Bιογραφικό Σημείωμα

Ονοματεπώνυμο

**Ημερ. Γέννησης:** ....................

**Δ/νση:** ...............

**Κινητό:** ..................

**e-mail:** .....................

**Linkedin profile:** .................

**Οικ. Κατάσταση:** ......................

Επαγγελματική Eμπειρία - Καθήκοντα

**Ημερομηνία**  Τεχνολόγος τροφίμων

**Text……….**

• Εποπτεία των διαδικασιών παραγωγής και συσκευασίας

• Διασφάλιση της συμμόρφωσης προϊόντων και διαδικασιών με

τις απαιτήσεις του συστήματος διαχείρισης ποιότητας της εταιρίας

και τήρηση ανάλογων αρχείων

• Διαχείριση αποθεμάτων

• Αποστολή δειγμάτων για αναλύσεις σε εξωτερικά εργαστήρια και διασταύρωση αποτελεσμάτων με την ισχύουσα νομοθεσία

• Ανάλυση παραπόνων καταναλωτών

• Στήσιμο και εκτέλεση μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων

• Επικοινωνία με προμηθευτές

• Ποιοτικός χαρακτηρισμός τελικών προϊόντων παραγωγής

• Συνεχής παρακολούθηση ισχύουσας νομοθεσίας

• Εποπτεία και μετρήσεις μονάδας βιολογικού καθαρισμού

**Ημερομηνία** Πρακτική άσκηση

**Text…………….**

**Ημερομηνία** Εργασία στην οικογενειακή επιχείρηση

**..................………….**

• Χειρισμός ταμείου

• Διαχείριση αποθεμάτων

• Εξυπηρέτηση πελατών

**Ημερομηνία** Εργασία σε κατάστημα τουριστικών ειδών

**..................………………**

• Εξυπηρέτηση πελατών

Πιστοποιήσεις

**Ημερομηνία** Επιτυχής παρακολούθηση εικοσαώρου σεμιναρίου

**...............…………………**

Εκπαίδευση

**Ημερομηνία**  Πρόγραμμα Εξειδικευμένης Εκπαίδευσης:

«Intelligence Food Industry: Entrepreneurial and Change Management»

**Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών**

Διάρκεια: 4 μήνες

**Ημερομηνία**  Πτυχιούχος του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων

**Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης**

Δεξιότητες

**ΓΝΩΣΕΙΣ Η/Υ** • Εξαιρετική γνώση Microsoft Office

(Word, Excel, Power Point και Access)

• Καλή γνώση των SAP, Aberon WMS και SuperPro Designer v8.5

(by Intelligen Inc.)

• Βασική γνώση του ANSYS Fluent CFD

**ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ** • Πολύ καλή γνώση **Αγγλικών**

Certificate of Competency in English B2 (University of Michigan)

• Βασική γνώση **Γαλλικών**

DELF A2 (Institut Francais de Thessalonique)

Δημοσιέυσεις

Rhoades J., Gialagkolidou K., Gogou M., Mavridou O., Blatsiotis N.,

Ritzoulis C., Likotrafiti E. (2013). Oregano essential oil as an antimicrobial

additive to detergent for hand washing and food contact surface

cleaning. Journal of Applied Microbiology, 115, 987–994

Σεμινάρια - Ημερίδες

**Ημερομηνία**  “Έλαια τηγανίσματος: Ποιότητα, Έλεγχος και Προάσπιση της Υγείας

του Καταναλωτή”

**(Frysafe & ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης)**

**Ημερομηνία**  “Introduction to Nutrition - Food for Health” online course

**(Πανεπιστήμιο Wageningen UR & edX)**

**Ημερομηνία**  “Νέα νομοθεσία επισήμανσης τροφίμων - Κανονισμός 1169/2011”

**(Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων)**

**Ημερομηνία**  “Προβιοτικά τρόφιμα”

**(Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, DETROP 2013)**

**Ημερομηνία**  “Σύγχρονη Προσέγγιση στην Υγιεινή και Ασφάλεια των Τροφίμων”

**4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Τροφίμων (Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρία)**

*Συστάσεις διαθέσιμες εφόσον ζητηθούν*