

ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ ΣΤΗΝ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΔΕΛΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ Α.Ε.

ΦΑΛΟΥΤΣΟΥ ΝΙΚΟΛΕΤΑ

ΤΜΗΜΑ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ-ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ

Η εταιρία ΔΕΛΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ Α.Ε. μέσω της υποτροφίας «**Κωνσταντίνος Άγιος/ΔΕΛΤΑ**» προς το Τμήμα Γεωπονίας του Πανεπιστημίου Δυτικής Μακεδονίας μου προσέφερε μια μοναδική ευκαιρία, να πραγματοποιήσω την πρακτική μου στις εγκαταστάσεις της εταιρίας ΔΕΛΤΑ στην Θεσσαλονίκη όπου βρίσκεται το τμήμα παραγωγής και συσκευασίας γάλακτος.

Η πρώτη μέρα της πρακτικής ήταν γεμάτη με ανάμεικτα συναισθήματα. Υπήρχε ενθουσιασμός για όλες αυτές τις νέες εμπειρίες που με περίμεναν, όμως ένιωθα μια μικρή ανησυχία για το πως θα προσαρμοζόμουν στο εργασιακό περιβάλλον και τους δεσμούς που θα δημιουργούσα με τους συναδέλφους μου. Όμως όλες αυτές οι ανησυχίες εξαϋλώθηκαν με την υποδοχή που έλαβα όταν μπήκα πρώτη φορά στο εργαστήριο, όπου και θα περνούσα τους επόμενους δυο μήνες με κάποιους από τους πιο αξιοσημείωτους ανθρώπους που έχω γνωρίσει.

Η πρώτη μου μέρα όμως δεν τελείωσε εκεί, βασικό ήταν να γνωρίσω τον χώρο, τα μηχανήματα, τα προϊόντα τα οποία επεξεργαζόμασταν αλλά και τους κανόνες υγιεινής του εργοστασίου. Ένα από τα πρώτα πράγματα που με εντυπωσίασε είναι η προσοχή στην λεπτομέρεια. Κάθε βήμα της παραγωγικής διαδικασίας ελεγχόταν σχολαστικά από το αντίστοιχο τμήμα, τα οποία είναι όλα εξίσου σημαντικά .

Αρχικά υπάρχει το Control Room όπου τα άτομα που δουλεύουν εκεί επιβλέπουν το που θα πάει το γάλα όταν έρθει στην εταιρία, την παστερίωση αυτού, αλλά και το πότε και πόση ποσότητα θα διατεθεί στις μηχανές για παραγωγή. Μετά έχουμε το τμήμα της παραλαβής του γάλακτος, όπου αποδεσμεύει το γάλα από τα βυτία και παίρνει ποσότητες από αυτό για να αναλυθούν και να βεβαιωθούμε πως δεν έχει κάποιο πρόβλημα. Το τμήμα της παστερίωσης ήταν εκπληκτικά τεχνολογικά εξελιγμένο, σε επίπεδο που όλες οι μηχανές του ελέγχονταν από τα άτομα του Control Room, από την θερμοκρασία στις δεξαμενές έως και τα επίπεδα παστερίωσης. Η διαδικασία της παραγωγής αποτελούταν από την μηχανή εμφιάλωσης φιαλών Pet, η οποία παράγει τις εμπορικές συσκευασίες του MILKO, αλλά και τα γάλατα της σειράς «Του Τόπου Μας», όπως και το παιδικό γάλα Advance και τις μηχανές εμφιάλωσης των χάρτινων συσκευασιών, οι οποίες παράγουν τα

υπόλοιπα λευκά γάλατα της εταιρίας, το MILKO MARVEL και τα φυτικά προϊόντα, όπως το φυτικό ρόφημα αμυγδάλου. Όταν το γάλα φτάσει στο εργοστάσιο ελέγχεται τόσο φυσικοχημικά και μικροβιολογικά, στη συνέχεια παραλαμβάνεται για να τυποποιηθεί και συσκευαστεί. Αφού το γάλα συσκευαστεί, το μικροβιολογικό και χημικό εργαστήριο παίρνουν κάποια απαραίτητα δείγματα, τα οποία και ελέγχονται. Με την ολοκλήρωση των ελέγχων τα προϊόντα μπορούν να δοθούν για κατανάλωση.

Όμως το πιο ενδιαφέρον κομμάτι για εμένα ήταν το μικροβιολογικό εργαστήριο όπου και εργάστηκα. Εκεί κατανόησα πραγματικά το πόσο σημαντική είναι η ανάλυση και ο έλεγχος των προϊόντων σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας. Οι συνάδελφοί μου ήταν πάντα πρόθυμοι να βοηθήσουν, να μοιραστούν τις γνώσεις τους και να με καθοδηγήσουν. Μου εξήγησαν πως γίνονται οι καθημερινές μικροβιολογικές αναλύσεις για να διασφαλίσουμε ότι το γάλα που παράγουμε είναι ασφαλές για τον άνθρωπο και χωρίς την παρουσία παθογόνων μικροοργανισμών. Αυτό που με εντυπωσίασε περισσότερο ήταν η ακρίβεια που απαιτείται για τις αναλύσεις. Οι συνάδελφοι μου ήταν τόσο οργανωμένοι και σχολαστικοί, κάτι που με έκανε να νιώσω ότι αυτό το κομμάτι της δουλειάς είναι εξίσου σημαντικό με την ίδια την παραγωγή.

Συνολικά, η εμπειρία μου στην εταιρία ήταν μοναδική και αποτελεί πηγή έμπνευσης για μελλοντικά επαγγελματικά σχέδια. Η εργασία μου σε αυτό τον χώρο με έκανε να νιώσω πραγματικά μέλος μια μεγάλης οικογένειας που ενδιαφέρεται για τις απόψεις όλου του προσωπικού της, αλλά και των καταναλωτών της.