

Weitere Seminare der DLG-Akademie:

- **Basisprüfung Kennzeichnung mit Verpackung**
Für DLG-Sachverständige
26. Oktober 2010, Frankfurt am Main
- **Die Nachfolgeregelung**
Praktische Lösungsansätze für Familienbetriebe
11. November 2009, Darmstadt
- **Hygiene in der Lebensmittelherstellung**
Hygiene praxisnah erfahren
4./5. November 2009, Hamburg
16./17. November 2009, Frankfurt
23./24. November 2009 München



Sie brauchen weitere Informationen?
DLG-Akademie-Servicenummer: 0 69 / 2 47 88-3 33



Gleich Online buchen unter
www.DLG-Akademie.de



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



DLG-SensorikSeminare 2010

Sicher in der sensorischen Analyse



www.DLG-Akademie.de



TGA-ZP-26-94-77

Von Experten empfohlen: DLG-SensorikSeminare



"Die DLG-SensorikSeminare waren für uns die Basis für den Aufbau unseres Sensorikpanels für Purland Fleisch- und Wurstprodukte.

Durch die objektiven Bewertungen von sensorisch geschulten Verbrauchern erhalten wir wertvolle Ansätze aus Kundensicht für die tägliche Arbeit im Hinblick auf Produktqualität, Produktentwicklung sowie Vergleiche zu Mitbewerberprodukten."

Dipl.-Betriebswirtin (BA) Tanja Denz, Bereichsleiterin Marketing, Kaufland Fleischwaren, Neckarsulm



"Die Sensorikschulungen der DLG auf der Basis des bewährten DLG-5-Punkte-Schemas sind wichtige Bausteine in der sensorischen Aus- und

Weiterbildung von Mitarbeitern in der Lebensmittelindustrie. Hier werden praxisorientiert Grundlagen für die objektive sensorische Bewertung von Lebensmitteln gelegt."

Dr. Thomas Senn, Akad. Direktor und Privatdozent, Fachgebiet Gärungstechnologie, Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie, Universität Hohenheim

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.

Stellen Sie sich aus dem umfangreichen Seminarangebot speziell für

- die Ernährungswirtschaft
- die Landwirtschaft

Ihr individuelles Angebot zusammen. Bei jeder Veranstaltung erwarten Sie hervorragende Referenten, aktuelle Themen und die Möglichkeit, Ihr persönliches Netzwerk mit neuen Kontakten weiter auszubauen.

Mehr Informationen über das gesamte Seminarangebot sowie das Online-Buchungssystem finden Sie unter www.DLG-Akademie.de.

Nr.	Seminar	Ort	Termine 2010	Teilnahmegebühr	Anmeldeschluss
1	Feinkosterzeugnisse	DLG-Sensorikzentrum Frankfurt a. M.	02. / 03. Februar	939,- € (845,- €*)	11. Januar
2	Fertiggerichte / Tiefkühlkost	DLG-Sensorikzentrum Frankfurt a. M.	02. / 03. Februar	939,- € (845,- €*)	11. Januar
3	SB-Frischfleisch	DLG-Sensorikzentrum Frankfurt a. M.	05. Februar	698,- € (630,- €*) (ohne Qualifikationstest)	14. Januar
4	Fruchtgetränke	DLG-Sensorikzentrum Frankfurt a. M.	23. / 24. Februar	729,- € (655,- €*)	01. Februar
5	Brot	Max Rubner-Institut Detmold	18. / 19. März	939,- € (845,- €*)	24. Februar
6	Feine Backwaren	Max Rubner-Institut Detmold	18. / 19. März	939,- € (845,- €*)	24. Februar
7	Fisch & Seafood	DLG-Sensorikzentrum Frankfurt a. M.	29. / 30. April	939,- € (845,- €*)	07. April
8	Wein & Sekt	DLG-Sensorikzentrum Frankfurt a. M.	05. / 06. Mai	529,- € (475,- €*)	13. April
9	Saure Milcherzeugnisse	MLUA Oranienburg	26. / 27. Mai	939,- € (845,- €*)	04. Mai
10	Süßwaren	DLG-Sensorikzentrum Frankfurt a. M.	10. / 11. Juni	939,- € (845,- €*)	19. Mai
11	Feine Backwaren	DLG-Sensorikzentrum Frankfurt a. M.	17. / 18. Juni	939,- € (845,- €*)	26. Mai
12	Brot	Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim	07. / 08. Juli	Anmeldung über www.akademie-baeckerhandwerk.de	
13	Spirituosen	DLG-Sensorikzentrum Frankfurt a. M.	07. / 08. Oktober	729,- € (655,- €*)	15. September
14	Fleischerzeugnisse (Wurst)	Max Rubner-Institut Kulmbach	02. / 03. November	939,- € (845,- €*)	12. Oktober
15	Käse & Frischkäse	DLG-Sensorikzentrum Frankfurt a. M.	17. / 18. November	939,- € (845,- €*)	26. Oktober
16	Wein & Sekt	DLG-Sensorikzentrum Frankfurt a. M.	24. / 25. November	529,- € (475,- €*)	02. November
17	Bier	Doemens Academy GmbH Gräfelfing	01. - 03. Dezember	Anmeldung über www.doemens.org	
18	Basisprüfung Kennzeichnung mit Verpackung Für DLG-Sachverständige	DLG-Sensorikzentrum Frankfurt a. M.	26. Oktober	575,- € (515,- €*)	04. Oktober

