

HARMONOGRAM SZKOLEŃ: I PÓŁROCZE 2019

DATA	MIEJSCE	TEMAT SZKOLENIA
LUTY		
26.02.2019	Łajski	Analiza sensoryczna żywności w praktyce: weryfikacja wrażliwości, metody badań - warsztaty
MARZEC		
05.03.2019	Olsztyn	Wykrywanie GMO w żywności i paszach - wymagania prawne i metody badań
06.03.2019	Warszawa	Audytor wewnętrzny wg ISO 17025
11.03.2019	Łajski	Analiza mikrobiologiczna opakowań w praktyce
14.03.2019	Olsztyn	Tworzenie karty charakterystyki produktu/surowca w aspekcie rozporządzenia REACH i CLP
15.03.2019	Poznań	Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP) dla Producentów wyrobów kosmetycznych w świetle nowej Ustawy o produktach kosmetycznych
20.03.2019	Katowice	Ochrona środowiska w przedsiębiorstwie
20.03.2019	Łajski	Analiza mikrobiologiczna żywności - warsztaty
22.03.2019	Wrocław	ALERGENY - jak nimi zarządzać w zakładzie produkcyjnym?
25.03.2019	Łajski	Oznaczanie pierwiastków na ICP-MS - warsztaty
27.03.2019	Warszawa	Audytor wewnętrzny systemu HACCP
29.03.2019	Katowice	Znakowanie żywności w praktyce - podstawy prawne i ich interpretacja, w tym zasady oznaczania wartości odżywczej
KWIECIEŃ		
02.04.2019	Łajski	Analiza sensoryczna żywności w praktyce: weryfikacja wrażliwości, metody badań - warsztaty
08.04.2019	Warszawa	Bezpieczeństwo żywności w praktyce. System HACCP/GMP/GHP
09.04.2019	Poznań	Zafałszowania żywności
10.04.2019	Katowice	Gospodarka odpadami w świetle aktualnych przepisów prawnych, opłaty oraz sprawozdawczość w zakresie korzystania ze środowiska i gospodarowania odpadami - warsztaty
10.04.2019	Łajski	Badania mikrobiologiczne produktów kosmetycznych - warsztaty
12.04.2019	Olsztyn	Znakowanie żywności w praktyce - podstawy prawne i ich interpretacja, w tym zasady oznaczania wartości odżywczej
16.04.2019	Rzeszów	Podstawy chromatografii cieczowej - zastosowanie w analizie żywności
17.04.2019	Warszawa	Walidacja metod mikrobiologicznych
24.04.2019	Poznań	Nowelizacja normy ISO/IEC 17025 - nowe podejście do zarządzania jakością w laboratorium
25.04.2019	Warszawa	Zafałszowania miodu oraz miód jako źródło substancji o właściwościach przeciwdrobnoustrojowych
26.04.2019	Katowice	System HACCP w produkcji suplementów diety
29.04.2019	Łajski	Oznaczanie wartości odżywczej z zastosowaniem spektroskopii bliskiej podczerwieni i innych metod- warsztaty

DATA	MIEJSCE	TEMAT SZKOLENIA
MAJ		
06.05.2019	Łajski	Oznaczenie pierwiastków na ICP-OES - warsztaty
09.05.2019	Warszawa	Ochrona środowiska w przedsiębiorstwie
10.05.2019	Katowice	Testy konserwacji (obciążeniowe) stosowane w przemyśle kosmetycznym
14.05.2019	Poznań	ALERGENY - jak nimi zarządzać w zakładzie produkcyjnym?
16.05.2019	Warszawa	Wprowadzanie produktów kosmetycznych do obrotu na terenie UE. Nowa Ustawa o produktach kosmetycznych - teoria i warsztaty
17.05.2019	Rzeszów	Audytor wewnętrzny wg ISO 17025
22.05.2019	Poznań	Tworzenie karty charakterystyki produktu/surowca w aspekcie rozporządzenia REACH i CLP
22.05.2019	Łajski	Analiza mikrobiologiczna wody - warsztaty
24.05.2019	Lublin	Znakowanie żywności w praktyce - podstawy prawne i ich interpretacja, w tym zasady oznaczania wartości odżywczej
27.05.2019	Łajski	Określanie trwałości produktów żywnościowych w praktyce
31.05.2019	Warszawa	Znakowanie żywności w praktyce - podstawy prawne i ich interpretacja, w tym zasady oznaczania wartości odżywczej
CZERWIEC		
03.06.2019	Łajski	Problemy mineralizacji próbek - aspekty techniczne
04.06.2019	Warszawa	Zafałszowania żywności
06.06.2019	Warszawa	Oznakowanie produktów kosmetycznych. Deklaracje marketingowe w świetle nadchodzących zmian - teoria i warsztaty
07.06.2019	Katowice	Skuteczność mycia i dezynfekcji w procesie produkcyjnym
10.06.2019	Łajski	Podstawy chromatografii cieczowej - zastosowanie w analizie żywności
12.06.2019	Łajski	Analiza mikrobiologiczna żywności - warsztaty
13.06.2019	Wrocław	Gospodarka odpadami w świetle aktualnych przepisów prawnych, opłaty oraz sprawozdawczość w zakresie korzystania ze środowiska i gospodarowania odpadami - warsztaty
14.06.2019	Poznań	Znakowanie żywności w praktyce - podstawy prawne i ich interpretacja, w tym zasady oznaczania wartości odżywczej
17.06.2019	Łajski	Zastosowanie mikrobiologii predyktywnej do oceny bezpieczeństwa żywności
18.06.2019	Warszawa	System HACCP w produkcji suplementów diety
24.06.2019	Łajski	Weryfikacja czystości środowiska produkcji żywności w praktyce
25.06.2019	Olsztyn	Zastosowanie metod statystycznych w badaniach mikrobiologicznych
27.06.2019	Katowice	Nowelizacja normy ISO/IEC 17025 - nowe podejście do zarządzania jakością w laboratorium
28.06.2019	Wrocław	Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP) dla Producentów wyrobów kosmetycznych w świetle nowej Ustawy o produktach kosmetycznych



Najwyższa jakość
badań laboratoryjnych

Zapraszamy Państwa do udziału w szkoleniach zamkniętych, organizowanych przez firmę JARS S.A. na życzenie Klienta w Jego Firmie. Tematyka szkoleń może być modyfikowana w zależności od potrzeb i wymagań Klienta.

TEMATY SZKOLEŃ ZAMKNIĘTYCH:

- System HACCP/GMP/GHP,
- Standardy BRC i IFS, w tym szkolenia na auditora wewnętrznego,
- Analiza sensoryczna żywności - warsztaty połączone z wykładami,
- Znakowanie produktów spożywczych w świetle nowych wymagań prawnych,
- Znakowanie produktów kosmetycznych,
- Opakowania do kontaktu z żywnością,
- Prawne aspekty bezpieczeństwa kosmetyków,
- Analiza mikrobiologiczna żywności. Kontrola zagrożeń mikrobiologicznych w różnych branżach przemysłu spożywczego
- Analiza mikrobiologiczna wody,
- Analiza mikrobiologiczna kosmetyków,
- Zanieczyszczenia chemiczne w produkcji żywności,
- Bezpieczeństwo żywności w obrocie handlowym,
- Zafałszowania żywności,
- Analiza fizykochemiczna żywności,
- Ochrona środowiska,
- Systemy zarządzania,
- BHP,
- Oznakowanie produktu jako źródło informacji o zagrożeniu. Klasyfikacja i oznakowanie wg CLP,
- i wiele, wiele innych.