

Pantallas incluidas:

#	Pantalla	Rol	Requerimiento
1	Catálogo y Búsqueda	Compartida	RF-02
2	Registrar Nueva Receta	Chef 	RF-01
3	Perfil y Gestión del Chef	Chef 	RF-06
4	Detalle de Receta + Favoritos	Usuario 	RF-03
5	Planificador Semanal	Usuario 	RF-04
6	Lista de Compras	Usuario 	RF-05

Cada pantalla incluye:

- Navbar con el rol de usuario activo (avatar diferenciado por color)
- Sidebar de navegación contextual
- Contenido wireframed fiel a los requerimientos
- **Anotaciones** al pie que vinculan cada elemento con los RF y RNF correspondientes (rendimiento, seguridad, usabilidad, escalabilidad)

Hipervínculo: Wireframe — Plataforma Culinaria | RecetaHub

Inicio / Catálogo

The screenshot shows the homepage of RecetaHub. On the left, there's a sidebar with filters for 'Todas las recetas' (All recipes), 'Mejor valoradas' (Best rated), 'Populares' (Popular), 'Recientes' (Recent), 'TIPO DE PLATO' (Breakfast, Lunch, Dinner, Desserts), 'DIFICULTAD' (Easy, Intermediate, Advanced), and 'PRESUPUESTO MÁX.' (Up to \$5,000). The main area displays a grid of recipe cards. Each card includes the recipe name, a small image, cooking time, cost, and a rating. Buttons for 'Ver' (View) and 'Guardar' (Save) are present. A search bar at the top allows users to search by name, ingredient, chef, or tag. A notification bell icon is in the top right corner.

Registrar Receta

The screenshot shows the 'Nuevo Receta' (New Recipe) page. On the left, there's a sidebar with 'MIS RECETAS' (Published: 12, Drafts: 3), 'Nueva Receta' (New Recipe), and 'Por validar' (Pending validation: 2). It also shows 'ESTADO DE GUARDADO' (Saved automatically for 2 min). The main form is titled 'Registrar Nueva Receta'. It includes sections for 'INFORMACIÓN GENERAL' (Nombre de la Receta: Gallo Pinto Gourmet con Culantro, Tipo de Plato: Desayuno, Dificultad: Fácil, Tiempo Prep.: 30 min, Porciones: 4, Ocasión: Cotidiano), 'INGREDIENTES' (Arroz cocido: 2 tazas, Frijoles negros: 1 taza, Culantro: 3 ramas), 'DESCRIPCIÓN CORTA' (Versión gourmet del clásico gallo pinto costarricense, realizado con culantro fresco y un toque de leche de coco...), 'ETIQUETAS / TAGS' (Costa Rica, Desayuno, Tradicional), and 'IMAGEN / VIDEO' (Upload instructions: Arrastra tu imagen aquí o haz clic para seleccionar, JPG, PNG, MP4 - Máx 50MB). On the right, there's a section for 'INSTRUCCIONES PASO A PASO' (Step-by-step instructions: Calentar aceite en sartén a fuego medio. Sofreír la cebolla y el chile dulce picados finamente hasta que estén transparentes...; Agregar el arroz cocido y mezclar bien con el sofrito. Incorporar los frijoles con un poco de su caldo...). Buttons for '+ AGREGAR INGREDIENTE', '+ AGREGAR PASO', 'GUARDAR BORRADOR', and 'PUBLICAR RECETA →' are at the bottom.

Perfil del Chef

RecetaHub Catálogo Mi Perfil + Nueva Receta JM



Jorge Montoya
Chef Profesional ✓
Verificado por Admin

Recetas publicadas 12
Seguidores 438
Valoración promedio 4.6 ★
Vistas totales 8,924

PANEL

- Mis Recetas**
- Validar Recetas
- Comentarios
- Configuración

PUBLICADAS 12
↑ +2 este mes
BORRADORES 3
Por completar
POR VALIDAR 2
Recetas de usuarios
GUARDADOS POR OTROS 291
↑ +34 esta semana

MIS RECETAS PUBLICADAS

RECETA	TIPO	DIFÍCULTAD	VALORACIÓN	GUARDADOS	ESTADO	ACCIONES
Gallo Pinto Gourmet	Desayuno	Fácil	★ 4.2	134	PUBLICADA	
Pasta Carbonara	Almuerzo	Intermedio	★ 4.9	87	PUBLICADA	
Tres Leches	Postres	Avanzado	★ 5.0	70	PUBLICADA	
Ceviche Tropical	Entrada	Intermedio	—	—	BORRADOR	
Risotto de Champiñones	Almuerzo	Avanzado	—	—	PENDIENTE	

Detalle de receta

RecetaHub Catálogo Planificador Mi Colección JM

Catálogo → Almuerzos → Pasta Carbonara Clásica

Pasta Carbonara Clásica

★★★★★ 4.9 - 87 valoraciones #2 más popular esta semana

Intermedio Almuerzo 40 min €2.200/porción 2 porciones



Imagen principal de la receta

INSTRUCCIONES

- 1 Cocinar la pasta en agua con sal abundante siguiendo las instrucciones del paquete hasta que esté al dente.
- 2 Mezclar en un bol los huevos, queso parmesano rallado y pimienta negra hasta obtener una crema homogénea.

Pasos 3-5 (acordeón colapsado — haz clic para ver más)

COMENTARIOS Y CALIFICACIONES

TU CALIFICACIÓN

★★★★☆

Excelente receta, usé panceta en lugar de guanciale y quedó igual de rica..

PUBLICAR COMENTARIO

Ana Garcia · ★★★★
La mejor receta de carbonara que he probado. El truco del agua de cocción es clave.

Carlos R. · ★★★★
Muy buena. Le agregué champiñones y quedó espectacular. La recomiendo.

ACCIONES

GUARDAR EN FAVORITOS

AGREGAR AL PLANIFICADOR

CREAR MI VERSIÓN

REPORTAR

GUARDAR EN COLECCIÓN

Elige una colección:

Mis Favoritos (24)
 Pastas y arroces (8)
 Presupuesto bajo (5)

+ Nueva colección

CONFIRMAR

INGREDIENTES (2 PORCIONES)

- 200g pasta espagueti
- 100g guanciale o panceta
- 2 huevos enteros + 1 yema
- 60g queso pecorino romano
- Pimienta negra c/n

Costo total estimado
€ 4.400 / 2 porciones

AGREGAR A LISTA DE COMPRAS

POR

JM Jorge Montoya ✓ Chef Verificado

+ SEGUIR (438)

Planificador de comidas

RecetaHub Catálogo Planificador Mi Colección MR

SEMANA ACTUAL
24 Feb – 2 Mar, 2026

RESUMEN

Recetas planificadas	9 / 21
Presupuesto total	₡28,400
Porciones totales	24
Ingredientes únicos	31

MIS COLECCIONES

- ★ Mis Favoritos (24)
- 🍝 Pastas y arroces (8)
- 💰 Presupuesto bajo (5)

GENERAR LISTA DE COMPRAS

Planificador Semanal
Haz clic en cualquier celda vacía para agregar una receta

LUN 24	MAR 25	MIÉ 26	JUE 27	VIE 28	SÁB 1	DOM 2
DESAYUNO +	DESAYUNO Tostadas con Aguacate ₡600	DESAYUNO +	DESAYUNO +	DESAYUNO +	DESAYUNO Pancakes con Frutas ₡1,200	DESAYUNO +
ALMUERZO Gallo Pinto Gourmet ₡800	ALMUERZO Sopa de Pollo Casera ₡1,600	ALMUERZO Pasta Carbonara ₡2,200	ALMUERZO +	ALMUERZO +	ALMUERZO Ceviche Tropical ₡2,800	ALMUERZO Tres Leches Especial ₡3,200
CENA +	CENA +	CENA Ensalada Mediterránea ₡1,800	CENA Arroz con Pollo Tico ₡2,500	CENA +	CENA +	CENA +

PRESUPUESTO TOTAL ESTIMADO PARA LA SEMANA
₡ 28,400

GENERAR LISTA DE COMPRAS

Lista de compras

RecetaHub Catálogo Planificador Lista de Compras MR

SEMANA
24 Feb – 2 Mar, 2026
9 recetas · 31 ingredientes

PROGRESO
11 de 31 marcados

ACTIONES

- 🖨️ Imprimir lista
- 🕒 Compartir
- 📋 Copiar texto
- ➡️ Volver al planificador

COSTO ESTIMADO TOTAL
₡ 28,400
Basado en precios promedio

Lista de Compras
Generada automáticamente - Semana del 24 Feb al 2 Mar

PROTEÍNAS			VERDURAS Y HORTALIZAS		
<input checked="" type="checkbox"/> Pechuga de pollo	800g	Lunes / Martes	<input type="checkbox"/> Cebolla blanca	4 unidad.	Varios
<input type="checkbox"/> Guanciale / Panceta	200g	Miércoles	<input type="checkbox"/> Chile dulce rojo	3 unidad.	Lunes / Jueves
<input type="checkbox"/> Camarones frescos	400g	Sábado	<input type="checkbox"/> Tomate cherry	300g	Miércoles
<input type="checkbox"/> Huevos	12 unidad.	Varios	<input type="checkbox"/> Lechuga romana	1 cabeza	Miércoles
GRANOS Y CARBOHIDRATOS					
<input checked="" type="checkbox"/> Arroz blanco	2 kg	Lunes / Jueves	<input type="checkbox"/> Culantro / Cilantro	1 manojo	Lunes
<input checked="" type="checkbox"/> Frijoles negros	500g	Lunes			
<input type="checkbox"/> Pasta espagueti	400g	Miércoles			
<input checked="" type="checkbox"/> Harina de trigo	500g	Sábado / Domingo			
LÁCTEOS Y QUESOS					
<input checked="" type="checkbox"/> Leche entera	2L	Domingo			
<input type="checkbox"/> Queso pecorino romano	120g	Miércoles			
<input checked="" type="checkbox"/> Crema para batir	250ml	Domingo			
FRUTAS Y CÍTRICOS					
<input type="checkbox"/> Aguacate	2 unidad.	Martes			
<input checked="" type="checkbox"/> Limón criollo	8 unidad.	Sábado			
<input type="checkbox"/> Piña	½ unidad.	Sábado			
<input type="checkbox"/> Fresas frescas	250g	Sábado			
DESPENSA Y CONDIMENTOS					
<input checked="" type="checkbox"/> Aceite de oliva	500ml	Varios			
<input type="checkbox"/> Sal y pimienta	C/N	Varios			
<input checked="" type="checkbox"/> Leche de coco	400ml	Lunes			
<input type="checkbox"/> Salsa Lizano	1 frasco	Lunes / Jueves			

11 de 31 ítems marcados como comprados

IMPRIMIR **COMPARTE** **GUARDAR LISTA**