



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

**Memorias del Programa
de Redes-I3CE de calidad,
innovación e investigación
en docencia universitaria**

**Memòries del Programa
de Xarxes-I3CE de qualitat,
innovació i investigació
en docència universitària**

Convocatoria
2020-21

Convocatòria
2020-21



Satorre Cuerda, Rosana (Coordinación)
Menargues Marcilla, María Asunción; Díez Ros, Rocío; Pellín Buades, Neus (Eds.)

UA

UNIVERSITAT D'ALACANT
UNIVERSIDAD DE ALICANTE

Vicerectorat de Transformació Digital
Vicerrectorado de Transformación Digital
Institut de Ciències de l'Educació
Instituto de Ciencias de la Educación

Memorias del Programa de Redes-I3CE de calidad, innovación e investigación en docencia universitaria. Convocatoria 2020-21 / Memòries del Programa de Xarxes-I3CE de qualitat, innovació i investigació en docència universitària. Convocatòria 2020-21

Organització: Institut de Ciències de l'Educació (Vicerectorat de Transformació Digital) de la Universitat d'Alacant/ *Organización: Instituto de Ciencias de la Educación (Vicerrectorado de Transformación Digital) de la Universidad de Alicante*

Edició / *Edición*: Rosana Satorre Cuerda (Coord.), Asunción Menargues Marcillas, Rocío Díez Ros, Neus Pellin Buades

Revisió i maquetació: ICE de la Universitat d'Alacant/ *Revisión y maquetación: ICE de la Universidad de Alicante*


Primera edició / *Primera edición*: desembre 2021/ diciembre 2021

© De l'edició/ *De la edición*: Rosana Satorre Cuerda, Asunción Menargues Marcillas, Rocío Díez Ros & Neus Pellin Buades

© Del text: les autores i autors / *Del texto: las autoras y autores*

© D'aquesta edició: Universitat d'Alacant / *De esta edición: Universidad de Alicante*

ice@ua.es

Memorias del Programa de Redes-I3CE de calidad, innovación e investigación en docencia universitaria. Convocatoria 2020-21 / Memòries del Programa de Xarxes-I3CE de qualitat, innovació i investigació en docència universitària. Convocatòria 2020-21 © 2021 by Universitat d'Alacant / Universidad de Alicante is licensed under [CC BY-NC-ND 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/) 

ISBN: 978-84-09-34941-8

Qualsevol forma de reproducció, distribució, comunicació pública o transformació d'aquesta obra només pot ser realitzada amb l'autorització dels seus titulars, llevat de les excepcions previstes per la llei. Adreceu-vos a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, www.cedro.org) si necessiteu fotocopiar o escanejar algun fragment d'aquesta obra. / *Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra sólo puede ser realizada con la autorización de sus titulares, salvo excepción prevista por la ley. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, www.cedro.org) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.*

Producció: Institut de Ciències de l'Educació (ICE) de la Universitat d'Alacant / *Producción: Instituto de Ciencias de la Educación (ICE) de la Universidad de Alicante*

Aquesta publicació s'ha fet seguint les directrius d'accessibilitat UNE-EN 301549:2020 / Esta publicación se ha hecho siguiendo las directrices de accesibilidad UNE-EN 301549:2020.

EDITORIAL: Les opinions i continguts dels treballs publicats en aquesta obra són de responsabilitat exclusiva de les autores i dels autors. / *Las opiniones y contenidos de los trabajos publicados en esta obra son de responsabilidad exclusiva de las autoras y de los autores.*

218.Una masterclass como metodología dinamizadora de las clases semipresenciales.

A.C. Mellinas Ciller; L. San Sebastián Cataluña; C. Pelegrín Perete; G. Albaladejo Roca; I. Solaberrieta; M.C. Garrigós Selva; A. Jiménez Migallón; M. Ramos Santonja

crisrina.mellinas@ua.es, laura.sansebastian@ua.es, carlos.pelegrin@ua.es, guillermo.albaladejo@ua.es, solaberrieta@ua.es, mc.garrigos@ua.es, alfjimenez@ua.es, marina.ramos@ua.es

Departamento o centro Departamento de Química Analítica, Nutrición y Bromatología. Universidad de Alicante.

Resumen

En el marco de la asignatura de sumillería y mixología, que se imparte en el grado de gastronomía y artes culinarias en el segundo semestre, la imposibilidad de realizar las salidas de campo ha hecho que esta asignatura sufra una reestructuración de su programa docente e incluya la metodología de masterclass. Esta metodología está muy relacionada con el término e-learning y lo que se ha pretendido es aproximar al alumno al mundo laboral y ofrecer una nueva visión y reflexión sobre los conocimientos que van adquiriendo a lo largo de la asignatura. Para poner en práctica esta idea, se organizó una jornada en la que 5 profesionales del sector de la sumillería que aceptaron la invitación dieron una masterclass de 45 minutos cada uno. La Jornada se organizó de forma oficial, siendo publicitada y ofrecida al resto de alumnado. La particularidad con los alumnos de la asignatura es que debían entregar un informe ilustrado de lo que habían sido las jornadas para ellos. Los resultados mostraron que la jornada tuvo un éxito rotundo, por el grado de satisfacción obtenido.

Palabras clave: masterclass, profesionalidad, aprendizaje, tecnología educativa

1. Introducción

Hasta la fecha muchos alumnos y alumnas estudiaban sus grados de forma presencial. Pero la pandemia debido a la COVID-19 ha obligado a reorganizar este curso pasando a una enseñanza semipresencial. Un escenario que no se podía imaginar y que ha propiciado la adaptación y la reorganizar de la didáctica y la tecnología. Este precipitado cambio, ha propiciado cambios en la estructura de las asignaturas. De ahí la multitud de trabajos presentados en las “XIX Jornades de Xarxes d'Investigació en Docència Universitària- XARXES 2021” organizadas por la Universidad de Alicante en junio de 2021. En particular dos líneas temáticas: “LÍNIA TEMÀTICA 1. Resultats d'investigació sobre la docència en l'Educació Superior abans i durant la COVID-19” y “LÍNIA TEMÀTICA 2. Accions educatives per a adaptar l'Ensenyament-Aprenentatge a la no presencialitat en la COVID-19” (Redes Innovaestic 2021). En este caso concreto, la asignatura de sumillería y mixología que se imparte en el grado de gastronomía y artes culinarias en el segundo semestre va a ser partícipe de estas modificaciones. Esta asignatura tiene asignadas salidas de campo por un total de 24 créditos. Ante la situación actual de pandemia y la incertidumbre en la que nos encontramos, se hacía necesario cambiar la metodología de aprendizaje en el aula. Aumentando de este modo las videoconferencias, foros de discusión, casos reales... con el fin de poder ofrecer una docencia de calidad y mantener al alumnado activo y participativo en todo momento. Este mismo enfoque buscaba Andrea Rizzi (Rizzi, 2020). Este autor, busca potenciar sus clases incluyendo herramientas tecnológicas sin dejar de considerar la necesidad de interacción entre las partes, generando nuevos entornos educativos.

La Masterclass se define como una clase magistral, realizada por un profesional experto sobre un tema determinado y puede ser considerada una herramienta con un elevado potencial. Este tipo de clases se realizan generalmente para aportar un mayor valor al curso y/o clases teóricas o prácticas profundizando en alguno de los campos más importantes o complicados del temario. Ayudando de esta manera a los alumnos a integrar todos los conocimientos de una manera más dinámica. Antonia Ramírez García describe en su trabajo la necesidad de implementar la Masterclass en el aula (Ramírez, 2017). Esto lo fundamento haciendo referencia a dos aspectos básicos: por un lado, el empleo de la masterclass como metodología docente que permite la conexión entre los conocimientos teóricos y su aplicación práctica; y la participación de profesionales del sector o el ámbito.

En este proyecto, se partía de la imposibilidad de realizar las salidas de campo planificadas en horario y por lo tanto se requería una reestructuración del programa docente que incluyó la metodología de masterclass. Esta metodología muy relacionada con el término *e-learning* pretende aproximar al alumno al mundo laboral y ofrecer una nueva visión y reflexión sobre los conocimientos que van adquiriendo a lo largo de la asignatura (Garcías de Ves, 2021).

Por lo tanto, se pretendía que esta metodología fuera capaz de dar respuesta a las siguientes preguntas: ¿Cómo se podía aplicar una masterclass en la asignatura de sumillería y mixología?, ¿cómo utilizar la masterclass como método de reflexión para el alumnado?, ¿qué valor añadido aporta realizar una masterclass en el aula?

1.1 Propósitos u objetivos

El objetivo de proyecto era trabajar una nueva metodología docente que acercara al estudiante al mundo laboral. Siendo los objetivos específicos los siguientes:

1. Integrar la masterclass en la asignatura de sumillería y mixología.
2. Acercar al alumnado al mundo laboral a través de la experiencia de profesionales del sector para obtener un mayor grado de conocimiento.

3. Dar a conocer nuevas técnicas que se utilizan en esta área, mostradas y explicadas por expertos del sector.
4. Dar a conocer las barreras internas y externas del papel del sumiller en su promoción profesional y dar a conocer entre el alumnado las estrategias utilizadas para potenciar el liderazgo y la llegada al mundo laboral de estos estudiantes.
5. Lograr una participación muy activa y un flujo de información en dos direcciones que favorezca el aprendizaje del alumnado.

2. Método

2.1. Descripción del contexto y de los participantes

El proyecto se desarrolla en la asignatura del segundo semestre titulada sumillería y mixología que se imparte en el grado de gastronomía y artes culinarias de la Universidad de Alicante. Los participantes de este proyecto han sido profesores del departamento de química analítica, nutrición y bromatología de esta universidad y investigadores pre y postdoctorales.

El alumnado que ha participado ha sido el de la propia asignatura, y además estas masterclass en formato de jornada se abrió al público en general.

Participando profesionales externos, alumnos de la universidad y público en general.

2.2. Instrumento utilizado para evaluar la experiencia educativa

Los instrumentos utilizados para la recogida de toda la información fueron encuestas/formularios enviados por email a los alumnos, alumnas y participantes en general.

