

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Όνομα: Θεοφάνης **Επώνυμο:** Γεωργόπουλος
Κινητό: 6977750615
Έτος Γέννησης: 15 Ιανουαρίου 1971
E-mail: Theofanisg2002@yahoo.gr, f.georgopoulos@teilar.gr

Εκπαίδευση και κατάρτιση

Πτυχίο

7/1997. Πτυχιούχος του τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών.

Μεταπτυχιακός Τίτλος Σπουδών

12/2003. Μεταπτυχιακός Τίτλος Σπουδών (Licentiate) στην Τεχνολογία Τροφίμων, Τίτλος 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.

Επαγγελματική δραστηριότητα

- 3/6-2/9/1994. Πρόγραμμα COMETT (Ευρωπαϊκός 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 Ε&Κ. 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.
- 1/3/2004-31/7/2004. Μύλοι Μάρρα Α.Ε.. Ποιοτικός έλεγχος πρώτων υλών και τελικών προϊόντων (σιτηρών και αλεύρων), υπεύθυνος Διαχείρισης ποιότητας (HACCP, ISO 9001).
- 1/12/2007-σήμερα. Εκδόσεις Πατάκη Α.Ε. Εξωτερικός συνεργάτης για την επιμέλεια λημμάτων τεχνολογίας τροφίμων για λεξικό ελληνικής γλώσσας.
- 16/11/2004-12/3/2010. Μύλοι Λούλη Α.Ε. Ποιοτικός έλεγχος πρώτων υλών και τελικών προϊόντων, Διαχείριση Ποιότητας (HACCP, ISO 9001, ISO 22000, IFS), Έρευνα και ανάπτυξη, Πιστοποίηση βιολογικών αλεύρων.
- 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».

- 1/6/2010-1/10/2010. Μέλος επιτροπής ΕΦΕΤ για την δημιουργία έντυπων ελέγχου επιθεώρησης εταιριών επεξεργασίας σιτηρών και ζυμαρικών http://www.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/authorities_control/printed_articles_categories/printed_articles_per_category
 - 1/1/2011-30/6/2011. Εξωτερικός συνεργάτης για την επιμέλεια λημμάτων διατροφής για λεξικό ορολογίας διατροφολογίας έκδοσης, Πανεπιστημίου Λευκωσίας, Κύπρος.
- 6/2012-σήμερα. Συμμετοχή στο ερευνητικό πρόγραμμα ΤΕΙ Λάρισας (Αρχιμήδης ΙΙΙ), Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, «ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙΙ, ΥΠΙ.05. ΜΕΛΕΤΗ ΤΗΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΤΗΣ ΒΙΤΑΜΙΝΗΣ D ΣΕ ΑΥΤΟΑΝΟΣΑ ΚΑΙ ΟΣΤΙΚΑ ΝΟΣΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΕΜΠΛΟΥΤΙΣΜΕΝΩΝ ΣΕΒΙΤΑΜΙΝΗ D ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΗΣ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
- * Προσθήκη βιταμίνης D σε προϊόντα δημητριακών.
 - * 1/6/2012-σήμερα. Συνεργάτης της Συντεχνίας Αρτοποιών Αθηνών Προαστίων και Περιχώρων.
 - * 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».

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.
- 4/2006-2/2010. 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 (Ομοσπονδία 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 Α.Ε., Σκλαβενιτης,
- 1/10/2004-30/6/2005, 1/10/2006-15/2/2010. Δημόσιο ΙΕΚ Πειραιά. Εκπαιδευτής στα μαθήματα: «Τροφογνωσία» και «Έλεγχος εμπορευμάτων» για την ειδικότητα «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης (Chef)», «Αρχές διαχείρισης Ποιότητας (HACCP και ISO)», «Ποιοτικός έλεγχος πρώτων υλών και τελικών προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής ΙΙ», «Αρτοποιητική Τέχνη Ι», «Αρτοποιητική Τέχνη ΙΙ», «Πρακτική άσκηση για αρτοποιούς-ζαχαροπλάστες», «Πρώτες ύλες αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής» για την ειδικότητα «Τεχνικός Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής», «Εμπορευματογνωσία-Τροφογνωσία» για την ειδικότητα «Βοηθός Μαγειρικής Τέχνης», «Αρχές Διατροφής Ι εργαστήριο», «Αρχές Διατροφής ΙΙ εργαστήριο» και «Χημεία Τροφίμων» για την ειδικότητα «Ειδικός Εφαρμογών Διαιτητικής». Σύνολο διδακτικών ωρών: 1100.
- 8/10/2008-14/2/2010. ΙΕΚ Δομή Εκπαιδευτής στα μαθήματα: «Τροφογνωσία» και «Υγιεινή Τροφίμων» για την ειδικότητα «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης (Chef)», «Ποιοτικός έλεγχος πρώτων υλών και τελικών προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής», «Πρώτες ύλες αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής» για την ειδικότητα «Τεχνικός Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής» . Σύνολο διδακτικών ωρών: 112.
- 22/9/2009, 11/3/2010, 22/9/2010, 8/12/2010. 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 Νομαρχιακών Αυτοδιοικήσεων και του ΕΦΕΤ, Αθήνα.

- 1/10/2009-15/3/2010. ΤΕΙ Λάρισας, Παράρτημα Καρδίτσας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων. Επιστημονικός συνεργάτης και 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», υπο την αιγίδα της ΑΝΑΔ (Αρχή Ανάπτυξης Ανθρώπινου Δυναμικού Κύπρου) και της εταιρείας, Foodallergens lab.
- 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.
- 16/3/2010- σήμερα. Διορισμένος ως Καθηγητής εφαρμογών (Εκπαιδευτικό Προσωπικό) στο ΤΕΙ Λάρισας, Παράρτημα Καρδίτσας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων. Διδάσκοντα μαθήματα:
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 Δικαιολογίας), 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), 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).
- 30/1/2012. Υπεύθυνος του τμήματος Τεχνολογίας τροφίμων, ΤΕΙ Λάρισας 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».
- * 7/9/2012-σήμερα. Συμμετοχή ως εκπαιδευτής, συγγραφέας και ως μεταφραστής του εκπαιδευτικού υλικού στα πλαίσια του προγράμματος Q-Bake με συντονιστή τον ΕΦΕΤ και συνεργαζόμενους φορείς ΣΕΒΤ, ΠΕΤΕΤ (Προσόντα για την Ευρωπαϊκή Αρτοβιομηχανία, Πρόγραμμα Leonardo da Vinci Ευρωπαϊκής Ένωσης). Ανάπτυξη πρότυπων προγραμμάτων κατάρτισης, για εργαζόμενους στην αρτοποιία και ζαχαροπλαστική.
- * 17/01/2013 μέχρι 29/07/2013, σύμβαση με το Υπουργείο Παιδείας Κύπρου για το πρόγραμμα των ΜΙΕΕΚ (Μεταλκειακά Ινστιτούτα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης) ειδικότητας Αρτοποιός- ζαχαροπλάστης

Παρακολούθηση σεμιναρίων-συνεδρίων

- 2/10-6/12/1995. Μαθήματα Οινολογίας και Αμπελουργίας, διάρκειας 60 ωρών, (Γεωπονικό Ινστιτούτο, Αθηνών, Μαρούσι).
- 13, 14/9/1996. 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. 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.
- 10, 11/6/2004. Σεμινάριο στο HACCP (Ανάλυση επικινδυνότητας στα κρίσιμα σημεία ελέγχου στη βιομηχανία τροφίμων), Advanced Quality systems A.E. διάρκειας 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, διάρκειας 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», διάρκειας 35 ωρών, Αθήνα.
- 31 Ιανουαρίου 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, διάρκειας 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, διάρκειας 20 ωρών, Κηφισιά.
- 29/9/2007. «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.
- 4-5/2 2008. «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, διάρκειας 10 ωρών, Αθήνα.
- 20/10/2008. 21/10/2008. «Μεταποίηση προϊόντων βιολογικής γεωργίας (φυτικής & ζωικής παραγωγής): κανόνες – απαιτήσεις για την πιστοποίηση», διάρκειας 12 ωρών, Food ALLERGENS LAB, Αθήνα.
- 10/11/2008. Σεμινάριο με θέμα «Μικροβιολογικά κριτήρια τροφίμων», ETAT. A.E., διάρκειας 7 ωρών, Δάφνη.
- 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. «Διεξαγωγή Ημερίδας με θέμα: "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. "Σύγχρονες προκλήσεις στη διατροφή του ανθρώπου". Πανεπιστημιακό Νοσοκομείο Λάρισας, ΤΕΙ Λάρισας.
- 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.
- 22/4/2013. Ημερίδα του ΕΦΕΤ στην Αθήνα «Επισημάνση και προδιαγραφές των τροφίμων»

