Program konferencji pn. **„Problemy bezpieczeństwa i rozwoju produkcji żywności oraz jej dystrybucji przez rolników, gospodarstwa agroturystyczne i Koła Gospodyń Wiejskich”**.

KPODR Minikowo, sala budynku Centrum Transferu Wiedzy i Innowacji

im. Leona Janty-Połczyńskiego (CTWiI).

**Minikowo, 24.06.2021 r.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Czas realizacji** | **Temat zajęć** | **Prowadzący zajęcia** |
| 09:00-09:45 | Rejestracja |  |
| 09:45-10:00 | Powitanie uczestników | dr Ryszard ZarudzkiDyrektor KPODR Minikowo |
| 10:00-10:45 | Rozwiązania w zakresie przepisów prawa podatkowego możliwe do zastosowania przy prowadzeniu przez rolnika działalności przetwórstwa żywności w tym działalności rolniczego handlu detalicznego | mgr Michał KałużaFINEXPERT |
| 10:45-11:30 | Trendy i innowacje w przetwórstwie surowców pochodzenia roślinnego możliwe do wdrożenia przez małe zakłady przetwórcze | dr Tomasz CebulakZakład Ogólnej Technologii Żywności i Żywienia Człowieka Instytut Technologii Żywności i ŻywieniaKolegium Nauk PrzyrodniczychUniwersytet Rzeszowski |
| 11:30-12:15 | Zapewnienie bezpieczeństwa i higieny produktów pochodzenia roślinnego w małym przetwórstwie i kuchniach domowych | mgr inż. Magdalena WoltmanowskaKierownik Oddziału Bezpieczeństwa Żywności i ŻywieniaWSSE Olsztyn |
| 12:15-12:45 | Przerwa kawowa |  |
| 12:45-13:30 | Wybrane aspekty produkcji bezpiecznej żywności pochodzenia zwierzęcego oferowanej w krótkich łańcuchach dostaw | prof. dr hab. inż. Marek Cierach Wydział Technologii i Inżynierii ChemicznejUTP Bydgoszcz |
| 13:30-14:15 | Nowoczesna etykieta – nowe wymagania dotyczące znakowania żywności | dr inż. Joanna Szulc Wydział Technologii i Inżynierii Chemicznej UTP Bydgoszcz |
| 14:15-15:00 | KGW jako marka lokalna | dr Izabela Chudzyńska Katedra Gospodarki TurystycznejWSG Bydgoszcz |
| 15:00-16:00 | Obiad |  |



Odwiedź portal KSOW – [**www.ksow.pl**](https://www.ksow.pl/)

**Zostań Partnerem Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich**