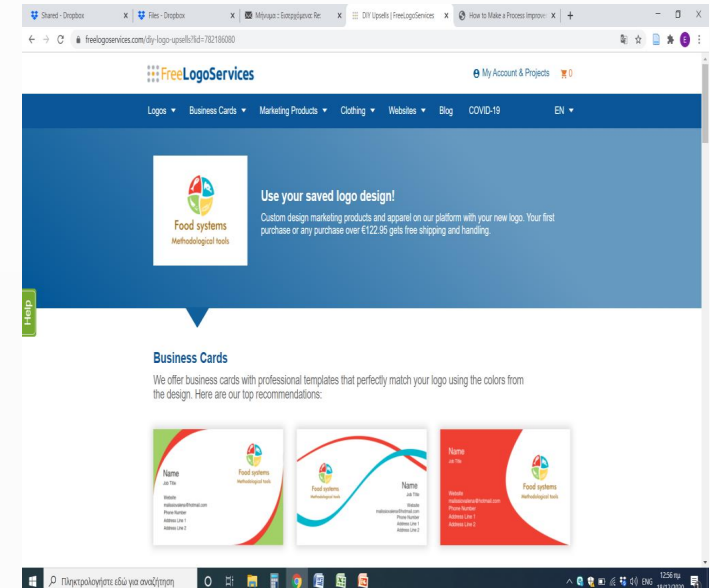


# Ενημερωτικός Οδηγός Εκπαιδευτικού Προγράμματος

**Μεθοδολογικά εργαλεία ανάπτυξης συστημάτων διαχείρισης  
για την παραγωγή και τον έλεγχο των τροφίμων  
ISO 22000:2018, ISO 9001:2015, ISO/IEC 17025:2017**



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



## Εισαγωγή



## Σκοπός

Εξειδικευμένη εκπαίδευση και κατάρτιση όσων επιθυμούν να εργασθούν ή εργάζονται στη βιομηχανία τροφίμων με αντικείμενο τη διαχείριση συστημάτων παραγωγής και ελέγχου τροφίμων, δημιουργώντας ικανά στελέχη ή συμβούλους.

Η Διαχείριση της ασφάλειας και της ποιότητας στην παραγωγή και τον έλεγχο των τροφίμων αποτελεί σημαντική διεργασία για την διασφάλιση της υγείας του καταναλωτή, άρα και της Δημόσιας Υγείας, αλλά ταυτόχρονα υποστηρίζει την ευρωστία του επιχειρηματικού τομέα των τροφίμων, μέσω του υγιούς ανταγωνισμού στην παραγωγή, διακίνηση και έλεγχο των τροφίμων. Στις μέρες μας πολλές ειδικότητες επιστημόνων εμπλέκονται τόσο στη συμβουλευτική όσο και στην εφαρμογή συστημάτων για την ασφάλεια και την ποιότητα στην παραγωγή και τον έλεγχο των τροφίμων. Παράλληλα, τα συγκεκριμένα συστήματα έχουν μια ιδιαίτερη δυναμική καθώς διαρκώς εξελίσσονται με αποτέλεσμα να απαιτείται επικαιροποίηση των γνώσεων και δεξιοτήτων των εμπλεκόμενων.



## Δομή Προγράμματος- Διδακτικές Ενότητες

Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα αποτελείται από 4 διδακτικές ενότητες:

- ❑ Εισαγωγή στα Συστήματα Διαχείρισης για την παραγωγή & τον έλεγχο των τροφίμων
- ❑ Συστήματα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων- ISO 22000:2018
- ❑ Συστήματα Διασφάλισης Ποιότητας Τροφίμων- ISO 9001:2015
- ❑ Συστήματα Διαχείρισης Εργαστηρίων Ελέγχου Τροφίμων- ISO/IEC 17025:2017

**Τα μαθησιακά αποτελέσματα αποβλέπουν:**

- ✓ στην κατανόηση διαχείρισης των συστημάτων καθώς και το ρόλο που μπορούν να διαδραματίσουν στη βιομηχανία γάλακτος
- ✓ στην απόκτηση δεξιοτήτων για την ορθή χρήση των διαθέσιμων μεθοδικών εργαλείων για την ανάπτυξη και εφαρμογή συστημάτων
- ✓ διαχείριση ζητημάτων ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων



## Μαθησιακοί στόχοι

Οι γνώσεις που θα αποκτηθούν από τους εκπαιδευόμενους με την ολοκλήρωση του εκπαιδευτικού προγράμματος αφορούν στα ακόλουθα:

ΓΝΩΣΕΙΣ	ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ	ΣΤΑΣΕΙΣ
<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Γενικές αρχές για τα συστήματα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων</li><li>✓ Γενικές αρχές για τα συστήματα διασφάλισης ποιότητας τροφίμων</li><li>✓ Γενικές αρχές για τα συστήματα διασφάλισης ποιότητας εργαστηριακού ελέγχου τροφίμων</li><li>✓ Κατανόηση αλλαγών που έφεραν οι επικαιροποιήσεις των προτύπων ISO 22000:2018, ISO 9001:2015, ISO/IEC 17025:2017</li><li>✓ Αναγνώριση προβλημάτων που προκύπτουν από την εφαρμογή συστημάτων διαχείρισης στο χώρο των τροφίμων</li><li>✓ Κατανόηση της έννοιας ασφάλεια και ποιότητα των τροφίμων</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Ανάπτυξη μελετών με βάση τα πρότυπα ISO 22000:2018, ISO 9001:2015, ISO/IEC 17025:2017</li><li>✓ Εφαρμογή και παρακολούθηση συστημάτων με βάση τα πρότυπα ISO 22000:2018, ISO 9001:2015, ISO/IEC 17025:2017</li><li>✓ Επιλογή κατάλληλων μεθοδολογικών εργαλείων στα συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας και της ποιότητας της παραγωγής και του ελέγχου των τροφίμων</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Υιοθέτηση καλών πρακτικών</li><li>✓ Εκτίμηση ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων</li><li>✓ Αντίληψη ώστε να ενθαρρύνουν την παραγωγή ποιοτικών και ασφαλών τροφίμων</li><li>✓ Ικανοητητα να αναγνωρίζουν και να απορρίπτουν κακές πρακτικές στα συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας και της ποιότητας της παραγωγής και του ελέγχου των τροφίμων</li></ul>

## Διάρκεια Προγράμματος

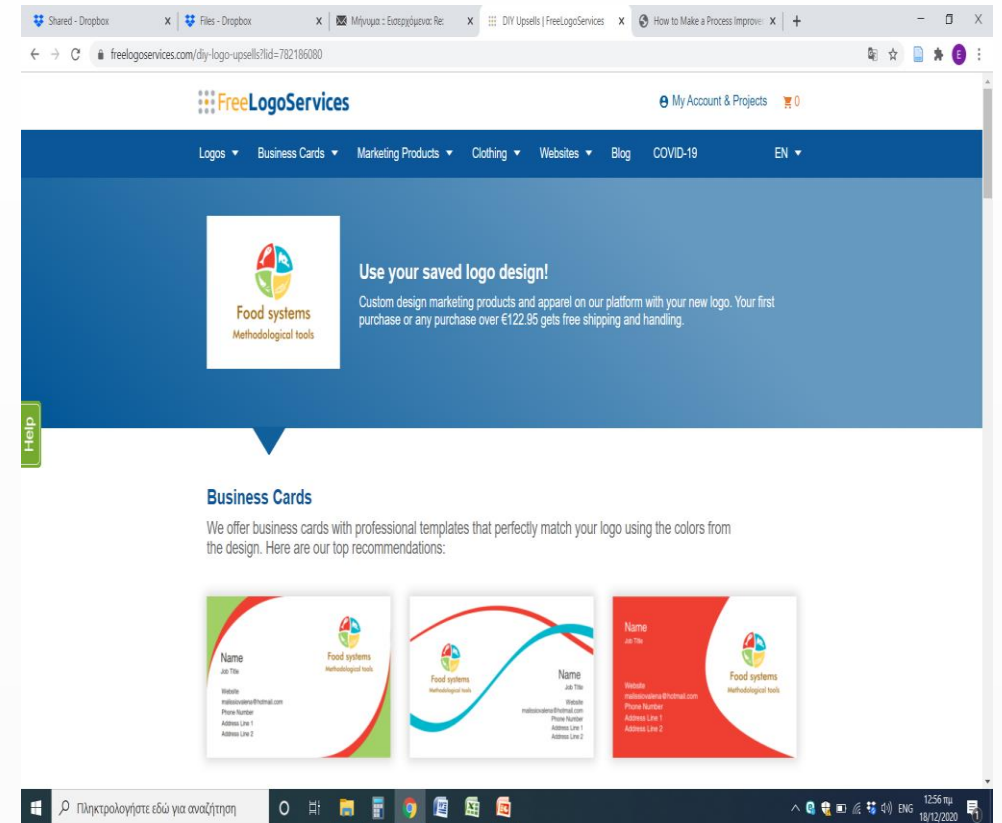
### Σε ποιους απευθύνεται

Πτυχιούχους συναφούς επιστήμης με το αντικείμενο του εκπαιδευτικού προγράμματος (π.χ. Τεχνολόγοι Τροφίμων, Επιστήμονες Τροφίμων, Γεωπόνοι, Κτηνίατροι, Χημικοί, Χημικοί Μηχανικοί, Επόπτες Υγείας κα) που είτε ήδη εργάζονται σε συναφή τομέα είτε θέλουν να εργασθούν στο αντικείμενο της συμβουλευτικής συστημάτων διαχείρισης για την παραγωγή και έλεγχο των τροφίμων.

