

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





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**

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:  **Delcen**
Inocuidad Alimentaria

21 AGO

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

Impartido por:  **LEFIX**

04 SEP

Gestión de alérgenos.

Impartido por:  **Delcen**
Inocuidad Alimentaria

18 SEP

Control de alérgenos.

Impartido por:  **DIKEN**
Higiene y Seguridad

02 OCT

Prevención del fraude alimentario.

Impartido por:  **Delcen**
Inocuidad Alimentaria

16 OCT

Procedimiento de limpieza CIP (canastillas / inyectoras).

Impartido por:  **DIKEN**
Higiene y Seguridad

30 OCT

Limpieza y desinfección efectivas.

Impartido por:  **DIKEN**
Higiene y Seguridad

13 NOV

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

Impartido por:  **LEFIX**



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

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 unirte a la
sesión.