

# Diploma en **Gestión alimentaria, nutrición y nuevas tendencias saludables**

 **120** horas lectivas  
(60 sesiones)

 Modalidad  
**Online**

**N1** en la  
preferencia  
del SECTOR  
EMPRESARIAL  
2024  
ENCUESTA ANUAL DE SECTORES - CCL



7 AÑO 2025

# ¿Por qué estudiar este diploma?

El diploma está diseñado para potenciar el desarrollo y la competitividad, combinando enfoques estratégicos y herramientas innovadoras. A través de una formación integral, buscamos fortalecer las capacidades de los profesionales para afrontar los desafíos del mercado con una visión estratégica y orientada a la excelencia. Como institución, tenemos el compromiso de formar líderes emprendedores con sentido ético y responsabilidad social, brindando conocimientos actualizados y aplicables que contribuyan al crecimiento sostenible de los negocios y al desarrollo del conocimiento.

## 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

# Perfil del Estudiante



**Diseñadores**



**Comercializadores**



**Productores**

(\*) Esta descripción es una referencia para quienes pueden beneficiarse más del diploma, pero no constituye un requisito excluyente para la participación.

## ¿Qué lograré con este diploma?

- 1** Comprenderás la nutrigenómica y su aplicación en la nutrición personalizada para prevenir enfermedades y mejorar la salud desde lo genético.
- 2** Diseñarás planes nutricionales adaptados a grupos especiales como gestantes, adultos mayores, pacientes con enfermedades y deportistas.
- 3** Aplicarás principios de calidad, seguridad alimentaria y gestión para promover una nutrición saludable en la industria y la salud.
- 4** Desarrollarás productos alimentarios saludables, dominando normativas, selección de ingredientes y estrategias de comercialización.
- 5** Integrarás prácticas sostenibles en la producción y distribución de alimentos, con base en tendencias del consumidor y casos reales.
- 6** Ejecutarás un proyecto completo de desarrollo de producto saludable, desde el prototipo hasta su comercialización responsable y sostenible.
- 7** Accederás a una educación de calidad, con un enfoque práctico y actualizado, respaldado por docentes expertos y una metodología orientada a la excelencia en la gestión de negocios.

**Educación que  
deja huella**

# 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)

---

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 gestantes y madres que brindan lactancia

---

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

(\*) Incluye materiales digitales

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

**Educación que  
deja huella**

# 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

---

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

(\*) Incluye materiales digitales

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

Educación que  
deja huella

# Nuestra Plana Docente



Los profesores de ESAN son reconocidos por su exitosa trayectoria académica y empresarial dentro y fuera del país.

1

**Eduardo Liza**

Technical Project Manager en Fermentis by Lesaffre (Francia)

Lidera proyectos I+D en alimentos y bebidas. Ha trabajado en multinacionales como AB InBev, Puratos y Ambev, desarrollando productos saludables e innovadores. Especialista en fermentación, formulación y escalamiento industrial. Ha representado a Fermentis en conferencias técnicas y colaborado con equipos de investigación en Europa. MSc en Innovación de Alimentos y Diseño de Productos por AgroParisTech (Francia) y TU Dublín (Irlanda). Certificado en Tecnología Cervecería por la Universidad Técnica de Múnich. Ingeniero de Industrias Alimentarias por la UNALM.



2

**Karina Chuquispuma**

Decana de Ingeniería Ambiental en la Universidad Científica del Sur

Especialista en economía circular en el sector agroalimentario, forma parte del proyecto europeo CIRC.LE y de la red EELISA. Ha liderado más de 20 proyectos de I+D+i con enfoque en sistemas alimentarios sostenibles, nutrición, gestión de residuos y transición ecológica. Cuenta con doble maestría en Tecnología Agroambiental (UPM) y Ciencias Ambientales (UNALM). Ingeniera Agrónoma por la UNALM, con experiencia docente y consultora en soluciones sostenibles para la industria alimentaria.



3

**Gustavo Abad**

Nutricionista Clínico

Nutricionista clínico con experiencia en el Hospital Rebagliati, Clínica Sanna y Clínica Good Hope. Magíster en Gestión y Docencia en Alimentación y Nutrición por UPC. Cuenta con formación en Nutrigenética y Nutrigenómica por el Instituto Nutrigenómica de España. Docente universitario en la Universidad Le Cordon Bleu. Su enfoque profesional incluye la nutrición de precisión, enfermedades crónicas y psiconutrición. Ha liderado áreas clínicas y de producción en salud privada. Nutricionista por la Universidad Científica del Sur.



