TREINAMENTO BÁSICO EM HIGIENIZAÇÃO

O CFS Institute tem um compromisso com o desenvolvimento de profissionais na indústria de alimentos. Com isso em mente, temos o prazer em oferecer nosso Treinamento Básico em Higienização a profissionais da indústria de alimentos que desejam obter conhecimento e informações sobre higienização para avançar na indústria de processamento de alimentos e, por fim, garantir a segurança de todos. Este curso é um pré-requisito para nossa Certificação Avançada para Líderes da Indústria de Alimentos.

OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

- **Identificar os componentes críticos em programas de higienização/limpeza eficaz**
- **Reconhecer o impacto da higienização e limpeza para o sucesso de longo prazo dos negócios**
- **Aplicar programas, conhecimento técnico e métodos de conformidade regulatória, como FSMA ou regulamentos locais**
- **Adotar componentes de um programa de monitoramento ambiental bem-sucedido, incluindo técnicas eficazes de teste swab, validação e verificação, e como implementar medidas corretivas**
- **Obter resultados consistentes e verificáveis executando etapas sequenciais do processo para limpeza úmida e seca e diferenciar qual método é apropriado com base na avaliação do produto e do processo**
- **Reconhecer a finalidade e o valor de procedimentos de limpeza por escrito eficazes**
- **Desenvolver procedimentos padrão de higiene operacional (PPHOs)**
- **Influenciar e motivar colegas em diferentes setores a adotar suas funções críticas em programas bem-sucedidos de higienização e segurança dos alimentos**

O Treinamento Básico em Higienização é altamente eficaz e exclusivo graças à abordagem interativa e prática relacionados aos conteúdos disponibilizados em sala de aula. As sessões são ministradas por especialistas no assunto reconhecidos pela indústria da Commercial Food Sanitation e os participantes são testados para ajudar a garantir a competência proficiente nos tópicos de treinamento oferecidos. No final do treinamento de 2½ dias, a conclusão bem-sucedida será reconhecida com um emblema e certificado digital.

TÓPICOS DE TREINAMENTO

O treinamento inclui higienização úmida, higienização seca, monitoramento ambiental, verificação e validação de alérgenos, desenvolvimento de procedimentos de limpeza por escrito (PPHOs), avaliação do projeto de equipamentos higiênicos, automação de limpeza, programa de limpeza periódica (incluindo o Cronograma Mestre de Higienização) e execução, controle de pragas, manutenção e higienização, e liderança eficaz para o sucesso da higienização.

SESSÃO DEDICADA

Você gostaria de uma sessão apenas para sua empresa? Todos os cursos estão disponíveis como sessões dedicadas, o que inclui a possibilidade de usar o local de treinamento para uma reunião interna após o término do treinamento. Entre em contato conosco para obter mais informações: training@cf-san.com.

Acesse nosso site para obter informações sobre as datas de treinamento mais atuais, disponibilidade e preços: http://bit.ly/CFS_Training

COMECE HOJE MESMO! DESENVOLVA A PAIXÃO PELA SEGURANÇA DOS ALIMENTOS EM SUA ORGANIZAÇÃO

INSCRIÇÃO

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, 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.

“Adorei o Treinamento Básico em Higienização! É um curso muito valioso. Sem dúvida, é um pré-requisito para qualquer equipe de gestão de higienização recém-contratada nos primeiros quatro meses de trabalho.”

Vincent Zwit, Diretor de CQ de Alimentos e Segurança na Ed Miniat

TREINAMENTO ADICIONAL

CERTIFICAÇÕES CFS

Obtenha conhecimento e proficiência abrangentes em design higiênico, higienização e liderança na indústria de alimentos com uma certificação CFS. A certificação aperfeiçoa seu currículo e melhora significativamente a segurança dos alimentos em toda a indústria.

As Certificações CFS combinam treinamento presencial com aprendizado on-line. Testes de conhecimento são realizados para garantir que os participantes compreenderam o suficiente adquirindo proficiência nos tópicos abordados.

WORKSHOPS

Os Workshops CFS acontecem nas instalações do cliente, permitindo que toda a sua equipe participe com o mínimo de deslocamento. Nossos instrutores especialistas realizam uma visita prévia para conhecer sua fábrica antes do workshop. Isso permite que eles incluam exemplos visuais e específicos de suas instalações, criando uma experiência personalizada e mais eficaz.

Visite nosso site para saber mais sobre as diferentes certificações e workshops disponíveis.

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 dos alimentos: www.commercialfoodsanitation.com/training-certifications

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 Higienização, Treinamento em Design Higiênico e Certificação Avançada nas instalações de treinamento da Intralox na América do Norte, Europa, Ásia-Pacífico e América Latina.

commercial food sanitation®

An Intralox Company

© 2023 Intralox, L.L.C. 5012948_PT