

ONLINE Cursus: Koelen en Product Kwaliteit Hardfruit

Functies	Meewerkend voorman Teeltmedewerker Teeltspecialist
Opleidingsniveau	MBO
URL	https://www.fruitacademie.nl/opleidingen/opleiding-online-cursus-koelen-en-product-kwaliteit-hardfruit-662
Duur	6 online bijeenkomsten
Kosten	€475,-
Subsidie	85% voor medewerkers

Opleider	Wageningen UR, plant & research
Contactpersoon	Frank van de Geijn
Adres	Lingewal 1a
Plaats	Randwijk
Telefoonnummer	06-10935158
E-mailadres	frank.vandegeijn@wur.nl
Website	http://

Informatie Wageningen UR en de NFO organiseren binnenkort weer de cursus Koeling en Product Kwaliteit. Deze richt zich op de bewaring van groot- en kleinfruit.

De cursus wordt volledig ON-LINE gehouden. Hieronder staan de data en tijden.

Datum

Tijd

27 jan

15:00-17:00 u

3 feb

15:00-17:00 u

10 feb

15:00-17:00 u

17 feb

15:00-17:00 u

24 feb

15:00-17:00 u

3 maart

15:00-17:00 u

De cursus is bedoeld voor fruittelers en medewerkers, maar ook handelsbedrijven, veilingen, koelbedrijven, adviesbureaus, installateurs koeltechniek, et cetera, zijn welkom.

Cursusonderwerpen zijn: productkwaliteit, bewaarziekten, vruchtrot, koeltechniek, benodigde koelcapaciteit, cellenbouw en ULO-bewaring. Maar ook de dagelijkse onderwerpen zoals inkoelen, bewaarcondities, 1-MCP toepassing, controles en veiligheid komen aan bod. De cursus wordt gegeven door vakspecialisten van Wageningen UR, kosten bedragen EUR 495,- ex BTW.

Leden van de NFO krijgen een korting van 10%. Daarnaast zijn subsidiemogelijkheden van maar liefst 85% voor werknemers die de cursus willen volgen. Heeft u hierover vragen kunt u contact opnemen met de NFO (Karin Rommens, 06-22944037, krommens@nfofruit.nl).

Heeft u inhoudelijk cursusvragen of wilt u zich aanmelden neem dan contact op met Wageningen UR (Hans de Wild, 0317-487703, hans.dewild@wur.nl of Frank van de Geijn 0317-481318, frank.vandegeijn@wur.nl