



Opleiding voedingsmiddelentechnologie

Actuele opleiding voor de sectoren:

- Vlees en petfood
- Visverwerking
- Groenten en fruit
- Bakkerij en zoetwaren
- Dranken
- Zuivel
- Machinebouw, engineering en consultancy

Inhoud van de opleiding

Het is een **korte intensieve opleiding** van twee aaneensluitende dagen waar de belangrijkste zaken behandeld worden die een aankomend voedingsmiddelentechnoloog moet weten. Het accent ligt op **grondstoffenkennis, de E nummer lijst en conserveringstechnieken**. Met deze kennis kan vrijwel ieder technologisch vraagstuk in elk voedingsmiddelenbedrijf opgelost worden. Met zeer veel praktische voorbeelden wordt de lesstof ondersteund. Zien is geloven. Met meer dan 50 jaar plezier in de voedingsmiddelenindustrie in het achterhoofd kan hoofddocent IJsbrand Velzeboer met veel praktijkvoorbeelden en vooral anekdotes de lesstof aankleden. Er wordt aan het einde een vrijwillige toets afgenomen.



Ook al staat de wereld op z'n kop. Een échte voedingsmiddelentechnoloog houdt het hoofd koel.

Globale inhoud van de lesstof

- Eiwitten, soorten, functionaliteit en afgeleide producten
- Koolhydraten, zetmelen, suikers en voedingsvezels
- Vetten, plantaardig, dierlijk, verzadigingsgraad en gezondheids effecten.
- Opsporing van vervalsing van grondstoffen
- Additieven, enzymen, mineralen, vitamines en alcohol, eetbare en giftige planten.
- Conserveringstechnieken, chemisch, thermisch en fysisch
- Overzicht van kwaliteits systemen en wetgeving, HACCP, BRC, IFS en FSSC 22.000
- Microbiologische risico's, WGS, holobionics en de voedselvergiftigings matrix
- Contaminatie risico's zoals zware metalen, oorlogschemie, PFAS en Dioxines
- **Het kiezen van een betrouwbaar chemisch analytisch laboratorium (Nieuw)**
- Toekomstige voedselveiligheidsrisico's die de overheid NIET ziet

Niveau: Vergelijkbaar met HBO praktijkopleiding. **Docent:** IJsbrand Velzeboer

Duur en locatie van de opleiding: Twee dagen van 9.00 tot 16.00 in het Van Nelle Gebouw te Rotterdam, met op de laatste lesdag aansluitend een borrel tot ca.17.30uur Maximum aantal deelnemers 15.

Kosten: inclusief lesmateriaal, lunch en parkeer uitrijkaart en certificaat: € 1.450,00 exclusief 21% BTW.

De cursist ontvangt

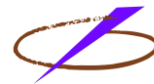
- Lesdictaat met daarin de gehele lesstof uitgeprint (218 pag.), inclusief de bijlagen
- Digitale bijlagen die de lesstof zeer actueel maken

Cursusdata 2025:

Voorjaarsmodule: 11 en 12 december 2025 (donderdag en vrijdag)

Voor inschrijven en meer informatie: scan de QR code voor de website of bel
IJsbrand Velzeboer: 06 54656010





Egelantier 53 3892CS Zeewolde T: +31.654656010 E: info@scientanova.com I: www.scientanova.com
IBAN:NL93ABNA0562262296 BIC ABNANL2A BTWnummer: NL 003141789B54 KvK 76842878 Zwolle

Inschrijving jaargang 2025

Voedingsmiddelentechnologie

Cursusdatum: 11 en 12 december 2025 (donderdag en vrijdag) najaars opleiding

Lestijden: 9.00 - 16.00 inclusief lunch, aansluitend een borrel na de laatste les tot ca.17.30uur

Locatie: Van Nelle Gebouw Rotterdam, van Nelleweg 1 3044BC. 14 dagen voorafgaand aan de opleiding wordt de exacte locatie doorgegeven met routebeschrijving.

Lesgeld: € 1.450 exclusief 21% BTW

Levervoorwaarden: Alle diensten van Scienta Nova vallen onder de levervoorwaarden, die gedeponeerd zijn bij de KvK te Zwolle onder nummer 76842878. Het lesgeld dient uiterlijk 7 dagen voor aanvang van de opleiding geheel voldaan te zijn. Annulering: Tot 30 dagen voorafgaand kosteloos. Binnen 14 dagen 50% van de lessom, binnen 7 dagen 100%. Een vervanger sturen is altijd mogelijk.

Naam deelnemer:

Werkgever:

e-Mail adres deelnemer:

Telefoonnummer deelnemer:

Factuuradres:

PO nummer en BTW nummer: indien van toepassing:

Bijzonderheden

- Aan het einde van de les wordt een toets afgenomen op vrijwillige basis. Bij voldoende resultaat wordt een gestempeld instituuts certificaat uitgereikt met daarop de behaalde competenties en het eindcijfer
- De deelnemer stemt in met het elektronisch opslaan van deze persoonsgegevens ten behoeve van de opleiding en voor de interne administratie en direct persoonlijk contact
- Bij onverwachte afwezigheid door bijvoorbeeld ziekte of (on)geplande vakantie zal er een regeling getroffen worden om de lesstof op adequate wijze in te halen

Voor akkoord:

Naam deelnemer:

Plaats en datum:

Graag dit formulier na ondertekening inscannen of fotograferen en per mail of WhatsApp te retourneren.

ijsbrand.velzeboer@scientanova.com

IJ.Velzeboer:06-54656010