Nominace kandidátky na Cenu Julie Hamáčkové **v kategorii a)** pro rok 2022

Veřejné ocenění mimořádného přínosu žen, zaměstnankyň VŠCHT Praha, k rozvoji vědy, výzkumu, pedagogiky a inovací, včetně působení v akademické sféře.

CENA
Julie Hamáčkové
2022

Udělované v roce 2022 ženě, zaměstnané na VŠCHT Praha, za její významné pedagogické nebo výzkumné aktivity či za její mimořádný přínos k rozvoji školy.

Nominovaná kandidátka:	**prof. Ing. Jana Hajšlová, CSc.**
Pracoviště:	**VŠCHT Praha, Ústav analýzy potravin a výživy**
Datum narození:	8. 6. 1952
Bydliště:	Mattioliho 7, Praha
Počet dětí:	2

Kde kandidátka studovala, obor: VŠCHT Praha, 1997 jmenování profesorem v oboru Chemie a analýza potravin

Jaké činnosti se na VŠCHT věnuje:

Prof. Ing. Jana Hajšlová, Ph.D. je excelentní vědkyní v oblasti hodnocení kvality a bezpečnosti potravin, potravinových surovin a dalších přírodních materiálů. Během své více než čtyřicetileté kariéry se významným způsobem zasloužila o rozvoj Ústavu analýzy potravin a výživy (jehož byla mezi lety 2011 a 2017 let také vedoucí), jakož i Fakulty potravinářské a biochemické technologie a VŠCHT Praha jako celku. Již v době svých postdoktorských let (tj. mezi roky 1986-1987) se stala významným iniciátorem internacionalizace VŠCHT díky pobytu na Free University of Amsterdam a jejím špičkovém pracovišti Department of General Analytical Chemistry, kde poznala tehdy významné i budoucí klíčové evropské vědce v oboru analytické chemie, což bylo vzhledem k charakteru tehdejšího uzavřeného politického režimu velmi odvážné a unikátní. Návazným působením v různých evropských i amerických institucích a komisích/panelech postupně vybudovala spolupráci s mezinárodní sítí analytických chemiků a významně tak přispěla k vnímání VŠCHT Praha jako univerzity západní úrovně. Po celou dobu své kariéry uplatňuje svůj nadhled, který určuje její progresivní směřování ve smyslu využívání nejmodernější analytické instrumentace, a odráží se ve vědeckých trendech, kterým se věnuje. Od environmentálních, přírodních a procesních kontaminantů se postupně posunula do oblasti necílové analýzy nejrůznějších složek potravin za účelem jejich autentikace, ale i metabolitů různých druhů organismů, včetně člověka, za účelem výzkumu vzájemných interakcí na různých úrovních, včetně průkazu vlivu dietární expozice na zdravotní stav a včasné diagnostiky různých metabolických / kardiovaskulárních onemocnění. Tento výzkumný přístup (tzv. metabolomický fingerprinting) představuje nezbytnou podmínku přesahu do dalších vědeckých dimenzí a umožňuje jejím studentům a studentkám zapojení do interdisciplinárních vědeckých skupin. V současné době je se svým týmem zapojena do řady zahraničních vědeckých institucí a je (byla) řešitelkou, či spoluřešitelkou několika desítek mezinárodních (EU Framework program, HORIZON 2020, COST Actions, EEA grants) i národních grantových projektů (GAČR, TAČR, NAZV, MŠMT, KONTAKT).

Prof. Hajšlová je také významným pedagogem, na VŠCHT Praha zajišťuje výuku řady předmětů bakalářských, magisterských i doktorských studijních programů, a během své kariéry byla školitelkou desítek bakalářů, diplomantů a úspěšně obhájených doktorandů.

Z nejvýznamnějších ocenění za posledních 10 let lze jmenovat tyto:

2013 – Cena International Association of Official Analytical Chemists Award (AOAC Int., USA) za výzkum zaměřený na zavádění rychlých a účinných metod analýzy polycyklických aromatických uhlovodíků v rybách a mořských plodech
2015 – Cena Františka Běhounka za výzkum a inovace
2016 – Cena AOAC Harvey W. Wiley Award za průlomový výzkum v aplikovaném výzkumu biologických věd
2017 - Stříbrná pamětní medaile Senátu ČR za vědeckou práci
2017 – Medaile Emila Votočka

Ve výčtech úspěšných aktivit prof. Hajšlové je nutno zmínit také založení tradice mezinárodní konference Recent Advances in Food Analysis (www.rafa2022.eu v r. 2022 již 10. ročník), o návštěvnosti až 800 účastníků z celého světa.

Kromě všech výše zmíněných aspektů skvělé vědy, internacionalizace a interdisciplinarity je vhodné zmínit také průkopnictví prof. Hajšlové ve věci posílení pozice mladých vědkyň během mateřské a rodičovské dovolené. Díky svému otevřenému přístupu a pokrokovému myšlení zavedla oboustranně přínosný model práce „mimo kancelář / laboratoř", který se za posledních přibližně dvacet let již mnohokrát osvědčil, a pomohl řadě klíčových mladých pracovnic překlenout období dočasné genderové znevýhodněnosti.

Ze všech výše uvedených důvodů jí nominujeme jako kandidátku na Cenu Julie Hamáčkové v kategorii a) pro rok 2022.

Návrh předkládá: doc. Ing. Milena Stránská, Ph.D., prof. Ing. Jana Pulkrabová, Ph.D., Ing. Monika Tomaniová, Ph.D.

Pracoviště: Ústav analýzy potravin a výživy

Datum: V Praze dne 14. 11. 2022