

Diploma de Especialización en **Trazabilidad y Seguridad Alimentaria**

 **100** horas
lectivas

 Modalidad
VIRTUAL

Nº 1 en la
preferencia
del SECTOR
EMPRESARIAL
2024
ENCUESTA ANUAL DE ENCUESTADOS - CCL



7 AÑO 2025

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

Fortalecer competencias en trazabilidad y seguridad alimentaria para garantizar calidad e inocuidad en la producción y distribución de alimentos.

Palabras del Coordinador General

El Diploma de Especialización en Trazabilidad y Seguridad Alimentaria surge como respuesta a las crecientes exigencias de un sector que demanda garantizar la calidad, la inocuidad y el cumplimiento normativo en los procesos de producción y distribución de alimentos. En este contexto, se requiere de profesionales preparados para enfrentar los retos que plantean las cadenas de suministro modernas y globalizadas.

El programa ofrece una formación especializada que combina conocimientos técnicos con herramientas de gestión y control, orientada a fortalecer las competencias necesarias para implementar sistemas de trazabilidad eficaces, supervisar procesos y aplicar estándares de seguridad alimentaria en concordancia con la normativa vigente.

De esta manera, los participantes podrán ampliar su impacto profesional, asegurar la transparencia en la cadena alimentaria y responder con solvencia a las demandas de un sector dinámico y en constante transformación.

Elliot Arteaga Reyes

Instituto de Desarrollo Económico de ESAN



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 de especialización y temario tentativo*



CURSO 1:

Curso de Especialización en Fundamentos y Normativas Globales de Seguridad Alimentaria

Principios de inocuidad y seguridad alimentaria.

Panorama global de marcos regulatorios (Codex Alimentarius, FDA, EFSA, ISO 22000, BRC, IFS).

Requisitos de exportación y comercio internacional.

Políticas públicas y sistemas nacionales de control de alimentos.

CURSO 2:

Curso de Especialización en Trazabilidad en Cadenas Agroalimentarias: Herramientas y Sistemas

Conceptos y tipos de trazabilidad: hacia atrás, interna y hacia adelante.

Herramientas de registro y control en la cadena alimentaria.

Sistemas de gestión de la trazabilidad: ERP, RFID, códigos QR.

Taller práctico: diseño de un sistema de trazabilidad aplicado a un caso

CURSO 3:

Curso de Especialización en Evaluación y Control de Riesgos Microbiológicos y Químicos

Identificación de peligros biológicos, químicos y físicos en alimentos.

Metodologías de análisis de riesgos: HACCP, Análisis Causa Raíz, matrices de riesgos.

Planes de control y monitoreo de contaminantes.

Taller: simulación de evaluación de riesgos en una planta de alimentos.

(*) El temario está sujeto a actualizaciones o modificaciones

**Educación que
deja huella**

Malla Curricular

Compuesto por 6 cursos de especialización y temario tentativo*



CURSO 4:

Curso de Especialización en Digitalización de Procesos y Blockchain en la Trazabilidad Alimentaria

Transformación digital en la industria alimentaria.

Sistemas de registro en la nube, IoT y big data en seguridad alimentaria.

Blockchain aplicado a la trazabilidad y confianza del consumidor.

Taller práctico: simulación de un sistema de trazabilidad con blockchain.

CURSO 5:

Curso de Especialización en Auditoría y Certificación en la Industria de Alimentos

Principios y metodología de auditoría en seguridad alimentaria.

Normas de certificación: ISO 22000, FSSC 22000, GlobalG.A.P., BRC.

Preparación y gestión de auditorías internas y externas.

Taller: checklist de auditoría y simulación de proceso de certificación.

CURSO 6:

Curso de Especialización en Análisis Económico Incremental de Proyectos de Trazabilidad y Seguridad Alimentaria

Fundamentos de evaluación económica de proyectos.

Análisis incremental: escenarios “con” y “sin” trazabilidad.

Indicadores económicos y financieros (VAN, TIR, B/C).

Taller: caso práctico de análisis económico en la industria de alimentos.

► **NOTA:** 100 horas lectivas

► **TOTAL:** Considerar que una hora lectiva equivale a 45 minutos

(*) El temario está sujeto a actualizaciones o modificaciones

**Educación que
deja huella**

Certificado por ESAN

Los participantes que cumplan satisfactoriamente con los requisitos solicitados recibirán:

“Diploma de Especialización en Trazabilidad y Seguridad Alimentaria”



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



Cada **14** días



Sábados 14:00 - 18:30
Domingos 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.

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

(*) 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 previo aviso a los alumnos y docentes.

(*) 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

Consulte por el financiamiento directo con el asesor comercial.

Tarifa Regular

Matrícula	8 cuotas
S/. 350	S/. 593.80

(*) Si realizas el pago al contado tienes 8% de descuento adicional

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

- En caso de retiro comunicado por escrito (correo electrónico) con 15 días o más días de anticipación al inicio del programa, se descontará el 50% de la matrícula por conceptos administrativos.
- Las solicitudes de retiro realizadas dentro de los 15 días previos al inicio o una vez iniciado el programa, se descontará el 100% de la matrícula por conceptos administrativos y costo de oportunidad de la vacante.

En caso de reprogramación oficial del inicio del programa, el participante podrá:

- Solicitar la devolución total del importe abonado, o
- Permanecer inscrito en la nueva fecha, quedando sujeto a la misma política de retiro y devoluciones, considerando la nueva fecha de inicio.

(*) Los descuentos no son retroactivos ni acumulativos.

(*) Devoluciones: 45 días hábiles posteriores al envío de la solicitud de devolución.

Método de Pago

Depósito Bancario

Banco	Número de Cuenta en Soles	CCI
Banco de Crédito BCP	191-7292029-0-56	002-191-007292029056-55
Banco BBVA	0011-0371-01-00002688	01137100010000268828
Banco INTERBANK	2003007558471	003-200-003007558471-31
Banco BANBIF	007000818166	038-100-107000818166-43

Razón Social: UNIVERSIDAD ESAN | RUC: 20136507720

(*) Luego de realizar el pago, contactar con el asesor comercial para solicitar su boleta o factura por la inscripción total

Pago por Banco o Agente

- Brinde número de cuenta
- Mencione el DNI del pagante como referencia

App BCP

- Ir a operaciones
- Realizar transferencia a TERCEROS
- Digite número de cuenta
- Indique el monto a depositar
- Colocar en referencia su número de DNI

Educación que
deja huella

**Diploma de Especialización en Trazabilidad y
Seguridad Alimentaria**

Informes

**Fernando
Sotomayor**

 954 133 596

 fsotomayorc@esan.edu.pe

