



easy training
by **Delcen**



Programa de Educación a Distancia

WEBINARS EN VIVO 2022

Operadores,
supervisores e
integrantes del
equipo de
inocuidad



Líderes en
inocuidad



Top
Management





Programa de Webinars en Vivo 2022

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 | BRCGS Food Versión 8
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 | FSSC 22000 Versión 5.1: Análisis e Interpretación de los principales cambios
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 |





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.

ELIJA EL MEJOR PLAN PARA SU ORGANIZACIÓN

# PERSONAS	PESOS MEXICANOS	PESOS COLOMBIANOS	DÓLARES
1 (1 tema)*	\$3,500 + IVA MXN*	\$905,620 COP*	\$242 USD*
1	\$16,500 + IVA MXN	\$3,927,280 COP	\$1,051 USD
4 a 15	\$72,000 + IVA MXN	\$16,827,444 COP	\$4,505 USD
16 a 30	\$96,000 + IVA MXN	\$22,405,894 COP	\$5,999 USD
31 a 60	\$120,000 + IVA MXN	\$27,984,344 COP	\$7,492 USD
61 a 100	\$145,000 + IVA MXN	\$33,795,229 COP	\$9,048 USD
101 a 200	\$250,000 + IVA MXN	\$58,200,946 COP	\$15,582 USD
201 a 500	\$336,000 + IVA MXN	\$78,190,390 COP	\$20,934 USD

NOTAS IMPORTANTES:

- * Este precio sólo incluye el acceso a 1 tema a elección del estudiante.
- 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.





Programa de Webinars en Vivo 2022

TÓPICOS AVANZADOS

- 1** **Indicadores de éxito en Cultura de Inocuidad**
📅 JULIO 7 Y 8 ⌚ 14:00 A 17:30 HORAS
- 2** **Plan Maestro de Limpieza Avanzado: Verificación y Validación**
📅 JULIO 14 Y 15 ⌚ 14:00 A 18:00 HORAS
- 3** **Diseño Sanitario en Plantas de Alimentos**
📅 JULIO 20 AL 22 ⌚ 14:00 A 17:00 HORAS
- 4** **Fundamentos de Metrología y Calibración**
📅 JULIO 28 Y 29 ⌚ 14:00 A 17:00 HORAS
- 5** **HACCP Avanzado: Taller de Validación**
📅 AGOSTO 2 AL 4 ⌚ 14:00 A 17:00 HORAS
- 6** **HACCP III. Auditoría y Actualización al plan HACCP**
📅 AGOSTO 10 Y 11 ⌚ 14:00 A 18:00 HORAS
- 7** **Control de Alérgenos y la evaluación de riesgos**
📅 AGOSTO 17 Y 18 ⌚ 14:00 A 18:00 HORAS
- 8** **Control de Plagas basado en evaluación de riesgos**
📅 AGOSTO 24 Y 25 ⌚ 14:00 A 18:00 HORAS
- 9** **Taller de Inspecciones en seguridad de los alimentos**
📅 SEPTIEMBRE 1 Y 2 ⌚ 14:00 A 17:30 HORAS
- 10** **Formación de auditores internos bajo FSSC 22000 versión 5.1**
📅 SEPTIEMBRE 6 AL 9 ⌚ 14:00 A 17:30 HORAS



11

Microbiología avanzada en procesos alimentarios



SEPTIEMBRE 13 AL 15



14:00 A 17:00 HORAS

12

Principios básicos del Control Estadístico



SEPTIEMBRE 20 AL 22



14:00 A 17:00 HORAS

13

Practitioner SQF Advanced



SEPTIEMBRE 27 AL 29



14:00 A 17:00 HORAS

14

Formación de Auditores Internos Bajo BRCGS Versión 8



OCTUBRE 4 AL 7



14:00 A 17:30 HORAS

15

Revisión de los aspectos clave en ISO/IEC 17025



OCTUBRE 11 AL 13



14:00 A 17:00 HORAS

ELIJA EL MEJOR PLAN PARA SU ORGANIZACIÓN

# PERSONAS	PESOS MEXICANOS	PESOS COLOMBIANOS	DÓLARES
1 (1 tema)*	\$4,500 + IVA MXN*	\$1,138,054.96 COP*	\$305 USD*
1	\$22,000 + IVA MXN	\$5,205,674.46 COP	\$1,394 USD
4 a 15	\$96,000 + IVA MXN	\$22,405,894.06 COP	\$5,999 USD
16 a 30	\$120,000 + IVA MXN	\$27,984,343.66 COP	\$7,492 USD
31 a 60	\$132,000 + IVA MXN	\$30,773,568.46 COP	\$8,239 USD
61 a 100	\$145,000 + IVA MXN	\$33,795,228.66 COP	\$9,048 USD

NOTAS IMPORTANTES:



- * Este precio sólo incluye el acceso a 1 tema a elección del estudiante.
- 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.





Programa de Webinars en Vivo 2022

TOP MANAGEMENT

- 1

Cultura de Inocuidad, KPIs e indicadores del sistema de gestión
 OCTUBRE 19  15:00 A 17:00 HORAS
- 2

Gestión y mejora de los planes de acciones correctivas. Aspectos clave en el Top Management.
 OCTUBRE 26  15:00 A 17:00 HORAS
- 3

La Gestión Gerencial clave en los estándares GFSI
 NOVIEMBRE 3  15:00 A 17:00 HORAS
- 4

Story telling y big data en food safety para la toma de decisiones Gerenciales
 NOVIEMBRE 10  15:00 A 17:00 HORAS

ELIJA EL MEJOR PLAN PARA SU ORGANIZACIÓN

# PERSONAS	PESOS MEXICANOS	PESOS COLOMBIANOS	DÓLARES
1 (1 tema)*	\$5,000 + IVA MXN*	\$1,254,273 COP*	\$336 USD*
1	\$17,000 + IVA MXN	\$4,043,497 COP	\$1,083 USD
4 a 15	\$50,000 + IVA MXN	\$11,713,866 COP	\$3,136 USD
16 a 30	\$70,000 + IVA MXN	\$16,362,574 COP	\$4,381 USD

NOTAS IMPORTANTES:

- * Este precio sólo incluye el acceso a 1 tema a elección del estudiante.
- El resto de los precios incluyen el acceso a todos los temas.
- Los precios en Pesos Colombianos y Dólares ya incluyen impuestos y retenciones.



Programa de Webinars en Vivo 2022

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



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



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



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



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



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



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



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

Leer más comentarios en:

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



Programa de Webinars en Vivo 2022

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

Cuentas para depósito

PAGO EN PESOS MEXICANOS

MANAGEMENT SYSTEMS CERTIFICATIONS S. DE R.L. DE C.V.

Banco: Banco Inbursa S.A. / Clabe interbancaria: 036680500597606212 / Cuenta: 50059760621

PAGO EN PESOS COLOMBIANOS

DELZEN COLOMBIA S.A.S

NIT 900.461.463-9 / Banco: Davivienda / Cuenta corriente: # 006969995353

PAGO EN PESOS DÓLARES

MANAGEMENT SYSTEMS CERTIFICATIONS S. DE R.L. DE C.V.

Banco: Banco Inbursa S.A. / Cuenta Banco Beneficiario: 400-475-464 / SWIFT: INBUMXMM / Cuenta del último beneficiario: 50059760621

Una vez hecho el pago envíe copia de su comprobante por Email a:

administracion@grupodelcen.com

Contáctenos para más información:

 +52 442 639 7708

 mauricio.rodriguez@grupodelcen.com

 +52 1 442 595 2420

 eva.hernandez@grupodelcen.com

 marisol.hernandez@grupodelcen.com

 delceninocuidadalimentaria

 delceninocuidad

 delcen.foodsafety

 www.delcen.com