



CURSUS

Kennismaking met voedingsmiddelentechnologie

De belangrijkste aspecten in vogelvlucht





Kennismaking met voedingsmiddelentechnologie

Je hebt een commerciële of organisatorische baan binnen de foodsector. Het ontbreekt je niet aan affiniteit met food, maar wel aan technologische kennis om een goede gesprekspartner te zijn. Geen nood: de cursus Kennismaking met Voedingsmiddelentechnologie biedt uitkomst.

Inhoud

Alle belangrijke aspecten van de voedings- en genotsmiddelenindustrie komen in vogelvlucht voorbij. Theorie wordt afgewisseld met practica.

“

Voor mijn werk, ben ik regelmatig in gesprek met klanten in de voedingsmiddelenindustrie. Naast productie- en engineeringsmanagers, schuiven ook vaak voedingsmiddelentechnologen aan. Om hen beter te begrijpen, heb ik deze kennismakingscursus opgezocht. De cursus heeft mij ondersteund met begripsvorming en achtergronden in deze.

Marien van Kalmthout

Manager Kathabar Systems Europa CFF
Consultancy

”

Een greep uit de cursusonderwerpen:

- De houdbaarheid van voedingsmiddelen en de rol van verpakking daarbij.
- De gevolgen van langdurige opslag voor de samenstelling van levensmiddelen.
- De procestechnologische verwerkingen die een voedingsmiddel ondergaat om tot een consumeerbaar eindproduct te komen.
- De samenstelling van voedingsmiddelen en de relatie tussen de verschillende grondstoffen en procestechnische bewerkingen.
- Het nut van kwaliteit borgen en de bijbehorende wet- en regelgeving.

Duur

De cursus bestaat uit 9 bijeenkomsten van 13.00 tot 16.30 uur.

Voor wie?

Heb je een organisatorische of commerciële functie, maar mis je de technologische basiskennis? Of wil je als procesoperator of productontwikkelaar je kansen in de food sector vergroten? Dan is deze cursus geschikt voor jou.

Toelatingseisen

Minimaal mbo werk- en denkniveau.



Samengevat

Aanvangsdatum

Voor de actuele startdata, cursusprijs en locatie kun je terecht op onze website [has.nl](https://www.has.nl)

Duur

5 maanden

9 contactdagen

Lestijden: 13.00 - 16.30 uur.

Certificering

De cursus wordt afgesloten met een toets. Bij voldoende resultaat ontvang je een certificaat.



www.has.nl

Eenvoudig online inschrijven

Ben je na het lezen van alle informatie enthousiast voor deze cursus? Schrijf je dan nu in op onze website **www.has.nl**. Na inschrijving ontvang je direct een bevestiging. Mocht je nog vragen hebben? Neem gerust contact op!



Projectmanager

K.A.A. (Kim) de Bont

k.dbont@has.nl

+31 (0) 88 890 38 81

HAS Hogeschool

Postbus 90108

5200 MA 's-Hertogenbosch

T 088 - 890 36 00

has@has.nl

www.has.nl

HAS Hogeschool, vestiging Den Bosch

Onderwijsboulevard 221

5223 DE 's-Hertogenbosch

HAS Hogeschool, vestiging Venlo

Spoorstraat 62

5911 KJ Venlo