



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ  
ΚΕΝΤΡΟ ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗΣ & ΔΙΑ ΒΙΟΥ  
ΜΑΘΗΣΗΣ (Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ.)

«ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΣΕ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ  
ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΑ ΠΡΟΤΥΠΑ ISO 9001:2015 & ISO 22000: 2018-  
ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΚΑΙ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ»

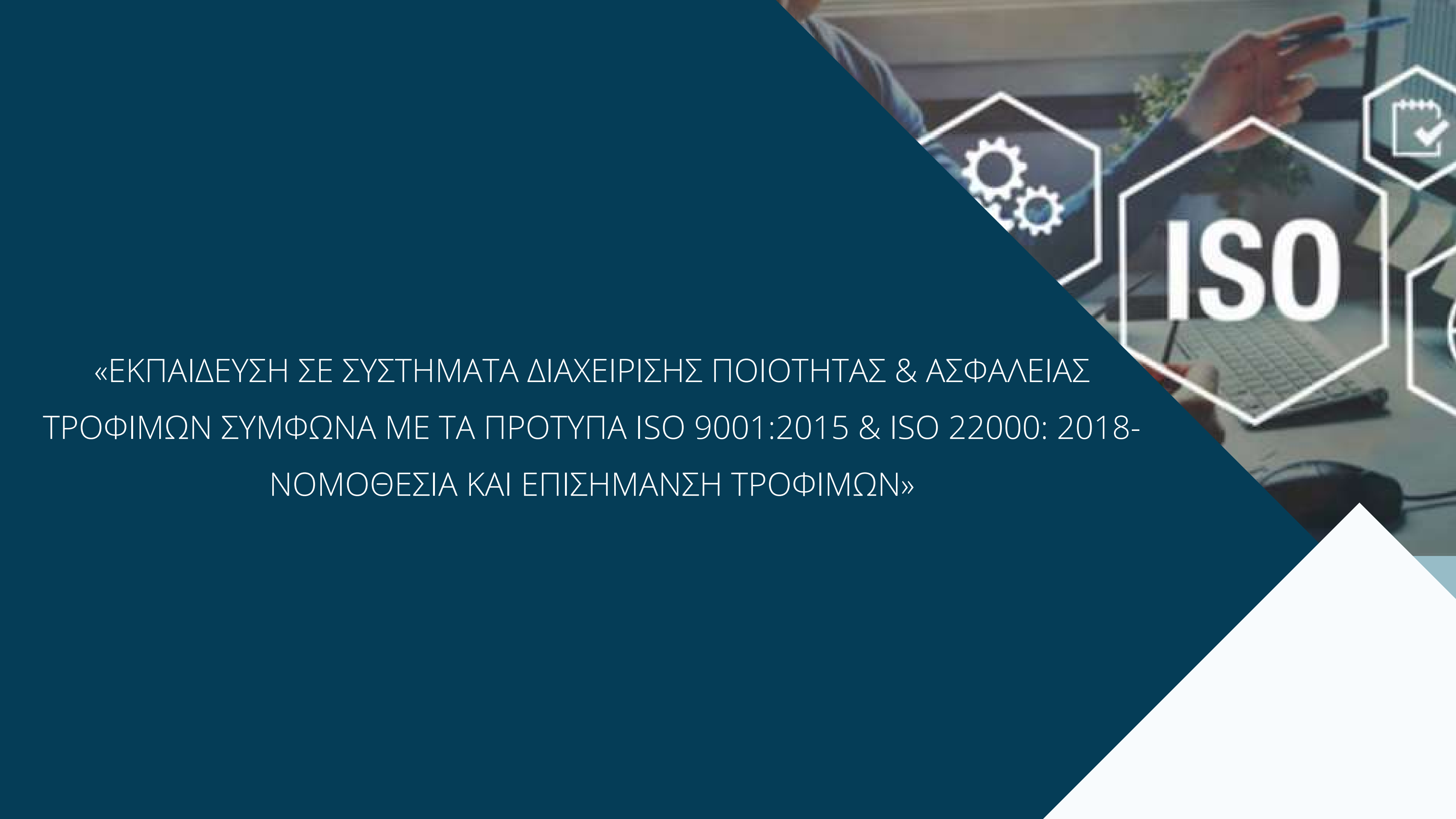
4 ΜΗΝΕΣ 75 ΩΡΕΣ 3 ECVET



ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΟΥ: 4165.0147



ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΟΣ ΟΔΗΓΟΣ  
2020-2021

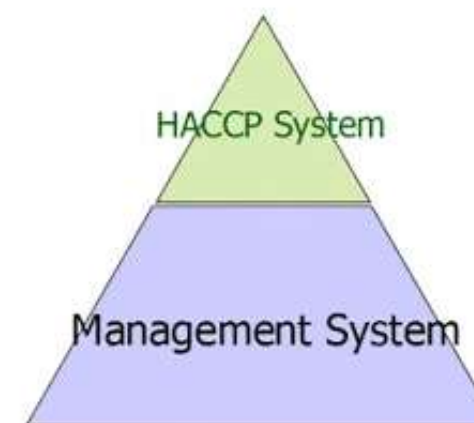
The background features a person in a blue shirt pointing at a computer monitor. The monitor displays several white icons on a dark background: a gear, a checklist with a checkmark, and a circular arrow. The letters 'ISO' are prominently displayed in white on the screen. The overall scene is set in an office environment with a desk, keyboard, and mouse visible.

«ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΣΕ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ  
ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΑ ΠΡΟΤΥΠΑ ISO 9001:2015 & ISO 22000: 2018-  
ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΚΑΙ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ»

# Εισαγωγή

Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα «**ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΣΕ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΑ ΠΡΟΤΥΠΑ ISO 9001:2015 & ISO 22000:2018 - ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΙΣΧΥΡΙΣΜΟΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ- ΙΣΧΥΡΙΣΜΟΙ ΥΓΕΙΑΣ-ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**» αποσκοπεί στην εκπαίδευση ειδικών του τομέα