



easy training
by **Delcen**



Programa de Educación a Distancia

WEBINARS EN VIVO 2023



NIVEL I.
Fundamentos
de Inocuidad



NIVEL II
Tópicos
Avanzados



NIVEL III
Top
Management

7 Buenas razones

por las que debería aprovechar nuestros excelentes programas



41 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.



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

WEBINARS EN VIVO 2023

NIVEL I - FUNDAMENTOS DE INOCUIDAD

1

Food Safety Culture: Basado en el Cambio del Comportamiento Humano



FEBRERO 14 AL 16



10:00 A 13:00 HORAS

2

Plan Maestro de Limpieza y Saneamiento en Plantas de Alimentos



FEBRERO 22 Y 23



10:00 A 13:00 HORAS

3

Microbiología en Alimentos Nivel I



MARZO 1



10:00 A 13:30 HORAS

4

Control del proceso y sus variables



MARZO 2



10:00 A 13:30 HORAS

5

Taller: Control de Alérgenos



MARZO 8 Y 9



10:00 A 13:00 HORAS

6

Principios del Monitoreo Ambiental Microbiológico



MARZO 14 L 16



10:00 A 13:00 HORAS

7

Principios de Sanidad e Higiene del Personal



MARZO 22 Y 23



10:00 A 13:00 HORAS

8

Trazabilidad y Retiro



MARZO 29 Y 30



10:00 A 13:00 HORAS

9

Buenas practicas de Recibo, Almacenaje y Despacho



ABRIL 12 Y 13



10:00 A 14:00 HORAS

10

Mantenimiento Preventivo en Plantas de Alimentos



ABRIL 18 AL 20



10:00 A 13:00 HORAS

11

HACCP: Acorde a los Principios de la International HACCP Alliance



ABRIL 25 AL 27



10:00 A 13:00 HORAS



Food Fraud: Prevención del fraude en alimentos.

 MAYO 3  10:00 A 13:30 HORAS

Entendiendo los Parámetros Críticos del Proceso

 MAYO 4  10:00 A 13:30 HORAS

Food Defense: Acorde a los Estándares GFSI y PAS 96

 MAYO 9  10:00 A 13:30 HORAS

Cuidando la calidad de materiales en actividades de reprocesamiento

 MAYO 11  10:00 A 13:30 HORAS

Potabilidad del Agua

 MAYO 17  10:00 A 13:30 HORAS

Control del etiquetado desde su recepción hasta el producto terminado

 MAYO 18  10:00 A 13:30 HORAS

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

 MAYO 23 AL 26  10:00 A 14:00 HORAS

Control y Gestión de Material Extraño

 MAYO 31 Y JUNIO 1  10:00 A 13:00 HORAS

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

 JUNIO 7 Y 8  10:00 A 14:00 HORAS


Control de Químicos para la Industria Alimentaria

 JUNIO 14 Y 15  10:00 A 13:00 HORAS


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

 JUNIO 21 Y 22  10:00 A 13:00 HORAS


SQF versión 9

 JUNIO 27 AL 30  10:00 A 14:00 HORAS

BRCGS Versión 9

 JULIO 4 AL 7  10:00 A 14:00 HORAS

Manejo Integrado de Plagas en Plantas de Alimentos

 JULIO 12 Y 13  10:00 A 13:00 HORAS

Fundamentos de Metrología y Calibración

 JULIO 19 Y 20  10:00 A 13:00 HORAS

NIVEL II - TÓPICOS AVANZADOS

27

Indicadores de éxito en Cultura de Inocuidad



JULIO 26 Y 27



10:00 A 13:30 HORAS

28

Plan Maestro de Limpieza Avanzado: Verificación y Validación



AGOSTO 2 Y 3



10:00 A 14:00 HORAS

29

Diseño Sanitario en Plantas de Alimentos



AGOSTO 22 AL 24



10:00 A 13:00 HORAS

30

ISOS Integrados (90001, 14001, 45001)



