

Αθήνα 14 Μαρτίου 2012

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Συνάντηση στο πλαίσιο υλοποίησης του προγράμματος «Προσόντα για την Ευρωπαϊκή Αρτοποιηχανία» (Q-Bake)

Στο πλαίσιο υλοποίησης του προγράμματος «Προσόντα για την Ευρωπαϊκή Αρτοποιηχανία» (Q-Bake) πραγματοποιήθηκε σήμερα, **Τετάρτη 14 Μαρτίου 2012**, συνάντηση στα γραφεία του Ε.Φ.Ε.Τ.

Παρόντες ήταν υπηρεσιακοί παράγοντες του Ε.Φ.Ε.Τ. και εκπρόσωποι από τους φορείς :

- 1) Σ.Ε.Β.Τ.
- 2) Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων Π.Ε.Τ.Ε.Τ.
- 3) Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδας
- 4) Πανελλήνιος Σύνδεσμος Αρτοποιητικών Μονάδων

Σύντομη Παρουσίαση Προγράμματος

Τα τελευταία έτη έχει παρουσιαστεί σημαντική αύξηση της εφαρμογής νέων τεχνολογιών και της χρήσης νέων πρώτων υλών στις βιομηχανίες τροφίμων. Όντας ο μεγαλύτερος βιομηχανικός κλάδος στην Ευρώπη, η βελτίωση του τεχνολογικού επιπέδου αποτελεί ζήτημα ζωτικής σημασίας για τις βιομηχανίες τροφίμων, προκειμένου να παραμείνουν ανταγωνιστικές **και κυρίως να διασφαλίσουν την ποιότητα και την ασφάλεια των προϊόντων τους.** Αυτές οι αλλαγές συνεπάγονται ότι θα πρέπει οι εταιρίες να καταρτίσουν

κατάλληλα τους εργαζομένους τους, ώστε να κατανοούν και να χρησιμοποιούν ορθά τις νέες τεχνολογίες.

Το πρόγραμμα Q-Bake (Προσόντα για την Ευρωπαϊκή Αρτοποιομηχανία) χρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή και συγκεκριμένα από το Πρόγραμμα Ανάπτυξης Καινοτομίας Leonardo da Vinci μέσω του Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης, Οπτικοακουστικών Θεμάτων και Πολιτισμού (EACEA).

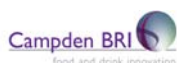
Ο κύριος στόχος του είναι η ανάπτυξη κατάλληλων προγραμμάτων κατάρτισης, για εργαζόμενους στην αρτοποιομηχανία, οι οποίοι χωρίς το πρόγραμμα δεν θα είχαν την ευκαιρία να εκσυγχρονίσουν τις γνώσεις και τις δεξιότητές τους σε θέματα εφαρμογής νέων τεχνολογιών στην αρτοποιομηχανία. Στο πλαίσιο του Q-Bake θα αναπτυχθούν πρότυπα προγράμματα κατάρτισης, τα οποία και θα επικυρωθούν μέσω της κατάρτισης ομάδων καταρτιζομένων, οι οποίοι με το πέρας της κατάρτισης θα λάβουν το πιστοποιητικό Europass, μέσω του οποίου αναγνωρίζονται οι νέες δεξιότητές τους.

Το Q-Bake ξεκίνησε επίσημα την 1η Φεβρουαρίου 2012 and θα ολοκληρωθεί στις 31 Ιανουαρίου 2014.

Το Q-Bake αναπτύσσεται από τους εξής 10 εταίρους :



Η **AINIA** (Ισπανία) – Συντονιστής Προγράμματος – είναι Κέντρο Έρευνας & Ανάπτυξης στον χώρο των τροφίμων με εμπειρία σε προγράμματα επαγγελματικής κατάρτισης. Η Ainia συμμετέχει σε προγράμματα R&D στην Ευρώπη και σε τρίτες Χώρες.



Ο **Campden BRI** (Ηνωμένο Βασίλειο) – Ο Campden BRI είναι ένας ανεξάρτητος, μη κερδοσκοπικός οργανισμός έρευνας και τεχνολογίας στον χώρο των τροφίμων. Το Κέντρο διαθέτει ιδιαίτερη τεχνογνωσία σε τεχνολογίες αρτοποιίας και κονσερβοποίησης.



