**ΚΥΚΛΟΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΛΕΞΕΩΝ**

**«ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΤΗΣ ΧΗΜΕΙΑΣ»**

**ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ:** ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΤΗΣ ΧΗΜΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΝΕΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ, ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

**ΑΚΑΔΗΜΑΙΚΟ ΕΤΟΣ 2020 – 2021**

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 1ου ΕΞΑΜΗΝΟΥ

Τόπος Διαλέξεων: μέσω διαδικτύου (webinar)

Χρονική διάρκεια διαλέξεων: 1 ώρα (18:30 – 19:30)

***1) Τετάρτη 11 Νοεμβρίου:***

Ομιλητής: Γιάννης Κακός, Επικεφαλής Επιθεωρητής TUV HELLAS

Θέμα: **Συστήματα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων**

***2) Τετάρτη 18 Νοεμβρίου:***

Ομιλητής: Ρόδιος Γαμβρός, Πρόεδρος Επιστημονικής Επιτροπής ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΣΕΒΤ)

Θέμα: **Δημιουργία τροφίμων από το χωράφι στο ράφι**

***3) Τετάρτη 25 Νοεμβρίου:***

Ομιλητής: Καθηγητής Παναγιώτης Σκανδάμης, ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ

Θέμα: **Δημιουργία καινοτόμων προϊόντων τροφίμων**

***4) Τετάρτη 2 Δεκεμβρίου:***

Ομιλητής: Δημήτρης Γκίκας, Quality assurance manager, ΔΩΔΩΝΗ Α.Ε.

Θέμα: **Ελληνική Γαλακτοβιομηχανία: Ξεκινώντας από το παρελθόν - κοιτάζοντας προς το**

**μέλλον**

***5) Τετάρτη 9 Δεκεμβρίου:***

Ομιλητής: Γιώργος Σειραγάκης, Διευθυντής, FOOD ALLERGENS LAB

Θέμα: **Εργαστηριακές αναλύσεις τροφίμων**

ΔΗΛΩΣΕΙΣ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ (για 4-ετείς και τελειόφοιτους, μεταπτυχιακούς, υποψήφιους διδάκτορες και μεταδιδάκτορες): <https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSccICUD2GYSY9RGmf0zkxRky9RsQD27DGQExGIic2AA3L5sHQ/viewform?usp=pp_url>