



Cofinanciado por
la Unión Europea



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL
Y DEPORTES



Fondos Europeos



Junta de
Castilla y León

Anexo I

V.1: de 03/06/2025



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
Valladolid	03/09 a 10/09	Pendiente de determinar
ESPECIALIDADES		
591 222 Procesos de Gestión Administrativa 590 101 Administración de Empresas		
CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS		
ADG01M Ciclo Formativo de Grado Medio Gestión Administrativa ADG01S Ciclo Formativo de Grado Superior Asistencia a la Dirección ADG02S Ciclo Formativo de Grado Superior Administración y Finanzas		
REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE		
Profesorado de las dos especialidades indicadas anteriormente que estén impartiendo docencia en módulos profesionales vinculados con los tres ciclos formativos mencionados.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Transmitir al alumno 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 de plantillas para diferentes proyectos. Desarrollar habilidades prácticas que se puedan aplicar en contextos laborales. 		
CONTENIDOS		
<ol style="list-style-type: none"> 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	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro	
X Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia	
X Competencia en innovación y mejora	X Competencia lingüístico – comunicativa	
X Competencia digital (TIC)	<input type="checkbox"/> 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		
Impartición de la formación en las instalaciones del cliente con los medios técnicos y equipamiento informático proporcionado por el cliente.		



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										
Valladolid	03/09 a 10/09	Pendiente de determinar										
ESPECIALIDADES												
591 222 Procesos de Gestión Administrativa 590 101 Administración de Empresas												
CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS												
ADG01M Ciclo Formativo de Grado Medio Gestión Administrativa ADG01S Ciclo Formativo de Grado Superior Asistencia a la Dirección ADG02S Ciclo Formativo de Grado Superior Administración y Finanzas												
REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE												
Profesorado de las especialidades indicadas anteriormente que estén impartiendo docencia en módulos profesionales vinculados con los tres ciclos formativos mencionados.												
OBJETIVOS												
<ul style="list-style-type: none"> • Asegurar un conocimiento a nivel experto de esta herramienta proporcionando al alumno el conocimiento y manejo de Microsoft Excel. • Obtener un manejo eficiente de la interfaz de Excel, conociendo todos sus elementos, estructuras y comandos, siendo capaces de editar el contenido de las celdas de forma óptima. • Elaborar fórmulas: su estructura y lógica, su confección y los objetivos de aplicación. Calcular, manipular y analizar datos numéricos, textos y fórmulas mediante métodos prácticos. Potenciar la visualización de los valores mediante códigos de colores, iconos y otros formatos que permite la potente herramienta de formatos condicionales. • Trabajar en Excel como herramienta de Base de Datos, generando informes ágiles y efectivos, siendo capaz de ordenar, filtrar, esquematizar y subtotalizar datos. Comprobar la posibilidad de resumen de datos mediante informes de tablas dinámicas. Representar con gráficos los datos analizados y sus resultados, para facilitar su interpretación y generar informes profesionales eficientes y eficaces a distintos niveles profesionales. • Optimizar el tiempo: aprender funciones avanzadas y automatización con macros y VBA. 												
CONTENIDOS												
<ol style="list-style-type: none"> 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												
<table border="1"> <tbody> <tr> <td>X Competencia científica</td> <td>X Competencia intra e interpersonal</td> </tr> <tr> <td>X Competencia didáctica</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro</td> </tr> <tr> <td>X Competencia en trabajo en equipo</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia</td> </tr> <tr> <td>X Competencia en innovación y mejora</td> <td>X Competencia lingüístico – comunicativa</td> </tr> <tr> <td>X Competencia digital (TIC)</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia social – relacional</td> </tr> </tbody> </table>		X Competencia científica	X Competencia intra e interpersonal	X Competencia didáctica	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro	X Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia	X Competencia en innovación y mejora	X Competencia lingüístico – comunicativa	X Competencia digital (TIC)	<input type="checkbox"/> Competencia social – relacional	
X Competencia científica	X Competencia intra e interpersonal											
X Competencia didáctica	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro											
X Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia											
X Competencia en innovación y mejora	X Competencia lingüístico – comunicativa											
X Competencia digital (TIC)	<input type="checkbox"/> 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 realizará en las instalaciones de la empresa formadora. Se proporcionará con los medios técnicos y equipamiento informático.												



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
Valladolid	03/09 a 10/09	Pendiente de determinar
ESPECIALIDADES		
591 222 Procesos de Gestión Administrativa 590 101 Administración de Empresas		
CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS		
ADG01M Ciclo Formativo de Grado Medio Gestión Administrativa ADG01S Ciclo Formativo de Grado Superior Asistencia a la Dirección ADG02S Ciclo Formativo de Grado Superior Administración y Finanzas		
REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE		
Profesorado de las especialidades indicadas anteriormente que estén impartiendo docencia en módulos profesionales vinculados con los tres ciclos formativos mencionados.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> 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		
<p>- Exposición teórica del formador. Finalizada la fase teórica y como complemento imprescindible de ella, se inician los supuestos prácticos, simulando siempre las tareas propias del puesto de trabajo, momento crucial en el aprendizaje ya que el formador puede seguir de forma individualizada la evolución de cada alumno dedicando su atención a solucionar las carencias, o incentivar las posibilidades de ampliación de conocimientos.</p> <p>- Utilización de cuestionarios y ejercicios prácticos clasificados según su potencial de dificultad, que permitan evaluar el grado de aprendizaje.</p> <p>- Utilización de contenidos y medios de última generación.</p> <p>- Interacción y resolución de dudas: Se fomenta la participación durante las sesiones para resolver problemas específicos.</p>		
COMPETENCIAS		
X Competencia científica	X Competencia intra e interpersonal	
X Competencia didáctica	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro	
X Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> 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 hidrocinésia.		AFD0125CL
NIVEL	N.º HORAS	PLAZAS
Intermedio	22	20
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	FECHA	HORARIO
Ávila	08/09 a 12/09	Pendiente de determinar
ESPECIALIDADES		
590 017 Educación Física		
CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS		
AFD02S Técnico Superior en Acondicionamiento Físico		
REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE		
Ninguno		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> 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 hidrocinésia. Elaborar protocolos de hidrocinésia y dirigir sesiones de hidrocinésia para el cuidado corporal. 		
CONTENIDOS		
<ol style="list-style-type: none"> El diseño y puesta en práctica de actividades y coreografías básicas y especializadas de acondicionamiento físico en grupo con soporte musical. 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. El diseño y puesta en práctica de actividades de hidrocinésia para la salud y el bienestar, adaptándolas a los objetivos y contenidos de los módulos del CFGS de Acondicionamiento Físico. 		
METODOLOGÍA		
<p>La metodología del curso se caracteriza por su enfoque práctico, vivencial y participativo. Se parte de una breve fundamentación teórica para avanzar rápidamente hacia la experiencia directa, el trabajo en grupos cooperativos y la elaboración de propuestas aplicables al contexto de la Formación Profesional.</p> <p>Se fomenta la autoevaluación y el análisis crítico como herramientas de mejora continua.</p>		
COMPETENCIAS		
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica	<input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia	
<input type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia social – relacional	
OBSERVACIONES		
<p>Material personal: Ropa deportiva y calzado cómodos Esterilla de fitness para nuestra altura Material de piscina: bañador, gafas, chanclas, toallas</p> <p>Instalaciones: Aulas del CIFP de Ávila y Piscina cubierta de la ciudad deportiva de Ávila (muy cercana al CIFP de Ávila en el que impartirán las clases teóricas y prácticas de diversas materias del curso)</p> <p>Manuales y material que se va a entregar: Será proporcionado un documento de desarrollo y seguimiento del curso y los contenidos.</p>		



