El ejercicio propuesto consiste en hacer un "lector de recetas" que nos ayude a hacer una lista de compras con su costo estimado, estimación de calorías y sugerencias de vino para maridar.

El funcionamiento es el siguiente:

- 1- Lectura de la(s) receta(s) en formato json. Nota: La app permite leer múltiples recetas, para que nos ayude a concentrar los ingredientes para hacer una única lista de compras.
- 2- Una vez leídas las recetas, se generan listas con el nombre de la receta, ingredientes y preparación
- 3- Con la lista de ingredientes de cada receta, se genera el primer prompt que pide que se agrupen y genere una tabla con "Nombre del ingrediente" y "cantidad"
 - Nota: aquí fue importante afinar el prompt para asegurarse de que no se incorporen etiquetas adicionales al resultado, así como limpiar el resultado en caso de que se hayan agregado comillas o "json" al inicio de cada cadena
- 4- Con el resultado anterior, se genera un nuevo prompt para solicitar que se haga una estimación de calorías por cada uno de los ingredientes Nota: Como mejora en el futuro, se debería agregar la cantidad de personas para poder hacer un cálculo más aproximado.
- 5- Con resultado anterior, se genera un nuevo prompt para solicitar que se busque el costo aproximado de cada ingrediente en pesos MXN
- 6- Con los resultados anteriores, genero tablas tipo reporte que serán usadas para mostrar resultados y para hacer una sumatoria de "Costo Total" y "Calorías"
- 7- Adicionalmente, con los nombres de las recetas, hacemos un prompt adicional que nos permita solicitar a OpenIA sugerencias de vinos para maridajes. Dicho resultado también se convierte a tablas de reporte para ser utilizados en una respuesta final.
- 8- Finalmente, se genera un texto de resumen que nos indica los nombres de los platillos, la lista de compras desglosada en ingredientes, cantidad. Se agrega el total del costo aproximado y calorías.

```
Muchas felicidades!!
A continuación veremos los detalles para tu evento
Platillos a servir:
,Sopes Mexicanos,Sopa de tortilla,Fish & Chips
Lista de Compras:
                                             nombre
                                                          cantidad \
0
                                        masa de maíz
                                                          2 tazas
                                                          1/2 taza
                                               agua
                                                sal
                                                          al gusto
                                                          al gusto
                                   Aceite para freír
                                                           1 taza
4
                                   frijoles refritos
5
               carne deshebrada (pollo, res o cerdo)
                                                            1 taza
6
                                      lechuga picada
                                                          1/2 taza
                                        crema ácida
                                                           150 ml
8
                                                            150 g
                            queso fresco desmoronado
                                              Salsa
9
                                                          al gusto
10
                                   tortillas de maíz
11
                                   jitomates maduros
                                                                 4
12
                                chiles pasilla secos
                                                                 2
13
                                      dientes de ajo
                                                                 2
14
                                            cebolla
                                                               1/4
15
                                      caldo de pollo
                                                           1 litro
16
                                            epazote
                                                          1 ramita
17
                                   aguacate en cubos
18
                                            Pimienta
                                                          al gusto
19
   filetes de pescado blanco (merluza, bacalao o ...
20
                                    harina de trigo
                                                            1 taza
21
                                       cerveza fría
                                                            1 taza
22
                                  polvo para hornear 1 cucharadita
23
                                              huevo
24
                                                                 4
                                       papas grandes
             Vinagre de malta (opcional, para servir)
25
                                                           al gusto
26
                     Limón en gajos (para acompañar)
                                                           l gusto
```

```
Costo Estimado:
"*362 MXN

Calorias del Menu:
"*4999

===

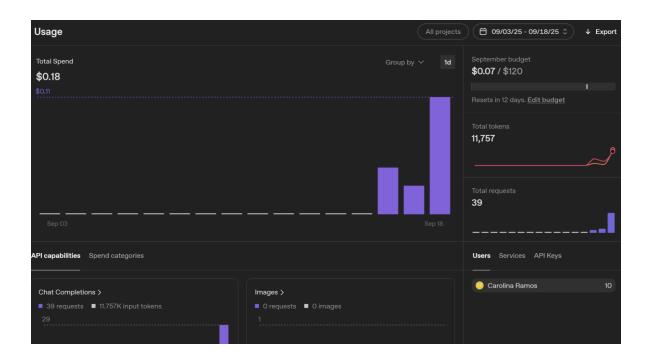
Sugerencias de Vinos:
===

Nombre del Vino Tipo de UVA
Ø Viña Esmeralda Moscatel
1 Marqués de Riscal Rueda Verdejo
2 Kim Crawford Sauvignon Blanc
```

9- Como mejoras adicionales, se debería solicitar la estimación de tiempo y número de comensales, así mismo, podríamos hacer un prompt para solicitar ideas de presentación.

Pasos previos y herramientas utilizadas:

- Desarrollé el código en COLAB
- Utilice OPEN IA



Cada ejercicio se lleva 4 request de aprox 1,200 tokens en total

ANEXO CODIGO

https://colab.research.google.com/drive/1q2dXXPd7dqH-pVuCHONO4g6bR0KgvSe8?usp=sharing

```
NUEVO CODIGO LECTURA RECETAS
[188]
            from openai import OpenAI
 √ 0 s
            from google.colab import userdata
            api_key = userdata.get('OPENAI_API_KEY')
            client = OpenAI(api_key=api_key)
            print(client.base_url)
       https://api.openai.com/v1/
            import glob
            import os
            directorio = "/content/"
[190]
            def leer_recetas_desde_archivos(directorio):
 √ 0 s
                 for archivo in glob.glob(os.path.join(directorio, "*.json")):
                    with open(archivo, "r", encoding="utf-8") as f:
    receta = json.load(f)
                         recetas.append(receta)
            todas_las_recetas = leer_recetas_desde_archivos(directorio)
            for receta in todas_las_recetas:
                 print(f" Ingredientes: {len(receta['Ingredientes'])}")
print(f" Pasos: {len(receta['Preparación'])}\n")
```

```
responseR2 = client.responses.create(
    model="gpt-40",
    input=promptR2
)

print(responseR2.output_text)

[
{"nombre": "masa de maíz", "cantidad": "2 tazas", "calorias": 900},
    {"nombre": "agua", "cantidad": "1/2 taza", "calorias": 0),
    {"nombre": "sal", "cantidad": "1/2 taza", "calorias": 0),
    {"nombre": "sal", "cantidad": "1/2 taza", "calorias": 0),
    {"nombre": "frijoles refritos", "cantidad": "1 taza", "calorias": 120},
    {"nombre": "renne deshebrada (pollo, res o cerdo)", "cantidad": "1 taza", "calorias": 250},
    {"nombre": "carne deshebrada (pollo, res o cerdo)", "cantidad": "1 taza", "calorias": 50},
    {"nombre": "carne deshebrada (pollo, res o cerdo)", "cantidad": "1 taza", "calorias": 200},
    {"nombre": "queso fresco desmoronado", "cantidad": "1/2 taza", "calorias": 200},
    {"nombre": "queso fresco desmoronado", "cantidad": "1/2 taza", "calorias": 200},
    {"nombre": "tottilas de maiz", "cantidad": "3", "calorias": 480},
    {"nombre": "bitomates maduros", "cantidad": "3", "calorias": 100},
    {"nombre": "dientes de ajo", "cantidad": "2", "calorias": 10},
    {"nombre": "ciole pasilla secos", "cantidad": "3", "calorias": 50},
    {"nombre": "ciole de pollo", "cantidad": "1", "calorias": 10},
    {"nombre": "calo de pollo", "cantidad": "1", "calorias": 22,
    {"nombre": "epazote", "cantidad": "1 maita", "calorias": 24),
    {"nombre": "epazote", "cantidad": "1 maita", "calorias": 240},
    {"nombre": "epazote", "cantidad": "1 realorias": 100 g", "calorias": 250},
    {"nombre": "crema ácida", "cantidad": "1", "calorias": 240},
    {"nombre": "crema ácida", "cantidad": "10 m", "calorias": 240},
    {"nombre": "crema ácida", "cantidad": "10 m", "calorias": 100 g", "calorias": 120},
    {"nombre": "crema ácida", "cantidad": "10 m", "calorias": 100 g", "calorias": 120},
    {"nombre": "crema ácida", "cantidad": "10 m", "calorias": 100,
    {"nombre": "crema ácida", "cantidad": "1 al gusto", "calorias": 100,
    {"nombre": "filetes de pescado blanco (merluza, bacalao o sinilan)",
```

```
PromptR4 = f^---

Dada la siguiente lista de recetas, sugiere 3 vinos de mesa para hacer un maridaje, sugiriendo el nombre comercial y tipo de uva. Para el resultado genera un JSON con las tu

* Nombre del Vino

* Tipo de UVA

---

(Nombre_Recetas)

---

(Nombre_Recetas)

---

SONTA IMPRORTANITE: Devuelve sólo el JSON sin texto adicional, preámbulos o las tildels '''json
ya que se usuará directamente en python. No agregues etiquetas adicionales como parte del JSON, como "Sugerencias de Vinos", ingredientes, nombre de la receta o ningun otro.

---

***.strip()

print(promptR4)

Dada la siguiente lista de recetas, sugiere 3 vinos de mesa para hacer un maridaje, sugiriendo el nombre comercial y tipo de uva. Para el resultado genera un JSON con las tup

*Nombre del Vino

* Tipo de UVA

---

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

***.

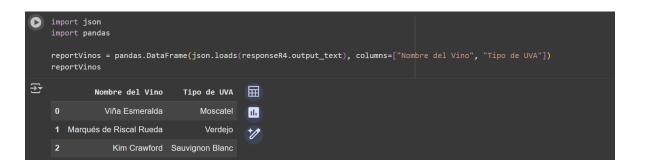
***.

***.

***.

***.

***.
```



	gredientes = pandas.DataFrame(json.lo redientes = pandas.DataFrame(json.loa			ıns=["noı	mbre",	"cantidad",	"calorias"	, "costo"])
reportIngr	redientes							
	nombre	cantidad	calorias	costo				
0	masa de maíz	2 tazas	900	15	11.			
1	agua	1/2 taza		0	+0			
2	sal	al gusto						
3	Aceite para freír	al gusto	240	20				
4	frijoles refritos	1 taza	240	12				
5	carne deshebrada (pollo, res o cerdo)	1 taza	250	30				
6	lechuga picada	1/2 taza						
7	crema ácida	150 ml	390	20				
8	queso fresco desmoronado	150 g	450	25				
9	Salsa	al gusto	20	10				
10	tortillas de maíz	8	480	12				
11	jitomates maduros	4	100	10				
12	chiles pasilla secos	2	50	8				
13	dientes de ajo	2	10	4				
14	cebolla	1/4	15	3				
15	caldo de pollo	1 litro	60	18				
16	epazote	1 ramita	2	3				
17	aguacate en cubos	1	240	20				
40	Dimionta	al queto	0	5				

ANEXO DIAGRAMA

)Fs		
	n y generación de archivos JSON :	
Nombre i Ingredien		
Preparac		
Num Pers	sonas	
		~
	Entrada en Modulo de Lectura Recetas	