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ-ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ

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.
- «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.
- Effect of Enzyme Blends and Dough Strengthening Emulsifier on Extending the Shelf Life of Sandwich Bread Applying Response Surface Methodology, O.Kaltsa, I. Mandala, T.Georgopoulos, submitted to Cereal Chemistry (18/4/2013)

Σε πρακτικά Συνεδρίων με κριτές

- May 6-8, 2002. Προφορική παρουσίαση με θέμα “Rheological properties of dough and gluten that comes from defatted flour”, 28th Nordic Cereal Congress, Bommensvik, Sweden.
- June 25-27, 2001, The function of lipase in the dough and gluten rheology, workshop on plant biopolymer science” food and non food applications. Nantes, France
- October 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 Μαρτίου 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.

Σε άλλα περιοδικά

Συγγραφέας των παρακάτω άρθρων του περιοδικού περιοδικού «Αρτοποιός και η δουλειά του», Εκδόσεις Κορμός (www.artopios.gr):

- *«Ο ρόλος των αμυλασών στην παραγωγή ψωμιού», Αύγουστος-Σεπτέμβριος 2005, τεύχος 24.
- *«Ο ρόλος των πεντοζανών στην αρτοποιία», Οκτώβριος-Δεκέμβριος 2005, τεύχος 25.
- *«Η δράση των λιπολυτικών ενζύμων στην αρτοποιία. Μέρος Α», Ιανουάριος-Φεβρουάριος 2006, τεύχος 26.
- *«Στάδια επεξεργασίας και ρεολογικές ιδιότητες του ζυμαριού», Μάρτιος-Απρίλιος 2006, τεύχος 27.
- *«Η δράση των λιπολυτικών ενζύμων στην αρτοποιία. Μέρος Β», Μάιος-Ιούνιος 2006, τεύχος 28.
- *«Πρωτεάσες: ένζυμα που βελτιώνουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των αρτοσκευασμάτων», Ιούλιος-Αύγουστος 2006, τεύχος 29.

