

Kursusdag for Diætister og PB'ere i Ernæring og Sundhed



Dato: Torsdag d. 5. oktober 2017
Arrangør: Diætist Malene Iskov, maleneiskov@youmail.dk, tlf. 22230590
Kurststed: Karolines køkken, Sønderhøj 14, Viby
Pris: 425 kr
Deltagere: Mindst 16 Max 24
Tilmelding: <http://www.diaetist-iskov.dk/kategorier/arrangementer/>

Oplys ved tilmelding om du deltager til frokost og faglig sparring, navne på de tilmeldte, hvis du melder flere personer til. Hvortil og til hvem skal regning sendes. Evt. oplysning af EAN.

Kl. 11.30-12.00 FROKOST i kantinen. Tillæg i prisen på 75 kr.

KL. 12.00-14.00 FAGLIG SPARRING (Obs denne del kan vælges fra)

Deltag i faglig sparring på tværs om relevante emner. Indsend på forhånd dine ønsker til debat og vær med til at sætte dagsorden. Denne del af dagen kan vælges til eller fra efter mulighed og ønske. Men måske er det værd at benytte muligheden for faglig sparring, når køreturen og dagen alligevel er brugt.

Kl. 14.00-15.00 FAGLIGE OPLÆG

Oplæg "The Dairy Matrix" (ca 45 minutter)

v. Merete Myrup, Ernæringschef, Landbrug og Fødevarer

Med overskriften "The Dairy Matrix" kommer vi bla. omkring mælkesyrebakteriernes gavnlige effekter og den nyeste viden indenfor forskning omkring mættet fedt.

Oplæg "Insights og learning på de sociale medier" (ca 15 minutter)

v. Katrine Langvad, Landbrug og Fødevarer

Erfaringer med at kommunikere faglig viden og budskaber omkring mælk og sundhed til den danske befolkning på især Facebook og Instagram.

Kl. 15.00-19.00 – KAROLINES KØKKEN – FAGLIGT OPLÆG og PRAKTISK ARBEJDE

Karolines Køkken.

Vi besøger det berømte "Karolines køkken", som har haft meget stor indflydelse på dansk madkultur gennem årene. Karolines køkken er et arbejdende køkken, hvor der afprøves og udvikles opskrifter hver dag. Grupper tages kun ind i meget begrænset omfang, men det har været muligt at lave denne eksklusive aftale for diætistgruppen.

Fagligt dykker vi ned i de køkkentekniske egenskaber ved de syrnede mælkeprodukter og der er garanti for at alle får ny viden med hjem om brugen af disse. Vi kommer både omkring gamle kendige og nyere produkter som f.eks. FlødeFraiche. Vi hører også om Karolines historie og arbejdet med at udvikle og ernæringsforbedre opskrifter. Efter oplæggene går vi i køkkenet og fremtryller på en times effektiv køkkentid aftensmaden til os selv.

Mulighed for køb af materiale med rabat f.eks. kan de nye kogebøger med salater, fisk og sommer/grill, som normalt koster 199 kr på webshoppen købes for 100 kr denne dag. Se produkter til salg: <http://shop.arla.dk/karolines-kokken/>



"Billederne er fra et besøg i Karolines køkken med Madkundskabsstuderende fra UC-Syd i foråret. Besøget inspirerede mig til at komme tilbage sammen med min egen faggruppe og gå mere i dybden med produkterne, opskriftsudvikling mv. Jeg håber, det kan lykkes at samle et hold Diætister til et spændende besøg hos Karolines køkken" Diætist, Malene Iskov