ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

ΧΑΤΖΗΑΝΤΩΝΙΟΥ ΣΟΥΜΕΛΑ
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΟ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ (Ε.ΔΙ.Π.)
ΤΜΗΜΑ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ
ΔΙΕΘΝΕΣ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ

Ηλεκτρονικό Ταχυδρομείο **chatziantonioum@ihu.gr**

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

• Ημερομηνίες **ΙΟΥΛΙΟΣ 2020**
• Οργανισμός εκπαίδευσης Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, Σχολή Θετικών Επιστημών, Τομέας Βιομηχανικής Χημείας και Χημείας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, Ιωάννινα
• Τίτλος **Διδακτορικό Δίπλωμα στη «Χημεία και τεχνολογία τροφίμων»**

• Ημερομηνίες **ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2006**
• Οργανισμός εκπαίδευσης Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, Σχολή Θετικών Επιστημών, Τμήμα Χημείας, Ιωάννινα / Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης, Σχολή Σ.ΤΕ. – ΤΡΟ.Δ., Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Θεσσαλονίκη
• Τίτλος **Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης με τίτλο «Επιστήμη τροφίμων και διατροφή»**
Ειδίκευση στη "Διασφάλιση ποιότητας τροφίμων", με πλήρη υποτροφία 1ης εισαγωγής.

• Ημερομηνίες **ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2002**
• Οργανισμός εκπαίδευσης Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης, Σχολή Σ.ΤΕ. – ΤΡΟ.Δ., Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Θεσσαλονίκη
• Τίτλος **Πτυχίο Τεχνολογίας Τροφίμων Ανώτατης Τεχνολογικής Εκπαίδευσης**

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

• Ημερομηνίες **ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ 2022 – ΣΗΜΕΡΑ**
• Ίδρυμα Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, Τμήμα Διοίκησης Εφοδιαστικής Αλυσίδας, Κατερίνη
•Θέση **Εργαστηριακό Διδακτικό Προσωπικό (Ε.ΔΙ.Π.)**
• Κύριες αρμοδιότητες Διδασκαλία εργαστηριακών και θεωρητικών μαθημάτων, οργάνωση εργαστηρίων «Έρευνας και Ποιοτικού Ελέγχου» και «Τεχνολογίας» του Τμήματος και λειτουργία εξοπλισμού.

• Ημερομηνίες **ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2016 – ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ 2022**
• Ίδρυμα Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, Τμήμα Διοίκησης Εφοδιαστικής Αλυσίδας, Κατερίνη
•Θέση **Ειδικό Τεχνικό Εργαστηριακό Προσωπικό (Ε.Τ.Ε.Π.)**
• Κύριες αρμοδιότητες Εξειδικευμένες τεχνικές εργαστηριακές υπηρεσίες για την αρτιότερη εκτέλεση του εκπαιδευτικού, ερευνητικού και εφαρμοσμένου έργου του Τμήματος.
Διδασκαλία εργαστηριακών μαθημάτων, οργάνωση εργαστηρίων και λειτουργία εξοπλισμού.

• Ημερομηνίες **ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ 2014 – ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2016**
• Ίδρυμα Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Κεντρικής Μακεδονίας, Τμήμα Διοίκησης Συστημάτων Εφοδιασμού (Logistics), Κατερίνη
•Θέση **Εργαστηριακή Συνεργάτης**
• Κύριες αρμοδιότητες Διδασκαλία εργαστηριακών μαθημάτων:
- Επεξεργασία προϊόντων ζωικής και φυτικής προέλευσης
- Ποιοτικός έλεγχος
- Τεχνολογία και Διαχείριση Υλικών.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ
(ΣΥΝΕΧΕΙΑ)

Ημερομηνίες **ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2012 – ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2015**

• Επωνυμία επιχείρησης Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης, Θεσσαλονίκη

•Θέση **Τεχνολόγος Τροφίμων**

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗ 2007 – 2013

«ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙΙ – ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΟΜΑΔΩΝ ΣΤΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΟ Τ.Ε.Ι. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ»

ΥΠΟΕΡΓΟ 1: *Κεντρική Δράση για το Αλεξάνδρειο ΤΕΙ Θεσσαλονίκης*

•Κύριες αρμοδιότητες Σύνταξη των τεχνικών προδιαγραφών των διαγωνισμών που αφορούν την προμήθεια εξοπλισμού, υλικών άμεσης ανάλωσης και εντύπων και γραφικής ύλης. Σύνταξη ετήσιων εκθέσεων προόδου της Πράξης. Σύνταξη απολογιστικής έκθεσης για την ολοκλήρωση της Πράξης. Παρακολούθηση της οικονομικής διαχείρισης των υποέργων μέσω εκθέσεων προόδου. Τεχνική υποστήριξη του έργου.

• Ημερομηνίες **ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ 2012 – ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2015**

• Επωνυμία επιχείρησης Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης / Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Κεντρικής Μακεδονίας

•Θέση **Ερευνήτρια Τεχνολόγος Τροφίμων**

- ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ 2012 - ΙΟΥΝΙΟΣ 2013: Τμήμα Διοίκησης Εφοδιαστικής Αλυσίδας, Κατερίνη.
- ΙΟΥΛΙΟΣ 2012 - ΙΟΥΝΙΟΣ 2013, ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 2013 - ΙΟΥΝΙΟΣ 2014, ΙΟΥΛΙΟΣ 2015 - ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2015: Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Θεσσαλονίκη.
- ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ 2013 - ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2015: Τμήμα Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας, Θεσσαλονίκη.
- ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ 2004 - ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ 2007: Τμήμα Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας, Θεσσαλονίκη.

•Κύριες αρμοδιότητες Σχεδιασμός και εκτέλεση πειραμάτων, στατιστική επεξεργασία, αξιολόγηση αποτελεσμάτων, σύνταξη και αξιολόγηση των παραδοτέων του έργου, σύνταξη δημοσιεύσεων, δράσεις διάχυσης, τεχνική υποστήριξη.

