

**ΠΡΟΚΗΡΥΞΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ**

«Σεμινάρια σύγχρονης οινοτεχνίας, θεωρητικής και πρακτικής αποσταγματοποίησης και παραδοσιακών αποσταγμάτων και κατάρτισης στη γευσιγνωσία (Ενότητα Α και Β)».

Στο πλαίσιο του Κέντρου Επιμόρφωσης και Δια Βίου Μάθησης ΚΕΔΙΒΙΜ του ΑΠΘ θα επαναληφθεί κατά το ακαδημαϊκό έτος 2018-2019 Πρόγραμμα Κατάρτισης με τίτλο «Σεμινάρια σύγχρονης οινοτεχνίας, θεωρητικής και πρακτικής αποσταγματοποίησης και παραδοσιακών αποσταγμάτων και κατάρτισης στη γευσιγνωσία» κατά τους μήνες Απρίλιο - Ιούνιο (Ενότητα Α) και Σεπτέμβριο - Νοέμβριο (Ενότητα Β) 2019.

Σκοπός του προγράμματος είναι οι συμμετέχοντες να **εμβαθύνουν σε θέματα θεωρίας και ορθής βιομηχανικής πρακτικής** έτσι ώστε να κατανοήσουν τον τρόπο παρασκευής των αμπελοοινικών προϊόντων και να μάθουν να αξιολογούν την ποιότητά τους οργανοληπτικά (γευσιγνωσία). Ιδιαίτερη έμφαση θα δοθεί στα προβλήματα και δυσκολίες που ξεκινούν από τη διατήρηση της πρώτης ύλης, περνούν μέσα από τη διαδικασία παρασκευής των προϊόντων αυτών (οινοποιήσεις και αποστάξεις) και καταλήγουν στη συντήρηση και διαφύλαξη των τελικών προϊόντων ώστε να αποφευχθούν τυχόν αστοχίες που θα υποβαθμίσουν την ποιότητά τους. Επιπλέον, οι συμμετέχοντες θα έχουν επαρκή πρακτική εξάσκηση παρασκευάζοντας οι ίδιοι αμπελοοινικά προϊόντα (οίνους και παραδοσιακά ελληνικά αποστάγματα). Συγκεκριμένα, θα εκπαιδευτούν κυρίως στην τεχνολογία παρασκευής λευκών και ερυθρών οίνων, θα μνηθούν σε άλλους τύπους οινοποίησης και **θα συμμετάσχουν στη διαδικασία απόσταξης** για την παραγωγή αποστάγματος στεμφύλων (τσίπουρο). Ταυτόχρονα θα επισκεφθούν χώρους παραγωγής, όπως είναι τα οινοποιεία και τα αποσταγματοποιεία. Τέλος **θα εκπαιδευτούν στη γευσιγνωσία** αλλά και στη δυνατότητα **πραγματοποίησης των βασικών αναλύσεων ελέγχου της ποιότητας στα γλεύκη και τους παραγόμενους οίνους.**

Στο πρόγραμμα **θα διδάξουν** μέλη ΔΕΠ του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Γεωπονίας, του ΑΠΘ, του Εργαστηρίου Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Χημείας, του ΑΠΘ, καθώς και εξωτερικοί συνεργάτες, όπως: διδάσκοντες σε άλλα εκπαιδευτικά ιδρύματα, ειδικοί Επιστήμονες του Περιφερειακού Κέντρου Ποιοτικού Ελέγχου Θεσσαλονίκης, έμπειροι οινολόγοι, υποψήφιοι διδάκτορες, ειδικοί Επιστήμονες δημοσιογράφοι - σύμβουλοι γεύσης.

Τα σεμινάρια **απευθύνονται** κυρίως σε ενήλικες μαθητευόμενους (**όχι σε φοιτητές**) που θα ήθελαν να εκπαιδευτούν στην παραγωγή αμπελοοινικών προϊόντων και στην εκτίμηση της ποιότητάς τους οργανοληπτικά. Επίσης, τα σεμινάρια απευθύνονται σε επαγγελματίες και ερασιτέχνες οινοποιούς που θα ήθελαν να εκσυγχρονίσουν και να εμπλουτίσουν τις γνώσεις τους στην οινοτεχνία, στην απόσταξη και στα παραδοσιακά αποστάγματα, στην καλύτερη διατήρηση και συντήρηση των προϊόντων τους και γενικά να εμβαθύνουν στην όλη παραγωγική διαδικασία. Η εμπειρία που θα προκύψει από την κατάρτιση αυτή θα επιτρέψει στους ενδιαφερόμενους να είναι ικανοί να παρακολουθήσουν καλύτερα τα φαινόμενα των ζυμώσεων (αλκοολική, μηλογαλακτική), της εκχύλισης για τους ερυθρούς κυρίως οίνους, των άλλων διεργασιών και να περιορίσουν με τον τρόπο αυτό τυχόν αστοχίες στο τελικό προϊόν. Να μπορούν, επίσης, να προετοιμάζουν την κατάλληλη πρώτη ύλη για την παραγωγή παραδοσιακών αποσταγμάτων.

Τα σεμινάρια **θα διεξαχθούν σε δυο κύκλους**: Ενότητα Α και Β. Για την παρακολούθηση της Ενότητας Β είναι υποχρεωτική η επιτυχής και ολοκληρωμένη παρακολούθηση της ενότητας Α ή πιστοποίηση επαρκών γνώσεων στην τεχνολογία οίνου και αποσταγμάτων. Η συμμετοχή σε κάθε ενότητα χωριστά είναι περίπου το 1/2 των διδασκτρων. Πιστοποιητικό επιμόρφωσης/κατάρτισης θα χορηγείται μόνο σε όσους από τους συμμετέχοντες παρακολουθήσουν και τις δύο ενότητες και επιτύχουν στις τελικές εξετάσεις. Βεβαίωση συμμετοχής θα δίνεται για την παρακολούθηση της κάθε ενότητας.

Το συγκεκριμένο εκπαιδευτικό πρόγραμμα είναι διάρκειας 88 ωρών και περιλαμβάνει διδασκαλία και ανάλογη πρακτική άσκηση στο πιλοτικό εργαστήριο οινοποιίας του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Γεωπονίας του ΑΠΘ και σε οινοποιεία και αποσταγματοποιεία της περιοχής. Η πρακτική άσκηση περιλαμβάνει, επίσης, τη μύηση και την κατάρτιση στη γευσιγνωσία. Οι θεωρητικές (Θ) και εφαρμοσμένες (Ε) γνώσεις κατανέμονται χρονικά, περίπου, ισόποσα στα αντικείμενα που περιλαμβάνονται στις ακόλουθες δύο θεματικές ενότητες (Α & Β):

ΘΕΜΑΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ Α΄:

| Αντικείμενο θεωρητικής και πρακτικής κατάρτισης | Θ (ώρες) | Ε (ώρες) |
|--|-------------|-------------|
| 1) Ελληνικός αμπελώνας, νομοθετική κατάταξη των ελληνικών οίνων. Χαρακτηριστικά και δυνατότητες των κυριότερων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου. | 2 | |
| 2) Δομή και σύνθεση σταφυλής, πορεία ωρίμανσης, τεχνολογική ωριμότητα, καθορισμός του χρόνου συγκομιδής των σταφυλών. | 4 | |
| 3) Προζυμωτικές διεργασίες στο σταφύλι (αποβοστρύχωση, θλίψη) και τη σταφυλόμαζα (διορθώσεις στη σύστασή της σε ζάχαρα, οξύτητα κλπ.). | 2 | |
| 4) Μικροβιολογία των ζυμώσεων του οίνου: Οι ζύμες και κύρια οι ζύμες με ιδιαίτερο τεχνολογικό ενδιαφέρον. Παράγοντες ανάπτυξης και ιδανικές συνθήκες δραστηριοποίησής τους. | 2 | |
| 5) Η αλκοολική ζύμωση στους οίνους: παρακολούθηση της εξέλιξης και κατάλληλες παρεμβάσεις για την απόκτηση του μέγιστου του αρώματος και του άριστου του φαινολικού δυναμικού και αποφυγή σφαλμάτων. | 6 | |
| 6) Βακτηριακές ζυμώσεις και μικροβιολογικές προσβολές από ανεπιθύμητα βακτήρια οξύνισης: Τα γαλακτικά βακτήρια, η μηλογαλακτική ζύμωση και οι ασθένειες των γαλακτικών βακτηρίων στους οίνους. Τα οξικά βακτήρια και οι ζυμώσεις-ασθένειες των οξικών βακτηρίων στους οίνους. | 4 | |
| 7) Οινοποιήσεις : Τεχνολογία και σύγχρονος εξοπλισμός των οινοποιείων για την εφαρμογή της ερυθρής, λευκής και ερυθρωπής οινοποίησης, καθώς και των ειδικών οινοποιήσεων: Καμπανίτης οίνος (Champagne), αφρώδεις οίνοι, γλυκοί οίνοι. | 6 | |
| 8) Μεταζυμωτικές διεργασίες και παλαίωση του οίνου: Ρόλος των δρύινων βαρελιών στην παλαίωση, μετάγγιση, απολάσπωση, τεχνικές διαύγασης, σταθεροποίηση και προετοιμασία του οίνου προς εμφιάλωση και υλικά εμφιάλωσης, συντήρηση του οίνου, συνθήκες κατανάλωσης και ιδανικοί συνδυασμοί οίνου και γευμάτων. | 4 | |

| | | |
|--|-----------|-----------|
| 9) Αναλύσεις γλεύκους και οίνου (Συγκέντρωση ζαχάρων στα σταφύλια και το γλεύκος: Βαθμός Βέ και βαθμός Βrix, αλκοολικός τίτλος με ζεόμετρο και με απόσταξη, ολική οξύτητα, pH, πτητική οξύτητα, αναγωγικά ζάχαρα, ελεύθερος και ολικός θειώδης ανυδρίτης-SO ₂ , θολώματα: ενζυμικά, μικροβιολογικά, χημικά, κολλοειδή). | | 10 |
| 10) Ανακεφαλαίωση, Αξιολόγηση-Κλείσιμο Ενότητας Α' | 4 | |
| Η αξιολόγηση θα γίνει με γραπτές και εργαστηριακές εξετάσεις πάνω στο θεωρητικό και πρακτικό μέρος του προγράμματος. | | |
| Άθροισμα | 34 | 10 |
| Σύνολο ωρών Ενότητας Α' | 44 | |

ΘΕΜΑΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ Β':

| Αντικείμενο θεωρητικής και πρακτικής κατάρτισης | Θ (ώρες) | Ε (ώρες) |
|--|-----------------|-----------------|
| 1) Εφαρμογές στο οινοποιείο: οινοποιήσεις: Επεξεργασία των σταφυλιών, εμβολιασμός με καλλιέργειες εκκίνησης, παρακολούθηση των ζυμώσεων, διορθωτικές παρεμβάσεις και μεταζυμωτικές διεργασίες στους οίνους (τράβηγμα του οίνου, μεταγγίσεις, κολλάρισμα, διήθηση, εμφιάλωση, παλαίωση, διατήρηση κλπ. | | 12 |
| 2) Απόσταξη και παραδοσιακά οινοπνευματώδη ποτά: Ορισμοί, νομοθεσία αποσταγμάτων (βλπ. παραδοσιακά απόσταγμα στεμφύλων: τσίπουρο, τσικουδιά) τεχνικές απόσταξης και συνθήκες βελτιστοποίησης του τσίπουρου, εξοπλισμός απόσταξης, συνθήκες συντήρησης και παλαίωσης. | 4 | |
| 3) Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα του αποστάγματος από την πρώτη ύλη έως την κατανάλωση. | 2 | |
| 4) Πειραματική απόσταξη και εφαρμογή. Επίσκεψη σε αποστακτήριο. | | 4 |
| 5) Οργανοληπτική αξιολόγηση οίνων και αποσταγμάτων Θεωρητική κατάρτιση: Ορισμός, τύποι και μέθοδοι οργανοληπτικής αξιολόγησης. Αισθητήρια όργανα αξιολόγησης και προσλαμβανόμενες εντυπώσεις-παραστάσεις. | 6 | |
| 6) Οργανοληπτική αξιολόγηση οίνων και αποσταγμάτων: Εξάσκηση των καταρτιζόμενων στην πρακτική γευσιγνωσία, σχολιασμός των εντυπώσεων, εμπέδωση του εξειδικευμένου λεξιλογίου, αξιολόγηση δειγμάτων οίνου και αποσταγμάτων. | | 12 |
| 7) Ανακεφαλαίωση, Αξιολόγηση - Κλείσιμο Ενότητας Β' | 4 | |
| Η αξιολόγηση θα γίνει με γραπτές και εργαστηριακές εξετάσεις πάνω στο θεωρητικό και πρακτικό μέρος του προγράμματος. | | |

| | | |
|------------------------------|----|----|
| Άθροισμα | 16 | 28 |
| Σύνολο ωρών Ενότητας Β' | 44 | |
| Σύνολο ωρών Α' + Β' Ενότητας | 88 | |

Η **πρώτη ενότητα** θα διεξαχθεί κατά την περίοδο αρχές Απριλίου – μέσα Ιουνίου 2019 και η **δεύτερη** κατά την περίοδο μέσα Σεπτεμβρίου – μέσα Νοεμβρίου 2019 (χρόνος κατάλληλος για τις οινοποιήσεις και αποστάξεις).

