

Sensorik als Instrument der Qualitätssicherung

21. April 2020 in Mainz Nr. 2761

Produktabweichungen sicher erkennen

Die Sensorik beschäftigt sich mit der Bewertung der Eigenschaften von Lebensmitteln mit den Sinnesorganen. Dabei ist der Mensch das wichtigste Messinstrument zur Beurteilung der Produkte. Aus der Produktentwicklung und Qualitätssicherung sind regelmäßige sensorische Prüfungen nicht mehr wegzudenken.

In der Schulung erwerben Sie Grundkenntnisse in den gängigen sensorischen Testmethoden und Prüftechniken sowie einen Überblick über die sinnesphysiologischen Vorgänge. In zahlreichen praktischen Übungen testen, schulen und vertiefen Sie Ihre eigenen sensorischen Fähigkeiten. So lernen Sie, Qualitätsabweichungen bei Ihren Produkten schneller zu erkennen.

Nach dieser Schulung...

- ✓ beherrschen Sie die Grundlagen der Sensorik in Theorie und Praxis
- ✓ können Sie ein Sensorikumfeld/-panel planen und umsetzen
- ✓ erkennen Sie selbst geringe Geschmacksunterschiede

Für wen ist diese Schulung wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus der Qualitätssicherung, der Qualitätskontrolle, der Produktentwicklung sowie aus Marketing und Vertrieb in der Lebensmittelwirtschaft.

Ihre Referentin

Alexandra Heine ist Lebensmitteltechnologin und war im Qualitätsmanagement und in der Qualitätssicherung in fleischverarbeitenden Betrieben tätig. Als sensorische Sachverständige nimmt sie seit 2003 an der DLG-Qualitätsprüfung teil. Sie berät und unterstützt Lebensmittelunternehmen bei der Durchführung von Workshops und Schulungen zu Sensorik, Qualität und Hygiene.

Veranstaltungspreis

€ 695,00 zzgl. MwSt.



Schärfen Sie Ihre Sinne!

Ihr Schultag

- 8.45 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen
- 9.00 Vorstellung der Teilnehmer und der Referentin
- 9.15 Allgemeine Begriffe (DIN ISO-Norm) und **Einführung in die Sensorik**
- 9.45 **Sinnesphysiologie** des Menschen und sensorisch erfassbare **Produktmerkmale**
- 10.45 Pause mit Kaffee und Tee
- 11.00 **Praxisworkshop 1:** Erkennen der fünf **Grundgeschmacksarten** und Erkennen von **Gerüchen**
- 12.15 Gemeinsames Mittagessen
- 13.15 Anforderungen an das **Sensorikumfeld** und das **Sensorikpanel**
- 14.00 Einsatzbereiche der Sensorik und Überblick über **Testmethoden** und deren **Anwendungsmöglichkeiten**
- 15.00 Pause mit Kaffee und Tee
- 15.15 **Praxisworkshop 2:** Paarweise **Unterschiedsprüfung** und **Dreiecksprüfung**
- 16.15 **Deskriptive Sensorikmethoden**
- 16.45 Offene Fragen und Abschlussbesprechung
- 17.00 Ende der Schulung und Ausgabe der Zertifikate



Diese Schulung finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/sensorik

Anmeldung

per Internet www.akademie-fresenius.de/sensorik
per E-Mail anmeldung@akademie-fresenius.de
per Fax +49 231 75896-53

Hotline +49 231 75896-50
Die Akademie Fresenius GmbH
Alter Hellweg 46, 44379 Dortmund



DIE AKADEMIE
FRESENIUS

Teilnahme

- Ich nehme teil an der Akademie Fresenius Praxis-Schulung
„Sensorik als Instrument der Qualitätssicherung“
am 21. April 2020 in Mainz (VK2761)
zu € 695,- zzgl. MwSt.

Ihre Kundennummer (falls bekannt)

Titel / Vorname / Name

Funktion

Abteilung

Telefon / Fax

E-Mail

Firma (vollständiger Firmenname inklusive Rechtsform)

Straße / Nummer bzw. Postfach / Gebäudenummer

PLZ / Ort / Land

Ihre Bestellnummer / Kostenstelle (falls erforderlich)

Ihre Umsatzsteueridentifikationsnummer (bei Anmeldungen aus dem EU-Ausland)

Datum

Unterschrift

Rechnungsanschrift (falls abweichend)

Preis und Leistungen

Im Preis enthalten sind die Veranstaltungsteilnahme, die Veranstaltungsdokumentation, das Mittagessen, die Kaffeepausen und die Getränke. Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung. Bitte überweisen Sie nach Erhalt der Rechnung den Rechnungsbetrag ohne Abzüge vor Veranstaltungsbeginn.

Gruppenrabatt

Bei gemeinsamer Anmeldung aus einem Unternehmen erhalten der dritte und jeder weitere Teilnehmer 15 % Rabatt.

Buchen ohne Risiko

Eine kostenfreie Stornierung oder Umbuchung ist bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn schriftlich möglich. Nach diesem Zeitpunkt und bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn erstatten wir Ihnen 50 % der Teilnahmegebühren. Bei späteren Stornierungen oder Nicht-Erscheinen können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Einen Ersatzteilnehmer können Sie jederzeit kostenfrei benennen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Durch Ihre Anmeldung bestätigen Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie unsere Datenschutz-Bestimmungen. Unsere AGB finden Sie im Internet (www.akademie-fresenius.de/agb) oder erhalten Sie auf Anfrage.

Datenschutz

Ihre Daten werden von der Akademie Fresenius zur Organisation der Veranstaltung, unter strikter Einhaltung des BDSG, verwendet und gespeichert. Wir betreiben keinen kommerziellen Handel mit Ihrer Adresse. Mit Ihrer Unterschrift geben Sie Ihre Einwilligung, dass wir Sie per Post, E-Mail, Telefon oder Fax (Unerwünschtes bitte streichen) kontaktieren dürfen, damit Sie gelegentlich Informationen aus unserem Unternehmen erhalten. Sie können dieser Einwilligung jederzeit widersprechen. Auf unseren Veranstaltungen werden zudem gelegentlich Foto- und Videoaufnahmen angefertigt, die wir anonymisiert auf unserer Website veröffentlichen. Weitere Informationen finden Sie unter: www.akademie-fresenius.de/datenschutz

Wir haben für Sie im Veranstaltungshotel bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn ein begrenztes Zimmerkontingent zu ermäßigten Preisen reserviert. Bitte buchen Sie direkt beim Hotel und nennen Sie das Stichwort „Akademie Fresenius“.

Ihre Ansprechpartnerin



Annika Bode
Seminar-Managerin
Telefon: +49 231 75896-71
abode@akademie-fresenius.de

Veranstaltungsort

Atrium Hotel Mainz
Flugplatzstr. 44, 55126 Mainz
Telefon: +49 6131 491-0
info@atrium-mainz.de
www.atrium-mainz.de