GIDA ile TEMAS EDEN MADDE & MALZEMELER 2025







Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler
Eğitimler &Danışmanlık Hizmetleri
2025

KT ALCHEMY

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

2025 Eğitimlerinizi PLANLAYINIZ!

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 kimyasallara ve bunların yarattığı risklere daha dikkat edilmekte ve gıda güvenliği anlamında daha dikkatli profesyonel çalışmalar gün geçmekle artmakta ve daha profesyonel yaklaşımlar 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, uygunluk beyanı, deklarasyon (DoC) okuma ve hazırlama eğitimleri, NIAS rapor değerlendirme, toksikoloji değerlendirmeleriniz 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 yakışır.

Bu Eğitimi Kimler Almalıdır?

Tüm departmanlarınız için bu eğitimleri düşünmelisiniz. Regülasyon departmanınız, detaylı regülasyon bilgisine ihtiyaç duyarken ; Kalite Departmanınız hangi testleri seçeceği konusunda uzmanlaşmalı; Satın Alma departmanınız girdi sırasında doğru hammadde, katkı maddelerini seçerken DoC incelemeyi eksiksiz tamamlamalı; Pazarlama ve Satış departmanınız kalite ve regülasyon çalışmalarınızın farkını müşterilerinize kalitenizi doğru yansıtmalı; Müşteri ilişkileri departmanınız, müşterilerinizin isteklerini doğru değerlendirmeyi ; Laboratuvar ekibiniz, ARGE/ÜRGE departmanınız regülasyon ve kalite testlerinize uygun ürün hazırlayıp test yapmak için ihtiyaçlarınıza yönelik eğitimlere ihtiyaç duymaktadır ve 2025 eğitimlerinizi bu şekilde her biriminiz için düzenlenmelisiniz.

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

EĞİTİMLER

1. İlk Eğitim

Gıda ile Temas Eden Malzemeler Genel Bilgilendirme Eğitimi			
2025 FCM-G1	Gıda ile Temas Eden Malzemelerde (plastik, metal, cam, seramik, kâğıt, silikon, mürekkepler vb.) materyaller için regülasyonlar ve gereklilikler, test seçimi, test rapor değerlendirilmesi, DoC gereklilikleri, RASFF ve izlenebilirlik üzerine düzenlenen size genel bir bakış kazandıran kaynaklara daha kolay kullanmanızı sağlayan bir eğitimdir.		
	• Gıda güvenirliği Regülasyonları; Avrupa birliği (EC) No 1935/2004; Türk Gıda Kodeksi Gıda ile temas eden malzemeler genel gereklilikler, kaynaklara ulaşım yöntemleri, İlgili yönetmelik ve regülasyona bağlı direktif ve tebliğler, ekler. ((EU) No 10/2011; Türk Gıda kodeksi ve son revizyonları)) genel gereklilikleri • Regülasyon, direktif, tebliğ önemli tablolar, limitler, SML, OML • Rehber dokumanlar, kaynaklar, linkler, • Malzemelere göre ilgili kaynaklar • DoC, İzlenebilirlik gereklilikleri, yasal gereklilikleri • NIAS, IAS dikkat edilmesi gerekenler • Toksikoloji, genotoksikoloji dikkat edilmesi gerekenler • Gıda ile temas eden malzemeler tanımları, limitleri • Laboratuvar deneyleri, raporların gereklilikleri	Online/Yerinde Eğitim	1 veya 2 gün

Gıda ile temas eden malzemelerde gıda güvenliği sağlamak üzere çalışan ve regülasyonlara daha hızlı ulaşmak, kullanırken nasıl, hangi regülasyona ulaşmalısınız, bir rapora bakarken yazılanları daha rahat değerlendirmek ve bilgilerinizi ve deneyimlerinizi tekrar etmek isteyen, farklı bir deneyim ve yaklaşım ile karşılaşmak istiyorsanız almanız gereken bir eğitimdir.

Gıda ile Temas Eden Malzemeler Eğitimi – Firmanıza Özel İçerik			
2025 FCM-G2	Size Özel ihtiyacınıza yönelik, Gıda ile Temas Eden Malzemeleriniz, materyaliniz için düzenlenen (plastik, metal, cam, seramik, kâğıt, silikon, mürekkepler vb.) regülasyonlar ve gereklilikler, test seçimi, test rapor değerlendirilmesi, DoC gereklilikleri, RASFF ve izlenebilirlik üzerine düzenlenen size genel bir bakış kazandıran kaynaklara daha kolay kullanmanızı sağlayan bir eğitimdir.		
	• İhtiyacınıza göre diğer eğitim içerikleri ile harmanlayacağınız , malzemelerinize yönelik düzenleyebileceğiniz bir eğitimdir.	Online/Yerinde Eğitim	1 veya 2 gün

Gıda ile temas eden malzemelerde gıda güvenliği sağlamak üzere çalışırken regülasyonlara daha hızlı ulaşmak, kullanırken nasıl, hangi regülasyona ulaşmalısınız, malzemenizi değerlendirmek, raporlarınızı tartışmak, yazılanları ne demek ve neden istenildiğini anlamak, farklı bir deneyim ve yaklaşım ile sorularınız, deneyim bilgilerinize göre içeriği düzenleyeceğiniz bir eğitimdir.

2. Uzman Eğitimleri

Gıda ile Temas Eden Malzemelerde Ülke Regülasyon Eğitimleri

2025 FCM-R1	Gıda ile Temas Eden Malzemelerde (plastik, metal, cam, seramik, kağıt, silikon, mürekkepler vb.) materyaller için Avrupa Birliği Regülasyonları ((EC) No 1935/2004; (EU) NO 10/2011; vb.); ülke regülasyonlar (Türkiye, Fransa, İtalya, Almanya) ; destek dokumanlar (EDQM, BFR; EuPIA,CITPA;CEPİ, vb) gözden geçirilmesi kullanılması üzerine düzenlenen bir eğitimdir.		
	• Regülasyonlar; Avrupa birliği EC 1935/2004; Türk Gıda Kodeksi Gıda ile temas eden malzemeler genel gereklilikler, kaynaklara ulaşım yöntemleri, bu yönetmelik ve regülasyona bağlı direktif ve tebliğler., ekler. (EU (No) 10/2011; Türk Gıda kodeksi ve son revizyonları) EDQM, Ülke regülasyonları maddelerinin detaylandırılması • Regülasyon, direktif, tebliğ önemli tablolar, limitler, SML, OML kullanımı • Önemli kimyasala maddelere bakış, değerlendirme • Rehber dokumanlar, kaynaklar, linkler, BFR	Online/Yerinde Eğitim	2 gün
2025 FCM-G1 eğitiminden daha detaylı ve özelleştirmiş bir eğitimdir. Daha önce genel bilgisi, deneyimi olan, regülasyonları aktif kullanan kişilere tavsiye edilir. Materyal cinsine göre spesifikleştirilir. Metaller için EDQM testlerini çalışılırken, yüzeyi polimerik kaplı bir malzeme için (EU) No 10/2011 çalışmanız, emaye bir ürün hangi ülkede nasıl olmalı, Kağıt ürününüz için hangi tebliğ, rehber dokuman kullanılmalı, ürün kalite kartları hazırlanırken hangi testleri seçmeliyim sorularının yanıtları bulmak için istediğiniz bir eğitimdir.			

(EU) No 10/2011 Plastikler Regülasyon Gereklilikleri			
2025 FCM-P1	Plastik ve polimer esaslı malzemeleri polimer kaplamalı gıda ile temas eden materyallerin yasal (EU) NO 10/2011 regülasyonun işleyişi değerlendirilmesi, yasal zorunluluklar üzerine düzenlenen bir eğitimdir.		
	• Avrupa birliği EC No (EU) No 1935/2004 altında yer alan ve en geniş revizyona bağlı plastik, polimer esaslı malzemeler içeren (EU) No 10/2011 ve ona bağlı revizyonların detaylı incelenmesi. • Tablolar, limitler, SML, OML • Daha kolay kullanım için Rehber dokumanlar, kaynaklar, linkler, • DoC, İzlenebilirlik gereklilikleri, yasal gereklilikleri • Test koşulları, gıda simulant seçimleri • Direktife bağlı istenilen Laboratuvar deneyleri, raporların gereklilikleri	Online/Yerinde Eğitim	1 veya 2 gün
2025 FCM-G1 eğitiminden daha detaylı ve özelleştirmiş bir eğitimdir. Plastik, polimer kaplamalı malzemeler ile çalışan, daha önce genel bilgisi olan, regülasyonları kullanan kişilere tavsiye edilir. Polimer malzemelerin gıda güvenliğine yönelik risk değerlendirirken kalite kartları hazırlanırken hangi testleri seçmeliyim sorularının yanıtları bulmak için isteyenlerin alacağı bir eğitimdir.			

2. Uzman Eğitimleri (devam)

EDQM Gıda ile Temas Eden Metal ve Alaşımlarda Malzemelerde Gereklilikler			
2025 FCM-M1	Metal ve Metal esaslı Malzemelerde Avrupa birliği ulusal regülasyonlar ve çoğu ülkenin ana rehber olarak kullandığı EDQM standart gereklilikleri, analiz yöntemi, limitler ve raporlama üzerine düzenlenen bir eğitimdir.		
	• Metal ve Metal esaslı malzemelerin CoE tarafından yayınlanan ve tüm Avrupa'nın el kitabı olan EDQM 2013 rehberi üzerinden bir eğitim • 2025 de yayınlanacak yeni 2nd gereklilikleri • Diğer Ülke regülasyonları • Numune hazırlıkları • Test yöntemleri, Metaller, limitler, notlar • Raporlama • Tekrarlı kullanılan ürünler	Online/Yerinde Eğitim	1 veya 2 gün
Metal ve metal esaslı malzemeleriniz üzerine çalışan ekiplerin alması gerek bir eğitimdir. EDQM prensiplerine limitlerine uygun ürün seçimi limitlerin değerlendirilmesi sizin için daha kolay olacaktır.			

Gıda ile Temas Eden Malzemelerde Kâğıt ve Kâğıt Esaslı Malzemelerde Yasal Gereklilikler			
2025 FCM-K1	Kağıt ve Kağıt Esaslı malzemelerin Avrupa birliği destek dokümanları CEPİ, CoE , BFR ve ülke regülasyonları (Türkiye , Almanya ,vb.) gereklilikleri, limitleri ve raporlaması üzerine düzenlenen bir eğitimdir.		
	• Kağıt ve Kağıt esaslı malzemelerin CEPI, CoE, EDQM, BFR tarafından yayınlanan dokumanlar üzerinden • Türkiye GTEMM yönetmeliği ve Diğer Ülke regülasyonları • Test gereklilikleri • Numune hazırlıkları • Test yöntemleri, Metaller, limitler, notlar • Raporlama • Baskı Mürekkepleri • BPA, PFAS ve MOAH MOSH riskleri…	Online/Yerinde Eğitim	1 veya 2 gün
Kâğıt ve Kâğıt esaslı malzemeleriniz üzerine çalışan ekiplerin alması gerek bir eğitim. Malzemeniz çok katmanlı malzeme ise plastik eğitiminizde eklemeyi unutmayınız.			

2. Uzman Eğitimleri (devam)

Deklarasyon, DoC hazırlama, Kontrol ve Değerlendirme Eğitimi			
2025 FCM-DoC1	(EC) No 1935/2004ve EU 10/2011'e göre Avrupa da Gıda ile temas den malzemenin kimliği görülen ve zorunlu olarak hazırlanması gereken deklarasyon dokümanında dikkat edilmesi gerekenler, destek dokumanlar ve değerlendirilmesi üzerine düzenlenen bir eğitimdir.		
	• (EC) NO 1935/2004 DoC gereklilikleri • DoC örnekleri • DoC okumada dikkat edilecekler • DoC hazırlanırken dikkat edilmesi gerekenler • EU rehber dokumanlar ve görevler	Online/Yerinde Eğitim	1 gün veya 2 Gün
DoC hazırlayan kişiyseniz ve DoC değerlendiren satın alma, tedarikçi değerlendirme bölümlerinde görev alıyorsanız deklarasyonları doğru okumak veya size gelen DoC da gelen bilgilerin size ne söylediğini anlamak, eksik gelen bilgiyi, güncel bilgiyi takip edebilmeyi öğrenmek sizi risklerden korur. Kendine ait tedarikçilerinizden özel DoC formu hazırlayıp belli bilgileri talep edebilirsiniz. Bu bilgiler için bu eğitimin 2025 FCM-R1 ve 2025 FCM-TM 1 eğitimlerinden sonra alınması önerilir.			

