

„Materiały do kontaktu z żywnością - zapewnienie jakości badań chemicznych i właściwości fizycznych oraz badań sensorycznych”

Program:

1. Materiały do kontaktu z żywnością – rodzaje obiektów badań, badanych cech i metod analitycznych w oparciu o obowiązujące przepisy prawne.
2. Walidacja/sprawdzenie metod chemicznych i właściwości fizycznych.
3. Walidacja/sprawdzenie metod sensorycznych (przekazywanie zapachu i smaku przy bezpośrednim kontakcie).
4. Zapewnienie jakości badań - omówienie wymagań PN-EN ISO 17025:2005 + Ap1:2007 „Ogólne wymagania dotyczące kompetencji laboratoriów badawczych i wzorcujących”, dokumentów PCA oraz EA-4/09 „Akredytacja laboratoriów badań sensorycznych”.
5. Jak właściwie przygotować odpowiednie do celu wewnętrzne i zewnętrzne zapewnienie jakości badań chemicznych i właściwości fizycznych oraz badań sensorycznych?

Czas szkolenia: 7 godzin

Cena szkolenia za osobę: 590 zł/netto

Podana cena szkolenia obejmuje: udział w szkoleniu, materiały szkoleniowe, lunch/brunch, przerwy kawowe i zaświadczenie o uczestnictwie w szkoleniu

Cena szkolenia za osobę: 730 zł/netto

Podana cena szkolenia obejmuje: udział w szkoleniu, materiały szkoleniowe, obiad, przerwy kawowe i zaświadczenie o uczestnictwie w szkoleniu, zakwaterowanie w pokoju 2-osobowym wraz z kolacją.

Za dodatkową opłatą (100 zł netto) zakwaterowanie w pokoju 1-osobowym.