της παραγωγής τροφίμων, επαγγελματιών του χώρου της βιομηχανίας τροφίμων, αλλά και επιστήμονες που πρόκειται να ασχοληθούν στον τομέα της Διαχείρισης Συστημάτων Ασφάλειας & Ποιότητας Τροφίμων. Οι συμμετέχοντες στο εκπαιδευτικό πρόγραμμα θα εφοδιασθούν με όλες τις απαραίτητες γνώσεις σχετικά με τα πρότυπα ISO 9001:2015 & ISO 2200:2018, θα λύσουν πιθανές απορίες σχετικά με τις απαιτήσεις των προτύπων με τη βοήθεια συμβούλων και επιθεωρητών των συστημάτων αυτών και θα κατανοήσουν ευρωπαϊκούς κανονισμούς σε σχέση με τη χρήση προσθέτων τροφίμων, την επισήμανση, τους ισχυρισμούς υγείας-διατροφής κλπ.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



**ISO 22000**  
**FSMS**

ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ



**ISO 9001**  
**QMS**

# ΣΚΟΠΟΣ



Το ISO 9001 είναι ένα πρότυπο διαχείρισης της ποιότητας και εστιάζει στην οργάνωση, τη λειτουργία της επιχείρησης και την επικοινωνία της με τρίτους (π.χ. πελάτες, προμηθευτές κλπ). Σύμφωνα με το ISO 9001 η εταιρεία οργανώνεται και λειτουργεί σύμφωνα με συγκεκριμένες προδιαγραφές με στόχο την συνεχή βελτίωσή της, η οποία αποδεικνύεται μέσω μετρήσιμων ποσοτικών δεικτών. Σημαντικό ρόλο παίζει η αναγνώριση και καταγραφή του συνόλου των διεργασιών της επιχείρησης (παραγωγικές, διοικητικές, υποστηρικτικές κ.α.).

Το ISO 22000 είναι το διεθνές πρότυπο ασφάλειας τροφίμων το οποίο απευθύνεται σε όλη την αλυσίδα τροφίμων από το 'χωράφι του παραγωγού' ως το 'ράφι του καταναλωτή', καλύπτοντας έτσι όλο το φάσμα δραστηριοτήτων από την παραγωγή ως την μεταποίηση, τη συσκευασία, τη μεταφορά και την πώληση των τροφίμων. Το ISO 22000 καθορίζει τις απαιτήσεις για ένα σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων των προαπαιτούμενων προγραμμάτων, της διαδραστικής επικοινωνίας και της διαχείρισης συστήματος. Το πρότυπο εστιάζει στην ασφάλεια στην εφοδιαστική αλυσίδα και είναι πλήρως εναρμονισμένο με τις αρχές HACCP του Codex Alimentarius.



