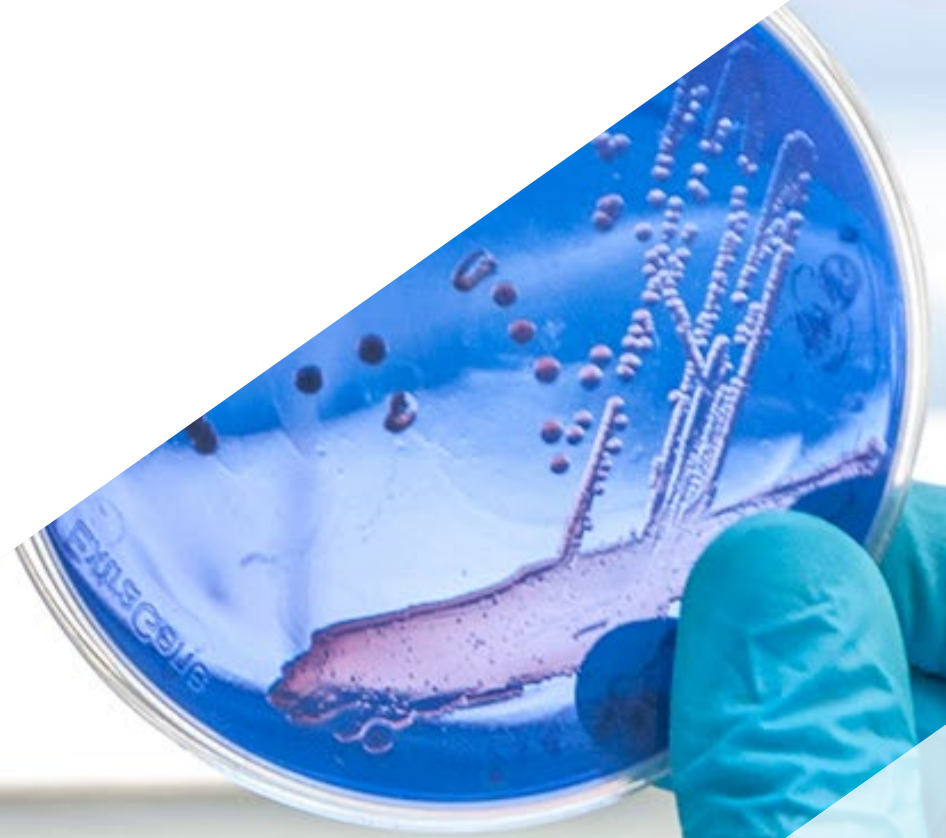


Certificat

Bactéries Multirésistantes
dans la Chaîne Alimentaire
en Infirmierie





tech université
technologique

Certificat

Bactéries Multirésistantes dans la Chaîne Alimentaire en Infirmierie

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Horaire:   votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès au site web: www.techtitute.com/fr/infirmierie/cours/bacteries-multiresistantes-chaine-alimentaire-infirmierie

Sommaire

01

Présentation

page 4

02

Objectifs

page 8

03

Direction de la formation

page 12

04

Structure et contenu

page 16

05

Méthodologie

page 20

06

Diplôme

page 28

01

Présentation

La résistance aux antimicrobiens représente l'un des principaux défis mondiaux en matière de Santé Publique, affectant à la fois les soins de santé et la sécurité alimentaire. Dans ce contexte, les Bactéries Multirésistantes dans la Chaîne Alimentaire sont apparues comme une préoccupation croissante en raison de leur capacité à être transmises par des aliments contaminés et de leur impact sur la santé humaine. Les infirmières jouent un rôle crucial dans la prévention et le contrôle des infections liées à ces agents pathogènes. Il est donc essentiel que ces professionnels restent à l'avant-garde des techniques les plus pointues pour combattre ces micro-organismes de manière optimale. Pour les aider dans cette tâche, TECH lance un programme en ligne pionnier axé sur les innovations dans ce domaine.



“

Grâce à ce Certificat 100% en ligne, vous appliquerez les mesures de prévention des infections les plus innovantes et réduirez la contamination bactérienne dans la Chaîne Alimentaire"

La Chaîne Alimentaire joue un rôle clé dans la transmission des Bactéries Multirésistantes, ce qui constitue un défi pour la Santé Publique à l'échelle mondiale. Dans ce contexte, le personnel des Soins Infirmiers sont devenus indispensables pour combattre cette menace en appliquant des stratégies avancées de gestion des infections et en promouvant des pratiques sûres à la fois dans la manipulation et la consommation des aliments. Pour optimiser leurs résultats cliniques, ces professionnels doivent intégrer dans leur pratique les stratégies les plus avancées pour atténuer le risque de transmission des micro-organismes.

Dans ce contexte, TECH présente un Certificat révolutionnaire sur les Bactéries Multirésistantes dans la Chaîne Alimentaire en Infirmier. Conçu par des experts dans ce domaine, l'itinéraire académique se penchera sur les différentes résistances antimicrobiennes dans les aliments (parmi lesquelles se distinguent les BLSE, le SARM ou la colistine). Pendant le programme, les diplômés acquerront l'approche innovante *One Health*, qui leur permettra d'aborder la résistance aux antimicrobiens dans une perspective holistique. En outre, le programme fournira aux infirmières les stratégies les plus efficaces pour prévenir et contrôler la propagation de la résistance microbienne dans la Chaîne Alimentaire.

Il convient de noter que l'approche de ce programme renforce son caractère innovant. Dans cette optique, TECH offre un environnement éducatif 100% en ligne, adapté aux besoins des infirmières occupées qui cherchent à faire progresser leur carrière. Grâce à la méthodologie *Relearning*, basée sur la répétition de concepts clés pour fixer les connaissances et faciliter l'apprentissage, la flexibilité est combinée à une approche pédagogique robuste. En outre, les diplômés auront accès à une vaste bibliothèque de ressources multimédias innovantes qui leur permettront de profiter d'une mise à jour agréable et dynamique. Les professionnels n'auront besoin que d'un appareil électronique avec accès à Internet pour entrer dans le Campus Virtuel et s'embarquer dans une expérience qui élargira considérablement leurs horizons professionnels.

Ce **Certificat en Bactéries Multirésistantes dans la Chaîne Alimentaire en Infirmier** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actualisé du marché. Ses caractéristiques sont les suivantes:

- ♦ Le développement de cas pratiques présentés par des experts en Microbiologie, Médecine et Parasitologie
- ♦ Les contenus graphiques, schématiques et éminemment pratiques de l'ouvrage fournissent des informations scientifiques et pratiques sur les disciplines essentielles à l'exercice professionnel
- ♦ Les exercices pratiques pour réaliser le processus d'auto-évaluation pour améliorer l'apprentissage
- ♦ Il met l'accent sur les méthodologies innovantes
- ♦ Cours théoriques, questions à l'expert, forums de discussion sur des sujets controversés et travail de réflexion individuel
- ♦ Il est possible d'accéder aux contenus depuis tout appareil fixe ou portable doté d'une connexion à internet



L'importance actuelle des Bactéries Multirésistantes dans la Chaîne Alimentaire fait de ce programme une valeur sûre"

“

Vous comprendrez mieux la Propagation des Bactéries Résistantes par l'Eau et mettrez en œuvre des mesures de prévention efficaces en milieu clinique”

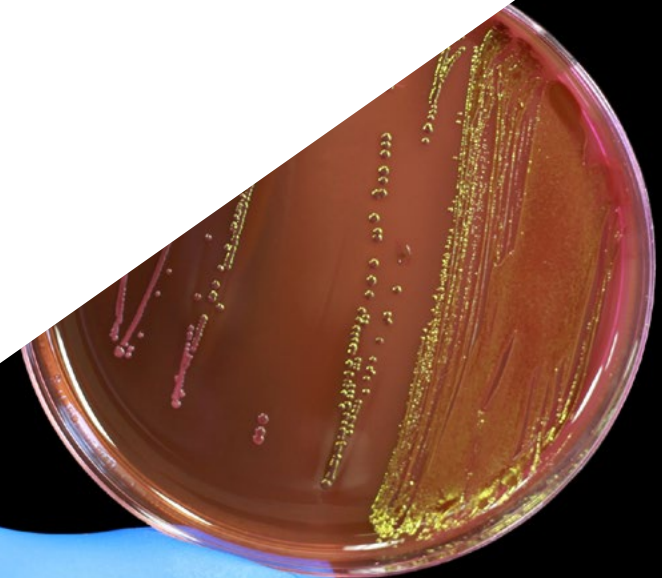
Le programme comprend dans son corps enseignant des professionnels du secteur qui apportent à cette formation l'expérience de leur travail, ainsi que des spécialistes reconnus de grandes sociétés et d'universités prestigieuses.

Grâce à son contenu multimédia développé avec les dernières technologies éducatives, les spécialistes bénéficieront d'un apprentissage situé et contextuel, c'est-à-dire un environnement simulé qui fournira une formation immersive programmée pour s'entraîner dans des situations réelles.

La conception de ce programme est axée sur l'Apprentissage par les Problèmes, grâce auquel le professionnel doit essayer de résoudre les différentes situations de la pratique professionnelle qui se présentent tout au long du programme académique. Pour ce faire, l'étudiant sera assisté d'un innovant système de vidéos interactives, créé par des experts reconnus.

Vous souhaitez approfondir les mécanismes génétiques et biochimie qui permettent aux bactéries de développer une résistance aux antibiotiques? C'est ce que vous propose ce programme.

Profitez de tous les avantages de la méthodologie Relearning de TECH, qui vous permettra d'organiser votre temps et votre rythme d'étude.

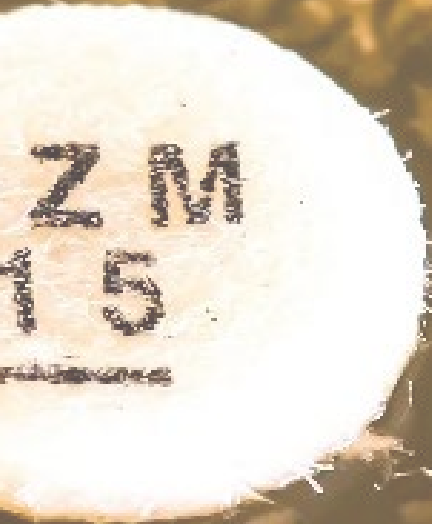


02

Objectifs

À l'issue de ce Certificat, les infirmières seront hautement qualifiées pour identifier les Bactéries Multirésistantes les plus courantes dans les aliments et leur potentiel à causer des maladies transmises par les nutriments. Dans le même ordre d'idées, les diplômés gèreront des systèmes de surveillance épidémiologique afin de promouvoir la détection précoce et la gestion des épidémies liées à ces micro-organismes. En outre, les professionnels acquerront des compétences pour promouvoir des pratiques alimentaires sûres qui réduisent le risque d'exposition aux Bactéries Multirésistantes.





“

Vous maîtriserez les techniques les plus sophistiquées pour prévenir la contamination bactérienne dans la Chaîne Alimentaire, y compris les stratégies de contrôle de la qualité”



Objectifs généraux

- ♦ Comprendre comment la résistance Bactérienne évolue à mesure que de nouveaux antibiotiques sont introduits dans la pratique clinique
- ♦ Comprendre la colonisation et l'infection des patients dans les Unités de Soins Intensifs (USI), les différents types d'infection et les facteurs de risque associés à l'infection
- ♦ Évaluer l'impact des Infections Nosocomiales chez les patients gravement malades, y compris l'importance des facteurs de risque et leur impact sur la durée du séjour en USI
- ♦ Analyser l'efficacité des stratégies de prévention des infections, y compris l'utilisation d'indicateurs de qualité, d'outils d'évaluation et d'amélioration continue
- ♦ Comprendre la pathogenèse des Infections à Gram Négatif, y compris les facteurs liés à ces Bactéries et au patient lui-même
- ♦ Examiner les principales infections à Gram Positif, y compris leur habitat naturel, les Infections Nosocomiales et les infections acquises au sein de la communauté
- ♦ Déterminer la pertinence clinique, les mécanismes de résistance et les options de traitement pour différentes Bactéries Gram- Positives
- ♦ Étayer l'importance de la Protéomique et de la Génomique dans le laboratoire de Microbiologie, y compris les progrès récents et les défis techniques et bioinformatiques
- ♦ Acquérir des connaissances sur la dissémination des bactéries résistantes dans la production alimentaire
- ♦ Étudier la présence de bactéries multirésistantes dans l'environnement et la faune, et comprendre leur impact potentiel sur la Santé Publique
- ♦ Acquérir une expertise dans les nouvelles molécules antimicrobiennes, y compris les peptides antimicrobiens et les bactériocines, les enzymes bactériophages et les nanoparticules
- ♦ Développer une expertise dans les méthodes de découverte de nouvelles molécules antimicrobiennes





Objectifs spécifiques

- ♦ Analyser le rôle de la chaîne alimentaire dans la propagation de la résistance bactérienne aux antibiotiques par les aliments d'origine animale et végétale, ainsi que par l'eau
- ♦ Acquérir une connaissance experte de l'Intelligence Artificielle (IA) en Microbiologie, y compris les attentes actuelles, les domaines émergents et sa nature transversale



Vous disposerez d'études de cas cliniques qui renforceront vos compétences dans la prise en charge des patients touchés par les Bactéries Multirésistantes dans la Chaîne Alimentaire"

03

Direction de la formation

L'objectif principal de TECH est de fournir les diplômes universitaires les plus complets et les plus renouvelés sur le marché académique. C'est pourquoi elle met en œuvre un processus méticuleux pour former ses différents enseignants. Grâce à cet effort, ce Certificat bénéficie de la collaboration d'éminents experts en Bactéries Multirésistantes dans la Chaîne Alimentaire. Ces professionnels ont produit une myriade de matériels didactiques qui se caractérisent par leur grande qualité. Ainsi, les infirmières seront plongées dans une expérience immersive qui améliorera considérablement leur pratique clinique.



“

Vous serez soutenu par une faculté de professionnels distingués dans le domaine des Bactéries Multirésistantes dans la Chaîne Alimentaire”

Direction



Dr Ramos Vivas, José

- ♦ Directeur de la Chaire d'Innovation Banque Santander-Université Européenne de l'Atlantique
- ♦ Chercheur au Centre d'Innovation et de Technologie de Cantabrie (CITICAN)
- ♦ Professeur de Microbiologie et de Parasitologie à l'Université Européenne de l'Atlantique
- ♦ Fondateur et ancien directeur du Laboratoire de Microbiologie Cellulaire de l'Institut de Recherche de Valdecilla (IDIVAL)
- ♦ Doctorat en Biologie de l'Université de León
- ♦ Doctorat en Sciences de l'Université de Las Palmas de Gran Canaria
- ♦ Licence en Biologie à l'Université de Santiago de Compostela
- ♦ Master en Biologie Moléculaire et Biomédecine, Université de Cantabrie
- ♦ Membre de: CIBERINFEC (MICINN-ISCI3), Membre de la Société Espagnole de Microbiologie et Membre du Réseau Espagnol de Recherche en Pathologie Infectieuse

Professeurs

Dr Alegría González, Ángel

- ♦ Chercheur et Académicien en Microbiologie Alimentaire et Génétique Moléculaire à l'Université de León
- ♦ Chercheur dans 9 projets financés par des appels d'offres publics compétitifs
- ♦ Chercheur Principal en tant que bénéficiaire d'une Bourse Marie Curie Intra-Européenne (IEF-FP7) dans un projet associé à l'Université de Groningen (Pays-Bas)
- ♦ Doctorat en Biotechnologie Alimentaire de l'Université d'Oviedo– CSIC
- ♦ Licence en Biologie de l'Université d'Oviedo
- ♦ Master en Biotechnologie Alimentaire de l'Université d'Oviedo



04

Structure et contenu

Grâce à ce diplôme universitaire, les infirmières auront une compréhension approfondie de l'épidémiologie des Bactéries Multirésistantes dans la Chaîne Alimentaire. À cette fin, le programme d'études analysera le rôle de l'alimentation dans la propagation de la résistance aux antimicrobiens. Dans le même ordre d'idées, le programme se penchera sur l'approche *One Health*, qui permettra aux diplômés de détecter la résistance aux antimicrobiens à un stade précoce. En outre, le programme fournira aux professionnels les stratégies les plus innovantes pour prévenir et contrôler la propagation de la résistance microbienne dans la Chaîne Alimentaire.





“

Vous serez en mesure de reconnaître les Bactéries Multirésistantes les plus courantes dans les aliments et leur potentiel de causer des maladies”

Module 1. Bactéries Multirésistantes dans la Chaîne Alimentaire

- 1.1. Bactéries Multirésistantes dans la Chaîne Alimentaire
 - 1.1.1. Le rôle de la chaîne alimentaire dans la propagation de la résistance aux antimicrobiens
 - 1.1.2. Résistances antimicrobiennes dans les aliments (ESBL, MRSA et colistine)
 - 1.1.3. La chaîne alimentaire dans le cadre de l'approche *One Health*
- 1.2. Dissémination de la résistance aux antimicrobiens par les aliments
 - 1.2.1. Aliments d'origine animale
 - 1.2.2. Aliments d'origine végétale
 - 1.2.3. Dissémination de bactéries résistantes dans l'eau
- 1.3. Propagation de bactéries résistantes dans la production alimentaire
 - 1.3.1. Propagation de bactéries résistantes dans les environnements de production alimentaire
 - 1.3.2. Propagation de bactéries résistantes par les personnes chargées de la manipulation des denrées alimentaires
 - 1.3.3. Résistance croisée entre biocides et antibiotiques
- 1.4. Résistance antimicrobienne chez *Salmonella spp*
 - 1.4.1. *Salmonella spp.* productrices d'AmpC, de BLSE et de Carbapénémase
 - 1.4.2. *Salmonella spp.* résistantes chez l'homme
 - 1.4.3. *Salmonella spp.* résistantes aux antibiotiques chez les animaux d'élevage et de boucherie
 - 1.4.4. *Salmonella spp.* multirésistantes
- 1.5. Résistance aux antimicrobiens chez *Campylobacter spp*
 - 1.5.1. Résistance aux antimicrobiens chez *Campylobacter spp*
 - 1.5.2. *Campylobacter spp.* résistant aux antibactériens dans les denrées alimentaires
 - 1.5.3. chez *Campylobacter spp.* multirésistantes
- 1.6. Résistance aux antimicrobiens chez *Escherichia coli*
 - 1.6.1. *E. coli* producteur d'AmpC, de BLSE et de carbapénémase
 - 1.6.2. *E. coli* résistant aux antimicrobiens chez les animaux d'élevage
 - 1.6.3. *E. coli* résistant aux antimicrobiens dans les aliments
 - 1.6.4. *E. coli* multirésistants





- 1.7. Résistance antimicrobienne chez les *Staphylocoques*
 - 1.7.1. *S. aureus* résistant à la méthicilline (SARM)
 - 1.7.2. MRSA dans les aliments et les animaux d'élevage
 - 1.7.3. *Staphylococcus epidermidis* résistant à la méthicilline (MRSE)
 - 1.7.4. *Staphylococcus spp.* multirésistant
- 1.8. Résistance antimicrobienne chez les entérobactéries
 - 1.8.1. *Shigella spp*
 - 1.8.2. *Enterobacter spp*
 - 1.8.3. Autres entérobactéries environnementales
- 1.9. Résistance aux antimicrobiens chez d'autres agents pathogènes d'origine alimentaire
 - 1.9.1. *Listeria monocytogenes*
 - 1.9.2. *Enterococcus spp*
 - 1.9.3. *Pseudomonas spp*
 - 1.9.4. *Aeromonas spp.* et *Plesiomonas spp*
- 1.10. Stratégies visant à prévenir et à contrôler la propagation de la résistance microbienne dans la chaîne alimentaire
 - 1.10.1. Mesures de prévention et de contrôle dans la production primaire
 - 1.10.2. Mesures de prévention et de contrôle dans les abattoirs
 - 1.10.3. Mesures de prévention et de contrôle dans les industries alimentaires

“ La mise à jour de vos connaissances sur les Bactéries Multirésistantes dans la Chaîne Alimentaire sera plus facile grâce aux contenus multimédias que vous trouverez dans le Campus Virtuel. Inscrivez-vous dès maintenant!”

