

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Εκπαιδευτική εκδρομή φοιτητών του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής στη Λέσβο

Από τις 26 έως τις 28 Μαρτίου 2026, τριάντα έξι φοιτητές και φοιτήτριες του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής πραγματοποίησαν εκπαιδευτική εκδρομή στη Λέσβο, συνοδευόμενοι από τα μέλη του Τμήματος Δρ Ευστάθιο Καλούδη, Δρ Ιφιγένεια Λέρη και Δρ Μαλαματένια Παναγιώτου. Στην εκδρομή συμμετείχαν φοιτητές και φοιτήτριες από διαφορετικά έτη σπουδών, με βασικό στόχο την άμεση επαφή με τον χώρο της βιομηχανίας τροφίμων, τη γνωριμία με διαφορετικά επαγγελματικά περιβάλλοντα και την ανακάλυψη πιθανών διαδρομών επαγγελματικής σταδιοδρομίας, στο πλαίσιο μιας ετήσιας πλέον εκπαιδευτικής πρωτοβουλίας του Τμήματος.



Στο πλαίσιο της εκδρομής, οι συμμετέχοντες/ουσες επισκέφθηκαν την επιχείρηση της οικογένειας Τζωρτζή στην Κώμη Λέσβου, όπου είχαν την ευκαιρία να γνωρίσουν από κοντά όλο το φάσμα της παραγωγής ελαιολάδου, από τον ελαιώνα έως το τελικό προϊόν. Η επίσκεψη περιλάμβανε ενημέρωση για τη βιολογική καλλιέργεια της ελιάς, τις ποικιλίες της Λέσβου, τις μεθόδους και τους χρόνους συγκομιδής, ξενάγηση στις εγκαταστάσεις του ελαιοτριβείου και του τυποποιητηρίου, καθώς και γευστική δοκιμή διαφορετικών ελαιολάδων με εισαγωγή στη μέθοδο αξιολόγησής τους. Παράλληλα, αναπτύχθηκε συζήτηση για ζητήματα παραγωγής, μεταποίησης, διάθεσης και κατηγοριοποίησης του ελαιολάδου, καθώς και για πτυχές της εθνικής και κοινοτικής νομοθεσίας που διέπει την τυποποίησή του.



Ιδιαίτερα ουσιαστική ήταν και η επίσκεψη στο Τμήμα Πολιτισμικής Τεχνολογίας και Επικοινωνίας του Πανεπιστημίου Αιγαίου, όπου οι φοιτητές και οι φοιτήτριες ξεναγήθηκαν σε εξειδικευμένους χώρους και γνώρισαν από κοντά το έργο του Εργαστηρίου Εικόνας, Ήχου και Πολιτισμικής Αναπαράστασης και του Εργαστηρίου Τεχνολογίες Προστασίας της Ιδιωτικότητας και Εφαρμογές Πληροφορικής στις Κοινωνικές Επιστήμες. Το πρώτο ανέδειξε πώς ο πολιτισμός μπορεί να αποτελέσει αντικείμενο ψηφιακής τεκμηρίωσης και δημιουργικής αναπαράστασης, με εφαρμογές στην πολιτιστική κληρονομιά, την εικονική και επαυξημένη πραγματικότητα και ακόμη στην αναπαράσταση των διαχρονικών τεχνικών παραγωγής ελαιολάδου στη Λέσβο.



Το δεύτερο εργαστήριο παρουσίασε τη συμβολή των ευφυών, διαδραστικών και διαδικτυακών τεχνολογιών στην προβολή και υποστήριξη πολιτιστικών αγαθών και υπηρεσιών. Η στάση αυτή της εκδρομής είχε ιδιαίτερη αξία και για το πεδίο της Επιστήμης

Τροφίμων, αναδεικνύοντας ότι το τρόφιμο δεν αποτελεί μόνο βιολογικό και τεχνολογικό αγαθό, αλλά και προϊόν πολιτισμού.



Στο Αποστακτήριο Ούζο Μίνι, οι φοιτητές και οι φοιτήτριες ενημερώθηκαν για την ιστορία της επιχείρησης και τη φιλοσοφία των προϊόντων της, τόσο των καθιερωμένων όσο και εκείνων που βρίσκονται υπό ανάπτυξη. Παράλληλα, γνώρισαν στοιχεία της παραγωγικής διαδικασίας και της ταυτότητας ενός εμβληματικού προϊόντος της Λέσβου, με ιδιαίτερη σημασία για την τοπική οικονομία και τη γαστρονομική της κληρονομιά. Ιδιαίτερη αξία είχε και η συνάντηση με απόφοιτο του Τμήματος που εργάζεται στην εταιρεία, η οποία μίλησε στους/στις φοιτητές/τριες για την επαγγελματική της πορεία από το πτυχίο έως τη σημερινή της θέση, προσφέροντας ένα απτό παράδειγμα επαγγελματικής εξέλιξης και διασύνδεσης των σπουδών με την αγορά εργασίας.





Η επίσκεψη στον φορέα πιστοποίησης TÜV AUSTRIA έδωσε στους/στις φοιτητές/τριες τη δυνατότητα να κατανοήσουν τη σημασία της πιστοποίησης στον τομέα των τροφίμων, καθώς και τα βασικά στάδια της σχετικής διαδικασίας. Κατά τη διάρκεια της ξενάγησης στα εργαστήρια χημικών ελέγχων, παρουσιάστηκαν ζητήματα που αφορούν τα πρότυπα ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων, ενώ ιδιαίτερη έμφαση δόθηκε και στις επαγγελματικές δυνατότητες που διανοίγονται για απόφοιτους/ες της Επιστήμης Τροφίμων σε αντίστοιχους οργανισμούς και τεχνικά-επιστημονικά περιβάλλοντα.





Η εκπαιδευτική αυτή εκδρομή αποτέλεσε μια πολυδιάστατη εμπειρία μάθησης, καθώς έφερε τους/τις φοιτητές/τριες σε επαφή με διαφορετικές εκφάνσεις του αγροδιατροφικού και ευρύτερου επαγγελματικού οικοσυστήματος: από την πρωτογενή παραγωγή και τη μεταποίηση έως την καινοτομία, την πολιτισμική διάσταση του τροφίμου, την πιστοποίηση και τον ποιοτικό έλεγχο. Ταυτόχρονα, ανέδειξε τη σημασία της σύνδεσης των πανεπιστημιακών σπουδών με πραγματικούς χώρους εργασίας και επαγγελματικές διαδρομές.

Θερμές ευχαριστίες εκφράζονται προς όλους τους φορείς και τους ανθρώπους που υποδέχθηκαν την ομάδα των φοιτητών και των συνοδών διδασκόντων, μοιράστηκαν μαζί τους τη γνώση και την εμπειρία τους και συνέβαλαν ουσιαστικά στην επιτυχία της εκπαιδευτικής εκδρομής.