

ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ & ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ

Ενημερωτικός Οδηγός



Agrifood Heritage &
Entrepreneurship



**ΚΕΝΤΡΟ ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗΣ
ΚΑΙ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ**

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Ο τομέας της αγροδιατροφής αποτελεί ουσιαστικό μέρος της άυλης πολιτισμικής μας κληρονομιάς, μέσω της παράδοσης στην καλλιέργεια φυτών, στην εκτροφή ζώων, στην παραγωγή και διάθεση τροφίμων στον τελικό καταναλωτή καθώς και μέσω των πλούσιων παραδόσεων και πολιτισμικών πρακτικών που σχετίζονται με τη γαστρονομία. Ο ισχυρός αυτός δεσμός μεταξύ της αγροδιατροφής και του πολιτισμού, που καθορίζει την επισιτιστική κληρονομιά, έχει πληγεί σοβαρά τις τελευταίες δεκαετίες, εξαιτίας της τυποποίησης των τροφίμων από τις παγκόσμιες αλυσίδες εφοδιασμού. Λόγω της συνεχιζόμενης εκβιομηχάνισης της γεωργίας, χιλιάδες είδη, φυλές και ποικιλίες έχουν εξαφανιστεί, αποδεικνύοντας ότι η παραγωγή και η κατανάλωση τροφίμων επηρεάζονται λιγότερο από την τοπική πολιτιστική κληρονομιά με αποτέλεσμα ένα μεγάλο μέρος της δυναμικής της αγροδιατροφικής κληρονομιάς να μένει αναξιοποίητο.



ΣΚΟΠΟΣ

Η επιχειρηματική ανάδειξη του αγροδιατροφικού τομέα και η τοποθέτηση του ως καθοριστικό παράγοντα για την οικονομική ευημερία των παραγωγών, για τη μετάβαση προς την αειφόρο παραγωγή και κατανάλωση τροφίμων και για τη δημιουργία βιώσιμων παραγωγικών και τουριστικών μοντέλων που απαιτούνται για την αντιμετώπιση των σημερινών κοινωνικών προκλήσεων.

ΜΑΘΗΣΙΑΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

- Ικανότητα ανάπτυξης Business Plan στον ευρύτερο τομέα της Αγροδιατροφής και του Πολιτισμού
- Κατανόηση της σημασίας αγροδιατροφικής κληρονομιάς σε σχέση με την αειφορία και την κυκλική βιοοικονομία και πρακτική εφαρμογή αυτών.
- Εξοικείωση με τις αρχές διαχείρισης ασφάλειας και ποιότητας
- Εξοικείωση με τα παραδοσιακά μοντέλα διατροφής
- Απόκτηση γνώσεων σχετικά με τις ιστορικές, ανθρωπολογικές και ηθικές διαστάσεις της τροφής
- Εξοικείωση με την παραγωγή παραδοσιακών τροφίμων με έμφαση σε αυτά με κατοχυρωμένη ονομασία (ΠΟΠ, ΠΓΕ, ΕΠΙΠ)
- Ικανότητα ανάπτυξης οικοτεχνίας
- Απόκτηση γνώσεων επιχειρηματικότητας και marketing
- Ικανότητα αξιοποίησης της αγροδιατροφικής κληρονομιάς τουριστικά





ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ ΣΕ:

- Πτυχιούχους ή επαγγελματίες του αγροδιατροφικού τομέα ή άτομα που θέλουν να επιχειρήσουν σε αυτόν
- Πτυχιούχους ή επαγγελματίες του πολιτισμού και της επιχειρηματικότητας
- Νέους αγρότες ή παραγωγούς τροφίμων που επιθυμούν να ενημερωθούν και εν συνεχεία να ενδυναμώσουν τον αγροδιατροφικό τομέα και να αναπτύξουν σχετικές επιχειρηματικές δεξιότητες.

ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΕΝΟΤΗΤΕΣ

1

**Αγροδιατροφική
Κληρονομιά και
Πολιτισμός**

Μέσω μια ιστορικής διαδρομής των ειδών διατροφής και αναλύοντας τη σχέση ανάμεσα στη διατροφή και την εθνική και πολιτισμική ταυτότητα, οι συμμετέχοντες θα μπορέσουν να κατανοήσουν τη σημασία των ανθρωπολογικών, ιστορικών και ηθικών προσεγγίσεων στη δημιουργία ενός βιώσιμου επιχειρηματικού μοντέλου.



2

**Αγροδιατροφική
κληρονομιά από τον
πρωτογενή τομέα μέχρι
τον καταναλωτή**

Σκοπός της ενότητας είναι να παρουσιάσει την αλυσίδα της αγροδιατροφικής κληρονομιάς στην Ελλάδα, ξεκινώντας από τον πρωτογενή τομέα (φυτική και ζωική παραγωγή), συνεχίζοντας στη μεταποίηση τροφίμων φτάνοντας μέχρι τον καταναλωτή.



3

**Αγροδιατροφική
κληρονομιά και
επιχειρηματικότητα**

Σκοπός της ενότητας είναι να παρουσιάσει τη δυναμική του τομέα της αγροδιατροφικής κληρονομιάς αναφορικά με την επιχειρηματική του αξιοποίηση, μέσω τακτικών και εργαλείων διαχείρισης σε επίπεδο concept, management και marketing/communication και με παράλληλη παρουσίαση πιθανών εναλλακτικών αξιοποίησης του τομέα μέσω της οικοτεχνίας, του τουρισμού, της κοινωνικής καινοτομίας αλλά και της χρήσης τεχνολογιών επικοινωνίας και πληροφοριών.



Για την παρακολούθηση απαιτούνται:

- Βασικές γνώσεις Η/Υ
- Πρόσβαση στο διαδίκτυο

Αιτήσεις

Οι αιτήσεις υποβάλλονται ηλεκτρονικά αποκλειστικά μέσω της ιστοσελίδας του Κέντρου Επιμόρφωσης & Διά Βίου Μάθησης <http://learning.uth.gr/> , με την προσκόμιση και των απαραίτητων δικαιολογητικών (ταυτότητα, πτυχίο ή απολυτήριο λυκείου, πιστοποιητικό για πιθανή έκπτωση)

Τρόπος Διεξαγωγής

- Πλατφόρμες τηλεεκπαίδευσης για τη θεωρία
- Διαμοιρασμός οπτικοακουστικού υλικού και live streaming
- Μελέτες περίπτωσης



ΔΙΑΡΚΕΙΑ: 3 μήνες (70 ώρες)

ΔΙΔΑΚΤΡΑ: 300 €

ECTS: 5

Πιστοποιητικό Επιμόρφωσης

από το Κέντρο Επιμόρφωσης και Διά Βίου Μάθησης
του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας

Το Κ.Ε.Δι.Βι.Μ. – Π.Θ. διαθέτει πιστοποίηση ISO 9001:2015 και αξιολογείται από την «Μονάδα Διασφάλισης Ποιότητας» του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, σύμφωνα με τις διατάξεις της παραγράφου 12 του άρθρου 48 του ν. 4485/2017, όπως αυτός ισχύει. Η εξωτερική αξιολόγηση και η πιστοποίηση της ποιότητας των εκπαιδευτικών/επιμορφωτικών προγραμμάτων του Κ.Ε.Δι.Βι.Μ. – Π.Θ. πραγματοποιείται από την «Εθνική Αρχή Ανώτατης Εκπαίδευσης», σύμφωνα με τις διατάξεις της υποπερίπτωσης ββ, της περίπτωσης β, της περίπτωσης δ, της παραγράφου 1 του άρθρου 2 του ν. 4653/2020.





ΚΑΤΑΒΟΛΗ ΔΙΔΑΚΤΡΩΝ

Κατάβαλλονται σε 2 ισόποσες δόσεις (1η με την έναρξη και 2η πριν την ολοκλήρωση του προγράμματος).

Δικαίωμα απόσυρσης από το Πρόγραμμα με επιστροφή του ποσού που καταβλήθηκε, μέχρι και μία (1) ημέρα πριν την έναρξη του προγράμματος.

ΕΚΠΤΩΤΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ

Το πρόγραμμα εφαρμόζει εκπτώτικη πολιτική διδάκτρων 10% που αντιστοιχεί σε τελικό κόστος στα 270 €. Η εκπτώτικη πολιτική αφορά για ανέργους, πολύτεκνους, μέλη μονογονεϊκών οικογενειών και ομαδικές εγγραφές εργαζόμενων επιχειρήσεων.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΕΣ:

Μέλη του ΠΘ και εξωτερικοί συνεργάτες ειδικοί σε θέματα αγροδιατροφής, πολιτισμού και επιχειρηματικότητας.

Επιστημονικά Υπεύθυνος:

Αθανάσιος Μανούρας

Καθηγητής Χημείας Τροφίμων

Τμήμα Διαιτολογίας και Διατροφολογίας

Πανεπιστημίου Θεσσαλίας amanouras@uth.gr

Αν. Επιστημονικά Υπεύθυνος:

Ελένη Μαλισσιόβα

Επίκουρος Καθηγήτρια

*Τεχνολογίας και Ποιοτικού Ελέγχου Γάλακτος και
Γαλακτοκομικών Προϊόντων*

Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής

Πανεπιστημίου Θεσσαλίας malissiova@uth.gr





Γραμματεία του Κέντρου Επιμόρφωσης & Διά Βίου Μάθησης
(Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ.) του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας:

Email: learning@uth.gr

Τηλέφωνα: 24210 06366 (ώρες γραφείου)

Ταχυδρομική διεύθυνση: Γιαννιτσών & Λαχανά, Παλαιά, Συγκρότημα
Τσαλαπάτα, Τ.Κ: 38334, Βόλος

Γραμματεία προγράμματος: agrifood.heritage.uth@gmail.com



Agrifood Heritage &
Entrepreneurship

**Στοιχεία
Επικοινωνίας**