

[Akceptuję](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)

[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się



[Strona główna](#) > [Start](#)

BEZPIECZEŃSTWO I JAKOŚĆ ŻYWNOSCI

Silliker 2010

7-me doroczne Warsztaty Kadry Managerskiej

BEZPIECZEŃSTWO I JAKOŚĆ ŻYWNOSCI

Zapraszamy do udziału w organizowanych w dniu 20 października 2010r, w Hotelu Marriott Warsztatach Managerskich.

Tegoroczny temat wiodący warsztatów:

POWRÓT DO PODSTAW WYZWANIEM PRZYSZŁOŚCI

„Czy jesteśmy w stanie stawić czoła „przyszłym” wymaganiom sektora żywnościowego stosując „obecne” techniki oraz sposoby myślenia?”

Trzy bloki tematyczne:

Część I: Wokół mikrobiologii

Część II: Wokół nowych wyzwań

Część III: Czy jesteśmy gotowi na kryzys?

Szczegółowy program Warsztatów na stronie internetowej www.silliker.pl

W gronie prelegentów, oprócz krajowych specjalistów, będziemy mieli przyjemność gościć zagranicznych ekspertów o europejskiej renomie, jak również wysłuchać opinii praktyków.

Wszystkie poprzednie edycje zgromadzały każdorazowo grono ponad stu przedstawicieli najlepszych firm z branży spożywczej i cieszyły się bardzo wysokimi ocenami. Miło nam poinformować, że rokrocznie oceny uczestników są coraz wyższe i również zeszłoroczne spotkanie:

„Nowe podejście do systemów jakości i bezpieczeństwa żywności, nowe technologie vs prawo żywnościowe - wyzwania dla operatorów żywności”

uzyskało w ocenie ankietowej uczestników najwyższą z dotychczasowych not. Cały zespół osób przygotowujących konferencję jest z tego faktu niezmiernie dumny, jednakże czuje wyzwanie sprostania ciągle rosnącym wymaganiom managerów branży żywnościowej przy organizacji kolejnej konferencji.

Więcej informacji: i.strzecha@silliker.pl lub (0)22 592 47 25

Zapraszamy do udziału w tegorocznej edycji!

<http://laboratoria.net/home/10849.html>

Informacje dnia: [Globalne zagrożenie związane z Omikronem bardzo wysokie Na prehistorycznej Ziemi lało jak z cebra Aktywność wpływa na zdrowie psychiczne w czasie pandemii Picie kawy może obniżyć ryzyko choroby Alzheimera BioNTech rozpoczyna badania nad szczepionką na wariant wirusa Omikron 300 mln zł na technologię RNA w Polsce](#) [Globalne zagrożenie związane z Omikronem bardzo wysokie Na prehistorycznej Ziemi lało jak z cebra Aktywność wpływa na zdrowie psychiczne w czasie pandemii Picie kawy może obniżyć ryzyko choroby Alzheimera BioNTech rozpoczyna badania nad szczepionką na wariant wirusa Omikron 300 mln zł na technologię RNA w Polsce](#) [Globalne zagrożenie związane z Omikronem bardzo wysokie Na prehistorycznej Ziemi lało jak z cebra Aktywność wpływa na zdrowie psychiczne w czasie pandemii Picie kawy może obniżyć ryzyko choroby Alzheimera BioNTech rozpoczyna badania nad szczepionką na wariant wirusa Omikron 300 mln zł na technologię RNA w Polsce](#)

Partnerzy