Gıda ile Temas Eden Malzemelerde Per- & polyfluoroalkyl (PFAS) / BPA/Fitalat/ MOAH-MOSH/ NIAS vb. Bilgilendirme Eğitimi			
2025 FCM-SM 1	Per ve polyfluoroalkyl /BPA/Fitalat/MOAH MOSH /vb. Maddelerin dünyada neler oluyor, regülasyon zorunluğu, yasaklar, analizler, yöntemler dikkat edilmesi gereken noktalar üzerine risk değerlendirme için kendinizi hazırlamanız için düzenlenen bir eğitimdir. *Talep edilecek kimyasal üzerinde düzenlenmektedir.		
	• Talep edilecek kimyasal ülke gereklilikleri • Yasal limitler • Yasal sınırlamalar • Analiz yöntemleri • Dünyada bu kimyasallar için neler oluyor.	Online/Yerinde Eğitim	1 veya 2 gün (her kimyasal için 2 veya 3 saat civarı)
Bu eğitim ürününüz içinde olan veya olması muhtemel dünya çapında özellikle takip edilen risk olarak konuşulan kimyasallar için daha detaylı bilgi almak için alabileceğiniz bir eğitimdir. 2025 FCM-S1 sonrası alınabilir veya kısa bir ön bilgilendirme için önce 2025 FCM-S1 eğitimine eklenebilir.			

3. Laboratuvar Eğitimleri

Plastik Malzemelerde Toplam Migrasyon, Spesifik Migrasyon Test Seçimi, Değerlendirme			
2025 FCM-TM 1	(EU) No 10/2011 regülasyon zorunlu testlerinden uçucu olmayan kimyasalların tespiti toplam migrasyon; ürün içerindeki kimyasalların tespiti için ihtiyaç duyulan spesifik migrasyon yöntemleri, değerlendirilmesi; dikkat edilmesi gereken noktalar üzerine düzenlenen bir eğitimdir.		
	• Bu eğitim toplam migrasyon prensipleri, numunenin hazırlanışından analizine ve analiz sonuçlarının yorumlanmasını • EN 1186 genel gereklilikler • Analiz yöntemleri (daldırma, doldurma, hücre metotları nelerdir) • Test, süre ve gıda gruplarının seçimi • Hesaplama yöntemleri • Cihazlar • Spesifik migrasyon ve yöntemler EN 13130 metotları • Rapor gereklilikleri • Diğer analizler ve gereklilikler (NIAS, Tarama (Screening) Analizler) • Talep edilen bazı kimyasalların özel değerlendirilmesi (Bknz 2025 FCM-SM 1)	Yerinde Eğitim	1 veya 2 gün
Bu eğitim katılımcıların gıda ile temas eden malzemelerde ana analiz olan migrasyonların değerlendirici bir kişi olmalıdır. Bu eğitim sonunda satın almada raporları değerlendirebilir, ARGE ve kalite biriminde de malzeme seçiminde nelere dikkat edeceğine emin olarak çalışabilir. ***Laboratuvarda uygulama yapılması planlandığında danışmanlık hizmeti olarak verilebilmektedir.***			