- *«Ποιοτικά χαρακτηριστικά και τεχνολογία προϊόντων σίκαλης», Σεπτέμβριος-Οκτώβριος 2006, τεύχος 30.
- *«Μέθοδοι μέτρησης ρεολογικών ιδιοτήτων των αλεύρων», Νοέμβριος-Δεκέμβριος 2006, τεύχος 31.
- *«Τεχνολογικές ιδιότητες των συστατικών των σιτηρών», Ιανουάριος-Φεβρουάριος 2007, τεύχος 32.
- *«Η χρήση του σογιάλεου στην αρτοποιία», Μάρτιος-Απρίλιος 2007, τεύχος 33.
- *«Η χρήση των λιπών και ελαίων στην αρτοποιία», Μάιος-Ιούνιος 2007, τεύχος 34.
- *«Η εφαρμογή των βελτιωτικών ασκορβικού οξέος και κυστεΐνης στην αρτοποιία», Ιούλιος-Αύγουστος 2007, τεύχος 35.
- *«Η χρήση των γαλακτωματοποιητών στη διαδικασία της αρτοποίησης», Σεπτέμβριος-Οκτώβριος 2007, τεύχος 36.
- *«Η εφαρμογή του HACCP στην αρτοποιία», Νοέμβριος-Δεκέμβριος 2007, τεύχος 37.
- *«Ακρυλαμίδιο και προϊόντα αρτοποιίας», Ιανουάριος-Φεβρουάριος 2008, τεύχος 38.
- *«Ο ρόλος της γλουτένης στα προϊόντα αρτοποιίας», Μάρτιος-Απρίλιος 2008, τεύχος 39.
- *«Παράγοντες κινδύνου και προληπτικά μέτρα ελέγχου στα άλευρα», Μάιος-Ιούνιος 2008, τεύχος 40.
- *«Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα του ψωμιού τوست», Ιούλιος-Αύγουστος 2008, τεύχος 41.
- *«Συστατικά που χρησιμοποιούνται στα προϊόντα λάιτ αρτοποιίας», Σεπτέμβριος-Οκτώβριος 2008, τεύχος 42.
- *« ISO 22000: Νέο πρότυπο ασφάλειας και υγιεινής στην αρτοποιία», Νοέμβριος-Δεκέμβριος 2008, τεύχος 43.
- *«Λειτουργικά τρόφιμα. Μια ανερχόμενη αγορά», Ιανουάριος-Φεβρουάριος 2009, τεύχος 44.
- *«Λειτουργικά προϊόντα δημητριακών», Μάρτιος-Απρίλιος 2009, τεύχος 45.
- *«Διογκωτικά βιολογικά μέσα στα αρτοσκευάσματα», Μάιος-Ιούνιος 2009, τεύχος 46.
- *«Ιδιότητες των προζυμιών στην αρτοποιία», Ιούλιος-Αύγουστος 2009, τεύχος 47.
- *«Χημικές διογκωτικές ύλες στην αρτοποιία», Σεπτέμβριος-Οκτώβριος 2009, τεύχος 48.
- *«Οι Τεχνητές γλυκαντικές ύλες στην αρτοποιία και ζαχαροπλαστική», Νοέμβριος-Δεκέμβριος 2009, τεύχος 49.
- *«Υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων στη μαζική εστίαση», Ιανουάριος-Φεβρουάριος 2010, τεύχος 50.
- *«Χρήση του σιμιγδαλιού στην αρτοποιία και ζαχαροπλαστική», Μάρτιος-Απρίλιος 2010, τεύχος 51.
- *«Τα άλευρα χωρίς γλουτένη, νέα τάση στην αρτοποιία», Μάιος-Ιούνιος 2010, τεύχος 52.
- *«Μικροβιολογικοί κίνδυνοι σε άλευρα και προϊόντα αρτοποιίας», Ιούλιος-Αύγουστος 2010, τεύχος 53.
- *«Βιολογικά σιτάρια, βιολογικά άλευρα και βιολογικό ψωμί: Νομοθεσία και προϋποθέσεις πιστοποίησης», Σεπτέμβριος-Οκτώβριος 2010, τεύχος 54.
- *«Παράγοντες που επηρεάζουν τα Ποιοτικά Χαρακτηριστικά των κέικ και μπισκότων», Νοέμβριος-Δεκέμβριος 2010, τεύχος 55.
- *«Είδη Σιτηρών-άλευρα, άλεση σίτου», Ιανουάριος-Φεβρουάριος, 2011, τεύχος 56.
- *«Διογκωτικά μέσα στην αρτοποιία: Βιολογικά (Μαγιά) -Χημικά (Baking Powder)», Μάρτιος-Απρίλιος 2011, τεύχος 57.
- *«Η χρήση βελτιωτικών αλεύρου και ενζύμων στην αρτοποιία», Μάιος-Ιούνιος 2011, τεύχος 58.
- *«Τεχνικές αρτοποίησης», Ιούλιος-Αύγουστος 2011, τεύχος 59.
- *«Υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων στην μαζική εστίαση», Σεπτέμβριος-Οκτώβριος 2011, τεύχος 60.
- *«Αρτοσκευάσματα με μειωμένη θερμιδική αξία», Νοέμβριος-Δεκέμβριος 2011, τεύχος 61.
- *«Εφαρμογές των λιπαρών υλών στα αρτοσκευάσματα», Μάρτιος-Απρίλιος 2012, τεύχος 63.
- *«Η επίδραση των αμυλασών στην ποιότητα των αρτοσκευασμάτων», Μάιος-Ιούνιος 2012, τεύχος 64.

Περιοδικό «Τρόφιμα και Ποτά», Εκδόσεις Τρίαινα. (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»:

- *«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:

<http://freshbakery.gr/author/th-georgopoulos/>

Συνεργάτης της ιστοσελίδας για την επιστήμη των τροφίμων και διατροφής

<http://www.foodbites.eu/j15/el/trofima/food-basics/sitira/1351-flour>

<http://www.foodbites.eu/j15/el/trofima/food-basics/sitira/1745-eidi-alevrou>

Συγγραφή εργαστηριακών σημειώσεων για τους φοιτητές για το ΤΕΙ ΛΑΡΙΣΑΣ

- Θ. Γεωργόπουλος, Εργαστηριακές σημειώσεις για το εργαστήριο «Τεχνολογία και Ποιοτικός έλεγχος σιτηρών και αρτοσκευασμάτων εργαστήριο», 6^ο εξάμηνο, ΤΕΙ Λάρισας, Παράρτημα Καρδίτσας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων. Απρίλιος 2010.
- Θ. Γεωργόπουλος, Μ. Αλεξανδράκη. Εργαστηριακές σημειώσεις για το εργαστήριο «Τεχνολογία και Ποιοτικός έλεγχος Πρόσθετων και Γλυκαντικών Υλών», 6^ο εξάμηνο, ΤΕΙ Λάρισας, Παράρτημα Καρδίτσας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων. Απρίλιος 2010.
- Θ. Γεωργόπουλος. Σημειώσεις για την θεωρία «Εισαγωγή στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων», 1^ο εξάμηνο, ΤΕΙ Λάρισας, Παράρτημα Καρδίτσας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων. Σεπτέμβριος 2010.
- «Εργαστηριακές Ασκήσεις Τεχνολογίας και Ποιοτικού έλεγχου σιτηρών και αρτοσκευασμάτων εργαστήριο», σύγγραμμα υπό έκδοση, Εκδόσεις Παπαζήση

Επίβλεψη σε 27 ολοκληρωμένων πτυχιακών εργασίες φοιτητών ΤΕΙ Λάρισας, περίοδος 2010-2013:

(<http://www.teilar.gr/prof/index.php?classname=ErErgo>):

- 1) Νοέμβριος 2010. «Παρασκευή αρτοσκευασμάτων με χαμηλή θερμιδική αξία». Α. Σουροπάνη
- 2) Μάιος 2011. «Βιομηχανική παραγωγή κατεψυγμένου CROISSANT», Α. Κυριακόπουλος.
- 3) Νοέμβριος 2011. «Ο ρόλος των υποκατάστατων της ζάχαρης στα αρτοσκευάσματα», Β.Γαλάνης
- 4) Μάιος 2012. «Ποιοτικά χαρακτηριστικά αρτοσκευασμάτων τύπου κέικ με χαμηλή θερμιδική αξία», Α. Κοτσα, Κ. Καραγιάννη.
- 5) Μάιος 2012. «Μπισκότα μειωμένης θερμιδικής αξίας», Α. Βογιοβιτς, Ε. Νικολάου
- 6) Δεκέμβριος 2010. «Παραγωγή αρτοσκευασμάτων με χαμηλή ενεργειακή αξία», Σουροπάνη Αργυρώ
- 7) Μάιος 2011. Παραγωγή κατεψυγμένου κρουασάν, Κυριακόπουλος, Αναστάσιος
- 8) Δεκέμβριος 2011. Η επίδραση των αμυλασών στην αρτοποιία., Μανωλέσου, Κατερίνα
- 9) Δεκέμβριος 2011. Η χρήση πρόσθετων υλών (φυσικών χρωστικών, μέσων οξίνισης και ενισχυτικών γεύσης) σε προϊόντα τηγανητής πατάτας τύπου τσίπς Λουκία Σπαθή .
- 10) Δεκέμβριος 2011. Η επίδραση φυτικών ινών και ενζύμων στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του ψωμιού. Πολυζώη Αγγελική, Γαιτανίδου Κατερίνα.
- 11) Μάιος 2012, Τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχος ζυμαρικών Λένη Χριστιάννα
- 12) Μάιος 2012-, Εφαρμογές του ανθεκτικού αμύλου στα διαιτητικά τρόφιμα, Παναγιωτίδου Μαρία
- 13) Μάιος 2012-Αρτοσκευάσματα χωρίς γλουτένη. Μαρία Ρομπογιαννακη
- 14) Μάιος 2012, Τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχος μπισκότων κωνσταντίνα καζαντζη
- 15) Νοέμβριος 2012, Συντήρηση και συντηρητικά στην τεχνολογία αρτοσκευασμάτων, Κερμελίδου Ελένη
- 16) Μάιος 2013. Βιολογική πιστοποιημένη παραγωγή άρτου, Γεωργουλάκος Ανδρέας,
- 17) Μάιος 2012. Τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχος προϊόντων εκλεκτής αρτοποιίας Αγγελική γεωργοπούλου
- 18) Νοέμβριος 2012. Η χρήση των γαλακτωματοποιητών στο μαγαιάτεμα αρτοσκευασμάτων, χρύσα Σαρή

