



4 al 14 de noviembre de 2010

“DISEÑO DEL CURSO GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA MEDIANTE LA PLATAFORMA MOODLE”

Eje temático 3

El diseño curricular y la gestión docente como pilares de la
calidad en EaD.

Autoras

M.Sc. Dra. Acela Cruz Trujillo (acela@eaeht.tur.cu)
M.Sc. Roxana Bravet Concepción (roxana@eaeht.tur.cu)

Institución y País

Escuela de Altos Estudios de Hotelería y Turismo
de la República de Cuba

Octubre, 2010



4 al 14 de noviembre de 2010

RESUMEN

Se presenta la experiencia de la utilización de la plataforma de teleformación Moodle, para la capacitación de un grupo de especialistas de calidad del Ministerio de Turismo de la República de Cuba (MINTUR), en particular el Grupo Asesor de Calidad (GAC) de este ministerio, a solicitud de la coordinación de este proyecto. El empleo de la variante *online* constituyó un imperativo, al permitir la preparación de los miembros en las temáticas necesarias, en particular en los Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria, con mínimas afectaciones a la actividad laboral y personal de los implicados, dispersos geográficamente en las diferentes provincias del país. Fue necesario, entonces, un cuidadoso diseño curricular que conjugara armoniosamente los contenidos a impartir y las actividades de aprendizaje a realizar, con las facilidades que en tal sentido brinda la plataforma Moodle y, no por último menos importante, con el perfil de los participantes en cuanto a sus conocimientos y habilidades en el empleo de las Tecnologías de la Información y las Comunicaciones (TIC). El trabajo se ha estado desarrollando de manera conjunta por la experta en contenidos y una especialista en Informática vinculada desde hace años a la Educación a Distancia (EaD).

A partir del planteamiento anterior se trazó como **objetivo**: demostrar las experiencias en el diseño de un curso sobre la gestión de la inocuidad de los alimentos a través de la plataforma Moodle.

Para cumplir con el objetivo propuesto la secuencia de trabajo para el diseño del curso fue la siguiente: 1) Característica del curso; 2) Actividades y recursos por tema 3) Evaluaciones.

3° Congreso Virtual Iberoamericano
de Calidad en Educación a Distancia



EduQ@ 2010

4 al 14 de noviembre de 2010

PALABRAS CLAVE: Plataforma de teleformación Moodle, capacitación, calidad, inocuidad alimentaria.



4 al 14 de noviembre de 2010

INTRODUCCIÓN

La Escuela de Altos Estudios de Hotelería y Turismo (EAEHT) es una institución que forma parte del sistema de enseñanza profesional para el turismo de Cuba (FORMATUR) y tiene a su cargo la superación -posgraduada y no posgraduada- de los trabajadores del sector, a través de diferentes figuras académicas: cursos de formación y superación de mandos medios, cursos de superación ramal, cursos de posgrado y diplomados.

El diseño del curso que se presenta, ha sido solicitado por la coordinación del proyecto del GAC para satisfacer las necesidades de capacitación y actualización estos especialistas, en la temática de gestión de la inocuidad alimentaria.

Se decidió que el curso se realizara a través de la Educación a Distancia, en particular en la variante *online*, debido a las posibilidades que brinda esta forma de enseñanza de participación desde cualquier lugar del país, sin la necesidad del traslado físico de los que aprenden y los que enseñan; así como se les ofrece la oportunidad de que realicen un aprovechamiento más adecuado de su tiempo, con la utilización de las tecnologías de información y la comunicación. Además dentro de las bondades de la plataforma Moodle -de la que desde hace algún tiempo se dispone en la EAEHT - se encuentra la posibilidad de crear espacios virtuales de trabajo formados por recursos de información (documentos PDF, páginas Web entre otras) y actividades (lecciones, foros, tareas) (Bravet, 2009).

En este tipo de enseñanza son muy importantes las cuestiones relativas a la responsabilidad y el control en el proceso educativo, tanto en la dimensión de la enseñanza como en la del aprendizaje. Las responsabilidades del profesor son complejas en el sentido de que crean y configuran el entorno de aprendizaje. Este reto se complica aún más cuando intervienen las nuevas tecnologías, por ello requiere que el profesor posea un buen conocimiento de las materias que imparte y una buena capacidad pedagógica para hacer que el estudiante asuma la responsabilidad de su aprendizaje con resultados satisfactorios respecto al desarrollo del conocimiento para la formación continua (Garrison y Anderson, 2005).

Para llevar a vías de hecho el diseño del curso fue necesario un gran esfuerzo y dedicación por parte del profesor, debido a la necesidad de la elaboración de materiales de información y la preparación de las diversas actividades que sean comprensibles para los participantes. La calidad de los recursos y actividades permite que el desarrollo del proceso fluya con agilidad y comprensión por todos.

Por la importancia que cada día adquiere este tipo de enseñanza y la preparación que necesitan los docentes que participan en ella es que se pone a disposición de todos los interesados este trabajo.



4 al 14 de noviembre de 2010

A partir del planteamiento anterior se trazó como **objetivo** el siguiente:

- Demostrar las experiencias en el diseño de un curso sobre la gestión de la inocuidad de los alimentos a través de la plataforma Moodle.

Objetivos específicos

- Determinar las características del diseño del curso y sus componentes.
- Argumentar la necesidad de su diseño.



4 al 14 de noviembre de 2010

MATERIALES Y MÉTODOS

Se realizó un diseño descriptivo longitudinal a través de la recopilación y análisis de la información obtenida para el diseño y planificación del curso.

Para cumplir con el objetivo propuesto la secuencia de trabajo para el curso fue la siguiente:

- 1) Determinación de las características del diseño del curso
- 2) Actividades y recursos por tema
- 3) Argumentación de la necesidad de su diseño

1- Determinación de las características del diseño del curso.

Para este aspecto se seleccionaron los contenidos que necesitan los educandos a los cuales va dirigido el curso de acuerdo a las exigencias del mundo actual; así como la estructura que se utilizaría de acuerdo a la plataforma Moodle.

2- Actividades y recursos por temas

Para la creación del curso sobre Moodle, fue necesario elegir, del amplio repertorio que proporciona esta plataforma, cuáles recursos y actividades resultaban más adecuados como soportes de los contenidos de aprendizaje, y para la realización de las actividades de aprendizaje y el trabajo colaborativo. Se emplearon, por tanto, recursos en formatos PDF y de presentación electrónica fundamentalmente; en cuanto a las actividades, se utilizaron varios tipos: lección, foro, chat y también Hot Potatoes para crear actividades evaluativas. Estas cuestiones se detallan en el desarrollo del trabajo.

3- Argumentación de la necesidad de su diseño.

En la argumentación del diseño del curso se utilizará la ubicación territorial de los estudiantes en el mapa de la isla de Cuba.



4 al 14 de noviembre de 2010

DESARROLLO

1- Determinación de las características del diseño del curso y sus componentes.

1.1 El diseño curricular

El curso diseñado cuenta con cuatro temas que tratan sobre la Higiene Alimentaria, la Licencia Sanitaria y normativas que lo regulan, el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control y la Gestión de la inocuidad; los cuales están acorde a los requisitos de calidad sanitaria que hoy se exige y el uso de herramientas para el control de los alimentos reconocidas en el mundo.

En el diseño del curso *online* Sistema de Gestión de Inocuidad alimentaria se han tomado como punto de partida, los materiales y actividades utilizados en cursos similares impartidos de manera presencial. Sin embargo, a la vez que se ha aprovechado el trabajo pretérito, se ha puesto especial cuidado en la necesaria “conversión”, partiendo del convencimiento de las autoras de que llevar a cabo una iniciativa de EaD, va más allá de simplemente “colgar” los materiales disponibles y emplear alguna herramienta de comunicación; pues hacer eso, en estos tiempos de la generación “2.0” – en la Web, en el e-Learning e, incluso, en el Turismo - sería realmente imperdonable.

Por otro lado, también ha sido necesario evitar caer en la tentación de emplear todas y cada una de la herramientas que proporciona Moodle (ya sean tipos de recursos o de actividades, como se clasifican en esta plataforma), pretendiendo sacarle máximo provecho a las posibilidades que brinda, en la errónea creencia de que el mero hecho de utilizar tecnologías de avanzada, es en sí mismo una garantía de éxito de un curso a distancia. Nada más lejos de la realidad.

De lo que se trata es de buscar – y encontrar – un balance entre el empleo del potencial de esta plataforma (o de cualquier otra que se use), y las posibilidades reales del grupo destinatario de la acción formativa, pasando por el adecuado uso pedagógico –o más bien, andragógico - de cada tecnología o herramienta.

En el caso que nos ocupa, dicho grupo destinatario está bien identificado: se trata de profesionales que se ocupan de la Calidad y que, por tanto, no necesariamente están avezados en el empleo de todas las actuales herramientas de comunicación y entornos de intercambio y colaboración, especialmente las pertenecientes a la Web 2.0; aunque sí cabe esperar de ellos un conocimiento de las cuestiones que pudiéramos llamar “básicas” del empleo de una computadora personal e Internet, en particular la navegación en la Web y la mensajería electrónica.



4 al 14 de noviembre de 2010

Todo ello fue tenido en cuenta al decidir cuáles facilidades de Moodle emplear en este primer curso, que de alguna manera constituye una especie de “iniciación” para muchos de los participantes, en el trabajo con una plataforma de teleformación.

El equipo de trabajo está integrado por la profesora experta en contenidos (sin ninguna experiencia previa en el trabajo con Moodle), y una especialista en Informática que lleva varios años trabajando en EaD (con alguna intervención de una metodóloga para cuestiones puntuales de estructuración y revisión de la guía didáctica). De esta manera, se han conjugado competencias de índole tecnológica (en el sentido de las TIC y la tecnología de la EaD) con las propias de la especialidad de la Higiene de alimentos.

Es que para que el experto en contenidos (que desempeñará el rol de autor de curso) pueda lograr un diseño curricular apropiado para una iniciativa de EaD, debe tener, al menos, una preparación mínima en las características de esta modalidad educativa, que le permitan interactuar exitosamente con los otros posibles miembros del equipo de trabajo: metodólogos, informáticos y otros especialistas que pudieran integrar un equipo más completo. Ese profesor autor de contenidos debe estar actualizado en cuanto a enfoques de aprendizaje, lo que le permitiría proyectar en su curso actividades que estén en plena consonancia, por ejemplo, con el constructivismo social que propugna Moodle; pues en la conciencia de esa necesidad, está el basamento del diseño de actividades que promuevan el trabajo colaborativo y el aprendizaje grupal.

Quizá ese profesor no haya adquirido las habilidades que le permitan ser autosuficiente – en el mejor sentido de la palabra- para montar él mismo su curso, por ejemplo, en una plataforma de teleformación como Moodle; aunque eso es lo deseable, y por supuesto, perfectamente posible, de hecho muchos lo logran. Pero aun cuando no haya alcanzado ese nivel de habilidades y destrezas, aun cuando dependa de la participación de otros especialistas para colocar su curso en el soporte elegido, sí debe saber QUÉ puede y debe hacerse, aunque todavía no sepa el CÓMO. De esta manera podrá concebir el empleo de maneras más interesantes, amenas y efectivas de hacer llegar los contenidos a los estudiantes; podrá idear actividades grupales que permitan un aprendizaje más significativo y una construcción del conocimiento entre los integrantes del grupo.

En el diseño del curso que se presenta, se ha tratado de ser consecuente con las ideas antes expuestas. Desde el punto de vista de los contenidos, el curso está estructurado en 4 temas más el Bloque o Tema Cero, que en Moodle puede -y debe- emplearse para colocar información de carácter general sobre el curso. En este caso, de los tres tipos de formatos de cursos disponibles (de temas, semanal y social), se eligió el formato de temas por resultar el más apropiado.

En relación con el **Tema Cero**, se decidió colocar en el mismo varios recursos que integran la Guía del estudiante (cuyos detalles se aprecian en la figura 1). Se destacan, entre otros,



4 al 14 de noviembre de 2010

el **Calendario de actividades** (que orienta las fechas importantes del curso, en cuanto a la entrega de tareas y cumplimiento de los plazos en general), los detalles de las **Tutorías** y la utilización con diferentes fines de dos herramientas de comunicación: el foro y el chat. Además del **Foro Novedades** (incorporado de manera automática en todo nuevo curso que se crea en Moodle), se habilitó un **Foro de Dudas y respuestas**, como elemento integrante del sistema de tutorías. También se observa el uso que se hace del chat, como herramienta de comunicación sincrónica: un **Chat para aclaraciones de dudas** (que, tal y como se explica en la sección Tutoría, se destina a dudas de menor complejidad) y otra sala de chat concebida como espacio libre de socialización.

Objetivo del curso:

Desarrollar las competencias que le permitan dirigir eficaz y eficientemente los procesos relacionados con el alojamiento y la actividad de alimentos y bebidas, con orientación a la satisfacción del cliente, empleando el trabajo en equipo con un enfoque de sistema y una visión global sobre las principales tendencias Internacionales, la economía nacional y territorial, siendo un exponente de los principios y moral que orientan nuestro sistema socio-político.

- 📄 Introducción general del curso
- 📄 Presentación del equipo docente
- 📄 Contenidos
- 📄 Calendario de actividades
 - 📄 Versión PDF del Calendario de actividades
- 📄 Bibliografía
- 📄 Tutoría
- 📄 Sistema de evaluación
- 📄 Evaluación final: indicaciones y documentos para su realización
 - 📄 Indicaciones para la elaboración del Proyecto final de curso
 - 📄 Guía Evaluación Sanitaria Proyecto final
 - 📄 Ficha evaluación Hoteles proyecto final
- 👤 Novedades
- 👤 Foro Dudas y Respuestas
- 💬 Chat para aclaraciones de dudas
- 💬 Chat "Cafetería": espacio de socialización

Figura 1. Tema Cero del espacio creado sobre Moodle, para el curso Sistema de Gestión de Inocuidad alimentaria.



4 al 14 de noviembre de 2010

La figura 2, por su parte, permite apreciar los recursos y actividades de uno de los temas del curso:

2 TEMA II. LICENCIA SANITARIA □

Recursos

- Licencia Sanitaria
- Presentación La Licencia Sanitarias. Normativas

Actividades

- Lección Licencia Sanitaria
- Ejercicio 1: Caso Metodología para el mejoramiento de la calidad sanitaria del servicio. Evaluación sanitaria restaurante "El Marfil".
 - Orientaciones para el Ejercicio 1
 - Ejercicio 1 - Caso e incisos a resolver
 - Tarea Ejercicio 1
- Ejercicio 2: Continuación del Caso Metodología para el mejoramiento de la calidad sanitaria del servicio
 - Orientaciones para el Ejercicio 2
 - Ejercicio 2 - continuación del Caso e incisos a resolver
 - Tarea Ejercicio 2
- Anexo 1 Criterio de medida
- Obtención de la Licencia sanitaria en instalaciones hoteleras y extrahoteleras

Figura 2. Recursos y actividades de uno de los temas del curso.

1.2 Recursos y Actividades del Tema III.

Como se puede observar en la figura 3, en este tema aparecen casi todos los recursos y actividades concebidas para el desarrollo del curso y que ejercitarán al estudiante tanto en el uso de la plataforma como en el aprendizaje de los temas que forman parte de la capacitación de los educandos.

De manera general, se siguió el criterio de estructurar cada tema diferenciando los recursos (materiales didácticos en formato PDF y de presentación electrónica fundamentalmente) de las actividades, tanto de aprendizaje (por ejemplo, las lecciones) como las evaluativas.

Se observa el empleo reiterado del foro, como herramienta de comunicación por excelencia para propiciar los debates, la reflexión y el intercambio.

¿Y algunos “grandes ausentes” de las facilidades de Moodle?

Deliberadamente se omitió el empleo de otras herramientas como el Wiki, que clasifica dentro de la Web 2.0 y que en este primer curso dirigido al grupo de asesores de Calidad,



4 al 14 de noviembre de 2010

se decidió no usar, prefiriendo en su lugar una herramienta más “tradicional”, que fuera creando el hábito del intercambio y la colaboración; para más adelante, en el segundo curso dirigido a este mismo grupo destinatario, introducir el empleo del Wiki para crear un documento de manera colectiva. Igualmente se evitó el uso del módulo taller, dada su mayor complejidad en la configuración y utilización, pues se valoró que podía resultar un poco confuso para los cursistas, dada la poca experiencia de estos en el trabajo con Moodle.

4 al 14 de noviembre de 2010

 Glosario Tema 3

Actividades

 Ejercicio 1: Brote diarreico en restaurante

 Orientaciones para el Ejercicio 1


 Tarea 1 "Brote diarreico en restaurante"


 Ejercicio 2: Cuadro diarreico en vacaciones

 Orientaciones para el Ejercicio 2

 Tarea 2 "Cuadro diarreico en vacaciones"

 Video "Ojos que no ven corazón que no siente"

 Guía de Observación de vídeo


 "Ojos que no ven corazón que no siente"

 Debate sobre video "Ojos que no ven ..."

 Video HACCP Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control

© Organización Panamericana de la Salud, Organización Mundial de la Salud.


 Guía de observación de vídeo

 HACCP Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control


 Tarea sobre Video HACCP...

 Ejercicio 3: Plan HACCP – Pasos Previos y Principio 1 y 2

 Orientaciones para el Ejercicio 3


 1. Conformación Equipo HACCP

 2. Descripción Producto

 3. Diagrama de flujo

 4. Plano esquemático

 5. Términos de Referencia

 6. Peligros y medidas de control

 7. Árbol de decisiones

 Foro Ejercicio 3

 Ejercicio 4: Plan HACCP - principio 3, 4 y 5

 Orientaciones para el Ejercicio 4

 Hoja de Control de Plan HACCP

 Tarea Plan HACCP

 Ejercicio Crucigrama

 Foro Sistema Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

Figura 3. Parte de los recursos y las actividades del Tema III del curso

A modo de resumen, las herramientas de Moodle empleadas fueron:



4 al 14 de noviembre de 2010

Herramienta	Utilización en el curso
Recurso páginas Web editadas	Componentes de la Guía para el estudiante Orientaciones para la realización de ejercicios
Recurso presentaciones electrónicas, documentos PDF	Materiales didácticos, portadores de los contenidos de aprendizaje
Recurso documentos Word	Fichas y modelos a utilizar por los alumnos en la realización de ejercicios y proyecto final
Recurso archivos de video	Videos con fines didácticos
Recurso etiqueta	Para subtítulos y nombres de ejercicios con varios componentes.
Actividad chat	Como vía para las tutoría y como espacio de socialización
Actividad foro	Para el debate e intercambio sobre los temas orientados: debates sobre videos visualizados, discusión de problemáticas territoriales. (tipo Foro para uso general) Como vía para la discusión de ejercicios orientados (tipo Foro de Preguntas y Respuestas, con archivos adjuntos)
Actividad glosario	Proporcionar a los cursistas los términos y definiciones más importantes.
Actividad <i>Hot Potatoe Quiz</i>	Actividad evaluativa.
Actividad lección	Actividad de aprendizaje, con los contenidos básicos de los temas.
Actividad tarea	Actividades evaluativas en los diferentes temas: respuestas a preguntas (tipo texto en línea), elaboración de trabajos (tipo subir un archivo).

1.2 La evaluación del curso

La evaluación del curso también ha sido concebida para su realización de forma *online*. Está integrada por un sistema en el que se tienen en cuenta las diversas actividades, tareas y ejercicios concebidos, varios de ellos con debates mediante los foros de discusión. Se incluye una evaluación final que consiste en la elaboración de un proyecto de curso, en el que los cursistas demostrarán haber vencido los objetivos propuestos. El trabajo que desarrollen a estos efectos, deberá estar vinculado a la problemática de su territorio y reflejará las deficiencias detectadas, así como una propuesta de estrategia para su solución.



4 al 14 de noviembre de 2010

2- Argumentación de la necesidad de su diseño

Los participantes en el curso se encuentran ubicados en las distintas provincias que tiene Cuba, por lo que para argumentar la necesidad de su diseño *online* a continuación aparece la figura 4, donde se muestra la distribución de estudiantes y docentes:



Figura 4. Distribución de estudiantes y docentes del curso Sistema de Gestión de inocuidad alimentaria

Como se puede observar utilizando esta variante resulta más económica la realización del curso, ya que no se incurre en gastos por transportación, aprovechan mejor el tiempo destinado a estas actividades sin deterioro del tiempo laboral y tienen la posibilidad de exponer las dificultades en cuanto a las temáticas que plantea el curso en sus territorios. Esto constituye un valor agregado del curso, en el sentido de que no se trata de una acción meramente unidireccional; sino que permitirá también recopilar información valiosa acerca de las problemáticas territoriales.



4 al 14 de noviembre de 2010

CONCLUSIONES

Después de analizar los resultados del trabajo se puede concluir planteando que esta forma de educación a distancia es una vía para facilitar el cumplimiento de las necesidades de capacitación en el organismo, tanto en la materia que se quiere impartir, como en el desarrollo de la utilización de la tecnología de la información.

En el diseño de un curso a impartir por esta vía, debe cuidarse el balance entre el empleo de la tecnología y las herramientas del soporte elegido, por un lado, y los objetivos del curso y el perfil del grupo destinatario, por el otro.

Los profesores autores de contenidos, deben incluir entre sus competencias las relacionadas con los enfoques de aprendizaje; lo que permite sacarle provecho a las posibilidades de los soportes elegidos –entre ellos, por supuesto, las plataformas de teleformación-. Además del conocimiento de estas posibilidades tecnológicas, y la aspiración a llegar a crear sus propios cursos de manera más independiente, adquiriendo para ello las competencias necesarias.

El curso Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria permitirá capacitar a los especialistas en una temática especialmente sensible para el desempeño de la labor de los profesionales de la calidad; dada la importancia que reviste hoy día la seguridad alimentaria.



4 al 14 de noviembre de 2010

RECOMENDACIONES

Los profesores que se dispongan a preparar e impartir cursos en esta modalidad educativa a distancia con soporte en las TIC, deben mantenerse actualizados en las disciplinas afines: pedagogía/andragogía, metodología de la EaD y en las tecnologías y herramientas informáticas y de comunicaciones que se vayan a emplear.

Siempre que sea posible, este tipo de iniciativas debe acometerse por parte de un equipo de trabajo multidisciplinario, en el que cada miembro aporte las competencias inherentes a su especialidad, a la vez que se propicie la interrelación y el aprendizaje colectivo.

Las experiencias derivadas de la preparación e impartición de este curso, deberán ser tenidas en cuenta para el perfeccionamiento del mismo, así como para los sucesivos cursos que deben impartirse al mismo grupo destinatario.



4 al 14 de noviembre de 2010

BIBLIOGRAFÍA

1. _____. *Moodle Docs, Documentación Oficial de la Plataforma Moodle*. Disponible en <http://docs.moodle.org/es/portada> . 2006-2009.
2. Bravet, R. "*Entrenamiento "Moodle: plataforma de teleformación" Características de Moodle - Notas importantes*". EAEHT. La Habana 2009.
3. CODEX Alimentarius. Programa Conjunto FAO/OMS sobre normas Alimentarias. Comisión del Codex Alimentarios. Higiene de los Alimentos. Texto básico. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Organización Mundial de la Salud. Roma. 1999. 74p
4. Cole, Jason y Helen Foster. *Using Moodle. Teaching with the Popular Open Source Course Management System*. O'Reilly Community Press. 2da Edición. Disponible en http://docs.moodle.org/en/Using_Moodle_book
5. COLECTIVO DE AUTORES. *Inocuidad y Seguridad en la elaboración de alimentos*. Ediciones Balcón, La Habana 2002.
6. Cruz Trujillo, A, Dr. MSc. "*Microbiología de los Alimentos*". Editorial Pueblo y Educación. 1989 90 Pág.
7. Cruz Trujillo, A. DRA. "*Garantía de la inocuidad de los alimentos*". Mesa Redonda. Congreso de Ciencias Veterinarias. La Habana. 2002.
8. Garrison, D.R y T. Anderson. *El e-learning en el siglo XXI. Investigación y práctica*. Ediciones Octaedro, S.A. Barcelona. 2005.
9. Ministerio de Salud Pública y Ministerio de Turismo de la República de Cuba. "*Metodología para implantar en establecimientos turísticos el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control y su reconocimiento*", 2003.
10. OMT. "*Manual de Calidad, Higiene e Inocuidad de los Alimentos en el Sector Turismo*". Madrid. España, 1999, 216 Pág.



4 al 14 de noviembre de 2010

RESUMEN DE CURRICULUM VITAE DE LAS AUTORAS

Nombre y Apellidos: MSc. Acela Cruz Trujillo

Organismo: Ministerio del Turismo (MINTUR)

Cargo: Profesora

Centro de Trabajo: Escuela de Altos Estudios de Hotelería y Turismo (EAEHT).

País: República de Cuba



Máster en Gestión Turística versión Dirección Hotelera. Doctora en Medicina Veterinaria. Diplomada en Higiene de los Alimentos y en Dirección Académica. Profesor Principal del Sistema de FORMATUR. Experiencia docente de más de 35 años en la especialidad de Microbiología, Higiene y Nutrición. Miembro del Consejo Científico y de la Comisión Científica de la entidad docente donde labora. Ha participado en eventos nacionales e internacionales; así como en estudios e investigaciones para el mejoramiento del trabajo higiénico en éstas técnicas con premiación de Destacada y Relevantes. Ha publicado libros: Gestión de la Inocuidad en la Restauración Gastronómica (2007), Seguridad, Higiene y Salud en el Ambiente Laboral (2004), Nutrición y Dietética (1991) y Microbiología de los Alimentos (1989); asimismo, artículos sobre estos temas en las revistas Higiene Alimentar de Brasil y Apuntes de la Escuela de Altos Estudios de Hotelería y Turismo. Miembro de la Comisión Nacional del Codex Alimentarius de Cuba como representante del Turismo, del Comité Técnico de Normalización de Higiene de los Alimentos y del Comité Técnico de Microbiología y miembro de la Asociación Médica del Caribe (AMECA) y de la Asociación de Tecnología de los Alimentos de Cuba (ACTAC).

Actualmente se desempeña como Profesora de Higiene y Nutrición en el Departamento Técnico Profesional de la Escuela de Altos Estudios de Hotelería y Turismo de la República de Cuba.



4 al 14 de noviembre de 2010

Nombre y Apellidos: MSc. Roxana Bravet Concepción

Organismo: Ministerio del Turismo (MINTUR)

Cargo: Profesora

Centro de Trabajo: Escuela de Altos Estudios de Hotelería y Turismo (EAEHT).

País: República de Cuba



Máster en Informática Aplicada a la Ingeniería y la Arquitectura. Ingeniera en Sistemas Automatizados de Dirección. Diplomada en Negocio Electrónico. Profesora Principal del Sistema FORMATUR. Miembro de la Comisión permanente para el trabajo científico y de la Comisión Científica de la EAEHT. Veinticinco años de experiencia en la especialidad, de ellos 10 como profesora del Instituto Superior Politécnico “José A. Echeverría” y 10 en la Escuela de Altos Estudios de Hotelería y Turismo de la República de Cuba (EAEHT). Desde su incorporación, estuvo vinculada al desarrollo de la EaD en el centro. En tal sentido, ha trabajado en el diseño y montaje informático de numerosos productos formativos en soporte digital, desde el año 1999 hasta la fecha; entre los que se encuentran varios diplomados y los cursos impartidos en el marco de la colaboración Cuba-Venezuela. Igualmente, ha participado en la creación de productos en soporte CD con fines no docentes. Ha participado en varios eventos relacionados con la EaD y realizado publicaciones.

Actualmente se desempeña como Profesora Principal del Grupo de Educación a Distancia del Departamento de Informática de la EAEHT.