

**Πρόσκληση Εκδήλωσης Ενδιαφέροντος για την επιλογή ωφελούμενων/ καταρτιζόμενων  
στο Επιμορφωτικό Πρόγραμμα «Κρητική Διατροφή και Αριστεία στη Φιλοξενία»**

## Περιεχόμενα

1. Σύνοψη Πρόσκλησης.....	3
2. Περιγραφή του Επιμορφωτικού Προγράμματος .....	4
3. Πιστοποίηση προσόντων/ δεξιοτήτων .....	9
4. Όροι υλοποίησης .....	10
5. Κατανομή ωφελούμενων.....	12
6. Κριτήρια επιλογής ωφελούμενων .....	12
7. Διαδικασία υποβολής αιτήσεων συμμετοχής.....	13
8. Δικαιολογητικά συμμετοχής .....	14
9. Προστασία προσωπικών δεδομένων .....	15
Πληροφορίες – Διευκρινίσεις .....	16

## 1. Σύνοψη Πρόσκλησης

Αντικείμενο της Πρόσκλησης είναι η επιλογή ωφελούμενων/καταρτιζόμενων στο πλαίσιο του έργου **«ΔΙΚΤΥΟ ΑΝΑΔΕΙΞΗΣ - ΣΤΗΡΙΞΗΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ: ΚΡΗΤΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ»** (MIS 5162154), που είναι ενταγμένο στο Πρόγραμμα Δημοσίων Επενδύσεων της **Περιφέρειας Κρήτης** και υλοποιείται από την **Εκπαιδευτική Αναπτυξιακή ΠΛΟΗΓΟΣ**.

Το Επιμορφωτικό Πρόγραμμα που απευθύνεται σε επαγγελματίες της εστίασης, υλοποιείται σε συνεργασία με την **Αγροδιατροφική Σύμπραξη της Περιφέρειας Κρήτης**.

Το έργο χρηματοδοτείται από Εθνικούς Πόρους της Ελλάδας μέσω του Προγράμματος Δημοσίων Επενδύσεων της Περιφέρειας Κρήτης (Κωδ. Έργου 2020ΕΠ00200010, MIS 5162154).

## 2. Περιγραφή του Επιμορφωτικού Προγράμματος

Το Πρόγραμμα εντάσσεται στο **Υποέργο 7- Λειτουργία Δομής Στήριξης και Υλοποίησης του έργου «Δίκτυο Ανάδειξης- Στήριξης του συστήματος: "Κρητική Διατροφή"»** και αφορά στην επιμόρφωση στοχευμένης ομάδας πληθυσμού, σε δια ζώσης μαθήματα και τμήματα έως 25 ατόμων.

Στόχος του είναι να ενδυναμώσει τους καταρτιζόμενους, ειδικά όσους εργάζονται στον κλάδο της εστίασης, με τις γνώσεις και τις δεξιότητες που χρειάζονται για να υιοθετήσουν την Κρητική Διατροφή, ως πρεσβευτές της υγιεινής ζωής, τόσο για την εξέλιξή τους ως επαγγελματίες, όσο και για την παροχή ποιοτικών και υψηλών προδιαγραφών υπηρεσιών.

Οι ωφελούμενοι θα λάβουν υπηρεσίες κατάρτισης και πιστοποίησης προσόντων.

Η παρούσα πρόσκληση αφορά στην επιλογή των ωφελούμενων για την υλοποίηση πέντε (5) τμημάτων των 25 ατόμων στις περιοχές:

- Ηράκλειο (2 τμήματα)
- Χανιά (1 τμήμα)
- Σητεία (1 τμήμα)
- Ρέθυμνο (1 τμήμα)

διάρκειας 62 ωρών το καθένα, με τη μέθοδο της δια ζώσης εκπαίδευσης. Το πρόγραμμα περιλαμβάνει σαράντα πέντε (45) ώρες θεωρητικής εκπαίδευσης, δώδεκα (12) ώρες εργαστήρια και πέντε (5) ώρες για εκπαιδευτική επίσκεψη.

Συνολικά οι ωφελούμενοι των προγραμμάτων κατάρτισης είναι εκατόν είκοσι πέντε (125) άτομα, εργαζόμενοι στην εστίαση, καθώς και εποχικοί με εμπειρία στον τουρισμό και συγκεκριμένα στις ειδικότητες: σεφ, μάγειρες και ζαχαροπλάστες.

Η ημερήσια διάρκεια της θεωρητικής κατάρτισης δεν μπορεί να υπερβαίνει τις έξι (6) ώρες.

