



Programa de Educación a Distancia

WEBINARS EN VIVO 2024



NIVEL I
Fundamentos
de Inocuidad



NIVEL II
Tópicos
Avanzados



NIVEL III
Top
Management



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.



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
 ABRIL 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

- 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



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 4 AL 6  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 BRCS 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

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



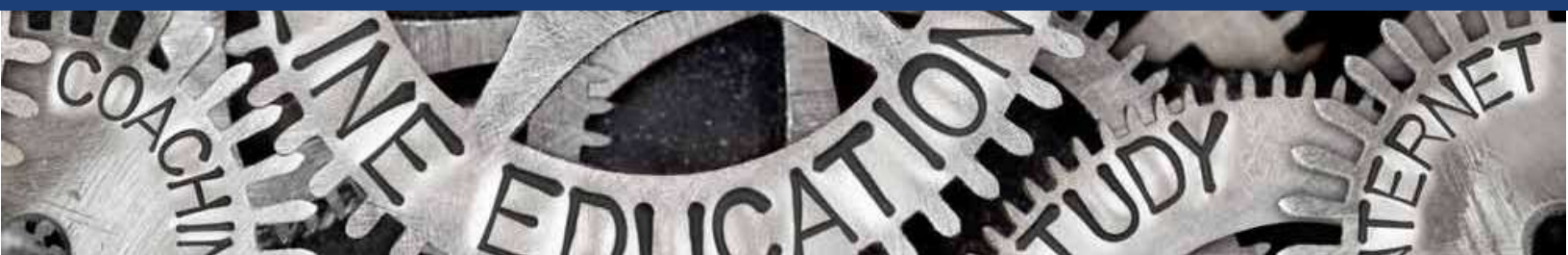
DICIEMBRE 5



15:00 A 17:00 HORAS



ZONA HORARIA DE LA CIUDAD DE MÉXICO





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.



PRESENCIA GLOBAL



21 PAÍSES

MÉXICO PERÚ VENEZUELA PUERTO RICO URUGUAY
HONDURAS ARGENTINA PORTUGAL COSTA RICA
MARTINIQUE GUATEMALA ESPAÑA COLOMBIA EL SALVADOR
REPÚBLICA DOMINICANA MARRUECOS BRASIL ECUADOR
CHILE PANAMÁ ESTADOS UNIDOS



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**



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**



Simplymente 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**





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
Consulting Group

