



Masters con Reconocimiento Universitario

Master de Formación Permanente en Nutrición Humana y Dietética + 60

Créditos ECTS



INESEM
BUSINESS SCHOOL

INESEM BUSINESS SCHOOL

Índice

Master de Formación Permanente en Nutrición Humana y Dietética + 60
Créditos ECTS

1. Sobre INESEM

**2. Master de Formación Permanente en Nutrición Humana
y Dietética + 60 Créditos ECTS**

[Descripción](#) / [Para que te prepara](#) / [Salidas Laborales](#) / [Resumen](#) / [A quién va dirigido](#) /

[Objetivos](#)

3. Programa académico

4. Metodología de Enseñanza

5. ¿Por qué elegir INESEM?

6. Orientación

7. Financiación y Becas

SOBRE INESEM BUSINESS SCHOOL



INESEM Business School como Escuela de Negocios Online tiene por objetivo desde su nacimiento trabajar para fomentar y contribuir al desarrollo profesional y personal de sus alumnos. Promovemos ***una enseñanza multidisciplinar e integrada***, mediante la aplicación de ***metodologías innovadoras de aprendizaje*** que faciliten la interiorización de conocimientos para una aplicación práctica orientada al cumplimiento de los objetivos de nuestros itinerarios formativos.

En definitiva, en INESEM queremos ser el lugar donde te gustaría desarrollar y mejorar tu carrera profesional. ***Porque sabemos que la clave del éxito en el mercado es la "Formación Práctica" que permita superar los retos que deben de afrontar los profesionales del futuro.***



Master de Formación Permanente en Nutrición Humana y Dietética + 60 Créditos ECTS



DURACIÓN	1500
PRECIO	1970 €
CRÉDITOS ECTS	60
MODALIDAD	Online

Entidad impartidora:



INESEM
BUSINESS SCHOOL



UNIVERSIDAD
NEBRIJA

Programa de Becas / Financiación 100% Sin Intereses

Titulación Masters con Reconocimiento Universitario

Doble Titulación:

- Titulación Propia Universitaria de Master de Formación Permanente en Nutrición Humana y Dietética expedida por la Universidad Antonio de Nebrija con 60 créditos ECTS.
- Titulación propia de Master de Formación Permanente en Nutrición Humana y Dietética, expedida y avalada por el Instituto Europeo de Estudios Empresariales. (INESEM) "Enseñanza no oficial y no conducente a la obtención de un título con carácter oficial o certificado de profesionalidad."

Resumen

Las necesidades nutricionales de la sociedad actual demandan profesionales especializados en dietética y nutrición, con objeto de orientar su alimentación hacia patrones más saludables. Conoce los principios de esta disciplina con el Master en Nutrición Humana y Dietética, y especialízate en esta área tan demandada. El Master en Nutrición Humana y Dietética proporciona un abordaje completo e integral del estudio de la nutrición y la dietética, sentando las bases necesarias para poder diseñar intervenciones nutricionales en el marco del conocimiento de los alimentos y los procesos que conducen a su elaboración. Con contenidos teóricos de eminente aplicación práctica, adquirirás, a través de un temario actualizado, las competencias y habilidades necesarias para ello.

