



Universidad Diken

Soluciones de Capacitación y Entrenamiento



DIPLOMADOS DE CAPACITACIÓN

**Programas evolutivos en formato escolar
para el mejor aprendizaje del personal**

STPS

SECRETARÍA DEL TRABAJO
Y PREVISIÓN SOCIAL



**REGISTRO
DME970616PX8-0013**





Universidad Diken

Soluciones de Capacitación y Entrenamiento

¿ QUÉ ES UNIVERSIDAD DIKEN ?

- Instrumento mediante el cual Diken International TM brinda a sus clientes un servicio profesional y especializado de asesoría, capacitación y entrenamiento.

¿ CUÁL ES LA MISIÓN DE UNIVERSIDAD DIKEN ?

- Brindar a nuestros clientes productos de asesoría, capacitación y entrenamiento, con un alto nivel de especialización como parte de la oferta de negocio de Diken International TM.

¿ POR QUÉ CAPACITAR AL PERSONAL EN TÓPICOS DE HIGIENE ?

- Porque el recurso humano es el más valioso de cualquier empresa.
- Porque la capacitación del personal forma parte del universo de calidad de las empresas.
- Porque el crecimiento de una empresa se da en el desarrollo de su gente.
- Porque todos los sistemas de calidad necesariamente se apoyan en sistemas humanos.
- Porque la higiene en planta no se da por el simple hecho de lavar y desinfectar, sino también por el hecho de no contaminar.
- Porque la capacitación sanitaria es fundamental para fomentar una adecuada cultura sanitaria entre el personal de la planta.

¿ CUÁLES SON LAS VENTAJAS DE CAPACITAR AL PERSONAL EN TÓPICOS DE HIGIENE ?

- Capacitarse es crecer.
- Es una inversión directa a la calidad de su empresa.
- Es antesala obligatoria para la rentabilidad / productividad / competitividad.
- Es una estupenda medida preventiva para: lograr la reducción de las mermas de producción, prolongar los tiempos de vida de anaquel del alimento, prevenir problemas de demandas legales, evitar costosas pérdidas por desprestigio comercial, evitar la fuga de clientes insatisfechos.
- Es el cimiento para trabajar en sistemas avanzados de inocuidad (HACCP, ISO 22000, SQF, etc.).

¿ QUÉ OFRECE UNIVERSIDAD DIKEN EN SU CAPACITACIÓN ?

- Brillante historial (pioneros desde 1989).
- Experiencia práctica y especializada de los conferencistas.
- Identificación de problemas de higiene en planta.
- Ubicación de soluciones específicas y eficaces.
- Sesiones objetivas adaptadas a la realidad particular de cada planta.
- Secuencia gradual de crecimiento progresivo en el nivel de conocimiento.
- Material didáctico de gran calidad y en constante mejora.
- Disponibilidad de horario 24 / 7.
- Proceso interno de certificación de agentes capacitadores Diken, por Universidad Diken.
- Registro ante la Secretaría de Trabajo y Previsión Social.





“PROCESO DE NEGOCIACIÓN DE LOS DIPLOMADOS”

1

DIAGNÓSTICO DE HIGIENE

- Visita a planta para identificar las áreas de oportunidad de mejora de higiene de la misma.

2

PRESENTACIÓN DE PROYECTO SANITARIO

- Desarrollo de proyecto llave en mano para presentar productos químicos que sean las soluciones específicas a las áreas de mejora identificadas.

3

PRUEBAS EN CAMPO

- Ejecución de la prueba de los productos químicos mencionados en el documento anterior para comprobar su efectividad en el sitio de trabajo.

4

PROGRAMA EVOLUTIVO DE CAPACITACIÓN DE PERSONAL DE PLANTA

- De manera paralela = la venta, se organiza la agenda de capacitación a través de los cursos mencionados en el presente catálogo de Universidad Diken.



DIPLOMADO ELEMENTAL

(otorga el título: TÉCNICO EN PRODUCTOS QUÍMICOS DIKEN)

MÓDULO I: SEGURIDAD EN PRODUCTOS QUÍMICOS DIKEN

CLAVE	TEMA	TIEMPO
A.1	Documentación Técnica de Productos Químicos Diken	(30 min.)
A.2	Almacenaje Seguro de Productos Químicos Diken	(30 min.)
A.3	Aplicación Segura de Productos Químicos Diken	(30 min.)
A.4	Película de Seguridad de Productos Químicos Diken	(30 min.)
A.5	Equipo de Protección Personal	(30 min.)