## Σε επίπεδο γνώσεων

Οι **εκπαιδευτικοί στόχοι** μπορούν να διατυπωθούν σε επίπεδο γνώσεων, δεξιοτήτων και στάσεων ως εξής:

- Να αναγνωρίζουν τις κατηγορίες κινδύνων στα τρόφιμα.
- Να γνωρίσουν τις απαιτήσεις των προτύπων ISO 22000:2018 και ISO 9001:2015.
- Να γνωρίζουν τις απαιτήσεις της Νομοθεσίας και των Ελεγκτικών Αρχών σε σχέση με τις Βασικές Αρχές Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων και τους Κώδικες Ορθής Υγιεινής (GHP) και Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής (GMP).
- Να γνωρίζουν τις απαιτήσεις της Υγειονομικής Υπηρεσίας του Υπουργείου Υγείας για τους βασικούς κανόνες υγιεινής τροφίμων και την σύνταξη Περιγραφικής Έκθεσης της Παραγωγικής Διαδικασίας για εταιρίες εστίασης και υγειονομικού ενδιαφέροντος.
- Να κατανοήσουν τη σχέση μεταξύ απαιτήσεων προτύπων και νομικού κανονιστικού πλαισίου και κοινωνικοοικονομικού κόστους (σε περίπτωση παραγωγής μη ασφαλών τροφίμων, λάθος χρήσης προσθέτων, λάθος επισήμανσης).

# Μαθησιακοί Στόχοι του Εκπαιδευτικού Προγράμματος



- Να γνωρίζουν τις υποχρεωτικές διατάξεις που προκύπτουν από τον κανονισμό σχετικά με την ασφαλή χρήση των προσθέτων στα τρόφιμα (είδη προσθέτων και επιτρεπτά όρια χρήσης), αλλά και να γνωρίζουν το λειτουργικό ρόλο των προσθέτων τροφίμων, ώστε να επιλέγουν το κατάλληλο πρόσθετο για κάθε χρήση.
- Να γνωρίζουν τις υποχρεωτικές διατάξεις που προκύπτουν από τον κανονισμό σχετικά με την επισήμανση τροφίμων και να κατανοήσουν την έννοια της σωστής ετικέτας.
- Να γνωρίσουν το νομικό θεσμικό πλαίσιο για την παραγωγή ασφαλών τροφίμων σε σχέση με τις αλλεργιογόνες ουσίες και την επισήμανσή τους.
- Να γνωρίσουν το νομικό θεσμικό πλαίσιο για την παραγωγή καινοτόμων τροφίμων (Novel foods).
- Να γνωρίσουν το νομικό θεσμικό πλαίσιο για την χρήση και εφαρμογή ισχυρισμών υγείας (health claims) παραγωγή ασφαλών τροφίμων.
- Να κατανοήσουν την σημασία της τήρησης ιδιαίτερων απαιτήσεων συμμόρφωσης με το νομικό και κανονιστικό πλαίσιο που διέπει τον χώρο των τροφίμων.
- Να κατανοήσουν τη σημασία των εφαρμοζόμενων τεχνικών ελέγχου ικανοποίησης, παρακολούθησης και ελέγχου προδιαγραφών Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων στον καθένα ατομικά, στην επιχείρηση που δουλεύουν και στην κοινωνία γενικότερα.

## Σε επίπεδο ικανοτήτων



Να χρησιμοποιούν τα κατάλληλα εργαλεία για την συνεχή τεκμηρίωση συγκεκριμένων δεδομένων που προκύπτουν από την εφαρμογή των απαιτήσεων των προτύπων και του νομικού και κανονιστικού πλαισίου σχετικά με την χρήση προσθέτων και την επισήμανση.



Να παρακολουθούν και να ελέγχουν τα αρχεία που προκύπτουν από τις νομικές υποχρεώσεις.



Να ελέγχουν την συμμόρφωση των συστημάτων σχετικά με τις απαιτήσεις των προτύπων.



Να ελέγχουν την συμμόρφωση σχετικά με το νομικό και κανονιστικό πλαίσιο για την χρήση των προσθέτων.



Να ελέγχουν την συμμόρφωση σχετικά με την επισήμανση των τροφίμων και την χρήση ισχυρισμών υγείας.



Να αποδεικνύουν τη συμμόρφωσή τους σε άλλες επιχειρήσεις ή οργανισμούς.



Να επιδιώκουν την πιστοποίηση του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων τους από ένα φορέα πιστοποίησης.

## Σε επίπεδο στάσεων



Να κατανοούν ότι οι επιχειρηματίες και το προσωπικό που διαχειρίζονται τρόφιμα εμπλέκονται άμεσα με την υγεία και την καλή διαβίωση των ανθρώπων.



Να κατανοούν τα οφέλη από την συμμόρφωση με το νομικό και κανονιστικό πλαίσιο.



Να έχουν τη σωστή στάση επαγρύπνησης και αντιμετώπισης των πιθανών κινδύνων που μπορούν να προκύψουν.



Να σέβονται τις ευαίσθητες ομάδες πληθυσμού (άτομα με αλλεργίες, γαστρεντερικά προβλήματα όπως κοιλιοκάκη, κλπ).



# Σε ποιους απευθύνεται

Το πρόγραμμα επιμόρφωσης απευθύνεται σε:

Εργαζόμενους και Στελέχη βιομηχανίας τροφίμων, χώρων παραγωγής μεταποίησης και διακίνησης τροφίμων

Συμβούλους βιομηχανίας τροφίμων

Επιστήμονες/Τεχνολόγους Τροφίμων, Γεωπόνους, Κτηνιάτρους, Χημικούς Μηχανικούς/Χημικούς και συναφείς με τρόφιμα πτυχιούχοι ΑΕΙ

Πτυχιούχοι ΙΕΚ/ΕΠΑΛ συναφείς με την Τεχνολογία Τροφίμων/Αγροδιατροφή

Επιχειρηματίες παραγωγής τροφίμων



# Απαιτήσεις Παρακολούθησης

- Πρόσβαση στο Διαδίκτυο
- Κατοχή προσωπικού e-mail
- Βασικές γνώσεις χειρισμού ηλεκτρονικών υπολογιστών
- Χρήση διαδικτυακής κάμερας και μικροφώνου λόγω παρακολούθησης live - online μαθημάτων
- Γνώση αγγλικών
- Απόφοιτοι ΑΕΙ/ΤΕΙ της ημεδαπής και της αλλοδαπής
- Απόφοιτοι δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης (ΕΠΑΛ/ΓΕΛ), με συναφή στο αντικείμενο εργασιακή εμπειρία
- Απόφοιτοι ΙΕΚ

# Τρόπος Διεξαγωγής του Προγράμματος

Το πρόγραμμα στηρίζεται εξ ολοκλήρου στις αρχές και τις διαδικασίες της μικτής εκπαίδευσης (σύγχρονης & ασύγχρονης).

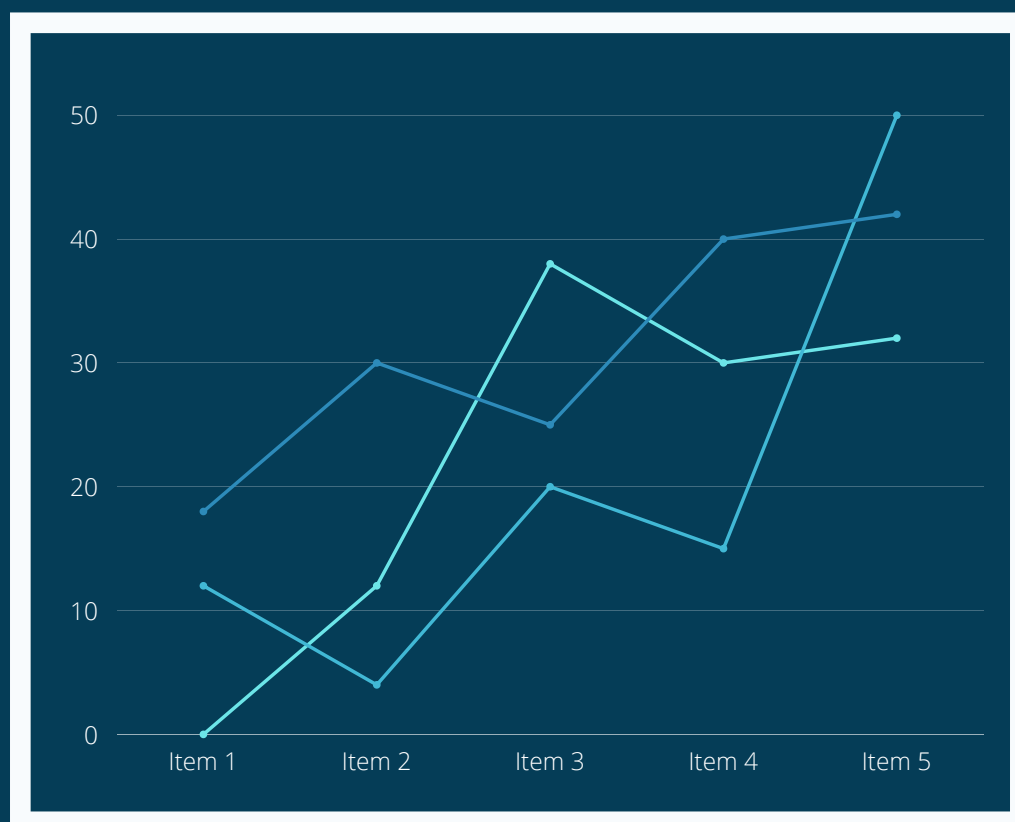
Η **σύγχρονη εκπαίδευση** πραγματοποιείται on line σε συγκεκριμένες ημέρες και ώρες, που θα οριστούν σε συνεννόηση με τους συμμετέχοντες. Η εκπαίδευση θα γίνεται σε απογευματινές ώρες ή κατά τη διάρκεια του Σαββατοκύριακου. Στην ηλεκτρονική τάξη, εκπαιδευόμενοι και εκπαιδευτής συνδέονται στο σύστημα- πλατφόρμα τηλεκπαίδευσης του Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ. του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας και συνομιλούν με video και ήχο σε ώρες που ορίζονται στο πρόγραμμα κάθε μαθήματος. Κατά τη διάρκεια της ηλεκτρονικής συνάντησης γίνεται διάλεξη από τον εισηγητή και υπάρχει η δυνατότητα επίλυσης αποριών των εκπαιδευομένων, αλλά και διαλογικής συζήτησης για θέματα ενδιαφέροντος που προκύπτουν μέσα από την παρουσίαση του εκπαιδευτικού υλικού.

