

Cursos SEM Formación on-line

Ana M. García y Diego A. Moreno

Escuela Técnica Superior de Ingenieros Industriales de la Universidad Politécnica de Madrid (ETSII-UPM).
Facultad de Farmacia de la Universidad de Castilla-La Mancha (FF-UCLM)

WEB: https://www.semicrobiologia.org/secciones/cursos/formacion_online

Patrocinados por THOR Especialidades S.A. (<https://www.thor.com>)



ANTECEDENTES

La Junta Directiva de la SEM en mayo de 2009 decide, a propuesta de los profesores Diego A. Moreno y Ana M. García, iniciar la labor formativa a distancia con el nombre SEM formación on-line. De esta forma cumple con uno de sus objetivos estatutarios "Contribuir a la educación microbiológica, a nivel formativo, interprofesional y de educación continuada, prestando atención especial a la programación de cursos de especialización para postgraduados". La oferta académica se inició en octubre del 2010 con dos cursos, en la actualidad se están ofertando siete.



POR QUÉ LA FORMACIÓN A DISTANCIA

La formación on-line, a través de internet, le permite al participante utilizar el horario más adecuado y que sea compatible con su vida laboral y familiar. Para ello solo necesita un ordenador y una conexión a la red para acceder a la documentación y demás información del curso. Los recursos didácticos están alojados en un servidor al que se accede por contraseña individualizada. Cada curso tiene asignado uno o varios profesores tutores que son los encargados de elaborar la documentación de estudio, resolver las dudas, guiar el aprendizaje y hacer el seguimiento de las evaluaciones continuas. El participante dispone de toda la documentación del curso que puede ir descargando secuencialmente. A lo largo del curso podrá contactar con su Profesor Tutor a través del Aula Virtual con el fin de aclarar cuantas dudas se presenten o ampliar conceptos específicos. La formación a distancia exige regularidad y disciplina desde la primera semana del curso. Como

promedio se le deben dedicar unas 5 horas semanales a cada curso.

OFERTA ACADÉMICA DE CALIDAD

El contenido de los cursos es muy diverso, desde **Clínica** (Microbioma Humano, Virus Emergentes, Prevención de Riesgos Laborales en los Laboratorios de Microbiología), **Agroalimentación** (Seguridad Microbiológica de Alimentos, Técnicas Independientes de Cultivo en Microbiología de los Alimentos), **Medio Ambiente** (Biodeterioro y Biodegradación de Materiales) a **Industria Química-Farmacéutica** (Microbiología y Conservación de Cosméticos).

Para su impartición se dispone de un profesorado de primer nivel, que es el principal ingrediente del éxito de estos cursos. Todos los profesores de los Cursos SEM on-line son profesionales con amplia experiencia y reconocidos expertos en cada una de sus áreas de conocimiento. El *staff* está compuesto por (orden alfabético): Mercedes Berlanga, Ana

M. García, Dulcenombre Gómez-Garre, Sonia Leranoz, Baltasar Mayo, María Mazariegos, Diego A. Moreno, Juan Carlos Saiz, Pilar Orús. Asimismo el primer año de impartición de los cursos, un experto externo hace un seguimiento y evaluación. F. Javier Carballo García (2011) Patricia Veiga Crespo (2011), David Rodríguez Lázaro (2013), Alí Alejo Herberg (2014), Fernando Esperón Fajardo (2014) e Ignacio López Goñi (2020) han sido los encargados de llevar a cabo estas evaluaciones.

Los cursos están dirigidos fundamentalmente a empresas que necesitan que su personal técnico se actualice en contenidos en Microbiología, y con la garantía de la Sociedad Española de Microbiología, una de las sociedades científicas más antiguas y prestigiosas en España. No obstante también lo realizan Graduados en diversas titulaciones que quieren ampliar sus conocimientos en Microbiología.

La oferta académica se divide en dos cuatrimestres, el primero de octubre a diciembre y el segundo de marzo a mayo.

Todos los Cursos SEM Formación on-line son de 4 créditos ECTS. Un crédito ECTS equivale a unas 25-30 horas de trabajo académico del participante. Los cursos se imparten a través de la Plataforma Moodle. En la página web de la SEM se puede encontrar la Guía de cada Curso en la que se indica el profesorado, objetivos, temario, bibliografía, metodología, recomendaciones para el estudio, evaluación y cronograma.

