



โครงการประชุมวิชาการสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทยประจำปี 2566

เรื่อง “บูรณาการสุขภาพแบบองค์รวมกับงานนักกำหนดอาหาร”

Integrating Holistic Wellness into Dietetic Practice

วันที่ 17-19 กรกฎาคม พ.ศ. 2566

ณ Mayfair Grand Ballroom ชั้น 11

โรงแรมเดอะ เบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ กรุงเทพมหานคร

Hybrid Meeting Platform

หลักการและเหตุผล

“สุขภาพ” (Wellness) กำลังเป็นประเด็นที่ได้รับความสนใจ และให้ความสำคัญอย่างมากในวงการแพทย์ปัจจุบัน เนื่องจากการดูแลสุขภาพเชิงรับอย่างเดียว ที่เน้นเฉพาะการรักษาโรค หรือรักษาตามอาการนั้น อาจจะไม่เพียงพอที่จะสร้างสุขภาวะที่ดีแบบยั่งยืนได้ ยืนยันได้จากสถิติของโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) ที่ยังคงมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ดังนั้น การดูแลสุขภาพเชิงรุก เน้นการป้องกันก่อนเกิดโรค และปรับเปลี่ยนพฤติกรรมดำเนินชีวิตที่ดี จึงอาจจะเป็นคำตอบสำหรับการลดปัญหาสุขภาพ โดยการดูแลสุขภาพเชิงรุก สอดคล้องกับหลักการดูแลสุขภาพ หรือ Wellness ที่มุ่งเน้นการดูแลสุขภาพแบบองค์รวมทั้งร่างกายและจิตใจ โดยมุ่งเน้นที่การป้องกันก่อนการเกิดโรค และมีการปรับการใช้ชีวิตด้วยเทคโนโลยีทางการแพทย์สมัยใหม่ควบคู่กันไป เพื่อนำไปสู่ผลลัพธ์ของการมีสุขภาพดีแบบองค์รวมและความเป็นอยู่ที่ดี เนื่องจากการมีสุขภาพร่างกายที่แข็งแรงเพียงอย่างเดียว อาจจะไม่ได้หมายถึงการมีสุขภาวะที่ดี ยังคงมีอีกหลายมิติที่ต้องคำนึงถึง เช่น สุขภาพจิตใจ อารมณ์ จิตวิญญาณหรือความรู้ทางปัญญา มิติทางสังคม ตลอดจนมิติด้านสิ่งแวดล้อม ซึ่งอาจกล่าวได้ว่า การสร้างก่อนซ่อมสุขภาพน่าจะเป็นทางออกที่ดีที่จะช่วยลดการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) ได้ในระยะยาวและยั่งยืน รวมทั้ง ยังมีส่วนช่วยลดงบประมาณของประเทศในการดูแลผู้ป่วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรังในระบบสุขภาพอีกด้วย

สุขภาพ (Wellness) ไม่เป็นเพียงแต่การสร้างเสริมสุขภาวะที่ดีของประชาชนในประเทศเท่านั้น แต่ยังเป็นช่องทางสร้างรายได้มหาศาลให้กับประเทศจากการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพอีกด้วย ประเทศไทยได้เล็งเห็นความสำคัญของเรื่องนี้มาตั้งแต่ปี 2558 และได้มอบหมายให้กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ กระทรวงสาธารณสุขเป็นหน่วยงานหลักในการขับเคลื่อนนโยบายด้านการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ จึงได้จัดทำยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศไทยให้เป็นศูนย์กลางสุขภาพนานาชาติ (Medical Hub) (พ.ศ.2560 - 2569) ซึ่งประกอบด้วย 4 ผลผลิตหลัก ได้แก่ ศูนย์กลางบริการเพื่อส่งเสริมสุขภาพ (Wellness Hub) ศูนย์กลาง

บริการสุขภาพ (Medical Service Hub) ศูนย์กลางบริการวิชาการและงานวิจัย (Academic Hub) และ ศูนย์กลางยาและผลิตภัณฑ์สุขภาพ (Product Hub) ซึ่งดำเนินการภายใต้การบูรณาการภารกิจและประสานความร่วมมือกับทุกภาคส่วนและภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชนในการขับเคลื่อนให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางสุขภาพนานาชาติ (Medical Hub) ต่อไปในอนาคต

สำหรับการประชุมวิชาการครั้งนี้ สมาคมฯ ให้ความสำคัญในเรื่อง “สุขภาพ” (Wellness) โดยเน้นการเชื่อมโยงการดูแลสุขภาพเชิงรุกเข้ากับงานนักกำหนดอาหาร เพื่อตอบสนองนโยบายของประเทศ และกระทรวงสาธารณสุข โดยบทบาทของนักกำหนดอาหารกับการดูแลสุขภาพเชิงรุก ไม่ได้ถูกจำกัดภารกิจอยู่เพียงแค่ในโรงพยาบาลเท่านั้น ยังได้ขยายขอบเขตไปยังบริบทสถานที่บริการอาหารอื่น ๆ ตัวอย่างเช่น มีบทบาทสำคัญในการดำเนินโครงการอาหารปลอดภัยขยายสู่ 4 ร. ประกอบด้วย โรงเรียน โรงแรม ร้านอาหาร และเรือนจำ เป็นต้น รวมทั้ง นักกำหนดอาหาร/นักโภชนาการ/โภชนาการ ยังมีบทบาทในการเผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการ และโภชนบำบัดภายใต้มาตรฐานวิชาชีพสู่สังคมไทย ทั้งในเชิงป้องกันและรักษาโรค เพื่อสร้างสุขภาพดีแบบองค์รวม และความเป็นอยู่ที่ดีให้เกิดขึ้นกับทุกคน

สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทยซึ่งเป็นองค์กรวิชาชีพด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร มีเครือข่ายเกือบทุกจังหวัดในประเทศ มีศักยภาพเป็นจุดศูนย์กลางในการสร้างมาตรฐานของงานโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหาร สนับสนุนเครือข่ายทั้งภาครัฐและภาคเอกชนในการสร้างและเผยแพร่องค์ความรู้เรื่องอาหารบำบัดโรค และอาหารป้องกันโรคต่างๆ รวมทั้ง สร้างสมรรถนะและศักยภาพให้กับนักกำหนดอาหาร/นักโภชนาการ/โภชนาการ ให้มีความพร้อมรับมือกับการที่ประเทศไทยจะก้าวสู่การเป็นศูนย์กลางสุขภาพนานาชาติ ดังนั้น สมาคมฯ จึงได้จัดให้มีการประชุมวิชาการประจำปี พ.ศ. 2566 เป็นครั้งที่ 43 ในหัวข้อเรื่อง “บูรณาการสุขภาพแบบองค์รวมกับงานนักกำหนดอาหาร”

วัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้เข้าประชุม-และสมาชิกในเครือข่าย

1. ได้เสริมสร้างสมรรถนะการทำงานด้านต่าง ๆ ของนักกำหนดอาหาร/นักโภชนาการ/โภชนาการ
2. ได้นำมาตรฐานงานโภชนาการ และโภชนบำบัดทั้งในการป้องกัน ฟันฟู และรักษาโรคไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและทันสมัย
3. ได้รับความรู้ ข้อมูลเกี่ยวกับนวัตกรรมอาหารสุขภาพ และอาหารทางการแพทย์ที่ทันสมัย โดยเฉพาะนวัตกรรมที่สอดคล้องกับหลักการ Bio-Circular-Green (BCG)
4. เข้าใจและพัฒนาทักษะการบริหารจัดการอาหารในบริบทต่างๆ
5. มีโอกาสพบปะ แลกเปลี่ยนความรู้ ความคิดเห็น ประสบการณ์ต่าง ๆ ทั้งภายในวิชาชีพเดียวกัน และระหว่างสหสาขาวิชาชีพ

หัวข้อการประชุมวิชาการ

ประกอบด้วยการนำเสนอสาระสำคัญต่างๆ ดังนี้

- การพัฒนาประเทศไทยให้เป็นศูนย์กลางสุขภาพนานาชาติ: บทบาทของนักกำหนดอาหาร
- แนวคิดสร้างก่อนซ่อมสุขภาพ (Health & Wellness center)
- เวชศาสตร์ชะลอวัย: สุขภาพดีเริ่มจากตัวเรา
- Holistic Health and Wellness Coaching
- DM Remission: New hope and Holistic Treatment for Diabetes Patients
- ความก้าวหน้าของวิชาชีพนักกำหนดอาหาร
- Bio-Circular-Green (BCG) กับความท้าทายในอุตสาหกรรมอาหารและวิชาชีพนักกำหนดอาหาร
- นวัตกรรมสีเขียวกับการบริการอาหารที่เอื้อต่อสุขภาพ
- นวัตกรรมอาหารเพื่อการขับเคลื่อนโภชนาการและสุขภาพ
- Dietetic workshop1 : Nutrition care process
- Dietetic workshop2 : Dietary assessment tools: Easy Dietary Assessment app
- การนำเสนอผลงานวิชาการ : นำเสนอผลงานนวัตกรรมสีเขียวจากโรงพยาบาลต่าง ๆ ทั้งในรูปแบบนำเสนอปากเปล่า (Oral presentation) และโปสเตอร์

วิธีการประชุมวิชาการ การบรรยาย การอภิปราย และการประชุมเชิงปฏิบัติการ โดยจัดในรูปแบบ Hybrid Meeting

วิทยากร แพทย์ อาจารย์ นักกำหนดอาหาร นักโภชนาการ โภชนาการ และผู้ชำนาญการจากสหสาขาวิชาชีพ
จำนวนผู้เข้าประชุม ประมาณ 1,000 คน ประกอบด้วย แบบ onsite จำนวน 550 คน และแบบ online จำนวน 500 คน

คุณสมบัติของผู้เข้าประชุม

1. นักกำหนดอาหาร นักโภชนาการ โภชนาการที่ปฏิบัติงานด้านโภชนาการในโรงพยาบาล
2. อาจารย์ที่สอนด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหาร (Nutrition and Dietetics)
3. นิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหาร

ระยะเวลาในการประชุมวิชาการ 17-19 กรกฎาคม พ.ศ. 2566 รวม 3 วัน

สถานที่จัดประชุมวิชาการ โรงแรมเดอะ เบิร์เคลีย์ ประตูน้ำ กรุงเทพมหานคร

ประโยชน์ที่ได้รับ เมื่อจบการประชุมวิชาการ ผู้เข้าประชุม

1. พัฒนาตนเองเพื่อเพิ่มพูนสมรรถนะการทำงานด้านต่าง ๆ ของนักกำหนดอาหาร
2. มีความรู้ความเข้าใจต่อแนวทางปฏิบัติเฉพาะโรคต่าง ๆ ที่ทันสมัย และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการให้โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค
3. สามารถนำนวัตกรรมอาหารสุขภาพ อาหารเฉพาะโรค อาหารทางการแพทย์ ไปใช้ในการปฏิบัติงาน และเผยแพร่ทั้งในการป้องกันและรักษาโรคได้อย่างเป็นระบบ
4. มีแนวทางมาตรฐานงานโภชนาการ ในการรับรองกระบวนการคุณภาพ Healthcare Accreditation (HA)
5. มีความรู้ความเข้าใจในการจัดการอาหารในบริบทต่างๆได้อย่างมีประสิทธิภาพ

6. มีการประสานงาน ร่วมมือ ร่วมใจ ในการขยายเครือข่ายวิชาชีพนักกำหนดอาหาร
7. ได้พบปะสังสรรค์ แลกเปลี่ยนความคิดเห็นและประสบการณ์ มีคุณธรรม จริยธรรมในการประกอบวิชาชีพ

ผู้รับผิดชอบโครงการ สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย

อัตราค่าลงทะเบียน

แบบ Onsite

สถานะภาพ	กำหนดเวลา	ค่าลงทะเบียน (บาท)
สมาชิกสมาคมฯ	ภายในวันที่ 30 มิถุนายน พ.ศ. 2566	3,000
	วันที่ 1 - 10 กรกฎาคม พ.ศ. 2566	3,200
ไม่ใช่สมาชิกสมาคมฯ	ภายในวันที่ 30 มิถุนายน พ.ศ. 2566	3,300
	วันที่ 1 - 10 กรกฎาคม พ.ศ. 2566	3,500
นิสิต นักศึกษา*	ภายในวันที่ 30 มิถุนายน พ.ศ. 2566	800
	วันที่ 1 - 10 กรกฎาคม พ.ศ. 2566	1,000

อัตราค่าลงทะเบียน

แบบ Online

สถานะภาพ	กำหนดเวลา	ค่าลงทะเบียน (บาท)
สมาชิกสมาคมฯ	ภายในวันที่ 30 มิถุนายน พ.ศ. 2566	800
	วันที่ 1 - 10 กรกฎาคม พ.ศ. 2566	1,000
ไม่ใช่สมาชิกสมาคมฯ	ภายในวันที่ 30 มิถุนายน พ.ศ. 2566	1,000
	วันที่ 1 - 10 กรกฎาคม พ.ศ. 2566	1,200
นิสิต นักศึกษา*	ภายในวันที่ 30 มิถุนายน พ.ศ. 2566	300
	วันที่ 1 - 10 กรกฎาคม พ.ศ. 2566	500

*หมายเหตุ นิสิต/นักศึกษา ให้แนบสำเนาบัตรประจำตัวนิสิต/นักศึกษาในการสมัครด้วย

ผู้ลงทะเบียนเข้าร่วมประชุมจะได้รับ...

1. กระเป๋า 1 ใบ (เฉพาะผู้ลงทะเบียนแบบ Onsite)
2. วารสารสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย รูปแบบ e-Book
3. ประกาศนียบัตร

การชำระค่าลงทะเบียน

โอนเงินเข้าบัญชี ออมทรัพย์เลขที่ 405-791942-4 ธนาคารไทยพาณิชย์ สาขาอเนก รัชโยธิน

ชื่อบัญชี สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย

การลงทะเบียนจะถือว่าสมบูรณ์เมื่อสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทยได้รับค่าลงทะเบียนพร้อมใบสมัครและสำเนาการโอนเงินเรียบร้อยแล้ว
โดยส่งไปที่ E-mail หรือที่อยู่

บริษัท ดีวัน โซลูชั่น จำกัด

177/11 ซอย เพชรเกษม 68 แยก 35 แขวงบางแคเหนือ เขตบางแค กรุงเทพมหานคร 10160

บริษัท ดีวัน โซลูชั่น จำกัด

ผู้ประสานงาน

คุณเดือน

E-mail: duangduan@donesolution.com

Tel: 061-816-8887

หมดเขตรับสมัคร Onsite และ Online ในวันที่ 10 กรกฎาคม พ.ศ. 2566

ภายหลังวันที่ 10 กรกฎาคม 2566 ท่านสามารถลงทะเบียนได้แต่จะไม่มีรายชื่อในหนังสือวารสารสมาคม
จัดการลงทะเบียนและชำระเงินในวันประชุม

Download ข้อมูลเพิ่มเติม และลงทะเบียนได้ที่ <https://webcast.live14.com/tdaconference2023>

ผู้ประสานงาน

นางสาวสัจฉา ศิริมงคลกุล 086 609 5680

สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย โทรศัพท์ : 080 338 7443, 02 939 7782

E-mail: thaidietetics@gmail.com

โรงแรมและที่พัก กรุณาโทรสอบถามห้องพักก่อนจอง (สำรองห้องพักเอง)

โรงแรม เดอะ เบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ กรุงเทพมหานคร

ฝ่ายขาย โรงแรม เดอะ เบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ กรุงเทพมหานคร

โทรศัพท์ 02-309-9999 ต่อ 3011, 3031-33, 3014

โทรสาร 02-309-9900

E-mail rsvn@berkeleyhotel.co.th

ราคาห้องพัก

Government Rate:	Premier room	ห้องพักเดี่ยวและห้องพักคู่	2,000 บาทต่อคืน/ห้อง (รวมอาหารเช้า)
	Luxury room	ห้องพักเดี่ยวและห้องพักคู่	2,300 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	1,200 บาทต่อคืน/ห้อง (รวมอาหารเช้า)

ภายในวันที่ 1 ก.ค. 66 หรือจนกว่าห้องพักเต็ม หากลงทะเบียนหลังกำหนดตามที่แจ้งไว้ และห้องจองเต็มแล้วท่านอาจไม่ได้ราคาห้องดังกล่าว

- ถ้ามีการเปลี่ยนแปลงกำหนดการเข้าพัก กรุณาแจ้งกับทางโรงแรมล่วงหน้าอย่างน้อย 7 วัน ก่อนเข้าพักและให้ขึ้นกับห้องพักว่าง ณ ขณะนั้น
- Check in ตั้งแต่เวลา 15.00 น. เป็นต้นไป, Check out ไม่เกินเวลา 12.00 น.
- ในกรณีห้องพักเต็มทางโรงแรมจะแนะนำโรงแรมข้างเคียงให้อีกครั้ง
- เช็กประเภทห้องว่างและสำรองห้องพักได้ที่ ฝ่ายขายโรงแรม เดอะ เบอร์กัลเลีย ประตูน้ำ กรุงเทพมหานคร

โรงแรมและที่พัก (แนะนำ) (สำรองที่ตัวเอง)

โรงแรม เจทูเอส ประตูน้ำ : โทรศัพท์ 02 255 3764

ราคาห้องพัก

ห้องพักเดี่ยวและห้องพักคู่ 800 บาทต่อคืน/ห้อง (รวมอาหารเช้า)

โรงแรมและที่พัก (แนะนำ)

โรงแรมเบิร์ดรูม ประตูน้ำ : โทรศัพท์ 02 117 9302

ราคาห้องพัก

ห้องพักเดี่ยวและห้องพักคู่ 700 บาทต่อคืน/ห้อง (ไม่รวมอาหารเช้า)

โรงแรมและที่พัก (แนะนำ)

โรงแรม My Hotel ประตูน้ำ : โทรศัพท์ 02 631 9393

ราคาห้องพัก

ห้องพักเดี่ยวและห้องพักคู่ 1,100 บาทต่อคืน/ห้อง (รวมอาหารเช้า)

ห้องพัก 3 เตียง 1,600 บาทต่อคืน/ห้อง (รวมอาหารเช้าแบบบุฟเฟต์)