



Programa de Educación a Distancia

WEBINARS EN VIVO 2022

NIVEL I
Fundamentos
de Inocuidad



NIVEL II
Tópicos
Avanzados



NIVEL III
Top
Management



Nuestros programas en VIVO son conducidos por los expertos de grupo Delcen, quienes cuentan con una extraordinaria experiencia aplicada en piso con una gran cantidad de casos de éxito de implementaciones consolidadas de sistemas de gestión para la inocuidad alimentaria en diferentes regiones, con diferentes culturas y con desafiantes entornos.



¿Por qué debería
aprovechar nuestros
excelentes programas?



7 buenas
razones



40 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.



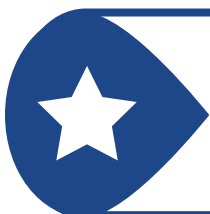
Son en modalidad Webinar en VIVO, por los que puede presenciarlos desde el lugar donde se encuentre.

Las ponencias son muy dinámicas y con ejemplos prácticos aplicables en sus operaciones.



En caso de no poder tomar las sesiones en VIVO, los estudiantes podrán acceder a los cursos pre grabados de cada sesión y acceder a la presentación de sus exámenes de conocimientos.

Recibirá Certificado de capacitación por cada tema, con reconocimiento ante la STPS y entidades internacionales.



Nuestros programas educativos son evaluados por los usuarios con un 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.



Programa de educación a distancia 2022

NIVEL I - FUNDAMENTOS DE INOCUIDAD

- 1** **Food Safety Culture: Basado en el Cambio del Comportamiento Humano**
 MARZO 1 AL 3  10:00 A 13:00 HORAS
- 2** **Plan Maestro de Limpieza y Saneamiento en Plantas de Alimentos**
 MARZO 9 Y 10  10:00 A 13:00 HORAS
- 3** **Microbiología en Alimentos Nivel I**
 MARZO 16 Y 17  10:00 A 13:00 HORAS
- 4** **Taller: Control de Alérgenos**
 MARZO 23 Y 24  10:00 A 13:00 HORAS
- 5** **Principios del Monitoreo Ambiental Microbiológico**
 MARZO 29 AL 31  10:00 A 13:00 HORAS
- 6** **Principios de Sanidad e Higiene del Personal**
 ABRIL 6 Y 7  10:00 A 13:00 HORAS
- 7** **Trazabilidad y Retiro**
 ABRIL 20 Y 21  10:00 A 13:00 HORAS
- 8** **Buenas practicas de Recibo, Almacenaje y Despacho**
 ABRIL 27 Y 28  10:00 A 14:00 HORAS
- 9** **Mantenimiento Preventivo en Plantas de Alimentos**
 MAYO 3 AL 5  10:00 A 13:00 HORAS
- 10** **HACCP: Acorde a los Principios de la International HACCP Alliance**
 MAYO 10 AL 12  10:00 A 13:00 HORAS



11

Food Fraud: Prevención del fraude en alimentos.

 MAYO 18 Y 19

 10:00 A 13:00 HORAS

12

Food Defense: Acorde a los Estándares GFSI y PAS 96

 MAYO 25 Y 26

 10:00 A 13:00 HORAS

13

Potabilidad del Agua

 JUNIO 2 Y 3

 10:00 A 13:00 HORAS

14

FSSC 22000 Versión 5.1: Análisis e Interpretación de los principales cambios

 JUNIO 7 AL 10

 10:00 A 14:00 HORAS

15

Control y Gestión de Material Extraño

 JUNIO 15 Y 16

 10:00 A 13:00 HORAS

16

FSMA: Comprensión de requisitos, controles preventivos, HACCP y HARPC

 JUNIO 22 Y 23

 10:00 A 14:00 HORAS

17

Control de Químicos para la Industria Alimentaria

 JUNIO 29 Y 30

 10:00 A 13:00 HORAS

18

Manejo de Incidentes y Resolución de Crisis Para la Continuidad de Negocio

 JULIO 5 Y 6

 10:00 A 13:00 HORAS

19

SQF 9.0

 JULIO 12 AL 15

 10:00 A 14:00 HORAS

20

BRCGS Versión 9. Revisión del borrador de la nueva versión. *Curso NO oficial (la versión 9 se publicará en agosto de 2022)*

