Blok: „Żywność- produkt tradycyjny, regionalny i lokalny”

,,Produkt tradycyjny wysokiej jakości - skracanie łańcucha dostaw żywności z gospodarstwa do konsumenta”

16 września 2014 r.

MODR Warszaw ul. Czereśniowa 98 - sala konferencyjna

Projekt programu

09:00 – 09:30	**Rejestracja uczestników, serwis kawowy**
09:30 – 09:45	**Powitanie uczestników, przedstawienie programu** Przedstawiciel MODR
09:45 – 10:45	**Tradycyjne wędzenie -charakterystyka procesu wędzenia, metody, rola i właściwości dymu wędzarniczego, dobór surowca wytwarzającego dym** Prof. dr hab. Andrzej Pisula (Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie)
10:45 - 11:30	**Przykłady rozwiązań konstrukcyjnych tradycyjnej wędzarni w zakładach małej zdolności produkcyjnej MLO** Prof. dr hab. Andrzej Pisula (Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie)
11:30 – 12:00	**Dyskusja**
12:00 – 12:15	**Przerwa kawowa**
12:15 – 13:00	**Wymagania higieniczno- sanitarne dotyczące produkcji pierwotnej i przetwórstwa produktów tradycyjnych** Prof. dr hab. Andrzej Pisula (Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie)
13:00 – 13:45	**Ocena ryzyka występowania węglowodorów aromatycznych w żywności pochodzenia zwierzęcego poddanej procesowi wędzenia- przepisy dot. najwyższych dopuszczalnych poziomów WWA w środkach spożywczych** lek. wet. Dorota Bieniecka (Powiatowy Inspektorat Weterynarii w Warszawie)
13:45 – 14:00	**Dyskusja**
14:00 – 14:30	**Produkt tradycyjny, regionalny i lokalny - dobre praktyki** Rolnicy i producenci
14:30 – 15:00	**Obiad**