

WELLNESS FOOD BUSINESS EXPERIENCE



ร่วมสร้างสรรค์

โดย CoLAB International Gastronomy Tourism Centre (iGTC)
คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้

Find Out More

mjuigtc/about/wfx

#iGTCx #iGTCCoLAB #MJUiGTC #mjuserviceinnovation
#tourismmaejo #maejogastronomy

ONSITE WORKSHOP
Interdisciplinary
Learning Programme

REDEFINING
THE WAY
WE LIVE

Image Antoni Shkraba

#iGTCWFX →
www.mjuigtc.com

WELLNESS FOOD EXPERIENCE CERTIFICATE

facilitated by CoLAB,
International Gastronomy Tourism Centre (iGTC)

In partnership with



พลวัตการเปลี่ยนแปลง
จาก Heritage Food สู่ Wellness Food

 @mjuigtc

www.mjuigtc.com



[*] ...// ต้องเข้าร่วมกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเต็มเวลา และ
ผ่านการประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ร้อยละ 75 ขึ้นไป
หรือ มีคุณสมบัติตามกรอบความร่วมมือทางวิชาการระหว่างสถาบัน

#iGTCWFX

LEARN TO LIVE A LIFE



facilitated by CoLAB,
International Gastronomy Tourism Centre (iGTC)

In partnership with



How will wellness food system
enhance human health and wellbeing?