*Ermäßigter Preis für DLG-Mitglieder:

Werden Sie DLG-Mitglied für nur 58,00 jährlich. Einfach Antrag unter www.DLG.org/Mitgliedschaft herunterladen, ausfüllen und der Seminaranmeldung beifügen.

Ermäßigter Preis gilt auch für VDOE-Mitglieder.

Sie brauchen weitere Informationen oder möchten ein **DLG-Sensorik-Seminar exklusiv für Ihr Unternehmen** veranstalten? Sprechen Sie mit uns, wir zeigen Ihnen gerne die Möglichkeiten auf.
DLG-Akademie-Service Nummer: 0 69 / 2 47 88-3 33

DLG-SensorikSeminare für Profis

SensorikSeminare mit Qualifikationstest

Zielgruppe:

Fachleute mit sensorischer Verantwortung aus der Lebensmittelbranche, die sich mit Qualitätssicherung, Qualitätsüberwachung, Produktentwicklung und der Herstellung von Lebensmitteln befassen und über entsprechende Vorkenntnisse verfügen.

Seminarziele:

Ihre bereits vorhandenen Sensorik- und Produktkenntnisse werden weiter vertieft. Sie haben die Möglichkeit, Ihre persönlichen sensorischen Fähigkeiten zu trainieren und zu überprüfen. 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 ausreichend auf den Qualifikationstest zum Erlangen des DLG-Sensorik-Zertifikates vorbereitet, an dem Sie im Anschluss teilnehmen.

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. Dieser Test umfasst 5 sensorische Prüfaufgaben.

Das Buch zum Seminar



Gibt es einen objektiven, sensorischen Befund und ist es sinnvoll, den Menschen als „biologischen Messapparat“ zu nutzen?

Mit diesen und vielen anderen spannenden Fragen rund um das Thema Sensorik beschäftigt sich das Buch. Es richtet sich an alle, die ihren Geschmackssinn bewusster einsetzen möchten und jene, die dies beruflich müssen.

Hrsg.: Hildebrandt

1. Auflage 2008

232 Seiten, Euro 29,90

ISBN 978-3-7690-0698-8

**Für Seminarteilnehmer
kostenlos!**

Seminarorte



DLG e.V.

DLG-Sensorikzentrum
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
Weitere Informationen unter www.DLG-Akademie.de

Max Rubner-Institut

Schützenberg 12
32756 Detmold
weitere Informationen unter www.mri.bund.de

Max Rubner-Institut

E.-C.-Baumann-Straße 20
95326 Kulmbach
weitere Informationen unter www.mri.bund.de

Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e. V.

Im Waldschloss - Gorxheimer Talstraße 23
69469 Weinheim
weitere Informationen unter
www.akademie-baeckerhandwerk.de

Doemens e.V.

Stefanusstr. 8
82166 Gräfelfing
Weitere Informationen unter www.doemens.org

MLUA Oranienburg

Sachsenhausener Straße 7b
16515 Oranienburg
Weitere Informationen unter www.mlua.de

Organisatorische Hinweise

Seminargebühr

Die Seminargebühr umfasst die Seminarveranstaltung, die Seminarunterlagen sowie die Pausengetränke. Übernachtungs- und sonstige Verpflegungskosten (z. B. Mittagessen) sind – wenn im Programm nicht anders vermerkt – in der Seminargebühr nicht enthalten. Die Preise verstehen sich zzgl. MwSt.

