Curso Universitario

Bacterias Multirresistentes en la Cadena Alimentaria

tech universidad

tech universidad

Curso Universitario
Bacterias Multirresistentes en la Cadena Alimentaria

- Modalidad: **online**
- Duración: **6 semanas**
- Titulación: **TECH Universidad**
- Acreditación: **6 ECTS**
- Horario: **a tu ritmo**
- Exámenes: **online**

Acceso web: www.techtitute.com/farmacia/curso-universitario/bacterias-multirresistentes-cadena-alimentaria

Índice

01 Presentación — pág. 4

02 Objetivos — pág. 8

03 Dirección del curso — pág. 12

04 Estructura y contenido — pág. 16

05 Metodología de estudio — pág. 20

06 Titulación — pág. 28

01

Presentación

Con el aumento del uso de antibióticos en la producción agrícola y ganadera, se ha observado un incremento alarmante en la resistencia bacteriana, afectando desde granjas hasta los alimentos que llegan a nuestros platos. De hecho, este fenómeno plantea serios riesgos para la Salud Pública, ya que estas bacterias pueden transmitirse a los humanos a través de alimentos contaminados. En respuesta a esta crisis, se están implementando medidas más estrictas de control y regulación en la producción y manejo de alimentos. En este contexto, TECH ha diseñado un programa en línea que se ajusta a las necesidades personales y profesionales del alumnado. Además, se fundamenta en la innovadora metodología *Relearning*, pionera en esta universidad..

Con este Curso Universitario, examinarás cómo las Bacterias Multirresistentes se propagan a través de los alimentos, abordando desde las prácticas agrícolas y ganaderas, hasta los procesos industriales de producción alimentaria"

Según informes recientes de la Organización Mundial de la Salud (OMS), un número alarmante de bacterias encontradas en productos alimenticios, como carnes y verduras, muestran resistencia a múltiples antibióticos de uso común. Además, resalta la importancia de medidas regulatorias estrictas para controlar el uso indebido de antibióticos en la producción de alimentos y promover sistemas de vigilancia efectivos para detectar y prevenir la propagación de estas bacterias.

Así nace este Curso Universitario, que abarcará el complejo problema de las resistencias antimicrobianas en el contexto alimentario. En este sentido, se analizará el papel crítico que desempeña la cadena alimentaria en la dispersión de resistencias antimicrobianas, abordando en detalle cepas multirresistentes como ESBL, MRSA y aquellas resistentes a colistina. Además, se indagará en la importancia del enfoque *One Health* para comprender cómo la salud humana, animal y ambiental están interconectadas en este fenómeno global.

Asimismo, el plan de estudios profundizará en la diseminación de resistencias antimicrobianas a través de diferentes vectores alimentarios. Por ende, se examinará detalladamente la propagación de bacterias resistentes en alimentos de origen animal y vegetal, así como a través del agua, identificando puntos críticos en la producción y distribución de alimentos donde estas bacterias pueden proliferar y transmitirse.

Asimismo, se cubrirán patógenos como *Salmonella spp., Campylobacter spp., Escherichia coli y Staphylococcus spp*., destacando sus perfiles de resistencia a diferentes antimicrobianos y su impacto en la Salud Pública. También se discutirán estrategias avanzadas para prevenir y controlar la diseminación de estas resistencias a lo largo de la cadena alimentaria, incluyendo medidas preventivas en la producción primaria, mataderos e industrias alimentarias.

De este modo, TECH ha puesto en marcha un programa universitario integral y completamente en línea, accesible desde cualquier dispositivo electrónico con acceso a Internet. Adicionalmente, se fundamenta en la revolucionaria metodología *Relearning,* que se enfoca en la revisión sistemática de conceptos clave para garantizar una comprensión sólida y fluida de los contenidos

Este **Curso Universitario en Bacterias Multirresistentes en la Cadena Alimentaria** contiene el programa universitario más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en Microbiología, Medicina y Parasitología
- Los contenidos gráficos, esquemáticos y eminentemente prácticos con los que está concebido recogen una información científica y práctica sobre aquellas disciplinas indispensables para el ejercicio profesional
- Los ejercicios prácticos donde realizar el proceso de autoevaluación para mejorar el aprendizaje
- Su especial hincapié en metodologías innovadoras
- Las lecciones teóricas, preguntas al experto, foros de discusión de temas controvertidos y trabajos de reflexión individual
- La disponibilidad de acceso a los contenidos desde cualquier dispositivo fijo o portátil con conexión a internet

Adquirirás conocimientos especializados sobre las principales bacterias patógenas implicadas, como Salmonella, Campylobacter, Escherichia coli y Staphylococcus. ¡Con todas las garantías de calidad que te ofrece TECH!"

Indagarás en desafíos y prácticas que pueden contribuir a la proliferación de resistencias bacteriana, incluyendo la resistencia cruzada entre biocidas y antibióticos, gracias a una amplia biblioteca de recursos multimedia"

Profundizarás en la relevancia del enfoque One Health para abordar la compleja interacción entre salud humana, animal y ambiental, a través de los mejores materiales didácticos, a la vanguardia tecnológica y educativa

Desde productos de origen animal, hasta alimentos vegetales, analizarás casos específicos y estrategias de mitigación, de la mano de la mejor universidad digital del mundo, según Forbes

El programa incluye en su cuadro docente a profesionales del sector que vierten en esta capacitación la experiencia de su trabajo, además de reconocidos especialistas de sociedades de referencia y universidades de prestigio.

Su contenido multimedia, elaborado con la última tecnología educativa, permitirá al profesional un aprendizaje situado y contextual, es decir, un entorno simulado que proporcionará una capacitación inmersiva programada para entrenarse ante situaciones reales.

El diseño de este programa se centra en el Aprendizaje Basado en Problemas, mediante el cual el profesional deberá tratar de resolver las distintas situaciones de práctica profesional que se le planteen a lo largo del curso académico. Para ello, contará con la ayuda de un novedoso sistema de vídeo interactivo realizado por reconocidos expertos.

02

Objetivos

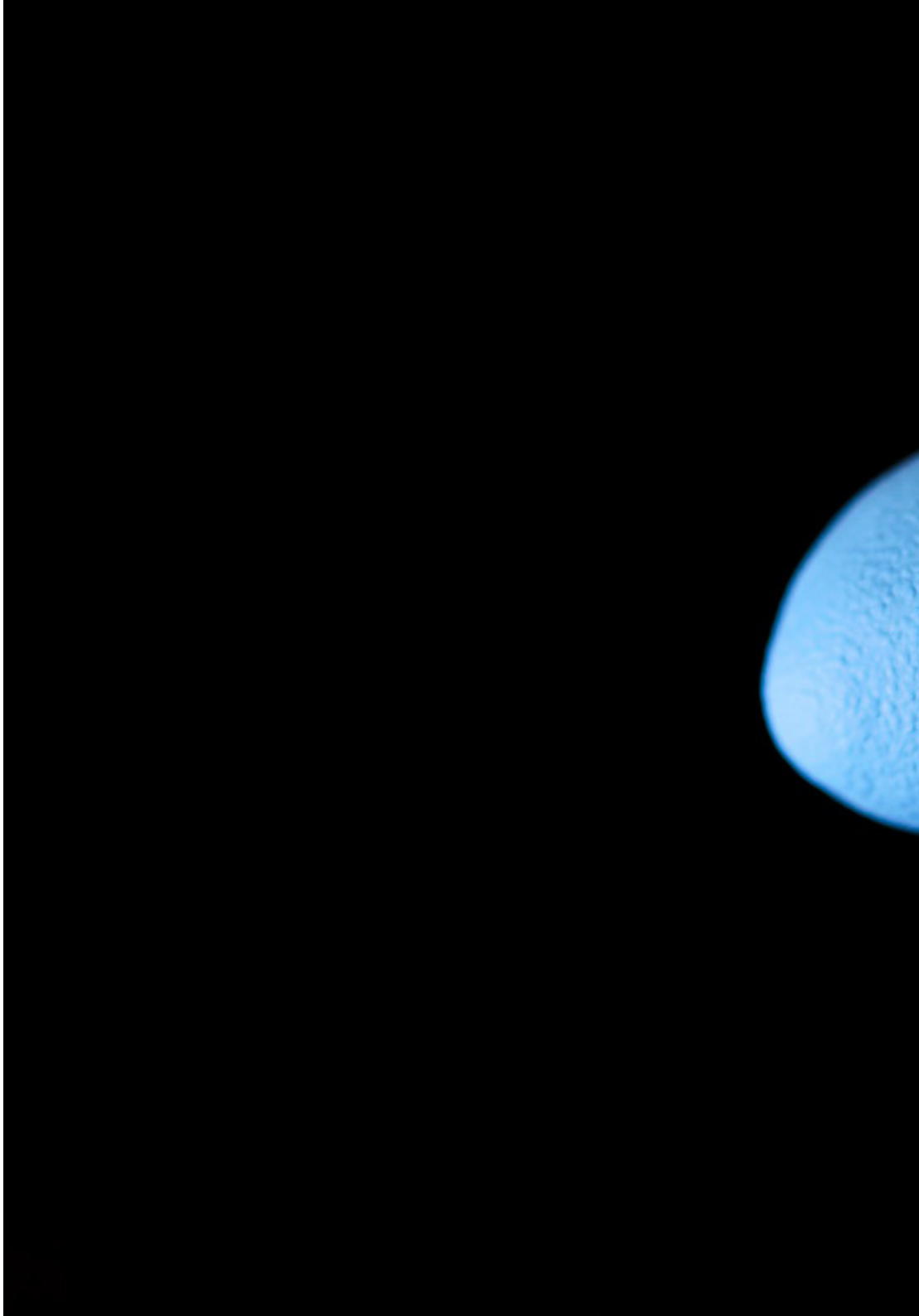
Gracias a este programa universitario, los farmacéuticos podrán identificar y evaluar las principales bacterias patógenas involucradas, como *Salmonella*, *Campylobacter, Escherichia coli* y *Staphylococcus*, así como a analizar las rutas de dispersión de resistencias antimicrobianas en diferentes tipos de alimentos. Además, los profesionales desarrollarán habilidades para implementar estrategias preventivas y de control eficaces, tanto en la producción primaria como en la industria alimentaria, con el fin de mitigar los riesgos asociados a estas amenazas emergentes para la Salud Pública.

El objetivo principal de la titulación será proporcionarte una capacitación especializada, que te permita comprender a fondo la dinámica y las implicaciones de las Bacterias Multirresistentes en el contexto alimentario"

Objetivos generales

- Adquirir conocimientos sobre la diseminación de bacterias resistentes en la producción de alimentos

Te capacitarás en la identificación de prácticas agrícolas y de producción alimentaria que contribuyen a la propagación de las resistencias bacterianas. ¿A qué esperas para matricularte?"



Objetivos específicos

- Analizar el rol de la cadena alimentaria en la dispersión de la resistencia de las bacterias a los antibióticos, a través de los alimentos de origen animal y vegetal, así como a través del agua

03

Dirección del curso

Los docentes son expertos reconocidos en Microbiología, Parasitología y Genética Molecular. De hecho, estos profesionales destacan por su amplia experiencia en la investigación y manejo de resistencias antimicrobianas en el contexto alimentario, así como por su participación en el desarrollo de políticas y directrices relacionadas con la seguridad alimentaria y el uso responsable de antimicrobianos. Además. su enfoque educativo se centrará en proporcionar un conocimiento profundo y actualizado sobre las Bacterias Multirresistentes más relevantes, así como en fomentar habilidades prácticas para la aplicación de estrategias preventivas y de control efectivas.

El compromiso de los docentes con esta capacitación garantizará una actualización de alto nivel y relevancia para los farmacéuticos que buscan mejorar la Salud Pública y la seguridad alimentaria"

Dirección

Dr. Ramos Vivas, José

- Director de la Cátedra de Innovación del Banco Santander-Universidad Europea del Atlántico
- Investigador del Centro de Innovación y Tecnología de Cantabria (CITICAN)
- Académico de Microbiología y Parasitología en la Universidad Europea del Atlántico
- Fundador y exdirector del Laboratorio de Microbiología Celular del Instituto de Investigación Valdecilla (IDIVAL)
- Doctor en Biología por la Universidad de León
- Doctor en Ciencias por la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria
- Licenciado en Biología por la Universidad de Santiago de Compostela
- Máster en Biología Molecular y Biomedicina por la Universidad de Cantabria
- Miembro de: CIBERINFEC (MICINN-ISCIII), Miembro de la Sociedad Española de Microbiología y Miembro de la Red Española de Investigación en Patología Infecciosa

Profesores

Dr. Alegría González, Ángel

- Investigador y Académico en Microbiología de Alimentos y Genética Molecular de la Universidad de León
- Investigador en 9 proyectos financiados por convocatorias públicas competitivas
- Investigador Principal como beneficiario de una Beca Marie Curie Intraeuropea (IEF-FP7) en proyecto asociado a la Universidad de Groningen (Países Bajos)
- Doctor en Biotecnología Alimentaria por la Universidad de Oviedo – CSIC
- Licenciado en Biología por la Universidad de Oviedo
- Máster en Biotecnología Alimentaria por la Universidad de Oviedo

04

Estructura y contenido

Esta titulación académica profundizará en la comprensión de las Bacterias Multirresistentes presentes en la cadena alimentaria, explorando temas como el papel crítico de los alimentos en la dispersión de resistencias antimicrobianas, destacando las variantes más preocupantes, como ESBL, MRSA y la resistencia a colistina. También se examinará la diseminación de estas bacterias a través de alimentos de origen animal y vegetal, así como su propagación a través del agua. Además, se analizarán las prácticas y entornos de producción de alimentos que favorecen el desarrollo y la propagación de resistencias, junto con estrategias para prevenir y controlar este fenómeno.

Fortalecerás tu capacidad para gestionar adecuadamente las amenazas microbiológicas en la cadena alimentaria, contribuyendo a la protección de la Salud Pública y la promoción de prácticas alimentarias seguras y sostenibles"

Módulo 1. Bacterias Multirresistentes en la Cadena Alimentaria

1.1. Bacterias multirresistentes en la cadena alimentaria
- 1.1.1. El rol de la cadena alimentaria en la dispersión de resistencias antimicrobianas
- 1.1.2. Resistencias antimicrobianas en alimentos (ESBL, MRSA, y colistina)
- 1.1.3. La cadena alimentaria dentro del enfoque *One Health*

1.2. Diseminación de resistencias antimicrobianas a través de los alimentos
- 1.2.1. Alimentos de origen animal
- 1.2.2. Alimentos de origen vegetal
- 1.2.3. Diseminación de bacterias resistentes a través del agua

1.3. Diseminación de bacterias resistentes en la producción de alimentos
- 1.3.1. Diseminación de bacterias resistentes en ambientes de producción de alimentos
- 1.3.2. Diseminación de bacterias resistentes a través de manipuladores de alimentos
- 1.3.3. Resistencias cruzadas entre biocidas y antibióticos

1.4. Resistencias antimicrobianas en *Salmonella spp.*
- 1.4.1. *Salmonella spp.* productoras de AmpC, ESBL y Carbapenemasas
- 1.4.2. *Salmonella spp.* resistentes en humanos
- 1.4.3. *Salmonella spp.* antibiorresistentes en animales de granja y carne
- 1.4.4. *Salmonella spp.* multirresistentes

1.5. Resistencias antimicrobianas en *Campylobacter spp.*
- 1.5.1. Resistencias antimicrobianas en *Campylobacter spp.*
- 1.5.2. *Campylobacter spp.* antibiorresistentes en alimentos
- 1.5.3. *Campylobacter spp.* multirresistentes

1.6. Resistencias antimicrobianas en *Escherichia coli*
- 1.6.1. *E. coli* productoras de AmpC, ESBL y carbapenemasas
- 1.6.2. *E. coli* antibiorresistentes en animales de granja
- 1.6.3. *E. coli* antibiorresitentes en alimentos
- 1.6.4. *E. coli* multirresistentes

1.7. Resistencias antimicrobianas en *Staphylococcus*
- 1.7.1. *S. aureus* resistentes a meticilina (MRSA)
- 1.7.2. MRSA en alimentos y animales de granja
- 1.7.3. *Staphylococcuys epidermidis* resistentes a meticilina (MRSE)
- 1.7.4. *Staphylococcus spp.* multirresistentes

1.8. Resistencias antimicrobianas en enterobacterias
- 1.8.1. *Shigella spp.*
- 1.8.2. *Enterobacter spp.*
- 1.8.3. Otras enterobacterias ambientales

1.9. Resistencias antimicrobianas en otros patógenos de transmisión alimentaria
- 1.9.1. *Listeria monocytogenes*
- 1.9.2. *Enterococcus spp.*
- 1.9.3. *Pseudomonas spp.*
- 1.9.4. *Aeromonas spp.* y *Plesiomonas spp.*

1.10. Estrategias para prevenir y controlar la diseminación de resistencias microbianas en la cadena alimentaria
- 1.10.1. Medidas preventivas y de control en la producción primaria
- 1.10.2. Medidas preventivas y de control en mataderos
- 1.10.3. Medidas preventivas y de control en industrias alimentarias

Este Curso Universitario en Bacterias Multirresistentes en la Cadena Alimentaria ha sido diseñado específicamente para farmacéuticos, abarcando una amplia gama de contenidos especializados”

05

Metodología de estudio

TECH es la primera universidad en el mundo que combina la metodología de los ***case studies*** con el ***Relearning***, un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración dirigida.

Esta disruptiva estrategia pedagógica ha sido concebida para ofrecer a los profesionales la oportunidad de actualizar conocimientos y desarrollar competencias de un modo intensivo y riguroso. Un modelo de aprendizaje que coloca al estudiante en el centro del proceso académico y le otorga todo el protagonismo, adaptándose a sus necesidades y dejando de lado las metodologías más convencionales.

TECH te prepara para afrontar nuevos retos en entornos inciertos y lograr el éxito en tu carrera"

El alumno: la prioridad de todos los programas de TECH

En la metodología de estudios de TECH el alumno es el protagonista absoluto. Las herramientas pedagógicas de cada programa han sido seleccionadas teniendo en cuenta las demandas de tiempo, disponibilidad y rigor académico que, a día de hoy, no solo exigen los estudiantes sino los puestos más competitivos del mercado.

Con el modelo educativo asincrónico de TECH, es el alumno quien elige el tiempo que destina al estudio, cómo decide establecer sus rutinas y todo ello desde la comodidad del dispositivo electrónico de su preferencia. El alumno no tendrá que asistir a clases en vivo, a las que muchas veces no podrá acudir. Las actividades de aprendizaje las realizará cuando le venga bien. Siempre podrá decidir cuándo y desde dónde estudiar.

“En TECH NO tendrás clases en directo (a las que luego nunca puedes asistir)”

Los planes de estudios más exhaustivos a nivel internacional

TECH se caracteriza por ofrecer los itinerarios académicos más completos del entorno universitario. Esta exhaustividad se logra a través de la creación de temarios que no solo abarcan los conocimientos esenciales, sino también las innovaciones más recientes en cada área.

Al estar en constante actualización, estos programas permiten que los estudiantes se mantengan al día con los cambios del mercado y adquieran las habilidades más valoradas por los empleadores. De esta manera, quienes finalizan sus estudios en TECH reciben una preparación integral que les proporciona una ventaja competitiva notable para avanzar en sus carreras.

Y además, podrán hacerlo desde cualquier dispositivo, pc, tableta o smartphone.

El modelo de TECH es asincrónico, de modo que te permite estudiar con tu pc, tableta o tu smartphone donde quieras, cuando quieras y durante el tiempo que quieras”

Case studies o Método del caso

El método del caso ha sido el sistema de aprendizaje más utilizado por las mejores escuelas de negocios del mundo. Desarrollado en 1912 para que los estudiantes de Derecho no solo aprendiesen las leyes a base de contenidos teóricos, su función era también presentarles situaciones complejas reales. Así, podían tomar decisiones y emitir juicios de valor fundamentados sobre cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard.

Con este modelo de enseñanza es el propio alumno quien va construyendo su competencia profesional a través de estrategias como el *Learning by doing* o el *Design Thinking*, utilizadas por otras instituciones de renombre como Yale o Stanford.

Este método, orientado a la acción, será aplicado a lo largo de todo el itinerario académico que el alumno emprenda junto a TECH. De ese modo se enfrentará a múltiples situaciones reales y deberá integrar conocimientos, investigar, argumentar y defender sus ideas y decisiones. Todo ello con la premisa de responder al cuestionamiento de cómo actuaría al posicionarse frente a eventos específicos de complejidad en su labor cotidiana.

Método *Relearning*

En TECH los *case studies* son potenciados con el mejor método de enseñanza 100% online: el *Relearning*.

Este método rompe con las técnicas tradicionales de enseñanza para poner al alumno en el centro de la ecuación, proveyéndole del mejor contenido en diferentes formatos. De esta forma, consigue repasar y reiterar los conceptos clave de cada materia y aprender a aplicarlos en un entorno real.

En esta misma línea, y de acuerdo a múltiples investigaciones científicas, la reiteración es la mejor manera de aprender. Por eso, TECH ofrece entre 8 y 16 repeticiones de cada concepto clave dentro de una misma lección, presentada de una manera diferente, con el objetivo de asegurar que el conocimiento sea completamente afianzado durante el proceso de estudio.

El Relearning te permitirá aprender con menos esfuerzo y más rendimiento, implicándote más en tu especialización, desarrollando el espíritu crítico, la defensa de argumentos y el contraste de opiniones: una ecuación directa al éxito.

Un Campus Virtual 100% online con los mejores recursos didácticos

Para aplicar su metodología de forma eficaz, TECH se centra en proveer a los egresados de materiales didácticos en diferentes formatos: textos, vídeos interactivos, ilustraciones y mapas de conocimiento, entre otros. Todos ellos, diseñados por profesores cualificados que centran el trabajo en combinar casos reales con la resolución de situaciones complejas mediante simulación, el estudio de contextos aplicados a cada carrera profesional y el aprendizaje basado en la reiteración, a través de audios, presentaciones, animaciones, imágenes, etc.

Y es que las últimas evidencias científicas en el ámbito de las Neurociencias apuntan a la importancia de tener en cuenta el lugar y el contexto donde se accede a los contenidos antes de iniciar un nuevo aprendizaje. Poder ajustar esas variables de una manera personalizada favorece que las personas puedan recordar y almacenar en el hipocampo los conocimientos para retenerlos a largo plazo. Se trata de un modelo denominado *Neurocognitive context-dependent e-learning* que es aplicado de manera consciente en esta titulación universitaria.

