

Belgische Confederatie van de Zuivelindustrie



Confédération Belge de l'Industrie Laitière



# ZUIVELCURSUS

Basicursus zuiveltechnologie voor bedienden

Vlaanderen 2022 - Hotel Van der Valk Nazareth - Gent





## Uitgangspunt

De bedienden werkzaam in de Belgische zuivelindustrie hebben zeer uiteenlopende opleidingen genoten. Deze diversiteit is nuttig en zelfs noodzakelijk om de complexiteit van het huidige zuivelgebeuren in teamverband te kunnen beheersen. Uit bevragingen blijkt echter dat heel wat bedienden niet beschikken over voldoende basiskennis inzake zuivel.

## Cursusaanbod

De basiscursus zuiveltechnologie geeft een mooie technologische basisopleiding m.b.t. de verschillende processtappen die melk ondergaat voordat een zuivelproduct bij de consument terecht komt. Naast deze technologische aspecten wordt ook aandacht besteed aan hygiëne en kwaliteitszorg in de zuivelindustrie, en aan de nutritionele eigenschappen van zuivelproducten.

## Doelgroep

Deze lessenreeks richt zich tot kaderleden en bedienden, werkzaam in de zuivelindustrie, die een niet technologische vooropleiding hebben genoten (vb. marketing, administratie, boekhouding, controle, audit, verkoop, aankoop, logistiek, technische dienst, labo, ...). Ook medewerkers van de overheid (voedselagentschap, kenniscentra, ...), onderwijs- en onderzoeksinstituten en andere sectoren betrokken bij de activiteiten van de zuivelsector komen in aanmerking.

## Lesgevers

BCZ en Alimento doen voor deze cursus beroep op competente lesgevers die kunnen bogen op een ruime ervaring vanuit onderwijs- of onderzoeksinstituten, de overheid of de bedrijfswereld.

## Meer informatie

Voor inhoudelijke informatie: Jolien Willems  
[jolien.willems@bcz-cbl.be](mailto:jolien.willems@bcz-cbl.be) of 016/30.07.72

Voor praktische informatie: BCZ-secretariaat  
[liesbeth.jordens@bcz-cbl.be](mailto:liesbeth.jordens@bcz-cbl.be) of 016/30.07.70

## Organisatie

Deze cursus is een gezamenlijk initiatief van BCZ en Alimento.

BCZ vertegenwoordigt de Belgische zuivelindustrie, die rechtstreeks 5.726 mensen tewerk stelt. De Belgische zuivelondernemingen verwerkten in 2021 4,8 miljard liter melk.

BCZ onderhoudt contacten met de overheid en neemt deel aan het maatschappelijk debat over onderwerpen waar melk en zuivelproducten aan de orde zijn.

Sinds begin de jaren '90 is BCZ ook actief op het vlak van vorming. Zo biedt BCZ naast deze basiscursus zuiveltechnologie onder meer ook cursussen zuiveleconomie en -wetgeving aan.

Belgische Confederatie van de Zuivelindustrie



Confédération Belge de l'Industrie Laitière

Alimento groepeerde de sectorale diensten die worden aangeboden aan de werknemers en de werkgevers van meer dan 4.300 voedingsbedrijven die samen meer dan 90.000 mensen tewerkstellen.

Alimento, de merknaam van IPV, voorziet opleiding en personeelsadvies.

Deze cursus wordt mogelijk gemaakt dankzij de cofinanciering van Alimento.



# BASISCURSUS ZUIVELTECHNOLOGIE VOOR BEDIENDEN – September 2022 - Gent



## PROGRAMMA

Donderdag 08-09-2022 ALGEMEEN	Dinsdag 13-09-2022 PRODUCTNIVEAU & VOEDSELVEILIGHEID	Woensdag 21-09-2022 PRODUCTNIVEAU & GEZONDHEID - DUURZAAMHEID
<p><b>9u00 – 9u15</b> Introductie door BCZ</p>		
<p><b>9u15 – 10u45</b> Kwaliteit en hygiëne van melkproductie Adelheid Joris MCC Vlaanderen</p>	<p><b>9u00 – 10u30</b> Voedselveiligheid, HACCP en kwaliteitszorgsystemen Liesbeth Jacxsens Universiteit Gent</p>	<p><b>9u00 – 10u30</b> Melkpoeder Tony Ruysen Universiteit Gent</p>
<b>PAUZE</b>		
<p><b>11u00 – 12u30</b> Samenstelling en eigenschappen van melk Kim Moens Universiteit Gent</p>	<p><b>10u40 – 12u15</b> Contaminanten en residuen in zuivelproducten Hendrick De Ruyck ILVO</p>	<p><b>10u45 – 12u15</b> Kaas Katleen Coudijzer ILVO</p>
<b>LUNCH</b>		
<p><b>13u15 – 14u45</b> Eerste verwerkingsstappen van melk Kim Moens Universiteit Gent</p>	<p><b>13u00 – 14u20</b> Inleidende begrippen, reiniging en desinfectie + room, boter en roomijs Geertrui Vlaemynck ILVO</p>	<p><b>13u00 – 14u30</b> Nutritionele aspecten van zuivelproducten Inge Coene VLAM / NICE</p>
	<p><b>14u20 – 15u35</b> Consumptiemelk &amp; derivaten Tony Ruysen Universiteit Gent</p>	
<b>PAUZE</b>		
<p><b>15u00 – 16u30</b> Microbiologische aspecten van zuivelproducten Thomas De Bock Universiteit Gent</p>	<p><b>15u45 – 17u00</b> Verse zuivelproducten Tony Ruysen Universiteit Gent</p>	<p><b>14u45 – 16u00</b> Duurzaamheid Jolien Willems BCZ</p>
		<p><b>16u00 – 17u00</b> Networking cocktail</p>

## Inschrijven

U kan inschrijven [via deze link](#) vóór **12 augustus 2022**. U kan zich inschrijven voor alle dagen of voor 1 of enkele dagen.

Na ontvangst van uw inschrijving zenden wij u en de deelnemers van uw bedrijf een bevestiging. Deze cursus is beperkt tot 30 deelnemers, reserveer daarom tijdig! Indien er te weinig inschrijvingen zijn, kan BCZ beslissen om de cursus niet te laten doorgaan.

## Plaats

### HOTELVANDERVALK GENT-NAZARETH

Autosnelweg E17

9810 NAZARETH

Tel: +32(0)9 385 60 83

Liggingsplan:

[www.hotelnazareth.be/contact#route](http://www.hotelnazareth.be/contact#route)

## Annulatie

Annuleren is mogelijk tot 2 weken voor de aanvang van de cursus. Dit moet schriftelijk gebeuren. De deelnemers krijgen tot die periode het volledige bedrag terugbetaald. Na deze datum bent u het volledige deelnamebedrag verschuldigd. Bent u verhinderd? Dan kunt u zich kosteloos laten vervangen. Gelieve ons daarvan tijdig op de hoogte te brengen.

## Prijs

	Belgisch zuivelbedrijf (Paritair comité 118 & 220 of patroon van bedrijf met werknemers van PC 118 & 220)	Overheid/ Onderwijs	Andere
Lid van BCZ			
3 dagen	400,00 €		
1 dag	170,00 €		
Geen lid van BCZ			
3 dagen	700,00 €	700,00 €	700,00 €
1 dag	270,00 €	270,00 €	270,00 €

Alle prijzen zijn inclusief lunch, verfrissingen, koffiepauzes, syllabus en schrijfgierief. Bovengenoemde prijzen zijn exclusief 21% BTW.

BCZ factureert aan het bedrijf en het bedrijf dat lid is van PC 118/220 zal via Alimento onderstaande tussenkomst ontvangen.

**De cursus is gratis voor bedrijven met minder dan of 100 werknemers en die lid zijn van PC 118/220.**

**De cursus wordt voor 50% terugbetaald voor bedrijven met meer dan 100 werknemers en die lid zijn van PC 118/220.**

Het bedrijf hoeft zelf geen actie te ondernemen voor het verkrijgen van de tussenkomst.



Belgische Confederatie van de Zuivelindustrie



Confédération Belge de l'Industrie Laitière



IPV

Kolonel Begaultlaan 1A box 11, 3012 Leuven

Tel: +32(0)16 30 07 70

Fax : +32(0)16 30 07 79

E-mail : [office@bcz-cbl.be](mailto:office@bcz-cbl.be)

[www.bcz-cbl.be](http://www.bcz-cbl.be)

Birminghamstraat 225, 1070 Anderlecht

Tel: +32(0)2 52 88 930

Fax: +32(0)2 52 88 940

E-mail : [info@alimento.be](mailto:info@alimento.be)

[www.alimento.be](http://www.alimento.be)