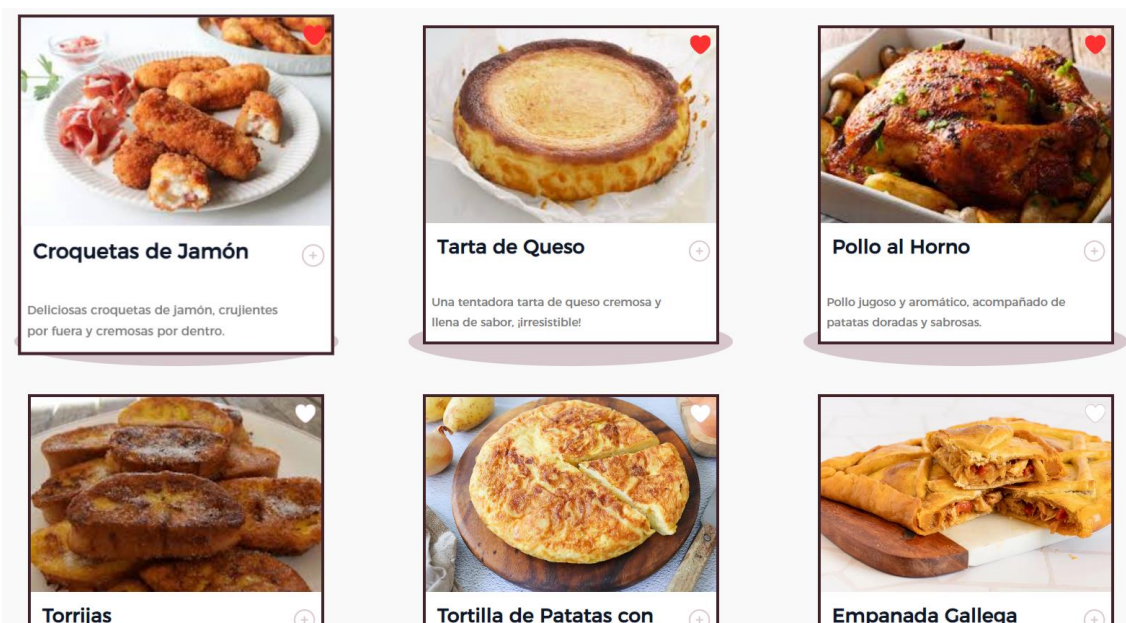
Todas las categorías

Añadir receta

Filtratge de la pàgina de receptes i boto per afegir-ne.

Seguidament, trobem les receptes, cada una disposada amb la seva carta. Com podem veure totes tenen, les vores amb el color principal, disposen de la foto de la recepta, el nom, una descripció curta, i dos botons, un en forma de cor per afegir la recepta a preferides, només si ens trobem enregistrats, i un més dins d'un cercle que ens permetrà afegir la recepta al pla setmanal, només si estem enregistrats.

Quan passem amb el ratolí per sobre de les receptes aquestes augmentaran de mida, per indicar quina recepta estàs seleccionant, tal com podem observar a la imatge de sota.



Zona de les receptes amb la primera amb el hover actiu.

Respecte al responsive de la pàgina de receptes, passen d'estar en columnes de tres a columnes d'una, tal com podem observar en la imatge de sota.



Responsive de la pàgina de receptes.

## Recepta detallada

Fent clic sobre la carta d'una recepta, anirem a la seva vista individual, on podrem veure més en detall la recepta, amb totes les dades i els passos per a dur a terme la recepta. Tal com podem observar a la captura de sota, la recepta en la vista individual té una vora com totes les cartes del receptari, té la imatge de la recepta, el pas a pas, els ingredients i ens indica el temps de preparació, la quantitat de racions que surten, a més trobem dos botons, un per afegir al pla setmanal, i l'altre ens mostrarà els comentaris, que te la recepta en concret.

### Tarta de Queso

Una tentadora tarta de queso cremosa y llena de sabor, ¡irresistible!

🕒 Tiempo preparación: 50

🍴 Raciones: 4

📅 Creada: 10-05-2024

[Añadir a plan semanal](#) [Comentarios](#)



**Ingredientes:**

- 570 g de Queso crema
- 4 unidades de Huevos
- 230 g de Azúcar
- 10 g de Harina
- 285 ml de Nata

**Pasos de la receta:**

Precalentamos el horno a 200 °C, ponemos en un bol el queso crema y añadimos los huevos de uno en uno. Removemos e integramos la mezcla. Añadimos el azúcar e integramos. Añadimos la harina y de nuevo integramos siempre con unas varillas. Finalmente, añadimos la nata e integramos de nuevo. Forramos un molde con papel vegetal humedecido. Vertemos la mezcla en el molde con el papel. Horneamos a 200 °C durante 40 minutos. Retiramos la tarta de queso La Viña del horno, la dejamos atemperar para que adquiera la textura adecuada y la servimos.

Captura de la vista detallada d'una recepta.

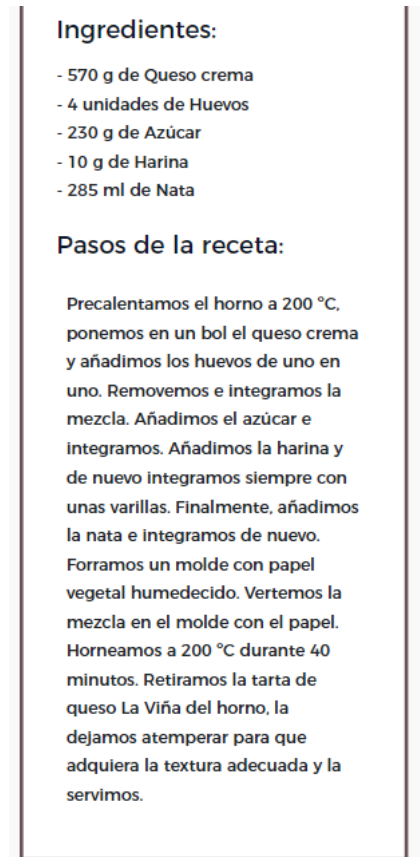


A l'hora de fer el responsive de la vista detallada de la recepta, es mostraria com a la imatge de sota.

Simplement, com a la resta de coses passaria a una sola columna, situant cada element un sota de l'altra, com es pot apreciar en les captures de sota.



Primera part de la vista detallada en responsive.

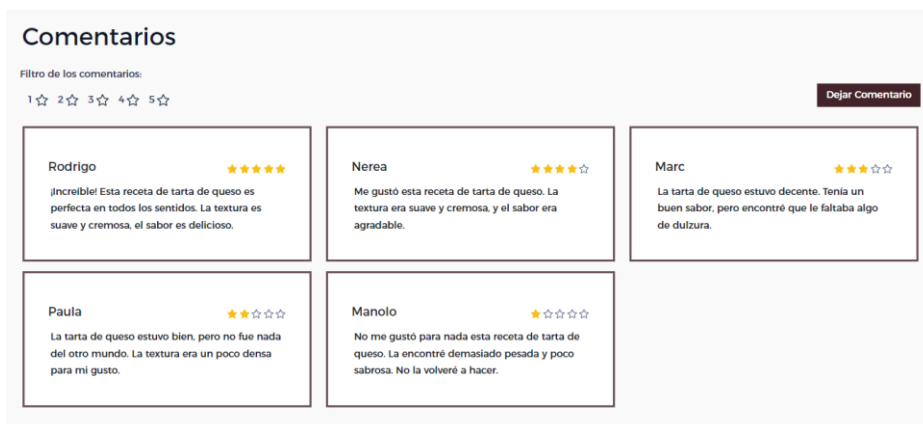


Segona part de la vista detallada en responsive.