Αναλυτικά, οι θεματικές ενότητες, καθώς και οι ώρες εκπαίδευσης ανά ενότητα περιλαμβάνονται στον πίνακα που ακολουθεί:

**«Κρητική Διατροφή και Αριστεία στη Φιλοξενία»  
Θεματικές Ενότητες**

<b>A/A</b>	<b>ΘΕΩΡΙΑ</b>	<b>ΩΡΕΣ</b>
<b>1</b>	<b>Κρητική Διατροφή και Πολιτισμός</b>	<b>16</b>
<b>1.1</b>	<b>Εισαγωγή στην Κρητική Διατροφή και Πολιτισμό</b>	<b>2</b>
1.1.1	Επισκόπηση της κρητικής διατροφής και της πολιτιστικής της σημασίας	
1.1.2	Ιστορική εξέλιξη των διατροφικών πρακτικών στην Κρήτη	
<b>1.2</b>	<b>Αειφόρος Γεωργία στην Κρήτη</b>	<b>3</b>
1.2.1	Εξέταση παραδοσιακών γεωργικών πρακτικών	
1.2.2	Ο ρόλος της αειφορίας στην κρητική γεωργία και η επίδρασή της στη διατροφή	
<b>1.3</b>	<b>Παραδοσιακές Κρητικές Τεχνικές Μαγειρικής</b>	<b>3</b>
1.3.1	Εξερεύνηση χαρακτηριστικών μεθόδων μαγειρέματος και συνταγών.	
1.3.2	Πρακτική επίδειξη ή εργαστήριο παρασκευής παραδοσιακών κρητικών πιάτων.	
<b>1.4</b>	<b>Κρητικά Διατροφικά Έθιμα και Παραδόσεις</b>	<b>2</b>
1.4.1	Συζήτηση για διάφορα έθιμα που σχετίζονται με το φαγητό και το φαγητό στην Κρήτη	
1.4.2	Ο ρόλος του φαγητού στα κρητικά πανηγύρια και τις κοινωνικές συγκεντρώσεις	
<b>1.5</b>	<b>Διατροφικές πτυχές της Κρητικής Διατροφής</b>	<b>2</b>
1.5.1	Ανάλυση της διατροφικής αξίας και των οφελών της κρητικής διατροφής για την υγεία	
1.5.2	Σύγκριση με άλλα διατροφικά μοντέλα	
<b>1.6</b>	<b>Περιβαλλοντικές επιπτώσεις της Κρητικής Διατροφής</b>	<b>2</b>
1.6.1	Συζήτηση για την περιβαλλοντική βιωσιμότητα των παραδοσιακών κρητικών διατροφικών πρακτικών	
1.6.2	Επιπτώσεις των σύγχρονων πρακτικών στη βιωσιμότητα	
<b>1.7</b>	<b>Διαδραστική συνεδρία: Συζήτηση και Q&amp;A</b>	<b>2</b>
1.7.1	Ανοιχτό φόρουμ συζήτησης για τους συμμετέχοντες να ασχοληθούν με τα θέματα	
1.7.2	Συνεδρία ερωτήσεων και απαντήσεων για την αντιμετώπιση συγκεκριμένων ερωτημάτων από τους συμμετέχοντες	
<b>2</b>	<b>Αγροδιατροφικός Τομέας και Αειφόρος Τουρισμός</b>	<b>4</b>
<b>2.1</b>	<b>Εισαγωγή στον Αγροδιατροφικό Τομέα και τον Αειφόρο Τουρισμό</b>	<b>1</b>
2.1.1	Επισκόπηση του αγροδιατροφικού τομέα στην Κρήτη	
2.1.2	Εισαγωγή στον αειφόρο τουρισμό και τη συνάφειά του με τον αγροδιατροφικό τομέα	
<b>2.2</b>	<b>Συνέργεια Γεωργίας και Τουρισμού</b>	<b>1</b>
2.2.1	Διερεύνηση του τρόπου με τον οποίο η γεωργία επηρεάζει και υποστηρίζει τον τουρισμό στην Κρήτη	