- 19) Νοέμβριος 2012. Διασφάλιση ποιότητας στην μαζική εστίαση, η περίπτωση παρασκευής ρυζιού με μπιφτέκι. Διαμαντή Κωνσταντίνα
- 20) Φεβρουάριος 2013. Η χρήση των γαλακτωματοποιητών στην αρτοποιία, Χαρά Πιερή
- 21) Μάιος 2012, Παραδοσιακά τρόφιμα Νήσου Λήμνου, Κιουρανάκης
- 22) Μάιος 2013. Η επίδραση ενζύμων στα ρεολογικά και ποιοτικά χαρακτηριστικά του ψωμιού. Σταύρος Γιαπιτζής, Κυριακόπουλος
- 23) Μάιος 2012. Παραγωγή ζυμαρικών χωρίς γλουτένη. Ρομπογιαννακη Μαρία
- 24) Μάιος 2012. σοκολάτα. Παραγωγή, ποιοτικός έλεγχος και προδιαγραφές προϊόντων σοκολάτας μαρμακεθιανάκη ελένη
- 25) Μάιος 2012. Προϊόντα με πρώτη ύλη το χαρούπι, μουζουρα Δήμητρα,
- 26) Νοέμβριος 2012. Νομικού Άννα. Μυκοτοξίνες στα άλευρα και στα αρτοσκευάσματα
- 27) Μάιος 2013. Ποιοτικά χαρακτηριστικά προϊόντων εκλεκτής αρτοποιίας τύπου κέικ με υποκατάστατα τεχνητών γλυκαντικών υλών και λίπους, χαρμαντα χαρσουλα,
- 28) Η επίδραση βελτιωτικών και ενζύμων στο χωριάτικο ψωμί, μελετλίδης Σταύρος, υπό εξέλιξη
- 29) Η επίδραση φυτικών ινών και ενζύμων στα ποιοτικά χαρακτηριστικά προϊόντων τύπου σφολιάτας, σταμου ντεμυ, υπό εξέλιξη
- 30) Παρασκευή παραδοσιακών ζυμαριών με διαφορετική κοκκομετρία σιμιγδαλιου, ρουυση ρία, υπο εξέλιξη,
- 31) Παρασκευή παραδοσιακών ζυμαριών με διαφορετικές φυτικές ίνες, τσιακαλου-γκορη υπο εξέλιξη
- 32) Μπισκότα με χρήση φυτικών ινών ως υποκατάστατα λίπους, Γρηγορίου-πετροπουλου υπο εξέλιξη
- 33) Μπισκότα με υποκατάστατα λίπους , Ράντου, υπό εξέλιξη
- 34) Κέικ με υποκατάστατα γαλακτωματοποιητές,, Κυπράιου μαρία. υπο εξέλιξη..
- 35) Παραγωγή μπαρών δημητριακών με χαμηλή θερμιδική αξία, αναστασίου χριστίνα, υπο εξέλιξη
- 36) Παρασκευά άρτου με μίγματα ρυζάλευρου και καλαμποκάλευρου, σιαμετης, ψαρράς υπο εξέλιξη,
- 37) Παρασκευή βάφλας με φυτικές ίνες, στριγγλη- γεωργοπουλου, υπο εξέλιξη,
- 38) Παρασκευή κέικ χωρίς γλουτένη, τζωρτζοπούλου, υπο εξέλιξη,
- 39) Παρασκευή αρτοκευασμάτων με φυτική ίνα ινουλίνη, και χαμηλή θερμιδική αξία, παλιουρας, ανθιτης, υπό εξέλιξη,
- 40) Μπουλογιώργος Γεωργιος Μυκοτοξίνες στα σιτηρά. Συντήρηση σιτηρών, υπο εξέλιξη
- 41) Λίπη και έλαια στην αρτοποιία, (υπό εξέλιξη), Δεδούση διονυσία
- 42) Ζυμαρικά ολικής άλεσης (υπό εξέλιξη), Μουζακίτη νατάσσα

Υπεύθυνος για πρακτική άσκηση δύο φοιτητών στο εργαστήριο σιτηρών του τμήματος τεχνολογίας τροφίμων ΤΕΙ Λαρίσας (Μελετλίδης Σταυρος 1/4/2011-30/9/2011, Αναστασίου ελενη, 1/4/2013-σήμερα)

ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ-ΣΥΜΜΕΤΟΧΕΣ ΣΕ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΚΑΙ ΣΥΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΗΜΕΡΙΔΕΣ 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.
- 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, ΕΟΠΠ (Εθνικός Οργανισμός Πιστοποίησης Προσόντων): Ιούλιος 2011, Σεπτέμβριος 2011.

- Εγγεγραμμένος στο μητρώα εκπαιδευτών ΟΑΕΔ-ΛΑΕΚ.
- Συμμετοχή στο έργο στα πλαίσια της Επιστημονικής και Τεχνολογικής Συνεργασίας Ελλάδας-Κύπρου (Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας) 2006-2008: «Διερεύνηση της αλλεργιογόνου δράσης των πρωτεϊνών ελληνικών και κυπριακών ποικιλιών χαρουπιού (*Ceratonia siliqua*) με σκοπό την ενσωμάτωσή τους σε προϊόντα αρτοποιίας ελεύθερα γλουτένης» με ανάδοχο ΕΘΙΑΓΕ και συμμετέχουν ΓΠΑ, Μύλοι Λούλη ΑΕ.
- Συμμετοχή στην επιτροπή 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 στο έργο στα πλαίσια του ερευνητικού έργου ΛΕΑ της Γενικής Γραμματείας Έρευνας και Τεχνολογίας (Υψηλής Απόδοσης άλεση με αέρα με σκοπό την παραγωγή λεπτόκοκκων αλεύρων & αρτοποιητικών 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.
- 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, (<http://www.neagenia.gr/frontoffice/popup.asp?cpage=agrotres&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. Ομιλήτης 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.
- Συμμετοχή ως ομιλήτης σε εκδήλωση του Κέντρου Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Περτουλίου-Τρικάλων με θέμα, «Τεχνολογία παρασκευής και υγιεινή ιδιοπαραγόμενων τροφίμων φυτικής προέλευσης: γλυκά κουταλιού, μαρμελάδες, παραδοσιακά ζυμαρικά, ψωμί», 30 Νοεμβρίου, 1 Δεκεμβρίου 2012. <http://www.kpe-pertouliou-trikkaion.gr/index.php/component/content/article/181>
- Συμμετοχή ως ομιλήτης σε εκδήλωση του ΕΦΕΤ στα πλαίσια της Αρτόζα 2013. 25 Φεβρουαρίου 2013. «ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΥΣ ΣΤΙΣ ΑΡΤΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ. ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥ ΥΛΙΚΟΥ ΚΑΙ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ», <http://qbakeproject.wordpress.com/>
- 5/4/2013. ΚΑΤΑΘΕΣΗ ΠΡΟΤΑΣΗΣ ΟΜΑΔΑΣ ΦΟΙΤΗΤΩΝ ΠΡΟΣ ΣΕΒΤ (ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ) ΓΙΑ ECOTROPHELIA 2013 (www.sevt.gr). «LACTIMEL, ΓΛΥΚΙΣΜΑ ΜΕ ΜΕΛΙ, ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΓΑΛΑ, ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΡΥΖΙ ΚΑΙ ΦΥΤΙΚΕΣ ΙΝΕΣ (ΙΝΟΥΛΙΝΗ), ΧΩΡΙΣ ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ» σε συνεργασία με τις εταιρίες Ε&Κ. ΣΤΕΡΓΙΟΥ Α.Ε, Ορυζόμυλοι Αργυράκης Α.Ε και Dichem (εταιρεία πρώτων υλών για την βιομηχανία τροφίμων), με επιβλέποντες του καθηγητές εφαρμογών του τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, Θεοφάνη Γεωργόπουλο, και Ελένη Μαλισσιόβα, Πρόκριση στο τελικό στάδιο αξιολόγησης.
- 14/5/2013. Ημερίδα του ΕΦΕΤ. «Παραγωγή και προδιαγραφές προϊόντων χωρίς γλουτένη», http://www.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/news/view_new?par_newID=986, Αθήνα.
- 28-30/5/2013. Εκπαιδευτής του ΕΦΕΤ για το πρόγραμμα Qbake για στελέχη αρτοβιομηχανιών, Σχολή ΟΑΕΔ Γαλατσίου.

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΑ ΚΑΙ ΆΛΛΑ ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ στο ΤΕΙ ΛΑΡΙΣΑΣ

- Ορίστηκε μέλος της επιτροπής αξιολόγησης φοιτητών του τμήματος τεχνολογίας τροφίμων για απασχόληση στα εργαστήρια του τμήματος (2012-2013)
- Υπεύθυνος του τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων για το Εύδοξος 2010-σήμερα
- Υπεύθυνος για το Πρόγραμμα μαθημάτων, πρόγραμμα εξετάσεων 2011-2012, 2012-2013, μαζί με τον αναπληρωτή καθηγητή Α. Μανούρα.
- Μέλος της επιτροπής των πτυχιακών εργασιών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων.(αρ.1221,3/6/2010)
- Μέλος της επιτροπής μέτρησης της κατανάλωσης ενέργειας από το εστιατόριο του παραρτήματος Καρδίτσας, αρ.13988,31/12/2010)
- Συνυπεύθυνος μαζί με τον Επίκουρο Καθηγητή Α.Τσιότσια για την δημιουργία του προγράμματος εξεταστικής Ιουνίου και Σεπτεμβρίου 2010.(αρ.1110,28/5/2010)
- Συμμετείχα στη διενέργεια εκλογών για την ανάδειξη Διευθυντή του Παραρτήματος Καρδίτσας ως μέλος της εφορευτικής επιτροπής (17/06/2011)
- Ορίστηκε υπεύθυνος του εργαστηρίου Σιτηρών(αρ4188,04/05/2010, αριθμός πρακτικού 500/26/5/2011). Την περίοδο 3/2010-5/2013, Το εργαστήριο Σιτηρών για εκπαιδευτικές και ερευνητικές ανάγκες εξοπλίστηκε με φούρνο, δύο αρτοποιασκευαστές, ψυγείο, ατμομάγειρα για ρύζι, φριτέζα, συσκευή παρασκευής βαφλών, ένα μίξερ, μια συσκευή αξιολόγησης της ποιότητας γλουτένης με ελεγχόμενο θάλαμο (κατασκευή με πρωτοβουλία Θ. Γεωργόπουλου), επισκευάστηκε ο Brabender φαρινογράφος και Brabender εξτενσιογράφος κατασκευής 1974 (δωρεά του ελληνικού στρατού το 2006), επιπλέον αγοράστηκαν δύο κυκλοφορητές για τον Brabender. Το εργαστήριο διατίθεται για εργαστηριακές ασκήσεις των μαθημάτων του τμήματος Διατροφής και Διαιτολογίας.
- Ορίστηκε αναπληρωματικό μέλος της επιτροπής αγοράς υλικών από απευθείας ανάθεση προμηθειών και εργασιών (1/1/2013-31/12/2013).
- Ορίστηκε αναπληρωτής πρόεδρος της διαρκής επιτροπής ελέγχου λειτουργίας του εστιατορίου του παραρτήματος Καρδίτσας (απόφαση προέδρου ΤΕΙ αρ. πρωτ. 3262, 11/4/2012).
- Ορίστηκε μέλος της επιτροπής ΦΟΙΤΗΤΙΚΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ των παραρτημάτων Καρδίτσας (απόφαση προέδρου ΤΕΙ αρ. πρωτ. 8273, 22/10/2012).
- Ορίστηκε μέλος της επιτροπής για τη διενέργεια διεθνούς διαγωνισμού για την προμήθεια επιστημονικών οργάνων για τις ανάγκες του Τμήματος Διατροφής και Διαιτολογίας (αρ , 30/05/2011)
- Ορίστηκε μέλος της επιτροπής για τη διενέργεια διεθνούς διαγωνισμού για την προμήθεια εργαστηριακών πάγκων για τις ανάγκες του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων (αρ , 30/05/2011)
- Ορίστηκε μέλος της επιτροπής για τη διενέργεια μειοδοτικού διαγωνισμού για την προμήθεια αναλώσιμων υλικών για τις ανάγκες των εργαστηρίων του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων (αρ 10194 , 15/05/2011).
- Ορίστηκε αναπληρωτής πρόεδρος της διαρκής επιτροπής ελέγχου λειτουργίας του εστιατορίου του παραρτήματος Καρδίτσας (απόφαση προέδρου ΤΕΙ αρ. πρωτ. 3262, 11/4/2012)
- Ορίστηκε αναπληρωματικό μέλος της επιτροπής για τη διενέργεια δημόσιου διαγωνισμού για την προμήθεια επιστημονικών οργάνων για τις ανάγκες του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων (αρ5045, 30/05/2011).

ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ

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

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΜΕΛΟΣ

Μέλος Γεωτεχνικού Επιμελητηρίου Ελλάδος.

AACC (AMERICAN ASSOCIATION CEREAL CHEMISTS)

ΓΝΩΣΗ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΩΝ

Πιστοποιητικό ECDL Core-OEEK-ΕΣΥΔ (European Computer Driving Licence) για τις εξής ενότητες: βασικές έννοιες πληροφορικής, χρήση του ηλεκτρονικού υπολογιστή και διαχείριση αρχείων, επεξεργασία κειμένου, υπολογιστικά φύλλα, διαχείριση πληροφοριών και επικοινωνίες, παρουσιάσεις, βάσεις δεδομένων.

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).