

عنوان دوره آموزشی

کاربرد بسته بندی هوشمند در صنایع غذایی و فرآوری و بسته بندی خرما

هدف و محتوای دوره

هدف دوره:

- افزایش آگاهی و مهارت تولیدکنندگان خرد و متوسط در انتخاب و به کارگیری بسته بندی های فعال، به ویژه ساشه های جاذب اکسیژن و کیسه های ضد حشره، با هدف حفظ کیفیت محصولات خشک، افزایش ماندگاری، کاهش ضایعات، و ارتقاء رضایت مشتری در بازار رقابتی امروز
- آشنایی با فرآیندهای تولید، بسته بندی و فرآوری خرما با هدف ارتقاء کیفیت و تنوع محصولات خرمایی و افزایش بهره وری در صنعت خرما

محتوای دوره:

- علل کاهش کیفیت و فساد زودهنگام محصولات بسته بندی شده
- آشنایی با مفهوم بسته بندی فعال و تفاوت آن با بسته بندی های رایج
- ساشه های جاذب اکسیژن و کیسه هلی ضد حشره؛ محافظان پنهان در دل بسته بندی
- انتخاب هوشمندانه بسته بندی برای هر محصول: راهکارهای کاربردی برای تولیدکنندگان خرد و متوسط
- بسته بندی فعال و تأثیر آن بر رضایت مشتری و کاهش ضایعات
- مروری بر تولید خرما در جهان و ایران
- آشنایی با ارقام تجاری خرما در جهان و ایران
- فیزیولوژی پس از برداشت و مراحل رسیدگی خرما
- بسته بندی خرما (انتقال از باغ به کارگاه، دریافت، جداسازی و درجه بندی، تمیز کردن و شستشو، رطوبت گیری، ضد عفونی، بسته بندی، انبارگذاری)
- فرآوری پس از برداشت خرما
- تولید محصولات متنوع از خرما

امتیاز دوره

۱۶ امتیاز سازمان استاندارد و ۱۰ امتیاز نظارت

مدرس دوره

خانم دکتر حمیده امیری زنجیرانی	دکتری شیمی فیزیک از دانشگاه کاشان، پژوهشگر در زمینه های تهیه فیلم های بسته بندی با استفاده از فناوری نانو، ساخت و تولید پودر و گرانول جاذب نگهدارنده میوه، کاغذهای نگهدارنده میوه، جاذب اکسیژن، جاذب دی اکسید کربن، جاذب رطوبت
آقای دکتر ابوالفضل گلشن تفتنی	دکتری علوم و صنایع غذایی - تکنولوژی مواد غذایی از دانشگاه تبریز، پژوهشگر موسسه تحقیقاتی فنی و مهندسی کشاورزی، دارای ۲۱ مقاله داخلی، ۱۲ مقاله خارجی، مولف کتاب میکروبیولوژی خرما (سال ۱۴۰۳)، دارای ۵ اختراع و اکتشاف در حوزه خرما و رطب

مدت دوره	تاریخ و ساعت برگزاری	شیوه برگزاری
۱۶ ساعت - ۲ روز	۱۳ و ۱۴ شهریور ماه ۱۴۰۴ از ساعت ۰۸:۰۰ تا ۱۶:۰۰	حضوری / آنلاین

شهریه دوره	شرط حضور آنلاین در دوره
۷۷۰ هزار تومان شامل: فایل ها / جزوات آموزشی، پذیرایی میان وعده / صدور گواهینامه مورد تایید سازمان استاندارد برای مدیران کنترل کیفیت، و نظارت بر مواد غذایی برای مسئولین فنی امکان صدور گواهینامه بین المللی از TUV آلمان با پرداخت هزینه جداگانه وجود دارد.	واقع بودن واحد صنعتی محل کار فراگیر در شهرهای با فاصله بیش از ۲ ساعت از شهر شیراز

نحوه ثبت نام

ثبت نام مستقیم آنلاین از طریق سایت آکادمی ثریا به نشانی:

www.academySORAYA.ir

وارد سایت آکادمی ثریا بشوید - در سایت ثبت نام کنید - دوره مورد نظر را انتخاب کنید - مراحل پرداخت را انجام دهید

در صورت نیاز به اطلاعات بیشتر با ما تماس بگیرید.

علم اگر در ستاره ثریا هم باشد، ایرانیان آن را به دست می آورند.

شیراز، خیابان انقلاب اسلامی (نادر)، جنب بلوار استقلال، ساختمان ۱۸۳، طبقه دوم - ۳۲۳۲۳۰۲۸ | ۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲ | ۰۲۱۹۱۰۹۹۳۱۲



academySORAYA



۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲

