

# MAESTRÍA EN GESTIÓN DE NEGOCIOS DE NUTRICIÓN



**INICIO:**

24 de octubre



**MODALIDAD:**

Presencial



**DURACIÓN:**

20 meses

Hagamos que tu historia trascienda

# La ciencia detrás de los alimentos

En un mundo donde la nutrición juega un papel vital en nuestra salud y bienestar, dominar el campo de la gestión de la nutrición es un factor diferencial. Nuestra **maestría en Gestión de Negocios en Nutrición** te ofrece una educación de primera calidad que combina el conocimiento científico con las habilidades empresariales necesarias para triunfar.

Descubrirás el arte de la gestión de la nutrición y ampliarás tus horizontes profesionales con nuestra maestría reconocida por su alta calidad. Asimismo, el programa se enfoca en brindarte una enseñanza excepcional, respaldada por expertos del campo de la nutrición y la gestión empresarial.

Estarás listo para analizar, diseñar y ejecutar estrategias nutricionales efectivas gracias a nuestro enfoque práctico, que te permitirá aplicar tus conocimientos en situaciones reales, preparándote para enfrentar los desafíos de la industria alimentaria actual.

Transforma tu pasión por la alimentación y conviértete en un líder de la gestión de la nutrición con **EPG-USIL**.

**Dra. Luciana de la Fuente-Carmelino**  
**Presidenta Ejecutiva de USIL**



# MAESTRÍA EN GESTIÓN DE NEGOCIOS DE NUTRICIÓN

Nuestro programa está dirigido a todos los profesionales de salud y afines que buscan afianzar sus conocimientos de nutrición y alimentos, con un gran énfasis en la gestión de negocios.

Profundiza en los fundamentos de la nutrición, la bioquímica y abarca el área empresarial.





**Desarrolla una  
visión global con  
conocimientos  
de gestión aplicados  
al sector nutrición.**



# Objetivos

1

Dar a conocer los principios fundamentales de las ciencias de los alimentos y de la nutrición a fin de que los alumnos puedan aplicar este conocimiento en las empresas alimentarias dedicadas a la extracción, producción o exportación de alimentos.

2

Brindar las herramientas para gestionar una empresa alimentaria bajo los conceptos de la administración de empresas, de modo que se genere valor en el mercado.





## Perfil del ingresante

- Posee conocimientos básicos vinculados a nutrición, química, biología, gestión y negocios.
- Demuestra interés en servir a las personas y a la sociedad a través de la práctica nutricional y de salud pública.
- Muestra análisis crítico y reflexivo en la solución de problemas, así como capacidad para liderar y organizar equipos de trabajo.
- Tiene una visión profesional en la gestión de instituciones y negocios.
- Cuenta con capacidad para integrarse a equipos multidisciplinarios implementando nuevas estrategias de gestión y en la toma de decisiones de nuevos retos.
- Muestra interés por el desarrollo de actividades de impacto social.



Lidera procesos  
con una visión  
global en el ámbito  
de la nutrición,  
alimentación y la  
salud.



# Malla curricular

## Primer ciclo

### Fundamentos de la Nutrición I

Propone soluciones y desarrollo del rol de los macro y micronutrientes en el organismo humano, así como también de los estados fisiológicos, para evaluar las rutas que intervienen en el metabolismo de los nutrientes.

### Bromatología Bioquímica y Nutrición

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

### Bioactivos y Nutrición Saludable

Brinda conocimientos de sustancias bioactivas que están en los alimentos, generando beneficios a la salud, a través de la elaboración de nutracéuticos y alimentos funcionales con la finalidad de la prevención en enfermedades crónicas.

## Segundo ciclo

### Fundamentos de la Nutrición II

Propone soluciones a los problemas nutricionales en el rol que cumplen los nutrientes en la intervención de las rutas metabólicas, así como también las alteraciones en el proceso de la salud y las enfermedades.

### Emprendimiento de Negocios en Nutrición

Brinda las herramientas necesarias para desarrollar las competencias emprendedoras mediante el planeamiento y la gestión de negocio en la alimentación y nutrición.

### Legislación, Aditivos y Tecnología Alimentaria

Desarrolla las competencias en Gestión de Negocios en Nutrición, así como también el pensamiento crítico para aprender las definiciones de los aditivos y la tecnología alimentaria aplicando la legislación vigente.

## Tercer ciclo

### **Gestión e Innovación I**

Impulsa la proactividad en el desarrollo de ideas innovadoras para un negocio y la puesta en marcha del emprendimiento personal. Los temas incluyen técnicas de creatividad, ideas de negocios, el desarrollo de nuevos productos, la transferencia de tecnología, las relaciones entre la ciencia y la tecnología, y el proceso de innovación.

### **Biocomercio**

Brinda conocimientos sobre el uso sostenible de los recursos, promoviendo la inversión, comercio y desarrollo económico. Abarca el conjunto de actividades en toda la cadena alimentaria hasta su comercialización.

