

BRASIL GOURMET	FORMATO	Versión: 1
		F03-PR-GGT-02
	Acta de Constitución del Proyecto	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

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

	FORMATO	Versión: 1
BRASIL GOURMET		F03-PR-GGT-02
	Acta de Constitución del Proyecto	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 TIPOGRAFIAS</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
		F03-PR-GGT-02
Acta de Constitución del Proyecto		FECHA EDICIÓN 20-11-
<u>23. CREDITOS</u>		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 5^a 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.

	FORMATO	Versión: 1
BRASIL GOURMET		F03-PR-GGT-02
	Acta de Constitución del Proyecto	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

	FORMATO	Versión: 1
BRASIL GOURMET	Acta de Constitución del Proyecto	F03-PR-GGT-02

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	FORMATO	Versión: 1
		F03-PR-GGT-02
	Acta de Constitución del Proyecto	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.	<ul style="list-style-type: none"> • Informe final y entrega del proyecto

7. CRONOGRAMA

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

15. ACEPTACIÓN Y FIRMAS

Patrocinador del proyecto
 <p>Universidad Autónoma de Ciudad Juárez Correo dconstan@uacj.mx 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 TIPOGRAFIAS

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

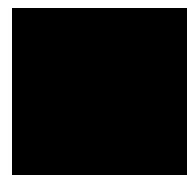
	FORMATO	Versión: 1
BRASIL GOURMET	Acta de Constitución del Proyecto	F03-PR-GGT-02
		FECHA EDICIÓN 20-11-

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

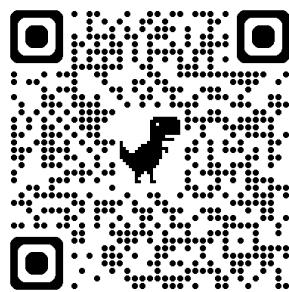
3. Lora

- **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



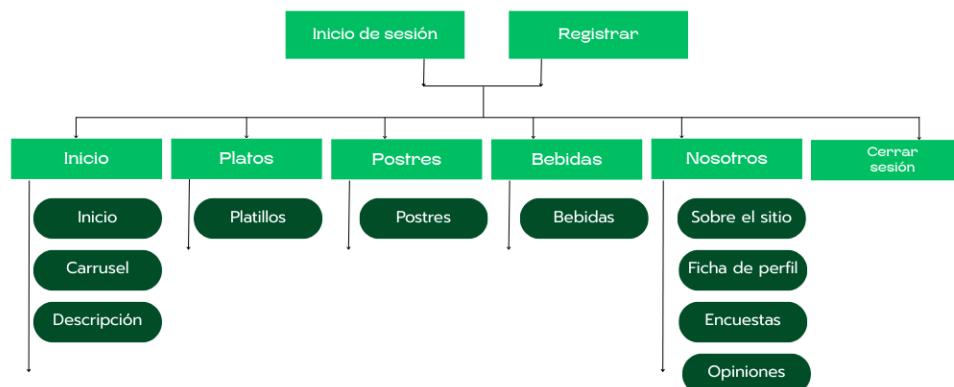
18. QR AWARDSPACE Y GITHUB



19. SITE MAP

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

Brasil Site Map



20. DICCCIONARIO DE DATOS

BRASIL GOURMET 4667277_brasilda	FORMATO	Versión: 1
		F03-PR-GGT-02
	Acta de Constitución del Proyecto	FECHA EDICIÓN 20-11-

platillo

Columna	Tipo	Nulo	Predeterminado	Comentarios
<code>id_platillo (Primaria)</code>	int	No		
<code>nombre_platillo</code>	varchar(150)	No		
<code>tipo_cocina</code>	varchar(100)	No		
<code>descripcion</code>	text	Sí	<code>NULL</code>	
<code>categoria</code>	varchar(100)	Sí	<code>NULL</code>	

Índices

Nombre de la clave	Tipo	Único	Empaquetado	Columna	Cardinalidad	Cotejamiento	Nulo	Comentario
PRIMARY	BTREE	Sí	No	<code>id_platillo</code>	2	A	No	

recomendacion_platillo

Columna	Tipo	Nulo	Predeterminado	Comentarios
<code>id_recomendacion (Primaria)</code>	int	No		
<code>id_usuario</code>	int	No		
<code>id_platillo</code>	int	No		
<code>motivo</code>	text	Sí	<code>NULL</code>	
<code>created_at</code>	timestamp	No	<code>CURRENT_TIMESTAMP</code>	

Índices

Nombre de la clave	Tipo	Único	Empaquetado	Columna	Cardinalidad	Cotejamiento	Nulo	Comentario
PRIMARY	BTREE	Sí	No	<code>id_recomendacion</code>	1	A	No	
<code>idx_rec_user</code>	BTREE	No	No	<code>id_usuario</code>	1	A	No	
<code>idx_rec_platillo</code>	BTREE	No	No	<code>id_platillo</code>	1	A	No	

usuarios

Columna	Tipo	Nulo	Predeterminado	Comentarios
<code>id (Primaria)</code>	int	No		
<code>nombre</code>	varchar(100)	No		
<code>email</code>	varchar(120)	No		
<code>password</code>	varchar(255)	No		
<code>created_at</code>	timestamp	No	<code>CURRENT_TIMESTAMP</code>	

Índices

Nombre de la clave	Tipo	Único	Empaquetado	Columna	Cardinalidad	Cotejamiento	Nulo	Comentario
PRIMARY	BTREE	Sí	No	<code>id</code>	1	A	No	
<code>uq_usuarios_email</code>	BTREE	Sí	No	<code>email</code>	1	A	No	

	FORMATO	Versión: 1
BRASIL GOURMET		F03-PR-GGT-02
	Acta de Constitución del Proyecto	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');
```

	FORMATO	Versión: 1
BRASIL GOURMET		F03-PR-GGT-02
	Acta de Constitución del Proyecto	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$10$VG3aX0wsRoBjGczqZ0wpeRRHT2krrCcWdf4ApZOrjTeHUOzg61Ba', '2025-11-21  
02:52:07'),  
(2, 'NATALIA', 'natalia@gmail.com', '$2y$10$ZkuF9hDdmrQTIEIHaGmRSu/YWlv8CfeRm/lEaZQrCcLxwrmCof2hS', '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`);  
--
```

	FORMATO	Versión: 1
BRASIL GOURMET	Acta de Constitución del Proyecto	F03-PR-GGT-02

-- 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

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

BRASIL GOURMET



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). MONTserrat, OPEN SANS Y LORA. <https://fonts.google.com/>