

Nieuwe major Voeding & gezondheid

Wat is gezond?

De major Voeding & gezondheid van CAH Dronten leidt studenten op die producenten en consumenten kunnen helpen bij een verantwoorde voedselproductie en een gezonde voedingskeuze. De hogeschool is de eerste die deze opleiding aanbiedt. De studenten verdiepen zich in de vraag: wat is gezond?

TEKST EN
FOTOGRAFIE
ton van den born

Willemijn Kuiper (20) en Julia Neundorf (22) hebben net statistiek

gehad. Julia trekt een vies gezicht. “Niet mijn favoriete vak.” Willemijn en Julia zijn studenten Voeding & gezondheid op de CAH Dronten, een nieuwe hbo-major. Voeding is een basisbehoefte en gezondheid is voor veel mensen voorwaarde voor een gelukkig leven. Wat zijn het voor mensen die deze opleiding kiezen en wat leren ze hier eigenlijk?

Samen met Willieanne van der Heijden, docent op de hogeschool en coördinator van de major, willen de twee hbo'ers wel iets vertellen over inhoud en achtergrond van de studie. Ze zijn nu vrij. We gaan naar de personeelskantine waar docenten in de rij staan voor koffie en thee.

Alle kanten

Ja, veel studenten kopen een bepaald voedingsproduct vooral

omdat het goedkoop is, erkent Willemijn. Maar smaak, gezondheid, reclame en de associatie die een product oproept, of de kennis over de wel of niet duurzame productie ervan, kunnen de keuze ook bepalen. Waarom kies je voor de reformzaak of voor de buurtsuper? Voor fabrieksvoeding of juist voor een streekproduct? En hangt dit misschien af van leeftijd, opleidingsniveau en gezondheid?

Het zijn vragen waarover een student Voeding & gezondheid kan nadenken. En straks ook de afgestudeerde. De CAH-major, vallend onder Tuinbouw en akkerbouw, leidt voedselkundigen op die bijvoorbeeld als kwaliteitsmedewerker, productontwikkelaar of voedingsvoorlichter aan de slag kunnen. Dat zegt de brochure.

En dat zegt ook Van der Heijden. “Het is een brede opleiding die niet naar een specifiek beroep leidt, maar je in aanraking brengt met alle kanten van voedsel.” Naast produc-

tie en onderzoek bijvoorbeeld marketing, beleid en advisering.

Gevitaliseerd

Statistiek is misschien niet zo leuk, maar wel belangrijk, erkent Julia. Bijvoorbeeld als je steekproeven doet. “We gaan een smaakproef doen op een wijnbedrijf in Lelystad. Een proefpanel geeft een mening en daar moeten wij conclusies uit trekken.”

Willemijn, vegetariër, vindt productontwikkeling heel interessant. Haar stage op een voedingsbedrijf in Peterborough, Engeland, was leuk. “Een biologisch bedrijf waar je het hele proces zag van teelt op het land tot verpakking en smaaktesten. Ik heb er met iedereen gesproken en alles meegeemaakt.”

Julia, afkomstig uit het oosten van Duitsland, omgeving Erfurt, eet niet meer zo heel veel vlees, zegt ze. “Ik eet niet altijd biologisch, maar toch zo gezond mogelijk. Ik ben er



wel mee bezig.” Ze heeft veel belangstelling voor kwaliteitscontrole. Ze noemt de excursie naar een tuinder in Dalfsen die werkt met geïtaliseerd water. “Heel bijzonder.”

Geen van beiden heeft al duidelijk voor ogen welke richting ze in het vierde jaar kiezen of op wat voor baan ze gaan solliciteren. Van der Heijden verwacht dat ze bij hun laatste stage een beter beeld hebben of misschien wel op de plek van die stage blijven hangen.

Praktisch

Willemijn zit in de eerste lichte van Voeding & gezondheid. Ze waren pioniers, bevestigt ze. Er werd nog gezocht: welke onderdelen zijn belangrijk en waar kunnen we overal op excursie? “We konden zelf meesturen.”

Er komen nog geen grote aantallen studenten naar Dronten voor Voeding & gezondheid. Onbekendheid, denkt Van der Heijden. “Ik heb

het idee dat veel mensen die nu Voeding & diëtetiek doen, op een van de vier hogescholen waar dat kan, net zo goed dit hadden kunnen kiezen.” Voeding & diëtetiek is een opleiding die een groeiend aantal studenten, vooral meisjes, trekt. Bijvoorbeeld zo’n zeshonderd in Nijmegen. Met vakken zoals psychologie en voorlichting, gaat het eerder om begeleiden van mensen bij het veranderen van hun voedingsgedrag.

“Een opleiding heeft tijd nodig om in de markt te komen”, vervolgt Van der Heijden. En misschien is er het stempel van groen onderwijs, voegt ze eraan toe. “We moeten het daarom wel goed verwoorden en eventueel samenwerken met die hogescholen.”

Opvallend aan de instroom, behalve dat de studenten vooral meisjes zijn, is dat Julia niet de enige Duitse is. Van de dertien studenten die dit jaar startten, is zelfs ongeveer de helft uit Duitsland afkom-

stig. Er wordt actief geworven, met de nadruk op de praktische aanpak van de opleiding. Julia kwam de CAH bijvoorbeeld tegen op een beurs voor middelbare scholieren in Dortmund. “In Duitsland is er wel iets vergelijkbaars,” zegt ze, “maar het is heel wetenschappelijk. Hier heb je bijvoorbeeld ook veel excursies. Dat vind ik leuk.” Ze heeft vóór de opleiding in Dronten Nederlands geleerd. Dat gaat heel goed.

