

INOVACE A TRENDRY V POTRAVINÁŘSKÉM PRŮMYSLU V REFLEXI NA EVROPSKÉ STRATEGIE „GREEN DEAL“ A „FROM FARM TO FORK“

16. listopadu 2021

Potravinářská komora ČR & Centrum zemědělsko-potravinářského výzkumu a inovací
V PRŮBĚHU WEBINÁŘE:



- NEPOUŽÍVEJTE, PROSÍM, TLAČÍTKO „ZVEDNUTÁ RUKA“,
- MĚJTE, PROSÍM, VYPNUTÝ MIKROFON A KAMERU, NESDÍLEJTE S OSTATNÍMI SVOU OBRAZOVKU,
- DOTAZY SE POKLÁDAJÍ V PRŮBĚHU PREZENTACÍ ŘEČNÍKŮ PROSTŘEDNICTVÍM CHATU, PŘÍPADNĚ POZDĚJI NA E-MAILU STEJNAROVA@CZPVI.CZ,
- PREZENTACE K VOLNÉMU STAŽENÍ NA WWW.FOODNET.CZ – AKCE – SEMINÁŘE.



Čas		Téma	Přednášející
Od	Do		
07:30	08:00	Registrace účastníků	
08:00	09:30	Aktuální trendy a inovace v potravinářství, aktivity potravinářského průmyslu	Ing. Dana Gabrovká, Ph.D. PK ČR, Oddělení pro vědu, výzkum a inov.
09:30	10:30	Inovace v pekárenství	Doc. Ing. Marcela Sluková, Ph.D. VŠCHT Praha, Ústav sacharidů a cereálií
10:30	11:30	Inovace v nápojovém průmyslu	Ing. Jiří Pražan Svaz výrobců nealkoholických nápojů Coca-Cola Česká republika, s.r.o.
11:30	12:00	Přestávka	
12:00	13:00	Inovace v mlékárenství	Doc. Ing. Šárka Horáčková, Ph.D. VŠCHT v Praze, Ústav mléka, tuků a kosmetiky
13:00	14:00	Inovace v masném průmyslu	Doc. Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D. MENDELU, AF, Ústav technologie potravin
14:00	15:00	Výživová doporučení, alternativní způsoby výživy	MVDr. Halina Matějová Masarykova univerzita, Ústav ochrany a podpory zdraví
15:00		Diskuze, závěr	

PROGRAM WEBINÁŘE



HARMONOGRAM WEBINÁŘŮ

PK ČR & CZPVI 2021 - 2023

Inovace a trendy v potravinářském průmyslu v reflexi na evropské strategie „Green Deal“ a „From Farm to Fork“					
14/9/2021	12/10/2021	16/11/2021	13/9/2022	11/10/2022	8/11/2022
Systémy řízení bezpečnosti potravin v reflexi na evropské strategie „Green Deal“ a „From Farm to Fork“					
20/9/2021	19/10/2021	23/11/2021	20/9/2022	18/10/2022	15/11/2022
Označení kvality a certifikace v reflexi na evropské strategie „Green Deal“ a „From Farm to Fork“					
29/9/2021	26/10/2021	30/11/2021	27/9/2022	25/10/2022	22/11/2022
Odpovědnost potravinářského podniku plynoucí z provozu e-shopů, benefity interního auditora					
11/1/2022	15/2/2022	15/3/2022	10/1/2023	7/2/2023	28/2/2023
Povinnosti potravinářských provozoven plynoucí z environmentální legislativy					
18/1/2022	22/2/2022	22/3/2022	17/1/2023	14/2/2023	7/3/2023
Senzorické hodnocení potravin, autenticita potravin a spotřebitelské testy					
25/1/2022	1/3/2022	29/3/2022	24/1/2023	21/2/2023	14/3/2023

HARMONOGRAM WEBINÁŘŮ

PK ČR & CZPVI 2021 - 2023

Digitální marketing v potravinářství pro oslovení spotřebitelů (mark. strategie, soc. sítě, podcasty, copywriting)

19/4/2022

17/5/2022

7/6/2022

Prodejní dovednosti – rozvoj obchodních dovedností v potravinářství

26/4/2022

24/5/2022

14/6/2022

POTRAVINY 4.0: Digitální transformace ve výrobě (trendy v automatizaci, robotizaci a digitalizaci)

3/5/2022

31/5/2022

21/6/2022

INOVACE A TRENDY V POTRAVINÁŘSKÉM PRŮMYSLU v reflexi na evropské strategie „Green Deal“ a „From Farm to Fork“

	14/9/2021 (MS TEAMS, 8h – 15h)	12/10/2021 (MS TEAMS, 8h – 15h)	16/11/2021 (MS TEAMS, 8h – 15h)				
Aktuální trendy a inovace v potravinářství, aktivity potravinářského průmyslu	Ing. Dana Gabrovská, Ph.D.	Ing. Dana Gabrovská, Ph.D.	Ing. Dana Gabrovská, Ph.D.	Ing. Dana Gabrovská, Ph.D.	Ing. Dana Gabrovská, Ph.D.	Ing. Dana Gabrovská, Ph.D.	
Inovace v pekárenství	Doc. Ing. Marcela Sluková, Ph.D.	prof. Dr. Ing. Luděk Hřivna	Doc. Ing. Marcela Sluková, Ph.D.	prof. Dr. Ing. Luděk Hřivna	Doc. Ing. Marcela Sluková, Ph.D.	prof. Dr. Ing. Luděk Hřivna	
Inovace v nápojovém průmyslu	Ing. Jiří Pražan	Ing. Jiří Pražan	Ing. Jiří Pražan	Ing. Jiří Pražan	Ing. Jiří Pražan	Ing. Jiří Pražan	
Inovace v mlékárenství	Ing. Jiří Kopáček, CSc.	doc. Ing. Ladislav Čurda, CSc.	doc. Ing. Šárka Horáčková, Ph.D.	Ing. Alena Saláková, Ph.D.	Ing. Jiří Kopáček, CSc.	doc. Ing. Ladislav Čurda, CSc.	
Inovace v masném průmyslu	Doc. MVDr. Josef Kameník, CSc.	Doc. Ing. Rudolf Ševčík, Ph.D.	Doc. Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D.	Doc. MVDr. Josef Kameník, CSc.	Doc. Ing. Rudolf Ševčík, Ph.D.	Doc. Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D.	
Výživová doporučení, alternativní způsoby výživy	MVDr. Halina Matějová	Prof. Ing. Jana Dostálová, CSc.	MVDr. Halina Matějová	Prof. Ing. Jana Dostálová, CSc.	MVDr. Halina Matějová	Prof. Ing. Jana Dostálová, CSc.	

Závazný vzor dotazníku na získávání zpětné vazby od účastníků akcí

Název vzdělávací/informační akce:

Místo konání akce:

Datum konání akce:

Název pořadajícího subjektu:

Jak jste byli spokojeni s lektorem/lektory vzdělávací/informační akce?					
	Spokojen	Spíše spokojen	Nevím	Spíše nespokojen	Nespokojen
Zdůvodnění Vaší odpovědi					

Dokázal ve Vás lektor vzbudit zájem o přednášenou tematiku?					
	Ano	Spíše ano	Nevím	Spíše ne	Ne
Zdůvodnění Vaší odpovědi					

Odpovídaly znalosti (zkušenosti) lektora tématu vzdělávací/informační akce?					
	Ano	Spíše ano	Nevím	Spíše ne	Ne
Zdůvodnění Vaší odpovědi					

Byly pro Vás informace předané na akci přínosné?					
	Ano	Spíše ano	Nevím	Spíše ne	Ne
Zdůvodnění Vaší odpovědi					

Byly pro Vás informace předané na akci použitelné pro budoucí praxi?					
	Ano	Spíše ano	Nevím	Spíše ne	Ne
Zdůvodnění Vaší odpovědi					

Jak jste byli spokojeni s organizací vzdělávací/informační akce?					
	Spokojen	Spíše spokojen	Nevím	Spíše nespokojen	Nespokojen
Zdůvodnění Vaší odpovědi					

Zde prosím napište Vaše připomínky, případně podněty pro další vzdělávací/informační akce.
--



Centrum zemědělsko-potravinářského výzkumu a inovací, s.r.o.

