

Cursus

Duur	4 dagen
Locatie	Velp (bij Arnhem)
Taal	Nederlandstalig

PRAKTIJKCURSUS MICROBIOLOGIE



Inschrijven

Tot uiterlijk 2 weken voor de start van de cursus kun je je inschrijven. Aanmelden via de website.

De algemene inschrijfvoorwaarden zijn van toepassing en vind je op de website: www.hvhl.nl/cursussen. Ook vind je daar de actuele lesdata en kosten.

- Korte cursus
- Voor beginners
- Food
- Laboratoriumonderzoek





De beste basis voor de beste voedselveiligheid

De wetgeving waar het gaat om onze voedselveiligheid wordt steeds strenger. Het wordt dus ook steeds belangrijker om goed microbiologisch onderzoek naar de kwaliteit en de veiligheid van zaken als voedingsmiddelen, farmaceutische producten, diervoeders en water te hebben. Ook de rol van microbiologische laboratoria wordt steeds essentiëler. En al helemaal van de laboratoriummedewerkers. Want hoe beter zij hun vak verstaan en hun werk doen, hoe beter onze voedselveiligheid.

Juist daarom is er de Praktijkcursus Microbiologie. Deze cursus (die overigens mede is opgezet met Mérieux NutriSciences, een wereldspeler op het gebied van voedselveiligheid) legt letterlijk en figuurlijk het fundament voor door en door gedegen laboratoriumonderzoek. En voor door en door professionele laboratoriummedewerkers.



Volg ons op:

-  facebook.com/VHLHogeschool
-  instagram.com/hogeschool_vhl
-  twitter.com/hogeschool_vhl
-  youtube.com/vanhallarenstein





Meer informatie

Trainingen & Cursussen

026-3695640

hvhacademy@hvhl.nl

www.hvhl.nl/cursussen



Van toegevoegde waarde

De kennis die je op deze manier verzamelt, kan natuurlijk meegenomen worden in het vervolg van het werkproces binnen jouw organisatie en onderdeel zijn van verdere besluitvorming. Vandaar dat je op de cursus ook leert om goede inhoudelijke gesprekken te voeren met collega's. Kortom: van toegevoegde waarde te zijn en bij te dragen aan een steeds betere voedselveiligheid.

Theorie en praktijk

Geen wonder, want tijdens de 4-daagse cursus wordt zowel theoretisch als praktisch ingegaan op zo'n beetje alle voor aankomende laboratoriummedewerkers belangrijke aspecten van hun prachtige vakgebied.

Om er een paar te noemen:

- Kennis over micro-organismen
- Microbiologische technieken
- Uitvoering van alle fases van microbiologische onderzoek
- Microscopie en hygiëneproeven
- Voedingsmedia
- Kwaliteitsborging
- Methoden van microbiologisch onderzoek
- Beoordelen resultaten monsteronderzoek

Beginnende analisten

Over aankomende laboratoriummedewerkers gesproken: de cursus is in principe geschikt voor iedereen die zich in bedrijfs-, overheids- en commerciële laboratoria bezighoudt of gaat bezighouden met microbiologisch onderzoek. Maar de cursus is met name bedoeld voor beginnende microbiologische analisten en voor mensen die meer over microbiologie willen weten.

Daarbij zijn niet zo zeer de genoten opleiding en ervaring van de cursisten, maar juist het regelmatig zelf uitvoeren van of bezig zijn met microbiologisch onderzoek van belang.

Met deze cursus op zak ben je zowel theoretisch als praktisch thuis in de basisbeginselen van microbiologisch onderzoek. Zo heb je niet alleen inzicht in onderzoeksmethodes maar weet je ook hoe analyseresultaten tot stand zijn gekomen. Bovendien ben je in staat om zelf eenvoudige microbiologische proeven uit te voeren. En de uitkomsten daarvan te staven met de gewenste (product)ontwikkelingen.

