



Με τη συγχρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2021 – 2027
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ

Μαρκόπουλο Μεσογαίας, 16/3/2026

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΓΙΑ ΣΥΝΑΨΗ ΣΥΜΒΑΣΗΣ ΜΙΣΘΩΣΗΣ ΕΡΓΟΥ

Το Οινοποιείο Παπαγιαννάκος, ως εταίρος του έργου με τίτλο «Απομόνωση και χαρακτηρισμός αυτόχθονων ζυμομυκήτων για την ανάδειξη του ποικιλιακού αρώματος του οίνου με την παρακολούθηση και βελτιστοποίηση στοχευμένων μεταβολικών διεργασιών», με ακρωνύμιο ESTATE (γEaST Aroma TErroir) και κωδικό ΕΚΠΑΡ01-0077655, προκηρύσσει τη σύναψη σύμβασης μίσθωσης έργου μίας (1) θέσης Επιστημονικού Συνεργάτη Επιστήμης Τροφίμων ή Οινολογίας. Το έργο υλοποιείται στο πλαίσιο της Δράσης «Ερευνώ – Καινοτομώ» με συγχρηματοδότηση από την Ευρωπαϊκή Ένωση μέσω του Προγράμματος «Ανταγωνιστικότητα» ΕΣΠΑ 2021-2027.

Ο Συνεργάτης θα εργάζεται υπό την καθοδήγηση του Υπευθύνου του Έργου στις εγκαταστάσεις του Οινοποιείου Παπαγιαννάκος ή σε οποιοδήποτε άλλο χώρο κριθεί αναγκαίο για την υλοποίηση του αντικειμένου (π.χ. εγκαταστάσεις εταίρων του έργου, αμπελοτεμάχια έργου, συναντήσεις εταίρων, συναντήσεις επικοινωνίας του έργου ESTATE κτλ).

Η πρόσκληση συμμορφώνεται με τα προβλεπόμενα στην παρ. 7α) του άρθρου 15 της ΥΑΕΚΕΔ.

Περιγραφή έργου

Το έργο **ESTATE** επικεντρώνεται στη μελέτη και αξιοποίηση αυτόχθονων ζυμομυκήτων με Το έργο **ESTATE (γEaST Aroma TErroir)** επικεντρώνεται στην απομόνωση, τον χαρακτηρισμό και την αξιοποίηση αυτόχθονων ζυμομυκήτων, με στόχο την ανάδειξη του ποικιλιακού αρώματος και της τοπικής ταυτότητας των ελληνικών οίνων μέσω της παρακολούθησης και βελτιστοποίησης στοχευμένων μεταβολικών διεργασιών. Βασική επιδίωξη του έργου είναι η παραγωγή οίνων υψηλής προστιθέμενης αξίας, μέσα από τη διερεύνηση του μικροβιακού και ζυμολογικού terroir, τη μελέτη των αρωματικών χαρακτηριστικών επιλεγμένων ελληνικών ποικιλιών αμπέλου και την αξιολόγηση γηγενών στελεχών ζυμών με οινολογικό ενδιαφέρον. Το έργο εστιάζει στις ποικιλίες Σαββατιανό, Μούχταρο και Αγιωργίτικο, επιδιώκοντας να συμβάλει στην ανάπτυξη καινοτόμων προσεγγίσεων για την ενίσχυση της ποιότητας, της διαφοροποίησης και της ανταγωνιστικότητας του ελληνικού αμπελοοινικού

τομέα. Στο πλαίσιο αυτό, το Οινοποιείο Παπαγιαννάκος συμβάλλει ουσιαστικά σε ερευνητικές εργασίες που σχετίζονται με τη μελέτη της εξέλιξης του ζυμολογικού terroir κατά την αυθόρμητη ζύμωση, τη διενέργεια μοριακών αναλύσεων και την ανάλυση ερευνητικών δεδομένων, την αξιολόγηση και αξιοποίηση γηγενών στελεχών ζυμομυκήτων, καθώς και την οινολογική και οργανοληπτική αποτίμηση των παραγόμενων οίνων.

Αντικείμενο Θέσης

Γενική Περιγραφή Αντικειμένου

- Συμμετοχή στην υποστήριξη ερευνητικών και τεχνικών εργασιών του έργου που σχετίζονται με τη μελέτη του ζυμολογικού terroir, την αξιολόγηση γηγενών στελεχών ζυμομυκήτων και τη διερεύνηση των χαρακτηριστικών τους με οινολογικό ενδιαφέρον.
- Συμμετοχή στη συλλογή, καταγραφή, επεξεργασία και ανάλυση ερευνητικών δεδομένων και αποτελεσμάτων που προκύπτουν κατά την υλοποίηση του έργου.
- Συμμετοχή σε δειγματοληψίες, πειραματικές εργασίες και υποστηρικτικές διαδικασίες που συνδέονται με τη μελέτη των ζυμώσεων, του μικροβιακού δυναμικού και του οινολογικού περιβάλλοντος.
- Υποστήριξη εργασιών σχετικών με μοριακές, μικροβιολογικές και λοιπές εργαστηριακές αναλύσεις, καθώς και με την παρακολούθηση της εξέλιξης των ζυμώσεων και την αξιολόγηση των παραγόμενων οίνων.
- Συμμετοχή σε εργασίες που αφορούν την οινολογική και οργανοληπτική αποτίμηση των παραγόμενων οίνων, καθώς και τη συσχέτιση των σχετικών ευρημάτων με τα αποτελέσματα του έργου.
- Συμμετοχή στην οργάνωση και υποστήριξη των αναγκαίων ερευνητικών διαδικασιών, καθώς και στη σύνταξη τεχνικών κειμένων, αναφορών και παραδοτέων του έργου.
- Συμμετοχή στις συναντήσεις εργασίας και στις λοιπές δράσεις υποστήριξης της υλοποίησης του έργου.

Συμμετοχή σε Ενόητες Εργασίες και Παραδοτέα:

Ενότητα Εργασίας 2: Ταυτοποίηση πτητικών συστατικών - Ανάπτυξη μεθόδων ποσοτικής ανάλυσης συγκεκριμένων συστατικών στόχων που διαμορφώνουν το άρωμα της κάθε ποικιλίας

Παραδοτέο Π2.1: Αναφορά-Εκθεση με τις «ενώσεις-κλειδιά» του αρώματος των οίνων από τις ποικιλίες μελέτης

Ενότητα Εργασίας 3: Μελέτη περιβαλλοντικού ευκαρυωτικού terroir

Παραδοτέο Π3.2: Συγκριτική μελέτη της ευκαρυωτικής μικροχλωρίδας που σχετίζεται με την ποικιλία Σαββατιανό στα Κτήματα Μουσών και Παπαγιαννάκου

Ενότητα Εργασίας 4: Μελέτη της εξέλιξης του ζυμολογικού terroir κατά την διάρκεια αυθόρμητης ζύμωσης

Παραδοτέο Π4.1: Τράπεζα μικροβιακών στελεχών του ζυμολογικού terroir των ποικιλιών Μούχταρο, Αγιωργίτικο και Σαββατιανό

Παραδοτέο Π4.2: Αναφορά σχετικά με την εξέλιξη του ζυμολογικού terroir αυθόρμητης ζύμωσης γλεύκους των ποικιλιών Μούχταρο, Αγιωργίτικο και Σαββατιανό

Ενότητα Εργασίας 5: Αξιολόγηση και αξιοποίηση των μικροβιακών στελεχών του ζυμολογικού terroir

Παραδοτέο Π5.1: Αναφορά σχετικά με τις φυσιολογικές και τεχνολογικές ιδιότητες των στελεχών του ζυμολογικού terroir που σχετίζονται με τις ποικιλίες Μούχταρο, Αγιωργίτικο και Σαββατιανό

Παραδοτέο Π5.2: Κατάθεση του γονιδιώματος στελεχών του ζυμολογικού terroir σε διεθνή βάση δεδομένων ελεύθερης πρόσβασης

Παραδοτέο Π5.3: Αναφορά σχετικά με την επίδραση τεχνολογικών παραμέτρων στην έκφραση γονιδίων που σχετίζονται με την παραγωγή μεταβολιτών με κεντρικό ρόλο στον ιδιαίτερο χαρακτήρα των οίνων

Ενότητα Εργασίας 6: Παραγωγή οίνων με τη χρήση γηγενών στελεχών ζυμομυκήτων

Παραδοτέο Π.6.2: Οργανοληπτική αξιολόγηση των πτητικών συστατικών του αρώματος των παραχθέντων οίνων

Παραδοτέο Π.6.3: Ποσοτική ανάλυση των πτητικών συστατικών του αρώματος των παραχθέντων οίνων

Απαιτούμενα προσόντα

1. Πτυχίο σε αντικείμενο συναφές με την Οινολογία, την Επιστήμη Τροφίμων, τη Γεωπονία ή άλλο σχετικό πεδίο.

Επιθυμητά προσόντα

1. Μεταπτυχιακό ή/και Διδακτορικό δίπλωμα ειδίκευσης σε αντικείμενο συναφές με την Οινολογία, την Αμπελουργία-Οινολογία ή την Επιστήμη του Οίνου.
2. Εμπειρία σε εθνικά ή/και διεθνή ερευνητικά έργα η οποία πιστοποιείται μέσω συμβάσεων ή βεβαιώσεων
3. Ανακοινώσεις/ Δημοσιεύσεις σχετικά με τη Μικροβιολογία Οίνου.
4. Πιστοποιημένη γνώση αγγλικής γλώσσας.

