

# Manual de Usuario

## 1. Introducción

Esta aplicación web permite a los usuarios registrar una cuenta, iniciar sesión, y agregar y ver recetas de comida.

## 2. Requisitos del Usuario

### Hardware

- Computadora o dispositivo móvil con acceso a internet.

### Software

- Navegador web actualizado (Chrome, Firefox, Safari, Edge, etc.).

## 3. Acceso al Sistema

### Registro de Usuarios

1. Navega a la página de registro.
2. Completa el formulario con tu nombre, correo electrónico y contraseña.
3. Haz clic en "Registrar".

### Inicio de Sesión

1. Navega a la página de inicio de sesión.
2. Ingresa tu correo electrónico y contraseña.
3. Haz clic en "Iniciar Sesión".

## 4. Navegación por la Página

### Menú Principal

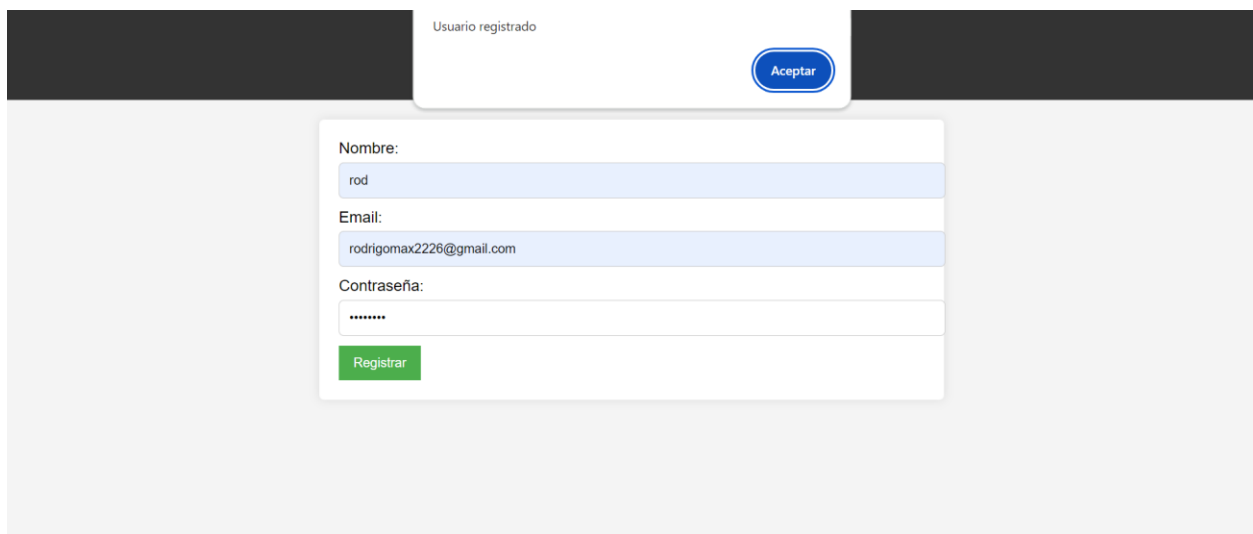
- Inicio: Muestra la lista de recetas disponibles.
- Registro: Permite a los nuevos usuarios crear una cuenta.
- Login: Permite a los usuarios existentes iniciar sesión.

- Nueva Receta: Permite a los usuarios agregar una nueva receta (solo disponible para usuarios autenticados).

## 5. Funcionalidades

### Registro de Usuarios

1. Navega a la página de registro.
2. Completa el formulario con tu nombre, correo electrónico y contraseña.
3. Haz clic en "Registrar".
4. Si el registro es exitoso, serás redirigido a la página de inicio de sesión.



The screenshot shows a web interface for user registration. At the top, there is a dark header bar. Below it, a white box contains the text "Usuario registrado" and a blue "Aceptar" button. The main content area is light gray and features a white registration form. The form has three input fields: "Nombre:" with the value "rod", "Email:" with the value "rodrigomax2226@gmail.com", and "Contraseña:" with masked characters "\*\*\*\*\*". A green "Registrar" button is located at the bottom of the form.

### Inicio de Sesión

1. Navega a la página de inicio de sesión.
2. Ingresa tu correo electrónico y contraseña.
3. Haz clic en "Iniciar Sesión".
4. Si las credenciales son correctas, serás redirigido a la página de inicio.

Inicio de sesión exitoso

Aceptar

Email:

rodrigomax2226@gmail.com

Contraseña:

\*\*\*\*\*

Iniciar Sesión

## Agregar una Nueva Receta

1. Inicia sesión en tu cuenta.
2. Navega a la página "Nueva Receta".
3. Completa el formulario con el título de la receta, ingredientes, instrucciones y una URL de imagen.
4. Haz clic en "Agregar Receta".
5. La receta aparecerá en la lista de recetas disponibles.


## Recetas de Comida

[Inicio](#)[Registro](#)[Login](#)[Nueva Receta](#)

### Enchiladas

**Ingredientes:** 12 tortillas de maíz 2 tazas de pollo cocido y desmenuzado 2 tazas de queso rallado (puede ser queso cheddar, monterrey jack o queso fresco) 1 cebolla mediana picada 3 tazas de salsa de enchilada (puede ser roja o verde) 1/2 taza de crema agria Aceite para freír Sal al gusto Pimienta al gusto Cilantro picado para decorar

**Instrucciones:** Preparar el Relleno: En un tazón grande, mezcla el pollo desmenuzado con la mitad del queso rallado y la cebolla picada. Sazona con sal y pimienta al gusto. Calentar las Tortillas: En una sartén grande, calienta un poco de aceite a fuego medio. Pasa cada tortilla por el aceite caliente durante unos segundos de cada lado, solo para que se ablanden y sean fáciles de enrollar. Colócalas en un plato con papel absorbente para eliminar el exceso de aceite. Rellenar las Tortillas: Toma una tortilla y coloca una porción del relleno de pollo y queso en el centro. Enrolla la tortilla alrededor del relleno y colócala con la unión hacia abajo en una fuente para horno. Repite el proceso con las tortillas restantes. Cubrir con Salsa: Vierte la salsa de enchilada sobre las enchiladas, asegurándote de que estén bien cubiertas. Espolvorea el resto del queso rallado por encima. Hornear: Precalienta el horno a 180°C (350°F). Hornea las enchiladas durante unos 20-25 minutos, o hasta que el queso esté completamente derretido y burbujeante. Servir: Saca las enchiladas del horno y déjalas reposar unos minutos. Decora con crema agria y cilantro picado antes de servir.



## Ver y Editar Recetas

- Una vez iniciada la sesión, puedes ver todas las recetas disponibles en la página de inicio.

- Haz clic en una receta para ver los detalles completos.
- Nota: La edición y eliminación de recetas puede ser una funcionalidad futura, dependiendo de los permisos del usuario.

## 6. FAQ (Preguntas Frecuentes)

- ¿Cómo recupero mi contraseña?
  - Actualmente, la funcionalidad de recuperación de contraseña no está implementada. Contacta al soporte técnico para asistencia.

- ¿Puedo editar o eliminar una receta después de agregarla?
  - Esta funcionalidad puede ser agregada en futuras versiones del sistema.

## 7. Soporte Técnico

### Contacto

- Para soporte técnico, por favor contacta a: [rodrigomax2226@gmail.com](mailto:rodrigomax2226@gmail.com)
- Teléfono: +52 81 17824564

Este es el manual de usuario de nuestro proyecto sobre una pagina web de recetas de comida.