

SESIONES DE ENTRENAMIENTO DEDICADAS

REFUERCE LOS CONOCIMIENTOS TÉCNICOS DE SU EQUIPO
Y DESARROLLE RELACIONES INTERNAS POSITIVAS



“CFS proporciona el mejor entrenamiento del mundo para programas de higiene, para la fabricación de alimentos, etc. Esperamos seguir trabajando y mejorando de forma continua con la metodología de CFS.”

Michael Blue, director de higiene de Aryzta Bakery

Cree una cultura de Inocuidad de Alimentos para todo su equipo con el entrenamiento del Instituto de CFS. El Entrenamiento Básico de Higienización el Entrenamiento sobre Diseño Higiénico, el entrenamiento sobre el manejo de los riesgos de contaminación por *Salmonella* en el chocolate y las sesiones de certificación avanzada están disponibles como sesiones dedicadas reservadas específicamente para su empresa.

Trabajar juntos en grupos de trabajo prácticos y competir en los retos de higienización y diseño higiénico en colaboración motiva a su equipo a desarrollar una base común, al tiempo que fomenta el compromiso de su empresa con la Inocuidad de Alimentos.

Las sesiones dedicadas permiten a una empresa reservar una clase completa, reuniendo a los miembros del equipo en cualquiera de nuestras ubicaciones globales. Suba al escenario reforzar el compromiso de su empresa con la Inocuidad de Alimentos y haga uso de la sala de reuniones durante el resto de su tiempo con nosotros.

¿CÓMO FUNCIONA?

Póngase en contacto con nosotros para reservar una clase para su equipo. Limitamos la participación para garantizar que cada participante y su empresa en conjunto disfruten de una experiencia de aprendizaje óptima. El tamaño máximo del grupo varía según el tipo de entrenamiento.

Las sesiones están disponibles en cinco ubicaciones globales: Nueva Orleans, Ámsterdam, Shanghai, São Paulo y Melbourne.

¿QUÉ INCLUYE?

- Organización de las clases y los grupos de trabajo
- Materiales de entrenamiento
- Transporte al hotel
- Apoyo logístico
- Uso de la sala de entrenamiento para reuniones internas
- Almuerzo y cena en grupo



“[El Entrenamiento Básico de Higienización fue una] oportunidad fantástica para que las personas profundizaran en las diferentes prácticas de higienización. Este entrenamiento es un taller completo en el que los participantes pueden ver los retos reales que presenta la limpieza de alérgenos y explorar metodologías de limpieza en seco y con agua. Participar en las actividades de limpieza, desafía la comprensión de los participantes y les motiva a convertir las actividades de higienización en oportunidades de mejora estructuradas con una mentalidad basada en la Inocuidad de Alimentos.”

Liam Murphy, director de calidad de la integridad empresarial de Jacobs Douwe Egberts

Póngase en contacto con nosotros para obtener más información y para reservar la sesión dedicada de su empresa hoy mismo en training@cf-san.com.