

# Cursus hygiënisch ontwerpen



- nu verlaagd in prijs van €1700 naar €1100 tgv subsidie
- enthousiaste top kwaliteit docenten uit onderzoek en praktijk
- vernieuwd cursusmateriaal
- integrale aanpak vanuit de keten
- ruim aandacht voor trends en nieuwe (technologie)ontwikkelingen
- ontwerpen, constructie, onderhoud en verwerking
- aandacht voor zowel open als gesloten systemen
- aandacht voor kostenbesparing en energiebesparing door HO
- ruime mogelijkheid tot inbreng eigen voorbeelden



**14, 15 en 21 September**



**Op 14, 15 en 21 September** wordt de volgende cursus **Hygiënisch Ontwerpen** georganiseerd. Een unieke gelegenheid om uw inzichten op het gebied van hygiënisch ontwerpen, verwerken en onderhoud te verdiepen en met specialisten en vakgenoten te praten over moeilijk oplosbare ontwerpproblemen. De cursus, die al vele jaren achtereen door de **Stichting Vakopleiding Machinebouw en Levensmiddelen-technologie** verzorgd wordt, heeft weer een grondige vernieuwing ondergaan en heeft in haar nieuwe editie veel tevredenheid geogost.

### **Doelstelling**

De cursus verschaft up-to-date kennis en inzicht op het gebied van hygiënisch ontwerpen van machines en apparaten voor de voedingsmiddelenindustrie. De cursus biedt een combinatie van theoretische en praktische informatie die de cursist in staat stelt zelf complexe problemen te analyseren en oplossingen te vinden. Tevens zal na afloop van de cursus de cursist in staat zijn om kostenbesparingen te realiseren middels het doorvoeren van energiebesparende maatregelen.

### **Doelgroep**

De cursus is voor iedereen die dagelijks te maken heeft met apparatuur waarmee voedingsmiddelen worden verwerkt, zoals ontwerpers, constructeurs, tekenaars, proces- en productontwikkelaars en sales engineers werkzaam bij machinebouwers, in de levensmiddelenindustrie of bij ingenieursbureaus. Om optimaal gebruik te kunnen maken van de ervaring en inbreng van de deelnemers, wordt gestreefd naar een evenwichtige verdeling van deelnemers uit verschillende sectoren en over levensmiddelenindustrie en apparatenbouw.

### **Gewenste vooropleiding en werkervaring**

De cursus wordt gegeven op een HBO niveau en kan gevolgd worden door cursisten met een HBO of een MBO niveau met enkele jaren ervaring, maar zal ook aan cursisten met een WO achtergrond nog voldoende uitdaging bieden.

### **Certificaat**

Na afloop van de cursus wordt een door de SVML erkend certificaat uitgereikt.



## De cursus omvat drie dagen, van 9.00 tot 17.00:

### Dag 1

Welkom en inleiding cursus Dr. Bert Tournois (TDI BV)

*Ochtendprogramma door Dr. Roland Cocker (Cocker Consulting)*

- Ken uw vijand, inleiding in de microbiologie
- Keuze en gebruik van constructiemateriaal
- Ontwerpen van goed reinigbare apparatuur

*Middagprogramma door Dr. Roland Cocker*

- Pasteuriseerbaarheid, steriliseerbaarheid en asepsis
- Slechte voorbeelden, cases
- Hygiëne van open systemen
- Kostenvoordeel hygiënisch ontwerpen

Opdrachten en presentatie van cases door cursisten in groepjes

### Dag 2

*Ochtendprogramma door Dr. Roland Cocker*

- Veranderende internationale wet en regelgeving
- Ontwerpprocedures open en gesloten systemen
- Innovaties in Hygienisch Ontwerpen
- EHEDG guidelines

*Middagprogramma door Dr. Roland Cocker*

- Energiebesparing
- HACCP en risicomangement
- Installatie en onderhoud
- Kleppen, kranen en afsluiters

Opdrachten en bespreking van cases door cursisten in groepjes

### Dag 3

*Ochtendprogramma door Dr. Roland Cocker*

- Proces lay-out
- Ontwerp gebouw
- Integraal ontwerp van grondstof tot product
- Energiebesparing door hygiënisch ontwerpen

*Middagprogramma door Dr. Ir. Paul Bartels (Agrotechnology & Food Innovations)*

- Trends in de voedingsmiddelenindustrie i.r.t. hygiënisch ontwerpen
- Nieuwe technologieën, een toolbox voor de ontwerper

Bespreking van opdrachten en evaluatie

Afsluiting met een hapje en een drankje

# Inschrijfformulier Cursus 14, 15 en 21 Sept.

**Naam + voorletters:**

**Bedrijf:**

**Bedrijfsactiviteit:**

**Adres:**

**Factuuradres:**

**Postcode/plaats:**

**Tel:**

**Fax:**

**E-mail:**

**Totale cursus kosten:**  € 1100 excl. BTW

**Vermelding op certificaat:**

**Voorvoegsels:**

**Voorletters:**

**Achternaam:** **Geboortedatum:**

**Voorwaarden:**

- De aanmelding geschiedt via het aanmeldingsformulier.
- De inschrijving vindt plaats in volgorde van ontvangst van aanmelding
- Na ontvangst van het formulier ontvangt u een bevestiging en een factuur
- U betaalt het volledige bedrag bij inschrijving, binnen 21 dagen na ontvangst van de factuur.
- Indien de cursus niet doorgaat zal het cursusgeld zo spoedig mogelijk worden geretourneerd
- Bij overinschrijving wordt een wachtlijst aangelegd.
- Kandidaten op deze lijst hebben voorrang bij de eerstvolgende uitvoering.
- Annulering is mogelijk tot 21 dagen voor de aanvang van de cursus en dient schriftelijk te gebeuren. Na deze termijn is annuleren niet meer mogelijk en bent u het gehele cursusgeld verschuldigd.

**Datum:** **Handtekening cursist:**

**Datum:** **Handtekening + stempel van het bedrijf**  
indien dit de cursuskosten betaalt

## Kosten

De kosten verbonden aan deze driedaagse cursus zijn verlaagd van €1700 naar €1100 excl. BTW tgv een subsidie

## Aanmelding

U kunt zich voor deze cursus inschrijven door het aanmeldingsformulier volledig ingevuld te sturen aan SVML, p/a TDI BV, Agro Business Park 40, 6708 PW Wageningen.

## Locatie en Overnachting

Locatie: Agro Technology & Food Innovations Bornsesteeg 59, Wageningen.

Overnachting is mogelijk bij WICC of WIR in Wageningen. Voor reserveringen: 0317 490133 (1p-kamer €64,84 per nacht) en WIR (1p-kamer €76,84 per nacht).

## Informatie

Voor nadere inlichtingen kunt u contact opnemen met:

Bert Tournois TDI BV  
Agro Business Park 40  
6708PW Wageningen  
tel. 0317 - 427880  
fax 0317 - 450189

E-mail [tournois@tdi-bv.nl](mailto:tournois@tdi-bv.nl)

