Universitätsexperte
Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie

tech technologische universität

tech technologische universität

Universitätsexperte

Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie

- Modalität: **online**
- Dauer: **6 Monate**
- Qualifizierung: **TECH Technologische Universität**
- Zeitplan: **in Ihrem eigenen Tempo**
- Prüfungen: **online**

Internetzugang: **www.techtitute.com/de/veterinarmedizin/spezialisierung/spezialisierung-qualitatskontrolle-lebensmittelindustrie**

Index

01
Präsentation
Seite 4

02
Ziele
Seite 8

03
Kursleitung
Seite 12

04
Struktur und Inhalt
Seite 16

05
Methodik
Seite 22

06
Qualifizierung
Seite 30

01

Präsentation

Veterinärmedizinische Lebensmittelsicherheit ist für den Schutz der Gesundheit der Menschen unerlässlich. Deshalb ist es notwendig, in Forschung und Weiterbildung auf diesem Gebiet zu investieren. Aus diesem Anlass konzentriert sich dieser Universitätsexperte auf die Untersuchung der wichtigsten Qualitätskontrollen, die in der Lebensmittelindustrie durchgeführt werden müssen. Der Student kann die Gelegenheit nutzen und sich solide Kenntnisse in diesem Bereich aneignen, die es ihm/ihr ermöglichen, ein erfolgreicher Profi zu werden.

Schließen Sie sich unserem Team von Studenten an und werden Sie der Beste in Ihrem Beruf. Ihre Arbeit wird uns allen helfen"

Dieser Universitätsexperte in Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie ermöglicht es den Studenten, die wichtigsten Konzepte der veterinärmedizinischen Lebensmittelsicherheit zu erlernen, wobei der Schwerpunkt auf der Produktion von Rohstoffen tierischen Ursprungs liegt.

Die Qualitätskontrolle von Prozessen und Produkten ist unerlässlich, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten und die Sicherheit der in der Lebensmittelindustrie durchgeführten Prozesse zu garantieren. Es ist daher wichtig, dass sich die Fachleute des Sektors auf diesen Bereich spezialisieren, der die gesamte Produktionskette von Lebensmitteln tierischen Ursprungs umfasst. Dies macht es für alle Lebensmittelindustrien verpflichtend, einen Plan zur Lebensmittelsicherheit zu haben.

Andererseits haben die Lebensmittelkrisen der letzten Jahrzehnte auf europäischer und globaler Ebene gezeigt, dass Systeme zur Identifizierung, Rückverfolgung und zum Rückruf von Produkten, die ein Risiko für die Lebensmittelsicherheit und eine Gefahr für die Gesundheit der Bevölkerung darstellen könnten, notwendig sind. Daher ist dies ein weiterer wesentlicher Punkt dieser Fortbildung.

Der Universitätsexperte für Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie der TECH Technologischen Universität ist die umfassendste postgraduale Weiterbildung, die derzeit an Universitäten angeboten wird, da sie auf ein umfassendes Management der Lebensmittelsicherheit ausgerichtet ist. Es deckt alle notwendigen Aspekte ab, um die spezialisierte, umfassende Weiterbildung zu erreichen, die von Fachleuten im Lebensmittelsektor verlangt wird.

Die Dozenten dieses Experten sind Universitätsprofessoren und Fachleute aus verschiedenen Disziplinen der Primärproduktion, des Einsatzes analytischer und instrumenteller Techniken für die Qualitätskontrolle, der Vorbeugung unbeabsichtigter und absichtlicher Verunreinigungen und des Betrugs, der Regulierungssysteme für die Zertifizierung der Lebensmittelsicherheit (Food Safety/Food Integrity) und der Rückverfolgbarkeit (Food Defence und Food Fraud/Food Authenticity). Sie sind Experten für Lebensmittelgesetze und -verordnungen zu Qualität und Sicherheit, für die Validierung von Methoden und Prozessen, für die Digitalisierung des Qualitätsmanagements, für die Forschung und Entwicklung neuer Lebensmittel und schließlich für die Koordination und Durchführung von FuEuI-Projekten.

Dieses Programm ist so konzipiert, dass es der Nachfrage nach verschiedenen Berufsprofilen und Fachbereichen wie Grundlagenwissenschaften, experimentelle Wissenschaften und Ingenieurwesen, Sozialwissenschaften und dem Bereich der neuen Technologien gerecht wird. Der Schwerpunkt liegt auch auf dem Verständnis und dem Erlernen von Kompetenzen in den Bereichen Technik, Management und Projektdurchführung sowie auf der Entwicklung von Fähigkeiten, die in einem wettbewerbsfähigen, innovativen und modernen Lebensmittelsektor erforderlich sind.

Es handelt sich um ein Fortbildungsprojekt mit dem Ziel, hochqualifizierte Fachkräfte auszubilden. Ein Programm, das von Fachleuten entwickelt wurde, die auf das jeweilige Thema spezialisiert sind und sich jeden Tag neuen Herausforderungen stellen.

Dieser **Universitätsexperte in Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt. Die wichtigsten Merkmale sind:

- Die Entwicklung von Fallstudien, die von Experten für veterinärmedizinische Lebensmittelsicherheit vorgestellt werden
- Der anschauliche, schematische und äußerst praxisnahe Inhalt soll wissenschaftliche und praktische Informationen zu den für die berufliche Praxis wesentlichen Disziplinen vermitteln
- Neuigkeiten zur Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie
- Es enthält praktische Übungen in denen der Selbstbewertungsprozess durchgeführt werden kann um das Lernen zu verbessern
- Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf innovativen Methoden der Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie
- Theoretische Vorträge, Fragen an den Experten, Diskussionsforen zu kontroversen Themen und individuelle Reflexionsarbeit
- Die Verfügbarkeit des Zugangs zu Inhalten von jedem festen oder tragbaren Gerät mit Internetanschluss

Es ist die perfekte Gelegenheit, um Ihre Karriere voranzutreiben. Unser Bildungsprojekt zielt darauf ab, hochqualifizierte Fachleute auszubilden"

Dieser Universitätsexperte ist die beste Investition, die Sie bei der Auswahl eines Auffrischungsprogramms tätigen können, um Ihr Wissen in Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie auf den neuesten Stand zu bringen"

Wir verfügen über das beste didaktische Material und die modernste Lehrmethodik, die es Ihnen ermöglicht, auf eine kontextbezogene Weise zu studieren, die Ihnen das Studium erleichtern wird.

