Schrijf je nu in voor de BCZ Basiscursus Zuiveltechnologie!

- Communicatie

28.09.2026

BCZ organiseert in samenwerking met IPV - Alimento opnieuw een Zuivelcursus: "Basiscursus Zuiveltechnologie voor bedienden ". Deze zeer uitgebreide cursus zal doorgaan op vrijdag 4 december 2026, woensdag 9 december en dinsdag 15 december 2026 in Hotel Van der Valk, Baarleveldstraat 2 te 9031 Drongen.

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.

Programma

Vrijdag 04-12-2026 ALGEMEEN	Woensdag 09-12-2026 VOEDSELVEILIGHEID & CONSUMPTIEMELK	Dinsdag 15-12-2026 PRODUCTNIVEAU
9u00 – 9u15 **Introductie door BCZ**		
9u15 – 10u30 **Nutritionele aspecten van zuivelproducten** Maura Geypens BCZ	**9u00 – 10u25** **Kwaliteit en hygiëne van melkproductie** Thalia Vanblaere MCC Vlaanderen	**9u00 – 10u30** **Room, Boter en Roomijs** Geertrui Vlaemynck ILVO
PAUZE		
10u45 – 12u00 **Duurzaamheid** Kim Vancorenland BCZ	**10u40 – 12u05** **Voedselveiligheid, HACCP en kwaliteitszorgsystemen** Mathis Vermeersch Universiteit Gent	**10u45 – 12u15** **Verse zuivelproducten** Tony Ruyssen Universiteit Gent
LUNCH		
12u45 – 14u15 **Samenstelling en eigenschappen van melk** Kim Moens Universiteit Gent	**12u50 – 14u15** **Contaminanten en residuen in zuivelproducten** Katrien Broeckaert / Els Van Pamel ILVO **14u15 – 15u40** **Microbiologische aspecten van zuivelproducten** Amber Van Reepingen Universiteit Gent	**13u00 – 14u30** **Melkpoeder** Tony Ruyssen Universiteit Gent
PAUZE		
14u30 – 16u00 **Eerste verwerkingsstappen van melk** Kim Moens Universiteit Gent	**15u50 – 17u15** **Consumptiemelk & derivaten** Tony Ruyssen Universiteit Gent	**14u45 – 16u15** **Kaas** Katleen Coudijzer ILVO
16u00 – 17u00 **Networking drink**		

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 onderzoeksinstellingen en andere sectoren betrokken bij de activiteiten van de zuivelsector komen in aanmerking.

Inschrijven

Bij interesse mag u mailen naar office@bcz-cbl.be. U ontvangt van ons de inschrijvingslink die geldig is tot 20 november 2026. 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!

Alle informatie kan u terugvinden in de brochure: Brochure cursus zuiveltechnologie

Maura Geypens

Advisor Food Safety & Health and Nutrition
maura.geypens@bcz-cbl.be
+32 485 76 11 31