

KIN-Expert-Seminar: Haltbarmachung II – Thermische Prozesse verstehen Praxisorientierter Grundkurs mit Fokus auf Kennzahlen

Wir machen Sie mit verschiedenen thermischen Prozessen vertraut und vermitteln Ihnen, nach welchen Kriterien Sie das passende Verfahren für Ihr Produkt auswählen. Sie lernen, wie Sie schon während der Produktentwicklung Ihre Kennzahlen festlegen und diese dann mittels des passenden Verfahrens erzielen.

- Teilnehmer:** Fach- und Führungskräfte aus den Bereichen Produktion, Technik, Produktentwicklung und Qualitätssicherung, die für die Haltbarkeit und Sicherheit von Lebensmitteln verantwortlich sind. Auch für Quereinsteiger geeignet.
- Kursnummer:** L 070220
- Ansprechpartnerin:** Anke Ben-Sabeur, Seminare und Trainings, KIN-Lebensmittelinstitut Neumünster
- Termin:** Zweitägiger Lehrgang, Dienstag 18 Februar bis Mittwoch 19. Februar 2020
- Seminarort:** KIN-Lebensmittelinstitut, Wasbeker Straße 324, 24537 Neumünster / Schleswig-Holstein
- Ablauf:** Das Seminar beginnt jeweils um 9 Uhr und endet am ersten Tag um 16:30 Uhr am Folgetag gegen 17:00 Uhr. Es sind jeweils 1 Mittagspause von 45 Minuten sowie 2 Kaffeepausen vorgesehen. Im Anschluss an den ersten Seminartag lädt das Institut zum Kennenlernen und entspannten Ausklang zu einem Imbiss ein.
- Teilnahme-Gebühr:** **1.375,00 €**
inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat
- Anmeldeschluss:** Dienstag, 11. Februar 2020

Programmablauf

Dienstag, 18. Februar 2020

- | | |
|------------------|---|
| 9:00 Uhr | Begrüßung |
| 9:15 Uhr | Grundlagen der Haltbarmachung |
| 10:00 Uhr | Abtötungsverhalten von Mikroorganismen: D-Wert, Richtkeime und D-Konzepte |
| 11:00 Uhr | <i>Kaffeepause</i> |
| 11:15 Uhr | Praktische Übungen: D-Wert, Richtkeime und D-Konzepte |
| 12:00 Uhr | <i>Mittagspause</i> |
| 12:45 Uhr | z- und F-Wert: Berechenbare Sicherheit in der thermischen Haltbarmachung |
| 14:00 Uhr | Die Autoklavensysteme im KIN-Technikum |
| 15:00 Uhr | <i>Kaffeepause</i> |
| 15:15 Uhr | Grundlagen der Pasteurisations- und Sterilisationstechnik |
| 16:30 Uhr | <i>Imbiss in gemütlicher Atmosphäre zum entspannten Erfahrungsaustausch</i> |

Mittwoch, 19. Februar 2020

- | | |
|------------------|---|
| 9:00 Uhr | Grundlagen der Messung von Kerntemperaturen mit praktischem Teil |
| 9:45 Uhr | Einflussfaktoren auf den thermischen Prozess |
| 10:30 Uhr | Aktivierung / Inaktivierung von Enzymen und Reduzierung der Kochschädigung:
Praktische Übungen zum E- und C-Wert |
| 11:00 Uhr | <i>Kaffeepause</i> |
| 11:15 Uhr | Praktische Übungen zum z- und F-Wert - Berechnungsbeispiele |
| 13:00 Uhr | <i>Mittagspause</i> |
| 13:45 Uhr | Verhalten von Verpackungen bei thermischen Prozessen:
Drucksteuerung und Deflektionsmessung |
| 15:00 Uhr | <i>Kaffeepause</i> |
| 15:15 Uhr | Problemerkennung und Optimierungsansätze anhand ausgewählter Produktbeispiele |
| 16:45 Uhr | Zusammenfassung und Abschlussdiskussion |
| 17:00 Uhr | Ende des Seminars |

KIN-Expert-Seminar: Haltbarmachung II – Thermische Prozesse verstehen Praxisorientierter Grundkurs mit Fokus auf Kennzahlen

Anmeldung

Retour per E-Mail, Fax oder Post an Ihre Ansprechpartnerin Anke Ben-Sabeur.
Oder melden Sie sich online unter www.kin.de / Rubrik Seminare an!

KIN-Expert-Seminar: Haltbarmachung II – Thermische Prozesse verstehen Praxisorientierter Grundkurs mit Fokus auf Kennzahlen L 070220

**Teilnahme-
Gebühr:** **1.375,00 Euro**
inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat
Sie sind treuer Kunde oder buchen für eine Gruppe? Bitte sprechen Sie uns an.

Kontakt: Anke Ben-Sabeur Tel. 04321 / 601-21
ben-sabeur@kin.de Fax: 04321 / 601-40

Ja, ich melde mich / wir melden uns verbindlich an.

Teilnehmer

Vorname: _____ Nachname: _____

Unternehmen

Firma: _____ KIN-Mitglied: ja nein

Ansprechpartner: _____

Straße: _____

Postleitzahl: _____ Ort: _____ Land: _____

Telefon: _____ E-Mail: _____

Ja, ich benötige Hotелеmpfehlungen für die Zeit vom _____ bis _____

Ja, wir möchten Seminarkosten sparen und Informationen zur KIN-Mitgliedschaft erhalten.

Datum: _____ Unterschrift: _____

(Mit der Unterschrift akzeptiere ich / akzeptieren wir die Teilnahmebedingungen)

Teilnahmebedingungen

Anmeldung

In unseren Seminaren und Veranstaltungen sind in der Regel die Teilnahmeplätze begrenzt. Wir berücksichtigen in diesen Fällen die schriftlichen Anmeldungen in der Reihenfolge des Eingangs. Bei mehrteiligen Veranstaltungen haben Anmeldungen für die gesamte Reihe Vorrang. Anmeldebestätigung und Rechnung erhalten Sie von uns ca. zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn. Die Teilnahmegebühr versteht sich inklusive Veranstaltungsmappe, Teilnahme-Zertifikat, Mittag-, Abendessen und Erfrischungen. Die Rechnung bitten wir innerhalb von 14 Tagen, auf jeden Fall jedoch vor Veranstaltungsbeginn, zu bezahlen.

Früh- und Vielbucherrabatte

Ab dem 2. Teilnehmer je Unternehmen oder der 2. Teilnahme innerhalb des Jahres erhalten Sie nochmals 5% Rabatt. Bei Buchung eines gesamten KIN-Schulungspaketes erhalten Sie 10% Rabatt auf den Gesamtpreis.

Sie können trotz Anmeldung nicht teilnehmen?

In diesem Fall informieren Sie uns bitte unverzüglich. Wenn Ihre schriftliche Abmeldung bis zu dem in der Einladung ausgewiesenen Anmeldetermin (Anmeldeschluss) bei uns eintrifft, stornieren wir Ihre Anmeldung kostenfrei.

Bei einer späteren Abmeldung müssen wir Ihnen den vollen Betrag in Rechnung stellen, wenn Sie uns keinen Ersatzteilnehmer nennen können. In diesem Fall wird Ihnen der fällige Betrag innerhalb eines Jahres vergütet, wenn Sie einen Mitarbeiter Ihres Hauses zu uns senden.

Die Veranstaltung muss von uns abgesagt werden

In diesem Fall benachrichtigen wir Sie bei nicht ausreichender Teilnehmerzahl spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn, bei unvorhersehbaren Ausfällen von Hauptreferenten ggf. auch kurzfristiger. Selbstverständlich bezahlen Sie dann nichts. Stornierungskosten, die Ihnen durch den Ausfall entstehen, können von uns nicht übernommen werden.

Der Datenschutz

Ihre Teilnehmedaten werden von uns gespeichert. Es ist gewährleistet, dass kein Unbefugter Zugang zu diesen Daten hat. Auch werden diese Daten nicht an Dritte veräußert.

Zum guten Schluss

Unsere Seminare und Veranstaltungen werden für einen sehr langen Zeitraum im Voraus geplant. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir in Ausnahmefällen Termine, Referenten oder Programmabläufe ändern müssen.