

**Γενική Διεύθυνση
Μεταφοράς Γνώσης
Διεύθυνση Αγροτικής Εκπαίδευσης
Σ.Α.Ε.Κ. Ιωαννίνων
– Γαλακτοκομική Σχολή**

Πληροφορίες:

Α. Μέγα

Τηλ.: 2651092219

email: diekioanninon@elgo.gr

Ε. Οικονόμου

Τηλ.: 2108392212

email: eoikonomou@elgo.gr

**Προς: Ειδική Υπηρεσία Διαχείρισης
Προγράμματος «ΗΠΕΙΡΟΣ 2021-2027»** 2025
email: ipiros@mou.gr :: 345/30374

Υπόψη: 1. Προϊσταμένης ΕΥΔ
κας Παπανικολάου evipapan@mou.gr
2. Προϊσταμένου Μονάδας Α'
κ. Μπαλτογιάννη nikobalt@mou.gr

(ΑΠΟΣΤΟΛΗ ΜΟΝΟ ΜΕ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΤΑΧΥΔΡΟΜΕΙΟ)

ΘΕΜΑ: «Πρόταση Δράσης ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ: Προμήθεια τεχνικού και εκπαιδευτικού εξοπλισμού για την Σ.Α.Ε.Κ. Ιωαννίνων - Γαλακτοκομική Σχολή».

Στο πλαίσιο Εξειδίκευσης του Προγράμματος «ΗΠΕΙΡΟΣ» της Προγραμματικής περιόδου 2021-2027, υποβάλλουμε πρόταση στο πλαίσιο του Ειδικού Στόχου 4.2 «Βελτίωση της ισότιμης πρόσβασης σε χωρίς αποκλεισμούς και ποιοτικές υπηρεσίες εκπαίδευσης, κατάρτισης και δια βίου μάθησης, μέσω της ανάπτυξης προσβάσιμων υποδομών, μεταξύ άλλων με την ενίσχυση της ανθεκτικότητας, της εξ αποστάσεως και της διαδικτυακής εκπαίδευσης και κατάρτισης (ΕΤΠΑ)» προτεραιότητα 4Α. «Ενίσχυση υποδομών στο πλαίσιο της κοινωνικής συνοχής» και Δράση του Προγράμματος 4Α. II,4: Υποδομές Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Δια Βίου Μάθησης, που αφορά στην «Προμήθεια τεχνικού και εκπαιδευτικού εξοπλισμού για την Σ.Α.Ε.Κ. Ιωαννίνων- Γαλακτοκομική Σχολή», συνολικού προϋπολογισμού 900.000 €.

Ο ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, ως κύριος φορέας αγροτικής εκπαίδευσης και κατάρτισης του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (ΥΠΑΑΤ), συμβάλλει αποφασιστικά στην οργάνωση και υποστήριξη της επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης των σημερινών αλλά και των αυριανών απασχολούμενων στον αγροτικό τομέα.

Οι Σχολές Ανώτερης Επαγγελματικής Κατάρτισης (Σ.Α.Ε.Κ.) αρμοδιότητας του ΥΠΑΑΤ, των οποίων η οργάνωση και λειτουργία έχει ανατεθεί στον ΕΛΓΟ - ΔΗΜΗΤΡΑ, έχουν σκοπό την παροχή αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης σε αποφοίτους της μη υποχρεωτικής δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης, δηλαδή των Γενικών και Επαγγελματικών Λυκείων (ΓΕΛ και ΕΠΑΛ), καθώς και στους κάτοχους ισότιμων τίτλων, προάγοντας τις επαγγελματικές γνώσεις, τις ικανότητες και τις δεξιότητες όσων θέλουν να δραστηριοποιηθούν ή να απασχοληθούν σε εκμεταλλεύσεις και επιχειρήσεις του αγροτοδιατροφικού τομέα.

