






# ALEXA ASISTENTE DE RECETAS

 Progress	0%
 Team	
 Status	Not started

## Skill de Alexa: Asistente de Recetas Inteligente

### ▼ 1. CUATRO OBJETIVOS CRÍTICOS

#### 1.1 Objetivo Principal

Simplificar la decisión diaria de "¿qué cocinar?" proporcionando recomendaciones personalizadas de recetas basadas en ingredientes disponibles, restricciones dietéticas, tiempo disponible y preferencias culinarias del usuario.

#### 1.2 Objetivo de Usabilidad

Crear una experiencia de voz intuitiva que permita a usuarios de cualquier nivel culinario encontrar, seguir y completar recetas exitosamente, con instrucciones claras y adaptadas al ritmo de cocción.

#### 1.3 Objetivo de Engagement

Fomentar la exploración culinaria y el desarrollo de habilidades de cocina mediante sugerencias variadas, seguimiento de recetas favoritas, y adaptación continua a los gustos y éxitos del usuario.

#### 1.4 Objetivo de Accesibilidad

Proporcionar acceso hands-free a un vasto repertorio de recetas durante el proceso de cocina, eliminando la necesidad de dispositivos con pantalla y facilitando la cocina para personas con diferentes habilidades y limitaciones físicas.

---

## ▼ 2. PROPÓSITO DE LA SKILL

El "Asistente de Recetas Inteligente" está diseñado para ser el compañero culinario definitivo que transforma la experiencia de cocinar en casa. Su propósito es democratizar el acceso a la cocina casera mediante:

- **Descubrimiento inteligente:** Recomendaciones basadas en ingredientes disponibles y preferencias personales
- **Adaptación dietética:** Soporte completo para restricciones alimentarias y objetivos nutricionales
- **Guía paso a paso:** Instrucciones claras y pausables durante el proceso de cocción
- **Aprendizaje continuo:** Mejora de sugerencias basada en feedback y patrones de uso
- **Inspiración culinaria:** Exposición a nuevas cocinas y técnicas adaptadas al nivel del usuario

La skill se enfoca en hacer la cocina casera más accesible, divertida y exitosa, especialmente para personas ocupadas que buscan opciones saludables y variadas sin la complejidad de planificar menús extensivos.

**Integración tecnológica:** Utiliza APIs de recetas en tiempo real para acceder a miles de opciones actualizadas, garantizando variedad y calidad en las recomendaciones.

---

## ▼ 3. LISTA DE FRASES DE INVOCACIÓN

### 3.1 Nombre de Invocación Principal

"chef personal"

### 3.2 Frases de Invocación Completas

## **Inicio de la Skill**

- "Alexa, abre chef personal"
- "Alexa, inicia chef personal"
- "Alexa, quiero cocinar algo"
- "Alexa, ayúdame a cocinar"

## **Búsquedas Específicas**

- "Alexa, pide a chef personal una receta con pollo"
- "Alexa, dile a chef personal que busque algo vegetariano"
- "Alexa, pregunta a chef personal qué puedo hacer con arroz"
- "Alexa, pide a chef personal una receta rápida"

## **Funciones Durante la Cocina**

- "Alexa, pide a chef personal que repita los ingredientes"
- "Alexa, dile a chef personal que continúe con el siguiente paso"
- "Alexa, pregunta a chef personal cuánto tiempo falta"
- "Alexa, pide a chef personal que pause la receta"

## **Configuración y Preferencias**

- "Alexa, dile a chef personal mis restricciones dietéticas"
- "Alexa, pide a chef personal que cambie la configuración"
- "Alexa, pregunta a chef personal por mis recetas favoritas"

## **3.3 Consideraciones de Invocación**

- El nombre evoca profesionalismo y personalización
- "Chef personal" es fácil de pronunciar y recordar
- Sugiere experiencia culinaria y atención individualizada
- Funciona bien con comandos tanto generales como específicos

