



ΠΡΟΚΗΡΥΞΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

«Σεμινάρια Θεωρητικής και Πρακτικής Τυροκομίας»

Στο πλαίσιο της Δομής Δια Βίου Μάθησης του Α.Π.Θ. θα υλοποιηθεί πρόγραμμα επιμόρφωσης με τίτλο «Σεμινάρια Θεωρητικής και Πρακτικής Τυροκομίας»

Σκοπός του προγράμματος είναι οι συμμετέχοντες να εκπαιδευτούν στην παρασκευή τυριών και να εμβαθύνουν σε θέματα ορθής βιομηχανικής πρακτικής. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στα προβλήματα-ελαττώματα (παθήσεις) έτσι ώστε να αποφευχθούν τυχόν αστοχίες στο τελικό προϊόν. Συγκεκριμένα, θα έχουν επαρκή πρακτική εξάσκηση παρασκευάζοντας οι ίδιοι παραδοσιακά ελληνικά γαλακτοκομικά προϊόντα, κυρίως λευκά τυριά άλμης (φέτα και τελεμές), τυριά τυρογάλακτος (μυζήθρα, ανθότυρος και μανούρι), γραβιέρα, κεφαλοτύρι, γιαούρτι, παγωτό κ.α. Επίσης, οι συμμετέχοντες θα εκπαιδευτούν στις απαραίτητες αναλύσεις του γάλακτος και των προϊόντων του για την παραγωγή ασφαλών και ποιοτικών προϊόντων.

Υπάρχει δυνατότητα, μέρος ή όλων των θεωρητικών μαθημάτων να γίνεται εξ αποστάσεως.

Στους συμμετέχοντες σε αυτό το πρόγραμμα θα χορηγηθούν:

- Βεβαίωση συμμετοχής
- Πιστοποιητικό επιμόρφωσης
- Σημειώσεις και Βιβλίο Τυροκομίας

Αιτήσεις γίνονται δεκτές από **29/11/2016** και μόνον ηλεκτρονικά.

Για περισσότερες πληροφορίες και αιτήσεις οι ενδιαφερόμενοι καλούνται να επισκεφτούν την ιστοσελίδα της Δομής Δια Βίου Μάθησης ΑΠΘ http://diaviou.auth.gr/dairy_products_e ή μπορούν να επικοινωνούν με τον υπεύθυνο του προγράμματος, κ. Μοσχάκη Θωμά (email: tmoschak@agro.auth.gr, Facebook: www.facebook.com/Dairyschoolauth/), τηλέφωνο επικοινωνίας 2310991680, FAX 2310991632.

Ο Πρόεδρος της Επιτροπής

Ο Επιστημονικά Υπεύθυνος

Δια Βίου Μάθησης

του Προγράμματος

Σ. Βες, Καθηγητής

Θ. Μοσχάκης, Επίκ. Καθηγητής