Στο τέλος του εκπαιδευτικού κύκλου, οι συμμετέχοντες θα είναι σε θέση να ασχοληθούν επαγγελματικά με το αντικείμενο της οινοποιίας και αποσταγματοποιίας και θα έχουν μνηθεί στη γευσιγνωσία οίνων και αποσταγμάτων. Επιπλέον, οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν ένα ικανοποιητικό επίπεδο γνώσεων το οποίο και θα αποτελεί απαραίτητο υπόβαθρο για να εμβαθύνουν τις γνώσεις με πιο εξειδικευμένες σπουδές ή επιπλέον κατάρτιση.

Στο τέλος της εκπαίδευσης οι συμμετέχοντες θα λάβουν:

- α) Βεβαίωση συμμετοχής**
- β) Πιστοποιητικό επιμόρφωσης**

Αιτήσεις γίνονται δεκτές από **18/1/2019 έως 15/3/2019** και **μόνον ηλεκτρονικά**.

Την αίτηση θα τη βρείτε [εδώ](#).

Η αίτηση θα πρέπει να συνοδεύεται από τα ακόλουθα δικαιολογητικά σε ένα αρχείο zip:

1. Σύντομο βιογραφικό σημείωμα στην ελληνική γλώσσα
2. Πιστοποιητικό προϋπηρεσίας (εάν υπάρχει)
3. Τίτλοι Σπουδών

Το πρόγραμμα, κατά το μεγαλύτερο μέρος του, θα διεξαχθεί στο αγρόκτημα του Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, στις εγκαταστάσεις του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων ([χάρτης](#)).

Προκειμένου να δοθεί η δυνατότητα στους εργαζομένους να τα παρακολουθήσουν, τα σεμινάρια θα πραγματοποιούνται κατά κανόνα την Τετάρτη το απόγευμα ή/και ενδεχομένως κάποια άλλη ημέρα, μετά από συζήτηση με τους εκπαιδευόμενους. Οι ώρες θα αποφασισθούν ανάλογα με τις δυνατότητες των εκπαιδευομένων και των εκπαιδευτών. Η έναρξη των μαθημάτων θα πραγματοποιηθεί κατά τη 1η εβδομάδα του Απριλίου 2019.

Το κόστος συμμετοχής στο πρόγραμμα, και για τις δύο ενότητες, ανέρχεται στο ποσό των 750 περίπου ευρώ και περιλαμβάνει τα μαθήματα (θεωρία και εργαστήρια), έντυπο υλικό σχετικό με τις παρουσιάσεις, **το σύγγραμμα 800 σελίδων «Οινολογία, Επιστήμη και Τεχνολογία» του καθηγητή του ΑΠΘ Ευαγγέλου Σουφλερού**, καθώς και το κόστος των οίνων και αποσταγμάτων που θα χρησιμοποιηθούν στις γευσιγνωσίες.

Το κόστος αυτό ενδέχεται να διαμορφωθεί σε χαμηλότερα επίπεδα, προς όφελος των εκπαιδευόμενων, αν ο αριθμός των συμμετεχόντων είναι μεγαλύτερος των 10 ατόμων.

Η εξόφληση του παραπάνω ποσού, για τη διευκόλυνση των καταρτιζόμενων, θα γίνει σε τρεις δόσεις: η πρώτη δόση των 250 Ευρώ θα πρέπει να έχει καταβληθεί ταυτόχρονα με την εγγραφή (και σε κάθε περίπτωση πριν την έναρξη των Σεμιναρίων), η δεύτερη των 250 €, επίσης, μέχρι την 15η Μαΐου 2019 και η τρίτη των 250 € μέχρι τη 15η Σεπτεμβρίου 2019, δηλαδή με την έναρξη της ενότητας Β'. Τα ποσά θα κατατίθενται σε λογαριασμό της Επιτροπής Ερευνών του ΑΠΘ, ο οποίος θα κοινοποιηθεί στους καταρτιζόμενους.

Για περισσότερες πληροφορίες οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να επικοινωνούν ηλεκτρονικά ή τηλεφωνικά με τον επιστημονικά υπεύθυνο του προγράμματος καθηγητή κ. Ε. Σουφλερό (esoufler@agro.auth.gr), τηλ. επικοινωνίας: 2310-991634, καθώς και με τον κ. Π. Αμπατζίδα (pampatzi@agro.auth.gr), τηλ. επικοινωνίας: 2310-991726, κατά τις εργάσιμες ημέρες και ώρες.

Η Πρόεδρος του Συμβουλίου του ΚΕΔΙΒΙΜ

Καθηγήτρια Αριάδνη Στογιαννίδου

Αντιπρύτανης Ακαδημαϊκών και Φοιτητικών Θεμάτων

Ο Επιστημονικά Υπεύθυνος

του Προγράμματος

ομ. καθηγητής Ε. Σουφλερός