VOEDINGSTECHNOLOGIE

Opleidingen voor alle werknemers van de voedingsindustrie · 2024

ALIMENTO

Wat kunnen we voor je doen?

Alimento groepeert alle sectorale diensten voor voedingsbedrijven, hun werknemers, bakkers en het onderwijs. Alimento kan je ondersteunen bij het managen van je personeel. Als sectorcoach hebben wij een antwoord voor heel wat vragen over personeelsbeleid en opleidingen.

Onze diensten betalen we met jouw bijdragen

Wist je dat je al betaalt voor onze diensten? Op het brutoloon van alle werknemers van de paritaire comités 118 (arbeiders) en 220 (bedienden) wordt een deeltje afgehouden voor Alimento.

**Alimento luistert naar jou.
Heb je een vraag? Een probleem?
Contacteer ons en dan zoeken we samen een oplossing.**

Opleidingen voor jouw personeel

Meer dan **150 opleidingen zijn helemaal gratis** en voor heel wat andere opleidingen bieden we een flinke korting. Bovendien bestaan er uitgebreide opleidingsbudgetten voor specifieke doelgroepen en werknemers op een kantelpunt in hun carrière.

Alle werknemers die onder de paritaire comités 118 en 220 vallen, mogen aan deze opleidingen deelnemen. Voor je uitzendkrachten gelden dezelfde voordelige voorwaarden. En wist je dat je ook als bedrijfsleider of gerant hiervoor in aanmerking komt?

Advies over je personeels- en arbeidsorganisatie

Heb je een probleem met je personeelsorganisatie? Hoor je klachten aan de inpaklijn over een slechte werkhouding? Wil je efficiënter aanwerven of een langdurig zieke weer in het team laten meedraaien? **Onze adviseurs komen gratis langs en maken je wegwijs in het aanbod.** Adviesdiensten zijn voor kleine bedrijven meestal gratis, maar ook grote bedrijven kunnen rekenen op een verlaagde prijs.

Alimento kan je helpen bij (bijna) alle aspecten van je personeelsbeleid. Wij helpen om de situatie te ontleden en een gepaste oplossing te formuleren.

Voordelen voor je werknemers

Werknemers die nood hebben aan een gesprek over de uitdagingen in hun huidige job en/of hun loopbaan in het algemeen kunnen bij Alimento aankloppen voor loopbaanbegeleiding en opleidingen.

Werknemers met jonge kinderen hebben ook recht op een toelage voor kinderopvang. Deze kan tot **€ 1000 per jaar en per kind** bedragen. Daarnaast bestaan er nog een hele reeks andere voordelen en toelagen in geval van bv. ziekte.

Onze adviesdiensten

Oplossingen voor jouw problemen

Kan je bedrijf de groei niet volgen? Heeft je personeel aanhoudende rugklachten? Krijgen je operatoren de nieuwe productielijn niet onder de knie? Stijgt het absenteïsme? Wat het pijnpunt ook is, weet dat er altijd een oplossing voorhanden is.

Samen met onze partners ontwikkelde Alimento een aantal scans die inzoomen op de meest voorkomende knelpunten. Deze laten toe om meteen naar de kern van het probleem te gaan: een expert stelt een diagnose en werkt meteen ook een oplossing op maat uit. Onze scans zijn eenvoudig, snel en – vooral – efficiënt.

Om deze interventies voor iedereen betaalbaar te houden, hebben **bedrijven tot 100 werknemers recht op een verhoogde tussenkomst** van Alimento.

Personeelsbeleid

Hoe een bedrijf met haar personeel omgaat, bepaalt in sterke mate de productiviteit en het welzijn van de werknemers. Wil je gedreven en tevreden werknemers? Investeer dan in een professioneel HR-beleid op maat van je bedrijf.

- HR-scan
- Rekruteringsscan
- Adviesdossier opleiden en leren

Arbeidsorganisatie

De manier waarop het werk georganiseerd wordt, heeft niet alleen een impact op de resultaten, maar ook op het welbevinden en de betrokkenheid van de medewerkers.

- Organisatiescan
- De KMO-scan

Welzijn op het werk

Betrokken, gedreven en fitte medewerkers zijn goud waard. Laat welzijnsbedreigingen zoals werkdruk, stress of conflicten niet sluimeren. Ook gezondheidsrisico's zoals ploegenarbeid, nachtwerk of zittend werk vereisen aandacht.

- Ergonomiescan
- Scan welzijn op het werk
- Scan gezondheid op het werk
- Adviesdossier beweging en gezondheid
- Traject werkhervatting

Ontdek al onze adviesdiensten op www.alimento.be/advies

Inschrijven

Inschrijven en betalen

Alimento organiseert zelf opleidingen, werkt samen met partners en verzorgt maatopleidingen. De modaliteiten verschillen naargelang het type opleidingen.

- Open Alimento-opleidingen: inschrijven kan enkel via www.alimento.be/opleidingen. Alimento stuurt hiervoor een factuur. Annuleren kan tot een week voor de opleiding zonder annuleringsvergoeding. Na afloop kan de werkgever een getuigschrift aanvragen.
- Open opleidingen bij erkende partners: voor inschrijving, betaling, annulering, evaluatie en getuigschriften kan je bij de partner terecht. Je betaalt altijd rechtstreeks aan de partner. Alimento kan een deel van de opleidingskost terugbetalen, maar nooit meer dan het factuurbedrag zonder btw.
- Maatopleidingen: deze gebeuren altijd in onderling overleg tussen jouw bedrijf, Alimento en de lesgever.

Tegemoetkoming in de kosten

Wist je dat in de filières voedselveiligheid, voedingstechnologie, logistiek en arbeidsveiligheid heel wat opleidingen gratis zijn voor bedrijven met minder dan 100 werknemers? Bedrijven met meer dan 100 werknemers krijgen een tegemoetkoming van 50%.

Voor de andere opleidingen bedraagt de tegemoetkoming van Alimento in de kosten 150€ per dag en per deelnemer, met een maximum van 450€ per dag en per groep (vanaf 3 personen). Voor kortere opleidingen wordt dat omgerekend naar 20€ per uur en per deelnemer.

Voor enkele opleidingen hanteren we een andere tegemoetkoming, maar de juiste bedragen vind je sowieso altijd op onze website.

Terugbetaling loonkosten via het Vlaams Opleidingsverlof (VOV)

Voor voedingsbedrijven vormen de loonkosten een groot deel van de opleidingskosten. Het Vlaams Opleidingsverlof laat toe om daarvan een deel te recupereren. Belangrijk is wel dat je dit moet aanvragen vóór de start van de opleiding.

In Wallonië en Brussel geldt nog het vroegere Betaald Educatief Verlof.

De voorwaarden en aanvraagprocedure vind je op **www.alimento.be/vov** (Vlaanderen) of **www.alimento.be/bev** (Brussel en Wallonië).

Kmo-portefeuille

Een aantal van onze opleidingen komt in aanmerking voor betaling met de kmo-portefeuille. IPV vzw (Alimento) is geregistreerd bij het Vlaams Gewest voor Opleiding onder registratienummer DV.0109088.

Meer info over de werking van de kmo-portefeuille vind je op **www.kmoportefeuille.be**.

DIENSTVERLENER VOOR DE
KMO-PORTEFEUILLE

Onze algemene voorwaarden vind je op www.alimento.be/voorwaarden

Ons opleidingsaanbod

INNOVATIE & ONTWIKKELING

E-nummers in de voeding

Inzicht in additieve stoffen die tijdens het productieproces bewust aan voedingsmiddelen worden toegevoegd. Wat zijn de redenen en welke mogelijkheden zijn er? We bekijken het wettelijk kader en welke instanties een oogje in het zeil houden.

ⓘ Geertrui Vlaemynck: Berchem (16/01)

Productontwikkeling: wat vereist de IFS-norm en hoe projecten praktisch opvolgen

Innovatie en productontwikkeling zijn de spil van een voedingsbedrijf. Tijdens deze interactieve training word je begeleid naar een eenvoudig productontwikkelings- en innovatieproces.

ⓘ AMNorman (Katrien Volkaert): Drongen

DATUM TE BEPALEN

Batters & Coatings: hoe maak ik de juiste ingrediëntenkeuze

Consumenten zijn veeleisender dan ooit. Cruciaal dus om een coating te introduceren die de juiste textuur, uitzicht en smaak voor de juiste prijs biedt. We leren je meer over de unieke rol die elk ingrediënt speelt om de perfecte coating te bekomen.

ⓘ AMNorman (Sigrid Severijns): Berchem

DATUM TE BEPALEN

Productontwikkeling: additieven en clean label

We dompelen je onder in de legale aspecten van additieven, maar leren je ook hoe je optimaal gebruikmaakt van de juiste additieven tijdens productontwikkeling en hoe je producten herformuleert naar een ‘clean label’.

ⓘ AMNorman (Elke Debou & Katrien Volkaert): online

DATUM TE BEPALEN

BROOD, MAALDERIJ, DEEGWAREN

Theoretische en praktische benadering van de tarwevermaling

Je leert onder meer over tarwe ontvangstanalyse en kwaliteitsbeoordeling, tarwe reiniging en de verwerking van tarwe tot bloem en bijproducten.

ⓘ Meulstone (Peter Meul): Drongen

DATUM TE BEPALEN

Theoretische en praktische benadering van tarwe- en bloemkwaliteit

Verstrekken van theoretische en praktische kennis rond de kwaliteitsbeoordeling van tarwe, bloem en brood. Je komt meer te weten over onder andere tarwe analyse, amylase activiteit en visco-elastische eigenschappen van deeg.

