

Αθήνα, 31 Δεκεμβρίου 2013

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Ολοκλήρωση του Έργου «MEAT Tips» (Improving the fermented meat products sector via training on innovation in products, processes and safety management)

Ο ΕΦΕΤ ως συντονιστής κοινοπραξίας επτά (7) εταιρών από την Ελλάδα, την Ιταλία, την Ισπανία και την Ουγγαρία ανακοινώνει την επιτυχή ολοκλήρωση του έργου «**MEAT TIPS**» (**Improving the fermented Meat products sector via Training on Innovation in Products, Processes & Safety management**) το οποίο χρηματοδοτήθηκε από το Ευρωπαϊκό Πρόγραμμα Ανάπτυξης Καινοτομίας **Leonardo da Vinci** μέσω του Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης, Οπτικοακουστικών Θεμάτων και Πολιτισμού (EACEA). Σκοπός του έργου ήταν η μεταφορά τεχνογνωσίας για την ανάπτυξη εκπαιδευτικού υλικού σχετικά με τα ζυμούμενα προϊόντα με βάση το κρέας, από την Ισπανία, την Ιταλία και την Ουγγαρία στην Ελλάδα.

Στο πλαίσιο του έργου «**MEAT TIPS**»:

1. Αναπτύχθηκε εκπαιδευτικό υλικό που καλύπτει τις θεματικές ενότητες :

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

2. Δημιουργήθηκαν τρία (3) διαφορετικά «πακέτα» εργασίας με εκπαιδευτικό υλικό
3. Ολοκληρώθηκε η μετάφραση του εκπαιδευτικού υλικού στις τέσσερις γλώσσες των εταίρων
4. Αναπτύχθηκαν εκπαιδευτικές οδηγίες στις αντίστοιχες θεματικές ενότητες
5. Δημιουργήθηκε ηλεκτρονική πλατφόρμα [e-learning](#) για την ανάρτηση του εκπαιδευτικού υλικού
6. Δημιουργήθηκε ιστοσελίδα του προγράμματος <http://www.meattips.gr>
7. Πραγματοποιήθηκε η διάδοση και η διάχυση των αποτελεσμάτων για το πρόγραμμα
8. Ολοκληρώθηκαν εκπαιδευτικά προγράμματα κατάρτισης και στις τέσσερις (4) Ευρωπαϊκές χώρες που συμμετείχαν στο έργο

Ειδικότερα στο πλαίσιο του «Meat Tips» διοργανώθηκαν από τον Ε.Φ.Ε.Τ. 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 σε θέματα νομοθεσίας και επισήμου ελέγχου και στις τεχνολογικές εξελίξεις και στις καινοτομίες στον χώρο των ζυμούμενων αλλαντικών.

Ανάλογα εκπαιδευτικά προγράμματα πραγματοποιήθηκαν από τους Έλληνες εταίρους 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 υπεύθυνοι διαχείρισης στον χώρο της παραγωγής κρέατος και κρεατοσκευασμάτων, κ.α.

Οι ενδιαφερόμενοι για το πρόγραμμα μπορούν να αναζητήσουν πληροφορίες στον διαδικτυακό ιστότοπο του έργου <http://www.meattips.gr> και εάν το επιθυμούν να εγγραφούν στην ηλεκτρονική πλατφόρμα [e-learning](#).

Οι ενέργειες διάχυσης του έργου και αξιοποίησης του παραγόμενου υλικού θα πραγματοποιούνται και μετά την ολοκλήρωση αυτού.