## ▼ 4. ALCANCES DE LA SKILL

### REQUERIMIENTOS FUNCIONALES

1. Búsqueda por ingredientes
2. Filtros dietéticos y nutricionales
3. búsqueda por contexto

### REQUERIMIENTOS NO FUNCIONALES

## 4.1 ¿Qué PUEDEN hacer los clientes con la skill?

### Funcionalidades Principales de Búsqueda

#### 1. Búsqueda por Ingredientes Disponibles

- "Tengo pollo, arroz y brócoli, ¿qué puedo hacer?"
- Búsqueda con múltiples ingredientes
- Sugerencias cuando faltan ingredientes menores

#### 2. Filtros Dietéticos y Nutricionales

- Vegetariano, vegano, sin gluten, keto, paleo
- Bajo en calorías, alto en proteínas
- Restricciones por alergias (nueces, lácteos, mariscos)

#### 3. Búsqueda por Contexto

- Tiempo disponible (15 min, 30 min, 1 hora)
- Nivel de dificultad (principiante, intermedio, avanzado)
- Tipo de comida (desayuno, almuerzo, cena, postre, snack)
- Cocina regional (italiana, mexicana, asiática, mediterránea)

### Funcionalidades de Cocina Guiada

### **1. Lectura de Recetas Paso a Paso**

- Instrucciones pausables y repetibles
- Control de velocidad de narración
- Salto a pasos específicos

### **2. Gestión de Ingredientes**

- Lista completa de ingredientes con cantidades
- Conversión de medidas (tazas a gramos, etc.)
- Sustituciones de ingredientes comunes

### **3. Temporizadores Integrados**

- Múltiples temporizadores para diferentes pasos
- Alertas de tiempo durante la cocción
- Recordatorios de pasos críticos

## **Funcionalidades de Personalización**

### **1. Perfil Culinario Personal**

- Registro de recetas intentadas y calificadas
- Lista de recetas favoritas
- Historial de búsquedas y preferencias

### **2. Recomendaciones Inteligentes**

- Sugerencias basadas en historial
- Recetas similares a las favoritas
- Exploración guiada de nuevas cocinas

### **3. Planificación de Menús**

- Sugerencias para la semana
- Recetas que aprovechan sobras
- Balance nutricional básico

## Modalidades de Interacción

- **Búsqueda Rápida:** Recomendación inmediata con filtros básicos
- **Exploración Guiada:** Conversación para descubrir qué cocinar
- **Modo Cocina:** Guía paso a paso durante la preparación
- **Gestión de Favoritos:** Organización de recetas preferidas

## 4.2 Limitaciones y Exclusiones

- Recetas limitadas a las disponibles en APIs públicas
- No incluye técnicas culinarias avanzadas o profesionales
- No proporciona información nutricional detallada o consejo médico
- Requiere conexión a internet para búsquedas nuevas
- No maneja listas de compras automáticas

---

## ▼ 5. PERSONALIZACIÓN

### 5.1 ¿Qué información necesito para personalizar la experiencia?

#### Información Inicial del Usuario

##### 1. Restricciones Dietéticas

- ¿Tienes alguna restricción alimentaria? (vegano, vegetariano, sin gluten)
- ¿Alguna alergia alimentaria que deba considerar?
- ¿Sigues alguna dieta específica? (keto, paleo, mediterránea)

##### 2. Nivel de Experiencia Culinaria

- ¿Cómo describirías tu nivel de cocina? (principiante, intermedio, avanzado)
- ¿Qué técnicas de cocina dominas?
- ¿Cuánto tiempo sueles dedicar a cocinar?

### **3. Preferencias Culinarias**

- ¿Qué tipos de cocina te gustan más?
- ¿Tienes ingredientes que prefieres evitar?
- ¿Prefieres recetas rápidas o no te importa invertir tiempo?

### **4. Contexto de Cocina**

- ¿Para cuántas personas cocinas habitualmente?
- ¿Qué electrodomésticos tienes disponibles?
- ¿Cuál es tu presupuesto típico por comida?

## **Información de Comportamiento Continuo**

### **1. Patrones de Búsqueda**

- Tipos de recetas más solicitadas
- Horarios más frecuentes de consulta
- Filtros más utilizados

### **2. Éxito en Recetas**

- Recetas completadas vs. abandonadas
- Calificaciones dadas a recetas intentadas
- Solicitudes de repetición de recetas

### **3. Preferencias Emergentes**

- Nuevos ingredientes probados exitosamente
- Evolución en complejidad de recetas elegidas
- Cambios en restricciones o preferencias

## **Personalización de Contenido**

### **1. Recomendaciones Adaptativas**

- Algoritmo que aprende de éxitos y fracasos
- Balance entre recetas familiares y nuevas

- Sugerencias estacionales y contextuales

## 2. Ajuste de Dificultad

- Progresión gradual en complejidad
- Adaptación de vocabulario culinario
- Nivel de detalle en instrucciones

## 3. Contextualización Temporal

- Sugerencias según hora del día
- Adaptación a días de semana vs. fines de semana
- Consideración de temporadas y festividades

## Datos Técnicos para APIs

### 1. Parámetros de Búsqueda Optimizados

- Combinaciones exitosas de filtros por usuario
- Preferencias de tiempo de cocción por contexto
- Ingredientes más exitosos por usuario

### 2. Cache Inteligente

- Recetas favoritas almacenadas localmente
- Predicción de búsquedas frecuentes
- Backup de recetas populares sin conexión

---

## ▼ 6. DISEÑO SITUACIONAL - GUIÓN DE LA SKILL

### 6.1 Situación 1: Primera Vez - Configuración Inicial

**ALEXA:** ¡Hola! Bienvenido a Chef Personal, tu asistente culinario inteligente. Soy aquí para ayudarte a descubrir recetas deliciosas perfectas para ti. Antes de comenzar, me gustaría conocer mejor tus preferencias culinarias. ¿Tienes alguna restricción alimentaria como vegetariano, vegano, sin gluten, o alguna alergia?

**USUARIO:** Soy vegetariano



**ALEXA:** Perfecto, me aseguraré de sugerirte solo recetas vegetarianas. ¿Cómo describirías tu nivel en la cocina? Puedes decir principiante si recién empiezas, intermedio si tienes algo de experiencia, o avanzado si te sientes cómodo con técnicas más complejas.

**USUARIO:** Intermedio

**ALEXA:** Excelente, podrás manejar recetas con buenos niveles de sabor y técnica. Una pregunta más: ¿para cuántas personas cocinas habitualmente?

**USUARIO:** Para dos personas

**ALEXA:** Perfecto, ajustaré todas las porciones para dos personas. ¡Ya estás listo! Tu perfil está configurado como vegetariano, nivel intermedio, cocinando para dos. ¿Te gustaría que te sugiera algo para cocinar ahora, o prefieres que te explique todas las cosas que puedo hacer por ti?

## 6.2 Situación 2: Búsqueda por Ingredientes Disponibles

**ALEXA:** ¡Hola otra vez! ¿Qué te gustaría cocinar hoy?

**USUARIO:** Tengo pasta, tomates y queso, ¿qué puedo hacer?

**ALEXA:** ¡Excelente combinación! He encontrado varias opciones vegetarianas deliciosas con esos ingredientes. Tengo una pasta a la puttanesca vegetariana que toma 25 minutos, o una pasta caprese fresca que toma solo 15 minutos. También hay una pasta al horno con tomate y queso que toma 40 minutos pero es súper reconfortante. ¿Cuál te llama más la atención, o prefieres que te dé más detalles de alguna?

**USUARIO:** La pasta caprese suena bien

**ALEXA:** ¡Perfecta elección! La pasta caprese fresca es una de mis favoritas. Es sencilla pero llena de sabor fresco. Necesitarás pasta, tomates cherry, mozzarella fresca, albahaca, aceite de oliva y un poco de ajo. ¿Tienes todos estos ingredientes, o necesitas que busque una alternativa?

