

Waar en wanneer

imec, CAF -1A
Kapeldreef 75, 3001 Leuven
(Heverlee)

Dinsdag 2 december 2014
(16u30-20u30)

Deelnamedprijs

135 euro (excl. BTW):
Leden Leuven.Inc / Flanders' Food

175 euro (excl. BTW):
alle anderen

•Speciale deelnameprijs voor
Master/PhD studenten
geaffilieerd en factureerbaar
aan academische instellingen.



50% korting via KMO-portefeuille
Pijler OPLEIDING
Erkenningsnr. DV.O106761

Inschrijvingen

Inschrijven met voorkeur via het
online inschrijvingsformulier
of via e-mail aan
admin@leuveninc.com of per
fax via onderstaande
antwoordstrook

Na inschrijving ontvangt u een
bevestiging en wegbeschrijving.
Betalen na ontvangst factuur.

**Inschrijven kan tot
25 november 2014**

Het deelnemersaantal wordt
beperkt.

Visionair seminarie '(S)Maakbare voeding de toekomst op uw bord'

**Georganiseerd door Leuven.Inc in samenwerking met imec - Ondersteund door
Flanders' Food.**

Voeding staat in het middelpunt van grote maatschappelijke veranderingen. Zo draagt de focus op gezondheid en welzijn bij tot nieuwe inzichten in de belangrijke rol van voedingspatronen. Hoe langer hoe meer wordt duidelijk dat ieder individu andere voedingsbehoeften en –voorkeuren heeft, en het is aan de voedingsindustrie om de droom over gepersonaliseerde voeding, of 'voeding op maat', waar te maken. Een nieuwe manier van denken over productie en kwaliteitsanalyse van voeding is hiervoor aan de orde.

De technologie heeft echter niet stilgestaan en komt met toekomstgerichte oplossingen aandragen, gaande van kweekvlees over 3D printing tot continue monitoring en analyse in intelligente verpakking via lab-on-chip technologie. Met andere woorden: we kunnen het maken. Maar zal het ook smaken?"

16u30: Onthaal met koffie

17u00: **Verwelkoming** door Leuven.Inc

17u15: **Voeding in het midden van een maatschappelijk spanningsveld -
nieuwe tendensen en opportuniteiten**
Jo Goossens, Partner, ShiftN

17u30: **Gezondheid door gepersonaliseerde voeding: antwoord op het
groot dilemma van de juiste voedingskeuze?**
Jo Goossens, Partner, ShiftN

18u00: **Structureren van voeding: Meet the new meat**
Mark Post, Professor en Chair of Physiology, Maastricht University

18u40: Koffiepaauze

19u00: **Digitale lab-on-chip technologie: van functioneel bord tot high-tech
analyseplatform voor de voedingsindustrie**
Steven Vermeir, Dr., Technologisch Adviseur Sensors for Food, KU
Leuven

19u30: **Multifunctionele en biodegradeerbare fotonische lab-on-chips: van
gepersonaliseerde analyse tot integratie in verpakking**
Heidi Ottevaere, Professor, VUB/Brussels Photonics Team (B-PHOT)

20u00: **Case: Engilico - Innovatieve verpakkingstechnologie voor de
voedingssector**
Jos Deschagt, COO, Engilico

20u20: Vraag en antwoord

20u30: Hapje en drankje

Ja, ik schrijf me in voor het visionair seminarie **"(S)maakbare voeding – de toekomst op uw bord"** op **dinsdag 2 december en betaal**

- 135 euro** (VAT excl.): Leden Leuven.Inc/Flanders' Food **175 euro** (VAT excl.): alle anderen
 Ik ben een Master/ PhD student geaffilieerd/factureerbaar aan een academische instelling.

Indien u verhinderd bent, kan u zich laten vervangen door een collega. Annulatie is echter niet mogelijk.*

FAX DIT DOCUMENT NAAR LEUVEN.INC – FAX 016 40 81 47 OF 016 29 83 19

Voornaam/naam:

Functie: Bedrijf:

Adres:

Telefoon: Fax: E-mail:

BTW nummer: Po-nummer:

Datum: Handtekening:**