

Curso Superior Universitario en Fundamentos Prácticos en Alimentación y Nutrición



Información sobre el programa formativo

- ✓ **Horas de formación:** 150
- ✓ **Créditos ECTS:** 6
- ✓ **Duración:** El alumno dispondrá de un tiempo mínimo de 1 mes para realizar el curso universitario de especialización y un máximo de 6 meses.

La alimentación se presenta como uno de los aspectos más importantes en la prevención y el tratamiento de la mayoría de las enfermedades crónicas de alta prevalencia en nuestra sociedad. Cualquier profesional de salud necesita conocimientos sobre los aspectos más importantes que influyen en la salud y el bienestar, como la alimentación, la dietética y la nutrición. Dado que los temas relacionados con el mundo de la alimentación y la nutrición son cuestiones de permanente actualidad en los ámbitos científicos, tecnológicos, sanitarios y sociales, requieren un conocimiento cada vez más profundo de todos los componentes de los alimentos y sus acciones sobre el organismo. Además, la nutrición es una ciencia en permanente evolución y la evidencia científica puede ser modificada como consecuencia de los continuos hallazgos o la reevaluación de estudios y observaciones ya hechas, estos acontecimientos obligan a la necesidad de formación continua por parte de los profesionales sanitarios relacionados con este interesante mundo.

[Inscribirme](#)



Certificación: Universidad Católica San Antonio de Murcia



UCAM
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE MURCIA

La **Universidad Católica San Antonio de Murcia** expedirá un diploma a todos los alumnos que finalicen un **Experto o Curso Universitario Online**. El título será enviado con la veracidad de la Universidad acreditadora.

Validez del diploma

Los títulos y diplomas de la **Universidad Católica San Antonio de Murcia** son reconocidos a nivel nacional e internacional gracias a su acreditación. Todos los diplomas tienen en la parte inferior un Sistema de Validación de Diplomas compuesto por una URL de verificación que muestra todos los datos de validez del título (Nombre completo, DNI, nombre de la formación, créditos ECTS). Se puede abrir este enlace desde cualquier dispositivo. Asimismo, se puede verificar la autenticidad del diploma mediante la consulta de los registros de la Universidad o mediante la verificación de los sellos y firmas presentes en el título.

¿A quién va dirigido?

Este *Curso Universitario* online / a distancia está dirigido a todo aquel personal de la rama sanitaria, como pueden ser:

- Graduados en nutrición humana y dietética.

Objetivos

Generales

- Acercarse al conocimiento de las diferentes patologías derivadas de una incorrecta nutrición y unos hábitos de vida poco saludables.
- Adquirir conocimientos teóricos y prácticos sobre las bases científicas de la nutrición en relación con los últimos desarrollos y tendencias en este campo, y conocer las herramientas necesarias para la evaluación de los hábitos alimentarios y la propuesta de técnicas, estrategias y modelos de intervención nutricional en las situaciones fisiológicas especiales y en las patologías más frecuentes o relacionadas con la alimentación.
- Mejorar las competencias básicas en el manejo de alimentos y en los aspectos nutricionales del ser humano, que le permitan desenvolverse adecuadamente en entornos relacionados con la alimentación y la nutrición.
- Completar la formación que se ha adquirido previamente sobre el complejo mundo de los alimentos y la alimentación, sus repercusiones en el organismo humano, y en definitiva, la nutrición, desde un enfoque global e integrador.
- Conocer cómo afecta la nutrición y los hábitos de vida en la salud de la persona.
- Desarrollar técnicas de elaboración de dietas basadas en el equilibrio y en la prevención de enfermedades.
- Establecer un tratamiento que permita prevenir, evitar o tratar trastornos derivados de la nutrición.
- Realizar un análisis de las necesidades nutricionales que posee cada individuo atendiendo a especificidades de origen genético y biológico.

