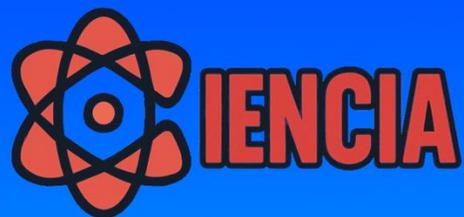
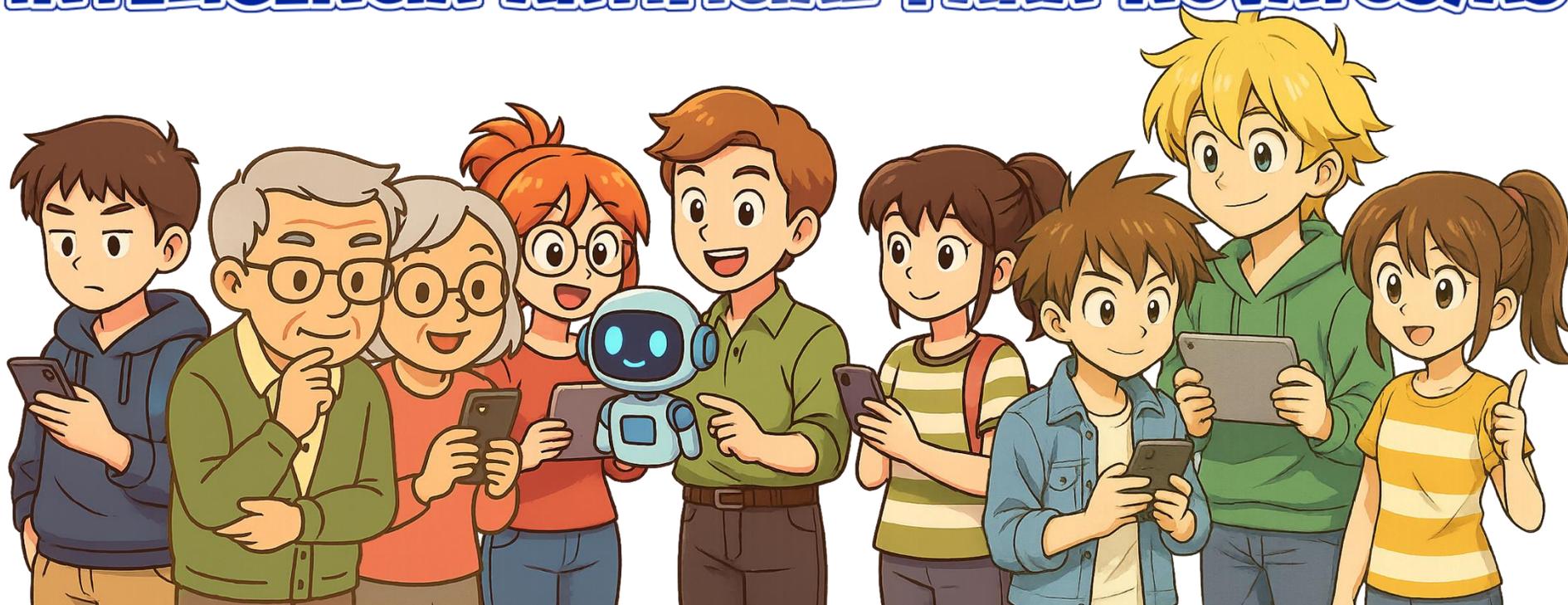


# INTELIGENCIA ARTIFICIAL PARA NOVATOS/AS



SEMANA DE LA CIENCIA **STEM**  
Del **28 de Junio**  
al **4 de Julio 2025**

AGUILAR DE LA FRONTERA  
(CÓRDOBA)



Ilustre Ayuntamiento de  
Aguilar de la Frontera



DIPUTACIÓN de Córdoba



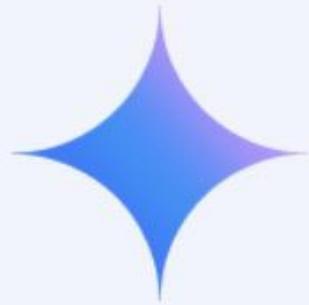
ASOCIACIÓN MATEMÁTICA  
CÁLCULO ABN



**ChatGPT**



**deepseek**



**Gemini**

# ASPECTO EN EL ORDENADOR

ChatGPT 4o

Compartir

- ✓ **Temperatura**
  - Prefiere temperaturas cálidas (20-30 °C). No soporta bien el frío ni las heladas.
- ✓ **Sustrato**
  - Suelo rico en materia orgánica y bien drenado.
  - Puedes usar sustrato universal mezclado con un poco de compost.
- ✓ **Poda**
  - Corta las puntas de los tallos regularmente para fomentar que la planta se haga más frondosa.
  - Retira las flores si quieres alargar la producción de hojas, ya que cuando florece, la planta deja de producir tanto follaje.
- ✓ **Fertilización**
  - Una vez al mes con un fertilizante líquido suave.

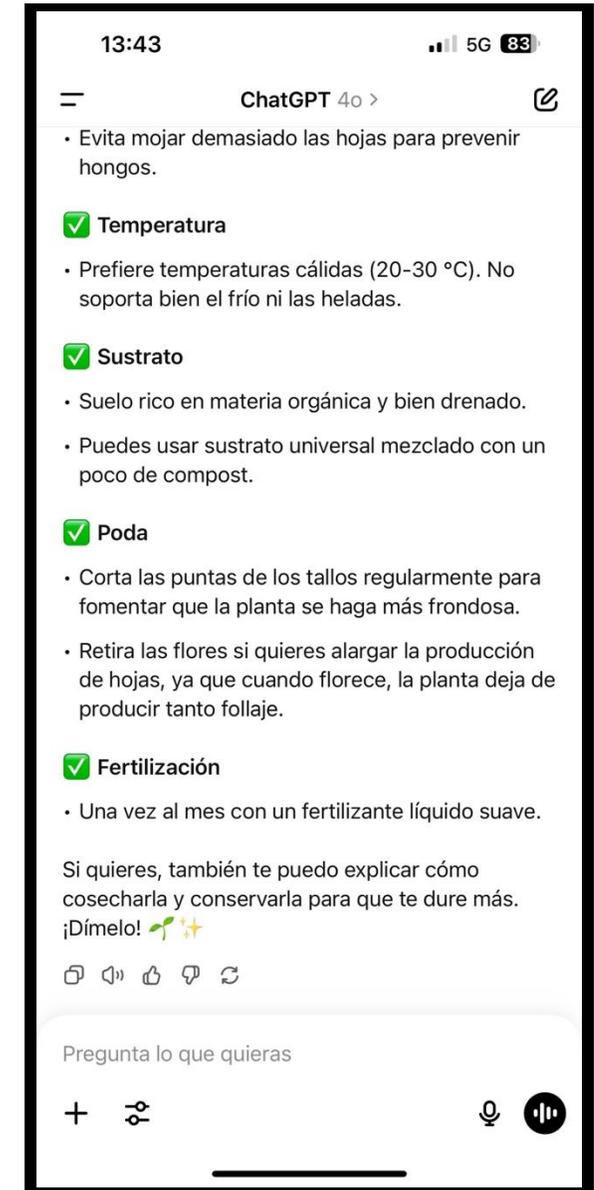
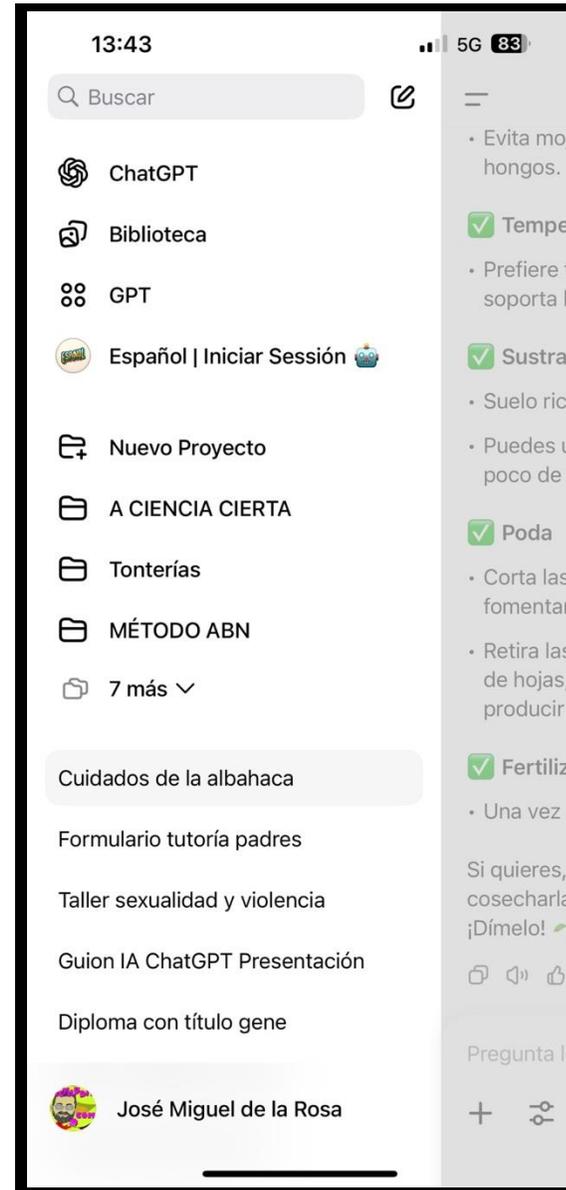
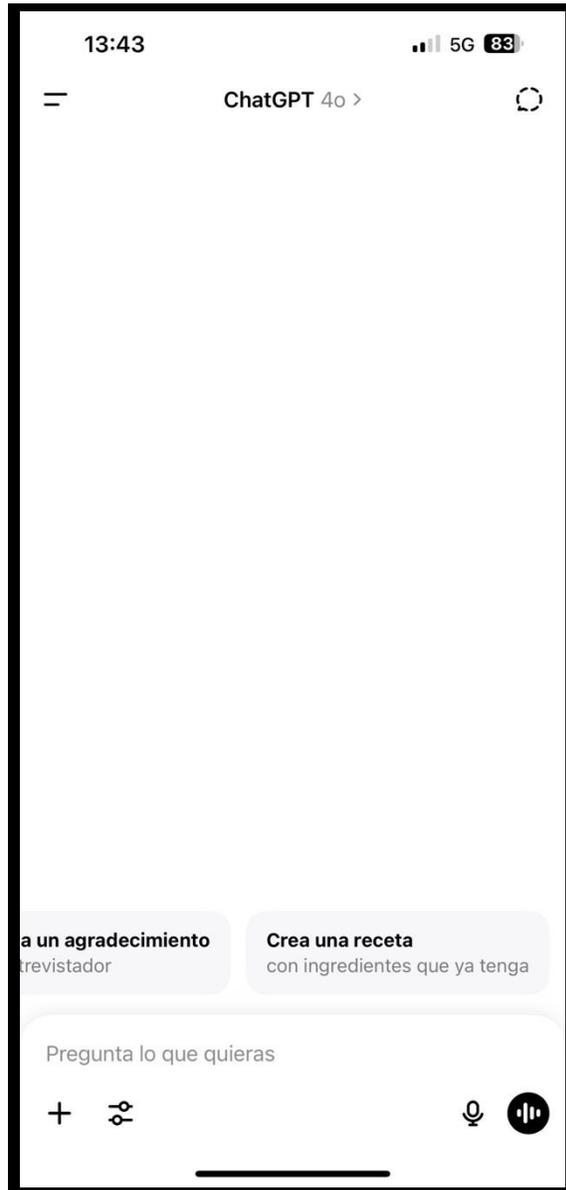
Si quieres, también te puedo explicar cómo cosecharla y conservarla para que te dure más. ¡Dímelo! 🌿🌱

Pregunta lo que quieras

Herramientas

ChatGPT puede cometer errores. Considera verificar la información importante. Ver [preferencias de cookies](#).

# ASPECTO EN EL MÓVIL



# VENTAJAS DE LA IA

- **Ahorro de tiempo.**
- **Facilita tareas complejas.**
- **Da ideas que no se te habían ocurrido**
- **Mejora la redacción de textos**
- **Acompaña en el aprendizaje.**
- **Frente a búsquedas en Google u otros.**
- **Un traductor rápido y fiable...**

## Product Profile

Production Model: See Nameplate, mosquito killer, using pure physical mosquito, mosquito control method, 5V safe voltage, design, easy to disassemble and easy to clean and storage, the appearance of refined small technology.

