

Los cursos SEM ONLINE: una oferta formativa consolidada y accesible

ANA M. GARCÍA Y DIEGO A. MORENO

Coordinadores Cursos SEM online
Escuela Técnica Superior de Ingenieros Industriales
Universidad Politécnica de Madrid (ETSII-UPM)

✉ ana.garcia.ruiz@upm.es | diego.moreno@upm.es

 <https://www.semicrobiologia.org/cursos-online>



La formación a distancia en Microbiología promovida por la SEM se ha consolidado en los últimos años como una herramienta eficaz para la actualización de conocimientos y el desarrollo profesional en un ámbito científico en constante evolución. Desde su puesta en marcha en 2010, esta iniciativa ha experimentado un crecimiento sostenido, adaptándose a las nuevas necesidades formativas y ampliando su alcance a un perfil cada vez más diverso de participantes.

Uno de los principales valores de los Cursos SEM online es su carácter inclusivo. Aunque están especialmente orientados a graduados, licenciados e ingenieros, la oferta se dirige a cualquier persona interesada en la Microbiología que disponga de una base mínima en la materia. Esto incluye estudiantes de grado, personal técnico de empresas, profesionales de formación profesional e incluso perfiles que, sin dedicarse exclusivamente a la microbiología, emplean sus herramientas en su actividad diaria y buscan complementar su formación.

La modalidad online constituye una de las claves del éxito de esta oferta formativa. El aprendizaje se desarrolla íntegramente a través de internet, lo que permite a los participantes compatibilizar el estudio con sus responsabilidades laborales y personales. Basta con disponer de un ordenador y conexión a la red para acceder a los contenidos, alojados en un campus virtual con acceso personalizado.



Ana M. García y Diego A. Moreno.

Este entorno proporciona una experiencia de aprendizaje flexible, pero estructurada, que exige al mismo tiempo constancia y disciplina por parte del alumnado.

Cada curso cuenta con uno o varios profesores tutores, responsables tanto de la elaboración de los materiales didácticos como del acompañamiento del alumnado. Estos tutores, expertos en sus respectivas áreas, desempeñan un papel fundamental en la resolución de dudas, la orientación del aprendizaje y el seguimiento del progreso académico. La interacción se articula a través del aula virtual, donde los participantes pueden plantear cuestiones, debatir conceptos y profundizar en los contenidos.

En cuanto a la carga lectiva, todos los Cursos SEM online tienen una duración de 100 horas. Se recomienda una dedicación media de unas 8 horas semanales, lo que permite avanzar de manera progresiva en el temario sin comprometer otras actividades. La estructura modular de los cursos facilita la organización del estudio y el acceso secuencial a los contenidos.

La evaluación es continua y se basa en la realización de pruebas tipo test al finalizar cada unidad. Este sistema permite al alumnado medir su progreso de forma constante y consolidar los conocimientos adquiridos. Aquellos participantes que superan satisfactoriamente las evaluaciones reciben un certificado, que acre-

CURSOS SEM ONLINE DESDE SU INICIO					
Fecha de realización	Curso	Profesorado	Año de inicio	Edición	Participantes
Marzo -Mayo	Biotechnología y Seguridad Microbiológica de los Alimentos (BSMA)	Mercedes Berlanga	2010	16	281
	Microbiología y Conservación de Cosméticos (MCC)	Pilar Orús y Sonia Leranoz	2011	16	837
	Microbioma Humano: Su Implicación en Salud (MHS)	Dulcenombre Gómez-Garre	2020	7	158
Octubre -Diciembre	Biodeterioro y Biodegradación de Materiales (BBM)	Diego A Moreno y Ana M García	2010	16	80
	Técnicas Independientes de Cultivo en Microbiología de los Alimentos (TICMA)	Baltasar Mayo	2013	14	122
	Bioseguridad y Prevención de Riesgos Laborales en los Laboratorios de Microbiología (PRLM)	María Mazariegos	2014	13	153
	Prevención y Control de Virus Emergentes (PCVE)	Estela Escribano	2014	13	87
					1718

ditada tanto la realización del curso como el nivel de aprovechamiento alcanzado. Este certificado, emitido por la Sociedad Española de Microbiología, constituye una garantía de calidad y un valor añadido en el ámbito profesional.

Otro aspecto destacable es la política de precios, diseñada para favorecer el acceso a la formación. El coste general de cada curso es de 250 euros, con tarifas reducidas para socios de la SEM (150 euros), miembros de entidades colaboradoras (200 euros) y participantes de Sudamérica (180 euros, o 120 euros si pertenecen a alguna Sociedad Latinoamericana de Microbiología). Además, se aplican descuentos del 20 % para antiguos alumnos, personas en situación de desempleo y jubilados. Los cursos también pueden bonificarse a través de FUNDAE, lo que supone una ventaja adicional para empresas interesadas en la formación de su personal.

El sistema de becas constituye otro incentivo importante. En cada curso se concede un 10 % de becas en función del rendimiento académico, lo que equivale a una beca por cada diez alumnos matriculados. Estas becas incluyen un diploma acreditativo y una dotación económica, lo que refuerza la motivación y el compromiso de los participantes.

El proceso de inscripción es sencillo y permanece abierto durante todo el año, si bien se recomienda realizar la preinscripción con antelación debido al número limitado de plazas. Una vez aceptada la solicitud, el participante recibe las instrucciones necesarias para formalizar la matrícula.

En un contexto en el que la formación continua resulta imprescindible, la modalidad online no solo amplía el acceso al conocimiento, sino que también fomenta una comunidad de aprendizaje dinámica

y diversa, capaz de responder a los retos presentes y futuros de la microbiología.

En conjunto, los Cursos SEM online constituyen una oferta formativa de calidad, respaldada por una sociedad de referencia en el ámbito de la microbiología. Su enfoque flexible, su orientación práctica y su compromiso con la excelencia académica los convierten en una opción especialmente atractiva para quienes desean actualizar sus conocimientos, mejorar sus competencias profesionales o iniciarse en áreas especializadas de la microbiología.