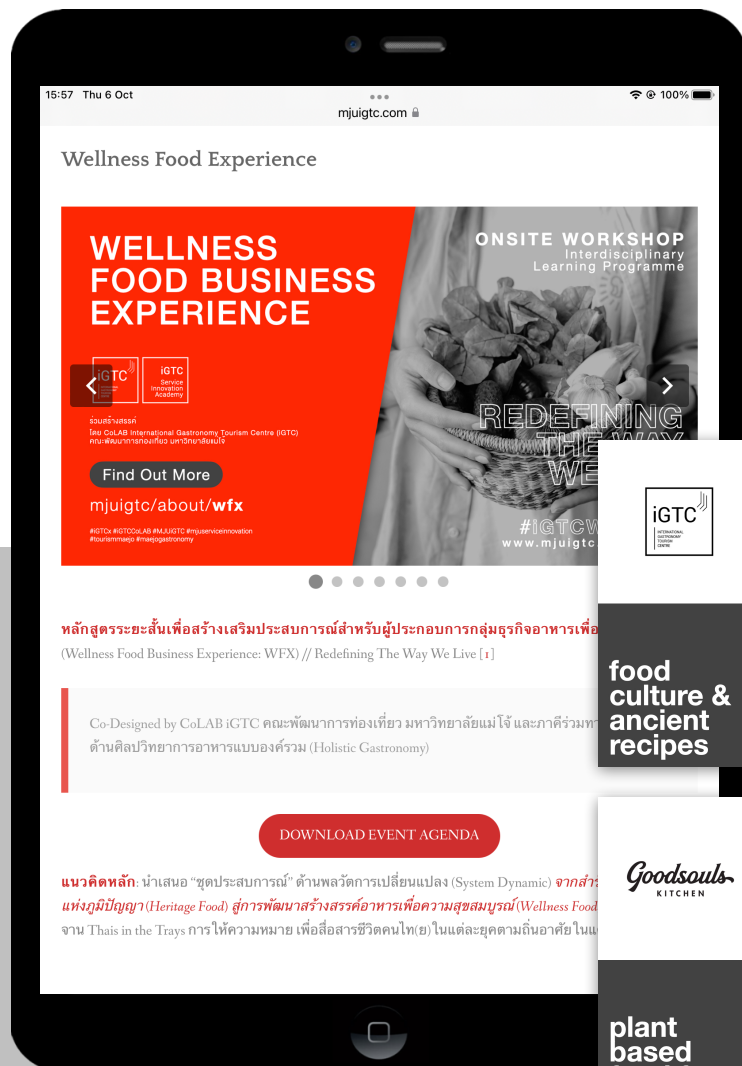
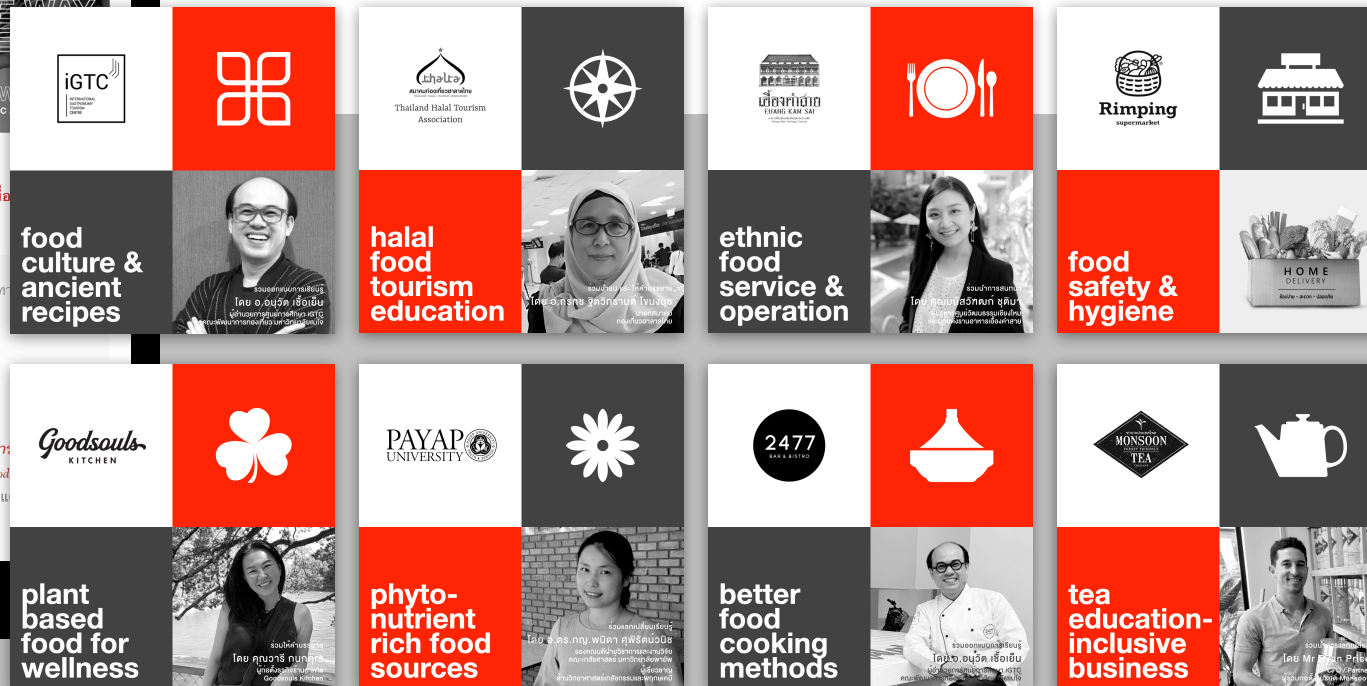
 @mjuigtc

www.mjuigtc.com

#iGTCWFX

ร่วมสร้างสรรค์

โดย CoLAB ศูนย์การศึกษาด้านการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (iGTC) คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้ และเครือข่ายผู้เชี่ยวชาญจากสหสาขาวิชาชีพ ภายใต้โครงการริเริ่มด้านการออกแบบอาหารเพื่อความสุขภาพสมบูรณ์ (Wellness Food Design Initiative)



JOIN OUR JOURNEY DAY#1

 **FRIDAY**
21.10.22

facilitated by CoLAB,
International Gastronomy Tourism Centre (iGTC)

In partnership with



พลวัตการเปลี่ยนแปลง
จาก Heritage Food สู่ Wellness Food

 @mjuigtc

www.mjuigtc.com

1
Ethnic Food

08.00 น. ศึกษาพหุวัฒนธรรมผ่านอาหารชุมชนจีนมุสลิม
ยูนนาน (**กาดนัดจีนยูนนาน**) รวมให้คำบรรยาย
และนำชมสถานที่ โดย
อาจารย์กรกช จิตวิจิตรานต์ โจนงนุช
นายกสมาคมท่องเที่ยวฮาลาลไทย

