

tech
universidad

La mayor universidad digital del mundo

UGT  Servicios
Públicos
Canarias

¡Únete ahora a la Facultad
de Nutrición de TECH
Universidad Tecnológica
ahora! Tienes garantizado
un 35% de descuento en
los programas vinculado al
código promocional UGT35
de UGT Canarias

1. Méte en nuestra web.
2. Accede a un catálogo de más de 200 titulaciones universitarias en el campo de la nutrición.
3. Selecciona tu programa preferido.
4. Selecciona "Matricúlate ahora".
5. Antes de proceder con el pago, utiliza el código de descuento UGT35 para obtener un 35% de descuento.

www.techtute.com



TECH Universidad Tecnológica, la mejor universidad digital del mundo según la revista Forbes, se une a UGT Canarias para brindar a los Nutricionistas del archipiélago la mayor oferta académica de posgrado en formato 100% online.

“*TECH es la universidad líder en lo que a titulaciones sanitarias se refiere. Estudia con los mejores, y conviértete en un médico de referencia en tu especialidad*”

Los Trastornos de la Conducta Alimentaria (TCA) son un fenómeno sociosanitario cada vez más grave, que impacta con severidad a poblaciones vulnerables como los adolescentes. Según el Directorio de Salud y Emergencias en Canarias, patologías como la Anorexia y la Bulimia Nerviosa y el trastorno alimentario compulsivo se han convertido en la tercera enfermedad crónica más frecuente en la juventud del archipiélago. Ante ese contexto, no es de extrañar la creciente demanda de profesionales con la máxima capacitación para la atención personalizada de pacientes en el territorio insular.

TECH Universidad Tecnológica ha integrado la mayor Facultad online de Nutrición del mundo, conformada por exhaustivos programas de estudio y cuadros docentes diseñados por expertos de elevadísima experiencia profesional. A través de este extenso catálogo académico, los nutricionistas pueden alcanzar una mayor especialización y dar un impulso definitivo a sus perfiles y carreras. Asimismo, la institución les brinda la oportunidad de estudiar sin horarios herméticos, a su propio ritmo y a través del método *Relearning*, en el cual TECH es pionera.

Además, todo ello con un 35% de descuento incluido gracias a un convenio único con UGT Canarias, que permitirá a los Nutricionistas un mayor acceso a los programas y obtener resultados inmediatos en su superación profesional. Una oferta que incluye 17 Másteres de Formación Permanente, 2 Grand Masters de Formación Permanente, 58 Expertos Universitarios y 120 Cursos Universitarios.

“*TECH y UGT Canarias ponen a tu disposición un descuento promocional del 35% para que puedas acceder a los programas más completos sobre Nutrición del panorama académico. Da el paso ahora y comienza tu especialización*”

La mejor universidad online del mundo según FORBES

La prestigiosa revista Forbes, especializada en negocios y finanzas, ha destacado a TECH como «la mejor universidad online del mundo». Así lo han hecho constar recientemente en un artículo de su edición digital en el que se hacen eco del caso de éxito de esta institución, «gracias a la oferta académica que ofrece, la selección de su personal docente, y un método de aprendizaje innovador orientado a formar a los profesionales del futuro».



Los planes de estudio más completos del panorama universitario

TECH ofrece los planes de estudio más completos del panorama universitario, con temarios que abarcan conceptos fundamentales y, al mismo tiempo, los principales avances científicos en sus áreas científicas específicas. Asimismo, estos programas son actualizados continuamente para garantizar al alumnado la vanguardia académica y las competencias profesionales más demandadas. De esta forma, los títulos de la universidad proporcionan a sus egresados una significativa ventaja para impulsar sus carreras hacia el éxito.

El mejor claustro docente top internacional

El claustro docente de TECH está integrado por más de 6.000 profesores de máximo prestigio internacional. Catedráticos, investigadores y altos ejecutivos de multinacionales, entre los cuales se destacan Isaiah Covington, entrenador de rendimiento de los Boston Celtics; Magda Romanska, investigadora principal de MetaLAB de Harvard; Ignacio Wistumba, presidente del departamento de patología molecular traslacional del MD Anderson Cancer Center; o D.W Pine, director creativo de la revista TIME, entre otros.



Un método de aprendizaje único

TECH es la primera universidad que emplea el *Relearning* en todas sus titulaciones. Se trata de la mejor metodología de aprendizaje online, acreditada con certificaciones internacionales de calidad docente, dispuestas por agencias educativas de prestigio. Además, este disruptivo modelo académico se complementa con el "Método del Caso", configurando así una estrategia de docencia online única. También en ella se implementan recursos didácticos innovadores entre los que destacan vídeos en detalle, infografías y resúmenes interactivos.



La mayor universidad digital del mundo

TECH es la mayor universidad digital del mundo. Somos la mayor institución educativa, con el mejor y más amplio catálogo educativo digital, cien por cien online y abarcando la gran mayoría de áreas de conocimiento. Ofrecemos el mayor número de titulaciones propias, titulaciones oficiales de posgrado y de grado universitario del mundo. En total, más de 14.000 títulos universitarios, en once idiomas distintos, que nos convierten en la mayor institución educativa del mundo.



Google Partner Premier

El gigante tecnológico norteamericano ha otorgado a TECH la insignia Google Partner Premier. Este galardón, solo al alcance del 3% de las empresas del mundo, pone en valor la experiencia eficaz, flexible y adaptada que esta universidad proporciona al alumno. El reconocimiento no solo acredita el máximo rigor, rendimiento e inversión en las infraestructuras digitales de TECH, sino que también sitúa a esta universidad como una de las compañías tecnológicas más punteras del mundo.



La universidad online oficial de la NBA

TECH es la universidad online oficial de la NBA. Gracias a un acuerdo con la mayor liga de baloncesto, ofrece a sus alumnos programas universitarios exclusivos, así como una gran variedad de recursos educativos centrados en el negocio de la liga y otras áreas de la industria del deporte. Cada programa tiene un currículo de diseño único y cuenta con oradores invitados de excepción: profesionales con una distinguida trayectoria deportiva que ofrecerán su experiencia en los temas más relevantes.



La universidad mejor valorada por sus alumnos

La web de valoraciones Trustpilot ha posicionado a TECH como la universidad mejor valorada del mundo por sus alumnos. Este portal de reseñas, el más fiable y prestigioso porque verifica y valida la autenticidad de cada opinión publicada, ha concedido a TECH su calificación más alta, 4,9 sobre 5, atendiendo a más de 1.000 reseñas recibidas. Unas cifras que sitúan a TECH como la referencia universitaria absoluta a nivel internacional.



Líderes en empleabilidad

TECH ha conseguido convertirse en la universidad líder en empleabilidad. El 99% de sus alumnos obtienen trabajo en el campo académico que ha estudiado, antes de completar un año luego de finalizar cualquiera de los programas de la universidad. Una cifra similar consigue mejorar su carrera profesional de forma inmediata. Todo ello gracias a una metodología de estudio que basa su eficacia en la adquisición de competencias prácticas, totalmente necesarias para el desarrollo profesional.



Visita ahora la facultad online de Nutrición de TECH Universidad Tecnológica

Los programas incluidos en este **descuento** de un **35%** son:

Especialidad de Dietética:

- ◆ **Másteres de Formación Permanente:**
 - ◆ Dietoterapia
- ◆ **Expertos Universitarios:**
 - ◆ Nutrición en Infancia y Patologías del Tracto Digestivo y Endocrino-Metabólicas en Dietoterapia
 - ◆ Nutrición en Poblaciones Especiales en Dietoterapia
 - ◆ Nutrición en Sobrepeso, Obesidad y sus Comorbilidades en Dietoterapia
- ◆ **Cursos Universitarios:**
 - ◆ Nutrición en el Paciente Oncológico
 - ◆ Nutrición en Infancia y Adolescencia
 - ◆ Nutrición en Sobrepeso, Obesidad, y sus Comorbilidades

Especialidad de Enología:

- ◆ **Másteres de Formación Permanente:**
 - ◆ Enología
- ◆ **Expertos Universitarios:**
 - ◆ Análisis Sensorial en Enología
 - ◆ Elaboración de Vinos
 - ◆ Química Enológica
 - ◆ Viticultura
- ◆ **Cursos Universitarios:**
 - ◆ Análisis Químico de los Compuestos de la Uva y el Vino
 - ◆ Cata y Reconocimiento de Defectos en Vinos
 - ◆ Crianza y Envejecimiento de Vinos
 - ◆ Elaboración de Espumosos
 - ◆ Elaboración de Vinos Blancos
 - ◆ Elaboración de Vinos Especiales
 - ◆ Elaboración de Vinos Tintos
 - ◆ Enotecnia y Estabilización de Vinos
 - ◆ Microbiología Enológica
 - ◆ Viticultura

