

Το ΕΠΑΛ Βασιλικών στην Βαρκελώνη της Ισπανίας στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+2022

Την Παρασκευή 25 Μαρτίου 2023 επέστρεψαν από την Βαρκελώνη της Ισπανίας οι 14 μαθητές/τριες και οι τρεις εκπαιδευτικοί συνοδοί του ΕΠΑΛ Βασιλικών, οι οποίοι συμμετείχαν στο εγκεκριμένο ευρωπαϊκό πρόγραμμα Erasmus+2022 του σχολείου, με τίτλο «**Ζύθος χωρίς Αλκοόλ: Απόκτηση τεχνογνωσίας στα στάδια της παραγωγής, εμφιάλωσης και προώθησης**» και κωδικό: 2022-1-EL01-KA122-VET-000079702. Το πρόγραμμα είχε συνολική διάρκεια 14 ημέρες και υλοποιήθηκε στην Βαρκελώνη.

Στη δραστηριότητα αυτή συμμετείχαν μαθητές από τον Τομέα Γεωπονίας Τροφίμων και Περιβάλλοντος και τον Τομέα Διοίκησης και Οικονομίας.



Εικόνα 1- Αναχώρηση από το Αεροδρόμιο "Μακεδονία" της Θεσσαλονίκης

Το πρόγραμμα επιχορηγήθηκε στο σύνολό του από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή, ενώ την οργάνωση του προγράμματος κινητικότητας ανέλαβε η εταιρεία MOVEU PROFESSIONAL SERVICES, η οποία διαθέτει μεγάλη εμπειρία στην υλοποίηση ευρωπαϊκών προγραμμάτων.

Βασικοί **στόχοι** του προγράμματος ήταν:

- η **ενίσχυση** των ικανοτήτων και δεξιοτήτων για κατάρτιση εκπαιδευομένων σε αυτές τις σύγχρονες τεχνικές παραγωγής.
- η **προώθηση** ζύθου χωρίς αλκοόλ που θα πρωταγωνιστήσει τα επόμενα έτη και στην Ελλάδα.
- η **συνέργεια** των ειδικοτήτων, ώστε να μπορεί να παραχθεί διαφοροποιημένο προϊόν, το οποίο με την σωστή προώθηση να πρωταγωνιστήσει στις αγορές τόσο του εσωτερικού όσο και του εξωτερικού.
- η **εξειδίκευση** στο εξωτερικό, που θα προσδώσει προστιθέμενη αξία στο μελλοντικό επάγγελμα των μαθητών που θα συμμετέχουν και με αυτό τον τρόπο θα διαθέτουν ένα επιπλέον προσόν κατά την αναζήτηση εργασίας μετά την αποφοίτηση τους.
- η **ενίσχυση** της επαγγελματικής εκπαίδευσης.
- η **βελτίωση** και ανάπτυξη των γλωσσικών δεξιοτήτων τόσο στην Αγγλική, όσο και στην Ισπανική γλώσσα.
- η **παροχή** ίσων ευκαιριών σε όλους τους μαθητές.
- η **ανάπτυξη δεξιοτήτων** διαχείρισης ευρωπαϊκών προγραμμάτων από τη σχολική μονάδα.
- η **διεθνοποίηση και ενίσχυση** της εξωστρέφειας της σχολικής μονάδας.

Τα καινοτόμα αυτά προϊόντα ποιοποιίας χωρίς αλκοόλ, που θα ικανοποιούν τις σύγχρονες διατροφικές τάσεις, θα μπορούσαν παράλληλα να αναδειχθούν στις αγορές της Ελλάδας και του εξωτερικού, αποδίδοντας σημαντικά οικονομικά οφέλη.

