



www.inesalud.com

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



**Master en Dietética y Nutrición, Elaboración de Dietas y Nutrición Infantil +  
Titulación Universitaria**

Master Nutricion  
Online

[Ver curso en la web](#)

# ÍNDICE

1

Sobre  
INESALUD

2

Somos  
INESALUD

3

Nuestros  
valores

4

Metodología  
EDAN

5

Alianzas

6

Razones  
por las que  
elegir  
INESALUD

7

Nombre  
formación,  
datos clave  
y titulación

8

Objetivos  
y salidas  
laborales

9

Temario

10

Becas y  
financiación

11

Formas de pago

12

Contacto

## SOBRE INESALUD

### SUMA CONOCIMIENTO PARA AVANZAR EN SALUD

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

## SOMOS INESALUD

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

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

+ 18 años  
formando a especialistas  
de la salud

+ de 50.000  
estudiantes formados

98%  
tasa empleabilidad

## NUESTROS VALORES

### Compromiso

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

### Calidad

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

### Aplicabilidad

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

### Empatía

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

# METODOLOGÍA EDAN

---

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

## Eficaz

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

## Dinámica

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

## Activa

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

## Nutritiva

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

## ALIANZAS

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



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



UNIVERSIDAD  
NEBRIJA



Universidad Europea  
Miguel de Cervantes



SAN IGNACIO  
UNIVERSITY  
MIAMI, FL



e-CAMPUS  
UNIVERSITY

## RAZONES POR LAS QUE ELEGIR INESALUD



### Contenido de calidad

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



### Oposiciones

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



### Claustro de renombre

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



### Metodología online

Apostamos por ofrecer estudios online con las herramientas más innovadoras.



### Flexibilidad de estudio

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



### Becas y financiación

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

# Master en Dietética y Nutrición, Elaboración de Dietas y Nutrición Infantil + Titulación Universitaria

## Para qué te prepara

El presente Master en Dietética y Nutrición, Elaboración de Dietas y Nutrición Infantil, tiene como objetivo prioritario proporcionar una amplia visión del campo de la nutrición humana y la dietética, otorgándole las bases necesarias que le permitan participar en la evaluación, planificación y proposición de una intervención nutricional a personas tanto sanas como enfermas, tratando para ello las necesidades nutricionales de las distintas etapas de la vida y, desde el punto de vista de la dietoterapia, algunas de las enfermedades más comunes.

## Titulación

El presente Master en Dietética y Nutrición, Elaboración de Dietas y Nutrición Infantil, tiene como objetivo prioritario proporcionar una amplia visión del campo de la nutrición humana y la dietética, otorgándole las bases necesarias que le permitan participar en la evaluación, planificación y proposición de una intervención nutricional a personas tanto sanas como enfermas, tratando para ello las necesidades nutricionales de las distintas etapas de la vida y, desde el punto de vista de la dietoterapia, algunas de las enfermedades más comunes.





## Objetivos

- Concienciar acerca del carácter preventivo que una nutrición óptima tiene sobre la salud. - Conocer razonadamente las necesidades energéticas y nutritivas del organismo. - Estudiar los aspectos nutricionales, fuentes e ingestas recomendadas de los distintos nutrientes. - Definir las necesidades nutricionales en las distintas etapas de la vida, estados fisiológicos y enfermedades más comunes sobre las que una intervención nutricional puede mejorar el diagnóstico. - Presentar la importancia de la educación nutricional como generadora de pautas saludables de alimentación. - Ofrecer los conocimientos necesarios para participar en la planificación de menús equilibrados en su aporte energético y nutritivo para colectividades.

## A quién va dirigido

El curso de Master en Dietética y Nutrición, Elaboración de Dietas y Nutrición Infantil va dirigido a profesionales del ámbito de las ciencias de la salud que estén interesadas en ampliar conocimientos en el área de la dietética y la nutrición para mejorar sus intervenciones sanitarias. También puede resultar de gran interés para docentes que consideren que puede enriquecer sus clases y seminarios. En definitiva, está dirigido a cualquier persona que lo considere útil tanto para su labor profesional como personal.

## Salidas laborales

Centros especializados de nutrición. Consultas Dietéticas, Franquicias de Nutrición, Equipos de elaboración de dietas en Hospitales, Guarderías y Comedores escolares.

# MÓDULO 1. NECESIDADES NUTRICIONALES Y ESTUDIO DE LOS NUTRIENTES

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS Y DEFINICIONES

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

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

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

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SISTEMA DIGESTIVO

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

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES

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

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. HIDRATOS DE CARBONO

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

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. LÍPIDOS

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

## 5. Metabolismo lipídico

### UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROTEÍNAS

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

### UNIDAD DIDÁCTICA 8. VITAMINAS

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

### UNIDAD DIDÁCTICA 9. MINERALES

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

### UNIDAD DIDÁCTICA 10. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA

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

## MÓDULO 2. ESTUDIO DE LOS ALIMENTOS

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

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

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

1. Alimentos de origen vegetal
2. Otros alimentos

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Introducción
2. Higiene de los alimentos

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTO CULINARIO DE LOS ALIMENTOS**

1. Operaciones a temperatura ambiente
2. Operaciones de cocción

## **UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

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

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

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

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

## **UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA**

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

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL**

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

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE EL EMBARAZO**

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

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE LA LACTANCIA**

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

## **UNIDAD DIDÁCTICA 5. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN EL LACTANTE**

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

## **UNIDAD DIDÁCTICA 6. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA INFANCIA**

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

## **UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DE LA ADOLESCENCIA**

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

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

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

# MÓDULO 4. DIETOTERAPIA: PRINCIPALES ENFERMEDADES Y TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA DIETOTERAPIA

1. Introducción a la dietoterapia
2. Intervención dietética en casos patológicos
3. A modo de resumen

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. OBESIDAD

1. Introducción
2. Síndrome metabólico
3. Atención al paciente con exceso de peso
4. Pérdida de peso
5. Técnicas de tratamiento

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIABETES MELLITUS

1. Concepto de diabetes
2. Metabolismo de los hidratos de carbono
3. Fisiopatología de la diabetes
4. Clasificación de la diabetes
5. Manifestaciones de la diabetes
6. Criterios de diagnóstico
7. Recomendaciones y tratamiento para la diabetes
8. Tratamiento dietético
9. Complicaciones de la diabetes
10. Educación para la diabetes

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. OSTEOPOROSIS

1. Concepto de osteoporosis
2. Fisiología del hueso
3. Diagnóstico
4. Etiología
5. Tratamiento

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. ALTERNATIVAS A LA ALIMENTACIÓN TRADICIONAL

1. Clasificación
2. Alimentación básica adaptada
3. Suplementos dietéticos
4. Nutrición enteral
5. Nutrición parenteral

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. ANOREXIA NERVIOSA

1. Concepto de anorexia nerviosa
2. Historia

3. Epidemiología
4. Etiología
5. Clínica de la anorexia nerviosa
6. Diagnóstico
7. Evolución y prevención
8. Tratamiento

## **UNIDAD DIDÁCTICA 7. BULIMIA NERVIOSA**

1. Concepto de bulimia nerviosa
2. Evolución histórica
3. Epidemiología
4. Diagnóstico
5. Manifestaciones clínicas
6. Tratamiento
7. Diferencias entre anorexia y bulimia

# **MÓDULO 5. NUTRICIÓN INFANTIL**

## **UNIDAD DIDÁCTICA 1. NUTRICIÓN DURANTE EL EMBARAZO**

1. Cambios fisiológicos durante el embarazo
2. Necesidades nutricionales en el embarazo
3. Pautas para una alimentación saludable
4. Hidratación en el embarazo
5. Problemas asociados al bajo peso de la embarazada
6. Problemas asociados a la obesidad de la embarazada
7. Patologías gestacionales relacionadas con la dieta
8. Otras consideraciones alimentarias
9. Productos o alimentos que deben evitarse durante el embarazo
10. Seguridad alimentaria en el embarazo
11. Dieta vegetariana en el embarazo

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ¿CÓMO DEBO ALIMENTARME DESPUÉS DEL PARTO?**

1. Recomendaciones para después del parto
2. Alimentación durante la lactancia
3. Alimentos necesarios
4. Productos o alimentos que deben evitarse durante la lactancia
5. Medidas higiénicas y consumo de medicamentos
6. Entrenamiento post parto

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. LACTANCIA MATERNA**

1. Definición y ventajas para la madre y el bebé
2. Fisiología de la lactancia
3. Recomendaciones de la OMS
4. Tipos de lactancia
5. Dificultades con la lactancia
6. Posiciones recomendadas
7. Duración y frecuencia en las tomas

8. Lactancia materna a demanda
9. Signos de buen y mal enganche
10. Falsos mitos

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. LACTANCIA ARTIFICIAL**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTUDIO DE NUTRIENTES**

