

# **MANUAL DE USUARIO**

## **RECETARIO COCINA CONMIGO**





## RECETARIO de COCINA CONMIGO

### Ventana Principal Cocina Conmigo

Desde esta ventana principal, es posible ver en primer plano, la **“Receta del día”**. Para acceder a más información sobre la misma, se debe pinchar en el botón **“Ver más”**. Cuando se cierra y se vuelve a abrir la aplicación, se observa otra receta en esta sección.

Desde esta ventana es también posible crear una nueva receta pinchando sobre el botón **“Crear receta”**, además de poder verlas a todas, editarlas, eliminarlas o buscar por filtros simplemente pinchando sobre el botón **“Listar recetas”**.







Ver receta del día, pinchando en el botón **Ver más**:

### Ventana Ver Receta



**Botón Salir:** regresa a la ventana principal.



## Ventana Crear Receta

Se accede a la misma pinchando sobre el botón **Crear receta**.

Es la ventana que permite añadir recetas al recetario. Se deben rellenar los siguientes campos del formulario:

- **Nombre:** nombre de la receta
- **Ingredientes:** ir añadiendo para cada uno de ellos los siguientes datos y clickando en el botón **Agregar**. Si se equivoca en alguno de ellos, clickar en botón **Eliminar** y agregarlo correctamente.
  - ◆ **Ingrediente:** nombre del ingrediente
  - ◆ **Cantidad:** unidades enteras o con “/” dependiendo del caso
  - ◆ **Medida:** elegir el tipo de medida adecuado (miligramos, gramos, kilogramos, litros, cucharadas, cucharaditas, unidades, tazas)

Crear Receta

Nombre: Pollo a la Naranja

| Ingrediente        | Cantidad | Medida   |
|--------------------|----------|--|
| Pollo              | 1        | <div>▼</div>   |
| <div>Agregar</div> |          | <div>Eliminar</div>  |
| Nombre             | Cantidad | Medida   |
|                    |          | miligramos<br>gramos<br><b>kilogramos</b><br>litros<br>cucharadas<br>cucharaditas<br>unidades<br>tazas |

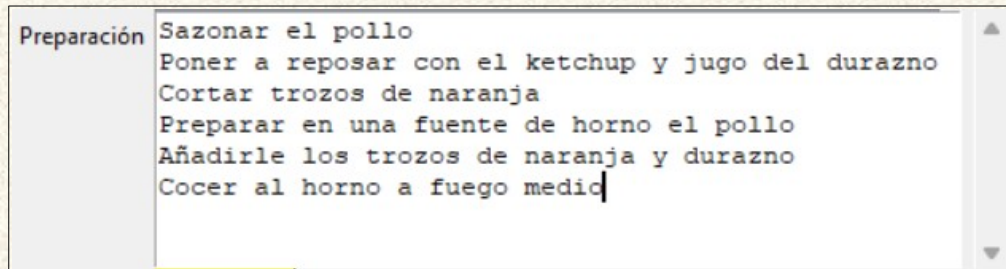
Nombre: Pollo a la Naranja

| Ingrediente        | Cantidad | Medida              |
|--------------------|----------|---------------------|
|                    | 0        | <div>▼</div>        |
| <div>Agregar</div> |          | <div>Eliminar</div> |
| Nombre             | Cantidad | Medida              |
| Pollo              | 1        | kilogramos          |

