

Program I Ogólnopolskiej Konferencji „Zdrowa Opolszczyzna”

Opole, 11 grudnia 2015r

9⁰⁰ – 9¹⁵

Uroczyste rozpoczęcie konferencji

JM Rektor Politechniki Opolskiej prof. dr hab. inż. Marek TUKIENDORF

9¹⁵ – 11⁰⁰

I Sesja

9¹⁵ – 9³⁵

dr hab. inż. Lech NAWROCKI, prof. PO, redaktor naczelny kwartalnika „Bydło Mięsne” *„Wpływ żywienia bydła na jakość mleka i wołowiny.”*

9³⁵ – 9⁵⁵

dr inż. Monika DĄBROWSKA-MOLENDA, dietetyk kliniczny *„Cholesterol – fakty i mity...”*

9⁵⁵ – 10¹⁵

dr n. med. Dominik KRZYŻANOWSKI, redaktor naczelny kwartalnika „Pielęgniarstwo i zdrowie publiczne” *„Zespół kacheksja – anoreksja – astenia w opiece paliatywnej”*

10¹⁵ – 10³⁵

mgr Wojciech KAMPA, dietetyk kliniczny, trener personalny, utytułowany kulturysta *„Odżywianie i suplementacja w sporcie”*

10³⁵ – 10⁵⁵

Monika BIEDKA, reprezentantka Polski, utytułowana zawodniczka Fitness Bikini... *„Bikini fitness – kategoria sportów sylwetkowych”*

11⁰⁰ – 11¹⁵

Przerwa kawowa

11¹⁵ – 13⁰⁰

II Sesja – konkursowa

13⁰⁰ – 13²⁰

Przerwa kawowa

13²⁰ – 14²⁰

III Sesja

13²⁰ – 13⁴⁰

inż. Joanna MOCZKO, Stypendystka Prezydenta Miasta Opola *„Analiza składu ciała i zasady żywienia sportowców wytrzymałościowych”*

13⁴⁰ – 14⁰⁰

inż. Olga KUBIK, przedstawiciel firmy Jamar *„Od pola do stołu – produkcja kukurydzy konserwowej”*

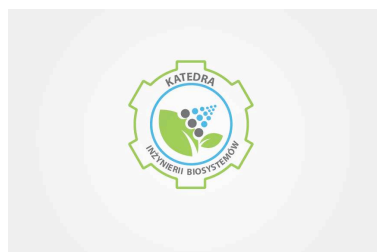
14⁰⁰ – 14²⁰

mgr Sylwia OLCHOWIK *„Etykiety produktów spożywczych”*

14²⁰ – 14⁵⁰

Wręczenie nagród. Zakończenie konferencji

Członek Zarządu Województwa Opolskiego Szymon OGŁAZA



Wystąpienia w sesji konkursowej:

1. **Katarzyna BANACH**, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie
„Olej kokosowy – właściwości fizykochemiczne i wpływ na organizm człowieka”
2. **Marcin BANY, Monika MITURA, Małgorzata ZAREK**, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie
„Nutrigenetyka i nutrigenomika – nowe trendy w chowie zwierząt gospodarskich”
3. **mgr Anna GRZEBIĘŃ**, Uniwersytet Medyczny im. Piastów Śląskich we Wrocławiu
„Analiza wpływu wybranych czynników ryzyka na występowanie nadwagi i otyłości wśród osób w podeszłym wieku, mieszkających na terenie powiatu strzelińskiego”
4. **Paweł HANUS**, Uniwersytet Rzeszowski
„Zastosowanie bioaktywnych substancji zwartych w młodym jęczmieniu w produkcji kefirów z koziego mleka”
5. **Sylwia KRZEMIŃSKA**, Uniwersytet Medyczny im. Piastów Śląskich we Wrocławiu
„Otyłość a jakość życia kobiet”
6. **Monika MITURA, Marcin BANY, Małgorzata ZAREK**, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie
„Tłuszcz wieprzowy – fakty i mity”
7. **Arkadiusz MATRAS**, Uniwersytet Medyczny im. Piastów Śląskich we Wrocławiu
„Wpływ kwasu fitynowego na biodostępność żelaza”
8. **mgr inż. Patrycja SOWA**, Uniwersytet Rzeszowski
„Zastosowanie miodu nostrzykowego w profilaktyce chorób układu krążenia”
9. **Piotr STANIKOWSKI**, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie
„Technologia sous vide i jej wpływ na wartość odżywczą żywności”
10. **Małgorzata ZAREK, Marcin BANY, Monika MITURA**, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie
„Wieprzowina w diecie człowieka”