



**Mazowsze.**  
serce Polski



**Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich**



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”  
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich Programu Rozwoju  
Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

Zachęcamy do odwiedzenia stron internetowych: [www.mazowieckie.ksow.pl](http://www.mazowieckie.ksow.pl), gdzie można znaleźć informacje o bieżących inicjatywach, działaniach PROW 2014-2020, wsparciu KSOW oraz [www.ksow.pl](http://www.ksow.pl) gdzie można zarejestrować się jako Partner KSOW.

## Harmonogram szkolenia: **Przetwórstwo mięsa w gospodarstwie rolnym.**

Termin realizacji: **26-27.09.2017r.**

Miejsce realizacji: Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu

<b>I dzień:</b>	
<b>10.30-11.00</b>	Rejestracja uczestników szkolenia/serwis kawowy
<b>11.00 – 12.30</b>	Prawne, techniczne i ekonomiczne aspekty uruchamiania małego zakładu przetwórczego.
<b>12.30- 13.15</b>	Przykładowy projekt technologiczny przetwórstwa mięsa w gospodarstwie rolnym.
<b>13.15-14.00</b>	obiad
<b>14.00- 15.30</b>	Wybrane podstawowe metody przetwarzania i charakterystyka mięsa, jakość surowca.
<b>15.30- 16.00</b>	serwis kawowy
<b>16.00-16.45</b>	Zasady przetwórstwa ekologicznego.
<b>16.45–17.30</b>	Zagrożenia w przetwórstwie żywności - dobre praktyki produkcyjne i higieniczne.
<b>18.00</b>	kolacja
<b>II dzień:</b>	
<b>7.30</b>	śniadanie
<b>8.00- 8.45</b>	Możliwości finansowania działalności przetwórczej produktów rolnych, dystrybucji i promocji żywności w ramach środków UE w latach 2014-2020. Wymogi formalno-prawne.
<b>8.45– 9.00</b>	serwis kawowy
<b>9.00– 9.45</b>	Zagadnienia marketingu, reklamy i promocji produktów żywnościowych.
<b>9.45–10.30</b>	Sprzedaż produktów pochodzenia zwierzęcego wyprodukowanych w gospodarstwie.
<b>10.30 – 11.00</b>	serwis kawowy
<b>11.00 – 12.30</b>	Warsztaty - Przebieg procesu produkcyjnego przetwórstwa mięsa.
<b>13.00</b>	obiad

Wykładowcami będą pracownicy CDR O/Radom z kwalifikacjami i wieloletnim doświadczeniem w zakresie prowadzenia projektów szkoleniowych: Przetwórstwo na poziomie gospodarstwa rolnego.