

## 619 Microbiologie beginnerscursus

---

<b>Opleidingsniveau</b>	-
<b>URL</b>	<a href="https://www.gfgroothandelsfonds.nl/opleidingen/opleiding-619-microbiologie-beginnerscursus-281.html">https://www.gfgroothandelsfonds.nl/opleidingen/opleiding-619-microbiologie-beginnerscursus-281.html</a>
<b>Duur</b>	3 avonden
<b>Kosten</b>	€ 850,00
<b>Opleider</b>	Food Compass
<b>Contactpersoon</b>	Jerre de Blok
<b>Adres</b>	Louis Pasteurlaan 6
<b>Postcode</b>	2719 EE
<b>Plaats</b>	Zoetermeer
<b>Telefoonnummer</b>	079-3681168
<b>E-mailadres</b>	<a href="mailto:info@foodcompass.nl">info@foodcompass.nl</a>
<b>Website</b>	<a href="https://www.foodcompass.nl">https://www.foodcompass.nl</a>
<b>Informatie</b>	<p>Food Compass organiseert in samenwerking met Hogeschool Larenstein en Laboratorium WFC Food Safety/Analytics een cursus microbiologie voor kwaliteitsmanager en -medewerkers in de groenten en fruitketen.</p> <p>Inhoud: In het cursusprogramma komen de volgende onderwerpen aan bod: Inleiding microbiologie Wat doen micro-organismen Groei van micro-organismen Bederf bij groenten en fruit Preventie van bederf Besmettingsroutes Pathogene micro-organismen Monitoring Risicoanalyse Challenge testen Afhankelijk van de interesses en voorkennis van de deelnemers kan meer of minder aandacht worden gegeven aan de bovengenoemde onderwerpen en is het programma interactief cursusmateriaal wordt vooraf toegestuurd Doelgroep: De cursus is bestemd voor medewerkers en kwaliteitsmedewerkers. Voorkennis op het gebied van microbiologie is niet noodzakelijk Cursusduur: 3 avonden Kosten: De cursuskosten zijn € 500,00 (excl. BTW) voor bedrijven die deelnemer zijn van Food Compass Overige bedrijven betalen € 850,00 (excl. BTW) Cursusnummer: 619 Vergoeding: Voor deze cursus bestaat de vergoeding uit 50% van de cursuskosten (excl. BTW)</p>