

[Akceptuję](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)

[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się



[Strona główna](#) > [Start](#)

Rozdano środki na propagowanie zdrowego żywienia



Polskie Towarzystwo Dietetyki w Warszawie otrzyma 53 000 zł na promowanie inicjatyw

dotyczących prawidłowego żywienia i aktywności fizycznej wśród uczniów szkół podstawowych oraz ich rodziców i opiekunów, a Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie - 219 500 zł na upowszechnianie wiedzy na temat obniżenia zawartości soli, cukru i tłuszczu w produktach spożywczych wśród przedstawicieli przemysłu spożywczego.

W konkursie ofert na wybór realizatorów "Programu zapobiegania nadwadze i otyłości oraz przewlekłym chorobom niezakaźnym poprzez poprawę żywienia i aktywności fizycznej na lata 2012-2014" na rok 2012 w ramach "Narodowego Programu Przeciwdziałania Chorobom Cywilizacyjnym" startowały ponadto: WA ZDROWIE p. z o.o. z Lipkowa, Fundacja MY Pacjenci z Warszawy oraz City Clinic Sp. z o.o. z Warszawy.

Polskie Towarzystwo Dietetyki będzie miało za zadanie m.in. przeprowadzenie konkursu dla uczniów szkół podstawowych (w wieku od 6 do 13 lat), rodziców i opiekunów w co najmniej 10 szkołach na terenie minimum 3 różnych województw na temat zasad prawidłowego żywienia oraz aktywności fizycznej. Kolejne zadanie to przygotowanie 5000 płyt CD z materiałami informacyjno-edukacyjnymi nt. zasad prawidłowego żywienia oraz roli aktywności fizycznej, które będą przekazywane do szkół uczestniczących w programie w celu rozpowszechniania wśród rodziców i opiekunów. PTD przeprowadzi też ankietę wśród pracowników oświatowych pracujących w szkołach podstawowych biorących udział w programie.

Ponadto do zadań Towarzystwo będzie należało stworzenie i prowadzenie profilu na temat organizowanego konkursu, na internetowych portalach społecznościowych (prowadzenie korespondencji, informowanie do realizowanych zadaniach oraz odpowiedź na zamieszczane pytania dotyczące prowadzonych działań).

Z kolei Instytut Żywności i Żywienia ma zorganizować warsztaty dla przedstawicieli producentów artykułów spożywczych, w tym opracować program szkoleń, opracować i wydrukować materiały informacyjno-edukacyjne dla uczestników warsztatów, w ilości 150 szt., przeprowadzić min. 4 warsztaty dla min. 120 osób, opracować i przeprowadzić ankietę wśród uczestników, dotyczącą kwestii związanych z obniżaniem zawartości cukru i tłuszczu (z uwzględnieniem kwasów tłuszczowych nasyconych i izomerów trans) w produktach spożywczych oraz opracować wyniki ankiety w formie raportu.

Do zadań IŻŻ będzie też należała nowelizacja norm żywieniowych dla populacji polskiej, w tym: opracowanie znowelizowanych norm żywieniowych na energię, białko, węglowodany i błonnik pokarmowy, witaminy, składniki mineralne, wodę i elektrolity, z uwzględnieniem zaleceń żywieniowych i zaleceń w zakresie aktywności fizycznej, zasad oceny spożycia na poziomie indywidualnym i grupowym w odniesieniu do norm oraz roli suplementów diety w realizacji norm żywienia, a także przygotowanie i dystrybucja na 10 000 płyt CD opracowania zawierającego znowelizowane normy żywieniowe do min. 2000 odbiorców.

Ponadto IŻŻ ma za zadanie znowelizować dane o wartości odżywczej produktów spożywczych, w tym: wykonać oznaczenia zawartości wybranych składników w wytypowanych gatunkach mięsa wieprzowego celem aktualizacji tabel składu i wartości odżywczej żywności, wykonać obliczenia wartości odżywczej wędlin wieprzowych i potraw z mięsa wieprzowego na podstawie składu recepturowego celem aktualizacji tabel składu i wartości odżywczej żywności, opracować program komputerowy służący do obliczania wartości odżywczej produktów złożonych i potraw na podstawie składu recepturowego oraz przygotować i rozprowadzić go na 10 000 płyt CD, jak również przygotować aktualizację bazy danych zawartości selenu w żywności.

Źródło: www.pap.pl

<http://laboratoria.net/home/16107.html>

Informacje dnia: [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedzinę na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#) [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedzinę na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#) [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedzinę na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#)

Partnerzy