

Περιγραφή Θέματος	Εισηγητές	Ημ/νία	Ώρα (μμ)
<b>1. ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ “BOUQUINE”</b>			
Το concept των προϊόντων “boutique”	Γιολάντα Τότσιου	28 / 11	5-6
Προδιαγραφές ποιότητας	Κωνσταντίνα Τζιά		6-7
Παράδοση και διαχρονικότητα των προϊόντων αγροδιατροφής στον κύκλο του χρόνου	Αικατερινη Καμηλάκη		7-8
Διάλογοι της ιστορίας και της παράδοσης με την επιστήμη	Αικ. Καμηλάκη Αθ. Τσαυτάρης Γιολάντα Τότσιου		8-9
<b>2. ΟΙ ΝΕΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ</b>			
Οι τεχνολογίες της Νέας Οικονομίας (Infrastructural technologies) και η σύνδεση τους με την Τεχνολογία τροφίμων και τα προϊόντα “boutique” Νέα υλικά (functional materials) και η τεχνολογία της συσκευασίας	Γιολάντα Τότσιου	29 / 11	5-6
Η Βιοτεχνολογία και οι εφαρμογές της στην παραγωγή τροφίμων (γονιδιωματική, προβιοτικά προϊόντα)	Αθανάσιος Τσαυτάρης		6-8
Η Βιοτεχνολογία και οι νέες τεχνολογίες στην οινοποίηση	Μαρία Δημοπούλου		8-9
<b>3. ΟΙ ΝΕΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ / ΠΡΟΪΟΝΤΑ PREMIUM QUALITY</b>			
Καινοτόμες μέθοδοι και διεργασίες τροφίμων / Ανάπτυξη νέων προϊόντων – ελαιόλαδο, σύνθετα γεύματα, φρούτα & λαχανικά	Κωνσταντίνα Τζιά	30 / 11	5-7
Νέες τεχνικές ήπιας επεξεργασίας τροφίμων Συστήματα φιλτραρίσματος αέρα με εφαρμογή στη μετασυλλεκτική μεταχείριση τροφίμων	Βασίλης Βαλδραμίδης		7-9
<b>4. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΠ / ΠΓΕ / ΕΠΙΠ / PREMIUM</b>			
Υγιεινή και Διασφάλιση Ποιότητας / Πιστοποίηση	Κωνσταντίνα Τζιά	5 / 12	5-6
Συμβολή των Ιδιωτικών Εργαστηρίων Ελέγχου στην εξασφάλιση της ποιότητας	Σταύρος Πρίφτης		6-7
Ειδικά Παραδοσιακά Ιδιότυπα Προϊόντα (ΕΠΙΠ)	Γιολάντα Τότσιου		7-9
<b>5. ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΗΣ ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ</b>			
Στρατηγική και προϋποθέσεις εφαρμογής της στη διαμόρφωση ενός νέου αναπτυξιακού προτύπου στην αλυσίδα τροφίμων και αγροδιατροφής	Γιάννης Καλογήρου	6 / 12	5-7
Προϊόντα premium quality στην Ευρώπη και διεθνώς	Γιολάντα Τότσιου		7-9
<b>6. ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ ΓΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΙΣΤΟΡΙΑΣ</b>			
Η Τέχνη “από τον αγρό στο πιάτο”	Αντ. Οικονόμου	7 - 12	5-6
Τέχνη του ουρανόσκου	Θάλεια Τσιχλάκη		6-7
Όταν ο Salvador Dalí συνάντησε τον Αριστοφάνη και παρέα με τον Αλκίνοο υποδέχτηκαν τον Οδυσσέα	Γιολάντα Τότσιου		7-9

<b>8. Η ΕΞΩΣΤΡΕΦΕΙΑ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ “ΒΟΥΤΙΚΕ” ΚΑΙ Η ΔΙΑΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΤΟ CIRCUIT ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ</b>		<b>12 – 12</b>	
Μηχανισμοί σύνδεσης της αγροδιατροφής με τον τουρισμό και τον πολιτισμό	Γιολάντα Τότσιου		5-6
Aegean Cuisine: Ένα πέλαγος γεύσης	Μαριτάνα Αλακιώτου-Ανθοπούλου		6-9
Η ανάπτυξη του δικτύου Aegean Cuisine στις Κυκλάδες	Χριστίνα Σαρρή		
Η προσέγγιση στο Ίδρυμα Καπετάν Βασίλη και Κάρμεν Κωσταντακοπούλου (Costa Nabarino)	Ξενοφών Κάππας		
Η δικτύωση των επιχειρήσεων παραγωγών τοπικών προϊόντων και η συνεργασία τους με τον τουριστικό κλάδο	Βασίλης Μπέλλης		
<b>9. ΕΙΔΙΚΕΣ ΜΟΡΦΕΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ</b>		<b>13 - 12</b>	
Οινοτουρισμός: Από τη θεωρία στην πράξη	Όλγα Ιακωβίδου Χλόη Χατζηβαρύτη		5-7
Θρησκευτικός τουρισμός και Μοναστηριακή γαστρονομία και διατροφή	Αικατερίνη Καμηλάκη Γιολάντα Τότσιου		7-9
<b>10. ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΕΣ ΟΨΕΙΣ</b>		<b>14 -12</b>	
Management and monitoring επιχειρήσεων προϊόντων “boutique”	Γεράσιμος Τζαμαρέλος		5-7
Logistics, marketing and branding των προϊόντων “boutique”	Γεράσιμος Τζαμαρέλος		7-9
<b>11. ΚΛΕΙΣΙΜΟ – ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ</b>		<b>19 - 12</b>	
Έρευνα, καινοτομία και επενδύσεις στο πλαίσιο του ΕΣΠΑ 2021-2027	Μιχάλης Γκούμας		5-6
Παρουσίαση επιτυχημένων προϊόντων “boutique” στην Ελλάδα	Επιχειρηματίες		6-8
Σύνοψη - Γευσιγνωσία	Γιολάντα Τότσιου		8-9
<b>12. WORKSHOPS</b>		<b>20 - 12</b>	
Ομάδες 4-5 ατόμων που θα σχεδιάσουν το φάκελο για κάποιο προϊόν παραδοσιακό ή premium quality με έμφαση και σε προϊόντα βιολογικής γεωργίας ή κάποια ιδέα για τη σύνδεση με τον τουρισμό και το branding			5-8
Παρουσίαση των εργασιών του Workshop			8-9