

		
<p>Το Ελληνικό Κέντρο Μεταφοράς Τεχνολογίας ΑΕ (E-KMT) στο πλαίσιο του έργου ALIMEDA3M που υλοποιεί για την Ευρωπαϊκή Επιτροπή έχει την τιμή να σας προσκαλέσει στην εσπερίδα-σεμινάριο με θέμα:</p>		

«Εφαρμογή σύγχρονων και καινοτόμων μεθόδων Ανάλυσης Επικινδυνότητας στα κρίσιμα σημεία ελέγχου (HACCP) στη βιομηχανία κρασιού, συσκευασίας φρούτων και λαχανικών»

Η οποία θα γίνει την **Πέμπτη 30 Μαΐου 2002** και ώρα 5:30 μ.μ.,
στο **ξενοδοχείο ROYAL OLYMPIC**,
Αθνασίου Διάκου 28-34, 117 43 Αθήνα

Η εκδήλωση αποτελεί μια προσφορά του E-KMT και συνεργαζόμενων Ευρωπαϊκών Φορέων Ποιότητας και Τεχνολογίας Τροφίμων με την **εγγενική συνδρομή των δύο ειδικών – εμπειρογνομένων:**

- Mrs. **Fernanda Ensenat Ortiz** – Instituto Tecnologico de Aragon (Spain)
- Mr. **Olivier Chartier** – Euroquality (France)

Είσοδος ελεύθερη για περιορισμένο αριθμό συμμετεχόντων
κατά σειρά προτεραιότητας με δηλώσεις συμμετοχής:



Ελληνικό Κέντρο Μεταφοράς Τεχνολογίας (E-KMT) ΑΕ
τηλ. 9210935, fax 9235555, email: httc@httc.gr

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

«Εφαρμογή σύγχρονων και καινοτόμων μεθόδων Ανάλυσης
Επικινδυνότητας στα κρίσιμα σημεία ελέγχου (HACCP)
στη βιομηχανία κρασιού, συσκευασίας φρούτων και λαχανικών»

Ξενοδοχείο ROYAL OLYMPIC
Πέμπτη 30/5/2002

17:00 – 17:30	Προσέλευση - Εγγραφή
17:30 – 19:00	<p>Εισηγήσεις:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. «Το πρόγραμμα ALIMEDA 3M για την προώθηση της μεσογειακής διατροφής: συνοπτική παρουσίαση των γενικών στόχων και η συμβολή του στην προώθηση της ποιότητας στο χώρο των τροφίμων» (10') Γιώργος Μακρής – E-KMT ΑΕ (Ελλάδα) 2. «Πρακτικές οδηγίες εφαρμογής HACCP με βάση τη σύγχρονη κοινοτική νομοθεσία: μεθοδολογία εφαρμογής και μελέτη περίπτωσης (case study) στην βιομηχανία κρασιού στη Γαλλία» (40') Olivier Chartier – EUROQUALITY (France) 3. «Ανάλυση Επικινδυνότητας στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου: καινοτόμες μέθοδοι εφαρμογής και εμπειρία από την εφαρμογή σε δύο μελέτες περίπτωσης στη μεταποίηση φρούτων και λαχανικών» (40') Fernanda Ensenat Ortiz – INSTITUTO TECNOLOGICO DE ARAGON (Spain)
19:00 - 19:15	Διάλειμμα καφέ
19:15 – 20:30	<p>Στρογγυλό Τραπέζι:</p> <p>Στην ενότητα αυτή καλούνται να πάρουν το λόγο οι εκπρόσωποι – υπεύθυνοι διασφάλισης ποιότητας από τις μεταποιητικές βιομηχανίες κρασιού, φρούτων και λαχανικών. Στη συζήτηση που θα ακολουθήσει θα επιχειρηθεί να κωδικοποιηθεί, με βάση το υλικό των εισηγήσεων, η κοινή συνισταμένη, οι ιδιαιτερότητες εφαρμογής και οι προδιαγραφές για την προετοιμασία μελλοντικής εισαγωγής της μεθοδολογίας HACCP στις ενδιαφερόμενες επιχειρήσεις.</p>