

**Ολοκληρωμένη διαχείριση
παραγωγής
τυριών σε μικρά τυροκομεία
Ενημερωτικός Οδηγός Σπουδών
2026**



1. Εισαγωγή

Το Κέντρο Επιμόρφωσης και Διά Βίου Μάθησης (ΚΕΔΙΒΙΜ) του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (ΓΠΑ) σας καλωσορίζει στο εκπαιδευτικό πρόγραμμα με τίτλο **“Ολοκληρωμένη διαχείριση παραγωγής τυριών σε μικρά τυροκομεία β κύκλος”**, διάρκειας **75 διδακτικών ωρών** (3 ECTS), το οποίο θα διεξαχθεί εξ αποστάσεως (**Σύγχρονη εκπαίδευση**) μέσω της πλατφόρμας τηλεκπαίδευσης του E-class ΚΕΔΙΒΙΜ και **Διά Ζώσης** (απαιτείται η φυσική παρουσία των συμμετεχόντων).

Επιστημονική Υπεύθυνη του προγράμματος είναι η κ. **Γκόλφω Μοάτσου**, Καθηγήτρια του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών στο Εργαστήριο Γαλακτοκομίας.

Ακαδημαϊκός Υπεύθυνος του προγράμματος είναι ο κ. **Θεοφύλακτος Μασούρας**, Ομότιμος Καθηγητής Γαλακτοκομίας στο Εργαστήριο Γαλακτοκομίας του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών.

2. Σκοπός

Ο σκοπός του εκπαιδευτικού προγράμματος είναι να προσφέρει αξιόπιστη και πιστοποιημένη εκπαίδευση στην τυροκομική τεχνολογία, εστιάζοντας στις ορθές πρακτικές παραγωγής, τους κανονισμούς, τις διαδικασίες παρασκευής διαφόρων τύπων τυριών, καθώς και στις απαιτούμενες γνώσεις για την ίδρυση και ανάπτυξη μικρών τυροκομικών μονάδων. Απευθύνεται τόσο σε επαγγελματίες του κλάδου όσο και σε ενδιαφερόμενους λάτρεις των τυριών, συμβάλλοντας στην ενίσχυση του αγροδιατροφικού τομέα και στην προώθηση της καινοτομίας. Το πρόγραμμα υλοποιείται από εξειδικευμένο επιστημονικό προσωπικό με χρήση προηγμένου εξοπλισμού, προσφέροντας υψηλής ποιότητας θεωρητική και πρακτική κατάρτιση.

3. Αναγκαιότητα προγράμματος

Ανάγκες που καλύπτει το πρόγραμμα

- Εκπαίδευση σε σύγχρονες και ορθές πρακτικές της τυροκομικής τεχνολογίας.
- Κατανόηση των κανονισμών και απαιτήσεων για την παραγωγή τυριών.
- Απόκτηση δεξιοτήτων για ίδρυση και λειτουργία μικρών τυροκομικών μονάδων.
- Υποστήριξη υπάρχοντων επαγγελματιών στην ανάπτυξη ή αναβάθμιση των μονάδων τους.
- Παροχή γνώσεων σε εργαζόμενους, αυτοαπασχολούμενους, επαγγελματίες της αγροδιατροφής, της γαστρονομίας και λάτρεις των τυριών.
- Ενίσχυση της παρουσίας των ελληνικών τυριών στην εγχώρια και διεθνή αγορά.

Καινοτομίες του προγράμματος

- Διδασκαλία από εξειδικευμένους καθηγητές και ερευνητές με εμπειρία στην πράξη και στη θεωρία.
- Χρήση μοναδικού, ημι-πilotικού εξοπλισμού στον ακαδημαϊκό χώρο.
- Εφαρμογή εκπαιδευτικών μεθόδων που συνδυάζουν ακαδημαϊκή εκπαίδευση, έρευνα και δια βίου μάθηση.
- Εστίαση σε τυριά υψηλής προστιθέμενης αξίας και με στοιχεία καινοτομίας.
- Υποστήριξη στην ανάπτυξη νέων προϊόντων και επιχειρηματικών μοντέλων στον τομέα της τυροκομίας.

4. Μαθησιακοί στόχοι



A. Γνώσεις

- Αναγνώριση των βασικών πρώτων υλών και της σημασίας τους στη διαδικασία τυροκόμησης.
- Κατανόηση των αρχών της φυσικοχημείας, μικροβιολογίας και βιοτεχνολογίας που σχετίζονται με την παραγωγή τυριών.
- Περιγραφή των βασικών σταδίων παραγωγής διαφόρων τύπων τυριών.
- Γνώση της νομοθεσίας, των υγειονομικών κανονισμών και τις ορθών πρακτικών υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.
- Κατανόηση του ρόλου της Τυροκομίας στην αγροδιατροφική αλυσίδα, την τοπική ανάπτυξη και τη διατροφή των σύγχρονων ανθρώπων.

B. Δεξιότητες

- Εφαρμογή τεχνικών παραγωγής τυριών ακολουθώντας καθορισμένες προδιαγραφές και πρότυπα ποιότητας.
- Χειρισμός εξειδικευμένου εξοπλισμού Τυροκομίας σε ημι-πilotικό περιβάλλον.
- Παρακολούθηση και καταγραφή των κρίσιμων παραμέτρων της παραγωγικής διαδικασίας.
- Ανάλυση προβλημάτων που μπορεί να προκύψουν κατά την παραγωγή και πρόταση λύσεων.
- Εκτίμηση των χαρακτηριστικών του τελικού προϊόντος.

Γ. Ικανότητες

- Αποτελεσματική συνεργασία σε ομαδικά περιβάλλοντα παραγωγής.
- Ανάληψη πρωτοβουλιών για την οργάνωση και ανάπτυξη μικρής κλίμακας τυροκομικών μονάδων.
- Προσαρμογή σε διαφορετικά περιβάλλοντα παραγωγής και σε νέες τεχνολογικές απαιτήσεις.
- Σχεδιάζουν Σχεδίαση ή/και βελτίωση διαδικασιών παραγωγής παραδοσιακών ή καινοτόμων τυριών.
- Υιοθέτηση κουλτούρας συνεχούς βελτίωσης, ποιότητας και βιωσιμότητας στον τομέα της τυροκομίας.

5. Ομάδα στόχος

- Αρχάριοι τυροκόμοι που επιθυμούν να αποκτήσουν αξιόπιστες πιστοποιημένες βασικές γνώσεις Τυροκομίας και επιχειρηματικότητας σε αυτό το πεδίο.
- Έμπειροι τυροκόμοι που θέλουν να αυξήσουν και να πιστοποιήσουν τις γνώσεις τους και να εμβαθύνουν στο αντικείμενο.
- Πτυχιούχοι θετικών ή οικονομικών επιστημών με ενδιαφέρον για τον κλάδο της Αγροδιατροφής.
- Φοιτητές, σπουδαστές και απόφοιτοι ειδικοτήτων σχετικών με Γεωπονία, Τεχνολογία Τροφίμων, Διατροφή, Αγροτουρισμό, Γαστρονομία κ.α.
- Νέοι και νέες που ενδιαφέρονται να δραστηριοποιηθούν στην παραγωγή τυριών.
- Επαγγελματίες του πεδίου της γαστρονομίας που επιθυμούν να αποκτήσουν ουσιαστική και ολοκληρωμένη τεχνογνωσία για τον κλάδο της Τυροκομίας.
- Οι απασχολούμενοι στην αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων με σκοπό να βελτιώσουν και να πιστοποιήσουν την τεχνογνωσία τους.
- Επαγγελματίες και εργαζόμενοι στον γαλακτοκομικό τομέα ή στον τομέα της πρωτογενούς παραγωγής.
- Λάτρεις των τυριών και της Τυροκομίας.

6. Πιστοποιητικά

- Πιστοποιητικό Επιμόρφωσης

7. Δομή εκπαιδευτικού προγράμματος

Τίτλος διδακτικής ενότητας	Τίτλος υποενότητας	Διάρκεια σε ώρες	ECTS
1.Παρουσίαση Και Προοπτική Της Τυροκομίας	1.1 Η Τυροκομία Διεθνώς Και Στην Ελλάδα	6	0.24
	1.2 Συστατικά, Κατηγορίες Τυριών Και Κανονισμοί		
	1.3 Το Τυρί Στη Διατροφή Του Ανθρώπου		
	1.4 Κατηγορίες Τυροκομικών Μονάδων		
	1.5 Προοπτικές		
2.Το Γάλα Της Τυροκόμησης	2.1 Κύρια Συστατικά Και Ιδιότητες Του Γάλακτος	8	0,32
	2.2 Είδη Γάλακτος		
	2.3 Μικροβιακό Φορτίο Του Νωπού Γάλακτος		
	2.4 Ποιότητα Του Νωπού Γάλακτος		
	2.5 Κανονισμοί Και Απαραίτητοι Ελεγχτοι		
3.Υλικά Και Μέσα	3.1 Γενική Παρουσίαση	8	0,32
	3.2 Πυτιές		
	3.3 Καλλιέργειες		
	3.4 Αλάτι Και Άλλα Υλικά		
	3.5 Βασικός Εξοπλισμός		
4. Παραγωγή Τυριού	4.1 Στόχος Και Γενική Παρουσίαση Της Τυροκόμησης	10	0,4
	4.2 Μεταχείριση Και Επεξεργασία Του Γάλακτος		
	4.3 Δημιουργία Του Τυροπηγματος		
	4.4 Χειρισμοί Του Τυροπήγματος		
	4.5 Αλάτισμα		
	4.6 Ωρίμαση Και Συντήρηση		
	4.7 Αποδόσεις		
	4.8 Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου		
5. Βασικές Κατηγορίες Τυριών	5.1 Φρέσκα Μαλακά	10	0,4
	5.2 Τυριά Άλμης		
	5.3 Σκληρά Και Πολύ Σκληρά		
	5.4 Ημίσκληρα Τυριά		
	5.5 Τυριά Φιλαρίσματος		
6. Το τυρόγαλα	6.1 Σύσταση Και Ιδιότητες Του		

	Τυρογάλακτος	3	0,12
	6.2 Αξιοποίηση Του Τυρογάλακτος		
	6.3 Τυριά Τυρογάλακτος		
7.Μελέτη Περίπτωσης (Case Study)	7.1 Επίδειξη Παραγωγής Διαφορετικών Τυριών	6	0,24
	7.2 Ερωτήσεις, Συζήτηση		
8. Το Τυροκομείο Και Τα Προϊόντα	8.1 Κτήρια Και Εξοπλισμός	12	0,48
	8.2 Οργάνωση		
	8.3 Υγιεινή και HACCP		
	8.4 Επισήμανση Προϊόντων-Ετικέτα		
9. Ίδρυση Μικρού Τυροκομείου	9.1 Βασικές Έννοιες Οικονομικών και Επιχειρηματικότητας	12	0,48
	9.2 Διαδικασία Ίδρυσης Μικρής Γαλακτοκομικής /Τυροκομικής Μονάδας		



8. Επιστημονική Ομάδα

Επιστημονική Υπεύθυνη του προγράμματος είναι η κ. **Γκόλφω Μοάτσου**, Καθηγήτρια στο Εργαστήριο Γαλακτοκομίας του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών.

Ακαδημαϊκός Υπεύθυνος του προγράμματος είναι ο κ. **Θεοφύλακτος Μασούρας**, Ομότιμος Καθηγητής Γαλακτοκομίας του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών.

Στο πρόγραμμα διδάσκουν:

Η κ. **Αικατερίνη Μοσχοπούλου**, Αναπληρώτρια Καθηγήτρια στο Εργαστήριο Γαλακτοκομίας του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών.

Ο κ. **Λάμπρος Σακκάς**, Μεταδιδακτορικός Ερευνητής στο Εργαστήριο Γαλακτοκομίας του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών.

Ο κ. **Θεόδωρος Πάσχος**, Μέλος Ειδικού Τεχνικού Εργαστηριακού Προσωπικού στο Εργαστήριο Γαλακτοκομίας του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών.

Ο κ. **Μάρκος Ψαρράκης**, Γεωπόνος MSc, Επιστημονικός Συνεργάτης Εργαστήριο Γαλακτοκομίας και Εργαστήριο Διοίκησης Γεωργικών Επιχειρήσεων & Εκμεταλλεύσεων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών

9. Μέθοδος υλοποίησης

- **Μικτή**

10. Τεχνικές εκπαίδευσης - Εργαλεία – Εξοπλισμός

Θα χρησιμοποιηθούν ασύγχρονες, εξ αποστάσεως μέθοδοι εκπαίδευσης με χρήση της πλατφόρμας ΚΕΔΙΒΙΜ/ΓΠΑ E-class για τη διδασκαλία, τις εξετάσεις και την απόθεση του διδακτικού υλικού. Η πρακτική δια ζώσης ή εξ' αποστάσεως πρακτική εκπαίδευση θα γίνει στις αίθουσες τεχνολογίας του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας με χρήση του υλικοτεχνικού εξοπλισμού του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας συναφούς με το Πρόγραμμα. Ο εξοπλισμός αυτός μεταξύ άλλων περιλαμβάνει πειραματική ημι-πilotική μονάδα συνεχούς θερμικής επεξεργασίας, κορυφολόγο, ψυχόμενες δεξαμενές γάλακτος και ψυκτικούς θαλάμους, συσκευές ανάμειξης και διασποράς, εξοπλισμό για τη συσκευασία τυριών, τυρολέβητες, τυροτράπεζες, μηχανή φιλαρίσματος τυρομάζας, υδραυλικό πιεστήριο και θαλάμους ωρίμασης τυριών.

11. Εκπαιδευτικό Υλικό - Πρόσθετες Πηγές

Το βασικό εκπαιδευτικό υλικό είναι σημειώσεις, παρουσιάσεις και βιντεοπαρουσιάσεις για τις διδακτικές υποενότητες και θα αναρτώνται στην η-τάξη (e-class) ώστε να είναι διαθέσιμα για παρακολούθηση όταν επιθυμεί ο εκπαιδευόμενος. Κατά περίπτωση, θα δίνονται πρόσθετες πηγές πληροφόρησης για την ενδυνάμωση των γνώσεων και δεξιοτήτων των συμμετεχόντων π.χ. βιβλιογραφία, περιοδικά, ιστοσελίδες, βιντεοπαρουσιάσεις κλπ. Το υλικό θα διατίθεται σταδιακά ανά Διδακτική Ενότητα.

12. Μεθοδολογία Αξιολόγησης

Αξιολόγηση εκπαιδευομένων

1. Α' Διαγώνισμα μοναδικής ή πολλαπλής επιλογής στην η-τάξη (e-class) για την ύλη των Δ.Ε. 1,2,3 και 4.
2. Β' Διαγώνισμα μοναδικής ή πολλαπλής επιλογής στην η-τάξη (e-class) για την ύλη των Δ.Ε. 5,6 και 7.
3. Γ' Διαγώνισμα μοναδικής ή πολλαπλής επιλογής στην η-τάξη (e-class) για την ύλη των Δ.Ε. 8 και 9.

Αξιολόγηση του εκπαιδευτικού προγράμματος (εκπαιδευτές, εκπαιδευόμενοι, ΚΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ.)

Η αξιολόγηση του εκπαιδευτικού προγράμματος θα γίνει μέσω ερωτηματολογίου που συμπληρώνουν εκπαιδευόμενοι. Τα πορίσματα θα χρησιμοποιηθούν για τη συνέχιση ή/και βελτίωση του εκπαιδευτικού προγράμματος.

13. Υποχρεώσεις εκπαιδευόμενων/Πιστοποιητικό Επιμόρφωσης

Για την επιτυχή ολοκλήρωση του προγράμματος οι συμμετέχοντες θα πρέπει:

- να έχουν παρακολουθήσει το σύνολο των διδακτικών ενοτήτων. Οι απουσίες δεν μπορούν να υπερβαίνουν το 10 % των προβλεπόμενων ωρών εκπαίδευσης.
- να έχουν ολοκληρώσει με επιτυχία την εξέταση (η εξέταση θα γίνει μέσω της ηλεκτρονικής πλατφόρμας E-class ΚΕΔΙΒΙΜ)
- να έχουν καταβάλει το σύνολο των διδάκτρων σύμφωνα με την προβλεπόμενη διαδικασία καταβολής των δόσεων.

Μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του προγράμματος απονέμεται στους συμμετέχοντες **Πιστοποιητικό Επιμόρφωσης** το οποίο εκδίδεται από το Κέντρο Επιμόρφωσης και Διά Βίου Μάθησης του ΓΠΑ.

Στους συμμετέχοντες που παρακολούθησαν αλλά δεν ολοκλήρωσαν το σύνολο του προγράμματος, μπορεί να παρέχεται **Βεβαίωση Παρακολούθησης**.

14. Κόστος συμμετοχής/Εκπρωτική πολιτική

Το κόστος συμμετοχής στο πρόγραμμα είναι **750 ευρώ** και υπάρχει δυνατότητα αποπληρωμής σε 2 μηνιαίες δόσεις μέχρι τη λήξη του προγράμματος. Η πρώτη δόση πρέπει να καταβληθεί κατά την εγγραφή στο εν λόγω πρόγραμμα προκειμένου να κατοχυρωθεί η συμμετοχή.

Early entry έως **02.10.2026**: έκπτωση 50 € με δυνατότητα αποπληρωμής σε 2 δόσεις.

Εφαρμόζεται έκπτωση **12%** όταν το συνολικό ποσό καταβληθεί εφάπαξ κατά την εγγραφή στο Πρόγραμμα, δηλαδή θα πρέπει να κατατεθούν **660 €**.

Δικαιούνται έκπτωση **12%** με δυνατότητα καταβολής του ποσού σε δύο δόσεις (**Α' δόση: 360 € & Β' δόση: 300 €**), όσοι ενδιαφερόμενοι:

- έχουν ηλικία μικρότερη των 25 ετών
- έχουν ηλικία μεγαλύτερη των 65 ετών
- είναι εκπαιδευτικοί όλων των βαθμίδων
- είναι υπάλληλοι ΑΕΙ και Ερευνητικών Κέντρων
- ομάδες δύο τουλάχιστον ατόμων από τον ίδιο φορέα

Δικαιούνται έκπτωση **20%** με δυνατότητα καταβολής του ποσού σε δύο δόσεις (**Α' δόση 350 € & Β' δόση 250 €**), όσοι ενδιαφερόμενοι:

- είναι άνεργοι
- είναι πολύτεκνοι
- ομάδες τριών τουλάχιστον ατόμων από τον ίδιο φορέα

Αιτήσεις γίνονται δεκτές έως 08/10/2026

Οι ενδιαφερόμενοι/ενδιαφερόμενες καταθέτουν το ανωτέρω ποσό στον παρακάτω λογαριασμό, στον οποίο δικαιούχος είναι ο Ειδικός Λογαριασμός Κονδυλίων Έρευνας του ΓΠΑ, αναφέροντας απαραίτητα το όνομά τους και τον κωδικό ΕΛΚΕ του έργου **(Κωδικός έργου: 80706)**.

Εθνική Τράπεζα στο λογαριασμό με IBAN **GR 2801100400000004001883448**

Το αποδεικτικό κατάθεσης επισυνάπτεται στην αίτηση που υποβάλλεται ηλεκτρονικά στην ιστοσελίδα του Κέντρου Επιμόρφωσης και Διά Βίου Μάθησης του ΓΠΑ .

15. Αιτήσεις

Οι ενδιαφερόμενοι/ενδιαφερόμενες υποβάλλουν αίτηση ηλεκτρονικά στην ιστοσελίδα του Κέντρου Επιμόρφωσης και Διά Βίου Μάθησης του ΓΠΑ και συμπληρώνονται ή επισυνάπτονται όλα τα προαπαιτούμενα, έως 08/10/2026.

Σε περίπτωση που δεν συγκεντρωθεί ο ελάχιστος απαιτούμενος αριθμός συμμετεχόντων, το ΚΕΔΙΒΙΜ διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής της ημερομηνίας έναρξης του προγράμματος ή και ακύρωσής του.

16. Επικοινωνία

Για περισσότερες πληροφορίες οι ενδιαφερόμενοι/ες μπορούν να επικοινωνούν

- με τη Γραμματεία του Κέντρου Επιμόρφωσης & Διά Βίου Μάθησης (Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ.) του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, email: kedivim@aua.gr, τηλέφωνα: 210 5294400 (10.00-15.30)
- με τους διδάσκοντες
Γκόλφω Μοάτσου, 2105294630, mg@aua.gr
Αικατερίνη Μοσχοπούλου, 2105295680, catmos@aua.gr
Λάμπρο Σακκά, 2105294653, lasakkas@aua.gr



Κέντρο Επιμόρφωσης και Διά Βίου Μάθησης (Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ.)

Του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (Γ.Π.Α.) Ιερά Οδός 75, 11855, Αθήνα

Κτίριο - «Θερμοκήπιο Τεχνών και Δεξιοτήτων» (πίσω από το εστιατόριο) – 1ος όροφος

Email: kedivim@aua.gr

Site: kedivim.aua.gr

Τηλέφωνο: 210 5294400

Facebook: Κέντρο Επιμόρφωσης & Διά Βίου Μάθησης Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών

Instagram: [kedivim_gra](https://www.instagram.com/kedivim_gra)

LinkedIn: Κέντρο Επιμόρφωσης & Διά Βίου Μάθησης (ΚΕΔΙΒΙΜ) ΓΠΑ