

Για να αποκτήσετε γνώσεις και δεξιότητες στην παραγωγή αποσταγμάτων και αλκοολούχων ποτών υψηλής ποιότητας, ώστε να διαχειριστείτε με επιτυχία τις επιχειρηματικές σας

Ημερομηνίες Διεξαγωγής:
30 Νοεμβρίου &
01 Δεκεμβρίου 2023
08:30 - 17:15

Διάρκεια:
14h Ιδρ/κο& 4 ώρες Ενδ/κο μέρος
Λεμεσός
Pefkos City Hotel



Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα Ζωτικής Σημασίας, Πλήρως επιδοτημένο ⁽¹⁾ από την ΑνΑΔ. Περιλαμβάνει επισκέψεις στα οινοποιεία—αποστακτήρια! Δικαιούχοι ΑνΑΔ: €0,00⁽²⁾ Πάνω από 3 Δικαιούχοι: 600, 00 +ΦΠΑ



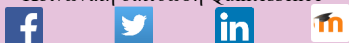
Βασιλική Μαρία Ζερβού

Σύμβουλος επιχειρήσεων
 Συνεργάτης ΓΠΑ Αθηνών
 στο Μεταπτυχιακό
 Οινολογίας -Αποσταγμάτων

Βεβαιωθείτε για τις ανάγκες και προσδοκίες σας:

Πολιτική Ποιότητας Quintessence
Πολιτική Απορρήτου &
Πολιτική Εκπαιδευτικών Προγραμμάτων

Κοινωνική δικτύωση Quintessence



(1) Το κόστος του προγράμματος ανέρχεται στα 1.530€ τα οποία επιδοτούνται πλήρως από την ΑνΑΔ, για την συμμετοχή έως και 3 ατόμων ανά επιχείρηση.

(2) Χωρίς ΦΠΑ βάσει της εξαιρέσεως από την επιβολή Φ.Π.Α. πιστοποιημένων από την ΑνΑΔ συντελεστών παροχής κατάρτισης

Quintessence Enterprises Ltd
 Kennedy Business Center,
 12 -14 Kennedy Avenue, Office 208,
 1087 Nicosia, Cyprus
 Tel.:+357 22466500
 Fax:+357 22560260
 E.mail: info@quintessence.com.cy
 website: www.quintessence.com.cy

Διαδικασίες απόσταξης και παρασκευής αλκοολούχων ποτών.

Περιεχόμενο προγράμματος

Ενότητα 1: Ιστορία των αλκοολούχων ποτών.

Ενότητα 2: Πρώτες ύλες για την παρασκευή οινοπνευματωδών ποτών

Ενότητα 3: Ζύμωση και Απόσταξη

Ενότητα 4 Τεχνικές Απόσταξης

Ενότητα 5: Έλεγχος ποιότητας και Οργανοληπτική εξέταση αποσταγμάτων

Ενότητα 6: Σταθεροποίηση και τελική επεξεργασία/φινιρίσμα αποσταγμάτων

Ενότητα 7: Αποστάγματα και αλκοολούχα ποτά με γλυκάνισο

Ενότητα 8: Εργαστήριο οργανοληπτικού ελέγχου αποσταγμάτων

Προώθηση και πωλήσεις

Απευθύνεται σε:

οινοποιούς, αποσταγματοποιούς, οινολόγους, χημικούς αποσταγμάτων, ιδιοκτήτες ή/και διευθυντές οινοποιείων-αποσταγματοποιείων.

Μαθησιακά αποτελέσματα με το πέρας του ιδρυματικού μέρους του προγράμματος:

- Να αναγνωρίζει τις βασικές αρχές και διεργασίες της τεχνολογίας και παρασκευής (ανάμιξη, απόσταξη, εκχύλιση) αλκοολούχων ποτών
- Να προσδιορίζουν την δράση των μικροοργανισμών που συμμετέχουν στις ζυμώσεις των αλκοολούχων προϊόντων, καθώς και των παθογόνων μικροοργανισμών που προκαλούν αλλοιώσεις σε αποστάγματα.
- Να εφαρμόζουν τις αρχές οργανοληπτικού ελέγχου κατά την οργανοληπτική εξέταση αποσταγμάτων
- Να διενεργούν κατάλληλο έλεγχο ποιότητας των πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή αποσταγμάτων
- Να εφαρμόζουν κατάλληλες τεχνικές ζύμωσης
- Να διενεργούν δειγματοληπτικούς και οργανοληπτικούς ελέγχους σε αποστάγματα, εξετάζοντας την ποιότητά τους ως προς την περιεκτικότητα σε οινόπνευμα, το χρώμα, τη γεύση και το άρωμά τους
- Να εργάζονται αυτόνομα εκτελώντας τις βασικές διεργασίες που πραγματοποιούνται στο αποστακτήριο
- Να τηρούν τους βασικούς κανόνες υγιεινής και ασφάλειας της αποσταγματοποιίας
- Να δημιουργήσουν δικό τους brand για τα αλκοολούχα ποτά που παράγουν.



ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ

και Συγκατάθεση Χρήσης Δεδομένων Προσωπικού Χαρακτήρα*

Οργανισμός:..... **

Οικονομική ΔραστηριότηταΚίνητρα Συμμετοχής ***

Τηλ:..... Φαξ:..... Email:.....

Άτομο Επικοινωνίας:..... email:..... Τηλ:.....

Επώνυμο και Όνομα Συμμετεχόντων..... email:..... Κιν. Τηλ.:..... **

..... **

..... **

..... **

*Βάσει της Πολιτικής Απορρήτου της Quintessence Ent Ltd

** Εξουσιοδοτώ την Quintessence Enterprises Ltd να αναλάβει την εγγραφή μου στον Ερμή: Σημειώστε ✓

*** Κυκλώστε: 1. Προσωπική Ανάπτυξη, 2. Νομοθετική Συμμόρφωση, 3. Επιχειρηματική Αριστεία

Το πρόγραμμα εγκρίθηκε από την ΑνΑΔ. Οι επιχειρήσεις/οργανισμοί που συμμετέχουν με εργοδοτούμενούς τους, οι οποίοι ικανοποιούν τις προϋποθέσεις της ΑνΑΔ, θα τύχουν της σχετικής επιχορήγησης.

