



بسمه تعالی

تاریخ: ۹۹/۰۶/۱۱

شماره: ۹۹-۱۰۸۷

پیوست: یک برگ

انجمن علوم و صنایع غذایی ایران

فوری - حائز اهمیت

مدیریت محترم اداره نظارت بر مواد غذایی استان مرکزی

با سلام و احترام

ضمن آرزوی سلامتی و تندرستی؛ همانگونه که مستحضرید یکی از رسالت های انجمن علوم و صنایع غذایی ایران تلاش در جهت ارتقای سطح فنی و بروز نمودن اطلاعات علمی مدیران تولید، مسئولین فنی، مدیران واحد تحقیق و توسعه (R&D)، کارشناسان و تکنسین های آزمایشگاه های کارخانجات صنایع غذایی و دانشجویان تحصیلات تکمیلی (کارشناسی ارشد و دکتری) و همچنین هیات علمی دانشگاهها از طریق برگزاری دوره های بازآموزی در سطح تئوری - عملی و با مجوز رسمی اداره کل فرآورده های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو و اکتساب امتیاز از سوی آن سازمان بوده است.

لذا بنا به شرایط پیش آمده بدلیل شیوع بیماری کرونا انجمن در نظر گرفته است این رسالت را از طریق برگزاری دوره های آموزشی به صورت آنلاین و مجازی به انجام رساند.

از آنجائیکه بقاء و تداوم فعالیتهای آموزشی انجمن در سایه همکاری و همفکری مدیران خوش فکر میسر است، لذا بدینوسیله اطلاعات مربوط به دوره آموزشی آشنایی با مبانی علمی و اجرائی غذاهای عملگرا و غنی سازی مواد خوراکی و آشامیدنی در روزهای ۲۹، ۳۰، ۳۱ شهریور و اول مهرماه ۹۹ از ساعت ۱۷ الی ۱۹ به صورت آنلاین و مجازی از طریق اسکای روم با تدریس آقای مهندس نادر کریمیان خسروشاهی کارشناس سازمان غذا و دارو - وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی برگزار می گردد، تقدیم حضور می گردد.

گفتنی است هزینه این کلاس آموزشی به صورت پکیج آموزشی ۸ ساعته، مبلغ ۲/۷۰۰/۰۰۰ ریال است. لذا خواهشمند است دستور مقتضی در خصوص معرفی و حضور کارشناسان آن مجموعه محترم را مبذول فرمایید. پیشاپیش از حسن توجه جنابعالی کمال تشکر را دارد.

با آرزوی توفیق

مهندس پروانه خانی

مدیر آموزش انجمن علوم و صنایع غذایی ایران



رونوشت: کارخانجات مواد غذایی استان مرکزی

آدرس: تهران-اشرفی اصفهانی-مرزداران-خیابان ابراهیمی-برج الوند-طبقه پنجم شمالی- واحد ۵۰۲

نمابر: ۴۴۲۹۳۴۱۴

تلفن: ۴۴۲۹۳۴۵۰ - ۴۴۲۹۳۴۵۹ - ۴۴۲۹۳۴۵۵

www.ifsta.ir



انجمن علوم و صنایع غذایی ایران

فوری - حائز اهمیت

" آشنایی با مبانی علمی و اجرائی غذاهای عملگرا و غنی سازی مواد خوراکی و آشامیدنی "

اهداف و سرفصل دوره شامل :

- ✓ مقدمه و آشنایی با مفاهیم اصلی غنی سازی مواد غذایی
- ✓ آشنایی با غنی سازی انواع مواد غذایی با ویتامین ها، مواد معدنی، پلی فنولها، کاروتنوئید ها، اسید های چرب و فیتواسترول ها
- ✓ آشنایی با جنبه های تکنیکی، سلامت بخش و ایمنی غنی سازی مواد غذایی
- ✓ آشنایی با انواع غذاهای جدید دارای اثرات سلامت بخش (لیست غذاها، حدود مجاز، ویژگی ها و برجسب گذاری) مطابق با قوانین اتحادیه اروپا
- ✓ آشنایی با ضوابط و قوانین سازمان غذا و دارو جمهوری اسلامی ایران در خصوص غنی سازی مواد غذایی
- ✓ آشنایی با قوانین و استانداردهای WHO و Codex در خصوص غنی سازی مواد غذایی
- ✓ آشنایی با قوانین و استانداردهای اتحادیه اروپا در خصوص غنی سازی مواد غذایی
- ✓ آشنایی با ضوابط و قوانین FDA در خصوص غنی سازی مواد غذایی
- ✓ حل مثال های عملی و انجام محاسبات مربوط به غنی سازی در انواع مواد غذایی
- ✓ آشنایی با مفهوم عدم قطعیت در غنی سازی مواد غذایی

مدرس	زمان برگزاری	مدت دوره	آخرین مهلت ثبت نام	هزینه دوره
مهندس نادر کریمیان خسروشاهی	۲۹، ۳۰، ۳۱ شهریور و اول مهر ماه از ساعت ۱۷ الی ۱۹	۸ ساعت	۲۲ شهریور	۲/۷۰۰/۰۰۰ ریال " دویست و هفتاد هزار تومان "

نحوه ثبت نام : واریز وجه دوره به شماره حساب ۰۲۹۰۷۵۱۹۸۵ بانک تجارت، شعبه سعادت آباد، کد ۱۰۲۵، بنام انجمن علوم و صنایع غذایی ایران و یا شماره کارت ۰۸۵۵-۰۴۳۲-۰۸۳۷-۵۸۵۹ به نام انجمن علوم و صنایع غذایی ایران و فکس فیش مربوطه به شماره ۴۴۲۹۳۴۱۴، درج نام و نام خانوادگی، شماره تلفن ثابت و همراه، شماره کد ملی و رشته تحصیلی و مقطع تحصیلی به صورت خوانا روی فیش پرداختی محل برگزاری: به صورت آنلاین و مجازی در اسکای روم که پس از ثبت نام، نام کاربری و رمز ورود در اختیار شرکت کننده محترم قرار داده می شود.

تلفن: ۴۴۲۹۳۴۵۰، ۴۴۲۹۳۴۵۵، ۴۴۲۹۳۴۵۹

لازم به ذکر است گواهینامه مورد تایید از سوی انجمن علوم و صنایع غذایی و سازمان غذا و دارو به شرکت کننده محترم ارائه خواهد شد.

جهت کسب اطلاعات تکمیلی و ارائه هرگونه انتقاد و پیشنهاد با شماره تلفن های ۴۴۲۹۳۴۵۰ و ۴۴۲۹۳۴۵۵ و ۴۴۲۹۳۴۵۹ تماس حاصل نمایید.