

KIN-Expert-Seminar: Haltbarmachung III Thermische Prozesse optimieren - Ermitteln, bewerten und umsetzen

Im Mittelpunkt des Seminars stehen die Grundlagen der thermischen Konservierung und die Berechnung von Kennzahlen. So können Sie die Haltbarkeit der Produkte optimieren, ohne dass deren sensorische Qualität leidet.

Praktische Übungen im KIN Technikum erlauben Ihnen, das Erlernte schnell in die Praxis umzusetzen. Wir zeigen Ihnen den theoretischen Ablauf einer Validierung mit Auswertung.

Teilnehmer:

Fach- und Führungskräfte aus den Bereichen Produktentwicklung, Qualitätssicherung, Produktion und HACCP-Team, die für die Sicherheit von Lebensmitteln verantwortlich sind.

Der Besuch des Grundkurses „Haltbarmachung II – Thermische Prozesse verstehen“ ist Voraussetzung für die Teilnahme.

Kursnummer:

L 070320-2

Ansprechpartnerin:

Anke Ben-Sabeur, Seminare und Trainings,
KIN-Lebensmittelinstitut Neumünster

Termin:

Zweitägiger Lehrgang,
Mittwoch 17. Juni bis Donnerstag 18. Juni 2020

Seminarort:

KIN-Lebensmittelinstitut, Wasbeker Straße 324,
24537 Neumünster / Schleswig-Holstein

Ablauf:

Das Seminar beginnt jeweils um 9 Uhr und endet um 17 Uhr. Es sind jeweils eine Mittagspause von 45 Minuten sowie zwei Kaffeepausen vorgesehen. Im Anschluss an den ersten Seminartag lädt das Institut zum Kennenlernen und entspannten Ausklang zu einem Imbiss ein.

Bitte Kittel und Kopfbedeckung mitbringen!

**Teilnahme-
Gebühr:**

1.375,00 €
inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat

Anmeldeschluss:

Mittwoch, 10. Juni 2020

Programmablauf

Mittwoch, 17. Juni 2020

- 9:00 Uhr** Begrüßung
- 9:15 Uhr** Überblick über Kennzahlen thermischer Prozesse
- 10:00 Uhr** Praktischer Umgang mit Kennzahlen: Berechnungsbeispiele für die Praxis
- ca. 10:45 Kaffeepause*
- 12:00 Uhr** *Mittagspause*
- 12:45 Uhr** Möglichkeiten der Prozessoptimierung: Darstellung und Auswertung von Prozessen mit halblogarithmischem Papier
- ca. 15:00 Uhr Kaffeepause*
- 16:30 Uhr** Zusammenfassung und Abschlussdiskussion
- 17:00 Uhr** *Imbiss in gemütlicher Atmosphäre zum entspannten Erfahrungsaustausch*

Donnerstag, 18. Juni 2020

- 9:00 Uhr** Praktische Durchführung der Prozessoptimierung im Technikum
- ca. 10:45 Kaffeepause*
- 12:30 Uhr** *Mittagspause*
- 13:15 Uhr** Rechtsgrundlagen: Lebensmittelhygieneverordnung, Codex Alimentarius und das HACCP-Konzept
- 14:15 Uhr** Anforderungen des IFS an Validierungsprozesse
- ca. 14:45 Uhr Kaffeepause*
- 15:00 Uhr** Theoretischer Ablauf einer Validierung eines Autoklavensystems: Kommissionierung/Temperaturverteilungsmessung/Temperatureintragsmessung mit Auswertung
- 16:45 Uhr** Zusammenfassung und Abschlussdiskussion
- 17:00 Uhr** Ende des Seminars

Anmeldung

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

KIN-Expert-Seminar: Haltbarmachung III Thermische Prozesse optimieren - Ermitteln, bewerten und umsetzen L 070320-2

**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 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.