



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

**Μικροβιολογία Τροφίμων και Εργαστηριακή
Μικροβιολογική Ανάλυση Τροφίμων**

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗΣ



**ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΟΣ ΟΔΗΓΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ
2020-2021**

3 ECVET
Χωρίς πρακτική

4 ECVET
Με πρακτική

4 μήνες
(Ώρες: 75+3 εξέταση)
Χωρίς πρακτική

5 μήνες
(Ώρες: 100+3 εξέταση)
Με πρακτική



Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα «Μικροβιολογία Τροφίμων και Εργαστηριακή Μικροβιολογική Ανάλυση Τροφίμων» απευθύνεται σε Τεχνολόγους και Επιστήμονες Τροφίμων και άλλες συναφείς με τα τρόφιμα ειδικότητες από ΑΕΙ, ΙΕΚ, ΕΠΑΛ, στελέχη της βιομηχανίας Τροφίμων που απασχολούνται στον ποιοτικό έλεγχο τροφίμων ή και στη λήψη αποφάσεων σχετικά με την ασφάλεια και τη διάρκεια ζωής τροφίμων, εργαζόμενους σε εργαστήρια μικροβιολογικής ανάλυσης τροφίμων που ενδιαφέρονται, τόσο για την εξοικείωση με τις αναλυτικές μεθόδους, όσο και για την εκτίμηση της ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων.

Στην πράξη στο συγκεκριμένο εκπαιδευτικό πρόγραμμα θα συμπεριλαμβάνονται βασικές αρχές της μικροβιολογίας των τροφίμων και οι βασικές νομοθετικές απαιτήσεις, ενέργειες κατάρτισης και πιστοποίησης που αναγνωρίζουν την αναγκαιότητα θέσπισης μικροβιολογικών κριτηρίων και των μικροοργανισμών που χρησιμοποιούνται ως δείκτες για τον έλεγχο της ποιότητας και της ασφάλειας των τροφίμων. Επιπλέον, θα περιγράφονται τα γενικά και ειδικά χαρακτηριστικά των μικροοργανισμών που σχετίζονται με τα τρόφιμα και θα παρουσιάζονται οι τροφογενείς ασθένειες που προκαλούνται από τα τροφογενή παθογόνα (*Salmonella enterica* serovar Typhimurium DT104, *Escherichia coli* O157:H7, *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes*).

Οι εκπαιδευόμενοι θα ενημερωθούν σχετικά με τις αρχές και μεθόδους προσδιορισμού των μικροοργανισμών στα τρόφιμα και ποτά. Θα παρουσιαστούν οι συνθήκες που καθορίζουν την ανάπτυξη/επιβίωση/θανάτωση μικροοργανισμών και οι μέθοδοι περιορισμού της ανάπτυξης ή αδρανοποίησης ανεπιθύμητων μικροοργανισμών (μικροοργανισμών που προκαλούν αλλοιώσεις στα τρόφιμα και, ακολούθως, ασθένειες και τροφικές δηλητηριάσεις στον άνθρωπο). Τέλος, θα μελετηθούν και οι ιδιότητες των τεχνολογικά χρήσιμων (αυτών που χρησιμοποιούνται στη βιομηχανική παρασκευή τροφίμων, ενζύμων και άλλων ουσιών) και των προβιοτικών μικροοργανισμών.

Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα αποσκοπεί στην εξοικείωση των εκπαιδευόμενων με τον κόσμο των μικροοργανισμών και τις συνθήκες που επηρεάζουν την παρουσία και ανάπτυξή τους στο περιβάλλον και στα τρόφιμα. Ο διαχωρισμός των μικροοργανισμών σε παθογόνους, αλλοιογόνους και τεχνολογικά ωφέλιμους θα ξεκαθαρίσει το ρόλο των διαφορετικών μικροβίων στα τρόφιμα.

Σκοπός

Ταυτόχρονα, σημαντικό μέρος του προγράμματος είναι η θεωρητικά αλλά και (προαιρετικώς) πρακτική εκπαίδευση σε κλασσικές και σύγχρονες μεθόδους μικροβιολογικής ανάλυσης τροφίμων (και όχι μόνο), και συγκεκριμένα ανίχνευσης, καταμέτρησης, βιοχημικής επιβεβαίωσης και μοριακής ταυτοποίησης μικροοργανισμών και ιδιαίτερα των δεικτών μικροβιακής ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων.

Τελικός στόχος είναι μετά την παρεχόμενη εκπαίδευση να διαθέτει ο εκπαιδευόμενος βασική θεωρητική και τεχνική κατάρτιση, ώστε να μπορεί να εργαστεί σε ένα εργαστήριο Μικροβιολογικής Ανάλυσης στη βιομηχανία τροφίμων, καλλυντικών, φαρμάκων, σε αναλυτικά εργαστήρια, κλπ.

Μαθησιακοί Στόχοι του Εκπαιδευτικού Προγράμματος

Γνώσεις

Οι εκπαιδευόμενοι θα είναι σε θέση να:

- γνωρίζουν τις βασικές αρχές της μικροβιολογίας των τροφίμων & τις πηγές προέλευσης και τα είδη των μικροοργανισμών.
- να ερμηνεύουν αποτελέσματα μικροβιολογικών ελέγχων και τις αιτίες μικροβιακών μολύνσεων.
- γνωρίζουν τους τρόπους ελέγχου των μικροοργανισμών στα τρόφιμα και τις εργαστηριακές μεθόδους προσδιορισμού τους.
- γνωρίζουν τη νομοθεσία που αφορά στα μικροβιολογικά κριτήρια και τα όρια που καθορίζουν την μικροβιολογική ασφάλεια και ποιότητα.

Οι εκπαιδευόμενοι, χρησιμοποιώντας τις γνώσεις που έχουν αποκτήσει θα μπορούν:

- να συμμετέχουν στην οργάνωση και λειτουργία ενός μικροβιολογικού εργαστηρίου
- να διενεργήσουν διαφορετικές μικροβιολογικές αναλύσεις και να ακολουθήσουν συγκεκριμένα πρωτόκολλα μικροβιολογικής ανάλυσης.
- οι εκπαιδευόμενοι θα μπορούν να επιλέξουν και χρησιμοποιήσουν τους κατάλληλους μικροοργανισμούς για την παραγωγή ζυμούμενων τροφίμων / προβιοτικών προϊόντων, γνωρίζοντας τα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους και τον ρόλο τους στην ποιότητα των τελικών προϊόντων.