ⓘ UGent (Ingrid De Leyn): Gent

DATUM TE BEPALEN

Allergenen management in een maalderij (basis)

Deze basisopleiding geeft een opfrissing van de achtergrondkennis over allergenen: wetgeving, ziektebeeld en etiketteringsverplichting.

ⓘ Eva Moens Consult (Sarah Laenen): online

DATUM TE BEPALEN

BROUWERIJEN & LIKEUREN

Distillateur

Leer hoe je als distillateur jenever, whisky, cognac, eau de vie en nog veel meer geestrijke dranken kan distilleren en commercialiseren.

ⓘ Syntra PXL (Geurt van Rennes): Hasselt (april 2024 t.e.m. maart 2025)

NABLAB-studiedag

De opkomst van niet-alcoholisch en laag-alcoholisch bier zit in de lift. NABLAB is een volle dag kennis en knowhow waarbij niet/laag-alcoholisch bierbrouwen van a tot z uit de doeken wordt gedaan.

ⓘ Brombeer compagnie (Peter Croonenberghs): locatie te bepalen (08/03)

Technologische aspecten van het brouwproces

Verwerven van de basiskennis van het bierbrouwen en kennismaking met de technologie van de pilootbrouwerij.

ⓘ Brombeer compagnie (Peter Croonenberghs): Nazareth en Gent

DATUM TE BEPALEN

Bierambassadeur 1

In de opleiding Bierambassadeur 1 leer je de belangrijkste biertypes beschrijven en bestudeer je de invloed van grondstoffen op het brouwproces. De geschiedenis en belangrijkste wetgeving komen aan bod.

ⓘ Becomev: Brussel

DATUM TE BEPALEN

Workshop bierbrouwen in een gastbrouwerij

Tijdens deze workshop wordt er samen met de lesgever en de brouwer des huizes gebrouwen. Brouwen in een microbrouwerij is nog weinig geautomatiseerd waardoor je gemakkelijker inzicht verwerft hoe het brouwproces volledig in mekaar zit.

ⓘ Brombeer compagnie (Peter Croonenberghs): Houthulst (27/01), Herzele (17/06)

Hopadditie & dryhopping in bier

Traditioneel wordt hop al eeuwenlang gebruikt om de microbiële - en smaakstabiliteit van bier te beïnvloeden. Alle vormen van hop worden in detail bekeken, om zo verder te gaan tot de diverse mogelijkheden van hopadditie en dryhopping.

ⓘ Brombeer compagnie (Peter Croonenberghs): Poperinge (07/09)

Bootcamp bierbrouwen in een gastbrouwerij

Deze bootcamp is een 3-daagse snelcursus waarbij bierbrouwen van a tot z uit de doeken wordt gedaan. Theorie wordt afgewisseld met praktijk in een gastmicrobrouwerij.

ⓘ Brombeer compagnie (Peter Croonenberghs): Herzele (3 dagen: 14/06, 15/06, 17/06)

Sensory tasting: flavors & off-flavors in bier

Een goede brouwer verdient zijn strepen met een stabiel en kwalitatief bier. Een extra troef schuilt in het vermogen om smaken & aroma's van elk bier nauwkeurig te detecteren en te beschrijven zodat alle eigenschappen worden herkend.

ⓘ Brombeer compagnie (Peter Croonenberghs): locatie te bepalen

DATUM TE BEPALEN

DUURZAAMHEID

SMETA, Sociaal Ethisch Auditeren

Sedex Members Ethical Trade Audit (SMETA) is een vaak gehanteerde methode voor certificatie in sociaal-ethisch auditeren. Na deze opleiding kan je praktisch aan de slag gaan voor certificatie.

ⓘ Quality Coaching (Valerie Theuwis): Drongen

DATUM TE BEPALEN

Rainforest Alliance-2020: Sustainable Agricultural Standard

UTZ & Rainforest Alliance zijn gefusioneerd en brengen samen Rainforest Alliance - Sustainable Agriculture Standard uit in het kader van het 2020 Certification programma. In deze opleiding maak je kennis met de vereisten voor Supply Chain Certificatie, de voorwaarden voor gebruik van het logo en goedkeuring van verpakkingen.

ⓘ Eva Moens Consult (Sarah Laenen): Sint-Niklaas

DATUM TE BEPALEN

Begeleiding certificatie Rainforest Alliance

Je kan beroep doen op begeleiding door een ervaren lesgever om het Rainforest Alliance label te behalen. Er wordt 1 op 1 begeleiding voorzien.

ⓘ Eva Moens Consult (Sarah Laenen): op maat

Multitrace, het digitale platform van Rainforest Alliance

Deze opleiding is een must-have voor bedrijven die Multitrace, het digitale platform van Rainforest Alliance, willen leren kennen.

ⓘ Eva Moens Consult (Sarah Laenen): Grobbendonk

DATUM TE BEPALEN

Fairtrade: licensing & gebruik logo

Fairtrade Belgium volgt de internationaal gekende Fairtrade standaarden en timmert zo mee aan de weg voor eerlijke handel met het Zuiden. In dit deel geven we de nodige achtergrondinformatie over de licensing en gebruik van het logo.

ⓘ Eva Moens Consult (Sarah Laenen): Sint-Niklaas

DATUM TE BEPALEN

Fairtrade: compliance criteria

Fairtrade Belgium volgt de internationaal gekende Fairtrade standaarden en timmert zo mee aan de weg voor eerlijke handel met het Zuiden. In dit deel geven we de nodige achtergrondinformatie én de nodige tools voor het voorbereiden van de audit.

ⓘ Eva Moens Consult (Sarah Laenen): Grobbendonk

DATUM TE BEPALEN

Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO): wat en hoe voorbereiden op certificatie

De deelnemers maken kennis met de RSPO-standaarden (Roundtable on Sustainable Palm Oil). We geven achtergrondinformatie en reiken de nodige tools aan voor het voorbereiden van een certificatie.

ⓘ Eva Moens Consult (Sarah Laenen): Grobbendonk

DATUM TE BEPALEN

Workshop levenscyclusanalyse (LCA)

Een LCA of levenscyclusanalyse is een waardevol hulpmiddel om de duurzaamheid van een product te meten en te verbeteren. Het ecologisch ontwerp van producten (eco-design) biedt kansen om producten te verduurzamen en bij te dragen aan de circulaire economie.

ⓘ Amelior: Brugge (13/03)

CO_2-prestatieladder

De principes van de CO_2-prestatieladder worden uitgelegd en je komt te weten wat de voorwaarden zijn voor de verschillende niveaus van certificatie op de ladder. Naast de voorwaarden voor niveau 3, wordt er ook aandacht besteed aan wat er nodig is om door te groeien op de ladder.

ⓘ Amelior: online (26/03)

Carbon footprint en de voorbereiding op de Europese Green Deal

De carbon footprint is het ideale startpunt voor de verduurzamingsstrategie van een organisatie. Op basis daarvan kan er gewerkt worden aan een strategie ter verlaging van de uitstoot, waardoor de onderneming haar steentje bijdraagt in de strijd tegen de klimaatopwarming.

ⓘ Amelior: Zwijnaarde (2 dagen: 28/05, 25/06)

MEETTECHNIEKEN EN VOEDINGSMIDDELENANALYSES

Good sensory practices: sensorische analyse van voedingsmiddelen en ingrediënten (deel 1 en 2)

Globaal overzicht van sensorisch onderzoek: inleidende begrippen, consumententesten en analytische sensorische testen. Daarnaast leer je meer over dataverwerking van sensorische data, de correlatie tussen sensorische en instrumentele data en sensorische shelf life testen.

ⓘ Senstech (Inge Dirinck): Zwijnaarde

DATUM TE BEPALEN

Smaak begrijpen en meten: succesfactor voor het commercialiseren van levensmiddelen

Inzicht in de verschillende elementen die de smaakperceptie van levensmiddelen bepalen. De moleculaire basis van smaak komt aan bod, alsook de technieken om smaakbepalende invloedsfactoren te karakteriseren.

ⓘ Senstech (Inge Dirinck): Zwijnaarde

DATUM TE BEPALEN

Sensorische kwaliteit van bereide vleeswaren, vers vlees en smaakbeïnvloedende factoren

Krijg inzicht in de sensorische eigenschappen van bereide vleeswaren, vers vlees en smaakbeïnvloedende factoren. Praktische degustatiesessies van Europese referentieproducten en Belgische producten zoals kookham, drooggezouten ham en gefermenteerde worst.

ⓘ Senstech (Inge Dirinck): Roeselare

DATUM TE BEPALEN

Sensorische kwaliteitscontrole van verpakking

Geurproblematiek van verpakkingsmaterialen, Europese wetgeving over voedingscontactmaterialen, richtlijnen (GMP) voor de productie van voedingscontactmaterialen en sensorische analyse.

ⓘ Senstech (Inge Dirinck): op maat

Selectieprocedure voor een intern smaakpanel voor voedingsmiddelen en ingrediënten

Praktische in-company opleiding voor de selectie van een intern sensorisch panel voor voedingsmiddelen en ingrediënten. Rekrutering van testpersonen gebeurt vooraf door het voedingsbedrijf.

ⓘ Senstech (Inge Dirinck): op maat

Starten met een in-company smaakpanel voor voedingsmiddelen en ingrediënten

Sommige voedingsbedrijven hebben geen geselecteerd en getraind sensorisch panel. Hoe start je een intern panel, hoe rekruteer je testpersonen, hoe train je deze? Na deze opleiding kan je direct aan de slag om een intern sensorisch panel te starten.

ⓘ Senstech (Inge Dirinck): op maat

In-company sensorische audit

Jouw panelleider of kwaliteitsmanager gaan samen met een expert de bestaande sensorische procedures en testen onderwerpen aan een kritische evaluatie. Aanbevelingen en aanpassingen worden geformuleerd met good sensory practices als leidraad.

ⓘ Senstech (Inge Dirinck): op maat

Geurbelasting van verpakkingsmaterialen en effecten van verpakking op de smaak van voedingsmiddelen

Zowel sensorische als instrumentele testen voor het meten van de geurbelasting van verpakkingsmaterialen worden behandeld. Via casestudies wordt de impact van verpakking op de smaak van voedingsmiddelen aangetoond.

ⓘ Senstech (Inge Dirinck): op maat

Praktische initiatie sensorische testen

Belang van analytische sensorische testen verduidelijken. Opbouwen van basiskennis om zelf een nieuw intern sensorisch panel te starten in jouw bedrijf. Na een theoretische basis ga je zelf praktisch een aantal sensorische testen uitvoeren.

ⓘ Senstech (Inge Dirinck): op maat

PROCESSEN IN DE VOEDINGSINDUSTRIE

Gefermenteerde voedingsmiddelen

Wat is fermenteren nu eigenlijk? Op welke voedingsmiddelen kan je dit toepassen? Welke materialen gebruik je en hoe ga je praktisch aan de slag? In deze opleiding koppelen we theorie aan praktijk.

ⓘ Eddy Van Den Langenbergh & Geertrui Vlaemynck: Roeselare (14/05)

Toepassingen ultrasone procesbewerking op voedingsmiddelen

Ultrasone geluidsgolven worden steeds meer toegepast op het processen van voedingsmiddelen. In deze praktijkgerichte opleidingen demonstreren we enkele diverse toepassingen.

ⓘ Eddy Van Den Langenbergh: Berchem

DATUM TE BEPALEN

Impact van pasteurisatie en snelkoelbarema's op levensmiddelenmicrobiologie: opfrissing voor Q-managers en R&D-managers

De onderbouwing, validatie en barema's van pasteuriseren, steriliseren en snelkoelen worden in detail bekeken en toegelicht vanuit een microbiologische bril. Tijdens oefeningen leren deelnemers lethale waardes en P-waardes berekenen en evalueren.

ⓘ Eva Moens Consult (Catherine Keirse): online

DATUM TE BEPALEN

Inleiding tot de chocoladeproductie voor operatoren

Verwerven van basiskennis rond de grondstoffen en het fabricageproces van chocolade waarbij praktisch inzicht centraal staat.

ⓘ Jan Vanderghote: Berchem

DATUM TE BEPALEN

Principes van pasteurisatie, sterilisatie en snelkoeling: introductietraining voor niet-microbiologen

Inzicht verwerven over bacteriën en hoe ze interageren met levensmiddelen: waar en hoe groeien ze, hoe kunnen we deze groei beïnvloeden en wanneer zijn ze 'gevaarlijk'? Vanuit deze principes leggen we de link naar verhittings- en snelkoelprocessen.

ⓘ Eva Moens Consult (Catherine Keirse): online

DATUM TE BEPALEN

Chauffeur diervoeding: basisopleiding

Deze praktijkgerichte 2-daagse opleiding is de beste voorbereiding wanneer je met een bulkauto diervoeders gaat vervoeren. Maak kennis met alle aspecten om veilig te werken met de oplegger en leer de juiste manier van laden en lossen van het product.

ⓘ Ways Europe: in-company

Techniek en onderhoud voor RMO-chauffeurs

Deze opleiding helpt je beter de systemen van een Rijdende Melk Ontvangst te begrijpen, te bedienen, schoon te houden en te onderhouden. Deze opleiding is een must voor iedere RMO-chauffeur.

ⓘ Ways Europe: in-company

Transport diervoeding: kundig in lossen (Lambregt oplegger)

Vakkundig leren lossen van een bulkwagen met diervoeder. Er worden moeilijke situaties gesimuleerd zoals het vastlopen van het product.

ⓘ Ways Europe: in-company

Chauffeur veevoeder (GMP+)

Kom alles te weten over voedselveilig werken in de keten van veevoeders. Leer hoe je als chauffeur veilig en efficiënt kan laden, vervoeren, lossen, reinigen en monsters kan nemen. Handelingen worden in de praktijk individueel geoefend.

ⓘ Ways Europe: in-company

Kundig in het lossen (Welgro achterlosser)

Een leerzame interactieve opleiding 2.0 voor ervaren bulkchauffeurs met veel uitdagende praktijkoefeningen.

ⓘ Ways Europe: in-company

Chauffeur bandlosser

Deze opleiding is een verdiepingscursus voor chauffeurs die met een bandlosser werken verder te bekwamen in hun werk.

