

RECIPEREWRI^TER

PRO

Manual de usuario

Fichas técnicas y escandallos de cocina con IA

recipewriterpro.com

Versión 1.0

Índice

1. Qué es RecipeRewriter Pro
2. Primeros pasos: crear tu cuenta
3. La app en 3 pasos
4. Formatos de entrada (texto, foto, PDF, Word)
5. Configurar la ficha
6. Tipos de ficha: Editorial, Receta, Técnica, Producción
7. Estilos de impresión
8. La ficha generada: qué contiene y cómo leerla
9. Escandallo editable y PVP
10. Alérgenos UE, PCC y restricciones dietéticas
11. Traducir la ficha a otros idiomas
12. Exportar: PDF, Word, HTML e imprimir
13. Guardar recetas y biblioteca personal
14. Créditos y bonos de fichas
15. Calculadora gratuita de escandallo
16. Preguntas frecuentes
17. Consejos y buenas prácticas
18. Soporte y contacto

1. Qué es RecipeRewriter Pro

RecipeRewriter Pro es una aplicación web con inteligencia artificial que convierte cualquier receta —escrita a mano, en un cuaderno, en una foto, en un PDF o en un Word— en una ficha técnica profesional en segundos.

Está pensada tanto para el cocinero profesional (restaurante, hotel, catering, colectividades) como para el usuario doméstico que quiere ordenar sus recetas familiares o de viaje.

¿Qué genera exactamente?

- Ficha técnica con estructura profesional (ingredientes, elaboraciones, mise en place, montaje, conservación).
- Escandallo automático: coste por ingrediente, merma, coste por ración, PVP sugerido y food cost.
- Detección de los 14 alérgenos declarables según el Reglamento UE 1169/2011.
- Puntos de Control Crítico (PCC) según APPCC.
- Adaptaciones a restricciones dietéticas y religiosas (sin gluten, vegano, halal, kosher, etc.).
- Traducción a 6 idiomas: español, inglés, francés, alemán, italiano y portugués.

Importante: Los datos generados por IA (precios de mercado, mermas, alérgenos, cantidades) son orientativos. El chef o responsable del establecimiento es siempre el responsable final de verificarlos antes de usar la ficha en producción.

2. Primeros pasos: crear tu cuenta

1. Entra en reciperewriterpro.com y pulsa "Empezar gratis" o "Abrir la aplicación".
2. Regístrate con tu email y una contraseña, o entra con Google.
3. Rellena tu nombre y, si quieres, el nombre del restaurante y el país. Estos datos aparecerán opcionalmente en las fichas.
4. Al crear la cuenta recibes 3 fichas gratuitas para probar la app sin coste.

Sin suscripciones: Tu recetario es gratis para siempre. Solo pagas cuando compras un bono de fichas nuevas.

3. La app en 3 pasos

Paso 1 · Pega tu receta

Sube tu receta en el formato que tengas: texto libre, foto del plato o de la receta escrita, PDF o Word. Puedes combinar hasta 5 fotos por receta.

Paso 2 · Configura la ficha

Elige tipo de ficha, número de raciones, categoría, temporada, estilo de impresión, idioma y qué secciones quieres incluir (concepto, alérgenos, escandallo, mise en place, montaje, conservación, restricciones dietéticas).

Paso 3 · Ficha lista

En 15–30 segundos tendrás la ficha estandarizada. Puedes editarla, guardarla, imprimirla, traducirla o exportarla en PDF, Word o HTML.

4. Formatos de entrada

Texto libre

Pega tu receta tal cual la tengas. No hace falta formatearla, la IA interpreta lenguaje natural.

Foto (hasta 5 imágenes)

- Foto del plato emplatado + una descripción corta (ej: "bacalao a la plancha con escabeche de setas y bimi"). La IA reconstruye la receta a partir del análisis visual y tu descripción.
- Foto de una receta escrita a mano o de un libro. La IA hace la transcripción.
- Consejo: fotos con buena luz, enfocadas y sin sombras excesivas.

Móvil: Si subes fotos desde el iPhone o Android, la app las comprime automáticamente antes de enviarlas para evitar cortes de conexión.

PDF

Sube PDFs de recetarios digitalizados. La IA extrae el texto y lo interpreta.

