



GRATIS OPLEIDINGEN

Voor leerkrachten, TA, TAC, directie • 2025 - 2026

Gratis opleidingen

Alimento organiseert een brede waaier aan opleidingen voor leerkrachten om de link te leggen tussen wetenschap/techniek en voeding. Zo blijf je op de hoogte van de laatste trends en evoluties in je vakgebied.

Voor bepaalde opleidingen zoals banketbakkerij en chocoladebewerking heeft Alimento een apart aanbod en organiseren we ook workshops voor leerlingen.

Adviseur onderwijs

Geert Van Bever

- ▶ geert.van.bever@alimento.be
- ▶ 0473 79 60 94

Inschrijvingen

Séverine Van den Neste

- ▶ severine.vandenneste@alimento.be
- ▶ 0489 56 42 02



Alle opleidingen en workshops
vind je terug op
alimento.be/opleidingenleerkrachten





Inschrijven

Inschrijven voor de opleidingen van Alimento kan enkel schriftelijk via onze website **alimento.be/opleidingen**. Opgelet: een inschrijving is pas definitief nadat je een bevestiging hebt ontvangen.

Annuleren van een inschrijving kan enkel schriftelijk, tot één week voor de start van de opleiding.

Is een deelnemer afwezig zonder geldige annulering?

- ▶ Bij een gratis opleiding factureren we een annuleringsvergoeding van € 150 pp/dag.
- ▶ Bij een betalende opleiding blijf je het inschrijvingsgeld verschuldigd.

Alimento heeft het recht om een opleiding te annuleren wanneer het vereiste aantal deelnemers niet wordt bereikt of in geval van overmacht (bv. ziekte van de instructeur). Alimento kan niet aansprakelijk zijn voor eventuele schade die hieruit zou voortvloeien.

Voor elke deelnemer wordt na de opleiding een getuigschrift voorzien.

Functionele eigenschappen van koolhydraten, eiwitten en vetten

We gaan in op twee belangrijke vragen bij het beoordelen van een aantal voedingsmiddelen. Wat zit erin en waartoe dient deze component waarbij we voornamelijk naar eiwitten, vetten en koolhydraten kijken.

Waar: Sint-Niklaas

Wanneer: 14/10

Opleider: ILVO

Sensoren in de voedingsindustrie (Antw + Limb + Br)

Je maakt kennis met de fysische achtergronden van het werkingsprincipe van de meest voorkomende sensoren in de voedingsindustrie, hun gedrag en eigenschappen.

Waar: Berchem

Wanneer: 21/10

Opleider: Vinto

Sensoren in de voedingsindustrie (OVL + WVl + Br)

Je maakt kennis met de fysische achtergronden van het werkingsprincipe van de meest voorkomende sensoren in de voedingsindustrie, hun gedrag en eigenschappen.

Waar: Roeselare

Wanneer: 23/10

Opleider: Vinto

Kritisch omgaan met voedingsetiketten: wat betekenen claims en welke info is wettelijk bepaald?

Voedingsmiddelen komen vaak met een hoopbelovende verpakking: “rijk aan vezels”, “verlaagd in suiker” of “boordevol vitamines”. Maar wat betekenen deze voedingsclaims nu écht? En welke informatie op het etiket is verplicht volgens de wet?

Waar: online

Wanneer: 06/11

Opleider: Lara Gorissen (Eva Moens Consult)

Fermentatie en bewaringstechnieken van voedingsmiddelen

Om geproduceerde voeding duurzaam te kunnen benutten en verliezen te beperken worden diverse bewaringstechnieken toegepast van farm to fork. We leren in deze opleiding hoe ongewenste omzettingen door bijvoorbeeld enzymen en micro-organismen kunnen worden vermeden.

Waar: te bepalen

Wanneer: 13/11

Opleider: ILVO

Voedingsproces in theorie en praktijk: bierbrouwen

Tijdens deze eendaagse opleiding leer je de basisprincipes van het brouwproces kennen én ontdek je hoe je met huis-, tuin- en keukenmateriaal een eenvoudig bier kunt brouwen. Perfect inzetbaar in projectmatig onderwijs of geïntegreerde STEM-lessen.

