

PROJECTE FINAL DAW 2

# DeliShare

On la passió per la cuina es troba amb la tecnologia  
per crear la comunitat gastronòmica del futur.

Començar presentació



Simran Kaur  
Ishaa Amin Sultana





DeliShare

Descobreix noves receptes

Comparteix i explora receptes delicioses amb la comunitat

Més populars   Més recents   Per a tu

### Més populars



Lassi

El lassi és una beguda...



Tiramisu

Delicioso postre italiano..





Search



# INTRODUCCIÓ

## Delishare és la teva comunitat gastronòmica digital.

Descobreix, crea i organitza receptes amb el suport de la intel·ligència artificial.

Els xefs professionals poden fer vídeos en directe per ensenyar-te els seus secrets pas a pas.

Reb recomanacions personalitzades segons els teus gustos culinaris.

**Inspira't, cuina i comparteix la teva passió!**

Learn More

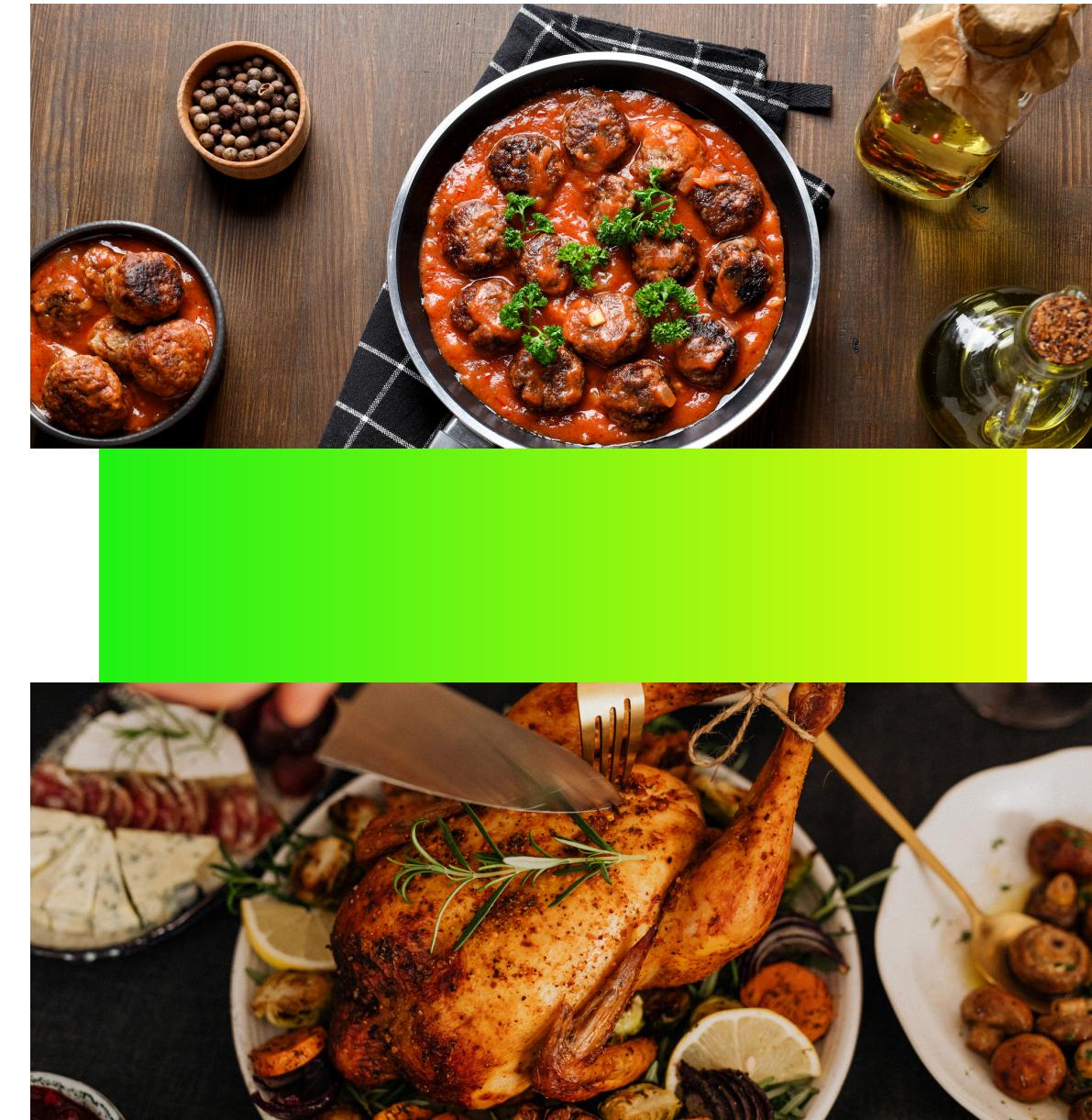


2025



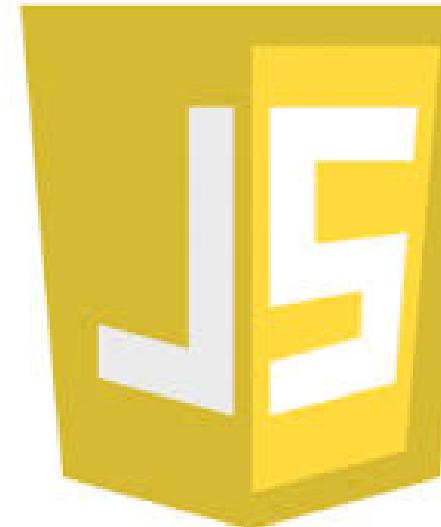
# ABSTRACT

Delishare és molt més que una web de receptes: és una comunitat gastronòmica digital. A través d'una interfície interactiva i intuïtiva, els usuaris poden explorar milers de receptes, crear-ne de pròpies i organitzar-les segons les seves preferències. Gràcies a la intel·ligència artificial, afegir una nova recepta és ràpid i senzill. La plataforma diferencia entre usuaris normals i xefs professionals, que poden fer vídeos en directe. Els perfils mostren receptes, carpetes i lives. A més, les recomanacions es personalitzen segons els gustos culinaris dels usuaris. Delishare fomenta la creativitat i la col·laboració dins d'un entorn social i modern.

[Learn More](#)

# TECNOLOGIES UTILITZADES

## FRONTEND





## Descobreix noves receptes

Comparteix i explora receptes delicioses amb la comunitat

Més populars

Més recents

Per a tu

## Més populars



Lassi

El lassi és una beguda...



Tiramisu

Delicioso postre italiano..



## Notificaciones

Consulta tus avisos y novedades

1

Buscar notificaciones...

Todas

No leídas



iris ha dado like a tu receta "Tacos de Nopal con Frijoles"

Hoy a las 12:09



Luisa ha dado like a tu receta "Tacos de Nopal con Frijoles"

Hoy a las 12:09



simran simran ha comentado tu receta "Tacos de Nopal con Frijoles": "wow me encantan!"

Hoy a las 12:10

## Notificaciones

Consulta tus avisos y novedades

1

Buscar notificaciones...

Todas

No leídas



simran simran ha comentado tu receta "Tacos de Nopal con Frijoles": "wow me encantan!"

Hoy a las 12:10

✓ Leída

# Cercar Receptes

Explora, filtra i descobreix receptes delicioses

 Cerca receptes per títol...



Tiramisu

Delicioso  
postre italiano..



Spaghetti  
Carbonara

A classic Italian  
pasta dish wit...



Lassi



Pastel de Nata



## Filtres de receptes

Filtrar per cuina

Filtrar per temps

Filtrar per ingredients

ou

ou

ous

tabbouleh

Seleccionats:

advocat madur x

ou x

ous x

Filtrar per dificultat

Filtres seleccionats:

advocat madur

ou

ous

Aplicar filters

Netejar filters

# Cercar Receptes

Explora, filtra i descobreix receptes delicioses

 Cerca receptes per títol...



Torrada  
d'Alvocat amb  
Ous

Una recepta  
senzilla i...



# Crear Nova Recepta

Comparteix la teva passió per la cuina

Categoría:

Entrants

Cuina:

Espanya

Títol:

Truita de papates amb ceba

Racions:

1

Explicació de la recepta (què vols cuinar?):

Truita de patates

Omplir automàticament

Descripció:

Descripció:

Una recepta clàssica espanyola feta amb patates, cebes i ous. És un plat senzill i deliciós per a un esmorzar o dinar ràpid.

Passos:

Pas 1:

Pela les patates i talla-les en trossos petits. Fes el mateix amb la ceba.

Pas 2:

Escalda les patates i la ceba en una paella amb oli d'oliva fins que estiguin tous.

Pas 3:

Bateja els ous en un bol i afegiu-los a la paella amb les patates i la ceba.

Pas 4:

Barreja tot fins que els ous estiguin cuits i la truita estigui daurada.

Pas 5:

Retira la truita del foc i deixa-la reposar uns minuts abans de servir.

+ Afegir pas

Temps de Preparació (minuts):

15

Temps de Coccio (minuts):

20

Pujar Imatge:

Arrossegaa i deixa anar una imatge o fes clic per seleccionar-la.



Pujar Vídeo:

Arrossegaa i deixa anar un vídeo o fes clic per seleccionar-lo.



Crear Recepta



## Live Chat

Comparte y aprende en tiempo real



Esperando a que el chef inicie el live...

Usuarios esperando: 3 (Gur, Paula, lucia)

Chef: las



team

## Live Chat

Comparte y aprende en tiempo real

Usuarios en el live: 4 • Gur, Paula, lucia, las



Salir del Live

Escribe tu mensaje...

Enviar

15:45

hoy que usar pepino?

Paula

marfartnml

15:44





# Get in Touch

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Sed at ipsum  
vitae lacus lobortis lacinia. Donec tristique arcu massa, at

**Phone Number**

+123-456-7890

**Email**

hello@reallygreatsite.com

**Website**

www.reallygreatsite.com

**Social Media**

@reallygreatsite





# Thank You

FOR YOUR ATTENTION

Start Presentation

