



www.inesalud.com

La escuela de
formación online líder
en el sector de la salud



Máster en Nutrición Clínica + 60 Créditos ECTS

Avalado por:



Universidad Europea
Miguel de Cervantes

Master Nutricion
Clínica

[Ver curso en la web](#)

ÍNDICE

1

Sobre
INESALUD

2

Somos
INESALUD

3

Nuestros
valores

4

Metodología
EDAN

5

Alianzas

6

Razones
por las que
elegir
INESALUD

7

Nombre
formación,
datos clave
y titulación

8

Objetivos
y salidas
laborales

9

Temario

10

Becas y
financiación

11

Formas de pago

12

Contacto

SOBRE INESALUD

SUMA CONOCIMIENTO PARA AVANZAR EN SALUD

INESALUD es dedicación, vocación y profesionalidad. Es tender la mano, inyectar ánimo y extraer malestar. O lo que es lo mismo, mejorar la vida de los demás y velar por la calidad de su existencia. Porque no concebimos un sistema que no proteja el bienestar y la salud de sus ciudadanos. Como tampoco entendemos el cuidado del plano físico sin el mental. Por eso, **INESALUD** es conocimiento, atención y compromiso. De ahí que nuestra mejor medicina siempre sea la investigación combinada con la pasión que le ponemos a nuestro trabajo día tras día.

SOMOS INESALUD

INESALUD es un centro de educación online especializado en ciencias de la salud que ofrece formación superior con contenidos de alta calidad e impartidos por docentes reconocidos y en activo.

Gracias a la metodología **EDAN** el alumnado aprende de una forma dinámica y práctica, con contenido exclusivo, actualizado y accesible en cualquier momento o lugar, garantizando la máxima flexibilidad de estudio. Además, la formación es impartida por docentes que trasladan todo su conocimiento y experiencia de forma práctica y aseguran un aprendizaje efectivo y adaptado al entorno laboral.

+ 18 años
formando a especialistas
de la salud

+ de 50.000
estudiantes formados

98%
tasa empleabilidad

NUESTROS VALORES

Compromiso

Somos responsables y estamos comprometidos con la sociedad y con su bienestar. Este deber se materializa en ofrecer una formación de calidad con el objetivo de capacitar a los mejores profesionales sanitarios, preparándolos para hacer frente a las exigencias que demanda el sector de la salud.

Calidad

Nuestra condición es ofrecer un servicio sobresaliente y garantizar la satisfacción del alumnado. Velamos por la excelencia en nuestros procesos, temarios, claustro y oferta formativa. Estamos en constante cambio para responder a las necesidades de los estudiantes y a los avances científicos.

Aplicabilidad

Nuestra misión es ofrecer un modelo de aprendizaje práctico, que desarrolle el potencial del alumnado y sea de aplicación directa en su sector. Somos dúctiles, nos ajustamos a la realidad y entendemos que nuestro objetivo es instruir y preparar a profesionales en el mundo de la salud.

Empatía

La sociedad y su bienestar nos importan. Somos humanos y sensitivos. Nos esforzamos por entender las circunstancias de las personas que nos rodean y aplicamos la escucha activa, captando, comprendiendo y aliviando.

METODOLOGÍA EDAN

La Metodología EDAN es un sistema pedagógico basado en el aprendizaje activo. Esto significa que el alumnado adquiere conocimientos de forma práctica y dinámica, interactuando con otros compañeros del ámbito de la salud y desarrollando su capacidad crítica mediante supuestos reales. Esta metodología se define por ser:

Eficaz

INESALUD ofrece una formación útil y efectiva. La metodología EDAN tiene en cuenta las circunstancias del alumnado y el tiempo del que dispone. Por eso, el profesorado muestra un fiel compromiso con el estudiante e imparte la formación de forma clara y directa, combinando sus objetivos con las necesidades del mercado laboral.

Dinámica

Un aprendizaje interactivo, en un campus dinámico y con recursos multimedia, permite al estudiante profundizar en el contenido y desarrollar su pensamiento crítico de una forma entretenida y enriquecedora. A través de la gamificación y de actividades con supuestos, el alumnado afianza conocimientos y refuerza lo aprendido.

Activa

El alumnado es el protagonista y se potencia que aprenda de forma proactiva y desenvuelta. En este sentido, se persigue que los estudiantes sean participativos y compartan su conocimiento y visión. Para cumplir con este objetivo, se favorece el collaborative learning, trabajando en equipo y compartiendo ideas y opiniones a través de foros.

