



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, www.vupp.cz