

# FORMACIÓN SOBRE CONOCIMIENTOS BÁSICOS DE HIGIENIZACIÓN

El Food Sanitation Institute, una iniciativa de Commercial Food Sanitation, está comprometido con el desarrollo de profesionales de la higienización en la industria alimentaria. Con este propósito en mente, nos complace ofrecer nuestra Formación sobre conocimientos básicos de higienización a los profesionales de la industria alimentaria que deseen obtener conocimientos e información sobre higienización alimentaria para que mejore el sector del procesamiento de alimentos y, en última instancia, garantizar la seguridad alimentaria para todos. Este curso es un requisito previo para nuestra Formación avanzada para el liderazgo en la industria alimentaria.

## 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 seguridad alimentaria e higienización**

Los cursos de Formación sobre conocimientos básicos de 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 del Food Sanitation Institute y los participantes realizan pruebas para garantizar su competencia en los temas de formación ofrecidos. Tras los 2 días y medio de formación, se entrega un certificado que reconoce la realización con éxito de la misma.



## TEMAS DE LA FORMACIÓN

La formación 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 de formación para sus reuniones internas una vez que finalice la formación. Póngase en contacto con nosotros para obtener más información en [training@cf-san.com](mailto:training@cf-san.com).

## INSCRIPCIÓN Y COSTE

Los costes de inscripción y participación en la formación de 2 días y medio incluyen la organización de clases y talleres, la entrega de materiales, el certificado de finalización, los almuerzos y una cena de grupo.

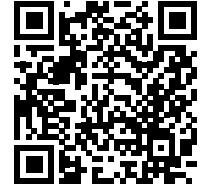
El precio de la formación es de 1395 USD/1195 EUR/7800 RMB, y los participantes que se inscriban pronto podrán optar a un descuento por pago anticipado. Limitamos la participación por orden de llegada a fin de poder garantizar que cada participante reciba una experiencia de aprendizaje óptima.

Hay un pasaporte de formación de CFS disponible por tan solo 4800 USD y permite a cualquier persona participar en la Formación sobre conocimientos básicos de higienización, la Formación sobre diseño higiénico y la Formación avanzada en un periodo de dos años desde la fecha de compra.

## CALENDARIO DE FORMACIÓN

Ofrecemos formación práctica sobre conocimientos básicos de higienización, formación sobre diseño higiénico y formación avanzada en las instalaciones de Intralox en América del Norte, Europa y Asia.

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



Visite nuestro sitio web para obtener la información más actualizada sobre fechas de formación y disponibilidad:  
[http://bit.ly/CFS\\_Training](http://bit.ly/CFS_Training)

## FORMACIÓN ADICIONAL

### FORMACIÓN DIGITAL

Como parte del compromiso de CFS para ayudarle a alcanzar sus objetivos de higiene y seguridad alimentaria, estamos desarrollando formación digital complementaria además de nuestra formación práctica en persona.

Con el objetivo de desarrollar sus conocimientos y experiencia en seguridad alimentaria, higienización y diseño higiénico, la formación digital le permite a usted y a los miembros de su equipo crecer y desarrollarse de forma continua desde la comodidad de sus propios espacios de trabajo.

Consulte lo que hay disponible hoy y permanezca atento a más cursos de formación digital.

[www.commercialfoodsantiation.com/digital-training/](http://www.commercialfoodsantiation.com/digital-training/)

### TALLERES

En nuestros talleres personalizados, llevamos la formación de CFS a sus instalaciones.

- **Taller de transportadores de FoodSafe**
- **Talleres de higiene**

Forme a todo su equipo en una sesión de 1 día y medio con ejemplos prácticos de su planta. La duración y el número de participantes se pueden ajustar según sea necesario en función de sus objetivos de aprendizaje y su agenda personalizada.

[www.commercialfoodsantiation.com/workshops/](http://www.commercialfoodsantiation.com/workshops/)

Empiece hoy mismo: desarrolle la pasión por la seguridad alimentaria en su organización. Póngase en contacto con nosotros para obtener recomendaciones gratuitas sobre las rutas de aprendizaje óptimas para su empresa, planta o equipo a fin de alcanzar sus objetivos de seguridad alimentaria: [training@cf-san.com](mailto:training@cf-san.com).

## ACERCA DE COMMERCIAL FOOD SANITATION

Commercial Food Sanitation es una empresa de Intralox que integra el asesoramiento estratégico, la experiencia y la formación para ofrecer soluciones duraderas para retos de higienización y seguridad alimentaria en plantas procesadoras de alimentos de todo el mundo. Ofrecemos formación práctica sobre conocimientos básicos de higienización, formación sobre diseño higiénico y formación avanzada en las instalaciones de Intralox en América del Norte, Europa y Asia.



An Intralox Company