

Κατάλογος σταδιοδρομιών στον αγροδιατροφικό τομέα

<u>Επάγγελμα</u>	Περιγραφή	Απαιτείται εκπαίδευση πανεπιστημιακού επιπέδου (Υ)	<u>Παραδείγματα καθηκόντων</u>
A. Τρόφιμα και γεωργία			
1. Διαχειριστής μονάδας αγροτικής εκμετάλλευσης	Διαχείριση και εκτέλεση καθηκόντων που συνδέονται με την καθημερινή και μακροπρόθεσμη διαχείριση μεγάλων αγροτικών εκμεταλλεύσεων για εμπορικό σκοπό (για διασφάλιση της ομαλής λειτουργίας της αγροτικής εκμετάλλευσης). Οι καθημερινές δραστηριότητες εξαρτώνται από τον τύπο της αγροτικής εκμετάλλευσης		<ul style="list-style-type: none"> • Λήψη αποφάσεων σχετικά με τον τύπο, την ποιότητα και την ποσότητα των καλλιεργειών που θα φυτευτούν • Κατάρτιση προϋπολογισμού για τη διαχείριση της αγροτικής εκμετάλλευσης και ολοκλήρωση των γεωργικών δραστηριοτήτων εντός του προγραμματισμένου προϋπολογισμού • Διαχείριση των πωλήσεων και της εμπορικής προώθησης γεωργικών προϊόντων, π.χ. καλλιεργειών που συγκομίζονται, γαλακτοκομικών προϊόντων και ζωικού κεφαλαίου

2. Γεωπόνος	Εμπειρογνώμονας στην επιστήμη της διαχείρισης του εδάφους και της φυτικής παραγωγής	U	<ul style="list-style-type: none"> • Παροχή βοήθειας στους γεωργούς για τη διαχείριση της φύτευσης καλλιεργειών και την εφαρμογή αποτελεσματικών γεωργικών πρακτικών για τη βελτίωση της αποδοτικότητας των καλλιεργειών • Προσπάθεια αύξησης της παραγωγικότητας του εδάφους· ανάπτυξη καλύτερων τεχνικών καλλιέργειας, φύτευσης και συγκομιδής· βελτίωση της απόδοσης των καλλιεργειών, της ποιότητας των σπόρων και της διατροφικής αξίας των καλλιεργειών • Εξέταση καλλιεργειών για συμπτώματα ασθενειών, προβλήματα που σχετίζονται με έντομα ή παράσιτα, αντιμετώπιση ζιζανίων ή προβλημάτων που σχετίζονται με το έδαφος (καταπολέμηση παρασίτων)
3. Κτηνίατρος	Επαγγελματίας του ιατρικού κλάδου που προστατεύει την υγεία και την ευημερία των ζώων. Διαγνώσκει και ελέγχει τις ασθένειες των ζώων και θεραπεύει άρρωστα και τραυματισμένα ζώα. Επίσης, συμβουλεύει τους ιδιοκτήτες για την κατάλληλη φροντίδα των κατοικίδιων και των ζώων τους	U	<ul style="list-style-type: none"> • Διαγνώσκει παθολογικές καταστάσεις • Χορηγεί εμβόλια • Συνταγογραφεί φάρμακα • Εκτελεί χειρουργικές επεμβάσεις • Εκτελεί διαγνωστικές εξετάσεις
4. Διαχειριστής ιχθυοτροφείου	Υπεύθυνος για την εκτροφή και αναπαραγωγή ψαριών έως ότου είναι έτοιμα προς πώληση		<ul style="list-style-type: none"> • Διαχείριση οικοτόπων ιχθύων κατά τη διάρκεια του έτους • Διασφάλιση της υγείας και της καλής διαβίωσης των ιχθυοαποθεμάτων • Έλεγχος του καθεστώτος σίτισης του ιχθυοαποθέματος • Συντήρηση εξοπλισμού και κλωβών • Διασφάλιση της τήρησης υψηλών περιβαλλοντικών προτύπων στα ιχθυοτροφεία