05

Méthodologie

Ce programme de formation offre une manière différente d'apprendre. Notre méthodologie est développée à travers un mode d'apprentissage cyclique: ***el Relearning***.

Ce système d'enseignement s'utilise, notamment, dans les Écoles de Médecine les plus prestigieuses du monde. De plus, il a été considéré comme l'une des méthodologies les plus efficaces par des magazines scientifiques de renom comme par exemple le ***New England Journal of Medicine***.



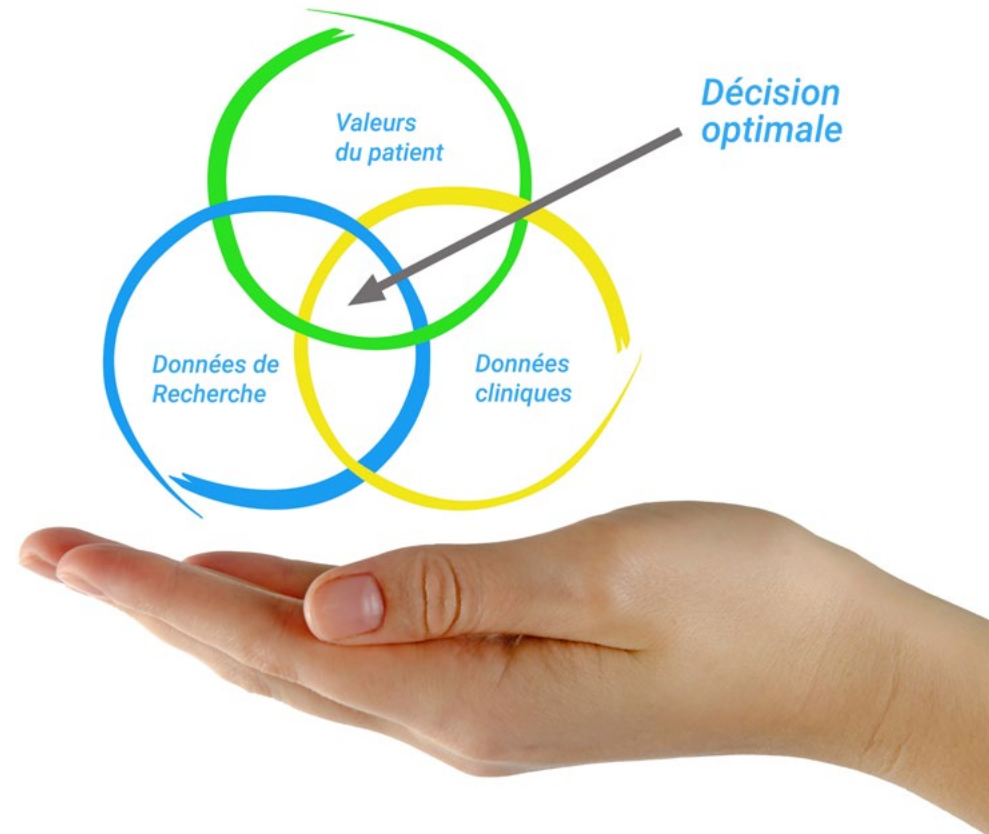
“

Découvrez le Relearning, un système qui laisse de côté l'apprentissage linéaire conventionnel au profit des systèmes d'enseignement cycliques: une façon d'apprendre qui a prouvé son énorme efficacité, notamment dans les matières dont la mémorisation est essentielle"

À TECH, School nous utilisons la Méthode des cas

Dans une situation clinique donnée: que doit faire un professionnel? Tout au long du programme, vous serez confronté à de multiples cas cliniques simulés, basés sur des patients réels, dans lesquels vous devrez enquêter, établir des hypothèses et finalement résoudre la situation. Il existe de nombreux faits scientifiques prouvant l'efficacité de cette méthode. Les personnels infirmiers apprennent mieux, plus rapidement et plus durablement dans le temps.

