



Masters con Reconocimiento Universitario

Master de Formación Permanente en Entrenamiento y Nutrición Deportiva

+ 60 Créditos



INESEM
BUSINESS SCHOOL

INESEM BUSINESS SCHOOL

Índice

Master de Formación Permanente en Entrenamiento y Nutrición Deportiva +
60 Créditos

1. Sobre INESEM
2. Master de Formación Permanente en Entrenamiento y
Nutrición Deportiva + 60 Créditos

[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 Entrenamiento y Nutrición Deportiva + 60 Créditos



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 Entrenamiento y Nutrición Deportiva expedida por la Universidad Antonio de Nebrija con 60 créditos ECTS.
- Titulación propia de Master de Formación Permanente en Entrenamiento y Nutrición Deportiva, 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

El creciente aumento e interés por la salud, han creado una demanda muy alta de especialistas en nutrición y el entrenamiento deportivo, en parte debido a la conciencia social que existe. Por otra parte, el alto rendimiento deportivo, cada vez más exige profesionales que abarquen diversas áreas de conocimiento, siendo el entrenamiento y la nutrición deportiva dos de las más importantes. El curso nos enseñará como aplicar la nutrición a la práctica deportiva, adaptando la nutrición a las exigencias de la actividad física programada. En INESEM, apostamos por un modelo pedagógico en el que se ponen en práctica herramientas para favorecer la interacción de los alumnos a través de los canales establecidos, además contamos con un servicio personalizado de tutorización y orientación.

