



Educación en VIVO vía WEBINARS

PRIMERA TEMPORADA 2021

Fundamentos de inocuidad

<p>Food Safety Culture</p> <p> FEBRERO 22 AL 24</p> <p> 10:00 a 13:00 horas</p>	<p>Plan Maestro de Limpieza</p> <p> FEBRERO 25 Y 26</p> <p> 10:00 a 13:00 horas</p>	<p>Microbiología en alimentos Nivel I</p> <p> MARZO 2 Y 3</p> <p> 10:00 a 13:00 horas</p>	<p>Control de alérgenos</p> <p> MARZO 4 Y 5</p> <p> 10:00 a 13:00 horas</p>
<p>Principios del monitoreo ambiental microbiológico</p> <p> MARZO 8 AL 10</p> <p> 10:00 a 13:30 horas</p>	<p>Principios de sanidad e higiene del personal</p> <p> MARZO 11 Y 12</p> <p> 10:00 a 13:00 horas</p>	<p>Trazabilidad y retiro</p> <p> MARZO 16 Y 17</p> <p> 10:00 a 13:00 horas</p>	<p>Buenas prácticas de recibo, almacenaje y despacho</p> <p> MARZO 18 Y 19</p> <p> 10:00 a 14:00 horas</p>
<p>Mantenimiento preventivo en plantas de alimentos</p> <p> MARZO 22 AL 24</p> <p> 10:00 a 13:00 horas</p>	<p>Food Fraud</p> <p> MARZO 25 Y 26</p> <p> 10:00 a 13:00 horas</p>	<p>HACCP Básico</p> <p> MARZO 29 AL 31</p> <p> 10:00 a 13:00 horas</p>	<p>Food Defense</p> <p> ABRIL 6 Y 7</p> <p> 14:00 a 17:00 horas</p>
<p>Potabilidad del Agua</p> <p> ABRIL 8 Y 9</p> <p> 14:00 a 17:00 horas</p>	<p>Control de Material Extraño</p> <p> ABRIL 15 Y 16</p> <p> 14:00 a 17:00 horas</p>	<p>BRCGS Versión 8</p> <p> ABRIL 20 AL 23</p> <p> 14:00 a 18:00 horas</p>	<p>Revisión del FSMA y controles preventivos</p> <p> ABRIL 27 AL 30</p> <p> 14:00 a 18:00 horas</p>
<p>Control de químicos</p> <p> MAYO 6 Y 7</p> <p> 10:00 a 13:00 horas</p>	<p>Manejo de incidentes y resolución de crisis para la continuidad de negocio</p> <p> MAYO 11 Y 12</p> <p> 10:00 a 13:00 horas</p>	<p>Manejo de plagas en plantas de alimentos</p> <p> MAYO 13 Y 14</p> <p> 10:00 a 13:00 horas</p>	<p>SQF Versión 9.0</p> <p> MAYO 18 AL 21</p> <p> 10:00 a 14:00 horas</p>
<p>FSSC 22000 Versión 5.1</p> <p> MAYO 25 AL 28</p> <p> 10:00 a 14:00 horas</p>	<p>*Zona horaria de Ciudad de México, CDMX (GMT-5).</p>	<p>Nuestros expertos asegurarán entrenamientos dinámicos, con diversos ejemplos prácticos y espacios para atender sus dudas.</p>	 <p>Delcen Inocuidad Alimentaria®</p> <p>www.grupodelcen.com</p>





Educación en VIVO vía WEBINARS



SEGUNDA TEMPORADA 2021

Tópicos avanzados para líderes de inocuidad



Indicadores de éxito
en Cultura de
Inocuidad

 MAYO 31 A JUNIO 1
 10:00 a 13:30 horas



Diseño Sanitario en
Plantas de Alimentos

 JUNIO 2 AL 4
 10:00 a 13:00 horas



Microbiología
avanzada en
procesos alimentarios

 JUNIO 9 AL 11
 10:00 a 13:00 horas



HACCP Avanzado:
Taller de Validación

 JUNIO 14 AL 16
 10:00 a 13:00 horas



HACCP III. Auditoría y
Actualización

 JUNIO 17 Y 18
 10:00 a 14:00 horas



Formación de
Auditores Internos
bajo FSSC 22000

 JUNIO 22 AL 25
 10:00 a 13:30 horas

Practitioner SQF
Advanced

 JUNIO 28 AL 30
 10:00 a 13:00 horas



Plan Maestro de
Limpieza Avanzado:
Verificación y
validación

 JULIO 1 Y 2
 10:00 a 13:00 horas



Control de Alérgenos
y la evaluación de
riesgos

 JULIO 6 Y 7
 14:00 a 18:00 horas



Control de Plagas
basado en evaluación
de riesgos

 JULIO 8 Y 9
 14:00 a 18:00 horas

Análisis de Causa y
Acciones Correctivas
en inocuidad

 JULIO 15 Y 16
 14:00 a 17:00 horas

Taller de Inspecciones
en seguridad de los
alimentos

 JULIO 19 AL 21
 14:00 a 17:30 horas

***Zona horaria de
Ciudad de
México, CDMX
(GMT-5).**

**Nuestros expertos
asegurarán
entrenamientos
dinámicos, con
diversos ejemplos
prácticos y espacios
para atender sus
dudas.**



www.grupodelcen.com





Educación en VIVO vía WEBINARS

TERCERA TEMPORADA 2021

Top management

Cultura de Inocuidad, KPIs e indicadores del sistema de gestión

 JULIO 5

 10:00 a 13:00 horas

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

 JULIO 12

 10:00 a 13:00 horas

La Gestión Gerencial clave en los estándares GFSI

 JULIO 13

 14:00 a 17:00 horas

Story telling y big data en food safety para la toma de decisiones Gerenciales

 JULIO 14

 14:00 a 17:00 horas

***Zona horaria de Ciudad de México, CDMX (GMT-5).**

Nuestros expertos asegurarán entrenamientos dinámicos, con diversos ejemplos prácticos y espacios para atender sus dudas.



www.grupodelcen.com

Nuestro programa en VIVO para Gerentes y Alta Dirección está diseñado para atender desde un enfoque muy práctico los elementos clave del Sistema de Gestión, considerando el nivel de compromiso para fortalecer una Cultura de Inocuidad de los Alimentos y tomando en cuenta los desafíos del día a día para lograr una excelencia operacional sin dejar de lado los aspectos sensibles que deben procurarse.



Elija el mejor plan para su organización:

# PERSONAS	FUNDAMENTOS DE INOCUIDAD	TÓPICOS AVANZADOS	TOP MANAGEMENT
1 (1 tema)*	\$ 2,500 + IVA MXN*	\$ 4,000 + IVA*	\$ 5,000 + IVA MXN*
1	\$ 12,500 + IVA MXN	\$ 18,200 + IVA*	\$ 17,000 + IVA MXN
4 a 15	\$ 50,000 + IVA MXN	\$ 65,000 + IVA*	\$ 50,000 + IVA MXN
16 a 30	\$ 70,000 + IVA MXN	\$ 90,000 + IVA*	\$ 85,000 + IVA MXN
31 a 60	\$ 85,000 + IVA MXN	\$ 110,500 + IVA*	\$ 120,000 + IVA MXN
61 a 100	\$ 100,000 + IVA MXN	\$ 130,000 + IVA*	\$ 150,000 + IVA MXN
101 a 200	\$ 250,000 + IVA MXN	-----	-----
201 a 500	\$ 500,000 + IVA MXN	-----	-----

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.
- Todos los precios son en pesos mexicanos.
- Tarifa adicional para los estudiantes que requieran Certificados oficiales:
Sello HACCP Alliance: \$500 pesos mexicanos (23 USD) por persona
BRCGS Profesional: \$1,060 pesos mexicanos (45 USD) por persona.

PAGO EN PESOS MEXICANOS

MANAGEMENT SYSTEMS CERTIFICATIONS
S. DE R.L. DE C.V.
Banco: SCOTIABANK INVERLAT SA
Sucursal: 005 PLAZA JURICA
Clabe interbancaria:
044680035049645356
cuenta de cheques: 03504964353

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

inscripciones@delcen.com.mx

ACEPTAMOS PAGOS VÍA



INSCRÍBASE EN LÍNEA EN:

www.grupodelcen.com/capacitacion/webinars

CONTAMOS CON ESQUEMAS DE FINANCIAMIENTO.



¡Solicite más información!

☎ 442 639 7708

✉ seminarios@delcen.com.mx

☎ 442 595 2429

✉ mariana.melo@delcen.com.mx

☎ 442 388 1544

🌐 www.grupodelcen.com