



# Masters Profesionales

Master en Nutrición Clínica



**INESEM**  
BUSINESS SCHOOL

INESEM BUSINESS SCHOOL

# Índice

Master en Nutrición Clínica

**1. Sobre Inesem**

**2. Master en Nutrición Clínica**

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

[Objetivos](#)

**3. Programa académico**

**4. Metodología de Enseñanza**

**5. ¿Porqué elegir Inesem?**

**6. Orientacion**

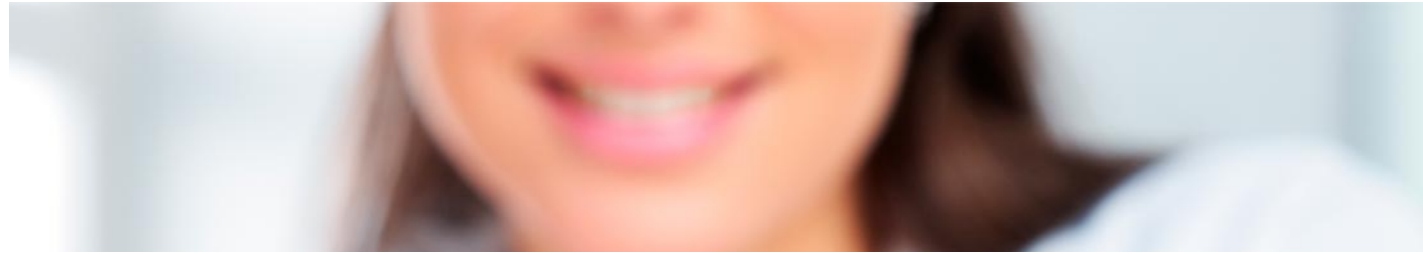
**7. Financiación y Becas**

# 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 en Nutrición Clínica



|           |        |
|-----------|--------|
| DURACIÓN  | 1500   |
| PRECIO    | 1795 € |
| MODALIDAD | Online |

Entidad impartidora:



**INESEM**  
BUSINESS SCHOOL

Programa de Becas / Financiación 100% Sin Intereses

## Titulación Masters Profesionales

- Titulación Expedida y Avalada por el Instituto Europeo de Estudios Empresariales. “Enseñanza no oficial y no conducente a la obtención de un título con carácter oficial o certificado de profesionalidad.”

# Resumen

Una buena alimentación es fundamental para llevar una vida saludable y evitar la aparición de numerosas enfermedades que acechan a la población en la actualidad. Con el Master en Nutrición Clínica adquirirás las competencias necesarias para realizar estudios exhaustivos de los alimentos y su elaboración, así como todos los conocimientos, habilidades y competencias necesarias para poder diseñar e implementar intervenciones nutricionales. Además, podrás planificar dietas equilibradas y adaptadas a los distintos estados fisiológicos y fisiopatológicos, así como, participar como elemento clave en programas de educación nutricional para los distintos grupos poblacionales.

