



FORMULÁŘ PROJEKTOVÉHO ZÁMĚRU INNOREF

INFORMACE O PŘEDKLADATELI PROJEKTU

	Předkladatel projektu
Jméno	Hellenic Society of Preventive Oncology – HE.SO.P.O
Kontaktní osoba	Dr Panagiotis Ginopoulos
Adresa	Heroon Polytechnioy 104 & Tertseti, Patras, Greece
Tel. / mobil:	++ 2610 227322/3
Fax	++ 2610 227324/225787
E-mail	drginop@otenet.gr

INFORMACE O PROJEKTU

Název projektu	Středomořská strava a její vliv na veřejné zdraví		
Akronym projektu	«Ionian Life»		
Sektory (¹)	zdraví		
Datum zahájení (dd/mm/rrrr)		Datum ukončení (dd/mm/rrrr)	

Partneři, kteří již byli kontaktováni	
PP1	
PP2	
PP3	
PP4	
PP5	

¹ Zemědělství, cestovní ruch, energie, doprava, obchod, vzdělávání, zdraví, životní prostředí, ITC, společnost a kultura, služby, další

POPIS PROJEKTU

(max. 1 strana).

Východiska

Tradiční strava středomořského regionu byla většinou založena na potravinách pocházejících z pestré škály rostlinných zdrojů a obsahovala ovoce, zeleninu, zrniny, fazole, ořechy a semena. V severní Africe tvoří základ stravy kuskus, zelenina a luštěniny, v jižní Evropě, do níž patří regiony Západní Řecko, Friuli Venezia Giulia v Itálii a Umbria v Itálii, to byla rýže, polenta, těstoviny, brambory se zeleninou a luštěninami. Ve východním Středomoří tvoří základ mnoha pokrmů bulgur a rýže spolu se zeleninou a luštěninami, jako je cizrna. Po celém Středomoří je základem stravy chléb, který se jí bez másla nebo margarínu.

Výzkumníci objevili, že lidé v zemích na pobřeží Středozemního moře vykazují velmi nízký výskyt onemocnění srdce v porovnání s Američany a dalšími. Rozsáhlý výzkum v posledních několika letech zjistil, že klíčové stravovací návyky představují zásadní součást předpokladů nízkého výskytu chronických chorob.

Cílem projektu je a) zjistit roli středomořské stravy z hlediska podpory a udržování zdraví s ohledem na výživové charakteristiky, toxikologii, epidemiologii a interakce prostředí, b) zjistit tradiční středomořské recepty v regionech Západního Řecka, přesněji v oblasti Ilii, Etoloakarnania a Achaia, stejně jako v italských regionech Friuli Venezia Giulia a Umbria, c) identifikovat zvláštní výživové potřeby definovaných populačních skupin s ohledem na středomořskou stravu a její vliv na zdraví populačních skupin, d) popsat roli a vliv středomořské stravy na fyziologické funkce, fyzický a mentální výkon populace, e) propagovat nové a bezpečnější metody výroby a distribuce potravin a f) propagovat monitoring kvality a „vystopovatelnost“ potravin v rámci celého potravního řetězce.

V tomto rámci je záměrem projektu navrhnout integrovaný středomořský výživový model založený na potravních zdrojích výše zmíněných regionů jako mechanismus prevence proti konkrétním chorobám, aby dokázal efektivně řešit zvláštní nutriční potřeby definovaných populačních skupin a umožnil programy spolupráce mezi úřady, podniky a občany.

Projekt si klade za cíl také zvýšit pozornost, kterou výrobci potravin věnují ověřování kvality a její stálosti.

Cíle
 cca 100 slov

Cíle projektu jsou:

- Zvýšit zaměstnanost prostřednictvím propagace středomořské stravy založené na místních výživových zdrojích
- propagovat monitoring kvality a „vystopovatelnost“ v rámci celého potravního řetězce výše zmíněných regionů
- podpořit zemědělský sektor ve výše zmíněných regionech
- podpořit preventivní opatření k posílení a udržení zdraví obyvatelstva ve výše zmíněných regionech
- podpořit veřejné zdraví
- zlepšit kvalitu života ve výše zmíněných regionech
- podpořit pěstební postupy bezpečnější z hlediska veřejného zdraví s cílem omezit dopady na životní prostředí

Zdůvodnění (motivace)
 cca 400 slov

Stravovací návyky obyvatel regionů jižní Evropy, jako je Západní Řecko, Friuli, Venezia Giulia a Umbria v Itálii, mají dlouhou historickou tradici a jsou také těsně spojeny s místním životním stylem a kulturou.

V lednu 1993 uspořádala Harvard University School of Public Health společně s bostonskou vzdělávací organizací Oldways Preservation & Exchange Trust konferenci o středomořské výživě a jejím vlivu na veřejné zdraví. Byla provedena revize dat z různých epidemiologických studií popisujících stravovací tradice obyvatel Středomoří (Kréty, Řecka, jižní Itálie a severní Afriky), které mohou přispívat k nízkému výskytu chronických onemocnění.

Už třicet let výzkumníci věděli, že vysoký příjem tuku ve formě olivového oleje v tradiční řecké stravě nemá žádný zjevný negativní vliv na zdraví. Výzkumníci věří, že olivový olej je vzhledem k obsahu cholesterolu v krvi neutrální. Ale poslední výzkumy zjistily, že olivový olej a jeho vysoce monosaturovaný tuk může ve skutečnosti zvýšit HDL (dobrý) cholesterol, ale má malý vliv na LDL (špatný) cholesterol.

Zdravotní a terapeutický vliv olivového oleje poprvé zmiňuje Hippocrates, otec medicíny. Obyvatelé Středomoří po staletí oceňovali vlastnosti olivového oleje z hlediska výživy, kosmetiky i léčby. Olivový olej se používal k udržení dobrého stavu pokožky a svalů, při léčbě odřenin a ke zmírnění popálenin a vysušení pokožky vlivem slunce a vody.

Olivový olej se podával jak interně tak externě – pro zdraví a krásu. Mléčné výrobky od pestré škály zvířat – koz, ovčí, buvolů, krav a velbloudů – především ve formě sýra a jogurtu, byly tradičně konzumovány v malém až středním množství. V celém regionu se konzumovalo velmi málo čerstvého mléka a pokrmby byly obvykle doprovázeny vínem nebo vodou.

Výzkumníci mají za to, že živé bakteriální kultury v jogurtu mohou přispívat ke zdraví obyvatel regionu. Podle středomořské výživy by máslo a smetana měly být používány pouze při zvláštních příležitostech. Preferovaným tukem je olivový olej.

Plánované výstupy
 cca 400 slov – Hmatatelné a viditelné výstupy nebo produkty projektových aktivit (např. studie proveditelnosti, pravidla apod.)

Plánované výstupy tohoto projektu jsou tyto:

- Geografický informační systém Tradičních středomořských diet, které existují v regionech Západního Řecka, Friuli Venezia Giulia a Umbria v Itálii. Pomocí GISu budou rovněž prezentovány složky této stravy, jejich pěstební metody s ohledem na dopady na životní prostředí a jejich vliv na specifické populační skupiny z hlediska

způsobu, jakým podporují veřejné zdraví.

- Expertní e-forum, které přispěje k mnohostranné analýze středomořské stravy
- Metodické příručky týkající se pěstebních metod ingrediencí tradiční středomořské stravy
- Stravovací doporučení pro konkrétní populační skupiny
- Metodické příručky kvality týkající se monitoringu a kontroly potravního řetězce středomořské stravy
- E-dietetické pokyny
- Dokumentární film s názvem Středomořská strava v jižní Evropě
- Tři workshopy ve zmíněných regionech

Očekávané výsledky

Očekávané výsledky vzhledem k cílům projektu - cca 400 slov

Vzhledem ke stanoveným cílům projektu lze očekávat tyto výsledky:

- Nepřímý nárůst zaměstnanosti v zemědělském sektoru ve zmíněných regionech
- Propagace tradiční středomořské stravy v kombinaci s kulturními a turistickými aktivitami
- Propagace středomořské stravy mezi obyvatelstvem zmíněných regionů
- Omezení negativních dopadů stávajících pěstebních metod na životní prostředí
- Posílení místních přístupů obyvatel zmíněných regionů

Rozpočet

Celkové náklady projektu

500.000 euros

Formulář projektového záměru by měl být poslán kontaktní osobě ve vašem regionu:

Regione Friuli Venezia Giulia

Mrs. Lavinia Clarotto
Via Caccia,17
33100 Udine – Italia
Tel. 0039-0432555311
e-mail: lavinia.clarotto@regione.fvg.it

Regione Umbria

Mr. Giovanni Mastino
AUR - Via Mario Angeloni 78 – Perugia
Tel. 0039-075-5057227
e-mail: g.mastino@flashnet.it

Region of Western Greece

Mr. Nikolas Papatheodorou
Patron Athinon, 28
26441 Patra – Greece
Tel. 00302610432660
e-mail: pdetp@otenet.gr

Dobrovolný svazek obcí“Hranicko Region”

Jan Balek
DSO MR Hranicko
Náměstí Míru 21
753 66 Hustopeče nad Bečvou – Česká republika
Tel: 00420 581 626 202
E-mail: j.balek@mikroregion-hranicko.cz

This document was created with Win2PDF available at <http://www.daneprairie.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.