

Dr Athanasios Manouras
Professor

**Director of the Laboratory of Food Chemistry, Biochemistry
and Technology**

Head of the Department Of Nutrition and Dietetics

University of Thessaly

Curriculum vitae
CV

TRIKALA, 2023

Personal Data

Name	Athanasios Manouras Professor in Food Chemistry
Position	Head of Department
Address	University of Thessaly, Department of Nutrition and Dietetics, Argonauton 1C, 42132, Trikala
Τηλέφωνο	2431047110, 2431023602, 6937182424
E-mail	amanouras@uth.gr , amanouras@teilar.gr http://dnd.uth.gr/index.php/prosopiko/meli-dep/kathigites/team/dep-manouras-gr

Education

<u>1992</u>	University Of Patras, Department of Chemistry PhD: "Study of extracellular space polysaccharides and proteoglycans in sea urchin"
<u>1998</u>	University Of Patras, Department of Chemistry, Msc in Oenology
<u>1988-1992</u>	Special Postgraduate Scholar in the Sector of Organic Chemistry, Biochemistry and Natural Products of the Department of Chemistry of the University of Patras.
<u>1984-1988</u>	University Of Patras, Department of Chemistry, Degree in Chemistry

Professional Experience

<u>1998</u> <u>2008</u>	Ίδρυση Εργαστηρίου Ελέγχου Ποιότητας με επωνυμία «Χημικό–Οινολογικό Εργαστήριο» «Χημικό Εργαστήριο Αθ. Μανούρας» ,Διαπίστευση κατά ΕΛΟΤ EN ISO/IEC 17025:2005, Αρ. Πιστ.503 (Εθνικό Συμβούλιο Διαπίστευσης Α.Ε.)
<u>1998-2010</u>	Σύμβουλος Επιχειρήσεων στους τομείς : έρευνα και ανάπτυξη νέων προϊόντων (R&D), πολιτικές ποιότητας, εκπαίδευση προσωπικού στις επιχειρήσεις AGRI, Ρεπερ, ΤΡΙΚΚΗ, Οξοποιία ΜΕΤΕΩΡΑ κ.α.

Academic Experience

2005-2010 Επιστημονικός και Εργαστηριακός Συνεργάτης, με πλήρη προσόντα, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Λάρισας.

2010 – 2017 Αναπληρωτής Καθηγητής, Τακτική Θέση, Γνωστικό αντικείμενο «Χημεία Τροφίμων με έμφαση στη Χημεία Φυσικών Προϊόντων» ΦΕΚ 490/10-06-2010 τΓ΄
Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, ΤΕΙ Θεσσαλίας

2017 – 2019 Καθηγητής α΄ βαθμίδας, Γνωστικό αντικείμενο «Χημεία Τροφίμων με έμφαση στη Χημεία Φυσικών Προϊόντων» ΦΕΚ 565/16-06-2017 τΓ΄
Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, ΤΕΙ Θεσσαλίας

2019 – σήμερα Καθηγητής α΄ βαθμίδας, Γνωστικό αντικείμενο «Χημεία Τροφίμων με έμφαση στη Χημεία Φυσικών Προϊόντων»
Εργαστήριο Χημείας, Βιοχημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Διαιτολογίας και Διατροφολογίας, Σχολή Φυσικής Αγωγής, Αθλητισμού και Διαιτολογίας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

Other information

1/1993-12/1994 Στρατιωτικές υποχρεώσεις: Έφεδρος Αξιωματικός, Σώμα Εφοδιασμού Μεταφορών, (ΣΕΜ), Αρχηγός Τάξης 93α ΕΣΣΟ

2017 – σήμερα Αξιολογητής του Εθνικού Συμβουλίου Διαπίστευσης (ΕΣΥΔ) για Εργαστήρια Δοκιμών και Διακριβώσεων (ISO 17025) και Εμπειρογνώμονας για Φορείς Πιστοποίησης Προσώπων (ISO 17024)

2017 – σήμερα Μέλος Επιτροπής οργανοληπτικών εξετάσεων οίνων ΠΟΠ Μεσσηνικόλας , 1160/18-05-2017 ΕΔΟΑΟ

2018-2019 Αξιολογητής ερευνητικών προτάσεων στο πλαίσιο του Προγράμματος Ενίσχυσης Έρευνας ΕΛΚΕ Αλεξάνδρειο ΤΕΙΘ 2018 (ΠΕΕ2018). Αξιολόγηση τεσσάρων προτάσεων

Administrative Project

- 1. Πρόεδρος Τμήματος Διαιτολογίας και Διατροφολογίας, Σχολή Φυσικής Αγωγής, Αθλητισμού και Διαιτολογίας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, 04/2022 έως σήμερα.**
- 2. Μέλος πενταμελούς επιτροπής επιλογής Γενικού Διευθυντή του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.) – Ν.Π.Δ.Δ. (ΑΔΑ: ΨΟ654653ΠΓ-ΣΣΣ) Απρίλιος-Μάιος 2019**

Curriculum vitae

3. **Πρόεδρος** Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας & Τεχνολογίας Τροφίμων & Διατροφής, ΤΕΙ Θεσσαλίας, **01-09-2010** έως **31-08-2014** και **από 01-09-2015** έως **29-01-2019** (**σύνολο 8 έτη**)
4. **Αναπληρωτής Κοσμήτορας**, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας & Τεχνολογίας Τροφίμων & Διατροφής, ΤΕΙ Θεσσαλίας, **01-09-2018** έως **29-01-2019**
5. Μέλος **ΟΜΕΑ** Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων
6. Μέλος Συμβουλίου **ΙΑΒΕ**, ΤΕΙ Θεσσαλίας
7. Μέλος 7μελούς ΕΛΚΕ του ΤΕΙ Θεσσαλίας
8. Πρόεδρος ή μέλος πλήθους επιτροπών διαγωνισμών, αξιολόγησης επιστημονικών & εργαστηριακών συνεργατών, εσωτερικής και εξωτερικής αξιολόγησης, κατατακτικών εξετάσεων, αναμόρφωσης προγράμματος σπουδών, σύνταξης ωρολογίων προγραμμάτων, προγραμμάτων εξεταστικών, πρακτικής άσκησης φοιτητών κτλ., με βάση αποφάσεις αρμόδιων συλλογικών οργάνων

Laboratory Infrastructures

Director of the Laboratory of Food Chemistry, Biochemistry and Technology of the Department of Dietetics and Nutrition of the University of Thessaly (Government Gazette 4974/2/17-10-2021).

The Laboratory aims to study food and specifically the issues of composition, nutritional assessment, hygiene, technology and quality control. The purpose of the workshop is: a) to develop and strengthen the educational work at undergraduate and postgraduate level, but also in lifelong learning programs, b) to conduct research focused on the optimal utilization of food in matters, as specified in article 1 of this , c) cooperation with domestic and foreign academic and research institutions, as long as the scientific objectives coincide, coincide and complement those of the laboratory, c) the organization of scientific lectures, workshops, seminars, symposia, conferences and other scientific events, the creation of publications and publications and the invitation of Greek and foreign scientists of recognized prestige, d) the provision of services to third parties, with an emphasis on food businesses but also to other entities, in accordance with the provisions of p.d. 159/1984 (A' 53)

Publications in peer reviewed scientific journals

1. E Malissiova, E Meleti, A Samara, M Alexandraki, **A Manouras (2023)**
The traditional Greek cheese Tsalafouti: history, technology, nutrition and gastronomy
Journal of Ethnic Foods 10 (1), 18, <https://doi.org/10.1186/s42779-023-00187-2>

