
Desarrollo de Sistemas Interactivos - 62GIIN

Actividad 2 - Portafolio

Gagliardo Miguel Angel

11 de Enero de 2025

Introducción

El diseño de interfaces para aplicaciones web se ha convertido en un elemento clave para garantizar una experiencia de usuario eficiente, atractiva y accesible. En el marco de este proyecto, se busca desarrollar un sistema interactivo para la Asociación Europea de Chefs (AEC), cuyo objetivo es consolidar una plataforma web donde los usuarios puedan compartir y valorar recetas culinarias.

El propósito de esta (actividad 2) es crear el diseño de las interfaces de la aplicación, representando las funcionalidades clave necesarias para alcanzar los requisitos funcionales previamente establecidos.

A lo largo de esta actividad, se ha seguido el enfoque de **Diseño Centrado en el Usuario (DCU)**, con el objetivo de crear un prototipo que no solo sea funcional, sino también intuitivo, accesible y agradable para los usuarios de todas las edades y capacidades. El prototipo que se presenta incluye los requisitos de interfaz, navegación y transacciones, asegurando que las funcionalidades sean fáciles de usar y navegar.

Este informe presenta el prototipo de interfaz, las justificaciones para los objetos de interfaz utilizados, la disposición de los mismos en las distintas funcionalidades y la navegación entre los contenidos relacionados con la alimentación sana. Además, se discuten las conclusiones derivadas de este proceso de diseño, los aprendizajes obtenidos y las recomendaciones para futuras mejoras.

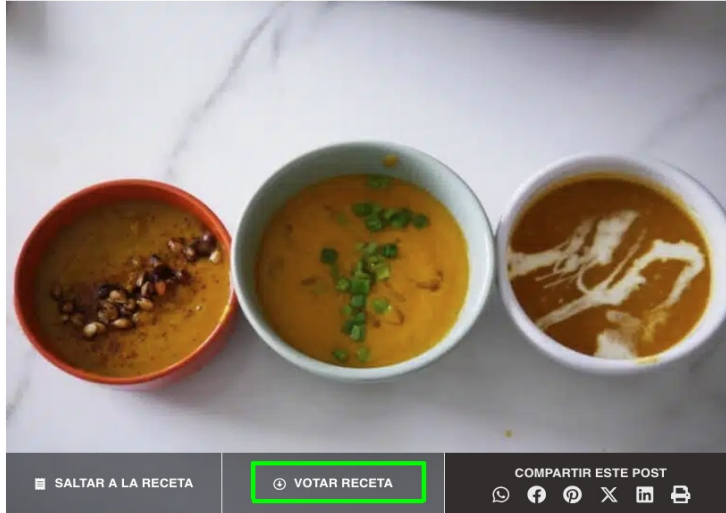
Maquetación de Requisitos

Requisito funcional RF8

RF8. Valorar una receta en la aplicación	
Categoría	Requisito funcional
Razón	Permitir que los usuarios valoren las recetas
Descripción	En la página de receta los usuarios podrán valorar la receta con un sistema de 1 a 5 estrellas para proporcionar una retroalimentación sobre la calidad de la misma.
Origen	AEC
Prioridad	Alta
Dependencia	Padres: RF1, RF2 y RF3
Historia	V.0 – Especificación del Requisito

Sopa de calabaza – 3 recetas diferentes e imperdibles

 JULIO 5, 2019 |
  6 COMENTARIOS



Bienvenidos ! En la edición de hoy tenemos sopa de calabaza. 3 opciones diferentes y riquísimas.

En el video les muestro cómo hacer la sopa de calabaza, pero también les tiro unos tips tremendos, leídos directo de la Biblia de la Sopa

INGREDIENTES

Generales:

- 1 Calabaza
- C/N Aceite de oliva

Para la Sopa #1

- 1 Cebolla
- 1 chorro de crema
- sal
- pimienta
- sal
- Caldo

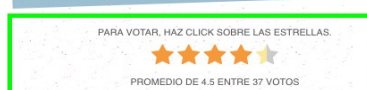
– Un pedacito de queso fresco

Paso a paso para saber cómo hacer sopa de calabaza de estas 3 maneras distintas.

1- Lo primero que vamos a hacer es pelar nuestra calabaza si es que queremos comerla pelada. También podemos cocinarla con la cáscara y procesarla junto con el resto, es totalmente comestible.

2- Luego, vamos a cortarla en cubitos de medianos a pequeños. Recomendación: No tiren las semillas que se pueden hacer un snack deliciosos! pueden ver la receta haciendo click [aquí](#)

VOTAR Y COMPARTIR ESTE POST!



COMPARTIR EN TUS REDES

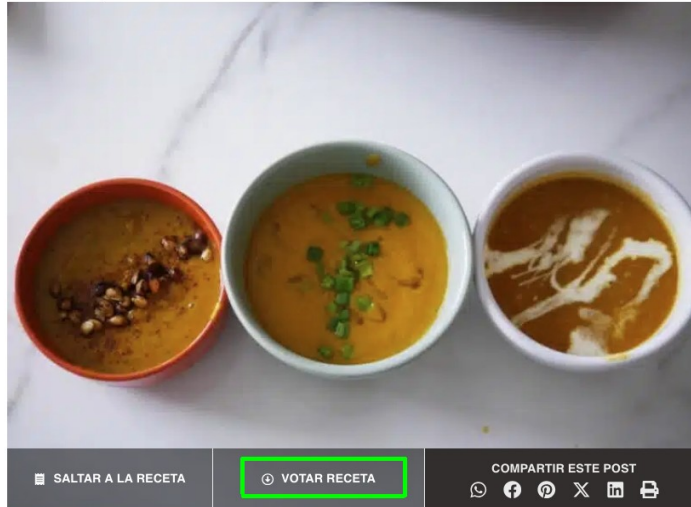


Requisito funcional RF8.1

RF8. Valorar una receta	
Categoría	Requisito funcional
Razón	Permitir que los usuarios valoren las recetas
Descripción	El sistema debe permitir al usuario autenticado valorar una receta, mostrando un mensaje de confirmación o una animación, indicando que la valoración ha sido guardada correctamente.
Origen	AEC
Prioridad	Alta
Dependencia	Padres: RF1, RF2 y RF3
Historia	V.0 – Especificación del Requisito

Sopa de calabaza – 3 recetas diferentes e imperdibles

JULIO 5, 2019 | 6 COMENTARIOS



SALTAR A LA RECETA

VOTAR RECETA

COMPARTIR ESTE POST



Bienvenidos ! En la edición de hoy tenemos sopa de calabaza. 3 opciones diferentes y riquísimas.

En el vídeo les muestro cómo hacer la sopa de calabaza, pero también les tiro unos tips tremendos, leídos directo de la Biblia de la Sopa

INGREDIENTES

Generales:

- 1 Calabaza
- C/N Aceite de oliva

Para la Sopa #1

- 1 Cebolla
- 1 chorro de crema
- sal
- pimienta
- sal
- Caldo

– Un pedacito de queso fresco

Paso a paso para saber cómo hacer sopa de calabaza de estas 3 maneras distintas.

1- Lo primero que vamos a hacer es pelar nuestra calabaza si es que queremos comerla pelada. También podemos cocinarla con la cáscara y procesarla junto con el resto, es totalmente comestible.

2- Luego, vamos a cortarla en cubitos de medianos a pequeños. Recomendación: No tiren las semillas que se pueden hacer un snack delicioso! pueden ver la receta haciendo click [aquí](#)

VOTAR Y COMPARTIR ESTE POST!

PARA VOTAR, HAZ CLICK SOBRE LAS ESTRELLAS.



PROMEDIO DE 4.5 ENTRE 38 VOTOS

¡GRACIAS POR CALIFICAR ESTA RECETA!

COMPARTÍ EN TUS REDES



CONCLUSIONES

El diseño de las interfaces para la funcionalidad de valoración de recetas ha permitido crear una experiencia de usuario clara e intuitiva, alineada con los principios de **Diseño Centrado en el Usuario (DCU)**. Las maquetas desarrolladas muestran cómo se implementa un sistema de valoración visual mediante estrellas, proporcionando a los usuarios una forma fácil y rápida de expresar su opinión sobre las recetas. Además, se han considerado aspectos clave como la retroalimentación visual tras registrar la valoración, lo que contribuye a una interacción fluida y satisfactoria. A través de estos diseños, se busca asegurar que la plataforma sea accesible, eficiente y atractiva para los usuarios, fomentando una participación activa en la valoración de recetas y el intercambio de experiencias dentro de la comunidad.

BIBLIOGRAFIA UTILIZADA

Isabel Fayos. 62GIIN, Desarrollo de Sistemas Interactivos, Universidad Internacional de Valencia. Diapositivas de clases y manual de la asignatura.

Nielsen, J. (1994). Usability Engineering. Academic Press.