



Aufbauseminar: Mikrobiologische Qualitätssicherung in der Brauerei

Das Mikroskopieren und Identifizieren von brauereispezifischen Keimen wird ausführlich geübt, und anhand unbekannter Praxisproben vertieft. Kulturelle Nachweismethoden und Strategien für einen sicheren Nachweis werden besprochen. Zusätzlich werden alternative Nachweismethoden praxisnah vorgestellt.

Hinweis: für Neueinsteiger bieten wir ein Grundlagenseminar „Mikrobiologische Qualitätssicherung in der Brauerei“ an.

Termin: 28. Februar bis 02. März 2018, Beginn am ersten Tag um 09:30 Uhr, Ende am letzten Seminartag circa 16:00 Uhr

Seminarleitung: Dr. Andreas Brandl // Thomas Huber // Lars Peuker

Zielgruppe: Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der mikrobiologischen Qualitätssicherung von Brauereien, die bereits über mikrobiologische Grundlagen verfügen.

Mittwoch, 28. Februar 2018

- Praktisches Mikroskopieren und Identifizieren von brauereirelevanten Hefen anhand von Praxisproben
- Wichtige Aspekte bei der Probenahme in der Brauereipraxis (statistische Sicherheit bei der Probenahme, Ausschluss möglicher Fehlerquellen bei der Probenahme)
- Alternative Nachweismethoden (PCR, ATP): PCR Analytik in der Brauerei anhand von praktischen Beispielen; Integration alternativer Nachweismethoden im Brauereialltag

Ab 18 Uhr: Gemeinsamer Seminarabend auf Einladung der Doemens Academy GmbH

Freitag, 02. März 2018

- Umsetzung der gelernten Arbeitstechniken: Auswerten und Identifizieren unbekannter Proben aus einer praxisnahen Stufenkontrolle
- Einstufung der Ergebnisse und deren Auswirkung auf den Brauereialltag
- Vorstellung der VIT-Systeme zur Identifizierung von Mikroorganismen im Brauereialltag als Alternative zur PCR-Analytik

Abschlussdiskussion und Ausgabe der Zertifikate

Donnerstag, 01. März 2018

- Praktisches Mikroskopieren und Identifizieren von bierschädlichen Bakterien, bakterieller Begleitflora und Schimmelpilzen anhand von Praxisproben
- Physiologische Tests zur Identifizierung von Bakterien

Veranstaltungsort

Doemens Academy GmbH / Stefanusstraße 8 / D-82166 Gräfelfing

Seminargebühr

€ 830,- (zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer) einschließlich Unterlagen, Mittagessen, Pausengetränken sowie gemeinsamer Seminarabend.

Anmeldung

Doemens Academy GmbH / Stefanusstraße 8 / D-82166 Gräfelfing

Telefon: 089 - 8 58 05-0 / Telefax: 089 - 8 58 05-26 / E-Mail: seminar@doemens.org / Web: www.doemens.org/seminare

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) der Doemens Academy GmbH. Diese finden Sie auf unserer Website unter www.doemens.org/agb.html. Mit der Unterzeichnung dieser Anmeldung akzeptieren Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Falls Sie Verbraucher sind, steht Ihnen ein gesetzliches Widerrufsrecht zu, soweit der Vertragsschluss per Brief, Telefax, E-Mail oder über das Onlineformular erfolgte. In diesen Fällen beachten Sie bitte die Widerrufsbelehrung auf unserer Website unter www.doemens.org/agb.html.

Verbraucher im Sinne des Gesetzes ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden können.

Hiermit stimme ich zu, dass die Doemens Academy GmbH mit der Ausführung des Vertrags vor Ablauf der Widerrufsfrist beginnen darf. Ferner ist mir bewusst, dass ich durch diese Zustimmung mit Beginn der Ausführung des Vertrags durch die Doemens Academy GmbH mein Widerrufsrecht verliere.

18-06 Aufbauseminar: Mikrobiologische Qualitätssicherung in der Brauerei

(Bitte gut leserlich ausfüllen und an Doemens zurücksenden)

Teilnehmer / Vor- und Nachname	
Position in der Firma	
Rechnungsanschrift:	
Firma	
Straße	PLZ / Ort
Telefon	Fax
E-Mail	

Bitte senden Sie mir eine Hotelliste zu (Reservierung kann *nicht* durch Doemens erfolgen)

Ich wünsche vegetarisches Essen

Ich wünsche veganes Essen

Datum / Unterschrift

Firmenstempel

Anmeldebestätigung (wird von Doemens erstellt und an Sie zurückgeschickt)

Hiermit bestätigen wir den Eingang Ihrer Anmeldung. Die Rechnung erhalten Sie mit separater Post. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

Gräfelfing

Doemens Academy GmbH, Unterschrift

