



POŁĄCZENI WIEDZĄ WIĘCEJ

KUJAWSKO-POMORSKIE RAZEM DLA BIZNESU

PROGRAM SEMINARIUM

Bezpieczeństwo żywności – innowacyjne technologie i najwyższe standardy w branży rolno-spożywczej

Przystań Bydgoszcz, ul. Tamka 2

14 marca 2014 r.

10.00 - 10.10	Rejestracja gości
10.10 - 10.25	Powitanie uczestników spotkania
10.25 - 10.55	Bezpieczeństwo żywności - aktualne normy, standardy i przepisy prawne – Marcin Szymański, Współwłaściciel, Dyrektor Działu Jakości i Produktywności firmy GDS FALCO
10.55 - 11.10	Nowoczesne/Innowacyjne technologie zabezpieczania żywności – dr hab. Dariusz Pańka, Kierownik Zakładu Fitopatologii Molekularnej, Wydział Rolnictwa i Biotechnologii, Uniwersytet Technologiczno-Przyrodniczy w Bydgoszczy
11.10 - 11.25	Zastosowania plazmy niskotemperaturowej w przetwórstwie spożywczym – dr hab. Jan Mućko, prof. nadzw. UTP, Dziekan Wydziału Telekomunikacji, Informatyki i Elektrotechniki, Uniwersytet Technologiczno-Przyrodniczy w Bydgoszczy
11.25 - 11.40	Możliwości badawcze Wydziału Rolnictwa i Biotechnologii – dr Mikołaj Troczyński, Pełnomocnik Dziekana WRiB ds. Współpracy z Gospodarką, Uniwersytet Technologiczno-Przyrodniczy w Bydgoszczy
11.40 - 11.55	Wspieranie przedsiębiorstw branży przetwórstwa spożywczego w województwie kujawsko-pomorskim w oparciu o inteligentne specjalizacje regionu, stan obecny i przyszła perspektywa finansowa – Iwona Pietruszewska-Cetkowska, Dyrektor Działu Szkoleń, Usług i Projektów, Toruńska Agencja Rozwoju Regionalnego S.A.
11.55 - 12.10	Dyskusja i podsumowanie spotkania
12.10 - 12.45	Poczęstunek + rozmowy kulturalowe

REGIONALNE CENTRUM INNOWACYJNOŚCI PRZY UNIwersYTECIE TECHNOLOGICZNO-
-PRZYRODNICZYM IM. JANA I JĘDRZEJA ŚNIADECKICH W BYDGOSZCZY
ul. Prof. S. Kaliskiego 7
Bud. RCI, pok. A100 i A 101
85-789 Bydgoszcz
biurorci@utp.edu.pl
Tel.: (52) 340 85 49

razemdlabiznesu.pl

