

Masteruddannelse fører til konkrete resultater på arbejdspladsen

Martin Sejer Lind er kemiingeniør og fabrikschef - snart har han også en master i Fødevarekvalitet og -sikkerhed. Uddannelsen har givet ham viden og værktøjer, han i høj grad kan bruge i det daglige.

Forarbejdningsprocesser, risikoanalyse, kemisk og mikrobiologisk fødevaresikkerhed og råvarekvalitet er nogle af de mange fagområder, som Martin Sejer Lind har været igennem på masteruddannelsen i Fødevarekvalitet og -sikkerhed. Ifølge ham er bredden i uddannelsen en stor styrke.

- Jeg har stor både personlig og professionel interesse for fødevarer, kvalitet og styring. Via min karriere og uddannelse som kemiingeniør har jeg et stærkt teknisk fundament, og blev nysgerrig efter at vide noget mere om den bakteriologiske side og risikovurdering i produktionen. Hvordan opstår fødevarerborne sygdomme, hvilke forholdsregler kan vi tage i produktionen, og hvordan vurderer vi risici i produktionskæden, fortæller Martin Sejer Lind og fortsætter:

- Masteruddannelsen er stærk på dette felt og de andre fagområder, som måske ikke umiddelbart virkede direkte relevante for mig, har givet mig et utroligt godt perspektiv på mit arbejde og en langt større indsigt i fx forbrugernes opfattelse af risici og baggrunden for diverse myndighedskrav til produktionsvirksomheder inden for både fødevarer- og foderindustri.

Uddannelsen strækker sig over tre år på deltid, og inden for det næste halve år forventer Martin at aflevere sit masterspeciale, der kommer til at handle om en konkret udfordring på arbejdspladsen.



Martin Sejer Lind er ansat på Daka Proteins og er ved at afslutte en masteruddannelse i Fødevarekvalitet og -sikkerhed.

Produktionen optimeres løbende

- På min arbejdsplads arbejder vi løbende på at optimere vores produktion i alle led, både hvad kvalitet og effektivitet angår. Jeg er blevet meget mere vidende om, hvilke metoder der findes, hvad de kan bruges til, og hvor man kan sætte ind. Og jeg er blevet i stand til både at forklare det for mine ansatte og ledelsen og til praktisk at handle på nye indsatser. En af de udfordringer mange i vores branche har, er desinfektion af produktionsudstyr. I mit speciale regner jeg derfor med at fokusere på, hvordan vi kan erstatte kemiske rensningsmidler med fx ozon og uv-stråling, forklarer Martin Sejer Lind.

En sidegevinst ved uddannelsen er sammensætningen af medstuderende. På Martins hold har der været både ansatte i Fødevarestyrelsen, gourmetkokke, kvalitets- og produktionschefer fra store og små danske fødevarer virksomheder.

- Det har været lærerigt at være sammen med fagfolk fra både myndigheds- og virksomhedssiden af fødevaresektoren. Alle bringer jo hver deres vinkel ind på diskussionerne og gør, at man får en nuanceret forståelse af emnerne.

Om uddannelsen

Masteruddannelsen i Fødevarekvalitet og -sikkerhed er en forskningsbaseret efteruddannelse på kandidatniveau til dig, der ønsker at optimere dine kompetencer i arbejdet med fødevarers kvalitet og sikkerhed. Masteruddannelsen udbydes i et samarbejde mellem Fødevareinstituttet på DTU og Det Natur- og Biovidenskabelige Fakultet på Københavns Universitet. Uddannelsen er akkrediteret af ACE Danmark og Akkrediteringsrådet.

Masteruddannelsen er målrettet deltagere med en teknisk naturvidenskabelig baggrund, som til dagligt arbejder i eller med fødevaresektoren. Uddannelsen er relevant for ansatte i den private sektor, der arbejder med kontrol af kvalitet og sikkerhed, produktion eller distribution af fødevarer, og for ansatte i den offentlige sektor, der arbejder med eksempelvis kontrol, regulering eller undervisning inden for fødevarerområdet.

Ansøgere skal have en relevant mellem-lang videregående uddannelse samt mindst to års erhvervs erfaring inden for fødevarerområdet. Der er ansøgningsfrist den 28. maj 2013.

Mere information: www.life.ku.dk/mfks