



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
Υπουργείο Παιδείας,
Έρευνας και Θρησκευμάτων



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ «ΤΡΙΠΤΟΛΕΜΟΣ»



τριπτόλεμος

«Από το αλεύρι στο ψωμί: Τεχνολογία παρασκευής και αρχές
μάρκετινγκ προϊόντων αρτοποιίας και ζυμαρικών»

Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης

1. Πρωτογενής Τομέας (10 ώρες)	Ημερομηνία	ώρα	Αίθουσα
1.1 Είδη-Ποικιλίες και μορφολογικά χαρακτηριστικά των δημητριακών καρπών (2 ώρες Θ)	Τρ 20 Φεβρ	17:00-19.00	Αμφιθέατρο Νέου Κτιρίου
1.2 . Οικολογικές απαιτήσεις των καλλιεργειών- (2 ώρες Θ)	Πε 22 Φεβρ	16:00-18.00	318
1.3 Ενεργειακά φυτά για την παραγωγή βιοαιθανόλης. (2 ώρες Θ)		18.00-20.00	
1.4. Βιολογική καλλιέργεια-Εγκατάσταση καλλιέργειας σιτηρών -Αναγνώριση φυτών (1Θ +3Π)	Σα 24 Φεβρ	10.00-14.00	Εργ. Γεωργίας & Πειραματικός Αγρός ΑΤΕΙΘ Α
2. Μεταποίηση-Τυποποίηση (31 ώρες)			
2.1 Δομή και χημική σύσταση κόκκων δημητριακών (2 ώρες Θ)	Τρ 27 Φεβρ	16.00-18.00	318
2.2 Ποιοτικά χαρακτηριστικά του κόκκου με έμφαση στο μαλακό και το σκληρό σιτάρι (1Θ+ 2Π)	Πε 1 Μαρτ	16.00-19:00	Εργ. Σιτηρών
2.3α Άλεση και αποφλοιώση δημητριακών καρπών (2 ώρες Θ)	Σα 3 Μαρτ	10.00-14.00	Εργ. Σιτηρών
2.3.β Άλεση-(2 ώρα Π)			
2.4 Πρώτες ύλες αρτοποιίας: Άλευρα, άλλες ουσίες (βελτιωτικές, διογκωτικές, γλυκαντικές), λίπη-έλαια, νερό, αλάτι (3 ώρες Θ)	Τρ 6 Μαρτ	16.00-19.00	318

2.5 Σιμιγδαλοποίηση -ποιότητα σιμιγδαλιού και πρώτες ύλες ζυμαρικοποιίας (3 ώρες Θ)	Πε 8 Μαρτ	16:00-19:00	318
2.6 Προδιαγραφές αλεύρων και αξιολόγηση αποτελεσμάτων εργαστηριακών αναλύσεων (δείκτης γλουτένης, υγρή και ξηρή γλουτένη, Falling Number, φαρινογράφημα, εξτενσιογράφημα) (4 ώρες Π)	Σα 10 Μαρτ	10:00-14:00	Εργ. Σιτηρών
2.7 Προϊόντα ολικής άλεσης και υγεία-Δυσανεξία γλουτένης και προϊόντα ελεύθερα γλουτένης- (3 ώρες Θ)	Τρ 13 Μαρτ	16:00-19:00	318
2.8 Πιστοποίηση Προϊόντων Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ), Προϊόντων Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) Εγγυημένων Παραδοσιακών Ιδιότυπων Προϊόντων (ΕΠΙΠ) - (2 ώρες Θ)	Πε 15 Μαρτ	16:00-18:00	318
2.9 Αποθήκευση Διατήρηση-Συσκευασία (2 ώρες Θ)		18.00-20.00	
2.10..Τεχνικές και στάδια αρτοποιίας (1Θ+3Π ώρες)	Σα 17 Μαρτ	10:00-14:00	Εργ. Σιτηρών
3. Διάθεση-Επιχειρηματικότητα (9 ώρες)			
<ul style="list-style-type: none"> • 3.1 Προσανατολισμός της ΚΑΠ σε θέματα αγορών σίτου, Πολλαπλή Συμμόρφωση -Κώδικες Ορθής Γεωργικής Πρακτικής, Χρηματοδοτικά μέσα (2 ώρες Θ) • 3.2 Οικονομικότητα της σιτοκαλλιέργειας - Προσδιορισμός βασικών οικονομικών αποτελεσμάτων και του κόστους παραγωγής (2 ώρες Θ). 	Τρ 20 Μαρτ	16:00-18.00 19.00-21.00	318
<ul style="list-style-type: none"> • 3.3.Καλές πρακτικές επιχειρηματικής ανάπτυξης της Αλευροποιίας στην Ελλάδα (3 ώρες Θ) 	Πε 22 Μαρτ	16:00-19:00	318
<ul style="list-style-type: none"> • 3.3 Εκπαιδευτική επίσκεψη στο Γυναικείο Αγροτικό Συνεταιρισμό Αγίου Αντωνίου, Βασιλικά (3Π) 	Σα 24 Μαρτ	10:00-13.00	318
Αξιολόγηση του προγράμματος και κλείσιμο*	Τρ 27 Μαρτίου	16:00-18:00	Αμφιθέατρο

*Τρ 20 Φεβρ 16.00-17.00 Τελετή υποδοχής

Διδάσκοντες

Καλλιέργεια Σιτηρών

Δήμας Κίτσιος, Καθηγητής ΑΤΕΙΘ
Γεώργιος Παλάτος, Καθηγητής Εφαρμογών ΑΤΕΙΘ

Επεξεργασία- Μεταποίηση

Παπαγεωργίου Μαρία, Αναπληρώτρια καθ. ΑΤΕΙΘ
Ραφαηλίδης Στέλιος, καθηγητής ΑΤΕΙΘ
Κόκαλης Αθανάσιος (M.Sc), Ε.ΔΙ.Π-ΑΤΕΙΘ
Δρ Μαρινοπούλου Άννα, Μεταδιδακτορική ερευνήτρια

Διάθεση-Επιχειρηματικότητα

Σταμάτης Αγγελόπουλος, Καθηγητής ΑΤΕΙΘ
Αστέριος Παπαγεωργίου ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