

# POSTGRADUAAT FOOD LAB ANALYST

*campus Brugge*

—





## Wat

Het postgraduaat Food Lab Analyst is een hands-on wetenschappelijk pakket dat je gedurende twee semesters meeneemt naar het labo binnen de levensmiddelensector. Stapsgewijs verwerf je inzichten in de specifieke chemische en microbiologische analyses die kunnen toegepast worden op een levensmiddel. De opleiding is sterk praktijkgericht en verloopt in nauwe samenwerking met Vlaamse voedingsmiddelenbedrijven. Je komt terecht in de voedingsmiddelensector waar er nood is aan hogeschoolden voor de kwaliteitszorg, de productie, de toelevering en de specifieke analysemethoden voor voedingsmiddelen.

Het eerste semester bestaat uit een pakket van 128 uren en bevat naast een inleiding tot de chemische vaardigheden (optioneel), vooral microbiologie en voedingswarenanalyse. De lessen en laboratoria worden georganiseerd op een vaste weekdag en op zaterdagvoormiddag. Dit biedt de mogelijkheid om dit postgraduaat te combineren met een bestaande job.

Het tweede semester bestaat uit een bedrijfscontact van vijf weken (200 uur) in een voedingsmiddelen-

bedrijf of in een lab gespecialiseerd in voedingsmiddelen. Je kan ook aparte modules volgen. Bedrijven kunnen na overleg met de opleidingscoördinator hun personeel ook inschrijven voor specifieke modules.

## Didactische aanpak

De opleiding steunt op het ACT-concept: Active Learning and Competence focused Training. Deze aanpak zorgt voor een actieve participatie van de student door het interactief gebruik van specifieke analysetoestellen en methodieken. VIVES heeft in de KULeuven-VIVES-campus aan de Spoorwegstraat 12 in Brugge een uniek aantal specifieke toestellen zoals vloeistof-, gas- en ionchromatografen. Naast klassieke chemisch - analytische apparatuur beschikken we ook over de techniek atomaire absorptie spectrometrie en atomaire emissiespectrometrie. In het labo microbiologie is er aandacht voor klassieke (kweek)technieken, sneltesten en moleculaire technieken.

## Opleidingsprogramma

- Chemische vaardigheden (24 uur, optioneel)
- Microbiologie (24 uur)
- Voedingswarenanalyse 1 (40 uur)
- Voedingswarenanalyse 2 (40 uur)
- Bedrijfscontact (200 uur)

**Datum**

- van 8.30 tot 17.30 u. op 12 weekdays
- van 8.30 tot 12.30 u. op 8 zaterdagen
- de stage duurt vijf weken in het tweede semester in een voedings-middelenbedrijf naar keuze

**Doelgroep**

afgestudeerde bachelors medische laboratoriumtechnologie, farmaceutische en biologische laboratoriumtechnologie, chemie, voedings- en dieetkunde, voedingsmiddelentechnologie, agro- en biotechnologie...

**Kostprijs**

Volledig programma: € 1900  
(incl. digitale cursus)

**Inschrijving**

Je kan tot 3 weken voor de start van het academiejaar inschrijven via [www.viveshealthcareschool.be](http://www.viveshealthcareschool.be). Na je online inschrijving ontvang je een bevestiging per mail. De factuur wordt per post bezorgd. Met je inschrijving verklaar je je akkoord met de inschrijvings-, annulerings- en betalingsvoorwaarden vermeld op de website.

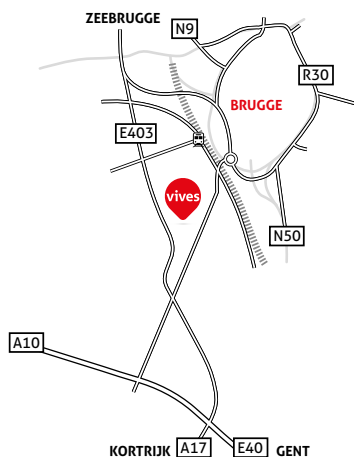
**Getuigschrift**

Als je slaagt voor 25 studiepunten ontvang je een getuigschrift van postgraduaat. Wie afzonderlijke cursusedagen volgt, krijgt een aanwezigheidsattest

**Annulering**

Gelieve per e-mail te annuleren als je niet aanwezig kunt zijn.  
[heidi.descheemaeker@vives.be](mailto:heidi.descheemaeker@vives.be)  
De organisatie kan beslissen de opleiding niet te laten plaatsvinden bij onvoldoende inschrijvingen.

# VIVES ORGANISEERT REGELMATIG INFOMOMENTEN. JE VINDT DE DATA OP VIVESHEALTHCARESCHOOL.BE



## contact meer info

studiegebiedcoördinator navorming:  
Dirk Gunst  
dirk.gunst@vives.be  
050 30 51 87

inschrijvingen:  
Heidi Descheemaecker  
heidi.descheemaecker@vives.be  
050 30 51 93

www.vives.be/gez  
www.facebook.com/viveshogeschool

#VERYVIVES    

**campus Brugge**  
**Gezondheidszorg**  
Xaverianenstraat 10  
8200 Brugge  
050 30 51 00

[www.vives.be](http://www.vives.be)

Schrijf je nu online in via [www.viveshealthcareschool.be](http://www.viveshealthcareschool.be)

