

naam Anouk Hagens  
datum 30 september, 1 en 20 oktober 2021

## Cursus Procestechologie en kwaliteit voor de nutritionist

Voor het 'extra curriculaire activiteiten' gedeelte van mijn BSD-studiebeurs heb ik de cursus 'Procestechologie en kwaliteit voor de nutritionist' gevolgd bij het Feed Design Lab (FDL) in Wanssum, omdat ik mijn kennis over de procestechologie graag wilde verbeteren. Verder ben ik meer geïnteresseerd in het technologische aspect dan het nutritionele aspect van voer maken, vandaar dat deze cursus mij heel waardevol leek.

Mijn aanmelding voor deze cursus is in overleg met Ageeth van der Lee van FDL gegaan, aangezien zij nooit eerder een (WUR) student als deelnemer hebben gehad. Zij gaf aan dat ze bang was dat mijn gebrek aan werkervaring als nutritionist een belemmering zou zijn tijdens deze cursus. Toch heb ik er zelf voor gekozen deze cursus te volgen, omdat ik hoop te dat de achtergrond van het vak Feed Technology aan de WUR voldoende achtergrondkennis verzorgde. Na afloop van de cursus kan ik zeggen dat mijn gebrek aan praktijkervaring absoluut geen probleem is geweest. Het vak Feed Technology heeft mijn meer dan voldoende voorbereid voor de theoretische achtergrond. Ik vond vooral de praktische aspecten van de cursus een waardevolle toevoeging op mijn opleiding. Het was heel interessant om praktijkvoorbeelden van de docenten en andere cursisten te behandelen en ook de machines goed te observeren.

De opbouw van de cursus was dat we op de eerste dag een rondleiding kregen door de fabriek, waarbij alle machines stil stonden. Dit bood ons de kans in de machines te kijken en bepaalde onderdelen buiten de machine te zien. Dit hielp mij beter te begrijpen hoe de machines werken en welk effect dat heeft op het voer. De docenten, Ageeth van der Lee en Eric Vissers, wisten veel over de machines en maakten veel gebruik van praktijkvoorbeelden in hun uitleg.

Het grootste deel van de cursus bestond uit zogenoemde praktijkdelen over verschillende onderdelen. Hier kregen wij klassikaal informatie over hoe bepaalde zaken in de praktijk werken en voerden we kleine testen uit. Ik vond de koppeling die gemaakt werd aan de praktijk heel waardevol. Tijdens de lessen van het vak Feed Technology zijn vooral de fysische processen aan bod gekomen, maar niet zo zeer hoe dit zich in de praktijk uitte. Doordat er hier diep op in werd gegaan kon ik de link leggen tussen wat ik op de WUR heb geleerd en hoe zich dit in de fabriek zou uitten op het maken van diervoeders. Ook hebben we kleine analyses uitgevoerd, die vrij standaard zijn in de fabriek.

Het laatste deel van de cursus bestond uit het werken aan cases. Op dag 2 kregen in groepjes verschillende cases om te behandelen, waarna deze klassikaal werden besproken. Deze cases betroffen problemen die vaak in de praktijk voor komen. Aan ons de taak om de oorzaak te herleiden en een mogelijke oplossing voor te stellen. Op dag 3 hebben we zelf aangeleverde cases behandeld. Deze waren aangeleverd door de deelnemers en betroffen problemen die zij tijdens hun werk hadden mee gemaakt. Ikzelf had geen case aangeleverd, aangezien ik niet werkzaam was als nutritionist. Ik vond het heel interessant om te horen welke problemen in de praktijk zijn voorgekomen bij mijn medecursisten en hier vervolgens over na te denken wat de oorzaak kon zijn. Ook hebben de medecursisten verteld hoe zij de problemen toen hebben opgelost, wat niet altijd overeen kwam met het type oplossing dat de docenten voor ogen hadden. Hieruit heb ik geleerd dat het proces niet altijd zo eenvoudig is als het lijkt en dat de theorie niet altijd werkt in de praktijk.

### Theorie vs. praktijk

De grote lijn voor mij gedurende deze cursus was dat ik veel waarde hecht aan de koppeling tussen theorie en praktijk. Gedurende mijn studie is er weinig aandacht geweest voor de praktijk, mede doordat ik door de coronacrisis al mijn vakken online heb gevolgd. Maar, ook zonder corona miste ik vaak deze link tijdens mijn studie. Door het volgen van een cursus

met mensen die al werkzaam waren in de praktijk heb ik daar meer kennis over opgedaan. Daarnaast heb ik ook meer inzicht gekregen in de mogelijke banen na mijn studie en hoe de invulling hiervan in de praktijk er uit ziet.

Verder waren de docenten heel bekwaam en barsten van de ervaring. Alle vragen uit de groep konden zij beantwoorden en ze namen hier ook de tijd voor. Ook was de sociale dynamiek heel prettig en was de sfeer uitnodigend.

#### Aanrader voor WUR-studenten

Ik moet eerlijk zeggen dat ik het theoretische niveau van de cursus dus ook een beetje tegen vond vallen, vooral omdat FDL dacht dat het te moeilijk voor mij zou zijn. De theoretische basis uit Feed Technology is veel breder en wetenschappelijker onderbouwd, waardoor ik op dit punt eerder een opfriscursus kreeg dan dat ik nieuwe informatie heb gekregen. Voor toekomstige studenten raad ik dus ook aan dit punt zeker in overweging te nemen! Aangezien ik Feed Technology in corona tijd heb gevolgd, had ik de verschillende machines nog nooit in het echt gezien. Doordat het FDL de mogelijkheid bied in alle machines te kijken, was voor mij zeker een aanvulling, maar als je de excursies van het Feed Technology vak mee hebt kunnen maken in het niet veel nieuwe informatie. Het meest waardevolle van de cursus was echt de koppeling met de praktijk en de connectie met mensen die hierin werkzaam zijn.