

UNIVERSIDAD DON BOSCO
ESCUELA DE COMPUTACION
DISEÑO Y PROGRAMACION DE SOFTWARE MULTIPLATAFORMA



TITULO:

Discusión de la Guía #04

DOCENTE:

Ing. Emerson Francisco Cartagena Candelario

PRESENTADO POR:

Alvarenga Romero, Josías Isaac #AR200778,

Antiguo Cuscatlán, 6 de septiembre de 2023

<https://github.com/isaac-rom/GuiaLabDPS/tree/master/guia04/Discusion/TipicFood>

DESARROLLO

Realizar una app de comidas típicas salvadoreñas donde se muestre, una fotografía de la comida típica, el nombre de la comida y la cantidad calórica de cada platillo típico, para realizar la aplicación deberá utilizar los elementos card que se encuentra en react-native-elements.

1. Creacion de archivo data.json (donde esta la informacion de las comidas tipicas).

```
[
  {
    "name": "Pupusas, Ca: 221 cal",
    "description": "Las pupusas son tortillas hechas de masa de maíz o de arroz rellenas con queso, chich",
    "image": "https://www.inmsol.com/wp-content/uploads/2016/05/o.jpg"
  },
  {
    "name": "Empanadas, Ca: 260 cal",
    "description": "Las empanadas en El Salvador tienen sus raíces en la época colonial, cuando los anti",
    "image": "https://cocinamerica.com/wp-content/uploads/2019/01/imagen-principal-de-empanadas-de-plata"
  },
  {
    "name": "Canoas de plátano, Ca: 116 kcal",
    "description": "Las canoas de plátano son una de las recetas que se pueden elaborar fácilmente, sin",
    "image": "https://lh4.googleusercontent.com/-dTemhFQceo/U_KBUspnscI/AAAAAAAAAF60/9000351Mw98/s450/ca"
  },
  {
    "name": "Torrejas salvadoreñas Ca: 553 cal",
    "description": "Las torrejas salvadoreñas son un platillo típico que no puede faltar en Semana Santa",
    "image": "https://lh3.googleusercontent.com/-4HCEGPvYL4U/VR4J7qmqC1I/AAAAAAAAIHI/8afZX01MFRY/s450/to"
  },
  {
    "name": "Pastelitos salvadoreños , Ca: 263 cal",
    "description": "Los pastelitos salvadoreños o pasteles salvadoreños son uno de los platillos típicos",
    "image": "https://lh3.googleusercontent.com/--R0bSwiErkY/U_wDkfhNQdI/AAAAAAGA4/vQ50CbUbTJI/s480/pa"
  }
]
```

2. Importando Librería react-native-elements

```
import { StatusBar } from 'expo-status-bar';
import { StyleSheet, View } from 'react-native';
import data from './data.json';
import { Text, Card } from '@rneui/themed';
```

3. Componente CardItem.

```
const CardItems = ({item}) => {  
  return (  
    <Card>  
      <Card.Title>{item.name}</Card.Title>  
      <Card.Divider />  
      <Card.Image  
        style={{ padding: 0 }}  
        source={{uri:item.image}}  
      />  
      <Text style={{ marginBottom: 10 }}>  
        {item.description}  
      </Text>  
    </Card>  
  )  
}
```

4. Mostrando Comidas Típicas.

```
export default function App() {  
  return (  
    <View style={styles.container}>  
      {  
        data.map((item, index) => {  
          return (  
            <CardItems  
              key={index}  
              item = {item}  
            />  
          )  
        })  
      }  
      <StatusBar style="auto" />  
    </View>  
  );  
}  
  
const styles = StyleSheet.create({  
  container: {  
    flex: 1,  
    backgroundColor: '#fff',  
    alignItems: 'center',  
    justifyContent: 'center',  
  },  
});
```

5. Resultado

Pupusas, Ca: 221 cal



Las pupusas son tortillas hechas de masa de maíz o de arroz rellenas con queso, chicharrón (extracción de la carne de cerdo), frijoles y a las que llamamos "revueitas" (chicharrón con frijoles y queso), camarón y pescado, entre otras opciones.

Empanadas, Ca: 260 cal



Las empanadas en El Salvador tienen sus raíces en la época colonial, cuando los antiguos habitantes de la región utilizaban tortillas para envolver alimentos y preservarlos en sus viajes. Con el tiempo, esta práctica evolucionó y las empanadas se convirtieron en un alimento común en las mesas salvadoreñas.

Canoas de plátano, Ca: 116 kcal



Las canoas de plátano son una de las recetas que se pueden elaborar fácilmente, sin mucho esfuerzo y sin gastar mucho. En El Salvador es considerada como un platillo típico que se puede degustar por las tardes y acompañado de alguna bebida típica.

Torreas salvadoreñas Ca: 553 cal



Las torreas salvadoreñas son un platillo típico que no puede faltar en Semana Santa, aunque pueden ser preparadas en cualquier época del año que lo desee para degustar su excelente sabor.

Pastelitos salvadoreños , Ca: 263 cal



Los pastelitos salvadoreños o pasteles salvadoreños son uno de los platillos típicos más consumidos en nuestro país.