

PROGRAM VÝROČNÍ KONFERENCE PLATFORMY PRO REFORMULACE DNE 18. ZÁŘÍ 2018

9:30	10:00	Registrace účastníků			
10:00 - 10:15 Úvodní slovo		RNDr. Magdalena Hrabcová, Ph.D. / předsedkyně Platformy pro reformulace Mgr. Eva Gottvaldová / náměstkyně pro ochranu a podporu veřejného zdraví - hlavní hygienička ČR, Ministerstvo zdravotnictví ČR MUDr. Viera Šedivá / náměstkyně pro řízení Sekce potravinářských výrob – Úřad pro potraviny, Ministerstvo zemědělství ČR			
10:15	11:15	I. BLOK: ZDRAVÝ SPOTŘEBITEL	<i>předseda: Bc. Květa Krajičková / předsedkyně sekce nutričních terapeutů, Česká asociace sester, Praha</i>		
10:15	10:35	Výživové trendy a jejich vývoj	Bc. Květa Krajičková / předsedkyně sekce nutričních terapeutů, Česká asociace sester, Praha		
10:35	10:55	Bezpečková dieta a zdravý spotřebitel ?	Doc. MUDr. Pavel Kohout, PhD. / vedoucí metabolické JIP II. interní kliniky a Centra výživy FTN, Praha		
10:55	11:15	DISKUSE			
11:15	12:30	II. BLOK: DÍTĚ JE TAKÉ SPOTŘEBITEL	<i>předseda: Mgr. Michal Kalman, Ph.D. / Institut aktivního životního stylu, Fakulta tělesné kultury, UPOL</i>		
11:15	11:35	Současný pohled na výživu kojenců a malých dětí	Prof. MUDr. Jiří Nevorál, CSc. / Pediatrická klinika Univerzity Karlovy, 2.LF a FN Motol		
11:35	11:55	Pitný režim v dětském věku	MUDr. Peter Szitányi, Ph.D. / Klinika dětského a dorostového lékařství 1.LF UK a VFN, AquaLife Institut		
11:55	12:15	Děti, pohyb a stravování v letech 1994 – 2018: HBSC studie	Mgr. Michal Kalman, Ph.D. / Institut aktivního životního stylu, Fakulta tělesné kultury, Univerzita Palackého v Olomouci		
12:15	12:30	DISKUSE	12:30	13:00	OBĚD
13:00	14:15	III. BLOK: VÝROBCI PRO SPOTŘEBITELE	<i>předseda: RNDr. Magdalena Hrabcová, Ph.D. / předsedkyně Platformy pro reformulace</i>		
13:00	13:20	Alternativní suroviny a technologie v pekařském průmyslu	Ing. Eva Řehák Nováková / spolupracovník Svazu pekařů a cukrářů		
13:20	13:45	Zkušenosti s reformulacemi v pekařském průmyslu	Ing. Václav Bozděch / PENAM, a.s.		
13:45	14:05	Sodík v minerálních vodách	Ing. Martin Walter / spolupracovník Svazu minerálních vod		
14:05	14:15	DISKUSE			
14:15	15:15	IV. BLOK: VĚDA PRO SPOTŘEBITELE	<i>předseda: Doc. Ing. Aleš Rajchl, Ph.D. / vedoucí, Ústav konzervace potravin, VŠCHT v Praze</i>		
14:15	14:35	Technologické možnosti při reformulacích potravin	Doc. Ing. Aleš Rajchl, Ph.D. / vedoucí, Ústav konzervace potravin, VŠCHT v Praze		
14:35	14:55	Obsah soli v masných výrobcích a spotřebitelské vnímání slané chuti	MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA / přednosta, Ústav gastronomie FVHE, VFU Brno		
14:55	15:15	Výsledky v oblasti epigenetických mikronutrientů	Prof. RNDr. Vladimír Král, DSc. / vedoucí výzkumné skupiny, BIOCEV Vestec		
15:15		DISKUSE A ZÁVĚR KONFERENCE			

Kdy se konference koná:

Konference se koná ve čtvrtek **18. září 2018 od 10:00 hodin.**

Registrace začíná v 9:30 hodin.

Kde se konference koná:

Konference se bude konat v konferenčním sále OKsystem a.s. Praha, Na Pankráci 125, Praha 4.

Souřadnice: 50°3'9.705"N, 14°26'21.462"E

Jak se na konferenci dostanete:

Budova OKsystem je přímo naproti obchodnímu centru Arkády Pankrác a je snadno dostupná MHD – trasa C, stanice Pankrác.

Sjezd z magistrály ve směru Pankrác – Nákupní centrum.

Parkování:

OC Arkády (první 3 hodiny parkování: zdarma, každá další započatá hodina: 40,-/hod.).

