

برامج نكولوجيا الغذاء والنفذية

دليل البرامج التدريبية

C O N T E N T

المحتويات

برامج تكنولوجيا الغذاء والنفذية

اسم البرنامج	التاريخ	مكان الانعقاد
المهارات والتقنيات لقياس فعالية نظام إدارة سلامة الغذاء الخاص بك من خلال مراجعة الحسابات حسب مواصفات الايزو	5.1.2020	إسطنبول
نظم الجودة الحديثة في مجال التصنيع الغذائي	12.1.2020	دبي
إدارة السلامة الغذائية وتحليل المخاطر ونقطة المراقبة الحرجة [HACCP]	19.1.2020	القاهرة
نظام إدارة سلامة الغذاء أيزو 22000 بنظام HACCP	26.1.2020	ماليزيا
مفاهيم الجودة ونطورها في مجال التصنيع الغذائي	2.2.2020	الدار البيضاء
ضمان سلامة الاغذية وجودتها	9.2.2020	الرياض

اسم البرنامج	التاريخ	مكان الانعقاد
سلامة الغذاء	16.2.2020	لندن
المنطلقات الأساسية لنظام السلامة والصحة الغذائية	23.2.2020	بيروت
امن وسلامة الغذاء	1.3.2020	أمريكا
إنتاج الأغذية وإدارة خدمة الأغذية والمشروبات	8.3.2020	باريس
الدورة المتقدمة لتأهيل أخصائي سلامة الغذاء	15.3.2020	إسطنبول
تأثير الغذاء على الاداء الرياضي	22.3.2020	دبي

معلومات التواصل

Mobile: 00905551620164 | 00905452606013

Email: info@euro-university.com

www.euro-university.com



2020

€ Euro
University