

UNSERE RICHTLINIEN

Im Preis inkludiert

sind bei einem Tagesseminar Seminarunterlagen, Kaffeepausen sowie das Mittagessen. Nach Erhalt Ihrer Anmeldung wird Ihnen eine Bestätigung zugesendet. Alle LVA-Seminare schließen mit der Verleihung eines Teilnahmezertifikates ab.

2 Seminare buchen und 100 Euro sparen

Bei gleichzeitiger Buchung von 2 LVA-Seminaren pro Person zahlen Sie statt € 790,- nur € 690,- exkl. MwSt.

Mehrfachbuchung

Bei gleichzeitiger Anmeldung mehrerer Mitarbeiter*innen eines Unternehmens für ein LVA-Seminar erhalten Sie ab der zweiten Anmeldung 5 % Rabatt.

Stornierung

Bei schriftlicher Stornierung Ihrer Anmeldung bis 14 Tage vor Seminarbeginn wird eine Bearbeitungsgebühr von € 95,- verrechnet. Danach ist die volle Teilnahmegebühr zu entrichten. Selbstverständlich akzeptieren wir von Ihnen genannte Ersatzteilnehmer*innen gebührenfrei. Alle Preise verstehen sich exkl. MwSt.

Hybrid Veranstaltungen

Wir bieten Ihnen top Know-how und anwendungsorientierte Expertise für Ihre berufliche Praxis in einem sicheren Umfeld! Damit Sie sicher Ihre Lernziele erreichen, bieten wir fast alle LVA-Seminare 2023 (**Ausnahme: Sensorikschulung**) als Hybridveranstaltung an. Sie wählen, ob Sie netzwerkend direkt vor Ort teilnehmen, oder sich ohne Anfahrtszeit online zuschalten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann melden Sie sich gleich an:
www.lva.at/weiterbildung



DI Julian Drausinger
Stv. Geschäftsführer



Elvira Böck
Leitung Organisation

Wir freuen uns auf Sie!
Ihr Seminar-Team

LebensmittelVersuchsAnstalt

Zaunergasse 1-3, 1030 Wien
T +43 1 712 21 21 41
M +43 664 150 70 59
seminare@lva.at
www.lva.at/weiterbildung

Stand: 12/2022
Änderungen vorbehalten

LVA Leading the way
to quality.

www.lva.at/weiterbildung

LVA Leading the way
to quality.



24. MAI 2023
09.00-13.00 Uhr

LVA GmbH
Magdeburggasse 10
3400 Klosterneuburg

**SENSORIK-
SCHULUNG**

Welche Kompetenzen Sie erwerben

Der Mensch nimmt mit all seinen Sinnen seine Umwelt wahr. Insbesondere für die Nahrungsaufnahme - für die Lebensmittel – bedient er sich an archaischen Reizen und sensorischen Empfindungen. In Sekundenbruchteilen entscheidet der Mensch über für ihn genießbare oder nicht genießbare Lebensmittel.

Die Sensorik von Lebensmitteln nimmt in der Wissenschaft und in der Lebensmittelindustrie einen immer größeren Stellenwert ein. Geschultes Prüfpersonal mit sensorischer Expertise ist die Grundlage für sensorische Tests und Prüfungen im Unternehmen.

Die LVA-Sensorikschulung dient zur Überprüfung der sensorischen Fähigkeiten und begleitend zur Auffrischung der Kenntnisse über Prüfmethoden und deren Anwendung.

Die Auswertung der Ergebnisse bestätigt die Durchführung eines Eignungstests nach **DIN EN ISO 8586 Sensorische Analyse- Allgemeiner Leitfaden für die Auswahl, Schulung und Überprüfung ausgewählter Sensoriker (ISO 8586:2012); Deutsche Fassung EN ISO 8586:2014**

Wer vom Seminar profitiert

Alle, die in den Bereichen Qualitätsmanagement, Marketing, Lebensmittelproduktion und dem Handel mit dem Thema Sensorik zu tun haben. Sensorische Grundkenntnisse (Theorie und Grundmethoden) sind erwünscht und erforderlich.

Bitte beachten Sie:

Geben Sie bitte bei der Anmeldung unbedingt etwaige Nahrungsmittelintoleranzen bzw. Allergien bekannt!

09.00

Begrüßung

DI Julian Drausinger | LVA

09.15

Theorie allg. Verkostung

Grundgeschmackstest

Olfaktorische Tests

Rangordnungsprüfungen

Unterschiedsprüfungen

PAUSEN SIND ZWISCHEN DEN ÜBUNGEN INKLUDIERT

Auswertung

13.00

CA. ENDE

Durch den Tag führt Sie unsere Expertin:
DI Birgit Thell | LVA GmbH

Um aus den Übungen größtmöglichen Nutzen ziehen zu können, wird am Seminartag kein Kaffee ausgeschenkt und wir ersuchen, auf Nikotinkonsum zu verzichten!

Vielen Dank!

In Kooperation mit



LVA Leading the way to quality.

