



ΚΕΝΤΡΟ ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗΣ
ΚΑΙ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ

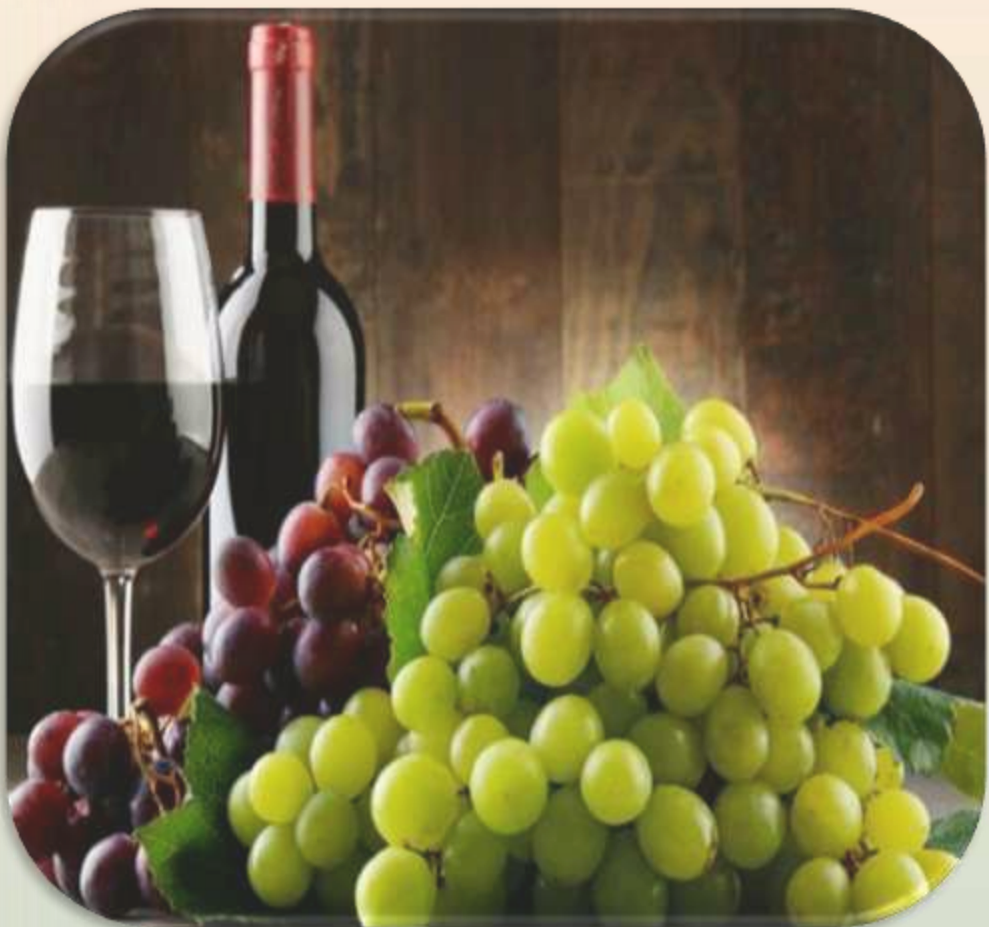


Ενημερωτικός Οδηγός Εκπαιδευτικού Προγράμματος

«Αρχές Οινολογίας: από το αμπέλι στο ποτήρι»



ΕΙΣΑΓΩΓΗ



Η αμπελουργία και η οινολογία κατέχει μια προεξέχουσα θέση στην ιστορία του Ελληνισμού μιας και το κρασί αποτελεί πολύτιμο και αναπόσπαστο μέρος της Ελληνικής πολιτιστικής κληρονομιάς μας. Το εξαιρετικό εδαφοκλιματικό περιβάλλον της Ελλάδας σε συνδυασμό με τις άριστες γηγενείς ποικιλίες αμπέλου και το μεράκι των Ελλήνων αμπελουργών, δημιούργησαν τις προϋποθέσεις για την παραγωγή αμπελουργικών προϊόντων υψηλής ποιότητας και σε συνδυασμό με την τουριστική ανάπτυξη, να διαδίδονται οι Ελληνικοί οίνου παγκοσμίως. Με ισχυρό πλεονέκτημα την ύπαρξη πάνω από 33 προϊόντων προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) και 120 Ελληνικά κρασιά Π.Γ.Ε (Προϊόντα γεωγραφικής ένδειξης, ο κλάδος έχει διαρκή ανάγκη για εργαζόμενους/στελέχη με ιδιαίτερες γνώσεις και δεξιότητες.

Σκοπός

Σκοπός του Προγράμματος Αμπελουργίας- Οινοποιίας, είναι η εξειδικευμένη εκπαίδευση και κατάρτιση όσων επιθυμούν να εργασθούν ή εργάζονται στον χώρο του κρασιού, δημιουργώντας ικανούς-ες τεχνικούς Αμπελουργίας- Οινοποιίας, που να μπορούν να στελεχώσουν τα οινοποιία του τόπου τους ή να έχουν τα βασικά πρώτα εφόδια να δημιουργήσουν το δικό τους οινοποιείο ή και απλά να έχουν τις απαραίτητες γνώσεις για να δημιουργήσουν το δικό τους κρασί.



ΓΝΩΣΕΙΣ

- Γνώση των γενικών αρχών οινοποίησης
- Προσδιορισμός των βασικών φυσικοχημικών χαρακτηριστικών των σταφυλιών
- Κατανόηση της έννοιας της τυποποίησης και της ασφάλειας των παραγόμενων προϊόντων
- Γνώση και κατανόηση της Ελληνικής νομοθεσίας, κανονισμών και διεθνών προτύπων
- Γνώση του χώρου, της διάταξης και του εξοπλισμού του οινοποιείου
- Γνώση του τρόπου οργανοληπτικής αξιολόγησης των οίνων
- Αντίληψη της σημασίας της επιχειρηματικότητας και του μάρκετινγκ

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

- Διενέργεια ελέγχων ποιότητας της πρώτης ύλης και των τελικών προϊόντων
- Παρασκευή λευκών, κόκκινων. Ροζέ κρασιών.
- Παρασκευή γλυκών, ημίγλυκων, αφρώδη κρασιών.
- Εφαρμογή συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας και ποιότητας του κρασιού

ΣΤΑΣΕΙΣ

- Υιοθέτηση καλών βιομηχανικών πρακτικών
- Εκτίμηση της ποιότητας των πρώτων υλών και των τελικών προϊόντων
- Ενθάρρυνση της παραγωγή παραδοσιακών κρασιών και την διάδοση παραδοσιακών ποικιλιών αμπέλου

ΜΑΘΗΣΙΑΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

3

ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΕΝΟΤΗΤΕΣ

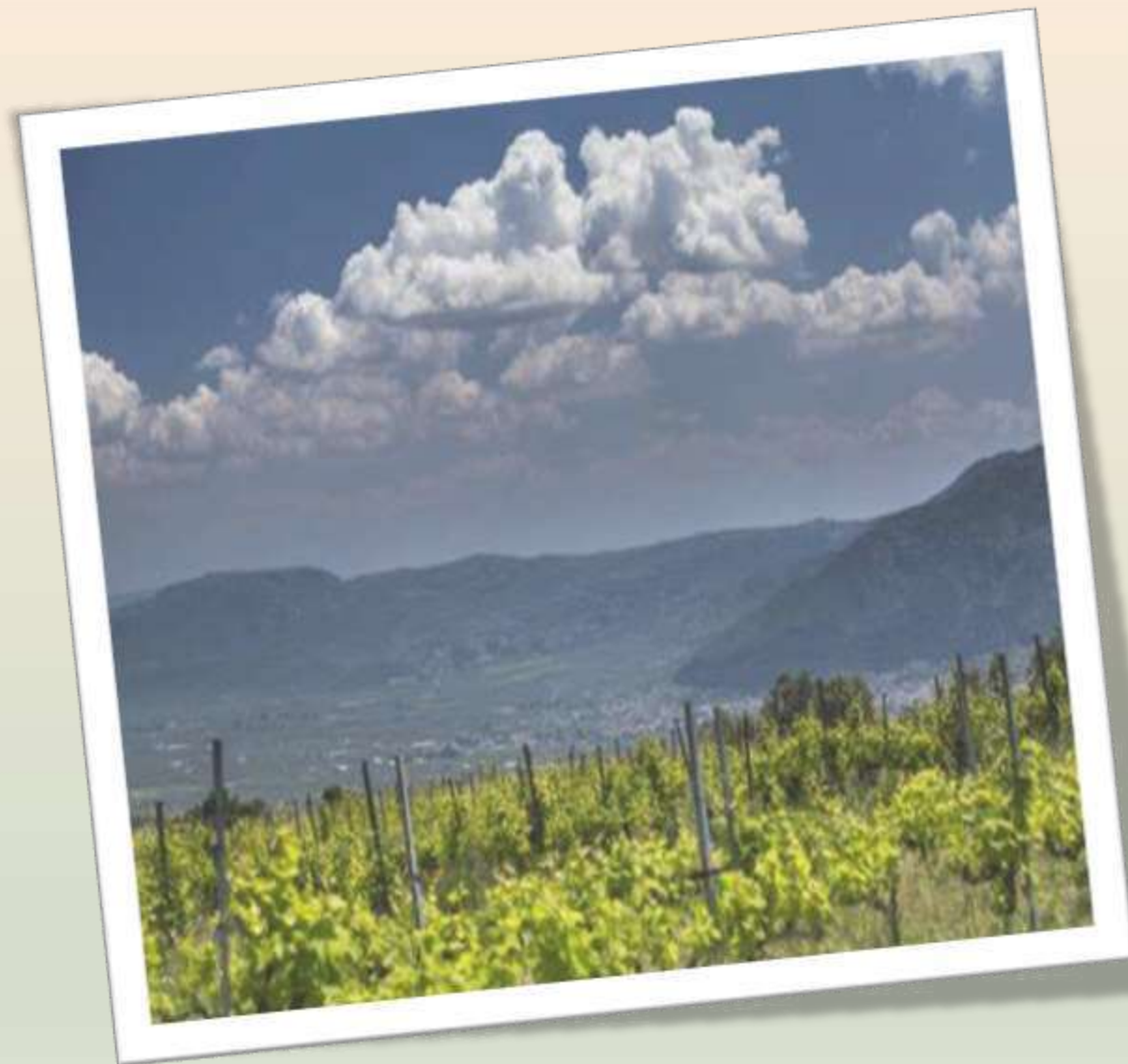


1^η Ενότητα: Αμπελουργία	Εξοικείωση με την καλλιέργεια της αμπέλου, τις ποικιλίες και την ασφάλεια και την ποιότητα της πρώτης ύλης
2^η Ενότητα: Οινοποίηση	Εξοικείωση με την τεχνολογία της οινοποίησης. Συγκεκριμένα θα παρουσιαστούν οι βασικές επεξεργασίες λευκής, κόκκινης και ροζέ οινοποίησης καθώς και η τεχνολογία παλαίωσης των οίνων, παραγωγής αφρώδη οίνων, γλυκών κ.τ.λ. Περιγραφή του βασικού τεχνολογικού εξοπλισμού και του τρόπου διεξαγωγής τεχνολογικών διεργασιών καθώς και στοιχεία εμφιάλωσης.
3^η Ενότητα: Από την οινοποίηση στην αγορά	Απόκτηση γνώσεων για τη νομοθεσία (ΟΠΑΠ - ΟΠΕ - ΠΟΠ - ΠΓΕ - Τοπικοί και επιτραπέζιοι οίνοι), στοιχεία οργανοληπτικού ελέγχου, υγιεινή και ασφάλεια οινοποιείων αλλά και εξοικείωση με βασικές αρχές marketing και επιχειρηματικότητας.



1^η Ενότητα: **Αμπελουργία**

- ✓ Βασικές έννοιες που αφορούν στην καλλιέργεια της αμπέλου και το περιβάλλον στο οποίο αναπτύσσεται .
- ✓ Γνώσεις για να εφαρμόζουν τις κατάλληλες καλλιεργητικές τεχνικές και να εφαρμόζουν μέτρα φυτοπροστασίας.
- ✓ Δυνατότητα να αναγνωρίζουν και να διαχειρίζονται τις ασθένειες της αμπέλου, καθώς και να εφαρμόζουν μέτρα προστασίας του περιβάλλοντος.
- ✓ Γνώση των βασικών ποικιλιών (Ελληνικές & Διεθνείς)
- ✓ Βασικές γνώσεις των ποιοτικών χαρακτηριστικών της πρώτης ύλης (καθορισμός της ωριμότητας των σταφυλιών)
- ✓ Βασικές γνώσεις ελέγχου για την σωστή εκτίμηση του χρόνου συγκομιδής και του τρόπου .



2^η Ενότητα: **Οινοποίηση**

- ✓ Γνώσεις των ιδιοτήτων των μικροοργανισμών που εμπλέκονται στην αλκοολική ζύμωση.
- ✓ Εξοικείωση με τα στάδια γλευκοποίησης και οινοποίησης.
- ✓ Εφαρμογή διαφόρων τεχνικών οινοποίησης.
- ✓ Αναγνώριση βασικών ελαττωμάτων οίνου
- ✓ Εξοικείωση με το μηχανολογικό εξοπλισμό των οινοποιείων
- ✓ Εξοικείωση με βασικούς ελέγχους παραμέτρων της αλκοολικής ζύμωσης
- ✓ Διενέργεια ποιοτικών ελέγχων των οινικών προϊόντων
- ✓ Εφαρμογή , διόρθωση και συντήρηση του γλεύκου.
- ✓ Εφαρμογή μεταζυμωτικών διεργασιών όπως θείωση, διαύγαση, μετάγγιση, σταθεροποίηση
- ✓ Εφαρμογή της διαδικασίας εμφιάλωσης του οίνου



3^η Ενότητα: **Από την οινοποίηση στην αγορά**

- ✓ Χρήση καλής βιομηχανικής πρακτικής
- ✓ Γνώση Ελληνική και κοινοτική αμπελοοινικής νομοθεσίας.
- ✓ Γνώση της διαδικασίας δημιουργίας επισήμανσης-ετικέττας
- ✓ Αξιολόγηση την ποιότητα του οίνου και εξοικείωση με κατάλληλες τεχνικές για την βελτίωση του σε διάφορα στάδια παραγωγής
- ✓ Εκτίμηση της ποιότητας των πρώτων υλών και των τελικών προϊόντων
- ✓ Διενέργεια οργανοληπτικών ελέγχων και κατανόηση της ποιότητας των οίνων
- ✓ Αξιολόγηση κρασιών
- ✓ Εξοικείωση με τις βασικές έννοιες του Marketing και της οργάνωσης των επιχειρήσεων
- ✓ Εφαρμογή σύγχρονων τρόπων προώθησης των προϊόντων που παράγει ένα οινοποιείο
- ✓ Παραδοσιακές ποικιλίες και αξιολόγηση τους



Δομή- Διάρκεια Προγράμματος

45 ΩΡΕΣ
2
ΜΗΝΕΣ

Σε ποιούς απευθύνεται

Το πρόγραμμα επιμόρφωσης απευθύνεται σε άτομα που είτε εργάζονται ήδη, είτε θέλουν να εργασθούν ή να δημιουργήσουν οινοποιητικές επιχειρήσεις ή που είναι Πτυχιούχοι Πανεπιστημίου, ΤΕΙ ή Απόφοιτοι Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης ή Απόφοιτοι ΙΕΚ και επιθυμούν να επιμορφωθούν σε θέματα αμπελουργίας- οινολογίας, ή παραδοσιακοί ιδιοπαρασκευαστές οίνου ή και απλοί καταναλωτές που θέλουν να αποκτήσουν βασικές γνώσεις για την παραγωγή, την αξιολόγηση και την κατανάλωση οίνου.



Τρόπος Διεξαγωγής

- Πλατφόρμες τηλεεκπαίδευσης
- Διαμοιρασμός οπτικοακουστικού υλικού
- Σύγχρονα και Ασύγχρονα



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)

Για την παρακολούθηση απαιτούνται:

- Βασικές γνώσεις Η/Υ
- Πρόσβαση στο διαδίκτυο





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.



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



3 ECTS



Η επιτυχής ολοκλήρωση του εκπαιδευτικού προγράμματος οδηγεί σε

**Πιστοποιητικό Εξειδικευμένης
Επιμόρφωσης**

από το Κέντρο Επιμόρφωσης και Διά Βίου Μάθησης του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας

Δίδακτρα

Το συνολικό κόστος του προγράμματος ορίζεται στα **300€** και καταβάλλεται σε 2 ισόποσες δόσεις (1η με την εγγραφή και 2η ένα μήνα μετά την έναρξη). 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.



Εκπτωτική Πολιτική

Το πρόγραμμα εφαρμόζει εκπτωτική πολιτική διδάκτρων (10%) που αντιστοιχεί σε τελικό κόστος στα 273 €. Η εκπτωτική πολιτική αφορά ανέργους, πολύτεκνους, μέλη μονογονεϊκών οικογενειών και ομαδικές εγγραφές εργαζόμενων επιχειρήσεων.



ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΕΣ

Πανεπιστημιακοί και ειδικοί αναγνωρισμένοι επιστήμονες του χώρου της αμπελουργίας και της οινολογίας:

Μανούρας Αθανάσιος – Χημικός-Οινολόγος, PhD-
Καθηγητής ΠΘ

Πολύμερος Κωσταντίνος-Γεωπόνος Αγροτικής Οικονομίας-
Καθηγητής ΠΘ

Μαλισσιόβα Ελένη – DVetMed, MSc, PhD - Επίκ.
Καθηγήτρια ΠΘ

Αλεξανδράκη Μαρία – Τεχνολόγος Τροφίμων, MSc, - ΕΔΙΠ
ΠΘ

Κυρίτσης Δημήτριος, Γεωπόνος- Ειδικός Αμπελουργίας, MSc
Μαϊσογλου Ιωάννης-Τεχνολόγος Τροφίμων-Οινολόγος, MSc,
MSc

Καραθάνος Αθανάσιος-Χημικός-Οινολόγος, MSc



Επιστημονικά Υπεύθυνος:

Αθανάσιος Μανούρας

Καθηγητής ΠΘ

amanouras@uth.gr

Αναπληρωτής Επιστημονικά Υπεύθυνος:

Ελένη Μαλισσιόβα

Επίκουρος Καθηγήτρια ΠΘ

malissiova@uth.gr



Στοιχεία Επικοινωνίας

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