B. Τρόφιμα και μεταποίηση			
1. Υπεύθυνος ελέγχου ποιότητας τροφίμων	Ο υπεύθυνος ελέγχου ποιότητας είναι μέλος μιας ομάδας ελέγχου σε ένα εργοστάσιο μεταποίησης τροφίμων που εξετάζει τις διαδικασίες παραγωγής και τις λειτουργικές τεχνικές προκειμένου να εντοπίσει και να εξαλείψει τις πηγές προβλημάτων ποιότητας. Ο υπεύθυνος ελέγχου ποιότητας διασφαλίζει ότι τα τρόφιμα που παράγονται στο εργοστάσιο συμμορφώνονται συνεχώς με τις προσδοκίες της βιομηχανίας, της εταιρείας και των καταναλωτών	U	<ul style="list-style-type: none"> • Ανάπτυξη διαδικασιών επιθεώρησης και ελέγχου υλικών, προϊόντων και συσκευασιών • Ανάπτυξη των σχεδίων δειγματοληψίας για σκοπούς ποιοτικού ελέγχου • Εκτέλεση αναλύσεων (χημικών, μικροβιολογικών) των τροφίμων (πρώτες ύλες και τελικά προϊόντα) • Εκτέλεση οργανοληπτικών αναλύσεων των τροφίμων • Ανάπτυξη σχεδίων HACCP για διαφορετικά προϊόντα / γραμμές παραγωγής
2. Περιβαλλοντικός διαχειριστής	Υπεύθυνος για την επίβλεψη της παραγωγής / απόδοσης μιας εταιρείας τροφίμων σε σχέση με την προστασία του περιβάλλοντος και την αειφορία	U	<ul style="list-style-type: none"> • Ανάπτυξη και εφαρμογή περιβαλλοντικών στρατηγικών και σχεδίων δράσης που διασφαλίζουν την αειφόρο εταιρική ανάπτυξη • Διασφάλιση της προμήθειας αειφόρων αγαθών και υπηρεσιών • Συντονισμός όλων των πτυχών του ελέγχου της ρύπανσης, της διαχείρισης των αποβλήτων, της ανακύκλωσης, της περιβαλλοντικής υγείας, της διατήρησης και των ανανεώσιμων πηγών ενέργειας • Διασφάλιση συμμόρφωσης με τους περιβαλλοντικούς κανονισμούς • Εκπαίδευση προσωπικού σε όλα τα επίπεδα περιβαλλοντικών ζητημάτων και ευθυνών • Συντονισμός των διαβουλεύσεων για περιβαλλοντικά θέματα

3. Υπεύθυνος ανάπτυξης νέων προϊόντων διατροφής	Εργάζεται για τη δημιουργία νέων προϊόντων διατροφής που είναι ασφαλή, κερδοφόρα (για την εταιρεία) και ελκυστικά (και πλέον περιβαλλοντικώς βιώσιμα)	U	<ul style="list-style-type: none"> • Τροποποίηση των τρεχόντων προϊόντων και διαδικασιών και ανάπτυξη νέων • Κατάρτιση προδιαγραφών για νέα προϊόντα • Δοκιμή νέων διαδικασιών μεταποίησης τροφίμων καθώς και νέων πρώτων υλών • Συντονισμός της κυκλοφορίας στην αφορά νέων προϊόντων και διεξαγωγή δοκιμών
4. Σχεδιαστής συσκευασίας	Υπεύθυνος για τη δημιουργία ελκυστικών και λειτουργικών συσκευασιών για τρόφιμα	U	<ul style="list-style-type: none"> • Ανάπτυξη συσκευασιών για νέα προϊόντα διατροφής • Διαχείριση των δοκιμών των υλικών συσκευασίας • Συμμετοχή σε μελέτες δοκιμών διάρκειας ζωής προϊόντων διατροφής • Συνεργασία με γραφίστες σε σχέση με τις πληροφορίες/τα γραφικά που αναγράφονται στη συσκευασία
C. Τρόφιμα και διανομή			
1. Διαχειριστής λιανικού εμπορίου/ καταστημάτων	Υπεύθυνος για τη λειτουργία του καταστήματος (είτε πρόκειται για ένα μικρό ντελικατέσεν είτε για ένα μεγάλο σούπερ μάρκετ) σε καθημερινή βάση		<ul style="list-style-type: none"> • Διαχείριση του ελέγχου των αποθεμάτων (εναλλαγή αποθεμάτων και διαχείριση των επιπέδων αποβλήτων) • Πρόσληψη, κατάρτιση προσωπικού και παροχή κινήτρων στα μέλη του προσωπικού • Διατήρηση στοιχείων πωλήσεων και τιμολόγησης • Δημιουργία ιδεών για προωθητικές ενέργειες/επιδείξεις προϊόντων
2. Βοηθός σχολικού κυλικείου	Βοηθά στην παροχή φρέσκων και υγιεινών (καθώς και αειφόρων/εποχιακών) τροφίμων στα παιδιά και το σχολικό προσωπικό		<ul style="list-style-type: none"> • Παροχή βοήθειας για την ανάπτυξη ενός ποικίλου και υγιεινού εποχιακού μενού • Διατήρηση σε ισχύ των διαδικασιών για την ασφάλεια των τροφίμων • Παροχή βοήθειας στην προετοιμασία φρέσκου φαγητού • Αποσυσκευασία παραδόσεων/έλεγχος αποθεμάτων • Παροχή υποστήριξης στον διαχειριστή του κυλικείου

