

دوره آموزشی نقش و کاربرد فسفات ها در فرآورده های گوشتی برگزار می شود



انجمن صنایع فرآورده های گوشتی ایران

انجمن صنایع فرآورده های گوشتی ایران با همکاری شرکت پاک تلیسه (۲۰۲) ۱ و ۲ مردادماه دوره آموزشی نقش و کاربرد فسفات ها در فرآورده های گوشتی برگزار می کند.

به گزارش صنعت غذا و کشاورزی ، انجمن صنایع فرآورده های گوشتی ایران براساس مجوز فعالیت موسسه آموزشی از سازمان غذا و دارو به شماره ۶۷۵/۵۶۰۶ مورخ ۱۳۹۹/۰۱/۲۶، اقدام به برگزاری اولین دوره آموزشی با عنوان نقش و کاربرد فسفات ها در فرآورده های گوشتی نموده است

هدف: آشنایی فراگیران و مخاطبین با مکانیسم عمل و نقش فسفات ها در بهبود کیفیت فرآورده های گوشتی، تاثیر آن ها بر سلامت و روش تشخیص و اندازه گیری آنها

مدت زمان: ۲ روز

زمان برگزاری:

دوره تئوری روز چهارشنبه ۹۹/۰۵/۰۱ از ساعت ۹ الی ۱۷

دوره عملی روز پنج شنبه ۹۹/۰۵/۰۲ از ساعت ۹ الی ۱۷

* شرکت کنندگان محترم که از خارج از تهران تمایل به شرکت در دوره مذکور را دارند، می توانند جهت هماهنگی برای اقامت در هتل مجاور با دفتر انجمن تماس حاصل فرمایند.

* برای تسهیل در رفت و آمد شرکت کنندگان محترم در دوره عملی وسیله نقلیه از محل انجمن در ساعت ۷:۳۰ صبح روز پنج شنبه ۹۹/۰۵/۰۲ به سمت شرکت پاک تلیسه امکان پذیر می باشد.

محل برگزاری:

* دوره تئوری مورخ ۹۹/۰۵/۰۱ در مرکز آموزش انجمن صنایع فرآورده های گوشتی ایران به آدرس خیابان قائم مقام فراهانی ، پلاک ۱۴۸ ، طبقه سوم شرقی

* دوره عملی مورخ ۹۹/۰۵/۰۲ در کارخانه شرکت پاک تلیسه (۲۰۲) به آدرس استان البرز- اتوبان کرج قزوین- پل کردان- بطرف چهارباغ- خیابان دکتر حسابی- صنایع غذایی شرکت پاک تلیسه

امتیاز بازآموزی:

در صورت حضور در دو روز دوره آموزشی 10 امتیاز بازآموزی از اداره کل نظارت بر مواد غذایی سازمان غذا و دارو برای "مسئولین فنی" اختصاص خواهد یافت

مدرسین دوره:

آقایان دکتر مجید امین زارع و مهندس محمد تقی مقنیان

مخاطبان:

مدیران کنترل کیفی، مسئولین فنی و بهداشتی ، کارشناسان آزمایشگاه و مدیران تولید واحد های تولید فرآورده های گوشتی

هزینه دوره: ۵,۰۰۰,۰۰۰ ریال

[Type here]



انجمن صنایع فرآورده های گوشتی ایران

نقش و کاربرد فسفات ها در فرآورده های گوشتی

هدف: آشنایی فراگیران و مخاطبین با مکانیسم عمل و نقش فسفات ها در بهبود کیفیت فرآورده های گوشتی، تاثیر آن ها بر

سلامت و روش تشخیص و اندازه گیری آنها

مدت زمان: ۲ روز زمان برگزاری: دوره تئوری روز چهارشنبه ۹۹/۰۵/۰۱ از ساعت ۱۷ الی ۱۹

دوره عملی روز پنج شنبه ۹۹/۰۵/۰۲ از ساعت ۱۷ الی ۱۹

محل برگزاری:

دوره تئوری مورخ ۹۹/۰۵/۰۱ در مرکز آموزش انجمن صنایع فرآورده های گوشتی ایران به آدرس خیابان قائم مقام فراهانی، پلاک ۱۴۸، طبقه سوم شرقی

دوره عملی مورخ ۹۹/۰۵/۰۲ در کارخانه شرکت پاک تلیسه (۲۰۲) به آدرس استان البرز- اتوبان کرج قزوین- پل کردان- بطرف چهارباغ- خیابان دکتر حسابی- صنایع غذایی شرکت پاک تلیسه

* شرکت کنندگان محترم که از خارج از تهران تمایل به شرکت در دوره مذکور را دارند، می توانند جهت هماهنگی برای اقامت در هتل مجاور با دفتر انجمن تماس حاصل فرمایند.

* برای تسهیل در رفت و آمد شرکت کنندگان محترم در دوره عملی وسیله نقلیه از محل انجمن در ساعت ۷:۳۰ صبح روز پنج شنبه ۹۹/۰۵/۰۲ به سمت شرکت پاک تلیسه در نظر گرفته شده است.

محتویات دوره: در این دوره فراگیران و مخاطبین به صورت تئوری و عملی کاربرد بهینه انواع فسفات ها در تهیه و تولید فرآورده های گوشتی، اثرات استفاده ناصحیح فسفات ها بر کیفیت فرآورده و سلامت انسان و همچنین آزمون های لازم جهت تشخیص و تعیین میزان فسفات ها را خواهند آموخت.

امتیاز بازآموزی: در صورت حضور در دو روز دوره آموزشی ۱۰ امتیاز بازآموزی از اداره کل نظارت بر مواد غذایی سازمان غذا و دارو برای "مسئولین فنی" اختصاص خواهد یافت.

مدرسین دوره: آقایان دکتر مجید امین زارع و مهندس محمد تقی مقنیان

مخاطبان: مدیران کنترل کیفی، مسئولین فنی و بهداشتی و مدیران تولید واحد های تولید فرآورده های گوشتی

هزینه دوره: ۵,۰۰۰,۰۰۰ ریال

شماره تماس: ۸۸۸۴۳۴۷۹

info@mppso.com آدرس ایمیل

www.mppso.com
info@mppso.com

تهران - خیابان قائم مقام فراهانی، شماره ۱۴۸، طبقه سوم شرقی، کد پستی: ۱۵۸۶۹۸۴۱۱۳
تلفن: ۸۸۸۴۳۴۷۹ - ۸۸۸۴۳۴۸۹ - ۸۸۸۴۲۴۸۳ فاکس: ۸۸۳۰۵۵۰۲ - ۸۸۸۴۲۴۹۶

سرویس خبری: صنعت غذا