



# Mat- og helsekonferansen 2022

Torsdag 3. november. Nord universitet, campus Levanger

09.00 - 10.00	<b>Ankomst, registrering, enkel bevertning</b>
10.00 - 10.30	<b>Åpning av konferansen</b>
10.30 - 11.00	<b>Bærekraftig matforbruk</b> Hanne Torjusen, forsker II, Forbrukerforskningsinstituttet SIFO, OsloMet og Gunnar Vittersø, forsker II, Forbrukerforskningsinstituttet SIFO, OsloMet
11.00 - 11.30	<b>Hvordan undervise om bærekraft i mat og helse?</b> Trond Åm, daglig leder Geitmyra Credo Trondheim
11.30 - 12.00	<b>Mat- og helselærers didaktiske praksiser</b> Ingfrid Veka, Høgskulelektor, Høgskolen på Vestlandet
12.00 - 13.00	<b>Lunsj</b>
13.00 - 13.10	<b>Kunstnerisk innslag</b>
13.15 - 14.00	<b>Paneldebatt</b> Hva skjer i mat- og helsefaget? Status for satsingen på praktiske og estetiske fag i Hurdalsplattformen
14.00 - 14.30	<b>Hva vet vi om smak og smaksutvikling hos barn og unge?</b> Frida Felicia Vennerød-Diesen, forsker og forfatter av Smak!
14.30 - 15.00	<b>«Hva er smak?» Praktisk smaksforsøk</b> Trond Åm, Geitmyra Credo
15.00 - 15.30	<b>Pause</b>
15.30 - 15.50	<b>Matglede og sunne matvaner</b> Karianne Espeset (4. og 6. trinn), Bjørndal skole
15.50 - 16.10	<b>Samarbeid i mat og helse</b> Mats Gynnild, Hommelvik ungdomsskole
16.10 - 16.30	<b>Digital verktøykasse for lærere i mat og helse</b> Kristine Rise og Sigrid Bye-Bakke, Oi! Trøndersk mat og drikke
16.30 - 17.00	<b>Oppsummering og avslutning</b>

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:

