# Curso Universitario

## Bacterias Multirresistentes en la Cadena Alimentaria

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/medicina/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. 30

01

# Presentación

La preocupación por las bacterias multirresistentes en la cadena alimentaria ha aumentado de forma considerable en los últimos años debido a su potencial impacto en la Salud Pública. Estos microorganismos representan un desafío emergente en la producción y consumo de alimentos. La propagación de resistencias antimicrobianas a través de la cadena alimentaria plantea serias implicaciones para la salud humana y animal, así como para la eficacia de los tratamientos médicos. En este contexto, es crucial que los facultativos dispongan de un conocimiento integral sobre los mecanismos de transmisión, los factores de riesgo y las estrategias de prevención para mitigar este problema creciente. Por eso, TECH lanza un revolucionario programa universitario 100% online centrado en esta materia.

*Gracias a este Curso 100% online, diseñarás e implementarás las estrategias más efectivas para controlar la diseminación de resistencias microbianas en entornos alimentarios"*

Según datos de la Organización Mundial de la Salud, las infecciones por Bacterias Resistentes a los antibióticos están asociadas con aproximadamente 700.000 muertes anuales en todo el mundo. Esta entidad prevé que esta cifra aumente de cara a los próximos años si no se toman medidas efectivas. Ante esta realidad, los facultativos tienen un papel activo en este ámbito, ya que son los responsables de diagnosticar y tratar estas enfermedades infecciosas causadas por Bacterias Multirresistentes. Por eso, es fundamental que estos especialistas se mantengan a la vanguardia de las técnicas más innovadoras para reducir el riesgo de contagios.

En este contexto, TECH presenta un pionero y vanguardista Curso Universitario en Bacterias Multirresistentes en la Cadena Alimentaria. El itinerario académico ahondará en las distintas resistencias antimicrobianas en alimentos (entre las que destacan la ESBL, MRSA o colistina). Además, durante el transcurso del programa, los egresados adquirirán el innovador enfoque *One Health*, que les permitirá abordar la resistencia a los antimicrobianos desde una perspectiva holística. En esta misma línea, el temario proporcionará a los médicos las estrategias más efectivas para prevenir y controlar la diseminación de resistencias microbianas en la Cadena Alimentaria.

Por otro lado, esta titulación universitaria está basada en el revolucionario método del *Relearning*. Este sistema de aprendizaje implica la reiteración de los conceptos clave del temario para garantizar una comprensión profunda de los contenidos. La accesibilidad también es un factor clave, pues los facultativos solo precisarán de un dispositivo electrónico conectado a Internet (como un móvil, *tablet* u ordenador) para acceder al Campus Virtual y disfrutar de los recursos académicos más dinámicos del mercado. Sin duda, una oportunidad idónea para que los médicos realicen una efectiva puesta al día en el demandado campo de las Bacterias Multirresistentes en la Cadena Alimentaria.

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

*Este programa te da la oportunidad de actualizar tus conocimientos en escenario real, con el máximo rigor científico de una institución de vanguardia tecnológica"*

*Profundizarás en el enfoque One Health, que te permitirá reducir significativamente el riesgo de resistencia antimicrobiana"*

*¿Quieres incorporar a tu praxis diaria los métodos más vanguardistas para manejar situaciones de crisis relacionadas con brotes de Bacterias Multirresistentes? Lógralo con este programa.*

*Actualizarás tus conocimientos a tu propio ritmo y sin inconvenientes temporales gracias al sistema Relearning que TECH pone a tu disposición.*

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

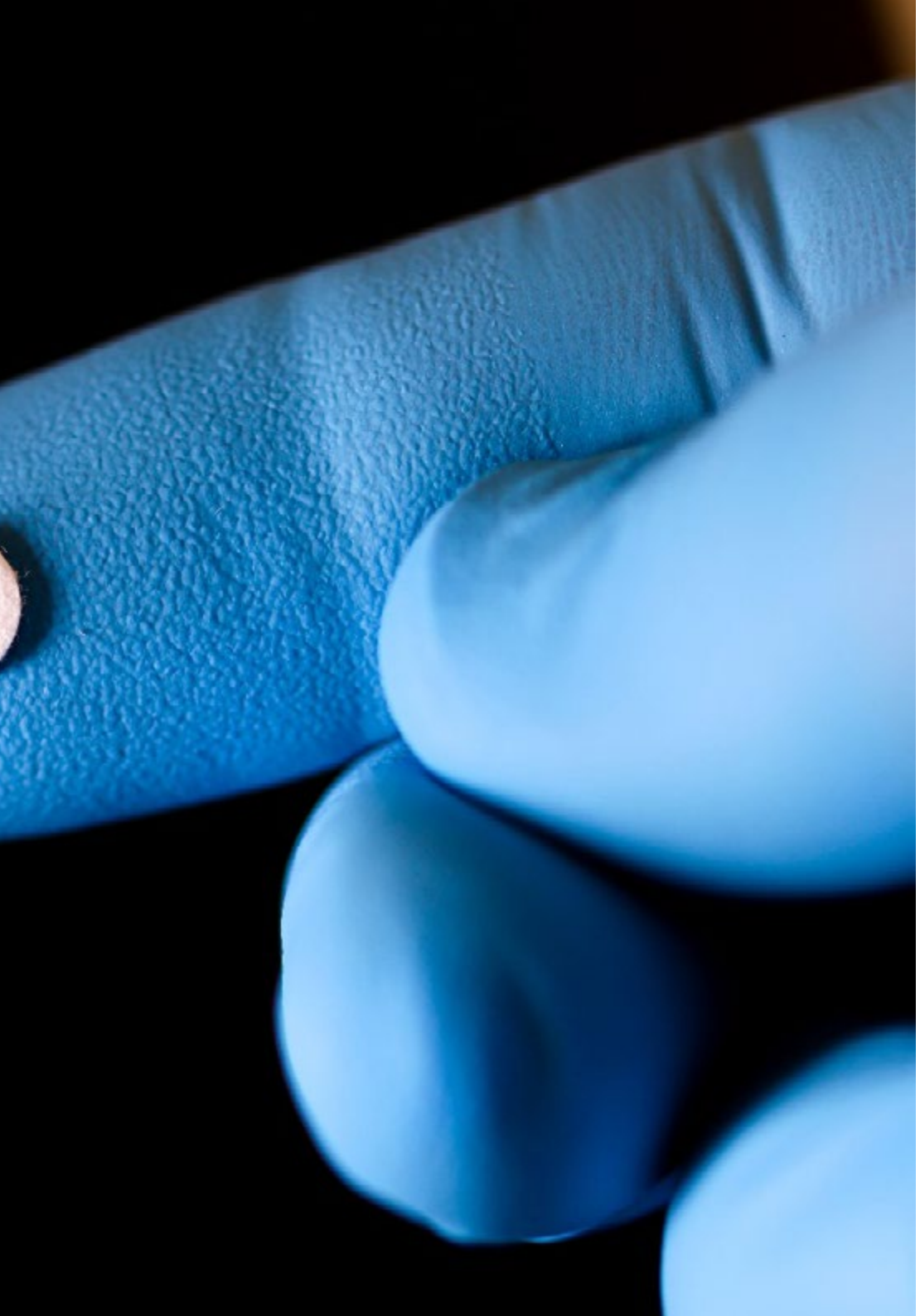
# Objetivos

Una vez finalizado este Curso Universitario, los médicos dispondrán de un conocimiento holístico sobre cómo se propagan las Bacterias Multirresistentes en la Cadena Alimentaria y su impacto en la Salud Pública. De igual modo, los egresados estarán elevadamente cualificados para aplicar técnicas innovadoras para prevenir y controlar la diseminación de resistencias microbianas en entornos alimentarios. En esta misma línea, los profesionales impulsarán políticas que fomenten el uso responsable de antimicrobianos tanto en la producción de alimentos como en la atención sanitaria.

*Adquirirás competencias para identificar las bacterias y sus perfiles de resistencia utilizando los métodos diagnósticos más avanzados"*

## Objetivos generales

- Comprender cómo la resistencia de las Bacterias evoluciona a medida que se introducen nuevos antibióticos en la práctica clínica
- Fundamentar la colonización e infección de pacientes en las Unidades de Cuidados Intensivos (UCIs), los diferentes tipos y los factores de riesgo asociados a la infección
- Evaluar el impacto de las Infecciones Nosocomiales en el paciente crítico, incluyendo la importancia de los factores de riesgo y su impacto en la duración de la estancia en la UCI
- Analizar la efectividad de las estrategias de prevención de infecciones, incluyendo el uso de indicadores de calidad, herramientas de evaluación y mejora continua
- Fundamentar la patogenia de las Infecciones por Microorganismos Gram Negativos, incluyendo los factores relacionados con estas Bacterias y con el propio paciente
- Examinar las principales infecciones por Bacterias Gram Positivas, incluyendo su hábitat natural, las Infecciones Nosocomiales y las infecciones adquiridas en la comunidad
- Determinar la importancia clínica, los mecanismos de resistencia y las opciones de tratamiento para diferentes Bacterias Gram Positivas
- Fundamentar la importancia de la Proteómica y la Genómica en el laboratorio de Microbiología, incluyendo los avances recientes y los desafíos técnicos y bioinformáticos
- Adquirir conocimientos sobre la diseminación de bacterias resistentes en la producción de alimentos
- Estudiar la presencia de bacterias multirresistentes en el ambiente y la fauna salvaje, así como entender su potencial impacto en la Salud Pública
- Adquirir conocimientos especializados sobre las nuevas moléculas antimicrobianas, incluyendo péptidos antimicrobianos y bacteriocinas, enzimas de bacteriófagos y nanopartículas
- Desarrollar conocimientos especializados sobre los métodos de descubrimiento de nuevas moléculas antimicrobianas





## 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
- Obtener un conocimiento especializado sobre la Inteligencia Artificial (IA) en Microbiología, incluyendo las expectativas actuales, las áreas emergentes y su transversalidad

*"TECH se apoyará en los materiales de estudio y los recursos multimedia más innovadores para este itinerario académico"*

03

# Dirección del curso

Para el diseño e impartición de este Curso Universitario, TECH ha logrado reunir a los mejores especialistas en el área de las Bacterias Multirresistentes en la Cadena Alimentaria. Estos expertos atesoran un extenso bagaje profesional, donde han formado parte de prestigiosas instituciones sanitarias. Dichos docentes han creado numerosos materiales didácticos que destacan tanto por su elevada calidad como por ajustarse a los requerimientos del mercado laboral actual. De este modo, los facultativos tienen las garantías que demandan para acceder a una experiencia inmersiva que optimizará su praxis diaria significativamente y aumentará sus perspectivas laborales.

*Tendrás el respaldo de un equipo docente integrado por reconocidos profesionales en el campo de las Bacterias Multirresistentes en la Cadena 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, 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

A través de este programa universitario, los médicos adquirirán un sólido entendimiento relativo a la epidemiología de las Bacterias Multirresistentes en la Cadena Alimentaria. El plan de estudios se centrará en el papel de los alimentos en la propagación de resistencias antimicrobianas, explorando específicamente el enfoque *One Health*. Esta estrategia permitirá a los egresados detectar de forma temprana las resistencias antimicrobianas, lo que facilitará que se apliquen los tratamientos más oportunos. En esta misma línea, el programa brindará a los facultativos las estrategias más avanzadas para prevenir y controlar eficazmente la diseminación de resistencias microbianas en la Cadena Alimentaria.

*Estarás altamente cualificado para seleccionar los tratamientos antibióticos más efectivos basados en los perfiles de resistencia específicos de cada patógeno"*

## **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

*"Un aprendizaje contextual y realista que te sumergirá en la realidad de una profesión llena de desafíos. ¡Matricúlate ya!"*

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.

