



Life Sciences und  
Facility Management

ILGI Institut für Lebensmittel-  
und Getränkeinnovation

A photograph of a laboratory setting. In the foreground, several small, blue, glass jars with clear lids are arranged on a light-colored, textured surface. To the left, a piece of equipment with a digital display showing '20' is visible. The background is slightly blurred, showing more laboratory equipment and a person's hand. A yellow rectangular box is overlaid on the bottom left of the image, containing the text 'Sensorik-Lizenz Olivenöl 2023'.

**Sensorik-  
Lizenz  
Olivenöl  
2023**

**individuell, kompetent, praxisnah**

# SINNVOLL lernen

## Ihr Nutzen ist unser Ziel

Lernen Sie die Komplexität von Olivenöl sensorisch zu entschlüsseln und werden Sie zum Experten! Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung aus Forschungsprojekten, der Zusammenarbeit mit der Industrie und unseren Lehrangeboten für Ihren persönlichen Vorsprung. Ihr Nutzen und Ihre Kompetenzen nach Abschluss des Kurses:

- Die eigenen sensorischen Fähigkeiten entdecken und weiterentwickeln
- Olivenöl-Sensorik in Ihrem betrieblichen Umfeld integrieren
- Qualitäten von Olivenöl erkennen und bewerten
- Einfluss unterschiedlicher Prozessparameter auf die sensorische Qualität von Olivenöl kennenlernen
- Kommunikation sensorischer Produkteigenschaften
- Möglichkeit zum Eintritt und zur Mitarbeit im Swiss Olive Oil Panel

Die Sensorik-Lizenz Olivenöl befähigt die Teilnehmenden, anhand einer systematischen Schulung der Wahrnehmung von Geschmack, Aromatik und Textur die sensorischen Dimensionen von Olivenöl zu erkennen, zu prüfen und nach international anerkannten Massstäben zu beurteilen. Die Teilnehmenden sollen in einem professionellen Umfeld ihre sensorische Leistungsfähigkeit verbessern und nachvollziehbar überprüfen können.

Im Anschluss an die sieben Ausbildungseinheiten kann die Sensorik-Lizenz Olivenöl erworben werden, welche für vier Jahre gültig ist

## Zielpublikum

Der Kurs richtet sich an Akteure des gesamten Wertschöpfungsnetzwerks Olivenöl, weiterverarbeitender Betriebe, der Gastronomie sowie ambitionierte Konsumenten. Insbesondere an Personen, welche in ihrem Arbeitsumfeld die Sensorik als Hilfsinstrument für die tägliche Arbeit sehen bzw. etablieren möchten oder ihre eigenen sensorischen Fähigkeiten vertiefen wollen. Dazu zählen die Bereiche Marketing & Einkauf, Produktentwicklung, Produktion & Qualitätssicherung sowie Gastronomie.

# Auf einen Blick

## Kursdauer und Termine

Modul	Termin	Uhrzeit
1. Sensorische Grundlagen	10.05.2023	13:00 - 17:00 Uhr
2. Wahrnehmung Gaumen	11.05.2023	09:00 - 13:00 Uhr
3. Wahrnehmung Nase	24.05.2023	13:00 - 17:00 Uhr
4. Prüfmethodik EU / IOC	25.05.2023	09:00 - 13:00 Uhr
5. Prüfmethodik Olive Oil Award	31.05.2023	13:00 - 17:00 Uhr
6. Prüfungsvorbereitung	01.06.2023	09:00 - 13:00 Uhr
7. Training (optional)	14.06.2023	13:00 - 17:00 Uhr
8. Schlussprüfung	15.06.2023	09:00 - 13:00 Uhr

## Kosten

CHF 350.– pro Ausbildungsmodul

CHF 450.– Schlussprüfung

Bei gleichzeitiger Buchung aller sieben Module sowie der Schlussprüfung:  
statt CHF 2'900.00 nur CHF 2'450.00.

## Anmeldung

Anmeldungen werden über das Weiterbildungssekretariat  
**bis zum 14. April 2023** angenommen.

E-Mail: [weiterbildung.lsfm@zhaw.ch](mailto:weiterbildung.lsfm@zhaw.ch)

Tel.: +41 58 934 59 80

# Unsere Kompetenz

## Lerne Sie uns kennen

Wir blicken auf mehr als 20 Jahre Praxiserfahrung zurück und wissen, wie wichtig es ist, offen für Neues zu bleiben. Lebenslanges Lernen ist die Grundvoraussetzung für persönlichen und geschäftlichen Erfolg. Daher bilden wir nicht nur unsere eigenen Mitarbeiter permanent fort, sondern geben unsere Expertise rund um die Lebensmittel-Sensorik auch an unsere Kunden weiter.

Nutzen Sie unser didaktisch aufbereitetes Wissen und werden Sie selbst zum Experten! Unsere Kurse sind optimal auf die unterschiedlichen Kenntnislevel eingestellt. Sehr gerne konzipieren wir auch individuelle Seminare, die wir explizit auf Ihre Themen zuschneiden.

### Haben Sie Fragen zum Kurs oder zu einem konkreten Schulungsanliegen?



#### Ihre Ansprechpartner

Martin Popp  
Telefon 058 934 57 99  
E-Mail [martin.popp@zhaw.ch](mailto:martin.popp@zhaw.ch)