**Program konferencji i warsztatów**

realizowanych w ramach operacji

**„Wdrażanie innowacyjnych rozwiązań w zakresie przetwórstwa owoców  
i warzyw w małych oraz średnich gospodarstwach”**

Innowacyjne rozwiązania technologiczne, organizacyjne, wymagania sanitarne   
oraz możliwe źródła finansowania dla w przetwórstwie na małą skalę.

**17-19 października 2018 r.**

**Dzień I (17.10.2018 – KONFERENCJA**

(Hotel Basztowy /Sala Bordowa/, pl. Ks. J. Poniatowskiego 2, 27-600 Sandomierz)

9. 30 – 10.00 Rejestracja uczestników.

10.00 – 10.15 Powitanie uczestników i otwarcie konferencji.

10.15 – 10.30 Wprowadzenie i omówienie celu konferencji.

Izabela Niedobit, ŚODR Modliszewice

10.30 – 11.30 Wymagania i procedury sanitarno- techniczne w przetwórstwie owocowo-warzywnym na małą skalę i RHD.

Ilona Gładysz-Pięta, kierownik Oddziału Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku WSSE w Kielcach

11.30 – 11.50 Przerwa kawowa.

11.50 – 12.50 Warunki i wymagania dotyczące prowadzenia sprzedaży bezpośredniej i w ramach rolniczego handlu detalicznego /RHD/.

Barbara Sałata, CDR O/Radom

12.50 – 13.15 Dyskusja.

13.15 – 14.00 Obiad.

14.00 – 15.00 Innowacyjne metody przetwarzania owoców i warzyw przydatne do zastosowania w małych i średnich gospodarstwach.

Dr inż. Tomasz Cebulak, UR

15.00 – 16.00 Źródła finansowania w ramach PROW 2014-2020.

Alina Lisowska, konsultant ds. PROW

16.00 – 16.30 Dyskusja i podsumowanie konferencji.

**Dzień II (18.10.2018) – WARSZTATY**

(Inkubator Przetwórczy w Dwikozach, ul. Starowiejska 28A)

Warsztaty dla I grupy – 25 osób.

W ramach warsztatów odbędzie się prezentacja inkubatora przetwórczego, udział w procesie przetwarzania (soki, dżemy, musy) oraz wizyta w gospodarstwie z małym przetwórstwem.

**Dzień III (19.10.2018) – WARSZTATY**

**Inkubator Przetwórczy w Dwikozach ul. Starowiejska 28A**

(Inkubator Przetwórczy w Dwikozach, ul. Starowiejska 28A)

Warsztaty dla I grupy – 25 osób.

W ramach warsztatów odbędzie się prezentacja inkubatora przetwórczego, udział w procesie przetwarzania (soki, dżemy, musy) oraz wizyta w gospodarstwie z małym przetwórstwem.