

## **ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ ΚΩΔΙΚΑ ΨΥΚΤΙΚΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ**

### **01. ΕΙΔΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ LOGISTICS MANAGEMENT**

- Τάσεις στη θεωρία και τη πρακτική του Marketing
- Η φροντίδα για το Πελάτη
- Η Λήψη των Αποφάσεων
- Καθορισμός κόστους και τιμολόγηση υπηρεσιών στα Ψυγεία
- Στοιχεία κοστολόγησης υπηρεσιών ψυχρών 3<sup>rd</sup> party logistics
- Αποφάσεις Leasing
- Διαχείριση Κεφαλαίου Κίνησης
- Διαχείριση κινδύνων (Risk Management) στις εφοδιαστικές αλυσίδες
- Απαντήσεις σε βασικά ερωτήματα γύρω από τη χρέωση αποθηκευτικών υπηρεσιών 3PL
- 10 κανόνες για να πετύχετε εμπιστοσύνη στις τιμές σας
- Φυλετική Ηγεσία
- Τι είναι το Factoring

### **02. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΓΙΑ ΨΥΧΡΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ**

- Βιολογικοί μηχανισμοί υποβάθμισης τροφίμων
- Έγκαυμα κατάψυξης
- Η επίδραση της θερμοκρασίας στις βιοχημικές αντιδράσεις και στην ανάπτυξη μικροοργανισμών στα τρόφιμα
- Η επίδραση του αιθυλενίου και των οσμών στα φρούτα και λαχανικά
- Η οξειδωση – τάγγισμα των τροφίμων
- Η συνθήκη «θερμοκρασία»
- Η σχετική υγρασία στη ψυχρή αποθήκευση
- Η τεχνολογία των εμποδίων στη διατήρηση των τροφίμων – HURDLE TECHNOLOGY
- Η ψυκτική αλυσίδα των νωπών αλιευμάτων
- Η ψυκτική αλυσίδα των παγωτών
- Η ψύξη σαν μέσον συντήρησης
- Η ωρίμανση των φρούτων και λαχανικών και το αιθυλένιο
- Θερμοκρασία και υγρασία σε θαλάμους συντήρησης κρεάτων και πουλερικών

- Κατηγορίες ψυχρής αποθήκευσης
- Κατηγορίες ψυχρής αποθήκευσης φρούτων και λαχανικών
- Παράγοντες ποιότητας σε κρέατα και πουλερικά
- Πρακτική διάρκεια ζωής κατεψυγμένων
- Σύγχρονες εξελίξεις στις συσκευασίες
- Συμβατότητα οσμών στη Ψυχρή Αποθήκευση
- Οι χαμηλές θερμοκρασίες - θέματα ποιότητας και εξοικονόμησης ενέργειας
- Θερμοκρασία και Υγρασία σε Θαλάμους Συντήρησης Φρούτων και Λαχανικών

### **03. ΚΤΙΡΙΑΚΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΨΥΞΗΣ**

- Βασικές αρχές κτιριακού σχεδιασμού ψυκτικών αποθηκών
- Το κτίριο - Ψυγείο
- Δάπεδα ψυκτικών αποθηκών
- Μονωτικά πανέλα
- Οι προδιαγραφές για τη κατασκευή μιας ψυχρής αποθήκης
- Πόρτες ψυκτικών θαλάμων και ραμπών φορτώσεων
- Προστασία δαπέδων καταψύξεων από ανύψωση λόγω παγετού
- Φωτισμός ψυκτικών θαλάμων

### **04. ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΨΥΞΗΣ**

- Βασικές αρχές σχεδιασμού κυκλώματος βιομηχανικής ψύξης με το σύστημα της υπερτροφοδότησης
- Δευτερογενής ψύξη με γλυκόλη – οφέλη
- Διαχείριση λιπαντικών στη βιομηχανική ψύξη
- Εναλλάκτες βιομηχανικής ψύξης
- Επιλογή συμπιεστών βιομηχανικής ψύξης
- Επιλογή ψυκτικού μέσου
- Ψύξη με αμμωνία
- Ψύξη – θέρμανση με αέρα
- Περί Ψυκτικών Σωληνώσεων στη Βιομηχανική Ψύξη
- Στοιχεία δοχείων Ψυκτικών Ρευστών στη Βιομηχανική Ψύξη
- Εναλλάκτες για τη ψύξη υγρών (ψύκτες υγρών)
- Κλιμακοειδή Συστήματα (CASCADE SYSTEMS) με φυσικά αέρια

#### **05. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΨΥΧΡΗΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ**