2
Food Culture

10.00 น. เรียนรู้ “**สำหรับบ้านตึก**” จินตนาการอาหาร
สร้างสรรค์จากดนตรีระนาด “ชุดิมา-นิมมานเหมินท์”
ต้นแบบแห่งแรงบันดาลใจสู่การสร้างสรรค์
“จินตอกดินเนอร์เชียงใหม่”

3
Heritage Food

12.00 น. อิ่มอร่อยกับอาหารพื้นถิ่น “ตำรับดั้งเดิม**ร้าน**
เอื้องคำสาย” ศูนย์วัฒนธรรมเชียงใหม่ มรดก
ภูมิปัญญาแห่งการคิดสรรอาหารของบรรพชน

4
Food Safety

13.30 น. สำรวจการจัดการระบบอาหารปลอดภัย “**ผัก 5 สี**”
ตัวอย่างที่ดีด้านการออกแบบบริการเพื่อสังคม
โดย ริมปีงซูเปอร์มาร์เก็ต

5
Food Literacy

15.30 น. สืบค้นความหมายของ **ฉลาก-โภชนาการ** และ
วิธีเลือกใช้วัตถุดิบส่งเสริมสุขภาพ ณ ริมปีง
ซูเปอร์มาร์เก็ต

16.00 น. สรุปทบทวน (Q&A)

#iGTCWFX

JOIN OUR JOURNEY DAY#2

 **SATURDAY**
22.10.22

facilitated by CoLAB,
International Gastronomy Tourism Centre (iGTC)

In partnership with



พลวัตการเปลี่ยนแปลง
จาก Heritage Food สู่ Wellness Food

 @mjuigtc

www.mjuigtc.com

1

Plant Based Food

09.00 น. สาธิตการปรุงประกอบอาหารจากพืช และเผยแพร่สูตรอาหารส่งเสริมสุขภาพ พร้อมให้คำบรรยาย และควบคุมการฝึกปฏิบัติการ โดย คุณวารี กนกคุณ (คุณซิน) ผู้ก่อตั้งธุรกิจร้านอาหาร Goodsouls

2

Phytochemistry

11.00 น. แลกเปลี่ยนความรู้เกี่ยวประโยชน์ของสารสำคัญ และ พืชเคมี ในตำรับสำหรับอาหาร ป้องกันการก่อโรค ร่วมสนทนา โดย อาจารย์ ดร.ภญ.พนิดา ศุภรัตน์วนิช รองคณบดีฝ่ายวิชาการและงานวิจัย ผู้เชี่ยวชาญด้านวิทยาศาสตร์เภสัชกรรมและพืชเคมี คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยพายัพ

3

Nutrient Dense Food

12.00 น. คัดสรรตำรับอาหารเพื่อการเข้าสำหรับมุ่งเน้นการส่งเสริสุขภาพคุณค่าทางโภชนาการสูง และใช้ประโยชน์ด้านการส่งเสริมสุขภาพ

13.00 น. สะท้อนความเห็น (Roundtable Talk)
[อ่านต่อ] ...//

#iGTCWFX

JOIN OUR JOURNEY DAY#2

 **SATURDAY**
22.10.22

facilitated by CoLAB,
International Gastronomy Tourism Centre (iGTC)

In partnership with



พลวัตการเปลี่ยนแปลง
จาก Heritage Food สู่ Wellness Food

 @mjuigtc

www.mjuigtc.com

#iGTCWFX



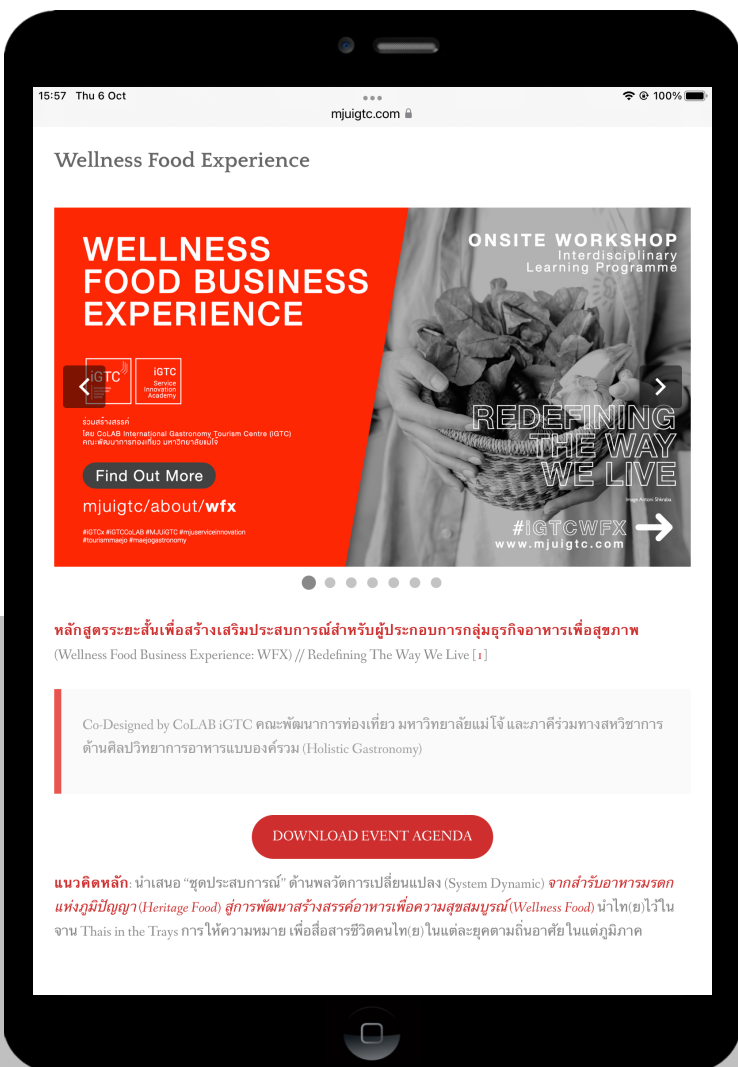
13.00 น. ...// เดินทางไปยัง Monsoon Tea
[...]

13.30 น. **ถอดบทเรียนความสำเร็จ**เส้นทางการพัฒนา
ธุรกิจชา กรณีศึกษา Monsoon Tea
Business Journey ร่วมนำการหารือประเด็น
ปัจจุบันสำคัญ (Current Issues) และความ
รอบรู้เรื่องชา (Tea Education) โดย
Mr Ryan Price
CFO & Partner แอบสด Monsoon

14.30 น. **ฝึกปฏิบัติการชิมชา** (Taste Testing
Workshop) และทำความเข้าใจข้อมูลรสชาติ
(Taste Notes) กรณีศึกษาผลิตภัณฑ์
แอบสด Monsoon Tea

15.30 น. สะท้อนความเห็น (Roundtable Talk)

16.00 น. สรุปลากิจกรรม (Farewell Party) และ
มอบสัมฤทธิ์บัตร (Certificate Ceremony)



1

playing in real world classroom and dynamic environment

2

learning from peers industry leading professionals and wellness food practitioners

3

earning an authorised interdisciplinary learning certificate from iGTC



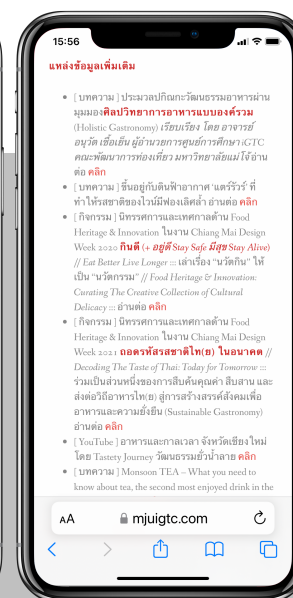
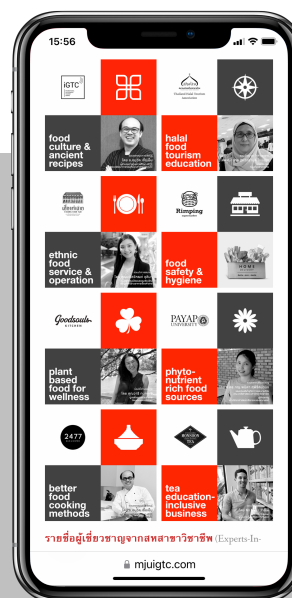
PLAY



LEARN



EARN



Contact Us



...fostering the future of
food, quality living and
wellbeing for sustaining
tourism destination...



www.mjuigtc.com



#iGTCWFX