

ENTRENAMIENTO BÁSICO SOBRE HIGIENIZACIÓN

El CFS Institute está comprometido con el desarrollo de profesionales en la industria de alimentos. Con este propósito en mente, nos complace ofrecer nuestro entrenamiento básico sobre higienización a los profesionales de la industria de alimentos que deseen obtener conocimientos e información sobre higienización alimentaria para mejorar el sector del procesamiento de alimentos y garantizar la inocuidad de alimentos para todos. Este curso es un requisito previo para nuestra Certificación Avanzada de Líderes de la Industria de Alimentos.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

- **Identificar los componentes clave de los programas eficaces de limpieza e higienización**
- **Reconocer el impacto de la higienización y la limpieza para el éxito comercial a largo plazo de la empresa**
- **Aplicar programas, conocimientos técnicos y métodos para el cumplimiento de normativas, como las normativas de la FSMA o las normativas locales**
- **Adoptar los componentes de un programa microbiológico ambiental eficaz, incluyendo un muestreo efectivo, técnicas de verificación y validación, y cómo llevar a cabo acciones correctivas**
- **Lograr resultados coherentes y verificables mediante la realización de procesos secuenciales con pasos para la limpieza en húmedo y en seco, y diferenciar qué método es el más adecuado tras evaluar el producto y el proceso**
- **Reconocer el propósito y el valor de tener por escrito unos procedimientos de limpieza eficaces**
- **Desarrollar procedimientos estandarizados de operaciones de higiene (SSOP, por sus siglas en inglés)**
- **Influir y motivar a los compañeros con diversos roles para que asuman un papel clave en el éxito de los programas de inocuidad de alimentos e higienización**

Los cursos de entrenamiento básico sobre higienización son muy eficaces y exclusivos gracias a la aplicación práctica del material impartido en las clases. Las sesiones son impartidas por reconocidos expertos en la materia de Commercial Food Sanitation y los participantes realizan pruebas para garantizar su competencia en los temas de entrenamiento ofrecidos. Tras los 2 días y medio de entrenamiento, quienes la hayan completado con éxito recibirán una insignia digital y un certificado.



TEMAS DEL ENTRENAMIENTO

El entrenamiento abarca limpieza en húmedo, limpieza en seco, supervisión del área y del equipo de producción, verificación y validación de alérgenos, desarrollo de procedimientos estandarizados de operaciones de higiene, evaluación del diseño de los equipos higiénicos, automatización de la limpieza, programación y ejecución de limpiezas periódicas, control de plagas, mantenimiento e higienización, y liderazgo eficaz para el éxito de la higienización.

SESIÓN DEDICADA

¿Le gustaría tener una sesión solo para su empresa? Todos los cursos se ofrecen como sesiones dedicadas, lo que incluye la posibilidad de utilizar la ubicación del entrenamiento para sus reuniones internas una vez que finalice el entrenamiento. Póngase en contacto con nosotros en training@cf-san.com para obtener más información.



Visite nuestro sitio web para obtener información actualizada sobre fechas, disponibilidad y precios de los cursos: http://bit.ly/CFS_Training

¡EMPIECE HOY MISMO! DESARROLLE LA PASIÓN POR LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS EN SU ORGANIZACIÓN

INSCRIPCIÓN

Los costos de inscripción y participación en el entrenamiento de 2 días y medio incluyen la organización de clases y grupos de trabajo, la entrega de materiales, el certificado de finalización (la insignia digital), los almuerzos y una cena de grupo.

Limitamos la participación por orden de inscripción a fin de poder garantizar que cada participante reciba una experiencia de aprendizaje óptima. Visite nuestro sitio web para consultar el precio del entrenamiento en su moneda local.

CALENDARIO DE ENTRENAMIENTO

Ofrecemos entrenamiento práctico, básico sobre higienización, entrenamiento sobre diseño higiénico y sesiones de certificación avanzada en los centros de entrenamiento de Intralox en Nueva Orleans, Ámsterdam, Shanghái, Melbourne y São Paulo.

Las sesiones pueden agotarse rápidamente, por lo que continuamente ofrecemos nuevas inscripciones.

“¡Me encantó el entrenamiento sobre aspectos básicos de higienización! Ha sido un curso muy valioso. Sin duda, debería ser un requisito para todo gerente de higienización en sus primeros cuatro meses de empleo.”

Vincent Zwit, director de QA Food and Safety en Ed Miniati

ENTRENAMIENTO ADICIONAL

CERTIFICACIONES CFS

Adquiera amplios conocimientos y competencias en diseño higiénico, higienización y liderazgo en la industria de alimentos con la certificación CFS. Obtener la certificación mejora su currículum al tiempo que aumenta notablemente la inocuidad de alimentos en su empresa y en la industria de alimentos.

Las certificaciones CFS combinan el entrenamiento presencial con el aprendizaje en línea. También se realizan comprobaciones de conocimientos para garantizar que los participantes comprenden suficientemente los temas tratados y verificar su competencia.

TALLERES

Los talleres de CFS tienen lugar en las propias instalaciones, lo que permite a todo el equipo participar con un desplazamiento mínimo. Nuestros expertos llegarán temprano para recorrer la planta antes de impartir el taller. Esto les permite incluir elementos visuales y ejemplos concretos de cada planta, creando una experiencia más personalizada y eficaz.

Visite nuestro sitio web para obtener más información sobre las certificaciones y talleres disponibles.



Póngase en contacto con nosotros para obtener recomendaciones gratuitas sobre rutas de aprendizaje óptimas para su empresa, planta o equipo a fin de alcanzar sus objetivos de inocuidad de alimentos:

www.commercialfoodsanitation.com/training-certifications

ACERCA DE COMMERCIAL FOOD SANITATION

Commercial Food Sanitation es una empresa de Intralox que integra el asesoramiento estratégico, la experiencia y el entrenamiento para ofrecer soluciones duraderas para retos de higienización e inocuidad de alimentos en plantas procesadoras de alimentos de todo el mundo. Ofrecemos entrenamiento práctico, básico sobre higienización, entrenamiento sobre diseño higiénico y sesiones de certificación avanzada en los centros de entrenamiento de Intralox en Norteamérica, Europa, Asia-Pacífico y Latinoamérica.



An Intralox Company