

ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΤΟΝ ΑΣ ΚΕΡΑΤΕΑΣ

Πρόγραμμα Σεμιναρίων Αγροτικής επιχειρηματικότητας

1 ^ο	Παρασκευή 04 /10/2019	Το μέλι ως τρόφιμο οικοτεχνίας
2 ^ο	Τετάρτη 09 /10/2019	Γαλακτοκομικά και οικοτεχνία
3 ^ο	Δευτέρα 14 /10/2019	Οικοτεχνικά ζυμαρικά, τοματοπολτός, τουρσιά

Πληροφορίες

Υλοποίηση στην Αίθουσα του **Αγροτικού Συνεταιρισμού Κερατέας**

Ώρα : 17:00- μέχρι 21:00μμ - Περιορισμένος αριθμός θέσεων

Δήλωση Συμμετοχής

Στα Τηλέφωνα 2299068640, 6948744421, υπεύθυνη επικοινωνίας Ιωαννίδου Ζωή γεωπόνος του Α.Σ Κερατέας ή στο e-mail agrokerateas@gmail.com

Σκοπός των Σεμιναρίων :

Η απόκτηση γνώσεων και δεξιοτήτων από τους εκπαιδευόμενους μέσα από έναν Οδηγό βημάτων και απαιτήσεων της νομοθεσίας για να ιδρύσουν το δικό τους οικοτεχνικό εργαστήριο με καταχώρηση στο Κ.Η .Μ.Ο (Κεντρικό Ηλεκτρονικό Μητρώο Οικοτεχνίας) ή εκτός καταχώρησης στο Κ.Η.Μ.Ο απλά στο ΓΕΜΗ

Σε ποιους απευθύνονται

Τα Σεμινάρια απευθύνονται

α) Σε κατά κύριο επάγγελμα γεωργούς που παράγουν τα ανωτέρω πρωταρχικά συστατικά και επιθυμούν να τα μεταποιήσουν στο δικό τους οικοτεχνικό εργαστήριο Κ.Η.Μ.Ο

β) Σε κατοίκους της Αττικής που δεν έχουν την ιδιότητα του επαγγελματία γεωργού ,αλλά επιθυμούν να ιδρύσουν ένα δικό τους επαγγελματικό εργαστήριο χαμηλής όχλησης για να μεταποιούν την παραγωγή τρίτων από την ευρύτερη περιοχή η μελλοντικά τη δική τους .

γ) Σε φοιτητές Γεωπονικής ειδικότητας, δόκιμους μελετητές ,αλλά και σε όσους επιθυμούν να γίνουν αγρότες μελλοντικά και να δημιουργήσουν το δικό τους οικοτεχνικό εργαστήριο

δ) Σε ιδιοκτήτες ή εταιρους Πολυλειτουργικών αγροκτημάτων .

ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΚΕΡΑΤΕΑΣ, www.agrokerateas.gr, email: agrokerateas@gmail.com,

Τηλ.: 22990 68640, facebook: <https://www.facebook.com/agroker.gr/>

ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΤΟΝ ΑΣ ΚΕΡΑΤΕΑΣ

Τι θα αποκομίσουν οι συμμετέχοντες

- Θα ενημερωθούν σχετικά με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας για ίδρυση- λειτουργία /γνωστοποίηση ενός οικοτεχνικού επαγγελματικού εργαστηρίου χαμηλής όχλησης και για τα βασικά βήματα εκκίνησης της μονάδας .
- Θα εξοικειωθούν βήμα –βήμα σχετικά με το Διάγραμμα Ροής στα οικοτεχνικά τρόφιμα και στη διατύπωση της κεντρικής ιδέας μιας Επιχειρηματικής Πρότασης .
- Θα μπορούν να συμμορφωθούν με το θεσμικό πλαίσιο , που διέπει τα οικοτεχνικά εργαστήρια ΚΗΜΟ, τα Αρχεία του HACCP , την ετικέτα και τις απαιτήσεις του ΚΤΠ
- Θα μπορούν να εντοπίζουν πιθανά κρίσιμα σημεία ελέγχου σε μια μελέτη HACCP και να σχεδιάζουν τρόπους ελέγχου .
- Θα έχουν τη δυνατότητα να αναζητήσουν εταίρους & συνεργασίες στους συμμετέχοντες
- Θα μπορούν να ενημερώνονται με ηλεκτρονικό τρόπο για προγράμματα του ΥΠΑΑΤ από τον Αγροτικό Συν/σμό Κερατέας , ενώ θα μπορούν να ζητήσουν την εκτίμηση επιλεξιμότητας της επενδυτικής τους πρότασης (με βάση τα εκάστοτε κριτήρια και τις επιλέξιμες δαπάνες) .

Για τον κύκλο σεμιναρίων του Οκτώβρη η συμμετοχή είναι δωρεάν.

ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΤΟΝ ΑΣ ΚΕΡΑΤΕΑΣ

Θεματικές Ενότητες των Σεμιναρίων

1^ο Το μέλι ως τρόφιμο οικοτεχνίας

Παρασκευή	04/10/2019	17:00 – 21:00	Αίθουσα Α.Σ Κερατέας
Περίπτωση μελέτης για ίδρυση Οικοτεχνίας και για Πολυλειτουργικό αγρόκτημα Αδειοδότηση εργαστηρίου			
Το μέλι ως τρόφιμο: Τεχνική προδιαγραφή μελιού –Ανάλυση νομοθεσίας –ΚΤΠ – Ποιοτικά χαρακτηριστικά του μελιού			
Ετικέτα μελιού –Σήμα και Ιχνηλασιμότητα μελιού (βοτανική- γεωγραφική) Απαιτήσεις για Βιολογικό μέλι			
Σχέδιο HACCP- Διάγραμμα ροής -Ανάλυση κινδύνων – Αρχεία σε Μονάδα τυποποίησης μελιού .			

2^ο Γαλακτοκομικά και οικοτεχνία

Τετάρτη	09 /10/2019	17:00 – 21:00	Αίθουσα Α.Σ Κερατέας
Εθνική νομοθεσία για την οικοτεχνία και τα ιδιοπαραγόμενα γαλακτοκομικά –καταχώρηση Μονάδας στο ΚΗΜΟ –εγγραφή κτηνοτρόφων –μεταποιητή στο Μητρώο ΕΛΓΟ και στο ΑΡΤΕΜΙΣ –Ισοζύγια γάλακτος			
Οδηγός Αδειοδότησης εργαστηρίου - Βήματα .			
Ιδιοπαραγωγή : φέτας - σκληρών τυριών – γιαούρτης –Διάγραμμα Ροής			
Εξοπλισμός εργαστηρίου – απαιτήσεις της Μελέτης HACCP – Προδιαγραφές – Βασικά αρχεία			

3^ο Οικοτεχνικά Ζυμαρικά –Τοματοπολτός- Τουρσιά

Δευτέρα	14/10/2019	17:00 – 21:00	Αίθουσα Α.Σ Κερατέας
Θεσμικό πλαίσιο για τα ιδιοπαραγόμενα οικοτεχνικά τρόφιμα & Πολυλειτουργικά αγροκτήματα			
Οδηγός Αδειοδότησης εργαστηρίου - Βήματα .			
Ιδιοπαραγωγή : Ζυμαρικών – Τοματοπολτού – Τουρσιά Διάγραμμα Ροής			
Εξοπλισμός εργαστηρίου – απαιτήσεις της Μελέτης HACCP – Προδιαγραφές – Βασικά αρχεία			