

# MAESTRÍA EN GESTIÓN DE NEGOCIOS DE NUTRICIÓN

## PLAN DE ESTUDIOS

CICLO	CURSOS	HORAS TEORÍA	HORAS EXAMEN*	HORAS PRÁCTICA	HORAS TOTALES	CRÉDITOS
1	Fundamentos de la Nutrición I	48	0	0	48	3
	Bromatología, Bioquímica y Nutrición	48	0	0	48	3
	Bioactivos y Nutrición Saludable	48	0	0	48	3
2	Fundamentos de la Nutrición II	48	0	0	48	3
	Emprendimiento de Negocios en Nutrición	48	0	0	48	3
	Legislación, Aditivos y Tecnología Alimentaria	48	0	0	48	3
3	Gestión e Innovación I	48	0	0	48	3
	Biocomercio					
	Seguridad Alimentaria	48	0	0	48	3
	Metodología de la Investigación	24	0	0	24	1,5
4	Gestión e Innovación II	48	0	0	48	3
	Consultoría en Nutrición	48	0	0	48	3
	Estudio de Mercado en Nutrición	48	0	0	48	3
	Seminario de Tesis I	24	0	0	24	1,5
5	Finanzas en Nutrición	48	0	0	48	3
	Marketing en Nutrición	48	0	0	48	3
	Seminario de Tesis II	48	0	0	48	3
	<b>TOTAL</b>	<b>768</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>768</b>	<b>48</b>

\* horas académicas de 50 minutos

## CICLO 1

### FUNDAMENTOS DE LA NUTRICIÓN I

Brinda al estudiante las herramientas nutricionales necesarias y establece propuestas de solución en las que el rol que cumple el conocimiento de los macro y micronutrientes en el organismo humano le permite evaluar las rutas metabólicas.

### BROMATOLOGÍA, BIOQUÍMICA Y NUTRICIÓN

El estudiante adquiere conocimientos sobre la composición química, valor nutritivo y funcional, características, reacciones y procesos bioquímicos, alteraciones y transformaciones de los alimentos, así como su adecuado uso y aprovechamiento.

### BIOACTIVOS Y NUTRICIÓN SALUDABLE

Ofrece al estudiante conocimientos sobre las sustancias bioactivas que están en los alimentos y sobre los beneficios que genera en la salud. Se presentan los nutraceuticos, los alimentos funcionales y los alimentos para prevenir enfermedades crónicas en los que son usados.

## CICLO 2

### FUNDAMENTOS DE LA NUTRICIÓN II

Permite al estudiante identificar los problemas nutricionales, establecer propuestas de solución de los nutrientes en las rutas metabólicas y conocer sus alteraciones en el proceso de la salud y la enfermedad. Además, el participante podrá establecer un plan de gestión adecuado a la prevención y tratamiento de las enfermedades.

### EMPRENDIMIENTO DE NEGOCIOS EN NUTRICIÓN

Brinda las herramientas necesarias para desarrollar el espíritu emprendedor en los participantes y potencia las competencias para trasladar los conocimientos teóricos hacia la práctica, mediante el desarrollo de un plan de gestión de un negocio en alimentación y nutrición.

### LEGISLACIÓN, ADITIVOS Y TECNOLOGÍA ALIMENTARIA

Permite al estudiante conocer sobre los aditivos que utiliza la industria alimentaria, el rol que cumplen en la elaboración de alimentos seguros y la forma como son evaluados y normados. Actualiza los conocimientos sobre los avances en tecnologías de conservación y transformación de alimentos y sobre la legislación nacional vigente relacionada a la manipulación, la preparación, la producción y el expendio de los alimentos.

## CICLO 3

### GESTIÓN E INNOVACIÓN I

Brinda información sobre el desarrollo, la innovación y la contribución de los alimentos en la solución de los problemas nutricionales de la población. Además, impulsa el desarrollo de ideas innovadoras para un negocio o emprendimiento personal.

### BIOCOMERCIO

Se analiza y discute todo lo relacionado con la sostenibilidad (ambiental, social, socioeconómica de la gestión, productiva, financiera y de mercado) y brinda conocimientos sobre el uso sostenible de los recursos, promoviendo la inversión, el comercio y el desarrollo económico.

### SEGURIDAD ALIMENTARIA

Se analizan los esfuerzos para asegurar la suficiente producción y disponibilidad de los alimentos, a nivel nacional y global, con el objetivo de que las personas tengan acceso físico y económico a alimentos seguros y nutritivos, que le permitan llevar una vida activa y sana.

### METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Presenta las bases de la metodología científica, con el propósito de emplearla en el diseño y desarrollo de proyectos de investigación. Proporciona a los estudiantes el conocimiento sobre el proceso para desarrollar una investigación a través del método científico.

## CICLO 4

### GESTIÓN E INNOVACIÓN II

Brinda los conceptos y las pautas que permiten a los participantes presentar e implementar una idea innovadora. Ofrece conocimientos avanzados en el desarrollo del sector alimentario y de la gestión de la innovación con valores éticos y responsabilidad social.

### CONSULTORÍA EN NUTRICIÓN

El estudiante profundiza los conocimientos para implementar un consultorio de nutrición, individual o en sociedad con otros profesionales; además, conoce los permisos municipales y del Ministerio de Salud que son necesarios obtener.

### ESTUDIO DE MERCADO EN NUTRICIÓN

El participante identifica la intención de compra de los clientes referente a los alimentos y comprende los alcances y procedimientos de la investigación de marketing, de manera integral, práctica, aplicada y gerencial, para el logro de los resultados esperados.

### **SEMINARIO DE TESIS I**

Desarrollo de la tesis o del trabajo de investigación al 50 %. Comprende la revisión del planteamiento del problema, el desarrollo del marco teórico y el diseño metodológico.

## **CICLO 5**

### **FINANZAS EN NUTRICIÓN**

El estudiante usa criterios de decisión económico-financieros para la formulación y evaluación de proyectos, el planeamiento estratégico, las inversiones financieras y la gestión de portafolios y de riesgos.

### **MARKETING EN NUTRICIÓN**

Se busca mejorar las características, saludables y funcionales, de los alimentos destinados a satisfacer las necesidades de la población que requiere beneficios nutricionales adicionales, para preservar o promover la salud o para retardar la aparición de enfermedades.

### **SEMINARIO DE TESIS II**

Los estudiantes presentan la tesis o el trabajo de investigación final para su sustentación. Incluye el análisis de consistencia entre objetivos, hipótesis y variables utilizadas, el análisis crítico de las conclusiones y las recomendaciones.