

SZKOLENIE

„MIKROFLORA PRODUKTÓW CUKIERNICZYCH. NIE TYLKO SALMONELLA.”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, WYMIANA DOŚWIADCZEŃ

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE

SYMBOL: 02 WEB

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Celem webinarium jest zapoznanie uczestników z mikroflorą występującą w produktach cukierniczych, uwzględniając nie tylko Salmonellę, ale także inne drobnoustroje. Webinarium ma na celu omówienie mikroflory surowców używanych w produkcji cukierniczej oraz czynników wpływających na wzrost drobnoustrojów w tych produktach. Uczestnicy dowiedzą się o różnych źródłach zakażeń oraz sposobach, w jakie mogą wystąpić wtórne zanieczyszczenia produktów.

Program obejmuje również zasady higieny produkcji, które są kluczowe dla minimalizowania ryzyka mikrobiologicznego. Dodatkowo, zostaną przedstawione kryteria mikrobiologiczne, które muszą spełniać produkty cukiernicze, aby były bezpieczne dla konsumentów.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do pracowników przyzakładowych laboratoriów branż przemysłu spożywczego, diagnostów laboratoryjnych, technologów, a także pracowników innych działów (np. Kontroli Jakości).

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Mikroflora surowców.
2. Czynniki wpływające na wzrost drobnoustrojów.
3. Źródła zakażeń.
4. Wtórne zanieczyszczenie produktów.
5. Higiena produkcji.
6. Kryteria mikrobiologiczne dla produktów cukierniczych.
7. Pytania, podsumowanie szkolenia.

PROWADZĄCY:

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:

27.08.2024 – szkolenie on-line

AGENDA:

- 09:00 – rozpoczęcie webinarium
- 09:05 – zajęcia webinaryjne
- 11:00 – sesja pytań i odpowiedzi, podsumowanie i zakończenie webinarium

CENA SZKOLENIA ON-LINE:

370 zł netto + VAT 23 %

Cena zawiera: uczestnictwo w webinarium oraz materiały szkoleniowe.

Imienne zaświadczenie potwierdzające uczestnictwo w webinarium płatne dodatkowo: **50 zł netto + VAT 23 %**

Ilość miejsc na webinarium 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 WEBINARIUM:

Przed szkoleniem

Opiekun szkolenia z Działu Projektów Szkoleniowych i Audytów 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 z Działu Szkoleń J.S. Hamilton. 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 ani lista firm.

Na zakończenie zajęć uczestnicy wypełniają ankiety ewaluacyjne.

ZGŁOSZENIA:

Zgłoszenia prosimy nadsyłać do 7 dni przed terminem szkolenia on-line. Najpóźniej w dniu szkolenia do godz. 09:00 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.