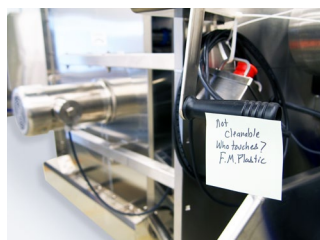


Formación sobre diseño higiénico

La formación sobre diseño higiénico de Commercial Food Sanitation[®] (CFS[®]) ofrece un enfoque integral que abarca el diseño higiénico de equipos, infraestructuras y flujos de tráfico en instalaciones alimentarias.

A lo largo de dos días y medio, los participantes reciben formación en el aula y en tres sesiones de trabajo en grupo, incluido nuestro taller de DIY (Hazlo tú Mismo), donde los participantes trabajan en equipo para diseñar una planta en miniatura de manera higiénica.

Esta formación está disponible de forma independiente o como parte del programa de certificación en diseño higiénico de CFS.



A quién va dirigida:

- Ingenieros
- Personal de inocuidad y calidad alimentaria
- Responsables de operaciones y mantenimiento
- Directores de planta y directivos
- Fabricantes de equipos

Lo que aprenderá:

- Aplicar inmediatamente principios de diseño higiénico para equipos e instalaciones
- Cómo y por qué el diseño higiénico afecta a la inocuidad de alimentos
- Comprender y gestionar los retos que plantea un diseño higiénico



Permite obtener créditos para la certificación en diseño higiénico de CFS.



An Intralox Company

CFS es su socio de confianza para reducir los riesgos relacionados con la inocuidad de alimentos y reforzar el liderazgo en este ámbito. Nuestro equipo de especialistas impulsa y mejora las prácticas del sector en todo el mundo mediante servicios de consultoría estratégica y completos programas de formación. De este modo, cumplimos nuestra misión de mejorar la seguridad del suministro alimentario mundial.



Escanee el código QR o [visite nuestro sitio web](#) para obtener más detalles sobre la formación, recomendaciones sobre el itinerario de certificación y las próximas fechas y lugares de enseñanza.