

Wizytówka naukowa kandydata na promotora
maksymalnie 2 strony – powinna to być synteza najważniejszych elementów dorobku

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Renata Kazmierczak, dr hab., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa / dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2020 profesor SGGW</p> <p>2016 doktor habilitowany nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia</p> <p>2004 doktor nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia</p> <p>1992 magister inżynier ogrodnictwa</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hallmann E., Marszałek K., Lipowski J., Jasińska U., Kazmierczak R., Średnicka-Tober D., Rembiałkowska, E. 2019: Polyphenols and carotenoids in pickled bell pepper from organic and conventional production. <i>Food Chemistry</i>, 278, 254–260 2. Kazmierczak R., Średnicka-Tober D., Hallmann E., Kopczyńska K., Zarzyńska K. The Impact of organic vs. conventional agricultural practices on selected quality features of eight potato cultivars. <i>Agronomy-Basel</i> 2019, 9(12) 799, 1-15 3. Carrillo C., Wilches-Pérez D., Hallmann E., Kazmierczak R., Rembiałkowska E. Organic versus conventional beetroot. Bioactive compounds and antioxidant properties. <i>LWT - Food Science and Technology</i> 2019, 116, 108552, 1-7 4. Aninowski M., Kazmierczak R., Hallmann E., Rachtan-Janicka J., Fijol-Adach E., Feledyn-Szewczyk B., Majak I., Leszczyńska J. Evaluation of the Potential Allergenicity of Strawberries in Response to Different Farming Practices. <i>Metabolites</i> 2020, 10, 102 5. Kopczyńska K., Kazmierczak R., Średnicka-Tober D., Barański M., Wyszyński Z., Kucińska K., Perzanowska A., Szacki P., Rembiałkowska E., Hallmann E. The Profile of Selected Antioxidants in Two Courgette Varieties from Organic and Conventional Production. <i>Antioxidants</i> 2020, 9, 404 6. Migliorini P., Wezel A., Veromann E., Strassner C., Średnicka-Tober D., Kahl J., Bügel S., Briz T., Kazmierczak R., Brives H., Ploeger A., Gilles U., Lüder V., Schleicher-Deis O., Rastorgueva N., Tuccillo F., Talgre L., Kaart T., Ismael D., Rembiałkowska E Students' knowledge and expectations about sustainable food systems in higher education, <i>International Journal of Sustainability in Higher Education</i>, 2020; 21(6), 1087-1110 7. Kazmierczak R., Średnicka-Tober D., Leszczyńska D., Nowacka A., Hallmann E., Barański M., Kopczyńska K, Gnusowski B. Evaluation of Phenolic Compounds and Carotenoids Content and Mycotoxins Occurrence in Grains of Seventeen Barley and Eight Oat Cultivars Grown under Organic Management. <i>Applied Sciences</i>, 2020, 10, 6369 8. Kopczyńska Klaudia, Kazmierczak Renata, Średnicka - Tober Dominika, Szafirowska Anna, Barański Marcin, Rembiałkowska Ewa, Hallmann Ewelina: The Effect of Organic vs. Conventional Cropping

	Systems on the Yield and Chemical Composition of Three Courgette Cultivars, Agronomy, 10(9), 2020, 1-19
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	<p>1. Wpływ systemu produkcji rolnej na wybrane cechy jakościowe owoców truskawki – przewód doktorski otwarty w 2017 r. (promotor pomocniczy w przewodzie otwartym w Instytucie Uprawy, Nawożenia i Gleboznawstwa w Puławach)</p> <p>2. Wpływ systemu produkcji na walory jakościowe owoców cukinii przewód doktorski otwarty w 2019 r. (promotor)</p>
Dorobek projektowy / grantowy (z ostatnich 10 lat)	<p>1. Organic agro-food systems as models for sustainable food systems in Europe and Northern Africa: Towards sustainable and organic food systems (SysOrg), czas realizacji: 1.01.2020-31.12.2023, organizacja przyznająca fundusze: Program: ERA-NET, SUSFOOD2 and CORE Organic Cofunds Joint Call 2019, Instytucja koordynująca: University of Kassel (Niemcy); rola w projekcie: kierownik zad. bad. WP1.</p> <p>2. Innovative Strategies for Public Catering: Sustainability Toolkit across Baltic Sea Region (StratKIT), nr projektu: R088, czas realizacji: 1.01.2019-30.12.2021, organizacja przyznająca fundusze: Komisja Europejska, w ramach programu Interreg Baltic Sea Region Programme 2014-2020, Instytucja koordynująca: University of Helsinki, Ruralia Institute (Finlandia), rola w projekcie: kierownik projektu na SGGW.</p> <p>3. Promoting human health and well-being by maintaining matrix related organic food qualities from field to fork, nr projektu: 2018-1, czas realizacji: 1.03.2019-31.08.2021, organizacja przyznająca fundusze: Ekhagastiftelsen, program: Research Grants; Instytucja koordynująca: SGGW; rola w projekcie: kierownik zad. bad. WP4.</p> <p>4. Transformation of European Food Systems towards Sustainability by Transnational, Innovative Teaching (TEFSI), nr projektu: 2018-1-PL01-KA203-051124, czas realizacji: 1.09.2018-31.08.2021, organizacja przyznająca fundusze: Komisja Europejska, za pośrednictwem Narodowej Agencji Erasmus+, program: Erasmus+ Key Action 2 - Strategic Partnerships for Higher Education, instytucja koordynująca: SGGW, rola w projekcie: wykonawca.</p>
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<p>Temat: System ekologiczny jako model zrównoważonego systemu żywnościowego. Celem jest analiza systemu żywnościowego poprzez (a) transdyscyplinarne mapowanie inicjatyw przyczyniających się do transformacji systemu i (b) analizę systemu pod kątem słabości, barier, luk w wiedzy, szans i dźwigni, umożliwiających proces jego transformacji w kierunku systemu bardziej stabilnego i zrównoważonego, w tym zorientowanego na rozwój i upowszechnianie produkcji i żywności ekologicznej. Przeprowadzona analiza umożliwi określenie sposobu projektowania strategii zmierzających do trwałej transformacji systemu żywnościowego z uwzględnieniem czynników motywujących interesariuszy do wybierania rozwiązań pozwalających na ograniczenie negatywnego oddziaływania systemu żywnościowego na środowisko i zdrowie, a także ograniczenie strat i marnotrawstwa żywności.</p>
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	<p>Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka</p> <p>renata_kazimierczak@sggw.edu.pl</p> <p>+48 22 5937035</p>