 JULIO 19 AL 22

 10:00 A 14:00 HORAS

21

Manejo Integrado de Plagas en Plantas de Alimentos

 JULIO 26 Y 27

 10:00 A 13:00 HORAS



NIVEL II - TÓPICOS AVANZADOS

22

Indicadores de éxito en Cultura de Inocuidad



AGOSTO 2 Y 3



14:00 A 17:30 HORAS

23

Plan Maestro de Limpieza Avanzado: Verificación y Validación



AGOSTO 9 Y 10



14:00 A 18:00 HORAS

24

Diseño Sanitario en Plantas de Alimentos



AGOSTO 16 AL 18



14:00 A 17:00 HORAS

25

Fundamentos de Metrología y Calibración



AGOSTO 23 Y 24



14:00 A 17:00 HORAS

26

HACCP Avanzado: Taller de Validación



AGOSTO 30 A SEPTIEMBRE 1



14:00 A 17:00 HORAS

27

HACCP III. Auditoría y Actualización al plan HACCP



SEPTIEMBRE 6 Y 7



14:00 A 18:00 HORAS

28

Control de Alérgenos y la evaluación de riesgos



SEPTIEMBRE 13 Y 14



14:00 A 18:00 HORAS

29

Control de Plagas basado en evaluación de riesgos



SEPTIEMBRE 20 Y 21



14:00 A 18:00 HORAS

30

Taller de Inspecciones en seguridad de los alimentos



SEPTIEMBRE 27 Y 28



14:00 A 17:30 HORAS

31

Formación de auditores internos bajo FSSC 22000 versión 5.1



OCTUBRE 4 AL 7



14:00 A 17:30 HORAS

32

Microbiología avanzada en procesos alimentarios



OCTUBRE 11 AL 13



14:00 A 17:00 HORAS



33

Principios básicos del Control Estadístico



OCTUBRE 18 AL 20



14:00 A 17:00 HORAS

34

Practitioner SQF Advanced



OCTUBRE 25 AL 27



14:00 A 17:00 HORAS

35

Formación de Auditores Internos Bajo BRCGS Versión 9



NOVIEMBRE 8 AL 11



14:00 A 17:30 HORAS

36

Revisión de los aspectos clave en ISO/IEC 17025



NOVIEMBRE 15 AL 17



14:00 A 17:00 HORAS

NIVEL III - TOP MANAGEMENT

37

Cultura de Inocuidad, KPIs e indicadores del sistema de gestión



NOVIEMBRE 23



15:00 A 17:00 HORAS

38

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



NOVIEMBRE 30



15:00 A 17:00 HORAS

39

La Gestión Gerencial clave en los estándares GFSI



DICIEMBRE 7



15:00 A 17:00 HORAS

40

Story telling y big data en food safety para la toma de decisiones Gerenciales



DICIEMBRE 14



15:00 A 17:00 HORAS

 ZONA HORARIA DE LA CIUDAD DE MÉXICO





ZONA HORARIA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

ELIJA EL MEJOR PLAN PARA SU ORGANIZACIÓN

# PERSONAS	PESOS MEXICANOS	PESOS COLOMBIANOS	DÓLARES
1 (1 tema)*	\$3,500 + IVA MXN*	\$ 900,000 COP*	\$ 242 USD*
1	\$16,500 + IVA MXN	\$ 3,300,000 COP	\$ 900 USD
4 a 15	\$72,000 + IVA MXN	\$ 14,400,000 COP	\$ 3,700 USD
16 a 30	\$96,000 + IVA MXN	\$ 19,200,000 COP	\$ 5,000 USD
31 a 60	\$120,000 + IVA MXN	\$ 24,000,000 COP	\$ 6,200 USD
61 a 100	\$145,000 + IVA MXN	\$ 29,000,000 COP	\$ 7,500 USD
101 a 200	\$250,000 + IVA MXN	\$ 50,000,000 COP	\$ 13,000 USD
201 a 300	\$336,000 + IVA MXN	\$ 67,200,000 COP	\$ 17,500 USD
301 a 400	\$430,000 + IVA MXN	\$ 86,000,000 COP	\$ 22,400 USD
401 a 500	\$520,000 + IVA MXN	\$ 104,000,000 COP	\$ 27,000 USD

NOTAS IMPORTANTES:

- El número de personas indicado abarca los tres niveles, distribuirlos acorde a sus necesidades. ¹
- * 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 y Dólares ya incluyen impuestos y retenciones.
- 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.