## Use environment

Indoor: Bedroom, study, living room, toilet, restaurant, hotel, restaurant, meeting room, office, supermarket, etc.. Outdoor: enclosed space such as outdoor camping tent

## Warm reminder

- In order to achieve the best results, the first use of anti-mosquito function to maintain continuous work for more than 12 hours
- For routine mosquito control, please close the doors and windows and turn on the mosquito repellent about 3 hours before bedtime.
- The principle of nonchemical volatilization of this product can not be immediately effective as a mosquito repellent. However, mosquitoes can be killed in a limited space and physically healthy. Please be patient.

## Mosquito lamp must be seen in use

1. Be sure to open in advance(at least 3 hours) for use in the bedroom. Do not turn it on until bedtime.
2. Use for the first time for 3 to 5 days, close the windows and doors during the day. close the curtains, and be sure to use it in the dark, when you go to bed, move to the living room, bathroom, kitchen mosquito control (because these places, more mosquitoes, to prevent flying into the bedroom) as far as possible placed in the ground about 1 meters above the position, do not, turn on the lights, open doors and windows to use, do not put in the airconditioning or electric fan outlet, mosquito control turn off all other, lights, ensure mosquito control lamp is the only light source.
3. The upgraded version of the product comes with night light, convenient for use at night;
4. Simplified version (that is, direct plug-in), the use of USB cable directly plug into the adapter, can only be used.



High Voltage Risk



Do not touch the inside of the appliance



< 14岁 No children allowed

## Perfil del producto

Modelo de producción: Ver placa de identificación. Mata mosquitos, utiliza un método de control físico puro, voltaje seguro de 5V, diseño fácil de desmontar, fácil de limpiar y almacenar, con una apariencia refinada de tecnología pequeña.

---

## Entorno de uso

Interior: Dormitorio, estudio, sala de estar, baño, restaurante, hotel, sala de reuniones, oficina, supermercado, etc.

Exterior: espacios cerrados como carpas de camping al aire libre.

---

## Recordatorio importante

- Para lograr los mejores resultados, en el primer uso de la función anti-mosquitos, mantener el funcionamiento continuo durante más de 12 horas.
  - Para el control rutinario de mosquitos, por favor, cierre las puertas y ventanas y encienda el repelente de mosquitos unas 3 horas antes de acostarse.
  - El principio de volatilización no química de este producto no puede ser inmediatamente efectivo como repelente. Sin embargo, los mosquitos pueden ser eliminados en un espacio limitado y de forma saludable. Sea paciente.
- 

## La lámpara antimosquitos debe verse en uso

1. Asegúrese de encenderla con anticipación (al menos 3 horas) para usarla en el dormitorio. No la encienda justo al acostarse.
  2. Para el primer uso, durante 3 a 5 días, cierre puertas y ventanas durante el día, cierre las cortinas, y asegúrese de usarla en la oscuridad. Cuando vaya a acostarse, muévela a la sala de estar, baño o cocina para el control de mosquitos (porque en estos lugares hay más mosquitos, para evitar que entren en el dormitorio). Colóquela lo más posible a 1 metro de altura del suelo, no encienda luces, no abra puertas ni ventanas mientras se usa, no la coloque cerca de aires acondicionados o salidas de ventiladores eléctricos. Apague todas las demás luces y asegúrese de que la lámpara antimosquitos sea la única fuente de luz.
  3. La versión mejorada del producto viene con luz nocturna, conveniente para usarla de noche.
  4. La versión simplificada (es decir, enchufe directo), con uso de cable USB directamente enchufado al adaptador, solo se puede usar así.
- 

## Símbolos

-  Riesgo de alta tensión
-  No toque el interior del aparato
-  No permitido para niños

# ¿NO HACE LO MISMO GOOGLE Y OTROS?

- **Respuestas resumidas, sin publicidad...**
- **Preguntas de seguimiento inmediato.**
- **Se ajusta tus preguntas continuamente.**
- **Busca por nosotros en diversas fuentes.**
- **Ofrece resultado comparativos y resumidos.**

Gastro

## El truco casero que dejó sin palabras al propio Arguiñano en directo: "La primera vez que lo veo en mi dilatada carrera"

El cocinero más famoso de la televisión se dejó sorprender por su hermana y su receta





Gastro

## El truco casero que dejó sin palabras al propio Arguiñano en directo: "La primera vez que lo veo en mi dilatada carrera"

El cocinero más famoso de la televisión se dejó sorprender por su hermana y su receta



Karlos Arguiñano en Antena 3. | Antena 3



Redacción Cadena SER 02/05/2025 - 17:59 CEST

Karlos Arguiñano es uno de los rostros más conocidos de la televisión y su programa Cocina abierta es un formato perfecto con el que tomar apuntes y sorprender a tus comensales con recetas que, en muchas ocasiones, se pueden llevar a cabo con productos de casa.

Acompañado de su hermana, el cocinero quiso dejar a su audiencia una receta a su audiencia para preparar uno de los postres más conocidos y que siempre es un básico en una sobremesa o una merienda: un bizcocho de limón.

Pese a que era Eva Arguiñano quien explicaba a los espectadores cómo preparar el delicioso postre, Karlos ayudaba y se dejaba enseñar con los trucos que usaba para darle un toque distinto a algo tan sencillo.

Para el pudín hace falta un huevo, 50 gramos de azúcar, 30 gramos de harina de maíz refinada, un limón y 300 mililitros de leche. Para el bizcocho, dos huevos, 100 gramos de azúcar, una cucharada de esencia de vainilla, 120 mililitros de aceite de girasol, 120 mililitros de leche, 220 gramos de harina y 15 gramos de levadura en polvo.

### "La primera vez que lo veo en mi dilatada carrera"

Tras preparar por una parte la masa y por otra la crema, Eva sorprendió y dejó sin palabras a su hermano con el truco para hacer más sabrosa la receta del día. "Vamos a poner la mitad y este bizcochito lo vamos a meter al horno a 200 grados durante 15 minutos", comenzó diciendo.

Acto seguido, una vez con el bizcocho cocinado, pasó a poner la crema encima. "Esto no lo hemos hecho nunca y es divertido", dijo. "Y ahora va el doble (de masa de bizcocho) encima", añadió.

"Esto es la primera vez que lo veo en mi dilatada carrera", comentó el vasco. Finalmente, para terminar de rematar la receta, volvió a introducir todo a la misma temperatura en el horno, pero 20 minutos. "Es un éxito asegurado", ha sentenciado, frente a las cámaras.

PUBLICIDAD

### Lo más leído

Esther Palomera: "Sánchez ha mandado hoy al chat de dirigentes del PSOE un mensaje de clarísima resistencia"

01/07/2025

El Supremo confirma la sanción a la fiscal anticorrupción que investigó el despacho fundado por Cristóbal Montoro

03/07/2025

"Fue como llevar un pasajero más... pero con bigotes": la historia del hombre que lleva 11 años haciendo el mismo trayecto en BlaBlaCar

01/07/2025

Transforma su gran jardín en un enorme huerto urbano, todo va bien hasta que los inspectores llaman a la puerta

02/07/2025

El nuevo dibujo de Xabi Alonso crea un debate en el Real Madrid: fichar o no a un '5' específico

03/07/2025

### Lo más escuchado

Revolución en el Real Madrid de baloncesto y hay nuevo presidente del CTA

03/07/2025

Escuchar 00:43:04

Acontece que no es poco | La versallesca almorrana que cambió el curso de la cirugía en Francia

02/07/2025

Escuchar 16:53

Acontece que no es poco | 1 de julio de 1559: Enrique II agoniza... y

eva\_arguinano y karguinano Audio original

Ver perfil



Ver más en Instagram

14.376 Me gusta  
eva\_arguinano

Un postre fresco, suave y con el toque justo de acidez: pastel de limón con crema y bizcocho esponjoso. ¡Ideal para la primavera!

Ingredientes (6-8p.):

Para el pudín:  
1 huevo  
50 g de azúcar  
30 g de harina de maíz refinada  
1 limón  
300 ml de leche

Para el bizcocho:  
2 huevos  
100 g de azúcar  
1 cucharada de esencia de vainilla  
120 ml de aceite de girasol  
120 ml de leche  
220 g de harina  
15 g de levadura en polvo

Para decorar:  
30 g de mantequilla fundida  
25 g de coco rallado  
3 fresas  
Hojas de menta

Consejo: tapa la crema "a piel" para que no le salga costra y quede bien lisa.

Receta completa en hogarmania.com [Enlace en stories y linkinbio]

Ver los 145 comentarios

Agrega un comentario...

Karlos Arguiñano Gastronomía Viral internet Televisión

Acontece que no es poco | 1 de julio de 1559: Enrique II agoniza... y desequilibra Europa

01/07/2025

Escuchar 14:25

Carrusel Mercatò | El '5' de Xabi #03

03/07/2025

Escuchar 01:53

Acontece que no es poco | La versallesca almorrana que dio pie al himno británico

03/07/2025

Escuchar 15:20

PUBLICIDAD

Pamplona<->Tolosa	4 €	Saber más
Tarifa<->Estepona	4 €	Saber más
Valencia<->Cocent...	5 €	Saber más
Algeciras<->Burd...	58 €	Saber más

Tu viaje perfecto aquí

RESUME ESTA NOTICIA SÓLO CON LO MÁS IMPORTANTE



Claro, aquí tienes un **resumen muy breve y centrado en lo más importante** de la noticia:

✓ **Resumen principal:**

En el programa *Cocina Abierta*, Eva Arguiñano sorprendió a Karlos Arguiñano mostrando un truco casero para hacer un bizcocho de limón más jugoso y original, usando una capa intermedia de crema antes de volver a hornear. Este método innovador dejó al chef sin palabras y se volvió viral por su sencillez y resultado espectacular.

# **A TENER EN CUENTA AL PREGUNTAR:**

- **Dar suficientes los datos.**
- **No usar un chat para varias cosas.**
- **Abrir nuevo chat**
- **Abrir nuevos para tema amplios.**
- **Ojo, al añadir algo nuevo:**
  - **Especifica bien lo que NO debe cambiar.**
  - **Los cambios di que sean uno a uno.**
  - **Si una parte está bien, describirla tal cual en la nueva petición.**

# **A TENER EN CUENTA AL PREGUNTAR:**

- **Cuando trabajes con imágenes:**
  - **Si la imagen ha cambiado vuelve a subir o referenciar la versión previa.**
  - **Escribe claramente todo lo que no quieres que cambie.**
  - **Descarga la imagen que te gustó y vuelve a subirla.**
  - **Revisa todo porque comete grandes errores.**

## Y SOBRE TODO...

Revisa, revisa y vuelve a revisar.

Cuando lleves un tiempo usando la IA  
estarás entrenado para  
diferenciar qué y qué no está realizado  
con IA

**MANOS A LA OBRA**

**ESCRIBE...**

**“Dame la receta de las jocas”**

**¿EL RESULTADO NO FUE EL ESPERADO?**

**ESCRIBE AHORA...**

**“Dame la receta de las patatas  
llamadas joecas típicas de  
Aguilar de la Frontera”**

# Y AHORA VAMOS A VER UNAS IMÁGENES

## ESCRIBE...

“Busca en la red páginas que muestren el plato ya elaborado”



Aquí tienes varias páginas que muestran las auténticas Patatas Jocas de Aguilar de la Frontera, ya elaboradas – algunas con chorizo incluido:

## Páginas con imágenes y receta

- **Cocinando entre Olivos:** presenta un guiso de patatas con chorizo llamado “Joecas”. Incluye fotos paso a paso de las patatas, sofrito y resultado final en plato y cazuela [qurico.blogspot.com+7cocinandoentreolivos.com+7cocinandoentreolivos.com+7](http://qurico.blogspot.com+7cocinandoentreolivos.com+7cocinandoentreolivos.com+7).
- **TikTok (ppfontiveros):** vídeo corto mostrando el plato ya servido, referenciado como “Patatas Joecas” [tiktok.com+1micocinayotrascosas.com+1](http://tiktok.com+1micocinayotrascosas.com+1).
- **Pinterest:** tableros con la misma receta y fotos del plato terminado [youtube.com+9cocineo.blogspot.com+9cocinandoentreolivos.com+9](http://youtube.com+9cocineo.blogspot.com+9cocinandoentreolivos.com+9).
- **Mi cocina 2.0 (Cocineo):** web personal con receta tradicional, fotos e historia de las joecas en Aguilar [tiktok.com+6cocineo.blogspot.com+6cocinandoentreolivos.com+6](http://tiktok.com+6cocineo.blogspot.com+6cocinandoentreolivos.com+6).
- **¡Qué rico! (Asaltablogs):** receta con fotos, adaptando la receta tradicional y mostrando un plato apetecible ya emplatado [youtube.com+6qurico.blogspot.com+6panuvasyqueso.com+6](http://youtube.com+6qurico.blogspot.com+6panuvasyqueso.com+6).
- **Pan, uvas y queso:** variante en olla lenta/Crock-Pot con foto del resultado cocinado [panuvasyqueso.com](http://panuvasyqueso.com).
- **Mi cocina y otras cosas (Chary Serrano):** publicación con receta original, fotos de los ingredientes y el plato final [panuvasyqueso.com+2micocinayotrascosas.com+2qurico.blogspot.com+2](http://panuvasyqueso.com+2micocinayotrascosas.com+2qurico.blogspot.com+2).

# ESCRIBE AHORA...

“Dime los ingredientes necesarios y la cantidad para 12 persona.”

## **Ingredientes para 12 personas**

- **4 kg de patatas**
- **3 cebollas grandes**
- **3 pimientos verdes grandes**
- **3 tomates grandes maduros**
- **10–12 dientes de ajo**
- **3 hojas de laurel**
- **3 cucharadas soperas de pimentón dulce**
- **Unas hebras de azafrán (o 1 sobre pequeño de colorante alimentario)**
- **Aceite de oliva virgen extra (unos 300 ml para el sofrito)**
- **Sal al gusto**
- **Agua (la suficiente para cubrir bien las patatas)**





### **Opcionales (si se quiere enriquecer)**

- **500 g de chorizo** (en rodajas)
  - **1 vaso pequeño de vino blanco** (para dar más sabor al sofrito)
- 

### **Notas**

- ✓ Las patatas se deben "chascar" (romper al final del corte) para que el caldo espese mejor.
- ✓ Si se quiere un plato más caldoso, se añade un poco más de agua y se corrige la sal.
- ✓ Se pueden añadir guindillas si se desea un toque picante.

# INFORMACIÓN DE IMÁGENES SUBIDAS

**HAZ UNA  
FOTO Y  
ESCRIBE**

**¿Qué es  
esta planta  
y qué  
cuidados  
necesita?**



La planta que aparece en tu foto es **albahaca**, y más concretamente parece una variedad de hoja pequeña, conocida como **albahaca griega** (*Ocimum basilicum* var. *minimum*), que tiene hojas más pequeñas y forma un arbusto compacto.

### **Cuidados de la albahaca**

#### **Luz**

Necesita mucha luz solar directa. Lo ideal son 6 horas diarias como mínimo.

Si la tienes en interior, colócala cerca de una ventana bien iluminada.

#### **Riego**

Le gusta la tierra húmeda pero sin encharcar. Riega cuando la capa superior del sustrato se sienta seca.

Evita mojar demasiado las hojas para prevenir hongos.

#### **Temperatura**

Prefiere temperaturas cálidas (20-30 °C). No soporta bien el frío ni las heladas.

#### **Sustrato**

Suelo rico en materia orgánica y bien drenado.

Puedes usar sustrato universal mezclado con un poco de compost.

#### **Poda**

Corta las puntas de los tallos regularmente para fomentar que la planta se haga más frondosa.

Retira las flores si quieres alargar la producción de hojas, ya que cuando florece, la planta deja de producir tanto follaje.

#### **Fertilización**

Una vez al mes con un fertilizante líquido suave.

**PERO AHÍ NO ACABA...**

Si quieres, también te  
puedo explicar cómo  
cosecharla y conservarla  
para que te dure más.

¡Dímelo!  

**"La inteligencia artificial no nos reemplazará, sino que ampliará nuestras capacidades y nos permitirá centrarnos en lo que nos hace humanos: la creatividad, la empatía y el pensamiento crítico."**



**Mujeres que  
inspiran Ciencia  
Fei-fei Li**

**Gracias por  
vuestra atención**

Científica pionera en IA y profesora de la Universidad de Stanford.

#MujeresEnCiencia