Nutritiva

La formación de INESALUD se enmarca en el contexto actual de la medicina y los contenidos impartidos están actualizados según las novedades e investigaciones del sector. Los docentes, por su parte, priman una enseñanza aplicada al entorno laboral y se sirven de su experiencia para ofrecer un aprendizaje basado en casos reales.

ALIANZAS

INESALUD ofrece información en salud de la mano de un referente en el sector:



Gracias a esta asociación, el alumnado se forma con los mejores profesionales del sector, en activo y con gran experiencia como docentes y especialistas de la salud. Además, ambas entidades fomentan la investigación y la actualización de prácticas en el entorno de la salud, organizando congresos de forma continuada.



UNIVERSIDAD
NEBRIJA



Universidad Europea
Miguel de Cervantes



SAN IGNACIO
UNIVERSITY
MIAMI, FL



e-CAMPUS
UNIVERSITY

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR INESALUD



Contenido de calidad

Diseñado cuidadosamente y actualizado día a día para adaptarse por completo a la realidad laboral del momento.



Oposiciones

Obtén puntos para la bolsa de trabajo gracias a los cursos de formación sanitaria baremables.



Claustro de renombre

Profesores que trabajan en el sector sanitario y están especializados en diferentes áreas de la medicina.



Metodología online

Apostamos por ofrecer estudios online con las herramientas más innovadoras.



Flexibilidad de estudio

Garantizando la calidad y excelencia estés donde estés y sea cual sea el momento en el que decidas estudiar.



Becas y financiación

Benefíciate de nuestro sistema de becas adaptadas a tu perfil y disfruta de nuestras facilidades de financiación.

Máster en Nutrición Clínica + 60 Créditos ECTS

Para qué te prepara

Este Master en Nutrición Clínica le ofrece la formación necesaria en nutrición y dietética para conocer las necesidades específicas de diversos estados patológicos, detallando las características específicas para cada uno de ellos. El alumnado aprenderá los aspectos principales de cada patología identificando sintomatología, causas y tratamiento, adaptado a cada situación. Gracias a este máster universitario propio onocerás todo lo relacionado con proceso de alimentación así como en los efectos que produce en el metabolismo, en el estado de salud y en la composición corporal y su relación con los procesos químicos. Además, al tratarse de un máster universitario recibirás una titulación acreditada con 60 créditos ects, lo que le confiere un enorme prestigio y reconocimiento tanto a nivel profesional como académico.

Titulación

Este Master en Nutrición Clínica le ofrece la formación necesaria en nutrición y dietética para conocer las necesidades específicas de diversos estados patológicos, detallando las características específicas para cada uno de ellos. El alumnado aprenderá los aspectos principales de cada patología identificando sintomatología, causas y tratamiento, adaptado a cada situación. Gracias a este máster universitario propio onocerás todo lo relacionado con proceso de alimentación así como en los efectos que produce en el metabolismo, en el estado de salud y en la composición corporal y su relación con los procesos químicos. Además, al tratarse de un máster universitario recibirás una titulación acreditada con 60 créditos ects, lo que le confiere un enorme prestigio y reconocimiento tanto a nivel profesional como académico.



Objetivos

Los objetivos de este Máster en Nutrición Clínica son los siguientes: - Aprender los conceptos generales sobre la dietética y nutrición. - Aprender la clasificación de alimentos y nutrientes. - Conocer el aparato digestivo. - Identificar las necesidades nutricionales y energéticas. - Aprender las funciones y características de los hidratos de carbono, lípidos, proteínas, vitaminas, minerales. - Conocer la importancia del agua en el cuerpo humano. - Conocer los valores nutricionales de los diferentes alimentos, ya sean de origen animal como vegetal. - Aprender la correcta manipulación de los alimentos. - Conocer el tratamientos culinario de los alimentos. - Aprender la conservación de los alimentos y las tecnologías emergentes en este ámbito. - Conocer las ingestas recomendadas y el etiquetado de los alimentos. - Definir las necesidades nutricionales en las distintas etapas de la vida, estados fisiológicos, etc. - Ofrecer unos principios prioritarios para establecer las bases de una nutrición equilibrada en las distintas etapas de la vida y periodos fisiológicos, como medida preventiva de las enfermedades asociadas a los problemas de una mala nutrición. - Conocer la relación y la relevancia entre alimentación, hábitos de vida saludable y dieta equilibrada. - Conocer la importancia de la nutrición en los diferentes estados patológicos. - Identificar para cada patología su sintomatología, causas y tratamiento. - Conocer las bases biológicas de la nutrición. - Profundizar en el conocimiento de los diferentes grupos de alimentos y sus propiedades. - Conocer las necesidades nutricionales y dietéticas durante las diferentes etapas de la vida. - Conocer cómo afecta la nutrición y dietética en los diferentes estados patológicos. - Conocer el plan alimentario que se debe aplicar en los hospitales. - Adquirir todos los conocimientos relacionados con los tipos de dietas hospitalarias que existen.

A quién va dirigido

Dirigido a nutricionistas con titulación universitaria y a otros profesionales de la rama sanitaria con titulación universitaria

Salidas laborales

Los conocimientos adquiridos a lo largo de este Máster en Nutrición Humana y Dietética, ofrecen a profesionales de la medicina y de las ciencias de la salud en general, la posibilidad de completar sus estudios en el ámbito sanitario. Además, te permitirá desarrollar tu actividad profesional como dietista-nutricionista en consultorios médicos y responsable de la elaboración de menús equilibrados en residencias geriátricas entre otros. Asimismo, te capacitará para realizar una evaluación clínica del paciente, en función de la patología que padezca para su tratamiento.

MÓDULO 1. NECESIDADES NUTRICIONALES Y ESTUDIO DE LOS NUTRIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS Y DEFINICIONES

1. Concepto de bromatología
2. Concepto de alimentación
3. Concepto de nutrición
4. Concepto de alimento
5. Concepto de nutriente
6. Concepto de dietética
7. Concepto de dieta
8. Concepto de ración
9. Concepto de dietista-nutricionista
10. Concepto de salud
11. Concepto de enfermedad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y NUTRIENTES. GUÍAS ALIMENTARIAS

1. Clasificación de los alimentos
2. Clasificación de nutrientes
3. Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SISTEMA DIGESTIVO

1. Conceptos básicos
2. Anatomía y fisiología del aparato digestivo
3. Proceso de la digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES

1. Transformaciones energéticas celulares
2. Unidades de medida de la energía
3. Necesidades energéticas del adulto sano
4. Valor calórico de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HIDRATOS DE CARBONO

1. Definición y generalidades
2. Clasificación
3. Funciones
4. Metabolismo de los hidratos de carbono
5. La fibra dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LÍPIDOS

1. Definición y generalidades
2. Funciones
3. Distribución
4. Clasificación

5. Metabolismo lipídico

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROTEÍNAS

1. Definición y generalidades
2. Aminoácidos
3. Proteínas
4. Metabolismo de las proteínas
5. Necesidades de proteínas
6. Valor proteico de los alimentos
7. Enfermedades relacionadas con las proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. VITAMINAS

1. Introducción
2. Funciones
3. Clasificación
4. Necesidades reales y complejos vitamínicos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MINERALES

1. Introducción
2. Clasificación
3. Características generales de los minerales
4. Funciones generales de los minerales

UNIDAD DIDÁCTICA 10. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA

1. Introducción y características del agua
2. El agua en el cuerpo humano
3. Recomendaciones sobre el consumo de agua
4. Trastornos relacionados con el consumo de agua
5. Contenido de agua en los alimentos

MÓDULO 2. ESTUDIO DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (I)

1. Valor nutritivo de los alimentos
2. Clasificación de los alimentos
3. Alimentos de origen animal

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (II)

1. Alimentos de origen vegetal
2. Otros alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Introducción
2. Higiene de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTO CULINARIO DE LOS ALIMENTOS

1. Operaciones a temperatura ambiente
2. Operaciones de cocción

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Conservación de los alimentos
2. Clasificación de los métodos de conservación de los alimentos
3. Métodos físicos
4. Métodos químicos
5. Tecnologías emergentes
6. Consejos en la adquisición de alimentos
7. Consumo responsable
8. Los hábitos alimenticios: origen y cambio

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TCA Y BDN, INGESTAS RECOMENDADAS Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS

1. Tablas de composición de los alimentos y Bases de datos nutricionales
2. Ingestas recomendadas
3. Etiquetado de los alimentos

MÓDULO 3. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

1. Definición y generalidades
2. Dieta equilibrada
3. Perfil calórico y recomendaciones dietéticas
4. Elaboración de una dieta
5. Mitos en nutrición y dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

1. Definición y generalidades
2. Entrevista con el paciente
3. Evaluación dietética
4. Evaluación clínica
5. Evaluación antropométrica
6. Evaluación bioquímica
7. Evaluación inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE EL EMBARAZO

