

Formación sobre la gestión de los riesgos de contaminación por *Salmonella* en el chocolate

La formación de Commercial Food Sanitation® (CFS®) sobre la gestión de los riesgos de contaminación por *Salmonella* en el chocolate ofrece a los miembros de su equipo un enfoque práctico y estructurado sobre cómo mitigar este riesgo. Esta formación única de 1 día y medio combina sesiones presenciales con un simulacro de contaminación inmersivo. Los participantes utilizarán análisis de la causa raíz, acciones correctivas y estrategias preventivas que pueden aplicar en sus propias instalaciones.

Profesionales de la industria del chocolate que deben asistir:

- Higienización
- Personal de inocuidad y calidad alimentaria
- Operaciones
- Producción
- Ingeniería
- Mantenimiento
- Directores de planta y directivos
- Fabricantes de equipos



Lo que aprenderá:

- Gestión de los casos de contaminación por *Salmonella* en el chocolate, incluyendo el análisis de la causa raíz (RCA) y las acciones correctivas y preventivas (CAPA)
- Toma de decisiones basada en el riesgo para aplicar protocolos de limpieza eficaces y diseño higiénico
- Cómo diseñar e implementar de forma efectiva un programa de monitoreo ambiental (EMP)
- Enfoques para reducir los riesgos de contaminación futuros



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.