

INFORMACIÓN REQUERIDA PARA INICIAR LA CREACIÓN DE AGENTE DE IA

Agente de IA para la escuela de gastronomía, de manera que pueda **atender consultas, orientar a estudiantes y ofrecer información precisa** sobre programas, cursos y diplomados. Esto requiere primero entender **qué información es esencial recopilar** para entrenar al agente de forma efectiva. Se realizará de forma detallada y organizada, considerando tanto la perspectiva de **estructura del contenido** como la **interacción del usuario con el agente**.

I. Identificación del alcance del agente de IA

Antes de definir los datos, debemos establecer **el objetivo principal del agente**:

1. **Atención al prospecto:** responder preguntas sobre programas, cursos y diplomados.
2. **Orientación académica:** recomendar cursos según el perfil e intereses del estudiante.
3. **Registro y seguimiento:** recopilar datos de contacto y generar leads para la escuela.
4. **Promoción y soporte:** informar sobre eventos, talleres y promociones.

El agente debe actuar como un **asesor inteligente**, capaz de guiar a la persona desde la curiosidad inicial hasta la decisión de inscribirse, proporcionando información completa, confiable y estructurada.

II. Tipos de servicios y su información clave

En una escuela de gastronomía, normalmente se manejan:

1. **Programas completos:** carreras o programas de larga duración (ej. "Técnico en Gastronomía" o "Chef Profesional").

2. **Cursos cortos:** talleres específicos o cursos de corta duración (ej. “Repostería Moderna” o “Cocina Internacional”).
3. **Diplomados:** formación especializada de mediana duración, orientada a profundizar en áreas concretas (ej. “Diplomado en Cocina Vegana” o “Diplomado en Gestión Gastronómica”).

Para entrenar el agente, cada tipo de servicio requiere **una estructura de datos específica**.

2.1 Información clave para programas completos

Se debe recopilar lo siguiente para cada programa:

1. **Nombre del programa:** título oficial de la carrera o programa.
2. **Descripción general:** breve introducción del objetivo del programa y su enfoque.
3. **Duración y horario:** meses o años de estudio, incluyendo modalidad (presencial, online, híbrida).
4. **Requisitos de ingreso:** edad mínima, formación previa, entrevistas, exámenes.
5. **Contenido académico:** listado de materias o módulos, incluyendo horas por materia.
6. **Plan de prácticas:** si incluye pasantías, talleres prácticos, prácticas en restaurantes o laboratorios de cocina.
7. **Perfil de egreso:** competencias que adquirirá el estudiante, roles que puede asumir en la industria.
8. **Certificación:** título que se otorga al finalizar, reconocimientos o acreditaciones oficiales.
9. **Costos y financiamiento:** matrícula, mensualidades, becas, descuentos.
10. **Modalidad de clases:** presencial, online, sesiones prácticas, horarios.
11. **Fechas de inicio y finalización:** periodos de matrícula y fechas de inicio.

12. **Preguntas frecuentes:** dudas típicas sobre el programa (incluye transporte, uniformes, materiales).

2.2 Información clave para cursos cortos

Los cursos cortos suelen ser más específicos y flexibles:

1. **Nombre del curso:** título del taller o curso.
2. **Objetivo del curso:** qué habilidades aprenderá el estudiante.
3. **Duración y horario:** horas totales, número de sesiones, días de clase.
4. **Requisitos de ingreso:** si es necesario experiencia previa o es abierto a principiantes.
5. **Temario detallado:** lista de temas o técnicas a cubrir.
6. **Modalidad:** presencial, online, híbrido, autoaprendizaje.
7. **Instructor:** nombre, experiencia y especialización.
8. **Certificación:** tipo de constancia o diploma que se entrega.
9. **Costos:** precio y formas de pago.
10. **Materiales incluidos/excluidos:** utensilios, ingredientes o libros.
11. **Preguntas frecuentes:** por ejemplo, si se puede repetir el curso, horarios flexibles.

2.3 Información clave para diplomados

Los diplomados suelen enfocarse en **profundización o especialización**, por lo que la información debe ser más detallada:

1. **Nombre del diplomado:** título oficial.
2. **Objetivo y perfil del participante:** qué busca el diplomado y a quién está dirigido.

3. **Duración y carga horaria:** semanas o meses, número de créditos si aplica.
 4. **Requisitos de ingreso:** experiencia mínima, conocimientos previos, entrevistas.
 5. **Contenido académico:** módulos o unidades con descripción de competencias a adquirir.
 6. **Metodología de enseñanza:** clases teóricas, talleres prácticos, proyectos aplicados.
 7. **Evaluación:** exámenes, prácticas, proyectos finales.
 8. **Certificación:** diploma oficial, acreditación académica o reconocimiento profesional.
 9. **Modalidad de cursado:** presencial, online o híbrido, incluyendo horarios.
 10. **Costos y financiación:** precios, descuentos, becas y formas de pago.
 11. **Instructores y expertos invitados:** breve perfil profesional.
 12. **Preguntas frecuentes:** resolución de dudas típicas de los participantes.
-

III. Datos para entrenamiento del agente

Para que un agente de IA pueda **responder automáticamente**, necesitas estructurar la información en **una base de conocimiento clara**, que el agente pueda consultar. Algunos puntos importantes:

- **Formato estructurado:** JSON, CSV o base de datos relacional con campos por cada información clave.
- **Preguntas frecuentes:** recopilar preguntas que los estudiantes suelen hacer y respuestas preparadas.
- **Glosario de términos:** técnicas culinarias, utensilios, tipos de cocina, certificaciones.
- **Reglas de negocio:** por ejemplo, si un estudiante pregunta por financiamiento, el agente debe priorizar la información de becas antes que la matrícula completa.

- **Contexto de interacción:** historial de conversación para ofrecer respuestas personalizadas.

IV. Preguntas que el agente debería poder responder

Una vez que se tenga la información organizada, se debe entrenar al agente para que pueda manejar **todas las posibles consultas**, por ejemplo:

- “¿Cuánto dura el diplomado en Cocina Vegana?”
- “¿Qué cursos presenciales tienen disponibles los sábados?”
- “¿Cuál es el perfil de egreso del Técnico en Gastronomía?”
- “¿Qué requisitos necesito para inscribirme en el diplomado de Gestión Gastronómica?”
- “¿Incluyen materiales los cursos cortos?”
- “¿Qué opciones de financiamiento tienen?”
- “¿Quiénes son los instructores de Repostería Moderna?”

Es fundamental incluir **variantes de las preguntas**, ya que los usuarios no siempre formulan las consultas de la misma manera. Esto se llama **entrenamiento de intents y entidades** en agentes conversacionales.

V. Consideraciones adicionales para el entrenamiento

1. **Normalización de datos:** asegurar que los nombres de cursos, módulos y certificaciones estén siempre consistentes.
2. **Contextualización:** si un usuario pregunta por “chef internacional”, el agente debe relacionarlo con los cursos o diplomados que tienen instructores con experiencia

internacional.

3. **Capacidad de seguimiento:** si el estudiante pregunta por varios cursos, el agente debe recordar la conversación y hacer recomendaciones personalizadas.
 4. **Escalamiento humano:** si el agente no puede responder o si el estudiante solicita información más detallada, debe transferir la conversación a un asesor real.
 5. **Actualización constante:** cursos, diplomados y programas cambian con frecuencia, por lo que la base de conocimiento debe actualizarse periódicamente.
-

VI. Siguiente paso práctico

1. Crear **plantillas de datos** para cada tipo de servicio (programa, curso, diplomado)
2. Recopilar toda la información de la escuela en estas plantillas.
3. Generar un **dataset de preguntas y respuestas** basado en FAQs y posibles consultas de estudiantes.
4. Entrenar al agente con esta información.
5. Realizar pruebas con escenarios reales para ajustar respuestas y flujo de conversación.