

**Program konferencji naukowo – dydaktycznej**  
**„Turystyka kulinarna – apetyt na region”**

**Dzień I, piątek 18.11.2016r.**

Przyjazd uczestników do Spały

**13.00 – 15.00** – rejestracja w Stacji Terenowej Uniwersytetu Łódzkiego,  
Spała ul. Wojciechowskiego 14; zakwaterowanie

**15.00 – 15.15** – powitanie gości przez organizatorów

**15.00 – 16.15** – *Fifka i żulik, łódzka kuchnia jako atrakcja turystyczna regionu* – warsztaty  
mgr Anna Wojciechowska

**16.15 – 16.45** – przerwa kawowa

**16.45 – 17.30** – *Dziedzictwo kulinarne wybranych krajów bałkańskich*  
dr Armina Kapusta

**17.30 – 18.15** – *Kulinarna podróż do Włoch*  
dr Beata Krakowiak

**18.15 – 19.30** – *Miasto piwowarów* - warsztaty  
*Marcepany Króla Zygmunta* - warsztaty

**19.30 – 20.15** – kolacja

**20.20 – 20.45** – panel dyskusyjny

**Dzień II, sobota 19.11.2016 r.**

**7.30 – 8.15** – śniadanie

**8.15 – 9.00** – *Atrakcyjność produktu gastronomicznego w turystyce*  
dr Andrzej Stasiak

**9.00 – 9.45** – *Turystyka kulinarna w Polsce*  
dr Andrzej Stasiak

**9.45 – 10.15** – przerwa kawowa

**10.15 – 11.00** – *Ekożywność*

Jolanta Kamieniecka - Członek Zarządu Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego,

**11.00 – 11.45** – *Problematyka rejestracji produktów regionalnych wykorzystywanych  
w turystyce,*  
Prof. dr hab. Agnieszka Rochmińska

**11.45 – 12.15** przerwa kawowa

**12.15 – 13.00** – *Specyfika reklamy obiektów gastronomicznych atrakcyjnych turystycznie*  
dr Anna Prączko

**13.00 – 13.45** – *Trendy w rozwoju gastronomii wpływające na sektor turystyczny*  
mgr inż. Mariola Milewska

**13.45 – 14.15** – zakończenie konferencji i wręczenie certyfikatów

**14.15 – 15.15** – obiad

**15.30** – wyjazd uczestników