



NEMZETI  
AGRÁRGAZDASÁGI  
KAMARA



AGRÁRMINISZTERIUM

# MEGHÍVÓ

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara ezúton meghívja Önt az Élelmiszeripari Igazgatóság által szervezett „**Tanuljunk együtt! - Vörösárugyártás**” címen meghirdetett 1 napos szakmai rendezvényére.

**Program helyszíne:** Debreceni Egyetem Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Kar  
Élelmiszeripari Innovációs Központ  
4032 Debrecen, Böszörményi u. 138.

**Programok Időpontja:** 2019. október 4. (péntek)

**Létszám:** maximum 8 fő

A részletes programterv a meghívó mellékleteként érhető el. A programon való részvétel rendezett kamarai tagság mellett ingyenes, de regisztrációhoz kötött!

További kérdés esetén kérem, forduljon Polczer Katalin élelmiszeripari szakértőhöz a [polczer.katalin@nak.hu](mailto:polczer.katalin@nak.hu) címen vagy a +36 70 490 5080-as telefonszámon!

## Regisztráció

Tisztelettel kérjük, hogy a helyszíni regisztrációhoz szíveskedjen kamarai kártyáját vagy őstermelői igazolványát magával hozni.

Megtisztelő jelenlétére számítok!

Budapest, 2019. augusztus 26.

Tisztelettel:

Keleti Marcell s.k.  
élelmiszeripari igazgató

A szervezők a programváltoztatás jogát fenntartják!



# PROGRAM

**8:30-9:00** Érkezés, regisztráció

## ELMÉLET:

**9:00-9:15** Munka-és tűzvédelmi oktatás

**9:15-9:45** A húskészítménygyártás élelmiszerbiztonsági alapjai

**9:45-10:30** A húskészítménygyártás higiéniai feltételei a gyakorlatban

**10:30-11:15** Vörösáruk élelmiszerkönyvi előírásai és a minőséget befolyásoló tényezők

**11:15-11:45** Gyártási technológia ismertetése

**11:45-13:00** Ebédszünet\*

## GYAKORLAT:

**13:00-14:00** A vörösáruk alap-, segéd-és csomagolóanyagainak bemutatása, minősítése

**14:00-15:30** Vörösáruk gyártása (pépesítés, keverés, alap- és segédanyagok, fűszerezés, töltés, hőkezelés, stb.)

**15:30-16:30** Érzékszervi bírálat, kiértékelés

\*napi egyszeri ebéd a helyszínen biztosított

A szervezők a programváltoztatás jogát fenntartják!