



Πραγματοποιήθηκε στις 14 και 15 Ιουνίου στο ΚΠΕ Μουζακίου στο πλαίσιο της Δια Βίου Μάθησης Διημερίδα με θέμα «**Βιώσιμη Ανάπτυξη και τοπικά προϊόντα**». Η Διημερίδα απευθυνόταν στο Σύλλογο Γυναικών Παλαμά στα πλαίσια των συνεργασιών του ΚΠΕ με φορείς και συλλόγους.

Μετά το καλωσόρισμα από πλευράς της Π.Ο του ΚΠΕ Μουζακίου, η **πρόεδρος του Συλλόγου Γυναικών Παλαμά Κα Μαντοπούλου Π** ενημέρωσε για τη δράση του Συλλόγου και το πλαίσιο της συνεργασίας ενώ ο **αντιδήμαρχος Μουζακίου Κος Καλλιώς ρας Θ** χαιρέτισε την εκδήλωση.

Στη συνέχεια ο **Υπεύθυνος του ΚΠΕ Κος Ντάνης** παρουσίασε τις δράσεις του ΚΠΕ που αφορούν την Δια Βίου Μάθηση για ενήλικες στο πλαίσιο της βιώσιμης ανάπτυξης και τόνισε ότι η έννοια της Βιώσιμης γεωργίας προϋποθέτει την ανάπτυξη τοπικών οικονομιών και τη δυνατότητα των παραγωγών να έχουν ένα καλό εισόδημα.

Ο Επιχειρηματικός σύμβουλος Επιμελητηρίου Καρδίτσας Κος Μαυρογιάννης Μ. αναφέρθηκε στη δράση του Δικτύου Τροφίμων και Ποτών του Ν.Καρδίτσας που αντιπροσωπεύει μερικές δεκάδες επιχειρήσεων, τις προσπάθειες που γίνονται για την τυποποίηση των προϊόντων και τις δυσκολίες που υπάρχουν, καθώς και την ανάγκη ενίσχυσης από τους καταναλωτές των τοπικών προϊόντων.

Η Κα Μαλισσιόβα Ελ, Καθηγήτρια Εφαρμογών του τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Θεσσαλίας μίλησε για την ασφάλεια τροφίμων, τις προφυλάξεις που πρέπει να παίρνονται ιδίως στα ζωικά τρόφιμα για την αποτροπή κινδύνων τόσο στην διαδικασία μαγειρέματος όσο και στην συντήρηση των τροφίμων.



Οι εισηγήσεις της Παρασκευής τελειώσανε με την εισήγηση του **Κου Καραθάνου Αθ**, **Εργαστηριακού συνεργάτη τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων ΤΕΙ Θεσσαλίας** που αφορούσε τον Οργανοληπτικό έλεγχο των Τροφίμων. Τόνισε ότι ο Οργανοληπτικός Έλεγχος είναι ένας επιστημονικός κλάδος που χρησιμοποιείται για την μέτρηση, την ανάλυση και την ερμηνεία των ερεθισμάτων των χαρακτηριστικών των τροφίμων, όπως αυτά γίνονται αντιληπτά από τις αισθήσεις. Τέλος έγινε εργαστήριο Οργανοληπτικού Ελέγχου με τοπικά τρόφιμα και ποτά, στα οποία εφαρμόστηκαν οι θεωρητικές γνώσεις των αρχών και της μεθοδολογίας, που παρουσιάστηκαν στην εισήγηση.

Το Σάββατο έγιναν οι παρακάτω επισκέψεις:

- Στο αποστακτήριο του Κου Παγούρα Δ. και το οινοποιείο του Κου Καραλή Δ. στο Μουζάκι που παράγει τον Γόμφιο Οίνο. Ο

Κος Παγούρας

ενημέρωσε για τις προδιαγραφές και τη λειτουργία αυτών των επιχειρήσεων που παράγουν ενδιαφέροντα τοπικά προϊόντα.



-
- Στο «Αντάμικο» ένα συνεταιριστικό βιολογικό αγρό στην περιοχή των Τρικάλων. Ο **Κος Μπίλλας Ι., βιοκαλλιεργητής**, παρουσίασε την προσπάθεια πολλών ανθρώπων να παράγουν συλλογικά και να έχουν αυτάρκεια αλλά και τοπικά προϊόντα που να είναι υγιεινά και σύμφωνα με τις αρχές της βιολογικής γεωργίας.



Ο κ. Γιώργος Μουρατίδης εξηγεί στους επισκέπτες τα χαρακτηριστικά των τοπικών προϊόντων και τον τρόπο που παράγονται.



Ο κ. Γιώργος Μουρατίδης δείχνει στους επισκέπτες τα προϊόντα που παράγονται στο χωριό και τους εξηγεί τον τρόπο παραγωγής τους.