**«Κρητική Διατροφή και Αριστεία στη Φιλοξενία»  
Θεματικές Ενότητες**

<b>A/A</b>	<b>ΘΕΩΡΙΑ</b>	<b>ΩΡΕΣ</b>
2.2.2	Περιπτωσιολογικές μελέτες που καταδεικνύουν την επιτυχή ενσωμάτωση της γεωργίας και του τουρισμού	
<b>2.3</b>	<b>Βιώσιμες Πρακτικές στον Αγροτουρισμό</b>	<b>1</b>
2.3.1	Συζήτηση για τις βιώσιμες γεωργικές πρακτικές που ενισχύουν τον τουρισμό	
2.3.2	Παραδείγματα βιώσιμων αγροτουριστικών πρωτοβουλιών και ο αντίκτυπός τους.	
<b>2.4</b>	<b>Τοπική επωνυμία, υγεία και ασφάλεια στον εφοδιασμό τροφίμων</b>	<b>1</b>
2.4.1	Στρατηγικές τοπικού branding και προώθησης των κρητικών αγροδιατροφικών προϊόντων στον τουρισμό	
2.4.2	Αντιμετώπιση των προτύπων υγείας και ασφάλειας στον εφοδιασμό τροφίμων για τον τουρισμό	
<b>3</b>	<b>Κυκλική Οικονομία και Κρητική Διατροφή</b>	<b>6</b>
<b>3.1</b>	<b>Εισαγωγή στις Έννοιες της Κυκλικής Οικονομίας</b>	<b>1</b>
3.1.1	Βασικές αρχές κυκλικής οικονομίας.	
3.1.2	Συνάφεια και σημασία της κυκλικής οικονομίας στη σύγχρονη εποχή	
<b>3.2</b>	<b>Κυκλική Οικονομία και Κρητική Διατροφή</b>	<b>1,5</b>
3.2.1	Σύνδεση των αρχών της κυκλικής οικονομίας με την κρητική διατροφή.	
3.2.2	Παραδείγματα του τρόπου με τον οποίο οι παραδοσιακές κρητικές διατροφικές πρακτικές ευθυγραμμίζονται με τις έννοιες της κυκλικής οικονομίας	
<b>3.3</b>	<b>Βιώσιμη Ανάπτυξη στην Κρητική Διατροφή</b>	<b>1,5</b>
3.3.1	Διερεύνηση του ρόλου της βιώσιμης ανάπτυξης στο πλαίσιο της κρητικής διατροφής	
3.3.2	Πώς οι βιώσιμες πρακτικές στην παραγωγή και κατανάλωση τροφίμων συμβάλλουν στην κυκλική οικονομία	
<b>3.4</b>	<b>Case Studies: Ευρωπαϊκά και Ελληνικά Μοντέλα</b>	<b>1</b>
3.4.1	Εξέταση ευρωπαϊκών και ελληνικών μοντέλων κυκλικής οικονομίας	
3.4.2	Ανάλυση της εφαρμογής τους στο κρητικό διατροφικό σύστημα	
<b>3.5</b>	<b>Στρατηγικές Μετάβασης σε Κυκλικές Πρακτικές</b>	<b>1</b>
3.5.1	Συζήτηση σχετικά με στρατηγικές και βήματα για την ενσωμάτωση πρακτικών κυκλικής οικονομίας στον τομέα των τροφίμων	
3.5.2	Εστίαση σε πρακτικές εφαρμογές στο πλαίσιο της Κρήτης	
<b>4</b>	<b>Μαγειρική Οικονομία και Ηθική Διαχείριση</b>	<b>3</b>
<b>4.1</b>	<b>Εισαγωγή στον Βιώσιμο Γαστρονομικό Οικονομικό Προγραμματισμό</b>	<b>1</b>
4.1.1	Επισκόπηση της βιώσιμης γαστρονομίας και των οικονομικών πτυχών της	
4.1.2	Σημασία της ηθικής διαχείρισης στη μαγειρική βιομηχανία	
<b>4.2</b>	<b>Ηθική Κοστολόγηση Συνταγών</b>	<b>1</b>
4.2.1	Αρχές ηθικής κοστολόγησης στην ανάπτυξη συνταγών	

**«Κρητική Διατροφή και Αριστεία στη Φιλοξενία»  
Θεματικές Ενότητες**

<b>A/A</b>	<b>ΘΕΩΡΙΑ</b>	<b>ΩΡΕΣ</b>
4.2.2	Περιπτωσιολογικές μελέτες που αποδεικνύουν τη δεοντολογική κοστολόγηση στην πράξη	
<b>4.3</b>	<b>Βιώσιμες Πρακτικές στις Κρητικές Επιχειρήσεις Εστίασης</b>	<b>1</b>
4.3.1	Διερεύνηση βιώσιμων πρακτικών στον κλάδο των υπηρεσιών εστίασης	
4.3.2	Συγκεκριμένα παραδείγματα για το πώς οι κρητικές επιχειρήσεις εφαρμόζουν αυτές τις πρακτικές	
<b>5</b>	<b>Υγεία και ασφάλεια στον χώρο εργασίας</b>	<b>3</b>
<b>5.1</b>	<b>Εισαγωγή στην Υγεία και Ασφάλεια στην Εργασία</b>	<b>1</b>
5.1.1	Βασικές αρχές και σημασία της υγείας και ασφάλειας στο χώρο εργασίας	
5.1.2	Επισκόπηση των νόμων και των κανονισμών που σχετίζονται με την υγεία και την ασφάλεια στο χώρο εργασίας	
<b>5.2</b>	<b>Βέλτιστες Πρακτικές Υγείας και Ασφάλειας στη Βιομηχανία Τροφίμων</b>	<b>1</b>
5.2.1	Ειδικές προκλήσεις για την υγεία και την ασφάλεια στον κλάδο των υπηρεσιών εστίασης και της φιλοξενίας	
5.2.2	Μελέτες περιπτώσεων βέλτιστων πρακτικών για τη διατήρηση των προτύπων υγείας και ασφάλειας	
<b>5.3</b>	<b>Ηθική Διακυβέρνηση και Εργατικό Δίκαιο</b>	<b>1</b>
5.3.1	Κατανόηση των δεοντολογικών πτυχών της ασφάλειας στο χώρο εργασίας.	
5.3.2	Αναθεώρηση της εργατικής νομοθεσίας που σχετίζεται με την υγεία και την ασφάλεια, εστιάζοντας στον τομέα της φιλοξενίας	
<b>6</b>	<b>Προώθηση της συμμετοχικότητας και του σεβασμού</b>	<b>1</b>
<b>6.1</b>	<b>Σημασία της συμμετοχικότητας και του σεβασμού στο χώρο εργασίας</b>	<b>0,5</b>
6.1.1	Κατανόηση της αξίας ενός ποικιλόμορφου και χωρίς αποκλεισμούς εργασιακού περιβάλλοντος.	
6.1.2	Ο ρόλος του σεβασμού στην οικοδόμηση μιας θετικής κουλτούρας στο χώρο εργασίας.	
<b>6.2</b>	<b>Καταπολέμηση των διακρίσεων και προώθηση της δικαιοσύνης</b>	<b>0,5</b>
6.2.1	Στρατηγικές για τον εντοπισμό και την αντιμετώπιση των διακρίσεων στο χώρο εργασίας.	
6.2.2	Εφαρμογή πολιτικών που διασφαλίζουν τη δικαιοσύνη και την ισότητα για όλους τους εργαζόμενους.	
<b>7</b>	<b>Υπεύθυνη Διαχείριση Πόρων στη HORECA</b>	<b>4</b>
<b>7.1</b>	<b>Βιώσιμη Διαχείριση Πόρων στη HORECA</b>	<b>1</b>
7.1.1	Εισαγωγή στην έννοια της βιώσιμης διαχείρισης πόρων.	
7.1.2	Η σημασία της βιωσιμότητας στον τομέα της φιλοξενίας, των εστιατορίων και των καφέ (HORECA)	
<b>7.2</b>	<b>Στρατηγικές Μείωσης Αποβλήτων</b>	<b>1</b>
7.2.1	Τεχνικές και πρακτικές μείωσης των αποβλήτων στις εγκαταστάσεις της HORECA.	

**«Κρητική Διατροφή και Αριστεία στη Φιλοξενία»  
Θεματικές Ενότητες**

<b>A/A</b>	<b>ΘΕΩΡΙΑ</b>	<b>ΩΡΕΣ</b>
7.2.2	Περιπτωσιολογικές μελέτες που παρουσιάζουν επιτυχημένες πρωτοβουλίες μείωσης των αποβλήτων	
<b>7.3</b>	<b>Τοπική Προμήθεια και Διαχείριση Εφοδιαστικής Αλυσίδας</b>	<b>1</b>
7.3.1	Τα οφέλη της τοπικής προμήθειας τόσο για τις επιχειρήσεις όσο και για τις κοινότητες.	
7.3.2	Βέλτιστες πρακτικές στη διαχείριση μιας βιώσιμης αλυσίδας εφοδιασμού στον κλάδο της φιλοξενίας	
<b>7.4</b>	<b>Προετοιμασία και διαχείριση τροφίμων φιλικών προς το περιβάλλον</b>	<b>1</b>
7.4.1	Εφαρμογή πράσινων πρακτικών στην προετοιμασία τροφίμων και τη διαχείριση της κουζίνας	
7.4.2	Παραδείγματα φιλικών προς το περιβάλλον πρακτικών σε εγκαταστάσεις εστίασης	
<b>8</b>	<b>Συμμετοχή της κοινότητας και κοινωνική ευθύνη</b>	<b>3</b>
<b>8.1</b>	<b>Αλληλεπίδραση με τις τοπικές κοινότητες</b>	<b>1</b>
8.1.1	Κατανόηση της σημασίας της συμμετοχής της κοινότητας στον κλάδο της φιλοξενίας	
8.1.2	Στρατηγικές για αποτελεσματική συνεργασία και οικοδόμηση σχέσεων με τις τοπικές κοινωνίες	
<b>8.2</b>	<b>Ανάδειξη της Πολιτιστικής Κληρονομιάς</b>	<b>1</b>
8.2.1	Ο ρόλος της βιομηχανίας φιλοξενίας στη διατήρηση και προώθηση της τοπικής πολιτιστικής κληρονομιάς	
8.2.2	Μελέτες περιπτώσεων επιτυχούς ενσωμάτωσης της πολιτιστικής κληρονομιάς στον τουρισμό και τη φιλοξενία	
<b>8.3</b>	<b>Κοινωνική Ευθύνη στον Αειφόρο Τουρισμό</b>	<b>1</b>
8.3.1	Διερεύνηση της έννοιας της κοινωνικής ευθύνης στο πλαίσιο του βιώσιμου τουρισμού	
8.3.2	Πρακτικές προσεγγίσεις για την εφαρμογή κοινωνικά υπεύθυνων πρακτικών στις επιχειρήσεις φιλοξενίας και τουρισμού	
<b>9</b>	<b>Διακυβέρνηση και ηθική ηγεσία</b>	<b>3</b>
<b>9.1</b>	<b>Αρχές Χρηστής Διακυβέρνησης</b>	<b>1</b>
9.1.1	Εισαγωγή στην έννοια της χρηστής διακυβέρνησης στο πλαίσιο της φιλοξενίας.	
9.1.2	Διερεύνηση των χαρακτηριστικών και των οφελών των αποτελεσματικών πρακτικών διακυβέρνησης.	
<b>9.2</b>	<b>Ηθική Λήψη Αποφάσεων στη Φιλοξενία</b>	<b>1</b>
9.2.1	Τεχνικές και πλαίσια για τη λήψη ηθικών αποφάσεων στον τομέα της φιλοξενίας.	
9.2.2	Συζήτηση για σενάρια πραγματικού κόσμου όπου η ηθική λήψη αποφάσεων είναι ζωτικής σημασίας.	
<b>9.3</b>	<b>Χτίζοντας μια κουλτούρα ηθικής ηγεσίας</b>	<b>1</b>



<b>«Κρητική Διατροφή και Αριστεία στη Φιλοξενία» Θεματικές Ενότητες</b>		
<b>A/A</b>	<b>ΘΕΩΡΙΑ</b>	<b>ΩΡΕΣ</b>
9.3.1	Στρατηγικές για την ανάπτυξη και προώθηση ηθικής ηγεσίας στους οργανισμούς φιλοξενίας.	
9.3.2	Ο αντίκτυπος της ηθικής ηγεσίας στο ηθικό των εργαζομένων, την ικανοποίηση των πελατών και τη συνολική επιχειρηματική επιτυχία	
<b>10</b>	<b>Καινοτόμες πρακτικές για βιώσιμο τουρισμό</b>	<b>2</b>
<b>10.1</b>	<b>Καινοτομίες στον Αειφόρο Τουρισμό</b>	<b>1</b>
10.1.1	Επισκόπηση των σημερινών καινοτόμων πρακτικών στον βιώσιμο τουρισμό	
10.1.2	Εξέταση του τρόπου με τον οποίο αυτές οι καινοτομίες αλλάζουν το τοπίο του τουρισμού και της φιλοξενίας	
<b>10.2</b>	<b>Ενσωμάτωση τεχνολογίας για βιωσιμότητα</b>	<b>1</b>
10.2.1	Διερεύνηση του ρόλου της τεχνολογίας στην ενίσχυση της βιωσιμότητας στους τομείς του τουρισμού και της φιλοξενίας.	
10.2.2	Περιπτωσιολογικές μελέτες και παραδείγματα βιώσιμων πρακτικών με γνώμονα την τεχνολογία.	
	<b>ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ</b>	<b>12</b>
	<b>ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΕΠΙΣΚΕΨΗ</b>	<b>5</b>

### 3. Πιστοποίηση προσόντων/ δεξιοτήτων

Με την ολοκλήρωση της κατάρτισης, θα ακολουθήσει Πιστοποίηση αποκτηθέντων προσόντων/δεξιοτήτων από το ως άνω πρόγραμμα που θα διενεργήσει Φορέας Πιστοποίησης Προσώπων (Φ.Π.Π), ο οποίος είναι διαπιστευμένος σύμφωνα με το Πρότυπο ISO/IEC 17024 και πιστοποιημένος από τον ΕΟΠΠΕΠ να χορηγεί πιστοποιητικά για τη συγκεκριμένη ειδικότητα που περιλαμβάνεται στο παρόν έργο.

Ειδικότερα, ο κάθε ωφελούμενος δύναται να λάβει μέρος στις ενέργειες πιστοποίησης των γνώσεων και δεξιοτήτων που απέκτησε στο παρακάτω Σχήμα Πιστοποίησης:

<b>A/A</b>	<b>Τίτλος Προγράμματος</b>	<b>Προτεινόμενο Σχήμα Πιστοποίησης</b>
1.	Κρητική Διατροφή και Αριστεία στη Φιλοξενία	Κρητική Διατροφή και Αριστεία στη Φιλοξενία

Η διενέργεια των εξετάσεων και επανεξετάσεων πιστοποίησης των καταρτισθέντων θα πραγματοποιηθεί εξ αποστάσεως μέσω διαδικτυακού συστήματος επιτήρησης (teleproctoring), το οποίο απαιτείται να είναι διαπιστευμένο από το ΕΣΥΔ.

Η Πιστοποίηση προσόντων, γνώσεων, δεξιοτήτων και ικανοτήτων έχει αναδειχθεί σε μία από τις σημαντικότερες παραμέτρους της Δια Βίου Εκπαίδευσης και της Επαγγελματικής Κατάρτισης Ενηλίκων γιατί αγγίζει δύο πολύ σημαντικά πεδία, την εκπαίδευση και την εργασία. Στόχος είναι να συνδεθεί η πιστοποίηση προσόντων με την απόδειξη ικανότητας της επαγγελματικής επάρκειας, καθώς επίσης και με την αναγνώριση της εργασιακής - επαγγελματικής εμπειρίας των ωφελούμενων.

Το σύνολο των ωφελούμενων δύναται να συμμετάσχει στις εξετάσεις πιστοποίησης μετά την ολοκλήρωση των προγραμμάτων κατάρτισης. Οι εξετάσεις πιστοποίησης μπορούν να επαναληφθούν μία φορά (επανεξέταση) σε περίπτωση αποτυχίας ή αδυναμίας συμμετοχής των ωφελούμενων κατά την πρώτη εξέταση. Σε κάθε ωφελούμενο που θα ολοκληρώνει επιτυχώς τις εξετάσεις ή επανεξετάσεις πιστοποίησης χορηγείται πιστοποιητικό από τον συμβεβλημένο με τον Δικαιούχο Φορέα Πιστοποίησης. Σε περίπτωση αποτυχίας του ωφελούμενου χορηγείται από τον Φορέα Πιστοποίησης βεβαίωση συμμετοχής του στις εξετάσεις πιστοποίησης, η οποία θα φέρει το όνομα του ωφελούμενου και τις ημερομηνίες διεξαγωγής των εξετάσεων στις οποίες συμμετείχε (μία ή δύο φορές).