## Comentaris

A partir de la vista detallada, si continuem navegant per la web trobarem la pàgina de comentaris, a la qual podem accedir a partir del botó de la pàgina de detalls de la recepta. A la pàgina comentaris trobarem els comentaris que altres usuaris hagin deixat a la web, a part dels comentaris trobarem un filtre per puntuació, poden mirar els comentaris de 2 i 3 estrelles a la vegada per exemple, també trobem a la dreta un botó per a deixar el nostre comentari sobre la recepta, només si estem enregistrats, i finalment trobem els comentaris cada un en una carta amb un estil semblant a les receptes que s'han vist anteriorment.



**Comentarios**

Filtro de los comentarios:

1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 ☆ 5 ☆

**Dejar Comentario**

<p><b>Rodrigo</b> ★★★★★</p> <p>¡Incredible! Esta receta de tarta de queso es perfecta en todos los sentidos. La textura es suave y cremosa, el sabor es delicioso.</p>	<p><b>Nerea</b> ★★★★★☆</p> <p>Me gustó esta receta de tarta de queso. La textura era suave y cremosa, y el sabor era agradable.</p>	<p><b>Marc</b> ★★★★★☆</p> <p>La tarta de queso estuvo decente. Tenía un buen sabor, pero encontré que le faltaba algo de dulzura.</p>
<p><b>Paula</b> ★★☆☆☆</p> <p>La tarta de queso estuvo bien, pero no fue nada del otro mundo. La textura era un poco densa para mi gusto.</p>	<p><b>Manolo</b> ★☆☆☆☆</p> <p>No me gustó para nada esta receta de tarta de queso. La encontré demasiado pesada y poco sabrosa. No la volveré a hacer.</p>	

Pàgina comentaris

En quant a la forma responsive de la pàgina de comentaris, trobarem la mateixa disposició d'elements, el filtra per puntuació a l'esquerra, el botó de deixar comentari a la dreta, i els comentaris en comptes de 3 columnes es mostraran en una única columna.

## Comentarios

Filtro de los comentarios:

1 2 3 4 5

★ ★ ★ ★ ★

**Dejar Comentario**

**Rodrigo** ★ ★ ★ ★ ★

¡Increíble! Esta receta de tarta de queso es perfecta en todos los sentidos. La textura es suave y cremosa, el sabor es delicioso.

**Nerea** ★ ★ ★ ★ ☆

Me gustó esta receta de tarta de queso. La textura era suave y cremosa, y el sabor era agradable.

Página comentarís en responsive.

## Afegir comentarís

Quan ens disposem a deixar un comentari, una vegada estem enregistrats, trobarem un formulari a l'esquerra, i la imatge de la recepta a la qual deixarem el comentari a la dreta. L'estil és el que es manté a la resta de la web amb les vores de les cartes en marro i cantonades rectes.


Nuevo Comentario

Valoración

★ ★ ★ ★ ★

Texto del Comentario

**Guardar Comentario**



**Tarta de Queso**

Una tentadora tarta de queso cremosa y llena de sabor, irresistible!

Pàgina de deixar comentari.

Respecte al responsive de la pàgina per deixar un comentari, el formulari ocupa tota l'amplada a la part de dalt i la recepta passa a la part de sota, tal com podem observar a la imatge de sota.

Nuevo Comentario

Valoración

☆☆☆☆

Texto del Comentario

Guardar Comentario



**Tarta de Queso**

Una tentadora tarta de queso cremosa y llena de sabor, ¡irresistible!








Pàgina deixar comentari en responsive.

## Afegir recepta

Ara, tronant cap enrere, a la pàgina de receptes, trobem el botó d'afegir receptes, el qual si estem enregistrats ens enviarà al formulari per poder pujar la nostra recepta.

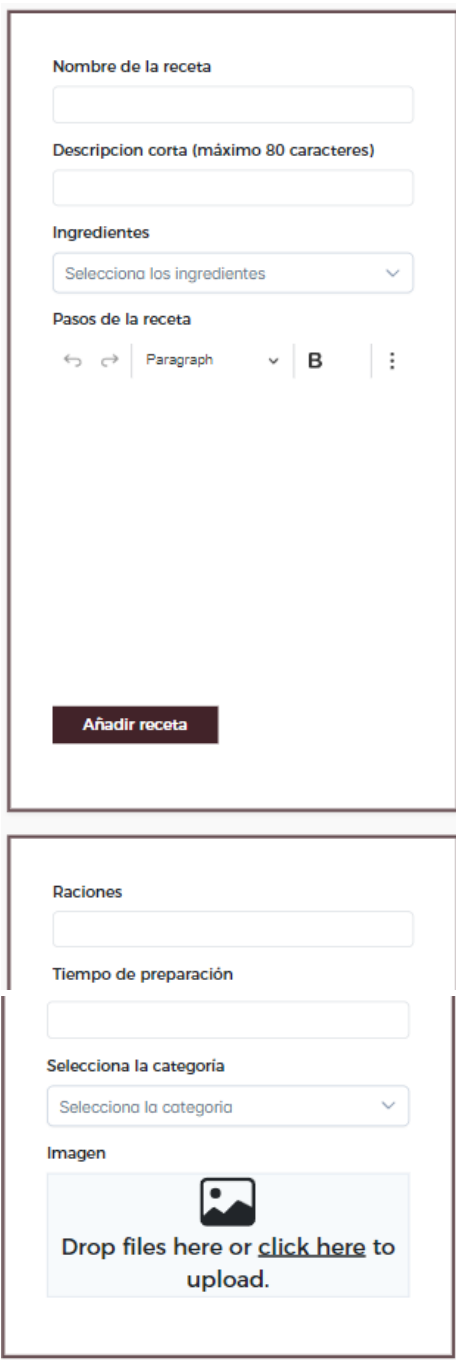
Com es pot observar a les imatges de sota, podem veure que tenim dues parts del formulari, que s'han d'omplir per pujar la nostra recepta, les dues parts tenen vores marrons, amb cantonades receptes, i boto marro.

## Añade una nueva receta

<p>Nombre de la receta</p> <input type="text"/>	<p>Raciones</p> <input type="text"/>
<p>Descripción corta (máximo 80 caracteres)</p> <input type="text"/>	<p>Tiempo de preparación</p> <input type="text"/>
<p>Ingredientes</p> <p>Selecciona los ingredientes</p> <input type="text"/>	<p>Selecciona la categoría</p> <p>Selecciona la categoría</p> <input type="text"/>
<p>Pasos de la receta</p> <p>↩ ↪ Paragraph <b>B</b> <i>I</i>      </p> <div></div> <p>Añadir receta</p>	<p>Imagen</p> <div><p>Drop files here or <a href="#">click here</a> to upload.</p></div>

Pàgina per pujar receptes.

Respecte al responsive d'aquesta pàgina, com podem observar, el formulari té dues parts, la part de la dreta ocuparà tota l'amplada, i la part de l'esquerra es posarà sota, i també ocuparà tota l'amplada, podem observar com quedaria a la imatge de sota.