Η Σ.Α.Ε.Κ. Ιωαννίνων - Γαλακτοκομική Σχολή, λειτουργεί από 1916 ως η μοναδική σχολή «Τεχνιτών Τυροκομίας - Γαλακτοκομίας» της Ελλάδας, έχει εκπαιδεύσει περισσότερους από 2.000 τεχνίτες τυροκομίας, συμβάλλοντας καίρια στη μετεξέλιξη της ελληνικής γαλακτοκομίας, από πρακτική σε σύγχρονη τυροκομία. Ενδεικτικά, τη δεκαετία 2013-2023 αποφοίτησαν 508

σπουδαστές και σπουδάστριες, το 65% των οποίων εργάζονται στο αντικείμενο της τυροκομίας, το 45% σε μεγάλες Γαλακτοβιομηχανίες και Συνεταιριστικά Τυροκομεία και το 20% σε δικές τους επιχειρήσεις.

Πολλοί απόφοιτοι της Γαλακτοκομικής Σχολής βρίσκονται πίσω από εμβληματικά τυριά τα οποία είναι γνωστά σε όλη την Ελλάδα και αποτελούν πόλο έλξης του γαστρονομικού τουρισμού, συνεισφέροντας στην φήμη και την οικονομική ανάπτυξη της περιοχής τους. Ενδεικτικά αναφέρονται το “Πετρωτό” στη Χαλκιδική, το “Βολάκι” Άνδρου, το “Κρασοτύρι” της Κω, το “Σαν Μιχάλη” της Σύρου, το “Κανιάκι” της Καστοριάς, το “Μαριαρένιο” της Κάσου και αμέτρητα άλλα σε όλη την Χώρα.

Από το 1985 η Σχολή στεγάζεται στον Κατσικά και προσφέρει υψηλού επιπέδου βιωματική εκπαίδευση και κατάρτιση πάνω στις παραδοσιακές και σύγχρονες τάσεις παραγωγής και επεξεργασίας γάλακτος και τυροκομικών προϊόντων. Οι σπουδαστές καθημερινά καταρτίζονται και εξασκούνται στο εκπαιδευτικό τυροκομείο, στο εκπαιδευτικό εργαστήριο παραγωγής γιαούρτης και επιδορπίων γάλακτος, στα εκπαιδευτικά χημικά και μικροβιολογικά εργαστήρια, και βέβαια στις αίθουσες διδασκαλίας.

Τα τελευταία χρόνια συστηματικά, το εκπαιδευτικό έργο εμπλουτίζεται με σύγχρονη γνώση. Προσκαλούνται άνθρωποι της έρευνας και της αγοράς να μεταφέρουν ό,τι νέο εισάγεται στην παραγωγική διαδικασία αλλά και τις τάσεις που επικρατούν στους καταναλωτές.

Η Γαλακτοκομική Σχολή εκ μέρους του ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ, αποτέλεσε μαζί με το Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, την Ελληνική συμμετοχή στο επιτυχημένο Διασυνοριακό Πρόγραμμα Ελλάδας Αλβανίας “CheeseCult” «Ο Δρόμος του Τυριού ως καινοτόμος κινητήριος δύναμη πολιτιστικής κληρονομιάς για την ανάπτυξη του αγροτουρισμού στη διασυνοριακή περιοχή» το οποίο ανέδειξε την ιστορία και τον πολιτισμό της τυροκομίας στην ευρύτερη περιοχή της Ηπείρου, το βάθος που έχει η δραστηριότητα αυτή στην περιοχή.

Οι σπουδαστές της Γαλακτοκομικής Σχολής συμμετέχουν κάθε χρόνο, σε επιμορφωτικά ταξίδια σε χώρες του εξωτερικού, αξιοποιώντας με τον καλύτερο τρόπο την διαπίστευση του ΕΛΓΟ – ΔΗΜΗΤΡΑ από το ΙΚΥ, για το πρόγραμμα Erasmus+, κατά τη διάρκεια των οποίων, επισκέπτονται τυροκομικές και αγροτουριστικές επιχειρήσεις, αποκομίζοντας γνώσεις, εμπειρίες και επιχειρηματικές ιδέες. Με τον τρόπο αυτό έρχονται αντιμέτωποι με τον παγκόσμιο ανταγωνισμό, ενισχύουν την εξωστρέφειά τους, αντιλαμβάνονται την μεγαλύτερη κλίμακα τα πλεονεκτήματα και μειονεκτήματά της και συνειδητοποιούν τον τρόπο διεξοδικότητάς της στις παγκόσμιες αγορές.

Η στρατηγική της Διοίκησης του ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ στην περιοχή των Ιωαννίνων εστιάζεται στην δημιουργία ενός υπερσύγχρονου ΚΕΝΤΡΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ στον Κατσικά στο μέγιστο τεχνολογικό επίπεδο αφού έχει χρηματοδοτηθεί προσφάτως η αναβάθμιση των εργαστηριακών υποδομών όπου η έρευνα θα συναντά την εκπαίδευση και κατάρτιση τον έλεγχο της διακίνησης και των ποιοτικών χαρακτηριστικών του γάλακτος και των ποιοτικών προϊόντων του. Η Γαλακτοκομική Σχολή αποτελεί μέρος του «ΚΕΝΤΡΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ» του ΕΛΓΟ – ΔΗΜΗΤΡΑ την αιχμή του δόρατος της μεταφοράς της γνώσης στα παραγωγικά συστήματα που συνδέονται με το γάλα τα προϊόντα και τα παραπροϊόντα του. Το ΚΕΝΤΡΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ έχει συμβάλει στην ανάδειξη και κατοχύρωση παραδοσιακών τυριών όπως η “Ούρδα”, το “Κασκαβάλι Πίνδου”, το “Τσαλαφούτι” κ.α.

Με τη συμμετοχή της Διοίκησης του ΕΛΓΟ - ΔΗΜΗΤΡΑ και του ΥΠΑΑΤ, προετοιμάζεται η κτιριακή και ενεργειακή αναβάθμιση των εγκαταστάσεων του ΚΕΝΤΡΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ, ώστε να αποτελέσει Διεθνές Σημείο αναφοράς της τυροκομίας για την περιοχή της Νοτιοανατολικής Μεσογείου και ευρύτερα της Ευρώπης.

07/07/2025 11:15

Αντιμετωπίζοντας τη συνεχή εξέλιξη της τεχνολογίας, της τυροκομικής επιστήμης και των τάσεων της αγοράς, και προκειμένου να είναι η εκπαίδευση των σπουδαστών της Γαλακτοκομικής Σχολής, επαρκής και προσαρμοσμένη στις σύγχρονες απαιτήσεις της αγοράς εργασίας, απαιτείται η αναβάθμιση των εκπαιδευτικών δομών και η απόκτηση σύγχρονων εκπαιδευτικών εργαλείων.

Η εξασφάλιση αυτόνομης και ασφαλούς προσπέλασης στους χώρους εκπαίδευσης και οι κατάλληλοι χώροι υγιεινής για άτομα με αναπηρία και εμποδιζόμενα άτομα, είναι απαραίτητες προϋποθέσεις για την προσβασιμότητα στις σπουδές χωρίς φραγμούς, οι οποίες έχουν ήδη ικανοποιηθεί από τον ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ.

Λαμβάνοντας υπόψη όλα τα ανωτέρω υποβάλλουμε, πρόταση για την προμήθεια τεχνικού και εκπαιδευτικού εξοπλισμού της Σ.Α.Ε.Κ. Ιωαννίνων – Γαλακτοκομική Σχολή, προϋπολογισμού 900.000 €, για το Πρόγραμμα «ΗΠΕΙΡΟΣ» της Προγραμματικής περιόδου 2021-2027, σύμφωνα με τον Πίνακα Ι: «Χαρτογράφηση αναγκών για τον εκσυγχρονισμό της εκπαίδευσης και κατάρτισης - Προσθήκη και αντικατάσταση εξοπλισμού» (συν.1). Για κάθε κατηγορία και είδος εξοπλισμού, ζητήθηκαν δυο ή κατά περίπτωση και περισσότερες προσφορές από καταξιωμένες στο κάθε είδος επιχειρήσεις, ενώ ο προϋπολογισμός που προτείνεται ανά κατηγορία συντάχθηκε με βάση τις χαμηλότερες προσφορές.

