



trafoon

Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

**Wydział Nauk o Środowisku Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie
oraz Zakład Ichtiologii i Gospodarki Rybackiej Polskiej Akademii Nauk w Gołyszach
zapraszają na**

WARSZTATY SZKOLENIOWE

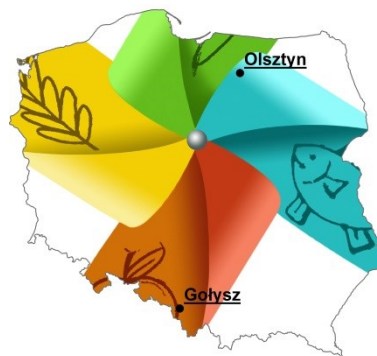
"Ochrona zdrowia ryb w aspekcie jakości i bezpieczeństwa żywności"

organizowane w ramach projektu TRAF00N

(Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation)

finansowanego z 7 Projektu Ramowego Wspólnoty Europejskiej

Warsztaty szkoleniowe adresowane są do hodowców ryb oraz producentów i przetwórców żywności pochodzenia rybnego, stosujących tradycyjne metody produkcji i przetwórstwa



21-22 września 2015

Hotel Omega, ul. Sielska 4a, Olsztyn

Szczegółowe informacje:

Jarosław Król

Katedra Ichtiologii, UWM Olsztyn

krolas@uwm.edu.pl

tel.: 089 523 45 91

HARMONOGRAM WARSZTATÓW

21 września 2015 – Zdrowotność ryb

10:00 – 11:45 **Rejestracja uczestników w hotelu "Omega" w Olsztynie**

11:45 – 12:00 **Powitanie uczestników oraz krótka informacja na temat projektu Trafoon**

Jarosław Król, UWM Olsztyn

12:00 – 13:00 **Prawne aspekty stosowania substancji leczniczych u ryb w UE i w Polsce. Dozwolone i zakazane preparaty lecznicze w akwakulturze**

Jan Żelazny PIWET PIB Puławy, Piotr Gomułka UWM Olsztyn

13:00 – 14:00 **Choroby bakteryjne ryb hodowlanych notowane w Polsce. Efektywność i bezpieczeństwo stosowania antybiotykoterapii u ryb**

Agnieszka Pękala, PIWET PIB Puławy

14:00 – 15:00 **Obiad**

15:00 – 16:00 **Immunostymulacja i szczepienia w profilaktyce chorób ryb**

Elżbieta Terech-Majewska, UWM Olsztyn

16:00 – 17:00 **Probiotyki w profilaktyce chorób ryb**

Piotr Gomułka, UWM Olsztyn

17:00 – 17:30 **Przerwa kawowa**

17:30 – 18:00 **Sedacja i znieczulenie ogólne w zabiegach hodowlanych u ryb**

Piotr Gomułka, UWM Olsztyn

18:00 – 19:00 **Metody dezynfekcji w hodowli ryb. Zwalczenie ektopasożytów ryb**

Joanna Grudniewska, IRŚ Olsztyn

20:00 – 23:00 **Uroczysta kolacja**

22 września 2015 – Jakość i bezpieczeństwo żywności

09:00 – 10:00 **Znaczenie bezpieczeństwa żywności na przykładzie łańcucha dostaw produktów akwakultury**

Andrzej Posyniak, PIWET PIB Puławy

10:00 – 11:00 **Toksyczność i pozostałości barwników trifenylometanowych u ryb słodkowodnych**

Kamila Mitrowska, PIWET PIB Puławy

11:00 – 11:15 **Przerwa kawowa**

11:15 – 12:00 **Preparaty hormonalne w stymulacji rozrodu ryb – aktualny status prawny**

Krystyna Demska-Zakęś, UWM Olsztyn

12:00 – 13:00 **Metale ciężkie w tkankach ryb słodkowodnych konsumowanych w Polsce i UE**

Joanna Łuczyńska, UWM Olsztyn

13:00 – 14:00 **Miko-toksyny w paszach dla ryb**

Małgorzata Woźniak, UWM Olsztyn

14:00 – 14:15 **Podsumowanie warsztatów**

14:30 – 15:30 **Obiad**