

Vabilo na simpozij o pomenu ekološko pridelane hrane

Spoštovane direktorice in direktorji, ravnateljice in ravnatelji, dekanje in dekani cenjeno osebje srednjih, višjih in visokošolskih izobraževalnih institucij!

V letu 2014 je konzorcij izobraževalnih institucij¹ pridobil Ciljni raziskovalni projekt (CRP) z akronimom EKO-GASTRO Tema je, kot daje slutiti okrajšava imena, uporaba ekološko pridelanih živil v gastronomiji. Preden letos jeseni projekt zaključimo, bi Vas radi seznanili z nekaj ključnimi **izledki raziskovanja na brezplačnem poldnevem simpoziju**, ki bo potekal

**v četrtek, 23. 2. 2012 na Ekonomsko-poslovni fakulteti v Mariboru
v modri sobi (pritličje).**

Ciljna skupina so izobraževalne institucije s področja turizma in gostinstva vseh stopenj, naš namen in cilj pa sta slovenske izobraževalne institucije opogumiti k vnašanju te tematike v predavanja. Seveda se zavedamo, da so programi uradno odobreni in kurikulumi napisani – vemo pa tudi, da lahko znotraj njih sami odločamo o tem, čemu dajemo poudarke in da lahko določen odstotek zapisanih vsebin celo spremenimo. Verjamemo, da bomo lahko na simpoziju ponudili kopico zanimivosti, ki bodo vredne omembe v predavalnicah. Program bo obsegal:

10.45 – 11.00	Registracija
11.00 – 11.45	Pridelava ekoloških živil – <i>na primerih</i> ponazorjena razlika med standardno in ekološko pridelavo mesa, mleka, sadja in žita
11.45 – 12.30	Certifikati ekoloških živil in kako dobro jih poznajo potrošniki (<i>rezultati anketiranja</i>) ; naj zaupamo, ali gre za goljufijo?
12.30 – 12.45	Odmor s kavo/čajem
12.45 – 13.30	Pravilna priprava ekološko pridelanih živil – kako, da ohranijo svojo vrednost? Stanje znanja pri ponudnikih ekološke hrane (<i>intervjuji</i>)
13.30 – 14.15	Dobra praksa iz tujine: prof. dr. Nir Avieli ² , <i>Izrael</i>
14.15 – 14.45	Vprašanja in odgovori

Naš namen je opozoriti na pestrost in kompleksnost tega področja: gre za verigo od okolju in človeku prijazne pridelave, distribucije s čim nižjim ogljičnim odtisom, do certificiranja in na koncu primernih načinov priprave tako pridelane hrane. Opogumiti Vas želimo k iskanju rešitev, kako te vsebine vnesti v kurikulume pri čim več predmetih ter tako vzgojiti nove generacije turističnih strokovnjakov, ki bodo dojemali tematiko zdrave prehrane kot bistveni del trajnostno naravnane turistične ponudbe in odgovornega odnosa do gostov.

Število udeležencev na institucijo ni omejeno – veseli bomo čim večjega odziva.

Prijazno vabljeni!

Prof. dr. Martina Bavec, FKBV*

Prof. dr. Sonja Sibila Lebe, EPF**

¹ Vodilna Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede, Ekonomsko-poslovna fakulteta, Fakulteta za turizem in visokošolsko središče Grm Novo mesto

*FKBV = Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede; **EPF = Ekonomsko-poslovna fakulteta

² Prof. dr. Nir Avieli, predsednik izraelskega antropološkega društva, prihaja z univerze Ben Gurion iz Negeva.