



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



**Ποιοτικός έλεγχος Τροφίμων – Μέθοδοι
ελέγχου και εκτίμησης ποιότητας, διάρκειας
ζωής και ασφάλειας τροφίμων**

ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΟΣ ΟΔΗΓΟΣ 2020-2021

Πιστοποιητικό Επιμόρφωσης

4 μήνες - 56 ώρες

2 ECVET

Κωδικός Έργου: 4165.0148

Εισαγωγή

Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα «**Ποιοτικός έλεγχος Τροφίμων – Μέθοδοι ελέγχου και εκτίμησης ποιότητας και ασφάλειας 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 ανάλυσης τροφίμων που ενδιαφέρονται, τόσο για την εξοικείωση με τις αναλυτικές μεθόδους, όσο και για την εκτίμηση της ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων και τον προσδιορισμό της διάρκειας ζωής συγκεκριμένων ευαλλοίωτων τροφίμων σε συγκεκριμένες συνθήκες συντήρησης, ή τον προσδιορισμό της μείωσης/αύξησης διάρκειας ζωής ενός τρόφιμου μετά από τροποποίηση της διαδικασίας παραγωγής (π.χ. αύξηση/μείωση της θερμοκρασίας παστερίωσης).



Η ποιότητα και η ασφάλεια των τροφίμων είναι συνυφασμένη με τη χημική και μικροβιολογική ανάλυση όπως αυτή επιτάσσεται από την εκάστοτε νομοθεσία. Χημικοί και μικροβιολογικοί κίνδυνοι, νοθεία και κακή συντήρηση αποτελούν τους βασικούς άξονες μείωσης της ποιότητας ενός τρόφιμου.

Στην πράξη στο συγκεκριμένο εκπαιδευτικό πρόγραμμα θα συμπεριλαμβάνονται **ενέργειες κατάρτισης και πιστοποίησης** που αναγνωρίζουν την **αναγκαιότητα και σπουδαιότητα του Ποιοτικού Ελέγχου των τροφίμων** με απώτερο σκοπό τη **στελέχωση** εργαστηρίων βιομηχανιών τροφίμων που θα διασφαλίζουν την παραγωγή ενός ασφαλούς τελικού προϊόντος. Γι' αυτό, παραθέτει όλες τις απαραίτητες γνώσεις που καλείται να έχει ένα εργαζόμενος εργαστηρίου/βιομηχανίας τροφίμων στον τομέα της ποιότητας, προκειμένου να διεξάγει τον έλεγχο ποιότητας (δειγματοληψία, χημικές, μικροβιολογικές αναλύσεις κ.ά.) του εκάστοτε τρόφιμου, όπως ορίζεται από την ισχύουσα Ελληνική/Ευρωπαϊκή Νομοθεσία. Επιπρόσθετα, δεδομένου ότι η ασφάλεια των τροφίμων αποτελεί **συντελεστή της ποιότητας των τροφίμων** κρίνεται σκόπιμο να αποκτήσει ο εκπαιδευόμενος τις απαραίτητες γνώσεις στον τομέα αυτό. Παράλληλα, συμπεριλαμβάνονται τα **κριτήρια ποιότητας** ανά κατηγορία τροφίμων, ορισμένες **σύγχρονες άμεσες – αυτοματοποιημένες τεχνικές ποιοτικού ελέγχου** των τροφίμων και **ποσοτική εκτίμηση του χρόνου διάρκειας ζωής των τροφίμων** που είναι και βασικό ζητούμενο των βιομηχανιών τροφίμων.