Dieser 100%ige Online-Universitätsexperte wird es Ihnen ermöglichen, Ihr Studium mit Ihrer beruflichen Tätigkeit zu verbinden. Sie können von jedem Gerät mit einer Internetverbindung und zu der von Ihnen gewünschten Zeit lernen.

Zu den Lehrkräften gehören Fachleute aus dem Bereich der veterinärmedizinischen Lebensmittelsicherheit, die ihre Berufserfahrung in diese Fortbildung einbringen, sowie anerkannte Spezialisten aus führenden Unternehmen und renommierten Universitäten.

Die multimedialen Inhalte, die mit der neuesten Bildungstechnologie entwickelt wurden, werden der Fachkraft ein situiertes und kontextbezogenes Lernen ermöglichen, d.h. eine simulierte Umgebung, die eine immersive Fortbildung bietet, die auf die Ausführung in realen Situationen ausgerichtet ist.

Das Konzept dieses Programms konzentriert sich auf problemorientiertes Lernen, bei dem der Experte versuchen muss, die verschiedenen Situationen die sich in der beruflichen Praxis ergeben, zu lösen. Dabei wird die Fachkraft von einem innovativen interaktiven Videosystem unterstützt, das von anerkannten und erfahrenen Experten für Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie entwickelt wurde.

02

Ziele

Der Universitätsexperte für Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie zielt darauf ab, die Leistung der Fachleute mit den neuesten und innovativsten Fortschritten in diesem Sektor zu erleichtern.

Dies ist die beste Möglichkeit, sich über die wichtigsten Neuerungen im Bereich Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie zu informieren"

Allgemeine Ziele

- Entwickeln der Grundlagen für eine gute Hygiene- und Rückverfolgbarkeitspraxis bei der Produktion von Rohstoffen
- Festlegen der geltenden Vorschriften für die tierische Primärproduktion sowie der internen Prüfungs- und Zertifizierungssysteme
- Definieren von Zielen der nachhaltigen Entwicklung
- Untersuchen der Vorschriften und Normen für Lebensmittellaboratorien und Definition ihrer Rolle bei der Lebensmittelsicherheit
- Analysieren von Vorschriften und Normen zur Lebensmittelsicherheit, die für Rohstoffe und Produkte in Lebensmittellabors gelten
- Festlegen der Anforderungen, die von Lebensmittelprüflaboratorien erfüllt werden müssen (ISO IEC 17025, anwendbar auf die Akkreditierung und Zertifizierung von Laborqualitätssystemen)
- Anerkennen des Rechts der Verbraucher auf den Kauf von sicheren, gesunden und unbedenklichen Lebensmitteln aus der Agrar- und Lebensmittelkette, sowohl auf nationaler als auch auf internationaler Ebene
- Analysieren der Grundlagen, Anforderungen, Vorschriften und wichtigsten Instrumente, die bei der Rückverfolgbarkeit an den verschiedenen Stellen der Lebensmittelkette eingesetzt werden
- Analysieren des Systems zur Herstellung einer Verbindung zwischen dem Lebensmittel und dem Ursprung seiner Bestandteile, dem Herstellungsprozess und dem Vertrieb
- Bewerten der Prozesse in der Lebensmittelindustrie, um festzustellen, welche Produkte nicht den spezifischen Anforderungen zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit und der Gesundheit der Verbraucher entsprechen
- Entwickeln der Grundlagen für die Anwendung der verschiedenen Phasen des Rückverfolgbarkeitssystems in den Unternehmen des Lebensmittelsektors

Spezifische Ziele

Modul 1. Rückverfolgbarkeit von Rohstoffen und Betriebsmitteln

- Erarbeiten der Grundprinzipien der Lebensmittelsicherheit
- Zusammenstellen von Referenzdatenbanken über die geltenden Rechtsvorschriften zur Lebensmittelsicherheit
- Entwickeln relevanter Aspekte der Produktion von Lebensmitteln tierischen Ursprungs und ihrer Derivate
- Erarbeiten der Grundlagen des Tierschutzes von der Zucht bis zur Schlachtung
- Festlegen der Mechanismen für interne Audits und die Zertifizierung der Primärproduktion
- Analysieren differenzierter Qualitätslebensmittel und des Zertifizierungssystems für solche Produkte
- Bewerten der Auswirkungen der Agrar- und Ernährungsindustrie auf die Umwelt
- Untersuchen des Beitrags der Agrar- und Ernährungswirtschaft zu den Zielen der nachhaltigen Entwicklung

Modul 2. Analytische und instrumentelle Techniken in der Prozess- und Produktqualitätskontrolle

- Festlegen der Qualitätsmerkmale, die Rohstoffe, Zwischen- und Endprodukte je nach Herkunft erfüllen müssen, bevor sie im Labor analysiert werden
- Entwickeln der entsprechenden Methodik für die Produktkonformität unter Berücksichtigung der geltenden Anforderungen von Vorschriften und Normen
- Festlegen der am besten geeigneten Methodik für die Bewertung der Lebensmittelqualität: Integritätsanalyse und Charakterisierung, einschließlich des Nachweises biotischer oder abiotischer Lebensmittelkontaminanten, die ein Gesundheitsrisiko für die Verbraucher darstellen können
- Beschreiben der Probenahme von Lebensmitteln in Abhängigkeit von der Quelle, ihrer Verwendung und ihren Eigenschaften oder Spezifikationen
- Identifizieren und Erkennen der bei Lebensmitteln verwendeten Analysetechniken und Durchführung einer angemessenen Qualitätskontrolle
- Beschreiben der wichtigsten Lebensmittelkontaminanten und Kennen der Anwendung von Analysetechniken unter Berücksichtigung des Sektors, zu dem sie gehören
- Identifizieren des Verfahrens zur Identifizierung und Gewährleistung der Sicherheit von Rohstoffen, verarbeiteten Lebensmitteln und der Eignung von Wasser für die Herstellung sicherer Produkte für den menschlichen und tierischen Verzehr

Modul 3. Logistik und Rückverfolgbarkeit der Chargen

- Definieren der Hintergründe von Logistik und Rückverfolgbarkeit
- Untersuchen der verschiedenen Arten der Rückverfolgbarkeit und deren Anwendungsbereich
- Analysieren der Grundsätze, Anforderungen und Maßnahmen des Lebensmittelrechts im Zusammenhang mit der Rückverfolgbarkeit
- Festlegen des Anwendungsbereichs der Rückverfolgbarkeit in Bezug auf ihre Durchsetzbarkeit
- Analysieren der verschiedenen Rückverfolgbarkeits- und Chargenkennzeichnungssysteme
- Identifizieren und Festlegung der Verantwortung der verschiedenen Akteure in der Lebensmittelkette im Hinblick auf die Rückverfolgbarkeit
- Beschreiben der Struktur und Umsetzung eines Rückverfolgbarkeitsplans
- Identifizieren und Entdeckung der wichtigsten Werkzeuge für die Chargenidentifizierung
- Festlegen von Verfahren zur Rückverfolgung, Stilllegung und zum Rückruf von Produkten im Falle von Zwischenfällen
- Identifizieren, Analysieren und Erklären des logistischen Prozesses an jedem Punkt der Lebensmittelkette

03

Kursleitung

Zu den Dozenten des Programms gehören führende Experten auf dem Gebiet der veterinärmedizinischen Lebensmittelsicherheit, die ihre Erfahrungen aus ihrer Arbeit in diese Fortbildung einbringen. Darüber hinaus sind weitere anerkannte Experten an der Konzeption und Ausarbeitung beteiligt, die das Programm auf interdisziplinäre Weise vervollständigen.

Unser Team von Fachleuten wird Ihnen helfen, in Ihrem Beruf erfolgreich zu sein"

Internationaler Gastdirektor

Als Spezialist für **Lebensmittelsicherheit** ist John Donaghy ein führender **Mikrobiologe** mit über 20 Jahren umfassender Berufserfahrung. Sein umfassendes Wissen über lebensmittelbedingte Krankheitserreger, Risikobewertung und Molekulardiagnostik hat ihn dazu gebracht, für führende internationale Institutionen wie **Nestlé** und das **Nordirische Landwirtschaftsministerium** zu arbeiten.

Zu seinen Hauptaufgaben gehörten die operativen Aspekte der **mikrobiologischen Lebensmittelsicherheit,** einschließlich Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte. Darüber hinaus hat er mehrere Programme mit **Vorbedingungen** sowie **bakteriologische Spezifikationen** entwickelt, um eine hygienische und sichere Umgebung für eine optimale Lebensmittelproduktion zu gewährleisten.

Sein starkes Engagement für erstklassige Dienstleistungen hat ihn veranlaßt, seine **Führungsarbeit** mit der **wissenschaftlichen Forschung** zu verbinden. Diesbezüglich verfügt er über **umfangreiche wissenschaftliche Arbeiten** mit mehr als 50 ausführlichen Artikeln zu Themen wie dem Einfluss von **Big Data** auf das dynamische **Risikomanagement** im Bereich der **Lebensmittelsicherheit,** den mikrobiologischen Aspekten von Milchinhaltsstoffen, dem Nachweis von Ferulasäureesterase durch *Bacillus subtilis,* der Extraktion von Pektinen aus Zitrusschalen mit Hilfe von Serumpolygalaturonase oder der Produktion proteolytischer Enzyme durch *Lysobacter gummosus.*

Darüber hinaus ist er regelmäßiger Redner auf internationalen Konferenzen und Foren, wo er die innovativsten **molekularen Testmethoden** für den Nachweis von Krankheitserregern und Techniken für die Einführung von Qualitätssystemen in der Lebensmittelherstellung erörtert. Auf diese Weise hilft er den Experten, in diesen Bereichen an vorderster Front zu bleiben und gleichzeitig bedeutende Fortschritte im Verständnis der **Qualitätskontrolle** zu erzielen. Zudem **fördert** er **interne Forschungs-** und **Entwicklungsprojekte** zur Verbesserung der mikrobiologischen Sicherheit von Lebensmitteln.

Dr. Donaghy, John

- Weltweiter Direktor für Lebensmittelsicherheit bei Nestlé, Lausanne, Schweiz
- Projektleiter für Lebensmittelsicherheitsmikrobiologie am Institut für Agrar- und Lebensmittelwissenschaften und Biowissenschaften, Nordirland
- Leitender wissenschaftlicher Berater im Ministerium für Landwirtschaft und wissenschaftliche Dienste, Nordirland
- Berater bei verschiedenen Initiativen, die von der irischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und der Europäischen Union finanziert werden
- Promotion in Biochemie an der Universität von Ulster
- Mitglied der Internationalen Kommission für mikrobiologische Spezifikationen für Lebensmittel

Dank TECH werden Sie mit den besten Fachleuten der Welt lernen können"

Leitung

Dr. Limón Garduza, Rocío Ivonne

- Promotion in Agrarchemie und Bromatologie (Autonome Universität von Madrid)
- Masterstudiengang in Lebensmittelbiotechnologie (MBTA) (Universität von Oviedo)
- Lebensmittelingenieurin, Hochschulabschluss in Lebensmittelwissenschaft und -technologie (CYTA)
- Experte in Lebensmittelqualitätsmanagement ISO 22000
- Dozentin für Lebensmittelqualität und -sicherheit, Ausbildungszentrum Mercamadrid (CFM)

Professoren

Dr. Moreno Fernández, Silvia

- Promotion in Lebensmittelwissenschaften an der Autonomen Universität von Madrid (Madrid)
- Hochschulabschluss in Biologie an der Universität Complutense von Madrid Spezialisiert auf die Entwicklung neuer Lebensmittel und die Behandlung von Nebenprodukten der Lebensmittelindustrie
- Postdoktoranden-Forschung Autonome Universität von Madrid. Seit 2019

Fr. Escandell Clapés, Erica

- Hochschulabschluss in Lebensmittelwissenschaft und -technologie. (Universität von Vic).
- Masterstudiengang in Lebensmittelentwicklung und -innovation
- Universitätskurs in Humanernährung und Diätetik
- Leitung der Abteilung für Lebensmittelqualität und -sicherheit in der Fleischindustrie SUBIRATS GROUP

Fr. Aranda Rodrigo, Eloísa

- Hochschulabschluss in Lebensmittelwissenschaft und -technologie
- Entwickelt ihre Tätigkeit im Umfeld der Lebensmittelproduktion, mit Laboranalysen von Wasser und Lebensmitteln
- Ausbildung in Qualitätsmanagementsystemen, BRC, IFS und Lebensmittelsicherheit ISO 22000
- Erfahrung mit Audits nach den Protokollen ISO 9001 und ISO 17025

Dr. Colina Coca, Clara

- Promotion in Ernährung, Lebensmittelwissenschaft und -technologie
- Masterstudiengang für Lebensmittelqualität und -sicherheit: HACCP-System
- Aufbaustudiengang in Sporternährung
- Mitarbeitende Dozentin an der UOC Seit 2018

04

Struktur und Inhalt

Die Struktur des Inhalts wurde von den besten Fachleuten des Sektors mit umfassender Erfahrung und anerkanntem Ansehen in der Branche entwickelt, die sich auf die Menge der geprüften, untersuchten und diagnostizierten Fälle stützen und über umfassende Kenntnisse der neuen Technologien für die Lebensmittelsicherheit verfügen.

Wir haben das vollständigste und aktuellste Programm auf dem Markt. Wir streben nach Exzellenz und wollen, dass auch Sie sie erreichen"

Modul 1. Rückverfolgbarkeit von Rohstoffen und Betriebsmitteln

1.1. Grundprinzipien der Lebensmittelsicherheit
- 1.1.1. Hauptziele der Lebensmittelsicherheit
- 1.1.2. Grundlegende Konzepte
- 1.1.3. Rückverfolgbarkeit. Konzept und Anwendung in der Lebensmittelindustrie

1.2. Allgemeiner Hygieneplan
- 1.2.1. Grundlegende Konzepte
- 1.2.2. Arten von allgemeinen Hygieneplänen

1.3. Primärproduktion von Lebensmitteln tierischen Ursprungs
- 1.3.1. Grundlegende Aspekte und Tierschutz
- 1.3.2. Aufzucht und Fütterung
- 1.3.3. Transport von lebenden Tieren
- 1.3.4. Schlachtung von Tieren

1.4. Primärproduktion von tierischen Nebenprodukten. Vertrieb von Rohstoffen
- 1.4.1. Milcherzeugung
- 1.4.2. Geflügelproduktion
- 1.4.3. Vertrieb von Rohstoffen tierischen Ursprungs

1.5. Primärproduktion von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs
- 1.5.1. Grundaspekte
- 1.5.2. Arten von Pflanzenkulturen
- 1.5.3. Sonstige landwirtschaftliche Erzeugnisse

1.6. Bewährte Praktiken in der Pflanzenproduktion. Verwendung von Pflanzenschutzmitteln
- 1.6.1. Quellen der Kontamination von pflanzlichen Lebensmitteln
- 1.6.2. Transport von Rohstoffen pflanzlichen Ursprungs und Vermeidung von Risiken
- 1.6.3. Verwendung von Pflanzenschutzmitteln

1.7. Wasser in der Agrar- und Ernährungsindustrie
- 1.7.1. Nutztierhaltung
- 1.7.2. Landwirtschaft
- 1.7.3. Aquakultur
- 1.7.4. Audit und Zertifizierung der Primärproduktion

1.8. Amtliche Kontrollprüfungssysteme
- 1.8.1. Amtliche Kontroll- und Prüfsysteme
- 1.8.2. Lebensmittel-Zertifizierungen

1.9. Lebensmittel von differenzierter Qualität
- 1.9.1. Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)
- 1.9.2. Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)
- 1.9.3. Garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.)
- 1.9.4. Optionale Qualitätsbegriffe
- 1.9.5. Verwendung von Pflanzensorten und Tierrassen
- 1.9.6. Ökologischer Landbau und Tierhaltung

1.10. Lebensmittelindustrie und Umwelt
- 1.10.1. Ziele für nachhaltige Entwicklung (SDGs)
- 1.10.2. Von der Agrar- und Ernährungsindustrie vorgeschlagene Lösungen
- 1.10.3. Gentechnisch veränderte Organismen als Weg zur nachhaltigen Entwicklung

Modul 2. Analytische und instrumentelle Techniken in der Prozess- und Produktqualitätskontrolle

2.1. Labortypen, Vorschriften und Normen
- 2.1.1. Referenzlaboratorien
  - 2.1.1.1. Europäisches Referenzlabor
  - 2.1.1.2. Nationale Referenzlaboratorien
- 2.1.2. Lebensmittellabor
- 2.1.3. Für Laboratorien geltende Vorschriften und Normen (ISO/IEC 17025)
  - 2.1.3.1. Allgemeine Anforderungen an die Kompetenz von Laboratorien
  - 2.1.3.2. Prüfung und Kalibrierung von Geräten
  - 2.1.3.3. Implementierung und Validierung von Analysemethoden

2.2. Amtliche Kontrolle der Lebensmittelkette
- 2.2.1. NCAPs der Agrar- und Lebensmittelkette
- 2.2.2. Zuständige Behörden
- 2.2.3. Rechtsgrundlage für die amtliche Kontrolle

2.3. Amtliche Methoden der Lebensmittelanalyse
- 2.3.1. Methoden zur Analyse von Futtermitteln
- 2.3.2. Methoden der Wasseranalyse
  - 2.3.2.1. Analytische Anforderungen gemäß K.E. 140/2003
  - 2.3.2.2. Stichprobenhäufigkeit nach Wirtschaftszweigen
- 2.3.3. Methoden zur Analyse von Getreide
- 2.3.4. Methoden zur Analyse von Düngemitteln, Rückständen von Pflanzenschutzmitteln und Tierarzneimitteln
- 2.3.5. Methoden zur Analyse von Lebensmitteln
- 2.3.6. Methoden zur Analyse von Fleischerzeugnissen
- 2.3.7. Methoden zur Analyse von Fetten und Ölen
- 2.3.8. Methoden zur Analyse von Milcherzeugnissen
- 2.3.9. Methoden der Analyse von Weinen, Säften und Mosten
- 2.3.10. Methoden zur Analyse von Fischereierzeugnissen