Curriculum vitae

2. L. Dimitriou, Ch. Pappas, **A. Manouras** and E. Malissiova (2022) A Systematic Review on the Authenticity Trends of Goat and Sheep Meat and Their Products: Implications for Public Health. *Annals of Public Health Reports*. 6 (2): 302-301 (ANNEX IX,X)
3. Eleni Malissiova, Konstantina Tsokana, Georgia Soutani, Maria Alexandraki, Antonios Katsioulis, **Athanasios Manouras (2022) Organic food: A Study of consumer perception and preferences in Greece**. *Applied Food Research*, <https://doi.org/10.1016/j.afres.2022.100129>
4. E. Malissiova, M. Alexandraki, **A. Manouras (2022) Preliminary Data on the Suitability of Alkaline Phosphatase Use as Pasteurization Indicator for Donkey Milk**. *Acta Vet Eurasia* DOI: 10.5152/actavet.2022.21053
5. E. Malissiova, G. Soutani, K. Tsokana and **A. Manouras (2021), Exposure assessment on aflatoxin M1 from milk and dairy products-relation to public health**, *Clinical Nutrition ESPEN*, <https://doi.org/10.1016/j.clnesp.2021.12.017>
6. Greveniotis V., E. Bouloumpasi, E. Sioki and **A. Manouras**. 2019. “**Utilization of Quality and Color Characteristics of Maize as Tools to Research Genotype by Environment Interaction**”. *Proceedings of the X International Scientific Agriculture Symposium, Agrosym ,2019* : 687-691
7. E. Malissiova and **A. Manouras (2016) «Monitoring Aflatoxin M1 levels in donkey milk produced in Greece»**, *World Mycotoxin Journal*, 2017, 10(2):203-206
8. Malissiova E., Arsenos G., Papademas P., Fletouris D., **Manouras A.**, Aspri M., Nikolopoulou A., Giannopoulou A. and Arvanitoyannis I.S. (2015) **Assessment of donkey's milk chemical, microbiological and sensory attributes in Greece and Cyprus**. *International Journal of Dairy Technology*, Doi: 10.1111/1471-0307.12245
9. Eleni Malissiova, Eymorfia Maraidoni, Dimitra Kyriazi, Michael Gonidakis, **Athanasios Manouras**, Olga Gortzi, Constantinos Deligiannis (2016) **Aflatoxin M1 levels in milk and dairy products in Greece – Relation to public health**. *Clinical Nutrition ESPEN* 2016, 13, 66
10. E. Plakokefalos, A. Vontas, Z. Florou, G. Valiakos, K. Georgantza, S. Sarrou, M. Labronikou, E. Gramoustianou, E. Peteinaki, P. Markoulatos, A. Minas, V. Krikelis, A. Noulas, **A. Manouras: “Influenza virus genotypes circulating in central Greece during 2012-2014 and vaccine strain match”**. *The Internet Journal of Infectious Diseases* Volume 14 Number 1, 2015

Curriculum vitae

11. A. Vontas, E. Plakokefalos, V. Krikelis, **A. Manouras**: “Comparative analysis of real time RT-PCR and virus isolation for detection and subtyping of A(H1N1)Pdm09 influenza virus”. The Internet Journal of Microbiology, Volume 13 Number 1, 2015
12. Plakokefalos E, Vontas A, Florou Z, Valiakos G, Georgantza K, Sarrou S, Labronikou M, Gramoustianou E, Peteinaki E, Markoulatos P, Minas A, Krikelis V, Noulas A, **Manouras A.**: “Influenza virus activity during pandemic and seasonal influenza in Central Greece”. Internet Journal of Infectious Diseases 01/2015; 14(1). DOI:10. 5580/IJID.
13. E Plakokefalos, A Vontas, Z Florou, G Valiakos, K Georgantza, S Sarrou, M Labronikou, E Gramoustianou, E Peteinaki, P Markoulatos, A Minas, V Krikelis, A Noulas, **A Manouras**: “Molecular Epidemiology of human influenza viruses in Thessaly During 2014-2015”. *Internet Journal of Laboratory Medicine, Volume 6 Number 1, 2015*
14. **A. Manouras** and E. Malissiova (2014) Occurrence of Aflatoxins in compound feeds and feed materials for dairy livestock in Central Greece. *Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society* 07/2015, 66(3): 169-176
15. E. Kasapidou ^a, I. Giannenas ^{b,c}, P. Mitlianga ^a, E. Sinapis ^d, E. Bouloumpasi ^a, K. Petrotos ^e, **A. Manouras** ^f & I. Kyriazakis ^g (2014), «Effect of *Melissa officinalis* supplementation on growth performance and meat quality characteristics in organically produced broilers), *British Poultry Science* 15(6): 774-784.
16. **Athanasios Manouras**, Ioannis Giavasis, Konstantinos Petrotos and Athanasia F. Karatsa (2013) «Variation of the Chemical and Physical Parameters of the Groundwater in Central Thessaly (Trikala; Greece) as a Function of Geographical Areas and Season Periods in the Last Four Years».. *Asian Journal of Agriculture and Food Sciences*, 1(4):139-150.
17. I. Giavasis, E. Tsante, P. Goutsidis, **A. Manouras** and K. Petrotos (2013). «Olive polyphenols as novel stimulants of growth and metabolism of lactic acid bacteria». *Applied and Environmental Microbiology*.
18. I.Giavasis, E. Tsante, P. Goutsidis K. Papatheodorou, **A. Manouras** and K. Petrotos., (2012). «Stimulatory effect of novel polyphenol-based supplements from olive mill waste on the growth and acid production of lactic acid bacteria». In *Microbes in Applied Research: Current Advances and Challenges*. World Scientific Publishing Group, p. 308-312.
19. I. Giavasis , P. Zara, P. Andriopoulos, C. Mpouros, P. Goutsidis, **A. Manouras** and K. Petrotos «Production of single cell protein by *saccharomyces cerevisiae* and *candida utilis* from treated (dephenolized) and untreated olive mill waste», , International food congress, Novel Approaches in Food Industry, volume 1, (2011), p 90-95

Curriculum vitae

20. N.K.Karamanos, **A. Manouras**, T. Tsegenidis and C.A. Antonopoulos “Isolation and chemical study of the glycosaminoglycans from squid cornea”.. Int. J. Biochem. Vol 23 (1991),p 67-72
21. **A. Manouras**, N.K. Karamanos, T. Tsegenidis and C.A. Antonopoulos “Isolation and chemical characterization of two acid carbohydrates from sea urchin shell, extraction and fractionation of their protein complexes”. Comp. Biochem. Physiol., Vol 99B (1991), p119-124
22. N.K.Karamanos, **A. Manouras**, D. Politou, P. Gritsoni and T. Tsegenidis . “Isolation and High Performance Liquid Chromatographic analysis of ray (raja clavata) skin glycosaminoglycans”. Comp. Biochem. Physiol., Vol 100B (1991), p827-832
23. N.K.Karamanos, **A. Manouras**, S. Anagnostides, E. Makatsori, T.Tsegenidis and C.A. Antonopoulos “Isolation, biochemical and immunological characterization of two sea urchin glycoproteins bearing sulphated poly(sialic acid) polysaccharide rich in N-glycolyl neuraminic acid.. Biochemie, Vol 78 (1996), p171-182

Announcements/Posters in Congresses

A1. International Congresses

1. Lamprini Dimitriou, Maria Alexandraki, **Athanasios Manouras** and Eleni Malissiova, (2022) “MEAT AND MEAT PRODUCTS AUTHENTICITY FOLLOWING THE GREEN DEAL PRIORITY FROM FARM TO FORK: A REVIEW”, Multidisciplinary Conference on Sustainable Development, 26 – 27 May 2022, BUASVM TIMISOARA
2. L. Dimitriou, M.Alexandraki, **A.Manouras** and E.Malissiova (2022) Goat meat and meat products authenticity: tools for highlighting goat meat value. 13th International Conference on Goats. European Federation of Animal Science. 19-22 Sept 2022, Online Conference (poster presentation) (ANNEX VIII)
3. Maria Alexandraki, **Athanasios Manouras** and Eleni Malissiova, (2022) “SHELF LIFE EXTENSION OF MINCED BEEF MEAT USING XANTHAN GUM AND QUAR GUM EDIBLE COATING CONTAINING ESSENTIAL OIL OF OREGANO”, Multidisciplinary Conference on Sustainable Development, 26 – 27 May 2022, BUASVM TIMISOARA
4. López-Díaz, T.M., Rodríguez-Calleja, J.M., Santos, J.Á., López, M., Álvarez-Ordóñez, A., Bottari, B., Lobacz, A., Zulewska, J., Zarkanelas, S., Papademas, P., Chatzi, A., Alexandraki, M., Karageorgos, A., Karagouni, G., Papadopoulos, I., **Manouras, A.**, Malissiova, E. 2021. **Innovation in education**

- and the dairy industry. Training Needs Analysis** (InnoDairyEdu Project, Erasmus +, 2018-2021).
6th International ISEKI Food Conference, 23-25th June 2021 (virtual)
5. López-Díaz, T.M., Rodríguez-Calleja, J.M., Santos, J.Á., López, M., Álvarez-Ordóñez, A., Bottari, B., Lobacz, A., Zulewska, J., Zarkanelas, S., Papademas, P., Chatzi, A., Alexandraki, M., Karageorgos, A., Karagouni, G., Papadopoulos, I., **Manouras, A.**, Malissiova, E. 2021. **Innovative Dairy Science education material development, focused on Products, Processes, Quality, Safety & Entrepreneurship, using Information and Communication Technologies (ICTs) and Open Educational Resources (OER)**. 6th International ISEKI Food Conference, 23-25th June 2021 (virtual)
 6. Greveniotis V., E. Bouloumpasi, E. Sioki and **A. Manouras**. 2019. Utilization of Quality and Color Characteristics of Maize as Tools to Research Genotype by Environment Interaction. 10th International Scientific Agriculture Symposium „Agrosym 2019”. 3-6 October 2019. Jahorina Mountain (Bosnia and Herzegovina). (Accepted 27/8/2019).
 7. Temelkos Th., V. Greveniotis, E. Bouloumpasi and **A. Manouras**. 2019. An Overview of Viticulture and Wine Pproduction in Greek Region of Western Macedonia. 10th International Scientific Agriculture Symposium „Agrosym 2019”. 3-6 October 2019. Jahorina Mountain (Bosnia and Herzegovina). (Accepted 27/8/2019).
 8. Bouloumpasi E., G. Galatianos, E. Gatsou and V. Greveniotis. **A. Manouras**. 2019. Implementation of Biodynamic Viticulture in Greece: an Overview and Key Challenges. 10th International Scientific Agriculture Symposium „Agrosym 2019”. 3-6 October 2019. Jahorina Mountain (Bosnia and Herzegovina). (Accepted 27/8/2019).
 9. A. Vesestentzi, G Soultani, A. Karathanos, **A. Manouras**, (2019), «A comparative study on organoleptic and physicochemical characteristics of Asyrtiko wines from Santorini island and Continental Greece», 3RD WORLD CHEMISTRY CONFERENCE AND EXHIBITION, June 13-15, 2019 at Brussels, Belgium. (poster presentation)
 10. Ελένη Μαλισσιόβα, **Αθανάσιος Μανούρας**, Μαρία Αλεξανδράκη (2019) «Η στάση του Έλληνα καταναλωτή απέναντι στα βιολογικά τρόφιμα: Υπάρχουσα κατάσταση και προοπτικές» 1st University Business Conference, Συνεδριακό κέντρο “Νικόλαος Γερμανός”, <http://ubc2019.org/> , ΔΕΘ 2-3 Μαρτίου 2019, Θεσσαλονίκη, (oral presentation)
 11. Athanasios Manouras, Nick Zachos, Nick Lamprakis, (2019) «Ιστορία μίας καινοτομίας – Not another chestnut», 2^o Συνέδριο για τις καινοτομίες και αποτελεσματικές δράσεις προϊόντων, http://www.fmcginaction.gr/athanasios_manouras/ , Αθήνα, 20-02-2019, OTEAcademy, (oral presentation)
 12. Eleni Malissiova, Maria Michail, Iridi Papadamou, Maria Alexandraki and **Athanasios Manouras**. «Isolation and identification of *Staphylococcus aureus* in sheep and goat milk, of organic and conventional origin - a comparative study». 6th International Congress on Food Technology, Athens, 18-19 March 2017, (poster presentation)
 13. Eleni Malissiova, Orestis Tzanidis, Athanasios Chrysikos, Maria Alexandraki¹ and **Athanasios Manouras** . «Evaluating the alkaline phosphatase inactivation in donkey milk as an indicator of

Curriculum vitae

- adequate pasteurization- correlation to public health». 6th International Congress on Food Technology, Athens, 18-19 March 2017, (poster presentation)
14. **Athanasios Manouras**, Dimitrios Pedis, Theodosia Valkaniotis, Maria Alexandraki and Eleni Malissiova. «Development of a new dairy product (semi-hard sheep cheese with oregano)- comparison to traditional cheese “kasseri” ». 6th International Congress on Food Technology, Athens, 18-19 March 2017, (poster presentation)
 15. Ekaterini Pidiaki, **Athanasios Manouras**, Eleni Malissiova: «Assessment of Feta Cheese Adulteration in the Region of Thessaly, Greece–Implications for Consumer Protection». IAFP's 12th European Symposium on Food Safety, 2016, Megaron Athens International Conference Center; 05/2016 (poster presentation)
 16. Christos Chatzoglou, Nikolaos Natsaridis, **Athanasios Manouras**, Eleni Malissiova, Antonios Ntantasios: «Optimization of Total Aflatoxin Recovery Levels in Overparticular Matrices Using a Twenty-Minute ELISA by Dilution Normalization and Two Incubation Steps». IAFP's 12th European Symposium on Food Safety, 2016, Megaron Athens International Conference Center; 05/2016 (poster presentation)
 17. Malissiova E, Papadopoulos T., **Manouras A.**, Zdragas A., Vafeas G. and Hadjichristodoulou C. (2015) **A description of the lactic acid bacteria and Staphylococcus spp microbiota of donkey's milk assessed by MALDI-TOF**. 7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk Cyprus 23-25/03/2015 (poster presentation)
 18. E. Salimei, **E. Malissiova**, P. Papademas, G. Colavita, G. Galaverna, D. Fletouris, **A. Manouras**, I. Habib, L. Saric, S.O. Budak, I. Charfi, D. Monci, G. Arsenos, A.S. Santos (2015) **Donkey milk and dairy donkey farming in Mediterranean Countries: current situation, challenges and prospects**. 7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk, Cyprus 23-25/03/2015 (oral presentation)
 19. Ch. Chatzoglou, E. Malissiova, K Zoulfos, **A. Manouras: Optimization of Total Aflatoxin Recovery Levels in Overparticular Matrices Using a Twenty-Minute ELISA by Dilution Normalization**. 5th National Congress, Mycotoxins in agri-food chain. Rome, 28-30 September 2015. (poster presentation)
 20. **Athanasios Manouras**, Michael Vrahnakis, Yannis Kazoglou, Sofia Nasiakou, Aristeia Tyrokomou, «Exploring the natural food potential of the protected area of Prespa, NW Greece: Vaccinium myrtillus»,(2015), 2nd FABE, Mykonos, Greece 2015 (oral presentation)
 21. E. T. Plakokefalos, A. Vontas, Z. Florou, G. Valiakos, K. Georgantza, S. Sarrou, M. Labronikou, E. Gramoustianou, E. Peteinaki, P. Markoulatos, A. Minas, V. Krikelis, A. Noulas, **A. Manouras**: «Laboratory diagnosis of influenza viruses in central Greece during the period 2009-2012». The 4th Virtual International Conference on Advanced Research in Scientific Areas; 12/2015, Slovakia

Curriculum vitae

22. «Exploring the natural food potential of the protected area of Prespa, NW Greece: Vaccinium myrtillus» **Athanasios Manouras** · Michael Vrahnakis · Yannis Kazoglou · Sofia Nasiakou · Aristeia Tyrokomou,(2015) 2nd FABE 2015, Mykonos, Greece 2015 (**oral presentation**)
23. Makaronas G, Nikolaou S., Malissiova E., **Manouras A.**, Goulas P. (2015) Traditional Greek meat products: quality data and prospective. National Meat Conference, 27/2-01/03-2015, Thessaloniki (**oral presentation**)
24. Mpitsiou A., Malissiova E., **Manouras A.**, Goulas P. (2015) Evaluation of the manufacturing practices efficiency in red meat abattoirs – risk assessment tool. National Meat Conference, 27/2-01/03-2015, Thessaloniki (**oral presentation**)
25. Malissiova E, Papadopoulos T., **Manouras A.**, Zdragas A., Vafeas G. and Hadjichristodoulou C. (2015) A description of the lactic acid bacteria and Staphylococcus spp microbiota of donkey's milk assessed by MALDI-TOF. 7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk (**poster presentation**)
26. E. Salimei, E. Malissiova, P. Papademas, G. Colavita, G. Galaverna, D. Fletouris, **A. Manouras**, I. Habib, L. Saric, S.O. Budak, I. Charfi, D. Monci, G. Arsenos, A.S. Santos (2015) Donkey milk and dairy donkey farming in Mediterranean Countries: current situation, challenges and prospects. 7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk (**oral presentation**)
27. **Μανούρας Α** et. Al (2015) «KetchupEco: an organic ketchup, is sugar free, its sweetness is derived from stevia and the presents of inulin provides it as a functional and prebiotic food». Symposium: Agrifood innovation, 10th Agri-food Festival, 6 June 2015, Larisa (**oral presentation**)
28. «Composting of the solid residue from a rose Oil roducing plant» M. Kokkora, K. Petrotos, P. Gkoutosidis, Ch. Papaioannou, **A. Manouras** and A. Ntontos.. Synergy and Technical Development (Synergy2013) Gödöllő, Hungary, 13-19 October 2013. (**Oral presentation**)
29. «Improvement of storability of sliced and vacuum packaged butternut squash during refrigeration» . Vivian Sedikou, **Athanasios Manouras** and Ioannis Giavasis, FaBE 2013, (**Poster presentation**)
30. «Production of phenol-enriched single cell protein by yeast fermentation of olive mill waste». Ioannis Giavasis, Lydia Dimitrakou, Panagiotis Andriopoulos , Panagiota Zara, Christos Mpouros , Georgia Solomou-Dima , **Athanasios Manouras** and Konstantinos Petrotos. FaBE 2013, (**Oral presentation**)

