

# ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

**Όνομα:** Θεοφάνης **Επώνυμο:** Γεωργόπουλος, **Δ/ση Κατοικίας:** Ζησίου 5, Αθήνα.  
**Κινητό:** 6977750615, **E-mail:** f.georgopoulos@teilar.gr, Theofanisg2002@yahoo.gr,  
**Ιστοσελίδα:** <http://teilar.gr/person.php?pid=321>

## Ακαδημαϊκές σπουδές

### Πτυχίο

**1997.** Γεωπόνος του τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών.

### Μεταπτυχιακός Τίτλος Σπουδών

**2003.** Μεταπτυχιακός Τίτλος Σπουδών (Licentiate) στην Τεχνολογία Τροφίμων, Τίτλος μεταπτυχιακής μελέτης: «Rheological properties of dough and gluten. Effect of water content and native lipid content». Department of Food Technology, Engineering and Nutrition, Lund University, Sweden:  
[www.teilar.gr/person\\_er.php?pid=321](http://www.teilar.gr/person_er.php?pid=321),  
[www.lunduniversity.lu.se/o.o.i.s?id=12683&search=link&author=livt-tge](http://www.lunduniversity.lu.se/o.o.i.s?id=12683&search=link&author=livt-tge)

## Επαγγελματική δραστηριότητα

- 3/6-2/9/1994. Πρόγραμμα COMETT (Ευρωπαϊκής Επιτροπής) της Αγροτικής Τράπεζας Ελλάδος, Department of Food Chemistry, University College Cork, Ireland. Συμμετοχή στο ερευνητικό πρόγραμμα: «Detailed Study of proteolysis in the cheese Cheddar using microbial enzymes (from *Endothia parasitica* and *Rhizomucor miehei*) substitutes of standard rennet». Επιβλέποντες: Prof P.F.Fox, Reader Paul McSweeney.
- 2/7-4/9/1995, 10/10/1995-3/8/1996. Εργοστάσιο Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής E&K. Στεργίου & ΣΙΑ Ο.Ε. Μεταμόρφωση Αττικής. Παραγωγή και Ποιοτικός Έλεγχος πρώτων υλών και προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.
- 1/10/1996-1/4/1997. Πρόγραμμα ERASMUS. Department of Food Science, Wageningen Agricultural University, The Netherlands. Εκπόνηση πτυχιακής μελέτης με τίτλο: «Η επίδραση διαφόρων προσθέτων αρτοποιίας (ένζυμα, γαλακτωματοποιητές) στις ρεολογικές ιδιότητες των ζυμαριών των ευρωπαϊκών ποικιλιών σιταριού Vivant and Hereward και η σχέση τους με την παρασκευή ψωμιού». Επιβλέποντες: Prof Ton van Vliet, Dr Edward Sliwinski.
- 27/9/1999-26/9/2002. Marie Curie Fellow, Researcher (Training and Mobility of Researchers Programme, European Commission, 4th Framework programme), Department of Food Technology, Engineering and Nutrition, Lund University, Sweden. Project: «Function of lipase in baking», διάρκειας 3 χρόνων. Υπεύθυνοι: Prof. Ann-Charlotte Eliasson, Dr Helena Larsson.  
[http://teilar.gr/person\\_er.php?pid=321](http://teilar.gr/person_er.php?pid=321).

- 1/3/2004-31/7/2004. Μύλοι Μάρρα Α.Ε., Κόρινθος. Ποιοτικός έλεγχος πρώτων υλών και τελικών προϊόντων (σιτηρών και αλεύρων), Υπεύθυνος Διαχείρισης ποιότητας (HACCP, ISO 22000, ISO 9001).
- 16/11/2004-12/3/2010. Μύλοι Λούλη Α.Ε. Κερατσίνι, Σούρπη Μαγνησίας. Ποιοτικός έλεγχος πρώτων υλών και τελικών προϊόντων (σιτηρών και αλεύρων), Διαχείριση Ποιότητας (HACCP, ISO 9001, ISO 22000, IFS), Έρευνα και ανάπτυξη, Πιστοποίηση βιολογικών αλεύρων.
- 1/12/2007-30/6/2015. Εκδόσεις Πατάκη Α.Ε. Εξωτερικός συνεργάτης για την επιμέλεια λημμάτων τεχνολογίας τροφίμων για λεξικό ελληνικής γλώσσας.
- 10/12/2009. Εγγεγραμμένος στο Μητρώο Εμπειρογνώμων του ΕΦΕΤ στα επιστημονικά και τεχνολογικά αντικείμενα: «Δημητριακά & προϊόντα αρτοποιίας, ποιότητα τροφίμων, λειτουργικά & νέα τρόφιμα, ένζυμα τροφίμων, νομοθεσία & προδιαγραφές τροφίμων, αποθήκευση, μεταφορά και διακίνηση τροφίμων».
- 1/1/2011-30/6/2011. Εξωτερικός συνεργάτης για την επιμέλεια λημμάτων διατροφής για λεξικό αγγλικής και ελληνικής ορολογίας διατροφολογίας Έκδοσης Πανεπιστημίου Λευκωσίας, Κύπρος.
- 1/6/2012-20/3/2016. Άμισθος Συνεργάτης της Συντεχνίας Αρτοποιών Αθηνών Προαστίων και Περιχώρων,
- 1/6/2015-20/3/2016. Άμισθος Συνεργάτης της Ομοσπονδίας Βιοτεχνών Ζαχαροπλαστών Ελλάδος.
- 28/3/2016-σήμερα. Σύμβουλος στο γραφείο του Υπουργού για θέματα νομοθεσίας τροφίμων –ΠΟΠ, πιστοποίηση τροφίμων, ΕΦΕΤ, στο Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Αθήνα.

### **Εκπαιδευτική δραστηριότητα**

- Ιανουάριος 2001, Ιανουάριος 2002, Απριλίου 2002, Ιανουάριος 2003. Επιβλέπων για τις εργαστηριακές ασκήσεις των προπτυχιακών φοιτητών στην ρεολογία τροφίμων (γιαούρτι, μαρέγκα, μαρμελάδα, τυρί με χαμηλά λιπαρά). Department of Food Technology, Engineering and Nutrition, Lund University, Sweden.
- 4/2006-σήμερα. Εκπαιδευτής σε σεμινάρια εκπαίδευσης προσωπικού εταιρειών τροφίμων στην θεματική ενότητα του ΕΦΕΤ «Εγχειρίδιο Βασικής Εκπαίδευσης στην Υγιεινή και στην Ασφάλεια των Τροφίμων» σε συνεργασία με την εταιρεία Foodallergens lab Ο.Ε., Επαγγελματικό Επιμελητήριο Αθήνας (εκπαίδευση μελών της Ομοσπονδίας Σχολικών Κυλικείων), Οικονομοτεχνική Α.Ε, Γιώτης Α.Ε, Κτήμα Χατζημιχάλη Α.Ε, Προμηθευτική Α.Ε., Γρηγόρης Μικρογεύματα Α.Ε, Μύλοι Λούλη Α.Ε, Αλυσίδα καταστημάτων Γαλαξίας, ΕΑΒ (Ελληνική Αμυντική Βιομηχανία Α.Ε., Αλυσίδα καταστημάτων Σκλαβενίτης. Αλυσίδα καταστημάτων ΟΚ, Επαγγελματικό Επιμελητήριο Αθήνας (εκπαίδευση προσωπικού επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος), ΚΕΚ ΒΙΑΣ, ΚΕΚ ΙΑΣΩΝ, ΚΕΚ Praxis, Eurocert, Συντεχνία Αρτοποιών Αθηνών και Περιχώρων. Σύνολο διδακτικών ωρών: 1600.
- 1/10/2004-30/6/2005, 1/10/2006-30/6/2016. Δημόσιο ΙΕΚ Πειραιά. Εκπαιδευτής στα μαθήματα: «Τροφογνωσία» και «Έλεγχος εμπορευμάτων» Χειμερινό για την

ειδικότητα «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης (Chef)», «Αρχές Νομοθεσίας Τροφίμων και Δεοντολογίας», «Αρχές διαχείρισης Ποιότητας (HACCP και ISO)», «Ποιοτικός έλεγχος πρώτων υλών και τελικών προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής II», «Αρτοποιητική Τέχνη I, θεωρία και εργαστήριο», «Αρτοποιητική Τέχνη II, θεωρία και εργαστήριο», «Αρτοποιητική τέχνη εργαστήριο III», «Επιβλέπων στην Πρακτική άσκηση καταρτιζόμενων ΙΕΚ Πειραιά στην Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική για αρτοποιούς-ζαχαροπλάστες», «Πρώτες ύλες αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής», «Πρακτική Εφαρμογή στην Ειδικότητα» για την ειδικότητα «Τεχνικός Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής», «Εμπορευματογνωσία-Τροφογνωσία» για την ειδικότητα «Βοηθός Μαγειρικής Τέχνης», «Αρχές Διατροφής I εργαστήριο», «Αρχές Διατροφής II εργαστήριο» και «Χημεία Τροφίμων» για την ειδικότητα «Ειδικός Εφαρμογών Διαιτητικής», Σύνολο διδακτικών ωρών: 2050.

