



Erasmus+



IKY
ΙΔΡΥΜΑ ΚΡΑΤΙΚΩΝ ΥΠΟΤΡΟΦΙΩΝ
STATE SCHOLARSHIPS FOUNDATION

ΕΛΛΗΝΙΚΗ
ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

Το Έργο e- food Science – Χρήσιμα Εργαλεία για Επιχειρήσεις, Εργαζόμενους και Φοιτητές του Κλάδου των Τροφίμων

Το έργο **e-food Science - Design, Development and Pilot Testing of Freely Accessible Online Educational Material, for a Common Group of Modules Intended for Food Science** αναπτύσσεται στον τομέα των στρατηγικών εταιρικών σχέσεων στο πλαίσιο της κεντρικής δράσης Συνεργασίας για την καινοτομία και την ανταλλαγή ορθών πρακτικών, του προγράμματος ERASMUS +.

Βασικός στόχος του έργου είναι η αντιμετώπιση της κοινωνικο-οικονομικής κρίσης που πλήττει τις χώρες της Ευρώπης, η ενίσχυση της ανάπτυξης και της απασχόλησης και η προώθηση της κοινωνικής δικαιοσύνης και της κοινωνικής ένταξης. Το έργο αυτό έχει ως στόχο να χρησιμοποιήσει τις δυνατότητες του ανθρώπινου και κοινωνικού κεφαλαίου της Ευρώπης που προέρχονται από ιδρύματα της Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης και τη βιομηχανία, με σκοπό την ανταλλαγή και τη μεταφορά γνώσης και τεχνογνωσίας στον τομέα της Επιστήμης και τεχνολογίας των Τροφίμων στη εκπαίδευση, καθώς και τη δημιουργία και τη ανάπτυξη ενός δικτύου που θα παρέχει ευκαιρίες για τη συνεργασία μεταξύ των ενδιαφερομένων μερών.

Το Εταιρικό Σχήμα έργου e-food science, αποτελείται από το Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας (συντονιστής), το Τ.Ε.Ι. Αθηνών, το Καθολικό Πανεπιστήμιο του Πόρτο (Πορτογαλία), το Πανεπιστήμιο της Λεόν (Ισπανία), το Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο της Κύπρου, τη SystServ S.A. και την Αναπτυξιακή Καρδίτσας Α.Α.Ε. Ο.Τ.Α. - ΑΝ.ΚΑ. Α.Ε. Επιστημονικά Υπεύθυνη και συντονίστρια του έργου είναι η Αναπληρώτρια Καθηγήτρια του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, και πρόεδρος του Τμήματος Διατροφής και Διαιτολογίας του Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας Δρ. Όλγα Γκορτζή.

Αυξημένης βαρύτητας για την υλοποίηση του έργου ήταν η συμμετοχή Βιομηχανιών Τροφίμων από τις συμμετέχουσες χώρες για την ανάπτυξη των μελετών περιπτώσεων (case studies) κατά την διαμόρφωση επικαιροποιημένου εκπαιδευτικού υλικού απόλυτα εναρμονισμένου με τις διαρκώς εξελισσόμενες ανάγκες της Βιομηχανίας.

Τα οφέλη για τις επιχειρήσεις της βιομηχανίας τροφίμων από την έρευνα που έχει πραγματοποιηθεί μέσα από το Έργο καθώς και από τα Εργαλεία που έχουν δημιουργηθεί για το σκοπό αυτό, μπορούν να συνοψιστούν στα παρακάτω:

- Πρόσβαση σε καινοτόμες μελέτες περίπτωσης για υφιστάμενα και δυνητικά τρόφιμα.
- Πρόσβαση σε εργαλεία Μάρκετινγκ και επιχειρηματικής ανάπτυξης.
- Ενημέρωση για το ρυθμιστικό – κανονιστικό πλαίσιο του κλάδου.
- Δωρεάν πρόσβαση σε επικαιροποιημένο εκπαιδευτικό υλικό για τους εργαζόμενους του κλάδου.
- Δικτύωση και συνεργασία με Τριτοβάθμια Εκπαιδευτικά Ιδρύματα της Τεχνολογίας Τροφίμων.

Όλα τα εργαλεία, οι εργασίες και τα αποτελέσματα του έργου θα παρουσιαστούν στο **τελικό Συνέδριο**, που θα πραγματοποιηθεί στις **28 Αυγούστου 2017**, με ώρα έναρξης 10:00 π.μ., στο **Μεγάλο Αμφιθέατρο της Σχολής Τεχνολόγων Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, του ΤΕΙ Θεσσαλίας στη Λάρισα**.

Η πρώτη και η δεύτερη συνεδρία είναι αφιερωμένες στα αποτελέσματα του έργου και θα παρουσιαστούν από τους αντίστοιχους Υπευθύνους των Δράσεων από την Ισπανία, την Πορτογαλία την Κύπρο και την Ελλάδα. Στην τρίτη Συνεδρία διακεκριμένοι ομιλητές θα παρουσιάσουν εμπειριστατωμένες προσεγγίσεις και νέες τάσεις στον τομέα των τροφίμων. Το ξεκίνημα θα γίνει από την **Καθηγήτρια του Τμήματος Φαρμακευτικής** του Εθνικού & Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών **κ. Ιωάννα Χήνου**, με την εισήγηση **«Είναι η τροφή Φάρμακο;»**. Στη συνέχεια ο **Πρόεδρος της Αυστραλιανής Πρωτοβουλίας Νανοεπιστήμης**

και **Νανοτεχνολογίας - ANNI** από τη Μελβούρνη της Αυστραλίας **κ. M. R. Mozafari**, θα παρουσιάσει την εργασία με τίτλο «**Novel approaches to nanotechnology-based Food and Feed fortification**». Το κλείσιμο των εισηγήσεων του Συνεδρίου θα γίνει από τον **κ. Jose Maria Lagaron**, Υπεύθυνο και ιδρυτή της ομάδας **Νέων Υλικών και Νανοτεχνολογίας στο Ινστιτούτο Αγροχημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων (IATA) στη Βαλένθια της Ισπανίας & Λέκτορα της Επιστήμης των Υλικών στο Τμήμα Μηχανικών Παραγωγής και Σχεδιασμού (ESID), με θέμα «**Nanoencapsulation of Functional Food Ingredients by Electrohydrodynamic Processing**».**

Μπορείτε να βρείτε την πρόσκληση του Συνεδρίου, το πρόγραμμα και γενικές πληροφορίες για το Έργο στο σύνδεσμο: <http://efoodscience.com>.

Πρόσθετες πληροφορίες για το έργο μπορείτε να ζητήσετε από την Επιστημονικά Υπεύθυνη και συντονίστρια Δρ Όλγα Γκορτζή στο ogortzi@teilar.gr ή από τον τοπικό σας συνεργάτη, αντίστοιχα.

Από τη Καρδίτσα την ημέρα του Συνεδρίου 28/08/2017 θα αναχωρήσει λεωφορείο για τη δωρεάν μεταφορά των συμμετεχόντων προς και από τον τόπο του Συνεδρίου (Καρδίτσα – Λάρισα – Καρδίτσα).

Αναχώρηση από το ΤΕΙ - Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Παρκινγκ Τέρμα Ν. Τεμπονέρα στις 08:45πμ και από την Πλατεία Στρατολογίας στις 08:55πμ.

