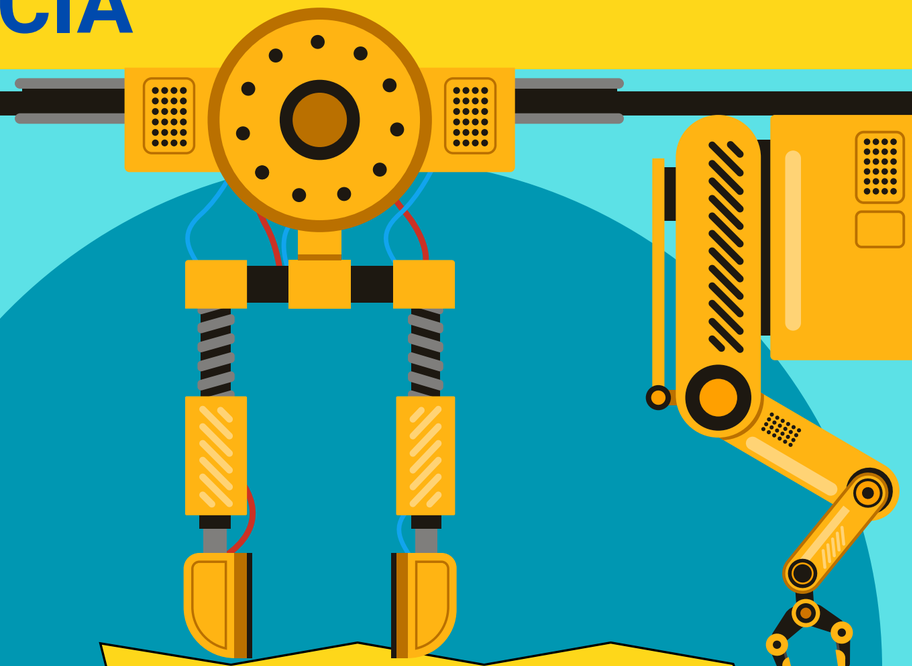
RED ESTATAL DE CENTROS DE EXCELENCIA

ENTIDADAD ORGANIZADORA: CENTRO DE EXCELENCIA CIF Y EXPERIENCIAS AGRARIAS DE MOLINA DE SEGURA

ACCIÓN FORMATIVA EN MODALIDAD PRESENCIAL

Metodologías activas y herramientas disruptivas en la FP Alimentaria



CURSO SUBVENCIONADO:
Alojamiento, transporte y manuntención incluidos.

Del 12 al 16 de mayo de 2025

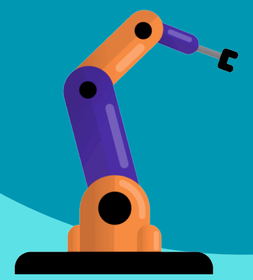
INSCRIPCIONES HASTA EL 24 DE ABRIL A LAS 23:59H

30h

Inscríbite en este enlace:

CLICK HERE

CIFEA Molina de Segura
Avda Gutiérrez Mellado 17,30500,Molina de Segura, Murcia
+ 34 968 64 33 99/ +34 968 38 90 36
30008339@murciaeduca.es



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
FP: todofp
Región de Murcia
CIFEA Molina de Segura

RED ESTATAL DE CENTROS DE EXCELENCIA

DESTINATARIOS:

Profesorado de Formación Profesional Familia Industrias Alimentarias

CRITERIOS DE SELECCIÓN:

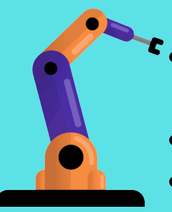
Admisión por orden de inscripción hasta cubrir las plazas disponibles, 30 plazas, teniendo en cuenta la condición de limitación del 20% de las plazas a profesorado de la comunidad autónoma donde se desarrolla el curso.

OBJETIVOS:

- **Contribuir a la actualización científica, técnica, didáctica y profesional del profesorado, por medio de aportaciones de especialistas**
- **Conocer y desarrollar estrategias que permitan la transformación digital y la tecnificación en el sector alimentario.**
- **Conocer la transformación digital y tecnológica del sector alimentario**

CONTENIDOS:

- **Creadores de experiencias para el proyecto intermodular.**
- **Aplicaciones de la robótica y la neumática en el sector alimentario.**
- **Digitalización, nuevas tecnologías y sostenibilidad en el sector alimentario**
- **Realidad virtual en la formación profesional alimentaria.**
- **Inteligencia artificial en la formación profesional alimentaria.**



PROGRAMA: Todas las jornadas tendrán un horario de 8:30 a 15:00h

12 de mayo: Creadores de experiencias para el proyecto intermodular.
13 de mayo: Realidad virtual en la formación profesional alimentaria.
14 de mayo: Aplicaciones de la robótica, neumática, electroneumática y vacío en el sector alimentario.
15 de mayo: Digitalización, nuevas tecnologías y sostenibilidad del sector alimentario.
16 de mayo: Inteligencia artificial generativa y su aplicación en la formación profesional alimentaria.

PONENTES:

Chema Cenarro. Profesor de Enseñanza Secundaria. Especialidad de Organización y Gestión Comercial.
Sergio Escudero. CEO de Intec Robots.
Pedro David Pardo. Técnico en Suministros Neumáticos ISPA, S.L.
Pere Ardiaca. Educational Technology Specialist en Invelon.
Presentación García Gómez. Coordinadora Área Tecnología en el Centro Tecnológico Nacional de la Conserva.
María del Mar Sánchez. Doctora en Pedagogía. Profesora Titular del Departamento de Didáctica y Organización Escolar y miembro del Grupo de Investigación de Tecnología Educativa de la UMU.
Joaquín Ballester Cerezo. Profesor de Enseñanza Secundaria. Especialidades: Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimentarios; Procesos en la Industria Alimentaria; Tecnología.

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
FP: todofp
Región de Murcia
CIFEA Molina de Segura