

VI. WSPÓŁPRACA Z GOSPODARKĄ

W 2018 roku podpisano 6 porozumień o współpracy z interesariuszami zewnętrznymi.

Na rzecz otoczenia gospodarczego prowadzona była działalność naukowa i ekspercka Wydziału.

Dr inż. Artur Wiktor kieruje Projektem RIA Horyzont 2020 pt. „Innowacyjny system przetwarzania żywności na zmniejszoną skalę - FOX” realizowanym z Cedrus Sp. z o.o. Sp. K. Elea Vertriebs-Und Vermarktungs DIL - Niemieckim Instytutem Technologii Żywności oraz Sady Tucheraz, Ltd., a także zadaniem badawczym realizowanym w ramach POIR działania 1.1. Podzadania 1.1.1. projektu pt. „Opracowanie innowacyjnej technologii hybrydowego suszenia odpadów i produktów ubocznych przemysłu owocowo-warzywnego” z firmą Cedrus Sp. z o.o. Sp. K. Dr inż. Anna Bzducha-Wróbel oraz dr inż. Artur Wiktor realizowali mini granty w ramach projektu Inkubator Innowacyjności +.

Kontynuowane były projekty pod kierownictwem naukowym dr hab. Ewa Domian, prof. SGGW (RPMA.01.02.00-14-6197/16-00 pt. „Opracowanie innowacyjnych metod stabilizacji oraz nowych formułacji barwników naturalnych i żywności barwiącej dla przemysłu spożywczego” (1.02.2017 - 30.09.2018r), współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, realizowanego w przedsiębiorstwie BART Sp. z o.o. Sp.k. z siedzibą w Słupnie) oraz dr hab. Małgorzaty Nowackiej (BIOSTRATEG II realizowany w ramach Programu „Środowisko naturalne, rolnictwo i leśnictwo” - „Nowe opakowania z wykorzystaniem surowców odnawialnych i innowacyjnych impregnatów parafinowych”, Akronim projektu: EKOPOLPAK (1.01.2016 - 31.12.2018r) z firmami: „Natural Fibers Advanced Technologies” Kazimierz Przybysz; Opakowaniamax Paweł Kołaczek i Tektura Opakowania Papier S.A.).

Pracownicy Wydziału w roku 2018 przygotowali 19 ekspertyzy dla wielu firm z branży przetwórstwa rolno-spożywczego, uzyskali 5 kart aplikacji produktu oraz udzielali licznych konsultacji przedsiębiorcom. Są Członkami wielu Rad Naukowych, przykładowo: prof. Dorota Witrowa-Rajchert, prof. Andrzej Lenart i prof. Krzysztof Krygier od 2011 r. są członkami Rady Naukowej (obecnie Formu Naukowego) Polskiej Federacji Producentów Żywności - Zarząd Producentów; prof. Mirosław Słowiński jest członkiem Kolegium Naukowego Znak „Poznaj Dobrą Żywność”, Rady ds. Tradycyjnych i Regionalnych Nazw Produktów Rolnych i Środków Spożywczych MRiRW, Rady Naukowej Fundacji „ADAMED”, Rady Naukowej Mc Donalds i Panelu Ekspertów PFPZ.

W ramach zajęć dydaktycznych dla studentów, Wydział prowadzi szeroką współpracę z różnymi podmiotami otoczenia gospodarczego. Zrealizowanych zostało 11 prac dyplomowych (5 inżynierskich i 6 magisterskich) we współpracy z firmami spożywczymi. Wykłady na WNOŻ prowadzili przedstawiciele firm np. Firmy Amco sp.z o.o. i Stowarzyszenia Producentów Oleju. Wiele zajęć odbyło się na terenach zakładów spożywczych (Ferrero Polska, OSM Garwolin, Zakład przetwórstwa owocowo - warzywnego, Döhler Polska, Zakłady Mięsne Wierzejki), ale również w przedsiębiorstwach, takich jak: Oczyszczalnia Ścieków Południe, Stacja Filtrów MPWiK oraz Elektrociepłownia Żerań.

Wydział brał czynny udział w wydarzeniach popularyzujących naukę, m.in. w Festiwalu Nauki, Pikniku Naukowym Centrum Nauki Kopernik i Polskiego Radia i Otwartych laboratoriach.

Zorganizowano i przeprowadzono szkolenia z zakresu analizy sensorycznej dla podmiotów otoczenia gospodarczego, we współpracy z Europejskim Centrum Edukacyjnym „Centrus Natalia Gołka”.

Pracownicy Wydziału brali czynny udział w targach, prowadzili działalność ekspercką na terenie zakładów i wygłaszali wykłady dla podmiotów otoczenia gospodarczego (Szkoła tłuszczowa UP Poznań; Polmlek Sp. zo.o.; Ellab Academy; Warsaw Pack 2018; Food Expo 2018; IV Konferencja DSM).

Na Wydziale zorganizowano „4 Forum Technologiczne - Żywność funkcjonalna i wygodna - Trendy w przemyśle mięsny” (20.09.2018) zorganizowane wspólnie z firmą Amco Sp. zo.o. , FRUTAROM, WIBERG, GEWURZMUHLE NESSE, Gospodarka Mięsna dla przedsiębiorców przemysłu

mięsnego. We współpracy z Europejskim Instytutem Suplementów Diety zorganizowano konferencję pt: „Obrót suplementami diety, nowe szanse i wyzwania: ograniczenia ryzyka obrotem produktów, jakość i transfer technologii” (20.02.2018). Z firmami COMEF i Bruker-microCT przeprowadzono II ogólnopolskie Seminarium Mikrotomografii Rentgenowskiej; Podstawy teoretyczne działania mikrotomografów komputerowych, Prezentacja urządzeń i aplikacji w obszarze Life Science oraz Material Science (24.05.2018). Z Unilever BRC przeprowadzono seminarium nt: „Innowacyjne produkty tłuszczowe” (12.06.2018). Zorganizowano i przeprowadzono konferencję międzynarodową: „MeetUP Food Supplement Ingredients, Business and Science” (18.10.2018).

W ramach obozu naukowego ADAMED SmartUP pracownicy Wydziału przeprowadzili warsztaty naukowe dla najzdolniejszej młodzieży z całej Polski, w terminie 9-15 lipca 2018.

Przeprowadzono również warsztaty z analityki laboratoryjnej w ramach projektu: „Rozwój kompetencji zawodowych uczniów Technikum kształcących się w zawodach: technik logistyk, technik analityk, technik elektryk, technik ekonomista, technik handlowiec, technik informatyk w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1 w Opocznie we współpracy z przedsiębiorcami” (20.02-13.03.2018).

W organizację Dni SGGW włączyły się zaprzyjaźnione z Wydziałem firmy: Animex, ABW Agrocentrum, Browar Jabłonowo, Kropla Omega, OSM Garwolin, Piekarnia Bracia Kowalscy, SM Mlekovita, Unilever, Woj-len, Zakłady Mięsne Jadów Sp. z o.o., Zakład Mięsny Wierzejki JM Zdanowscy.