



Mat- og helsekonferansen 2022

Torsdag 3. november. Nord universitet, campus Levanger

09.00 - 10.00	Ankomst, registrering, enkel bevertning
10.00 - 10.30	Åpning av konferansen
10.30 - 11.00	Bærekraftig matforbruk Hanne Torjusen, forsker II, Forbrukerforskningsinstituttet SIFO, OsloMet og Gunnar Vittersø, forsker II, Forbrukerforskningsinstituttet SIFO, OsloMet
11.00 - 11.30	Hvordan undervise om bærekraft i mat og helse? Trond Åm, daglig leder Geitmyra Credo Trondheim
11.30 - 12.00	Mat- og helselærers didaktiske praksiser Ingfrid Veka, Høgskulelektor, Høgskolen på Vestlandet
12.00 - 13.00	Lunsj
13.00 - 13.10	Kunstnerisk innslag
13.15 - 14.00	Paneldebatt Hva skjer i mat- og helsefaget? Status for satsingen på praktiske og estetiske fag i Hurdalsplattformen
14.00 - 14.30	Hva vet vi om smak og smaksutvikling hos barn og unge? Frida Felicia Vennerød-Diesen, forsker og forfatter av Smak!
14.30 - 15.00	«Hva er smak?» Praktisk smaksforsøk Trond Åm, Geitmyra Credo
15.00 - 15.30	Pause
15.30 - 15.50	Matglede og sunne matvaner Karianne Espeset, spesialpedagog/ressurslærer, Skøyen barneskole, 4. trinn
15.50 - 16.10	Samarbeid i mat og helse Mats Gynnild, Hommelvik ungdomsskole
16.10 - 16.30	Digital verktøykasse for lærere i mat og helse Brit Melting og Sigrid Bye-Bakke, Oi! Trøndersk mat og drikke
16.30 - 17.00	Oppsummering og avslutning

Med forbehold om endringer.

Konferanseavgift er kr 200,- for medlemmer, kr 600,- for ikkemedlemmer. Skole- og bedriftsmedlemmer kan delta med to personer for kr 200,-/person.

[Påmelding til Mat og helsekonferansen.](#)

Konferansen arrangeres av:

