

Περιεχόμενα

| | |
|--|---|
| 1. 2019-ΝΣΟΝ - ΔΗΜΟΣΙΑ ΥΓΕΙΑ, ΕΠΙΔΗΜΙΟΛΟΓΙΑ | <u>ΦΙΛΕΛΕΥΘΕΡΟΣ 09/02/2020 σελ.34</u> |
| 2. ΚΑΙΝΟΤΟΜΟ ΕΡΓΟ ΓΙΑ ΤΟ ΑΠΟΤΥΠΩΜΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ | <u>ΦΙΛΕΛΕΥΘΕΡΟΣ 09/02/2020 σελ.33</u> |
| 3. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΥΠΡΟΥ | <u>ΣΗΜΕΡΙΝΗ 09/02/2020 σελ.20</u> |
| 4. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΥΠΡΟΥ ΘΕΣΕΙΣ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ... | <u>ΣΗΜΕΡΙΝΗ 09/02/2020 σελ.6</u> |
| 5. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΥΠΡΟΥ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ | <u>ΟΚ 09/02/2020 σελ.32,33</u> |
| 6. ΑΝΑΖΗΤΩΝΤΑΣ ΤΑ ΕΚΛΕΚΤΟΤΕΡΑ ΚΥΠΡΙΑΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ | <u>Η ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΤΕΧΝΕΣ 09/02/2020 σελ.3</u> |
| 7. ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ | <u>ΠΟΛΙΤΗΣ 09/02/2020 σελ.31</u> |



2019-nCoV: δημόσια υγεία, επιδημιολογία

Η ανταπόκριση στον νέο ιό, οι πραγματικότητες και η παραπληροφόρηση

Πολύς λόγος γίνεται τελευταία για το νέο κορωνοϊός - συντομία 2019-nCoV- και την επιδημία που ξεκίνησε από την Κίνα. Τα πρώτα κρούσματα αναφέρθηκαν επίσημα τέλος Δεκεμβρίου 2019 και μέχρι τις 5 Φεβρουαρίου 2020, έχουν επιβεβαιωθεί 24.530 κρούσματα παγκοσμίως με 493 θανάτους. Στην Ευρώπη έχουν αναφερθεί 28 συνολικά κρούσματα, σε Γαλλία, Γερμανία, Ιταλία, Ηνωμένο Βασίλειο, Ισπανία, Ρωσία, Σουηδία, Φινλανδία και Βέλγιο (στοιχεία του Ευρωπαϊκού Κέντρου Πρόληψης και Ελέγχου Νόσων μέχρι την ώρα που γραφόταν το άρθρο). Στις 30/1/2020, ο Παγκόσμιος Οργανισμός Υγείας (ΠΟΥ) κήρυξε την



Της Δέσποινας Παμπακά και της Ξανθής Ανδριανού

Μικρός ο αριθμός των θανάτων προς το παρόν



επιδημία ως «έκτακτη ανάγκη δημόσιας υγείας διεθνούς ανησυχίας». Τα νέα για τις διαστάσεις και επιπτώσεις της επιδημίας είναι πολλά, με αποτέλεσμα μια επιδημία πληροφοριών και παραπληροφόρησης να συμβαίνει παράλληλα με την επιδημία του 2019-nCoV.

► Τι είναι ο 2019-nCov, πώς «βρέθη-κε» στον άνθρωπο και πώς μεταδίδεται;

Ο 2019-nCov ανήκει στην οικογένεια των κορωνοϊών που γενικά συναντώνται σε ανθρώπους και ζώα. Οι κορωνοϊοί έχουν RNA γονιδίωμα και το περιβλήμα τους μοιάζει με κορίνα στο μικροσκόπιο, γι' αυτό και ονομάστηκαν έτσι. Γενικά, οι οικογένεια των κορωνοϊών περιλαμβάνει ιούς που προκαλούν λοιμώξεις στο αναπνευστικό σύστημα, όπως το κοινό κρυάμα, αλλά και ιούς όπως ο SARS (Severe Acute Respiratory Syndrome virus) και MERS (Middle-East Respiratory Syndrome virus) που έχουν προκαλέσει επιδημίες. Ο ιός SARS προκάλεσε 8.096 κρούσματα (774 θάνατοι) το 2002-2003. Ο ιός MERS εμφανίστηκε στη Σαουδική Αραβία το 2012 και μέχρι τον Δεκέμβριο του 2019 είχαν αναφερθεί 2.494 κρούσματα (858 θάνατοι). Τα συμπτώματα, η μεταδοτικότητα, η θνητότητα και οι επιπτώσεις διαφέρουν για τα διάφορα ήδη κορωνοϊών και γι' αυτό είναι δύσκολο στην αρχή της επιδημίας του 2019-nCoV να έχουμε έγκυρα συμπεράσματα και να κάνουμε προβλέψεις με βάση προηγούμενες επιδημίες.

