



Educación de clase mundial

PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS





Educación en VIVO vía WEBINARS



TÓPICOS AVANZADOS

CONTENIDOS TEMÁTICOS



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

Indicadores de éxito en cultura de inocuidad

Objetivo: El participante será capaz de comprender los principales aspectos que rodean a la cultura de inocuidad y la manera en que se pueden medir comportamientos del personal de manera SMART.

Contenido temático:

1. Introducción a la cultura de inocuidad
2. Comportamientos esperados
3. Que dicen las normas GFSI
4. Position paper de GFSI de cultura de inocuidad
5. Casos de éxito
6. Establecimiento de objetivos
7. Objetivos SMART
8. Estableciendo indicadores en cultura de inocuidad
9. Conclusiones
10. Cierre



MAYO 31 Y 1 JUNIO
OCTUBRE 25 Y 26



3.5 HORAS
POR DÍA



Delcen
Inocuidad Alimentaria®

30 años
OFRECIENDO SOLUCIONES
ESPECIALIZADAS

Diseño sanitario en plantas de alimentos

Objetivo: El participante obtendrá los conocimientos necesarios sobre diseño sanitario aplicables en las plantas que comercializan, preparan, re-ensacan y fabrican alimentos.

Contenido temático:

1. Introducción al diseño y mantenimiento de plantas de alimentos
2. Localización de la planta
3. Exterior de la planta
4. Planes de distribución y flujos de proceso
5. Requisitos para el diseño y mantenimiento de los edificios y equipos de proceso
6. Requisitos para el diseño y mantenimiento de los servicios auxiliares
7. Requisitos para el diseño y mantenimiento de instalaciones para el personal
8. Requisitos para el diseño y mantenimiento de almacenes
9. Mantenimiento de la planta
10. La seguridad de la planta



JUNIO 2 - 4
OCTUBRE 27 - 29



3 HORAS
POR DÍA



Delcen
Inocuidad Alimentaria®

30 años
OFRECIENDO SOLUCIONES
ESPECIALIZADAS

Microbiología avanzada en procesos alimentarios

Objetivo: Comprender la importancia y alcance del programa de microbiología en el entorno del proceso para garantizar la fabricación de productos inocuos.

Contenido temático:

1. Evaluación de desinfectantes
 - Regulación mexicana
 - Regulación FDA
2. Verificación de la limpieza y la desinfección
 - Métodos químicos
 - Métodos biológicos
3. Límites de aceptación para monitoreo ambiental
 - Referencias bibliográficas
 - Método estadístico
4. Valoración de peligros microbiológicos en inocuidad
 - Intoxicaciones
 - Enfermedades diarreicas
 - Enfermedades invasivas



JUNIO 9 -11
NOVIEMBRE 3 - 5



3 HORAS
POR DÍA



Delcen
Inocuidad Alimentaria®

30 años
OFRECIENDO SOLUCIONES
ESPECIALIZADAS

HACCP Avanzado: taller de validación

Objetivo:

Obtenga las herramientas prácticas para realizar la validación de su sistema HACCP.

Contenido temático:

1. HACCP para recordar
2. La importancia de la verificación y validación del plan HACCP
3. Requisitos en normas GFSi
4. Verificación vs Validación
5. Verificación de Prerrequisitos, PCCs y PCs
6. Roles y responsabilidades
7. Suficiencia científica y técnica de las medidas de control
8. Errores comunes en la verificación y en la validación
9. Elementos de entrada para la validación
 - Matriz de severidad y probabilidad
 - Del análisis de peligros en materias primas
 - Del historial de fallas en proceso y la experiencia adquirida vs el análisis de peligros de procesos
 - Del nivel de peligro aceptable en el producto final
 - Referencias científicas
 - Medidas de control y construcción de protocolos de validación
10. Formalizando la validación dentro del sistema de gestión
11. Conclusiones



JUNIO 14 -16
NOVIEMBRE 8 - 10



3 HORAS
POR DÍA



Delcen
Inocuidad Alimentaria®

30 años
OFRECIENDO SOLUCIONES
ESPECIALIZADAS

HACCP III. Auditoria y actualización

Objetivo: El participante obtendrá las herramientas necesarias para manejar el proceso de auditoria del sistema HACCP y en base a ello, detectar debilidades, áreas de oportunidad y fortalezas del sistema.

