

2025

Εφαρμοσμένη Υγιεινή





ΟΔΗΓΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ ‘ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΗ ΥΓΙΕΙΝΗ’

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το Κέντρο Επιμόρφωσης και Διά Βίου Μάθησης (ΚΕΔΙΒΙΜ) του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής σας καλωσορίζει στο εκπαιδευτικό πρόγραμμα με τίτλο «**Εφαρμοσμένη Υγιεινή**», διάρκειας **75 διδακτικών ωρών** και συνολικού φόρτου **9 μονάδων ECVET**, το οποίο θα διεξαχθεί **εξ αποστάσεως (ασύγχρονα και σύγχρονα)** μέσω ηλεκτρονικής πλατφόρμας.

Επιστημονικός Υπεύθυνος του προγράμματος είναι ο **κ. Κωνσταντίνος Ντελέζος**, Επίκουρος Καθηγητής Υγιεινής στο Τμήμα Δημόσιας και Κοινωνικής Υγείας της Σχολής Δημόσιας Υγείας του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής, με πολυετή διδακτική και ερευνητική εμπειρία στον τομέα της Δημόσιας Υγιεινής, της Απολύμανσης και της Ασφάλειας Εργασίας.

Το πρόγραμμα «Εφαρμοσμένη Υγιεινή» καλύπτει σφαιρικά τις βασικές και εξειδικευμένες αρχές υγιεινής σε εργασιακά και καθημερινά περιβάλλοντα, εστιάζοντας σε τομείς όπως η καθαριότητα, η απολύμανση, η ασφάλεια τροφίμων, η διαχείριση αποβλήτων, οι διαδικασίες απεντόμωσης και μυοκτονίας, καθώς και η περιβαλλοντική νομοθεσία και ποιότητα.

Σκοπός του προγράμματος είναι η **ανάπτυξη δεξιοτήτων και η απόκτηση εφαρμοσμένων γνώσεων** που σχετίζονται με την **πρόληψη επαγγελματικών και υγειονομικών κινδύνων**, την **ασφάλεια στον χώρο εργασίας**, την **ορθή πρακτική καθαριότητας**, και την **αντιμετώπιση προκλήσεων της δημόσιας υγείας**, ιδιαίτερα σε ένα περιβάλλον που μεταβάλλεται συνεχώς λόγω παραγόντων όπως η **κλιματική αλλαγή** και η **αύξηση βιολογικών και χημικών απειλών**.

Το πρόγραμμα απευθύνεται σε **επαγγελματίες από ένα ευρύ φάσμα ειδικοτήτων**, όπως **υπεύθυνοι καθαριότητας και ποιότητας, προσωπικό facility services, εργαζόμενοι σε τουριστικές μονάδες, τμήματα HR και ασφάλειας εργασίας**, ενώ δεν απαιτείται προηγούμενη εξειδίκευση στον τομέα της Υγιεινής.

Με την ολοκλήρωση του προγράμματος, χορηγείται **Πιστοποιητικό Επιμόρφωσης** από το ΚΕΔΙΒΙΜ του ΠΑΔΑ.



ΟΔΗΓΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ ‘ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΗ ΥΓΙΕΙΝΗ’

ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Η διασφάλιση της υγιεινής και της ασφάλειας αποτελεί αναπόσπαστο στοιχείο της ποιότητας ζωής και της δημόσιας υγείας. Το πρόγραμμα «Εφαρμοσμένη Υγιεινή» στοχεύει στην απόκτηση πρακτικών και θεωρητικών γνώσεων για την πρόληψη επαγγελματικών κινδύνων, την υγιεινή χώρων και τροφίμων, την ασφαλή διαχείριση αποβλήτων, αλλά και την εφαρμογή περιβαλλοντικής και υγειονομικής νομοθεσίας.

Η εκπαιδευτική διαδικασία έχει σχεδιαστεί ώστε να ενισχύσει την ικανότητα των συμμετεχόντων να εφαρμόζουν αποτελεσματικές πρακτικές καθαριότητας, απολύμανσης, απεντόμωσης και μυοκτονίας, να οργανώνουν προγράμματα διαχείρισης υγιεινής σε χώρους υψηλής επισκεψιμότητας και να κατανοούν τις επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής στη δημόσια υγεία.

ΑΝΑΓΚΑΙΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Η σύγχρονη πραγματικότητα χαρακτηρίζεται από αυξανόμενους υγειονομικούς και περιβαλλοντικούς κινδύνους, όπως τροφιμογενείς λοιμώξεις, μικροβιακή επιβάρυνση χώρων, ατυχήματα λόγω πλημμελούς καθαριότητας, ακατάλληλες πρακτικές απολύμανσης και απουσία κουλτούρας πρόληψης στον εργασιακό χώρο.

Παράλληλα, η κλιματική αλλαγή συμβάλλει στην έξαρση προβλημάτων δημόσιας υγείας, μέσω της αύξησης επιβλαβών μικροοργανισμών, παρασίτων, εντόμων και νέων βιολογικών και χημικών παραγόντων. Η καταγραφή πολλών εργατικών ατυχημάτων και περιστατικών ρύπανσης αναδεικνύει την έλλειψη δομημένης επιμόρφωσης σε θέματα υγιεινής.

Το πρόγραμμα «Εφαρμοσμένη Υγιεινή» έρχεται να καλύψει αυτό το κενό, ενισχύοντας την επαγγελματική επάρκεια των συμμετεχόντων και δημιουργώντας θεμέλια για βελτιωμένες και βιώσιμες συνθήκες υγείας και ασφάλειας στους χώρους εργασίας και διαβίωσης.



ΟΔΗΓΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ ‘ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΗ ΥΓΙΕΙΝΗ’

ΟΜΑΔΑ ΣΤΟΧΟΣ

Η Ομάδα-Στόχος του προγράμματος αφορά εργαζομένους ή στελέχη από ποικίλους επαγγελματικούς τομείς που δραστηριοποιούνται σε περιβάλλοντα με αυξημένες απαιτήσεις υγιεινής και ασφάλειας. Ειδικότερα, απευθύνεται σε:

- Υπεύθυνους καθαριότητας, facility management & safety
- Προϊσταμένους και εργαζομένους τμημάτων παραγωγής και ποιοτικού ελέγχου
- Στελέχη τουριστικών, επισιτιστικών και φιλοξενίας επιχειρήσεων
- Επαγγελματίες στον χώρο της δημόσιας υγείας και του περιβάλλοντος
- Προσωπικό ανθρωπίνων πόρων που ασχολείται με θέματα πρόληψης και ασφάλειας

Η συμμετοχή προϋποθέτει τουλάχιστον απολυτήριο Λυκείου. Δεν απαιτείται προϋπάρχουσα εξειδίκευση στον τομέα της υγιεινής ή της δημόσιας υγείας.

ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος, οι συμμετέχοντες θα μπορούν να:

- Αξιολογούν και να εφαρμόζουν διαδικασίες καθαριότητας, απολύμανσης και αποστείρωσης
- Διαχειρίζονται βιολογικούς, χημικούς και φυσικούς κινδύνους στους χώρους εργασίας
- Κατανοούν και να εφαρμόζουν το ισχύον νομοθετικό πλαίσιο για την υγιεινή και ασφάλεια
- Εντοπίζουν και να αντιμετωπίζουν κινδύνους για την υγιεινή των τροφίμων
- Εφαρμόζουν πρακτικές διαχείρισης στερεών και υγρών αποβλήτων
- Ενσωματώνουν περιβαλλοντικά πρότυπα και διαδικασίες σε υγειονομικά σχέδια
- Προσαρμόζουν τις πολιτικές υγιεινής στις σύγχρονες προκλήσεις της κλιματικής αλλαγής

ΔΟΜΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Το πρόγραμμα αποτελείται από 14 διδακτικές υπό-ενότητες, που καλύπτουν το σύνολο της εφαρμοσμένης υγιεινής σε επαγγελματικό και κοινωνικό επίπεδο. Όλες οι ενότητες πραγματοποιούνται **ηλεκτρονικά**, μέσω σύγχρονης τηλεεκπαίδευσης.



ΟΔΗΓΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ 'ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΗ ΥΓΙΕΙΝΗ'

1. Υγιεινή Χώρων	1.1 Σωστή καθαριότητα χώρων 1.2 Διαδικασίες καθαρισμού για την αποφυγή κινδύνων	5 ΩΡΕΣ
2. Απολύμανση	2.1 Απολύμανση σε οικιακούς και επαγγελματικούς χώρους 2.2 Μέθοδοι και υλικά απολύμανσης	5 ΩΡΕΣ
3. Αντισηψία	3.1 Αντισηπτικά προϊόντα και εφαρμογές τους 3.2 Προστασία από μικροοργανισμούς	5 ΩΡΕΣ
4. Υγιεινή και Ασφάλεια της Εργασίας	4.1 Προληπτικά μέτρα για την ασφάλεια στον εργασιακό χώρο 4.2 Κίνδυνοι και προστασία εργαζομένων 4.3 Νομοθεσία και Κανονιστικό Πλαίσιο 4.4 Πολιτικές και Κουλτούρα Ασφαλείας στον Εργασιακό Χώρο	10 ΩΡΕΣ
5. Απεντόμωση	5.1 Αντιμετώπιση παρασίτων στον εργασιακό και οικιακό χώρο 5.2 Ασφαλείς μέθοδοι απεντόμωσης	5 ΩΡΕΣ
6. Μυοκτονία	6.1 Πρόληψη και αντιμετώπιση των τρωκτικών στον χώρο 6.2 Μέθοδοι και προϊόντα μυοκτονίας	5 ΩΡΕΣ
7.Υγιεινή Τροφίμων	7.1 Σωστές πρακτικές υγιεινής στην παραγωγή και διαχείριση τροφίμων 7.2 Έλεγχος ποιότητας τροφίμων	5 ΩΡΕΣ
8.Διαχείριση Υγρών Αποβλήτων	Μέθοδοι επεξεργασίας και διαχείρισης υγρών αποβλήτων	5 ΩΡΕΣ
9.Διαχείριση στερεών αποβλήτων	Μέθοδοι επεξεργασίας και διαχείρισης στερεών αποβλήτων	5 ΩΡΕΣ
10.Περιβαλλοντική Νομοθεσία	Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία για το περιβάλλον.	5 ΩΡΕΣ
11.Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας, Περιβάλλοντος και Υγείας και Ασφάλειας	Τα συστήματα διαχείρισης ποιότητας ISO 14001 , ISO 9001 και ISO 45001	5 ΩΡΕΣ
12. Κλιματική αλλαγή και Δημόσια Υγεία.	Η πρόκληση της κλιματικής αλλαγής και οι συνέπειες στην Δημόσια Υγεία.	5 ΩΡΕΣ
13.Συστήματα Επεξεργασίας Νερού	Τεχνολογίες επεξεργασίας Νερού	5 ΩΡΕΣ
14. Διαχείριση Έργου	Βασικές αρχές υλοποίησης μιας αποτελεσματικής διαχείρισης ενός έργου	5 ΩΡΕΣ



ΟΔΗΓΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ 'ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΗ ΥΓΙΕΙΝΗ'

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Η αξιολόγηση του προγράμματος γίνεται μέσω:

- **Ερωτηματολογίων ικανοποίησης** που συμπληρώνονται από τους εκπαιδευόμενους στο τέλος κάθε θεματικής ενότητας.
- **Ανατροφοδότησης των εκπαιδευτών** σχετικά με την αλληλεπίδραση και συμμετοχή των εκπαιδευομένων.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ

Για την επιτυχή ολοκλήρωση του προγράμματος, οι εκπαιδευόμενοι θα πρέπει:

- Να παρακολουθήσουν το σύνολο των διδακτικών ενοτήτων
- Να επιτύχουν σε τελικές ή ενδιάμεσες αξιολογήσεις (γραπτές, εργασίες, πρακτικές εφαρμογές)
- Να τηρήσουν τους κανόνες συμμετοχής και τον προβλεπόμενο φόρτο εργασίας

Με την επιτυχή ολοκλήρωση, απονέμεται **Πιστοποιητικό Επιμόρφωσης** από το ΚΕΔΙΒΙΜ του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής.

ΚΟΣΤΟΣ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ / ΕΚΠΤΩΤΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ

Το κόστος συμμετοχής στο πρόγραμμα «Εφαρμοσμένη Υγιεινή» ανέρχεται στα **250 ευρώ**.

Δίνεται έκπτωση 10% σε ΑΜΕΑ και Πολύτεκνους.

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Για οποιοδήποτε ερώτημα, οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να επικοινωνούν με:

 Email: **efarmosmeniygieini@gmail.com**

 Τηλέφωνο: **2132010175**

Υπεύθυνος: **Επίκουρος Καθηγητής Κωνσταντίνος Ντελέζος**