Η αρχική πηγή του 2019-nCoV είναι άγνωστη και πιθανολογείται ότι μεταδόθηκε από ζώα (αρκετά από τα αρχικά κρούσματα έχουν συσχετιστεί με επισκέψεις σε ψαραγορά στην πόλη Wuhan της Κίνας). Με τα μέχρι τώρα στοιχεία εκτιμάται ότι ο 2019-nCoV μεταδίδεται πιο εύκολα από τον MERS και ίσως παρόμοια με τον SARS. Η μετάδοση μεταξύ ανθρώπων έχει επιβεβαιωθεί στην Κίνα και αλλού και γίνεται

κυρίως με αναπνευστικές εκκρίσεις και κυρίως όταν έχουν εμφανιστεί συμπτώματα. Μια μελέτη που αρχικά έκανε λόγο για μετάδοση όταν κάποιος δεν εμφανίζει συμπτώματα διαρρώθηκε με νεότερα δεδομένα από την επιδημιολογική έρευνα που έδειξε ότι όντως όλοι οι ασθενείς είχαν συμπτώματα όταν μετέδωσαν τον ιό.

► Τι άλλο γνωρίζουμε για την επιδημία;

Τα βασικά δεδομένα που χρησιμοποιούνται για να ορίσουν αν μια, οποιαδήποτε, επιδημία ή ασθένεια έχει σοβαρές επιπτώσεις στη δημόσια υγεία είναι ο αριθμός νέων κρουσμάτων, ο αριθμός σοβαρών κρουσμάτων και ο αριθμός θανάτων σε έναν πληθυσμό. Σχετικά με τα νέα κρούσματα 2019-nCoV, φαίνεται ότι μέχρι τώρα υπάρχει σχετικός περιορισμός στην Κίνα. Τα sporadικά κρούσματα σε άλλες χώρες ήταν και είναι αναμενόμενα αλλά η λήψη μέτρων έγκαιρα έχει περιορίσει προς το παρόν εκτεταμένη μετάδοση εκτός Κίνας. Σχετικά με το αν τα κρούσματα είναι σοβαρά ή όχι, είναι

χωρίς να γίνουν ακριβείς εκτιμήσεις ακόμα. Συνήθως στην περίπτωση των λοιμώξεων του αναπνευστικού, όπως με το απλό κρυάμα και τη γρίπη, αναζητούμε ιατρική βοήθεια όταν τα συμπτώματά μας είναι σοβαρά. Οπότε είναι ευκολότερο να έχουμε ακριβή διάγνωση και εργαστηριακή επιβεβαίωση για την αιτία σε σοβαρά κρούσματα που ίσως χρειάζονται και νοσηλεία. Για τον 2019-nCoV, υπάρχουν αναφορές για σοβαρά και λιγότερο σοβαρά περιστατικά, ενώ για την ώρα δεν υπάρχει συγκεκριμένη αντική αγωγή και έρευνες για τη δημιουργία εμβολίου έχουν ήδη ξεκινήσει. Επειδή ο ιός αντιμετωπίζεται πρώτη φορά η επιτήρηση είναι επιβεβλημένη για όλα τα κρούσματα ανεξαρτήτως σοβαρότητας. Επίσης είναι βασικό να περιμένουμε τα αποτελέσματα επιδημιολογικών μελετών σε μεγάλα δείγματα ασθενών για να δούμε ποια χαρακτηριστικά σχετίζονται με εμφάνιση σοβαρότερων συμπτωμάτων. Ενδεικτικά, σε μια επιδημιολογική μελέτη 99 ασθενών με 2019-nCoV, το

50% είχαν και άλλη χρόνια ασθένεια και τα κύρια συμπτώματα ήταν πυρετός, βήχας και δυσκολία στην αναπνοή. Σχετικά με τους θανάτους, στην ίδια έρευνα το 11% των ασθενών υπέκυψαν. Γενικά, ο αριθμός των θανάτων φαίνεται προς το παρόν να είναι ένα μόνο μικρό ποσοστό του συνόλου των επιβεβαιωμένων κρουσμάτων. Αυτό που έχει σημασία να δούμε είναι ποιος θα είναι ο αριθμός θανάτων στο σύνολο όσων θα έχουν θεραπευτεί, καθώς προς το παρόν η πλειονότητα των κρουσμάτων είτε είναι υπό νοσηλεία είτε υπό παρακολούθηση.

► Μέτρα δημόσιας υγείας και προσωπικά μέτρα προστασίας:

Αν και η επιδημία του 2019-nCov ανακηρύχθηκε ως έκτακτη ανάγκη, ο ΠΟΥ δεν συνιστά να περιοριστούν το εμπόριο και τα ταξίδια. Πρέπει να γίνεται επιτήρηση, συλλογή και ανταλλαγή πληροφοριών από όλες τις χώρες και γενικά εφαρμογή όσων ορίζουν οι Διεθνείς Υγειονομικοί Κανονισμοί (International Health Regulations) και να προσφέρεται βοήθεια σε όσες χώρες χρειάζονται. Στην Κύπρο υπάρχει συντονισμός μεταξύ των Αρχών αλλά με τις Αρχές της Ευρωπαϊκής Ένωσης, π.χ. με το Ευρωπαϊκό Κέντρο Πρόληψης και Ελέγχου Νόσων (European Centre for Disease Prevention and Control, ECDC) και με τον ΠΟΥ. Επίσης έχουν καταρτιστεί τα σχετικά πλάνα και έχουν δοθεί οδηγίες από τα αρμόδια υπουργεία για όλους τους πολίτες, ταξιδιώτες και μη.

