

El MOOC como herramienta de educación global: abrir el aula al mundo

Juan Carlos López Robles¹, Xavier Fernández Hospital², Carmen Hernández Puga, Belén Orgaz Martín^{2*}

¹Departamento de Educación, Facultad de Lenguas y Educación, Universidad Antonio de Nebrija,
Calle de Sta. Cruz de Marcenado, 27, 28015 Madrid

²Sección Departamental de Tecnología Alimentaria, Facultad de Veterinaria, Universidad Complutense de Madrid,
Avenida Puerta de Hierro s/n, 28040, Madrid

*belen@ucm.es

INTRODUCCIÓN

Desde la aparición del primer MOOC en 2008, gran parte de las Universidades y centros de prestigio internacional han dedicado mucho esfuerzo a la creación y oferta de los mismos para visibilizarse a nivel mundial [1]. Para ello, se requieren importantes inversiones, tanto a nivel económico, proporcionando los recursos para la preparación de los materiales, como a nivel de recursos humanos.

En el año 2014, la Universidad Complutense de Madrid (UCM) convocó una serie de ayudas para el desarrollo de “Proyectos de Innovación para la Formación Masiva, Abierta y en Línea” con el objetivo de fomentar la internacionalización de la docencia y fomentar la creación de MOOC’s entre su personal. Fruto de ello, se gestó el MOOC aquí presentado, cuya primera edición comenzó en 2017 en Miriada X.

El objetivo de este trabajo es presentar las fortalezas y debilidades de la primera edición del MOOC “Sistemas Coloidales, del Laboratorio a la Cocina” y las correcciones que se han llevado a cabo de cara a mejorar la segunda edición, programada para comienzos de 2019.

DESARROLLO

Equipo docente:

3 profesores en Tecnología de Alimentos

1 pedagogo experto en e-learning

Objetivo del curso: dar a conocer conceptos científicos relacionados con el mundo de los alimentos (geles, espumas y emulsiones) mediante sencillos ejemplos experimentales.

Curso estructurado en 7 módulos:

Videos teórico-prácticos
Tests y Actividades P2P (obligatorios)
Documentación
Enlaces de interés
Foro + Facebook

Ediciones

1ª edición: 2017

2ª edición: enero 2019

Fortalezas

Buena acogida

Valoración global: 8,2

90% alumnos encuestados recomiendan el curso

Redes sociales

Gran participación en Facebook



Planteamiento del curso

Mezcla entre contenido teórico con ejemplos experimentales

Debilidades

Idioma

Impartido en español, sin subtítulos en inglés

Alumnos sesgados por razón de lengua

Tasa de abandono

Especialmente alta en los módulos con actividades P2P, por:

-Diferencias socio-culturales no consideradas (legislación, productos no disponibles)

-Baja implicación del alumnado

Aspectos tecnológicos

Saturación del foro con preguntas técnicas de la plataforma

Cambios 2ª ed.

Reformulación y actualización de las P2P

Eliminación de los aspectos que puedan dificultar su realización por localización geográfica

Inclusión de rúbrica mejorada en las P2P

Redactada de forma sencilla, objetiva y sin ambigüedades

Reformulación de títulos

Se intenta hacerlos más atractivos

miriada

CONCLUSIONES

- El carácter multidisciplinar del equipo de diseño y creación de nuestro MOOC, “Sistemas Coloidales: del Laboratorio a la Cocina”, unido al apoyo audiovisual de la UCM, resultó muy exitoso.
- A pesar de su gran acogida, el factor idioma fue una barrera para su expansión global. La tasa de abandono fue significativa, fundamentalmente en aquellos módulos en los cuales se incluyeron actividades P2P. Esto indica, por un lado, una falta de implicación de muchos alumnos y por otro, la ausencia de previsión del equipo del MOOC a la hora de no pensar en un alumnado geográficamente disperso.
- Los foros se suelen ver saturados por dudas técnicas que escapan de la competencia de los docentes.
- La creación de un grupo de Facebook asociado al curso resultó una experiencia muy positiva, destacando la gran participación del alumnado.

REFERENCIAS

[1] Marginson, S. (2017). Global: Yes, MOOC is the Global Higher Education Game Changer. En Understanding Global Higher Education (pp. 147-150). SensePublishers, Rotterdam.