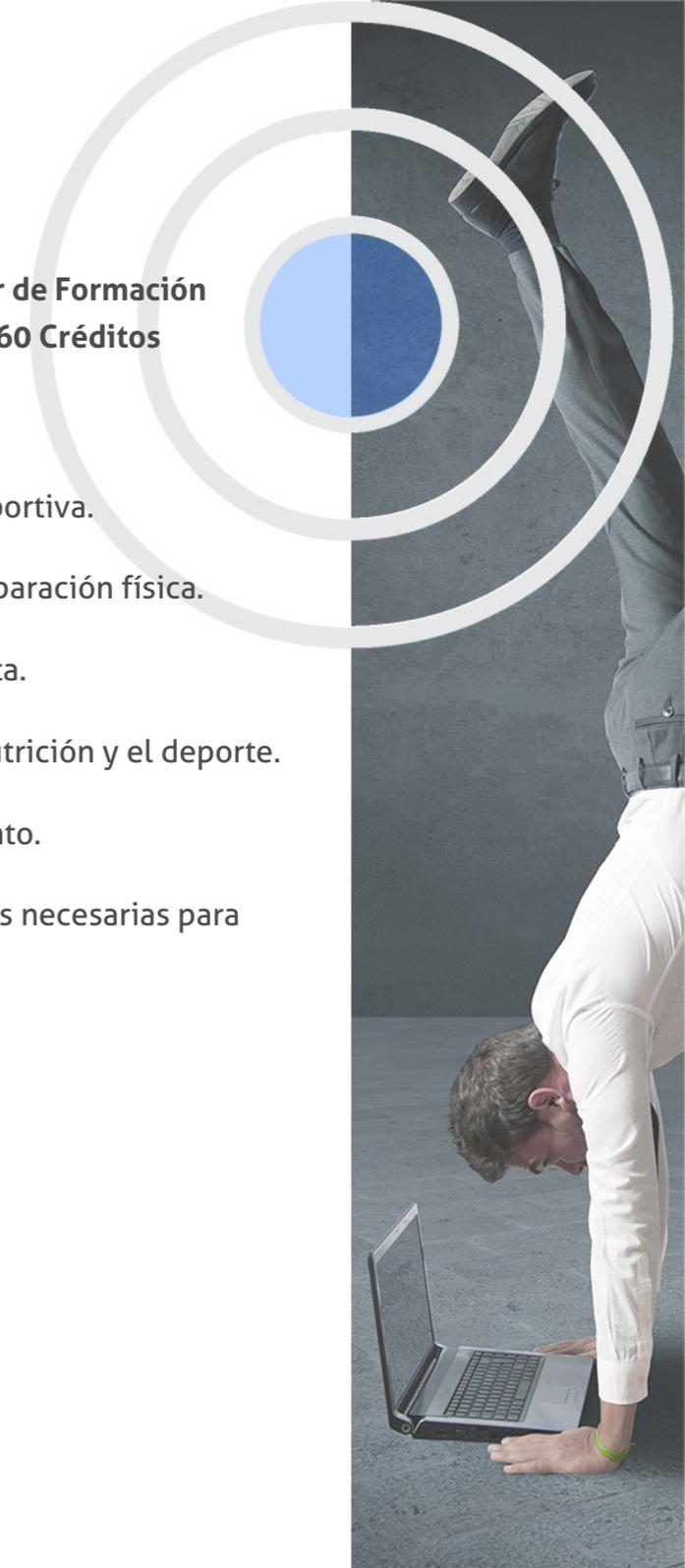
A quién va dirigido

El Master en Entrenamiento y Nutrición Deportiva está dirigido a titulados/as universitarios/as, así como a profesionales que cuenten con experiencia relacionada con el sector del master que deseen obtener una diferenciación profesional y quieran especializarse en la nutrición deportiva y la preparación física..

Objetivos

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

- Aprender las nuevas tendencias en la nutrición deportiva.
- Conocer los diferentes métodos y grados de la preparación física.
- Asesorar a deportistas a la hora de realizar una dieta.
- Identificar las diversas variables presentes en la nutrición y el deporte.
- Programar correctamente sesiones de entrenamiento.
- Capacitar al personal cualificado de las capacidades necesarias para adentrarse en el mundo de la nutrición deportiva.





¿Y, después?

Para qué te prepara

Con el Master en Entrenamiento y Nutrición Deportiva obtendrás las competencias esenciales sobre las principales metodologías de entrenamiento y su incisión en el cuerpo humano. Obtendrás conocimientos avanzados en las necesidades nutricionales aplicadas a la preparación física. Además, estarás capacitado para llevar a cabo técnicas de coaching deportivo en diversos ámbitos.

Salidas Laborales

Una vez finalizado el Master en Entrenamiento y Nutrición Deportiva, estarás capacitado para desempeñar cargos de responsabilidad en centros fitness y wellness, clubes o entidades deportivas y empresas de servicios deportivos, así como desempeñar cargos de entrenador personal por cuenta ajena.

¿Por qué elegir INESEM?



PROGRAMA ACADÉMICO

Master de Formación Permanente en Entrenamiento y Nutrición Deportiva + 60 Créditos

Módulo 1. **Bases de la nutrición humana y dietética**

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

Módulo 3. **Fisiología del ejercicio y valoración nutricional del deportista**

Módulo 4. **El entrenamiento físico**

Módulo 5. **Nutrición deportiva aplicada**

Módulo 6. **Nutrición deportiva vegana**

Módulo 7. **Proyecto fin de máster**

Módulo 1.

Bases de la nutrición humana y dietética

Unidad didáctica 1.

Introducción a la 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

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.

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 4.

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 5.

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 6.

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 7.

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 8.

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 9.

Nutrigenética y nutrigenómica: comer para regular nuestra expresión génica

1. Diferencias entre nutrigenética y nutrigenómica
2. Eres lo que comes: regulación de la expresión genética a través de la dieta
3. Variabilidad genética e importancia de personalizar las dietas
4. La nutrición como marcador en la evolución
5. Evaluación inmunológica

Unidad didáctica 6.

Digestión, absorción y metabolismo

1. La digestión
2. Fisiología y anatomía del aparato digestivo
3. Trastornos digestivos
4. Reguladores de la digestión
5. Hiperpermeabilidad
6. Calorías

Unidad didáctica 7.

Alimentación equilibrada y estado fisiológico

1. Necesidades energéticas totales según la FAO
2. Valor calórico de los alimentos
3. Alimentación y dietas según el estado fisiológico

Unidad didáctica 8.

Alimentación colectiva

1. Nutrición y dietética aplicada a la cocina colectiva
2. Restauración colectiva: definición, tipología, características y legislación aplicable

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
4. Variabilidad fisiológica
5. Crecimiento y desarrollo nutricional
6. Determinantes de los hábitos alimenticios en la infancia
7. Grupos de alimentos en la alimentación infantil
8. Requerimientos nutricionales en la infancia
9. Distribución de las tomas diarias
10. Educación nutricional
11. Planificación del menú semanal
12. Relación dieta equilibrada - desarrollo infantil: aspectos fundamentales
13. Obesidad infantil: Estrategia para la nutrición, actividad física y la prevención de la obesidad
14. Situación actual del consumo alimentario infantil
15. Menú escolar
16. 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

Unidad didáctica 9.

Dietoterapia en distintas patologías

1. Obesidad
2. Diabetes
3. Osteoporosis
4. Dislipemias e hiperlipidemias
5. Paciente oncológico
6. Insuficiencia renal
7. Alergias e intolerancias alimentarias
8. Celiaquía

Módulo 3.

Fisiología del ejercicio y valoración nutricional del deportista

Unidad didáctica 1. Miología aplicada

1. Introducción a la Miología
2. Clasificación del Tejido Muscular
3. Características del tejido muscular
4. El Músculo Esquelético
5. Uniones musculares
6. Tono y fuerza muscular
7. La contracción muscular

Unidad didáctica 2. Utilización de nutrientes en el ejercicio

1. Energía para la contracción muscular
2. Hidratos de carbono y ejercicio
3. Utilización de la grasa en el ejercicio
4. Utilización de las proteínas en el ejercicio
5. Vitaminas y deportistas
6. Minerales y deportistas

Unidad didáctica 3. Fisiología del ejercicio físico

1. Introducción a la fisiología del ejercicio
2. Ejercicio físico
3. Adaptaciones orgánicas en el ejercicio
4. La fatiga

Unidad didáctica 4. Hidratación y deporte

1. Balance hídrico. Ingesta y eliminación de agua
2. La acción del agua en el organismo durante la práctica de actividad física
3. Requerimientos adicionales de líquidos, hidratos de carbono y electrolitos durante la práctica deportiva
4. Ingesta recomendable de bebidas específicas para deportistas
5. La deshidratación como detonante de la hipertermia

Unidad didáctica 5. Ayudas ergogénicas y dopaje

1. Introducción a las ayudas ergogénicas y el dopaje
2. Ayudas ergogénicas alimentarias
3. Ayudas ergogénicas farmacológicas
4. Ayudas ergogénicas fisiológicas
5. Ayudas ergogénicas hormonales
6. Otras ayudas ergogénicas
7. Dopaje

Unidad didáctica 6. Valoración nutricional y composición corporal

1. Importancia de la valoración del estado nutricional del deportista
2. Entrevista con el deportista
3. Evaluación dietética
4. Evaluación clínica
5. Valoración de la composición corporal del deportista
6. Evaluación bioquímica

Unidad didáctica 7. Pautas dietéticas en la práctica deportiva

1. Introducción
2. Ingesta y gasto calórico
3. Hidratos de carbono
4. Grasas
5. Proteínas
6. Pirámide nutricional del deportista
7. La práctica de la actividad física en la tercera edad

Módulo 4.

El entrenamiento físico

Unidad didáctica 1.

Fundamentos del entrenamiento físico

1. Introducción al entrenamiento físico
2. Cuestionario Par Q
3. Adaptaciones del organismo: teorías explicativas
4. Las cargas en el entrenamiento físico
5. Medición y evaluación de la condición física
6. El desentrenamiento
7. La higiene en el entrenamiento

Unidad didáctica 2.

Planificación y programación del entrenamiento físico

1. El proceso de entrenamiento
2. Estructuración de tiempos y períodos
3. La sesión de entrenamiento
4. Calentamiento
5. Parte principal
6. Enfriamiento o vuelta a la calma

Unidad didáctica 3.

Capacidades físicas básicas

1. Introducción
2. Desarrollo de la resistencia
3. Desarrollo de la fuerza
4. Desarrollo de la velocidad
5. Desarrollo de la flexibilidad
6. Otras cualidades físicas I: Coordinación
7. Otras cualidades físicas II: Equilibrio

Unidad didáctica 4.

