

VABILO

KGZS bo s podizvajalci izvajala »**Usposabljanje za namen predelave in trženja kmetijskih proizvodov iz Programa razvoja podeželja Republike Slovenije za obdobje 2014–2020, za leto 2019**«.

Dvodnevno usposabljanje s področja predelave, trženja in varne hrane bo izvedeno v oktobru na treh lokacijah v Sloveniji. Da si boste lahko pravočasno rezervirali čas za to izjemno kvalitetno usposabljanje, vam najavo pošiljamo že sedaj.

Predvidene lokacije so:

12. in 13. oktober, Dvorana Kolpern, Fužinska cesta 2, Jesenice

19. in 20. oktober, Dvorana Kmetijske zadruge Petrovče, Petrovče 1

26. in 27. oktober, KTP center Pesnica, Pesnica pri Mariboru 41

Usposabljanje je za vse upravičene udeležence brezplačno!

Udeležite se lahko samo celotnega programa v obsegu 16 ur.

Predavatelji vam bodo spodaj navedene teme predstavili na podlagi svojih dolgoletnih izkušenj in na podlagi konkretnih primerov iz svoje vsakodnevne prakse, ob številnih fotografijah obratov predelave v Sloveniji in tujini.

1. dan, 8 šolskih ur

A) Varnost živil: dejavniki tveganja, kontrolne točke v procesu predelave posameznih živil, smernice za dobro higiensko prakso in higienske zahteve, materiali primerni za stik z žvili, upravljanje z varnostjo – kako se pripraviti na inšpekcijski nadzor živilskega obrata

Irena Kos, svetovalka specialistka za področje predelave mesa na kmetiji za celotno Slovenijo, s KGZS-Zavoda CE

B) Kakovost živil: zakonodajne osnove, minimalna kakovost, sheme kakovosti, dvojna kakovost

Manca Kovačec in **Martina Gomzi**, svetovalki za področje dopolnilnih dejavnosti ter **Tadeja Vodovnik Plevnik**, svetovalka specialista za področje vinarstva, s KGZS-Zavoda Maribor

C) **Označevanje živil**: zakonodajne osnove, alergeni, poreklo, hranilna vrednost, navedba neto količine, prehranske in zdravstvene trditve,

razumevanje označb živil v praksi, datum minimalne trajnosti, predstavitev živil, ki so izvzeta iz zahteve po obvezni označbi hranilne vrednosti
Sara Ketiš in Stanislava Pažek, svetovalki specialistki za področje predelave mleka in predelave zelenjave na kmetiji, KGZS-Zavod Ptuj

2. dan, 8 šolskih ur:

A) **Prehranske teme:** trendi povpraševanja po hrani, izboljšanje sestave živil, zaveze odgovornosti

Tatjana Kruder, samostojna svetovalka s področja živilstva, prehrane in higijene živil, z bogatimi izkušnjami na področju izobraževanja oseb, ki delajo z živili (domovi za upokojence, posebni socialno varstveni domovi, šole in vrtci ter drugi nosilci živilske dejavnosti).

B) **Razvoj novih proizvodov:** osnovne definicije, faze razvoja novega proizvoda, inovativnost in design v živilstvu, možnosti razvoja novih proizvodov

Tomaž Cör, vodja oddelka za kmetijsko svetovanje na KGZS-Zavodu Kranj in **Miša Pušenjak**, svetovalka specialistka za področje pridelave zelenjave in okrasnih rastlin na KGZS-Zavodu MB

V okviru te teme bo predstavljen tudi **primer dobre prakse ekološke kmetije– Zeliščni vrt Majnika**, <http://majnika.si> na kateri na biološko dinamičen način kmetuje mlada prevzemnica **Katja Temnik**. Katja je zmagovalka spletnega glasovanja za nagrado inovativni mladi kmet/kmetica leta 2019. Prav tako je na natečaju Agrobiznis 2020 za zeliščno sol in čaje prejela nagrado Najboljši podjetnik v kmetijstvu po izboru strokovne komisije. V zimskem času prideluje tudi kalčke poljščin in vrtnin.

C) **Trženje:** možnosti trženja kmetijskih proizvodov preko javnih naročil, možnosti za trženje preko spleta in socialnih omrežij, odločanje o tržnih poteh, prednosti kratkih dobavnih verig tako z vidika potrošnikov kot z vidika blaženja podnebnih sprememb, predstavitev portala s katalogom živil za javno naročanje

Tomaž Cör in Miša Pušenjak

V okviru te teme bo predstavljen tudi odličen **primer dobre prakse kmetije Sinkovič**, www.kmetijasinkovic@si iz občine Kozje, na kateri se mlada prevzemnica Katja Sinkovič od leta 2013 ukvarja s predelavo mleka. Začela je s prodajo na domu, danes pa izdelke in mleko dobavlja že več kot dvajsetim javnim zavodom v okolici.

Upravičenci do usposabljanja so:

a) fizične osebe, ki se ukvarjajo s kmetijsko dejavnostjo in so vpisane v register kmetijskih gospodarstev kot nosilec, namestnik ali član kmetije, ([IZJAVA](#))

b) zaposleni pri pravni ali fizični osebi, ki je registrirana za predelavo in/ali trženje kmetijskih proizvodov (na usposabljanje bo treba prinesiti dokazilo). ([IZJAVA](#))

PRIJAVE

Prijave se zbirajo po posameznih KGZS - zavodih, in sicer svetovalke za področje dopolnilnih dejavnosti in na KGZS Jožica Vodopivec Rozman, 01 5136 642, jozica.vodopivec-rozman@kgzs.si in glavna pisarna 01 51 36 700, kgzs@kgzs.si. Prijavo lahko oddate tudi prek spletnega obrazca: www.kgzs.si/usposabljanje-za-namen-predelave-in-trzenje-kmetijskih-proizvodov-za-let-2019.

Število udeležencev je na vseh lokacijah, glede na priporočila NIJZ, omejeno na 50 oseb. Za dodatne informacije lahko pokličete svetovalko za dopolnilne dejavnosti na vašem območju.

Vsi udeleženci bodo prejeli gradivo ter potrdilo o udeležbi.

Predavatelji:



Irena Kos, univ. dipl. inž. živilske tehnologije



Manca Kovačec, univ. dipl. inž. agr.



Martina Gomzi, mag. kmetijstva



Tadeja Vodovnik Plevnik, univ. dipl. inž. kmet.



Stanislava Pažek, univ. dipl. inž. kmet.



Tatjana Kruder, univ. dipl. inž. živilske tehnologije



Sara Ketiš, magister varne prehrane



Tomaž Cör, univ. dipl. inž. zootehnik



Miša Pušenjak univ. dipl. inž. kmet.