Específicos

Nuestra vida depende en gran medida de que nuestra alimentación sea la adecuada para responder a las necesidades de nuestro organismo. La alimentación proporciona energía para el movimiento y materia para la construcción del organismo y para ello son indispensables los nutrientes. Es importante tener en cuenta que no todo lo que comemos tiene valor nutricional (lo comestible no es necesariamente un alimento). Una vida saludable incluye, entre otros, una buena alimentación. Una alimentación equilibrada o saludable es aquella que permite al individuo el mantenimiento de un óptimo estado de salud, a la vez que le permite el ejercicio de las diferentes actividades que conlleva cada tipo de trabajo. Por ello, todas las formas de comer son buenas si responden a una elección de alimentos hecha de tal forma que sea capaz de aportar las sustancias nutritivas necesarias al ser humano en cada momento de su vida. En estos días, la nutrición es verdaderamente importante. La mitad de las muertes en países occidentales provienen de cáncer, problemas cardíacos y diabetes. Todas estas enfermedades están relacionadas con nuestros hábitos alimenticios. Uno de los fundamentos de una buena salud es por lo tanto, una buena alimentación. Las claves para obtener una buena nutrición son: balance, variedad y moderación.

Inscribirme



Salidas profesionales

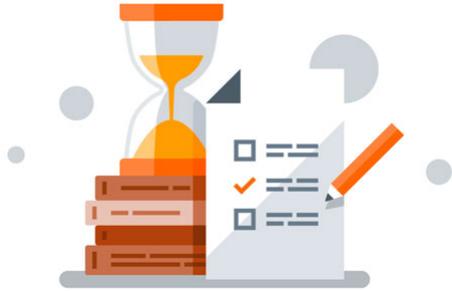
El curso universitario de especialización en fundamentos prácticos en alimentación y nutrición se dirige esencialmente a desempeñar su labor clínica e investigadora en el ámbito de la prevención, diagnóstico e intervención de pacientes con patologías alimentarias y nutricionales tanto en centros públicos como privados, así como, en actividades de docencia e investigación o formador de manipuladores de alimentos. Van desde ser el referente dentro de un equipo de atención

primaria a formar parte de equipos multidisciplinares de ámbito hospitalario o de práctica privada. Está orientado a la industria alimentaria, empresas de alimentación, organismos relacionados con la alimentación, gabinetes de dietética y nutrición, comedores escolares e instituciones sociales, dietista y nutricionista en consultas dietéticas, franquicias de nutrición, equipos de elaboración de dietas en hospitales y en el ámbito deportivo, responsable de alimentación de empresas de catering y cualquier organización o empresa del sector de la hostelería (hoteles, restaurantes y bares).

Requisitos para la inscripción

- Solicitud de inscripción.
- Documento de identidad. (Pasaporte, visa y cédula de extranjería en caso de ser extranjero).

Evaluación



La evaluación estará compuesta de **437 test** de opción alternativa (A/B/C). El alumno debe finalizar el curso universitario de especialización y hacerlo con aprovechamiento de, al menos, un 50% tanto de los tests planteados en el mismo que se realizarán a través de la plataforma virtual online.

Contenidos

Vídeo de presentación:

Módulo I: Alimentación y nutrición

Tema I. Conceptos sobre alimentación y nutrición:

- Introducción.
- Aspectos sociales de la alimentación.
- Composición y clasificación de los alimentos.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Tema II. Digestión, absorción y metabolismo de los alimentos:

- Introducción.
- Aspectos generales de la digestión de nutrientes.
- Excreción.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Tema III. Dieta equilibrada:

- Necesidades nutritivas humanas y dieta equilibrada.
- Necesidades energéticas del hombre.
- Ingestas diarias recomendadas.
- Estado nutricional normal.
- Dieta mediterránea como ejemplo de alimentación equilibrada.
- Ejemplo de dietas.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Tema IV. Macronutrientes: Principios inmediatos:

- Introducción.
- Proteínas.
- Hidratos de carbono.
- Lípidos o grasas.
- Agua.
- Fibra.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Tema V. Micronutrientes: Vitaminas y minerales:

- Vitaminas.
 - Vitaminas liposolubles.
 - Vitaminas hidrosolubles.
 - Más vitaminas hidrosolubles.
 - Minerales.
 - Otros datos de interés de los minerales.
 - Resumen.
 - Autoevaluación.
 - Bibliografía.
-

Módulo II: Grupos de alimentos

Tema VI. Leche y derivados lácteos:

- Leche y derivados lácteos.
- Bibliografía.

Tema VII. Carnes, pescados y huevos:

- Carnes.
- Pescados.
- Huevos.
- Resumen.

- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Tema VIII. Las grasas:

- Grasas.
- Bibliografía.

Tema IX. Legumbres, cereales y tubérculos:

- Legumbres.
- Cereales.
- Tubérculos.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Tema X. Frutas, verduras y hortalizas:

- Frutas.
- Verduras y hortalizas.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Tema XI. Dulces, bebidas y otros alimentos:

- Dulces, bebidas y otros alimentos.
 - Resumen.
 - Autoevaluación.
 - Bibliografía.
-

Módulo III: Alimentación en las distintas situaciones de vida

Tema XII. Nutrición y embarazo:

- Introducción.
- Características fisiológicas de la gestación.
- Alimentación en el embarazo.
 - Alimentación pre-embarazo.
 - Necesidades nutricionales de la embarazada.
 - Alimentos desaconsejados durante el embarazo.
 - Recomendaciones para disminuir las molestias comunes en el embarazo.
- Pauta dietética en el embarazo.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Tema XIII. Nutrición y lactancia:

- Lactancia materna.
 - Extracción y conservación de la leche materna.
- Necesidades nutricionales de la mujer lactante.
 - Pautas dietéticas para la mujer lactante.
- Lactancia artificial.
 - Fórmulas especiales para cada tipo de bebé.
 - Tomas del biberón.
 - Preparación del biberón.
 - Técnica paso a paso para preparar un biberón.
- Bibliografía.

Tema XIV. Alimentación en la infancia:

- Introducción.
- Alimentación complementaria.
 - Recomendaciones en el orden de introducción de los alimentos.
 - Recomendaciones orientativas en el orden de introducción de alimentos.
 - Introducción de alimentos con riesgo alergénico.
 - Introducción del gluten.
 - Introducción de frutas y verduras.
 - Introducción de cereales.
 - Introducción de alimentos proteicos.
 - Introducción de alimentos ricos en hierro.
 - Introducción de lácteos.
 - Introducción de sal.
 - Introducción de azúcares.
 - Cantidad de alimento a introducir.
- Baby-led weaning.
 - Cómo llevar a cabo baby-led weaning.
 - Requisitos y contraindicaciones para realizar baby-led weaning.
 - Baby-led weaning mixto.
 - Forma de la comida ofrecida en baby-led weaning.
 - Comparación baby-led weaning y alimentación tradicional.
- Nutrición del niño preescolar y escolar.
 - Nutrición en el niño preescolar y escolar.
 - Objetivos nutricionales del niño mayor.
- Nutrición en situaciones especiales.
 - Manejo nutricional del prematuro.
 - Prematuros menores de 32 semanas o de muy bajo peso al nacer (menores de 1500 gramos).
 - Nutrición del prematuro tras el alta hospitalaria.
 - Alimentación complementaria en el recién nacido prematuro.
 - Monitorización del crecimiento del prematuro.
 - Nutrición en el niño con obesidad.
 - Nutrición en hipertensión y dislipemias.
 - Hipercolesterolemia familiar monogénica.
 - Hiperlipidemia familiar combinada.
 - Recomendaciones dietéticas en dislipemia.
 - Recomendaciones nutricionales en la práctica diaria.
 - Alimentación en alergia alimentaria.
 - Alimentación en enfermedad celiaca.
 - Nutrición en enfermedad inflamatoria intestinal.

- Nutrición en el paciente con enfermedad renal.
- Nutrición en trastorno de conducta alimentaria.
- Nutrición en fibrosis quística.
- Nutrición en el niño con cáncer.
- Bibliografía.

Tema XV. Alimentación en la adolescencia:

- Alimentación en la adolescencia.
 - Recomendaciones nutricionales.
 - Ingestas recomendadas.
 - Situaciones que requieren modificaciones alimentarias.
 - Educación nutricional en la escuela.
 - Alimentación y problemas nutricionales en la adolescencia.
- Factores a tener en cuenta a la hora de crear una dieta adecuada para el adolescente.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Tema XVI. Alimentación en el anciano:

- Introducción.
- Cambios asociados al proceso de envejecimiento que pueden afectar a la situación nutricional de las personas mayores.
- Necesidades nutricionales especiales de las personas de edad avanzada.
- Normas para una correcta alimentación de los ancianos.
- Equilibrio de la dieta del anciano.
- Nutrición hospitalaria en el anciano.
- Funciones del personal sociosanitario ante el anciano hospitalizado.
- Clasificación de dietas según patologías.
- Propiedades y gasto calórico de los alimentos.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Tema XVII. Nutrición y deporte:

- Introducción.
- La dieta de un deportista.
 - Proteínas.
 - Hidratos de carbono.
 - Grasas.
 - Vitaminas.
 - Minerales o elementos traza.
- Tipos de alimentos.
 - Farináceos.
 - Hortalizas y verduras.
 - Frutas.
 - Lácteos.
 - Proteicos.
 - Grasas.

- Misceláneos.
- Hidratación.
 - Bebidas para deportistas.
- Suplementación deportiva.
- Ejemplos de dietas para deportistas.
- Lesiones y enfermedades.
 - Tensión muscular.
 - Microhemorragias digestivas, subplantares y hematurias.
 - Agujetas.
 - Calambres musculares.
 - Nefritis.
 - Hiperpotasemia.
 - Hiponatremia.
 - Osteoporosis.
 - Fracturas por desgaste.
 - Anemia ferropénica.
 - Hipoglucemia.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Tema XVIII. Alimentación en personas vegetarianas y veganas:

- Qué es ser vegetariano.
 - Tipos de vegetarianos.
 - Otros tipos de dietas.
- Qué es ser vegano.
- Consideraciones nutricionales.
 - Proteínas.
 - Hierro.
 - Zinc.
 - Calcio.
 - Vitamina D.
 - Vitamina B12.
 - Yodo.
 - Ácidos omega-3.
 - Selenio.
- Beneficios de la dieta vegetariana.
 - Sobrepeso y obesidad.
 - Enfermedades cardiovasculares.
 - Diabetes.
 - Cáncer.
 - Enfermedad renal.
 - Cálculos biliares y renales.
 - Enfermedad gastrointestinal.
 - Fibromialgia.
 - Osteoporosis.
- La dieta vegetariana y vegana en las distintas etapas del ciclo vital.
 - Estos tipos de dietas en niños y adolescentes.
 - Alimentos consumidos en estos tipos de alimentación.
 - Recomendaciones para una dieta vegetariana o vegana en los niños y adolescentes.

- Lactantes hasta los 6 meses.
 - Alimentación complementaria.
 - Niños a partir de los 2 años.
 - Adolescentes.
 - Embarazo y la lactancia.
 - En el envejecimiento.
 - En el deporte.
 - En deportes de fuerza y resistencia.
 - Bibliografía.
-

Módulo IV: Alimentación y enfermedad

Tema XIX. Consejos dietéticos en síntomas menores y algunas enfermedades frecuentes:

- Introducción.
- Enfermedades del esófago.
- Enfermedades del estómago.
- Enfermedades intestinales.
 - Enfermedades intestinales en adultos y lactantes en niños.
 - Más enfermedades intestinales.
- Enfermedades hepatobiliares.
 - Problemas en la alimentación y enfermedades de la vesícula biliar.
- Enfermedades pancreáticas.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Tema XX. Enfermedades más frecuentes relacionadas con el exceso y déficit de alimentación:

- Obesidad.
 - Factores de riesgo.
 - Complicaciones y comorbilidades.
 - Tratamiento de la obesidad.
 - La prevención de la obesidad.
 - Dietas para la obesidad.
- Desnutrición.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Tema XXI. Dieta y enfermedades cardiovasculares:

- Introducción.
 - Síntomas de la aterosclerosis.
 - ¿Cuáles son los principales factores de riesgo de la aterosclerosis?
- Recomendaciones dietéticas para el cuidado del sistema cardiovascular.
 - Recomendaciones dietéticas para el cuidado del sistema cardiovascular. Reparto de las comidas.
 - Alimentos de temporada.
 - Comer fuera de casa sin que afecte a la salud.

- Conocer las técnicas culinarias ayuda a evitar la monotonía.
- Usar especias y hierbas aromáticas para reducir el consumo de sal.
- Realizar una compra inteligente y planificar el menú semanal anticipadamente.
- Seguir las recomendaciones de la pirámide alimentaria.
- Bibliografía.

Tema XXII. Las diferentes formas de dietas y sus repercusiones para la salud:

- Introducción.
- Dieta hídrica, dietas muy bajas en calorías y dieta Atkins.
- Dietas Montañac, disociada.
- Más tipos de dietas.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Tema XXIII. Alimentación y trastornos psicológicos:

- Introducción.
 - Etiología de los trastornos de la conducta alimentaria.
 - Trastornos de la conducta alimentaria.
 - Bulimia nerviosa.
 - Anorexia nerviosa.
 - Trastornos de evitación/restricción de la ingesta de alimentos.
 - Trastorno por atracones.
 - Pica.
 - Trastorno de rumiación.
 - Trastorno de la conducta alimentaria no especificada (TCANE).
 - Prevención de los trastornos alimentarios.
 - Resumen.
 - Autoevaluación.
 - Bibliografía.
-

Módulo V: Higiene y manipulación de alimentos

Tema XXIV. Higiene alimentaria:

- Introducción.
 - Lavado de frutas y verduras.
- Adquisición de los alimentos.
 - Normas básicas para comprobar la calidad de los alimentos.
- Transporte adecuado de los alimentos.
- Eliminación de basuras.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Tema XXV. Conservación de los alimentos:

- Introducción.
- Tratamientos.
 - Métodos tradicionales.
 - Métodos físicos.
 - Calor.
 - Frío.
 - Radiaciones.
 - Métodos químicos.
- Tiempos máximos recomendables de conservación de productos.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Tema XXVI. Aditivos y sustancias tóxicas:

- Introducción.
- Aditivos.
 - Designación de los aditivos y clasificación.
 - Colorantes, conservantes y antioxidantes.
 - Estabilizantes, acidulantes y reguladores del pH.
 - Potenciadores del sabor, edulcorantes y otros.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Tema XXVII. Toxiinfecciones alimentarias:

- Introducción.
- Enfermedades más frecuentes producidas por el consumo de alimentos contaminados.
 - Toxiinfecciones debidas a Salmonellas.
 - Toxiinfecciones debidas a estafilococos, a Clostridium perfringens y por Bacillus cereus.
 - Intoxicación por Clostridium botulinum.
 - Otras enfermedades originadas por alimentos contaminados.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Tema XXVIII. Manipulación de alimentos:

- Introducción.
- Actitudes del manipulador.
- Higiene de la cocina y locales de trabajo.
- Utensilios y menaje.
- Preparación de los alimentos.
 - Manipulación de los alimentos crudos.
 - Cocinado de alimentos.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Tema XXIX. Importancia de la lectura de las etiquetas en los productos envasados:

- Introducción.
 - Casos especiales.
 - Etiquetado nutricional.
 - Presentación de la información.
 - Resumen.
 - Autoevaluación.
 - Bibliografía.
-

Módulo VI: Tendencias actuales en la alimentación

Tema XXX. Dieta mediterránea:

- Introducción.
- Composición de la dieta mediterránea.
 - Pescados.
 - Verduras, frutas y alimentos feculentos.
 - Aceite de oliva.
 - Carnes y huevos.
 - Leche, derivados lácteos, bebidas alcohólicas y frutos secos.
 - Dieta mediterránea como dieta recomendable.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Tema XXXI. Mitos y errores sobre alimentación:

- Mitos y errores sobre alimentación.
- Mitos sobre lácteos, frutas y verduras.
- Mitos de las carnes, pescados y huevos.
- Otros mitos y leyendas de los alimentos.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Tema XXXII. Importancia de la educación nutricional:

- Concepto y contexto.
- Programa de educación nutricional.
- Método.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Tema XXXIII. Distribución de riqueza: Desajustes multifactoriales. El hambre en el mundo:

- Introducción.
- Alimentación y hábitos de consumo.

- La realidad de la pobreza.
 - Multiformidad y multidimensionalidad.
 - Distintos enfoques de la pobreza.
 - Cuarto mundo o mundo de los/as pobres en los países avanzados.
 - Comentarios de cara a la acción.
 - Resumen.
 - Autoevaluación.
 - Bibliografía.
-

Anexos:

Anexo I. Fibra dietética:

- Introducción.
- Características y componentes de la fibra dietética.
- Clasificación.
- Propiedades de la fibra dietética.
- Propiedades de los componentes de la fibra dietética.
- Digestión de la fibra y fisiología de la fibra dietética.
- Fuentes de fibra dietética y trastornos relacionados con el déficit de fibra.
- Contenido en fibra de algunos alimentos y recomendaciones.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Anexo II. Trastornos debidos a la fibra:

- Efectos fisiológicos de la fibra y sus posibles aplicaciones clínicas.
 - Fibra alimentaria y tracto gastrointestinal.
 - Control del peso corporal, fibra y neoplasias.
 - Fibra en diabetes mellitus y enfermedades cardiovasculares.
- Uso de la fibra en la nutrición enteral.
- Efectos indeseables y contraindicaciones de la ingesta alta en fibra.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Anexo III. Requerimientos energéticos:

- Introducción.
- Concepto energía.
- Funciones de la energía. Unidades de medida.
- Necesidades energéticas del hombre.
 - Factores psicológicos y termorregulación.
- Requerimientos energéticos y nutricionales.
- Determinación de los requerimientos nutricionales.
- Factores que modifican las recomendaciones.
- Tablas de recomendaciones.
- Requerimientos según segmentos poblacionales.
- Resumen.

- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Anexo IV. Nutrición artificial:

- Introducción.
- Nutrición enteral por sonda.
 - ¿En qué casos está indicada la nutrición enteral?
 - Indicaciones.
 - ¿En qué casos está contraindicada la nutrición enteral?
 - Alimentos especiales para nutrición enteral.
 - ¿Qué alimentos convencionales se pueden utilizar en dietas con sonda?
 - Vías de acceso.
 - Sistemas de infusión.
 - Administración de medicamentos a través de la sonda.
 - Tipos de sondas.
 - Complicaciones de la nutrición enteral.
- Nutrición enteral domiciliaria.
- Nutrición parenteral.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

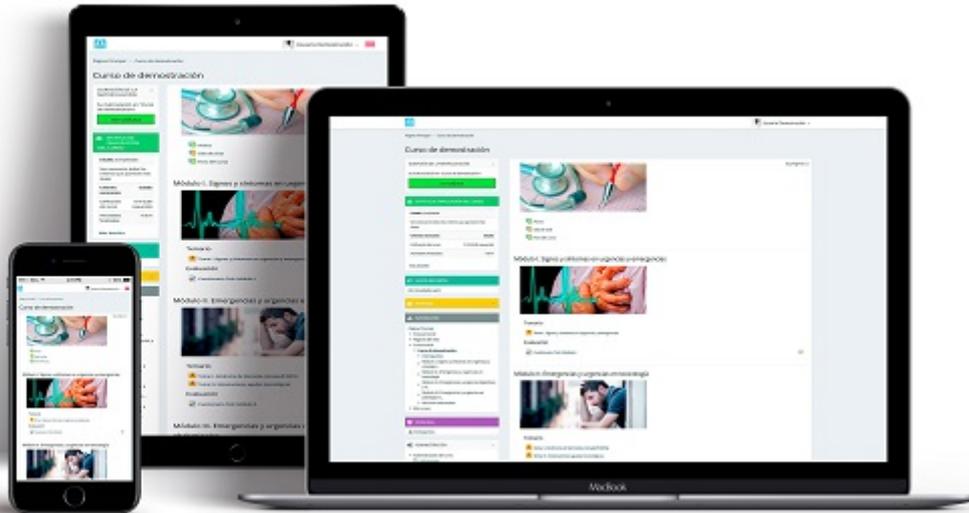
Anexo V. Vitaminas y oligoelementos en nutrición enteral y parenteral:

- Vitaminas y NP.
- Electrolitos, oligoelementos y NP.
- Necesidades de vitaminas y oligoelementos según la patología y la np como medida terapéutica.
 - Cáncer.
 - Insuficiencia cardíaca.
 - Insuficiencia renal.
 - Interacciones fármaco-nutriente.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Anexo VI. Aporte nitrogenado en la nutrición enteral y parenteral:

- Introducción.
- Requerimientos de nitrógeno y aporte proteico parenteral.
- Mezclas de aminoácidos.
- Mezclas órgano-específicas.
- Soluciones de aminoácidos esenciales.
- Aminoácidos para formulaciones sistema-específicos.
- Complicaciones metabólicas.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Metodología



El alumno puede acceder al contenido del programa formativo en cualquier momento. El Campus Virtual está disponible 24 x 7 todos los días de la semana. Además, La plataforma es responsive, se adapta a cualquier dispositivo móvil, tablet u ordenador. Durante todo el programa, el alumno contará con el apoyo de nuestro departamento de Tutorías. Tendrá asignado un tutor/a personal con el que podrá contactar siempre que lo necesite para resolver dudas, mediante email: (ucam@esheformacion.com), teléfono: 656 34 67 49, WhatsApp: 656 34 67 49 o desde el chat que incorpora la propia plataforma.

Dentro de la plataforma encontrarás:

- Guía de la plataforma.
- Foros y chats para contactar con los tutores.
- Temario.
- Resúmenes.
- Vídeos.
- Guías y protocolos adicionales.
- Evaluaciones.
- Seguimiento del proceso formativo.

Inscribirme