Las lesiones deportivas

1. Introducción a las lesiones deportivas
2. Mitos y factores de prevención
3. Lesiones deportivas frecuentes
4. Tratamiento de las lesiones
5. Medidas básicas de actuación ante lesiones
6. Factores precipitantes de la lesión
7. Técnicas preventivas y reparadoras

Unidad didáctica 5.

Primeros auxilios

1. Principios generales de primeros auxilios
2. Asistencias
3. Técnicas de Reanimación. RCP básicas
4. Estado de Shock
5. Heridas y hemorragias
6. Quemaduras
7. Electrocuci3n
8. Fracturas y contusiones
9. Intoxicaci3n
10. Insolaci3n
11. Lo que NO debe hacerse en primeros auxilios

Módulo 5.

Nutrición deportiva aplicada

Unidad didáctica 1.

Actividad física en las distintas etapas de la vida

1. Actividad física
2. Actividad física en la niñez
3. Actividad física en la adolescencia
4. Actividad física en la tercera edad
5. Actividad física y nutrición durante el embarazo

Unidad didáctica 2.

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 3.

Nutrición deportiva en función de la actividad física practicada: deportes de fuerza y resistencia

1. Introducción a la resistencia y la fuerza
2. La práctica de Fitness y sus recomendaciones nutricionales
3. La práctica del Atletismo - pruebas de semifondo y sus recomendaciones
4. La práctica del Atletismo - pruebas de fondo y sus recomendaciones
5. La práctica del Boxeo y sus recomendaciones nutricionales
6. La sobrecarga de carbohidratos en los deportes de fuerza y resistencia

Unidad didáctica 4.

Nutrición deportiva en función de la actividad física practicada: deportes de flexibilidad y velocidad

1. Introducción a la velocidad y la flexibilidad
2. La práctica de las Artes Marciales y sus recomendaciones nutricionales
3. La práctica del Baloncesto y sus recomendaciones nutricionales
4. La práctica de la Gimnasia y sus recomendaciones nutricionales
5. La práctica de la Natación - pruebas cortas y sus recomendaciones nutricionales
6. La práctica del Atletismo - pruebas de velocidad y sus recomendaciones nutricionales

Unidad didáctica 5.

El papel de la nutrición en la recuperación de lesiones deportivas

1. Concepto de lesión deportiva
2. Lesiones deportivas y nutrición

Unidad didáctica 6.

El papel de la nutrición en situaciones deportivas especiales

1. Situaciones especiales en la práctica deportiva
2. La práctica del Sumo y sus recomendaciones nutricionales
3. La práctica del Culturismo y sus recomendaciones nutricionales
4. La práctica del Automovilismo y sus recomendaciones nutricionales
5. La práctica del Alpinismo y sus recomendaciones nutricionales

Unidad didáctica 7.

La nutrición en deportistas de élite

1. Pasado y presente en el deporte de élite
2. La dieta para el deportista de élite
3. Los aminoácidos en la dieta del atleta

Unidad didáctica 8.

La influencia de los aspectos psicológicos en la nutrición deportiva

1. Aspectos psicológicos: deporte y nutrición
2. Efectos de la presión social y deportiva sobre la psicología y las prácticas nutricionales del deportista
3. La relación psicología-nutrición en diferentes poblaciones activas y sedentarias
4. Trastornos de la conducta alimentaria en el deporte

Unidad didáctica 9.

Coaching deportivo y nutricional

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

Unidad didáctica 10.

Coaching paso a paso

1. El contrato: evaluación inicial y establecimiento de la relación
2. Valoración y diseño del plan de acción
3. Sesiones de trabajo y entrenamiento
4. Evaluación del progreso
5. La primera sesión

Módulo 6.

Nutrición deportiva vegana

Unidad didáctica 1.

Nutrición vegana en el deporte

1. Dietética y nutrición
2. Características de una dieta vegana
3. Pirámide de alimentación vegana
4. Consejos de alimentación sana para los veganos

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.

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

Unidad didáctica 4.

Alimentos alternativos y suplementos nutritivos veganos permitidos en el deporte

1. Introducción a los suplementos deportivos
2. Suplementos necesarios en una dieta vegana
3. Suplementos deportivos

Unidad didáctica 5.

