WARSZTATY SZKOLENIOWE

"Jakość i bezpieczeństwo żywności pochodzącej z akwakultury”

Mścice/Koszalin, 22 kwietnia 2016 roku

Projekt: Transfer wiedzy i innowacji w zakresie żywności tradycyjnej (Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation) - TRAFOON
finansowany z funduszy 7 Programu Ramowego Unii Europejskiej (FP_7/2007-2013; no. 613912)

TRAFOON project is funded by the European Community's Programme (FP7/2007-2013) under grant agreement no. 613912

trafoon
Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

HARMONOGRAM WARSZTATÓW

09.00 – 10.00 **Rejestracja i powitanie uczestników**

10:00 – 10:45 **Założenia i realizacja projektu TRAFOON** Jarosław Król, UWM Olsztyn

10:45 – 11:30 **Chemioterapeutyki w leczeniu ryb - ustawodawstwo, dostępność, monitoring pozostałości** Piotr Gomułka UWM Olsztyn

11:30 – 12:15 **Nowe trendy w produkcji pasz dla ryb** Małgorzata Woźniak UWM Olsztyn

12:15 – 13:00 **SRIA (Strategic Research & Innovation Agenda) – wnioski dotyczące potrzeb MŚP sektora akwakultury wynikające z realizacji projektu TRAFOON** Piotr Hliwa, UWM Olsztyn

13:00 – 14:00 **Dyskusja panelowa i zakończenie szkolenia**

14:30 Zapraszamy na obiad

TRAFOON project is funded by the European Community's Programme (FP7/2007-2013) under grant agreement no. 613912

trafoon
Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

ZGŁOSZENIE UCZESTNICTWA W SZKOLENIU

trafoon

FORMULARZ ZGŁOSZENIA UCZESTNICTWA
W WARSZTATACH SZKOLENIOWYCH
Ochrona zdrowia ryb w aspekcie jakości i bezpieczeństwa żywności
OLSZTYN, 21-22 WRZEŚNIA 2015

1.	Nazwisko		
2.	Imię		
3.	PESEL		
4.	INSTYTUCJA NIP/Regon (w przypadku delegowania przez firmę)		
5.	Województwo		
6.	ADRES (Kod pocztowy, miasto, ulica, numer domu)		
7.	Telefon kontaktowy		
8.	e-mail		
9.	NOCLEG - 21/22 września*	tak	nie
10.	UWAGI		
11.	Podpis		

*Prosimy o zakreślenie właściwej odpowiedzi

TRAFOON project is funded by the European Community's Programme (FP7/2007-2013) under grant agreement no. 613912

trafoon
Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

REJESTRACJA UCZESTNIKÓW SZKOLENIA

Lista Uczestników szkolenia
„OCHRONA ZDROWIA RYB W ASPEKCIE JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI"
Olsztyn 21-22 września 2015 r.

Projekt: Transfer wiedzy i innowacji w zakresie żywności tradycyjnej (Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation) - TRAFOON finansowany z funduszy 7 Programu Ramowego Unii Europejskiej (FP7/2007-2013 under grant agreement no.613912)

Lp.	NAZWISKO i IMIĘ	INSTYTUCJA	PODPIS
1	Czerniak Ewa	Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie	
2	Chwaluczyk Rafał	Ośrodek Zarybieniowy Czarci Jar	
3	Dagowski Jakub	Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie	
4	Dziewański Piotr	Gospodarstwo Rybackie Bytów Sp. z o.o.	
5	Domalewski Zbigniew	Gospodarstwo Rolno-Rybackie - Jurki	
6	Falkowski Hubert	Gospodarstwo Rybackie „Falko"	
7	Fenicki Piotr	Gospodarstwo Rybackie „Bartołty"	
8	Glogowski Jan	Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie	
9	Gomułka Piotr	Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie	
10	Gruchała Sławomir	Gospodarstwo Rybackie Sp. z o.o. w Mrągowie	
11	Grudniewska Joanna	Instytut Rybactwa Śródlądowego w Olsztynie	
12	Grzeluk Andrzej	Gospodarstwo Rybackie Ostróda Sp. z o.o.	
13	Hliwa Piotr	Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie	
14	Idzikowski Robert	Aller Aqua Polska Sp. z o.o.	
15	Kornacki Wiesław	Gospodarstwo Rybackie DADOŃ	

LISTA OBECNOŚCI

Dwie listy

Lista Uczestników szkolenia
„OCHRONA ZDROWIA RYB W ASPEKCIE JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI"
Olsztyn 21-22 września 2015 r.

