

Jahresübersicht DLG-Seminarprogramm 2012

Grundlagensensorik

Dieses Seminar vermittelt Personen, deren sensorische Erfahrung gering ist, Grundkenntnisse in den gängigen sensorischen Techniken in Theorie und Praxis. In einem eintägigen Kurs werden die Teilnehmer produktübergreifend in die Lebensmittelsensorik eingeführt und durch Übungen mit ihrer eigenen sensorischen Wahrnehmung vertraut gemacht.

Nr.	Seminar	Ort	Termine 2012	Teilnahmegebühr	Anmeldeschluss
1	Grundlagensensorik	DLG-Sensorikzentrum, Frankfurt a. M.	19. April	698,- €	30. März
2	Grundlagensensorik	DLG-Sensorikzentrum, Frankfurt a. M.	11. Oktober	698,- €	20. September

Bei Anmeldung zur Seminarteilnahme von: 1-4 Mitarbeitern 698,- €, bei 5-9 Mitarbeitern 590,- €.

Produktbezogene Sensorik für Profis

Fachleute mit sensorischer Verantwortung aus der Lebensmittelbranche können ihr Sensorikwissen und -können mit diesen produktbezogenen Seminaren vertiefen. Die Teilnehmer profitieren in einem 1 1/2 tägigen Seminar von der intensiven Wissensvermittlung in Theorie- und Praxiseinheiten. Im Anschluss nehmen die Seminarteilnehmer am Qualifikationstest teil und erhalten bei Erfolg das einzige weltweit anerkannte DLG-Sensorik-Zertifikat nach DIN EN ISO/IEC 17024.



Nr.	Seminar	Ort	Termine 2012	Teilnahmegebühr	Anmeldeschluss
1	Fleischerzeugnisse (Wurst)	Emil-Fischer-Schule, Berlin	07. / 08. Februar	939,- €	17. Januar
2			09. / 10. Februar	939,- €	17. Januar
3		Max Rubner-Institut, Kulmbach	06. / 07. November	939,- €	16. Oktober
4	Frucht- und Erfrischungsgetränke	DLG-Sensorikzentrum, Frankfurt a. M.	28. / 29. Februar	729,- €	07. Februar
5	Brot	Max Rubner-Institut, Detmold	29. / 30. März	939,- €	08. März
6	SB-Frischfleisch	DLG-Sensorikzentrum, Frankfurt a. M.	17. / 18. April	939,- €	27. März
7	Fisch & Seafood	DLG-Sensorikzentrum, Frankfurt a. M.	03. / 04. Mai	939,- €	12. April
8	Wein & Sekt	DLG-Sensorikzentrum, Frankfurt a. M.	30. / 31. Mai	729,- €	09. Mai
9			04. / 05. Dezember	729,- €	13. November
10	Feine Backwaren	DLG-Sensorikzentrum, Frankfurt a. M.	13. / 14. Juni	939,- €	23. Mai
11	Süßwaren	DLG-Sensorikzentrum, Frankfurt a. M.	04. / 05. Juli	939,- €	13. Juni
12	Feinkosterzeugnisse	DLG-Sensorikzentrum, Frankfurt a. M.	18. / 19. September	939,- €	28. August
13	Fertiggerichte & Tiefkühlkost	DLG-Sensorikzentrum, Frankfurt a. M.	18. / 19. September	939,- €	28. August
14	Spirituosen	DLG-Sensorikzentrum, Frankfurt a. M.	25. / 26. September	729,- €	04. September
15	Käse & Frischkäse	DLG-Sensorikzentrum, Frankfurt a. M.	23. / 24. Oktober	939,- €	02. Oktober

Weitere Seminarthemen (Getreidenährmittel, Bier, Sahne, Butter, Speiseeis) auf Anfrage bei ausreichender Teilnehmerzahl.

Kennzeichnung und Verpackung

Das Seminar ist ein besonderes Angebot an DLG-Sachverständige (Kennzeichnungs- und Verpackungsprüfung) und an Fachleute, die sich mit der Thematik Kennzeichnung und Verpackung beschäftigen. Das Seminar vermittelt den Teilnehmern die unerlässlichen Grundkenntnisse im Bereich der Lebensmittel-pflichtkennzeichnung, aber auch im Bereich der freiwilligen Kennzeichnung.

Nr.	Seminar	Ort	Termine 2012	Teilnahmegebühr	Anmeldeschluss
1	Kennzeichnung & Verpackung	DLG-Sensorikzentrum, Frankfurt a. M.	09. Oktober	575,- €	18. September

Qualitätsmanagement und Analytik in der Lebensmittelwirtschaft

Diese Praxisseminare richten sich an Produktions- und Laborleiter, Qualitäts- und Hygienebeauftragte und interne Schulungsverantwortliche der Lebensmittelwirtschaft und Zulieferbetriebe, die ihre Mitarbeiter schulen und ihre Qualitätssicherung weiter optimieren wollen.