* Δέσποινα Παμπακά, PhD, Ευρωπαϊκό Πρόγραμμα Εκπαίδευσης στην Επιδημιολογία Πεδίου (EPIET, European Centre for Disease Prevention and Control), απόφοιτος Διδακτορικού Προγράμματος στη Δημόσια Υγεία, Διεθνές Ινστιτούτο Κύπρου για την Περιβαλλοντική και Δημόσια Υγεία
* Ξανθής Ανδριανού, PhD, Διεθνές Ινστιτούτο Κύπρου για την Περιβαλλοντική και Δημόσια Υγεία, Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου

ΜΕΤΡΑ ΑΤΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ

Σε ατομικό επίπεδο, τα βασικά μέτρα που μπορούμε να πάρουμε, σύμφωνα με οδηγίες του ΠΟΥ, είναι παρόμοια με τα μέτρα που πρέπει να λαμβάνουμε και για την αποφυγή εποχικής γρίπης που δεν πρέπει να ξεχνάμε ότι επίσης είναι «επικαιρή». Πρέπει: **► να πλένουμε τα χέρια μας συχνά με νερό και σαπούνι ή αλκοολούχα ανσηπτικά διαλύματα ► όταν βήχουμε ή φτερνιζόμαστε να καλύπτουμε το στόμα και τη μύτη με χαρτομάντιλο ή με την εσωτερική πλευρά του αγκώνα και να πετάμε το χαρτομάντιλο σε κλειστό κάδο αμέσως ► να αποφεύγουμε κοντινή επαφή με άτομα που βήχουν, φτερνίζονται ή έχουν πυρετό ή, αντίστοιχα, όταν εμείς παρουσιάζουμε αυτά τα συμπτώματα ► να μην αγγίζουμε τα μάτια, τη μύτη και το στόμα με μη καθαρά χέρια ► να παρουσιάζουμε πυρετό, βήχα και δύσπνοια, να ζητήσουμε άμεσα ιατρική συμβουλή και να αναφέρουμε το πρόσφατο ταξιδιωτικό ιστορικό μας, ειδικά αν έχουμε ταξιδέψει στην Κίνα. Επίσης καλό είναι να προσπαθήσουμε να αποφύγουμε την «επιδημία παραπληροφόρησης» που ίσως ενισχύει τον πανικό και την ξενοφοβία και να ενημερωνόμαστε για τις διαστάσεις της επιδημίας, για μέτρα κ.λπ. από τις αρμόδιες Αρχές όπως το υπουργείο Υγείας, εθνικά και διεθνή όργανα υγείας (π.χ. ΠΟΥ).**

2. ΚΑΙΝΟΤΟΜΟ ΕΡΓΟ ΓΙΑ ΤΟ ΑΠΟΤΥΠΩΜΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Μέσο: ΦΙΛΕΛΕΥΘΕΡΟΣ

Ημ. Έκδοσης: . . .09/02/2020 Ημ. Αποδελτίωσης: . . .09/02/2020

Σελίδα: 33



➤ Ο σκοπός της εισαγωγής του PEF από την Ε.Ε. είναι η παροχή πληροφοριών στον καταναλωτή, που θα του επιτρέπουν να επιλέγει με κριτήριο (πέραν των άλλων) την προστασία του περιβάλλοντος.

➤ Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης (ΕΤΠΑ) και την Κυπριακή Δημοκρατία

Καινοτόμο έργο για το αποτύπωμα του κρασιού

Κυπριακό οινοποιείο και δύο δημόσια πανεπιστήμια συμμετέχουν στον υπολογισμό του περιβαλλοντικού αποτυπώματος

Του Μενέλαου Σταυρινίδη και του Γιάννη Βογιατζάκη

Το Οινοποιείο Νικολαΐδη, που βρίσκεται στο παραδοσιακό χωριό Ανάγυρα Λεμεσού, συνεργάζεται με το Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο και το Ανοικτό Πανεπιστήμιο Κύπρου για τον υπολογισμό του περιβαλλοντικού αποτυπώματος του κρασιού. Είναι έντονο το ενδιαφέρον του κοινού κατά το τελευταίο διάστημα για τα μεγάλα περιβαλλοντικά προβλήματα που συμβαίνουν σε παγκόσμια κλίμακα, όπως είναι η κλιματική αλλαγή και η απώλεια της βιοποικιλότητας. Η Ευρωπαϊκή Ένωση (Ε.Ε.), μέσα στα άλλα μέτρα που λαμβάνει για τον μετριασμό

Η ενσωμάτωση του PEF στην ετικέτα αναμένεται να είναι ανάλογη αυτής που μας πληροφορεί για τη θρεπτική αξία



2. ΚΑΙΝΟΤΟΜΟ ΕΡΓΟ ΓΙΑ ΤΟ ΑΠΟΤΥΠΩΜΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Μέσο: ΦΙΛΕΛΕΥΘΕΡΟΣ

Ημ. Έκδοσης: . . .09/02/2020 Ημ. Αποδελτίωσης: . . .09/02/2020

Σελίδα: 33



των προβλημάτων αυτών, προωθεί και τη χρήση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος προϊόντος (Product Environmental Footprint, PEF), με στόχο να ενημερώνονται οι καταναλωτές και να στηρίζεται στον μέγιστο δυνατό βαθμό η προστασία του περιβάλλοντος. Στο πλαίσιο αυτό, το Ίδρυμα Έρευνας και Καινοτομίας (ΙΔΕΚ), μέσω των προγραμμάτων Restart 2016-2020, χρηματοδοτεί το έργο EcoWinery. Το έργο έχει ως σκοπό την οικο-καινοτομία μέσα από την υιοθέτηση της φιλοσοφίας του περιβαλλοντικού αποτυπώματος και τη δημιουργία εργαλείων που θα είναι ελεύθερα διαθέσιμα στους επαγγελματίες να τα χρησιμοποιήσουν για την ενίσχυση της ταυτότητας των κυπριακών κρασιών και προϊόντων της αμπελούς.