#### 4. Όροι υλοποίησης

Οι όροι υλοποίησης του προγράμματος έχουν ως εξής:

1. Το πρόγραμμα περιλαμβάνει σαράντα πέντε (45) ώρες θεωρητικής εκπαίδευσης, δώδεκα (12) ώρες εργαστήρια και πέντε (5) ώρες για εκπαιδευτική επίσκεψη. Η συνολική διάρκειά του είναι εξήντα δύο (62) ώρες.
2. Η κατάρτιση πραγματοποιείται σε τμήματα καταρτιζόμενων που έχουν έως 25 (μέγιστο) ωφελούμενους.
3. Η συμμετοχή στις ενέργειες κατάρτισης και πιστοποίησης είναι **δωρεάν** και οι συμμετέχοντες **δε λαμβάνουν εκπαιδευτικό επίδομα**.
4. Η συνολική ημερήσια διάρκεια της θεωρητικής κατάρτισης δεν μπορεί να υπερβαίνει τις έξι (6) ώρες, συμπεριλαμβανομένων των διαλειμμάτων.

5. Δεν επιτρέπεται υλοποίηση της εκπαίδευσης τις Κυριακές, καθώς και τις επίσημες αργίες.
6. Κάθε καταρτιζόμενος έχει δυνατότητα απουσίας μέχρι ποσοστού 10% των συνολικών ωρών κατάρτισης. Ειδικά για τα επιμορφωτικά προγράμματα στα οποία συμμετέχουν καταρτιζόμενοι οι οποίοι είναι άτομα με αναπηρίες, το ποσοστό επιτρεπτών απουσιών αυξάνεται στο 20% μετά από αιτιολογία και σε συνεννόηση με τον καταρτιζόμενο. Το ίδιο ποσοστό 20% ισχύει για τους καταρτιζόμενους, οι οποίοι κατά τη διάρκεια της υλοποίησης του προγράμματος έχουν αποδεδειγμένη νοσηλεία σε δημόσιο νοσοκομείο, όπως επίσης για τις εγκυμονούσες γυναίκες και τις γυναίκες που διανύουν περίοδο λοχείας.
7. Καταρτιζόμενοι που έχουν υπερβεί το ως άνω όριο απουσιών δεν έχουν δικαίωμα συμμετοχής στις εξετάσεις πιστοποίησης και δεν τους χορηγείται βεβαίωση παρακολούθησης.
8. Κάθε καταρτιζόμενος δύναται να συμμετάσχει στην εξέταση πιστοποίησης, έχοντας το δικαίωμα μιας επανεξέτασης (σε περίπτωση αποτυχίας ή αδυναμίας συμμετοχής κατά την πρώτη εξέταση).
9. Σε κάθε ωφελούμενο που θα ολοκληρώσει επιτυχώς τις εξετάσεις ή επανεξετάσεις πιστοποίησης χορηγείται πιστοποιητικό από τον συνεργαζόμενο με τον ανάδοχο Φορέα Πιστοποίησης Προσώπων (ΦΠΠ). Σε περίπτωση αποτυχίας του ωφελούμενου χορηγείται από τον ΦΠΠ βεβαίωση συμμετοχής του στις εξετάσεις πιστοποίησης, η οποία θα φέρει το όνομα του ωφελούμενου και τις ημερομηνίες διεξαγωγής των εξετάσεων, στις οποίες συμμετείχε.
10. Σε περίπτωση που ένας ή περισσότεροι καταρτιζόμενοι που συμμετέχουν στο Τμήμα κατάρτισης και συμπεριλαμβάνονται στην κατάσταση καταρτιζόμενων δεν προσέλθουν κατά το χρονικό διάστημα του επιτρεπόμενου ορίου απουσιών υλοποίησης της κατάρτισης **μπορούν να αντικατασταθούν από τους επιλαχόντες κατά σειρά προτεραιότητας.**

## 5. Κατανομή ωφελούμενων

Το επιμορφωτικό πρόγραμμα «Κρητική Διατροφή και Αριστεία στη Φιλοξενία» υλοποιείται στους τέσσερις νομούς της Κρήτης. Η συγκρότηση τμημάτων αφορά στο σύνολο της περιοχής παρέμβασης (Κρήτη) και απευθύνεται σε όλους όσους εκδηλώσουν ενδιαφέρον και πληρούν τα κριτήρια επιλεξιμότητας για συμμετοχή στην παρούσα ενέργεια.

Η κατανομή των ωφελούμενων διακρίνεται σε: Ν. Ηρακλείου 50 άτομα, Ν. Λασιθίου 25 άτομα, Ν. Ρεθύμνου 25 άτομα Ν. Χανίων 25 άτομα.

## 6. Κριτήρια επιλογής ωφελούμενων

Η παρούσα Πρόσκληση απευθύνεται σε εργαζομένους, συμπεριλαμβανομένων των εποχικών, της εστίασης (σεφ, μάγειρες, ζαχαροπλάστες), από τις περιοχές της Κρήτης, οι οποίοι ενδιαφέρονται να συμμετάσχουν στο έργο.

Όλοι οι υποψήφιοι της παραπάνω κατηγορίας είναι επιλέξιμοι να συμμετάσχουν μέχρι να συμπληρωθούν οι διαθέσιμες θέσεις κατάρτισης. Οι ωφελούμενοι θα επιλεγθούν με σειρά προτεραιότητας, σύμφωνα με τον αριθμό πρωτοκόλλου και την ημερομηνία της αίτησης συμμετοχής (first in first out, FIFO) και μέχρι να καλυφθεί το σύνολο των προσφερόμενων θέσεων σύμφωνα με την παρούσα Πρόσκληση.

Με τη συμπλήρωση του απαραίτητου αριθμού αιτήσεων και αφού αξιολογηθεί η ορθότητα των δικαιολογητικών θα καταρτιστεί ο Προσωρινός Πίνακας Ωφελούμενων/Καταρτιζόμενων ο οποίος θα αναρτηθεί στην ιστοσελίδα της Αγροδιατροφικής Σύμπραξης της Περιφέρειας Κρήτης (<https://agrocrete.com/>) και θα υπάρχει δυνατότητα υποβολής ενστάσεων εντός τριών (3) ημερών από την ανάρτηση του.

## 7. Διαδικασία υποβολής αιτήσεων συμμετοχής

Η υποβολή των αιτήσεων συμμετοχής και ανάρτησης των απαιτούμενων δικαιολογητικών θα ξεκινήσει στις 30/01/2024 και θα διαρκέσει μέχρι να καλυφθεί το σύνολο των προσφερόμενων θέσεων και το 50% αυτών για τη δημιουργία λίστας επιλαχόντων, σύμφωνα με την παρούσα Πρόσκληση.

Η υλοποίηση των προγραμμάτων κατάρτισης εκτιμάται ότι θα ξεκινήσει εντός του Φεβρουαρίου.

Η διαδικασία ένταξης ωφελούμενων στα προγράμματα κατάρτισης έχει ως εξής:

1. Συμπλήρωση και υποβολή της αίτησης ηλεκτρονικά στον σύνδεσμο <https://forms.gle/ypWxXVLHoFi8jaXa7>

2. Κάθε υποψήφιος υποβάλλει ηλεκτρονικά συμπληρωμένη την ειδικά διαμορφωμένη αίτηση συμμετοχής, η οποία επέχει θέση υπεύθυνης δήλωσης και συμπληρώνεται με αποκλειστική ευθύνη του ενδιαφερομένου. Με την υποβολή της Αίτησης συμμετοχής ο υποψήφιος λαμβάνει έναν ΜΟΝΑΔΙΚΟ Κωδικό Αριθμό Υποβολής Αίτησης Συμμετοχής (ΚΑΥΑΣ), ο οποίος αποστέλλεται στο e-mail που έχει δηλώσει.

3. Ανάρτηση των απαραίτητων δικαιολογητικών ηλεκτρονικά. Οι ενδιαφερόμενοι θα πρέπει να αναρτήσουν στη φόρμα της αίτησης τα απαραίτητα δικαιολογητικά, όπως ορίζονται στην επόμενη ενότητα, προκειμένου να πιστοποιήσουν όσα δηλώνουν στην αίτησή τους.

4. «Οριστική Υποβολή» πρέπει να γίνει μόνο όταν έχουν αναρτηθεί στο σύστημα όλα τα απαιτούμενα δικαιολογητικά που ορίζει η Πρόσκληση. Η «Οριστική Υποβολή» της αίτησης, και ο χαρακτηρισμός της ως «Υποβληθείσα», δεν επιτρέπει στους υποψήφιους να προβούν σε τροποποίηση της αίτησης και των δικαιολογητικών τους. Η μη οριστική υποβολή της ηλεκτρονικής αίτησης, όπως και η μη ανάρτηση των δικαιολογητικών, καθιστούν την σχετική αίτηση άκυρη. Αιτία απόρριψης της αίτησης συνιστά και η υποβολή λανθασμένων ή ελλιπών δικαιολογητικών.

Σημείωση: Ημερομηνία υποβολής της αίτησης θεωρείται η ημερομηνία οριστικής υποβολής της αίτησης και της λήψης ΚΑΥΑΣ.

## 8. Δικαιολογητικά συμμετοχής

Οι ενδιαφερόμενοι θα πρέπει να αναρτήσουν στην ηλεκτρονική φόρμα <https://forms.gle/ypWxXVLHoFj8jaXa7> τα δικαιολογητικά, όπως περιγράφονται στη συνέχεια, για να πιστοποιήσουν αυτά που δηλώνουν στην αίτησή τους. Επισημαίνεται ότι η τήρηση των ηλεκτρονικών και φυσικών αρχείων ευαίσθητων προσωπικών δεδομένων θα πληροί τις προϋποθέσεις που θέτει η Αρχή Προστασίας Δεδομένων Προσωπικού Χαρακτήρα.

Τα δικαιολογητικά υποβάλλονται και γίνονται αποδεκτά σε ευκρινή σαρωμένα αρχεία (σε μορφή PDF ή εικόνας) των πρωτοτύπων εγγράφων ή των ακριβών αντιγράφων τους.