### **Seguridad Alimentaria**

Analiza y propone el aseguramiento de los alimentos basados en la producción y disponibilidad alimentaria a nivel global y nacional, así como la disponibilidad tanto económica como física, garantizando la inocuidad y preferencias culturales.

### **Metodología de la Investigación**

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

## Cuarto ciclo

### **Gestión e Innovación II**

Brinda los conceptos y pautas necesarias para implementar una idea innovadora, basada en el desarrollo del sector alimentario y gestión de la innovación, contribuyendo a la ciencia de los alimentos y la salud humana, con valores éticos y responsabilidad social.

### **Consultoría en Nutrición**

Propone implementar un consultorio de nutrición para brindar asesoría, prevención de enfermedades en las diferentes patologías como son: sobrepeso, obesidad y diabetes, entre otras.

### **Estudio de Mercado en Nutrición**

Identifica la intención, interés y/o preferencias de compra de los consumidores de alimentos, basándose en la nutrición para su aplicación en una investigación de mercados con enfoque integral, utilizando herramientas cualitativas y cuantitativas en contextos nacionales e internacionales.

### **Seminario de Tesis I**

Orienta sobre el proceso de planificación y elaboración de un proyecto de investigación, aplicando el método científico. Asesoría sobre la elaboración del informe final de la tesis y/o plan de investigación.

## Quinto ciclo

### **Finanzas en Nutrición**

Revisa los aspectos de la creación de valor en las empresas, a través de la inversión en activos reales y financieros, teniendo como objetivo centrar el análisis de la rentabilidad y el riesgo de dichas inversiones.

### **Marketing en Nutrición**

Desarrolla las variables fundamentales del marketing: producto, precio, plaza y promoción, con la finalidad de proponer, diseñar e implementar estrategias dirigidas al mercado de la nutrición para elaborar un plan de marketing.

### **Seminario de Tesis II**

Orienta y asesora sobre los procesos de formulación del proyecto de investigación, la ejecución y la redacción del informe con fines de graduación.

# Aprende con los más prestigiosos docentes practitioners



**Dra.  
Adriana  
Carulla**

Doctora en Nutrición por la Universidad San Ignacio de Loyola. Magíster en Nutrición en USA. Especialización en Nutrición en Deporte. Licenciada en Nutrición y Dietética por la Universidad Femenina de Sagrado Corazón. Asesora de marketing de las empresas Wong, Fleishman, Oster.



**Dra.  
Miluska  
Montalvo**

Doctora en Nutrición por la Universidad San Ignacio de Loyola. Magíster en Ciencia de los Alimentos por la UNMSM. Licenciada en Nutrición por la Universidad Particular de Chiclayo. Coach en salud y nutrición por la ICF.



**Dr.  
Alfonso  
Valdizán**

Doctor en Educación por la UNMSM. Magíster en Administración de la Educación por la Universidad de Lima. Director del Fondo Editorial - USIL. Director de la Escuela Profesional de Historia y profesor principal de la UNMSM.



**Dra.  
Saby  
Zegarra**

Doctora en Nutrición por la Universidad San Ignacio de Loyola. MSc. Tecnología de Alimentos por la Universidad Nacional Agraria La Molina. Consultora de empresas agroindustriales en el área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.



**Mag.  
Sara  
Rosas**

Doctoranda en Nutrición por la Universidad San Ignacio de Loyola. Magíster en Bioquímica y Nutrición. Licenciada en Nutrición y Dietética. Miembro del Institute for Glutamate Sciences in South America. Asesora técnica en materia de Salud y Nutrición para Ajinomoto del Perú.



**Mag.  
Gina  
Bedoya**

Magíster en Gestión y Docencia en Alimentación y Nutrición en la UPC. Ingeniera de Industrias Alimentarias por la UNALM. Jefe de cuentas clave en ALICORP S.A.



---

**Mag.  
Víctor  
Cabanillas**

Magíster en Administración por la Universidad ESAN. Bachiller en Administración por la Universidad del Pacífico. Gerente corporativo de Finanzas del Grupo RANSA en 7 países. Ha sido jefe de Riesgo Crediticio en el Banco de Comercio.



---

**Mag.  
Mónica  
Gálvez**

Licenciada en Ciencias de la Información de la Universidad de Piura. MBA en Dirección Estratégica de Marketing por la Universidad del Pacífico. Experta en marketing, comunicación corporativa y reputación, publicidad y desarrollo de marca.



---

**Mag.  
Vivian  
Geller**

Magíster en Bioquímica y Nutrición por la Universidad de San Martín de Porres. Licenciada en Nutrición y Dietética por la Universidad Femenina del Sagrado Corazón. Ha trabajado en Ajinomoto del Perú en el área de Seguridad del Producto.



---

**Mag.  
Adolfo  
Ruidías**

Magíster en Administración Estratégica de Empresas por la Pontificia Universidad Católica del Perú. MBA por Centrum Pontificia Universidad Católica del Perú. Gerente general en Medical Innovation and Technology S.A.C.