Una vez cumplimentadas fueron analizadas con programas de tratamiento estadístico de datos para estudiar y evaluar los resultados obtenidos y poder obtener conclusiones relevantes en este proyecto.

La Figura 1 muestra parte de las encuestas suministradas a los alumnos presentes en el salón de actos y que debían completar tras la finalización del evento.

La Figura 2 muestra parte de la encuesta enviada a los asistentes inscritos para asistir de forma virtual al evento.

I JORNADAS DE SUMILLERÍA Y MIXOLOGÍA
15/03/2021

CHARLA: MUSPELL

	No relacionado con la asignatura	Poco relacionado con la asignatura	Relacionado con la asignatura	Muy relacionado con la asignatura	
Contenido tratado					
Métodos y habilidades de comunicación	Muy mal orador	Mal orador	Orador regular	Buen orador	Muy buen orador
Interés por la actividad	Nada interesante	Poco interesante	Neutral	Interesante	Muy interesante
Valoración de la charla: Valore del 1 al 10 la Charla de MADNESS COFFEE: siendo 1 el valor más bajo y 10 el más alto					

¿Crees que es de aplicación práctica lo aprendido en esta charla?

¿Conocías este tipo de bebidas? ¿La incorporarías en tu día a día?

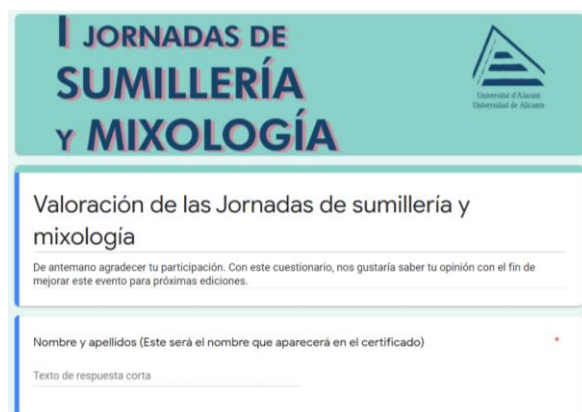
ENCUESTA FINAL

	Nada satisfecho	Poco satisfecho	Neutral	Muy insatisfecho	Totalmente satisfecho
INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTOS					
Adecuación del salón de actos al evento					
VALORACIÓN GENERAL					
Los medios técnicos disponibles					
Tiempo dedicado a las ponencias					
Tiempo para el debate					
Duración de las jornadas					
Organización general de las jornadas					
Organización de la Agenda					
Valoración global de las jornadas: Valore del 1 al 10 las jornadas: siendo 1 el valor más bajo y 10 el más alto					
¿Qué fue lo que más le gustó del evento?					
¿Qué fue lo que menos le gustó del evento?					

Considero que estas jornadas deberían seguir realizándose: Sí: No:

OBSERVACIONES Y SUGERENCIAS:

Figura 1. Parte de la encuesta entregada al alumno presente en el salón de actos.



JORNADAS DE SUMILLERÍA Y MIXOLOGÍA

Universidad de Almería

Valoración de las Jornadas de sumillería y mixología

De antemano agradecer tu participación. Con este cuestionario, nos gustaría saber tu opinión con el fin de mejorar este evento para próximas ediciones.

Nombre y apellidos (Este será el nombre que aparecerá en el certificado)

Texto de respuesta corta

Figura 2. Parte de la encuesta enviada a través del correo electrónico a los asistentes de forma virtual al evento.

2.3. Descripción de la experiencia

Este proyecto se ha desarrollado en varias fases debido a sus características. En primer lugar, una fase de diseño y organización; a continuación, la fase de implementación y por último pasada la jornada, la fase de evaluación.

Fase de diseño y organización:

- Se analizó la situación actual de pandemia y se evaluó la posibilidad de la presencialidad o no por parte del alumnado para poder identificar mejor la estrategia a seguir en base a las necesidades pedagógicas y los recursos disponibles.
- Se consultó a profesionales del sector y se estudiaron casos de éxito en otras universidades o centros que organizan eventos similares para decidir el tipo de masterclass que mejor convenía en base al temario de la asignatura.
- Se llevaron a cabo todas las gestiones necesarias para organizar el evento. Este fue uno de los puntos más relevantes ya que se trabajó para que la jornada fuera presencial para el alumnado de la asignatura y virtual para el resto de alumnado y público en general. Se habilitó un canal en directo con la ayuda del servicio de informática de la Universidad y la jornada tuvo lugar en el Salón de Actos de la Facultad de Óptica cumpliéndose en todo momento las medidas COVID establecidas.

-Se establecieron los contactos con los profesionales que aceptaron dar las masterclass. Mostrando de este modo al alumnado su trabajo, su profesión y sus conocimientos.

-Desarrollo de todo el material necesario para hacer difusión del evento, desarrollo y maquetación de los programas. Además de la difusión en redes sociales.

Fase de implementación:

Organización y realización de la jornada en la que varias personas del sector participaron a través de la metodología masterclass.

Fase de evaluación:

Elaboración de encuestas y distribución entre el alumnado para conocer su grado de satisfacción, aceptación y su opinión acerca de esta nueva metodología y su implementación en la asignatura.

3. Resultados

La jornada tuvo lugar en el salón de actos Alfredo Orts de la Facultad de Óptica. Debido a las limitaciones de aforo, únicamente pudieron estar presentes los 49 alumnos de la asignatura de sumillería y mixología, los ponentes invitados y los participantes en este proyecto. El resto de los asistentes pudieron seguir la jornada en directo desde la dirección habilitada para ello, desde la plataforma de “streaming” de la UA.

Para la jornada se contó con la presencia de 5 ponentes:

- El doctor Ramón Estruch, consultor de Medicina Interna del Clínic de Barcelona y gran defensor de la dieta mediterránea.



Fundación
Dieta Mediterránea

- La empresa de Madness Specialty Coffee, una nueva forma de entender el café, con una visión creativa y artesana.



- El sumiller Sergi Castro i Solè de Familia Torres; una bodega que es guardiana del paisaje durante cinco generaciones



- Santi Gómez, director creativo, bartender y formador en Three Monkeys, Alicante.



- La empresa Muspell, productora de una fórmula basada en las tradicionales bebidas nórdicas de hidromiel. La hidromiel del siglo XXI.



El cartel anunciador y el programa establecido para ello y difundido en redes sociales e internet fue el que muestra la Figura 3.

I JORNADAS DE SUMILLERÍA Y MIXOLOGÍA

PROGRAMA

9.00 h	9.15 h	10.00 h	10.45 h	11.00 h	11.45 h	12.30 h
Registro e inauguración	FUNDACIÓN DIETA MEDITERRÁNEA Dr. Ramón Estruch	MADNESS COFFEE "El café de especialidad como experiencia gastronómica y cultural" Angell Dayana Muñoz Angeles Fischer	Descanso	FAMILIA TORRES "Tinto, Blanco o con placer" Sergi Castro i Solé	THREEMONKEYS "Monkey Lab" Santi Gómez y Gonzalo Rodriguez	MUSPELL "La hidromiel del siglo XXI" Juan Carlos Corbí

PLANO CAMPUS

I JORNADAS DE SUMILLERÍA Y MIXOLOGÍA

15 de Marzo de 2021

Salón de Actos Alfredo Orts
(edificio Facultad Óptica)

Universidad de Alicante

Organiza
NANOBIOPOL
Grupo de Investigación de Análisis de Polímeros y Nanomateriales

Coordina
Marina Ramos (marina.ramos@ua.es)
Grado de Gastronomía y Artes Culinarias
Universidad de Alicante

Colabora

Formavinate
Escuela de Sumillería

FAMILIA TORRES

Fundación Dieta Mediterránea

casparista

THREE MONKEYS
SPECIALTY COFFEE

MUSPELL

UNIVERSITAT D'ALACANT
Facultat de Ciències
Facultat de Ciències

Figura 3. Programa y cartel anunciador de las jornadas

A continuación, se muestran algunas de las imágenes tomadas durante la jornada (Figura 4). En estas se aprecia el aforo, y algunas de las demostraciones que se realizaron en directo.



(a) Durante la presentación de Sergi Castro i Solè de Familia Torres



(b) Durante la presentación de Madness Specialty Coffee. Demostración en directo.



(c) Durante la presentación de Muspell, con cata en directo.

Figura 4. Imágenes de algunos momentos de la jornada

Tras la jornada se pudieron evaluar los datos de aforo y fueron los siguientes:

- 52 asistentes presenciales (Alumnos de 2º de la asignatura de sumillería y mixología)
- 53 inscripciones virtuales (Alumnos y público en general)

A estas 53 inscripciones virtuales se les sumaron algunas conexiones más, debido a que el mismo día de la jornada se difundió el enlace por redes sociales.

Consiguiéndose los siguientes datos de conexiones (Tabla 1):

Tabla 1. Número de conexiones, IPs y distribución geográfica de los accesos externos a la UA.

Total de conexiones:	409
Total de IPs acceso distintas:	69
Total de IPs acceso internas en la UA:	9
Total de IPs acceso externas a la UA:	60
Total de conexiones completas (acceso y desconexión) de clientes distintos:	409
Distribución geográfica de accesos externos:	España: 47, México [MX]: 4, Rumanía [RO]: 2, Pakistan [PK]: 2, Polonia [PL]: 1, Holanda [NL]: 1, Dinamarca [DK]: 1, Grecia [GR]: 1, Ucrania [UA]: 1

Estos datos fueron suministrados por el servicio de informática. Siendo al final 69 IPs distintas las que se conectaron al evento.

Para la organización se consideró todo un éxito, ya que no se esperaba tanta afluencia en estas primeras jornadas. Sin embargo, se trabajó duro para que se pudiera llegar al mayor número de estudiantes y público en general. Además, los propios ponentes también hicieron difusión de su participación. Lo que propició el incremento de participantes.

