

# **SCGC Práctica 6**

Sistemas Cooperativos y Gestión de Contenidos: Desarrollo de la 6<sup>a</sup> práctica



**Juan Manuel Segura Duarte**

# **Índice**

<b>1. Introducción</b>	<b>1</b>
<b>2. Instalación de Joomla</b>	<b>2</b>
<b>3. Selección e instalación de plantilla</b>	<b>5</b>
3.1. Selección de plantilla . . . . .	5
3.2. Instalación de la plantilla . . . . .	5
<b>4. Configuración de la plantilla</b>	<b>7</b>
<b>5. Vídeo</b>	<b>13</b>
<b>6. Anexo</b>	<b>13</b>

# 1 Introducción

En esta práctica, se ha optado por utilizar Joomla como sistema de gestión de contenidos (CMS) en vez de Drupal, la otra alternativa. La elección de Joomla se basa en su popularidad y en la amplia comunidad que lo respalda, lo que facilita el acceso a recursos y soporte técnico. Según estadísticas recientes, Joomla tiene una cuota de mercado del 2.1%<sup>1,2</sup> frente al 1.2% de Drupal<sup>3,4</sup>, lo que demuestra su relevancia en el ámbito de los CMS. Además, Joomla es conocido por su flexibilidad y escalabilidad, lo que lo convierte en una opción ideal para desarrollar una página web para un negocio local como una carnicería.

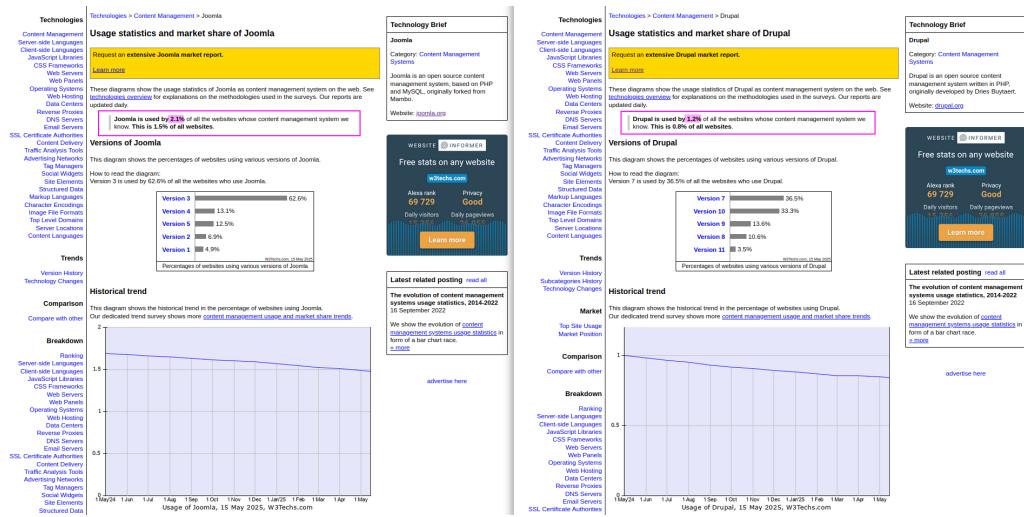


Figura 1: Comparativa de cuota de mercado entre Joomla y Drupal según W3Techs

Joomla permite la creación de sitios web dinámicos y atractivos, con una amplia variedad de plantillas y extensiones disponibles totalmente gratuitas. Su interfaz intuitiva facilita la gestión de contenido, lo que es fundamental para mantener actualizada la información del negocio. En resumen, Joomla se presenta como una opción sólida y confiable para el desarrollo de la página web de una carnicería, ofreciendo las herramientas necesarias para crear una presencia en línea efectiva y profesional.

<sup>1</sup>W3Techs Joomla

<sup>2</sup>BuiltWith Joomla

<sup>3</sup>W3Techs Drupal

<sup>4</sup>BuiltWith Drupal

## 2 Instalación de Joomla

Para esta práctica, al igual que con WordPress, se ha optado por instalar localmente Joomla utilizando Docker Compose, el archivo docker-compose.yml tiene los siguientes contenidos:

```
1 version: '3.1'

2
3 services:
4   db:
5     image: mariadb:11.7.2-noble
6     restart: no
7     volumes:
8       - ./db_data:/var/lib/mysql
9     environment:
10      - MARIADB_ROOT_PASSWORD=<MARIADB_ROOT_PASSWORD>
11      - MARIADB_DATABASE=joomla_db
12      - MARIADB_USER=joomlaAdmin
13      - MARIADB_PASSWORD=<MARIADB_USER_PASSWORD>
14     ports:
15       - 3306:3306

16
17 joomla:
18   image: joomla:5.3.0-php8.3-apache
19   restart: no
20   volumes:
21     - ./joomla_data:/var/www/html
22   ports:
23     - 80:80
24   environment:
25     - JOOMLA_DB_HOST=db:3306
26     - JOOMLA_DB_USER=joomlaAdmin
27     - JOOMLA_DB_PASSWORD=<MARIADB_USER_PASSWORD>
28     - JOOMLA_DB_NAME=joomla_db
29   depends_on:
30     - db

31
32 phpmyadmin:
33   image: phpmyadmin:5.2.2-apache
34   restart: no
35   ports:
36     - 8080:80
37   environment:
38     - PMA_HOST=db:3306
39     - MYSQL_ROOT_PASSWORD=<MARIADB_ROOT_PASSWORD>
40     - MYSQL_USER=joomlaAdmin
41     - MYSQL_PASSWORD=<MARIADB_USER_PASSWORD>
42   depends_on:
43     - db
```

Joomla! Joomla Installer Joomla 5.3.0

**Select Installation Language**

Select Language  
English (en-US) | English (United States)

**Setup Site Name**

Enter the name of your Joomla site. \*

sogc-camceria-segura

Setup Login Data >

Figura 2: Elección de lenguaje y nombre del sitio

Joomla! Joomla Installer Joomla 5.3.0

**Login Data**

Enter the real name of your Super User. \*  
Mister Admin

Set the username for your Super User account. \*  
joomlaAdmin

Set the password for your Super User account. \*  
\*\*\*\*\*

Password accepted  
Enter at least 12 characters.

Enter the email address of the website Super User.  
sesg380@correo.ugr.es

Setup Database Connection >

Figura 3: Datos para login del administrador

Joomla! Joomla Installer Joomla 5.3.0

**Database Configuration**

Select the database type. \*  
MySQLi

Enter the host name, usually "localhost" or a name provided by your host. \*  
db:3306

Enter the database username you created or a username provided by your host. \*  
joomlaAdmin

Enter the database password you created or a password provided by your host.  
\*\*\*\*\*

Enter the database name. \*  
joomla\_db

Enter a table prefix or use the randomly generated one. \*  
p2n3\_

If you are using an existing database with tables with the same prefix, Joomla will rename those existing tables by adding the prefix "tbl\_."

Connection Encryption \*  
Default (server controlled)

Install Joomla >

Figura 4: Configuración de la base de datos

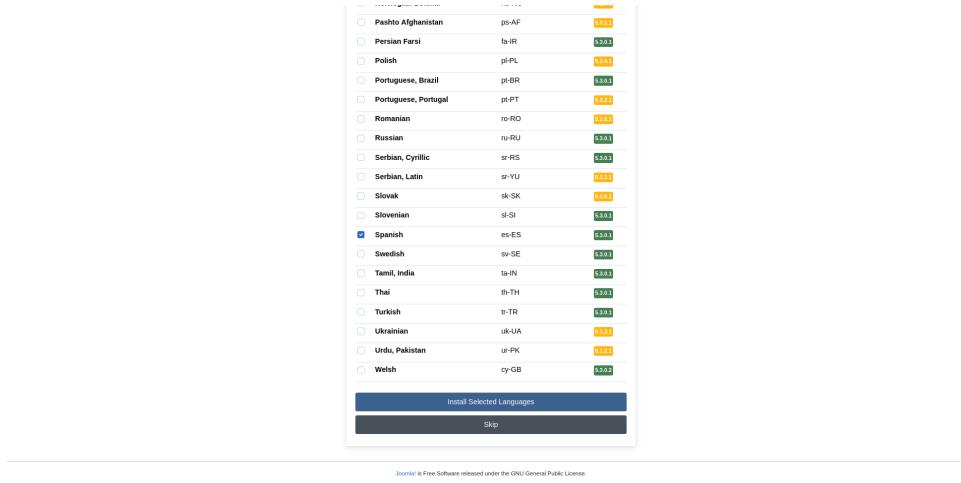


Figura 5: Selección de lenguajes alternativos (inglés para administración y español para el usuario)