Word / .docx

Sube tus documentos Word con recetas existentes.

5. Configurar la ficha

Modo Literal vs Modo Reescritura

- Modo Literal: transcribe fielmente lo que hay. Ideal para digitalizar recetas de abuela o cuadernos sin alterar nada.
- Modo Reescritura: aplica el manual de estilo de alta cocina, completa cantidades, calcula escandallo y detecta alérgenos.

Parámetros principales

- Raciones: la IA escala todas las cantidades al número que indiques.
- Categoría: entrante, principal, postre, fondo, salsa, aceite, guarnición, panadería, petit four.
- Temporada: anual, primavera, verano, otoño o invierno.
- Idioma: idioma original en el que se generará la ficha.
- Estilo: apariencia del PDF (Clásico, Simple, Editorial, Compacto).
- Secciones: activa o desactiva qué bloques quieres incluir.

6. Tipos de ficha

Editorial

Para revistas, libros, blogs y foodies. Texto corrido, prosa fluida, storytelling integrado. Sin tablas técnicas.

Receta

El formato clásico de recetario: título, raciones, tiempo, ingredientes con cantidades, pasos ordenados y acabado. Legible y sin escandallo.

Técnica

Para el equipo de cocina. Estandariza el servicio diario: elaboraciones con cantidad neta, mise en place, conservación, alérgenos UE y acabado.

Producción

Para economato y volumen. Control de coste completo: ingredientes con bruto/neto/merma, escandallo, APPCC, restricciones dietéticas y necesidades del servicio.

7. Estilos de impresión

Estilo	Descripción
Clásico	Cabecera negra con acento naranja. Estructura completa y reconocible. Estilo por defecto.
Simple	Blanco y negro, tipografía limpia. Máxima legibilidad, cero distracciones.
Editorial	Serif refinada al estilo de revista gastronómica. Para presentar la cocina.
Compacto	Dos columnas a alta densidad. Toda la ficha en una página, estilo dossier técnico.

Consejo: El estilo se puede cambiar en cualquier momento sin regenerar la ficha. Solo afecta al PDF y a la impresión.

8. La ficha generada

Una ficha completa puede incluir estos bloques (según el tipo elegido):

- Cabecera: nombre, código, categoría, temporada, chef/restaurante, raciones, tiempo, temperatura de servicio.
- Concepto del plato y frase de sala.
- Alérgenos UE.
- Elaboraciones (sub-elaboraciones) con ingredientes en bruto/neto y pasos.
- Acabado y presentación.
- Conservación (temperatura, vida útil, envase, regeneración).
- Mise en place.
- Escandallo: costes directos, indirectos, coste por ración y PVP sugerido.
- Notas: variaciones, sustituciones, maridaje, observaciones.

9. Escandallo editable y PVP

En las fichas de tipo Técnica y Producción puedes editar el escandallo directamente sobre la ficha:

- Ajusta gramajes, mermas y €/kg de cada ingrediente.
- El coste por ración y el PVP sugerido se recalculan al instante.
- Cambia el food cost objetivo para ver diferentes escenarios de precio.

Food cost de referencia: 28-35 % en restaurante de menú, 22-28 % en alta cocina, 18-25 % en cocktail bar. La app avisa si te pasas del 28 %.

10. Alérgenos UE, PCC y restricciones dietéticas

Alérgenos

La IA detecta y etiqueta los 14 alérgenos declarables según el Reglamento UE 1169/2011: gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuetes, soja, lácteos, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos, altramuces y moluscos.

PCC (APPCC)

En las fichas técnicas y de producción se identifican los puntos de control crítico: temperaturas de cocción, enfriamiento, conservación y regeneración.

Restricciones dietéticas y religiosas

La IA analiza la receta y te dice qué restricciones ya cumple y a cuáles se puede adaptar con un clic: sin gluten, sin lactosa, vegetariano, vegano, sin frutos secos, sin huevo, sin marisco, halal, kosher, sin cerdo, sin alcohol.

11. Traducir la ficha

Una vez generada la ficha, puedes traducirla a cualquiera de los 6 idiomas soportados desde la propia ficha, sin gastar créditos adicionales:

- Español
- Inglés
- Francés
- Alemán
- Italiano
- Portugués

La traducción se guarda junto a la ficha original. Puedes alternar entre idiomas cuando quieras.

