



Programa de Educación Presencial

SEMINARIOS ABIERTOS 2024

MÉXICO



Nuestro programa de seminarios para la Calidad e Inocuidad Alimentaria es uno de los esquemas de capacitación con mayor reconocimiento en Latinoamérica.



Durante más de 30 años hemos ofrecido el programa más completo de foros abiertos de capacitación, en el cual han participado más de 30 mil estudiantes de todo el continente.





SEMINARIOS ABIERTOS 2024 MÉXICO

- 1** **Plan Maestro de Limpieza basado en Evaluación de Riesgos**
📍 TLALNEPANTLA 📅 MAYO 28 Y 29 🕒 9:00 A 17:00 HORAS
- 2** **Prevención del Fraude Alimentario y Taller de Food Defense**
📍 TLALNEPANTLA 📅 MAYO 30 Y 31 🕒 9:00 A 17:00 HORAS
- 3** **Cultura de Inocuidad y sus Indicadores de Gestión**
📍 QUERÉTARO 📅 JUNIO 25 Y 26 🕒 9:00 A 17:00 HORAS
- 4** **FSSC22000 Versión 6.0 Analisis e implementación de los cambios**
📍 QUERÉTARO 📅 JUNIO 27 Y 28 🕒 9:00 A 17:00 HORAS
- 5** **Taller de Inspección en Plantas de Alimentos**
📍 GUADALAJARA 📅 JULIO 16 Y 17 🕒 9:00 A 17:00 HORAS
- 6** **Taller de Evaluación de Riesgos Para Prerequisitos y HACCP**
📍 GUADALAJARA 📅 JULIO 18 Y 19 🕒 9:00 A 17:00 HORAS
- 7** **HACCP III : Auditando en plan HACCP**
📍 MONTERREY 📅 AGOSTO 6 Y 7 🕒 9:00 A 17:00 HORAS
- 8** **SQF Versión 9.0**
📍 MONTERREY 📅 AGOSTO 8 Y 9 🕒 9:00 A 17:00 HORAS



ZONA HORARIA DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

COSTO POR SEMINARIO



\$ 5,500 + IVA

PAGO EN PARCIALIDADES



4 parcialidades de:

\$1,790 + IVA





Contáctenos para más información:



+52 442 122 1219



easytraining@grupodelcen.com



www.delcen.com



delceninocidadalimentaria



delceninocuidad



delcen.foodsafety



grupo-delcen

