

Kurs fra Kompetansenettverket i Nord Høsten 2015

Kursnavn	Beskrivelse	Sted	Dato	Påmelding til:
Tang som mat	På dette kurset vil Jon Aga, kokk og driver av Vega Havhotell, og forsker Michael Roleda fra Bioforsk gå igjennom smakelige arter, innhøsting, foredlingsmetoder og produktutvikling av tang.	Vardø	3.-4. september	Leif.Arne.Haughom@ffk.no
Kaldrøyking av fisk og kjøtt	Kurslærer er ekteparet Laila Spik og Arild Skaltje. Laila Spik er kjent for sine kurs og bøker om mat fra naturen og Arild Skaltje har lang erfaring med egen kjøttforedlingsbedrift i Sverige. Kurset vil fokusere på ulike metoder for kaldrøyking og bearbeiding av kjøtt av ulike dyrestag.	Porsanger	2. - 3. oktober	maama@hotmail.com
Kurs i pølseproduksjon med reinsdyrkjøtt	Lær og lage spekepølser og middagspølser av reinkjøtt. Kurslærer er Tom Christian Johannessen fra Nofima, og kurset holdes hos bedriften Rørosrein.	Røros	7.-8. oktober	matnavet.eventweb.no
Kurs i foredling av kje og villsau	Foredlingskurs der en ser på kje og villsau. Kurslærere er pølsemaker Kjell Sande samt Bjørn Nygård fra Kandal kjøtt.	Bødø	16.-18. oktober	hanne.storteig@tromsfylke.no
Kurs i slaktehygiene og nedskjæring av rein	På dette kurset går en igjennom vedlikehold og bruk av boltepestol. Det vil også bli praktisk gjennomgang av slakteprosessen med fokus på slaktehygiene, samt på nedskjæring og finpartering.	Grane på Helgeland	26.-27. oktober	gun.utsi@gmail.com
Kurs i pakking av kjøtt	Hos Nofima på Ås har en bygd opp en egen pakkehall slik at en kan se ulike pakkeметoder i praksis, der er det også en rekke fagfolk som arbeider med pakking; metoder og materiale, mikrobiologi og holdbarhet samt kvalitet i kjøttet.	Ås i Akershus	28.-29. oktober	Påmeldingslink åpnes 20.aug hos Nofima
Kurs i produksjon av drikkevarer med bær som råstoff	Lær mer om hvordan vi kan utnytte hage bær og ville bær. Vi vil fokusere spesielt på drikkevarer. Vi vil berøre alt ifra produksjonslokaler, hygiene, råstoff og produksjon. Kurslærer er forsker Eivind Vangdal fra Bioforsk.	Mosjøen	29. okt	pertor@vgs.nfk.no
Hygienekurs for matprodusenter	Kurset skal øke din kompetanse som matprodusent slik at du bedre kan ha fokus på de riktige elementene som bidrar til tilfredsstillende hygiene og trygg mat. Kurslærer er Kathrine Rødsjø fra firmaet Sikker Mat.	Alta	03.nov	toril@nordlysmat.no
Produksjon av trygg mat - HACCP kurs	Hygieneforskriften krever innføring av HACCP for alle næringsmiddelvirksomheter. På dette kurset får din bedrift anledning til å få en innføring i dette kvalitetssikringssystemet. Kurslærer er Bengt Hansen fra Slåttebakken gård.	Harstad	6.-7. november	ragnhild.renna@nir.no
Konservering av grønnsaker og bær	Kurslærer Catrin Heikefelt er bransjeansvarlig for bær, frukt og grønnsaksforedling ved Eldrimner i Sverige. Kurset ser på råvarebehandling og hvordan vi bruker sukker, eddik og salt i produksjonen. Vi går igjennom viktigheten av ph, pasteurisering og melkesyre bakterier, samt praktisk produktutvikling.	Harstad	6.-7. november	ragnhild.renna@nir.no
Kurs i økonomi for små og mellomstore mat og drikkeprodusenter	Kurslærere: Viggo Johansen fra Teknologisk institutt og Frode Kristensen fra Matmerk	Tromsø	28.-29. januar	Kay.Nilsen@matmerk.no
Baking i steinovn	Info kommer snart på www.bioforsk.no/lokalmatinord	Lofoten	høsten	post@lofotenmat.no
Produktpresentasjon på demo og på salgsstand	På dette kurset får du tips, råd og veiledning om hvordan du skal presentere din bedrift og dine produkter på salgsstand, på markeder og på demo. Små grep gjør at din stand foretrekkes av kunden og gir økt salg.	Tana	høsten	polarurt@gmail.com