

# Ελιά και Ελαιόλαδο: εκπαίδευση στη γευσιγνωσία και στις χημικές αναλύσεις

**Ενημερωτικός Οδηγός Σπουδών 2023**



## 1. Εισαγωγή

Το Κέντρο Επιμόρφωσης και Διά Βίου Μάθησης (ΚΕΔΙΒΙΜ) του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (ΓΠΑ) σας καλωσορίζει στο εκπαιδευτικό πρόγραμμα με τίτλο **«Ελιά και Ελαιόλαδο: εκπαίδευση στη γευσιγνωσία και στις χημικές αναλύσεις»**, διάρκειας **120 διδακτικών ωρών (4,8 ECTS)**, το οποίο θα διεξαχθεί εξ αποστάσεως (ασύγχρονη εκπαίδευση) μέσω της πλατφόρμας τηλεκπαίδευσης E-class ΚΕΔΙΒΙΜ και **δια ζώσης** στους χώρους του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών. Η δια ζώσης εκπαίδευση διάρκειας 53 ωρών αφορά σε πρακτική άσκηση στη γευσιγνωσία επιτραπέζιας ελιάς και ελαιόλαδου και στις τεχνικές ανάλυσης αυτών.

Επιστημονικός Υπεύθυνος του προγράμματος είναι ο κ. Ευστάθιος Πανάγου, Καθηγητής του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών.

## 2. Σκοπός προγράμματος

Το πρόγραμμα στοχεύει στην απόκτηση γνώσεων και δεξιοτήτων σχετικά με τα ποιοτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της επιτραπέζιας ελιάς και του ελαιόλαδου. Μέσω του προγράμματος, οι συμμετέχοντες θα έχουν την ευκαιρία να εκπαιδευτούν στα κριτήρια ποιότητας της επιτραπέζιας ελιάς και του ελαιόλαδου, στην αξιολόγηση των ποιοτικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, στη γευσιγνωσία επιτραπέζιας ελιάς και ελαιόλαδου και στις μεθόδους ανάλυσης διάφορων χαρακτηριστικών ποιότητας της επιτραπέζιας ελιάς και του ελαιόλαδου σύμφωνα με το ισχύον νομοθετικό πλαίσιο.

## 3. Αναγκαιότητα

Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα «Ελιά και Ελαιόλαδο: εκπαίδευση στη γευσιγνωσία και στις χημικές αναλύσεις» παρέχει υψηλής ποιότητας θεωρητική αλλά και πρακτική εκπαίδευση στην οργανοληπτική και ποιοτική αξιολόγηση της ελιάς και του ελαιόλαδου, προσφέροντας εξειδικευμένες και επικαιροποιημένες γνώσεις και δεξιότητες που αναγνωρίζονται ως απαραίτητες στον ανταγωνιστικό δυναμικό χώρο της παραγωγής, μεταποίησης και ανάλυσης ελιάς και ελαιόλαδου. Κατά το θεωρητικό μέρος του προγράμματος, το οποίο πραγματοποιείται μέσω εξ' αποστάσεως εκπαίδευσης, ο κάθε συμμετέχων μπορεί να επιλέγει τις ώρες και τον ρυθμό με τον οποίο θα το παρακολουθεί. Ταυτόχρονα, κατά την πρακτική εξάσκηση οι συμμετέχοντες θα έχουν τη δυνατότητα να εφαρμόσουν τις γνώσεις που αποκόμισαν στο θεωρητικό μέρος του προγράμματος ώστε να είναι σε θέση να αναγνωρίζουν και να περιγράφουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά δειγμάτων ελιάς και ελαιόλαδου, βάσει του κανονισμού του Διεθνούς Ελαιοκομικού Συμβουλίου (International Olive Council, IOC) αλλά και να πραγματοποιούν τις απαραίτητες αναλύσεις για της αξιολόγηση των ποιοτικών χαρακτηριστικών αυτών βάσει ισχύουσας νομοθεσίας. Το πρόγραμμα μπορεί να αξιοποιηθεί ως εργαλείο από εργαζόμενους στο χώρο της παραγωγής, μεταποίησης, προώθησης και ανάλυσης της επιτραπέζιας ελιάς και του ελαιόλαδου ή στο χώρο της εστίασης, ή από όσους επιθυμούν να εργαστούν στον χώρο αυτό, ώστε να μπορούν να αναγνωρίζουν τα χαρακτηριστικά ποιότητας της επιτραπέζιας ελιάς και του ελαιόλαδου και να γνωρίζουν τις τεχνικές γευσιγνωσίας και ανάλυσης αυτών για την καλύτερη παραγωγή και προώθησή τους.



#### 4. Μαθησιακοί στόχοι

Με την ολοκλήρωση του προγράμματος, ο/η επιμορφούμενος/η θα είναι σε θέση να:

- ✓ Εφαρμόζει τις τεχνικές γευσιγνωσίας της επιτραπέζιας ελιάς και του ελαιόλαδου με βάση τα πρότυπα του Διεθνούς Ελαιοκομικού Συμβουλίου – IOC (International Olive Council)
- ✓ Αξιολογεί την επιτραπέζια ελιά και το ελαιόλαδο ως προς τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους
- ✓ Χρησιμοποιεί τις αρχές των τεχνικών γευσιγνωσίας για την προώθηση των ελληνικών ποικιλιών επιτραπέζιας ελιάς και ελαιόλαδου
- ✓ Εφαρμόζει τις απαιτούμενες αναλυτικές μεθόδους για την αξιολόγηση της ποιότητας της επιτραπέζιας ελιάς και του ελαιόλαδου
- ✓ Αναδεικνύει τα ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα των προϊόντων επιτραπέζιας ελιάς και ελαιόλαδου
- ✓ Αναγνωρίζει τα κριτήρια ποιότητας της επιτραπέζιας ελιάς και του ελαιόλαδου

#### 5. Σε ποιους απευθύνεται

Το πρόγραμμα απευθύνεται σε όλους όσους θέλουν να ενισχύσουν τις γνώσεις και δεξιότητές τους γύρω από τη γύρω από τη γευσιγνωσία, τον ποιοτικό έλεγχο και τη τεχνολογία μεταποίησης και χημείας της επιτραπέζιας ελιάς και ελαιόλαδου ελιάς και ελαιόλαδου.

Ενδεικτικά, στο πρόγραμμα μπορούν να συμμετέχουν:

- ❖ Επαγγελματίες του αγροτουριστικού τομέα όπως αγρότες, παραγωγοί και μεταποιητές ελιάς και ελαιόλαδου, επαγγελματίες εστίασης, εργαζόμενοι σε τουριστικά επαγγέλματα
- ❖ Εργαζόμενοι σε αναλυτικά εργαστήρια
- ❖ Άνεργοι που θα ήθελαν να ασχοληθούν με την παραγωγή και μεταποίηση της επιτραπέζιας ελιάς και του ελαιόλαδου
- ❖ Φοιτητές και απόφοιτοι ειδικοτήτων σχετικών με Γεωπονία, Επιστήμη Τροφίμων, Διατροφή, Μαγειρική κ.α

#### 6. Πιστοποιητικό

Με την επιτυχή ολοκλήρωση του προγράμματος οι συμμετέχοντες θα λάβουν **Πιστοποιητικό Επιμόρφωσης** από το ΚΕΔΙΒΙΜ του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών.

Όσοι συμμετέχοντες δεν ολοκληρώσουν επιτυχώς (π.χ. λόγω μη συμμετοχής στην τελική εξέταση) θα λάβουν **Βεβαίωση Παρακολούθησης**.



## 7. Εκπαιδευτικό πρόγραμμα

Τίτλος Διδακτικές ενότητες	Τίτλος υποενότητας	Διάρκεια σε ώρες	ECTS
<b>1. Τεχνολογία μεταποίησης επιτραπέζιας ελιάς</b>	1.1 Ορισμός και εμπορικοί τύποι	6	0,24
	1.2 Πράσινες ελιές Ισπανικού τύπου		
	1.3 Φυσικές μαύρες ελιές σε άλμη		
	1.4 Ελιές μαυρισμένες με οξείδωση		
	1.5 Αλλοιώσεις του καρπού που σχετίζονται με την οργανοληπτική ποιότητα		
<b>2. Παραγωγή, σύσταση και υποβάθμιση ελαιόλαδου</b>	2.1 Παραγωγή ελαιόλαδου	11	0,44
	2.2 Κατηγορίες ποιότητας ελαιόλαδου		
	2.3 Χημική σύσταση ελαιόλαδου		
	2.4 Υποβάθμιση ελαιόλαδου		
<b>3. Βασικές αρχές οργανοληπτικής αξιολόγησης</b>	3.1 Μέθοδοι αξιολόγησης των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των τροφίμων	5	0,20
	3.2 Αισθητήρια όργανα της οργανοληπτικής ανάλυσης		
<b>4. Οργάνωση του οργανοληπτικού εργαστηρίου</b>	4.1 Βασικές αρχές και τρόπος οργάνωσης του οργανοληπτικού εργαστηρίου	5	0,20
	4.2 Προετοιμασία των δειγμάτων αξιολόγησης		
	4.3 Εκπαίδευση του πάνελ οργανοληπτικού ελέγχου		
<b>5. Μέθοδοι και κριτήρια αξιολόγησης επιτραπέζιας ελιάς</b>	5.1 Πεδίο εφαρμογής	8	0,32
	5.2 Βασικοί ορισμοί		
	5.3 Εγκαταστάσεις και εξοπλισμός οργανοληπτικής αξιολόγησης		
	5.4 Ειδικό λεξιλόγιο αξιολόγησης της επιτραπέζιας ελιάς		
	5.5 Μεθοδολογία γευστικής δοκιμής		
	5.6 Συνθήκες και διαδικασία γευστικής δοκιμής		
	5.7 Φύλλο οργανοληπτικής αξιολόγησης επιτραπέζιας ελιάς		
<b>6. Μέθοδοι και κριτήρια αξιολόγησης ελαιόλαδου</b>	6.1 Κριτήρια ποιότητας και καθαρότητας ελαιόλαδου - Μέθοδοι ανάλυσης ελαιόλαδου	10	0,40
	6.2 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ελαιόλαδου- Ειδικό λεξιλόγιο για το παρθένο ελαιόλαδο		
	6.3 Η ομάδα δοκιμαστών ως εργαλείο μέτρησης		
	6.4 Μέθοδος οργανοληπτικής αξιολόγησης παρθένου ελαιόλαδου- Ταξινόμηση των δειγμάτων ως προς την αισθητηριακή τους αξιολόγηση - Φύλλο οργανοληπτικής αξιολόγησης παρθένου ελαιόλαδου		
<b>7. Στατιστική ανάλυση και</b>	7.1 Στατιστική ανάλυση αποτελεσμάτων	4	0,16