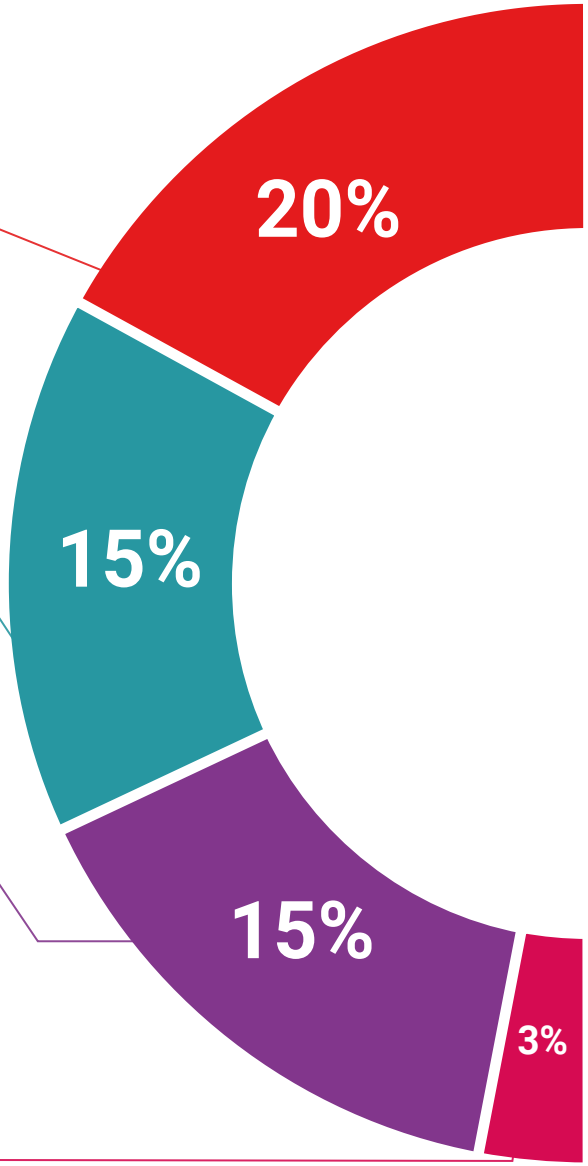
### Resúmenes interactivos

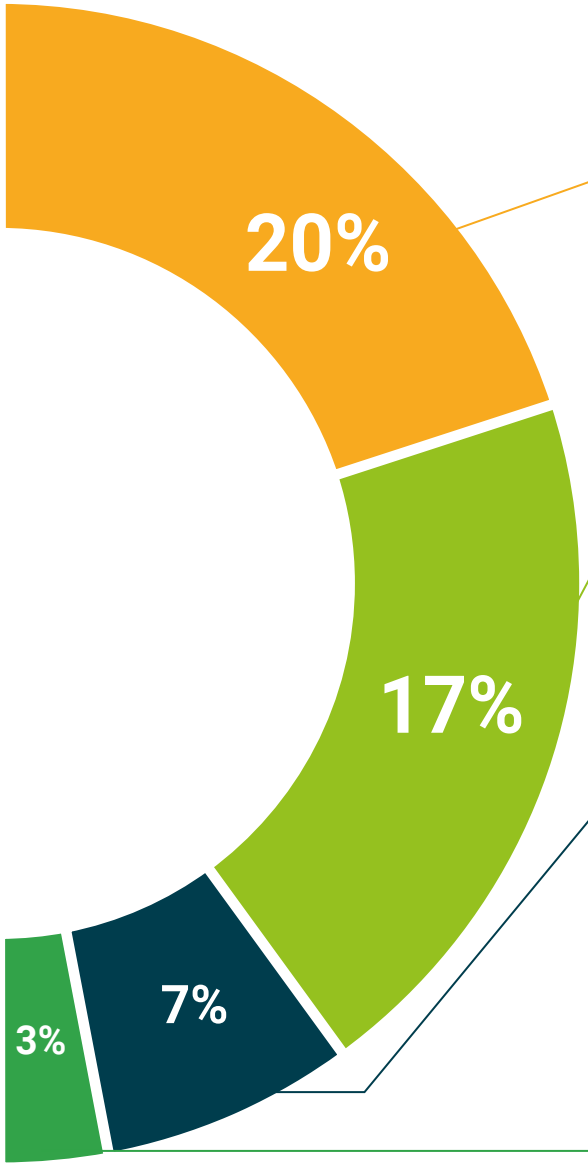
Presentamos los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audio, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

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