

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Dr hab. Joanna Trafiałek, prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>Doktor nauk rolniczych, 19.03.2008, Ocena stopnia wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności w zakładach produkcji żywności w Polsce</p> <p>Doktor habilitowany nauk rolniczych, 13.07.2017, Studia nad systemowym zapewnieniem bezpieczeństwa żywności</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kolanowski W. Trafiałek. J. 2021. Eating behaviour of homeless people aged 35–40 in Warsaw. <i>Food Control</i> 119, 107477 2. Kolanowski W., Karaman A.D., Akgul F.Y., Ługowska K., Trafiałek, J. 2021. Food Safety When Eating out—Perspectives of Young Adult Consumers in Poland and Turkey—A Pilot Study. <i>J. Environ. Res. Public Health</i>, 18, 1884. 3. Jakubowska-Gawlik K. Kolanowski W., Trafiałek J. 2021. Evaluating suppliers of spices, casings and packaging to a meat processing plant using food safety audits data gathered during a 13-year period. <i>Food Control</i>, 127, 108138. 4. Trafiałek J., Domańska A., Kolanowski W. 2019. Analysis of food safety compliance in Warsaw nurseries. <i>Food Control</i>, 96, 421-431. 5. Kolanowski W., Trafiałek J. Drosinos E.H., Tzamalís P. Polish and Greek young adults' experience of low quality meals when eating out. <i>Food Control</i>, 109, 106901. 6. Trafiałek J. Czarniecka-Skubina E., Kulaitienė J., Vaitkevičiūtė N. 2020, Restaurant's Multidimensional Evaluation Concerning Food Quality, Service, and Sustainable Practices: A Cross-National Case Study of Poland and Lithuania. <i>Sustainability</i> 2020, 12, 234 7. Trafiałek J., Drosinos E. H., Laskowski W., Jakubowska-Gawlik J., Tzamalís P., Leksawasdi N., Surawang S., Kolanowski W. 2018. Street food vendors' hygienic practices in some Asian and EU countries - A survey. <i>Food Control</i> 85 (2018) 212-222. 8. Tomaszewska, M. Trafiałek, J., Suebpongsang P., Kolanowski W. 2018. Food hygiene knowledge and practice of consumers in Poland and in Thailand - A survey. <i>Food Control</i>, 2018, 85, 76-84.
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<p>Ukończona rozprawa doktorska pt. „Optymalizacja zarządzanie dostawcami surowców i materiałów dla kontaktu z żywnością w zakładach mięsnych”.</p> <p>Dwóch doktorantów w toku: Analiza porównawcza systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności wdrożonych w różnych krajach oraz Ocena zapewnienia bezpieczeństwa żywności wśród interesariuszy produktów ekologicznych</p>

<p>Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kierownik międzynarodowego projektu. SAFE-ORGfood „Transnational quality education for organic food safety”, Project No. 2020-1-PL01-KA203-081809, Erasmus+ Partnerstwa Strategiczne (2020 – 2022). 2. Kierownik międzynarodowego projektu. „Food hygiene and dietary habits in Poland and Turkey”. Projekt w ramach umowy bilateralnej pomiędzy Aydin Adnan Menderes University i SGGW (2018-2019). 3. Kierownik międzynarodowego projektu. „Street food vendor’s hygienic practices in some Asian and EU countries”. Projekt realizowany w ramach mobilności Erasmus+ i Własnego Funduszu Stypendialnego JM Rektora SGGW (2016-2018). 4. Kierownik krajowego projektu. „Diagnoza systemu żywnościowego miasta stołecznego Warszawy”, Projekt konkursowy realizowany ze środków Urzędu Miasta m.st. Warszawy (KZL 506-01-780500-R00490-99). 5. Wykonawca. „Laktotechnologia jako odpowiedź na specjalne potrzeby żywieniowe dzieci urodzonych przedwcześnie. Projekt konkursowy Fundacji Banku Mleka Kobiecego, Instytutu Wysokich Ciśnień UNIPRESS, SGGW, Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego, Banku Żywności SOS. Projekt finansowany przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju nr/IS-1/031/NCBiR/2014.
<p>Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Badanie i ocena wiedzy na temat bezpieczeństwa żywności wśród pracowników i klientów sektora żywności i napojów, identyfikując luki w wiedzy na temat zapobiegania ryzyku, higieny i procedur bezpiecznego obchodzenia się z żywnością w krajach rozwiniętych i rozwijających się, analizujące czynniki kulturowe, edukacyjne i społeczno-ekonomiczne wpływające na świadomość, oraz ocenia dysproporcje w wiedzy pomiędzy pracownikami i turystami. 2. Ocena programów szkoleń z zakresu bezpieczeństwa żywności dla pracowników gastronomii, ocena ich skuteczność w promowaniu bezpiecznych praktyk oraz zaproponowano rekomendacje usprawnień. Celem tego badania jest poprawa praktyk w zakresie bezpieczeństwa żywności poprzez zalecenia oparte na dowodach, ukierunkowane interwencje, kampanie uświadamiające społeczeństwo, obowiązkowe szkolenia i programy certyfikacji. 3. Ocena wyborów zakupowych żywności przez młodych ludzi, odnosząc się do podejścia zrównoważonego rozwoju.
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka joanna_trafialek@sggw.edu.pl 22 59 370 82</p>