

Ποιότητα και Ασφάλεια Κρέατος και Προϊόντων Κρέατος				
1 ^η Ημέρα				
Ωρες Εφαρμογής		Διάρκεια	Ανάλυση περιεχομένου (σημειώνεται το θεωρητικό και πρακτικό μέρος)	Εκπαιδευτής
Από	Μέχρι	(ώρες : λεπτά)		
8:30	10:30	2:00	Εισαγωγή Ανάλυση των στόχων του προγράμματος Επεξήγηση της ύλης που θα καλυφθεί Θέμα 1 Παραγωγή κρέατος από την Φάρμα μέχρι τον τελικό καταναλωτή Ειδική διατροφή για παραγωγή λειτουργικών τροφίμων (functional food) με βάση το κρέας. Τα συστατικά Ω-3, Ω-6, Se, CLA.	Γιάννης Αρβανιτογιάννης
10:30	11:00	0:30	Διάλειμμα	
11:00	13:00	2:00	Θέμα 2 Σφαγεία και τεμαχιστήρια κρέατος και Νομοθετικές Απαιτήσεις	Γιάννης Αρβανιτογιάννης
13:00	14:00	1:00	Διάλειμμα	
14:00	15:30	1:30	Θέμα 3 Μελέτη Περιπτώσεων: Θέμα 1 ^ο Εκτίμηση επικινδυνότητας με βάση RASFF και EFSA	Γιάννης Αρβανιτογιάννης
15:30	15:45	0:15	Διάλειμμα	
15:45	17:15	1:30	Θέμα 4 Ιχνηλασιμότητα στην Αλυσίδα παραγωγής κρέατος Οι ευρωπαϊκοί κανονισμοί για την ιχνηλασιμότητα, το σύστημα RASFF, Βιολογικά κρέατα, Γενετικά τροποποιημένες ζωοτροφές και κρέας	Γιάννης Αρβανιτογιάννης
Σύνολο Καθαρής Διάρκειας		7h		

Ποιότητα και Ασφάλεια Κρέατος και Προϊόντων Κρέατος				
2 ^η Ημέρα				
Ωρες Εφαρμογής		Διάρκεια	Ανάλυση περιεχομένου	Εκπαιδευτής
Από	Μέχρι	(ώρες : λεπτά)		
8:30	10:30	2:00	Θέμα 5 Διαθρεπτική Αξία του κρέατος Πρωτεΐνες υψηλής διαθρεπτικής αξίας, βιταμίνες, ιχνοστοιχεία	Γιάννης Αρβανιτογιάννης
10:30	11:00	0:30	Διάλειμμα	
11:00	13:00	2:00	Θέμα 6 Επίσημοι έλεγχοι για ποιότητα και ασφάλεια κρέατος, προϊόντων του. Τεχνικές ELISA & PCR για ποιότητα και ασφάλεια κρέατος και προϊόντων κρέατος.	Γιάννης Αρβανιτογιάννης
13:00	14:00	1:00	Διάλειμμα	
14:00	15:30	1:30	Θέμα 7 ΜΕΛΕΤΗ ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΩΝ: ΘΕΜΑ 2 ^ο Ταχεία εκτίμηση μικροβιακού φορτίου επιφανειών	Γιάννης Αρβανιτογιάννης
15:30	15:45	0:15	Διάλειμμα	
15:45	17:15	1:30	Θέμα 8 Παράγοντες κινδύνου - προληπτικά μέτρα ελέγχου στο νωπό κρέας Ο νέος ευρωπαϊκός Κανονισμός 1441/2007 για μικροβιολογικά κριτήρια αποδοχής κρέατος και η νέα Οδηγία 68/2007 για αλλεργιογόνα.	Γιάννης Αρβανιτογιάννης
Σύνολο Καθαρής Διάρκειας		7h		