**Για την παρακολούθηση απαιτούνται:**

- ✓ Βασικές γνώσεις Η/Υ
- ✓ Πρόσβαση στο διαδίκτυο

2 Μήνες (50 ώρες)





## Τρόπος Διεξαγωγής

- ❑ πλατφόρμα τηλέ-εκπαίδευσης
- ❑ διαλέξεις
- ❑ διαδικτυακά σεμινάρια (webinars)
- ❑ ατομικές και ομαδικές δραστηριότητες, χρήση διαδραστικού υλικού, μελέτες περίπτωσης



## Αιτήσεις

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

## Πιστοποιητικό Παρακολούθησης – Πλαίσιο Λειτουργίας Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ

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.



Η επιτυχής ολοκλήρωση του εκπαιδευτικού προγράμματος οδηγεί σε

**Πιστοποιητικό Επιμόρφωσης** και **3 ECTS**

από το Κέντρο Επιμόρφωσης και Δια Βίου Μάθησης του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας

## ΕΚΠΤΩΤΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ

Το πρόγραμμα εφαρμόζει εκπτώτικη πολιτική διδάκτρων 10% που αντιστοιχεί σε τελικό κόστος στα 225 €. Η εκπτώτικη πολιτική αφορά ανέργους, πολύτεκνους, μέλη μονογονεϊκών οικογενειών και ομαδικές εγγραφές εργαζόμενων επιχειρήσεων.

## Δίδακτρα

Το συνολικό κόστος του προγράμματος ορίζεται στα **250€** και καταβάλλεται σε 2 ισόποσες δόσεις (1η με την αίτηση και 2η ένα μήνα μετά). Οι ενδιαφερόμενοι έχουν το δικαίωμα να αποσύρουν το ενδιαφέρον τους από το Πρόγραμμα με επιστροφή του ποσού που κατέβαλαν, μέχρι και μία (1) ημέρα πριν την έναρξη του προγράμματος.

Δεν προβλέπεται επιστροφή χρημάτων μετά την ημερομηνία έναρξης του προγράμματος.

## Οδηγίες Κατάθεσης

Η κατάθεσή σας πρέπει να γίνει στον παρακάτω τραπεζικό λογαριασμό και να μας αποστείλετε το αποδεικτικό στο [learning@uth.gr](mailto:learning@uth.gr)

Alpha Bank: Αριθμός Λογαριασμού:  
**310-00-2002-020935**

IBAN: **GR 6401403100310002002020935**

Δικαιούχος: Ε.Λ.Κ.Ε. Π.Θ.

**(ΕΙΔΙΚΟΣ ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΣ**

**ΚΟΝΔΥΛΙΩΝ ΕΡΕΥΝΑΣ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ)**

Στην αιτιολογία προς τον δικαιούχο θα πρέπει να αναγράφεται το **Επίθετο** σας καθώς και ο κωδικός του προγράμματος **4165.0155**







## ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΕΣ

Αθανάσιος Μανούρας- Καθηγητής ΠΘ

Ιωάννης Μποζιάρης – Καθηγητής ΠΘ

Θεοφάνης Γεωργόπουλος- Λέκτορας Εφαρμογών ΠΘ

Ελένη Μαλισσιόβα – Επίκουρος Καθηγήτρια ΠΘ

Μαρία Αλεξανδράκη – ΕΤΕΠ ΠΘ

Μαρία Μπουνίτση – Χημικός Μηχανικός,

Ιδιώτης Σύμβουλος Συστημάτων

Ειρήνη Τσαλίκη- Μηχανικός Παραγωγής,

Ιδιώτης Σύμβουλος Συστημάτων

Επιστημονικός Υπεύθυνος:

**Ελένη Μαλισσιόβα**

Επίκουρος Καθηγήτρια

Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής

Πανεπιστημίου Θεσσαλίας

[malissiova@uth.gr](mailto:malissiova@uth.gr)

Αναπληρωτής Επιστημονικός Υπεύθυνος:

**Αθανάσιος Μανούρας**

Καθηγητής Χημείας Τροφίμων

Τμήμα Διαιτολογίας και Διατροφολογίας,  
Πανεπιστημίου Θεσσαλίας

[amanouras@uth.gr](mailto:amanouras@uth.gr)

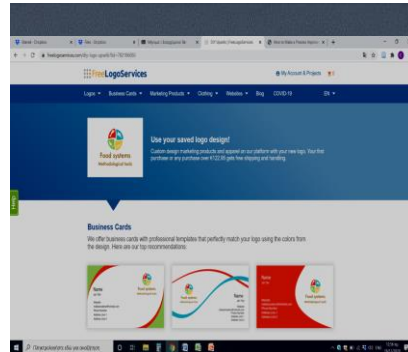
## Στοιχεία Επικοινωνίας

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

Email: [learning@uth.gr](mailto:learning@uth.gr)

Τηλέφωνα: 24210 06366 (ώρες γραφείου)

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



UNIVERSITY OF  
THESSALY

