Guía de Trabajos Prácticos III

- 1. Cree una pantalla que permita cargar una orden de pedido en un restaurante. La orden estará compuesta por el plato de entrada, la comida, el postre y la bebida. Utilice listas para cada uno de estos alternativas. En la pantalla final, utilizando el control Alerta, muestre el pedido.
- 2. Modifique el ejercicio anterior para que se pueda tomar todo el pedido de la mesa de una sola vez. Suponiendo que todos seleccionan algo distinto en cada plato.
- 3. Cree una lista que permita mostrar una foto del plato cuando se lo selecciona. Muestre la foto del plato junto con su precio en una ventana de alerta y en la barra de título, utilizando el control ticker, describa el mismo.
- 4. Cree una programa que permita gestionar una lista de tareas. En la pantalla principal de deberá mostrar la listas de tareas pendientes. Con el comando "Agregar Tarea" se solicitará que se ingrese: nombre de la tarea, ubicación, fecha, prioridad: Alta/normal/baja, y los modificadores: recordar con alarma, enviar correo automático, eliminar después de vencida.