Anexo I

V.3: de 11/08/2025

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
Ofimática para ciclos formativos de Administración y Gestión		ADG0125CL
NIVEL	**N.º HORAS**	**PLAZAS**
Intermedio-Avanzado	30	15
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	**FECHA**	**HORARIO**
IES Ribera de Castilla. C/Mirabel, Nº25. 47010 Valladolid	03/09 a 10/09	De 9:00 a 15:00 h

ESPECIALIDADES

590/591 222 Procesos de Gestión Administrativa
590 101 Administración de Empresas

CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS

ADG01M Gestión Administrativa
ADG01S Asistencia a la Dirección
ADG02S Administración y Finanzas

REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE

Ninguno

OBJETIVOS

- Transmitir al alumnado la filosofía de los documentos de texto y de las hojas de cálculo, y capacitarle para, organizando los datos en estas estructuras, presentar y operar con ellos de la manera más eficaz.
- Obtener el máximo provecho y beneficio de la documentación que entra y se genera en la empresa, y aprender a usar las herramientas y procesos con las que MS Word facilita esta labor.
- Obtener un manejo eficiente de la interfaz de MS Excel, conociendo todos sus elementos, estructuras y comandos, siendo capaces de editar el contenido de las celdas de forma óptima. Elaborar fórmulas, para obtener resultados ciertos y fiables a través de estas y los diferentes tipos de referencias.
- Aprender las funciones esenciales de Microsoft Word y Excel. Crear, editar y guardar documentos de texto y hojas de cálculo. Aplicar formatos básicos para mejorar la presentación de documentos y datos. Utilizar fórmulas y funciones simples en Excel para realizar cálculos básicos. Generar gráficos sencillos para visualizar información.
- Registrar y navegar por la plataforma y usar plantillas para diferentes proyectos. Desarrollar habilidades prácticas que se puedan aplicar en contextos laborales.

CONTENIDOS

1. Trabajando con Microsoft Word
2. Trabajando con Microsoft Excel
3. Trabajando con CANVA

METODOLOGÍA

Metodología basada en el aprendizaje activo, ABP, uso de plantillas y ejemplos, ejercicios guiados, evaluaciones prácticas e interacción y resolución de dudas.

COMPETENCIAS

X Competencia científica	X Competencia intra e interpersonal
X Competencia didáctica	☐ Competencia organizativa y de gestión del centro
X Competencia en trabajo en equipo	☐ Competencia en gestión de la convivencia
X Competencia en innovación y mejora	X Competencia lingüístico – comunicativa
X Competencia digital (TIC)	☐ Competencia social – relacional

La Competencia Digital Docente corresponde al nivel A2 del Marco de Referencia de la competencia digital docente en las siguientes áreas: área 1, área 2, área 3 y área 6.

OBSERVACIONES

La formación se impartirá en las instalaciones de la empresa formadora. Se dotará de los medios técnicos y del equipamiento informático necesarios para el correcto desarrollo de la formación.

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
Excel para ciclos formativos de Administración y Gestión.		ADG0225CL
NIVEL	**N.º HORAS**	**PLAZAS**
Intermedio-Avanzado	30	15
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	**FECHA**	**HORARIO**
Academia ESLA Formación. C/ del Arzobispo Marcelo González, Nº 19. 47007 Valladolid	03/09 a 10/09	De 9:00 a 15:00 h

ESPECIALIDADES

590/591 222 Procesos de Gestión Administrativa
590 101 Administración de Empresas

CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS

ADG01M Gestión Administrativa
ADG01S Asistencia a la Dirección
ADG02S Administración y Finanzas

REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE

Ninguno

OBJETIVOS

- Dominar Excel a nivel avanzado, adquiriendo un conocimiento experto de la herramienta para su aplicación didáctica en los ciclos formativos de la familia de Administración y Gestión.
- Utilizar de forma eficiente la interfaz de Excel, comprendiendo la estructura, comandos y funcionalidades esenciales, así como la edición óptima del contenido en celdas.
- Diseñar y aplicar fórmulas comprendiendo su estructura lógica, con el fin de calcular, manipular y analizar datos numéricos y textuales. Se prestará especial atención al uso práctico de formatos condicionales para mejorar la visualización de resultados.
- Emplear Excel como herramienta de gestión de datos, desarrollando habilidades para ordenar, filtrar, subtotalizar y esquematizar información, así como para crear tablas dinámicas e informes visuales mediante gráficos, orientados a entornos profesionales.
- Optimizar tareas y procesos mediante el uso de funciones avanzadas, automatización con macros y programación básica en VBA, mejorando la eficiencia y reduciendo el tiempo de trabajo.

CONTENIDOS

1. Operar con cálculos predefinidos en Excel. funciones.
2. Tratamiento de datos.
3. Las tablas dinámicas.
4. La automatización de tareas con macros.

METODOLOGÍA

Metodología basada en el aprendizaje activo, ABP, uso de plantillas y ejemplos, ejercicios guiados, evaluaciones prácticas e interacción y resolución de dudas.

COMPETENCIAS

X Competencia científica	X Competencia intra e interpersonal
X Competencia didáctica	☐ Competencia organizativa y de gestión del centro
X Competencia en trabajo en equipo	☐ Competencia en gestión de la convivencia
X Competencia en innovación y mejora	X Competencia lingüístico – comunicativa
X Competencia digital (TIC)	☐ Competencia social – relacional

La Competencia Digital Docente corresponde al nivel A2 del Marco de Referencia de la competencia digital docente en las siguientes áreas: área 1, área 2, área 3 y área 6.

OBSERVACIONES

La formación se impartirá en las instalaciones de la empresa formadora. Se dotará de los medios técnicos y del equipamiento informático necesarios para el correcto desarrollo de la formación.

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
Inteligencia artificial, digitalización y sostenibilidad en el entorno productivo		ADG0325CL
NIVEL	**N.º HORAS**	**PLAZAS**
Inicial-Intermedio	30	15
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	**FECHA**	**HORARIO**
Centro de Estudios PLAZA MAYOR. C/ Las Mercedes, N.º 7. 47006 - Valladolid	03/09 a 10/09	De 9:00 a 15:00 h

ESPECIALIDADES

590/591 222 Procesos de Gestión Administrativa
590 101 Administración de Empresas

CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS

ADG01M Gestión Administrativa
ADG01S Asistencia a la Dirección
ADG02S Administración y Finanzas

REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE

Ninguno

OBJETIVOS

- Comprender los conceptos fundamentales de inteligencia artificial y digitalización aplicados a la educación.
- Explorar herramientas digitales y soluciones de IA que faciliten la personalización del aprendizaje y la gestión educativa y desarrollar competencias digitales que permitan a los docentes adaptarse a la transformación tecnológica en el ámbito educativo.
- Reflexionar sobre la ética de la inteligencia artificial en la educación, abordando aspectos de privacidad y equidad e integrar prácticas sostenibles en el uso de tecnología educativa, reduciendo el impacto ambiental de la digitalización en el aula.
- Aplicar metodologías activas basadas en herramientas digitales e inteligencia artificial para fomentar un aprendizaje más eficiente e inclusivo y analizar casos de éxito donde la IA y la digitalización han mejorado la educación y el desarrollo sostenible.
- Diseñar un plan de acción que permita a los docentes incorporar la IA, la digitalización y la sostenibilidad en sus prácticas educativas de forma efectiva.

CONTENIDOS

1. Inteligencia Artificial en la Educación.
2. Digitalización para la Innovación Educativa.
3. Sostenibilidad en la Educación Digital.
4. Aplicaciones Prácticas y Casos de Éxito
5. Evaluación y Plan de Acción para Docentes.

METODOLOGÍA

El curso combina la exposición teórica con la realización de supuestos prácticos basados en tareas reales del entorno profesional.

COMPETENCIAS

X Competencia científica	X Competencia intra e interpersonal
X Competencia didáctica	☐ Competencia organizativa y de gestión del centro
X Competencia en trabajo en equipo	☐ Competencia en gestión de la convivencia
X Competencia en innovación y mejora	X Competencia lingüístico – comunicativa
X Competencia digital (TIC)	Competencia social – relacional

La Competencia Digital Docente corresponde al nivel A2 del Marco de Referencia de la competencia digital docente en las siguientes áreas: área 1, área 2, área 3 y área 6.

OBSERVACIONES

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
Actividades básicas y especializadas de acondicionamiento físico con soporte musical, acondicionamiento físico en el agua e hidrocinesia.		AFD0125CL
NIVEL	**N.º HORAS**	**PLAZAS**
Intermedio	22	20
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	**FECHA**	**HORARIO**
CFIP Ávila. C/Giacomo Puccini 2, 05003, Ávila	08/09 a 12/09	L-J: 10:00 a 14:00 y 17:00 a 18:30 h V: 10:00 a 12:00 h

ESPECIALIDADES

590 017 Educación Física

CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS

AFD02S Acondicionamiento Físico
AFD02M Guía en el Medio Natural y de Tiempo Libre
AFD01S Enseñanza y Animación Sociodeportiva

REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE

Ninguno

OBJETIVOS

- Analizar, diseñar, programar y poner en práctica actividades y coreografías básicas y especializadas de acondicionamiento físico en grupo con soporte musical.
- Analizar, diseñar, programar y poner en práctica actividades de fitness acuático.
- Analizar los movimientos característicos de las actividades de hidrocinesia.
- Elaborar protocolos de hidrocinesia y dirigir sesiones de hidrocinesia para el cuidado corporal.

CONTENIDOS

1. El diseño y puesta en práctica de actividades y coreografías básicas y especializadas de acondicionamiento físico en grupo con soporte musical.
2. El diseño y puesta en práctica de actividades de fitness acuático, adaptándolas a los objetivos y contenidos de los módulos del CFGS de Acondicionamiento Físico.
3. El diseño y puesta en práctica de actividades de hidrocinesia para la salud y el bienestar, adaptándolas a los objetivos y contenidos de los módulos del CFGS de Acondicionamiento Físico.

METODOLOGÍA

El curso se caracteriza por su enfoque práctico, vivencial y participativo. Tras una breve introducción teórica, se trabaja de forma activa y en grupo, elaborando propuestas aplicables al contexto de la Formación Profesional. Se fomenta la autoevaluación y el análisis crítico como herramientas de mejora continua.

COMPETENCIAS

☒ Competencia científica	☐ Competencia intra e interpersonal
☒ Competencia didáctica	☒ Competencia organizativa y de gestión del centro
☒ Competencia en trabajo en equipo	☐ Competencia en gestión de la convivencia
☐ Competencia en innovación y mejora	☐ Competencia lingüístico – comunicativa
☒ Competencia digital (TIC)	☒ Competencia social – relacional

OBSERVACIONES

Material personal:
Ropa deportiva y calzado cómodos
Esterilla de fitness
Material de piscina: bañador, gafas, chanclas, toallas
Instalaciones:
Aulas del CIFP de Ávila y Piscina cubierta de la ciudad deportiva de Ávila
Manuales y material que se va a entregar:
Se entregará un documento que incluirá el desarrollo del curso y los contenidos, sirviendo como guía de seguimiento para el alumnado.

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
Comunicación en Redes Sociales.		COM0125CL
NIVEL	**N.º HORAS**	**PLAZAS**
Avanzado	30	25
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	**FECHA**	**HORARIO**
León	03/09 a 10/09	Pendiente de determinar

ESPECIALIDADES

590 221 Procesos Comerciales
590 110 Organización y Gestión Comercial

CURSOS ESPECIALIZACIÓN FP

- Posicionamiento en Buscadores (SEO/SEM) y Comunicación en Redes Sociales.
- Redacción de Contenidos Digitales para Marketing y Ventas.
- Comercio Electrónico.

CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS

COM02S Transporte y Logística.
COM03S Gestión de Ventas y Espacios Comerciales.
COM04S Comercio Internacional.
COM01M Actividades Comerciales.
COM02M Comercialización de productos alimentarios.
COM01B Servicios Comerciales.

REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE

Manejo de internet

OBJETIVOS

- Elaborar una estrategia de comunicación en redes sociales basada en acciones de posicionamiento, segmentación y dinamización.
- Crear y actualizar perfiles corporativos en las distintas redes sociales, adecuándolos al público objetivo de las publicaciones.
- Desarrollar acciones de posicionamiento, segmentación y dinamización en redes sociales, utilizando herramientas de analítica digital específicas.
- Publicar y difundir piezas de contenido digital para distintos canales, considerando la normativa aplicable de protección de datos de carácter personal, así como gestionar y moderar las conversaciones de usuarios en redes sociales.
- Monitorizar indicadores clave de rendimiento en redes sociales, haciendo un seguimiento y optimización eficaz de las acciones desarrolladas, identificando tendencias y oportunidades de mejora.

CONTENIDOS

1. Introducción a la Comunicación Digital y Redes Sociales.
2. Creación y Optimización de Perfiles Corporativos.
3. Estrategia de Contenidos y Dinamización en Redes Sociales
4. Publicidad y Posicionamiento en Redes Sociales
5. Monitorización y Análisis de Métricas en Redes Sociales

METODOLOGÍA

Se combinará las explicaciones técnicas del ponente con el desarrollo de ejemplos y casos prácticos, para facilitar la comprensión de los contenidos y su aplicación en la práctica docente.
Se procurará que aproximadamente el 70 % de las sesiones sea de carácter práctico y el 30 % teórico.

COMPETENCIAS

X Competencia científica	X Competencia intra e interpersonal
X Competencia didáctica	X Competencia organizativa y de gestión del centro
X Competencia en trabajo en equipo	X Competencia en gestión de la convivencia
X Competencia en innovación y mejora	X Competencia lingüístico – comunicativa
X Competencia digital (TIC)	X Competencia social – relacional

OBSERVACIONES

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
Digitalización y aplicación de la IA al transporte y la logística internacional. Nuevos retos frente a los desafíos del nuevo orden mundial.		COM0225CL
NIVEL	**N.º HORAS**	**PLAZAS**
Intermedio	30	25
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	**FECHA**	**HORARIO**
Edificio Escuela Internacional de Cocina de la Cámara de Comercio de Valladolid. Plaza de la Gastronomía y el Vino (Antigua Plaza de la Siega), Nº1, 47009, Valladolid.	3,4,5,9 y 10 Septiembre	9:00 a 15:00 h

ESPECIALIDADES

590 110 Organización y Gestión Comercial
590/591 221 Procesos Comerciales

CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS

COM02S Transporte y Logística.
COM03S Gestión de Ventas y Espacios Comerciales.
COM04S Comercio Internacional.
COM01M Actividades Comerciales.
COM02M Comercialización de Productos Alimentarios.
COM01B Servicios Comerciales.

REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE

Manejo de internet

OBJETIVOS

- Aportar la actualización de conocimientos necesaria para entender el nuevo orden mundial y el impacto que genera en el sector del transporte y la logística, así como las novedades en cuanto a procedimientos aduaneros, documentación logística, herramientas digitales aplicables.

CONTENIDOS

1. El sector transporte en el nuevo contexto mundial.
2. Nuevos esquemas logísticos, nuevos retos en materias conductores, costes.
3. Registro aduanero en la era digital. Nuevos aranceles.
4. Documentación TIR. Actualizaciones.
5. Gestión de la flota con IA y herramientas digitales
6. Herramientas digitales para rutas y ahorro energético

METODOLOGÍA

Práctica con clases interactivas.
Casos prácticos y resolución de dudas.
Profesorado experto con experiencia en las áreas claves vinculado al mundo de la empresa.

COMPETENCIAS

X Competencia científica	X Competencia intra e interpersonal
X Competencia didáctica	X Competencia organizativa y de gestión del centro
X Competencia en trabajo en equipo	X Competencia en gestión de la convivencia
X Competencia en innovación y mejora	X Competencia lingüístico – comunicativa
X Competencia digital (TIC)	X Competencia social – relacional

OBSERVACIONES

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
Ciberseguridad industrial en entornos industriales		ELE0125CL
NIVEL	**N.º HORAS**	**PLAZAS**
Intermedio	30	15
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	**FECHA**	**HORARIO**
Plataforma de Conocimiento online del CCI (Tecnología basada en Moodle)	01/09 a 12/09	Asíncrono: Abierto desde el 01/09 Sesiones síncronas: Martes 2 septiembre de 17 a 19h Jueves 4 septiembre de 17 a 19h Martes 9 septiembre de 17 a 19h Jueves 11 septiembre de 17 a 19h

ESPECIALIDADES

590 124 Sistemas Electrónicos
590 125 Sistemas Electrotécnicos y Automáticos
590 231 Equipos Electrónicos
591 202 Equipos Electrónicos
590/591 206 Instalaciones electrotécnicas

CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS

ELE02S Sistemas de Telecomunicaciones e Informáticos.
ELE04S Automatización y Robótica Industrial.
IFC01E Ciberseguridad en Entornos de las Tecnologías de Operación.

REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE

Nivel informático intermedio.

OBJETIVOS

- Estudiar las principales partes implicadas en la Ciberseguridad Industrial.
- Proporcionar un Ciber-Estado de Situación.
- Concienciarse respecto a ello.
- Fomentar la Ciberseguridad Industrial.

CONTENIDOS

1. Ciberseguridad en proyectos industriales.
2. Sistemas de control industrial seguros.
3. Redes de comunicaciones industriales seguras.
4. Análisis forense en ciberseguridad industrial.

METODOLOGÍA

Activa teórico práctica orientada a la implementación en aula

COMPETENCIAS

☒ Competencia científica	☒ Competencia intra e interpersonal
☒ Competencia didáctica	☐ Competencia organizativa y de gestión del centro
☒ Competencia en trabajo en equipo	☐ Competencia en gestión de la convivencia
☒ Competencia en innovación y mejora	☐ Competencia lingüístico – comunicativa
☐ Competencia digital (TIC)	☐ Competencia social – relacional

OBSERVACIONES

Necesario ordenador y conexión a internet.

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
Preparación y organización de proyectos de automatización		ELE0225CL
NIVEL	**N.º HORAS**	**PLAZAS**
Intermedio	30	15
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	**FECHA**	**HORARIO**
Plataforma: TEAMS	01/09 a 05/09	Síncrono: 16:00 a 22:00 h

ESPECIALIDADES

590 124 Sistemas Electrónicos
590 125 Sistemas Electrotécnicos y Automáticos
590 231 Equipos Electrónicos
591 202 Equipos Electrónicos
590/591 206 Instalaciones Electrotécnicas

CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS

ELE01M Instalaciones Eléctricas y Automáticas
ELE01S Sistemas Electrotécnicos y Automatizados
ELE04S Automatización y Robótica Industrial
ELE05E Robótica Colaborativa

REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE

Ninguno

OBJETIVOS

- Seleccionar tecnologías que poner en marcha
- Estudiar el cuaderno de cargas
- Realizar estructuras

CONTENIDOS

1. Estudio previo exhaustivo de proyecto.
2. Análisis de trabajos a realizar
3. Inicio de trabajos de programación
4. Programación completa de máquina
5. Ejemplo práctico máquina complete

METODOLOGÍA

Activa teórico práctica orientada a la implementación en aula.

COMPETENCIAS

☒ Competencia científica	☐ Competencia intra e interpersonal
☐ Competencia didáctica	☐ Competencia organizativa y de gestión del centro
☒ Competencia en trabajo en equipo	☒ Competencia en gestión de la convivencia
☒ Competencia en innovación y mejora	☐ Competencia lingüístico – comunicativa
☐ Competencia digital (TIC)	☐ Competencia social – relacional

OBSERVACIONES

Ordenador con conexión a Internet

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
Integración robótica móvil y colaborativa		ELE0325CL
NIVEL	**N.º HORAS**	**PLAZAS**
Intermedio	30	15
PROVINCIA DE IMPARTICIÓN	**FECHA**	**HORARIO**
Burgos	01/09 a 05/09	Pendiente de determinar

ESPECIALIDADES

590 124 Sistemas Electrónicos
590 125 Sistemas Electrotécnicos y Automáticos
590 231 Equipos Electrónicos
591 202 Equipos Electrónicos
590/591 206 Instalaciones Electrotécnicas

CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS

ELE04S Automatización y Robótica Industrial
ELE05S Electromedicina Clínica
ELE05E Robótica Colaborativa

REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE

Conocimientos en robótica y PLC´s

OBJETIVOS

- Conocer y profundizar la Robótica Colaborativa
- Conocer y profundizar la Robótica Móvil
- Integrar de ambas tecnologías

CONTENIDOS

1. Robótica Colaborativa
2. Robótica Móvil
3. Integración de sistemas

METODOLOGÍA

Activa teórico práctica orientada a la implementación en aula.

COMPETENCIAS

☒ Competencia científica	☐ Competencia intra e interpersonal
☒ Competencia didáctica	☐ Competencia organizativa y de gestión del centro
☒ Competencia en trabajo en equipo	☐ Competencia en gestión de la convivencia
☒ Competencia en innovación y mejora	☐ Competencia lingüístico – comunicativa
☐ Competencia digital (TIC)	☐ Competencia social – relacional

OBSERVACIONES

Necesario ordenador personal

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
IOT Industria 4.0		ELE0425CL
NIVEL	**N.º HORAS**	**PLAZAS**
Intermedio	25	15
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	**FECHA**	**HORARIO**
Plataforma	22/09 a 26/09	Pendiente de determinar

ESPECIALIDADES

590 124 Sistemas Electrónicos
590 125 Sistemas Electrotécnicos y Automáticos
590 231 Equipos Electrónicos
591 202 Equipos Electrónicos
590/591 206 Instalaciones Electrotécnicas

CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS

ELE02M Instalaciones de Telecomunicaciones
ELE04S Automatización y Robótica Industrial
ELE04E Instalación y Mantenimiento de Sistemas Conectados a Internet (IoT)

REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE

Conocimientos básicos de informática y automatización

OBJETIVOS

- Conocer las herramientas creadas para la industria 4.0.
- Implementar de forma real con hardware de Automatización.

CONTENIDOS

1. Introducción a la Industria 4.0
2. Hardware para la industria 4.0: Puesta en marcha
3. Software industria 4.0
4. Ejemplos prácticos

METODOLOGÍA

Activa teórico práctica orientada a la implementación en aula.

COMPETENCIAS

☒ Competencia científica	☐ Competencia intra e interpersonal
☐ Competencia didáctica	☐ Competencia organizativa y de gestión del centro
☒ Competencia en trabajo en equipo	☐ Competencia en gestión de la convivencia
☒ Competencia en innovación y mejora	☐ Competencia lingüístico – comunicativa
☐ Competencia digital (TIC)	☐ Competencia social – relacional

OBSERVACIONES

Ordenador con conexión a internet

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
Elaboración de planos eléctricos plataforma CAD		ELE0525CL
NIVEL	**N.º HORAS**	**PLAZAS**
Intermedio	30	15
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	**FECHA**	**HORARIO**
Plataforma: ZOOM	08/09 a 12/09	Síncrono: 16 a 22h

ESPECIALIDADES

590 124 Sistemas Electrónicos
590 125 Sistemas Electrotécnicos y Automáticos
590 231 Equipos Electrónicos
591 202 Equipos Electrónicos
590/591 206 Instalaciones Electrotécnicas

CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS

ELE01M Instalaciones Eléctricas y Automáticas
ELE01S Sistemas Electrotécnicos y Automatizados
ELE02S Sistemas de Telecomunicaciones e Informáticos.
ELE04S Automatización y Robótica Industrial

REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE

Conocimientos de informática y electricidad nivel intermedio

OBJETIVOS

- Conocer el entorno CAD y utilización básica de la herramienta
- Crear Formularios para la gestión de la documentación técnica asociada.
- Gestionar documentación técnica asociada a los planos eléctricos.

CONTENIDOS

1. Creación de un Proyecto
2. Generación de Esquemas
3. Creación de documentación técnica asociada a Proyecto

METODOLOGÍA

Activa teórico práctica orientada a la implementación en aula.

