

عنوان دوره آموزشی

آشنایی با فرمولاسیون، مواد اولیه و افزودنی هادر صنعت غذا، فرمولاسیون مواد غذایی - بهبود بافت مواد غذایی

هدف و محتوای دوره

هدف دوره: آشنایی شرکت کنندگان با اصول علمی و عملی فرمولاسیون در صنایع غذایی، شناخت ویژگی های عملکردی مواد اولیه و افزودنی های مجاز، و ارتقای مهارت در طراحی و بهینه سازی بافت محصولات غذایی است.
این دوره با رویکردی کاربردی، به شرکت کنندگان کمک می کند تا ضمن درک روابط میان ترکیب مواد، فرایند تولید و ویژگی های حسی محصول، توانایی اصلاح و توسعه فرمولاسیون های جدید متناسب با نیاز بازار را کسب نمایند.

محتوای دوره:

- ۱- اصول تنظیم فرمولاسیون برای اخذ پروانه های بهداشتی
- ۲- مبانی کاربرد افزودنی های غذایی در فرمولاسیون
- ۳- الزامات استفاده از مواد غنی کننده در فرمولاسیون
- ۴- ضوابط استفاده از ترکیبات عملکردی در فرمولاسیون
- ۵- اصول فرمولاسیون مواد غذایی عاری از گلوتن
- ۶- محاسبات کلیدی در تنظیم فرمولاسون مواد غذایی

امتیاز دوره

۱۰ امتیاز بازآموزی سازمان غذا و دارو + ۱۶ ساعت بازآموزی سازمان استاندارد

مدرس دوره

دکتر محمود فروزان تبار
دکتری بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی از دانشگاه شیراز - دارای سوابق پژوهشی در خصوصیات فیزیکی و شیمیایی خمیر و نان حاصل از مخلوط آرد گندم و تربیتی کاله - رئیس اداره صادرات و واردات مواد خوراکی و آشامیدنی - عضو کمیسیون ماهی، میگو، سوسیس و کالباس، پودر شیر - سر ممیز سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی.

مدت دوره	تاریخ و ساعت برگزاری	شیوه برگزاری
۱۶ ساعت - ۲ روز	۰۵ و ۰۶ آذر ماه ۱۴۰۴ - از ساعت ۸:۳۰	حضوری / آنلاین

شهریه دوره	شرط حضور آنلاین در دوره
شامل: فایل ها / جزوات آموزشی، پذیرایی میان وعده / صدور گواهینامه مورد تایید نظارت بر مواد غذایی برای مسئولین فنی و سازمان استاندارد برای مدیران کنترل کیفیت همچنین 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.