



## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ



### Παρασκευή 24 Απριλίου 2015

- 16:00-16:30 Προσέλευση – Εγγραφές  
16:30-17:00 Χαιρετισμοί εκπροσώπων Υπουργείου, ΙΝΕΔΙΒΙΜ και φορέων  
17:00-17:15 «Παρουσίαση προγραμμάτων του ΚΠΕ Ποροίων»  
Πασχάλης Γκίρμπας, Υπεύθυνος ΚΠΕ Ποροίων  
17:15-17:45 «Παρουσίαση του ΚΠΕ Κρεστένων και των δράσεών του - Το Ε. Θ. Δίκτυο “Τα Τοπικά προϊόντα σε μια Κοινωνία Αειφορίας»  
Πέτρος Γαβράς, Υπεύθυνος ΚΠΕ Κρεστένων  
17:45-18:15 «Ο Ελληνικός Βούβαλος. Από την εξαφάνιση στην καταξίωση»  
Dr. Δημήτρης Ρουστέμης – Γεωπόνος, Dr. Σταματίνα Τριβιζάκη - Γεωπόνος / Ζωική παραγωγή/ Κέντρο γενετικής βελτίωσης ζώων Ν. Μεσημβρίας/ Μέλη «Αμάθεια»  
18.15-18:30 Συζήτηση – Ερωτήσεις  
18:30-18:45 Διάλειμμα, καφές με εδέσματα  
18:45-19.15 Παιχνίδια γνωριμίας - επικοινωνίας και συγκρότησης ομάδων  
Π.Ο. ΚΠΕ Ποροίων & Π.Ο. ΚΠΕ Κρεστένων  
19:15-20:15 Παράλληλα Εργαστήρια  
Α)«Βιωματικό Εργαστήριο Animation: Η τέχνη και η τεχνική της “εμφύχωσης”»  
Π.Ο. ΚΠΕ Κρεστένων  
Β)« Τοπικά προϊόντα και περιβαλλοντική συνείδηση». Π.Ο. ΚΠΕ Ποροίων  
20:15-21:15 Εναλλαγή ομάδων  
21:15 Δείπνο

### Σάββατο 25 Απριλίου 2015

- 08:00-09:00 Πρωινό  
09:00-09:30 «Τοπικά προϊόντα του Δήμου Σιντικής: Η διαχείριση και η προβολή τους από το Δ.Ι.Ε.Κ. Σιδηροκάστρου»  
Αντώνιος Μαζνέικος, Διοικητικός Δ.Ι.Ε.Κ. Σιδηροκάστρου  
09:30-10:00 «Η διατροφική αξία του βούβαλου» Γεώργιος Πύργος, Διατροφολόγος  
10:00-10:30 «Παραγωγή τροφίμων σε προστατευόμενες περιοχές»  
Ιωάννης Καζόγλου, Γεωπόνος, Δρ. Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος  
10:30-10:45 Συζήτηση – Ερωτήσεις  
10:45-11:00 Διάλειμμα, καφές με εδέσματα  
11:00-14:00 Βιωματικά Εργαστήρια  
Α) Παρασκευή εδεσμάτων μαγειρικής από τοπικά προϊόντα  
Παναγιώτης Ζάγκας, Πέτρος Παπαδόπουλος, Γεώργιος Σκλαρής, Χριστίνα Αποστόλου, Εκπ/κοί τουριστικών επαγγελμάτων  
Β) Παρασκευή εδεσμάτων ζαχαροπλαστικής από τοπικά προϊόντα  
Μέλη του Αγροτουριστικού Βιοτεχνικού Συνεταιρισμού Γυναικών Ποροίων & Νικόλαος Γάλλας, Χρήστος Γκάλβας, Εμπειροτέχνες ζαχαροπλαστικής  
14:00-15:30 Γεύμα  
15:30-17:30 Ελεύθερος χρόνος



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

- 17:30-18:00 «Η βιολογική και πολιτισμική ποικιλότητα στην τοπική παραγωγή. Το παράδειγμα προϊόντων της ηλειακής γης»  
Αγγελική Τσούρα, Αναπληρώτρια Υπεύθυνη ΚΠΕ Κρεστένων
- Προγράμματα και δράσεις συνεργαζόμενων ΚΠΕ και Περιβ/κών Ομάδων Σχολείων του Δικτύου**
- 18:00-18:30 «Κανέννας κερνάει, κανέννας πίνει...» Λικέρ με Αμπαρόριζα και Λικέρ με κόκκινο (Μαρωνίτικο) κρασί - Βιωματικό εργαστήριο διάρκειας 15 λεπτών  
Δάφνη Κυνδελέρου Αν. Υπεύθυνη ΚΠΕ Μαρώνειας
- 18:30-18:50 «Καινοτομία και καλές πρακτικές για τη Γεωργία»  
Γεωργία Καραβίτη, Εκπ/κός του 1<sup>ου</sup> ΕΠΑΛ Ελευθερούπολης Καβάλας
- 18:50-19:10 Διάλειμμα, καφές με εδέσματα
- 19:10-19:30 «Πρωθώντας τη βιολογική καλλιέργεια στον τόπο μου»  
Πετρούλα Παπαδίνα, Εκπ/κός του Δ.Σ. Αγ.Γεωργίου Ημαθίας
- 19:30-19:50 «Από τα Γιάννενα με αγάπη...»  
Αικατερίνη Λέκκα, Εκπ/κός 1<sup>ου</sup> Δ.Σ. Περάματος
- 19:50-20:10 «Τα τοπικά προϊόντα στα πλαίσια μη τυπικής μορφής εκπαίδευσης»  
Μαρία Τοπολιάτη, Εκπ/κός Νηπ. Κληματιάς Ιωαννίνων
- 20:10-20:30: «Βιολογικά γεωργικά προϊόντα και περιβάλλον»  
Νικόλαος Μπουτσιάδης, Εκπ/κός 2<sup>ου</sup> Δ.Σ. Άργους Ορεστικού Καστοριάς
- 20:30-21:00 Ερωτήσεις - Συζήτηση
- 21:00 Δείπνο

### Κυριακή 26 Απριλίου 2015

- 08:00-09:00 Πρωινό
- 09:00- 10:30 Μελέτη πεδίου: Μονάδα παραγωγής παραδοσιακών ζυμαρικών από βουβαλίσιο γάλα.  
Γεωργία Ανδρεάδου, ιδιοκτήτρια μονάδας  
Συντονισμός δραστηριοτήτων: Π.Ο. ΚΠΕ Ποροΐων.
- 10:30 – 11:00 Μετάβαση στο χωριό Κορυφούδι - Κερκίνη
- 11:00 – 13:30 Μελέτη πεδίου: Μονάδα καλλιέργειας βιολογικών προϊόντων  
Γεώργιος Τριανταφυλλίδης , ιδιοκτήτης μονάδας  
Συντονισμός δραστηριοτήτων: Π.Ο. ΚΠΕ Ποροΐων.  
Μελέτη πεδίου: Καθετοποιημένες μονάδες παραγωγής προϊόντων ζωικής προέλευσης. Το παράδειγμα της μονάδας “Kerkini farm”  
Βασίλειος Παπαδόπουλος, ιδιοκτήτης μονάδας  
Συντονισμός δραστηριοτήτων: Π.Ο. ΚΠΕ Ποροΐων.
- 13:30-14:30 Συζήτηση - Αξιολόγηση σεμιναρίου
- 14:30 Γεύμα - Λήξη του σεμιναρίου

