

X Congrés de l'AIEC: "Connectats amb el futur de l'educació"

El X Congrés de l'AIEC: "Connectats amb el futur de l'educació" es realitzarà a la comarca de la Cerdanya els pròxims dies **13, 14 i 15 de març de 2024**, a cavall de les poblacions de Puigcerdà i Soriguerola (instal·lacions del Golf Fontanals).

Es podrà participar en el congrés preferiblement de forma presencial, tot i que s'ha generat un metavers per poder-hi participar també de forma virtual o híbrida.

Les ponències

1. "La IA: oportunitat o trampa?"

Dra. Lali Barrière, doctora en matemàtiques i professora investigadora a la Universitat Politècnica de Catalunya. Ens trobem en un moment en què la IA sembla haver fet un salt endavant i proposa noves eines que en el món de l'ensenyament són, com a mínim, un repte.

Aquestes noves eines ens interpel·len directament, ens obliguen a fer-nos preguntes, en totes les àrees però sobretot en educació. Perquè les generacions actuals de nens i joves ja han començat a fer-les servir. Ells, però i en la majoria dels casos, sense fer-se'n, de preguntes.

En aquesta xerrada presentarem algunes reflexions sobre l'ús (o el no ús, o el bon ús, o el mal ús) de la tecnologia en l'educació. Que en el fons no serà molt diferent, però sí més compromès, que l'ús de la tecnologia en qualsevol altra àrea de la nostra vida.

2. "Disrupció tecnològica i pràctica educativa"

Dr. Francesc Torralba Roselló, doctor en filosofia, teologia i pedagogia, actualment és catedràtic a la Universitat Ramon Rull.

En aquesta ponència Francesc Torralba aborda la necessitat d'adaptació del sistema educatiu a les noves realitats tecnològiques, fomentant la innovació pedagògica i la integració de les noves eines tecnològiques de manera efectiva. També destaca la importància de mantenir un equilibri entre el món digital i les pràctiques educatives tradicionals, reconeixent el valor de l'educació presencial i les interaccions humanes en el procés d'aprenentatge.

Torralba reflexiona sobre com els educadors poden utilitzar la tecnologia de manera creativa per enriquir l'experiència d'aprenentatge dels alumnes, fomentant la col·laboració, la creativitat i la resolució de problemes. També adverteix sobre els possibles impactes negatius de l'ús excessiu de la tecnologia, com ara la distracció i la pèrdua de la capacitat de concentració.

Torralba posa en relleu la importància d'abordar de manera crítica i equilibrada el paper de la tecnologia en l'educació, reconeixent les seves possibilitats transformadores al mateix temps que es tenen en compte els seus reptes i limitacions.

3. "El Gran Repte"

Ponent: Dr. Xavier Sala i Martín, catedràtic J. i M. Grossman d'Economia de la Universitat Columbia de Nova York, i professor visitant de la Universitat Pompeu Fabra.

Xavier Sala i Martín explora el concepte del "Gran Repte", referint-se a les grans qüestions globals que la humanitat afronta actualment. Identifica temes com el canvi climàtic, la desigualtat econòmica, la pobresa, la tecnologia i altres qüestions que tenen repercussions a escala mundial.

Sala i Martín argumenta que afrontar aquests reptes requereix una visió integral i una acció coordinada a escala global. Destaca la importància de la col·laboració entre països, institucions i sectors de la societat per abordar aquestes qüestions de manera efectiva.

En resum, la ponència "El Gran Repte" de Xavier Sala i Martín posa en relleu la necessitat d'afrontar les qüestions mundials més importants amb una visió integrada, col·laboració global i una actitud optimista cap a la capacitat de la humanitat per superar els reptes que ens enfrontem.

Els grups de treball

S'ha dissenyat **nou grups de treball** que seran conduïts cadascun d'ells per diversos experts en les temàtiques proposades. Cada temàtica s'abordarà a partir de tres eixos:

1. Usos i aplicacions d'aquesta "temàtica" en les tasques de la funció inspectora.
2. Impacte d'aquesta en els centres educatius. "Què n'esperem?"
3. Avaluació de l'impacte.

Els diversos conductors i conductores faran un treball previ que servirà per a poder aprofundir en aquests tres eixos al llarg del congrés. Per aquest motiu **la composició dels grups de treball no pot variar al llarg dels tres dies.**

A partir del treball fet s'elaborarà un contingut que estarà a disposició de tots els associats i associades, i s'intentarà poder fer-ne una publicació.

Els congressistes escolliran tres temàtiques, i l'organització distribuirà a cadascú tenint en compte els següents criteris:

- Que hi hagi representació del màxim d'inspeccions territorials a cada grup.
- Que el nombre de membres de cada grup sigui el més semblant possible.
- Que hi hagi la màxima paritat de gènere en cadascun dels grups.

Les diverses temàtiques a escollir són les següents:

1. Protecció de dades, llicències i drets d'autoria.
2. Realitat virtual / IA
3. Eines comunicatives digitals eficients
4. Gestió i interpretació de dades / Motors de cerca, repositori de continguts i bancs de dades
5. Avaluació competència digital docent / Avaluació competència digital alumnat
6. Treball en xarxa amb eines digitals
7. Alfabetització digital permanent i ODS
8. Ús segur, responsable, crític, saludable i sostenible de les tecnologies digitals i per garantir-ne el benestar digital.

9. Abandonament escolar i digitalització (Consell d'Educació de Catalunya)

(Pròximament es farà un abstracte del contingut de cada grup de treball)

Els conductors i conductores, per ordre alfabètic, dels diversos grups seran: Josep Bargalló Valls, Enric Bastardas Bonachi, Jordi Collet Sabe, Lluïsa Forjan Arce, Montse Jiménez Vila, Margarida Jordan Gala, Neus Lorenzo Galés, Josep Pons Carrió i Xavier Suñé Suñé.

Els noms dels conductors i conductores que corresponen a cada grup s'informaran quan els grups estiguin conformats.

La taula rodona

Conduïda per la periodista Xantal Llavina, s'abordaran diferents temes relacionats amb la ciberseguretat. En aquesta taula hi participaran:

- Sr. Manel Herrer, responsable de Seguretat de la Informació del Departament d'Educació de l'Agència de Ciberseguretat de Catalunya.
- Sr. Àngel Campavadal, empresari del món de la mediació d'assegurances, especialitzat en assegurances en general i en pòlisses sobre riscos cibernètics i responsabilitat civil general i professional a l'empresa pública i privada.

Les conclusions

El darrer dia, cada grup de treball presentarà les conclusions de la tasca duta a terme al llarg dels tres dies. Aquesta presentació es podrà fer amb el format que cadascú cregui més adient: una presentació de conclusions, un vídeo, una infografia comentada, etc. La imaginació i la creativitat estaran en mans dels participants i del conductor/a de cada grup de treball.

Els àpats del congrés

Els dies 13, 14 i 15 de març de 2024, els dinars seran gratuïts per als participants en el X Congrés de l'AIEC a les instal·lacions del Golf Fontanals, i el darrer dia a l'Hotel del Prado.

Els sopars dels dies 12 i 13 de març es podran realitzar a l'Hotel del Prado amb el menú i cost que s'indiquen a continuació per aquelles persones que no disposin d'allotjament a mitja pensió al mateix hotel, indicant-ho al formulari d'inscripció, i fer-ne l'abonament directament a l'Hotel del Prado (reserves@hoteldelprado.cat)

El sopar del X Congrés es realitzarà el dijous 14 de març a l'Hotel del Prado. Aquest tindrà un cost de 55 euros i s'abonarà a través de l'enllaç que podeu trobar després de la següent graella.

Nosaltres reservarem dinars i esmorzars en funció del nombre d'assistents. Tingueu-ho en compte.

El menú i cost dels àpats seran els següents:

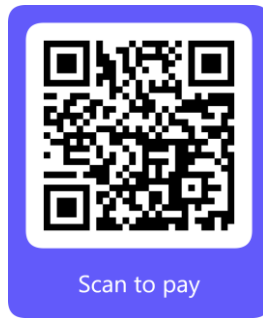
Àpat	Cost
Sopar dia 12 de març de 2024 <ul style="list-style-type: none"> • <u>Entrants</u>: Xips vegetals • <u>Primers a escollir</u>: Cassoleta de patates del Pirineu amb cansalada viada i formatge del Molí de Ger o Xató pirinenc • <u>Segons a escollir</u>: Llobarro al forn amb patates, cebeta i tomàquet o Ploma ibèrica a la brasa • <u>Postres</u>: Crema catalana o macedònia de fruites naturals amb sorbet de mandarina i xocolata • Beguda inclosa 	<p style="text-align: center;">25 €</p> <p>Cost pels congressistes no allotjats a l'Hotel del Prado en règim de mitja pensió</p>
Esmorzar dia 13 de març de 2024 <ul style="list-style-type: none"> • Assortiment de brioixeria: mini dònuts de xocolata, mini croissants, mini palmeres i torrades • Assortiment d'embotits i pa amb tomàquet • Iogurt amb "toppings" • Fruita • Sucs • Cafè 	<p style="text-align: center;">Gratuït pels congressistes</p>
Dinar dia 13 de març de 2024 <ul style="list-style-type: none"> • <u>Entrants diversos</u>: <ul style="list-style-type: none"> ○ Bufet d'amanides ○ Pinxo d'espàrrec amb tempura ○ Xarrupet de salmorejo cordovès ○ Minibiquini de cua de toro trufat • <u>Plat principal</u>: <ul style="list-style-type: none"> ○ Estació de menjar argentí • <u>Postres</u>: <ul style="list-style-type: none"> ○ Assortiment de mousses, fruita i iogurt 	<p style="text-align: center;">Gratuït pels congressistes</p>
Sopar dia 13 de març de 2024 <ul style="list-style-type: none"> • <u>Entrants</u>: Encenalls de fuet i bull amb pa i tomàquet • <u>Primers a escollir</u>: Coca d'escalivada amb gratén de formatge de Meranges o Crema de carxofes amb cruixents de pernil ibèric i entrebancs • <u>Segons a escollir</u>: Hamburguesa de vedella amb ceba dolça i formatge de Meranges o Lluç a la basca • <u>Postres</u>: Mel i mató de la Cerdanya o Carpaccio de pinya amb gelat de coco i pipeta de rom • Beguda inclosa 	<p style="text-align: center;">25 €</p> <p>Cost pels congressistes no allotjats a l'Hotel del Prado en règim de mitja pensió</p>

<p>Esmorzar dia 14 de març de 2024</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assortiment de brioixeria: mini dònuts de xocolata, mini croissants, mini palmeres i torrades • Assortiment d'embotits i pa amb tomàquet • Iogurt amb "toppings" • Fruita • Sucs • Cafè 	<p>Gratuït pels congressistes</p>
<p>Dinar dia 14 de març de 2024</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Entrants diversos:</u> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Croquetes de temporada ◦ Canapè d'humus ◦ Bufet d'amanides ◦ Estació de pernil ibèric amb pa amb tomàquet • <u>Plat principal:</u> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Estació d'arròs mar i muntanya • <u>Postres:</u> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Assortiment de mousses, fruita i iogurt 	<p>Gratuït pels congressistes</p>
<p>Sopar del congrés, dia 14 de març de 2024:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Xips Vegetals • Micuit amb cor de codonyat i gelée de cava • Tastet de sopa de ceba gratinada amb formatge de Cerdanya • Trinxat amb ou de guatlla i rosta • Dauet de bacallà amb cebeta confitada i escuma d'escalivada • Bracets de tiró amb naps de Taltendre • Tatin de poma amb crema anglesa i petits fours • Aigües minerals, vi blanc i negre • Copa de cava i cafès 	<p>55 € Cost per a tots els assistents al sopar del Congrés</p>
<p>Dinar dia 15 de març de 2024 (Properament)</p>	<p>Gratuït pels congressistes</p>

(*) Alguns dels plats dels àpats poden variar segons producció i mercat.

Important: Cada persona haurà d'abonar el cost dels àpats en el moment que es duguin a terme. És important indicar a la inscripció quins àpats fareu. En cas de no assistir-hi havent-los reservat a l'Hotel caldrà abonar el cost corresponent.

Pagament del sopar del congrés (14 de març de 2024): Cal fer el pagament d'aquest àpat en el moment de la inscripció a través del següent [enllaç](#), o bé escanejant el següent codi QR:



L'allotjament del congrés

S'han pactat uns preus especials per als assistents al X Congrés de l'AIEC als següents establiments hotelers:

Hotel del Prado***

Situat a Puigcerdà centre, al carrer Llívia 1. Ofereix diverses habitacions amb els següents preus:

- Tarifa habitació individual amb esmorzar: 69,50 €
- Tarifa habitació individual mitja pensió: 87,50 € (esmorzar i sopar)
- Tarifa habitació doble amb esmorzar: 105,00 €
- Tarifa habitació doble mitja pensió: 141,00 € (esmorzar i sopar)

Per a fer les reserves, s'ha d'accedir a la web de l'Hotel El Prado <https://www.hoteldelprado.cat/>, indicant el codi "CONGRES24" (amb majúscules totes les lletres).

Hotel Golf Fontanals****

Situat a les instal·lacions del Golf Fontanals a la població de Soriguera, a 8 quilòmetres de Puigcerdà. Ofereix diverses habitacions amb els següents preus:

- Habitació estàndard: 67 €/nit (inclou esmorzar)
- Habitació superior: 82 €/nit (inclou esmorzar)

Per a fer les reserves cal fer un correu electrònic a l'adreça fontanals@smhoteles.com, o bé trucant al telèfon **972 891 818**, indicant que es tracta d'una reserva per al X congrés de l'AIEC. Per realitzar la reserva de l'allotjament en aquest establiment caldrà indicar les dades següents:

- Nom complet
- DNI
- Número de targeta de crèdit amb la data de caducitat (no faran cap càrrec, però és un requisit per fer la reserva)
- Si la reserva es fa via telefònica en sol·licitaran un correu per enviar la conformitat de la reserva

Inscripció

La inscripció al congrés cal fer-la emplenant aquest [formulari](#).

El màxim nombre de **participants presencials amb una assistència completa o híbrida** (part presencial i part a distància) és de **150 persones**.

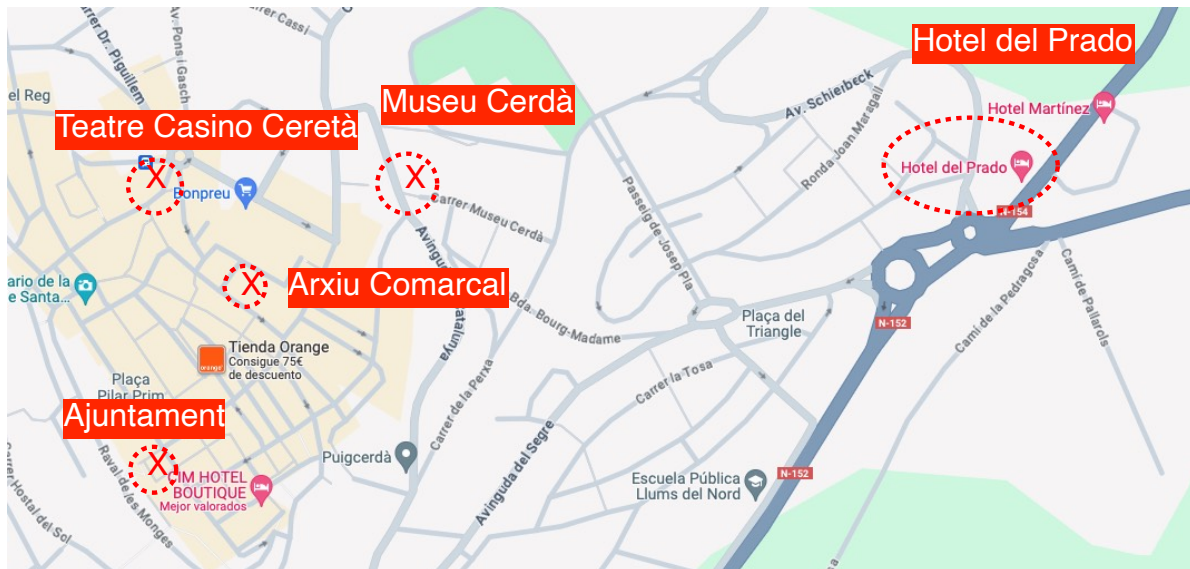
No hi ha límit d'inscripcions per als participants a distància, és a dir, per aquells que no assistiran de forma presencial cap dia al X congrés de l'AIEC a la Cerdanya.

Important: Per certificar la formació és necessari que les persones inscrites assisteixin al 80 % de les activitats del congrés, sigui quina sigui la seva forma de participació: presencial, híbrida o a distància. Així mateix, també cal aquest 80 % d'assistència per justificar l'ajuda dels Fons Next Generation que ens han permès organitzar un congrés de forma gratuïta i amb persones expertes en cadascuna de les temàtiques que es tractaran.

Per a qualsevol dubte cal enviar un correu a aiec.formacio@gmail.com

Localitzacions dels espais del X Congrés de l'AIEC: "Connectats amb el futur de l'educació"

Puigcerdà



Soriguerola



Soriguerola (Instal·lacions Golf Fontanals)

