

CERTIFICACIÓN DE DISEÑO HIGIÉNICO

El Instituto de CFS está comprometido con el desarrollo de profesionales de la industria alimentaria. Como parte de esa misión, nos enorgullece presentar nuestra Certificación de Diseño Higiénico, un programa de aprendizaje integral y combinado que desarrolla y refuerza los conocimientos sobre diseño higiénico. En este programa, obtendrá las herramientas y habilidades necesarias para aplicar, mejorar y mantener un diseño higiénico en sus instalaciones de procesamiento de alimentos.

Objetivos de aprendizaje

- Implementar principios de diseño higiénico para equipos e instalaciones
- Desarrollar estrategias para elaborar un caso de estudio para proyectos de diseño higiénico
- Impulsar soluciones de diseño higiénico temporales y a largo plazo en su empresa
- Impulsar el diseño de equipos e instalaciones para mejorar la inocuidad de alimentos y las operaciones
- Crear equipos interfuncionales que trabajen con un objetivo común para resolver problemas de diseño

La Certificación de Diseño Higiénico combina el aprendizaje digital con sesiones de entrenamiento presenciales. Las personas participantes realizarán cinco módulos en línea previos, una sesión presencial de entrenamiento sobre diseño higiénico y otra serie de módulos en línea para profundizar en los conocimientos sobre diseño higiénico.

Obtener la Certificación de Diseño Higiénico de CFS aumenta la credibilidad profesional, ofrece oportunidades de promoción profesional y acredita sus conocimientos y su compromiso en materia de diseño higiénico. Nuestro programa de renovación de la certificación (requerido cada tres años) garantizará que su entrenamiento se mantenga actualizado.



Visite nuestro sitio web para obtener más información sobre nuestras sesiones de Certificación y Entrenamiento en Diseño Higiénico:
http://bit.ly/CFS_Training

PASOS DE LA CERTIFICACIÓN DE DISEÑO HIGIÉNICO



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

ENTRENAMIENTO SOBRE DISEÑO HIGIÉNICO

El Entrenamiento sobre Diseño Higiénico, que ofrece un enfoque holístico del diseño higiénico de equipos, infraestructuras y flujos de tráfico en instalaciones alimentarias, forma parte del programa de Certificación de Diseño Higiénico y es un requisito para la Certificación Avanzada para el Liderazgo en la Industria Alimentaria.

El Entrenamiento sobre Diseño Higiénico está disponible como entrenamiento independiente, aunque forma parte del programa de Certificación de Diseño Higiénico.

Objetivos de aprendizaje

- **Aplicar principios de diseño higiénico para equipos e instalaciones**
- **Evaluar cómo y por qué el diseño higiénico afecta a la inocuidad de alimentos y utilizar las herramientas disponibles**
- **Identificar a las personas que deben participar en los proyectos que afectan a la inocuidad de alimentos**
- **Experimentar y debatir los retos cotidianos del diseño higiénico y las posibles soluciones**

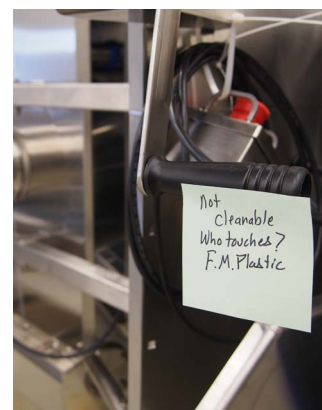
Tras los 2 días y medio de entrenamiento, quienes lo hayan completado con éxito recibirán una insignia digital y un certificado.

INSCRIPCIÓN

Los costos de inscripción y participación en la **Certificación de Diseño Higiénico** incluyen los módulos en línea previos, el entrenamiento presencial sobre diseño higiénico, los módulos en línea adicionales y la prueba de certificación (la insignia digital).

El **Entrenamiento sobre Diseño Higiénico** está disponible como entrenamiento independiente. 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 de el 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.



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.commercialfoodsantiation.com/training-certifications

“EL entrenamiento [sobre diseño higiénico] me ha cambiado la mentalidad. Me voy a casa con una visión diferente. Muchas gracias.”

Gilberto Jimenez, Ingeniero de planta de Impossible Foods