



# 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	<b>Food Safety Culture: Basado en el Cambio del Comportamiento Humano</b>  MARZO 1 AL 3  10:00 A 13:00 HORAS
2	<b>Plan Maestro de Limpieza y Saneamiento en Plantas de Alimentos</b>  MARZO 8 Y 9  10:00 A 13:00 HORAS
3	<b>Microbiología en Alimentos Nivel I</b>  MARZO 14  10:00 A 13:30 HORAS
4	<b>Control del proceso y sus variables</b>  MARZO 16  10:00 A 13:30 HORAS
5	<b>Taller: Control de Alérgenos</b>  MARZO 22 Y 23  10:00 A 13:00 HORAS
6	<b>Principios del Monitoreo Ambiental Microbiológico</b>  MARZO 28 AL 30  10:00 A 13:00 HORAS
7	<b>Principios de Sanidad e Higiene del Personal</b>  ABRIL 12 Y 13  10:00 A 13:00 HORAS
8	<b>Trazabilidad y Retiro</b>  ABRIL 19 Y 20  10:00 A 13:00 HORAS
9	<b>Buenas practicas de Recibo, Almacenaje y Despacho</b>  ABRIL 26 Y 27  10:00 A 14:00 HORAS
10	<b>Mantenimiento Preventivo en Plantas de Alimentos</b>  MAYO 2 AL 4  10:00 A 13:00 HORAS
11	<b>HACCP: Acorde a los Principios de la International HACCP Alliance</b>  MAYO 9 AL 11  10:00 A 13:00 HORAS