Avec TECH, le personnel infirmier fait l'expérience d'une méthode d'apprentissage qui révolutionne les fondements des universités traditionnelles du monde entier.



Selon le Dr Gérvas, le cas clinique est la présentation commentée d'un patient, ou d'un groupe de patients, qui devient un "cas", un exemple ou un modèle illustrant une composante clinique particulière, soit en raison de son pouvoir pédagogique, soit en raison de sa singularité ou de sa rareté. Il est essentiel que le cas soit ancré dans la vie professionnelle réelle, en essayant de recréer les véritables conditions de la pratique professionnelle des soins infirmiers.

“

Saviez-vous que cette méthode a été développée en 1912 à Harvard pour les étudiants en Droit? La méthode des cas consiste à présenter aux apprenants des situations réelles complexes pour qu'ils s'entraînent à prendre des décisions et pour qu'ils soient capables de justifier la manière de les résoudre. En 1924, elle a été établie comme une méthode d'enseignement standard à Harvard"

L'efficacité de la méthode est justifiée par quatre acquis fondamentaux:

1. Les personnels infirmiers qui suivent cette méthode parviennent non seulement à assimiler les concepts, mais aussi à développer leur capacité mentale au moyen d'exercices pour évaluer des situations réelles et appliquer leurs connaissances.
2. L'apprentissage est solidement traduit en compétences pratiques, ce qui permet au professionnel des soins infirmiers une meilleure intégration des connaissances dans le domaine hospitalier ou des soins de santé primaires.
3. L'assimilation des idées et des concepts est rendue plus facile et plus efficace, grâce à l'utilisation de situations issues de la réalité.
4. Le sentiment d'efficacité de l'effort investi devient un stimulus très important pour les étudiants, qui se traduit par un plus grand intérêt pour l'apprentissage et une augmentation du temps passé à travailler sur le cours.



Relearning Methodology

TECH renforce l'utilisation de la méthode des cas avec la meilleure méthodologie d'enseignement 100% en ligne du moment: Relearning.

Notre Université est la première au monde à combiner l'étude de cas cliniques avec un système d'apprentissage 100% en ligne basé sur la pratique et combinant un minimum de 8 éléments différents dans chaque cours. Ceci représente une véritable révolution par rapport à une simple étude et analyse de cas.

Le personnel infirmier apprendra à travers des études de cas réels ainsi qu'en s'exerçant à résoudre des situations complexes dans des environnements d'apprentissage simulés. Ces simulations sont développées à l'aide de logiciels de pointe pour faciliter l'apprentissage par immersion.



Selon les indicateurs de qualité de la meilleure université en ligne du monde hispanophone (Columbia University). La méthode Relearning, à la pointe de la pédagogie mondiale, a réussi à améliorer le niveau de satisfaction globale des professionnels finalisant leurs études.

Grâce à cette méthodologie, nous avons formé plus de 175.000 infirmiers avec un succès sans précédent et ce dans toutes les spécialités, quelle que soit la charge pratique. Notre méthodologie d'enseignement est développée dans un environnement très exigeant, avec un corps étudiant universitaire au profil socio-économique élevé et dont l'âge moyen est de 43,5 ans.

Le Relearning vous permettra d'apprendre plus facilement et de manière plus productive tout en vous impliquant davantage dans votre spécialisation, en développant un esprit critique, en défendant des arguments et en contrastant les opinions: une équation directe vers le succès.

Dans notre programme, l'apprentissage n'est pas un processus linéaire mais il se déroule en spirale (nous apprenons, désapprenons, oublions et réapprenons). Par conséquent, ils combinent chacun de ces éléments de manière concentrique.

Selon les normes internationales les plus élevées, la note globale de notre système d'apprentissage est de 8,01.



Ce programme offre le meilleur matériel pédagogique, soigneusement préparé pour les professionnels:



Support d'étude

Tous les contenus didactiques sont créés par les spécialistes qui vont enseigner le programme universitaire, spécifiquement pour lui, de sorte que le développement didactique est vraiment spécifique et concret.

Ces contenus sont ensuite appliqués au format audiovisuel, pour créer la méthode de travail TECH en ligne. Tout cela, élaboré avec les dernières techniques afin d'offrir des éléments de haute qualité dans chacun des supports qui sont mis à la disposition de l'apprenant.



Techniques et procédures infirmières en vidéo

Nous vous rapprochons des dernières techniques, des dernières avancées pédagogiques à l'avant-garde des techniques actuelles des soins infirmiers. Tout cela, à la première personne, expliqué et détaillé rigoureusement pour atteindre une compréhension complète et une assimilation optimale. Et surtout, vous pouvez les visionner autant de fois que vous le souhaitez.



Résumés interactifs

Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

Ce système éducatif unique pour la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



Bibliographie complémentaire

Articles récents, documents de consensus et directives internationales, entre autres. Dans la bibliothèque virtuelle de TECH, l'étudiant aura accès à tout ce dont il a besoin pour compléter sa formation.





Études de cas dirigées par des experts

Un apprentissage efficace doit nécessairement être contextuel. Pour cette raison, TECH présente le développement de cas réels dans lesquels l'expert guidera l'étudiant à travers le développement de la prise en charge et la résolution de différentes situations: une manière claire et directe d'atteindre le plus haut degré de compréhension.



Testing & Retesting

Nous évaluons et réévaluons périodiquement vos connaissances tout au long du programme, par le biais d'activités et d'exercices d'évaluation et d'auto-évaluation: vous pouvez ainsi constater vos avancées et savoir si vous avez atteint vos objectifs.



Cours magistraux

Il existe des preuves scientifiques de l'utilité de l'observation par un tiers expert. La méthode "Learning from an Expert" renforce les connaissances et la mémoire, et donne confiance dans les futures décisions difficiles.



Guides d'action rapide

À TECH nous vous proposons les contenus les plus pertinents du cours sous forme de feuilles de travail ou de guides d'action rapide. Un moyen synthétique, pratique et efficace pour vous permettre de progresser dans votre apprentissage.



06 Diplôme

Le Certificat en Bactéries Multirésistantes dans la Chaîne Alimentaire en Infirmierie garantit, outre la formation la plus rigoureuse et la plus actualisée, l'accès à un diplôme de Certificat délivré par TECH Université Technologique.



“

*Terminez ce programme avec succès
et recevez votre diplôme sans avoir
à vous soucier des déplacements ou
des formalités administratives”*

Ce **Certificat en Bactéries Multirésistantes dans la Chaîne Alimentaire en Infirmierie** contient le programme scientifique le plus complet et actualisé du marché.

Après avoir passé l'évaluation, l'étudiant recevra par courrier* avec accusé de réception son diplôme de **Certificat** délivrée par **TECH Université Technologique**.

Le diplôme délivré par **TECH Université Technologique** indiquera la note obtenue lors du Certificat, et répond aux exigences communément demandées par les bourses d'emploi, les concours et les commissions d'évaluation des carrières professionnelles.

Diplôme: **Certificat en Bactéries Multirésistantes dans la Chaîne Alimentaire en Infirmierie**

Modalité: **en ligne**

Durée: **6 semaines**



*Si l'étudiant souhaite que son diplôme version papier possède l'Apostille de La Haye, TECH EDUCATION fera les démarches nécessaires pour son obtention moyennant un coût supplémentaire.

future
santé confiance personnes
éducation information tuteurs
garantie accréditation enseignement
institutions technologie apprentissage
communauté engagement
service personnalisé innovation
connaissance présent qualifiés
en ligne formations
développement institutions
classe virtuelle langues

tech université
technologique

Certificat

Bactéries Multirésistantes
dans la Chaîne Alimentaire
en Infirmier

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Certificat

Bactéries Multirésistantes
dans la Chaîne Alimentaire
en Infirmierie