



22.10.2020

1 (1)

Elintarvikemikrobiologia (10 h)

Tervetuloa Elinkeinoa ja liiketoimintaa ruokaketjussa – ELLI -hankkeen järjestämään elintarvikealan koulutustilaisuuteen! Koulutus liittyy hankkeen koulutusohjelman tuotantotoiminnan osaamisen opintokokonaisuuteen.

Aika 5. – 6.11.2020

Paikka Teams-etäkoulutus

Ohjelma torstaina 5.11.2020

9 – 12 Tervetuloa, aikataulu ja esittäytyminen
Marja-Leena Hirvonen, projektiasiantuntija ELLI-hanke
Elintarvikkeiden patogeenit ja pilaajamikrobit

12 – 13 Lounastauko

13 – 15 Hygienia, desinfiointi ja sterilointi

Ohjelma perjantaina 6.11.2020

9 – 12 Elintarviketeollisuuden hyötymikrobit

12 – 13 Lounastauko

13 – 15 Mikrobiologian menetelmät
Loppusanat, keskustelua

Asiantuntijat *Jussi Heinonen ja Atte von Wright, Innolact Group Oy*

Koulutuksen hinta **30 €** sis. koulutuksen ja materiaalin.

Ilmoittumiset perjantaihin **30.10. mennessä** Anulle, anu.lavola@uef.fi

Lisätietoa hankkeesta osoitteessa www.ruokaketjuelli.fi ja www.facebook.com/ruokaketjuelli

Lämpimästi tervetuloa koulutukseen!

Marja-Leena Hirvonen
projektiasiantuntija, Riveria
marja-leena.hirvonen@riveria.fi

050 306 6257

Elinkeinoa ja liiketoimintaa ruokaketjussa - ELLI -hanke
1.1.2020 – 31.12.2022

Anu Lavola
hankesuunnittelija, Itä-Suomen Yliopisto
anu.lavola@uef.fi
050 470 4952