

السادة / عملاؤنا المحترمين

يدعوكم المعهد الأوروبي الأردني لتطوير الأعمال (إيجابي) / الذراع التدريبي لغرفة صناعة عمان للمشاركة في البرنامج التدريبي:

المكان	إسم البرنامج التدريبي
معهد إيجابي	مراقبة جودة المواد الغذائية وتطبيق نظم ضبط الجودة
التاريخ والوقت	إسم المدرب ونبذه عنه
2021/11/17+16+15 10 صباحاً - 3 عصراً 15 ساعة تدريبية	المهندس سمير ابو علي : رئيس قسم الغذاء المتداول في المؤسسة العامة للغذاء والدواء، حاصل على درجة الماجستير في علوم الغذاء، مدرب في أنظمة سلامة الغذاء (FSSC22000, GMP, HACCP). و لديه خبرة في التدريب 20 سنة .
الرسوم	محتوى البرنامج
50 دينار	جودة الغذاء وسلامته أنظمة سلامة الغذاء الممارسات التصنيعية الجيدة نظام تحليل وضبط المخاطر نظام الايزو 22000 التشريعات الخاصة بسلامة الغذاء في الأردن المواصفات القياسية الأردنية الخاصة بالغذاء .

أهداف البرنامج

تمكين المشاركين من معرفة مطابقة المنتج النهائي للمعايير العالمية والمواصفات القياسية الخاصة بالمنتج و أنظمة سلامة الغذاء ومكونات هذه الأنظمة، الموازنة بين جودة وسلامة الغذاء خلال العملية الإنتاجية في المصنع الغذائي .

الفئات المستهدفة

مهندسي ومدراء الإنتاج والجودة في المصانع الغذائية ، مسؤولي الإنتاج والجودة، مهندسي وفني المختبرات في المصانع الغذائية ، مختصي سلامة الغذاء في الجهات الرسمية .

آلية التسجيل

المقاعد محدودة وفقاً لمرعاة أسس السلامة والصحة العامة للوقاية من فيروس كورونا
 للتسجيل والاستفسار: المعهد الأوروبي الأردني لتطوير الأعمال (إيجابي) هاتف 4644133 / فاكس 4644171
 موبايل + واتس اب على الرقم 0790682824
 البريد الإلكتروني: salam@ejabi.org.jo