Utilización de nutrientes durante la práctica de ejercicio físico

1. Utilización de energía por el músculo
2. Utilización de los hidratos de carbono en el ejercicio
3. Utilización de la grasa en el ejercicio
4. Utilización de las proteínas en el ejercicio
5. Vitaminas y ejercicio
6. Minerales y ejercicio
7. Agua y ejercicio

Unidad didáctica 6.

Necesidades nutricionales en el deporte

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 7.

Pautas nutricionales en el deporte

1. Introducción
2. Gasto calórico
3. Hidratos de carbono
4. Grasas
5. Proteínas
6. Pautas nutricionales para el entrenamiento de hipertrofia

Unidad didáctica 8.

Metabolismo energético

1. Sistema energético
2. ATP (Adenosina Trifosfato)
3. Tipos de fuentes energéticas
4. Sistemas anaeróbico alático o sistema de fosfágeno
5. Sistema anaeróbico láctico o glucólisis anaeróbica
6. Sistema aeróbico u oxidativo

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.



Revista Digital

Secretaría

5

5 pilares del método

Campus Virtual

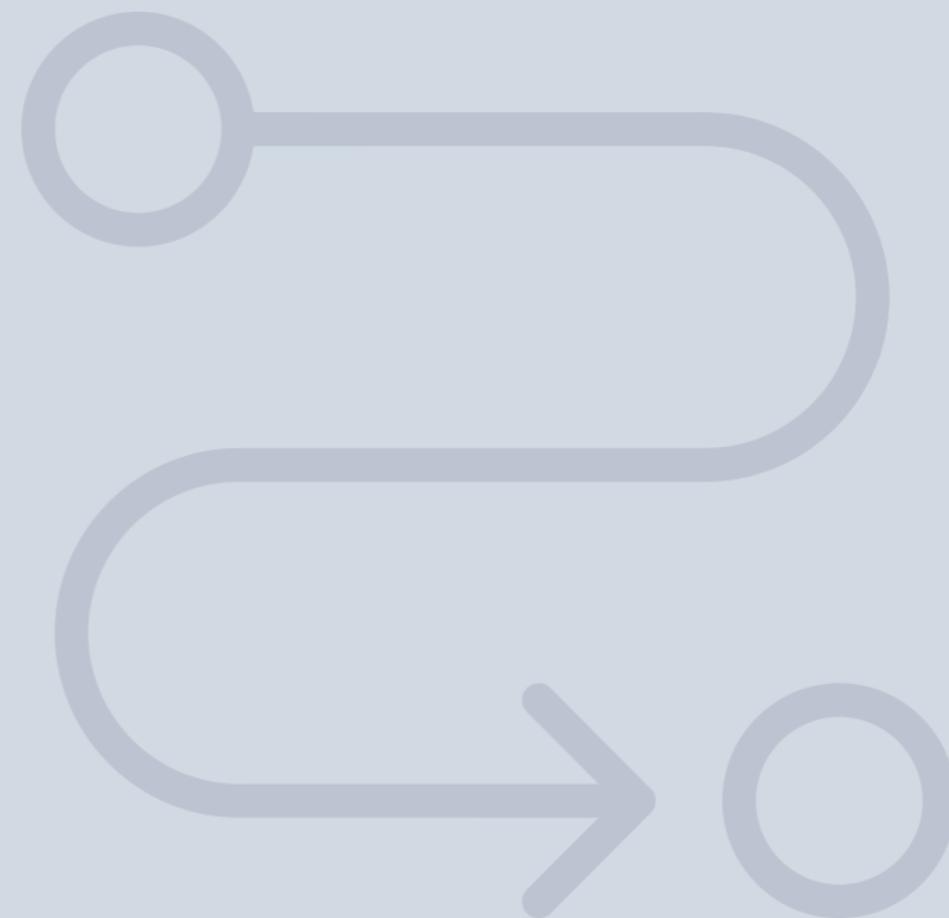
Webinars

Comunidad



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 Entrenamiento y
Nutrición Deportiva + 60 Créditos

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.