

SZKOLENIE

„ŻYWNÓŚĆ PROZDROWOTNA – SKŁAD, OZNAKOWANIE, REKLAMA”

WYKŁADY, WARSZTATY – ANALIZA PRZYKŁADÓW, WYMIANA DOŚWIADCZEŃ

TRYB SZKOLENIA: HYBRYDOWY - ON-LINE / STACJONARNE

SYMBOL: 113 JB

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Szkolenie ma na celu zdobycie oraz doskonalenie wiedzy na temat prawnych aspektów tworzenia oraz prezentacji żywności o charakterze prozdrowotnym (żywności wzbogaconej, suplementów diety, FSMP, produktów do kontroli masy ciała). Omawiane zagadnienia będą ilustrowane licznymi przykładami z rynku.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do technologów, pracowników działów jakości oraz właścicieli firm, które sprzedają lub planują sprzedawać żywność prozdrowotną, a także wszystkich osób zainteresowanych prezentowaną tematyką.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Kategorie żywności o charakterze prozdrowotnym:

- Podział żywności o właściwościach prozdrowotnych (żywność wzbogacona, suplement diety, żywność specjalnego przeznaczenia medycznego, środek spożywczy zastępujący posiłek, do kontroli masy ciała)
- Istotne różnice pomiędzy kategoriami (na przykładach)
- Problemy praktyczne związane z prawidłową kwalifikacją żywności „prozdrowotnej”
- Przegląd przepisów regulujących poszczególne rodzaje żywności „prozdrowotnej”

2. Skład żywności o charakterze prozdrowotnym:

- Zasady wzbogacania żywności (różnych kategorii)
- Maksymalne i minimalne ilości witamin oraz składników mineralnych
- Składniki roślinne – które mogą być składnikiem żywności?
- Problematyka „novel food” (nowa żywność i nowe składniki żywności)

3. Oznakowanie żywności o charakterze prozdrowotnym:

- Najważniejsze różnice w oznakowaniu poszczególnych kategorii żywności
- Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne vs oświadczenia medyczne
- Bazy dozwolonych oświadczeń (w tym tzw. lista „pending”)
- Warunki stosowania oświadczeń

4. Reklama żywności o charakterze prozdrowotnym:

- Zasady formułowania treści o charakterze reklamowym
- Komunikaty problemowe, np. „naturalny”, „zdrowy”, „bez konserwantów”, „bez GMO”, „na odchudzanie”, „na przeziębienie”, „przeciwvirusowy” – analiza przykładów z rynku

5. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

TRENER:

Ekspert ds. prawa żywnościowego, wieloletni praktyk i trener. Specjalista w dziedzinie znakowania żywności. Posiada bogate doświadczenie w opiniowaniu treści etykiet, ocenie składu środków spożywczych, a także interpretacji

przepisów prawa żywnościowego. Na bieżąco śledzi zmiany legislacyjne i pojawiające się wytyczne. Potrafi skutecznie rozwiązywać problemy Klientów i efektywnie dzielić się swoją wiedzą.

TERMINY:

26.04.2024 Warszawa – szkolenie on-line i/ lub stacjonarnie

22.11.2024 Poznań – szkolenie on-line i/ lub stacjonarnie

AGENDA SZKOLENIA ON-LINE:

10:00 – 11.30 rozpoczęcie szkolenia on-line

11:30 - 11:45 – przerwa

11:45-13:15 cd. szkolenia on-line

13:15- 13:30 – przerwa

13:30 – 15:00 cd. szkolenia on-line

15:00 podsumowanie, zakończenie

CENA SZKOLENIA:

TRYB ON-LINE

697,00 zł netto + VAT 23 %

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu on-line, imienne zaświadczenie / certyfikat w wersji elektronicznej, potwierdzający uczestnictwo w szkoleniu on-line, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej.

TRYB STACJONARNY

896,00 zł netto + VAT 23 %

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu, imienne zaświadczenie / certyfikat potwierdzający uczestnictwo w szkoleniu, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej, serwis kawowy, lunch, koszt sali konferencyjnej, długopis, notes.

Ilość miejsc na szkolenie on-line jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.

Faktura VAT za szkolenie przesyłana jest w wersji elektronicznej po szkoleniu. W przypadku braku zaznaczenia na formularzu zgłoszeniowym zgody na fakturę w wersji elektronicznej, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 6 zł netto i faktura wysyłana będzie papierowo.

ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA W PRZYPADKU WYBORU WERSJI ON-LINE:

WYMAGANIA SPRZĘTOWE:

W celu prawidłowego i pełnego korzystania ze szkolenia on-line należy posiadać urządzenie (komputer, laptop lub smartfon) z dostępem do Internetu, wbudowaną kamerą (opcjonalnie) i mikrofonem, głośnikami (wejście słuchawkowe/ słuchawki). Zalecamy korzystanie z przeglądarki internetowej Google Chrome.

Przed szkoleniem

Przed szkoleniem do Uczestnika zostaną wysłane materiały szkoleniowe (prezentacja) w formie elektronicznej na adres e-mail podany w zgłoszeniu.

Opiekun szkolenia z Działu Projektów Szkoleniowych przed szkoleniem wyśle na adres e-mail Uczestnika instrukcje niezbędne do połączenia on-line oraz zaproszenie do wirtualnej sali szkoleniowej na Platformie internetowej TEAMS lub ZOOM.

Szkolenie

Szkolenie prowadzone jest przez trenera oraz opiekuna szkolenia. Opiekun szkolenia jest dostępny na początku i na końcu spotkania. W razie potrzeby kontaktu w trakcie szkolenia dostępny jest pod telefonem i email.

Szkolenie transmitowane jest na żywo, uczestnicy mogą zadawać pytania na bieżąco, komentować, prosić o wskazówki. Można też rozmawiać z innymi uczestnikami i dzielić się spostrzeżeniami. Uczestnikom nie jest udostępniana lista obecności oraz lista firm.

Na zakończenie zajęć uczestnicy wypełniają test wiedzy (o ile jest przewidziany) i ankiety ewaluacyjne.

Po szkoleniu

Uczestnicy otrzymują zaświadczenie / certyfikat uczestnictwa w wersji elektronicznej na adres e-mailowy wskazany na zgłoszeniu.

ZGŁOSZENIA:

Zgłoszenia prosimy nadsyłać do 7 dni przed terminem szkolenia.

Do uczestników na 7 dni przed szkoleniem zostanie przesłane potwierdzenie realizacji szkolenia wraz ze szczegółami.

Na dzień przed szkoleniem do uczestników zostanie przesłany e-mail z linkiem do wydarzenia oraz instrukcją do zalogowania się na platformie.

W razie jakichkolwiek pytań lub wsparcia technicznego prosimy o kontakt: szkolenia@jsh.com.pl lub telefon: 58/ 766 99 46.