



CURSUS

Levensmiddelenchemie

Organische chemie en chemische reacties



Levensmiddelenchemie

Iedereen weet dat koolhydraten, eiwitten en vetten belangrijke voedingsstoffen zijn. Maar wie kent de chemische en fysische eigenschappen van deze stoffen? Wie met voedselproductie te maken heeft, moet weten hoe chemische processen een rol kunnen spelen en hoe je daar rekening mee kunt houden.

Inhoud

In de cursus Levensmiddelenchemie maak je kennis met biomoleculen en organische verbindingen, leer je de beginselen van de organische chemie en maak je kennis met de belangrijkste chemische reacties van suikers, vetten en stikstofverbindingen.

“

De cursus interesseerde me om mijn persoonlijke ontwikkeling en de toevoeging op mijn CV met voedingsmiddelenkennis. Het is geweldig om met allemaal mensen met werkervaring samen in een klas te zitten. Daar leer je heel veel van.

Tjerk Bouman,
productontwikkelaar bij Unilever

Na afronding kun je de cursus Productontwikkeling & Voedselingrediënten volgen.

”

Duur

7 lesavonden (dinsdags van 17.30 - 20.45 uur) en 1 toetsavond in een periode van 3 maanden.

Voor wie?

Iedereen betrokken bij dan wel verantwoordelijk voor (de kwaliteit van) voedselproductie.

Toelatingseisen

Kennis van scheikunde op havo 5 of mbo niveau 3 of mbo niveau 4. Heeft scheikunde niet in je vakkenpakket of opleiding gezeten, dan is het wenselijk de Deficiëntie cursus Scheikunde met een voldoende af te ronden.



Samengevat

Aanvangsdatum

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

Locatie

HAS Hogeschool 's-Hertogenbosch

Duur

3 maanden

8 contactdagen

Lestijden: 17.30 - 20.45 uur.

Certificering

De cursus Levensmiddelenchemie wordt afgesloten met een examen, dit kan zijn een schriftelijk tentamen of het inleveren van een opdracht. Bij het behalen van voldoende resultaat en het bijwonen van minimaal 80% van de lessen 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

A.L.M. (Anneloes) Keijsper

a.keijsper@has.nl

+31 (0) 88 890 36 46

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