MÓDULO II: GENERALIDADES EN PRODUCTOS QUÍMICOS DIKEN

CLAVE	TEMA	TIEMPO
A.6	Uso de Productos Químicos Diken	(30 min.)
A.7	Manejo de Diluciones de Productos Químicos Diken	(30 min.)
A.8	Detergentes y Germicidas Diken	(45 min.)
A.9	Método Diken de Limpieza y Desinfección Efectivas	(30 min.)

2 MÓDULOS

9 SESIONES

8 HORAS

DIPLOMADO PROFESIONAL

(otorga el título: TÉCNICO JUNIOR DIKEN EN HIGIENE)

MÓDULO III: IMPORTANCIA DE LA HIGIENE

CLAVE	TEMA	TIEMPO
B.10	Fundamentos de la Calidad Sanitaria de los Alimentos	(30 min.)
B.11	Inocuidad Alimentaria	(30 min.)
B.12	El Problema de la Contaminación de los Alimentos	(30 min.)
B.13	Teoría de Sanidad en Plantas de Alimentos (Parte I)	(30 min.)
B.14	Teoría de Sanidad en Plantas de Alimentos (Parte II)	(30 min.)

MÓDULO IV: MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS I

CLAVE	TEMA	TIEMPO
B.15	El Mundo de las Bacterias	(30 min.)
B.16	Película "La Bacteria"	(30 min.)
B.17	Microbiología Aplicada a Sanidad de Alimentos (Parte I)	(30 min.)
B.18	Microbiología Aplicada a Sanidad de Alimentos (Parte II)	(40 min.)
B.19	Microorganismos Deterioradores de los Alimentos	(30 min.)

MÓDULO V: BPM

CLAVE	TEMA	TIEMPO
B.20	Hábitos Sanitarios para el Personal de Producción	(40 min.)
B.21	Hábitos Sanitarios para el Personal de Mantenimiento	(30 min.)
B.22	Buenas Prácticas de Manufactura	(60 min.)
B.23	Película "Introducción a BPM"	(30 min.)
B.24	Procedimientos de Operación Estándares de Sanidad	(60 min.)

MÓDULO VI: POES

CLAVE	TEMA	TIEMPO
B.25	Lavado y Desinfectado de Áreas Generales de Planta	(60 min.)
B.26	Criterios de Liberación de Maquinaria de Planta	(30 min.)
B.27	Kits de Pruebas Químicas	(30 min.)
B.28	Tips de Cepillería	(45 min.)
B.29	Aduana Sanitaria	(60 min.)
B.30	Lavado y Desinfectado de Bandas Transportadoras	(45 min.)
B.31	C.I.P.	(60 min.)
B.32	Lavandería de Ropa del Personal	(45 min.)
B.33	Lavado y Lubricado por Inmersión	(45 min.)
B.34	POES Operativos	(30 min.)
B.35	Faenas Genéricas (Pisos, Baños, Vehículos)	(60 min.)
B.36	Faenas Específicas (Difusores, Cámaras de Congelación)	(30 min.)
B.37	Lavado de Cestas Plásticas	(30 min.)
B.38	Tratamiento de Drenajes de Planta	(60 min.)
B.39	Película "Lo Esencial de HACCP"	(45 min.)

MÓDULO VII: HACCP

CLAVE	TEMA	TIEMPO
B.40	Nociones Básicas de HACCP	(45 min.)

5 MÓDULOS

31 SESIONES

40 HORAS

DIPLOMADO ESPECIAL : Inocuidad 360° (otorga el título : Técnico Diken en Inocuidad 360°)

MÓDULO VIII: INOCUIDAD 360°

CLAVE	TEMA	TIEMPO
C.41	Control de <i>Listeria</i> en drenajes	(30 min.)
C.42	Control de <i>Listeria</i> en difusores	(30 min.)
C.43	Control de higiene del personal	(30 min.)
C.44	Control de coliformes fecales	(30 min.)
C.45	Control de <i>Listeria</i> en pisos de planta	(30 min.)
C.46	Control de patógenos en superficies de contacto directo	(30 min.)
C.47	Control de la microbiología ambiental de la planta	(30 min.)
C.48	Capacitación efectiva	(30 min.)
C.49	Limpieza en seco	(30 min.)
C.50	Control de aseo en los accesorios de aseo de la planta	(30 min.)
C.51	Control de aseo en los vehículos de planta	(30 min.)
C.52	Control de <i>Listeria</i> en las cámaras de congelación	(30 min.)
C.53		
C.54		
C.55		



I MÓDULO

15 SESIONES

6 HORAS



DIPLOMADO MAGISTERIAL (otorga el título : TÉCNICO SENIOR DIKEN EN HIGIENE)

MÓDULO VIII: PRODUCTOS QUÍMICOS HIGIENIZANTES

CLAVE	TEMA	TIEMPO
D.56	Criterios de Evaluación de Detergentes	(45 min.)
D.57	Criterios de Evaluación de Germicidas	(45 min.)
D.58	Tratado de Germicidas	(60 min.)
D.59	Temas Breves	(45 min.)
D.60	Certificación Kosher	(45 min.)

