



## โครงการประชุมวิชาการสมาคมกำหนดอาหารแห่งประเทศไทยประจำปี 2563

### “นักกำหนดอาหารกับการเปลี่ยนแปลงในยุคนวัตกรรมพลิกผัน”

#### Dietitian in a Disruptive Innovation Era

วันที่ 23 – 25 พฤศจิกายน พ.ศ. 2563

ณ Mayfair Grand Ballroom ชั้น 11 โรงแรม เดอะเบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ กรุงเทพมหานคร

#### หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันประชากรโลกและประชากรไทยกำลังก้าวเข้าสู่ยุคนวัตกรรมพลิกผัน (Disruptive Innovation) อย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ ผลจากการวิจัยชี้ให้เห็นว่า ประมาณ 1 ใน 3 ของชีวิตประจำวันของคนไทยอยู่กับอินเทอร์เน็ต ซึ่งไม่ได้จำกัดอยู่แค่กลุ่ม Gen Y ที่เป็นกลุ่มคนรุ่นใหม่เท่านั้น แต่ยังรวมไปถึงกลุ่มผู้สูงอายุที่ใช้เวลากับการท่องโลกอินเทอร์เน็ตไม่น้อยกว่า 8 ชั่วโมงต่อวัน จากปรากฏการณ์ดังกล่าวส่งผลกระทบต่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงต่อการดำเนินชีวิตของคนเราอย่างยิ่ง หรืออาจกล่าวได้ว่าโลกยุคดิจิทัลเปรียบเสมือนคลื่นลูกใหญ่ที่พร้อมจะทำลายล้างทุกสิ่งทุกอย่างหน้า ตัวอย่างที่เป็นหลักฐานเชิงประจักษ์ที่ได้พบเห็นมาแล้วอย่างชัดเจนคือ หลายธุรกิจที่เคยโด่งดังในอดีตกลับต้องสูญหาย และล้มละลายไปจากผลของการเปลี่ยนแปลงแบบก้าวกระโดดของนวัตกรรมและเทคโนโลยี เช่น โทรศัพท์มือถือเข้ามาทดแทนโทรศัพท์บ้าน การดาวน์โหลดข้อมูลจากอินเทอร์เน็ตเข้ามาแทนที่วีดีโอ เทป ซีดี หรือแม้แต่หนังสือ เป็นต้น หลายธุรกิจหันไปใช้สื่อดิจิทัลและเทคโนโลยีเข้ามาแทนที่แรงงานคน ก่อให้เกิดผลกระทบต่อทั้งเศรษฐกิจและสังคมอย่างมาก ดังนั้น ผู้ที่จะอยู่รอดได้ในยุคนวัตกรรมพลิกผันจำเป็นต้องพัฒนาตัวเองอย่างต่อเนื่อง และต้องฝึกฝนทักษะที่สูงขึ้นเพื่อไม่ให้ระบบดิจิทัลทดแทนกำลังคนได้ การเปลี่ยนแปลงนี้เกิดขึ้นทั้งในวงการอาหารและโภชนาการด้วย ซึ่งในปัจจุบันเราจะพบว่า มีการพัฒนาแอปพลิเคชัน หรือ ซอฟแวร์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการอย่างหลากหลาย และมีเพิ่มมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้ ยังมีการพัฒนาเทคโนโลยีด้านการผลิตอาหารในอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อให้รองรับความต้องการของผู้บริโภคทั้งที่เป็นผู้ที่มีสุขภาพแข็งแรง และผู้ป่วยโรคเรื้อรังต่าง ๆ และเพื่อตอบสนองต่อความต้องการในการก้าวเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ ดังนั้น สิ่งที่สำคัญที่ต้องหาคำตอบคือนักกำหนดอาหารจะอยู่รอดได้อย่างไรในยุคนวัตกรรมพลิกผัน

สมาคมกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย ซึ่งเป็นองค์กรวิชาชีพด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร มีเครือข่ายเกือบทุกจังหวัดในประเทศ มีศักยภาพในการเป็นจุดศูนย์กลางในการเผยแพร่องค์ความรู้ และนวัตกรรมต่างๆ ประสานความร่วมมือระหว่างเครือข่ายนักกำหนดอาหารและกลุ่มสหวิชาชีพในการพัฒนาศักยภาพคน สนับสนุนเครือข่ายในการสร้างและเผยแพร่องค์ความรู้เรื่องอาหารบำบัดโรค และอาหารป้องกัน

โรคต่างๆ รวมทั้งภาคเอกชนและกลุ่มธุรกิจอาหารสุขภาพ อาหารทางการแพทย์ได้อย่างครอบคลุม อันเป็นปัจจัยสำคัญที่จะช่วยสร้างเสริมศักยภาพให้กับนักกำหนดอาหาร/นักโภชนาการ/โภชนาการให้พร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงอย่างก้าวกระโดดของยุคนวัตกรรมพลิกผัน ซึ่งแน่นอนว่าเราไม่สามารถที่จะหยุดยั้งการเปลี่ยนแปลงของระบบดิจิทัลและเทคโนโลยีที่เกิดขึ้นได้ แต่เราสามารถที่จะเรียนรู้และปรับตัวให้สามารถนำระบบดิจิทัลและเทคโนโลยีต่าง ๆ มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานในฐานะวิชาชีพนักกำหนดอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ ดังนั้น เพื่อให้พร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงทุกรูปแบบ สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย จึงได้จัดให้มีการประชุมวิชาการประจำปี พ.ศ. 2563 เป็นครั้งที่ 40 ในหัวข้อเรื่อง “**นักกำหนดอาหารกับการเปลี่ยนแปลงในยุคนวัตกรรมพลิกผัน**”

**วัตถุประสงค์** เพื่อให้ผู้เข้าประชุมและสมาชิกในเครือข่าย

1. ได้นำมาตรฐานงานโภชนาการทั้งในการป้องกัน พันฟู และรักษาโรคไปใช้ในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและทันสมัย
2. ได้รับความรู้ ข้อมูลเกี่ยวกับนวัตกรรมอาหารสุขภาพ และอาหารทางการแพทย์ที่ทันสมัย
3. เข้าใจการบริหารจัดการอาหารในบริบทต่างๆ
4. นำข้อมูลในเครือข่ายวิชาชีพและสหสาขาวิชาชีพ มาศึกษาวิเคราะห์ วิจัย เป็นนวัตกรรมด้านอาหาร โภชนาการและโภชนบำบัด
5. มีโอกาสพบปะ แลกเปลี่ยนความรู้ ความคิดเห็น ประสบการณ์ต่างๆในสหสาขาวิชาชีพ

**หัวข้อการประชุมวิชาการ** ประกอบด้วยการนำเสนอสาระสำคัญต่างๆ ดังนี้

- บรรยายพิเศษ “การเตรียมความพร้อมนักกำหนดอาหาร/นักโภชนาการ/โภชนาการ ในโรงพยาบาลสู่การเป็นนักกำหนดอาหารวิชาชีพ”
- Competency standard for dietitians
- Update Guideline: Nutrition and diet therapy
  - Thai clinical practice recommendations for nutritional management in adult hospitalized patients 2017: Enteral nutrition
  - Thai kidney guideline 2019
  - Summary of DM guideline in 2020
- Beyond The Obesity, Adipocyte and Inflammation
  - Adipose and the nexus of Inflammation
  - Obesity paradox
- Experience in bariatric surgery in Thailand
  - Does bariatric surgery work?
  - Pre & Post diet prescription for bariatric surgery

