

Δρ Αθανάσιος Μανούρας
Αναπληρωτής Καθηγητής
Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων
ΤΕΙ Θεσσαλίας

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

ΚΑΡΔΙΤΣΑ 2014

Α. ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Όνοματεπώνυμο : **Αθανάσιος Μανούρας**
Πατρώνυμο: **Βασίλειος**
Τόπος γέννησης: Φιλύρα Τρικάλων
Οικογενειακή κατάσταση: Έγγαμος, με 2 παιδιά
Στρατιωτικές υποχρεώσεις: Έφεδρος Αξιωματικός, Σώμα Εφοδιασμού Μεταφορών, (ΣΕΜ), Αρχηγός Τάξης 93^α ΕΣΣΟ
Επάγγελμα: Αναπληρωτής Καθηγητής ΤΕΙ Θεσσαλίας
Διεύθυνση εργασίας: Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, ΤΕΙ Θεσσαλίας, Τέρμα Ν. Τεμπονέρα, 43100 Καρδίτσα
Δ/ση κατοικίας: Ιθάκης 36, 42100 Τρίκαλα
Τηλέφωνα: (Γραφ.) +30 24410 40961, (κιν.) +30693 7182424, (οικ.) +30 24310 30713
E-mail: amanouras@teilar.gr
Προσωπική Ιστοσελίδα: <http://www.teilar.gr/person.php?pid=355>

Β. ΤΙΤΛΟΙ ΣΠΟΥΔΩΝ (προπτυχιακών και μεταπτυχιακών)

1. **Διδακτορική Διατριβή (1992):** Πανεπιστήμιο Πατρών, Τμήμα Χημείας. Γενικός βαθμός "Άριστα".
2. **Δίπλωμα Ειδίκευσης Οινολογίας (1998),** Τμήμα Χημείας, Παν/μιο Πατρών.
3. **Πτυχίο Χημείας (1988),** Τμήμα Χημείας, Σχολή Θετικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Πατρών, με γενικό βαθμό "Λίαν Καλώς".

Γ. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

Γ1. ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ - ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΠΡΟΫΠΗΡΕΣΙΑ

1. **Αναπληρωτής Καθηγητής** στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Θεσσαλίας με γνωστικό αντικείμενο «*Χημεία Τροφίμων με έμφαση στη Χημεία Φυσικών Προϊόντων*» (αριθμ.πρωτ. 6793/18-6-2010 έγγραφο της Διεύθυνσης προσωπικού σε συνδυασμό με το ΦΕΚ 490/10-06-2010) (από 18/06/2010 μέχρι 17/10/2014)
2. **Πρόεδρος** στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Θεσσαλίας (από 01/09/2010 - 31/8/2014).
3. **Μέλος** του Συμβουλίου του (πρώην) Παραρτήματος Καρδίτσας του ΤΕΙ Θεσσαλίας από 01/09/2010 μέχρι 31/8/2013.
4. **Μέλος** της Συνέλευσης και της Συνέλευσης Ειδικής Σύθεσης του ΤΕΙ Θεσσαλίας για την περίοδο 01/09/2011 – 31/08/2014 (υπ' αριθμ. 5538/4.6.2011 διαπιστωτική πράξη του ΤΕΙ Λάρισας
5. **Μέλος** Συμβουλίου του Ι.Δ.Β.Ε του ΤΕΙ Θεσσαλίας, (διαπιστωτική πράξη υπ' αριθμ. 313/17-1-2014. (ΑΔΑ:ΒΙΨΒ46914Κ-ΝΜΛ)
6. **Υπεύθυνος του Εργαστηρίου Χημείας Τροφίμων του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων** του ΤΕΙ Θεσσαλίας (Αριθμ. Πρακτικού Συμβουλίου

ΤΕΙ Λάρισας 500/16-03-2011). Στο συγκεκριμένο εργαστήριο πραγματοποιούνται εργαστηριακές ασκήσεις των μαθημάτων: «Χημεία Τροφίμων», «Ανάλυση Τροφίμων Ι», «Ποσοτική Χημεία», «Οργανική Χημεία» και «Γενική Χημεία». Επίσης είναι χώρος πραγματοποίησης μετρήσεων ερευνητικών πτυχιακών εργασιών.

7. **Μέλος του ερευνητικού εργαστηρίου Ζωοτεχνικό Εργαστήριο Βιοχημικών, Χημικών και Μικροβιολογικών Αναλύσεων** (http://www.teilar.gr/tmimata/show_lab.php?lid=18).

Το ΖΩΟΤΕΧΝΙΚΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ δημιουργήθηκε με βασικό στόχο να παρέχει συμβουλευτικές υπηρεσίες στην εφαρμοσμένη ζωική παραγωγή με την ενοποιημένη αναλυτική εργαστηριακή υποδομή των επιμέρους εργαστηρίων, Λοιμωδών Νοσημάτων, Μικροβιολογίας, Παρασιτολογίας, Διατροφής, Γεωργικής Χημείας – Βιοχημείας - Τεχνολογίας Κρέατος, Τεχνολογίας Γάλακτος και Αναπαραγωγής.

8. **Μέλος του ερευνητικού εργαστηρίου Μηχανικής Τροφίμων – Βιοσυστημάτων και Ποιοτικού Ελέγχου Τροφίμων και Αγροϋλικών.** (<http://www.fabe.gr>). Η αποστολή του Εργαστηρίου είναι η διεξαγωγή προωθημένης έρευνας σε σύγχρονους τομείς της Αγροτικής Βιομηχανίας και της Βιομηχανίας των Τροφίμων που αφορούν τεχνολογίες αιχμής.

Χρόνος επαγγελματικής προϋπηρεσία στο δημόσιο τομέα: 4 έτη και 4 μήνες

Επαγγελματική δραστηριότητα στον Ιδιωτικό Τομέα

9. **Διευθυντής**, Εργαστηρίου Ελέγχου Ποιότητας Τροφίμων & Ποτών με επωνυμία «Χημικό–Οινολογικό Εργαστήριο» για το χρονικό διάστημα από 17/10/1997 έως 10/02/2009, Συνολικός χρόνος: 11 έτη και 04 μήνες
10. **Διευθυντής και Τεχνικός Υπεύθυνος** «Χημικό Εργαστήριο Αθ. Μανούρας», Διαπίστευση κατά ΕΛΟΤ EN ISO/IEC 17025:2005, Αρ. Πιστ.503 (Εθνικό Συμβούλιο Διαπίστευσης Α.Ε.) για το χρονικό διάστημα από 10/02/2009 έως 18/06/2010 Συνολικός χρόνος: 01 έτος και 06 μήνες
11. **Σύμβουλος Επιχειρήσεων** (1998-2010), ως εξωτερικός συνεργάτης με συμβάσεις έργου/χρόνου, με ΑΠΥ (αποδείξεις παροχής υπηρεσιών) ή ΤΠΥ (τιμολόγια παροχής υπηρεσιών) στους τομείς: έρευνα και ανάπτυξη νέων προϊόντων (R&D), πολιτικές ποιότητας, εκπαίδευση προσωπικού, αξιολόγηση προμηθευτών, ικανοποίηση πελατών κ.α.. για το χρονικό διάστημα από 01/01/1998 έως 30/06/2010. Συνολικός χρόνος: 12 έτη και 06 μήνες

Ειδικότερα :

1. **Agri - Οξοποιία «Μετέωρα»**, (από 01/01/1998 - 30/06/2010), εξωτερικός συνεργάτης με συμβάσεις χρόνου (αυτόματα ανανεωνόμενες τριετείς συμβάσεις) (αμοιβή 10.000 ευρώ ετησίως)

Υπεύθυνος Ποιότητας: παραγωγή & ποιοτικός έλεγχος, ανάπτυξη συστημάτων διασφάλισης ποιότητας HACCP, ISO 9000, IFS.

Έρευνα και Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων: στα χρόνια της συνεργασίας εφαρμόστηκαν νέες καινοτόμες τεχνικές ζύμωσης με σκοπό την αύξηση της ταχύτητας αλλά και των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των παραγόμενων προϊόντων. Αναπτύχθηκαν νέα προϊόντα που καθιερώθηκαν στην αγορά όπως ξύδι βαλσάμικο, ξύδι από λευκό κρασί, αναπλήρωμα ξύδι από αλκοόλη, ξύδι από μηλίτη οίνο, ξύδι με αρωματικά φυτά όπως εστραγκόν ή δεντρολίβανο, αλλά και άλλα προϊόντα όπως φυσικός χυμός

λεμόνι και διαφορά dressing λεμονιού ή ξυδιού. Ανάπτυξη προϊόντων 'Ιδιωτικής Ετικέτας'

Υπεύθυνος της επιχείρησης έναντι ελεγκτικών αρχών,(ΓΧΚ, ΕΦΕΤ) και έναντι των τμημάτων ποιότητας των εμπορικών αλυσίδων τροφίμων για την σύνταξη και υπογραφή των 'συμβολαίων ποιότητας' και τις ετήσιες επιθεωρήσεις. Υπεύθυνος για την αξιολόγηση των προμηθευτών με ετήσιες τακτικές αλλά και έκτακτες επισκέψεις – ελέγχους.

2. **Peper A.E.**, παραγωγή και εμπορία τουρσιών, (από 01/06/2004 - 30/06/2010) ως εξωτερικός συνεργάτης με συμβάσεις χρόνου (αυτόματα ανανεωνόμενες ετήσιες συμβάσεις).

Η εταιρία παράγει τουρσί ζύμωσης σε άλμη λαχανικών όπως : πιπεριά πράσινη τύπου 'Μακεδονική', πιπεριά πράσινη τύπου 'Πελοποννήσου', πιπεριά πράσινη ή κόκκινη τύπου 'Καρδούλα'.

Υπεύθυνος για όλη την παραγωγική διαδικασία, σύνθεση άλμης – χρόνος & συνθήκες ζύμωσης – συσκευασία – συντήρηση.

Υπεύθυνος εκπαίδευσης προσωπικού.

3. **Εργοστάσιο Γάλακτος Τρικάλων «ΤΡΙΚΚΗ»**, εξωτερικός συνεργάτης (από 01/01/1999 – 30/06/2010),

α) σύμβουλος ποιότητας, εφαρμογή προτύπων ποιότητας (HACCP, ISO), και β) έρευνα, σχεδιασμός και ανάπτυξη νέων προϊόντων.

Χρόνος επαγγελματικής εμπειρίας στον Ιδιωτικό Τομέα: 12 έτη και 10 μήνες

Συνολικός χρόνος επαγγελματικής εμπειρίας (ιδιωτικός & δημόσιος τομέας) : 17 έτη

Γ2. ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΠΡΟΫΠΗΡΕΣΙΑ

ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών (ΠΜΣ) με τίτλο «Εφαρμοσμένη Δημόσια Υγεία και Περιβαλλοντική Υγιεινή», **συντονιστής** του μαθήματος του γ' εξαμήνου του ΠΜΣ με τίτλο «Πιστοποίηση κατά ISO 9001:2008, διαπίστευση εργαστηρίων και διοίκηση ολικής ποιότητας (TQM) και γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα».

ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

1. **Αναπληρωτής Καθηγητής** στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Θεσσαλίας με αυτοδίδακτο έργο ως υπεύθυνος των μαθημάτων (θεωρητικό μέρος & Εργαστηριακές ασκήσεις):

-Γενική Χημεία,

- Ποσοτική Χημεία,

-Οργανική Χημεία,

- Βιοχημεία Τροφίμων,

-Χημεία Τροφίμων,

-Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Οίνου & Αποσταγμάτων

(από 18/6/2010 μέχρι σήμερα 15/10/2014). Συνολικός χρόνος: 04 έτη και 04 μήνες. (Σχετ. Νο 22, Νο 23, Νο 24, Νο 25 & Νο26)

2. **Επιστημονικός & Εργαστηριακός Συνεργάτης** του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Λάρισας στα γνωστικά αντικείμενα:
- Γενική Χημεία,
 - Ποσοτική Χημεία,
 - Ανάλυση Τροφίμων Ι,
 - Ανάλυση Τροφίμων ΙΙ,
 - Βιοχημεία Τροφίμων,
 - Χημεία Τροφίμων,
 - Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Οίνου & Αποσταγμάτων,
 - Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Πρόσθετων & Γλυκαντικών Υλών (από 01/10/2005 μέχρι 18/06/2010). Συνολικός χρόνος: 03 έτη και 02 μήνες

ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ

2013-2014 (υπ' αριθμ. 2523/29-10-2013 πρακτικό του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Θεσσαλίας, υπ' αριθμ. 327/24-02-2014 πρακτικό του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Θεσσαλίας)

ΜΑΘΗΜΑ: «ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ», Θεωρία, εβδομαδιαίο ωράριο [2] ώρες, Χειμερινό Εξάμηνο, Ακαδ. Έτος 2013-2014

ΜΑΘΗΜΑ: «ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ», Θεωρία και Εργαστήριο, εβδομαδιαίο ωράριο [3Θ] και [2Ε] ώρες, Χειμερινό Εξάμηνο, Ακαδ. Έτος 2013-2014.

ΜΑΘΗΜΑ: «Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Οίνου & Αποσταγμάτων», Θεωρία, εβδομαδιαίο ωράριο [3] ώρες, Χειμερινό, Ακαδ. Έτος 2013-2014.

ΜΑΘΗΜΑ: «ΓΕΝΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ», εβδομαδιαίο ωράριο [3] ώρες, Χειμερινό Εξάμηνο, Θεωρία, Ακαδ. Έτος 2013-2014.

ΜΑΘΗΜΑ: «ΓΕΝΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ», εβδομαδιαίο ωράριο [2] ώρες, Χειμερινό Εξάμηνο, Θεωρία, Ακαδ. Έτος 2013-2014 Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας

ΜΑΘΗΜΑ: «ΠΟΣΟΤΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ», εβδομαδιαίο ωράριο [3] ώρες, Εαρινό Εξάμηνο, Θεωρία, Ακαδ. Έτος 2013-2014.

ΜΑΘΗΜΑ: «ΟΡΓΑΝΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ», εβδομαδιαίο ωράριο [3] ώρες, Εαρινό Εξάμηνο, Θεωρία, Ακαδ. Έτος 2013-2014.

2012-2013 (υπ' αριθμ. 1826/18-09-2012 πρακτικό του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Θεσσαλίας)

ΜΑΘΗΜΑ: «ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ», Θεωρία, εβδομαδιαίο ωράριο [2] ώρες, Χειμερινό Εξάμηνο, Ακαδ. Έτος 2012-2013

ΜΑΘΗΜΑ: «ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ», Θεωρία και Εργαστήριο, εβδομαδιαίο ωράριο [3Θ] και [2Ε] ώρες, Χειμερινό Εξάμηνο, Ακαδ. Έτος 2012-2013.

ΜΑΘΗΜΑ: «Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Οίνου & Αποσταγμάτων», Θεωρία, εβδομαδιαίο ωράριο [3] ώρες, Χειμερινό, Ακαδ. Έτος 2012-2013.

ΜΑΘΗΜΑ: «ΓΕΝΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ», εβδομαδιαίο ωράριο [3] ώρες, Χειμερινό Εξάμηνο, Θεωρία, Ακαδ. Έτος 2012-2013.

ΜΑΘΗΜΑ: «ΓΕΝΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ», εβδομαδιαίο ωράριο [2] ώρες, Χειμερινό Εξάμηνο, Θεωρία, Ακαδ. Έτος 2012-2013 Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας

ΜΑΘΗΜΑ: «ΠΟΣΟΤΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ», εβδομαδιαίο ωράριο [3] ώρες, Εαρινό Εξάμηνο, Θεωρία, Ακαδ. Έτος 2012-2013.

ΜΑΘΗΜΑ: «ΟΡΓΑΝΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ», εβδομαδιαίο ωράριο [3] ώρες, Εαρινό Εξάμηνο, Θεωρία, Ακαδ. Έτος 2012-2013.

2011-2012 (υπ' αριθμ. 2078/29-09-2011 πρακτικό του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Θεσσαλίας)

ΜΑΘΗΜΑ: «ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ», Θεωρία, εβδομαδιαίο ωράριο [2] ώρες, Χειμερινό Εξάμηνο, Ακαδ. Έτος 2011-2012

ΜΑΘΗΜΑ: «ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ», Θεωρία και Εργαστήριο, εβδομαδιαίο ωράριο [3Θ] και [4Ε] ώρες, Χειμερινό Εξάμηνο, Ακαδ. Έτος 2011-2012.

ΜΑΘΗΜΑ: «ΓΕΝΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ», εβδομαδιαίο ωράριο [3] ώρες, Χειμερινό Εξάμηνο, Θεωρία, Ακαδ. Έτος 2011-2012.

ΜΑΘΗΜΑ: «ΠΟΣΟΤΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ», εβδομαδιαίο ωράριο [3Θ] και [3Ε] ώρες, Εαρινό Εξάμηνο, Θεωρία, Ακαδ. Έτος 2011-2012.

ΜΑΘΗΜΑ: «ΟΡΓΑΝΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ», εβδομαδιαίο ωράριο [3] ώρες, Εαρινό Εξάμηνο, Θεωρία, Ακαδ. Έτος 2011-2012.

2010-2011 (υπ' αριθμ. 1744/30-09-2010 πρακτικό του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Θεσσαλίας)

ΜΑΘΗΜΑ: «ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ», Θεωρία, εβδομαδιαίο ωράριο [2] ώρες, Χειμερινό & Εαρινό Εξάμηνο, Ακαδ. Έτος 2010-2011

ΜΑΘΗΜΑ: «ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ» Θεωρία και Εργαστήριο, εβδομαδιαίο ωράριο [3Θ] και [4Ε] ώρες, Χειμερινό & Εαρινό Εξάμηνο, Ακαδ. Έτος 2010-2011.

ΜΑΘΗΜΑ: «ΠΟΣΟΤΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ», εβδομαδιαίο ωράριο [3Θ] και [3Ε] ώρες, Χειμερινό & Εαρινό Εξάμηνο, Θεωρία, Ακαδ. Έτος 2010-2011.

2009-2010 (από 11-5-2010 βεβαίωση της Δ/σης Διοικητικού, Τμήμα Προσωπικού, του ΤΕΙ Λάρισας)

ΜΑΘΗΜΑ: «ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ», Θεωρία, εβδομαδιαίο ωράριο [2] ώρες, Χειμερινό & Εαρινό Εξάμηνο, Ακαδ. Έτος 2009-2010

ΜΑΘΗΜΑ: «ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ι», Θεωρία, εβδομαδιαίο ωράριο [2] ώρες, Χειμερινό Εξάμηνο, Ακαδ. Έτος 2009-2010.

ΜΑΘΗΜΑ: «Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Πρόσθετων & Γλυκαντικών Υλών», Θεωρία, εβδομαδιαίο ωράριο [3] ώρες, Χειμερινό, Ακαδ. Έτος 2009-2010.

ΜΑΘΗΜΑ: «Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Πρόσθετων & Γλυκαντικών Υλών», Εργαστήριο, εβδομαδιαίο ωράριο [4] ώρες, Χειμερινό & Εαρινό Εξάμηνο, Ακαδ. Έτος 2009-2010.

ΜΑΘΗΜΑ: «ΓΕΝΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ», εβδομαδιαίο ωράριο [3] ώρες, Χειμερινό & Εαρινό Εξάμηνο, Θεωρία, Ακαδ. Έτος 2009-2010.

ΜΑΘΗΜΑ: «ΠΟΣΟΤΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ», εβδομαδιαίο ωράριο [3] ώρες, Χειμερινό & Εαρινό Εξάμηνο, Θεωρία, Ακαδ. Έτος 2009-2010.

2008-2009 (υπ' αριθμ. πρωτ. 962 από 20-5-2009 βεβαίωση του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Λάρισας)

ΜΑΘΗΜΑ: «ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ», εβδομαδιαίο ωράριο [2] ώρες, Χειμερινό & Εαρινό Εξάμηνο, Ακαδ. Έτος 2008-2009.

ΜΑΘΗΜΑ: «Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Πρόσθετων & Γλυκαντικών Υλών», εβδομαδιαίο ωράριο [3] ώρες, Χειμερινό & Εαρινό Εξάμηνο, Ακαδ. Έτος 2007-2008.

ΜΑΘΗΜΑ: «Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Οίνου & Αποσταγμάτων» θεωρία, εβδομαδιαίο ωράριο [3] ώρες, Χειμερινό & Εαρινό Εξάμηνο, Ακαδ. Έτος 2007-2008.

ΜΑΘΗΜΑ: «Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Οίνου & Αποσταγμάτων» εργαστήριο, εβδομαδιαίο ωράριο [3] ώρες, Χειμερινό & Εαρινό Εξάμηνο, Ακαδ. Έτος 2007-2008.

2007-2008 (υπ' αριθμ. πρωτ. 962 από 20-5-2009 βεβαίωση του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Λάρισας (Σχετ. Νο 32) _ και υπ' αριθμ. πρωτ 657 από 17-4-2008 βεβαίωση του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Λάρισας

ΜΑΘΗΜΑ: «ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ι», εβδομαδιαίο ωράριο [3] ώρες, Χειμερινό Εξάμηνο, Ακαδ. Έτος 2006-2007.

ΜΑΘΗΜΑ: «ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΙΙ», εβδομαδιαίο ωράριο [3] ώρες, Χειμερινό Εξάμηνο, Ακαδ. Έτος 2006-2007.

ΜΑΘΗΜΑ: «ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ», εβδομαδιαίο ωράριο [4] ώρες, Χειμερινό Εξάμηνο, Ακαδ. Έτος 2006-2007.

ΜΑΘΗΜΑ: «ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ», εβδομαδιαίο ωράριο [2] ώρες, Χειμερινό & Εαρινό Εξάμηνο, Ακαδ. Έτος 2007-2008.)

ΜΑΘΗΜΑ: «Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Πρόσθετων & Γλυκαντικών Υλών», εβδομαδιαίο ωράριο [3] ώρες, Εαρινό Εξάμηνο, Ακαδ. Έτος 2007-2008.

ΜΑΘΗΜΑ: «Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Οίνου & Αποσταγμάτων» θεωρία, εβδομαδιαίο ωράριο [3] ώρες, Εαρινό Εξάμηνο, Ακαδ. Έτος 2007-2008.

ΜΑΘΗΜΑ: «Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Οίνου & Αποσταγμάτων» εργαστήριο, εβδομαδιαίο ωράριο [3] ώρες, Εαρινό Εξάμηνο, Ακαδ. Έτος 2007-2008.

2006-2007 (υπ' αριθμ. πρωτ. 656 από 17-4-2008 βεβαίωση του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Λάρισας και υπ' αριθμ. πρωτ 572 από 7-5-2007 βεβαίωση του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Λάρισας _ και υπ' αριθμ. πρωτ 573 από 7-5-2007 βεβαίωση του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Λάρισας και υπ' αριθμ. πρωτ 130 από 2-5-2007 βεβαίωση του ΓΤΘΕ του ΤΕΙ Λάρισας
ΤΕΙ ΛΑΡΙΣΑΣ – ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ, ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΜΑΘΗΜΑ: «ΠΟΣΟΤΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ», εβδομαδιαίο ωράριο [3] ώρες, Χειμερινό & Εαρινό Εξάμηνο, Ακαδ. Έτος 2006-2007.

ΜΑΘΗΜΑ: «ΓΕΝΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ», εβδομαδιαίο ωράριο [2] ώρες, Εαρινό Εξάμηνο, Ακαδ. Έτος 2006-2007.

ΜΑΘΗΜΑ: «ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ», εβδομαδιαίο ωράριο [2] ώρες, Χειμερινό & Εαρινό Εξάμηνο, Ακαδ. Έτος 2006-2007.

ΜΑΘΗΜΑ: «ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ι», εβδομαδιαίο ωράριο [6] ώρες, Χειμερινό Εξάμηνο, Ακαδ. Έτος 2006-2007.

ΜΑΘΗΜΑ: «ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ι», εβδομαδιαίο ωράριο [3] ώρες, Εαρινό Εξάμηνο, Ακαδ. Έτος 2006-2007.

ΜΑΘΗΜΑ: «ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΙΙ», εβδομαδιαίο ωράριο [3] ώρες, Εαρινό Εξάμηνο, Ακαδ. Έτος 2006-2007.

2005-2006 (υπ' αριθμ. πρωτ 130 από 2-5-2007 βεβαίωση του ΓΤΘΕ του ΤΕΙ Λάρισας
ΤΕΙ ΛΑΡΙΣΑΣ – ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ, ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΜΑΘΗΜΑ: «ΓΕΝΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ», εβδομαδιαίο ωράριο [2] ώρες, Χειμερινό & Εαρινό Εξάμηνο, Ακαδ. Έτος 2005-2006.

Συνολικός χρόνος εκπαιδευτικής εμπειρίας: 7 έτη και 06 μήνες

Γ3. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΜΕ ΑΜΟΙΒΗ ΣΕ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ (Βλ. Ενότητα Ζ)

Δ. ΕΡΓΟ

Δ1. ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

Ως Προϊστάμενος / Πρόεδρος του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων εκπόνησα το ακόλουθο διοικητικό έργο:

1. **Προϊστάμενος** του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Λάρισας από **01-09-2010 έως 31-08-2013** (συμβούλιο ΤΕΙ/Λ αρ. πρωτ 7941/15-07-2010, αρ. πρωτ 6770/06-07-2011, Πρακτικό 505/30-07-2011 συμβούλιο ΤΕΙ/Λ αρ. πρωτ 4320/29-05-2012, Πρακτικό 553/24-05-2012, συμβούλιο ΤΕΙ/Λ αρ. πρωτ 92/9-01-2013 (Σχετ. Νο 8), Πρακτικό 587/20-12-2012.
2. **Πρόεδρος** του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Θεσσαλίας από **01-09-2013 έως 31-08-2014** (αρ. πρωτ. 7583/28-11-2013)
3. **Εκπρόσωπος** του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων στο **Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών (Π.Μ.Σ.)** του Ιατρικού Τμήματος του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας με τίτλο «**Εφαρμοσμένη Δημόσια Υγεία και Περιβαλλοντική Υγιεινή**» με κατεύθυνση «**Ασφάλεια και Ποιότητα Τροφίμων και Υδάτων στη Δημόσια Υγεία**», πρακτικό αρ. 8/27-06-2014, συνέλευσης ειδικής σύνθεσης.
4. **Μέλος Συμβουλίου** του **Ι.Α.Β.Ε.** του Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας, αριθμ. Πρωτ. 313/17-01-2014, (ΑΔΑ: ΒΙΨΒ46914Κ-ΝΜΛ).
5. **Μέλος της Επιτροπής Εκπαίδευσης & Ερευνών** του ΤΕΙ Θεσσαλίας, πρακτικό σχολής 430/4-10-2013.
6. **Μέλος Πενταμελούς Επιστημονικής Επιτροπής Σπουδών (ΕΕΣ)** του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, αριθμ.πρωτ. 9128/13-9-2010 απόφαση του Προέδρου του ΤΕΙ Λάρισας.
7. **Μέλος ΟΜΕΑ** του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, (Πρακτικό 480/9-12-2010).
8. **Πρόεδρος επιτροπής αναμόρφωσης Προγράμματος Σπουδών** Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, πρακτ. Αριθμ. 562/10-07-2012, ΤΕΙ Λάρισας (Σχετ. Νο 39).
9. **Πρόεδρος επταμελούς επιτροπής διενέργειας κατατάξεων** του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων Α.Ε. 2011-2012, (Πρακτικό 495/28-04-2011).
10. **Μέλος επταμελούς επιτροπής διενέργειας κατατάξεων** του Τμήματος Διατροφής και Διαιτολογίας ΑΕ 2011-2012, (Πρακτικό 497/12-05-2011).
11. **Αναπληρωματικό Μέλος Επιτροπής Αγορών** του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, (Απόφαση Προέδρου ΤΕΙ/Λ αριθμ. πρωτ. 13990/31-12-2010).
12. **Πρόεδρος Επιτροπής για την παραλαβή του έργου «ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ ΑΝΑΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ ΤΟΥ ΚΤΙΡΙΟΥ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ»** (Απόφαση Αντιπροέδρου ΤΕΙ/Λ αριθμ. πρωτ. 1442/11-03-2013.

13. Μέλος της επιτροπής αξιολόγησης υποψηφίων Ιδιωτικού Δικαίου Ορισμένου Χρόνου (ΙΔΟΧ) στο Παράρτημα Καρδίτσας & Παράρτημα Τρικάλων του ΤΕΙ Λάρισας
14. Πρόεδρος Επιτροπής Αξιολόγησης Επιστημονικών και Εργαστηριακών Συνεργατών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων για το Α.Ε. 2012-2013, (Πρακτικό 556/14-06-2012).
15. Πρόεδρος Επιτροπής Αξιολόγησης Επιστημονικών και Εργαστηριακών Συνεργατών του Παραρτήματος Καρδίτσας για το Α.Ε. 2011-2012, (Πρακτικό 273/02-05-2011).
16. Πρόεδρος Επιτροπής Αξιολόγησης Επιστημονικών και Εργαστηριακών Συνεργατών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων για το Α.Ε. 2011-2012, (Πρακτικό Νο 500/26-5-2011 του Συμβουλίου ΤΕΙ/Λ).
17. Πρόεδρος Επιτροπής Αξιολόγησης Επιστημονικών και Εργαστηριακών Συνεργατών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων για το Α.Ε.2012-2013, (Πρακτικό Νο 556/14-6-2012 του Συμβουλίου ΤΕΙ/Λ).
18. Πρόεδρος επταμελούς επιτροπής διενέργειας κατατάξεων του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων Α.Ε. 2012-2013, (Πρακτικό 550/03-05-2012).
19. Μέλος Συμβουλίου του Ινστιτούτου Δια Βίου Εκπαίδευσης (Ι.Δ.Β.Ε.) του ΤΕΙ Θεσσαλίας, (Αρ. Πρωτ. 313/17-01-2014).
20. Πρόεδρος Επιτροπής Αξιολόγησης Επιστημονικών και Εργαστηριακών Συνεργατών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων για το Α.Ε. 2012-2013, (αριθμ.πρωτ. 407/12-6-2012 του Συμβουλίου Παραρτήματος Καρδίτσας,
21. Πρόεδρος Επιτροπής Αξιολόγησης Επιστημονικών και Εργαστηριακών Συνεργατών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων για το Α.Ε. 2013-2014,
22. Μέλος της Επιτροπής διενέργειας ανοικτού διεθνούς διαγωνισμού 6/2011 για την προμήθεια επιστημονικών οργάνων για τις ανάγκες του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, (αρ. πρωτ. 5044/30-05-2011).
23. Μέλος της Επιτροπής διενέργειας Δημόσιων, Διεθνών Διαγωνισμών για Εργαστηριακό Εξοπλισμό, απόφαση προέδρου ΤΕΙ Λάρισας, αριθμ. Πρωτ. 10343/31-12-2012, (ΑΔΑ: ΒΕΦ246914Κ-ΠΚΞ).
24. Μέλος Επιτροπής «Αγοράς Υλικών» για το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, απόφαση προέδρου ΤΕΙ Λάρισας, αριθμ πρωτ. 5045/30-5-2011.
25. Μέλος της Ομάδας πυρασφάλειας κτιρίου του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων (αρ. πρωτ. 26/09-01-2014).
26. Μέλος της επιτροπής παρουσίασης πτυχιακών εργασιών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων για το ΧΕ του Α.Ε. 2013-2014 (αρ. πρωτ. 2770/26-11-2013).
27. Πρόεδρος Οργανωτικής Επιτροπής της Διημερίδας με τίτλο «Τοπικά Παραδοσιακά Τρόφιμα και Βιώσιμη Ανάπτυξη» με συνδιοργανωτές το κέντρο περιβαλλοντικής εκπαίδευσης Μουζακίου και τον ΕΛΓΟ Δήμητρα, Μουζάκι 17-18/01/2014.
28. Μέλος της Επιτροπής Αξιολόγησης Υποψηφίων για την Πρόσκληση Εκδήλωσης Ενδιαφέροντος προς Σύναψη Μιας Σύμβασης Έργου Ιδιωτικού Δικαίου για την υποστήριξη της ερευνητικής διαδικασίας στα πλαίσια του υποέργου 20 με τίτλο «Ανάπτυξη και εφαρμογή χρωματογραφικών και φασματοσκοπικών μεθόδων για την ταυτοποίηση οργανικών χρωστικών σε ιστορικά υφάσματα» της πράξης με τίτλο «ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙΙ Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στο ΤΕΙ Λάρισας», (υπ. αριθμ 25/20-03-2014/Θ17 (ΑΔΑ: ΒΙΞΡ46914Κ-189) απόφαση της Ολομέλειας της Ε.Ε.Ε. του Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας,

29. Μέλος της επιτροπής διοίκησης, λειτουργίας και σύνταξης κανονισμού λειτουργίας ερευνητικών εργαστηριακών δομών του ΤΕΙ Θεσσαλίας. (απόφαση αρ. πρωτ. 2213/09-04-2014.
30. Μέλος Επιτροπής Αξιολόγησης Επιστημονικών και Εργαστηριακών Συνεργατών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων για το Α.Ε. 2014-2015, (Αριθμ. 445/17-6-2014 πρακτικό Συμβουλίου Σχολής.
31. Μέλος της επταμελούς επιτροπής διενέργειας κατατάξεων του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων Α.Ε. 2013-2014, (Αριθμ. 431/23-10-2013 πρακτικό Συμβουλίου Σχολής.
32. Μέλος της επταμελούς επιτροπής διενέργειας κατατάξεων του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων Α.Ε. 2014-2015, (Αριθμ. 448/29-8-2014 πρακτικό Συμβουλίου Σχολής.
33. Μέλος της επταμελούς επιτροπής διενέργειας κατατάξεων του Τμήματος Διατροφής και Διαιτολογίας, Α.Ε. 2014-2015, (Αριθμ. 448/29-8-2014 πρακτικό Συμβουλίου Σχολής.

Α2. ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΕΡΓΟ (πέραν της διδασκαλίας μαθημάτων)

Α. ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΔΙΑΤΡΙΒΩΝ (ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΚΑΙ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ)

Α1. ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΕΣ

Συνολικά είκοσι μία (21) πτυχιακές εργασίες (πρωτότυπες, ερευνητικές ή βιβλιογραφικές) του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Θεσσαλίας (βεβαίωση του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων με αριθμ.πρωτ 1765/13-10-2014.

Α2. ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΕΣ

Μέλος τριμελούς Συμβουλευτικής Επιτροπής για εκπόνηση διδακτορικών διατριβών των:

1. **Αθανασίας Καρατζά** (Χημικού), με θέμα : «Οξειδωση και αντιοξειδωτικές δράσεις σε τρόφιμα» με επιβλέπων τον Αναπληρωτή Καθηγητή κ. **Ιωάννη Ρούση**, Τμήμα Χημείας, Παν/μιο Ιωαννίνων και με συμβουλευτική επιτροπή:

Αθανάσιο Μανούρα, αναπληρωτή καθηγητή

Όλγα Γκορτζή, επίκουρη καθηγήτρια

(αριθμ. Πρωτ. 2153/1-6-2011 [Σε αναστολή])

2. **Αθανασίου Καραθάνου** (Χημικού), γνωστικό αντικείμενο:

«Οινολογία - Αποστάγματα» με συμβουλευτική επιτροπή:

Επίκουρο Καθηγητή κ. Γεώργιο Κοτσερίδη Γ.Π.Α. (επιβλέπων),

Επ. Καθ. Στ. Καλίθρακα, Γ.Π.Α,

Αν. Καθ. Αθ. Μανούρας, ΤΕΙ Θεσσαλίας,

(Αρ. Πρωτ. 639/16-05-2014, Τμ. Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Σχολή Τροφίμων, Βιοτεχνολογίας και Ανάπτυξης, Γ.Π. Αθηνών.

Γ. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΚΛΕΚΤΟΡΙΚΑ ΣΩΜΑΤΑ

1. Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης,

- Μετατροπή της προσωποπαγούς θέσης Επίκουρου Καθηγητή (Γεωργιάδης Νικόλαος του Θεοδώρου) σε μόνιμη τακτική Αναπληρωτή Καθηγητή.
ΤΤΦ Αρ. Πρωτ. ΤΤΦ 10.1/867, Φ19/150494πε/Ε5/11-8-2011 ΥΠ. Παιδείας & ΔΒΜΘ,
2. Τμήμα Διατροφής & Διαιτολογίας, ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης,
Βαθμίδα Αναπληρωτή Καθηγητή με γνωστικό αντικείμενο «Οργανική-Ανόργανη Χημεία»,
ΤΔΦ10.1/1667/8-11-2011,
 3. Τμήμα Διατροφής & Διαιτολογίας, ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης,
Βαθμίδα Επίκουρου Καθηγητή με γνωστικό αντικείμενο «Χημεία – Βιοχημεία Φυτικών Τροφίμων»,
ΤΔΦ10.1/1497/10-10-2011,
 4. Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Καλαμάτας,
Εκλογή Επίκουρου Καθηγητή με γνωστικό αντικείμενο «Οργανική Χημεία – Συνθετικά Μακρομόρια»
(Αρ. Πρωτ. 3-705/26-3-2013, Φ12/7860/Ε5/21-01-2013, ΥΠ. Παιδείας & ΘΠΑ.
 5. Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Λάρισας,
Μονιμοποίηση του κ Ι. Γιαβάση σε θέση Ε.Π. βαθμίδας Καθηγητή Εφαρμογών, με ειδικότητα «Μικροβιολογία Τροφίμων»,
(Φ12/68174α/Ε5/1-11-2011 ΥΠΔΒΜΘ.
 6. Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Λάρισας,
Μονιμοποίηση του κ Ι. Γιοβανούδη σε θέση Ε.Π. βαθμίδας Καθηγητή Εφαρμογών, με ειδικότητα «Μηχανική Τροφίμων»,
(Φ12/12288α/Ε5/1-11-2011 ΥΠΔΒΜΘ.
 7. Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Λάρισας,
Μονιμοποίηση του κ Αρ. Τσιότσια σε θέση Ε.Π. βαθμίδας Επίκουρου Καθηγητή, με γνωστικό αντικείμενο «Εφαρμοσμένη Μικροβιολογία Τροφίμων - Βιοτεχνολογία»,
(υπ. αριθμ. 600/11-04-2013 του Συμβουλίου του ΤΕΙ Λάρισας.
 8. Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Λάρισας,
Μονιμοποίηση του κ Θεοφάνη Γεωργόπουλου σε θέση Ε.Π. βαθμίδας Καθηγητή Εφαρμογών, με ειδικότητα «Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Σιτηρών & Αρτοσκευασμάτων»,
(απόφαση υπ. αριθμ. 2714/16-05-2013 του Προέδρου του ΤΕΙ Λάρισας.
 9. Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Θεσσαλίας,
Μονιμοποίηση της κας Ελένης Μαλισσιόβα σε θέση Ε.Π. βαθμίδας Καθηγητή Εφαρμογών, με ειδικότητα «Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Γάλακτος & Γαλακτοκομικών Προϊόντων»,
(απόφαση υπ. αριθμ. 548/19-11-2013 του Προέδρου του ΤΕΙ Θεσσαλίας.
 10. Τμήμα Μηχανικής Βιοσυστημάτων, ΤΕΙ Θεσσαλίας,
θέση Ε.Π. βαθμίδας Αναπληρωτή Καθηγητή, με γνωστικό αντικείμενο «Μηχανική Μεταποίηση των Γεωργικών Προϊόντων»,
(απόφαση υπ. αριθμ. 854/4-2-2014 του Προέδρου του ΤΕΙ Θεσσαλίας.
 11. Τμήμα Τεχνολογίας Γεωπόνων, ΤΕΙ Δυτικής Μακεδονίας,
μετακίνηση του κ Αρ. Τσιότσια, Ε.Π. βαθμίδας Επίκουρου Καθηγητή, με γνωστικό αντικείμενο «Εφαρμοσμένη Μικροβιολογία Τροφίμων-Βιοτεχνολογία», από το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Θεσσαλίας.

ΑΠΕΛΛΑ : Μέλος «Μητρώου Εξωτερικών Μελών» των Ιδρυμάτων:

1. ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΠΑΤΡΩΝ με Γνωστικό Αντικείμενο: ΜΗΤΡΩΟ ΜΕΛΩΝ ΗΜΕΔΑΠΗΣ.
2. ΤΕΙ ΔΥΤΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ με Γνωστικό Αντικείμενο: ΜΗΤΡΩΟ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ ΜΕΛΩΝ ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ.
3. ΤΕΙ ΑΘΗΝΑΣ με Γνωστικό Αντικείμενο: ΜΗΤΡΩΟ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ ΜΕΛΩΝ ΗΜΕΔΑΠΗΣ- Σ.ΤΕ.ΤΡΟ.Δ. (ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ).
4. ΤΕΙ ΑΘΗΝΑΣ με Γνωστικό Αντικείμενο: ΜΗΤΡΩΟ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ ΜΕΛΩΝ ΗΜΕΔΑΠΗΣ - Σ.Κ.Σ. (ΣΧΟΛΗ ΚΑΛΛΙΤΕΧΝΙΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ).
5. ΤΕΙ ΚΡΗΤΗΣ με Γνωστικό Αντικείμενο: ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ.
6. ΤΕΙ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΑΚΗΣ με Γνωστικό Αντικείμενο: ΜΗΤΡΩΟ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ ΜΕΛΩΝ.
7. ΤΕΙ ΙΟΝΙΩΝ ΝΗΣΩΝ με Γνωστικό Αντικείμενο: ΓΕΝΙΚΟ ΜΗΤΡΩΟ.

Δ3. ΠΡΩΤΟΤΥΠΟ ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΟ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ΕΡΓΟ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΣΗ

1. Kasapidou, E., I. Giannenas, P. Mitlianga, E. Sinapis, E. Bouloumpasi, K. Petrotos, **A. Manouras** & I. Kyriazakis (2014), «Effect of *Melissa officinalis* supplementation on growth performance and meat quality characteristics in organically produced broilers». *British Poultry Science*, DOI: 10.1080/00071668.2014.974140. (in press)
2. **Manouras, A.** and E. Malissiova, (2014). «Occurrence of Aflatoxins in compound feed and feed materials for dairy livestock in Central Greece». *Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society (JHVMS) I.D. 1537* (in press)
3. Nikolaos Avramidis, Antonios Petridis, Magdalini Koukourikou **Athanasios Manouras**, Dimitrios P. Patoucheas and Nikolaos Nikolaou. (2014) «Determination of melanins derived from six grapevine (*Vitis vinifera* L) varieties». *Journal of the Science of Food and Agriculture*, ID : JSFA-14-2023 (submitted)
4. Kokkora, M. K. Petrotos, P. Gkoutisidis, Ch. Papaioannou, **A. Manouras** and A. Ntontos (2013) «Composting of the Solid Residue from a Rose Oil Producing Plant». *Hungarian Agricultural Engineering* vol 25, p 75-79.

5. **Athanasios Manouras**, Ioannis Giavasis, Konstantinos Petrotos and Athanasia F. Karatsa (2013). «Variation of the Chemical and Physical Parameters of the Groundwater in Central Thessaly (Trikala; Greece) as a Function of Geographical Areas and Season Periods in the Last Four Years». *Asian Journal of Agriculture and Food Sciences*, vol 1(4) : p139-150.
6. I. Giavasis , P. Zara, P. Andriopoulos, C. Mpouros, P. Goutsidis, **A. Manouras** and K. Petrotos, (2011). «Production of single cell protein by *sacharomyces cerevisiae* and *candida utilis* from treated (dephenolized) and untreated olive mill waste». International food congress, Novel Approaches in Food Industry, vol. 1, p.p. 90-95.
7. N.K.Karamanos, **A. Manouras**, S. Anagnostides, E. Makatsori, T.Tsegenidis and C.A. Antonopoulos. (1996). «Isolation, biochemical and immunological characterization of two sea urchin glycoproteins bearing sulphated poly(sialic acid) polysaccharide rich in N-glycolyl neuraminic acid». *Biochemie*, Vol 78, p171-182
8. N.K.Karamanos, **A. Manouras**, T. Tsegenidis and C.A. Antonopoulos. (1991). «Isolation and chemical study of the glycosaminoglycans from squid cornea». *Int. J. Biochem.* Vol 23, p 67-72 (Σχετ. No 81)
9. **A. Manouras**, N.K. Karamanos, T. Tsegenidis and C.A. Antonopoulos. «Isolation and chemical characterization of two acid carbohydrates from sea urchin shell, extraction and fractionation of their protein complexes». (1991). *Comp. Biochem. Physiol.*, Vol 99B, p119-124
10. N.K.Karamanos, **A. Manouras**, D. Politou, P. Gritsoni and T. Tsegenidis. «Isolation and High Performance Liquid Chromatographic analysis of ray (*raja clavata*) skin glycosaminoglycans». (1991). N.K.Karamanos, **A. Manouras**, D. Politou, P. Gritsoni and T. Tsegenidis. *Comp. Biochem. Physiol.*, Vol 100B, p827-832

Πρωτότυπες ερευνητικές εργασίες σε έγκριτα επιστημονικά περιοδικά: Δέκα (10)

Α4. ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΟ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ΕΡΓΟ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΜΕ ΚΡΙΣΗ

1. Eleni Malissiova, Theofilos Papadopoulos, Athanasios Manouras, Antonios Zdragas, Giorgos Vafeas, Christos Hadjichristodoulou, (2015). «A descroprion of thw lactic acid bacteria and *Staphylococcus* spp. Microbiota of thw donkey's milk assessed by MALDITOF». 7th International Symposium on Sheep, Goat

and other non-Cow Milk. Limassol, Cyprus, 23-25 March 2015 paper No 58.

2. Salimeir E., E. Malissiova, P. Papademas, G. Colavita, G. Galaverna, D. Fletouris, A. Manouras, I. Habib, L. Saric, S.O. Budak, D. Monci, G. Arsenos, (2015) «Donkey milk and dairy donkey farming in Mediterranean Countries: current situation, challenges and prospects».. 7th International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk. Limassol, Cyprus, 23-25 March 2015, paper No 59
3. Kokkora, M. K. Petrotos, P. Gkoutsidis, Ch. Papaioannou, A. Manouras and A. Ntontos (2013) «Composting of the Solid Residue from a Rose Oil Producing Plant»., Synergy and Technical Development (Synergy2013) Gödöllő, Hungary, 13-19. October 2013, (Oral presentation).
4. Vivian Sedikou, Athanasios Manouras and Ioannis Giavasis, «Improvement of storability of sliced and vacuum packaged butternut squash during refrigeration». FaBE 2013, June 2013, (Poster presentation)
5. Ioannis Giavasis, Lydia Dimitrakou, Panagiotis Andriopoulos , Panagiota Zara, Christos Mpouros, Georgia Solomou-Dima, Athanasios Manouras and Konstantinos Petrotos. «Production of phenol-enriched single cell protein by yeast fermentation of olive mill waste». FaBE 2013, (**Προφορική Παρουσίαση**).
6. Athanasios Manouras, Maria Stathopoulou, Eleni Giachou, Ioannis Giavasis «Determination of the microbial and chemical quality of drinking/processing water samples from west/central Thessaly (Greece) as affected by region and season». 23rd International ICFMH Symposium, FoodMicro 2012, Istanbul, 2012, p503. (Poster presentation).
7. A. F. Karatsa and A. Manouras «Determination of the Groundwater Contamination in East and Central Thessaly (Greece) by Measuring the Concentration of the Nitrate, Nitrite and Ammonium Ions, as well as pH and Electrical Conductivity» ICCE Zurich 2011., (Poster presentation)
8. A. Manouras, N.K.Karamanos, S. Anagnostides, A. Hjerpe and C.A. Antonopoulos. «Occurrence of two sialoproteins each containing sialic acid rich polysaccharide in the shell of sea urchin». 22nd Meeting of the Federation of European Biochemical Societies (FEBS), Stockholm-Sweden, 1993, p133
9. N.K.Karamanos, A. Manouras, A. Syrokou, E. Makatsori and A. Hjerpe «Two sea urchin sialoproteins each containing poly(sialic acid) suiphated

polysaccharide». XIVth Meeting of the Federation of European Connective Tissue Societies (FECTS), Lyon-France, 1994, p. L10.

10. **A. Manouras**, N.K. Karamanos, T. Tsegenidis and C.A. Antonopoulos. «Isolation, Structure and chemical characterization of dermatan sulphate proteoglycan from sea urchin shell». 9th Balkan Biochemical Biophysical Days (BBBD), Thessaloniki-Greece, 1992, p78. (Poster presentation)
11. **A. Manouras**, N.K. Karamanos, T. Tsegenidis, C.A. Antonopoulos and A. Hjerpe. «A modification for the HPLC analysis of glucosamine and galactosamine in glycoconjugates». Hellenic Biochemical and Biophysical Society (HBBS) Newsletter, 39th Scientific Conference, 1992, p81-82.
12. C. Chatziioanidis, N.K. Karamanos, **A. Manouras**, and T. Tsegenidis. «Extraction, fractionation and properties of a dermatan sulphate proteoglycan from ray skin». Hellenic Biochemical and Biophysical Society (HBBS) Newsletter, 39th Scientific Conference, 1992, p82-83.
13. N.K. Karamanos, **A. Manouras**, A. Hjerpe, T. Tsegenidis and C.A. Antonopoulos. «Determination of the glycosaminoglycans oversulphation pattern by high-performance liquid chromatography (HPLC)». Hellenic Biochemical and Biophysical Society (HBBS) Newsletter, 36th Scientific Conference, 1991, p93-94.
14. **A. Manouras**, N.K. Karamanos, D. Politou, P. Gritsoni and T. Tsegenidis. «High-performance liquid chromatographic determination of ray skin glycosaminoglycans». Hellenic Biochemical and Biophysical Society (HBBS) Newsletter, 35th Scientific Conference, 1991, p64-65.
15. **A. Manouras**, N.K. Karamanos, T. Tsegenidis and C.A. Antonopoulos. «Study of the glycosaminoglycans and extraction of the ptoteoglycans from the sea urchin». Hellenic Biochemical and Biophysical Society (HBBS) Newsletter, 34th Scientific Conference, 1990, p46-47.

Ερευνητικές εργασίες σε Διεθνή Συνέδρια με κρίση: Δέκα πέντε (15)

Δ5. ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΟ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ΕΡΓΟ ΣΕ ΕΘΝΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΜΕ ΚΡΙΣΗ

1. Γιαβάσης Ι., Δημητράκου Λ., Μπούρος Χ., Ζάρα Π., Ανδριόπουλος Π., **Μανούρας Α.**, Πετρωτός Κ. «Αξιοποίηση των υγρών αποβλήτων ελαιουργείων για παραγωγή μονοκυτταρικής πρωτεΐνης». 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο

Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων. 11-13 Οκτωβρίου 2013 MEC Παιανίας, Αθήνα (Προφορική Παρουσίαση).

2. Γιαβάσης Ι., Λεοντόπουλος Σ., Τσαούση Κ., Αργυρίου Ε.Ε., Κανδυλάκης Μ., Κασαπίδου Ε., **Μανούρας Α.**, Πετρωτός Κ «Αντιμικροβιακές και αντιοξειδωτικές ιδιότητες πολυφαινολών απομονωμένων από υγρά απόβλητα ελαιουργείων: Μελέτες in vitro και επιτυχημένες εφαρμογές σε τρόφιμα». 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων 11-13 Οκτωβρίου 2013 MEC Παιανίας, Αθήνα (Προφορική Παρουσίαση).
3. **Α. Μανούρας**, Ν.Κ. Καραμάνος, Θ. Τσεγενίδης και Χ.Α. Αντωνόπουλος. «Σιαλοπρωτεΐνες από κέλυφος αχινού». Πρακτικά 13^{ου} Πανελλήνιου Συνεδρίου Χημείας, τόμος Α, 1991,σελ 215-220.

Ερευνητικές εργασίες σε Εθνικά Συνέδρια με κρίση: Τρεις (3)

Δ6. ΜΟΝΟΓΡΑΦΙΑ – ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΗ ΔΙΑΤΡΙΒΗ

1. Μανούρας, Α. (1992) “Μελέτη πολυσακχαριτών και πρωτεογλυκανών σε θαλάσσιους οργανισμούς (αχινός)”, Διδακτορική Διατριβή, Παν/μιο Πατρών, Τμήμα Χημείας σελ. 188.

Δ7. ΕΠΙΜΕΛΙΑ ΣΕ ΜΕΤΑΦΡΑΣΕΙΣ ΒΙΒΛΙΩΝ

1. **Lehninger , Βασικές Αρχές Βιοχημείας**, David L. Nelson – Michael M. Cox, Β' Βελτιωμένη Ελληνική Έκδοση 2013, BROKEN HILL Publishers Ltd.
2. **Κλινική Χημεία**, William J. Marshall – Stephen K. Bangert, 6^η Αγγλική Έκδοση, 3^η Ελληνική Έκδοση, 2013, BROKEN HILL Publishers Ltd.

Ε. ΔΙΕΘΝΗΣ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ

Ε1. ΑΝΑΦΟΡΕΣ ΣΤΟ ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΟ ΕΡΓΟ ΑΠΟ ΑΛΛΟΥΣ ΕΡΕΥΝΗΤΕΣ (ΕΤΕΡΟΑΝΑΦΟΡΕΣ)

Α. Έχουν γίνει συνολικά πάνω από **Εξήντα (60)** βιβλιογραφικές ετεροαναφορές στο έργο.

Ε2. ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

1. Κριτής (reviewer) στο διεθνές επιστημονικό περιοδικό: *Asian Journal of Agriculture and Food Sciences*, (9 εργασίες).
www.ajouroline.com/index.php?journal=AJAFS&page=user
2. Κριτής στα Ελληνικά Ακαδημαϊκά Ηλεκτρονικά Συγγράμματα και Βοηθήματα (σύστημα "Καλλιπος", (3 βιβλία, 1 ως Αξιολογητής και 2 ως κριτικός Αναγνώστης),
<https://submit.kallipos.gr/Secure/FacultyMembers/Default.aspx>

Z. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Ανάπτυξη συνεργασιών με μέλη ΕΠ του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων αλλά και με μέλη ΕΠ άλλων τμημάτων του ΤΕΙ Θεσσαλίας αλλά και άλλων ιδρυμάτων όπως του Παν/μίου Θεσσαλίας, του ΤΕΙ Ηπείρου, του ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης, του τμήματος Χημείας του Παν/μιου Ιωαννίνων, του τμήματος Χημείας του Παν/μιου Πατρών και του τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Σχολή Τροφίμων, Βιοτεχνολογίας και Ανάπτυξης, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών .
Οι συνεργασίες αυτές αναπτύσσονται στα πλαίσια :

Z1. ΩΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ

1. 1.΄Αρχιμήδης ΙΙΙ – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων των ΤΕΙ΄: Α/Α 06, ΤΕΙ Θεσσαλίας, Κωδ. Πρότασης : 4906. «Γενετική ανάλυση, Μοριακή επιδημιολογία και Μελέτη ανθεκτικότητας ανθρώπινων στελεχών ιού ΓΡΙΠΗΣ τύπου Α. (Απομόνωση και ταυτοποίηση ιών από κλινικά δείγματα με μεθόδους μοριακής γενετικής και καλλιέργεια σε κύτταρα και εμβρυοφόρα αυγά)» Προϋπολογισμός 100.000 €. (Περίοδος: Από 13/2/2014 Έως 31/12/2014)
2. «Ανάπτυξη συστήματος ανοσοχρωματογραφίας πλευρικής ροής για τον προσδιορισμό των Αφλατοξινών M1 & M2 σε υπόστρωμα Γάλα», Πρόγραμμα ΠΑΒΕΤ 2013, κωδ. 132 (υπο αξιολόγηση), Συντονιστής Φορέας: Prognosis Biotech ΕΠΕ. (Προϋπολογισμός 158,021.00 ευρώ)
3. «Αντιμετώπιση μικροβιολογικών και φυσικοχημικών αλλοιώσεων και βελτίωση της διάρκειας ζωής της κολοκύθας butternut squash». Πρόγραμμα: Ειδικός Λογαριασμός της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ. Αρ. πρωτ. 92/24-05-2011, Κωδικός 3478. ΦΟΡΕΑΣ ΑΝΑΘΕΣΗΣ : ΑΓΡΟΚΤΗΜΑΤΑ ΤΡΙΚΑΛΩΝ Ε.Π.Ε.. (Περίοδος: Από 24-05-2011 Έως 12-12-2011) αμοιβή 2.500,96 ευρώ
4. «Παραγωγή και ποιοτικός έλεγχος και επισήμανση αρτοσκευασμάτων μειωμένης θερμιδικής αξίας και με διαιτητικές ίνες». Πρόγραμμα: Κέντρου Τεχνολογικής Έρευνας (ΚΤΕ) Θεσσαλίας (19-03-2013). ΦΟΡΕΑΣ

ΑΝΑΘΕΣΗΣ : «Κωνσταντίνος Ζυγογιάννης», 2^ο χλμ. Καρδίτσας-Μέλισσας, Καρδίτσα, Τ.Κ. 43100, Καρδίτσα, Βιοτεχνία προϊόντων ζύμης, ΑΦΜ 039032584, ΔΟΥ Καρδίτσας. (Περίοδος: Από 19/3/2013 Έως 30/9/2013), Αμοιβή 3.690,00 Ευρώ

5. **«ΠΑΡΟΧΗ ΣΥΜΒΟΥΛΩΝ ΓΙΑ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ, ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΟ ΕΛΕΓΧΟ ΜΠΙΣΚΟΤΩΝ».** Πρόγραμμα: Κέντρου Τεχνολογικής Έρευνας (ΚΤΕ) Θεσσαλίας (17-07-2013). ΦΟΡΕΑΣ ΑΝΑΘΕΣΗΣ : «ΒΙΟΛΑΝΤΑ», 6^ο χλμ. Τρικάλων-Καρδίτσας, Τρίκαλα, Τ.Κ. 42100, με αντικείμενο δραστηριότητας, «Βιομηχανία Μπισκότων & Κουλουριών», ΑΦΜ 999472187, ΔΟΥ Τρικάλων. (Περίοδος: Από 20-06-2013 Έως 20-06-2014), Αμοιβή 1.600 ευρώ
6. **«Μελέτη Χημικών και Οργανοληπτικών Χαρακτηριστικών Αμπελοοινικών Προϊόντων».** Πρόγραμμα: Ειδικός Λογαριασμός της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ Θεσσαλίας, πρακτικό 19/21-11-2013. (Περίοδος: Από 24/11/2013 Έως 30/7/2014, Αμοιβή 2.300 ευρώ)
7. **Πρόγραμμα Δια Βίου Εκπαίδευσης:** «Στρατηγικές μάρκετινγκ, εξωστρέφεια, επισήμανση και διαδικασίες ανάπτυξης νέων προϊόντων τροφίμων». Ινστιτούτο Δια Βίου Εκπαίδευσης (ΙΔΒΕ) ΤΕΙ Θεσσαλίας, αρ. Πρωτ. 22/02-07-2014) (Προϋπολογισμός 30,000 ευρώ).
8. **Πρόγραμμα ‘Τριπτόλεμος’, Γενική Γραμματεία Νέας Γενιάς:** «Βιώσιμη επιχειρηματικότητα μονάδων παραγωγής και μεταποίησης γάλακτος με έμφαση στην Ασφάλεια, Ποιότητα και Καινοτομία των προϊόντων». (Περίοδος: Από 21/10/2014 Έως 22/11/2014), Επιχορήγηση 4.400,00 Ευρώ

Ζ2. ΩΣ ΜΕΛΟΣ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ

1. **Ευρωπαϊκό Πρόγραμμα ERASMUS+ Μέλος της Κύριας Ερευνητικής Ομάδας** με τίτλο “Design, development and pilot testing of freely accessible online educational material, for a common group of modules intended for "Food Science" Students” 2014-2016, Κωδικός Προγράμματος: 2014-1-EL01-KA203-001558, (Προϋπολογισμού 144.000 €) (για το ΤΕΙ Θεσσαλίας).
2. **«Μελέτη της χρήσης φυτικών πολυφαινόλων ως αντιοξειδωτικών και αντιμυκητιακών παραγόντων σε ζωοτροφές».** Πρόγραμμα: ΚΟΥΠΟΝΙΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ/ Αρ. έγκρισης 38592787-01-000113 / 2-11-2010. ΦΟΡΕΑΣ ΑΝΑΘΕΣΗΣ : VET HELLAS A.E.. ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Επ. Καθηγητής , Δημήτριος Καντάς.

3. **‘Αρχιμήδης ΙΙΙ – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων των ΤΕΙ’:**
“MONITORING THE QUALITY OF FARMED FISH IN WEST GREECE” Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Κοσμάς Ναθαναηλίδης, ΤΕΙ Ηπείρου. Προϋπολογισμός 100.000 €. Α/Α 105, ΤΕΙ ΗΠΕΙΡΟΥ, ΚΩΔ. ΠΡΟΤΑΣΗΣ: teier09, ID: 89, ΑΚΡΩΝΥΜΙΟ: MGFF (Περίοδος: Από 1/1/2013 Έως 31/12/2014)

4. **«Χημικές και Μικροβιολογικές Αναλύσεις Διαφορετικών Ειδών Γάλακτος και Τυριών και Βελτίωση της Ποιότητας Αυτών».**
Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «ΟΜΗΡΟΣ»-Αφοί Γιαννίτση (Τρίκαλα), Βιομηχανία Γάλακτος-Τυροκομείο. Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. (Περίοδος: Από 20/4/2013 Έως 20/12/2013).

5. **Μονάδα Καινοτομίας και Επιχειρηματικότητας (ΜΚΕ) του ΤΕΙ Θεσσαλίας.** Δράση Μελέτες Περίπτωσης (Case Studies): Μελέτη Περίπτωσης της εταιρίας «οινοποιία – αποσταγματοποιία ‘Κ. Τσιλιλής Α.Ε.’» Λάρισα 2011. (Περίοδος: Από 3/10/2011 Έως 17/2/2012)

Z3. ΥΠΟΒΟΛΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΠΡΟΤΑΣΕΩΝ ΩΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ Η’ ΜΕΛΟΣ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗΣ ΟΜΑΔΑΣ:

1. «Παραγωγή προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας από ρόδι και υποπροϊόντα επεξεργασίας αυτού». ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Αν. Καθηγητής, Αθανάσιος Μανούρας
2. «Παλαιωμένο τσίπουρο με ωρίμανση σε διαφορετικά είδη ξύλου ελληνικής προέλευσης και δημιουργία καινοτόμων προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας». ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Αν. Καθηγητής, Αθανάσιος Μανούρας
3. «Ανάπτυξη μοντέλου πρόβλεψης επιμόλυνσης προϊόντων αγροδιατροφικού ενδιαφέροντος (ζωοτροφές- τρόφιμα) με Αφλατοξίνες στην Περιφέρεια Θεσσαλίας». Μέλος κύριας ερευνητικής ομάδας.
4. «Θεσσαλικό Γάλα : Ανάπτυξη εργαλείων τεκμηρίωσης της αυθεντικότητας του γάλακτος και των προϊόντων του, με βάση το χημικό τους προφίλ»
 Μέλος κύριας ερευνητικής ομάδας.

Z4. ΚΙΝΗΤΙΚΟΤΗΤΑ

1. **ERASMUS TEACHING STAFF TRAINING MOBILITY**
ERASMUS PROGRAMME
 Academic year 2013-2014
 Cyprus University of Technology, Limassol

Η. ΛΟΙΠΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΔΡΑΣΗ & ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ

H1. ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ – ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ

1. **Βραβείο Αριστείας** – Υποτροφία Σπουδών, Ίδρυμα «Πόπης Καστρακίδου», Τρίκαλα 1985.
2. **Υποτροφία Εισαγωγής** στο Τμήμα Χημείας του Παν/μίου Πατρών (σειρά εισαγωγής 5), 1984-1985, Ίδρυμα Κρατικών Υποτροφιών (ΙΚΥ).
3. **Ειδικός Μεταπτυχιακός Υπότροφος (ΕΜΥ), (1988-1992)**, στον Τομέα Οργανικής Χημείας, Βιοχημείας και Φυσικών προϊόντων του Τμήματος Χημείας του Παν/μίου Πατρών.
4. **Ecotrophelia 2014**, 3ο βραβείο στον Πανελλήνιο Διαγωνισμό «καινοτόμων & οικολογικών τροφίμων», Επιστημονικός υπεύθυνος ομάδας φοιτητών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, προϊόν “KetchupEco”.

H2. ΜΕΛΟΣ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ

- 1) Μέλος της Ένωσης Ελλήνων Χημικών (ΕΕΧ) (Α.Μ. 6796)
- 2) Μέλος της Ελληνικής Εταιρείας Βιοχημείας και Μοριακής Βιολογίας (ΕΕΒΜΒ).
- 3) Μέλος της Εταιρείας Μελέτης της Μικροβιολογικής Ποιότητας του Ύδατος
- 4) Μέλος της Ένωσης Ελλήνων Οινολόγων
- 5) Μέλος Πανελλήνιας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων (Π.Ε.ΤΕ.Τ)
- 6) Ελληνική Τεχνολογική Πλατφόρμα «Food for Life», μέλος Επιστημονικού Συμβουλίου

H3. ΜΕΤΕΚΠΑΙΔΕΥΣΕΙΣ - ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ

- | | |
|-------------|---|
| <u>2014</u> | «Research and Innovation to foster the competitiveness of the European Agri-Food and Seafood sectors» , European Commission, Athens, 10-11 March 2014. |
| <u>2009</u> | «Μέθοδοι μικροβιολογικού ελέγχου υδάτων» , Εργαστήριο Υγιεινής, Ιατρική Σχολή, Πανεπιστήμιο Πατρών, Πάτρα 9-11 Νοεμβρίου 2009. |
| <u>2008</u> | “EQUASE 2007” , Εταιρεία Μελέτης της Μικροβιολογικής Ποιότητας του Ύδατος & Δημοκρίτειο Παν/μίο Θράκης, Αθήνα, 20 Μαρτίου 2008. |
| <u>2005</u> | “International Conference on New Water Culture of South – East European Countries” , Athens, 21 – 23 October, 2005. (Σχετ Νο 128) |
| <u>2004</u> | “ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΚΑΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΠΟΣΙΜΟΥ ΝΕΡΟΥ” , Αθήνα 5-6 Ιουλίου 2004. |
| <u>1998</u> | EUROPEAN TRAINING PROGRAM IN MICROSEPARATION TECHNIQUES (ECOSEP1) , Πάτρα 14-17 Μαΐου 1998. |
| <u>1992</u> | “ADVANCED EURO HPLC TRAINING COURSE AND WORKSHOP” , Πάτρα 7-10 Απριλίου 1992. |

H4. ΕΚΠΡΟΣΩΠΗΣΗ ΤΕΙ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ

Εκπρόσωπος του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων στο Περιφερειακό Συμβούλιο Καινοτομίας της Περιφέρειας Θεσσαλίας, μέλος της συντονιστικής ομάδας του ΤΕΙ Θεσσαλίας και της Περιφέρειας Θεσσαλίας για την οργάνωση και κατάθεση προτάσεων Περιφερειακής Ανάπτυξης με βάση την Καινοτομία στον Αγροδιατροφικό Τομέα. *Δράση RIS3*

H5. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ

1. 1st International Conference of «Food and Biosystems Engineering», June 2013, Skiathos, Greece. Member of Scientific Committee, κριτής 10 εργασιών
2. 15th International Conference on Fat Soluble Vitamins, FSV 2012. 22-24 March 2012, Kalabaka, Greece. Member of Organizing Committee.

H6. ΟΡΓΑΝΩΣΗ - ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΗΜΕΡΙΔΕΣ

1. Δημερίδα «**Το Μέλλον της παραγωγής γάλακτος στην Ελλάδα: Προκλήσεις και Προοπτικές απασχόλησης για τους νέους**», Λάρισα 10 & 11 Οκτωβρίου 2014. (Συντονιστής και Πρόεδρος οργανωτικής επιτροπής).
2. Δημερίδα «**Τοπικά Παραδοσιακά Τρόφιμα και βιώσιμη ανάπτυξη**» Μουζάκι Καρδίτσας 17 & 18 Ιανουαρίου 2014. (Πρόεδρος οργανωτικής επιτροπής).
3. Ημερίδα «**Ποιότητα Πόσιμοι Νερού, Υγρά Απόβλητα, Αέρια Ρύπανση, Χαρακτηριστικά-Τεχνολογίες και Χρηματοδοτικά εργαλεία**», ΤΕΕ Μαγνησίας, Σύλλογος Χημικών Μηχανικών Μαγνησίας, Βόλος 2011.
4. Ημερίδα ΕΚΦΕ Καρδίτσας, 6^η Εκδήλωση για τις Φυσικές Επιστήμες, εισήγηση με θέμα «**Ποιότητα Νερού και επιπτώσεις στη Δημόσια Υγεία**», Καρδίτσα 26-4-2013, ISBN 978-960-99997-2-4, σελ. 113-115.
5. Ημερίδα «**Το περιβάλλον και ο άνθρωπος**, πέρα από τη Δασολογία, στο έργο του αείμνηστου Καθηγητή Νίκου Στάμου», στα πλαίσια της Παγκόσμιας Ημέρας Περιβάλλοντος, Σχολή Δασολογίας & Φ.Π., ΤΕΙ Λάρισας / Τμήμα ΣΤΕΞ, ΓΕΩΤΕΕ, Περτούλι Τρικάλων 05-06-2012.
6. Δημερίδα «**Τρόφιμα και υγεία**», Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Καρδίτσα, 16& 17-6-2006, Μέλος της οργανωτικής επιτροπής,
7. Ημερίδα «**Γαϊδουρινό γάλα: Έρευνα και Προοπτικές**», Τεχνολογικό Παν/μιο Κύπρου, Τμήμα Γεωπονικών Επιστημών, Βιοτεχνολογίας και Επιστήμης Τροφίμων, 5 Δεκεμβρίου 2013, Λεμεσός, (Μέλος οργανωτικής επιτροπής).

8. Ημερίδα «**Παραδοσιακά ελληνικά τρόφιμα και τεχνολογία τροφίμων μια αρμονική συνύπαρξη**» ΠΕΤΕΤ, Έκθεση FOODEXPO, Metropolitan Expo Αεροδρόμιο Ελευθέριος Βενιζέλος, 16/3/2014 (**Μέλος οργανωτικής επιτροπής**).