

**Βιωματικό εργαστήριο Συν-δημιουργίας
«Ο κρίσιμος ρόλος της έρευνας και της καινοτομίας στην επάρκεια και την ασφάλεια
τροφίμων»**

Διοργανωτές
Πανεπιστήμιο Λευκωσίας
Ινστιτούτο Γεωργικών Ερευνών
ΕΛΓΟ - ΔΗΜΗΤΡΑ

Το 2002, στην Παγκόσμια Διάσκεψη Κορυφής του FAO για τον Επισιτισμό, τέθηκε ο πολύ φιλόδοξος στόχος να μειωθεί κατά το ήμισυ το παγκόσμιο ποσοστό πείνας μέχρι το 2015. Στόχος που δεν υλοποιήθηκε ποτέ. Αντίθετα, με την επισιτιστική κρίση του 2007-2008, επιπλέον 150 περίπου εκατομμύρια άνθρωποι οδηγήθηκαν στη φτώχεια λόγω της αύξησης των τιμών των τροφίμων. Στη Διακήρυξη της Ρώμης που ακολούθησε την Παγκόσμια Συνδιάσκεψη για την Επισιτιστική Ασφάλεια το 2009, ορίστηκαν οι κύριοι άξονες αντιμετώπισης της πείνας, του υποσιτισμού και της κακής διατροφής:

- Επένδυση σε κρατικούς σχεδιασμούς, οι οποίοι θα αποσκοπούν στη διοχέτευση πόρων σε στοχευμένα προγράμματα και συνεργασίες.
- Ενίσχυση των στρατηγικών συνεργασιών σε εθνικό, περιφερειακό και παγκόσμιο επίπεδο, ώστε να βελτιωθεί η διακυβέρνηση, να προαχθεί η καλύτερη κατανομή των πόρων και να αποφευχθεί η επικάλυψη των προσπαθειών και να εντοπιστούν τα χάσματα των δράσεων.
- Συνολική προσέγγιση της επισιτιστικής ασφάλειας που συνίσταται από άμεση δράση για την ευθεία αντιμετώπιση της πείνας των ευπαθών ομάδων και μεσοπρόθεσμη και μακροπρόθεσμη βιώσιμη αγροτική, επισιτιστική ασφάλεια και προγράμματα διατροφής και ανάπτυξης της υπαίθρου για την εξάλειψη των πρωταρχικών αιτών της πείνας και της φτώχειας, συμπεριλαμβανομένων μεταξύ άλλων και της προοδευτικής υλοποίησης του δικαιώματος της πρόσβασης σε επαρκή τροφή.
- Εξασφάλιση σταθερής και ουσιαστικής δέσμευσης όλων των εταίρων για την επένδυση στη γεωργία, στην επισιτιστική ασφάλεια και στη διατροφή με την παροχή των απαραίτητων πόρων με έγκαιρο και αξιόπιστο τρόπο, στοχεύοντας σε μακροχρόνιο σχεδιασμό και προγράμματα (WSFS, 2009).

Τα ποιοτικά πρότυπα, εθνικά, ευρωπαϊκά, ιδιωτικά, δύνανται να προσδώσουν προστιθέμενη αξία σε προϊόντα που παράγονται και πιστοποιούνται με αυτά, αλλά μπορούν να αποτελέσουν έμμεσο τρόπο διασφάλισης της ιχνηλασιμότητας, της ποιότητας και της ασφάλειας τροφίμων. Είναι ακριβώς γι' αυτό το λόγο που προϊόντα τα οποία τυγχάνουν πιστοποίησης απολαμβάνουν συνήθως premium τιμές. Ένα γνωστό παράδειγμα είναι τα βιολογικά προϊόντα, των οποίων η τιμή σε αρκετές περιπτώσεις είναι πολλαπλάσια από τα συμβατικά. Στο βαθμό που οι έλεγχοι οι οποίοι διεξάγονται είναι συστηματικοί και αξιόπιστοι, προϊόντα τα οποία τυγχάνουν πιστοποίησης δύνανται να δώσουν ακριβείς πληροφορίες για τον τρόπο παραγωγής και καταγωγής τους και να καθησυχάσουν τις ανησυχίες των καταναλωτών ότι η υγεία τους προστατεύεται επαρκώς όταν καταναλώνουν τέτοια προϊόντα.