MÓDULO IX: MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS II

CLAVE	TEMA	TIEMPO
D.61	Mohos y Levaduras	(30 min.)
D.62	Biocapa	(60 min.)
D.63	<u>Salmonella spp.</u>	(30 min.)
D.64	<u>Escherichia coli</u> : Serología y Serotipos	(60 min.)
D.65	<u>Listeria monocytogenes</u>	(60 min.)

MÓDULO X: BPM / POES

CLAVE	TEMA	TIEMPO
D.66	Película "BPM: Personal"	(30 min.)
D.67	Película "BPM: Edificio"	(30 min.)
D.68	Película "BPM: Maquinaria"	(30 min.)
D.69	Película "BPM: Proceso"	(30 min.)
D.70	Desarrollo Validación e Implantación Exitosa de POES	(100 min.)

MÓDULO XI: AUDITORÍAS DIKEN

CLAVE	TEMA	TIEMPO
D.71	Auditoría Diken de Seguridad en Planta	(30 min.)
D.72	Auditoría Diken de Higiene en Planta	(60 min.)

MÓDULO XII: TEMAS AVANZADOS

CLAVE	TEMA	TIEMPO
D.73	Distintivo H	(60 min.)
D.74	Película "Análisis de Peligros en un Restaurante"	(30 min.)
D.75	Revisión de NOM-251	(90 min.)
D.76	Alérgenos	(45 min.)
D.77	Auditorías de PreRequisitos HACCP	(30 min.)
D.78	HACCP	(120 min.)
D.79	Nociones Básicas de ISO 22000	(180 min.)
D.80	Nociones Básicas de SQF	(180 min.)
D.81	FSMA: Ley Obama	(180 min.)
D.82	Inocuidad 360°	(60 min.)

MÓDULO XIII: SEGURIDAD ALIMENTARIA

CLAVE	TEMA	TIEMPO
D.83	Introducción: Sabotaje Alimentario.	(30 min.)
D.84	Gestión de Recursos Humanos para Prevenir Sabotaje Alimentario.	(120 min.)
D.85	Película del Programa F.I.R.S.T.	(30 min.)
D.86	Programa A.L.E.R.T.	(30 min.)
D.87	Guía para la Preparación del Plan de Defensa Alimentaria	(90 min.)
D.88	Manejo Seguro de Higienizantes en Planta	(60 min.)
D.89	Tips de POES	(30 min.)
D.90	Manejo Controlado de los Kits de Titulación	(30 min.)
D.91	SPPA : Iniciativa vs Agroterrorismo	(120 min.)
D.92	Bioterrorismo	(30 min.)