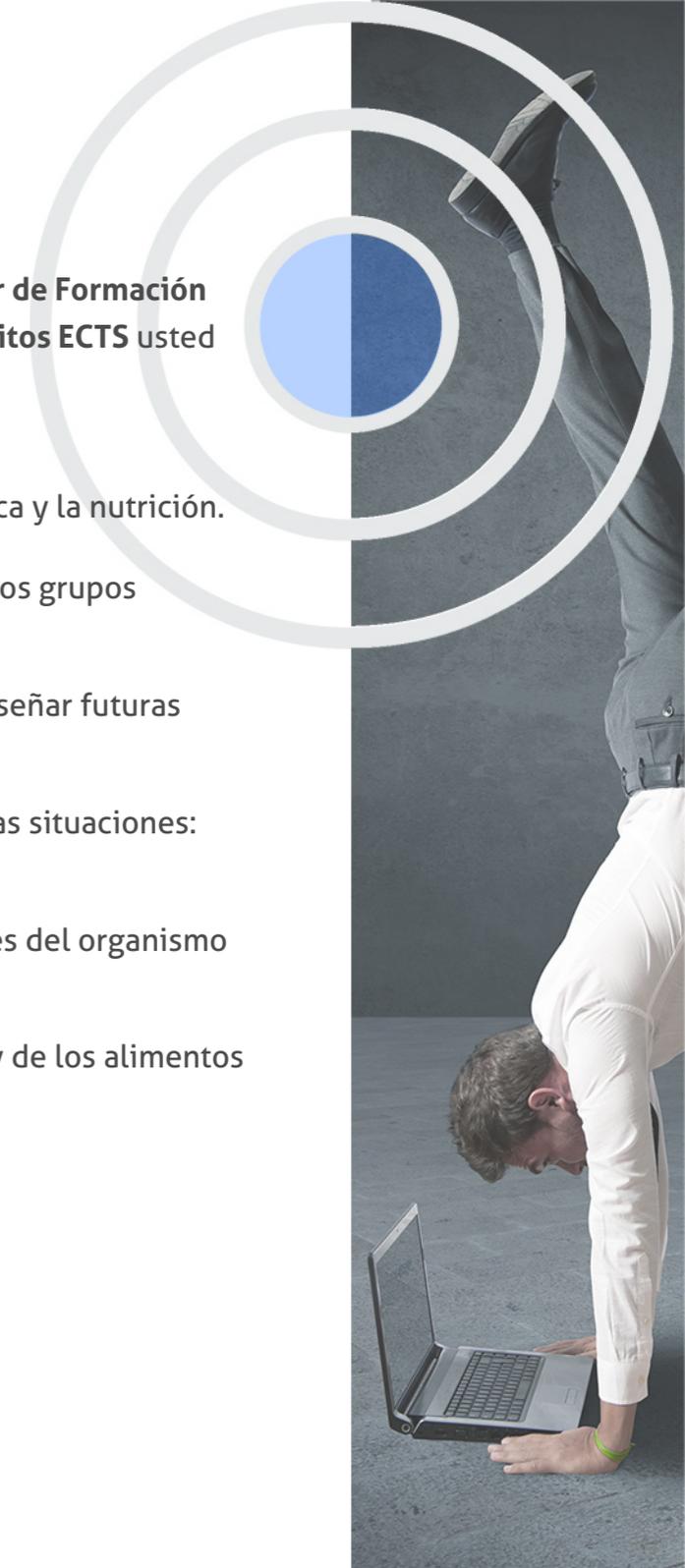
A quién va dirigido

El Master en Nutrición Humana y Dietética está dirigido a quienes posean un grado o título equivalente en Nutrición y Dietética, Tecnología de los Alimentos, Farmacia, Medicina, Enfermería, Química, Biotecnología, Biología...etc., así como todos los profesionales titulados que deseen especializarse en nutrición y dietética en su ejercicio profesional.

Objetivos

Con el Masters con Reconocimiento Universitario **Master de Formación Permanente en Nutrición Humana y Dietética + 60 Créditos ECTS** usted alcanzará los siguientes objetivos:

- Conocer los principios fundamentales de la dietética y la nutrición.
- Planificar menús equilibrados y adaptados a diversos grupos poblacionales y estados fisiológicos.
- Aprender a realizar evaluaciones nutricionales y diseñar futuras intervenciones dietéticas.
- Evaluar los requerimientos nutricionales en diversas situaciones: fisiológicas y fisiopatológicas.
- Conocer las necesidades energéticas y nutricionales del organismo humano.
- Analizar el impacto de los alimentos transgénicos y de los alimentos funcionales en la alimentación actual.





¿Y, después?

Para qué te prepara

El Master en Nutrición y Dietética proporciona un enfoque integral en el estudio de la alimentación, sentando las bases necesarias para poder diseñar intervenciones nutricionales en el marco del conocimiento de los alimentos y los procesos que conducen a su elaboración. Con contenidos teóricos de eminente aplicación práctica, adquirirás, a través de un temario actualizado, las competencias y habilidades necesarias para ello.