Τα δικαιολογητικά που πρέπει να αναρτήσουν ηλεκτρονικά οι ενδιαφερόμενοι στα αντίστοιχα πεδία για τη συμμετοχή τους στο πρόγραμμα είναι τα εξής:

- Αντίγραφο των δυο όψεων του ατομικού δελτίου ταυτότητας ή διαβατηρίου ή άλλου πιστοποιητικού ταυτοπροσωπίας
- Αντίγραφο τίτλου σπουδών σχετικό με το πρόγραμμα (Προαιρετικό)
- Πίνακας Ε4 (για εργαζόμενους στον ιδιωτικό τομέα) ή κάρτα ανεργίας σε ισχύ (για τους εποχικά εργαζόμενους)
- Βεβαίωση προϋπηρεσίας (εκτύπωση καρτέλας ΕΦΚΑ, όπου θα φαίνεται το αντικείμενο απασχόλησης και προαιρετικά βεβαίωση εργοδότη)

**Επισημαίνεται ότι σύμφωνα με το κεφάλαιο 6 της παρούσας πρόσκλησης, οι λίστες ωφελούμενων και επιλαχόντων θα καταρτιστούν με τους ενδιαφερόμενους που πληρούν τα παραπάνω κριτήρια και σύμφωνα με τη σειρά υποβολής της αίτησής τους (σειρά προτεραιότητας).**

## 9. Προστασία προσωπικών δεδομένων

Κατά την υλοποίηση ενός έργου κατάρτισης και Πιστοποίησης συγκεντρώνονται δεδομένα χρηστών, τα οποία συγκροτούν αντίστοιχες «ομάδες» χρηστών (Εκπαιδευόμενοι, Εκπαιδευτές), αλλά και δεδομένα που εισάγονται με την υλοποίηση της εκπαίδευσης (συμμετοχή σε μαθήματα, αποτελέσματα αξιολογήσεων κ.ά.).

Η αποτελεσματική προστασία των προσωπικών δεδομένων των ωφελούμενων κρίνεται ως θέμα ύψιστης σημασίας τόσο λειτουργικά όσο και ως υποχρέωση συμμόρφωσης με τους κανονισμούς και τις αρχές που ορίζει ο Νέος Γενικός Κανονισμός Προστασίας Δεδομένων της Ευρωπαϊκής Ένωσης (2016/679) – (GDPR).

Υπερκαλύπτοντας τις απαιτήσεις της διακήρυξης, τα προσφερόμενα στο πλαίσιο του έργου πληροφοριακά συστήματα παρέχουν τις παρακάτω σχετικές λειτουργικότητες (όπου απαιτείται):

- Λειτουργία σε περιβάλλον HTTPS. Όλες οι επιμέρους λειτουργίες παρέχονται εντός πρωτοκόλλου HTTPS και πάνω από secure channel SSL/TLS. Συμπεριλαμβάνονται όλες οι αιτήσεις (requests) προς τον server.
- Αποδοχή/ Συναίνεση συλλογής δεδομένων. Τα συστήματα υποστηρίζουν λειτουργικότητες καταχώρησης και καταγραφής της συναίνεσης του χρήστη αναφορικά με τη συλλογή και διαχείριση των δεδομένων που έχουν ήδη καταχωρηθεί στο σύστημα ή των δεδομένων που θα συλλεχθούν κατά τη διάρκεια των διαδικασιών κατάρτισης.
- Ενημέρωση περί συλλεγόμενων δεδομένων. Ο ωφελούμενος μπορεί να ενημερωθεί αναλυτικά και με σαφή τρόπο για το ποια δεδομένα συλλέγονται, τους λόγους για τους οποίους γίνεται η συλλογή τους, τον τρόπο χρήσης τους, καθώς επίσης και για τη διάρκεια διατήρησης αυτών των δεδομένων στα συστήματα. Επίσης, μπορεί να ενημερωθεί αναλυτικά για τους όρους χρήσης κάθε συστήματος και τις εκπαιδευτικές διαδικασίες στις οποίες θα συμμετάσχει. Στη συνέχεια, επιλέγει να δηλώσει τη σχετική συγκατάθεσή του (consent) συνολικά ή επιμερισμένα.
- Διαδικασία παύσης συμμετοχής. Αφορά τις περιπτώσεις όπου για διάφορους λόγους ένας ωφελούμενος επιθυμεί να διακόψει τη συμμετοχή του στο έργο. Τα συστήματα παρέχουν και εδώ αντίστοιχες δυνατότητες, υποστηρίζοντας διαδικασίες παύσης της συγκατάθεσης συμμετοχής και διαδικασίες "διακοπής επεξεργασίας δεδομένων".

Υποστηρίζονται επίσης διαδικασίες εκούσιας αποχώρησης του ωφελούμενου, αλλά σε κάθε περίπτωση ο τελευταίος ενημερώνεται με σαφή τρόπο για το ποια δεδομένα του θα διατηρηθούν και για το χρονικό διάστημα τήρησης αυτών μέχρι τη διαγραφή τους.

## Πληροφορίες – Διευκρινίσεις

Για υποστήριξη στην υποβολή της αίτησής τους και την ανάρτηση των δικαιολογητικών, οι ενδιαφερόμενοι μπορούν ν' απευθύνονται τις εργάσιμες ημέρες και ώρες 09:00 - 15:00 στο τηλέφωνο 2810792207 (εσωτ. 13 και 14) και στα email: [stsentelierou@ploigos-ea.gr](mailto:stsentelierou@ploigos-ea.gr), [vmavrogiannaki@ploigos-ea.gr](mailto:vmavrogiannaki@ploigos-ea.gr).