Curriculum vitae

31. «Αξιοποίηση των υγρών αποβλήτων ελαιουργείων για παραγωγή μονοκυτταρικής πρωτεΐνης». Γιαβάσης Ι., Δημητράκου Λ., Μπούρος Χ., Ζάρα Π., Ανδριόπουλος Π., Μανούρας Α., Πετρωτός Κ. 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων. 11-13 Οκτωβρίου 2013 ΜΕΚ Παιανίας, Αθήνα. (Oral presentation).
32. «Αντιμικροβιακές και αντιοξειδωτικές ιδιότητες πολυφαινολών απομονωμένων από υγρά απόβλητα ελαιουργείων: Μελέτες in vitro και επιτυχημένες εφαρμογές σε τρόφιμα». Γιαβάσης Ι., Λεοντόπουλος Σ., Τσαούση Κ., Αργυρίου Ε.Ε., Κανδυλάκης Μ., Κασαπίδου Ε., Μανούρας Α., Πετρωτός Κ. 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων 11-13 Οκτωβρίου 2013 ΜΕΚ Παιανίας, Αθήνα (**Oral presentation**)
33. «Determination of the microbial and chemical quality of drinking/processing water samples from west/central Thessaly (Greece) as affected by region and season. Athanasios Manouras, Maria Stathopoulou, Eleni Giachou, Ioannis Giavasis. 23rd International ICFMH Symposium, FoodMicro 2012, Istanbul, 2012, p503. (**Poster presentation**).
34. «Determination of the Groundwater Contamination in East and Central Thessaly (Greece) by Measuring the Concentration of the Nitrate, Nitrite and Ammonium Ions, as well as pH and Electrical Conductivity» ICCE Zurich 2011. A. F. Karatsa and A. Manouras, (**Poster presentation**)
35. "Occurrence of two sialoproteins each containing sialic acid rich polysaccharide in the shell of sea urchin". A. Manouras, N.K.Karamanos, S. Anagnostides, A. Hjerpe and C.A. Antonopoulos. 22nd Meeting of the Federation of European Biochemical Societies (FEBS), Stockholm-Sweden, 1993, p133, (**Oral presentation**)
36. "Isolation, Structure and chemical characterization of dermatan sulphate proteoglycan from sea urchin shell". A. Manouras, N.K. Karamanos, T. Tsegenidis and C.A. Antonopoulos. 9th Balkan Biochemical Biophysical Days (BBBD), Thessaloniki-Greece, 1992, p78. (**Poster presentation**)
37. "Two sea urchin sialoproteins each containing poly(sialic acid) sulphated polysaccharide". N.K.Karamanos, A. Manouras, A. Syrokou, E. Makatsori and A. Hjerpe. XIVth Meeting of the Federation of European Connective Tissue Societies (FECTS), Lyon-France, 1994, p. L10. (**Oral presentation**)
38. "Study of the glycosaminoglycans and extraction of the ptoteoglycans from the sea urchin". A. Manouras, N.K. Karamanos, T. Tsegenidis and C.A. Antonopoulos. Hellenic Biochemical and Biophysical Society (HBBS) Newsletter, 34th Scientific Conference, 1990, p46-47. (**Oral presentation**)
39. "High-performance liquid chromatographic determination of ray skin glycosaminoglycans". A. Manouras, N.K. Karamanos, D. Politou, P. Gritsoni and T. Tsegenidis. Hellenic Biochemical and Biophysical Society (HBBS) Newsletter, 35th Scientific Conference, 1991, p64-65. (**Oral presentation**)
40. "Determination of the glycosaminoglycans oversulphation pattern by high-performance liquid chromatography (HPLC). N.K. Karamanos, A. Manouras, A. Hjerpe, T. Tsegenidis and C.A.

Curriculum vitae

Antonopoulos. Hellenic Biochemical and Biophysical Society (HBBS) Newsletter, 36th Scientific Conference, 1991, p93-94. **(Oral presentation)**

41. “Σιαλοπρωτεΐνες από κέλυφος αχινού”. **A. Μανούρας**, N.K. Καραμάνος, Θ. Τσεγενίδης και Χ.Α. Αντωνόπουλος. Πρακτικά 13^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Χημείας, τόμος Α, 1991,σελ 215-220. **(Oral presentation)**
42. “Extraction, fractionation and properties of a dermatan sulphate proteoglycan from ray skin”. C. Chatziioanidis, N.K. Karamanos, **A. Manouras**, and T. Tsegenidis. Hellenic Biochemical and Biophysical Society (HBBS) Newsletter, 39th Scientific Conference, 1992, p82-83. **(Oral presentation)**
43. “A modification for the HPLC analysis of glucosamine and galactosamine in glycoconjugates”. **A. Manouras**, N.K. Karamanos, T. Tsegenidis, C.A. Antonopoulos and A. Hjerpe. Hellenic Biochemical and Biophysical Society (HBBS) Newsletter, 39th Scientific Conference, 1992, p81-82. **(Oral presentation)**

A2. National Congresses

1. Αλεξανδράκη Μ., **Μανούρας Α.**, Μαλισσιόβα Ε. (2018), «Ανάπτυξη προϊόντων διατροφής με χρήση τεχνολογιών 3D εκτύπωσης: Εφαρμογές στην Αρτοποιία – Ζαχαροπλαστική» Artozgamma 2018, Θεσσαλονίκη
2. **Μανούρας Αθανάσιος**, Λεζκίδου Κυριακή, Μαλισσιόβα Ελένη. (2017), «Αποτύπωση της στάσης των καταναλωτών απέναντι στα βιολογικά τρόφιμα και διερεύνηση της δυναμικής τους ως πιθανό εργαλείο για την προστασία του περιβάλλοντος». 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο, Κλιματική Αλλαγή Αυτοδιοίκηση & Θεσσαλία μπροστά στην Παγκόσμια Πρόκληση, Καρδίτσα 9&10 Ιουνίου 2017 **(oral presentation)**
3. Makaronas G, Nikolaou S., Malissiova E., **Manouras A.**, Goulas P. (2015) Traditional Greek meat products: quality data and prospective. National Meat Conference, 27/2-01/03-2015, Thessaloniki **(oral presentation)**
4. Mpitsiou A., Malissiova E., **Manouras A.**, Goulas P. (2015) Evaluation of the manufacturing practices efficiency in red meat abattoirs – risk assessment tool. National Meat Conference, 27/2-01/03-2015, Thessaloniki **(oral presentation)**
5. **Manouras A.**, Gogolos P, Soulioti E, Gkiti S, (2015) «KetchupEco: an organic ketchup, is sugar free, its sweetness is derived from stevia and the presents of inulin provides it as a functional and prebiotic food». Symposium: Agrifood innovation, 10th Agri-food Festival, 6 June 2015, Larisa **(oral presentation)**

6. Η. Πλακοκέφαλος, Α. Βόντας, Ζ. Φλώρου, Κ. Γεωργαντζά, Σ. Σάρρου, Μ. Λαμπρονίκου, Ε. Γραμουσιάνου, Ε. Πετεινάκη, Π. Μαρκουλάτος, Α. Μηνάς, Β. Κρικέλης, Α. Νούλας, **Α. Μανούρας** «Μοριακή επιδημιολογία ιών γρίπης στη Θεσσαλία την περίοδο 2012-2014» 41^ο Πανελλήνιο Ιατρικό Συνέδριο, 10-13 Ιουνίου 2015, Αθήνα (**oral presentation**)

A3. Invited speaker in

1. **Αθανάσιος Μανούρας**, «**Καινοτομία και Μεταποίηση στα Τρόφιμα**» Διημερίδα-Συνέδριο, Κλιματική Αλλαγή Σύνδεση μεταξύ Διατροφής και Περιβάλλοντος μέσω της Βιοποικιλότητας και της Αειφορίας, Άρτα, APTA PALACE, 5-7 Μαΐου 2023
2. **Αθανάσιος Μανούρας**, «**Ασφάλεια Τροφίμων και Πιστοποίηση Ποιότητας Τοπικών Παραδοσιακών Προϊόντων**», Διημερίδα, Δίκτυο Δήμων «Πίνδος», Μορφοβούνι Καρδίτσας, 2022
3. **Αθανάσιος Μανούρας**, «**Το φρέσκο ψωμί και τα οφέλη του στην υγεία**», Ημερίδα «100 χρόνια Συντεχνία Αρτοποιών Λάρισας», Λάρισα, Imperial 12 Μαΐου 2019
4. **Αθανάσιος Μανούρας**, «Πιστοποίηση Ποιότητας και Ασφάλειας Τοπικών Παραδοσιακών Προϊόντων», 1^ο Αναπτυξιακό Συνέδριο Δήμου Ιστιαίας-Αιδηψού, Βιώσιμη Ανάπτυξη και Επιχειρηματικότητα, Αξιοποίηση Φυσικού Πλούτου, Αιδηψός 19-20/04/2019. <http://www.anaptyxiako-istiaias-loutron-2019.gr/>
5. **Αθανάσιος Μανούρας**, «Ο Οικονομικός και Κοινωνικός ρόλος της οινοπαραγωγής – Θέματα Υγείας» (2018), ΕΕΧ & ΕΝΟΑΑ, επιστημονική ημερίδα 'ΑΤΤΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ' Κορωπί 24-11-2018
6. **Αθανάσιος Μανούρας**, «Η Βιομηχανία Τροφίμων και οι σύγχρονες προκλήσεις του Κλάδου», (2018), Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ), Επιστημονική Ημερίδα, Λάρισα 18-10-2018
7. **Αθανάσιος Μανούρας**, «Ασφάλεια και Πιστοποίηση Τοπικών Παραδοσιακών Προϊόντων», (2018), Ημερίδα 'Διατροφή και Υγεία', 3^η Οικογιορτή Δήμος Λαρισαίων, Λάρισα 13 Μαΐου 2018. <https://www.onlarissa.gr/2018/05/07/to-diimero-12-13-ma%CE%90oy-sto-aisthitiko-alsos-i-3i-oikogiorti-larisas-foto/>
8. **Αθανάσιος Μανούρας**, «Καινοτομία και εξωστρέφεια του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων» (2018), Επιστημονική Ημερίδα Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων ΤΕΙ Θεσσαλίας, Καρδίτσα 27-04-2018
9. **Αθανάσιος Μανούρας**, «Η συμβολή της Θεσσαλίας στην Μεσογειακή διατροφή», (2018), **Agri-Urban Network-URBACT III, Closure celebration**, Πύλη 11-04-2018
10. **Αθανάσιος Μανούρας**, «Ολοκληρωμένη Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων Τροφίμων-ΤΕΙ Θεσσαλίας, Παρουσίαση Ερευνητικής Ομάδας, **ΣΕΒΤ, Brokerage event**, Θεσσαλονίκη 10-11-2016
11. **Αθανάσιος Μανούρας**, «Δυνατότητες αξιοποίησης παραδοσιακών τροφίμων και κοινωνική επιχειρηματικότητα», Διημερίδα **Πρόγραμμα ΑΙΘΗΚΟΣ**, Πύλη Δεκέμβριος 2016
12. **Αθανάσιος Μανούρας**, «Καινοτόμα Τρόφιμα από το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Θεσσαλίας», Ημερίδα, Τεχνολογία-Καινοτομία στην Επεξεργασία Τροφίμων, ΠΕΤΕΤ, 3^η FOODEXPO, Metropolitan Expo Center, Αθήνα, 20-3-2016
13. **Αθανάσιος Μανούρας**, «Ασφάλεια και Πιστοποίηση Τοπικών Παραδοσιακών Τροφίμων», Ημερίδα, πρόγραμμα ΑΙΘΗΚΟΣ, Κοινωνική Επιχειρηματικότητα και Ορεινές Περιοχές, Πύλη Τρικάλων, 05-06-2016.

Curriculum vitae

14. **Αθανάσιος Μανούρας**, «Μελέτες περίπτωσης καινοτόμων τροφίμων – KetsuoEco, κέτσαπ χωρίς ζάχαρη με στέβια και ινουλίνη με πρεβιοτικές ιδιότητες, χωρίς συντηρητικά», Ημερίδα, «Καινοτόμες Εφαρμογές στον Αγροδιατροφικό και Περιβαλλοντικό τομέα», ΤΕΙ Θεσσαλίας, Λάρισα 14-02- 2015.
15. **Αθανάσιος Μανούρας**, «Καινοτόμα Τρόφιμα από το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Θεσσαλίας», Ημερίδα, «Καινοτόμες Εφαρμογές στον Αγροδιατροφικό τομέα», Αγροτική Φωνή, ΤΕΙ Θεσσαλίας, Λάρισα, 08-01-2015
16. **Αθανάσιος Μανούρας (2014)** Σύγχρονες νομοθετικές προκλήσεις για την Ασφάλεια και Ποιότητα του Γάλακτος. Δημερίδα με θέμα «Το μέλλον της παραγωγής γάλακτος στην Ελλάδα: προκλήσεις και προοπτικές απασχόλησης για τους νέους» Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας, **Πρόγραμμα «Τριπτόλεμος»** Γενική Γραμματεία Νέας Γενιάς, Λάρισα

Chapters in books

1. Lehninger , Βασικές Αρχές Βιοχημείας, David L. Nelson – Michael M. Cox, Β' Βελτιωμένη Ελληνική Έκδοση 2013, BROKEN HILL Publishers Ltd.
2. Κλινική Χημεία, William J. Marshall – Stephen K. Bangert, 6η Αγγλική Έκδοση, 3η Ελληνική Έκδοση, 2013, BROKEN HILL Publishers Ltd.
3. **Αθανάσιος Μανούρας** 2015. «Παραγωγή βιολειτουργικού κέτσαπ, χωρίς ζάχαρη με πρεβιοτικό ινουλίνη» . Στο βιβλίο «Εξελίξεις στην Επιστήμη και την Τεχνολογία Τροφίμων», τόμος II «Έρευνα και Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων Τροφίμων και Ποτών». Επιμέλεια Έκδοσης Σφλώμος Κωνσταντίνος, Βαρζάκας Θεόδωρος. Κωδικός Εύδοξος 50658723
4. Γιαβάσης Ιωάννης, Μπούκη Παρασκευή, **Αθανάσιος Μανούρας** 2013. Οδηγός Επαγγέλματος Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων ΤΕΙ Θεσσαλίας.
5. Αθανάσιος Μανούρας, Στυλιανή Χριστοφορίδου, . «Βιοχημεία Τροφίμων, Εργαστηριακός Οδηγός» , Λάρισα 2019

Editor & Reviewer σε επιστημονικά περιοδικά - Εκδόσεις

1. Editor στο διεθνές επιστημονικό περιοδικό: *Recent Advancement in Food Science and Nutrition Research* (ISSN 2638-9770)
<https://norcaloa.com/fsnr/editorial-board/5>
2. Editor στο διεθνές επιστημονικό περιοδικό: *The Gastronomy Food Processing and Technology*, <https://grfpublishers.com/journals/editors-profile/NDUw>
3. Κριτής (reviewer) στο διεθνές επιστημονικό περιοδικό: *Toxicology Reports*

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

Research Activity - Research Programs

1. Ιούνιος 2023 – Αύγουστος 2025 : ΚΑΣΤΑΝΑΙΑ: «Μεταφορά τεχνογνωσίας για την καινοτόμα αξιοποίηση κάστανου «διαλογής» και πεσμένου (καινοτομία οικολογικής και ερευνητικής φύσης) και ενδυνάμωση της ανταγωνιστικότητας των ομάδων καστανοπαραγωγών», ΕΣΠΑ 2014-2022, M16ΣΥΝ2-0412, ΕΛΚΕ 7478, **(Επιστημονικός Υπεύθυνος)**
2. Μάιος 2023 - Αύγουστος 2025: ΥΓΕΙΑΤΡΟΣ : «Μεταφορά τεχνογνωσίας για την αξιοποίηση του γίδινου γάλακτος και των υπολειμμάτων καφέ εσπρέσο με την παρασκευή προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας, με προϊόν εκκίνησης καινοτόμο επιδόρπιο γιαουρτιού», ΕΣΠΑ 2014-2022, M16ΣΥΝ2-0398, ΕΛΚΕ 7460 **(Επιστημονικός Υπεύθυνος)**
3. Μάιος 2023 – Ιούλιος 2023: Επιμορφωτικά Προγράμματα με Δήμο Ελασσόνας, «Γαλακτοκομία – Τυροκομία» και «Αγροδιατροφική Κληρονομιά και Επιχειρηματικότητα» Αυτοχρηματοδοτούμενο, ΚΕΔΙΒΙΜ ΠΘ, ΕΛΚΕ 4165.0304 **(Αναπληρωτής Επιστημονικός Υπεύθυνος)**
4. Δεκέμβριος 2022: «Αρχές Οινολογίας: από το αμπέλι στο ποτήρι», Αυτοχρηματοδοτούμενο, ΚΕΔΙΒΙΜ ΠΘ, ΕΛΚΕ 4165.0183 (Επιστημονικός Υπεύθυνος)
5. Νοέμβριος 2022- Μάιος 2024: «Συμβουλευτική σε θέματα ασφάλειας και ποιότητας προϊόντων παραδοσιακής Ελληνικής πίτας», Παραδοσιακή Ελληνική Πίτα ΑΕ, ΕΛΚΕ 7469, **(Επιστημονικός Υπεύθυνος)**
6. Σεπτέμβριος 2022- Οκτώβριος 2025: "InnoMeatEdu: Innovative digital tools applied to sustainable Meat Science and Technology Higher Education: a link between industry and academia", Erasmus KA2, ΕΛΚΕ 7368, **(Αναπληρωτής Επιστημονικός Υπεύθυνος)**.
7. Ιούλιος 2022- Δεκέμβριος 2023: «Συμβουλευτική για την παραγωγή, τον ποιοτικό έλεγχο και την οργανοληπτική αξιολόγηση ξυδιού διαφόρων τύπων από κρασί», ΔΙΜΕΛΛΗΣ FOOD ΑΒΕΕ, Ρόδος, ΕΛΚΕ 7206, **(Επιστημονικός Υπεύθυνος)**
8. Ιανουάριος 2021- Αύγουστος 2023: «EASY GOV - Laboratory Management Platform», Erasmus+ KA2, ΕΛΚΕ 6773, **(Αναπληρωτής Επιστημονικός Υπεύθυνος)**
9. Ιανουάριος 2021 – Δεκέμβριος 2022 : «Μελέτη καθαρισμού του λιθωματικού διακόσμου του σπηλαιού Θεόπετρας», Υπουργείο Πολιτισμού, Εφορεία Παλαιοντολογίας Σπηλαιολογίας, ΚΩΔ. ΟΠΣ 5052421, ΕΛΚΕ 6684 **(Επιστημονικός Υπεύθυνος)**
10. Ιανουάριος 2019 – Ιανουάριος 2020: «Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά της Δαμασκηνοελιάς Αργολίδας σε διάφορα στάδια ωρίμανσης» Κουπόνι Καινοτομίας, ΠΕΛΡ1-0016163, ΚΩΔ. ΠΡΑΞΗΣ:5041623, ΕΛΚΕ 6046 **(Επιστημονικός Υπεύθυνος)**

