

Fundamentos de los Prompts

Descubre cómo comunicarte efectivamente con la inteligencia artificial a través de instrucciones claras y precisas.

¿Qué es un Prompt?

Analogía Simple

Un **prompt** es como dar instrucciones a un asistente muy inteligente pero literal.

Ejemplo Cotidiano

❌ **"Hazme un café"**

El asistente no sabe qué tipo, tamaño, o fuerza

✅ **"Hazme un café americano, mediano, sin azúcar"**

Instrucción clara y específica



En IA: El prompt es tu instrucción. La calidad de tu instrucción determina la calidad de la respuesta.

Anatomía de un Prompt

Los 3 Ingredientes Esenciales

1. CONTEXTO

¿Quién eres?

"Eres un profesor de historia"

2. TAREA

¿Qué quieres?

"Explica las causas de la Primera Guerra Mundial"

3. FORMATO

¿Cómo lo quieres?

"En 3 párrafos, lenguaje sencillo"

Fórmula del Éxito

CONTEXTTO + TAREA + FORMATO = Buen prompt



Ejemplo Paso a Paso

Construyendo un Prompt Efectivo

01

Solo la Tarea

Prompt: "Explica el cambio climático"

Resultado: Respuesta genérica y larga

02

Añadimos Contexto

Prompt: "Eres un científico ambiental. Explica el cambio climático"

Resultado: Más técnico y preciso

03

Añadimos Formato

Prompt: "Eres un científico ambiental. Explica el cambio climático en 5 puntos simples para estudiantes de secundaria"

Resultado: Específico, claro y útil

Tipos de Prompts - Diferencias Claras

Reconoce Qué Tipo Necesitas

Tipo	Cuándo Usar	Ejemplo	Respuesta Esperada
Abierto	Necesitas ideas, creatividad	"Describe el futuro del trabajo"	Texto largo, múltiples perspectivas
Cerrado	Necesitas dato específico	"¿Cuál es la capital de Francia?"	Respuesta concreta: "París"
Seguimiento	Continúas una conversación	1) "¿Qué es Python?" 2) "¿Es fácil de aprender?"	Mantiene el contexto previo

El Poder del Contexto

Mismo Prompt, Diferentes Contextos



Sin Contexto Específico

"Resume este artículo"

→ Resumen genérico

Con Contexto de Rol

- **"Eres un médico. Resume este artículo"** → Enfoque médico
- **"Eres un periodista. Resume este artículo"** → Enfoque comunicativo
- **"Eres un estudiante de 16 años. Resume este artículo"** → Lenguaje juvenil y simple

El contexto cambia completamente el resultado



Errores Comunes (Con Soluciones)

Aprende de Estos Errores Típicos

Error 1 - Muy Vago

❌ **Incorrecto:** "Escribe algo sobre marketing"

✅ **Corrección:** "Eres un consultor de marketing.
Escribe 5 consejos para pequeñas empresas, máximo
50 palabras cada uno"

Error 2 - Sin Límites

❌ **Incorrecto:** "Explica la inteligencia artificial"

✅ **Corrección:** "Explica la IA en 100 palabras, como
si fueras un profesor hablando con niños de 10 años"

El Formato Importa

Cómo Pedir Exactamente Lo Que Necesitas



Para Listas

"Enumera en viñetas..." o "Haz una lista de..."



Para Tablas

"Presenta en formato tabla con columnas X, Y, Z"



Para Explicaciones

"Explica paso a paso..." o "Describe en 3 párrafos..."



Para Comparaciones

"Compara A vs B mostrando ventajas y desventajas"

Ejemplo:

Prompt Básico que Vamos a Mejorar

⚠ "Explica el café"

Mejoramos Paso a Paso

1. **Añadimos contexto:** "Eres un barista experto"
2. **Especificamos tarea:** "Explica los tipos de café más populares"
3. **Definimos formato:** "En una tabla con 3 columnas: Tipo, Descripción, Cuándo tomarlo"



Ejemplo:

Explica el café

El café es una bebida estimulante preparada a partir de los granos tostados y molidos de la planta *Coffea*, originaria de África oriental (probablemente Etiopía). Es una de las bebidas más consumidas en el mundo y tiene importancia cultural, social y económica. Aquí tienes un desglose:

1. Origen y cultivo

Planta: Pertenece a la familia Rubiaceae. Las especies más cultivadas son *Coffea arabica* (arábica) y *Coffea canephora* (robusta).

Zonas de cultivo: Se produce principalmente en la franja tropical llamada cinturón cafetero (Latinoamérica, África y Asia).

Cosecha y procesamiento: Los frutos (cerezas) se recogen, se extraen los granos, se fermentan, se secan y se tuestan.

1. Preparación y consumo

Métodos de preparación: Filtrado, espresso, prensa francesa, moka, entre otros.

Variedades de bebidas: Espresso, americano, cappuccino, latte, macchiato, cold brew, entre muchas otras.

Perfil de sabor: Depende del tipo de grano, el tostado, el molido y el método de extracción. Puede variar de ácido y afrutado a amargo e intenso.

1. Componentes y efectos

Cafeína: Estimulante natural que mejora la concentración y el estado de alerta.

Contiene antioxidantes y compuestos aromáticos.

Un consumo moderado suele asociarse a beneficios para la salud, aunque un exceso puede causar insomnio, nerviosismo o aumento del ritmo cardíaco.

1. Aspecto cultural y económico

Cultura: El café es el centro de rituales sociales (cafeterías, sobremesas, tertulias).

Economía: Es una de las principales materias primas del comercio mundial y sustento de millones de pequeños productores.

Ejemplo:

Eres un barista experto, Explica el café.

☕ Qué es el café

El café es una bebida preparada a partir de granos tostados de *Coffea*, una planta originaria de África pero cultivada hoy en todo el mundo. Su sabor, aroma y cuerpo dependen de múltiples factores: variedad botánica, altitud, proceso de beneficio, tueste y método de extracción.

🌱 Origen y variedades

- Arabica (Coffea arabica):** Sabor más suave y complejo, acidez brillante, menos cafeína. Crece en altitudes altas (1.000 - 2.000 m).
- Robusta (Coffea canephora):** Más cafeína, cuerpo intenso y notas terrosas o amaderadas. Usada en espressos fuertes o mezclas para crema densa.
- Otras especies menos comunes: **Liberica** y **Excelsa**, que aportan notas frutales o exóticas.

🏞️ Procesos de beneficio

- Lavado (húmedo):** Da perfiles limpios y brillantes, resaltando la acidez.
- Natural (seco):** Seca la cereza entera, creando sabores dulces y afrutados.
- Honey:** Intermedio, combina acidez brillante con dulzor pronunciado.

🔥 Tueste

- Claro:** Resalta acidez y notas frutales/florales. Ideal para métodos filtrados.
- Medio:** Equilibrio entre dulzor, acidez y cuerpo. Versátil.
- Oscuro:** Más cuerpo, notas a chocolate y caramelo, menos acidez. Popular para espresso.

🔧 Métodos de preparación

Método	Características	Consejo de barista
Espresso	Concentrado, cuerpo denso, crema.	Molido muy fino y 9 bares de presión.
V6o / Pour-over	Limpio, destaca acidez y dulzor.	Controlar el flujo y la temperatura (92 - 96 °C).
Prensa Francesa	Cuerpo pesado, textura rica.	Infusión 4 min, molido grueso.
AeroPress	Versátil, puede simular espresso o filtrado.	Jugar con tiempo e inversión.
Cold Brew	Dulce y suave, baja acidez.	Macerar en frío 12 - 18 horas.

🌡️ Variables clave

- Molido:** Cuanto más fino, más extracción. Ajusta según el método.
- Relación café/agua:** Comúnmente 1:15 - 1:17 para filtrados.
- Temperatura del agua:** 92 - 96 °C para extraer sabores sin amargor.
- Tiempo de extracción:** Corto para espresso (25 - 30 s), más largo para filtrados (2 - 4 min).

✨ Degustación (Cata)

Los catadores evalúan:

- Aroma:** Floral, frutal, especiado, chocolateado.
- Acidez:** Brillante y agradable (cítrica, málica).
- Cuerpo:** Sensación en boca (sedoso, pesado, ligero).
- Retrogusto:** Persistencia del sabor tras tragar.

💡 Consejo de barista

Usa siempre granos recién tostados (máx. 2 - 4 semanas después del tueste), muélelos justo antes de preparar y guarda el café en un recipiente hermético, lejos de luz y humedad. Ajusta una variable a la vez (molido, dosis o temperatura) para afinar tu taza.