COMPETENCIAS

☒ Competencia científica	☐ Competencia intra e interpersonal
☒ Competencia didáctica	☐ Competencia organizativa y de gestión del centro
☒ Competencia en trabajo en equipo	☐ Competencia en gestión de la convivencia
☒ Competencia en innovación y mejora	☐ Competencia lingüístico – comunicativa
☐ Competencia digital (TIC)	☐ Competencia social – relacional

OBSERVACIONES

Ordenador con conexión a internet

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
Aplicaciones 4.0 de la visión artificial		ELE0625CL
NIVEL	**N.º HORAS**	**PLAZAS**
Intermedio	30	15
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	**FECHA**	**HORARIO**
Instituto Tecnológico de Castilla y León (ITCL) C/ López Bravo, N.º 70, 09001 Burgos (Polígono Villalonquejar)	08/09 a 12/09	8:30 a 14:30 h

ESPECIALIDADES

590 124 Sistemas Electrónicos
590 125 Sistemas Electrotécnicos y Automáticos
590 231 Equipos Electrónicos
591 202 Equipos Electrónicos
590/591 206 Instalaciones Electrotécnicas

CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS

ELE04S Automatización y Robótica Industrial
ELE05E Robótica Colaborativa

REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE

Conocimientos de informática y electricidad nivel intermedio

OBJETIVOS

- Explicar los conceptos básicos y tecnologías existentes de visión por computador.
- Conocer las principales soluciones hardware y software existentes aplicadas a la industria.
- Desarrollar conjuntamente un módulo de detección de objetos.
- Poner en marcha en tiempo real.

CONTENIDOS

1. Introducción a la visión artificial.
2. Instalación de paquetes requeridos.
3. Conexionado con cámaras de seguridad CCTV.
4. Puesta en marcha de algoritmos de visión.
5. Conexión con PLC.

METODOLOGÍA

Activa teórico práctica orientada la implementación en aula.

COMPETENCIAS

☒ Competencia científica	☐ Competencia intra e interpersonal
☒ Competencia didáctica	☐ Competencia organizativa y de gestión del centro
☒ Competencia en trabajo en equipo	☐ Competencia en gestión de la convivencia
☒ Competencia en innovación y mejora	☐ Competencia lingüístico – comunicativa
☐ Competencia digital (TIC)	☐ Competencia social – relacional

OBSERVACIONES

Ordenador portátil con conexión a internet

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
Metodología BIM: Escaneado 3D y Digitalización		EOC0125CL
NIVEL	**N.º HORAS**	**PLAZAS**
Intermedio	30	15
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	**FECHA**	**HORARIO**
Segovia	08/09 al 11/09	Pendiente de determinar

ESPECIALIDADES

590 104 Construcciones Civiles y Edificación
590/591 212 Oficina de Proyectos de Construcción
590 113 Organización y Proyectos de Sistemas Energéticos
590 112 Organización y Proyectos de Fabricación Mecánica
590 125 Sistemas Electrotécnicos y Automáticos

CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS

EOC01S Técnico Superior en Proyectos de Edificación
EOC02S Técnico Superior en Proyectos de Obra Civil
IMA02S Mantenimiento de Instalaciones Térmicas y de Fluidos
IMA03S Mecatrónica Industrial
FME02S Construcciones Mecánicas
FME03S Diseño en Fabricación Mecánica

REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE

Conocimiento básico de modelado BIM.

OBJETIVOS

- Operar con equipos de mapeo 3D para obtener nubes de puntos.
- Manejar las herramientas informáticas necesarias para obtener la información y datos del modelo virtual.
- Modelar edificios para tener modelos de información del proyecto.
- Analizar documentación de proyecto bajo la metodología BIM, sus dimensiones, nivel de detalle y de definición.

CONTENIDOS

1. Herramientas de digitalización y escaneado 3D. Práctica de escaneado láser de edificación.
2. Software de tratamiento de datos procedentes de la digitalización 3D.
3. Tratamiento y modelado de datos en REVIT.
4. Operación con archivos nativos BIM e IFC: Formatos IFC y trabajo colaborativo.

METODOLOGÍA

Se utilizarán metodologías activas como el Aprendizaje Basado en Proyectos, el Aprendizaje Basado en Retos y el trabajo en equipo, enfocadas al desarrollo de competencias. También se fomentará el aprendizaje cooperativo para promover la colaboración y la participación de los asistentes.

COMPETENCIAS

☒ Competencia científica	☒ Competencia intra e interpersonal
☒ Competencia didáctica	☐ Competencia organizativa y de gestión del centro
☒ Competencia en trabajo en equipo	☐ Competencia en gestión de la convivencia
☒ Competencia en innovación y mejora	☐ Competencia lingüístico – comunicativa
☒ Competencia digital (TIC)	☒ Competencia social – relacional

OBSERVACIONES

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
Introducción a la Fabricación Aditiva		FME0125CL
NIVEL	**N.º HORAS**	**PLAZAS**
Inicial	30	30
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	**FECHA**	**HORARIO**
Plataforma online	01/09 a 30/09	Asíncrono

ESPECIALIDADES

590 112 Organización y Proyectos de Fabricación Mecánica. 590/591 211 Mecanizado y Mantenimiento de Máquinas. 590/591 228 Soldadura. 590 113 Organización y Proyectos de Sistemas Energéticos. 590/591 205 Instalación y Mantenimiento de Equipos Térmicos y Fluidos.	590 111 Organización y Procesos de Mantenimiento de Vehículos. 590/591 209 Mantenimiento de Vehículos. 598 005 Mecanizado y Mantenimiento de Máquinas 598 004 Mantenimiento de Vehículos 598 010 Soldadura

CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS

FME01M Mecanizado. FME03M Conformado por moldeo de Metales y Polímeros. FME01S Programación de la Producción en Fabricación mecánica. FME03S Diseño en Fabricación Mecánica. IMA03M Mantenimiento Electromecánico. IMA03S Mecatrónica Industrial.	ELE04S GS Automatización y Robótica Industrial. TMV01S Automoción. TMV02M Electromecánica de Vehículos Automóviles. FME01E Fabricación aditiva. IMA02E Fabricación inteligente. IMA03E Modelado de la información de la construcción (BIM).

REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE

Conocimientos en programas de diseño gráfico o CAD

OBJETIVOS

- Reconocer los principios básicos de la fabricación aditiva y sus aplicaciones.
- Diseñar y modelar objetos para impresión 3D utilizando software paramétrico.
- Identificar y aplicar técnicas de diseño para estructuras aligeradas y optimización topológica.
- Escanear y reparar mallas 3D para su uso en impresión aditiva.
- Post procesado: Aplicar tratamientos superficiales y de acabado a piezas impresas en 3D.

CONTENIDOS

1. Tecnologías de Fabricación Aditiva: Concepto y alcance de la fabricación aditiva, materiales de impresión, sectores de aplicación y técnicas de impresión 3D (FDM, SLA, SLS, etc.).
2. Modelado, Laminado e Impresión 3D.
3. Tipologías de estructuras aligeradas. Topologización estructural.
4. Proceso de escaneado y generación de nubes de puntos. Reparación y ensamblado de mallas 3D. Uso de aplicaciones móviles para escaneado 3D.
5. Tratamientos superficiales mecánicos, térmicos y químicos. Procesos de curado y estabilización de materiales. Procedimientos de pegado y acabado.

METODOLOGÍA

Se combinarán contenidos teóricos y prácticos, fomentando la participación activa y el uso de herramientas digitales. Los asistentes podrán compartir dudas y experiencias a través de foros

COMPETENCIAS

☒ Competencia científica	☒ Competencia intra e interpersonal
☒ Competencia didáctica	☐ Competencia organizativa y de gestión del centro
☐ Competencia en trabajo en equipo	☐ Competencia en gestión de la convivencia
☒ Competencia en innovación y mejora	☐ Competencia lingüístico – comunicativa
☒ Competencia digital (TIC)	☐ Competencia social – relacional

OBSERVACIONES

Tener instalado en su equipo el software de diseño 3D

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
Elaboración de programas de control numérico para fresa y torno usando AUTODESK fusión 360		FME0225CL
NIVEL	**N.º HORAS**	**PLAZAS**
Intermedio	30	30
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	**FECHA**	**HORARIO**
Plataforma online	01/09 a 30/09	Asíncrono

ESPECIALIDADES	
590 112 Organización y Proyectos de Fabricación Mecánica. 590 113 Organización y Proyectos de Sistemas Energéticos. 590/591 205 Instalación y Mantenimiento de Equipos Térmicos y Fluidos.	590/591 211 Mecanizado y Mantenimiento de Máquinas. 590/591 228 Soldadura. 598 005 Mecanizado y Mantenimiento de Máquinas 598 010 Soldadura

CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS	
FME01B Fabricación y montaje. FME01M Mecanizado. FME01S Programación de la Producción en Fabricación Mecánica. FME02M Soldadura y Calderería. FME03M Conformado por Moldeo de Metales y Polímeros. FME02S Construcciones Metálicas. FME03S Diseño en Fabricación Mecánica. IMA01M Instalaciones de Producción de Calor. IMA02M Instalaciones Frigoríficas y de Climatización.	IMA03M Mantenimiento Electromecánico. IMA01S Desarrollo de Proyectos de Instalaciones Térmicas y de Fluidos. IMA02S Mantenimiento de Instalaciones Térmicas y de Fluidos. IMA03S Mecatrónica Industrial. FME01E Fabricación aditiva. IMA02E Fabricación inteligente. IMA03E Modelado de la información de la construcción (BIM)

REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE

Conocimientos previos de CAD/CAM, de mecanizado con CNC en las máquinas torno y fresadora.

OBJETIVOS

- Profundizar en los conceptos avanzados de CNC y su aplicación en fresadoras y tornos.
- Desarrollar habilidades avanzadas en el uso de AUTODESK FUSION 360 para diseñar y programar piezas complejas.
- Optimizar trayectorias de herramientas y mejorar la eficiencia del mecanizado.
- Aplicar técnicas avanzadas de simulación y resolución de problemas en el mecanizado CNC.

CONTENIDOS

1. Revisión de Conceptos Básicos y Configuración Avanzada.
2. Modelado 3D para CNC.
3. Generación de Trayectorias de Herramientas. Optimización de Procesos de Mecanizado.
4. Programación Avanzada CNC.
5. Prácticas y Proyecto final.

METODOLOGÍA

El curso se centrará en la práctica. Los asistentes realizarán todo el proceso: desde obtener o diseñar la geometría de la pieza hasta enviar el programa a la máquina con la información necesaria para su fabricación.

COMPETENCIAS

☒ Competencia científica	☒ Competencia intra e interpersonal
☒ Competencia didáctica	☐ Competencia organizativa y de gestión del centro
☐ Competencia en trabajo en equipo	☐ Competencia en gestión de la convivencia
☒ Competencia en innovación y mejora	☐ Competencia lingüístico – comunicativa
☒ Competencia digital (TIC)	☐ Competencia social – relacional

OBSERVACIONES

Los asistentes acudirán al curso con su ordenador portátil y el programa instalado.

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
Estrategias de empleabilidad, emprendimiento e innovación y su aplicación en el aula.		FOL0125CL
NIVEL	**N.º HORAS**	**PLAZAS**
Avanzado	30	16
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	**FECHA**	**HORARIO**
Valladolid	03/09 a 10/09	Pendiente de determinar

ESPECIALIDADES

590 105 Formación y Orientación Laboral

CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS

Todos

REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE

Ninguno

OBJETIVOS

- Actualizar conocimientos sobre empleabilidad y procesos de selección para el profesorado de la especialidad de FOL y a través del uso de la I/A.
- Desarrollar estrategias didácticas que fomenten las competencias personales, sociales y emocionales en el alumnado, mejorando su inserción laboral y adaptación al entorno de trabajo.
- Incorporar metodologías activas de emprendimiento e innovación para la creación de proyectos sostenibles y socialmente responsables en el ámbito de la FP.
- Diseñar actividades y proyectos que fomenten el pensamiento crítico, la creatividad, la economía circular y el emprendimiento.
- Proporcionar herramientas para la integración de la digitalización y la sostenibilidad en los procesos de orientación laboral, emprendimiento y la economía circular.

