

Elintarvike ja Terveys-lehti järjestää koulutuspäivän

Vaihtoehtoiset proteiini­lähteet ammattikeittiössä

Tiistai 22.5.2018, Ratapihantie 9:n auditorio, Länsi-Pasila, Helsinki

- 8.30 Aamukahvi/-tee
- 9.00 Tervetuloa koulutukseen! Käytännön asioita koulutuspäivästä.
Päätöimittaja Kaarina Kärnä, Elintarvike ja Terveys-lehti
- 9.10 Terveyttä edistävä ruokavalio ja reunaehdot vaihtoehtoisten proteiini­lähteiden käytölle ravitsemussuositusten näkökulmasta
Johtava tutkija, Valtion ravitsemusneuvottelukunnan jäsen Anne Pihlanto, Luke
- 9.40 Kotimaiset kasviproteiinit ammattikeittiössä – monipuolisella ja osaavalla kasviproteiinien käytöllä uudistetaan ravitsemuksellisesti täysipainoista tarjontaa
Ruoka- ja ravitsemusalan kehittämiskonsultti Margit Kojo
- 10.40 Tauko
- 10.55 Käytännön kokemuksia vaihtoehtoisten proteiini­lähteiden käytöstä
Toimitusjohtaja Merja Jokiniemi, Tampereen Steinerkoulu oppilasravintola Timjami
- 11.45 Lounas: Salaattibuffet auditorion edustalla
- 12.45 Kasviproteiini­valmisteet ruokatuotteiden kehityksessä
Elintarvikekemisti Jukka Kaitaranta
- 13.15 Valio MiFU®
Liiketoimintapäällikkö Pia Järvinen, Valio Oy
- 13.45 Härkis® – Hyvää ilman Muuuta!
Tuotepäällikkö Sonja Hakala, Verso Food Oy
- 14.15 Iltapäiväkahvi/-tee
- 14.45 Hyönteiset
Co-founder Otto Palonen, Entocube Oy
- 15.15 Ravitsemussitoutus – lupaus ekologisista ja terveellisistä vaihtoehdoista
Ravitsemussuunnittelija Nina Halonen, Espoo Catering Oy
- 15.55 Loppusanat
- 16.00 Koulutuspäivä päättyy. Turvallista kotimatkaa!

Koulutuspäivän hinta 245,00 € + ALV. 24 %.

Hinta sisältää ohjelmassa mainitut kahvit ja lounaan.

Ilmoittautumiset 14.5.2018 mennessä www.elintarvikejaterveys.fi/Koulutukset.

Ilmoittautumiset koulutukseen ovat sitovia. Peruutuksissa ja osallistujan vaihdoissa

yhteydenotot mahdollisimman pian -> eevastiina.veneranta@elintarvikejaterveys.fi.

Peruutusehdot luettavissa verkkosivuiltamme.

Tervetuloa koulutuspäivään!

www.elintarvikejaterveys.fi