



Collegereeks

Kwaliteitsmanagement

Data: 6 maart, 20 maart, 24 april, 13 mei en 2 juni 2025
Looptijd: 5-daagse Collegereeks
Locatie: Omnia, Wageningen Campus
Programma manager: Astrid Kühlkamp-Kleissen, Wageningen Academy



Kwaliteitsmanagement

Ben jij een QA-manager die zich wil ontwikkelen op het gebied van kwaliteitsmanagement en food quality? Onze collegereeks biedt de kennis en inzichten van universitair docenten, researchers en praktijkexperts om jou te helpen groeien. Van voedselveiligheid tot ketensamenwerking, economische afwegingen en digitalisering, we behandelen veel essentiële aspecten. Vergroot jouw invloed binnen jouw organisatie en de voedselketen. Meld je vandaag nog aan voor deze inspirerende cursus en bouw een sterke basis voor jouw succes!

Doelgroep

Deze collegereeks omvat de belangrijkste aspecten voor de professional in QA management, die graag op de hoogte blijft van de nieuwste ontwikkelingen en de betekenis daarvan voor het werkveld. Het programma biedt inzichten vanuit de wetenschap, gecombineerd met de relevante ervaringen uit de praktijk van gastsprekers.

Resultaat

Wat levert deze collegereeks je op? Aan het einde van deze reeks:

- Heb je nieuwe inzichten in onderwerpen die verder gaan dan de dagelijkse praktijk van QM
- Kun je proactiever en academischer omgaan met jouw vraagstukken
- Kun je een bijdrage leveren aan de vernieuwings- en daadkracht van de organisatie
- Heb je jezelf ontwikkeld als een toekomstbestendig en strategisch gesprekspartner binnen en buiten je organisatie
- Heb je een nieuw netwerk gecreëerd van wetenschappers en collega's in de voedingsmiddelenbranche

6 maart	Microbiologisch risicobeheer
20 maart	Doelmatig digitaliseren
24 april	Risico's van verandering in voedselomgeving
13 mei	Externe toetsing & handhaving
2 juni	Audits en kwaliteitscultuur

Thema's

Van wie krijg je college?

Tijdens de collegereeks delen deskundige sprekers kennis uit de wetenschap en praktijk. Via een online platform krijg je de gelegenheid om alvast vragen en cases voor te leggen.

1 Microbiologisch risicobeheer

Prof. dr. Marcel Zwietering, WUR & Aldo Evers, Normec Foodcare

- Wat zijn de effecten van aansprakelijkheidskwesties?
- Hoe schat je (microbiologische) risico's beter in.
- Hoe voorkom je een kwaliteits- en voedselveiligheids crisis?
- Hoe oefen je een recall?

2 Doelmatig digitaliseren

Patrick Strijker, Normec Foodcare & gastspreker

- Hoe kan de juiste manier van digitalisering helpen om product- en proceskwaliteit proactief te verbeteren?
- Wat zijn nieuwe inzichten & technologieën.
- Waarom is digitalisering onmisbaar voor hedendaagse kwaliteitsmanagers?
- Wat zijn treffende praktijkvoorbeelden?

3 Risico's van verandering in voedselomgeving

Karen Schellens MSc, WFSR & spreker Normec Foodcare

- Wat is de invloed van de veranderende voedselomgeving op contaminanten?
- Voorbeeldcases rondom circulariteit, eiwittransitie en klimaatverandering
- Interactie over mogelijke gevaren monitoren en borgen.

4 Externe toetsing en handhaving

ir. Jan Eliën, NVWA & Brenda Tijsseling, Normec Foodcare

- Certificeringen en handhaving door de NVWA zorgen voor een (zelf)regulerende werking binnen het voedingsbedrijfsleven met absolute prioriteit voor voedselveiligheid.
- Feitelijk risicobeheer en interne en externe transparantie komen hier samen.

5 Audits en kwaliteitscultuur

Dr. Pieterneel Luning, WUR & Dennis ten Thije, Normec Foodcare

- Hoe bouw je aan interne cultuur en systemen om een gedegen kwaliteitsbewaking te hebben?
- Hoe kunnen interne audits bijdragen aan interne verbeteringen die beklijven?
- Wat verlangen klanten en consumenten en hoe borg je dat?
- Welke tools kun je inzetten?





Programma

De colleges worden gegeven op de Campus van Wageningen University & Research. De colleges starten om 16:00 uur en eindigen omstreeks 19:45 uur. Dit is inclusief een pauze van circa 45 minuten waarin je een lichte maaltijd krijgt aangeboden.

15.30 uur	Ontvangst met koffie/thee
16.00 uur	Start college
17.15 uur	Pauze met maaltijd
18.00 uur	Verbinding naar praktijk
19.15 uur	Netwerkmoment
19.45 uur	Einde programma

Praktische informatie



De standaardprijs voor deelname aan alle colleges is € 2.249. **Je mag afwisselen met collega's**, laat ons dat wel even weten i.v.m. een badge. Voor leden van FNLI en Normec relaties geldt een tarief van €1.995 voor de hele reeks.



Tussen de 15 en 40 deelnemers



Na het bijwonen van deze cursus wordt een certificaat afgegeven.

Inschrijven

Anmelden is mogelijk tot 6 februari 2025, of als het maximaal aantal deelnemers is bereikt. Inschrijven kan via wur.nl/academy.

[Direct inschrijven](#)

Bij het boeken van de hele reeks is één exemplaar van het boek "Food Quality Management" van dr. Pieter Luning (WUR), t.w.v. €95, inclusief. Dit bedrag is inclusief lesmateriaal op het online platform Brightspace en koffie, thee, een lichte maaltijd en hapjes en drankjes tijdens de netwerkbijeenkomst.

Wageningen Academy

Deze Nederlandstalige collegereeks is een initiatief van Wageningen Academy (onderdeel Wageningen University & Research).

Contact

Astrid Kühlkamp
www.wur.nl/academy
E continuingeducation@wur.nl
T 06-43 83 56 00



WURacademy



wageningenacademy

Today's knowledge,
tomorrow's business