---

**Mag.  
Claudia  
Rodríguez**

Con estudios en doctorado en Alimentos y Nutrición en la Universidad San Ignacio de Loyola. Magíster en Alimentación, Nutrición y Metabolismo por la Universidad de Navarra (España). Cargo administrativo de la Unidad de Soporte Nutricional del INEN.



---

**Mag.  
Alberto  
Barrenechea**

Magíster en Economía de la Salud y del Medicamento en la Universidad Pompeu Fabra (España). Estudios de doctorado en Administración en la UNMSM. Economista y MBA de la Universidad del Pacífico. Gerente general de Consultora Decisión.

# ¿Por qué elegir esta maestría?



Docentes de primer nivel con experiencia vigente.



Horario ejecutivo que permite a los alumnos combinar responsabilidades.



Plan curricular diseñado para potenciar conocimientos y habilidades en la gestión empresarial.



Desarrollo de un trabajo de aplicación final que integra todos los conocimientos recibidos.



Asesoría individual en el desarrollo de la tesis maestra.



Actividades científicas, congresos, internacionales, conferencias, seminarios y cursos de especialización.



Acceso a la biblioteca y a bases de datos online, con información especializada.



## Tu perfil como egresado

- Integrarás equipos multidisciplinarios que asesoran a personas, empresas o instituciones en las áreas de producción, economía y comercialización de alimentos, en cuanto a su valor nutricional.
- Diseñarás programas de promoción de salud y prevención de problemas alimenticio-nutricionales con responsabilidad social.
- Elaborarás planes de atención nutricional según situación de salud y de acuerdo con indicadores clínicos.

# Certificación

Obtendrás el grado académico de magíster en Gestión de Negocios de la Nutrición, previa sustentación y aprobación de tesis, y la certificación del Diplomado de Nutrición y Alimentos.

Nota: Es requisito indispensable tener una nota aprobatoria, no haber superado el 30 % de inasistencias y haber cancelado la inversión económica total del programa.

## A tu ritmo y a tu tiempo

 **Inicio:** 24 de octubre de 2023

**Fin:** 12 de junio de 2025

 **Duración:** 20 meses

 **Modalidad:** presencial

 **Horario:**

**Martes y jueves, de 7:10 a 10:40 p. m**

**Sábados, de 8:10 a. m. a 1:30 p. m.**

• La EPG-USIL se reserva el derecho de cancelar o modificar las fechas de sus programas y comunicarlas con la debida anticipación.

• Una vez iniciadas las clases no se podrá solicitar la devolución de la primera cuota.



**Inversión**  
**S/21 000**

**20 Cuotas de**  
**S/1050**

aproximadamente

## Requisitos de admisión

- ▶ Ficha de postulación completa y firmada en cada hoja.
- ▶ Currículum vitae.
- ▶ Copia simple de DNI o carnet de extranjería.
- ▶ Copia simple del grado de bachiller registrado en Sunedu.
- ▶ Un ensayo sobre la investigación a realizar de su tesis. Extensión: entre 500 a 1000 palabras, a espacio simple y con letra Times New Roman en tamaño 12.
- ▶ Dos fotos digitales tamaño pasaporte.
- ▶ Pago del derecho de postulación.
- ▶ Evaluación de conocimientos y competencias.
- ▶ Entrevista personal.
- ▶ Acuerdo de matrícula firmado en cada hoja.
- ▶ Pago de matrícula y primera cuota o total del programa.

- 
- USIL se reserva el derecho de cancelar sus programas o modificar las fechas de inicio.
  - Programa sujeto a cantidad mínima de participantes.
  - Una vez iniciadas las clases del curso, no se podrá solicitar la devolución de la primera cuota.
  - USIL exige que el participante asista como mínimo al 80% de sesiones de cada curso y al 90% de sesiones de todo el programa.



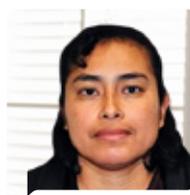


# Exalumnas exitosas de la maestría en Gestión de Negocios de Nutrición



**Dra.  
Sofía  
Bohorquez**

Doctora en Nutrición y Alimentación. Magíster en Gestión de Negocios en Nutrición. Asesora de tesis de licenciatura, maestría, doctorado y de segunda especialidad en Nutrición Oncológica, Nutrición Deportiva y Nutrición Renal. CEO de Lorena Bakery y de Las Bohorquez.



**Mag.  
Sara  
Rosas**

Doctoranda en Nutrición por la Universidad San Ignacio de Loyola. Magíster en Bioquímica y Nutrición. Licenciada en Nutrición y Dietética. Miembro del Institute for Glutamate Sciences in South America. Asesora técnica en materia de Salud y Nutrición para Ajinomoto del Perú.



# Más información

## Maestrías

📞 980 020 047

✉ informes.epg@usil.edu.pe

📘 @epgusil

🌐 EPGUSIL