Contenido temático:

1. Importancia de Auditar el Sistema HACCP
2. Propósito, objetivo y alcance de la auditoría
3. ISO 19011:2018 Aspectos Clave
4. Planeación de la auditoría
5. Integración del equipo auditor
6. Preparación de la auditoría
7. Perfil y cualidades del auditor
8. Preparación de listas de verificación
9. Claves de éxito
10. Técnicas de recopilación de evidencia
11. Auditando los PCC, PPR y PC's
12. Auditando el manejo de acciones correctivas
13. Verificación y validación
14. Auditando las competencias del personal
15. Redacción de hallazgos
16. Cierre de auditoría
17. Seguimiento a auditoría
18. Talleres
19. Conclusiones



JUNIO 17 – 18
NOVIEMBRE 11 Y 12



4 HORAS
POR DÍA



Delcen 30 años
Inocuidad Alimentaria®
OFRECIENDO SOLUCIONES
ESPECIALIZADAS

Formación de auditores internos bajo FSSC 22000

Objetivo: Comprender las herramientas necesarias para realizar el proceso de auditoría interna a los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria conforme al protocolo de FSSC 22000 a fin de desarrollar las habilidades necesarias para retar los objetivos de la organización y confirmar la idoneidad en el diseño, planificación, implementación y manejo de la mejora continua de su sistema.

Contenido temático:

1. Fundamentos de auditoría
2. Aspectos clave ISO 19011:2018
3. Pasos preliminares de auditoría
4. Perfil y cualidades del auditor
5. Principios de auditoría
6. Gestión de un programa de auditoría
7. Conduciendo la auditoría
8. Competencia y evaluación del auditor
9. Aspectos clave de FSSC 22000 V5.1 para diseñar el programa de auditorías
10. Categorización de no conformidades según FSSC 22000
11. Comparativo ISO 22000:2005 vs ISO 22000:2018
12. Claves de éxito, errores y recomendaciones
13. Dudas y conclusiones



JUNIO 22 - 25
NOVIEMBRE 16 - 19



3.5 HORAS
POR DÍA



Delcen
Inocuidad Alimentaria®

30 años
OFRECIENDO SOLUCIONES
ESPECIALIZADAS

Practitioner SQF advanced

Objetivo: Dar a conocer a los participantes los conocimientos necesarios para la implementación de sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos en sus organizaciones y la aplicación de los elementos clave descritos en el código SQF versión 9, así como destacar el uso de herramientas para mejorar y mantener el sistema de gestión de forma que se logre la aprobación del examen de Advanced SQF Practitioner.

Contenido temático:

1. Antecedentes Sistemas de Gestión
2. Estándares GFSI
3. Introducción
4. SQF V9
 - Principales cambios
 - Antecedentes del sistema de gestión
 - Parte A. Implementación y mantenimiento
 - Módulo 2. Elementos del sistema
 - Módulo 11. PPR de manufactura
 - Principales cambios SQF V9
5. Herramientas para la mejora y mantenimiento del sistema SQF
 - Objetivos SMART de calidad y seguridad alimentaria
 - Análisis de los datos de calidad para identificar áreas para la mejora
 - Aplicación del análisis de causa raíz (RCA).
 - Aplicación de acciones correctivas y preventivas.
 - Verificar la efectividad de las acciones preventivas y correctivas.
 - Comunicar la efectividad del sistema SQF a la gerencia.
 - Construcción de un programa continuo de mejora.



JUNIO 28 – 30
NOVIEMBRE 24 - 26



3 HORAS
POR DÍA



Delcen
Inocuidad Alimentaria®

30 años
OFRECIENDO SOLUCIONES
ESPECIALIZADAS

Plan maestro de limpieza nivel avanzado: verificación y validación

Objetivo: El participante obtendrá las herramientas necesarias para verificar y validar su sistema de limpieza, considerando todos los factores para una implementación exitosa y asegurando productos legales e inocuos.

Contenido temático:

1. Conceptos generales de limpieza y sanitización.
2. Estructura general del programa maestro de limpieza.
3. Monitoreo ambiental.
4. Indicadores de cumplimiento a limpieza.
5. Verificación y validación de limpieza.
6. Mejores prácticas.
7. Operaciones pre y post limpieza y sanitización.
8. Limpieza húmeda, seca y semiseca.
9. Detergentes y sanitizantes aprobados en la industria de alimentos.
10. Limpiezas alergénicas como parte del sistema HACCP.
11. Limpieza como controles preventivos FSMA.



JULIO 1 – 2
NOVIEMBRE 22 Y 23



3 HORAS
POR DÍA



Delcen
Inocuidad Alimentaria®

30 años
OFRECIENDO SOLUCIONES
ESPECIALIZADAS

Control de Alérgenos y la evaluación de riesgos

Objetivo: Proporcionar información para el adecuado control de alérgenos en las instalaciones, equipos y procesos, así como las bases de los protocolos para la verificación y validación aplicables.

Contenido temático:

1. Introducción y repaso
2. Indispensables en el control de alérgenos
3. Barreras físicas
4. Harmonización de operaciones
5. Limpiezas alérgicas
6. Verificación y validación de limpiezas alérgicas
7. Requisitos GFSI y FSMA
8. Etiquetado precautorio



JULIO 6 – 7
NOVIEMBRE 29 Y 30



4 HORAS
POR DÍA



Delcen
Inocuidad Alimentaria®

30 años
OFRECIENDO SOLUCIONES
ESPECIALIZADAS

Control de plagas basado en evaluación de riesgos

Objetivo: El participante entenderá las tendencias globales que afectan a la industria de control de plagas, así como los diferentes protocolos de auditoría para la seguridad de los alimentos y en función de ello podrán diseñar, implementar y mantener un sistema de manejo de plagas bajo estándares internacionales GFSI.

Contenido temático:

1. Introducción
 - Qué es una plaga
 - Factores que ayudan a la proliferación de plaga
 - Estrategias para el control de plagas
 - ¿Qué plagas se deben atacar?
 - Análisis de plagas objetivo
2. Prevención de accesos y reproducción de plagas
 - Programa de mantenimiento a pisos, paredes, techos, drenajes y exteriores
 - Instalación de barreras físicas
 - Programas de orden y limpieza
 - Plaga presente en materiales entrantes a planta
3. El rol del controlador de plagas en la industria de alimentos
4. Impacto de los estándares GFSI en los programas de control de plagas.
5. Requisitos normativos de FSSC 22000, BRC, SQF para el control de plagas.
6. El enfoque a riesgos para diseñar, mantener y vigilar el programa de manejo de plagas.
 - Taller 1 - Verificación y seguimiento al programa.
 - Taller 2 - Protocolo de validación del sistema de control de plagas.
 - Taller 3 - Auditando el sistema de control de plagas.
7. Conclusiones



JULIO 8 – 9
DICIEMBRE 2 Y 3



4 HORAS
POR DÍA



Delcen
Inocuidad Alimentaria®

30 años
OFRECIENDO SOLUCIONES
ESPECIALIZADAS

Análisis de causa y acciones correctivas en inocuidad

Objetivo:

Mejorar el enfoque del análisis de causa raíz para orientar planes eficaces de acciones correctivas.

Contenido temático:

1. Definiciones
2. Modelos para la solución de problemas
3. ¿Conviene iniciar una acción correctiva?
4. Declaración correcta del problema
5. Investigar y verificar la causa raíz
6. Implantar soluciones
7. Verificar la eficacia
8. Estandarizar los cambios para prevenir la reincidencia
9. Lecciones aprendidas
10. Herramientas para análisis de causa raíz
11. Elaboración y seguimiento de planes de acción y mejora
12. Taller de aplicación (cierre de acciones correctivas)
13. Evaluación de conocimiento
14. Conclusiones.



JULIO 15 – 16
DICIEMBRE 9 Y 10



3 HORAS
POR DÍA



Delcen
Inocuidad Alimentaria®

30 años
OFRECIENDO SOLUCIONES
ESPECIALIZADAS

Taller de inspección en seguridad De los alimentos

Objetivo:

El participante podrá comprender la importancia de la realización de inspecciones rutinarias de BPMs y Seguridad de los alimentos a fin de retar los programas de prerrequisitos y evaluar el estado de sanidad de la planta. Este entrenamiento le facilitará herramientas prácticas y ejemplos que ayudarán a fortalecer el programa de inspecciones acorde aún pensamiento basado en riesgos.

Contenido temático:

1. Requisitos en estándares GFSI para establecer el programa de inspecciones con base en riesgo.
2. Los objetivos del sistema de gestión y su relación con las inspecciones.
3. Aspectos clave a evaluar durante las inspecciones.
4. La construcción de las listas de verificación.
5. Homologando criterios y calibrando el equipo de inspección.
6. Herramientas de inspección.
7. Tips para manejar los recorridos en planta. La integración del informe.
8. El seguimiento a hallazgos y no conformidades.
9. El análisis de causa raíz como elemento clave para disminuir repetitividad de hallazgos.
10. Orientando la Mejora.
11. Conclusiones.



JULIO 19- 21
DICIEMBRE 13 AL 15



3.5 HORAS
POR DÍA



Delcen
Inocuidad Alimentaria®

30 años
OFRECIENDO SOLUCIONES
ESPECIALIZADAS