- 8/10/2008-14/2/2010. ΙΕΚ ΔΟΜΗ. «Ποιοτικός έλεγχος πρώτων υλών και τελικών προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής», «Πρώτες ύλες αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής», «Χημεία και Μικροβιολογία τροφίμων», «Αρχές διαχείρισης Ποιότητας (HACCP και ISO)», Σύνολο διδακτικών ωρών: 150.
- 22/9/2009, 11/3/2010, 22/9/2010, 8/12/2010, 18/9/2015. Ειδικός εισηγητής στο επιμορφωτικό πρόγραμμα του ΕΦΕΤ «Επίσημος έλεγχος στον τομέα των προϊόντων φυτικής προέλευσης (επισήμανση, έλεγχος, νομοθεσία προϊόντων φυτικής προέλευσης, μεταποίηση, επεξεργασία δημητριακών)» για το προσωπικό των αρχών ελέγχου των Νομαρχιακών Αυτοδιοικήσεων (Περιφερειών) και του ΕΦΕΤ, Αθήνα.
- 1/10/2009-15/3/2010. ΤΕΙ Θεσσαλίας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων. Εργαστηριακός συνεργάτης στο μάθημα «Τεχνολογία και Ποιοτικός έλεγχος σιτηρών και αρτοσκευασμάτων εργαστήριο» (θεωρία και εργαστήριο). Σύνολο διδακτικών ωρών: 110.
- 23, 24/9/2010. Εκπαιδευτής στο σεμινάριο για στελέχη βιομηχανίας τροφίμων της Κύπρου, «ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ & ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΙΤΗΡΩΝ-ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ», υπό την αιγίδα της ΑΝΑΔ (Αρχή Ανάπτυξης Ανθρώπινου Δυναμικού Κύπρου) και της εταιρείας, Foodallergens lab. <http://www.cyprusfoodndrinks.com/upload/20100609/1276060235-19819.pdf>.
- 30/10/2010. Εγγεγραμμένος στο Μητρώο Εκπαιδευτών Προσωπικού Επιχειρήσεων Τροφίμων (αριθμός μητρώου 785201060), Μητρώο Εκπαιδευτών Προσωπικού Συναρμοδίων Φορέων και Επιθεωρητών (αριθμός μητρώου 785201060) και στο Μητρώο Εκπαιδευτών Προσωπικού Εθελοντών συσσιτίων, Μητρώο Εθελοντών Εκπαιδευτών για Συσσίτια.
- Βαθμολογητής, επιτηρητής, μέλος σε επιτροπή εξέτασης πρακτικού μέρους στις εξετάσεις πιστοποίησης ΟΕΕΚ (Οργανισμός Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης) για τις ειδικότητες: Τεχνικός αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής, μαγειρικής τέχνης, βοηθός αρτοποιού-ζαχαροπλάστη, αμπελουργίας-οινολογίας, ειδικός εφαρμογών διαιτητικής, ειδικός οικολογικής γεωργίας, Νοέμβριος-Δεκέμβριος 2006, Μάιος-Ιούλιος 2007, Μάρτιος-Απρίλιος 2008, Νοέμβριος-Δεκέμβριος 2008,

Ιούνιος 2009, Ιούνιος-Ιούλιος 2010, ΕΟΠΠΕΠ (Εθνικός Οργανισμός Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού): Ιούλιος 2011, Σεπτέμβριος 2011, Νοέμβριος 2014, Ιούλιος 2015.

- 9/5/2013. Ένταξη στο «Μητρώο Αξιολογητών, Επιτηρητών, Ελεγκτών, Επιθεωρητών, Εμπειρογνομόνων» του ΕΟΠΠΕΠ (Εθνικός Οργανισμός Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού), με έργο τη σύνταξη των απαντήσεων και την επικαιροποίηση των ερωτήσεων των Κανονισμών Πιστοποίησης.
- 16/3/2010-σήμερα. Διορισμένος ως Μόνιμος Καθηγητής Εφαρμογών (Εκπαιδευτικό Προσωπικό, Ε.Π.) στο ΤΕΙ Θεσσαλίας, Καρδίτσα, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων με εξειδίκευση «Τεχνολογία και Ποιοτικός έλεγχος σιτηρών και αρτοσκευασμάτων» (ΦΕΚ 96/28/1/2014, Τεύχος Γ). Διδάσκοντα μαθήματα ([www.teilar.gr/person.php?pid=321](http://www.teilar.gr/person.php?pid=321)):

**Εαρινό εξάμηνο 2010.** Τεχνολογία και Ποιοτικός έλεγχος σιτηρών και αρτοσκευασμάτων (θεωρία και εργαστήριο), Τεχνολογία και Ποιοτικός έλεγχος προσθέτων και γλυκαντικών υλών (θεωρία και εργαστήριο), Εισαγωγή στην επιστήμη και τεχνολογία τροφίμων (θεωρία).

**Χειμερινό εξάμηνο 2010.** Τεχνολογία και Ποιοτικός έλεγχος σιτηρών και αρτοσκευασμάτων (θεωρία και εργαστήριο), Τεχνολογία και Ποιοτικός έλεγχος προσθέτων και γλυκαντικών υλών (θεωρία και εργαστήριο), Εισαγωγή στην επιστήμη και τεχνολογία τροφίμων (θεωρία).

**Εαρινό εξάμηνο 2011.** Τεχνολογία και Ποιοτικός έλεγχος σιτηρών και αρτοσκευασμάτων (θεωρία και εργαστήριο), Τεχνολογία και Ποιοτικός έλεγχος προσθέτων και γλυκαντικών υλών (θεωρία και εργαστήριο), Έρευνα και ανάπτυξη νέων προϊόντων (εργαστήριο).

**Χειμερινό εξάμηνο 2011.** Τεχνολογία και Ποιοτικός έλεγχος σιτηρών και αρτοσκευασμάτων (θεωρία και εργαστήριο), Εισαγωγή στην επιστήμη και τεχνολογία τροφίμων (θεωρία), Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων (θεωρία, Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας), Έρευνα και ανάπτυξη νέων προϊόντων (θεωρία και εργαστήριο).

**Εαρινό εξάμηνο 2012.** Τεχνολογία και Ποιοτικός έλεγχος σιτηρών και αρτοσκευασμάτων (θεωρία και εργαστήριο), Έρευνα και ανάπτυξη νέων προϊόντων (θεωρία και εργαστήριο).

**Χειμερινό εξάμηνο 2012.** Εισαγωγή στην επιστήμη και τεχνολογία τροφίμων (θεωρία), Έρευνα και ανάπτυξη νέων προϊόντων (εργαστήριο), Χημεία Τροφίμων (εργαστήριο), Ασφάλεια Τροφίμων και Διασφάλιση Ποιότητας (θεωρία και εργαστήριο, Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας), Θρεπτική αξιολόγηση Τροφίμων (θεωρία, Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας).

**Εαρινό εξάμηνο 2013.** Τεχνολογία και Ποιοτικός έλεγχος σιτηρών και αρτοσκευασμάτων (θεωρία και εργαστήριο), Οργανοληπτικός έλεγχος τροφίμων και ποτών (θεωρία). Θρεπτική αξιολόγηση Τροφίμων (θεωρία, Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας).

**Χειμερινό εξάμηνο 2013.** Έρευνα και ανάπτυξη νέων προϊόντων (εργαστήριο), Χημεία Τροφίμων (εργαστήριο), Εισαγωγή στην επιστήμη της Διατροφής (θεωρία, Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας), Ασφάλεια Τροφίμων και Διασφάλιση Ποιότητας (θεωρία και εργαστήριο, Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας), Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων (θεωρία, Τμήμα Διατροφής και Δικαιολογίας), Θρεπτική αξιολόγηση Τροφίμων (θεωρία, Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας).

**Εαρινό εξάμηνο 2014.** Τεχνολογία και Ποιοτικός έλεγχος σιτηρών και αρτοσκευασμάτων (θεωρία και εργαστήριο), Αμπελουργία και Προϊόντα Αμπέλου (θεωρία), Οργανοληπτικός έλεγχος τροφίμων και ποτών (θεωρία). Νομοθεσία Τροφίμων και Δεοντολογία Επαγγέλματος (θεωρία, Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας).

