



# Εκπαιδευτικά εργαστήρια: Μελισσοκομικές πρακτικές και τεχνικές μεταποίησης προϊόντων της μέλισσας

Άλλη μία δράση του έργου «Mediterranean Bee Hubs in support for sustainable economic prosperity in deprived rural areas» [MedBEESinessHubs]

Πρόγραμμα Εδαφικής συνεργασίας ENI MED CBC <https://enicbmed.eu/projects/medbeesinesshubs>

## 1<sup>ος</sup> Κύκλος Εκπαιδύσεων: Θεραπευτικές ιδιότητες των προϊόντων της μέλισσας και μεταποίηση σε καλλυντικά και μοναδικά χειροποίητα δώρα

Mesoyios College, 9 και 10 Ιανουαρίου 2023

3-5-7 Δημοσθένη Μιτσή, 3022 Λεμεσός

Οργάνωση: Δίκτυο Θεματικών Κέντρων Τροόδους (ΔΙΘΕΚΕΤ)

Εκπαιδευτές: Γιούλα Μιχαηλίδου, Παναγιώτης Παπαδόπουλος

## 2<sup>ος</sup> Κύκλος Εκπαιδύσεων: Μελισσοκομικές πρακτικές

Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Σκαρίνου

- 19 και 20 Ιανουαρίου 2023: Διαχείριση μελισσών με φιλικούς προς το περιβάλλον χειρισμούς
- 26 και 27 Ιανουαρίου 2023: Παραγωγή και Μετασυλλεκτική διαχείριση της γύρης

Διαδικτυακά

- 8 και 9 Φεβρουαρίου 2023: Επίδραση μελισσοκομικών χειρισμών στην ποιότητα του Βασιλικού Πολτού- Νομοθεσία

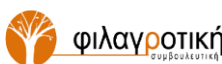
Οργάνωση: Εργαστήριο Μελισσοκομίας, Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης

Εκπαιδευτές: Δρ. Ανδρέας Θρασυβούλου, Δρ. Χρυσούλα Τανανάκη, Δρ. Βασίλης Λιόλιος, Δρ. Δημήτρης Κανέλης

Τα εκπαιδευτικά προγράμματα είναι **δωρεάν** και απευθύνονται σε:

- Μελισσοκόμους και ενδιαφερόμενους σε θέματα αξιοποίησης των προϊόντων της μέλισσας
- Μεταποιητές προϊόντων της μέλισσας πχ κεριών, κηραλοιφών, βασιλικού πολτού
- Ιδιοκτήτες και διαχειριστές αγροτουριστικών καταλυμάτων, εστιατορίων και καταστημάτων πώλησης τοπικών προϊόντων

**Οι συμμετέχοντες στα εκπαιδευτικά εργαστήρια έχουν προτεραιότητα σε πρόγραμμα μικρο-χρηματοδοτήσεων που αναμένεται να προκηρυχθεί στα πλαίσια του ιδίου έργου την άνοιξη του 2023.**



**Δηλώσεις Συμμετοχής:**

- Συμπληρώστε και αποστείλτε το έντυπο συμμετοχής που ακολουθεί στο email: [vasilikiv@filagrogroup.com](mailto:vasilikiv@filagrogroup.com)
- Ηλεκτρονική αίτηση στον σύνδεσμο: <https://forms.ccci.org.cy/medbeeshubs2023/>

**ΠΑΓΚΥΠΡΙΟΣ ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ  
ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΩΝ**