Projekt: Transfer wiedzy i innowacji w zakresie żywności tradycyjnej (Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation) - TRAFOON finansowany z funduszy 7 Programu Ramowego Unii Europejskiej (FP7/2007-2013 under grant agreement no.613912)

Lp.	NAZWISKO i IMIĘ	INSTYTUCJA	PODPIS
1	Czerniak Ewa	Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie	
2	Chwaluczyk Rafał	Ośrodek Zarybieniowy Czarci Jar	
3	Dagowski Jakub	Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie	
4	Dziewański Piotr	Gospodarstwo Rybackie Bytów Sp. z o.o.	
5	Domalewski Zbigniew	Gospodarstwo Rolno-Rybackie - Jurki	
6	Falkowski Hubert	Gospodarstwo Rybackie „Falko"	
7	Fenicki Piotr	Gospodarstwo Rybackie „Bartołty"	
8	Glogowski Jan	Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie	
9	Gomułka Piotr	Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie	
10	Gruchała Sławomir	Gospodarstwo Rybackie Sp. z o.o. w Mrągowie	
11	Grudniewska Joanna	Instytut Rybactwa Śródlądowego w Olsztynie	
12	Grzeluk Andrzej	Gospodarstwo Rybackie Ostróda Sp. z o.o.	
13	Hliwa Piotr	Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie	
14	Idzikowski Robert	Aller Aqua Polska Sp. z o.o.	
15	Kornacki Wiesław	Gospodarstwo Rybackie DADOŃ	

ODBIÓR MATERIAŁÓW

Warsztaty szkoleniowe :
Jakość i bezpieczeństwo żywności
pochodzącej z akwakultury

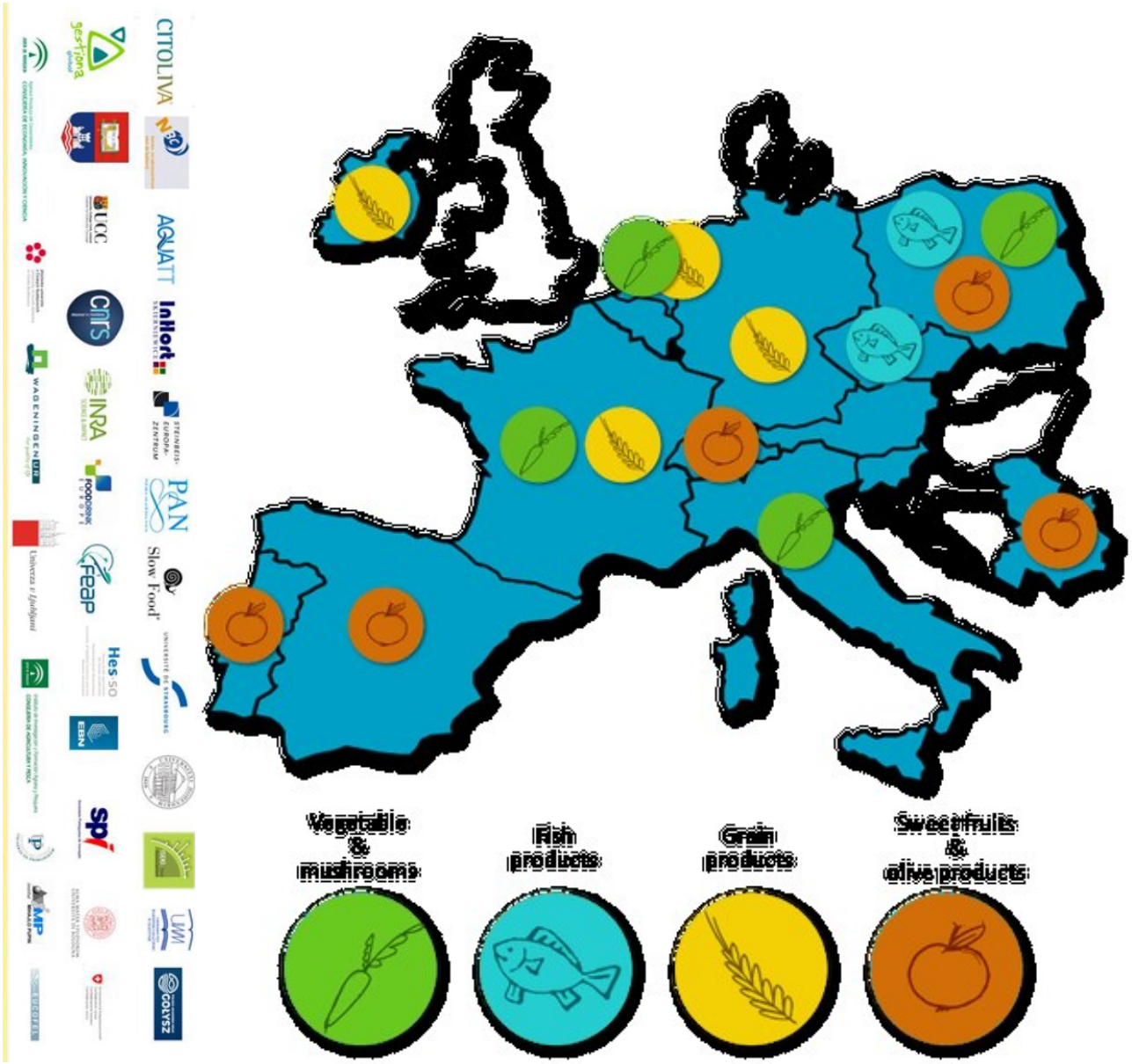
Transfer wiedzy i innowacji w produkcji żywności metodami tradycyjnymi – założenia i realizacja projektu „TRAFOON”