CONTENIDOS

1. Estrategias para la empleabilidad y selección de personal: Técnicas actuales, estrategias de búsqueda de empleo. Diseño de una actividad para trasladarla al aula sobre selección y búsqueda de empleo utilizando la I/A:
2. Competencias, personales y sociales para la empleabilidad: Estudio de las competencias claves (Inteligencia emocional, comunicación efectiva). Trabajo en equipo y liderazgo. Creación de una dinámica grupal para mejorar habilidades sociales y liderazgo.
3. Emprendimiento e innovación en FP: Metodologías para la generación de ideas a través del uso de la I/A. Innovación en modelos de negocio sostenibles y de economía circular. Análisis de necesidades del entorno. Aplicación práctica sencilla del uso del ECOCANVA.
4. Desarrollo de proyectos innovadores: Estrategias de financiación responsable. Continuación del proyecto.
5. Diseños y defensas de propuestas de proyectos de innovación.

METODOLOGÍA

La metodología será activa, con talleres prácticos y trabajo colaborativo.

COMPETENCIAS

☒ Competencia científica	☐ Competencia intra e interpersonal
☒ Competencia didáctica	☐ Competencia organizativa y de gestión del centro
☒ Competencia en trabajo en equipo	☐ Competencia en gestión de la convivencia
☒ Competencia en innovación y mejora	☐ Competencia lingüístico – comunicativa
☐ Competencia digital (TIC)	☒ Competencia social – relacional

OBSERVACIONES

Se entregará material necesario para el desarrollo de los contenidos (manuales, tablas, guiones, paneles, aplicaciones informáticas, …)

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
Actualización en Prevención de Riesgos Laborales y la Aplicación de la Evaluación de Riesgos en el Aula.		FOL0225CL
NIVEL	**N.º HORAS**	**PLAZAS**
Avanzado	30	16
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	**FECHA**	**HORARIO**
Valladolid	03/09 a 10/09	Pendiente de determinar

ESPECIALIDADES

590 105 Formación y Orientación Laboral

CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS

Todos.

REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE

Haber impartido el módulo de FOL o IPE I en cualquier grado de un ciclo formativo (básico, medio, superior).

OBJETIVOS

- Dar a conocer a los docentes las actualizaciones normativas y cómo se elabora un plan preventivo en la empresa, cumpliendo las especificaciones legales y reglamentarias.
- Realizar una evaluación psicosocial en las empresas, métodos y problemática para poder implementar medidas correctoras. Protocolo de actuación frente a situaciones de conflicto, acoso laboral y sexual, violencia y discriminación en el ámbito laboral.
- Familiarizarse con el uso de equipos de medición de contaminantes físicos y químicos con especial consideración a las mediciones de polvo de sílice cristalina.
- Aplicar el Real Decreto-ley 4/2023, de 11 de mayo, en relación con la Prevención de Riesgos Laborales en episodios de elevadas temperaturas, quedando previstas las medidas preventivas para la protección de las personas trabajadoras frente a riesgos relacionados con fenómenos meteorológicos adversos, incluyendo temperaturas extremas.
- Estudiar la problemática de aplicación del plan de prevención en diferentes sectores y analizar diferentes soluciones prácticas.

CONTENIDOS

1. Objeto y ámbito de aplicación. Normativa legal y reglamentaria actualizada, descripción de la actividad de la empresa, tareas, equipos, procedimientos y métodos de trabajo.
2. Políticas de prevención. Gestión de la prevención en las empresas, modelos organizativos y su aplicación en un plan de prevención. Recurso preventivo.
3. Aplicaciones prácticas de evaluaciones de riesgos planificación de la actividad preventiva y su inclusión dentro del plan de prevención de riesgos laborales de las empresas. Uso de checklists.
4. Coordinación de actividades empresariales, importancia del control de la documentación preventiva. Programas informáticos CAE
5. Daños profesionales: Accidentes de trabajo, enfermedades profesionales, carga de trabajo y daños psicosociales.

METODOLOGÍA

La metodología será activa, basada en la resolución de casos prácticos y experiencias reales.
Se entregarán actividades que tendrán aplicación en el aula y desarrollarán contenidos del módulo IPE I en el bloque de Prevención de Riesgos Laborales.
Se promoverá el uso de procedimientos y herramientas digitales para proceder a la evaluación de riesgos laborales y se crearán grupos de trabajo para la resolución de casos prácticos.

COMPETENCIAS

☒ Competencia científica	☐ Competencia intra e interpersonal
☒ Competencia didáctica	☐ Competencia organizativa y de gestión del centro
☒ Competencia en trabajo en equipo	☐ Competencia en gestión de la convivencia
☒ Competencia en innovación y mejora	☐ Competencia lingüístico – comunicativa
☐ Competencia digital (TIC)	☒ Competencia social – relacional

OBSERVACIONES

Se entregará material necesario para el desarrollo de los contenidos (manuales, tablas, guiones, documentos oficiales, checklist para cada uno de los factores de riesgo …).

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
La Inteligencia Artificial en el Sector de la Hostelería, Departamento de Pisos.		HOT0125CL
NIVEL	**N.º HORAS**	**PLAZAS**
Avanzado	30	20
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	**FECHA**	**HORARIO**
3 sept. CIFP RODRIGUEZ FABRES. Paseo del Tormes 31-77. 37008 Salamanca 4,5,9 y 10 sept. ESCUELA DE CIENCIAS INFORMATICAS. C/ Bernardo Martín Pérez, 3. 37005 Salamanca	03 /09 a 10/09	8.30 a 14.30 h

ESPECIALIDADES

590 106 Hostelería y Turismo
590/591 226 Servicios de Restauración
590 230 Cocina y Pastelería
591 201 Cocina y Pastelería
598 001 Cocina y Pastelería
598 009 Servicios de Restauración

CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS

HOT02S Agencias de Viajes y Gestión de Eventos
HOT04S Dirección de Cocina
HOT05S Dirección de Servicios de Restauración
HOT01S Gestión de Alojamientos Turísticos
HOT03S Guía, Información y Asistencias Turísticas
HOT01M Cocina y Gastronomía
HOT02M Servicios en Restauración

REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE

Conocimientos previos nivel intermedio sobre el manejo de hojas de cálculo Excel.

OBJETIVOS

- Manejo de la Inteligencia Artificial presentaciones y en aplicaciones Web.
- Gestión digital en las empresas de Hostelería y Turismo.
- Regiduría de Pisos.

CONTENIDOS

1. Conocer las presentaciones eficaces mediante la inteligencia artificial, aplicar la nube como medio de creación y compartir contenidos, exportando a formato video, para el desarrollo comunicativo en la empresa de hostelería.
2. Gestionar los trámites administrativos de la empresa de hostelería en el ámbito digital, gestión digital con la administración mediante certificado digital, firma digital y la factura electrónica.
3. El departamento de pisos, gestión del departamento. Nuevas técnicas en el tratamiento de las áreas asignadas al departamento.

METODOLOGÍA

La metodología será activa, favoreciendo la participación e implicación de los asistentes.

COMPETENCIAS

☒ Competencia científica	☐ Competencia intra e interpersonal
☐ Competencia didáctica	☐ Competencia organizativa y de gestión del centro
☐ Competencia en trabajo en equipo	☐ Competencia en gestión de la convivencia
☐ Competencia en innovación y mejora	☐ Competencia lingüístico – comunicativa
☒ Competencia digital (TIC)	☐ Competencia social – relacional

Competencia Digital Docente: Nivel B1: Área 2 y 6 del Marco de Referencia de la Competencia Digital Docente.

OBSERVACIONES

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
La panadería y pastelería en la restauración. Conocer el uso de la aplicación de Excel y la IA en la cocina.		HOT0225CL
NIVEL	**N.º HORAS**	**PLAZAS**
Avanzado	30	20
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	**FECHA**	**HORARIO**
3,4 y 5 sept. CIFP RODRIGUEZ FABRES. Paseo del Tormes 31- 77. 37008 Salamanca 9 y 10 sept. ECI FORMACION. C/ Bernardo Martín Pérez, 3. 37005 Salamanca	03/09 al 10/09	8.30 a 14.30 h

ESPECIALIDADES

590 106 Hostelería y Turismo
590/591 226 Servicios de Restauración
590 230 Cocina y Pastelería
591 201 Cocina y Pastelería
598 001 Cocina y Pastelería
598 009 Servicios de Restauración

CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS

HOT02S Agencias de Viajes y Gestión de Eventos
HOT04S Dirección de Cocina
HOT05S Dirección de Servicios de Restauración
HOT01S Gestión de Alojamientos Turísticos
HOT03S Guía, Información y Asistencias Turísticas
HOT01M Cocina y Gastronomía
HOT02M Servicios en Restauración

REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE

Conocimientos previos de panadería y pastelería.

OBJETIVOS

- El mundo de los helados.
- Panadería y Repostería.
- Bombones.
- Uso de Excel y la IA.

CONTENIDOS

1. La formulación en los helados, nuevos ingredientes, técnicas y formulas equilibradas.
2. Elaboración de panadería y bollería profesional.
3. El bombón, su elaboración y tallado.
4. Hojas de Excel, conocer la creación de hojas de Excel aplicándolas al uso de recetas, escandallos.
5. La inteligencia artificial aplicada en los desarrollos de recetas y diseño de la oferta gastronómica.

METODOLOGÍA

La metodología será activa, favoreciendo la participación e implicación de los asistentes

COMPETENCIAS

☒ Competencia científica	☐ Competencia intra e interpersonal
☐ Competencia didáctica	☐ Competencia organizativa y de gestión del centro
☐ Competencia en trabajo en equipo	☐ Competencia en gestión de la convivencia
☐ Competencia en innovación y mejora	☐ Competencia lingüístico – comunicativa
☒ Competencia digital (TIC)	☐ Competencia social – relacional

Competencia Digital Docente: Nivel B1: Área 2 y 6 del Marco de Referencia de la Competencia Digital Docente.

OBSERVACIONES

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
Infusiones y Chocolate. Organización de Eventos y el uso de EXCEL y diseño de cartas, menús en el Restaurante.		HOT 0325 CL
NIVEL	**N.º HORAS**	**PLAZAS**
Intermedio	30	20
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	**FECHA**	**HORARIO**
Salamanca	03/09 a 10/09	Pendiente de determinar

ESPECIALIDADES

590 106 Hostelería y Turismo
590/591 226 Servicios de Restauración
590 230 Cocina y Pastelería
591 201 Cocina y Pastelería
598 001 Cocina y Pastelería
598 009 Servicios de Restauración

CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS

HOT02 S Agencias de Viajes y Gestión de Eventos
HOT04S Dirección de Cocina
HOT05S Dirección de Servicios de Restauración
HOT01S Gestión de Alojamientos Turísticos
HOT03S Guía, Información y Asistencias Turísticas
HOT01M Cocina y Gastronomía
HOT02M Servicios en Restauración

REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE

El nivel de los contenidos programados en el curso requiere que el profesorado tenga conocimientos básicos de informática.

OBJETIVOS

- Conocer las diferentes variedades del chocolate de especialización.
- Conocer las infusiones.
- Organización de Eventos.
- La ofimática en el restaurante.

CONTENIDOS

1. El chocolate, composición, métodos de elaboración, variedades y tipos comercializados, uso del chocolate en la restauración.
2. Las infusiones en la restauración, botánica, nuevas técnicas en el proceso de elaboración.
3. Departamento de banquetes, organización de un evento en un hotel, proceso organizativo completo de un evento.
4. Como utilizar la ofimática en la restauración, uso de Excel, firma digital, certificado digital y la factura electrónica.
5. Realización de Cartas, menús con aplicaciones accesibles al alumnado.

METODOLOGÍA

La metodología será activa, favoreciendo la participación e implicación de los asistentes

COMPETENCIAS

☒ Competencia científica	☐ Competencia intra e interpersonal
☐ Competencia didáctica	☐ Competencia organizativa y de gestión del centro
☐ Competencia en trabajo en equipo	☐ Competencia en gestión de la convivencia
☐ Competencia en innovación y mejora	☐ Competencia lingüístico – comunicativa
☐ Competencia digital (TIC)	☐ Competencia social – relacional

Competencia Digital Docente: Nivel B1: Área 2 y 6 del Marco de Referencia de la Competencia Digital Docente.

OBSERVACIONES

Los asistentes deberán acudir con el uniforme correspondiente, en caso de que así lo exija la ponencia. El coordinador del curso les informará, antes del inicio, sobre el tipo de uniforme requerido.

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
Introducción al uso, entrenamiento y programación de modelos de Inteligencia Artificial Generativa		IFC0125CL
NIVEL	**N.º HORAS**	**PLAZAS**
Intermedio	35	16
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	**FECHA**	**HORARIO**
Plataforma online	8 al 30 septiembre	Pendiente de determinar

ESPECIALIDADES

590/591 227 Sistemas y Aplicaciones Informáticas
590 107 Informática

CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS

IFC03E Inteligencia Artificial y Big Data.
IFC303 Desarrollo de Aplicaciones Web.
IFC304 Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma.

REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE

Conocimientos básicos de programación en diferentes lenguajes Python y desarrollo web.
Cuenta en plataformas como DeepSeek, Hugging Face, OpenAI o Stability AI.

OBJETIVOS

- Comprender los fundamentos de la Inteligencia Artificial Generativa.
- Conocer modelos como GPT (ChatGPT, DeepSeek), Diffusion Models (Stable Diffusion, DALL·E).
- Aprender a usar APIs de IA generativa en proyectos educativos.
- Entrenar y personalizar modelos con Python, TensorFlow y PyTorch.
- Integrar la IA en la docencia para generación de contenido y automatización.

CONTENIDOS

1. Fundamentos de la Inteligencia Artificial Generativa
2. Uso y Aplicaciones de la IA en la Docencia
3. Programación y Entrenamiento de Modelos.
4. Integración de IA en Proyectos Educativos
5. Desarrollo de Proyecto Final (4 horas)

METODOLOGÍA

Enfoque práctico con desarrollo de proyectos aplicables en el aula, con evaluación continua con ejercicios y tareas en cada módulo.
Realización de un proyecto final obligatorio: desarrollo de un prototipo funcional con IA generativa.

COMPETENCIAS

☒ Competencia científica	☐ Competencia intra e interpersonal
☒ Competencia didáctica	☐ Competencia organizativa y de gestión del centro
☐ Competencia en trabajo en equipo	☐ Competencia en gestión de la convivencia
☒ Competencia en innovación y mejora	☐ Competencia lingüístico – comunicativa
☒ Competencia digital (TIC)	☐ Competencia social – relacional

Competencia Digital Docente: Nivel B2. Áreas 1, 2, 3, 4 y 6 del Marco de Referencia de la Competencia Digital Docente.

OBSERVACIONES

Se requiere ordenador con procesador moderno (i5 o equivalente), mínimo 8 GB de RAM, sistema operativo Windows, Linux o macOS y conexión estable a Internet. Ordenador con capacidad para ejecutar modelos de IA (GPU recomendada).

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
MongoDB para Aplicaciones Web y Análisis de Datos		IFC0225CL
NIVEL	**N.º HORAS**	**PLAZAS**
Intermedio	35	16
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	**FECHA**	**HORARIO**
Todas las provincias (modalidad online síncrona vía Teams o similar).	8 a 30 septiembre	Pendiente de determinar

ESPECIALIDADES

590/591 227 Sistemas y Aplicaciones Informáticas.
590 107 Informática.

CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS

IFC03E Inteligencia Artificial y Big Data.
IFC303 Desarrollo de Aplicaciones Web.
IFC304 Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma.

REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE

- Conocimientos básicos de bases de datos relacionales (SQL).
- Familiaridad con conceptos de programación (idealmente en JavaScript o Python).
- Acceso a un equipo informático con conexión estable y permisos para instalar software.
- Navegador actualizado y cuenta en MongoDB Atlas (gratuita).
- Entorno de desarrollo local (VSCode u otro) para ejercicios.

OBJETIVOS

- Conocer los fundamentos de las bases de datos NoSQL y su aplicación en entornos web y Big Data.
- Instalar, configurar y administrar bases de datos MongoDB en entornos locales y en la nube.
- Diseñar esquemas de datos flexibles mediante modelado documental (JSON).
- Aplicar consultas complejas, agregaciones y técnicas de optimización en MongoDB.
- Integrar MongoDB con aplicaciones desarrolladas en Node.js o Python para proyectos reales.

CONTENIDOS

1. Introducción a las bases de datos NoSQL y MongoDB
2. Modelado documental en MongoDB
3. Consultas, agregaciones y gestión avanzada de datos
4. Administración y seguridad
5. Integración con aplicaciones web y análisis de datos

METODOLOGÍA

Formación práctica centrada en la resolución de casos técnicos reales.
Sesiones síncronas explicativas y talleres guiados paso a paso.
Trabajo autónomo tutorizado a través de plataforma.
Proyecto final individual basado en un caso de aplicación web o analítica.
Participación activa en foros, resolución de retos semanales y feedback del ponente.

COMPETENCIAS

☒ Competencia científica	☐ Competencia intra e interpersonal
☒ Competencia didáctica	☐ Competencia organizativa y de gestión del centro
☒ Competencia en trabajo en equipo	☐ Competencia en gestión de la convivencia
☐ Competencia en innovación y mejora	☐ Competencia lingüístico – comunicativa
☒ Competencia digital (TIC)	☐ Competencia social – relacional

Competencia Digital Docente: Nivel B2. Áreas 2, 3, 4 y 6 del Marco de Referencia de la Competencia Digital Docente.

OBSERVACIONES

- Ordenador con procesador moderno (i5 o equivalente), mínimo 8 GB de RAM.
- Sistema operativo Windows, Linux o macOS.
- Conexión a Internet

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
Diseño 3D con Blender para Videojuegos y Modelado de Componentes de Hardware		IFC0325CL
NIVEL	**N.º HORAS**	**PLAZAS**
Intermedio	35	16
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	**FECHA**	**HORARIO**
Plataforma online	8 al 30 septiembre	Pendiente de determinar

ESPECIALIDADES

590/591 227 Sistemas y Aplicaciones Informáticas
590 107 Informática

CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS

IFC02E Desarrollo de Videojuegos y Realidad Virtual
IFC303 Desarrollo de Aplicaciones Web
IFC304 Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma

REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE

Conocimientos básicos de entornos 3D, incluyendo conceptos como ejes cartesianos, el escalado, la rotación o las estructuras jerárquicas, útiles para comprender el proceso de modelado.
Conocimientos básicos sobre hardware de ordenador (procesadores, tarjetas gráficas, memoria RAM, fuentes de alimentación, etc.), necesarios para el módulo de modelado de componentes físicos.
Competencia digital docente intermedia (nivel B1 del MRCDD), con capacidad para instalar software, participar en aulas virtuales y compartir recursos mediante plataformas online.

OBJETIVOS

- Conocer el entorno y flujo de trabajo en Blender.
- Modelar objetos 3D optimizados para motores gráficos como Unity o Unreal.
- Crear materiales, texturas y mapas de normales.
- Diseñar piezas de ordenador (GPU, CPU, RAM, carcasas, etc.) como activos 3D para su uso educativo o en videojuegos.
- Exportar correctamente modelos 3D con texturas y animaciones simples.

CONTENIDOS

1. Introducción a Blender.
2. Modelado Low-Poly para videojuegos.
3. Texturizado y materiales
4. Exportación para motores gráficos.
5. Diseño de componentes informáticos.

METODOLOGÍA

Formación práctica mediante ejercicios guiados paso a paso, elaboración de un proyecto final y participación activa en foros colaborativos y sesiones síncronas.

COMPETENCIAS

☒ Competencia científica	☐ Competencia intra e interpersonal
☒ Competencia didáctica	☐ Competencia organizativa y de gestión del centro
☐ Competencia en trabajo en equipo	☐ Competencia en gestión de la convivencia
☐ Competencia en innovación y mejora	☐ Competencia lingüístico – comunicativa
☒ Competencia digital (TIC)	☐ Competencia social – relacional

Competencia Digital Docente: Nivel B2. Áreas 2, 3, 4 y 6 del Marco de Referencia de la Competencia Digital Docente

OBSERVACIONES

- Ordenador con hardware gráfico adecuado para modelado 3D (GPU dedicada, mínimo 16 GB RAM).
- Software: Blender (última versión estable), Unity/Unreal Engine (solo visualización), Adobe Substance Painter (versión de prueba si se incluye).
- Se utilizará una impresora 3D Bambu Lab X1-Carbon Combo conectada remotamente para imprimir en tiempo real algunos de los modelos generados por los asistentes. Esto permitirá ver el resultado físico del diseño digital, especialmente en el módulo de componentes de hardware.

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
Entornos Seguros Virtualizados con Docker y Kubernetes		IFC0425CL
NIVEL	**N.º HORAS**	**PLAZAS**
Inicial, intermedio, avanzado	35	16
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	**FECHA**	**HORARIO**
Plataforma online	8 a 30 septiembre	Pendiente de determinar

ESPECIALIDADES

590/591 227 Sistemas y Aplicaciones Informáticas.
590 107 Informática.

CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS

IFC01E Ciberseguridad en Entornos de las Tecnologías de la Información
IFC303 Desarrollo de Aplicaciones Web
IFC304 Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma

REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE

Conocimientos básicos en administración de sistema operativos (Linux o Windows).
Conocimientos básicos sobre redes y servicios (DNS, HTTP, SSH).
Conocimientos básicos sobre el Manejo de máquinas virtuales o entornos de laboratorio.

OBJETIVOS

- Comprender los fundamentos de contenedores y orquestación.
- Manejar Docker para creación y despliegue de contenedores.
- Utilizar Kubernetes para la gestión de clústeres.
- Configurar entornos seguros y escalables.
- Aplicar estos conocimientos en contextos educativos de FP, especialmente al curso de especialización de ciberseguridad

CONTENIDOS

1. Fundamentos de Docker y creación de contenedores
2. Seguridad en contenedores y gestión de imágenes
3. Arquitectura y configuración básica de Kubernetes
4. Despliegue de aplicaciones en Kubernetes.
5. Monitorización y políticas de seguridad

METODOLOGÍA

Formación práctica basada en retos técnicos, con evaluación mediante ejercicios y proyecto final con aplicación directa al aula.

COMPETENCIAS

☒ Competencia científica	☐ Competencia intra e interpersonal
☒ Competencia didáctica	☐ Competencia organizativa y de gestión del centro
☐ Competencia en trabajo en equipo	☐ Competencia en gestión de la convivencia
☒ Competencia en innovación y mejora	☐ Competencia lingüístico – comunicativa
☒ Competencia digital (TIC)	☐ Competencia social – relacional

Competencia Digital Docente: Nivel B2. Áreas 2, 3, 4 y 6 del Marco de Referencia de la Competencia Digital Docente.

OBSERVACIONES

Manual técnico en PDF, acceso a clúster de prácticas, ejercicios guiados y asistencia técnica durante el curso.

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
Digitalización del mantenimiento industrial.		IMA0125CL
NIVEL	**N.º HORAS**	**PLAZAS**
Inicial	30	30
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	**FECHA**	**HORARIO**
Plataforma asíncrona	01/09 a 30/09	Pendiente de determinar

ESPECIALIDADES

590 111 Organización y Procesos de Mantenimiento de Vehículos
590 112 Organización y Proyectos de Fabricación Mecánica.
590 113 Organización y Proyectos de Sistemas Energéticos
590/591 205 Instalación y Mantenimiento de Equipos Térmicos y Fluidos.
590/591 209 Mantenimiento de Vehículos
590/591 211 Mecanizado y Mantenimiento de Máquinas.
598 004 Mantenimiento de Vehículos.
598 005 Mecanizado y Mantenimiento de Máquinas

CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS

FME01M Mecanizado.
FME03M Conformado por Moldeo de Metales y Polímeros.
FME01S Programación de la Producción en Fabricación Mecánica.
FME03S Diseño en Fabricación Mecánica.
IMA01M Instalaciones de Producción de Calor.
IMA02M Instalaciones Frigoríficas y de Climatización.
IMA03M Mantenimiento Electromecánico.
IMA01S Desarrollo de Proyectos de Instalaciones Térmicas y de Fluidos.
IMA02S Mantenimiento de Instalaciones Térmicas y de Fluidos.
IMA03S Mecatrónica Industrial.
ELE04S GS Automatización y Robótica Industrial.
TMV01S Automoción.
TMV02M Electromecánica de Vehículos Automóviles.
FME01E Fabricación aditiva.
IMA02E Fabricación inteligente.
IMA03E Modelado de la información de la construcción (BIM)

REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE

Experiencia básica en el uso de sistemas de automatización y control industrial. Conocimiento de los principios fundamentales de los controladores programables lógicos (PLC).
Comprensión básica de las redes de comunicación industrial (Ethernet, PROFINET, etc.).
Habilidad para realizar tareas de mantenimiento y diagnóstico en sistemas industriales.
Conocimientos básicos sobre ciberseguridad para proteger los datos y sistemas utilizados en el mantenimiento predictivo.

