

Leeme - CalcuCocina: Calculadora de Costos de Recetas con IA

Desarrollado por: Santiago Deniz

Descripción

CalcuCocina es una herramienta versátil diseñada para calcular los costos de cualquier receta de cocina, utilizando inteligencia artificial. Permite cargar ingredientes y materiales desde archivos CSV, gestionar stock, editar información directamente en la aplicación y realizar cálculos considerando gastos fijos, mano de obra y margen de ganancia.

Instrucciones de Uso

Ejecución del Programa

El programa ahora no necesita archivos adicionales para funcionar. El ejecutable incluye todo lo necesario.

1. Descarga y descomprime la carpeta del programa.
2. Abre la carpeta descomprimida.
3. Haz doble clic en el archivo **CalcuCocina.exe** para iniciar el programa.

Características Principales

- **Cálculo de Costos Automatizado:**
 - Ingredientes y materiales de empaque.
 - Gastos fijos.
 - Horas de trabajo.
 - Porcentaje de ganancia deseado.
 - **Edición Directa:** Modifica datos directamente en tablas editables dentro de la aplicación.
 - **Actualización de Stock:** Resta automáticamente del stock las cantidades utilizadas en la receta y empaque.
-

Resolución de Problemas

Si el programa no inicia:

- Asegúrate de estar utilizando Windows.
- Verifica que el archivo **CalcuCocina.exe** no esté corrupto.

Si encuentras algún error:

- Reinicia el programa.
 - Asegúrate de que los archivos CSV cargados tengan el formato correcto (columnas y datos).
 - Contacta al desarrollador para soporte (ver "Soporte").
-

Soporte

Si tienes dudas o sugerencias, encuentras errores, necesitas ayuda o quieres tu programa a medida, puedes contactarme a través de:

- **Correo electrónico:** SantiagoDenizTI@gmail.com
 - **Teléfono:** +598 96 321 039
-

Agradecimientos

Gracias por utilizar **CalcuCocina**. Espero que esta herramienta te facilite la gestión de costos, de stock y optimice tus recetas, ayudándote a mejorar tu eficiencia y productividad.