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:



Me pareció una capacitación interesante con rapidez en la explicación y dinámico. Me gustó y se hizo entretenido. (Curso Plan Maestro de Limpieza)
N.A. - Ideal SA, Chile



El contenido es muy bueno, me ayudo a entender de manera muy clara la microbiología en los alimentos y los cuidados que se deben tener para evitar riesgos para la salud del consumidor. (Curso Microbiología en Alimentos Nivel I)
L.K.A.R. - Gelita, México



En general los temas son muy en línea con las necesidades de los clientes y la evolución de la gestión de la calidad y inocuidad alimentaria. (Curso Indicadores de éxito en Cultura de Inocuidad)
M.J.P. - Bimbo Donuts, Portugal



La ponente fue muy clara y logró mantener activas las sesiones, quede muy satisfecho con lo presentado. (Curso HACCP Avanzado: Taller de Validación)
J.E.C.R. - Barcel SA de CV, México



Definitivamente el instructor nos motivo al grupo para mayor involucramiento, ejemplos prácticos sino hasta que los solicitamos. (Curso Food Defense)
F.A. - Givaudan, Colombia



Muy buenos ejemplos prácticos y aplicables al proceso. (Curso Formación de auditores internos bajo FSSC 22000 versión 5.1)
G.S.R. - Alianza Team, México



Este curso nos permite abrir nuestra visión y retar nuestro sistema de inocuidad, muy buen curso. (Curso Potabilidad del Agua)
L.E.V.C. - Coca Cola Arca Continental



Personas con mucha experiencia y conocimiento de los temas. (Curso Gestión y mejora de los planes de acciones correctivas. Aspectos clave en el Top Management)
M.G. - Quala, México



easy training
by **Delcen**



Son muy buenos para fortalecer y formar profesionales. (Curso FSSC 22000 version 5.1)
D.M.. - Ravi Caribe/Labels Caribe, República Dominicana



Muy satisfecho con los cursos brindados por ustedes, pues nos amplia nuestros conocimientos y a su vez, nos da áreas de oportunidades en nuestro rol diario. (Cultura de Inocuidad, KPIs e indicadores del sistema de gestión)
J.R.Y.B. - Grupo La Morena, México



Primera capacitación que se recibe con ustedes, excelente los felicito, expositor con mucha experiencia y muy buena manera de conducir el curso, el manejo del tiempo excelente. Ideal proporcionen material de apoyo para reforzar, incluir videos de casos de estudio. (Plan Maestro de Limpieza Avanzado: Verificación y validación)
D.E.C.H. - Ingenio Magdalena, S.A., Guatemala



Reconocimiento a los expositores muestran dinamismo, respuestas rápidas y aclaradoras. (Curso Plan Maestro de Limpieza)
J.D.N.B. - Ideal SA, Chile



Consultores con mucho conocimiento y muy claros en sus explicaciones. (Cultura de Inocuidad, KPIs e indicadores del sistema de gestión)
M.G.G. - Messer Colombia S.A



Un curso de gran utilidad para conocer mejor la metodología y requerimientos necesarios de implementación. (Curso HACCP Básico)
L.K.A.R. - Gelita México, S. R.L. de C.V., México



Taller impartido de forma adecuada, con un claro conocimiento y manejo de la temática. Lo que permite una mejor comprensión de los temas a tratar (Curso HACCP Avanzado: Taller de Validación)
L.T.R.P. - Bimbo de Colombia

Leer más comentarios en:

www.delcen.com/home/nuestros-clientes-opinan





Programa de educación a distancia 2022

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

Contáctenos para más información:



+52 442 122 1219



easytraining@delcen.com.mx



+52 442 388 1544



www.delcen.com



delceninocuidadalimentaria



delceninocuidad



delcen.foodsafety



culturadeinocuidadalimentaria



Delcen
Inocuidad Alimentaria®

