

# Fødevarekvalitet og emballering af frugt og grønt

## Hold

Kurset du har valgt, kan være en del af en samlet pakke. Se kursuspakken ved at søge på kursets fagnummer. Du kan ofte også tage kurset for sig selv, kontakt os for mere info: Kursussekretær Charlotte Vigtoft Nielsen 9680 1516 Du kan også bruge kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

## Fag: Fødevarekvalitet og emballering af frugt og grønt

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>Fagnummer:</b><br>17710       | <b>Varighed</b><br>5 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 1.070,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 4.278,25 |

**Beskrivelse:** Eleven har kendskab til certificering og lovgivning for frisk frugt og grønt

Eleven har kendskab til fødevarekvalitet og hygiejnekrav ved salg af frisk og forarbejdet frugt og grønt

Eleven har kendskab kvalitet og holdbarhed af frisk og forarbejdet frugt og grønt

Eleven har kendskab til de fysiologiske og biologiske processer, som foregår i frisk frugt og grønt efter høst

Eleven har kendskab til metoder til opbevaring af frisk frugt og grønt og forhold som påvirker opbevaringen, temperatur, atmosfæresammensætning, luftfugtighed, hjælpestoffer m.m.

Eleven har kendskab til metoder til emballering af frisk og forarbejdet frugt og grønt

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 1.070,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 4.278,25

## Tilmelding

