

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

ΕΠΩΝΥΜΟ:	ΚΑΝΑΒΟΥΡΑΣ
ΟΝΟΜΑ:	ΑΝΤΩΝΙΟΣ
ΟΝ/ΜΟ ΠΑΤΕΡΑ:	ΛΑΖΑΡΟΣ
ΟΝ/ΜΟ ΜΗΤΕΡΑΣ:	ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΓΕΝΝΗΣΗΣ:	07 – 10 - 1969
ΤΟΠΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ:	ΛΙΤΟΧΩΡΟ, ΠΙΕΡΙΑΣ
ΥΠΗΚΟΟΤΗΤΑ:	ΕΛΛΗΝΙΚΗ
E-mail:	antonios.kanavouras@aua.gr

ΜΕΡΟΣ Α΄

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ μετά τον διορισμό στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (10/10/2014).

ΘΕΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Από 10-10-2014 Λέκτορας στο αντικείμενο «Συσκευασία Τροφίμων» στο τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, του Γεωπονικού Πανεπιστημίου της Αθήνας.
ΦΕΚ διορισμού: 820 (τ. Γ΄) (30-06-2014)

ΕΡΓΑΣΙΑΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

Εργασιακή εμπειρία στην ακαδημαϊκή εκπαίδευση προπτυχιακών κύκλων σπουδών στο ΓΠΑ

- 2014 - σήμερα: 1. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθήνας. Υπεύθυνος διδασκων του μαθήματος «Συσκευασία Τροφίμων», 9^{ου} εξαμήνου.
- 2016 – σήμερα: 2. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθήνας. «Μηχανική τροφίμων». Συν-διδασκαλία. 3^ο εξάμηνο
3. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθήνας. «Μηχανική Τροφίμων». Συν-διδασκαλία. 7^ο εξάμηνο
4. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθήνας. «Γεωργικές Βιομηχανίες-Μέρος Β΄ Μηχανική Τροφίμων». Συνδιδασκαλία. 6^ο εξάμηνο

Εργασιακή εμπειρία στην ακαδημαϊκή εκπαίδευση μεταπτυχιακών κύκλων σπουδών (ΠΜΣ) στο ΓΠΑ

2014-σήμερα: Υπεύθυνος διδασκων του μαθήματος «Συσκευασία Τροφίμων», του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών (ΠΜΣ) τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθήνας.

Εκπαιδευτικό υλικό και σημειώσεις μαθημάτων.

2015-σήμερα: Σημειώσεις για το μάθημα (θεωρία και εργαστήριο) «Συσκευασία Τροφίμων» του Γεωπονικού Πανεπιστημίου της Αθήνας (250 σελίδες).

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

Εργασίες δημοσιευμένες σε διεθνή περιοδικά με κριτές

1. The cycle of understanding physical phenomena: A Tool for Handling Experience, Technology and Technique as decisive knowledge contributors. Antonis Kanavouras & Frank A. Coutelieris. (2016). *The Experiment Journal*, Vol. 36(4), pp. 2241-2245. IF=0,333
2. A Methodological Approach on Experimentation Engineering. Antonis Kanavouras & Frank A. Coutelieris. (2016). *The Experiment Journal*, 2016, Vol. 36(4), 2246-2257. IF=0,333
3. Preservation engineering assets developed from an oxidation predictive model. Antonis Kanavouras & Frank A. Coutelieris. *Open Chemistry*, 2016; 14: 357–362. IF=1.272
4. F. Coutelieris and A. Kanavouras. A comprehensive methodology for innovative food preservation studies. *International Journal of Food Studies (IJFS)*. 2017. 6(1), 56-66. Indexed.

5. A. Kanavouras and A.F. Coutelieres. Systematic Transition from Description to a Prediction Engineering Model for the Oxidation in Packed Edible oils. *Food Chemistry*, 229:820-827. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.03.013>. IF=4.052
6. Panagiotis Loukopoulos, Natassa Pippa, Costas Demetzos and Antonios Kanavouras. Lipid Bilayers incorporated violacein: Differential Scanning Calorimetry as an analytical tool for preformulation studies. *Advance Science Engineering and Medicine*, 2017; 9: 1-9. IF=0.987.
7. Gavriil. G., Kanavouras, A. and Coutelieres, A.F. Critical Review of Migration Models from Polymeric Packaging Materials to Foodstuff. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. Accepted on 6-4-2017. IF 2015=5.492.
- 8.

Εργασίες κατατεθειμένες σε αναμονή κρίσης σε περιοδικά με κριτές

1. Coutelieres, A.F. and Kanavouras, A. Addressing theoretical and practical aspects on knowledge classification, applied for engineers. *Knowledge Management Research & Practice*. Submitted on 10-09-2016.
2. Eleni I. Karanika, Frank, A. Coutelieres, George Kotseridis, Stamatina Kallithraka and Antonis Kanavouras. 2017. Experimental and theoretical investigations on the quality of bottled white wines of Greek origin, using flavor compounds as oxidation markers. *Journal of Food Science and Technology*. Submitted on 10-4-2017.
3. Coutelieres, A.F. and Kanavouras, A. On the Mathematics about Similarity of Physical Phenomena. *Journal of Numerical Analysis, Industrial and Applied Mathematics*. Submitted 25-4-2017.
4. Kanavouras and A.F. Coutelieres. Theoretical and practical integration of packaging as hurdle for the food. *Journal of Food Science*, Submitted on 28-4-2017.
5. Gavriil. G., Kanavouras, A. and Coutelieres, A.F. Can Fick law-based models accurately describe migration within a complete food product life cycle? Υποβλήθηκε στο *Journal of Food Processing and Preservation*, Submitted on 10-5-2017.

Εργασίες σε προετοιμασία για υποβολή κρίσης σε περιοδικά με κριτές

1. Kanavouras, Antonis. Alterations of PET material physical properties during storage of olive oil.

Μονογραφίες σε διεθνείς εκδοτικούς οίκους

1. Experimentation methodology for engineers. From theory to practice. Coutelieres, F.A. and Kanavouras, A. Springer, *SpringerBriefs Series*, (Contracted on 20/6/2016). Expected 2017-2018.

Συμμετοχή σε ελληνικές εκδόσεις

1. Α. Καναβούρας. 2017. Ενότητα Δ2. Ορθές πρακτικές κατά τα στάδια της συσκευασίας και της συντήρησης εντός της διάρκειας ημερομηνίας λήξης του ελαιόλαδου. Τόμος: *Εγκυκλοπαίδεια Ελαιολάδου*. Έκδοση και χρηματοδότηση: ΓΑΙΑ Επιχειρείν. Συντονισμός, σύνταξη: Βασίλης Ζαμπούνης. Εκδόσεις: Άξιον Εκδοτική.

Άρθρα σε πρακτικά Ελληνικών συνεδρίων

1. Α. Καναβούρας και Φ.Α. Κουτελιέρης. Πρακτικό εργαλείο συστηματικής προσέγγισης ερευνών και πειραμάτων - μια εφαρμογή στην συντήρηση των τροφίμων. 11^ο Πανελλήνιου Επιστημονικού Συνεδρίου Χημικής Μηχανικής, Θεσσαλονίκη, 25 - 27 Μαΐου 2017.
2. Φ.Α. Κουτελιέρης και Α. Καναβούρας. Μετανάστευση σε συσκευασμένα τρόφιμα και νόμος του Fick. 11^ο Πανελλήνιου Επιστημονικού Συνεδρίου Χημικής Μηχανικής, Θεσσαλονίκη, 25 - 27 Μαΐου 2017.

Προφορικές παρουσιάσεις σε διεθνή συνέδρια με κριτές

1. Shelf-assessing the prediction boundaries of an oxidation model. Coutelieres, F.A. and Kanavouras, A. 29th EFFoST International Conference, 10-12 Νοεμβρίου, 2015, Αθήνα.

Προφορικές παρουσιάσεις σε Ελληνικά συνέδρια με κριτές

1. Α. Καναβούρας και Φ.Α. Κουτελιέρης. Ανάπτυξη ενός «μηχανικού» εργαλείου διαχείρισης της ποιότητας του ελαιόλαδου. 6^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Σύγχρονες τάσεις στον τομέα των λιπιδίων» Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum) Μέλος της Euro Fed Lipid. Αθήνα 11 και 12 Ιουνίου 2015. Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών.
2. Σωτήρης Ντόκος, Αντώνης Καναβούρας, Σταματίνα Καλλίθρακα. Επίδραση της δρυός στην χημική σύσταση ερυθρών οίνων. 22ο Πανελλήνιο συνέδριο Χημείας, Θεσσαλονίκη 2-4 Δεκ 2016.

3. Α. Καναβούρας και Φ.Α. Κουτελιέρης. Πρακτικό εργαλείο συστηματικής προσέγγισης ερευνών και πειραμάτων - μια εφαρμογή στην συντήρηση των τροφίμων. 11^{ου} Πανελληνίου Επιστημονικού Συνεδρίου Χημικής Μηχανικής, Θεσσαλονίκη, 25 - 27 Μαΐου 2017.
4. Φ.Α. Κουτελιέρης και Α. Καναβούρας. Μετανάστευση σε συσκευασμένα τρόφιμα και νόμος του Fick. 11^{ου} Πανελληνίου Επιστημονικού Συνεδρίου Χημικής Μηχανικής, Θεσσαλονίκη, 25 - 27 Μαΐου 2017.

