



Blended course

Gastronomie van de toekomst: de wetenschap achter smaak en voeding

Datum online: 2 - 27 oktober 2023
Datum fysiek: 31 oktober & 1 november 2023
Location: Grand Hotel Karel V, Utrecht
Course leader: Guido Camps, Wageningen University & Research



Gastronomie van de toekomst: de wetenschap achter smaak en voeding

Het is niet zo eenvoudig om op smaakvolle, voedzame en duurzame wijze voedingsmiddelen te bereiden en te serveren, op een manier die voldoet aan hoge normen en eisen van consumenten en (zakelijke) klanten en patiënten. Dat geldt nu, maar zeker ook in de toekomst. Koks en ontwikkelaars uit de gastronomie, de voedingsindustrie, de foodservice, de retail en de horeca moeten van elkaar leren en met elkaar samenwerken om toekomstige producten, concepten en gerechten aan te kunnen bieden. Wageningen Academy biedt een inspirerend leerplatform met de meest recente ontwikkelingen op het gebied van toegepaste gastronomische en sociale wetenschap.

Doelgroep

Deze cursus is ontwikkeld voor product-/menu/concept-ontwikkelaars, gastronomische chef-koks en culinaire adviseurs uit de gastronomie, voedingsindustrie, foodservice, horeca en detailhandel.

Resultaat

Na deze cursus kunnen deelnemers de meest recente kennis en eigen ervaringen met de achterliggende wetenschap over eten en proeven in hun eigen context toepassen. Deelnemers zullen beter begrijpen waarom bepaalde 'trucjes' werken en hoe ze deze kunnen toepassen in hun dagelijkse werk. Bovendien zijn zij in staat het 'voedsel van de toekomst' op een verantwoorde wijze en bevredigende manier te leveren. Deelnemers beschikken na afloop over de benodigde kennis om proactief de voedselvragen van de toekomst te beantwoorden. Een extra bonus is het 2 daagse verblijf bij Grand Hotel Karel V in Utrecht. Deze unieke en historische locatie stimuleert de zintuigen en is helemaal in lijn met ons cursus thema!

Cursus structuur

- 1 week kennismaken met mededeelnemers op het online platform
- 3 weken online voorbereiding en opdrachten
- Laatste week: 2 dagen fysiek programma met diner en overnachting bij Grand Hotel Karel V in Utrecht
- Online zelfstudie: 4 -6 uur per week
- Fysieke studieduur: 16 uur

Programma

Online

Je start deze blended cursus online op 2 oktober 2023. Na de eerste week, waar je voldoende tijd krijgt om vertrouwd te raken met het platform en kennis maakt met de docenten en je mede-deelnemers, start je met een online programma van 3 weken. Dit programma zal ongeveer 4-6 uur per week in beslag nemen. We hebben ervoor gezorgd dat je interessante lezingen, quizzes en mogelijkheden tot interactie aangeboden krijgt.

Week 1 De toekomst van eiwitten

In de eerste week maken we je wegwijs in alles wat er te weten valt over voedzame en duurzame eiwitten in een sociale, culturele en economische context. Daarnaast maken we kennis met een relevante start-up om ook te leren van de praktijkkant.

Sprekers van WUR

dr. Maaïke Nieuwland
dr. Kasper Hettinga

Week 2 Duurzame voeding & consumentengedrag

In deze tweede week leer je alles over duurzame diëten, consumentengedrag en invloeden van voedselomgevingen. We delen ook hoe je toekomstige producten kunt ontwikkelen en ontwerpen.

Sprekers van WUR

dr. ir. Ellen van Kleef

Week 3 Theorie van smaak

In deze derde week maak je kennis met de interessante theorie van textuur-, geur- en smaakperceptie. Na deze week begrijp je hoe smaak voor mensen werkt.

Sprekers van WUR

dr. Sanne Boesveldt
dr. Garnt Dijksterhuis
dr. Elke Scholten
Prof. Markus Stieger



Week 4 Tweedaags programma op
locatie Grand Hotel Karel V
31 oktober & 1 november 2023

Dag 1: Smaak in de praktijk

- 08.45 **Welkom met koffie/thee & registratie**
- 09.15 **Introductie Guido Camps & Astrid Kühlkamp**
Overzicht van het fysieke gedeelte van de cursus en terugblik op het online gedeelte.
- 10.00 **Korte presentatie: experimenteren met smaak en verzadiging**
Guido Camps, WUR
- 11.00 **Inspiratie sessie (restaurant management, lokaal, verspilling, reststromen)**
Chef Leon Mazairac, Chef Grand Hotel Karel V
- 12.00 **Lunch**
- 13.00 **Duurzame & gezonde voedingspatronen & klimaatvriendelijke voeding vanuit het perspectief van consumentendata**
Sander Biesbroek PhD, WUR & dr. Muriel Verain MSc, Wageningen Economic Research
- 14.15 **Genieten van een duurzame koffie bij Dagger in het centrum van Utrecht (korte wandeling)**
- 15.15 **Vrije tijd**
- 17.30 **Afsluiting dag 1 met een heerlijk diner**
- 22.00 **Sluiting dag 1**

Dag 2: Toekomstig product/menu en product ontwikkeling

- 08.30 **Inloop met koffie & thee**
- 09.00 **Culinaire verantwoordelijkheid**
Drees Peter van den Bosch, food professional
- 09.45 **Korte pauze**
- 10.00 **Duurzame menu's berekenen**
Kasper Hettinga, WUR
- 11.00 **Groepsdiscussie over implicaties van duurzaamheid/gezondheid in de praktijk**
Begeleid door Guido en Kasper
- 12.00 **Lunch**
- 13.00 **Groepsopdracht: real life business case met Rival Foods**
Ernst Breel, CTO Rival Foods
- 14.00 **Short break**
- 14.15 **Afronden casussen**
- 15.00 **Bespreken van casussen, wat neem je mee en slotopmerkingen**
- 15.30 **Einde programma**

Praktische informatie



€ 1.895,- per persoon, inclusief lesgeld, cursusmateriaal, lunch, hapjes en drankjes, diner en een overnachting bij Grand Hotel Karel V.



Tussen de 20 en 35 deelnemers



Na het bijwonen van deze cursus wordt een certificaat afgegeven.

Inschrijven

Anmelden is mogelijk tot 28 september 2023, of als het maximaal aantal deelnemers is bereikt. Inschrijven kan via wur.nl/academy.

[Direct inschrijven](#)

Wageningen Academy

We ontwikkelen en organiseren cursussen voor professionals, op basis van Wageningen University & Research expertise.

Contact

Astrid Kühlkamp
www.wur.nl/academy
E info.wageningenacademy@wur.nl
T +31 (0)317 - 48 40 93

Cursusleider:
Guido Camps, Wageningen
University & Research



WURacademy



wageningenacademy

Today's knowledge,
tomorrow's business