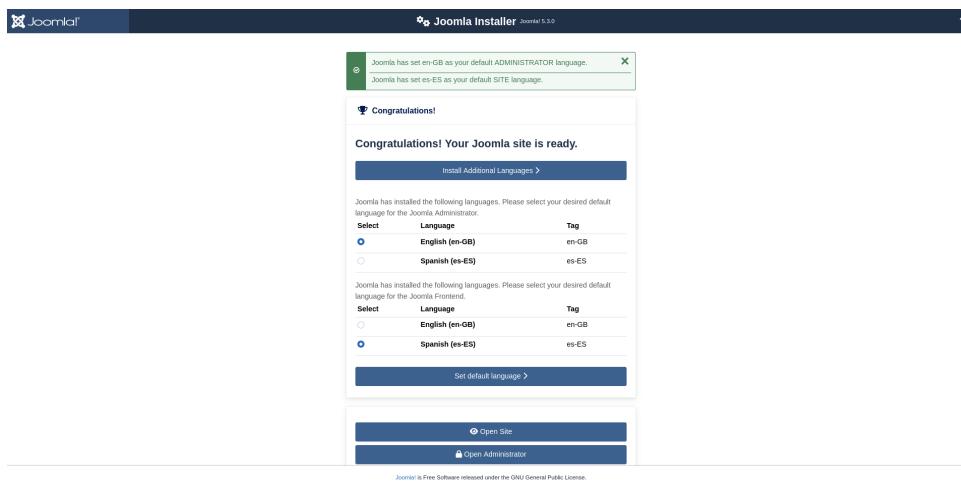


Figura 6: Finalización de la instalación

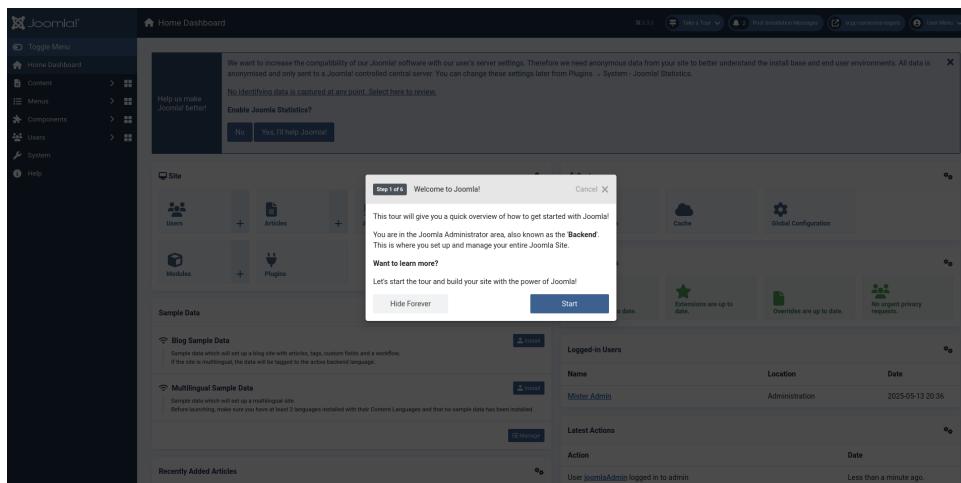


Figura 7: Tour inicial de Joomla tras la instalación

### 3 Selección e instalación de plantilla

#### 3.1 Selección de plantilla

Un breve análisis de las webs con plantillas para Joomla ha desvelado que gran cantidad de estas son de pago (Joomlart, Template Monster, Gavick, YooTheme) y aquellas que no lo son ofrecen una cantidad ínfima de plantillas gratuitas ([9 plantillas en RocketTheme \(Filter by > Free\)](#) que están consideradas Legacy, [2 plantillas en ThemExpert](#)). Por lo tanto, se ha optado por buscar plantillas gratuitas para Joomla en otras páginas.

Tras una búsqueda de páginas que provean plantillas para Joomla gratuitas y actualizadas, la página [Joomlead](#) ha sido la que más ha llamado la atención debido a su gran cantidad de plantillas gratuitas para Joomla que además de estar actualizadas, ofrecen un aspecto moderno y atractivo. Debido a la gran cantidad de plantillas que hay, en un primer análisis sobre el curso a tomar, se ha decidido optar por una plantilla con una estructura semejante a aquella de la usada para la página en WordPress y modificarla para corregir las variaciones que pueda tener.

En concreto se ha optado por la plantilla [Bruno](#), plantilla para Joomla 4.x y 5.x, que hace uso del framework Gantry y que se actualizó por última vez (a la fecha de redacción de este documento) el 6 de mayo de 2025. Esta plantilla es completamente gratuita y se puede descargar desde la página de Joomlead.

