

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΠΟΦΥΓΗ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

e-Learning

Διαδικτυακό
Σεμινάριο



ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΕΣ:

3 & 4/06/2022
(Παρασκευή & Σάββατο)

ΩΡΕΣ:

17:00 - 21:15 (3/6)
09:00 - 13:15 (4/6)

ΔΙΑΡΚΕΙΑ:

8 ώρες

ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ:

Αρτέμης Λούππης

ΚΟΣΤΟΣ: €166

ΕΠΙΧΟΡΗΓΗΣΗ ΑΝΑΔ: €96

ΚΑΘΑΡΟ ΚΟΣΤΟΣ: €70

EARLY BIRD OFFER: €50

(Valid until 20/05)

ΑΝΕΡΓΟΙ: ΔΩΡΕΑΝ

Το πρόγραμμα εγκρίθηκε από την ΑνΑΔ. Οι επιχειρήσεις/οργανισμοί που συμμετέχουν με εργοδοτούμενους τους καθώς και οι άνεργοι, οι οποίοι ικανοποιούν τις προϋποθέσεις της ΑνΑΔ, θα τύχουν της σχετικής επιχορήγησης.

Το πρόγραμμα αυτό στοχεύει στην επικαιροποίηση γνώσεων και δεξιοτήτων του χειριστή τροφίμων για την ορθή διαχείριση και παρασκευή υγιεινών, θρεπτικών και ασφαλών τροφίμων. Συγκεκριμένα, μέσω του συγκεκριμένου προγράμματος, οι συμμετέχοντες θα βελτιώσουν τις πρακτικές καλής διαπροσωπικής υγιεινής ώστε να παρεμποδίζεται η μετάδοση μικροβίων και η επιμόλυνση κατά την παρασκευή τροφίμων σε μονάδες μαζικής εστίασης.

ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

Το πρόγραμμα απευθύνεται σε άτομα που εργοδοτούνται σε υποστατικά παραγωγής τροφίμων (αγορά τροφίμων και ποτών, παρασκευή τροφίμων, συντήρηση και διάθεση) όπως για παράδειγμα μάγειρες, όλα τα άτομα που εργοδοτούνται στην προετοιμασία των τροφίμων, στην αγορά των πρώτων υλών (αποθηκάριος), λαντζιέρηδες, διευθυντές και προϊσταμένους εστιατορίων, σερβιτόρους, γενικά σε άτομα που εργοδοτούνται σε μονάδες μαζικής εστίασης. Ακόμα, απευθύνεται σε προσωπικό που ασχολείται στο ζαχαροπλαστείο/ κρεοπωλείο ή σε άτομα που εργάζονται σε κρύα/ζεστή κουζίνα. Τέλος, το πρόγραμμα είναι επίσης κατάλληλο για άτομα που διαχειρίζονται σχολικά κυλικεία ή κινητές μονάδες μαζικής εστίασης.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

Με την ολοκλήρωση του προγράμματος και την επιτυχή συμμετοχή στις τελικές εξετάσεις, οι συμμετέχοντες θα λάβουν Πιστοποιητικό Παρακολούθησης, στο οποίο θα αναγράφεται ότι το πρόγραμμα εγκρίθηκε από την Αρχή Ανάπτυξης Ανθρώπινου Δυναμικού.

Early Bird Offer

Συμπληρώστε έγκαιρα τη δήλωση συμμετοχής και εξασφαλίστε €20 έκπτωση!
(Η προσφορά ισχύει μέχρι 20/05.)

ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

Μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος, οι καταρτιζόμενοι θα είναι σε θέση να:

- Αναγνωρίζουν τους βασικούς παράγοντες στην ανάπτυξη των μικροβίων στα τρόφιμα
- Διατυπώνουν τη σημασία των μικροοργανισμών στην επεξεργασία των τροφίμων ώστε να αποφεύγουν την επιμόλυνση των τροφίμων
- Αναφέρουν τις διάφορες κατηγορίες μικροβίων
- Ερμηνεύουν τη σημασία των μικροοργανισμών σε σχέση με τα τρόφιμα
- Αναφέρουν, αποκωδικοποιούν και εντοπίζουν την αλλοίωση στα τρόφιμα
- Ορίζουν τους κανόνες υγιεινής σε σχέση με τον SARS-Cov-2
- Αναφέρουν που μπορεί να βρεθεί ο ιός SARS-Cov-2 στη σίτιση
- Χρησιμοποιούν μέτρα αντιμετώπισης από τον SARS-Cov-2 (προστατευτική ενδυμασία, προδιαγραφές ρουχισμού)
- Εφαρμόζουν τις ασφαλείς μεθόδους και τηρούν τις προαπαιτήσεις της ατομικής υγιεινής
- Εφαρμόζουν καλές πρακτικές για τη διατήρηση υγιεινών, θρεπτικών και ασφαλών τροφίμων

ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ

Το πρόγραμμα είναι συμμετοχικό και διαδραστικό. Περιλαμβάνει συζήτηση και προαγωγή της ενεργής συμμετοχής των καταρτιζομένων.

Early Bird Offer

Συμπληρώστε έγκαιρα τη δήλωση συμμετοχής και εξασφαλίστε €20 έκπτωση!
(Η προσφορά ισχύει μέχρι 20/05.)

ΕΙΔΙΚΕΣ ΤΙΜΕΣ ΓΙΑ ΜΗ ΕΠΙΧΟΡΗΓΟΥΜΕΝΟΥΣ & ΦΟΙΤΗΤΕΣ!

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

- Ενότητα 1 : ΕΙΣΑΓΩΓΗ
Ενότητα 2 : ΤΡΟΦΙΚΕΣ ΔΗΛΗΤΗΡΙΑΣΕΙΣ
Ενότητα 3 : ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ
Ενότητα 4 : ΠΑΡΕΜΠΟΔΙΣΗ
ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗΣ ΤΡΟΦΙΚΩΝ
ΔΗΛΗΤΗΡΙΑΣΕΩΝ
Ενότητα 5: ΚΑΤΑΛΗΚΤΙΚΗ ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ

Συνολική διάρκεια: 8 ώρες



ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗΣ



Δρ. Αρτέμης Λούππης
Χημικός Τροφίμων

Ο Αρτέμης Λούππης είναι απόφοιτος του Τμήματος Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων. Επίσης, είναι κάτοχος μεταπτυχιακού και διδακτορικού διπλώματος στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων.

Για περισσότερα από 10 χρόνια έχει εργαστεί σε ιδιωτικά αναλυτικά εργαστήρια τροφίμων στη Κύπρο. Ταυτόχρονα, έχει διδακτική εμπειρία σε Πανεπιστήμια τόσο στην Ελλάδα όσο και στην Κύπρο.

Τα τελευταία χρόνια απασχολείται ως Υπεύθυνος Αναλυτικού Εργαστηρίου.

Το πρόγραμμα εγκρίθηκε από την ΑνΑΔ. Οι επιχειρήσεις/οργανισμοί που συμμετέχουν με εργοδοτούμενούς τους, οι οποίοι ικανοποιούν τις προϋποθέσεις της ΑνΑΔ, θα τύχουν της σχετικής επιχορήγησης.

