

KOMUNIKAT 1

Koszty uczestnictwa w konferencji wynoszą: **650 zł**, dla członków PTTŻ na podstawie potwierdzenia wpłaty składki członkowskiej za rok 2015 (potwierdzenie proszę przesłać email) – **600 zł**, dla nauczycieli szkolnictwa zawodowego – **300 zł** i obejmują:

- **udział w obradach,**
- **materiały konferencyjne i monografię,**
- **udział w uroczystym spotkaniu towarzyskim w Kopalni Soli w Wieliczce (komora Haluszka),**
- **2 obiady i przerwy kawowe.**

Formularz zgłoszeniowy jest dostępny na stronie

<http://www.pttzm.org>

Uwaga! Przed spotkaniem towarzyskim istnieje możliwość zwiedzania trasy turystycznej w Kopalni Soli z przewodnikiem (czas ok. 2h) – w tym przypadku koszt uczestnictwa w konferencji wynosi odpowiednio: 720, 670 lub 370 zł. Chętnych **prosimy o zadeklarowanie woli udziału w wycieczce na etapie zgłoszenia na konferencję** (liczba miejsc ograniczona).

W ramach jednej opłaty każdemu uczestnikowi przysługuje prawo do prezentacji **2 komunikatów naukowych** (forma ustna lub poster), których jednostronicowe streszczenia ukażą się w materiałach konferencyjnych. Każdy komunikat ponad limit wymaga dopłaty w wysokości 150 zł. W ramach opłaty przysługuje także możliwość opublikowania **jednej publikacji**, jako rozdziału w monografii pt. „Żywność a innowacje” (objętość pracy do 22 tys. znaków ze spacjami, przy czym przypominamy, że rozdział w monografii to minimum 20 tys. znaków).

Kluczowe terminy

- Przesłanie zgłoszeń uczestnictwa z zaznaczeniem sposobu prezentacji komunikatów naukowych do **30 stycznia 2016 r.**
- Zgłoszenie uczestnictwa w wycieczce do kopalni do **30 stycznia 2016 r.**
- Przesłanie jednostronicowych streszczeń referatów plenarnych i komunikatów naukowych do **30 kwietnia 2016 r.**
- Przesłanie tekstu referatów plenarnych i pełnych tekstów komunikatów naukowych (drukowanych w monografii) do **30 kwietnia 2016 r.**
- Wpłaty prosimy uiścić do **1 lipca 2016 r.** na konto:

**Oddział Małopolski PTTŻ
PKO BP I Oddział Kraków
Nr : 06 1020 2892 0000 5402 0194 3158
tytułem: Imię Nazwisko, Żywność XXI**

Komunikat nr 2 (łącznie z informacją o noclegach oraz zasadach przygotowania tekstów prac) zostanie wysłany do osób, które zgłoszą udział w konferencji.



**POLSKIE TOWARZYSTWO
TECHNOLOGÓW ŻYWNOSCI
ODDZIAŁ MAŁOPOLSKI**



**WYDZIAŁ
TECHNOLOGII ŻYWNOSCI
UNIwersytetu Rolniczego
IM. HUGONA KOLLĄTAJA
W KRAKOWIE**

**zapraszają na
XII Konferencję Naukową
z cyklu
„Żywność XXI wieku”**

ŻYWNOSĆ A INNOWACJE

Kraków, 22-23 WRZEŚNIA 2016 r.

Konferencja Naukowa „ŻYWNOŚĆ A INNOWACJE”

Komitet Honorowy

Prof. dr hab. Jozef Golian
Prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska
Prof. dr hab. inż. Danuta Kołożyn-Krajewska
Prof. dr hab. dr h.c. Mieczysław Pałasiński
Prof. dr hab. Edward Pospiech
Prof. dr hab. Tadeusz Sikora

Komitet Naukowy

Dr hab. inż. Agnieszka Filipiak-Florkiewicz – przewodnicząca
Prof. dr hab. inż. Jacek Domagała
Prof. dr hab. Teresa Fortuna
Prof. dr hab. inż. Halina Gambuś
Dr hab. inż. Piotr Gębczyński, prof. UR
Dr hab. inż. Lesław Juszcak, prof. UR
Dr hab. inż. Wanda Kudelka, prof. UEK
Prof. dr hab. Teresa Leszczyńska
Prof. dr hab. inż. Władysław Migdał
Prof. dr hab. inż. Krzysztof Surówka
Dr hab. inż. Tomasz Tarko
Dr hab. inż. Mariusz Witczak
Prof. dr hab. inż. Krzysztof Żyła
Dr hab. inż. Ladislav Staruch

Komitet Organizacyjny

Dr hab. Aleksandra Duda-Chodak – przewodnicząca
Dr inż. Dorota Najgebauer-Lejko – sekretarz
Dr Iwona Drożdż – z-ca sekretarza
Dr inż. Małgorzata Bączkiewicz – skarbnik
Dr inż. Emilia Bernaś
Dr inż. Teresa Witczak
Dr inż. Marek Zdaniewicz
Mgr inż. Łukasz Wajda

Adres Komitetu Organizacyjnego

Konferencja Naukowa „Żywność a innowacje”
Wydział Technologii Żywności UR
30-149 Kraków, ul. Balicka 122, p. 1.5
Tel: (012) 662 47 92 – przewodnicząca, (012) 662 48 05 - sekretarz

Zgłoszenia, wszelkie pytania oraz prace (streszczenia, teksty do monografii) prosimy kierować na adres:

zywnoscxxi@pttzm.org

We współczesnym świecie oczekiwania konsumentów wobec żywności stale ulegają modyfikacjom. Zmiany w trendach i preferencjach konsumentów dotyczą nie tylko składników użytych do produkcji, ale też właściwości żywności, w tym sensorycznych, stopnia przetworzenia, zastosowanych substancji dodatkowych i/lub wzbogacających, wielkości lub sposobu opakowania, czy nawet łatwości przygotowania. Wszystkie te aspekty powinny być ciągle monitorowane przez producentów żywności, którzy chcą efektywnie konkurować na rynku i pragną zwiększyć innowacyjność swojego przedsiębiorstwa. Chęć sprostania wciąż nowym wymaganiom i oczekiwaniom rodzi konieczność sięgania po nowe receptury, innowacyjne technologie, bardziej funkcjonalne opakowania czy skuteczniejszą reklamę.

Tematyka konferencji obejmuje następujące zagadnienia (ale nie jest do nich ograniczona):

- opracowanie nowych produktów spożywczych – nowe trendy i kierunki w odpowiedzi na potrzeby i oczekiwania konsumentów;
- nowatorskie metody przeciwdziałania chorobom niezakaźnym poprzez odpowiednie dobranie diety i sposobu żywienia, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego;
- innowacje w segmencie żywności funkcjonalnej, produktów regionalnych i catering’u;
- innowacyjne procesy i technologie oraz metody organizacji pracy w przemyśle spożywczym;
- nowoczesne metody pakowania żywności, innowacyjne podejście do przechowywania żywności i wydłużania czasu przydatności do spożycia;
- innowacyjne rozwiązania w analizie i monitoringu żywności;
- innowacyjność przedsiębiorstw – aspekty prawne/stan prawny, możliwości pozyskiwania finansowania, innowacyjność jako czynnik wzrostu konkurencyjności firm branży spożywczej;
- branding nowych i tradycyjnych produktów.

O planowanej konferencji prosimy powiadomić współpracowników i osoby zainteresowane