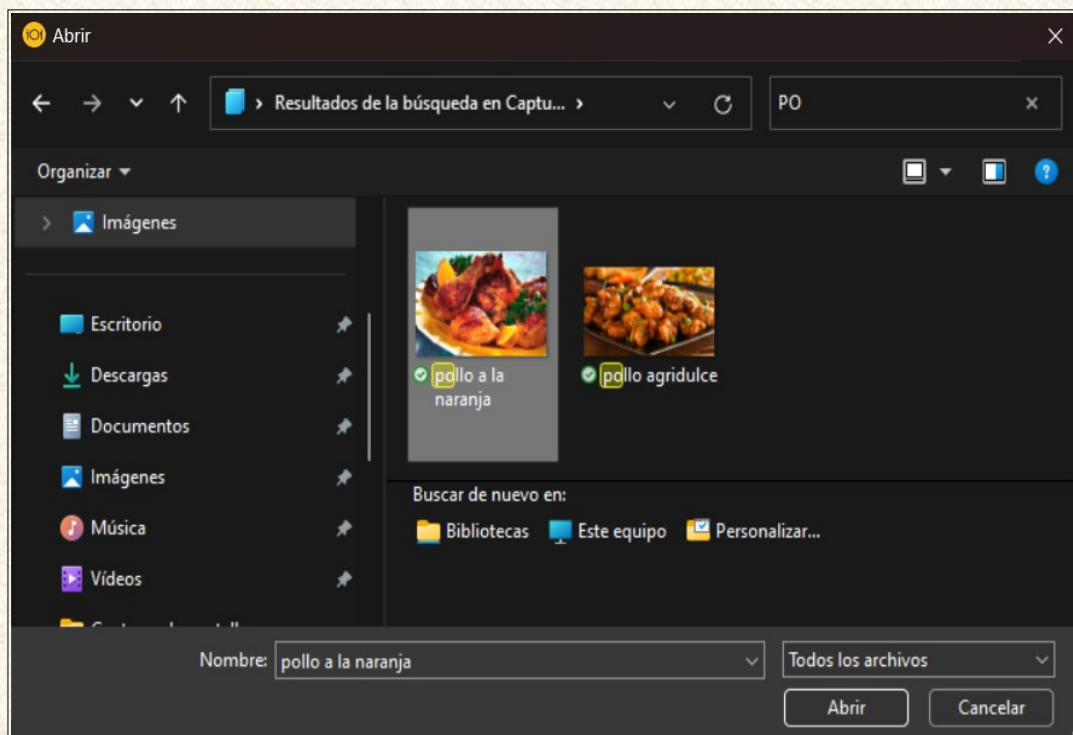




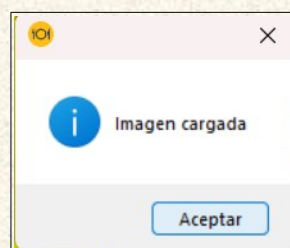
- **Preparación:** añadir uno a uno los pasos necesarios de la receta



- **Imagen:** En esta sección es posible añadir una imagen si se desea. En caso de que no se desee añadir ninguna, el programa asigna una simbólica. Se debe clicar sobre el botón **Seleccionar** y se abre el buscador para facilitar al usuario el poder localizar la imagen deseada. El formato debe ser jpg o png. Elegir la misma y una ventana emergente confirmará que la imagen ha sido cargada.

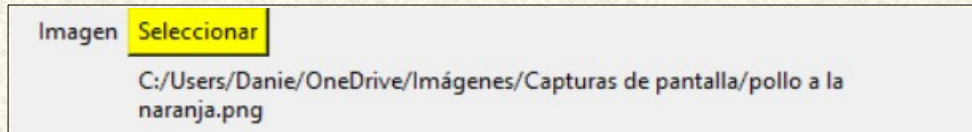


### Ventana Emergente de confirmación de imagen cargada



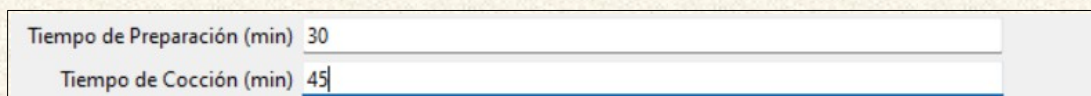


Finalmente es posible también visualizar la ruta de origen de la imagen, una vez ha sido cargada, como sigue:

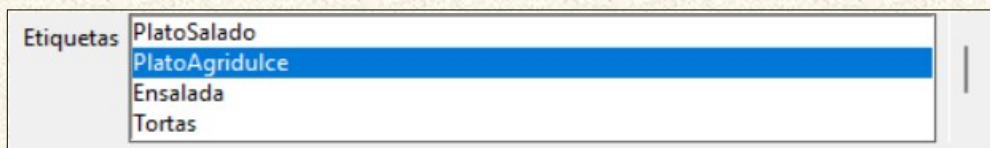


En caso de querer cambiar por otra imagen, también es posible simplemente pinchando nuevamente sobre el botón Seleccionar y siguiendo los pasos mencionados.


- **Tiempo de preparación:** permite añadir un valor en entero (minutos) del tiempo estimado que lleva preparar la receta.
- **Tiempo de cocción:** permite añadir un valor en entero (minutos) del tiempo estimado que lleva cocinar la receta.



- **Etiquetas:** permite seleccionar uno o más opciones que se consideren adecuadas para la receta. Opciones: plato Salado, plato Agridulce, Ensalada, Tortas, Postre, Vegano, Horno, Frito.