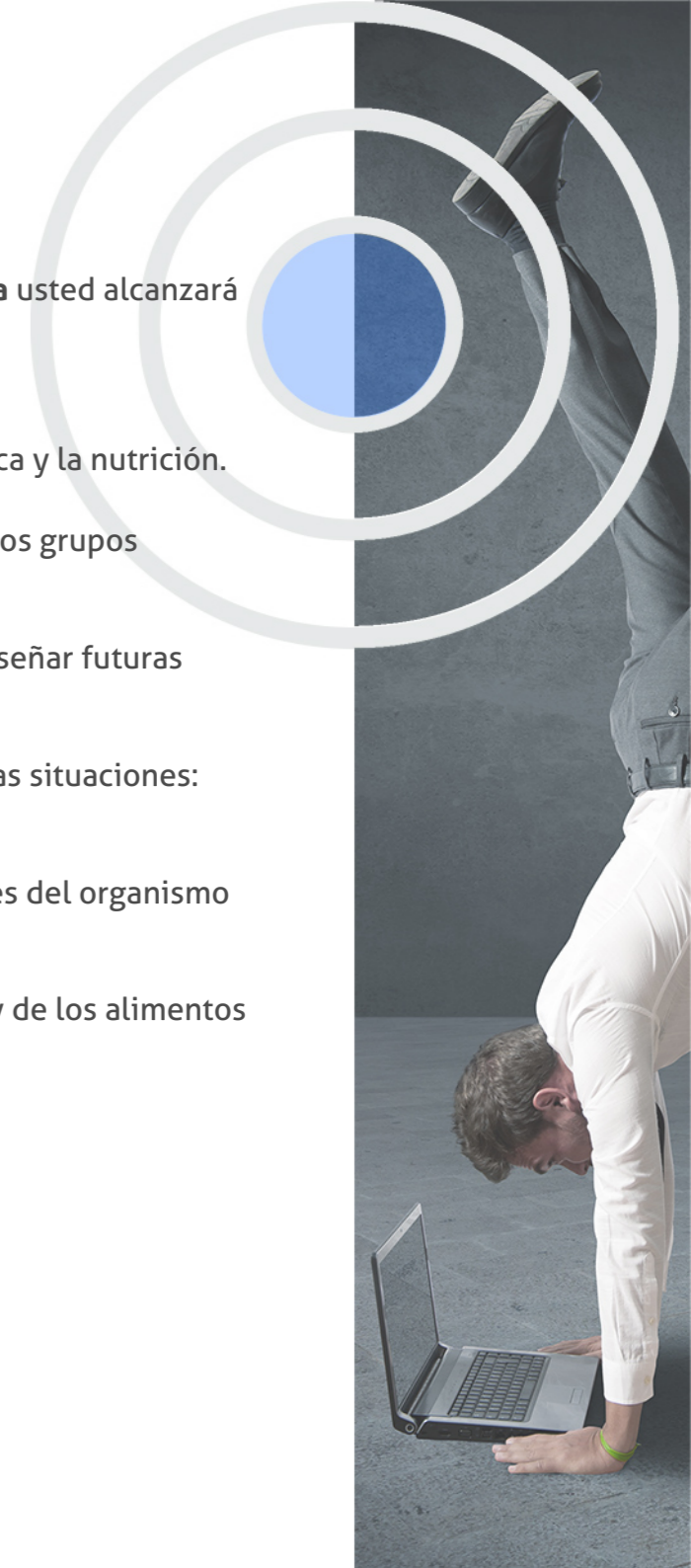
## A quién va dirigido

El Master en Nutrición Clínica 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 que deseen especializarse en nutrición y dietética en su ejercicio profesional.

# Objetivos

Con el Masters Profesionales **Master en Nutrición Clínica** 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 Clínica 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.

### Salidas Laborales

El perfil profesional del Master en Nutrición Clínica está orientado a la industria alimentaria, empresas de bebidas y alimentación, organismos relacionados con la alimentación, gabinetes de dietética y nutrición, comedores escolares e instituciones sociales, entre otros.

# ¿Por qué elegir INESEM?



# PROGRAMA ACADÉMICO

## Master en Nutrición Clínica

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. **Educación para la salud y coaching nutricional**

Módulo 4. **Estudio de las necesidades nutricionales en los diferentes grupos poblacionales**

Módulo 5. **Abordaje nutricional en estados patológicos**

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

Módulo 7. **La nutrición en la práctica deportiva**

Módulo 8. **Fitoterapia**

Módulo 9. **Proyecto fin de master**

### 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.

### Educación para la salud y coaching nutricional

#### Unidad didáctica 1.

##### El proceso de instauración de hábitos saludables

---

1. Origen e importancia de los hábitos alimenticios
2. Nuevas tendencias en los hábitos alimentarios
3. Reforzar hábitos adecuados y eliminar hábitos inadecuados
4. Introducción al Coaching nutricional

