



ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΩΝ

- **Καραβασίλης Κωνσταντίνος, Επιστημονικός Υπεύθυνος Ακαδημίας**



Ο Κων. Καραβασίλης είναι Γεωπόνος – Επιστήμονας Τροφίμων απόφοιτος του Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης με επιπλέον σπουδές στην Αγγλία (MSc, MBA) στην επιστήμη τροφίμων, Quality management, διοίκηση επιχειρήσεων και διαχείριση καινοτομίας. Δραστηριοποιείται περισσότερα από 25 χρόνια στη βιομηχανία τροφίμων τόσο στην Ελλάδα όσο και σε διεθνές επίπεδο με κύριο αντικείμενο τον σχεδιασμό και ανάπτυξη τροφίμων, την έρευνα, τη διαχείριση ποιότητας και ασφάλειας προϊόντων και τη νομοθεσία τροφίμων. Έχει εργαστεί στις εταιρίες Knorr Bestfoods, Unilever, The Coca Cola Company, Elbisco κλπ., στην Ελλάδα και στο εξωτερικό σε επιτελικές θέσεις στο R&D, Technical & Quality Management. Συμμετέχει ως ομιλητής – εκπαιδευτής επί ειδικών θεμάτων σχετικά με την τεχνολογία, ποιότητα και υγιεινή τροφίμων, το Innovation management και τα food systems τόσο σε πανεπιστημιακά ιδρύματα όσο και σε πολλά εκπαιδευτικά προγράμματα. Είναι μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής του ΣΕΒΤ για τη νομοθεσία τροφίμων, μέλος των τεχνικών επιτροπών αξιολόγησης καινοτόμων τροφίμων στους διαγωνισμούς Ecotrophelia, “Trophy – Τροφή Challenge, MITeF CEE, καθώς και εκπρόσωπος της βιομηχανίας τροφίμων στην ομάδα εργασίας για την Αειφόρο Επεξεργασία και Συσκευασία της Ελληνικής Τεχνολογικής Πλατφόρμας “Food for Life”. Με την ιδιότητά του ως Lead Assessor of Quality Systems έχει επίσης εργαστεί στον ΕΛΟΤ ως επικεφαλής επιθεωρητής συστημάτων ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων καθώς επίσης και ως τεχνικός εμπειρογνώμων σε ανάλογα θέματα. Σήμερα δραστηριοποιείται μέσω της εταιρίας του RaD45 ως Food Industry Technical Expert σε θέματα τεχνολογικής συμβουλευτικής για το σχεδιασμό, ανάπτυξη, παραγωγή και βελτίωση προϊόντων, διαχείριση ποιότητας και νομοθεσίας τροφίμων. Παράλληλα συνεργάζεται στο σχεδιασμό και υλοποίηση εκπαιδευτικών προγραμμάτων για το πρόγραμμα ‘Νέα Γεωργία για τη Νέα Γενιά’ (Agrofood Academy κλπ) και συμμετέχει σε ερευνητικά πανεπιστημιακά έργα.

- **Dr. Paul Takhistov**



Dr. Paul Takhistov is an Associate Professor of Food Engineering at the Department of Food Science, Rutgers the State University of New Jersey. He holds advance degrees in Chemical Engineering and Physical Chemistry. He came to the Rutgers in 2002 from the Univ. of Notre Dame where he held a research faculty position at the Dept. of Chemical Engineering. His research interests are in understanding the physico-chemical interactions between multiphase matrices with biotic and abiotic materials, in order to allow rational choice and manipulation of materials improving their safety and quality. His group is currently performing several research projects focused on the development of nanostructured functional materials for biodetection and advance drug delivery applications. Additional research interests: application of nanofluidics and non-linear electrokinetic phenomena for advanced material functionalization. Some other projects development for biosecurity applications, modeling of the microbial population dynamics in extreme environments; studying of pathogens adhesion to the nano-structured surfaces during biofilm development and investigating the effects of electro-magnetic field on bacterial inactivation. He is an editorial board member of Food Biophysics Journal, Journal of Applied Packaging Research, and Journal of Food, Agriculture & Environment. Dr. Takhistov's research is currently supported by the US DA, NSF and DHS.

- **Βασιλείου Καλλιόπη**, Client Service Director Solid Havas



Γεννήθηκε στην Αθήνα και κατέχει πτυχίο Marketing Management από το Deree School of Business & Economics (American College of Greece).

Ξεκίνησε την καριέρα της στη Solid Havas το 1992 στο διαφημιστικό τμήμα και το 1999 μετατέθηκε στο τμήμα δημοσίων σχέσεων όπου κατέχει τη θέση της επικεφαλής εξυπηρέτησης πελατών (Client Service Director PR).

Έχει πολυετή εμπειρία τόσο στην above the line διαφήμιση όσο και στις Δημόσιες Σχέσεις. Ανάμεσα στους πελάτες που έχει χειριστεί όλα αυτά τα χρόνια περιλαμβάνονται τόσο ελληνικές όσο και πολυεθνικές εταιρείες, όπως ΕΛΑΪΣ-Unilever Hellas,

ΓΙΩΤΗΣ, Intersport, Alfa Αθ. Κουκουτάρης, Pernod Ricard, Mars Hellas, ΕΥΡΗΚΑ, Ελληνική Εταιρεία Μπισκότων, Υπουργείο Οικονομικών, ΠΛΑΙΣΙΟ κ.ά.

- **Βιθυνός Ιωάννης**



Ο Γιάννης Βιθυνός είναι ιδρυτής και γενικός διευθυντής της Critical Path, η οποία από το 2006 ασχολείται αποκλειστικά με υπηρεσίες εκπαίδευσης, πιστοποίησης και ανάπτυξης σε project και change management.

Πριν από την Critical Path, έχει εργαστεί σε εταιρείες όπως η Vodafone και η Nokia. Είναι πιστοποιημένος Project Management Professional (PMP) και Agile Certified Practitioner (PMI-ACP) από το PMI, PRINCE2 Practitioner από την AXELOS, Change Management Practitioner από την APMG, ενώ έχει και τις πιστοποιήσεις project management IPMA-D και OPM2.

Πέρα από εκτεταμένη εμπειρία στην διαχείριση έργων υψηλής πολυπλοκότητας, έχει πολλές χιλιάδες ώρες εκπαιδευτικής και συμβουλευτικής εμπειρίας στο project management.

- **Γώγου Ελένη**, Χημικός Μηχανικός, PhD



Έχει λάβει διδακτορικό από το Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Χημικών Μηχανικών του Εθνικού Μετσόβιου Πολυτεχνείου, όπου και εργάζεται ως ερευνήτρια. Έχει συμμετάσχει σε ευρωπαϊκά και ελληνικά χρηματοδοτούμενα ερευνητικά προγράμματα στα επιστημονικά πεδία της ανάπτυξης καινοτόμων τεχνολογιών για την επιμήκυνση της διάρκειας ζωής τροφίμων και εργαλείων ελέγχου της ψυκτικής αλυσίδας. Είναι υπεύθυνη διαχείρισης και επικοινωνίας της ηλεκτρονικής βάσης δεδομένων FRISBEE Cold Chain Database η οποία αποτελεί την πρώτη συντονισμένη προσπάθεια συλλογής πραγματικών χρονοθερμοκρασιακών δεδομένων της ψυκτικής αλυσίδας τροφίμων στην Ευρώπη. Έχει πολυετή εμπειρία στην ανάπτυξη μαθηματικών μοντέλων προσδιορισμού της ποιότητας και της εναπομένουσας διάρκειας ζωής τροφίμων σε διάφορα στάδια της ψυκτικής αλυσίδας.

Παράλληλα έχει προχωρήσει στην ίδρυση της εταιρείας Natural Food Additives η οποία δραστηριοποιείται στην παραγωγή φυσικών προσθέτων βιοδραστικών συστατικών για τη βιομηχανία τροφίμων και καλλυντικών.

- **Καψοκεφάλου Μαρία**



Η Μαρία Καψοκεφάλου είναι Καθηγήτρια Διατροφής στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών. Είναι μέλος της Εθνικής Επιτροπής Διατροφικής Πολιτικής (2016-σήμερα). Έχει διατελέσει Αντιπρύτανης του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (2014-2018), μέλος του Εθνικού Συμβουλίου Έρευνας και Καινοτομίας (2016-2019), του Διοικητικού Συμβουλίου του ΕΦΕΤ (2015-2018), μέλος και Αντιπρόεδρος του Διοικητικού Συμβουλίου του Ελληνικού Ινστιτούτου Παστέρ (2015-2018 και 2018-2019). Σπούδασε Χημεία στο Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών και Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή στο Πανεπιστήμιο Cornell των ΗΠΑ (MSc και PhD).

Το επιστημονικό της ενδιαφέρον εστιάζεται στην μελέτη βιοδραστικότητας και στην ανάπτυξη καινοτομίας στα τρόφιμα και στην ορθή και βιώσιμη διατροφή.

- **Klimis George Michael**



George Michael Klimis B.Sc. (Hons), PGDip.Sc, MBA, PhD, is currently Professor of Management and Marketing at Panteion University, Athens Greece, and adjunct professor at the Hellenic Open University. He studied mathematics at Aristotle University, Greece, and Music Information Technology in London and earned an MBA from Cass Business School, and a PhD (funded by a Cass scholarship) from the same school where he also worked as a research fellow and lecturer.

He has published in prestigious journals and worked as a freelance management consultant in various companies in Greece, the UK and Sweden.

- **Kordas Haris**



Export Director with 30 years' experience in FMCG food industry, responsible for setting up business models, business development, distributor management, covering Europe, America, Middle East and other parts of the world.

Entrepreneurial mind set with solid strategic, analytical, negotiation and communication skills, managing concept -to- execution strategies, with Senior level experience in B2C, B2B (Horeca), licensing agreements, and P&L management.

Started his career as Caterplan Manager in Knorr Foods (Unilever), followed but various senior positions in General Mills (Pillsbury, Haagen Dazs, Nature Valley) among which the position of Area Director for Russia / Turkey and Balkans. For the last 8 years, he holds the position of Exports Director in Delta Foods SA.

- **Κουρκούτας Ιωάννης**



Ο Γιάννης Κουρκούτας είναι πτυχιούχος του Τμήματος Διοικητικής Επιστήμης & Τεχνολογίας του ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΑΘΗΝΩΝ και κάτοχος μεταπτυχιακό ύ με τίτλο Supply Engineering and Logistics από το Πανεπιστήμιο Warwick της Αγγλίας. Επίσης κατέχει την πιστοποίηση CPIM (Certification in Production and Inventory Management) από το Αμερικανικό Ινστιτούτο Εφοδιαστικής Αλυσίδας (ASCM/APICS).

Η άνω των 10 ετών επαγγελματική εμπειρία του Γιάννη, καλύπτει όλο το εύρος της Εφοδιαστικής Αλυσίδας από την Προγραμματισμό, την Παραγωγή και τα Logistics, μέχρι την Συνολική Διαχείριση της Εφοδιαστικής Αλυσίδας πολυεθνικών εταιρειών όπως η Unilever και η ALCON Laboratories.

- **Κρέστος Βασίλειος**



Ο Βασίλης Κρέστος είναι απόφοιτος του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών και κάτοχος μεταπτυχιακού τίτλου σπουδών από το Πανεπιστήμιο Reading του Ηνωμένου Βασιλείου σε θέματα Διασφάλισης Ποιότητας. Είναι επίσης απόφοιτος της Εθνικής Σχολής Δημόσιας Διοίκησης. Έχει εργαστεί στη Unilever Hellas και έχει διατελέσει Προϊστάμενος Δ/σεων στην Κεντρική Υπηρεσία του ΕΦΕΤ. Ήταν μέλος του Advisory Forum της EFSA, Εθνικό σημείο επαφής του Codex και Εστιακό σημείο της EFSA. Είναι εγγεγραμμένος στα μητρώα εκπαιδευτών

του ΙΝΕΠ και του ΕΦΕΤ και στο μητρώο εμπειρογνομόνων του ΤΑΙΕΧ, ενώ έχει συμμετάσχει ως συντονιστής εκπαίδευσης και εκπαιδευτής στα προγράμματα Better Training for Safer Foods (BTSF) της Ευρωπαϊκής Επιτροπής.

