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

U kan inschrijven via deze inschrijvingslink vóór 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