

την ίδρυση, εγκατάσταση, οργάνωση, λειτουργία ή επέκταση βιομηχανιών και βιοτεχνιών του κλάδου. Επιπλέον, μπορούν να ιδρύσουν και να λειτουργήσουν ιδιωτικά εργαστήρια ανάλυσης και ελέγχου τροφίμων, σύμφωνα με τις προϋποθέσεις που ορίζονται από τα αρμόδια Υπουργεία.

Οι Τεχνολόγοι Τροφίμων εξελίσσονται σε όλο το φάσμα της διοικητικής και της τεχνικής ιεραρχίας στις βιοτεχνίες και τις βιομηχανίες που έχουν σχέση με το αντικείμενό τους καθώς και στις υπηρεσίες ελέγχου. Οι προοπτικές απασχόλησης είναι καλές.

ΑΛΛΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Νομοθετική κατοχύρωση

Το Προεδρικό Διάταγμα 78/1989 (Φ.Ε.Κ. 36/7-2-1989 / Τεύχος Α') ρυθμίζει τα επαγγελματικά δικαιώματα των Τεχνολόγων Τροφίμων. Οι όροι αμοιβής και εργασίας τους, εφόσον είναι απόφοιτοι σχολών τριτοβάθμιας τεχνολογικής εκπαίδευσης που απασχολούνται σε βιομηχανικές, βιοτεχνικές επιχειρήσεις όλης της χώρας, ορίζονται με Συλλογική Σύμβαση Εργασίας (Π.Κ.Υ.Α. 15/3-2-2005). <http://www.gus.gr/sse/>

Επαγγελματικές οργανώσεις

Οι Τεχνολόγοι Τροφίμων εκπροσωπούνται από την Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων (Π.Ε.ΤΕ.Τ.).

Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων (Π.Ε.ΤΕ.Τ.)

Κουμουνδούρου 37, 104 37 Αθήνα
τηλ.: 210 5245841
e-mail: contact@petet.org.gr
Ηλεκτρονική δ/ση: <http://www.petet.org.gr>

Πρόσθετες πηγές πληροφόρησης

Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων
Ιερά Οδός 75, 118 55 Αθήνα
τηλ. Γραμματείας: 210 529 4362
Ηλεκτρονική δ/ση: <http://www.aua.gr>

Α.Τ.Ε.Ι. Αθήνας

Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής / Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων
Αγίου Σπυρίδωνος 28, 122 10 Αιγάλεω
τηλ.: 210 5907897, 210 5385500, 210 5385501, fax: 210 5911442
Ηλεκτρονική δ/ση: http://www.teiath.gr/stetrod/food_technology/2tmhmagr.html

Α.Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης

Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής / Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων
Ταχυδρομική Θυρίδα 141, 574 00 Θεσσαλονίκη
τηλ.: 2310 791369
Ηλεκτρονική δ/ση: <http://www.food.teithe.gr/>

Α.Τ.Ε.Ι. Λάρισας (Παράρτημα Καρδίτσας)

Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων
431 00, Καρδίτσα
τηλ.: 24410 41224, 24410 41378, fax: 24410 41080
Ηλεκτρονική δ/ση: <http://www.teilar.gr/schools/karditsa/trofima.el.htm>

Χρήσιμες ηλεκτρονικές διευθύνσεις:

- **Center for Food Safety and Applied Nutrition**
Ηλεκτρονική δ/ση: <http://www.foodtech.org.uk/>
- **I.S.F.T. – Institute of Food Science and Technology**
Ηλεκτρονική δ/ση: <http://www.ifst.org>
- **Central Food Technological Research Institute**
Ηλεκτρονική δ/ση: <http://www.cftri.org>

Εθνικό Κέντρο Επαγγελματικού Προσανατολισμού (Ε.Κ.Ε.Π.)

Παρασίου 1 & Αχαρνών 99, Τ.Κ. 104 40 Αθήνα
Τηλ.: +30 210-8233669, Fax: +30 210-8233772
E-mail: info@ekep.gr, URL: <http://www.ekep.gr>



ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (Α.Τ.Ε.Ι.) Food Technologist

*Ο/Η Τεχνολόγος Τροφίμων ασχολείται με τον έλεγχο
κατά την επεξεργασία και την παραγωγή τροφίμων
σε μεγάλη κλίμακα.*

Ο/Η Τεχνολόγος Τροφίμων ασχολείται με τον έλεγχο και τη βελτίωση της ποιότητας των τροφίμων σε όλα τα στάδια της διαδικασίας παρασκευής, συσκευασίας, αποθήκευσης, μεταφοράς και διάθεσης τους. Συνήθως εργάζεται σε εργαστήριο, όπου γίνεται ο έλεγχος των πρώτων υλών και των τελικών προϊόντων.

Ο έλεγχος διεξάγεται με χημικές, φυσικές, μικροβιολογικές και δειγματοληπτικές δοκιμές. Εποπτεύει τον χειρισμό των μηχανημάτων βιομηχανικής επεξεργασίας και συσκευασίας των τροφίμων και επιθεωρεί τους χώρους παραγωγής και τυποποίησης· Ελέγχει την τήρηση των σχετικών κανόνων και προδιαγραφών, που θέτουν η ελληνική και η κοινοτική νομοθεσία και δίνει οδηγίες για τη διασφάλιση της ποιότητας και της υγιεινής συντήρησης των πρώτων υλών και των παραγομένων προϊόντων (ειδικά κατά τη μεταφορά και την αποθήκευση), ώστε να μη διατρέχουν κίνδυνο αλλοίωσης.

Είναι ο ειδικός που μελετά τους τρόπους και τα μέσα συσκευασίας των τροφίμων, προκειμένου να αυξηθεί το διάστημα συντήρησης τους. Επίσης, διεξάγει έρευνες για τη βελτίωση των παραγόμενων προϊόντων και για την ανάπτυξη και παραγωγή νέων, καθώς και την αξιοποίηση των υπολειμμάτων των πρώτων υλών φυτικής και ζωικής προέλευσης, μετά από την επεξεργασία. Μπορεί επίσης να συμβάλλει στη διαδικασία του βιολογικού καθαρισμού των αποβλήτων στις αντίστοιχες βιομηχανίες. Τέλος, εκπαιδεύει και εποπτεύει τους εργαζομένους στον τομέα επεξεργασίας τροφίμων και διατηρεί αρχείο των σχετικών εργασιών. Για την άσκηση του επαγγέλματος του χρησιμοποιεί ειδικό εργαστηριακό εξοπλισμό.

Το αντικείμενο του επαγγέλματος του αφορά ένα πολϋ ευαίσθητο τομέα, τη δημόσια υγεία, γι' αυτό και ο Τεχνολόγος Τροφίμων πρέπει να διαθέτει την επιστημονική επάρκεια και πρακτική κατάρτιση, αλλά και την προσωπική ακεραιότητα που αυτό επιβάλλει, αφοϋ ο χώρος της επαγγελματικής του δραστηριότητας έχει σχέση με μεγάλα οικονομικά συμφέροντα, απέναντι στα οποία πρέπει να έχει πλήρη συναίσθηση της ευθύνης του. Από την ποιότητα της εργασίας του εξαρτάται σε ένα βαθμό η ποιότητα της ζωής

των πολιτών και η υγεία τους. Χρειάζεται φυσικά να έχει ικανότητες οργάνωσης και προγραμματισμού, για να μπορεί να εκτελεί με ακρίβεια τις εργασίες του και να επιλύει προβλήματα. Χρήσιμο είναι να διακρίνεται από πνεύμα συνεργασίας, ώστε να μπορεί να εργάζεται αρμονικά σε ομάδα. Η παρατηρητικότητα και μεθοδικότητα είναι μερικά από τα χαρακτηριστικά που πρέπει επίσης να διαθέτει, να έχει ευρηματικότητα, να τον διακρίνει καινοτόμο πνεύμα και να αναλαμβάνει πρωτοβουλίες για την ανάπτυξη νέων προϊόντων.

Καθώς ο τομέας της εργασίας του εξελίσσεται ταχύτατα πρέπει να έχει διάθεση για επιμόρφωση. Απαραίτητη είναι τέλος η γνώση της χρήσης ηλεκτρονικού υπολογιστή και τουλάχιστον μιας ξένης γλώσσας.

Οι Τεχνολόγοι Τροφίμων εργάζονται συνήθως σε κλειστό χώρο εργαστηρίου, σε χώρους βιομηχανικής παραγωγής ή σε χώρους επεξεργασίας και συσκευασίας γεωργοκτηνοτροφικών προϊόντων, όπου μπορεί να υπάρχει θόρυβος, τεχνητός φωτισμός, έντονες οσμές, ζέστη ή κρύο. Υπάρχουν περιπτώσεις όπου εργάζεται σε υπαίθριους χώρους, όπως για παράδειγμα όταν πραγματοποιεί επιθεωρήσεις, οπότε η εργασία του συνεπάγεται έκθεση στις καιρικές συνθήκες και σωματική κόπωση.