ⓘ Ways Europe: in-company

Sluiskipper: walkingfloor chauffeur

Tijdens deze cursus wordt veel aandacht besteed aan het goed en veilig lossen van het product met een sluiskipper en walkingfloor. Dit wordt uitgebreid geoefend in de praktijk.

ⓘ Ways Europe: in-company

KOFFIE

SCA Green Coffee (Foundation)

In deze opleiding bestuderen we hoe koffie wordt verbouwd en verwerkt. Basisprincipes van Q-grading en cupping komen aan bod.

Koffieschool: Utrecht

DATUM TE BEPALEN

SCA Green Coffee (Intermediate)

In deze sessie verdiepen we ons in de groei en handel van groene koffiebonen. Koffievariëteiten, oorsprong van de bonen, verwerkingsmethoden en bepaling van kwaliteit en prijs tot het opzetten van een Green/Cupping lab komen aan bod.

Koffieschool: Utrecht

DATUM TE BEPALEN

SCA Green Coffee (Professional)

In de opleiding Green Coffee Professional wordt ingegaan op de milieu-impact van koffieproductie en invloeden van verpakkingsmethode. Er wordt gerekend in verschillende koffievaluta.

Koffieschool: Utrecht

DATUM TE BEPALEN

SCA Roasting (Foundation)

In de SCA Roasting (Foundation) training leer je de basiskennis en vaardigheden van het koffiebranden: het brandproces, warmteregulering, veranderingsreacties, herkennen van defecten in de koffie en de verschillende brandmethodes.

Koffieschool: Utrecht

DATUM TE BEPALEN

SCA Roasting (Intermediate)

In de SCA Roasting (Intermediate) training leer je een ideale werkplek inrichten en bestudeer je de invloed van warmteoverdracht in het brandproces. Je bekijkt verschillende brandprofielen en herkent branddefecten qua uiterlijk en smaak en leert gewichtsverlies berekenen.

Koffieschool: Utrecht

DATUM TE BEPALEN

SCA Roasting (Professional)

In de SCA Roasting (Professional) training leer je de chemie van groene koffie kennen en de veranderingen van de koffieboon tijdens het brandproces. Reguleren van bitterheid en ontwikkelen van zuren tijdens het brandproces komen eveneens aan bod.

Koffieschool: Utrecht

DATUM TE BEPALEN

SCA Sensory (Foundation)

In de SCA Sensory (Foundation) training leer je de basisbegrippen over smaak en smaakherkenning. Je leert te benoemen wat je proeft en hoe je dit vervolgens vertaalt naar de smaakprofielen van koffie.

Koffieschool: Utrecht

DATUM TE BEPALEN

SCA Sensory (Intermediate)

In de SCA Sensory (Intermediate) training leer je aroma, smaak en body verschillen in koffie te analyseren. Je bekijkt wat er nodig is om op de eigen werkplek een sensory programma te initiëren.

Koffieschool: Utrecht

DATUM TE BEPALEN

SCA Sensory (Professional)

De SCA Sensory (Professional) training borduurt voort op de concepten en vaardigheden van de cursus Sensory Intermediate en bereidt je voor op leidinggevende functies bij de sensorische evaluatie van koffie en aanverwante producten.

Koffieschool: Utrecht

DATUM TE BEPALEN

SCA Sustainability (Foundation)

De SCA Sustainability (Foundation) training gaat in op 3 factoren die van invloed zijn op een duurzame koffietoekomst: economie, klimaat en sociale omstandigheden.

Koffieschool: Utrecht en online

DATUM TE BEPALEN

SCA Sustainability (Intermediate)

In de SCA Sustainability (Intermediate) training wordt dieper ingegaan op praktijksituaties. Diverse artikelen over duurzame koffie(handel) worden geanalyseerd en er wordt een eerste opzet gemaakt voor een eigen projectplan.

Koffieschool: online

DATUM TE BEPALEN

IJS

IJsbereiding

In deze 5-daagse opleiding IJsbereider wordt de basis gelegd van grondstoffenkennis en receptuur berekenen van ijsbereiding. Je leert het onderhoud en de werking van ambachtelijke ijsbereidingsmachines.

IJscentrum: Vlaardingen (NL)

DATUM TE BEPALEN

Gespecialiseerd ijsbereider: technologie

In deze opleiding wordt dieper ingegaan op de functie en toepassing van grondstoffen in de bereiding van ijs.

IJscentrum: Vlaardingen (NL)

DATUM TE BEPALEN

IJsbereiding: receptuur berekenen

Inzicht in recepturen is onontbeerlijk voor wie zijn eigen recepten wil ontwikkelen of een andere draai wil geven aan zijn ijs. Met deze dagtraining krijg je inzicht in de receptuurbalans van ijs.

