

برگزاری کارگاه مجازی فناوری و کسب و کار پروبیوتیک ها؛ از آزمایشگاه تا صنعت (قسمت دوم)



انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند با همکاری دانشگاه شهید بهشتی، شرکت لاکتوویژن و اتحاد زیست‌شناسان ایران، قصد دارند قسمت دوم از سری کارگاه‌های "از آزمایشگاه تا صنعت" را در تاریخ ۳۱ شهریور برگزار کنند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، این کارگاه در ادامه‌ی قسمت اول برگزار خواهد شد و در این بخش به بررسی فناوری و کسب‌وکار پروبیوتیک‌ها خواهیم پرداخت.

علاقه‌مندان می‌توانند خلاصه قسمت اول کارگاه را در سایت اتحاد زیست‌شناسان به آدرس biologyevents.ir مشاهده کنند. همچنین می‌توانید با مراجعه به دایرکت اکادمی، لینک ثبت نام را دریافت کنید.

بر اساس گزارش اگرو فود نیوز، دسترسی به این کارگاه کاملاً رایگان بوده و در پایان کارگاه نیز به شرکت‌کنندگان، گواهی حضور در آن اعطا خواهد شد.

لینک ثبت نام:

<https://biologyevents.ir/course/393>

◆ سخنرانان ◆

روش های تولید پروبیوتیک ها، پست بیوتیک ها و پارا پروبیوتیک ها

۱۵:۵۵ _ ۱۵:۰۵

آقای دکتر سید داور سیادت

- دکتری باکتری شناسی پزشکی
- استاد انستیتو پاستور ایران و عضو هیئت مدیره انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند



انواع فرمولاسیون و اشکال دارویی پروبیوتیک ها

۱۱:۴۵ _ ۱۱:۰۰

آقای دکتر جواد رنجبری

- دکترای بیوتکنولوژی دارویی
- هیئت علمی دپارتمان بیوتکنولوژی
- دانشکده فناوری های نوین پزشکی
- دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی



سخنرانان

مراحل اخذ مجوز داروهای مکمل پروبیوتیک از سازمان غذا و دارو

۱۱:۵۵ _ ۱۲:۴۰

خانم دکتر مهناز قمی

- دکتری شیمی تجزیه
- عضو هیئت علمی، رئیس مرکز تحقیقات مواد اولیه داروئی و رئیس دانشکده شیمی دانشگاه علوم پزشکی آزاد اسلامی تهران

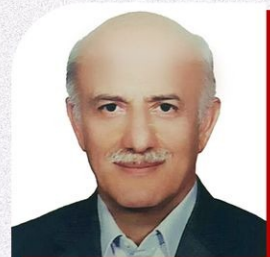


مدل کسب و کار در حوزه پروبیوتیک

۱۲:۵۰ _ ۱۳:۳۵

آقای مهندس محمد کاظم سوهانیان

- کارشناسی ارشد مدیریت استراتژیک
- کارشناسی ارشد مدیریت اجرایی و بازاریابی
- عضو هیئت مدیره و مدیرعامل شرکت نواژن فارمد



انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند با همکاری کمیته تحقیقات
دانشجویی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، شتاب دهنده لاکتوویژن
و اتحاد زیست شناسان ایران برگزار می کند:

فناوری و کسب و کار پروبیوتیک ها از آزمایشگاه تا صنعت

(قسمت دوم)

به صورت مجازی در اسکای روم



رایگان

لینک ثبت نام: biologyevents.ir



پنج شنبه ۳۱ شهریور
ساعت ۱۰ الی ۱۴

سرویس خبری: رویدادهای صنایع غذایی