



Groen Kennisnet

kennisplatform voor de groene sector

[GKN Home](#)

[Over ons](#)

[Cookie instellingen](#)



[Portalen](#)

[Kennisbank](#)

[Leermateriaal](#)

[Vakbladen](#)

[Dossiers](#)

[Nieuws](#)

Dossier



Dossier

Procesoperator Voeding

Een procesoperator in de voedingsmiddelenindustrie heeft een verantwoordelijke, boeiende en afwisselende baan. Hij (of zij) beschikt over een brede kennis en zorgt dat er op een hygienische manier een smakelijk product ontstaat. Dit dossier geeft uitleg over het beroep van procesoperator voeding en de verschillende processen die plaatsvinden in de voedingsmiddelenindustrie.

– Wat doet een operator?



De werkplek van een operator is een productieproces in een fabriek. Hij (of zij) bedient machines en apparaten of bewaakt en bestuurt vanuit de centrale regelkamer geautomatiseerde productieprocessen. Wanneer processen

niet goed verlopen grijpt de operator in: hij neemt een beslissing en lost het probleem op, alleen of met een team van collega's. Een procesoperator beschikt over een gedegen kennis van meet- en regeltechniek en de technische aspecten van machines.

Het ombouwen van productielijnen behoort ook tot de werkzaamheden, en het uitvoeren van reinigings- en onderhoudswerkzaamheden. Het productieproces loopt vaak 7 dagen per week en 24 uur per dag door; een operator werkt meestal in ploegdienst. In de procesindustrie ligt de nadruk op efficient, verantwoord en veilig werken.

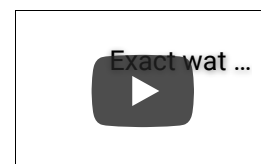
– Procesoperator voeding

De voedingsmiddelenindustrie is een bijzondere tak van de procesindustrie. Hier maakt men producten, bestemd voor menselijke consumptie. De grondstoffen

– Meer informatie

- [Opleidingen tot operator niveau MBO1 t/m 4](#)
- [Herziening MBO](#)
- [Zoeken naar nieuwe kwalificaties \(voeding, operator\)](#)
- [Info BBL](#)
- [VAPRO – training en opleiding](#)
- [Vacatures procesoperator](#)
- [Week van de procestechniek](#)
- [Food & Fresh Lab](#)
- [Centrum voor Innovatief vakmanschap - CIV Agri & Food](#)
- [Samenwerkingsverband Centra voor Innovatief Vakmanschap](#)
- [Meer over processen voedingsmiddelenindustrie](#)

– Videos



Video operator voedingsmiddelenindustrie



Video Leren in de praktijk in het Food & Fresh lab



Chat offline
Laat een bericht achter

kennen een grote variatie en zijn mogelijk afkomstig van verschillende leveranciers. De processen zijn meestal mild van aard. Maar vooral het eindproduct is bijzonder, dit moet smakelijk zijn en voldoen aan strenge richtlijnen voor hygiëne en kwaliteit. Een procesoperator die werkt in de voedingsmiddelenindustrie, combineert zijn technische kennis met kennis van grondstoffen, verpakkingen, hygiëne en kwaliteit.

Typische processen in de voedingsmiddelenindustrie zijn:

- Wassen en snijden
- Verhitten, bakken, koelen en invriezen
- Verpompen, mengen en roeren
- Concentreren en drogen
- Extrusie
- Scheiden, extractie, membraanprocessen
- Verpakken
- Coderen, transport en palletiseren
- Detectie vreemde stoffen en voorwerpen
- Reiniging en desinfectie

– Opleidingen

De opleiding tot procesoperator voeding is een MBO-opleiding. Het niveau varieert van MBO 1 (eenjarige opleiding) tot MBO 4 (vierjarige opleiding). Een handige website voor het vinden van een passende opleiding is [Tkmst](#).

Met een MBO 4 diploma kan men een vervolgopleiding volgen in het HBO, bijvoorbeeld levensmiddelentechnologie.

De opleidingen in het MBO veranderen vanaf het schooljaar 2016/2017; sommige opleidingen hebben hun lesprogramma al aangepast per augustus 2015. De eisen die gesteld worden vanuit het beroep, krijgen een hoofdrol in de opleiding.

Deze documenten bieden meer informatie:

- [Herziening MBO](#)
- [Zoeken naar nieuwe kwalificaties](#) (voeding, operator)

– Conserveringstechnieken

Een belangrijk doel bij het bewerken van voedsel is het conserveren, of langer houdbaar maken. Traditioneel gebeurt dit door verhitten, drogen, concentreren, invriezen of het toevoegen van stoffen zoals suiker, zout, zuur en/of conserveermiddelen. Al deze bewerkingen stoppen of vertragen de werking van bederf veroorzakende microorganismen en enzymen. Vaak zijn de gebruikte methoden intensief en veranderen ze de producteigenschappen, zoals smaak, textuur (mondgevoel) en kleur.

De laatste jaren zijn er daarom alternatieve processen ontwikkeld, de zogenaamde milde conserveringstechnieken. Deze gaan wel het bederf tegen, maar laten tegelijkertijd de eigenschappen van het voedingsmiddel grotendeels intact. Voorbeelden zijn:

- Pascalisatie, een gecombineerde behandeling van milde temperatuur en hoge druk
- Oppervlaktebehandeling met UV-licht
- Pulsed Electric Field, conservingsmethode voor verpompbare vloeistoffen met behulp van een elektrisch veld van hoge sterkte

processtechniek

Contact

Reageren op dit dossier?

Stuur je reactie naar:

servicedesk@groenkennisnet.nl

Laatste nieuws van Groen Kennisnet



13 oktober 2021
Foodtrend: meer groenten en fruit



12 oktober 2021
Nederlandse fruitteelt wordt bedreigd door schildwants



11 oktober 2021
Kansen voor nieuw ooiobos in Nederland

Ga naar al het nieuws

Aanmelden
nieuwsbrief

Contact

Reageren op dit item?

Mail of WhatsApp ons:



- Radiofrequente pasteurisatie, door middel van electromagnetische straling
- Aangepaste gassamenstelling in verpakking

Een traditionele milde techniek die een toenemende belangstelling geniet, is fermentatie. Deze techniek berust op de inzet van gewenste bacteriën, schimmels of gisten waardoor het product langer houdbaar wordt. Gefermenteerde producten zijn bovendien rijk aan smaak. Voorbeelden van gefermenteerde producten zijn yoghurt, cervelaatworst, zuurkool en bier.

– Actuele ontwikkelingen

Door vergrijzing zijn er nu en in de toekomst veel procesoperators nodig. De Nederlandse overheid richtte het [Platform Betatechniek](#) op, dat tot doel heeft om kinderen en jongeren te interesseren voor een baan in de techniek.

De Nederlandse overheid sloot in 2013 een akkoord met onderwijs, vakbonden, en brancheorganisaties in de techniek: het [Nationaal Techniepact 2020](#). Hierin staan afspraken die ervoor moeten zorgen dat het aantal vakbekwame technici in 2020 op het gewenste peil ligt.

Voor de voedingsmiddelenindustrie is er het Centrum voor Innovatief vakmanschap, het [CIV Agri & Food](#). Hierin werken bedrijven en scholen samen aan het opleiden van goede vakmensen voor de voedingsmiddelenindustrie.

De opleidingen voor het beroep van procesoperator voeding worden momenteel opnieuw ingericht. In het studiejaar 2016/2017 gaat in het MBO een geheel herziene kwalificatiestructuur van start.

Lees meer over technologie in Voedingsindustrie

Ga naar dossier Lean en Creatief

Laatste wijziging aan dit dossier:

20 september 2018

Foto: Thinkstock

Groen Kennisnet

Volg ons op:



- > Over Groen Kennisnet
- > Contact
- > Disclaimer
- > Privacy & Cookie-verklaring
- > Wegwijs in Groen Kennisnet

- > Dossiers
- > Agenda
- > Vakbladen
- > Nieuws
- > Aanmelden nieuwsbrief

- > RSS feeds
- > Community
- > Kennisbank
- > Wiki Groen Kennisnet
- > Themaweken

Powered by
groenpact



Mogelijk gemaakt door Groen Kennisnet