

**POZVÁNKA** na vzdělávací seminář  
pro potravinářské a zemědělské podniky.

# NOVÉ TECHNOLOGIE ZPRACOVÁNÍ A SKLADOVÁNÍ POTRAVIN

**Středa 3. 5. 2017 8.30 - 17.45 hodin**

Výzkumný ústav pícninářský  
Troubsko u Brna

VÝUKOVÉ MATERIÁLY  
A OBČERSTVENÍ **ZDARMA**

- 8.30 – 8.45 Registrace, občerstvení
- 8.45 – 9.15 Zahájení, organizační informace, představení VUPP, představení VUPT, představení Regionální agrární komory Jihomoravského kraje a regionálních potravinářských soutěží
- 9.15 – 9.30 Představení a ochutnávka speciálního druhu ječného chleba, vyvinutého v rámci projektu MZe koordinovaného VUPP - RNDr. Vladimír Erban, CSc.
- 9.30 – 10.30 HACCP a mikrobiální nebezpečí - RNDr. Vladimír Erban, CSc.
- 10.30 – 12.00 Šetné postupy skladování a zpracování obilovin pro lidskou výživu - Ing. Pavel Skřivan, CSc.
- 12.00 – 12.45 Oběd
- 12.45 – 13.45 Exkurze – laboratorní chov čmeláků, pícninářská zahrádka
- 13.45 – 14.45 Hygiena v nových podmínkách státního dozoru s cílem minimalizace rizik v provozovnách společného stravování – RNDr. Vladimír Erban, CSc.
- 14.45 – 16.45 Moderní způsoby zpracování potravin I., II. - Ing. Milan Houška, CSc.
- 16.45 – 17.45 Podpora inovací a spolupráce s výzkumnými organizacemi z evropských fondů a diskuse - Ing. Jiří Trnka

**Registrujte se prosím do 1. 5. 2017:**

Mgr. Helena Kavanová, [helena.kavanova@vupp.cz](mailto:helena.kavanova@vupp.cz), [www.vupp.cz](http://www.vupp.cz)

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

