

Manual de uso - RecipesAPP

Josué Capistran García

Desarrollo de aplicaciones

4 de noviembre, 2021

Manual de uso recipesApp

Menú principal

Al abrir la aplicación se observarán los botones de las categorías de las recetas ordenados de la siguiente forma (imagen 1):

- Ensaladas
- Sopas y caldos
- Pizza y pastas
- Pescado y carnes
- Postres
- Platos fuertes

Al dar un toque sobre cualquiera de los botones se abrirá una lista en donde se mostrarán todas las recetas registradas dentro de la aplicación (imagen 2).

Sopas y caldos

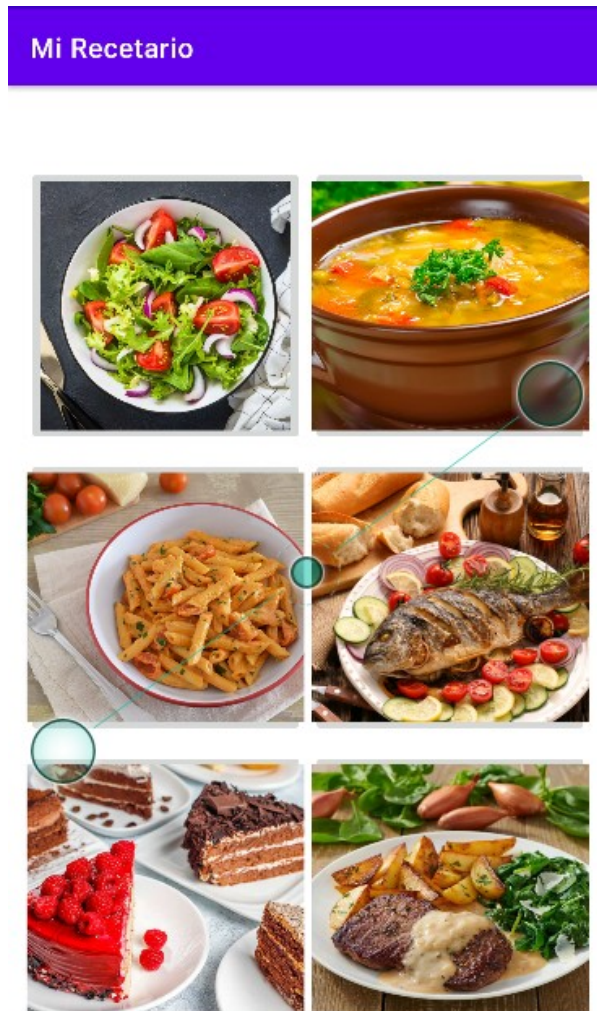


Figura 1: Imagen 1



Figura 2: Imagen 2

Junto con las recetas registradas también se mostrarán dos botones; el botón de registro de una nueva receta y el botón de “Más recetas online”.

Registrar receta

Para registrar una receta se debe dar click al botón “Subir receta” dentro de cualquier categoría seleccionada.

Al dar click se mostrará el menú de registro (imagen 3), en el cual se ingresará el nombre de la receta, su descripción y pasos a seguir además de sus ingredientes.

Se deben de ingresar todos los datos además que por ingrediente se debe de ingresar el tipo de unidad de medida para la receta, además de esto se debe de ingresar la cantidad de personas para la cual es la receta.

Para añadir ingredientes, se ingresa el nombre del ingrediente, la cantidad y el tipo de unidad de medida de dicho ingrediente y se da click en “Añadir ingrediente”.

Registrar receta nueva

Pastel de chocolate

20

Procedimiento para realizar un pastel de chocolate

Añade ingredientes de platillo individual

Ingrediente: Huevos - cantidad: 1Kilo/s

Ingrediente: Azucar - cantidad: 5Cucharada/s

Ingrediente

Cantidad

Cucharada/s

AÑADIR INGREDIENTE

GUARDAR RECETA

Figura 4: Imagen 4

Registrar receta nueva

Ingresa el nombre de la receta

Cantidad de personas

Ingresa el procedimiento

Añade ingredientes de platillo individual

Ingrediente

Cantidad

Seleccione la unidad de medida

AÑADIR INGREDIENTE

GUARDAR RECETA

Figura 3: Imagen 3

Una vez finalizado el llenado de los campos y de los ingredientes se debe dar click en el botón “guardar receta” (Imagen 4).

Al guardar la receta la pagina actual se cerrará y se mostrara la receta guardada previamente en la lista de recetas de la categoría seleccionada (Imagen 5).

Visualizar receta

Para poder visualizar la receta simplemente se da click sobre el nombre de la receta deseada y se mostrará a continuación la información detallada de la receta (imagen 6).

Descripción de la receta

Pastel de chocolate

Categoría: Postres

Receta para: 20 personas

Ingredientes

Ingrediente: Huevos | Cantidad: 1 Kilo/s

Ingrediente: Azucar | Cantidad: 5 Cucharada/s

Procedimiento

Procedimiento para realizar un pastel de chocolate

Cantidad de personas

CALCULAR INGREDIENTES

SUBIR RECETA

MÁS RECETAS ONLINE

MODIFICAR

ELIMINAR

Figura 5: Imagen 5

Figura 6: Imagen 6

En esta pantalla se podrá calcular la cantidad de ingredientes para un numero de personas determinado, por ejemplo. Si la receta es de 20 y queremos saber la cantidad exacta de ingredientes necesarios para

40 personas, se ingresa en el campo “Cantidad de personas” y se da click en el botón “Calcular ingredientes”.

Esto mostrara la cantidad de ingredientes necesarios para esa cantidad de personas (Imagen 7).

Descripción de la receta

Pastel de chocolate

Categoría: Postres

Receta para: 20 personas

Ingredientes

Ingrediente: Huevos | Cantidad:2 Kilo/s

Ingrediente: Azucar | Cantidad:10 Cucharada/s

Procedimiento

Procedimiento para realizar un pastel de chocolate

40

CALCULAR INGREDIENTES

MODIFICAR

ELIMINAR

Figura 7: Imagen 7

Modificar receta

Si se desea modificar la receta solo se debe presionar sobre el botón “Modificar” y automáticamente se mostrará una pantalla con la información de la receta y el usuario podrá modificarlo a según lo necesario (Imagen 8).

Modificar receta

Pastel de chocolate

20

Procedimiento para realizar un pastel de chocolate

Añade ingredientes de platillo individual

Ingrediente: Huevos | Cantidad: 1 Kilo/s

Ingrediente: Azucar | Cantidad: 5 Cucharada/s

Ingrediente: Leche - cantidad: 2Litro/s

Ingrediente

Cantidad

Litro/s

AÑADIR INGREDIENTE

GUARDAR RECETA

Figura 8: Imagen 8

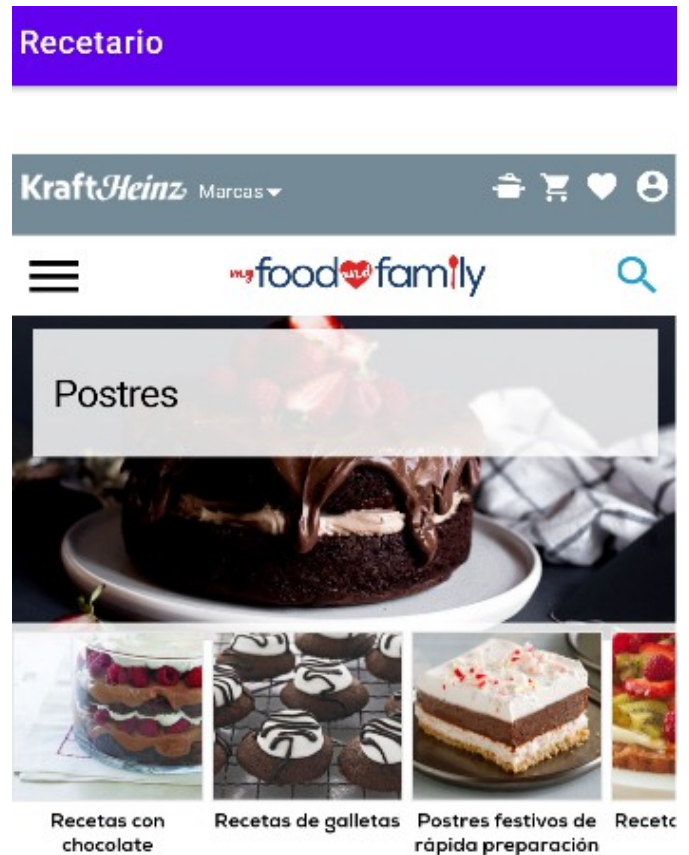
Una vez modificados los datos se debe de dar click en el botón “Guardar receta” y posteriormente se guardará la información modificada.

Eliminar una receta

Para eliminar una receta simplemente se debe de dar click sobre la pantalla de detalles de la receta en el botón “Eliminar” esto eliminará la receta y cerrará la pantalla actual.

Más recetas

La aplicación integra una opción de poder ver más recetas online, esto al ingresar a cualquier categoría de recetas, se debe de dar click sobre el botón “más recetas online” y automáticamente la aplicación abrirá según la categoría una página en donde se podrán visualizar diferentes recetas. (Imagen 9)



Echa un vistazo a estas deliciosas y fáciles recetas para postre. Ya sea que estés preparando un postre para una celebración especial o desees sorprender a tu familia con un gustito entre semana, encontrarás muchas ideas de postres para escoger. Prepara una de nuestras clásicas [recetas de cheesecake](#) o ahorra tiempo con algunos postres rápidos y fáciles como [galletas](#). Y para los que adoran el [chocolate](#), prepara nuestros deliciosos [brownies](#) y pasteles de chocolate.

Figura 9: Imagen 9