



COLOURS
European University Alliance



Co-funded by the
European Union



Patronat Honorowy



RZECZNIK PRAW DZIECKA



Minister
Zdrowia



Ministerstwo
Edukacji Narodowej



PATRONAT
PREZYDENTA MIASTA CZĘSTOCHOWY
KRZYSZTOFA MATYJASZCZYKA

MIĘDZYNARODOWE SYMPOZJUM „ZDROWE ODŻYWIANIE WŚRÓD DZIECI I MŁODZIEŻY”

19-20 listopada 2024 r.

Miejsce: Asten Group, ul. Bór 77/81, Częstochowa

PARTNERZY





COLOURS
European University Alliance

19 listopada 2024 r. (wtorek)

9.00 – 9.20 Uroczyste otwarcie sympozjum. Przywitanie zaproszonych Gości i Prelegentów, Interesariuszy, Dyrekcję i Uczniów Zespołu Szkół Gastronomicznych im. M. Skłodowskiej-Curie w Częstochowie, a także Studentów i Pracowników UJD

Słowo powitalne:

- JM Rektor UJD, prof. dr hab. Janusz Kapuśniak
- Prezydent Miasta Częstochowy
- Prorektor ds. Współpracy i Umiejdzynarodowienia, dr hab. inż. Marcin Sosnowski, prof. UJD

9.20 – 11.00 „Aktualne problemy zdrowego żywienia wśród dzieci i młodzieży”

Wprowadzenie do tematu i wspólna dyskusja z Ekspertami.

Moderator: dr hab. Piotr Rychter, prof. UJD (Interdyscyplinarne Centrum Naukowo-Badawcze UJD, Wydział Nauk Ścisłych, Przyrodniczych i Technicznych, Katedra Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii)

9.20 – 9.50 Renata Barczyńska-Felusiak (dr hab., prof. UJD, Kierownik Katedry Dietetyki i Badań Żywności, Wydział Nauk Ścisłych, Przyrodniczych i Technicznych, UJD)

Wielowymiarowość problemu nadwagi i otyłości u dzieci

9.50 – 10.10 Rafał Piotrowski (Naczelnik Wydziału Edukacji Miasta Częstochowa)

Działania na rzecz upowszechniania zasad profilaktyki zdrowotnej wśród dzieci i młodzieży w szkołach i placówkach oświatowych prowadzonych przez Miasto Częstochowa

10.10 – 10.30 Kamila Przybylska (Koordynator ds. Prehabilitacji i Edukacji Prozdrowotnej, Wojewódzki Szpital Specjalistyczny im. Najświętszej Maryi Panny w Częstochowie, dietetyk kliniczny, Wydział Nauk Ścisłych, Przyrodniczych i Technicznych, Katedra Dietetyki i Badań Żywności, UJD)

Prehabilitacja przedoperacyjna – nadzieja na lepszą opiekę zdrowotną

10.30 – 10.50 Karolina Kubara (Kubara sp. z o.o. „Dobra kaloria”)

Dlaczego „Dobra Kaloria” jest dobra – o diecie bogatej w wartości odżywcze

10.50 – 11.00 Przerwa kawowa

11.00 – 12.00 Zajęcia warsztatowe

„Niedaleko pada jabłko od jabłoni” Szymon Wierus („Owocowa Przysiań” – rodzinne gospodarstwo z tradycją)

12.00 – 12.15 Wyjazd na warsztaty do gospodarstwa „Sady z sercem” Jerzy Halaba

12.45 - 14.00 Warsztaty - „Zawsze i tak chodzi o jabłka” Jerzy Halaba (dr inż. nauk rolniczych, „Sady z sercem” – rodzinne gospodarstwo sadownicze)

14.00 - 15.00 Przerwa obiadowa na terenie Asten Group.

15.00 - 18.00 Panel ekspercki

Moderatorzy: dr Kamila Kapuśniak, prof. UJD (Wydział Nauk Ścisłych, Przyrodniczych i Technicznych, Katedra Dietetyki i Badań Żywności, UJD) i **mgr Magdalena Wrzalik** (Wydział Prawa i Ekonomii, Katedra Prawa Ustrojowego i Porównawczego, UJD)

Zaproszeni Eksperci:

- **Danuta Kołożyn-Krajewska** (prof. dr hab., Wydział Nauk Ścisłych, Przyrodniczych i Technicznych, Katedra Dietetyki i Badań Żywności, UJD, Polskie Towarzystwo Technologów Żywności)
- **Piotr Kaczmarczyk** (dr n. farm., autor książki o niedożywieniu szpitalnym „Biały Głód”)
- **Grzegorz Kostecki** (dr n. o zdr., Prezes Polskiego Towarzystwa Dietetyki)
- **Anna Błaszczuk** (lek. med., Oddział Pediatryczny PCK, Wojewódzki Szpital Specjalistyczny im. NMP w Częstochowie)
- **Barbara Domaracka** (Członkini Zarządu, Koordynatorka ds. certyfikacji produktów bezglutenowych, Polskie Stowarzyszenie Osób z Celiakią i na Diecie Bezglutenowej)
- **Bartosz Romowicz** (Poseł na Sejm RP, Parlamentarny Zespół ds. Celiakii)
- **Ewa Tylec** (dietetyk, psychodietetyk, pedagog, psychosomatolog, somatopsycholog, Uniwersytet WSB Merito w Poznaniu, Uniwersytet WSB Merito we Wrocławiu)
- **Justyna Wójcik** (dietetyk kliniczny, Prezes firmy „FitCake”)
- **Aneta Janik-Barciś** (Dyrektor Zarządzająca Fundacji „Ucz Się Zdroowia” i marki własnej „NaZdroowia.pl”)
- **Katarzyna Ślusarczyk** (Założycielka Fundacji „Premium Foods”)



