

WRZESIEŃ 2025

Data	Temat	Prowadzący	Czas trwania	Cena netto	Kod
18.09.2025	Analiza sensoryczna żywności - wymagania, zastosowanie i metody badań	Maciej Wojciechowski	2 h (od 10.00 do 12.00)	199	W1
23.09.2025	Audyty wewnętrzne jako narzędzie ciągłego doskonalenia	Ewelina Kijewska	3 h (od 10.00 do 13.00)	299	W2
30.09.2025	Badania mikrobiologiczne - plan kontroli i analiza trendu wyników	Ewelina Kijewska	3 h (od 10.00 do 13.00)	299	W3

PAŹDZIERNIK 2025

Data	Temat	Prowadzący	Czas trwania	Cena netto	Kod
7.10.2025	System HACCP w branży spożywczej	Ewelina Kijewska	4 h (od 10.00 do 14.00)	399	P1
8.10.2025	Badania czystości mikrobiologicznej jako priorytet bezpieczeństwa produkcji kosmetyków	dr Magdalena Garbolińska	2 h (od 10.00 do 12.00)	199	P2
15.10.2025	Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne na etykiecie żywności (w tym suplementów diety)	Maciej Wojciechowski	2 h (od 10.00 do 12.00)	199	P3
21.10.2025	Walidacja i weryfikacja terminu przydatności do spożycia	Ewelina Kijewska	2 h (od 10.00 do 12.00)	199	P4
29.10.2025	Oznaczanie ilościowe składników (QUID) na etykiecie żywności	Maciej Wojciechowski	2 h (od 10.00 do 12.00)	199	P5

LISTOPAD 2025

Data	Temat	Prowadzący	Czas trwania	Cena netto	Kod
7.11.2025	Zarządzanie reklamacjami - jak przekuć porażkę w sukces	Ewelina Kijewska	3 h (od 10.00 do 13.00)	299	L1
14.11.2025	Znakowanie żywności w praktyce - podstawy prawne i ich interpretacja	Maciej Wojciechowski	5 h (od 10.00 do 15.00)	499	L2
18.11.2025	Nowe patogeny jako kluczowe zagrożenie bezpieczeństwa kosmetyków	dr Magdalena Garbolińska	2 h (od 10.00 do 12.00)	199	L3
21.11.2025	Nowelizacja Rozporządzenia 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych- jak przygotować	Ewelina Kijewska	2 h (od 10.00 do 12.00)	199	L4

GRUDZIEŃ 2025

Data	Temat	Prowadzący	Czas trwania	Cena netto	Kod
2.12.2025	Małe białko- duża szkoda. Zarządzanie alergenami w produkcji	Ewelina Kijewska	3 h (od 10.00 do 13.00)	299	G1
9.12.2025	Testy stabilności/kompatybilności jako kluczowe badanie nowego produktu kosmetycznego	dr Magdalena Garbolińska	2 h (od 10.00 do 12.00)	199	G2
16.12.2025	Wpływ warunków środowiska produkcji na higienę i bezpieczeństwo wyrobu gotowego	Ewelina Kijewska	3 h (od 10.00 do 13.00)	299	G3
18.12.2025	Analiza sensoryczna żywności - wymagania, zastosowanie i metody badań	Maciej Wojciechowski	2 h (od 10.00 do 12.00)	199	G4

Legenda

szkolenie dedykowane branży spożywczej

szkolenie dedykowane branży kosmetycznej

Zarejestruj się już dzisiaj na szkolenia@gba-polska.pl