19/06/2023

Νέο σεμινάριο από την «Πεμπτουσία» με θέμα την ασφάλεια των τροφίμων

/ Παιδεία και Πολιτισμός



Σεμινάρια Ψηφιακής Ακαδημίας «Ευγένιος Βούλγαρης» και Πεμπτουσίας

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ: ΔΙΑΧΡΟΝΙΚΟΙ ΚΑΙ ΝΕΟΙ, ΑΝΑΔΥΟΜΕΝΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

Βασικές αρχές της Υγιεινής & Ασφάλειας των τροφίμων, αρμοδιότητες και ευθύνες του προσωπικού και ορθή διαχείριση των τροφίμων

Δευτέρα 24 Ιουλίου 2023 (3 ώρες)

ΕΙΔΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ 25 ΕΥΡΩ

ΚΑΝΤΕ ΚΡΑΤΗΣΗ ΕΔΩ

Στο πλαίσιο της αυξημένης ευαισθησίας σε θέματα διασφάλισης της υγιεινής και της ασφάλειας των τροφίμων το Ινστιτούτο «Άγιος Μάξιμος ο Γραικός» μέσω της Διαδικτυακής του Ακαδημίας «ΕΥΓΕΝΙΟΣ ΒΟΥΛΓΑΡΗΣ» διοργανώνει ολιγόωρο

σεμινάριο με έμφαση στις βασικές αρχές της Υγιεινής & Ασφάλειας των τροφίμων, τις αρμοδιότητες και τις ευθύνες του προσωπικού και την ορθή διαχείριση των τροφίμων.

Θα συζητηθούν :

- **Όλοι οι πιθανοί κίνδυνοι (διαχρονικοί και αναδυόμενοι) που μπορεί να οδηγήσουν σε ένα μη ασφαλές τρόφιμο**
- **Οι δυνητικές συνέπειες που μπορεί να έχουν στον καταναλωτή**
- **Ο τρόπος διαχείρισης των κινδύνων αυτών για τα *προϊόντα της Ιεράς Μεγίστης Μονής Βατοπαιδίου του Αγίου Όρους* καθώς και ο τρόπος που συνεργάζεται η παράδοση με την επιστημονική γνώση για την αποφυγή τροφοδηλητηριάσεων και παροχής ασφαλούς τροφίμου για όλους τους προσκυνητές αλλά και τους πελάτες των μοναστικών προϊόντων διατροφής**.
- **Η γνώση και η πρόληψη των κινδύνων και ο δρόμος για «ασφαλή τρόφιμα».**

Σκοπός του σεμιναρίου

Να εκπαιδεύσει τους συμμετέχοντες αναφορικά με:

- **τους σημαντικότερους διαχρονικούς κινδύνους (μικροβιολογικούς, χημικούς και φυσικούς)**
- **τα σημαντικότερα αλλεργιογόνα τρόφιμα**
- **τους σημαντικότερους νέους και αναδυόμενους κινδύνους (Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα, Εντομοφαγία, Τεχνητά τρόφιμα κ.α.)**
- **τη σωστή διαχείριση των τροφίμων και τους βασικούς κανόνες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων.**

Βεβαίωση Παρακολούθησης

Οι συμμετέχοντες θα λάβουν βεβαίωση η οποία θα μπορούσε να χρησιμοποιηθεί ως τεκμήριο της ετήσιας εκπαίδευσης του προσωπικού.

ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

Το σεμινάριο είναι τμήμα της βασικής εκπαίδευσης του ΕΦΕΤ στην υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων και απευθύνεται

- **σε υπευθύνους δομών εστίασης, ενδεικτικά: Εστιατόρια, Καφετέριες, Αναψυκτήρια, Κυλικεία, Ταβέρνες, Πιτσαρίες, Κυλικεία Σχολείων, Δημοσίων Θεαμάτων, Νοσοκομείων, εστιατόρια ιδρυμάτων, κατασκηνώσεων, κρουαζιερόπλοιων, ξενοδοχείων**
- **σε όλο το προσωπικό των επιχειρήσεων τροφίμων που έχει σχέση με την παρασκευή, μεταποίηση, παραγωγή, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά, διανομή, διακίνηση και προσφορά προς πώληση ή διάθεση τροφίμων**
- **σε φοιτητές και σε επιστημονικό προσωπικό, που ασχολούνται ή που επιθυμούν να ασχοληθούν με τρόφιμα**
- **σε Ιερές Μονές**

ΚΟΣΤΟΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ 3 ΩΡΩΝ: **25 Ευρώ**

Ειδική Έκπτωση για Ιερές Μονές, Πολυτέκνους, Φοιτητές, ΑμεΑ, Ανέργους (15%): Για να εγγραφείτε κάνοντας χρήση της έκπτωσης είναι απαραίτητο να αποστείλετε στο μειλ της γραμματείας πιστοποιητικό οικογενειακής κατάστασης και πολυτεκνική κάρτα (πολύτεκνοι), βεβαίωση σπουδών και φοιτητική κάρτα (φοιτητές) ,βεβαίωση/πιστοποίηση ΑμεΑ από το ΚΕΠΑ (ΑμεΑ), βεβαίωση/κάρτα ανεργίας (άνεργοι). Αφού ληφθούν τα πιστοποιητικά θα λάβετε τον σύνδεσμο/link με την ανάλογη έκπτωση. Επικοινωνήστε με την γραμματεία για οποιαδήποτε διευκρίνηση: secretariat@voulgarisacademy.com

ΤΡΟΠΟΣ ΔΙΕΞΑΓΩΓΗΣ

Ζωντανό σεμινάριο μέσω της πλατφόρμας ZOOM

ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ: Μιχαηλίδης Ευστράτιος

Επαγγελματική πείρα:

2002 – έως σήμερα Γ’ Κτηνιατρικό Νοσοκομείο (Γ ’ ΚΝΟ Θέρμη Θεσ/νίκης).

Διευθυντής Εργαστηρίων της Δνσεως Εργαστηρίων του Γ’ Κτηνιατρικού Νοσοκομείου,

Επιτελής Προστασίας Περιβάλλοντος του Γ΄ Κτηνιατρικού Νοσοκομείου.

Συνταγματάρχης από το 2020 (Υγειονομικού Κτηνίατρος – Χημικός).

Τμηματάρχης χημικού εργαστηρίου και Διευθυντής της Διευθύνσεως Πολεμικών Χημικών Ουσιών. Οδήγησε το χημικό τμήμα του νοσοκομείου στο πρώτο του διεργαστηριακό τεστ με επιτυχία (z score < 2) και στη διαπίστευση του Χημικού εργαστηρίου του Γ’ ΚΝΟ στις παρακάτω μεθόδους:

1. Ποσοτικός προσδιορισμός καταλοίπων τετρακυκλινών σε κρέας και παρασκευάσματα κρέατος

2. Ποσοτικός προσδιορισμός καταλοίπων κινολονών σε κρέας και παρασκευάσματα κρέατος

3. Ποσοτικός προσδιορισμός των συντηρητικών σορβικού και βενζοϊκού οξέος σε μη αλκοολούχα ποτά και καφεΐνης

• Ως Υπεύθυνος Ποιότητας και Τμηματάρχης του Χημικού Τμήματος του Χημικού Εργαστηρίου του Γ΄ Κτηνιατρικού Νοσοκομείου (Γ¨ ΚΝΟ) συμμετείχε στην ανάπτυξη του συστήματος ποιότητας κατά ISO 17025:2005, το οποίο και διαπιστεύτηκε επιτυχώς από το ΕΣΥΔ (Αρ. Πιστοποιητικού ΕΣΥΔ 567).

• Ως αναλυτής του Χημικού Τμήματος του Χημικού Εργαστηρίου του Γ΄ Κτηνιατρικού Νοσοκομείου (Γ¨ ΚΝΟ) στον προσδιορισμό των συντηρητικών σορβικού και βενζοϊκού οξέος σε μη αλκοολούχα ποτά και καφεΐνης με την μέθοδο της υγρής χρωματογραφίας με ανιχνευτή DAD, έως σήμερα.

• Συμμετείχε ως σύμβουλος στην ανάπτυξη του συστήματος ποιότητας κατά ISO

17025:2005, και ως Υπεύθυνος Ποιότητας και Τμηματάρχης του Χημικού Τμήματος του Χημικού Εργαστηρίου του ΓΕΩΤΕΧΝΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ Α.Ε. οποίο και διαπιστεύτηκε επιτυχώς από το ΕΣΥΔ (Αρ. Πιστοποιητικού ΕΣΥΔ 397).

• Το Χημικό Εργαστήριο του ΓΕΩΤΕΧΝΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ Α.Ε. διαπιστεύθηκε σε μεθόδους ατομικής απορρόφησης με φούρνο γραφίτη για τον προσδιορισμό μετάλλων στο νερό και στο έδαφος καθώς και σε μεθόδους αέριας χρωματογραφίας με ανιχνευτή μαζών για το προσδιορισμό φυτοφαρμάκων σε φρούτα και λαχανικά.

• Συμμετείχε ως σύμβουλος στην ανάπτυξη του συστήματος ποιότητας κατά ISO 17025:2005 του Χημικού τμήματος του Εργαστηρίου ΠΕΤΡΟΣ ΑΝΔΡΟΥΛΑΚΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ οποίο και διαπιστεύτηκε επιτυχώς από το ΕΣΥΔ (Αρ. Πιστοποιητικού ΕΣΥΔ 878-2).

• Συμμετείχε ως σύμβουλος στην ανάπτυξη του συστήματος ποιότητας κατά ISO 17025:2005, και ως Υπεύθυνος του Χημικού Τμήματος του Χημικού Εργαστηρίου του ENVOLAB Βασίλειος Γ. Μαλέας, το οποίο και διαπιστεύτηκε επιτυχώς από το ΕΣΥΔ πρόσφατα τον Ιανουάριο 2019 (Αναμένεται εντός του μηνός Φεβρουαρίου αρ. Πιστοποιητικού από τον ΕΣΥΔ)

• Υπεύθυνος του Χημικού Τμήματος του διαπιστευμένου εργαστηρίου ISOLAB από τον Φεβρουάριο του 2018 έως σήμερα.

• Εκπαιδευτής Συστημάτων Διαχείρισης Ποιότητας (ISO 17025, ISO 22000, ISO 14001, ISO 22716 κ.α) και σε θέματα επικύρωσης και επαλήθευσης των χημικών μεθόδων καθώς και του υπολογισμού της αβεβαιότητας των χημικών μεθόδων στο Εργαστήριο του Φαρμακείου του 424 ΓΣΝΕ.

• Εκπαιδευτής του ΕΦΕΤ σε θέματα Υγιεινής και Ασφάλειας των Τροφίμων.

• Εκπαιδευτής σε θέματα Περιβαλλοντική Διαχείρισης και Υγιεινής και Ασφάλειας στους χώρους εργασίας καθώς και σε θέματα ΡΒΧΠ πολέμου και ασύμμετρων απειλών

• Συμμετείχε ως σύμβουλος στην ανάπτυξη και την εφαρμογή του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων της ΛΑΦΘ (Λέσχη Αξιωματικών Φρουράς Θεσσαλονίκης) και του 1ου ΒΝΣΘ κατά το διεθνές πρότυπο ISO 22000 που πιστοποιήθηκε με επιτυχία τον Οκτώβριο του 2016 και Δεκέμβριο του 2017 αντίστοιχα.

• Υπεύθυνος Χημικός για το Εργαστήριο Καλλυντικών της Ιεράς Μεγίστης Μονής

Βατοπαιδίου ΙΜΜΒ με άδεια από τον ΕΟΦ.

• Τμηματάρχης του Τμήματος Ελέγχου Ποιότητας του Εργαστηρίου Καλλυντικών της Ιεράς Μεγίστης Μονής Βατοπαιδίου που είναι πιστοποιημένο από τον ΕΟΦ.

• Αναπληρωτής του Υπεύθυνου ποιότητας στα Συστήματα Διαχείρισης της Ποιότητας που έχουν αναπτυχθεί και εφαρμόζονται σε τμήματα και εργαστήρια της ΙΜΜΒ, όπως το ISO 9001, το GMP του εργαστηρίου συμπληρωμάτων διατροφής και καλλυντικών, του ISO 22716 της παραγωγής των καλλυντικών, του ISO 22000 για τα εδώδιμα προϊόντα της ΙΜΜΒ (εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, μέλι, κρασί, βρώσιμες ελιές κ.α.)

• Σύμβουλος σε επιχειρήσεις παραγωγής καλλυντικών για την κατάρτιση των φακέλων πληροφοριών των προϊόντων PIF και για την κοινοποίηση των καλλυντικών προϊόντων στην Ευρωπαϊκή Πύλη CPNP

Εξωτερικός συνεργάτης και σύμβουλος καθώς και εξωτερικός επιθεωρητής εργαστηρίων που προετοιμάζονται για διαπίστευση από τον ΕΣΥΔ όσο αφορά το καινούργιο πρότυπο ISO 17025:2005 και το πρότυπο ISO 22716:2007.

Εξωτερικός συνεργάτης και σύμβουλος καθώς και εξωτερικός επιθεωρητής βιομηχανιών και βιοτεχνιών παραγωγής, μεταποίησης και εμπορίας τροφίμων, των συστημάτων διαχείρισης ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων και του ISO 22000.

Υπεύθυνος ελέγχου τροφίμων και νερού των Μονάδων της Ζ.Ε του Α’ Σώματος Στρατού.

2002 – 2003 Υπεύθυνος Φυσικοχημικού Τμήματος του Ιδιωτικού εργαστηρίου ” ISOLAB ”. Πρώτη επαφή με το πρότυπο ISO 17025. Πέρασε επιτυχώς και χωρίς μη συμμορφώσεις (μόνο παρατηρήσεις) την διαδικασία της διαπίστευσης από τον ΕΣΥΔ για επτά (7) επιπλέον χημικές παραμέτρους στα νερά και στα λύματα.

2003 – 2004 Υπεύθυνος Φυσικοχημικού Τμήματος του ιδιωτικού εργαστηρίου “ Ε.Κ.Ε.Υ.Τ. ”. Μέσα σε ένα χρόνο οδήγησε το φυσικοχημικό τμήμα του παραπάνω εργαστηρίου σε διαπίστευση από τον ΕΣΥΔ διαπιστεύοντας συνολικά δώδεκα (12) χημικές παραμέτρους σε νερά. Η αξιολόγηση από τον ΕΣΥΔ ήταν επιτυχής με τις λιγότερες μη συμμορφώσεις βαθμού γ’ στο εργαστήριο, η οποίες άρθηκαν μέσα σε

χρονικό διάστημα μικρότερο των δύο μηνών.

2008 – 2012 Υπεύθυνος Φυσικοχημικού τμήματος του διαπιστευμένου Ιδιωτικού εργαστηρίου «ΕΚΕΥΤ».

Σπουδές

1988 – 1995 ΣΧΟΛΗ ΓΕΩΤΕΧΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ – ΤΜΗΜΑ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ (ΑΠΘ).

1988 – 1995 ΣΤΡΑΤΙΩΤΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΑΞΙΩΜΑΤΙΚΩΝ ΣΩΜΑΤΩΝ.

1995 – 1996 ΣΧΟΛΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ.

1996 – 1996 ΣΧΟΛΗ ΕΙΔΙΚΩΝ ΟΠΛΩΝ ΕΝΟΠΛΩΝ ΔΥΝΑΜΕΩΝ.

1998 – 2002 ΣΧΟΛΗ ΘΕΤΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ – ΤΜΗΜΑ ΧΗΜΕΙΑΣ.

2005 ΣΧΟΛΗ ΕΙΔΙΚΩΝ ΟΠΛΩΝ ΕΝΟΠΛΩΝ ΔΥΝΑΜΕΩΝ

● **Ανακοινώσεις σε Ιατρικά Συνέδρια Ενόπλων Δυνάμεων και άλλα Συνέδρια με θέμα :**

1. Την υγιεινή των Στρατιωτικών Πρατηρίων (1998).

2. Οι γενετικά τροποποιημένοι οργανισμοί GMO (Γενικά, 2004).

3. Νέος Οδηγός Υγιεινής για τις μονάδες επεξεργασίας κρέατος, παραγωγής προϊόντων με βάση το κρέας, κιμάδων και παρασκευασμάτων.

4. Ποσοτικός Προσδιορισμός Τετρακυκλινών σε κρέας και κρεατοσκευάσματα με υγρή Χρωματογραφία και ανιχνευτή Πολλαπλών φωτοδιόδων DAD

5. Διαχείριση αποβλήτων που απαντώνται στην κτηνιατρική πράξη

6. Υφιστάμενα και προτεινόμενα προστατευτικά μέτρα για τους Σ-ΣΕΣ (Θέμα Υγιεινής και Ασφάλειας στους χώρους εργασίας για τους συνοδούς στρατιωτικά εκπαιδευμένων σκύλων (Σ-ΣΕΣ)]

7. Ανίχνευση και ποσοτικός προσδιορισμός Αφλατοξινών B1, B2, G1 & G2 σε δείγματα μπαχαρικών με την τεχνική της υγρής χρωματογραφίας

8. Ανίχνευση και ποσοτικός προσδιορισμός Αφλατοξινών B1, B2, G1 & G2 σε βρώσιμους ξηρούς καρπούς και ξηρά φρούτα με την μέθοδο της υγρής χρωματογραφίας

9. Ποσοτικός προσδιορισμός Καφεΐνης σε μη αλκοολούχα ποτά και καφέδες με τη μέθοδο της υγρής χρωματογραφίας (HPLC) κ.α.

ΓΛΩΣΣΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΩΝ

Ελληνική

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΚΑΙ ΩΡΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ

1. ΔΕΥ 24 ΙΟΥΛΙΟΥ 2023 – ΩΡΑ 18:00-21:00

ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ ΚΑΙ ΠΛΗΡΩΜΗΣ

ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΤΗΝ ΨΗΦΙΑΚΗ ΤΑΞΗ 40 ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ . Η ΨΗΦΙΑΚΗ ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΕΥΓΕΝΙΟΣ ΒΟΥΛΓΑΡΗΣ ΘΑ ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΕΙ ΜΕΣΩ EVENTBRITE ΤΗΝ ΕΓΓΡΑΦΗ ΣΑΣ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ. ΟΙ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ ΘΑ ΕΝΗΜΕΡΩΘΟΥΝ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΤΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΚΥΡΩΘΟΥΝ Η ΑΝΑΒΛΗΘΟΥΝ ΓΙΑ ΝΕΑ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ, ΕΑΝ ΟΙ ΘΕΣΕΙΣ ΕΧΟΥΝ ΣΥΜΠΛΗΡΩΘΕΙ ΠΛΗΡΩΣ Η ΕΑΝ ΥΠΑΡΧΕΙ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΑΛΛΗ ΑΛΛΑΓΗ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΕΙ ΤΗΝ ΕΓΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΩΝ. Η ΨΗΦΙΑΚΗ ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΕΥΓΕΝΙΟΣ ΒΟΥΛΓΑΡΗΣ ΔΙΑΤΗΡΕΙ ΤΟ ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΝΑ ΑΡΝΗΘΕΙ ΤΗΝ ΕΓΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΝΑ ΑΚΥΡΩΣΕΙ Η ΝΑ ΑΝΑΒΑΛΕΙ ΤΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ.

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΕΠΙΣΤΡΟΦΗΣ ΧΡΗΜΑΤΩΝ

ΟΙ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΓΓΡΑΦΟΥΝ ΜΟΝΟ ΕΑΝ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑΙ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΑ ΝΑ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΟΥΝ ΤΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΚΑΘΩΣ ΔΕΝ ΥΠΑΡΧΕΙ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΕΠΙΣΤΡΟΦΗΣ ΔΙΔΑΚΤΡΩΝ Η ΜΕΡΟΣ ΑΥΤΩΝ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ ΤΩΝ ΣΕΜΙΝΑΡΙΩΝ. ΕΑΝ ΕΝΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΑΚΥΡΩΘΕΙ ΛΟΓΩ ΜΗ ΣΥΜΠΛΗΡΩΣΗΣ ΤΟΥ ΕΛΑΧΙΣΤΟΥ ΑΡΙΘΜΟΥ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΩΝ, ΤΑ ΔΙΔΑΚΤΡΑ ΘΑ ΕΠΙΣΤΡΑΦΟΥΝ ΕΞΟΛΟΚΛΗΡΟΥ.

Η ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΔΕΝ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΘΕΩΡΗΘΕΙ ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΙΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΤΗ. ΟΙ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΑΠΟΣΥΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΓΓΡΑΦΗ ΤΟΥΣ

ΝΩΡΙΤΕΡΑ ΑΠΟ ΜΙΑ ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ ΤΩΝ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΘΑ ΧΡΕΩΘΟΥΝ ΜΕ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΤΕΛΟΣ 50 €.

ΓΙΑ ΔΙΕΥΚΡΙΝΗΣΕΙΣ ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΤΕ ΜΕ ΤΗΝ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΤΗΣ ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΑΚΑΔΗΜΙΑΣ ΕΥΓΕΝΙΟΣ ΒΟΥΛΓΑΡΗΣ: secretariat@voulgarisacademy.com

ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΦΟΡΙΕΣ ΠΕΡΙ ΤΗΣ ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΑΚΑΔΗΜΙΑΣ ΕΥΓΕΝΙΟΣ ΒΟΥΛΓΑΡΗΣ ΕΠΙΣΚΕΦΘΕΙΤΕ ΤΟΝ ΕΠΙΣΗΜΟ ΙΣΤΟΤΟΠΟ ΤΗΣ ΑΚΑΔΗΜΙΑΣ https://voulgarisacademy.com/

ΚΑΝΤΕ ΚΡΑΤΗΣΗ ΕΔΩ

Δείτε εδώ άλλα σεμινάρια της Ψηφιακής Ακαδημίας «Ευγένιος Βούλγαρης»
ή επισκεφθείτε την ιστοσελίδα της Ακαδημίας