Salidas Laborales

El Master Nutrición humana y Dietética te prepara para desempeñar diferentes puestos en industrias de elaboración de alimentos, en laboratorio de control de calidad de alimentos, en asesoría y consultorías en materia de alimentación, en tratamientos de trastornos de la conducta alimentaria o en servicios de información al consumidor en el sector de la alimentación.

¿Por qué elegir INESEM?



PROGRAMA ACADÉMICO

Master de Formación Permanente en Nutrición Humana y Dietética + 60 Créditos ECTS

Módulo 1. **Introducción a la nutrición humana y dietética**

Módulo 2. **Grupos de alimentos: aproximaciones a su estudio, valor nutricional y principios de higiene alimentaria**

Módulo 3. **Estudio de las necesidades nutricionales en los diferentes grupos poblacionales**

Módulo 4. **Elaboración de dietas en estados patológicos**

Módulo 5. **La nutrición en la práctica deportiva**

Módulo 6. **Tipos, criterios de diagnóstico y evaluación de los trastornos de la conducta alimentaria**

Módulo 7. **Proyecto fin de máster**

PROGRAMA ACADÉMICO

Master de Formación Permanente en Nutrición Humana y Dietética + 60 Créditos ECTS

Módulo 1.

Introducción a la nutrición humana y dietética

Unidad didáctica 1.

Principios básicos de dietética y nutrición

1. Bromatología
2. La ingestión alimenticia
3. La importancia de la nutrición
4. Clasificación de los alimentos
5. Clasificación de los nutrientes
6. La ciencia de la dietética
7. ¿Qué es una dieta?
8. ¿Qué es una ración?
9. El concepto del dietista-nutricionista
10. ¿Qué es la salud?
11. ¿Qué es la enfermedad?

Unidad didáctica 2.

Alimentos: componentes esenciales

1. Los alimentos y su clasificación
2. Los nutrientes y su clasificación
3. Guías alimentarias y las necesidades nutricionales

Unidad didáctica 3.

Anatomía y fisiología del aparato digestivo

1. Conceptos fundamentales en dietética y nutrición
2. Funcionamiento del aparato digestivo
3. El proceso de la digestión

Unidad didáctica 4.

Necesidades de los alimentos: nutrición y energía

1. La transformación celular energética
2. ¿Cuáles son las unidades de medida de la energía?
3. El adulto sano y sus necesidades energéticas
4. Los alimentos y su valor calórico

Unidad didáctica 5.

Nutrientes energéticos i: hidratos de carbono

1. Los hidratos de carbono
2. Clasificación de los hidratos de carbono
3. ¿Qué funciones cumplen los hidratos de carbono?
4. Los hidratos de carbono; Metabolismo
5. La fibra dietética

Unidad didáctica 6.

Nutrientes energéticos ii: lípidos

1. Los lípidos: Conceptos y generalidades
2. Las funciones de los lípidos
3. Los lípidos y su distribución
4. Clasificación lipídica
5. El metabolismo de los lípidos

Unidad didáctica 7.

Nutrientes energéticos iii: proteínas

1. Las proteínas; definición y generalidades
2. ¿Qué son los aminoácidos?
3. Estructura, clasificación y función de las proteínas
4. Las proteínas y su metabolismo
5. Las proteínas y sus necesidades
6. La importancia del valor proteico en los alimentos
7. Patologías relacionadas con las proteínas

Unidad didáctica 8.

Nutrientes no energéticos i: vitaminas

1. Las vitaminas
2. Las vitaminas y sus funciones
3. Clasificación vitamínica
4. Los complejos vitamínicos y las necesidades reales

Unidad didáctica 9.

Nutrientes no energéticos ii: minerales

1. Los minerales
2. Clasificación de los minerales
3. Características propias de los minerales
4. Los minerales y sus funciones

Unidad didáctica 10.

Nutrientes no energéticos iii: el agua y su importancia nutricional

1. El agua
2. Distribución del agua en el cuerpo humano
3. Recomendaciones acerca de su consumo
4. Alteraciones relacionadas con el consumo de agua
5. El agua en los alimentos

Módulo 2.

Grupos de alimentos: aproximaciones a su estudio, valor nutricional y principios de higiene alimentaria

Unidad didáctica 1.

