

Prompts en el sector restauración

Prompts en el sector restauración

Duración: 60 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

OBJETIVOS DEL CURSO

El Prompt Engineering, a pesar de su contundente definición, consiste en aprender y desarrollar la técnica de instrucciones que le damos a la inteligencia artificial para obtener un resultado. Conseguiremos sacarle el máximo partido a los modelos de lenguaje como ChatGPT, Gemini, Copilot… Aprenderemos a redactar instrucciones efectivas que desbloqueen todo el poder de la IA, y sobre todo, utilizar técnicas de prompt engineering para mejorar la eficiencia y obtener mejores resultados en proyectos y actividades empresariales diversas. En este curso se trabaja en los Prompt Engineering en el sector de la restauración.

INDICE

1 Introducción a la Inteligencia Artificial Generativa

1.1 Qué es la IA Generativa

1.2 Cómo funciona la IA Generativa

1.3 Fundamentos técnicos de la IA Generativa

1.4 Aplicaciones diversas de la IA Generativa

1.5 Principales modelos de lenguaje - ChatGPT, Copilot y Gemini

© icaformación2026

1.6 Comparación de ChatGPT, Copilot y Gemini para las PYMES

1.7 Diferencias clave y decisión estratégica para PYMES entre ChatGPT y Gemini

1.8 Primeros pasos en ChatGPT, Copilot, Gemini y DeepSeek

1.9 Cuestionario: Introducción a la Inteligencia Artificial Generativa

2 Conceptos fundamentales de Prompt Engineering

2.1 Qué es un Prompt - Definición, origen y ejemplos básicos

2.2 La intuición detrás de las instrucciones

2.3 El proceso de creación de prompts

2.4 Componentes de un Prompt - Instrucción, contexto y expectativa

2.5 Técnicas de prompting - Zero-Shot, One-Shot, Few-Shot y Priming

2.6 Ejercicio práctico - creación y refinamiento de prompts

2.7 Cuestionario: Conceptos fundamentales de Prompt Engineering

3 Patrones de Prompt Engineering

3.1 Introducción a los prompt patterns

3.2 Tipos de prompt patterns

3.3 Cómo funcionan y por qué utilizar prompt patterns

3.4 Cómo seleccionar el prompt pattern adecuado

3.5 El Patrón Persona

3.6 Aplicación de los persona patterns

3.7 Aplicación de los persona patterns en escenarios de pymes

© icaformación2026

3.8 Patrones avanzados - refinamiento de preguntas

3.9 Patrones avanzados - verificación cognitiva

3.10 Ejercicio práctico - Implementación de prompt patterns

3.11 Cuestionario: Patrones de Prompt Engineering

4 Técnicas avanzadas en Prompt Engineering

4.1 Técnicas de Chain-of-Thought e Iterative Prompting

4.2 Uso de model guided prompting

4.3 Uso del Prompting positivo y negativo

4.4 Técnicas de Role Playing y Jailbreak

4.5 Ejercicio práctico - desarrollo de prompts complejos

4.6 Cuestionario: Técnicas avanzadas en Prompt Engineering

5 Herramientas y funcionalidades avanzadas

5.1 Funcionalidades de GPT-4 y Gemini - Bing, Plugins, Data Analysis Extension

5.2 Personalización con Custom GPTs y modelos personalizados en Gemini

5.3 Analítica avanzada de imágenes y datos en ChatGPT y Gemini

5.4 Copilot y su integración con Microsoft 365

5.5 Búsquedas en Internet y acceso a información en tiempo real

5.6 Cuestionario: Herramientas y funcionalidades avanzadas

6 Prompt Engineering en el sector de la restauración

6.1 Gestión de la oferta y rotación de mesas

© icaformación2026

6.2 Optimización de menús

6.3 Optimización de horarios de alta afluencia

6.4 Ejercicio práctico - Creación de Prompts para gestión de reservas

6.5 Cuestionario: Prompt Engineering en el sector de la restauración

6.6 Cuestionario: Cuestionario final

© icaformación2026