

|                |                                   |                      |
|----------------|-----------------------------------|----------------------|
| BRASIL GOURMET | FORMATO                           | Versión: 1           |
|                | Acta de Constitución del Proyecto | F03-PR-GGT-02        |
|                |                                   | FECHA EDICIÓN 20-11- |

Universidad Autónoma de Ciudad Juárez

## Proyecto Final Brasil Gourmet

Noviembre, 20 de 2025

Natalia Paola Márquez Hernández

Ciudad Juárez, Chihuahua

### HISTORIAL DE VERSIONES

| Versión | Fecha      | Descripción                         | Autor           |
|---------|------------|-------------------------------------|-----------------|
| 1       | 21-11-2025 | Producto Final Entrega Sitio Brasil | Natalia Márquez |

|                |  |                      |
|----------------|--|----------------------|
| BRASIL GOURMET | <b>FORMATO</b>                           | Versión: 1           |
|                | <b>Acta de Constitución del Proyecto</b> | <b>F03-PR-GGT-02</b> |
|                |  | FECHA EDICIÓN 20-11- |

|                |                                   |                      |
|----------------|-----------------------------------|----------------------|
| BRASIL GOURMET | FORMATO                           | Versión: 1           |
|                | Acta de Constitución del Proyecto | F03-PR-GGT-02        |
|                |                                   | FECHA EDICIÓN 20-11- |

## TABLA DE CONTENIDO

|   |   |
|---|---|
| <u>1. INFORMACIÓN GENERAL DEL PROYECTO</u>  | 3 |
| <u>2. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO</u>          | 3 |
| <u>3. OBJETIVOS</u>                         | 4 |
| <u>4. JUSTIFICACIÓN</u>                     | 4 |
| <u>5. ALCANCE</u>                           | 4 |
| <u>6. ENTREGABLES</u>                       | 4 |
| <u>7. CRONOGRAMA</u>                        | 5 |
| <u>8. PRESUPUESTO</u>                       | 5 |
| <u>9. SUPUESTOS</u>                         | 5 |
| <u>10. RESTRICCIONES</u>                    | 5 |
| <u>11. RIESGOS DEL PROYECTO</u>             | 6 |
| <u>12. INTERESADOS CLAVES</u>               | 6 |
| <u>13. ACTIVOS Y FACTORES AMBIENTALES</u>   | 6 |
| <u>14. GLOSARIO Y SIGLAS</u>                | 6 |
| <u>15. ACEPTACIÓN Y FIRMAS</u>              | 7 |
| <u>16. QUIEN ES EL CLIENTE</u>              | 7 |
| <u>17. PALETAS DE COLORES Y TIPOGRAFÍAS</u> | 7 |
| <u>18. QR</u>                               | 7 |
| <u>19. SITE MAP</u>                         | 7 |
| <u>20. DICCIONARIO DE DATOS</u>             | 7 |
| <u>21. BASE DE DATOS</u>                    | 7 |
| <u>22. MODELO ER</u>                        | 7 |

|                |                                   |                      |
|----------------|-----------------------------------|----------------------|
| BRASIL GOURMET | FORMATO                           | Versión: 1           |
|                | Acta de Constitución del Proyecto | F03-PR-GGT-02        |
|                |                                   | FECHA EDICIÓN 20-11- |

## 23. CREDITOS

7

### 1. INFORMACIÓN GENERAL DEL PROYECTO

|                      |  |
|----------------------|--|
| Nombre del proyecto: | Desarrollo de la plataforma web gastronómica “Brasil Gourmet”. |
| Patrocinadores:      | UACJ.  |
| Gerente:             | Natalia Paola Márquez Hernández                                |

### 2. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

El proyecto Brasil Gourmet consiste en el diseño, desarrollo e implementación de una plataforma web interactiva especializada en gastronomía brasileña. El sitio incluirá un sistema de inicio de sesión, una página principal con carrusel, secciones informativas, y catálogos visuales de platos, bebidas y postres, utilizando imágenes de alta calidad para mejorar la experiencia del usuario. El objetivo general es ofrecer un portal moderno, atractivo y funcional que difunda la cultura culinaria de Brasil.

Este proyecto se desarrolla en concordancia con el estándar de dirección de proyectos PMBOK 5ª edición, integrando los grupos de procesos de *inicio*, *planificación*, *ejecución*, *monitoreo y control*, y *cierre*, así como las áreas de conocimiento: alcance, tiempo, costo, calidad, recursos humanos, comunicaciones, riesgos, adquisiciones e interesados.

Los interesados principales incluyen patrocinadores, desarrolladores web, diseñadores UI/UX, equipo de contenido gastronómico, proveedores de imágenes, usuarios finales y la PMO institucional. Cada uno participa en distintos niveles para asegurar la calidad del producto final.

|                |  |                      |
|----------------|--|----------------------|
| BRASIL GOURMET | <b>FORMATO</b>                           | Versión: 1           |
|                | <b>Acta de Constitución del Proyecto</b> | <b>F03-PR-GGT-02</b> |
|                |  | FECHA EDICIÓN 20-11- |

El alcance del producto abarca todos los componentes del sitio (módulos, diseño y funcionalidades). El alcance del proyecto incluye las actividades de planificación, ejecución, control y documentación necesarias para gestionar su construcción.

### 3. OBJETIVOS

#### Objetivo General

Desarrollar e implementar la plataforma web “Brasil Gourmet”, ofreciendo una experiencia interactiva que presente platos, bebidas y postres típicos brasileños mediante un diseño moderno, con inicio de sesión y carrusel principal.

#### Objetivos Específicos

1. Diseñar y desarrollar la interfaz visual completa del sitio web, incluyendo el carrusel en la página de inicio.
2. Implementar el módulo de inicio de sesión, registro y recuperación de contraseña.
3. Crear las secciones estructuradas de platos, bebidas y postres con contenido visual y descripciones.
4. Desarrollar el panel de administración para gestionar imágenes, descripciones y categorías.
5. Realizar pruebas funcionales, de rendimiento y usabilidad antes de la publicación.
6. Implementar el sitio en un entorno de producción con parámetros básicos de seguridad.

### 4. JUSTIFICACIÓN

|                |  |                      |
|----------------|--|----------------------|
| BRASIL GOURMET | <b>FORMATO</b>                           | Versión: 1           |
|                | <b>Acta de Constitución del Proyecto</b> | <b>F03-PR-GGT-02</b> |
|                |  | FECHA EDICIÓN 20-11- |

Brasil Gourmet permitirá difundir la riqueza culinaria brasileña mediante un portal accesible, atractivo y moderno. Este proyecto:

- Mejora la presencia digital del sector gastronómico latinoamericano.
- Promueve la cultura brasileña mediante contenido visual y descriptivo.
- Optimiza los procesos de difusión gastronómica con un sistema estructurado.
- Sirve como proyecto formativo para la PMO y prácticas profesionales en desarrollo web.
- Aporta a la institución una herramienta demostrativa de buenas prácticas tecnológicas.

## 5. ALCANCE

### Alcance del producto

- Página web totalmente funcional.
- Módulo de inicio de sesión.
- Página de inicio con carrusel.
- Catálogos de platos, bebidas y postres con imágenes.
- Panel administrativo y base de datos.

### Alcance del Proyecto

- Acta del proyecto, EDT, cronograma, presupuesto, matriz de riesgos, comunicaciones y entregables PMO.

## 6. ENTREGABLES

|                |  |                      |
|----------------|--|----------------------|
| BRASIL GOURMET | <b>FORMATO</b>                           | Versión: 1           |
|                | <b>Acta de Constitución del Proyecto</b> | <b>F03-PR-GGT-02</b> |
|                |  | FECHA EDICIÓN 20-11- |


#### Entregables del alcance del producto

| No. | Fase           | Entregable  |
|-----|----------------|---|
| 1   | Diseño         | Prototipos UI/UX del sitio                          |
| 2   | Desarrollo     | Módulo de inicio de sesión                          |
| 3   | Desarrollo     | Página de inicio con carrusel                       |
| 4   | Desarrollo     | Secciones de platos, bebidas y postres con imágenes |
| 5   | Implementación | Sitio funcional en servidor de producción           |

#### Entregables de la dirección de proyectos – alcance del proyecto

| No. | Componente/Paquete   | Entregable  |
|-----|----------------------|---|
| 1.  | Iniciación.          | • Acta de constitución                            |
| 2.  | Planeación.          | • Plan del proyecto, EDT, cronograma, presupuesto |
| 3.  | Ejecución.           | • Desarrollo del sitio según especificaciones     |
| 4.  | Monitoreo y control  | • Informes de avance, control de calidad          |
| 5.  | Cierre del proyecto. | •<br>Informe final y entrega del proyecto         |

## 7. CRONOGRAMA

|   |  |                      |
|---|--|----------------------|
|  | <b>FORMATO</b>                           | Versión: 1           |
|   | <b>Acta de Constitución del Proyecto</b> | <b>F03-PR-GGT-02</b> |
|   |  | FECHA EDICIÓN 20-11- |

El proyecto tendrá una duración estimada de 12 semanas, distribuidas en las fases de diseño, desarrollo, pruebas e implementación.

