



Dirigida a los departamentos de:

- ✓ Calidad/Inocuidad/Sanidad
- ✓ Auditoría interna
- ✓ Laboratorio y Mantenimiento

Iniciamos 4 de Mayo del 2020

Ciclos de capacitación de 4 semanas, en donde combinamos la modalidad de charlas en vivo (Webinar) con el acceso a nuestra plataforma de Universidad Diken, así:

DIKEN WEBINAR *en vivo*

- Revisa el programa de la semana.
- Horario: 4:00 pm.
- Duración: 1-1½ hora.
- Enviaremos a tu correo el link de enlace.
- Cupo limitado: 25 participantes por webinar.

Capacitadores: Staff técnico DIKEN.

UDIKEN ON LINE

3 temas actualizados semanalmente.

- Puedes acceder al contenido según tu disponibilidad de horario a lo largo de la semana.
- Te asignaremos tu usuario y contraseña para que accedas a nuestra plataforma de Universidad Diken durante todo el ciclo.

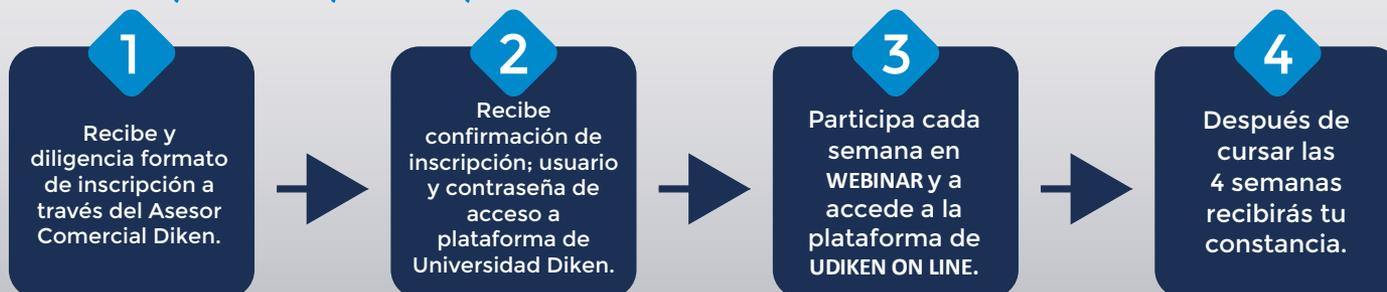
Prográmate así:

Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4
WEBINAR DIKEN EN VIVO	WEB. DIKEN EN VIVO	WEBINAR DIKEN EN VIVO	WEBINAR DIKEN EN VIVO
Método Diken de limpieza y desinfección efectiva.	Diseño sanitario en plantas de alimentos.	Patógenos (<i>Listeria</i> , <i>E.coli</i> , <i>Salmonella</i>).	Inocuidad 360°.
UDIKEN ON LINE	UDIKEN ON LINE	UDIKEN ON LINE	UDIKEN ON LINE
1. Detergentes y germicidas. 2. Criterios de liberación de maquinaria. 3. Kits Diken de pruebas químicas.	1. Tratado de germicidas. 2. POES operativos. 3. Aduana Sanitaria.	1. Microorganismos deterioradores. 2. Biocapa. 3. Plan contingencia Vs <i>Listeria</i> .	1. Hábitos sanitarios para personal de mantenimiento. 2. Tratamiento de drenajes en planta. 3. Lavandería de personal.



Sin costo de inscripción Clientes Diken

¿Cómo puedes participar?



Mayores informes con tu asesor Diken o al correo eduardo.zapata@dikeninternational.com

www.dikeninternational.com



SÍGUENOS EN:
Búscanos como: Diken International