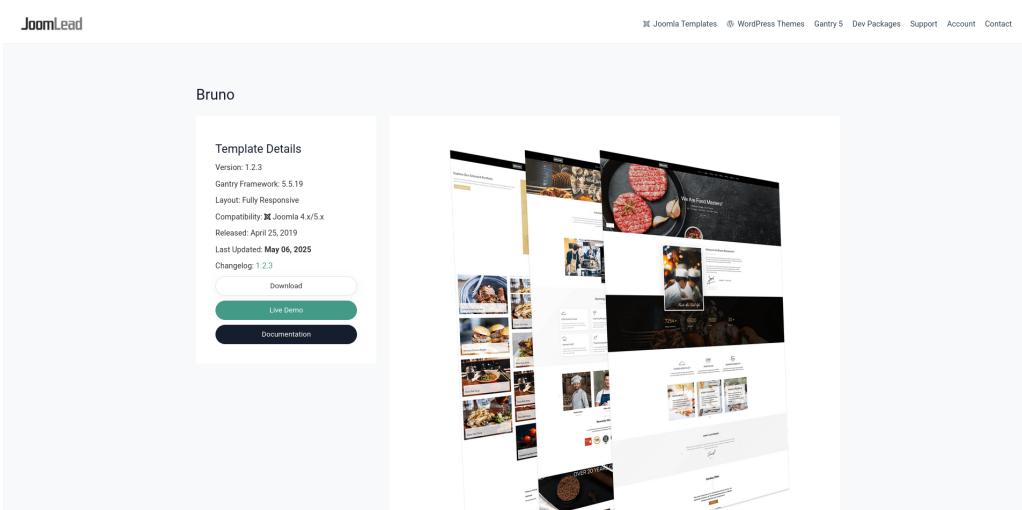


Figura 8: Plantilla Bruno en Joomlead

#### 3.2 Instalación de la plantilla

Como se ha mencionado anteriormente, la plantilla seleccionada hace uso del framework Gantry, por lo que es necesario instalarlo antes de poder usar la plantilla. Para ello, se ha seguido la [guía de instalación propia a la plantilla seleccionada](#), donde se explica cómo instalar Gantry y hacer uso de la plantilla en sí. Una forma fácil de obtener el framework es haciendo uso del instalador de plugins que Joomla

proporciona, permite instalar plugins locales y, al igual que WordPress, ofrece un instalador de plugins online.

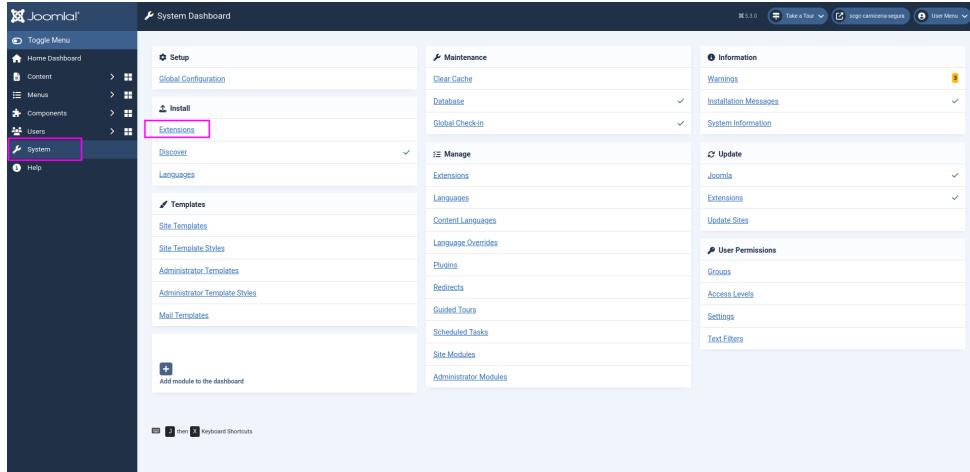


Figura 9: Acceso al instalador de extensiones

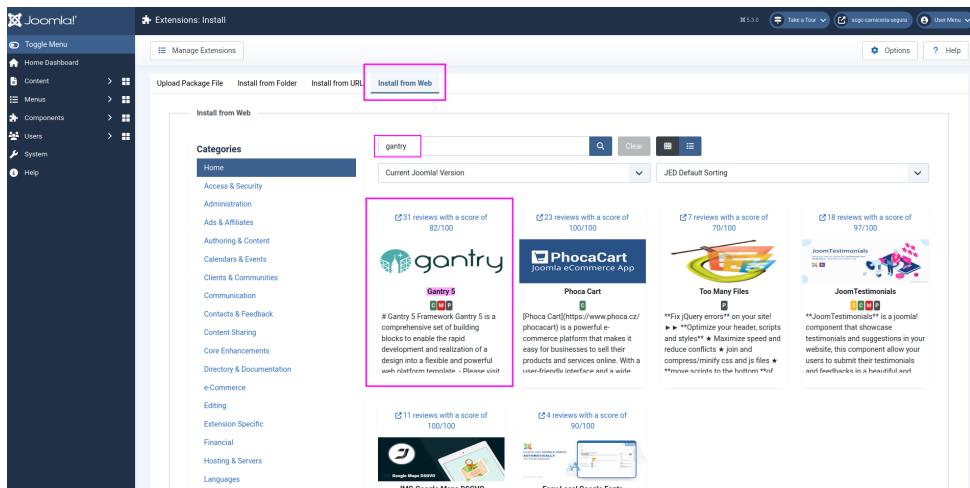


Figura 10: Búsqueda y selección de Gantry 5

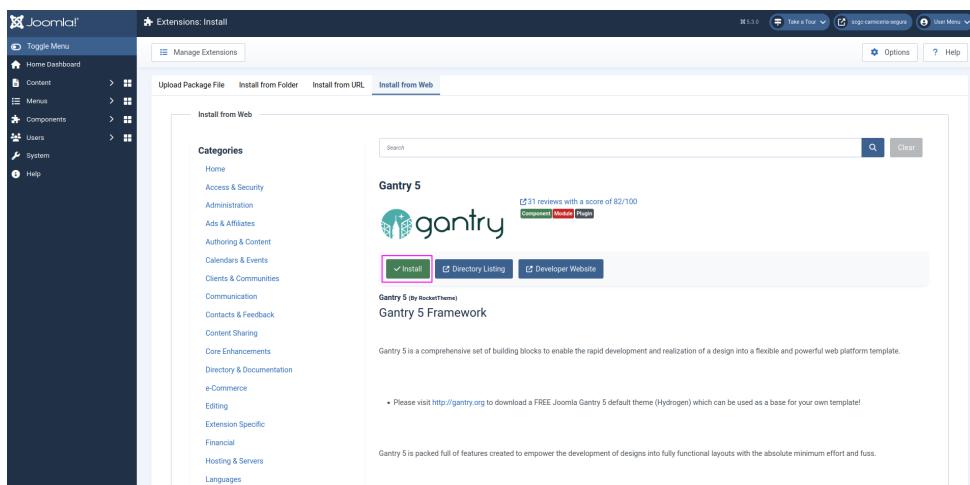


Figura 11: Instalación de Gantry 5

## 4 Configuración de la plantilla

Una vez instalada la plantilla, se ha procedido a configurarla para que se asemeje lo máximo posible a la plantilla de WordPress. Para ello, se ha seguido la [guía de configuración de la plantilla Bruno](#) y tras una fase inicial de familiarización con el editor, se ha procedido a la edición de la plantilla. En las siguientes imágenes se puede ver el proceso de edición de la misma.

