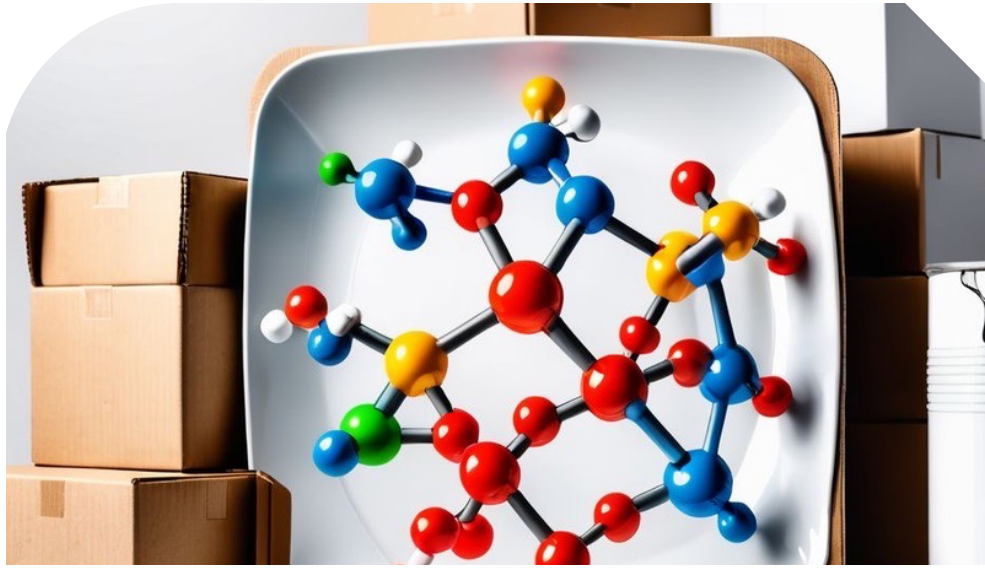
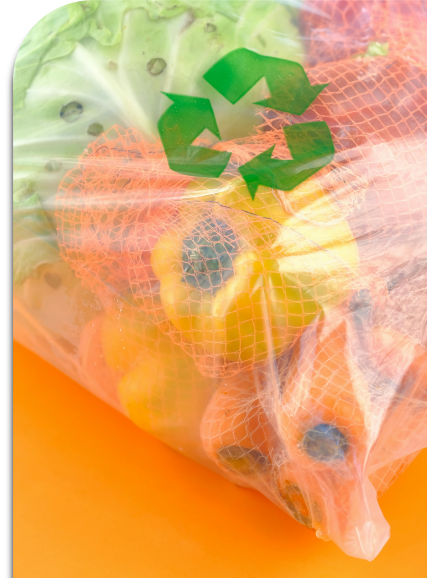


2026
GIDA ile TEMAS EDEN
MADDE
&
MALZEMELER

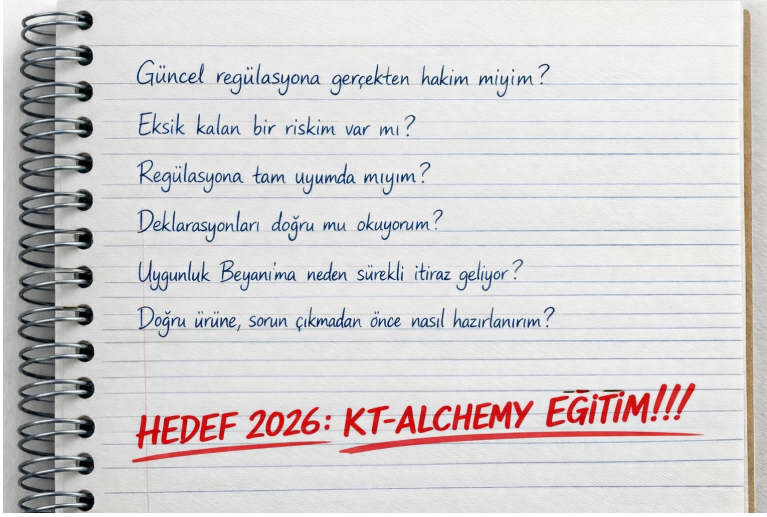


Eğitim & Danışmanlık
Hizmetleri 2026



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

2026 Eğitimlerinizi PLANLAYALIM!



Neden Bu Eğitimleri Almalısınız?

Yoğun iş hayatında çalışırken **daha hızlı ve daha doğru** hedeflere ulaşmak; gelecek gelmeden hazır olmak isteyen kişilerdenseniz; 2026 hedeflerinizde “**yaptığınız işi daha iyi yapma**” hedefiniz varsa.

Gıda ile temas eden malzemelerde de hata payı yoktur. Kaybedecek zamanınız da yoktur.