Η εμφάνιση σοβαρών διατροφικών σκανδάλων τις τελευταίες δεκαετίες, όπως για παράδειγμα η ασθένεια των «τρελών αγελάδων», η περιεκτικότητα των ζωοτροφών σε διοξίνες κ.α., συνέβαλαν στον κλονισμό της εμπιστοσύνης των καταναλωτών στην αγροδιατροφική αλυσίδα. Επιπρόσθετα, το γεγονός ότι στη σύγχρονη εποχή, ένα τρόφιμο μπορεί να ταξιδέψει μεταξύ

διαφορετικών χωρών αλλά και ηπείρων μέχρι να φτάσει στον τελικό καταναλωτή, φέρνει τον καταναλωτή αντιμέτωπο με τρόφιμα ή συστατικά που προέρχονται από απομακρυσμένες χώρες και με λιγότερο διαφανή τρόπο προμήθειας. Ένας «αδύναμος κρίκος» κατά τη διαδρομή αυτή, μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα ένα μη ασφαλές τρόφιμο για την υγεία του καταναλωτή. Η Ιχνηλασιμότητα των προϊόντων διατροφής μπήκε επίσημα στη ζωή των Ευρωπαίων καταναλωτών το 2002, βάση του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου με υποχρεωτική εφαρμογή του από όλα τα κράτη μέλη το 2005. Με την εφαρμογή συστημάτων ιχνηλασιμότητας στον τομέα των προϊόντων διατροφής, οι αρμόδιες Αρχές δύναται να έχουν πρόσβαση σε πληροφορίες που αφορούν τα συστατικά και το «ιστορικό» των τροφίμων και των ζωοτροφών. Επομένως, σε περίπτωση που διαγνώσουν κάποιον κίνδυνο μπορούν να εντοπίσουν αμέσως την πηγή, με στόχο να απομονώσουν το πρόβλημα και να εμποδίσουν επικίνδυνα τρόφιμα να φτάσουν στους καταναλωτές.

Τα ερευνητικά ερωτήματα που θα απασχολήσουν το εργαστήριο είναι τα εξής:

- Υπάρχει σήμερα επάρκεια τροφίμων;
- Πώς συμβάλλουν η έρευνα και η καινοτομία στη μείωσή της ανασφάλειας και του ενδεχομένου επισιτιστικών κρίσεων;
- Ποιες είναι οι κύριες αιτίες που προκαλούν την επισιτιστική κρίση τώρα και στο μέλλον και πώς είναι καλό να ενημερώνεται ο καταναλωτής;
- Είναι σε θέση τα εθνικά, ευρωπαϊκά ή ιδιωτικά πρότυπα να διασφαλίσουν την ιχνηλασιμότητα, την ποιότητα και την ασφάλεια τροφίμων;
- Ποιος είναι ο ρόλος των φυτών και ειδικά των «υπερτροφών», συμπεριλαμβανομένων των Αρωματικών-Φαρμακευτικών Φυτών και των Μικρών Καρπών, ως μέρος της ημερήσιας διατροφής;
- Είναι σε θέση η έρευνα και η καινοτομία να ενισχύσουν το αίσθημα ασφάλειας του καταναλωτή, και εάν ναι με ποιους τρόπους?

Με βάση τα δεδομένα της σύγχρονης παγκόσμιας και ειδικότερα της Ευρωπαϊκής πραγματικότητας για την επισιτιστική επάρκεια και την ασφάλεια τροφίμων, στο εργαστήριο θα προσεγγισθεί το θέμα εστιάζοντας αφενός στη φυτική παραγωγή και ιδιαίτερα στις λεγόμενες υπερτροφές και, αφετέρου, σε όλους τους εμπλεκόμενους στην αλυσίδα δημιουργίας αξίας (φυτωριούχοι καλλιεργητές, μεταποιητές, έμποροι, σεφ, εστιατορές, διαιτολόγοι, διατροφολόγοι, γονείς, εκπαιδευτικοί, επιστήμονες, ερευνητές, κλπ.). Οι συμμετέχοντες θα έχουν την ευκαιρία να λειτουργήσουν ενεργητικά σε ένα βιωματικό εργαστήριο συν-δημιουργίας. Θα εξετάσουν τον ρόλο τους στη αλυσίδα της διατροφής και θα προσπαθήσουν να συνεισφέρουν με βιώσιμες ιδέες επίτευξης της ζητούμενης επάρκειας και ασφάλειας τροφίμων. Με τρόπο που θα συνδυάζει την υπεύθυνη έρευνα και καινοτομία και τις τοπικές υπερτροφές, οι συμμετέχοντες θα εστιάσουν πολλαπλά στο θέμα χρησιμοποιώντας ως εκπαιδευτικό εργαλείο **«τα επτά γυαλιά της σκέψης»**.