Nombre de la receta

Descripcion corta (máximo 80 caracteres)

Ingredientes

Selecciona los ingredientes

Pasos de la receta

← → Paragraph B ⋮

Añadir receta

Raciones

Tiempo de preparación

Selecciona la categoría

Selecciona la categoría

Imagen

Drop files here or [click here](#) to upload.

Pàgina pujar receptes en responsive.

## Panell de control

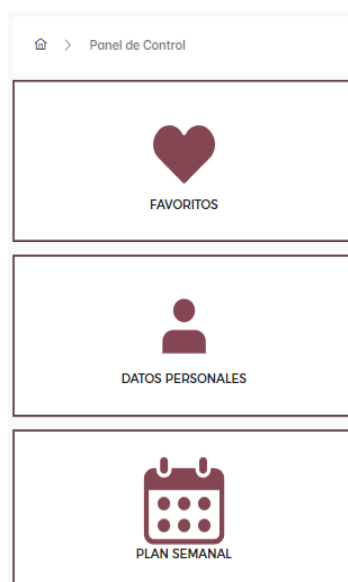
Si des de la pàgina de receptes o des de la pàgina detallada de la recepta, afegim una recepta al pla setmanal, per veure el pla setmanal accedirem al panell de control, el qual es veu com es mostra a sota.

Tenim els elements enquadrats dins de cartes amb vores igual que la resta d'elements de la pàgina web, amb icones amb un nom que indica a on accedirem, les cartes tenen el mateix efecte que les receptes, però al revés, quan passem el ratolí per sobre la carta es farà petita, tal com es pot observar en la captura de sota, on la primera carta té l'efecte aplicat.



Captura del panell de control.









El responsive del panel de control, està fet de la mateixa manera que el de la pàgina de receptes, passen de 3 columnes a una sola.



Panell de control en responsive.

## Pla setmanal

Seguidament, quan entrem al pla setmanal, podrem veure l'estructura que es mostra en la captura de sota, les receptes que estiguin afegides al pla setmanal, es mostraran en el dia i moment del dia, tal com s'ha hagut d'indicar a l'hora d'afegir-la, al costat de cada recepta podem observar que hi ha dos botons, l'ull ens envia a veure la recepta en la seva pàgina de detalls, i la paperera eliminarà la recepta del pla setmanal.

Plan Semanal		
<b>Lunes</b>		
	Almuerzo	Cena
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Croquetas de Jamón  </li> <li>• Torrijas  </li> </ul>	Ninguna receta para la cena
<b>Martes</b>		
	Almuerzo	Cena
	Ninguna receta para el almuerzo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Empanada Gallega  </li> <li>• Tarta de Queso  </li> </ul>

Vista del pla setmanal.

Respecte a la vista responsive, els dies de la setmana encara estan l'un sota l'altre, però els moments del dia passen d'estar en dues columnes a una com els dies de la setmana, com es pot observar a la captura de sota.

## Plan Semanal

### Lunes

#### Almuerzo

- Croquetas de Jamón 🍷 🗑️
- Torrijas 🍷 🗑️

#### Cena

Ninguna receta para la cena

### Martes

#### Almuerzo

Ninguna receta para el almuerzo

#### Cena

- Empanada Gallega 🍷 🗑️
- Tarta de Queso 🍷 🗑️

Vista del pla setmanal en responsive.



## Llista de la compra

Depenent de les receptes que tinguem afegides al pla setmanal, podrem extreure una llista d'ingredients, per portar a terme les receptes, la vista de la llista d'ingredients té l'aspecte que s'observa en les captures de sota, ja que podem canviar si volem veure els ingredients de la setmana o dia a dia, en la llista de la compra també mantenim l'estètica de la pàgina amb les vores marrons i les cantonades receptes.

Lista de la compra			
Formato: <span>Semana</span>			
<b>Semanal</b>			
• 200 g de Jamón Serrano	• Sal	• 36 ml de Aceite de Oliva	• 9 unidades de Huevos
• 120 g de Harina	• Pan rallado	• 2 L de Leche	• 110 g de Mantequilla
• 1 unidades de Nuez moscada	• 4 unidades de Patatas	• Pimienta Negra	• 1 unidades de Cebolla
• 6 unidades de Diente de ajo	• 1.2 kg de Pollo	• 200 ml de Vino blanco	• 1 unidades de Rama de Romero
• 570 g de Queso crema	• 330 g de Azúcar	• 285 ml de Nata	• 20 unidades de Pan
• 1 unidades de Canela en rama	• Ralladura de Limon	• Canela	

Vista llista compra format setmanal.

Lista de la compra						
Formato: <span>Día</span>						
<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>	<b>Sábado</b>	<b>Domingo</b>
• 200 g de Jamón Serrano	• 4 unidades de Patatas	• 300 g de Patatas	• 2 unidades de Berenjena	• 200 g de Jamón Serrano	• 4 unidades de Patatas	• 300 g de Patatas
• Sal	• 31 ml de Aceite de Oliva	• 400 g de Cebolla	• Sal	• Sal	• 30 ml de Aceite de Oliva	• 100 g de Cebolla
• 5 ml de Aceite de Oliva	• Sal	• 500 ml de Aceite de Oliva	• Pimienta Negra	• 5 ml de Aceite de Oliva	• Sal	• 300 ml de Aceite de Oliva
• 7 unidades de Huevos	• Pimienta Negra	• Sal	• 30 ml de Aceite de Oliva	• 3 unidades de Huevos	• Pimienta Negra	• Sal
• 120 g de Harina	• 1 unidades de Cebolla	• 5 unidades de Huevos	• 1 unidades de Cebolla	• 110 g de Harina	• 1 unidades de Cebolla	• 4 unidades de Huevos
• Pan rallado	• 6 unidades de Diente de ajo	• 0.5 unidades de Pimiento Rojo	• 2 unidades de Diente de ajo	• Pan rallado	• 6 unidades de Diente de ajo	
• 1 L de Leche	• 1.2 kg de Pollo	• 7 g de Pimenton Dulce	• 2 unidades de Zanahoria	• 1 L de Leche	• 1.2 kg de Pollo	
• 110 g de Mantequilla	• 200 ml de Vino blanco	• 250 g de Atún en lata	• 200 g de Carne picada de Cerdo	• 110 g de Mantequilla	• 200 ml de Vino blanco	

Vista llista compra format dia.

I el responsive de la llista de la compra es veu com a les captures de sota, en el format setmana, en comptes de trobar quatre columnes en trobem una, i en el format dia, els ingredients encara estan en una columna, però repartim els dies de la setmana en dues columnes en comptes de set.

**Lista de la compra**

Formato: **Semana** ▼

**Semanal**

- 400 g de Jamón Serrano
- Sal
- 901 ml de Aceite de Oliva
- 21 unidades de Huevos
- 530 g de Harina
- Pan rallado
- 503 L de Leche
- 270 g de Mantequilla
- 2 unidades de Nuez moscada

Vista llista compra responsive format setmana.