4

**Miluska Cisneros**

Especialista en Normativa y Cumplimiento en Mérieux Nutrisciences (Italia)

Forma parte de la División de Envasado de Alimentos de su actual empresa, donde también realiza Gestión de Proyectos y Evaluación de Riesgos. Cuenta con más de 8 años de experiencia en investigación aplicada sobre alimentos funcionales, compuestos bioactivos y valorización de subproductos agroindustriales. Ha trabajado en proyectos de colaboración universidad-empresa para el desarrollo de productos fortificados. Además, ha sido docente universitaria. PhD en Ciencia de los Alimentos y Nutrición por la Università degli Studi di Padova, con maestría en Nutrición e Ingeniería Alimentaria por la UNALM.



5

**Esteban Gutierrez**

Consultor independiente en tecnología de alimentos

candidato a PhD en Ciencias Naturales con especialización en Biofuncionalidad de Alimentos. Cuenta con experiencia internacional en desarrollo de productos funcionales en Perú, China y Europa. Ha trabajado en proyectos de innovación alimentaria aplicando biofuncionalidad y ciencia de ingredientes, y ha colaborado como autor en plataformas científicas y en formación académica. Tiene una sólida trayectoria en investigación en universidades como la Universidad de Hohenheim (Alemania) y la Universidad de Wageningen (Países Bajos). Máster en Tecnología de Alimentos e ingeniero en Industrias Alimentarias por la UNALM.



6

**Paola Pastor**

Jefe de Desarrollo y Consultoría en IBRO Academy & Consulting

Cuenta con 20 años de experiencia liderando equipos de aseguramiento de la calidad, inocuidad alimentaria y sistemas integrados de gestión en empresas de alimentos, agnegocios y retail. Ha ocupado cargos gerenciales en empresas como SIMPLI, Molinos Asociados, Quimtia, Inka Crops y Arca Continental Lindley, dirigiendo procesos de mejora continua, auditorías y certificaciones como FSSC22000, BRC, ISO y HACCP. Ha trabajado en proyectos estratégicos en gestión de calidad, seguridad alimentaria y producción limpia. Ingeniera en Industrias Alimentarias por la UNALM y MBA por la Universidad de Piura, con estudios en nutrición pública y gestión ambiental.



(\*) La plana docente es referencial, en caso de que uno de los profesores indicados no pueda dictar en algún momento será reemplazado por otro profesional de su mismo nivel y trayectoria académica.

Educación que  
deja huella

# Certificado por ESAN

Los participantes que cumplan satisfactoriamente con los requisitos solicitados recibirán:

**“Diploma en Gestión alimentaria, nutrición y nuevas tendencias saludables”**



El documento 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.

## Frecuencia y Horario



**Quincenal** Fin de semana



**Sábado** 15:00 - 18:00  
**Domingo** 09:00 - 12:00

(\* Las fechas programadas pueden ser sujetas de cambio con la anticipación necesaria.

## Reconocimientos y Acreditaciones de ESAN



Educación que  
deja huella

# Admisión

El postulante deberá enviar los siguientes documentos:

- Ficha de inscripción debidamente llenado.
- Copia simple del DNI ambas caras.

(\*) El diploma se abrirá con mínimo 23 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.

- Copia del voucher del depósito de la matrícula o del pago total.

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

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

## Información Financiera

Consulte por el financiamiento directo con el asesor comercial.

### Tarifa Regular

Matrícula	8 Cuotas
S/300	<del>S/825</del> S/675

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

(\*) Consultar por descuentos especiales.

## Métodos de Pago

### Depósito Bancario

Banco	Número de Cuenta en Soles	CCI
Banco de Crédito BCP	193-1764415-0-72	002-193-001764415072-16
Banco BBVA	0011-0686-0100011574	011-686-000100011574-39
Banco INTERBANK	200-3001232752	0032-000-03001232752-31

(\*) Razón Social: Universidad ESAN | RUC: 20136507720

(\*) Luego de realizar el pago, contactar con el asesor comercial para enviarle la boleta de depósito.

### App BCP

1. Ir a "PAGO DE SERVICIOS"
2. Escribir "Universidad ESAN"
3. Seleccionar opción "POSGRADO VARIOS SOLES"
4. Ingresar monto de a pagar y su DNI como referencia

Pago en el Sitio Web: <https://ide.esan.edu.pe/>

Tarjeta de crédito o débito



Yape



Educación que  
deja huella

Gestión alimentaria, nutrición y nuevas  
tendencias saludables

Informes  
**Cristina  
Rosales**

 961 546 667

 crosalesq@esan.edu.pe

[Click para ir a la web](#)

