

Veranstaltungen 2010

Datum	Titel / Kurzbeschreibung	Ort	Veranstalter
Jan. – Mai (8 Tage)	<u>Basiskurs Wein</u> Eignen Sie sich praxisorientiertes Grundlagenwissen in den Bereichen Degustation, Weinbau, Weinbereitung und Weingesetzgebung an.	Wädenswil	ZHAW, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation
Jan. – Mai (9 Tage)	<u>Sensoriklizenz Wein</u> Der Leistungsausweis für professionelles Degustieren.	Wädenswil	ZHAW, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation
Jan. – Juni (16 Tage)	<u>Weiterbildungskurs Wein</u> Die Grundlage für ein umfassendes Weinverständnis	Wädenswil	ZHAW, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation
14. Januar	<u>Sporternährung kompakt - Das Wichtigste in zwei Stunden</u>	ETH Zürich	Swiss Forum for Sport Nutrition
15. Januar	<u>4. Internationale Tagung Angewandte Sporternährung</u>	ETH Zürich	Swiss Forum for Sport Nutrition
28. Januar	<u>Journée d'information en oenologie: Diversité microbologique en oenologie</u>	Changins	Ecole d'Ingénieurs de Changins
28. – 29. Jan.	<u>Grundlagen der Degustation</u> Der systematische Einstieg in eine fundierte Degustationstechnik.	Wädenswil	ZHAW, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation
11. Februar	<u>Degustationskurs Olivenöl</u> Entdecken Sie die sensorisch-analytische Welt des Olivenöls.	Wädenswil	ZHAW, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation
3. – 4. März	<u>Einführung in die Gute Herstellungspraxis (GHP)</u> Lernen Sie die wichtige Grundlage für jedes HACCP-Konzept kennen.	Wädenswil	ZHAW, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation
11. + 18. März	<u>Sensorisches Weinfehlerseminar</u> Lernen Sie die wichtigsten Weinfehler und Disharmonien zu erkennen und zu beurteilen	Wädenswil	ZHAW, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation
23. März	<u>«Atelier sensoriel» – Einführungskurs</u> Einführung in die sensorische Beschreibung von Kosmetika.	Wädenswil	ZHAW, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation

Datum	Titel / Kurzbeschreibung	Ort	Veranstalter
31. März	«Atelier sensoriel» – Grundlagenkurs Lernen Sie Kosmetika professionell sensorisch zu beschreiben.	Wädenswil	ZHAW, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation
April – Juni (5 halbe Tage)	Sensoriklizenz Olivenöl Lernen Sie Ihre persönlichen sensorischen Fähigkeiten besser kennen und Olivenöl professionell zu beschreiben und zu beurteilen.	Wädenswil	ZHAW, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation
21.- 22. April	Lebensmittel-Sensorik Von den Grundlagen der Physiologie bis zur professionellen Anwendung sensorischer Methoden in der Praxis.	Wädenswil	ZHAW, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation
22. April	5. Bioforschungstagung: Das Rindvieh im Biolandbau: Fütterung, Haltung, Gesundheit und Produktqualität Vorträge und Poster zu aktuellen Forschungsergebnissen zu Futterbau, Fütterung, Rindviehzucht, Tiergesundheit, Produktqualität etc.	Posieux	Gemeinsame Veranstaltung Agroscope und FiBL Kontakt: Martin Lobsiger
6. Mai	Einführung ins Lebensmittelrecht Eignen Sie sich wichtiges Wissen über die lebensmittelrechtlichen Vorschriften in der Schweiz an	Wädenswil	ZHAW, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation
18. Mai	«Atelier sensoriel» – Einführungskurs Einführung in die sensorische Beschreibung von Kosmetika.	Wädenswil	ZHAW, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation
27. Mai	Kennzeichnung und Deklaration von Lebensmitteln Lernen Sie die Gesetze und Verordnungen für die Kennzeichnung und Deklaration von Lebensmitteln kennen.	Wädenswil	ZHAW, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation
27. Mai	Ernährungsverhalten unter der Lupe "Wir sind was wir essen und wir essen was wir sind."	Wädenswil	ZHAW, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation
3. – 5. Juni	24. IGN Tagung: Nachhaltigkeit in der Wiederkäuer- und Schweinehaltung	Tänikon	Forschungsanstalt Agroscope Reckenholz-Tänikon
8. Juni	Einführung in die mikrobiologischen Grundlagen zur Gefahrenbewertung in einem HACCP Eignen Sie sich die Grundlagen für die mikrobiologische Gefahrenanalyse in einem HACCP-Konzept an.	Wädenswil	ZHAW, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation

Datum	Titel / Kurzbeschreibung	Ort	Veranstalter
9. – 10. Juni	<u>Mikrobiologie Grundkurs: Modul 1</u> Lernen Sie die gängigen mikrobiologischen Arbeitstechniken kennen.	Wädenswil	ZHAW, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation
10. Juni	<u>Lebensmitteltrends</u> Lernen Sie die aktuellen Food Trends und deren Einschätzung aus wissenschaftlicher Sicht kennen.	Wädenswil	ZHAW, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation
17. Juni	<u>Innovative Haushaltsgeräte: Konsequenzen für Lebensmittelproduzenten</u> Werfen Sie einen Blick auf die aktuelle Entwicklung und das Angebot von Haushaltsgeräten im Verpflegungsbereich	Wädenswil	ZHAW, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation
23.- 25. Juni	<u>Mikrobiologie Grundkurs: Modul 2</u> Lernen Sie die wichtigsten Nachweis- und Bestätigungsmethoden von Mikroorganismen kennen.	Wädenswil	ZHAW, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation
23.- 25. Juni	<u>Grundkurs: HACCP-Konzept</u> Alles rund um Hazard Analysis and Critical Control Point.	Wädenswil	ZHAW, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation
1. Juli	<u>Essen und Trinken in der zweiten Lebenshälfte</u> Informieren Sie sich über die Ernährungsbedürfnisse in der zweiten Lebenshälfte.	Wädenswil	ZHAW, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation
Sept. – Nov. (4 Tage)	<u>Weinbereitungskurs</u> Lernen Sie Ihren Wein nach önologischen Kriterien zu vinifizieren.	Wädenswil	ZHAW, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation
2. September	<u>Ernährungsverhalten unter der Lupe</u> "Wir sind was wir essen und wir essen was wir sind."	Wädenswil	ZHAW, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation
7. – 8. Sept.	<u>Auditmethodik</u> Ihr Rüstzeug für interne Audits und Lieferantenaudits.	Wädenswil	ZHAW, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation
16. September	<u>Lebensmitteltrends</u> Lernen Sie die aktuellen Food Trends und deren Einschätzung aus wissenschaftlicher Sicht kennen.	Wädenswil	ZHAW, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation

Datum	Titel / Kurzbeschreibung	Ort	Veranstalter
17. September	SGE-Fachtagung «Lebensmittel-Kennzeichnung zwischen Wunsch und Wirklichkeit»	Bern	Schweiz. Gesellschaft für Ernährung
28. September	<u>Journée d'information ALP 2010</u> La Journée d'information sert en premier lieu à transmettre des informations concernant les derniers résultats des travaux de recherche d'ALP. En outre, elle fait office de plateforme pour la production animale et l'élevage ainsi que pour l'échange d'expériences et de connaissances entre la recherche, l'enseignement et la pratique.	Posieux	Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux und Agridea Lausanne
30. September	<u>Innovative Haushaltsgeräte: Konsequenzen für Lebensmittelproduzenten</u> Werfen Sie einen Blick auf die aktuelle Entwicklung und das Angebot von Haushaltsgeräten im Verpflegungsbereich	Wädenswil	ZHAW, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation
30. September	<u>Ernährungsverhalten unter der Lupe</u> "Wir sind was wir essen und wir essen was wir sind."	Wädenswil	ZHAW, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation
1. Oktober	<u>ALP-Tagung 2010</u> Die Tagung dient in erster Linie der Vermittlung von Informationen zu den neuesten Forschungsergebnissen von ALP. Daneben bietet sie im Bereich der Tierproduktion und Tierhaltung eine Plattform des Erfahrungs- und Wissensaustausches zwischen Forschung, Beratung, Lehre und Praxis.	Posieux	Agroscope Liebefeld-Posieux ALP und Agridea Lindau
21. Oktober	<u>Panelausbildung/Panelmonitoring</u> Eignen Sie sich Know-how für den Aufbau und die Ausbildung eines objektiven Panels an.	Wädenswil	ZHAW, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation
28. Oktober	<u>Chancen und Nutzen des kontinuierlichen Verbesserungsprozesses (KVP) in der Lebensmittelindustrie</u> Lernen Sie den Nutzen des kontinuierlichen Verbesserungsprozesses (KVP) kennen und erfahren Sie mehr über den Einsatz der verschiedenen Methoden und Werkzeuge	Wädenswil	ZHAW, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation
11. November	<u>Degustationskurs Olivenöl</u> Entdecken Sie die sensorisch-analytische Welt des Olivenöls.	Wädenswil	ZHAW, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation

Datum	Titel / Kurzbeschreibung	Ort	Veranstalter
12. November	<u>Aufbaukurs: HACCP-Konzept</u> Vertiefen Sie Ihr Wissen zu HACCP, um die betriebliche Lebensmittelsicherheitskultur in Ihrem Unternehmen weiterzuentwickeln.	Wädenswil	ZHAW, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation
2. Dezember	<u>Degustationskurs Kaffee</u> Entdecken Sie die sensorisch-analytische Welt des Kaffees.	Wädenswil	ZHAW, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation