

Praxis-Workshop: Thermische Haltbarmachung III – Optimierung bestehender Prozesse

Im Mittelpunkt des Seminars stehen die Anwendungsoptionen der thermischen Konservierung und die praktische Berechnung von Kennzahlen. Sie lernen die Haltbarkeit der Produkte zu optimieren, ohne dass deren sensorische Qualität leidet. In praktischen Übungen im KIN-Technikum setzen Sie eine Prozessoptimierung um. Sie erlernen den Ablauf einer Validierung eines Autoklavensystems 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 Praxis-Workshops: „Thermische Haltbarmachung II – Welche Kennzahlen wofür?“ ist Voraussetzung für die Teilnahme.

Bitte Kittel und Kopfbedeckung mitbringen!

Kursnummer: BP 070322-3

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

Termin: Zweitägiger Lehrgang,
Donnerstag, 25. bis Freitag, 26. August 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, 18.08.2022

Programmablauf

Donnerstag, 25. August 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, 26. August 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