Posters σε Διεθνή συνέδρια με κριτές

1. Mathematical description of internal similarity in food engineering applications. Frank A. Coutelieres and Antonis Kanavouras. 30th EFFoST International Conference 2016, Vienna, Austria.
2. The concept of hurdles applied in food-packaging systems. Antonis Kanavouras and Frank A. Coutelieres. 30th EFFoST International Conference 2016, Vienna, Austria.
3. A comprehensive methodology for innovative food preservation studies. Antonis Kanavouras and Frank A. Coutelieres. 4th International ISEKI_Food Conference, Vienna, Austria, 6 – 8 July 2016.
4. Impact of packaging materials on selected white Greek wines flavor profile evolution during time. Καρανίκας, Ε., Καλλιθρακά, Σ., Κοτσερίδης, Γ., και Καναβούρας, Α. 29th EFFoST International Conference, 10-12 Νοεμβρίου, 2016, Αθήνα.
5. Violacein incorporation in lipid bilayers intended for food applications. P. Loukopoulos, C. Gkioka, A. Kanavouras. 6th International Congress on Food Technology, Athens, Greece, March 18-19, 2017.

Posters σε Ελληνικά συνέδρια με κριτές

1. Επίδραση των υλικών συσκευασίας σε οινολογικές παραμέτρους και πτητικές ενέσεις λευκών ξηρών οίνων. Ε. Καρανίκας, Σ. Καλλιθρακά, Γ. Κοτσερίδης, Ν. Προξενιά, Α. Καναβούρας. 22^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Χημείας, 2-4 Δεκεμβρίου 2016, Θεσσαλονίκη.

Προφορικές παρουσιάσεις σε Ελληνικές ημερίδες και συναντήσεις συνδέσμων και φορέων τροφίμων και συσκευασίας

1. Ασφάλεια τροφίμων & ποτών. Η διάσταση της συσκευασίας. 1^ο Food Safety Conference 2015, Μαρούσι, Αττική, 7 Δεκεμβρίου, 2015. Διοργάνωση Μπούσιας Εκδοτική.
2. Λειτουργικά Προϊόντα. Ο Ρόλος της Συσκευασίας στην Διατήρηση των Αξιώσεων. Ημέρες Χημείας 2016. Αιγάλεω Αθήνα, 26-27 Νοεμβρίου, 2015. Διοργάνωση ΑΤΕΙ Αθήνας και Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο Αθήνας.
3. Συσκευασία Τροφίμων. Επιστήμη και Εφαρμογή. 2^ο Συνέδριο Συσκευασίας, Μαρούσι, Αττική, 14 Οκτωβρίου, 2015. Διοργάνωση Μπούσιας Εκδοτική.
4. Βιομηχανικές Διεργασίες Συσκευασίας με Επίδραση στην Ποιότητα των Προϊόντων. Ημερίδα της Πανελληνίας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων (ΠΕΤΕΤ), Έκθεση Συσκευασία 2016. Αθήνα, Οκτώβριος, 2016. Metropolitan Center.
5. Σεμινάρια FOODEXPO 2016, με θέμα "Σχεδιασμός και ανάπτυξη συσκευασίας τροφίμων - κρίσιμα σημεία. Συσκευασία Ελαιολάδου". Αθήνα, 21 Μαρτίου, 2016. Metropolitan Center.
6. Αντι-πρόεδρος κριτικής επιτροπής βραβείων συσκευασίας 2016. Διοργάνωση Μπούσιας Εκδοτική. Συνεδριακό Κέντρο Αμαρουσίου, Αθήνα.
7. 5th Symposium Packaging & label: Smart & Innovation. PackandlabelsDays, 2017. Ιανουάριος 2017, Αθήνα. Θέμα παρουσίασης: Ολοκληρωμένες Βιομηχανικές Διεργασίες Συσκευασίας.
8. Ημερίδα Ελληνικής Εταιρίας Νανοτεχνολογίας στις Επιστήμες Υγείας στην εκδήλωση ΔΥΟ forum. Παρουσίαση εργασίας: Παραγωγή και ενσωμάτωση violacein σε λιποσώματα και η θερμική συμπεριφορά αυτών, με στόχο την ενσωμάτωση της ουσίας σε τρόφιμα. Π. Λουκόπουλος και Α. Καναβούρας, Αθήνα, 12/2/2017.
9. GraphicaExpo 2017. Φεβρουάριος 2017. ΜΕΚ Παιανίας. Αθήνα. Θέμα: Εφαρμογές ολοκληρωμένων διεργασιών συσκευασίας στις εκτυπώσεις.
10. 3rd Packaging Conference. Οργάνωση workshop και συντονισμός συζήτησης στρογγυλού τραπεζιού με φορείς του χώρου της ελληνικής συσκευασίας και εκπαίδευσης, ΟΤΕ conference center, Μαρούσι, Αθήνα, Απρίλιος 2017.
11. Πρόεδρος κριτικής επιτροπής βραβείων συσκευασίας 2017. Διοργάνωση Μπούσιας Εκδοτική. Αθήνα.

ΛΟΙΠΕΣ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

Μέλος επιτροπών σε μελέτες απόκτησης Διδακτορικού τίτλου σπουδών (PhD)

2015- σήμερα:

1. Γαβριήλ Γαβριήλ. 2015. Non-Fickian φαινόμενα στην μεταφορά μάζας. Τμήμα Διαχείρισης Περιβάλλοντος & Φυσικών Πόρων, Πανεπιστήμιο Πατρών, 30100, Αγρίνιο, Ελλάδα. Υπεύθυνος Φ.Α. Κουτελιέρης. Λοιπά μέλη: Α. Καναβούρας, Χ. Μπουντουβής (Παν. Πατρών).
2. Γρηγοριάδου Βιργινία. 2017. Η διαδικασία λήψης αποφάσεων από την ερμηνεία στην πράξη. Τμήμα Διαχείρισης Περιβάλλοντος & Φυσικών Πόρων, Πανεπιστήμιο Πατρών, 30100, Αγρίνιο, Ελλάδα. Υπεύθυνος Φ.Α. Κουτελιέρης. Λοιπά μέλη: Α. Καναβούρας, Κ. Θεολόγου (ΕΜΠ/ΣΕΜΦΕ)

Κύριος επιβλέπων σε μελέτες απόκτησης Μεταπτυχιακού τίτλου σπουδών (MSc) του ΓΠΑ

2015-2016:

1. Ζιώγα Μαριάνθη. 2017. Εργαστήριο Μηχανικής τροφίμων, Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθήνας. Θέμα: Μελέτη μετανάστευσης ουσιών από ξύλα σε προσομοιωτές κρασιού. Υπεύθυνος Α. Καναβούρας. Λοιπά μέλη: Φ. Κουτελιέρης (Παν. Πάτρας), Σ. Καλλίθρακα (ΓΠΑ)
2. Χάμου Μαρία. 2017. Εργαστήριο Μηχανικής τροφίμων, Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθήνας. Θέμα: Βιβλιογραφική ανασκόπηση μεθόδων επεξεργασίας τροφίμων με έμφαση στις μη-θερμικές διεργασίες. Υπεύθυνος Α. Καναβούρας. Λοιπά μέλη: Ν. Στοφόρος, Ι. Μαντάλα (ΓΠΑ)
3. Νικόλαος Σαρρής. 2016. Εργαστήριο Μηχανικής τροφίμων, Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθήνας. Θέμα: Μελέτη αποτυπώματος εφοδιαστικής αλυσίδας μικρομεσαίων επιχειρήσεων συσκευασίας προϊόντων. Η περίπτωση των τυποποιητηρίων ελαιόλαδου. Υπεύθυνος Α. Καναβούρας. Λοιπά μέλη: Δ. Καραλέκας, Ι. Γιαννάτσος (ΠΑ.ΠΕΙ.)
4. Λουκόπουλος Παναγιώτης. 2016. Εργαστήριο Μηχανικής τροφίμων, Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθήνας. Θέμα: Απομόνωση, χαρακτηρισμός και ποσοτικοποίηση βιολαϊσίνης (violaceine) . Υπεύθυνος Α. Καναβούρας. Λοιπά μέλη: Π. Σκανδάμης, Α. Μαλούχος. (ΓΠΑ)
5. Τρίκολας Νικόλαος. 2016. Εργαστήριο Μηχανικής τροφίμων, Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθήνας. Θέμα: Συντήρηση αχινών σε πολυμερή υλικά. Υπεύθυνος Α. Καναβούρας. Λοιπά μέλη: Ε. Πανάγου, Α. Μαλούχος. (ΓΠΑ)
6. Καρανίκα Ελένη. 2015. Εργαστήριο Μηχανικής τροφίμων, Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθήνας. Θέμα: Συμβολή πτητικών οξειδομετρικών δεικτών στην περιγραφή και πρόβλεψη της εξέλιξης των ποιοτικών μεταβολών του συντηρημένου λευκού εμφιαλωμένου κρασιού. Η εργασία γράφηκε στην αγγλική γλώσσα με τίτλο: The contribution of volative oxidation indicators to the description and prediction of the quality changes in preserved in bottles white wine. Υπεύθυνος Α. Καναβούρας. Λοιπά μέλη: Γ. Κοτσερίδης, Σ. Καλλίθρακα.(ΓΠΑ)

Μέλος επιτροπών σε μελέτες απόκτησης Μεταπτυχιακού τίτλου σπουδών (MSc) του ΓΠΑ

1. Δούσκα Χρυσάφουλα, Κατεύθυνση: Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων «Ενσωμάτωση του χρωμογόνου μικροοργανισμού *Janthinobacterium* sp. σε εδώδιμες μεμβράνες και εφαρμογή τους σε τρόφιμα ως δείκτης αλλοίωσης.» Τριμελής Επιτροπή: Π. Σκανδάμης, Α. Καναβούρας, Β. Ευαγγελίου.
2. Στεριώτη Αικατερίνη-Αίθρα, Κατεύθυνση: Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων «Ανάπτυξη έξυπνης συσκευασίας με βάση την αύξηση και την παραγωγή χρωστικής ουσίας του μικροοργανισμού *Janthinobacterium* sp.» Τριμελής Επιτροπή: Π. Σκανδάμης, Α. Καναβούρας, Π. Ταούκης.

Κύριος επιβλέπων σε μελέτες απόκτησης Πτυχίου ΓΠΑ (BSc) του ΓΠΑ (σε εξέλιξη)

2015-2016

1. Παπαδάκη Γεωργία. 2015. Εργαστήριο Μηχανικής τροφίμων, Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθήνας. Θέμα: Μεταβολή φαινολικών ουσιών λευκών οίνων σε μπουκάλια με διαφορετικούς φελλούς Υπεύθυνος Α. Καναβούρας. Επιτροπή: Τ. Καλλίθρακα, Γ. Κοτσερίδης
2. Μπαρτζούκης Βασίλης. 2015. Εργαστήριο Μηχανικής τροφίμων, Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθήνας. Θέμα: Χημικοί δείκτες οξείδωσης λευκών οίνων σε μπουκάλια με διαφορετικούς φελλούς. Υπεύθυνος Α. Καναβούρας. Επιτροπή: Τ. Καλλίθρακα, Γ. Κοτσερίδης
3. Σωτηρίου Φωτεινή. 2015. Εργαστήριο Μηχανικής τροφίμων, Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθήνας. Θέμα: Οξειδωτική αντοχή λευκών οίνων σε μπουκάλια με διαφορετικούς φελλούς. Υπεύθυνος Α. Καναβούρας. Επιτροπή: Τ. Καλλίθρακα, Γ. Κοτσερίδης
4. Γκιοκά Χριστίνα. 2015. Εργαστήριο Μηχανικής τροφίμων, Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθήνας. Θέμα: Ποσοτικοποίηση παραγόμενης violacein από *Janthinobacterium lividum* σε διαφορετικές συνθήκες καλλιέργειας

- Υπεύθυνος Α. Καναβούρας. Επιτροπή: Π. Σκανδάμης, Π. Ταραντίλης
5. Σταματάκης Αντώνης. 2016. Εργαστήριο Μηχανικής τροφίμων, Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθήνας. Θέμα: Μελέτη οξειδωσης λαδιών με την μέθοδο FTIR. Υπεύθυνος Α. Καναβούρας. Επιτροπή: Χ. Παππάς, Α. Μαλούχος
 6. Καζάκη Μαρία. 2017. Εργαστήριο Μηχανικής τροφίμων, Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθήνας. Θέμα: Ανάπτυξη μεθοδολογίας απομόνωσης πτητικών ουσιών από αχινούς με διαφορετικές μεθόδους. Υπεύθυνος Α. Καναβούρας. Επιτροπή: Ε. Πανάγου, Α. Μαλούχος.

Μέλος τριμελών επιτροπών σε μελέτες απόκτησης Πτυχίου ΓΠΑ (BSc) του ΓΠΑ

1. Κώτσου Εφταλία. Επίδραση της προσθήκης δεξτρόζης στα χαρακτηριστικά παγωτού γάλακτος παρασκευασμένο με μίγμα «κρύας παρασκευής»
Υπεύθυνη Α. Μοσχοπούλου. Επιτροπή Μοάτσου Γ., Καναβούρας, Α.
2. Ιωάννα Λεοντάρη. Εργαστήριο Οινολογίας, ΓΠΑ.
Θέμα: Επίδραση πωμάτων με διαφορετική διαπερατότητα σε οξυγόνο στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά οίνων.
Υπεύθυνος: Γ. Κοτσερίδης. Επιτροπή: Σ. Καλλίθρακα, Α. Καναβούρας.
3. Καινούργιου Ναταλία. Εργαστήριο Μηχανικής Τροφίμων.
Θέμα: Μελέτη συντήρησης χλωρών κελυφωτών φιστικιών σε τροποποιημένες ατμόσφαιρες.
Υπεύθυνος Σ. Γιαννιώτης. Επιτροπή: Ε. Πανάγου, Α. Καναβούρας
4. Σωτήρης Ντόκος. Εργαστήριο Οινολογίας, ΓΠΑ.
Θέμα: Επίδραση κομματιών δρύινων δουγών στην ωρίμανση κόκκινων κρασιών.
Υπεύθυνος: Σ. Καλλίθρακα Επιτροπή: Γ. Κοτσερίδης., Α. Καναβούρας.
5. Περικλής Αράβογλου. Εργαστήριο Οινολογίας, ΓΠΑ.
Θέμα: Μελέτη της επίδρασης προσθήκης δρύινων δουγών κατά την ωρίμανση ερυθρων οινων σε μεταχειρισμένα δρύινα βαρέλια.
Υπεύθυνος: Σ. Καλλίθρακα Επιτροπή: Γ. Κοτσερίδης, Α. Καναβούρας.
6. Σπυριδάκη Ιζαμπέλα. Εργαστήριο Οινολογίας, ΓΠΑ.
Θέμα: Μελέτη των φαινολικών συστατικών σε σταφύλια αγρωγητικολυ που προέρχονται από επιλεγμένα αμπελοτεμάχια της περιοχής της Νεμέας..
Υπεύθυνος: Γ. Κοτσερίδης Επιτροπή: Σ. Καλλίθρακα, Α. Καναβούρας

Μέλος επιστημονικών επιτροπών διοργάνωσης διεθνών συνεδρίων

1. 6^ο Διεθνές Συνέδριο Τεχνολογίας Τροφίμων. (6th International Congress on Food Technology) Ακαδημαϊκή 18 & 19 Μαρτίου 2017, Αθήνα, Ελλάδα.

Συμμετοχή σε ανοιχτά μαθήματα Ελληνικών πανεπιστημίων

1. Συμμετοχή στο πρόγραμμα του Γεωπονικού Πανεπιστημίου της Αθήνα. Ανοιχτά Ψηφιακά Μαθήματα (Openources.gr). Θέμα: Συσκευασία Τροφίμων από το 2015.
2. Συμμετοχή με δύο ενότητες στο ξενόγλωσσο πρόγραμμα εξ' αποστάσεως διδασκαλίας (e-learning) μέσω της σχετικής πλατφόρμας του ΕΚΠΑ, με θέμα Basic Principles of nanotechnology applications in Health Sciences, διάρκειας 10 εβδομάδων από το 2016.

Διοργάνωση σεμιναρίων ΠΜΣ τμήματος ΕΤ&ΔΑ.

1. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής Ανθρώπου, Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθήνας. 10. Σεμινάρια Εαρινού εξαμήνου. Φεβρουάριος – Ιούνιος 2016.

Μέλος επιτροπών και δράσεων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου της Αθήνας

1. Συμμετοχή ως μέλος της ομάδας ΓΠΑ, με το έργο «Ολοκληρωμένες Βιομηχανικές Διεργασίες Συσκευασίας Τροφίμων, στην βραδιά ερευνητή του Εθνικού Μετσόβιου Πολυτεχνείου, Αθήνα 30 Σεπτεμβρίου 2016.
2. Μέλος επιτροπής διερεύνησης δυνατοτήτων αξιοποίησης υλικοτεχνικού εξοπλισμού του υπο καθεστώ εκποίησης Ελληνικού Ινστιτούτου Συσκευασίας (Απόφαση Συγκλήτου: Συνεδρία 489/16,12,2015).
3. Συντονιστής ομάδας συμμετοχής του Γ.Π.Α. στην πρωτοβουλία «Orangegrove», της Ολλανδικής Πρεσβείας στην Ελλάδα για την ανάδειξη, βράβευση και υποστήριξη καινοτόμων ιδεών – Δεκέμβριος, 2015.
4. Οργάνωση Workshop μεταξύ University of Wageningen, NL και Γ.Π.Α. για την εκπαίδευση στην νέα επιχειρηματικότητα. 15/12/2015.

5. Πρόεδρος επιτροπής παραλαβής εργαστηριακού εξοπλισμού Εργαστηρίου Μηχανικής Τροφίμων – 2015. 9-6-2015 – 31/12/2015
6. Πρόεδρος Επιτροπής Διενέργειας διαγωνισμών ή την ανάθεση ή την αξιολόγηση παρακολούθησης, παραλαβής προμηθειών-υπηρεσιών ή έργων του Γ.Π.Α. 17/2/2015 – 31/12/2015
7. Αναπληρωματικό μέλος επιτροπής «Διεθνή Κινητικότητα» – 2014-2015.

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΟΥΜΕΝΑ ΔΙΕΘΝΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

1. Περιφερειακά Προγράμματα Αττικής 2015. Τίτλος: Συντήρηση σύκων και φραγκόσुकων. 2016. (Κοινή συμμετοχή Καθ. Ε. Τσαντίλη, Αναπλ. Καθ. Π. Ρούσσο, Λέκτορας Αν. Καναβούρας). Αιτηθέν ποσό: 70k από σύνολο 220k Euros). *Εκκρεμεί η απόφαση έγκρισης*.

Μη χρηματοδοτημένα

1. ERANetMed, 2016. Energy and Environment (Call identifier RQ2-2016). Τίτλος: Olive Mill Waste Water as a source of high added value products and energy production-storage material. Partners: University of Crete (UoC) (Project coordinator), University Ain-Chock, Morocco (UAC), Agricultural University of Athens (Greece) (AUA), University of Nicosia, Cyprus (UoN). Requested amount: 25k από σύνολο 120k Euros Ελληνικής συμμετοχής. *Rejected*.

Υπό προετοιμασία

- 1.

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΑΥΤΟΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΟΥΜΕΝΩΝ ΔΡΑΣΕΩΝ

Συνεργασίες με την Βιομηχανία

1. Έργο «Ανάλυση συσκευασιών και παροχή συμβουλών» ΜΙΝΕΡΒΑ ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΚΗ Α.Ε. Επιστ. Υπεύθυνος Α. Καναβούρας. Απρίλιος-Μάιος, 2017. 1,2k Euros. Ολοκληρώθηκε.

- 2.

Διοργάνωση αυτοχρηματοδοτούμενων σεμιναρίων στα πλαίσια της πλατφόρμας δια βίου μάθησης ΕΤ&ΔΑ / ΓΠΑ

1. Διοργάνωση 1^{ου} κύκλου δια βίου μάθησης Σεπτέμβριος - Δεκέμβριος 2016 (80 ώρες) με θέμα: «Βιομηχανικές Εφαρμογές Συσκευασίας». *Απόφαση Συγκλήτου ΓΠΑ 500/13.06.2016*. Προϋπολογισμός: 7k Euros.
2. Διοργάνωση 2^{ου} κύκλου δια βίου μάθησης Σεπτέμβριος - Δεκέμβριος 2017 (80 ώρες) με θέμα: «Βιομηχανικές Εφαρμογές Συσκευασίας». *Απόφαση Συγκλήτου ΓΠΑ 500/13.06.2016*. Προϋπολογισμός: 7k Euros.

- 3.

Αξιολογητές ερευνητικών έργων

1. Αξιολογητής για το Υπουργείο Παιδείας, δια Βίου Μάθησης και Θρησκευμάτων, της *Ειδικής Υπηρεσίας Διαχείρισης και Εφαρμογής Δράσεων στους Τομείς της Ερευνας της Τεχνολογικής Ανάπτυξης και της Καινοτομίας (ΕΥΔΕ-ΕΤΑΚ)*, του έργου 09SYN-22-1098. Στα πλαίσια του προγράμματος Επιχειρησιακά Προγράμματα «Ανταγωνιστικότητα & Επιχειρηματικότητα» και Περιφερειών σε Μετάβαση. Δράση Εθνικής Εμβέλειας «Συνεργασία». ΠΡΑΞΗ Ι: «Συνεργατικά έργα μικρής και μεσαίας κλίμακας». Αντικείμενο: «Μελέτη συντήρησης ελιών και λαχανικών με εδώδιμες μεμβράνες και συσκευασία υπο τροποποιημένη ατμόσφαιρα – σχεδιασμός προϊόντων με βάση την ελιά με φυσικές μεθόδους συντήρησης».
2. Αξιολογητής για το Υπουργείο Παιδείας, δια Βίου Μάθησης και Θρησκευμάτων, της *Ειδικής Υπηρεσίας Διαχείρισης και Εφαρμογής Δράσεων στους Τομείς της Ερευνας της Τεχνολογικής Ανάπτυξης και της Καινοτομίας (ΕΥΔΕ-ΕΤΑΚ)*, του έργου 10SMEs2009, στα πλαίσια του επιχειρησιακού προγράμματος «Ανταγωνιστικότητα και Επιχειρηματικότητα (ΕΠΑΝ – II)». Αντικείμενο: «Χρήση Νέων τεχνολογιών για την παραγωγή συμπυκνωμένου χυμού Ελληνικών ποικιλιών πορτοκαλιού με αριστοποιημένη ποιότητα»

ΛΟΙΠΕΣ ΔΡΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΜΕΤΟΧΕΣ

Εκπαίδευση / επιμόρφωση

1. Εκπαιδευτικό πρόγραμμα «Θεωρία της Επιστήμης». Συνολική διάρκεια 75 ώρες. Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Αθήνα, Απρίλιος-Μάιος 2015.

Μέλος: Ιδρυτικό μέλος της Ελληνικής Εταιρείας Νανοτεχνολογίας στις Επιστήμες Υγείας (ΕΛΕΝΕΠΥ), Greek Agriculture Scientists Association, του Μητρώου εκπαιδευτών Ε.Φ.Ε.Τ. και του ΓΕΩΤΕΕ.

Μέλος επιτροπών σχετικά με την συσκευασία

1. Πρόεδρος της κριτικής επιτροπής απονομής των «Βραβείων Συσκευασίας 2016». Οργάνωση: Bussias Communications, Μαρούσι Αθήνα, Ελλάδα.
2. Αναπληρωτής πρόεδρος της κριτικής επιτροπής απονομής των «Βραβείων Συσκευασίας 2015». Οργάνωση: Bussias Communications, Μαρούσι Αθήνα, Ελλάδα.

Αξιολογητής (reviewer) άρθρων προς δημοσίευση σε διεθνή περιοδικά με κριτές (journal - since):

Innovative Food Science and Emerging Technologies-2016,
Journal of Food Engineering – 2016,
Journal of the Science of Food and Agriculture - 2016,
Food Chemistry - 2016,
Journal of Stored Products Research - 2015,
Food and Bioproducts Processing - 2015,
Journal of Food Composition and Analysis - 2006,
Journal of Food Biotechnology -2007,
Thermochimica Acta - 2007,
Separation Science and Technology - 2008,
Food Reviews International - 2008.

ΜΕΡΟΣ Β΄

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ πριν τον διορισμό στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (2014).

ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΕΣ ΣΠΟΥΔΕΣ

- 1999-2002: Διδακτορικό Δίπλωμα (PhD) στη “Μηχανολογία Συσκευασίας” (Packaging Engineering). Σχολή Συσκευασίας (School of Packaging), Κρατικό Πανεπιστήμιο Μίσιγκαν (Michigan State University, East Lansing, MI, USA).
Θέμα: «Συντήρηση, ποιοτικά χαρακτηριστικά και αλληλεπιδράσεις τροφίμου-συσκευασίας του συσκευασμένου σε πλαστικούς και γυάλινους περιέκτες παρθένου ελαιολάδου», Υπεύθυνοι: R.J. Hernandez & Suzan Selke. Βασικοί τομείς έρευνας, οι αρωματικές ουσίες του ελαιολάδου και η εξέλιξη της παρουσίας τους κατά την συντήρηση του σε διάφορους περιέκτες και περιβάλλοντα. Ανάπτυξη τεχνικών και μεθόδων καταγραφής των αρωματικών ουσιών καθώς και της συμπεριφοράς του οξειδωμένου ελαιολάδου κατά την θερμογραφική ανάλυση του (DSC).
- 1995-1997: MSc. Μεσογειακό Αγρονομικό Ινστιτούτο Χανίων, Ελλάδα & Πανεπιστήμιο της Γάνδης, Βέλγιο. Πρόγραμμα Erasmus ICP-1100, Τίτλος μεταπτυχιακού προγράμματος: “FOOD QUALITY MANAGEMENT” (Διαχείριση Ποιότητας Τροφίμων). Θέμα μεταπτυχιακής εργασίας: «Συλλογή πληροφοριών για την γραβιέρα Κρήτης, όπως παράγεται στα τοπικά γαλακτοκομικά αγροκτήματα του νησιού». Επόπτης: Δ. Βασιλειάδου, Τμήμα Γεωπονίας, ΑΠΘ.
- 1994-1996: MSc. Μεσογειακό Αγρονομικό Ινστιτούτο Χανίων, Ελλάδα. Τμήμα Horticulture. Θέμα μεταπτυχιακής εργασίας: «Τεχνική συντήρησης για τις μαύρες επιτραπέζιες ελιές ελληνικού τύπου σε άλμες». Στόχος η παρακολούθηση της ζύμωσης των μαύρων ελιών σε άλμες με περιορισμένη περιεκτικότητα άλατος και τα φυσικοχημικά και μικροβιολογικά χαρακτηριστικά του προϊόντος με τελική οργανοληπτική αξιολόγηση καταναλωτών.
Οι μικροβιολογικές αναλύσεις έγιναν στο Ινστιτούτο Pasteur, Αθήνα, με επιβλέποντα τον κ. Α. Τζουβελέκης, Αν. Καθηγητή της Μικροβιολογίας στην Ιατρική Σχολή, Παν. Αθηνών. Επόπτης της όλης εργασίας υπήρξε η κ. Π. Κοτζεκίδου, καθηγήτρια στο Τμήμα Γεωπονίας, του ΑΠΘ.
- 1987-1994: BSc. Αριστοτέλειο Παν/μιο Θεσσαλονίκης, Σχολή Γεωπονίας, Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Ελλάδα.
Θέμα διπλωματικής εργασίας: «Ζύμωση των υπολειμμάτων εργοστασίων ζάχαρης (μελάσσα) με τη χρησιμοποίηση *Aspergillus niger* σε ζυμωτήρα». Επόπτης: Τ. Ρούκας, Τμήμα Γεωπονίας Α.Π.Θ.