Valor nutricional de los alimentos

1. El valor nutricional de los alimentos
2. Los alimentos y su clasificación según su origen
3. El origen de los alimentos: animales

Unidad didáctica 2.

Relación de la composición de los distintos grupos de alimentos y su valor nutricional

1. El origen de los alimentos: vegetales
2. La familia de las gramíneas y sus derivados
3. Verduras y Hortalizas: Clasificación y composición
4. El consumo de setas y algas
5. Legumbres: estructura y valor nutritivo
6. Las frutas y frutos secos; clasificación
7. Las grasas vegetales: el aceite de oliva
8. Otros alimentos: edulcorantes y fruitivos
9. Café, té y cacao: alimentos estimulantes
10. Los condimentos, las especias y su clasificación

Unidad didáctica 3.

Higiene alimentaria: fundamentos de la manipulación de alimentos

1. La cadena alimentaria
2. Condiciones y objetivos a cumplir en la cadena alimentaria
3. Calidad higiénica, nutritiva, sensorial y tecnológica

Unidad didáctica 4.

Técnicas culinarias y su efecto en el valor nutricional de los alimentos

1. Lavado, pelado y troceado de alimentos
2. El proceso de la cocción en alimentos

Unidad didáctica 5.

Métodos de conservación en los alimentos

1. El proceso de la conservación
2. Métodos de conservación según su naturaleza
3. Métodos físicos de conservación
4. Métodos químicos de conservación
5. Pulsos eléctricos de alta intensidad de campo, altas presiones hidrostáticas y envasado activo
6. Decálogo del consumidor
7. Recomendaciones para un consumo responsable
8. El origen de los hábitos alimenticios

Unidad didáctica 6.

Planificación de dietas: ingestas recomendadas y tablas de composición de los alimentos etiquetado nutricional

1. Herramientas de estimación nutricional en la población
2. Requerimientos nutricionales
3. Legislación en el etiquetado de los alimentos

Módulo 3.

Estudio de las necesidades nutricionales en los diferentes grupos poblacionales

Unidad didáctica 1.

Dieta equilibrada

1. Principios básicos
2. Dieta mediterránea: paradigma de la dieta equilibrada
3. Macronutrientes y su distribución energética
4. Metodología de trabajo en elaboración de dietas
5. Errores y creencias más comunes relacionados con la alimentación

Unidad didáctica 2.

Herramientas para la evaluación del estado nutricional

1. Clasificación
2. Entrevista dietética
3. Evaluación del consumo de alimentos
4. Historia e indicadores clínicos
5. Medidas antropométricas
6. Pruebas bioquímicas
7. Determinación de la función inmunológica

Unidad didáctica 3.

Embarazo: principales consideraciones y requerimientos nutricionales

1. Consideraciones generales
2. Variabilidad fisiológica en el embarazo
3. Aumento de los requerimientos nutricionales
4. Consejos nutricionales
5. Desórdenes y complicaciones relacionados con el embarazo

Unidad didáctica 4.

Lactancia materna: principales consideraciones y requerimientos nutricionales

1. Variabilidad fisiológica en la mujer lactante
2. Requerimientos nutricionales
3. Consejos nutricionales en la mujer lactante
4. Medidas higiénico-dietéticas
5. Lactancia materna Vs Lactancia artificial
6. Ergonomía y aspectos prácticos de la lactancia
7. Características de las tomas

Unidad didáctica 5.

Lactante: principales consideraciones y requerimientos nutricionales

1. Variabilidad fisiológica
2. Crecimiento y desarrollo nutricional
3. Requerimientos nutricionales del lactante
4. Diversificación alimentaria (DA): alimentación de destete
5. Aspectos prácticos en la preparación del biberón

Unidad didáctica 6.

Infancia: principales consideraciones y requerimientos nutricionales

1. Variabilidad fisiológica
2. Crecimiento y desarrollo nutricional
3. Determinantes de los hábitos alimenticios en la infancia
4. Grupos de alimentos en la alimentación infantil
5. Requerimientos nutricionales en la infancia
6. Distribución de las tomas diarias
7. Educación nutricional
8. Planificación del menú semanal
9. Relación dieta equilibrada - desarrollo infantil: aspectos fundamentales
10. Obesidad infantil: Estrategia para la nutrición, actividad física y la prevención de la obesidad
11. Situación actual del consumo alimentario infantil
12. Menú escolar
13. Principios de hábitos saludables en la infancia

Unidad didáctica 7.

Adolescencia: principales consideraciones y requerimientos nutricionales

1. Fundamentos de la nutrición en la adolescencia
2. Variabilidad fisiológica: velocidad de crecimiento y modificación de la masa corporal
3. Requerimientos nutricionales en la adolescencia
4. Principios de hábitos saludables en el adolescente

Unidad didáctica 8.

Tercera edad: principales consideraciones y requerimientos nutricionales

1. Envejecimiento
2. Variabilidad asociada al proceso de envejecimiento
3. Requerimientos nutricionales en la tercera edad
4. Precauciones en la preparación y planificación de la comida del anciano
5. Planificación de menús
6. Dificultades en la deglución: Alimentación básica adaptada
7. Cambios hormonales en la mujer y su alimentación

Módulo 4.

Elaboración de dietas en estados patológicos

Unidad didáctica 1.

Dietoterapia: dietas terapéuticas

1. Importancia de la nutrición en estados patológicos
2. Valoración de pacientes enfermos
3. Síntesis

Unidad didáctica 2.

Malnutrición

1. Concepto y grupos de riesgo
2. Tipología de la desnutrición
3. Modificaciones patológicas asociadas a la desnutrición
4. Alteraciones metabólicas: Síndrome de realimentación

Unidad didáctica 3.

Cambios endocrinos asociados a la obesidad

1. Páncreas endocrino
2. Adipocitos
3. Hipófisis
4. Gónadas
5. Glándula suprarrenal
6. Hormonas gastrointestinales
7. Tiroides

Unidad didáctica 4.

Metabolismo asociado a la obesidad

1. El metabolismo
2. Implicación del metabolismo en la obesidad
3. Adaptaciones metabólicas

Unidad didáctica 5.

Dietoterapia en trastornos de obesidad

1. Importancia sociosanitaria de la obesidad
2. Obesidad y síndrome metabólico
3. Determinación y evaluación del paciente obeso
4. Reducción de peso
5. Tratamiento higiénico-dietético y farmacológico del paciente obeso

Unidad didáctica 6.

Estrategias dietéticas y pérdida de grasa

1. Cambio de hábitos alimentarios
2. Restricción calórica
3. Ayuno intermitente
4. Dieta cetogénica
5. Actividad física y ejercicios de fuerza

Unidad didáctica 7.

Dietoterapia en el paciente diabético

1. Diabetes Mellitus
2. Metabolismo glucídico
3. Alteraciones en la producción y liberación de insulina
4. Tipos de diabetes
5. Sintomatología
6. Diagnóstico
7. Objetivos del tratamiento
8. Intervención nutricional
9. Hipoglucemia, hiperglucemia y otras complicaciones
10. Educación diabetológica

Unidad didáctica 8.

Dietoterapia en osteoporosis

1. Osteoporosis
2. Proceso de formación del hueso
3. Clasificación y diagnóstico de la osteoporosis
4. Causas principales
5. Intervención

Unidad didáctica 9.

Dietoterapia en las alergias e intolerancias alimentarias

1. Diferencia entre intolerancia y alergia alimentaria
2. La respuesta alérgica
3. Sintomatología de la alergia alimentaria
4. Sintomatología de la intolerancia alimentaria
5. Diagnóstico
6. Tratamiento

Unidad didáctica 10.

Dietoterapia y celiaquía

1. La enfermedad celiaca
2. Causas de aparición
3. Sintomatología
4. Diagnóstico
5. Terapéutica
6. Consejos y recomendaciones

Módulo 5.

La nutrición en la práctica deportiva

Unidad didáctica 1.

La miología

1. La Miología
2. Diferentes tipos de Tejido Muscular
3. Principales características del tejido muscular
4. Características del Músculo esquelético
5. Elementos y características de las uniones musculares
6. El tono y la fuerza muscular Características principales
7. La contracción muscular Características principales

Unidad didáctica 2.