2.4. Vor-Ort-Analysetechniken in der Annahme, Verarbeitung und im Endprodukt von frischen Lebensmitteln
- 2.4.1. Beim Umgang mit Lebensmitteln
  - 2.4.1.1. Analyse von Umgebungen und Oberflächen
  - 2.4.1.2. Analyse des Behandlers
  - 2.4.1.3. Analyse der Ausrüstung
- 2.4.2. Analyse von Frischfutter und Fertigerzeugnissen
  - 2.4.2.1. Produktdatenblätter
  - 2.4.2.2. Visuelle Inspektion
  - 2.4.2.3. Farbkarten
  - 2.4.2.4. Bewertung der organoleptischen Eigenschaften je nach Lebensmittelart
- 2.4.3. Physikalisch-chemische Grundanalyse
  - 2.4.3.1. Bestimmung des Reifeindexes in der Frucht
  - 2.4.3.2. Festigkeit
  - 2.4.3.3. Grad Brix

2.5. Techniken der Nährwertanalyse
- 2.5.1. Bestimmung der Proteine
- 2.5.2. Bestimmung der Kohlenhydrate
- 2.5.3. Bestimmung von Fetten
- 2.5.4. Bestimmung der Asche

2.6. Mikrobiologische und physikalisch-chemische Lebensmittelanalyseverfahren
- 2.6.1. Aufbereitungstechniken: Grundlagen, Instrumentierung und Lebensmittelanwendung
- 2.6.2. Mikrobiologische Analyse
  - 2.6.2.1. Handhabung und Behandlung von Proben für die mikrobiologische Analyse
- 2.6.3. Physikalisch-chemische Analyse
  - 2.6.3.1. Handhabung und Behandlung von Proben für physikalisch-chemische Analysen

2.7. Instrumentelle Techniken in der Lebensmittelanalyse
- 2.7.1. Charakterisierung, Qualitätsindizes und Produktkonformität
  - *2.7.1.1. Food Safety/Food Integrity*
- 2.7.2. Analyse von Rückständen verbotener Stoffe in Lebensmitteln
  - 2.7.2.1. Organische und anorganische Rückstände
  - 2.7.2.2. Schwermetalle
  - 2.7.2.3. Zusatzstoffe
- 2.7.3. Analyse von verfälschenden Substanzen in Lebensmitteln
  - 2.7.3.1. Die Milch
  - 2.7.3.2. Der Wein
  - 2.7.3.3. Der Honig

2.8. Analytische Verfahren für GVO und neuartige Lebensmittel
- 2.8.1. Konzept
- 2.8.2. Erkennungstechniken

2.9. Neue Analysemethoden zur Verhinderung von Lebensmittelbetrug
- 2.9.1. *Lebensmittelbetrug*
- 2.9.2. *Food Authenticity*

2.10. Ausstellung von Analysebescheinigungen
- 2.10.1. In der Lebensmittelindustrie
  - 2.10.1.1. Interner Bericht
  - 2.10.1.2. Berichterstattung an Kunden und Lieferanten
  - 2.10.1.3. Bromatologisches Gutachten
- 2.10.2. In Referenzlaboratorien
- 2.10.3. In Lebensmittellabors
- 2.10.4. In Schiedsrichter-Labors

Modul 3. Logistik und Rückverfolgbarkeit der Chargen

3.1. Einführung in die Rückverfolgbarkeit
- 3.1.1. Hintergrund des Rückverfolgbarkeitssystems
- 3.1.2. Konzept der Rückverfolgbarkeit
- 3.1.3. Arten der Rückverfolgbarkeit
- 3.1.4. Informationssysteme
- 3.1.5. Vorteile der Rückverfolgbarkeit

3.2. Rechtlicher Rahmen für die Rückverfolgbarkeit. Teil I
- 3.2.1. Einführung
- 3.2.2. Horizontale Gesetzgebung zur Rückverfolgbarkeit
- 3.2.3. Vertikale Gesetzgebung zur Rückverfolgbarkeit

3.3. Rechtlicher Rahmen für die Rückverfolgbarkeit. Teil II
- 3.3.1. Obligatorische Anwendung des Rückverfolgbarkeitssystems
- 3.3.2. Zielsetzung des Rückverfolgbarkeitssystems
- 3.3.3. Rechtliche Verpflichtungen
- 3.3.4. Sanktionsregelung

3.4. Umsetzung des Rückverfolgbarkeitsplans
- 3.4.1. Einführung
- 3.4.2. Vorbereitende Schritte
- 3.4.3. Plan zur Rückverfolgbarkeit
- 3.4.4. System zur Produktidentifizierung
- 3.4.5. Methoden zur Kontrolle des Systems

3.5. Werkzeuge zur Produktidentifizierung
- 3.5.1. Manuelle Werkzeuge
- 3.5.2. Automatisierte Werkzeuge
  - 3.5.2.1. EAN-Strichcode
  - 3.5.2.2. RFID// EPC
- 3.5.3. Register
  - 3.5.3.1. Register der Identifizierung von Rohstoffen und anderen Materialien
  - 3.5.3.2. Register für die Lebensmittelverarbeitung
  - 3.5.3.3. Register zur Identifizierung des Endprodukts
  - 3.5.3.4. Register der Ergebnisse der durchgeführten Kontrollen
  - 3.5.3.5. Aufbewahrungsfrist

3.6. Störungsmanagement, Produktrückruf, Produktrücknahme und -rückgewinnung sowie Kundenbeschwerden
- 3.6.1. Managementplan für Zwischenfälle
- 3.6.2. Bearbeitung von Kundenbeschwerden

3.7. Lieferketten oder Supply Chain
- 3.7.1. Definition
- 3.7.2. Etappen der Supply Chain
- 3.7.3. Trends in der Lieferkette

3.8. Logistik
- 3.8.1. Der logistische Prozess
- 3.8.2. Lieferkette versus Logistik
- 3.8.3. Packungen
- 3.8.4. Verpackungen

3.9. Verkehrsträger und Verkehrsmittel
- 3.9.1. Konzept des Verkehrs
- 3.9.2. Verkehrsmittel, Vor- und Nachteile

3.10. Logistik von Lebensmitteln
- 3.10.1. Kühlkette
- 3.10.2. Verderbliche Erzeugnisse
- 3.10.3. Nicht verderbliche Produkte

Diese Fortbildung wird es Ihnen ermöglichen, Ihre Karriere auf bequeme Weise voranzutreiben"

05

Methodik

Dieses Fortbildungsprogramm bietet eine andere Art des Lernens. Unsere Methodik wird durch eine zyklische Lernmethode entwickelt: ***das Relearning.***

Dieses Lehrsystem wird z. B. an den renommiertesten medizinischen Fakultäten der Welt angewandt und wird von wichtigen Publikationen wie dem ***New England Journal of Medicine*** als eines der effektivsten angesehen.

