



Training voor nutritionisten bij Feed Design Lab

Nutritionisten training: 3 dagen

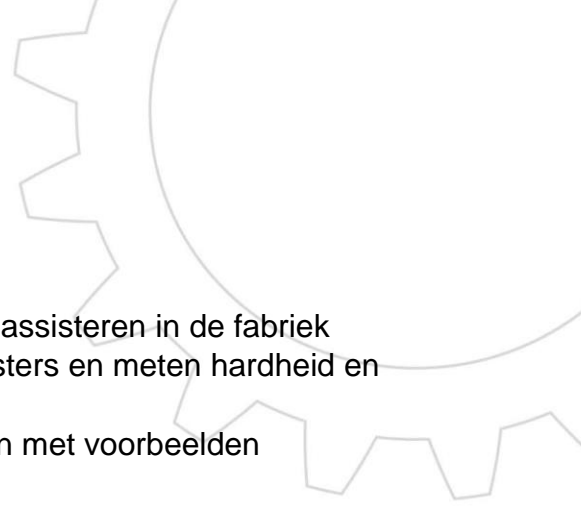
Doel: In een praktische training kennis van procestechnologie en kwaliteit van diervoeders vergroten, speciaal voor nutritionisten.

Deze training geeft inzicht in de technologische processen van een voerfabriek, wat de invloeden van processing zijn op de kwaliteit van het over en wat het effect daarvan is op de dieren. Het maakt dat je beter kunt communiceren met de medewerkers in de fabriek. Bedoeld voor nutritionisten en adviseurs met nutritionele taken. De cursisten vragen we cases in te sturen en gezamenlijk wordt een praktijkopdracht bedacht, die uitgevoerd wordt op de laatste dag.

Trainers: Eric Vissers and Ageeth van der Lee

Dag 1:

10.00 – 10.30	Introductie, kennismaking en programma
10.30 – 12.30	Rondleiding door de proeffabriek, waarbij alle machines geopend zijn.
12.30 – 13.00	Lunch
13.00 – 14.00	Theoriedeel Processing. Onderwerpen zijn optimale processing, doseren, malen en mengen
14.00 – 16.00	Praktijkdeel Malen en Mengeren. De cursisten gaan zelf afwegen, malen en mengen. Nemen monsters en voeren een uniformiteitstest en een zeefanalyse uit.
16.00 – 17.00	Theoriedeel Kwaliteit. Onderwerpen zijn nutritionele en fysieke kwaliteit, invloed van structuur op het dier
17.00 – 18.00	Evaluatie van de metingen en discussie.



Dag 2:

09.00 – 10.00	Praktijkdeel Extruderen: De cursisten assisteren in de fabriek tijdens het extruderen. Ze nemen monsters en meten hardheid en slijtvastheid.
10.00 – 12.00	Theoriedeel Pelleteren en Expanderen met voorbeelden nutritionele en fysische kwaliteit
12.00 – 12.30	Lunch
12.30 – 14.30	Praktijkdeel Pelleteren: De cursisten assisteren in de fabriek tijdens het pelleteren. Ze nemen monsters en meten hardheid en slijtvastheid.
14.30 – 15.30	Evaluatie van de metingen en discussie
15.30 – 16.15	Uitleg case en uitvoering in groepjes
16.15 – 17.00	Workshop monstername
17.00 – 17.30	Elke groep presenteert zijn case en discussie over de cases

Dag 3:

09.00 – 10.00	Praktijkdeel Vacuum coating. De cursisten gaan aan de slag met vacuum coating van pellets en kibbles en nemen monsters
10.00 – 11.00	Uitleg van de case en uitwerking in groepjes
11.00 – 13.00	Praktijkopdracht uitvoeren, onderwerp wordt in overleg vastgesteld
13.00 – 13.30	Lunch
13.30 – 14.00	Elke groep presenteert zijn case en discussie over de cases en praktijkopdracht
14.00 – 16.00	Puzzel in de proeffabriek, waarbij alle onderdelen en kwaliteitsmetingen aan bod komen
16.15 – 16.30	Resultaten van de puzzel bespreken
16.30 – 16.45	Afsluiting met invullen van het evaluatieformulier