Τι είναι το περιβαλλοντικό αποτύπωμα προϊόντος (PEF); Το PEF χρησιμοποιείται για να αποτυπώσει τις επιπτώσεις στο περιβάλλον κατά την παραγωγή και τη χρήση ενός προϊόντος. Εκτιμάται κατά την εφαρμογή της μεθόδου της ανάλυσης κύκλου ζωής (Life Cycle Analysis, LCA), που είναι μια διαδικασία καταγραφής όλων των εισροών (π.χ. ενέργεια, καύσιμα, υλικά) που χρησιμοποιούνται κατά τον κύκλο παραγωγής και διάθεσης του προϊόντος στην αγορά, μέχρι και το στάδιο της επεξεργασίας των αποβλήτων που (ενδεχομένως) παράγονται.

Ο σκοπός της εισαγωγής του PEF από την Ε.Ε. είναι η παροχή πληροφοριών στον καταναλωτή, που θα του επιτρέπουν να επιλέγει

με κριτήριο (πέραν των άλλων) την προστασία του περιβάλλοντος. Επιπλέον, με την υιοθέτηση κοινής μεθοδολογίας για την εκτίμηση του PEF διευκολύνεται και η δημιουργία μιας ενιαίας αγοράς εντός της Ε.Ε. για τα «πράσινα» προϊόντα. Η μέθοδος υπολογισμού του PEF δημοσιεύτηκε το 2013 και έκτοτε, τα αποτελέσματα πιλοτικών δράσεων για αρκετά προϊόντα (π.χ. κρασί, ελαιόλαδο, είδη ρουχισμού, μπαταρίες, μπιριές) υπάρχουν διαθέσιμα στους ειδικούς. Η πρόκληση είναι η διαδικασία υπολογισμού να ενσωματωθεί σε απλά εργαλεία που θα μπορεί ένας παραγωγός ή οινοποιός να χρησιμοποιήσει. Ήδη, μεγάλες αλυσίδες καταστημάτων τροφίμων (π.χ. στο Ηνωμένο Βασίλειο, στην Ελλάδα, στη Γερμανία) ζητούν τέτοιου είδους πληροφορίες από τους παραγωγούς για να δεχθούν τα προϊόντα τους, ώστε να είναι σε θέση να ενημερώνουν τους καταναλωτές. Η ενσωμάτωση του PEF στην ετικέτα αναμένεται να είναι ανάλογη αυτής που μας πληροφορεί για τη θρεπτική αξία (π.χ. αλάτι, ζάχαρη, θερμίδες), μόνο που σε αυτή θα αναγράφονται οι επιπτώσεις στο περιβάλλον (π.χ. αέρια του θερμοκηπίου, χρήση ενέργειας και νερού, επιπτώσεις στη βιοποικιλότητα) και θα επιτρέπει στον καταναλωτή να μπορεί να επιλέγει με βάση περιβαλλοντικά κριτήρια.

Κατά την τελευταία δεκαετία, πληθαίνει ο αριθμός των καταναλωτών που λαμβάνουν υπόψη τη σχετική με το περιβάλλον σήμανση

(π.χ. Eco-label) στην Ε.Ε. και σε υπόλοιπες περιοχές του πλανήτη. Επομένως, ο προσδιορισμός του PEF των γεωργικών και μεταποιημένων προϊόντων της Κύπρου (π.χ. κρασί, κουμανταρία) μπορεί να στηρίξει τη βιώσιμη (οικονομικά και περιβαλλοντικά) παραγωγή τους και την ενίσχυση της ταυτότητάς τους.

Έργο Eco-Winery: Περιβαλλοντικό αποτύπωμα και οικο-καινοτομία στον αμπελουργικό και οινοποιητικό κλάδο

Στο πλαίσιο αυτό, το ερευνητικό έργο Eco-Winery στοχεύει στον προσδιορισμό του περιβαλλοντικού αποτυπώματος του κυπριακού κρασιού, που παράγεται από την τοπική ποικιλία Ξυνιστέρι. Συντονιστής του έργου είναι το **Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο** Κύπρου (επικ. καθ. Σταυρινίδης Μενέλαος, Τμήμα Γεωπονικών Επιστημών, Βιοτεχνολογίας και Επιστήμης Τροφίμων) και οι εταίροι είναι το **Ανοικτό Πανεπιστήμιο** Κύπρου (καθ. Γιάννης Βογιατζάκης) και το οινοποιείο Νικολαΐδη (Ανώγυρα, Λεμεσός). Επίσης, ως ερευνητικοί φορείς του εξωτερικού συμμετέχουν το **Πανεπιστήμιο Aberdeen** (Σκωτία) και το **Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο** (Ελλάδα).

