

CERTIFICAÇÃO EM DESIGN HIGIÊNICO

O CFS Institute tem um compromisso com o desenvolvimento de profissionais na indústria de alimentos. Como parte dessa missão, apresentamos orgulhosamente a nossa **Certificação em Design Higiênico**, um caminho de aprendizagem abrangente e combinado que constrói e reforça o conhecimento do design higiênico. Neste programa, você obterá as ferramentas e as habilidades necessárias para aplicar, melhorar e manter o design higiênico em sua unidade de processamento de alimentos.

Objetivos de aprendizagem

- Implementar princípios de design higiênico nos equipamentos e instalações
- Desenvolver estratégias e argumentos para incentivar e aprovar projetos mais higiênicos
- Gerenciar projetos e tomar decisões com impacto de curto ou longo prazo
- Impactar o design de equipamentos e instalações para melhorar a operação e a segurança dos alimentos
- Criar equipes multifuncionais que trabalham juntas na direção de uma meta compartilhada para resolver problemas de design

A Certificação em Design Higiênico combina aprendizagem digital, sessões de treinamento presencial e sessões remotas ao vivo. Os participantes realizarão cinco módulos on-line de pré-requisitos, uma sessão presencial de Treinamento em Design Higiênico (HDT) e módulos on-line adicionais para aprofundar o conhecimento sobre design higiênico.

Obter a Certificação em Design Higiênico CFS gera credibilidade profissional, oferece oportunidades de avanço de carreira e comprova seu conhecimento e compromisso com o design higiênico. Nosso programa de recertificação (renovação obrigatória a cada três anos) garantirá que sua educação esteja atualizada.



Visite nosso site para obter mais informações sobre nossa Certificação em Design Higiênico e sessões de Treinamento:
http://bit.ly/CFS_Training

ETAPAS DA CERTIFICAÇÃO EM DESIGN HIGIÊNICO



SOBRE A COMMERCIAL FOOD SANITATION

A Commercial Food Sanitation é uma empresa Intralox que integra consultoria estratégica, experiência e treinamento para fornecer soluções duráveis para os desafios que as fábricas de processamento de alimentos enfrentam para garantir a segurança e a higiene dos alimentos. Oferecemos sessões práticas de Treinamento Básico em Higiênização, Treinamento em Design Higiênico e Certificação Avançada nas instalações de treinamento da Intralox na América do Norte, Europa, Ásia-Pacífico e América Latina.



An Intralox Company

TREINAMENTO EM DESIGN HIGIÊNICO

O Treinamento em Design Higiênico (HDT), que oferece uma abordagem holística sobre design higiênico de equipamentos, infraestrutura e padrões de fluxo nas unidades de processamento de alimentos, é parte integrante do programa de Certificação em Design Higiênico e um pré-requisito para a Certificação Avançada para Líderes da Indústria de Alimentos.

Embora faça parte do programa de Certificação em Design Higiênico, o HDT está disponível para os participantes como um treinamento independente.

Objetivos de aprendizagem

- **Aplicar princípios de design higiênico aos equipamentos e instalações**
- **Avaliar como e por que o design higiênico afeta a segurança dos alimentos e utiliza as ferramentas disponíveis**
- **Reconhecer quem deve estar envolvido quando os projetos afetarem a segurança dos alimentos**
- **Vivenciar e discutir os desafios diários do design higiênico, e as possíveis soluções**

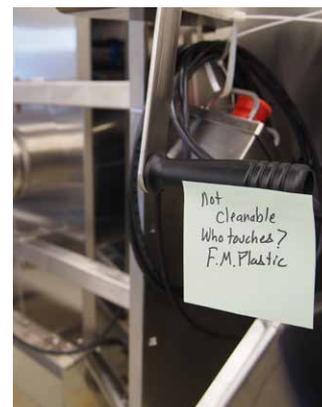
No final do treinamento de 2½ dias, a conclusão bem-sucedida será reconhecida com um emblema e certificado digital.

INSCRIÇÃO

Os custos de inscrição e participação da **Certificação em Design Higiênico** incluem módulos on-line de pré-requisitos, Treinamento em Design Higiênico presencial, módulos on-line adicionais e comprovante de certificação (selo digital).

O **Treinamento em Design Higiênico** também está disponível como instrução independente. Os custos de inscrição e participação no treinamento de 2½ dias incluem configuração da sala de aula e atividades, apostilas com os materiais de treinamento, certificado de conclusão (selo digital), almoço e happy hour em grupo.

Os participantes que se inscreverem antecipadamente têm direito a um desconto na compra antecipada. Limitamos a participação por ordem de inscrição para que possamos garantir que cada participante receba uma experiência de aprendizagem ideal. Visite nosso site para obter informações sobre as taxas de treinamento em sua moeda local.



CALENDÁRIO DE TREINAMENTO

Oferecemos sessões práticas de Treinamento Básico em Higienização, Treinamento em Design Higiênico e Certificação Avançada nas instalações de treinamento da Intralox em Nova Orleans, Amsterdã, Xangai, Melbourne e São Paulo.

As sessões podem se esgotar rapidamente e abrimos continuamente novas sessões para inscrição.



Entre em contato conosco para obter recomendações gratuitas sobre os melhores caminhos de aprendizado para sua empresa, fábrica ou equipe a fim de atingir suas metas de segurança alimentar:

www.commercialfoodsanitation.com/training-certifications

|| De um modo geral, este Treinamento [em Design Higiênico] foi um divisor de águas. Estou saindo daqui com uma visão diferente. Muito obrigado. ||

Gilberto Jimenez, Engenheiro de Fábrica da Impossible Foods