Gıda ile Temas Eden Malzemelerde Duyusal Değerlendirme ve Panelist Seçimi			
2025 FCM-S1	DIN 10955 ve ISO 13302 ve EN 1230 standartlarına göre gıda ile temas eden malzemelerde ve ambalajlarda duyusal değerlendirme çalışmasının içeriği üzerine ve ISO 8586'e göre panelist seçimi, tat ve koku eşiklerinin tespiti yapıldığı bir eğitimdir.		
	• Gıda ile temas eden malzemelerde yasal zorunluluk ve ilk şikâyet kaynağı olan duyusal değerlendirme nasıl yapılır? • Akreditasyon hazırlığı nasıl yapılır? • Duyusal değerlendirme gıda simulant seçimi • Duyusal değerlendirme süre/sıcaklık seçimi • Duyusal değerlendirme puanlama • Panelist başkanı, panelist özellikleri • Panelist seçim kriterleri, tat eşik kriterleri • Panel formları, istatistik yöntemler • Panelist seçimi tat değerlendirme • Panelist seçimi koku değerlendirme	Yerinde Eğitim	2 gün -3 gün
Yasal zorunluluk duyusal testin yapılışı, test kriterleri, değerlendirilmesi laboratuvarınızda yetiştireceğiniz Panel başkanı ve panelistler ile seçimi yapabileceğiniz bir eğitimdir.			

3. Laboratuvar Eğitimleri (devam)

Laboratuvar ISO/IEC 17025 Gereklilikleri ve Uygulama			
2025 LAB1	Deney Laboratuvarlarının deneylerinin uluslararası güvenilirliğini sağlaması için ISO/IEC 17025 prensiplerine göre çalışması için gereklilikler, prosedürler ve talimatların hazırlanama ve uygulamasında dikkat edilmesi gerekenler üzerine düzenlenen bir eğitimdir. ** Laboratuvarda uygulama yapılması planlandığında danışmanlık hizmeti olarak verilebilmektedir.*	Yerinde Eğitim	2 gün-4 gün

Laboratuvar Personeli Eğitimleri			
2025 LAB2	Deney, Kalite Kontrol Laboratuvarlarının deneylerinin uluslararası güvenilirliğini sağlaması için ISO/IEC 17025 prensiplerine göre çalışması için en önemli kısımlardan biri personel eğitimlerdir. Genel laboratuvar çalışma prensipleri, laboratuvarda dikkat edilmesi gereken ISG ve izlenebilirlik, 5S , Yalın (Lean) prensipleri, sürdürülebilirlik ile laboratuvarın çalışması üzerine düzenlenen bir eğitimdir.	Online/Yerinde Eğitim	2-10 gün

Laboratuvarlarda Risk Yönetimi			
2025 LAB3	Deney, Kalite Kontrol Laboratuvarlarının deneylerinin uluslararası güvenilirliğini sağlaması için ISO/IEC 17025 prensiplerine göre çalışması için en önemli kısımlardan biri personel eğitimlerdir. Genel laboratuvar çalışma prensipleri, laboratuvarda dikkat edilmesi gereken ISG ve izlenebilirlik, 5S , Yalın (Lean) prensipleri, sürdürülebilirlik ile laboratuvarın çalışması üzerine düzenlenen bir eğitimdir.	Online/Yerinde Eğitim	2-10 gün

4. Danışmanlık Hizmeti-*SINIRLI SAYIDA*

Gıda ile Temas Edene Madde ve Malzemeler DANIŞMANLIK			
2025 FCM-	Size Özel ihtiyacınıza yönelik, Gıda ile Temas Eden Malzemeleriniz, materyaliniz için düzenlenen (plastik, metal, cam, seramik, kâğıt, silikon, mürekkepler vb.) regülasyonlar ve gereklilikler, test rapor değerlendirilmesi, DoC gereklilikleri, DoC inceleme, personel eğitimleri, Araştırma projeleri ve müşteri, tedarikçi teknik sorular görüş sunup değerlendireceğiniz bir danışmanlık hizmetidir.		
	• İhtiyacınıza göre oluşturacağımız , malzemelerinize yönelik düzenleyebileceğiniz , sonrasında güçlenen ekibinizin devam edeceği çalışmalar yapılacak bir danışmanlık hizmetidir.	Online/Yerinde	10 saat/15 saat/20 saat (Ayda)

6 aylık ve yıllık olarak düzenlenen sözleşme ile çalışma saati kapasitesi olarak sınırlı sayıda danışmalık hizmeti verilmektedir.

2022-2024 Eğitimler de Katılımcı Geri Bildirimler

Eğitimlere katılım gösteren ve geri bildirimde bulunan katılımcıların %99,99'u eğitim ve eğitmenden memnun olduğunu ve tekrar eğitim almak istediğini puanlamıştır. Aşağıda farklı eğitimlerin bazı geri dönüşleri verilmiştir.

- Konulara hakimiyet ve ilgili sorulara net cevapları ile çok bilgilendirmeli bir eğitimdi.
  Gönderme zamanı: 12.11.2024 16:07
- Konusunda gerçekten uzman ve tecrübeli. Bu bilgiyi aktarmaktan da hiç imtina etmiyor.
  Gönderme zamanı: 13.11.2024 09:35
- Çok eğitici yararlı ve devamını almak istediğim bir eğitim. Fatma Hanıma bilgisine hayran oldum.
  Gönderme zamanı: 13.11.2024 13:31
- Eğitmenimize bu eğitimi akici ve nokta atışı konular ile sunduğu için teşekkür ederim.
  Gönderme zamanı: 23.07.2024 15:48
- Eğitmenin konular hakkında geniş bilgisi olmasının eğitimden yeterli verim alınmasına önemli ölçüde katkı sağladığını düşünüyorum.
  Gönderme zamanı: 28.02.2024 11:01
- Verimli ve bilgi edindiğim bir eğitim oldu. Sadece bazı konular fazla hızlı ilerlemiş olduk gibi geldi, akış biraz yavaşlayabilir görüşündeyim :) sağlıklı günler.
  Gönderme zamanı: 21.02.2024 15:31
- Konusuna çok hakimdi. Guncel ornekler vererek akilda daha kalici hale getirdi eğitimi ama uzun bir eğitimdi .
  Gönderme zamanı: 2.01.2024 11:33
- Çok faydalı ve dolu dolu bir eğitimdi. Çok teşekkürler.
  Gönderme zamanı: 17.07.2023 17:04
- Çok faydalı bir eğitim olduğunu düşünüyorum.
  Gönderme zamanı: 7.06.2023 16:41
- Harikasınız, teşekkür ederiz. :)
  Gönderme zamanı: 22.05.2023 19:46
- Çok bilgili ve öğretici bir eğitmen. Bilgilerinden daha fazla faydanalanmak isterim.
  Gönderme zamanı: 3.01.2023 10:54
- Eğitmen konu hakkında bilgi sahibiydi ve anlatılan konu çok geniş kapsamlıydı. Eğitmenin konu anlatımının hızlı olduğunu düşünüyorum. Birçok yeni terim ve bilgi olduğundan konunun daha iyi anlaşılabilmesi için daha yavaş bir anlatım olabilirdi. Ancak genel olarak verimli bir eğitim gerçekleştirdik.
  Gönderme zamanı: 3.01.2023 11:10
- Eğitmen çok yetkindi.Tüm sorulara tatmin edici cevap verdi.
  Gönderme zamanı: 27.12.2022 17:06
- Eğitmenin anlatimi çok akiciydi. Bilgilendirme çok iyiydi. Teşekkürler
  Gönderme zamanı: 27.12.2022 17:07
- Eğitmenimiz konusuna hakim ve uzmandı. Akıcı anlatımıyla çok aydınlandık.Kendisine tekrar teşekkür ediyorum
  Gönderme zamanı ı: 10.11.2022 15:29

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 -2024 yılı süresince gıda ile temas eden malzemeler üzerine gıda ve ambalaj sektöründe ambalaj üreticiler, gıda üreticileri, büyük, küçük ev eşyaları üreten lider firmalara ve analiz laboratuvarlarına firmalara özel, eğitim ve danışmanlık vererek ve üç kez düzenlediğim Genel Katılım Bilgilendirme eğitimim ile daha farklı ve daha çok katılımcı ile tanışarak 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



Öğrenci hazır olduğunda, öğretmen ortaya çıkar.

Öğrenci gerçekten hazır olduğunda ise öğretmen ortadan kaybolur.

Lao Tzu