

# **Προκήρυξη Προγράμματος «Σεμινάρια σύγχρονης οινοτεχνίας, θεωρητικής και πρακτικής αποσταγματοποιίας και παραδοσιακών αποσταγμάτων και κατάρτισης στη γευσιγνωσία (Ενότητα Α και Β)», ΕΥ: Ε. Σουφλερός**

ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

ΚΕΝΤΡΟ ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ

## **ΠΡΟΚΗΡΥΞΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ**

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

Στο πλαίσιο του Κέντρου Επιμόρφωσης και Δια Βίου Μάθησης ΚΕΔΙΒΙΜ του ΑΠΘ θα υλοποιηθεί κατά το ακαδημαϊκό έτος 2017-2018 Πρόγραμμα Κατάρτισης με τίτλο **«Σεμινάρια σύγχρονης οινοτεχνίας, θεωρητικής και πρακτικής αποσταγματοποιίας και παραδοσιακών αποσταγμάτων και κατάρτισης στη γευσιγνωσία» κατά την περίοδο μέσα Μαΐου – αρχές Ιουλίου 2018 (Ενότητα Α) και μέσα Σεπτεμβρίου – μέσα Νοεμβρίου 2018 (Ενότητα Β).**

**Σκοπός του προγράμματος** είναι οι συμμετέχοντες να εμβαθύνουν σε θέματα θεωρίας και ορθής βιομηχανικής πρακτικής έτσι ώστε να κατανοήσουν τον τρόπο παρασκευής των **οίνων και των αποσταγμάτων** 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 οίνους και παραδοσιακά ελληνικά αποστάγματα**. Συγκεκριμένα, θα εκπαιδευτούν 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 που θα ήθελαν να εκπαιδευτούν στην παραγωγή **οίνων και παραδοσιακών αποσταγμάτων** 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, στην καλύτερη διατήρηση και συντήρηση των προϊόντων τους και γενικά να εμβαθύνουν στην όλη παραγωγική διαδικασία των προϊόντων αυτών. 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 μεταζυμωτικών 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 ενότητες** (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.

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 και εφαρμοσμένες γνώσεις κατανέμονται χρονικά, περίπου, ισόποσα στα αντικείμενα που αναφέρονται περιληπτικά και περιλαμβάνονται στις ακόλουθες δύο θεματικές ενότητες (Α & Β):

### **Α' θεματική ενότητα**

Στην Α' ενότητα περιλαμβάνονται η θεωρητική κατάρτιση στα αντικείμενα και οι εργαστηριακές αναλύσεις γλεύκους, οίνου και αποσταγμάτων. Ιδιαίτερα θα αναπτυχθούν τα ακόλουθα αντικείμενα:

Χαρακτηριστικά και δυνατότητες των κυριότερων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου, νομοθετική κατάταξη των ελληνικών οίνων. Δομή και σύνθεση σταφυλής, πορεία ωρίμανσης, τεχνολογική ωριμότητα, καθορισμός του χρόνου συγκομιδής των σταφυλών. Προζυμωτικές διεργασίες στο σταφύλι και τη σταφυλόμαζα (διορθώσεις στη σύστασή της σε ζάχαρα, οξύτητα κλπ.). Μικροβιολογία του οίνου (ζύμες, βακτήρια), ζυμώσεις (αλκοολική, μηλογαλακτική) και μικροβιολογικές προσβολές. Παρακολούθηση της αλκοολικής ζύμωσης και κατάλληλες παρεμβάσεις για την παραγωγή ποιοτικών οίνων. Θεωρία των οινοποιήσεων: ερυθρής, λευκής και ερυθρωπής, ειδικές οινοποιήσεις: Καμπανίτης οίνος (Champagne), αφρώδεις οίνοι, γλυκοί οίνοι.

### **Β' θεματική ενότητα**

Στη Β' ενότητα περιλαμβάνονται οι εφαρμογές στο οινοποιείο, η θεωρητική και πρακτική κατάρτιση στην απόσταξη και στα αποστάγματα καθώς και στη γευσιγνωσία. Αναλυτικότερα θα περιληφθούν τα ακόλουθα αντικείμενα:

Πρακτική εφαρμογή των οινοποιήσεων και των διάφορων διεργασιών του οίνου: α) προζυμωτικών (επεξεργασία των σταφυλιών, διορθωτικών επεμβάσεων στη σύσταση της σταφυλόμαζας, παρακολούθηση των ζυμώσεων) και β) μεταζυμωτικών (μεταγγίσεις, απολασπώσεις, κολλάρισμα,

