

" تقویم آموزشی انجمن علوم و صنایع غذایی ایران - سال ۱۴۰۱ "

ردیف	نام دوره	ساعت	مدرس	هزینه (ریال)	تاریخ	مهلت ثبت نام
۱	بسته بندی های نوین و جنبه های بازاریابی بسته بندی	۹-۱۳	دکتر محمدحسین عزیزی	۳/۱۰۰/۰۰۰	۲۲ و ۲۳ اردیبهشت پنجشنبه و جمعه	۱۷ اردیبهشت
۲	آشنایی با آلاینده های ناشی از فرآیند در مواد غذایی از جنبه های شیمیایی و ایمنی	۹-۱۳	دکتر نادر کریمیان خسروشاهی	۳/۱۰۰/۰۰۰	۲۶ و ۲۷ خرداد پنجشنبه و جمعه	۲۱ خرداد
۳	تحلیلی بر استقرار سیستم ایزو ۲۲۰۰۰ با هدف تولید غذای ایمن	۹-۱۳	دکتر شهریار دبیریان	۳/۱۰۰/۰۰۰	۹ و ۱۰ تیر پنجشنبه و جمعه	۴ تیر
۴	ارزیابی خطرات میکروبی، آلاینده ها و افزودنی های مواد غذایی با روش Monte Carlo	۹-۱۳	دکتر نادر کریمیان خسروشاهی	۳/۱۰۰/۰۰۰	۲۷ و ۲۸ مرداد پنجشنبه و جمعه	۲۲ مرداد
۵	راه های شناسایی کنترل و حذف عوامل فساد میکروبی مواد غذایی	۹-۱۳	دکتر حسن کاکویی	۳/۱۰۰/۰۰۰	۱۷ و ۱۸ شهریور پنجشنبه و جمعه	۱۲ شهریور
۶	کاربرد نانو تکنولوژی در فرمولاسیون مواد غذایی	۹-۱۳	دکتر مجید عرب عامری	۳/۱۰۰/۰۰۰	۲۱ و ۲۲ مهر پنجشنبه و جمعه	۱۶ مهر
۷	میکروبیولوژی کاربردی در صنعت غذا	۹-۱۳	دکتر شهریار دبیریان	۳/۱۰۰/۰۰۰	۱۹ و ۲۰ آبان پنجشنبه و جمعه	۱۴ آبان
۸	آشنایی با روش های شناسایی تقلبات در مواد غذایی	۹-۱۳	دکتر نادر کریمیان خسروشاهی	۳/۱۰۰/۰۰۰	۱۷ و ۱۸ آذر پنجشنبه و جمعه	۱۲ آذر
۹	شش ابزار ( مرحله ) کلیدی جهت تضمین کیفیت کاربردی در کارخانه های مواد غذایی	۹-۱۳	دکتر شهریار دبیریان	۳/۱۰۰/۰۰۰	۲۲ و ۲۳ دی پنجشنبه و جمعه	۱۰ دی
۱۰	کاربرد آنزیم ها در صنایع غذایی	۹-۱۳	دکتر حسن کاکویی	۳/۱۰۰/۰۰۰	۶ و ۷ بهمن پنجشنبه و جمعه	۱ بهمن
۱۱	آشنایی با مبانی ، تولید ، تثبیت و بهبود رنگ مواد غذایی	۹-۱۳	دکتر حسن کاکویی	۳/۱۰۰/۰۰۰	۱۱ و ۱۲ اسفند پنجشنبه و جمعه	۶ اسفند