



Αθήνα, 31 Μαΐου 2013

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Ολοκλήρωση του πιλοτικού προγράμματος κατάρτισης στελεχών επιχειρήσεων του αρτοποιητικού κλάδου

Ολοκληρώθηκε με μεγάλη επιτυχία το πρώτο τριήμερο πιλοτικό πρόγραμμα κατάρτισης στελεχών επιχειρήσεων του αρτοποιητικού κλάδου στο πλαίσιο υλοποίησης του χρηματοδοτούμενου προγράμματος «Προσόντα για την Ευρωπαϊκή Αρτοβιομηχανία», με το ακρωνύμιο «**Q-BAKE**» το οποίο χρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή και συγκεκριμένα από το **Πρόγραμμα Ανάπτυξης Καινοτομίας Leonardo da Vinci** μέσω του **Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης, Οπτικοακουστικών Θεμάτων και Πολιτισμού (ΕΑΕΑ)**. Στο πλαίσιο υλοποίησης του προγράμματος, ο ΕΦΕΤ ως ένας από τους εταίρους του έργου και σε συνεργασία με τους δύο επίσης συμμετέχοντες **εταίρους φορείς Σ.Ε.Β.Τ.** (Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων) και **Π.Ε.ΤΕ.Τ.** (Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων) διεξήγαγαν το πρώτο τριήμερο εκπαιδευτικό πρόγραμμα κατάρτισης με σκοπό τη μεταφορά τεχνογνωσίας και διάχυσης της καινοτομίας σε στελέχη επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στον αρτοποιητικό κλάδο.

Το συγκεκριμένο τριήμερο πρόγραμμα κατάρτισης πραγματοποιήθηκε στις κτιριακές εγκαταστάσεις του «**Ο.Α.Ε.Δ.-ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας Γαλατσίου**» (Λ. Γαλατσίου 13-15, Αθήνα), **από τις 28 έως και τις 30 Μαΐου 2013** και απευθυνόταν σε στελέχη επιχειρήσεων του αρτοποιητικού τομέα που απασχολούνται σε θέματα έρευνας & ανάπτυξης, ποιότητας, ασφάλειας, παραγωγής, ελέγχου ή διασφάλισης ποιότητας. Σκοπός του συνολικού προγράμματος ήταν τόσο η κατάρτιση σε καινοτόμες τεχνολογίες

παραγωγής νέων και υφιστάμενων προϊόντων στον τομέα της αρτοποιητικής και ζαχαροπλαστικής όσο και η ανάπτυξη και μεταφορά τεχνογνωσίας, με τελικό επιδιωκόμενο στόχο την προώθηση της ανταγωνιστικότητας, τη βελτίωση των παρεχομένων προϊόντων και υπηρεσιών στον συγκεκριμένο κλάδο αλλά και την παραγωγή νέων, ποιοτικών, υγιεινών και ασφαλέστερων τροφίμων προς όφελος του καταναλωτή.

Το πρόγραμμα με αντικείμενο **«Νέες Τεχνολογίες στον Αρτοποιητικό Τομέα»**, κάλυψε θεματικές ενότητες που αφορούσαν στη χρήση και τεχνολογία βελτιωτικών μέσων και πρόσθετων υλών (οξειδοαναγωγικά μέσα, γαλακτωματοποιητές, κόμμεα), λιπαρών υλών και προζύμης καθώς και στη διατηρησιμότητα και συσκευασία των προϊόντων αρτοποιίας, ώστε οι εργαζόμενοι στον αρτοποιητικό τομέα να εκσυγχρονίσουν τις γνώσεις και τις δεξιότητες τους σε νέες τεχνολογίες και τεχνικές στον αρτοποιητικό τομέα. Το εκπαιδευτικό υλικό, κατάλληλο για τις ειδικές εκπαιδευτικές ανάγκες του προγράμματος, αναπτύχθηκε από τους αξιολογούς εισηγητές κους Ν. Βαλέτ και Φ. Γεωργόπουλο, με πολύχρονη εργασιακή και διδακτική εμπειρία στον τομέα της τεχνολογίας τροφίμων, οι οποίοι συμμετείχαν ταυτόχρονα τόσο ως εισηγητές/εκπαιδευτές όσο και ως αξιολογητές του έργου.

Κλείνοντας, ο ΕΦΕΤ, θα ήθελε να ευχαριστήσει τους εισηγητές, τους λοιπούς εταίρους του έργου, τους συμμετέχοντες/εκπαιδευόμενους από τις ελληνικές επιχειρήσεις και ιδιαίτερα δε τη **διοίκηση του «Ο.Α.Ε.Δ.-ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας Γαλασίου»** για την παραχώρηση της αίθουσας και την άρτια φιλοξενία και συνεργασία στο πλαίσιο υλοποίησης του πρώτου πιλοτικού προγράμματος κατάρτισης "Q-BAKE". Αξίζει να αναφερθεί ότι η «ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας Γαλασίου» όπως και όλες οι «ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας» που ανήκουν στον Ο.Α.Ε.Δ., εφαρμόζουν το κεντροευρωπαϊκό σύστημα Μαθητείας, συνδυάζοντας τόσο την επαγγελματική εκπαίδευση στην τάξη όσο και την αμειβόμενη πρακτική άσκηση σε επιχειρήσεις. Στόχος είναι να αποκτήσει ο εκπαιδευόμενος επαγγελματική εμπειρία σε πραγματικές συνθήκες εργασίας ώστε να προετοιμαστεί κατάλληλα για την ένταξή του στην αγορά εργασίας.

Παρατίθενται φωτογραφικό υλικό από το πρόγραμμα κατάρτισης, από τους παραχωρηθείσαντες χώρους της «ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας Γαλασίου» καθώς και από τα εργαστήρια της σχολής Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής που λειτουργούν σε αυτήν.

