



المواد المضافة وهلوثات الأغذية

2025 مايو 22 - 18
اسطنبول (تركيا)



المواد المضافة وملوثات الأغذية

رمز الدورة: 120806_140261 تاريخ الإنعقاد: 18 - 22 مايو 2025 دولة الإنعقاد: اسطنبول (تركيا) التكلفة: 4200 يورو

المقدمة:

تعتبر المواد المضافة وملوثات الأغذية من المواضيع الحيوية والهامة في مجال سلامة الغذاء والصحة العامة. تلعب المواد المضافة دوراً رئيسياً في تحسين جودة الأغذية وتهديد فترة صلاحيتها. كما تسهم في تعزيز النكهة واللون والهضم العام للأطعمة. ومع ذلك، يمكن أن تشكل ملوثات الأغذية تحدياً كبيراً يؤثر سلباً على صحة المستهلكين وسلامة المنتجات الغذائية.

تهدف دورة "المواد المضافة وملوثات الأغذية" إلى تزويد المشاركين بالمعرفة الشاملة حول أنواع المواد المضافة المختلفة، واستخداماتها المشروعة، والمعايير الدولية المنظمة لاستخدامها. كما تركز الدورة على تعريف المشاركين بمصادر الملوثات الغذائية المختلفة، مثل الملوثات الكيميائية والبيولوجية والفيزيائية، وأثرها على سلامة الأغذية وصحة الإنسان.

من خلال هذه الدورة، سيتمكن المشاركون من فهم الطرق المثلى لتقييم وإدارة المخاطر المرتبطة بالمواد المضافة والملوثات، بالإضافة إلى التعرف على أحدث التقنيات والإجراءات الوقائية التي يمكن تطبيقها لضمان إنتاج أغذية آمنة وصحية. تسعى هذه الدورة إلى تعزيز الوعي والمعرفة العلمية لدى المهتمين بقطاع الأغذية، مما يسهم في تحسين جودة وسلامة المنتجات الغذائية المتداولة في الأسواق.

الفئات المستهدفة:

- متخصصو سلامة الأغذية.
- العاملون في صناعة الأغذية والمشروبات.
- مفتشو الصحة العامة.
- موظفو الهيئات الرقابية والتنظيحية.
- مديرو الجودة في مصانع الأغذية.
- الباحثون في مجال سلامة الأغذية.
- الطلاب والمهتدبون في مجالات العلوم الغذائية.
- الأطباء وأخصائيو التغذية.

الأهداف التدريبية:

في نهاية هذا البرنامج، سيكون المشاركون قادرين على:

- تزويد المشاركين بالمعرفة الأساسية حول أنواع المواد المضافة المختلفة واستخداماتها المشروعة في صناعة الأغذية.
- تعزيز فهم المشاركين للمعايير والقوانين الدولية التي تنظم استخدام المواد المضافة في الأغذية.
- تعريف المشاركين بمصادر الملوثات الغذائية الكيميائية، البيولوجية، والفيزيائية وتأثيراتها الصحية المحتملة.
- تطوير مهارات المشاركين في تقييم وإدارة المخاطر المرتبطة بالملوثات الغذائية والمواد المضافة.
- تقدير أحدث التقنيات والإجراءات الوقائية للكشف عن الملوثات وضمان سلامة الأغذية.
- توكين المشاركين من تحليل الآثار الصحية للملوثات الغذائية على المستهلكين.
- تعزيز قدرات المشاركين في تطوير استراتيجيات فعالة لتحسين جودة وسلامة المنتجات الغذائية.
- تطبيق المفاهيم العلمية والتكنولوجية الحديثة لضمان إنتاج أغذية آمنة وصحية.

الكفاءات المستهدفة:

- معرفة أنواع المواد المضافة واستخداماتها.
- فهم المعايير الدولية لتنظيم المواد المضافة.
- التعرف على مصادر الملوثات الغذائية المختلفة.
- تقييم وإدارة المخاطر المرتبطة بالملوثات والمواد المضافة.
- تطبيق التقنيات الوقائية لضمان سلامة الأغذية.
- تحليل الآثار الصحية للملوثات الغذائية.
- تطوير استراتيجيات لتحسين جودة المنتجات الغذائية.
- استخدام أحدث التقنيات في الكشف عن الملوثات والمواد المضافة.

محتوى الدورة:

الوحدة الأولى: مقدمة في المواد المضافة وملوثات الأغذية:

- تعريف المواد المضافة والملوثات الغذائية.
- تاريخ استخدام المواد المضافة في صناعة الأغذية.
- أهمية دراسة المواد المضافة والملوثات الغذائية.
- النظر القانونية والتنظيمية للمواد المضافة والملوثات.

الوحدة الثانية: أنواع المواد المضافة واستخداماتها:

- المواد الحافظة وأهميتها في تهديد فترة صلاحية الأغذية.
- المواد الملونة ودورها في تحسين مظهر الأغذية.
- تعرف على المواد المنكهة وتعزيز الطعم والرائحة.
- اكتشاف المواد المثبتة والمغلظة للقوام.
- المواد المضادة للأكسدة وأثرها على جودة الأغذية.
- المواد المغذية والفيتامينات المضافة.

الوحدة الثالثة: مصادر الملوثات الغذائية وأنواعها:

- الملوثات الكيمائية: الهبيدات الحشرية، المعادن الثقيلة، والمركبات العضوية.
- ما هي الملوثات البيولوجية: البكتيريا، الفيروسات، والفطريات.
- الملوثات الفيزيائية: الأجسام الغريبة مثل الزجاج والمعادن والبلاستيك.
- تأثير التلوث الغذائي على الصحة العامة.
- مصادر التلوث خلال مراحل الإنتاج والتوزيع والتخزين.

الوحدة الرابعة: تقييم وإدارة المخاطر المرتبطة بالمواد المضافة والملوثات:

- مبادئ تقييم المخاطر الصحية.
- أدوات ومنهجيات تحليل المخاطر.
- استراتيجيات الحد من المخاطر في صناعة الأغذية.
- دراسات الحالة حول حوادث تلوث غذائي معروفة.
- أفضل الممارسات في إدارة سلامة الأغذية.

الوحدة الخامسة: التقنيات الحديثة للكشف عن الملوثات والمواد المضافة:

- التقنيات التحليلية للكشف عن الملوثات الكيميائية.
- تقنيات الزراعة والبيولوجيا الدقيقة في الكشف عن الملوثات البيولوجية.
- استخدام النشعة والتحليل الطيفي للكشف عن الملوثات الفيزيائية.
- تطبيقات التكنولوجيا النانوية في سلامة الأغذية.
- الابتكارات الحديثة في صناعة الأغذية لتعزيز سلامة المنتجات.
- تلخيص المعلومات والمفاهيم الرئيسية التي تم تغطيتها.
- مناقشة دور الأفراد والمؤسسات في ضمان سلامة الأغذية.
- كيفية تطبيق المعرفة المكتسبة في الحياة المهنية اليومية.
- توصيات لتحسين جودة سلامة الأغذية على المستوى العالمي.

نموذج تسجيل :
المواد المضافة وهلوثات الأغذية

رمز الدورة: 120806 تاريخ الإنعقاد: 18 - 22 مايو 2025 دولة الإنعقاد: اسطنبول (تركيا) التكلفة: 4200 اليورو

معلومات المشارك

الاسم الكامل (السيد / السيدة):

.....

الهسمى الوظيفي:

الهاتف / الجوال:

البريد الإلكتروني الشخصي:

البريد الإلكتروني الرسمي:

معلومات جهة العمل

اسم الشركة:

العنوان:

الهدينة / الدولة:

معلومات الشخص المسؤول عن ترشيح الموظفين

الاسم الكامل (السيد / السيدة):

.....

الهسمى الوظيفي:

الهاتف / الجوال:

البريد الإلكتروني الشخصي:

البريد الإلكتروني الرسمي:

طرق الدفع

الرجاء إرسال الفاتورة لي

الرجاء إرسال الفاتورة لشركتي