

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.