Με τη στήριξη του Παγκύπριου Συνδέσμου Μελισσοκόμων

## Πρόγραμμα Εκπαιδεύσεων

<p><b>Θεραπευτικές ιδιότητες των προϊόντων της μέλισσας και μεταποίηση σε καλλυντικά και μοναδικά χειροποίητα δώρα</b></p> <p>Εκπαιδευτές: Γιούλα Μιχαηλίδου, Παναγιώτης Παπαδόπουλος</p>
<p><b>Δευτέρα, 9 Ιανουαρίου 2023. 1.30μμ-7.00μμ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Μέλισσα- Ιστορικές αναδρομές και η εξημέρωσή της στην Κύπρο και τη Μέση Ανατολή</li> <li>• Το ιστορικό υπόβαθρο της κυπριακής μέλισσας</li> <li>• Οι χρήσεις των προϊόντων της κυψέλης και επισκόπηση στην κυπριακή αγορά</li> <li>• Οι θεραπευτικές ιδιότητες του κεριού της μέλισσας και οι εφαρμογές τους</li> <li>• Κερί της μέλισσας για εύκολα καλλυντικά, διακοσμητικά, και μοναδικά δώρα</li> <li>• Οι θεραπευτικές ιδιότητες της πρόπολης και καλλυντικά με πρόπολη</li> <li>• Διαδραστικό εργαστήριο αξιοποίησης του κεριού της μέλισσας</li> </ul>
<p><b>Τρίτη, 10 Ιανουαρίου 2023. 1.30μμ-7.00μμ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Βασιλικές θεραπείες με δηλητήριο μέλισσας.</li> <li>• Θεραπευτικές ιδιότητες και καλλυντικά με γύρη</li> <li>• Βασιλικός πολτός-Θεραπευτικές ιδιότητες και κοσμετολογία</li> <li>• Μελένιο Διάλειμμα</li> <li>• Μέλι, ο υγρός χρυσός - Θεραπευτικές ιδιότητες, χρήσεις, καλλυντικά</li> <li>• Διαδραστικό εργαστήριο κατασκευής απολεπιστικού προσώπου με μέλι</li> </ul>
<p><b>Διαχείριση μελισσιών με φιλικούς προς το περιβάλλον χειρισμούς</b></p> <p>Εκπαιδευτές: Δρ. Ανδρέας Θρασυβούλου, Δρ. Βασίλης Λιόλιος</p>
<p><b>Πέμπτη, 19 Ιανουαρίου 2023 09.30πμ – 14.30μμ</b></p> <p><b>Βασικές γνώσεις βιολογίας της μέλισσας:</b> Συλλογή τροφών; Ενστικτώδη συμπεριφορά των μελισσών το φθινόπωρο και την άνοιξη; Συμπεριφορά των μελισσών κατά το χειμώνα; Το φαινόμενο της σμηνουργίας; Κανόνες παραγωγής μελιού.</p> <p><b>Μελισσοκομικοί χειρισμοί στη διάρκεια του έτους σε σχέση με την ανάπτυξη του γόνου; του πληθυσμού και των αναγκών του μελισσιού:</b> Χειρισμοί φθινοπώρου; Χειρισμοί χειμώνα; Χειρισμοί άνοιξης; Χειρισμοί καλοκαιριού.</p>
<p><b>Παρασκευή; 20 Ιανουαρίου 2023 09.30πμ – 14.30μμ</b></p> <p><b>Εχθροί και ασθένειες μελισσών και αντιμετώπισή τους με φιλικούς τρόπους:</b> Οι βασικές ασθένειες και τα συμπτώματά τους; Ενδημικός χαρακτήρας των ασθενειών των μελισσών και παράγοντες που τις ευνοούν; Φυσική άμυνα μελισσιού και ενίσχυσή του από τον μελισσοκόμο; Γενικά και ειδικά μέτρα αντιμετώπισης των ασθενειών των μελισσών.</p> <p><b>Βιολογική μελισσοκομία:</b> Βασικές αρχές; Μετατροπή συμβατικής μελισσοκομίας σε βιολογική; Σχετική με τη βιολογική μελισσοκομία νομοθεσία της ΕΕ.</p>

## Παραγωγή και μετασυλλεκτική διαχείριση γύρης

Δρ. Ανδρέας Θρασυβούλου; Δρ. Βασίλης Λιόλιος

Πέμπτη; 26 Ιανουαρίου 2023 09.30πμ – 14.30μμ

**Η σημασία της γύρης στη διατροφή των μελισσών:** Συλλογή και αποθήκευση γύρης; συμπεριφορά της μέλισσας κατά τη συλλογή; εποχιακή διακύμανση συλλεγόμενης ποσότητας και ο ρόλος τη γύρης στη διατροφή των μελισσών.

