

# **Wpływ procesu wędzenia wyrobów mięsnych oraz ryb i produktów rybołówstwa na bezpieczeństwo żywności**

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”

Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu zaprasza na szkolenie **Wpływ procesu wędzenia na bezpieczeństwo żywności**, organizowane w ramach projektu Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, we współpracy z Centrum Doradztwa Rolniczego Oddział w Radomiu.

Szkolenie odbędzie się w poniedziałek 14 lipca o godz. 9.00, w sali konferencyjnej w budynku obiektu hotelowego AGRO, we Wrocławiu, przy ul. Zwycięskiej 4.

Szkolenie jest przeznaczone dla przedstawicieli podmiotów zajmujących się wędzeniem mięsa i produktów mięsnych oraz ryb i produktów rybołówstwa, przy wykorzystaniu tradycyjnych metod wędzenia, czyli przy wykorzystaniu drewna.

Udział w szkoleniu jest bezpłatny. Liczba miejsc jest ograniczona.

Karty zgłoszenia uczestnictwa w szkoleniu można przesyłać na adres:

DODR we Wrocławiu,  
ul. Zwycięska 8,  
53-033 Wrocław  
lub na adres mailowy: [grazyna.norbert@dodr.pl](mailto:grazyna.norbert@dodr.pl)

Zapisy przyjmowane są również telefonicznie pod numerem: Grażyna Norbert, tel. 71 339 80 21 lub 22 wew. 143

Grażyna Norbert DODR we Wrocławiu

Projekt opracowany przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy Technicznej  
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013  
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
Projekt „Wpływ procesu wędzenia na bezpieczeństwo żywności”

- [Udostępnij](#)
- [Drukuj](#)
- [PDF](#)

Data publikacji

2014-05-29

[Wszystkie Aktualności](#)