

ALIMENTO PRESENTS

# Opleidingsfestival Onderwijs '20-'21

Alg. opleidingen

**Eiwitten in onze voeding, heden en toekomst** 24/11/'20

**Afstemmen op food** SUIKERVRIJE CAKE 26/11/'20

**De vernieuwde Bio-wetgeving** 30/11/'20

**Basis HACCP: basisvoorwaardenprogramma's grondig verkennen** 07/12/'20 •

**De actuele voedingsdriehoek** LANGE VERSIE 06/01/'21 • **Workshop productsamenstelling en voedingswaarde** 11/01/'21 • **E-nummers in de voeding** 12/01/'21 •

**De actuele voedingsdriehoek** KORTE VERSIE 13/01/'21 • **Voedingshygiëne** 14/01/'21

**Het HACCP-stappenplan en de basisvoorwaarden: didactische aanpak voor leerlingen** TWEEDAAGSE 15, 18 of 22/01/'21 en 25/01/'21 • **STEM op kaas vertrekkend vanuit een techniek** 19/01/'21 •

**Groenten in onze voeding: van teelt tot bord** 21/01/'21 • **Workshop: voedingsetiket** 27/01/'21 en 24/02/'21 • **Zin en onzin van de oorsprongsetikettering** 02/02/'21 • **Workshop Smaak** 09/02/'21

• **Workshop: de STEM van moleculair koken** 10/02/'21 • **Workshop Food Pairing** 02/03/'21 • **Hoe bereidt een school zich voor op een FAVV-inspectie?** 04/03/'21 en 08/03/'21 • **Polysacchariden met bindkracht** 05/03/'21 • **Onze voeding doorgelicht** 15/03/'21 • **De wet van het etiket** 18/03/'21

• **Lactose- en glutenintolerantie** 30/03/'21 • **Gefermenteerde voedingsmiddelen** 27/04/'21 •

**Pasteurisatie, sterilisatie en snelkoeling** 29/04/'21

Bakkersopleidingen

**Confiserie masterclass en demonstratie** 4X 12, 13, 14 of 15/01/'21

**TA-dag** 17/11/'20

**Theoretische en praktische benadering van tarwe- en bloemkwaliteit** 17/09/'20 • **Belgium**

**Chocolate Summit 2020** te bepalen • **Bakkerijtechnologie** 20/01/'21 en 27/01/'21 • **Viennoiserie zonder grenzen** op aanvraag • **Theoretische en praktische benadering van de tarwevermaling**

te bepalen

Tickets en locaties via  
[alimento.be/opleidingen](https://alimento.be/opleidingen)

IN SAMENWERKING MET



  
BAKKERSATELIER