

Elaboración de vídeos docentes para la formación bilingüe en Inspección y Control Alimentarios del Grado en Veterinaria

Creation of teaching-videos for Food Inspection and Control bilingual students of the Degree in Veterinary Sciences

Rodríguez-Delgado, I.; Serrano-Jiménez, S.

Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Córdoba.

Correo electrónico: v62rodem@uco.es (Rodríguez-Delgado, I.)

Introducción

De los cambios educativos universitarios tras la *Declaración de Bolonia*, hay que destacar la implicación del alumnado con las nuevas tecnologías. Estas nuevas tecnologías han abierto novedosos campos en el ámbito de la enseñanza. Indudablemente el proceso de enseñanza-aprendizaje está atendiendo a un cambio provocado por la incorporación de estas tecnologías pero además, las posibilidades educativas no se limitarían por barreras espacio-temporales, es decir, sólo a las clásicas clases -teórico y/o prácticas- sino que este cambio en la manera de formar al estudiante universitario, impulsaría la docencia *on line*, que a su vez, permitirá que los alumnos se formen con una mayor grado de especificidad y acorde tanto a sus propias necesidades o intereses como a las necesidades futuras como profesionales (Corell *et al.*, 2015). El empleo del vídeo como recurso formativo (video-learning) es una herramienta docente que permite que el alumnado visualice contenidos desde cualquier ubicación.

Además de una óptima formación académica para desempeñar exitosamente la profesión, las habilidades para comunicarse de manera eficaz son tan importantes como las destrezas técnicas. En general, esta comunicación será la responsable de promover el intercambio de información entre profesionales, instituciones y público. En gran medida la internacionalización de la comunicación ha sido posible por la expansión de la lengua inglesa como lengua internacional, lo que nos obliga a admitir que la globalización y el dominio de este idioma van íntimamente unidos (Cuadrado *et al.*, 2009).

Métodos

Los vídeos fueron realizados y montados por una empresa especializada en servicios audiovisuales y fotográficos. El software utilizado para la producción de estos vídeos fue: Final Cut Pro X versión 10.1.3. de la empresa Apple, Inc. (2001-2014), Quick Time Player versión 10.4 (855) de la empresa Apple, Inc. (2001-2014) y Adobe Photoshop CC versión 2015.0.0 de la empresa Adobe Systems Inc. (1990-2015). Este software es propiedad de la empresa que ha realizado la grabación y montaje de los vídeos.

Resultados y Discusión

El material resultante obtenido ha sido una colección de archivos digitales (vídeos) bilingües de gran calidad y en alta resolución HD (archivos *.mkv) que posteriormente han sido adaptados a archivos de menor tamaño (*.mov) para su mejor gestión en las plataformas educativas de la Universidad de Córdoba (UCOMoodle). Cada uno de los vídeos se corresponde con una técnica de determinación de parámetros de *Calidad de la Leche destinada a consumo humano*. Estos videos desarrollados y producidos en lengua inglesa y en lengua castellana pueden ser visualizados a demanda del alumnado. Esta herramienta facilitará el estudio y comprensión de las sesiones prácticas en el laboratorio de forma sencilla y clara.

Conclusiones

Al tratarse de un material didáctico virtual alojado en una página web o plataforma, su accesibilidad es óptima, el alumno podrá consultarlo en cualquier momento y cada vez que lo necesite, pudiéndose visualizar desde cualquier dispositivo (PC's, móviles, tablets, etc.).

Referencias

- Corell, A., Sanz Díez, L., Gallego Lama, V., García Vergara, A., Rubia Avi, B., Aragón Vasco, J.C., Cardeñoso Payo, V. (2015). Proyecto "Saber, Extender". Realización de píldoras de conocimiento en la Universidad de Valladolid.
- Cuadrado, M., Ruiz, M. E. y Coca, M. 2009. Participación y rendimiento del estudiante universitario en un proyecto docente interdisciplinar, bilingüe y virtual. *Revista de Educación*, 348, pp 505-518.

Palabras clave: Video-learning; Innovación docente; Higiene alimentaria

Historial de publicación:

Recibido: 31/03/2017 Revisado: 20/04/2017 Aceptado: 30/04/2017