**Χημική σύσταση γύρης:** Περιεκτικότητα Υγρασίας; Πρωτεϊνικό και λιπιδικό περιεχόμενο; σύνθεση λιπαρών και υδατανθράκων; περιεκτικότητα ανόργανων στοιχείων; Παράμετροι που επιδρούν στη χημική σύσταση της γύρης (βοτανική προέλευση; γεωγραφική προέλευση; μελισσοκομικοί χειρισμοί). Επίδραση χρόνου και συνθηκών αποθήκευσης στα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά της γύρης μελισσών

**Τροφοδοσία με γύρη:** Παρασκευή γυρεόπιτας και υποκατάστατων γύρης

Παρασκευή; 27 Ιανουαρίου 2023 09.30πμ – 14.30μμ

### Βελτιστοποίηση μελισσοκομικών πρακτικών για τη μείωση του μικροβιακού φορτίου

**Στάδιο Συλλογής Παράγοντες που επιδρούν στην απόδοση της συλλογής:** Επίδραση του τύπου γυρεοπαγίδας και της περιόδου συγκομιδής στην περιεκτικότητά της σε υγρασία και στην ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών; Εφαρμογή ορθών μελισσοκομικών πρακτικών για την παραγωγή ποιοτικής γύρης; εναρμονισμένης με τα πρότυπα υγιεινής.

**Μετασυλλεκτικοί χειρισμοί:** Επίδραση της βοτανικής προέλευσης και του αποθηκευτικού μέσου στο μικροβιακό φορτίο της γύρης; Σύγκριση αποξηραμένης και νωπής γύρης (πλεονεκτήματα – μειονεκτήματα); Ανάπτυξη πρωτοκόλλου μετασυλλεκτικής διαχείρισης γύρης.

### Μελισσοκομικοί χειρισμοί και ποιότητα του Βασιλικού πολτού – Νομοθεσία

Εκπαιδευτές: Δρ. Χρυσούλα Τανανάκη; Δρ. Δημήτρης Κανέλης

Τετάρτη; 08 Φεβρουαρίου 2023 09.30πμ – 14.30μμ

**Παραγωγή Βασιλικού Πολτού:** Μέθοδοι παραγωγής βασιλικού πολτού: Ορφανά μελίτσια; Διώροφα με βασίλισσα (Εναρξης - Αποπεράτωσης); Τριπλή κυψέλη με μία ή δύο βασίλισσες (Εναρξης – Αποπεράτωσης); Μελίτσια με βασίλισσα χωρίς κανέναν περιορισμό.

**Μελισσοκομικοί χειρισμοί που επιδρούν στη σύνθεση του Βασιλικού Πολτού:** Επίδραση της υδατανθρακικής και πρωτεϊνικής τροφοδότησης στα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά και τους δευτερογενείς μεταβολίτες του παραγόμενου προϊόντος; Φυσικές αποκλίσεις; Εποχιακές διακυμάνσεις; Γεωγραφική προέλευση Βασιλικού Πολτού.

**Γυρεοσκοπικό προφίλ Βασιλικού Πολτού:** Φυσική παρουσία γυρεόκοκκων; Γεωγραφικές αποκλίσεις; Επίδραση τροφοδοτήσεων στο γυρεοσκοπικό προφίλ

Πέμπτη; 9 Φεβρουαρίου 2023 09.30πμ – 14.30μμ

**Νομοθετικό πλαίσιο για το μέλι:** Ευρωπαϊκή νομοθεσία για το μέλι; Ποιοτικός έλεγχος μελιού; Φυσικές αποκλίσεις; Μελισσοκομικοί χειρισμοί που επηρεάζουν την ποιότητα του μελιού; Μετασυλλεκτική διαχείριση του μελιού; Τυποποίηση και προώθηση του μελιού; Οργανοληπτικός έλεγχος του μελιού ως προτεινόμενο κριτήριο ποιοτικής αποτίμησης και βοτανικής ταυτοποίησης.

