easy training by Delcen

Programa de Educación a Distancia

WEBINARS EN VIVO 2024

NIVEL I
Fundamentos de Inocuidad

NIVEL II
Tópicos Avanzados

NIVEL III
Top Management

easy training by Delcen

7 Excelentes razones

por las que debería aprovechar nuestros excelentes programas

- 45 temas que cubren ampliamente los elementos del sistema de gestión con una orientación del pensamiento basado en riesgos, incorporando los aspectos clave que deben ser vigilados.
- Por un sólo pago tienes acceso a los 3 niveles del programa y puedes elegir cómo organizar a tu personal.
- Son en modalidad Webinar en VIVO, por los que puede presenciarlos desde el lugar donde se encuentre.
- Las ponencias son muy dinámicas y con ejemplos prácticos aplicables en sus operaciones.
- Los estudiantes podrán acceder a los cursos pre grabados de cada sesión y acceder a la presentación de sus exámenes de conocimientos, desde cualquier parte del mundo, 24/7.
- Recibirá Certificado de capacitación por cada tema, con reconocimiento ante la STPS y entidades internacionales.
- Evaluados por los usuarios con 96 % de grado de satisfacción y 92% de nivel de aplicabilidad en su trabajo, lo que le da una amplia certeza a su decisión de seleccionarnos como su entidad de confianza.

easy training by Delcen

NIVEL I
FUNDAMENTOS DE INOCUIDAD

1. **Embajadores de Cultura de Calidad e Inocuidad**
   MARZO 19 AL 21 — 10:00 A 13:00 HORAS
2. **Microbiología en Alimentos Nivel I**
   ABRIL 2 — 10:00 A 13:30 HORAS
3. **Principios del Monitoreo Ambiental Microbiológico**
   ABRIL 3 Y 4 — 10:00 A 13:00 HORAS
4. **Plan Maestro de Limpieza y Saneamiento en Plantas de Alimentos**
   ABRIL 9 Y 10 — 10:00 A 13:00 HORAS
5. **Taller: Control de Alérgenos**
   ABRI 11 Y 12 — 10:00 A 13:00 HORAS
6. **Principios de Sanidad e Higiene del Personal**
   ABRIL 17 Y 18 — 10:00 A 13:00 HORAS
7. **Trazabilidad y Retiro**
   ABRIL 23 Y 24 — 10:00 A 13:00 HORAS
8. **Buenas practicas de Recibo, Almacenaje y Despacho**
   ABRIL 25 Y 26 — 10:00 A 14:00 HORAS
9. **Mantenimiento Preventivo en Plantas de Alimentos**
   MAYO 8 Y 9 — 10:00 A 13:00 HORAS
10. **HACCP: Acorde a los Principios de la International HACCP Alliance**
    MAYO 14 AL 16 — 10:00 A 13:00 HORAS
11. **Food Fraud: Prevención del fraude en alimentos.**
    MAYO 21 — 10:00 A 13:30 HORAS
12. **Food Defense: Acorde a los Estándares GFSI y Pas 96**
    MAYO 22 — 10:00 A 13:30 HORAS

