



Masters Profesionales

Master en Biotecnología Alimentaria + 5 Créditos ECTS



INESEM
BUSINESS SCHOOL

INESEM BUSINESS SCHOOL

Índice

Master en Biotecnología Alimentaria + 5 Créditos ECTS

1. Sobre Inesem

2. Master en Biotecnología Alimentaria + 5 Créditos ECTS

[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 Biotecnología Alimentaria + 5 Créditos ECTS



| | |
|---------------|--------|
| DURACIÓN | 1500 |
| PRECIO | 1795 € |
| CRÉDITOS ECTS | 5 |
| MODALIDAD | Online |

Entidad impartidora:



INESEM
BUSINESS SCHOOL

Programa de Becas / Financiación 100% Sin Intereses

Titulación Masters Profesionales

Doble titulación:

- Título Propio Máster en Biotecnología Alimentaria expedido 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.”
- Título Propio Universitario en Manipulador de Alimentos y Alérgenos Alimentario sexpedido por la Universidad Antonio de Nebrija con 5 créditos ECTS

Resumen

En los últimos años se ha puesto de manifiesto la importancia que una buena alimentación tiene para la salud. En este contexto, además de los alimentos tradicionales se han sumado nuevas opciones auspiciadas por el auge de la ingeniería genética y la biotecnología, creándose el concepto de "alimentos mejorados", que están plenamente interiorizados en nuestra alimentación, requiriendo un estudio detallado por parte de profesionales especializados. Con nuestro Máster en Biotecnología Alimentaria serás capaz de profundizar en el estudio de los alimentos y su elaboración, adquiriendo todos los conocimientos, habilidades y competencias necesarias para poder diseñar e implementar intervenciones nutricionales en diversas situaciones.

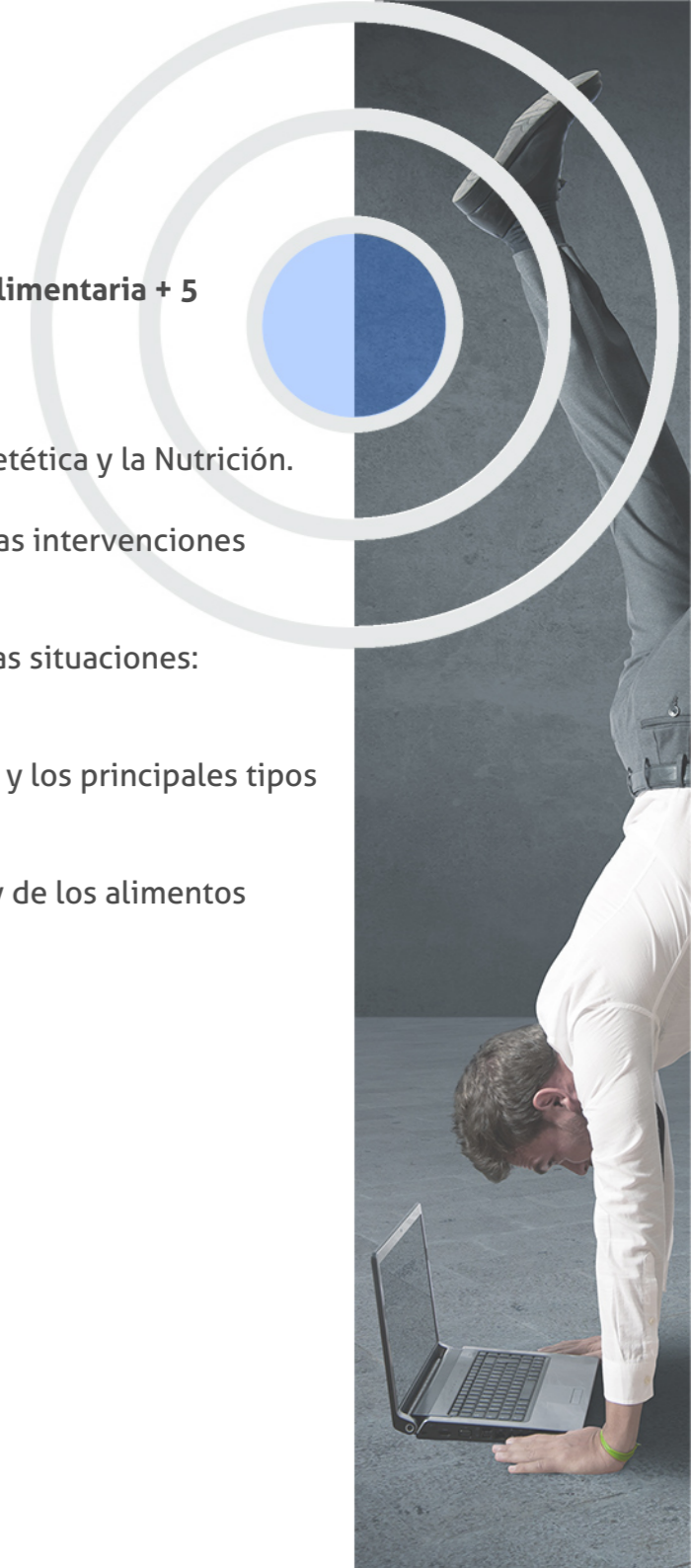
A quién va dirigido

El Master Biotecnología Alimentaria está dirigido a titulados en Nutrición y Dietética, Tecnología de los Alimentos, Medicina, Farmacia, Biotecnología, Biología, etc., así como a todos aquellos profesionales del sector que quiera ampliar o actualizar sus conocimientos sobre Nutrición y Biotecnología de los Alimentos.

Objetivos

Con el Masters Profesionales **Master en Biotecnología Alimentaria + 5 Créditos ECTS** usted alcanzará los siguientes objetivos:

- Comprender los principios fundamentales de la Dietética y la Nutrición.
- Realizar evaluaciones nutricionales y diseñar futuras intervenciones dietéticas.
- Evaluar los requerimientos nutricionales en diversas situaciones: fisiológicas y fisiopatológicas.
- Aprender las técnicas de biotecnología alimentaria y los principales tipos de alimentos.
- Analizar el impacto de los alimentos transgénicos y de los alimentos funcionales en la alimentación actual.





¿Y, después?

Para qué te prepara

Con el Master en Biotecnología Alimentaria y Nutrición estarás capacitad@ realizar técnicas de seguridad en los alimentos y planificar dietas terapéuticas en función del estado patológico de la persona. Aprenderás, la clasificación y las guías alimentarias, además de crear dietas en las distintas etapas de la vida. Además, serás capaz de realizar un estudio exhaustivo de los alimentos, calculando el valor nutritivo y la composición de estos.

Salidas Laborales

Al finalizar el Master Biotecnología Alimentaria obtendrás los conocimientos y competencias necesarios para desarrollar tu carrera profesional como técnico en Investigación y Desarrollo, técnico de departamento de Calidad, comercial en empresas alimentarias, investigador científico, dietista, etc. Trabajarás en organizaciones relacionadas con la alimentación, gabinetes de dietética y nutrición...

¿Por qué elegir INESEM?



PROGRAMA ACADÉMICO

Master en Biotecnología Alimentaria + 5 Créditos ECTS

Módulo 1. **Aspectos generales y nutricionales de los alimentos**

Módulo 2. **Biotecnología alimentaria**

Módulo 3. **Alimentos transgénicos**

Módulo 4. **Técnicas bioquímicas de análisis de alimentos**

Módulo 5. **Aspectos técnicos del producto**

Módulo 6. **Manipulador de alimentos y alérgenos alimentarios**

Módulo 7. **Proyecto fin de máster**

Módulo 1.

Aspectos generales y nutricionales de los alimentos

Unidad didáctica 1.

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 2.

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 3.

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 4.

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 5.

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 6.

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

Unidad didáctica 7.

Valor nutricional de los alimentos

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

Unidad didáctica 8.

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

Módulo 2.

Biotecnología alimentaria

Unidad didáctica 1.

Biotecnología

1. Concepto de biotecnología
2. Historia de la biotecnología
3. Biotecnología: campos de aplicación
4. Biotecnología en la actualidad

Unidad didáctica 2.