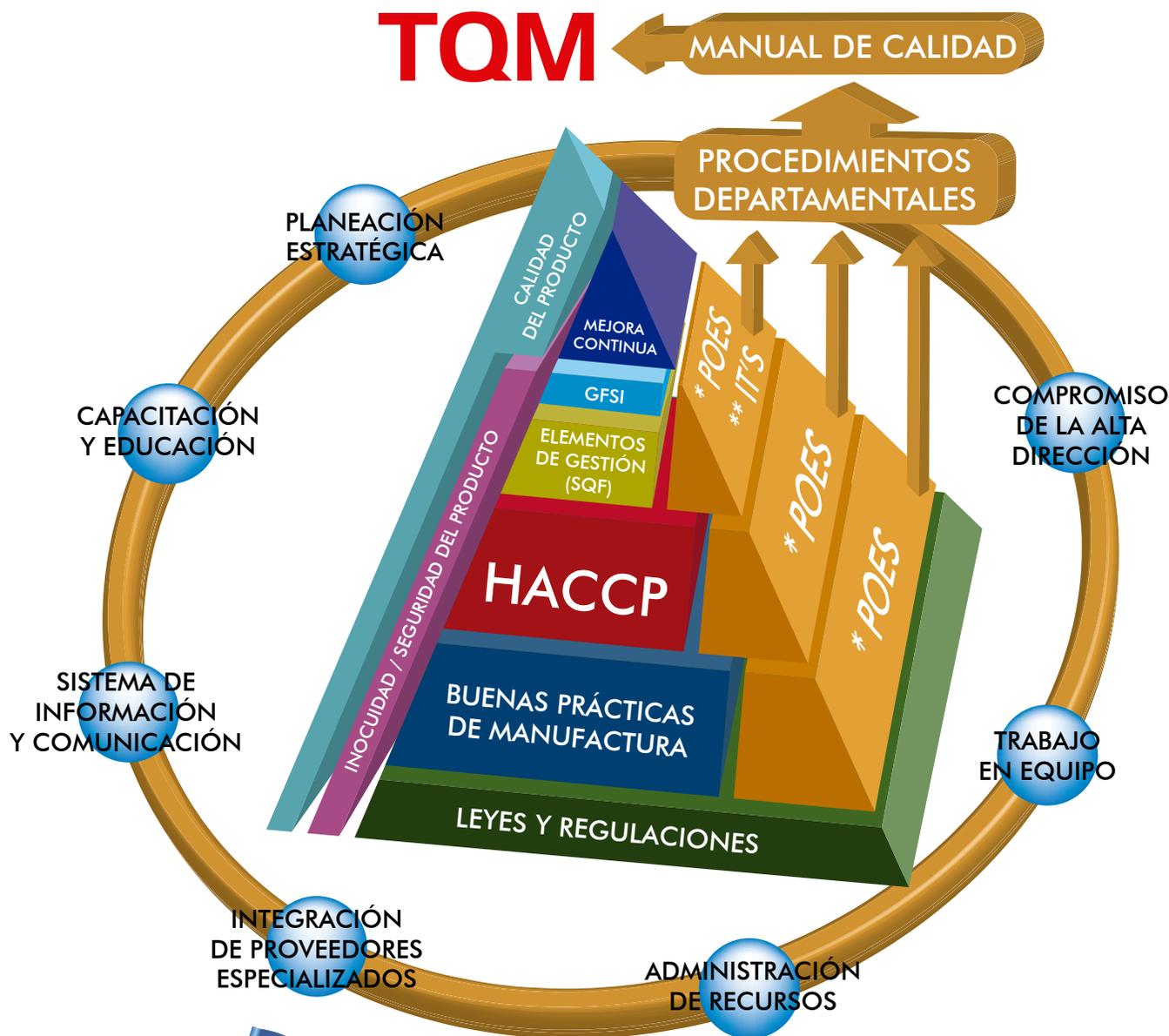
6 MÓDULOS

37 SESIONES

50 HORAS



Administración de la Calidad Total **TQM**



* POES: PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTÁNDAR
** ITS: INSTRUCCIONES DE TRABAJO



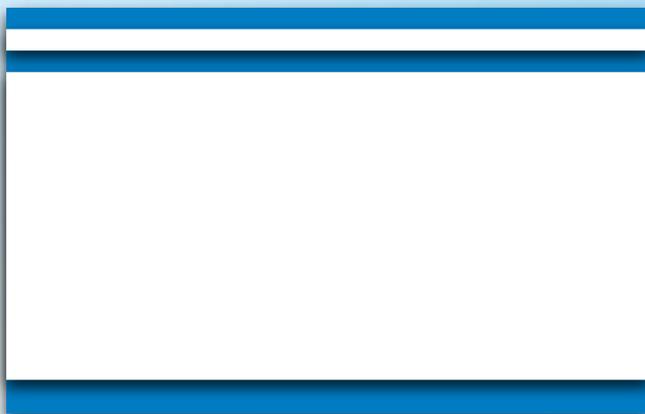
Universidad Diken
Soluciones de Capacitación y Entrenamiento

RED DE DISTRIBUCIÓN Y SERVICIO



COBERTURA INTERNACIONAL

- U.S.A.
- MÉXICO
- GUATEMALA
- BELICE
- HONDURAS
- EL SALVADOR
- NICARAGUA
- COSTA RICA
- PANAMÁ
- COLOMBIA
- ECUADOR
- CHILE



OFICINA USA DIKEN INTERNATIONAL INC.

2940 Wesley Way
Richland Hills, TX 76118
Tel: 817 284 3388
Fax: 817 284 4433
sales@dikeninternational.com
1-888-40-DIKEN (34536)

OFICINA CORPORATIVA DE MÉXICO

Av. Industria Aeroespacial # 2900
Parque Industrial Saltillo-Ramos Arizpe
Tercera Etapa Ramos Arizpe, Coah.
Conmutador: 01 (844) 866 95 20

