

POZVÁNKA na vzdělávací seminář
pro potravinářské a zemědělské podniky.

NOVÉ TECHNOLOGIE ZPRACOVÁNÍ A SKLADOVÁNÍ POTRAVIN

Středa 22. 3. 2017 8.30 - 17.30 hodin

Univerzitní pivovar,
Na Zlaté stoce 690/3
370 05 České Budějovice

VÝUKOVÉ MATERIÁLY
A OBČERSTVENÍ **ZDARMA**

8.30 – 9.00	Registrace, občerstvení
9.00 – 9.15	Zahájení, představení ústavu, organizační informace
9.15 – 10.00	Představení a ochutnávka nápoje na bázi piva ze smrkových suků - Ing. Milan Houška, CSc.
10.00 – 11.00	Moderní způsoby zpracování potravin I. - Ing. Milan Houška, CSc.
11.00 – 11.15	Přestávka, občerstvení
11.15 – 12.15	Moderní způsoby zpracování potravin II. - prof. Ing. Jan Tříška, CSc.
12.15 – 13.00	Oběd
13.00 – 13.45	HACCP a mikrobiální nebezpečí - RNDr. Vladimír Erban, CSc.
13.45 – 14.30	Mikrobiologie vody - RNDr. Vladimír Erban, CSc.
14.30 – 15.30	Šetné postupy skladování a zpracování obilovin pro lidskou výživu - Ing. Pavel Skřivan, CSc.
15.30 – 16.00	Podpora inovací a spolupráce s výzkumnými organizacemi z evropských fondů - Ing. Jiří Trnka
16.00 – 16.30	Diskuse
16.30 – 17.30	Exkurze

Registrujte se prosím do 20. 3. 2017:
[REGISTRACE ZDE](#)

Semináře jsou realizovány v rámci projektu Programu rozvoje
venkova, reg. č. 16/002/01210/120/000009.



EVROPSKÁ UNIE
Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova
Evropa investuje do venkovských oblastí
Program rozvoje venkova



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA



VÚPP
VÝZKUMNÝ ÚSTAV
POTRAVINÁŘSKÝ PRAHA