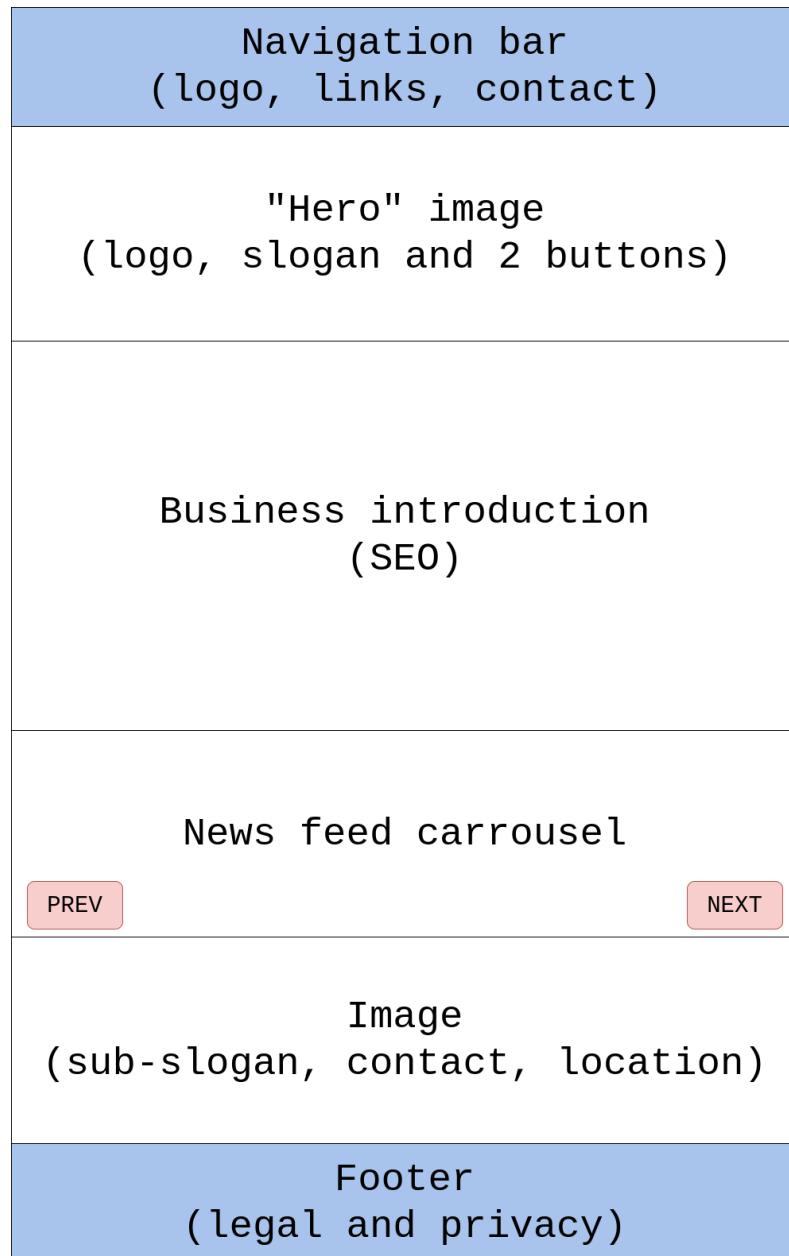


Figura 12: Landing page template (imagen para cuadrar el resto de imágenes de la sección)

CARNICERÍA SEGURA

INICIO PRODUCTOS LA TIENDA ACERCA DE CONTACTO

## SABORES AUTÉNTICOS, HECHOS CON PASIÓN

Carnes frescas, sabores de siempre.

CATÁLOGO DE PRODUCTOS VALORACIONES DE LOS CLIENTES

**Bienvenidos a nuestra Carnicería Artesana**

En nuestra **carnicería artesana**, nos dedicamos a ofrecerte productos cárnicos de máxima calidad, trabajados con esmero y respeto por la tradición. Cada pieza que ofrecemos ha sido cuidadosamente seleccionada para garantizar frescura, sabor y autenticidad en tu mesa.

Nuestro compromiso es claro: **carne fresca, trato cercano y elaboración artesanal**. Nos abastecemos de ganaderías locales de confianza, lo que nos permite controlar la trazabilidad de cada producto y asegurar la mejor calidad desde el origen hasta tu cocina.

En nuestros mostradores encontrarás una gran variedad de productos: **ternera, cerdo, cordero, pollo**, así como una cuidada selección de **embutidos caseros** elaborados según recetas tradicionales. También ofrecemos **productos preparados**, como hamburguesas caseras, pinchos, albóndigas o adobos especiales, listos para cocinar sin renunciar al sabor de lo auténtico.

💡 **Especialidades que nos diferencian:**

- Embutidos artesanos como chorizo, salchichón y morcilla
- Lomo ibérico curado lentamente
- Hamburguesas gourmet con ingredientes naturales
- Asados y elaboraciones especiales por encargo
- Cortes personalizados según tu receta o preferencia

En nuestra carnicería no solo compras carne. También puedes pedir consejo, descubrir nuevas ideas para cocinar y confiar en un equipo que **prioriza la calidad y el trato humano**. Nos encanta escuchar a nuestros clientes y adaptarnos a sus necesidades.

A lo largo del año, lanzamos promociones, lotes especiales y ofertas familiares. Ya sea para el día a día o para una ocasión especial, aquí encontrarás lo que necesitas, con la garantía de un producto bien hecho y una atención cercana.

Además de nuestra carnicería, ¡visita más negocios en Otura y apoya el comercio local!

🔗 Comercios locales en Otura

Gracias por confiar en el comercio local y en el sabor de siempre. ¡Estamos aquí para ti!

### Últimas noticias

**Oferta Limitada: ¡Ternera Gallega a Precio Especial!**

⌚ Sábado, May 17, 2025 🏠 Mister Admin

Esta semana, disfruta de nuestra ternera gallega...

[LEER MÁS](#)

**Nuevo Producto: Queso de Cabra con Trufa Negra**

⌚ Lunes, May 19, 2025 🏠 Mister Admin

Presentamos nuestro exclusivo queso de cabra...

[LEER MÁS](#)

**Consejo del Carnicero: ¿Cómo Preparar el Chuleton Perfecto?**

⌚ Lunes, May 19, 2025 🏠 Mister Admin

Aprende a cocinar un chuleton como un...

[LEER MÁS](#)

PREV NEXT

Productos caseros frescos y de gran calidad

VISITA NUESTRA TIENDA

[CONTACTO](#) [CÓMO LLEGAR](#)

Figura 13: Landing page



## Horario Especial: Feria Gastronómica del Pueblo

Written by Mister Admin on 19 May 2025. Posted in Noticias.

*Durante la feria (20-25 abril), ampliamos horario y tendremos degustaciones gratuitas.*



## Producto Estrella: Morcilla de Cebolla de la Abuela

Written by Mister Admin on 19 May 2025. Posted in Noticias.

*Nuestra morcilla de cebolla, con receta familiar desde 1983, ha sido votada como la favorita por los clientes.*

*¿Qué la hace especial?*



## Consejo del Carnicero: ¿Cómo Preparar el Chuleton Perfecto?

Written by Mister Admin on 19 May 2025. Posted in Noticias.

