

وبینار آموزشی بسته بندی گوشت در صنعت گوشت برگزار می‌شود

دوره آموزشی: **بسته بندی نوین در صنعت گوشت**

مدرس: دکتر محمد احمدی

- دکترای تخصصی بهداشت مواد غذایی
- عضو هیئت علمی دانشگاه
- عضو کمیته صدور پروانه های بهداشتی معاونت غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی مازندران



محتوی دوره:

اصول بی خس کردن و قطعه بندی لاشه دام و طیور، تغییرات پس از کشتار در فراوری و بسته بندی گوشت قرمز و طیور، میکروبیولوژی و فساد گوشت و فراورده های گوشتی، اصول بسته بندی و نشانه گذاری گوشت قرمز و طیور و فراورده های مرتبط، اصول سردخانه گذاری و ایجاد گوشت قرمز و طیور بسته بندی شده، ویژگیهای ظروف بسته بندی، ویژگیهای پوششی سوسیس و کالباس، گوشت قرمز و طیور، بسته های و کنترل کیفی ظروف بسته بندی- MAP-CAP SMART-INTLLITGENT

صدور گواهینامه معتبر

یکشنبه ساعت 9 صبح

1400.07.25

تاریخ برگزاری:

دوره با ۴۰٪ یارانه آموزشی توسط شرکت شهرکهای صنعتی استان برگزار می شود

۵۵۰۰۰۰ هزار تومان ← ۳۳۰۰۰۰ تومان (سیصد و سی هزار تومان)

وبینار آموزشی بسته بندی نوین در صنعت گوشت توسط دکتر محمد احمدی برگزار می‌گردد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، دکتر محمد احمدی دکترای تخصصی بهداشت مواد غذایی، عضو هیئت علمی دانشگاه، عضو کمیته صدور پروانه های بهداشتی معاونت غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی مازندران می باشد.

محتوای دوره این وبینار، اصول بی خس کردن و قطعه بندی لاشه دام و طیور، تغییرات پس از کشتار در فراوری و بسته بندی گوشت قرمز و طیور، میکروبیولوژی و فساد گوشت و فراورده های گوشتی، اصول بسته بندی و نشانه گذاری گوشت قرمز و طیور بسته بندی شده، ویژگیهای ظروف بسته بندی، ویژگیهای پوششی سوسیس و کالباس و گوشت قرمز و طیور، بسته بندی و کنترل کیفی ظروف بسته بندی است.

به گزارش اگرو فود نیوز، این دوره ۸ امتیاز برای مدیران کنترل کیفیت از طرف استانداری لحاظ خواهد شد و گواهی مورد تایید سازمان ملی استاندارد ارائه می شود.

زمان برگزاری این وبینار یکشنبه، ۲۵ مهرماه سال ۱۴۰۰، ساعت ۹ صبح می باشد.

جهت ثبت نام و کسب اطلاعات بیشتر با شماره تماس ۰۹۱۱۳۵۲۸۵۳۷ خانم مهندس جعفری در ارتباط باشید. همچنین مبلغ ثبت نام در این وبینار آموزشی ۳۳۰ هزار تومان است.



همکار آموزشی سازمان ملی استاندارد ایران

فراخوان برگزاری دوره آموزشی



مخاطبان دوره: قابل توجه کلیه مسئولین فنی و کنترل کیفیت صنایع غذایی و دیگر علاقمندان

دوره آموزشی: بسته بندی نوین در صنعت گوشت

محتوی دوره:

اصول بی خسی کردن و قطعه بندی لاشه دام و طیور، تغییرات پس از کشتار در فراوری و بسته بندی گوشت قرمز و طیور، میکروبیولوژی و فساد گوشت و فراورده های گوشتی، اصول بسته بندی و نشانه گذاری گوشت قرمز و طیور و فراورده های مرتبط، اصول سردخانه گذاری و انجماد گوشت قرمز و طیور بسته بندی شده، ویژگیهای ظروف بسته بندی، ویژگیهای پوششی سوسیس و کالباس، گوشت قرمز و طیور، بسته های و کنترل کیفی ظروف بسته بندی-MAP-CAP SMART-INTLLITGENT

مدرس: دکتر محمد احمدی

- دکترای تخصصی بهداشت مواد غذایی
- عضو هیئت علمی دانشگاه
عضو کمیته صدور پروانه های
بهداشتی معاونت غذا و داروی
دانشگاه علوم پزشکی مازندران



صدور گواهینامه معتبر

یکشنبه ساعت 9 صبح

1400.07.25

تاریخ برگزاری:

دوره با ۴۰٪ یارانه آموزشی توسط شرکت شهرکهای صنعتی استان برگزار می شود

۵۵۰۰۰۰ هزار تومان ← ۳۳۰۰۰۰ تومان (سیصد و سی هزار تومان)

• این دوره دارای ۸ امتیاز برای مدیران کنترل کیفیت از طرف استاندارد لحاظ خواهد شد

صدور گواهینامه معتبر با اعتبار سازمان ملی استاندارد

لطفا شهریه دوره به شماره کارت 6104-3375-1179-2069 و یا

شماره حساب شبا 9415632259-0000-0200-0120-IR48 بانک ملت به نام مریم کثیر کلبرز واریز نموده (با درج

مشخصات نام و نام خانوادگی و نام شرکت بر روی قیش واریزی) و رسید آن را از طریق نمابر ۳۳۳۶۸۱۷۴ ارسال نمایید

همه‌هنگی و ثبت نام: خانم مهندس جعفری

09113528537