**Χειμερινό εξάμηνο 2014.** Έρευνα και ανάπτυξη νέων προϊόντων (εργαστήριο), Χημεία Τροφίμων (εργαστήριο), Εισαγωγή στην επιστήμη της Διατροφής (θεωρία, Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας), Ασφάλεια Τροφίμων και Διασφάλιση Ποιότητας (θεωρία, Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας), Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων (θεωρία, Τμήμα Διατροφής και Δικαιολογίας), Θρεπτική αξιολόγηση Τροφίμων (θεωρία, Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας).

**Εαρινό εξάμηνο 2015.** Τεχνολογία και Ποιοτικός έλεγχος σιτηρών και αρτοσκευασμάτων (θεωρία και εργαστήριο), Αμπελουργία και Προϊόντα Αμπέλου (θεωρία), Οργανοληπτικός έλεγχος τροφίμων και ποτών (θεωρία). Νομοθεσία Τροφίμων και Δεοντολογία Επαγγέλματος (θεωρία, Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας).

**Χειμερινό εξάμηνο 2015.** Έρευνα και ανάπτυξη νέων προϊόντων (εργαστήριο), Χημεία Τροφίμων (εργαστήριο), Εισαγωγή στην επιστήμη της Διατροφής (θεωρία, Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας), Ανάλυση τροφίμων (θεωρία), Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων (θεωρία, Τμήμα Διατροφής και Δικαιολογίας), Θρεπτική αξιολόγηση Τροφίμων (θεωρία, Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας).

**Εαρινό εξάμηνο 2016.** Τεχνολογία και Ποιοτικός έλεγχος σιτηρών και αρτοσκευασμάτων (θεωρία και εργαστήριο), Αμπελουργία και Προϊόντα Αμπέλου (θεωρία), Οργανοληπτικός έλεγχος τροφίμων και ποτών (θεωρία). Νομοθεσία Τροφίμων και Δεοντολογία Επαγγέλματος (θεωρία, Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας).

- 30/1/2012. Υπεύθυνος του τμήματος Τεχνολογίας τροφίμων, ΤΕΙ Θεσσαλίας για την κατάθεση πρότασης στο Υπουργείο Παιδείας για την επικαιροποίηση των γνώσεων αποφοίτων ΑΕΙ στα πλαίσια του προγράμματος ΕΣΠΑ (Πρόγραμμα δια βίου μάθησης ΑΕΙ για επικαιροποίηση γνώσεων αποφοίτων ΑΕΙ). «Νέες τεχνολογίες επεξεργασίας τροφίμων-Διασφάλιση Ποιότητας».
- Απρίλιος 2012, ΕΚΦΕ Καρδίτσας. Εκπαίδευση καθηγητών μέσης εκπαίδευσης Νομού Καρδίτσας για θέματα σχετικά με τα σιτηρά και τα αρτοσκευάσματα σχετικές με την επεξεργασία και τον ποιοτικό έλεγχο των σιτηρών και των αρτοσκευασμάτων, [http://ekfe.kar.sch.gr/index.php?option=com\\_content&view=article&id=504:-2012&catid=91:-2012&Itemid=157](http://ekfe.kar.sch.gr/index.php?option=com_content&view=article&id=504:-2012&catid=91:-2012&Itemid=157).

- 7/9/2012-31/1/2014. Συμμετοχή ως εκπαιδευτής, συγγραφέας και ως μεταφραστής του οπτικοακουστικού εκπαιδευτικού υλικού στα πλαίσια του προγράμματος Q-Bake με συντονιστή τον ΕΦΕΤ και συνεργαζόμενους φορείς ΣΕΒΤ, ΠΕΤΕΤ (Προσόντα για την Ευρωπαϊκή Αρτοποιομηχανία, Πρόγραμμα Leonardo da Vinci Ευρωπαϊκής Ένωσης): Ανάπτυξη πρότυπων προγραμμάτων κατάρτισης, για εργαζόμενους στην αρτοποιία και ζαχαροπλαστική.
- 17/01/2013-29/07/2013. Δημιουργία εκπαιδευτικού υλικού με το Υπουργείο Παιδείας Κύπρου για το πρόγραμμα των ΜΙΕΕΚ (Μεταλλουργικά Ινστιτούτα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης) ειδικότητας Αρτοποιός-ζαχαροπλάστης.
- 28-30/5/2013. Εκπαιδευτής σε σεμινάριο του ΕΦΕΤ για το πρόγραμμα Qbake για στελέχη αρτοποιομηχανιών, Σχολή ΟΑΕΔ Γαλατσίου. [www.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/news/view\\_new?par\\_newID=1008](http://www.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/news/view_new?par_newID=1008).
- 19/9/2013-σήμερα. Εκπαιδευτής στο σεμινάριο «Αγροβιοτεχνίες (Παραδοσιακά τρόφιμα)» του Ινστιτούτου Γεωπονικών Επιστημών του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Κτήμα Συγγρού, Μαρούσι. Σύνολο διδακτικών ωρών: 210.
- 22-23/11/2014, 19-20/5/2015. Εκπαιδευτής στο Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα του ΕΦΕΤ για το Προσωπικό Συναρμοδίων Φορέων και Επιθεωρητών «Επίσημος έλεγχος στον τομέα των εγκαταστάσεων αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής», Θεσσαλονίκη, 22-23/11/2014, και Αθήνα 19-20/5/2015.
- 4/6/2015. Διάλεξη με θέμα «Προτυποποιημένος έλεγχος στο τομέα των αρτοσκευασμάτων» στο Μεταπτυχιακό πρόγραμμα σπουδών «Δημόσια Υγιεινή και Ασφάλεια τροφίμων» του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, Λάρισα, Ιατρική Σχολή.
- 1/7/2016-σήμερα. Μέλος στο Μητρώο Τεχνικής και Επαγγελματικής Εκπαίδευσης του Ινστιτούτου Εκπαιδευτικής Πολιτικής. Μέσω της πλατφόρμας (<https://www.iiep.edu.gr/services/mitroo/>) στους τομείς του ΕΠΑΛ (Επαγγελματικό Λυκείο): Τεχνολογίας Τροφίμων, Ζωικής Παραγωγής και Φυτικής Παραγωγής.

#### **Παρακολούθηση σεμιναρίων-συνεδρίων - ημερίδων**

- 2/10-6/12/1995. Σεμινάρια Οινολογίας και Αμπελουργίας, διάρκειας 60 ωρών, (ΙΓΕ, Μαρούσι).
- 13, 14/9/1996. Seminar: «Preparation, certification and use of reference materials in food analysis» (Innovation Centre, Foundation of National Research, Athens).
- 7/7-25/7/1997. Θερινό Σεμινάριο προσανατολισμού και ενημέρωσης σε ερευνητικά θέματα Χημικών και Βιολογικών Επιστημών και Τεχνολογίας (Ερευνητικό Κέντρο Φυσικών Επιστημών, Δημόκριτος, Αγία Παρασκευή).
- 17/9/1997. Σεμινάριο στην Τεχνολογία Συσκευασίας (Τεχνικό Επιμελητήριο Αθηνών).
- 15/2/1999-5/4/1999. Δ' κύκλος σεμιναρίων με θέμα «Ενημέρωση και εκπαίδευση στελεχών σε θέματα ευρωπαϊκής ενοποίησης». Γραφείο Ευρωπαϊκής Επιτροπής, Υπουργείο Εξωτερικών.