12. Exportar la ficha

Formatos disponibles

- PDF: el formato recomendado para imprimir y compartir.
- Word (.docx): editable en Microsoft Word, Google Docs o Pages.
- HTML: para pegar en tu web, intranet o carta digital.
- Imprimir directamente desde el navegador.
- Copiar al portapapeles.

iPad / iPhone: Si el navegador no descarga el archivo automáticamente, usa "Abrir en nueva pestaña" y guarda desde ahí.

13. Guardar recetas y biblioteca personal

Todas las fichas que generes se pueden guardar en tu biblioteca personal. Solo tú puedes verlas.

5. Desde una ficha, pulsa "📄 Guardar".
6. Elige un título y una carpeta (categoría). Puedes crear carpetas nuevas al vuelo.
7. Accede a "📁 Mis recetas" en la esquina superior para ver, abrir, descargar o borrar tus fichas.

Gratis para siempre: Guardar recetas no cuesta créditos. Solo pagas cuando generas una ficha nueva con IA.

14. Créditos y bonos de fichas

RecipeRewriter Pro no tiene suscripciones. Compras solo cuando lo necesitas.

Bono	Precio	Por ficha	Nota
10 fichas	9 €	0,90 €	Inicio
25 fichas	21,25 €	0,85 €	Más popular
40 fichas	32 €	0,80 €	
100 fichas	75 €	0,75 €	Mejor precio

Caducidad: Las fichas caducan 12 meses después de la compra. Guardar, editar, traducir, exportar y organizar recetas no consume créditos: solo genera ficha nueva a partir de una receta.

15. Calculadora gratuita de escandallo

En recipewriterpro.com/calculadora tienes una calculadora gratuita sin registro para calcular el coste real de un plato:

- Introduce ingredientes con peso bruto, merma y precio por kilo.
- Obtienes coste total, coste por ración, PVP sugerido (sin y con IVA) y food cost real.
- Los datos se guardan automáticamente en tu navegador.

Es una herramienta útil para presupuestar rápido, pero para la ficha completa (alérgenos, PCC, mise en place, 4 tipos de ficha y estilos) necesitas la app principal.

16. Preguntas frecuentes

¿Necesito conocimientos técnicos?

No. Pegas la receta tal cual la tengas. La IA interpreta texto libre, fotos, PDFs y Word sin formatear nada.

¿Cumplen las fichas con la normativa europea?

Los 14 alérgenos se detectan según Reglamento UE 1169/2011 y los PCC siguen protocolo APPCC. Siempre recomendamos revisión final con el responsable de APPCC del establecimiento.

¿Puedo escalar la receta a cualquier número de raciones?

Sí. Indicas raciones y todos los gramajes, costes y valores se recalculan automáticamente.

¿Y si no uso todas las fichas del bono?

Tienes 12 meses desde la compra para usarlas. No hay cuota mensual, no pierdes dinero por no entrar a la app.

¿Sirve para bares y pequeños restaurantes?

Sí. Organiza tus recetas por carpetas, calcula el coste real por ración y obtén el PVP sugerido con su food cost. Sin suscripciones.

¿Quién puede ver mis recetas guardadas?

Solo tú, desde tu cuenta. No se comparten ni se usan para entrenar modelos.

17. Consejos y buenas prácticas

- Cuanto más detallada sea la receta original, mejor será la ficha generada. Si es una foto del plato, añade siempre una descripción con los componentes principales.
- Revisa el escandallo: los precios de mercado son orientativos y varían por proveedor y zona.
- Verifica los alérgenos con tu proveedor real; ingredientes procesados pueden contener trazas no evidentes.
- Organiza tus fichas en carpetas por categoría, temporada o servicio para encontrarlas rápido.
- Antes de un cambio de carta, usa la calculadora para ajustar PVPs sin gastar créditos.
- Traduce las fichas de la carta a idiomas de tus clientes habituales; la traducción no gasta créditos.

18. Soporte y contacto

Sitio web: recipewriterpro.com

Soporte y consultas: desde el pie de página del sitio (sección Contacto).

Legal: aviso legal, política de privacidad, cookies, términos y reembolsos están accesibles desde el pie de página.

— *Fin del manual* —

© RecipeRewriter Pro · Todos los derechos reservados