**ΠΑΡΕΧΟΜΕΝΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΚΑΙ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ ΓΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ, ΒΙΟΤΕΧΝΙΕΣ ΚΑΙ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ μέσω του Ειδικού Λογαριασμού ΕΛΚΕ του ΤΕΙ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ**

**ΑΠΟ ΘΕΟΦΑΝΗ ΓΕΩΡΓΟΠΟΥΛΟ, ΛΕΚΤΟΡΑΣ**

**ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΕΙ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ e-mail** [**f.georgopoulos@teilar.gr**](mailto:f.georgopoulos@teilar.gr)**,τηλ. 6977750615**

* Παροχή συμβουλών σε καταστήματα Υγειονομικού Ενδιαφέροντος (μαζική εστίαση, λιανική πώληση, παρασκευαστήρια τροφίμων, εργαστήρια τροφίμων), σε επιχειρήσεις επεξεργασίας ζωικών τροφίμων, τυποποίηση μελιού ελαιοτριβεία, εταιρίες τυποποίηση ελαιολάδου (μελέτη για την ΕΚΔΟΣΗ ΑΡΙΘΜΟΥ ΤΥΠΟΠΟΙΗΤΗ ΕL) για την ίδρυση και λειτουργία τους σύμφωνα με την Εθνική, Κοινοτική Νομοθεσία και τις Υγειονομικές διατάξεις όπως ισχύουν
* Σύνταξη Διαγραμμάτων ροής εργασίας και περιγραφή της παραγωγικής διαδικασίας σύμφωνα με τις Υγειονομικές διατάξεις όπως ισχύουν.
* Παροχή συμβουλών σε επιχειρήσεις τροφίμων, κρεοπωλεία για την επισήμανση τροφίμων, σύμφωνα με τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό 1169/2011 και τις κείμενες υπουργικές αποφάσεις.
* Παροχή συμβουλών σε αγρότες με κωδικό ΚΗΜΟ για ΤΗΝ ΟΙΚΟΤΕΧΝΙΑ (ιδιοπαραγωγη προϊόντων γάλακτος, γλυκά του κουταλιού, προϊόντα ζαχαροπλαστικής, μαρμελάδες, ζυμαρικά, επιτραπέζιες ελιές, αρτοσκευάσματα, τουρσιά) «ΟΙΚΟΤΕΧΝΙΚΗ¬ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ», σύμφωνα με την ΥΑ 4912/120862 (ΦΕΚ 2468/17-11-2015) και όπως ισχύει.
* Μετάφραση συσκευασιών-επισημάνσεων τροφίμων (από¬ αγγλική γλώσσα στην ελληνική και από την ελληνική γλώσσα στην αγγλική γλώσσα).
* Επιθεώρηση προμηθευτών επιχειρήσεων τροφίμων για¬ λογαριασμό επιχειρήσεων λιανικής πώλησης (super markets).
* Παροχή συμβουλών σε επιχειρήσεις τροφίμων που¬ εμπορεύονται, αποθηκεύουν, παράγουν και συσκευάζουν τρόφιμα χωρίς γλουτένη.
* Επισήμανση αλλεργιογόνων σε ζαχαροπλαστεία, αρτοποιεία¬ και σε εταιρείες υγειονομικού ενδιαφέροντος π.χ. εστιατόρια, ξενοδοχεία, μαζική εστίαση (προσυσκευασμένων και μη προσυσκευασμένων τροφίμων σύμφωνα με τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό για την επισήμανση των τροφίμων 1169/2011, ισχύει από 13/12/2014).
* Παροχή συμβουλών για τα πρόσθετα τροφίμων, χρωστικές¬ τροφίμων, γλυκαντικά τροφίμων (Κώδικας Τροφίμων και Ποτών, κανονισμοί 1130/2011, 1129/2011, 1131/2011) και για την ορθή εφαρμογή του ελληνικού κώδικα τροφίμων και ποτών (ΚΤΠ).