1. La energía
2. Proteínas
3. Hidratos de carbono
4. La fibra dietética
5. Las grasas
6. Vitaminas
7. Minerales
8. Importancia del agua
9. Necesidades nutricionales

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. NUTRICIÓN DEL BEBÉ DURANTE EL PRIMER AÑO DE VIDA**

1. Evolución de la alimentación
2. Consejos para la alimentación del bebé
3. Alimentación complementaria: beikos y blw
4. Alimentos que conviene evitar en la alimentación del bebé
5. Biberón
6. Horario
7. Masaje infantil

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUTRICIÓN EN LA INFANCIA**

1. Alimentación tras el primer año de vida
2. Importancia de una buena nutrición en la edad infantil
3. Alimentación en la infancia
4. Ritmos alimentarios durante el día
5. Plan semanal de comidas
6. Alimentos desaconsejados
7. Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación
8. Consejos para evitar problemas durante la comida

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. LA HIGIENE BUCAL**

1. El cuidado de los dientes
2. Cómo lavarse los dientes
3. Enfermedades que afectan a los dientes

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 9. INTOLERANCIA Y ALERGIAS A LOS ALIMENTOS**

1. Definiciones
2. Intolerancia a los alimentos
3. Alergias alimentarias



## **UNIDAD DIDÁCTICA 10. AVERSIONES ALIMENTARIAS EN LA INFANCIA**

1. Desarrollo de la conducta alimentaria y sus alteraciones
2. Principales aversiones alimentarias
3. Estrategias frente las aversiones

## **UNIDAD DIDÁCTICA 11. DISEÑO MENÚS INFANTILES**

1. Introducción al diseño de menús
2. Menús especiales

## **UNIDAD DIDÁCTICA 12. EL COMEDOR ESCOLAR COMO ÁMBITO EDUCATIVO**

1. Introducción al comedor escolar
2. Importancia del comedor escolar en la comunidad educativa
3. El comedor escolar en el Proyecto Educativo de Centro
4. Propuestas de mejora

# **MÓDULO 6. ANEXO - ELABORACIÓN ESPECÍFICA DE DIETAS**

## **UNIDAD DIDÁCTICA 1. DIETAS EN ESTADOS FISIOLÓGICOS.**

1. La mujer embarazada.
2. La mujer en el momento de lactancia.
3. La infancia.
4. La adolescencia.
5. El adulto sano.
6. La mujer con menopausia.
7. El anciano.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. DIETAS EN DIFERENTES ESTADOS PATOLÓGICOS.**

1. Dieta hiposódica.
2. Dieta hipocalórica.
3. Dieta hipercalórica.
4. Dieta y anemia.
5. Dieta baja en azúcar.
6. Dieta para la osteoporosis.
7. Dieta astrigente.
8. Dieta de protección gástrica. Antiulcerosa común.
9. Dieta pobre en grasa. Protección Biliar.
10. Dieta laxante.
11. Dieta para reducir el ácido úrico. Hiperuricemia.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. TIPOS DE DIETAS**

1. Dieta hiposódica.
2. Dieta hipocalórica.
3. Dieta hipocalórica I.
4. Dieta hipocalórica II.
5. Ejemplo de dieta hipocalórica III.

6. Dieta baja en azúcar.
7. Dieta astringente moderada.
8. Dieta pobre en grasa.
9. Dieta laxante.
10. Dieta vegetariana.
11. Dieta proteica.
12. Dieta ayurvédica.
13. Dieta durante el embarazo.

## BECAS Y FINANCIACIÓN

Consulta nuestro programa completo de becas en la web

**25%** Beca ALUMNI

**20%** Beca DESEMPLEO

**15%** Beca EMPRENDE

**15%** Beca RECOMIENDA

**15%** Beca GRUPO

**20%** Beca FAMILIA NUMEROSA

**20%** Beca DISCAPACIDAD

**20%** Beca para profesionales, sanitarios, colegiados/as



## FORMAS DE PAGO



Tarjeta de crédito



PayPal

 bizum

Bizum

 amazon pay

Amazon Pay



PayU

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



innovapay

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



## ¿Te ha parecido interesante esta formación?

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

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

## Solicita información sin compromiso

Llámadme gratis

¡Matricularme ya!

## ¿Encuétranos aquí!

### Edificio Educa Edtech

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

Telf.: 958 050 746

## Horario atención al cliente

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

Sábados: 10:00 a 14:00h

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

