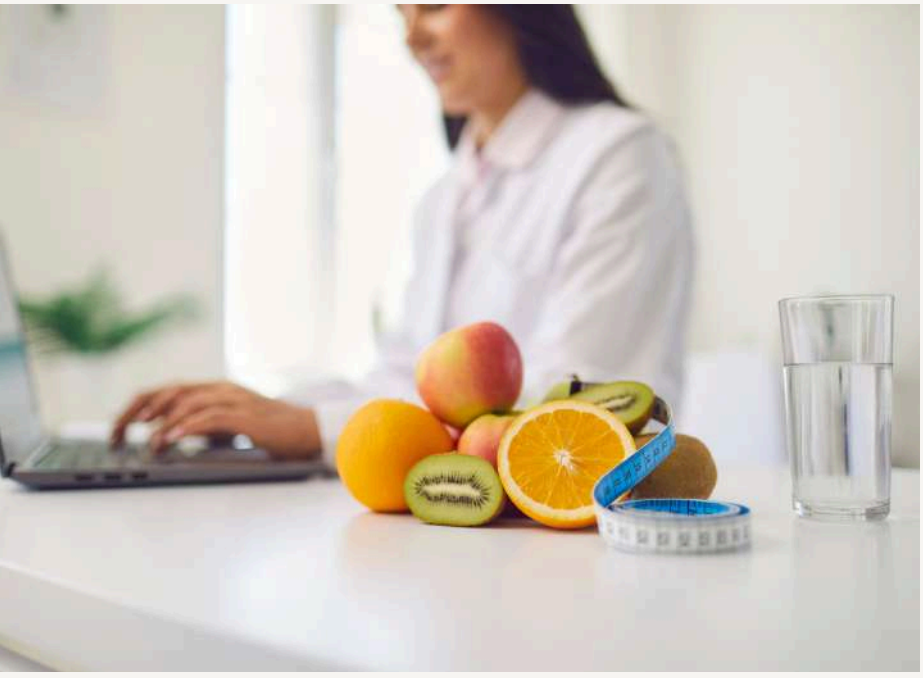
Guia Formación Online 2026

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO BASES PARA LA NUTRICIÓN HUMANA AVANZADA

Técnico Superior Universitario (UCAM)







LA FORMACIÓN
PROFESIONAL
POR EXPERIENCIA

¿TE VES EN UNA CARRERA CON IMPACTO Y OPORTUNIDADES REALES?



Cada vez más personas y empresas buscan profesionales capaces de mejorar la salud y el bienestar a través de la alimentación.

Con el Técnico Superior Universitario en Nutrición Avanzada aprenderás a comprender el impacto de los hábitos alimentarios, diseñar planes nutricionales y transformar vidas desde el conocimiento científico y el compromiso con la salud.

Además, podrás convalidar créditos universitarios gracias al acuerdo entre CCC y la UCAM, lo que te permitirá avanzar más rápido en tu carrera universitaria.

Conviértete en un profesional preparado a la creciente demanda de especialistas en nutrición, bienestar y salud integral.



26 DE ENERO 2026

MODALIDAD ONLINE

6 MESES DE FORMACIÓN

OBJETIVOS DEL CURSO

Durante el programa aprenderás a:

01 Capacidad para recopilar, organizar e interpretar datos, aplicando métodos cuantitativos y modelos estadísticos.

02 Capacidad para analizar la estructura y el funcionamiento de la célula, comprendiendo los procesos que permiten la vida y relacionándolos con fenómenos biológicos más complejos.

03 Capacidad para comprender la composición, propiedades y transformaciones de la materia.

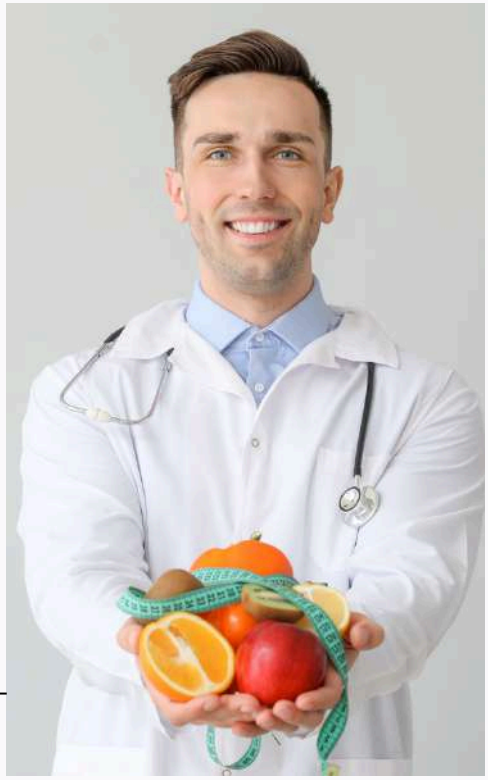
04 Capacidad para analizar los procesos bioquímicos fundamentales, comprendiendo la estructura y función de biomoléculas y las rutas metabólicas que sustentan la homeostasis y la salud humana.

05 Capacidad para interpretar la función de los distintos sistemas del cuerpo humano, relacionando su estructura con su desempeño y evaluando las respuestas fisiológicas frente a estímulos internos y externos.

06 Capacidad para evaluar los hábitos alimentarios y patrones nutricionales en distintos contextos culturales, integrando conocimientos sobre nutrición, comportamiento y factores socioculturales para promover la salud y el bienestar.

ANÁLISIS DEL SECTOR

Accede a puestos con gran proyección:



Insights

+1 mil
ofertas de empleo

27 mil
Euros de salarios medio

"Falta de nutricionista"
Afirma la industria alimentaria

QUÉ VAS A ESTUDIAR

Puedes elegir hacer los dos módulos o solo uno de ellos, también en función de tus objetivos de proyección profesional y también de la cantidad de créditos que quieras luego poder convalidar en una futura carrera universitaria.

Módulo 1. Bases de la Nutrición Humana

01 Asignatura 1. Estadística

- Introducción a la química, materia y sus propiedades.
- Átomos, elementos y enlaces químicos.
- Reacciones químicas.
- Química de soluciones.
- Termodinámica y cinética química.

02 Asignatura 2. Biología Celular

- Conceptos básicos de biología celular.
- Estructura celular, membrana plasmática.
- Procesos celulares fundamentales.
- Ciclo celular y división, mitosis, meiosis y control del ciclo celular.

03 Asignatura 3. Química General

- Introducción a la química, materia y sus propiedades.
- Átomos, elementos y enlaces químicos.
- Reacciones químicas.
- Química de soluciones.
- Termodinámica y cinética química.

Módulo 2. Nutrición Humana Avanzada

01 Asignatura 1. Bioquímica

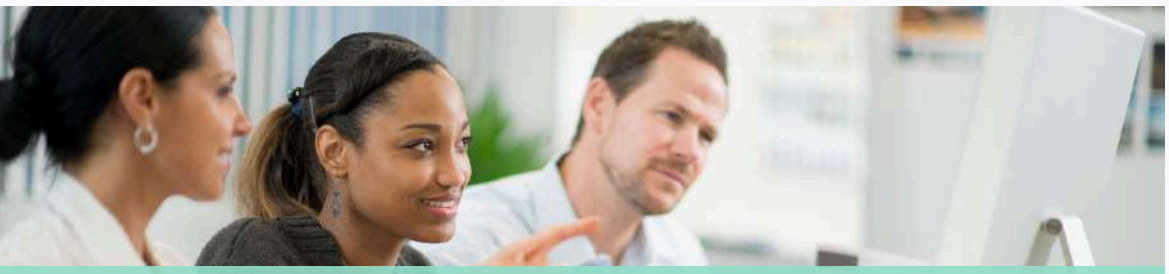
- Estructura y función de biomoléculas.
- Metabolismo y rutas metabólicas.
- Bioquímica de la señalización celular.
- Aplicaciones en salud y nutrición.

02 Asignatura 2. Fisiología Humana

- Principios generales de fisiología.
- Sistema cardiovascular y respiratorio.
- Sistema digestivo y metabólico.
- Sistema endocrino y neurohumoral.
- Sistema renal y excretor.

03 Asignatura 3. Alimentación y Cultura

- Bases de la nutrición.
- Patrones alimentarios y hábitos culturales.
- Relación entre alimentación y salud.
- Tendencias y ética en la alimentación.



REQUISITOS PREVIOS

Para acceder al Título será necesario demostrar conocimientos mínimos para el correcto seguimiento y aprovechamiento del curso. Podrán tener acceso al Título:

01 Alumnos que estén cursando 1° o 2° del Ciclo Superior Dietética

02 Alumnos que hayan finalizado sus estudios del Ciclo Superior Dietética

03 Profesionales que quieran ampliar sus conocimientos en el campo de la Nutrición y Dietética

04 Universitarios de cualquier grado.

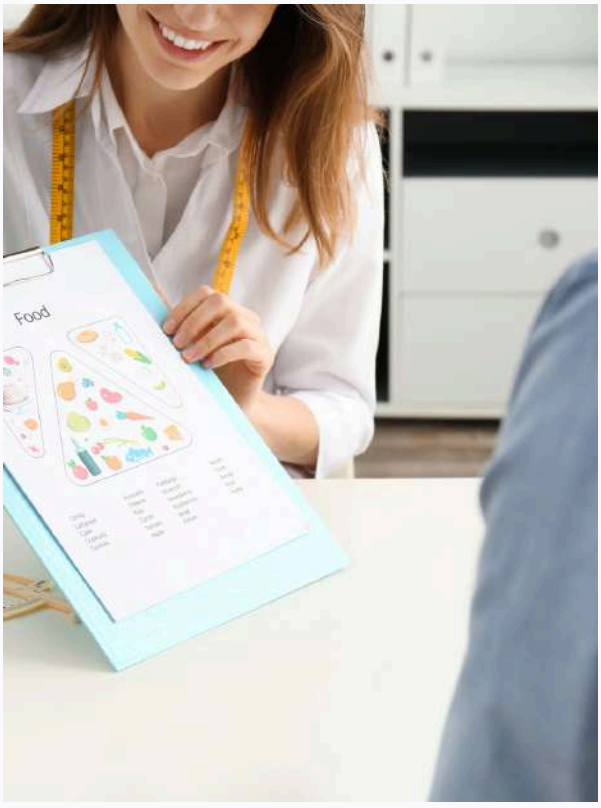


SALIDAS PROFESIONALES DEL PROGRAMA

Esta formación te permitirá acceder a las numerosas ofertas de empleo en:

- **Dietista-nutricionista en clínicas, hospitales o centros de salud**
- **Asesor nutricional en centros de bienestar o deporte**
- **Técnico de laboratorio en universidades, hospitales o centros de I+D**
- **Especialista en desarrollo de productos alimentarios o nutracéuticos**
- **Técnico en control de calidad y seguridad alimentaria**
- **Consultor en innovación alimentaria o etiquetado nutricional**
- **Técnico en empresas en regulación, tendencias y formulación saludable**
- **Técnico en programas de salud y nutrición comunitaria**







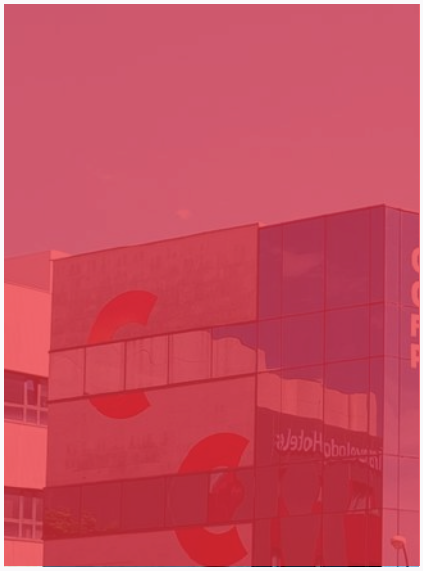
PREPÁRATE PARA CONSEGUIR TU TÍTULO

Tras superar el programa obtendrás el título de “Técnico Superior Universitario en Nutrición Humana Avanzada” expedido por CCC y UCAM, Universidad Católica de Murcia, que se encuentra entre las mejores universidades europeas.



Este, es un título valorado por las empresas, pero que, además, te permitirá convalidar créditos universitarios y realizar una carrera universitaria en menor tiempo.

¿POR QUÉ CCC?





+85 años

Como centro referente de formación en España.

+3 mill

Alumnos formados

+10.500

Empresas partner

CCC

LA FORMACIÓN PROFESIONAL **POR EXPERIENCIA**

CCC

LA FORMACIÓN
PROFESIONAL
POR EXPERIENCIA