

Katho biedt specialisatie in voedingstechnologie aan

nieuws

Katho campus Roeselare start vanaf september volgend jaar met het opleidingsprogramma 'gastronomische wetenschappen en voedingstechnologie'. Die driejarige specialisatie binnen de opleiding bachelor agro- en biotechnologie is uniek in België. Met vakken zoals wetenschap van smaak, geur en mondgevoel, voeding en wellness en levensmiddelenmicrobiologie, biedt de opleiding een mix van wetenschap, technologie en koken.

🕒 17 NOVEMBER 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:58

□
Katho campus Roeselare start vanaf september volgend jaar met het opleidingsprogramma 'gastronomische wetenschappen en voedingstechnologie'. Die driejarige specialisatie binnen de opleiding bachelor agro- en biotechnologie is uniek in België. Met vakken zoals wetenschap van smaak, geur en mondgevoel, voeding en wellness en levensmiddelenmicrobiologie, biedt de opleiding een mix van wetenschap, technologie en koken.

"De specialisatie biedt een antwoord op de nood aan gespecialiseerde, multidisciplinaire werkrachten in de voedingsindustrie en de horeca", zegt departementshoofd Henry Lahousse. In het eerste jaar vergaren de studenten basiskennis. Die wordt in het tweede jaar toegepast op levensmiddelen. Het derde en laatste jaar staat in het teken van creativiteit.

Bron: Het Laatste Nieuws

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17

1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

screenreader.visit us on our bluesky page: <https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra