

ΕΠΩΝΥΜΟ  
ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ



ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ  
ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΟΙΝΟΥ

## Αναθέτουσα Αρχή: ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΟΙΝΟΥ

### ΔΙΑΚΗΡΥΞΗ ΔΙΕΘΝΟΥΣ ΑΝΟΙΚΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ ΓΙΑ ΤΟ ΕΡΓΟ: «ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΚΑΙ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ ΟΛΩΝ ΤΩΝ ΚΛΑΔΩΝ ΤΟΥ ΙΔΙΩΤΙΚΟΥ ΤΟΜΕΑ, ΣΕ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ - ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ»

ΚΩΔΙΚΟΣ ΟΠΣ ΠΡΑΞΗΣ: 5035154

Η πράξη συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

Επωνυμία	ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΟΙΝΟΥ (Σ.Ε.Ο.)
Ταχυδρομική διεύθυνση	ΝΙΚΗΣ 34
Πόλη	ΑΘΗΝΑ
Ταχυδρομικός Κωδικός	10557
Χώρα	ΕΛΛΑΔΑ
Κωδικός NUTS	GR30
Τηλέφωνο	2103226053
Φαξ	2103237943
Ηλεκτρονικό Ταχυδρομείο	seo@wine.org.gr
Αρμόδιος για πληροφορίες	ΚΑΛΟΓΕΡΟΠΟΥΛΟΥ ΑΝΔΡΟΜΑΧΗ
Γενική Διεύθυνση στο διαδίκτυο (URL)	<a href="http://www.greekwinefederation.gr">www.greekwinefederation.gr</a>

## ΔΙΕΥΚΡΙΝΗΣΗ ΤΟΥ ΤΕΥΧΟΥΣ ΔΙΑΚΗΡΥΞΗΣ 01/2021



Η διευκρίνιση αφορά το:

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ: ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΤΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ/ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ/ΠΑΡΑΔΟΤΕΑ**

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1.2 (Β) Περιγραφή Θεματικών Αντικειμένων Κατάρτισης**

Διευκρινίζεται ότι η Διάρκεια Εκπαιδευτικών Ενοτήτων ανά Πρόγραμμα Κατάρτισης είναι όπως παρακάτω:

**1<sup>ο</sup> Θεματικό Αντικείμενο Κατάρτισης  
«ΨΗΦΙΑΚΟ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΕΜΠΟΡΙΟ»**

<b>Εκπαιδευτικές Ενότητες Προγράμματος Κατάρτισης και Διάρκεια</b>	
<b>Τίτλος Εκπαιδευτικής Ενότητας</b>	<b>Ώρες Θεωρίας</b>
1. Εισαγωγή στο Ψηφιακό Μάρκετινγκ	8
2. Διαδικτυακή Παρουσία	16
3. Ψηφιακό Μάρκετινγκ και Διαφήμιση	16
4. Εισαγωγή στο Ηλεκτρονικό Εμπόριο	12
5. Διαχείριση Ηλεκτρονικού Καταστήματος	16
6. Ηλεκτρονικές Πληρωμές και Ασφάλεια	10
7. Υγεία και Ασφάλεια στην Εργασία	2
8. Βασικές αρχές εργατικού δικαίου	2
9. Βασικές αρχές λειτουργίας των Επιχειρήσεων	3
10. Ενημέρωση για την εφαρμογή της αρχής της μη διάκρισης	1
<b>Θεωρητική Κατάρτιση - Σύνολο ωρών Προγράμματος Κατάρτισης</b>	<b>86</b>

**2ο Θεματικό Αντικείμενο Κατάρτισης  
«Τεχνικές Παραγωγής Ασφαλών και Ποιοτικών Τροφίμων-Ποτών»**

<b>Εκπαιδευτικές Ενότητες Προγράμματος Κατάρτισης και Διάρκεια</b>	
<b>Τίτλος Εκπαιδευτικής Ενότητας</b>	<b>Ώρες Θεωρίας</b>
1. Βασικά στοιχεία Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Ποτών	8
2. Παράμετροι Ασφάλειας Τροφίμων και Ποτών	12
3. Αρχές Ορθής Παραλαβής και Αποθήκευσης Τροφίμων και Ποτών	20
4. Σύγχρονες τεχνικές οργάνωσης παραγωγής, επεξεργασίας και συσκευασίας τροφίμων και ποτών	26
5. Αρχές Ελέγχου Ασφάλειας και Ποιότητας Τροφίμων και Ποτών – Πρότυπα και Πιστοποιήσεις	12
6. Υγεία και Ασφάλεια στην Εργασία	3

<b>Εκπαιδευτικές Ενότητες Προγράμματος Κατάρτισης και Διάρκεια</b>	
<b>Τίτλος Εκπαιδευτικής Ενότητας</b>	<b>Ώρες Θεωρίας</b>
7. Βασικές αρχές εργατικού δικαίου	2
8. Βασικές αρχές λειτουργίας των επιχειρήσεων	2
9. Ενημέρωση για την εφαρμογή της αρχής της μη διάκρισης	1
<b>Θεωρητική Κατάρτιση - Σύνολο ωρών Προγράμματος Κατάρτισης</b>	<b>86</b>

**3ο Θεματικό Αντικείμενο Κατάρτισης  
«Συστήματα Διαχείρισης Ασφάλειας και Ποιότητας Τροφίμων»**

<b>Εκπαιδευτικές Ενότητες Προγράμματος Κατάρτισης και Διάρκεια</b>	
<b>Τίτλος Εκπαιδευτικής Ενότητας</b>	<b>Ώρες Θεωρίας</b>
1. Βασικές Αρχές Τεχνολογίας & Ποιοτικού Ελέγχου Τροφίμων	12
2. Ασφάλεια και Υγιεινή Τροφίμων	8
3. Νομοθεσία Τροφίμων & Πρότυπα Πιστοποίησης	16
4. Συστήματα & Πρότυπα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (HACCP και ISO 22000:2005) – Σχεδιασμός και Ανάπτυξη	22
5. Εφαρμογή Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ) & Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας (ΣΔΠ)	20
6. Υγεία και Ασφάλεια στην Εργασία	3
7. Βασικές αρχές εργατικού δικαίου	2
8. Βασικές αρχές λειτουργίας των επιχειρήσεων	2
9. Ενημέρωση για την εφαρμογή της αρχής της μη διάκρισης	1
<b>Θεωρητική Κατάρτιση - Σύνολο ωρών Προγράμματος Κατάρτισης</b>	<b>86</b>

Κατά τα λοιπά η Διακήρυξη ισχύει ως έχει.

**Ο Πρόεδρος του Σ.Ε.Ο.**

**Γιώργος Σκούρας**