

# II Konferencja

Zdrowe żywienie zbiorowe dzieci i młodzieży  
"CZY ŻYWIENIE DZIECI BEZ CHEMII JEST MOŻLIWE?"

Maj 2023



Zarejestruj się na bezpłatny udział  
w konferencji na  
[www.ckiw.edu.pl](http://www.ckiw.edu.pl)

Więcej informacji pod numerem telefonu 727 407 107  
lub na stronie [www.ckiw.edu.pl](http://www.ckiw.edu.pl)



W trosce o najmłodszych





# II Konferencja

## Zdrowe żywienie zbiorowe dzieci i młodzieży

### "CZY ŻYWIENIE DZIECI BEZ CHEMII JEST MOŻLIWE?"

#### Harmonogram konferencji:

II KONFERENCJA ZDROWE ŻYWIENIE ZBIOROWE DZIECI I MŁODZIEŻY  
"CZY ŻYWIENIE DZIECI BEZ CHEMII JEST MOŻLIWE?"

Dzień I: 10.05.2023 r. w godzinach 9:00 – 16:00

**9.00-9.15, Jolanta Wójcik**

Przywitanie uczestników i prowadzących, wstęp.

**9.15-10.00, Jolanta Wójcik**

Czy przepisy prawa dopuszczają aby w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży mogły być stosowane chemiczne dodatki do żywności, sztuczne aromaty i barwniki?

**10.00-10.30, Jolanta Wójcik**

Etykieta środka spożywczego oraz dokumenty handlowe źródłem informacji o zastosowanych substancjach dodatkowych do żywności.

**PRZERWA**

**10.45-12.15, Magdalena Grobelna**

Podział dodatków do żywności na naturalne i sztuczne. Dodatki chemiczne najczęściej spotykane w żywności dla dzieci i ich wpływ na zdrowie dzieci.

**PRZERWA**

**12.30-14.00, Ruslan Riabchun - lekarz pediatra**

Skutki nadmiernego spożycia żywności z substancjami dodatkowymi - perspektywa lekarza.

**PRZERWA**

**14.15-15.45 DOKTOR ANIA Anna Makowska**

Żywność dla dzieci to jest dramat! Zalety i wady następujących produktów:

- soki, musy owocowe, napoje, nektary,
- jogurty, wyroby jogurtopodobne, desery mleczne,
- przekąski dla dzieci,
- sery żółte,
- wędliny,

ze szczególnym uwzględnieniem obecności w nich substancji dodatkowych antyodżywczych.

**15.45-16.00, Jolanta Wójcik**

Podsumowanie pierwszego dnia konferencji

# II Konferencja

## Zdrowe żywienie zbiorowe dzieci i młodzieży

### "CZY ŻYWIENIE DZIECI BEZ CHEMII JEST MOŻLIWE?"

#### Harmonogram konferencji:

II KONFERENCJA ZDROWE ŻYWIENIE ZBIOROWE DZIECI I MŁODZIEŻY  
"CZY ŻYWIENIE DZIECI BEZ CHEMII JEST MOŻLIWE?"

Dzień II: 11.05.2023 r. w godzinach 9:00 – 16:00

9.00-10.30, Magdalena Borowiec

Co zamiast chemii w żywności? Przykłady dań kulinarnych dla dzieci i młodzieży przygotowywanych na bazie naturalnych składników.

PRZERWA

10.45-12.15, Magdalena Grobelna

Wpływ technologii produkcji na wartość odżywczą środków spożywczych.

- Śmietana 9%, 12%, 18%, 30%, 36% a może śmietanka?
- Mleko UHT a może pasteryzowane?
- Majonez gotowy a może majonez roślinny własnej produkcji?
- Produkty mrożone czy produkty świeże?
- Masło roślinne, margaryna, masło ekstra a może masło śmietankowe?

PRZERWA

12.30-14.00, MAMA CHEMIK, W ZDROWYM DOMU - Sylwia Panek

Poza żywieniowe źródła chemii w żywieniu dzieci pochodzące z materiałów do kontaktu z żywnością, sprzętu kuchennego, środków czystości, itp.

14.00-15.30, Radosław Marczyński przedstawiciel firmy Robot Coupe

Wykorzystanie nowoczesnych urządzeń do przygotowania posiłków na bazie naturalnych składników.

15.30-16.00, Jolanta Wójcik

Podsumowanie oraz zakończenie konferencji.