Kdy CZPVI vzniklo?

✓ 3. 11. 2010, Praha.

Předmět činnosti CZPVI?

- ✓ Naplnit svými každodenními praktickými aktivitami svůj hlavní účel zřízení a předmět činnosti, kterým je zejména:
 - výkon funkce realizátora výzkumných aktivit v gesci České technologické platformy pro potraviny a Platformy pro reformulace;
 - základní výzkum a šíření jejich výsledků prostřednictvím publikování, transferu technologií v oborech zemědělské ekonomiky a politiky včetně rozvoje multifunkčního charakteru zemědělství a venkova;
 - šíření výsledků výzkumu prostřednictvím dalších forem předávání získaných poznatků pro potřeby agrárního sektoru a venkova zabezpečováním komplexního odborného servisu pro MZe i jiné orgány státní správy;
 - zajišťování funkce vzdělávacího, poradenského a informačního centra pro oblasti potravinářství a rozvoj venkova, realizované zejména získáváním, zpracováním, uchováním a šířením informací;
 - vytváření kvalifikačního zázemí pro potravinářský poradenský systém, realizace dalšího vzdělávání cílových skupin v zemědělství/potravinářství a venkovském prostoru.



Jaká je vize CZPVI?

Základní vizí hlavní činnosti CZPVI je výzkum bezpečných potravin s preventivními účinky na lidské zdraví.

Navzdory masivnímu nárůstu výskytu „civilizačních chorob“ ve vyspělém světě s důsledkem celého životního stylu, výživa a potraviny jsou jeho významnou součástí.

Vize CZPVI se člení na čtyři záměry:

- Výzkum a vývoj nových výrobků pro zdravou a bezpečnou výživu,
- Výzkum a vývoj nových výrobků pro skupinu populace se speciálními požadavky na výživu,
- Technologie pro šetrnou výrobu a bezpečné skladování potravin,
- Výzkum a vývoj nových doplňků stravy (nutraceutika/funkční potraviny).

Čím se CZPVI aktuálně zabývá?

- ✓ Partnerství v projektu **NAZV MZe**, QK1910100 „Vliv reformulace na trvanlivost a fyzikálně-chemické vlastnosti potravinářských výrobků“ a QK22010135 „Nové trvale udržitelné způsoby zpracování a využití tuzemských olejnin“;
- ✓ CZPVI organizuje pod gescí Potravinářské komory České republiky z Programu rozvoje venkova celkem **45 webinářů** pro zaměstnance tuzemských potravinářských podniků (on-line);
- ✓ Zajišťuje správu partnerského plnění výzkumných i diseminačních aktivit v projektech: **HORIZONT 2020** - SEAFOODTOMORROW (GA č. 773400, Zvýšení dietních vlastností mořských plodů s aspektem na výživu, bezpečnost a udržitelnost pro budoucí spotřebitele), ICCEE (GA č. 847040, Zlepšení energetické účinnosti v dodavatelských řetězcích pro výrobce mražených potravin), FOODSAFETY4EU (GA č. 101000613, Evropská platforma pro bezpečné a výživné potraviny v Evropě);
- ✓ Ve spolupráci s evropským konsorciem SP.ES. – 8/10/2021 předložen projekt v tématické výzvě **HORIZONT EUROPE-CL6-2021-FARM2FORK-01-15**: „Transition to healthy and sustainable dietary behaviour“ + v přípravě další projekty z aktuální výzvy;
- ✓ Přípravuje projekt do výzvy **TAČR, v rámci 5. VS programu TREND**, PP1 Technologičtí lídři - Vývoj univerzální bezlepkové směsi pro výrobky s vysokou senzoryckou hodnotou (prodloužená čerstvost produktu);
- ✓ Další projekt v přípravě z programu **CENTRAL EUROPE PROGRAMME 2021 - 2027**;
- ✓ Výzkumná činnost je zajištěna na základě **smluvního vztahu o spolupráci při zajištění činnosti ČTPP**.