Η **ασύγχρονη εκπαίδευση** πραγματοποιείται με την ατομική εκ αποστάσεως μελέτη του εκπαιδευτικού υλικού του προγράμματος, σύμφωνα με τις προσωπικές ανάγκες, επιθυμίες και τον ελεύθερο χρόνο των συμμετεχόντων, όπως αυτοί επιλέξουν. Το υλικό αυτό αναρτάται στην επίσημη πλατφόρμα τηλεκπαίδευσης του Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ. του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας και παρέχεται με διάφορους τύπους αρχείων (π.χ. βίντεο- παρουσιάσεις, άρθρα, εκπαιδευτικές σημειώσεις, κλπ.).



# ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΥΛΙΚΟ

Το εκπαιδευτικό υλικό του προγράμματος θα διατίθεται σταδιακά, ανά διδακτική ενότητα, μέσω ειδικά διαμορφωμένων ηλεκτρονικών τάξεων. Κατά την εξέλιξη κάθε θεματικής ενότητας θα αναρτώνται σε σχετικό link οι απαραίτητες για την ομαλή διεξαγωγή της εκπαιδευτικής διαδικασίας ανακοινώσεις.



Το περιεχόμενο της κάθε θεματικής ενότητας μπορεί να περιλαμβάνει:

- Θεωρία εμπλουτισμένη με εικόνες και links
- Παραδείγματα - Υποδειγματικές Ασκήσεις
- Μελέτες Περίπτωσης
- Σχήματα-Διαγράμματα-Πίνακες
- Πρόσθετη Βιβλιογραφία και Δικτυογραφία
- Βιντεοπαρουσιάσεις
- Μαγνητοσκοπημένες Διαλέξεις
- Ασκήσεις Αυτοαξιολόγησης
- Links σε Εξωτερικές Ιστοσελίδες
- Πρόσθετα Αρχεία pdf - excel – powerpoint

# Μεθοδολογία Αξιολόγησης

Η εξέταση των εκπαιδευομένων θα γίνει με **τεστ** (quiz) στο τέλος του προγράμματος. Πιο αναλυτικά, για κάθε διδακτική ενότητα ο εκπαιδευόμενος θα πρέπει να επιλύει και να υποβάλλει ηλεκτρονικά τις απαντήσεις στο αντίστοιχο τεστ, τηρώντας το χρονοδιάγραμμα που έχει δοθεί από τον εκπαιδευτή του.

Η **κλίμακα βαθμολογίας** κυμαίνεται από 0 έως 100%. Η χορήγηση του Πιστοποιητικού Επιμόρφωσης πραγματοποιείται, όταν ο εκπαιδευόμενος λάβει σε όλα τις ενότητες βαθμό μεγαλύτερο ή ίσο του 50%. Σε περίπτωση που η συνολική βαθμολογία ενός ή περισσότερων μαθημάτων δεν ξεπερνά το 50%, ο εκπαιδευόμενος έχει τη δυνατότητα επανεξέτασης της ενότητας, μετά την ολοκλήρωση της εκπαιδευτικής διαδικασίας του προγράμματος. Η βαθμολογία που θα συγκεντρώσει κατά τη διαδικασία επανεξέτασής του είναι και η οριστική για τις εν λόγω ενότητες, με την προϋπόθεση ότι ξεπερνά εκείνη που συγκέντρωσε κατά την κανονική διάρκεια της εκπαιδευτικής διαδικασίας. Σε διαφορετική περίπτωση διατηρείται η αρχική βαθμολογία.

## Τύπος Πιστοποιητικού



Η επιτυχής ολοκλήρωση του Εκπαιδευτικού Προγράμματος οδηγεί στη λήψη **Πιστοποιητικού Επιμόρφωσης** από το Κέντρο Επιμόρφωσης και Διά Βίου Μάθησης του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας (Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ. – Π.Θ.).



# Πιστοποίηση ISO

Το Πρόγραμμα εξ Αποστάσεως Εκπαίδευσης (e-learning) του Κέντρου Επιμόρφωσης και Διά Βίου Μάθησης (Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ.) του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας μετά από σχετική αξιολόγησή του από τον Ελληνικό Οργανισμό Τυποποίησης (ΕΛ.Ο.Τ.), διαθέτει Πιστοποίηση Διαχείρισης Συστήματος Ποιότητας, σύμφωνα με το πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 9001:2015.

Από τον Ιανουάριο του 2020 το Πρόγραμμα Εξ αποστάσεως Εκπαίδευσης (e-learning) διαθέτει Πιστοποίηση Διαχείρισης Συστήματος Ποιότητας κατά τα πρότυπα ISO 9001:2015. Το Πρόγραμμα εξ Αποστάσεως Εκπαίδευσης (e-learning) διαθέτει επίσης Πιστοποιητικό Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας από το Διεθνές Δίκτυο Πιστοποίησης (IQNET – International Certification Network) το οποίο παρέχει ένα διεθνές διαβατήριο σε παγκόσμια αναγνώριση και πρόσβαση στις αγορές. (Πιστοποιητικό IQNET ISO 9001:2015).

Επιπλέον, η εξωτερική αξιολόγηση και η πιστοποίηση της ποιότητας των εκπαιδευτικών/επιμορφωτικών προγραμμάτων του Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ. – Π.Θ., όπως και για τα Προπτυχιακά και Μεταπτυχιακά Προγράμματα Σπουδών του Πανεπιστημίου, πραγματοποιείται από την «Εθνική Αρχή Ανώτατης Εκπαίδευσης» (ΕΘ.Α.Α.Ε.), σύμφωνα με τις διατάξεις της υποπερίπτωσης ββ, της περίπτωσης β, της περίπτωσης δ, της παραγράφου 1 του άρθρου 2 του ν. 4653/2020.



# Δομή Εκπαιδευτικού Προγράμματος

## Διδακτικές Ενότητες

Συστήματα Διαχείρισης  
Ασφάλειας Τροφίμων  
Ιστορική Αναδρομή-  
Διατροφικά Σκάνδαλα.

ISO 9001:2015 ISO 22000:2018

Βασικές Απαιτήσεις Νομοθεσίας  
και Ελεγκτικών Αρχών σε σχέση  
με τις Ορθές Πρακτικές και τις  
Βασικές Αρχές Υγιεινής και  
Ασφάλειας Τροφίμων.

Επισήμανση τροφίμων -  
Ισχυρισμοί Διατροφής -  
Ισχυρισμοί Υγείας.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1333/2008  
που αφορά στα πρόσθετα  
τροφίμων.

Νομοθεσία και  
Κατοχύρωση  
προϊόντων ΠΟΠ,  
ΠΓΕ, ΕΠΙΠ,  
Βιολογικών  
Προϊόντων.

# Επιστημονικός Υπεύθυνος

Ο Αναπληρωτής Επιστημονικός Υπεύθυνος, Δρ. **Γεώργιος Νταλός**, Καθηγητής του Τμήματος Δασολογίας, Επιστημών Ξύλου και Σχεδιασμού, έχει μακρόχρονη εμπειρία σε προγράμματα Επαγγελματικής Κατάρτισης και Δια Βίου Μάθησης, σε ότι αφορά τη διδασκαλία και την παραγωγή εκπαιδευτικού υλικού, καθώς και στην Πιστοποίηση Εταιρειών, ΚΕΚ, Κολλεγίων σε θέματα Εκπαίδευσης.

Ο Επιστημονικός Υπεύθυνος του Προγράμματος είναι ο Αναπληρωτής Καθηγητής κ. **Ιωάννης Γιαβάσης** με γνωστικό αντικείμενο «Μικροβιολογία Τροφίμων και Μικροβιακές Ζυμώσεις για Παραγωγή Βιοπολυμερών» στο τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής Πανεπιστημίου Θεσσαλίας Ιωάννης Γιαβάσης, ο οποίος έχει την ευθύνη για το σχεδιασμό, την υλοποίηση και την παρακολούθηση της ακαδημαϊκής διαδικασίας για το συγκεκριμένο πρόγραμμα. Ο κ. Γιαβάσης διαθέτει μακροχρόνια ερευνητική και διδακτική εμπειρία και σημαντικό συγγραφικό έργο στον τομέα της Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, αλλά και ευρύτερα στο αντικείμενο της Επιστήμης Τροφίμων, με έμφαση στην ποιότητα, ασφάλεια και την ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων ζωικής αλλά και φυτικής προέλευσης. Έχει επίσης εμπειρία στη Δια Βίου και Επαγγελματική Εκπαίδευση Ενηλίκων και στην υλοποίηση ερευνητικών και εκπαιδευτικών έργων.