- **Favorita:** Se puede o no clickarla como favorita.

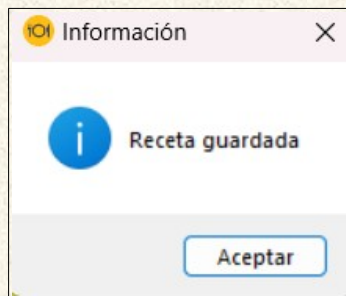


Finalmente clickar sobre el botón **Guardar**, para confirmar que deseamos añadir la receta al recetario.





### Ventana Emergente de Información de Receta guardada





## Vista general de una receta en fase de Creación

Crear Receta

Crear receta

Nombre

Pollo a la Naranja

| Ingrediente  | Cantidad | Medida     |
|--------------|----------|------------|
|              | 0        |            |
| Agregar      | Eliminar |            |
| Nombre       | Cantidad | Medida     |
| Pollo        | 1        | kilogramos |
| Durazno Lata | 1        | unidades   |
| Ketchup      | 5        | cucharadas |
| Arroz        | 3        | tazas      |

Preparación

Sazonar el pollo  
Poner a reposar con el ketchup y jugo del durazno  
Cortar trozos de naranja  
Preparar en una fuente de horno el pollo  
Añadirle los trozos de naranja y durazno  
Cocer al horno a fuego medio

Imagen

Seleccionar

C:/Users/Danie/OneDrive/Imágenes/Capturas de pantalla/pollo a la naranja.png

Tiempo de Preparación (min)

30

Tiempo de Cocción (min)

45

Etiquetas

Postre  
Vegano  
Horno  
Frito

Favorita

☒

Guardar

Salir

**Botón Salir:** regresa a la ventana principal sin crear ninguna receta ni guardar valores.





### Ventana Listar Recetas

Se accede a la misma pinchando sobre el botón **Listar recetas**.

Desde esa ventana es posible listar recetas aplicando algún **filtro**, **ver** detalles, **editar** y **eliminar** recetas previamente seleccionadas.

| ID | Nombre                           |
|----|----------------------------------|
| 0  | Pizza                            |
| 1  | Milanesa con ensalada            |
| 2  | Arroz con leche                  |
| 3  | Torta de merengue                |
| 4  | Torta de yogurt                  |
| 5  | Pollo con ensalada               |
| 6  | Asado                            |
| 7  | Mini-pizzas de berenjena         |
| 8  | Flan de naranja                  |
| 9  | Albóndigas de cordero con tomate |

**Filtros:** Es posible filtrar por las siguientes categorías propias de las recetas.

Filtrar

Filtrar por: Nombre

Elegir opción: Etiqueta

Tiempo de Preparación

Ingrediente

Filtrar



The first screenshot shows the 'Filtrar' dialog with 'Filtrar por: Nombre' selected. The 'Elegir opción:' dropdown is open, showing a list of recipes including 'Albóndigas de cordero', 'Arroz con leche', 'Asado', 'Flan de naranja', 'Milanesa con ensalada', 'Mini-pizzas de berenjer', 'Natilla con chocolate', 'Pizza', 'Pollo a la Naranja', and 'Pollo a la Naranja'. The second screenshot shows 'Filtrar por: Etiqueta' selected, with the 'Elegir opción:' dropdown showing 'Frito', 'Horno', 'PlatoAgridulce', 'PlatoSalado', 'Postre', and 'Tortas'. The third screenshot shows 'Filtrar por: Ingrediente' selected, with the 'Elegir opción:' dropdown showing 'Aceite', 'Agua', 'Arroz', 'Azúcar', 'Berenjenas medianas', 'Canela', 'Carbón', 'Carne', 'Carne magra de corder', and 'Chinchulines'.

**Ejemplo de visualización aplicando filtros de ingrediente “Azúcar”:**

The 'Listar Receta' window shows the 'Filtrar' dialog with 'Filtrar por: Ingrediente' and 'Elegir opción: Azúcar' selected. Below the dialog are buttons for 'Ver', 'Editar', and 'Eliminar'. A table displays the filtered results:

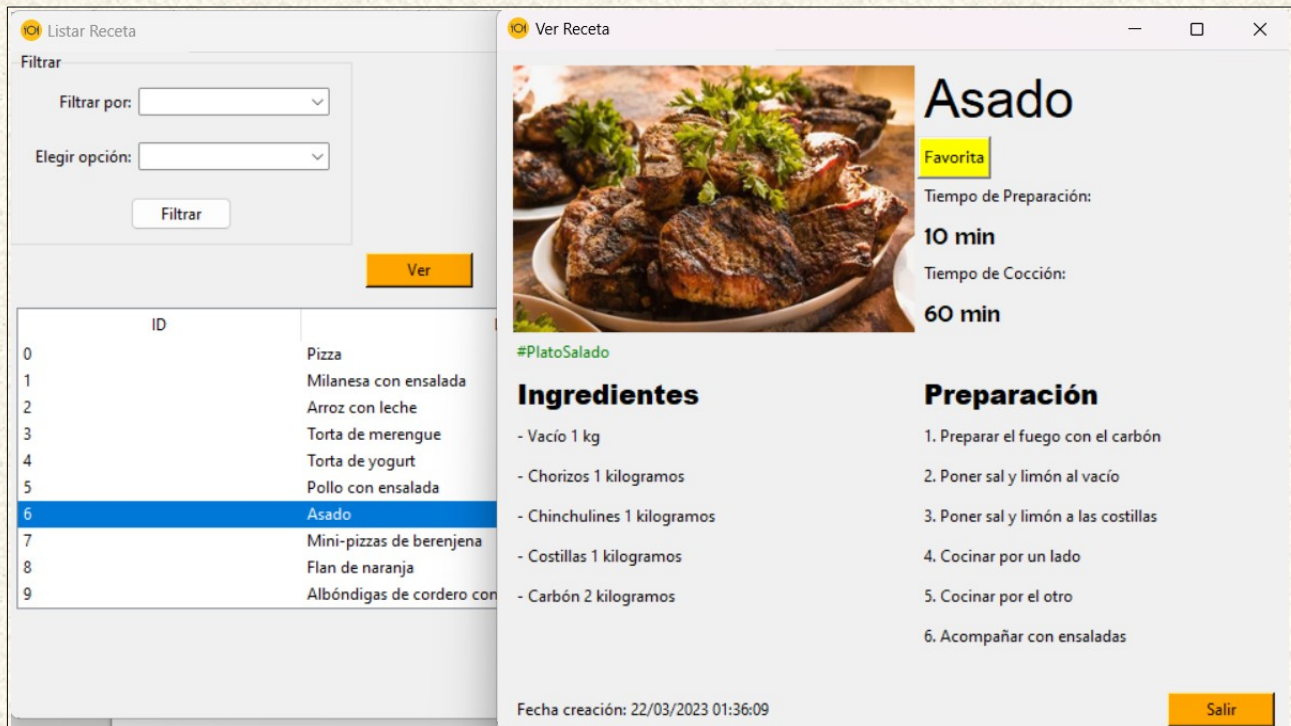
| ID | Nombre                |
|----|-----------------------|
| 2  | Arroz con leche       |
| 3  | Torta de merengue     |
| 4  | Torta de yogurt       |
| 8  | Flan de naranja       |
| 10 | Natilla con chocolate |

At the bottom right of the window is a 'Salir' button.



**Botones:**

**Ver:** Permite ver más detalles de una receta previamente seleccionada.



**Botón Salir:** regresa a la ventana de Listar Receta.



**Editar:** Seleccionando una receta previamente, abre directamente una **ventana Editar Receta** similar a la de crear receta. Se siguen los mismos pasos que para la creación de una nueva. Si se desea sobre-escribir una imagen se le será preguntado (para el caso de no haber modificado por una nueva). Una vez modificada, para confirmar, pinchar sobre el botón **Guardar**.

Editar Receta

Editar receta

Nombre

Flan de naranja

| Ingrediente     | Cantidad | Medida   |
|-----------------|----------|----------|
|                 | 0        |          |
| Agregar         | Eliminar |          |
| Nombre          | Cantidad | Medida   |
| Huevos          | 5        | unidades |
| Zumo de naranja | 500      | gramos   |
| Azúcar          | 180      | gramos   |

Preparación

En un cazo vierte 4 cucharadas de azúcar y un poco de agua y colócalo en el fuego.  
Cuando el azúcar se empiece a dorar, vierte el caramelo en el molde del flan.  
Bate los huevos junto con el azúcar hasta que esta última se haya integrado completamente.  
Añade el zumo de naranja y continúa batiendo hasta que la mezcla esté homogénea.

