

UBIKK.

ACADEMY

GMP Basis Voeding & Techniek

Wil jij de basis van Good Manufacturing Practices (GMP) onder de knie krijgen?

Werk je of wil je aan de slag in de voedingsmiddelen- of de aanverwante technische industrie? Dan is deze training GMP Basis Voeding & Techniek wat je zoekt.

Waarom deze training?

In deze training leer je de fundamenteën van GMP: wat het is, waarom het cruciaal is voor jouw werk en - het allerbelangrijkste - hoe jij GMP in de praktijk kunt brengen.

Wat ga ik leren?

De training is gebaseerd op de **UBIKK. ACADEMY Roadmap** en behandelt onder andere:

- **Kwaliteit:** Hoe borg je kwaliteit in je werkprocessen?
- **GMP en de 5 P's:**
 - People: jouw rol en verantwoordelijkheid
 - Products: wat moet je beschermen?
 - Processes: hoe borg je processen?
 - Procedures: werken volgens duidelijke protocollen
 - Premises: de omgeving en infrastructuur

Training structuur

De training bestaat uit twee onderdelen:

- **Theorie (4 uur online):** Via de UBIKK. ACADEMY e-learning portal. Je leert over de geschiedenis van GMP, wet- en regelgeving, de GMP Roadmap en het kwaliteitssysteem.
- **Praktijk (1 dag op locatie):** Je brengt de theorie naar de praktijk aan de hand van praktijkoefeningen.

Benieuwd naar wat deze training voor jou kan betekenen?
Meld je nu aan en zet de eerste stap naar GMP-expertise!

De voordelen van deze training

- **Blended learning:** Combineert de flexibiliteit van de online e-learning met de praktijkgerichte ervaring van een klassikale training op locatie.
- **Praktische toepasbaarheid:** Ontvang hands-on training door ervaren trainers uit de industrie die voorbeelden en situaties uit jouw dagelijkse werkpraktijk aanreiken.
- **Gecertificeerd:** Na het succesvol afronden van de training ontvang je een certificaat, waarmee je jouw kennis van GMP aantoont.



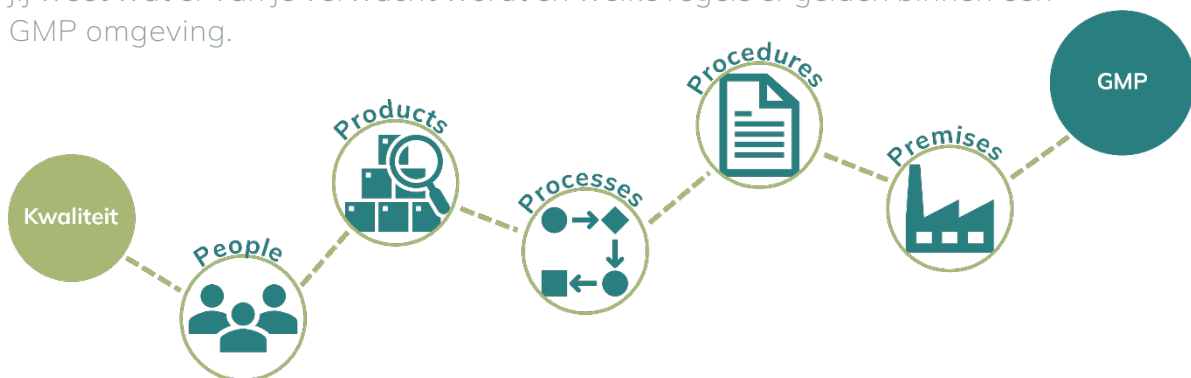
“Training GMP was ondanks het onderwerp niet saai, maar beeldend en interessant door het grote aantal praktijkvoorbeelden.”
– Deelnemer uit de voedingsmiddelenindustrie



“De voorbeelden tijdens de training sloten direct aan bij mijn werk, waardoor ik de informatie meteen in de praktijk kon toepassen.”
– Technisch medewerker, machinebouw

Hoe kan ik het na de training toepassen?

Na het volgen van deze training ken je de basis van GMP en heb je de beginselen in je vingers. Je kan met je nieuw opgedane kennis aan de slag binnen de voedingsmiddelen- en de aanverwante technische industrie omdat jij weet wat er van je verwacht wordt en welke regels er gelden binnen een GMP omgeving.



Wat krijg ik voor de prijs?

- Toegang tot de online e-learning voor de theoretische basis.
- Een praktijkdag met deskundige begeleiding.
- Lunch, drinken en tussendoortjes tijdens de praktijkdag.



Praktische informatie

- **Datum praktijkdag:** 11 december 2024
- **Locatie praktijkdag:** Trainingslocatie in Nieuwegein
- **Prijs:** € 725,00 per persoon (excl. BTW).
- **Certificaat:** Ontvang een certificaat na succesvolle afronding van de training.

Schrijf je in of neem contact op voor meer informatie:

- Website: ubikk-academy.nl
- E-mail: contact@ubikk-academy.nl