Το Εθνικό Ινστιτούτο Έρευνας & Ανάπτυξης Βιολογικών Πόρων Τροφίμων **IBA** στο Βουκουρέστι (Ρουμανία) είναι

Κέντρο Έρευνας & Ανάπτυξης στον χώρο των τροφίμων. Το ινστιτούτο διαθέτει ιδιαίτερη τεχνογνωσία στον τομέα της Αρτοποιίας και στη συμμετοχή και συντονισμό προγραμμάτων.



Ο **Ε.Φ.Ε.Τ.** είναι η μία εκ των δύο Κεντρικών Αρμόδιων Αρχών επισήμου ελέγχου τροφίμων στην Ελλάδα. Παρέχει υπηρεσίες κατάρτισης στις Ελληνικές Επιχειρήσεις Τροφίμων, στις συναρμόδιες Υπηρεσίες επισήμου ελέγχου τροφίμων, στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή, έχοντας αναλάβει για λογαριασμό της την κατάρτιση ελεγκτών τροφίμων από όλα τα Κράτη Μέλη της Ε.Ε. και από Τρίτες Χώρες και σε ελεγκτές τροφίμων άλλων κρατών. Ο Ε.Φ.Ε.Τ. δραστηριοποιείται σε Ευρωπαϊκά Ερευνητικά Προγράμματα και ως Ερευνητικός Φορέας.



Η **Innopan** εξειδικεύεται σε αρτοποιητικές τεχνολογίες και δραστηριοποιείται στην έρευνα και στην κατάρτιση, ασκεί ερευνητικές και εκπαιδευτικές δραστηριότητες, καθώς και δραστηριότητες εκσυγχρονισμού εγκαταστάσεων, μεταφοράς τεχνογνωσίας και διάχυσης πληροφορίας. Διαθέτει, επίσης, εμπειρία σε ευρωπαϊκά προγράμματα.



Η **EcyL** είναι Δημόσια Υπηρεσία Εργασίας της Καστίλης & Λεόν. Η Υπηρεσία παρέχει υπηρεσίες επαγγελματικής κατάρτισης μέσω του εξειδικευμένου κέντρου CNIA στην Σαλαμάνκα, το οποίο διαθέτει εγκαταστάσεις για κατάρτιση σε θέματα βιομηχανικής αρτοποιίας.



Ο **Σ.Ε.Β.Τ.** είναι ο Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων. Πρωταρχικός στόχος του Σ.Ε.Β.Τ. είναι να προωθήσει την αντίληψη της συνυπευθυνότητας και του υπεύθυνου και φερέγγυου συνομιλητή προς το κοινωνικό σύνολο και τις Αρχές, αλλά και να

κινητοποιήσει προς την ίδια κατεύθυνση τα Μέλη του. Διαθέτει εμπειρία σε διαχείριση παρόμοιων προγραμμάτων και στην προώθηση της συμμετοχής των Μελών του σε αυτά.



Η **Π.Ε.ΤΕ.Τ.** είναι η επιστημονική – επαγγελματική ένωση και συλλογικό όργανο των Ελλήνων Τεχνολόγων Τροφίμων της Ενιαίας Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης. Οι κύριες δραστηριότητές της περιλαμβάνουν, μεταξύ άλλων, την εκτίμηση των αναγκών της βιομηχανίας τροφίμων, τη διάχυση και προώθηση αποτελεσμάτων επιστημονικών ερευνών.



Rompan Ο Σύνδεσμος Ρουμανικών Βιομηχανιών Άρτου και Αλεύρων είναι ένας οργανισμός που έχει ως σκοπό την προώθηση της οικονομικής και τεχνολογικής ανάπτυξης των μελών του.

Το Γεωργικό Επιμελητήριο της Ρουμανικής Επαρχίας Galati (**CACG**). Το CACG αναπτύσσει προγράμματα κατάρτισης, παρέχει τεχνική βοήθεια και υπηρεσίες συμβούλου στον τομέα της αρτοβιομηχανίας, αναπτύσσει προγράμματα και δραστηριότητες διάχυσης πληροφοριών και τεχνογνωσίας.

Αναμενόμενα αποτελέσματα

- Μελέτη ανάπτυξης εργαλείων ανίχνευσης εκπαιδευτικών αναγκών στον Τομέα τροφίμων σε θέματα Τεχνολογίας.
- Συγκριτική μελέτη ανίχνευσης εκπαιδευτικών αναγκών σε αρτοποιητικές τεχνολογίες σε 4 χώρες μεταξύ των οποίων και η Ελλάδα.
- Ανάπτυξη εκπαιδευτικού υλικού για εξειδικευμένες ανάγκες κατάρτισης σε θέματα τεχνολογιών στην αρτοβιομηχανία.

- Προώθηση της συμμετοχής των επιχειρήσεων του κλάδου σε δράσεις ανίχνευσης εκπαιδευτικών αναγκών, ανάπτυξης και υλοποίησης εξειδικευμένων προγραμμάτων κατάρτισης και επικύρωσης προγραμμάτων κατάρτισης.
- Ανάπτυξη επικαιροποιημένης ιστοσελίδας και ενός πολύγλωσσου blog, τα οποία θα έχουν ως θέμα τις ανάγκες κατάρτισης σε θέματα τεχνολογίας στον τομέα της αρτοποιιομηχανίας.

Τα θέματα που συζητήθηκαν στη συνάντηση ήταν τα ακόλουθα :

- Έναρξη – Παρουσίαση του προγράμματος Q-Bake.
- Παρουσίαση και συζήτηση των αποτελεσμάτων της εναρκτήριας συνάντησης του προγράμματος (kick off meeting) που διεξήχθη στην Βαλένθια.
- Προγραμματισμός των ενεργειών που θα πρέπει να υλοποιηθούν τους επόμενους μήνες από τους Έλληνες εταίρους του προγράμματος (Σ.Ε.Β.Τ., Π.Ε.ΤΕ.Τ., Ε.Φ.Ε.Τ.)
- Συμμετοχή και αρωγή των μελών της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών και του Πανελληνίου Συνδέσμου Αρτοποιητικών Μονάδων στην υλοποίηση του προγράμματος και οφέλη από την συμμετοχή τους σε αυτό (μεταφορά τεχνογνωσίας, σύγχρονες τεχνολογίες και διαδικασίες διασφάλισης της υγιεινής και ασφάλειας των παραγόμενων τροφίμων).

Μετά το πέρας της συνάντησης για το πρόγραμμα Q-Bake, ακολούθησε δεύτερη ενημερωτική συνάντηση που αφορούσε στην αναθεώρηση του «Οδηγού Υγιεινής για τα Αρτοποιεία και τις επιχειρήσεις διακίνησης και διάθεσης άρτου και προϊόντων αρτοποιίας». Η αναθεώρηση του οδηγού θα συμβάλλει στον εκσυγχρονισμό και τη βελτίωση της χρηστικότητας του οδηγού, έτσι ώστε να παραμείνει εφαρμόσιμος και να συμπεριλάβει τις τελευταίες επιστημονικές και τεχνολογικές εξελίξεις στον κλάδο, βάσει των σχετικών απαιτήσεων της Ενωσιακής Νομοθεσίας (Κανονισμός 852/2004/ΕΚ).

Στη συνάντηση αποφασίστηκε η δημιουργία ομάδων εργασίας για την αναθεώρηση του οδηγού και τη δημιουργία εκπαιδευτικού υλικού με συμμετοχή από όλα τα

ενδιαφερόμενα μέρη, επιστημονικά ιδρύματα της χώρας και άλλους φορείς οι οποίοι θα αξιοποιήσουν τα αποτελέσματα του προγράμματος Q-Bake.

Ο Πρόεδρος του ΕΦΕΤ κ. Γιάννης Μίχας, σε δήλωσή του μετά το πέρας της συνάντησης επισήμανε ότι :

«Η εκπαίδευση του προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων αποτελεί προτεραιότητα των δράσεων του Ε.Φ.Ε.Τ. Στην κατεύθυνση αυτή έχουμε ήδη δρομολογήσει και υλοποιούμε δράσεις που θα συμβάλουν στην αναβάθμιση των γνώσεων και των δεξιοτήτων των εργαζομένων του κλάδου τροφίμων, σε θέματα εφαρμογής νέων τεχνολογιών».