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												
<ul style="list-style-type: none"> • 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												
<ul style="list-style-type: none"> • 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												
<ol style="list-style-type: none"> 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												
<p>La metodología de trabajo será de clases presenciales en las que se combinará la aportación técnica de las explicaciones de los docentes con el desarrollo de ejemplos y casos prácticos, con el fin de lograr la mejor comprensión de los conceptos impartidos que los precedan, a través de la reflexión y asociación, en su caso, con su actividad laboral diaria.</p> <p>Se procurará que sea en torno al 70% práctica y 30% teoría.</p>												
COMPETENCIAS												
<table border="1"> <tbody> <tr> <td>X Competencia científica</td> <td>X Competencia intra e interpersonal</td> </tr> <tr> <td>X Competencia didáctica</td> <td>X Competencia organizativa y de gestión del centro</td> </tr> <tr> <td>X Competencia en trabajo en equipo</td> <td>X Competencia en gestión de la convivencia</td> </tr> <tr> <td>X Competencia en innovación y mejora</td> <td>X Competencia lingüístico – comunicativa</td> </tr> <tr> <td>X Competencia digital (TIC)</td> <td>X Competencia social – relacional</td> </tr> </tbody> </table>		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	
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												
Necesidad de aula con ordenadores, pantalla Smart y proyector y aula podcast con un ordenador, micrófono y mesa de mezclas.												



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
VALLADOLID	3,4,5,9 y 10 Septiembre	Pendiente de determinar
ESPECIALIDADES		
0590 110 Organización y Gestión Comercial 0591 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		
<ul style="list-style-type: none"> 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		
<ol style="list-style-type: none"> El sector transporte en el nuevo contexto mundial. Nuevos esquemas logísticos, nuevos retos en materias conductores, costes. Registro aduanero en la era digital. Nuevos aranceles. Documentación TIR. Actualizaciones. Gestión de la flota con IA y herramientas digitales 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		
Necesidad de aula con ordenadores, pantalla Smart y proyector		



DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
Ciberseguridad Industrial en entornos Industriales		ELE0125CL
NIVEL	N.º HORAS	PLAZAS
Intermedio	30	15
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	FECHA	HORARIO
Plataforma online	01/09 a 12/09	Síncrono: 10 h Asíncrono: 20 h
ESPECIALIDADES		
590 124 Sistemas Electrónicos 590 125 Sistemas Electrotécnicos y Automáticos 591 202 Equipos Electrónicos 591 206 Instalaciones electrotécnicas		
CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS		
ELE02S STI Sistemas de telecomunicaciones e informáticos. ELE04S ARI Automatización y Robótica Industrial. Curso de Especialización: Ciberseguridad en entornos de las tecnologías de operación.		
REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE		
Ordenador con conexión a internet y nivel informático intermedio.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Estudiar las principales partes implicadas en la Ciberseguridad Industrial. • Proporcionar un Cyber-Estado de Situación. • Concienciarse respecto a ello. • Fomentar la Ciberseguridad Industrial. 		
CONTENIDOS		
<ol style="list-style-type: none"> 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		
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa	
<input type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input type="checkbox"/> 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	01/09 a 05/09	Pendiente de determinar
ESPECIALIDADES		
590 124 Sistemas electrónicos 590 125 Sistemas electrotécnicos y automáticos 591 202 Equipos Electrónicos 591 206 Instalaciones electrotécnicas		
CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS		
ELE01M IEA Instalaciones Eléctricas y Automáticas ELE01S SEyA Sistemas Electrotécnicos y Automatizados ELE04S ARI Automatización y Robótica Industrial Curso de Especialización en Robótica colaborativa		
REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE		
Ordenador con conexión a Internet		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Seleccionar tecnologías que poner en marcha • Estudiar el cuaderno de cargas • Realizar estructuras 		
CONTENIDOS		
<ol style="list-style-type: none"> 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		
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica	<input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal	
<input type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa	
<input type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input type="checkbox"/> 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										
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	FECHA	HORARIO										
Burgos	01/09 a 05/09	Pendiente de determinar										
ESPECIALIDADES												
590 124 Sistemas electrónicos 590 125 Sistemas electrotécnicos y automáticos 591 202 Equipos Electrónicos 591 206 Instalaciones electrotécnicas												
CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS												
ELE04S ARI Automatización y Robótica Industrial ELE05S Electromedicina Clínica Curso de Especialización en Robótica colaborativa												
REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE												
Ordenador personal. Conocimientos en robótica y PLC's												
OBJETIVOS												
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer y profundizar la robótica colaborativa • Conocer y profundizar la robótica móvil • Integrar de ambas tecnologías 												
CONTENIDOS												
<ol style="list-style-type: none"> 1. Robótica Colaborativa 2. Robótica Móvil 3. Integración de sistemas 												
METODOLOGÍA												
Activa teórico práctica orientada a la implementación en aula.												
COMPETENCIAS												
<table border="1" style="width: 100%;"> <tbody> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia social – relacional</td> </tr> </tbody> </table>			<input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica	<input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa	<input type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input type="checkbox"/> Competencia social – relacional
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica	<input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal											
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro											
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia											
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa											
<input type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input type="checkbox"/> Competencia social – relacional											
OBSERVACIONES												
Necesario Ordenador personal y conocimientos en robótica y PLC's												