La utilización de los nutrientes durante la práctica física

1. El uso de energía muscular
2. Los hidratos de carbono
3. Las grasa en el ejercicio físico
4. Las proteínas en el ejercicio físico
5. Las vitaminas
6. Los minerales
7. El agua en la práctica física

Unidad didáctica 3.

El ejercicio físico y la fisiología del deporte

1. La fisiología en la práctica de ejercicio físico
2. Características del ejercicio físico
3. Adaptaciones orgánicas presentes durante el ejercicio físico
4. La fatiga durante la práctica de ejercicio físico

Unidad didáctica 4.

La importancia de la hidratación en la práctica deportiva

1. Equilibrio hídrico
2. Ingesta y eliminación de agua
3. Las funciones del agua durante la práctica deportiva
4. La reposición de líquidos y electrolitos durante la práctica deportiva
5. Pautas para una correcta reposición de líquidos, hidratos de carbono y electrolitos
6. Tipos de bebidas recomendadas durante la práctica deportiva
7. La hipertermia y la deshidratación Efectos

Unidad didáctica 5.

Ergogenia y dopaje

1. Comienzos de las técnicas ergogénicas
2. Los lípidos e hidratos de carbono como elementos de ayuda ergogénica
3. Las proteínas, aminoácidos y otras sustancias nitrogenadas utilizados con fines ergogénicos
4. Las vitaminas y los minerales como suplemento
5. El bicarbonato, el citrato y el fosfato
6. Otras sustancias utilizadas como ayuda ergogénica
7. El dopaje

Unidad didáctica 6.

Nutrición y rendimiento deportivo

1. El rendimiento deportivo
2. Influencia de la nutrición en el rendimiento deportivo
3. Nutrición para el entrenamiento
4. Nutrición para la recuperación

Unidad didáctica 7.

Principales recomendaciones nutricionales en la práctica deportiva

1. La educación alimentaria
2. Índices de gasto calórico
3. Los hidratos de carbono y sus requerimientos durante la práctica deportiva
4. Las grasas
5. Las proteínas y sus requerimientos durante la práctica deportiva
6. El entrenamiento de hipertrofia

Unidad didáctica 8.

Actividad física a lo largo de la vida

1. La práctica de actividad física en la niñez
2. La práctica de actividad física en la adolescencia
3. La práctica de actividad física en la edad adulta
4. La práctica de actividad física en la tercera edad

Unidad didáctica 9.

Aplicación de la nutrición de precisión

1. ¿Cómo aplicar la nutrición de precisión?
2. Dietas personalizadas en consulta
3. Nutrigenómica del deporte

Unidad didáctica 10.

Coaching deportivo y nutricional

1. Concepto de Coaching
2. El origen del coaching deportivo
3. Coaching deportivo: aprender a fluir

Módulo 6.

Tipos, criterios de diagnóstico y evaluación de los trastornos de la conducta alimentaria

Unidad didáctica 1.

Los trastornos alimentarios: factores psicológicos y sociales

1. Evolución histórica de los trastornos alimentarios
2. Clasificación de los trastornos de conducta alimentaria en función de los alimentos
3. La personalidad como factor en el proceso de la alimentación
4. El estudio de la personalidad en sus diferentes etapas
5. La influencia de los factores sociales

Unidad didáctica 2.

Los procesos fisiológicos y neurobiológicos que intervienen en la conducta alimentaria

1. El desarrollo de la conducta alimentaria en función del contexto
2. Respuestas neurobiológicas

Unidad didáctica 3.

Los trastornos mentales y su influencia en la alimentación

1. Clasificación de los trastornos mentales
2. El trastorno de ansiedad y su influencia en la conducta alimentaria
3. Los trastornos afectivos y su influencia en la conducta alimentaria
4. Los trastornos por consumo de alcohol y su influencia en la conducta alimentaria
5. Los trastornos por el consumo de sustancias y su influencia en la conducta alimentaria
6. Los trastornos esquizoides y su influencia en la conducta alimentaria
7. La demencia y sus diferentes estadios

Unidad didáctica 4.