1. Introducción
2. Cambios fisiológicos durante el embarazo
3. Necesidades nutricionales en el embarazo
4. Recomendaciones dietéticas en el embarazo
5. Complicaciones más frecuentes en el embarazo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE LA LACTANCIA

1. Cambios fisiológicos durante la lactancia
2. Necesidades nutricionales en la lactancia
3. Recomendaciones dietéticas en la lactancia
4. Medidas higiénicas y consumo de medicamentos
5. Tipos de lactancia
6. Posición para la lactancia
7. Duración y frecuencia en las tomas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN EL LACTANTE

1. Cambios fisiológicos
2. Hitos del desarrollo importantes en la nutrición
3. Necesidades nutricionales del lactante (0-12 meses)
4. Alimentación complementaria o Beikost
5. Recomendaciones para preparar el biberón

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA INFANCIA

1. Cambios fisiológicos
2. Hitos del desarrollo del niño
3. Factores que influyen en la ingestión de alimentos
4. Pirámide nutricional en el niño
5. Necesidades nutricionales y recomendaciones dietéticas
6. Ritmos alimentarios durante el día.
7. Aprender a comer
8. Plan semanal de comidas
9. Importancia de una buena nutrición en la edad infantil
10. Obesidad: estrategia NAOS
11. Análisis de los hábitos alimentarios del escolar y recomendaciones a seguir
12. Comedores escolares
13. Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DE LA ADOLESCENCIA

1. Introducción
2. Cambios fisiológicos
3. Necesidades y recomendaciones nutricionales
4. Adolescentes: consejos de una vida saludable

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA TERCERA EDAD

1. Introducción
2. Cambios fisiológicos, psicológicos y sociales en el envejecimiento
3. Necesidades nutricionales en el envejecimiento
4. Aspectos culinarios en la dieta del anciano
5. Consejos para la planificación de los menús en ancianos
6. Alimentación básica adaptada
7. Menopausia

MÓDULO 4. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LOS DIFERENTES ESTADOS PATOLÓGICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTUDIO DIETÉTICO DE LOS PACIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LA DIABETES

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LA OBESIDAD

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LA HIPERTENSIÓN ARTERIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN HIPERLIPEMIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN OSTEOPOROSIS

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LOS TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA: ANOREXIA Y BULIMIA NERVIOSA

UNIDAD DIDÁCTICA 8. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LA INTOLERANCIA A LA LACTOSA

UNIDAD DIDÁCTICA 9. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LA ENFERMEDAD CELÍACA

UNIDAD DIDÁCTICA 10. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN ONCOLOGÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 11. GESTIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 12. NUTRICIÓN ARTIFICIAL

MÓDULO 5. DIETA HOSPITALARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

1. Entrevista con el paciente
2. Evaluación dietética
 1. - Pasos para realizar una evaluación dietética
 2. - Técnicas para evaluar el consumo de alimentos
3. Evaluación clínica
 1. - Historia clínica
 2. - Indicadores clínicos
4. Evaluación antropométrica
 1. - Indicadores antropométricos
 2. - Instrumental utilizado para realizar las medidas antropométricas
 3. - Medidas antropométricas
5. Evaluación bioquímica
 1. - Ventajas de los indicadores bioquímicos
 2. - Inconvenientes de los indicadores bioquímicos
 3. - Parámetros a valorar
6. Evaluación inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LAS DIETAS PROGRESIVAS

1. Dieta absoluta
2. Dieta líquida
3. Dieta semilíquida
4. Dieta blanda
5. Dieta basal
6. Alimentación básica adaptada
 1. - Dietas trituradas de alto valor nutricional
 2. - Enriquecedores de la dieta
 3. - Modificadores de la textura

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIETAS PARA LA MALNUTRICIÓN

1. - Introducción a la malnutrición
2. - Dieta para la hipernutrición, dieta con restricción calórica o hipocalórica
 1. Ejemplos de dietas hipocalóricas
 1. - Dieta para la desnutrición

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE GRASAS

1. Introducción a las grasas
 1. - Funciones
2. Dieta de protección del páncreas
 1. - Recomendaciones dietéticas para la protección del páncreas
3. Dieta de protección del hígado
 1. - Recomendaciones dietéticas para la protección del hígado
4. Dieta en la obesidad
 1. - Recomendaciones dietéticas en la obesidad
5. Dieta en las dislipemias
 1. - Recomendaciones dietéticas para pacientes con dislipemias

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE GLÚCIDOS

1. Introducción a los glúcidos
 1. - Monosacáridos
 2. - Disacáridos
 3. - Polisacáridos
 4. - Funciones de los hidratos de carbono
2. La diabetes
3. Dieta para la diabetes
 1. - Dieta para la diabetes mellitus
 2. - Dieta para la diabetes gestacional

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE PROTEÍNAS

1. Introducción a las proteínas
 1. - Aminoácidos
 2. - Funciones de las proteínas
2. Dieta hiperproteica

1. - Ejemplo de menú semanal de la dieta hiperproteica
3. Dieta en las enfermedades renales
 1. - Recomendaciones dietéticas en pacientes con enfermedades renales
 2. - Indicaciones para elaborar el menú de pacientes con enfermedades renales

UNIDAD DIDÁCTICA 7. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE FIBRA

1. Introducción a la fibra alimentaria
2. La fibra dietética y la salud
 1. - Efectos de la fibra en el organismo
3. Dieta laxante
4. Dieta astringente
5. Dieta sin residuos

UNIDAD DIDÁCTICA 8. DIETAS DE EXPLORACIÓN

1. Dieta para el análisis de renina plasmática
2. Dieta para el examen de hidroxiprolina
3. Dieta previa al test de sobrecarga oral de glucosa
4. Dieta para la prueba del ácido 5-hidroxi-indolacético
5. Dieta de exploración del metabolismo cálcico
6. Dieta para el examen de catecolaminas
 1. - Examen de catecolaminas en orina
 2. - Examen de catecolaminas en sangre
7. Dieta para el examen de sangre oculta en las heces
8. Dieta para el examen de grasas en las heces

UNIDAD DIDÁCTICA 9. DIETAS EN DIFERENTES ESTADOS PATOLÓGICOS

1. Dieta en la úlcera gástrica y duodenal
 1. - Recomendaciones dietéticas en las úlceras pépticas
2. Dieta en la osteoporosis
 1. - Recomendaciones nutricionales en la osteoporosis
3. Dieta en casos de disfagia, esofagitis y hernia de hiato
4. Dieta en alergias e intolerancias alimentarias
 1. - Recomendaciones dietéticas en las principales alergias e intolerancias alimentarias
5. Dieta controlada en cobre para el tratamiento de la enfermedad de Wilson
6. Dieta en las litiasis renales o nefrolitiasis
 1. - Recomendaciones dietéticas en las litiasis renales
7. Dieta para la hipertensión
8. Dieta en las enfermedades neurológicas
 1. - El Alzheimer
 2. - El Parkinson
 3. - Accidentes cerebrovasculares
9. Dieta en enfermos de VIH
 1. - Recomendaciones nutricionales para enfermos de SIDA
10. Dieta en enfermos de cáncer
 1. - Recomendaciones nutricionales en enfermos de cáncer
11. Dieta en los trastornos de la conducta alimentaria
 1. - Recomendaciones nutricionales en la anorexia nerviosa y bulimia nerviosa

UNIDAD DIDÁCTICA 10. INTERACCIÓN FÁRMACO-DIETA

1. Las interacciones de los medicamentos
2. Los fármacos y la dieta
3. Interacción alimento-fármaco y fármaco-alimento
 1. - Interacciones alimento-medicamento
 2. - Interacciones medicamento-alimento
4. Recomendaciones para la prevención de interacciones

MÓDULO 6. PROYECTO FINAL DE MÁSTER

BECAS Y FINANCIACIÓN

Consulta nuestro programa completo de becas en la web

25% Beca ALUMNI

20% Beca DESEMPLEO

15% Beca EMPRENDE

15% Beca RECOMIENDA

15% Beca GRUPO

20% Beca FAMILIA NUMEROSA

20% Beca DISCAPACIDAD

20% Beca para profesionales, sanitarios, colegiados/as



FORMAS DE PAGO



Tarjeta de crédito



PayPal

 bizum

Bizum

 amazon pay

Amazon Pay



PayU

Matricúlate en cómodos plazos sin intereses. Fracciona tu pago con la garantía de:



innovapay

Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin intereses.



¿Te ha parecido interesante esta formación?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

Llámadme gratis

¡Matricularme ya!

¿Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO
EDUCA EDTECH, C.P. 18.200, Maracena (Granada)

Telf.: 958 050 746

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h

Sábados: 10:00 a 14:00h

"¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!"

