

Diätetik- und Ernährungsseminare Bettina Dräger

Am Soodhof 1a, 21629 Neu Wulmstorf OT Schwiederstorf, Telefon (04168) 91 98 334

Lebensmittellehre

Berichte über Lebensmittel-Imitate wie dem Analogkäse, neue Ideen zum Verbraucherschutz wie der Lebensmittel-Ampel und immer wieder Berichte über Lebensskandale verunsichern zu Recht. Die Welt der Lebensmittel ist vielfältig und spannend zugleich. Dieses Seminar startet mit dem Basiswissen, der Warenkunde. Im zweiten Teil des Seminars stehen die rechtlichen Rahmenbedingungen, die Hygiene und die Bestrebungen der Lebensmittelindustrie im Fokus.

Seminartermin:

28. August bis 29. August 2010 von 09.00 bis 17.00 Uhr

Seminarthemen:

- Lebensmittelgruppen und Warenkunde
- Getreide, Hülsenfrüchte, Obst und Gemüse, Kräuter, Gewürze, Pilze, Nüsse
- Milch- und Milchprodukte
- Eier, Fleisch, Fisch, Fette und Öle
- Herstellung und Qualitätsmerkmale, Frischekennzeichen, Sensorik
- Handelsklassen und Reifekennzeichen
- Einteilung von Lebensmittelgruppen, Einkauf, Verpackung
- Lagerung, Verwendung, Zubereitungstechniken
- Lebensmittelhygiene
- Lebensmittelrecht
- Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung
- Health Claims, Codex Alimentarius
- Lebensmittelzusatzstoffe - AID-Konzept, Rückstände und Schadstoffe
- Nulltoleranzen, Grenzwerte, Höchstmengen, GDA- u. RDA-Werte
- Functional-Food, Novel-Food, Nanotechnologie, Gentechnik
- Ökologische Lebensmittel, Bio-Qualitäten

Seminarziel:

Dieses Seminar ist ein Muß für alle Akteure in der Ernährungs- und Gesundheitsberatung. Sie lernen aktuelles und gesichertes Lebensmittelwissen kennen.

Seminarpreis:

332,00 Euro zzgl. MwSt. inklusive ausführlicher Seminarunterlagen, Pausengetränke und kostenlose Hotline-Nutzung für 3 Monate.