OBJETIVOS

- Comprender los fundamentos de la digitalización en la industria 4.0.
- Conocer las técnicas de diagnóstico y mantenimiento industrial.
- Explorar aplicaciones de ciberseguridad industrial y soluciones Cloud.

CONTENIDOS

1. Fundamentos de la Digitalización en la Industria 4.0: tecnologías habilitadoras.
2. Comunicaciones industriales avanzadas: fundamentos y ejemplos de aplicación, comunicación Ethernet / PROFINET, servidor Web y comunicación OPC UA.
3. Ciberseguridad industrial: conceptos básicos, normativa SIL y PL, ejemplos de aplicación.
4. Internet Industrial de las Cosas: SIMATIC IoT 2040: Primeros pasos y ejemplos de aplicación. Soluciones Cloud: fundamentos de soluciones Edge Computing y Cloud con MindSphere y otros como Ubidots, Thingsboard. Ejemplos de aplicaciones.
5. Mantenimiento preventivo con SIMATIC Condition Monitoring: mantenimiento digital con GMAO y Gemelos digitales.

METODOLOGÍA

Formación teórico-práctica, fomentando la participación activa de los asistentes, utilizando las herramientas digitales disponibles.
Se crearán foros de discusión donde los asistentes puedan plantear sus dudas y recibir respuestas tanto de los instructores como de sus compañeros.

COMPETENCIAS	
☒ Competencia científica	☒ Competencia intra e interpersonal
☒ Competencia didáctica	☐ Competencia organizativa y de gestión del centro
☐ Competencia en trabajo en equipo	☐ Competencia en gestión de la convivencia
☒ Competencia en innovación y mejora	☐ Competencia lingüístico – comunicativa
☒ Competencia digital (TIC)	☐ Competencia social – relacional

OBSERVACIONES
Se proporcionarán, en la medida de lo posible, recursos adicionales como tutoriales en video, guías de usuario y enlaces a bibliografía relevante.

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
Soldadura TIG para acero inoxidable y aluminio.		IMA0225CL
NIVEL	**N.º HORAS**	**PLAZAS**
Intermedio	30	16
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	**FECHA**	**HORARIO**
Pendiente de determinar	03/09 a 10/09	Pendiente de determinar

ESPECIALIDADES

590 112 Organización y Proyectos de Fabricación Mecánica.
590 113 Organización y Proyectos de Sistemas Energéticos.
590/591 205 Instalación y Mantenimiento de Equipos Térmicos y Fluidos.
590/591 211 Mecanizado y Mantenimiento de Máquinas.
590/591 228 Soldadura.
598 005 Mecanizado y Mantenimiento de Máquinas
598 010 Soldadura

CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS

FME01B Fabricación y montaje.
FME01M Mecanizado.
FME01S Programación de la Producción en Fabricación Mecánica.
FME02M Soldadura y Calderería.
FME03M Conformado por Moldeo de Metales y Polímeros.
FME02S Construcciones Metálicas.
FME03S Diseño en Fabricación Mecánica.
IMA01M Instalaciones de Producción de Calor.
IMA02M Instalaciones Frigoríficas y de Climatización.
IMA03M Mantenimiento Electromecánico.
IMA01S Desarrollo de Proyectos de Instalaciones Térmicas y de Fluidos.
IMA02S Mantenimiento de Instalaciones Térmicas y de Fluidos.
IMA03S Mecatrónica Industrial.

REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE

Conocimientos básicos de soldadura TIG y de interpretación de planos.

OBJETIVOS

- Realizar soldaduras con arco bajo gas protector con electrodo no consumible (TIG), de acuerdo con especificaciones de procedimientos de soldeo (WPS), con criterios de calidad, seguridad y respeto al medio ambiente.
- Dominar las técnicas más eficaces para afrontar un trabajo técnico en las posiciones, espesores y material a ejecutar: chapas, perfiles y/o tubos de diferentes materiales.
- Analizar, corregir y mejorar los defectos encontrados en la realización de probetas de ensayo y/ o trabajos reales.
- Inculcar los mejores hábitos para afrontar los trabajos de soldeo de manera eficiente y siempre bajo criterios de seguridad.

CONTENIDOS

1. Soldadura TIG de acero inoxidable.
2. Soldadura TIG de aluminio y aleaciones.
3. Interpretación de planos.

METODOLOGÍA

La metodología será eminentemente práctica, con clases teóricas con apoyo audiovisual, demostraciones prácticas y prácticas supervisadas en taller.

COMPETENCIAS

☒ Competencia científica	☐ Competencia intra e interpersonal
☒ Competencia didáctica	☐ Competencia organizativa y de gestión del centro
☐ Competencia en trabajo en equipo	☐ Competencia en gestión de la convivencia
☐ Competencia en innovación y mejora	☐ Competencia lingüístico – comunicativa
☐ Competencia digital (TIC)	☐ Competencia social – relacional

OBSERVACIONES

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
Diseño gráfico aplicado a la imagen personal II		IMP0125CL
NIVEL	**N.º HORAS**	**PLAZAS**
Intermedio	25	16
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	**FECHA**	**HORARIO**
Valladolid	3, 4, 5, 9 y 10 de septiembre	Pendiente de determinar

ESPECIALIDADES

590 103 Asesoría y Procesos de Imagen Personal
590/232 Estética
591 203 Estética
590/591 218 Peluquería
598 002 Estética
598 007 Peluquería

CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS

IMP03S Asesoría de Imagen Personal y Corporativa.
IMP02S Estilismo y Dirección de Peluquería.
IMP04S Caracterización y Maquillaje Profesional.

REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE

Conocimiento y manejo básicos de programas de diseño gráfico.

OBJETIVOS

- Dominar el uso de Photopea: Manejar las herramientas y funciones intermedias para la edición y manipulación de imágenes, especialmente en el contexto del diseño y la mejora de la imagen personal.
- Aplicar técnicas de edición de imágenes para resaltar la belleza y modificar estilismos, adaptándolas al contexto educativo.
- Desarrollar habilidades creativas y estéticas: Fomentar la creatividad y crear composiciones visuales atractivas y efectivas, teniendo en cuenta los principios del diseño gráfico, junto con el visajismo, peinado y estilismo.
- Aplicar los conocimientos adquiridos en proyectos prácticos adecuándolos al contexto de aprendizaje.

CONTENIDOS

1. Uso de Photopea: Manejo de la interfaz, herramientas de edición, ajustes de imagen y capas.
2. Diseño de propuestas de maquillajes, peluquería y vestuario.
3. Modificación de composiciones, añadiendo elementos al diseño.
4. Técnicas de edición para el embellecimiento facial, corrección de formas faciales, proporciones y vestimenta

METODOLOGÍA

La metodología combinará clases expositivas con prácticas guiadas, que servirán de base para la realización de actividades prácticas sobre los distintos contenidos.

COMPETENCIAS

☐ Competencia científica	☐ Competencia intra e interpersonal
☒ Competencia didáctica	☐ Competencia organizativa y de gestión del centro
☒ Competencia en trabajo en equipo	☐ Competencia en gestión de la convivencia
☒ Competencia en innovación y mejora	☐ Competencia lingüístico – comunicativa
☐ Competencia digital (TIC)	☐ Competencia social – relacional

Competencia digital docente: 2.2.A2.1 y 3.1.A2.2

OBSERVACIONES

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
Novedades en técnicas de corte		IMP0225CL
NIVEL	**N.º HORAS**	**PLAZAS**
Alto	30	16
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	**FECHA**	**HORARIO**
IES Ramón y Cajal Paseo Juan Carlos I, N.º 22 47013 Valladolid	3, 4, 5 y 9 septiembre	Días 3,4 y 5: 9.00-14.00/15.30-18.30 h Día 9: online (6 h) Asíncrona TEAMS

ESPECIALIDADES

590 103 Asesoría y Procesos de Imagen Personal
590 232 Estética
591 203 Estética
598 002 Estética
590/591 218 Peluquería
598 007 Peluquería

CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS

IMP02M Peluquería y Cosmética Capilar.
IMP02S Estilismo y Dirección de Peluquería.

REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE

Conocimiento medio-alto de las técnicas de corte.

OBJETIVOS

- Comprender las técnicas de utilización de la tijera.
- Analizar la terminología y las herramientas de utilización.
- Comprender y desarrollar los elementos necesarios para la realización de las fichas técnicas.
- Entender los protocolos de ejecución de las técnicas.
- Realizar prácticas de corte.

CONTENIDOS

1. Técnica de utilización de la tijera. Formas de sujeción de la tijera y tipos de movimiento.
2. Terminología y herramientas.
3. Comprensión, desarrollo y práctica de ficha técnica.
4. Protocolo de ejecución.
5. Prácticas de corte y secado.
6. Módulo de aplicación.

METODOLOGÍA

Explicaciones teóricas y prácticas guiadas por el docente.

COMPETENCIAS

☐ Competencia científica	☐ Competencia intra e interpersonal
☒ Competencia didáctica	☐ Competencia organizativa y de gestión del centro
☒ Competencia en trabajo en equipo	☐ Competencia en gestión de la convivencia
☒ Competencia en innovación y mejora	☐ Competencia lingüístico – comunicativa
☐ Competencia digital (TIC)	☐ Competencia social – relacional

OBSERVACIONES

El asistente al curso debe traer material personal de corte y secado.

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
Micropigmentación: aplicación paramédica.		IMP0325CL
NIVEL	**N.º HORAS**	**PLAZAS**
Avanzado	30	16
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	**FECHA**	**HORARIO**
Calle Faisán, N.º 1 47012 Valladolid	3, 4, 5 y 9 septiembre	Días 3, 4 y 5: 9.00-14.00/15.30-18.30 h Día 9: 10.00-14.00 h Día 9: online (2 h) Plataforma TEAMS

ESPECIALIDADES

590 103 Asesoría y Procesos de Imagen Personal
590 232 Estética
591 203 Estética
598 002 Estética
590/591 218 Peluquería
598 007 Peluquería

CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS

IMP01S Estética Integral y Bienestar.
IMP01M Estética y Belleza.
IMP03S Asesoría de Imagen Personal y Corporativa.

REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE

Conocimiento de nivel intermedio de las técnicas de micropigmentación

OBJETIVOS

- Conocer la normativa legal vigente y su documentación técnica.
- Diseñar maquillajes correctivos, utilizando técnicas de visajismo y colorimetría para la correcta aplicación de las diferentes técnicas de micropigmentación.
- Conocer las diferentes técnicas de micropigmentación: trazado, rallado, punteado, relleno.
- Aplicar las técnicas de micropigmentación

CONTENIDOS

1. Normativa legal vigente y documentación técnica.
2. Estudio de la morfología del rostro, colorimetría y visajismo para la aplicación de la micropigmentación.
3. Técnicas de micropigmentación.
4. Micropigmentación de cejas, areolas, labios, capilar.
5. Módulo de aplicación.

METODOLOGÍA

La metodología estará basada en clases expositivas que se compaginarán con demostraciones guiadas para las posteriores aplicaciones prácticas de los distintos contenidos.