## Lista de la compra

Formato: Día ▼

### Lunes

- 200 g de Jamón Serrano
- Sal
- 5 ml de Aceite de Oliva
- 7 unidades de Huevos
- 120 g de Harina
- Pan rallado
- 1 L de Leche
- 110 g de

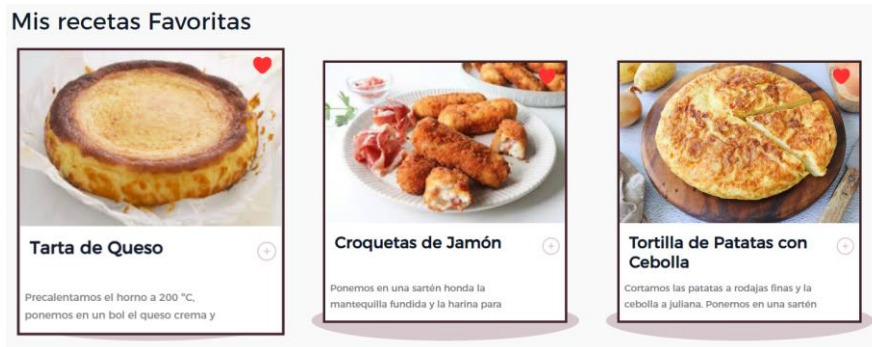
### Martes

- 4 unidades de Patatas
- 31 ml de Aceite de Oliva
- Sal
- Pimienta Negra
- 1 unidades de Cebolla
- 6 unidades de Diente de ajo
- 1.2 kg de Pollo

Vista lista compra responsive format dia.

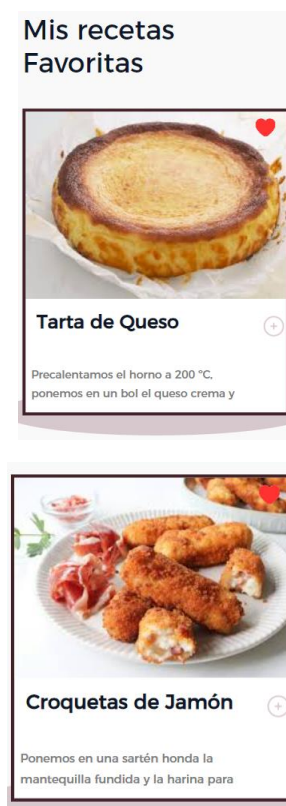
## Preferides

També tenim la pàgina on trobarem totes les receptes que tinguem afegides a preferides, aquesta pàgina té la mateixa estructura que el receptari, exclouen els filtres i els botons. Com podem veure a la captura de sota les cartes que guarden les receptes són iguals que les del receptari, i en passar el ratolí per sobre trobarem el mateix efecte que al receptari.



Vista pàgina receptes preferides.

El responsive de la pàgina de receptes preferides, té el mateix comportament que el receptari, passen de tres columnes a una.



Vista pàgina receptes preferides responsive.

## Dades personals

També tenim una pàgina on l'usuari pot veure i editar les seves dades, aquesta manté l'estètica de la pàgina amb un formulari, que té vores marrons i cantonades receptes, com podem observar a la imatge de sota.



Panel de Control > Perfil

Perfil

Nombre  
Marc

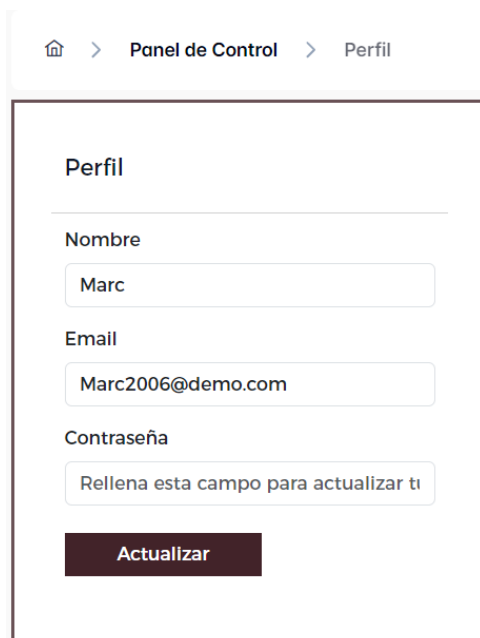
Email  
Marc2006@demo.com

Contraseña  
Rellena esta campo para actualizar tu contraseña

Actualizar

Vista pàgina dades personals o perfil.

El responsive de la pàgina de les dades personals o perfil, és com s'observa a la captura de sota, el formulari s'ajusta a l'amplada de la pantalla.



Panel de Control > Perfil

Perfil

Nombre  
Marc

Email  
Marc2006@demo.com


Contraseña  
Rellena esta campo para actualizar ti

Actualizar

Vista pàgina dades personals responsive.


## Administració comentaris


A la web podem trobar una pàgina on podrem administrar els comentaris que anem pujant. El disseny segueix l'estètica de la web, trobem una taula amb dins d'una carta amb vores marrons i cantonades receptes, tal com es pot observar en la imatge de sota, també hi ha un filtre per puntuació.

<div> <div>  </div> <div> <div>&gt;</div> <div>Panel de Control</div> <div>&gt;</div> <div>Comentarios</div> </div> </div>			
<div>Todos los comentarios</div>		<div>Filtro: <div> <div>1</div> <div>2</div> <div>3</div> <div>4</div> <div>5</div> </div> </div>	
#	Usuario	Receta	Comentario
3	Marc	Tarta de Queso	La tarta de queso estuvo decente. Tenía un buen sabor, pero encontré que le faltaba algo de dulzura.


Vista administració comentaris usuaris.

El responsive de la pàgina d'administració de comentaris, es veu com la imatge de sota, per veure la resta de la taula s'hauria de fer scroll cap a la dreta.





Panel de Control


Comentarios

Todos los comentarios

Filtro:

1

2

3

4

5

☆

☆

☆

☆


☆

#	Usuario	Receta	Comentario	Valoraci
3	Marc	Tarta de Queso	La tarta de queso estuvo decente. Tenía un buen sabor, pero encontré que le faltaba algo de dulzura.	3

### Vista administració comentaris responsive

## Administració receptes

De la mateixa manera que podem gestionar els nostres comentaris, també hi ha una vista per poder gestionar les receptes, el disseny d'aquesta, és el mateix que el de la vista dels comentaris, tal com es pot observar a la captura de sota, l'estètica de la taula i dels botons és la mateixa.



Panel de Control > Recetas

Todas las tareas

Filtrar:

[Nueva Receta](#)

#	Nombre	Raciones	Tiempo de preparación	Categoría	Acciones
13	PREUBAS	3	40	1	<a href="#">Editar</a> <a href="#">Eliminar</a>

Vista administració receptes.

I de la mateixa manera que el disseny de la taula és igual, el responsive també és el mateix.



Panel de Control > Recetas

Todas las tareas

Filtrar:

[Nueva Receta](#)

#	Nombre	Raciones	Tiempo de preparación	Ca
13	PREUBAS	3	40	1

Vista administració receptes responsive.

## Vistas administrador

Si l'usuari té el rol d'administrador respecte al disseny de la web veurà un panell d'elements canviats, aquests elements, són el panell de control i l'administració de receptes i comentaris, veure dos elements nous en el panell de control, que són els dos últims que apareixen a l'última fila de la imatge de sota.



Vista panell de control quan usuari és administrador.

Els altres canvis pel que fa a disseny els trobem en la forma en què es mostren les receptes i els comentaris en l'administració d'aquests, ja que passem de veure només les receptes o comentaris nostres a tots els comentaris o totes les receptes de tots els usuaris. L'estètica es continua mantenint, vores de color marró, cantonades rectes i botó de color marró.

Todas las tareas		Filtrar:		Nueva Receta	
#	Nombre	Raciones	Tiempo de preparación	Categoría	Acciones
1	Croquetas de Jamón	6	360	1	<a href="#">Editar</a> <a href="#">Eliminar</a>
2	Tarta de Queso	4	50	3	<a href="#">Editar</a> <a href="#">Eliminar</a>
3	Pollo al Horno	2	105	2	<a href="#">Editar</a> <a href="#">Eliminar</a>
4	Torrijas	20	35	3	<a href="#">Editar</a> <a href="#">Eliminar</a>
5	Tortilla de Patatas con Cebolla	2	40	1	<a href="#">Editar</a> <a href="#">Eliminar</a>
6	Empanada Gallega	8	90	1	<a href="#">Editar</a> <a href="#">Eliminar</a>
7	Berenjenas rellenas de carne picada	4	55	2	<a href="#">Editar</a> <a href="#">Eliminar</a>
8	Pasta Carbonara	1	25	1	<a href="#">Editar</a> <a href="#">Eliminar</a>

Vista administració receptes amb totes les receptes, ja que estem amb un administrador.



Todos los comentarios					Filtro:	1 ☆	2 ☆	3 ☆	4 ☆	5 ☆
#	Usuario	Receta	Comentario	Valoración	Acciones					
1	Manolo	Tarta de Queso	No me gustó para nada esta receta de tarta de queso. La encontré demasiado pesada y poco sabrosa. No la volveré a hacer.	1	<a href="#">Editar</a> <a href="#">Eliminar</a>					
2	Paula	Tarta de Queso	La tarta de queso estuvo bien, pero no fue nada del otro mundo. La textura era un poco densa para mi gusto.	2	<a href="#">Editar</a> <a href="#">Eliminar</a>					
3	Marc	Tarta de Queso	La tarta de queso estuvo decente. Tenía un buen sabor, pero encontré que le faltaba algo de dulzura.	3	<a href="#">Editar</a> <a href="#">Eliminar</a>					
4	Nerea	Tarta de Queso	Me gustó esta receta de tarta de queso. La textura era suave y cremosa, y el sabor era agradable.	4	<a href="#">Editar</a> <a href="#">Eliminar</a>					
5	Rodrigo	Tarta de Queso	¡Increíble! Esta receta de tarta de queso es perfecta en todos los sentidos. La textura es suave y cremosa, el sabor es delicioso.	5	<a href="#">Editar</a> <a href="#">Eliminar</a>					

Vista administració comentaris amb tots els comentaris, ja que estem amb un administrador.

## 6.3 Resultat de les Funcionalitats

### Gestió d'usuaris

Per tenir accés a més funcionalitats de la nostra pàgina, els usuaris nous es podran crear un compte a través d'un formulari, que el podran trobar mitjançant un botó al formulari d'inici de sessió. Per crear un nou compte, hauran d'omplir amb el nom, un correu i una contrasenya que han de posar dos cops per validar-la.

Formulario de Registro

Nombre

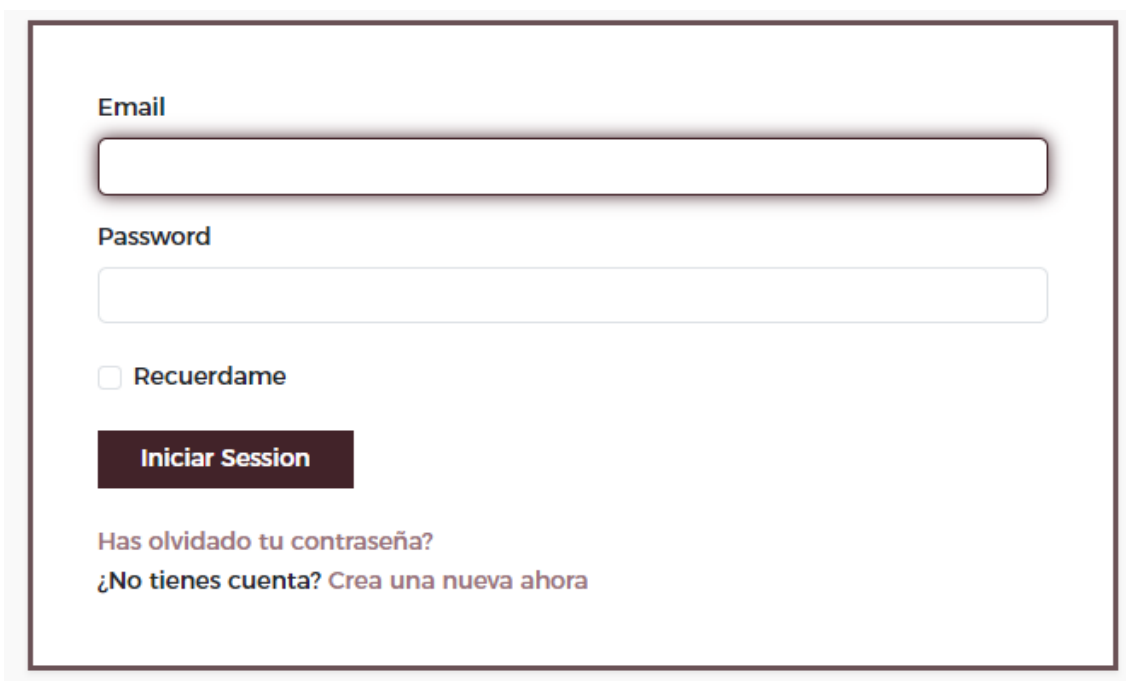
Email

Password

Confirmar Password

Registrarse

Els usuaris que disposin d'un compte, podran iniciar sessió amb un formulari senzill omplint el correu i la contrasenya, aquest formulari es mostrarà mitjançant la icona a la capçalera o interactuant amb alguna funció que requereixi estar loguejat.



The login form is enclosed in a light gray box with a dark border. It contains the following elements:

- Email:** A text input field with a dark border and a light gray shadow.
- Password:** A text input field with a dark border and a light gray shadow.
- ☐ **Recuerdame**
- Iniciar Session**: A dark blue button with white text.
- Has olvidado tu contraseña?**: A link in dark blue text.
- ¿No tienes cuenta? Crea una nueva ahora**: A link in dark blue text.

Els usuaris amb qualsevol rol que estiguin registrats, podran veure i editar les seves dades personals i podran canviar el nom, el correu i la contrasenya. Per fer-ho, només hauran d'escriure en els camps canviant els valors.