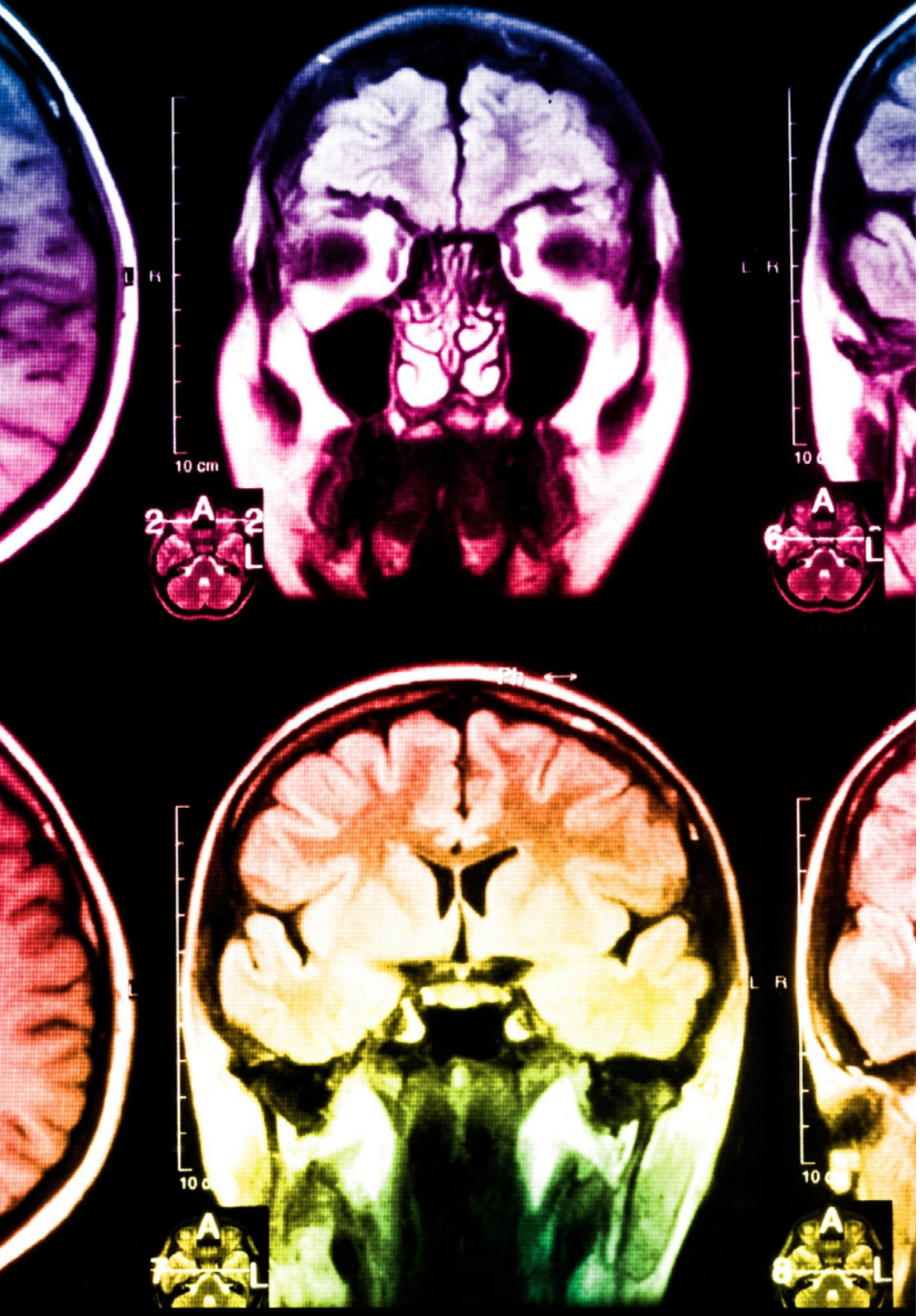
Por otro lado, también en aras de favorecer al máximo el contacto mentor-alumno, se proporciona un amplio abanico de posibilidades de comunicación, tanto en tiempo real como en diferido (mensajería interna, foros de discusión, servicio de atención telefónica, email de contacto con secretaría técnica, chat y videoconferencia).

Asimismo, este completísimo Campus Virtual permitirá que el alumnado de TECH organice sus horarios de estudio de acuerdo con su disponibilidad personal o sus obligaciones laborales. De esa manera tendrá un control global de los contenidos académicos y sus herramientas didácticas, puestas en función de su acelerada actualización profesional.

> *La modalidad de estudios online de este programa te permitirá organizar tu tiempo y tu ritmo de aprendizaje, adaptándolo a tus horarios”*

La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

1. Los alumnos que siguen este método no solo consiguen la asimilación de conceptos, sino un desarrollo de su capacidad mental, mediante ejercicios de evaluación de situaciones reales y aplicación de conocimientos.
2. El aprendizaje se concreta de una manera sólida en capacidades prácticas que permiten al alumno una mejor integración en el mundo real.
3. Se consigue una asimilación más sencilla y eficiente de las ideas y conceptos, gracias al planteamiento de situaciones que han surgido de la realidad.
4. La sensación de eficiencia del esfuerzo invertido se convierte en un estímulo muy importante para el alumnado, que se traduce en un interés mayor en los aprendizajes y un incremento del tiempo dedicado a trabajar en el curso.



La metodología universitaria mejor valorada por sus alumnos

Los resultados de este innovador modelo académico son constatables en los niveles de satisfacción global de los egresados de TECH.

La valoración de los estudiantes sobre la calidad docente, calidad de los materiales, estructura del curso y sus objetivos es excelente. No en valde, la institución se convirtió en la universidad mejor valorada por sus alumnos según el índice global score, obteniendo un 4,9 de 5.

Accede a los contenidos de estudio desde cualquier dispositivo con conexión a Internet (ordenador, tablet, smartphone) gracias a que TECH está al día de la vanguardia tecnológica y pedagógica.

Podrás aprender con las ventajas del acceso a entornos simulados de aprendizaje y el planteamiento de aprendizaje por observación, esto es, Learning from an expert.

Así, en este programa estarán disponibles los mejores materiales educativos, preparados a conciencia:

Material de estudio

Todos los contenidos didácticos son creados por los especialistas que van a impartir el curso, específicamente para él, de manera que el desarrollo didáctico sea realmente específico y concreto.

Estos contenidos son aplicados después al formato audiovisual que creará nuestra manera de trabajo online, con las técnicas más novedosas que nos permiten ofrecerte una gran calidad, en cada una de las piezas que pondremos a tu servicio.

Prácticas de habilidades y competencias

Realizarás actividades de desarrollo de competencias y habilidades específicas en cada área temática. Prácticas y dinámicas para adquirir y desarrollar las destrezas y habilidades que un especialista precisa desarrollar en el marco de la globalización que vivimos.

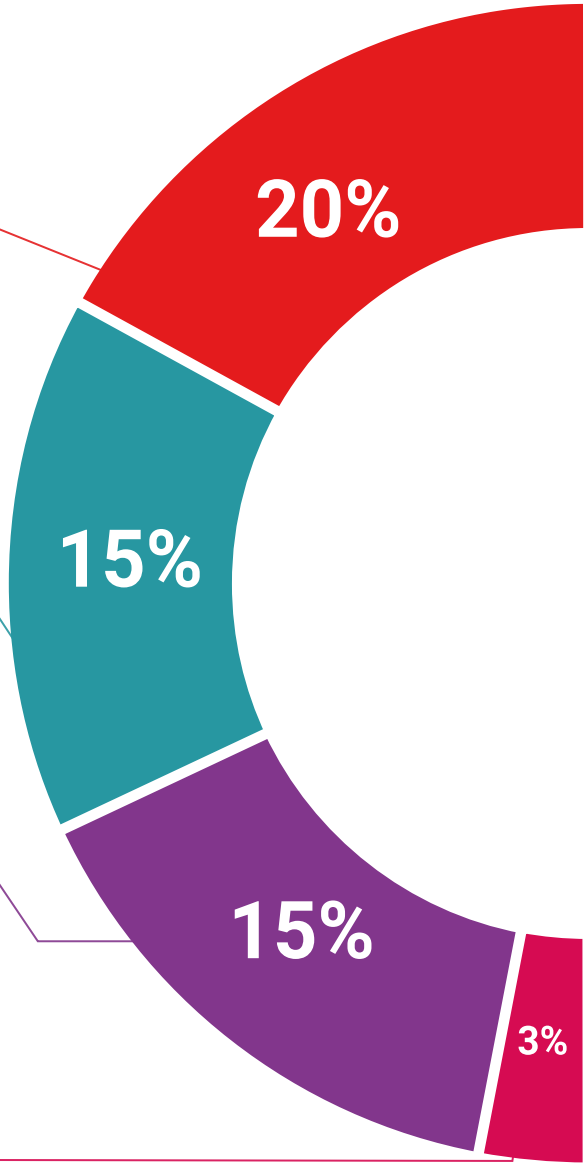
Resúmenes interactivos

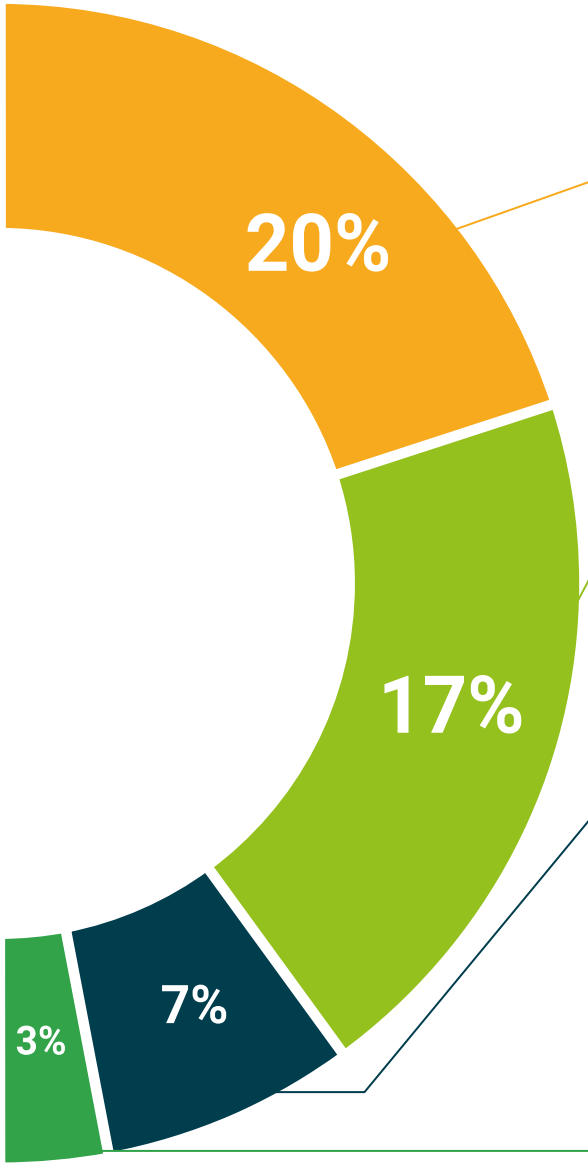
Presentamos los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audio, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