Jarosław Król

Mścice/Koszalin, 22 kwietnia 2016 r.

TRAFOON project is funded by the European Community's Programme (FP7/2007-2013) under grant agreement no. 613912

trafoon
Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation



Konsorcjum 30 podmiotów z 14 krajów

TRAFOON project is funded by the European Community's Programme (FP7/2007-2013) under grant agreement no. 613912

trafoon
Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN w Olsztynie

Wydział Nauk o Środowisku UWM w Olsztynie

Instytut Ogrodnictwa w Skierniewicach

Zakład Ichtiobiologii i Gospodarki Rybackiej PAN w Gołyszu

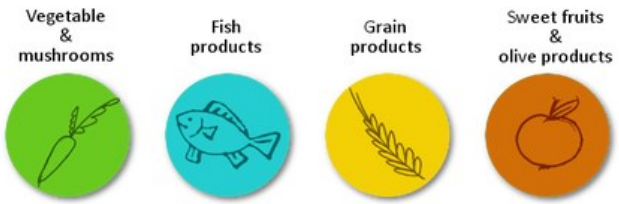
TRAFOON project is funded by the European Community's Programme (FP7/2007-2013) under grant agreement no. 613912

trafoon
Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

Definicja żywności tradycyjnej

wytwarzana zgodnie z dziedzictwem kulinarnym (przez co najmniej trzy pokolenia), wykazującą specyfikę odróżniającą ją od podobnych produktów tej samej kategorii w zakresie:

1) stosowania tradycyjnych składników (surowców) dla uzyskania końcowego produktu,
2) stosowania tradycyjnego sposobu produkcji i/lub metody ich przetwarzania,
3) powiązania z konkretnym lokalnym obszarem, regionem lub krajem.



TRAFOON project is funded by the European Community's
Programme (FP7/2007-2013) under grant agreement no. 613912