**Νομοθετικό πλαίσιο λοιπών προϊόντων κυψέλης:** Νομοθεσία βασιλικού πολτού; νομοθετικό πλαίσιο για τη γύρη; σχεδιασμός και διαδικασία θεσμοθέτησης ενός νομοθετικού πλαισίου; συστήματα ποιότητας (Π.Ο.Π; Π.Γ.Ε. κ. α.)

## Βιογραφικά Εκπαιδευτών

Η **Γιούλα Μιχαηλίδου Παπακυριακού** είναι Σύμβουλος Βιώσιμης Ανάπτυξης; και έχει δημιουργήσει ένα μοναδικό πρόγραμμα στρατηγικής ανάπτυξης για τις αγροτικές περιοχές; βασισμένο στην Έξυπνη Εξειδίκευση και Ταυτότητα Προορισμού; με επίκεντρο την επιχειρηματικότητα με τα δώρα της φύσης. Το εκπαιδευτικό της υπόβαθρο είναι στη Διοίκηση Επιχειρήσεων και στα Οικονομικά και έχει 20ετή εμπειρία στη διαχείριση τοπικών; ευρωπαϊκών και διεθνών έργων; συμπεριλαμβανομένων των Erasmus; Cosme και Interegg Med. Είναι πιστοποιημένη εκπαιδύτρια από πολλούς διεθνείς οργανισμούς.

Ο **Παναγιώτης Παπαδόπουλος** έχει εκπαιδευτικό υπόβαθρο στον Τουρισμό; τη Φιλοξενία και τη Διαχείριση Εκδηλώσεων. Είναι ιδρυτής και Πρόεδρος του Δικτύου Τροόδους ενός μη κερδοσκοπικού οργανισμού. Επίσης είναι ο Εθνικός Εκπρόσωπος του Ευρωπαϊκού Αγροτικού Κοινοβουλίου. Η κύρια εξειδίκευσή του είναι στη Βιώσιμη Αγροτική Ανάπτυξη; τη δημιουργία Ταυτότητας Προορισμού με στόχο τη δημιουργία Τουρισμού Εμπειρίας και την ενίσχυση της Επιχειρηματικότητας.

Ο Δρ. **Ανδρέας Θρασυβούλου** είναι ομότιμος Καθηγητής του Αριστοτέλειου Πανεπιστήμιου Θεσσαλονίκης (ΑΠΘ) με βασικό πτυχίο στη Γεωπονία από το Α.Π.Θ.; μεταπτυχιακό (M.sc.) και διδακτορικό (Ph.D) στην Εντομολογία με εξειδίκευση στη Μελισσοκομία από το Penn State University USA. Δίδαξε 4 προπτυχιακά και 4 μεταπτυχιακά μαθήματα Μελισσοκομία; ήταν επιστημονικά υπεύθυνος σε 46 ερευνητικά έργα; επιβλέπων καθηγητής σε 8 διδακτορικές και 28 μεταπτυχιακές διατριβές καθώς επίσης σε 335 προπτυχιακές διατριβές. Ήταν Διευθυντής του Εργαστηρίου Μελισσοκομίας– Σηροτροφίας; πρόεδρος του μεταπτυχιακού προγράμματος του Τμήματος Γεωπονίας και της Ελληνικής Επιστημονικής Εταιρίας Μελισσοκομίας – Σηροτροφίας. Έχει δημοσιεύσει σε ξενόγλωσσα περιοδικά 104 ερευνητικές εργασίες; 86 εργασίες σε πρακτικά διεθνών συνεδρίων; 193 ανακοινώσεις σε ελληνικά συνέδρια; ένα ελληνικό βιβλίο που αφορά την Πρακτική Μελισσοκομία και 3 βιβλία σημειώσεις για πανεπιστημιακή διδασκαλία προπτυχιακών και μεταπτυχιακών μαθημάτων. Είναι συντονιστής των Ευρωπαϊκών επιστημόνων για τη νομοθεσία που αφορά τη Μελισσοκομία; και τις αμιγής κατηγορίες μελιού και πρόεδρος της Διεθνούς Ομοσπονδίας Μελισσοκομίας (Arimondia) στη Βιολογική Μελισσοκομία. Προετοίμασε και στήριξε την πρόταση για το πευκοθυμαρόμελο ΠΟΠ Κρήτης μέχρι την επίσημη καταχώρησή του στην Ε.Ε.; την νομοθέτηση των αμιγών κατηγοριών μελιού και του βασιλικού πολτού στην Ελλάδα. Συμμετείχε σε πολυάριθμες εκπαιδεύσεις μελισσοκόμων σε πλήθος ημερίδων; σεμιναρίων; συναντήσεων με μελισσοκόμους; εκδηλώσεων προώθησης της ελληνικής και κυπριακής μελισσοκομίας; διοργάνωσε 12 Πανελλήνια και 3 διεθνή συνέδρια και συμμετείχε σε αρκετά προεδρεία Διεθνών Συνεδρίων.

Η **Χρυσούλα Τανανάκη** είναι Αναπληρώτρια καθηγήτρια; Διευθύντρια και Υπεύθυνη ποιότητας του διαπιστευμένου κατά ISO/17025 Εργαστηρίου Μελισσοκομίας ΑΠΘ. Απόφοιτος του Χημικού τμήματος του Α.Π.Θ με πρώτο μεταπτυχιακό δίπλωμα στην Προχωρημένη Χημική Ανάλυση; και δεύτερο στη Διασφάλιση Ποιότητας. Κατέχει διδακτορικό δίπλωμα και μεταδιδακτορικό στη Μελισσοκομία. Παρουσιάζει έντονη ερευνητική δραστηριότητα; έχει συμμετάσχει ως Επιστημονικά Υπεύθυνη και επιστημονικός συνεργάτης σε πλήθος ερευνητικών προγραμμάτων;

με θεματολογίες που αφορούν τους μελισσοκομικούς χειρισμούς; τις νέες τεχνολογίες στη μελισσοκομία; την αντιμετώπιση εχθρών και ασθενειών των μελισσών και τα προϊόντα κυψέλης. Έχει δημοσιεύσει πενήντα τέσσερις εργασίες σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά; μια σε ελληνικό; δυο κεφάλαια σε ξενόγλωσσα βιβλία και σειρά άρθρων σε μελισσοκομικό περιοδικό. Συμμετείχε σε πλήθος διεθνών και εθνικών συνεδρίων. Είναι πιστοποιημένη εκπαιδευτρια ενηλίκων μετά από εκπαίδευση και αξιολόγηση από το Εθνικού Κέντρου Πιστοποίησης Δομών Διά Βίου Μάθησης (ΕΚΕΠΙΣ). Παρουσιάζει έντονη διοικητική και οργανωτική δραστηριότητα καθώς; έχει διατελέσει μέλος οργανωτικών επιτροπών εθνικών και διεθνών συνεδρίων; και αποτελεί μέλος εθνικών και διεθνών επιτροπών για τη Μελισσοκομία και τα προϊόντα κυψέλης. Έχει μακροχρόνια διδακτική εμπειρία αναφορικά με το γνωστικό αντικείμενο που υπηρετεί καθώς κατά διορισμό της ως μέλος ΔΕΠ του Εργαστηρίου Μελισσοκομίας διδάξει σε φοιτητές πλήθος προπτυχιακών και μεταπτυχιακών μαθημάτων όπως; Μελισσοκομία; Βιολογία της Μέλισσας; Εφαρμοσμένη Μελισσοκομία; Παθολογία της Μέλισσας; Σηροτροφία; Επικοινωνία Καλλιεργούμενων Φυτών; Γενική και Ανόργανη Χημεία; Αναλυτική Γεωργική Χημεία; Τεχνολογία προϊόντων μέλισσας; Βιολογική Μελισσοκομία; Γενετική Βελτίωση τη Μέλισσας; Οικολογία Επικοινωνίας; Μεθοδολογία Χημικών Αναλύσεων στα Οπωροκηπευτικά και Αειφορική διαχείριση μελισσοσμηνών και ασφάλεια προϊόντων κυψέλης. Επιπρόσθετα από το 2002 έως σήμερα πραγματοποιεί εκπαιδεύσεις στο εργαστήριο Μελισσοκομίας – Σηροτροφίας του τμήματος Γεωπονίας του Α.Π.Θ. σε θέματα συναφή με τη μελισσοκομία. Έχει συμμετάσχει σε επιμορφώσεις του προσωπικού του ΕΦΕΤ αναφορικά με την ποιότητα και τον ποιοτικό έλεγχο των προϊόντων κυψέλης; καθώς και σε επιμορφώσεις εποπτών μελισσοκομίας.