* Παροχή συμβουλών σε επιχειρήσεις τροφίμων για την¬ εφαρμογή ισχυρισμών διατροφής και υγείας των τροφίμων σύμφωνα με τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό 1924/2006.
* Παροχή συμβουλών (Κανονισμός 852/2004, 853/2004) σε επιχειρήσεις τροφίμων σχετικά με την νομοθεσία τροφίμων για την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων και συστήματα ποιότητας και σχεδιασμός μελέτης HACCP, ISO 22000, ISO 9001
* Εκπαίδευση προσωπικού επιχειρήσεων τροφίμων σύμφωνα με¬ την νομοθεσία του ΕΦΕΤ επιπέδου 1 και επιπέδου 2 (εγγεγραμμένος εκπαιδευτής στο μητρώο του ΕΦΕΤ).
* Εκπροσώπηση εταιρειών ως Γεωπόνος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων για τα δείγματα τροφίμων τα οποία εξετάζονται στις Υπηρεσίες του Γενικού Χημείου του Κράτους, σύμφωνα με τον Κώδικα τροφίμων και ποτών.
* Παροχή συμβουλών για νομοθεσία, HACCP, Τεχνολογία και¬ ποιοτικό έλεγχο παραδοσιακών ζυμαρικών, Τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχο ρυζιού, Τεχνολογία και ποιοτικό έλεγχο προϊόντων αρτοποιίας.
* Μέτρηση ρεολογικών ιδιοτήτων αλεύρων ολικής άλεσης,¬ αλεύρων αρτοποιίας. Επίδραση πρόσθετων αλεύρων (βελτιωτικά, ένζυμα,¬ βυναλεύρων) στα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά άρτου, αρτοσκευασμάτων και αλεύρων.
* Ποιοτικός έλεγχος, διασφάλιση ποιότητας, διαχείριση¬ ασφάλειας και υγιεινής αλευροβιομηχανιών και βιομηχανιών αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρωδών προϊόντων (μαρμελάδες, ζελέ, γλυκών κουταλιού, παστέλι, καραμέλα, λουκούμια).
* Επισήμανση και νομοθεσία προϊόντων σιτηρών. Διατροφική¬ επισήμανση τροφίμων, προϊόντων σιτηρών και αρτοσκευασμάτων. Οργανοληπτικός έλεγχος τροφίμων και ποτών¬
* Έρευνα και ανάπτυξη νέων αλεύρων, αρτοσκευασμάτων,¬ προϊόντων ζαχαροπλαστικής, παραδοσιακών ζυμαρικών, ζαχαρωδών προϊόντων (μαρμελάδες, ζελέ, γλυκών κουταλιού, παστέλι, καραμέλα, λουκούμια). Προϊόντων οικοτεχνίας
* Έρευνα και ανάπτυξη αρτοσκευασμάτων, προϊόντων¬ ζαχαροπλαστικής παραδοσιακών ζυμαρικών, ζαχαρωδών προϊόντων (μαρμελάδες, ζελέ, γλυκών κουταλιού, παστέλι, καραμέλα, λουκούμια) με μειωμένες θερμίδες (μειωμένα σάκχαρα, μειωμένα λιπαρά).
* Έρευνα και ανάπτυξη αρτοσκευασμάτων χωρίς γλουτένη,¬ προϊόντων ζαχαροπλαστικής παραδοσιακών ζυμαρικών χωρίς γλουτένη, μαγιονέζας, κέτσαπ, μουστάρδας, διαφόρων εδεσμάτων.
* Έρευνα και ανάπτυξη αρτοσκευασμάτων, προϊόντων¬ ζαχαροπλαστικής παραδοσιακών ζυμαρικών με χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη.
* Προσδιορισμός γλυκαιμικού δείκτη σε προϊόντα¬ ζαχαροπλαστικής, γλυκισμάτων, ζελέδων, παραδοσιακών ζυμαρικών, αρτοσκευάσματα.
* Υπολογισμός διατροφικής δήλωσης των προσυσκευασμένων¬ τροφίμων (υποχρεωτική από 13/12/2016)