Se debe de indicar que para poder participar como oyente se debía realizar en los días previos una inscripción a través de un formulario de Google, ya que se necesitaba saber las personas que podían estar interesadas en seguir estas jornadas. Además, nos encontramos con la problemática que el servicio de “streaming” de la UA, no podía proporcionar información de la persona que se conectaba de forma virtual al evento, únicamente su IP (Tabla 1). Por este motivo, a todas las personas en el proceso de inscripción se les pidió un correo electrónico, sus datos y se les pasó el enlace al evento y a posteriori la encuesta final para conocer su grado de aceptabilidad y opinión del evento. De este modo, era la única forma de poder recoger información de los asistentes que se conectaron al evento de forma virtual.

Respecto al alumnado de sumillería y mixología se les realizó una encuesta al inicio de la jornada en papel y tras la finalización de esta.

La figura 5 muestra el interés del alumnado por cada una de las masterclass que iban a recibir.

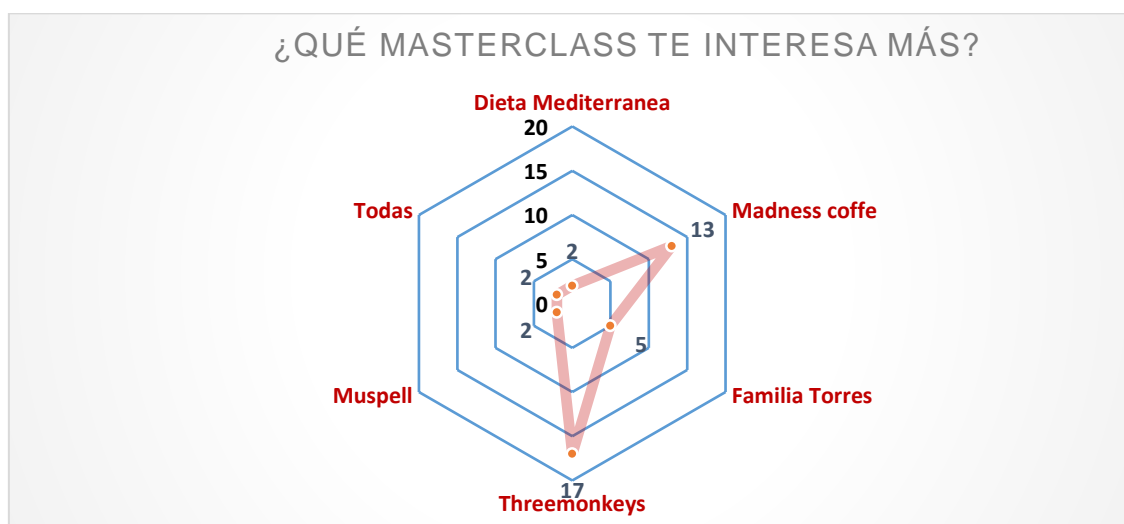


Figura 5. Distribución del interés de los alumnos de sumillería y mixología antes de comenzar la jornada.

El interés se centra en la masterclass de Three Monkeys (coctelería) y Madness Coffe (cafés). Esto pudo ser debido a que para el alumnado estas dos temáticas eran las más desconocidas y las que originaban quizá un mayor interés. Ya que el café es un producto desconocido para muchas personas, y no es lo suficientemente valorado por el consumidor.

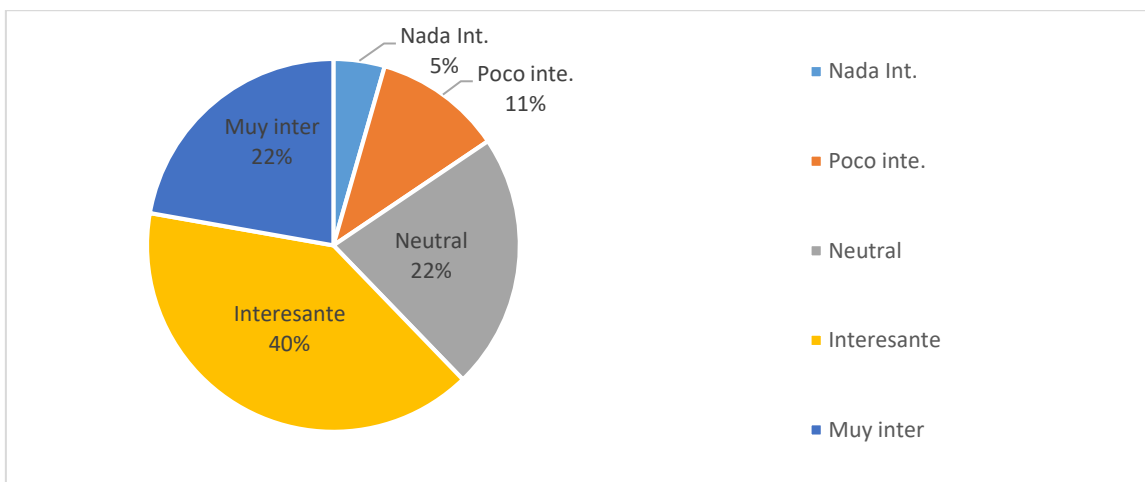
Una vez finalizada la jornada, los alumnos presentes en el salón de actos completaron las encuestas que recibieron a la entrada. Estas encuestas eran de cada una de las masterclass y una encuesta final.

