



Behoud de beste kwaliteit, altijd!

Cursus Koelen & Bewaren

De cursus Koelen en Bewaren op de Fruit Tech Campus is dé kans voor telers, koelers en bewaarders om zich te specialiseren in het optimaal bewaren van fruit. Leer hoe je met de juiste strategieën en technologieën de hoogste fruitkwaliteit behoudt en verminder kwaliteitsverlies tijdens opslag.

Wat leer je?


- ✓ Strategische keuzes maken voor optimale bewaarresultaten
- ✓ Fysiologische achtergronden en invloeden op fruitkwaliteit
- ✓ Gebruik van technologie en innovaties in de bewaarprocessen
- ✓ Herkennen van gebreken en oorzaken in de bewaring
- ✓ Praktische tools voor meten en monitoren van vruchtkwaliteit

Deze cursus is ontwikkeld in samenwerking met Nekovri Talenten College en onder leiding van expert Frank van de Geijn (Fruit Bewaring & Advies).

Waarom deze cursus?


- ✓ Praktijkgericht: Leer direct toepasbare technieken op echte praktijklocaties
- ✓ Top-expertise: Training door erkende experts uit de sector
- ✓ Klaar voor de toekomst: Focus op data, technologie en innovatie in de fruitsector


Cursusdetails

 **Data:** 18 maart, 25 maart, 1 april, 8 april, 15 april, 22 april

 **Tijd:** 15:30 - 20:00

 **Locatie:** Fruit Tech Campus & praktijklocaties

 **Kosten:** €1.795,- excl. BTW (mogelijke vergoedingen tot 85%)

 **Aanmelden:** fruittechcampus.nl/volg-een-opleiding/koelen-en-bewaren/

 **Vragen?** Neem contact op via info@fruittechcampus.nl