Este sistema exclusivo educativo para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".

Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso, guías internacionales... En nuestra biblioteca virtual tendrás acceso a todo lo que necesitas para completar tu capacitación.





Case Studies

Completarás una selección de los mejores *case studies* de la materia. Casos presentados, analizados y tutorizados por los mejores especialistas del panorama internacional.

Testing & Retesting

Evaluamos y reevaluamos periódicamente tu conocimiento a lo largo del programa. Lo hacemos sobre 3 de los 4 niveles de la Pirámide de Miller.

Clases magistrales

Existe evidencia científica sobre la utilidad de la observación de terceros expertos.

El denominado *Learning from an expert* afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en nuestras futuras decisiones difíciles.

Guías rápidas de actuación

TECH ofrece los contenidos más relevantes del curso en forma de fichas o guías rápidas de actuación. Una manera sintética, práctica y eficaz de ayudar al estudiante a progresar en su aprendizaje.

06

Titulación

Este programa en Bacterias Multirresistentes en la Cadena Alimentaria garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Curso Universitario expedido por TECH Universidad.

Supera con éxito este programa y recibe tu titulación universitaria sin desplazamientos ni farragosos trámites”

Este programa te permitirá obtener el título de **Curso Universitario en Bacterias Multirresistentes en la Cadena Alimentaria** emitido por TECH Universidad.

TECH es una Universidad española oficial, que forma parte del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES). Con un enfoque centrado en la excelencia académica y la calidad universitaria a través de la tecnología.

Este título propio contribuye de forma relevante al desarrollo de la educación continua y actualización del profesional, garantizándole la adquisición de las competencias en su área de conocimiento y aportándole un alto valor curricular universitario a su formación. Es 100% válido en todas las Oposiciones, Carrera Profesional y Bolsas de Trabajo de cualquier Comunidad Autónoma española.

Además, el riguroso sistema de garantía de calidad de TECH asegura que cada título otorgado cumpla con los más altos estándares académicos, brindándole al egresado la confianza y la credibilidad que necesita para destacarse en su carrera profesional.

Título: **Curso Universitario en Bacterias Multirresistentes en la Cadena Alimentaria**

Modalidad: **online**

Duración: **6 semanas**

Acreditación: **6 ECTS**

tech universidad

D/Dña _____, con documento de identificación _____ ha superado con éxito y obtenido el título de:

Curso Universitario en Bacterias Multirresistentes en la Cadena Alimentaria

Se trata de un título propio de 150 horas de duración equivalente a 6 ECTS, con fecha de inicio dd/mm/aaaa y fecha de finalización dd/mm/aaaa.

TECH es una universidad Oficial Española legalmente reconocida mediante la Ley 1/2024, del 16 de abril, de la Comunidad Autónoma de Canarias, publicada en el Boletín Oficial del Estado (BOE) núm. 181, de 27 de julio de 2024 (pág. 96.369) e integrada en el Registro de Universidades, Centros y Títulos (RUCT) del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades con el código 104.

En San Cristóbal de la Laguna, a 28 de febrero de 2024

Dr. Pedro Navarro Illana
Rector

Este título propio se deberá acompañar siempre del título universitario habilitante expedido por la autoridad competente para ejercer profesionalmente en cada país. código único TECH: AFWOR23S techtitute.com/titulos

*Apostilla de La Haya. En caso de que el alumno solicite que su título en papel recabe la Apostilla de La Haya, TECH Universidad realizará las gestiones oportunas para su obtención, con un coste adicional.

tech universidad

Curso Universitario
Bacterias Multirresistentes en la Cadena Alimentaria

- Modalidad: **online**
- Duración: **6 semanas**
- Titulación: **TECH Universidad**
- Acreditación: **6 ECTS**
- Horario: **a tu ritmo**
- Exámenes: **online**

Curso Universitario

Bacterias Multirresistentes en la Cadena Alimentaria

tech universidad