Σκοπός

Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα «Ποιοτικός έλεγχος Τροφίμων – Μέθοδοι ελέγχου και εκτίμησης ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων» αποσκοπεί στην απόκτηση, από τον εκπαιδευόμενο, ιδιαίτερα χρήσιμης γνώσης και τεχνογνωσίας σχετικά με την Ασφάλεια και την Ποιότητα των τροφίμων. Πιο συγκεκριμένα, ο εκπαιδευόμενος μετά την ολοκλήρωση του συγκεκριμένου προγράμματος θα έχει αποκτήσει **μία ολοκληρωμένη εικόνα για τη μεθοδολογία της διαχείρισης της Ασφάλειας και της Ποιότητας των τροφίμων** και θα είναι **σε θέση να την εφαρμόζει στην εταιρεία που επιθυμεί να εργαστεί ή ήδη εργάζεται**, έτσι ώστε κατά την άσκηση των καθηκόντων του, αφ' ενός να **μην θέτει σε κίνδυνο την ασφάλεια και ποιότητα τροφίμων**, αφετέρου να **διασφαλίζει την παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας και ασφάλειας**.

Μαθησιακοί Στόχοι του Εκπαιδευτικού Προγράμματος

Γνώσεις:

- α) Οι εκπαιδευόμενοι θα είναι σε θέση να διακρίνουν τις έννοιες της **ποιότητας** και της **ασφάλειας** τροφίμων καθώς επίσης και τους **βασικούς βιολογικούς** και **χημικούς κινδύνους** των τροφίμων κατά την επεξεργασία και συντήρηση ενός προϊόντος.
- β) Οι εκπαιδευόμενοι θα είναι σε θέση να αναγνωρίζουν τις βασικές αρχές της **μεθόδου δειγματοληψίας τροφίμων** καθώς επίσης και να κατανοούν τις βασικές μικροβιολογικές και χημικές τεχνικές ανάλυσης τροφίμων.

γ) Οι εκπαιδευόμενοι θα είναι σε θέση να αναγνωρίζουν και να κατανοούν τις βασικές αρχές **προσδιορισμού της διάρκειας ζωής των τροφίμων** αλλά και να γνωρίζουν τα πιθανά **μοντέλα μαθηματικής πρόβλεψης** που χρησιμοποιούνται για την ποσοτικό προσδιορισμό της διάρκειας ζωής των τροφίμων, καθώς και για την εκτίμηση του χρόνου που χρειάζεται για την ανάπτυξη ενός παθογόνου μικροοργανισμού πάνω από κάποια επιτρεπτά όρια.

δ) Οι εκπαιδευόμενοι θα εξοικειωθούν με την έννοια και τον τρόπο **εκτίμησης του ρίσκου ασφάλειας** των τροφίμων και τις πρακτικές μεθόδους **υπολογισμού των ενδεχόμενων βιολογικών** ή άλλων κινδύνων σε μια γραμμή παραγωγής, και σε συγκεκριμένες συνθήκες συντήρησης και διακίνησης τροφίμων.

ε) Οι εκπαιδευόμενοι θα είναι σε θέση 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).

στ) Οι εκπαιδευόμενοι θα είναι σε θέση 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.

Δεξιότητες:

α) Οι εκπαιδευόμενοι, χρησιμοποιώντας τις γνώσεις που έχουν αποκτήσει σχετικά με τις βασικές μικροβιολογικές και χημικές τεχνικές για την ανάλυση των τροφίμων που χρησιμοποιούνται στον ποιοτικό έλεγχο, θα μπορούν να τις εφαρμόσουν στην πράξη.

β) Οι εκπαιδευόμενοι, χρησιμοποιώντας τις γνώσεις που έχουν αποκτήσει σχετικά με τη μέθοδο δειγματοληψίας τροφίμων, θα μπορούν να τις εφαρμόσουν στην πράξη.

γ) Οι εκπαιδευόμενοι θα μπορούν να υπολογίσουν ποσοτικά τη διάρκεια ζωής των τροφίμων.

Στάσεις

α)Οι εκπαιδευόμενοι ενθαρρύνονται να διερωτηθούν σε ότι αφορά το **ρόλο της ποιότητας** και της **ασφάλειας** των τροφίμων κατά τη διεξαγωγή του ποιοτικού ελέγχου.