<b>αξιολόγηση των αποτελεσμάτων της οργανοληπτικής δοκιμής</b>	οργανοληπτικής δοκιμής		
	7.2 Αξιολόγηση αποτελεσμάτων οργανοληπτικής δοκιμής		
<b>8. Πρακτική εξάσκηση στη γευσιγνωσία επιτραπέζιας ελιάς</b>	8.1 Προετοιμασία δειγμάτων	10	0,40
	8.2 Αξιολόγηση θετικών και αρνητικών οργανοληπτικών χαρακτηριστικών		
	8.3 Κατάταξη επιτραπέζιας ελιάς σε κατηγορίες ποιότητας		
<b>9. Πρακτική εξάσκηση στη γευσιγνωσία ελαιόλαδου</b>	9.1 Προετοιμασία δειγμάτων	15	0,60
	9.2 Προσδιορισμός του κατωφλίου ανίχνευσης (π.χ. ταγγό, ατροχάδο)		
	9.3 Αναγνώριση των θετικών και αρνητικών χαρακτηριστικών με χρήση χαρακτηρισμένων υλικών. - Ταξινόμηση δειγμάτων ελαιόλαδου.		
<b>10. Πρακτική εξάσκηση σε βασικές μεθόδους ανάλυσης επιτραπέζιων ελιών και ελαιόλαδου</b>	10.1 Προσδιορισμός ογκομετρούμενης οξύτητας σε άλμη επιτραπέζιων ελιών	40	1,60
	10.2 Προσδιορισμός πτητικής οξύτητας και αλατοπεριεκτικότητας σε άλμη επιτραπέζιων ελιών		
	10.3 Προσδιορισμός μικροχλωρίδας κατά τη ζύμωση επιτραπέζιων ελιών (εντεροβακτήρια, οξυγαλακτικά βακτήρια, ζύμες).		
	10.4 Προσδιορισμός των ελεύθερων λιπαρών οξέων σε ελαιόλαδο		
	10.5 Προσδιορισμός του αριθμού υπεροξειδίων σε ελαιόλαδο		
	10.6 Φασματοφωτομετρική εξέταση ελαιολάδου στο υπεριώδες		
	10.7 Προσδιορισμός των μεθυλεστέρων των λιπαρών οξέων ελαιολάδου με αέρια χρωματογραφία		
	10.8 Προσδιορισμός φαινολικών συστατικών ελαιολάδου και ολικού πολικού φαινολικού κλάσματος		
<b>11. Ισχυρισμοί διατροφής και υγείας γύρω από την ελιά και το ελαιόλαδο</b>	11.1 Ορισμός ισχυρισμού διατροφής. Ισχυρισμοί διατροφής για την ελιά και το ελαιόλαδο.	6	0,24
	11.2 Ορισμός ισχυρισμού υγείας. Ισχυρισμοί υγείας για την ελιά και το ελαιόλαδο.		
	11.3 Αναζήτηση εγκεκριμένων και μη εγκεκριμένων ισχυρισμών για την ελιά και το ελαιόλαδο		
	11.4 Ετικέτα και επισήμανση του τροφίμου: Ελιά και ελαιόλαδο.		

## 8. Επιστημονική Ομάδα

Επιστημονικός Υπεύθυνος του προγράμματος είναι ο κ. Ευστάθιος Πανάγου, Καθηγητής του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών.

Ακαδημαϊκός Υπεύθυνος είναι η κα. Μαρία Καψοκεφάλου, Καθηγήτρια του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών

Στο πρόγραμμα διδάσκουν:

- ❖ Ευστάθιος Πανάγου, Καθηγητής Μικροβιολογίας Τροφίμων
- ❖ Μαρία Καψοκεφάλου Καθηγήτρια Διατροφής του Ανθρώπου
- ❖ Χρυσουγή Γαρδέλη, Επίκουρη Καθηγήτρια Χημείας Τροφίμων
- ❖ Αθανάσιος Μαλλούχος, Επίκουρος Καθηγητής Ανάλυσης Τροφίμων
- ❖ Αικατερίνη Κανδυλιάρη, ΕΔΙΠ Χημείας Τροφίμων
- ❖ Άρτεμις Παπαντώνη, ΕΤΕΠ Χημείας Τροφίμων
- ❖ Αντώνης Βλασσόπουλος, Μεταδιδακτορικός Ερευνητής, Διατροφή και Δημόσια Υγεία
- ❖ Αλεξάνδρα Κατίδη, Υπ. Διδάκτορας, Διατροφή του Ανθρώπου

## 9. Μέθοδος υλοποίησης

Η διδασκαλία του **θεωρητικού μέρους** του προγράμματος (ενότητες 1-7, 11) γίνεται εξ ολοκλήρου **διαδικτυακά** μέσω της πλατφόρμας eclass ΚΕΔΙΒΙΜ/ΓΠΑ **με τη μέθοδο της ασύγχρονης τηλεεκπαίδευσης** (e-learning).

