ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Metodologías Activas en los Ciclos de Industrias Alimentarias: Retos, Proyectos y Simulación de Entornos Profesionales

4 ECTS | 100 horas | Online, a tu ritmo

Formación acreditada por
Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ



Acerca de ICUFOR

ICUFOR es un centro privado de formación online, Centro Acreditado y Autorizado por la Universidad EUNEIZ de Vitoria-Gasteiz. Diseñamos e impartimos Cursos de Formación Permanente universitarios, pensados para la actualización y la especialización de profesionales en activo.

Nuestros cursos se estudian a tu ritmo en un campus virtual propio y terminan con el diploma de la Universidad EUNEIZ y con certificados de ICUFOR verificables.

Centro acreditado
Universidad EUNEIZ

100 % online
Campus virtual propio

Equipo docente
Disponible todo el curso



Metodología de estudio

Campus virtual propio
Estudias desde cualquier lugar y dispositivo, sin horarios.

Aprendizaje autónomo, pero acompañado
Tú marcas el ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

Contenido del curso en PDF
El material principal, para estudiarlo a fondo, tema a tema.

Abstract de cada tema
Su síntesis, para situarte al empezar y repasar al final.

Presentación con los aspectos clave
Lo esencial de cada bloque, para jerarquizar y fijar.

Cuestionarios de evaluación
De respuesta múltiple, uno por tema.



Campus virtual

Mis cursos
Tu progreso y el siguiente tema por estudiar

Materiales
Contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave

Cuestionarios de evaluación
Tu nota y la revisión de tus respuestas

Equipo docente
Consulta por escrito, chat y asesor de IA a cualquier hora

Secretaría
Certificados en PDF con código de verificación

Pagos y facturas
Descarga de facturas en PDF



Presentación del programa



Especialízate con este programa diseñado para transformar la práctica docente en los ciclos formativos de Industrias Alimentarias. En ICUFOR apostamos por una enseñanza que responda a las demandas reales del sector, preparando profesionales capaces de formar alumnado competente y adaptado a los desafíos actuales de la industria. Si buscas actualizar tus estrategias pedagógicas e implementar enfoques innovadores en el aula-taller, esta formación te proporcionará las claves para lograrlo.

A lo largo del temario, profundizarás en los fundamentos del Aprendizaje Basado en Retos y Proyectos, aprendiendo a diseñar propuestas vinculadas a problemáticas reales como la seguridad alimentaria, la sostenibilidad o la digitalización de procesos.

Duración
100 horas

Créditos
4 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Fundamentar los principios pedagógicos de las metodologías activas en la Formación Profesional, analizando su evolución histórica, su marco normativo y su adecuación específica a los ciclos formativos de Industrias Alimentarias.

Desarrollar proyectos interdisciplinares de aprendizaje auténtico, integrando contenidos de diferentes módulos profesionales y conectándolos con el entorno productivo del sector alimentario.

Diseñar programaciones didácticas que integren metodologías activas, combinando retos, proyectos y simulación según los resultados de aprendizaje y la diversidad del alumnado.

Utilizar herramientas digitales y estrategias de gamificación, incorporándolas como recursos de gestión, dinamización y seguimiento de las metodologías activas en Industrias Alimentarias.

Diseñar retos formativos vinculados a problemáticas reales del sector alimentario, aplicando de forma estructurada las fases del Aprendizaje Basado en Retos en el aula-taller.

Elaborar escenarios de simulación de entornos profesionales alimentarios, incorporando procedimientos de control de calidad, gestión de crisis, sistemas APPCC y dinámicas de empresa simulada.

Dominar instrumentos de evaluación auténtica y competencial, diseñando rúbricas, portafolios y protocolos de coevaluación y autoevaluación adaptados a contextos de aprendizaje activo.

Elaborar un plan personal de implementación progresiva, identificando el punto de partida del docente y planificando la transferencia sostenible de los aprendizajes del curso al aula propia.

Temario

01 Fundamentos pedagógicos de las metodologías activas en la Formación Profesional de Industrias Alimentarias

1.1. Evolución histórica de las metodologías activas en el contexto de la enseñanza técnico-profesional
1.2. Marco normativo y curricular de los ciclos formativos de la familia profesional de Industrias Alimentarias
1.3. Principios pedagógicos de las metodologías activas aplicados a la formación en Industrias Alimentarias
1.4. Diagnóstico de necesidades formativas, barreras habituales y oportunidades para la implementación de metodologías activas en los ciclos de Industrias Alimentarias

Temario

02 Aprendizaje Basado en Retos aplicado a los ciclos formativos de Industrias Alimentarias

2.1. Conceptualización y fundamentos del Aprendizaje Basado en Retos como estrategia didáctica
2.2. Diferencias conceptuales y operativas entre el Aprendizaje Basado en Retos y otras metodologías activas
2.3. Fases del proceso de Aprendizaje Basado en Retos: de la gran idea a la solución implementada
2.4. Diseño de retos vinculados a problemáticas reales y actuales de la industria alimentaria
2.5. Implementación del Aprendizaje Basado en Retos en el aula-taller de Industrias Alimentarias
2.6. Ejemplos de retos aplicados a módulos específicos de los ciclos de Industrias Alimentarias
2.7. Evaluación del aprendizaje y valoración de las soluciones generadas en propuestas basadas en retos

Temario

03 Aprendizaje Basado en Proyectos en el contexto formativo de la industria alimentaria

3.1. Marco conceptual del Aprendizaje Basado en Proyectos y su adecuación a la Formación Profesional de Industrias Alimentarias
3.2. Diseño de proyectos interdisciplinares en los ciclos formativos de Industrias Alimentarias
3.3. Organización del trabajo del alumnado y gestión de equipos de proyecto
3.4. Coordinación docente y seguimiento del proceso de aprendizaje en proyectos transversales al ciclo formativo
3.5. Proyectos tipo para los ciclos de grado medio y superior de Industrias Alimentarias
3.6. Difusión y presentación pública de los resultados del proyecto ante audiencias externas
3.7. El producto final del proyecto como evidencia central de aprendizaje competencial
3.8. Evaluación integral del aprendizaje basado en proyectos en Industrias Alimentarias

Temario

04 Simulación de entornos profesionales como estrategia formativa en Industrias Alimentarias

4.1. Fundamentos pedagógicos y tipología de la simulación aplicada a la formación técnica
4.2. Diseño de escenarios de simulación para módulos profesionales de Industrias Alimentarias
4.3. La empresa simulada como modelo formativo integral en los ciclos de Industrias Alimentarias
4.4. Simulación digital y herramientas tecnológicas aplicadas a la formación en industria alimentaria
4.5. Debriefing y reflexión estructurada como fase esencial del aprendizaje mediante simulación
4.6. Transferencia de competencias desde el entorno simulado al contexto profesional real

Temario

05 Diseño curricular e integración de metodologías activas en la programación didáctica de Industrias Alimentarias

5.1. Análisis curricular de los módulos profesionales como punto de partida para el diseño de propuestas activas
5.2. Selección y combinación de metodologías activas en función de los resultados de aprendizaje
5.3. Diseño de situaciones de aprendizaje basadas en metodologías activas para módulos de Industrias Alimentarias
5.4. Planificación temporal y secuenciación didáctica de metodologías activas a lo largo del curso académico
5.5. Coordinación del equipo docente y colaboración con el entorno productivo del sector alimentario

Temario

06 Evaluación competencial en el marco de las metodologías activas aplicadas a Industrias Alimentarias

6.1. Principios de la evaluación auténtica y competencial en la Formación Profesional del sector alimentario
6.2. Instrumentos y herramientas de evaluación específicos para metodologías activas en Industrias Alimentarias
6.3. La evaluación entre iguales y la autoevaluación como estrategias de desarrollo metacognitivo
6.4. Evaluación diferenciada del proceso de trabajo y del producto final en retos, proyectos y simulaciones
6.5. Calificación y acreditación de competencias profesionales dentro del marco normativo vigente
6.6. Estrategias de retroalimentación efectiva y su impacto en la mejora continua del aprendizaje del alumnado

Temario

07 Recursos digitales, gamificación y buenas prácticas para la implementación sostenible de metodologías activas en Industrias Alimentarias

7.1. Herramientas digitales para la gestión y dinamización de metodologías activas en el aula
7.2. Gamificación y dinámicas lúdicas como complemento motivacional a las metodologías activas en Industrias Alimentarias
7.3. Buenas prácticas y experiencias de referencia en centros de Formación Profesional del ámbito alimentario
7.4. Diseño de un plan personal de implementación para la transferencia de los aprendizajes del curso al aula propia

Titulación y certificados

Diploma de la Universidad EUNEIZ

Al aprobar todos los cuestionarios de evaluación recibes el **diploma en formato digital** de Curso de Formación Permanente, con sus 4 créditos ECTS y 100 horas.

Certificados de ICUFOR

Se descargan en PDF desde la Secretaría del campus, con un código único y QR para verificarlos.



Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

Proceso de matriculación

1 **Pulsa «Matricularme» en la ficha del curso**
Completa tus datos personales y de facturación.

2 **Elige la forma de pago**
Tarjeta, PayPal o transferencia bancaria.

3 **Entra en el campus y empieza**
Recibes por correo tus datos de acceso y, en cuanto se confirma el pago, tienes el temario completo. La matrícula está abierta todo el año.

Matricúlate | Más información



Métodos de pago

Pago único
El precio se abona una sola vez, sin cuotas ni renovaciones.

Seguridad
Pago online en la pasarela de Stripe o de PayPal.

Flexibilidad
Tarjeta de crédito o débito, PayPal o transferencia.

Acceso inmediato
Con tarjeta o PayPal, el campus se activa al momento.

Simplicidad
Matrícula y pago en dos pasos.

Facturación
Facturas en «Pagos y facturas» del campus.



¿Por qué elegir ICUFOR?

01

Formación accesible

Formación universitaria rigurosa y acreditada, íntegramente online y compatible con tu trabajo.

02

Calidad universitaria

Cada curso está acreditado por la Universidad EUNEIZ, con su memoria académica y sus créditos ECTS.

03

Impulso a tu carrera

Contenidos de utilidad práctica y una titulación que suma en méritos, concursos y bolsas de empleo.

04

Especialización

Cada curso trata una única temática a fondo: combínalos y construye tu propio itinerario.

05

Atención de calidad

Consultas al equipo docente por escrito o por chat, y un asesor de IA a cualquier hora.

¿Por qué elegir ICUFOR?

06
Contenidos actualizados
Los cursos se revisan periódicamente para incorporar las novedades de cada ámbito.

07
El curso, por escrito
Cada tema en tres formatos: contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave.

08
Autónomo, pero acompañado
Tú decides tu ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

09
Enseñanza adaptada
Sin horarios ni conexiones obligatorias: seis meses para terminar, ampliables si lo necesitas.

10
Estudio sencillo e intuitivo
Un campus virtual propio, sin instalar nada y accesible desde cualquier dispositivo.

¿Necesitas más información?

Te contamos cómo funciona el curso, los plazos y la titulación, sin compromiso.

www.icufor.com

info@icufor.com

+34 858 895 080

+34 746 044 519

Formación acreditada por Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