Waar: Gent

Wanneer: 21/11

Opleider: Brombeercompagnie





Bacteriën in levensmiddelen onder de loep (opleiding levensmiddelenmicrobiologie – STEM)

Deze cursus heeft tot doel inzicht te verwerven over bacteriën in levensmiddelen. Volgende vragen worden beantwoord: wat zijn bedervers? Wat is het verschil met hygiëne-indicatoren en welke micro-organismen zijn dit?

Waar: online

Wanneer: 24/11

Opleider: Claude Pardo (Eva Moens Consult)



Uitwisselmoment klaspraktijken met aanvullende input: processtechnieken in de voeding

Tijdens dit uitwisselmoment delen collega-leerkrachten hun klaspraktijken en krijg je verrijkende input van experts uit het werkveld. We focussen op hoe je complexe processen zoals pasteuriseren, fermenteren, emulgeren of invriezen begrijpelijk maakt voor leerlingen.

Waar: te bepalen

Wanneer: 27/11

Opleider: ILVO

Workshop smaak: begrijpen en meten - proef de wetenschap achter smaak!

Tijdens deze interactieve workshop duiken we in de wonderde wereld van smaak: van de biologie van smaakwaarneming tot het objectief meten van smaakaspecten zoals zoet, zuur, bitter en umami. Je ontdekt hoe smaak werkt in het menselijk lichaam, welke factoren smaakbeleving beïnvloeden en hoe je dit alles op een boeiende manier naar je klaspraktijk kunt vertalen.

Waar: Zwijnaarde

Wanneer: 01/12

Opleider: Senstech

BASIS HACCP: basisvoorwaardenprogramma's grondig verkennen

In deze opleiding worden de basisvoorwaardenprogramma's grondig toegelicht: van reinigings- en desinfectieplannen, tot ongediertebestrijding, beheer koude ketting, persoonlijke hygiëne, infrastructuur, afvalbeheer en allergenenbeheer, ...

Waar: online

Wanneer: 11/12 of 05/03

Opleider: Claude Pardo (Eva Moens Consult)

Workshop food pairing: wetenschappelijke inzichten

Tijdens deze workshop wordt het concept van food of flavour pairing uiteengezet en wordt de wetenschappelijke basis ervan kritisch geëvalueerd.

Waar: online

Wanneer: 13/01

Opleider: Senstech

Kwaliteitsbepaling van onze voeding

We kijken naar een aantal analyses die we zelf kunnen doen en gaan zelf aan de slag met microbiologische, chemische en fysische analysevoorbeelden. Daarnaast onderzoeken we kwaliteitsanalyses van voeding in het labo.

Waar: te bepalen

Wanneer: 22/01

Opleider: ILVO

Het HACCP stappenplan en de basisvoorwaarden: didactische aanpak voor leerlingen (deel 1 van 2)

Deze 2-daagse opleiding heeft tot doel de nodige achtergrondinfo, alsook didactische tips & tricks mee te geven over basisvoorwaardenprogramma's (reiniging & desinfectie, ongediertebestrijding, beheer koude keten, ...).

Waar: online

Wanneer: 29/01

Opleider: Claude Pardo (Eva Moens Consult)

Het HACCP stappenplan en de basisvoorwaarden: didactische aanpak voor leerlingen (deel 2 van 2)

In een tweede lesgedeelte worden het HACCP-stappenplan en de methodieken over gevarenanalyse overlopen. We bieden een antwoord op de volgende vragen: hoe brengen we deze materie over naar de leerlingen? Wat zijn de CCP's en PVA's? Hoe toepassen in een lesomgeving? Waarom zijn dit CCP's en hoe controleren, ...?

Waar: online

Wanneer: 02/02

Opleider: Claude Pardo (Eva Moens Consult)

Procestechnologie deel 1 (OVL + WVL + Br)

We bekijken in detail de bereidingstechniek van een basis voedingsmiddel en gaan ook zelf aan de slag met bereidingen.

Waar: Melle

Wanneer: 03/02

Opleider: ILVO

Procestechnologie deel 1 (Antw + Limb + Br)

We bekijken in detail de bereidingstechniek van een basis voedingsmiddel en gaan ook zelf aan de slag met bereidingen.