β)Οι εκπαιδευόμενοι ελέγχουν την ποιότητα του προϊόντος και στη συνέχεια το αποδέχονται ή το απορρίπτουν.

Σε ποιους απευθύνεται

Αίτηση συμμετοχής μπορούν να υποβάλλουν:

- Τεχνολόγοι και Επιστήμονες Τροφίμων, Χημικοί, Χημικοί Μηχανικοί, Γεωπόνοι, Κτηνίατροι και άλλες συναφείς με τα τρόφιμα ειδικότητες από ΑΕΙ (Πανεπιστήμια και πρώην ΤΕΙ),
- Συναφείς με τα τρόφιμα πτυχιούχοι ΙΕΚ, ΕΠΑΛ,
- Στελέχη της βιομηχανίας Τροφίμων,
- Εργαζόμενοι σε εργαστήρια ανάλυσης τροφίμων.

Απαιτήσεις Παρακολούθησης



Πρόσβαση στο διαδίκτυο



Κατοχή προσωπικού email



Βασικές γνώσεις χειρισμού ηλεκτρονικών υπολογιστών



Χρήση διαδικτυακής κάμερας & μικροφώνου

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.).

Εκπαιδευτικό Υλικό

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 **3 τεστ (quiz)** στο τέλος της 2ης, 3ης και 4ης ενότητας του προγράμματος.

Πιο αναλυτικά, σε κάθε διδακτική ενότητα ο εκπαιδευόμενος θα πρέπει να επιλύει και να υποβάλλει ηλεκτρονικά το 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 όλες 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.

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

1. Παράμετροι Ποιότητας Τροφίμων και Επικινδυνότητα Τροφίμων
2. Βασικές μέθοδοι επεξεργασίας και συντήρησης τροφίμων
3. Βασικές Μικροβιολογικές και Χημικές μέθοδοι ανάλυσης τροφίμων
4. Ποσοτική εκτίμηση της διάρκειας ζωής και μικροβιακής ασφάλειας τροφίμων
5. Περιπτωσιακή Μελέτη Ελέγχου Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων

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 Διά Βίου Μάθησης, σε ότι αφορά τη διδασκαλία και την παραγωγή εκπαιδευτικού υλικού, καθώς και στην Πιστοποίηση Εταιριών, ΚΕΚ, Κολλεγίων σε θέματα Εκπαίδευσης.

Εκπαιδευτές

Αθανάσιος Μανούρας, Καθηγητής Χημείας Τροφίμων του Τμήματος Δαιτροφολογίας-Διαιτολογίας του Π.Θ. με εμπειρία επαγγελματική, διδακτική και ερευνητική στον ποιοτικό έλεγχο και την ασφάλεια τροφίμων, και ειδικότερα στη χημική ανάλυση τροφίμων.

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.

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.

Ποιοτικός έλεγχος Τροφίμων –
Μέθοδοι ελέγχου και εκτίμησης
ποιότητας, διάρκειας ζωής και
ασφάλειας τροφίμων

Κόστος Παρακολούθησης & Εκπαιδευτική Πολιτική

Κατηγορίες Εκπτώσεων	Ποσό	Δόσεις
Κόστος ανά άτομο Χωρίς έκπτωση	550€	(50% πριν την έναρξη του προγράμματος και 50% πριν τη λήξη)
Προεξόφληση διδάκτρων	500€	Καταβολή όλου του ποσού με την έναρξη του προγράμματος
Για κατόχους κάρτας ανεργίας και φοιτητές, πολύτεκνους και μέλη πολύτεκνης οικογένειας, κατόχους Ευρωπαϊκής Κάρτα Νέων,	500€	(50% πριν την έναρξη του προγράμματος και 50% πριν τη λήξη)
Ομαδική εγγραφή 5 ατόμων και άνω	450€	(50% πριν την έναρξη του προγράμματος και 50% πριν τη λήξη)

Σημείωση 1. Οι εκπτώσεις δεν αθροίζονται. Ο ενδιαφερόμενος μπορεί αν 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**