- Απλές αρχές παραγωγικότητας στη ψυχρή αποθήκη
- Ασφαλιστική κάλυψη στις ψυχρές αποθήκες
- Διεργασίες Barcode σε ψυχρό 3<sup>rd</sup> Party Logistics
- Εργασιακές συνθήκες στις ψυχρές αποθήκες
- Κανόνες δειγματοληψίας προς θερμομέτρηση
- Κανόνες μέτρησης θερμοκρασίας αέρα
- Κανόνες μέτρησης θερμοκρασίας προϊόντων
- Κανόνες προστασίας της θερμοκρασίας
- Κανόνες υγιεινής σε ψυχρές αποθήκες
- Μυοκτονία – εντομοκτονία και εξειδικευμένες απαιτήσεις υγιεινής σε ψυχρές αποθήκες
- Οδηγίες για ένα αποτελεσματικό Cross – Docking σε μια ψυχρή αποθήκη
- Προγραμματισμός και υλοποίηση εργασιών εσωτερικής συντήρησης
- Μεταφορές με Ψύξη

#### **06. ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΤΙΣ ΨΥΧΡΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΣ**

- Αιτίες ανάφλεξης στις ψυχρές αποθήκες
- Ασφάλεια στις ψυχρές αποθήκες
- Μέτρα πυροπροστασίας ψυχρών αποθηκών χαμηλού κινδύνου
- Οι πυροσβεστήρες στις ψυχρές αποθήκες
- Στοιχεία διαχείρισης αμμωνίας στις ψυχρές αποθήκες
- Συμπεριφορά ψυχρών αποθηκών απέναντι στη φωτιά
- Σύστημα κατάσβεσης με αυτόματο καταιονισμό νερού με sprinklers

#### **07. ΑΝΥΨΩΤΙΚΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΣΤΗ ΨΥΧΡΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ**

- Ανυψωτικά μηχανήματα στις ψυχρές αποθήκες – ιδιαιτερότητες – χειρισμός – συντήρηση – αξιολόγηση χειριστών
- Ασφαλής χειρισμός ηλεκτροκίνητων ανυψωτικών
- Γενικές οδηγίες για τη φόρτιση, χρήση και συντήρηση των μπαταριών ανυψωτικών
- Τα μέσα διακίνησης και η παραγωγικότητα στα Ψυγεία

#### **08. ΠΟΙΟΤΗΤΑ – ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

- Οι 8 αρχές ποιότητας

- Οι 14 αρχές του Deming
- Τα εμπόδια εφαρμογής της φιλοσοφίας του Deming
- Το ISO 22000 – 2005 με μια ματιά
- Το ISO 9001 – 2000 με μια ματιά
- Το Πρότυπο ISO 22000:2005 είναι εργαλείο ανάπτυξης
- Οι επιχειρήσεις τροφίμων και η υποχρέωση τήρησης συστήματος HACCP
- Βασικά σημεία κατά τη διαχείριση ενός Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας

#### **09. ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ**

- Εξοικονόμηση ενέργειας στη βιομηχανική ψύξη
- Σχεδιασμός ψυκτικής εγκατάστασης που εξασφαλίζει εξοικονόμηση
- Βασικές αρχές εξοικονόμησης στη ψύξη
- Βασικά μέτρα εξοικονόμησης ενέργειας μέσω του τρόπου λειτουργίας του ψυκτικού συγκροτήματος

#### **10. ΑΣΦΑΛΙΣΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ – ΣΥΜΒΑΣΕΙΣ**

- Ασφαλιστική κάλυψη των 3<sup>rd</sup> PARTY LOGISTICS
- Προτεινόμενοι όροι αποθήκευσης ψυχρών 3PL
- Λίγα λόγια για βραχυπρόθεσμες συμβάσεις 3PL στα Ψυγεία
- Αύξηση κόστους ενέργειας σε ψυχρούς 3PL και τρόπος αντιμετώπισης
- Συμβάσεις Ψυχρών 3PL
- Το πλαίσιο των βραχυπρόθεσμων συμβάσεων 3PL
- Ανάλυση κινδύνων - ασφάλιση ευθύνης σε 3PL για τα εμπορεύματα τρίτων

#### **11. ΔΙΑΤΡΟΦΗ – ΥΓΕΙΑ – ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ**

- Σίγουρες διατροφικές λύσεις για ρύθμιση της χοληστερόλης
- Διατροφικές λύσεις για τη καταπολέμηση του καρκίνου
- Η Κοινωνία της Αφθονίας και το Περιβάλλον