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

 MAYO 16  10:00 A 13:30 HORAS

**Entendiendo los Parámetros Críticos del Proceso**

 MAYO 18  10:00 A 13:30 HORAS

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

 MAYO 23  10:00 A 13:30 HORAS

**Cuidando la calidad de materiales en actividades de reprocesamiento**

 MAYO 25  10:00 A 13:30 HORAS


**Potabilidad del Agua**

 MAYO 30  10:00 A 13:30 HORAS

**Control del etiquetado desde su recepción hasta el producto terminado**

 JUNIO 1  10:00 A 13:30 HORAS

**FSSC 22000 Versión 6: Análisis e Interpretación de los principales cambios**

 JUNIO 6 AL 9  10:00 A 14:00 HORAS

**Control y Gestión de Material Extraño**

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

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

 JUNIO 21 Y 22  10:00 A 14:00 HORAS

**Control de Químicos para la Industria Alimentaria**

 JUNIO 28 Y 29  10:00 A 13:00 HORAS

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

 JULIO 5 Y 6  10:00 A 13:00 HORAS

**SQF versión 9**

 JULIO 11 AL 14  10:00 A 14:00 HORAS

**BRCGS Versión 9**

 JULIO 18 AL 21  10:00 A 14:00 HORAS

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

 JULIO 26 Y 27  10:00 A 13:00 HORAS

**Fundamentos de Metrología y Calibración**

 AGOSTO 2 Y 3  10:00 A 13:00 HORAS

## NIVEL II - TÓPICOS AVANZADOS

27

### Indicadores de éxito en Cultura de Inocuidad



AGOSTO 23 Y 24



10:00 A 13:30 HORAS

28

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



AGOSTO 30 Y 31



10:00 A 14:00 HORAS

29

### Diseño Sanitario en Plantas de Alimentos



SEPTIEMBRE 5 AL 7



10:00 A 13:00 HORAS

30

### ISOS Integrados (9001, 14001, 45001)



SEPTIEMBRE 13 AL 15



10:00 A 13:30 HORAS

31

### HACCP Avanzado: Taller de Validación



SEPTIEMBRE 19 AL 21



10:00 A 13:00 HORAS

32

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



SEPTIEMBRE 27 Y 28



10:00 A 14:00 HORAS

33

### Control de Alérgenos y la evaluación de riesgos



OCTUBRE 4 Y 5



10:00 A 14:00 HORAS

34

### Control de Plagas basado en evaluación de riesgos



OCTUBRE 11 Y 12



10:00 A 14:00 HORAS

35

### Formación de auditores internos bajo FSSC 22000 versión 6



OCTUBRE 17 AL 20



10:00 A 13:30 HORAS

36

### Formación de Auditores Internos Bajo BRCS Versión 9



OCTUBRE 24 AL 27



10:00 A 13:30 HORAS

37

### Taller de Inspecciones en seguridad de los alimentos



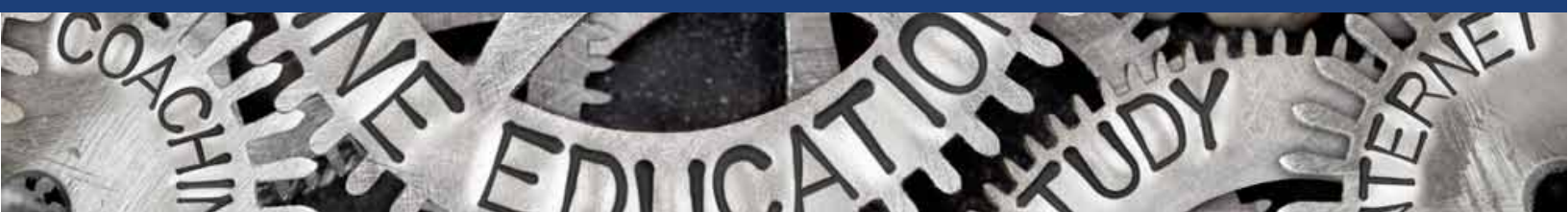
OCTUBRE 31 Y NOVIEMBRE 1



10:00 A 13:30 HORAS



ZONA HORARIA DE LA CIUDAD DE MÉXICO



38

### Microbiología avanzada en procesos alimentarios

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

39

### Practitioner SQF Advanced

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


40

### Principios básicos del Control Estadístico

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

41

### Revisión de los aspectos clave en ISO/IEC 17025

 NOVIEMBRE 28 AL 30  10:00 A 13:00 HORAS

## NIVEL III - TOP MANAGEMENT


42

### Cultura de Inocuidad, KPIs e indicadores del sistema de gestión

 DICIEMBRE 5  15:00 A 17:00 HORAS

43

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

 DICIEMBRE 6  15:00 A 17:00 HORAS

44

### Aspectos clave en la revisión gerencial con enfoque a inocuidad

 DICIEMBRE 7  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 8  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)*	\$3,000 + IVA MXN*	\$ 881,807 COP*	\$ 200 USD*
4 a 15 (Exclusivo PyMEs)	\$95,000 + IVA MXN	\$ 25,258,165 COP	\$ 5,960 USD
16 a 30	\$125,000 + IVA MXN	\$ 33,234,428 COP	\$ 7,825 USD
31 a 60	\$156,000 + IVA MXN	\$ 41,476,566 COP	\$ 9,768 USD
61 a 100	\$190,000 + IVA MXN	\$ 50,516,330 COP	\$ 11,894 USD
101 a 200	\$330,000 + IVA MXN	\$ 87,738,889 COP	\$ 20,656 USD
201 a 300	\$440,000 + IVA MXN	\$ 116,985,186 COP	\$ 27,544 USD
301 a 400	\$560,000 + IVA MXN	\$ 148,890,235 COP	\$ 35,051 USD
401 a 500	\$680,000 + IVA MXN	\$ 180,795,285 COP	\$ 42,563 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 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.



# PRESENCIA GLOBAL



MÉXICO

VENEZUELA

ARGENTINA

COLOMBIA

PORTUGAL

EL SALVADOR

ECUADOR

COSTA RICA

CHILE

EUA

MARRUECOS

PANAMÁ

GUATEMALA

BRASIL

PERU

HONDURAS

ESPAÑA





## 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



www.delcen.com



delceninocuidadalimentaria



delceninocuidad



delcen.foodsafety



culturadeinocuidadalimentaria



**Delcen**

Inocuidad Alimentaria®

