

kennistransfer en
bedrijfsopleidingen

HAS Kennistransfer en Bedrijfsopleidingen

Postbus 90109

5200 MA 's-Hertogenbosch

T: 088 - 890 36 37

haskennistransfer@has.nl

www.haskennistransfer.nl

HAS Hogeschool, locatie Den Bosch

Onderwijsboulevard 221

5223 DE 's-Hertogenbosch

HAS Hogeschool, locatie Venlo

Spoorstraat 62

5911 KJ Venlo



Basis Vleestechnologie

Basis Vleestechnologie



Scope

Vleestechnologie in een notendop! Heb je meer behoefte aan kennis over vlees en vleesproducten? De cursus Basis vleestechnologie biedt handvatten voor een beter begrip van grondstoffen en processen, om zo een betere gesprekspartner te zijn.

Kenmerkend voor deze cursus

De cursus is onderverdeeld in 2 onderdelen:

1. Theorie
2. Praktijk

Het blijft niet bij theorie, je gaat tijdens de praktijkdagen zelf aan het werk. De verhouding theorie / praktijk is 50/50.

Voor wie

Werkzaam in de vleessector en bruisend van energie? Deze cursus is geschikt voor iedereen in de vleessector - of aanverwante bedrijfstakken- die op zoek is naar een verdieping van theoretische kennis van vleesverwerking.

Daarnaast biedt deze cursus een goed instapniveau voor de cursus Vleestechnologie.

Wat jij kunt verwachten

In de cursus komen de volgende onderwerpen aan bod:

- Algemene introductie
- De microbiologie en biochemie van vlees- en vleesproducten
- De chemie van vlees eiwitten en vetten en andere chemische aspecten
- Procestechnologische begrippen relevant voor de vleesverwerking.
- Globale bespreking van de volgende vleesproductenbereidingen:
 - Gekookte worst
 - Droge worst
 - Gekookte ham
 - Droge ham
- Eigenschappen en functies van grond- en hulpstoffen
- De voornaamste unit-operations
- De relatie tussen grond- en hulpstoffen, processing en het eindproduct.

Wat wij van jou vragen

Naast enthousiasme en ambitie is enige voorkennis op het gebied van voedingsmiddelen gewenst.

Duur van de cursus

De cursus bestaat uit twee keer twee aaneensluitende dagen van 09.00 uur tot 17.00 uur.

Investering en startdata

Kijk voor actuele prijzen en startdata op onze website www.haskennistransfer.nl

Locatie

HAS Hogeschool, locatie 's-Hertogenbosch

Certificering

Bij een 100% aanwezigheid ontvang je het certificaat 'Basis Vleestechnologie'.

DOORLOOPTIJD: 3 maanden
CONTACTDAGEN: 4
CONTACTPERSOON: Anneloes Keijsper
a.keijsper@has.nl / 088 890 36 46