Ερευνητική δραστηριότητα σε ερευνητικά ιδρύματα

- 2002-2003: Μεταδιδακτορικός Ερευνητής (Post-doc), στα πλαίσια του Ευρωπαϊκού προγράμματος Marie Curie. Τμήμα τεχνολογίας & επεξεργασίας λιπαρών υλών (SCC), Unilever R&D, Vlaardingem, Ολλανδία. Έρευνα σε θέματα κρυσταλλοποίησης λιπών για προϊόντα μαργαρίνης με τη χρήση υπέρηχων, (sonication).
- 1999-2000: Ινστιτούτο ελαίων (Instituto de la Grasa), Σεβίλλη, Ισπανία.
Ερευνητικό πρόγραμμα για την οξείδωση του ελαιολάδου με παράλληλη εξοικείωση και ανάπτυξη εργαστηριακών αναλυτικών τεχνικών.
Μελετήθηκαν οι παράγοντες που επιδρούν στην οξείδωση των τριγλυκεριδίων του ελαιολάδου, αναπτύχθηκαν βασικά μοντέλα περιγραφής των φαινομένων της οξείδωσης με βάσει αναλυτικά αποτελέσματα αέριας και υγρής χρωματογραφίας παραγώγων της οξείδωσης αλλά και τριγλυκεριδίων.
- 1997-1998: Τμήμα Δενδρο-κηποκομίας, Κρατικό Πανεπιστήμιο Μίσιγκαν, (Michigan State University, East Lansing, MI, USA).
Βοηθός Ερευνητής στον τομέα: «Μετασυλλεκτική συντήρηση με τη χρήση ανασταλτικών παραγόντων αιθυλενίου και επακόλουθος προσδιορισμός και ανάλυση των ποιοτικών χαρακτηριστικών των προϊόντων». Υπεύθυνος Α. Cameron.
Διεξήχθησαν μελέτες στη διατήρηση λαχανικών σε συσκευασία τροποποιημένης ατμόσφαιρας, μελετήθηκε η επίδραση του 1-MCP (1-methyl cyclo propane) σαν παράγοντας μείωσης της επίδρασης του αιθυλενίου στην ωρίμανση και γήρανση των λαχανικών, ενώ μελετήθηκαν και τα αρωματικά συστατικά αρωματικών φυτών (βασιλικός) με Time of Flight Mass Spectrometry.

ΕΡΓΑΣΙΑΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

Εργασιακή εμπειρία στην ακαδημαϊκή εκπαίδευση προπτυχιακών κύκλων σπουδών

- 2009 – 2011: Ειδικός επιστημονικός συνεργάτης Α.Τ.Ε.Ι. Χαλκίδας, Παράρτημα Θήβας, Τμήμα Διοίκησης Συστημάτων Εφοδιασμού, για τα μαθήματα: «Συσκευασία – οικολογική συσκευασία» & «Περιβάλλον και διαχείριση ανακύκλωσης», 7^ο εξάμηνο.
- 2005 – 2008: Ειδικός επιστημονικός συνεργάτης χρόνια στο Α.Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης, Παράρτημα Κατερίνης, Τμήμα Τυποποίησης και Διακίνησης Προϊόντων (Logistics), Κατερίνη, Πιερίας, του μαθήματος: «Τεχνολογία Συσκευασίας», 3^ο εξάμηνο, (θεωρία & εργαστήριο).
- 2007 – 2008: Ειδικός επιστημονικός συνεργάτης χρόνια στο Α.Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης, Παράρτημα Κατερίνης, Τμήμα Τυποποίησης και Διακίνησης Προϊόντων (Logistics), Κατερίνη, Πιερίας, του μαθήματος «Εφοδιαστική IV», 5^ο εξάμηνο (θεωρία & εργαστήριο).

Εργασιακή εμπειρία στην ακαδημαϊκή εκπαίδευση μετα-προπτυχιακών κύκλων σπουδών

- 2006: Τμήμα Βιομηχανικής Διοίκησης & Τεχνολογίας, Πανεπιστήμιο Πειραιώς. Εισηγητής σε σεμινάρια μεταπτυχιακών μαθημάτων στο αντικείμενο της συσκευασίας.

Σημειώσεις μαθημάτων

- 2009 – 2011: Α.Τ.Ε.Ι. Χαλκίδας, Παράρτημα Θήβας, Τμήμα Διοίκησης Συστημάτων Εφοδιασμού, για τα μαθήματα: «Συσκευασία – οικολογική συσκευασία» & «Περιβάλλον και διαχείριση ανακύκλωσης», 7^ο εξάμηνο.
- 2005 – 2008: Α.Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης, Παράρτημα Κατερίνης, Τμήμα Τυποποίησης και Διακίνησης Προϊόντων (Logistics), Κατερίνη, Πιερίας: «Τεχνολογία Συσκευασίας» 3^ο εξάμηνο (θεωρία & εργαστήριο), «Εφοδιαστική IV», 5^ο εξάμηνο, (θεωρία & εργαστήριο).

Εργασιακή εμπειρία σε εταιρίες τροφίμων

- 2013 – 2014: DANONE – NUTRICIA, Υπεύθυνος Τεχνολογίας Συσκευασίας (Packaging Technology Manager). Ουτρέχτη, Ολλανδία.

Οι αρμοδιότητες μου περιλάμβαναν τον ορισμό, την αιτιολόγηση και την παρακολούθηση των προγραμμάτων συσκευασίας.

Ο ρόλος μου ήταν στα νέα έργα συσκευασίας ανάπτυξης / βελτίωσης με την παράδοση σε εγκεκριμένο χρόνο και η ενημέρωση των επιχειρηματικών περιπτώσεων, να μεταφράζω την επιχειρηματική στρατηγική που απαιτείται για την ανάπτυξη της τεχνολογίας. Επίσης, στα αναπτυξιακά προγράμματα των στρατηγικών προμηθευτών προς την κατεύθυνση αξιολόγησης και ενσωμάτωσης των απαιτούμενων τεχνολογικών εξελίξεων της Danone.

Η ενασχόλησή μου περιλάμβανε τη δημιουργία / διατήρηση μια επισκόπησης των εσωτερικών και εξωτερικών τεχνολογιών για την οριοθετημένη περιοχών δράσης συσκευασίας (υλικό / σχεδιασμό / διαδικασία) και διατήρηση ενός παγκόσμιου δικτύου των προμηθευτών και των εκπαιδευτικών ιδρυμάτων ώστε να ακολουθούνται οι εξελίξεις της τεχνολογίας.

- 2011-2013: HEINEKEN, S.A., Ειδικός Υλικών Συσκευασίας (Packaging Materials Specialist). Zouderwoude, Ολλανδία

Στην ευθύνη μου ήταν η υποστήριξη της Παγκόσμιας Αλυσίδας Εφοδιασμού σε ζητήματα συσκευασίας και υλικών (κυρίως χαρτί). Η οικοδόμηση της γνώσης, ο καθορισμός των προδιαγραφών και ο έλεγχος των προμηθευτών σε σχετικούς τομείς.

Επιπλέον, υπήρχε σημαντική συμμετοχή στην ανάπτυξη των δεδομένων γνώσεων. Αυτό αφορούσε κυρίως στη σύνταξη των τεχνικών και διαδικασιών όπως πρότυπα για τα υλικά συσκευασίας, ανταλλακτικών και διαδικασιών παραγωγής / συναρμολόγησης, συμπεριλαμβανομένων και των παραμέτρων ελέγχου της ποιότητας και σχεδιασμού αυτών.

Τρίτος τομέας δραστηριότητας αφορούσε τις πρωτοβουλίες της Heineken στην "Πράσινη συσκευασία", ως μέρος της σχετικής στρατηγικής πλατφόρμας. Συμμετείχα σε πρωτοβουλίες σχετικά με τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις των υλικών συσκευασίας και της απόδοσης των προμηθευτών σχετικά με την εταιρική ευθύνη.

Τελευταίο αλλά όχι λιγότερο σημαντικό, είναι η συμμετοχή μου στην οργάνωση και αξιολόγηση του δικτύου παγκόσμιων Προμηθειών της Heineken με πρωτοβουλίες της Εταιρείας σχετικά με την εναρμόνιση και την τυποποίηση των υλικών συσκευασίας.

- 2007 – 2009: ΚΟΡΡΕΣ ΦΥΣΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ Α.Ε. 57ο χλμ. Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας, 32 011, Οινόφυτα, Βοιωτίας.
- 2008 – 2009: Supply Chain - Packaging Manager.
 Σε άμεση συνεργασία με την παραγωγή εργάζομαι στην αποδοτικότερη εισαγωγή των νέων υλικών συσκευασίας στις μηχανές ώστε να επιτευχθεί η μέγιστη απόδοση της παραγωγικότητας, η μείωση των απορριπτέων (φύρες), η λύση των ποιοτικών θεμάτων και η ανάπτυξη συσκευασιών με γνώμονα τις ανάγκες του εργοστασίου, αναφορικά με τα υλικά και τις μεθόδους συσκευασίας.
 Υπεύθυνος διαδικασίας εισαγωγής και βελτίωσης μονάδων μεταφοράς των προϊόντων (unit loads) μέσω της ομαδοποίησης και ενσωμάτωσης της διανομής και αποθήκευσης των προϊόντων στην ιστάμενη καθώς και σε όποια μελλοντική εφοδιαστική αλυσίδα.
 Πρόγραμμα cost savings για τα υλικά συσκευασίας. Σχεδιασμός δράσεων και υλοποίηση προγραμμάτων μέσα από τα οποία αποταμιεύτηκε ποσό της τάξης των εκατοντάδων χιλιάδων €/έτος, με επανασχεδιασμούς, μείωση κωδικών και βελτιστοποίηση της χρήσης των υλικών.
 Συμμετοχή στην ομάδα περιβάλλοντος. Στόχος η ανάπτυξη πρακτικών και πολιτικών για την προστασία του περιβάλλοντος μέσα από δράσεις της εταιρίας.
- 2007 – 2008: Τμήμα Έρευνας και Ανάπτυξης Συσκευασίας.
 Οργάνωση του νέου τμήματος όπου τριών ατόμων, δημιουργία και τήρηση των φακέλων συσκευασίας (Packaging Dossiers), έγκριση μακετών και ανάπτυξη νέων προϊόντων σε συνεργασία με την ομάδα του marketing και του New Product Development (NPD) από την ιδέα μέχρι την εφαρμογή τους στο εργοστάσιο της εταιρίας ή σε συνεργαζόμενα εργοστάσια εντός και εκτός Ελλάδας.
- 2007: Όμιλος εταιριών ΝΙΚΑΣ Α.Β.Ε.Ε. Αγ. Στεφανος, Αττικής.
 Υπεύθυνος συσκευασίας και τυποποίησης ομίλου εταιριών Π.Γ. Νίκας. Προϊστάμενος τμήματος συσκευασίας και τυποποίησης, Αθήνα, με 45 εργαζόμενους.
 Καθήκοντα υλοποίησης του καθημερινού προγράμματος συσκευασίας, διαχείριση ποιοτικών προβλημάτων, αναμόρφωση διεργασιών στο χώρο του συσκευαστηρίου, δοκιμές και αξιολόγηση υλικών και μεθόδων συσκευασίας με στόχο την αύξηση της παραγωγικότητας και τη μείωση των ποιοτικών προβλημάτων, μέσω επανασχεδιασμού του τμήματος συσκευασίας, την προσθήκη και επανατοποθέτηση μηχανών και την κατάρτιση των εργαζομένων σε συγκεκριμένες πρακτικές υγιεινής.
- 2005-2007: Creta Farm, R&D. Ρέθυμνο, Κρήτη
 Υπεύθυνος ανάπτυξης συσκευασίας, Ρέθυμνο. Υποστήριξη εργοστασίων Αθήνας και Ρεθύμνου σε θέματα εφαρμογών συσκευασίας, ανάπτυξη νέων προϊόντων, λειτουργία μηχανών και διερεύνηση ποιοτικών θεμάτων.
 Μεταξύ άλλων αναπτύχθηκε η εφαρμογή της in-pack παστερίωσης προϊόντων, η ομαδοποίηση και οργάνωση των υλικών συσκευασίας και η επίτευξη περικοπής εξόδων και μείωσης κόστους μέσα από τον ορθολογικότερο σχεδιασμό της δευτερογενούς συσκευασίας.
- 2003-2005: Unilever Europe, Ρότερνταμ, Ολλανδία.
 Διευθύνων προγραμμάτων συσκευασίας στο Τμήμα Συσκευασίας του Παγκόσμιου Κέντρου Τεχνολογίας της κατηγορίας Επαλειφομένων Προϊόντων & Προϊόντων Μαγειρικής (SCC). Υποστήριξη θυγατρικών εταιριών BERTOLLI, ΕΛΑΙΣ, και τοπικών brands, και μονάδων παραγωγής (UK, G, NL), σε θέματα εργοστασιακών εφαρμογών.
 Συμμετοχή στις ομάδες εργασίας ανάπτυξης και παρουσίας στην Ευρωπαϊκή αγορά προϊόντων με βάση τις λιπαρές ύλες, από την αρχική ιδέα μέχρι την αποθήκευση και διακίνηση τους για θυγατρικές εταιρίες της Unilever, όπως η Bertolli, κ.α.
 Συμμετοχή σε ερευνητικά προγράμματα σε συνεργασία με το Διεθνές Κέντρο Έρευνας και Ανάπτυξης της Unilever στο Vlaardingen, σε θέματα ποιότητας λιπαρών υλών και ελαιολάδου, με έμφαση στον υπολογισμό του χρόνου ζωής και των παραγόντων που τον επηρεάζουν. Σημείο αναφοράς σε θέματα χρόνου ζωής και υλικών συσκευασίας σε διατμηματικές συναντήσεις σε Ευρωπαϊκό και παγκόσμιο επίπεδο.
 Συμμετοχή στην ομάδα εγκατάστασης μηχανών αυτόματης τοποθέτησης προϊόντων μαργαρίνης και σχηματισμού κιβωτίων (wrap around) στα εργοστάσια της Unilever σε Γερμανία, Ηνωμένο Βασίλειο

και Ολλανδία. Ανάθεση σχεδιασμού των νέων χαρτοκιβωτίων, βεβαίωση συμβατότητας με τις νέες μηχανές και σχεδιασμός των μονάδων φόρτωσης (unit loads) για τα νέα χαρτοκιβώτια.

Λοιπές εργασιακές δραστηριότητες στον χώρο της παραγωγής τροφίμων

- 2009 – 2011: Παροχή συμβουλευτικών υπηρεσιών και διεξαγωγή ενδο-εταιρικών σεμιναρίων σε εταιρίες του χώρου των τροφίμων και των καλλυντικών σε θέματα συστημάτων διασφάλισης ποιότητας (HACCP, ISO 9001:2008), ανάπτυξης συσκευασίας των προϊόντων, της διεύθυνσης παραγωγής, έρευνας και ανάπτυξης (R&D) και επιλογής και εγκατάστασης διεργασιών και εξοπλισμού σε επιχειρήσεις. Μεταξύ αυτών:
- 2010: Hatzopoulos Flexible Packaging S.A. Θεσσαλονίκη. Εφαρμογές flexible packaging στην Ευρωπαϊκή και Ελληνική αγορά.
Συνεργασία με εταιρία εκτύπωσης και παραγωγής εύκαμπτων μεμβρανών (flexible packaging), (Χατζόπουλος ΑΕ), για συσκευασία (πολύ-στρωματικές δομές).
Ενασχόληση με θέματα εκτύπωσης, συγκόλλησης μεμβρανών (laminaion), επιλογής υλικών κατάλληλων για την εφαρμογή σε σχέση με το προϊόν (χρόνος ζωής, μετανάστευση, μηχανικές ιδιότητες) και κυρίως στην εφαρμογή των επιλεχθέντων υλικών στις μηχανές συσκευασίας των πελατών τους με επιτόπου δοκιμές και ελέγχους σε μεγάλα εργοστάσια της Ελλάδας και του εξωτερικού.
- 2010: Katsiamakas S.A. Βέροια. Εταιρία τυποποίησης και συσκευασίας φρούτων. Πρόγραμμα βελτιστοποίησης της παραγωγής. Δίμηνο έργο διεύθυνσης παραγωγής τυποποίησης και συσκευασίας φρούτων (σταφύλια, μήλα, αχλάδια, ροδάκινα, κ.λπ.), στην εταιρία «Κατσιαμάκας ΑΒΕΕ» με περίπου 250 εργαζόμενους και καθημερινή παραγωγή πέραν των 70 τόνων, συνολικά.
- 2010: Paperpack Γ. Τσουκαρίδης ΑΒΕΕ», Αθήνα, εκτυπωτική κουτιών συσκευασίας για την αγορά τροφίμων και φαρμάκων και καλλυντικών. Αναθεώρηση συστήματος ISO 9001 και παροχή συμβουλών οργάνωσης και παραγωγής.
- 2010: Τρύφων, Κατερίνη. Εταιρία παραγωγής αρτοσκευασμάτων. Αναθεώρηση συστήματος HACCP και παροχή συμβουλών οργάνωσης και παραγωγής.
- 2009 – 2011: Ενδο-επιχειρησιακά (KONBA ΑΕ) και ανοιχτά σεμινάρια (GlobalGreece, DQS Hellas) σε θέματα συσκευασίας τροφίμων, ειδικών εφαρμογών και συσκευασίας στην εφοδιαστική αλυσίδα.
- 2009 – 2015: Επιθεωρητής Συστημάτων Ποιότητας ISO 9001:2008 and ISO 22000 για την DQS Hellas Ltd.
- 2006 - 2008: Ενιαίος Φορέα Ελέγχου Τροφίμων, (Ε.Φ.Ε.Τ.). Εισηγητής στα επιμορφωτικά σεμινάρια για ελεγκτές νομαρχιακών υπηρεσιών στη βιομηχανία τροφίμων:
2006α: «Υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων», Ρέθυμνο, Μάρτιος 2006.
2006β: «Γενικές αρχές επιθεώρησης συστημάτων διαχείρισης (FSMS-HACCP) της ασφάλειας των τροφίμων», Ηράκλειο, Νοέμβριος 2006.
2007α: «Επίσημος έλεγχος στον τομέα του κρέατος», Ιούνιος, Ιούλιος, Σεπτέμβριος 2007.
2007β: «Επίσημος έλεγχος στον τομέα του γάλακτος», Σεπτέμβριος, Οκτώβριος 2007
2008: «Επίσημος έλεγχος στον τομέα των λαχανικών», Οκτώβριος 2008.
- Από το 2009: Εισηγητής σεμιναρίων. GlobalGreece, Forum seminars, Οικονομική Ο.Ε.

