

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

# NOVÉ TECHNOLOGIE ZPRACOVÁNÍ A SKLADOVÁNÍ POTRAVIN

**STŘEDA 18. 10. 2017 8.30 – 17.30 h**

Univerzita Tomáš Bati ve Zlíně  
Centrum polymerních systémů  
třída Tomáše Bati 5678, 760 01 Zlín

VÝUKOVÉ MATERIÁLY  
A OBČERSTVENÍ **ZDARMA.**

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

- 8.30 – 9.00 Registrace, občerstvení
- 9.00 – 9.15 Zahájení, organizační informace, představení VÚPP
- 9.15 – 10.00 Představení a ochutnávka speciálního druhu ječného chleba, vyvinutého v rámci projektu MZe koordinovaného VÚPP – **RNDr. Vladimír Erban, CSc.**
- 10.00 – 11.00 HACCP a mikrobiální nebezpečí  
**RNDr. Vladimír Erban, CSc.**
- 11.00 – 11.15 Přestávka, občerstvení
- 11.15 – 12.15 Šetné postupy skladování a zpracování obilovin pro lidskou výživu – **Ing. Pavel Skřivan, CSc.**
- 12.15 – 13.00 Oběd
- 13.00 – 14.00 Hygiena v nových podmínkách státního dozoru s cílem minimalizace rizik v provozovnách společného stravování – **RNDr. Vladimír Erban, CSc.**
- 14.00 – 16.00 Moderní způsoby zpracování potravin I., II.  
**Ing. Milan Houška, CSc.**
- 16.00 – 16.30 Podpora inovací a spolupráce s výzkumnými organizacemi z evropských fondů a diskuse – **Ing. Jiří Trnka**
- 16.30 – 17.30 Exkurze – Centrum polymerních systémů

Registrujte se do **13. 10. 2017** na níže uvedenou mailovou adresu.

Kontaktní údaje: Mgr. Helena Kavanová, mb.: + 420 737 287 024,  
[helena.kavanova@vupp.cz](mailto:helena.kavanova@vupp.cz), [www.vupp.cz](http://www.vupp.cz)



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



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA