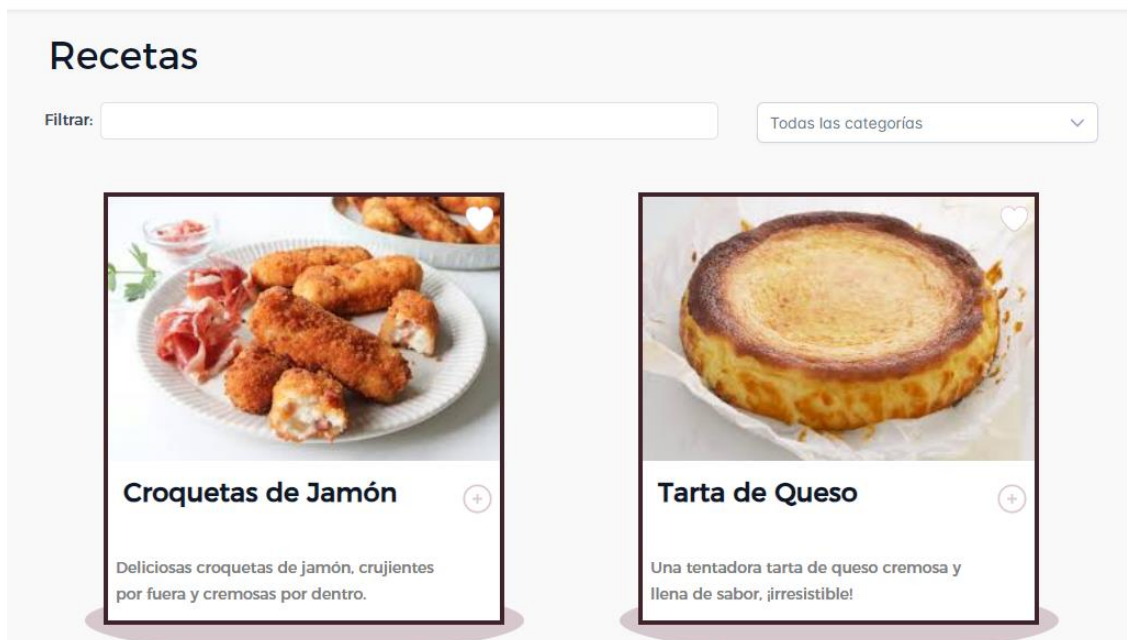


The user profile form is enclosed in a light gray box with a dark border. It contains the following elements:

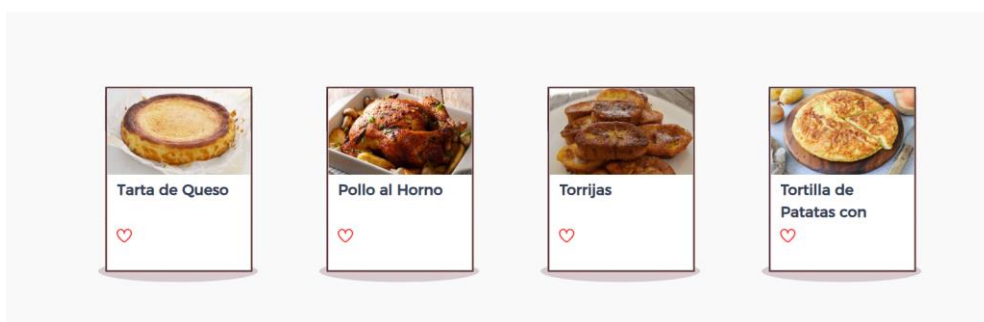
- Perfil**: A section header.
- Nombre**: A text input field with the value "Manolo".
- Email**: A text input field with the value "Manolo1990@demo.com".
- Contraseña**: A text input field with the placeholder text "Rellena esta campo para actualizar tu contraseña".
- Actualizar**: A dark blue button with white text.

## Receptes

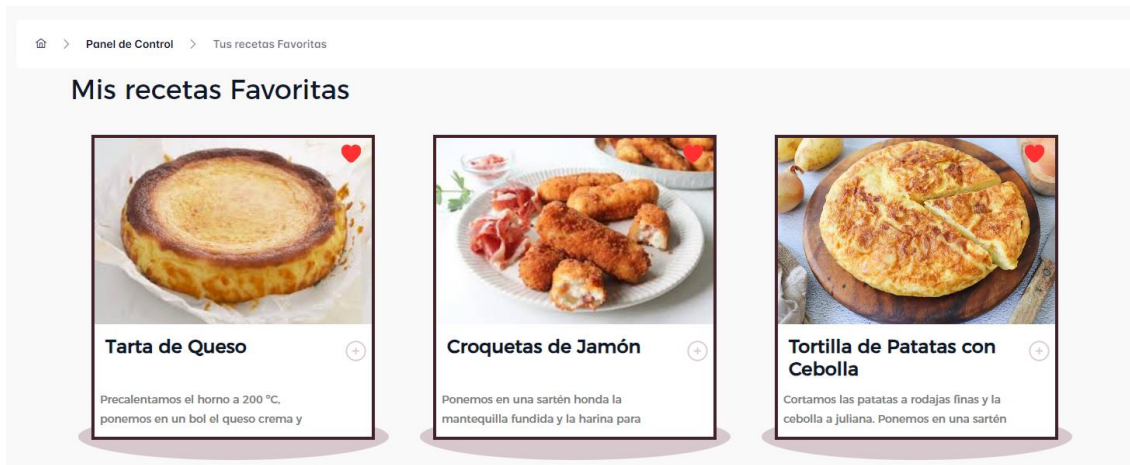
Les receptes en el receptari podran ser vistes per qualsevol usuari, que estigui o no estigui loguejat, també podran filtrar les receptes per nom o per la categoria de les receptes.



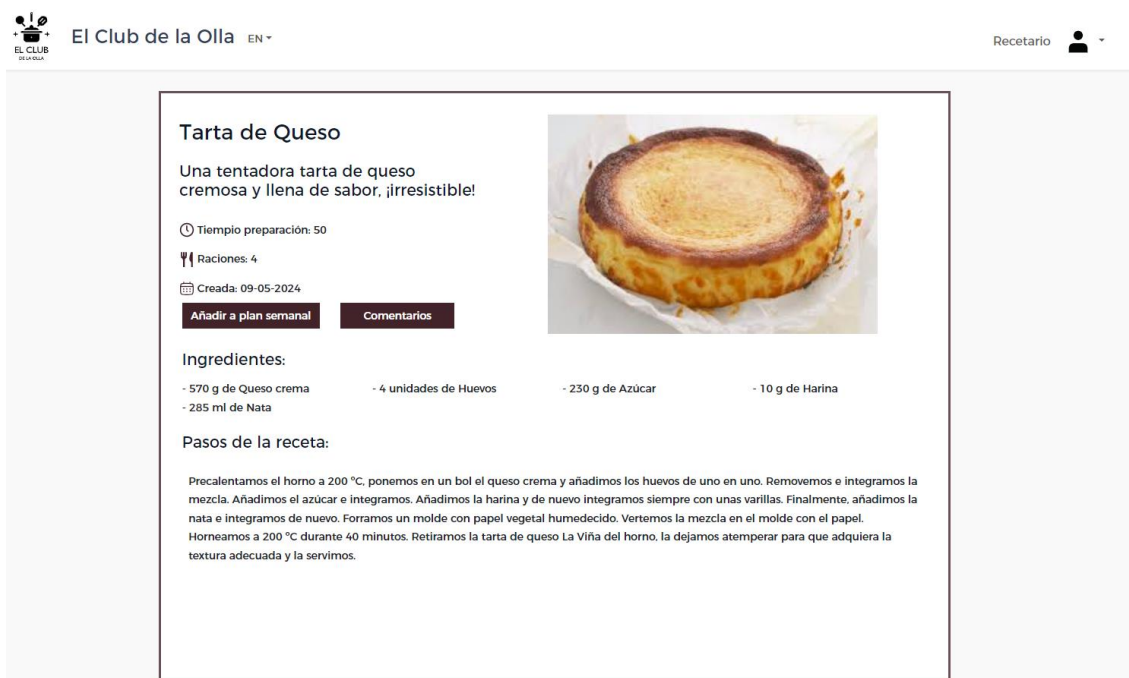
Les receptes podran afegir-se a favorits, per fer això, els usuaris sí que hauran d'estar loguejats i per desar-les han de fer clic en el cor que passarà de blanc a vermell perquè l'usuari identifiqui que ha sigut afegit, aquesta funció pot realitzar-se des de dos llocs, des del receptari o des de la pàgina principal.



Els usuaris que estiguin loguejats, podran eliminar les receptes de favorits que tinguin agregats, fent el pas al revés, clicant el cor vermell, per saber que han sigut eliminades, quedarà el cor en blanc, aquesta acció la poden realitzar des de la pàgina de receptes favorites, receptari o pàgina principal.




Tots els usuaris que estiguin o no loguejats, podran veure els detalls de la recepta, on podran veure els passos a realitzar, els ingredients, racions, etc.



Els usuaris loguejats, podran afegir receptes noves des del receptari o des de la pàgina d'administrador de receptes amb un botó.

Tindran un formulari on hauran d'especificar tota la informació per fer una recepta, un títol, una descripció curta, els passos a realitzar, les racions, temps de preparació, també els ingredients amb les quantitats i una imatge entre altres, si estan totes les dades requerides la recepta serà afegida al receptari.

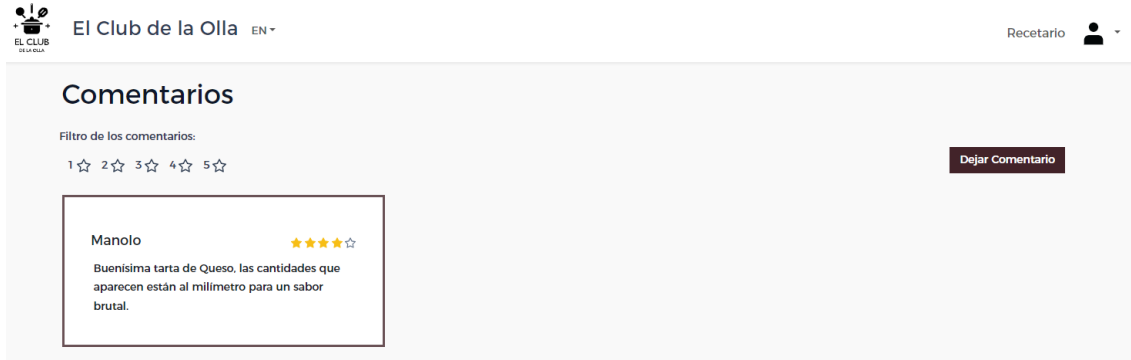
Añade una nueva receta

<p>Nombre de la receta</p> <input type="text"/>	<p>Raciones</p> <input type="text"/>
<p>Descripción corta (máximo 80 caracteres)</p> <input type="text"/>	<p>Tiempo de preparación</p> <input type="text"/>
<p>Ingredientes</p> <p>Selecciona los ingredientes</p> <input type="text"/>	<p>Selecciona la categoría</p> <p>Selecciona la categoría</p> <input type="text"/>
<p>Pasos de la receta</p> <p>↩ ↪ Paragraph <b>B</b> <i>I</i> 🔗 📅 ⋮ ⋮ ⋮ ⋮ ⋮ ⋮ ⋮ ⋮</p> <div></div>	<p>Imagen</p> <div><p>Drop files here or <a href="#">click here</a> to upload.</p></div>

Añadir receta

## Comentarios

Tant els usuaris loguejats amb qualsevol rol, podran veure els comentaris que té una recepta, podran accedir des del botó que te la pàgina de detalls.



El Club de la Olla EN

Recetario

### Comentarios

Filtro de los comentarios:

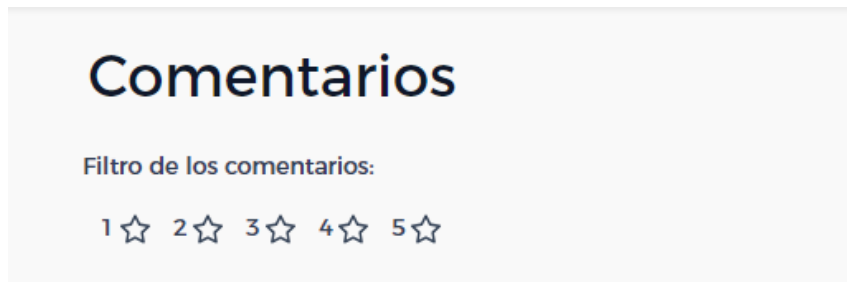
1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 ☆ 5 ☆

Dejar Comentario

Manolo ★★★★★

Buenísima tarta de Queso, las cantidades que aparecen están al milímetro para un sabor brutal.

També podran filtrar els comentaris per la valoració, fent ús de la quantitat d'estrelles que tingui el comentari a la pàgina de comentaris.




### Comentarios


Filtro de los comentarios:

1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 ☆ 5 ☆

Els usuaris loguejats que tinguin qualsevol rol, podran afegir nous comentaris a la recepta que estiguin mirant amb un botó, després hauran d'omplir un formulari senzill amb la valoració amb estrelles i el comentari en si. Es valida si els camps estan omplerts abans de pujar el comentari.



El Club de la Olla EN

Recetario 


Nuevo Comentario

Valoración

☆☆☆☆

Texto del Comentario

Guardar Comentario



**Tarta de Queso**

Una tentadora tarta de queso cremosa y llena de sabor, irresistible!

## Pla Setmanal

Els usuaris loguejats amb qualsevol rol, podran crear un pla setmanal per organitzar els menjars, per poder afegir-la podran fer-ho en diferents llocs, en la pàgina del receptari amb un botó o des de detalls, seguidament apareixerà un pop-up amb dues opcions obligatòries d'omplir per aportar la informació d'on es vol assignar la recepta.

### Tarta de Queso

Una tentadora tarta de queso cremosa y llena de sabor, ¡irresistible!

🕒 Tiempo preparación: 50

🍴 Raciones: 4

📅 Creada: 09-05-2024

Añadir a plan semanal

Comentarios

#### Ingredientes:

- 570 g de Queso crema  
- 285 ml de Nata

- 4 unidades de Huevos

- 230 g de Azúcar

- 10 g de Harina



### Tarta de Queso

Una tentadora tarta de queso cremosa y  
llena de sabor, ¡irresistible!

## Añadir receta al plan semanal

Día de la semana:

Seleccionar día ▾

Momento del día:

Seleccionar momento ▾

OK



Els usuaris amb qualsevol rol, podran administrar el seu pla setmanal, eliminant les receptes que no es vulguin amb una icona de paperera o veure els detalls de la recepta amb la icona de l'ull.

DE LA OLLA

[Panel de Control](#) > [Plan Semanal](#)

## Plan Semanal

**Lunes**

Almuerzo

Ninguna receta para el almuerzo

Cena

• Croquetas de Jamón  

**Martes**

Almuerzo

• Tarta de Queso  

Cena

Ninguna receta para la cena

**Miércoles**

Almuerzo

Ninguna receta para el almuerzo

Cena

Ninguna receta para la cena

## Llista de la compra

Els usuaris registrats disposen d'una opció que els hi permet saber i veure els ingredients i les seves quantitats de les receptes que tenen en el pla setmanal, els usuaris podran veure les dades de dues formes, en format setmana o format dia, per fer-ho podran triar la opció amb un desplegable petit en la pàgina de llista de la compra.