*Aprende a cocinar un chuleton como un profesional con estos tips de nuestros expertos.*

*Trucos:*



## Nuevo Producto: Queso de Cabra con Trufa Negra

Written by Mister Admin on 19 May 2025. Posted in Noticias.

*Presentamos nuestro exclusivo queso de cabra artesanal con virutas de trufa negra. ¡Una delicia para paladares exigentes!*



## Oferta Limitada: ¡Ternera Gallega a Precio Especial!

Written by Mister Admin on 17 May 2025. Posted in Noticias.

*Esta semana, disfruta de nuestra ternera gallega madurada con un 20% de descuento. ¡Solo hasta el domingo!*

Figura 14: Página con todas las noticias

Written by Mister Admin on 17 May 2025. Posted in Noticias.

### Oferta Limitada: ¡Ternera Gallega a Precio Especial!



Chuleton de aguja de ternera

Esta semana, disfruta de nuestra ternera gallega madurada con un 20% de descuento. ¡Solo hasta el domingo!

¿Eres fan de la carne jugosa y llena de sabor? No te pierdas nuestra oferta relámpago en cortes selectos de ternera gallega:

- Chuleton de buey (24 meses de maduración).
- Solomillo premium (ideal para asados).
- Costillas adobadas (listas para la parrilla).

Disponible solo en tienda física hasta agotar existencias. ¡Pide el tuyo antes de que se acabe!

Visitas: 6

◀ Anterior

### Figura 15: Noticia

## Política de Privacidad

### 1. Quiénes somos

Carnicería Segura C.B., con NIF 222222 y domicilio en Av. Suspiro del Moro, 23, es una carnicería y charcutería artesanal ubicada en Otura, Granada. Nos dedicamos a la venta de productos cárnicos y embutidos de alta calidad, respetando la tradición y los sabores locales.

### 2. Comentarios

Si los visitantes dejan comentarios en nuestro sitio (por ejemplo, en un blog), recopilamos los datos del formulario de comentarios, la dirección IP del usuario y el *user agent* del navegador para ayudar a detectar spam. Los comentarios pueden ser moderados antes de publicarse.

### 3. Archivos multimedia

Si subes imágenes a nuestra web (por ejemplo, en reseñas), evita incluir datos de ubicación (EXIF GPS) en ellas. Otros visitantes podrían descargar estas imágenes y extraer información de geolocalización.

### 4. Cookies

Utilizamos cookies para:

- **Cookies técnicas:** Mantener tu sesión activa si inicias sesión en nuestra web (por ejemplo, en una zona de clientes).
  - **Cookies de preferencias:** Recordar ajustes como el idioma o la moneda.
  - **Cookies analíticas:** Medir el tráfico y el comportamiento de los usuarios (usamos herramientas como Google Analytics, anonimizando tu IP).
- Puedes desactivar las cookies desde la configuración de tu navegador, aunque esto podría afectar a la funcionalidad del sitio.

### 5. Contenido embebido de otros sitios

Los artículos o páginas de esta web pueden incluir contenido embebido (vídeos, mapas, etc.) que funciona de la misma manera que si visitaras el sitio web original. Estos sitios pueden recopilar datos sobre ti, usar cookies o rastrear tu interacción.

### 6. Con quién compartimos tus datos

- **Proveedores de servicios:** Compartimos datos con empresas esenciales para nuestra operación (como pasarelas de pago: Stripe, servicios de hosting, o herramientas de email marketing).
- **Obligaciones legales:** Solo compartiremos datos si es necesario por requerimiento judicial o legal.

### 7. Cuánto tiempo conservamos tus datos

Si tienes una cuenta en nuestro sitio o has dejado comentarios, puedes:

1. **Solicitar una copia** de tus datos personales.
  2. **Rectificar o eliminar** tus datos (excepto los necesarios para cumplir con la ley).
  3. **Limitar u oponerte** a su tratamiento.
- Envía tu solicitud a [privacidad@csegura.es](mailto:privacidad@csegura.es) y responderemos en un plazo máximo de 30 días.

### 8. Qué derechos tienes sobre tus datos

Los comentarios o formularios de contacto pueden ser verificados por servicios automáticos de detección de spam. Si usamos herramientas externas (ej: Google Analytics, Mailchimp), tus datos podrían transferirse a servidores fuera de la UE, pero siempre bajo estándares de seguridad como el **Privacy Shield**.

*Última actualización: 12 abril 2025.  
Para preguntas o ejercer tus derechos, contáctanos en [privacidad@csegura.es](mailto:privacidad@csegura.es) o +34 958 555 312.*

Figura 16: Política de privacidad

## Condiciones Legales

### 1. Titular del sitio web

Carnicería Segura C.B., con NIF 222222, domicilio en Av. Suspiro del Moro, 23, Otura, Granada (18630), y contacto en +34 958 555 312.