Πρωτόκολλο

Form

Υπεύθυνος

Οργανισμός



UNIVERSITY of NICOSIA



Ινστιτούτο Γεωργικών Ερευνών



Βιωματικό εργαστήριο Συν-δημιουργίας

«Ο κρίσιμος ρόλος της έρευνας και της καινοτομίας στην επάρκεια και την ασφάλεια τροφίμων»

Αίθουσα CINE STUDIO Πανεπιστήμιο Λευκωσίας, Πέμπτη 28 Μαρτίου 2019

Πρόγραμμα

09:45 – 10:00 Προσέλευση - Εγγραφές

10:00 - 10:10 **Επάρκεια τροφίμων σε μια παγκοσμιοποιημένη οικονομία: οι συνέπειες της επισιτιστικής ανασφάλειας.** Δρ. Οικονόμου Ανδρέας, Αναπληρωτής Καθηγητής Παιδαγωγικού Τμήματος Ανώτατης Σχολής Παιδαγωγικής και Τεχνολογικής Εκπαίδευσης (Α.Σ.ΠΑΙ.Τ.Ε.).

10:10 - 10:20 **Υπερτροφές και συμπληρώματα διατροφής με επίκεντρο τα Ελληνικά φυτά.** Δρ. Μαλούπα Ελένη, Διευθύντρια του Ινστιτούτου Γενετικής Βελτίωσης και Γενετικών Πόρων - ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ.

10:20 -10:30 **Ο ρόλος της Ιχνηλασιμότητας στην ασφάλεια των τροφίμων.** Μαριάνθη Γιαννακοπούλου Ινστιτούτο Γεωργικών Ερευνών

10:30 - 10:40 **Διατροφική Επισήμανση βάσει Νομοθεσίας με έμφαση στα αντιοξειδωτικά.** Δρ Ελένη Ανδρέου. Αναπληρώτρια Καθηγήτρια, Πανεπιστήμιο Λευκωσίας

10:40 - 10:50 **Νομοθετικές ρυθμίσεις που διέπουν την ασφάλεια τροφίμων στην ΕΕ.** Δρ Φρόσω Χατζηλουκά, Πανεπιστήμιο Λευκωσίας

10:50 - 11:00 **Σύγχρονες προκλήσεις στην ασφάλεια τροφίμων, συμπληρωμάτων διατροφής και τροφοφαρμάκων.** Δρ Γιάννης Σαρηγιάννης, Επίκουρος Καθηγητής, Πρόγραμμα Φαρμακευτικής, Πανεπιστήμιο Λευκωσίας

11:00 - 11:10 **Έλεγχος λειτουργικών τροφίμων.** Δρ Στέλιος Γιαννόπουλος. Διευθυντής Γενικού Χημείου του Κράτους

11:10 - 12:00 **Ερωτήσεις και συζήτηση - Συντονιστές:**

- **Δρ. Οικονόμου Ανδρέα**, Αναπληρωτής Καθηγητής Παιδαγωγικού Τμήματος Ανώτατης Σχολής Παιδαγωγικής και Τεχνολογικής Εκπαίδευσης (Α.Σ.ΠΑΙ.Τ.Ε.) και
- **Δρ Χρίστος Πέτρου**, Επίκουρος Καθηγητής, Πρόγραμμα Φαρμακευτικής, Πανεπιστήμιο Λευκωσίας

12:00- 13:00 **Γεусιγνωσία Κυπριακών και Ελληνικών Προϊόντων**

Προσκαλείστε να συμμετάσχετε στο εργαστήριο.

Παρακαλώ απαντήστε μέχρι τις 26/3/2019

Τηλέφωνα: 22403118/9