



CURSUS

Voedselveiligheid & Houdbaarheid

Verantwoord omgaan met voedingsmiddelen



Verantwoord omgaan met voedingsmiddelen

Weinig onderwerpen liggen zo gevoelig als ons dagelijks eten. Voedselveiligheid is een hot topic en ligt altijd onder een vergrootglas. Alle reden dus om risico's te minimaliseren. De houdbaarheid van voedingsmiddelen speelt daarbij een belangrijke rol. In de cursus Voedselveiligheid & Houdbaarheid leer je alles over verantwoord omgaan met voedingsmiddelen.

Inhoud

Cursisten krijgen inzicht in de risico's van micro-organismen, natuurlijke gifstoffen, allergenen en contaminanten. De micrologische houdbaarheid van voedingsmiddelen wordt besproken, evenals het verlengen daarvan door product- en procesfactoren. Na afloop hebben cursisten aantoonbaar inzicht in en kennis van toxische stoffen en pathogene micro-organismen. Verschillende onderzoekstechnieken passeren de revue en ook ketenverantwoordelijkheid en risicobeheersing komen aan bod.

“

De combinatie werk- en privéleven en het volgen van een cursus is enigszins lastig omdat er veel bij komt kijken met maar een beperkt aantal lessen. Voorkennis zoals de cursus microbiologie was erg welkom. De vertaling naar de praktijk maakte het voor mij makkelijker omdat ik op het werk al met de stof bezig ben. Het onderwerp dat me met name aansprak was het bepalen van de houdbaarheid en beoordelen van voedselveiligheidsrisico's. Kortom een aanrader, zeker volgen!

**Fedde Strik, Manager kwaliteitszorg
Sligro Food Group bv**

”

Voor wie?

Foodprofessionals actief in processen van voedselproductie.

Duur

8 lesavonden (dinsdags van 17.30 - 20.45 uur) bestaande uit een combinatie van theorie en praktijk en 1 toetsavond in een periode van 3 maanden.

Toelatingseisen

- Een afgeronde, relevante opleiding op tenminste havo 5 of mbo niveau 4 (denk aan MAS, MLO).
- Afgeronde cursus Levensmiddelenmicrobiologie (voorheen de cursus Basis Microbiologie) of vergelijkbare kennis.

Prijs

Extra kosten:

- Indien nog niet in het bezit, boek Microbiologie van Voedingsmiddelen €104,95).



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

9 contactdagen

Lestijden: 17.30 - 20.45 uur.

Certificering

De cursus wordt afgesloten met een toets. 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 89 03 646

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