COMPETENCIAS

☐ Competencia científica	☐ Competencia intra e interpersonal
☒ Competencia didáctica	☐ Competencia organizativa y de gestión del centro
☒ Competencia en trabajo en equipo	☐ Competencia en gestión de la convivencia
☒ Competencia en innovación y mejora	☐ Competencia lingüístico – comunicativa
☐ Competencia digital (TIC)	☐ Competencia social – relacional

OBSERVACIONES

Los asistentes al curso deberán llevar vestuario profesional para la realización práctica.

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
Sonido directo para espectáculos		IMS0125CL
NIVEL	**N.º HORAS**	**PLAZAS**
Intermedio	24	min 10 / máx. 15
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	**FECHA**	**HORARIO**
IES Diego Marín Aguilera, Carretera de Poza, s/n, 09007 Burgos	3, 4 y 5 de septiembre	09:00-14:00 H 15:30-18:30 H

ESPECIALIDADES

590 119 Procesos y Medios de Comunicación
590/591 229 Técnicas y Procedimientos de Imagen y Sonido

CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS

IMS01M Video Disk-jockey y Sonido
IMS04S Sonido para Audiovisuales y Espectáculos

REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE

Ninguno

OBJETIVOS

- Montar y desmontar el equipo técnico necesario para espectáculos en directo.
- Conocer las opciones de conexión y cableado de equipos de sonido.
- Comprender el recorrido de la señal sonora.
- Conocer distintos modelos de instalaciones sonoras en directo.
- Conocer técnicas de mezcla a nivel profesional.

CONTENIDOS

1. Estructura de una mesa de mezclas. Channel Strip, ecualización, dinámica, efectos y agrupamiento de canales.
2. Sistema de PA.
3. Sistema de monitores.
4. Modelo de instalación patrón. PA y Monitores en configuración de ganancia independiente. Uso del Stagebox y del Splitter. Protocolos de comunicación más utilizados.
5. Fundamentos de RF para espectáculos en vivo, equipo y conexionado.

METODOLOGÍA

El curso tendrá un enfoque práctico y con aplicación directa en el aula.

COMPETENCIAS

☐ Competencia científica	☐ Competencia intra e interpersonal
x Competencia didáctica	☐ Competencia organizativa y de gestión del centro
x Competencia en trabajo en equipo	☐ Competencia en gestión de la convivencia
x Competencia en innovación y mejora	☐ Competencia lingüístico – comunicativa
☐ Competencia digital (TIC)	☐ Competencia social – relacional

Competencia Digital Docente:
Este curso correspondería con un nivel B2 de competencia digital docente, fundamentalmente del área de "Contenidos Digitales", en los indicadores 2.1.B2.3. y 2.2. B2.1.

OBSERVACIONES

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
Redes y protocolos para audiovisuales		IMS0225CL
NIVEL	**N.º HORAS**	**PLAZAS**
Iniciación	21	min 10 / máx. 15
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	**FECHA**	**HORARIO**
Zamora	3 al 10 de septiembre	Pendiente de determinar

ESPECIALIDADES

590 119 Procesos y Medios de comunicación.
590/591 229 Técnicas y Procedimientos de Imagen y Sonido

CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS

IMS02S Realización de Proyectos de Audiovisuales y Espectáculos
IMS05S Iluminación, Captación y tratamiento de Imagen

REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE

Profesorado de las especialidades señaladas que estén impartiendo docencia en módulos vinculados de esos ciclos.

OBJETIVOS

- Realizar la configuración de switches gestionables para distintas aplicaciones.
- Conocer los diferentes métodos de asignación de direcciones IP.
- Realizar la conexión en red de sistemas audiovisuales para su control remoto y automatización.
- Realizar la segmentación de una red para separar el tráfico en distintas VLAN.
- Conocer los requisitos de la transmisión de audio y video sobre una red, así como los protocolos más usados.

CONTENIDOS

1. Sistema de red (hardware)
2. Sistemas de red (software)
3. Redes de control
4. Redes multimedia

METODOLOGÍA

El curso tendrá un enfoque práctico y con aplicación directa en el aula.

COMPETENCIAS

☐ Competencia científica	☐ Competencia intra e interpersonal
x Competencia didáctica	☐ Competencia organizativa y de gestión del centro
☐ Competencia en trabajo en equipo	☐ Competencia en gestión de la convivencia
x Competencia en innovación y mejora	☐ Competencia lingüístico – comunicativa
x Competencia digital (TIC)	☐ Competencia social – relacional

Competencia Digital Docente:
Nivel B2 de competencia digital docente, fundamentalmente del área de "Contenidos Digitales", en los indicadores 2.1.B2.3. y 2.2.B2.1.

OBSERVACIONES

Se recomienda a los asistentes que aporten su propio ordenador portátil.

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
Tecnología quesera		INA0125CL
NIVEL	**N.º HORAS**	**PLAZAS**
Avanzado	32	15
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	**FECHA**	**HORARIO**
Palencia	03/09 a 9/09	Pendiente de determinar

ESPECIALIDADES

590 116 Procesos en la Industria Alimentaria
590 102 Análisis y Química Industrial
590 106 Hostelería y Turismo
590/591 214 Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimentarios
590 230 Cocina y Pastelería
591 201 Cocina y Pastelería
590/591 208 Laboratorio
590/591 226 Servicios de Restauración
598 001 Cocina y Pastelería
598 009 Servicios de Restauración

CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS

INA03M Elaboración de Productos Alimenticios
INA02S Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria
INA01S Vitivinicultura

REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE

Conocimiento nivel medio sobre tecnología y elaboración de quesos.

OBJETIVOS

- Conocer y clasificar las distintas materias primas y los distintos microorganismos presentes en la leche y en el queso, tanto por su importancia en la elaboración como su importancia en el control de la seguridad alimentaria.
- Identificar equipos en la industria quesera.
- Elaborar distintas variedades de queso.
- Realizar análisis fisicoquímicos y microbiológicos en quesería.
- Relacionar, mediante el análisis sensorial, los atributos presentes con el origen, tratamiento y tecnologías aplicadas.

CONTENIDOS

1. Materias primas en quesería.
2. Elaboración y nuevas tecnologías queseras.
3. Técnicas analíticas en la leche y quesos, test rápidos.

METODOLOGÍA

En cada jornada se tratan los tres temas que dan sentido al título del curso:

- Clase magistral sobre los temas de los que consta el curso, cada día un tema distinto.
- Realizar distintas elaboraciones de queso.
- Prácticas de laboratorio sobre análisis y control de calidad.
- Análisis sensorial cada día por alguna característica que los relacione.
- Realizar una visita al laboratorio interprofesional y a una quesería.

COMPETENCIAS

☒ Competencia científica	☐ Competencia intra e interpersonal
☒ Competencia didáctica	☒ Competencia organizativa y de gestión del centro
☒ Competencia en trabajo en equipo	☐ Competencia en gestión de la convivencia
☒ Competencia en innovación y mejora	☐ Competencia lingüístico – comunicativa
☐ Competencia digital (TIC)	☐ Competencia social – relacional

OBSERVACIONES

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
Autodesk Fusion		MAM0125CL
NIVEL	**N.º HORAS**	**PLAZAS**
Inicial	30	20
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	**FECHA**	**HORARIO**
Hotel Abad San Antonio C/ Altos de Nava, s/n, 24008, León	3, 4, 5, 9 y 10 septiembre	8:30 a 14:30 h

ESPECIALIDADES

590/591 204 Fabricación e Instalación de Carpintería y Mueble.
590 123 Procesos y Productos en Madera y Mueble.
598 003 Fabricación e Instalación de Carpintería y Mueble

CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS

MAM01S Diseño y Amueblamiento.
MAM01M Carpintería y Mueble
MAM02M Instalación y Amueblamiento.
MAM01B Carpintería y Mueble.

REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE

Ninguno

OBJETIVOS

- Comprender los conceptos básicos del modelado 3D y la interfaz de usuario de Autodesk Fusion 360.
- Desarrollar habilidades para crear y editar bocetos 2D precisos, y aplicar técnicas de modelado sólido para diseñar piezas tridimensionales.
- Gestionar ensamblajes de múltiples componentes y aplicar restricciones adecuadas.
- Generar planos técnicos y renderizados para la presentación de proyectos, así como las capacidades de exportación a diferentes formatos y entornos de fabricación.
- Entender las posibilidades de trabajo colaborativo, proyectos en la nube e integración con otros productos de Autodesk

CONTENIDOS

1. Introducción a Autodesk Fusion 360 y conceptos básicos.
2. Bocetaje 2D. Modelado sólido: operaciones básicas.
3. Ensamblajes y gestión de componentes.
4. Documentación y presentación de diseños.
5. Trabajo colaborativo y exportación a otros entornos.

METODOLOGÍA

La formación será principalmente práctica, con sesiones teóricas para introducir los conceptos y técnicas clave de Autodesk Fusion, tanto en el entorno de diseño como en el de fabricación. A lo largo del curso, los asistentes realizarán ejercicios prácticos para afianzar los contenidos, incluyendo un ejercicio final que simulará todo el proceso: desde el diseño o importación del modelo hasta su exportación para fabricación.

COMPETENCIAS

☐ Competencia científica	☐ Competencia intra e interpersonal
☒ Competencia didáctica	☐ Competencia organizativa y de gestión del centro
☒ Competencia en trabajo en equipo	☐ Competencia en gestión de la convivencia
☒ Competencia en innovación y mejora	☐ Competencia lingüístico – comunicativa
☒ Competencia digital (TIC)	☐ Competencia social – relacional

Competencia Digital Docente: Nivel A2. Áreas 1.3.A2.1, 2.1.A2.1, 3.4.A2.2, 5.3.A2.1 y 6.5.A2.2 del Marco de Referencia de la Competencia Digital Docente.

OBSERVACIONES

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
Ingeniería ambiental para el tratamiento y valorización de residuos		QUI0125CL
NIVEL	**N.º HORAS**	**PLAZAS**
Intermedio	20	20
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	**FECHA**	**HORARIO**
(Instituto de Procesos Sostenibles) Escuela de Ingeniería Industrial (Sede Dr. Mergelina) Calle Dr. Mergelina, S/N, 47011, Valladolid	09/09 a 12/09	De 9:00 a 14:00 h

ESPECIALIDADES

590 102 Análisis y Química Industrial.
590/591 208 Laboratorio
590/591 215 Operaciones de Procesos
590 115 Procesos de Producción Agraria
590 117 Proceso de Diagnóstico Clínico y Productos Ortoprotésicos

CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS

QUI02M Operaciones de Laboratorio
QUI01S Laboratorio de Análisis y Control de Calidad
QUI03S Fabricación de Productos Farmacéuticos, Biotecnológicos y Afines
SEA01S Educación y Control Ambiental
SEA03S Química y Salud Ambiental

REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE

Conocimientos de microbiología, análisis físico-químico e instrumental.

OBJETIVOS

- Entender las bases de la microbiología aplicada a procesos biológicos.
- Entender la base ingenieril de los procesos biológicos.
- Conocer los fundamentos y aplicaciones de la digestión anaerobia, y alternativas de valorización de biogás.
- Conocer los fundamentos y aplicaciones de procesos fotosintético para el tratamiento y valorización de la contaminación.
- Adquirir habilidades prácticas en biotecnología ambiental para el tratamiento y valorización de residuos.

CONTENIDOS

1. Microbiología aplicada: fundamentos y nuevas técnicas ómicas.
2. Bases tecnológicas de bioprocesos para el tratamiento y valorización de la contaminación.
3. Bases de la digestión anaerobia del tratamiento de residuos y aguas residuales, y tecnologías de valorización de biogás.
4. Fundamentos y aplicaciones de microrganismos fotosintéticos en biotecnología ambiental.
5. Prácticas de ingeniería ambiental.

METODOLOGÍA

El curso será teórico-práctico, que incluirá la realización de actividades prácticas de laboratorio

COMPETENCIAS

☒ Competencia científica	☐ Competencia intra e interpersonal
☐ Competencia didáctica	☐ Competencia organizativa y de gestión del centro
☒ Competencia en trabajo en equipo	☐ Competencia en gestión de la convivencia
☒ Competencia en innovación y mejora	☐ Competencia lingüístico – comunicativa
☐ Competencia digital (TIC)	☐ Competencia social – relacional

OBSERVACIONES

Es necesario el uso de bata, guantes y gafas de seguridad para la realización de la parte práctica del curso, que NO serán proporcionados por la empresa.
Se realizará una visita a un laboratorio de investigación relacionado con la temática del curso.

