Program seminarium szkoleniowego pt.:

**WZMOCNIENIE TURYSTYKI KULINARNEJ POPRZEZ WŁĄCZENIE DO JEJ OFERT PRODUKTÓW ZE ZNAKIEM „JAKOŚĆ TRADYCJA**

Miejsce: Podkapacki ODR, Boguchwała, Termin:czwartek 9.06.2016 r

10.00-10.30 Rejestracja uczestników

**BLOK WYKŁADOWY**

10.30-10.40 **Otwarcie seminarium**, Informacja o PIPRiL - Izabella Byszewska, Prezes PIPRiL

10.40–11.00 Informacja o projekcie, cele i program seminarium – Jolanta Kamieniecka, Koordynator projektu, Członek zarządu PIPRiL

11.00-11.20 Jakość w produktach i promocji – Anna Para, SGH w Warszawie

11.20-11.40 Rozpoznawalność oznakowań produktów certyfikowanych – wyniki badań - Patrycja Manthey,SYSTEMATIC –doradztwo i szkolenia

11.40-12.00 Turystyka kulinarna jako przykład nowych trendów i tradycji w zrównoważonym rozwoju?– Jolanta Kamieniecka – PIPRiL

12.00-12.20 Podkarpackie kulinaria na szlakach turystycznych–Małgorzata Wisz, Wioska Garncarska Medynia Głogowska

12.20-12.40 Oferta kulinarna **produktów wysokiej jakości** członków Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego – Izabella Byszawska, PIPRiL

12.40­13.00 Pytania z sali i odpowiedzi prelegentów

**DEGUSTACJA**

13.00­13.40 Prezentacja producentów i degustacja produktów wysokiej jakości .

**BLOK DYSKUSYJNY**

13.40-14.00 K**rajowy system wyróżniania żywności wysokiej jakości Jakość Tradycja i** wprowadzenie do warsztatów – Jan Zwoliński, wiceprezes PIPRiL

14.00-15.00 **Warsztaty –** praca w grupach pod kierunkiem prowadzących:

I. Izabella Byszewska – Jan Zwoliński

II Jolanta Kamieniecka - Anna Para

15.00-16. 00 **Sesja ogólna** - podsumowanie warsztatów i wnioski

16. 00-17.00 **Poczęstunek (obiad)**

Dyskusja kuluarowa, indywidualna wymiana kontaktów

**Seminarium jest współfinansowane przez DT MSiT i PIPRiL**