Οι κύριοι στόχοι του έργου είναι:

1 η δημιουργία ενός εργαλείου για τον προσδιορισμό του PEF που θα είναι ελεύθερο για χρήση από τους αμπελουργούς και οινοποιούς,

2 η έκδοση εγχειριδίου για τη μείωση των εισροών (π.χ. λιπάσματα, ενέργεια, υλικά) στον αμπελώνα και στο οινοποιείο, ώστε σε συνδυασμό με τον προηγούμενο στόχο να χρησιμοποιούνται ως βασικά εργαλεία για τη σήμανση των προϊόντων στο εγγύς μέλλον,

3 η δημιουργία μιας ερευνητικής ομάδας ικανής να στηρίξει τον αμπελοοικονομικό κλάδο όσον αφορά στο PEF,

4 η εργοδότηση νέων επιστημόνων και ο εφοδιασμός τους με δεξιότητες που θα τους βοηθήσουν να συνεχίσουν να εργάζονται στην εφαρμοσμένη έρευνα και

5 η δημοσίευση ερευνητικών εργασιών σε έγκριτα επιστημονικά περιοδικά.

Το έργο εντάσσεται στα Προγράμματα RESTART2016-2020 του Ιδρύματος Έρευνας και Καινοτομίας, που αποτελούν το τρέχον πολυετές αναπτυξιακό πλαίσιο προγραμμάτων για στήριξη της έρευνας, της τεχνολογικής ανάπτυξης και της καινοτομίας στην Κύπρο, το οποίο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης (ΕΤΠΑ) και την Κυπριακή Δημοκρατία. Οι δράσεις του έργου θα συνεχιστούν μέχρι και τον Οκτώβριο του 2021 και περισσότερες πληροφορίες είναι διαθέσιμες στην ιστοσελίδα του: <https://sustagric.weebly.com/ecowinery.html>

*Ο Μενέλαος Σταυρινίδης είναι επικουρος καθηγητής στο **Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο** Κύπρου (**ΤΕΠΑΚ**) και ο Γιάννης Βογιατζάκης είναι καθηγητής στο **Ανοικτό Πανεπιστήμιο** Κύπρου (**ΑΠΚΥ**)

3. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΥΠΡΟΥ

Μέσο: ΣΗΜΕΡΙΝΗ

Ημ. Έκδοσης: . . .09/02/2020 Ημ. Αποδελτίωσης: . . .09/02/2020

Σελίδα: 20



Τεχνολογικό
Πανεπιστήμιο
Κύπρου

Πρόσκληση δήλωσης ενδιαφέροντος
για στέγαση γραφείων και αιθουσών
διδασκαλίας του **Τεχνολογικού
Πανεπιστημίου** Κύπρου

Ζητείται **υποβολή δήλωσης ενδιαφέροντος** από άτομα ή Εταιρείες που διαθέτουν προς ενοίκιαση χώρους στην περιοχή που περιλαμβάνεται ή εφάπτεται των δρόμων Αγίου Ανδρέου-Ανεξαρτησίας-Ανδρέα Θεμιστοκλέους- Κιτίου Κυπριανού, για την κάλυψη των στεγαστικών αναγκών του **Τεχνολογικού Πανεπιστημίου** Κύπρου.

Οι δηλώσεις ενδιαφέροντος πρέπει να κατατεθούν **στο Κιβώτιο Προσφορών του Τεχνολογικού Πανεπιστημίου** Κύπρου, διεύθυνση Αρχιεπισκόπου Κυπριανού 31, 2ος όροφος, πρώην κτήριο Συνεργατικού Ταμιευτηρίου Λεμεσού, 3036 Λεμεσός, **το αργότερο μέχρι τις 12.30μ., Παρασκευή, 06/03/2020, σε κλειστό φάκελο.** Στο εξωτερικό του φακέλου να αναγράφεται: «Δήλωση ενδιαφέροντος για στέγαση του **Τεχνολογικού Πανεπιστημίου** Κύπρου».

Για περαιτέρω πληροφορίες/έντυπα/χάρτη, παρακαλείστε όπως αποστείνετε στην ιστοσελίδα του **Τεχνολογικού Πανεπιστημίου** Κύπρου <https://www.cut.ac.cy>

4. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΥΠΡΟΥ ΘΕΣΕΙΣ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ...

Μέσο: ΣΗΜΕΡΙΝΗ

Ημ. Έκδοσης: . . .09/02/2020 Ημ. Αποδελτίωσης: . . .09/02/2020

Σελίδα: 6



ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΥΠΡΟΥ ΘΕΣΕΙΣ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΡΓΑΤΩΝ (ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΥΝΕΡΓΑΤΩΝ)

Το **Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο** Κύπρου δέχεται αιτήσεις για την πλήρωση των δύο (2) πιο κάτω θέσεων Ερευνητικών Συνεργατών (κατηγορία Μεταπτυχιακού Συνεργάτη), για πλήρη και αποκλειστική απασχόληση στο Τμήμα Ηλεκτρολόγων Μηχανικών και Μηχανικών Ηλεκτρονικών Υπολογιστών και Πληροφορικής, στο Ερευνητικό Έργο Interreg DigIArc «Ψηφιακό Τόξο Ελλάδας – Κύπρου: Διάσωση και ανάδειξη της Μεσαιωνικής πολιτιστικής κληρονομιάς στη νησιωτική περιοχή του Αιγαίου και της Κύπρου», ως εξής:

- Μία (1) θέση στο γνωστικό αντικείμενο «Digital Heritage»/Ψηφιακή Πολιτιστική Κληρονομιά του παραδοτέου 3.5.1 «Ανάπτυξη οδγίων και μεθοδολογίας για την ψηφιοποίηση και τεκμηρίωση των μνημείων».
- Μία (1) θέση στο γνωστικό αντικείμενο «Digital Heritage»/Ψηφιακή Πολιτιστική Κληρονομιά του παραδοτέου 3.5.2 στον τομέα «Μελέτες καταγραφής και αποτύπωσης των Μνημείων με ηλεκτρονικά μέσα».

Τελευταία ημερομηνία για την υποβολή των αιτήσεων: Τετάρτη, 19 Φεβρουαρίου 2020.
Για περισσότερες πληροφορίες οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να επισκεφθούν την ιστοσελίδα του ΠανεπιστημίουΒ (ευκαιρίες εργοδότησης) ή να επικοινωνήσουν με τον δρα Μαρίνο Ιωαννίδη στην ηλεκτρονική διεύθυνση marinos.ioannides@cut.ac.cy

5. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΥΠΡΟΥ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Μέσο: ΟΚ

Ημ. Έκδοσης: . . .09/02/2020 Ημ. Αποδελτίωσης: . . .09/02/2020

Σελίδα: 32



Μεταμόρφωσε το μέλλον σου!

ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ | 2020

5. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΥΠΡΟΥ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Μέσο: OK

Ημ. Έκδοσης: . . .09/02/2020 Ημ. Αποδελτίωσης: . . .09/02/2020

Σελίδα: 33



Σχολή Γεωτεχνικών Επιστημών και Διαχείρισης Περιβάλλοντος

MSc Γεωπονική Βιοτεχνολογία:

- Βιοτεχνολογία Φυτών
- Βιοτεχνολογία Ζώων
- Βιοτεχνολογία Τροφίμων

Σχολή Διοίκησης και Οικονομίας

- MSc Διεθνής Διοίκηση Τουρισμού και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας
- MSc Επιχειρηματικότητα και Διοίκηση Μικρομεσαίων Επιχειρήσεων
- MSc Ναυτιλιακά και Χρηματοοικονομικά
- MSc Ναυτιλιακά και Διοίκηση
- MSc Χρηματοοικονομική Διοίκηση Επιχειρήσεων

Σχολή Επιστημών Υγείας

- MSc Μαιευτική
- MSc Γνωστική Νευροαποκατάσταση (*Cognitive Neurorehabilitation*) - στην αγγλική γλώσσα
- MSc Δημόσια Υγεία (*Master in Public Health - MPH*) - στην αγγλική γλώσσα

Σχολή Καλών και Εφαρμοσμένων Τεχνών

- MSc Σχεδιασμός Διάδρασης (*Interaction Design*) - στην αγγλική γλώσσα - εξ αποστάσεως
- MA Ιστορία και Θεωρία της Τέχνης
- MA Τεχνολογικά Υποβοηθούμενη Γλωσσική Εκμάθηση (*Computer Assisted Language Learning*) - Κέντρο Γλωσσών, στην αγγλική γλώσσα - εξ αποστάσεως

Σχολή Μηχανικής και Τεχνολογίας

- MSc Ηλεκτρολογική Μηχανική
- MSc Επιστήμη και Μηχανική Δεδομένων
- MSc Βιοϊατρική Μηχανική
- MSc Μηχανολογική Μηχανική
- MSc Ενεργειακά Συστήματα
- MSc Πολιτική Μηχανική και Αειφόρος Σχεδιασμός
- MSc Γεωπληροφορική και Γεωχωρικές Τεχνολογίες

Προθεσμία υποβολής αιτήσεων:

31 Μαρτίου 2020

<https://www.cut.ac.cy/studies/masters/>

6. ΑΝΑΖΗΤΩΝΤΑΣ ΤΑ ΕΚΛΕΚΤΟΤΕΡΑ ΚΥΠΡΙΑΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Μέσο: Η ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΤΕΧΝΕΣ

Ημ. Έκδοσης: . . .09/02/2020 Ημ. Αποδελτίωσης: . . .09/02/2020

Σελίδα: 3



Αναζητώντας τα εκλεκτότερα κυπριακά προϊόντα

Τα Βραβεία Ποιότητας «Γαστρονόμος» 2019 θα γίνουν για έκτη συνεχή χρονιά την Τετάρτη 26 Φεβρουαρίου στο κτήριο του ΘΟΚ

Του ΓΙΑΝΝΗ ΑΔΕΙΛΙΝΗ

Ένα πλιόλουστο μεσημέρι του περασμένου Σεπτεμβρίου στην ειδικά διαμορφωμένη βεράντα του Μουσείου Λαϊκής Τέχνης Κύπρου, όλα ήταν έτοιμα για την τυφλή γευστική διαδικασία του «Γαστρονόμου» σε τυποποιημένα παρθένα ελαιόλαδα. Στο στρωμένο με άσπρο τραπέζι από ξύλινο τραπέζι, διακρίνονταν εμφανώς τα μπλε γυάλινα ποτηράκια, το ειδικό σκεύος για να μυρίσουν και να γευτούν το ελαιόλαδο οι κριτές. Οι sommelier ελαιολάδου Τάσος Κυριακίδης και Jill Mayers είχαν έλθει ειδικά από τις ΗΠΑ και η εμπειρία τους αποδείχθηκε πολύτιμη στην επιλογή του καλύτερου. Μαζί με την ερευνητριά της κυπριακής γαστρονομίας Μαριλένα Ιωαννίδου και τη σεφ Αθηνά Λοιζίδου, γυτίσαν 11 κυπριακά, τυποποιημένα παρθένα ελαιόλαδα. Με τυφλή δοκιμασία χωρίς να βλέπουν τις ετικέτες τους, εστίασαν στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των ελαιολάδων, εάν είναι ήπια ή έντονα στη γεύση, στη φρεσκάδα και στην αρμονία. Μετά από συζητήσεις και προτάσεις δεκάδων προϊόντων, ο «Γ» ήταν έτοιμος για την τελική επιλογή των προϊόντων στα Βραβεία Ποιότητας, τη μεγάλη γιορτή των Κύπριων παραγωγών που έρχεται την τελευταία εβδομάδα του Φεβρουαρίου.

Τα μέλη της επιτροπής γευστικής τους περιοδικού συναντήθηκαν εν απαρτία τον περασμένο Οκτώβριο στο εστιατόριο 1900 Bistrot στη Λαϊκή Γειτονιά αυτή τη φορά, για μια πολυαιπλή, τυφλή γευστική διαδικασία. Στο ισόγειο πάνω

Ο «Γ» στα έξι χρόνια διαδρομής των Βραβείων Ποιότητας έχει βραβεύσει 61 προϊόντα Κύπριων παραγωγών και στις τυφλές γευστικές έχει δοκιμάσει και βαθμολογήσει 268 κυπριακά προϊόντα!

στα τραπέζια της δοκιμής βρίσκονταν 11 αιγινά ή αιγοπρόβεια καλλούμια από μικρούς παραγωγούς και στην κουζίνα ετοιμάζονταν οκτώ σούπες τραχανά σε ξεχωριστές κατσαρόλες. Αρκετά από τα προϊόντα των δοκιμών προέρχονταν από τις πιο απομακρυσμένες γωνιές της Κύπρου. Στα τραπέζια και οι φάκελοι των κριτών με τις δεκάδες σελίδες ώστε να αξιολογηθούν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των υποψηφίων για βραβείο προϊόντων, λαμβάνοντας υπόψη την εμφάνιση, την υφή, το άρωμα, τη γεύση και την επίγευση σε κάθε ένα από τα παραδοσιακά προϊόντα. Ο Γιώργος Τσαντιώτης, ιδιοκτήτης του εστιατορίου και νέο μέλος της επιτροπής γευστικής, υποδέχθηκε την ομάδα με χαμόγελο και είχε μια καλή κουβέντα για τον καθένα ξεχωριστά. Τα μέλη της επιτροπής πολύ καιρό: ο επίκουρος καθηγητής του τμήματος Γεωπονικών Επιστημών, Βιοτεχνολογίας και Επιστήμης Τροφίμων του ΤΕΠΑΚ Φώτης Παπαδημίσης, ο σεφ Χριστόφορος Πέσκιας που ήρθε ειδικά από την Ελλάδα, η Αθηνά Λο-



Τα μέλη της επιτροπής γευστικής του «Γ» στο εστιατόριο 1900 Bistrot κατά τη διάρκεια της τυφλής γευστικής στο καλλούμι και στον τραχανά.



Οι sommelier ελαιολάδου Τάσος Κυριακίδης και Jill Mayers ήρθαν ειδικά από τις ΗΠΑ για να δοκιμάσουν τα κυπριακά παρθένα ελαιόλαδα στο Μουσείο Λαϊκής Τέχνης Κύπρου.

Ιζίδου και η Μαριλένα Ιωαννίδου που είχαν λάβει μέρος στην προηγούμενη γευστική, ο δημοσιογράφος Απόστολος Κουρουπιάνης και ο υπεύθυνος των Βραβείων

Ποιότητας, Γιάννης Αδειλίνης. Στον πάνω όροφο, στο διαμορφωμένο κελάρι του 1900 Bistrot, είχαν τοποθετηθεί στο μεγάλο τετράγωνο τραπέζι τα ποτήρια του κρασιού για μια τυφλή δοκιμή 32 κυπριακών κρασιών. Μια παλέτα με λευκά, ροζέ και κόκκινα αλλά και παλαιωμένες κουμανταρίες, που προοριζόνταν για το βραβείο εξαιρετικής ποιότητας. Μέλη της ονικής επιτροπής γευστικής ο Βάσος Μανώλης, head sommelier των Praline Experience, ο Γιώργος Λουκάκης, head sommelier του Parklane Resort & Spa, ο Ανδρέας Εμμανουήλ, sommelier και πρόεδρος του Ομίλου Οινοφίλων Κύπρου, ο Σωτήρης Νεοφυτίδης, sommelier του Parklane Resort & Spa, ο Ανδρέας Κυπριανού, sommelier και ιδιοκτήτης των Vino Cultura και Pous και η Ντένη Καλλιβωκά, δημοσιογράφος γεύσης κρασιού και ποτού η

οποία ήρθε ειδικά για αυτές τις γευστικές από την Ελλάδα. Τα κρασιά κριθόταν για τη διαύγεια και το χρώμα τους, την ένταση στη μύτη και το στόμα, την καθαρότητα, τα αρώματα και την επίγευση που προκαλούν.