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
Educación alimentaria y alergias: estrategias clínicas y preventivas en restauración colectiva		SAN0125CL
NIVEL	**N.º HORAS**	**PLAZAS**
Intermedio	20	20
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	**FECHA**	**HORARIO**
IES Julián Marías C/ Eusebio González Suárez, N.º 43, 47014 Valladolid	03/09 al 05/09	Día 3 y 4: 9:30 a 14:00h y de 16:30 a 19:30h Día 5: 9:00 a 14:00h

ESPECIALIDADES

590/591 220 Procedimientos Sanitarios y Asistenciales
590 118 Procesos Sanitarios
590/591 219 Procedimiento de Diagnóstico Clínico y Ortoprotésico
590 117 Proceso de Diagnóstico Clínico y Productos Ortoprotésicos

CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS

SAN32 Dietética
SAN02M Farmacia y Parafarmacia
SAN21 Cuidados Auxiliares de Enfermería

REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE

Ninguno

OBJETIVOS

- Aprender cómo llevar a la práctica la metodología de la educación alimentaria en consulta y en grupos.
- Actualizar conocimientos en alimentación y nutrición en obesidad y patologías cardiovasculares para resolver casos clínicos en la consulta de nutrición.
- Crear y desarrollar talleres y proyectos educación alimentara dirigidos a diferentes colectivos.
- Potenciar la creatividad e imaginación para el desarrollo de actividades, recursos y menús.
- Adquirir conocimientos y habilidades para elaborar menús saludables e identificar alérgenos en el sector de la restauración colectiva.

CONTENIDOS

1. Cómo implementar la educación alimentaria en la consulta de nutrición. Metodología. Distribución y frecuencia de sesiones. Recursos educativos. Evolución del progreso. Resolución de casos clínicos.
2. Desarrollo de talleres y proyectos de educación alimentaria. Ámbitos de actuación y tipos de clientes. Etapas de la intervención educativa. Educación alimentaria en grupos. Tipos de actividades. Recursos educativos. Casos prácticos de desarrollo de talleres y proyectos.
3. Restauración colectiva. Normativa y guías de referencia. Tipos de clientes y características. Menús basales y especiales. Fichas técnicas. Casos prácticos de evaluación de menús.
4. Alérgenos alimentarios en restauración colectiva. Normativa. Alergias e intolerancias alimentaria. Alérgenos alimentarios. Etiquetado. Plan de control y gestión de alérgenos. Casos prácticos de identificar alérgenos en menús y etiquetado.

METODOLOGÍA

El curso se basará en metodologías participativas, fomentando el aprendizaje cooperativo, colaborativo y significativo. Cada contenido incluirá una parte teórica, con intervención del profesorado, y una parte práctica centrada en la resolución de casos clínicos y situaciones reales. Se promoverá la participación activa del profesorado a lo largo del curso, mediante preguntas, actividades y ejemplos aplicables a su práctica profesional.

COMPETENCIAS

☒ Competencia científica	☐ Competencia intra e interpersonal
☐ Competencia didáctica	☒ Competencia organizativa y de gestión del centro
☒ Competencia en trabajo en equipo	☒ Competencia en gestión de la convivencia
☐ Competencia en innovación y mejora	☐ Competencia lingüístico – comunicativa
☐ Competencia digital (TIC)	☒ Competencia social – relacional

OBSERVACIONES

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
Aplicación de las técnicas de anatomía patológica		SAN0225CL
NIVEL	**N.º HORAS**	**PLAZAS**
Intermedio	20	20
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	**FECHA**	**HORARIO**
Pendiente de determinar	03/09 a 05/09	Pendiente de determinar

ESPECIALIDADES

590/591 220 Procedimientos Sanitarios y Asistenciales
590 118 Procesos Sanitarios
590/591 219 Procedimiento de Diagnóstico Clínico y Ortoprotésico
590 117 Proceso de Diagnóstico Clínico y Productos Ortoprotésicos

CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS

SAN04S Anatomía Patológica y Citodiagnóstico
SAN08S Laboratorio Clínico y Biomédico

REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE

Ninguno

OBJETIVOS

- Adquirir una visión integral del papel de la Anatomía Patológica dentro del sistema sanitario.
- Desarrollar competencias para la correcta transmisión de los principios fundamentales del procesamiento de muestras biológicas.
- Capacitar al profesorado en la identificación y explicación didáctica de las principales metodologías especializadas aplicadas al análisis histológico, incluyendo técnicas convencionales y avanzadas.
- Relacionar el análisis anatomopatológico con contextos técnicos específicos

CONTENIDOS

1. Fundamentos de Anatomía Patológica. Conceptualización de la anatomía patológica dentro del sistema sanitario.
2. Procesamiento general de muestras biológicas. Etapas del procesamiento histológico. Tipos de muestras y buenas prácticas en el laboratorio.
3. Metodologías especializadas en el análisis histológico.
4. Análisis estructural en contextos especiales. Alteraciones celulares y tisulares y aplicación de casos clínicos.

METODOLOGÍA

El curso será eminentemente práctico de manera que los asistentes participen de forma directa en las diferentes tareas. A lo largo de los distintos bloques temáticos, se favorecerá la comprensión de los contenidos mediante el uso de recursos explicativos, análisis de casos y materiales visuales. Las sesiones podrán complementarse con demostraciones técnicas, ejercicios guiados y situaciones simuladas que permitan al alumnado familiarizarse con los procedimientos y dinámicas propias del entorno de laboratorio. Se fomentará una participación y reflexiva, promoviendo el trabajo colaborativo y la autonomía en la adquisición de competencias profesionales.

COMPETENCIAS

☒ Competencia científica	☒ Competencia intra e interpersonal
☐ Competencia didáctica	☒ Competencia organizativa y de gestión del centro
☒ Competencia en trabajo en equipo	☒ Competencia en gestión de la convivencia
☐ Competencia en innovación y mejora	☐ Competencia lingüístico – comunicativa
☐ Competencia digital (TIC)	☒ Competencia social – relacional

OBSERVACIONES

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
Metodología Snoezelen en salas de estimulación sensorial		SSC0125CL
NIVEL	**N.º HORAS**	**PLAZAS**
Inicial	20	25
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	**FECHA**	**HORARIO**
PRAE. C/Cañada Real, Nº 306. 47008 Valladolid	03/09 a 5/09	Día 3 y 4: 9:00 a 15:00 h. Día 5: 10:00 a 13:00 h.

ESPECIALIDADES

590 108 Intervención Sociocomunitaria
590/591 225 Servicios a la Comunidad
590/591 220 Procedimientos Sanitarios y Asistenciales.

CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS

SSC01M Atención a Personas en Situación de Dependencia.
SSC01S Educación Infantil
SSC03S Integración Social

REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE

Ninguno

OBJETIVOS

- Iniciarse en la metodología Snoezelen en el ámbito de la estimulación sensorial.
- Profundizar en los colectivos más adecuados para aplicar esta metodología.
- Practicar sesiones de estimulación sensorial

CONTENIDOS

1. Introducción.
2. Principios de la metodología Snoezelen.
3. Objetivos de la metodología Snoezelen.
4. Aplicación práctica de la metodología Snoezelen.

METODOLOGÍA

Eminentemente práctica, en formato taller, donde se trabajará la estimulación multisensorial, relajación y bienestar, de forma no directiva, aprendiendo a generar ambientes seguros y agradables, mediante un enfoque personalizado.

COMPETENCIAS

☒ Competencia científica	☒ Competencia intra e interpersonal
☒ Competencia didáctica	☒ Competencia organizativa y de gestión del centro
☒ Competencia en trabajo en equipo	☐ Competencia en gestión de la convivencia
☒ Competencia en innovación y mejora	☒ Competencia lingüístico – comunicativa
☐ Competencia digital (TIC)	☐ Competencia social – relacional

OBSERVACIONES

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
Sistemas de propulsión eléctrica. Seguridad y protocolos de actuación.		TMV0125CL
NIVEL	**N.º HORAS**	**PLAZAS**
Intermedio	20	50
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	**FECHA**	**HORARIO**
Plataforma online	01/09 a 5/09	Asíncrono

ESPECIALIDADES

590 111 Organización y Procesos de Mantenimiento de Vehículos
590/591 209 Mantenimiento de vehículos
598 004 Mantenimiento de vehículos

CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS

TMV02M Electromecánica de Vehículo.
TMV01S Automoción.
TMV02E Mantenimiento de vehículos híbridos y eléctricos.
TMV03E Mantenimiento y seguridad en sistemas de vehículos híbridos y eléctricos.

REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE

Ninguno

OBJETIVOS

- Conocer la propulsión eléctrica.
- Identificar los sistemas de almacenamiento y recarga de alto voltaje.
- Caracterizar la transmisión y freno regenerative.
- Caracterizar la gestión térmica y climatización en VE.
- Identificar el riesgo eléctrico y alta tensión en el taller.

CONTENIDOS

1. Introducción a la movilidad eléctrica.
2. Características y magnitudes de las baterías de alta tensión.
3. Tracción eléctrica y transformación de par.
4. Calefacción, aire acondicionado, refrigeración del sistema de alta tensión y batería.
5. Protocolos equipos en intervenciones en vehículo.

METODOLOGÍA

El curso se impartirá en modalidad online a través de la plataforma designada por la entidad formadora. Se realizará un seguimiento por parte del profesorado mediante informes de progreso. Al finalizar, se llevará a cabo una evaluación individual que determinará la adquisición de las competencias establecidas en el programa.

COMPETENCIAS

☐ Competencia científica	☐ Competencia intra e interpersonal
☐ Competencia didáctica	☐ Competencia organizativa y de gestión del centro
☐ Competencia en trabajo en equipo	☐ Competencia en gestión de la convivencia
☐ Competencia en innovación y mejora	☐ Competencia lingüístico – comunicativa
☐ Competencia digital (TIC)	☐ Competencia social – relacional

OBSERVACIONES

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
Preparación, Aplicación y Calidad en el Difuminado		TMV0225CL
NIVEL	**N.º HORAS**	**PLAZAS**
Intermedio	25	15
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	**FECHA**	**HORARIO**
Ávila	08/09 a 12/09	Pendiente de determinar

ESPECIALIDADES

590 111 Organización y Procesos de Mantenimiento de Vehículos
590/591 209 Mantenimiento de Vehículos
598 004 Mantenimiento de Vehículos

CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS

TMV01M Carrocería.
TMV01S Automoción.

REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE

Ninguno

OBJETIVOS

- Caracterizar las diferentes técnicas y métodos empleadas en el difuminado
- Caracterizar los materiales empleados en la técnica del difuminado (BLENDER)
- Conocer la preparación previa de las piezas a difuminar
- Seleccionar el material, útiles y herramientas propios en cada caso.
- Conocer los métodos de corrección y acabado de calidad.

CONTENIDOS

1. Introducción al difuminado, necesidades y soluciones.
2. Técnicas del difuminado en diferentes zonas de aplicación.
3. Elección de productos y aplicación de estos. (BLENDER u otros).
4. Procedimientos prácticos y calidad del proceso. Evaluación.
5. Seguridad e higiene y medidas de seguridad en todas las operaciones.

METODOLOGÍA

Combinación de sesiones teóricas y prácticas distribuidas de tal manera que favorezcan el correcto desarrollo y comprensión del curso utilizando herramientas y procesos avanzados.

COMPETENCIAS

☒ Competencia científica	☒ Competencia intra e interpersonal
☐ Competencia didáctica	☐ Competencia organizativa y de gestión del centro
☒ Competencia en trabajo en equipo	☐ Competencia en gestión de la convivencia
☒ Competencia en innovación y mejora	☐ Competencia lingüístico – comunicativa
☐ Competencia digital (TIC)	☐ Competencia social – relacional

OBSERVACIONES