



รายงานสรุปผล

กิจกรรมอาหาร (Food Program) สำหรับเทศกาลงาน
ออกแบบเชียงใหม่ (Chiang Mai Design Week) 2021

เสนอ

สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (องค์การมหาชน)

โดย

คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เชียงใหม่

คำนำ

สรุปผลการจัดกิจกรรมการจัดกิจกรรมอาหาร (Food Program) สำหรับเทศกาลงานออกแบบเชียงใหม่ (Chiang Mai Design Week) 2021 ฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อรายงานผลการดำเนินงานในภาพรวมของกิจกรรมภายใต้แนวคิด ถอดรหัสรสชาติไทย(ย) ในอนาคต หรือ Decoding The Taste of Thai: Today for Tomorrow เพื่อร่วมเป็นส่วนหนึ่งของการสืบค้นคุณค่า สืบสาน และ ส่งต่อวิถีอาหารไทย(ย) สู่อการสร้างสรรค์สังคมเพื่ออาหารและความยั่งยืน (Sustainable Gastronomy) ตามข้อตกลงการจ้างงานระหว่างสำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (องค์การมหาชน) และ คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้

คณะพัฒนาการท่องเที่ยว จึงหวังเป็นอย่างยิ่งว่า สรุปผลการจัดกิจกรรมฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ต่อสำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (องค์การมหาชน) สำหรับนำไปประกอบการดำเนินงานในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้

24 ธันวาคม 2564

สารบัญ

คำนำ	2
สารบัญ	3
แนวคิดการจัดกิจกรรมอาหาร (Food Program) สำหรับเทศกาลงานออกแบบเชียงใหม่ (Chiang Mai Design Week) 2021	4
จัดกิจกรรมนำเสนอผลงานเกี่ยวกับอาหาร (Co Kitchen-Food Design Showcase) ในประเด็น Home Wellness Cuisine และ Sustainable Eatery Design	5 - 24
ออกแบบเนื้อหากิจกรรมเสวนาแลกเปลี่ยนความรู้เกี่ยวกับอาหาร (Food Forum) ในประเด็น New Frontier in Gastronomy Education	25 - 60
ภาคผนวก	61

แนวคิดการจัดกิจกรรมอาหาร (Food) สำหรับเทศกาลงานออกแบบเชียงใหม่ (Chiang Mai Design Week) 2021

การจัดนิทรรศการและเทศกาลด้าน Food Heritage & Innovation ในงาน Chiang Mai Design Week 2021 เกิดขึ้นจากความร่วมมือระหว่างสำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (องค์การมหาชน) เชียงใหม่ (Creative Economy Agency : CEA Chiang Mai) และ โครงการจัดตั้งศูนย์การศึกษาด้านการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (International Gastronomy Tourism Centre : iGTC) คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จัดขึ้นระหว่างวันที่ 4 – 12 ธันวาคม 2564 ณ ย่านอนุสาวรีย์สามกษัตริย์ ย่านราชดำเนิน – ช้างม่วย และย่านวัดเกต – สันกำแพง ซึ่งพื้นที่ดังกล่าวเป็นพื้นที่เป้าหมายหลักในการส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ของจังหวัดเชียงใหม่

ปณิธานในการจัดกิจกรรมครั้งนี้ คือ การพัฒนาฟื้นฟูเศรษฐกิจภูมิภาคจากฐานทุนทางวัฒนธรรมของพื้นที่ โดยปรับประยุกต์ใช้องค์ความรู้ “ด้านศิลปวิทยาการอาหารอย่างองค์รวม (Holistic Gastronomy)” เป็นเครื่องมือในการสร้างการเข้าถึงทรัพยากรการท่องเที่ยวที่เป็นธรรม ปันประโยชน์อย่างเท่าเทียม มุ่งลดความเหลื่อมล้ำ นำทางสู่จุดหมายใหม่แห่งการขับเคลื่อนสังคมเพื่ออาหารและความยั่งยืน (Sustainable Gastronomy) ตลอดจนมุ่งพัฒนาสร้างสรรค์ นวัตกรรม (innovation) จากฐานทุนวัฒนธรรม (tradition) คู่ขนานกับการสร้างโอกาสในการเข้าถึงทรัพยากรอย่างเท่าเทียมและเป็นธรรม (inclusion) สร้างประโยชน์ให้กับคนทั้งมวล “Innovation for All” และนำไปสู่การร่วมกำหนดทิศทางการฟื้นฟูภูมิภาคบนโครงข่ายเกื้อกูลการพัฒนาเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Towards the Orchestration of Creative Business Ecosystem through Regional Development after the Post Pandemic Recovery) ในที่สุด

จัดกิจกรรมนำเสนอผลงานเกี่ยวกับอาหาร (Co Kitchen-Food Design Showcase) ในประเด็น Home Wellness Cuisine และ Sustainable Eatery Design

รายละเอียดงาน

1) ร่วมวางแผนงานกับ สศส. เชียงใหม่ ในการจัดกิจกรรมนำเสนอผลงานเกี่ยวกับอาหาร (Co Kitchen - Food Design Showcase) ในประเด็น Home Wellness Cuisine - สุขภาพดีเริ่มต้นได้ที่ห้องครัว และ Sustainable Eatery Design การกินที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จำนวนไม่ต่ำกว่า 2 กิจกรรม

- ออกแบบกรอบแนวทางการจัดกิจกรรมให้อยู่ในรูปแบบ การนำเสนอผลงาน (Showcase) และ เสวนา (Talk)

- สรุปรูปแบบกิจกรรมและหัวข้อกิจกรรม จำนวนไม่ต่ำกว่า 2 กิจกรรม

- ชื่อกิจกรรม
- ประเภทกิจกรรม
- รายละเอียดกิจกรรม (แนวคิด วิธีการ ผลที่คาดว่าจะได้รับ)
- วัน เวลา สถานที่จัดกิจกรรม
- ข้อมูลวิทยากร ของแต่ละกิจกรรม

การดำเนินงาน

กิจกรรม ครัว “ร่วมรังสรรค์” หรือ “Co Kitchen (Collaborative Kitchen)” เป็นพื้นที่ร่วมแห่งการเรียนรู้เชิงประสบการณ์ (Learning Space) เปิดโอกาสให้ผู้สนใจได้แลกเปลี่ยนบทสนทนากับผู้เชี่ยวชาญหลากหลายแขนง ส่งเสริมความรู้ด้านอาหารและการใช้ชีวิต (Food Literacy) พัฒนาทักษะการปรุงประกอบอาหาร (Culinary Literacy) ที่ดีต่อสุขภาพและระบบนิเวศ ภายใต้แนวคิด “A Bite for A Better Life” สุข ทุก คำ “เรา” อยากให้ ทุกคำ เป็นความสุขของทุกคน กำหนดจัดกิจกรรมขึ้นระหว่างวันที่ 6 – 7 ธันวาคม 2564 หัวข้อสำคัญของการจัดกิจกรรมในปีนี้เป็น Designing the Healthier Peoples’ Palate for Post Pandemic Living เพราะอาหาร คือ ศาสตร์ประสาศิลป์ รายละเอียดดังนี้

จันทร์ 6 ธันวาคม 2564 สูจินตนาการใหม่...สร้างระบบนิเวศอาหารแบบใหม่ที่ประเทศไทยต้องการ //
Reimagining the Future of Food, Feed and Farm

DESIGNING THE HEALTHIER PEOPLES' PALATE FOR POST PANDEMIC LIVING

Live Lounge
today for tomorrow
f LIVE
09:00-15:00 hrs.

อาจารย์อู๋สรณ์ ตีปยานนท์
อธิบดีกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
กระทรวงพาณิชย์

คุณริจลลา รอน วิสเนมส์วาร์ด
ผู้อำนวยการฝ่ายนวัตกรรมอาหาร
(R&D Innovation Network International)

คุณพลทีลา คำภา
อธิบดีกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
กระทรวงพาณิชย์

เชฟ ภาณุกร เกตุธรรม
ผู้ช่วยอธิบดีกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
กระทรวงพาณิชย์

รศ.ดร.อภินันท์ สุวรรณรักษ์
ผู้อำนวยการศูนย์
ส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
กระทรวงพาณิชย์

อ.อู๋สรณ์ ตีปยานนท์
อธิบดีกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
กระทรวงพาณิชย์

Monday, 6 December 2021

สูจินตนาการใหม่...สร้างระบบนิเวศอาหารแบบใหม่ที่ประเทศไทยต้องการ
Reimagining the Future of Food, Feed and Farm

brought to you by
CHIANG MAI ศึกษาศาสตร์
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2021 iGTCx

reimagining the future of food, feed and farm
f LIVE

Food Policy Design

อ.อู๋สรณ์ ตีปยานนท์
อธิบดีกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
กระทรวงพาณิชย์

DEC
06.12
2021
09.00-10.00
facilitated by
iGTCx

Food Studies

CHIANG MAI ศึกษาศาสตร์
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2021 iGTCx

CMDW2021 co-created by iGTCx

hashtag #MJUiGTC

□ จันทร์ 06.12.2564 | 09:00-10:00 น. นโยบายอาหารประเทศไทย: จากความอึดท้อง สูความอึดแอม (Food Policy Design) ร่วมสนทนา โดย อ.อู๋สรณ์ ตีปยานนท์ นักเขียน และนักสื่อสารอาหารผ่านงานวรรณกรรม ครอบคลุมประเด็นสำคัญพอสังเขป ดังนี้

1. อธิปไตยอาหารของประเทศไทยอยู่ตรงไหน เมื่อ...ระบบและระบอบ ผลักเส้นขอบอธิปไตยให้อยู่ห่าง (Food Sovereignty)
2. จินตนาการใหม่ “ระบบอาหารประเทศไทย” ต้องการสิ่งใดเพิ่มเติม? (Food Policy Facilitation)
3. ออกแบบนโยบายอาหารอย่างไร ถึงจะ “นำไท(ย)” มีชัย ชัย (Food Policy Design)

- จันทร์ 06.12.2564 | 10:00-11:00 น. ความรอบรู้ด้านอาหารและการใช้ชีวิตอย่างมีสติ (Mindful Eating) ร่วมฝึกปฏิบัติการตั้งคำถามกับอาหารและสรรพสิ่งรายรอบจาน โดย คุณวัลลภา แวน วิลเลี่ยนส์วาร์ด นักขับเคลื่อนที่เชื่อว่าอาหารเปลี่ยน



โลกได้ ผู้ร่วมก่อตั้งบริษัทอินโนเวชันนวัตกรรมสากล (INI-Innovation Network International) และผู้จัดการโครงการยุทธศาสตร์บูรณาการแผนอาหาร สสส. นำเสนอเนื้อหาพอสังเขป คือ

1. ความสัมพันธ์ของอาหารและสรรพสิ่งรายรอบจาน Why Local Food Matters? (Local Economy)
2. ออกแบบเมือง ต้องรู้เรื่องการออกแบบ(ระบบ)อาหาร (Food System Design)
3. สุขภาพดี เริ่มได้ที่ห้องครัวเรา ปรับครัวได้ เปลี่ยนโลกได้ (Healthy Pantry Environment)
4. เดินตลาดอย่างมีสติ (Mindful Eating) สร้างเสริมความรอบรู้ด้านอาหารและการใช้ชีวิตอย่างมีสติ (Food Literacy) อาทิ กินตาม(ฤดู)กาล กินให้หลากหลาย กินอย่างมีสติ กินด้วยความเคารพธรรมชาติ “กินอย่างรู้ที่มา แล้วอาหารไทยจะมีที่ไป...อย่างวิถีที่ควรจะเป็น”

- จันทร์ 06.12.2564 | 11:00-12:00 น. การบริโภคหมุนเวียน: “คิด ผลิต ใช้” ในวงรอบ (Circular Consumption) นำแลกเปลี่ยนประสบการณ์ โดย คุณพงษ์ศิลา คำมาก นักขับเคลื่อนสิ่งแวดล้อมผ่านอาหาร อาทิ

1. ตัวอย่างที่ดีเพื่อการสงวนรักษาและรู้จักใช้ทรัพยากรอาหารให้ได้ประโยชน์มากที่สุดโดยไม่ให้เกิดการสูญเสีย
2. สิทธิพึงได้รับอาหารที่ปลอดภัย มีสิทธิเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพ มีโภชนาการ มีความหลากหลาย และมีปริมาณเพียงพอต่อความต้องการบริโภค เพื่อให้สามารถดำรงชีวิต “อยู่ได้” ของคนทั้งปวง (Right to Food)





□ จันทร์ 06.12.2564 | 12:00 -13:00 น. สังคมอาหารเปี่ยมสุข : ขับเคลื่อนขบวนการอาหารผ่านจานข้าว (Social Gastronomy) ร่วมแบ่งปันแรงบันดาลใจในการปรุง โดย เชฟ ภาณุ นุชสุวรรณ นำเสนอมุมมองใหม่ที่มีต่อบทบาท

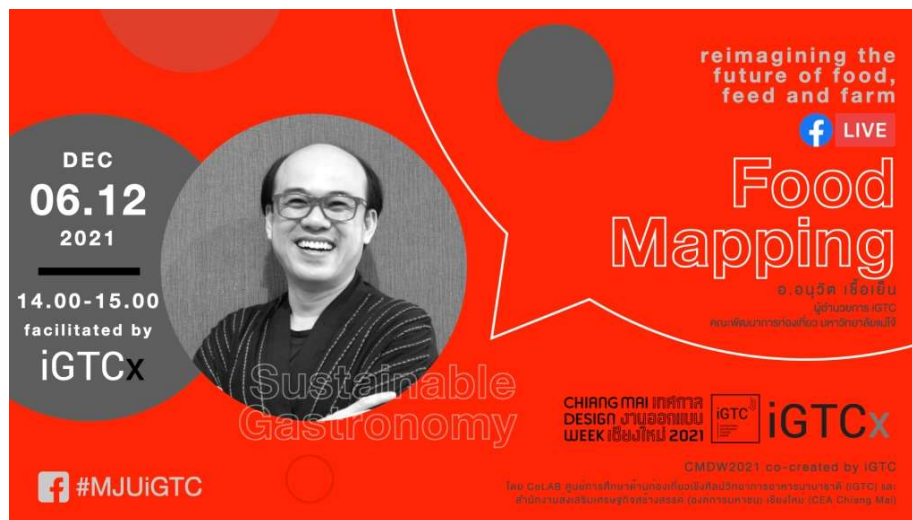
ของ “คนปรุง” ผู้มีปณิธานอันแรงกล้าต่อการสรรค์สร้างระบบนิเวศอาหาร “แห่งอนาคต (หลังโควิด)” ประกอบไปด้วยเนื้อหาพอสังเขป ดังนี้

1. แนวคิดการปรุงประกอบอาหารอย่างรับผิดชอบ เคารพธรรมชาติ และมรดกภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหาร
2. การขับเคลื่อนสังคมสู่ความยั่งยืนโดยมีอาหารเป็นสื่อกลาง



□ จันทร์ 06.12.2564 | 13:00-14:00 น. เกษตรอินทรีย์วิถีป่าและภูมิปัญญาอาหารบนพื้นที่สูง (Highland Food Bank) ร่วมถอดบทเรียน โดย รศ.ดร.อกินันท์ สุวรรณรักษ์ ผู้อำนวยการสำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ นำเสนอสาระสำคัญ ได้แก่

1. คลังอาหารจากป่า จากปัญญา...สู่อาชีพ
2. เกษตรกรรมธรรมชาติ ทำอย่างไรประณีต กินอย่างรับผิดชอบ
3. มาตรฐานเกษตรอินทรีย์บนพื้นที่สูง บทเรียนจากนักปฏิบัติ



- ☐ จันทร 06.12.2564 | 14:00-15:00 น. แผนที่อาหาร: กลไก กระบวนการ และงานพัฒนา (Food Mapping) ร่วมอภิปราย โดย อาจารย์อนุวัต เชื้อเย็น ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษาด้านการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (International Gastronomy Tourism Centre: iGTC) ประกอบไปด้วยสาระสำคัญ ดังนี้

1. แผนที่อาหารสำคัญอย่างไร
2. เทศะรังสรรค์ (placemaking) กับความสัมพันธ์ในมิติอาหาร
3. กรณีศึกษาโครงการริเริ่มที่ประสบความสำเร็จและสร้างผลกระทบสูง

- ☐ กิจกรรม Experiential Workshop & Dinning : Why We Waste : Ugly Food ร่วมกับ วิชาหกิจชุมชน สันทรายชิสโก เวทีเสวนาแลกเปลี่ยนมุมมองและลดการสร้างของเสียที่เกิดจากอาหาร





อังคาร 7 ธันวาคม 2564 เมื่อบ้าน คือ ศูนย์กลางของทุกสิ่ง จะพักพิงและพึ่งพาหลังโควิดอย่างไร ให้สุขภาพ สบายใจ // Boosting Back-to-Basics Home Wellness

DESIGNING THE HEALTHIER PEOPLES' PALATE FOR POST PANDEMIC LIVING

Live Lounge
today for tomorrow
zoom
15:00-17:00 hrs.



อ.ดร.นพ.ภาวิต หน่อไชย
ศาสตราจารย์พิเศษ แพทย์ผู้เชี่ยวชาญด้านโรค
ทางเดินหายใจและโรคระบบทางเดินหายใจ
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่



น.ดร.จุฑา ภูมิกรณกร
ผู้ช่วยศาสตราจารย์และนักวิชาการอาวุโส
คณะสัตวแพทยศาสตร์
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่



ดร.ธัญพร สุทธาภ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์และนักวิชาการอาวุโส
คณะสัตวแพทยศาสตร์
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่



น.ดร.อัมภา วัชรรัตน์
ผู้อำนวยการศูนย์วิจัย
สาขาวิชาโภชนาการและ
การควบคุมอาหาร



อ.ดร.กิตติ ธรรมการสิริวาณิช
คณะ
ภาควิชาการเกษตร
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่



อ.อรรถ ธีธรรม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์
คณะสัตวแพทยศาสตร์
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Tuesday, 7 December 2021

เมื่อบ้าน คือ ศูนย์กลางของทุกสิ่ง จะพักพิงและพึ่งพาหลังโควิดอย่างไร ให้สุขภาพ สบายใจ
Boosting Back-to-Basics Home Wellness

brought to you by

CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2021



iGTCx

□ อังคาร 07.12.2564 | 09:00-10:00 น. สุขภาพสมบูรณ์สูงสุด: พลังจากปัจเจก สู่จักรวาลในงานข้าว (Wellness Living Design) โดย อ.ดร.นพ.ภาวิต หน่อไชย อาจารย์ประจำหลักสูตรมหาบัณฑิตและปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิทยาการชะลอวัยและฟื้นฟูสุขภาพ มหาวิทยาลัยธุรกิจ

บัณฑิตย

1. กิน ยกกำลัง 3 ได้แก่ 1) กิน อยู่ ใช้ อย่างไรให้รอบรู้ 2) กิน อยู่ ได้ ในตลาดสด และ 3) กิน เกินขนาด เปิดผ้าคลุมหน้าภาพลวงตาปริมาณการบริโภค (Portion Distortion)
2. 4 ป. เพื่อสร้างระบบอาหารที่ยืดหยุ่น (Food System Resilience) ประกอบไปด้วย 4 องค์ประกอบหลัก คือ 1) ปลุก (เกษตรกร) 2) ปรง (เชฟ / ร้านอาหาร) 3) ปรับ (นักวิชาการ / ผู้เชี่ยวชาญ) และ 4) เปลี่ยน (ผู้บริโภค / สื่อ)

□ อังคาร 07.12.2564 | 10:00-11:00 น. สร้าง ผัสสะ สิ่งเร้า: เติมความรู้สึก “ใหม่” ให้อาหารจานเดิม (Wellness Dining Design) โดย ผศ. ดร.อุศมา สุนทรนฤรังษี ผู้เชี่ยวชาญด้านประสาทสัมผัสและการออกแบบสภาวะเร่งเร้า คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



1. ผัสสะสังสรรค์ คือ ฐานรากสำคัญของการอยู่อาศัย (The Sense of Seeking is The Sense of Living)
2. สร้างความรื่นเริง จากสิ่งเร้าที่รื่นรมย์ (Sense Hacking is a New Way of Wellbeing) แม้จะสัมผัสกันน้อย แต่ต้องเชื่อมโยงความรู้สึก (Contactless Living with Connected Feeling)



□ อังคาร 07.12.2564 | 11:00-12:00 น. ดอกไม้-หอม: ปลุกดี กินได้ ช่วยคลายเครียด (Wellness Pantry Design) โดย ดร.รัชฎพร สุขสถาน ผู้เชี่ยวชาญด้านวิทยาศาสตร์เภสัชกรรมและพฤกษศาสตร์ กลุ่มงานวิจัยเพื่อการพัฒนาและสร้างผลิตภัณฑ์องค์การสวนพฤกษศาสตร์

1. กลุ่มพืชอาหาร พืชสมุนไพร ดอกไม้กินได้ ที่มีสารสำคัญในการกระตุ้นภูมิคุ้มกัน (Immune Boosting Foods) นำเสนอรายการวัตถุดิบพร้อมใช้งาน (Shoppinglist) สำหรับ คนเมือง (Urbanist), คนท้องถิ่น (Localist) นักอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม (Environmentalists) และผู้สนใจด้านวัตถุดิบพื้นถิ่น (Gastronomist) เป็นต้น
2. กลุ่มพรรณไม้ให้กลิ่นหอม ป้องกันซึมเศร้า บรรเทาความเครียด กระตุ้นพลังสร้างสรรค์ “เมื่อ...เราต้องทำงานที่บ้านเป็นการถาวร” (Home Wellness Space)
3. กลุ่มพืชพรรณช่วยกระตุ้นประสาทสัมผัสการรับกลิ่น “เมื่อ...ชีวิตต้องติดโควิดสักครั้ง” “เมื่อ...จมูกไม่ได้กลิ่น พืชพรรณพื้นถิ่น ดู ดม ต้ม กิน อย่างไรถึงจะดี” ในวันที่ร่างกายเกิดพยาธิสภาพหลังจากการได้รับเชื้อโควิด อาทิ จมูกไม่ได้กลิ่น (Anosmia) จมูกได้กลิ่นน้อยลง (Hyposmia) เป็นต้น

□ อังคาร 07.12.2564 | 12:00-

13:00 น. เกษตรบำบัด: สวน

ผักสร้างสุข ปรับใช้ “พื้นที่ว่าง” ให้เป็น “พื้นที่ปลูก”

(Wellness Farm Design)

โดย ผศ.ฉันทนา วิชรรัตน์

นักวิชาการด้านเมล็ดพันธุ์

สาขาพืชผัก คณะผลิต

กรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้



1. สื่อสารต้นเรื่องแห่งแรงบันดาลใจเพื่อการปรับใช้ “พื้นที่ว่าง” ให้เป็น “พื้นที่ปลูก” เน้น “กินก็ได้ ขายก็ได้” ทำให้พื้นที่บ้านเกิดประโยชน์การใช้สอยสูงสุดสำหรับครัวเรือน

2. มุ่งขยายความรู้ คลายข้อข้องใจเกี่ยว “ข้อจำกัด” และข้อคิดเห็นเกี่ยวกับ “ปริศนาบังตา (Farming Conundrum)” ในการทำเกษตรพึ่งตนเองสำหรับคนเมือง หรือ “สวนผักคนเมือง (Urban Farming)” อาทิ

□ เพิ่มความมั่นคงทางอาหาร ทำเกษตรเพิ่มความ “ยุ่งยากให้กับชีวิต” จริงหรือไม่? อยากทราบความ ปัญหา หรือ สิ่งท้าทาย ที่คนคิดจะทำการเกษตรต้องรู้ก่อน จะเริ่มทำ

□ “ปลูกผัก 1 แปลง แข็งแรง 1 ปี หากจะเริ่มต้นได้ดี ต้องมีทั้งความรัก และ ความรู้” คำถามที่ปรากฏ คือ ต้องรักมากแค่ไหน และ ต้องรู้เรื่องอะไร ถึงจะทำได้สำเร็จ “ไม่ท้อแท้และสิ้นหวัง”

3. “เกษตรไทย” เอาใจดี ถ้าคิดจะมีสวนผักเป็นของตัวเอง เริ่มอย่างไรให้รุ่ง ทำอย่างไรให้รวย ข้อเสนอที่มีต่อรูปแบบของการผลิตผัก หรือการทำการเกษตร ที่ต้องปรับตัว กับโลกที่เปลี่ยนไป (หลังวิกฤตโควิด)



□ อังคาร 07.12.2564 | 13:00-

14:00 น. ชุมชนเปี่ยมสุข: สร้าง

“ชุมชน” เพื่อสังคม กินดี อยู่ดี มี

สุข (Wellness Community) “สู่สังคม กินดี อยู่ดี มีสุข” นำเสนอผลที่เกิดขึ้นจากขบวนการขับเคลื่อนสังคมเพื่ออาหารและความยั่งยืนผ่านมุมมองการพัฒนาจุดหมาย

ปลายทางด้านการท่องเที่ยวเป็นเครื่องมือบนฐานการมีส่วนร่วมของชุมชน เตรียมความพร้อมส่งเสริม

สนับสนุนกลไกการบริหารจัดการแหล่งท่องเที่ยวผ่านบริษัทที่ดำเนินการจัดการเรื่องการขนส่งภาคพื้นดิน (Destination Management Company: DMC) การจัดงานเลี้ยง โรงแรมและนำเที่ยวให้แก่กลุ่มท่องเที่ยวแบบที่ได้รับความนิยมอย่างเป็นระบบและแบ่งปันประโยชน์อย่างเป็นธรรม โดย อ.ดร.กิริติ ตระการศิริวานิช คณบดีคณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้ สามารถประมวลเนื้อหาได้พอสังเขป ดังนี้

1. เรื่องกิน เรื่องเที่ยว เรื่องเดียวกัน บอกเล่าเรื่องราวการพัฒนาการท่องเที่ยวผ่านมุมมองด้านอาหารชุมชน
2. ความภาคภูมิใจ(อาหารชุมชน) กลไกการสำคัญเพื่อผลักดันชุมชนสู่การท่องเที่ยว
3. การพัฒนาการท่องเที่ยวผ่านแนวคิด A.G.E. ประสบการณ์ส่งต่อการพัฒนาจากฐานสู่รุ่น

☐ อังคาร 07.12.2564 | 14:00-15:00

น. อาหารและการกินอยู่: เส้นทาง “กินดี” และ วิธีการปรุง โดย อ.อนุวัต เชื้อเย็น ผู้อำนวยการ iGTC คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้ สามารถประมวลเนื้อหาได้พอสังเขป ดังนี้

1. ความเข้าใจใน “วิถีอาหาร (Foodways)”
2. ความรอบรู้ด้านการปรุงประกอบอาหาร (Culinary Literacy)
3. แนวคิดการพัฒนาห่วงโซ่อาหารคุณภาพ (Quality Food Chain) ตัวแบบที่ดีและกรณีศึกษา “กิน ยกกำลัง 3” และ “4 ป.” 4 องค์ประกอบสำคัญเพื่อการสร้างระบบอาหารที่ยืดหยุ่น (Food System Resilience)



☐ กิจกรรม Experiential Workshop & Dining : Good Mood Food ร่วมกับ ผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบอาหารเชิงสร้างสรรค์ (Creative Food Designer) คุณศิริศุภมาส ตันท์ทวี





DESIGNING THE HEALTHIER PEOPLES' PALATE FOR POST PANDEMIC LIVING

Live Lounge today for tomorrow
f LIVE 08:00-10:00 hrs.

Chang Man (Chairman)
Dr. Anuradha Choudhary
Dr. Anuradha Choudhary
Dr. Anuradha Choudhary
Dr. Anuradha Choudhary
Dr. Anuradha Choudhary

Monday, 6 December 2021
Reimagining the Future of Food, Feed and Farm

brought to you by
CHANG MAN (Chairman)
DESIGN WEEK (ธันวาคม 2021)
igTCx

DESIGNING THE HEALTHIER PEOPLES' PALATE FOR POST PANDEMIC LIVING

Live Lounge today for tomorrow
zoom 15:00-17:00 hrs.

Chang Man (Chairman)
Dr. Anuradha Choudhary
Dr. Anuradha Choudhary
Dr. Anuradha Choudhary
Dr. Anuradha Choudhary
Dr. Anuradha Choudhary

Tuesday, 7 December 2021
Boosting Back-to-Basics Home Wellness

brought to you by
CHANG MAN (Chairman)
DESIGN WEEK (ธันวาคม 2021)
igTCx



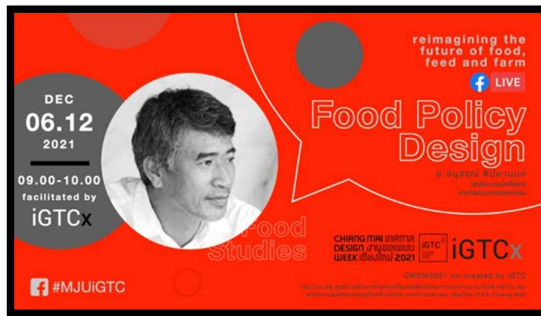
Watch Replay



Watch Replay

2) จัดหา ติดต่อ ประสานผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร เพื่อเป็นวิทยากรเผยแพร่องค์ความรู้ ในประเด็น Home Wellness Cuisine และ Sustainable Eatery Design ไม่ต่ำกว่า 3 ราย

รายชื่อวิทยากรกิจกรรมอาหาร (Food Program) สำหรับเทศกาลงานออกแบบเชียงใหม่ (Chiang Mai Design Week) 2021



1. อาจารย์อนุสรณ์ ทิทยานนท์
นักเขียนและนักสื่อสารผ่านวรรณกรรม



2. คุณวัลภา แวน วิลเลียนส์วาร์ด
ผู้ก่อตั้งบริษัทอินีเครือข่ายนวัตกรรมสากล



3. คุณพงษ์ศิลา คำมาก
นักขับเคลื่อนด้านสิ่งแวดล้อมผ่านอาหารและ
ผู้ก่อตั้งวิสาหกิจชุมชนสันทรายชีสโก



4. คุณภาณุภณ บุลสุวรรณ
ผู้ก่อตั้ง Blackitch Artisan Kitchen และ
นักสื่อสารอาหารเพื่อความยั่งยืน



5. รองศาสตราจารย์ ดร.อภินันท์ สุวรรณรักษ์
ผู้อำนวยการ
สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร
มหาวิทยาลัยแม่โจ้



7. อาจารย์ ดร.กิริติ ตระการศิริวานิช
คณบดีคณะพัฒนาการท่องเที่ยว
มหาวิทยาลัยแม่โจ้



8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉันทนา วิชรรัตน์
อาจารย์ผู้เชี่ยวชาญด้านเมล็ดพันธุ์
คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้



9. อาจารย์ ดร.นพ.ภาวิต หน่อไชย
สาขาวิชาวิทยาการชะลอวัยและฟื้นฟูสุขภาพ
มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์



10. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุศมา สุนทรนฤงษ์
ผู้เชี่ยวชาญด้านประสาทสัมผัสและการออกแบบ
สภาวะเร่งเร้า
คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



11. คุณศิริศุภมาส ตัณฑ์ทวี
ผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบอาหาร
เชิงสร้างสรรค์



3) ประชาสัมพันธ์ รับสมัครผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 60 ราย ประกอบด้วย ผู้ประกอบการร้านอาหาร เกษตรกร ผู้ที่มีความสอดคล้องกับกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร และผู้สนใจทั่วไป

12. ดร.รัชชพร สุขสถาน

ผู้เชี่ยวชาญด้านวิทยาศาสตร์โภชนาการและ
พฤกษศาสตร์ กลุ่มงานวิจัยเพื่อการพัฒนาและ
สร้างผลิตภัณฑ์ องค์การสวนพฤกษศาสตร์

DESIGNING THE HEALTHIER PEOPLES' PALATE FOR POST PANDEMIC LIVING

06-07 December 2021

- 1 สู่จินตนาการใหม่...สร้างระบบนิเวศอาหารแบบใหม่ที่ประเทศไทยต้องการ
MON **06.12.2021** Reimagining the Future of Food, Feed and Farm
- 2 เมื่อบ้าน คือ ศูนย์กลางของทุกสิ่ง จะพักพิงและพึ่งพาหลังโควิดอย่างไร ให้สุขภาพ สมายใจ
TUE **07.12.2021** Boosting Back-to-Basics Home Wellness

#CMDW2021

brought to you by

CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2021

igTCx

Live Lounge
today for tomorrow
f LIVE
09:00-15:00 hrs.

@mjuigtc

igTC IGTC - International G...

เรียนรู้เพิ่มเติม

ถูกใจแล้ว

ส่งข้อความ

Q

...

089 252 7498

ปักที่แล้วตอบกลับภายในหนึ่งวัน

ส่งข้อความ

mjuigtc@gmail.com

ปิดแล้วตอนนี้

09:00 - 16:30

อาคารในวิทยาเขต · การศึกษา

แนะนำการแก้ไข

นี่คือหมายเลขโทรศัพท์ที่ถูกต้องของสถานที่นี้หรือไม่

089 252 7498

ใช่ ไม่แน่ใจ ไม่ใช่

รูปภาพ

ดูทั้งหมด

igTC IGTC - International Gastronomy Tourism Centre

28 พฤศจิกายน เวลา 19:56 น. · 🌐

[06-07.12.2564] Co Kitchen 6-7 ธันวาคม 2564 // Designing the Healthier Peoples' Palate for Post Pandemic Living // สนใจสมัครเข้าร่วมกิจกรรม คลิก [<https://mjuigtc.com/training/cmdw2021/cokitchen/>]

ครัว "ร่วมรังสรรค์" หรือ "Co Kitchen (Collaborative Kitchen)" เป็นพื้นที่ร่วมแห่งการเรียนรู้เชิงประสบการณ์ (Learning Space) เปิดโอกาสให้ผู้สนใจได้แลกเปลี่ยนบทสนทนากับผู้เชี่ยวชาญหลากหลายแขนง ส่งเสริมความรอบรู้ด้านอาหารและการใช้ชีวิต (Food Literacy) พัฒนาทักษะการปรุงประกอบอาหาร (Culinary Literacy) ที่ดีต่อสุขภาพและระบบนิเวศ ภายใต้แนวคิด "A Bite for A Better Life" // สุข ทุก ค่า เพราะ "เรา" อยากให้ ทุกค่า เป็นความสุขของทุกคน กำหนดจัดกิจกรรมขึ้นระหว่างวันที่ 6-7 ธันวาคม 2564 // Designing the Healthier Peoples' Palate for Post Pandemic Living

อ่านต่อ กิจกรรม Food & Gastronomy by CEA x igTC คลิก [<https://mjuigtc.com/training/cmdw2021/>]

#CMDW2021 #CEAxigTC #TCDCxiGTC #MJUiGTC #igTCCoLAB #igTCFoodForum #igTCCoKitchen #igTCFoodTour #igTCSensoryCity #MaejoGastronomy #GastronomyTourism #tourismmaejo

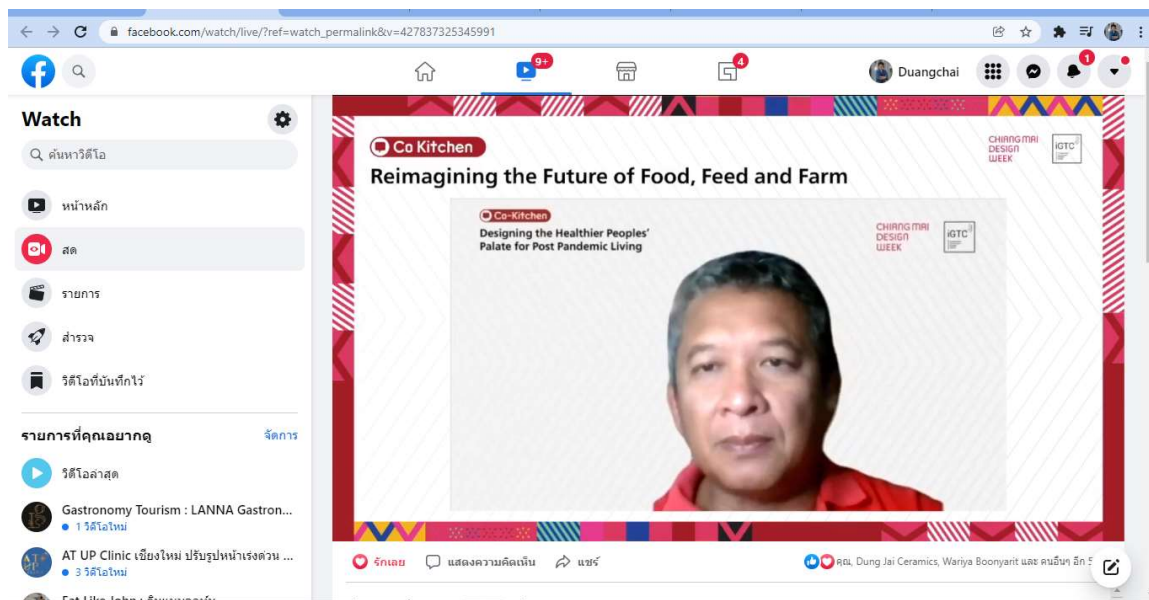
//

4) ประสานงานติดต่อ จัดเตรียมพื้นที่ โต๊ะ เก้าอี้ ให้เพียงพอกับการจัดกิจกรรม รวมทั้งอุปกรณ์ภาพ แสง เสียง ให้มีคุณภาพตามมาตรฐาน และอุปกรณ์พื้นฐานอื่นๆ ตามความจำเป็นที่เกี่ยวข้องกับการจัดกิจกรรม ณ ย่านช่างม่อย หรือย่านที่เทศบาลกำหนด โดยแต่ละพื้นที่จัดกิจกรรมสามารถจุคนได้อย่างน้อย 30 ราย



5) จัดกิจกรรมนำเสนอผลงานเกี่ยวกับอาหาร (Co Kitchen - Food Design Showcase) จัดเตรียมพื้นที่ โต๊ะเก้าอี้ ให้เพียงพอกับการจัดกิจกรรม รวมทั้งอุปกรณ์ภาพ แสง เสียง ให้มีคุณภาพตามมาตรฐาน และอุปกรณ์พื้นฐานอื่นๆ ตามความจำเป็นที่เกี่ยวข้องกับการจัดกิจกรรม ตามตารางกิจกรรม ระหว่างวันที่ 4 – 12 ธันวาคม 2564





Press Esc to exit full screen

Co Kitchen

Reimagining the Future of Food, Feed and Farm

CHANG MAI DESIGN WEEK

IGTC

20 ปี

การปนเปื้อนสารเคมีจากการผลิต

จากข้อมูลของสำนักงานสาธารณสุขไทย

ผักผลไม้ 335 ตัวอย่าง

ไม่ปลอดภัยถึง 210 ตัวอย่าง

คิดเป็น ร้อยละ 63

เด็กไทยอายุ 6-14 ปี

ทุก 1 ใน 10 มีภาวะอ้วน

น้ำหนักเกินและโรคอ้วน

ร้อยละ 13.9

ผู้ใหญ่ มีน้ำหนักตัวเพิ่มขึ้น 2 เท่า

คนไทยอ้วนสูงสุดเป็นอันดับ 2 ของกลุ่มประเทศอาเซียน

3 ใน 10 เป็นผู้ป่วยอ้วน

และ 4 ใน 10 เป็นผู้ป่วยอ้วน

Food literacy

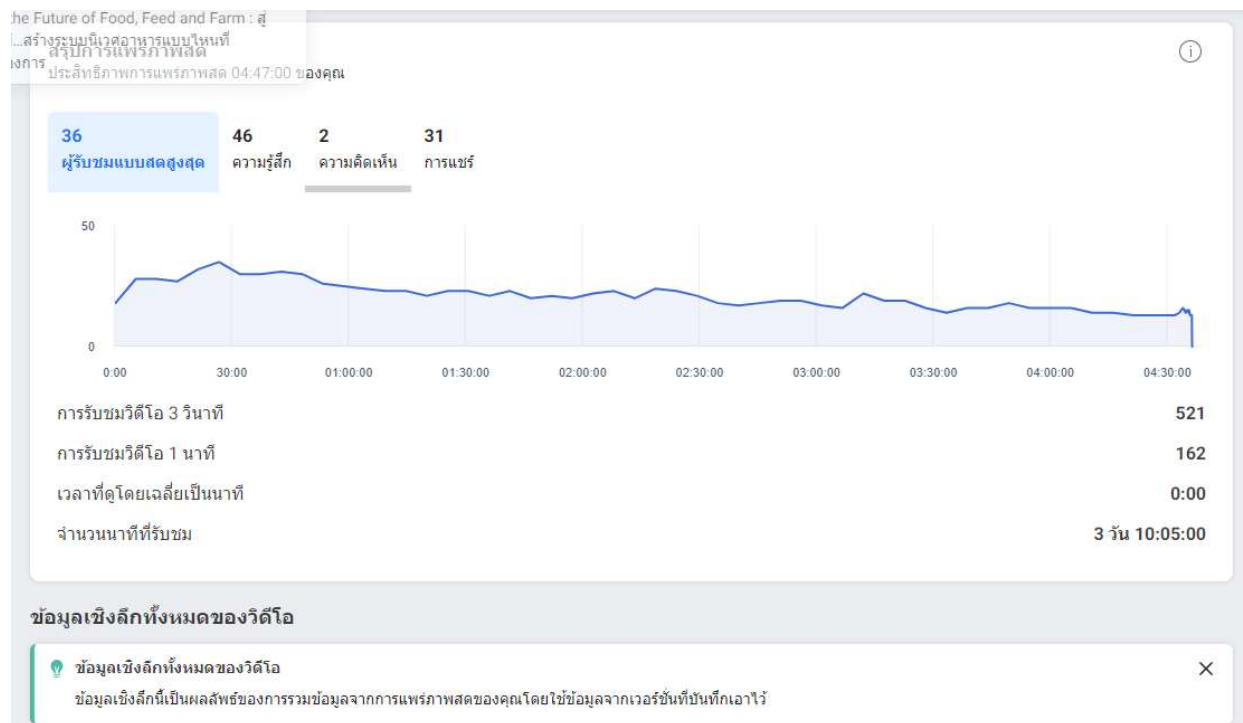
พหุติกรรมการบริโภคหวาน มัน เค็ม

NCDs

การสูญเสียของประเทศ 2.2% ของ GDP 200,000 ล้านบาท

รวมคนไทยเสียชีวิต 368,870 คน





facebook.com/watch/live/?ref=watch_permalink&v=427837325345991

Watch

ค้นหาวิดีโอ

หน้าหลัก

สด

รายการ

สำรวจ

วิดีโอที่บันทึกไว้

รายการที่คุณเคยมาดู จัดการ

วิดีโอล่าสุด

Gastronomy Tourism : LANNA Gastron... 1 วิดีโอใหม่

AT UP Clinic เชื้อยใหม่ ปรับปรุงหน้าเร่งด่วน ... 3 วิดีโอใหม่

Co Kitchen

Reimagining the Future of Food, Feed and Farm

Co-Kitchen

Designing the Healthier Peoples' Palate for Post Pandemic Living

CHANGMAI DESIGN WEEK

IGTC 10th

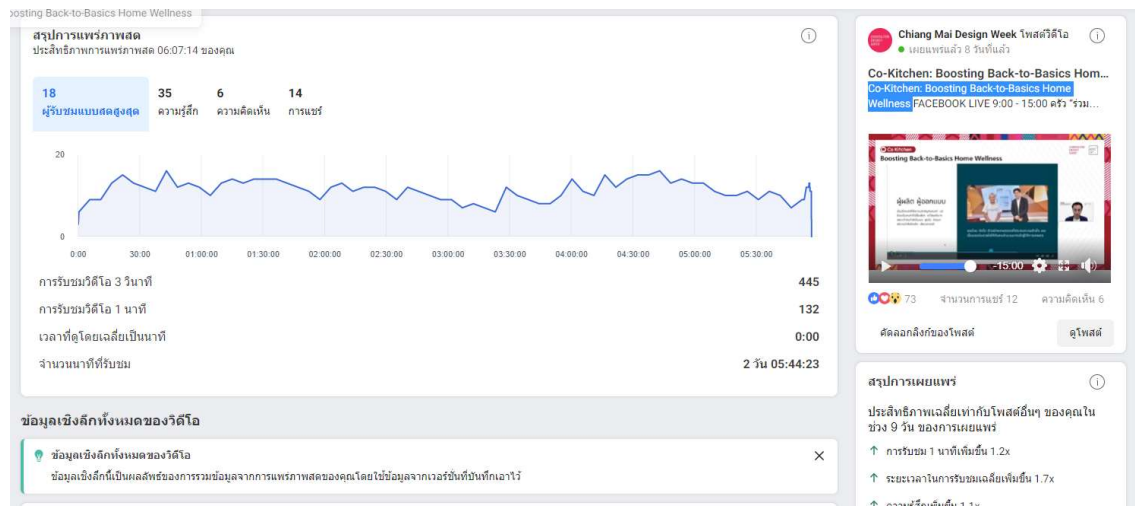
ANUWAT CHURYEN

2:47:01 / 4:47:00

รักเลย แสดงความคิดเห็น แชร์

AtJ, Dung Jai Ceramics, Wariya Boonyarit และ คนอื่นๆ อีก 50 คน

เก็บลงในรายการโปรด แสดงความคิดเห็น



Zoom Meeting

Recording

Participants (32)

Find a participant

CEA_Wariya (Co-host, me) [X] [X]
CEA (Host) [X] [X]
ANUWAT [X] [X]
Keerati Trakansiriwanich [X] [X]
621510375 Phurit Chouicharoen [X] [X]
ANUWAT [X] [X]
Apinya Rachkeeree [X] [X]
Aussama Soonrunnarudrungsri [X] [X]
BenjapornP [X] [X]
CEA_Juthamat Kaewsang [X] [X]
Chanan Kraisor [X] [X]
CHANTANA [X] [X]
im, CEA เขียวใหม่ [X] [X]
Jarawan D. [X] [X]

Unmute Start Video Security Participants Chat Share Screen Record Reactions Apps More Leave

Type here to search

4:06 PM 12/7/2021

ออกแบบเนื้อหากิจกรรมเสวนาแลกเปลี่ยนความรู้เกี่ยวกับอาหาร (Food Forum) ในประเด็น New Frontier in Gastronomy Education

รายละเอียดงาน

1) ร่วมวางแผนงานกับ สศส. เชียงใหม่ ในการออกแบบเนื้อหากิจกรรมเสวนาแลกเปลี่ยนความรู้เกี่ยวกับอาหาร (Food Forum) ในประเด็น "New Frontier in Gastronomy Education" ครอบคลุมเนื้อหาเกี่ยวกับ Zero Hunger, Food Security, Genomic Gastronomy, Auto Gastronomy จำนวนไม่ต่ำกว่า 3 หัวข้อ

- สรุปหัวข้อเสวนา จำนวนไม่ต่ำกว่า 3 กิจกรรม
- ชื่อหัวข้อเสวนา
- รายละเอียดกิจกรรม (แนวคิด วิธีการ ผลที่คาดว่าจะได้รับ)
- วัน เวลา จัดกิจกรรม
- ข้อมูลวิทยากร ของแต่ละหัวข้อ

การดำเนินงาน



09-12
December
2021

TALKS
TOURS
TRAININGS

FOOD
FORUM

Decoding
the Taste of Thai:
Today for Tomorrow

Expanding the
New Frontier of
Gastronomy
Education

Food Forum

Image Credit: Gazer Anorm

f @mjuigtc

www.mjuigtc.com

#CMDW2021

เป้าหมายปลายทางของการอภิปรายภายใต้กิจกรรมดังกล่าวนี้ มุ่งมั่นตั้งใจขยายพรมแดนความรู้ใหม่เกี่ยวกับการศึกษาศิลปวิทยาการอาหาร (New Frontier in Gastronomy Education) ครอบคลุมประเด็นปัจจุบันสำคัญ (Current Issues) และ ประเด็นร่วมสมัย (Contemporary Issues) ควบคู่กับ “การประมวลเนื้อหา” และ “การสรุปสังเคราะห์” กำหนดแนวทางการขับเคลื่อนสังคมเพื่ออาหารและความยั่งยืน “อย่างเป็นองค์รวม” (Holistic Gastronomy) ร่วมกับภาคีขับเคลื่อน (Co-Creators) ด้วยพลังนำร่วม (Collective Leadership) โดยมีย่านสร้างสรรค์ (Creative District) เป็นแกนกลางของการขับเคลื่อน

ปณิธานสูงสุด (Purpose) คือ การพัฒนาฟื้นฟูเศรษฐกิจภูมิภาคจากฐานทุนทางวัฒนธรรมของพื้นที่ โดยปรับประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านศิลปวิทยาการอาหารอย่างองค์รวม (Holistic Gastronomy) เป็นเครื่องมือในการสร้างการเข้าถึงทรัพยากรที่เป็นธรรม ปันประโยชน์อย่างเท่าเทียม มุ่งลดความเหลื่อมล้ำ นำทางสู่จุดหมายใหม่แห่งการขับเคลื่อนสังคมเพื่ออาหารและความยั่งยืน (Sustainable Gastronomy)


09-12
December
2021
mjuigtc.com/training/
DESIGN WEEK

#CMDW2021

FOOD FORUM

09.12.2021

ขอบเขตความรู้ใหม่ในศิลปวิทยาการอาหาร: ความหมาย ความสำคัญ และความท้าทาย
Discovering the Realm of Innovative Gastronomy

10.12.2021

จักรวาลการกินอยู่: ออกแบบอย่างไร? ให้...ยืนหยัด ยึดหยุ่น และ ยั่งยืน
Envisioning The Universe of Gastronomy

ONLINE ONLY
#CMDW2021

 **@mjuigtc**

www.mjuigtc.com

ONLINE ONLY
#CMDW2021


09-12
December
2021
mjuigtc.com/training/
DESIGN WEEK

#CMDW2021

FOOD FORUM

11.12.2021

ถอดรหัสรสชาติไทย(ย): พลวัตอาหารไทย(ย) “กิน อยู่ ใช้” อย่างไรในวันพรุ่งนี้
Decoding The Taste of Thai: Today for Tomorrow

12.12.2021

นิเวศการเรียนรู้ฐานเศรษฐกิจสร้างสรรค์: เสริมแรงหลังโควิดอย่างไรให้มีพลัง
Preparing for Post Pandemic Learning Ecosystem

ONLINE ONLY
#CMDW2021

 **@mjuigtc**

www.mjuigtc.com

ONLINE ONLY
#CMDW2021

- พุธที่ 9 ธันวาคม 2564 ขอบเขตความรู้ใหม่ในศิลปวิทยาการอาหาร: ความหมาย ความสำคัญ และความท้าทาย // Discovering the Realm of Innovative Gastronomy

EXPANDING THE NEW FRONTIER IN GASTRONOMY EDUCATION



CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2021

 **LIVE**

09:00-15:00 hrs.



Prof Dr Juan-Carlos Arboleya
Raque Culinary Center
Spain



Prof Dr Jeehyun Lee
Pusan National University
South Korea



Prof Dr Probe Y. Nugraedi
Bogijournalis Catholic University
Indonesia



Asst Dr Aussama Soontrunnudrungsri
Kasetsart University
Thailand (Co-Host)



Dr Jutha Tharachai
Thailand Convention and Exhibition Bureau
Thailand (Co-Host)



Anuwat Chuyren
International Gastronomy Tourism Centre
Thailand (Co-Host)

Thursday, 9 December 2021

ขอบเขตความรู้ใหม่ในศิลปวิทยาการอาหาร: ความหมาย ความสำคัญ และความท้าทาย
Discovering the Realm of Innovative Gastronomy



FACULTY OF
AGRO-INDUSTRY
KASETSART UNIVERSITY



KUSCR
Kasetsart University
Research and Innovation Center



IGTC
International Gastronomy Tourism Centre

brought to you by

ร่วมพัฒนาเนื้อหา โดย หน่วยวิจัยคุณภาพทางประสาทสัมผัสและผู้บริโภคแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (KUSCR) คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และ ศูนย์การศึกษาด้านการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (iGTC) คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้

ร่วมสนับสนุนเนื้อหาเชิงสร้างสรรค์ โดย สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (TCEB)

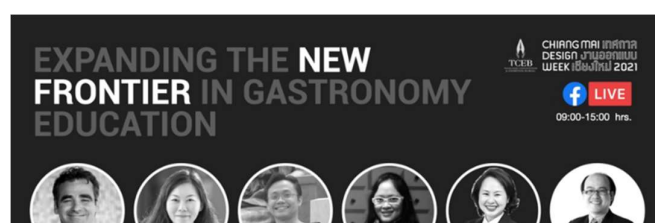
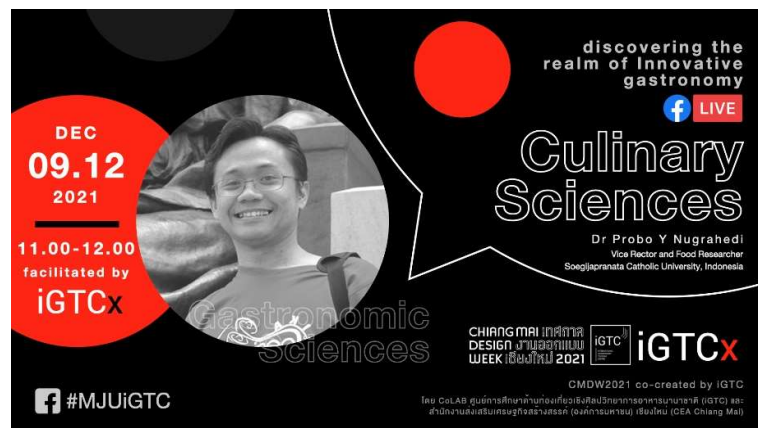


1. Thursday 09.12.2021 |
09.00-10.00 Session 1:
Culinary Sciences: An
Interesting Way to Face
The Future of Food by Prof
Dr Juan-Carlos Arboleya,
Basque Culinary Center
(BCC), Spain



2. Thursday 09.12.2021 |
10.00-11.00 Session 2: Thai
Foods in Korea, Prof Dr
Jeehyun Lee, Department
of Food Science and
Nutrition, Pusan National
University

3. Thursday 09.12.2021 |
11.00-12.00 Session 3:
Taste of Semarang: An
Experiential Journey of
Culinary to Food
Sciences by Dr. Probo Y.
Nugrahedi,
Soegijapranata Catholic
University, Indonesia



Watch Replay

- ศุกร์ 10 ธันวาคม 2564 จักรวาลการกินอยู่: ออกแบบอย่างไร? ให้...ยืนหยัด ยืดหยุ่น และ ยั่งยืน //
- Envisioning The Universe of Gastronomy

EXPANDING THE **NEW** FRONTIER IN GASTRONOMY EDUCATION

Live Lounge
today for tomorrow
 LIVE
09:00-15:00 hrs.



คุณวัลลภา แอน วิลเลียมส์ฮาร์ด
ผู้ก่อตั้งและเลขาธิการสมาคมเครือข่าย
iGTC (International Gastronomy Network International)



ดร.จุฑา ธาราไชย
ผู้อำนวยการสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุง
สเปนและผู้อำนวยการฝ่ายส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ



ดร.ปรเมษฐ์ ชุ่มเย็น
iGTC Platform Manager และ
ผู้บรรยาย iGTC Food Innovation Summit



คุณอภิชา ปาระเบิด
ทนายความ
สมาชิกสภาทนายความจังหวัดขอนแก่น



อ.ดร.จารุวรรณ แดงบุญนา
ผู้บรรยาย iGTC
มหาวิทยาลัยขอนแก่น



อ.ณัฐวิทย์ เอื้อเย็น
ผู้บรรยาย iGTC
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Friday, 10 December 2021

จักรวาลการกินอยู่: ออกแบบอย่างไร? ให้...ยืนหยัด ยืดหยุ่น และ ยั่งยืน
Envisioning The Universe of Gastronomy

CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2021



brought to you by

iGTCx



ศุกร์ 10.12.2564 | 09:00 - 10:00

น. What Urban Eat? โดย คุณวัลลภา
แวน วิลเลียมส์วาร์ด นักขับเคลื่อนที่เชื่อ
ว่าอาหารเปลี่ยนโลกได้ ผู้ร่วมก่อตั้ง
บริษัทอินิเครือข่ายนวัตกรรมสากล (INI-
Innovation Network International)
และผู้จัดการโครงการยุทธศาสตร์บูรณา
การแผนอาหาร สสส. นำเสนอเรื่องราว

สร้างแรงบันดาลใจ ฉายภาพ “ระบบอาหารโลก” ผ่าน “อาหารของคนเมือง” เพื่อกระตุ้นความตระหนักรู้
หยังลึกความเข้าใจเกี่ยวกับ “ภูมิทัศน์อาหารปลอดภัย” มุ่งประมวลเนื้อหา เป็นข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย
สนับสนุนการสร้างฐานองค์ความรู้เกี่ยวกับระบบอาหารที่ยั่งยืน

ศุกร์ 10.12.2564 | 10:00-11:00

น. MICE & Gastronomy โดย ดร.

จุฑา ธาราไชย ผู้อำนวยการสำนัก

ส่งเสริมการจัดประชุมและ

นิทรรศการ ภาคเหนือ สำนักงาน

ส่งเสริมการจัดประชุมและ

นิทรรศการ นำเสนอแนวทางฟื้นฟู

เศรษฐกิจ แนะนำบริการโปรแกรม



สนับสนุนอุตสาหกรรม MICE หลังโควิด MICE & Gastronomy มีความสำคัญกับการพัฒนาเมือง และฟื้นฟู
เศรษฐกิจภูมิภาค “โปรแกรมใดเหมาะสมกับเรา ต้องเตรียมตัว เตรียมความพร้อมเข้าสู่กระบวนการให้การ
สนับสนุนอย่างไร



ศุกร์ 10.12.2564 | 11:00-12:00

น. The Future of Food Business โดย ดร.ปรเมษฐ์ ชุ่มยิ้ม

Platform Manager Food

Innopolis Accelerator และที่

ปรึกษาอาวุโสโครงการเมือง

นวัตกรรมอาหาร หรือ Food

Innopolis สวทช. นำเสนอข้อมูลการ

สังเคราะห์เนื้อหาจากการถอดบทเรียนโครงการพัฒนาผู้ประกอบการฐานนวัตกรรม การให้คำปรึกษากลุ่มธุรกิจนวัตกรรมอาหาร การเชื่อมต่อบริการอื่น ๆ ตลอดจนการพัฒนาระบบนิเวศนวัตกรรมอาหาร ภายใต้การกำกับดูแล โดย FIA by Food Innopolis สวทช. รวมถึง “ข้อสันนิษฐาน” และ “ภาพอนาคต” ที่มีต่อการพัฒนาธุรกิจนวัตกรรมอาหาร ให้เท่าทันกับการเปลี่ยนแปลง “เมื่อโลกเปลี่ยนไว ไม่แน่นอน ซับซ้อนมาก และมีความคลุมเครือสูง”

ศุกร์ 10.12.2564 | 12:00-13:00

น. PASAK Movement &

Anocha's Journey โดย คุณ

อนชา ปาระมีลัก เกษตรกรรุ่นใหม่

สมาชิกสภา และเลขานุการสภา

เทศบาลตำบลป่าสัก จังหวัดลำพูน

ร่วมต่อเติมฝันให้คนรุ่นใหม่...เติมพลัง

ใจให้ชุมชน เพราะนี่คือบ้านเกิด...



เพราะนี่คือเมืองนอน วิถีชีวิตที่ผูกพันตั้งแต่วัยเด็กจนถึงปัจจุบัน ร่วมติดตามเรื่องราวชีวิตจริงของจุดเริ่มต้นการทำเกษตรที่บ้านเกิด ความท้าทายรายรอบด้าน ทั้งทัศนคติของสมาชิกในครอบครัว และปัจจัยแวดล้อมอันเลวร้าย อาทิ สภาพดินฟ้าอากาศ ภัยพิบัติ การตลาด และการบริหารจัดการ จากแปลงทดลองนาข้าวอินทรีย์ปี 2558 สู่วัฒนธรรมสร้างสรรค์เพื่อ “สวนสุขใจ” ทำไม่ถึงทำ ทำแล้วเกิดผลลัพธ์อะไร ช่วยขับเคลื่อนท้องถิ่นในบทบาทของสมาชิกสภาได้อย่างไร



ศุกร์ 10.12.2564 | 13:00-14:00

น. Cultural Mapping มุมมองจาก
ความรู้ฐาน ด้วยแผนที่ทางวัฒนธรรม
หนึ่งในเครื่องมือวิจัยเชิงพื้นที่ เพื่อการ
พัฒนาทุนทางวัฒนธรรมในมิติศิลป
วิทยาการอาหาร โดย อ.ดร.จรรวรณ์
แดงบุผา ผู้อำนวยการสถานวิจัย เพื่อ
ความเป็นเลิศทางวิชาการด้านการ

จัดการท่องเที่ยว (CoETR) มหาวิทยาลัยนเรศวร ร่วมพัฒนาข้อเสนอเพื่อกำหนดร่าง “ตัวแบบการท่องเที่ยว
ใหม่ (New Age Tourism)” ส่งเสริมการพลิกฟื้นเศรษฐกิจภูมิภาค โดยนำการท่องเที่ยวเป็นเครื่องมือในการ
พัฒนา อาทิ การท่องเที่ยวเพื่อการฟื้นฟู Regenerative Tourism for Post Pandemic, “Gastro-
Genomics”, ฉายภาพ “จุดบรรจบ” ระหว่าง “นักวิชาการ นักปฏิบัติ และ นักขับเคลื่อน”

ศุกร์ 10.12.2564 | 14:00-15:00

น. Gastronomy Tourism คำ
นำเสนอเกี่ยวกับประเด็นปัจจุบัน
สำคัญในมุมมองการท่องเที่ยวเชิง
ศิลปวิทยาการอาหาร ประมวลวิธี
คิดเพื่อการฟื้นฟูเศรษฐกิจภูมิภาค
ผ่านการศึกษาสำรวจเหตุการณ์เหนือ
เมฆ (Wild Card) หรือ ตัวแปรที่



คาดไม่ถึง ประมวลจากจินตนาการหรือการคาดการณ์จากผู้เชี่ยวชาญ ควบคู่กับการประเมินสถานการณ์
แวดล้อมอย่างรอบด้านผ่านการปริทัศน์เป็นระบบ (Systematic Review) มุ่งสังเคราะห์เนื้อหา (Textual
Analysis) บริบท (Contextual Analysis) ตัวแบบ (Structural Analysis) ในกลุ่มธุรกิจการท่องเที่ยวเชิงศิลป
วิทยาการอาหาร (Gastronomy Tourism)



EXPANDING THE NEW FRONTIER IN GASTRONOMY EDUCATION

Live Lounge
today for tomorrow
zoom
15:00-17:00 hrs.



Friday, 10 December 2021

กิจกรรมการกินอยู่: ออกแบบอย่างไร? ไต่...อินซูลิน ยึดหยุ่น และ ยั่งยืน
Envisioning The Universe of Gastronomy

CHIANGMAI เทศกาล DESIGN งานออกแบบ WEEK เชียงใหม่ 2021 iGTCx

brought to you by

Watch Replay

□ เสาร์ 11 ธันวาคม 2564 ถอดรหัสรสชาติไท(ย): พลวัตอาหารไท(ย) “กิน อยู่ ใช้” อย่างไรในวันพรุ่งนี้ //

Decoding The Taste of Thai: Today for Tomorrow

EXPANDING THE NEW FRONTIER IN GASTRONOMY EDUCATION

Live Lounge
today for tomorrow

LIVE

09:00-14:00 hrs.

ดร.ดร. พิชานพงศ์ พิชายพงศ์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์และหัวหน้าภาควิชา
ศิลปวัฒนธรรมและการศึกษา มหาวิทยาลัย
ราชภัฏวชิรเวศน์ เชียงใหม่

ดร.ดร.กาสี รื่องสกุล
ผู้ช่วยศาสตราจารย์และหัวหน้าภาควิชา
ศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์
เชียงใหม่

ดร.ดร.นง กุศลพันธ์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์และหัวหน้าภาควิชา
ศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์
เชียงใหม่

ดร.ดร.จิตพล คำวัฒนสาย
ผู้ช่วยศาสตราจารย์และหัวหน้าภาควิชา
ศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์
เชียงใหม่

ดร.ดร.ประทีป พิชายพงศ์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์และหัวหน้าภาควิชา
ศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์
เชียงใหม่

ดร.ดร.กาสี รื่องสกุล
ผู้ช่วยศาสตราจารย์และหัวหน้าภาควิชา
ศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์
เชียงใหม่

Saturday, 11 December 2021

ถอดรหัสรสชาติไท(ย): พลวัตอาหารไท(ย) “กิน อยู่ ใช้” อย่างไรในวันพรุ่งนี้

Decoding The Taste of Thai: Today for Tomorrow

brought to you by

CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2021

iGTCx

DEC
11.12
2021

09.00-10.00
facilitated by
iGTCx

decoding
the taste of thai:
today for tomorrow

LIVE

Historical Linguistics

ดร.ดร. พิชานพงศ์ พิชายพงศ์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์และหัวหน้าภาควิชา
ศิลปวัฒนธรรมและการศึกษา มหาวิทยาลัย
ราชภัฏวชิรเวศน์ เชียงใหม่

#MJUIGTC

CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2021

iGTCx

iGTCW2021 co-organized by iGTC
We would like to thank the Chiang Mai Design Week 2021 for
providing the opportunity for this event. Chiang Mai, Thailand, 2021

DEC
11.12
2021

09.00-10.00
facilitated by
iGTCx

decoding
the taste of thai:
today for tomorrow

LIVE

Latin American Studies

ดร.ดร.กาสี รื่องสกุล
ผู้ช่วยศาสตราจารย์และหัวหน้าภาควิชา
ศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์
เชียงใหม่

#MJUIGTC

CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2021

iGTCx

iGTCW2021 co-organized by iGTC
We would like to thank the Chiang Mai Design Week 2021 for
providing the opportunity for this event. Chiang Mai, Thailand, 2021

เสาร์ 11.12.2564 | 09:00-10:00 น. คนไท(ย) กินอะไรในอดีต: มุมมองภาษาศาสตร์เชิงประวัติ (Historical Linguistics) โดย รศ.ดร.พิทยาวัฒน์ พิทยาภรณ์ ผู้เชี่ยวชาญภาษาศาสตร์เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ภาควิชาภาษาศาสตร์ และหน่วยปฏิบัติการวิจัยภาษาศาสตร์เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และ รศ.ดร.ภาสุรี ลือสกุล ศูนย์ลาตินอเมริกันศึกษา ภาควิชาภาษาตะวันตก คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ครอบคลุมเนื้อหาพอสังเขป ดังนี้

- ☐ ร่องรอยและเรื่องราวของวิธีการกินในศัพท์อาหาร
- ☐ ที่มาของศัพท์อาหารในภาษาไทยกับความ(ไม่)เป็นไทยของอาหารไทย
- ☐ เรื่องราวของพืชโลกใหม่ในวิธีการกินของไทย



เสาร์ 11.12.2564 | 10:00-11:00 น. คนไท(ย) กินอะไรในอดีต: มุมมองพันธุศาสตร์เชิงมานุษยวิทยา โดย รศ.ดร.วิภู กุตะนันท์ ผู้เชี่ยวชาญด้านพันธุศาสตร์เชิงมานุษยวิทยา (Genetic Anthropology) ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น ครอบคลุมเนื้อหา ดังนี้

- ☐ คนไทยมาจากไหนในมุมมองพันธุศาสตร์
- ☐ หลักฐานโบราณคดีจากการอพยพย้ายถิ่นที่
- ☐ ร่องรอยของการใช้อาหารในแหล่งโบราณคดี (หลักฐานทาง DNA) และการสืบสอบข้อมูลร่วมศาสตร์ เช่น พันธุลักษณะศึกษา เป็นต้น

เสาร์ 11.12.2564 | 11:00-12:00 น. คน
 ไทย(ย) กินอะไรในอดีต: มุมมองพันธุ
 ศาสตร์ชาติพันธุ์ (Ethnogenetics) รศ.
 ดร.จุฑพล คำปวนสาย ผู้เชี่ยวชาญด้าน
 พันธุศาสตร์ชาติพันธุ์ ภาควิชาชีววิทยา
 คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่



- ☐ คนไทย(ย) จะได้ประโยชน์อย่างไร
 กับความรู้ด้านพันธุศาสตร์ชาติพันธุ์
- ☐ พลวัตทางสังคมที่มีผลต่อการประกอบสร้างอาหารพื้นถิ่นบนฐานของความหลากหลายทางชาติ
 พันธุ์ สืบสร้างจากอาหาร โรคภัยแรงขับทางวิวัฒนาการ และการคัดเลือกอาหารจากองค์ความรู้ทาง
 ชาติพันธุ์
- ☐ ข้อเสนอที่มีต่อ “ภาพสันนิษฐาน” ของวิถีอาหารอัตลักษณ์ถิ่นภาคเหนือในอนาคต



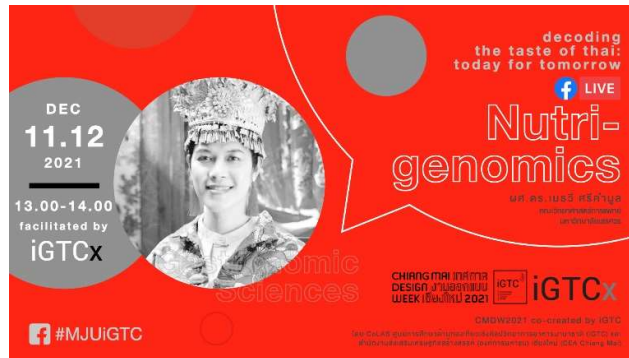
เสาร์ 11.12.2564 | 12:00-13:00 น. คน

ไทย(ย) กินอะไรดี: มุมมองพฤกษศาสตร์
 พื้นบ้าน โดย ดร.ประทีป ปัญญาดี
 ผู้เชี่ยวชาญด้านพฤกษศาสตร์พื้นบ้าน
 องค์การสวนพฤกษศาสตร์

- ☐ คนไทย(ย) จะได้ประโยชน์
 อย่างไรกับความรู้ด้านพฤกษศาสตร์
 พื้นบ้าน
- ☐ คนไทย(ย) “กิน อยู่” อย่างไรในยุคหลังโควิด
- ☐ คนไทย(ย) กับ “ภาพอนาคตอาหารไทย” จะเป็นอย่างไร? เมื่อ...ความรู้ด้านพฤกษศาสตร์พื้นบ้าน...
 กลายเป็นเรื่องปกติถัดไป (Next Normal) เช่น ความหลากหลายทางชีวภาพ, ความมั่นคงทางอาหาร
 เป็นต้น

เสาร์ 11.12.2564 | 13:00-14:00 น. คน
ไท(ย) (ควร)กินอะไรดี: มุมมองโภชน
พันธุศาสตร์ ผศ.ดร.เมธวี ศรีคำมูล คณะ
วิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัย
นเรศวร

- ☐ คนไท(ย) จะได้ประโยชน์อย่างไร
กับความรู้ด้านโภชนพันธุศาสตร์
- ☐ คนไท(ย) ควร “กิน อยู่” อย่างไรให้ห่างไกลโรค จากข้อมูลดีเอ็นเอ (DNA) สู่การเลือกสำหรับหรือตำรับ
ที่เหมาะสมสำหรับเรา พร้อมตัวอย่างกรณีการใช้งานในปัจจุบัน (Use Case / Showcase) เป็นต้น
- ☐ คนไท(ย) กับ “ภาพอนาคตอาหารไทย” จะเป็นอย่างไร? เมื่อ ความรู้ด้านโภชนพันธุศาสตร์...เป็น
ความปกติใหม่เรื่องถัดไป (Next Normal)



EXPANDING THE NEW FRONTIER IN GASTRONOMY EDUCATION

Live Lounge
today for tomorrow
zoom
15:00-17:00 hrs.

Saturday, 11 December 2021
ถอดรหัสชาติไทย(ย): พาว์ดอาหารไทย(ย) “กิน อยู่ ใช้” อย่างไรในวันพรุ่งนี้
Decoding The Taste of Thai: Today for Tomorrow

CHANG MAI วิทยาลัย
DESIGN งานออกแบบ
WEEK ปีหนึ่งไทย 2021

brought to you by
iGTCx



Watch Replay

- อาทิตย์ 12 ธันวาคม 2564 วันอาทิตย์ 12 ธันวาคม 2564 นิเวศการเรียนรู้ฐานเศรษฐกิจสร้างสรรค์: เสริมแรงหลังโควิดอย่างไรให้มีพลัง // Preparing for Post Pandemic Learning Ecosystem

EXPANDING THE NEW FRONTIER IN GASTRONOMY EDUCATION

Live Lounge today for tomorrow
f LIVE
09:00-15:00 hrs.

Panelists (from left to right):
 1. คุณพิชิต วีรังคบุตร (คุณพิชิต วีรังคบุตร, รองผู้อำนวยการสำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์, Creative Economy Agency)
 2. อ.ดร.จางอรรณพ แดงบนนา (อ.ดร.จางอรรณพ แดงบนนา, อาจารย์ภาควิชาการ)
 3. นศ.ดร.อุษมา สุนทรภักดิ์ (นศ.ดร.อุษมา สุนทรภักดิ์, ผู้เชี่ยวชาญด้านนวัตกรรมและงานวิจัย, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี)
 4. ดร.ธีรพร สุทธิรักษ์ (ดร.ธีรพร สุทธิรักษ์, ผู้เชี่ยวชาญด้านนวัตกรรมและงานวิจัย, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี)
 5. อ.ดร.กิตติ ธรรมการกิจวิภา (อ.ดร.กิตติ ธรรมการกิจวิภา, คณบดีคณะศิลปกรรมศาสตร์, มหาวิทยาลัยศิลปากร)
 6. อ.อรรถ ธีรานันท์ (อ.อรรถ ธีรานันท์, ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาระบบงาน, สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์)

Sunday, 12 December 2021
 นิเวศการเรียนรู้ฐานเศรษฐกิจสร้างสรรค์: เสริมแรงหลังโควิดอย่างไรให้มีพลัง
 Preparing for Post Pandemic Learning Ecosystem

brought to you by
 CHIANGMAI เทศกาล DESIGN งานออกแบบ WEEK เชียงใหม่ 2021 iGTCx

preparing for post pandemic learning ecosystem
f LIVE

Creative Business
 คุณพิชิต วีรังคบุตร
 รองผู้อำนวยการสำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์
 Creative Economy Agency

DEC 12.12 2021
 09.00-10.00 facilitated by iGTCx

CHIANGMAI เทศกาล DESIGN งานออกแบบ WEEK เชียงใหม่ 2021 iGTCx
 CMDW2021 co-created by iGTC
 โดย CoLAB ศูนย์การศึกษาด้านงานออกแบบและนวัตกรรมสร้างสรรค์ (สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์) และสำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์) (เชียงใหม่) (เชียงใหม่) (เชียงใหม่)

#MJUiGTC

อาทิตย์ 12.12.2564 | 09:00-10:00 น. **Creative Business**
 โดย คุณพิชิต วีรังคบุตร รองผู้อำนวยการสำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative Economy Agency: CEA) ร่วมฉายภาพรวมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ของประเทศไทย ทั้งมิติขนาดและ

ขีดความสามารถ โดยเฉพาะการพัฒนากำลังคน หนึ่งในเป้าหมายเรื่องเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ไทยเจาะลึกข้อมูลระดับเศรษฐกิจจุลภาค ครอบคลุม ความหมาย ความสำคัญ ความสำเร็จ ความท้าทาย และ “โอกาสใหม่(ๆ) ของการพัฒนาเศรษฐกิจสร้างสรรค์ของภาคเหนือ เมื่อ...ต้องการเติบโต และเติบโตใหญ่ใน “นิเวศการเรียนรู้เศรษฐกิจสร้างสรรค์” ผลักดันการพัฒนาผ่าน “ธุรกิจสร้างสรรค์”



อาทิตย์ 12.12.2564 | 10:00-11:00 น. **New Age Tourism**
โดย อ.ดร.จรรุวรรณ แดงบุบผา
ผู้อำนวยการสถานวิจัยเพื่อความ
เป็นเลิศทางวิชาการด้านการ
จัดการท่องเที่ยว (CoETR)
มหาวิทยาลัยนเรศวร ร่วม
แลกเปลี่ยนประสบการณ์และ
งานวิจัยสร้างสรรค์ “จุดบรรจบ”

ระหว่าง นักวิชาการ นักปฏิบัติ และ นักขับเคลื่อน ในจินตนาการใหม่ เมื่อต้องประยุกต์ใช้การท่องเที่ยวเป็นเครื่องมือการพัฒนาชุมชนแห่งความใฝ่รู้ (Learning Communities) ข้อเสนอการสร้างแรงกระเพื่อม สู่การสร้างผลกระทบอย่างต่อเนื่อง สังเคราะห์เนื้อหาจากผลที่เกิดขึ้นจากการพัฒนาเมืองสร้างสรรค์พื้นที่ภาคเหนือตอนล่าง

อาทิตย์ 12.12.2564 | 11:00-12:00 น. **Sensory Wellness**
โดย ผศ.ดร.อุศมา สุนทรนฤงษ์
ผู้เชี่ยวชาญด้านประสาทสัมผัสและ
การออกแบบสภาวะเร่งเร้า คณะ
อุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ หนึ่งใน
สถาบันระดับอุดมศึกษาเชี่ยวชาญ



การพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงนวัตกรรมกลุ่มอุตสาหกรรมเกษตรและอาหาร ข้อคิดเห็นเพื่อเตรียมความพร้อมให้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของโลก ในมิติของการผลิตกำลังคนสู่อุตสาหกรรมอาหารเชิงสร้างสรรค์ (Creative Food Design)



อาทิตย์ 12.12.2564 | 12:00-

13:00 น. Innovative Research

โดย ดร.รัชพร สุขสถาน

นักวิชาการพลักษณ์ศาสตร์ กลุ่ม

งานวิจัยเพื่อการพัฒนาและสร้าง

ผลิตภัณฑ์ องค์การสวน

พฤกษศาสตร์ นักวิจัยผู้คร่ำหวอดใน

วงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการใช้

ประโยชน์จากพรรณพืช ร่วมวาด

ภาพอนาคตของประเทศไทยเพื่อการพัฒนาแบบวิจัยมุ่งประสิทธิภาพ เกิดการใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์
สร้างการเปลี่ยนแปลงให้กับสังคม ช่วยลดความเหลื่อมล้ำ และเพิ่มโอกาสการเข้าถึงนวัตกรรมจากฐาน
ทรัพยากรธรรมชาติอย่างเป็นธรรม

อาทิตย์ 12.12.2564 | 13:00-14:00

น. Inclusive Education นิเวศการ

เรียนรู้อย่างเท่าเทียม: กลไก

กระบวนการ และ วิธีการ ร่วมเปิด

ประตูสู่ห้องเรียนในโลกกว้าง ขวนอ่าน

แผนงานร่วมสร้างสรรค์เพื่อเติมเต็ม

ความรู้ โดย อ.ดร.กิริติ ตระการศิริวา

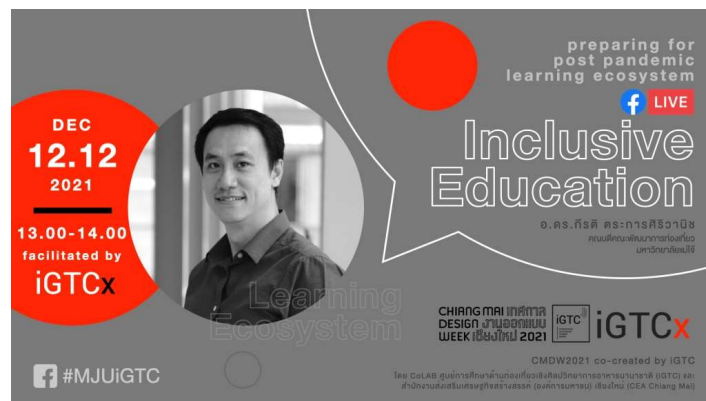
นิช คณบดีคณะพัฒนาการท่องเที่ยว

มหาวิทยาลัยแม่โจ้ สามารถประมวลเนื้อหาได้พอสังเขป ดังนี้ กลไกสำคัญสู่การพัฒนานิเวศการเรียนรู้เชิง

สร้างสรรค์อย่างเท่าเทียม, กระบวนการออกแบบพื้นที่แหล่งท่องเที่ยวคู่ขนานการพัฒนาห้องปฏิบัติการทาง

สังคม (Social Lab) รวมถึงแนวทางปฏิบัติที่ดีเพื่อการจัดการศึกษา จุดเปลี่ยนผ่านระหว่างความเท่าเทียมสู่

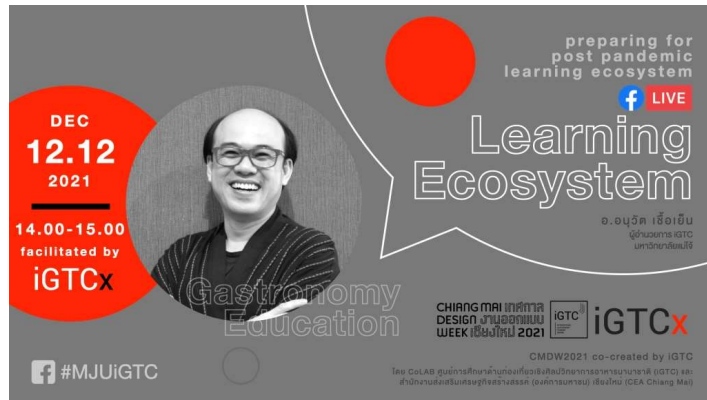
ความทัดเทียม สร้างความ “เท่าทันการณ์” การเปลี่ยนแปลงให้กับทุกคน



อาทิตย์ 12.12.2564 | 14:00-15:00

น. Learning Ecosystem (for Lifelong Learning) นิเวศการเรียนรู้: เกื้อกูลและก้าวไป สู่เส้นทางการเรียนรู้ใหม่ตลอดชีวิต เมื่อ “โลกเปลี่ยนไว” เราต้องเริ่มตรงไหนก่อน นำเสนอข้อสันนิษฐานเพื่อการพัฒนาทุนทางปัญญาสำหรับนักสร้างสรรค์

อาหาร โดย อาจารย์ธนวัฒน์ เชื้อเย็น ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษาด้านการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (International Gastronomy Tourism Centre: iGTC)



Sunday, 12 December 2021

นิเวศการเรียนรู้บนฐานเศรษฐกิจสร้างสรรค์: เสนอแนะหลังโควิดอย่างไรให้พอเพียง
Preparing for Post Pandemic Learning Ecosystem

CHIANG MAI เทศกาล DESIGN งานออกแบบ WEEK เชียงใหม่ 2021 brought to you by iGTCx

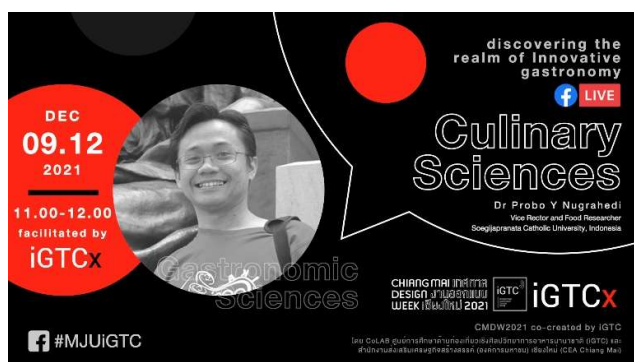


Watch Replay

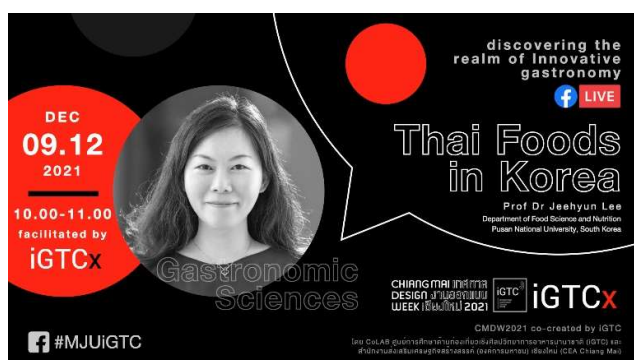
2) จัดหา ติดต่อ ประสานผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารจากนานาชาติ เพื่อเป็นวิทยากรเสวนาแลกเปลี่ยนความรู้
ในประเด็น New Frontier in Gastronomy Education ไม่ต่ำกว่า 3 ราย



1. Prof.Dr. Juan-Carlos Arboleya,
Basque Culinary Center (BCC), Spain



2. Dr. Probo Y. Nugraedi,
Soegijapranata Catholic University,
Indonesia



3. Prof. Dr. Jeehyun Lee, Department
of Food Science and Nutrition, Pusan
National University



4. คุณวัลภา แวน วิลเลี่ยนส์วาร์ด
ผู้ก่อตั้งบริษัทอินโนเวชั่นนวัตกรรมอาหาร

envisioning the universe of gastronomy

DEC 10.12 2021

10.00-11.00 facilitated by iGTCx

MICE & Gastronomy

ดร. จุฑา ธาราไชย
ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ ภาคเหนือ สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ

CHIANG MAI เทศกาล DESIGN งานออกแบบ WEEK เชียงใหม่ 2021

iGTCx

CMDW2021 co-created by iGTC

โดย CoLAB ศูนย์การศึกษาจากห้องเรียนสู่สังคมและนวัตกรรมอาหารนานาชาติ (iGTC) และสำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (องค์การมหาชน) เชียงใหม่ (CEA Chiang Mai)

5. ดร.จุฑา ธาราไชย

ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ ภาคเหนือ สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ

envisioning the universe of gastronomy

DEC 10.12 2021

11.00-12.00 facilitated by iGTCx

The Future of Food Business

ดร. ประเมษฐ์ ชุ่มยิม
Platform Manager for Food Innopolis และที่ปรึกษาอาวุโสโครงการเมืองนวัตกรรมอาหาร หรือ Food Innopolis สวทช.

CHIANG MAI เทศกาล DESIGN งานออกแบบ WEEK เชียงใหม่ 2021

iGTCx

CMDW2021 co-created by iGTC

โดย CoLAB ศูนย์การศึกษาจากห้องเรียนสู่สังคมและนวัตกรรมอาหารนานาชาติ (iGTC) และสำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (องค์การมหาชน) เชียงใหม่ (CEA Chiang Mai)

6. ดร.ประเมษฐ์ ชุ่มยิม

Platform Manager Food Innopolis Accelator และที่ปรึกษาอาวุโสโครงการเมืองนวัตกรรมอาหาร หรือ Food Innopolis สวทช.

envisioning the universe of gastronomy

DEC 10.12 2021

12.00-13.00 facilitated by iGTCx

Next Gen Grower

คุณอนันชา ปารเมย์สิทธิ์
เกษตรกรรุ่นใหม่ สมาชิกสภา และเลขานุการสภาเทศบาลตำบลป่าสัก จังหวัดลำพูน

CHIANG MAI เทศกาล DESIGN งานออกแบบ WEEK เชียงใหม่ 2021

iGTCx

CMDW2021 co-created by iGTC

โดย CoLAB ศูนย์การศึกษาจากห้องเรียนสู่สังคมและนวัตกรรมอาหารนานาชาติ (iGTC) และสำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (องค์การมหาชน) เชียงใหม่ (CEA Chiang Mai)

7. คุณอนันชา ปารเมย์สิทธิ์

เกษตรกรรุ่นใหม่ สมาชิกสภา และเลขานุการสภาเทศบาลตำบลป่าสัก จังหวัดลำพูน

envisioning the universe of gastronomy

DEC 10.12 2021

13.00-14.00 facilitated by iGTCx

Cultural Mapping

อ.ดร.จรรวณ แดงบุบผา
ผู้อำนวยการสถานวิจัย เพื่อความเป็นเลิศทางวิชาการด้านการจัดการท่องเที่ยว (CoETR) มหาวิทยาลัยนครสวรรค์

CHIANG MAI เทศกาล DESIGN งานออกแบบ WEEK เชียงใหม่ 2021

iGTCx

CMDW2021 co-created by iGTC

โดย CoLAB ศูนย์การศึกษาจากห้องเรียนสู่สังคมและนวัตกรรมอาหารนานาชาติ (iGTC) และสำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (องค์การมหาชน) เชียงใหม่ (CEA Chiang Mai)

8. อ.ดร.จรรวณ แดงบุบผา ผู้อำนวยการ

สถานวิจัย เพื่อความเป็นเลิศทางวิชาการด้านการจัดการท่องเที่ยว (CoETR) มหาวิทยาลัยนครสวรรค์

decoding
the taste of thai:
today for tomorrow

DEC
11.12
2021

09.00-10.00
facilitated by
iGTCx

Historical Linguistics

ดร.ดร.พิทยาวัฒน์ พิทยาภรณ์
ผู้เชี่ยวชาญภาษาศาสตร์เอเชียตะวันออกเฉียงใต้
ภาควิชาภาษาศาสตร์ และหน่วย
ปฏิบัติการวิจัยภาษาศาสตร์เอเชียตะวันออกเฉียงใต้
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

CHANGMAH DESIGN WEEK (ธันวาคม 2021) iGTCx

CMDW2021 co-organized by iGTC

#MJUIGTC

9. รศ.ดร.พิทยาวัฒน์ พิทยาภรณ์
ผู้เชี่ยวชาญภาษาศาสตร์เอเชียตะวันออกเฉียงใต้
ภาควิชาภาษาศาสตร์ และหน่วย
ปฏิบัติการวิจัยภาษาศาสตร์เอเชียตะวันออกเฉียงใต้
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

decoding
the taste of thai:
today for tomorrow

DEC
11.12
2021

09.00-10.00
facilitated by
iGTCx

Latin American Studies

ดร.ดร.ภาสุรี ลือสกุล
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ภาควิชาภาษาตะวันตก
คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

CHANGMAH DESIGN WEEK (ธันวาคม 2021) iGTCx

CMDW2021 co-organized by iGTC

#MJUIGTC

10. รศ.ดร.ภาสุรี ลือสกุล
ศูนย์ลาตินอเมริกันศึกษา ภาควิชาภาษา
ตะวันตก คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์
มหาวิทยาลัย

decoding
the taste of thai:
today for tomorrow

DEC
11.12
2021

13.00-14.00
facilitated by
iGTCx

Nutri-genomics

ดร.ดร.เมธี ศรีคำมูล
คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

CHANGMAH DESIGN WEEK (ธันวาคม 2021) iGTCx

CMDW2021 co-organized by iGTC

#MJUIGTC

11. ผศ.ดร.เมธี ศรีคำมูล
คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ จุฬาลงกรณ์
มหาวิทยาลัย

decoding
the taste of thai:
today for tomorrow

DEC
11.12
2021

10.00-11.00
facilitated by
iGTCx

Genetic Anthropology

ดร.ดร.วิภู กุตะนันท์
ผู้เชี่ยวชาญด้านพันธุศาสตร์เชิงมานุษยวิทยา
(Genetic Anthropology) ภาควิชา
ชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์
มหาวิทยาลัยขอนแก่น

CHANGMAH DESIGN WEEK (ธันวาคม 2021) iGTCx

CMDW2021 co-organized by iGTC

#MJUIGTC

12. รศ.ดร.วิภู กุตะนันท์
ผู้เชี่ยวชาญด้านพันธุศาสตร์เชิงมานุษยวิทยา
(Genetic Anthropology) ภาควิชา
ชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์
มหาวิทยาลัยขอนแก่น

decoding
the taste of thai:
today for tomorrow

DEC
11.12
2021

11.00-12.00
facilitated by
iGTCx

#MJUIGTC

Ethno-Genetics

รศ.ดร. จตุพล คำปวนสาย
ผู้ช่วยศาสตราจารย์คณะศิลป
ศาสตรศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

CHIRANGMAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เดือนธันวาคม 2021

iGTCx

CMOW2021 co-created by iGTC

โดย iGTCx88 จะนำผลงานจากทีมที่ชนะเลิศในการแข่งขันงานออกแบบ iGTCx88 และ
นำผลงานที่ชนะเลิศมาพัฒนาต่อยอด และนำออกจำหน่าย โดยทีม iGTCx Chiang Mai

13. รศ.ดร.จตุพล คำปวนสาย
ผู้เชี่ยวชาญด้านพันธุศาสตร์ชาติพันธุ์ ภาควิชา
ชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

decoding
the taste of thai:
today for tomorrow

DEC
11.12
2021

12.00-13.00
facilitated by
iGTCx

#MJUIGTC

Ethno-botany

ดร. ประทีป ปัญญาดี
ผู้ช่วยศาสตราจารย์คณะศิลป
ศาสตรศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

CHIRANGMAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เดือนธันวาคม 2021

iGTCx

CMOW2021 co-created by iGTC

โดย iGTCx88 จะนำผลงานจากทีมที่ชนะเลิศในการแข่งขันงานออกแบบ iGTCx88 และ
นำผลงานที่ชนะเลิศมาพัฒนาต่อยอด และนำออกจำหน่าย โดยทีม iGTCx Chiang Mai

14. ดร.ประทีป ปัญญาดี
ผู้เชี่ยวชาญด้านพฤกษศาสตร์พื้นบ้าน
องค์การสวนพฤกษศาสตร์

preparing for
post pandemic
learning ecosystem

DEC
12.12
2021

12.00-13.00
facilitated by
iGTCx

#MJUIGTC

Innovative Research

ดร.รัชฎพร สุขสถาน
ผู้ช่วยศาสตราจารย์คณะศิลป
ศาสตรศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

CHIRANGMAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เดือนธันวาคม 2021

iGTCx

CMOW2021 co-created by iGTC

โดย iGTCx88 จะนำผลงานจากทีมที่ชนะเลิศในการแข่งขันงานออกแบบ iGTCx88 และ
นำผลงานที่ชนะเลิศมาพัฒนาต่อยอด และนำออกจำหน่าย โดยทีม iGTCx Chiang Mai

15. ดร.รัชฎพร สุขสถาน
ผู้เชี่ยวชาญด้านวิทยาศาสตร์เภสัชกรรมและ
พฤกษศาสตร์ กลุ่มงานวิจัยเพื่อการพัฒนาและ
สร้างผลิตภัณฑ์ องค์การสวนพฤกษศาสตร์

preparing for
post pandemic
learning ecosystem

DEC
12.12
2021

09.00-10.00
facilitated by
iGTCx

#MJUIGTC

Creative Business

คุณพีรต วีรังคบุตร
รองผู้อำนวยการสำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจ
สร้างสรรค์ (Creative Economy Agency: CEA)

CHIRANGMAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เดือนธันวาคม 2021

iGTCx

CMOW2021 co-created by iGTC

โดย iGTCx88 จะนำผลงานจากทีมที่ชนะเลิศในการแข่งขันงานออกแบบ iGTCx88 และ
นำผลงานที่ชนะเลิศมาพัฒนาต่อยอด และนำออกจำหน่าย โดยทีม iGTCx Chiang Mai

16. คุณพีรต วีรังคบุตร
รองผู้อำนวยการสำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจ
สร้างสรรค์ (Creative Economy Agency:
CEA)



preparing for post pandemic learning ecosystem

DEC 12.12 2021

11.00-12.00 facilitated by iGTCx

Sensory Wellness

ผศ.ดร.อุศมา สุนทรนฤงษ์
ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายวิชาการ
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

CHIANGMAI มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
DESIGN WEEK เชียงใหม่ 2021

iGTCx

CMDW2021 co-created by iGTC

See CoLAB คู่มือการใช้งานโปรแกรมและเครื่องมือในการออกแบบงาน iGTCx
สำหรับงานออกแบบเชิงสร้างสรรค์ (คู่มือการใช้งาน) เชียงใหม่ (GDA Chiang Mai)

#MJUIGTC

17. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุศมา สุนทรนฤงษ์
ผู้เชี่ยวชาญด้านประสาทสัมผัสและการออกแบบ
สภาวะเร่งเร้า คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



preparing for post pandemic learning ecosystem

DEC 12.12 2021

13.00-14.00 facilitated by iGTCx

Inclusive Education

อ.ดร.กิตติ ตระการศิริวานิช
คณบดีคณะพัฒนการทองเที่ยว
มหาวิทยาลัยแม่โจ้

CHIANGMAI มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
DESIGN WEEK เชียงใหม่ 2021

iGTCx

CMDW2021 co-created by iGTC

See CoLAB คู่มือการใช้งานโปรแกรมและเครื่องมือในการออกแบบงาน iGTCx
สำหรับงานออกแบบเชิงสร้างสรรค์ (คู่มือการใช้งาน) เชียงใหม่ (GDA Chiang Mai)

#MJUIGTC

18. อาจารย์ ดร.กิตติ ตระการศิริวานิช
คณบดีคณะพัฒนการทองเที่ยว
มหาวิทยาลัยแม่โจ้



preparing for post pandemic learning ecosystem

DEC 12.12 2021

14.00-15.00 facilitated by iGTCx

Learning Ecosystem

อ.อนุวัฒน์ เชื้อเย็น
ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษาด้านการท่องเที่ยวเชิง
ศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (International
Gastronomy Tourism Centre: iGTC)
คณะพัฒนการทองเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้

CHIANGMAI มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
DESIGN WEEK เชียงใหม่ 2021

iGTCx

CMDW2021 co-created by iGTC

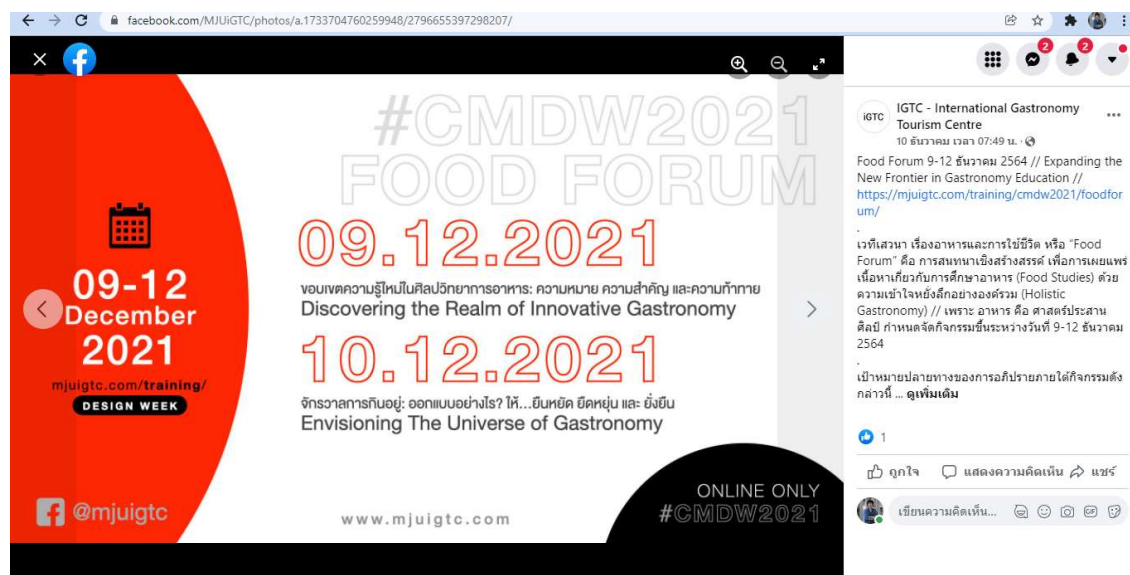
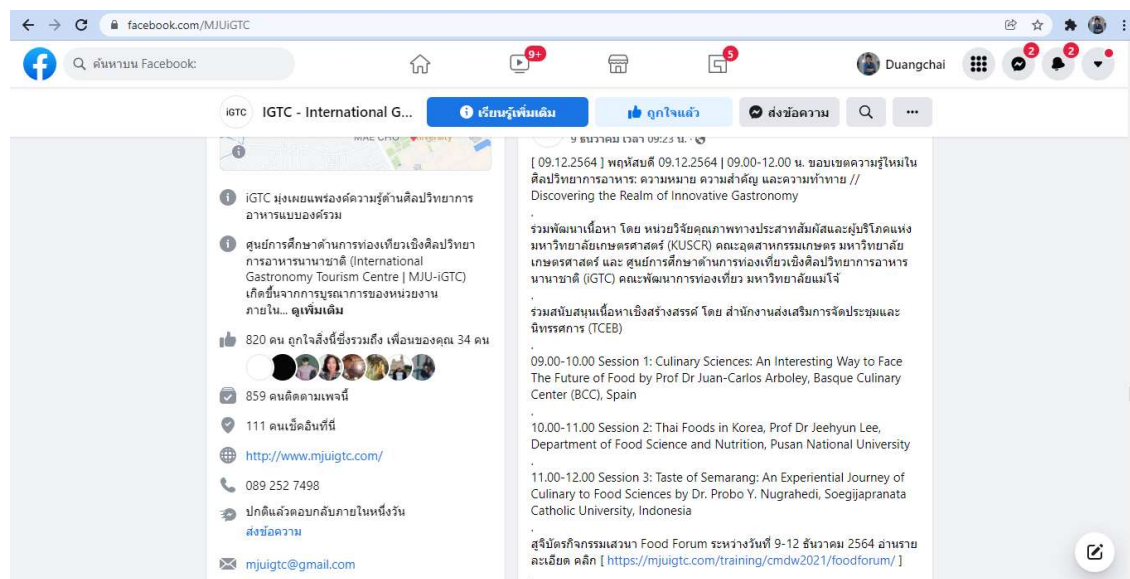
See CoLAB คู่มือการใช้งานโปรแกรมและเครื่องมือในการออกแบบงาน iGTCx
สำหรับงานออกแบบเชิงสร้างสรรค์ (คู่มือการใช้งาน) เชียงใหม่ (GDA Chiang Mai)

#MJUIGTC

18. อาจารย์อนุวัฒน์ เชื้อเย็น
ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษาด้านการท่องเที่ยวเชิง
ศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (International
Gastronomy Tourism Centre: iGTC)
คณะพัฒนการทองเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้

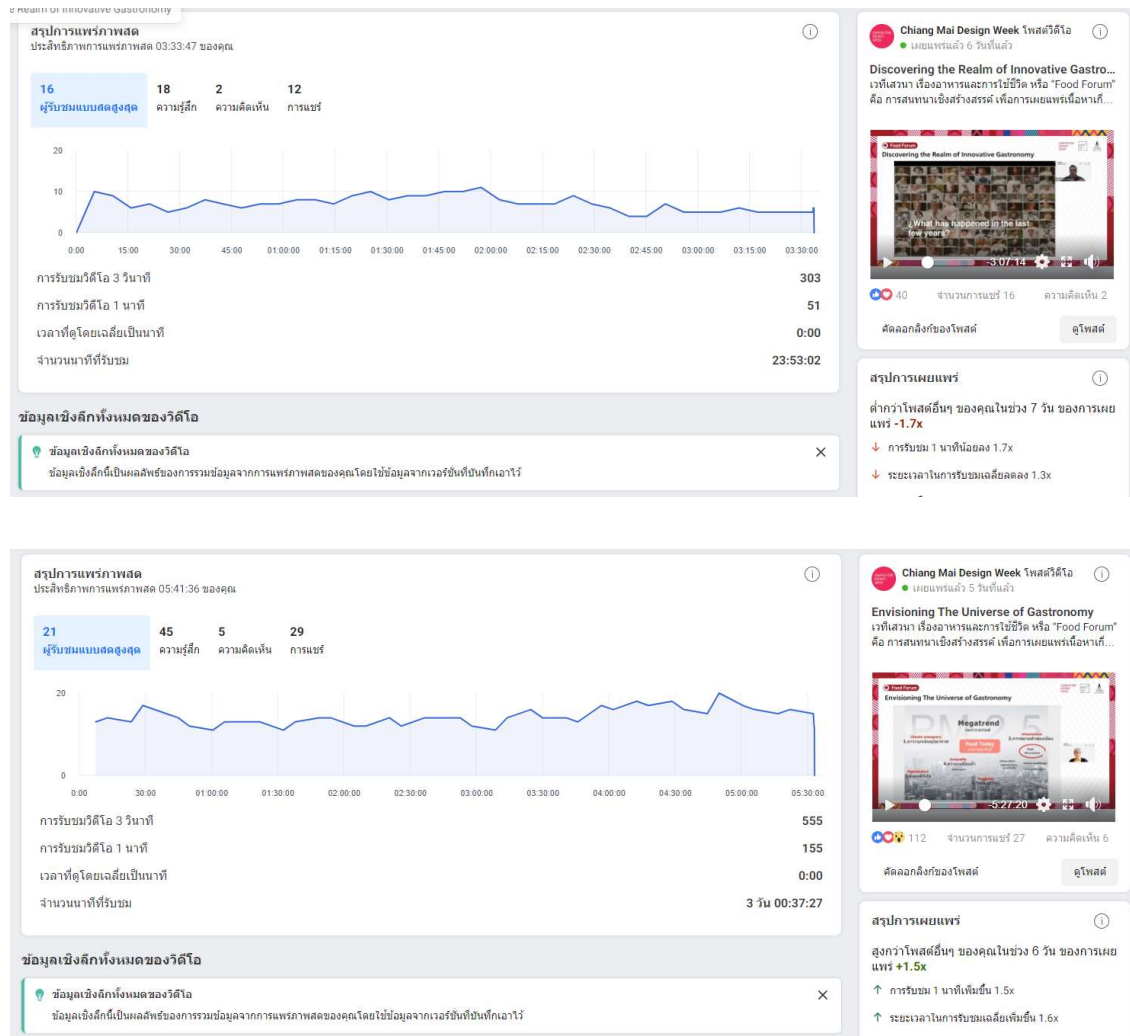
3) ประชาสัมพันธ์ รับสมัครผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 100 ราย ประกอบด้วย ผู้ประกอบการร้านอาหาร เกษตรกร ผู้ที่มีความสอดคล้องกับกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร และผู้สนใจทั่วไป

(แนบภาพ poster และ capture ภาพการประชาสัมพันธ์กิจกรรมบน FB ของ iGTC หรือ MJU หรือ CMDW)



4) ร่วมจัดกิจกรรมเสวนาแลกเปลี่ยนความรู้เกี่ยวกับอาหาร (Food Forum) ในประเด็น New Frontier in Gastronomy Education จำนวนไม่ต่ำกว่า 3 หัวข้อ ในรูปแบบออนไลน์ (Online Webinar) ร่วมกับเทศกาลฯ ระหว่างวันที่ 4 – 12 ธันวาคม 2564

(ภาพการจัดกิจกรรม ไม่ต่ำกว่า 10 ภาพ + ใบลงทะเบียน + สถิติผู้เข้าชม + screen capture)



Zoom Meeting

Recording

Participants (26)

Find a participant

Participants:

- Pom
- Porramate Chumyim
- Prateep Panyadee
- Ratchadawan Puangpradab
- Ratchuporn Suksathan
- Ratsamimat
- Sirikarn Kittijit Pongtong
- TCEB-wisitmon
- Vuttipong (ภู่) : Thaihealth
- Wallapa van Willenswaard
- waritthi (CEA)
- Yuthapong Buddhakraka
- ธนิศา ชิงนิวัฒน์
- Benchaporn CEA
- ANUWAT-02
- Keerati Trakansi...
- im, CEA เชียงใหม่
- CEA
- Ratsamimat
- Vuttipong (ภู่) : ...
- Ratchadawan P...
- TCEB-wisitmon
- Sirikarn Kittijit P...
- Pom

Unmute Stop Video Security Participants Chat Share Screen Record Reactions Apps More Leave

Type here to search

3:48 PM 12/10/2021

สรุปการแพร่ภาพสด

ประสิทธิภาพการแพร่ภาพสด 06:52:01 ของคุณ

27 ผู้รับชมแบบสดสูงสุด

42 ความรู้สึก

8 ความคิดเห็น

42 การแชร์

การรับชมวิดีโอ 3 วินาที 931

การรับชมวิดีโอ 1 นาที 213

เวลาที่ดูโดยเฉลี่ยเป็นนาที 0:00

จำนวนนาทีที่รับชม 4 วัน 00:11:42

Chiang Mai Design Week โพสต์วิดีโอ

เผยแพร่แล้ว 5 วันที่แล้ว

Decoding The Taste of Thai: Today for Tom...

เว็บไซต์นำเสนออาหารและการใช้ชีวิต หรือ "Food Forum" คือ การสนทนาเชิงสร้างสรรค์ เพื่อการเผยแพร่เนื้อหาที่...

โพสต์

200

142 จำนวนการแชร์ 45 ความคิดเห็น 11

คัดลอกลิงก์ของโพสต์

ดูโพสต์

สรุปการเผยแพร่

Zoom Meeting

Recording...

Participants (22)

Find a participant

CEA (Host, me)

ANUWAT (Co-host)

Pittayawat Pittayaporn

ANUWAT-02

chonnaitc

Invite

Mute All

Chat

เวลา 16.30 น. เราจะเปิด Open Forum ให้ทุกท่านร่วมสนทนากันครับ

Who can see your messages? Recording On

To: Waiting Room Participants

Type message here...

CEA

ANUWAT

ANUWAT-02

หิมภากร

chonnaitc

Ratsamimat

Fon

Phichet

Type here to search

4:09 PM 12/11/2021

สรุปการแพร่ภาพสด

ประสิทธิภาพการแพร่ภาพสด 05:33:25 ของคุณ

15 ผู้เข้าชมแบบสดสูงสุด

27 ความรู้สึก

17 ความคิดเห็น

17 การแชร์

0:00 01:00 02:00 03:00 04:00 05:00

การรับชมวิดีโอ 3 วันที่

การรับชมวิดีโอ 1 นาที

เวลาที่ดูโดยเฉลี่ยเป็นนาที

จำนวนนาทีที่รับชม

380

89

0:00

2 วัน 02:01:23

ข้อมูลเชิงลึกทั้งหมดของวิดีโอ

ข้อมูลเชิงลึกทั้งหมดของวิดีโอ

ข้อมูลเชิงลึกนี้เป็นเคล็ดลับของการรวมข้อมูลจากการแพร่ภาพสดของคุณโดยใช้ข้อมูลจากเว็บไซต์อื่นที่บันทึกเอาไว้

Chiang Mai Design Week โฟสดีโอ

เผยแพร่แล้ว 3 วันที่แล้ว

Preparing for Post Pandemic Learning Eco...

เว็บไซต์นำเสนอเรื่องอาหารและการใช้ชีวิต หรือ "Food Forum" คือ การสนทนาเชิงสร้างสรรค์ เพื่อการเผยแพร่เนื้อหา...

จำนวนการชม 18

ความคิดเห็น 19

คัดลอกลิงก์ของโพสต์

ดูโพสต์

สรุปการเผยแพร่

ประสิทธิภาพเฉลี่ยเท่ากับโพสต์อื่นๆ ของคุณในช่วง 4 วัน ของการเผยแพร่

การรับชม 1 นาทีลดลง 1.1x

ระยะเวลาในการรับชมเฉลี่ยเพิ่มขึ้น 1.6x

ความพึงพอใจเพิ่มขึ้น 1.1x

Food Forum
Preparing for Post Pandemic Learning Ecosystem

New Age Tourism

enabling gastronomy education in post covid-19 to new frontier

Jaruwan Daengbuppha
 Center of Excellence for Tourism Management Research
 Faculty of Business, Economics and Communication
 Naresuan University

Food Forum
Preparing for Post Pandemic Learning Ecosystem

กลุ่มปิงควว 1 "ออกแบบรูปแบบการส่งอาหารกลางวันเพื่อลดความแออัดในพื้นที่โรงอาหาร"

รูปแบบนิเทศงานเสนาออนไลน์

Chiang Mai Design Week กำลังถ่ายทอดสด

4 ชม. · 2

ความสดเห็น 15 รายการ แชร์ 3 ครั้ง

ภาพรวม แชร์สด ข้อความตอบกลับ

FACEBOOK LIVE

09:00 - 10:00 น. Creative Business โดย คุณพีชิต ธีรคุณเต

หน่วยงานการดำเนินงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative Economy Agency: CEA)

10:00 - 11:00 น. New Age Tourism โดย อ.ดร.จารุวรรณ แดงบุปผา

ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยเพื่อความเปลี่ยนแปลงทางวิชาการด้านการจัดการท่องเที่ยว (CoETR) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

11:00 - 12:00 น. Sensory Wellness โดย ผศ.ดร.อุษณา ศุภวรรณศรี

ผู้เชี่ยวชาญด้านประสาทสัมผัสและการออกแบบการเข้าถึงตามความต้องการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

12:00 - 13:00 น. Innovative Research โดย ดร.รัชฎาพร สุขสถาน

นักวิชาการพหุภาษาศาสตร์ กลุ่มงานวิจัยเพื่อการพัฒนาและสร้างผลิตภัณฑ์ องค์การสวนพฤกษศาสตร์

13:00 - 14:00 น. Inclusive Education โดย อ.ดร.ศิริลักษณ์ ศรีพานิช

คณบดีคณะพัฒนการท้องถิ่น มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ดูป้อนต่อ

ถูกใจ แสดงความคิดเห็น แชร์

Food Forum

CHIANG MAI DESIGN WEEK

IGTC

TCEB

Preparing for Post Pandemic Learning Ecosystem



1. กลไกสำคัญสู่การพัฒนาโมเดลการเรียนรู้เชิงสร้างสรรค์อย่างเท่าเทียม

IDEA FINANCE
LEARN
THE FUTURE
PLAN

Food Forum

CHIANG MAI DESIGN WEEK

IGTC

TCEB

Preparing for Post Pandemic Learning Ecosystem

โครงการพัฒนาคุณภาพอาหารกลางวันนักเรียน 21 บาท / คน / มื้อ

อาหารกลางวันที่กินอย่างถูก



อาหารเช้าที่กินอย่างถูก



สรุปโครงการ Lunch & Learn ปี 2564

โครงการ Lunch & Learn ปี 2565

16-22 สิงหาคม 2565

สถานที่: อาคารเรียน 100 ปี

วัตถุประสงค์:

- เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนมีสุขภาพดี
- เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนมีวินัย
- เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนมีจิตสำนึก

สรุปโครงการ Lunch & Learn ปี 2564

โครงการ Lunch & Learn ปี 2565

16-22 สิงหาคม 2565

สถานที่: อาคารเรียน 100 ปี

วัตถุประสงค์:

- เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนมีสุขภาพดี
- เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนมีวินัย
- เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนมีจิตสำนึก

Zoom Meeting

Recording

View

Ratsamimat

ANUWAT-01

Pittayawat Pittayaporn

WATUESOLUKAMPUANSAI

Pittayawat Pittayaporn

ANUWAT-02

CEA

chonnaitc

สิริกาญจน์ กิตติ...

