

Master-uddannelsen styrker mig i det daglige

Tom Markussen Jensen er produktchef og i gang med at tage en master i Fødevarekvalitet og -sikkerhed. Uddannelsen styrker ham i det daglige arbejde, når han står i spidsen for at udvikle nye produkter hos ægproducenten Hedegaard Foods.

Af journalist Thomas Jensen

Buræg eller æg fra fritgående høns? Når forbrugere landet over bliver bedt om at svare på, hvad de foretrækker, er svaret ofte helt anderledes, end hvad de vælger, når de står foran køledisken i supermarkedet.

Det er emner som dette, Tom Markussen Jensen og hans medstuderende blandt andet bliver klogere på, når de følger kurset "Mad i Samfundet", der er en del af masteruddannelsen i Fødevarekvalitet og -sikkerhed.

Kurset fokuserer nemlig på de aktører og strukturer samt væsentlige begreber som kvalitet, sikkerhed og politisk



Tom Markussen Jensen er oprindeligt uddannet mejerist og procesteknologi inden for mejeri. Men nu er Tom i gang med at tage en masteruddannelsen i Fødevarekvalitet og -Sikkerhed. Her lærer han meget, som han kan bruge i sit daglige arbejde hos Hedegaard Foods, hvor han arbejder med produktudvikling af æggeprodukter. Foto: Rune Evensen, Gerade.

Om kurset "Mad i samfundet"

Kurset sætter fokus på de aktører, strukturer og væsentligste begreber som kvalitet, sikkerhed, risiko, magt og indflydelse samt politisk forbrug, der har betydning for udviklingen inden for fødevaresektoren. Kurset trækker på den nyeste samfundsvidenskabelige forskning inden for fødevarerområdet.

Kurset kan tages i august som sommerkursus i forbindelse med Copenhagen Sommer University eller som del af masteruddannelsen i Fødevarekvalitet og -sikkerhed samt som enkeltfag.

Tilmeldingsfrist: 28. maj 2014.

forbrug, der har betydning for udviklingen inden for fødevaresektoren.

Forbrugernes holdning til buræg er et godt eksempel. Her viste et projekt, Tom Markussen Jensen var en del af, i forbindelse med kurset, at forbrugerne nok siger ét, men rent faktisk gør noget andet.

- Der er et klart ønske fra forbrugernes side om økologi, men der er også en grænse for, hvad man er villig til at betale. Der bliver stadig solgt flest buræg ude i butikkerne, siger Tom Markussen Jensen, produktchef hos ægproducenten Hedegaard Foods.

Klædt på til fremtiden

En forelæsning om dyrevelfærd fra kurset "Mad i Samfundet" har især været med til at klæde ham bedre på.

- Forelæsningen var en øjenåbner og rigtig interessant, fordi vi her fik en mere dybdegående viden om de forskellige synspunkter lige fra producenter og forbrugere til myndigheder og dyrene selv. Og det kan jeg tage med mig, når vi skal udvikle nye produkter, siger Tom Markussen Jensen, der blandt andet fik en bedre forståelse for forbrugerkrav til dyrevelfærd samt baggrunden for forskellige lovkrav i forhold til burhøns.



Produktchefen hos Hedegaard Foods er oprindelig uddannet mejerist og procesteknolog inden for mejeri. Og han tager den treårige masteruddannelse, der har løbende optag som et led i at styrke ham fagligt til fremtidige dilemmaer og problemstillinger inden for fødevareindustrien.

- Det er vigtigt at blive bedre rustet til fremtidens udfordringer, og kurserne på masteruddannelsen sætter netop fokus på den nyeste forskning og viden, som jeg kan bruge, når der skal udvikles nye produkter, både i forhold til produktkvalitet, og hvilke hensyn vi skal tage over for producenter og forbrugere, siger Tom Markussen Jensen.

Sparring med kolleger

Udbyttet fra masteruddannelsen i Fø-

devarekvalitet og -sikkerhed giver sig dog ikke kun udslag i form af en bedre faglig forståelse, men også i form af det netværk man får i løbet af uddannelsens tre år.

- Det er en stor fordel, at man både i løbet af uddannelsen, men forhåbentlig også efterfølgende, kan sparre med kolleger inden for fødevareindustrien om de udfordringer, vi står over for, siger Tom Markussen Jensen og peger på, at de studerende på uddannelsen kommer fra forskellige dele af fødevareindustrien, hvilket bringer forskellige vinkler i spil på de dilemmaer, man står over for.

- Det giver et mere nuanceret billede og dermed en større forståelse for emnerne, som vi kan bruge i det daglige, når vi for eksempel skal træffe beslutninger om nye produkter.

Om Masteruddannelse i Fødevarekvalitet og -sikkerhed:

Masteruddannelsen i Fødevarekvalitet og -sikkerhed er en forskningsbaseret efteruddannelse på kandidatniveau. 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.

Ansøgningsfrist: Løbende optag.

Mere information:

www.ifro.ku.dk/undervisning/mfks/

qdos
Peristaltic Metering

**Godt nyt.
Aldrig mere
membran
pumper!**

- Reducer vedligeholdelsesudgifter
- Nedbring kemikalieudgifter
- Nedbring installationsudgifter



qdospumps.com

Tlf: 57671155

**WATSON
MARLOW**

Watson-Marlow Pumps Group
A Spirax-Sarco Engineering Company