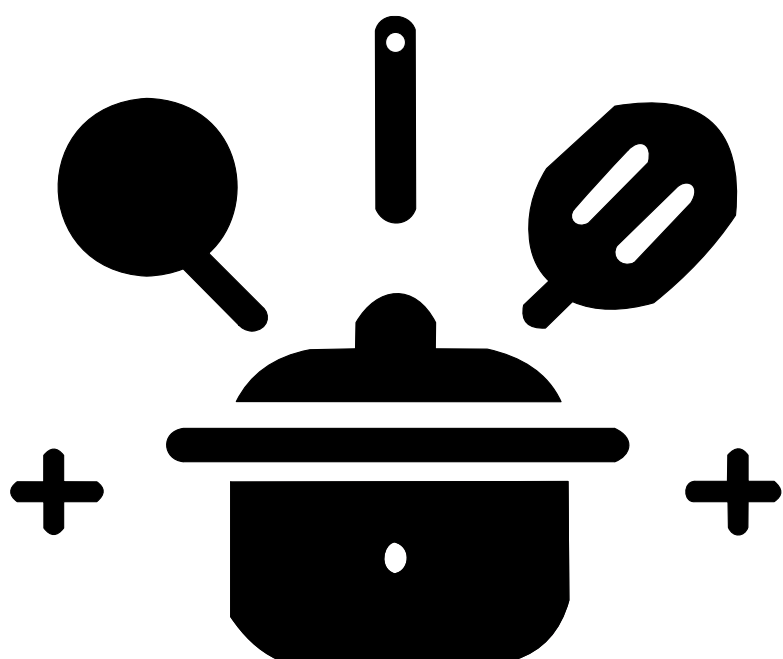


Manual d'Usuari: El Club de la Olla



EL CLUB

DE LA OLLA

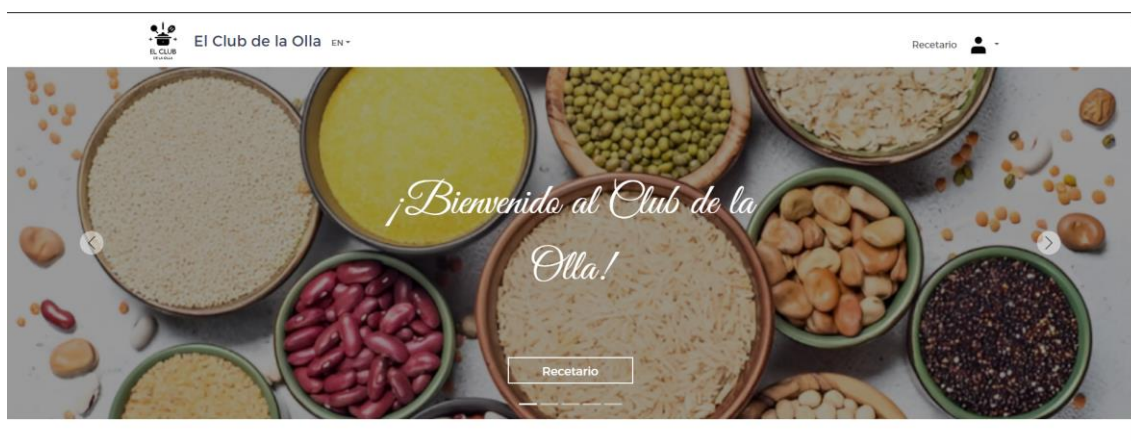
INDEX

1.	Pagina Principal	3
2.	Registre, Inici i Tancar Sessió.....	5
3.	Panell de Control de l'Usuari.....	7
4.	Dades Personals	10
4.1	Veure dades personals.....	10
4.2	Editar dades personals.....	11
5.	Receptes	11
5.1	Agregar noves receptes.....	11
5.2	Administrar receptes	14
5.3	Afegir Ingredient.....	15
5.4	Veure detalls de la recepta	16
6.	Favorits	18
6.1	Afegir a favorits	18
6.2	Eliminar favorits.....	19
6.3	Veure favorits	20
7.	Pla Setmanal	21
7.1	Accedir al Pla Setmanal.....	21
7.2	Afegir receptes al Pla	21
7.3	Visualitzar i Eliminar	23
8.	Llista de la compra	24
8.1	Accedir a la llista de la compra	24
8.2	Personalitzar llista de la compra	24
9.	Comentaris	26
9.1	Veure comentaris.....	26
9.2	Afegir comentaris.....	27
9.3	Administrar comentaris	28

1. Pagina Principal

La pàgina d'inici és la porta d'entrada a la nostra comunitat culinària en “El Club de la Olla”. Aquí trobaràs una selecció acurada de les receptes més populars, noves i destacades dels nostres bloggers. Et convidem a explorar la nostra col·lecció i trobar inspiració.

- **Carrousel d'imatges:** Navega a través del nostre carrousel per accedir ràpidament al receptari, on trobaràs una àmplia varietat de delicioses receptes compartides per la nostra comunitat.

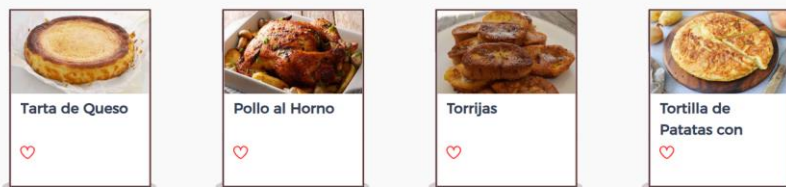


- **Categorías destacadas:** Descubre las nuestras categorías más populares a través de las imágenes interactivas que representen temas “Primeros platos”, “Segundos platos” i “Postres”.
Fes clic en cada categoria per a explorar mes receptes especificques dins d'aquests temes.



Manual d'Usuari

- Últimes receptes afegides: Desplaça't cap avall per veure les receptes més recents que han estat afegides pels nostres usuaris. Troba inspiració fresca i descobreix noves creacions per a provar en la teva cuina!



Copyright 2024 | El Club de la Olla


2. Registre, Inici i Tancar Sessió

Per accedir a totes les funcions de la nostra comunitat, és necessari iniciar sessió amb el teu compte.

Des de l'encapçalat, en la part superior de cada pàgina, trobaràs una icona d'usuari. Fes clic en aquesta icona per a obrir el formulari d'inici de sessió.

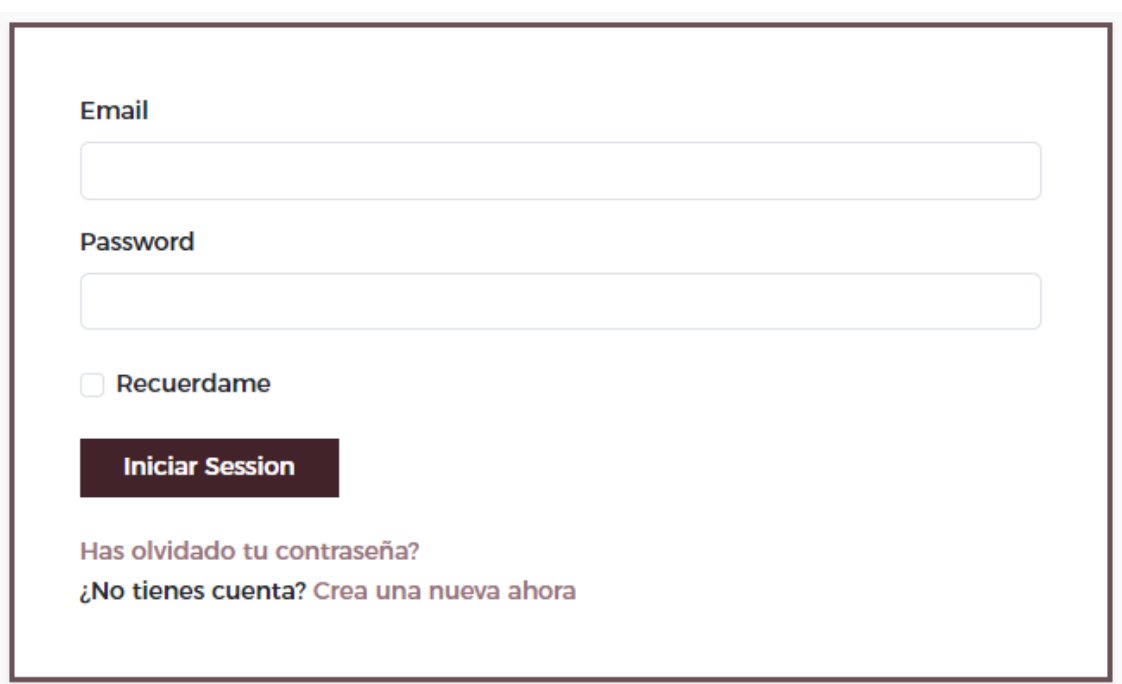


El Club de la Olla EN ▾

Recetario 

Formulari d'Inici de Sessió: Una vegada obert el formulari, se't demanarà que ingressis el teu correu i contrasenya.

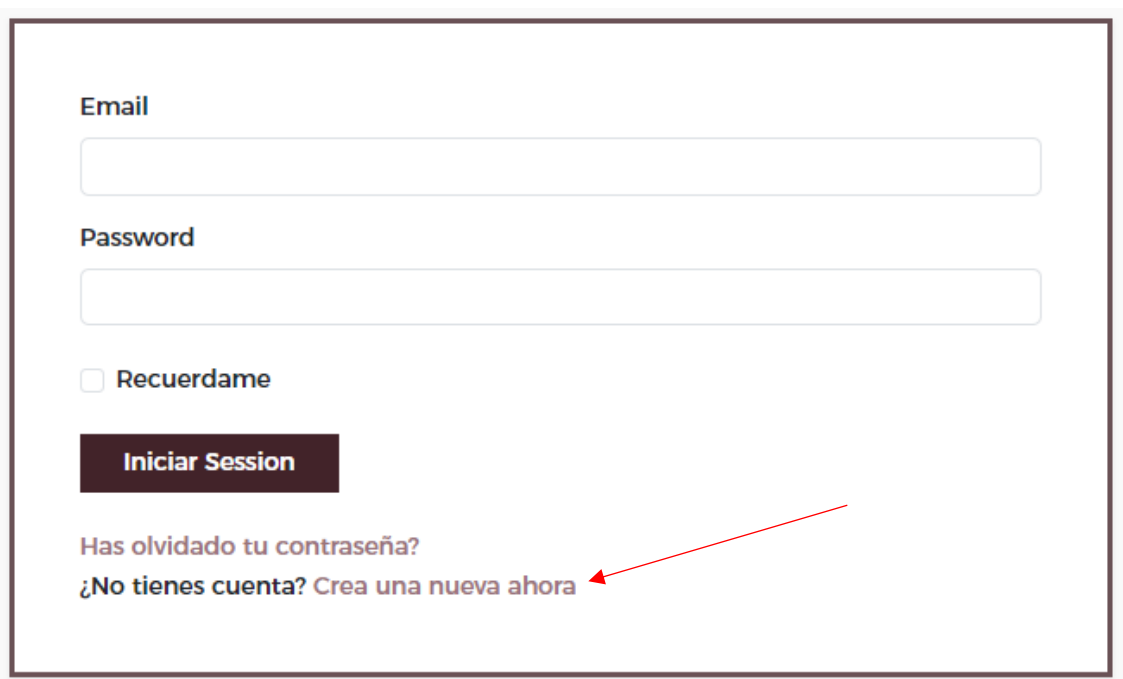
Si encara no tens un compte, també trobaràs un enllaç per a crear-ne un, sota el formulari d'inici de sessió.



The image shows a login form with the following elements:

- Email**: A text input field.
- Password**: A text input field.
- ☐ **Recuerdame**: A checkbox for remembering the user.
- Iniciar Session**: A dark button to submit the login form.
- Has olvidado tu contraseña?**: A link to the password recovery page.
- ¿No tienes cuenta? Crea una nueva ahora**: A link to the registration page.

Crear un compte Nou: Si ets nou en “El Club de la Olla”, simplement fes clic en l’enllaç “Crea una nueva ahora” sota el formulari d’inici de sessió.



Email

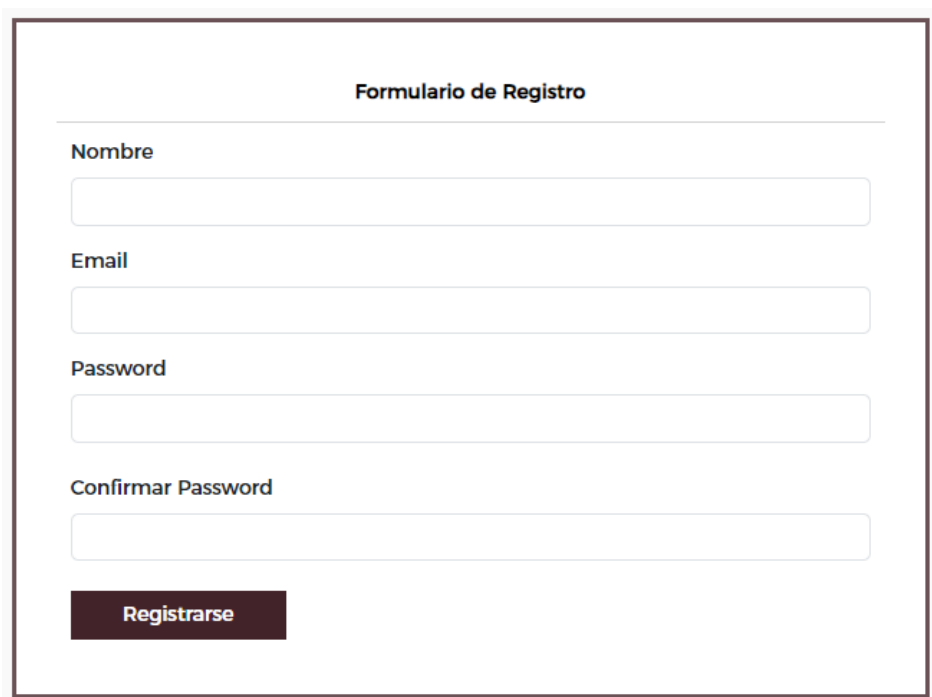
Password

☐ Recuerdame

Iniciar Session

Has olvidado tu contraseña?
¿No tienes cuenta? [Crea una nueva ahora](#)

Seràs dirigit a un formulari de registre on podràs proporcionar les teves dades personals i crear un nou compte.



Formulario de Registro

Nombre

Email

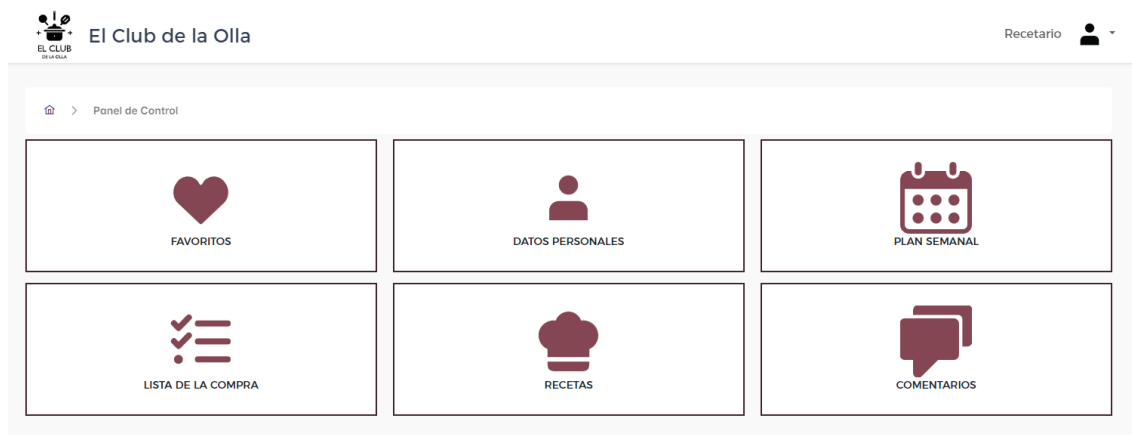
Password

Confirmar Password

Registrarse

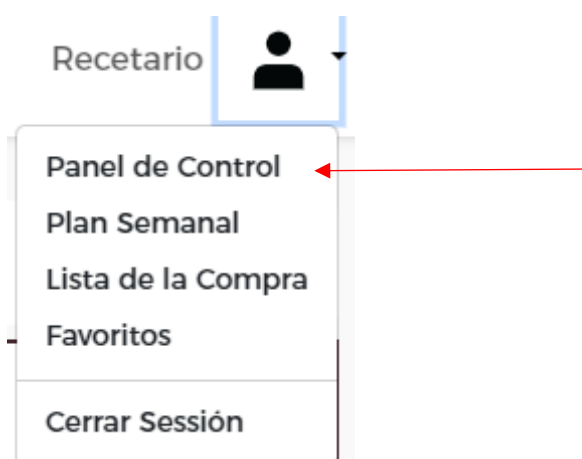
Manual d'Usuari

Accés a Funcions Addicionals: Després d'iniciar sessió amb èxit, tindràs accés complet a totes les funcions de la nostra comunitat, incloent-hi la capacitat d'agregar receptes, comentar en les receptes d'altres usuaris i guardar les teves favorites.



3. Panell de Control de l'Usuari

Després d'iniciar sessió en el teu compte de "El Club de la Olla", tindràs accés a un Panell de Control personalitzat que et permet gestionar la teva experiència en la nostra plataforma. Per accedir pots fer-ho amb el menú desplegable en la icona d'usuari de la capçalera.



Manual d'Usuari

Favorits: En aquesta secció, pots veure totes les receptes que has marcat com a favorites. Això et permet accedir fàcilment a les teves receptes favorites en qualsevol moment.



Dades Personals: Aquí pots actualitzar i editar la teva informació personal, com el teu nom, adreça de correu electrònic i contrasenya.



Pla Setmanal: Crea i organitza un pla setmanal de menjars utilitzant les nostres receptes. Pots seleccionar receptes específiques per a cada dia de la setmana i tenir un pal clar per als teus menjars.



Manual d'Usuari

Llista de la Compra: Genera una llista de compres basada en els ingredients de les receptes que has seleccionat. Aquesta funció t'ajuda a planificar les teves compres de manera eficient.



Receptes: En aquesta secció, pots accedir a la llista completa de les teves pròpies receptes. Des d'aquí, pots editar, eliminar o agregar noves receptes a la comunitat.



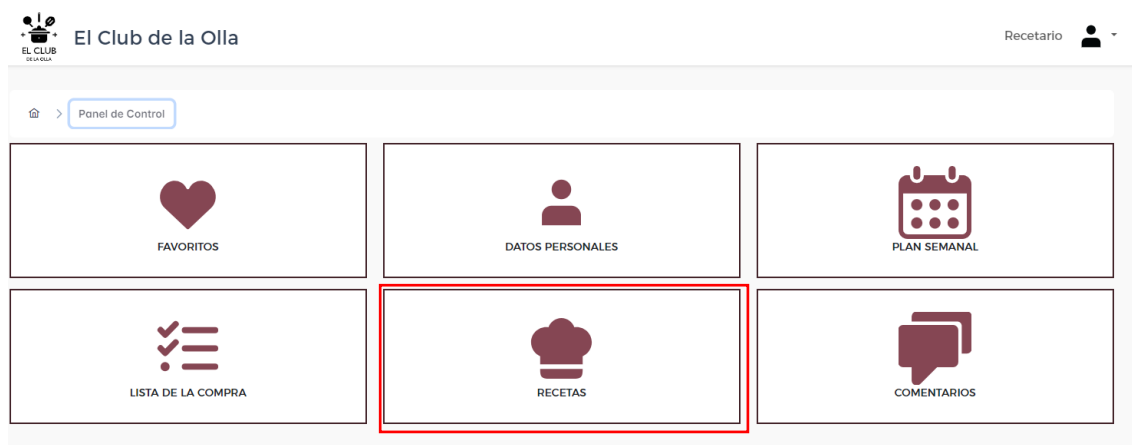
Comentaris: Aquí pots visualitzar i administrar els teus comentaris en les receptes d'altres usuaris. Mantingues un seguiment de les teves interaccions i participa en la comunitat culinària.




4. Dades Personals

4.1 Veure dades personals

Per veure les nostres dades personals, s'haurà d'accedir a través del Panell de Control, en la opció "Datos Personales".



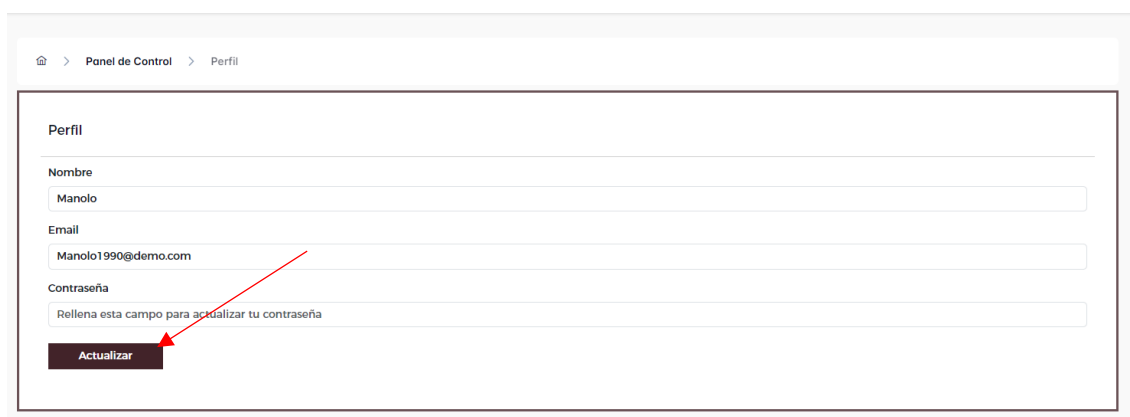
Una vegada dins veurem les nostres dades personals.



The screenshot shows a web interface for a user profile. At the top, there is a breadcrumb navigation: "Panel de Control" > "Perfil". Below this, the page is titled "Perfil". There are four input fields: "Nombre" with the value "Manolo", "Email" with the value "Manolo1990@demo.com", and "Contraseña" with the placeholder text "Rellena esta campo para actualizar tu contraseña". At the bottom of these fields is a dark button labeled "Actualizar".

4.2 Editar dades personals

Si volguéssim modificar les nostres dades personals només caldria editar els camps que es veuen i fer clic en "Actualizar".



This screenshot is identical to the previous one, but with a red arrow pointing from the "Email" field down to the "Actualizar" button, highlighting the action to be taken.

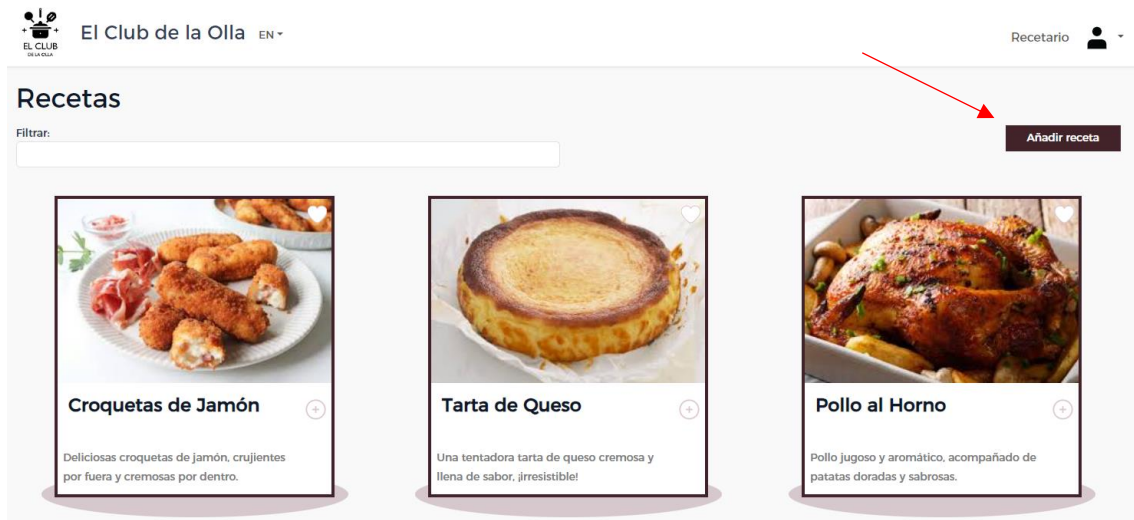
5. Recettes

5.1 Agregar novas recettes

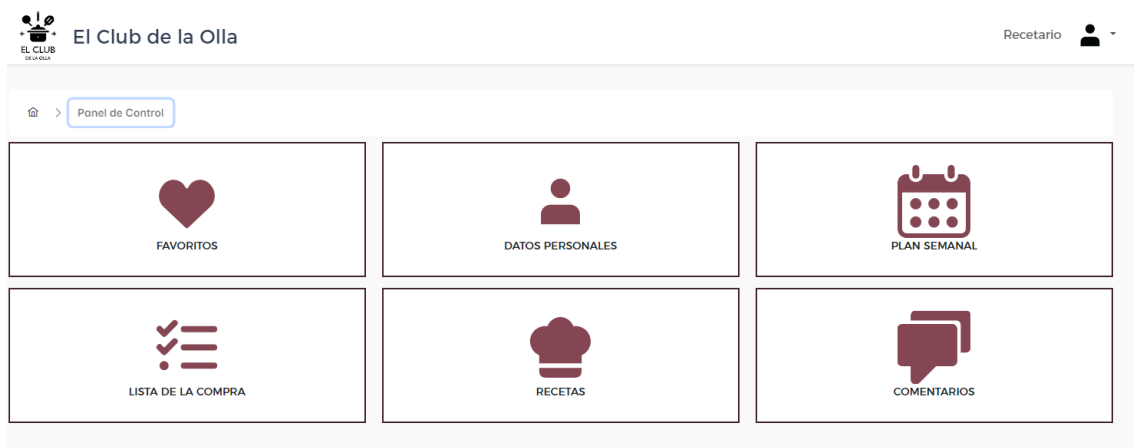
Una vegada que hakis iniciat sessió en el teu compte, pots contribuir amb les teves pròpies recettes per a compartir amb la comunitat. Hi ha dues maneres de fer-ho.

Des del Receptari: Navega al receptari principal de la nostra plataforma.

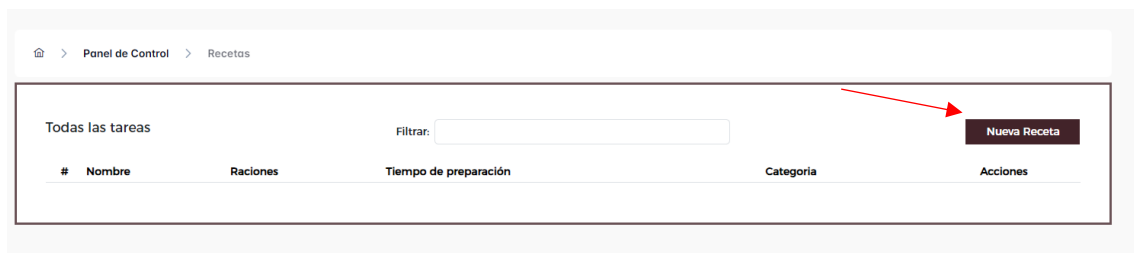
Cerca l'opció “Añadir receta” i fes clic per començar a agregar els detalls de la teva recepta, com els ingredients, instruccions i foto.



Des del Panell de Control: Accedeix al Panell de Control del teu compte. Dins del Panell de Control, cerca la secció “Recetas”.

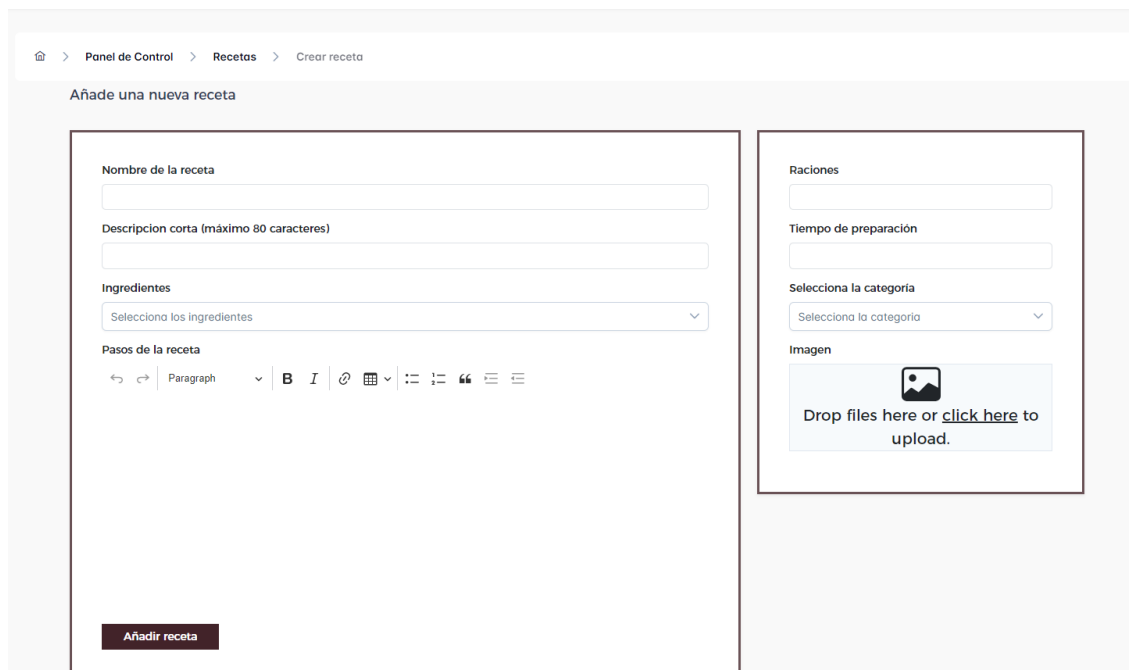


Aquí trobaràs l'opció per agregar una nova recepta. Fes clic en ella per començar a ingressar els detalls de la recepta.



Manual d'Usuari

Un cop accedir al formulari, cal completar els camps requerits com el títol, la descripció curta, ingredients, els passos a seguir de la recepta, assegura de proporcionar uns passos clars i detallats per a que tots els usuaris puguin entendre i seguir la recepta; les racions, el temps de preparació i la categoria. Un cop omplerts els camps, fem clic en “Añadir receta” i crearem una recepta nova per a la comunitat.



The screenshot shows a web form titled "Añadir una nueva receta" (Add a new recipe). The form is divided into two main columns. The left column contains the following fields: "Nombre de la receta" (Recipe name), "Descripción corta (máximo 80 caracteres)" (Short description, maximum 80 characters), "Ingredientes" (Ingredients) with a dropdown menu labeled "Selecciona los ingredientes", and "Pasos de la receta" (Recipe steps) with a rich text editor. The right column contains: "Raciones" (Portions), "Tiempo de preparación" (Preparation time), "Selecciona la categoría" (Select the category) with a dropdown menu labeled "Selecciona la categoría", and "Imagen" (Image) with a file upload area. At the bottom left of the form is a button labeled "Añadir receta".

Panel de Control > Recetas > Crear receta

Añade una nueva receta







Nombre de la receta

Descripción corta (máximo 80 caracteres)

Ingredientes

Selecciona los ingredientes

Pasos de la receta

← → Paragraph B I      

Raciones

Tiempo de preparación

Selecciona la categoría

Selecciona la categoría

Imagen

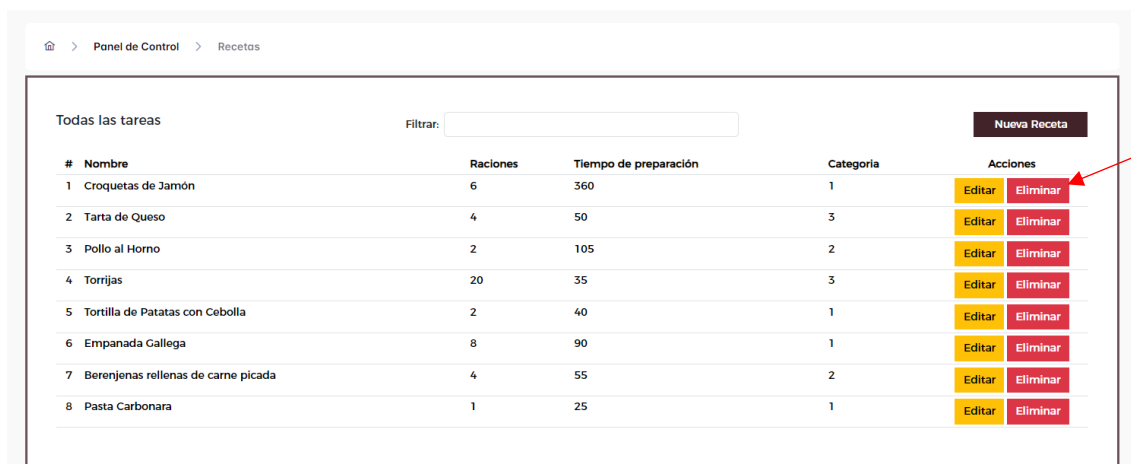
Drop files here or [click here](#) to upload.

Añadir receta

5.2 Administrar receptes

- Eliminar

Per eliminar les nostres receptes, només es podrà fer des de el Panell de Control. Un cop accedit a “Recetas” des de el Panell. Seleccionarem o buscarem la recepta i farem clic a “Eliminar”.



Panel de Control > Recetas

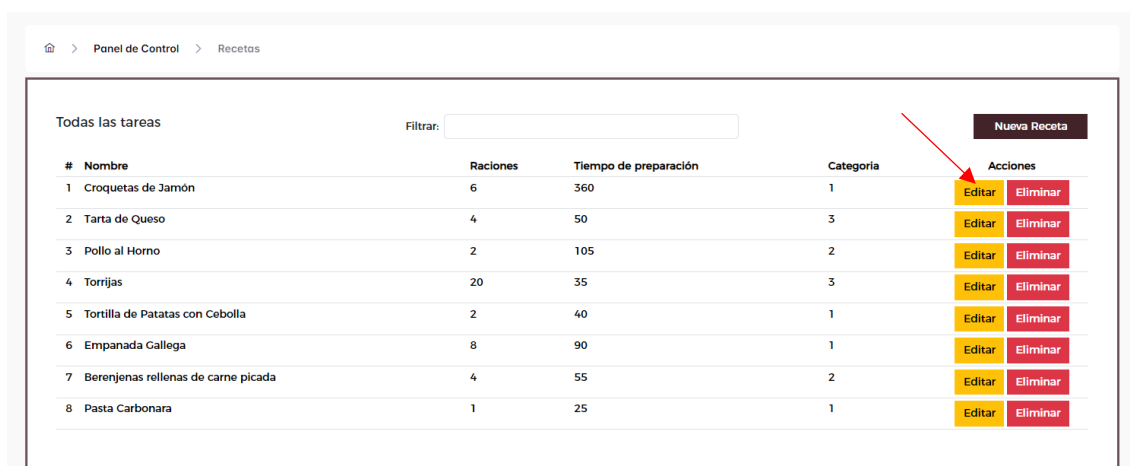
Todas las tareas

[Nueva Receta](#)

#	Nombre	Raciones	Tiempo de preparación	Categoría	Acciones	
1	Croquetas de Jamón	6	360	1	Editar	Eliminar
2	Tarta de Queso	4	50	3	Editar	Eliminar
3	Pollo al Horno	2	105	2	Editar	Eliminar
4	Torrijas	20	35	3	Editar	Eliminar
5	Tortilla de Patatas con Cebolla	2	40	1	Editar	Eliminar
6	Empanada Gallega	8	90	1	Editar	Eliminar
7	Berenjenas rellenas de carne picada	4	55	2	Editar	Eliminar
8	Pasta Carbonara	1	25	1	Editar	Eliminar

- Editar

Per editar les nostres receptes, es podrà fer des de el Panell de Control, accedint a “Recetas”. Un cop dins, busquem la recepta i fem clic en “Editar”.



Panel de Control > Recetas

Todas las tareas

[Nueva Receta](#)

#	Nombre	Raciones	Tiempo de preparación	Categoría	Acciones	
1	Croquetas de Jamón	6	360	1	Editar	Eliminar
2	Tarta de Queso	4	50	3	Editar	Eliminar
3	Pollo al Horno	2	105	2	Editar	Eliminar
4	Torrijas	20	35	3	Editar	Eliminar
5	Tortilla de Patatas con Cebolla	2	40	1	Editar	Eliminar
6	Empanada Gallega	8	90	1	Editar	Eliminar
7	Berenjenas rellenas de carne picada	4	55	2	Editar	Eliminar
8	Pasta Carbonara	1	25	1	Editar	Eliminar

Manual d'Usuari

Un cop dins, podrem veure la informació de la recepta que podrem editar, des de la foto fins al títol. Un cop acabada, fem clic en “Actualizar receta”.

Actualizar receta

Nombre de la receta:

Croquetas de Jamón

Descripción corta (máximo 80 caracteres)

Deliciosas croquetas de jamón, crujientes por fuera y cremosas por dentro.

Ingredientes

Jamón Serrano

200,00

Gramos

Sal

Cantidad

Aceite de Oliva

5,00

Millilitros

Huevos

3,00

Unidades

Harina

110,00

Gramos

Pan rallado

Cantidad

Leche

1,00

Litros

Mantequilla

110,00

Gramos

Nuez moscada

1,00

Unidades

Selecciona los ingredientes

Pasos de la receta

< >

Paragraph

B

I

:

=

“

≡

≡

Ponemos en una sartén honda la mantequilla fundida y la harina para preparar la bechamel. Cocinamos la harina con la mantequilla y añadimos poco a poco la leche caliente. Salpimentamos la bechamel y le añadimos nuez moscada recién rallada. Añadimos el jamón serrano en tacos pequeños. Vertemos la masa de las croquetas sobre un molde cuadrado y lo llevamos a la nevera. Cortamos la masa en porciones. Formamos las croquetas y las pasamos por huevo y pan rallado. Llevamos las croquetas a enfriar a la nevera y después las freímos en tandas pequeñas. Servimos las croquetas calientes.

Raciones

6


Tiempo de preparación

360

Selecciona la categoría

Primeros

Imagen



5.3 Afegir Ingredient

Durant la creació de receptes ens podem trobar amb un inconvenient, potser algun ingredient de la nostra recepta no hi sigui. Podem afegir un nou ingredient mitjançant el desplegable d'ingredients, fent clic en “Añadir ingrediente...”.

Nombre de la receta

Descripcion corta (máximo 80 caracteres)

Ingredientes

Selecciona los ingredientes

Añadir ingrediente...

Harina

Azúcar

Huevos

Leche

Al seleccionar aquesta opció veurem una finestra on podrem posar el nom del nou ingredient. I clicar "Añadir"



Añadir Ingrediente

Introduce el nuevo ingrediente:

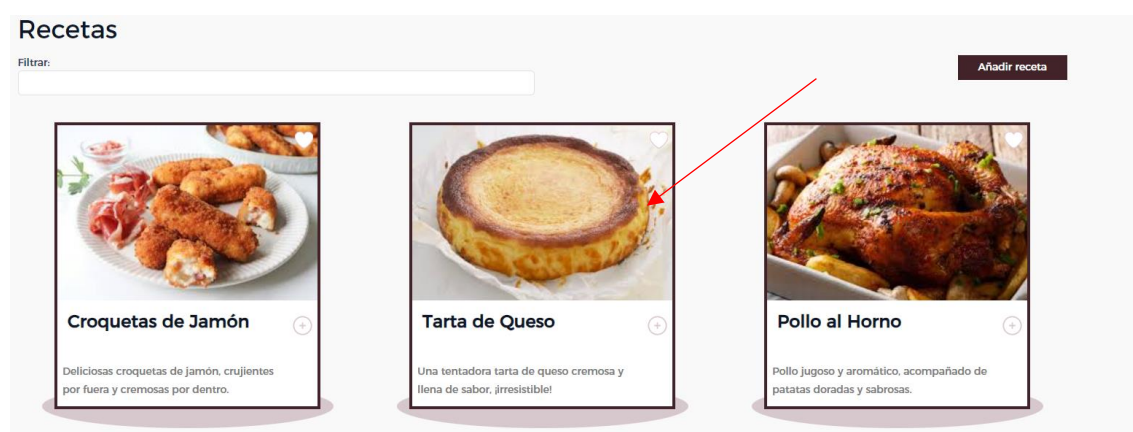
Añadir **Cancelar**

A red arrow points from the text 'Añadir' to the 'Añadir' button.

D'aquesta forma haurem afegit un nou ingredient.

5.4 Veure detalls de la recepta


Si ens crides la atenció alguna recepta i volem saber mes sobre aqueta podem accedir als detalls de la recepta de forma rapida, al fer clic sobre la recepta aquesta ens mostrarà els detalls.



Recetas


Filtrar:

Añadir receta




Croquetas de Jamón

Deliciosas croquetas de jamón, crujientes por fuera y cremosas por dentro.



Tarta de Queso

Una tentadora tarta de queso cremosa y llena de sabor, irresistible!



Pollo al Horno

Pollo jugoso y aromático, acompañado de patatas doradas y sabrosas.

A red arrow points from the text 'Veure detalls de la recepta' to the 'Tarta de Queso' recipe card.

En la pagina dels detalls, podrem veure tota la informació de la recepta, des de el temps de preparació, les racions fins a una opció per poder afegir o veure els comentaris, des de aquí també es pot afegir la recepta al pla setmanal.

Tarta de Queso

Una tentadora tarta de queso cremosa y llena de sabor, ¡irresistible!

🕒 Tiempo preparación: 50

🍴 Raciones: 4

📅 Creada: 06-05-2024

[Añadir a plan semanal](#)

[Comentarios](#)



Ingredientes:

- 570 g de Queso crema

- 4 unidades de Huevos

- 230 g de Azúcar

- 10 g de Harina

- 285 ml de Nata

Pasos de la receta:

Precalentamos el horno a 200 °C, ponemos en un bol el queso crema y añadimos los huevos de uno en uno. Removemos e integramos la mezcla. Añadimos el azúcar e integramos. Añadimos la harina y de nuevo integramos siempre con unas varillas. Finalmente, añadimos la nata e integramos de nuevo. Forramos un molde con papel vegetal humedecido. Vertemos la mezcla en el molde con el papel. Horneamos a 200 °C durante 40 minutos. Retiramos la tarta de queso La Viña del horno, la dejamos atemperar para que adquiera la textura adecuada y la servimos.

6. Favorits

Una de les capacitats útils de “El Club de la Olla” es la capacitat de desar les teves receptes favorites per accedir fàcilment a elles mes tard.

6.1 Afegir a favorits

Per afegir les receptes a favorits es pot fer fàcilment clicant la icona del cor que es pot veure en les receptes, tant des de el receptari com des de la pagina principal en les ultimes receptes afegides.



Es reconeix fàcilment que, aquesta recepta, esta afegida degut a que el seu color canviarà de blanc a vermell.

6.2 Eliminar favorits

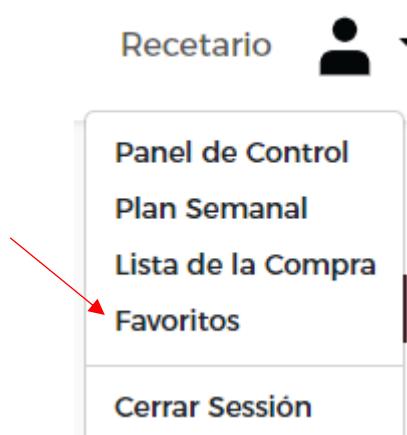
Per eliminar receptes de favorits només cal realitzar el pas anterior a la inversa, fer clic en el cor vermell així s'eliminarà de favorits. Aquesta opció es pot realitzar des de el receptari o des de la pagina de receptes favorites.



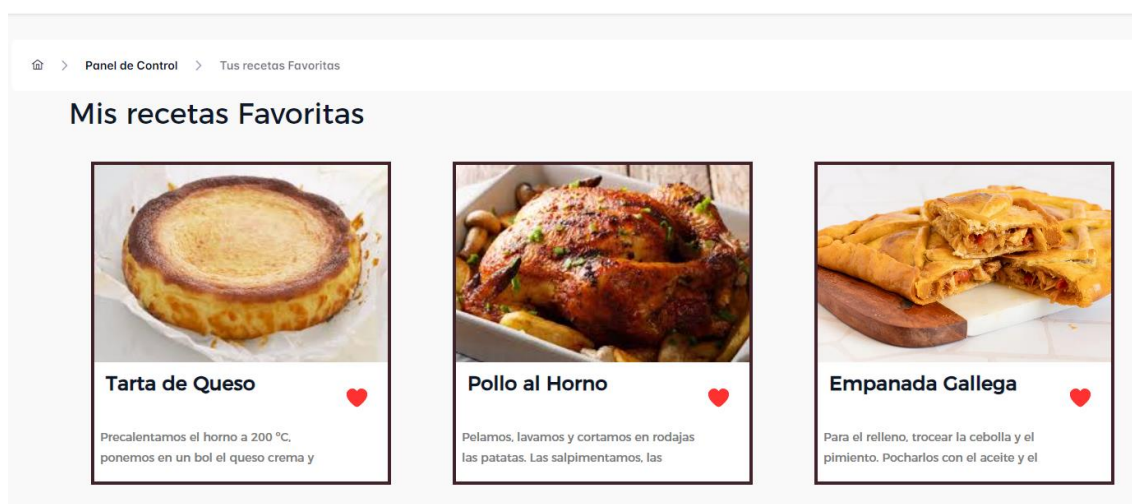
Per saber que una recepta ha sigut eliminada, el cor passarà de vermell a blanc.

6.3 Veure favorits

Per veure les receptes que hem afegit a favorits, podem accedir des de dos llocs, o amb el menú desplegable de la capçalera o des de el Panell de Control, amb el botó "Favoritos".



Un cop accedit, veurem la pagina amb les receptes que hem afegit a favorits.



7. Pla Setmanal

El Pla Setmanal de menjars és una eina útil que et permet organitzar els teus menjars per a tota la setmana de manera eficient.

7.1 Accedir al Pla Setmanal

Dirigeix-te al teu Panell de Control i cerca la secció “Plan Semanal”. Fes clic en aquesta opció per accedir al planificador de menjars.



7.2 Afegir receptes al Pla

Per afegir receptes al Pla Setmanal, es pot fer des de el receptari on es pot trobar una icona amb forma de “+” en la que al fer clic ens mostrarà una finestra on poder seleccionar el dia i el moment del dia a la qual volem afegir la recepta.



O des de detalls de la recepta també hi ha un boto habilitat per aquesta funció.

Tarta de Queso

Una tentadora tarta de queso cremosa y llena de sabor, ¡irresistible!

⌚ Tiempo preparación: 50

🍴 Raciones: 4

📅 Creada: 06-05-2024

Añadir a plan semanal

Comentarios



Ingredientes:

- 570 g de Queso crema
- 4 unidades de Huevos
- 230 g de Azúcar
- 10 g de Harina
- 285 ml de Nata

Pasos de la receta:

Precalentamos el horno a 200 °C, ponemos en un bol el queso crema y añadimos los huevos de uno en uno. Removemos e integramos la mezcla. Añadimos el azúcar e integramos. Añadimos la harina y de nuevo integramos siempre con unas varillas. Finalmente, añadimos la nata e integramos de nuevo. Forramos un molde con papel vegetal humedecido. Vertemos la mezcla en el molde con el papel. Horneamos a 200 °C durante 40 minutos. Retiramos la tarta de queso La Viña del horno, la dejamos atemperar para que adquiera la textura adecuada y la servimos.

Añadir receta al plan semanal

Día de la semana:

Seleccionar día

▼

Momento del día:

Seleccionar momento

▼

OK

Un cop omplert el petit formulari, fem clic a “OK” i podrem veure després la recepta en el nostre pla.

🏠

>

Panel de Control

>

Plan Semanal

Plan Semanal

Lunes

Almuerzo

Ninguna receta para el almuerzo

Cena

Tarta de Queso

🕒

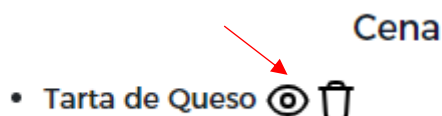
🗑️

7.3 Visualitzar i Eliminar

Una vegada que hagi completat la teva planificació setmanal, podràs personalitzar las receptes, podràs eliminar-les o visualitzar-les de forma mes detallada.

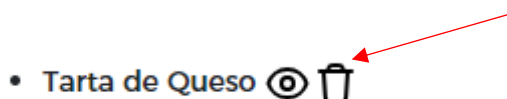
- Visualitzar

Per tenir una vista mes detallada de la recepta, es podrà fer mitjançant la icona de l'ull, aquest ens redireccionarà als detalls.



- Eliminar

Si en algun moment alguna recepta que haguéssim afegit al pla es volgués eliminar, aquesta es pot fer fàcilment, mitjançant la icona de la paperera, al fer clic aquesta eliminarà la recepta directament.



8. Llista de la compra

La llista de la compra és una eina essencial que t'ajuda a planificar les teves compres de ingredients de manera eficient, basant-se en les receptes que has seleccionat per al teu pla setmanal de menjars.

8.1 Accedir a la llista de la compra

Dirigeix-te al teu panell de control i cerca la secció “Lista de la compra”. Fes clic en aquesta opció per a accedir a la teva llista personalitzada de compres.



8.2 Personalitzar llista de la compra

En la llista de la compra tenim dues formes de gestionar la llista. Per fer-ho podem utilitzar el desplegable que es veu en el centre de la pagina.



Manual d'Usuari

- **Format Setmana**

Si vols fer una única compra setmanal, tenim el format en el qual veurem tots els ingredients acumulats de totes les receptes de la setmana.

Lista de la compra

Formato: **Semana** ▼

Semanal

- 570 g de Queso crema
- 4 unidades de Huevos
- 230 g de Azúcar
- 10 g de Harina
- 285 ml de Nata
- 4 unidades de Patatas
- 30 ml de Aceite de Oliva
- Sal
- Pimienta Negra
- 1 unidades de Cebolla
- 6 unidades de Diente de ajo
- 1.2 kg de Pollo
- 200 ml de Vino blanco
- 1 unidades de Rama de Romero

- **Format Dia**

Si vols fer una compra al dia, per tenir una organització millor i mes clara podem extreure els ingredients de les receptes per dia.

Lista de la compra

Formato: **Dia** ▼

Martes	Jueves
• 570 g de Queso crema	• 4 unidades de Patatas
• 4 unidades de Huevos	• 30 ml de Aceite de Oliva
• 230 g de Azúcar	• Sal
• 10 g de Harina	• Pimienta Negra
• 285 ml de Nata	• 1 unidades de Cebolla
	• 6 unidades de Diente de ajo
	• 1.2 kg de Pollo
	• 200 ml de Vino blanco
	• 1 unidades de Rama de Romero

9. Comentaris

Els comentaris en les receptes et permeten interactuar amb altres membres de la comunitat, compartir les teves opinions sobre una recepta i rebre feedback sobre les teves pròpies creacions culinàries.

9.1 Veure comentaris

Per veure els comentaris que els usuaris han afegit a una recepta, es podrà fer a través dels detalls de la recepta amb un boto habilitat per els comentaris.

Tarta de Queso

Una tentadora tarta de queso cremosa y llena de sabor, ¡irresistible!

🕒 Tiempo preparación: 50

🍴 Raciones: 4

📅 Creada: 06-05-2024

[Añadir a plan semanal](#) [Comentarios](#)



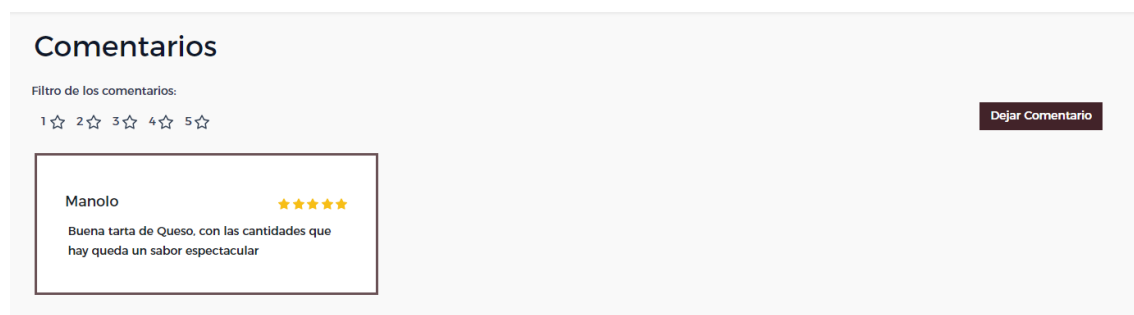
Ingredientes:

- 570 g de Queso crema	- 4 unidades de Huevos	- 230 g de Azúcar	- 10 g de Harina
- 285 ml de Nata			

Pasos de la receta:

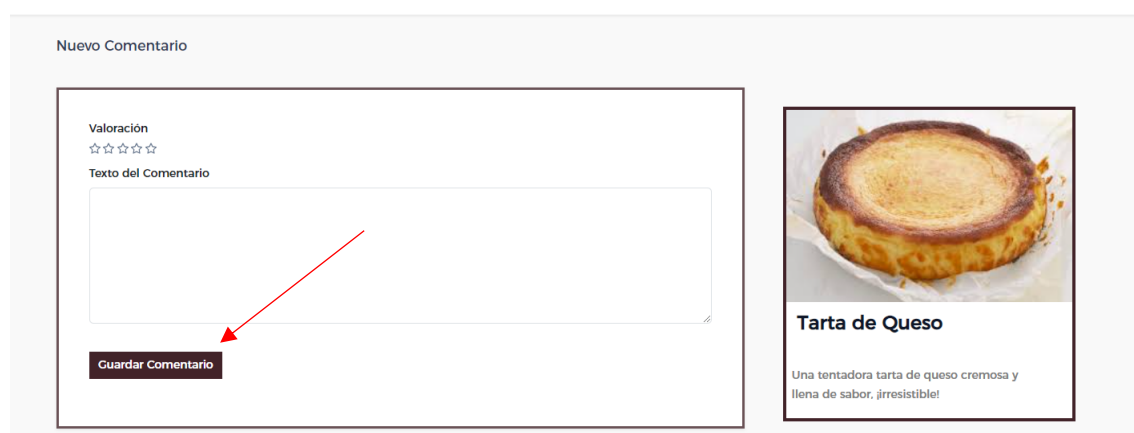
Precalentamos el horno a 200 °C, ponemos en un bol el queso crema y añadimos los huevos de uno en uno. Removemos e integramos la mezcla. Añadimos el azúcar e integramos. Añadimos la harina y de nuevo integramos siempre con unas varillas. Finalmente, añadimos la nata e integramos de nuevo. Forramos un molde con papel vegetal humedecido. Vertemos la mezcla en el molde con el papel. Horneamos a 200 °C durante 40 minutos. Retiramos la tarta de queso La Viña del horno, la dejamos atemperar para que adquiera la textura adecuada y la servimos.

Un cop accedits veurem els comentaris, on també podrem filtrar els comentaris per la valoració que tenen.



9.2 Afegir comentaris

Si volem donar la nostra opinió, ho podrem fer des de els comentaris amb el botó habilitat, “Dejar Comentario”, ens sortirà una pagina on podrem afegir una valoració amb estrelles i el comentari. Després farem clic a “Guardar comentario” per desar el comentari.



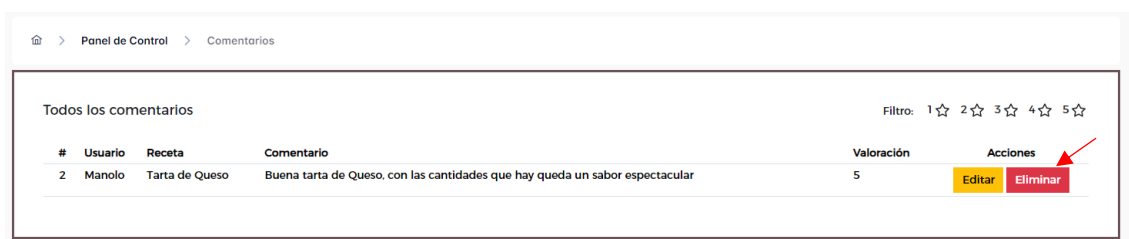
9.3 Administrar comentaris

Podrem administrar els comentaris que nosaltres hem afegit a les receptes, podem realitzar dues acciones, eliminar-les o editar-les. Per fer-ho accedirem des de el Panell de Control. Farem clic en “Comentarios”.



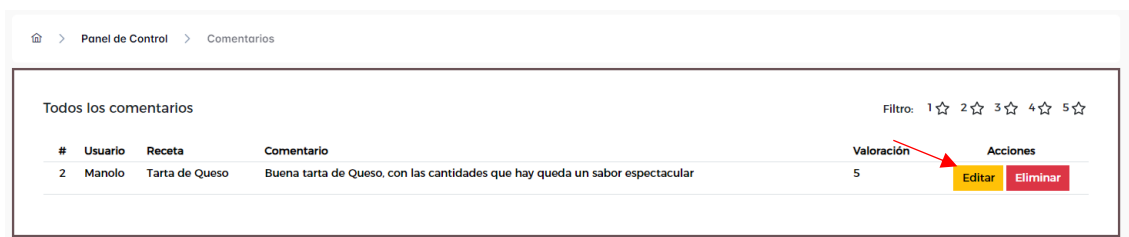
- Eliminar comentarios

Per eliminar comentaris, nomes caldrà fer clic a “Eliminar” per fer-ho de forma directa.



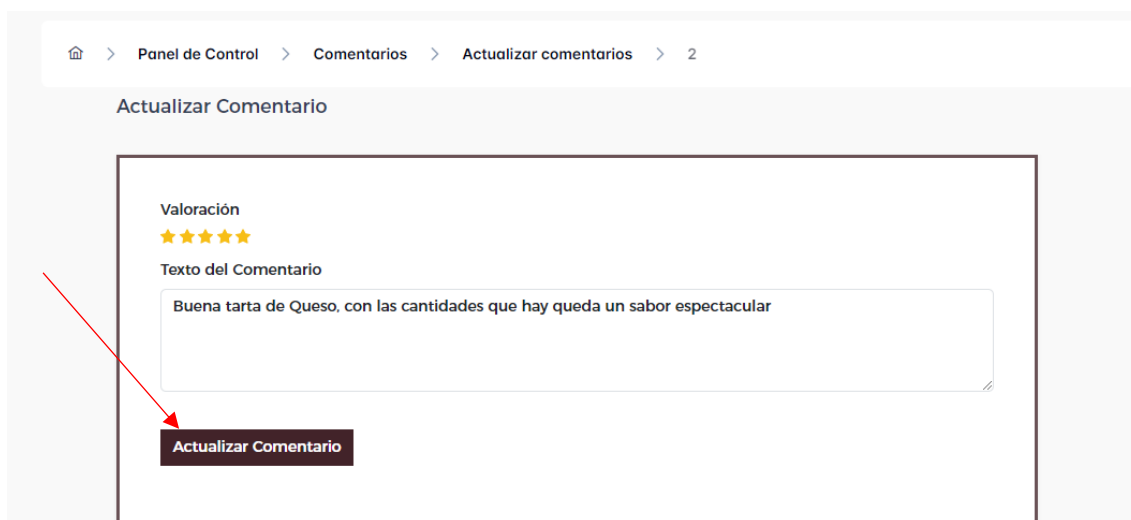
- Editar comentarios

Per editar els comentaris nomes caldrà fer clic a “Editar”.



Manual d'Usuari

Se'ns obrirà la pagina on podrem editar el comentari, un cop realitzada la modificació, farem clic a “Actualizar Comentario” per desar els canvis.



Panel de Control > Comentarios > Actualizar comentarios > 2

Actualizar Comentario

Valoración
★★★★★

Texto del Comentario

Buena tarta de Queso. con las cantidades que hay queda un sabor espectacular

Actualizar Comentario