Tematy:

1. Próba wyjaśnienia roli diety w życiu dzieci i młodzieży, mając również na uwadze mechanizmy wzmacniające zachowania i odpowiedzialność rodziców/opiekunów. Różnica pomiędzy zdrową żywnością a „nie zdrową”.
2. Problem dyskryminacji, wykluczenia i marginalizacji osób na diecie. Problemy, wyzwania, z którymi borykają się dyrektorzy placówek ośw w zakresie szeroko rozumianego zdrowego odżywiania dzieci i młodzieży.
3. Zaburzenia odżywiania, w tym m.in. anoreksja, kompulsywne objadanie się, neofobia żywieniowa.
4. Próba dookreślenia roli organizacji pozarządowych w realizacji promocji zdrowego żywienia, a także podejmowanie inicjatyw podnoszących świadomość na ten temat wśród dzieci i ich rodziców.
5. Próba dookreślenia mechanizmów, które mają na celu zwiększenie efektywności produkcyjnej unikalnych i innowacyjnych produktów przez przedsiębiorców z branży zdrowej żywności, jak również współczesnych trendów w produkcji i przetwarzaniu żywności.
6. Produkcja żywności funkcjonalnej i problemy z tym związane, współczesne trendy w produkcji żywności. Prawodawstwo krajowe i unijne w zakresie „żywności funkcjonalnej”.
7. Istota procesu znakowania żywności pod kątem alergenów pokarmowych. Prawodawstwo krajowe i unijne w tym zakresie.
8. Zagrożenia wynikające z niekontrolowanej suplementacji (m.in. produkty „pomagające w uczeniu się”, także energetyki) oraz innych zagrożeń toksykologicznych wynikających z błędów dietetycznych, zwłaszcza w kontekście substancji onkogennych i odpowiedzialnych za rozwój chorób cywilizacyjnych.
9. Propozycje zmian ustawodawczych w unijnym i krajowym systemie prawnym w zakresie etykietowania produktów, jak również istota projektu ustawy o zawodzie dietetyka i samorządzie zawodowym dietetyków oraz ustawy o prawie oświatowym – prawa dziecka z celiakią lub na innej diecie eliminacyjnej. Wnioski de lege ferenda.
10. Opieka koordynowana w zakresie dietetyki – nowe możliwości.

19.00 Uroczysta kolacja

20 listopada 2024 r. (środa)

„Odżywianie i jego konsekwencje dla zdrowia”

9.00 – 10.00 Wprowadzenie do tematu i wspólna dyskusja z Ekspertami.

Moderator: mgr Malwina Wójcik (Wydział Nauk Ścisłych, Przyrodniczych i Technicznych, Katedra Dietetyki i Badań Żywności, UJD)

9.00 – 9.20 **Martyna Mitek** (Zespół Szkół Gastronomicznych im. M. Skłodowskiej-Curie w Częstochowie)

Analiza wpływu żywności przetworzonej na zdrowie. Czego unikać w codziennej diecie.

9.20 – 9.40 **Agata Kiciak** (dr. n. med., Zakład Technologii i Oceny Jakości Żywności Katedra Dietetyki, Wydział Zdrowia Publicznego w Bytomiu, Śląski Uniwersytet Medyczny w Katowicach, Polskie Towarzystwo Dietetyki)

Nawyki żywieniowe młodzieży a zdrowie: dieta jako modyfikowalny czynnik ryzyka w prewencji chorób

9.40 – 10.00 **Iwona Witkowska** (intendent, Miejskie Przedszkole nr 6 w Częstochowie)

Zbilansowana dieta w przedszkolu. Problem zdrowego odżywiania.

10.00 – 10.20

Burza mózgow i transfer wiedzy pomiędzy Uniwersytetami Sojuszu COLOURS na wybrane tematy (prezentacje prowadzonych badań, nawiązanie współpracy etc.).

Wiedza, umiejętności i odpowiedzialność w zakresie zdrowego odżywiania. Studencka sesja plakatu.

10.20 – 11.00

Jarmark zdrowia – prezentacja stoisk Partnerów i Interesariuszy

w tym również:

Warsztaty smaków

- „Zupa dyniowa – smak jesieni”
- „Życie jest niepewne. Najpierw zjedz zdrowy deser”
- „Aby być zdrowym, trzeba pić koktajle warzywne”

Warsztaty poprowadzą uczniowie Zespołu Szkół Gastronomicznych im. M. Skłodowskiej-Curie, wsparcie merytoryczne:

Justyna Ludynia, Agnieszka Szymczyk

11.00 – 11.30 Przerwa obiadowa na terenie Asten Group

11.30 – 11.45 Wyjazd na warsztaty do Miejskiego Przedszkola nr 37 w Częstochowie - „Montessori.pl”

12.00 – 14.00 Prowadzący: **mgr Karolina Górnik-Horn** (Wydział Nauk Ścisłych, Przyrodniczych i Technicznych, Katedra Dietetyki i Badań Żywności, UJD)

„Nic nie daje takiej radości jak uśmiech dziecka i śledzenie jego rozwoju” MasterChef Junior w akcji.

Warsztaty przedszkolne z przygotowania zdrowego posiłku.