Nr.	Seminar	Ort	Termine 2011/2012	Teilnahmegebühr	Anmeldeschluss
1	Reinigung & Desinfektion in der Lebensmittelindustrie	DLG-Haus, Frankfurt a. M.	04. / 05. Okt. 2011	780,- €	26. September
2	Hygiene in der Lebensmittelherstellung	Best Western Queens Hotel, Hamburg	17. / 18. Okt. 2011	780,- €	29. September
3			20. / 21. Feb. 2012	780,- €	25. Januar
4		DLG-Haus, Frankfurt a. M.	24. / 25. Okt. 2011	780,- €	07. Oktober
5			25. / 26. Jan. 2012	780,- €	05. Januar
6	HACCP	Best Western Atrium Hotel, München	07. / 08. Nov. 2011	780,- €	20. Oktober
7			15. / 16. Feb. 2012	780,- €	26. Januar
8		DLG-Haus, Frankfurt a. M.	15. Nov. 2011	520,- €	27. Oktober
9			27. Feb. 2012	520,- €	03. Februar
10	Fremdkörpermanagement in der Lebensmittelherstellung	DLG-Haus, Frankfurt a. M.	20. / 21. Okt. 2011	780,- €	29. September
11	Mikrobiologie in der Lebensmittelherstellung	DLG-Haus, Frankfurt a. M.	14. Nov. 2011	520,- €	26. Oktober
12	Allergene	DLG-Haus, Frankfurt a. M.	29. Nov. 2011	520,- €	10. November
13	Schädlingsprävention	DLG-Haus, Frankfurt a. M.	05. Dez. 2011	520,- €	17. November
14	Train the Trainer	DLG-Haus, Frankfurt a. M.	15. / 16. Dez. 2011	780,- €	01. Dezember
15	Dichtungen	DLG-Haus, Frankfurt a. M.	18. Jan. 2012	520,- €	20. Dezember
16	IFS Version 6	Master-OFFICE, Hamburg	05. März 2012	520,- €	09. Februar
17		DLG-Haus, Frankfurt a. M.	06. März 2012	520,- €	09. Februar
18			20. März 2012	520,- €	23. Februar
19		Tryp Hotel, München	07. März 2012	520,- €	07. Februar

DLG-SensorikSeminare

Grundlagensensorik

Seminarziele:

Erlernen grundlegender Kenntnisse der Lebensmittelsensorik und das Kennenlernen sensorischer Methoden und Prüfverfahren.

Seminarinhalte:

In einem eintägigen Kurs werden die Teilnehmer in die Lebensmittelsensorik eingeführt und durch Übungen mit ihrer eigenen sensorischen Wahrnehmung vertraut gemacht. Vormittags stehen sensorische Grundlagenübungen im Vordergrund. Der Nachmittag legt den Schwerpunkt auf praktische Übungen zur Hedonik und Methoden wie Dreieckstest, Duo-Trio-Test, Paarweise Vergleichsprüfung, Rangordnungsprüfung und beschreibende Prüfungen.

Vorbildung: nicht erforderlich

Produktbezogene Sensorik für Profis mit Qualifikationstest

Seminarziele:

Bereits vorhandene Sensorik- und Produktkenntnisse werden in Theorie und Praxis weiter vertieft. Sie arbeiten mit einschlägigen sensorischen Prüfmethoden und wenden geeignete Prüftechniken an. Schwerpunkt ist die Produktbewertung mit den produktspezifischen DLG-Prüfschemata. In diesem Seminar werden Sie auf den Qualifikationstest zum Erlangen des DLG-Sensorik-Zertifikates vorbereitet, an dem Sie im Anschluss teilnehmen können.

Seminarinhalte:

In dem 1 1/2-tägigen Seminar werden die wichtigsten sensorischen Methoden vorgestellt und mit Übungen anhand wässriger Lösungen, Modellsubstanzen und Lebensmitteln produktspezifisch trainiert. Dazu gehören die Methoden wie Erkennungs-, Rangordnungs-, Dreiecks-, Beschreibende- und Profilprüfungen nach DIN. In Vorträgen werden aktuelle Themen aus der Lebensmittelbranche und der Sensorik diskutiert und die Qualitätskriterien von Lebensmitteln produktspezifisch besprochen. Anschließend an das Seminar findet der **Qualifikationstest** zum DLG-Sensorik-Zertifikat statt, er umfasst 5 sensorische Prüfaufgaben.

Vorbildung: Nachweis sensorischer Erfahrung und fundierte Produktkenntnisse durch den Arbeitgeber

DLG-Sensorik-Zertifikat

Das DLG-Sensorik-Zertifikat wird als weltweit einziges dieser Art verliehen und ist fünf Jahre gültig. Nur die DLG ist als akkreditierte Zertifizierungsstelle von der TGA (Trägergemeinschaft für Akkreditierung) auf Basis der **DIN EN ISO / IEC 17024** für die Vergabe dieses offiziellen Zertifikats zugelassen. Dieses Zertifikat kann vom Inhaber im Rahmen einer eigenen Qualitätsmanagement-Zertifizierung nach **DIN EN ISO 9001:2008** als Qualifikationsnachweis genutzt werden.

Nähere Informationen zu den Zertifikatsbedingungen erhalten Sie unter: www.DLG-Akademie.de/Sensorikzertifikat

DLG-Fachzentrum Ernährungswirtschaft

Aufgabe des DLG-Fachzentrums Ernährungswirtschaft ist die Förderung des Fortschritts in der Lebensmittelwirtschaft durch gezielten Austausch zwischen Forschung und Praxis. Das Vernetzen von Experten in unabhängigen, neutralen DLG-Fachausschüssen und Gremien sichert die wissenschaftliche Aktualität und die hohe Praxisrelevanz der fachlichen Arbeit.

In den Bereichen Lebensmitteltechnologie, Sensorik und Qualitätsmanagement bietet das Fachzentrum ein breites Spektrum an Veranstaltungen, Tagungen, Seminaren und Fortbildungen in der **DLG-Akademie** an. Als Mitveranstalter der Anuga FoodTec - der internationalen Fachmesse für Lebensmittel- und Getränketechnologie - ist das Fachzentrum für die thematischen Ausrichtung und Exzellenz der Messe verantwortlich. Außerdem organisiert es den jährlichen Branchentreff der deutschsprachigen Lebensmittelwirtschaft, die DLG-Lebensmittelwoche. Wissenschaftliche Forschung fördert das Fachzentrum u.a. durch den **International FoodTec Award** für Lebensmitteltechnologie und den **DLG Sensorik Award**.

Nähere Informationen zu den Seminaren finden Sie unter:
www.DLG-Akademie.de/Lebensmittelwirtschaft



DLG-Akademie: Vorsprung durch Wissen und Können

Wissen und Können sind die Basis für Ihren Erfolg. Bei der DLG-Akademie finden Sie diese Verknüpfung aus Theorie und Praxis in idealer Weise. So macht Fort- und Weiterbildung Sinn. Bei jeder Veranstaltung erwarten Sie hervorragende Referenten, aktuelle Themen und die Möglichkeit, Ihr persönliches Netzwerk mit neuen Kontakten weiter auszubauen.

Organisatorische Hinweise

Seminargebühr

Die Seminargebühr umfasst die Seminarveranstaltung, die Seminarunterlagen, die Pausengetränke sowie Mittagsimbiss und ggf. Abendessen. Übernachtungskosten sind in der Seminargebühr nicht enthalten. Die Preise verstehen sich zzgl. gesetzl. MwSt.

Informationen & Anmeldung

Alle weiteren Informationen finden Sie unter www.DLG-Akademie.de. Dort können Sie sich auch direkt online anmelden. Anmeldeschluss ist drei Wochen vor Seminarbeginn. Da die Teilnehmerzahl der Seminare begrenzt ist, werden die Anmeldungen in der Reihenfolge des Posteingangs berücksichtigt. Sollte das Seminar ausgebucht sein, werden Sie umgehend benachrichtigt. **Die Veranstaltungsteilnahme setzt Rechnungsausgleich voraus.**

Die DLG-Akademie behält sich vor, Veranstaltungen bei nicht ausreichender Belegung zu verlegen bzw. abzusagen.

Wir halten uns den Wechsel von Referenten und/oder Änderungen im Programmablauf vor.

Ihr direkter Draht zur DLG-Akademie:
0 69 / 2 47 88-3 33 • www.dlg-akademie.de



Katarzyna Ocwieja
Tel.: 0 69 / 2 47 88-3 33
Fax: 0 69 / 2 47 88-3 36
E-Mail: Akademie@DLG.org



DLG e. V.
DLG-Akademie
Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt am Main
Tel.: +49 (0) 69 / 2 47 88-3 33, Fax: +49 (0) 69 / 2 47 88-3 36
E-Mail: Akademie@DLG.org
www.DLG-Akademie.de

2011/2012 Lebensmittelwirtschaft

DLG-Akademie Seminarprogramm



www.DLG-Akademie.de

