



Kursusprogram for nye trends – 10–12. marts 2020

Vejle Center Hotel, Willy Sørensens Plads 3, 7100 Vejle

Undervisere og oplægsholdere

Bianca Maria Nielsen, FVST, Foder- og fødevarerikkerhed

Birgitte Sterup Hansen, Erhvervsakademi Sjælland

Eva Møller Hulgaard Harte, FVST, Center for Jura og Kontrol

Hanne Boskov Hansen, Kemi og Fødevarekvalitet

Heidi Friis Hansen, Erhvervsakademi Sjælland

Jens Jegindø Rasmussen, FVST, Foder- og fødevarerikkerhed

Lulu Krüger, FVST, Kemi og Fødevarekvalitet

Stine Norup Abrahamsen, FVST, SydVest

Tina Beck Hansen, DTU, Fødevareinstituttet

Dag 1 - Kemi

Morgenbrød 9:00 – 9:30

Formiddag 09:30 – 12:00

- Velkomst
- Novel Food – nye ansøgninger og søgning i diverse lister
- Insekter og hampeprodukter
- Pause
- Naturlige toksiner
- Tilberedning af bønner, kikærter mm.

Frokost 12:00 – 12:45

Eftermiddag 12:45 – 16:00

- Planteliste + opgave
- Virksomhedernes risikoanalyse
- Introduktion til gruppearbejde – Indhold i virksomhedernes risikoanalyse
- Pause
- Gruppearbejde
- Opsamling på gruppearbejde
- Afrunding på kemidag

Dag 2 - SiTTi

Formiddag 09:00 – 11.30

- SiTTi projektet
- Præsentation af SiTTi
- Pause
- Simuleringer, effektkriterier og styrende foranstaltninger

Frokost 11.30 - 12:15

Eftermiddag 12:15 – 17:30

- Varmebehandling
 - Teori om varmebehandling
 - Varmebehandling i SiTTi
- Nedkøling
 - Teori om nedkøling
 - Nedkøling i SiTTi
- Pause
- Varmholdelse
 - Varmholdelse i SiTTi
- SiTTi som styringsværktøj
 - Introduktion til 'Lær SiTTi at kende'
 - Opgaver til SiTTi
- SiTTi Case I

Dag 3 - SiTTi, madspild og auditering

Formiddag 09:00 – 12:00

- Opsamling på dag 2 inkl. Case I
- SiTTi Case II

Frokost 12:00 – 12:45

Eftermiddag 12:45 – 15.45

- Opsamling på Case II
- Oplæg om madspild
- Pause
- Tips og tricks til auditering
- Afrunding og evaluering