



Tenemos el gusto de invitarte al **Cuarto Ciclo** del
Programa de Capacitación online a través de nuestro:

DIKEN WEBINAR

Temas impartidos por experto invitado de la
empresa **Delcen** y por el equipo de especialistas
del **Staff Técnico Diken**.

INICIO

**SÚMATE A LA
CAPACITACIÓN**

15
FEBRERO



UNIVERSIDAD DIKEN

Soluciones de Capacitación y Entrenamiento

Horario:
16:00 a 17:30 hrs.
(Tiempo del centro de México)

TEMARIO WEBINARS

2023

**FEBRERO
15**

Food Defense

Impartido por:



Plan de Contingencia contra Listeria monocytogenes

Impartido por: **DIKEN**
Regenera y Seguridad

**MARZO
1**

Crisis en alimentos: reportes recientes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA's) y retiros del mercado

**MARZO
15**

Impartido por:



Procedimientos para limpieza y desinfección efectiva en la industria de alimentos

Impartido por: **DIKEN**
Regenera y Seguridad

**MARZO
29**

**ABRIL
12**

Cultura de Inocuidad

Impartido por:



Herramientas de limpieza y saneamiento

Impartido por: **DIKEN**
Regenera y Seguridad

**ABRIL
26**

**MAYO
24**

Patógenos en alimentos

Impartido por:



Criterios para selección y evaluación de productos químicos para limpieza y saneamiento en industria alimentaria

Impartido por: **DIKEN**
Higiene y Seguridad

JUNIO
7

AGOSTO

9

Limpiezas Operativas

Impartido por: **DIKEN**
Higiene y Seguridad

Gestión de plagas bajo un enfoque de evaluación de riesgos

Impartido por:  **Delcen**
Inocuidad Alimentaria

AGOSTO

23

SEPTIEMBRE

6

Saneamiento de difusores en planta

Impartido por: **DIKEN**
Higiene y Seguridad

Monitoreo microbiológico ambiental

Impartido por:  **Delcen**
Inocuidad Alimentaria

SEPTIEMBRE

20

OCTUBRE

4

Detergentes y Germicidas

Impartido por: **DIKEN**
Higiene y Seguridad

Análisis de Riesgos en los controles preventivos para cumplimiento de la Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria (FSMA).

Impartido por:  **Delcen**
Inocuidad Alimentaria

OCTUBRE

18

NOVIEMBRE

1

Verificación de diluciones de agentes de limpieza y desinfectantes.

Impartido por: **DIKEN**
Higiene y Seguridad

Control de vectores de contaminación cruzada

Impartido por: **DIKEN**
Higiene y Seguridad

NOVIEMBRE

15

*A solicitud y con el adecuado registro se extiende constancia de participación.

DIKEN WEBINAR

SÚMATE A LA CAPACITACIÓN

¿Cómo ingreso a
la sesión?



Recibe un correo con la convocatoria a cada sesión.



Sigue el link que has recibido y completa un breve registro.



Recibirás confirmación de registro exitoso y un link de conexión para unirte a la sesión.

Informes con tu asesor comercial o
al correo fernanda.malacara@dikeninternational.com