## 8. PRESUPUESTO

### Presupuesto de alto nivel (estimado):

- Recursos humanos: \$45,000 MXN
- Hosting y dominio: \$2,500 MXN
- Recursos gráficos e imágenes: \$5,000 MXN
- Pruebas y despliegue: \$3,000 MXN
- Total estimado: \$55,500 MXN

## 9. SUPUESTOS

- El equipo técnico estará disponible durante todo el proyecto.
- Los contenidos e imágenes serán proporcionados de forma oportuna.
- Se contará con acceso al servidor y herramientas requeridas.

## 10. RESTRICCIONES

- Presupuesto limitado.
- Tiempo máximo de 12 semanas.
- Disponibilidad restringida de proveedores de imágenes.
- Debe usarse la línea gráfica institucional.



|                |                                   |                      |
|----------------|-----------------------------------|----------------------|
| BRASIL GOURMET | FORMATO                           | Versión: 1           |
|                | Acta de Constitución del Proyecto | F03-PR-GGT-02        |
|                |                                   | FECHA EDICIÓN 20-11- |

## 11. RIESGOS DEL PROYECTO

- Retraso en la entrega de contenido.
- Fallas en integración del carrusel o galería.
- Problemas de compatibilidad en dispositivos móviles.
- Riesgos de ciberseguridad en el sistema de login.

## 12. INTERESADOS CLAVES

| No | Nombre                | Cargo – Rol en proyecto   | Dependencia  | Correo                  | Teléfono    |
|----|-----------------------|---------------------------|--------------|-------------------------|-------------|
| 1  | Natalia Paola Márquez | Diseñadora y programadora | Wang Company | Natalia3112mh@gmail.com | 656 5309116 |
|    |                       |                           |              |                         |             |
|    |                       |                           |              |                         |             |

## 13. ACTIVOS Y FACTORES AMBIENTALES

- Lineamientos de diseño web institucional.
- Experiencia previa en proyectos de la PMO.
- Infraestructura tecnológica disponible.

|                |  |                      |
|----------------|--|----------------------|
| BRASIL GOURMET | <b>FORMATO</b>                           | Versión: 1           |
|                | <b>Acta de Constitución del Proyecto</b> | <b>F03-PR-GGT-02</b> |
|                |  | FECHA EDICIÓN 20-11- |


- Políticas de seguridad de TI de la institución.

## 14. GLOSARIO Y SIGLAS

- UI/UX: Diseño de interfaz y experiencia de usuario.
- PMBOK: Guía de gestión de proyectos del PMI.
- EDT: Estructura de Desglose del Trabajo.

|                |                                   |                      |
|----------------|-----------------------------------|----------------------|
| BRASIL GOURMET | FORMATO                           | Versión: 1           |
|                | Acta de Constitución del Proyecto | F03-PR-GGT-02        |
|                |                                   | FECHA EDICIÓN 20-11- |

## 15. ACEPTACIÓN Y FIRMAS

|   |
|---|
| Patrocinador del proyecto   |
|  <p>Universidad Autónoma de Ciudad Juárez</p> <p>Correo <a href="mailto:dconstan@uacj.mx">dconstan@uacj.mx</a></p> <p>Teléfono: (656) 688 2100</p> |

## 16. QUIEN ES EL CLIENTE

Usuarios interesados en conocer gastronomía brasileña, restaurantes temáticos y público general.

## 17. PALETA DE COLORES Y TIPOGRAFÍAS

### 1. Montserrat

- Uso: Encabezados, títulos y subtítulos
- Características: Moderna, geométrica, ideal para interfaces web y títulos destacados.
- Apariencia: limpia, legible y profesional.

### 2. Open Sans

- Uso: Texto de párrafo y contenido general

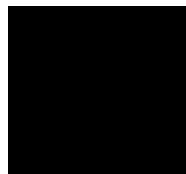
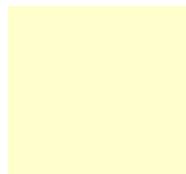
|                |                                   |                      |
|----------------|-----------------------------------|----------------------|
| BRASIL GOURMET | FORMATO                           | Versión: 1           |
|                | Acta de Constitución del Proyecto | F03-PR-GGT-02        |
|                |                                   | FECHA EDICIÓN 20-11- |

- Características: Amplia legibilidad, muy utilizada en aplicaciones web y móviles.
- Apariencia: neutral, clara y muy legible para bloques de texto largos.

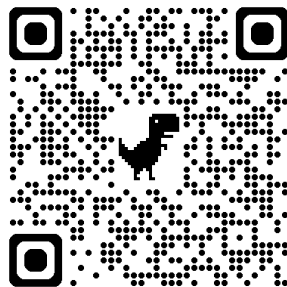
### 3. Lora

- Uso: Textos destacados, descripciones gourmet, citas o secciones elegantes.
- Características: Serif elegante, con estilo editorial y gastronómico.
- Motivo de uso: Añade un toque sofisticado y cultural que combina bien con temática culinaria.

### Tipografía



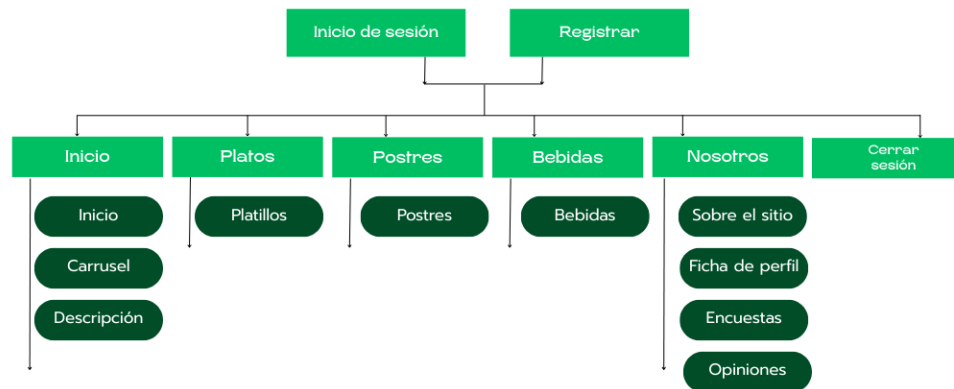
## 18. QR AWARDSPACE Y GITHUB



## 19. SITE MAP

|                |                                   |                      |
|----------------|-----------------------------------|----------------------|
| BRASIL GOURMET | FORMATO                           | Versión: 1           |
|                | Acta de Constitución del Proyecto | F03-PR-GGT-02        |
|                |                                   | FECHA EDICIÓN 20-11- |

## Brasil Site Map



## 20. DICCIONARIO DE DATOS

|   |  |                      |
|---|--|----------------------|
| <div>BRASIL GOURMET</div> <div>4667277_brasildata</div> | <b>FORMATO</b>                           | Versión: 1           |
|   | <b>Acta de Constitución del Proyecto</b> | <b>F03-PR-GGT-02</b> |
|   |  | FECHA EDICIÓN 20-11- |

## platillo

| Columna                | Tipo         | Nulo | Predeterminado | Comentarios |
|------------------------|--------------|------|----------------|-------------|
| id_platillo (Primaria) | int          | No   |                |             |
| nombre_platillo        | varchar(150) | No   |                |             |
| tipo_cocina            | varchar(100) | No   |                |             |
| descripcion            | text         | Sí   | NULL           |             |
| categoria              | varchar(100) | Sí   | NULL           |             |

## Índices

| Nombre de la clave | Tipo  | Único | Empaquetado | Columna     | Cardinalidad | Cotejamiento | Nulo | Comentario |
|--------------------|-------|-------|-------------|-------------|--------------|--------------|------|------------|
| PRIMARY            | BTREE | Sí    | No          | id_platillo | 2            | A            | No   |            |

## recomendacion\_platillo

| Columna                     | Tipo      | Nulo | Predeterminado    | Comentarios |
|-----------------------------|-----------|------|-------------------|-------------|
| id_recomendacion (Primaria) | int       | No   |                   |             |
| id_usuario                  | int       | No   |                   |             |
| id_platillo                 | int       | No   |                   |             |
| motivo                      | text      | Sí   | NULL              |             |
| created_at                  | timestamp | No   | CURRENT_TIMESTAMP |             |

## Índices

| Nombre de la clave | Tipo  | Único | Empaquetado | Columna          | Cardinalidad | Cotejamiento | Nulo | Comentario |
|--------------------|-------|-------|-------------|------------------|--------------|--------------|------|------------|
| PRIMARY            | BTREE | Sí    | No          | id_recomendacion | 1            | A            | No   |            |
| idx_rec_user       | BTREE | No    | No          | id_usuario       | 1            | A            | No   |            |
| idx_rec_platillo   | BTREE | No    | No          | id_platillo      | 1            | A            | No   |            |

## usuarios

| Columna       | Tipo         | Nulo | Predeterminado    | Comentarios |
|---------------|--------------|------|-------------------|-------------|
| id (Primaria) | int          | No   |                   |             |
| nombre        | varchar(100) | No   |                   |             |
| email         | varchar(120) | No   |                   |             |
| password      | varchar(255) | No   |                   |             |
| created_at    | timestamp    | No   | CURRENT_TIMESTAMP |             |

## Índices

| Nombre de la clave | Tipo  | Único | Empaquetado | Columna | Cardinalidad | Cotejamiento | Nulo | Comentario |
|--------------------|-------|-------|-------------|---------|--------------|--------------|------|------------|
| PRIMARY            | BTREE | Sí    | No          | id      | 1            | A            | No   |            |
| uq_usuarios_email  | BTREE | Sí    | No          | email   | 1            | A            | No   |            |

|                |                                   |                      |
|----------------|-----------------------------------|----------------------|
| BRASIL GOURMET | FORMATO                           | Versión: 1           |
|                | Acta de Constitución del Proyecto | F03-PR-GGT-02        |
|                |                                   | FECHA EDICIÓN 20-11- |

## 21. BASE DE DATOS

-- Base de datos: `4667277\_brasildata`

--

-----

--

-- Estructura de tabla para la tabla `platillo`

--

```
CREATE TABLE `platillo` (
  `id_platillo` int NOT NULL,
  `nombre_platillo` varchar(150) COLLATE utf8mb4_unicode_ci NOT NULL,
  `tipo_cocina` varchar(100) COLLATE utf8mb4_unicode_ci NOT NULL,
  `descripcion` text COLLATE utf8mb4_unicode_ci,
  `categoria` varchar(100) COLLATE utf8mb4_unicode_ci DEFAULT NULL
) ENGINE=InnoDB DEFAULT CHARSET=utf8mb4 COLLATE=utf8mb4_unicode_ci;
```

--

-- Volcado de datos para la tabla `platillo`

--

```
INSERT INTO `platillo` (`id_platillo`, `nombre_platillo`, `tipo_cocina`, `descripcion`, `categoria`) VALUES
(1, 'Pollo Frito', 'Amazonica', 'Pollo Frito', 'Plato'),
(2, 'Pollo Frito', 'Amazonica', 'Pollo Frito', 'Plato');
```

-----

--

-- Estructura de tabla para la tabla `recomendacion\_platillo`

--

```
CREATE TABLE `recomendacion_platillo` (
  `id_recomendacion` int NOT NULL,
  `id_usuario` int NOT NULL,
  `id_platillo` int NOT NULL,
  `motivo` text COLLATE utf8mb4_unicode_ci,
  `created_at` timestamp NOT NULL DEFAULT CURRENT_TIMESTAMP
) ENGINE=InnoDB DEFAULT CHARSET=utf8mb4 COLLATE=utf8mb4_unicode_ci;
```

--

-- Volcado de datos para la tabla `recomendacion\_platillo`

--

```
INSERT INTO `recomendacion_platillo` (`id_recomendacion`, `id_usuario`, `id_platillo`, `motivo`, `created_at`) VALUES
(1, 1, 1, 'Muy rico', '2025-11-21 02:57:07');
```

