



**VÚPP**  
VÝZKUMNÝ ÚSTAV  
POTRAVINÁŘSKÝ PRAHA

Výzkumný ústav potravinářský Praha pořádá cyklus seminářů, určených pro zástupce potravinářských a zemědělských podniků:

## NOVÉ TECHNOLOGIE ZPRACOVÁNÍ A SKLADOVÁNÍ POTRAVIN

Témata jednotlivých přednášek se budou týkat nových technologií ve výrobě a skladování, možností spolupráce s výzkumem, možností spolupráce v rámci dotačních titulů, aj.

**4. 10. 2017 – Most | 18. 10. 2017 – Zlín | 15. 11. 2017 – Havlíčkův Brod**

### Rámcový program

akce se koná v čase 8.30 – 17.30 hodin.

- Moderní způsoby zpracování potravin – Ing. Milan Houška, CSc.
- HACCP a mikrobiální nebezpečí – RNDr. Vladimír Erban, CSc.
- Hygiena stravování – RNDr. Vladimír Erban, CSc.
- Šetrné postupy skladování a zpracování obilovin pro lidskou výživu – Ing. Pavel Skřivan, CSc.
- Podpora inovací a spolupráce s výzkumnými organizacemi z evropských fondů – Ing. Jiří Trnka
- Exkurze

**4. 10. 2017** – prohlídka provozu Českého vinařství Chrástce, degustace vín

**18. 10. 2017** – prohlídka moderního Centra polymerních systémů Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně

**15. 11. 2017** – prohlídka genové banky Výzkumného ústavu bramborářského Havlíčkův Brod

*Výukové materiály a občerstvení zdarma.*



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



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA

*Program se na každém semináři bude opakovat, vyberte si proto místo, které je Vám nejbližší.  
Každý seminář je kapacitně omezen. Prosím kontaktujte mě v případě svého zájmu co nejdříve.*

### Kontaktní údaje:

Mgr. Helena Kavanová, Centrum transferu technologií, VÚPP, v.v.i.

tel.: + 420 296 792 343, mb.: + 420 737 287 024, [helena.kavanova@vupp.cz](mailto:helena.kavanova@vupp.cz), [www.vupp.cz](http://www.vupp.cz)