### 2. Condiciones de uso

El acceso y uso de este sitio web ([www.carniceriasegura.es](http://www.carniceriasegura.es)) implica la aceptación plena de estas condiciones. Queda prohibido:

- Usar la web con fines ilícitos o dañinos.
- Publicar contenido ofensivo, virus o SPAM.

### 3. Venta de productos

• **Descripciones y precios:** Los productos se muestran con fines informativos. Nos reservamos el derecho a corregir errores o modificar ofertas.

• **Disponibilidad:** Los pedidos están sujetos a stock. En caso de agotarse, contactaremos para ofrecer alternativas.

• **Entrega:** Solo cubrimos Zona metropolitana de Granada. Los plazos pueden variar por disponibilidad logística.

### 4. Limitación de responsabilidad

- No nos hacemos responsables de:
  - Daños técnicos por interrupciones o fallos en la web.
  - Mal uso de los productos adquiridos (ej: conservación inadecuada).
  - Contenido publicado por terceros (ej: comentarios de usuarios).

### 5. Propiedad intelectual

Todo el contenido de este sitio web, incluyendo textos, imágenes, logotipos y diseños, es propiedad de Carnicería Segura C.B. o se utiliza con la debida autorización de sus respectivos autores. Queda prohibida su reproducción, distribución o modificación sin el consentimiento previo y por escrito del titular.

**Autoría de imágenes y textos:** Algunas imágenes utilizadas en este sitio web no son propiedad de Carnicería Segura C.B. y se emplean bajo licencias adecuadas. Se proporciona el crédito correspondiente a los autores de dichas imágenes, conforme a los términos de uso establecidos por sus respectivos propietarios.

### 6. Enlaces externos

Los enlaces a otras webs son informativos. No controlamos sus contenidos ni prácticas de privacidad.

### 7. Modificaciones

Podemos actualizar estas condiciones en cualquier momento. Los cambios serán efectivos al publicarse en la web.

### 8. Ley aplicable y jurisdicción

Estas condiciones se rigen por la legislación de España. Cualquier disputa se resolverá en los tribunales de Granada, Andalucía.

### 9. Protección de datos personales

De acuerdo con el Reglamento General de Protección de Datos (RGPD) y la Ley Orgánica de Protección de Datos y Garantía de los Derechos Digitales (LOPDGDD), informamos a los usuarios que:

- **Datos recabados:** Únicamente se recogen datos personales (nombre y correo electrónico) cuando un usuario decide comentar en una publicación del blog.
- **Finalidad:** Los datos se utilizan exclusivamente para gestionar y moderar los comentarios publicados en el blog.
- **Legitimación:** El tratamiento de los datos se basa en el consentimiento otorgado por el usuario al enviar su comentario.
- **Conservación:** Los datos se conservarán mientras el comentario permanezca publicado en el sitio web.
- **Derechos del usuario:** El usuario puede ejercer sus derechos de acceso, rectificación, supresión, oposición, limitación del tratamiento y portabilidad mediante solicitud escrita a [privacidad@csegura.es](mailto:privacidad@csegura.es).
- **Responsable del tratamiento:** Carnicería Segura C.B., con NIF 222222, domicilio en Av. Suspiro del Moro, 23, Otura, Granada (18630).

### 10. Política de cookies

Este sitio web utiliza cookies propias y de terceros para mejorar la experiencia de navegación y realizar análisis estadísticos anónimos.

#### ¿Qué son las cookies?

Las cookies son pequeños archivos de texto que se almacenan en el dispositivo del usuario al visitar un sitio web. Su finalidad es recordar información sobre la visita, como el idioma preferido y otras opciones, lo que puede facilitar futuras visitas y hacer que el sitio resulte más útil.

#### Tipos de cookies utilizadas:

- **Cookies técnicas:** Necesarias para el funcionamiento del sitio web y la prestación de los servicios ofrecidos.
- **Cookies de análisis:** Utilizadas para recopilar información sobre el uso del sitio web por parte de los usuarios, con el fin de mejorar su funcionamiento.

#### Gestión de cookies:

Al acceder por primera vez al sitio web, el usuario verá un aviso de cookies que le permitirá aceptar, rechazar o configurar su uso. El usuario puede modificar sus preferencias en cualquier momento a través de la configuración de su navegador.

*Última actualización: 12 abril 2025.*

*Para consultas: [privacidad@csegura.es](mailto:privacidad@csegura.es) o +34 958 555 312.*

Figura 17: Aviso legal

## **5 Vídeo**

[Enlace al vídeo de demostración](#)

## **6 Anexo**

Debido a falta de tiempo se ha decidido saltar la implementación de los comentarios, es por eso que no aparecen en la landing page ni en las páginas de las noticias.