



**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 (Obesidad, diabetes, enfermedades cardiovasculares y cáncer)

---

Aplicaciones clínica y cuestiones éticas en nutrigenómica

---

Tecnología y avances en nutrigenómica y ciencias ómicas

## CURSO 2:

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

Nutrición para gestantes y madres que brindan lactancia

---

Nutrición para grupos etarios: por edades y necesidades especialidades

---

Nutrición para grupos con enfermedades: Casos de estudio

---

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, 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

---

Adaptación de productos alimentarios a dietas específicas

---

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

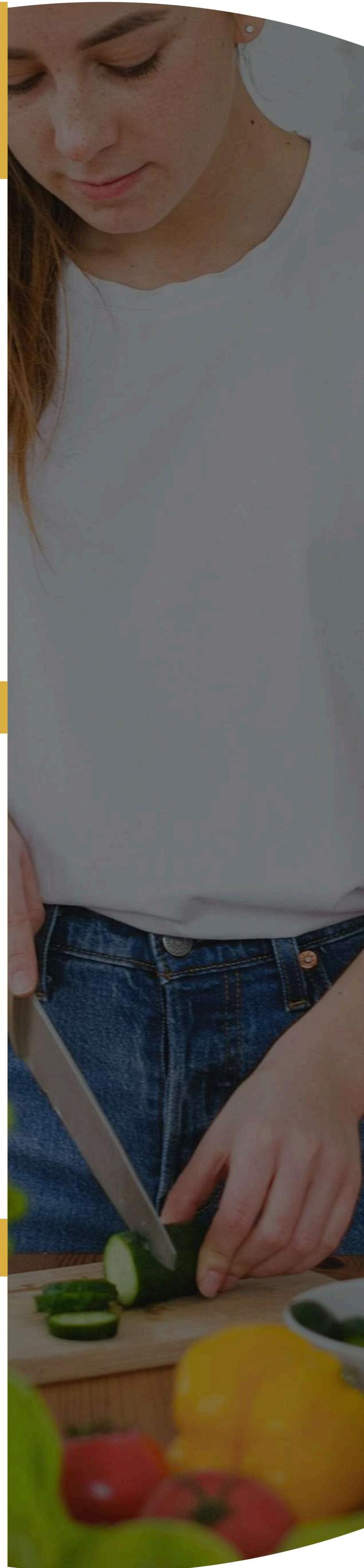
---

Proyecto de desarrollo de producto alimentario

---

Presentación y defensa del proyecto

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

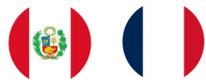


# PLANA DOCENTE



## EDUARDO LIZA DÍAZ

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



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.

MSc en Innovación de Alimentos y Diseño de Productos por la universidad AgroParisTech (Francia) y TU Dublín (Irlanda) e Ingeniero de Industrias Alimentarias en la UNALM. Technical Project Manager en Fermentis by Lesaffre, cuenta con experiencia profesional previa en multinacionales de la industria de alimentos y bebidas como AB InBev, Puratos, Cervezas Las Cibeles, Ambev y otros.

## KARINA CHUQUISPUMA



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



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

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



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



# 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.



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