



**ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ
ΕΝΩΣΗ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΩΝ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

ΗΜΕΡΙΔΑ ΤΗΣ ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑΣ ΕΝΩΣΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

με θέμα:

**« Ασφάλεια και ποιότητα τροφίμων στην κουζίνα του
ξενοδοχείου & την μαζική εστίαση »**

Επαγγελματικό Επιμελητήριο Ηρακλείου, Αίθουσα Καστελάκη

Σάββατο 21/4/2018 , 11.00-18.00

11.00- 11:30 Προσέλευση- Εγγραφές

11:30- 12.00 Χαιρετισμός Μηνά Μελισσιόδη, Εκπροσώπου Ε. Επιμελητηρίου Ηρακλείου

**Χαιρετισμός Μιχαήλ Λυγεράκη, Τεχνολόγου Τροφίμων/επιθεωρητή Τμήματος Ελέγχου
Επιχειρήσεων ΕΦΕΤ**

Χαιρετισμός Αλέκου Στεφανάκη, Αντιπροέδρου Δ.Ε. Αγροδιατροφικής σύμπραξης Κρήτης

Χαιρετισμός Ιωάννη Σμαρνάκη, Προέδρου Π.Ε.ΤΕ.Τ.

ΟΜΙΛΙΕΣ

**12:00-12:20 Ιωάννη Σμαρνάκης, Τεχνολόγος τροφίμων, Διευθύντριας εργοστασίου & Έρευνας-Ανάπτυξης
Λάβδας Α.Ε. Ζαχαρώδη & Σοκολάτα**

Θέμα: Ασφάλεια τροφίμων από την πρωτογενή παραγωγή μέχρι την κατανάλωση τους.

12:20- 12:40 Νίκος Γκιώνης, Τεχνολόγος τροφίμων, Επιθεωρητής ασφάλειας τροφίμων TUV Austria Hellas

Θέμα: Νοθεία και απάτη στα τρόφιμα

12:40- 13:00 Ειρήνη Κοντάκη, Τεχνολόγος Τροφίμων, Υπεύθυνη παραγωγής Κάντια Νατς ΑΕ

Θέμα: Ασφάλεια τροφίμων στην κουζίνα του ξενοδοχείου.

**13:00- 13:20 Γεωργία-Δανάη Αντωνάκη Τεχνολόγος Τροφίμων, Υπεύθυνη Ποιότητας Atlantica Caldera
Palace**

Θέμα: Σημασία των συστημάτων ποιότητας στον χώρο του ξενοδοχείου (claims)

13:20-13:40 Ευγενία Μοσχολάκη Τεχνολόγος Τροφίμων ,Σύμβουλος Ποιότητας & Ασφάλειας

Θέμα: Εξέλιξη των συστημάτων ποιότητας και η αναγκαιότητα τους στον τομέα τροφίμων

13.40-14.00 Σοφία Φουντουλάκη Τεχνολόγος Τροφίμων

Θέμα: Επισήμανση-παρουσίαση τροφίμων, αλλεργιογόνα

14:00- 15:00 Στρογγυλό τραπέζι-ερωτήσεις

Συντονιστής: Ιωάννης Σμαρνάκης - Πρόεδρος ΠΕΤΕΤ

*** Προσκλήθηκε**