τεχνικές διαύγασης, σταθεροποίηση και προετοιμασία του οίνου προς εμφιάλωση, υλικά εμφιάλωσης, συντήρηση και παλαίωση του οίνου κλπ). Θεωρητική και πρακτική κατάρτιση σχετικά με τις τεχνικές απόσταξης, τους άμβυκες και τις στήλες απόσταξης, τις συνθήκες βελτιστοποίησης της ποιότητας του παραδοσιακού αποστάγματος (τσίπουρο) και συμμετοχή στη διαδικασία απόσταξης. Θεωρητική και πρακτική εκπαίδευση στην οργανοληπτική αξιολόγηση οίνων και αποσταγμάτων (αισθητήρια όργανα, τύποι γευσιγνωσίας, λεξιλόγιο δοκιμαστών, καταγραφή και ερμηνεία των εντυπώσεων).

Περισσότερες λεπτομέρειες μπορείτε να ζητήσετε από τους υπεύθυνους πληροφόρησης του προγράμματος.

Η **πρώτη ενότητα** θα διεξαχθεί κατά την περίοδο μέσα Μαΐου – μέσα Ιουλίου 2018 και η **δεύτερη** κατά την περίοδο μέσα Σεπτεμβρίου – μέσα Νοεμβρίου 2018.

Στο τέλος του εκπαιδευτικού κύκλου, οι συμμετέχοντες θα είναι σε θέση να ασχοληθούν ουσιαστικά με το αντικείμενο της οινοποιίας και αποσταγματοποιίας, θα έχουν μυηθεί στη γευσιγνωσία οίνων και αποσταγμάτων και θα δύνανται να πραγματοποιήσουν τις κυριότερες βασικές αναλύσεις αυτών. Επιπλέον, οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν ένα ικανοποιητικό επίπεδο γνώσεων το οποίο και θα αποτελέσει απαραίτητο υπόβαθρο για να εμβαθύνουν και να εμπλουτίσουν τις γνώσεις τους με πιο εξειδικευμένες σπουδές ή επιπλέον κατάρτιση.

Στο τέλος της εκπαίδευσης οι συμμετέχοντες θα λάβουν από τη «δομή δια βίου μάθησης του ΑΠΘ»:

**α) Βεβαίωση συμμετοχής** για την παρακολούθηση της κάθε ενότητας.

**β) Πιστοποιητικό επιμόρφωσης** μόνον όσοι από τους συμμετέχοντες παρακολουθήσουν και τις δύο ενότητες και επιτύχουν στις τελικές εξετάσεις.

Οι αιτήσεις υποβάλλονται έως **15/5/2018** και γίνονται 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 3<sup>η</sup> εβδομάδα του Μαΐου 2018.

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, 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 θα γίνει σε τρεις δόσεις: η πρώτη δόση των 250 Ευρώ θα πρέπει να έχει καταβληθεί πριν την έναρξη των Σεμιναρίων, η δεύτερη των 250 € μέχρι την 15η Ιουνίου 2018 και η τρίτη των 250 € μέχρι τη 15η Σεπτεμβρίου 2018, δηλαδή με την έναρξη της ενότητας Β'. Τα ποσά θα κατατίθενται σε λογαριασμό της Επιτροπής Ερευνών του ΑΠΘ, ο οποίος θα κοινοποιηθεί στους εκπαιδευόμενους.

Για περισσότερες πληροφορίες οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να επικοινωνούν ηλεκτρονικά ή τηλεφωνικά με τον επιστημονικά υπεύθυνο του προγράμματος ομ. καθηγητή κ. Ε. Σουφλερό ([esoufler@agro.auth.gr](mailto:esoufler@agro.auth.gr)), τηλ. επικοινωνίας: 2310-991634, καθώς και με τον κ. Π. Αμπατζίδη - μέλος ΕΔΙΠ ([pampatzi@agro.auth.gr](mailto:pampatzi@agro.auth.gr)), τηλ. επικοινωνίας: 2310-991667, κατά τις εργάσιμες ημέρες και ώρες.

Ο Αν. Πρόεδρος του Συμβουλίου

ΚΕΔΙΒΙΜ

καθηγητής Σ. Βεσ

Ο Επιστημονικά Υπεύθυνος

του Προγράμματος

ομ. καθηγητής Ε. Σουφλερός

Ημερομηνίες υποβολής αιτήσεων:

Παρασκευή, Απρίλιος 20, 2018 to Τρίτη, Μάιος 15, 2018