



V rámci projektu PRV

Inovace ve faremním zpracování

zemědělských produktů

(16/002/01110/164/000112)

si Vás odvolujeme pozvat na seminář

ZÁKLADNÍ PRINCIPY FAREMNÍHO ZPRACOVÁNÍ OVOCE A ZELENINY

- akce proběhne **18. října 2017** od 9:00 do 17:00
- v prostorách **Ekostatku Vlkaneč** (Vlkaneč 42, 285 64)
- pod odborným vedením **Mgr. Diany Benšové**

Program:

- teoretické pojetí výroby a pravidlech a hygienických podmínkách zpracování ovoce a zeleniny
- vlivu kvality vstupní suroviny na sušené výrobky, sirupy, zavařeniny, chutney, povidla
- příklady a praktické zkušenosti spojené se zpracováním ovoce a zeleniny
- praktická ukázka zpracování přímo v provozu Ekostatku Vlkaneč

Cílovou skupinou beneficentů jsou především: zemědělští podnikatelé a jejich zaměstnanci a spolupracující osoby výrobci krmiv nebo potravin nebo jejich zaměstnanci vlastníci zemědělské a lesní půdy nebo jejich zaměstnanci

Účastnický poplatek je **300,- Kč/osoba** (200 Kč/osoba pro členy SMA ČR). Poplatek se bude hradit v hotovosti na místě. Kapacita kurzu je 14 osob. Pro všechny přítomné je zajištěno občerstvení.

Přihlášení na seminář online:

<http://eagri.cz/public/app/eagriapp/vzdelavaciakce/Prehled/>

- po zadání názvu pořadatele „Společnost mladých agrárníků“ se Vám zveřejní všechny semináře, které pro Vás pořádáme i s **aktivním odkazem na přihlášení**
- bez přihlášení se nebudete moci daného semináře bohužel zúčastnit

Budeme se na Vás těšit.



SPOLEČNOST MLADÝCH AGRÁRNÍKŮ
ČESKÉ REPUBLIKY

za SMA ČR Marie Balabánová

balabanova@smacr.cz, tel.: +420 732 522 074