

TRE KURSUSDAGE

- der giver dig nye muligheder



Arbejder du med maskiner og udstyr til fødevarerproduktion? Så ved du nok godt, at god hygiejne i produktionen er vigtigt for virksomheden. Men har du også tænkt over, at dine valg ofte er af stor betydning for produktionshygiejne og rengøring? Mennesker risikerer at blive alvorligt syge og endda dø af dårlig hygiejne, som vi senest så det ved Listeria-udbruddet i sommeren 2014.

Fødevarersektorens Håndværkerdiplom et nyt tilbud til smede, elektrikere, montører, VVS'ere og tilsvarende, der arbejder hos fødevarerproducenter. Diplomet giver dig et stort plus og viser din kunde, at du har specialviden, så du kan løse dine opgaver hos dem på bedste vis. Du får diplomet fra Staalcentrum efter tre kursusdage med både undervisning og praktiske øvelser.

FØDEVARESEKTORENS HÅNDVÆRKERDIPLOM

Det er muligt at tilmelde sig kursusdagene enkeltvis og f.eks. selv bestemme rækkefølgen, og hvorvidt kursusdagene deles over flere kursusforløb. Det anbefales dog at tage dagene i den angivne rækkefølge. Bemærk, at Fødevarersektorens Håndværkerdiplom udelukkende opnås efter deltagelse i alle tre kursusdage og beståelse af den afsluttende prøve.

TID OG STED:

Hansenberg, Kolding:

4., 11. og 18. marts samt 2., 9. og 16. september 2015

DTU, Kgs. Lyngby:

15., 22. og 29. april samt 21. og 28. oktober
og 4. november 2015

PRIS OG TILMELDING:

1.950 kr. ekskl. moms pr. kursusdag inkl. frokost og kaffe. Ved tilmelding af mere end en deltager fra samme virksomhed opnås der rabat. Tilmelding, yderligere information samt oplysning om rabatsatser sker ved henvendelse til staalcentrum på mail: info@staalcentrum.dk

STAALCENTRUM

Staalcentrum skaber vækst inden for fremstilling af maskiner og udstyr til fødevarerindustrien. Staalcentrum udvikler ny viden og formidler denne viden gennem kurser og guidelines. Staalcentrum samarbejder med Fødevarerinstitutionen på Danmarks Tekniske Universitet og IPU om både efteruddannelse og det danske EHEDG Testcenter for hygiejnisk design.

Staalcentrum
Skovvangen 28
6000 Kolding
www.staalcentrum.dk



STAALCENTRUM
Procesudstyr til fødevarerindustrien

FØDEVARE SEKTORENS HÅNDVÆRKER DIPLOM

Et nyt tilbud fra Staalcentrum

Et fagligt plus til smede, elektrikere og montører, der arbejder med udstyr til fødevarerproduktion.



STAALCENTRUM
Procesudstyr til fødevarerindustrien

1

HÅNDVÆRKERENS ABC

- alt det grundlæggende for din arbejdsdag



Her lærer du alt det grundlæggende, som du som håndværker har behov for at vide om produktionshygiejne og food/pharmaindustrien. Hvad kan gå galt, og hvorfor? Du lærer om det væsentlige inden for mikroorganismer, påklædning, adfærd og kvalitetsstyring. Gennem praktiske eksempler opnår du viden om korrekt adfærd og håndtering af værktøj, så du medvirker til at sikre et højt hygiejneniveau.

- Produktionshygiejne og fabriksanlæg
- Hvad ødelægger fødevarerne
- Sådan sikrer du hygiejnen
- Rengøring af procesanlæg

Undervisere:
Alan Friis; maskiningeniør, ph.d., Tech4Biz
Jan Runager; cand. brom, Erhvervsakademi Lillebælt

2

MATERIALER OG OVERFLADER

- det du kommer ud for i praksis



Her er der fokus på de materialer, der anvendes i food/pharmasektoren - både som konstruktionsmaterialer og som pakningsmaterialer. Du lærer primært om forskellige typer af rustfrit stål, korrosion, mekanisk og kemisk overfladebehandling samt anløbninger og andre risici ved svejsning. Dertil lidt om gummi og plast - især udsat for fødevarer og rengøringsmidler.

- Rustfrit stål, typer og egenskaber
- Korrosionsproblemer og miljøforhold
- Overflader og svejseproblemer
- Gummi, plast og pakninger

Undervisere:
Claus Qvist Jessen; kemiingeniør, ph.d., Damstahl a/s
Erik-Ole Jensen; maskiningeniør, Damstahl a/s

3

INSTALLATIONER OG KONSTRUKTIONER

- hygiejnisk design i food/pharma



Du lærer om godt design af udstyr og installationer, så dit arbejde får indbygget god hygiejnisk kvalitet. Du lærer også om svejsninger, der skal udføres til ganske strenge krav for ikke at udgøre nogen hygiejnisk risiko. Du lærer i det hele taget at tage de hygiejniske briller på, så du kan spotte problemstederne og rådgive virksomheden om, hvad der kan gå galt.

- Hygiejnisk design af udstyr
- Svejsning i hygiejnisk udstyr
- Flowsystemer
- Bygninger og produktionslokaler

Undervisere:
Erik-Ole Jensen; maskiningeniør, Damstahl a/s
Jon Kold; kemiingeniør, Staalcentrum