

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥ ΚΥΚΛΟΥ «ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΗ ΨΥΧΡΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ»

- 08:30 – 09:00 **Προσέλευση – Εγγραφή**
- 09:00 – 10:30 **Ενότητα 1: Βασικές γνώσεις Ψυχρής Αποθήκευσης**
- Βασικά στοιχεία Τεχνολογίας Τροφίμων
  - Η Ψύξη σαν μέσον συντήρησης
  - Η Ψυχρή Εφοδιαστική Αλυσίδα
- 10:30 – 10:45 **Διάλειμμα – Καφές**
- 10:45 – 11:30
- Αποτελεσματική υποδομή Ψυχρής Αποθήκευσης
  - Αποτελεσματικές διαδικασίες Ψυχρής Αποθήκευσης
- 11:30 – 11:45 **Διάλειμμα – Καφές**
- 11:45 – 13:15 **Ενότητα 2: Ιδανικές συνθήκες ψυχρής αποθήκευσης – Μελέτες περίπτωσης**
- Θερμοκρασία αποθήκευσης
  - Πρακτική μελέτη περίπτωσης 1 : «Θερμοκρασίες αποθήκευσης»
  - Σχετική υγρασία στη Ψυχρή Αποθήκευση
  - Πρακτική μελέτη περίπτωσης 2 : «Σχετική υγρασία αποθήκευσης»
  - Σύνθεση αέρα
  - Συνθήκες υγιεινής
  - Προβληματισμοί και προϋποθέσεις ψυχρής συναποθήκευσης
  - Πρακτική μελέτη περίπτωσης 3 : «Παράγοντες συναποθήκευσης»
- 13:15 – 14:15 **Ελαφρύ Γεύμα**
- 14:15 – 15:45 **Ενότητα 3: Παραγωγικές και Ασφαλείς διαδικασίες**
- Η ψυχρή Ιχνηλασιμότητα
  - Πρακτικές Ψυχρής Αποθήκευσης
  - Πρακτική μελέτη περίπτωσης 4 : «Πρακτικές ψυχρής αποθήκευσης»<sub>1</sub>

- Κίνδυνοι στη Ψυχρή Αποθήκευση

15:45 – 16: 00 **Διάλειμμα – Καφές**

16:00 – 16:45 **Ενότητα 4: Βελτίωση αποτελεσματικότητας**

- Εργασιακές συνθήκες στη Ψυχρή Αποθήκευση
- Συντηρήσεις στη Ψυχρή Αποθήκευση
- Ψυχρή Αποθήκευση τροφίμων και ISO 22000

Νίκος Χαριτωνίδης