Deeltjes

Willemijn, uit Lelystad, kwam de studie op het spoor via de lokale pers. “Ik wilde eerst lerares worden, maar ontdekte op de pabo dat ik niet zoveel met kinderen heb.” Iets (gedaan) met groen heeft ook zij niet; en dat deelt ze met veel studenten Voeding & gezondheid. “Ja, mijn vader heeft een volkstuin. Het is niet echt wetenschappelijk bewezen, maar ik denk dat zijn onbespoten producten gezonder zijn. Ook hier, op kamers in Dronten,

Sommige studenten hebben iets met de voedingssector; anderen komen met ideeën over duurzaamheid, zoals Julia (links) en Willemijn



GKC-programma Voeding en Gezondheid

Het GKC-programma Voeding en Gezondheid, waarvan Willianne van der Heijden sinds december 2010 programmaleider is, wil bijdragen aan gezonder en duurzamer geproduceerd voedsel. Het richt zich niet alleen op onderwijs, maar ook op onderzoek en bedrijfsleven. Doelstellingen zijn ondermeer de kennis en innovatie op dit gebied vergroten en het bewustzijn over gezonde en duurzame voeding vergroten. Een voorwaarde voor de projecten binnen het programma is dat de (onderzoeks) kennis de onderwijsinstellingen bereikt.

Willianne van der Heijden, coördinator: “Wij willen niet een keuze voor ‘biologisch’ maken of dat stempel krijgen. Studenten moeten leren hun eigen mening te vormen”

eten we elke avond groenten. Sinds de studie ben ik bewuster geworden van wat ik eet. En ik denk dat veel vrouwen wel bezig zijn met gezond eten.”

Maar, vervolgt ze, wat is gezond? “Dat spreekt elkaar wel eens tegen.” Kijk bijvoorbeeld naar de berichten over melk. Waar gaat ze op af? “Goede wetenschappelijke artikelen”, zegt ze. “Je kunt niet zomaar iets van internet plukken. Dat leren we wel, maar er blijven wel vraagtekens. Wat is juist en wat niet? Je kunt daarvoor niet altijd bij de leraar terecht, want die weet het ook niet.”

“Niets is zeker”, relativeert ze. “Kijk maar naar die deeltjes die sneller gaan dan het licht. Of de genetische gemodificeerde producten, is dat nu wel gezond of niet? Ik denk dat we met het onderzoek wel de goede richting op gaan.”

Verantwoord

Wanneer de twee studenten afscheid hebben genomen, vertelt Van der Heijden meer over Voeding

& gezondheid. Je ziet er eigenlijk twee soorten studenten, zegt ze. “Sommigen hebben iets met de sector, ze willen meer weten van voeding. Anderen komen met ideeën over duurzaamheid, zoals Willemijn en Julia. Je ziet toch bij veel Duitsers heel veel bewustzijn over duurzaamheid. Ze zijn er echt mee bezig; meer dan wij in Nederland, lijkt het.”

De relatie gezond en duurzaam is heel interessant, vindt Van der Heijden. De Gezondheidsraad schrijft in het advies ‘Richtlijnen goede voeding ecologisch belicht’ – in juni aangeboden aan de staatssecretaris van EL&I – dat goede voeding niet alleen goed voor de gezondheid is, maar ook ecologisch verantwoord. Vooral minder consumptie van vlees en zuivel leidt tot ecologische winst, stellen de richtlijnen. Want dat vermindert de uitstoot van broeikasgassen en het landgebruik.

Duurzaam handelen is in deze studie een belangrijke competentie, vervolgt Van der Heijden. “Ook vanuit de christelijke identiteit van de CAH, die de zorg voor de aarde en haar bewoners fundeert. Wij willen niet bij voorbaat een keuze voor ‘biologisch’ maken of dat stempel krijgen. Studenten moeten leren hun eigen mening te vormen.”

Regio

Uiteindelijk wil deze studie aan de CAH brede hbo-professionals in de wereld van food afleveren. En daaraan is volgens Van der Heijden zeker behoefte. Het arbeidsmarktprobleem zullen ze niet oplossen; voedingsbedrijven zitten te sprin-

gen om procestechnologen op mbo niveau 4. “Hier gaat het om hbo’ers die het geheel van de voedselproductie kunnen overzien en daar beargumenteerde keuzes in kunnen maken. Studenten moeten een gefundeerde mening kunnen vormen, bijvoorbeeld over zoets als melk. Tuinders zoeken naar meerwaarde voor hun producten, maar ze hebben geen communicatiekanaal naar de consument. Dat hebben deze mensen wel.”

De CAH-bachelor heeft hiermee een andere insteek dan de Wageningse bachelor Voeding en gezondheid, met ruim driehonderd studenten. Daar speelt onderzoek een veel grotere rol. Ongeveer de helft van deze studenten komt terecht in het onderzoek, bijvoorbeeld in een ziekenhuis. De CAH denkt dat de hogeschoolstudenten zodra ze zijn afgestudeerd vooral op de kleinere mkb-bedrijven terechtkomen, bijvoorbeeld in de kwaliteitszorg of het veranderingsmanagement, en mogelijk zijn ze dan betrokken bij voedingstrategieën in de regio.

Zie voor links naar studies en informatie over voeding en gezondheid op www.groenonderwijs.nl > editie 12.