



TRADEIT



PROGRAM MISJI TECHNOLOGICZNO-EKONOMICZNEJ
WARSZAWA 11 GRUDNIA 2011
HOTEL LOGOS, Wybrzeże Kościuszkowskie 31/33

Czas	Temat	Prowadzący	Organizacja
9:00	Otwarcie spotkania i informacja o realizacji projektu TRADEITD	Dr inż. Andrzej Fetliński	Food Concept Polska
Blok tematyczny 1, Technologia serów i twarogów			
Informacje, studia przypadków, dyskusja			
9:30 do 12:00	1. Standaryzacja procesu technologicznego produkcji serów i twarogów z mleka surowego; enzymy, podpuszczkowe, kultury bakteryjne oraz pH,	Dr Andrzej Fetliński	Food Concept Polska
	2. Kluczowe czynniki wpływające na jakość serów i twarogów	Prof. Antoni Pluta i Prof. Krzysztof Bohdziewicz	Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego i Uniwersytet Warmińsko-Mazurski
	3. Znaczenie kultur bakteryjnych w produkcji serów i twarogów	Dyrektor Piotr Zgórzyński Prof. Anna Sip	CSK Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
	4. Profesjonalne szkolenia technologiczne dla serowarów i twarożkarzy	Dyrektor Marek Dyba	Powiatowe Centrum Edukacji Zawodowej we Wrześni (mleczarstwo)
Bufet kawowy otwarty non stop			
12:00	Zapoznanie się z ofertą Firm; CSK, DSM, DuPont, Chr, Hansen, Blulog, HABA, INTERMASZ, SOLERA –KOBUS, Bufet kawowy otwarty non stop		



PROGRAM MISJI TECHNOLOGICZNO-EKONOMICZNEJ
WARSZAWA 11 GRUDNIA 2011
HOTEL LOGOS, Wybrzeże Kościuszkowskie 31/33

12:30	OBIAD		
Blok tematyczny 2, Bezpieczeństwo żywności			
Informacje, studia przypadków, dyskusja			
13:30 do 15:30	5. Małe serownie, aspekty zatwierdzania, rejestracji i kontroli weterynaryjnej,	Służby weterynaryjne	Z Warszawy (GIW?)
	6. Propozycje Europejskiego Stowarzyszenia Producentów Serów Farmerskich (FACE) w sprawie kontroli weterynaryjnej,	Dr inż. Andrzej Fetliński	Food Concept Polska
	7. Nowe narzędzia kontroli bezpieczeństwa żywności	Dyrektor Tadeusz Wojciechowski	Biuro Promocji Jakości Żywności
	8. Efektywne metody mycia małych linii produkcyjnych	Dr Zdzisław Jęsiak	Sealed Air Diversey Polska Sp. z o.o.
	9. Technologia kontroli temperatury	Jeremy Laurens	Blulog +48 606 641 176 info@blulog.eu



TRADEIT



PROGRAM MISJI TECHNOLOGICZNO-EKONOMICZNEJ
WARSZAWA 11 GRUDNIA 2011
HOTEL LOGOS, Wybrzeże Kościuszkowskie 31/33

Blok tematyczny 3, Skuteczna sprzedaż żywności tradycyjnej w Polsce I U, Informacje, studia przypadków, dyskusja			
15:30 do 16:30	10. Współczesne wymagania konsumenckie w odniesieniu do tradycyjnych produktów mlecznych	Prof. Szczepan Figiel	Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie
	11. Jak skutecznie sprzedawać produkty żywnościowe na targowiskach oraz w małych i dużych sklepach w Polsce I UE	Dyrektor Dr Andrzej Faliński	Polska Organizacja Handlu
	12. Klastery jako stymulator sprzedaży produktów żywnościowych	Dr Zbigniew Nasalski	Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie
Czas	Temat	Prowadzący	Organizacja
Blok tematyczny 4, Finansowanie modernizacji i inwestycji gospodarstw i firm produkujących tradycyjne sery i twarogi oraz masło			
16:30 do 17:30	13. PROW finansowanie modernizacji i inwestycji gospodarstw oraz firm produkujących tradycyjne sery i twarogi	Dyrektor Departamentu	Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa w Warszawie
	14. Fundusze strukturalne jako źródło finansowania nowych rozwiązań	Dyrektor Departamentu	Polska Agencja Rozwoju Przedsiębiorczości w Warszawie
18:00	KOLACJA		