- Functional foods in health and disease
  - Common herb Using: Efficacy and safety concerns
  - Irritable bowel syndrome and FODMAPs diet
  - Probiotics, prebiotics and synbiotics & human health
- Important clinical resources in cancer for dietitian
- Plant-based diet and health benefits: What dietitian should know?
- Save the earth by textured soybean protein
- IDDSI in clinical practice
- Disruptive innovation in hospital food service: Outsourcing
  - ประสบการณ์จากการปฏิบัติของโรงพยาบาล
- Covid-19 กับการบริหารจัดการกลุ่มงานโภชนศาสตร์
- Disruptive innovation in food and nutrition
- พี่เยี่ยมน้อง ตามแนวทางปฏิบัติงานโภชนาการ และการกำหนดอาหาร
- Sharing innovative tools from TDA award
  - สื่อแนะนำกลุ่มอาหารสำหรับผู้ป่วยจิตเวชที่ใช้อย่างความเสี่ยงสูง
  - Protein card
  - Application "diet caring for heart"
  - Application สำหรับการประเมิน calcium ในคนไทยอายุ 35 ปี

**วิธีการประชุมวิชาการ** ด้วยปัญหา Covid-19 ในปีนี้ จึงจัดให้มีการบรรยาย การอภิปราย และการประชุมเชิงปฏิบัติการทั้ง Onsite และ Online

**วิทยากร** แพทย์ อาจารย์ นักกำหนดอาหาร นักโภชนาการ โภชนาการ และผู้ชำนาญการในสหสาขาวิชาชีพ

**จำนวนผู้เข้าประชุม** ด้วยปัญหา Covid-19 ในปีนี้ จึงรับผู้เข้าประชุมได้ประมาณ 300 - 350 คน โดยผู้เข้าประชุมส่วนหนึ่งสามารถเข้าร่วมประชุมได้ทาง Online

**คุณสมบัติของผู้เข้าประชุม**

1. นักกำหนดอาหาร นักโภชนาการ โภชนาการที่ปฏิบัติงานด้านโภชนาการในโรงพยาบาล
2. อาจารย์ที่สอนในหลักสูตรโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหาร (Nutrition and Dietetics)
3. นิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาในหลักสูตรโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหาร

**ระยะเวลาในการประชุมวิชาการ** วันที่ 23 – 25 พฤศจิกายน พ.ศ. 2563 รวม 3 วัน

**สถานที่จัดประชุมวิชาการ** โรงแรมเดอะ เบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ กรุงเทพมหานคร

**ประโยชน์ที่ได้รับ** เมื่อจบการประชุมวิชาการ ผู้เข้าประชุม

1. มีความรู้ความเข้าใจต่อแนวทางปฏิบัติเฉพาะโรคต่าง ๆ ที่ทันสมัย และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการให้โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค
2. สามารถนำนวัตกรรมอาหารสุขภาพ อาหารเฉพาะโรค อาหารทางการแพทย์ ไปใช้ในการปฏิบัติงาน และเผยแพร่ทั้งในการป้องกันและรักษาโรคได้อย่างเป็นระบบ
3. มีแนวทางมาตรฐานงานโภชนาการ ในการรับรองกระบวนการคุณภาพ Healthcare Accreditation
4. มีความรู้ความเข้าใจในการจัดการอาหารในบริบทต่างๆได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีการประสานงาน ร่วมมือ ร่วมใจ ในการขยายเครือข่ายวิชาชีพนักกำหนดอาหาร
6. ได้พบปะสังสรรค์ แลกเปลี่ยนความคิดเห็นและประสบการณ์ มีคุณธรรม จริยธรรม ในการประกอบวิชาชีพ

**ผู้รับผิดชอบโครงการ** สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย

**อัตราค่าลงทะเบียน**

สถานะภาพ	กำหนดเวลาการสมัคร	ค่าลงทะเบียน (บาท)
<b>ONSITE</b>		
สมาชิกสมาคมฯ	ภายในวันที่ 22 ตุลาคม พ.ศ. 2563	3,000
	วันที่ 23 ตุลาคม - 15 พฤศจิกายน พ.ศ. 2563	3,200
ไม่ใช่สมาชิกสมาคมฯ	ภายในวันที่ 22 ตุลาคม พ.ศ. 2563	3,300
	วันที่ 23 ตุลาคม - 15 พฤศจิกายน พ.ศ. 2563	3,500
<b>ONLINE</b>		
สมาชิกและไม่ใช่สมาชิกฯ	ภายในวันที่ 15 พฤศจิกายน พ.ศ. 2563	500
นิสิต/นักศึกษา รับเฉพาะ Online	ภายในวันที่ 15 พฤศจิกายน พ.ศ. 2563	300

**การชำระค่าลงทะเบียน**

โอนเงินเข้าบัญชี ออมทรัพย์เลขที่ 405-791942-4 ธนาคารไทยพาณิชย์ สาขาอเวนิว รัชโยธิน

ชื่อบัญชี สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย

การลงทะเบียนจะถือว่าสมบูรณ์เมื่อสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทยได้รับค่าลงทะเบียนพร้อมใบสมัครและสำเนาการโอนเงินเรียบร้อยแล้ว โดยส่งไปที่

บริษัท วายด์บลู จำกัด

19/2 เอกมัย ซอย10, สุขุมวิท 63, แขวงคลองตันเหนือ, เขตวัฒนา, กรุงเทพฯ, 10110

E-mail: [thaidietetics.conference@gmail.com](mailto:thaidietetics.conference@gmail.com)

Tel: 091-0077-508

Fax: 02-714-2656

หมดเขตรับสมัคร ONSITE และ ONLINE วันที่ 15 พฤศจิกายน พ.ศ.2563

งดรับการลงทะเบียนและชำระเงินในวันประชุม

Download ข้อมูลได้จาก [www.tdaconference.com](http://www.tdaconference.com)

### โรงแรมและที่พัก

โรงแรม เดอะ เบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ กรุงเทพฯ

คุณศิริพร พิณจทรัพย์ แผนกสำรองห้องพัก

Tel 0-2309-9999 # 3011

Fax 0-23091-9900

E-mail: [rsvn@berkeleyhotel.co.th](mailto:rsvn@berkeleyhotel.co.th)

Government Rate:	Premier room	ห้องพักเดี่ยวและห้องพักคู่	1,800 บาทต่อคืน/ห้อง (รวมอาหารเช้า)
	Luxury room	ห้องพักเดี่ยวและห้องพักคู่	2,100 บาทต่อคืน/ห้อง (รวมอาหารเช้า)
	Extra bed	เตียงเสริม	1,000 บาทต่อคืน/ห้อง (รวมอาหารเช้า)
Corporate Rate:	Premier room	ห้องพักเดี่ยวและห้องพักคู่	2,700 บาทต่อคืน/ห้อง (รวมอาหารเช้า)
	Luxury room	ห้องพักเดี่ยวและห้องพักคู่	3,000 บาทต่อคืน/ห้อง (รวมอาหารเช้า)
	Extra bed	เตียงเสริม	1,000 บาทต่อคืน/ห้อง (รวมอาหารเช้า)

สำรองห้องพักภายในวันที่ 15 พฤศจิกายน พ.ศ. 2563 หรือจนกว่าห้องพักเต็ม หากลงทะเบียนหลังกำหนดเวลาที่แจ้งไว้ และห้องจองเต็มแล้วท่านอาจไม่ได้ราคาห้องดังกล่าว ถ้ามีการเปลี่ยนแปลงกำหนดการเข้าพัก กรุณาแจ้งกับทางโรงแรมล่วงหน้าอย่างน้อย 7 วัน ก่อนเข้าพัก และให้ขึ้นกับห้องพักว่าง ณ ขณะนั้น Check in ตั้งแต่เวลา 15.00 น. เป็นต้นไป Check out ไม่เกินเวลา 12.00 น. เช็คห้องว่างและสำรองห้องพักโดยตรงที่คุณศิริพร พิณจทรัพย์