• Ημερομηνίες **ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2009 – ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ 2014**

• Ίδρυμα Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης, Τμήμα Τυποποίησης και Διακίνησης Προϊόντων (Logistics), Παράρτημα Κατερίνης

•Θέση **Εργαστηριακή Συνεργάτης**

• Κύριες αρμοδιότητες Διδασκαλία εργαστηριακών μαθημάτων: Επεξεργασία προϊόντων ζωικής προέλευσης, ποιοτικός Έλεγχος, Τεχνολογία και διαχείριση υλικών.

• Ημερομηνίες **ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 2006 – ΜΑΙΟΣ 2009**

• Επωνυμία επιχείρησης Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης, Τμήμα Τυποποίησης και Διακίνησης Προϊόντων (Logistics), Παράρτημα Κατερίνης

•Θέση **Τεχνολόγος Τροφίμων**

«ΔΙΕΥΡΥΝΣΗ ΤΡΙΤΟΒΑΘΜΙΑΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ 2003-2006 ΑΤΕΙ – ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ» (ΕΠΕΑΕΚ ΙΙ)

ΥΠΟΕΡΓΟ «ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ»

• Κύριες αρμοδιότητες Εγκατάσταση, λειτουργία των επιστημονικών οργάνων και οργάνωση των Εργαστηρίων «Έρευνας και Ποιοτικού Ελέγχου» και «Τεχνολογίας» του Τμήματος. Ανάπτυξη, οργάνωση και υποστήριξη εργαστηριακών μαθημάτων. Τεχνική υποστήριξη του έργου.

• Ημερομηνίες **ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ 2004 – ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ 2007**

• Επωνυμία επιχείρησης Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων / Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας, Θεσσαλονίκη

•Θέση **Μεταπτυχιακή ερευνήτρια**

«ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ: ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΟΜΑΔΩΝ ΣΤΑ ΤΕΙ» (ΕΠΕΑΕΚ ΙΙ)

• Κύριες αρμοδιότητες Σχεδιασμός και εκτέλεση πειραμάτων, στατιστική επεξεργασία, αξιολόγηση αποτελεσμάτων, σύνταξη και αξιολόγηση των παραδοτέων του έργου, σύνταξη δημοσιεύσεων, δράσεις διάχυσης, τεχνική υποστήριξη.

• Ημερομηνίες **ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ 2003 – ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ 2003**

• Επωνυμία επιχείρησης SOUTHERN SALADS LTD., Units 1 & 2, Cannon Bridge/Cannon Lane, Ton bridge, TN91RP, Kent, H.B.

• Είδος της επιχείρησης Βιομηχανία τροφίμων / Επεξεργασία φρούτων και λαχανικών

•Θέση **Τεχνολόγος Τροφίμων Τμήματος Ποιοτικού Ελέγχου**

• Κύριες αρμοδιότητες Εφαρμογή ελέγχων ποιότητας τελικών προϊόντων, οργανοληπτικών ελέγχων, προδιαγραφών των πελατών και κατευθυντήριων οδηγιών των συστημάτων διασφάλισης ποιότητας. Διερεύνηση και εφαρμογή διορθωτικών ενεργειών για την αντιμετώπιση μη συμμορφούμενων προϊόντων. Σχεδιασμός και ανάπτυξη νέων προϊόντων, καθώς και δημιουργία, έλεγχος και διαχείριση επιχειρησιακών εγγράφων κατά ISO. Σύνταξη μηνιαίων τεχνικών εκθέσεων αξιολόγησης προμηθευτών.

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

• Ημερομηνίες	**ΙΟΥΛΙΟΣ 2015 – ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2015**
• Επωνυμία επιχείρησης	Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Θεσσαλονίκη
•Θέση	**Ερευνήτρια Τεχνολόγος Τροφίμων** ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗ 2007 – 2013 **«ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙΙ – ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΟΜΑΔΩΝ ΣΤΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΟ Τ.Ε.Ι. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ»** ΥΠΟΕΡΓΟ 13: *Ενίσχυση της απόδοσης των βιοκοινωνιών ενεργού ιλύος για την επεξεργασία υγρών αποβλήτων με δύσκολα αποδομήσιμες οργανικές ουσίες*
•Κύριες αρμοδιότητες	Μελέτη της ενίσχυσης της ανάπτυξης φωτοσυνθετικών μικροοργανισμών με επίδραση φωτός.

• Ημερομηνίες	**ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ 2013 – ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2015**
• Επωνυμία επιχείρησης	Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης, Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας, Θεσσαλονίκη
•Θέση	**Ερευνήτρια Τεχνολόγος Τροφίμων** ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗ 2007 – 2013 **«ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙΙ – ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΟΜΑΔΩΝ ΣΤΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΟ Τ.Ε.Ι. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ»** ΥΠΟΕΡΓΟ 18: *Σύνθεση και ταυτοποίηση νέων συμπλόκων ενώσεων μεταβατικών μετάλλων με αντιμικροβιακές ιδιότητες και ικανότητα δέσμευσης οξυγόνου καθώς και διερεύνηση των δυνατοτήτων εφαρμογής τους στην τεχνολογία των ενεργών συσκευασιών*
•Κύριες αρμοδιότητες	Έλεγχος των ποιοτικών φυσικών χαρακτηριστικών νέων υπό ανάπτυξη υλικών συσκευασίας. Αξιολόγηση των αποτελεσμάτων του έργου. Τεχνική και διοικητική υποστήριξη του έργου.

• Ημερομηνίες	**ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2012 – ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2015**
• Επωνυμία επιχείρησης	Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Ηπείρου, Τμήμα Ιχθυοκομίας – Αλιείας, Ηγουμενίτσα
•Θέση	**Ερευνήτρια Τεχνολόγος Τροφίμων** ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗ 2007 – 2013 **«ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙΙ – ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΟΜΑΔΩΝ ΣΤΟ Τ.Ε.Ι. ΗΠΕΙΡΟΥ»** ΥΠΟΕΡΓΟ: *Εκτίμηση της διακύμανσης ποιοτικών παραμέτρων των εκτρεφόμενων ιχθύων από διαφορετικές παραγωγικές μονάδες της Β.Δ. Ελλάδας*
•Κύριες αρμοδιότητες	Έλεγχος των ποιοτικών και φυσικών χαρακτηριστικών ιχθύων. Αξιολόγηση των αποτελεσμάτων του έργου.

• Ημερομηνίες	**ΙΟΥΛΙΟΣ 2012 – ΙΟΥΝΙΟΣ 2013 / ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 2013 – ΙΟΥΝΙΟΣ 2014**
• Επωνυμία επιχείρησης	Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Θεσσαλονίκη
•Θέση	**Ερευνήτρια Τεχνολόγος Τροφίμων** ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΕΡΕΥΝΑΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ - ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗ **«ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΝΙΣΧΥΣΗΣ ΜΕΤΑΔΙΔΑΚΤΟΡΩΝ/ΤΡΙΩΝ»** ΥΠΟΕΡΓΟ LS9 (560): *Αποδοτική συνεκχύλιση ζελατίνης και λιπιδίων από υποπροϊόντα επεξεργασίας λιπαρών ψαριών*
•Κύριες αρμοδιότητες	Ανάπτυξη πρωτοκόλλων για τη συνεκχύλιση ζελατίνης και λιπιδίων από υποπροϊόντα βιομηχανιών επεξεργασίας αλιευμάτων. Προσομοίωση της διεργασιών και σύνταξη οικονομοτεχνικής μελέτης. Τεχνική και διοικητική υποστήριξη του έργου.

• Ημερομηνίες	**ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ 2012 – ΙΟΥΝΙΟΣ 2013**
• Επωνυμία επιχείρησης	Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης, Τμήμα Τυποποίησης και Διακίνησης Προϊόντων (Logistics), Παράρτημα Κατερίνης
•Θέση	**Ερευνήτρια Τεχνολόγος Τροφίμων** ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΕΡΕΥΝΩΝ Α/Τ.Ε.Ι.Θ. **«ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΝΙΣΧΥΣΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ ΣΤΟ Α/Τ.Ε.Ι. – ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ» (ΠΕΕ 2010)** ΥΠΟΕΡΓΟ 80152: *Διερεύνηση εφαρμογής θερμικής ανάλυσης στην ιχνηλασιμότητα ελληνικού εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου*
•Κύριες αρμοδιότητες	Ανάπτυξη πρωτοκόλλων ανάλυσης. Εφαρμογή θερμικής ανάλυσης και αέριας χρωματογραφίας σε δείγματα ελληνικού εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου. Αξιολόγηση αποτελεσμάτων και στατιστική επεξεργασία προς δημιουργία μοντέλων πρόβλεψης ποικιλίας και γεωγραφικής προέλευσης ελαιολάδου. Τεχνική και διοικητική υποστήριξη του έργου.

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ
(ΣΥΝΕΧΕΙΑ)

• Ημερομηνίες	**ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ 2004 – ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ 2007**
• Επωνυμία επιχείρησης	Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων / Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας, Θεσσαλονίκη
•Θέση	**Μεταπτυχιακή ερευνήτρια - «ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ: ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΟΜΑΔΩΝ ΣΤΑ ΤΕΙ» (ΕΠΕΑΕΚ ΙΙ)** ΥΠΟΕΡΓΟ 2.2.8: *Βιοτεχνολογική παραγωγή του πρωτεολυτικού ενζύμου ακτινιδίνη και προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας από φρούτα χαμηλής εμπορικής αξίας (ακτινίδια)*
• Κύριες αρμοδιότητες	Εκχύλιση, καθαρισμός και μελέτη του ενζύμου ακτινιδίνη από ακτινίδια χαμηλής εμπορικής αξίας. Εφαρμογή αυτής στην τεχνητή ωρίμανση του κρέατος, στην υδρόλυση πρωτεϊνών και μελέτη της μεταβολής των λειτουργικών ιδιοτήτων αυτών. Μελέτη των ρεολογικών ιδιοτήτων της ξανθάνης. Αποτίμηση του έργου και παραδοτέων. Τεχνική και διοικητική υποστήριξη του έργου.

ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

•Ημερομηνίες	**ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2016 – ΣΗΜΕΡΑ**
• Ίδρυμα	Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, Τμήμα Διοίκησης Εφοδιαστικής Αλυσίδας, Κατερίνη
•Θέση	**Εργαστηριακό Διδακτικό Προσωπικό (Ε.ΔΙ.Π.)**
• Κύριες αρμοδιότητες	- Διδασκαλία εργαστηριακών μαθημάτων: Τεχνολογία και Διακίνηση Τροφίμων, Ποιοτικός Έλεγχος, Στατιστική και Ποσοτική Ανάλυση Ι, Τεχνολογία και Διαχείριση Υλικών. - Διδασκαλία προαιρετικών μαθημάτων: Αγγλική Ορολογία Ι, ΙΙ και ΙΙΙ.

•Ημερομηνίες	**ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2026 – ΣΗΜΕΡΑ**
• Ίδρυμα	Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Θεσσαλονίκη
•Θέση	**Διδακτικό προσωπικό, ΠΜΣ Ποιότητα, Παραγωγή και Διοίκηση στη Βιομηχανία Τροφίμων**
• Κύριες αρμοδιότητες	Διδασκαλία μαθημάτων: Βιωσιμότητα – Κύκλος ζωής προϊόντων, Εφοδιαστική αλυσίδα τροφίμων

•Ημερομηνίες	**ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ 2023 – ΣΗΜΕΡΑ**
• Ίδρυμα	Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, Τμήμα Διοίκησης Εφοδιαστικής Αλυσίδας, Κατερίνη
•Θέση	**Διδακτικό προσωπικό, ΠΜΣ Διοίκηση Εφοδιαστικής Αλυσίδας**
• Κύριες αρμοδιότητες	Διδασκαλία μαθήματος: Ειδικά θέματα και σύγχρονες εξελίξεις στην εφοδιαστική αλυσίδα.

• Ημερομηνίες	**ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ 2014 – ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2016**
• Ίδρυμα	Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Κεντρικής Μακεδονίας, Τμήμα Διοίκησης Συστημάτων Εφοδιασμού (Logistics), Κατερίνη
•Θέση	**Εργαστηριακή Συνεργάτης**
• Κύριες αρμοδιότητες	**10/2016 – 10/2016**: Εργαστήριο Επεξεργασίας Προϊόντων Ζωικής και Φυτικής Προέλευσης, με ανάθεση 2 ωρών διδακτικού έργου εβδομαδιαίως. **02/2016 – 07/2016**: Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου, με ανάθεση 9 ωρών διδακτικού έργου εβδομαδιαίως. **10/2015 – 02/2016**: Εργαστήριο Επεξεργασίας Προϊόντων Ζωικής και Φυτικής Προέλευσης, με ανάθεση 4 ωρών διδακτικού έργου εβδομαδιαίως. **10/2014 – 02/2015**: Εργαστήριο Επεξεργασίας Προϊόντων Ζωικής και Φυτικής Προέλευσης, με ανάθεση 4 ωρών διδακτικού έργου εβδομαδιαίως. **02/2014 – 07/2014**: Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου, με ανάθεση 9 ωρών διδακτικού έργου εβδομαδιαίως.

• Ημερομηνίες	**ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2009 – ΙΟΥΛΙΟΣ 2013**
• Ίδρυμα	Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης, Τμήμα Τυποποίησης και Διακίνησης Προϊόντων (Logistics), Παράρτημα Κατερίνης
•Θέση	**Εργαστηριακή Συνεργάτης**
• Κύριες αρμοδιότητες	**04/2013 – 07/2013**: Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου, με ανάθεση 9 ωρών διδακτικού έργου εβδομαδιαίως. **10/2012 – 02/2013**: Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου, με ανάθεση 10 ωρών διδακτικού έργου εβδομαδιαίως. **10/2011 – 07/2012**: Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου και Εργαστήριο Επεξεργασίας Προϊόντων Ζωικής Προέλευσης, με ανάθεση 14 και 4 ωρών διδακτικού έργου εβδομαδιαίως, αντίστοιχα. **03/2011 – 07/2011**: Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου και Εργαστήριο Τεχνολογίας, με ανάθεση 6 και 9 ωρών διδακτικού έργου εβδομαδιαίως, αντίστοιχα. **10/2010 – 02/2011**: Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου και Εργαστήριο Επεξεργασίας Προϊόντων Ζωικής Προέλευσης, με ανάθεση 12 και 4 ωρών διδακτικού έργου εβδομαδιαίως, αντίστοιχα. **10/2009 – 07/2010**: Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου, με ανάθεση 15 ωρών διδακτικού έργου εβδομαδιαίως.

ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΕΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

• ΔΙΠΛΩΜΑ ΕΥΡΕΣΙΤΕΧΝΙΑΣ

1. Καραγιαννακίδης, Π.Δ., Ζώτος, Α.Δ. και **Χατζηαντωνίου, Σ.Ε.** 'Διεργασία παραγωγής ζελατίνης από δέρματα άπαχων ή λιπαρών ψαριών'. Δίπλωμα ευρεσιτεχνίας No. 1008421, Int. Cl. C09H 3/00, A23J 1/04. Περίοδος Ισχύος μέχρι 22-11-2033.

•ΜΟΝΟΓΡΑΦΙΕΣ

1. Χατζηαντωνίου, Σ., 2020. "Ανάπτυξη και μελέτη ανακατεργασμένων τυριών τυρογάλακτος". Διδακτορική Διατριβή, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, Ιωάννινα.
2. Χατζηαντωνίου, Σ., 2006. "Επίδραση της υδρόλυσης με τη χρήση ακτινιδίνης στις λειτουργικές ιδιότητες πρωτεϊνών". Μεταπτυχιακή Διατριβή, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, Ιωάννινα.

• ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΣΕ ΒΙΒΛΙΑ

1. Thomareis, A.S. & **Chatziantoniou, S.E.** (2022). Quality and testing of processed cheese: defects, QA, and QC, Ch. 13 in: El-Bakry, M. & B.M. Mehta (Eds.) *Processed Cheese Science and Technology* (1st ed.), pp. 349-426. Woodhead Publishing, Kidlington, UK. https://doi.org/10.1016/C2019-0-02534-4

• ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

1. **Chatziantoniou, S.E.** & Thomareis, A.S. (2024). Physical, textural and sensory properties of spreadable processed whey cheese as affected by addition of polysaccharides, *Sustainability*, 16(24), 10996; DOI: 10.3390/su162410996
2. Karayannakidis, P.D., Petridis, D., Galinou-Mitsoudi, S., Tsiaras, S., **Chatziantoniou, S.E.,** Avdelas, L. & Papaharisis, L. (2024). A simple production process for prolonging the microbiological shelf-life and improving the sensorial quality of refrigerated shucked mussel (*Mytilus galloprovincialis*) products marketed in Greece, *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 33(9), pp. 697-713; DOI:10.1080/10498850.2024.2420608
3. Karayannakidis, P.D., **Chatziantoniou, S.E.** & Lee, M.C. (2024). Utilization of blackmouth catshark (*Galeus melastomus*) skins as an alternative source of gelatin: Extraction and physicochemical characterization in comparison to porcine skin gelatin, *Biomass*, Vol. 4, pp. 349-362 DOI: 10.3390/biomass4020017
4. Kladovasilakis, N., Charalampous, P., Kostavelis, I., **Chatziantoniou S.**, Triantafillou, D., Tzanakis, G., Votis, K., Petsios, K., Tzetzis, D. & Tzovaras, D. (2024). Patient-specific investigation of bileaflet mechanical heart valve prosthesis employing additive manufacturing procedures and numerical simulations, *Macromolecular Symposia*, 413, 2300179; DOI:10.1002/masy.202300179
5. **Chatziantoniou**, **S.E.**, Thomareis, A.S. & Kontominas, M.G. (2019). Effect of different stabilizers on rheological properties, fat globule size and sensory attributes of novel spreadable processed whey cheese. *European Food Research and Technology*, 245(11), pp. 2401–2412. DOI: 10.1007/s00217-019-03360-7
6. **Chatziantoniou, S.E.**, Thomareis, A.S. & Kontominas, M.G. (2015). Effect of chemical composition on physico-chemical, rheological and sensory properties of spreadable processed whey cheese. *European Food Research Technology*, Vol. 241, pp. 737-748. DOI 10.1007/s00217-015-2499-6
7. Karayannakidis, P.D., **Chatziantoniou, S.E.** & Zotos, A. (2015). Co-Extraction of Gelatin and Lipids from Yellowfin Tuna (*Thunnus Albacares*) Skins: Physicochemical Characterization, Process Simulation and Economic Analysis. *Journal of Food Processing and Preservation*, 39(6), pp. 2361-2370. DOI: 10.1111/jfpp.12484
8. Karayannakidis, P.D., **Chatziantoniou, S.E.** & Zotos, A. (2014). Effects of Selected Process Parameters on Physical and Sensorial Properties of Yellowfin Tuna (*Thunnus albacares*) Skin Gelatin. *Journal of Food Process Engineering*, 37(5), pp. 461–473. DOI: 10.1111/jfpe.12103
9. **Chatziantoniou, S.E.,** Triantafillou, D.J., Karayannakidis, P.D. & Diamantopoulos, E (2014). Traceability monitoring of Greek extra virgin olive oil by Differential Scanning Calorimetry, *Thermochimica Acta*, Vol. 576, pp. 9-17. DOI: 10.1016/j.tca.2013.11.014
10. Lenas, D.S., Triantafillou, D.J., **Chatziantoniou, S.** & Nathanailides, C. (2011). Fatty acid profile of wild and farmed gilthead sea bream (*Sparus aurata*). *Journal of Consumer Protection and Food Safety*, 6(4), pp. 435–440. DOI:10.1007/s00003-011-0695-2

• ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ

1. **Chatziantoniou**, **S.E.**, Karayannakidis, P.D, Tsiaras, S.A., Galinou-Mitsoudi, S., Petridis, D.N., Triantafillou, D.J., Avdelas, L. & Papaharisis, L. (2025). Effects of low concentration brines on some quality characteristics of shucked mussel (*mytilus galloprovincialis*) products marketed in Greece. 7th International Conference on Food Science & Technology: Innovation and Sustainability Challenges, Athens, 8-9 November 2025.
2. **Chatziantoniou**, **S.E.**, Misailidis, N., Koulouris, A., Petrides, D., Tsiaras, S.A., Galinou-Mitsoudi, S., Petridis, D.N., Avdelas, L., Papaharisis, L. & Karayannakidis, P.D. (2025). A feasibility study for the commercial production of mediterranean shucked mussel (*mytilus galloprovincialis*) products using different filling media – process simulation and techno-economic analysis. 7th International Conference on Food Science & Technology: Innovation and Sustainability Challenges, Athens, 8-9 November 2025.
3. **Chatziantoniou, S.E.**, Karayannakidis, P.D., Voulgarakis, N., Triantafillou, D.J., Kladovasilakis, N. and Kostavelis, I. (2024). Plastic films with the addition of silver(I) complex as active packaging films aimed for food preservation. 5th Olympus International Conference on Supply Chains (ICSC 2024), 24-26 May, Katerini, Greece, Proceedings, Part II.
4. **Chatziantoniou, S.** and Thomareis, A. (2024). Stability of spreadable processed whey cheese with guar gum addition, as affected by storage time and temperature, 19th Food Colloids Conference - Using colloid science to find new sustainable solutions in food, 14 - 18 April, Thessaloniki, Greece.
5. **Chatziantoniou, S.E.** Karayannakidis, P.D., Triantafyllou, A.D. and Triantafillou, D.J. (2018). A quick method to monitor extra virgin olive oil's adulteration across food supply chains. ICSC 4th International Conference on Supply Chains, 14-15 September, Katerini, Greece.
6. Chrysopoulou, M., **Chatziantoniou**, **S.E.** and Triantafillou, D.J. (2015). Use of Differential Scanning Calorimetry for monitoring extra virgin olive oil's authenticity. ICSC 3rd International Conference on Supply Chains, 7-8 November, Athens, Greece.
7. **Chatziantoniou**, **S.E.,** Voulgarakis, N.A., Triantafillou, D.J. and Aslanidis, P.A. (2015). Silver complex of N-methylbenzothiazole-2-thione as active packaging agent in LLDPE films. ICSC 3rd International Conference on Supply Chains, 7-8 November, Athens, Greece.
8. Papanikolaou, P., Aslanidis, P., Hatzidimitriou, A.G., Papadopoulos, A., Voulgarakis, N. and **Chatziantoniou, S.E.** (2015). New cationic copper(I) thione/phosphine mixed-ligand complexes: Synthesis, structures and antioxidant activity. Asian Conference on Engineering and Natural Sciences, 3-5 February, Tokyo, Japan.
9. Karayannakidis, P.D., **Chatziantoniou, S.E.** and Zotos, A. (2015). Co-extraction of gelatin and lipids from yellowfin tuna (*Thunnus albacares*) skins. Process simulation and economic analysis. Asian Conference on Engineering and Natural Sciences, 3-5 February, Tokyo, Japan.
10. Porlou, D., Athanasiou, D., Vlachonichola, E., Nathanailides, C., Karayannakidis, P., **Chatziantoniou, S.**, Karapanagiotidis, I. and Michaelidis, B. (2014). Study on the seasonal energy investment in red porgy Pargus pargus (Linnaeus, 1758). 1st International Congress of Applied Ichthyology and Aquatic Environment, 13-15 November, Volos, Greece.
11. Andreadou, E.G., Hatzidimitriou,, A.G., Voulgarakis, N., **Chatziantoniou**, **S.E.,** Pantazaki, A.A. and Aslanidis, P. (2014). Silver Complexes of N-methylbenzothiazole-2-thione as Potential Antimicrobial Food Packaging Agents. 4th International Conference on Food Studies, October 20-21, Prato, Italy.
12. Karayannakidis, P.D., **Chatziantoniou, S.E.** Zotos, A. and Lee, C.M. (2014). Bioconversion of Round Sardinella (*Sardinella aurita*) processing byproducts into hydrolysate and potential use as an aquaculture feed ingredient. Institute of Food Technologists' Annual Meeting (IFT), June 21-24, New Orleans, LA, USA.
13. Karayannakidis, P.D., **Chatziantoniou, S.E.** and Zotos, A. (2014). Comparison of Blackmouth Catshark (*Galeus melastomus*) and Yellowfin Tuna (*Thunnus albacares*) skin gelatins with bovine skin gelatin. Institute of Food Technologists' Annual Meeting (IFT), June 21-24, New Orleans, LA, USA.
14. Karayannakidis, P.D., **Chatziantoniou, S.E.** and Zotos, A. (2014). Functional characterization of Yellowfin Tuna (*Thunnus albacares*) skin gelatin as affected by processing conditions. ISEKI 2014 - 3rd International ISEKI Food Conference, Bridging Training and Research for Industry, Food Science and Technology Excellence for a Sustainable Bioeconomy, May 21-23, Athens, Greece.
15. Thomareis, A.S., Panagiou, A., **Chatziantoniou, S.E.** and Dimitreli, G. (2014). Preparation of low-fat and egg-free mayonnaise-type emulsions and study of their physicochemical properties during storage. ISEKI 2014 - 3rd International ISEKI Food Conference, Bridging Training and Research for Industry, Food Science and Technology Excellence for a Sustainable Bioeconomy, May 21-23, Athens, Greece.

• ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ (ΣΥΝΕΧΕΙΑ)

16. **Chatziantoniou**, **S.,** Triantafillou, D.J. and Karayannakidis, P.D. (2013). Use of Differential Scanning Calorimetry for monitoring extra virgin olive oil's origin. XXXV CIOSTA & CIGR V International Conference (Commission Internationale de l'Organisation Scientifique du Travail en Agriculture) "From Effective to Intelligent Agriculture and Forestry", 3-5 July, Billund, Denmark.
17. **Chatziantoniou**, **S.,** Triantafillou, D.J. and Karayannakidis, P.D. (2013). Varietal and geographical origin determination of Greek extra virgin olive oil by DSC in combination with GC. International Conference on Food and Biosystems Engineering FABE 2013, 30 May-2 June, Skiathos, Greece.
18. Thomareis, A.S., **Chatziantoniou**, **S.,** Kotsoglou, N. and Zagana, D. (2013). Preparation and evaluation of spreadable processed Feta cheeses. International Conference on Food and Biosystems Engineering FABE 2013, 30 May-2 June, Skiathos, Greece.
19. **Chatziantoniou**, **S.,** Katopodis, S. and Thomareis, A.S. (2013). Rheological behaviour of suspensions and emulsions produced with different stabilizers. International Conference on Food and Biosystems Engineering FABE 2013, 30 May-2 June, Skiathos, Greece.
20. Thomareis, A.S. and **Chatziantoniou, S**. (2011). Evaluation of the consistency of low-fat mayonnaise by squeezing flow viscometry. 11th International Conference on Engineering of Food "ICEF 2011", 22-26 May, Athens, Greece, Procedia – Food Science.
21. Lenas, D.S., **Chatziantoniou, S.,** Nathanailides, C. and Triantafillou D. (2011). Comparison of wild and farmed sea bass (*Dicentrarchus labrax* L) lipid quality. 11th International Conference on Engineering of Food "ICEF 2011", 22-26 May, Athens, Greece, Procedia – Food Science.
22. Triantafillou, D.J., **Chatziantoniou**, **S.,** Diamantopoulos, E., Karmaniola, K., Robari, L. and Karamolegkou, M. (2010). Thermal analysis as a tool for traceability monitoring of Greek extra virgin olive oil. 1st Olympus International Conference on Supply Chains (ICSC 2010), 1-2 October, Katerini, Greece.
23. Lenas, D.S., **Chatziantoniou, S.** and Karavagelis E. (2010). The ice used by markets for food conservation should be accompanied by a hygiene certificate. 1st Olympus International Conference on Supply Chains (ICSC 2010), 1-2 October, Katerini, Greece.
24. Lenas, D.S., Karavagelis, E. and **Chatziantoniou, S.** (2010). Farmed fishes distributed in markets should be accompanied by a valid label, indicating the quality and the origin of the consumer fish feeds. 1st Olympus International Conference on Supply Chains (ICSC 2010), 1-2 October, Katerini, Greece.
25. Triantafillou, D., **Chatziantoniou, S.,** Bathrakis, A. and Hatzigrigorakis, C. (2008). Antioxidant content of Greek herb extracts and evaluation of antioxidant capacity on porcine meat samples. International Conference of Nutrition Society, 18-20 June, Dublin, Ireland – Proceedings of the Nutrition Society.
26. **Chatziantoniou, S.**, Triantafillou D., Thomareis A. and Pologeorgi A. (2007). Partial purification of actinidin from kiwifruit and its application to the hydrolysis of casein and soy proteins. 5th International Congress on Food Technology, P.E.TE.T., 9-11 March, Thessaloniki, Greece, 21–30.
27. **Χατζηαντωνίου, Σ.**, Τριανταφύλλου, Δ. και Θωμάρεϊς, Α. (2007). Υδρόλυση των πρωτεϊνών σόγιας με τη χρήση ακτινιδίνης και μελέτη των λειτουργικών ιδιοτήτων των υδρολυμάτων. 2ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Ένωση Ελλήνων Χημικών - Πανελλήνιος Σύλλογος Χημικών Μηχανικών, 29-31 Μαρτίου, Αθήνα, Ελλάδα, 21–26.
28. Babajimopoulos, M., Kefalas, P., **Chatziantoniou**, **S.,** Kantere, E. and Kyriazi, F. (2007). Lycopene assessment of tomato products commercially available in Greece. 3rd International Conference "MeDiet 2007" on Traditional Mediterranean Diet: Past, Present and Future, National Hellenic Research Foundation, 25-15 April, Athens, Greece.
29. **Chatziantoniou, S.**, Triantafillou, D. and Thomareis, A. (2007). Functional properties of sodium caseinate modified enzymatically by actinidin. BIO International Convention: New ideas, bold ventures, global benefits, Biotechnology Industry Organization (BIO), 6-9 May, Boston, USA, 41–42.
30. **Chatziantoniou, S.**, Triantafillou, D. and Thomareis, A. (2007). Functional properties of enzymatically hydrolysed soy proteins, using actinidin. International Symposium on "Functional Foods in Europe – International Developments in Science and Health Claims", International Life Sciences Institute (ILSI), 9-11 May, St. Julians, Malta.
31. **Chatziantoniou, S.**, Triantafillou, D. and Thomareis, A. (2007). Enzymatic hydrolysis of proteins using actinidin isolated from kiwifruit *(Actinidia chinensis*). International Conference "Relatenz 2007" on Enzyme Technology, Latin American Network for Enzyme Technology, 20-23 June, Matanzas, Cuba.
32. Triantafillou, D., **Chatziantoniou, S.** and Paliou, O. (2005). Determination of fatty acids with gas chromatography in biscuits and crackers of the Greek market. 1st International Symposium on Trans Fatty Acids and Health, Danish Nutrition Council, 11-13 September, Copenhagen, Denmark.
33. **Χατζηαντωνίου, Σ.**, Παλιού, Ο, Κατσίκας, Χ. και Τριανταφύλλου, Δ. (2002). Σύσταση σε λιπαρά μπισκότων και κράκερς της αγοράς της Θεσσαλονίκης. 5ο Μακεδονικό Συνέδριο Διατροφής «Παιδί και Διατροφή στη Νέα Χιλιετία», Σχολή Σ.ΤΕ. –ΤΡΟ.Δ., ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης. Θεσσαλονίκη, Ελλάδα.

