

EKOLOGIE JAKO TAKOVÁ - Filozofie zdravého života člověka

Seriál kurzů pro potravinářské zpracování bioprodukce (maso, mléko, obiloviny, zelenina, ovoce, byliny, víno, agroturistika), chce podpořit rozšíření českých biopotravin na trhu a pomoci zemědělcům a zpracovatelům bioprodukce orientovat se ve stávající legislativě a technických a technologických podmínkách.

12. 4. 2007

12. téma Bioprodukce

■ Pečivo, chléb - kvásek

od do Přednáška

10:00 11:00 Legislativní podmínky zpracování bioprodukce
11:00 12:00 Technologické vybavení malých zařízení
12:00 12:50 Přestávka
13:00 14:00 Vlastní technologie zpracování na konečný produkt
14:00 15:00 Marketing
15:00 17:00 Praktické zkušenosti

Lektoři: Ing. Jaroslav Kadlec, Vít Prchal, Michaela Holáňová

Komu je kurz určen

Kurz je určen zemědělským poradcům a zemědělcům, kteří již v systému ekologického zemědělství hospodaří nebo se teprve rozhodují. Dále studentům škol se zemědělským nebo příbuzným zaměřením. Ostatním zemědělským odborníkům a zájemcům o ekologii.

Studijní materiály

Učebnice ekologického zemědělství I. díl, Učebnice ekologického zemědělství II. díl, Metodické listy EPOS a další materiály, počítačové programy, praktické zkušenosti farem a poradců v systému ekologického zemědělství

Místo konání kurzu: NATURAL CENTRUM,

Nám. Svobody 11
Jihlava

Místo konání se může změnit (farmy, podniky EZ...), aktuální informace sledujte na www.komposty.cz, www.zeraagency.eu.

Kontakty: ZERA – Zemědělská a ekologická regionální agentura, o.s.

tel: 568 620 070

e-mail: info@zeraagency.eu

www.komposty.cz, www.zeraagency.eu