Imagen

Seleccionar

imagenes/Flan de naranja.jpg

Tiempo de Preparación (min)

10

Tiempo de Cocción (min)

5

Etiquetas

PlatoSalado

PlatoAgridulce

Tortas

Postre

Favorita

☐

Guardar

Salir

Imagen

Seleccionar

imagenes/Flan de naranja.jpg

Tiempo de Preparación (min)

10

Tiempo de Cocción (min)

5

Etiquetas

PlatoSalado

PlatoAgridulce

Tortas

Postre

Favorita

☐

Guardar

Salir

Cocina Conmigo

El archivo ya existe en la ruta de destino. ¿Desea sobrescribirlo?

Sobrescribir No sobrescribir

Información

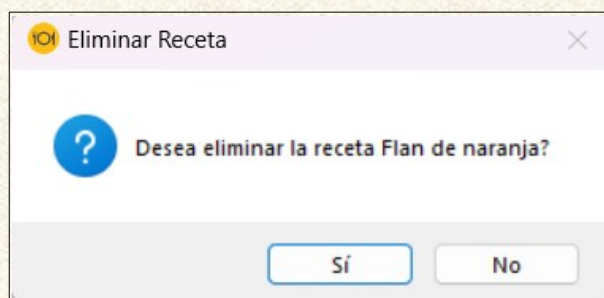
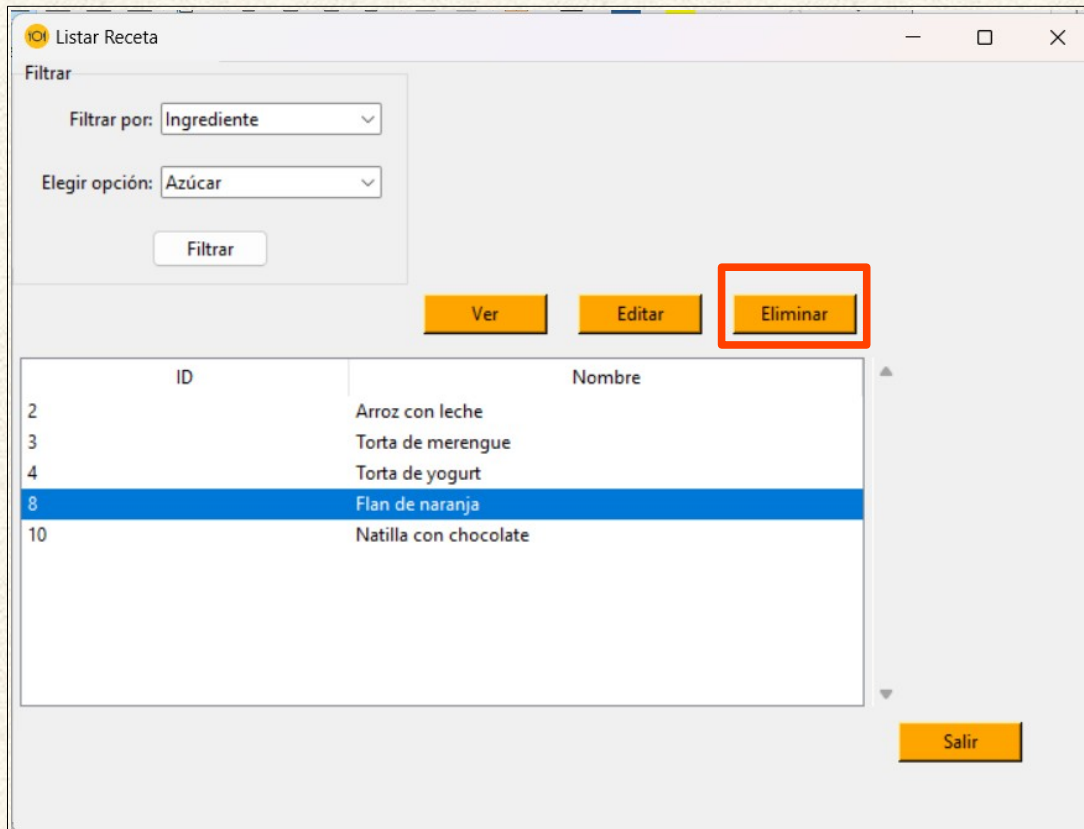
Receta actualizada

Aceptar





**Eliminar:** Es posible eliminar alguna receta que ya no le interese mantener en el recetario, para esto simplemente seleccione en la vista y pinche sobre el botón **Eliminar**. Preguntará previamente si desea borrarla, si se confirma se eliminará definitivamente del Recetario.



**Salir:** Finalmente este botón, permite regresar a la Ventana Principal.