



going to **sustainable** eating

## SYMPOSIUM/WORKSHOPS/Breakfasts PROPOSAL TEMPLATE

17th International  
Congress of Dietetics  
**GRANADA  
SPAIN  
2016**  
7, 8, 9 and 10 September

### **Información General**

- Los **simposios** pueden durar hasta dos horas y tendrán una cobertura y enfoque científico.
- Los **talleres** pueden durar hasta dos horas y tendrán una estructura funcional, profesional y práctica. Se llevará a cabo de forma simultánea a otros talleres. Será necesario inscribirse. Plazas limitadas entre 70 y 120 asistentes.
- Los **desayunos** pueden durar hasta una hora y serán de carácter informal donde todos los miembros de las Asociaciones – tanto directores como asociados – podrán discutir temas específicos, tanto científicos como profesionales, en un ambiente agradable y familiar.

*La industria alimentaria y/o compañías farmacéuticas podrán patrocinar el Simposio/Talleres/Desayunos. Los detalles del patrocinador serán presentados como parte de la propuesta.*

#### **Título/Temática del SIMPOSIO/TALLER:**

Cultura y alimentación en una boda ucraniana: desde un pueblo ucraniano a una ciudad canadiense

#### **PONENTES DEL SIMPOSIO/TALLER: Nombre y principal afiliación**

CathyParoschy Harris, RD

Director de Prevención y Servicio de Screening y Director del Colegio de Dietistas Profesionales, ThunderBay Regional HealthSciences Centre, ThunderBay, Ontario, Canada

#### **PONENTES DEL SIMPOSIO/TALLER: Nombre y principal afiliación**

CathyParoschy Harris, RD

Director de Prevención y Servicio de Screening y Director del Colegio de Dietistas Profesionales, ThunderBay Regional HealthSciences Centre, ThunderBay, Ontario, Canada

#### **Historial del SIMPOSIO/TALLER:**

Esta es la primera vez que se impartirá.

#### **RESUMEN DEL SIMPOSIO/TALLER:**

Cathy compartirá las experiencias de la preparación de los alimentos y la singularidad de la cocina que se puede encontrar en una boda de Ucrania; cocina tradicional y versiones adaptadas, tanto en Ucrania como en Canadá. Hará referencia a cómo se han influido ambas culturas entre sí, y aquellas costumbres que han resurgido y los que han sobrevivido con el paso del tiempo. Ofrecerá la oportunidad de aprender las técnicas de decoración utilizadas en la elaboración del pan típico usado en bodas ucranianas, llamado Korovai, de tal modo que los asistentes sean capaces de dar forma a las decoraciones Korovai.

#### **PROPUESTA DE SIMPOSIO/TALLERES: Detalles**

#### **Referencias:**

- Shiplack, Eunice, Ukrainian Daughter's Cookbook, Daug Publishing, 3rd Edition, 1985



going to **sustainable** eating

## SYMPOSIUM/WORKSHOPS/Breakfasts PROPOSAL TEMPLATE

17th International  
Congress of Dietetics  
**GRANADA  
SPAIN**  
2016  
7, 8, 9 and 10 September

- Stechishin, Savella, Traditional Ukrainian Cookery, Trident Press Ltd. 1984
- Brittin, Helen, Food and Culture Around the World Handbook, Pearson Education Canada, 2011

### ProgramaPropuesto

<b>Título(s)</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Ponente(s)</b>
Cultura y alimentación en una boda ucraniana: desde un pueblo ucraniano a una ciudad canadiense” en un taller manual para elaborar el Korovai, el pan que se prepara en las bodas ucranianas.	<u>45 min</u>	<b><u>Cathy Paroschy Harris, RD,</u></b> <b><u>Asisitida por JulieStachiw,</u></b> <b><u>RD</u></b>

**Please include a picture of the speakers: attached to email**