Εργασιακή εμπειρία σε ακαδημαϊκά ιδρύματα της Ελλάδας

- 2009 – 2011: Ειδικός επιστημονικός συνεργάτης ΤΕΙ Χαλκίδας, Παράρτημα Θήβας, Τμήμα Διοίκησης Συστημάτων Εφοδιασμού, για τα μαθήματα: «Συσκευασία – οικολογική συσκευασία» & «Περιβάλλον και διαχείριση ανακύκλωσης».
- 2010 – 2011: Ι.Ε.Κ. Σίνδου, Ειδικότητα «Logistics». Εισηγητής των μαθημάτων: «Φυσική διανομή προϊόντων», Γ' εξάμηνο και Supply Chain Management, Δ' εξάμηνο.
- 2005 – 2008: Α.Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης, Παράρτημα Κατερίνης, Τμήμα Τυποποίησης και Διακίνησης Προϊόντων (Logistics), Κατερίνη, Πιερίας.
Επιστημονικός συνεργάτης – εισηγητής του μαθήματος: «Τεχνολογία Συσκευασίας» Γ' εξάμηνο (θεωρία & εργαστήριο).
Η παρουσίαση των βασικών υλικών, μεθόδων συσκευασίας, διαδικασία σχεδιασμού και υλοποίησης στοιχείων συσκευασίας καθώς και η σχέση συσκευασίας – καταναλωτή αποτελούσαν το αντικείμενο του μαθήματος.
- 2007-2008: Α.Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης, Παράρτημα Κατερίνης, Τμήμα Τυποποίησης και Διακίνησης Προϊόντων (Logistics). Κατερίνη, Πιερίας.

Επιστημονικός συνεργάτης – εισηγητής του μαθήματος: «Εφοδιαστική IV» Ε' εξάμηνο (Θεωρία & εργαστήριο).

Κατά τη διάρκεια του μαθήματος παρουσιάζονταν οι αιτίες καταστροφής των προϊόντων κατά την διακίνηση τους όπως μελετώνται από τους επαγγελματίες της συσκευασίας στα πλαίσια του πεδίου που αναφέρεται σαν «δυναμικό σύστημα συσκευασίας» και μελετά κυρίως τα φυσικά φαινόμενα του «σοκ» και της «δόνησης» κατά την ολοκληρωμένη διαδικασία της μεταφοράς. Παράλληλα, αναπτύσσονταν οι αυτόνομες ή επιπλέον επιπτώσεις της κάθετης πίεσης κατά την αποθήκευση σε στατικό ή μη περιβάλλον, αντίστοιχα, σαν αντικείμενο μελέτης και βάση για τον σωστό σχεδιασμό ενός συστήματος προϊόντος-συσκευασίας.

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΜΕΛΕΤΕΣ ΑΠΟΚΤΗΣΗΣ ΤΙΤΛΟΥ ΣΠΟΥΔΩΝ ΑΠΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΙΔΡΥΜΑΤΑ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

Κύριος επιβλέπων σε μελέτες απόκτησης Πτυχίου εκτός ΓΠΑ

2010 -2011:

1. Κόκκαλη Α. Η συσκευασία στις εξαγωγές των ελληνικών επιχειρήσεων. ΤΕΙ. Χαλκίδας, Παράρτημα Θήβας.
2. Αναγνώστου Ε. Δείκτες απόδοσης της εφοδιαστικής αλυσίδας και της εξυπηρέτησης των πελατών. ΤΕΙ Χαλκίδας, Παράρτημα Θήβας.

Μέλος επιτροπών σε μελέτες απόκτησης Πτυχίου ΓΠΑ (BSc)

1. Ιζαμπελα Σπυριδάκη. 2015. Εργαστήριο Οινολογίας, Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθήνας. Θέμα: Μελέτη των φαινολικών συστατικών σε σταφύλια αγιορείτικου που προέρχονται από επιλεγμένα αμπελοτεμάχια της περιοχής της Νεμέας. Υπεύθυνος Σ. Καλλίθρακα. Μέλη Γ. Κοτσερίδης. **A. Καναβούρας**
2. Περικλής Αράβογλου. 2015. Εργαστήριο Οινολογίας, Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθήνας. Θέμα: Μελέτη της επίδρασης προσθήκης δρύινων δουγών κατά την ωρίμανση ερυθρών οίνων σε μεταχειρισμένα δρύινα βαρέλια. Υπεύθυνος Σ. Καλλίθρακα. Μέλη Γ. Κοτσερίδης. **A. Καναβούρας**.
3. Καινούριου Ναταλία. 2016. Εργαστήριο Μηχανικής Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθήνας. Θέμα: Μελέτη συντήρησης χλωρών κελυφωτών φιστικιών σε τροποποιημένες ατμόσφαιρες. Υπεύθυνος: Σ. Γιαννιώτης. Μέλη: Σ. Πανάγου, **A. Καναβούρας**

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

Εργασίες δημοσιευμένες σε διεθνή περιοδικά με κριτές

1. Packaging of olive oil: Quality issues and shelf life predictions. Kanavouras, A., Hernandez-Munoz, P., Coutelieris, F.A. (2006) Food Reviews International, 22 (4), pp. 381-404. Cited 14 times.
2. The analysis of volatiles from thermally oxidized virgin olive oil using dynamic sorption-thermal desorption and solid phase micro-extraction techniques. Kanavouras, A., Hernandez, R.J. (2006) International Journal of Food Science and Technology, 41 (7), pp. 743-750. Cited 10 times.
3. Shelf-life predictions for packaged olive oil based on simulations. Kanavouras, A., Coutelieris, F.A. (2006) Food Chemistry, 96 (1), pp. 48-55. Cited 18 times.
4. Experimental and theoretical investigation of packaged olive oil: Development of a quality indicator based on mathematical predictions. Coutelieris, F.A., Kanavouras, A. (2006) Journal of Food Engineering, 73 (1), pp. 85-92. Cited 16 times.
5. Use of the activation energy concept to estimate the quality reduction of packaged olive oil. Coutelieris, F., Kanavouras, A. (2005) JAOCS, Journal of the American Oil Chemists' Society, 82 (2), pp. 119-123. Cited 2 time.
6. The influence of light on the shelf life of packaged olive oil. Kanavouras, A., Coutelieris, F.A. (2005) Acta Horticulturae, 674, pp. 567-572.
7. Development and characterization of films based on chemically cross-linked Gliadins. Hernández-Muñoz, P., Kanavouras, A., Lagaron, J.M., Gavara, R. (2005) Journal of Agricultural and Food Chemistry, 53 (21), pp. 8216-8223. Cited 81 times.
8. Oxidation of olive oil under still air. Kanavouras, A., Cert, A., Hernandez, R.J. (2005) Food Science and Technology International, 11 (3), pp. 183-189. Cited 6 times.

9. Evaluation of black table olives in different brines. Kanavouras, A., Gazouli, M., Tzouvelekis Leonidas, L., Petrakis, C. (2005) *Grasas y Aceites*, 56 (2), pp. 106-115. Cited 16 times.
10. Comparative study on volatile analysis of extra virgin olive oil by dynamic headspace and solid phase micro-extraction. Kanavouras, A., Kiritsakis, A., Hernandez, R.J. (2005) *Food Chemistry*, 90 (1-2), pp. 69-79. Cited 50 times.
11. Characterization of biodegradable films obtained from cysteine-mediated polymerized gliadins. Hernandez-Munoz, P., Kanavouras, A., Villalobos, R., Chiralt, A. (2004) *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 52 (26), pp. 7897-7904. Cited 34 times.
12. Evolution of thermograph parameters during the oxidation of extra virgin olive oil. Kanavouras, A., Selke, S. (2004) *European Journal of Lipid Science and Technology*, 106 (6), pp. 359-368. Cited 9 times.
13. Shelf life predictions for packaged olive oil using flavor compounds as markers. Kanavouras, A., Hernandez-Munoz, P., Coutelieiris, F.A. (2004) *European Food Research and Technology*, 219 (2), pp. 190-198. Cited 18 times.
14. Oxidation-Derived Flavor Compounds as Quality Indicators for Packaged Olive Oil. Kanavouras, A., Hernandez-Munoz, P., Coutelieiris, F., Selke, S. (2004) *JAOCS, Journal of the American Oil Chemists' Society*, 81 (3), pp. 251-257. Cited 16 times.
15. Development and Characterization of Biodegradable Films Made from Wheat Gluten Protein Fractions. Hernández-Muñoz, P., Kanavouras, A., Ng, P.K.W., Gavara, R. (2003) *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 51 (26), pp. 7647-7654. Cited 81 times.
16. Chemical analysis, quality control and packaging issues of olive oil. Kiritsakis, A., Kanavouras, A., Kiritsakis, K. (2002) *European Journal of Lipid Science and Technology*, 104 (9-10), pp. 628-638. Cited 41 times.

Σημείωση: Σύνολο αναφορών: 401

Δημοσιεύσεις σε πρακτικά διεθνών συνεδρίων

1. Experimental Investigation and Mathematical Modelling of Packaged Olive Oil. EFFoSTConference, Valencia, Spain, 2005.
2. The influence of light on the shelf life of packaged olive oil. Proceedings of the third international symposium on: Applications of Modelling as an Innovative Technology in theAgri-Food Chain. Model-IT 2005, Leuven, Belgium. 2005. *Acta Hort. (ISHS)* 674:567-572.
3. Activation energy concept for packaged olive stored at various conditions. A. Kanavourasand F.A. Coutelieiris. 3rd Euro Fed Lipid Congress and Expo., Edinburgh - UK. 2004a.
4. Modelling the Shelf Life of Packaged Olive Oil Stored at Various Conditions F.A. Coutelieiris and A. Kanavouras. European Conference on Mathematics for Industry, Eindhoven, NL, 2004b.
5. Olive oil in plastic containers: interactions and practical implication. A. Kanavouras and R.J. Hernandez. Annual IAPRI meeting. Ed. School of Packaging, CRC publishers, USA, pp. 743-749. 2002.

Προσκεκλημένος ομιλητής

1. Practical Short Course on Olive Oils: Current Market Trends Processing and Quality Assurance. AOCS World Conference and Exhibition. Istanbul, Turkey, 13-8-2006.
2. Packaging of Olive Oil: Quality Issues and Shelf-life Predictions. 1ο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Αθήνα 2005.

Προφορικές παρουσιάσεις σε διεθνή συνέδρια

1. Activation energy concept for packaged olive stored at various conditions. A. Kanavouras and F.A. Coutelieiris. 3rd Euro Fed Lipid Congress and Expo, Edinburgh - UK. 2004α.
2. Modelling the Shelf Life of Packaged Olive Oil Stored at Various Conditions. F.A. Coutelieiris and A. Kanavouras. ECMI 2004, 13-th Conference on Mathematics for Industry. Eindhoven, - The Netherlands. 2004b.
3. Application of DHS-TD and SPME to the Analysis of Packaged Olive Oil Flavor Compounds. A. Kanavouras, A. K. Kiritsakis and R. J. Hernandez. American Oil Chemists Society (AOCS) Annual meeting - Montreal – Canada. 2002a.
4. Olive oil in plastic containers: interactions and practical implications. A. Kanavouras and R.J. Hernandez. WorldPak-IAPRI – East Lansing, MI – USA. 2002b.

Προφορικές παρουσιάσεις σε Ελληνικά συνέδρια

1. Αλληλεπίδραση προϊόντος - υλικών συσκευασίας κατά τη διάρκεια του χρόνου ζωής του προϊόντος. 1ο Πανελλήνιο Συνέδριο Συσκευασίας, Αθήνα, 17 Μαρτίου 2008.
2. Σχεδιασμός της κατάλληλης συσκευασίας προστασίας από φυσικούς κινδύνους κατά την μεταφορά και αποθήκευση. 1ο Πανελλήνιο Συνέδριο Συσκευασίας, Αθήνα, 18 Μαρτίου 2008.
3. Η επίδραση του φωτός στην διάρκεια ζωής του συσκευασμένου ελαιολάδου και ο ρόλος των υλικών συσκευασίας. 1ο συνέδριο «Σύγχρονες τάσεις στον τομέα των λιπών και ελαίων», Ελληνικό Forum Λιποειδών, Αθήνα 8 & 9 Ιουνίου, 2005.
4. Αλληλεπίδραση ελαιολάδου-πολυμερών. Μεταβολές στις ιδιότητες των υλικών κατά τη διάρκεια του χρόνου ζωής του προϊόντος. Ημερίδα Ένωσης Ελλήνων Χημικών. Αθήνα, 29-9-2007.

Posters

1. Αειφόρος Συσκευασία, «Φυσικά Πολυμερή» - Βιο-αποικοδομήσιμα Υλικά - PLA. 2ο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Αθήνα 2007.
2. Experimental Investigation and Mathematical Modelling of Packaged Olive Oil. EFFoST Conference, Valencia, Spain, 2005a.
3. The influence of light on the shelf life of packaged olive oil. A. Kanavouras and F.A. Coutelieris. 3rd International symposium on: Applications of Modelling as an Innovative Technology in the Agri-Food Chain. Model-IT 2005, Leuven, Belgium. 2005b.
4. Flavor quality evaluation of olive by dynamic headspace sorption-thermal desorption/GC. Kanavouras, A., A. Kiritsakis and K. Kiritsakis. International Symposium on the Olive Tree and the Environment, Chanea, Greece. 2003.
5. Quality issues and shelf life evaluation of packaged olive oil in glass and plastic containers. Antonis Kanavouras and Ruben J. Hernandez. IFT, Anaheim, LA, USA. 2002a.
6. Evaluating non-glyceride compounds from virgin oil separated by dynamic headspace and solid-phase micro-extraction techniques. Ruben J. Hernandez. IFT, Anaheim, LA, USA. 2002b.
7. Oxidation of olive oil under still air. A. Kanavouras, R. Mateos, A. Cert and R.J. Hernandez. IFT - New Orleans, USA. 2001a.
8. Application of Modulate Differential Scanning Calorimetry and Dynamic Headspace-Thermal Desorption – Gas Chromatography to describe oxidation by-products in extra virgin olive oil. A. Kanavouras and R.J. Hernandez. IFT - New Orleans, USA. 2001b.
9. Headspace Separation and analysis of olive oil compounds by dynamic thermal desorption and solid phase micro-extraction techniques. A. Kanavouras and R.J. Hernandez. IFT-Dallas, USA. 2000.

Άρθρα σε περιοδικά και εκδόσεις χωρίς κριτές

1. Σχεδιασμός της συσκευασίας των προϊόντων για την προστασία από φυσικούς κινδύνους κατά την μεταφορά και αποθήκευσή τους. SUPPLY CHAIN & LOGISTICS, Τεύχος: ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ, Ιούλιος 2008.
2. Σχεδιασμός της κατάλληλης συσκευασίας προστασίας από φυσικούς κινδύνους κατά την μεταφορά και αποθήκευση. All Pack Hellas, Τεύχος 26, 2008.
3. Αλληλεπίδραση προϊόντος - υλικών συσκευασίας. Μεταβολές των ιδιοτήτων των υλικών κατά τη διάρκεια του χρόνου ζωής του προϊόντος. All Pack Hellas, Τεύχος 26, 2008.
4. Η συμμετοχή των πολιτών στην βιώσιμη ενέργεια. Δημότης του Λιτοχώρου, Φεβρουάριος 2008.
5. Διαχείριση απορριμμάτων υλικών συσκευασίας. Δημότης του Λιτοχώρου, Νοέμβριος 2007.
6. Συσκευασία προϊόντων κατά την μεταφορά και αποθήκευση. FOOD TECHNOLOGY, 2007.
7. Συσκευασία αποθήκευσης και διανομής. Logistics News, Vol, 2007.

Μονογραφίες Ελληνικές

1. «Συσκευασία προϊόντων κατά τη μεταφορά και αποθήκευση. Διαχείριση κινδύνων». Σχεδιασμός και χρήση προστατευτικών υλικών. Έλεγχοι συσκευασιών. Α. Καναβούρας. Εκδόσεις Παπαζήση, Αθήνα, 2009.

Συμμετοχή σε Κεφάλαια Βιβλίων Ελληνικών

1. Ελαιόλαδο, Συμβατικό & Βιολογικό. Βρώσιμη ελιά - πάστα ελιάς. Κεφάλαιο 5^ο. Α.Κ. Κυριτσάκης, Θεσσαλονίκη 2007.

Εκπαιδευτικό υλικό και σημειώσεις μαθημάτων.

- 2005 Σημειώσεις για το μάθημα (θεωρία και εργαστήριο) «Τεχνολογία Συσκευασίας» του ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης, Παράρτημα Κατερίνης, Τμήμα Τυποποίησης και Διακίνησης Προϊόντων (Logistics).
- 2007 Σημειώσεις για το μάθημα (θεωρία και εργαστήριο) «Συσκευασία προϊόντων κατά τη μεταφορά και αποθήκευση. Έλεγχοι συσκευασιών. Διαχείριση κινδύνων. Σχεδιασμός και χρήση προστατευτικών υλικών», του ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης, Παράρτημα Κατερίνης, Τμήμα Τυποποίησης και Διακίνησης Προϊόντων (Logistics).

ΛΟΙΠΑ ΠΡΟΣΩΝΤΑ

Ειδικεύσεις

- 2009: Σεμινάριο MINI MBA για στελέχη επιχειρήσεων, Ταχύρρυθμο πρόγραμμα ανάπτυξης διοικητικών ικανοτήτων 76ωρών της Business Seminars. Αθήνα 7/2 – 25/4.
- 2009: Σεμινάριο «ISO 9001: 2008 και εσωτερικές επιθεωρήσεις». DQS Ελλάς ΕΠΕ, 16-20 Νοεμβρίου 2009. Διάρκεια: 20 διδακτικές ώρες.
- 2008: Εσωτερικός επιθεωρητής συστημάτων διασφάλισης ποιότητας, ISO 9001:2000. LRQA, Internal QMS Auditor Training Course.

Επιπλέον γνώσεις

Γλώσσες: Ελληνικά (μητρική), Αγγλικά (πολύ καλά), Ισπανικά (καλά), Ολλανδικά (καλά).

Εμπειρία σε ΗΥ: Windows, Word, Excel, Powerpoint, SPSS, SAS, κ.λπ.

Υποτροφίες ακαδημαϊκών σπουδών. Βραβεία/Διακρίσεις

- 2006: Unilever. Author of the year 2006, award.
- 2002: Υποτροφία Marie Curie για βιομηχανικό post-doc (Unilever).
- 2002: Βραβείο καλύτερης παρουσίασης, 94th συνέδριο AOCS, Montreal, Καναδάς.
- 1997: Υποτροφία Ιδρύματος Κρατικών Υποτροφιών (ΙΚΥ), σπουδών εξωτερικού.
- 1994-1997: Υποτροφία M.Sc. σπουδών Μεσογειακού Αγρονομικού Ινστιτούτου Χανίων (ΜΑΙΧ).

Αξιολόγηση ερευνητικών προτάσεων Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (2009).

Προσωπικά ενδιαφέροντα

Εκμάθηση λαϊκών οργάνων, συμμετοχή σε εκδρομές κυρίως ποδηλασία, ορειβατικές, τρέξιμο, κολύμπι και επισκέψεις σε μουσεία και αρχαιολογικούς χώρους.