Regülasyonlar hızla değişir, beklentiler sıkışır ve “**bilmiyordum**” artık bir **gerekçe değildir**.

Bu eğitimler;

- Güncel **regülasyonları doğru okumayı**,
- **Gerçek riskleri** teoriden ayırmayı,
- **NIAS, toksikoloji ve DoC** süreçlerini doğru kurgulamayı,
- Denetimlerde ve müşteri taleplerinde **itirazların neden geldiğini** net biçimde görmeyi sağlar.

Sorun ortaya çıktıktan sonra çözmek yerine, doğru ürünü en baştan doğru şekilde tasarlamayı öğrenmek istersiniz.

Çünkü uyum, sadece bir belge değil; **bilgi, öngörü ve doğru karar verme yetkinliğidir**.

2022-2025 Eğitimler de Katılımcı Geri Bildirimler

Eğitilere 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.

- Fatma Hanım alanında kendisini yetiştirmiş nadir kişilerden biri olduğunu bir kez daha kanıtlamış oldu. Kendisinin bilgi ve deneyimlerinden daha fazla faydalanabilmeyi dilerim.
Gönderme zamanı: 17.12.2025 09:41
- Ambalaj eğitimi gerçekten çok keyifli ve verimliydi. Anlatımınız çok akıcıydı; gerekli tüm bilgileri sıklıkla, tam olması gerektiği gibi paylaştınız. Bilgi paylaşımcı yaklaşımınız sayesinde eğitim su gibi aktı. Emekleriniz ve katkılarınız için çok teşekkür ederim 🌸
Gönderme zamanı: 16.12.2025 15:48
- Tam bir bilgi denizine düşmüş gibiyim. İçimde araştırma, inceleme ve yorumlama isteği öyle arttı ki... Her şey için çok teşekkür ederim.
Gönderme zamanı: 24.06.2025 16:22
- Çok akıcı ve konu çok ağır olmasına rağmen sıkıcı ilerlemeyen bir eğitimdi. Uygulamalarla zenginleştirilmiş olması da tekdüzeliği engelliyordu.
Gönderme zamanı: 24.06.2025 16:22
- Mükemmel :)
Gönderme zamanı: 29.05.2025 15:38
- Eğitmen çok bilgili ve uzman olduğu belli.
Gönderme zamanı: 26.05.2025 22:35
- 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 Hanım'a bilgisine hayran oldum.
Gönderme zamanı: 13.11.2024 13:31
- Eğitmenimize bu eğitimi akıcı 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 görüşümdedir :) sağlıklı günler.
Gönderme zamanı: 21.02.2024 15:31
- Konusuna çok hakimdi. Güncel örnekler vererek akılda daha kalıcı 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
- Harikasınız, teşekkür ederiz. :)
Gönderme zamanı: 22.05.2023 19:46
- Çok bilgili ve öğretici bir eğitmen. Bilgilerinden daha fazla faydalanmak isterim.
Gönderme zamanı: 3.01.2023 10:54
- Eğitmen çok yetkindi. Tüm sorulara tatmin edici cevap verdi.
Gönderme zamanı: 27.12.2022 17:06
- Eğitmenin anlatımı çok akıcıydı. 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: 10.11.2022 15:29

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

2026-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 eğitimidir.		
	<ul style="list-style-type: none">Gıda güvenliği Regülasyonları; Avrupa birliği (EC) No 1935/2004; Türk Gıda Kodeksi Gıda ile temas eden malzemeler genel gereklilikler, kaynaklara ulaşım yöntemleri, ilgili yönetmelik ve regülasyona bağlı direktif ve tebliğler, ekler. ((EU) No 10/2011; Türk Gıda kodeksi ve son revizyonları)) genel gereklilikleriRegülasyon, direktif, tebliğ önemli tablolar, limitler, SML, OMLRehber dokümanlar, kaynaklar, linkler,Malzemelere göre ilgili kaynaklarDoC, İzlenebilirlik gereklilikleri, yasal gereklilikleriNIAS, IAS dikkat edilmesi gerekenlerToksikoloji, genotoksikoloji dikkat edilmesi gerekenlerGıda ile temas eden malzemeler tanımları, limitleriLaboratuvar 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 eğitimidir.

Gıda ile Temas Eden Malzemeler Eğitimi – Firmanıza Özel İçerik

2026 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 eğitimidir.		
	<ul style="list-style-type: none">İhtiyacınıza göre diğer eğitim içerikleri ile harmanlayacağınız, malzemelerinize yönelik düzenleyebileceğiniz bir eğitimidir.Örneğin, Ve Biraz da geri dönüşüm EU 2022/1616 ve PPWR ekleyelim	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 düzenleyeceğimiz bir eğitimidir.

2. Uzman Eğitimleri

Gıda ile Temas Eden Malzemelerde Ülke Regülasyon Eğitimleri

2026 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 dokümanlar (EDQM, BFR; EuPIA,CITPA;CEPI, vb) gözden geçirilmesi kullanılması üzerine düzenlenen bir eğitimdir.		
	<ul style="list-style-type: none">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 detaylandırılmasıRegülasyon, direktif, tebliğ önemli tablolar, limitler, SML, OML kullanımıÖnemli kimyasala maddelere bakış, değerlendirmeRehber dokümanlar, kaynaklar, linkler, BFR	Online/Yerinde Eğitim	2 gün

2026 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 doküman kullanılmalı, ürün kalite kartları hazırlanırken hangi testleri seçmeliyim sorularının yanıtları bulmak için istediğiniz bir eğitimdir.

(EU) No 10/2011 Plastikler Regülasyon Gereklilikleri

2026 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.		
	<ul style="list-style-type: none">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, OMLDaha kolay kullanım için Rehber dokümanlar, kaynaklar, linkler,DoC, İzlenebilirlik gereklilikleri, yasal gereklilikleriTest koşulları, gıda simulant seçimleriDirektife bağlı istenilen Laboratuvar deneyleri, raporların gereklilikleriVe Biraz da geri dönüşüm EU 2022/1616 ve PPWR	Online/Yerinde Eğitim	1 veya 2 gün

2026 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

2026 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 eğitimidir.		
	<ul style="list-style-type: none">• Metal ve Metal esaslı malzemelerin CoE tarafından yayınlanan ve tüm Avrupa'nın el kitabı olan EDQM 2022 (2.yayın) rehberi üzerinden bir eğitim• 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 eğitimidir. 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

2026 FCM-K1	Kâğıt ve Kâğıt Esaslı malzemelerin Avrupa birliği destek dokümanları CEPI, CoE, BFR ve ülke regülasyonları (Türkiye, Almanya, vb.) gereklilikleri, limitleri ve raporlaması üzerine düzenlenen bir eğitimidir.		
	<ul style="list-style-type: none">• Kâğıt ve Kâğıt esaslı malzemelerin CEPI, CoE, EDQM, BFR tarafından yayınlanan dokümanlar 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

2026 FCM-DoC1	(EC) No 1935/2004 ve 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 dokümanlar ve değerlendirilmesi üzerine düzenlenen bir eğitimidir.		
	<ul style="list-style-type: none">(EC) NO 1935/2004 DoC gereklilikleriEDQM Rehber DoC doküman incelemeDoC rneklereDoC okumada dikkat edileceklerDoC hazırlanırken dikkat edilmesi gerekenlerEU rehber dokümanlar 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 zel DoC formu hazırlayıp belli bilgileri talep edebilirsiniz. Bu bilgiler için bu eğitimin 2026 FCM-R1 ve 2026 FCM-TM 1 eğitimlerinden sonra alınması önerilir.

Gıda ile Temas Eden Malzemelerde Per- & polyfluoroalkyl (PFAS) / BPA/Fitalat/ MOAH-MOSH/ NIAS vb. Bilgilendirme Eğitimi

2026 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 eğitimidir. *Talep edilecek kimyasal üzerinde düzenlenmektedir.		
	<ul style="list-style-type: none">Talep edilecek kimyasal ülke gereklilikleriYasal limitlerYasal sınırlamalarAnaliz yntemleriDnyada 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 eğitimidir. 2026 FCM-S1 sonrası alınabilir veya kısa bir n bilgilendirme için önce 2026 FCM-S1 eğitimine eklenebilir.

3. Laboratuvar Eğitimi

Plastik Malzemelerde Toplam Migrasyon, Spesifik Migrasyon Test Seçimi, Değerlendirme

2026 FCM-TM 1	(EU) No 10/2011 regülasyon zorunlu testlerinden uçucu olmayan kimyasalların tespiti toplam migrasyon; ürün içindeki kimyasalların tespiti için ihtiyaç duyulan spesifik migrasyon yöntemleri, değerlendirilmesi; dikkat edilmesi gereken noktalar üzerine düzenlenen bir eğitimidir.		
	<ul style="list-style-type: none">Bu eğitim toplam migrasyon prensipleri, numunenin hazırlanışından analizine ve analiz sonuçlarının yorumlanmasınıEN 1186 genel gerekliliklerAnaliz yöntemleri (daldırma, doldurma, hücre metotları nelerdir)Test, süre ve gıda gruplarının seçimiHesaplama yöntemleriCihazlarSpesifik migrasyon ve yöntemler EN 13130 metotlarıRapor gereklilikleriDiğer analizler ve gereklilikler (NIAS, Tarama (Screening) Analizler)Talep edilen bazı kimyasalların özel değerlendirilmesi (Bknz 2026 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

2026 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 eğitimidir.		
	<ul style="list-style-type: none">Gıda ile temas eden malzemelerde yasal zorunluluk ve ilk şikâyet kaynağı olan duyusal değerlendirme nasıl yapılır?Akreditasyon hazırlığı nasıl yapılır?Duyusal değerlendirme gıda simulant seçimiDuyusal değerlendirme süre/sıcaklık seçimiDuyusal değerlendirme puanlamaPanelist başkanı, panelist özellikleriPanelist seçim kriterleri, tat eşik kriterleriPanel formları, istatistik yöntemlerPanelist seçimi tat değerlendirmePanelist 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 eğitimidir.

3. Laboratuvar Eğitimleri (devam)

Laboratuvar ISO/IEC 17025 Gereklilikleri ve Uygulama

2026 LAB1	Deney Laboratuvarlarının deneylerinin uluslararası güvenilirliğini sağlaması için ISO/IEC 17025 prensiplerine göre çalışması için gereklilikler, prosedürler ve talimatların hazırlanma ve uygulamasında dikkat edilmesi gerekenler üzerine düzenlenen bir eğitimidir. <i>* Laboratuvarda uygulama yapılması planlandığında danışmanlık hizmeti olarak verilebilmektedir.</i>	Yerinde Eğitim	2 gün-4 gün
----------------------	--	----------------	-------------

Laboratuvar Personeli Eğitimleri

2026 LAB2	Deney, Kalite Kontrol Laboratuvarlarının deneylerinin uluslararası güvenilirliğini sağlaması için ISO/IEC 17025 prensiplerine göre çalışması için en önemli kısımlardan biri personel eğitimleridir. Genel laboratuvar çalışma prensipleri, laboratuvarda dikkat edilmesi gereken ISG ve izlenebilirlik, 5S , Yalın (Lean) prensipleri, sürdürülebilirlik ile laboratuvarın çalışması üzerine düzenlenen bir eğitimidir.	Online/Yerinde Eğitim	2-10 gün
----------------------	--	-----------------------	----------

Laboratuvarlarda Risk Yönetimi

2026 LAB3	Deney, Kalite Kontrol Laboratuvarlarının deneylerinin uluslararası güvenilirliğini sağlaması için ISO/IEC 17025 prensiplerine göre çalışması için en önemli kısımlardan biri personel eğitimleridir. Genel laboratuvar çalışma prensipleri, laboratuvarda dikkat edilmesi gereken ISG ve izlenebilirlik, 5S , Yalın (Lean) prensipleri, sürdürülebilirlik ile laboratuvarın çalışması üzerine düzenlenen bir eğitimidir.	Online/Yerinde Eğitim	2-10 gün
----------------------	--	-----------------------	----------

4. Danışmanlık Hizmeti-**SINIRLI SAYIDA**

Gıda ile Temas Edene Madde ve Malzemeler DANIŞMANLIK

2026 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.		
	<ul style="list-style-type: none">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 danışmanlık hizmeti verilmektedir.

Eğitimlerle harmanlanarak hazırlanmış, sadece bir danışmanlık değil, **bir ekip arkadaşlığıdır. İhtiyacınız olduğunda ulaşabildiğiniz**, sizi ihtiyaçlarınızı bilen ve sizinle birlikte düşünen bir danışmanlıktır.

- Acil teknik sorularda **hızlı erişim**,
- Müşteri geri dönüşleri ve itirazlarında **birlikte çözüm üretme**,
- Ürün, test, DoC ve regülasyon konularında **eş zamanlı araştırma ve problem çözüme**,
- Ekibin gıda ile temas eden malzemelerde **gelişimi arttıracak**,
- **Tarafsız, bilimsel ve gizlilik esaslı** bilgi paylaşımı esaslı bir çözüm ortaklığıdır.

Daha iyi bir hizmet için **sınırlı kapasite - sınırlı firma**

EĞİTMEN

Fatma HASKAN ARMAN (Y. Kimyager)

2001 yılı Boğaziği Üniversitesi Kimya bölümünden lisans, 2004 Yılı Boğaziği Üniversitesi Kimya bölümünden Yüksek Lisans mezunuyum. Üniversite hayatı süresince eğitimlik, öğretim sevgisi ve bilim araştırma sevgimle Boğaziği 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 laboratuvarında 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 atmanın, liderlik etmenin gururunu yaşadım. 2022 yılında Teknik Müdür olarak yürüttüğüm görevimden alanımda gelişimi 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 -2025 yılı süresince gıda ile temas eden malzemeler üzerine gıda ve ambalaj sektöründe ambalaj üreticileri, 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.



FATMA HASKAN ARMAN (Y. Kimyager) o (532) 7824052-

fhaskan.arman@kt-alchemy.com

守破離

SHU-HA-RI

Öğrenci hazır olduğunda, öğretmen ortaya çıkar.

Öğrenci gerçekten hazır olduğunda ise öğretmen ortadan kaybolur.

Lao Tzu