

Integrale Kwaliteitszorg in de Voedingsindustrie

**Beheersing van de voedselkwaliteit met extra
aandacht voor voedselveiligheid en autocontrole**

Postacademische opleiding

Module 0: Inleiding

16 en 23 maart 2004

Module 1: Basistechnieken in de kwaliteitszorg

20 en 27 april, 4 en 11 mei 2004

Module 2: Zorgsystemen in de voedingsindustrie

25 mei, 1, 8, 15 en 22 juni 2004

Module 3: Traceerbaarheid en risicoanalyse in de voedingsindustrie

7, 14 en 21 september 2004

Module 4: Wetgeving

28 september, 5 en 12 oktober 2004

Wetenschappelijke coördinatie

Prof. dr. ir. Frank Devlieghere

Dr. ir. Bruno De Meulenaer

Vakgroep Levensmiddelentechnologie en voeding,
Universiteit Gent



**INSTITUUT VOOR
PERMANENTE
VORMING**

Geactualiseerde editie



Dit programma biedt de mogelijkheid om een getuigschrift van de Universiteit Gent te verwerven.

Vormende waarde

Na het volgen van deze opleiding zullen de deelnemers een stevige basis hebben om een eigen kwaliteitsmanagementsysteem uit te bouwen dat enerzijds voldoet aan de eisen van de wetgeving inzake voedselveiligheid en anderzijds invulling geeft aan de klantverwachtingen, mits uitdieping van de specifieke vereisten die eigen zijn aan elk bedrijfs- en productie-systeem. Anderzijds zullen de deelnemers die reeds enige ervaring hebben, de opgedane kennis kunnen aanwenden om hun systeem te optimaliseren en aan te passen aan de nieuwste behoeften op vlak van wetgeving (KB betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen) en op vlak van afnemerseisen.

In onderhavige opleiding wordt ingegaan op een actuele behoefte van velen die betrokken zijn bij de kwaliteitsborging van voedingswaren.

Het is onze overtuiging dat de behandeling van deze relatief nieuwe problematiek voor velen een unieke gelegenheid is om hun kennis ter zake te verruimen en te actualiseren.

Prof. dr. ir. Walter Steurbaut

Voorzitter Instituut voor Permanente Vorming FLTBW

Prof. dr. ir. Luc Boullart

Directeur Instituut voor Permanente Vorming

Getuigschrift van Postacademische Opleiding van de Universiteit Gent

Dit programma is een onderdeel van de postacademische opleidingen van de Universiteit Gent. De aanwezigheid tijdens de sessies en de evaluatie aan het einde van de opleiding bepalen of de deelnemer slaagt. Concreet zal elke deelnemer die minstens 3 van de 5 modules bijwoont, hierover zelfstandig een project uitwerkt en dit succesvol verdedigt voor een jury, een getuigschrift van postacademische opleiding van de Universiteit Gent ontvangen. Studiegetuigschriften zijn een persoonlijke verdienste: deelnemers die een getuigschrift ambiëren kunnen zich niet laten vervangen, de andere wel.

Waarom dit programma?

Integrale kwaliteitszorg is een essentieel element van de bedrijfsvoering en productieprocessen in de voedingsindustrie. Alhoewel begrippen zoals ISO9000 en IKZ reeds ingeburgerd zijn in alle lagen van de bevolking, valt het toch op dat er slechts weinigen de echte lading kennen die door deze termen gedekt worden. Anderzijds is het zelfs voor de ingewijden niet gemakkelijk om op de hoogte te blijven van de snelle evoluties op dit gebied. Allerhande lastenboeken volgen elkaar pijlsnel op, afnemers vereisen certificaten en ook de Europese regelgeving met betrekking tot voedselveiligheid en -hygiëne werd recent herzien.

Als gevolg van de Europese aanpassing werd ook de Belgische wetgeving aangepast. **Het KB betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen gaat in vanaf januari 2005** maar de voedingssector zal nu reeds de nodige inspanningen moeten leveren om tegen deze datum conform te zijn met de gestelde vereisten.

Ondanks de vrij algemene toepassing van kwaliteitszorgsystemen in de industrie valt het op dat er zich in sommige sectoren nog steeds veel

problemen stellen. Een typisch voorbeeld is de voedingssector met in het verleden heel wat problemen i.v.m. kwaliteit van de geleverde goederen: varkenspest, antibiotica- en PCB-contaminatie, dioxinecrisis, dollekoeienziekte, BSE-besmetting, problemen met GGO-voeding etc.. De specifieke eisen van deze sector zijn het gevolg van specifieke problemen die echter voor een groot deel in de toekomst kunnen opge-

lost worden door een aangepaste benadering van het kwaliteitssysteem. Zo moeten algemene eisen vertaald worden in aangepaste steekproefschema's, traceerbaarheidstechnieken en risicoanalyses.

Deze opleiding heeft tot doel aan de deelnemers een 'state of the art' te geven over de huidige kwaliteitsbenadering in de voedingssector en de levensmiddelenwetgeving en daaropvolgend een praktijkgerichte opleiding te geven in de belangrijke en nieuwste aspecten van kwaliteitszorgsystemen en voedselveiligheid.

In een *inleidende module* wordt aan minder onderlegden in de kwaliteitsaspecten de kans gegeven om

het vereiste niveau te bereiken om de verdere modules goed te kunnen volgen. *Module 1* behandelt de basistechnieken in de kwaliteitszorg die van belang zijn voor hun toepassing in de voedingssector. *Module 2* heeft tot doel de nieuwste ontwikkelingen in de voedselveiligheidszorgsystemen toe te lichten. Naast de wettelijke vereisten wordt ook een overzicht en verduidelijking gegeven van de relevante standaarden voor de primaire productie (o.a. Integrale Kwaliteitszorg Melk, IKKB standaard Plantaardige Productie, EUREP-GAP, GMP+ dierenvoeder) en voor de verwerkende sector (HACCP certificeringscriteria, British Retail Consortium-BRC-standaard, International Food Standard-IFS en het normproject ISO 22000) Daarnaast wordt een praktijkgerichte opleiding gegeven in de uitwerking van basisvoorwaardenprogramma's en de toepassing van HACCP met het oog op certificering, waarbij de kwantitatieve risico-inschatting benadrukt zal worden. *Module 3* geeft een overzicht van de huidige technieken gehanteerd bij het opzetten van een traceerbaarheidssysteem en bij risico-inschatting in de voedingssector. Aangezien kwaliteitsverantwoordelijken vaak met wetgeving geconfronteerd worden, wordt tenslotte in *Module 4* de levensmiddelenwetgeving intensief toegelicht, met nadruk op de recente en in de nabije toekomst geplande wijzigingen.

Doelpubliek

Deze opleiding richt zich tot iedereen in de voedingssector, kleine en middelgrote ondernemingen, die verantwoordelijkheid draagt in de kwaliteitszorg van het bedrijf. Tijdens de opleiding zal zodanig rekening gehouden worden met de verschillende sectoren dat iedereen de opgedane kennis kan toepassen op zijn specifiek bedrijf en activiteiten. De opleiding is toegankelijk voor elke belangstellende die via zijn/haar beroepservaring of opleiding voldoende kennis heeft opgedaan om de basistechnieken te kunnen uitvoeren (basisstatistiek, enige computerervaring, basiskennis van food-processing).

Voor zij die interesse, maar nog niet voldoende basiskennis hebben, is er de startersmodule waarin de basisconcepten uiteengezet worden.

Ook voor de deelnemers die reeds de voorgaande opleidingsreeks (2002) hebben gevolgd, zijn een aantal geactualiseerde modules ongetwijfeld interessant.



Foto's ISPC



Module 0: Inleiding

Een effectieve opleiding zorgt ervoor dat de deelnemers vanaf de eerste module kunnen inspelen op het aangeboden. Daarom worden in een module 0 de basisconcepten inzake kwaliteitsbeheer samengevat en uiteengezet. Deze module is vooral bedoeld voor praktijkmensen die de basistheorie nog even willen opfrisen of voor hen die helemaal geen voorkennis bezitten in het kwaliteitsdomein. In de volgende modules zijn de voorgestelde methodes en kwaliteitssystemen impliciet gebaseerd op de basisconcepten uit Module 0. Deelnemers dienen dus voldoende vertrouwd te zijn met deze concepten en kunnen dit verwerven door eigen studie, of door het volgen van de Module 0.