La calidad de la oferta académica también queda avalada por las encuestas de satisfacción que realizan los participantes al finalizar el curso. Los resultados de estas encuestas han sido muy satisfactorios, obteniéndose una valoración por encima de 4 puntos (escala de 1 a 5) en aspectos como la organización, accesibilidad, calidad del material docente y satisfacción personal por haber participado en un Curso de la SEM a través de internet.

ACUERDOS DE COLABORACIÓN CON ASOCIACIONES CIENTÍFICAS Y PROFESIONALES

La oferta de Cursos SEM Formación on-line se hace llegar habitualmente a los socios de la SEM vía email, a través de la web de la SEM, de NoticiaSEM y ocasionalmente de SEM@foro. No obstante, con la finalidad de contribuir a la difusión de los cursos se publicitan a través de Emagister y se han establecido acuerdos con diversas sociedades científicas y asociaciones profesionales

tales como SEQC (Sociedad Española de Químicos Cosméticos), STAMPA (Asociación Nacional de Perfumería y Cosmética), ALYCTA (Asociación Española de Licenciados, Doctores y Graduados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos) y SEIMC (Sociedad Española de Enfermedades Infecciosas y Microbiología Clínica), entre otras.

EVALUACIÓN Y CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO

La evaluación es continua mediante la realización de exámenes on-line de tipo test de cada una de las Unidades Didácticas que componen el temario.

Al finalizar el mismo se elabora un acta con las calificaciones numéricas y alfabéticas de todos los participantes que han seguido el curso, y a todos aquellos que demuestren su aptitud y superan las pruebas de evaluación se les expide un CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO en formato de DIPLOMA, donde consta el número de créditos, el programa del curso y la calificación obtenida. Todos los Cursos SEM Formación on-line han sido aprobados por la Junta Directiva de la Sociedad Española de Microbiología, por tal motivo el Diploma que se otorga es un Diploma SEM. Estos certificados tienen un número de registro correlativo y están firmados por el Presidente de la SEM y por los Coordinadores de los Cursos. La SEM conserva el Acta de cada Curso impartido, en el que figuran los

participantes y sus calificaciones numéricas y alfabéticas, firmadas por sus respectivos profesores.

PRECIOS Y BECAS

Desde su origen se ha mantenido el precio de los cursos en 250 euros, con un precio especial a los miembros de la Sociedad Española de Microbiología de 150 euros. Tienen un precio reducido los miembros de sociedades con acuerdos con la SEM para la formación on-line y los participantes latinoamericanos. El precio incluye el acceso a la documentación del curso vía on-line, las tutorías, la realización de los ejercicios y evaluaciones, el certificado de aprovechamiento correspondiente y el poder acceder a las becas que se otorgan por rendimiento académico.

Por cada curso se otorgarán un 10 % de becas por rendimiento académico (1 beca por cada 10 participantes matriculados). La beca consiste en la devolución íntegra de la matrícula a aquellos participantes que mejores resultados hayan obtenido al finalizar el curso. Este es otro de los alicientes para potenciar el estudio de los alumnos y adquirir las competencias correspondientes de cada curso.

Hasta la fecha, 932 participantes se han beneficiado de la oferta formativa de los Cursos SEM on-line y se han concedido 81 becas. Aproximadamente el 10 % de los participantes se hacen socios de la SEM.

RESUMEN DE LOS CURSOS SEM FORMACIÓN ON-LINE DESDE SU INICIO

NOMBRE DEL CURSO SEM ONLINE	Acrónimo	Cuatrimestre	Profesorado Coordinadores	Año de inicio	Edición	Alumnos que lo han realizado
Biodeterioro y Biodegradación de Materiales	BBM	Octubre-Diciembre	Ana M. García Diego A. Moreno	2010	10	38
Biología y Seguridad Microbiológica de los Alimentos	BSMA	Marzo-Mayo	Mercedes Berlanga	2010	10	191
Microbiología y Conservación de Cosméticos	MCC	Marzo-Mayo	Pilar Orús Sonia Leranoz	2011	10	490
Técnicas Independientes de Cultivo en Microbiología de los Alimentos	TICMA	Octubre-Diciembre	Baltasar Mayo	2013	7	69
Bioseguridad y Prevención de Riesgos Laborales en los Laboratorios de Microbiología	PRLM	Octubre-Diciembre	María Mazariegos	2014	6	83
Prevención y Control de Virus Emergentes	PVCE	Octubre-Diciembre	Juan Carlos Saiz	2014	6	39
Microbioma Humano: Su Implicación en Salud	MHS	Marzo-Mayo	Dulcnombre Gómez-Garre	2020	1	22