



Αθήνα, 11 Μαρτίου 2013

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Με μεγάλη επιτυχία πραγματοποιήθηκαν τα δύο, από τα συνολικά τρία, διήμερα εκπαιδευτικά σεμινάρια που διοργανώνουν ο Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Επεξεργασίας Κρέατος (ΣΕΒΕΚ) και η Ένωση Ελλήνων Χημικών (ΕΕΧ), στο πλαίσιο του έργου «**Improving the fermented Meat products sector via Training on Innovation in Products, Processes & Safety management**», με τον τίτλο “MEAT Tips”.

Τα σεμινάρια πραγματοποιήθηκαν την Παρασκευή 1 Μαρτίου και το Σάββατο 2 Μαρτίου 2013 στην Αθήνα, στα γραφεία της ΕΕΧ και την Παρασκευή 8 Μαρτίου και το Σάββατο 9 Μαρτίου 2013 στην Θεσσαλονίκη, στα γραφεία του Βιοτεχνικού Επιμελητηρίου και κάλυψαν τα θέματα :

- Μικροβιολογία ζυμούμενων προϊόντων κρέατος - Καλλιέργειες οξυγαλακτικών βακτηρίων
- Καινοτομία: Ο ρόλος της ως μέσο για τη βελτίωση του κλάδου των αλλαντικών και των προϊόντων κρέατος
- Νέες τεχνολογίες στη βιομηχανία αλλαντικών (παραγωγή, επεξεργασία, συσκευασία)
- HACCP: Αρχές Εφαρμογής σε ζυμούμενα προϊόντα κρέατος
- Επισκόπηση των Προτύπων Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων

Τα σεμινάρια με τίτλο «Ζυμούμενα Προϊόντα Κρέατος: Αρχές μικροβιολογίας, διαχείριση της ασφάλειας και εφαρμογή καινοτομιών» απευθύνονταν σε στελέχη και τεχνικούς της Βιομηχανίας Κρέατος καθώς και σε απόφοιτους σχολών επιστήμης ή/και τεχνολογίας τροφίμων, κτηνιατρικής, χημείας ή/και βιολογίας.

Εισηγητές ήταν διακεκριμένα στελέχη του ΕΦΕΤ καθώς και μέλη της ΕΕΧ.

Ο τρίτος κύκλος των σεμιναρίων θα πραγματοποιηθεί στην Αθήνα την Παρασκευή 29 Μαρτίου και το Σάββατο 30 Μαρτίου 2013.

Το μεγάλο ενδιαφέρον οδηγεί τους διοργανωτές στην απόφαση επανάληψης της συγκεκριμένης θεματολογίας καθώς και άλλων επίκαιρων και πρακτικών θεμάτων.



ΓΔ Εκπαίδευση και πολιτισμός

Πρόγραμμα διά βίου μάθησης

Το σχέδιο αυτό χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής. Η παρούσα δημοσίευση (ανακοίνωση) δεσμεύει μόνο τον συντάκτη της και η Επιτροπή δεν ευθύνεται για τυχόν χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.