INNOVATION FEST UW

INNOVATION FEST UW 2026

FOOD WEEK

powered by PATHFOOD

Program · 26–30 października 2026

sala 0.109, CNBCh UW, ul. Żwirki i Wigury 101, Warszawa

transmisja online · udział online po rejestracji

26.10 pon.
11:30–14:00 · IN ENGLISH
Can Food Help Us Live Longer and Healthier?
Czy jedzenie może pomóc nam żyć dłużej i zdrowiej?
s. 2

27.10 wt.
10:00–12:00 · PO POLSKU
PATHFOOD: Selen z różnych stron – od chemii i biologii do żywności funkcjonalnej
Selenium from Every Angle – from Chemistry and Biology to Functional Food
s. 3

28.10 śr.
11:00–13:00 · PO POLSKU
Konopie na talerzu
Cannabis Plant on the Plate
s. 4

29.10 czw.
9:00–11:00 · PO POLSKU
Produkty mikrobiologiczne w rolnictwie: nauka, bezpieczeństwo i regulacje
Microbial Products in Agriculture: Science, Safety and Regulation
s. 5

30.10 pt.
9:30–15:00 · PO POLSKU
Od badań do praktyki. Współpraca i komercjalizacja w łańcuchu żywnościowym
From Research to Practice: Collaboration and Commercialisation in the Food Chain
s. 6

REJESTRACJA · JEDEN LINK NA WSZYSTKIE DNI

forms.gle/sCd7hHGEXuKn8KEV9

Udział online – link do transmisji wyślemy po rejestracji.

innovationfest.uw.edu.pl

UNIWERSYTET WARSZAWSKI

pathfood Se

Funded by the European Union

26.10

MONDAY · 11:30–14:00

in English · Room 0.109, CNBCh UW · live online

OPENING OF FOOD WEEK

Can Food Help Us Live Longer and Healthier?

Czy jedzenie może pomóc nam żyć dłużej i zdrowiej?

Opening of Food Week: a panel discussion on selenium-enriched food, healthy ageing and how science reaches people through medicine and the media — and what PATHFOOD will deliver by 2027.

OPENING OF FOOD WEEK

Prof. Ewa Krogulec
University of Warsaw
Vice-Rector for Development

MODERATORS

Prof. Ewa Bulska
University of Warsaw
PATHFOOD project leader

Dr. Andrzej Gawor
University of Warsaw

PANEL

Dr. María Jesús Sánchez Martín
Universitat Autònoma de Barcelona · PATHFOOD

Dr. Victoria Ferragut Pérez
Universitat Autònoma de Barcelona · PATHFOOD

Prof. Danilo Corradini
CNR, Rome · PATHFOOD

Prof. Marek Postuła
Medical University of Warsaw

Dr. Agnieszka Cholewiak-Janusz
Warszawska Akademia Medyczno-Techniczna

Danuta Deckert
Editor-in-chief, PolitykaZdrowotna.com

Funded by the European Union

34 Se Selen

27.10

WTOREK · 10:00–12:00

po polsku · Sala 0.109, CNBCh UW · transmisja online

DZIEŃ SELENU

PATHFOOD: Selen z różnych stron

– od chemii i biologii do żywności funkcjonalnej

Selenium from Every Angle – from Chemistry and Biology to Functional Food

Krótkie wystąpienia naukowców UW i rozmowa: selen w polskiej glebie i żywności, selenobiałka, zielone nanocząstki selenu, materiały odniesienia i wiarygodny wynik w laboratorium.

OTWARCIE

prof. Ewa Bulska
Uniwersytet Warszawski
wprowadzenie i podsumowanie pierwszego dnia

PROWADZENIE

dr Anna Ruszczyńska
Uniwersytet Warszawski
wykonawca w projekcie PATHFOOD

WYSTĄPIENIA

dr Anna Ruszczyńska
Uniwersytet Warszawski
Selen a sprawa polska – od gleby do żywności funkcjonalnej

dr Anna Konopka
Uniwersytet Warszawski
Selenobiałka – biologiczny sens selenu

dr hab. Aleksandra Sentkowska
Uniwersytet Warszawski
Zielone nanocząstki selenu – czego jeszcze o nich nie wiemy?

dr hab. Jakub Karasiński
Uniwersytet Warszawski
Materiały odniesienia jako fundament wiarygodnej kontroli jakości żywności funkcjonalnej

dr Andrzej Gawor
Uniwersytet Warszawski
Od próbki do wyniku – zapewnienie jakości w laboratorium

GOŚCIE

dr n. rol. Mateusz Gemba
Warszawska Akademia Medyczno-Techniczna
prorektor ds. jakości kształcenia i dydaktyki

UNIWERSYTET WARSZAWSKI
pathfood Se
Funded by the European Union

28.10

ŚRODA · 11:00–13:00

po polsku · Sala 0.109, CNBCh UW · transmisja online

PANEL DYSKUSYJNY

Konopie na talerzu

Cannabis Plant on the Plate

Czy konopie mogą być żywnością funkcjonalną? Rynek i uprawa konopi włóknistych, talerz żywieniowy, nowa żywność i przepisy prawne — krótkie wystąpienia gości i dyskusja panelowa.

PROWADZENIE I WPROWADZENIE

dr Anna Trynda
Uniwersytet Warszawski
wykonawca w projekcie PATHFOOD
Czy konopie mogą być żywnością funkcjonalną?

WYSTĄPIENIA

dr Katarzyna Wielgusz
dyrektor Instytutu Włókien Naturalnych i Roślin Zielarskich, Poznań
Kierunek rozwoju rynku konopi włóknistych

Edyta Grabarczyk
prezes Fundacji Pożywienie – Darem Serca
Uprawa konopi włóknistych – ryzyko czy szansa na rozwój?

dr Agnieszka Wiosetek
Warszawska Akademia Medyczno-Techniczna
Talerz żywieniowy

Monika Jarzębska
Główny Inspektorat Sanitarny
zastępca dyrektora Departamentu Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia
Nowa żywność a kwestia konopi włóknistych i produktów konopnych

Anna Duszyńska
Uniwersytet Warszawski
Konopie w świetle przepisów prawnych

29.10

CZWARTEK · 9:00–11:00

po polsku · Sala 0.109, CNBCh UW · transmisja online

ŚNIADANIE EKSPERCKIE

Produkty mikrobiologiczne w rolnictwie:

nauka, bezpieczeństwo i regulacje

Microbial Products in Agriculture: Science, Safety and Regulation

Jak zapewnić bezpieczeństwo, skuteczność i wiarygodność produktów mikrobiologicznych stosowanych w rolnictwie? Podczas śniadania eksperckiego przedstawiciele nauki, administracji publicznej i przemysłu porozmawiają o wyzwaniach regulacyjnych, dowodach naukowych oraz przyszłości europejskich przepisów dotyczących mikrobiologicznych biostymulatorów roślin i środków ochrony roślin.

PROWADZENIE

prof. Łukasz Drewniak
Uniwersytet Warszawski
wykonawca w projekcie PATHFOOD

GOŚCIE

przedstawiciele nauki, administracji publicznej i przemysłu

30.10

PIĄTEK · 9:30–15:00

po polsku · Sala 0.109, CNBCh UW · transmisja online

SPOTKANIE ZAMYKAJĄCE FOOD WEEK

Od badań do praktyki

Współpraca i komercjalizacja w łańcuchu żywnościowym

From Research to Practice: Collaboration and Commercialisation in the Food Chain

Spotkanie zamykające Food Week: praca przy dwóch stołach — od uprawy i badań do produktu oraz wdrożenie, bezpieczeństwo i komercjalizacja — i wybór kierunków dalszej współpracy.

PROGRAM

Otwarcie
podsumowanie wcześniejszych dni Food Week

Stół A
od uprawy i badań do produktu, który znajdzie odbiorcę

Stół B
warunki wdrożenia, bezpieczeństwo i komercjalizacja

Wnioski
prezentacja obu stołów i wspólna dyskusja

Zamknięcie
kierunki dalszej współpracy i podsumowanie Food Week

PROWADZENIE

Katarzyna Skorupka
CNBCh UW
menedżer projektu PATHFOOD

UCZESTNICY

przedstawiciele rolnictwa, producentów żywności, handlu, prawa żywnościowego, dietetyki i transferu technologii

UNIWERSYTET WARSZAWSKI
pathfood Se
Funded by the European Union