Especialidad de Estética:

- ◆ **Másteres de Formación Permanente:**
 - ◆ Medicina Estética para Nutricionistas
- ◆ **Expertos Universitarios:**
 - ◆ Dermocosmética para Nutricionistas
 - ◆ Nutrición y Fisiología de la Piel: Tratamientos Estéticos Aplicados
- ◆ **Cursos Universitarios:**
 - ◆ Depilación Aplicada a la Nutricosmética
 - ◆ Dermocosmética para Nutricionistas
 - ◆ Efectos de la Nutrición en el Envejecimiento. Tratamientos Dermoesztéticos Aplicados
 - ◆ Efectos de la Nutrición sobre la Piel
 - ◆ Masajes en Nutricosmética

Especialidad de Fitoterapia:

- ◆ **Másteres de Formación Permanente:**
 - ◆ Avances en Fitoterapia Aplicada
- ◆ **Expertos Universitarios:**
 - ◆ Fitoterapia de las Afecciones Cardiovasculares y Respiratorias
 - ◆ Fitoterapia de las Afecciones del Sistema Locomotor
 - ◆ Fitoterapia de las Afecciones Ginecológicas y del Sistema Urinario
 - ◆ Fitoterapia de los Trastornos Endocrinos, Metabólicos y del Aparato Digestivo
 - ◆ Fitoterapia Dermatológica y Otras Aplicaciones de la Fitoterapia
- ◆ **Cursos Universitarios:**
 - ◆ Fitoterapia de las Afecciones del Sistema Locomotor
 - ◆ Fitoterapia de las Afecciones del Sistema Nervioso
 - ◆ Fitoterapia de las Afecciones Ginecológicas y del Sistema Urinario
 - ◆ Fitoterapia de los Trastornos Endocrinos, Metabólicos y del Aparato Digestivo
 - ◆ Fitoterapia Dermatológica
 - ◆ Fitoterapia y Drogas Vegetales
 - ◆ Nuevas Aplicaciones de la Fitoterapia
 - ◆ Principios Activos de las Plantas, Formas Farmacéuticas y Preparados Galénicos
 - ◆ Toxicidad de las Plantas Medicinales y Grupos de Riesgo

Especialidad de Gastronomía:

- ◆ **Másteres de Formación Permanente:**
 - ◆ Diseño de Sabores
- ◆ **Expertos Universitarios:**
 - ◆ Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía
 - ◆ Procedimientos y Técnicas para el Diseño de Sabores
- ◆ **Cursos Universitarios:**
 - ◆ Aceites en el Diseño de Sabores
 - ◆ Bioquímica de los Sabores
 - ◆ Cocina Molecular
 - ◆ Exploración Básica de las Implicaciones Evolutivas de los Alimentos
 - ◆ Fundamentos y Técnicas en la Creación de Sabores
 - ◆ Introducción al Estudio de los Sabores
 - ◆ Introducción al Uso de Saborizantes en la Cocina
 - ◆ Metodología para la Creación de Sabores
 - ◆ Neuromoduladores como Mejorantes del Sabor de los Alimentos
 - ◆ Químicos Aromáticos y Vehículos
 - ◆ Sabores Afectivos

Especialidad de Genómica:

- ◆ **Másteres de Formación Permanente:**
 - ◆ Nutrición Genómica y de Precisión
- ◆ **Expertos Universitarios:**
 - ◆ Nutrición Genómica y de Precisión. Laboratorio, Bioestadística y Mercado Actual
 - ◆ Nutrigenética
 - ◆ Nutrigenómica, Metabolómica y Epigenética
- ◆ **Cursos Universitarios:**
 - ◆ Análisis Bioestadístico para Nutrición Genómica
 - ◆ Epigenética
 - ◆ Metabolómica
 - ◆ Nutrición Genómica y de Precisión
 - ◆ Nutrigenética
 - ◆ Nutrigenética: Enfermedades Relacionadas con la Nutrición
 - ◆ Nutrigenética: Polimorfismos Claves
 - ◆ Nutrigenómica
 - ◆ Técnicas de Laboratorio para Nutrición Genómica

Especialidad de Investigación:

- ◆ **Másteres de Formación Permanente:**
 - ◆ Investigación Médica
- ◆ **Expertos Universitarios:**
 - ◆ Difusión y Transferencia de los Resultados en Investigación
 - ◆ Herramientas para la Investigación en Salud
 - ◆ Investigación en Salud
- ◆ **Cursos Universitarios:**
 - ◆ Difusión de los Resultados de la Investigación
 - ◆ Generación de Proyectos de Investigación Médica

Especialidad de Nutrición Clínica:

- ◆ **Másteres de Formación Permanente:**
 - ◆ Microbiota Humana
 - ◆ Nutrición Clínica
 - ◆ Nutrición Clínica en Pediatría
- ◆ **Grand Masters de Formación Permanente:**
 - ◆ Nutrición Clínica
- ◆ **Expertos Universitarios:**
 - ◆ Endocrinología y Nutrición Infantil
 - ◆ Malnutrición y Patología Digestiva en la Infancia
 - ◆ Microbiota de la Piel
 - ◆ Microbiota en Neonatología y Pediatría
 - ◆ Microbiota Intestinal
 - ◆ Microbiota Respiratoria y Alergias
 - ◆ Nutrición Artificial Pediátrica y Dietética Hospitalaria
 - ◆ Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria
 - ◆ Nutrición del Niño Sano

- ◆ Nutrición Pediátrica
- ◆ Nutrición y Enfermedad
- ◆ Patología no Digestiva y Deficiencias Nutricionales en el Niño

◆ **Cursos Universitarios:**

- ◆ Dietética Hospitalaria
- ◆ Malnutrición Infantil
- ◆ Microbiota de la Piel
- ◆ Microbiota en Pediatría
- ◆ Microbiota Genitourinaria
- ◆ Microbiota Oral y Respiratoria
- ◆ Microbiota y Disbiosis Intestinal
- ◆ Microbiota y Homeostasis Intestinal
- ◆ Microbiota y Microbioma
- ◆ Microbiota y Sistema Inmunitario
- ◆ Microbiota, Intolerancia y Alergias
- ◆ Nuevos Avances en Alimentación
- ◆ Nutrición Artificial
- ◆ Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria en Pediatría
- ◆ Nutrición Deportiva
- ◆ Nutrición en Enfermedades Endocrino-Metabólicas
- ◆ Nutrición en Enfermedades Neurológicas y Otras Situaciones Especiales
- ◆ Nutrición en Enfermedades Renales
- ◆ Nutrición en Patologías del Aparato Digestivo
- ◆ Nutrición y Patologías en la Infancia
- ◆ Nutrición y Patologías no Digestivas en la Infancia
- ◆ Personalidad y Trastornos de la Conducta Alimentaria
- ◆ Probióticos, Prebióticos, Microbiota y Salud
- ◆ Técnicas y Gestión de la Consulta Nutricional
- ◆ Tendencias Actuales en Nutrición

Especialidad de Nutrición Deportiva:

◆ **Másteres de Formación Permanente:**

- ◆ Nutrición Deportiva
- ◆ Nutrición Deportiva en Poblaciones Especiales para Nutricionistas

◆ **Grand Masters de Formación Permanente:**

- ◆ Nutrición Deportiva Integral

◆ **Expertos Universitarios:**

- ◆ Fisiología Muscular y Metabólica
- ◆ Nutrición Deportiva en la Diabetes, Vegetarianismo y Veganismo para Nutricionistas
- ◆ Nutrición en el Deporte Acuático

◆ **Cursos Universitarios:**

- ◆ Fisiología Muscular y Metabólica Relacionada con el Ejercicio
- ◆ Nutrición Deportiva en Condiciones Adversas
- ◆ Nutrición Deportiva en el Periodo Lesivo del Deportista
- ◆ Nutrición Deportiva en la Persona con Diabetes Tipo 1 para Nutricionistas
- ◆ Nutrición Deportiva en Paradeportistas
- ◆ Nutrición Deportiva en Poblaciones Específicas
- ◆ Valoración Nutricional del Deportista
- ◆ Vegetarianismo y Veganismo en el Deportista
- ◆ Avances en Alergia Alimentaria y Trastornos Eosinofílicos en Pediatría

Especialidad de Pediatría:

◆ **Cursos Universitarios:**

- ◆ Avances en Alergia Alimentaria y Trastornos Eosinofílicos en Pediatría

Especialidad de Psicopatología:

◆ **Másteres de Formación Permanente:**

- ◆ Intervención Psicológica en Trastornos de la Conducta Alimentaria

Especialidad de Seguridad Alimentaria:

◆ **Másteres de Formación Permanente:**

- ◆ Seguridad Alimentaria

◆ **Grand Masters de Formación Permanente:**

- ◆ Nutrición Deportiva Integral

◆ **Expertos Universitarios:**

- ◆ Control de Calidad en Industrias Alimentarias
- ◆ Desarrollo de Nuevos Alimentos e Ingredientes de Proyectos de I+D+i

- ◆ Desarrollo y Ejecución de Proyectos de I+D+i en el Sector Alimentario
- ◆ Digitalización de la Industria 4.0 en Gestión de Calidad e Inocuidad
- ◆ Gestión Integral de la Inocuidad de la Industria de Alimentos y Bebidas
- ◆ Gestión y Evaluación de la Seguridad Alimentaria
- ◆ Gestión y Validación de Procesos en el Sector Alimentario
- ◆ Técnicas Analíticas en el Control de Calidad de Proyectos de I+D+i
- ◆ Validación de Nuevas Metodologías y Digitalización de la Industria en Gestión de la Inocuidad Alimentaria

◆ **Cursos Universitarios:**

- ◆ Desarrollo e Innovación de Alimentos
- ◆ Digitalización de la Industria 4.0 en Gestión de la Calidad
- ◆ Digitalización del Sistema de Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria
- ◆ Ejecución de Proyectos de I+D+i en Calidad e Inocuidad Alimentaria
- ◆ Gestión y Certificación de la Inocuidad en la Industria Alimentaria
- ◆ Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos
- ◆ Técnicas Analíticas de Aplicación en el Control de Calidad en la Industria Alimentaria
- ◆ Trazabilidad en Industrias Alimentarias
- ◆ Validación de las Metodologías Aplicadas a Proyectos de I+D+i
- ◆ Validación de los Procesos en el Sector Agroalimentario

Especialidad de Tecnología Alimentaria:

◆ **Másteres de Formación Permanente:**

- ◆ Análisis y Evaluación Integral de Riesgos en Industria Alimentaria
- ◆ Ingeniería Alimentaria Aplicada a la Salud
- ◆ MBA en Dirección de Empresas Alimentarias

◆ **Expertos Universitarios:**

- ◆ Alta Dirección y Liderazgo en la Empresa Alimentaria
- ◆ Diseño de Alimentos Funcionales
- ◆ Enzimología aplicada a la Industria Alimentaria
- ◆ Epidemiología Alimentaria
- ◆ Evaluación de la Calidad Organoléptica de Alimentos
- ◆ Gestión del Riesgo Microbiológico de Alimentos
- ◆ Gestión y Evaluación de Riesgos en la Industria Alimentaria
- ◆ Marketing y Gestión Empresarial en la Industria Alimentaria
- ◆ Microbiología en la Industria Alimentaria
- ◆ Nuevas Tecnologías Aplicadas a la Industria Alimentaria
- ◆ Parasitología Alimentaria
- ◆ Procesos Tecnológicos en la Industria Alimentaria

◆ **Cursos Universitarios:**

- ◆ Alimentación y Salud Pública
- ◆ Análisis de Riesgos en la Industria Alimentaria
- ◆ Análisis Químico de Alimentos
- ◆ Análisis y Control de la Calidad Alimentaria
- ◆ Bromatología Alimentaria
- ◆ Ciencia y Tecnología de la Carne y Derivados Cárnicos
- ◆ Ciencia y Tecnología de la Leche y Productos Derivados
- ◆ Economía y Empresa Alimentaria
- ◆ Enfermedades Microbianas Transmitidas por Alimentos
- ◆ Estructura y Funcionamiento de Industrias Alimentarias
- ◆ Fisiología de la Nutrición
- ◆ Fundamentos de Biología y Microbiología en la Industria Alimentaria
- ◆ Fundamentos Químicos en la Industria Alimentaria
- ◆ Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria
- ◆ Implantación de Sistema A.P.P.C.C.
- ◆ Industrias Alimentarias
- ◆ Ingeniería Química en Bioprocesos Alimentarios
- ◆ Ingeniería Química en la Industria Alimentaria
- ◆ Marketing en la Industria Alimentaria
- ◆ Nutrición y Dietética
- ◆ Operaciones de Prensado, Evaporación y Transferencia de calor en la Industria Alimentaria
- ◆ Parasitología en la Industria Alimentaria
- ◆ Química y Bioquímica de los Alimentos
- ◆ Técnicas de Envasado y Conservación en Industria Alimentaria
- ◆ Tecnología Enzimática en la Industria Alimentaria
- ◆ Tecnología y Cultura en la Industria Alimentaria
- ◆ Toxicología Alimentaria