easy training by Delcen

13 Control del Proceso y sus Variables
MAYO 23 — 10:00 A 13:30 HORAS

14 Entendiendo los Parámetros Críticos del Proceso
MAYO 24 — 10:00 A 13:30 HORAS

15 Cuidando la Calidad de Materiales en Actividades de Reprocesamiento
MAYO 28 — 10:00 A 13:30 HORAS

16 Potabilidad del Agua
MAYO 29 — 10:00 A 13:30 HORAS

17 Control del Etiquetado Desde su Recepción Hasta el Producto Terminado
MAYO 30 — 10:00 A 13:30 HORAS

18 FSSC 22000 Versión 6.0 : Análisis e Interpretación de los principales cambios
JUNIO 5 Y 6 — 10:00 A 14:00 HORAS

19 Control y Gestión de Material Extraño
JUNIO 12 Y 13 — 10:00 A 13:00 HORAS

20 FSMA: Comprensión de requisitos, controles preventivos, HACCP y HARPC
JUNIO 19 Y 20 — 10:00 A 14:00 HORAS

21 Control de Químicos para la Industria Alimentaria
JUNIO 26 Y 27 — 10:00 A 13:00 HORAS

22 Manejo de Incidentes y Resolución de Crisis Para la Continuidad de Negocio
JULIO 3 Y 4 — 10:00 A 13:00 HORAS

23 SQF 9.0
JULIO 10 AL 12 — 10:00 A 14:00 HORAS

24 Manejo Integrado de Plagas en Plantas de Alimentos
JULIO 17 Y 18 — 10:00 A 13:00 HORAS

25 BRCGS Versión 9.0
JULIO 24 AL 26 — 10:00 A 14:00 HORAS

26 Fundamentos de Metrología y Calibración
JULIO 30 Y 31 — 10:00 A 13:00 HORAS

easy training by Delcen

NIVEL II
TÓPICOS AVANZADOS

27 Líderes Embajadores que fortalecen Cultura de Calidad e Inocuidad
AGOSTO 19 AL 21 — 10:00 A 13:00 HORAS

28 Plan Maestro de Limpieza Avanzado: Verificación y Validación
AGOSTO 22 Y 23 — 10:00 A 14:00 HORAS

29 Diseño Sanitario en Plantas de Alimentos
AGOSTO 27 AL 29 — 10:00 A 13:00 HORAS

30 ISOS Integrados (9001, 14001, 45001)
SEPTIEMBRE 3 AL 5 — 10:00 A 13:30 HORAS

31 HACCP Avanzado: Taller de Validación
SEPTIEMBRE 11 Y 12 — 10:00 A 13:00 HORAS

32 HACCP III. Auditoría y Actualización al plan HACCP
SEPTIEMBRE 18 Y 19 — 10:00 A 14:00 HORAS

33 Control de Alérgenos y la evaluación de riesgos
SEPTIEMBRE 25 Y 26 — 10:00 A 14:00 HORAS

34 Control de Plagas basado en evaluación de riesgos.
OCTUBRE 2 Y 3 — 10:00 A 14:00 HORAS

35 Formación de auditores internos Bajo FSSC 22000 Versión 6
OCTUBRE 8 AL 10 — 10:00 A 13:30 HORAS

36 Formación de Auditores Internos Bajo BRCGS Versión 9
OCTUBRE 15 AL 17 — 10:00 A 13:30 HORAS

37 Taller de Inspecciones en seguridad de los alimentos
OCTUBRE 23 Y 24 — 10:00 A 13:30 HORAS

38 Microbiología avanzada en procesos alimentarios.
OCTUBRE 29 Y 30 — 10:00 A 13:00 HORAS

easy training by Delcen

39 Practitioner SQF Advanced

NOVIEMBRE 5 AL 7 — 10:00 A 13:00 HORAS

40 Principios Básicos del Control Estadístico

NOVIEMBRE 12 Y 13 — 10:00 A 13:00 HORAS

41 Revisión de los aspectos clave en ISO/IEC 17025

NOVIEMBRE 19 Y 20 — 10:00 A 13:00 HORAS

NIVEL III
TOP MANAGEMENT

42 Cultura de Inocuidad, KPIs e indicadores del sistema de gestión

NOVIEMBRE 26 — 15:00 A 17:00 HORAS

43 Gestión y mejora de los planes de acciones correctivas. Aspectos clave en el Top Management

NOVIEMBRE 28 — 15:00 A 17:00 HORAS

44 Aspectos clave en la revisión gerencial con enfoque a inocuidad

DICIEMBRE 3 — 15:00 A 17:00 HORAS

45 El big data en inocuidad y la toma de decisiones clave para elevar el estándar en la gestión

DICIEMBRE 5 — 15:00 A 17:00 HORAS

ZONA HORARIA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

easy training by Delcen

ELIJA EL MEJOR PLAN PARA SU ORGANIZACIÓN

# PERSONAS	PESOS MEXICANOS	PESOS COLOMBIANOS	DÓLARES
1 (1 TEMA)	$ 3,600 + IVA	$ 831,155.00	$ 206 USD
1 (PYMES)	$ 26,400 + IVA	$ 6.095,133.00	$ 1,509 USD
4 A 15 (PYMES)	$ 114,000 + IVA	$ 26,319,892.00	$ 6,514 USD
16 A 30	$ 150,000 + IVA	$ 34,631,436.00	$ 8,570 USD
31 A 60	$ 180,000 + IVA	$ 41,242,370.00	$ 10,285 USD
61 A 100	$ 228,000 + IVA	$ 52,639,783.00	$ 13,028 USD
101 A 300	$ 396,000 + IVA	$ 91,426,991.00	$ 22,627 USD
301 A 500	$ 672,000 + IVA	$ 155,148,832.00	$ 38,400 USD
501 A 999	$ 816,000 + IVA	$ 188,395,011.00	$ 46,624 USD