α/α	Κριτήριο Αξιολόγησης	Βαθμολογία	Συντελεστής βαρύτητας
1.	Μεταπτυχιακό ή/και Διδακτορικό δίπλωμα ειδίκευσης σε αντικείμενο συναφές με την Οινολογία, την Αμπελουργία-Οινολογία ή την Επιστήμη του Οίνου.	100 μονάδες	20%
2.	Εμπειρία σε εθνικά ή/και διεθνή ερευνητικά έργα η οποία πιστοποιείται μέσω συμβάσεων ή βεβαιώσεων	•20 μονάδες έως 6 μήνες προϋπηρεσίας •30 μονάδες έως 12 μήνες προϋπηρεσίας •50 μονάδες έως 24 μήνες προϋπηρεσίας	20%
3.	Ανακοινώσεις/ Δημοσιεύσεις σχετικά με τη Μικροβιολογία Οίνου.	20 μονάδες έως 3 ανακοινώσεις,	20%

		30 μονάδες έως 5 ανακοινώσεις, 50 μονάδες έως 10 ανακοινώσεις	
4.	Πιστοποιημένη γνώση αγγλικής γλώσσας	Επίπεδο B2 2 μονάδες Επίπεδο C2 3 μονάδες	15%
Διαδικασία Συνέντευξης			
1.	Κατανόηση των απαιτήσεων υλοποίησης των παραδοτέων	0-25 μονάδες	25%
2.	Γνώσεις στο επιστημονικό αντικείμενο του έργου	0-25 μονάδες	
3.	Επίλυση προβλημάτων, συνεργασιμότητα, ανάληψη πρωτοβουλιών	0-25 μονάδες	
			100%

Χρονική Διάρκεια

Η θέση έχει διάρκεια από την ημερομηνία υπογραφής της σύμβασης έως τις 28/11/2028.

Αμοιβή

Η συνολική αμοιβή ανέρχεται σε 36.000 € άνευ ΦΠΑ. Η αμοιβή προσδιορίζεται από το μέσο όρο της αμοιβής των λοιπών εργαζομένων της Εταιρείας που ασκούν παρεμφερείς εργασίες. Στο παραπάνω ποσό συμπεριλαμβάνονται οι κρατήσεις, ενώ δεν συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ 24%. Ο τρόπος εξόφλησης καθορίζεται με βάσει τις ώρες απασχόλησης του Συνεργάτη.

Δικαιολογητικά

1. Φόρμα συμμετοχής (Παράρτημα Ι)
2. Αναλυτικό Βιογραφικό σημείωμα
3. Αντίγραφο πτυχίων
4. Αποδεικτικά εμπειρίας
5. Αντίγραφο πτυχίου Αγγλικών

Όλα τα παραπάνω πρέπει να αποσταλούν στην ηλεκτρονική διεύθυνση info@papagiannakos.gr (στο θέμα του email να αναγράφεται: Πρόσκληση ESTATE) ή με φυσικό φάκελο στη διεύθυνση Οινοποιείο Παπαγιαννάκος, Πούσι – Καλογέρι, 19 003, Μαρκόπουλο Μεσογαίας, Αττική δια ζώσης ή ταχυδρομικά.

Καταληκτική ημερομηνία

Η προθεσμία υποβολής αιτήσεων είναι η Τετάρτη 8 Απριλίου 2026 στις 1:00 μ.μ.. Μόνο οι υποψήφιοι που έχουν προφίλ το οποίο θεωρείται ενδιαφέρον και πληρούν τις ανωτέρω απαιτήσεις θα προσκληθούν σε συνέντευξη.



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΦΟΡΜΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ

Ο/η κάτωθι υπογεγραμμένος/η

Γεννημένος/η στη την ημ/νία.....

Κατοικος στην οδό

Τηλέφωνο κινητό

e-mail

επιθυμεί

να υποβάλλει υποψηφιότητα για τη θέση Επιστημονικού Συνεργάτη Επιστήμης Τροφίμων ή Οινολογίας για το έργο ESTATE και για το σκοπό αυτό δηλώνει

- ότι είναι πολίτης της χώρας _____,
- ότι δεν έχει απολυθεί, απαλλαγεί ή κηρυχθεί έκπτωτος από εργασία σε Δημόσια Διοίκηση;
- ότι δεν έχει υποστεί καταδίκες που να εμπλέκονται σε αποκλεισμό από δημόσιες θέσεις;
- ότι οι πληροφορίες που παρέχονται στο βιογραφικό σημείωμα είναι αληθείς, γνωρίζοντας ότι - σύμφωνα με την παράγραφο 6, Άρθρο 22, Νόμος 1599/1986 - οι ψευδείς δηλώσεις, η ψευδολογία στα έγγραφα και η χρήση ψευδών εγγράφων τιμωρούνται σύμφωνα με τον ποινικό κώδικα και ειδικούς νόμους;

Ο υπογράφων, σχετικά με την επεξεργασία προσωπικών δεδομένων, εκφράζει τη συγκατάθεσή του για την επεξεργασία των δεδομένων αυτών, συμμορφούμενος με τους σκοπούς και τις μεθόδους που ορίζονται στον Νόμο 4624/2019.

Υποβάλλονται τα κάτωθι δικαιολογητικά:

1. Αναλυτικό Βιογραφικό Σημείωμα
2. Αντίγραφα πτυχίων
3. Αποδεικτικά εμπειρίας
4. Αντίγραφο πτυχίου Αγγλικών

Ημερομηνία-Υπογραφή