**USUARIO:** Sí, tengo todo

**ALEXA:** ¡Fantástico! ¿Te gustaría que comience a guiarte paso a paso, o prefieres escuchar primero todos los ingredientes con las cantidades exactas?

## 6.3 Situación 3: Guía de Cocina Paso a Paso

**ALEXA:** Perfecto, comencemos a cocinar tu pasta caprese. Te guiaré paso a paso, y puedes decir "pausa", "repite" o "siguiente" en cualquier momento. Primer paso: pon una olla grande con agua y sal a hervir. Mientras tanto, corta 200 gramos de tomates cherry por la mitad. ¿Ya tienes el agua en el fuego?

**USUARIO:** Sí, ya está

**ALEXA:** Excelente. Segundo paso: mientras el agua hierve, corta la mozzarella fresca en cubos pequeños y pica finamente dos dientes de ajo. También puedes ir cortando unas hojas de albahaca en tiras. Avísame cuando tengas todo picado.

**USUARIO:** Listo

**ALEXA:** Perfecto. ¿Ya está hirviendo el agua?

**USUARIO:** Sí

**ALEXA:** Genial. Tercer paso: agrega 200 gramos de pasta al agua hirviendo y cocina según las instrucciones del paquete, generalmente unos 8-10 minutos. Mientras tanto, en una sartén grande, calienta dos cucharadas de aceite de oliva a fuego medio y añade el ajo picado. Cocina por un minuto hasta que esté doradito. ¿Ya está el ajo en la sartén?

**USUARIO:** Sí

**ALEXA:** Perfecto. Cuarto paso: añade los tomates cherry a la sartén con el ajo y cocina por 3-4 minutos hasta que empiecen a ablandarse. Salpimienta al gusto. Te avisaré cuando sea momento de colar la pasta. Dime "listo" cuando los tomates estén suaves.

## 6.4 Situación 4: Búsqueda con Restricciones de Tiempo

**ALEXA:** ¡Hola! ¿Qué te gustaría cocinar hoy?

**USUARIO:** Necesito algo muy rápido, tengo solo 15 minutos

**ALEXA:** Perfecto, tengo varias opciones vegetarianas súper rápidas para ti. Un salteado de verduras con quinoa que toma 12 minutos, unos huevos revueltos gourmet con espinacas en 10 minutos, o un wrap mediterráneo que no requiere cocción, solo 8 minutos de preparación. ¿Alguno te llama la atención?

**USUARIO:** El wrap mediterráneo

**ALEXA:** ¡Excelente elección para algo súper rápido! Es fresco, nutritivo y lleno de sabor mediterráneo. Necesitarás tortillas de trigo, hummus, pepino, tomate, cebolla morada, aceitunas y queso feta. ¿Tienes estos ingredientes a mano?

**USUARIO:** Me falta el queso feta

**ALEXA:** No hay problema, puedes usar queso de cabra, mozzarella en trozos, o incluso omitir el queso y agregar más hummus para cremosidad. También podrías añadir aguacate si tienes. ¿Qué prefieres?

## 6.5 Situación 5: Gestión de Favoritos y Recomendaciones

**ALEXA:** ¡Hola! Veo que has probado 8 recetas conmigo en las últimas dos semanas. ¡Me encanta tu entusiasmo culinario! ¿Te gustaría ver tus recetas mejor calificadas, o prefieres que te sugiera algo nuevo basado en lo que más te ha gustado?

**USUARIO:** ¿Qué me recomiendas?

**ALEXA:** He notado que te encantan las recetas italianas vegetarianas y prefieres cosas que tomen menos de 30 minutos. También veo que disfrutaste mucho la pasta caprese y el risotto de champiñones. Hoy te sugiero probar unos gnocchi con salsa de tomate y albahaca, o una frittata italiana con verduras. Ambas mantienen esos sabores que te gustan. ¿Cuál te tienta más?

**USUARIO:** Los gnocchi

**ALEXA:** ¡Excelente elección! Los gnocchi son como pequeños cojines de felicidad. Puedes usar gnocchi comprados o, si te sientes aventurero, te puedo guiar para hacerlos desde cero, aunque eso tomaría una hora. ¿Prefieres la versión rápida con gnocchi comprados?