Δεξιότητες

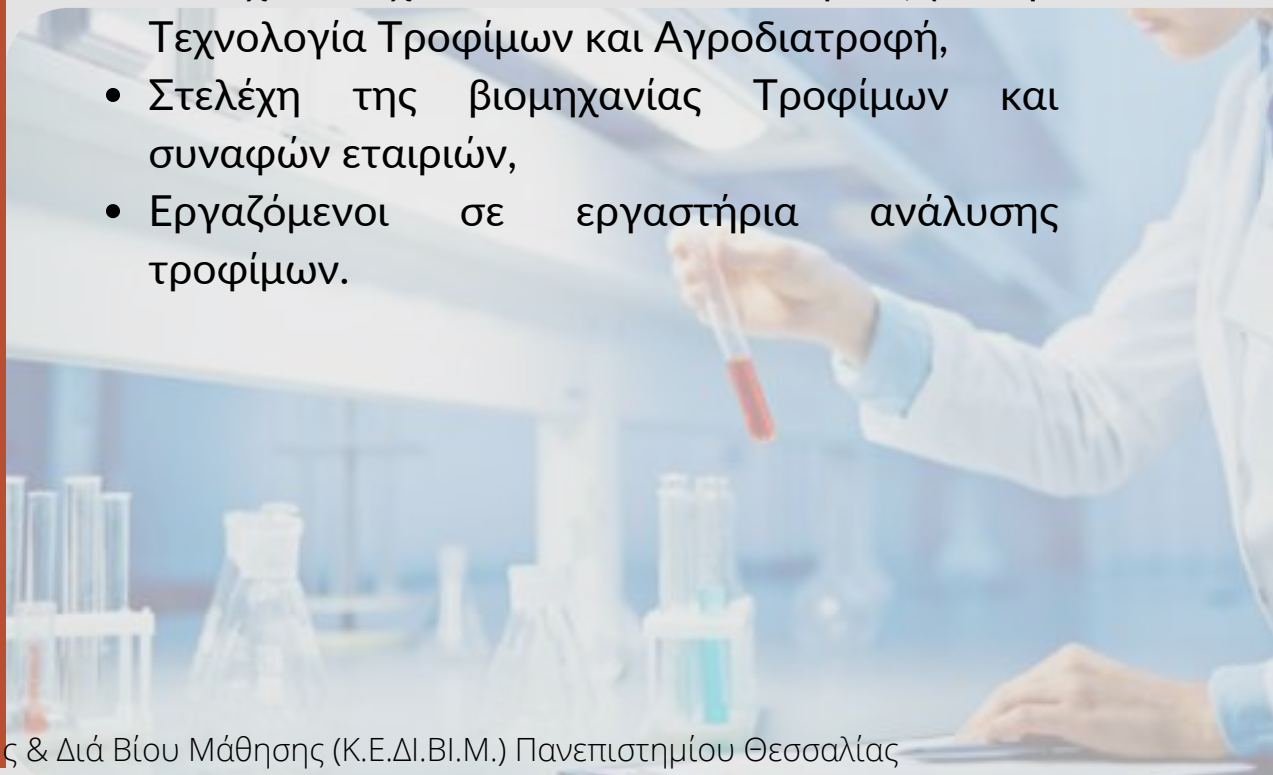
- Οι εκπαιδευόμενοι ενθαρρύνονται να διερωτηθούν σε ότι αφορά το ρόλο των μικροοργανισμών στην ποιότητα και ασφάλεια των τροφίμων, καθώς και τη συμβολή τους στην παραγωγή ζυμούμενων τροφίμων.
- Οι εκπαιδευόμενοι θα μπορούν να ελέγχουν την μικροβιολογική ποιότητα τροφίμων (αλλά και καλλυντικών ή και φαρμάκων) και στη συνέχεια το αποδέχονται ή το απορρίπτουν, με βάση τη συμμόρφωσή του με αποδεκτά όρια.

Στάσεις

Αίτηση συμμετοχής μπορούν να υποβάλλουν:

- Τεχνολόγοι και Επιστήμονες Τροφίμων, Βιολόγοι, Χημικοί, Κτηνίατροι και άλλες συναφείς με τα τρόφιμα ειδικότητες από ΑΕΙ (Πανεπιστήμια και πρώην ΤΕΙ),
- Κάτοχοι πτυχίου ΙΕΚ, ΕΠΑΛ συναφούς με την Τεχνολογία Τροφίμων και Αγροδιατροφή,
- Στελέχη της βιομηχανίας Τροφίμων και συναφών εταιριών,
- Εργαζόμενοι σε εργαστήρια ανάλυσης τροφίμων.

Σε ποιους απευθύνεται



Απαιτήσεις Παρακολούθησης



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.

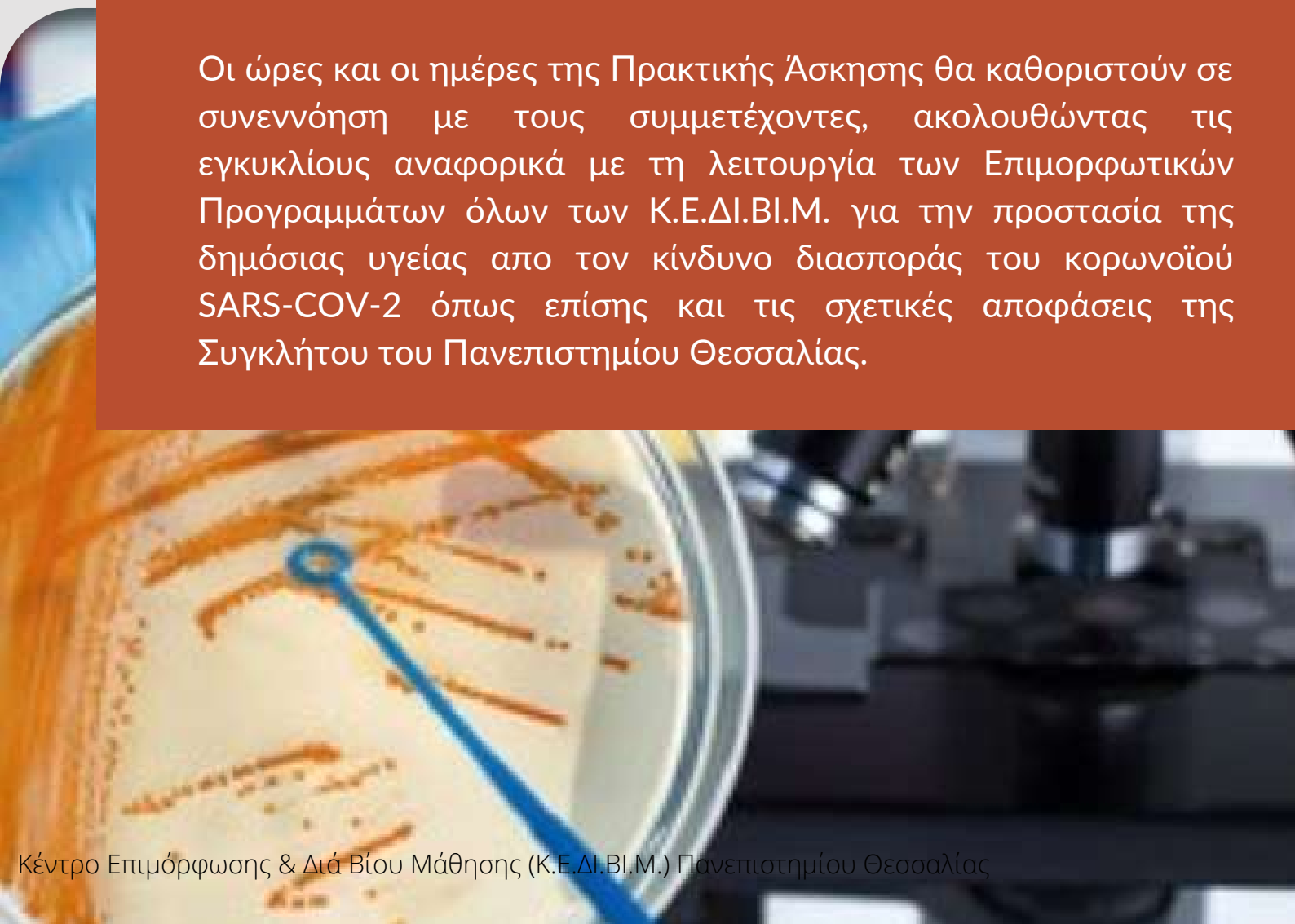
Η **ασύγχρονη εκπαίδευση** πραγματοποιείται με την ατομική εκ αποστάσεως μελέτη του εκπαιδευτικού υλικού του προγράμματος, σύμφωνα με τις προσωπικές ανάγκες, επιθυμίες και τον ελεύθερο χρόνο των συμμετεχόντων, όπως αυτοί επιλέξουν. Το υλικό αυτό αναρτάται στην επίσημη πλατφόρμα τηλεκπαίδευσης του Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ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



Πρακτική Άσκηση

Πριν την ολοκλήρωση του προγράμματος προσφέρεται **προαιρετικά** (με ανεξάρτητο κόστος), για όσους και όσες το επιθυμούν, δυνατότητα πρακτικής εξάσκησης 25 ωρών με διαζώσης εκπαίδευση σε μικροβιολογικές αναλύσεις τροφίμων, με την επίβλεψη έμπειρου διδακτικού/ερευνητικού προσωπικού στους χώρους του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Π.Θ. Η πρακτική εκπαίδευση θα περιλαμβάνει τη χρήση του μικροσκοπίου και τη μελέτη μορφολογίας μικροοργανισμών με διαφορετικές χρώσεις, την προετοιμασία και αποστείρωση θρεπτικών υποστρωμάτων και αραιωτικών υγρών, την καταμέτρηση και ανίχνευση μικροοργανισμών με κλασσικές καλλιεργητικές μεθόδους και χρήση βιοχημικών-ανοσολογικών τεχνικών μικροβιολογικής ανάλυσης.

Οι ώρες και οι ημέρες της Πρακτικής Άσκησης θα καθοριστούν σε συνεννόηση με τους συμμετέχοντες, ακολουθώντας τις εγκυκλίους αναφορικά με τη λειτουργία των Επιμορφωτικών Προγραμμάτων όλων των Κ.Ε.Δι.Βι.Μ. για την προστασία της δημόσιας υγείας από τον κίνδυνο διασποράς του κορωνοϊού SARS-COV-2 όπως επίσης και τις σχετικές αποφάσεις της Συγκλήτου του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.



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.



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.).


ΚΕΝΤΡΟ ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗΣ
& ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ

Ο/Η ΤΟΥ

Ολοκλήρωσε επιτυχώς το εκπαιδευτικό πρόγραμμα με τίτλο
«.....»
Το πρόγραμμα διάρκειας ωρών, πραγματοποιήθηκε
από Ημέρα ΗΗ Μήνας 20XX έως Ημέρα ΗΗ Μήνας 20XX

Ο/Η πρόεδρος του Κέντρου
Αυτογράφημας
Τίτλος
Ονοματεπώνυμο

Ο/Η Επιστημονικά Υπεύθυνος
του Προγράμματος
Τίτλος
Ονοματεπώνυμο

Δομή Εκπαιδευτικού Προγράμματος

Διδακτικές Ενότητες

- **Μικροβιολογία Τροφίμων (Βασικές Αρχές),**
- **Αλλοίωση τροφίμων, Αλλοιογόνοι Μικροοργανισμοί και Μικροοργανισμοί-Δείκτες Ποιότητας,**
- **Τροφοπαθογόνα Μικρόβια, Τροφογενή Νοσήματα και Δημόσια Υγεία,**
- **Ωφέλιμοι Μικροοργανισμοί στην παραγωγή τροφίμων,**
- **Μικροβιολογικά κριτήρια τροφίμων,**
- **Μικροβιολογική Ανάλυση Τροφίμων – Κλασσικές Μέθοδοι Μικροβιολογικής ανάλυσης,**
- **Μικροβιολογική Ανάλυση Τροφίμων – Σύγχρονες, Αυτοματοποιημένες, Έμμεσες Ανοσολογικές και Μοριακές Μέθοδοι Μικροβιολογικής Ανάλυσης.**

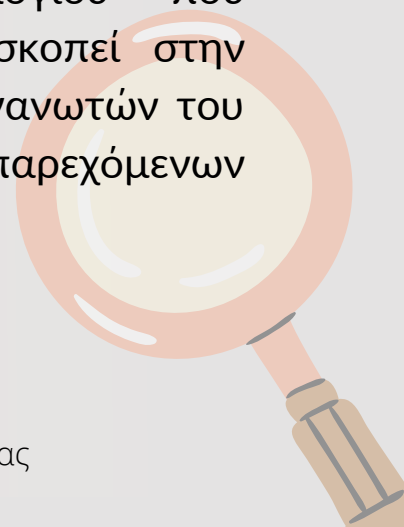
Μεθοδολογία Αξιολόγησης

Αξιολόγηση εκπαιδευομένων

Η εξέταση των εκπαιδευομένων θα γίνει με **τεστ** (quiz) στο τέλος του προγράμματος. Πιο αναλυτικά, για κάθε διδακτική ενότητα ο εκπαιδευόμενος θα πρέπει να απαντήσει ορθά σε ερωτήσεις 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.

Αξιολόγηση του εκπαιδευτικού προγράμματος (εκπαιδευτές, εκπαιδευόμενοι, Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ.)

Η αξιολόγηση του εκπαιδευτικού προγράμματος θα γίνει με ευθύνη του Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ., μέσω ερωτηματολογίου που αποστέλλεται στους εκπαιδευόμενους. Αυτό αποσκοπεί στην άμεση ανατροφοδότηση των εκπαιδευτών και διοργανωτών του προγράμματος και τη διαρκή βελτίωση των παρεχόμενων υπηρεσιών εκπαίδευσης.



Επιστημονική Ομάδα

Επιστημονικός Υπεύθυνος

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

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 Εταιριών, ΚΕΚ, Κολλεγίων σε θέματα Εκπαίδευσης.

Εκπαιδευτές

Δημήτριος Μόσιαλος, Αναπληρωτής Καθηγητής Βιοτεχνολογίας του Τμήματος Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας του Π.Θ. με ειδικότητα στη Μοριακή Μικροβιολογία και σημαντική ερευνητική και διδακτική εμπειρία στην θεωρία και πράξη της Μικροβιολογίας, και των τεχνικών Μικροβιολογικής Ανάλυσης, τόσο συμβατικών, όσο και βιοχημικών και μοριακών τεχνικών.

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.

Χρυσάνθη Μιτσάγγα, είναι Τεχνολόγος Τροφίμων, κάτοχος Μεταπτυχιακού στη Βιοτεχνολογία-Ποιότητα Τροφίμων και Περιβάλλοντος, είναι υποψήφια Διδάκτωρ στο Εργ. Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Π.Θ. και Ερευνήτρια σε πλήθος ερευνητικών έργων που αφορούν στη μικροβιολογική ποιότητα και ασφάλεια τροφίμων, μελέτη διάρκειας ζωής και αντιμικροβιακής δράσης φυσικών ουσιών, καθώς και στη χρήση τεχνολογικά ωφέλιμων μικροοργανισμών σε ζυμούμενα τρόφιμα και βιοτεχνολογικές εφαρμογές.

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.



Κόστος Παρακολούθησης & Εκπαιδευτική Πολιτική

Κατηγορίες Εκπτώσεων	Ποσό χωρίς Πρακτική Άσκηση (75 ώρες + 3 ώρες εξέταση)	Ποσό με Πρακτική Άσκηση (103 ώρες μαζί με εξέταση)	Δόσεις
Κόστος ανά άτομο Χωρίς έκπτωση	650€	900€	50% πριν την έναρξη του προγράμματος και 50% πριν τη λήξη
Προεξόφληση διδάκτρων	600€	850€	Καταβολή όλου του ποσού με την έναρξη του προγράμματος
Για κατόχους κάρτας ανεργίας και φοιτητές, πολύτεκνους και μέλη πολύτεκνης οικογένειας, κατόχους Ευρωπαϊκής Κάρτα Νέων,	600€	850€	50% πριν την έναρξη του προγράμματος και 50% πριν τη λήξη
Ομαδική εγγραφή 5 ατόμων και άνω	550€	800€	50% πριν την έναρξη του προγράμματος και 50% πριν τη λήξη

Σημείωση 1. Οι εκπτώσεις 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. Οι επιμορφούμενοι που θα συμμετέχουν σε 2 και περισσότερα προγράμματα του κ. Ιωάννη Γιαβάση θα έχουν επιπλέον μείωση διδάκτρων 100€.

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 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 είτε στα τηλέφωνα **24210 06390-66**.



Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

Κέντρο Επιμόρφωσης & Δια Βίου Μάθησης



**Προγράμματα
κατάρτισης και επιμόρφωσης**

**<http://learning.uth.gr/>
learning@uth.gr**

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