NOTAS IMPORTANTES:

- *El número de personas indicado cubre los 3 niveles del programa, donde podrá distribuir a su personal acorde a sus necesidades.*
- ** Este precio sólo incluye el acceso a 1 tema a elección del nivel deseado.*
- *El resto de los precios incluyen el acceso a todos los temas.*
- *Los precios en pesos colombianos (COP) y dólares (USD) NO incluyen impuestos ni retenciones y se actualizará a la fecha de pago.*
- *Tarifa adicional para los estudiantes que requieran Certificados oficiales: Sello HACCP Alliance: $500 pesos mexicanos (23 USD) por persona / BRCGS Professional: $ 45 USD por persona.*

easy training by Delcen

PRESENCIA GLOBAL

17 PAÍSES

MÉXICO PERÚ VENEZUELA HONDURAS ARGENTINA
PORTUGAL COSTA RICA GUATEMALA ESPAÑA
COLOMBIA EL SALVADOR MARRUECOS BRASIL
ECUADOR CHILE PANAMÁ ESTADOS UNIDOS

easy training by Delcen

CONOZCA LA OPINIÓN DE LOS PARTICIPANTES EN NUESTRO PROGRAMA DE EDUCACIÓN EN VIVO

Son muchos los clientes que manifiestan su satisfacción, su opinión es muy importante y son nuestra mejor carta de presentación.

Le mostramos algunas opiniones:

Un curso muy completo, el capacitador es una persona con mucho conocimiento y experiencia.
- ER, Bimbo Guatemala

Excelente enfoque del curso, te hace valorar aspectos que no habían sido visualizados.
- JLRB, Bimbo Honduras

Todo estuvo muy enriquecedor y de mucho aprendizaje.
- LVTS, Bimbo Colombia

Todo bastante correcto, la sesión estuvo muy interesante.
- MR, Bimbo España

Son muy buenos temas que nos ayudan a mejorar en nuestros procesos.
- ERR, Bebidas Mundiales S. de R.L. de C.V.

El contenido y el ponente me parecieron muy buenos.
- LEHM, Proteínas y Oleicos

Excelente presentación por parte del ponente, fue muy específico y los ejemplos, son exactamente lo que pasa en una empresa, para ser mi primer curso, me ayudó bastante a ver diferentes oportunidades en el área en donde me encuentro.
- ACGC, AGROMAIZZA S.A.P.I. DE C.V.

Me parece que tienen un conjunto de temas muy apropiados y adecuados para impartirnos.
- SAGR, Grupo Freza S.A de C.V.

Fue un curso muy completo me voy satisfecho con lo explicado y el conocimiento adquirido.
- RSJJ, Barcel Atitalaquia

easy training by Delcen

Realmente son una empresa con mucha dedicación en los temas que imparte, demostrando su profesionalismo, llevando los temas impartidos con dinamismo y comentarios acertados y fluidez, que nos mantienen atentos durante el tiempo que dura los temas y las intervenciones de todos los involucrados nos nutre de conocimientos que nos fortalecen, son ponencias muy amenas por el dominio de los temas que imparten.
- JMBS, Proteínas y Oleicos S.A. de C.V.

Me encanto el curso, muy dinámico y muchos ejemplos.
- CLSB, Jumex

Excelentes ponencias, muy dinámicas y con mucha retroalimentación.
- MCS, Avoplus

El contenido de los cursos y los cursos a impartir, considero que están muy completos y son un plus en cuanto a nuestra formación profesional, son un complemento.
- MADP, Bimbo Agrícola Oriental

Simplemente excelente la forma como abordan el tema y las llevan hasta ejemplos prácticos que permiten aplicar en nuestras organizaciones de manera mejora continua.
- LN, Jugos Y Frutas de Colombia

Excelente dominio del tema por parte del ponente, enriquece la información con ejemplos claros.
- JRCE, Molinos Peninsulares S.A de C.V

Me gusto como se abordó el tema y que puntos se vieron durante el curso.
- DMGM, Jumex

Leer más en: **www.delcen.com/opiniones-de-nuestros-clientes**

easy training by Delcen

WEBINARS EN VIVO 2023

Para su incorporación al programa sólo requerimos su confirmación vía email, su comprobante de pago y el registro de los participantes para habilitar sus accesos.

Contáctenos para más información:

+52 442 122 1219

easytraining@grupodelcen.com

www.delcen.com

delceninocuidadalimentaria

delceninocuidad

delcen.foodsafety

grupo-delcen

Delcen
Inocuidad Alimentaria®