11. Σεπτέμβριος 2018- Αύγουστος 2021: «Innovative Dairy Science education materials development, focused on Products, Processes, Quality, Safety & Entrepreneurship, using Information and Communication Technologies (ICTs) and Open Educational Resources (OER)». Erasmus+ KA2, University of Thessaly (π. ΤΕΙ Θεσσαλίας) **(αναπληρωτής συντονιστής)**
12. Σεπτέμβριος 2014- Αύγουστος 2017: Design, development and pilot testing of freely accessible online educational material, for a common group of modules intended for "Food Science" Students. ERASMUS+, ΤΕΙ of Thessaly **(Μέλος ερευνητικής ομάδας)**
13. Οκτώβριος 2014 – Δεκέμβριος 2014: Βιώσιμη επιχειρηματικότητα μονάδων παραγωγής και μεταποίησης γάλακτος με έμφαση στην Ασφάλεια, Ποιότητα και Καινοτομία των προϊόντων **(Συντονιστής)**
14. Ιούνιος 2015-Ιανουάριος 2017: “Establishment of a Supporting Mechanism for the Development and Promotion of Social Entrepreneurship for Populations of Mountainous Areas, ΑΤΗΙΚΟΣ”. Aristotles University of Thessaloniki – ΤΕΙ of Thessaly (ΕΛΚΕ 4860) **(Μέλος ερευνητικής ομάδας)**
15. Ιούλιος 2016- σήμερα: Επιστημονική Επίβλεψη, Τεχνικός Υπεύθυνος, Χημικές Υπηρεσίες, Συμβουλευτική στην επιχείρηση Χημικό Εργαστήριο Α. Μανούρας ΕΠΕ **(Επιστημονικός Υπεύθυνος)**
16. ‘Αρχιμήδης ΙΙΙ – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων των ΤΕΙ’: Α/Α 06, ΤΕΙ Θεσσαλίας, Κωδ. Πρότασης : 4906, Τίτλος: «Γενετική ανάλυση, Μοριακή επιδημιολογία και Μελέτη ανθεκτικότητας ανθρώπινων στελεχών ιού ΓΡΙΠΗΣ τύπου Α. (Απομόνωση και ταυτοποίηση ιών από κλινικά δείγματα με μεθόδους μοριακής γενετικής και καλλιέργεια σε κύτταρα και εμβρυοφόρα αυγά)» **ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ**: Αν. Καθηγητής, Αθανάσιος Μανούρας
17. «Ανάπτυξη συστήματος ανοσοχρωματογραφίας πλευρικής ροής για τον προσδιορισμό των Αφλατοξινών Μ1 & Μ2 σε υπόστρωμα Γάλα» Πρόγραμμα ΠΑΒΕΤ 2013, κωδ. 132 Συντονιστής Φορέας: Prognosis Biotech ΕΠΕ, **ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ**: Αν. Καθηγητής, Αθανάσιος Μανούρας
18. «Μελέτη της χρήσης φυτικών πολυφαινολών ως αντιοξειδωτικών και αντιμυκητιακών παραγόντων σε ζωοτροφές» Πρόγραμμα: ΚΟΥΠΟΝΙΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ/ Αρ. έγκρισης 38592787-01-000113 / 2-11-2010, ΦΟΡΕΑΣ ΑΝΑΘΕΣΗΣ : VET HELLAS A.E. **ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ**: Επ. Καθηγητής, Δημήτριος Καντάς
19. «Αντιμετώπιση μικροβιολογικών και φυσικοχημικών αλλοιώσεων και βελτίωση της διάρκειας ζωής της κολοκύθας butternut squash» Πρόγραμμα: Ειδικός Λογαριασμός της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ. Αρ. πρωτ. 92/24-05-2011, Κωδικός 3478, ΦΟΡΕΑΣ ΑΝΑΘΕΣΗΣ : ΑΓΡΟΚΤΗΜΑΤΑ ΤΡΙΚΑΛΩΝ Ε.Π.Ε., **ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ**: Αν. Καθηγητής, Αθανάσιος Μανούρας
20. ‘Αρχιμήδης ΙΙΙ – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων των ΤΕΙ’: Α/Α 105, ΤΕΙ ΗΠΕΙΡΟΥ, ΚΩΔ. ΠΡΟΤΑΣΗΣ: teier09, ID: 89, ΑΚΡΩΝΥΜΙΟ: MGFF, ΤΙΤΛΟΣ : ‘MONITORING THE QUALITY OF FARMED FISH OF WESTERN GREECE’, **ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ** : COSMAS NATHANILIDES
21. «ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΜΕΙΩΜΕΝΗΣ ΘΕΡΜΙΔΙΚΗΣ ΑΞΙΑΣ ΚΑΙ ΜΕ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΕΣ ΙΝΕΣ», Πρόγραμμα: Κέντρου Τεχνολογικής Έρευνας (ΚΤΕ) Θεσσαλίας (19-03-2013), ΦΟΡΕΑΣ ΑΝΑΘΕΣΗΣ : «Κωνσταντίνος Ζυγογιάννης», 2° χλμ. Καρδίτσας-Μέλισσας, Καρδίτσα, Τ.Κ. 43100, Καρδίτσα, Βιοτεχνία προϊόντων ζύμης, ΑΦΜ 039032584, ΔΟΥ Καρδίτσας, **ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ**: Αν. Καθηγητής, Αθανάσιος Μανούρας

Curriculum vitae

22. «ΠΑΡΟΧΗ ΣΥΜΒΟΥΛΩΝ ΓΙΑ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ, ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΟ ΕΛΕΓΧΟ ΜΠΙΣΚΟΤΩΝ», Πρόγραμμα: Κέντρου Τεχνολογικής Έρευνας (ΚΤΕ) Θεσσαλίας (17-07-2013), ΦΟΡΕΑΣ ΑΝΑΘΕΣΗΣ : «ΒΙΟΛΑΝΤΑ», 6^ο χλμ. Τρικάλων-Καρδίτσας, Τρίκαλα, Τ.Κ. 42100, με αντικείμενο δραστηριότητας, «Βιομηχανία Μπισκότων & Κουλουριών», ΑΦΜ 999472187, ΔΟΥ Τρικάλων, ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Αν. Καθηγητής, Αθανάσιος Μανούρας
23. «Χημικές και Μικροβιολογικές Αναλύσεις Διαφορετικών Ειδών Γάλακτος και Τυριών και Βελτίωση της Ποιότητας Αυτών». Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «ΟΜΗΡΟΣ»- Αφοί Γιαννίτση (Τρίκαλα), Βιομηχανία Γάλακτος-Τυροκομείο. Μέλος κύριας ερευνητικής ομάδας. Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης.
24. Μονάδα Καινοτομίας και Επιχειρηματικότητας (ΜΚΕ) του ΤΕΙ Θεσσαλίας, Δράση: Μελέτες Περίπτωσης (Case Studies) : Μελέτη Περίπτωσης της εταιρίας «Οινοποιία – Αποσταγματοποιία ‘Κ. Τσιλιής Α.Ε.’» Λάρισα 2011
25. «Παλαιωμένο τσίπουρο με ωρίμανση σε διαφορετικά είδη ξύλου ελληνικής προέλευσης και δημιουργία καινοτόμων προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας», Πρόγραμμα εκπαίδευσης και έρευνας, 2013-2014. Φορέας ανάθεσης: Επιτροπή Ερευνών, ΤΕΙ Θεσσαλίας, Ερευνητής : Καραθάνος Αθανάσιος, Επιστημονικός Υπεύθυνος: Αν. Καθηγητής, Αθανάσιος Μανούρας