Biotecnología y alimentos

1. Biotecnología de los alimentos
2. Conceptos relacionados
3. La Biotecnología y los alimentos
4. Bioquímica nutricional

Unidad didáctica 3.

Dna, genes y genomas

1. Aspectos clave de la Ingeniería Genética en la Biotecnología
2. Ingeniería genética y los alimentos
3. Beneficios y riesgos de los productos obtenidos por Ingeniería Genética
4. Genes, alimentación y salud
5. Genes y proteínas
6. Utilización de las enzimas en la alimentación

Unidad didáctica 4.

Microorganismos y alimentos fermentados

1. Microorganismos y producción de alimentos
2. Alimentos fermentados
3. Las fermentaciones de carácter alcohólico
4. Las fermentaciones de carácter no alcohólico

Unidad didáctica 5.

Fermentación de cárnicos, lácteos y otros

1. Fermentación cárnica
2. La fermentación de los productos lácteos
3. La fermentación de otros productos
4. Tecnología enzimática y biocatálisis

Unidad didáctica 6.

Microorganismos genéticamente modificados aplicación en los alimentos y efectos sobre la salud y la nutrición

1. Definición de OMG
2. OMG y su relación con los alimentos transgénicos
3. ¿Cómo se sabe si un alimento es transgénico?
4. Repercusiones en la salud por el consumo de alimentos transgénicos

Unidad didáctica 7.

Análisis microbiológicos en muestras alimentarias

1. Microorganismos habituales presentes en los alimentos
2. Bacterias patógenas y enfermedades transmisibles en los alimentos
3. Microorganismos de la descomposición de los alimentos
4. Contaminación de los alimentos
5. Temperatura y aditivos para la conservación de los alimentos
6. Alteraciones de los alimentos
7. Bacterias entéricas indicadoras de contaminación fecal
8. Legislación alimentaria
9. Normas microbiológicas
10. Reglamentación técnico sanitaria

Unidad didáctica 8.

Biología y alimentos funcionales

1. Definición de alimentos funcionales
2. Aspectos relacionados con la aplicación de los alimentos funcionales
3. Tipología de alimentos funcionales
4. Normativa relacionada con los alimentos funcionales

Unidad didáctica 9.

Biología y alimentos prebióticos, probióticos, simbióticos y enriquecidos

1. Alimentos Probióticos
2. Alimentos Prebióticos
3. Alimentos Simbióticos
4. Alimentos enriquecidos
5. Complementos alimenticios

Unidad didáctica 10.

Aplicaciones de la biología en seguridad alimentaria

1. Seguridad alimentaria
2. Agentes que amenazan la inocuidad de los alimentos
3. Áreas de aplicación de la Biología en el ámbito de la seguridad alimentaria
4. Técnicas biológicas en seguridad alimentaria y trazabilidad de los alimentos

Unidad didáctica 11.

Buenas prácticas ambientales en industrias alimentarias

1. Definiciones de interés
2. Residuos y emisiones generados en la Industria Alimentaria
3. Prácticas incorrectas
4. Buenas prácticas ambientales
5. Decálogo de buenas prácticas en la vida diaria
6. Símbolos de reciclado

Módulo 3.

Alimentos transgénicos

Unidad didáctica 1.

Introducción a los alimentos transgénicos

1. Concepto de alimento transgénico
2. Tipología de modificaciones
3. Historia de los alimentos transgénicos

Unidad didáctica 2.

Métodos de obtención de transgénicos

1. Acercamiento a la transgénesis
2. El transgén
3. Los procesos de obtención de alimentos transgénicos
4. Nuevos horizontes: la tecnología CRISPR/Cas9

Unidad didáctica 3.

Transgénicos de origen vegetal

1. Las plantas y vegetales transgénicos
2. Aplicaciones de las plantas transgénicas
3. El aumento de la resistencia de los cultivos
4. El control de la maduración de los frutos
5. Aspectos bioéticos sobre las plantas transgénicas

Unidad didáctica 4.

