

ΗΜΕΡΙΔΑ ΜΕ ΘΕΜΑ: ΟΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ ΣΤΟ ΠΡΟΣΚΗΝΙΟ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Παρασκευή 29/3/2024 , 17.00-21.00

Αμφιθέατρο δήμου Περιστερίου

Οδός Καραθεοδωρή 1, Περιστερί (έξω ακριβώς από τον σταθμό του Μετρό, Περιστερί)

Συντονίστρια της εκδήλωσης η κυρία **Καρανάτση Έλενα**, Δημοσιογράφος της ΕΡΤ

16.45-17.15 Προσέλευση - Χαιρετισμοί

17.15-18.15 Ενότητα 1: Η ασφάλεια Τροφίμων σε Εθνικό & Ευρωπαϊκό Επίπεδο/ Σπατάλη Τροφίμων στην Ε.Ε / Πιστοποίηση Τροφίμων και Καταναλωτές

1. Πως προσεγγίζει το θέμα Ασφάλειας Τροφίμων η Ε.Ε;

Στέλιος Κουλούρης , Τεχνολόγος τροφίμων, Legislative Officer in the European Commission, DG-SANTE

2. Ο κοινωνικός, οικονομικός και περιβαλλοντικός αντίκτυπος της σπατάλης τροφίμων. Πως μπορούμε να μειώσουμε εμείς σαν καταναλωτές την σπατάλη τροφίμων;

Ντία Χωραφά Συντονίστρια Συμμαχίας για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων, οργάνωση Μπορούμε,

3. Οφέλη της πιστοποίησης των τροφίμων για τον καταναλωτή. Τι χρειάζεται να γνωρίζει ο καταναλωτής;

Χαράλαμπος Αγγελούδης , Αναπληρωτής Γενικός Διευθυντής Global Product Manager Certification TÜV AUSTRIA HELLAS

4. Βιολογικά τρόφιμα και καταναλωτές. Πως είμαι σίγουρος ότι αγοράζω όντως βιολογικά τρόφιμα;

Θωμάς Αραπογιάννης, Διευθυντής Αγρο-διατροφικού Τομέα TÜV HELLAS (TÜV NORD)

18.15-19.15 Ενότητα 2: Μύθοι και αλήθειες για τα τρόφιμα και υλικά συσκευασίας

1. Τι πρέπει να προσέχουμε για τα υλικά συσκευασίας που χρησιμοποιούμε στο σπίτι μας; Τι γίνεται με τα Πλαστικά και τα Χάρτινα καλαμάκια; Μύθοι και αλήθειες ,

Βίκυ Νταλή, MBA, MSc Τεχνολόγος Τροφίμων, Εμπορική Διευθύντρια των εργαστηρίων Tsakalidis Analysis&Testing



2. Μύθοι και Αλήθειες για τα Ψάρια Ιχθυοκαλλιέργειας ,

Κατερίνα Λύτρα, Κτηνίατρος – Ιχθυοπαθολόγος – Διευθύντρια Επιστημονικής Επιτροπής της Ελληνικής Οργάνωσης Παραγωγών Υδατοκαλλιέργειας (ΕΛΟΠΥ)

3. Μύθοι και αλήθειες για τα γαλακτοκομικά ,

Ευσταθία Τσάκαλη, Επίκουρη Καθηγήτρια Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων.

4. Μύθοι και αλήθειες για τα δημητριακά ,

Μιχάλης Ορεσιδής, Τεχνολόγος Τροφίμων, Σύμβουλος Επιχειρήσεων Τροφίμων σε θέματα τεχνολογίας και καινοτομίας

19.15-20.15 Ενότητα 3 - Επισήμανση τροφίμων και χρήση προσθέτων

1. Πρόσθετα και Τρόφιμα (Συντηρητικά , χρωστικές , γλυκαντικά). Τελικά πόσο ασφαλή είναι;

Ηλίας Αλεξίου, Αντιπρόεδρος ΠΕΤΕΤ, Προϊστάμενος Τμήματος Εμπορίου, Περ. Ενότητας Δυτικού Τομέα Αθήνας,

2. Αρωματικές ύλες και τρόφιμα

Εύα Κωνσταντίνη, Γεωπόνος Τεχνολόγος Τροφίμων , Υπεύθυνη έρευνας & ανάπτυξης VIONOVA A.E.

3. Ισχυρισμοί διατροφής και ισχυρισμοί υγείας στα τρόφιμα

Ιωάννης Σμαρνάκης , Τεχνολόγος Τροφίμων, Πρόεδρος ΠΕΤΕΤ , Διευθυντής Εργοστασίου&Ανάπτυξης Προϊόντων Λάβδας Ζαχαρώδη Α.Ε.

4.Επισήμανση τροφίμων; Ποια είναι οι υποχρεωτικές και ποιές οι προαιρετικές ενδείξεις σε μια ετικέτα; Τι χρειάζεται να γνωρίζει ο καταναλωτής;

Νίκος Γκιώνης, Τεχνολόγος Τροφίμων, Επιθεωρητής Ασφάλειας Τροφίμων, Συνιδρυτής του Podcast The Food Processors.

Μετά το τέλος κάθε ενότητας ακολουθούν ερωτήσεις και συζήτηση με τους συμμετέχοντες.