ΑΞΙΟΛΟΓΗΤΡΙΑ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

- Scientific Reports - Springer Nature
- npj Science of Food - Springer Nature
- Discover Food - Springer Nature
- Journal of Food Processing and Preservation – WILEY
- Journal of Aquatic Food Product Technology – Taylor & Francis Online

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΠΙΤΡΟΠΕΣ

- Υπεύθυνη Πρακτικής Άσκησης του Τμήματος Διοίκησης Εφοδιαστικής Αλυσίδας κατά τα ακ. έτη 2024-2025, 2025-2026 και 2026-2027.
- Επιτροπή Παραλαβής (Αγαθών - Υπηρεσιών) στην Πανεπιστημιούπολη Σερρών (Κατερίνης) αναπληρωματικό μέλος 01.01.2026 έως 31.12.2026.
- Επιτροπή χαρακτηρισμού – καταστροφής παγίων στην Πανεπιστημιούπολη Σερρών (Κατερίνης) αναπληρωματικό μέλος κατά το ακ. έτος 2025-2026.
- Επιτροπή Παρακολούθησης Συμβάσεων διαγωνισμών στην Πανεπιστημιούπολη Σερρών (Κατερίνης) από 01.01.2025 έως 31.12.2025.

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ

- Τίτλος: «**ISO 22000:2005 – Επιθεωρητής / Επικεφαλής επιθεωρητής συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων»** (50 ωρών)

  Φορέας: TÜV Hellas

  Ημερομηνίες: Ιούλιος 2016

- Τίτλος: «**Θερμική Ανάλυση**» (5 ωρών)

  Φορέας: Hellamco, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα

  Ημερομηνία: 27 Μαρτίου 2012

- Τίτλος: «**Φασματοσκοπία Ακτίνων-Χ**»
  (5 ωρών)

  Φορέας: Hellamco, PANanalytical, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα

  Ημερομηνία: 12 Νοεμβρίου 2007

- Τίτλος: "**Atomic Element Analysis**" (5 ωρών)

  Φορέας: ThermoFischer Scientific, Rigas Labs, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα

  Ημερομηνία: 1 Νοεμβρίου 2007

- Τίτλος: Εντατικό πρόγραμμα εκπαίδευσης με τίτλο **«Ασφάλεια τροφίμων & ανάλυση επικινδυνότητας» (Food Safety & Risk Assessment)** (80 ωρών)

  Φορέας: SOCRATES / ERASMUS – Amsterdam School of Nutrition & Dietetics, Ολλανδία

  Ημερομηνίες: 7 Νοεμβρίου 2005 – 18 Νοεμβρίου 2005

- Τίτλος: Πιστοποιητικό εκπαίδευσης στην **«Υγιεινή τροφίμων»**

  (Intermediate Food Hygiene Certificate Course) (25 ωρών)

  Φορέας: Chartered Institute of Environmental Health, United Kingdom

  Ημερομηνίες: 23 – 25 Ιουλίου 2003

ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

Επίβλεψη μεταπτυχιακών διπλωματικών εργασιών:

- Δημήτρης Γκουσκούρης (2026). Η επίδραση των ψηφιακών συστημάτων ιχνηλασιμότητας στην ορατότητα και τη λειτουργική απόδοση της εφοδιαστικής αλυσίδας τροφίμων. Μεταπτυχιακή Διπλωματική εργασία, ΠΜΣ Διοίκηση Εφοδιαστικής Αλυσίδας, Τμήμα Διοίκησης Εφοδιαστικής Αλυσίδας, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, Κατερίνη.
- Ιωάννα Γκέκα (2026). Η διαχείριση της σπατάλης τροφίμων στις επιχειρήσεις της Θεσσαλονίκης: Ποσότητες, πρακτικές, λόγοι απόρριψης και περιβαλλοντική συνείδηση. Μεταπτυχιακή Διπλωματική εργασία, ΠΜΣ Διοίκηση Εφοδιαστικής Αλυσίδας, Τμήμα Διοίκησης Εφοδιαστικής Αλυσίδας, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, Κατερίνη.
- Ευστρατία Κεσκιλίδου (2026). Διαχείριση της σπατάλης τροφίμων στο λιανεμπόριο: Αντιλήψεις και στάσεις των εργαζομένων στο πλαίσιο βιώσιμης εφοδιαστικής αλυσίδας. Μεταπτυχιακή Διπλωματική εργασία, ΠΜΣ Διοίκηση Εφοδιαστικής Αλυσίδας, Τμήμα Διοίκησης Εφοδιαστικής Αλυσίδας, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, Κατερίνη.
- Τσαβδαρίδου, Κωνσταντίνα, (2025). Νέες τεχνολογίες στη διαχείριση εφοδιαστικής αλυσίδας νωπών πουλερικών - Μελέτη περίπτωσης Αμβροσιάδη. Μεταπτυχιακή Διπλωματική εργασία, ΠΜΣ Διοίκηση Εφοδιαστικής Αλυσίδας, Τμήμα Διοίκησης Εφοδιαστικής Αλυσίδας, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, Κατερίνη.
- Τσιουπλή, Ευφροσύνη (2024). Ψυχρή εφοδιαστική αλυσίδα - Μελέτη περίπτωσης «Φάρμα Πιερίας». Μεταπτυχιακή Διπλωματική εργασία, ΠΜΣ Διοίκηση Εφοδιαστικής Αλυσίδας, Τμήμα Διοίκησης Εφοδιαστικής Αλυσίδας, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, Κατερίνη.

Επίβλεψη διπλωματικών εργασιών:

- Καπετανάκη Ουρανία (2026). Η διαφορική θερμιδομετρία σάρωσης (DSC) ως εργαλείο ελέγχου της αυθεντικότητας στο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. Διπλωματική εργασία, Τμήμα Διοίκησης Εφοδιαστικής Αλυσίδας, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, Κατερίνη
- Τσιότσης, Ρήγας (2022). Ο βαθμός ευαισθητοποίησης των καταναλωτών για τα πράσινα προϊόντα στην περιοχή της Θεσσαλονίκης. Διπλωματική εργασία, Τμήμα Διοίκησης Εφοδιαστικής Αλυσίδας, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, Κατερίνη.

Οργάνωση και καθοδήγηση διπλωματικών εργασιών:

- Κατσακίδης, Χρήστος (2018). Έλεγχος μηχανικών και θερμικών ιδιοτήτων «Ενεργών Συσκευασιών» (Active Packaging). Πτυχιακή εργασία, Τμήμα Διοίκησης Συστημάτων Εφοδιασμού, ΤΕΙ Κεντρικής Μακεδονίας, Κατερίνη.
- Χρυσοπούλου, Μαρία (2015). Η διαφορική θερμιδομετρία σάρωση (DSC) ως εργαλείο ελέγχου της αυθεντικότητας στο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, Πτυχιακή εργασία, Τμήμα Διοίκησης Συστημάτων Εφοδιασμού, ΤΕΙ Κεντρικής Μακεδονίας, Κατερίνη.
- Καραμολέγκου, Μαρία (2010). Η θερμική ανάλυση ως εργαλείο ελέγχου για την ιχνηλασιμότητα του εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου, Πτυχιακή εργασία, Τμήμα Τυποποίησης και Διακίνησης Προϊόντων (Logistics), ΑΤΕΙΘ, Παράρτημα Κατερίνης, Κατερίνη.
- Καρμανιόλα, Κυριακή, Ροβάρι, Λορένα (2009). Ιχνηλασιμότητα του εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου με τη χρήση της θερμιδομετρίας διαφορικής σάρωσης, Πτυχιακή εργασία, Τμήμα Τυποποίησης και Διακίνησης Προϊόντων (Logistics), ΑΤΕΙΘ, Παράρτημα Κατερίνης, Κατερίνη.
- Δύο (2) μεταπτυχιακές διατριβές και έξι (6) πτυχιακές εργασίες (2007 - 2020) στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΑΤΕΙΘ, Θεσσαλονίκη.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

• Χρήση Η/Υ

- Πιστοποιητικό γνώσης χρήσης Η/Υ ACTA (Aristotle Certification Training & Assessment), στις ενότητες: Επεξεργασία κειμένου (Word), Υπολογιστικά φύλλα (Excel), Παρουσιάσεις (PowerPoint), Υπηρεσίες διαδικτύου (Internet Explorer & Outlook Express).
- Στατιστικά προγράμματα: Minitab, Statistica, SPSS.
- Προγράμματα αέριας χρωματογραφίας: Peak Simple II, CSW32, Class VP Chrom. System, Chrom-Card S / W.
- Προγράμματα: Superpro Designer (Σχεδιασμός διεργασιών), Fluent (Προσομοίωση διεργασιών) και SAP 3 (ERP), Origin (Graphing and data analysis), Mathcad (Graphing and Math).

• Χρήση αναλυτικών συσκευών

- Συσκευές αέριας χρωματογραφίας των εταιρειών Shimadzu, Thermo Electron Corporation.
- Θερμιδόμετρο διαφορικής σάρωσης Modulated DSC της εταιρείας TA Instruments.
- Φασματοφωτόμετρο υπερύθρου (FT-IR) της εταιρείας ThermoElectron.
- Συσκευές μέτρησης μηχανικών ιδιοτήτων υλικών των εταιρειών Instron, Texture Technologies και ZwickRoell.
- Συσκευή μέτρησης διαπερατότητας υδρατμών της εταιρείας PBI-Dansensor.
- Ιξωδόμετρα των εταιρειών Brookfield και Raypa, καθώς και δυναμικά ρεόμετρα των εταιρειών Perkin Elmer, Bohlin Instruments.
- Αναλυτής σωματιδίων της εταιρίας Malvern Instruments.

ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ

- **Αγγλικά**

• Επίπεδο

Άριστο

Cambridge Certificate of Proficiency in English, 1993