

Experto en naturopatía y bases de psico- neuroinmunología



Centro de
Formación

«Convierte tu pasión por la salud integrativa en una profesión satisfactoria»

Inicio

Mayo 2025

Modalidad

Online e híbrido (online-presencial): en algunas asignaturas se puede escoger opción presencial.

Duración

3 años.

¿Qué es la naturopatía?

La naturopatía es definida por la **Organización Mundial de la Salud (OMS)** como un área de salud que engloba diferentes técnicas para trabajar la prevención, el tratamiento y la promoción de la salud óptima mediante el uso de métodos terapéuticos para fomentar el proceso de autosanación. **La naturopatía tiene una visión holística del ser humano**, por lo que considera diferentes aspectos de las personas: el físico, el emocional y el energético.

En ISMET, formamos naturópatas con un programa completo y práctico de 3 años en el que podrás aprender las principales herramientas terapéuticas que te permitirá ayudar a las personas en la prevención y el restablecimiento de la salud. Pero, si deseas salir al mercado laboral más rápidamente, también ofrecemos **2 programas relacionados de corta duración**, que podrían ser tu primer paso hacia tus objetivos



5 puntos clave de estudiar naturopatía en ISMET

1. Genera un impacto positivo en la salud de las personas.
2. Fórmate como un terapeuta con visión integral de la salud con reconocidos profesores.
3. Desarrolla tus habilidades profesionales con un comprobado método de enseñanza con más de 30 años de experiencia.
4. Personaliza tus estudios, creando una ruta formativa según tus necesidades.
5. Benefíciate de diversas y atractivas oportunidades mientras cursas los estudios.

Descubre el programa de naturopatía de ISMET

Gracias a nuestra experiencia de más de 30 años formando profesionales en el campo de la salud integrativa, hemos desarrollado un portafolio de programas formativos de naturopatía que se diferencian de otras opciones.

Nuestro objetivo es formar profesionales de primer nivel, que cuenten con los valores y habilidades que les permita impactar positivamente la salud y el bienestar de las personas. Es por esto, que nuestros programas combinan el conocimiento teórico necesario para entender el funcionamiento del cuerpo en gran detalle, con el desarrollo de habilidades prácticas para identificar y abordar diferentes desequilibrios que afecten la salud. Ambos ejes son desarrollados de manera profunda para que quienes estudien con nosotros, terminen su formación realmente preparados para la práctica terapéutica.

En ISMET, tus profesores son profesionales y terapeutas expertos con decenas de años de experiencia docente y clínica, y que durante toda su carrera han seguido formándose, convirtiéndose, además, en referentes del sector.

Además, la flexibilidad en los estudios es uno de nuestros valores diferenciales. Para nosotros es muy importante que cualquier persona que quiera formarse lo pueda hacer, por lo que nuestros programas pueden realizarse en modalidad presencial, online o combinando ambas modalidades.

Ingresa al mundo de la naturopatía de la mano de un centro en el que se prioriza un alto nivel de formación y dónde te brindamos una visión integrativa de la salud para que te diferencies en el mercado.

¿A quién está dirigido este programa?

Este programa es para ti si te interesa desenvolverte como un profesional de la salud integrativa con amplios conocimientos terapéuticos. Si eres un profesional de la salud, ya sea médico, fisioterapeuta, enfermero, dietista, etc., también puedes realizar este programa, en formato máster, el cual te servirá para complementar tu formación y obtener una visión más integral de la salud.

Objetivos y competencias que obtendrás

- Descubrirás el criterio naturista, que establece que la nutrición y dietética es la base de la salud.
- Aprenderás cómo evaluar el estado actual de las personas en diferentes niveles, y a realizar planes terapéuticos personalizados
- Dominarás las principales técnicas de la naturopatía, como la alimentación, la complementación, la fitoterapia, las flores de Bach, el biomagnetismo, entre muchas otras.



Planes de estudio

Programa Completo

- Naturopatía (3 años)

Programas de corta duración*

- Alimentación saludable (1 año)
- Nutrición y Herbodietética (1 año)





¿Cómo estructuramos este programa?

Hemos estructurado nuestro programa para brindarle a nuestros estudiantes una visión integral de la salud, que atienda el bienestar emocional, el equilibrio energético y el perfecto funcionamiento del cuerpo.

