



BEELD: ISTOCK

Wondere wereld

In een gemiddelde supermarkt staan zomaar 20.000 artikelen uitgesteld. Toch opent zich een wondere wereld voor iedereen die zich in natuurvoedingsproducten verdiept. Wat is carobe, tahin, melassestroop of kombucha?! Waar komt het vandaan, hoe wordt het geproduceerd? Deze wondere wereld van natuurvoeding ontdekken? Doe de cursus Productkunde!





Cursus Productkunde en natuurvoeding

Natuurvoeding is gezonde, volwaardige en vitale voeding. Natuurvoedingsproducten ondergaan weinig bewerkingsstappen. Ook wordt het aantal ingrediënten bij samengestelde producten beperkt. Brood is water, desem (of gist) en volkoren meel. Meel uit de hele korrel, op molenstenen gemalen. En zo heeft elk natuurvoedingsproduct zijn unieke kenmerken, waarmee het daadwerkelijk een ander product is dan zijn verre familielid uit de supermarkt.

■ Inhoud

Na het volgen van de cursus Productkunde ken je:

- De unieke karakteristieken van groepen natuurvoedingsproducten zoals broodbeleg, zoetmiddelen, noten & zaden, granen en peulvruchten, koude en warme dranken, spijssoliën en Japanse producten
- De herkomst en het gebruik van deze producten

■ Doelgroep

- Winkelmedewerkers en –eigenaren
- Medewerkers van natuurvoedingsproducenten
- Supermarktmedewerkers en –eigenaren die kennis willen hebben over het groeiend aantal biologische producten in hun assortiment
- Diëtisten en gewichtsconsulenten die in hun opleiding alleen maar gewerkt hebben met reguliere producten

■ Praktisch

De lessen die je volgt zijn onderdeel van het eerste opleidingsjaar Natuurvoedingskundige. Zie voor data en lestijden de website. Onderdeel van de cursus zijn praktijkdagen bij producenten. Docent is Peter van Berckel. Basiskennis Voedingsleer is noodzakelijk om deze cursus te volgen.



PLAATS: Landgoed Kraaybeekerhof te Driebergen
DATA: zie www.kraaybeekerhof.nl
KOSTEN: €849 (bij betaling in 1x en met iDeal), inclusief lesmateriaal
INSCHRIJVEN: www.kraaybeekerhof.nl