International Activity - Mobility

1. Participation as Chair in the External Evaluation Committee (EEC) for the Evaluation - Accreditation of Programs of Study in the Field of Bakery and Confectionery. Κύπρος, 29-08-2016 έως 02-09-2016, ΔΙΠΑΕ, Φορέας Διασφάλισης της Ποιότητας της Ανώτερης Εκπαίδευσης.
2. Participation as member in the External Evaluation Committee (EEC) for the Evaluation - Accreditation of Programs of Study in the Field : “Culinary Arts” Ίδρυμα: Cyprus College Κύπρος, 07-03-2017 έως 09-03-2017, ΔΙΠΑΕ, Φορέας Διασφάλισης της Ποιότητας της Ανώτερης Εκπαίδευσης.
3. Participation as member in the External Evaluation Committee (EEC) for the Evaluation - Accreditation Πρόγραμμα Σπουδών: Διεύθυνση Επισιτιστικών Επιχειρήσεων, Ίδρυμα: KES College, Κύπρος, 07-03-2017 έως 09-03-2017, ΔΙΠΑΕ, Φορέας Διασφάλισης της Ποιότητας της Ανώτερης Εκπαίδευσης.
4. Participation as the Chair in the External Evaluation Committee (EEC) for the Evaluation - Accreditation of Πρόγραμμα Σπουδών: ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑ, Ίδρυμα: The Limassol College, Κύπρος, 04-09-2017 έως 06-09-2017, ΔΙΠΑΕ, Φορέας Διασφάλισης της Ποιότητας της Ανώτερης Εκπαίδευσης.
5. Οργάνωση και Επίβλεψη Εκπαιδευτικής Επίσκεψης 48 φοιτητών του 3^{ου} έτους του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, στην Πάρμα Ιταλίας 02-08 Μαΐου 2016. Επίσκεψη – ξενάγηση στις εγκαταστάσεις της EFSA/παρακολούθηση 5 ομιλιών, Επίσκεψη – ξενάγηση στο Πανεπιστήμιο της Parma και επίσκεψη σε βιομηχανίες τροφίμων της περιοχής (τυροκομεία και αλλαντοποιεία).

Curriculum vitae

6. Εκπροσώπηση της Ελλάδας στον Ευρωπαϊκό Διαγωνισμό Ecotrophelia Europe 2015. Μέλος Επιστημονικής ομάδας συντονισμού φοιτητών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, προϊόν “marm-ellada”. <http://www.sevt.gr/gr/news-details/FM6M/ecotrophelia-europe-2015>
7. Οργάνωση και Επίβλεψη Εκπαιδευτικής Επίσκεψης 50 φοιτητών του 3ου έτους του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, στο Βουκουρέστι και στο Μπρασώφ Ρουμανίας, Απρίλιος 2017. Επίσκεψη – ξενάγηση στις εγκαταστάσεις σε βιομηχανίες τροφίμων της περιοχής (τυροκομεία OLYMPOUS και Ζυθοποιεία).
8. Εκπροσώπηση της Ελλάδας στον Ευρωπαϊκό Διαγωνισμό Ecotrophelia Europe 2018. Συντονιστής – Επιστημονικός Υπεύθυνος ομάδας φοιτητών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, προϊόν “Chestnicks”. <https://eu.ecotrophelia.org/content/2018-prize-winners>
9. InnoDairyEdu, Erasmus+ KA02, Summer School, Parma Italy, Ιούνιος 2021
10. InnoDairyEdu, Erasmus+ KA02, Final Meeting , Olsztyn Poland, Οκτωβριος 2021
11. International Mobility, Ιορδανία, 2022
12. EasyGov, Erasmus+ KA02, Πορτογαλία 2023

Scholarships - Honors - Awards

1. **Υποτροφία Αριστείας**, για σπουδές στο εσωτερικό, « Ίδρυμα Καστρακίδου», Τρίκαλα 1984.
2. **Υποτροφία εισαγωγής** (σειρά εισαγωγής 5), Ίδρυμα Κρατικών Υποτροφιών (ΙΚΥ), ακαδημαϊκό έτος 1984-1985.
3. **Ειδικός Μεταπτυχιακός Υπότροφος (EMY)**, του Υπουργείου Παιδείας & Θρησκευμάτων, για την εκπόνηση διδακτορικής διατριβής, στον Τομέα Οργανικής Χημείας, Βιοχημείας και Φυσικών Προϊόντων, του Τμήματος Χημείας, του Παν/μίου Πατρών, για 4 έτη, 1988-1992.
4. **Ecotrophelia 2014**, 3ο βραβείο στον Πανελλήνιο Διαγωνισμό «καινοτόμων & οικολογικών τροφίμων», Επιστημονικός υπεύθυνος ομάδας φοιτητών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, προϊόν “KetsurEco” κέτσαπ χωρίς ζάχαρη με πρεβιοτικό ινουλίνη. <http://www.sevt.gr/>
5. **Ecotrophelia 2015**, 1ο βραβείο στον Πανελλήνιο Διαγωνισμό «καινοτόμων & οικολογικών τροφίμων», Μέλος Επιστημονικής ομάδας φοιτητών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, προϊόν “marm-ellada” μαρμελάδα από κολοκύθα και καρότο χωρίς προσθήκη ζάχαρης. Εκπροσώπηση της Ελλάδας στον Ευρωπαϊκό Διαγωνισμό Ecotrophelia Europe στο Μιλάνο στα πλαίσια της παγκόσμιας έκθεσης MILAN EXPO 2015. <http://www.sevt.gr/>
6. **Ecotrophelia 2016**, βραβείο καλύτερης παρουσίασης στον Πανελλήνιο Διαγωνισμό «καινοτόμων & οικολογικών τροφίμων», Επιστημονικός υπεύθυνος ομάδας φοιτητών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, προϊόν “Crukies” ακατέργαστο μπισκότο από αλεύρι, ολόκληρες νιφάδες και πίτυρο βρώμης . <http://www.sevt.gr/>
7. **Ecotrophelia 2017**, βραβείο καλύτερης παρουσίασης στον Πανελλήνιο Διαγωνισμό «καινοτόμων & οικολογικών τροφίμων», Επιστημονικός υπεύθυνος ομάδας φοιτητών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, προϊόν “DONCAKE” snack με βρώμη, ταχίνι, και καρύδια, γεμιστό με κρέμα ονογάλακτος και κατσικίσιου γάλακτος. <http://www.sevt.gr/>

Curriculum vitae

8. **Βράβευση «Τιμής Ένεκεν»** από την Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων (ΠΕΤΕΤ) για την πολυετή προσφορά μου στην εκπαίδευση των Τεχνολόγων Τροφίμων, Καρδίτσα Απρίλιος 2018.
9. **Ecotrophelia 2018, 1ο βραβείο** στον Πανελλήνιο Διαγωνισμό «καινοτόμων & οικολογικών τροφίμων», Επιστημονικός υπεύθυνος ομάδας φοιτητών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, προϊόν **“Chestnicks”** γευστικό μπισκότο από αλεύρι κάστανου, με πρεβιοτικό ινουλίνη χωρίς γλουτένη. Εκπροσώπηση της Ελλάδας στον Ευρωπαϊκό Διαγωνισμό Ecotrophelia Europe 2018 στο Παρίσι στα πλαίσια της έκθεσης Paris Sial 2018. <http://www.sevt.gr/>

MEMBER OF ORGANIZATIONS, CHAMBERS, COMMITTEES

1. Ένωση Ελλήνων Χημικών (ΕΕΧ)
2. Ελληνική Εταιρεία Βιοχημείας και Μοριακής Βιολογίας (ΕΕΒΜΒ)
3. Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων, Επιστημόνων Τροφίμων (ΠΕΤΕΤ)
4. Εκπαιδευτής ΕΦΕΤ
5. Αξιολογητής & Εμπειρογνώμονας ΕΣΥΔ
6. Εμπειρογνώμονας Ευρωπαϊκής Αρχής για τα Τρόφιμα (EFSA)
7. Μέλος Ομάδας Εργασίας _ Food for Life_ Ομάδα Εργασίας Ασφάλειας Τροφίμων του ΣΕΒΤ

National/International Seminars

- 2016 «Οίνος & Αποστάγματα», Σεμινάριο εκπαίδευσης συνεργατών της Β.Σ. Καρούλιας, Τρίκαλα 22 Νοεμβρίου 2016
- 2015 «Οινογνωσία», 1^ο Σεμινάριο Συλλόγου ‘Οινέας’, Τρίκαλα 8 Μαΐου 2015
- 2014 «Research and Innovation to foster the competitiveness of the European Agri-Food and Seafood sectors» Athens, 10-12 March 2014.
- 2009 «Μέθοδοι μικροβιολογικού ελέγχου υδάτων», Εργαστήριο Υγιεινής, Ιατρική Σχολή, Πανεπιστήμιο Πατρών, Πάτρα 9-11 Νοεμβρίου 2009.
- 2008 “EQUASE 2007” , Εταιρεία Μελέτης της Μικροβιολογικής Ποιότητας του Ύδατος & Δημοκρίτειο Παν/μίο Θράκης, Αθήνα, 20 Μαρτίου 2008.
- 2005 “International Conference on New Water Culture of South – East European Countries”, Athens, 21 – 23 October, 2005.
- 2004 “ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΚΑΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΠΟΣΙΜΟΥ ΝΕΡΟΥ”, Αθήνα 5-6 Ιουλίου 2004.
- 1998 “EUROPEAN TRAINING PROGRAM IN MICROSEPARATION TECHNIQUES (ECOSEP1)” , Πάτρα 14-17 Μαΐου 1998.
- 1992 “ADVANCED EURO HPLC TRAINING COURSE AND WORKSHOP” , Πάτρα 7-10 Απριλίου 1992.

Teaching experience

UNDERGRADUATE LEVEL

2005-2021 Μαθήματα (θεωρία ή εργαστήρια) που διδάχθηκαν στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Θεσσαλίας
Γενική Χημεία, Ποσοτική Χημεία, Ανάλυση Τροφίμων Ι, Ανάλυση Τροφίμων ΙΙ, Βιοχημεία Τροφίμων, Χημεία Τροφίμων, Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Οίνου & Αποσταγμάτων, Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Πρόσθετων & Γλυκαντικών Υλών.

2019 –σήμερα **Καθηγητής ΠΘ**
Γενική Ανόργανη Χημεία, Οργανική Χημεία, Χημεία & Ανάλυση Τροφίμων, Τεχνολογία Ασφάλεια και Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων, Λειτουργικά Τρόφιμα

2. Επίβλεψη πτυχιακών:

Κατά τα προηγούμενα ΑΕ ολοκληρώθηκαν υπό την επίβλεψη μου περισσότερες από 100 πτυχιακές εργασίες (70 πειραματικές και 30 βιβλιογραφικές), ενώ περίπου 20 βρίσκονται σε εξέλιξη.

<http://thessalia-3.teilar.gr:8080/getStaffThesis.asp>

3. Χρήση E-class:

Για όλα τα μαθήματα ευθύνης μου γίνεται συστηματική χρήση του e-class, όπου είναι αναρτημένο όλο το εκπαιδευτικό υλικό, με μεγάλη ανταπόκριση από τους σπουδαστές.

<https://eclass.uth.gr/main/portfolio.php>

4. Αξιολόγηση από τους σπουδαστές:

Σύμφωνα με τις αξιολογήσεις των φοιτητών κατά τα ακαδημαϊκά έτη 2010-2011, 2011-2012, 2012-2013, 2013-2014, 2014-2015, 2015-2016 και 2016-2017 έλαβα κατά μέσο όρο την παρακάτω βαθμολογία ανά διδασκόμενο μάθημα **(σε βαθμολογική κλίμακα με άριστα το 5)**

- Ποσοτική Χημεία : 4,7
- Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Οίνου και Αποσταγμάτων: 5,0

Curriculum vitae

- Βιοχημεία Τροφίμων: 4,6
- Χημεία Τροφίμων: 4,8

5. Ανοιχτά ακαδημαϊκά μαθήματα

2015-2016 Χημεία Τροφίμων

<https://e-class.teilar.gr/modules/document/?course=TR117>

POSTGRADUATE LEVEL

1. Διδακτικό Έργο

2014 έως σήμερα:

Μέλος της επιστημονικής επιτροπής του **Μεταπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΗ ΔΗΜΟΣΙΑ ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ** του Τμήματος Ιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας και **Συντονισμός 2 ενοτήτων:**

1. «Προτυποποιημένος έλεγχος μονάδων παραγωγής τροφίμων και υδάτων, Εφαρμογές του HACCP στον τομέα τροφίμων και υδάτων. Εκτίμηση κινδύνου σε συστήματα υδάτων»
2. «Πιστοποίηση κατά ISO 9001:2008, διαπίστευση εργαστηρίων και Διοίκηση Ολικής Ποιότητας (TQM) και γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα»

2015 έως σήμερα:

Εισηγητής στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών **ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ - ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ & ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ**, του Τμήματος Βιοχημείας-Βιοτεχνολογίας, του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας

1. «Τεχνολογία Τροφίμων – Τεχνολογία Οίνου και Αποσταγμάτων»
2. «Διασφάλιση Ποιότητας – Νομοθεσία Τροφίμων/Ισχυρισμοί Υγείας – Διατροφής, Αρχές Ελέγχου/Επιθεώρησης στη Βιομηχανία Τροφίμων

2017 έως σήμερα:

Εισηγητής στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών **ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗ ΔΙΑΧΕΙΡΗΣΗ ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ** του Τμήματος Τεχνολόγων Γεωπόνων, της Σχολής Τεχνολογίας Γεωπονίας & Τεχνολογίας Τροφίμων & Διατροφής του ΤΕΙ Θεσσαλίας:

«Εφαρμογές των Αρωματικών και Φαρμακευτικών Φυτών και Αιθέριων
Ελαίων ως Βιολειτουργικά Συστατικά στα Τρόφιμα»

2. Επίβλεψη διατριβών

Από το 2015 έως σήμερα συμμετοχή με επίβλεψη/συνεπίβλεψη **20 μεταπτυχιακών** διατριβών, **επιβλέπων σε 2 Διδακτορικές διατριβές** και συμμετοχή στην **τριμελή επιτροπή 3 διδακτορικών διατριβών.**

Social action

1. Συνεντεύξεις και αρθρογραφία στα ΜΜΕ της Θεσσαλίας και στα κοινωνικά δίκτυα με σκοπό τόσο την προβολή του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων όσο και σε θέματα αιχμής που ενδιαφέρουν τους καταναλωτές.
<http://www.thessaliatv.gr/videos/5209/o-rolos-kai-h-syneisfora-toy-tei-thesssalias---tm--dasoponias-k-tm--trofimwn-15-07-2016/#.V4k4U03IQIU.facebook>
<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=10208647310573183&set=a.4005201701435.15164.3.1622922844&type=3&theater>
2. **Ομάδα συσσιτίων Λάρισας «ΠΡΟΣΦΕΡΩ»**, μέσω της ανάπτυξης μελέτης HACCP, με ομάδα φοιτητών του Τμήματος
3. Πρόεδρος Οργανωτικής Επιτροπής και συμμετοχή στη Διημερίδα του **Κέντρου Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Μουζακίου**, Μουζάκι
4. Οργάνωση και συμμετοχή στη Ημερίδα του **Κέντρου Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Περτουλίου**, Τρίκαλα
5. Συμμετοχή με την Ομάδα Προβολής του Τμήματος σε **Δράσεις ενίσχυσης του Κοινωνικού Παντοπωλείου του Δ. Καρδίτσας** με δράσεις όπως διοργάνωση ποδοσφαιρικού αγώνα, τοποθέτηση ειδικού καλαθιού τροφίμων στο τμήμα, συμμετοχή με την ομάδα προβολής σε διάφορα gala.
6. Πρόεδρος Οργανωτικής Επιτροπής Επιστημονικής Ημερίδας Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων ΤΕΙ Θεσσαλίας, Καρδίτσα 27-04-2018
7. Ομιλίες, μετά από πρόσκληση, σε σχολεία δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης της Καρδίτσας και των Τρικάλων με θέματα την διατροφή των εφήβων, την Μεσογειακή Δίαιτα και τα οφέλη της στα πλαίσια θεματικών εβδομάδων της δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης. Μάιος 2016-2018
8. Προετοιμασία ομάδας μαθητών του 5^{ου} Γενικού Λυκείου Τρικάλων για την συμμετοχή τους σε Ευρωπαϊκό διαγωνισμό εκπαιδευτικού υλικού για τα «Γενετικώς Τροποποιημένα Τρόφιμα» Νοέμβριος 2017.
9. Εκπαίδευση μαθητών Λυκείων της Καρδίτσας σε εργαστηριακά θέματα Χημείας για την προετοιμασία σε συμμετοχή σε Ευρωπαϊκές Ολυμπιάδες Φυσικών Επιστημών και άλλους

Curriculum vitae

Ευρωπαϊκούς μαθητικούς διαγωνισμούς σε συνεργασία με το Εργαστηριακό Κέντρο Φυσικών Επιστημών (ΕΚΦΕ) Καρδίτσας (2013-2018)

10. Μετεκπαίδευση Καθηγητών Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης της Καρδίτσας σε θέματα Υγιεινής, Ασφάλειας, Ποιότητας και Νοθείας Τροφίμων και Ποτών (2014-2016)