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 591 202 Equipos Electrónicos 591 206 Instalaciones electrotécnicas												
CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS												
ELE02M IT Instalaciones de Telecomunicaciones ELE04S ARI Automatización y Robótica Industrial Curso de Especialización en Instalación y mantenimiento de sistemas conectados a internet (IoT)												
REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE												
Ordenador personal y conocimientos tanto informáticos como de automatización.												
OBJETIVOS												
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer las herramientas creadas para la industria 4.0. • Implementar de forma real con hardware de Automatización. 												
CONTENIDOS												
<ol style="list-style-type: none"> 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												
<table border="1"> <tbody> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Competencia didáctica</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia social – relacional</td> </tr> </tbody> </table>			<input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica	<input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal	<input type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa	<input type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input type="checkbox"/> Competencia social – relacional
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica	<input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal											
<input type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro											
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia											
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa											
<input type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input type="checkbox"/> Competencia social – relacional											
OBSERVACIONES												
Ordenador con conexión a internet y conocimientos tanto informáticos como de automatización.												



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	08/09 a 12/09	Pendiente de determinar
ESPECIALIDADES		
590 124 Sistemas electrónicos 590 125 Sistemas electrotécnicos y automáticos 591 202 Equipos Electrónicos 591 206 Instalaciones electrotécnicas		
CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS		
ELE01M IEA Instalaciones Eléctricas y Automáticas ELE01S SEyA Sistemas Electrotécnicos y Automatizados ELE02S STI Sistemas de telecomunicaciones e informáticos. ELE04S ARI Automatización y Robótica Industrial		
REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE		
Ordenador con conexión a internet y nivel informático intermedio		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> • 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		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Robótica Colaborativa 2. Robótica Móvil 3. Integración de sistemas 		
METODOLOGÍA		
Activa teórico práctica orientada a la implementación en aula.		
COMPETENCIAS		
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica	<input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa	
<input type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input type="checkbox"/> Competencia social – relacional	
OBSERVACIONES		
Ordenador con conexión a internet y nivel tanto informático como eléctrico intermedio		



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
Burgos	08/09 a 12/09	Pendiente de determinar
ESPECIALIDADES		
590 124 Sistemas electrónicos 590 125 Sistemas electrotécnicos y automáticos 591 202 Equipos Electrónicos 591 206 Instalaciones electrotécnicas		
CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS		
ELE04S ARI Automatización y Robótica Industrial Curso de Especialización: Robótica colaborativa		
REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE		
Conocimientos intermedios.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> • 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		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Introducción a la visión artificial. 2. Instalación de paquetes requeridos. 3. Conexión con cámaras de seguridad CCTV. 4. Puesta en marcha de algoritmos de visión. 5. Conexión con PLC. 		
METODOLOGÍA		
Activa teórico práctica orientada a la implementación en aula.		
COMPETENCIAS		
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica	<input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa	
<input type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input type="checkbox"/> Competencia social – relacional	
OBSERVACIONES		
Los participantes deberán tener 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 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												
<ul style="list-style-type: none"> 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												
<ol style="list-style-type: none"> Herramientas de digitalización y escaneado 3D. Práctica de escaneado láser de edificación. Software de tratamiento de datos procedentes de la digitalización 3D. Tratamiento y modelado de datos en REVIT. Operación con archivos nativos BIM e IFC: Formatos IFC y trabajo colaborativo. 												
METODOLOGÍA												
ABP: Aprendizaje basado en proyectos. ABR: Aprendizaje basado en retos. TBL: Aprendizaje basado en el desarrollo de competencias y habilidades. Aprendizaje cooperativo.												
COMPETENCIAS												
<table border="1"> <tbody> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia social – relacional</td> </tr> </tbody> </table>			<input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia social – relacional
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal											
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro											
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia											
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa											
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia social – relacional											
OBSERVACIONES												
El curso se haría en el IES Andrés Laguna, en Segovia, en el aula Jorge Soler, en el que habitualmente se imparten las clases del CFGS de Proyectos de Edificación.												



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. 591 211 Mecanizado y Mantenimiento de Máquinas. 591 228 Soldadura. 590 113 Organización y Proyectos de Sistemas Energéticos.	591 205 Instalación y Mantenimiento de Equipos Térmicos y Fluidos. 590 111 Organización y Procesos de Mantenimiento de Vehículos. 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. Curso de Especialización en Fabricación Aditiva. Curso de Especialización en Fabricación Inteligente. Curso de Especialización de Modelado de la Información de la Construcción (BIM).											
REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE												
Para el óptimo aprovechamiento del curso, se requiere poseer conocimientos en programas de diseño gráfico o CAD, tener instalado en su equipo el software de diseño 3D y laminación específica para el curso, y se recomienda encarecidamente disponer de acceso a una impresora 3D para la realización práctica de los contenidos.												
OBJETIVOS												
<ul style="list-style-type: none"> 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												
<ol style="list-style-type: none"> 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.). Modelado, Laminado e Impresión 3D. Tipologías de estructuras aligeradas. Topologización estructural. Proceso de escaneado y generación de nubes de puntos. Reparación y ensamblado de mallas 3D. Uso de aplicaciones móviles para escaneado 3D. Tratamientos superficiales mecánicos, térmicos y químicos. Procesos de curado y estabilización de materiales. Procedimientos de pegado y acabado. 												
METODOLOGÍA												
Es fundamental emplear una metodología didáctica que combine teoría y práctica, fomentando la participación activa de los asistentes y aprovechando las herramientas digitales disponibles. Se crearán foros de discusión donde los alumnos puedan plantear sus dudas y recibir respuestas tanto de los instructores como de sus compañeros.												
COMPETENCIAS												
<table border="1"> <tbody> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia social – relacional</td> </tr> </tbody> </table>			<input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro	<input type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input type="checkbox"/> Competencia social – relacional
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal											
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro											
<input type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia											
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa											
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input type="checkbox"/> Competencia social – relacional											
OBSERVACIONES												
Se implementará un sistema de seguimiento del progreso de los estudiantes, como un tablero de control en la plataforma de aprendizaje, para que los asistentes puedan ver su avance y áreas de mejora. Se proporcionarán recursos adicionales como tutoriales en video, guías de usuario y enlaces a bibliografía relevante.												



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. 591 205 Instalación y Mantenimiento de Equipos Térmicos y Fluidos.	591 211 Mecanizado y Mantenimiento de Máquinas. 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. Curso de Especialización en Fabricación Aditiva. Curso de Especialización en Fabricación Inteligente. Curso de Especialización de Modelado de la Información de la Construcción (BIM)	
REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE		
Es conveniente tener conocimientos previos de CAD/CAM, así como principios básicos de mecanizado con CNC en las máquinas torno y fresadora, para así tener un mejor aprovechamiento del curso.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> • 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		
<ol style="list-style-type: none"> 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		
La metodología será eminentemente práctica, los asistentes deben de finalizar el curso habiendo realizado el proceso completo desde que se obtiene la geometría de la pieza a fabricar, o bien diseñándola o bien importándola de una geometría previa, hasta que se pasa el programa a la máquina con la información que necesita el operador para fabricar la pieza.		
COMPETENCIAS		
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro	
<input type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input type="checkbox"/> Competencia social – relacional	



Cofinanciado por
la Unión Europea



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL
Y DEPORTES



Fondos Europeos



Junta de
Castilla y León

OBSERVACIONES

Implementar un sistema de seguimiento del progreso de los estudiantes, como un tablero de control en la plataforma de aprendizaje, para que los estudiantes puedan ver su avance y áreas de mejora; y asegurar de que el proyecto final sea desafiante pero alcanzable, integrando todos los conocimientos y habilidades adquiridas durante el curso. Proporcionar recursos adicionales como tutoriales en video, guías de usuario y enlaces a bibliografía relevante. Crear foros de discusión donde los alumnos puedan plantear sus dudas y recibir respuestas tanto de los instructores como de sus compañeros.

Como los programas de Autodesk se pueden usar de forma gratuita por la comunidad educativa se recomienda a los asistentes acudir al curso con su ordenador portátil y el programa instalado y funcionando, para de esta manera llevarse una serie de prácticas para usar en clase con sus alumnos.

No obstante, la empresa adjudicataria del curso debe de aportar, y poner a disposición de los asistentes al curso ordenadores con Autodesk fusión 360.



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		
<ul style="list-style-type: none"> • 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		
<ol style="list-style-type: none"> 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		
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica	<input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa	
<input type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia social – relacional	
OBSERVACIONES		
Se entregará material necesario para el desarrollo de los contenidos (manuales, tablas, guiones, paneles, aplicaciones informáticas, ...)		
Las instalaciones previstas para impartir la formación será la situada en el IES Ramón y Cajal de Valladolid, previo permiso administrativo, situado en el Paseo Juan Carlos I, 22, 47013 Valladolid.		



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												
<ul style="list-style-type: none"> • 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												
<ol style="list-style-type: none"> 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												
<p>La metodología será activa, basada en la resolución de casos prácticos y experiencias reales.</p> <p>Se entregarán actividades que tendrán aplicación en el aula y desarrollarán contenidos del módulo IPE I en el bloque de Prevención de Riesgos Laborales.</p> <p>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.</p>												
COMPETENCIAS												
<table border="1"> <tbody> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia social – relacional</td> </tr> </tbody> </table>			<input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica	<input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa	<input type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia social – relacional
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica	<input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal											
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro											
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia											
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa											
<input type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia social – relacional											
OBSERVACIONES												
<p>Se entregará material necesario para el desarrollo de los contenidos (manuales, tablas, guiones, documentos oficiales, checklist para cada uno de los factores de riesgo ...).</p> <p>Las instalaciones previstas para impartir la formación son las del IES Ramón y Cajal de Valladolid, situado en el Paseo Juan Carlos I, 22, 47013 Valladolid</p>												



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
Salamanca	03 /09 a 10/09	Pendiente de determinar
ESPECIALIDADES		
0590 106 Hostelería y Turismo 0591 226 Servicios de Restauración 0591 201 Cocina y Pastelería 0598 001 Cocina y Pastelería 0598 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		
El nivel de los contenidos programados en el curso requiere que el alumno tenga conocimientos previos de manejo de hojas de cálculo en la aplicación Excel, con un nivel mínimo de intermedio.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Manejo de la Inteligencia Artificial presentaciones y en aplicaciones Web. • Gestión digital en las empresas de Hostelería y Turismo. • Regiduría de Pisos. 		
CONTENIDOS		
<ol style="list-style-type: none"> 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		
Se utilizarán los recursos didácticos, tecnológicos y herramientas de comunicación necesarias para cada proceso formativo.		
COMPETENCIAS		
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica	<input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal	
<input type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro	
<input type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia	
<input type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input type="checkbox"/> Competencia social – relacional	
Competencia Digital Docente: Nivel B1: Área 2 y 6 del Marco de Referencia de la Competencia Digital Docente.		
OBSERVACIONES		
<p>Instalaciones: se realizará en el Centro Integrado de Formación Profesional Rodríguez Fabrés de Salamanca y en Instalaciones de los ponentes.</p> <p>Medios técnicos: se utilizarán los medios requeridos por cada ponente necesarios, el centro cuenta con los recursos suficientes para el desarrollo del curso. Así como las instalaciones del ponente.</p> <p>Materiales para entregar: el dossier o presentaciones' que realicen los ponentes se compartirá mediante acceso.</p>		



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
Salamanca	03/09 al 10/09	Pendiente de determinar
ESPECIALIDADES		
0591 201 Cocina y Pastelería 0591 226 Servicios de Restauración 0591 106 Hostelería y Turismo 0598 001 Cocina y Pastelería 0598 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		
El asistente debe tener conocimientos previos de panadería y pastelería.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> • El mundo de los helados. • Panadería y Repostería. • Bombones. • Uso de Excel y la IA. 		
CONTENIDOS		
<ol style="list-style-type: none"> 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		
Se utilizarán los recursos didácticos, tecnológicos y herramientas de comunicación necesarias para cada proceso formativo.		
COMPETENCIAS		
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica		<input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal
<input type="checkbox"/> Competencia didáctica		<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro
<input type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo		<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia
<input type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora		<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)		<input type="checkbox"/> Competencia social – relacional
Competencia Digital Docente: Nivel B1: Área 2 y 6 del Marco de Referencia de la Competencia Digital Docente.		
OBSERVACIONES		
Instalaciones: el curso se realizará en el Centro Integrado de Formación Profesional Rodríguez Fabrés de Salamanca y en las Instalaciones del ponente. Medios técnicos: se utilizarán los medios requeridos por cada ponente. Materiales a entregar: se compartirá el dossier o presentaciones que realicen los ponentes.		



