



## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΗΜΕΡΙΔΑΣ

Τετάρτη 20 Μαΐου 2015

### « Μέλισσας έργα, ανθρώπων αγαθά»

- 19:00-19:15 Χαιρετισμοί
- 19:15-19:40 Μάρκος Νικολάου, Υπεύθυνος Κ.Π.Ε. Φιλιατών MSc :  
«Αρχές πρακτικής μελισσοκομίας»
- 19:40-20:00 Ζουμπούλης Πέτρος, Διοικητικός Προϊστάμενος Επιμελητηρίου Θεσπρωτίας :  
« Η επιχειρηματική μελισσοκομία και το βιολογικό μέλι, ως τοπικό προϊόν της Θεσπρωτίας»
- 20:00-20:20 Σουπιός Ιωάννης, Διαιτολόγος-Διατροφολόγος, Εκπαιδευτής Δ.Ι.ΕΚ Ηγ/τσας:  
«Η διατροφική αξία του μελιού και οι θετικές επιδράσεις του στην υγεία»
- 20:20-20:30 Διάλειμμα
- 20:30-20:50 Δάλλας Ηλίας, Αρχιμάγειρας-chef- Εκπαιδευτής ΙΕΚ Κέρκυρας :  
«Μέλι: ιδιότητες και τρόποι ορθής αξιοποίησής του στη μαγειρική»
- 20:50-21:10 Καζιάνης Στέφανος, Ζαχαροπλάστης chef Patisserie- Εκπαιδευτής ΙΕΚ Κέρκυρας:  
«Βιολογικό μέλι & ορθή εφαρμογή στη ζαχαροπλαστική»
- 21:10-21:30 Νικολάου Θωμάς, Αρχιμάγειρας-chef Εκπαιδευτής Δ.Ι.ΕΚ Ηγ/τσας:  
«Πρακτική εφαρμογή της χρήσης του μελιού στην καθημερινή διατροφή»
- 21:30-21:45 Ερωτήσεις – Συζήτηση

