



„TRADYCYJNA I INTEGROWANA PRODUKCJA ORAZ INNOWACYJNE METODY PRZECHOWYWANIA WARZYW”

Warsztaty szkoleniowe dla producentów i przetwórców
zorganizowane w ramach projektu UE “Traditional Food Network to improve
the transfer of knowledge for innovation – TraFooN”

6 kwietnia 2016, Boguchwała

Organizatorzy



Instytut Ogrodnictwa, Skierniewice



PODR, Boguchwała

Program

- 09.00** Rejestracja uczestników warsztatów szkoleniowych
- 10.00** Otwarcie warsztatów
- 10.10** Cele i zadania projektu UE "TraFooN"
Prof. dr hab. Lech Michalczyk, Instytut Ogrodnictwa w Skierniewicach
- 10.20** Produkcja żywności tradycyjnej z uwzględnieniem produktów z warzyw i grzybów
Izabella Byszewska, Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego
- 11.00** Produkt tradycyjny i regionalny szansą na rozwój przedsiębiorczości
Dorota Jamrozy, Urząd Marszałkowski Województwa Podkarpackiego
- 11.40** Tradycyjne - konwencjonalne oraz integrowane metody ochrony warzyw przed szkodnikami
Dr Maria Rogowska, Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Skierniewicach
- 12.20 – 12.40** Przerwa
- 12.40** Systemy nawadniania upraw warzywnych
Prof. dr hab. Waldemar Treder, Instytut Ogrodnictwa w Skierniewicach
- 13.20** Metody zwiększania trwałości warzyw podczas ich przechowywania i obrotu towarowego
Dr Krzysztof Rutkowski, Instytut Ogrodnictwa w Skierniewicach
- 14.00** Warzywa minimalnie przetworzone - innowacyjny rodzaj żywności
Prof. dr hab. Ryszard Kosson, Instytut Ogrodnictwa w Skierniewicach
- 14.40** Dyskusja i podsumowanie warsztatów
- 15.00** Obiad