



UNIVERSIDAD  
**CAECE**

Cámara Argentina de Comercio y Servicios

**EXTENSIÓN  
UNIVERSITARIA**



**DIPLOMATURA EN  
ALIMENTOS SALUDABLES**  
MODALIDAD VIRTUAL

# DIPLOMATURA EN ALIMENTOS SALUDABLES

---

**Dirección Académica:** Lic. Fernando Aguirre.

**Docentes:** Lic. Helio Perotto - Dra. María Emilia Gautero - Lic. Gabriel Gabellone - Lic. Lorena Fernández - Lic. Maria Eugenia Russo

## FUNDAMENTACIÓN

La Alimentación Saludable es una categoría de productos en constante crecimiento en la Argentina y en todo el mundo. Se comercializa en establecimientos orientados al consumo masivo, en particular en comercios especializados conocidos popularmente como "dietéticas", pero también en reailers de mayor tamaño, como supermercados e hipermercados, donde están ganando espacio consistentemente.

La Diplomatura en Alimentos Saludables se especializa en un aspecto de la categoría, que también incluye productos para el cuidado personal, entre otros. La variedad de alimentos que son considerados saludables es muy amplia, y en constante evolución. Poe ello es muy importante que quienes comercializan esto productos, y también quienes los producen, tengan un profundo conocimiento de ese rubro, objetivo por el cual se ha lanzado esta Diplomatura.

## OBJETIVOS

*Que el participante:*

- Adquiera conceptos generales para comercializar y/o producir Alimentos Saludables.
- Entienda la potencialidad de una categoría de productos en constante crecimiento, que gana adeptos día a día.
- Descubra herramientas de Comercialización y Producción para que los productos logren la mayor receptividad por parte de los consumidores.
- Conozca casos de éxito de parte de profesionales con aquilatada experiencia en la actividad.



- Aplique los conocimientos adquiridos para impulsar la categoría Alimentos Saludables en el mercado local y en el exterior.

## DESTINATARIOS

Profesionales, empresarios y/o empleados de firmas comercializadoras y/o productoras de Alimentos Saludables.

Es importante que los interesados conozcan:

- Tipo de productos que integran la categoría, técnicas de comercialización y distintos aspectos de la producción, incluida la seguridad sanitaria.
- Conocimiento específico del enfoque legal y etiquetado.

## MODO Y METODOLOGÍA DE CURSADA

- **Modalidad:** Virtual.
- **Duración:** 6 meses. Una clase por semana de 2 horas.
- **Días y horarios:** jueves de 18 a 20 horas.
- **Carga horaria:** 54 horas.
- **Plataforma de cursada:** Gmeet + campus virtual

La metodología se basará en las siguientes herramientas:

- Exposición de los profesores con apoyo de material visual.
- Participación intensa de los alumnos a través de consultas y opiniones.
- Análisis de casos reales.
- Trabajos prácticos.

## EVALUACIÓN

Los participantes deberán presentar un Trabajo Práctico relacionado con los temas dictados. Se evaluará la participación en los talleres de cada módulo, enfatizando la comprensión de los conceptos y criterios. Se trabajará con el mercado real, impulsando a los alumnos a aportar ejemplos de casos que observen en comercios que venden Alimentos Saludables.



## CERTIFICADO A OTORGAR

La Universidad CAECE, otorgará al participante que haya cumplido con el requisito mínimo de asistencia del 75% y aprobado los trabajos prácticos, el correspondiente certificado de aprobación de la "Diplomatura en Alimentos Saludables" que acredita 54 horas.

## PROGRAMA

### **Modulo Nº 1:** Introducción a la Alimentación Saludable

**Contenidos:** Volver a lo natural - Un mercado que goza de buena salud - Comer variado. Comer con bajas calorías - Colesterol - Gluten free - Menos sal, más vida - Alimentación macrobiótica - Productos orgánicos - Dietas vegetarianas - Dieta hiperproteica - Productos Kosher - Productos Halal - Dieta Paleo - Productos para deportistas y actividades físicas - Productos para deportistas y actividades físicas.

**Docente a cargo:** Lic. Helio Perotto

### **Modulo Nº 2:** Temas legales específicos de la categoría

**Contenidos:** Normativa de promoción de alimentos y Alimentación Saludable en Argentina - Etiquetado de alimentos y alimentación segura, saludable y sustentable - Regulación de agregado de valor y desperdicios de alimentos para promoción de alimentación saludable - Tendencias de regulación de consumo ecológico - Hacia dónde vamos en Derecho Alimentario en Alimentación Saludable -

**Docente a cargo:** María Emilia Gautero

### **Modulo Nº 3:** Category Management

**Contenidos:** Proceso de Catman - Análisis de surtido - Táctica de precios - Proceso de promociones.

**Docente a cargo:** Lic. Gabriel Gabellone

### **Modulo Nº 4:** El retail masivo supermercados e hipermercados.

**Contenidos:** Introducción al marketing y consumidor - Punto de venta y exhibición - Trade marketing - cadena de abastecimiento - Negociación.