Ciencias de la salud

Te brindaremos una sólida base en el funcionamiento del cuerpo para que puedas realizar una acertada evaluación y un completo abordaje terapéutico. Este conocimiento, además, te permitirá derivar a tus clientes a un profesional sanitario específico en caso sea necesario.

- Anatomía humana
- Fisiología humana
- Semiopatología
- Farmacología

Herramientas de evaluación

Además de los métodos de evaluación específicos que aprenderás en cada técnica, te ofrecemos dos métodos innovadores que potenciarán tu abordaje.

- Análisis HLBO o test celular: técnica de la microscopia
- Kinesiología: aprender el testaje muscular

Intervención terapéutica en naturopatía y abordaje en PNI

En este bloque agrupamos las herramientas específicas que te permitirán ayudar a las personas a lograr y mantener un óptimo estado de salud.

- Psiconeuroinmunología (PNI)
- Nutrición y Dietética
- Pautas de alimentación saludable
- Fitoterapia: plantas medicinales
- Complementos nutricionales: vitaminas, minerales, pro/prebióticos y enzimas.
- Sales de Schüssler.
- Flores de Bach
- Biomagnetismo
- Microbiota y su abordaje psiconeuroinmunológico

Especialización

Para impulsar la integración de lo aprendido y que tengas ejemplos concretos de cómo aplicarlo, te ofrecemos una serie de asignaturas que se enfocan a las dolencias más comunes en consulta. Además, te daremos herramientas para prepararte para tu ejercicio profesional

- Suplementación y nutrición en fertilidad, embarazo y lactancia
- Test de microbiota y disbiosis
- Suplementación y nutrición en Neurología
- Suplementación y nutrición en apoyo oncológico
- Autoinmunidad con suplementos y nutrición integrativa
- Legislación para el profesional de las terapias naturales

◇ P. presencial
◇ @. online
◇ ***.esta modalidad dispone de material audiovisual + material didáctico + tutorización para resolución de dudas.
◇ ///.estas asignaturas se impartirán simultáneamente en formato presencial y online. Asimismo, la sesión se grabará y podrás visualizarla en diferido en otro momento.

Descripción de asignaturas

1er curso académico

Anatomía humana

Realizarás un viaje por todo el cuerpo humano, sabiendo identificar cada una de sus partes a nivel estructural (huesos, músculos, etc.) y sistémico: aparato digestivo, genitourinario y respiratorio, así como los sistemas cardiovascular, endocrino, inmunitario, linfático y nervioso.

Ediciones:

P/ Viernes del 10 octubre de 2025 al 10 julio de 2026, de 9:30 a 13:30 h.

@ De octubre 2025 a julio 2026.***

Créditos: 16

Nutrición y dietética

Descubrirás la antropología de la alimentación, el conocimiento del metabolismo del ser humano, la digestión y la absorción de nutrientes. Además, explorarás los principios nutritivos de los glúcidos, lípidos, proteínas, vitaminas, minerales, agua, antioxidantes, radicales libres y enzimas. Esta asignatura, además, te introducirá a la aplicación del criterio naturista en la alimentación.

Ediciones:

@ Del 6 de mayo al 18 de julio de 2025.***

@ /P/ Miércoles del 8 octubre al 17 diciembre 2025, de 9:30 a 13:30 h. ///

Créditos: 4,8

Pautas de alimentación saludable

En esta asignatura profundizarás en el conocimiento de los diferentes grupos de alimentos. También conocerás qué son los aditivos y que es la alcalinización y acidificación y su relevancia en la alimentación. Te presentaremos diferentes propuestas alimentarias, y cómo abordar la nutrición y dietética en diferentes etapas de la vida, como lo son el embarazo, la infancia, el climaterio, etc. Dominarás las pautas de una alimentación equilibrada desde el criterio naturista, y de la dietética aplicada a los desequilibrios de la salud y distintas patologías. Concluirás el curso con una introducción a la cocina saludable

Ediciones:

@ / Del 9 de septiembre de 2025 al 27 de marzo de 2026.***

@ /P/ Miércoles del 7 enero al 15 julio 2025, de 9:30 a 13:30 h. ///

Créditos: 11,2

Aromaterapia I

Esta disciplina explora cómo los aceites esenciales pueden aplicarse para influir positivamente la salud física y emocional de las personas. Tras una introducción a los conceptos básicos de aromaterapia, descubrirás los métodos de obtención de los aceites esenciales y las maneras de usarlos de manera terapéutica. Profundizarás en detalle de los 10 aceites esenciales imprescindibles: propiedades, indicaciones, contraindicaciones, etc.

Ediciones:

P/ Sábados 8 y 22 de noviembre 2025, de 10 a 14:30 h. + contenido audiovisual.

@ Febrero 2026. **

Créditos: 16



Flores de Bach

Las flores de Bach son las 38 esencias que trabajó el Dr. Eduard Bach para abordar las enfermedades del alma. Tras realizar esta asignatura contarás con una interesante herramienta para atender los desequilibrios emocionales, que generan otros desequilibrios físicos, integrando todo ello en una visión holística de la salud.

Ediciones:

@. P. Martes del 3 marzo a 16 junio 2026,
de 9:30 a 13:30 h. ///

Créditos: 7

2º curso académico

Fisiología humana

Un terapeuta con criterio naturista debe dominar cómo funciona el cuerpo humano. En esta asignatura aprenderás en detalle las funciones de los diferentes órganos, tejidos y sistemas del organismo, así como el funcionamiento del metabolismo, la temperatura, los ritmos biológicos y cómo funcionan las necesidades corporales como el hambre, la sed, la saciedad. También descubrirás cual es el impacto del deporte, el estrés y el envejecimiento.

Créditos: 16

Fitoterapia: plantas medicinales

Después de adentrarte en la historia de la botánica relevante y el glosario básico de esta técnica, aprenderás más sobre la materia prima que se utiliza en esta disciplina, las formas galénicas, preparaciones y las vías de administración. Descubrirás los principios activos y la toxicidad de las plantas medicinales, y los principios de abordaje y reglas básicas con fines terapéuticos: en detox, en diferentes sistemas orgánicos, para órganos específicos, y más.

Créditos: 12

Complementación nutricional I. vitaminas

Tras una introducción a la terapia ortomolecular, te adentrarás en el mundo de las vitaminas y las sustancias análogas a estos nutrientes esenciales. Además, conocerás las principales marcas de complementos nutricionales del mercado nacional, y analizarás los componentes de una gran variedad de estos.

Créditos: 6

P. presencial

@. online

***.esta modalidad dispone de material audiovisual + material didáctico + tutorización para resolución de dudas.

///.estas asignaturas se impartirán simultáneamente en formato presencial y online. Asimismo, la sesión se grabará y podrás

visualizarla en diferido en otro momento

3er curso académico

Complementación nutricional II. minerales, probióticos y otros suplementos especiales

En este segundo nivel, podrás profundizar en tu conocimiento de los minerales, oligoelementos, proteínas y aminoácidos, enzimoterapia, prebióticos, probióticos, los ácidos grasos esenciales y otros suplementos como el ácido caprílico, la coenzima Q10, la glucosamina, la condroitina y el colágeno.

Créditos: 6

Complementación con Sales de Schüssler

Esta asignatura está enfocada en las 12 sales del Dr. Schüssler, sus propiedades, su relación con las biosales y los tejidos orgánicos, y su aplicación terapéutica.

Créditos: 1,2

Kinesiología Global: Aprender a testar

Método de evaluación y abordaje terapéutico para conseguir una visión más global del usuario. Ésta disciplina estudia desde cuatro campos: emocional, químico-nutricional, energético y estructural.

Créditos: 1,5

Técnica de Microscopia: HLB o test celular

Aprenderás a analizar una gota de sangre para analizar la morfología de las células sanguíneas y su funcionalidad para localizar disfunciones en el organismo y así poderla restablecer. Algunas de las condiciones que se pueden detectar son la presencia de metales pesados, residuos tóxicos, desequilibrios metabólicos, intolerancias alimenticias, anemias, falta de vitaminas, estrés celular, etc..

Créditos: 1,8

Semiología y patología I y II

Esta asignatura contiene dos niveles y te permitirá descubrir los diferentes síntomas y signos de las enfermedades que afectan a los diferentes sistemas y aparatos de nuestro organismo, pudiendo entender mejor la situación clínica de una persona.

Créditos: 16

Farmacología aplicada

Como profesional de la salud integrativa es importante que conozcas la composición, propiedades y acción terapéutica de los medicamentos en los diferentes sistemas orgánicos y condiciones metabólicas o inflamatorias, dado que muchos de los clientes que atenderás suelen tomar un gran número de medicamentos. Además de conocer su biodisponibilidad (absorción, distribución, metabolismo y eliminación), conocerás las potenciales reacciones adversas y efectos secundarios, así como los conceptos de tolerancia y dependencia.

Créditos: 3

Biomagnetismo terapéutico

Aprende cómo se descubrieron los beneficios del magnetismo y cómo se realiza el abordaje de los desequilibrios utilizando el par biomagnético, una manera de utilizar pares de imanes de cargas opuestas para despolarizar áreas en el cuerpo que están desequilibradas debido a patógenos u otros factores que resuenan energética y vibracionalmente. Dentro de la formación descubrirás los puntos de rastreo y sus aplicaciones terapéuticas en diferentes patologías.

Créditos: 3,2

Legislación para el profesional de las terapias naturales

Obtendrás conocimientos básicos para ejercer tu actividad profesional: Aspectos fiscales, laborales y mercantiles y cómo obtener permisos y licencias administrativas del inicio de actividad de un local o consulta. Además, descubrirás la legislación relevante la protección de datos y la legislación específica del sector de las terapias naturales.

Créditos: 1

Abordaje desde la Psiconeuroinmunología (PNI)

Esta disciplina estudia la interacción entre los sistemas psíquico, nervioso e inmunológico, y cómo estos influyen la salud y el bienestar de la persona. Para un profesional de la salud integrativa, la PNI ofrece varias herramientas y enfoques que pueden complementar y enriquecer su práctica, especialmente en el tratamiento de dolores crónicos, lesiones, y en la mejora del bienestar general de sus clientes.

Créditos 9

Test de microbiota y disbiosis

Este curso aporta un nutrido conjunto de herramientas Dietoterápicas y de test de microbiota, así como un completo repertorio de suplementos Fito-nutricionales para las alteraciones encontradas. También te proporcionaremos protocolos concretos de tratamiento práctico y sugerencias acotadas de productos del mercado dietético, dosis, presentación y precio ponderando su utilidad a la luz de los estudios científicos más avanzados.

Créditos 1,8

- ◇ P. presencial
- ◇ @. online
- ◇ ***.esta modalidad dispone de material audiovisual + material didáctico + tutorización para resolución de dudas.
- ◇ ///.estas asignaturas se impartirán simultáneamente en formato presencial y online. Asimismo, la sesión se grabará y podrás visualizarla en diferido en otro momento.

Suplementación y nutrición en fertilidad, embarazo y lactancia

Descubrirás los principales nutrientes esenciales para potenciar la fertilidad. Conocerás como utilizar la suplementación para lograr un Equilibrio Nutricional durante el embarazo. También aprenderás el abordaje nutricional de las principales alteraciones que pueden acontecer durante el embarazo y te daremos recursos nutricionales para el parto, el post-parto y la lactancia

Créditos 2

Suplementación y nutrición en Neurología

Al finalizar este curso serás capaz de: Detectar excesos o defectos de neurotransmisores en los usuarios que presentan alteraciones neurológicas y realizar recomendaciones dietéticas y de suplementación junto a otras procedentes de terapias afines (fitoterapia, oligoelementos, biosales, floral...) para equilibrar y sanar las alteraciones que explicitamos a continuación en el programa del curso.

Créditos 2

Suplementación y nutrición en apoyo oncológico

Te presentaremos un panorama de las herramientas que la nutrición y la suplementación pueden prestar, como apoyo, a las técnicas oncológicas convencionales: quimioterapia, radioterapia (QT y RT) y cirugía. Además, valoraremos el papel de la nutrición para prevenir el cáncer, desde dietas y suplementos, cuyo uso ha sido contrastado por publicaciones científicas.

Créditos 2

Autoinmunidad con suplementos y nutrición integrativa

Te adentrarás en profundidad en las enfermedades autoinmunes más comunes, descubriendo sus causas, y como reinterpretarlas desde las terapias naturales. Además, estudiaremos brevemente cómo interviene la Medicina Convencional en estas patologías y cuáles son las propuestas que ofrece la Dietología y la Nutriterapia que incluye, obviamente, la Suplementación Nutricional.

Créditos 2

Asignaturas optativas

Tienes la posibilidad de complementar tu formación con diversas herramientas terapéuticas, para que obtengas un perfil profesional más completo. Puedes decidir inscribirte a las que desees en cualquier momento. No obstante, para aquellos alumnos que cursen estas asignaturas en una de las fechas descritas en la siguiente programación, se les ofrecerá un descuento especial.

Complementación nutricional con Oligoelementos

Los oligoelementos son componentes químicos imprescindibles para el organismo, ya que ofrecen los nutrientes esenciales para que todos los procesos funcionen correctamente y son un aporte fundamental para el funcionamiento celular.

@/ Febrero 2026
Precio: 150€

Micoterapia

Nueva disciplina de la biomedicina que estudia la utilización de los hongos y sus derivados con fines terapéuticos. Los hongos medicinales son fábricas fascinantes de sustancias con efectos positivos para nuestra salud (efectos hipolipemiantes, inmunomoduladores, antitumorales, antioxidantes, antivirales, antibacterianos, hepatoprotectores, antidiabéticos, etc).

@/ Marzo 2026
Precio: 84€

Hambre emocional

Coaching y herramientas terapéuticas para acompañar a nivel emocional y mental en procesos de cambios hábitos alimentarios

@/ Marzo 2026
Precio: 121€

Aromaterapia, nivel II y III

Ampliarás tus conocimientos y te convertirás en un experto en el uso de aceites esenciales. Aprenderás más sobre: Mezclas y sinergias, el pH, la bioenergética, el Ying-Yan, contraindicaciones y mucho más.

Aromaterapia nivel II
@/ Diciembre 2025
P/ Marzo 2026. De 9:30 a 14:30h
Precio: 168€

Aromaterapia nivel III
@/ Enero 2026
P/ Abril 2026. De 9:30 a 14:30h
Precio: 143€

Equilibrio intestinal

El intestino es un órgano esencial al que prestamos muy poca atención. Es un órgano importante no solo por sus funciones biológicas, sino también porque también afecta las emociones. Intestino y cerebro están estrechamente emparentados. Nos adentramos en el conocimiento del intestino, su papel como soporte nutricional, defensa de nuestro organismo y equilibrio emocional.

@/ Abril 2026
Precio: 126€

Taller cocina terapéutica: equilibrio hormonal

En este último nivel de los talleres de cocina terapéutica, aprenderás cómo utilizar la alimentación para la regulación hormonal. Para esto, de manera teórica, aprenderás el funcionamiento del ciclo menstrual y sus principales disfunciones. Además, aprenderás la relación de los desequilibrios hormonales con el estado del microbiota intestinal y los procesos de detoxificación hepática.

Mayo 2025
Créditos: 0,3



Taller cocina terapéutica: procesos oncológicos e intolerancias

En este segundo taller de cocina terapéutica aprenderás cómo utilizar la alimentación para la salud durante los procesos oncológicos y las intolerancias alimentarias. Las recetas recomendadas en procesos oncológicos se centrarán en depurar, desintoxicar y alcalinizar con vegetales crudos. En la segunda parte, las recetas propuestas para las intolerancias alimentarias, aprenderás cómo reemplazar los alimentos cuya intolerancia es más común, como los huevos, los lácteos, el gluten, etc.

Abril 2026
Créditos: 0,6

Cocina naturista aplicada: hipercolesterolemia y molestias digestivas

Taller en el que de manera práctica aprenderás cómo abordar la hipercolesterolemia, el estreñimiento y otras molestias digestivas en la cocina, trabajando los alimentos y elaborando platos. En este taller, además de descubrir recetas basadas en alimentos recomendados, estudiarás estrategias culinarias para disfrutar del placer de comer a pesar de las restricciones terapéuticas.

@/ Febrero 2026
P/ Sábado 24 mayo 2025. De 9 a 15 h
Créditos: 0,6

Preparados herbales

Aprenderás a elaborar jarabes, oleatos y tinturas de manera completamente práctica, para que comiences a construir tu botiquín personal completamente natural .

P/ Sábado 8 de nov. 2025. De 9:30 a 14:30 h.
@/ Febrero 2026.

Técnicas de relajación y control del estrés – Nivel I

En esta formación comprenderás realmente lo que es el estrés, cómo funciona y sus efectos en el cuerpo humano. Podrás identificar qué son los hemisferios predominantes y cómo equilibrarlos, y descubrirás el poder del pensamiento y de las emociones. Además, de manera práctica, realizarás diferentes técnicas de relajación, como la visión positiva, técnicas de gimnasia cerebral, el poder de la saliva, técnicas de respiración, afirmaciones, el auto test, etc.

Diciembre 2025
Créditos: 1

Equipo docente

Los docentes de este programa son reconocidos profesores con amplia experiencia profesional

Alicia Baltasar.

Médico general. Imparte en ISMET asignaturas de semiopatología, farmacología e interpretación de analíticas.

Víctor Arguelles.

Diplomatura en Fisioterapia. Máster en Osteopatía. Posgrado en fisioterapia del Tórax. Posgrado en acupuntura aplicada al dolor miofascial. Experiencia como docente y en consulta clínica.

Aurora Román.

Naturópata especializada en alimentación vegetariana y coaching nutricional. Experta universitaria en fitoterapia (UCAM). Monitora de técnicas de relajación y control en estrés. Licenciada en Ciencias Económicas (UAB). Profesora de talleres de cocina terapéutica vegana.

Tamara Torcellini.

Licenciada en Química farmacéutica (Universidad de Bologna). Postgrado en Fitoterapia y Técnica en herbodietética (ISMET y UCAM).

Beatriz García.

Coach y terapeuta de técnicas de psicoestética y control de estrés.

Axel Marco.

Profesor y terapeuta de Biomagnetismo y Par biomagnético en ISMET. Estudios en terapia floral de Bach, decodificación emocional, coaching, programación neurolingüística, kinesiología, fitoterapia, dietética naturista, auriculoterapia, entre otras áreas. Desde 2017 se dedica a la investigación y desarrollo de nuevas técnicas en el ámbito de la regeneración celular.

Vicenç Fuster.

Más de 20 años de experiencia en docencia y práctica terapéutica en el área de la nutrición y la dietoterapia, tanto desde el punto de vista naturista como desde el bioenergético según la MTC. Cuenta con una dilatada experiencia en el ámbito deportivo, habiendo sido entrenador nacional de atletismo, alpinista profesional y experto en diversas artes marciales.

Enric Ser.

Diplomado en terapias naturales (UAB y por Real centro Universitario Reina M^a Cristina). Dr. in Naturopathy (American University of Natural Medicine). Técnico higienista (Nature et Vie). Profesor en diversos cursos de postgrado de la Escuela universitaria de ciencias de la salud de Vic y de la Escuela de enfermería Gimbernat. Autor de diversos libros. Premio nacional de investigación educativa del Ministerio de educación y ciencia.

Victoria Framis.

Licenciada y doctora en biología (UAB). Postgrado en dietética y Nutrición (URL). Técnico superior en dietética en la línea naturista (IS Roger de Llúria). Durante seis años fue vicepresidenta de la Asociación de técnicos superiores en dietética ADITEC. Compagina consulta en Nexesalut con la docencia.

Yolanda Rico.

Más de 10 años de experiencia en salud integrativa, 9 de ellos como docente especializado en las áreas de aromaterapia y cosmética natural. Diploma universitario de auxiliar de psicología. Curso superior de naturopatía y terapias complementarias. Titulada en quiromasaje y drenaje linfático y en aromaterapia holística y kinesiología.

Carlotta Bernardini

Graduada en Nutrición Humana y Dietética. Titulada en Naturopatía, Flores de Bach y Medicina Tradicional China. Especialización en “Nutrición y alimentación humana en patologías de gran prevalencia”

Jose Toledano.

Quiromasajista y Osteópata estructural, craneal y visceral por ISMET. Naturópata por el Gremi d'herbolaris de Catalunya. Postgrado en Alimentación natural y complementos dietéticos por la Universitat de València.

Laura Regàs.

Coach de recuperación en trastornos de conducta alimentaria y dietista integrativa. Experta en psiconeuroinmunología.

Jaume Porta.

Graduado en Medicina Tradicional China, Shiatsu terapeuta, Yuki, Tuina, Qigong terapéutico y RBE, Aroma terapeuta, Kinesiólogo (Global, Emocional, Bioquímica, Quántica Vibracional), Bioingeniería Cuántica, VRT Reflexología vertical, Par Biomagnético, Sistemas de bio-resonancia, Instructor de Taichi y Qigong, Reset ATM Certified, Masaje Ayurvédico, Maestrías de Reiki. Software engineer.

Roberto San Antonio.

Presidente de COFENAT – Asociación Nacional de Profesionales y Autónomos de las Terapias Naturales. Experto en Naturopatía con más de 15 años de experiencia profesional

¿Cuánto gana un naturópata?

