



Life Sciences und
Facility Management

ILGI Institut für Lebensmittel-
und Getränkeinnovation

A photograph of a laboratory setting. In the foreground, several small, blue glass jars with clear lids are arranged on a light-colored wooden surface. To the left, a digital scale is visible, showing a temperature of 20.0. In the background, a person's hand is partially visible, and there are various laboratory items like a glass and a white container. The overall scene is brightly lit and focused on the jars.

**Sensorik-
Lizenz
Olivenöl
2024**

individuell, kompetent, praxisnah

SINNVOLL lernen

Ihr Nutzen ist unser Ziel

Lernen Sie die Komplexität von Olivenöl sensorisch zu entschlüsseln und werden Sie zum Experten! Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung aus Forschungsprojekten, der Zusammenarbeit mit der Industrie und unseren Lehrangeboten für Ihren persönlichen Vorsprung. Ihr Nutzen und Ihre Kompetenzen nach Abschluss des Kurses:

- Die eigenen sensorischen Fähigkeiten entdecken und weiterentwickeln
- Olivenöl-Sensorik in Ihrem betrieblichen Umfeld integrieren
- Qualitäten von Olivenöl erkennen und bewerten
- Einfluss unterschiedlicher Prozessparameter auf die sensorische Qualität von Olivenöl kennenlernen
- Kommunikation sensorischer Produkteigenschaften
- Möglichkeit zum Eintritt und zur Mitarbeit im Swiss Olive Oil Panel

Die Sensorik-Lizenz Olivenöl befähigt die Teilnehmenden, anhand einer systematischen Schulung der Wahrnehmung von Geschmack, Aromatik und Textur die sensorischen Dimensionen von Olivenöl zu erkennen, zu prüfen und nach international anerkannten Massstäben zu beurteilen. Die Teilnehmenden sollen in einem professionellen Umfeld ihre sensorische Leistungsfähigkeit verbessern und nachvollziehbar überprüfen können.

Im Anschluss an die sieben Ausbildungseinheiten kann die Sensorik-Lizenz Olivenöl erworben werden, welche für vier Jahre gültig ist

Zielpublikum

Der Kurs richtet sich an Akteure des gesamten Wertschöpfungsnetzwerks Olivenöl, weiterverarbeitender Betriebe, der Gastronomie sowie ambitionierte Konsumenten. Insbesondere an Personen, welche in ihrem Arbeitsumfeld die Sensorik als Hilfsinstrument für die tägliche Arbeit sehen bzw. etablieren möchten oder ihre eigenen sensorischen Fähigkeiten vertiefen wollen. Dazu zählen die Bereiche Marketing & Einkauf, Produktentwicklung, Produktion & Qualitätssicherung sowie Gastronomie.

Auf einen Blick

Kursdauer und Termine

Modul	Termin	Uhrzeit
1. Sensorische Grundlagen	06.06.2024	09:00 - 17:00 Uhr
2. Prüfmethodik EU / IOC	13.06.2024	09:00 - 17:00 Uhr
3. Vertiefung Produktkenntnisse	20.06.2024	09:00 - 17:00 Uhr
4. Vertiefung und Prüfungsvorbereitung	27.06.2024	09:00 - 17:00 Uhr
5. Schlussprüfung	11.07.2024	09:00 - 13:00 Uhr

Kosten

CHF 350.– pro Ausbildungsmodul

CHF 450.– Schlussprüfung

Bei gleichzeitiger Buchung aller sieben Module sowie der Schlussprüfung:
statt CHF 2'900.00 nur CHF 2'450.00.

Anmeldung

Anmeldungen werden über das Weiterbildungssekretariat
bis zum 09. Mai 2024 angenommen.

E-Mail: weiterbildung.lsfm@zhaw.ch

Tel.: +41 58 934 59 80

Unsere Kompetenz

Lerne Sie uns kennen

Wir blicken auf mehr als 20 Jahre Praxiserfahrung zurück und wissen, wie wichtig es ist, offen für Neues zu bleiben. Lebenslanges Lernen ist die Grundvoraussetzung für persönlichen und geschäftlichen Erfolg. Daher bilden wir nicht nur unsere eigenen Mitarbeiter permanent fort, sondern geben unsere Expertise rund um die Lebensmittel-Sensorik auch an unsere Kunden weiter.

Nutzen Sie unser didaktisch aufbereitetes Wissen und werden Sie selbst zum Experten! Unsere Kurse sind optimal auf die unterschiedlichen Kenntnislevel eingestellt. Sehr gerne konzipieren wir auch individuelle Seminare, die wir explizit auf Ihre Themen zuschneiden.

Haben Sie Fragen zum Kurs oder zu einem konkreten Schulungsanliegen?



Ihre Ansprechpartner

Martin Popp

Telefon 058 934 57 99

E-Mail martin.popp@zhaw.ch