



การประชุมวิชาการสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทยครั้งที่ 43 ประจำปี 2566

เรื่อง “บูรณาการสุขภาพแบบองค์รวมกับงานนักกำหนดอาหาร”

Integrating Holistic Wellness into Dietetic Practice

วันที่ 17-19 กรกฎาคม พ.ศ. 2566

ณ Mayfair Grand Ballroom ชั้น 11

โรงแรมเดอะ เบร์เคิลีย์ ประตูน้ำ กรุงเทพมหานคร

Hybrid Meeting Platform

วันจันทร์ที่ 17 กรกฎาคม 2566

07.30-08.30 น. ลงทะเบียน

08.30-09.00 น. พิธีเปิดและบรรยายพิเศษ

การพัฒนาประเทศไทยให้เป็นศูนย์กลางสุขภาพนานาชาติ: บทบาทของนักกำหนดอาหาร
โดย ทพ. อาคม ประดิษฐ์สุวรรณ

รองอธิบดีกรมสนับสนุนบริการสุขภาพ กระทรวงสาธารณสุข

09.00-09.45 น. พิธีมอบทุน TDA Research Award, TDA Junior Research Award,

TDA Soybean Study Award, TDA Soymilk Study Award,

TDA Quest-Yamamoto Award, TDA-MEIJI Award,

ทุน Muscle and Malnutrition Care Initiative,

ทุน Glycemic Guardians Program: ทีมสหสาขาวิชาชีพ

09.45-10.15 น. อาหารว่าง/เยี่ยมชมโปสเตอร์และนิทรรศการ

10.15-11.15 น. Symposium 1: แนวคิดสร้างก่อนซ่อมสุขภาพ (Health & Wellness center)

ดำเนินรายการโดย พ.อ.หญิง ดร. กรกต วีระเชียร สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย

- 4P medicine; Personalized, Predictive, Preventive and Participatory

medicine : แนวทางการดูแลสุขภาพเชิงป้องกัน เพื่อ optimal longevity

โดย นพ.นรินทร์ สุรสินธน์ Addlife Anti-Aging Center

- ความท้าทายในการจัดบริการ wellness ในบริบทของโรงพยาบาล

โดย ภญ. ผกากรอง ขวัญข้าว โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร

11.15-12.00 น. Industry Symposium 1/บริษัท ไทยโอซูก้า จำกัด

The Effectiveness of Nutrition Support in tube-fed Patients

โดย พญ. ชมพูนุช มานะธรรมสมบัติ โรงพยาบาลสวรรค์ประชารักษ์

พ.อ. หญิง ดร. กรกต วีระเชียร สำนักงานปลัดกระทรวงกลาโหม

12.00-13.00 น. อาหารกลางวัน

13.00-13.45 น. Industry Symposium 2/บริษัท เฟรเซนีอุส คาบี (ไทยแลนด์) จำกัด

Nutraceutical Products for Cancer and DM Patients: The Best Cost-Benefit Outcomes

โดย พล.อ.ต.นพ. วิบูลย์ ตระกูลสุน

อ.นพ. เลื่องยศ ทองเที่ยง โรงพยาบาลขอนแก่น

คุณสมิทธิ โชติศรีลือชา โรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้า

13.45-15.00 น. Symposium 2: เวชศาสตร์ชะลอวัย: สุขภาพดีเริ่มจากตัวเรา

ดำเนินรายการโดย รศ.ดร. วันทนี เกรัมย์สินยศ สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย

- ศาสตร์แห่งการชะลอวัย & สร้างสุขภาพในองค์กร

โดย พญ. กชกร เจริญผลพิบูลย์ BDMS Wellness Clinic

- โภชนาการชีวิวิถีเพื่อสุขภาพ (Lifestyle Nutrition for wellness)

โดย อ. กมล ไชยสิทธิ์ ศูนย์ส่งเสริมสุขภาพไวทัลไลฟ์ โรงพยาบาลบำรุงราษฎร์

15.00-15.30 น. อาหารว่าง/เยี่ยมชมโปสเตอร์และนิทรรศการ

15.30-17.00 น. Dietetic workshop1 : Nutrition care process

ดำเนินรายการโดย คุณสมศรี เตชะวรกุล สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย

อ.ดร. ประรณนา ตปนีย์ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

อ.ดร. แพรว จันทศิริปิ่น คณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

วันอังคารที่ 18 กรกฎาคม 2566

08.30-10.00 น. Symposium 3: Holistic Health and Wellness Coaching

ดำเนินรายการโดย ดร.ปัทมา ศรีชมเชย สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย

- Dietitian VS Health Coach: How can we become a Dietitian Health Coach?

โดย ดร.ปัทมา ศรีชมเชย โรงพยาบาลเทพธารินทร์

- Sharing experiences in DM Nutrition Coaching

โดย คุณวีรวัฒน์ วรรณศักดิ์ศรี โรงพยาบาลเทพธารินทร์

คุณศิริกร จันทพุด โรงพยาบาปเปาโลสมุทรปราการ

- Motivation Interview based approach for Health and Wellness Coaching

โดย อ. กฤษฎี โพธิ์ทัด โรงพยาบาลเทพธารินทร์

10.00-10.30 น. อาหารว่าง/เยี่ยมชมโปสเตอร์และนิทรรศการ

10.30-11.45 น. Symposium 4: DM Remission: New hope and Holistic Treatment for Diabetes Patients

ดำเนินรายการโดย คุณสมิทธิ โชติศรีลือชา สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย

- Holistic Care of DM Remission

โดย นพ.ภูวดล พลพวก โรงพยาบาลบางระก้า

- Nutrition and Diet Therapy for DM Remission

โดย คุณสมิทธิ โชติศรีลือชา โรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้า

11.45-12.30 น. Industry Symposium 3/บริษัท เนสท์เล่ (ไทย) จำกัด

Two keys nutrition to improve muscle and gut health in aging

ดำเนินรายการโดย พ.อ. หญิง ดร. กรกต วีระเชียร สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย

วิทยากร : รศ.ดร.นพ. วีระเดช พิศประเสริฐ คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

พญ. กอบกุลยา จิงประเสริฐศรี โรงพยาบาลพญาไท 2

12.30-13.30 น. อาหารกลางวัน

13.30-14.15 น. Industry Symposium 4/บริษัท แอ็บบอต ลาบอแรตอรีส์ จำกัด

Science behind ONS Plant-based Protein and HMB in Health

ดำเนินรายการโดย ผศ.ดร. ชนิดา ปิโศติการ สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย

วิทยากร : อ.นพ. ธนณ คงเจริญสมบัติ คณะแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

พ.อ.หญิง ดร.กรกต วีระเชียร สำนักงานปลัดกระทรวงกลาโหม

14.15-14.45 น. ประชุมใหญ่สามัญ สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย ประจำปี 2565

14.45-15.15 น. อาหารว่าง/เยี่ยมชมโปสเตอร์และนิทรรศการ

15.15-16.45 น. Dietetic workshop2 : Dietary assessment tools: Easy Dietary Assessment app,

ดำเนินรายการโดย ผศ.ดร. ชนิดา ปิโศติการ สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย

ผศ.ดร. สุนาฏ เตชางาม สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย

รศ.ดร. วันทนี เกรัมย์สินยศ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

คุณเอื้อชัย กาฬสัมฤทธิ์ คณะแพทยศาสตร์ ศิริราชพยาบาล

คุณประสิทธิ์ ธนประกอบ บริษัท เอ พลัส คอนซุมเมอร์โปรดักส์ จำกัด

วันพุธที่ 19 กรกฎาคม 2566

08.30-09.00 น. ความก้าวหน้าของวิชาชีพนักกำหนดอาหาร

โดย ผศ.ดร. ชนิตา ปิโสดิการ สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย

คุณอนุสรณ์ สนิทชน สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย

09.00-10.30 น. Symposium 5: Bio-Circular-Green (BCG) กับความท้าทายในอุตสาหกรรมอาหาร และวิชาชีพนักกำหนดอาหาร

ดำเนินรายการโดย ผศ.ดร. ชนิตา ปิโสดิการ สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย

- BCG กับความท้าทายในอุตสาหกรรมอาหาร

โดย ดร. ฝนิศวรร ชำนาญเวช สมาคมอาหารแช่เยือกแข็ง

- การใช้ประโยชน์ของ Food waste

โดย คุณนันทพร ตีระพงศ์ไพบูลย์ มูลนิธิ สโกลาร์ส ออฟ ซัสทีแนบล์ (SOS)

- BCG กับความท้าทายของนักกำหนดอาหาร

โดย ผศ.ดร. ชนิตา ปิโสดิการ สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย

10.30-11.00 น. อาหารว่าง/เยี่ยมชมโปสเตอร์และนิทรรศการ

11.00-11.45 น. Industry Symposium 5/บริษัท แอ็บบอต ลาบอแรตอรีส จำกัด

New Solutions to Adopt and Optimize the Transcultural Diabetes

Nutrition Algorithm

ดำเนินรายการโดย ผศ.ดร. ชนิตา ปิโสดิการ นายกสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย

วิทยากร : ผศ.พญ. ศานิต วิชานศวกุล คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

ดร.ปัทมภา ศรีชมชัย โรงพยาบาลเทพธารินทร์

11.45-12.45 น. อาหารกลางวัน

12.45-14.15 น. Symposium 6: นวัตกรรมสีเขียวกับการบริการอาหารที่เอื้อต่อสุขภาพ

Green innovation and Food Service for Health

ดำเนินรายการโดย รศ.ดร. ทศนี้อยู่ ลิมสุวรรณ สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย

- Green Innovation Experience in Green & Clean Hospital

โดย คุณจิรัฐติกา ดวงสา โรงพยาบาลจิตเวชนครราชสีมาราชสิมาราชนครินทร์

- Green Innovation experience in Green Restaurant

โดย ดร. ประภัสสร รังสิโรจน์ สมาคมร้านอาหารไทยและสตรีทฟู้ด

- Green Innovation experience in Eco School

โดย คุณจงกลณี วิทยารุ่งเรืองศรี มูลนิธิสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ (มอส)

14.15-15.30 น. Symposium 7: นวัตกรรมอาหารเพื่อการขับเคลื่อนโภชนาการและสุขภาพ

Food Innovation To Drive Nutrition and Wellness

ดำเนินรายการโดย อ.วรัญญา เตชะสุขถาวร สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย

- ทิศทางของอาหารแห่งอนาคตเพื่อตอบโจทย์การดูแลสุขภาพแบบองค์รวม

โดย ดร. ลลانا อีระนุสรณ์กิจ สมาคมการจัดการธุรกิจแห่งประเทศไทย

- 10 เทรนด์นวัตกรรมทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร

โดย อ.วรัญญา เตชะสุขถาวร คณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

- หลักฐานเชิงประจักษ์ กับ การกล่าวอ้างทางโภชนาการ

โดย รศ. ดร.ทพญ. ดุลยพร ตราชูธรรม สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

15.30-16.00 น. จักรวาลและปิดการประชุม

16.00-16.30 น. อาหารว่าง

หมายเหตุ : กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม