

Medienmitteilung vom 30. Oktober 2012

Departement Life Sciences und Facility Management der ZHAW in Wädenswil

Zehn Jahre «ZHAW Sensorik-Lizenz» und neues Weiterbildungsangebot «CAS Sensorik»

Weiterbildung auf dem Gebiet der Lebensmittel-Sensorik ist gefragt. Das Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der ZHAW hat dieses Bedürfnis schon lange erkannt. Das Institut in Wädenswil feierte gestern Montag, 29. Oktober zehn Jahre «ZHAW-Sensorik-Lizenz» mit einem Festanlass im Hotel Baur au Lac in Zürich. Dabei wurde auch der Grundstein für das neue Weiterbildungsangebot «CAS Sensorik» gelegt. In diesem modular aufgebauten Zertifikatslehrgang ist die bisherige Produktpalette der Sensorik-Lizenzen – vom Wein über Olivenöl und Kaffee bis zu Schokolade und Brot – integriert. Der neue Lehrgang ist im deutschsprachigen Raum einzigartig.

Brot ist nicht gleich Brot. Dies wissen die Spezialistinnen und Spezialisten aus der Lebensmittel-Sensorik. In ihrem Beruf dreht sich alles um Geschmack, Textur, Aromen und Geruchsstoffe. Ihr Metier ist die professionelle, objektive Prüfung und Beschreibung charakteristischer Eigenschaften von Lebensmitteln in allen denkbaren Produktgruppen und in allen ihren Facetten. Seit mehr als zehn Jahren können sich Lebensmittel-Fachleute am Wädenswiler Institut für Lebensmittel und Getränkeinnovation (ILGI) der ZHAW in Sensorik weiterbilden. Was ursprünglich mit der Produktgruppe Wein begann, wurde in den Folgejahren mit den Sensorik-Lizenzen für Olivenöl und Kaffee ergänzt, bis zu den jüngsten Lizenzen für die Produktgruppen Schokolade und Brot.

Neues Weiterbildungsangebot

Der neue berufsbegleitende Zertifikatslehrgang (Certificate of Advanced Studies CAS) gliedert sich in 3 Module und umfasst ein Arbeitspensum von rund 390 Stunden. Modul 1 und 2 dauern vom 1. Februar bis 31. Oktober 2013. Das Modul 3, bestehend aus zwei ZHAW-Sensorik-Lizenzen, kann davon zeitlich unabhängig belegt werden.

Die Kurs-Teilnehmerinnen und -Teilnehmer erwerben während der Weiterbildung ein breites Grundlagen- und Vertiefungswissen im Fachgebiet Sensorik und können in der praktischen Umsetzung professionelle Testmethoden anwenden und auswerten. Das Modul 3 dient der Vertiefung der sensorischen Fähigkeiten in spezifischen Produktgruppen.

Die Jubiläumsveranstaltung am 29. Oktober war Anlass, auf diese neue Ära der Sensorik-Ausbildung in der Schweiz bzw. im deutschsprachigen Raum anzustossen.

Detaillierte Informationen unter: <http://www.ilgi.zhaw.ch/cas-sensorik>

Fachkontakt:

Annette Bongartz, Leiterin Fachstelle Sensorik, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation ILGI, ZHAW in Wädenswil. Telefon: 058 934 57 22, E-Mail: annette.bongartz@zhaw.ch

Medienstelle ZHAW, Wädenswil:

Cornelia Sidler, Kommunikation ZHAW-Departement Life Sciences und Facility Management, Telefon 058 934 53 66, E-Mail cornelia.sidler@zhaw.ch