

2º CURSO "TRANSFORMACIÓN DIGITAL DE LA REFRIGERACIÓN Y CLIMATIZACIÓN".

Modalidad: Mixta

ORGANIZADO POR AEFYT

El curso tendrá una duración de 16 horas en total. La Plataforma se abrirá el 05 de Diciembre y se cerrará el 19 de Diciembre de 2025.

CALENDARIO

Este Curso mixto comprende un total de 16 horas organizadas en dos metodologías diferenciadas para cubrir la forma óptima de formación

Módulo on-line: 04 horas

Módulo en directo impartido en la misma

Plataforma: 12 horas

Martes 09 de Diciembre de 2025 (16:00 a 20:00h) Miércoles 10 de Diciembre de 2025 (16:00 a 20:00h) Jueves 11 de Diciembre de 2025 (16:00 a 20:00h) Se incluye en el horario 15 min de descanso

La última prueba de evaluación deberá ser entregada antes del 16. de Diciembre de 2025

OBJETIVO

Al finalizar el curso el alumno deberá conocer las nuevas tecnologías digitales que afectan a la refrigeración. Deberá diferenciar unas tecnologías de otras y dominar el lenguaje característico de estas tecnologías. Deberá conocer las posibilidades que las tecnologías de transformación digital abren al sector de la refrigeración. Deberá comprender la necesidad de actualización y de incorporación de nuevos profesionales al sector.

A Odibinid

Va dirigido a Ingenieros proyectistas de instalaciones frigoríficas. Gerentes y responsables de recursos humanos de empresas frigoristas. Jefes de ingenierías. Instaladores frigoristas habilitados. Responsables de mantenimiento y Responsables de seguridad de instalaciones frigoríficas de almacenes frigoríficos polivalentes, fábricas de hielo, centrales lecheras e industrias lácteas, etc.

PROFESORADO

- D. Isidro Villarroya, Responsable unidad negocio digitalización y automatización en ELIWELL IBERICA, Ingeniero Técnico Informático en la especialidad de Sistemas por la Universidad Politécnica de Valencia, especialista en transformación digital con experiencia docente en cursos de formación continua y participación en Congresos.
- D. Félix Sanz del Castillo, Ingeniero Industrial. Profesor numerario de tecnología en F.P. Director Técnico de Refrigeración y Aire Acondicionado.

DIRECTOR COORDINADOR

D. Manuel Lamúa Soldevilla, Gerente de AEFYT.

MATRICULA

- Precio por inscripción de personal de Empresa Asociada a AEFYT: 350,00 €.
- Precio por inscripción de personal de Empresa NO Asociada a AEFYT: 450,00 €.
- Precio por inscripción de personal de Empresa de Asociaciones de usuarios: 400.00€
- ESTE CURSO MIXTO PUEDE SER BONIFICADO

INSCRIPCIÓN

El número de plazas es limitado y la admisión tendrá lugar por riguroso orden de recepción de solicitudes.

Ésta se realizará rellenando la ficha adjunta y remitiéndola por correo electrónico a la Sede de AEFYT, acompañando el comprobante bancario de haber abonado o transferido, en concepto de reserva (el 20% del importe de la inscripción) a la cuenta que AEFYT tiene en CAIXA BANK: ES83-2100-2494-8313-0002-4851

El pago total de la inscripción podrá realizarse al efectuar la reserva y en cualquier caso deberá formalizarse remitiendo antes del 02 de Diciembre de 2025 el comprobante de pago a la antes mencionada cuenta de AEFYT.

Hasta 5 días antes, AEFYT se reserva el derecho de modificar la fecha de celebración del curso on-line o anularlo, en ambos casos se dará la opción de aplicar la cantidad abonada a los futuros cursos.

Cualquier cancelación de la reserva del curso on-line deberá hacerse por escrito.

La cancelación después del 01 de Diciembre de 2025 hasta 5 días antes de la celebración del curso, conllevará la pérdida del 20% de la reserva efectuada. Las cancelaciones que se produzcan una vez iniciado el Curso no dará lugar a ningún tipo de reembolso.

INFORMACIÓN

Para más información puede dirigirse a la Secretaría

de AEFYT:

Tfno: 91 563 59 92 C.e. <u>aefytinfo@</u>aefyt.es Web: <u>www.aefyt.es</u>

PROGRAMA

Tema 1. Conectividad.

Comunicaciones de datos y acceso a Internet. Dispositivos móviles. Internet of Things (IoT). Open Data. Blockchain.

Tema 2. Computación en la nube (cloud computing).

Virtualización y servicios de cloud pública. Multicloud. Otras formas de computación

Tema 3. Seguridad de la Información.

Anti fraude. Anti malware. Auditoría técnica. Contingencia y continuidad. Control de acceso y autenticación. Certificación normativa y cumplimiento legal en materia de seguridad de la información-ciberseguridad. Inteligencia de seguridad. Protección de las comunicaciones.

Tema 4. Aplicaciones de cliente.

Canales de atención. Webs, apps. Plataformas colaborativas.

Tema 5. Procesamiento de datos.

Sistemas de gestión y almacenamiento de datos. Data Analytics. Big Data. IA/ML.

Tema 6. Hibridación de mundo físico y digital.

AR/VR/MR. Robótica, drones. Fabricación aditiva. Sensorización y sistemas embebidos. Automatización de líneas productivas y procesos.

Tema 7. Consejos para afrontar un proyecto 4.0.

Tema 8. Herramientas MINCOTUR

HADA. Programa Activa.

Tema 9. Inteligencia Artificial aplicada a las empresas de Instalaciones Frigoríficas