Transgénicos de origen animal

1. Introducción a los transgénicos de origen animal
2. Métodos de transformación genética de animales
3. Aplicaciones de los animales transgénicos
4. Principales ejemplos de animales transgénicos
5. Implicaciones éticas de la transgénesis en animales

Unidad didáctica 5.

Ventajas y desventajas de los alimentos transgénicos

1. Beneficios y riesgos de los transgénicos
2. La postura de instituciones internacionales
3. Transgénicos y ecologismo

Unidad didáctica 6.

La comercialización de alimentos transgénicos

1. Necesidad de regulación en el comercio de transgénicos
2. La normativa de la Unión Europea
3. La normativa de España

Módulo 4.

Técnicas bioquímicas de análisis de alimentos

Unidad didáctica 1.

Determinación del contenido en agua en los alimentos

1. Estructura del agua
2. Propiedades del agua
3. El agua en los alimentos

Unidad didáctica 2.

Análisis de proteínas

1. Aminoácidos
2. Pépticos
3. Proteínas
4. Análisis de aminoácidos
5. Propiedades funcionales de las proteínas
6. Alteración de las proteínas

Unidad didáctica 3.

Análisis de enzimas en los alimentos

1. Enzimas: Nomenclatura y clasificación
2. Cinética química
3. Análisis de enzimas
4. Factores que influyen en la actividad enzimática
5. Algunos procesos importantes en los que están implicados enzimas
6. Análisis de enzimas en los alimentos
7. Utilización de enzimas en la industria alimentaria

Unidad didáctica 4.

Análisis de lípidos

1. Clasificación de los lípidos
2. Análisis de lípidos
3. Lípidos en los alimentos
4. Alteraciones de los lípidos
5. Química del proceso de grasas

Unidad didáctica 5.

Análisis de los carbohidratos en los alimentos

1. Estructura y propiedades
2. Monosacáridos derivados
3. Enlace glicosídico. Oligosacáridos y polisacáridos
4. Análisis de carbohidratos
5. Papel de los carbohidratos en los alimentos
6. Monosacáridos
7. Oligosacáridos
8. Derivados de los carbohidratos
9. Polisacáridos
10. Reacciones de los carbohidratos en los alimentos

Unidad didáctica 6.

Otros componentes en los alimentos

1. Vitaminas
2. Minerales
3. Pigmentos
4. Edulcorantes no calóricos
5. Levaduras

Módulo 5.

Aspectos técnicos del producto

Unidad didáctica 1. Envasado y etiquetado

1. Sistemas de envasado
2. Etiquetado de los productos

Unidad didáctica 2. Técnicas de envasado en alimentación por líneas de producción

1. Alimentos frescos y refrigerados. Frutas y verduras. - Frutas y verduras enteras. - Frutas y verduras troceadas. Carne. Aves. Pescado y marisco. Huevos
2. Alimentos congelados. Introducción. El envase. - Requisitos. - Tipos de envases. Los alimentos envasados. - Carnes y aves. - Pescado y marisco. - Frutas y verduras. - Productos horneados. - Helados
3. Frutos secos. Alimentos deshidratados y sensibles a la humedad. Frutos secos y semillas. - Introducción. - Envasado de frutos secos y semillas. Alimentos deshidratados y sensibles a la humedad. - Reducción del agua disponible. - Clasificación. - Alteraciones. - Requerimientos de envasado para distintos niveles de humedad
4. Alimentos líquidos. Leche. - Introducción. - Tratamiento térmico. - Envasado de leche. Zumos y bebidas de frutas. - Introducción. - Tratamiento de los zumos y bebidas de fruta. - Envasado de zumos y bebidas de frutas
5. Otros alimentos. Productos enlatados. - Introducción. - Productos cárnicos enlatados. - Pescados y productos derivados enlatados. - Enlatados de frutas y derivados. - Verduras enlatadas. - Otros productos enlatados. Grasas y

Unidad didáctica 3. Normativa

1. Normativa vigente actual Europea de etiquetado de alimentos
2. Perspectivas en la nueva normativa Europea de etiquetado de alimentos

Unidad didáctica 4. Etiquetado y nutrición

1. Etiquetado y nutrición, ¿sabemos lo que comemos?

Unidad didáctica 5. Registro de los productos

1. Introducción
2. Definición por lotes. Agrupación de productos
3. Automatización de la trazabilidad
4. Sistemas de Identificación

Módulo 6.

Manipulador de alimentos y alérgenos alimentarios

Unidad didáctica 1. Manipulación de alimentos

1. Calidad alimentaria:
2. Alteraciones de los alimentos:
3. Manipulación higiénica de los alimentos:
4. Locales e instalaciones: Maquinaria, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección. Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación
5. Higiene personal: Aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles
6. Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición
7. Higiene alimentaria: Microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias
8. Características específicas de los alimentos y productos alimenticios del sector concreto en el que se integra este módulo
9. Conocer el Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y la Guía de Prácticas concretas de Higiene del sector o actividad laboral en la que se integre el módulo de manipulador
10. Legislación aplicable al manipulador de alimentos relacionada con el sector concreto al que va dirigido el curso

Unidad didáctica 2. Seguridad alimentaria

1. Seguridad alimentaria
2. Agentes que amenazan la inocuidad de los alimentos
3. Áreas de aplicación de la Biotecnología en el ámbito de la seguridad alimentaria
4. Técnicas biotecnológicas en seguridad alimentaria y trazabilidad de los alimentos

aceites. - Margarinas y mantequillas. - Aceites para cocinar y ensaladas. Productos fermentados. - Queso. - Yogur. - Productos cárnicos fermentados. - Vinagres, adobos, salsas, aliños. Alimentos curados o ahumados. - Alimentos curados. - Alimentos ahumados. Productos preparados. - Productos cocinados envasados al vacío. - Productos cocinados congelados. - Envasado para microondas

Unidad didáctica 3.

Caracterización de las alergias e intolerancias alimentarias reacciones adversas a los alimentos

1. La alergia a los alimentos
2. Relación de alergias alimentarias, causas y tratamiento/prevenición
3. La alergia al látex
4. Reacciones adversas no inmunológicas a los alimentos
5. La enfermedad celíaca

Unidad didáctica 4.

Identificación de los principales alimentos causantes de alergias e intolerancias alimentarias

1. Interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada
2. Símbolos identificativos en el etiquetado de alimentos aptos para celíacos
3. Listado de alimentos aptos para celíacos
4. Actividad para la correcta interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada con alergias alimentarias e intolerancia al gluten
5. Principales alimentos causantes de alergias
6. Productos sustitutivos para personas con alergia a alimentos
7. Productos sustitutivos para personas con intolerancia al gluten
8. El uso del látex en la manipulación de alimentos
9. Objetos y circunstancias que tienen o pueden contener látex
10. Alimentos para celíacos
11. Referencias legislativas sobre el etiquetado de alimentos

Unidad didáctica 5.

Elaboración de ofertas gastronómicas y/o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias

1. Aspectos básicos de nutrición
2. ¿Por qué restauradores?
3. La rueda de los alimentos
4. Aspectos básicos de calidad y seguridad alimentaria
5. La dieta sin gluten
6. Diagrama de procesos para el diseño de ofertas gastronómicas y/o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias
7. Buenas prácticas en la elaboración de platos aptos para personas alérgicas a alimentos y al látex, y para celíacos

Unidad didáctica 6.

Plan de gestión de alérgenos la importancia del reglamento

1. Principios del control de alérgenos
2. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
3. Nuevas normas
4. Legislación aplicable al control de alérgenos

Unidad didáctica 7.

La comunicación con el cliente y la gestión de alérgenos en establecimientos de restauración

1. Principales novedades de la reglamentación vigente
2. Los requisitos para la restauración
3. ¿Cómo disponer y mantener actualizada la información del etiquetado de los productos e ingredientes que suministran los proveedores?
4. Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias
5. ¿Cómo comprobar el etiquetado durante la recepción de mercancía?
6. ¿Cómo evitar o minimizar la contaminación cruzada en el área de cocina?
7. ¿Cómo informar a los consumidores de los alérgenos presentes en el producto?
8. ¿Cómo conocer e identificar los alérgenos potenciales?

