

**DIKEN**™  
Higiene y Seguridad

**DIKEN**™  
Alimentos

**DIKEN**™  
Retail

**DIKEN**™  
Food Service

Inocuidad alimentaria  
**del campo hasta la mesa**



**5ta edición**

INICIO:

**21 FEB**

# DIKEN WEBINAR 2024

Temas impartidos por expertos invitados  
de las empresas **Delcen**, **Lefix** y por el equipo  
de especialistas del **Staff Técnico Diken**.



**UNIVERSIDAD DIKEN**

Soluciones de Capacitación y Entrenamiento

[www.dikeninternational.com](http://www.dikeninternational.com)





## Temario del Webinar

Horario:

**16:00 a 17:30 hrs.**

(Tiempo del centro de México)

**21 FEB**

**Auto Inspecciones de seguridad de los alimentos con criterios basados en riesgos.**

Impartido por:  **Delcen**  
Inocuidad Alimentaria

**06 MAR**

**Criterios de selección de detergentes.**

Impartido por: **DIKEN**  
Higiene y Seguridad

**20 MAR**

**Un enfoque integral sobre los requisitos de cadenas de supermercados hacia procesadores de alimentos.**

Impartido por:  **Delcen**  
Inocuidad Alimentaria


**03 ABR**

**Microbiología/tratado de germicidas.**

Impartido por: **DIKEN**  
Higiene y Seguridad

**17 ABR**

**Diseño higiénico requerido por BRC, IFS y FSSC 22.**

Impartido por:  **LEFIX**  
Innovación

**08 MAY**

**Biocapa bacteriana.**

Impartido por: **DIKEN**  
Higiene y Seguridad

**22 MAY**

**Normas de higiene y buenas prácticas para la industria restaurantera. Serv Safe y Distintivo H.**

Impartido por:  **Delcen**  
Inocuidad Alimentaria

**05 JUN**

**Plan de contingencia vs Listeria y otros patógenos.**

Impartido por: **DIKEN**  
Higiene y Seguridad

# DIKEN WEBINAR 2024

Horario:

**16:00 a 17:30 hrs.**

(Tiempo del centro de México)

07 AGO

**Control de las variables y los factores críticos del proceso.**

Impartido por:



21 AGO

**Validación, monitoreo y verificación de limpieza según doc. 44 de EHEDG 2022.**

Impartido por:



04 SEP

**Gestión de alérgenos.**

Impartido por:



18 SEP

**Control de alérgenos.**

Impartido por:



02 OCT

**Prevención del fraude alimentario.**

Impartido por:



16 OCT

**Procedimiento de limpieza CIP (canastillas / inyectoras).**

Impartido por:



30 OCT

**Limpieza y desinfección efectivas.**

Impartido por:



13 NOV

**Actualización de recursos de capacitación en DH con base en 3A y EHEDG.**

Impartido por:





**UNIVERSIDAD DIKEN**

Soluciones de Capacitación y Entrenamiento

**5ta edición**

# DIKEN WEBINAR 2024

## ¿Cómo ingresar a la sesión?

Informes con tu asesor comercial o al correo  
[fernanda.malacara@dikeninternational.com](mailto:fernanda.malacara@dikeninternational.com)

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



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 unirse a la  
sesión.

[www.dikeninternational.com](http://www.dikeninternational.com)