Entdecken Sie Relearning, ein System, das das herkömmliche lineare Lernen aufgibt und Sie durch zyklische Lehrsysteme führt: eine Art des Lernens, die sich als äußerst effektiv erwiesen hat, insbesondere in Fächern, die Auswendiglernen erfordern"

Bei TECH verwenden wir die Fallmethode

Was sollte eine Fachkraft in einer bestimmten Situation tun? Während des gesamten Programms werden Sie mit mehreren simulierten klinischen Fällen konfrontiert, die auf realen Patienten basieren und in denen Sie Untersuchungen durchführen, Hypothesen aufstellen und schließlich die Situation lösen müssen. Es gibt zahlreiche wissenschaftliche Belege für die Wirksamkeit der Methode. Fachkräfte lernen mit der Zeit besser, schneller und nachhaltiger.

Mit TECH werden Sie eine Art des Lernens erleben, die die Grundlagen der traditionellen Universitäten in der ganzen Welt verschiebt.

Nach Dr. Gérvas ist der klinische Fall die kommentierte Darstellung eines Patienten oder einer Gruppe von Patienten, die zu einem "Fall" wird, einem Beispiel oder Modell, das eine besondere klinische Komponente veranschaulicht, sei es wegen seiner Lehrkraft oder wegen seiner Einzigartigkeit oder Seltenheit. Es ist wichtig, dass der Fall auf dem aktuellen Berufsleben basiert und versucht, die tatsächlichen Bedingungen in der tierärztlichen Berufspraxis nachzubilden.

Wussten Sie, dass diese Methode im Jahr 1912 in Harvard, für Jurastudenten entwickelt wurde? Die Fallmethode bestand darin, ihnen reale komplexe Situationen zu präsentieren, in denen sie Entscheidungen treffen und begründen mussten, wie sie diese lösen könnten. Sie wurde 1924 als Standardlehrmethode in Harvard eingeführt"

Die Wirksamkeit der Methode wird durch vier Schlüsselergebnisse belegt:

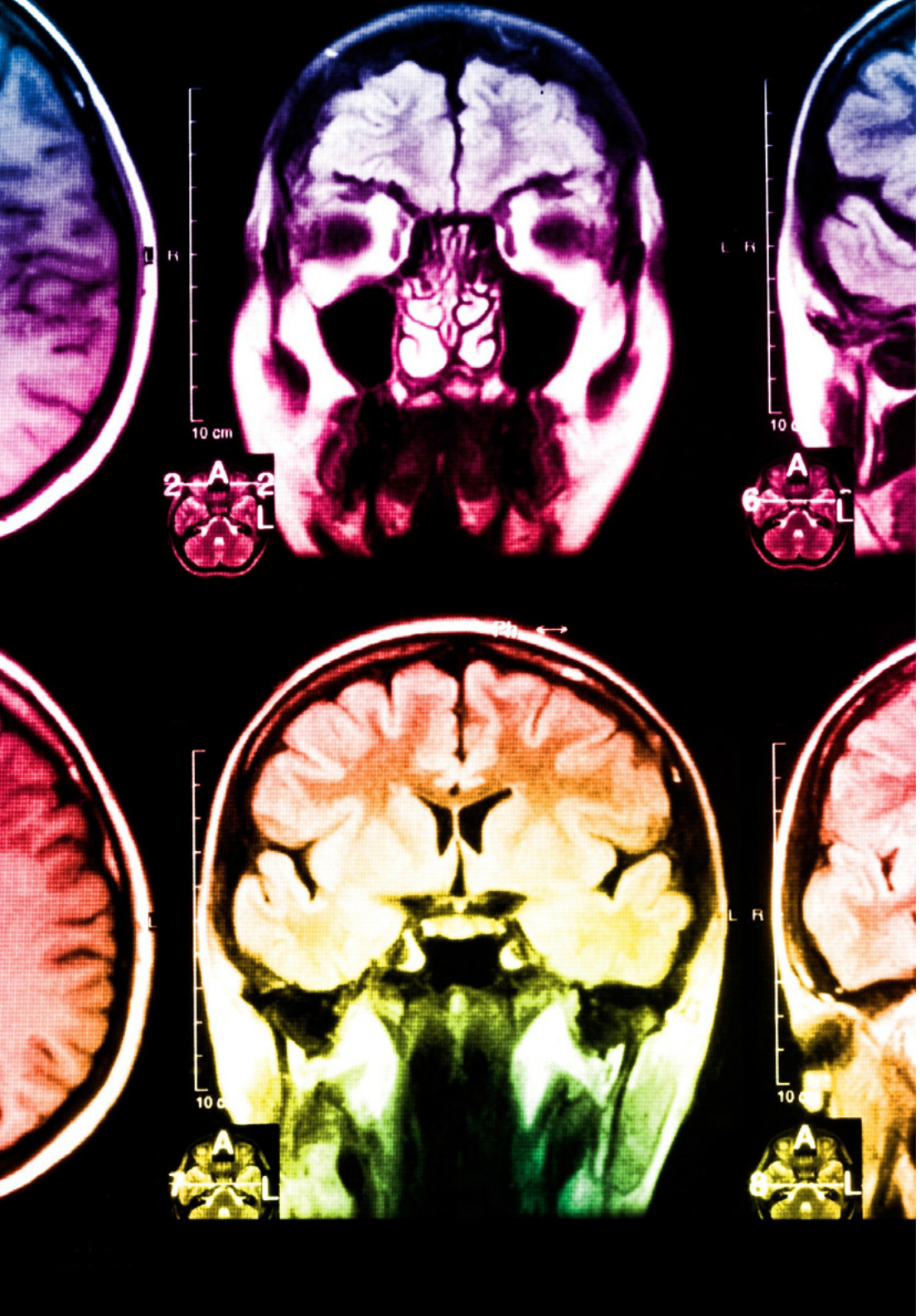
1. Die Tierärzte, die diese Methode anwenden, nehmen nicht nur Konzepte auf, sondern entwickeln auch ihre geistigen Fähigkeiten, durch Übungen, die die Bewertung realer Situationen und die Anwendung von Wissen beinhalten.
2. Das Lernen basiert auf praktischen Fähigkeiten, die es den Studierenden ermöglichen, sich besser in die reale Welt zu integrieren.
3. Eine einfachere und effizientere Aufnahme von Ideen und Konzepten wird durch die Verwendung von Situationen erreicht, die aus der Realität entstanden sind.
4. Das Gefühl der Effizienz der investierten Anstrengung wird zu einem sehr wichtigen Anreiz für die Veterinärmedizin, was sich in einem größeren Interesse am Lernen und einer Steigerung der Zeit, die für die Arbeit am Kurs aufgewendet wird, niederschlägt.

Relearning Methodik

TECH kombiniert die Methodik der Fallstudien effektiv mit einem 100%igen Online-Lernsystem, das auf Wiederholung basiert und in jeder Lektion 8 verschiedene didaktische Elemente kombiniert.

Wir ergänzen die Fallstudie mit der besten 100%igen Online-Lehrmethode: Relearning.

Der Tierarzt lernt durch reale Fälle und die Lösung komplexer Situationen in simulierten Lernumgebungen. Diese Simulationen werden mit modernster Software entwickelt, die ein immersives Lernen ermöglicht.



Die Relearning-Methode, die an der Spitze der weltweiten Pädagogik steht, hat es geschafft, die Gesamtzufriedenheit der Fachleute, die ihr Studium abgeschlossen haben, im Hinblick auf die Qualitätsindikatoren der besten spanischsprachigen Online-Universität (Columbia University) zu verbessern.

Mit dieser Methodik wurden mehr als 65.000 Veterinäre mit beispiellosem Erfolg ausgebildet, und zwar in allen klinischen Fachgebieten, unabhängig von der chirurgischen Belastung. Unsere Lehrmethodik wurde in einem sehr anspruchsvollen Umfeld entwickelt, mit einer Studentenschaft, die ein hohes sozioökonomisches Profil und ein Durchschnittsalter von 43,5 Jahren aufweist.

Das Relearning ermöglicht es Ihnen, mit weniger Aufwand und mehr Leistung zu lernen, sich mehr auf Ihr Fachgebiet einzulassen, einen kritischen Geist zu entwickeln, Argumente zu verteidigen und Meinungen zu kontrastieren: eine direkte Gleichung zum Erfolg.

In unserem Programm ist das Lernen kein linearer Prozess, sondern erfolgt in einer Spirale (lernen, verlernen, vergessen und neu lernen). Daher wird jedes dieser Elemente konzentrisch kombiniert.

Die Gesamtnote des TECH-Lernsystems beträgt 8,01 und entspricht den höchsten internationalen Standards.

Dieses Programm bietet die besten Lehrmaterialien, die sorgfältig für Fachleute aufbereitet sind:

Studienmaterial

Alle didaktischen Inhalte werden von den Fachleuten, die den Kurs unterrichten werden, speziell für den Kurs erstellt, so dass die didaktische Entwicklung wirklich spezifisch und konkret ist.

Diese Inhalte werden dann auf das audiovisuelle Format angewendet, um die TECH-Online-Arbeitsmethode zu schaffen. Und das alles mit den neuesten Techniken, die dem Studenten qualitativ hochwertige Stücke aus jedem einzelnen Material zur Verfügung stellen.

Neueste Videotechniken und -verfahren

TECH bringt den Studierenden die neuesten Techniken, die neuesten Ausbildungsfortschritte und die aktuellsten tiermedizinischen Verfahren und Techniken näher. All dies in der ersten Person, mit äußerster Strenge, erklärt und detailliert, um zur Assimilierung und zum Verständnis des Studierenden beizutragen. Und das Beste ist, dass Sie ihn so oft anschauen können, wie Sie wollen.

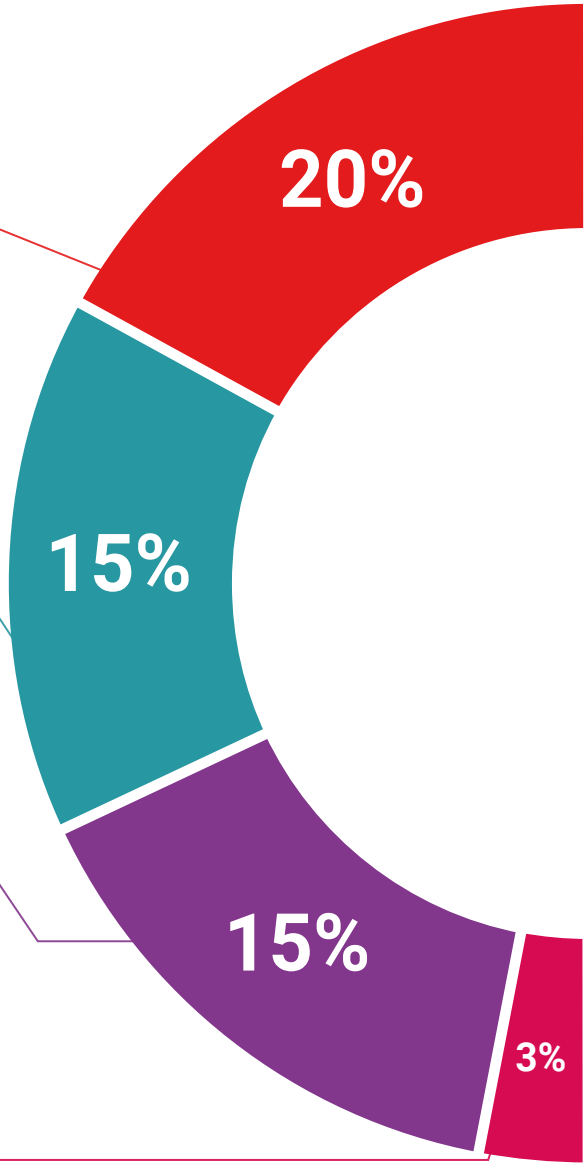
Interaktive Zusammenfassungen

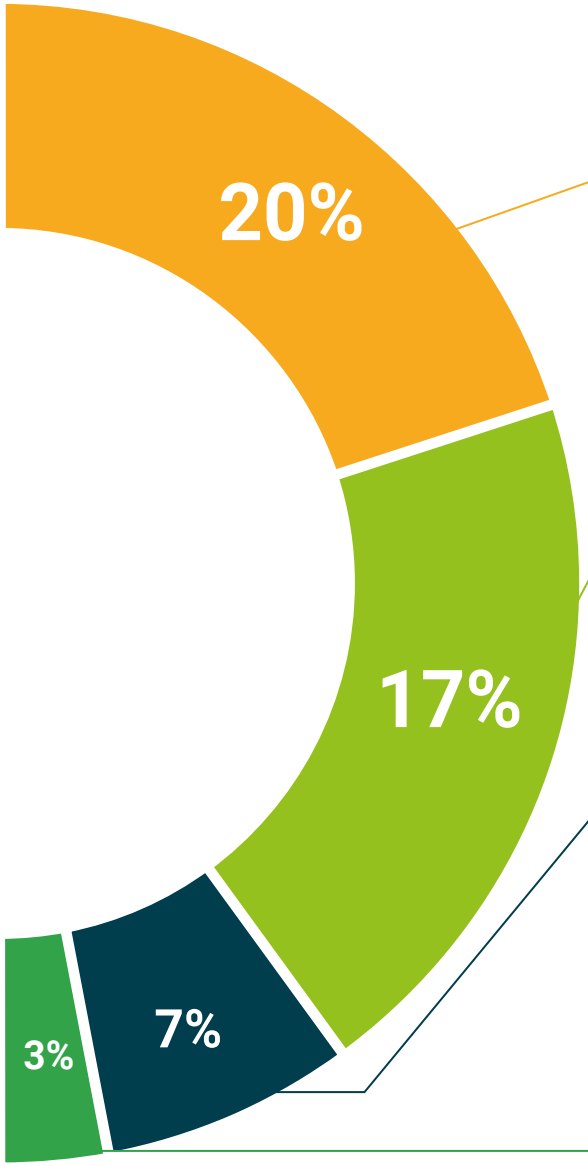
Das TECH-Team präsentiert die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, die Audios, Videos, Bilder, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu vertiefen.

Dieses einzigartige Bildungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.

Weitere Lektüren

Aktuelle Artikel, Konsensdokumente und internationale Leitfäden, u.a. In der virtuellen Bibliothek von TECH haben die Studenten Zugang zu allem, was sie für ihre Ausbildung benötigen.





Von Experten geleitete und von Fachleuten durchgeführte Fallstudien

Effektives Lernen muss notwendigerweise kontextabhängig sein. Aus diesem Grund stellt TECH die Entwicklung von realen Fällen vor, in denen der Experte den Studierenden durch die Entwicklung der Aufmerksamkeit und die Lösung verschiedener Situationen führt: ein klarer und direkter Weg, um den höchsten Grad an Verständnis zu erreichen.

Prüfung und Nachprüfung

Die Kenntnisse der Studenten werden während des gesamten Programms regelmäßig durch Bewertungs- und Selbsteinschätzungsaktivitäten und -übungen beurteilt und neu bewertet, so dass die Studenten überprüfen können, wie sie ihre Ziele erreichen.

Meisterklassen

Die Nützlichkeit der Expertenbeobachtung ist wissenschaftlich belegt.

Das sogenannte Learning from an Expert baut Wissen und Gedächtnis auf und schafft Vertrauen für zukünftige schwierige Entscheidungen.

Leitfäden für Schnellmaßnahmen

TECH bietet die wichtigsten Inhalte des Kurses in Form von Arbeitsblättern oder Kurzanleitungen an. Ein synthetischer, praktischer und effektiver Weg, um den Studierenden zu helfen, in ihrem Lernen voranzukommen.

06

Qualifizierung

Der Universitätsexperte in Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie garantiert neben der strengsten und aktuellsten Ausbildung auch den Zugang zu einem von der TECH Technologischen Universität ausgestellten Diplom.

Schließen Sie dieses Programm erfolgreich ab und erhalten Sie Ihren Universitätsabschluss ohne lästige Reisen oder Formalitäten"

Dieser **Universitätsexperte in Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt.

Sobald der Student die Prüfungen bestanden hat, erhält er/sie per Post* mit Empfangsbestätigung das entsprechende Diplom, ausgestellt von der **TECH Technologischen Universität**.

Das von **TECH Technologische Universität** ausgestellte Diplom drückt die erworbene Qualifikation aus und entspricht den Anforderungen, die in der Regel von Stellenbörsen, Auswahlprüfungen und Berufsbildungsausschüssen verlangt werden..

Titel: **Universitätsexperte in Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie**

Anzahl der offiziellen Arbeitsstunden: **450 Std.**

tech technologische universität

Verleiht dieses

DIPLOM

an

Herr/Frau _____, mit Ausweis-Nr. _____

Für den erfolgreichen Abschluss und die Akkreditierung des Programms

UNIVERSITÄTSEXPERTE

in

Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie

Es handelt sich um einen von dieser Universität verliehenen Abschluss, mit einer Dauer von 450 Stunden, mit Anfangsdatum tt/mm/jjjj und Enddatum tt/mm/jjjj.

TECH ist eine private Hochschuleinrichtung, die seit dem 28. Juni 2018 vom Ministerium für öffentliche Bildung anerkannt ist.

Zum 17. Juni 2020

Tere Guevara Navarro
Rektorin

einzigartiger Code TECH: AFWOR235 techtitute.com/titel

*Haager Apostille. Für den Fall, dass der Student die Haager Apostille für sein Papierdiplom beantragt, wird TECH EDUCATION die notwendigen Vorkehrungen treffen, um diese gegen eine zusätzliche Gebühr zu beschaffen.

tech technologische universität

Universitätsexperte

Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie

- Modalität: **online**
- Dauer: **6 Monate**
- Qualifizierung: **TECH Technologische Universität**
- Zeitplan: **in Ihrem eigenen Tempo**
- Prüfungen: **online**

Universitätsexperte
Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie

tech technologische universität