Τα τελευταία χρόνια η Ελλάδα βρίσκεται στη δίνη μιας διεθνούς οικονομικής και κοινωνικής κρίσης με μεγάλο μέρος του πληθυσμού να γίνεται αποδέκτης αυτών, ενώ σημαντικές είναι τόσο οι προσωπικές όσο και οι συλλογικές συνέπειες. Η οικονομική κρίση έχει πλήξει, επίσης, τις περισσότερες δομές του βιομηχανικού αγροδιατροφικού τομέα της Ελλάδας. Η χαμηλή εγχώρια ζήτηση, οι βαρύτερες φορολογίες και το υψηλό κόστος ενέργειας έχουν οδηγήσει πολλές βιομηχανίες σε μείωση ή και αναστολή των δραστηριοτήτων τους. Στον αντίποδα αυτής της κατάστασης, υπάρχει ο τομέας της ποιοποιίας, που αντιστέκεται σε αυτό το κύμα ύφεσης και ο λόγος είναι ότι ο συγκεκριμένος κλάδος ελέγχεται από λίγες βιομηχανικές επιχειρήσεις, υπάρχει περιορισμένη εισαγωγική διείσδυση, ενώ, αντίθετα, η εξαγωγική δραστηριότητα είναι σημαντική. Επομένως, ο αγροβιομηχανικός τομέας της Ελλάδας, προσανατολισμένος προς τις σωστές κατευθύνσεις και στηριζόμενος στα ευρωπαϊκά πρότυπα, απαλλαγμένος από παρωχημένες αντιλήψεις της σημερινής ελληνικής βιομηχανίας μπορεί να αποτελέσει τον πυλώνα, στον οποίο θα στηριχθεί η προσπάθεια ανάκαμψης της ελληνικής οικονομίας.

Το παρόν πρόγραμμα στοχεύει στα καινοτόμα προϊόντα βιομηχανικών ή βιοτεχνικών ποτών και συγκεκριμένα του ζύθου χωρίς αλκοόλ, που ικανοποιούν τις σύγχρονες διατροφικές τάσεις συγκεκριμένων ομάδων του πληθυσμού.

Αν κοιτάξει κάποιος τον χάρτη της Ελλάδας και αντιστοιχίσει πάνω σε αυτόν τις ζυθοποιίες, προκύπτει ότι σχεδόν σε κάθε νομό της χώρας έχει δημιουργηθεί και από μία μικροζυθοποιία. Ποιος είναι ο λόγος για το αρκετά παράδοξο αυτό φαινόμενο, της ραγδαίας ανάπτυξης μικροζυθοποιείων στα χρόνια της κρίσης, δεδομένου, μάλιστα, ότι η ζυθοποίηση δεν είναι κάποιο φθινό χόμπι; Μια πρώτη απάντηση θα μπορούσε να είναι ότι άρχισε να υπάρχει η ανάγκη για την παραγωγή περισσότερο ξεχωριστών προϊόντων, πιο ιδιαίτερων, πιο εξειδικευμένων. Ένας άλλος λόγος που η μικροζυθοποιία γνωρίζει ανάπτυξη στην Ελλάδα είναι η τάση που καταγράφηκε τα τελευταία χρόνια για τη στήριξη ελληνικών σημάτων, αλλά και για τη στήριξη εταιρειών ελληνικών συμφερόντων. Οι ονομασίες μπύρας που παράγουν οι μικροζυθοποιίες στην Ελλάδα είναι, στην πλειονότητά τους, ελληνικές. Ο λεγόμενος «οικονομικός πατριωτισμός» βρήκε στον κλάδο της ζυθοποιίας τη μεγαλύτερη, ίσως, εφαρμογή του, με τις μεγάλες ζυθοποιίες που παράγουν στην Ελλάδα, αλλά αποτελούν θυγατρικές ξένων ομίλων, να τονίζουν την ελληνικότητα των προϊόντων τους και τη συνεισφορά τους στην ελληνική οικονομία, ευρισκόμενες συχνά σε θέση άμυνας.

Στο σημείο αυτό, λοιπόν, αξίζει να τονίσουμε ότι η ανάπτυξη της ζυθοποιίας στην Ελλάδα είναι σε άνοδο και θα είναι χρήσιμο να στηρίξουμε αυτόν τον κλάδο της βιομηχανίας με τη δημιουργία καινοτόμων προϊόντων ζύθου χωρίς αλκοόλ, κλάδο, στον οποίο στην Ελλάδα ακόμα υστερούμε, καθώς μόνο λίγες μεγάλες πολυεθνικές παράγουν ζύθο χωρίς αλκοόλ. Παράλληλα, η παραγωγή προϊόντων ζύθου χωρίς αλκοόλ μπορεί να ευαισθητοποιήσει τη νέα γενιά στην πρόληψη των τροχαίων ατυχημάτων, τα οποία αποτελούν ένα από τα σημαντικότερα κοινωνικά προβλήματα της ελληνικής κοινωνίας.