-----

|                |                                   |                      |
|----------------|-----------------------------------|----------------------|
| BRASIL GOURMET | FORMATO                           | Versión: 1           |
|                | Acta de Constitución del Proyecto | F03-PR-GGT-02        |
|                |                                   | FECHA EDICIÓN 20-11- |

```
--
-- Estructura de tabla para la tabla `usuarios`
--

CREATE TABLE `usuarios` (
  `id` int NOT NULL,
  `nombre` varchar(100) COLLATE utf8mb4_unicode_ci NOT NULL,
  `email` varchar(120) COLLATE utf8mb4_unicode_ci NOT NULL,
  `password` varchar(255) COLLATE utf8mb4_unicode_ci NOT NULL,
  `created_at` timestamp NOT NULL DEFAULT CURRENT_TIMESTAMP
) ENGINE=InnoDB DEFAULT CHARSET=utf8mb4 COLLATE=utf8mb4_unicode_ci;

--

-- Volcado de datos para la tabla `usuarios`
--

INSERT INTO `usuarios` (`id`, `nombre`, `email`, `password`, `created_at`) VALUES
(1, 'Lucas', 'lucas@gmail.com', '$2y$10$8VG3aX0wsRoBjGczqZ0wpeRRHT2krrCcWdf4ApZOrjTeHUOzg61Ba', '2025-11-21 02:52:07'),
(2, 'NATALIA', 'natalia@gmail.com', '$2y$10$ZkuF9hDdmrQTIEIHaGmRSu/YWlv8CfeRm/IEaZQrCcLxwrmCof2hS', '2025-11-21 03:12:10');

--

-- Índices para tablas volcadas
--

--

-- Indices de la tabla `platillo`
--
ALTER TABLE `platillo`
  ADD PRIMARY KEY (`id_platillo`);

--

-- Indices de la tabla `recomendacion_platillo`
--
ALTER TABLE `recomendacion_platillo`
  ADD PRIMARY KEY (`id_recomendacion`),
  ADD KEY `idx_rec_user` (`id_usuario`),
  ADD KEY `idx_rec_platillo` (`id_platillo`);

--

-- Indices de la tabla `usuarios`
--
ALTER TABLE `usuarios`
  ADD PRIMARY KEY (`id`),
  ADD UNIQUE KEY `uq_usuarios_email` (`email`);

--
```



|                |                                   |                      |
|----------------|-----------------------------------|----------------------|
| BRASIL GOURMET | FORMATO                           | Versión: 1           |
|                | Acta de Constitución del Proyecto | F03-PR-GGT-02        |
|                |                                   | FECHA EDICIÓN 20-11- |

-- AUTO\_INCREMENT de las tablas volcadas

--

--

-- AUTO\_INCREMENT de la tabla `platillo`

--

ALTER TABLE `platillo`

MODIFY `id\_platillo` int NOT NULL AUTO\_INCREMENT, AUTO\_INCREMENT=3;

--

-- AUTO\_INCREMENT de la tabla `recomendacion\_platillo`

--

ALTER TABLE `recomendacion\_platillo`

MODIFY `id\_recomendacion` int NOT NULL AUTO\_INCREMENT, AUTO\_INCREMENT=2;

--

-- AUTO\_INCREMENT de la tabla `usuarios`

--

ALTER TABLE `usuarios`

MODIFY `id` int NOT NULL AUTO\_INCREMENT, AUTO\_INCREMENT=3;

--

-- Restricciones para tablas volcadas

--

--

-- Filtros para la tabla `recomendacion\_platillo`

--

ALTER TABLE `recomendacion\_platillo`

ADD CONSTRAINT `fk\_rec\_platillo` FOREIGN KEY (`id\_platillo`) REFERENCES `platillo` (`id\_platillo`) ON DELETE CASCADE ON UPDATE CASCADE,

ADD CONSTRAINT `fk\_rec\_user` FOREIGN KEY (`id\_usuario`) REFERENCES `usuarios` (`id`) ON DELETE CASCADE ON UPDATE CASCADE;

COMMIT;

/\*!40101 SET CHARACTER\_SET\_CLIENT=@OLD\_CHARACTER\_SET\_CLIENT \*/;

/\*!40101 SET CHARACTER\_SET\_RESULTS=@OLD\_CHARACTER\_SET\_RESULTS \*/;

/\*!40101 SET COLLATION\_CONNECTION=@OLD\_COLLATION\_CONNECTION \*/;

## 22. MODELO ER

|                |  |                      |
|----------------|--|----------------------|
| BRASIL GOURMET | <b>FORMATO</b>                           | Versión: 1           |
|                | <b>Acta de Constitución del Proyecto</b> | <b>F03-PR-GGT-02</b> |
|                |  | FECHA EDICIÓN 20-11- |



## 23. CREDITOS

### Descripción gastronómica general

Camargo, R. (2019). COCINA TRADICIONAL BRASILEÑA: SABORES Y CULTURA. Editorial Gastronómica del Sur.

### Platos típicos de Brasil

Lima, F. (2020). SABORES DE BRASIL: UNA EXPLORACIÓN CULINARIA. São Paulo Press.

### Cultura culinaria brasileña

Ministerio de Turismo de Brasil. (2023). GASTRONOMÍA BRASILEÑA. <https://www.gov.br/>

### Tipografías utilizadas

Google Fonts. (2025). MONTERRAT, OPEN SANS Y LORA. <https://fonts.google.com/>