



Seminar „Pflanzliche Öle: Herstellung – Qualität – Verwendung in der Küche“

Zielsetzung

Nativ, kaltgepresst oder raffiniert? Muss gute Qualität teuer sein? Welche Empfehlungen zum „richtigen“ Pflanzenöl können in der Beratung gegeben werden? Im Seminar wird der Einfluss von Rohware und Herstellungsverfahren auf die sensorische Qualität behandelt, außerdem werden Kontaminationsrisiken besprochen. Die zahlreichen und immer wiederkehrenden Verbraucherfragen zur korrekten koch- und küchentechnischen Verwendung mit Ölen werden erörtert. Im Workshop Ölsensorik erhalten die Teilnehmer Gelegenheit verschiedene Pflanzenöle kennenzulernen und sensorisch zu testen.

Seminarinhalte

- Herstellungsweise: verwendete Techniken und Prozesse
- Eigenschaften von Pflanzenölen: Sortenkunde, Charakteristika, Zusammensetzung, Fettbegleitstoffe
- Umwelt- und Prozesseinflüsse auf die Qualität von Ölen
- Kontaminationsrisiken
 - Rückstände, Mykotoxine, Umweltkontaminanten wie Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) und Mineralöle
 - Prozesskontaminanten: trans-Fettsäuren und 3 MCPD (3-Monochlorpropandiol)-Esterbildung bei der Herstellung
- Gesetzliche Regelungen
- Verwendung in der Küche
 - Welches Öl für welchen Zweck?
Kalte Küche, Braten, Backen und Frittieren
 - Empfohlene Temperaturbereiche
 - Richtige Lagerung
- Workshop Ölsensorik

Methoden

Vortrag mit interaktiven Elementen, Diskussion, Austausch im Plenum, sensorische Übungen

Zielgruppen

Diätassistenten, Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Absolventen der Bachelor- und Masterstudiengänge Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft, Köche, Hauswirtschaftliche Fachkräfte, Verbraucherberater

Referenten

Martin Geiger, Diplom-Lebensmittelingenieur, Naturamus GmbH, Aichelberg

Ludwig Keller-Bauer, Master of Arts NPO-Management, Naturamus GmbH, Aichelberg

Ruben Schumacher, Bachelor of Science ökologische Landwirtschaft, Naturamus GmbH, Aichelberg

Termin

Samstag, 21.10.2017, 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Seminarumfang

8 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Teilnehmerzahl

max. 24

Veranstaltungsort

Medizinisch Technische Akademie Esslingen

Kesselwasen 17

73728 Esslingen

in Kooperation mit der Sektion Baden-Württemberg der DGE e. V.



Gebühr

- DGE-Mitglieder 140,00 €
- Nicht-Mitglieder 150,00 €

inkl. Seminarunterlagen und Pausengetränke

Vor Beginn des Seminars (4-6 Wochen vorher) erhalten Sie von der Verwaltung der DGE die Rechnung – bitte überweisen Sie erst dann die Teilnahmegebühr unter Angabe der Rechnungsnummer.

Anmeldebestätigung und Bescheinigungen

Bei Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung bzw. die Bestätigung über Aufnahme auf die Warteliste. Sofern Sie auf dem Anmeldeformular der Weitergabe Ihrer Adresse für die Organisation von Mitfahrgelegenheiten zugestimmt haben, informieren wir Sie auf Anfrage gern über entsprechende Möglichkeiten.

Sie erhalten eine Teilnahmebescheinigung mit Angabe der absolvierten Inhalte und Anzahl der Unterrichtseinheiten.

Wartelistenregelung

Wenn ein Seminar ausgebucht ist, besteht die Möglichkeit, sich unverbindlich für einen Platz auf der Warteliste anzumelden. Wir benachrichtigen Sie umgehend per E-Mail bei Freiwerden eines Seminarplatzes; kann dieser Platz nicht angenommen werden, entstehen keine Gebühren.

Die Plätze werden in der Reihenfolge des Anmeldedatums vergeben. Ab 14 Tage vor Beginn des Seminars werden mehrere Interessenten gleichzeitig über freigewordene Plätze informiert. Die Vergabe erfolgt nach Reihenfolge der Angebotsannahme.

Rücktrittsbedingungen / Ausfall einer Veranstaltung

Bei Rücktritt bis 14 Tage vor Beginn des Seminars wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 30,00 € fällig. Danach ist die Teilnahmegebühr in voller Höhe zu tragen; die Gebühr wird unabhängig vom Grund der Absage fällig. Dieses Risiko kann über eine Reise- oder Seminar-Rücktrittskosten-Versicherung abgesichert werden. In diesem Zeitraum ist die Nennung eines den Zielgruppen entsprechenden Ersatzteilnehmers möglich; eine eigene Anmeldung des Ersatzteilnehmers ist erforderlich.

Sollte die DGE die Veranstaltung absagen müssen, so besteht Anspruch auf volle Rückerstattung der Teilnahmegebühr. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen. Die DGE übernimmt keinerlei Haftung für Personen- und Sachschäden. Weitere Informationen finden Sie auf den DGE-Internetseiten oder im DGE-Fortbildungsprogramm.

Anreise, Unterkunft und Verpflegung

Für Anreise, Unterkunft und Verpflegung sind die Teilnehmerinnen und Teilnehmer selbst verantwortlich.

Mit der Anmeldebestätigung werden eine detaillierte Wegbeschreibung zum Veranstaltungsort und eine Liste mit Unterkünften (Hotels, Pensionen, Privatunterkünfte) zugesandt.

Organisation

Jérôme Kreutz

Diätassistent

Tel. +49 228 3776-663; Fax +49 228 3776-800

E-Mail: kreutz@dge.de

URL: <https://www.dge.de>

Ansprechpartner vor Ort

Prof. Dr. Peter Grimm

Tel.: +49 711 469959-10

E-Mail: zentrale@dge-bw.de

Medizinisch Technische Akademie Esslingen,
Kesselwasen 17, 73728 Esslingen

Hiermit melde ich mich verbindlich an:

Pflanzliche Öle: Herstellung – Qualität – Verwendung in der Küche

Esslingen

21.10.2017 = **Termin belegt**, Warteliste möglich!

Name, Vorname _____

Kontaktadresse privat

Straße _____

PLZ, Ort _____

Telefon _____

E-Mail _____

UND/ODER

Kontaktadresse Firma

Firma _____

Straße _____

PLZ, Ort _____

Telefon _____

E-Mail _____

DGE-Mitglied

Mitglieds-Nr.: **9** _____

Rechnungsanschrift (bitte ankreuzen)

eigene Kostenübernahme (siehe Privatadresse)

Arbeitgeber (siehe Firmenanschrift); Ansprechpartner: _____

Berufsausbildung (bitte ankreuzen)

Diätassistent Diplom-Oecotrophologe Diplom-Ernährungswissenschaftler

Bachelor oder Master of Science Oecotrophologie

Bachelor oder Master of Science Ernährungswissenschaft

Koch Hauswirtschaftliche Fachkraft Verbraucherberater

Derzeitiges Tätigkeitsfeld _____

Beschäftigungsverhältnis (bitte ankreuzen)

angestellt tätig: Teilnahme im Interesse des Arbeitgebers (z. B. Freistellung, Kostenübernahme)

angestellt tätig: Teilnahme aus eigenem Interesse (z. B. Urlaub)

selbstständig in Elternzeit arbeitssuchend sonstiges: _____

Mitfahrgelegenheit

Ich bin einverstanden, dass meine Adresse zur Organisation von Mitfahrgelegenheiten vor Beginn des Seminars an die anderen Teilnehmer weitergegeben wird.

Hiermit erkenne ich die **Anmelde- und Rücktrittsbedingungen der DGE** an (siehe Infoblatt).

Ort, Datum

Unterschrift