ทีมภาว

Eau Anuwat

Wiraphorn H.

Nemi Unakomsawad

Tawin J.

Sukhgij Ysothonsreekul

Wanwalee Tantikarn

Facebook Live | Facebook

https://www.facebook.com/watch/live/?ref=watch_permalink&v=655731395595469

Watch

ค้นหาวิดีโอ

หน้าหลัก

สด

รายการ

วิดีโอที่บันทึกไว้

รายการที่ดูบ่อยที่สุด

วิดีโอล่าสุด

Chiang Mai Design Week

3 วิดีโอใหม่

โพธิ์ชัย วรณบุตร

5 วิดีโอใหม่ 9+ รายการ

EatGuide เพื่อนซี้เวลาหัว

5 วิดีโอใหม่ 9+ รายการ

Wongnai Beauty

5 วิดีโอใหม่ 9+ รายการ

KRUACO by sangdad

5 วิดีโอใหม่ 9+ รายการ

Food Forum

Decoding The Taste of Thai Today for Tomorrow

Ancient tooth

13% 100% 75% 45%

1st consumer 2nd consumer 3rd consumer

Top predator

Chiang Mai Design Week

GTCC

TCUB

เพจที่ดูเด็ดตาม

กำลังเล่น NEW FRONTIER

26°C มีเมฆบางส่วน

11:36 AM 12/11/2021

Facebook Live | Facebook ×

https://www.facebook.com/watch/live/?ref=watch_permalink&v=655731395595469

Watch

ค้นหาวิดีโอ

หน้าหลัก

สด

รายการ

วิดีโอที่บันทึกไว้

รายการที่ดูบ่อยที่สุด

วิดีโอล่าสุด

Chiang Mai Design Week

3 วิดีโอใหม่

โพธิ์ชัย วรณบุตร

3 วิดีโอใหม่ 9+ รายการ

EatGuide เพื่อนซี้เวลาหิว

3 วิดีโอใหม่ 9+ รายการ

Wongnai Beauty

3 วิดีโอใหม่ 9+ รายการ

KRUA.CO by sangdad

3 วิดีโอใหม่ 9+ รายการ

Food Forum

Decoding The Taste of Thai Today for Tomorrow

สรุป

กุ้ง < ไข่

หมู < ไข่

พริก < เบบ < สับปะรด

มะนาว < เบบ

เพจที่ดูติดตาม

กำลังเล่น NEW FRONTIER

22°C มีแดด

10:11 AM 12/11/2021



Zoom Meeting

Recording

View

2/2

Participants: 26

Chat

Share Screen

Record

Reactions

Unmute

Start Video

Type here to search

30°C มีลมพัดแรง

ENG

4:16 PM

12/10/2021

Leave

Participants:

- Jaruvan D.
- waritthi (CEA)
- Cloud-floor
- Ratchaporn Suktathan
- Porrarnate Chumyim
- Wallapa van Willensw...
- Chuta TCEB
- ANUWAT CHURYEN
- Pitaphon Bulsuwan
- anocha paramesak
- Prateep Panyadee
- Pantipa K...
- Yuthapong Buddhar...
- Benchaporn CEA
- Keerati Trakansi...
- im, CEA เชื้อบโหว
- และหาการพัฒน...
- CEA
- Ratsamimat
- ANUWAT-02
- Vuttipong (อ๋จ) ...
- Ratchadawan P...
- TCEB-wisitmon
- Sirikarn Kittijit...
- Pom

Zoom Meeting

Recording

View

1/2

Participants: 26

Chat

Share Screen

Record

Reactions

Unmute

Start Video

Type here to search

30°C มีลมพัดแรง

ENG

4:15 PM

12/10/2021

Leave

Participants:

- Waritthi Bagnyan
- Jaruvan D.
- waritthi (CEA)
- Cloud-floor
- Ratchaporn Suktathan
- Porrarnate Chumyim
- Wallapa van Willensw...
- Chuta TCEB
- ANUWAT CHURYEN
- Pitaphon Bulsuwan
- anocha paramesak
- Prateep Panyadee
- Pantipa K...
- Yuthapong Buddhar...
- Benchaporn CEA
- Keerati Trakansi...
- im, CEA เชื้อบโหว
- และหาการพัฒน...
- CEA
- Ratsamimat
- ANUWAT-02
- Vuttipong (อ๋จ) ...
- Ratchadawan P...
- TCEB-wisitmon
- Sirikarn Kittijit...

Zoom Meeting

View

Ratsamimat

waranya boonyarit

jaruwan D.

ANUWAT CHURYEN

Ratchuporn Suktathan

waritthi (CEA)

Chuta TCEB

anocha parameesak

Cloud-floor

Vallapa van Willemsswaard

CEA

ANUWAT-02

Porramate Chu...

Yuthapong Buddhakasa

Type here to search

30°C มีลมพัดแรง

ENG 2:52 PM 12/10/2021

Facebook Live | Facebook

https://www.facebook.com/watch/live/?ref=watch_permalink&v=603938467605280

Watch

ค้นหาวีดีโอ

หน้าหลัก

สด

รายการ

วิดีโอที่บันทึกไว้

รายการที่ดูบ่อยที่สุด

จัดการ

วิดีโอล่าสุด

Chiang Mai Design Week

2 56 โวลุ่ม

โพรวัด วรณบุตร

56 โวลุ่ม 9+ รายการ

EatGuide เพื่อนซี้เวลาหัว

56 โวลุ่ม 9+ รายการ

Wongnai Beauty

56 โวลุ่ม 9+ รายการ

KRUACO by sangdad

https://www.facebook.com/watch/latest/

Food Forum

Envisioning The Universe of Gastronomy

อโนชา ประณีต

มาอีกทีจากคนในวงการ

ในการออกแบบต่างๆหรือลายผ้าเปื้อน

เราจะฟังแต่ในกลุ่มผู้สูงอายุเอง

เข้าสู่ห้องสนทนา

ถูกใจ แสดงความคิดเห็น แร

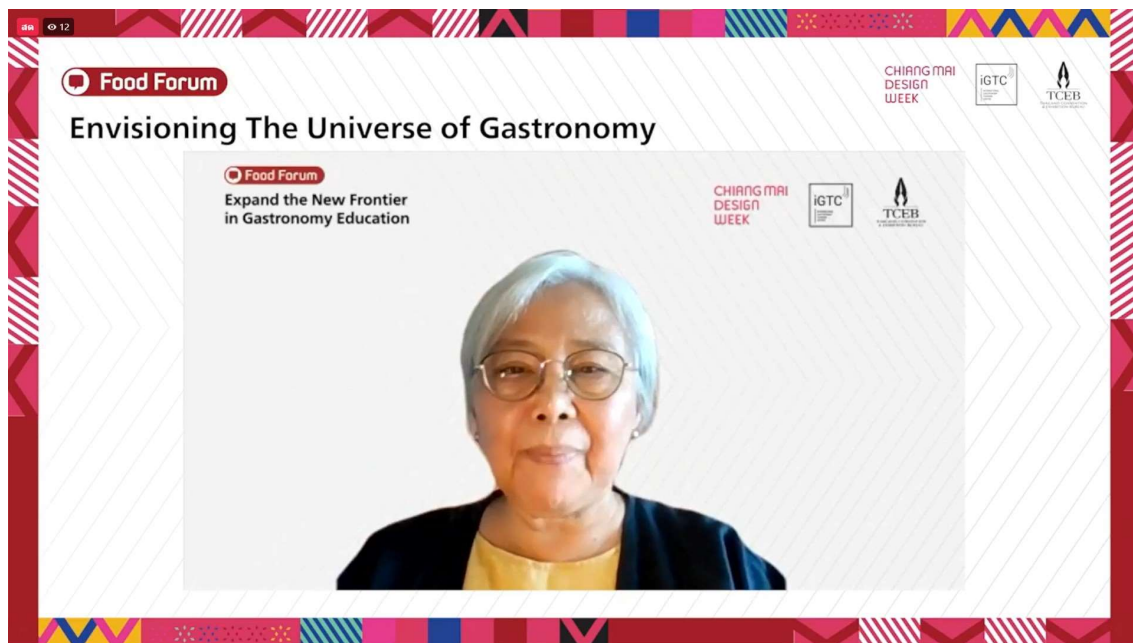
เพจที่ดูติดตาม

กำลังมองหา THE NEW FRONTIER IN GASTRONOMY

Type here to search

30°C มีลมพัดแรง

ENG 12:34 PM 12/10/2021



Food Forum

Discovering the Realm of Innovative Gastronomy

CHANG MAI DESIGN WEEK IGTC TCEB

DEVELOPING THE POTENTIAL OF GASTRONOMY

Basque culinary center

Video player interface showing a presentation slide with a landscape image of the Basque culinary center and a small video feed of a speaker.

Food Forum

Discovering the Realm of Innovative Gastronomy

CHANG MAI DESIGN WEEK IGTC TCEB

Gastronomy tourism in Thailand

8 DELICIOUS LOCAL EATERIES AYUTTHAYA

FANTASTIC FOOD

Thai cuisines have strong characters that are quite different from other countries. It is not only about tom yam!

Video player interface showing a presentation slide with a collage of Thai dishes and a small video feed of a speaker.

Food Forum

CHANG MAI DESIGN WEEK

IGTC

TCEB

Discovering the Realm of Innovative Gastronomy

the ppt design is adopted from the pictures are

Taste of Semarang:
An experiential journey
of culinary to food science

Facebook

Inbox (34) - ratsamimat_tds@gmail.com

lananhwanms - Google Drive

Food Forum - IGTC

https://www.facebook.com/chiangmaidesignweek/videos/426129602386354

Food Forum

CHANG MAI DESIGN WEEK

IGTC

TCEB

Discovering the Realm of Innovative Gastronomy

Semarang city
373.7 km²

FANTASTIC FOOD

28°C

11:22 AM

12/9/2021

Food Forum

Discovering the Realm of Innovative Gastronomy

The 'Southeast Asia Phenomenon' in Korea viewed through Thai food



Business Name (Franchise)	Store	Contact	Homepage	Address
After the Rain	2	3440-9370 (Chongdam)	http://www.atrain.co.kr	Art Building 4 th Floor, 92-16, Cheongdam-dong, Seoul
Kotto	1	516-0995 (Nobuyori)	http://www.kotto.kr	39-10, Jamsil-dong, Seochogu, Seoul
Lanna Thai	2	782-8284 (Yonsido)	http://www.lannathai.co.kr	Lotte Castle Iry, 43-4, Yongsong-dong, Yongsong-gu, Seoul
Little Thai	1	3783-0770-1	http://www.littlethai.co.kr	Primeco Building B1, Myeong-dong, Jung-gu, Seoul
Sala Thai	4	2140-2407 (Jamsil)	http://www.sala.co.kr	Lotte Castle Gold Plaza 2 nd Floor, 7-19, Shincheon-dong, Songpa-gu, Seoul
Sukho Thai	1	(031) 223-5332 (Ewon Injeon)	http://sukhothai.co.kr	1114-10 Injeon-dong, Paldal-gu, Seosan-si, Gongju

Business Name (Franchise)	Store	Contact	Homepage	Address
Saxander	1	(02) 363-7897 (Sinchon)	http://www.saxander.co.kr	1 st Floor, 5-31 Changshin-dong, Seodaemun-gu, Seoul
Alan Thai	1	(02) 783-2284 (Yonsido)	http://alanthai.co.kr	Jeon Pungon Building B1, no. 13, Yongsong-dong, Yongsong-gu, Seoul
Thai Orchid	3	(02) 792-8036	http://www.thaiochid.co.kr	1 st Floor, 733-24 Haman-dong, Yongsong-gu, Seoul
Pattee	4	(02) 798-4888 (Jamsil)	http://www.pattee.co.kr	no. 116-14 Incheon-dong, Yongsong-gu, Seoul
Wang Thai	1	749-2146-7	http://www.wangthai.co.kr	Yongsong Building 1 st Floor, no. 176-2 Incheon-dong, Yongsong-gu, Seoul
Kokosaki Family	1	(051) 761-0881 (Busan Haemul)	http://www.cocokaki.co.kr	313-10 Songso-dong, Haeundae-gu, Busan

Chiang Mai Design Week กำลังถ่ายทอดสด

1 ชม. · 13

1 ความคิดเห็น แชร์ 9 ครั้ง

ภาพรวม แชร์สด ข้อความตอบกลับ

ท่านทรมานเข้าฟังเสนาออนไลน์ สามารถตอบแบบประเมิน เพื่อให้ทางเทศบาลฯ ได้นำข้อคิดเห็นไปปรับปรุงในอนาคต

<https://docs.google.com/.../1FAlpQLScVEQa4XOb.../viewform...>

DOCS.GOOGLE.COM แบบประเมินเชิงปริมาณ - ...

ถูกใจ · ตอบกลับ · 1 ชม.

ความคิดเห็นที่ถูกนิเทศ

Chiang Mai Design Week ท่านที่ร่วมเข้าฟังเสนาออนไลน์ สามารถตอบแบบประเมิน เพื่อให้ทางเทศบาลฯ ได้นำข้อคิดเห็นไปปรับปรุงในอนาคต

<https://docs.google.com/.../1FAlpQLScVEQa4XOb.../viewform...>

DOCS.GOOGLE.COM แบบประเมินเชิงปริมาณ - ...

ถูกใจ · ตอบกลับ · 1 ชม.

เขียนความคิดเห็น...

Facebook

<https://www.facebook.com/chiangmaidesignweek/videos/426129602386354/>

Food Forum

Discovering the Realm of Innovative Gastronomy



KOMBUCHA SCOBY

CURED / COOKED



Chiang Mai Design Week กำลังถ่ายทอดสด

44 นาที · 10

1 ความคิดเห็น แชร์ 7 ครั้ง

ภาพรวม แชร์สด ข้อความตอบกลับ

ท่านทรมานเข้าฟังเสนาออนไลน์ สามารถตอบแบบประเมิน เพื่อให้ทางเทศบาลฯ ได้นำข้อคิดเห็นไปปรับปรุงในอนาคต

<https://docs.google.com/.../1FAlpQLScVEQa4XOb.../viewform...>

DOCS.GOOGLE.COM แบบประเมินเชิงปริมาณ - ...

ถูกใจ · ตอบกลับ · 32 นาที

ความคิดเห็นที่ถูกนิเทศ

Chiang Mai Design Week ท่านที่ร่วมเข้าฟังเสนาออนไลน์ สามารถตอบแบบประเมิน เพื่อให้ทางเทศบาลฯ ได้นำข้อคิดเห็นไปปรับปรุงในอนาคต

<https://docs.google.com/.../1FAlpQLScVEQa4XOb.../viewform...>

DOCS.GOOGLE.COM แบบประเมินเชิงปริมาณ - ...

ถูกใจ · ตอบกลับ · 32 นาที

เขียนความคิดเห็น...

21°C มีลมส่วนน้อย 9:56 AM 12/9/2021

ภาคผนวก

รายชื่อผู้ลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรมผ่านระบบการประชุมออนไลน์
และกิจกรรม Experiential Workshop