

## Lectoraat Health & Food, Hogeschool VHL

### **BOGO project: Input Health & Food Major plus rapportage symposia Food for Thought**

Vanuit WUR-FBR heeft Esmee Doets voor de major Health & Food onderwijs ontwikkeld. Zij verzorgt er nu colleges over Voeding en Ouderen. Ook zijn er toetsvragen bedacht die aansluiten bij de vernieuwde major module “Inleiding in Gezondheid en Voeding” die vanaf 2014-15 aan alle Voedingsmiddelentechnologie studenten in Leeuwarden wordt gegeven. Samen met Lector Feike van der Leij heeft Anna Maaskant van WUR-FBR een artikel geschreven dat is gepubliceerd in Food Hospitality. Deze publicatie gaat over de reeks symposia die binnen de educatielijn Food for Thought van de Innovatiewerkplaats Health, Food & Technology van het CoE Healthy Ageing is georganiseerd (Food Hospitality, januari 2015: 24-25).

[Feike.vanderleij@wur.nl](mailto:Feike.vanderleij@wur.nl)

Lector Health & Food

LS&T Leeuwarden

Hogeschool VHL en NHL Hogeschool

Agora 1, 8934 CJ Leeuwarden

T. 06 1281 6643 (Secr: 058 2846437)

## Lectoraat Health & Food, Hogeschool VHL

### **CoE Healthy Ageing - de innovatiewerkplaats (IWP) Health, Food & Technology**

CoE Healthy Ageing - de innovatiewerkplaats (IWP) Health, Food & Technology richt zich op duurzame manieren om gezonde voeding te maken uit reststromen. De IWP Health, Food & Technology kent onder het motto Slow Carb – High Protein drie speerpunten: twee onderzoekslijnen en een educatielijn (Food for Thought, zie elders). De twee onderzoekslijnen richten zich op het opwaarderen van voorheen als waardeloos beschouwde reststromen tot hoogwaardige voeding. Deze voeding kent daarnaast ook nog een duidelijke gezondheidsgedachte (Healthy Ageing = langer gezond blijven). Met de zee als voedingsbron is ingezet om garnalenafval beter te benutten (het project “Gezondheid met smaak” won de Lidl Voedselprijs op Duurzame Dinsdag 2014). Zuivel als duurzame bron kent met wei-eiwit toepassingen in dagelijkse producten zoals brood nu zijn weg binnen de kliniek.

[Feike.vanderleij@wur.nl](mailto:Feike.vanderleij@wur.nl)

Lector Health & Food

LS&T Leeuwarden

Hogeschool VHL en NHL Hogeschool

Agora 1, 8934 CJ Leeuwarden

T. 06 1281 6643 (Secr: 058 2846437)

# **Lectoraat Health & Food, Hogeschool VHL + Food Academy Amsterdam/Delft**

## **CoE Food en Onderwijsvernieuwingsprogramma – Het Genomisch Kookboek**

“Genomics” is de studie van het totaal aan DNA dat bijv. bij de mens regelt hoe ons lichaam met voeding omgaat, en hoe we daar genetisch in kunnen verschillen. “Genomics” neemt steeds meer een plaats in binnen food-gerelateerd onderzoek. Studenten moeten daar op voorbereid worden. Voor examenklassen havo en vwo is om die reden het Genomisch Kookboek ontwikkeld: een stripmagazine waarin moleculair biologische processen worden geïllustreerd met behulp van metaforen rondom koken. Deze metaforen zijn weergegeven in fotostrips en elk hoofdstuk sluit af met een toepasselijk recept. Het is een initiatief dat samen met De Praktijk en medewerkers en studenten van Hogeschool VHL en InHolland is gerealiseerd. De stripmagazines komen binnenkort tegen geringe kosten in tweede druk beschikbaar. De leerlingen- en docentenhandleiding is gratis te downloaden via de lesmateriaalpagina van De Praktijk ([www.paraktijk.nu](http://www.paraktijk.nu)).

[Feike.vanderleij@wur.nl](mailto:Feike.vanderleij@wur.nl)

Lector Health & Food

Hogeschool VHL Leeuwarden

T. 06 1281 6643 (Secr: 058 2846437)

Docent Health & Food

Hogeschool InHolland Amsterdam/Delft