De ellas se ha recogido resultados muy relevantes, que demuestran que la jornada tuvo un éxito rotundo, por el grado de satisfacción obtenido.

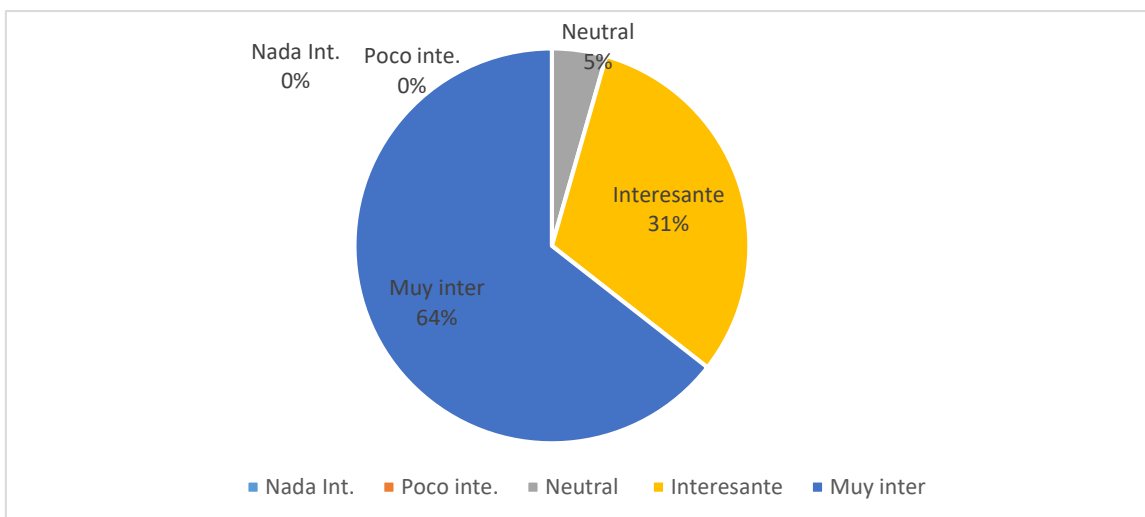
Todos los ponentes fueron clasificados por más del 50% del alumnado como oradores muy buenos. Y el contenido de cada una de las ponencias fue clasificado como muy relacionado con la asignatura por la mayoría del alumnado.

La Figura 6 muestra los resultados obtenidos para cada una de las ponencias en base al interés suscitado por parte del alumnado. Estos resultados demuestran que el mayor interés fue para las charlas relacionadas con coctelería, hidromiel y cafés. Productos y sectores más desconocidos por el alumnado. Lo que lleva a concluir que el objetivo de la masterclass cumple los objetivos para lo que se había planteado en este proyecto. Ya que se puede afirmar que se ha conseguido acercar al alumnado al mundo laboral a través de la experiencia de profesionales del sector para obtener un mayor grado de conocimiento.

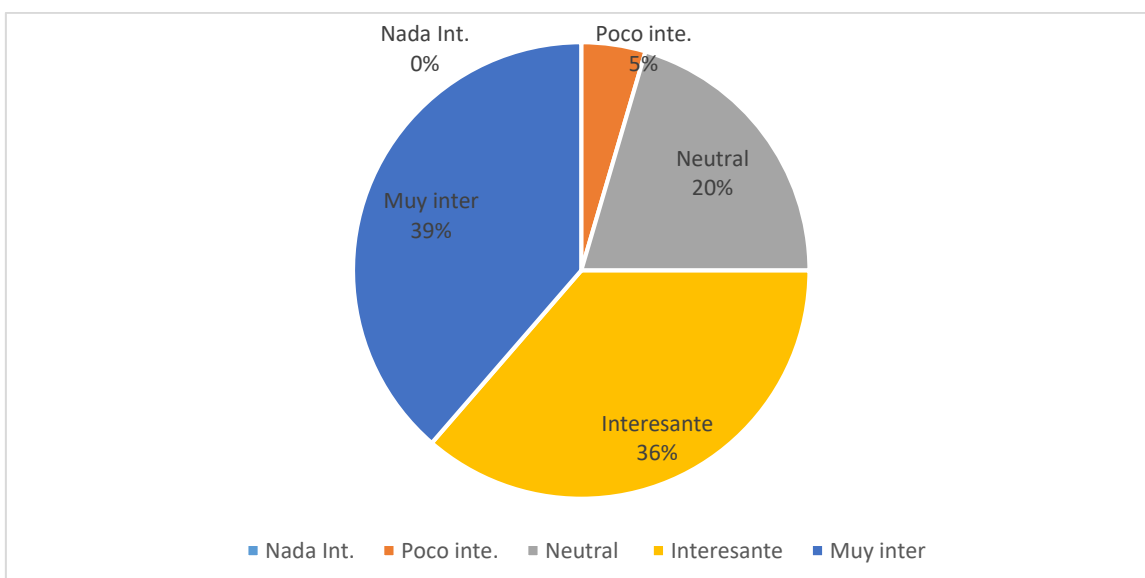
(a)



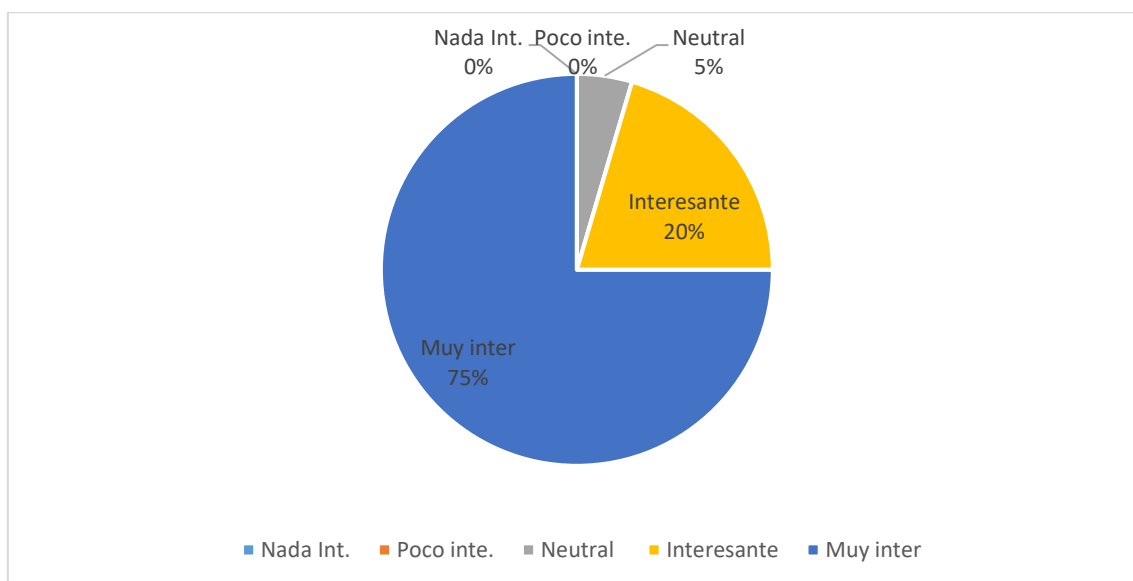
(b)



(c)



(d)



(e)

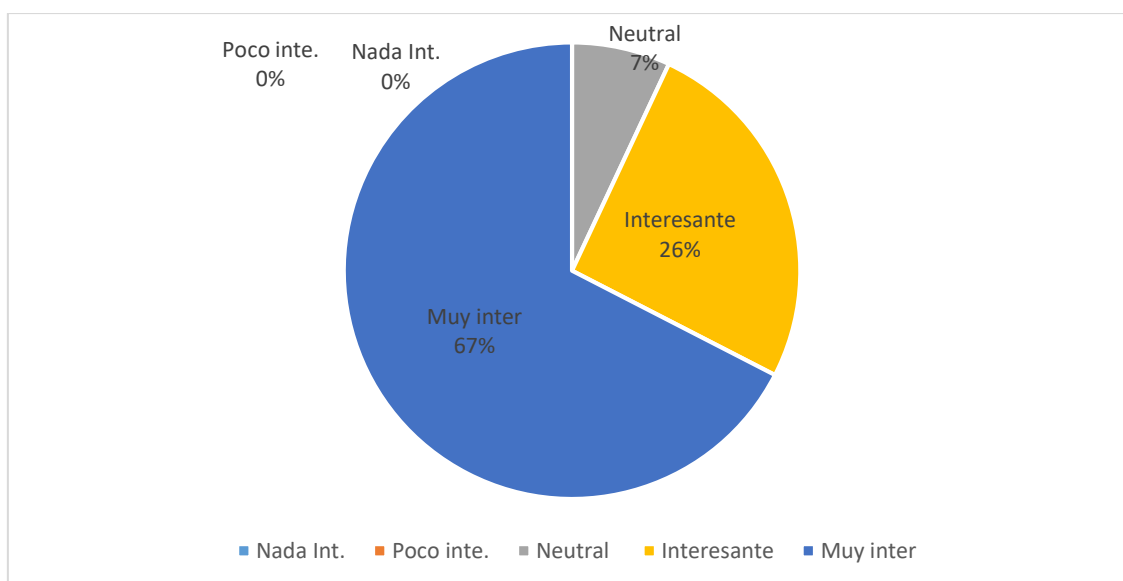


Figura 6. Representación de la opinión de los alumnos en base al interés suscitado tras las masterclass: (a) Doctor Ramón Estruch, (b) Madness Specialty Coffee, (c) Sergi Castro i Solè de Familia Torres, (d) Santi Gómez de Three Monkeys, y (e) Muspell.

Un resultado similar se recogió con las encuestas recibidas por un menor número de personas que tras la finalización de la jornada y de forma virtual completó la encuesta que se les hizo llegar al correo electrónico que indicaron

al realizar la inscripción. En estos resultados (Figura 7) también se refleja un elevado grado de aceptación por parte de los oyentes. Considerando la menos interesante la del doctor Estruch y la más interesante la que hablaba del café.

6. Valora cada una de las charlas del programa

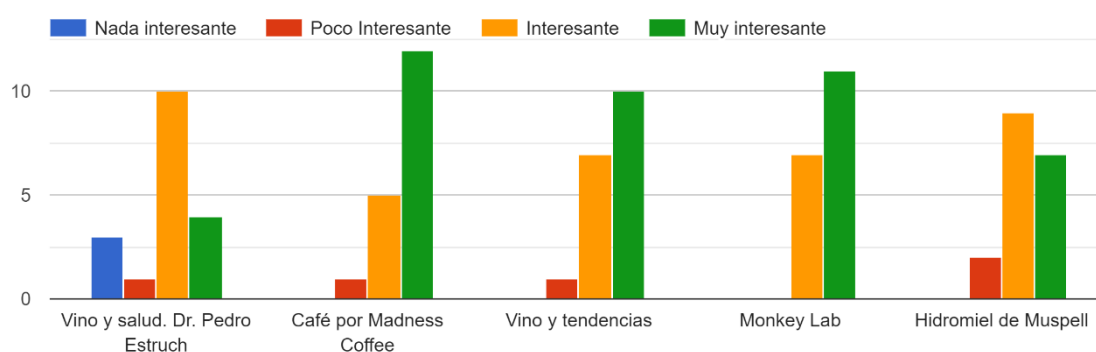


Figura 7. Grado de satisfacción de los oyentes no presenciales.

La mayoría del alumnado mostró su total aceptabilidad en todas las masterclass recibidas. Destacando alguno de los comentarios recogidos en las encuestas:

- *Dejar ver que la sumillería no es sólo vinos, sino todo tipo de bebidas.*
- *Destacaría las ponencias de Madness Coffee y de Sergi Castro, me gustó tanto el tema que escogieron como la pasión que se notaba que tenían por lo que hablaban.*
- *La constante innovación en el mercado alimenticio debido a las nuevas tendencias de la sociedad.*
- *... como punto más destacable entiendo que es el de los Three Monkeys, ya que muestran al estudiantado la importancia de innovar y seguir trabajando con las posibilidades de las que se dispongan y buscar soluciones a las controversias.*
- *Todo interesante. Cuando lo podamos tener presencial haría más cosas como talleres*

En definitiva, los alumnos, tanto virtuales como presenciales estuvieron muy receptores, participativos y las masterclass fueron muy dinamizadores ya que tuvieron una parte demostrativa que fue muy interesante y atractiva para el alumnado. Existieron puntos de mejora, pero relacionados con la distribución del salón de actos que limitó en parte la parte práctica y de demostración.

Pero en definitiva todos los comentarios realizados sobre cada una de las Masterclass demuestran que el alumnado ha sabido aprovechar al máximo esta experiencia, valorándola como muy enriquecedora y necesaria para el sector al que van destinados tras finalizar su grado.

Por último, este formato de Masterclass se va a mantener con la idea de dar continuidad a estas Jornadas de sumillería y mixología que han sido muy gratificantes. Debido a que el 100% de las personas encuestadas ha respondido "Sí" a la frase: "Considero que estas jornadas deberían seguir realizándose".

Con toda esta información y trabajo, se pretende que esta sea una primera de muchas jornadas relacionadas con esta asignatura. Porque se considera que este tipo de metodología/evento ayuda a fortalecer el conocimiento y complementarlo con la docencia impartida en el aula, ya que la masterclass ofrece un sistema de formación en directo con expertos líderes en sus sectores.

4. Conclusiones

En definitiva, poner en práctica una formación que integre el espectro profesional y el ámbito cultural y social, en un ámbito formativo como es en esta asignatura favorece el desarrollo del conocimiento científico, habilidades de resolución de problemas, capacidad de trabajo en grupo, orientación ética del trabajo profesional y formación continua.

5. Tareas desarrolladas en la red

Participante de la red	Tareas que desarrolla
Marina Ramos	Coordinadora de la red. Supervisión y conceptualización metodología. Búsqueda de profesionales. Validación de los resultados obtenidos
Mari Carmen Garrigos	Revisión y conceptualización metodología
Alfonso Jiménez	Revisión y conceptualización metodología
Ana Cristina Mellinas	Preparación de encuestas y recolección de las encuestas completadas por parte del alumnado
Carlos Javier Pelegrín	Estudio de los resultados obtenidos
Laura San Sebastián	Organización del evento y desarrollo y maquetación de los carteles y los certificados
Ignacio Solaberrieta	Organización del evento y temas técnicos
Guillermo Albaladejo	Estudio de los resultados obtenidos

6. Referencias bibliográficas (Título 2)

Garcías de Ves, S. (2021). Impacto positivo de una máster class online de percusión corporal para docentes. *Retos*. 42. 296-305

Ramirez, A. (2017) Máster class en la facultad de ciencias de la educación: de la práctica a la teoría. Universidad de Cordoba.

REDES-INNOVAESTIC 2021. Libro de actas. ICE de la Universitat d'Alacant. ISBN 978-84-09-29160-1

Rizzi, A. (2020). La masterclass a distancia, una propuesta desde la tecnología. *Reflexión Académica en Diseño y Comunicación*. Año XXI. Vol. 41. (2020). pp. 229-232. ISSN 1668-1673