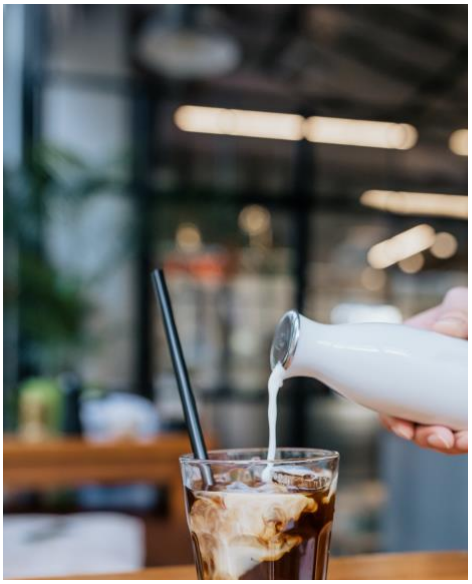
2024
ŞUBAT
EĞİTİM
-ONLINE-







21 ŞUBAT 2024 SALI 10:00-15:30
ONLINE EĞİTİM
Gıda ile Temas Eden Malzemeler
Genel Bilgilendirme Eğitimi

KT ALCHEMY

FATMA HASKAN ARMAN (Y. Kimyager) 0 (532) 7824052- fhaskan.arman@kt-alchemy.com

KT Alchemy
2024 Eğitimlerinizde de Sizlerle

Neden Bu Eğitimleri Almalıyız?



Gıda ile temas eden malzemeler üretiminden son kullanımına kadar kimyasal içerik, üretim aşaması, depolama saklanma ve son ürün haline kadar risk faktörleri içermekte ve uluslararası ve ulusal regülasyonlarla kontrol altında tutulmaya çalışılmaktadır. Dünyada kimyasala ve bunların yarattığı risklere daha dikkat edilmekte ve gıda güvenliği anlamında daha dikkatli profesyonel çalışmalar gerekmektedir.

Ambalaj malzemeleri farklı materyallerden oluşan, farklı sıcaklık ve sürede, farklı gıda tipi ürünlerde farklı riskler ortaya çıkabilecek ürünlerdir.

Bir malzemelerin hangi regülasyona bağlı olarak hangi noktalarda nelere dikkat etmelisiniz, ürün değerlendirirken yaptırmanız gereken testler nelerdir? Ürün malzeme seçiminde gıda güvenliği için dikkat etmeniz gereken noktalar nelerdir? Riskler nelerdir?

Genel bilgilendirme ile attığınız ilk adım ile sonradan regülasyon eğitimleri, analiz eğitimleri olarak devam ederseniz, yaptığı işi gıda güvenliği yönünde daha yetkin bir takım yaratabilirsiniz.

Problemle karşılaşmadan, problem oluşmadan önlem almak profesyonelliği sizin gibi bir lider markaya ve profesyonel kişilere yakışır.

FIRMANIZA ÖZEL EĞİTİMLER HAKKINDA BİLGİ ALMAK İÇİN fhaskan.arman@kt-alchemy.com

EĞİTMEN TAKİP ETMEK İÇİN https://www.linkedin.com/in/fhaskan-arman/

WEB TAKİP ETMEK İÇİN https://kt-alchemy.com

Gıda ile Temas Eden Malzemeler Genel Bilgilendirme Eğitimi			
2024 FCM-G1	Gıda ile Temas Eden Malzemelerde (plastik, metaller, kâğıt vb.) materyaller için regülasyonlar ve gereklilikler, test seçimi, Toplam Migrasyon, Spesifik Migrasyon, DoC gereklilikleri, NIAS, RASFF ve izlenebilirlik üzerine düzenlenen size genel bir bakış kazandıran kaynaklara daha kolay kullanmanızı sağlayan bir eğitimdir.	**Online Eğitim**	**Eğitim Saati**
	• Gıda güvenirliği Regülasyonları; Avrupa birliği EC 1935/2004; Türk Gıda Kodeksi Gıda ile temas eden malzemeler genel gereklilikler, kaynaklara ulaşım yöntemleri • Gıda ile temas eden malzemeler tanımları, limitleri • Regülasyon, direktif, tebliğ önemli tablolar, limitler, SML, OML • Rehber dokumanlar, kaynaklar, linkler, • DoC, İzlenebilirlik gereklilikleri, yasal gereklilikleri • Toplam Migrasyon /Spesifik Migrasyon Analizi (EN 1186-EN 13130) • Test Koşulların, gıda simulant seçilmesi, gereklilikleri, Laboratuvar deneyleri, raporların gereklilikleri	21 ŞUBAT Çarşamba	9:45-15:30
Gıda ile temas eden malzemelerde gıda güvenliği sağlamak üzere çalışan ve regülasyonlara daha hızlı ulaşmak isteyen; regülasyonları kullanırken nasıl, hangi regülasyondan analiz seçmi, değerlendirilmeniz için destek olacak, bir Deklarasyon (DoC) ve rapora bakarken yazılanları daha etkili anlamak ve yön veren kişiler olmak için fark yaratacak bir ilk adım olacak genel bilgilendirme eğitimidir.			

Eğitim 21 Şubat 2024 Online 9:45-15:30 (12:30-13:30 öğle arası). Eğitim sonrası bireysel , sizin için özel, planlanan bir zamanda 15 dk soru-cevap bölümü yapılacaktır.

Eğitim Ücreti : 4750 TL +KDV* (2 Şubat 2024 'e kadar ödeme yapılan kayıtlar)

5500 TL+KDV* (2 Şubat 2024 Sonrası ödemeler için) olarak faturalandırılacaktır.

Katılımcı sayısına ve talebe göre eğitim planlaması yapılacak ve katılım linkiniz gönderilecektir.

*Sadece 1 katılımcı eğitim ücreti ve sertifika bedelidir. Eğitim kameralı ve online aktiviteli olarak yapılacaktır.

fhaskan.arman@kt-alchemy.com mail adresine başvurunuzu **"ŞUBAT 2024 EĞİTİM BAŞVURU"** başlığı yazarak yapabilirsiniz.



Öğrenci hazır olduğunda, öğretmen ortaya çıkar.

Öğrenci gerçekten hazır olduğunda ise öğretmen ortadan kaybolur. Lao Tzu

EĞİTMEN

Fatma HASKAN ARMAN (Y. Kimyager)

2001 yılı Boğaziçi Üniversitesi Kimya bölümünden lisans, 2004 Yılı Boğaziçi Üniversitesi Kimya bölümünden Yüksek Lisans mezunuyum. Üniversite hayatı süresince eğitmenlik, öğretme sevgisi ve bilim araştırma sevgimle Boğaziçi Üniversitesinde araştırma görevlisi olarak çalışırken, değişik sınıflarda öğrencilere öğretmenlik görevini severek yaptım. 2003 yılında yenilik ve farklılık yaratabileceğimi inandığım K. Laboratuvarların Enstrümantal laboratuvarında çalışmaya başladım. 8 yıl süresince laboratuvarda değişik projelerde, farklı pozisyonlarda her aşamasında yer aldım. Ambalaj laboratuvarının kurulması ve aktif, bilinir olarak çalışan bir laboratuvar olması için yoğun ama mutlu olarak çalıştım. 2011 yılında kalite müdürü olarak yürüttüğüm son görevimden ayrıldım. Birkaç ay sonra hiç planlamadığım bir zamanda I. Laboratuvarına yeni açılması için hazırlanan gıda laboratuvarında bölüm sorumlusu olarak aralarına katıldım. Sıfırdan ve genç ekip arkadaşlarım ile tüm deneyimlerimi paylaşarak ambalaj analizlerinde çok kısa sürede, hızla Türkiye'de ambalaj ve gıda konusunda sayılı laboratuvarlar arasına en geniş deney içeriği ile katılmasını sağladık. Bu süreçte 100 yakın eğitim ve seminerde, 1000 kişinin üstünde katılımcıya ulaşmanın mutluluğunu; gıda ile temas eden malzemelerde fark yaratan, nish işlere imza atamanın, liderlik etmenin gururunu yaşadım. 2022 yılında Teknik Müdür olarak yürüttüğüm görevimden alanımda gelişimimi hızlandırmak, sektöre daha hızlı, daha mutlu hizmet verebilmek için ayrıldım.

Kasım 2022 de, oğlumun adının ilk harflerini taşıyan ve Simyanın birleştiği "KT Alchemy" nin açılışını yapmış bulunuyorum. KT Alchemy' de elementleri altına çevirmenin aslında, birlikteliği bilgiyi kaliteli ürüne çevirmek, ölümsüzlük iksirinin beraber güzel eğitimler, hatıralar ile olduğunu göstermek istiyorum.

2023 yılı süresince gıda ile temas eden malzemeler üzerine ambalaj ve gıda sektöründe ambalaj üreticileri, gıda üreticileri, büyük, küçük ev eşyaları üreten lider firmalara ve analiz laboratuvarlarına eğitim ve danışmanlık vererek bilgi paylaşımı sevgiyle eğlenceli bir şekilde devam ettirdim. Farklı hevesli ekipler tanımak ve enerjilerine katkı sağlamak beni çok mutlu etti.

KT Alchemy eğitimleri ile sizlere, ekiplerinize, yarattığınız ürünlerinize dokunabilmek istiyorum.

KT ALCHEMY

FATMA HASKAN ARMAN (Y. Kimyager) 0 (532) 7824052- fhaskan.arman@kt-alchemy.com