AGOSTO 29 AL 31



10:00 A 13:30 HORAS

31

HACCP Avanzado: Taller de Validación



SEPTIEMBRE 5 AL 7



10:00 A 13:00 HORAS

32

HACCP III. Auditoría y Actualización al plan HACCP



SEPTIEMBRE 13 Y 14



10:00 A 14:00 HORAS

33

Control de Alérgenos y la evaluación de riesgos



SEPTIEMBRE 20 Y 21



10:00 A 14:00 HORAS

34

Control de Plagas basado en evaluación de riesgos



SEPTIEMBRE 27 Y 28



10:00 A 14:00 HORAS

35

Formación de auditores internos bajo FSSC 22000 versión 5.1



OCTUBRE 3 AL 6



10:00 A 13:30 HORAS

36

Taller de Inspecciones en seguridad de los alimentos



OCTUBRE 10 Y 11



10:00 A 13:30 HORAS

37

Formación de Auditores Internos Bajo BRCS Versión 9



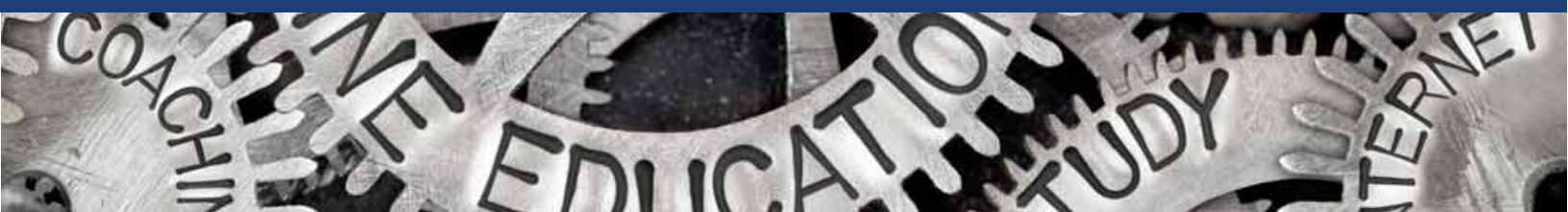
OCTUBRE 17 AL 20



10:00 A 13:30 HORAS



ZONA HORARIA DE LA CIUDAD DE MÉXICO



38

Microbiología avanzada en procesos alimentarios

 OCTUBRE 24 AL 26  10:00 A 13:00 HORAS

39

Practitioner SQF Advanced

 NOVIEMBRE 7 AL 9  10:00 A 13:00 HORAS

40

Principios básicos del Control Estadístico

 NOVIEMBRE 14 AL 16  10:00 A 13:00 HORAS

41

Revisión de los aspectos clave en ISO/IEC 17025

 NOVIEMBRE 21 AL 23  10:00 A 13:00 HORAS

NIVEL III - TOP MANAGEMENT

42

Cultura de Inocuidad, KPIs e indicadores del sistema de gestión

 NOVIEMBRE 28  15:00 A 17:00 HORAS

43

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

 NOVIEMBRE 30  15:00 A 17:00 HORAS

44

Aspectos clave en la revisión gerencial con enfoque a inocuidad

 DICIEMBRE 5  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 7  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)*	\$4,550 + IVA MXN*	\$1,008,111.00 COP*	\$230.00 USD*
1 (Exclusivo PyMEs)	\$22,000 + IVA MXN	\$4,874,383.00 COP	\$1,102.00 USD
4 a 15 (Exclusivo PyMEs)	\$95,000 + IVA MXN	\$21,048,471.00 COP	\$4,760.00 USD
16 a 30	\$125,000 + IVA MXN	\$27,695,357.00 COP	\$6,260.00 USD
31 a 60	\$156,000 + IVA MXN	\$34,563,805.00 COP	\$7,815.00 USD
61 a 100	\$190,000 + IVA MXN	\$42,096,942.00 COP	\$9,515.00 USD
101 a 200	\$330,000 + IVA MXN	\$73,115,741.00 COP	\$16,525.00 USD
201 a 300	\$440,000 + IVA MXN	\$97,487,655.00 COP	\$22,035.00 USD
301 a 400	\$560,000 + IVA MXN	\$124,075,196.00 COP	\$28,041.00 USD
401 a 500	\$680,000 + IVA MXN	\$150,662,738.00 COP	\$34,050.00 USD

NOTAS IMPORTANTES:

- El número de personas indicado cubre los 3 niveles del programa, donde prodrá 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 y dólares NO 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.



PRESENCIA GLOBAL



17
PAÍSES

MÉXICO

VENEZUELA

PERU

HONDURAS

ARGENTINA

PORTUGAL

COSTA RICA

GUATEMALA

ESPAÑA

COLOMBIA

EL SALVADOR

MARRUECOS

BRASIL

ECUADOR

CHILE

PANAMÁ

EUA



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:



Excelente curso, me ayudo a mejorar temas en el área de control plagas mi departamento.
VFMM - Constelation Brands, Sonora México



Son muy útiles los cursos impartidos, ya que con ellos reforzamos conocimientos y obtenemos nuevos.
EAAA - Bimbo, Tijuana, México



La información recibida es altamente comprensible ya que está orientada a las necesidades específicas del cliente.
SSLM - Team Foods, Michoacán, México



Se nota un amplio conocimiento. Me parecen contenidos reales y alcanzables.
LPF - Ricolino, Toluca, México



Me gustó la presentación y la explicación, gracias por su compromiso y atención.
C - Bimbo, Portugal



El curso tiene mucho material de donde aprender a usarlo en el centro trabajo.
ACB - Grupo Trimex, Nuevo León, México



Buen curso, la base de todo es comunicación donde debemos fortalecerla para que la implementación de la cultura de inocuidad sea un éxito.
SSCH - Barcel, Hidalgo, México



Considero que los temas impartidos son de suma importancia para la industria alimentaria.
SVS - Pagnifique Mexicana SA de CV, Edo. de Méx., México



Los temas tratados siempre son de gran interés las charlas siempre son muy practicas y especificas, Gracias.
MLA - Alianza Team Bogotá



Excelente esta primera experiencia con ustedes, muy atentos y con personal muy calificado para la ponencia de los temas..
FV - Bimbo de Venezuela, CA



Excelente esta primera experiencia con ustedes, muy atentos y con personal muy calificado para la ponencia de los temas.
BO - Team Foods, Colombia



Curso muy completo, excelente, profesional y muy atento. Muy satisfecho.
PR - Breden Master, Chile



Presentaciones interesantes, para reforzar conocimientos y aplicarlos de manera diaria en nuestro quehacer.
CCS - Breden Master, Chile



Me pareció muy bonito tema y me ayuda a ampliar nuestro conocimiento para brindar un mejor desempeño en nuestra empresa.
CARS - Bimbo de Guatemala



Muy buen curso, me deja con ganas de poder participar en los proximos.
EM - Grupo Trimezz, México



Muy buena plataforma para aprendizaje a distancia.
SDTR - Bimbo de El Salvador



Ya son varios años con ustedes y el servicio cada vez mejora
CJ - Bimbo Costa Rica



Reconocimiento al expositor muestra dinamismo , respuestas rápidas y aclaradoras.
JDNB - Ideal, SA, Chile



Excelente tema y el ponente muy preparado en temas de inocuidad, me deja muy satisfecho este curso.
HUCA - La Moderna, México



Excelente programa de capacitación así como las mecánicas para llevarlas.
JGLV - Arcacontinental, México



Programa de educación a distancia 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@delcen.com.mx



+52 442 388 1544



www.delcen.com



delceninocuidadalimentaria



delceninocuidad



delcen.foodsafety



culturadeinocuidadalimentaria



Delcen
Inocuidad Alimentaria®

