

WEBINARIUM
„NOWOCZESNE METODY BADAŃ OBCIĄŻENIOWYCH W USTALANIU
TERMINU PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA.”

WYKŁADY, DYSKUSJA, ODPOWIEDZI NA PYTANIA

TRYB SZKOLENIA: WEBINARIUM
SYMBOL: 39 WEB

CEL / OPIS WEBINARIUM:

W celu utrzymania wysokiej jakości i bezpieczeństwa produktu producenci są zobligowani do określenia czasu do jakiego produkty są przydatne do spożycia. Zróżnicowanie składu i tym samym właściwości produktów żywnościowych wymaga opracowywania projektów badań przechowalniczych indywidualnie dla poszczególnych produktów.

Dla określenia i selekcji parametrów mogących w stopniu decydującym odzwierciedlać wpływ poszczególnych czynników na trwałość badanego produktu projekt powinien ustalić poza badaniami fizykochemicznymi i sensorycznymi badania mikrobiologiczne, które należy przeprowadzić na wyprodukowanych próbkach.

UCZESTNICY WEBINARIUM:

Szkolenie skierowane jest do technologów-ekspertów ustalających trwałość produktów żywnościowych i osób odpowiedzialnych za bezpieczeństwo produktu na rynku oraz Kierowników Laboratoriów działów marketingu.

PROGRAM:

1. Wymagania prawne. Ustalenie i zatwierdzanie okresu przydatności do spożycia.
2. Specyfikacja produktu jako narzędzie w ustalaniu planu badań.
3. Reakcja drobnoustrojów na stres środowiskowy: temperatura, pH, aktywność wody, głód, kultury starterowe.
4. Test obciążeniowy z wyznaczeniem potencjału wzrostu - procedura badawcza.
5. Interpretacja badań i wykorzystanie wyników w zarządzaniu ryzykiem.
6. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

W przypadku dodatkowych pytań po szkoleniu prosimy o kontakt z naszym Trenerem, który odpowie na Państwa pytania dotyczące tematyki szkolenia do 2 tygodni po wydarzeniu. Po tym terminie konsultacje będą traktowane jako usługa płatna.

TRENER:

Małgorzata Stachowiak – Dyrektor ds. Badań Mikrobiologicznych J.S. Hamilton Poland. Ukończyła kierunek Biologia na specjalności Mikrobiologia na Uniwersytecie Łódzkim oraz studia podyplomowe: Zarządzanie Jakością i Bezpieczeństwem Żywności na Akademii Rolniczej w Poznaniu.

Długoletni pracownik i ekspert w Laboratorium J.S. Hamilton Poland. Od 2010r. prowadzi szkolenia i konsultacje z zakresu mikrobiologii żywności.

TERMINY:

11.02.2026

15.06.2026

16.12.2026

*Na życzenie Klienta istnieje możliwość realizacji szkolenia w **FORMIE ZAMKNIĘTEJ**, zgodnie z indywidualnymi potrzebami i oczekiwaniami.*

J.S. HAMILTON POLAND Sp. z o.o.

ul. Chwaszczyńska 180
81-571 Gdynia



T.: + 48 58 766 99 00
F.: + 48 58 766 99 01



szkolenia@jsh.com.pl
www.hamilton.com.pl

Oddział Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

T.: + 48 695 145 092

AGENDA WEBINARIUM:

09:00 – rozpoczęcie webinarium

09:05 – zajęcia webinaryjne

11:00 – sesja pytań i odpowiedzi, podsumowanie i zakończenie webinarium

CENA WEBINARIUM:**479,00 zł netto + VAT 23 %**

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

Ilość miejsc na szkoleniu jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.

Faktura VAT za szkolenie przesyłana jest w wersji elektronicznej po szkoleniu.

W przypadku braku podpisanego porozumienia dotyczącego możliwości wysyłania e-faktur, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 10,00 zł netto i faktura zostanie wysłana w wersji papierowej.

RABATY:

Szkolenie może być realizowane w ramach **PAKIETU SZKOLENIOWEGO** (rabat 10% na wszystkie szkolenia w pakiecie plus certyfikat specjalisty), szczegóły na stronie: <https://hamilton.com.pl/szkolenia/pakiety-szkolen/>.

Zgłoszenia wysłane na **co najmniej 2 tygodnie przed jego terminem, objęte są rabatem 5%** od ceny katalogowej szkolenia.

Drużyna i kolejna osoba z tej samej firmy otrzymają rabat w wysokości 10 %. *

*promocje nie łączą się z innymi rabatami

*nie dotyczy szkoleń w ramach pakietów

ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA W PRZYPADKU WYBORU WERSJI ON-LINE:**Wymagania sprzętowe:**

W celu prawidłowego i pełnego korzystania ze szkolenia uczestnik powinien 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.

Ponadto opiekun szkolenia wyśle na adres e-mail uczestnika instrukcje niezbędne do połączenia on-line oraz zaproszenie do wirtualnej sali szkoleniowej / TEAMS lub ZOOM.

Szkolenie:

Szkolenie prowadzone jest przez trenera oraz opiekuna szkolenia. Opiekun szkolenia dostępny jest na początku i na końcu spotkania. W razie potrzeby kontaktu z w trakcie szkolenia opiekun dostępny będzie pod telefonem i adresem 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 certyfikat / zaświadczenie uczestnictwa w wersji elektronicznej na adres e-mail wskazany na zgłoszeniu.

J.S. HAMILTON POLAND Sp. z o.o.

ul. Chwaszczyńska 180
81-571 GdyniaT.: + 48 58 766 99 00
F.: + 48 58 766 99 01szkolenia@jsh.com.pl
www.hamilton.com.pl

Oddział Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

T.: + 48 695 145 092

ZGŁOSZENIA:

Zgłoszenia prosimy nadsyłać do 7 dni przed terminem szkolenia.

Zapisy można dokonać poprzez stronę internetową <https://hamilton.com.pl/szkolenia/harmonogram-szkolen>
lub formularz zgłoszeniowy, dostępny na życzenie.

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