- **Κρόκος Δ. Φραγκούλης**



Ο Φραγκούλης Δ. Κρόκος είναι Προϊστάμενος της Διεύθυνσης Τυποποίησης του Ελληνικού Οργανισμού Τυποποίησης (ΕΣΥΠ/ΕΛΟΤ). Είναι Χημικός (ΕΚΠΑ), με μεταπτυχιακές σπουδές στην Αγγλία (MSc, PhD) στην Αναλυτική Χημεία – Χημεία Τροφίμων. Από το 2004 διδάσκει, ως Συνεργαζόμενο Εκπαιδευτικό Προσωπικό, στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών «Διαχείριση και Τεχνολογία Ποιότητας (ΔΙΠ)» (2004 – 2018) και στο Προπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών «Διοίκηση Επιχειρήσεων και

Οργανισμών (ΔΕΟ)» (2019) του ΕΑΠ. Έχει διατελέσει Συντονιστής επιθεωρητής Συστημάτων Διαχείρισης Ποιότητας, Συστημάτων Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων (HACCP) και Συστημάτων Περιβαλλοντικής Διαχείρισης και εισηγητής σε εκπαιδευτικά σεμινάρια και ημερίδες σχετικά με θέματα τυποποίησης, υποδομών ποιότητας, συστημάτων διαχείρισης της ποιότητας, διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων (HACCP) και διαχειριστικής επάρκειας. Είναι εισηγητής σε μεταπτυχιακά προγράμματα σπουδών σε θέματα ποιότητας, συστημάτων διαχείρισης και συστημάτων διαχείρισης διακινδύνευσης και έχει επιβλέψει πλήθος διπλωματικών εργασιών σε μεταπτυχιακό επίπεδο.

- **Nikiforidis George**



Finance executive passionate with developing and training teams aiming to value creation. High achievement drive, proven through the 15yr experience in various finance roles and work levels. Demonstrated ability to oversee all aspects of operations management.

3yrs in PwC, 6 years as Head of FPA in adidas, 4yrs in Elbisco (Skopje) as Fin Director, 2yrs in Unilever as Head of Commercial Finance.

- **Παπακοσμά Αμαλία**



Απόφοιτη των ΤΕΙ ΑΘΗΝΩΝ της Σχολής Τεχνολογία τροφίμων. Για 27 χρόνια στ έλεχος της ΔΕΛΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ στη διεύθυνση Έρευνας και Ανάπτυξης. Αρχικά σαν Project leader και στη συνέχεια σαν R&D SENSORY LAB MANAGER για τα εργοστάσια : γιαουρτιού , γάλακτος , τυριού, χυμών. Η βασική μου εκπαίδευση στην επιστήμη του Οργανοληπτικού έγινε κυρίως στα οργανοληπτικά εργαστήρια της DANONE στη Γαλλία και στην Ισπανία. Η εκπαίδευση μου στα Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των χυμών, έγινε στο εργοστάσιο της TAGASAKO στη Γερμανία. Σήμερα, εργάζομαι στο εργοστάσιο παραγωγής και εμπορίας παγωτών

ΜΠΟΝΙΤΟ ΑΕΒΕ σαν υπεύθυνη διασφάλισης ποιότητας και υπεύθυνη R&D.

- **Σαριδάκης Ιωάννης**



Ο Ιωάννης Χ. Σαριδάκης, Χημικός Μηχανικός, είναι Προϊστάμενος Τμήματος Χημείας και Χημικής Τεχνολογίας της Διεύθυνσης Τυποποίησης του Ελληνικού Οργανισμού Τυποποίησης (ΕΣΥΠ/ΕΛΟΤ), υπεύθυνος Τομέα Τυποποίησης Συστημάτων Διαχείρισης και εποπτεύων Επιτροπής Τυποποίησης Τροφίμων. Έχει διατελέσει Συντονιστής επιθεωρητής Συστημάτων Διαχείρισης Ποιότητας, Συστημάτων Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων (HACCP και εισηγητής σε εκπαιδευτικά σεμινάρια και ημερίδες σχετικά με θέματα τυποποίησης, υποδομών ποιότητας, συστημάτων διαχείρισης της ποιότητας, διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων

(HACCP) και διαχειριστικής επάρκειας.

