

PROGRAM VÝROČNÍ KONFERENCE PLATFORMY PRO REFORMULACE DNE 18. ZÁŘÍ 2018

9:30	10:00	Registrace účastníků		
10:00 Úvodní slovo		Ing. Miroslav Toman, CSc. / prezident Potravinářské komory ČR – RNDr. Magdalena Hrabcová, Ph.D. / předsedkyně Platformy pro reformulaci 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		
10:00	11:00	I. BLOK: ZDRAVÝ SPOTŘEBITEL	<i>předseda: Bc. Květa Krajičková / předsedkyně sekce nutričních terapeutů, Česká asociace sester, Praha</i>	
10:00	10:20	Výživové trendy a jejich vývoj	Bc. Květa Krajičková / předsedkyně sekce nutričních terapeutů, Česká asociace sester, Praha	
10:20	10:40	Bezpečková dieta a zdravý spotřebitel ?	Doc. MUDr. Pavel Kohout, PhD. / vedoucí metabolické JIP II. interní kliniky a Centra výživy FTN, Praha	
10:40	11:00	DISKUSE		
11:00	12:00	II. BLOK: DÍTĚ JE TAKÉ SPOTŘEBITEL	<i>předseda: Mgr. Michal Kalman, Ph.D. / Institut aktivního životního stylu, Fakulta tělesné kultury, UPOL</i>	
11:00	11:20	Současný pohled na výživu kojenců a malých dětí	Prof. MUDr. Jiří Nevorál, CSc. / Pediatrická klinika Univerzity Karlovy, 2.LF a FN Motol	
11:20	11:40	Pitný režim v dětském věku	MUDr. Peter Szitányi, Ph.D. / Odd. větších dětí a dorostu, VFN v Praze a spolupracovník AquaLife Institutu	
11:40	12:00	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	
12:00	12:15	DISKUSE	12:15	12:45
OBĚD				
12:45	14:00	III. BLOK: VÝROBCI PRO SPOTŘEBITELE	<i>předseda: RNDr. Magdalena Hrabcová, Ph.D. / předsedkyně Platformy pro reformulaci</i>	
12:45	13:05	Alternativní suroviny a technologie v pekařském průmyslu	Ing. Eva Řehák Nováková	
13:05	13:25	Zkušenosti s reformulacemi v pekařském průmyslu	Ing. Václav Bozděch / PENAM, a.s.	
13:25	13:45	Sodík v minerálních vodách	Ing. Martin Walter / spolupracovník Svazu minerálních vod	
13:45	14:00	DISKUSE		
14:00	15:00	III. BLOK: VĚDA PRO SPOTŘEBITELE	<i>předseda: Doc. Ing. Aleš Rajchl, Ph.D. / vedoucí, Ústav konzervace potravin, VŠCHT v Praze</i>	
14:00	14:20	Technologické možnosti při reformulacích potravin	Doc. Ing. Aleš Rajchl, Ph.D. / vedoucí, Ústav konzervace potravin, VŠCHT v Praze	
14:20	14:40	Obsah soli v masných výrobcích a spotřebitelské vnímání slané chuti	MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA / přednosta, Ústav gastronomie FVHE, VFU Brno	
14:40	15:00	Výsledky v oblasti epigenetických mikronutrientů	Prof. RNDr. Vladimír Král, DSc. / vedoucí výzkumné skupiny, BIOCEV Vestec	
15:00	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.).