Unidad didáctica 8.

Medidas generales de prevención frente al covid-19

1. Recomendaciones de protección frente al virus
2. Medidas de higiene del personal
3. Medidas de higiene en el establecimiento
4. Medidas organizativas
5. Medidas generakes de protección de las personas trabajadoras
6. En caso de sospecha de sufrir la enfermedad
7. Detección de un caso en un establecimiento
8. Zonas comunes
9. Zona de venta
10. Abastecimiento

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

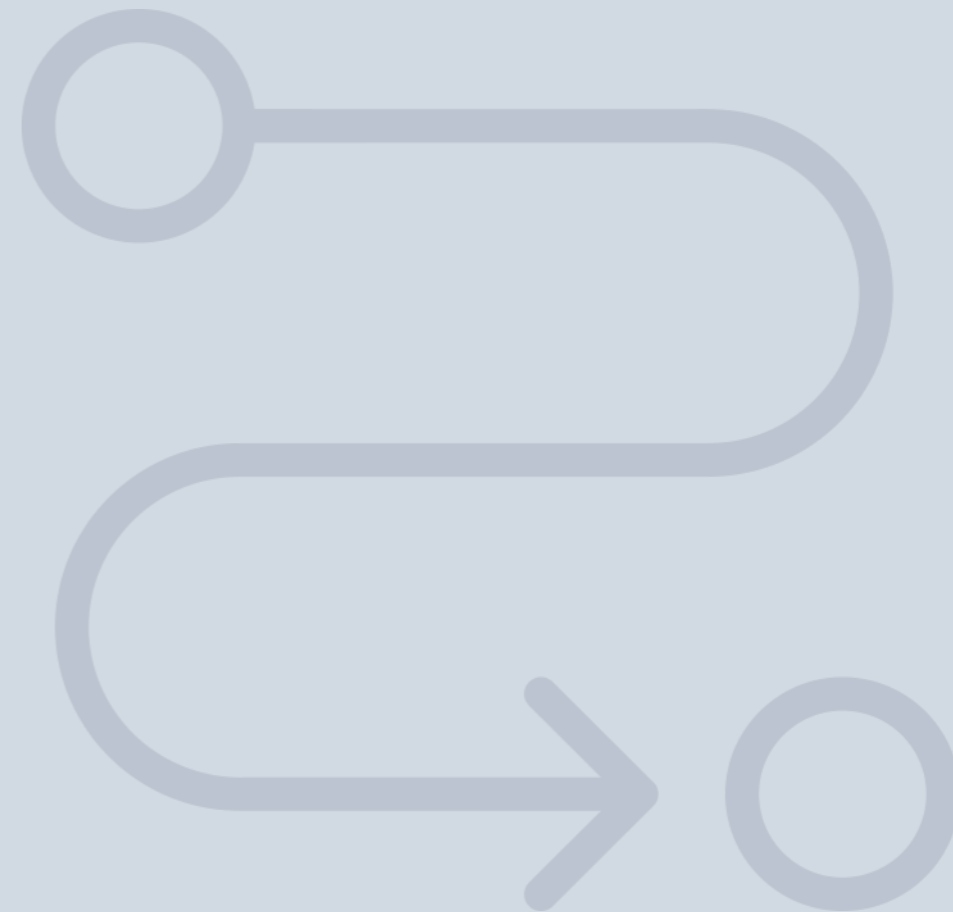
Espacio de encuentro que permite el contacto de alumnos del mismo campo para la creación de vínculos profesionales. Un punto de intercambio de información, sugerencias y experiencias de miles de usuarios.





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 Biotecnología Alimentaria + 5 Créditos ECTS

Impulsamos tu carrera profesional



INESEM
BUSINESS SCHOOL

www.inesem.es



958 05 02 05 formacion@inesem.es

Gestionamos acuerdos con más de 2000 empresas y tramitamos más de 500 ofertas profesionales al año.

Facilitamos la incorporación y el desarrollo de los alumnos en el mercado laboral a lo largo de toda su carrera profesional.