- **Σκανδάμης Παναγιώτης**



Από το 2004 έως σήμερα εργάζεται στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών ως μέλος ΔΕΠ του Τμήματος ΕΤΤ στο πεδίο της Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων. Από τον Ιούλιο του 2015, τελεί και ως μέλος του panel βιολογικών κινδύνων (BIOHAZ) της Ευρωπαϊκής Αρχής Ασφάλειας Τροφίμων (EFSA). Η ερευνητική του δραστηριότητα χρηματοδοτείται από Ευρωπαϊκά Προγράμματα (FP 6), εθνικά προγράμματα της ΓΓΕΤ και ιδιωτικά συμφωνητικά με Ελληνικές Επιχειρήσεις Τροφίμων, και περιλαμβάνει: (ι) τη μελέτη της επιβίωσης/θανάτου παθογόνων μικροοργανισμών σε επιφάνειες (βιοϋμένια-biofilms) και τρόφιμα, (ιι) τη συμπεριφορά μικροοργανισμών προσαρμοσμένων σε συνθήκες καταπόνησης (stress adapted cells), (ιιι) την ανάπτυξη και επικύρωση μαθηματικών μοντέλων πρόρρησης της ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων, και (ιV) τη μελέτη της παρουσίας και της διακύμανσης μυκοτοξινών και φυτοφαρμάκων κατά την επεξεργασία και διάθεση των τροφίμων. Το συγγραφικό έργο του κου Σκανδάμη περιλαμβάνει 111 επιστημονικές δημοσιεύσεις σε περιοδικά του SCI και 26 κεφάλαια βιβλίων, ενώ έχει συγκεντρώσει 3800 ετεροαναφορές (h-index 28). Επίσης, υπήρξε βοηθός Εκδότη (Associate Editor) του περιοδικού Food Research International (2012-2017) και επί του παρόντος είναι ένας από τους επιστημονικούς συντάκτες (Scientific Co-Editor) του περιοδικού *Journal of Food Protection* και μέλος της συντακτικής επιτροπής των περιοδικών *Applied and Environmental Microbiology* και *International Journal of Food Microbiology*.

- **Στεφανάκης Στέφανος**



Χημικός Μηχανικός, με σπουδές στο πανεπιστήμιο McGill του Καναδά, και 25ετή εμπειρία στο χώρο των τροφίμων και ειδικότερα σε Μαργαρίνες κι Έλαια, Γαλακτοκομικά και είδη Σνακ. Εργάστηκε στην ΕΛΑΪΣ στους τομείς Παραγωγής, Διασφάλισης Ποιότητας και Ανάπτυξης Νέων Προϊόντων. Συνέχισε στο εξωτερικό, στις πολυεθνικές Unilever και Barry Callebaut σε ρόλους Εκπαίδευσης και Συνεχούς Βελτίωσης (TPM, Lean) στη Ποιότητα Προϊόντος και Ασφάλεια Τροφίμων. Σήμερα είναι Διευθυντής Διασφάλισης Ποιότητας του Ομίλου Chirpita.

- **Φουντούλη Άννα, Head of PR & Strategic Planner Solid Havas**



Γεννήθηκε στην Αθήνα και κατέχει πτυχίο Ελληνικής Φιλολογίας από το Πανεπιστήμιο Αθηνών.

Ξεκίνησε την καριέρα της στη Solid Havas το 1992 και από το 2006 κατέχει τη θέση της Γενικής Διευθύντριας Δημοσίων Σχέσεων και είναι επικεφαλής για τη στρατηγική επικοινωνίας για όλα τα τμήματα της εταιρείας.

Με πάνω από 28 χρόνια εμπειρία σε brands και διαφορετικούς τομείς της επικοινωνίας, έχει χειριστεί πολλά προγράμματα για κορυφαίες ελληνικές και πολυεθνικές εταιρείες, όπως ΕΛΑΪΣ-Unilever Hellas, ΓΙΩΤΗΣ, SOS Γιατροί, Ίδρυμα Ι.

Δ. Λαιμός, Υπουργείο Οικονομικών, Alpha Trust, Sara Lee, ΠΛΑΙΣΙΟ, Παπαδόπουλος, Μουστάκας, Alfa A. Κουκουτάρης, κ.ά.