268 κυπριακά προϊόντα

Τα Βραβεία Ποιότητας ξεκίνησαν από τον «Γαστρονόμο» στην Ελλάδα για πρώτη φορά πριν από 12 χρόνια, σε μια προσπάθεια του περιοδικού να αναδείξει περισσότερο ελληνικά προϊόντα. Γρήγορα έγινε θεσμός και αγαπητός από τους παραγωγούς. Διαλεκτά και ποιοτικά προϊόντα της Ελλάδας, επιλεγμένα ένα προς ένα με πλήρη γνώση, και με τη σιγουριά που εξασφαλίζουν τα ταξίδια, η έρευνα και το σε βάθος ρεπορτάζ της ομάδας του περιοδικού. Τα τελευταία έξι χρόνια ο «Γαστρονόμος» στην Κύπρο ακο-

λουθεί την ίδια διαδρομή, βραβεύοντας εξαιρετικά κυπριακά προϊόντα. Φτιαγμένα από παραγωγούς, μεταποιητές και εμπόρους τροφίμων από όλο το φάσμα του αγροδιατροφικού τομέα. Αγωνιστές της ζωής και της παραγωγής που κέρδισαν τον θαυμασμό και τον σεβασμό μας για τα εκλεκτά προϊόντα που διαθέτουν στην αγορά, με σύγχρονη επαγγελματική αντίληψη. Τα βραβεία έχουν έναν και μοναδικό σκοπό: αναζητούν και βρίσκουν τους Κύπριους παραγωγούς που γέννησαν ιδέες και αγωνίστηκαν για να τις υλοποιήσουν, από τον πρωτογενή ως τον τριτογενή τομέα. Αυτούς που κυνήγησαν το όνειρό τους ρισκάροντας, που σέβονται τον καταναλωτή και το περιβάλλον και κάθε χρόνο καταφέρνουν να μας εκπλήττουν με εξαιρετικά προϊόντα και με αυστηρά ποιοτικά κριτήρια. Στα έξι χρόνια της διαδρομής λοιπόν, ο «Γ» φέρνει πιο κοντά στους καταναλωτές τα δικά μας αυθεντικά, κυπριακά προϊόντα και αναδεικνύει τα καλύτερα. Στον τελικό απολογισμό ο «Γαστρονόμος» έχει βραβεύσει μέχρι τώρα 61 προϊόντα Κύπριων παραγωγών, ενώ στις τυφλές γευστικές έχει δοκιμάσει και βαθμολογήσει 268 κυπριακά προϊόντα!

Σε λιγότερα από τρεις εβδομάδες, μια ολόκληρη χρονιά με πολλά ψαξίματα και δοκιμές συμπυκνώνεται σε μια βραδιά. Την Τετάρτη 26 Φεβρουαρίου στο κτήριο του ΘΟΚ θα δοθούν τα Βραβεία Ποιότητας 2019. Τα χαμόγελα των παραγωγών θα μας γεμίζουν και εμάς χαρά, γιατί θα μοιραστούμε μαζί μας τους κόπους και τις προσπάθειές τους.

7. ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

Μέσο: ΠΟΛΙΤΗΣ

Ημ. Έκδοσης: . . .09/02/2020 Ημ. Αποδελτίωσης: . . .09/02/2020

Σελίδα: 31



συστάσεις
Επιμέλεια: Θεοδώρα Χρυσοστόμου / Φωτογραφία: Ελένη Παπαδοπούλου



Φάνη Αghσιλάου

Ποια είσαι;

Ονομάζομαι Φάνη Αghσιλάου και είμαι εικαστικός. Έχω σπουδάσει Καλές Τέχνες στο όμορφο Canterbury της Αγγλίας και πρόσφατα έχω ολοκληρώσει το μεταπτυχιακό μου στην Ιστορία και Θεωρία Τέχνης στο **Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο** Κύπρου. Μένω και εργάζομαι στη Λεμεσό όπου απέκτησα κυρίως εμπειρία στη διδασκαλία του αντικειμένου μου και μετά την ολοκλήρωση του μεταπτυχιακού μου ξεκίνησα να ασχολούμαι με την προσωπική μου δουλειά μέσω της ζωγραφικής.

Τι κάνεις;

Τον Σεπτέμβρη του 2019, είχα την πρώτη μου ατομική έκθεση όπου εκτέθηκαν έργα των τελευταίων τριών χρόνων μέσα από τα οποία διηγήθηκα ορισμένες προσωπικές μου ιστορίες. Ήταν μια πολύ προσωπική διαδικασία η οποία μου έδωσε το έναυσμα να συνεχίσω να ζωγραφίζω αλλά και να μάθω όσα περισσότερα γίνεται για το αντικείμενό μου και τον χώρο της τέχνης γενικότερα. Η θεματική των έργων μου έχει να κάνει με τη γυναικεία φιγούρα και προσωπικότητα, το πώς συνυπάρχει με το κοντινό και ευρύ κοινωνικό πλαίσιο του σήμερα. Προς το παρόν βρίσκομαι στη διαδικασία ενός καινούργιου πρότζεκτ με θεματική τις γυναίκες (και κάθε γυναίκα), τις οποίες γνωρίζω προσωπικά, με στόχο τη διερεύνηση και απεικόνιση της δικής τους ιδιοσυγκρασίας. Όμορφες, ανεξάρτητες και την ίδια στιγμή ευάλωτες φιγούρες.

Τι θέλεις;

Μεγάλη ερώτηση... Προς το παρόν θέλω να γνωρίσω και να συνεργαστώ με περισσότερα άτομα στον καλλιτεχνικό χώρο της Κύπρου. Θέλω να δημιουργήσω ουσιαστικές σχέσεις, να εξελιχθώ ως άνθρωπος και κατά συνέπεια ως καλλιτέχνης.