

Pozvánka

seminář s praktickým kurzem

Zpracování masné produkce

- ☑ **Kdy: středa, čtvrtek 8.– 9. 9. 2021, 9–16 hod.**
- ☑ **Místo konání: Náměšť nad Oslavou (Řeznictví a uzenářství Pavlíček)**
- ☑ **Odjezd: z Klatov**
úterý 7. 9. 2021 v 15:00 hod. parkoviště U hradeb,
Jiráskova ulice, Klatovy (v blízkosti možnost zaparkování vozidla) !!!

Program:

- ☑ **úterý 7. září**
odjezd v 15 hod., cca 19 hod. ubytování CETT Náměšť nad Oslavou (dvoulůžkové pokoje), večeře
- ☑ **středa 8. září**
legislativní a hygienické požadavky na provozovatele potravinářských podniků a na masné výrobny, jatečnictví, chlazení a zmrazování masa...
praktická část: prohlídka řeznického muzea, bourání jatečně upravených těl a třídění masa pro masnou výrobu (Řeznictví a uzenářství Pavlíček)
- ☑ **čtvrtek 9. září**
suroviny a technologické operace v masné výrobě, dělení a označování masných výrobků...
praktická část: výroba tepelně opracovaných masných výrobků, receptury, principy použití soli a koření v masné výrobě (Řeznictví a uzenářství Pavlíček)
předpokládaný návrat do Klatov cca ve 20 hod.
- ☑ **stravování zajištěno**
- ☑ **finanční spoluúčast 1 300 Kč (platba při odjezdu na místě)**

Kapacita akce je omezena (max. 10 účastníků).

pořádá: Úhlava, o.p.s. (www.uhlava.cz)

přihlášky do 27. 8. 2021 nebo do naplnění kapacity

Ing. Helena Hnojská, e-mail: hnojaska@uhlava.cz, 724 734 957

Tato akce se koná v rámci projektu PRV „Diverzifikace činností v podmínkách malé farmy“.



EVROPSKÁ UNIE
Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova
Evropa investuje do venkovských oblastí
Program rozvoje venkova



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA