



SVETOVNI DAN HRANE 2021

WORLD FOOD DAY 2021

<http://www.fao.org/world-food-day>

41. SVETOVNI DAN HRANE

s sloganom »**Boljša proizvodnja, boljša prehrana, boljše okolje in boljše življenje**« vstopa v zaporedje dogodkov letnih konferenc »Hrana, prehrana, zdravje« v Sloveniji,

Ob letošnjem svetovnem dnevu hrane organiziramo konferenco, ki bo v petek, 15. 10 od 9:00 in sobota 16. 10. 2021, do 14:00

Kraj:

Grm, Novo mesto- Center biotehnike in turizma

in bo obeležil

***135. obletnico kmetijske šole Grma Novo mesto,
60. obletnica srednje šole za gostinstvo in turizem in
20. letnico višje strokovne šole***

PROGRAM KONFERENCE

Organizatorji:

EFTN: Peter Raspor, ECPD: Janez Podobnik, David Tavželj, CBT: Lea-Marija Colarič-Jakše

<http://eftndeclaration.aeuropae.org/Events/tabid/310/Default.aspx>

Prvi dan 15.10. 2020, 08-19h

**Odprtje konference
Hrana, Prehrana, Zdravje**

8:45 Pozdrav organizatorja dogodka

zasl. prof. dr. [Peter Raspor](#)

UVODNO PREDAVANJE:

9:05 dr. [Blaža Nahtigal](#), Izzivi preoblikovanja prehranskih sistemov za dosego trajnostnih razvojnih ciljev agende 2030 v Sloveniji, *namestnica stalnega predstavnika za FAO, Rim, Italija*

1. PANEL: Hrana - v luči svetovnega dne hrane 2021

Predsedujoča: zasl. prof. dr. [Peter Raspor](#) in doc. dr. [Elizabeta Mičovič](#),
MKGP - Agencija za Kmetijske trge

9:35 doc.dr. [Lea-Marija Colarič-Jakše](#): Izzivi Slovenije kot evropske gastronomske regije 2021 v povezavi s Svetovnim dnevom hrane, *Visoka šola za upravljanje podeželja GRM Novo mesto*

10:00 prof.dr. [Jože Podgoršek](#): Kaj doprinaša k samooskrbi Slovenije nov Strateški načrt Skupne kmetijske politike: *Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Republike Slovenije*

10:25 prof.dr. [Borut Božič](#): Svetovni dan hrane v realnosti epidemije COVID 19, *Fakulteta za farmacijo, Univerza v Ljubljani, Univerzitetni klinični center Ljubljana, SPS Interna klinika*

2. PANEL: Izobraževanje in hrana

Predsedujoča: doc. dr. [Mojca Jevšnik](#), *Zdravstvena fakulteta, Univerza v Ljubljani* in [Tina Buh](#), *GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij*

11:00 [Anica Pajer](#): Kaj nam je dal kuhar Ivan Ivačič za današnji čas? **Predavanje ob 100 letnici rojstva, Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma**

11:25 [Mateja Prus](#): Katera nujna znanja za obvladovanje svetovne lakote daje kmetijsko izobraževanje? **Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma**

12:50 [Simon Plešivčnik](#), [Andraž Habjanič](#): Stanje oskrbe s sadjem in zelenjavo v Slovenski državi: Številke govorijo. **Statistični urad Republike Slovenije**

13:30 Okrogla miza

Koliko, kako in kje pridelovati zelenjavo in sadje za samooskrbo Slovenije?

Moderator dr. Vesna Miličič, *GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij*

Iztočnice okrogle mize: Ali bodo strukturne spremembe »STRATEŠKI NAČRT ZA RAZVOJ KMETIJSTVA« dale zagon razvoju sadjarstva, vrtnarstva, zelenjadarstva? (bo napovedan kasneje)

Udeleženci okrogle mize:

Franc Bogovič, *Evropski Poslanec*, Borut Florjančič, *predsednik Zadružna zveza Slovenije*, Tone Hrovat, *direktor zavoda Grm Novo mesto- center biotehnike in turizma*, prof.dr. Aleš Kuhar, *Biotehniška fakulteta Univerze v Ljubljani*, prof.dr. Andrej Simončič, *direktor Kmetijski Inštitut Slovenije*, Roman Žveglič, *direktor Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije*

Predstavitev aktivnosti ob obletnicah delovanja:

135. obletnico Kmetijske šole Grm Novo mesto, 60 obletnica Srednje šole za gostinstvo in turizem in 20 letnici Višje strokovne šole

Predsedujoči:

doc. dr. Lea-Marija Colarič-Jakše, *dekanja Visoke šole za upravljanje podeželja GRM Novo mesto*; Tone Hrovat, *direktor zavoda Grm Novo mesto- center biotehnike in turizma*; Vida Hlebec, *prof. ravnateljica Kmetijska šola Grm in biotehniška gimnazije*

15:15 dr. Mateja Colarič Bajc, Jože Luštek, dr. Danilo Bevk,: Izzivi v pridelavi ekološkega sadja – projekt Sadjarji za oprashaevalce in oprashaevalci za sadjarje, *Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma, Nacionalni inštitut za biologijo*

15:30 Milena Bartelj: Problematika pri zavarovanju sadja in zelenjave, *Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma*

15:45 Andreja Bartolj Bele: Možnosti in priložnosti za uporabo samoniklih cvetočih rastlin v kulinariki, *Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma*

16:00 Božidar Hudoklin: Vzgoja semenske čebule (*Allium cepa*) s poudarkom na selekciji raške čebule, *Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma*

16:15 Jana Goršin Fabjan: Vzpostavitev infrastrukture Učnega izdelovalnega laboratorija za predelavo sadja in zelenjave v novih prostorih Medpodjetniškega izobraževalnega centra, *Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma*

Svetovni dan hrane 2021
ORGANIZATORJI SI PRIDRŽUJEJO PRAVICO DO SPREMEMB V
PROGRAMU

- 16:30** Simon Janša Ravnanje s sadjem in zelenjavo znotraj
gospodarskega grozda Zaupanja vreden za hrano in okolje, **Visoka
šola za upravljanje podeželja GRM Novo mesto**
- 16:45** Ana Marjanovič: Priložnosti v ponudbi zelišč kot trend v
vrtnarstvu, **Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma**
- 17:00** Sonja Milanovič: Dodana vrednost sladice iz ekološkega sadja,
Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma
- 17:15** Urška Ogrinc: Analiza energijske vrednosti sadja in zelenjave z
ugotavljanjem kristalne strukture, **Grm Novo mesto – center
biotehnike in turizma**
- 17:30** Katja Junc.: Ozaveščanje mladih o ponudbi ekoloških obrokov na
šolah, **Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma**
- 17:45** Barbara Turk: Družinska samooskrba - sonaravna pridelava
zelenjave in vodnih organizmov, **Grm Novo mesto – center
biotehnike in turizma**
- 18:00** prof. dr. Robert Vodopivec, dr. Beti Godnič: Oskrbovalne verige
za sadje in zelenjavo v JV Sloveniji, **Visoka šola za upravljanje
podeželja GRM Novo mesto**

Kulinarika Dolenjske

Predsedujoči: Ravnateljica Srednje šole za gostinstvo in turizem: **Maja
Skubic Avsec** in Ravnateljica Višje strokovne šole: dr. **Mateja Colarič
Bajc**

18:30 - 20:00 Anica Oblak Janko, Andreja Dvojmoč: Predstavitev
kulinarike Dolenjske, **Grm Novo mesto – center biotehnike in
turizma**

Sprejem udeležencev ob svetovnem dnevu hrane 2021

2 dan konference 16. 10. 2021; 9:00-17:00

3. PANEL: Zdravje in hrana

Predsedujoča: doc. dr. Andrej Ovca, *Zdravstvena fakulteta Univerze v Ljubljani* in Janez Podobnik, dr.med. *ECPD*

9:00 dr. Kristina Ugrinovič: Kaj dobi človeški organizem ko jemo zelenjavo? *Kmetijski inštitut Slovenije*

9:25 prof.dr. Zdravko Štor: Sadje in zelenjava pri obravnavi dejavnikov tveganja za nastanek raka debelega črevesa in danke; *UKC, Ljubljana*

9:50 doc. dr. Tanja Balažič Peček: Antropološki pogled na živo hrano; *Inštitut za Autopietsko organizacijo*

4. PANEL: Infrastruktura za razvoj in proizvodnjo sadja in zelenjave

Predsedujoča: prof. dr. Boris Kovač, *Fakulteta Za vede o zdravju Univerze na Primorskem in (bo napovedan kasneje)*

10:25 prof.dr. Borut Bohanec: Kako bi gensko modificirane rastline lahko doprinesle k boljši oskrbi s sadjem in zelenjavo? *Biotehniška fakulteta, Univerza v Ljubljani*

10:50 Jože Simončič, prof. dr. Gregor Osterc: Potencial domačih sort: Izkušnje genske banke Kartuzije Pleterje, *Kartuzija Pleterje , Biotehniška fakulteta Univerza v Ljubljani*

11:15 dr. Nina Kacjan Maršič: Hidroponska pridelava zelenjave: prednosti in slabosti glede na sezonskost in svežino in prehransko vrednost, *Biotehniška Fakulteta, Univerza v Ljubljani*

5. PANEL: Sadje

Predsedujoča: prof. dr. Gregor Osterc: *Biotehniška Fakulteta, Univerza v Ljubljani*, prof. dr. Stanislav Tonjko, *Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede Univerze v Mariboru*

11:45 dr. Anka Čebulj: Slovenska jabolka: pridelava, sorte in pomen v prehrani, *Kmetijski Institut Slovenije, Ljubljana*

12:10 dr. Bojan Butinar in sod.: *Oj, drago oljkovo drevo, pozdravljam te srčno, srčno!* – O vsem, kar nam oljčna sadna vrsta ponudi; *Znanstveno Raziskovalno Središče, Koper*

12:35 dr. Nika Cvelbar Weber: Jagodičje - drobni plodovi z velikim prehranskim potencialom, *Kmetijski Institut Slovenije, Ljubljana*

ODMOR 13:00 do 13:45

6. PANEL: Predstavitev aktualnih projektov

Predsedujoči: prof. dr. [Sonja Smole Možina](#), *Biotehniška fakulteta, Univerza v Ljubljani*, dr. [Antoaneta G. Kuhar](#), *Kmetijski inštitut Slovenije*

- 13:45** dr. [Milena Bučar-Miklavčič](#), Erika Bešter, Jakob Fantinič, Katja Fičur, Teja Hladnik, Gašper Kozlovič, Maja Podgornik, Vasilij Valenčič, Saša Volk, Bojan Butinar. Boljše rešitve za zaščito kakovosti in pristnosti oljčnega olja – projekt OLEUM iz EU programa za raziskave in inovacije Obzorje 2020; *Znanstveno-raziskovalno središče Koper, Inštitut za oljkarstvo*
- 14:00** [Aljaž Čibej](#), Boris Kovač, Primerjava antioksidativne kapacitete zelenjave, pripravljene z mikrovalovi ter s klasičnim kuhanjem v vodi, *Univerza na Primorskem, Fakulteta za vede o zdravju*
- 14:15** dr. [Ajda Marič](#): Predstavitev priložnosti v sklopu EIT Food Hub Slovenija, *EIT Food hub Slovenija*
- 14:30** dr. [Maja Podgornik](#), Vasilij Valenčič, Erika Bešter, Bojan Butinar, Jakob Fantinič, Teja Hladnik, Gašper Kozlovič, Saša Volk, Katja Fičur, Milena Bučar-Miklavčič, Podnebne spremembe, veliko tveganje v pridelavi oljk in oljčnega olja – projekt EIP - Avtomatizacija in ekonomska upravičenost namakanja v oljkarstvu, *Znanstveno-raziskovalno središče Koper, Inštitut za oljkarstvo*
- 14:45** prof. dr. [Rajko Vidrih](#), Klemen Bohinc¹, Mojca Bavcon Kralj¹, Nina Mavrič¹, Roman Štukelj¹, Nik Mahnič², Barbara Jeršek², Polona Jamnik², Emil Zlatič², Sonja Smole Možina, Vpliv poobiralnega osvetljevanja na fiziološke procese sadja, *¹Biotehniška fakulteta ²Fakulteta za zdravstvene vede Univerze v Ljubljani*
- 15:00** dr. [Irena Vovk](#), Vesna Glavnik, Valentina Metličar, Mitja Križman, Alen Albreht, Jana Stanič: Topinambur in mirabolana kot vir bioaktivnih spojin in idej za inovativne jedi – projekt »APPLAUSE – od škodljivih do uporabnih tujerodnih rastlin z aktivnim vključevanjem prebivalcev, *Laboratorij za prehrabeno kemijo, Kemijski inštitut*

Ta sekcija je še odprta za dodatne predstavitve projektov

ZAKLJUČNO PREDAVANJE:

Predsedujoča: zasl. prof. dr. [Peter Raspor](#), [David Tavželj](#), *izvršni direktor ICPE,*

15:30 [Aleksander Bohinc](#): Vključevanje slovenskega sadja in zelenjave v gastronomijo, *Borbona catering*

Izbrana hrana in način uživanja vplivata na naše zdravje in zdravje našega planeta.

Vse to ima vpliv na način delovanja kmetijsko-živilskih sistemov. Zato morate biti del spremembe. (sporočilo FAO 2021)