Ο **Βασίλης Λιόλιος** είναι διδάκτορας στην Επιστήμη Οπωροκηπευτικών & Αμπέλου με ειδίκευση στη Μελισσοκομία. Είναι απόφοιτος του τμήματος Γεωπονίας της σχολής Γεωπονίας; Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος του Α.Π.Θ. Οι μεταπτυχιακές του σπουδές καθώς και η διδακτορική του διατριβή είχαν ως βασικό αντικείμενο τη χημική σύσταση της γύρης και τις παραμέτρους που την επηρεάζουν; τη διατροφή μέλισσας και την καταγραφή μελισσοκομικής χλωρίδας. Το 2022 ολοκλήρωσε τη μεταδιδακτορική του διατριβή με θέμα «Βελτιστοποίηση των μελισσοκομικών πρακτικών για τη μείωση του μικροβιακού φορτίου της γύρης». Τόσο κατά τη διάρκεια των μεταπτυχιακών του όσο και κατά τη διάρκεια των διδακτορικών του σπουδών έχει εξοικειωθεί με φασματοσκοπικές και χρωματογραφικές (HPLC – GC) τεχνικές για την ανάλυση μελισσοκομικών προϊόντων. Ανήκει στο διαπιστευμένο προσωπικό του εργαστηρίου μελισσοκομίας ως αναλυτής από το 2009. Μέχρι τώρα έχει στο ενεργητικό του 26 δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά; με ποικίλη θεματολογία; τόσο σε αναλύσεις προϊόντων κυψέλης όσο και στις ασθένειες μελισσιών. Έχει συμμετάσχει σε 83 επιστημονικά συνέδρια διεθνή και εγχώρια. Ως επιστημονικός συνεργάτης έχει συμμετάσχει σε 24 προγράμματα με κύρια ερευνητικά ενδιαφέροντα τη μελισσοκομική χλωρίδα; τη διατροφή μέλισσας; τη μελισσοπαλυνολογία; τις αναλύσεις προϊόντων κυψέλης και τις εκπαιδεύσεις μελισσοκόμων. Παράλληλα; είναι εκπαιδευτής σε προγράμματα κατάρτισης μελισσοκόμων επί 12 συναπτά έτη. Τέλος; έχει πολύ καλή γνώση προγραμμάτων στατιστικής επεξεργασίας και χειρίζεται με ευχέρεια την αγγλική γλώσσα (κάτοχος διπλώματος Proficiency).

Ο **Δημήτρης Κανέλης** είναι διδάκτορας Γεωπόνος της Επιστήμης Οπωροκηπευτικών με ειδίκευση στη Μελισσοκομία. Είναι απόφοιτος του τμήματος Γεωπονίας της σχολής Γεωπονίας; Δασολογίας

και Φυσικού Περιβάλλοντος του Α.Π.Θ και αποτελεί επιστημονικό συνεργάτη του εργαστηρίου Μελισσοκομίας-Σηροτροφίας του ΑΠΘ από το 2009. Οι μεταπτυχιακές τους σπουδές πραγματοποιήθηκαν στο εργαστήριο Μελισσοκομίας-Σηροτροφίας του ΑΠΘ. Το αντικείμενο τόσο της μεταπτυχιακής του όσο και της διδακτορικής του διατριβής είναι τα ποιοτικά κριτήρια του βασιλικού πολτού και την επίδραση της διατροφής των μελισσών στα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του βασιλικού πολτού. Από τα αποτελέσματα της μεταπτυχιακής και διδακτορικής διατριβής προέκυψαν τα δεδομένα για την θεσμοθέτηση των εθνικών ποιοτικών ορίων του βασιλικού πολτού από το Ανώτατο Χημικό Συμβούλιο (Α.Χ.Σ.) του κράτους; όπου για πρώτη φορά ο όρος Βασιλικός Πολτός εισήχθη στον κώδικα τροφίμων και ποτών με αριθμό απόφασης 47/2016 Α.Χ.Σ. Η απόφαση για την εισαγωγή του Βασιλικού πολτού στον κώδικα τροφίμων δημοσιεύτηκε στο ΦΕΚ 3416/10-08-2018. Έχει στο ενεργητικό του 25 δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά με κριτές ενώ έχει συμμετάσχει με περισσότερες από 90 εργασίες σε επιστημονικά συνέδρια διεθνή και εγχώρια. Ως επιστημονικός συνεργάτης έχει ενεργή συμμετοχή σε πάνω από 12 ερευνητικά προγράμματα που έχουν πραγματοποιηθεί στο Εργαστήριο μελισσοκομίας και σχετίζονται με εκπαιδεύσεις μελισσοκόμων; αναλύσεις προϊόντων κυψέλης; διατήρηση ποιοτικών χαρακτηριστικών του μελιού; ταυτοποίηση κυπριακού μελιού; ποιοτικά κριτήρια και γεωγραφική προέλευση του βασιλικού πολτού κ.ά.. Παράλληλα; είναι εκπαιδευτής σε προγράμματα κατάρτισης μελισσοκόμων επί 8 συναπτά έτη; ενώ έχει δουλέψει στον ΟΠΕΚΕΠΕ για έξι μήνες. Τέλος; τα τελευταία χρόνια διδάσκει μαθήματα στο Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης (ΑΠΘ) και στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας (ΠΘ) ως Ακαδημαϊκός υπότροφος ή ως Συμβασιούχος ορισμένου χρόνου.

## ΈΝΤΥΠΟ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΤΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ

(αποστολή στο email: vasilikiv@filagrogroup.com)

Όνοματεπώνυμο: \_\_\_\_\_

Τηλέφωνο επικοινωνίας: \_\_\_\_\_

Email: \_\_\_\_\_

Όργανισμός απασχόλησης: \_\_\_\_\_

Ηλικιακή Ομάδα:

18-24 \_\_\_\_\_

25-34 \_\_\_\_\_

35-44 \_\_\_\_\_

45-54 \_\_\_\_\_

55-64 \_\_\_\_\_

65+ \_\_\_\_\_

Επιθυμώ να συμμετάσχω στο εκπαιδευτικό εργαστήριο (παρακαλώ επιλέξτε)

Δευτέρα; 9/1/2023

1.30-7μμ

Τρίτη; 10/1/2023

1.30-7μμ

Πέμπτη; 19/1/2023

9.30 πμ -2.30 μμ

Παρασκευή; 20/1/2023

9.30 πμ -2.30 μμ

Πέμπτη; 26/1/2023

9.30 πμ -2.30 μμ

Παρασκευή; 27/1/2023

9.30 πμ -2.30 μμ

Τετάρτη; 08/2/2023

9.30 πμ -2.30 μμ (διαδικτυακά)

Πέμπτη; 9/2/2023

9.30 πμ -2.30 μμ (διαδικτυακά)