

kennistransfer en
bedrijfsopleidingen



Cursus Kennismaken met
voedingsmiddelen productieprocessen

Cursus Kennismaken met voedingsmiddelen productieprocessen

Inhoud

Bij de industriële productie van voedingsmiddelen staan voedselveiligheid en productkwaliteit voorop. Snijden, mengen, verhitten, roeren, scheiden, drogen, indampen, conserveren en koelen zijn bewerkingstappen en die gebruikt worden bij de productie van voedingsmiddelen. Voor ieder product wordt een nauwgezet proces uitgevoerd zodat de product kwaliteit maximaal is. Om deze processen te begrijpen:

- maak je kennis met de belangrijkste begrippen op het gebied van warmteleer, pasteuriseren en steriliseren;
- leer je processen te door zien aan de hand van processchema's en massabalansen;
- ontwikkel je inzicht in de rol en procesvoering van veelgebruikte bewerkingstappen;
- leer je om productie processen te ontrafelen en te beoordelen op effectiviteit.

Voor wie

Voor professionals die werkzaam zijn in de voedingsmiddelenindustrie of toeleverende industrie die meer willen weten van productieprocessen in de voedingsmiddelen industrie.

Startdatum & Investing

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

Duur

De cursus duurt 5 dagdelen plus een optionele toets.

Locatie

HAS Hogeschool 's-Hertogenbosch

Toelatinseisen

We verwachten een mbo niveau 4 werk- en denkniveau.

Certificering

Bij een aanwezigheid van minimaal 80% van de lessen ontvang je na de laatste bijeenkomst een bewijs van deelname. Ook bieden we de optie om de cursus af te sluiten met een toets. Bij het behalen van voldoende resultaat en een aanwezigheid van minimaal 80% van de lessen ontvang je een certificaat.

Vragen?

HAS Kennistransfer en Bedrijfsopleidingen

T: (088) 890 36 00

E: haskennistransfer@has.nl

W: www.haskennistransfer.nl/cursusfood