



**IDE | esan**  
UNIVERSIDAD  
Instituto de Desarrollo Económico



**DIPLOMA**

# Gestión alimentaria, nutrición y nuevas tendencias saludables



---

# MISIÓN

“Formar líderes globales emprendedores con sentido ético y responsabilidad social, en asociación con organizaciones referentes para alcanzar la excelencia en su gestión y contribuir al desarrollo del conocimiento”

---

# OBJETIVO

El diploma se orienta a incorporar y fortalecer conocimientos y prácticas claves para la gestión alimentaria, nutrición, salud y sus nuevas tendencias.

---

# BENEFICIOS



- Certificado a nombre de la Universidad ESAN
- Reconocimiento a nivel nacional e internacional de ESAN



- Contenido actualizado y con enfoque práctico
- Clases online en tiempo real con clases grabadas.



- Plana docente con experiencia empresarial
- Importante red de contactos en el sector

# MALLA CURRICULAR

Compuesto por 6 cursos y temario tentativo\*

## CURSO 1:

### **Avances de la nutrición de vanguardia: Nutrigenómica y nutrigenética**

Fundamentos de la nutrigenómica y nutrigenética

---

Metabolismo y nutrición personalizada

---

Consideración y prevención de enfermedades

---

Aplicaciones clínicas y práctica profesional

---

Tecnología y avances en nutrigenómica

## CURSO 2:

### **Innovación alimentaria y nutrición personalizada para grupos especiales: Enfermedades, diferentes edades, gestantes y deportistas**

Nutrición para grupos con enfermedades: Casos de estudio

---

Nutrición para grupos etarios: por edades y necesidades especialidades

---

Nutrición para deportistas: por necesidades especiales

## CURSO 3:

### **Gestión integral de alimentos para la calidad y seguridad alimentaria en la industria y la salud**

Gestión de alimentos

---

Seguridad alimentaria

---

Promoción de la salud a través de la nutrición

---

Tendencias en nutrición y gestión alimentaria

(\*) El temario está sujeto a actualizaciones o modificaciones

# MALLA CURRICULAR

Compuesto por 6 cursos y temario tentativo\*

## CURSO 4:

### **Tendencias en la industria de alimentos saludables: Producción e Innovación para una alimentación nutritiva y sana**

Requisitos regulatorios y de calidad

---

Etiquetado de alimentos saludables

---

Selección de ingredientes nutritivos

---

Procesamiento de alimentos

---

Diseño de productos alimentarios saludables

---

Mercadotecnia y comercialización de alimentos saludables

---

Innovación y tendencias futuras

## CURSO 5:

### **Sostenibilidad en la gestión alimentaria: Prácticas innovadoras para la producción y distribución sostenible de alimentos**

Sistemas alimentarios sostenibles

---

Tecnologías para la sostenibilidad en la distribución de alimentos

---

Sostenibilidad en la industria alimentaria

---

Sostenibilidad y tendencias del consumidor

---

Importancia y tendencias de productos de origen orgánicos

---

Proyectos y casos de éxito en alimentación sostenible

---

Desafíos futuros y perspectivas en alimentación sostenible

## CURSO 6:

### **Proyectos para desarrollar productos alimentarios saludables y nutritivos: De la idea a la comercialización**

Desarrollo de prototipos de productos

---

Planificación de producción y logística

---

Aspectos éticos y sostenibilidad

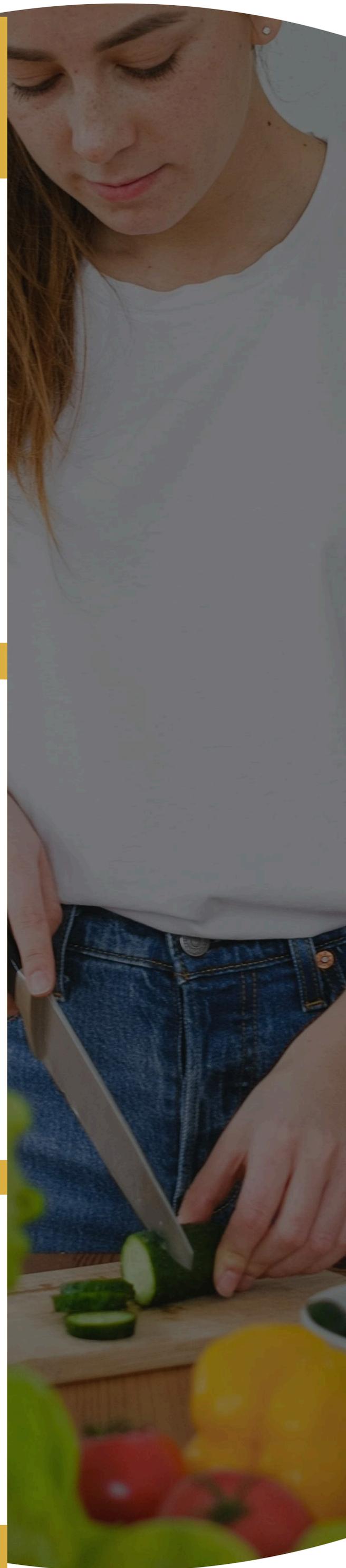
---

Proyecto de desarrollo de producto alimentario

---

Presentación y defensa del proyecto

(\*) El temario está sujeto a actualizaciones o modificaciones



# PLANA DOCENTE



## EDUARDO LIZA DÍAZ

**Jefe de Proyectos I+D+i** en Lesaffre International (Lille, Francia)



Máster en Calidad y Seguridad Alimentaria por la Universidad Autónoma de Barcelona e ingeniero en Industrias Alimentarias por la Universidad Nacional Agraria de la Molina. Especialista en SGCIA (IFS Food, ISO 22000, etc.). Ha sido responsable de Calidad en Nufri SL, adjunto de Responsable de Calidad en The Eat Out Group, consultor en seguridad alimentaria, Inspector de Calidad en Makro y actual responsable de calidad en GARCIMAR.

## MIGUEL ARROYO



**Responsable de Calidad** en GARCIMAR



Maestría en Gestión y Docencia en Alimentación y Nutrición por UPC y Nutricionista por la Universidad Científica del Sur. Cursos en Nutrigenética y Nutrigenómica para profesionales de la nutrición por el Instituto Nutrigenómica de España. Experiencia como nutricionista clínico en Hospital Edgardo Rebagliati Martins de Essalud, Clínica Sanna y Clínica Good Hope. Actual docente de pregrado en Universidad Le Cordon Bleu Perú.

## GUSTAVO ABAD



**Nutricionista y Docente** de pregrado en Universidad Le Cordon Bleu Perú



Candidata a doctor con especialización de Sostenibilidad en la Industria y Magíster en Tecnología Agroambiental de la Universidad Politécnica de Madrid. Forma parte de EELISA y del proyecto CIRC.LE para fomentar los proyectos de economía circular en la industria agroalimentaria.

## KARINA CHUQUISPUMA



**Coordinadora general** del Instituto de Sostenibilidad y de la Industria giSCI-UPM



Candidato a PhD en Ciencias Naturales en la Universidad de Hohenheim (Alemania) con especialización en Biofuncionalidad de Alimentos y máster en Tecnología de Alimentos con especialización en Diseño de Productos Alimentarios por Universidad de Wageningen - Países Bajos. Actual Consultor Independiente en Tecnología de Alimentos.

## ESTEBAN GUTIERREZ

**Investigador Doctoral** en Universidad de Hohenheim



PhD en Ciencia de los Alimentos y Nutrición por la Università degli Studi di Padova (Italia). Más de 8 años de experiencia en investigación aplicada de componentes bioactivos, alimentos funcionales y alteraciones nutricionales durante el procesamiento de alimentos. Actualmente se desempeña como especialista en Asuntos Regulatorios en el Laboratorio de alimentos Mérieux Nutrisciences Italia.

## MILUSKA CISNEROS

**Project Manager** en Mérieux Nutrisciences - Italia



# DURACIÓN Y HORARIO



**Duración**

**120** horas  
lectivas  
en

**60** sesiones



**Modalidad**

Online



**Frecuencia**

**Fin de semana**

Cada 15 días



**Horario**

**SÁB** 3:00 - 6:15 PM

**DOM** 9:00 AM - 12:15 PM

(1) Las fechas programadas pueden ser sujetas de cambio con la anticipación necesaria.

## CERTIFICADO

Los participantes que cumplan satisfactoriamente con los requisitos del programa, recibirán:

### **DIPLOMA EN GESTIÓN ALIMENTARIA, NUTRICIÓN, Y NUEVAS TENDENCIAS SALUDABLES**

El certificado es virtual y expedido por la Universidad ESAN.



Nota: La denominación Diploma de nuestros productos responde a la promulgación de la nueva Ley Universitaria 30220. En ningún caso se deberá entender que este programa académico corresponde a la categoría de Diplomados de Posgrado establecida en el artículo 43 .1 de la precitada Ley 30220.

# ADMISIÓN

El postulante deberá enviar los siguientes documentos:

- Ficha de inscripción debidamente llenado.
- Copia simple del DNI ambas caras.
- Copia del voucher del depósito de la matrícula o del pago total.
- Copia de servicio de luz o agua o teléfono (solo en caso de pago fraccionado).
- Documento de aceptación de pago financiado (solo en caso de pago fraccionado).

(\*) Para la apertura del programa, se debe superar el mínimo de 23 estudiantes matriculados.

(\*) Si por algún motivo de fuerza mayor ocurra alguna contingencia con la programación de clases, esto se reprogramará en otra fecha y horario previa coordinación con los alumnos y docente.

(\*) Los postulantes que soliciten factura a nombre de empresa se le enviara el formato de aceptación de facturación para su envío respectivo

(\*) Los alumnos que soliciten pago fraccionado tendran que firmar virtualmente sus letras de pago.

## INFORMACIÓN FINANCIERA

**AL CONTADO S/. 6000**

### FRACCIONADO

Matrícula S/. 400

8 cuotas S/. 825

**Total S/. 7000**

(\*) El financiamiento de las cuotas son sin intereses.

(\*) Consultar por descuentos especiales.

Los pagos por concepto de inversión total del programa o la matrícula se efectúan en las siguientes cuentas:

BANCO	N DE CUENTA SOLES	CCI
Banco de Crédito BCP	193-1764415-0-72	002-193-001764415072-16
Banco BBVA	0011-0686-01000111574	011-686-00010001574-39
Banco INTERBANK	200-3001232752	0032-000-03001232752-31

**Razón Social:** UNIVERSIDAD ESAN

**RUC:** 20136507720



UNIVERSIDAD  
**esan**

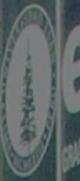
---

## INFORMES E INSCRIPCIONES

Cristina Rosales

961 546 667

[crosalesq@esan.edu.pe](mailto:crosalesq@esan.edu.pe)



**esan**  
GRADUATE SCHOOL OF BUSINESS

esan