**Docente a cargo:** Lic. Lorena Fernández

### **Modulo Nº 5:** Higiene Alimentaria



**Contenidos:** Medioambiente y Alimentos Saludables - Cocción y conservación de los alimentos - Ambiente saludable para preparación de alimentos - ETAS (enfermedades transmitidas por los alimentos).

**Docente a cargo:** Lic. Maria Eugenia Russo

**Modulo Nº 6:** Un enfoque global de la categoría Alimentos Saludables

**Contenidos:** Tendencias del mercado de alimentos saludable - Productos saludable: mitos e imaginario social - La buena prensa del mercado saludable - Puntos positivos y negativos del mercado de productos saludables - Hoja de ruta para incorporar productos saludables - Merchandising: rentabilizar cada metro cuadrado - Lineal al suelo - Niveles de exhibición para productos naturales - Número adecuado de facings - Correlación de productos en el mercado saludable - Rotación y velocidad de rotación Estructura del surtido en el mercado de productos saludables - El surtido enfocado - Promoción y animación del punto de venta Construcción del discurso - Comunicación y comunidad - Responsabilidad social empresaria.

**Docente a cargo:** Lic. Helio Perotto

## DOCENTES

Fernández, Lorena Mariel:

Gerente de proyecto en Trade Marketing Digital. Consultoría Trade Marketing y Ventas en empresas de consumo masivo y retail. ESTUDIOS UCES: Licenciatura en Marketing - Community manager / e-marketing. ITBA: posgrado en trade marketing Nielsen: Category management FAECC: Técnica en marketing EXPERIENCIA LABORAL Project Manager - **Advanced Resourse**: Desarrollo, consultoría y comercialización de herramientas, destinadas al abastecimiento y gestión operativa del retail. **Timbó SA**: Jefe nacional de trade marketing - Responsable de 650 puntos de venta a nivel nacional, con 32 personas a cargo. Gerente de proyecto en Trade Marketing Digital: Consultoría en trade marketing y ventas en empresas de consumo masivo y retail

Gautero, Maria Emilia: Abogada especializada en alimentos. ESTUDIOS Facultad de Ciencias Jurídicas y sociales de la Universidad Nacional del Litoral: título de abogada. Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires: especialización en alimentos. EXPERIENCIA LABORAL Asesora legal externa en la Dirección de Promoción de la Salud y control de ENT del Ministerio de Salud de la Nación. Asesoramiento en todo lo relativo a la legislación alimentaria vigente. Abogada en la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria. Administrativa y sumariante en Thomson - La Ley. Analista de temas legales de la Legislación de la Unión Europea en Food Law consultants - Belgica.



**Gabellone Gabriel:** Licenciado en Economía, Especialista en Finanzas y en Comercio Exterior, profesor de grado, capacitador interno, mentor y consultor especializado en Retail. Lideró equipos en diversas áreas como Precios, Promociones, Importaciones, Gestión de la Demanda, Planeamiento, Abastecimiento y Category Management para Argentina, Brasil, Chile, Colombia, USA y Perú. Trabajó en empresas líderes como KPMG, Easy Home Improvement y Supermercados de Cencosud.

**Perotto, Helio:** Licenciado en psicología por la Universidad Gama Filho de Río de Janeiro, nacido en Brasil, radicado en Argentina. Se desempeñó como capacitador de marketing y ventas de Hoechst Brasil, Parke Davis Brasil, Boehringer Mannheim Argentina y Schering Argentina. Entre 2007 y 2016 fue capacitador de comercialización en el Proyecto Jóvenes Emprendedores Rurales - Ministerio de Agroindustria de la Nación. Hoy disfruta de tener su propia empresa donde produce alimentos saludables.

**Russo, María Eugenia:** Licenciada en Química -Universidad Nacional de La Plata. Postgrado en Gestión Integral de Empresas-UNLP. Desde el Año 2010 gestiona y dirige la Consultora Sello Cocina Segura especializada en inocuidad y legislación de alimentos. Se desempeñó profesionalmente durante 10 años en el Laboratorio Central de Salud Pública -Tomas Perón- Laboratorio de Análisis Bromatológicos.

## REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN Y DOCUMENTACIÓN DE INGRESO

- DNI o Pasaporte (Enviar escaneados a: [extension@caece.edu.ar](mailto:extension@caece.edu.ar)).
- Registrarse como alumno en el sitio y completar el Formulario de Inscripción.
- Pago de matrícula y/o arancel para asegurar la vacante.



*\*La Universidad CAECE se encuentra inscripta ante "SEPYME" como "Unidad Capacitadora" (UCAP), por lo que nuestras actividades están habilitadas para aplicar al beneficio del Crédito Fiscal para Capacitación.  
<http://www.industria.gob.ar/credito-fiscal-capacitacion/>*



## INFORMES

Universidad CAECE | Extensión Universitaria

Av. De Mayo 866, Ciudad de Buenos Aires

WhatsApp: 11-2676-7079

E-Mail: [extension@caece.edu.ar](mailto:extension@caece.edu.ar) | [http://extension.ucaece.edu.ar/educacion\\_continua](http://extension.ucaece.edu.ar/educacion_continua)

