

**Piątek, 2 czerwca, Hotel Krasicki\*\*\*\***

**15.00 - Sympozjum serowarskie „Czas na Ser” skierowane do małych wytwórców i pasjonatów serów tradycyjnych**

**Program seminarium:**

- 1. Prezentacja Europejskiego Poradnika Dobrych Praktyk Higienicznych (pierwszy raz w Polsce!!!)**
- 2. Produkcja mozzarelli w warunkach farmerskich**
- 3. Dynamika zmian kwasowości podczas produkcji różnych produktów mleczarskich**
- 4. Znaczenie mycia i dezynfekcji jako elementu dobrej praktyki higienicznej (GHP)**

**17.00 - *Laboratorium Smaku – Sery Europy* - Prezentacja i komentowana Degustacja serów z różnych krajów europejskich.**