- 7/4/2000. Lipases Seminar: From structure to applications in food and chemical industry. διάρκεια 16 ώρες, Wageningen University, Wageningen, The Netherlands.
- 5-7/12/2000. Seminar in Emulsions and Foams. New aspects and applications. Swedish Research Foundation, Varbergs Kurort, Sweden.
- 10, 11/6/2004. Σεμινάριο στο HACCP (Ανάλυση επικινδυνότητας στα κρίσιμα σημεία ελέγχου στη βιομηχανία τροφίμων), Advanced Quality systems A.E. διάρκεια 20 ωρών, Άγιος Στέφανος.
- 15-17/4/2006. Σεμινάριο με γραπτές εξετάσεις με θέμα «Σχεδιασμός, Εισαγωγή και Επιθεώρηση συστήματος HACCP, ISO 22000», πιστοποιημένο σεμινάριο από τον PrCert Hellas. Γεωτεχνικό Επιμελητήριο Ελλάδος, διάρκεια 33 ωρών, Αθήνα.
- 10-13/5/2006. Πρόγραμμα Επιμόρφωσης του Τμήματος Τροφίμων της Ένωσης Ελλήνων Χημικών «Διαπίστευση εργαστηρίων σύμφωνα με το πρότυπο ISO/IEC 17025», διάρκεια 35 ωρών, Αθήνα.
- 31/1/2007. «Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων», Γεωτεχνικό Επιμελητήριο Αθηνών, Αθήνα.
- 7-11/5/2007. Σεμινάριο με γραπτές εξετάσεις για Συντονιστές Επιθεωρητές Συστημάτων Διαχείρισης Ποιότητας σύμφωνα με το πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 9001:2000, διάρκεια 40 ωρών ΕΛΟΤ, Αθήνα.
- 20-22/9/2007. Σεμινάριο επιμόρφωσης για το Σύστημα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης AGRO 2-1 & 2-2 και EUREPGAP. Γεωτεχνικό Επιμελητήριο Ελλάδος, διάρκεια 20 ωρών, Κηφισιά.
- 29/9/2007. Ημερίδα, «Επισήμανση τροφίμων και υλικών σε επαφή με τα τρόφιμα. Οι απαιτήσεις της νομοθεσίας και της αγοράς», Τμήμα Τροφίμων της ένωσης Ελλήνων Χημικών. Έκθεση FoodTech 2007, Αερολιμένας Ελληνικού.
- 17/12/2007. Ημερίδα του ΕΦΕΤ :«Ισχυρισμοί Διατροφής & Υγείας στα τρόφιμα: Νομοθετικό πλαίσιο – Προκλήσεις για τη Βιομηχανία – Προσδοκίες των Καταναλωτών», Αθήνα, <http://www.paseges.gr/el/news/Hmerida-gia-th-diatrofhi-kai-ta-trofima-diorganwnei-o-EFET>.
- 4-5/2/2008. Συνέδριο «Trends in Cereal Science and Technology: Industrial Applications», Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.
- 18-19/6/2008. Workshop on immunological ELISA & PCR techniques in FOOD Analysis (Laboratory and Industrial Applications), Food ALLERGENS LAB, Athens.
- 6/10/2008. «ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΑ: Πρόκληση για την Επιστήμη και τη Βιομηχανία», Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών– Σύνδεσμος Ελλήνων Βιομηχανιών Τροφίμων, Αθήνα.
- 15/10/2008. Σεμινάριο για τις Βασικές Αρχές της Υγιεινής και της Ασφάλειας των Τροφίμων, Ίδρυμα Αριστείδης Δασκαλόπουλος, διάρκεια 10 ωρών, Αθήνα.
- 20/10/2008. 21/10/2008. Σεμινάριο, «Μεταποίηση προϊόντων βιολογικής γεωργίας (φυτικής & ζωικής παραγωγής): κανόνες – απαιτήσεις για την πιστοποίηση», διάρκεια 12 ωρών, Food ALLERGENS LAB, Αθήνα.

- 10/11/2008. Σεμινάριο με θέμα «Μικροβιολογικά κριτήρια τροφίμων», ΕΤΑΤ. Α.Ε., διάρκειας 7 ωρών, Δάφνη.
- 9/12/2008. «Ημερίδα ΕΦΕΤ: Ο ρόλος του ΕΦΕΤ ως Εθνικό Εστιακό Σημείο της EFSA», Αθήνα.
- 9/12/2009. Ημερίδα: «Ετικέτες τροφίμων», Ίδρυμα Αριστείδης Δασκαλόπουλος, Αθήνα.
- 27/2/2010. Ημερίδα: «Πόσο ασφαλή είναι τα Ελληνικά Τρόφιμα από Τρωκτικά & Έντομα» Σύνδεσμος Εταιρειών Απεντομώσεων & Μυοκτονιών Ελλάδας, Αθήνα.
- 22/10/2010. Ημερίδας: «Επιστημονικές προκλήσεις και κατευθύνσεις στη χάραξη διατροφικής πολιτικής», ΕΦΕΤ, Αθήνα.
- 19/3/2011. Ημερίδα: «Μυοκτονίες και απεντομώσεις στην Ελληνική Βιομηχανία τροφίμων». Σύνδεσμος Εταιρειών Απεντομώσεων & Μυοκτονιών Ελλάδας, Αθήνα.
- 12/5/2011. Ημερίδα «Σύγχρονες προκλήσεις στη διατροφή του ανθρώπου». Πανεπιστημιακό Νοσοκομείο Θεσσαλίας, ΤΕΙ Θεσσαλίας.
- 11/7/2011. Ημερίδα «Λειτουργικά Τρόφιμα: Νέες τάσεις & δυνατότητες καινοτομίας». Εμπορικό Βιομηχανικό Επιμελητήριο Αθηνών.
- 18-20/12/2012. «Q-Bake workshop in Campden UK» which corresponds to «Level 2 (advanced) training in food hygiene & safety for food business operators in the bakery sector» according to the provisions of regulation 852/2004 and the Hellenic republic ministerial decree 14708/2007, Campden UK.
- 22/4/2013. Ημερίδα του ΕΦΕΤ, «Επισήμανση και προδιαγραφές των τροφίμων», Αθήνα.
- 13/6/2014. Σεμινάριο του Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ) με θέμα «Τι συνεπάγεται για τις επιχειρήσεις η εφαρμογή του κανονισμού 1169/2011 σχετικά την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές (επισήμανση)», [www.sevt.gr/site/content.php?artid=1160](http://www.sevt.gr/site/content.php?artid=1160).
- 30/1/2015. «Η αξιοποίηση των εναλλακτικών καλλιεργειών στο παρόν και στο μέλλον». Κτήμα Συγγρού, Ινστιτούτο Γεωπονικών Επιστημών, Μαρούσι.
- 4/4/2015 «Η εκπαίδευση στις απεντομώσεις» <http://www.ige.gr/el/nea/genika-nea/item/88-i-ekpraidefsi-stis-apentomoseis-programma-imeridas.html>, ΙΓΕ, Μαρούσι, Κτήμα Συγγρού.
- 20/5/2015. Συμμετοχή στο BROKERAGE EVENT 2015. Έρευνα & Καινοτομία: Το κλειδί για την ανάπτυξη. ΣΕΒΤ (Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων).
- 29/6/2015-21/7/2015. Εκπαιδευτικό Σεμινάριο του ΣΕΒΤ (Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων: «Ανοικτή Καινοτομία», Ευρωπαϊκό Έργο OPEN NEW FOOD.
- 10/4/2016. "Νέες Νομοθεσίες & Πιστοποιήσεις στις Απεντομώσεις- Μυοκτονίες". Σύνδεσμος Εταιρειών Απεντομώσεων & Μυοκτονιών Ελλάδας, Αθήνα.

- 4,5,6/7/2016. Πρόγραμμα Εκπαίδευσης του ΕΦΕΤ για τους επιθεωρητές επισήμων αρχών ελέγχου «Νέο Κυρωτικό Σύστημα του Ν. 4235/2014 για τις επιχειρήσεις τροφίμων», Αθήνα.
- 7,8,9/9/2016. Πρόγραμμα Εκπαίδευσης του ΕΦΕΤ για τους επιθεωρητές επισήμων αρχών ελέγχου «Απάτη-νοθεία στα τρόφιμα (Food Fraud-EMA-Δόλιες πρακτικές-Τεχνικές Ανίχνευσης νοθείας-VACCP)», Αθήνα.
- 20/4/2016. Ένταξη στο μητρώο εκπαιδευτών στην Εθνική Σχολή Δημόσιας Διοίκησης στο πεδίο 'ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ'  
<http://www.ekdd.gr/ekdda/custom/mitroo/ViewCourse.php?cd=020643>.

#### **Δημοσιεύσεις Σε επίσημα περιοδικά αναγνωρισμένου κύρους με κριτές**

- «A comparison of the rheological properties of wheat flour dough and its gluten prepared by ultracentrifugation», Theofanis Georgopoulos, Helena Larsson and Ann-Charlotte Eliasson, Department of Food Technology, Lund University. Food Hydrocolloids, 18 (2004), p. 143-151. [http://teilar.gr/person\\_er.php?pid=321](http://teilar.gr/person_er.php?pid=321).
- «Influence of native lipids on the rheological properties of wheat flour dough and gluten», Theofanis Georgopoulos, Helena Larsson and Ann-Charlotte Eliasson, Department of Food Technology, Lund University, Journal of Texture Studies, (2006), p.37-49. [http://teilar.gr/person\\_er.php?pid=321](http://teilar.gr/person_er.php?pid=321).
- «Effect of Enzyme Blends and Dough Strengthening Emulsifier on Extending the Shelf Life of Sandwich Bread Applying Response Surface Methodology». O. Kaltsa, T. Georgopoulos, S. Yanniotis I. Mandala. International Journal of Engineering and Innovative Technology (IJEIT) Volume 3, Issue 4, October 2013. [http://teilar.gr/person\\_er.php?pid=321](http://teilar.gr/person_er.php?pid=321).

#### **Σε πρακτικά Συνεδρίων με κριτές**

- 6-8/5/2002. Προφορική παρουσίαση με θέμα «Rheological properties of dough and gluten that comes from defatted flour», 28th Nordic Cereal Congress, Bommensvik, Sweden.
- 25-27/6/2001. «The function of lipase in the dough and gluten rheology», workshop on plant biopolymer science food and non food applications. Nantes, France.
- 13-17/10/2002, Παρουσίαση poster «The influence of lipase on the rheological properties of gluten and dough» in the AACC (American Association of Cereal Chemists), Montreal, Canada.
- 29-31/3/2007. Παρουσίαση poster «Αξιοποίηση των λειτουργικών ιδιοτήτων συστατικών από παραδοσιακά τρόφιμα για την ανάπτυξη προϊόντων αρτοποιίας

ελεύθερων γλουτένης: Η περίπτωση του χαρουπιού (*Ceratonia siliqua*)» Μαρία Παπαγεωργίου, Μαρία Ηρακλή, Θεοφάνης Γεωργόπουλος & Γιώργος Σειραγάκης, 2ο Πανελλήνιο Συνέριο Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία τροφίμων, ΕΒΕΑ, Αθήνα. 29-31/3 2007. Παρουσίαση poster. Ένζυμα: ένα πολύτιμο εργαλείο για την βελτίωση της ποιότητας των προϊόντων σιτηρών. Θεοφάνης Γεωργόπουλος, 2ο Πανελλήνιο Συνέριο Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία τροφίμων, ΕΒΕΑ, Αθήνα.

- 14/2/2015. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΗΜΕΡΙΔΑ ΜΕ ΤΙΤΛΟ: «ΚΑΙΝΟΤΟΜΕΣ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΣΤΟΝ ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΟ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΟ ΤΟΜΕΑ» στα πλαίσια 10<sup>ης</sup> Πανελληνίας Γεωργικής, Κτηνοτροφικής και Περιβαλλοντικής Έκθεσης Λάρισας:

Γεωργόπουλος Θ, Μαλισιόβα Ε.

Lactomelo: βιολειτουργικό επιδόρπιο με βιολογικό ρύζι και γάλα, μέλι και ινουλίνη, χωρίς συντηρητικά.

Μαλισιόβα Ε, Γεωργόπουλος Θ.

Double Joy: επιδόρπιο υψηλό σε πρωτεΐνες- χαμηλό σε λιπαρά, με φιλοπεριβαλλοντικό χαρακτήρα και χωρίς συντηρητικά.

Μανούρας Α, Γεωργόπουλος Θ.

KetsupEco: κέτσαπ χωρίς ζάχαρη με στέβια και ινουλίνη, με πρεβιοτικές ιδιότητες, χωρίς συντηρητικά.

- 15-17 Μαΐου 2015. Σ .Ιωσιφίδης, Θ. Γεωργόπουλος, Μ.Βάιου, Κ.Ζούλφος, Α.Μουλάς «Ανάπτυξη παραδοσιακών ζυμαρικών εμπλουτισμένων με βιταμίνη D. 11<sup>ο</sup> Μακεδονικό Συνέδριο Διατροφής, Θεσσαλονίκη.
- "Development and study of Greek-type fortified bread and pasta for addressing vitamin D deficiency". The 6th International Conference on Food Factors (ICoFF 2015). South Korea, Best post Award, November 22-25, 2015. Stavros Iossifidis, Theofanis Georgopoulos, Maria Papageorgiou, Konstantinos Zoulfos, Maria Vaiou, Tommaso Beccari, Anna Challa.

### **Σε άλλα περιοδικά**

**Περιοδικό περιοδικού «Αρτοποιός και η δουλειά του»,** Εκδόσεις Κορμός ([www.artopios.gr](http://www.artopios.gr)), από το 9/2005-8/2013.

**Περιοδικό «Τρόφιμα και Ποτά», Εκδόσεις Τρίαινα. ([www.triaina.com](http://www.triaina.com)):**

\*«Βελτιωτικά αλεύρων», Ιανουάριος 2010, τεύχος 339, «Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα των μπισκότων και κέικ», Ιανουάριος 2010, τεύχος 339.

**Εφημερίδα «Χρήμα-Τρίτη»//[teilar.gr/prof/index.php?classname=Dimosieyseis](http://teilar.gr/prof/index.php?classname=Dimosieyseis):**

\*«Ποιότητα-Διασφάλιση Ποιότητας-Ποιοτικός έλεγχος τροφίμων», Εφημερίδα Χρήμα-Τρίτη, 27/9/2011, «Βιολογικά Προϊόντα: Ποιότητα και πιστοποίηση», Εφημερίδα Χρήμα-Τρίτη, 3/1/2012.

**Συνεργάτης της ιστοσελίδας για την αρτοποιία και ζαχαροπλαστική (3/2010-4/2013):** <http://freshbakery.gr/author/th-georgopoulos/>

**Συνεργάτης της ιστοσελίδας για την επιστήμη των τροφίμων και διατροφής (2013-2014):** <http://www.foodbites.eu>

## **Συγγραφή εργαστηριακών σημειώσεων για τους φοιτητές για το ΤΕΙ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ:**

- Θ. Γεωργόπουλος, Εργαστηριακές σημειώσεις για το εργαστήριο «Τεχνολογία και Ποιοτικός έλεγχος σιτηρών και αρτοσκευασμάτων εργαστήριο», 6<sup>ο</sup> εξάμηνο, ΤΕΙ Θεσσαλίας, Παράρτημα Καρδίτσας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων. Νοέμβριος 2010. [http://teilar.gr/person\\_dim.php?pid=321](http://teilar.gr/person_dim.php?pid=321)
- Θ. Γεωργόπουλος, Μ. Αλεξανδράκη. Εργαστηριακές σημειώσεις για το εργαστήριο «Τεχνολογία και Ποιοτικός έλεγχος Πρόσθετων και Γλυκαντικών Υλών», 6<sup>ο</sup> εξάμηνο, ΤΕΙ Θεσσαλίας, Παράρτημα Καρδίτσας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων. Απρίλιος 2010.
- Θ. Γεωργόπουλος. Σημειώσεις για την θεωρία «Εισαγωγή στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων», 1<sup>ο</sup> εξάμηνο, ΤΕΙ Θεσσαλίας, Παράρτημα Καρδίτσας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων. Σεπτέμβριος 2010.
- «Εργαστηριακές Ασκήσεις Τεχνολογίας και Ποιοτικού έλεγχου σιτηρών και αρτοσκευασμάτων εργαστήριο», σύγγραμμα υπό έκδοση, Εκδόσεις Παπαζήση.

## **ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ-ΣΥΜΜΕΤΟΧΕΣ ΣΕ ΕΠΙΤΡΟΠΕΣ, ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΚΑΙ ΣΥΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΗΜΕΡΙΑΔΕΣ ΩΣ ΟΜΙΛΗΤΗΣ**

- \* 22/9/1997-22/10/1998. Στρατιωτική θητεία στο Σώμα Εφοδιασμού Μεταφορών (Σπάρτη, Δράμα). Ειδικότητα: Σιτιστής, χειριστής ηλεκτρονικών υπολογιστών, βιβλιοθηκάριος, υπεύθυνος ελέγχου-εφοδιασμού αρτοποιείων.
- \* 5/2-15/5/1995, 1/4/1999-24/9/1999. Καταλογράφηση υλικού βιβλιοθήκης στην Βιβλιοθήκη Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών. Μέλος Επιτροπής της Βιβλιοθήκης του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (1993-1994, 1994-1995). 4/2006.
- \* Εγγεγραμμένος στο μητρώα εκπαιδευτών ΟΑΕΔ-ΛΑΕΚ.
- \* 2006-2008. Συμμετοχή στα πλαίσια της Επιστημονικής και Τεχνολογικής Συνεργασίας Ελλάδας-Κύπρου (Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας):«Διερεύνηση της αλλεργιογόνου δράσης των πρωτεϊνών ελληνικών και κυπριακών ποικιλιών χαρουπιού (*Ceratonia siliqua*) με σκοπό την ενσωμάτωση τους σε προϊόντα αρτοποιίας ελεύθερα γλουτένης» με ανάδοχο ΕΘΙΑΓΕ και συμμετέχουν ΓΠΑ, Μύλοι Λούλη ΑΕ.
- \* Συμμετοχή στην επιτροπή θεμάτων των Πανελλήνιων Εξετάσεων 2011 στο Υπουργείο Παιδείας, Δια Βίου Μάθησης και Θρησκευμάτων ως εισηγητής θεμάτων για τα ΕΠΑΛ στα μαθήματα «Επεξεργασία τροφίμων» και «Ασφάλεια και Υγιεινή τροφίμων».
- \* Συμμετοχή στα πλαίσια του ερευνητικού έργου ΛΕΑ της Γενικής Γραμματείας Έρευνας και Τεχνολογίας (Υψηλής Απόδοσης άλεση με αέρα με σκοπό την παραγωγή λεπτόκοκκων αλεύρων & αρτοπαρασκευασμάτων με βελτιωμένα λειτουργικά και διατροφικά χαρακτηριστικά), Τμήμα Γεωπονίας (Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Αθηνών, Τμήμα

Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, Ε.Ι. Παπαδόπουλος Α.Ε, Μύλοι Λούλη ΑΕ, ΒΡΜ Α.Ε. 2010-2013.

- \* 11/1/2010. Ημερίδα-σεμινάριο από την ΕΚΠΟΙΖΩ, «Τι πρέπει να γνωρίζει ο καταναλωτής για το ψωμί», Αθήνα.
- \* Συμμετοχή σε επιστημονική ομάδα για εκπαιδευτικό υλικό «Α.ΤΡΩ.ΤΟΣ.: Αν ΤΡΩγαμε Τοπικά, Τα τοπικά προϊόντα της Θεσσαλίας, συστατικά της υγιεινής Μεσογειακής Διατροφής» για την «Γενική Γραμματεία Νέας Γενιάς - Πρόγραμμα Επιστημονική Υποστήριξη Νέων Αγροτών», Νοέμβριος 2011 [www.neagenia.gr/frontoffice/popup.asp?cpage=agrotos&cnode=31&cuser=4f1805b0-6a2b-4ccd-80a3-ad5676c207d8](http://www.neagenia.gr/frontoffice/popup.asp?cpage=agrotos&cnode=31&cuser=4f1805b0-6a2b-4ccd-80a3-ad5676c207d8)).
- \* 22-24/3/2012, International Meeting on Fat Soluble Vitamins, FSV 2012. Καλαμπάκα, Μέλος Οργανωτικής επιτροπής.
- \* 26/9/2012. Ομιλητής στην Ημερίδα ενημέρωσης της συντεχνίας Αρτοποιών Αθήνας για θέματα υγιεινής και ασφάλειας των αρτοποιιών και για το πρόγραμμα Qbake και την νομοθεσία για την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων (συνεργαζόμενοι φορείς ΕΦΕΤ, ΣΕΒΤ, ΠΕΤΕΤ), Αθήνα.
- \* 30/11/2012, 1/12/2012. Ομιλητής σε εκδήλωση του Κέντρου Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Περτουλίου-Τρικάλων με θέμα, «Τεχνολογία παρασκευής και υγιεινή ιδιοπαραγόμενων τροφίμων φυτικής προέλευσης: γλυκά κουταλιού, μαρμελάδες, παραδοσιακά ζυμαρικά, ψωμί», <http://www.kpe-pertouliou-trikkaion.gr/index.php/component/content/article/181>.
- \* 25/2/2013. Ομιλητής σε εκδήλωση του ΕΦΕΤ στα πλαίσια της Αρτόζα 2013. “Παρουσίαση του προγράμματος κατάρτισης για τους εργαζόμενους στις αντιποιητικές μονάδες. μεθοδολογία ανάπτυξης εκπαιδευτικού υλικού και εργαλεία αξιολόγησης”, <http://qbakeproject.wordpress.com>.
- \* 14/5/2013. Ομιλητής στην Ημερίδα του ΕΦΕΤ. «Παραγωγή και προδιαγραφές προϊόντων χωρίς γλουτένη», Αθήνα, [http://www.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/news/view\\_new?par\\_newID=986](http://www.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/news/view_new?par_newID=986).
- \* 29/7/2013. Συμμετοχή ομάδας φοιτητών στην Ecotrophelia 2013 ([www.sevt.gr](http://www.sevt.gr)). του ΣΕΒΤ (Σύνδεσμος ελληνικών βιομηχανιών τροφίμων) με το προϊόν «lactomelo, γλύκισμα με μέλι, βιολογικό γάλα, βιολογικό ρύζι και φυτικές ίνες (ινουλίνη), χωρίς συντηρητικά» σε συνεργασία με τις εταιρίες Ε&Κ. ΣΤΕΡΓΙΟΥ Ο.Ε, Ορυζόμυλοι Αργυράκης Α.Ε και Dichem (εταιρεία πρώτων υλών για την βιομηχανία τροφίμων), με επιβλέποντες τους καθηγητές εφαρμογών του τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, Θεοφάνη Γεωργόπουλο, και Ελένη Μαλισσιόβα.
- \* 11/9/2013-σήμερα. Μέλος της επιτροπής ελέγχου ως εκπρόσωπος του Συλλόγου Γονέων και Κηδεμόνων για το σχολικό κυλικείο για θέματα υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων του 44<sup>ου</sup> και 152<sup>ου</sup> Δημοτικού σχολείου Αθηνών.
- \* 10/10/2014- σήμερα. Αντιπρόεδρος του Συλλόγου Γονέων και Κηδεμόνων του 44<sup>ου</sup> Δημοτικού σχολείου Αθηνών.
- \* 19/1/2014. Ομιλητής στην Ημερίδα του 11<sup>ου</sup> Συμποσίου της Ελληνικής Εταιρείας Κοιλιοκάκης. Με θέμα «Άλευρα χωρίς γλουτένη», Αθήνα

<http://www.firstevent.gr/δραστηριότητες/συνέδρια-και-εκδηλώσεις/11η-συναντηση-ελληνικησ-εταιρειασ-για-την-κουλιοκακη.html>,

- \* 16/3/2014. Ομιλητής με θέμα «Τεχνολογία και προδιαγραφές προϊόντων αρτοποιίας με άλευρα χωρίς γλουτένη», στην Ημερίδα «Παραδοσιακά ελληνικά τρόφιμα και τεχνολογία τροφίμων: Μια αρμονική συνύπαρξη», στα πλαίσια της FOOD EXPO υπό την αιγίδα της Πανελλήνιας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων (ΠΕΤΕΤ). <http://www.agronews.gr/diatrofi-agrotourismos/diakinisi-proiodon/arthro/110506/megalo-to-eboriko-endiaferon-stin-food-expo-2014/>
  - \* 2/7/2014. Συμμετοχή ομάδας φοιτητών στην Ecotrophelia 2014 του ΣΕΒΤ (Σύνδεσμος ελληνικών βιομηχανιών τροφίμων) με 3 προϊόντα (κέτσαπ με βιολογική ντομάτα με συστατικό από στέβια και ινουλίνη που πήρε το 3<sup>ο</sup> βραβείο, μπισκότο χωρίς γλουτένη με μοναδική πραλίνα αμυγδάλου, ζελέ με χυμό ροδιού και σταφυλιού και κρέμα με πρωτεΐνες τυρογάλακτος) με επιβλέποντες τους καθηγητές του τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, Θεοφάνη Γεωργόπουλο, και Ελένη Μαλισσιόβα και Αθανάσιο Μανούρα, Καθηγητή, του τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, [www.paseges.gr/el/news/2h-hronia-diakrisewn-toy-Tmhmatos-Tehnologias-Trofimwn-TEI-THessalias](http://www.paseges.gr/el/news/2h-hronia-diakrisewn-toy-Tmhmatos-Tehnologias-Trofimwn-TEI-THessalias), [www.agronews.gr/diatrofi-agrotourismos/diakinisi-proiodon/arthro/116222/tripli-summetohi-tou-tei-thessalias-sta-ecotrophelia-2014/](http://www.agronews.gr/diatrofi-agrotourismos/diakinisi-proiodon/arthro/116222/tripli-summetohi-tou-tei-thessalias-sta-ecotrophelia-2014/), [www.sevt.gr/site/content.php?artid=1163](http://www.sevt.gr/site/content.php?artid=1163)
  - \* 17/7/2014-30/9/2014. Συμμετοχή σε ερευνητικό πρόγραμμα ως επιστημονικός συνεργάτης, ΕΛΚΕ ΤΕΙ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ, «Αξιολόγηση γλυκαιμικού δείκτη νέου τροφίμου (ζελέ) χωρίς ζάχαρη». Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων.
  - \* 8/2/2015. Συμμετοχή στην επιτροπή αξιολόγησης και παρακολούθησης για την κοπή της μεγαλύτερης βασιλόπιτας, βάρους 330 κιλών και 15 τ.μ. στον κόσμο που καταγράφηκε στο βιβλίο ρεκόρ Guinness στην Πεντέλη, με πρωτοβουλία της Συντεχνίας Αρτοποιών Αθηνών Προαστίων Περιχώρων.
  - \* 28/2/2015. Ομιλητής με θέμα «Εφαρμογές υποκατάστατων ζάχαρης και λίπους στην αρτοποιία και ζαχαροπλαστική» στην Ημερίδα «Τεχνολογία-Νομοθεσία στην αρτοποιία και ζαχαροπλαστική», ΑΡΤΟΖΑ 2015, <http://www.petet.org.gr/pages/?p=3015>,
  - \* 19/4/2015. Ομιλητής με θέμα «Ημερίδα για τον Κανονισμό 1169/2001 για την επισήμανση των αλλεργιογόνων στα προσυσκευασμένα τρόφιμα», Συντεχνία Αρτοποιών Αθηνών και Περιχώρων. <http://saapp.gr/category/%ce%b5%ce%ba%ce%b4%ce%b7%ce%bb%cf%8e%cf%83%ce%b5%ce%b9%cf%82/>
  - \* 25/9/2015. Ομιλητής με θέμα «Καινοτομίες στην παρασκευή προϊόντων φυτικής προέλευσης με γλυκαντικές ύλες και αρτοσκευασμάτων με μειωμένες θερμίδες ΙΓΕ, Μαρούσι, <http://www.ige.gr/el/nea/ekpaideysi/item/104-programma-evdomada-agrotikis-enimerosis.html>.
  - \* 22/7/2015-31/12/2015. Συμμετοχή σε ερευνητικό πρόγραμμα ως επιστημονικός συνεργάτης, ΚΤΕ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων. «Παροχή Συμβουλών για Επισήμανση, Παραγωγή και Ποιοτικό Έλεγχο Μπισκότων».
- 17/7/2014-30/9/2014. Συμμετοχή σε ερευνητικό πρόγραμμα ως επιστημονικός

