

**Innowacje w przetwórstwie z wykorzystaniem produktów ekologicznych  
27-28 września 2019 r., ul. Poznańska 2, Folwark Wąsowo**

<p><b>PIĄTEK – 27.09.2019 sala: Stodoła</b>  <b>9.00-10.00 – rejestracja uczestników, serwis kawowy</b>  <b>10.00-10.15 – otwarcie konferencji (powitanie uczestników, informacje organizacyjne, przedstawienie celów konferencji i harmonogramu)</b></p>
---

<b>CZĘŚĆ I: WYKŁADY Przewodniczący: mgr inż. Aleksander Bomberski</b>	
10.15 – 10.45	<b>Dokąd zmierza Piwna Rewolucja w Polsce?</b> Prelegent: Dr hab. inż. Barbara Stachowiak, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
10.45 – 11.10	<b>Innowacje produktowe w przemyśle spożywczym jako możliwości przewagi konkurencyjnej.</b> Prelegent: Dr hab. inż. Joanna Kobus-Cisowska; Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
11.10 – 11.30	<b>Ekstrakcja dwutlenkiem węgla w stanie nadkrytycznym – nowy i ekologiczny sposób otrzymywania związków biologicznie aktywnych.</b> Prelegent: Dr hab. inż. Piotr Gulewicz; Poznański Park Naukowo-Techniczny, Poznań
11.30 – 11.55	<b>Nutrigenomika – na co mają apetyt geny.</b> Prelegent: Dr hab. inż. Daria Szymanowska, prof. UPP; Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
11.55 – 12.20	<b>Ekologiczne surowce roślinne jako efektywna profilaktyka i leczenie cukrzycy.</b> Prelegent: Dr hab. Judyta Cielecka-Piontek, prof. UMP; Uniwersytet Medyczny im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu
12.20 – 12.45	<b>Wpływ czynników agrotechnicznych na zarządzanie składnikami pokarmowymi w agroekosystemie.</b> Prelegent: Dr hab. inż. Piotr Szulc, prof. UPP; Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
<b>12:45 – 13:00 Przerwa kawowa sala: Stodoła</b>	
13.00 – 13.20	<b>Rola doradztwa w działaniu „Współpracy”.</b> Prelegent: Przemysław Lecyk, broker innowacji w CDR w Brwinowie oddz. w Poznaniu
13.20 – 13.50	<b>Działanie „Współpraca” w ramach PROW 2014-2020, założenia funkcjonowania Grup Operacyjnych, metody tworzenia, dobre przykłady krajowe i zagraniczne.</b> Prelegent: mgr inż. Aleksander Bomberski, broker innowacji w CDR w Brwinowie oddz. w Warszawie
13.50 – 14.20	<b>Wielkopolskie Centrum Klasteringu - użytecznym narzędziem rozwoju innowacyjnej gospodarki i tworzenia relacji.</b> Prelegent: mgr Anna Połczyńska - Prezes Zarządu Wielkopolskiego Centrum Klasteringu
14.20 – 14.50	<b>Odpowiedzialne społecznie innowacje w sektorze spożywczym - doświadczenia EIT Food i projektu Consumer Engagement Labs.</b> Prelegent: Dr hab. Krzysztof Klincewicz, prof. UW; Uniwersytet Warszawski
14.50 – 15:00	<b>DYSKUSJA</b>
<b>15:00-15.45 - Przerwa obiadowa - Restauracja Żrebięcarnia</b>	

<b>CZĘŚĆ II: WYKŁADY PROWADZONE PRZEZ PRZETWÓRCÓW - NAUKA W PRAKTYCE. PRODUKTY INNOWACYJNE Z ZAKRESU PRZETWÓRSTWA Przewodniczący: mgr inż. Aleksander Bomberski Sala: Stodoła</b>	
15.45 – 16:00	<b>Produkty funkcjonalne - nowoczesny kierunek rozwoju małego biznesu</b> Prelegent: Grzegorz Marciniak Firma Frąckowiak
16:00 – 16:25	<b>Ekologiczne dodatki roślinne w profilaktyce i suplementacji probiotycznej</b> Prelegent: Jędrzej Soporowski Living Food
16.25 – 16.50	<b>Praktyczne aspekty wdrożeń innowacji i nowych produktów u producentów</b> Prelegent: Roman Ratajczak Food Innowacje
16.50 – 17.15	<b>Innowacyjne trendy w przetwórstwie jako szansa dla rozwoju przetwórstwa ekologicznego</b> Prelegent: Maria Hirowska Folwark Wąsowo
17.15 – 17.45	<b>Innowacyjne techniki chmielenia piwa</b> Prelegent: Marek Kamiński Browar KingPin
<b>17:45 – 18:00 - Przerwa kawowa sala: Stodoła</b>	

**Innowacje w przetwórstwie z wykorzystaniem produktów ekologicznych  
27-28 września 2019 r., ul. Poznańska 2, Folwark Wąsowo**

18.00 – 18:30	<b>PANEL DYSKUSYJNY</b> moderator: dr hab. Joanna Kobus-Cisowska uczestnicy Przemysław Lecyk, Grzegorz Marciniak, Roman Ratajczak, Roman Bartkowiak dotyczący problemów lokalnego przetwórstwa bazującego na produktach ekologicznych oraz możliwości podjęcia współpracy przez podmioty naukowe, przetwórcze i doradcze Podsumowanie dyskusji
19.00 - .... Kolacja z degustacją produktów ekologicznych, tradycyjnych, w tym od producentów należących do Sieci Kulinarnej Dziedzictwa Restauracja Żrebięcziarnia	
SOBOTA – 28.09.2019 9:00 – 10.00 – śniadanie Restauracja Żrebięcziarnia	
<b>WYKŁAD NA OTWARCIE – Sala Kominkowa Kuźnia</b>	
10.15 – 10.45	<b>Żelazo – niezbędny składnik do prawidłowego rozwoju organizmu. Dlaczego produkty firmy Smart Pharma są unikatowe?</b> Prelegent: Mgr inż. Michał Taisner, Smart Pharma
<b>CZĘŚĆ I - WARSZTATY</b>	
10.45 – 11.30	<b>Sala A – Sala Kominkowa Kuźnia: Temat I: Współpraca w sferze lokalnego przetwórstwa.</b> Nestor Kościański Winnica Moderna – I grupa
	<b>Sala B – Sala Antresola - Żrebięcziarnia: Temat II: Uwarunkowania działalności - Nowe trendy w browarnictwie.</b> Browar Birbant Krzysztof Kula – II grupa
11:30 – 11:45 Przerwa	
<b>CZĘŚĆ II - WARSZTATY</b>	
11.45 – 12.30	<b>Sala B – Sala Antresola - Żrebięcziarnia: Temat I: Współpraca w sferze lokalnego przetwórstwa</b> Nestor Kościański Winnica Moderna – II grupa
	<b>Sala A – Sala Kominkowa Kuźnia: Temat II: Uwarunkowania działalności - Nowe trendy w browarnictwie.</b> Browar Birbant Krzysztof Kula – I grupa
12.30 – 13.00	<b>ZAKOŃCZENIE – Sala Antresola - Żrebięcziarnia</b> Podsumowanie i wnioski z konferencji oraz warsztatów towarzyszących
12:30– 13:00 Lunch Restauracja Żrebięcziarnia	