Sessie 1: Inleiding tot integrale kwaliteitszorg

- > Inleiding tot kwaliteit: definities, basismodellen, succesfactoren
- > Het belang en de rol van de klant
- > Procesmatige benadering van kwaliteit
- > Kwaliteitskosten
- > Kwaliteitsmodellen: Deming, EFQM, 6 sigma

Sessie 2: Normen en regulering voor kwaliteitssystemen in de voedingsindustrie

- > Wetgeving (voedselveiligheidsprocedures, autocontrole, sectorguides, traceerbaarheid, meldingsplicht)
 - > Kwaliteitsmanagementsysteem – ISO 9000:2000
 - > Zorgsystemen in de primaire productie (EUREP-GAP, IKKB-standaard PP, productsteekkaarten, ...)
 - > Zorgsystemen in de verwerkende sector (GFSI, HACCP-certificatie, BRC, IFS,)
 - > Kwaliteit en milieu - ISO 14000
 - > Accreditatiesystemen voor laboratoria en certificatieprocessen
- Het doel van deze sessie is het situeren van huidige en toekomstige kwaliteitssystemen in de voedingssector en het onderscheid toe te lichten tussen de wettelijke eisen met betrekking tot kwaliteit en voedselveiligheid en de eisen die gesteld worden in marktgedreven standaarden of internationale normen. De belangrijke termen accreditatie, certificatie en inspectie worden verduidelijkt. Tevens zal aandacht besteed worden aan de kwaliteitssystemen voor laboratoria.

Data: 16 en 23 maart 2004.

Lesgevers: Rik Van Landeghem, Vakgroep Industrial Management, Kristien Neyts, Liesbeth Jacxsens, Vakgroep Levensmiddelentechnologie en voeding, UGent

Module 1: Basistechnieken in de kwaliteitszorg

Kwaliteitszorg in eender welke sector is gebaseerd op een aantal statistische technieken. Deze module behandelt grondig de twee belangrijkste groepen basistechnieken die in de volgende modules als gekend zullen beschouwd worden. Bij de statistische procesbewaking behandelt men methodes die inzetbaar zijn bij (productie)processen die statistisch beheerst zijn. In het andere geval zal men beroep moeten doen op een steekproefsgewijze eind- of ingangscontrole. De deelnemers leren in deze module de juiste keuze te maken inzake methode en de bijhorende parameters, en de betrouwbaarheid van het resultaat te bepalen. Op basis van eigen gegevens of aangereikte testgegevens kunnen de deelnemers met behulp van PC de beheersbaarheid van hun processen onderzoeken. Er worden ook enkele identificaties uitgevoerd als inleiding hierop. Daarnaast zal men voor enkele praktische gevallen het meest aangewezen steekproefschema bepalen.

Sessies 1 en 2: Statistische procesbewaking

- > Inleiding tot Statistische Procescontrole (SPC)
- > Process Capability Analyse
- > Controlekaarten voor processen met variabelen en met attributen
- > Speciale vormen van controlekaarten
- > Praktische oefeningen

Sessies 3 en 4: Steekproefsgewijze controle van producten van de voedingsindustrie

- > Steekproefschema's (Acceptance Sampling Plans): enkelvoudige, meervoudige
- > Ontwerp van steekproefschema's op basis van gewenste nauwkeurigheid
- > Gebruik van nomogrammen en tabellen
- > Gemiddelde doorgelaten kwaliteit (AOQL)
- > Praktische oefeningen

Data: 20 en 27 april, 4 en 11 mei 2004.

Lesgevers: Peter Ottoy, El-Houssaine Aghezzaf, Vakgroep Industrial Management, UGent

Module 2: Zorgsystemen in de voedingsindustrie

In deze module worden de deelnemers ingelicht over de laatste evoluties in de zorgsystemen in de voedingsindustrie met bijzondere aandacht voor systemen zoals IFS, BRC, Eurep-GAP-certificatie en de steeds toenemende internationale initiatieven rond voedselveiligheidsstandaarden. Recent wordt steeds meer uitgegaan van Good Manufacturing Practices (GMP)/Pre-Requisite Programs (PRP) of basisvoorwaardenprogramma's als fundament van een veiligheidssysteem. Dit principe wordt hier grondig uiteengezet en praktisch geïllustreerd. Kwaliteitsverantwoordelijken en productieverantwoordelijken in de voedingsindustrie kunnen door deze praktische opleiding een correct en goed onderbouwd HACCP-systeem bekomen. De verschillende stappen in het HACCP-concept worden toegelicht met de nadruk op de kern van de HACCP-studie, namelijk de gevarenidentificatie en risico-inschatting. Daarnaast wordt ook de validatie en de verificatie van het systeem toegelicht. Dit wordt via praktische voorbeelden geïllustreerd en door de deelnemers zelf in de oefeningen uitgewerkt.

Sessies 1 en 2:

1. Inleiding
2. Codex Alimentariustekst als basisdocument
3. Wetgeving (laatste ontwikkelingen op Europees en Belgisch niveau inzake voedselveiligheid)
4. Basisvoorwaardenprogramma's
5. HACCP: het stappenplan
6. Toepassing van de HACCP-principes
 - > gevarenanalyse (overzicht van hazards en beheersmaatregelen in de levensmiddelensector)
 - > identificatie van de kritische controlepunten (CCP) en de punten van aandacht (PVA)
 - > het belang van validatie ter onderbouwing van limieten en toleranties
 - > verificatie van het HACCP systeem
7. Gevalstudie: optimalisatie van GMP/basisvoorwaardenprogramma's binnen een voedingsbedrijf

Sessie 3: HACCP en certificering van zorgsystemen in de voedingsindustrie

1. Elementen van een kwaliteitsmanagementsysteem
2. HACCP-certificatie: voedselveiligheidszorgsysteem ondersteund door elementen van een kwaliteitszorgsysteem
 - > Nederlandse certificeringscriteria
 - > Aandachtspunten bij certificatie
 - > Situering van HACCP-certificatie t.o.v. hygiënewetgeving en ISO 9000 certificatie
 - > Plus- en minpunten van HACCP-certificatie
 - > Andere HACCP-certificeringssystemen (bijv. Denemarken)
3. Initiatieven uitgaande van de retail-sector
 - > Global Food Safety Initiative
 - > BRC-certificatie
 - > IFS-certificatie
 - > Eurep-GAP-certificatie
4. Internationale normering rond HACCP

ISO bereidt een norm voor met eisen voor een managementsysteem voor voedselveiligheid op basis van HACCP. De te verwachten normen worden besproken (ISO 22000).
5. GMP-plus certificatie in de diervoedersector
6. IKKB standaard PP en EUREP-Gap certificatie in de plantaardige productie

Sessies 4 en 5: Gevalstudies

Deze sessies worden opgesplitst in 3 delen. Een eerste deel heeft als doel om via een aantal opdrachten beter inzicht te krijgen in en vertrouwd te geraken met de eisen van de actuele standaarden. In een tweede deel worden drie gevalstudies gezamenlijk met de deelnemers uitgewerkt (naargelang hun interessegebied worden de deelnemers in 3 groepen onderverdeeld). De nadruk zal gelegd worden op de technische aspecten van het HACCP-systeem (identificatie van gevaren, risico-inschatting van de gevaren + motivatie, opsomming van beheersmaatregelen en determinatie van CCP's en PVA's). In een derde deel zal een gevalstudie in groepjes door de deelnemers zelf worden uitgewerkt en vervolgens worden besproken met de lesgever(s).

Data: 25 mei, 1, 8, 15 en 22 juni 2004.

Lesgevers: Kristien Neyts, Liesbeth Jacxsens, Katleen Baert, Frank Devlieghere, Johan Debevere, Vakgroep Levensmiddelentechnologie en voeding, UGent

Module 3: Traceerbaarheid en risicoanalyse in de voedingsindustrie

In dit deel wordt een overzicht gegeven van de huidige kennis omtrent traceerbaarheid en risicoanalyse in de voedingssector.

Sessie 1: Traceerbaarheid

Het doel van tracing is voedselveiligheid te verzekeren door identificatie van de oorsprong van een probleem en van de betrokken marktschakels, zodat een snelle terugtrekking van onveilige producten mogelijk wordt. Identificatie- en registratiesystemen voor de totale productieketen (van bij de producent tot in de winkel en omgekeerd) zijn dus een noodzakelijk instrument voor integrale kwaliteitsbewaking. Deze systemen van traceerbaarheid zijn momenteel nog in volle ontwikkeling en zijn bovendien sterk sectorgebonden. De algemene principes van traceerbaarheid worden hier aangeleerd. De huidige kennis op dit vlak zal via gast-sprekers worden toegelicht voor enkele deelsectoren uit de voedingsindustrie.

Sessie 2: Risicoanalyse

Hier wordt vooral aandacht besteed aan de risicobepaling (risk assessment) en het verband met risicomanagement (risk management) en risicocommunicatie (risk communication). De risicobepaling in de levensmiddelensector omvat de stapsgewijze analyse van één of meerdere gevaren die kunnen geassocieerd zijn met een specifiek levensmiddel. Ze laat toe een inschatting te maken van de waarschijnlijkheid waarmee zich nadelige gevolgen kunnen voordoen bij de consumptie van dat levensmiddel. Algemene principes worden toegelicht met voorbeelden op bedrijfsniveau en op niveau van de overheid. Er wordt aangetoond hoe microbiële en chemische gevaren kunnen worden geïdentificeerd, hoe een blootstellingsanalyse op het niveau van een volledige bevolking wordt verkregen en hoe een gevaren- en risicokarakterisering kan worden uitgevoerd. Alle technieken worden geïllustreerd met praktische voorbeelden uit de levensmiddelensector.

Sessie 3: Casestudies risicoanalyse

Concreet worden twee casestudies (één rond microbiële risico's en één rond chemische contaminanten) uitgewerkt. Tijdens deze casestudies zal vooral de zelfwerkzaamheid van de deelnemers worden gestimuleerd en wordt gebruik gemaakt van computeroefeningen.

Data: 7, 14 en 21 september 2004.

Lesgevers: Bruno De Meulenaer, Frank Devlieghere, Vakgroep Levensmiddelentechnologie en voeding, Xavier Gellynck, Vakgroep Landbouw-economie, UGent

Module 4: Wetgeving

De voedingsindustrie is actief binnen een bestaand wettelijk kader. Dit kader beoogt in het bijzonder de bescherming van de volksgezondheid, het verzekeren van correcte informatie aan de consument en het correct functioneren van de EU-markt. Voedingsproducten kunnen alleen op de markt worden gebracht als ze passen binnen voornoemd kader. Systemen voor integrale kwaliteitszorg moeten rekening houden met deze context. Het is dan ook aangewezen dat IKZ-verantwoordelijken zicht hebben op de inhoud van de voedingswetgeving. De meeste hoofdstukken van deze wetgeving zijn de voorbije jaren trouwens op belangrijke punten gewijzigd.

Sessie 1: Algemeen overzicht

De voedingsreglementering is een steeds complexer wordend geheel. De nationale wetgever heeft op dit vlak al lang geen exclusiviteit meer. De belangrijkste regelgeving is nu immers een Europese aangelegenheid. Daarnaast groeit er meer en meer een wereldwijde context. En in België spelen zelfs de gewesten en de gemeenschappen een rol. Tijdens deze eerste sessie zal een algemeen overzicht worden gegeven van de voedingsreglementering. Hoe zit die wetgeving in elkaar? Wat zijn de basisteksten? Welke grote hoofdstukken kunnen onderscheiden worden? Ook zal aangegeven worden op welke manier voedingswetgeving tot stand komt. Ook een toelichting van de overheidscontrole in de voedingssector – met o.a. de recente ontwikkelingen m.b.t. het Voedselagentschap (FAVV) – zal niet ontbreken.

Sessie 2: Belangrijke hoofdstukken van de voedingswetgeving

De belangrijkste hoofdstukken van de voedingswetgeving worden toegelicht met nadruk op de hoofdstukken waar technologisch gevormde verantwoordelijken vaak mee geconfronteerd worden. Thema's die daarbij onvermijdelijk aan bod komen zijn: hygiëne, etikettering, additieven, contaminanten en novel foods.

Deelnemings- en inlichtingsformulier

Deze gegevens blijven strikt binnen het IVPV

Terug te sturen bij voorkeur 1 week vóór aanvang van de eerste module die u wenst te volgen.

Naam: _____

Voornaam: _____

Functie: _____

Onderneming: _____

Adres: _____

Telefoon: _____

Fax: _____

E-mail: _____

Sector: _____

Aantal personeelsleden: _____

Privé-adres: _____

Ik schrijf in voor de opleiding 'Integrale Kwaliteitszorg in de Voedingsindustrie'

- ☐ Module 0: Inleiding
- ☐ Module 1: Basistechnieken in de kwaliteitszorg
- ☐ Module 2: Zorgsystemen in de voedingsindustrie
- ☐ Module 3: Traceerbaarheid en risicoanalyse in de voedingsindustrie
- ☐ Module 4: Wetgeving
- ☐ Modules 0 t.e.m. 4
- ☐ Modules 1 t.e.m. 4

- ☐ Ik wens het bijbehorend Getuigschrift van de Universiteit Gent te behalen.
- ☐ Ik betaal € d.m.v. opleidingscheques
- ☐ Ik wens blijvend geïnformeerd te worden over opleidingen van het IVPV

Facturatie-adres

Naam: _____

Adres: _____

BTW nr.: _____

Datum: _____

Handtekening: _____

Sessie 3: Actualiteit / Praktijkoefeningen

Hier wordt een hoog actualiteitsgehalte nagestreefd. De voedingssector is de voorbije jaren immers 'high profile' geworden. Als gevolg daarvan zijn een aantal thema's aan de orde van de dag: GGO's, functional foods, fortificatie, ... Het wet-telijk kader kwam hier pas zeer recent tot stand of is nog 'in wording'. Anderzijds zal aandacht besteed worden aan de praktische toetsing van een aantal onderwerpen. De regelgeving m.b.t. etikettering is daar bijvoorbeeld zeer geschikt voor. Verschillende voorbeelden zullen hier gezamenlijk besproken worden. De deelnemers kunnen hier een eigen input geven.

Data: 28 september, 5 en 12 oktober 2004.

Lesgever: Johan Hallaert, Fevia (Federatie Voedingsindustrie), Vakgroep levensmiddelentechnologie en voeding, UGent

De lesgevers



Prof. Frank Devlieghere

UGent, Faculteit Landbouwkundige en Toegepaste
Biologische Wetenschappen
Vakgroep Levensmiddelentechnologie en voeding
cursuscoördinator



Dr. ir. Bruno De Meulenaer

UGent, Faculteit Landbouwkundige en Toegepaste
Biologische Wetenschappen
Vakgroep Levensmiddelentechnologie en voeding
cursuscoördinator

Prof. El-Houssaine Aghezaf, Vakgroep Industrial Management, UGent

Ir. Katleen Baert, Vakgroep levensmiddelentechnologie en voeding,
UGent

Prof. Johan Debevere, Vakgroep Levensmiddelentechnologie en voeding,
UGent

Prof. Xavier Gellynck, Vakgroep Landbouweconomie, UGent

Prof. Johan Hallaert, Fevia, gastprofessor vakgroep Levensmiddelen-
technologie en voeding, UGent

Dr. ir. Liesbeth Jacxsens, Vakgroep Levensmiddelentechnologie en
voeding, UGent

Lic. Kristien Neyts, Vakgroep Levensmiddelentechnologie en voeding,
UGent

Prof. Peter Ottoy, Gastprofessor vakgroep Industrial Management,
UGent

Prof. Rik Van Landeghem, Vakgroep Industrial Management, UGent

Frankeren
als brief

Universiteit Gent

Instituut voor Permanente Vorming

T.a.v. Els Van Lierde

Technologiepark 913

9052 Gent - Zwijnaarde

Praktische inlichtingen

Het programma is modulair opgebouwd. Elke module kan apart gevolgd worden.

De sessies worden op dinsdagavond gegeven, telkens van 18u tot 21u30, in twee lessen, gescheiden door een koffiepauze/broodjeslunch.

Alle lessen worden gegeven aan de Universiteit Gent, Instituut voor Permanente Vorming, Gebouw Magnel, Technologiepark 904, 9052 Zwijnaarde.

Deelnemingsprijs

De deelnemingsprijs omvat het lesgeld, syllabus, gebruik van de leslokalen, oefeningen, frisdranken, koffie en broodjes.

Betaling geschiedt na ontvangst van de factuur. Alle facturen zijn contant betaalbaar dertig dagen na dagtekening.

Inschrijving is mogelijk per module of voor de volledige cursus. Alle vermelde bedragen zijn vrij van BTW.

Module 0: € 210

Module 1: € 480

Module 2: € 630

Module 3: € 360

Module 4: € 420

Modules 0 t.e.m. 4: € 1.680 (20% korting)

Modules 1 t.e.m. 4: € 1.530 (20% korting)

Indien minstens één deelnemer van een bedrijf inschrijft voor de volledige opleiding (modules 0 t.e.m. 4), wordt voor alle bijkomende gelijktijdige inschrijvingen van hetzelfde bedrijf, per module of volledig pakket, een korting van 20% verleend.

Inschrijving gebeurt door terugzending van het aangehecht deelnemingsformulier of via de website.

Annulering

Annulering is mogelijk onder de volgende voorwaarden:

- gelieve steeds schriftelijk te bevestigen (per brief of fax)
- bij annulering van de inschrijving 10 dagen of meer vóór de aanvang van het programma is een vergoeding verschuldigd van 25% van de deelnemingsprijs
- bij annulering minder dan 10 dagen vóór de aanvang van het programma is de volledige deelnemingsprijs verschuldigd.

Inlichtingen

Bijkomende inlichtingen krijgt u op het secretariaat: Universiteit Gent, Instituut voor Permanente Vorming

Els Van Lierde

Technologiepark 913

9052 Zwijnaarde

Tel.: +32 9 264 55 82

Fax: +32 9 264 56 05

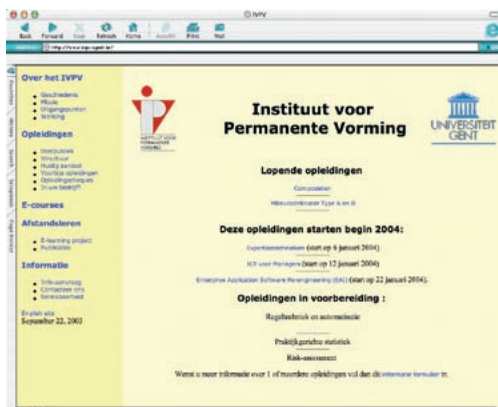
E-mail: ivpv@UGent.be

<http://www.ivpv.UGent.be/ikz>

De Universiteit Gent is erkend als opleidingsverstrekker in het kader van de opleidingscheques van het Vlaams Gewest. Hierdoor kan u rechtstreeks of via uw bedrijf besparen op de deelnemingsprijs van deze opleiding.

Voor meer informatie en bestelling van de opleidingscheques zie www.vlaanderen.be/opleidingscheques

Indien u deze folder meerdere malen mocht ontvangen, dan verzoeken wij u vriendelijk deze aan uw collega's te bezorgen.



Bezoek onze website <http://www.ivpv.UGent.be> voor andere opleidingen zoals:

- > **ICT voor managers**
- > **Postacademische opleiding in expertisetechnieken**
- > **Praktijkgerichte Statistiek**
- > **Enterprise Application Integration en Software Re-engineering**
- > ...