

ΗΜΕΡΙΔΑ ΕΦΕΤ
ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ QBAKE, ΣΧΕΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΕΙΣ ΤΟΥ ΕΦΕΤ
&
ΠΡΟΣΦΑΤΕΣ ΕΞΕΛΙΞΕΙΣ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

13Η ΑΡΤΟΖΑ

Δευτέρα 25 Φεβρουαρίου 2013
Εκθεσιακό Κέντρο METROPOLITAN EXPO, Σπάτα Αττικής
(Διεθνής Αερολιμένας Αθηνών "Ελευθέριος Βενιζέλος", Σπάτα Αττικής)

10:00-10:30:
Προσέλευση-Εγγραφές

10:30-11:00
Χαιρετισμοί
• Ι. Τσιάλτας Πρόεδρος ΕΦΕΤ
• Δ. Καρδάση Προϊσταμένη της Δ/σης Εκπαίδευσης, Ενημέρωσης-Πληροφορικής ΕΦΕΤ
• Εκπρόσωποι Ομοσπονδιών
• Β. Παπαδημητρίου (ΣΕΒΤ)
• Σπ. Κοντός (ΠΕΤΕΤ)

11:00-11:20
Παρουσίαση του προγράμματος Q Bake (Προσόντα για την Ευρωπαϊκή Αρτοποιηχανία). Οφέλη για τις ΜΜΕ αρτοποιητικές μονάδες*
Maríraz Villalba,
ASOCIACIÓN PARA LA INVESTIGACIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (AINIA),
επικεφαλής της κοινοπραξίας

11:20-11:40
Παρουσίαση του προγράμματος κατάρτισης για τους εργαζόμενους στις αρτοποιητικές μονάδες.
Μεθοδολογία ανάπτυξης εκπαιδευτικού υλικού και εργαλεία αξιολόγησης.
Θεοφάνης Γεωργόπουλος, ΤΕΙ Λάρισας, εκπαιδευτής Q Bake

11:40-12:00
Λίπη και έλαια στην αρτοποιία.
Υποκατάστατα λιπαρών υλών και χρήσεις τους.
Νικόλαος Βαλέτ, Chirita, εκπαιδευτής Q Bake

12:00-12:20
Ελεύθερα γλουτένης προϊόντα αρτοποιίας.
Πρόσφατες εξελίξεις στην παραγωγή προϊόντων αρτοποιίας ελεύθερα γλουτένης. *

12:20-12:50
Διάλειμμα

12:50-13:10
Δράσεις στρατηγικής για τη μείωση του αλατιού στα προϊόντα αρτοποιίας
Ειρήνη Τσιγαρίδα, Γιώργος Μαράκης, Γιώργος Μπουκουβάλας
Διεύθυνση Διατροφικής Πολιτικής ΕΦΕΤ

13:10-13:30
Παραγωγή προϊόντων αρτοποιίας με μειωμένο αλάτι.
Το παράδειγμα του Ηνωμένου Βασιλείου για τη μείωση της πρόσληψης αλατιού. *
Andrew Hughes, CAMPDEN BRI

13:30-13:50
Επίσημος έλεγχος στις αρτοποιητικές μονάδες.
Ζωή Μούσια, Γιάννης Λυκογιάννης,
Διεύθυνση Ελέγχου Επιχειρήσεων, ΕΦΕΤ

13:50-14:10
Έλεγχος προσθέτων ουσιών σε προϊόντα αρτοποιίας
Κ. Μπαρμπέρης, Β. Αβραμοπούλου, Ν. Ηλιόπουλος
Διεύθυνση Εργαστηριακών Ελέγχων, ΕΦΕΤ

14:10-15:00
Ανοικτή συζήτηση.
Συντονισμός: Δήμητρα Καρδάση,
Ευάγγελος Μουρελάτος
Διεύθυνση Εκπαίδευσης,
Ενημέρωσης-Πληροφορικής ΕΦΕΤ