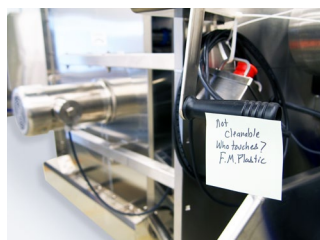


Treinamento em design higiênico

O Treinamento em Design Higiênico da Commercial Food Sanitation® (CFS®) oferece uma abordagem holística que abrange o design higiênico do equipamento, a infraestrutura e o zoneamento higiênico em instalações de processamento de alimentos.

Durante 2,5 dias, os participantes aprendem na sala de aula e em três sessões de atividades práticas, incluindo a nossa sessão de DIY (Design-It-Yourself, faça você mesmo), na qual os participantes trabalham juntos para criar o design higiênico de uma planta em miniatura.

Este treinamento está disponível como instrução independente ou como parte do programa de Certificação de Design Higiênico da CFS.



Quem deve participar:

- Engenheiros
- Segurança e qualidade dos alimentos
- Operação e manutenção
- Gerentes de fábrica e líderes corporativos
- Fabricantes de equipamentos

Você aprenderá:

- Princípios de design higiênico aplicáveis aos equipamentos e instalações
- Como e porquê o design higiênico afeta a segurança dos alimentos
- Compreensão e gerenciamento dos desafios de design higiênico



**Ganhe crédito no curso
para a Certificação em
Design Higiênico da
CFS**



An Intralox Company

A CFS é sua parceira confiável para reduzir o risco à segurança dos alimentos e fortalecer a liderança nessa área. Nossos especialistas desafiam e avançam as práticas da indústria em nível global, por meio de consultoria estratégica e programas educacionais robustos, cumprindo nossa missão de tornar o fornecimento de alimentos do mundo mais seguro.



Escaneie o QR code ou [visite nosso site](#) para obter informações completas sobre esse e outros treinamentos, recomendações para certificação e as próximas datas e locais de realização.