## Αναπληρωτής Επιστημονικός Υπεύθυνος

# Εκπαιδευτές

**Θεοφάνης Γεωργόπουλος**, Λέκτορας Εφαρμογών του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής με ειδίκευση στην Τεχνολογία και Ποιοτικό Έλεγχο Σιτηρών και Αρτοσκευασμάτων. Διαθέτει σημαντική εμπειρία από θέσης ευθύνης σε σχέση με τη Νομοθεσία Τροφίμων (μεταξύ άλλων και ως Σύμβουλος του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων) και έχει ειδικές γνώσεις για τη χρήση των προσθέτων και τα πρότυπα ΠΟΠ, ΠΓΕ, ΕΠΙΠ και Βιολογικών Προϊόντων. Διαθέτει σημαντική διδακτική εμπειρία στην τριτοβάθμια εκπαίδευση και στην επαγγελματική εκπαίδευση.

**Μυρσίνη Κακαγιάννη**, μεταδιδάκτορας Ερευνητής του Π.Θ. με εξειδίκευση στην Ποσοτική Μικροβιολογία, Μικροβιολογία Τροφίμων και τον Ποσοτικό Προσδιορισμό Επικινδυνότητας Τροφίμων έχει καθοριστική συμμετοχή στο σχεδιασμό και την υλοποίηση του συγκεκριμένου προγράμματος κατάρτισης. Διαθέτει σημαντική εργαστηριακή και ερευνητική εμπειρία στην Μικροβιολογική Ανάλυση Τροφίμων, Βιοχημεία-Βιοτεχνολογία Μικροβίων και τη χρήση βιοχημικών και μοριακών αναλυτικών μεθόδων.

**Μπουνίτση Μαρία**, απόφοιτος του τμήματος Χημικών Μηχανικών της Πολυτεχνικής Σχολής Πατρών, κάτοχος Μεταπτυχιακού τίτλου σπουδών με τίτλο «Δημόσια Υγεία και Περιβαλλοντική Υγιεινή-Ποιότητα και ασφάλεια Τροφίμων» του Τμήματος Ιατρικής της Σχολής Επιστημών Υγείας, του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας και κάτοχος διδακτορικού τίτλου «ΑΝΑΛΥΣΗ ΦΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΜΕ ΠΡΟΗΓΜΕΝΕΣ ΜΕΘΟΔΟΥΣ ΚΑΙ ΔΙΕΡΕΥΝΗΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΔΡΑΣΗΣ ΤΟΥΣ ΣΤΗΝ IN VIVO ΔΡΑΣΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΜΕΤΑΒΟΛΙΚΟΥ ΕΝΖΥΜΟΥ CYP1A2» του Τμήματος Ιατρικής της Σχολής Επιστημών Υγείας, του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας. Είναι εκπαιδευτήρια σε προγράμματα του ΕΦΕΤ για την Υγιεινή και Ασφάλεια των Τροφίμων σύμφωνα με το μητρώο εκπαιδευτών του ΕΦΕΤ.

**Παρασκευή Μπούκη**, κάτοχος Μεταπτυχιακού με τίτλο «Εφαρμοσμένη Δημόσια Υγεία και Περιβαλλοντική Υγιεινή» από το Τμήμα Ιατρικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, Ερευνήτρια και υποψήφια Διδάκτωρ του Π.Θ. στον τομέα της Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων. Διαθέτει μεγάλη επαγγελματική εμπειρία, ως υπεύθυνη ποιοτικού ελέγχου στη βιομηχανία Τροφίμων και ως σύμβουλος επιχειρήσεων τροφίμων, τόσο στην διασφάλιση ποιότητας-ασφάλειας, όσο και στην ανάλυση τροφίμων και την βιομηχανική παραγωγή. Παράλληλα, διαθέτει πολυετή εμπειρία ως διδάσκουσα στον τομέα των Τροφίμων και Αγροδιατροφής, τόσο στην τριτοβάθμια όσο και στην επαγγελματική εκπαίδευση. Η μακρόχρονη ενασχόλησή της με τη Μικροβιολογική και Χημική Ανάλυση Τροφίμων και με θέματα που καθορίζουν την ποιότητα και ασφάλεια τροφίμων, τόσο σε εργαστηριακό επίπεδο, όσο και σε επίπεδο εφαρμογής των συστημάτων διασφάλισης ποιότητας στη βιομηχανία τροφίμων, είναι ιδιαίτερα σημαντική για την επιτυχία του συγκεκριμένου προγράμματος.

