



Diseño de instrucciones (*Prompts*) para la IA

Sector Alimentación

Cod.: IA2001

DESTINATARIOS

Profesionales del sector alimentario de todos los niveles interesados en optimizar la comunicación con herramientas de Inteligencia Artificial (IA) para mejorar la eficiencia y calidad en sus tareas. Incluye responsables de calidad, técnicos de proceso, operarios, responsables de laboratorio, técnicos comerciales, directores, personal de marketing y desarrollo de producto.

OBJETIVOS

- Comprender los principios fundamentales de la ingeniería de prompts.
- Aprender a diseñar prompts efectivos para obtener resultados precisos y relevantes de modelos de lenguaje como ChatGPT, Grok y Gemini en contextos específicos del sector alimentario.
- Desarrollar habilidades para adaptar y refinar prompts para diferentes tareas y niveles de complejidad.
- Conocer técnicas avanzadas de prompting, incluyendo la utilización de roles, restricciones y ejemplos.
- Identificar y evitar errores comunes en la creación de prompts.
- Aplicar la ingeniería de prompts para resolver problemas reales y optimizar procesos en el sector alimentario.
- Evaluar críticamente la calidad de las respuestas generadas por la IA.

PROGRAMA

1. Fundamentos de la Ingeniería de Prompts:
 - ¿Qué es un prompt y por qué es crucial en la interacción con la IA?
 - Principios básicos para la creación de prompts efectivos: claridad, especificidad, contexto.
 - El ciclo de la ingeniería de prompts: diseño, prueba, refinamiento.
2. Técnicas Avanzadas de Prompting Específicas para el Sector Alimentario:
 - Roles y personas: cómo simular diferentes perfiles para obtener perspectivas variadas (ej. «Actúa como un experto en seguridad alimentaria...»).
 - Restricciones y formatos: cómo guiar la IA para generar respuestas específicas y estructuradas (ej. «Enumera cinco opciones de ingredientes...»).
 - Ejemplos y few-shot learning: cómo mostrar ejemplos a la IA para mejorar su capacidad de respuesta (ej. «Basándote en estos ejemplos de etiquetado nutricional...»).
 - Prompt chaining: cómo combinar prompts para resolver problemas complejos paso a paso (ej. análisis de datos, optimización de recetas).
3. Aplicaciones Prácticas de la Ingeniería de Prompts en el Sector Alimentario:
 - Optimización de recetas y desarrollo de nuevos productos: generar ideas, adaptar recetas a diferentes dietas, optimizar costos.



MODALIDAD:

Aula virtual

DURACIÓN:

4 horas

PRECIO ESPECIAL LANZAMIENTO:

195€/alumno

Parcialmente bonificado para trabajadores en Régimen General

CERTIFICADO:

Una vez finalizado se emitirá un certificado que acreditará los conocimientos adquiridos durante la formación.

+ INFORMACIÓN

formacion.es@alsglobal.com
www.aquimisaformacion.com



- Mejora de la calidad y seguridad alimentaria: identificación de riesgos, análisis de datos, elaboración de informes.
 - Automatización de tareas de marketing y ventas: creación de contenido, segmentación de clientes, generación de leads.
 - Atención al cliente y soporte técnico: respuesta a preguntas frecuentes, resolución de problemas, generación de documentación.
 - Gestión de la cadena de suministro: optimización de rutas, previsión de la demanda, gestión de inventarios.
4. Herramientas y Plataformas para la Ingeniería de Prompts:
- Uso de ChatGPT, Grok y Gemini para la experimentación y el desarrollo de prompts.
 - Introducción a herramientas de gestión y organización de prompts (opcional, dependiendo del tiempo).
 - Recursos online y comunidades de aprendizaje sobre ingeniería de prompts.
5. Ética y Consideraciones en la Ingeniería de Prompts:
- Sesgos en la IA y cómo mitigarlos en la creación de prompts.
 - Privacidad y protección de datos al interactuar con modelos de lenguaje.
 - Responsabilidad en la comunicación y uso de la información generada por la IA.