El salario dependerá de varios factores, ya sea la región en la que trabajes, el sector de tu empleador y las horas en tu contrato. Pero su creciente demanda en España garantiza un puesto de trabajo con un sueldo atractivo. Si, por otro lado, decides abrir tu consulta, tus ingresos dependerán de la cantidad de clientes que tengas y del precio que establezcas por sesión. Así, que, si por ejemplo tienes una media de 4 clientes al día, trabajas de lunes a viernes y cobras 60 euros por sesión, podrías facturar entre 4,500€ y 4,800 €/mes.

Cabe resaltar que estos parámetros pueden estar sujetos a tu valía como profesional, tu capacidad de captación y fidelización de los clientes, a la imagen que te hayas creado en los medios de comunicación y según los resultados que hablen tus clientes de ti, entre otros motivos.

La experiencia de nuestros estudiantes

«La experiencia ha superado con creces las expectativas. (...) La verdad, una experiencia muy buena. Cualquier cosa de las enseñanzas que recibes, si tienes interés por las terapias naturales, te sirven en el día a día y para compartirlo con el resto de los allegados, e incluso dedicarte profesionalmente a ello. El profesorado es súper cualificado. Todo súper correcto, con una amplitud de conocimientos... espectacular. (...)Yo recomendaría esta formación a cualquier persona que tenga una inquietud por las terapias naturales, para empezar, es un punto de partida súper interesante y válido.»

Jose Anselmo

Programa de herbodietética y nutrición

«Estoy aprendiendo un montón de cosas, sobre todo que los conceptos que tenemos sobre lo que es saludable y lo que no, están muy distorsionado de lo que realmente es en verdad. Sobre todo, esto. Estoy aprendiendo más en profundidad lo que es el tema de cuidar tu cuerpo, cuidarte a ti mismo, saber lo que comes, porque lo comes, que te están aportando esto y que no. Podría cursar este curso durante el periodo de un año, se sintetiza más hacia lo que yo quiero hacer y luego ya dedicarme, adentrarme en el mundo laboral, sobre todo en este ámbito, del tema saludable.»

Samuel Hernández Espinosa

Programa de alimentación saludable

Salidas profesionales

Podrás trabajar como profesional de la naturopatía:

- Abriendo tu propia consulta.
- O en una amplia oferta en otros establecimientos
- Parafarmacias o herbodietéticas.
- Spa y centros de wellness o estética.
- Balnearios, cruceros u hoteles.
- Como comercial en laboratorios, etc.

Bolsa de trabajo

ISMET es reconocida por formar a profesionales de la naturopatía de gran nivel, por lo que son muchas las empresas que confían en nosotros cuando necesitan incorporar un terapeuta. Gracias a esta confianza, podemos ofrecer una bolsa de trabajo actualizada constantemente con ofertas exclusivas para nuestros alumnos y exalumnos. Una vez te hayas titulado podrás seguir teniendo acceso a la bolsa de trabajo de manera indefinida.

Preguntas frecuentes

¿Por qué en ISMET se dan más horas lectivas que en otros centros?

La cantidad de horas lectivas ha sido establecida con el objetivo de brindar una formación completa e integral que prepare a un terapeuta de alto nivel. Esto solo es posible dedicando un sólido bloque de formación teórica en ciencias de la salud y una importante cantidad de horas de aplicación práctica de conocimientos y así desarrollar sus habilidades y el criterio adecuado.

¿Puedo cursar cualquier asignatura en la modalidad de estudios que desee?

Sí. En ISMET apostamos por la formación online, por lo que todas nuestras asignaturas de este programa se pueden realizar en esta modalidad.

¿Cuántas asignaturas optativas debo realizar y por qué es importante cursarlas?

No es obligatorio inscribirte a las asignaturas optativas. Sin embargo, te damos la oportunidad de cursarlas para que puedas conseguir un valor añadido a tu perfil, y convertirte en un profesional más completo y diferenciado.

¿El título que ofrece ISMET es oficial?

El título de este programa no es oficial ni en ISMET ni en ningún otro centro, dado que no existe una regulación académica sobre las formaciones en salud integrativa, ni en España, ni a nivel autonómico. Ello, no te impide trabajar. Sin embargo, debes ser muy cuidadoso al seleccionar un centro de formación. Si buscas un centro donde se priorice la formación integral del estudiante (en competencias, habilidades y actitudes) y acompañado de un equipo docente que es un referente dentro del sector, esta es tu escuela.