Anmeldung

Ihre Anmeldung senden Sie bitte **per Fax (0 69 / 2 47 88-3 36) oder mit Online-Formular unter www.DLG-Akademie.de** an die DLG-Akademie. Anmeldeschluss ist drei Wochen vor Seminarbeginn. Da die Teilnehmerzahl der Seminare begrenzt ist, werden die Anmeldungen in der Reihenfolge des Posteingangs berücksichtigt. Im Anschluss erhalten Sie innerhalb von 14 Tagen eine Anmeldebestätigung. Weitere Seminarunterlagen wie Teilnehmerliste, Anfahrtskizze und Rechnung gehen Ihnen per Post spätestens 3 Wochen vor Seminarbeginn zu. Sollte das Seminar ausgebucht sein, werden Sie umgehend benachrichtigt. Die Veranstaltungsteilnahme setzt Rechnungsausgleich voraus.

Übernachtung

Die Hotelkosten für Übernachtung/Frühstück werden von den Teilnehmern getragen. Bei Veranstaltungen in Bildungsstätten ohne Übernachtungsmöglichkeit liegt der Teilnahmebestätigung eine Hotelliste zur selbständigen Auswahl und Reservierung bei.

Rücktritt

Bei Stornierung der Anmeldung durch den Teilnehmer wird eine Bearbeitungsgebühr von 50,- Euro zzgl. MwSt. pro Person erhoben, wenn die Absage spätestens 14 Tage vor Seminarbeginn schriftlich bei der DLG-Akademie eingeht. Bei Nichterscheinen des Teilnehmers bzw. einer späteren Absage wird die volle Teilnahmegebühr in Rechnung gestellt. Es ist selbstverständlich möglich, nach Absprache einen anderen Teilnehmer zu benennen.

Die DLG-Akademie behält sich vor, Veranstaltungen bei nicht ausreichender Belegung zu verlegen bzw. abzusagen. In diesem Fall werden Sie umgehend benachrichtigt und bereits gezahlte Teilnahmegebühren werden Ihnen erstattet.

Wir halten uns den Wechsel von Referenten und/oder Änderungen im Programmablauf vor. In diesem Fall beschränkt sich die Haftung des Veranstalters ausschließlich auf die Teilnahmegebühr.

Besondere Hinweise zu Veranstaltungen mit Teilnahmevoraussetzungen

Bitte beachten Sie, dass für den Qualifikationstest der DLG-Akademie besondere Vorkenntnisse erforderlich sind und/oder Zulassungsbedingungen gelten. Diese sind im Anmeldebogen gesondert ausgeschrieben. Bei Anmeldung muss die Erfüllung der Kriterien durch den Teilnehmer bestätigt, ggbfls. bei Antritt nachgewiesen werden. Nähere Informationen zu den Zertifikatbedingungen erhalten Sie unter: www.DLG.org/Sensorikseminare

Antwortkarte

- Senden Sie mir zunächst weitere Infos zum Seminar

Nr.: _____

- Ich melde mich für folgende(s) DLG-SensorikSeminar(e) verbindlich an:

Seminar _____ Nr. _____

Seminar _____ Nr. _____

Zulassungsbedingungen zur Teilnahme am Qualifikationstest

- Kenntnisse über Prüfmethode(n) wie Rangordnungs-, Dreiecks-, Erkennungsprüfung
- Kenntnisse über den Umgang mit dem DLG-5-Punkte-Prüfschema
- Produktkenntnisse (Technologie und Warenkunde)
- Teilnahme an einer Sensorik-Schulung, oder Bestätigung durch Unterschrift des **Arbeitgebers** (Vorgesetzten) bzw. **Firmeninhabers**, dass die Zulassungsbedingungen erfüllt sind. Bescheinigung bitte spätestens vor Antritt zum Test vorlegen.

Datum, Unterschrift:
Arbeitgeber (Vorgesetzter) bzw. Firmeninhaber

Druckschrift:
Arbeitgeber (Vorgesetzter) bzw. Firmeninhaber inkl. Funktion

- Als Anlage erhalten Sie meinen DLG-Mitgliedsantrag.
Die Seminargebühren reduzieren sich entsprechend.
- Ich bin bereits DLG-Mitglied, Mitgliedsnr. _____
- Ich bin VDOE-Mitglied, Mitgliedsnr. _____

Name, Vorname (bitte Blockschrift)

Firma

Straße

PLZ/Ort

Telefon, Fax

E-Mail

Datum/Unterschrift

Rückantwort

Per Brief oder per
Fax 0 69/2 47 88-336

DLG e.V.
DLG-Akademie
Eschborner Landstraße 122
60489 Frankfurt am Main