trafoon
Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

Żywność produkowana metodami tradycyjnymi

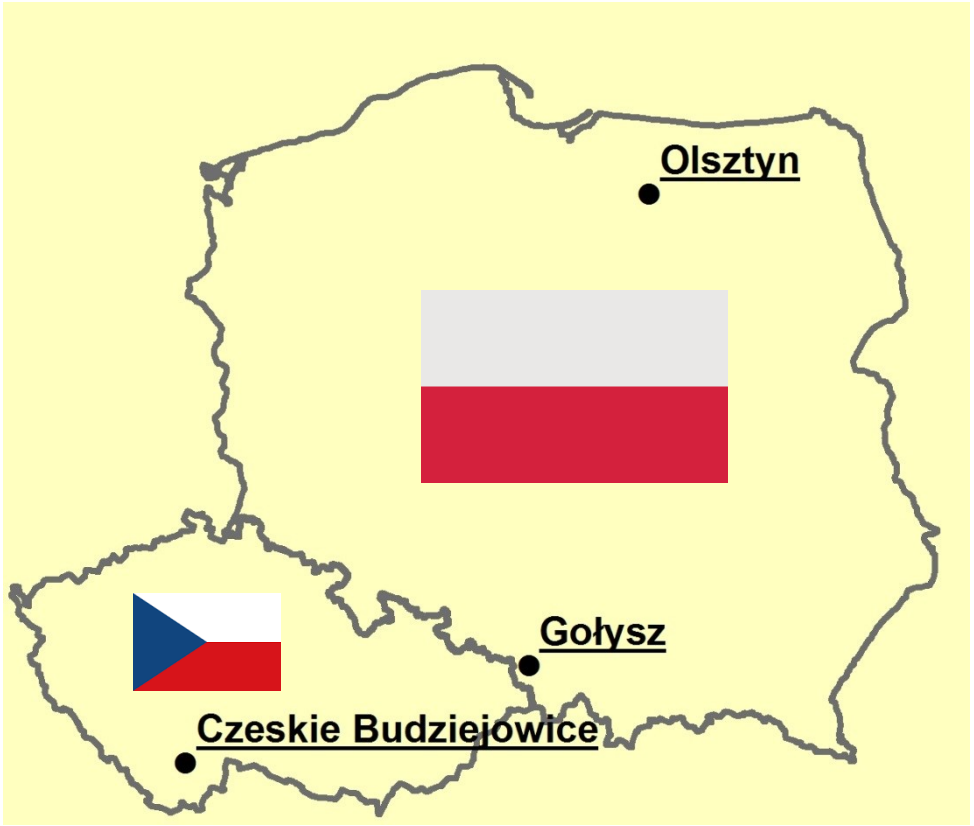
Główne cele projektu Trafoon:

- transfer wiedzy i wdrożenie wyników badań naukowych do MŚP,
- wspieranie adaptacji MŚP do dynamicznie zmieniających się warunków na rynku,
- wspieranie nowych strategii i programów innowacyjnych,
- rozwój sieci umożliwiających transfer wiedzy i wspieranie przedsiębiorczości.

TRAFOON project is funded by the European Community's
Programme (FP7/2007-2013) under grant agreement no. 613912

trafoon
Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

Obszar działania grupy roboczej RYBY



Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích
University of South Bohemia
in České Budějovice

ucc
Coláiste na hOllscoile Corcaigh, Éire
University College Cork, Ireland

AQUATT
Science. Communication. Knowledge. Innovation.

FEAP

UWM
UNIWERSYTET
WARMIŃSKO-MAZURSKI
W OLSZTYNIE

POLSKA AKADEMIA NAUK
GOŁYSZ

TRAFOON project is funded by the European Community's Programme (FP7/2007-2013) under grant agreement no. 613912

trafoon
Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

Ankiety

SWOT

Spotkania

Lista potrzeb związana z działalnością MŚP

dywersyfikacja produkcji akwakultury,

zwiększenie produkcji pochodzącej z akwakultury (RAS + jakość produktu),

zastosowanie innowacyjnych technologii w hodowli ryb,

zastosowanie zrównoważonych technik żywienia gatunków ryb hodowlanych,

ograniczenie presji zwierząt rybożernych w obrębie obiektów hodowlanych,

zwiększenie naturalnej odporności ryb na choroby,

wzmożenie działań dotyczących zdrowotności ryb hodowlanych,

Szkolenia

Panel informacyjny

SRIA

TRAFOON project is funded by the European Community's
Programme (FP7/2007-2013) under grant agreement no. 613912

trafoon
Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

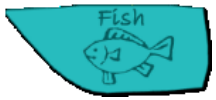
Lista potrzeb związana z działalnością MŚP

- dywersyfikacja produkcji akwakultury,
- zwiększenie produkcji pochodzącej z akwakultury (RAS + jakość produktu),
- zastosowanie innowacyjnych technologii w hodowli ryb,
- zastosowanie zrównoważonych technik żywienia gatunków ryb hodowlanych,
- ograniczenie presji zwierząt rybożernych w obrębie obiektów hodowlanych,
- zwiększenie naturalnej odporności ryb na choroby,
- wzmożenie działań dotyczących zdrowotności ryb hodowlanych,

TRAFOON project is funded by the European Community's
Programme (FP7/2007-2013) under grant agreement no. 613912

trafoon
Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

Szkolenia grupy roboczej RYBY



Innowacyjność w tradycyjnej technologii produkcji ryb – Ustroń, czerwiec 2015

Ochrona zdrowia ryb w aspekcie jakości i bezpieczeństwa żywności – Olsztyn, wrzesień 2015

Jakość i bezpieczeństwo żywności pochodzącej z akwakultury – Ogonki, Iława, Koszalin, kwiecień 2016

Sprzedaż bezpośrednia i przetwórstwo przeznaczone na rynek lokalny na przykładzie gospodarstw rybackich – Radom, czerwiec 2016

Transfer informacji między R&D i MŚP działającymi w zakresie hodowli ryb – Ustroń, wrzesień 2016

TRAFOON project is funded by the European Community's Programme (FP7/2007-2013) under grant agreement no. 613912

trafoon
Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

PANEL INFORMACYJNY PROJEKTU

www.trafoon.org

TRAFOON project is funded by the European Community's
Programme (FP7/2007-2013) under grant agreement no. 613912

trafoon
Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

PANEL INFORMACYJNY PROJEKTU

www.trafoon.org

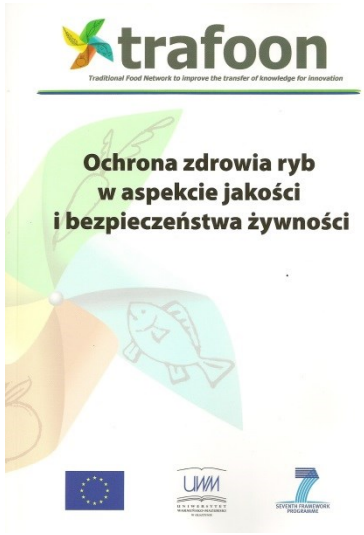
STRONA INTERNETOWA PROJEKTU

www.trafoon.eu

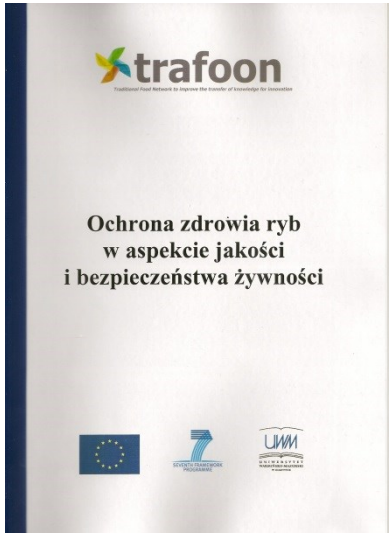
TRAFOON project is funded by the European Community's Programme (FP7/2007-2013) under grant agreement no. 613912

trafoon
Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

Monografia



Materiały szkoleniowe



Artykuły

Harmonogram
Abstrakty prezentacji

www.trafoon.org

trafoon information shop
Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation
Search...

TRAFOON project is funded by the European Community's Programme (FP7/2007-2013) under grant agreement no. 613912

trafoon
Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

trafoon
Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

Formularz oceny warsztatów
21-22.09.2015 Olsztyn

Informacje ogólne					
Nazwa podmiotu					
Osoba do kontaktu					
Charakter organizacji	☐ Średnie, Małe Przedsiębiorstwo	Zasięg działania	☐ Lokalny	☐ Międzynarodowy	
	☐ Inne		☐ Regionalny		
	☐ Związek/stowarzyszenie producentów		☐ Ogólnokrajowy		
Liczba członków	Dotyczy związku/stowarzyszenia*				

1. W odpowiedzi na pytania dotyczące warsztatów, proszę użyć skali pięciostopniowej, gdzie 1 oznacza "zdecydowanie się zgadzam", a 5 oznacza "zdecydowanie się nie zgadzam":

Pytania / Odpowiedzi	1 Zdecydowanie tak	2	3	4	5 Zdecydowanie nie
a. Właściwa struktura i realizacja sesji					
b. Prezentacje były jasne					
c. Informacje uzyskane w trakcie sesji mogą poprawić wydajność i profil innowacyjny Twojej organizacji					
d. Treść wykładów była atrakcyjna i odpowiednia					
e. Warsztaty prowadzono ciekawe podczas wszystkich sesji, koncentrowano się na głównych tematach					
f. Informacje uzyskane w trakcie warsztatów ułatwią współpracę między praktyką a uczelniami i ośrodkami badawczymi					

2. Jakiego rodzaju korzyści oczekujesz uczestnicząc w tego rodzaju warsztatach?

☐Poprawy oznakowania produktów ☐Uzyskanie świadectwa pochodzenia produktu ☐Wzrostu sprzedaży
☐Poprawy rentowności produkcji ☐Redukcji kosztów ☐Redukcji kosztów energii i wody
☐Redukcji ilości odpadów ☐Poprawy pozycji marketingowej firmy ☐Poprawy warunków pracy
☐Nowych rynków zbytu ☐Redukcji skutków ekologicznych działalności. Jakich?.....
☐Inne. Jakie? .....

3. Czy według Ciebie sugerowane innowacje mogą przyczynić się do powstania nowych miejsc pracy i / lub wpłynąć na poprawę stabilności zatrudnienia w Twojej organizacji?

☐ Tak, zarówno do tworzenia miejsc pracy, jak i poprawy stabilności zatrudnienia ☐ Tak, do tworzenia miejsc pracy
☐ Tak, do poprawy stabilności zatrudnienia ☐ Nie

4. Czy chciałbyś być wymienione w bazie danych MŚP producentów żywności w Europie dla ułatwienia ewentualnej przyszłej współpracy?

☐ Tak. Informacje u osoby do kontaktu wskazane obok →
☐ Nie

Nazwisko	
E-mail	
Telefon	
Inne dane	

5. Twoje uwagi, komentarze i sugestie jakie mogą przyczynić się do poprawy efektywności i skuteczności podobnych warsztatów szkoleniowych w przyszłości.

.....
.....
.....

Ochrona zdrowia ryb w aspekcie jakości i bezpieczeństwa żywności
Olsztyn, 21-22.09.2015 r.

prosimy o wypełnienie formularza oceny naszego szkolenia

TRAFOON project is funded by the European Community's Programme (FP7/2007-2013) under grant agreement no. 613912

trafoon
Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

trafoon
Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

ANKIETA EWALUACYJNA

Proszę dla każdego obszaru działań (kategorii) wybrać trzy najistotniejsze zdaniem Pani/Pana tematy, które należy uwzględnić w przyszłych programach badawczych na poziomie krajowym i europejskim. W wolnym wierszu (D) proszę ewentualnie wskazać inny temat o dużym znaczeniu z Pani/Pana perspektywy.

Proszę ocenić istotność wskazanych zagadnień przypisując im odpowiednie wartości w kolumnie po prawej stronie, gdzie 1 to zadanie najbardziej istotne, 2 – pośrednie, a 3 – najmniej istotne. W przypadku wypełnienia wiersza D proszę przyjąć skalę od 1 do 4.

1. Produkcja	Punktacja
A. Dywersyfikacja produkcji rodzimych gatunków ryb w oparciu o rozwój nowych technologii (np. systemów recyrkulacyjnych - RAS) w celu stabilizacji i poprawy warunków tradycyjnej słodkowodnej akwakultury oraz zapewnienia stałych dostaw jej produktów	
B. Poprawa kontroli chorób ryb (jak np. KHV u karpiowatych) oraz utrzymanie dobrostanu ryb w warunkach tradycyjnej akwakultury	
C. Redukcja wpływu zwierząt rybożernych np. wydr, kormoranów, etc. poprzez zmiany legislacyjne, jak również wdrożenie technologii efektywniej chroniących systemy hodowli stawowych	
D.	

2. Przetwórstwo (technologie, energochłonność, etc.)	Punktacja
A. Rozwój i poprawa metod przetwórstwa prowadzących do wzrostu zawartości kwasów omega-3 w produktach rybnych, ograniczenie wykorzystania mączki rybnej do produkcji pasz czy podjęcie działań minimalizujących nieprzyjemny zapach związany z produktami rybnymi	
B. Zapobieganie zanieczyszczeniu produktów rybnych pochodzących z tradycyjnej akwakultury	
C. Zróżnicowanie metod przetwarzania produktów rybnych z uwzględnieniem dobrych praktyk wykorzystywanych w innych branżach sektora spożywczego, jak np. suszenie, etc.	
D.	

prosimy o wypełnienie ankiety dotyczącej SRIA