



ZAPROSZENIE



Instytut Zootechniki - Państwowy Instytut Badawczy
lider projektu:
„Kierunki wykorzystania oraz ochrona zasobów genetycznych
zwierząt gospodarskich w warunkach zrównoważonego rozwoju”,
ma zaszczyt zaprosić na Seminarium
pt. „Wyroby lokalne z ras rodzimych – od zagrody do stołu”,
które odbędzie się dnia 29 maja 2018 r. w Balicach.

Uprzejmie prosimy o potwierdzenie uczestnictwa
do dnia 18 maja 2018 r. pod adresem: pawel.radomski@izoo.krakow.pl
lub telefonicznie 666 081 341

Program

- 9.30 – 10.00 Rejestracja uczestników
- 10.00 – 10.10 Otwarcie Seminarium i przywitanie gości
– prof. dr hab. inż. Maciej Pompa-Roborzyński,
Dyrektor Instytutu Zootechniki PIB
- 10.10 – 10.40 Rasy rodzime gwarantem jakości wyrobów tradycyjnych
– dwa lata realizacji projektu BIOSTRATEG BIODIFF
– prof. dr hab. Jędrzej Krupiński, Kierownik Projektu
- 10.40 – 11.00 Wyroby tradycyjne z mięsa wieprzowego ras rodzimych
– inż. Andrzej Dzieciołowski, Konsultant ds. Jakości
i Bezpieczeństwa Żywności
- 11.00 – 11.30 Krótki łańcuch dostaw jagnięciny - wykorzystanie lokalnego
potencjału hodowlanego i przetwórczego
– Piotr Lenart, Ekspert Kulinarny
- 11.30 – 12.00 Badania naukowe a świadomość konsumenta - ocena na
podstawie własnych doświadczeń
– mgr inż. Paweł Krajmas, Dyrektor Zakładu Mięsnego „JASIOŁKA”
- 12.00 – 12.30 Przerwa kawowa
- 12.30 – 13.00 Mleko krów ras lokalnych jako cenny surowiec do produkcji
markowych produktów regionalnych
– prof. dr hab. Joanna Barłowska, dr hab. Jolanta Król,
Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie
- 13.00 – 13.15 Działalność Krajowego Związku Hodowców Czerwonego Bgdła
Polskiego
– mgr inż. Waław Drożdż, Prezes KZHCBP
- 13.15 – 13.30 Prezentacja oferty Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej
w Limanowej
– Józef Urbański, Prezes OSM
- 13.30 – 13.45 Prezentacja oferty Spółdzielni Mleczarskiej w Łużnej
– Barbara Niemaszczyk, Prezes SM
- 13.45 – 14.00 Dobra Ziemia Dobrzyńskiej w pałacowej ofercie kulinarnej
– Anita Wituska, właścicielka posiadłości i „Pałacyku Gozdawa”
w Łochocinie
- 14.00 – 14.30 Dyskusja i podsumowanie Seminarium
- 14.30 – 15.30 Degustacja produktów z ras rodzimych