

## Inleiding

Tijdens de 15 daagse opleiding Praktijktoeepassingen voedingsmiddelentechnologie leert u waar u allemaal mee te maken heeft als medewerker in de voedingsmiddelenindustrie. De opleiding wordt afgesloten met een toets en een excursie. Wanneer alles voldoende wordt afgerond ontvangt u een certificaat met vermelding van de behaalde competenties.

## Inhoud

U krijgt inzicht in de samenstelling en hoe u de microbiologische kwaliteit van de producten kunt beïnvloeden. U leert de meest voorkomende technologische bewerkingen van voedingsmiddelen. U kunt de voedselveiligheid beoordelen en krijgt handvatten voor de implementatie van de actuele (inter)nationale wetgeving. Waarom is het ene product een succes en wordt een ander product na korte tijd weer uit het assortiment genomen? Welke invloed hebben de verschillende zintuigen op de sensorische beleving van een product door consument? Daarnaast leert u diverse communicatiestijlen en strategieën. De opleiding is opgedeeld in vier modules:

### 1. Grondstoffen en warenkennis (3 dagen)

Eerst wordt de basis van alle voedingsmiddelen uitgelegd, deze bestaan uit eiwitten, vetten en koolhydraten. Hiernaast zijn er nog een aantal stoffen die in kleine hoeveelheden in voedingsmiddelen voorkomen zoals vitamines, mineralen en enzymen. Bij het produceren van voedingsmiddelen kunnen hulpstoffen toegevoegd worden die de eigenschappen van een product beïnvloeden, in veel gevallen zijn dit E-nummers.



Heel belangrijk voor de kwaliteit van het product en de veiligheid van de consument is de microbiologie. De verschillen tussen nuttige en ziekmakende (pathogene) micro-organismen wordt uitgelegd en ook het verschil tussen een voedselinfectie en -vergiftiging. Wat is resistentie en hoe bedreigt dit de voedselveiligheid van een product?

### 2. Technologische bewerkingen (4 dagen)

De diverse bewerkingen van voedingsmiddelen worden uitgelegd, denk hierbij aan zuiveren, mengen, transporteren en het vormen van de producten. Daarnaast is het conserveren van voedingsmiddelen ook erg belangrijk zoals drogen, verhitten of koelen.



Zonder verpakking komen de producten niet bij de consument. U kunt kiezen voor minimale afgewogen hoeveelheid of afvullen onder voorwaarden van het E-teken. Deze worden uitgelegd en oefenvoorbeelden worden gemaakt.

Sommige producten moeten donker en droog bewaard worden, andere producten diepgevroren of gekoeld. Welke factoren bepalen de houdbaarheid?

Voedselveiligheid heeft te maken met de hygiëne. De hygiëne van het product wordt mede bepaald door het hygiënisch ontwerp van de apparatuur.

Hoe beter het ontwerp, des te beter de reiniging en desinfectie kunnen worden uitgevoerd.

### 3. Voedselveiligheid (4 dagen)



Tijdens deze opleiding wordt er uitgebreid aandacht besteed aan de geveanalyse op basis van HACCP met o.a. allergenenbeheer. Ook komen de voedselveiligheidsschema's BRC, IFS en FSSC 22.000 aan bod. Zo moet u een leveranciersbeoordeling uitvoeren en waar moet u daarbij op letten? Audits zijn hiervan een belangrijk onderdeel, hier wijzen wij u op de valkuilen en methodes om hiermee om te gaan. We behandelen ook algemene wetgeving met betrekking tot voedingsmiddelen zoals de 178/2002 Algemene levensmiddelen verordening (ALV) en de 1169/2011 Etiketteringswetgeving. Er wordt al sinds eeuwen met voedsel gefraudeerd. Hoe kunt u als bedrijf de integriteit van uw product waarborgen? En hoe communiceert u over uw bedrijf op sociale media? Wat moet u doen in het geval van een recall? In dit deel worden ook communicatiestijlen behandeld aan de hand van een korte presentatie die u geeft over een onderwerp naar keuze.

### 4. Voeding en ons brein (3 dagen)

In deze module wordt de connectie tussen voeding en ons brein uitgelegd. Hoe werkt de sensoriek en wat komt daar allemaal bij kijken. Wat zijn methoden voor het opzetten van sensorische testen en productontwikkeling. Is iedereen geschikt om plaats te nemen in een smaakpanel? Bestaat er een algemene Nederlandse smaak? En hoe werkt verleiding in de supermarkt?

## Voor wie?

Deze opleiding richt zich op personen die in de voedingsmiddelenindustrie werken of willen gaan werken. Hiertoe behoren o.a. QA-/QC-medewerkers, productiemedewerkers van diverse niveaus zoals operators, leidinggevenden. Daarnaast behoren ook herintreders, productontwikkelaars en mensen die zich willen laten omscholen tot de doelgroep.

## Lesmateriaal

Het lesmateriaal bestaat uit twee lesmappen met daarin de vier modules die elk half jaar worden bijgewerkt met de nieuwste ontwikkelingen. Daarbij ontvangt u het boek 'Ons Voedsel' van Frans de Jong (ISBN: 978 90 5956 248 6). Op een USB stick staat de aanvullende literatuur, hand-outs, opdrachten, practica en films.

## Vooropleiding

Een specifieke vooropleiding is niet noodzakelijk. Werk- en denkniveau moet minimaal MBO zijn.

## Studiemethode

De lessen worden klassikaal gegeven door één van de ervaren docenten: IJsbrand Velzeboer, Stephanie van den Beld. Door het maken van de huiswerkopdrachten en oefenvragen, leert u de behandelde lesstof toe te passen op de voorbeelden. Er is voldoende mogelijkheid tot het inbrengen van vragen en/of eigen praktijkvoorbeelden. De maximale groepsgrootte per leergang bedraagt 7 personen. Hierdoor blijft de persoonlijke begeleiding gewaarborgd en is de studie begeleiding intensief. Alle lesstof is uitgeschreven tot één compact dictaat, en er wordt aanvullende literatuur meegeleverd. Alles is digitaal, wat terugzoeken eenvoudig maakt

## Kwaliteitsgarantie

Jaarlijks wordt de lesstof met actuele ontwikkelingen bijgewerkt. Wij werken volgens het ISO 9001:2008 kwaliteitsmanagementsysteem, waarmee wij de kwaliteit van onze opleiding borgen. Er wordt levenslange garantie op de lesstof gegeven.



## Inschrijven

Mail of bel naar onderstaand adres.

## Lesgeld

€ 4.500,00 ex BTW. Voor particulieren is BTW vrij mogelijk. Dit is inclusief lesmappen, lesboek 'Ons Voedsel', lunch, excursies, examengeld en diploma-uitreiking. Niet inbegrepen zijn reis- en verblijfkosten en overige aanvullende literatuur. Modulair instromen is mogelijk indien er plaats is. Prijs per module als deze afzonderlijk gevolgd wordt bedraagt € 1.500,- ex BTW.

## Studieduur & locatie

De opleiding duurt 15 dagen (opeenvolgende vrijdagen) en wordt gegeven in Raalte\*. De opleiding start twee keer per jaar in januari en september. Startdata: Vrijdag 1 februari 2019 en vrijdag 6 september 2019

## Scienta nova

Laurier 44  
8101 HM Raalte  
+31 (0)572 - 373 488

**IJsbrand Velzeboer** +31 (0)6 546 560 10  
**René ter Brugge** +31 (0)6 114 160 40

[www.scientanova.com](http://www.scientanova.com)  
[info@scientanova.com](mailto:info@scientanova.com)

\* opleidingen ook op locatie mogelijk



# Opleiding praktijktoepassingen voedingsmiddelentechnologie

Allround vakman/ -vrouw in de voedingsmiddelenindustrie