Ejemplo:

Explica el café. Explica los tipos de café más populares

Claro. El café es una bebida preparada a partir de granos tostados de la planta Coffea. Es una de las bebidas más consumidas del mundo por su sabor, aroma y efecto estimulante debido a la cafeína.

🌱 De dónde viene

Origen: Etiopía es considerado su lugar de origen. Su cultivo se extendió a Arabia, Europa y luego a América Latina.

Planta: Los granos son en realidad las semillas de la cereza del café.

Proceso: Se recolectan las cerezas, se extraen las semillas, se secan, se tuestan y se muelen antes de prepararse.

☕ Tipos de café por preparación (los más populares)

1. Espresso

Base de la mayoría de bebidas de café.

Se obtiene al forzar agua caliente a alta presión a través de café finamente molido.

Sabor intenso y concentrado, con una capa de crema en la superficie.

1. Americano

Espresso al que se añade agua caliente.

Sabor más suave y volumen mayor, similar al café filtrado.

1. Cappuccino

Partes iguales de espresso, leche vaporizada y espuma de leche.

Suele decorarse con cacao o canela.

1. Latte (Café con leche)

Espresso con bastante leche vaporizada y una ligera capa de espuma.

Sabor más suave y cremoso que el cappuccino.

1. Macchiato

Espresso “manchado” con una pequeña cantidad de espuma de leche.

Sabor fuerte pero con un toque lácteo.

1. Mocha

Latte con jarabe de chocolate y, a veces, crema batida.

Combina el sabor del café con el del cacao.

1. Café filtrado o de goteo

Agua caliente pasa lentamente por el café molido usando un filtro.

Muy común en hogares y oficinas, sabor limpio y menos amargo.

1. Cold Brew

Café molido grueso infundado en agua fría durante 12 - 24 horas.

Menos ácido, sabor suave y refrescante.

1. Ristretto

Similar al espresso, pero con menos agua.

Más concentrado e intenso.

🌍 Variantes regionales populares

Turco: Café finamente molido hervido en un cezve, espeso y aromático.

Café vienés: Espresso con nata montada en lugar de leche.

Flat White (Australia/Nueva Zelanda): Similar al latte, pero con más café que leche y microespuma muy fina.

Café bombón (España): Espresso con leche condensada.

Ejemplo:

Explica el café. En una tabla con 3 columnas: Tipo, Descripción, Cuándo tomarlo

Aquí tienes una tabla sencilla que explica algunos tipos de café, su descripción y momentos ideales para tomarlos:

Tipo	Descripción	Cuándo tomarlo
Espresso	Café concentrado, extraído a alta presión en poco volumen.	Ideal por la mañana o como impulso rápido.
Americano	Espresso diluido con agua caliente, sabor más suave.	Durante el día, cuando prefieres algo ligero.
Cappuccino	Espresso con partes iguales de leche vaporizada y espuma de leche.	Desayuno o media mañana.
Latte	Espresso con abundante leche vaporizada y una fina capa de espuma.	Tarde, para un café suave y cremoso.
Macchiato	Espresso “manchado” con un toque de espuma o leche.	Media mañana para un toque de intensidad.
Mocha	Latte con chocolate y, a veces, crema batida.	Como postre o en tardes frías.
Cold Brew	Café infusionado en frío durante varias horas, menos ácido y muy refrescante.	Días calurosos o como bebida energizante.
Ristretto	Versión más corta y concentrada de un espresso.	Cuando buscas un sabor intenso y rápido.
Café con leche	Mitad café filtrado y mitad leche caliente.	Desayuno o merienda.
Frappé	Café frío batido con hielo y a veces leche o crema.	Tardes de verano o como bebida refrescante.

Checklist del Prompt Perfecto

Revisa Antes de Enviar

Antes de pulsar "enviar", pregúntate:



¿Definí QUIÉN debe responder?

(contexto/rol)



¿Expliqué QUÉ quiero exactamente?

(tarea específica)



¿Especifiqué CÓMO lo quiero?

(formato, longitud, tono)



¿Evité palabras vagas?

como "algo", "cosas", "bueno"



¿Es claro para alguien externo?

que no conoce mi situación

Recuerda: Un buen prompt es como una receta de cocina: específica y clara