IJscentrum: Vlaardingen (NL)

DATUM TE BEPALEN

IJsbereiding: smaak vanuit de basis

Dit is een praktische training van 1 dag met als doel ijsbereiders kennis te laten maken met de mogelijkheden om van verse en rauwe producten ijs te bereiden.

IJscentrum: Vlaardingen (NL)

DATUM TE BEPALEN

IJsbereiding: bindmiddelen en emulgatoren

Je leert de functie van bindmiddelen en emulgatoren begrijpen. Daarnaast leer je zelf enkelvoudige en meervoudige bindmiddelen op te bouwen.

IJscentrum: Vlaardingen (NL)

DATUM TE BEPALEN

IJsbereiding: cacao en chocolade-ijs

Je leert de werking van cacao en chocolade in ijs kennen. Ook de verschillen in cacaopoeders en chocoladesoorten komen aan bod.

IJscentrum: Vlaardingen (NL)

DATUM TE BEPALEN

IJsbereiding: alcohol in ijs

In deze halve dag leer je een recept opstellen voor ijs op zowel water- als melkbasis. Je krijgt inzicht in de vriespuntverlagende werking van alcohol.

IJscentrum: Vlaardingen (NL)

DATUM TE BEPALEN

IJsbereiding: suikerreductie in ijs

Je leert recepturen aan te passen zodat je ijs creëert met minder suiker. Dat kan door suikers weg te laten, te vervangen of vezels toe te voegen.

IJscentrum: Vlaardingen (NL)

DATUM TE BEPALEN

IJsbereiding: vegan ijs

Je leert waar je rekening mee moet houden wanneer je koemelk vervangt door amandeldrank. We bekijken wat plantaardige eiwitten doen in een mix t.o.v. dierlijke eiwitten.

IJscentrum: Vlaardingen (NL)

DATUM TE BEPALEN

VERPAKKINGEN

Sorteerlogo's in Europa

Als je als producent in meerdere Europese landen verkoopt, is het niet simpel om te voldoen aan etiketteringsvereisten omtrent sorteerlogo's. In deze opleiding bekijken we de verschillende verplichte en niet-verplichte sorteerlogo's van Europese landen.

ⓘ AMNorman (Ruben Haleydt): Drongen

DATUM TE BEPALEN

Wegwijs in golfkarton

In deze 2-daagse opleiding krijg je de verschillende aspecten van golfkarton onder de knie. Het programma is praktisch uitgewerkt met een diversiteit aan voorbeelden en ervaringen uit verschillende sectoren.

ⓘ Belgisch Verpakkingsinstituut: Zellik

DATUM TE BEPALEN

Wegwijs in verpakking uit kunststof

In deze 3-daagse opleiding krijg je de verschillende aspecten van kunststof onder de knie: materialen, verwerking, eigenschappen en kwaliteit. Je brengt tevens een bezoek aan het IBE-BVI lab.

ⓘ Belgisch Verpakkingsinstituut: Zellik

DATUM TE BEPALEN

Introductie in de bedrukkingstechnieken voor verpakkingen

Ontdek in deze 3-daagse opleiding de algemene fabricatie-routing van een verpakkingsdrukwerk, de voornaamste druktechnieken voor verpakkingsmaterialen en de kwaliteitscontrole van drukwerk.

ⓘ Belgisch Verpakkingsinstituut: Zellik

DATUM TE BEPALEN

Praktisch wegwijs in de Belgische en Europese regelgeving m.b.t. voedingscontact

Ontdek de nationale en Europese regelgevingen rond voedingscontactmaterialen. De theorie wordt aangevuld en geïllustreerd door praktische oefeningen en voorbeelden rond migratie, sensorische analyses en een bezoek aan het IBE-BVI lab.

ⓘ Belgisch Verpakkingsinstituut: Zellik

DATUM TE BEPALEN

De toekomst van verpakkingen: actieve & intelligente verpakkingen

Introductie in verpakkingsmaterialen en -systemen. Verder bekijken we de definitie en wetgeving van actieve en intelligente verpakkingen.

ⓘ Pack4Food (Peter Ragaert): Gent

DATUM TE BEPALEN

Verpakking en houdbaarheid van levensmiddelen: mogelijkheden van MAP

Ontdek wat Modified Atmosphere Packaging (MAP) is en wat het effect is van gassen op de houdbaarheid van een voedingsmiddel. Leer welke verpakkingsmiddelen geschikt zijn voor MAP.

ⓘ Pack4Food (Peter Ragaert): Gent

DATUM TE BEPALEN

Migratie en voedselverpakking

Tijdens deze 1-daagse opleiding ontdek je wat minerale oliën zijn en hoe ze in onze voeding terechtkomen. Je leert welke strategieën je kan gebruiken om contaminatie met minerale oliën te voorkomen en welke commerciële oplossingen er beschikbaar zijn.

ⓘ Pack4Food (Peter Ragaert): Gent

DATUM TE BEPALEN

Sealen in theorie en praktijk: hands-on workshop

Inzicht verwerven in technologieën, evaluatie en materialen m.b.t. heat sealen en leren uitvoeren van sealtesten.

ⓘ Materials Packaging, Research & Services: Diepenbeek

DATUM TE BEPALEN

Gaspermeabiliteit in theorie en praktijk: hands-on workshop

Theoretische en praktische introductie in gasdoorlaatbaarheid als belangrijke eigenschap van verpakkingsmaterialen en -concepten.

ⓘ Materials Packaging, Research & Services: Diepenbeek

DATUM TE BEPALEN

STATISTIEK

Praktische statistiek met Minitab

Je leert op een zeer praktische en interactieve manier de diverse toepassingen van statistiek in de praktijk. Je kan in jouw werkomgeving de software Minitab eenvoudig toepassen.

ⓘ Amelior

DATUM EN LOCATIE TE BEPALEN

Praktische statistiek met JMP

Je leert gegevens te structureren, inzichtelijke en dynamische grafieken te maken en samenvattende tabellen te construeren met de gebruiksvriendelijke JMP-software. De tool is bij uitstek geschikt voor data exploratie en het toepassen van statistiek in de dagdagelijkse werksfeer.

ⓘ Amelior

DATUM EN LOCATIE TE BEPALEN

DOE: basisopleiding Design Of Experiments met Minitab

Je leert op een uiterst praktische en zeer begrijpelijke manier zowel de basisprincipes als enkele belangrijke gevorderde technieken van statistisch proefopzetten.

ⓘ Amelior: Berchem (3 dagen: 23/01, 30/01, 06/02)

DOE: gevorderde technieken in Design Of Experiments met Minitab

Deze 2-daagse vervolmakingscursus is geschikt voor eenieder die bezig is met het uitvoeren, opzetten en analyseren van experimenten.

ⓘ Amelior: in-company

Statistiek in het labo

Breid jouw basiskennis van statistiek uit en wend de verworven kennis en inzichten aan om de kwaliteit van de werking in het labo naar een hoger niveau te tillen.

ⓘ Amelior: Sint-Denijs-Westrem (3 dagen: 07/02, 14/02, 21/02)

Statistical Process Control (SPC)

Deze 2-daagse workshop richt zich tot alle productiemedewerkers die een totaalbeeld willen krijgen van SPC en die zich vragen stellen rond de praktische toepassingen van de verschillende SPC-technieken.

ⓘ Amelior

DATUM EN LOCATIE TE BEPALEN

VOEDINGSLEER

Verbeteren van uw Nutri-Score

Je krijgt inzicht in het systeem van de Nutri-Score. We tonen hoe de Nutri-Score positief beïnvloed kan worden aan de hand van praktische voorbeelden. Je kan vooraf een case insturen om tijdens de opleiding te behandelen.

ⓘ AMNorman (Charlotte Behaeghe en Elke Debou): online

DATUM TE BEPALEN

Additieven: wetgeving en praktijk

In deze praktische opleiding verwerf je inzicht in de wetgeving over additieven. Je leert de wetgeving zelf te raadplegen en hoe deze in de praktijk moet worden toegepast.

ⓘ Précon Food Consultants bvba: online

DATUM TE BEPALEN

Kinderopvang? Wij betalen mee!

Ontvang tot wel € 1000 per jaar voor elk kind tot 12 jaar!

Het Loopbaanfonds wil jou zien slagen.

Kinderopvang neemt vaak een grote hap uit het budget.
Met het Loopbaanfonds willen we jonge ouders financieel helpen.
Daarom krijg je dankzij het Loopbaanfonds een toeslag voor kinderopvang.

alimento.be/kinderopvang

ALIMENTO

Wie krijgt een toeslag?
Voor welke kinderen?
Hoeveel bedraagt die?
Hoe vraag je die aan?
Scan de QR-code om het te ontdekken!

Wat kunnen we voor je doen?

Alimento werkt ook op maat van je bedrijf.

- Vind je een opleiding niet terug?
- Wil je een opleiding voor een hele groep werknemers organiseren?

Contacteer ons, onze medewerkers helpen je verder.

Raadpleeg het volledige opleidingsaanbod op

www.alimento.be/opleidingen

Alle erkende lesgevers vind je op

www.alimento.be/lesgevers

Contacteer jouw adviseur!

Adviseur voedingstechnologie

Ivo Francken

- ivo.francken@alimento.be
- 0476 91 08 33

Dossierbeheerder

Monique De Witte

- monique.de.witte@alimento.be
- 02 528 89 39

V.U.: Henk Dejonckheere, Alimento | IPV vzw - Birminghamstraat 225 - 1070 Anderlecht - 02/52 88 930 - 0442.973.363 - RPR Brussel - www.alimento.be