



**ΚΕΝΤΡΑ
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ
ΚΑΙ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ**

ΣΤΙΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΔΙΚΑΙΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗΣ ΜΕΤΑΒΑΣΗΣ

Οδηγός Προγράμματος & Πιστοποίησης **Τρόφιμα, Αγροδιατροφή και Μεταποίηση**

Απευθύνεται σε ανέργους, εργαζόμενους και επαγγελματίες



2
0
2
6

Φορέας Υλοποίησης:

metavasi



Με τη συγχρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
ΔΙΚΑΙΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗΣ ΜΕΤΑΒΑΣΗΣ 2021-2027



Περιεχόμενα



Διεθνή, Ειδικά και Ελληνικά Διατροφικά Πρότυπα

Σελίδα 04



Κτηνιατρικός έλεγχος στις εγκαταστάσεις τροφίμων
(ΚΑΝ 625/2017)

Σελίδα 05



Μεταποίηση προϊόντων υδατοκαλλιέργειας

Σελίδα 06



Συστήματα Διαχείρισης Ασφάλειας και
Ποιότητας Τροφίμων

Σελίδα 07



Με τη συγχρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
ΔΙΚΑΙΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗΣ ΜΕΤΑΒΑΣΗΣ
2021-2027

Διαδικασία Συμμετοχής



ΣΥΜΠΛΗΡΩΣΗ ΑΙΤΗΣΗΣ-
ΥΠΟΒΟΛΗ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΩΝ



ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ &
ΕΝΤΑΞΗ ΣΕ
ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΤΜΗΜΑ



ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΗ
ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ &
ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ



ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ &
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ

ΒΗΜΑ 1^ο

Ο υποψήφιος συμπληρώνει την online ή έντυπη αίτηση συμμετοχής, επισυνάπτει όλα τα απαραίτητα έγγραφα (απολυτήριο, ταυτότητα κ.ά.). Το τμήμα υποστήριξης επαληθεύει την πληρότητα των δικαιολογητικών και ενημερώνει τον υποψήφιο για τυχόν ελλείψεις.

ΒΗΜΑ 2^ο

Μετά τον έλεγχο των δικαιολογητικών, οι υποψήφιοι καλούνται σε σύντομο τεστ γνώσεων ή συνέντευξη. Με βάση τα αποτελέσματα και τις ανάγκες τους, εντάσσονται στο κατάλληλο τμήμα (βασικό, προχωρημένο ή ειδικό), εξασφαλίζοντας ομοιόμορφο μαθησιακό περιβάλλον.

ΒΗΜΑ 3^ο

Κατά τη διάρκεια του κύκλου μαθημάτων, οι συμμετέχοντες λαμβάνουν εξατομικευμένη καθοδήγηση από εκπαιδευτές και συμβούλους επαγγελματικής ανάπτυξης. Παρέχονται επιπλέον εργαστήρια, βοηθητικό υλικό και συνεδρίες mentoring για την επιτυχή κατάκτηση των δεξιοτήτων.

ΒΗΜΑ 4^ο

Στο τέλος του προγράμματος πραγματοποιούνται εξετάσεις αξιολόγησης. Όσοι περάσουν επιτυχώς, λαμβάνουν την αντίστοιχη επίσημη πιστοποίηση, αναγνωρισμένη από δημόσιους και ιδιωτικούς φορείς, η οποία ενισχύει το επαγγελματικό τους προφίλ.



Διεθνή, Ειδικά και Ελληνικά Διατροφικά Πρότυπα

Το πρόγραμμα παρουσιάζει βασικά διεθνή, ειδικά και ελληνικά διατροφικά πρότυπα και τη σχέση τους με την υγεία, το περιβάλλον και τη σύγχρονη διατροφή. Εξετάζει ομάδες τροφίμων, σύνθεση μενού και καλές πρακτικές εφαρμογής τους στη μαζική εστίαση και στην επαγγελματική μαγειρική.

Θεματικές ενότητες

- Διατροφή
- Διατροφικά Πρότυπα
- Βιωσιμότητα
- Περιβάλλον

Συνδεδεμένες Πιστοποιήσεις

- Πιστοποίηση Εξειδικευμένων Επαγγελματιών Γνώσεων – Specialized Professional User – Διεθνή Διατροφικά Πρότυπα και Εστιάτορική Τέχνη
- Πιστοποίηση Εξειδικευμένων Επαγγελματιών Γνώσεων – Specialized Professional User – Διεθνή Διατροφικά Πρότυπα και Εξυπηρέτηση πελατών εστιατορίου

Σε ποιους απευθύνεται

Απόφοιτοι ανώτερης δευτεροβάθμιας έως τριτοβάθμιας ή συναφούς επαγγελματικής εκπαίδευσης (επίπεδα 4–6), επαγγελματίες διατροφής, εστίασης, φιλοξενίας και ανάπτυξης προϊόντων τροφίμων.

Ενδεικτικές Περιοχές Εφαρμογής

- Διαιτολόγοι, διατροφολόγοι και τεχνολόγοι τροφίμων
- Μάγειρες και στελέχη εστίασης ή ξενοδοχείων
- Υπεύθυνοι ανάπτυξης και επισήμανσης προϊόντων τροφίμων

Μορφή & Διάρκεια



Υβριδικό (δια ζώσης & online), συνολικά 10 ώρες



Συμβουλευτική υποστήριξη

Παράλληλα με το μάθημα, προσφέρονται ατομικές συμβουλευτικές συναντήσεις για:

**Σύνταξη & ανάπτυξη
δημιουργικού & επιχειρηματικού
πλάνου**

**Ανάλυση επαγγελματικών στόχων
& δικτύωση στον κλάδο**

**Υποστήριξη pitching παρουσίασης
πρωτοβουλιών & projects**

ΕΓΓΡΑΦΗ





Κτηνιατρικός έλεγχος στις εγκαταστάσεις τροφίμων (KAN 625/2017)

Το πρόγραμμα παρουσιάζει τις βασικές απαιτήσεις των επίσημων κτηνιατρικών ελέγχων σε εγκαταστάσεις τροφίμων σύμφωνα με τον Κανονισμό 625/2017. Καλύπτει ελέγχους πριν και μετά τη σφαγή, δειγματοληψίες, παρακολούθηση ευρημάτων, ζωικά υποπροϊόντα και τη χρήση των προβλεπόμενων πιστοποιητικών.

Θεματικές ενότητες

- Επιθεώρηση πριν τη σφαγή
- Επιθεώρηση μετά τη σφαγή
- Ερπετά και έντομα για ανθρώπινη κατανάλωση
- ΖΥΠ, ΥΕΚ
- Σήμανση κρέατος
- IMSOC, ADIS, iRASFF, EUROPHYT, KYEE
- Επίσημα πιστοποιητικά

Συνδεδεμένες Πιστοποιήσεις

- Ειδικός παρακολούθησης διεργασιών από την εκτροφή ως και το σφαγείο
- Πιστοποίηση Εξειδικευμένων Επαγγελματικών Γνώσεων – Specialized Professional User – Εξειδικευμένο Στέλεχος Διαχείρισης της Υγιεινής και της Ασφάλειας Προϊόντων – HACCP

Σε ποιους απευθύνεται

Απόφοιτοι τριτοβάθμιας συναφούς εκπαίδευσης (επίπεδο 6 και άνω) ή αρμόδιο τεχνικό προσωπικό υπό θεσμική εποπτεία, κτηνίατροι, γεωτεχνικοί, επιθεωρητές και υπεύθυνοι ποιότητας εγκαταστάσεων ζωικών προϊόντων.

Ενδεικτικές Περιοχές Εφαρμογής

- Κτηνίατροι και γεωτεχνικοί επίσημων ελέγχων
- Υπεύθυνοι ποιότητας σφαγείων και εγκαταστάσεων κρέατος
- Στελέχη ασφάλειας τροφίμων και διαχείρισης ζωικών υποπροϊόντων

Μορφή & Διάρκεια



Υβριδικό (δια ζώσης & online), συνολικά 10 ώρες



Συμβουλευτική υποστήριξη

Παράλληλα με το μάθημα, προσφέρονται ατομικές συμβουλευτικές συναντήσεις για:

Σύνταξη & ανάπτυξη δημιουργικού & επιχειρηματικού πλάνου

Ανάλυση επαγγελματικών στόχων & δικτύωση στον κλάδο

Υποστήριξη pitching παρουσίασης πρωτοβουλιών & projects

ΕΓΓΡΑΦΗ





Μεταποίηση προϊόντων υδατοκαλλιέργειας

Το πρόγραμμα καλύπτει τα στάδια παραλαβής, ποιοτικού ελέγχου, ψύξης, επεξεργασίας, συσκευασίας και αποθήκευσης προϊόντων υδατοκαλλιέργειας. Παρουσιάζει τις απαιτήσεις υποδομών και υγιεινής, τα προαπαιτούμενα προγράμματα και την ανάπτυξη συστήματος HACCP για την ασφάλεια των τελικών προϊόντων.

Θεματικές ενότητες

- Μονάδα μεταποίησης προϊόντων υδατοκαλλιέργειας
- Προαπαιτούμενα προγράμματα
- Σύστημα HACCP
- Τύποι Επεξεργασίας: φιλέτο, αλάτισμα, αποξήρανση, κάπνιση
- Συσκευασία: απλή σε φελιζόλ, σε αεροστεγή συσκευασία, vacuum, σε προστατευτική ατμόσφαιρα

Συνδεδεμένες Πιστοποιήσεις

- Πιστοποίηση Εξειδικευμένων Επαγγελματικών Γνώσεων – Specialized Professional User – Τεχνικός Τυποποίησης, Συσκευασίας και Ποιοτικού Ελέγχου στον Κλάδο των Υδατοκαλλιεργειών
- Πιστοποίηση Εξειδικευμένων Επαγγελματικών Γνώσεων – Specialized Professional User – Στέλεχος Μονάδας Μεταποίησης και Συσκευασίας Αγροτικών Προϊόντων

Σε ποιους απευθύνεται

Απόφοιτοι δευτεροβάθμιας έως τριτοβάθμιας ή συναφούς επαγγελματικής εκπαίδευσης (επίπεδα 3–6), εργαζόμενοι επεξεργασίας αλιευμάτων, τεχνολόγοι τροφίμων και υπεύθυνοι παραγωγής ή ποιότητας.

Ενδεικτικές Περιοχές Εφαρμογής

- Εργαζόμενοι μονάδων επεξεργασίας και τυποποίησης αλιευμάτων
- Τεχνολόγοι τροφίμων και υπεύθυνοι ποιοτικού ελέγχου
- Στελέχη ψυκτικής αλυσίδας και αποθήκευσης προϊόντων αλιείας

Μορφή & Διάρκεια



Υβριδικό (δια ζώσης & online), συνολικά 10 ώρες



Συμβουλευτική υποστήριξη

Παράλληλα με το μάθημα, προσφέρονται ατομικές συμβουλευτικές συναντήσεις για:

Διαχείριση απώλειας εργασίας

Πρακτικός Οδηγός για επιχειρήσεις & εργαζόμενους

Εργαλεία διαχείρισης άγχους

ΕΓΓΡΑΦΗ





Συστήματα Διαχείρισης Ασφάλειας και Ποιότητας Τροφίμων

Το πρόγραμμα παρουσιάζει τις αρχές οργάνωσης και εφαρμογής συστημάτων που διασφαλίζουν την ασφάλεια και την ποιότητα των τροφίμων. Εξετάζει την αναγνώριση κινδύνων, τα προαπαιτούμενα προγράμματα, το HACCP, την ιχνηλασιμότητα, την τεκμηρίωση και τη συνεχή παρακολούθηση των διαδικασιών.

Θεματικές ενότητες

- Εργαλεία και τεχνικές ποιότητας
- Ασφάλεια και ποιότητα τροφίμων
- Συστήματα διαχείρισης ποιότητας
- Υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων

Συνδεδεμένες Πιστοποιήσεις

- Πιστοποίηση Εξειδικευμένων Επαγγελματικών Γνώσεων – Specialized Professional User – Εξειδικευμένο Στέλεχος Διαχείρισης της Υγιεινής και της Ασφάλειας Προϊόντων – HACCP
- Πιστοποίηση Εξειδικευμένων Επαγγελματικών Γνώσεων – Specialized Professional User – Στέλεχος Διαχείρισης Συστημάτων Τυποποίησης Αγροτικών Προϊόντων

Σε ποιους απευθύνεται

Απόφοιτοι δευτεροβάθμιας έως τριτοβάθμιας εκπαίδευσης (επίπεδα 4–6), εργαζόμενοι και στελέχη επιχειρήσεων τροφίμων, ποτών, εστίασης και φιλοξενίας.

Ενδεικτικές Περιοχές Εφαρμογής

- Υπεύθυνοι ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων
- Εργαζόμενοι βιομηχανιών τροφίμων, ποτών και εστίασης
- Στελέχη ξενοδοχείων, catering και λιανικής τροφίμων

Μορφή & Διάρκεια



Υβριδικό (δια ζώσης & online), συνολικά 10 ώρες



Συμβουλευτική υποστήριξη

Παράλληλα με το μάθημα, προσφέρονται ατομικές συμβουλευτικές συναντήσεις για:

Ανασκόπηση πραγματικών περιστατικών που έχει βιώσει ο συμμετέχων ή η ομάδα του

Προσωπική ενδυνάμωση & διαχείριση έντασης

Διαμόρφωση σύντομου σχεδίου διαχείρισης με βήματα πρόληψης, παρέμβασης και αποκατάστασης

ΕΓΓΡΑΦΗ





**ΚΕΝΤΡΑ
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ
ΚΑΙ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ**
ΣΤΙΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΔΙΚΑΙΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗΣ ΜΕΤΑΒΑΣΗΣ

Επικοινωνήστε μαζί μας

Κέντρα Δεξιοτήτων Κοζάνης

Π. Χαρίση 6, Κοζάνη

Email: kozani@ejust4skills.gr

Τηλ: 2461 028 104

Κέντρο Δεξιοτήτων Μεγαλόπολης

Νικηταρά 57, Μεγαλόπολη

Email: megalopoli@ejust4skills.gr

Τηλ: 2791 027 493

Ιπποκράτους 9, Κοζάνη

Email: kozani@ejust4skills.gr

Τηλ: 2461 038 419

Κέντρο Δεξιοτήτων Φλώρινας

Πρεσπών 16 και Σωκράτους, Φλώρινα

Email: florina@ejust4skills.gr



Με τη συγχρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
ΔΙΚΑΙΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗΣ ΜΕΤΑΒΑΣΗΣ
2021-2027



**ΚΕΝΤΡΑ
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ
ΚΑΙ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ**

ΣΤΙΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΔΙΚΑΙΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗΣ ΜΕΤΑΒΑΣΗΣ

Επικοινωνήστε μαζί μας

Κέντρο Δεξιοτήτων Μυτιλήνης

Οδός, Αριθμός, Ρόδος

Email:

Τηλ: 1234567890

Κέντρο Δεξιοτήτων Ρόδος

Οδός, Αριθμός, Ρόδος

Email:

Τηλ: 1234567890

Κέντρο Δεξιοτήτων Σάμος

Οδός, Αριθμός, Ρόδος

Email:

Τηλ: 1234567890

Κέντρο Δεξιοτήτων Σύρος

Οδός, Αριθμός, Σύρος

Email:

Τηλ: 1234567890

Κέντρο Δεξιοτήτων Χανιά

Οδός, Αριθμός, Χανιά

Email:

Τηλ: 1234567890

Κέντρο Δεξιοτήτων Ηράκλειο

Οδός, Αριθμός, Ηράκλειο

Email:

Τηλ: 1234567890



Με τη συγχρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
ΔΙΚΑΙΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗΣ ΜΕΤΑΒΑΣΗΣ

2021-2027