

FFG - Qualifizierungsseminar MilchTIVO (Veredelte Milch aus Tirol und Vorarlberg)

Zeitraum: 01.01.2017 – 30.06.2017

Genehmigung des Projekts: 19.10.2016

Gesamtprojektkosten: € 58.397,- (davon UIBK: € 18.220,-)

Geförderte Projektkosten: € 48.100,- (davon UIBK: € 18.100,-)

Konsortialführer: Universität Innsbruck – Koordinationsstelle für universitäre Weiterbildung

Projektpartner:

Universität Innsbruck Institut für Analytische Chemie und Radiochemie
 Institut für Organisation und Lernen

weitere Bildungseinrichtungen MCI Management Center Innsbruck

Firmen

Kleinunternehmen Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei eGen
(bis zu 70%) Bergkäserei Zillertal Hirschhuber Alois
 Biosennerei Kolsass - Betriebs GmbH
 Danzl Sebastian e.U.
 DORFSENNEREI Schlins-Röns und Umgebung eGen
 Sennerei Huban registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung
 Sennerei Langenegg registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung
 Sennerei LINGENAU registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung
 Tiroler Arbeitsgemeinschaft der Heumilch-Bauern, -Verarbeiter und -Vermarkter
 Zillertaler Heumilch-Sennerei eGen

PROJEKTZIEL:

Die MitarbeiterInnen von neun Sennereien (allesamt Kleinunternehmen) und der Beratungsagentur ARGE Heumilch Tirol aus Tirol und Vorarlberg erhalten eine umfassende Weiterbildung in den Bereichen Produktentwicklung, Betriebswirtschaft in der Lebensmitteltechnologie, Transferanalyse von Milchprodukten mit Infrarottechnologie und Trenntechnologie, sowie Lebensmittelsensorik mit dem Spezialthema „fehlerhafte Käsesorten“. Das auf die Bedürfnisse und Wünsche der Betriebe exakt zugeschnittene Ausbildungsprogramm soll die Wettbewerbsfähigkeit der Unternehmen stärken, und eine erhöhte Produktsicherheit bewirken. Die Fehlerhäufigkeit und damit Produktausfälle sollen verringert werden um die sehr hohe Produktqualität der verschiedenen Käsesorten zu gewährleisten. Durch das Wissen über die Möglichkeiten von neuen Produktentwicklungen sollen die Standorte gesichert und der Export gesteigert werden.

Modulübersicht:

- | | |
|----------|---|
| 1. Modul | Käsefehler und Sensorik |
| 2. Modul | Betriebswirtschaft |
| 3. Modul | Produktentwicklung |
| 4. Modul | Theorie und Praxis in der Milchwirtschaft |
| 5. Modul | Chemische Analysen |