

# NORMATIVAS SANITARIAS Y PROCESAMIENTO DE CONSERVAS SALUDABLES

Aprenderás el proceso de elaboración, conservación y las normas sanitarias que necesita un alimento orgánico.



## Módulos

Procesamiento de alimentos orgánicos y normativa sanitaria

13 y 15 de febrero  
4:00 p. m. a 7:00 p. m.

Elaboración de alimentos saludables: encurtidos

20 y 22 de febrero  
4:00 p. m. a 7:00 p. m.

Elaboración de alimentos saludables: frutas en almíbar

27 de febrero y 1 de marzo  
4:00 p. m. a 7:00 p. m.

Dirigido a: Público en general



**Expositora: Mg. Sc. Ing. Keidy Cancino Chávez**

Ingeniera en Industrias Alimentarias y Magister en Tecnología de Alimentos (Univ. Agraria de La Molina), Estudiante de Doctorado en Nutrición y Alimentos (Univ. San Ignacio de Loyola). Cuenta con una variedad de trabajos de investigación publicados en distinguidas revistas científicas. En la actualidad se desempeña como docente en la Universidad San Ignacio de Loyola.

## Forma de pago

1. Se puede efectuar el pago en la **caja USIL** o en el banco de su preferencia, solo tiene que completar el formulario web donde se le enviará un código.
2. Enviar constancia de pago escaneado al correo: [scasimiro@usil.edu.pe](mailto:scasimiro@usil.edu.pe) escribir en asunto: **VOUCHER-ALIMENTOS SALUDABLES**.

Se hará entrega de certificado a nombre de la Universidad San Ignacio de Loyola, manual de formulaciones y productos elaborados.

## INFORMES E INSCRIPCIONES:

☎ 317 1000 anexo: 3243

✉ [scasimiro@usil.edu.pe](mailto:scasimiro@usil.edu.pe)

📍 Laboratorios de Investigación y Docencia, Pabellón C,  
4° piso, campus Ara. Fernando Belaunde Terry



VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN