

## **ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ ΚΩΔΙΚΑ ΨΥΚΤΙΚΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ**

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

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

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

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

14. Κατηγορίες ψυχρής αποθήκευσης
15. Κατηγορίες ψυχρής αποθήκευσης φρούτων και λαχανικών
16. Παράγοντες ποιότητας σε κρέατα και πουλερικά
17. Πρακτική διάρκεια ζωής κατεψυγμένων
18. Σύγχρονες εξελίξεις στις συσκευασίες
19. Συμβατότητα οσμών στη Ψυχρή Αποθήκευση
20. Οι χαμηλές θερμοκρασίες - θέματα ποιότητας και εξοικονόμησης ενέργειας
21. Θερμοκρασία και Υγρασία σε Θαλάμους Συντήρησης Φρούτων και Λαχανικών
22. Μεθοδολογίες Πρόψυξης Φρούτων και Λαχανικών
23. Μεθοδολογίες Παγώματος σε Κατάψυξη (Freezing)
24. Ανάλυση της Διεργασίας του Παγώματος

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

1. Βασικές αρχές κτιριακού σχεδιασμού ψυκτικών αποθηκών
2. Το κτίριο - Ψυγείο
3. Δάπεδα ψυκτικών αποθηκών
4. Μονωτικά πάνελα
5. Οι προδιαγραφές για τη κατασκευή μιας ψυχρής αποθήκης
6. Πόρτες ψυκτικών θαλάμων και ραμπών φορτώσεων
7. Προστασία δαπέδων καταψύξεων από ανύψωση λόγω παγετού
8. Φωτισμός ψυκτικών θαλάμων

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

1. Βασικές αρχές σχεδιασμού κυκλώματος βιομηχανικής ψύξης με το σύστημα της υπερτροφοδότησης
2. Δευτερογενής ψύξη με γλυκόλη – οφέλη
3. Διαχείριση λιπαντικών στη βιομηχανική ψύξη
4. Εναλλάκτες βιομηχανικής ψύξης
5. Επιλογή συμπιεστών βιομηχανικής ψύξης
6. Επιλογή ψυκτικού μέσου
7. Ψύξη με αμμωνία
8. Ψύξη – θέρμανση με αέρα
9. Περί Ψυκτικών Σωληνώσεων στη Βιομηχανική Ψύξη
10. Στοιχεία δοχείων Ψυκτικών Ρευστών στη Βιομηχανική Ψύξη
11. Εναλλάκτες για τη ψύξη υγρών (ψύκτες υγρών)

12. Κλιμακοειδή Συστήματα (CASCADE SYSTEMS) με φυσικά αέρια

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

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

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

1. Αιτίες ανάφλεξης στις ψυχρές αποθήκες
2. Ασφάλεια στις ψυχρές αποθήκες
3. Μέτρα πυροπροστασίας ψυχρών αποθηκών χαμηλού κινδύνου
4. Οι πυροσβεστήρες στις ψυχρές αποθήκες
5. Στοιχεία διαχείρισης αμμωνίας στις ψυχρές αποθήκες
6. Συμπεριφορά ψυχρών αποθηκών απέναντι στη φωτιά
7. Σύστημα κατάσβεσης με αυτόματο καταιονισμό νερού με sprinklers

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

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

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

01. Οι 8 αρχές ποιότητας
02. Οι 14 αρχές του Deming
03. Τα εμπόδια εφαρμογής της φιλοσοφίας του Deming
04. Το ISO 22000 – 2005 με μια ματιά
05. Το ISO 9001 – 2000 με μια ματιά
06. Το Πρότυπο ISO 22000:2005 είναι εργαλείο ανάπτυξης
07. Οι επιχειρήσεις τροφίμων και η υποχρέωση τήρησης συστήματος HACCP
08. Βασικά σημεία κατά τη διαχείριση ενός Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας

## **09. ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ**

01. Εξοικονόμηση ενέργειας στη βιομηχανική ψύξη
02. Σχεδιασμός ψυκτικής εγκατάστασης που εξασφαλίζει εξοικονόμηση
03. Βασικές αρχές εξοικονόμησης στη ψύξη
04. Βασικά μέτρα εξοικονόμησης ενέργειας μέσω του τρόπου λειτουργίας του ψυκτικού συγκροτήματος

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

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

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

01. Σίγουρες διατροφικές λύσεις για ρύθμιση της χοληστερόλης
02. Διατροφικές λύσεις για τη καταπολέμηση του καρκίνου
03. Η Κοινωνία της Αφθονίας και το Περιβάλλον