



easy training
by **Delcen**

Programa de Educación a Distancia

WEBINARS EN VIVO 2025



NIVEL I
Fundamentos
de Inocuidad



NIVEL II
Tópicos
Avanzados



NIVEL III
Top
Management

SEMINAR
WEBINAR
E-LEARNING
WEB-BASED

Es la solución
ideal para tus
necesidades.



Excelentes razones

por las que debería aprovechar
nuestros extraordinario programa



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 24 y 25  10:00 A 13:00 HORAS


2

Microbiología en Alimentos Nivel I

 MARZO 28  10:00 A 13:30 HORAS

3

Principios del Monitoreo Ambiental Microbiológico

 MARZO 31 Y ABRIL 1  10:00 A 13:00 HORAS

4

Plan Maestro de Limpieza y Saneamiento en Plantas de Alimentos

 ABRIL 7 Y 8  10:00 A 13:00 HORAS

5

Taller: Control de Alérgenos

 ABRIL 22 Y 23  10:00 A 13:00 HORAS

6

Principios de Sanidad e Higiene del Personal

 ABRIL 29 Y 30  10:00 A 13:00 HORAS

7

Trazabilidad y Retiro

 MAYO 8 Y 9  10:00 A 13:00 HORAS

8

Buenas practicas de Recibo, Almacenaje y Despacho

 MAYO 15 Y 16  10:00 A 14:00 HORAS

9

Mantenimiento Preventivo en Plantas de Alimentos

 MAYO 29 Y 30  10:00 A 13:00 HORAS


10

Food Fraud: Prevención del fraude en alimentos.

 JUNIO 2  10:00 A 13:30 HORAS

11

Food Defense: Acorde a los Estándares GFSI y Pas 96

 JUNIO 5  10:00 A 13:30 HORAS

12

Control del Proceso

 JUNIO 6  10:00 A 13:30 HORAS

13**Entendiendo los Parámetros Críticos del Proceso.**

JUNIO 9



10:00 A 13:30 HORAS

14**Cuidando la Calidad de Materiales en Actividades de Reprocesamiento**

JUNIO 12



10:00 A 13:30 HORAS

15**Potabilidad del Agua**

JUNIO 13



10:00 A 13:30 HORAS

16**Control del Etiquetado Desde su Recepción Hasta el Producto Terminado**

JUNIO 16



10:00 A 13:30 HORAS

17**FSSC 22000 Versión 6.0 : Análisis e Interpretación de los principales cambios**

JUNIO 19 Y 20



10:00 A 14:00 HORAS

18**HACCP: Acorde a los Principios de la International HACCP Alliance**

JUNIO 25 AL 27



10:00 A 13:00 HORAS

19**Control y Gestión de Material Extraño**

JULIO 2 Y 3



10:00 A 13:00 HORAS

20**FSMA: Comprensión de requisitos, controles preventivos, HACCP y HARPC.**

JULIO 9 Y 10



10:00 A 14:00 HORAS

21**Control de Químicos para la Industria Alimentaria**

JULIO 16 Y 17



10:00 A 13:00 HORAS

22**Manejo de Incidentes y Resolución de Crisis Para la Continuidad de Negocio.**

JULIO 23 Y 24



10:00 A 13:00 HORAS

23**SQF 9.0**

JULIO 30 Y 31



10:00 A 14:00 HORAS

24**Manejo Integrado de Plagas en Plantas de Alimentos**

AGOSTO 6 Y 7



10:00 A 13:00 HORAS

25**BRCGS Versión 9.0**

AGOSTO 13 AL 15



10:00 A 14:00 HORAS

26**Fundamentos de Metrología y Calibración**

AGOSTO 19 Y 20



10:00 A 13:00 HORAS

27

Data analytics para aspectos fundamentales de inocuidad



AGOSTO 22



10:00 A 13:00 HORAS



NIVEL II

TÓPICOS AVANZADOS

28

Líderes Embajadores que fortalecen Cultura de Calidad e Inocuidad



SEPTIEMBRE 10 AL 12



10:00 A 13:00 HORAS

29

Plan Maestro de Limpieza Avanzado: Verificación y Validación



SEPTIEMBRE 17 Y 18



10:00 A 14:00 HORAS

30

Diseño Sanitario en Plantas de Alimentos



SEPTIEMBRE 24 AL 26



10:00 A 14:00 HORAS

31

ISOS INTEGRADOS (9001, 14001, 45001)



SEPTIEMBRE 29 Y 30



10:00 A 13:00 HORAS

32

HACCP Avanzado: Taller de Validación



OCTUBRE 2 Y 3



10:00 A 13:00 HORAS

33

HACCP III. Auditoría y Actualización al plan HACCP



OCTUBRE 7 Y 8



10:00 A 14:00 HORAS

34

Control de Alérgenos y la evaluación de riesgos.



OCTUBRE 14 Y 15



10:00 A 14:00 HORAS

35

Control de Plagas basado en evaluación de riesgos.



OCTUBRE 21 Y 22



10:00 A 14:00 HORAS

36

Formación de auditores internos Bajo FSSC 22000 Versión 6



OCTUBRE 28 AL 30



10:00 A 13:00 HORAS

37

Formación de Auditores Internos Bajo BRCS Versión 9



NOVIEMBRE 4 AL 6



10:00 A 13:30 HORAS

38

Taller de Inspecciones en seguridad de los alimentos



NOVIEMBRE 11 Y 12



10:00 A 13:30 HORAS

39**Microbiología avanzada en procesos alimentarios.**

NOVIEMBRE 18 Y 19



10:00 A 13:00 HORAS

40**Practitioner SQF Advanced**

NOVIEMBRE 25 AL 27



10:00 A 13:30 HORAS

41**Principios Básicos del Control Estadístico**

DICIEMBRE 1 Y 2



10:00 A 13:00 HORAS

42**Revisión de los aspectos clave en ISO/IEC 17025**

DICIEMBRE 8 Y 9



10:00 A 13:00 HORAS

43**Data analytics para tópicos avanzados**

DICIEMBRE 10



10:00 A 13:00 HORAS



NIVEL III

TOP MANAGEMENT

44**Cultura de Inocuidad, KPIs e indicadores del sistema de gestión**

DICIEMBRE 11



15:00 A 17:00 HORAS

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

DICIEMBRE 16



15:00 A 17:00 HORAS

46**Aspectos clave en la revisión gerencial con enfoque a inocuidad**

DICIEMBRE 17



15:00 A 17:00 HORAS

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

DICIEMBRE 18



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:



En particular el curso fue de mucho interés ya que nos da un enfoque positivo a la cultura de inocuidad, y prevención para obtener un producto limpio e inocuo.

- **GGA, Fábrica De Galletas La Moderna**



Me ha gustado la capacitación. En general, aporta una visión más clara de los puntos que son requisitos para la aplicación en las plantas.

- **GMMD, McCormick de Centroamérica**



El Webinar excelente con buenos temas que me proporcionan otro enfoque con respecto a como debo vivir la inocuidad desde mi cancha (Compras)

- **FGND, PRODUCTOS ALIMENTICIOS LA MORENA DE HUAMANTLA SA DE CV**



Gran experiencia del ponente y se nota su dominio del tema, comparte sus vivencias lo cual apoya el entendimiento del tema.

- **BRO, Herdez**



El contenido es una herramienta de fácil comprensión y con alto aprendizaje.

- **FAR, Herdez**



Muy buen curso, tema extremadamente importante, sobre nuestro rol diario que realizamos.

- **J, La Morena**



El web apoyo en reforzar y conocer lo que ya se viene trabajando en el tema de cultura de inocuidad y crea la conciencia entre los participantes para que visualicemos que se trata de un esfuerzo global para cambiar positivamente.

- **BERO, Promociones Inmobiliarias Naturistas, S.A. de C.V (NUTRISA)**



Muy buenos cursos que nos ayudan en el trabajo diario.

- **ERR, ARCA CONTINENTAL**



Temas muy bien explicados y entendibles, el exponente con buena habilidad al hablar.

- **BPMA, Grupo Versa**



Me gustó mucho el desarrollo del tema y el conocimiento tanto teórico como experiencia en campo.
- **JGC, sigma Alimentos, Costa Rica**



Excelente comunicación se tiene entre el ponente y nosotros.
- **AARC, Sigma Sabinas**



Los conocimientos del ponente son muy buenos, demuestran su experiencia en diferentes temas, explica todo muy detalladamente.
- **ACL, Sigma**



La capacitación es dinámica y capta la atención en todo momento del personal que se presenta a la capacitación dando ejemplos de otras plantas.
- **JRVM, Sigma Celaya**



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**





WEBINARS EN VIVO 2025

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



delceninocidadalimentaria



delceninocidad



delcen.foodsafety



grupo-delcen



Delcen
Consulting Group

