

## SZKOLENIE

### „ANALIZY SENSORYCZNE WODY Z UWZGLĘDNIENIEM WYMAGAŃ NORMY PN-EN 1622 ORAZ TECHNIK WYKONANIA BADAŃ”

WYKŁADY, WARSZTATY, WYMIANA DOŚWIADCZEŃ.

SYMBOL: 04 SEN

#### CEL / OPIS SZKOLENIA:

Zgodnie z polskimi i europejskimi przepisami prawa woda przeznaczona do spożycia przez ludzi musi spełniać odpowiednie kryteria. Smak i zapach należy do bardzo ważnych wskaźników jakości wody używanej do spożycia.

Analiza sensoryczna wody jest niezbędna podczas badań próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Celem szkolenia jest zapoznanie uczestników z wymaganiami normy PN-EN 1622 w zakresie analizy sensorycznej wody, z podstawami analizy sensorycznej i jej zastosowaniem, czynnikami wpływającymi na wyniki badań, zasadami tworzenia zespołu i realizacji badań wody. Uczestnicy biorą udział w podstawowych testach weryfikacyjnych pod kątem oceny wody oraz w badaniach z użyciem metod opisanych w normie PN-EN 1622.

#### UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do wszystkich osób związanych z analizą sensoryczną wody, a w szczególności pracowników laboratorium i działów kontroli jakości.

#### PROGRAM SZKOLENIA:

##### WYKŁADY:

- wymagania normy PN-EN 1622 w zakresie oceny wody
- realizacja badań wody i analiza wyników
- zasady wykonania badań sensorycznych
- czynniki wpływające na wiarygodność wyników

##### WARSZTATY:

- wykonanie badań i analiza danych z badań wody metodą pełną i uproszczoną

Podsumowanie, zakończenie szkolenia.

#### TRENER:

**Daniel Mrulewicz** – Ekspert ds. badań sensorycznych, od kilkunastu lat wspiera producentów i dystrybutorów w kontroli jakości i rozwoju produktów z zastosowaniem metod analizy sensorycznej oraz badań konsumenckich. Posiada bogate doświadczenie jako trener i konsultant w obszarze badań sensorycznych i konsumenckiej ocenie produktów. Współpracował z Polskim Komitetem Normalizacyjnym w obszarze analizy sensorycznej oraz jest audytorem technicznym w obszarze analizy sensorycznej. Był odpowiedzialny za projekt pierwszej w Polsce akredytacji badań konsumenckich oraz opracowuje i wdraża metody badawcze z zastosowaniem metod analizy sensorycznej.

**Sylwia Sieńkowska** - specjalista ds. szkoleń sensorycznych w zakresie oceny sensorycznej artykułów spożywczych. Ukończyła studia Towaroznawstwo i Zarządzanie Jakością na Uniwersytecie Morskim w Gdyni. Od 2014 roku prowadzi w J.S. Hamilton szkolenia z zakresu wrażliwości sensorycznej oraz metod analizy sensorycznej w zakładach przemysłu spożywczego.

**CZAS TRWANIA SZKOLENIA:** ok. 6-7 godzin

#### TERMIN:

**04.04.2024 Gdynia – szkolenie stacjonarne**

**13.09.2024 Gdynia – szkolenie stacjonarne**

**CENA SZKOLENIA:**

**TRYB STACJONARNY**

**1.050 zł netto + VAT 23%**

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej, długopis, notes, serwis kawowy, lunch, zaświadczenie.

**Ilość miejsc na szkolenie 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.

**ZGŁOSZENIA:**

**Zgłoszenia prosimy nadsyłać do 10 dni przed terminem szkolenia.** Do uczestników na 7 dni przed szkoleniem zostanie przesłane potwierdzenie realizacji szkolenia wraz ze szczegółami. W razie jakichkolwiek pytań lub wsparcia technicznego prosimy o kontakt: [szkolenia@jsh.com.pl](mailto:szkolenia@jsh.com.pl) lub telefon: 58/ 766 99 46.