

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

08:15 - 09:00	ΕΓΓΡΑΦΕΣ	13:45 - 15:05	Β΄ ΘΕΜΑΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ* «ΘΕΜΑΤΑ ΕΙΔΙΚΟΥ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ ΣΤΕΛΕΧΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ» - ΜΕΡΟΣ Α΄
09:00 - 09:15	ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΙ	13:45 - 14:00	Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του τυριού χαλίτζια Τυλληρίας και η δημιουργία προδιαγραφών. Φώτης Παπαδήμας, Επίκουρος Καθηγητής Επιστήμης και Τεχνολογίας Προϊόντων Ζωικής Προέλευσης, Τμήμα Γεωπονικών Επιστημών, Βιοτεχνολογίας και Επιστήμης Τροφίμων, Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου
	Καλωσόρισμα εκ μέρους της Οργανωτικής Επιτροπής από τη Δρ. Χρυσταλλένη Λαζάρου, Πρόεδρο Δ.Σ. ΜΚΤΔ	14:00 - 14:15	Η ετοιμασία του προτύπου για το χαλλούμι CYS 94:1985 Μέρος Ι και ΙΙ. Οι προοπτικές αύξησης των εξαγωγών μας. Δρ. Φρόσω Χατζηλουκά, Επιστήμονας τροφίμων, Πρόεδρος ΣΕΕΤΤΔ, Συντονιστής Επιθεωρητής ISO22000, IRCA(UK), Λέκτορας Πανεπιστημίου Λευκωσίας, Διευθύντρια του Εκπαιδευτικού Κέντρου Ατσά
	Χαιρετισμός και κήρυξη έναρξης συνεδρίου από τον έντιμο Υπουργό Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος, Δρ. Κώστα Καδή	14:15 - 14:30	Η νομική κατοχύρωση του χαλλουμιού και των άλλων κυπριακών γαλακτοκομικών προϊόντων. Σώζης-Χρίστος Θεοδούλου, M Law, D.E.A., Δικηγόρος, Πρόεδρος ECTA (European Communities Trade Mark Association)
9:15 - 11:30	Α΄ ΘΕΜΑΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ «ΙΣΤΟΡΙΑ - ΛΑΟΓΡΑΦΙΑ»	14:30 - 14:45	Καινοτομία στα παραδοσιακά προϊόντα: Η περίπτωση του κυπριακού τραχανά. Δημήτρης Τσάλας, Αναπληρωτής Καθηγητής Γεωργικής Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας, Τμήμα Γεωπονικών Επιστημών, Βιοτεχνολογίας και Επιστήμης, Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου
9:15 - 9:25	Ανιχνεύοντας το γάλα και τα παράγωγά του στην Προϊστορία: Πώς ξεκίνησαν όλα. Δρ. Άννα Σπύρου, Ζωοαρχειολόγος, Ινστιτούτο Κύπρου	14:45 - 14:55	Μικροβιολογική ποιότητα νωπού γάλακτος. Γιώργος Μπότσαρης, Επίκουρος Καθηγητής Τεχνολογίας και Μικροβιολογίας Τροφίμων, Βιοτεχνολογίας και Επιστήμης Τροφίμων, Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου
9:25 - 09:35	Η κυπριακή γαλακτοκομία κατά την αρχαιότητα. Γραπτές πηγές και αρχαιολογία. Δημήτριος Μιχαηλίδης, Ομότιμος Καθηγητής Αρχαιολογίας, Πανεπιστήμιο Κύπρου	14:55 - 15:05	Η χρήση της φασματοσκοπίας σταθερών ισοτόπων στη στήριξη των κυπριακών προϊόντων. Δρ. Ρεβέκκα Κοκκινόφτα, Χημικός 1ης Τάξης, Γενικό Χημείο του Κράτους
9:35 - 9:55	Τα γαλακτοκομικά προϊόντα της Κύπρου: ιστορικά στοιχεία και αρχειακές μαρτυρίες κατά τη Φραγκοκρατία και κατά τους χρόνους της Βενετικής κυριαρχίας. Δρ. Νάσα Παπαίου, Ιστορικός – Ερευνήτρια	15:05 - 15:30	ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ
9:55 - 10:15	Όψεις της ποιμενικής ζωής στην Κύπρο. Ευφροσύνη Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου, Ομότιμη Καθηγήτρια, Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας, Πανεπιστήμιο Κύπρου	15:30 - 18:00	Β΄ ΘΕΜΑΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ* «ΘΕΜΑΤΑ ΕΙΔΙΚΟΥ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ ΣΤΕΛΕΧΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ» - ΜΕΡΟΣ Β΄
10:15 - 10:35	Το γάλα και τα παράγωγά του στη λαϊκή παράδοση της Κύπρου. Θεοφανώ Κυπρή, Φιλολόγος, Πρώην Ανώτερη Ερευνήτρια, Κέντρο Επιστημονικών Ερευνών	15:30 - 15:40	Αγροταυτότητα - Interreg Ελλάδα - Κύπρος 2014 - 2020. Ταυτοποίηση αυθεντικότητας και ενίσχυση ανταγωνιστικότητας τοπικών παραδοσιακών προϊόντων του αγροδιατροφικού τομέα με εστίαση στα γαλακτοκομικά. Δημήτρης Τσάλας, Αναπληρωτής Καθηγητής Γεωργικής Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας, Τμήμα Γεωπονικών Επιστημών, Βιοτεχνολογίας και Επιστήμης, Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου
10:35 - 10:55	Η ποιμενική ζωή και τα γαλακτοκομικά προϊόντα στην Ορθόδοξη Εκκλησία και στις κυπριακές χειρόγραφες λειτουργικές πηγές. Αρχιμανδρίτης Γρηγόριος Ιωαννίδης, Πρωτοσύγκελος Ιεράς Μητρόπολης Τριμυθούτσας - Λέκτορας Λειτουργικής στη Θεολογική Σχολή Εκκλησίας Κύπρου	15:40 - 15:50	Agroinnoeco - Interreg Balkan 2014 – 2020 «Οικοσύστημα διαπεριφερειακής καινοτομίας για την ωριμότητα και την ενσωμάτωση καινοτόμων επιχειρηματικών στον τομέα της αγροδιατροφής». Νικόλαος Λάρκος, Γεωπόνος – Σύμβουλος Αγροτικών Επιχειρήσεων
10:55 - 11:15	Το παραδοσιακό αιγινό χαλούμι όπως αυτό παρασκευαζόταν συνεργατικά στις γειτονιές των χωριών της Κύπρου. Νίκος Αντήλιος, Εκπαιδευτικός - Ερευνήτης	15:50 - 16:00	Η πορεία του χαλλουμιού τα τελευταία 20 χρόνια. Μιχάλης Πέτρου, Γαλακτοβιομηχανία Α/ΦΟΙ ΠΕΤΡΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
11:15 - 11:30	Μελέτη περίπτωσης: Γαλακτοβιομηχανία ΠΙΤΤΑΣ: Μια ιστορική βιομηχανία. Πώς το χαλλούμι διείσδυσε στην αγορά του εξωτερικού. Γιάννος Πίπας, Γαλακτοβιομηχανία ΠΙΤΤΑ	16:00 - 16:10	Μελέτη περίπτωσης: Πορεία δημιουργίας και ανάπτυξης ενός μικρού γαλακτοκομείου. Προκλήσεις, προβλήματα και προοπτικές. Η περίπτωση της Riverland. Βασίλης Κυπριανού, Γαλακτοβιομηχανία Riverland
11:30 - 11:50	ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ	16:10 - 17:00	Πρώτη προβολή ντοκιμαντέρ του ΜΚΤΔ. Απόσπασμα για τα παραδοσιακά ώριμα τυριά της Κύπρου, σε σκηνοθεσία Πασχάλη Παπαπέτρου.
11:50 - 12:05	ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ	17:00 - 17:50	ΠΑΝΕΛ ΣΥΖΗΤΗΣΗΣ
	<ul style="list-style-type: none">• Ρόλος πανεπιστημίων και δραστηριότητες ερευνητών: Το γάλα και τα παραδοσιακά τρόφιμα Το τυροκομικόν, ένα λεξικό για Κυπριακά γαλακτοκομικά προϊόντα. Μαριάννα Κατσογιάννου, Χρίστος Κυπριανού, Μαργαρίτα Πούλη, Πανεπιστήμιο Κύπρου• Δράσεις και προγράμματα του Μουσείου Κυπριακών Τροφίμων για προβολή και προώθηση των γαλακτοκομικών προϊόντων της Κύπρου: Παραγωγή ενός ντοκιμαντέρ. Δρ. Χρυσταλλένη Λαζάρου, Πρόεδρος ΜΚΤΔ• 2BeConnected. Διασύνδεση Πανεπιστημιακών φοιτητών με την αγορά εργασίας στον κλάδο της γαλακτοβιομηχανίας. Εύα Καραγιάννη, Γραφείο Διασύνδεσης με την Αγορά Εργασίας, Πανεπιστήμιο UCLan Cyprus	Συμμετέχοντες:	Παραδοσιακά Τυριά Ορίμανσης: Τάσεις και προοπτικές στην τοπική αγορά. Συντονίζει ο Σάββας Μαλιώτης, Αγροοικονομολόγος, Σύμβουλος Αγροτικής Ανάπτυξης
12:05 - 12:35	ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΟΜΙΛΙΑ		Μενέλαος Πίπας, Διευθυντής εταιρείας διανομής τροφίμων Sure Food Ltd
	Διατροφική αξία των γαλακτοκομικών προϊόντων. Αλεξάνδρα - Μαρία Μιχαηλίδου-Κονιόρδου, Αναπληρώτρια Καθηγήτρια, Εργαστήριο Τεχνολογίας Γάλακτος, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης		Φώτης Παπαδήμας, Επίκουρος Καθηγητής Επιστήμης και Τεχνολογίας Προϊόντων Ζωικής Προέλευσης, Τμήμα Γεωπονικών Επιστημών, Βιοτεχνολογίας και Επιστήμης Τροφίμων, Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου
12:35 - 12:45	Το γαλατάκι Χαραλαμπίδης Κρίστης. Παράδειγμα καλής πρακτικής. Έλλη Χατζηλουκά, Διατροφολόγος Δημόσιας Υγείας και Αθλητική Διατροφολόγος, Επιστημονικός Συνεργάτης Γαλακτοβιομηχανίας ΧΑΡΑΛΑΜΠΙΔΗΣ ΚΡΙΣΤΗΣ		Γιώργος Μπότσαρης - Επίκουρος Καθηγητής Τεχνολογίας και Μικροβιολογίας Τροφίμων, Βιοτεχνολογίας και Επιστήμης Τροφίμων, Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου
12:45 - 13:45	ΓΕΥΜΑ		ΛΗΞΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΟΥ

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ:

δρ Νάσα Παταπίου, Ιστορικός - Ερευνήτρια
Δημήτρης Τσάλας, Αναπληρωτής Καθηγητής Βιοτεχνολογίας, Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου
Φώτης Παπαδήμας, Επίκουρος Καθηγητής Επιστήμης και Τεχνολογίας Προϊόντων Ζωικής Προέλευσης,
Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου
δρ Χρυσταλλίνη Λαζάρου, Πρόεδρος Δ.Σ., Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:

Μερσίλεια Αναστασιάδου, Επιστημονική συνεργάτιδα, Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής

1ο ΠΑΓΚΥΠΡΙΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ
ΠΑΓΚΥΠΡΙΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑ

ΤΑ ΓΕΝΟΜΕΝΑ ΠΑΡΑ ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ



ΧΟΡΗΓΟΙ



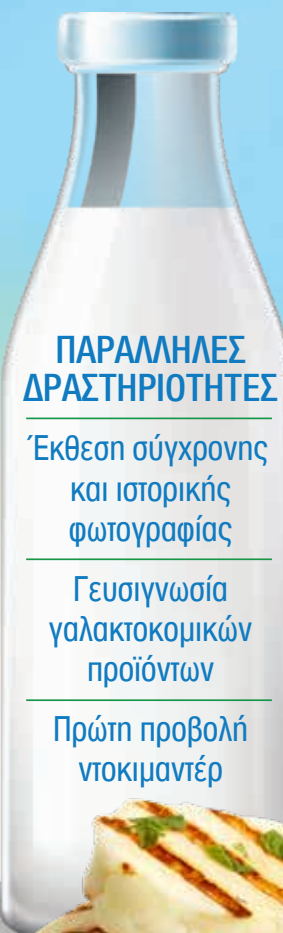
ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΕΣ



ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ



ΣΑΒΒΑΤΟ, 9 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ 2019
ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ
ΛΕΥΚΩΣΙΑ



ΠΑΡΑΛΛΗΛΕΣ
ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

Έκθεση σύγχρονης
και ιστορικής
φωτογραφίας

Γευσιγνωσία
γαλακτοκομικών
προϊόντων

Πρώτη προβολή
νοτικιμαντέρ

Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής: <http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy>

Ιστοσελίδα συνεδρίου: <http://bit.do/CYFOODMUSEUM-MILK>

Blog: <http://cyfoodmuseum.wixsite.com/the-food-museum-blog>

Facebook: Cyprus Food Virtual Museum

Cyprus kitchen-ψηφιακή έκθεση: <https://cyfoodmuseum.wixsite.com/cypriot-kitchen>