#### Unidad didáctica 2.

##### Formulación de objetivos y establecimiento del plan de acción

---

1. Definición y Formulación de objetivos en Coaching nutricional
2. El proceso de Coaching
3. Elaboración del plan de acción

#### Unidad didáctica 3.

##### Motivación, responsabilidad y adherencia

---

1. Introducción: motivos claves para el éxito
2. Establecimiento de metas
3. Motivación
4. Responsabilidad y compromiso
5. Adherencia

#### Unidad didáctica 4.

##### Factores limitantes: resistencia al cambio, miedos, creencias erróneas y otros obstáculos

---

1. Creencias y creencias limitadoras
2. La resistencia al cambio
3. Evitar la resistencia
4. Etapas y procesos del cambio conductual

## Unidad didáctica 5.

### Proyectos de educación para la salud alimentaria

---

1. Los proyectos de educación sanitaria
2. Recogida de datos
3. Métodos de ejecución de los proyectos para la salud alimentaria
4. La Evaluación y su importancia

## Módulo 4.

### 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 5.

### Abordaje nutricional 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.

##### Dietoterapia en trastornos de obesidad

---

1. Importancia socio-sanitaria 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 4.

### 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 5.

### 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 6.

### Dietoterapia en dislipemias e hiperlipidemias

---

1. Lipoproteínas
2. Dislipemias: clasificación
3. Prevalencia
4. Sintomatología y criterios diagnósticos
5. Terapéutica

## Unidad didáctica 7.

### Dietoterapia en el paciente oncológico

---

1. Cáncer: epidemiología e impacto sociosanitario
2. Problemas nutricionales asociados al cáncer
3. Etiología
4. Evaluación del estado nutricional
5. Intervenciones dietéticas

## Unidad didáctica 8.

### Dietoterapia en la insuficiencia renal

---

1. Fundamentos anatómicos
2. Funcionamiento del riñón
3. Alteraciones en la función renal
4. Intervención nutricional
5. Principios de educación nutricional en el paciente dializado

## 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

## Unidad didáctica 11.

### Dietoterapia en patologías digestivas

---

1. Patologías digestivas
2. Trastornos de la función gastrointestinal. Abordaje nutricional
3. Helicobacter Pylori y Gastritis crónica. Abordaje nutricional
4. Enfermedad inflamatoria intestinal. Abordaje nutricional

## Unidad didáctica 12.

### Alimentación adaptada a necesidades especiales

---

1. Tipología
2. Preparados indicados en pacientes con problemas en la deglución
3. Suplementación
4. 4.Nutrición enteral
5. Nutrición parenteral

## Unidad didáctica 13.

### Interacción fármaco-dieta

---

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

## Unidad didáctica 14.

### Educación nutricional y acompañamiento psicológico del paciente

---

1. Importancia de la educación nutricional
2. Vínculo entre emociones y alimentación
3. Acompañamiento psicológico del paciente

# 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

### 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 8. Fitoterapia

## Unidad didáctica 1.

### Fundamentos de fitoterapia

---

1. Fitoterapia y plantas medicinales
2. Aproximación histórica de la Fitoterapia
3. Glosario de términos fitoterápicos
4. Plantas medicinales: principales diferencias con los medicamentos sintéticos
5. Ventajas e inconvenientes de las plantas medicinales
6. Normativa Asociada a la Fitoterapia

## Unidad didáctica 2.

### Componentes de las plantas medicinales

---

1. Principales grupos activos de las plantas medicinales
2. PARTES APROVECHABLES DE LAS PLANTAS MEDICINALES
3. Tipos de plantas medicinales según sus propiedades curativas y lugar de acción



