

Αθήνα 5 Απριλίου 2013

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Ολοκλήρωση του Προγράμματος "MEAT TIPS"

Στις 25 Μαρτίου 2013 πραγματοποιήθηκε στο Τορίνο της Ιταλίας η 4^η και τελευταία συντονιστική συνάντηση των Ευρωπαίων εταίρων του προγράμματος «Improving the fermented Meat products sector via Training on Innovation in Products, Processes & Safety management», με το ακρωνύμιο **"MEAT TIPS"** που χρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση και συγκεκριμένα από το Πρόγραμμα Ανάπτυξης Καινοτομίας **Leonardo da Vinci** μέσω του Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης, Οπτικοακουστικών Θεμάτων και Πολιτισμού (EACEA). Το εν λόγω έργο συνιστά πρόγραμμα μεταφοράς τεχνογνωσίας που στοχεύει στην ανάπτυξη εκπαιδευτικού υλικού ειδικότερα στον τομέα των **ζυμούμενων προϊόντων με βάση το κρέας**. Το έργο υλοποιείται από επτά (7) Ευρωπαίους εταίρους ενώ ο Ε.Φ.Ε.Τ. αποτελεί τον επικεφαλής των εταίρων της κοινοπραξίας στην οποία μετέχουν οργανισμοί από την Ελλάδα, την Ιταλία, την Ισπανία και την Ουγγαρία.

Το συγκεκριμένο πρόγραμμα έχει αρχίσει από τον Οκτώβριο του 2010 και το φυσικό του αντικείμενο ολοκληρώθηκε στις 31 Μαρτίου 2013. Στο πλαίσιο του έργου αναπτύχθηκε εκπαιδευτικό υλικό που καλύπτει τις θεματικές ενότητες :

- Μικροβιολογία ζυμούμενων προϊόντων με βάση το κρέας και καλλιέργειες οξυγαλακτικών βακτηρίων.
- Ο ρόλος της καινοτομίας ως μέσο για τη βελτίωση του κλάδου των αλλαντικών και των προϊόντων με βάση το κρέας

- Νέες τεχνολογίες στη βιομηχανία αλλαντικών (παραγωγή, επεξεργασία, συσκευασία).
- Αρχές Εφαρμογής HACCP σε ζυμούμενα προϊόντα με βάση το κρέας.
- Επισκόπηση των Προτύπων Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων.

Στην 4^η και τελευταία συντονιστική συνάντηση συμμετείχαν εκπρόσωποι των εταιρών του έργου από την Ιταλία και την Ισπανία ενώ συντόνιζε υπηρεσιακός παράγοντας από τη Διεύθυνση Εκπαίδευσης-Ενημέρωσης & Πληροφορικής του Ε.Φ.Ε.Τ.

Τα κύρια θέματα της συνάντησης που αφορούσαν στην πρόοδο του έργου ήταν:

- 1) Ολοκλήρωση μετάφρασης του εκπαιδευτικού υλικού στις τέσσερις γλώσσες των εταιρών.
- 2) Ανάπτυξη εκπαιδευτικών οδηγιών στις αντίστοιχες θεματικές ενότητες.
- 3) Ολοκλήρωση εκπαιδευτικών προγραμμάτων και στις τέσσερις (4) Ευρωπαϊκές χώρες του έργου.
- 4) Αξιολόγηση των εκπαιδευτικών προγραμμάτων και στατιστική επεξεργασία με χρήση εργαλείων αξιολόγησης.
- 5) Ανάπτυξη ηλεκτρονικής πλατφόρμας e-learning και ανάρτηση του εκπαιδευτικού υλικού.
- 6) Ολοκλήρωση της ιστοσελίδας του προγράμματος <http://www.meattips.gr>
- 7) Ενέργειες δημοσιότητας – διάχυσης πληροφοριών για το πρόγραμμα (π.χ. συμμετοχή του Ε.Φ.Ε.Τ. στο Meat days ή συνεντεύξεις σε εξειδικευμένα περιοδικά).

Σημειώνεται ότι στο πλαίσιο του προγράμματος "Meat Tips" διοργανώθηκαν με μεγάλη επιτυχία τον Ιανουάριο σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη τρία (3) προγράμματα κατάρτισης με θέμα τον Επίσημο έλεγχο στον τομέα των εγκαταστάσεων παρασκευασμάτων κρέατος, κιμά και προϊόντων με βάση το κρέας. Οι εκπαιδευόμενοι καταρτίστηκαν τόσο σε θέματα νομοθεσίας και επίσημου ελέγχου όσο και πάνω στις τεχνολογικές εξελίξεις και καινοτομίες στον χώρο των ζυμούμενων αλλαντικών, με την χρήση του εκπαιδευτικού υλικού που αναπτύχθηκε στο πλαίσιο του ευρωπαϊκού προγράμματος "MEAT TIPS".

Ανάλογα εκπαιδευτικά προγράμματα πραγματοποιήθηκαν από τους Έλληνες εταιρους του προγράμματος, την Ένωση Ελλήνων Χημικών (ΕΕΧ) και τον Σύνδεσμο Ελληνικών Βιομηχανιών Επεξεργασίας Κρέατος (ΣΕΒΕΚ), τα οποία απευθύνονταν σε άλλες ομάδες-στόχους του προγράμματος, όπως στελέχη βιομηχανίας αλλαντικών, εκπαιδευτές

επαγγελματικής κατάρτισης και υπεύθυνους διαχείρισης στον χώρο της παραγωγής κρέατος και κρεατοσκευασμάτων κ.α.

Τέλος, ολοκληρώθηκαν έως τις 31 Μαρτίου 2013, όπως προβλεπόταν, αντίστοιχα σεμινάρια και στις υπόλοιπες τρεις (3) χώρες εταίρους, με χρήση του εκπαιδευτικού υλικού που αναπτύχθηκε για τον σκοπό αυτό. Στο διαδικτυακό ιστότοπο του Ε.Φ.Ε.Τ. και συγκεκριμένα στο σύνδεσμο <http://www.meattips.gr> μπορούν να αναζητηθούν πληροφορίες για το πρόγραμμα "MEAT TIPS" καθώς και να μεταφορτωθεί το σχετικό εκπαιδευτικό υλικό.

Σημειώνεται, επίσης, ότι σχετικές ενέργειες διάχυσης του έργου και αξιοποίησης του παραγόμενου υλικού θα πραγματοποιούνται και μετά την ολοκλήρωση αυτού.