*Οι συγγραφείς του εκπαιδευτικού υλικού είναι μέλη ΔΕΠ ή Ερευνητές του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας ή/και ειδικοί εμπειρογνώμονες με επιστημονική αναγνώριση, σημαντικό συγγραφικό έργο, ή/και επαγγελματική εμπειρία, τόσο στο χώρο της Εκπαίδευσης και Επαγγελματικής Κατάρτισης, όσο και στον τομέα της βιομηχανικής παραγωγής και του Ποιοτικού Ελέγχου, οι οποίοι κατέχουν βασικό ρόλο στην υλοποίηση του προγράμματος. Συμμετέχουν στη συγγραφή του εκπαιδευτικού υλικού και στην παρουσίασή του σε ψηφιακή μορφή μέσω της εξ αποστάσεως εκπαίδευσης.*

# Εκπαιδευτική Πολιτική

**Σημείωση 1.** Οι εκπαιδεύσεις δεν αθροίζονται. Ο ενδιαφερόμενος μπορεί να επιλέξει μία εκπαιδευτική κατηγορία.

**Σημείωση 2.** Ακύρωση αίτησης και επιστροφή χρημάτων γίνεται μόνο σε εξαιρετικές περιπτώσεις και μέχρι την ημέρα έναρξης του προγράμματος.

**Σημείωση 3.** Για επιμορφούμενους που θα συμμετάσχουν σε 2 και πάνω προγράμματα του κ. Ιωάννη Γιαβάση, θα υπάρχει επιπλέον μείωση 100€.

# Κόστος Παρακολούθησης

Κατηγορίες Εκπτώσεων	Κόστος	Δόσεις
Κόστος ανά άτομο Χωρίς έκπτωση	700€	(50% πριν την έναρξη του προγράμματος και 50% πριν τη λήξη)
Προεξόφληση διδασκων	650€	Καταβολή όλου του ποσού με την έναρξη του προγράμματος
Για κατόχους κάρτας ανεργίας και φοιτητές, πολύτεκνους και μέλη πολύτεκνης οικογένειας, κατόχους Ευρωπαϊκής Κάρτα Νέων,	650€	(50% πριν την έναρξη του προγράμματος και 50% πριν τη λήξη)
Ομαδική εγγραφή 5 ατόμων και άνω	600€	(50% πριν την έναρξη του προγράμματος και 50% πριν τη λήξη)

# Αίτηση Συμμετοχής

Η αίτηση υποβάλλεται **αποκλειστικά** ηλεκτρονικά μέσω της ιστοσελίδας του Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ. του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας <http://learning.uth.gr/>

«Εφόσον συμπληρωθεί ο απαραίτητος αριθμός αιτήσεων για την διεξαγωγή του προγράμματος οι εγγεγραμμένοι θα λάβουν ενημέρωση (email) και οδηγίες από την Γραμματεία του Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ. του Π.Θ. έτσι ώστε να προχωρήσουν στην κατάθεση της 1ης δόσης διδάκτρων ή της εφάπαξ καταβολής».



## Πληροφορίες Εγγραφών

Για κάθε επιπρόσθετη πληροφορία μπορείτε να επικοινωνήσετε με τον Επιστημονικό Υπεύθυνο κ. **Ιωάννη Γιαβάση** είτε με e-mail: [igiavasis@uth.gr](mailto:igiavasis@uth.gr) είτε τηλεφωνικά: **24410 64785**, καθώς και με τη **Γραμματεία του Κέντρου Επιμόρφωσης & Δια Βίου Μάθησης του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας** είτε με e-mail στη διεύθυνση [learning@uth.gr](mailto:learning@uth.gr) είτε στα τηλέφωνα **24210 06390-66**.

Προγράμματα κατάρτισης και επιμόρφωσης

<http://learning.uth.gr/>  
[learning@uth.gr](mailto:learning@uth.gr)

Γιαννιτσών και Λαχανά, Παλαιά,  
Πολυχώρος Τσαλαπάτα, 38334-Βόλος  
Τηλ. 24210 06390-66, Φαξ. 24210 06487

**Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας**  
**Κέντρο Επιμόρφωσης & Δια Βίου Μάθησης**