Είμαστε στη διάθεσή σας για οποιαδήποτε πληροφορία ή διευκρίνιση.

Digitally signed by
ALEXANDRA MEGA
Date: 2025-07-02
10:08 EEST

Ο Πρόεδρος του Δ.Σ.

Digitally signed by
EVRIDIKI OIKONOMOU
Date: 2025-07-02
10:49 EEST

Digitally signed by
SPYRIDON STACHTIARIS
Date: 2025-07-02
15:04 EEST

Digitally signed by
ANTONIOS FILIPPIS
Date: 2025-07-08
11:16 EEST

Αντώνιος Φιλίππης

Digitally signed by
Panagiotis Chatzinikolaou
Date: 2025-07-07
11:04 EEST

Συνημμένα: 1. Πίνακας Ι: «Χαρτογράφηση αναγκών για τον εκσυγχρονισμό της εκπαίδευσης και κατάρτισης - προσθήκη και αντικατάσταση εξοπλισμού»

Πίνακας Ι: «Χαρτογράφηση αναγκών για τον εκσυγχρονισμό της εκπαίδευσης και κατάρτισης με την προσθήκη και αντικατάσταση εξοπλισμού της Σ.Α.Ε.Κ. Ιωαννίνων – Γαλακτοκομική Σχολή, του ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ»

A/A	ΦΥΣΙΚΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ	ΑΙΤΙΟΛΟΓΙΑ / ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑ	ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ (€)
1	ΑΝΑΒΑΘΜΙΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ Προσθήκη και αντικατάσταση εξοπλισμού του εκπαιδευτικού τυροκομείου εργαστηρίων ώστε να διδάσκονται τα στάδια παραγωγής γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων	Εκπαίδευση και εξάσκηση των σπουδαστών στη: <ul style="list-style-type: none"> • Θερμική επεξεργασία γάλακτος • Παρασκευή τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων • Αλάτιση • Συσκευασία • Διαχείριση τυρογάλακτος • Ωρίμανση – Παλαίωση τυριών 	400.000
2	ΑΝΑΒΑΘΜΙΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΧΗΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΩΝ Προσθήκη και αντικατάσταση εξοπλισμού των εκπαιδευτικών χημικών και μικροβιολογικών εργαστηρίων ώστε να εκτελούνται αναλύσεις με κλασικές μεθόδους και σύγχρονους αυτόματους αναλυτές.	Εκπαίδευση και εξάσκηση των σπουδαστών στον/ην: <ul style="list-style-type: none"> • Ποιοτικό έλεγχο γάλακτος - γαλακτοκομικών προϊόντων • Χημική σύσταση γάλακτος – προϊόντων • Μικροβιολογικός έλεγχος • Οργανοληπτική αξιολόγηση προϊόντων 	75.000
3	ΑΝΑΒΑΘΜΙΣΗ ΧΩΡΩΝ ΚΑΙ ΜΕΣΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Έπιπλα χώρων διδασκαλίας (πάγκοι εργαστηρίων, καθίσματα, θρανία, ερμάρια, αρχειοθήκες). Διαδραστικές οθόνες και πίνακες. Εκπαιδευτική ψηφιακή εφαρμογή. Χώρος Οργανοληπτικής Αξιολόγησης.	Εκπαίδευση των σπουδαστών σε ένα ασφαλές και άνετο περιβάλλον με την δυνατότητα εφαρμογής σύγχρονων παιδαγωγικών μεθόδων και την αξιοποίηση σύγχρονων τεχνικών μέσων και συγκεκριμένα με την αναβάθμιση των αιθουσών διδασκαλίας και των εργαστηρίων Η/Υ καθώς και τη δημιουργία και τον εξοπλισμό χώρου “Οργανοληπτικής Αξιολόγησης” τυροκομικών-γαλακτοκομικών προϊόντων.	425.000
	ΣΥΝΟΛΑ		900.000