

Πρόγραμμα Ημερίδων 3^ο Φεστιβάλ Ελληνικού Μελιού & Προϊόντων Μέλισσας

Σάββατο 3 Δεκεμβρίου 2011 12:00 - 14:00

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΗΜΕΡΙΑΔΑΣ

«Μέλι, λοιπά Προϊόντα Κυψέλης και Καταναλωτής»

12:00 - 12:20 Ελληνικό Μέλι και Καταναλωτής

- Μανίκης Ιωσήφ, *Πρόεδρος Εθνικής Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Μελιού και λοιπών Προϊόντων Κυψέλης*

12:20 – 12:40 Νέα Δεδομένα από Μελέτες στο Ελληνικό Μέλι

- Χήνου Ιωάννα, *Αναπληρώτρια Καθηγήτρια, Εργ. Φαρμακογνωσίας, Φαρμακευτικής Σχολής Αθηνών*

12:40 - 13:00 Μελισσοθεραπεία

- Καρατάσου Κατερίνα, *Κτηνίατρος-Επόπτρια Μελισσοκομίας*

13:00 – 13:20 Μέλι και Παιδί

- Φαρατζιάν Πωλ, *Κλινικός Διαιτολόγος - Διατροφολόγος, υποψήφιος διδάκτορας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών και επιστημονικός συνεργάτης της Μονάδας Διατροφής του Ανθρώπου*

13:20 – 13:40 «ΕΣΤΙΑ» και η Συμβολή της στην Κατανάλωση του Ελληνικού Μελιού

- Πίττας Γεώργιος, *Αντιπρόεδρος «ΕΣΤΙΑΣ» και Αντιπρόεδρος Εθνικής Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Μελιού και λοιπών Προϊόντων Κυψέλης*

13:40 – 14:00 Το Μέλι στην Παραδοσιακή Ελληνική Κουζίνα

- Μπλέτσας Ευτύχης, *Foodmusic chef, Food Expert και Life Coach Διατροφής και Θετικής Ενέργειας και συγγραφέας*

Σάββατο 3 Δεκεμβρίου 2011 18:00 - 20:00

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΗΜΕΡΙΔΑΣ

«110 Χρόνια Ινστιτούτο Γεωπονικών Επιστημών»

18:00 - 18:20 110 Χρόνια Αγροτικής Εκπαίδευσης .110 Χρόνια Εκπαίδευση στη Μελισσοκομία

- Δρ. Μπαλωτής Γεώργιος, *Προϊστάμενος Διεύθυνσης Ινστιτούτου Γεωπονικών Επιστημών*

18:20 – 18:40 Η εκπαίδευση στο Ινστιτούτο Γεωπονικών επιστημών από τη μεριά του εκπαιδευόμενου

- Πασχίδης Θεόδωρος, *Πρώην Εκπαιδευόμενος Ι.Γ.Ε*

18:40 - 19:00 Μελισσοκομία-Διαδίκτυο. Η ανάγκη των εκπαιδευόμενων για συνεχή ενημέρωση

- Τζιάσιος Τηλέμαχος, *Πρώην Εκπαιδευόμενος Ι.Γ.Ε*

19:00 – 19:20 Μαγική παραγωγή βασιλικών κελιών. Μια τροποποιημένη μέθοδος

- Κοτενίδης Γεώργιος, *Πρώην Εκπαιδευόμενος Ι.Γ.Ε*

19:20 – 20:00 Συζήτηση - Συμπεράσματα