

martes 8 de noviembre de 2016

# Casi 800 inscritos de 25 países en el primer MOOC de la UdL

## La producción de alimentos centra el curso, que arranca el día 14

La Universitat de Lleida (UdL) posa en marxa el proper dilluns 14 de novembre el seu primer curs massiu obert en línia, conegut com a MOOC (*massive open online course*). A una setmana del seu inici, prop de 800 persones de 25 països diferents -especialment Amèrica Llatina (16) i Europa (5)- ja s'han inscrit a *Las claves de la producción de alimentos: tecnología y gestión* [



<https://miriadax.net/web/las-claves-de-la-produccion-de-alimentos-tecnologia-y-gestion> ]. El curs s'estructura en cinc mòduls, que requereixen una dedicació de 30 hores fins al 22 de desembre.

Es tracta d'un projecte impulsat pel vicerectorat de Docència que s'ha dut a terme "per l'esforç i la professionalitat de professors del departament de Tecnologia dels Aliments" de l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària (ETSEA), segons destaca el vicerector Francisco Garcia. Es tracta d'Antonio J. Ramos, Sònia Marín, Robert Soliva, Isabel Odriozola i Estanis Fons. El curs l'ha coordinat l'especialista en Tecnologia Educativa i professor de Didàctica i Organització Escolar de la UdL, Xavier Carrera.

Els continguts d'aquest primer MOOC de la UdL es presenten al llarg de les 5 setmanes a partir de 30 vídeos que van mostrant, amb material complementari de suport, les etapes clau de la transformació i conservació dels aliments. També s'endinsa en les necessitats que comporta aconseguir una vida útil llarga per aquests: processos d'inactivació enzimàtica i microbiana, aconseguir la minoració del deteriorament... i tot això amb una pèrdua mínima de qualitat sensorial i nutricional, i sense posar en risc la innocuïtat dels aliments produïts. Els mòduls són els següents: Primeres passes a la producció d'aliments, Guanyant vida útil. Inactivació microbiana; Guanyant vida útil canviant l'aliment; Guanyant vida útil canviant l'entorn de l'aliment i Gestionant la qualitat.

Els MOOC són cursos breus en durada, formalitzats a través d'internet, gratuïts, amb un sistema d'avaluació diferent a l'habitual i oberts a qualsevol estudiant d'arreu del món. Segons el vicerectorat de Docència, la UdL els veu com "una oportunitat de generar una estratègia docent complementària a la docència de graus i màsters que vagi més enllà del seu espai d'influència tradicional". Entre els seus objectius estan la captació d'alumnat, la preparació d'estudiants d'etapes no universitàries en els àmbits del coneixement on necessiten un reforç i la transferència de coneixements a la societat d'una manera més flexible.

El vicerector de Docència, Francisco Garcia, explica que els MOOC "es desenvolupen en diferents universitats catalanes, espanyoles i europees, però que especialment tenen un fort arrelament i impuls a les universitats nord-americanes més prestigioses com Berkeley, Stanford o Harvard". Aquest MOOC està allotjat a [Miriada X](https://miriadax.net/home) [ <https://miriadax.net/home> ], que és la plataforma impulsada per la companyia Telefónica i el Banco Santander, a través de la Xarxa Universia i Telefónica Educación Digital, i està basada en la plataforma de software lliure WEMOOC. Hi participen una cinquantena d'universitats de països com Espanya, Brasil, Argentina, Perú, Xile o

C o l ò m b i a ,

e n t r e

altres.

La Universitat de Lleida va obtenir al 2015 el reconeixement com a la segona del món en [recerca sobre alimentació](#) [

<https://www.udl.cat/ca/serveis/oficina/Noticies/La-UdL-segunda-del-mundo-en-investigacion-sobre-tecnologia-de->  
], segons un informe de Thomson Reuters sobre les publicacions a Web of Science.

**Text: Vicerektorat de Docència / Oficina de Premsa UdL**

## Notícies relacionades



dimecres, 02 de març de 2016

## Les universitats catalanes posen en marxa un MOOC d'emprenedoria [ <https://www.lesuniversitatscatalanes.com/2016/05/12/les-universitats-catalanes-poses-en-marxa-un-mooc-demprenedoria/> ]

'Com crear la teva empresa i no morir en l'intent' és un curs en línia i gratuït

## Més continguts

Carregant el reproductor...