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												
591 226 Servicios de Restauración 591 201 Cocina y Pastelería 591 106 Hostelería y Turismo 0598 001 Cocina y Pastelería 0598 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 alumno tenga conocimientos básicos en el uso de informática.												
OBJETIVOS												
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer las diferentes variedades del chocolate de especialización. • Conocer las infusiones. • Organización de Eventos. • La ofimática en el restaurante. 												
CONTENIDOS												
<ol style="list-style-type: none"> 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												
Se utilizarán los recursos didácticos, tecnológicos y herramientas de comunicación necesarias para cada proceso formativo.												
COMPETENCIAS												
<table border="1"> <tbody> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Competencia didáctica</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia social – relacional</td> </tr> </tbody> </table>			<input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica	<input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal	<input type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro	<input type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia	<input type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa	<input type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input type="checkbox"/> Competencia social – relacional
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica	<input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal											
<input type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro											
<input type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia											
<input type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa											
<input type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input type="checkbox"/> Competencia social – relacional											
Competencia Digital Docente: Nivel B1: Área 2 y 6 del Marco de Referencia de la Competencia Digital Docente.												
OBSERVACIONES												
<p>Instalaciones: las instalaciones están por definir.</p> <p>Medios Técnicos: se utilizarán los medios requeridos por cada ponente.</p> <p>Materiales para entregar: El dossier o presentaciones que realicen los ponentes se compartirán mediante acceso a OneDrive del correo corporativo. No se hará entrega de materiales de ofimática.</p> <p>El alumno debe asistir con uniformidad si así lo requiere la ponencia, el coordinador del curso le comunicara en antes del inicio del curso el uniforme requerido.</p>												



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		
591 227 Sistemas y Aplicaciones Informáticas 590 107 Informática		
CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS		
IFC03E Curso de especialización en 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 (opcional, pero recomendable). Ordenador con capacidad para ejecutar modelos de IA (GPU recomendada). Cuenta en plataformas como DeepSeek, Hugging Face, OpenAI o Stability AI.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> 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		
<ol style="list-style-type: none"> Fundamentos de la Inteligencia Artificial Generativa Uso y Aplicaciones de la IA en la Docencia Programación y Entrenamiento de Modelos. Integración de IA en Proyectos Educativos 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		
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica	<input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro	
<input type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input type="checkbox"/> 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.		



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												
591 227 Sistemas y Aplicaciones Informáticas. 590 107 Informática.												
CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS												
IFC03E Curso de especialización en Inteligencia Artificial y Big Data. IFC303 Desarrollo de Aplicaciones Web. IFC304 Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma.												
REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE												
<p>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.</p>												
OBJETIVOS												
<ul style="list-style-type: none"> • 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												
<ol style="list-style-type: none"> 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												
<p>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 o en pareja basado en un caso de aplicación web o analítica. Participación activa en foros, resolución de retos semanales y feedback del docente.</p>												
COMPETENCIAS												
<table border="1"> <tbody> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia social – relacional</td> </tr> </tbody> </table>			<input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica	<input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia	<input type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input type="checkbox"/> Competencia social – relacional
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica	<input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal											
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro											
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia											
<input type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa											
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input type="checkbox"/> Competencia social – relacional											
Competencia Digital Docente: Nivel B2. Áreas 2, 3, 4 y 6 del Marco de Referencia de la Competencia Digital Docente.												
OBSERVACIONES												
<p>- Ordenador con procesador moderno (i5 o equivalente), mínimo 8 GB de RAM. - Sistema operativo Windows, Linux o macOS. - Conexión estable a Internet</p>												



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		
591 227 Sistemas y Aplicaciones Informáticas 590 107 Informática		
CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS		
IFC02E Curso de Desarrollo de Videojuegos y Realidad Virtual IFC303 Desarrollo de Aplicaciones Web IFC304 Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma		
REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE		
<p>Familiaridad con entornos 3D, aunque sea mínima: conceptos como ejes cartesianos, escalado, rotación o estructuras jerárquicas (útil para comprender el modelado).</p> <p>Conocimientos básicos sobre hardware de ordenador (procesadores, tarjetas gráficas, memoria RAM, fuentes de alimentación, etc.), necesarios para el módulo de modelado de componentes físicos.</p> <p>Competencia digital docente intermedia (nivel B1 del MRCDD), con capacidad para instalar software, participar en aulas virtuales y compartir recursos mediante plataformas online. Acceso a un ordenador personal con prestaciones adecuadas (mínimo recomendado: CPU i5/Ryzen 5, 16GB RAM, GPU dedicada tipo GTX 1060 o superior) y conexión a internet estable.</p>		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> • 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		
<p>Clases en directo con ejercicios guiados paso a paso.</p> <p>Proyecto final: creación de una escena técnica (por ejemplo, un equipo montado con sus piezas en 3D).</p> <p>Evaluación práctica y entrega de proyecto final.</p> <p>Participación activa en foros colaborativos y sesiones síncronas.</p>		
COMPETENCIAS		
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica	<input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro	
<input type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia	
<input type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input type="checkbox"/> Competencia social – relacional	
Competencia Digital Docente: Nivel B2. Áreas 2, 3, 4 y 6 del Marco de Referencia de la Competencia Digital Docente.		