### Unidad didáctica 3.

#### Fases de preparación de las plantas medicinales para su consumo

---

1. Plantación, cosecha y preservación de las plantas medicinales
2. ¿Cómo preparar las plantas medicinales para su consumo?
3. Cantidades recomendadas de plantas medicinales
4. Plantas medicinales: fines terapéuticos
5. Aromaterapia y Flores de Bach

### Unidad didáctica 4.

#### Estudio de las plantas medicinales (i)

---

1. Conocimiento de las plantas medicinales
2. Herbodietética de la A a la F

### Unidad didáctica 5.

#### Estudio de las plantas medicinales (ii)

---

1. Las plantas medicinales
2. Herbodietética de la G a la Z

# 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

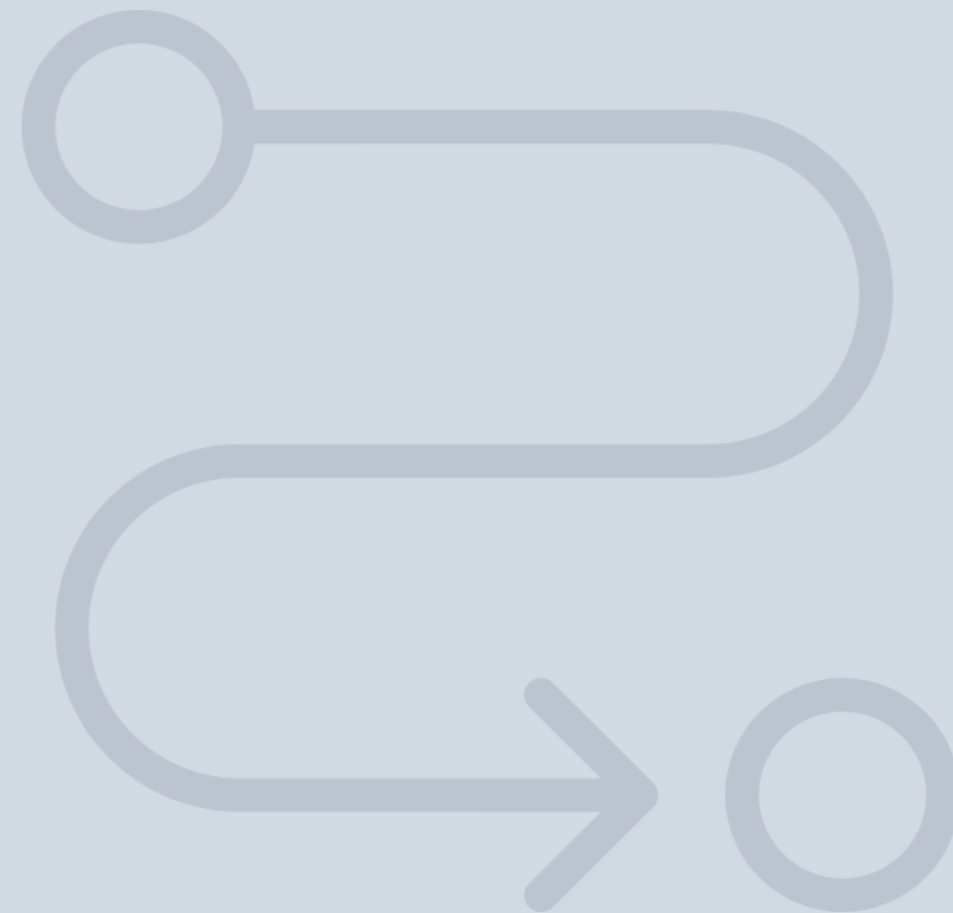
Espacio de encuentro que permite el contacto de alumnos del mismo campo para la creación de vínculos profesionales. Un punto de intercambio de información, sugerencias y experiencias de miles de usuarios.





## 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 Profesionales

Master en Nutrición Clínica



*Impulsamos tu carrera profesional*



**INESEM**  
BUSINESS SCHOOL

[www.inesem.es](http://www.inesem.es)



958 05 02 05 [formacion@inesem.es](mailto: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.