Titulación

Cumpliendo con la asistencia obligatoria y habiendo aprobado todas las pruebas evaluativas puedes solicitar el siguiente diploma:
Naturopatía: 1.255 horas

Para titulados universitarios en el campo de la salud ofrecemos el Máster en medicina naturista y salud integrativa (530 horas, no incluye optativas). El plan de estudios de este máster comprende una selección de asignaturas del programa de naturopatía para que pueda realizar en aproximadamente un año. Consulta condiciones.

Acceso a los estudios

Actualmente, las formaciones en salud integrativa no están reguladas por el Ministerio de Educación. Por este motivo, el único requisito que se exige a los estudiantes con los estudios de la ESO o estudios equivalentes.

Metodología

El programa combina el aprendizaje de conceptos teóricos con la participación activa del estudiante. Durante las clases, aprenderás mediante la discusión y resolución de casos prácticos.

Tutorías

Los estudiantes disponen de una tutora quien los asesorará en caso haya problemas para asistir a las sesiones de clase o cualquier otra situación que impida el seguimiento normal del programa.

Material incluido del curso

Además de los apuntes, los estudiantes contarán con acceso a nuestro campus virtual, para acceder a videos de las clases online grabadas y material adicional.

Sistema evaluativo

La evaluación es continua, y se adecúa a cada asignatura. En la “Guía del estudiante”, encontrarás más detalle.

Escuela avalada por APTN-COFENAT

Nuestra escuela está reconocida por APTN-COFENAT, la mayor asociación de profesionales de las terapias naturales de España que agrupa a más de 17.000 profesionales en España. Su objetivo fundamental es la representación y defensa de los intereses de todos los profesionales que ejercen y trabajan con Métodos Naturales de Salud y velar por la seguridad de los usuarios de estas técnicas promoviendo la información y la creación de un entorno profesional de aplicación de estas.

Importe y financiación de la formación

Ofrecemos diversas opciones de pago. A continuación el detalle de la inversión correspondiente al primer año académico.

Pago único

Matrícula: 289€ + Asignaturas: 2.414€.

Una vez abonado importe de matrícula y entregada documentación (hoja inscripción cumplimentada y copia documento identidad), se realizará transferencia bancaria de la totalidad del curso.

Financiación propia a través de la escuela

289€ (matrícula) + 10 pagos de 241,40€/mes de mayo 2025 a febrero 2026.

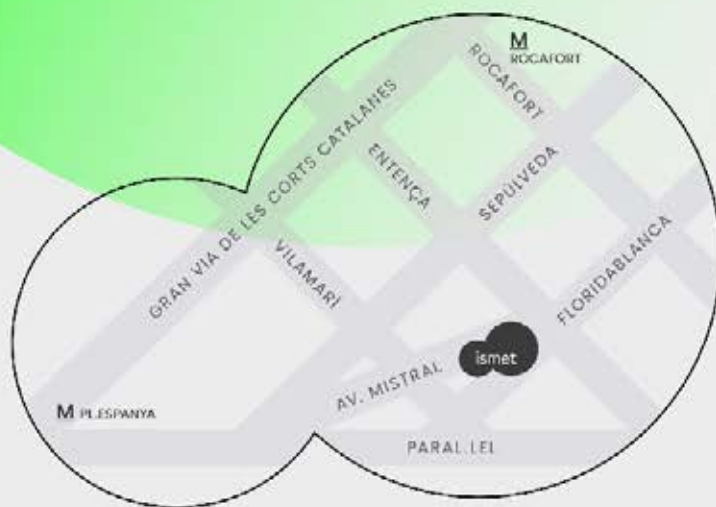
Una vez abonado importe de matrícula y entregada documentación (hoja inscripción cumplimentada y copia documento identidad, el importe del curso se domiciliará por el banco entre el 1 y el 5 de cada mes.

Financiación Confía

Es importante tener en cuenta que Confía tiene un importe límite de financiación de manera que solamente se puede financiar una parte del programa. Se pueden fraccionar en 18, 24 y 48 cuotas.

Una vez recibida la documentación*, la escuela facilitará datos del estudiante a la financiera y ésta solicitará al alumno más información vía SMS para completar los datos.

En un periodo máximo de 48 horas la financiera confirmará la aprobación de la solicitud.



Centro de formación avalado por:



Socios estratégicos:



facioterapia.org