3. Διατροφολόγος και υπεύθυνος τροφοδοσίας/δαιτολόγος	Υπεύθυνος για τον σχεδιασμό, τη διαχείριση και την εποπτεία των λειτουργιών και των υπηρεσιών τροφοδοσίας ενός οργανισμού		<ul style="list-style-type: none"> • Σχεδιασμός μενού σε συνεννόηση με τους σεφ • Παραγγελία προμηθειών • Διασφάλιση της τήρησης των κανονισμών υγείας και ασφάλειας • Παρακολούθηση της ποιότητας των παρεχόμενων προϊόντων
4. Σεφ	Επαγγελματίας μαγειρικής εκπαιδευμένος σε όλες τις πτυχές της παρασκευής τροφίμων		<ul style="list-style-type: none"> • Σχεδιασμός μενού σύμφωνα με τον προϋπολογισμό και τη διαθεσιμότητα εποχιακών υλικών • Επίβλεψη του προσωπικού της κουζίνας και των λειτουργιών της κουζίνας • Διασφάλιση ότι τα τρόφιμα πληρούν υψηλά πρότυπα ποιότητας • Συντονισμός/υποβοήθηση/εκπαίδευση προσωπικού κουζίνας • Απογραφή των συστατικών και υποβολή παραγγελιών • Δημιουργία νέων συνταγών • Διασφάλιση προτύπων ασφάλειας και υγιεινής στην κουζίνα
D. Τρόφιμα και υγεία			
1. Κλινικός δαιτολόγος	Σχεδιασμός διατροφικών προγραμμάτων για τη βελτίωση/διατήρηση της υγείας των ανθρώπων	U	<ul style="list-style-type: none"> • Παροχή βοήθειας σε ασθενείς σε διάφορα περιβάλλοντα, όπως νοσοκομεία, ιδιωτικά ιατρεία, γηροκομεία και σχολεία. Συνταγογράφηση και παρακολούθηση προγραμμάτων διαίτας και διατροφής με βάση τα ειδικά προβλήματα υγείας και τις ανάγκες ασθενών • Εκπαίδευση και καθοδήγηση νεοπροσληφθέντος προσωπικού, ασκούμενων, βοηθών δαιτολόγων και τεχνικών δαιτολογίας • Ανάπτυξη προτύπων για ιατρική θεραπεία διατροφής, έτσι ώστε να επιτρέπεται σε άλλα άτομα να παρέχουν κατάλληλη φροντίδα σε ασθενείς

2. Διατροφολόγος δημόσιας υγείας	Ένας ειδικός στη διαίτα και τη διατροφή που εργάζεται για τη βελτίωση των διατροφικών συνθηκών σε δημόσιο επίπεδο αντί να εργάζεται ατομικά με μεμονωμένους πελάτες	U	<ul style="list-style-type: none"> Αξιολόγηση των διατροφικών αναγκών στοχευόμενων κοινοτήτων και του γενικού πληθυσμού Προσδιορισμός των αιτίων των προβλημάτων υγείας που σχετίζονται με τη διατροφή Θέσπιση και εφαρμογή συστημάτων επιτήρησης της διατροφής Ανάπτυξη πολιτικών για την αντιμετώπιση προβλημάτων που σχετίζονται με τη διατροφή και προώθηση της διατροφικής υγείας για την πρόληψη καταστάσεων και χρόνιων παθήσεων που σχετίζονται με τη διατροφή
Ε. Τρόφιμα και εμπορική προώθηση/πωλήσεις			
1. Διαχειριστής εμπορικής προώθησης	Ένας εξωτερικός σύμβουλος που συνεργάζεται με εταιρείες για τη δημιουργία και την εφαρμογή στρατηγικών εμπορικής προώθησης	U	<ul style="list-style-type: none"> Διεξαγωγή έρευνας αγοράς και προσδιορισμός πιθανών στρατηγικών προώθησης και νέων εξειδικευμένων αγορών για τα προϊόντα σας Ανάπτυξη και παράδοση στρατηγικών εμπορικής προώθησης εγκαίρως και εντός του προϋπολογισμού Μέτρηση και αξιολόγηση της επιτυχίας των εκστρατειών και παρουσίαση των αποτελεσμάτων στα ανώτερα διοικητικά στελέχη της εταιρείας Καθοδήγηση και παροχή κινήτρων σε μια ομάδα στελεχών και βοηθών εμπορικής προώθησης
2. Διαχειριστής επωνυμίας τροφίμου (Brand manager)	Εργάζεται για τη δημιουργία μιας σταθερά θετικής εικόνας ενός ή περισσότερων από τα προϊόντα διατροφής μιας εταιρείας	U	<ul style="list-style-type: none"> Επίβλεψη όλων των πρωτοβουλιών εμπορικής προώθησης για το/τα προϊόν/-τα σας Συνάντηση με υπάρχοντες/δυνητικούς πελάτες Διεξαγωγή λεπτομερούς ανάλυσης και έρευνας αγοράς Ανάπτυξη στρατηγικών προϊόντων
3. Συγγραφέας σε θέματα διατροφής/γαστρονομίας	Συγγραφέας/δημοσιογράφος που γράφει για το φαγητό σε βιβλία, στο διαδίκτυο, σε εφημερίδες ή ένα άτομο που εργάζεται στο τμήμα επικοινωνιών μιας εταιρείας τροφίμων		<ul style="list-style-type: none"> Δημιουργία περιεχομένου για διάφορα μέσα ενημέρωσης Έρευνα σε θέματα τροφίμων/διατροφής και συναφών θεμάτων Ενημέρωση σχετικά με τις τάσεις στη βιομηχανία τροφίμων
3. Στυλίστας τροφίμων	Προετοιμασία φαγητού/τροφίμων για φωτογράφιση και λήψη βίντεο (π.χ. για διαφημίσεις, φυλλάδια, συσκευασία προϊόντων)		<ul style="list-style-type: none"> Στενή συνεργασία με φωτογράφους, συντάκτες και σεφ Μαγείρεμα φαγητού και τοποθέτηση στο πιάτο για να φαίνεται ελκυστικό

4. Υπεύθυνος πωλήσεων	Επικεφαλής μιας ομάδας πωλήσεων που εργάζεται για την επίτευξη συμφωνημένων στόχων όσον αφορά την πώληση συγκεκριμένων προϊόντων διατροφής		<ul style="list-style-type: none"> • Επικοινωνία με νέους πελάτες • Παραμένει ενημερωμένος για τις ανταγωνίστριες εταιρείες • Πρόσληψη, κατάρτιση προσωπικού και παροχή κινήτρων στα μέλη του
F. Τρόφιμα και μηχανική τροφίμων			
1. Μηχανικός παραγωγής τροφίμων/τεχνολόγος τροφίμων	Διασφάλιση ότι ο εξοπλισμός και τα μηχανήματα συντηρούνται σωστά έτσι ώστε να είναι διαθέσιμα προς χρήση ανά πάσα στιγμή για μια ασφαλή και συνεπή παραγωγή τροφίμων	U	<ul style="list-style-type: none"> • Προγραμματισμός δραστηριοτήτων συντήρησης (μηχανικές και ηλεκτρικές εργασίες) • Αντιμετώπιση βλαβών • Συνεχής κατάρτιση έργων βελτίωσης • Εντοπισμός και εξάλειψη των βαθύτερων αιτιών των προβλημάτων
G. Τρόφιμα και χάραξη πολιτικής/ασφάλεια τροφίμων			
1. Επιθεωρητής τροφίμων/υπεύθυνος ελέγχου ασφάλειας τροφίμων	Επαγγελματίας στον τομέα της δημόσιας υγείας που διασφαλίζει ότι τα τρόφιμα που υποβάλλονται σε μεταποίηση σε ιδιωτικές εγκαταστάσεις πληρούν τις απαιτήσεις ασφάλειας και επισήμανσης. Οι επιθεωρητές τροφίμων μπορούν επίσης να επιθεωρούν εστιατόρια και σουπερ μάρκετ για να ελέγχουν τη συμμόρφωση με τους κανόνες υγιεινής.		<ul style="list-style-type: none"> • Παρακολούθηση των διαδικασιών χειρισμού, παρασκευής και αποθήκευσης των τροφίμων για να διασφαλίζεται ότι είναι ασφαλή και πληρούν τις νομικές απαιτήσεις • Επιθεώρηση εξοπλισμού και περιβάλλοντος για πιθανούς ρύπους ή κινδύνους για την υγεία • Εντοπισμός μη ασφαλών πρακτικών και εκπαίδευση των κατασκευαστών και των διανομέων σχετικά με τις τρέχουσες υγειονομικές και νομικές απαιτήσεις. • Διασφάλιση της κατάλληλης επισήμανσης στα τρόφιμα που διατίθενται στην κατανάλωση • Καταγραφή και αναφορά των ευρημάτων σε επιβλέποντες οργανισμούς και τεκμηρίωση των προτεινόμενων ενεργειών
2. Υπεύθυνος χάραξης πολιτικής για τα τρόφιμα/υπεύθυνος στρατηγικής για τα τρόφιμα	Δημόσιοι υπάλληλοι που σχεδιάζουν νομοθετικές διατάξεις σε σχέση με την παραγωγή, τη μεταποίηση, την επισήμανση, τη διανομή και την πώληση τροφίμων	U	<ul style="list-style-type: none"> • Οργάνωση διαβουλεύσεων με τα ενδιαφερόμενα μέρη σχετικά με την υφιστάμενη ή τυχόν νέα νομοθεσία (σε οποιοδήποτε επίπεδο της διατροφικής αλυσίδας) • Εκπόνηση νομοσχεδίων (σε συνεργασία με το νομικό τμήμα) • Συμμετοχή σε κρατικές/διεθνείς συναντήσεις για την εκπόνηση της πολιτικής τροφίμων • Ενημέρωση των ενδιαφερομένων μερών σχετικά με νέες νομοθεσίες
H. Νομοθεσία/ιστορία/πολιτισμός στον κλάδο των τροφίμων			

1. Ιστορικός τροφίμων	<p>Εξετάζει το παρελθόν μέσα από τα τρόφιμα και τα ποτά και αναλύει τον τρόπο με τον οποίο τα διάφορα τρόφιμα/γεύματα/ποτά έχουν διαμορφώσει τις τρέχουσες κουλτούρες και κοινωνίες</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Συλλογή ιστορικών δεδομένων από διάφορες πηγές, συμπεριλαμβανομένων αρχείων, βιβλίων και τεχνουργημάτων • Ανάλυση και ερμηνεία ιστορικών πληροφοριών για τον προσδιορισμό της γνησιότητας και της σημασίας τους • Ανίχνευση ιστορικών εξελίξεων σε συγκεκριμένο τομέα • Συνεργασία με το κοινό μέσω εκπαιδευτικών προγραμμάτων και παρουσιάσεων • Παροχή συμβουλών ή καθοδήγησης για ιστορικά θέματα και θέματα διατήρησης • Συγγραφή εκθέσεων, άρθρων και βιβλίων σχετικά με ευρήματα και θεωρίες
2. Σύμβουλος στον τομέα της νομοθεσίας για τα τρόφιμα	<p>Βοηθά τις εταιρείες να συμμορφώνονται με τις ισχύουσες κανονιστικές απαιτήσεις σχετικά με την παραγωγή τροφίμων.</p>	U	<ul style="list-style-type: none"> • Συνδρομή στις επιχειρήσεις για την κατανόηση της ισχύουσας νομοθεσίας για τα τρόφιμα • Οργάνωση και διεξαγωγή μαθημάτων για την εκπαίδευση των ενδιαφερομένων μερών σχετικά με διάφορες νομοθετικές απαιτήσεις (ασφάλεια τροφίμων/σήμανση τροφίμων/απαιτήσεις σε σχέση με τη διαφήμιση τροφίμων) • Συμβολή σε δημοσιεύσεις και εκδηλώσεις ρυθμιστικών θεμάτων • Έγκαιρη και σεβόμενη τον προϋπολογισμό παροχή υπηρεσιών επί συμβάσει • Συμβολή στην ανάπτυξη προϊόντων (μπορεί να χρειαστεί να συμβουλευτεί τις εταιρείες σχετικά με την κανονιστική συμμόρφωση των προϊόντων που αναπτύσσονται)
I. Τρόφιμα και οικονομικά			

1. Υπεύθυνος οικονομικών	Παρακολουθεί τις οικονομικές επιδόσεις της εταιρείας	U	<ul style="list-style-type: none"> • Κατάρτιση μακροπρόθεσμων επιχειρηματικών σχεδίων • Διαχείριση των προϋπολογισμών • Έλεγχος εσόδων, ταμειακών ροών και δαπανών
---------------------------------	--	---	---