[🏠](#) > [Panel de Control](#) > [Lista de la Compra](#)

### Lista de la compra

Formato: Semana ▼

Semanal

- 570 g de Queso crema
- 285 ml de Nata
- Pan rallado

- 7 unidades de Huevos
- 200 g de Jamón Serrano
- 1 L de Leche

- 230 g de Azúcar
- Sal
- 110 g de Mantequilla

- 120 g de Harina
- 5 ml de Aceite de Oliva
- 1 unidades de Nuez moscada

Formato: Día ▼

Lunes

- 200 g de Jamón Serrano
- Sal
- 5 ml de Aceite de Oliva
- 3 unidades de Huevos
- 110 g de Harina
- Pan rallado
- 1 L de Leche
- 110 g de Mantequilla
- 1 unidades de Nuez moscada

Martes

- 570 g de Queso crema
- 4 unidades de Huevos
- 230 g de Azúcar
- 10 g de Harina
- 285 ml de Nata

Els usuaris amb rol administrador, podran veure i editar, a més de les seves receptes, les de tots els usuaris de la web, utilitzant una taula d'administrador amb opcions ràpides.

També podran editar i eliminar els ingredients que els usuaris afegeixin per a les seves receptes des d'una taula administradora.

Podran fer el mateix amb els comentaris de totes les receptes de tots els usuaris, podent filtrar per la valoració.

Panel de Control > Comentarios

Todos los comentarios

Filtro: 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 ☆ 5 ☆

#	Usuario	Receta	Comentario	Valoración	Acciones
1	Manolo	Tarta de Queso	No me gustó para nada esta receta de tarta de queso. La encontré demasiado pesada y poco sabrosa. No la volveré a hacer.	1	<a href="#">Editar</a> <a href="#">Eliminar</a>
2	Paula	Tarta de Queso	La tarta de queso estuvo bien, pero no fue nada del otro mundo. La textura era un poco densa para mi gusto.	2	<a href="#">Editar</a> <a href="#">Eliminar</a>
3	Marc	Tarta de Queso	La tarta de queso estuvo decente. Tenía un buen sabor, pero encontré que le faltaba algo de dulzura.	3	<a href="#">Editar</a> <a href="#">Eliminar</a>
4	Nerea	Tarta de Queso	Me gustó esta receta de tarta de queso. La textura era suave y cremosa, y el sabor era agradable.	4	<a href="#">Editar</a> <a href="#">Eliminar</a>
5	Rodrigo	Tarta de Queso	¡Increíble! Esta receta de tarta de queso es perfecta en todos los sentidos. La textura es suave y cremosa, el sabor es delicioso.	5	<a href="#">Editar</a> <a href="#">Eliminar</a>

Els administradors podran gestionar els usuaris i els seus rols també amb una taula.

Panel de Control > Users

Users

[Add New](#)

Search...

Filter by ID Filter by Title

ID:	NAME:	EMAIL:	CREATED AT:	Actions
6	Rodrigo	Rodr1999@demo.com	2024-05-10	<a href="#">Edit</a> <a href="#">Delete</a>
1	admin	admin@demo.com	2024-05-10	<a href="#">Edit</a> <a href="#">Delete</a>
2	Manolo	Manolo1990@demo.com	2024-05-10	<a href="#">Edit</a> <a href="#">Delete</a>
3	Paula	Paula2000@demo.com	2024-05-10	<a href="#">Edit</a> <a href="#">Delete</a>
4	Marc	Marc2006@demo.com	2024-05-10	<a href="#">Edit</a> <a href="#">Delete</a>
5	Nerea	Nerea2003@demo.com	2024-05-10	<a href="#">Edit</a> <a href="#">Delete</a>

## 7. Probes Unitaries

### **Prova de nou Ingredient Correcte (test\_new\_ingredient\_ok):**

Aquesta prova verifica si l'API pot agregar correctament un nou ingredient. S'envien dades d'un ingredient vàlid, com el seu nom, a través d'una sol·licitud POST. Si l'operació és reeixida (codi d'estat 200) i l'ingredient es troba en la base de dades, la prova passa.

### **Prova de nou Ingredient Incorrecte (test\_new\_ingredient\_ko):**

Aquí s'avalua com l'API maneja els casos on s'intenta agregar un ingredient amb dades incorrectes o que manca. En enviar un ingredient amb un camp obligatori (nom) establert com a nul, la sol·licitud hauria de fallar (codi d'estat 422) i retornar un missatge d'error indicant el camp requerit.

### **Prova de nou Comentari Correcte (test\_new\_comment\_ok):**

Aquesta prova confirma si l'API pot acceptar i emmagatzemar correctament un nou comentari associat a una recepta. S'envien dades vàlides d'un comentari, com el seu contingut i puntuació, i s'espera que la sol·licitud sigui reeixida i que el comentari sigui present en la base de dades.

### **Prova de nou Comentari Incorrecte (test\_new\_comment\_ko):**

Similar a la prova anterior, però en aquest cas s'avalua el maneig d'errors quan s'intenta agregar un comentari amb dades incorrectes o que manca. Si falta un camp obligatori, com el contingut del comentari, la sol·licitud hauria de fallar i proporcionar un missatge d'error clar.

### **Prova de Nova Recepta Correcta (test\_new\_recipe\_ok):**

Aquí es verifica si l'API pot agregar una nova recepta de manera adequada. S'envien dades vàlides d'una recepta juntament amb una imatge fictícia, i s'espera que l'operació sigui reeixida i que la recepta estigui correctament emmagatzemada en la base de dades.

### **Prova de Nova Recepta Incorrecta (test\_new\_recipe\_ko):**

Aquesta prova avalua com l'API maneja els escenaris on s'intenta agregar una recepta amb dades incorrectes o que manca. Si alguns camps requerits, com la descripció curta, no es proporciona, la sol·licitud hauria de fallar i retornar un missatge d'error indicant els camps obligatoris.

## 8. Conclusions

En conclusió, hem aconseguit el resultat final esperat, creiem que la web ha quedat bastant similar a la idea principal que teníem, un blog de receptes en el qual els usuaris poden descobrir noves receptes o bé compartir les seves pròpies amb la resta d'usuaris.

Les eines utilitzades, sobretot Laravel i Vue, a l'inici han sigut una mica difícils de comprendre el funcionament i la manera de treballar, però una vegada enteses, creiem que ha sigut més fàcil acabar de portar a fi el projecte, ja que aportant bastants facilitats.

En general, estem satisfets amb el resultat, ens sentim orgullosos d'haver acabat el projecte i haver obtingut el nostre objectiu.

## 9. Referències

- [1] Prime Vue. <https://primevue.org/theming/>
- [2] Laravel Docs. <https://laravel.com/docs/10.x>
- [3] Bootstrap. <https://getbootstrap.com/>
- [4] Deliciousmartha. <https://deliciousmartha.com/>
- [5] StackOverflow. <https://try.stackoverflow.co/>
- [6] Chat GPT. <https://chatgpt.com/>