ابتكارات في إنتاج الدواجن المستدام: التقليل من مقاومة المضادات الحيوية وتعزيز جودة المنتج

Duration: 5 Days

Language: ar

Course Code: IND10 - 112

Objective

:By the end of this course, participants will be able to

- Understand the global challenge of antimicrobial resistance (AMR) and its implications for .poultry production
- .Evaluate and apply alternatives to in-feed antibiotics through holistic nutritional strategies
- .Master advanced techniques for feed digestibility and nutrient utilisation
- .Design value-added egg production systems that meet consumer demands
- .Implement sustainable, data-driven practices to enhance productivity and profitability

Audience

هذه الدورة مثالية لـ:

- أخصائيي تغذية الدواجن والأطباء البيطريين.
- مديري مصانع الأعلاف والمزارع.
- الباحثين والمستشارين الفنيين في صحة الحيوان.
- المهنيين في مجال الأعمال الزراعية الذين يركزون على الإنتاج المستدام.
- صناع السياسات والمنظمين في مجالي الثروة الحيوانية والأمن الغذائي.

Training Methodology

تستخدم الدورة عروض تقديمية يقودها خبراء، ومناقشات تفاعلية، ومراجعات مفصلة لدراسات حالة. سيشارك المشاركون في أمثلة عملية، وتقييم البيانات، وتصميم استراتيجياتهم الخاصة لتقليل استخدام المضادات الحيوية وتحقيق إنتاج ذو قيمة مضافة. تختتم البرنامج بمشروع نهائي لتحويل المعرفة المكتسبة من الدورة إلى خطط قابلة للتنفيذ.

Summary

تقدم هذه الدورة التدريبية المتقدمة خارطة طريق شاملة للمتخصصين في صناعة الدواجن للانتقال نحو إنتاج مستدام وخالٍ من المضادات الحيوية، مع الحفاظ على صحة القطيع وكفاءة التغذية وجودة المنتج. في ظل المخاوف العالمية بشأن مقاومة الميكروبات (AMR) وزيادة الطلب الاستهلاكي على المنتجات الصحية، تستكشف الدورة استراتيجيات التغذية المتطورة، وتقنيات تحسين هضم الأعلاف، وممارسات إثراء البيض ذات القيمة المضافة.

سيشارك المشاركون في أحدث المعارف العلمية، ودراسات الحالة الواقعية، والأدوات العملية لتصميم بدائل المضادات الحيوية، وتحسين تركيبات الأعلاف، ومواءمة أهداف الإنتاج مع الفرص السوقية. تختتم البرنامج بتطوير خطة مشروع مخصصة لتلبية احتياجات التشغيل الخاصة بالمشاركين.

Course Content & Outline

Section 1: The Poultry Industry and the Global Antibiotic Resistance Challenge

- Defining the Problem: Understanding the critical role of poultry production in the emergence and spread of AMR; exploring the pathways from the gut to the environment.
- Global Context and Purpose: Reviewing regulations and consumer demands driving antibiotic reduction; defining ABF and NAE systems.
- The Economic and Health Impact: Analysing the economic consequences of production diseases in ABF systems and the long-term risks of AMR to public health.
- Benchmarking Success: Case studies from leading poultry-producing companies and countries.

Section 2: Evaluating Alternatives to In-Feed Antibiotics

- Beyond Symptoms to Causes: Addressing root causes of dysbiosis and intestinal inflammation.
- Cataloguing Alternatives:

1. Probiotics & Direct-Fed Microbials.
2. Prebiotics & Phytogenics.
3. Organic Acids & Essential Oils.
4. Zinc & Copper Alternatives.

- Synergistic Strategies: Combining alternatives for a holistic gut health approach.

Section 3: The Roadmap to Feed Efficiency and Digestibility

- The DMAIC of Feed Formulation: Define, Measure, Analyse, Improve, Control.
- Mastering Digestibility Techniques:

1. In vitro methods simulating digestion.
2. In vivo feeding trials and collection methods.
3. Interpreting results: AME, digestibility coefficients, local ingredient valuation.

Section 4: Designing Value-Added Egg Production Systems

- The 'Value-Stream' of an Egg: From hen nutrition to consumer purchase; reducing waste.
- The Science of Egg Quality: Advanced parameters; yolk pigmentation and nutrient transfer.
- Strategic Enrichment Plans: Antioxidants, Omega-3s, Vitamins.
- Market Alignment: Matching consumer demands with premium market opportunities.

Section 5: Implementation and Commercial Application

- Creating a Change-Conscious Operation: Protocols for staff and feed mill practices.
- Monitoring Performance & Mitigating Risk: KPIs for flock health, productivity, egg quality.
- Data-Driven Decision Making: Using performance data for validation and economic justification.
- Final Project: Drafting a project charter (e.g., “Antibiotic-Free Protocol Using Local Plants” or “Launching Antioxidant-Rich Eggs”).

Certificate Description

عند إتمام هذه الدورة التدريبية بنجاح، سيحصل المشاركون على شهادة إتمام التدريب من Holistique Training. (e-Certificate) وبالنسبة للذين يحضرون ويكملون الدورة التدريبية عبر الإنترنت، سيتم تزويدهم بشهادة إلكترونية من Holistique Training.

وخدمة اعتماد التطوير المهني (BAC) معتمدة من المجلس البريطاني للتقييم Holistique Training شهادات ISO 29993.و ISO 21001و ISO 9001 كما أنها معتمدة وفق معايير ،(CPD) المستمر

لهذه الدورة من خلال شهاداتنا، وستظهر هذه النقاط على شهادة إتمام (CPD) يتم منح نقاط التطوير المهني المستمر واحدة عن كل ساعة CPD يتم منح نقطة ،CPD ووفقًا لمعايير خدمة اعتماد .Holistique Training التدريب من .لأي دورة واحدة نقدمها حاليًا CPD حضور في الدورة. ويمكن المطالبة بحد أقصى قدره 50 نقطة

Categories

الأغذية والمشروبات, الصحة والسلامة والبيئة, الجودة والإنتاجية

Related Articles

Why Food Allergy Awareness Training is Crucial for Professionals

Food allergy awareness training is vital for professionals across various industries to prevent allergic reactions and ensure safety. This blog post covers the importance of such training, who should participate, how to choose the right course, and steps for businesses to effectively implement the program. It’s crucial for workplace safety