

RACJONALNE WYKORZYSTANIE ŻYWYCH ZASOBÓW WÓD MORSKICH

7 – 8 GRUDZIEŃ 2017 R.

**HOTEL MORZE
USTKA**

WSTĘPNY PROGRAM KONFERENCJI

DZIEŃ I

11:30-12.00 Rejestracja uczestników

12.00-14:00 Panel I

- Powitanie i przedstawienie celów projektu (Tomasz Kulikowski, Stowarzyszenie Rozwoju Rynku Rybnego w Gdyni)

- Bieżące zagadnienia dot. regulacji działalności połowowej na Morzu Bałtyckim oraz postępy we wdrażaniu osi 1 PO RYBY 2014-2020 (Justyna Szumlicz – Naczelnik Wydziału Rybołówstwa Morskiego w Departamencie Rybołówstwa, Ministerstwo Gospodarki Morskiej i Żeglugi Śródlądowej)

- Zasoby ryb bałtyckich cz.1: Podstawowe pojęcia. Narzędzia badawcze; cz.2: Sytuacja obecna, prognozy: dorsz, płastugi, śledź, szprot (prof. Dr hab. Jan Horbowy, Morski Instytut Rybacki PiB w Gdyni)

14.00-15:00 Obiad

15:00-17:30 Panel II

- Skażenie środowiskowe a bezpieczeństwo żywności pochodzenia morskiego (dr hab. inż. Joanna Szlinder-Richert, Morski Instytut Rybacki PiB w Gdyni)

- Koncepcja rybołówstwa o niskim negatywnym wpływie na środowisko (Marcin Ruciński, Low Impact Fishers of Europe, Sztokholm)

- Świadomość ekologiczna konsumentów, decyzje konsumentów i ich wpływ na środowisko (Anna Dębicka, Marine Stewardship Council)

- Prezentacja projektu FISH MARKETS - Small coastal fishery and its heritage as significant potential for tourism destination development" (dr hab. inż. Katarzyna Stepanowska, Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa, Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie)

19:00 Kolacja

DZIEŃ II

8:00-10:00 Śniadanie (dla osób nocujących)

10:00-12:00 Panel III

- Ochrona środowiska, rybołówstwo, bezpieczeństwo żywności pochodzenia morskiego w oczach konsumentów. Metody komunikacji (Tomasz Kulikowski, Morski Instytut Rybacki PiB w Gdyni)

- Promocja produktu lokalnego, nie wpływającego negatywnie na środowisko (Zbigniew Szczepański, Towarzystwo Promocji Ryb).

12:00-13:00 Warsztaty - kontakty z mediami, promocja produktów rybołówstwa

13:00 Podsumowanie konferencji

13:30 Obiad