Česká technologická platforma pro potraviny – www.ctpp.cz

Hlavním cílem platformy je **posílení konkurenceschopnosti českého potravinářského průmyslu v rámci Společného trhu zvýšením jeho inovačních schopností, cestou lepšího stanovení cílů výzkumu a propojení mezi výzkumnými pracovišti a výrobními podniky.**

Dalšími prioritami je zlepšení komunikace se státní správou na jedné straně a spotřebitelskými organizacemi i spotřebitelem samotným na straně druhé. U státní správy je zájmem se více podílet na přípravě programů s dopadem na konkurenceschopnost podniků, u spotřebitele pak jeho výchova k odpovědnému výběru potravin s cílem posunu jeho preferencí k vyšší kvalitě, vhodnějším produktům z pohledu výživy a tuzemským výrobcům.



Platforma pro reformulace – www.reformulace.cz

Cílem PPR je **vytvoření odborného fóra pro diskusi nad jednotlivými reformulačními cíli a technologiemi**, v rámci které mohou členové nastavit a komunikovat konkrétní závazky v oblasti reformulací a podpory zdravé výživy, monitorovat a reportovat dosažené výsledky a sdílet zkušenosti s dalšími výrobci a ve spolupráci s akademickou obcí a příslušnými ministerstvy vzdělávat veřejnost.



www.foodnet.cz

FOODNET

INFORMAČNÍ SYSTÉM PK ČR



Uživatel: foodnet

CS | EN

ZÁKLADNÍ
INFORMACE

ČLENSTVÍ

AKCE

LEGISLATIVA

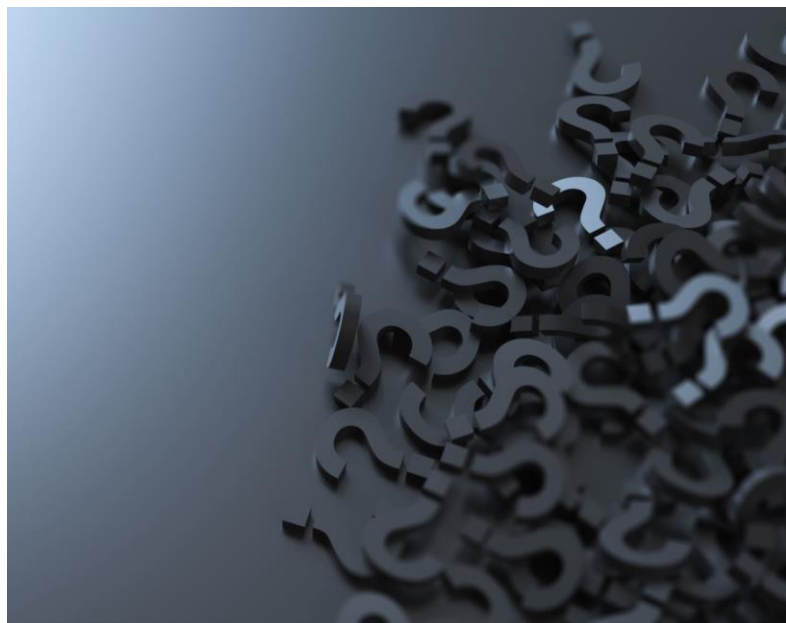
PROJEKTY
EU/CZ

DOTACE A
FINANČNÍ
PODPORA

VEŘEJNÉ
ZAKÁZKY

HÁJÍME ZÁJMY POTRAVINÁŘSKÉHO PRŮMYSLU





DOTAZY, PROSÍM?

DĚKUJI ZA POZORNOST!

CZPVI, Mgr. Šárka Štejnarová, DiS., tel. +420/733 581 302