Η άσκηση του επαγγέλματος απαιτεί πολύπλοκους χειρισμούς και αυξημένη προσοχή, εξαιτίας της πιθανής επαφής με μικρόβια και τοξικά υλικά. Λόγω της μεγάλης ευθύνης τους, οι συγκεκριμένοι ειδικοί μπορεί να αισθάνονται πίεση μερικές φορές, ενώ θα πρέπει να διαθέτουν σωματική αντοχή, αφοϋ συνήθως εργάζονται όρθιοι.

Το ωράριο εξαρτάται από τον τομέα στον οποίο εργάζεται ο επαγγελματίας και διαμορφώνεται ανάλογα με το φόρτο εργασίας. Υπάρχουν περιπτώσεις όπου η εργασία πραγματοποιείται σε βάρδιες, όπως για παράδειγμα σε βιομηχανίες παραγωγής γάλακτος, οι οποίες λειτουργούν όλο το εικοσιτετράωρο.

Για την άσκηση του επαγγέλματος απαιτούνται σπουδές τριτοβάθμιας εκπαίδευσης, οι οποίες προσφέρονται στα Τμήματα Τεχνολογίας Τροφίμων των

Α.Τ.Ε.Ι. Αθήνας, Θεσσαλονίκης και Λάρισας (Παράρτημα Καρδίτσας). Οι απόφοιτοι αυτών των τμημάτων μπορούν στη συνέχεια, αν επιθυμούν, να εισαχθούν στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών το οποίο παρέχει, επίσης, πενταετείς σπουδές στο τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων.

Μπορούν επίσης να πραγματοποιήσουν μεταπτυχιακές σπουδές στην Ελλάδα, σε συναφείς εξειδικεύσεις που προσφέρονται σε διάφορα Α.Ε.Ι. και Α.Τ.Ε.Ι., ενώ σχολές πανεπιστημιακής εκπαίδευσης, όπου προσφέρονται προπτυχιακές και μεταπτυχιακές σπουδές στα αντικείμενα Τεχνολογίας και Μηχανολογίας Τροφίμων (Food Technology και Food Engineering), υπάρχουν και σε χώρες του εξωτερικού.

Οι Τεχνολόγοι Τροφίμων απασχολούνται τόσο στον ιδιωτικό όσο και στον δημόσιο τομέα ή εργάζονται ως ελεύθεροι επαγγελματίες.

Στον ιδιωτικό τομέα μπορούν να εργαστούν σε βιοτεχνίες και βιομηχανίες, στην παραγωγή και τον ποιοτικό έλεγχο των τροφίμων, καθώς και σε μονάδες αποθήκευσης, συντήρησης και μεταφοράς τους. Θέσεις απασχόλησης υπάρχουν επίσης σε επιχειρήσεις που ασχολούνται με την εμπορία και τη διακίνηση εξοπλισμού σχετικών βιοτεχνιών-βιομηχανιών ή με τη διακίνηση πρώτων και πρόσθετων υλών, απαραίτητων για την παραγωγή και τυποποίηση των τροφίμων. Στον δημόσιο τομέα οι γνώσεις τους βρίσκουν εφαρμογή στο υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων και στο υπουργείο Εμπορίου, Βιομηχανίας και Τουρισμού, στις Νομαρχίες, στο Γενικό Χημείο του Κράτους και στον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.).

Άλλοι πιθανοί χώροι απασχόλησης είναι οι φορείς που προσφέρουν μαζική σίτιση (νοσοκομεία, φοιτητικές εστίες, οικότροφεία, κατασκηνώσεις, ξενοδοχεία, μονάδες catering κ.λπ.). Τέλος, απασχολούνται στην εκπαίδευση, συμφωνά με την κάθε φορά ισχύουσα νομοθεσία, καθώς και σε κέντρα έρευνας, ως μέλη ερευνητικών ομάδων σε θέματα της ειδικότητάς τους.

Ως ελεύθεροι επαγγελματίες εκπονούν οικονομικές και τεχνικές μελέτες για