## 6.6 Situación 6: Manejo de Problemas Durante la Cocina

**ALEXA:** Continuamos con el paso cinco: agrega la pasta colada a la sartén con...

**USUARIO:** ¡Alexa, se me está quemando el ajo!

**ALEXA:** ¡No te preocupes! Esto pasa seguido. Baja inmediatamente el fuego a bajo y agrega los tomates cherry ahora mismo, eso ayudará a enfriar la sartén. Si el ajo está muy negro, retíralo y empezamos de nuevo con ajo fresco. ¿Cómo se ve el ajo ahora?

**USUARIO:** Está dorado pero no negro

**ALEXA:** ¡Perfecto! Entonces está bien. El ajo dorado está delicioso. Mantén el fuego bajo y continúa con los tomates cherry. A veces un poco de dorado extra le da más sabor. ¿Ya agregaste los tomates?

**USUARIO:** Sí

**ALEXA:** Excelente recuperación. Ahora cocina los tomates por 3-4 minutos a fuego medio-bajo, y estará perfecto. ¿Te sientes mejor ahora?

## 6.7 Situación 7: Exploración de Nueva Cocina

**ALEXA:** Hola, chef. He notado que siempre eliges recetas italianas y mediterráneas. ¿Te gustaría aventurarte con algo diferente hoy? Tengo unas opciones vegetarianas asiáticas deliciosas, o podríamos probar algo de cocina mexicana vegetariana.

**USUARIO:** Hmm, no sé, siempre me da miedo que no me guste

**ALEXA:** Te entiendo completamente. ¿Qué tal si empezamos con algo que combine sabores familiares? Tengo una receta de fideos asiáticos con vegetales que usa técnicas similares a la pasta italiana que tanto te gusta, pero con sabores de soja y jengibre suaves. Es como un puente entre lo que conoces y algo nuevo. ¿Te parece menos intimidante?

**USUARIO:** Sí, eso suena mejor

**ALEXA:** ¡Perfecto! Y si en algún momento no te convence, siempre podemos volver a tus recetas favoritas. La aventura culinaria debe ser divertida, no estresante. ¿Te gustaría escuchar los ingredientes para estos fideos asiáticos?

## 6.8 Situación 8: Usuario Que Regresa Después de Tiempo

**ALEXA:** ¡Hola! Qué gusto verte de vuelta. Han pasado tres semanas desde la última vez. Espero que hayas estado cocinando cosas deliciosas. ¿Te gustaría retomar donde lo dejamos con recetas similares a tus favoritas, o prefieres que te ponga al día con algunas recetas nuevas que he aprendido?

**USUARIO:** ¿Qué recetas nuevas tienes?

**ALEXA:** He añadido varias recetas vegetarianas increíbles a mi repertorio. Hay una lasaña de verduras sin carne que está causando furor, unos tacos de

lentejas súper sabrosos, y una sopa de tomate asado con garbanzos que es perfecta para esta época. Todas mantienen tu estilo: vegetarianas, nivel intermedio, para dos personas. ¿Alguna te llama la atención?

---

## ▼ 7. CONSIDERACIONES TÉCNICAS

### 7.1 Integración con APIs de Recetas

- **API Principal:** Spoonacular (plan freemium con 150 calls/día)
- **API Backup:** TheMealDB (gratuita, más limitada)
- **Estrategia de caching:** Almacenar recetas populares localmente
- **Manejo de errores:** Recetas de respaldo cuando la API falla

### 7.2 Gestión de Datos del Usuario

- **Persistencia:** DynamoDB para preferencias y historial
- **Sesión:** Mantener contexto durante la cocina guiada
- **Privacidad:** Datos encriptados y anonimizados

### 7.3 Optimización de Voz

- **SSML:** Para pausas naturales durante instrucciones
  - **Pronunciación:** Marcado especial para ingredientes complejos
  - **Velocidad:** Lectura más lenta durante pasos de cocina
-