

Qualifikation von sensorischen Prüfpersonen Produktspezifische Sensorik und Warenkunde „Milch, Milcherzeugnisse, Käse“

13. März 2019

**Teilnehmerzahl begrenzt
auf 18 Personen!**



Veranstaltungsort / Anmeldung

muva kempten GmbH
Ignaz-Kiechle-Straße 20-22
87437 Kempten

Ansprechpartner: Bernd Ziegmann
E-Mail: seminare@muva.de
Internet: www.muva.de/seminare
Telefon: +49 (0) 831/5290-224
Fax: +49 (0) 831/5290-199

Teilnehmerbeitrag

Je Teilnehmer 490,- € (zzgl. MwSt.) ohne Qualifikationstest.
Im Anschluss an das Sensorik-Seminar findet optional ein Qualifikationstest statt (zusätzliche Kosten: 120,- € zzgl. MwSt.).
Der Teilnehmerbeitrag schließt die Seminarunterlagen, die Tagungsgetränke und das Mittagessen ein.
Sie erhalten 50,- € Nachlass für den dritten und jeden weiteren Teilnehmer einer Firma.

Anmeldebedingungen

Anmeldeschluss: zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn. Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung und die Rechnung. Bei einer Stornierung vor Anmeldeschluss erheben wir eine Bearbeitungsgebühr von 50,- € (zzgl. MwSt.), nach Anmeldeschluss ist die volle Teilnehmergebühr zu entrichten. Die Teilnahme ist jederzeit übertragbar.

Übernachtung / Anreise

Mit der Anmeldebestätigung erhalten Sie eine Auswahl an Hotels, die einen muva-Rabatt gewähren sowie eine Anreisebeschreibung.
Übernachtungshinweise:
www.hotels-kempten.de
www.muva.de/seminare

Zielgruppe

- Mitarbeiter/innen der Milch- und Lebensmittelwirtschaft, der amtlichen Lebensmittelüberwachung sowie des Handels, die bei sensorischen Prüfungen bereits mitwirken oder zukünftig mitwirken sollen und für die laufende sensorische Qualitätssicherung zuständig sind
- Verantwortliche für Sensorik im Unternehmen
- Angesprochen sind insbesondere die Bereiche Qualitätssicherung, Produktentwicklung, Produktmanagement, Einkauf und Verkauf

Referenten

- B. Sc. oec. troph. Rebekka Wucher, Ökotrophologin, muva kempten GmbH Leiterin Sensorik, Sachverständige für DLG-Qualitätsprüfungen sowie Pannelleiterin für Profil- und Packstoffprüfungen
- B. Sc. Sonja Schorer, Ernährungswissenschaftlerin, muva kempten GmbH, Sachverständige für DLG-Qualitätsprüfungen, Mitarbeiterin Sensorik

Anmeldung

Teilnahme Qualifikationstest (+120,- € zzgl. MwSt.) Ja Nein

Name, Vorname:

Funktion:

Telefon:

E-Mail:

Firmenanschrift:

Rechn.adresse:

Ich melde meine/n Kollegen/in mit an (50,- € Nachlass für den dritten Teilnehmer):

Teilnahme Qualifikationstest (+120,- € zzgl. MwSt.) Ja Nein

Name, Vorname:

Funktion:

E-Mail:

Teilnahme Qualifikationstest (+120,- € zzgl. MwSt.) Ja Nein

Name, Vorname:

Funktion:

E-Mail:

Datum

Unterschrift / Name

Qualifikation von sensorischen Prüfpersonen Produktspezifische Sensorik und Warenkunde „Milch, Milcherzeugnisse, Käse“

13. März 2019

- 09:00 Begrüßung der Teilnehmer, Organisatorisches
- 09:15 **Milch: Sensorische Übungen inkl. Warenkunde**
Frischmilch, ESL-Milch, pasteurisierte Milch, H-Milch, Vorzugsmilch
- Beurteilung mittels Punktebewertung (in Anlehnung an DLG-5-Punkte-Schema)
 - Vergleich von Standardprodukten mit fehlerhaften Produkten
- Rebekka Wucher, muva kempten GmbH*
- 10:00 **Saure Milcherzeugnisse: Sensorische Übungen inkl. Warenkunde**
Joghurt, Schmand, Buttermilch, Kefir, Milchsäureerzeugnisse
- Beurteilung mittels Punktebewertung (in Anlehnung an DLG-5-Punkte-Schema)
 - Vergleich von Standardprodukten mit fehlerhaften Produkten
- Sonja Schorer, muva kempten GmbH*
- 10:45 Pause
- 11:00 **Käse: Sensorische Übungen inkl. Warenkunde - Teil 1**
Frischkäse und Frischkäsezubereitungen, Pasta filata, Weichkäse
- Beurteilung mittels Punktebewertung (in Anlehnung an DLG-5-Punkte-Schema)
 - Vergleich von Standardprodukten mit fehlerhaften Produkten
- Rebekka Wucher, muva kempten GmbH*
- 12:45 Mittagessen
- 13:30 **Käse: Sensorische Übungen inkl. Warenkunde - Teil 2**
Schmelzkäse, Schnittkäse, Halbfester Schnittkäse, Hartkäse
- Rebekka Wucher, muva kempten GmbH*
- 15:00 **Ende der Veranstaltung**
Abschlussdiskussion, Aushändigung der Teilnehmerzertifikate
- 15:15 Qualifikationstest (optional)
Anerkannter Qualifikationsnachweis für DLG-Sensorik-Sachverständige
- 16:00 **Aushändigung der Qualifikationsnachweise für Teilnehmer am Qualifikationstest**

Ihr Nutzen

- Die Teilnehmer/innen sind nach dem Workshop imstande, sensorische Beurteilungen von Milch, sauren Milcherzeugnissen, Frischkäse, Hart- und Schnittkäse, Kaffeesahne, Kondensmilch und Schlagsahne durchzuführen
- Beurteilung mittels Punktebewertung (in Anlehnung an DLG-5-Punkte-Schema) sowie beschreibender Prüfung (DIN 10964)
- Erkennen sensorischer Abweichungen an ausgewählten, präparierten Proben
- Vermittlung von Kenntnissen bezüglich der Warenkunde von Milchprodukten inkl. gesetzlicher Anforderungen
- Anerkannter Qualifikationsnachweis für DLG-Sensorik-Sachverständige bei erfolgreicher Teilnahme am Qualifikationstest (optional; gegen Gebühr)

Referentinnen



B. Sc. oec. troph. Rebekka Wucher
Ökotoxikologin, muva kempten GmbH
Leiterin Sensorik, Sachverständige für DLG-Qualitätsprüfungen sowie Pannelleiterin für Profil- und Packstoffprüfungen



B. Sc. Sonja Schorer
Ernährungswissenschaftlerin, muva kempten GmbH, Sachverständige für DLG-Qualitätsprüfungen, Mitarbeiterin Sensorik

Veranstalter / Anmeldung

muva kempten GmbH
Ignaz-Kiechle-Straße 20-22, 87437 Kempten
E-Mail: seminare@muva.de; www.muva.de/seminare

Teilnehmerbeitrag

Je Teilnehmer: 490,- € (zzgl. MwSt.)
zzgl. 120,- € für Qualifikationstest (optional)

Basisschulung und Eignungstest nach DIN EN ISO 8586 / DIN ISO 22935-1, 12.03.2018

Am Vortag findet eine sensorische Basisschulung statt. Bei gleichzeitiger Buchung beider Veranstaltungen erhalten Sie 75,- € Nachlass.

Weitere Informationen: www.muva.de/seminare