

1. ΕΓΚΡΙΘΗΚΑΝ ΔΕΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

Μέσο: ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ

Ημ. Έκδοσης: . . .21/06/2018 Ημ. Αποδελτίωσης: . . .21/06/2018

Σελίδα: 6



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

Εγκρίθηκαν δέκα προγράμματα σπουδών

Η σύνταξη των προγραμμάτων σπουδών του νέου Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής -προήλθε από τη συνένωση των ΤΕΙ Αθηνών και Πειραιά- προχωρά, ωστόσο καταγράφονται οι έριδες μεταξύ των μελών της διοικούσας επιτροπής. Χθες, εγκρίθηκαν δέκα προγράμματα σπουδών των αντίστοιχων νέων τμημάτων του πανεπιστημίου, το οποίο έχει 26 τμήματα. Την επόμενη εβδομάδα αναμένεται να εξεταστούν τα 16 υπόλοιπα προγράμματα. Επίσης, το πράσινο φως πήρε από το υπ. Παιδείας το σύνολο των προτάσεων του ΑΕΙ για τα νέα μεταπτυχιακά προγράμματα. Ωστόσο, χθες, η διοικούσα επιτροπή του αναίρεσε προηγούμενη απόφασή της, οι διοικητικές υπηρεσίες να εγκατασταθούν στο πρώην ΤΕΙ Πειραιά. Και αυτό διότι φέρεται να κέρδισε η πλειοψηφία, καθώς αντέδρασαν οι διοικητικοί υπάλληλοι του πρώην ΤΕΙ Αθηνών που είναι 170 έναντι των 90 που είναι οι διοικητικοί υπάλληλοι του πρώην ΤΕΙ Πειραιά.

1. ΣΕΒΤ 01 ΝΙΚΗΤΕΣ ΤΟΥ ECOTROPHELIA

Μέσο: RETAIL TODAY

Ημ. Έκδοσης: . . . 27/06/2018 Ημ. Αποδελτίωσης: . . . 28/06/2018

Σελίδα: 3



ΣΕΒΤ: ΟΙ ΝΙΚΗΤΕΣ ΤΟΥ ECOTROPHELIA

Με επιτυχία πραγματοποιήθηκε χθες, 26 Ιουνίου, ο **Εθνικός Διαγωνισμός Οικολογικών - Καινοτόμων Προϊόντων Διατροφής Ecotrophelia 2018**. Νικητές του διαγωνισμού, που διοργανώνει τα τελευταία 8 χρόνια ο **Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων**, αναδείχτηκαν και πάλι η δημιουργική νέα γενιά και η καινοτομία. Την πρώτη θέση κατέκτησε η ομάδα του ΤΕΙ Θεσσαλίας / Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, για το προϊόν **«Chestnicks»**, που είναι μπισκότα χωρίς γλουτένη από βιολογικό αλεύρι κάστανου με σταγόνες σοκολάτας και πρεβιοτικό ινουλίνη. Η νικήτρια ομάδα το φθινόπωρο θα εκπροσωπήσει τη χώρα μας στον αντίστοιχο Ευρωπαϊκό Διαγωνισμό, που θα πραγματοποιηθεί στο πλαίσιο της **Διεθνούς Έκθεσης Τροφίμων & Ποτών «SIAL»**, στο Παρίσι, στις 21-23/10/2018. Το 2ο βραβείο δόθηκε στην ομάδα του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής / Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων & Διατροφής - Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων / Τμήμα Βιολογικών Εφαρμογών & Τεχνολογιών - ΤΕΙ Πελοποννήσου / Τμήμα Μηχανικών Πληροφορικής για το προϊόν **«Yogon»**, smoothie γιαουρτιού εμπλουτισμένο με αντιοξειδωτικά, σε 2 γεύσεις: μπανάνα & φράουλα. Το 3ο βραβείο απέσπασαν μετά από ισοπαλία δύο ομάδες: του ΕΜΠ/Σχολή Χημικών Μηχανικών για το προϊόν **«Grioché»**, αρτοσκεύασμα τύπου brioché με πλήρη υποκατάσταση σε ζωικά λιπαρά και πρωτεΐνες και μερική υποκατάσταση ζάχαρης και αλεύρου, και του ΕΚΠΑ / Τμήμα Χημείας για το προϊόν **«Herbaqua»**, νερό προστιθέμενης αξίας με την προσθήκη υδατικών εκχυλισμάτων βοτάνων.