OBSERVACIONES

- Ordenadores 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).
- Guía de inicio rápido de Blender personalizada para FP.
- Dossier en PDF con instrucciones paso a paso del proyecto final.
- Plantillas de escena y configuraciones para exportación a motores gráficos.
- Modelos STL y archivos fuente de ejemplo de piezas hardware.
- Se utilizará una **impresora 3D Bambu Lab X1-Carbon Combo** conectada remotamente para imprimir en tiempo real algunos de los modelos generados por el alumnado. 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		
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 en administración de sistema operativos (Linux o Windows). Conocimientos básicos sobre redes y servicios (DNS, HTTP, SSH). Manejo de máquinas virtuales o entornos de laboratorio.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> 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		
<ol style="list-style-type: none"> Fundamentos de Docker y creación de contenedores Seguridad en contenedores y gestión de imágenes Arquitectura y configuración básica de Kubernetes Despliegue de aplicaciones en Kubernetes. 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		
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica	<input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro	
<input type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input type="checkbox"/> 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 591 205 Instalación y Mantenimiento de Equipos Térmicos y Fluidos. 591 209 Mantenimiento de Vehículos 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. Curso de especialización en Fabricación Aditiva. Curso de especialización en Fabricación Inteligente. Curso de especialización de 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		
<ul style="list-style-type: none"> 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		
<ol style="list-style-type: none"> Fundamentos de la Digitalización en la Industria 4.0: tecnologías habilitadoras. Comunicaciones industriales avanzadas: fundamentos y ejemplos de aplicación, comunicación Ethernet / PROFINET, servidor Web y comunicación OPC UA. Ciberseguridad industrial: conceptos básicos, normativa SIL y PL, ejemplos de aplicación. 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. Mantenimiento preventivo con SIMATIC Condition Monitoring: mantenimiento digital con GMAO y Gemelos digitales. 		
METODOLOGÍA		
Es fundamental emplear una metodología didáctica que combine teoría y práctica, fomentando la participación activa de los estudiantes y aprovechando las herramientas digitales disponibles. Implementar un sistema de seguimiento del progreso de los estudiantes, como un tablero de control en la plataforma de aprendizaje, para que los estudiantes puedan ver su avance y áreas de mejora.		



COMPETENCIAS

<input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro
<input type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input type="checkbox"/> Competencia social – relacional

OBSERVACIONES

Se pretende proporcionar recursos adicionales como tutoriales en video, guías de usuario y enlaces a bibliografía relevante.
Se crearán foros de discusión donde los asistentes puedan plantear sus dudas y recibir respuestas tanto de los instructores como de sus compañeros.



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. 591 205 Instalación y Mantenimiento de Equipos Térmicos y Fluidos. 591 211 Mecanizado y Mantenimiento de Máquinas. 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		
<ul style="list-style-type: none"> 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		
<ol style="list-style-type: none"> Soldadura TIG de acero inoxidable. Soldadura TIG de aluminio y aleaciones. Interpretación de planos. 		
METODOLOGÍA		
La metodología será eminentemente práctica, con clases teóricas con apoyo audiovisual, demostraciones prácticas y prácticas supervisadas en taller.		
COMPETENCIAS		
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica	<input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro	
<input type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia	
<input type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa	
<input type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input type="checkbox"/> Competencia social – relacional	



OBSERVACIONES

La empresa adjudicataria del curso deberá de disponer de un taller adecuado, con todos los equipos e instalaciones en regla, así como de disponer de todos los materiales y útiles necesarios para el correcto desempeño de la formación. Sin olvidar suministrar todos los EPIs en perfecto estado.

Además, debe de aportar y poner a disposición de los asistentes al curso los siguientes materiales didácticos:

- Manual del curso (impreso o digital)
- Presentaciones en PowerPoint o PDF
- Fichas técnicas de materiales y equipos
- Guía de prácticas paso a paso
- Cuaderno de ejercicios y evaluaciones
- Videos demostrativos (opcional)



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												
0590 103 Asesoría y procesos de imagen personal 0591 203 Estética 0591 218 Peluquería 0598 002 Estética 0598 007 Peluquería												
CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS												
IMP03S Asesoría de imagen personal y corporativa. IMP02S Técnico superior en 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												
<ul style="list-style-type: none"> • 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												
<ol style="list-style-type: none"> 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 estará basada en clases expositivas que se compaginarán con prácticas guiadas para la posterior realización de actividades prácticas de los distintos contenidos.												
COMPETENCIAS												
<table border="1"> <tbody> <tr> <td><input type="checkbox"/> Competencia científica</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia social – relacional</td> </tr> </tbody> </table>			<input type="checkbox"/> Competencia científica	<input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa	<input type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input type="checkbox"/> Competencia social – relacional
<input type="checkbox"/> Competencia científica	<input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal											
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro											
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia											
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa											
<input type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input type="checkbox"/> Competencia social – relacional											
Competencia digital docente: 2.2.A2.1 y 3.1.A2.2												
OBSERVACIONES												
La empresa contará con instalaciones adecuadas para la realización del curso. Cada alumno tendrá asignado un ordenador y se le facilitará el material necesario para el correcto seguimiento de las explicaciones y las prácticas guiadas.												



DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO
Novedades en técnicas de corte		IMP0225CL
NIVEL	N.º HORAS	PLAZAS
Alto	30	16
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	FECHA	HORARIO
Valladolid	3, 4, 5 y 9 septiembre	Pendiente de determinar
ESPECIALIDADES		
598 007 Peluquería. 598 002 Estética. 590 103 Asesoría y Procesos de Imagen Personal. 591 203 Estética. 591 218 Peluquería		
CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS		
IMP02M Técnico en peluquería y cosmética capilar. IMP02S Técnico superior en estilismo y dirección de peluquería.		
REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE		
Conocimiento medio-alto de las técnicas de corte.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> • 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		
<ol style="list-style-type: none"> 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		
<input type="checkbox"/> Competencia científica	<input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa	
<input type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input type="checkbox"/> 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
Valladolid	3, 4, 5 y 9 septiembre	Pendiente de determinar
ESPECIALIDADES		
0590 103 Asesoría y Procesos de Imagen Personal. 0591 218 Peluquería. 0591 203 Estética. 0598 002 Estética. 0598 007 Peluquería.		
CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS		
IMP01S Técnico Superior en Estética Integral y Bienestar. IMP01M Técnico en Estética y Belleza. IMP03S Técnico Superior en Asesoría de Imagen Personal y Corporativa.		
REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE		
Conocimiento de nivel intermedio de las técnicas de micropigmentación		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> • 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		
<ol style="list-style-type: none"> 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		
<input type="checkbox"/> Competencia científica		<input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica		<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo		<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora		<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa
<input type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)		<input type="checkbox"/> Competencia social – relacional
OBSERVACIONES		
Los asistentes al curso deberán llevar vestuario profesional para la realización práctica. La empresa proporcionará a cada alumno el material necesario.		



