



FACULTAD DE MEDICINA Escuela de Nutrición y Dietética

Coordinación de postgrado (507) 523-4939 maestriaendup@gmail.com

Maestría en Nutrición Humana con tres (3) énfasis:

1. Promoción de la Salud y Nutrición
2. Nutrición Clínica
3. Gestión Integral de los Servicios de Alimentación y Nutrición

OBJETIVO:

Formar recurso humano de alto nivel en el campo de la nutrición humana, a través de la generación de conocimiento y de proyectos con carácter de investigación y de aplicación, además de consolidar la formación de los nutricionistas dietistas, fortaleciendo su capacidad para generar estrategias encaminadas a atender la problemática de alimentación, nutrición y salud a nivel local, nacional y regional.

TÍTULO QUE OTORGA:

1. Maestría en Nutrición con énfasis en Promoción de la Salud y Nutrición.
2. Maestría en Nutrición con énfasis en Nutrición Clínica.
3. Maestría en Nutrición con énfasis en Gestión Integral de Servicios de Alimentación y Nutrición.

REQUISITOS DE INGRESO

- a. Título de la licenciatura en Nutrición y Dietética
- b. Copia del diploma de la licenciatura en Nutrición y Dietética
- c. Copia de créditos
- d. Copia del Certificado emitido por el Consejo Interinstitucional de Certificación Básica de Nutrición y Dietética
- e. Copia de cédula de Identidad personal
- f. Copia de Idoneidad Profesional emitida por el Consejo Técnico de Salud (MINSa)
- g. Currículo Vitae actualizado, indicando estudios de pregrado, postítulos, postgrado
- h. Experiencia mínima de 2 años comprobadas por certificación de cartas de trabajo
- i. Cartas de referencia profesional



- j. Resumen de proyecto de tesis que desea realizar (1 página)
- k. Presentarse a entrevista con el comité de selección.
- l. Pago de \$5.00 de pre-inscripción

PERFIL DE EGRESO

- Maestría en Nutrición con Énfasis en Promoción de la Salud y Nutrición
 - El egresado contará con las siguientes competencias:
 - Domina el modelo de búsqueda sistemática basada en evidencia científica para identificar situaciones actuales relacionadas a la salud de la población.
 - Utiliza información científica de forma crítica y analítica para investigación y desarrollo de programas y proyectos sobre promoción de la salud y prevención de enfermedades en base a la evidencia nacional e internacional.
 - Aplica habilidades y destrezas de comunicación para abordar la situación existente de nutrición y salud
 - Aplica recursos tecnológicos disponibles para implementar programas y proyectos sobre promoción de la salud y prevención de enfermedades
 - Será capaz de analizar los éxitos y fracasos de experiencias nacionales e internacionales relativas a los temas de salud pública y nutrición.
 - Diseña, planifica y evalúa programas de promoción de la salud y de nutrición y de esta forma contribuir con políticas públicas de promoción de salud y prevención de enfermedades crónicas relacionadas con la nutrición.
 - Analiza críticamente su desempeño profesional de manera periódica.
 - Desarrolla su profesión dentro del marco legal y normativo vigente.

- Maestría en Nutrición con Énfasis en Nutrición Clínica
 - Domina el modelo de búsqueda sistemática basada en evidencia científica para identificar situaciones actuales relacionados a las enfermedades.
 - Identifica información científica de forma crítica y analítica para la toma de decisiones en prácticas clínicas e investigación.
 - Aplica habilidades y destrezas clínicas para enfrentar la problemática actual con los recursos tecnológicos disponibles.
 - Analiza críticamente su desempeño profesional de manera periódica.
 - Desarrolla su profesión dentro del marco legal y normativo vigente.

- Maestría en Nutrición con Énfasis en Gestión Integral de los Servicios de Alimentación y Nutrición.
 - Domina el modelo de búsqueda sistemática basada en evidencia científica para identificar situaciones actuales relacionadas con la gestión de los servicios de alimentación y nutrición.



- Utiliza información científica de forma crítica y analítica para investigación y administración de servicio de alimentos.
- Aplica habilidades y destrezas en la gestión integral de los servicios de alimentos.
- Aplica recursos económicos y tecnológicos disponibles para una eficiente y eficaz gestión administrativa.
- Implementa mecanismos de control de calidad de los servicios de alimentos, de acuerdo con los sistemas de funcionamiento y los recursos existentes.
- Aplica destrezas gerenciales para resolver diversos problemas que surgen rutinariamente en los servicios de alimentos.
- Analiza críticamente y de manera periódica y su liderazgo para proponer acciones de cambio y lograr cumplir con los objetivos del servicio de alimentos con sustentabilidad y sostenibilidad.
- Desarrolla su profesión dentro del marco legal y normativo vigente.

MODALIDAD DEL PROGRAMA: Académica

MODALIDAD: Semipresencial

TOTAL DE CREDITOS:

MAESTRÍA	CRÉDITOS
Maestría en Nutrición con énfasis en Promoción de la Salud y Nutrición	54
Maestría en Nutrición con énfasis en Nutrición Clínica	55
Maestría en Nutrición con énfasis en Gestión Integral de Servicios de Alimentación y Nutrición	54

PLAN DE ESTUDIO MAESTRÍA NUTRICIÓN HUMANA

Aprobado en Consejo de Investigación N°5-20, del 24 de abril de 2026

Abrev.No.	I SEMESTRE- TRONCO COMÚN	HT	HP	TOTAL HORAS	CRED	Pre requisito
MNH-700	SALUD, SEGURIDAD ALIMENTARIA NUTRICIONAL Y SOSTENIBILIDAD	2	3	5	3	
MNH-701	INVESTIGACION EN TENDENCIAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	2	3	5	3	
MNH-702	INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN I	2	3	5	3	
MNH-703	MALNUTRICIÓN Y ENFERMEDADES NO TRASMISIBLES	3	3	6	4	
	SUBTOTAL	9	12	21	13	



ÉNFASIS EN PROMOCIÓN DE LA SALUD Y NUTRICIÓN

	II SEMESTRE	HT	HP	TOTAL HORAS	CRED	Pre requisito
MNH-704	INVESTIGACIÓN DE DETERMINANTES SOCIOCULTURALES EN SALUD Y NUTRICIÓN	2	3	5	3	MNH-701 MNH-702
MNH-705	PROMOCIÓN EN SALUD Y NUTRICIÓN	3	3	6	4	MNH-700 MNH-703
MNH-706	ESTRATEGIAS DE COMUNICACIÓN, MERCADEO Y PUBLICIDAD EN NUTRICIÓN	1	3	4	2	MNH-700 MNH-701 MNH-703
MNH-707	INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN II	2	3	5	3	MNH-701 MNH-702
	SUBTOTAL	8	12	20	12	
	III SEMESTRE	HT	HP	TOTAL HORAS	CRED	Pre requisito
MNH-708	POLÍTICAS PÚBLICAS RELACIONADAS A ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	2	3	5	3	MNH-704 MNH-705
MNH-709	INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN III	3	3	6	4	MNH-707
MNH 31opt*	Optativa 1: Turismo, gastronomía y alimentación saludable	2	-	2	2	
	Optativa 2: Actividad física, ejercicio y nutrición					
MNH-710	TESIS I	0	16	16	8	MNH-701 MNH-702 MNH-707
	SUBTOTAL	7	22	29	17	
	IV SEMESTRE					
MNH-711	SEMINARIO DE DISEÑO/EVALUACIÓN DE PROYECTOS DE EDUCACIÓN EN SALUD Y NUTRICIÓN	3	3	6	4	MNH-705 MNH-706 MNH-708
MNH-712	TESIS II	0	16	16	8	MNH-710
	SUBTOTAL	3	19	22	12	
	TOTAL	27	65	92	54	

ÉNFASIS EN NUTRICIÓN CLÍNICA

Abrev. No.	SEMESTRE	HT	HP	TOTAL HORAS	CRED	Prerequisito
	II SEMESTRE					
MN 713	METABOLISMO Y BIOQUÍMICA NUTRICIONAL	3	3	6	4	MNH701
MNH 714	NUTRICIÓN CLÍNICA PEDIÁTRICA	2	3	5	3	MNH701
MNH 715	ACTUALIZACIÓN DE LA EVALUACIÓN NUTRICIONAL	2	0	2	2	MNH703
MNH 716	INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN II	3	3	6	4	MNH702
	SUBTOTAL	10	9	19	13	
	III SEMESTRE					
MNH 717	NUTRICIÓN CLINICA DEL ADULTO Y ADULTO MAYOR	4	3	7	5	MNH713 MNH715



MNH 718	INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN CLÍNICA	2	3	5	3	MNH713 MNH714 MNH715
MNH 32opt*	Optativa1: Gestión en Nutrición Clínica Institucional Optativa 2: Innovación de Productos Culinarios para Gastronomía Hospitalaria	2		2	2	
MNH 719	TESIS I	0	16	16	8	MNH701 MNH702 MNH716
	SUBTOTAL	8	22	30	18	
	IV SEMESTRE	HT	HP	TOTAL HORAS	CRED	Prerequisito
MNH720	SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN CLÍNICA	2	3	5	3	MNH 714 MNH 717 MNH 718
MNH721	TESIS II	0	16	16	8	MNH 719
	SUBTOTAL	2	19	21	11	
	TOTAL	29	62	91	55	

ÉNFASIS EN GESTIÓN INTEGRAL DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

Abrev. No	II SEMESTRE	HT	HP	TOTAL HORAS	CRED	Prerequisito
MNH722	INSTALACIONES Y EQUIPO PARA SERVICIOS DE ALIMENTOS	2	3	5	3	
MNH723	DIRECCIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS-	3	3	6	4	MNH 701 MNH 703
MNH724	GASTRONOMÍA EMPRESARIAL Y HOSPITALARIA	2	3	5	3	MNH 700
MNH725	INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN II	3	3	6	4	MNH 700 MNH 701 MNH 702
	SUBTOTAL	10	12	22	14	
	III SEMESTRE					
MNH726	GESTIÓN COMERCIAL Y FINANCIERA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS	2	3	5	3	MNH 723 MNH 724
MNH727	INVESTIGACIÓN EN GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	2	3	5	3	MNH 722 MNH 723
MNH 33opt* *Escoger una opción	Optativa1: Innovación y emprendimiento en Nutrición Optativa 2: Innovación y gastronomía aplicada	2		2	2	
MNH728	TESIS I	0	16	16	8	MNH 725
	SUBTOTAL	6	22	28	16	
	IV SEMESTRE					
MNH729	SEMINARIO DE INVESTIGACION EN GESTIÓN INTEGRAL DE SERVICIOS DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN	2	3	5	3	MNH 726 MNH 727



MNH730	TESIS II	0	16	16	8	MNH728
	SUBTOTAL	2	19	21	11	
	TOTAL	27	65	92	54	