Waar: Leuven

Wanneer: 10/02

Opleider: ILVO

Pompen en regelkleppen in de voedingsindustrie (Antw + Limb + Br)

Je maakt kennis met het werkingsprincipe en de karakteristieken van de meest voorkomende regelkleppen en pompen in de voedingsindustrie. Je leert de voornaamste toepassingen en hun functie in de meet-, regel- en stuurkring van productieprocessen.

Waar: Berchem

Wanneer: 24/02

Opleider: Vinto

Pompen en regelkleppen in de voedingsindustrie (OVL + WVL + Br)

Je maakt kennis met het werkingsprincipe en de karakteristieken van de meest voorkomende regelkleppen en pompen in de voedingsindustrie. Je leert de voornaamste toepassingen en hun functie in de meet-, regel- en stuurkring van productieprocessen.

Waar: Roeselare

Wanneer: 26/02

Opleider: Vinto

De rol van sensoriek in de productontwikkeling in voeding

Voortdurend komen nieuwe voedingsmiddelen op de markt en worden bestaande producten verbeterd of beter aangepast aan de verwachtingen van de consument. Aangezien sensorische eigenschappen primordiaal zijn voor het succes van een voedingsmiddel, kan sensorische benchmarking nuttige informatie opleveren over de intrinsieke smaakeigenschappen van producten.

Waar: Zwijnaarde

Wanneer: 03/03

Opleider: Senstech

Inleiding tot levensmiddelenmicrobiologie: pasteurisatie, sterilisatie en snelkoeling – STEM

Deze cursus heeft tot doel inzicht te verwerven in bacteriën en hoe ze interageren met levensmiddelen: waar en hoe groeien ze? Hoe kunnen we deze groei beïnvloeden? Wanneer zijn ze 'gevaarlijk'?

Waar: online

Wanneer: 12/03

Opleider: Claude Pardo (Eva Moens Consult)





Interesse in specifieke opleidingen bakkerij
voor leerkrachten?



Vraag meer informatie bij Jan Vanderghote
via jan.vanderghote@alimento.be of
0476 62 35 96



Procestechnologie deel 2 (OVL + WVL + Br)

In deel 2 bekijken we de stappen en processen die toegepast worden bij de bereiding van convenience kant-en-klare producten of halffabricaten. We gaan dieper in op de kwaliteitsaspecten en bekijken de methoden om deze op te volgen.

Waar: Melle

Wanneer: 19/03

Opleider: ILVO

Procestechnologie deel 2 (Antw + Limb + Br)

In deel 2 bekijken we de stappen en processen die toegepast worden bij de bereiding van convenience kant-en-klare producten of halffabricaten. We gaan dieper in op de kwaliteitsaspecten en bekijken de methoden om deze op te volgen.

Waar: Leuven

Wanneer: 26/03

Opleider: ILVO

Principes van de meet- en regeltechniek in de voedingsindustrie (Antw + Limb + Br)

Je leert stap voor stap het gedrag van een regelaar kennen: P, PI, PID en de rol van regelparameters voor een optimale werking van een regelkring. Enkelvoudige en meervoudige regelkring worden toegelicht aan de hand van een instrumentatieschema.

Waar: Leuven

Wanneer: 31/03

Opleider: Vinto

Principes van de meet- en regeltechniek in de voedingsindustrie (OVL + WVVL + Br)

Je leert stap voor stap het gedrag van een regelaar kennen: P, PI, PID en de rol van regelparameters voor een optimale werking van een regelkring. Enkelvoudige en meervoudige regelkring worden toegelicht aan de hand van een instrumentatieschema.

Waar: Wetteren

Wanneer: 02/04

Opleider: Vinto

Groeipad 1/2 basis - Allergenen: biologische achtergronden

Als leerkracht voeding, biologie of PAV is het belangrijk om de onderliggende mechanismen te begrijpen om allergenen en intoleranties correct en actueel te behandelen in je lespraktijk. In deze laagdrempelige basisopleiding krijg je een heldere wetenschappelijke achtergrond over dit thema, gekoppeld aan concrete voorbeelden uit voeding en het dagelijks leven.

Waar: online

Wanneer: 21/04

Opleider: Eva Moens Consult



Groeipad 2/2 gevorderd - Allergenen: wetgeving en toepassing in de praktijk

Deze verdiepende opleiding bouwt voort op de basiskennis rond allergieën en intoleranties. We gaan dieper in op de Europese en nationale wetgeving, de verplichte communicatieverstreking, het etiketteren van voedingsmiddelen en de risico's op school of bij klasactiviteiten met voeding.

Waar: online

Wanneer: 30/04

Opleider: Eva Moens Consult

Workshop STEM

Keukenlab: inzichten in chemische en moleculaire veranderingen tijdens het koken

Je krijgt inzicht in de wetenschap achter koken. Na een kort theoretisch kader over de chemische en moleculaire principes hiervan, gaan we aan de slag in de keuken met voorbeelden zoals emulsies, schuimen,...

Waar: Gent

Wanneer: voorjaar 2026 - datum wordt vastgelegd bij voldoende inschrijvingen

Opleider: HoGent



Workshop STEM

Ice Cool: productie, kwaliteit en voedingswaarde van roomijs en plantaardig ijs

Tijdens deze workshop wordt roomijs en plantaardig ijs bereid op pilotschaal. We krijgen inzicht in de functionaliteit van de verschillende ingrediënten en in het doel van de processtappen. Na de ijsbereiding wordt stilgestaan bij de verpakking, de wetgeving en de voedingswaarde.

Waar: Gent

Wanneer: voorjaar 2026 - datum wordt vastgelegd bij voldoende inschrijvingen

Opleider: HoGent





Pedagogische ondersteuning

Zoek je inspiratie voor lessen over voeding? Alimento ontwikkelde een reeks didactische instrumenten voor leerkrachten uit het lager en middelbaar onderwijs.



Een overzicht van onze didactische instrumenten vind je op alimento.be/tools

Dualimento



Alimento kan helpen bij de organisatie van duaal leren en bij de zoektocht naar bedrijven. Op Dualimento vind je meer informatie terug over hoe wij jou kunnen helpen. dualimento.be

Getuigenis:

"Voor mij mag duaal leren een opstapje zijn naar meer samenwerking tussen scholen en bedrijven. We vinden het fijn om bij te dragen aan onderwijs waarin de praktijk in een bedrijf een grotere plaats krijgt. We vinden dan ook dat de overheid dit soort trajecten meer moet ondersteunen."

- **Wim Put, stagementor**



Toekomst voor jongeren

Wist je dat de voedingsindustrie één van de grootste industriële werkgevers van het land is? De meer dan 4.200 voedingsbedrijven bieden werk aan bijna 97.000 arbeidskrachten en zoeken constant nieuwe werknemers.

- ▶ Elke dag staan er duizenden vacatures open!
- ▶ De voedingsindustrie is een groeisector met toekomst voor jongeren. Met of zonder specialisatie, kort- of langgeschoold, iedereen kan hier aan de slag.
- ▶ De sector zoekt heel diverse profielen.



Een overzicht van de beroepen en duizenden vacatures in onze sector vind je op **foodatwork.be**

Bedrijfsbezoeken

Om jongeren te laten kennismaken met moderne voedingsbedrijven organiseert Alimento regelmatig bedrijfsbezoeken bij grote en kleine bedrijven. Interesse voor een bedrijfsbezoek? Neem met ons contact op.

- ▶ geert.van.bever@alimento.be
- ▶ 0473 79 60 94

Vormingen op maat

Wil je een opleiding op maat van je school? Stel dan een team samen van minimum 8 personen (een studiedag, vakvergadering ...) en de opleider zorgt voor een boeiende workshop aangepast aan de noden van jouw school. Contacteer Geert Van Bever en we onderzoeken je aanvraag.

alimento.be



Ons onderwijsaanbod bekijk je op
alimento.be/onderwijs



Alle opleidingen voor leerkrachten vind je terug op
alimento.be/opleidingenleerkrachten



Volg ook onze Facebookpagina
facebook.com/alimentovoorleerkrachten



Contact

Adviseur onderwijs

Geert Van Bever

- ▶ geert.van.bever@alimento.be
- ▶ 0473 79 60 94

Inschrijvingen

Séverine Van den Neste

- ▶ severine.vandenneste@alimento.be
- ▶ 0489 56 42 02