συνεργάτης, ΕΛΚΕ ΤΕΙ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ, «Αξιολόγηση γλυκαιμικού δείκτη νέου τροφίμου (ζελέ) χωρίς ζάχαρη». Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων.

- 6/2012-31/12/2015. Συμμετοχή σε ερευνητικό πρόγραμμα ΤΕΙ Θεσσαλίας (Αρχιμήδης ΙΙ), Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, «ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙΙ, ΥΠΙ.05. ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΕΜΠΛΟΥΤΙΣΜΕΝΩΝ ΣΕ ΒΙΤΑΜΙΝΗ D ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΗΣ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ».
- 3/2013-σήμερα. Συμμετοχή σε ερευνητικό πρόγραμμα ως επιστημονικός συνεργάτης, ΚΤΕ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας. Εταιρία Ηλιόζυμο (Κ. Ζυγογιάννης, Καρδίτσα): «Παραγωγή, ποιοτικός έλεγχος και διατροφική αξία αρτοσκευασμάτων με μειωμένη θερμιδική αξία, με φυτικές ίνες και μειωμένη περιεκτικότητα σε αλάτι».

### **ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΗΜΕΡΙΔΕΣ-ΣΥΝΕΔΡΙΑ**

- 28/2/2015. Ομιλητής με θέμα «Εφαρμογές υποκατάστατων ζάχαρης και λίπους στην αρτοποιία και ζαχαροπλαστική» στην Ημερίδα «Τεχνολογία-Νομοθεσία στην αρτοποιία και ζαχαροπλαστική», ΑΡΤΟΖΑ 2015, <http://www.petet.org.gr/pages/?p=3015>.
- 15-17/5/2015. Σ .Ιωσιφίδης, Θ. Γεωργόπουλος, Μ.Βάιου, Κ.Ζούλφος, Α.Μουλάς «Ανάπτυξη παραδοσιακών ζυμαρικών εμπλουτισμένων με βιταμίνη D. 11<sup>ο</sup> Μακεδονικό Συνέδριο Διατροφής, Θεσσαλονίκη.
- 19/4/2015. Ομιλητής με θέμα «Ημερίδα για τον Κανονισμό 1169/2001 για την επισήμανση των αλλεργιογόνων στα προσυσκευασμένα τρόφιμα», Συντεχνία Αρτοποιιών Αθηνών και Περιχώρων. <http://saapp.gr/category/%ce%b5%ce%ba%ce%b4%ce%b7%ce%bb%cf%8e%cf%83%ce%b5%ce%b9%cf%82/>
- 25/9/2015. Ομιλητής με θέμα «Καινοτομίες στην παρασκευή προϊόντων φυτικής προέλευσης με γλυκαντικές ύλες και αρτοσκευασμάτων με μειωμένες θερμίδες ΙΓΕ, Μαρούσι, <http://www.ige.gr/el/nea/ekpaideysi/item/104-programma-evdomada-agrotikis-enimerosis.html>.
- 10/10/2015. Ημερίδα με θέμα: «ΤΟ ΧΘΕΣ ΚΑΙ ΤΟ ΣΗΜΕΡΑ ΤΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΣΤΟΝ ΤΟΠΟ ΜΑΣ», ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ. «Παραγωγή Προϊόντων Καινοτομίας στην Καρδίτσα». <http://www.karditsa24.gr/2015/10/07/egkainiazetai-tin-paraskevi-i-14i-emporoviotekniki-ekthesi-karditsas/>
- 27/11/2015. Σ .Ιωσιφίδης, Θ. Γεωργόπουλος, Μ.Βάιου, Κ.Ζούλφος, Α.Μουλάς «Ανάπτυξη και μελέτη εμπλουτισμένων τροφίμων της παραδοσιακής διατροφής για αντιμετώπιση της έλλειψης βιταμίνης D. 13<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Διατροφής-Διαιτολογίας, Αθήνα.
- 22/1/2016. Ομιλητής με θέμα «Καινοτομίες στην παραγωγή προϊόντων φυτικής προέλευσης» ΙΓΕ, Μαρούσι.
- 27/2/2016. Ομιλητής με θέμα «Καινοτομίες στην παραγωγή προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής», ΑΡΤΟΖΥΜΑ 2016, Θεσσαλονίκη.

## ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ-ΒΡΑΒΕΙΑ

- 24/6/2015. 1ο Βραβείο για το προϊόν “Marm ellada” στον Διαγωνισμό Ecotrophelia 2015 του ΣΕΒΤ (Σύνδεσμος ελληνικών βιομηχανιών τροφίμων): Χρηματικό έπαθλο αξίας 1.200€ και συμμετοχή στον Ευρωπαϊκό διαγωνισμό στις 4-6 Οκτωβρίου του 2015, στο πλαίσιο της Διεθνούς Έκθεσης “MILAN EXPO 2015: Feeding the Planet, Energy for Life”.  
Το προϊόν προέκυψε από τη συνεργασία των φοιτητών του τμήματος τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Θεσσαλίας, Ε. Ακρίβου, Π. Ζαφειρίου, Λ. Κετσιλή, Μ.-Ε. Μαργέλη & Ε.-Μ. Φλωροδημήτρη, φοιτητών του ΤΕΙ Θεσσαλίας υπό την καθοδήγηση του Καθ. Εφαρμογών κ. Θεοφάνη Γεωργόπουλου. Η «Marm ellada» πρόκειται για μία καινοτόμα βιολογική μαρμελάδα, που παρασκευάζεται από βιολογικά καρότα και βιολογικές κολοκύθες, δεν περιέχει πρόσθετα σάκχαρα, πρόσθετες χρωστικές και συντηρητικά. Το προϊόν αυτό, που παρασκευάζεται στην Καρδίτσα, είναι με μειωμένες θερμίδες, πλούσιο σε φυτικές ίνες και περιέχει φυσικές γλυκαντικές ύλες. <http://www.sevt.gr/gr/news-details/FM-O/diagwnismos-ecotrophelia-2015-o-sebt-brabeyei-kainotoma-proi>.
- 24/6/2015. Το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ συμμετείχε στον Διαγωνισμό ECOTROPHELIA 2015 του ΣΕΒΤ (Σύνδεσμος Ελλήνων Βιομηχανιών Τροφίμων) με το προϊόν “Artothalassies”, στις 24 Ιουνίου 2015, που ανέπτυξαν οι φοιτητές κυρίες Δ. Κυριαζή, Μ. Σιδηροπούλου & Γ. Χριστοδουλοπούλου υπό την καθοδήγηση του κ. Θ. Γεωργόπουλου, Καθηγητή Εφαρμογών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων και σε συνεργασία και υποστήριξη με τις εταιρείες: «Αρτοποιείο, Άρτος και Γεύσεις, Π. Σαχίνιδης» που παρείχε τα υλικά, εξοπλισμό και παρήγε το προϊόν, Δ.ΦΛΕΡΙΑΝΟΣ & ΣΙΑ Ε.Ε., (εμπορία «food for thought, [www.foodforthought.gr](http://www.foodforthought.gr)»), Η καινοτομία του προϊόντος είναι η πλήρης αντικατάσταση του νερού και του μαγειρικού αλάτος από θαλασσινό νερό. <http://www.sevt.gr/gr/news-details/FM-O/diagwnismos-ecotrophelia-2015-o-sebt-brabeyei-kainotoma-proi>.
- "Development and study of Greek-type fortified bread and pasta for addressing vitamin D deficiency". The 6th International Conference on Food Factors (ICoFF 2015). Best post Award, November 22-25, 2015. Stavros Iossifidis, Theofanis Georgopoulos, Maria Papageorgiou, Konstantinos Zoulfos, Maria Vaiou, Tommaso Beccari, Anna Challa.

## ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

- 8/2/2015. Συμμετοχή στην επιτροπή αξιολόγησης και παρακολούθησης για την κοπή της μεγαλύτερης βασιλόπιτας, βάρους 330 κιλών και 15 τ.μ. στον κόσμο που καταγράφηκε στο βιβλίο ρεκόρ Guinness στην Πεντέλη, με πρωτοβουλία της Συντεχνίας Αρτοποιών Αθηνών Προαστίων Περιχώρων.
- 31/8/2015. Συμμετοχή σε εκπομπή του τηλεοπτικού σταθμού ΕΡΤ 3, για την παρουσίαση του προϊόντος-ψωμιού «Αρτοθαλασσιές».

- 14/10/2015. Συμμετοχή σε εκπομπή του τηλεοπτικού σταθμού ΘΕΣΣΑΛΙΑ TV, για την παρουσίαση της μαρμελάδας «Marm eλλαδα».
- 20/12/2015. Συμμετοχή σε εκπομπή του τηλεοπτικού σταθμού TRT, για την παρουσίαση της μαρμελάδας «Marm eλλαδα» και «Αρτοθαλασσίες».
- 12/2/2015. Συμμετοχή στην εκπομπή του τηλεοπτικού σταθμού ANTENNA, «Υγεία πάνω από όλα» για το πρωινό στην διατροφή μας και για την παρουσίαση της μαρμελάδας «Marm eλλαδα».
- 12/8, 20/8, 22/10/2015, 19/11/2015. Ραδιοφωνικές συνεντεύξεις στην ΕΡΑ-ΕΡΤ, 984, Αθηναϊκό πρακτορείο Ειδήσεων για τα προϊόντα «Marm eλλαδα» και «αρτοθαλασσίες».
- 19-20/5/2015. Εκπαιδευτής στο Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα του ΕΦΕΤ για το Προσωπικό Συναρμοδίων Φορέων και Επιθεωρητών «Επίσημος έλεγχος στον τομέα των εγκαταστάσεων αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής», Θεσσαλονίκη, 22-23/11/2014, ΥΠΟΕΡΓΟ: 285.
- 19/10/2015. 2/11/2015. Ομιλητής στο Σεμινάριο «Σωστή χρήση και εφαρμογή των γλυκαντικών ουσιών στην παρασκευή γλυκισμάτων». Σωματείο καταστηματαρχών ζαχαροπλαστών Αθηνών και προαστίων, Αθήνα.
- 4/6/2015. Διάλεξη με θέμα «Προτυποποιημένος έλεγχος στο τομέα των αρτοσκευασμάτων» στο Μεταπτυχιακό πρόγραμμα σπουδών του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, Λάρισα, «Δημόσια Υγιεινή και Ασφάλεια τροφίμων».
- 18/9/2015. Ειδικός εισηγητής στο επιμορφωτικό πρόγραμμα του ΕΦΕΤ «Επίσημος έλεγχος στον τομέα των προϊόντων φυτικής προέλευσης (επισήμανση, έλεγχος, νομοθεσία προϊόντων φυτικής προέλευσης, μεταποίηση, επεξεργασία δημητριακών)», για το προσωπικό των αρχών ελέγχου των Νομαρχιακών Αυτοδιοικήσεων (Περιφερειών) και του ΕΦΕΤ, Αθήνα.
- Σεπτέμβριος 2015. Συμμετοχή στο βιβλίο «Εξελιξείς στην επιστήμη και τεχνολογία τροφίμων ΤΟΜΟΣ II. Έρευνα και ανάπτυξη νέων προϊόντων τροφίμων και ποτών», Επιμέλεια Κ. Σφλώμος, Θ. Βαρζακας, Σεπτέμβριος 2015, Συγγραφή μελέτη επιτυχημένων περιπτώσεων : «Παραγωγή βιολογικής μαρμελάδας με καρότο και κολοκύθα χωρίς ζάχαρη, marm eλλαδα», «παραγωγή βιολογικής κέτσαπ με γλυκοζίτη από στέβια, KetchupEco», «παραγωγή πηκτής με γλυκαντικά και προσδιορισμός του γλυκαιμικού δείκτη, ζελέ χωρίς ζάχαρη», «παραγωγή βιολογικού ψωμιού με θαλασσίνο νερό, Artothalassies».
- 1/10/2016 έως σήμερα. Εκπρόσωπος του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων στο «Φόρουμ Αγροδιατροφής – Βιομηχανίας – Τουρισμού» υπό την εποπτεία της Γενικής Γραμματείας Βιομηχανίας και της Γενικής Γραμματείας Τουριστικής Πολιτικής και Ανάπτυξης του υπουργείου Οικονομίας, Ανάπτυξης και Τουρισμού και της Γενικής Γραμματείας του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.
- 10/11/2016. Ομιλητής για τις γεωγραφικές ενδείξεις και τις ΠΟΠ στο συνέδριο του OBI Οργανισμός Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας. [https://www.obι.gr/obi/Portals/0/ImagesAndFiles/news/2016\\_AC08\\_Program\\_Inventions\\_Agriculture\\_Food\\_Sector\\_9\\_11\\_16\\_GR.pdf](https://www.obι.gr/obi/Portals/0/ImagesAndFiles/news/2016_AC08_Program_Inventions_Agriculture_Food_Sector_9_11_16_GR.pdf).

- 30/11/2016-έως σήμερα. Μέλος της Πλατφόρμας Αγροδιατροφής της Γενικής Γραμματείας Έρευνας και Τεχνολογίας.
- 10/12/2016. Ομιλία στο Συνέδριο 'Γυναικεία Επιχειρηματικότητα και Αγροτική Ανάπτυξη -Συνεργασία, Παράδοση, Ποιότητα' με τίτλο 'Καινοτομία στην παραγωγή ποιοτικών και υψηλής διατροφικής αξίας παραδοσιακών αγροτικών προϊόντων', Στάδιο Ειρήνης και Φιλίας, Πειραιάς, [www.isotita.gr/var/uploads/ANNOUNCEMENTS/2016/Programma%20Synedrio u%20Gyn.%20Epixeir.%20Agrot.%20Anapt.pdf](http://www.isotita.gr/var/uploads/ANNOUNCEMENTS/2016/Programma%20Synedrio%20Gyn.%20Epixeir.%20Agrot.%20Anapt.pdf)
- Επιβλέπων σε 70 πτυχιακές μελέτες που παρουσιάστηκαν από τον Μάιο 2010 έως τον Μάιο 2016 και επιβλέπων σε 12 πτυχιακές, στο ΤΕΙ Θεσσαλίας.

### **ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ**

- Κρατικό Πιστοποιητικό Γλωσσομάθειας για την αγγλική γλώσσα, επιπέδου Γ1 (πολύ καλή γνώση), Υπουργείο Παιδείας και Θρησκευμάτων. 2005.
- Certificat de Langue Française (πιστοποιητικό καλής γνώσης γαλλικής γλώσσας). 1992.

### **ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΜΕΛΟΣ**

Μέλος ΓΕΩΤΕΕ (Γεωτεχνικού Επιμελητηρίου Ελλάδος).

AACC (AMERICAN ASSOCIATION CEREAL CHEMISTS)

Μέλος ΠΕΤΕΤ (Πανελλήνιας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων)

### **ΓΝΩΣΗ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΩΝ**

Πιστοποιητικό ECDL Core-OEEK-ΕΣΥΔ (European Computer Driving Licence), 2007

### **ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ**

- 3/6-2/9/1994. Υποτροφία COMETT/Αγροτική Τράπεζα Ελλάδος (Ευρωπαϊκή Επιτροπή).
- 1/10/1996-1/4/1997. Υποτροφία Socrates/Erasmus Programme (Ίδρυμα Κρατικών Ερευνών).
- 27/9/1999-26/9/2002. Υποτροφία Marie Curie Program (Ευρωπαϊκή Επιτροπή).