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
León, Burgos	3, 4 y 5 de septiembre	Pendiente de determinar
ESPECIALIDADES		
590 119 Procesos y Medios de Comunicación 591 229 Técnicas y Procedimientos de Imagen y Sonido		
CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS		
IMS01M Video Disk-Jockey y Sonido IMS04S Sonido para Audiovisuales y Espectáculo		
REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE		
Ninguno		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> • 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		
<ol style="list-style-type: none"> 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		
<input type="checkbox"/> Competencia científica	<input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa	
<input type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input type="checkbox"/> 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		
Tras una introducción teórica se darán las pautas necesarias para ponerlo en práctica por lo que será imprescindible contar con equipos de captación (cámaras) y tratamiento de imágenes (un ordenador de altas prestaciones por cada asistente).		



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. 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		
<ul style="list-style-type: none"> 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		
<ol style="list-style-type: none"> Sistema de red (hardware) Sistemas de red (software) Redes de control Redes multimedia 		
METODOLOGÍA		
El curso tendrá un enfoque práctico y con aplicación directa en el aula.		
COMPETENCIAS		
<input type="checkbox"/> Competencia científica	<input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro	
<input type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input type="checkbox"/> 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		
Imprescindible contar con equipos de captación (cámaras) y tratamiento de imágenes (un ordenador de altas prestaciones por cada asistente). Se recomienda a los/as 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 591 214 Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimentarios 591 201 Cocina y Pastelería 591 208 Laboratorio 591 226 Servicios de Restauración 598 001 Cocina y Pastelería 598 009 Servicios de Restauración		
CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS		
INA03M GM Elaboración de Productos Alimenticios INA02S GS Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria INA01S GS Vitivinicultura		
REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE		
Conocimiento medio sobre tecnología y elaboración de quesos.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> • 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		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Materias primas en quesería. 2. Elaboración y nuevas tecnologías queseras. 3. Técnicas analíticas en la leche y quesos, test rápidos. 		
METODOLOGÍA		
<p>En cada jornada se tratan los tres temas que dan sentido al título del curso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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		
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica	<input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa	
<input type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input type="checkbox"/> Competencia social – relacional	



Cofinanciado por
la Unión Europea



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL
Y DEPORTES



Fondos Europeos



Junta de
Castilla y León

OBSERVACIONES

Necesidad de las siguientes instalaciones:

- Aula con cañón para proyectar ponencias.
- Laboratorio para realizar los análisis.
- Aula polivalente o aula de cata donde realizar el análisis sensorial.
- Línea de elaboración con equipos y útiles para realizar las elaboraciones.

Antes del inicio del curso, entrega de la documentación necesaria para seguir el curso con aprovechamiento.

Material para entregar a los asistentes: Bata, cuaderno, bolígrafo, hojas de cata, pendrive con la información.



DENOMINACIÓN DEL CURSO		CÓDIGO										
Autodesk Fusion		MAM0125CL										
NIVEL	N.º HORAS	PLAZAS										
Inicial	30	20										
LOCALIDAD DE IMPARTICIÓN	FECHA	HORARIO										
León	3, 4, 5, 9 y 10 septiembre	Pendiente de determinar										
ESPECIALIDADES												
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 CFGS Diseño y amueblamiento. MAM01M / MAM02M CFGM Carpintería y mueble / Instalación y amueblamiento. MAM01B FPB Carpintería y mueble.												
REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE												
Pertener a los cuerpos anteriores y/o impartir alguno de los ciclos anteriores.												
OBJETIVOS												
<ul style="list-style-type: none"> • 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												
<ol style="list-style-type: none"> 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												
<p>La metodología será eminentemente práctica, con sesiones teóricas en las que se presentarán los conceptos y las técnicas necesarias para la completa asimilación de los conceptos esenciales de Autodesk Fusion en lo relativo al entorno de diseño y de fabricación. Los asistentes realizarán a lo largo del curso diferentes ejercicios para poner en práctica los conocimientos adquiridos y fijar adecuadamente los conceptos explicados. Además de ejercicios prácticos por cada tema, se realizará un ejercicio final completo en el que se simulará todo el proceso de trabajo, desde la obtención del modelo de la pieza a fabricar, tanto diseñándola "desde cero" como importándola de un diseño previo, hasta la exportación.</p>												
COMPETENCIAS												
<table border="1"> <tbody> <tr> <td><input type="checkbox"/> Competencia científica</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia social – relacional</td> </tr> </tbody> </table>			<input type="checkbox"/> Competencia científica	<input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input type="checkbox"/> Competencia social – relacional
<input type="checkbox"/> Competencia científica	<input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal											
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro											
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia											
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa											
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input type="checkbox"/> 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												
<p>Se proporcionarán materiales didácticos para apoyar a los estudiantes en el correcto desarrollo de la formación. Se valorará que la formación sea impartida por un centro especializado y autorizado para impartir formación de la casa de software Autodesk. Es necesario que los equipos informáticos cuenten con licencias de Autodesk Fusion para el correcto aprendizaje de los participantes.</p>												



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
Valladolid	09/09 a 12/09	Pendiente de determinar
ESPECIALIDADES		
590 102 Análisis y Química Industrial. 591 208 Laboratorio 591 215 Operaciones de Procesos 590 115 Procesos de Producción Agraria 590 117 Proceso de Diagnóstico Clínico y Productos Ortoprotésicos		
CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS		
CFGM Operaciones de Laboratorio CFGS Laboratorio de Análisis y Control de Calidad CFGS Fabricación de Productos Farmacéuticos, Biotecnológicos y Afines CFGS Química y Salud Ambiental CFGS Educación y Control Ambiental		
REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE		
Conocimientos de microbiología, análisis físico-químico e instrumental.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> • 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		
<ol style="list-style-type: none"> 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 microorganismos 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		
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica	<input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal	
<input type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa	
<input type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input type="checkbox"/> Competencia social – relacional	
OBSERVACIONES		
<p>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.</p> <p>Se realizará una visita a un laboratorio de investigación relacionado con la temática del curso.</p>		



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
Pendiente de determinar	03/09 al 05/09	Pendiente de determinar
ESPECIALIDADES		
591 220 Procedimientos Sanitarios y Asistenciales 590 118 Procesos Sanitarios 591 219 Procedimiento de Diagnóstico Clínico y Ortoprotésico 590 117 Proceso de Diagnóstico Clínico y Productos Ortoprotésicos		
CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS		
SAN32 Técnico Superior en Dietética SANO2M Técnico en farmacia y parafarmacia SAN21 Técnico en cuidados auxiliares de enfermería		
REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE		
Ninguno		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> • 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		
<ol style="list-style-type: none"> 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		
<p>El curso se desarrollará teniendo en cuenta metodologías basadas en la participación, el aprendizaje cooperativo y colaborativo y el aprendizaje significativo. En cada de uno de los contenidos habrá una primera parte donde se trabajarán los conceptos teóricos, con participación del profesorado, y una segunda parte de práctica a través de la resolución de casos clínicos reales y casos prácticos relacionados con cada uno de los temas. Durante todo el curso habrá una participación activa constante por parte de los asistentes mediante preguntas, actividades y situaciones reales para que se involucren, participen y se sientan parte de la formación para que puedan aplicarlo en su práctica profesional.</p>		
COMPETENCIAS		
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica	<input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal	
<input type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia	
<input type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa	
<input type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input checked="" type="checkbox"/> 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		
591 220 Procedimientos sanitarios y asistenciales 590 118 Procesos sanitarios 591 219 Procedimiento de diagnóstico clínico y ortoprotésico 590 117 Proceso de diagnóstico clínico y productos ortoprotésicos		
CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS		
SAN04S Técnico Superior en Anatomía Patológica SAN08S Técnico Superior en Laboratorio Clínico y Biomédico		
REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE		
El curso será eminentemente práctico. Por ello, el profesorado debe tener una base sobre los contenidos.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> • 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		
<ol style="list-style-type: none"> 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		
<p>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.</p> <p>Se fomentará una participación y reflexiva, promoviendo el trabajo colaborativo y la autonomía en la adquisición de competencias profesionales.</p>		
COMPETENCIAS		
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal	
<input type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia	
<input type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa	
<input type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input checked="" type="checkbox"/> 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										
Valladolid (semipresencial)	03/09 a 5/09	Pendiente de determinar										
ESPECIALIDADES												
590 108 Intervención Sociocomunitaria 591 225 Servicios a la Comunidad 591 220 Procedimientos Sanitarios y Asistenciales.												
CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS												
SSC01M CFGM de Atención a Personas en Situación de Dependencia. SSC01S CFGS de Educación Infantil SSC03S CFGS de Integración Social												
REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE												
No son necesarios requisitos previos												
OBJETIVOS												
<ul style="list-style-type: none"> • 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												
<ol style="list-style-type: none"> 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												
<table border="1"> <tbody> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)</td> <td><input type="checkbox"/> Competencia social – relacional</td> </tr> </tbody> </table>			<input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa	<input type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input type="checkbox"/> Competencia social – relacional
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal											
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro											
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia											
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa											
<input type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input type="checkbox"/> Competencia social – relacional											
OBSERVACIONES												
La formación se realizará en un espacio donde contemos con una sala multisensorial para poder desarrollar un taller práctico												



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 591 209 Mantenimiento de vehículos 598 004 Mantenimiento de vehículos		
CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS		
TMV02M Electromecánica de Vehículo. TMV01S Automoción. Cursos de especialización GM: Mantenimiento de Vehículos Híbridos y Eléctricos. Cursos de especialización GS: Mantenimiento y Seguridad en Sistemas de Vehículos Híbridos y Eléctricos.		
REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE		
Ninguno		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer la propulsión eléctrica. • Identificar los sistemas de almacenamiento y recarga de alto voltaje. • Caracterizar la transmisión y freno regenerativo. • Caracterizar la gestión térmica y climatización en VE. • Identificar el riesgo eléctrico y alta tensión en el taller. 		
CONTENIDOS		
<ol style="list-style-type: none"> 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		
Curso online mediante diferentes sesiones a través de la Plataforma recomendada por la empresa encargada de la formación. Informe de seguimiento o realización del curso por parte del profesorado que garantice la realización de este. Finaliza el curso con evaluación individual del profesorado, indicando si adquiere las competencias del curso.		
COMPETENCIAS		
<input type="checkbox"/> Competencia científica	<input type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal	
<input type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro	
<input type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia	
<input type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa	
<input type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input type="checkbox"/> Competencia social – relacional	
OBSERVACIONES		
<p>Se desarrollará mediante formación online, adaptando y diseñando el curso para poder realizar todas las actividades con garantías, cumpliendo los objetivos y contenidos mínimos expuestos anteriormente, facilitando accesos a plataformas y material necesario para el correcto desarrollo y aprendizaje de la formación recibida.</p> <p>El material necesario para el correcto desarrollo y comprensión del curso será aportado por la empresa impartidora del mismo (documentación digital y/o en papel)</p> <p>Realización de informe que detalle el tiempo de conexión de cada participante en el curso y la superación del proceso evaluativo.</p>		



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 591 209 Mantenimiento de vehículos 598 004 Mantenimiento de vehículos		
CICLOS FORMATIVOS ASOCIADOS		
TMV01M Carrocería. TMV01S Automoción.		
REQUISITOS PREVIOS DEL PROFESORADO ASISTENTE		
Ninguno		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> • 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		
<ol style="list-style-type: none"> 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		
<p>Diferentes sesiones teóricas con el desarrollo de técnicas. Prácticas alternas y distribuidas de tal manera que favorezcan el correcto desarrollo y comprensión del curso utilizando herramientas y procesos avanzados.</p>		
COMPETENCIAS		
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia científica	<input checked="" type="checkbox"/> Competencia intra e interpersonal	
<input type="checkbox"/> Competencia didáctica	<input type="checkbox"/> Competencia organizativa y de gestión del centro	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Competencia en gestión de la convivencia	
<input checked="" type="checkbox"/> Competencia en innovación y mejora	<input type="checkbox"/> Competencia lingüístico – comunicativa	
<input type="checkbox"/> Competencia digital (TIC)	<input type="checkbox"/> Competencia social – relacional	
OBSERVACIONES		
<p>Se desarrollará en centros adecuados, adaptados y diseñados para poder realizar todas las actividades con garantías de seguridad y cumpliendo los objetivos y contenidos expuestos anteriormente. El material necesario para el correcto desarrollo y comprensión del curso será aportado por la empresa impartidora del mismo (documentación digital y/o en papel) así como los medios y fungibles necesarios.</p>		