

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.

Bitte Kittel und Kopfbedeckung mitbringen!

Kursnummer: L 070322-2

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

Termin: Zweitägiger Lehrgang, Donnerstag, 12. bis Freitag, 13. Mai 2022

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.

Teilnahmegebühr: **1.375,00 €** inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat

Anmeldeschluss: Donnerstag, 05.05.2022

Programmablauf

Donnerstag, 12. Mai 2022

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

Programmablauf

Freitag, 13. Mai 2022

- 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