

Ergonomía Cognitiva:

El Cerebro de la Cocina Moderna con IA

La cocina profesional moderna sufre una crisis de sobrecarga mental, con un 67% de chefs experimentando estrés diario. La **ergonomía cognitiva** utiliza la IA para rediseñar los procesos mentales, delegando tareas repetitivas a la tecnología para que el talento humano se enfoque en la creación gastronómica.

El Impacto de la Fatiga Mental



67%
de chefs sufren
estrés laboral diario

El agotamiento mental es un problema sistémico que afecta directamente la rentabilidad del negocio.

78%
de accidentes
por fatiga mental

La falta de ergonomía cognitiva multiplica los errores y riesgos físicos durante el servicio.



33%
de restauradores
consideran cerrar

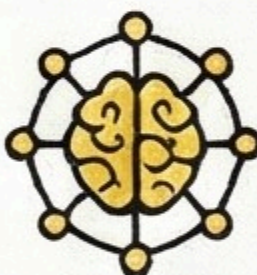
El estrés no gestionado es la causa principal de la alta rotación y abandono del sector.

Pilares de la Transformación con IA



Automatización de Decisiones Repetitivas

Herramientas como ID Alérgenos y Mermas GenCal eliminan la carga de cálculos manuales.



Triángulo de Trabajo Cognitivo

Optimización del flujo de información entre recepción, elaboración y pase mediante sistemas inteligentes.



Comparativa de Rendimiento

Tras implementar ergonomía cognitiva e IA durante 6 meses.



Antes de la IA

4.2

por servicio

8.1

18
minutos

VS



Después de la IA

0.8

por servicio

5.4

13
minutos

Errores en
comandas

Estrés
percibido
(1-10)

Tiempo de
salida platos



Gestión del Bienestar con Mental Coach AI

Integración de apoyo psicológico digital para manejar la alta presión en entornos culinarios.