Η **πρακτική εκπαίδευση στη οργανοληπτική δοκιμή και στις αναλυτικές τεχνικές** (ενότητες 8-10) γίνεται **δια ζώσης** στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών σε μη εργάσιμες ημέρες (τέσσερα Σαββατοκύριακα).

## 10. Τεχνικές εκπαίδευσης

Θα χρησιμοποιηθούν ασύγχρονες, εξ αποστάσεως μέθοδοι εκπαίδευσης με χρήση της πλατφόρμας ΚΕΔΙΒΙΜ/ΓΠΑ E-class για τη διδασκαλία των ενότητων 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, και 11.

Οι ενότητες 8, 9 και 10 που αφορούν την πρακτική εκπαίδευση στη γευσιγνωσία ελιάς και ελαιολάδου και στις αναλυτικές τεχνικές θα γίνουν δια ζώσης σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

## 11. Εκπαιδευτικό Υλικό - Πρόσθετες Πηγές

Το εκπαιδευτικό υλικό θα αποτελείται από σχετικές σημειώσεις και παρουσιάσεις για την κάθε εκπαιδευτική ενότητα. Παράλληλα θα δίνονται πρόσθετες πηγές πληροφόρησης για την ενδυνάμωση των γνώσεων και δεξιοτήτων των συμμετεχόντων (βιβλιογραφία, περιοδικά, ιστοσελίδες, βιντεοπαρουσιάσεις κ.α.). Το υλικό θα διατίθεται σταδιακά ανά διδακτική ενότητα και ο/η κάθε συμμετέχοντας/ουσα θα μπορεί να τις παρακολουθεί στο χρόνο και τη συχνότητα που επιθυμεί.

Η οργανοληπτική δοκιμή των δειγμάτων θα γίνει με χρήση υλικών αναφοράς ή χαρακτηρισμένων υλικών, δια ζώσης.

## 12. Μεθοδολογία Αξιολόγησης

### A. Αξιολόγηση εκπαιδευομένων

- Εξέταση με ερωτήσεις πολλαπλών απαντήσεων
- Αξιολόγηση δειγμάτων επιτραπέζιας ελιάς και κατάταξη σε κατηγορίες ποιότητας
- Αξιολόγηση δειγμάτων ελαιόλαδου και κατάταξη σε κατηγορίες ποιότητας

### B. 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 καταβάλει το σύνολο των διδάκτρων πριν την έναρξη του εκπαιδευτικού προγράμματος.
- ✓ Να έχουν παρευρεθεί με φυσική παρουσία στην πρακτική εκπαίδευση στη γευσιγνωσία επιτραπέζιας ελιάς και ελαιόλαδου και στις μεθόδους ανάλυσης αυτών.
- ✓ Να έχουν ολοκληρώσει με επιτυχία τις εξετάσεις των διδακτικών ενοτήτων. Για την επιτυχή ολοκλήρωση της κάθε εξέτασης, οι συμμετέχοντες απαιτείται να έχουν συγκεντρώσει βαθμολογία, άνω του 50%.

## 14. Κόστος συμμετοχής

Το κόστος συμμετοχής στο πρόγραμμα είναι **985€** και πρέπει να καταβληθεί σε δύο (2) δόσεις. Η πρώτη δόση των **500€** πρέπει να καταβληθεί κατά την εγγραφή στο εν λόγω πρόγραμμα προκειμένου να κατοχυρωθεί η συμμετοχή και η δεύτερη δόση των **485€** μετά την ολοκλήρωση της 5ης διδακτικής ενότητας.

Όσοι δηλώσουν συμμετοχή στο πρόγραμμα έως τις 05.09.2023 δικαιούνται έκπτωση 10% λόγω πρώιμης εγγραφής (early entry) και κατά την πληρωμή θα πρέπει να καταθέσουν **886€** ευρώ και όχι 985€ (Α' δόση: 500€ & Β' δόση: 386€).

### Εκπτωτική Πολιτική:

- Για όσους παρακολούθησαν το πρόγραμμα «Εισαγωγή στη γευσιγνωσία επιτραπέζιας ελιάς και ελαιόλαδου»: **Έκπτωση 25%** - Δίδακτρα **738€** (Α' δόση: 500€ & Β' δόση: 238€).
- Για όσους εγγραφούν στο πρόγραμμα «Γευσιγνωσία επιτραπέζιας ελιάς και ελαιόλαδου (θεωρία και οργανοληπτική δοκιμή)» κατά την ίδια χρονική περίοδο: **Έκπτωση 50%** - Δίδακτρα **492€** (Α' δόση: 292€ & Β' δόση: 200€)

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: 450.0028**).

### Εθνική Τράπεζα στο λογαριασμό με IBAN GR 280110040000004001883448

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

## 15. Πολιτική επιστροφής χρημάτων

- Σε περίπτωση που το πρόγραμμα δεν πραγματοποιηθεί εν μέρει ή συνολικά, θα επιστρέφονται στο ακέραιο οι όποιες πληρωμές έχουν γίνει.
- Σε περίπτωση που ο εκπαιδευόμενος αποχωρήσει πριν την έναρξη των μαθημάτων και δεν έχει προχωρήσει σε πρόσβαση στο υλικό του προγράμματος μέσω της πλατφόρμας τηλεκπαίδευσης του ΚΕΔΙΒΙΜ/ΓΠΑ, δικαιούται να λάβει επιστροφή όλων των διδάκτρων που έχει καταβάλει.
- Σε περίπτωση που ο εκπαιδευόμενος αποχωρήσει μετά την έναρξη των μαθημάτων και έχει προχωρήσει σε πρόσβαση στο υλικό του προγράμματος μέσω της πλατφόρμας τηλεκπαίδευσης του ΚΕΔΙΒΙΜ/ΓΠΑ, η προκαταβολή δεν επιστρέφεται.

## 16. Αιτήσεις συμμετοχής

Οι ενδιαφερόμενοι/ενδιαφερόμενες υποβάλλουν αίτηση ηλεκτρονικά στην ιστοσελίδα του Κέντρου Επιμόρφωσης και Διά Βίου Μάθησης του ΓΠΑ και συμπληρώνονται ή επισυνάπτονται όλα τα προαπαιτούμενα έγγραφα και το αποδεικτικό κατάθεσης.

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, με επιστροφή του ποσού που καταβλήθηκε.

## 17. Επικοινωνία

Για περισσότερες πληροφορίες οι ενδιαφερόμενοι/ες μπορούν να επικοινωνούν με:

- τη Γραμματειακή Υποστήριξη του προγράμματος στο e-mail: [kkandyliari@aua.gr](mailto:kkandyliari@aua.gr)
- τη Γραμματεία του Κέντρου Επιμόρφωσης & Διά Βίου Μάθησης (Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ.) του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών: email: [kedivim@aua.gr](mailto:kedivim@aua.gr) Τηλέφωνα: [210 5294400](tel:2105294400) (10.00-15.30)







**Κέντρο Επιμόρφωσης και Δια 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](mailto:kedivim@aua.gr)

**Site:** [kedivimaua.gr](http://kedivimaua.gr)

**Τηλέφωνο:** 2105294400

**Facebook:** Κέντρο Επιμόρφωσης & Δια Βίου Μάθησης Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών

**Instagram:** [kedivim\\_gpa](https://www.instagram.com/kedivim_gpa)

**LinkedIn:** Κέντρο Επιμόρφωσης & Δια Βίου Μάθησης (ΚΕΔΙΒΙΜ) ΓΠΑ