



# 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



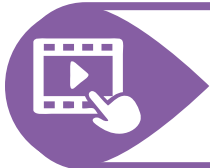
40 temas que cubren ampliamente los elementos del sistema de gestión con una orientación del pensamiento basado en riesgos, incorporando los aspectos clave que deben ser vigilados.

Por un sólo pago tienes acceso a los 3 niveles del programa y puedes elegir cómo organizar a tu personal.



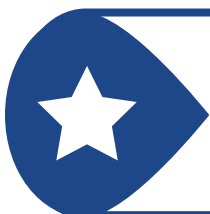
Son en modalidad Webinar en VIVO, por los que puede presenciarlos desde el lugar donde se encuentre.

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**  
▶ WEBINAR GRABADO  15 DÍAS DE ACCESO
- 2** **Plan Maestro de Limpieza y Saneamiento en Plantas de Alimentos**  
▶ WEBINAR GRABADO  15 DÍAS DE ACCESO
- 3** **Microbiología en Alimentos Nivel I**  
▶ WEBINAR GRABADO  15 DÍAS DE ACCESO
- 4** **Taller: Control de Alérgenos**  
▶ WEBINAR GRABADO  15 DÍAS DE ACCESO
- 5** **Principios del Monitoreo Ambiental Microbiológico**  
▶ WEBINAR GRABADO  15 DÍAS DE ACCESO
- 6** **Principios de Sanidad e Higiene del Personal**  
▶ WEBINAR GRABADO  15 DÍAS DE ACCESO
- 7** **Trazabilidad y Retiro**  
▶ WEBINAR GRABADO  15 DÍAS DE ACCESO
- 8** **Buenas practicas de Recibo, Almacenaje y Despacho**  
▶ WEBINAR GRABADO  15 DÍAS DE ACCESO
- 9** **Mantenimiento Preventivo en Plantas de Alimentos**  
▶ WEBINAR GRABADO  15 DÍAS DE ACCESO
- 10** **HACCP: Acorde a los Principios de la International HACCP Alliance**  
▶ WEBINAR GRABADO  15 DÍAS DE ACCESO



11

**Food Fraud: Prevención del fraude en alimentos.**

▶ WEBINAR GRABADO  15 DÍAS DE ACCESO

12

**Food Defense: Acorde a los Estándares GFSI y PAS 96**

▶ WEBINAR GRABADO  15 DÍAS DE ACCESO

13

**Potabilidad del Agua**

▶ WEBINAR GRABADO  15 DÍAS DE ACCESO


14

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

▶ WEBINAR GRABADO  15 DÍAS DE ACCESO

15

**Control y Gestión de Material Extraño**

▶ WEBINAR GRABADO  15 DÍAS DE ACCESO

16

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

▶ WEBINAR GRABADO  15 DÍAS DE ACCESO

17

**Control de Químicos para la Industria Alimentaria**

▶ WEBINAR GRABADO  15 DÍAS DE ACCESO

18

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

▶ WEBINAR GRABADO  15 DÍAS DE ACCESO

19

**SQF 9.0**

▶ WEBINAR GRABADO  15 DÍAS DE ACCESO

20

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

▶ WEBINAR GRABADO  15 DÍAS DE ACCESO

21

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

▶ WEBINAR GRABADO  15 DÍAS DE ACCESO



## NIVEL II - TÓPICOS AVANZADOS

22

**Food Safety Culture: Basado en el Cambio del Comportamiento Humano**



WEBINAR GRABADO



15 DÍAS DE ACCESO

23

**Fundamentos de Metrología y Calibración**



AGOSTO 23 Y 24



14:00 A 17:00 HORAS

24

**HACCP Avanzado: Taller de Validación**



AGOSTO 30 A SEPTIEMBRE 1



14:00 A 17:00 HORAS

25

**HACCP III. Auditoría y Actualización al plan HACCP**



SEPTIEMBRE 6 Y 7



14:00 A 17:00 HORAS

26

**Control de Alérgenos y la evaluación de riesgos**



SEPTIEMBRE 13 Y 14



14:00 A 17:00 HORAS

27

**Control de Plagas basado en evaluación de riesgos**



SEPTIEMBRE 20 Y 21



14:00 A 17:00 HORAS

28

**Plan Maestro de Limpieza Avanzado: Verificación y Validación**



SEPTIEMBRE 22 Y 23



14:00 A 17:00 HORAS

29

**Taller de Inspecciones en seguridad de los alimentos**



SEPTIEMBRE 27 Y 28



14:00 A 17:00 HORAS

30

**Diseño Sanitario en Plantas de Alimentos**



SEPTIEMBRE 28 AL 30



10:00 A 13:00 HORAS

31

**Formación de auditores internos bajo FSSC 22000 versión 5.1**



OCTUBRE 4 AL 7



14:00 A 17:00 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
<b>1 (1 tema)*</b>	\$3,500 + IVA MXN*	\$ 900,000 COP*	\$ 242 USD*
<b>1</b>	\$16,500 + IVA MXN	\$ 3,300,000 COP	\$ 900 USD
<b>4 a 15</b>	\$72,000 + IVA MXN	\$ 14,400,000 COP	\$ 3,700 USD
<b>16 a 30</b>	\$96,000 + IVA MXN	\$ 19,200,000 COP	\$ 5,000 USD
<b>31 a 60</b>	\$120,000 + IVA MXN	\$ 24,000,000 COP	\$ 6,200 USD
<b>61 a 100</b>	\$145,000 + IVA MXN	\$ 29,000,000 COP	\$ 7,500 USD
<b>101 a 200</b>	\$250,000 + IVA MXN	\$ 50,000,000 COP	\$ 13,000 USD
<b>201 a 300</b>	\$336,000 + IVA MXN	\$ 67,200,000 COP	\$ 17,500 USD
<b>301 a 400</b>	\$430,000 + IVA MXN	\$ 86,000,000 COP	\$ 22,400 USD
<b>401 a 500</b>	\$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. <sup>1</sup>
- \* 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](http://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](http://www.delcen.com)



delceninocuidadalimentaria



delceninocuidad



delcen.foodsafety



culturadeinocuidadalimentaria



**Delcen**  
Inocuidad Alimentaria®