Η βιομηχανική παραγωγή των συγκεκριμένων προϊόντων απαιτεί εξειδικευμένες γνώσεις τεχνολογίας και επεξεργασίας τροφίμων, πληροφορικής και διοίκησης επιχειρήσεων, ώστε να δημιουργηθούν άρτιες βιομηχανικές μονάδες παραγωγής. Ο συνδυασμός της παραγωγής καινοτόμων βιομηχανικών παραγώγων ζύθου χωρίς αλκοόλ με την οικονομική ανάλυση της αγοράς, την προώθηση, τη δημιουργία καταναλωτικής συνείδησης, την προώθηση της εξωστρέφειας και τη χρήση καινοτόμων εργαλείων προώθησης, μπορεί να δημιουργήσει αντίστοιχα καινοτόμες βιομηχανικές μονάδες.

Η παραγωγή ζύθου χωρίς αλκοόλ, είναι ένα πεδίο στο οποίο επιβάλλεται να εκπαιδευτούν οι μαθητές, τόσο σε θεωρητικό όσο και σε πρακτικό επίπεδο, καθώς προβλέπεται να εφαρμοστούν σε πολύ μεγαλύτερο ποσοστό και στην Ελληνική αγορά. Τα καινοτόμα αυτά προϊόντα ποιοτικής χωρίς αλκοόλ, που θα ικανοποιούν τις σύγχρονες διατροφικές τάσεις, θα μπορούσαν παράλληλα να αναδειχθούν στις αγορές της Ελλάδας και του εξωτερικού, αποδίδοντας σημαντικά οικονομικά οφέλη.

Οι στόχοι του παρόντος προγράμματος εξειδικεύτηκαν ανά τομέα, αλλά ήταν και συλλογικοί.

«ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ, ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ»

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ:

- στην παραγωγή υψηλής ποιότητας πρώτης ύλης δημητριακών (κυρίως κριθάρι και σιτάρι) για την παραγωγή της βύνης, ανάλογα με τον είδος ζύθου που θα παραχθεί
- στις πρώτες ύλες για την παραγωγή του ζύθου (δημητριακά, λυκίσκος, μαγιά, μύκητες για την αλκοολική ζύμωση, νερό) χωρίς αλκοόλ
- στις διαδικασίες παραγωγής του ζύθου (Βυνοποίηση, Βρασμός, Αλκοολική ζύμωση, Μεταζύμωση, Εμφιάλωση τελικού παραγόμενου προϊόντος) χωρίς αλκοόλ
- στην παραγωγή διαφοροποιημένων προϊόντων που ικανοποιούν συγκεκριμένες διατροφικές ανάγκες ομάδων καταναλωτών
- στην παραγωγή προϊόντων υψηλής διατροφικής αξίας με ευεργετικές ιδιότητες για την υγεία του ατόμου
- στην κατανόηση των αρχών της επεξεργασίας των προϊόντων ζύθου χωρίς αλκοόλ
- στην εξειδικευμένη γνώση για παραγωγή προϊόντων ζύθου χωρίς αλκοόλ
- στον τρόπο αφαίρεσης του αλκοόλ, που είναι προϊόν ζύμωσης από το ζύθο.
- στη δυνατότητα προσθήκης γεύσεων, όπως διάφορα φρούτα με τελικό προϊόν ζύθος χωρίς αλκοόλ με φρούτα.

«ΤΟΜΕΑΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ»

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ:

- Στις καινοτόμες μεθόδους οργάνωσης καθετοποιημένων βιομηχανικών μονάδων παραγωγής ζύθου χωρίς αλκοόλ.
- Στις καινοτόμες μεθόδους marketing, διαφήμισης, προσελκύοντας το ενδιαφέρον του καταναλωτικού κοινού.
- Στις καινοτόμες μεθόδους διαχείρισης εφοδιαστικής αλυσίδας (logistics).
- Στον τρόπο διοίκησης μιας σύγχρονης βιομηχανικής μονάδας.
- Στους νέους τρόπους προώθησης και εμπορίας των εξειδικευμένων προϊόντων ζύθου χωρίς αλκοόλ, καλλιεργώντας τη συνείδηση του καταναλωτικού κοινού.
- Στον οικονομικό έλεγχο μιας σύγχρονης βιομηχανικής μονάδας.
- Στις δυνατότητες και τις προοπτικές της εξαγωγικής δραστηριότητας.

Η περιοχή της Καταλονίας και ειδικά η Βαρκελώνη θεωρήθηκε ιδανικός προορισμός για την κατάρτιση και την εξειδίκευση στα ανωτέρω προϊόντα ποιοτικής, γιατί εκεί εδρεύουν υπερσύγχρονες μονάδες ζυθοποιίας, οι οποίες εδώ και πολλές δεκαετίες παράγουν μπύρα χωρίς ή με πολύ χαμηλό ποσοστό αλκοόλ, έχοντας αναπτύξει οι ίδιες καινοτόμες τεχνολογίες και μεθόδους.

Οι συμμετέχοντες είχαν την δυνατότητα να επισκεφτούν:

- Το Αγροτικό Ινστιτούτο Έρευνας και Τεχνολογίας (IRTA) (<http://www.irta.cat/en/>).to οποίο είναι ένα ερευνητικό ινστιτούτο που ανήκει στην κυβέρνηση της Καταλονίας, υπάγεται στο υπουργείο Γεωργίας και είναι διοικητικά αυτόνομο. Αποστολή του είναι να συμβάλλει στον εκσυγχρονισμό, την ανταγωνιστικότητα και την αειφόρο ανάπτυξη της γεωργίας, των τροφίμων, των ποτών και της υδατοκαλλιέργειας.
- Τον Οργανισμό πιστοποίησης βιολογικών προϊόντων «CCPAE» για την παραγωγή των βιολογικών προϊόντων στην Ισπανία.
- Μικρές ζυθοποιίες και να μιλήσουν με τους ιδιοκτήτες για τον τρόπο παραγωγής και προώθησης των προϊόντων τους, καθώς και για τα προβλήματα που αντιμετώπισαν στην δημιουργία της επιχείρησής τους και κυρίως να εμπνευστούν από τους νέους επιχειρηματίες που τόλμησαν να κάνουν τα όνειρά τους πραγματικότητα.

Ταυτόχρονα, επισκέφτηκαν το πάρκο Γκουέλ, το Πάρκο Σιουταντέλα, το Ενυδρείο της Βαρκελώνης, το Μουσείο φυσικών επιστημών Cosmo Caixa, τη Σαγράδα Φαμίλια (ένα από τα μεγαλύτερα μνημεία παγκόσμιας φήμης), το Ολυμπιακό και Αθλητικό Μουσείο Joan Antonio Samaranch, το Μουσείο Φυσικών Επιστημών, το στάδιο της Μπαρτσελόνα, το L'Aquarium της Βαρκελώνης (ένα από τα μεγαλύτερα θαλάσσια πάρκα της Ευρώπης), το Μουσείο του Πικάσο. Επιπλέον περπάτησαν στα γραφικά μεσαιωνικά χωριά Besalu και Girona έκαναν βόλτα στον φημισμένο πεζόδρομο της Βαρκελώνης laRamblas γνωρίζοντας την πολυπολιτισμικότητα της μαγευτικής Βαρκελώνης και παρακολούθησαν τον μαραθώνιο που πραγματοποιήθηκε στην πανέμορφη πρωτεύουσα της Καταλονίας. Τέλος επισκέφτηκαν την παλιά πόλη και έμαθαν την ιστορία της.

Σε όλες τις παραπάνω επισκέψεις οι μαθητές συνοδεύονταν πάντα από εξειδικευμένους ξεναγούς που τους ενημέρωναν για την ιστορία των κτηρίων, τον τρόπο ζωής, την ιστορία της Καταλονίας. Ιδιαίτερα σημαντική ήταν η βοήθεια που τους πρόσφεραν ώστε να εξοικειωθούν με τα μέσα μαζικής μεταφοράς και να μπορούν να τα χρησιμοποιούν κατά τη διάρκεια της παραμονής μας στην περιοχή, γεγονός που αποτελούσε έναν από τους στόχους του προγράμματος Erasmus.



Εικόνα 2 Οι συμμετέχοντες, στο Ολυμπιακό και Αθλητικό Μουσείο της Βαρκελώνης