

Anmeldung und Information:

Anmeldeschluss: Mittwoch, 29. April 2009

Abteilung Gesundheit
Sandra Stelmüller
Bahnhofplatz 1, 4021 Linz

Tel.: 0732/7720-16244
Fax: 0732/7720-214396
E-Mail: gesundegemeinde@ooe.gv.at



Nach Anmeldeschluss übermitteln wir Ihnen die Anmeldebestätigung sowie den Erlagschein.

Die Anmeldungen werden nach Posteingang gereiht.
Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Stornierungen bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn (lt. Eingangsstempel) erfolgen kostenfrei. Bei Abmeldungen, die später als 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn einlangen, muss eine Stornogebühr von 50 % des Teilnahmebeitrags verrechnet werden. Bei Stornierung am Tag der Veranstaltung bzw. danach wird der komplette Veranstaltungsbeitrag fällig.

Fortbildungsseminar

Spezialmodul zum Jahresschwerpunkt „Sinne“:

„SINNfonie – der gute Geschmack der Küche“
Ursachen und Entstehung von Geschmacks-
präferenzen bei Jung und Alt
am 18. Mai 2009



DTP-2009354



EINLADUNG

zum Fortbildungsseminar

Spezialmodul zum Jahresschwerpunkt „Sinne“:

„SINNfonie – der gute Geschmack der Küche“

Ursachen und Entstehung von Geschmackspräferenzen bei Jung und Alt

Montag, 18. Mai 2009, 9:00 – 14:00 Uhr

Veranstaltungsort: LandesDienstleistungszentrum (LDZ), Seminarraum 4
Bahnhofplatz 1, 4021 Linz

Teilnahmebeitrag: 30,- Euro / Person
inkl. Pausenverpflegung (Kaffee, Getränke, Obst)

Im Anschluss an das Seminar (ca. 13:15 Uhr) besteht die Möglichkeit, im Betriebsrestaurant des LDZ mittagzuessen (nicht im Teilnahmebeitrag inkludiert).

Warum mögen manche Kinder kein Gemüse? Warum wollen manche Menschen nichts Neues probieren, während andere offen für neue Speisen sind? Warum stellen ältere Menschen immer wieder fest, früher hätte alles besser geschmeckt?

Wie wichtig ist die Umgebung (Raum, Personen) beim Essensgenuss?

Sind Menschen bereit, für gesundes Essen sensorische Kompromisse einzugehen?

Können die Sinne, kann Genuss trainiert werden?

Die Gemeinschaftsverpflegung eignet sich ideal als Setting für Gesundheitsförderung und für gesundes Essen mit Genuss!

Seminar team:

Referentin: Mag.^a Dr.ⁱⁿ Eva Derndorfer

Selbstständige Ernährungswissenschaftlerin

- Studium der Ernährungswissenschaften an der Universität Wien
- Lehrtätigkeit, Übungen zu Sensorik an der Universität Wien
- Kraft Foods R&D, München (D) und Banbury (UK)
- Leiterin Wissenschaftsbereich Sensorik & Food Science an der Fachhochschule Wiener Neustadt, Wieselburg
- Leiterin Qualitätskontrolle Verkauf/Marketing Nöm AG
- Studiengangleiterin des Bachelorstudienganges „Internationales Weinmanagement“ & Masterstudienganges „Internationales Weinmarketing“ der Fachhochschulstudiengänge Burgenland
- Externe Lektorin am Studiengang Diätologie in Bad Gleichenberg (Lehrveranstaltung Lebensmittelkunde 2) und am Studiengang Int. Weinmarketing an den Fachhochschulstudiengängen Burgenland (Lehrveranstaltung Sensorik)
- Buchautorin und wissenschaftliche Journalistin, u.a.: Lebensmittelsensorik (Fakultas Verlag 2006), Warum wir essen was wir essen (Krenn Verlag 2008)

Sandra Stelzmüller

Diätologin, Projektleitung „Gesunde Küche“

Bettina Grasböck

Diätologin, Projekt „Gesunde Küche“

PROGRAMM

9:00 – 14:00 Uhr

- Allgemeines zu den Sinnen
- Bedeutung der Sinnesmodalitäten bei verschiedenen Altersgruppen
- Ursachen und Entstehung von Geschmackspräferenzen bei Jung und Alt
- Veränderte sensorische Wahrnehmung bei Stress im Job
- Einfluss des sozialen und räumlichen Umfeldes (Ambiente) beim Essen – für junge und alte Menschen
- Genuss & Gesundheit – (k)ein Widerspruch?
- Veränderte Sinneswahrnehmung bei Migräne, Alzheimer, Parkinson oder bei Einnahme mancher Medikamente
- Sinnesschulung und Genusstraining