La obesidad

1. Características de la obesidad
2. Diferentes clasificaciones de la obesidad
3. Prevalencia
4. Factores que intervienen en la obesidad
5. Influencia de los aspectos psicosociales
6. Trastornos comórbidos y alteraciones de la imagen corporal
7. El tratamiento multidisciplinar en la obesidad

Unidad didáctica 5.

Trastornos alimenticios anorexia

1. Características de la anorexia
2. Desarrollo histórico
3. Prevalencia
4. Factores que intervienen en la anorexia
5. Repercusiones clínicas
6. Criterios diagnósticos de la anorexia
7. Evolución sintomatológica
8. Tipos de tratamiento

Unidad didáctica 6.

Trastornos alimenticios bulimia

1. Características de la bulimia
2. Desarrollo histórico
3. Prevalencia
4. Criterios diagnósticos de la bulimia
5. Evolución de la sintomatología
6. Tipos de tratamiento
7. Principales diferencias entre anorexia y bulimia

Unidad didáctica 7.

Trastornos alimentarios en función del tipo de alimentos

1. La vigorexia Sintomatología, causas y consecuencias
2. La ortorexia Sintomatología, causas y consecuencias
3. La desnutrición

Unidad didáctica 8.

Trastornos de la conducta alimentaria: evaluación, criterios y diagnóstico

1. La evaluación
2. Criterios para el diagnóstico de los trastornos de la conducta alimentaria
3. El diagnóstico

Unidad didáctica 9.

El tratamiento interdisciplinar

1. La relación con el paciente
2. La comunicación
3. Manejo de la comunicación en situaciones de conflicto
4. Procedimiento para el registro de datos
5. Prevención y tratamientos
6. Tratamiento clínico y nutricional de los trastornos alimentarios

Módulo 7.

Proyecto fin de máster

metodología de aprendizaje

La configuración del modelo pedagógico por el que apuesta INESEM, requiere del uso de herramientas que favorezcan la colaboración y divulgación de ideas, opiniones y la creación de redes de conocimiento más colaborativo y social donde los alumnos complementan la formación recibida a través de los canales formales establecidos.



Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno comienza su andadura en INESEM Business School a través de un campus virtual diseñado exclusivamente para desarrollar el itinerario formativo con el objetivo de mejorar su perfil profesional. El alumno debe avanzar de manera autónoma a lo largo de las diferentes unidades didácticas así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes.

El equipo docente y un tutor especializado harán un *seguimiento exhaustivo*, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

Nuestro sistema de aprendizaje se fundamenta en *cinco pilares* que facilitan el estudio y el desarrollo de competencias y aptitudes de nuestros alumnos a través de los siguientes entornos:

Secretaría

Sistema que comunica al alumno directamente con nuestro asistente virtual permitiendo realizar un seguimiento personal de todos sus trámites administrativos.

Campus Virtual

Entorno Personal de Aprendizaje que permite gestionar al alumno su itinerario formativo, accediendo a multitud de recursos complementarios que enriquecen el proceso formativo así como la interiorización de conocimientos gracias a una formación práctica, social y colaborativa.

Revista Digital

Espacio de actualidad donde encontrar publicaciones relacionadas con su área de formación. Un excelente grupo de colaboradores y redactores, tanto internos como externos, que aportan una dosis de su conocimiento y experiencia a esta red colaborativa de información.

Webinars

Píldoras formativas mediante el formato audiovisual para complementar los itinerarios formativos y una práctica que acerca a nuestros alumnos a la realidad empresarial.

Comunidad

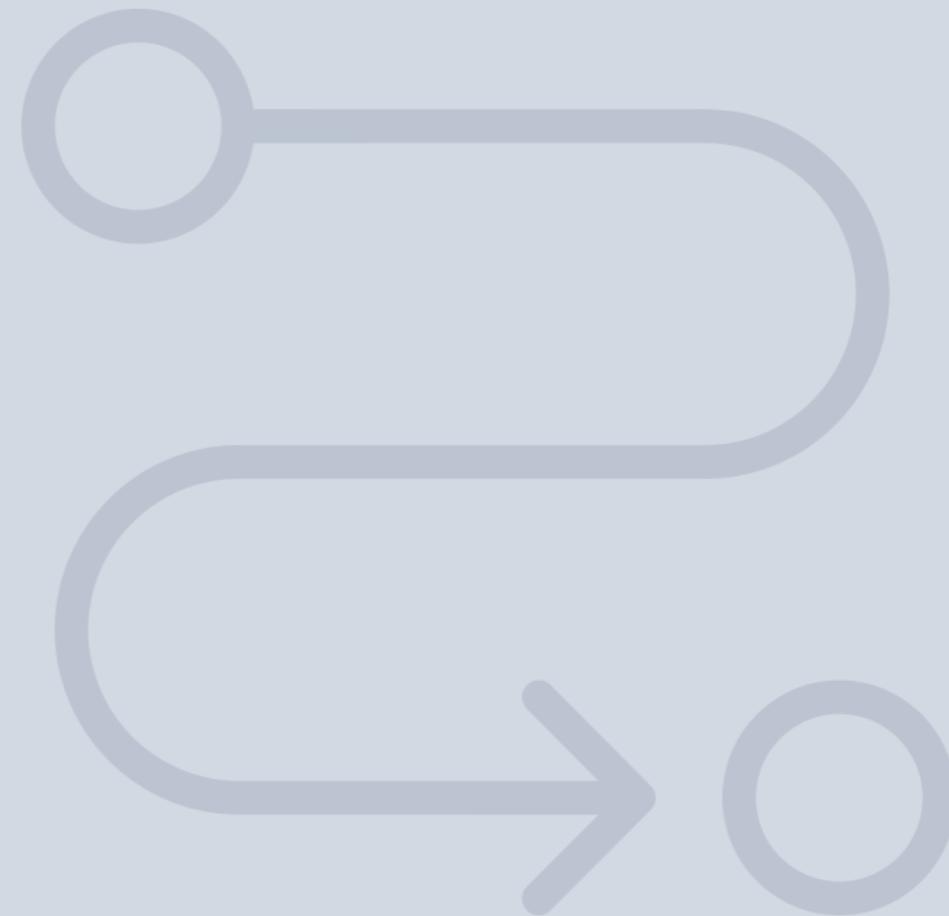
Espacio de encuentro que permite el contacto de alumnos del mismo campo para la creación de vínculos profesionales. Un punto de intercambio de información, sugerencias y experiencias de miles de usuarios.





SERVICIO DE **Orientación** de Carrera

Nuestro objetivo es el asesoramiento para el desarrollo de tu carrera profesional. Pretendemos capacitar a nuestros alumnos para su adecuada adaptación al mercado de trabajo facilitándole su integración en el mismo. Somos el aliado ideal para tu crecimiento profesional, aportando las capacidades necesarias con las que afrontar los desafíos que se presenten en tu vida laboral y alcanzar el éxito profesional. Gracias a nuestro Departamento de Orientación de Carrera se gestionan más de 500 convenios con empresas, lo que nos permite contar con una plataforma propia de empleo que avala la continuidad de la formación y donde cada día surgen nuevas oportunidades de empleo. Nuestra bolsa de empleo te abre las puertas hacia tu futuro laboral.



Financiación y becas

En INESEM

Ofrecemos a nuestros alumnos facilidades económicas y financieras para la realización del pago de matrículas,

todo ello
100%
sin intereses.

INESEM continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.



20%	Beca desempleo	Para los que atraviesen un periodo de inactividad laboral y decidan que es el momento idóneo para invertir en la mejora de sus posibilidades futuras.
15%	Beca emprende	Nuestra apuesta por el fomento del emprendimiento y capacitación de los profesionales que se han aventurado en su propia iniciativa empresarial.
10%	Beca alumnos	Como premio a la fidelidad y confianza de los alumnos en el método INESEM, ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.

Masters con Reconocimie nto Universitario

Master de Formación Permanente en Nutrición Humana
y Dietética + 60 Créditos ECTS

Impulsamos tu carrera profesional



INESEM
BUSINESS SCHOOL

www.inesem.es



958 05 02 05 formacion@inesem.es

Gestionamos acuerdos con más de 2000 empresas y tramitamos más de 500 ofertas profesionales al año.
Facilitamos la incorporación y el desarrollo de los alumnos en el mercado laboral a lo largo de toda su carrera profesional.