

# **ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ**

**Ιωάννης Δ. Γιοβανούδης**

**Χημ. Μηχ. ΕΜΠ, M.Sc. UMIST UK**

**Ιανουάριος 2020**

## I. Προσωπικά Στοιχεία

- **Παρούσα θέση:** Λέκτορας Εφαρμογών με εξειδίκευση στη «Μηχανική Τροφίμων» στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.
- **Διεύθυνση:** Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής, Ν. Τεμπονέρα, 43100 Καρδίτσα
- **Τηλέφωνο:** +30 24410 64784
- **E-mail:** gio[at]uth.gr
- **Ιστότοπος Τμήματος:** [uth.gr/spoydes/proptychiakes/schools-departments/sholi-georonikon-epistimon/tmima-epistimis-trofimon-kai-diatrofis](http://uth.gr/spoydes/proptychiakes/schools-departments/sholi-georonikon-epistimon/tmima-epistimis-trofimon-kai-diatrofis)

## II. Τίτλοι και Σπουδές

- **Μεταπτυχιακό δίπλωμα (M.Sc.)** στην **Προηγμένη Χημική Μηχανική** από το University of Manchester του Ηνωμένου Βασιλείου (Αναγνώριση ΔΙΚΑΤΣΑ 1640/03-05-1985).  
Τίτλος διατριβής: **Constrained heat exchanger networks: Differential energy targets, multiple utilities, and design.**
- **Χημικός Μηχανικός** του Τμήματος Χημικών Μηχανικών του ΕΜΠ (10/11/1981) (Βαθμός διπλώματος: 7,53).  
Τίτλος Διπλωματικής εργασίας: **«Θεωρητική Μελέτη Προσδιορισμού της Δομής Πορωδών Υλικών από Δεδομένα Προσροφήσεως Αζώτου».**

## III. Ερευνητική Εμπειρία-Προγράμματα

Συμμετοχή σε ερευνητικά προγράμματα με εταιρίες τροφίμων. (Επιστημονικός υπεύθυνος ή μέλος της ερευνητικής ομάδας με αμοιβή)

1. **«Εκπόνηση Ερευνητικής Μελέτης εφαρμογής καινοτομιών και νέων προϊόντων στην παραγωγή προϊόντων μεταποιημένου ροδάκινου και ανάπτυξη προδιαγραφών αυτών»** για την Εταιρία ΕΛΒΑΚ Α.Ε. (23-11-2007 ως 31-12-2008). (Πρακτικό Έγκρισης 28/27-11-2008 της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του Τ.Ε.Ι. Λάρισας).
2. **«Δημιουργία τροποποιημένων παραγωγικών διαδικασιών για την παραγωγή διαφορών ειδών επιτραπέζιας ελιάς εμπλουτισμένων σε φυσικά αντιοξειδωτικά με απώτερο σκοπό την δημιουργία λειτουργικών προϊόντων»** για την Εταιρία ΡΟΗ Α.Ε. (25-05-2010 ως 30-06-2010) (Πρακτικό Έγκρισης 70/25-05-2010 της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του Τ.Ε.Ι. Λάρισας).

3. «Χρήση παλλόμενου ηλεκτρικού πεδίου για την εκχύλιση πολύτιμων συστατικών από φυτικό υλικό» για την εταιρία Κορρές Α.Ε. (Τ1ΕΔΚ 03762). 2018. Πρόγραμμα που υλοποιείται στα πλαίσια της Ενιαίας Δράσης Κρατικών Ενισχύσεων Έρευνας, Τεχνολογικής Ανάπτυξης & Καινοτομίας «ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ». Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων - Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας
4. «Δημιουργία βιολειτουργικών προϊόντων σοκολάτας με την προσθήκη, εγκλωβισμένων σε μικρογαλακτώματα, εκχυλισμάτων αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών που έχουν παραχθεί με καινοτόμο τεχνολογία (βαθιά εύτηκτους διαλύτες)» για την εταιρία Cocosowa (Τ1ΕΔΚ 05677). 2018. Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων - Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας.

#### IV. Εκπαιδευτική Εμπειρία

##### 1. Τριτοβάθμια εκπαίδευση

- 25-09-1989 ως 24-02-2006: Έκτακτος Επίκουρος Καθηγητής στο Τ.Ε.Ι. Λάρισας.
- 27-02-2006 ως 30-10-2007: Ως Εργαστηριακός Συνεργάτης με πλήρη προσόντα στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων στο Τ.Ε.Ι. Λάρισας
- 31-10-2007 ως σήμερα: Λέκτορας Εφαρμογών με εξειδίκευση στη «Μηχανική Τροφίμων», Γενικό Τμήμα του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, προερχόμενος από το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας ως Καθηγητής Εφαρμογών με εξειδίκευση στη «Μηχανική Τροφίμων» του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας (Παράρτημα Καρδίτσας). **Διδασκαλία αυτοτελών μαθημάτων όπως Μηχανική Τροφίμων (Αρχές Μηχανικής Τροφίμων και Φυσικές Διεργασίες Τροφίμων), Επεξεργασία Τροφίμων (Θερμικές Επεξεργασίες Τροφίμων και Εξοπλισμός, Επεξεργασίες Συντήρησης Τροφίμων και Εξοπλισμός, Φυσικοχημεία Τροφίμων, Συσκευασία Τροφίμων και Ποτών, Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Φρούτων και Λαχανικών, και επίσης Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Σιτηρών και Αρτοσκευασμάτων.**
- Τέσσερα ακαδημαϊκά έτη στο Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών (Π.Μ.Σ.) με τίτλο 'ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ - ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ' που διοργανώνεται από το Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας,

##### 2. Επαγγελματική εκπαίδευση

- Επιστημονικός Συντονιστής σε προγράμματα Κατάρτισης του ΕΛΚΕΠΑ.
- Εκπαιδευτής σε εισηγήσεις 24 ωρών σε Πρόγραμμα κατάρτισης του ΚΕΚ Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Λάρισας σε «Τεχνικές Επεξεργασίας Τροφίμων» 400 ωρών, το 2000.

## V. Αμειβόμενη δραστηριότητα ως μισθωτός-Χημικός Μηχανικός και ελεύθερος επαγγελματίας - Χημικός Μηχανικός

- 10-02-1986 ως 31-10-2007: **Χημικός Μηχανικός. ΕΛΒΑΚ Α.Ε.** (Ελληνική Βιομηχανία Κονσερβοποιίας, Λάρισα)
- Από 20-10-1998 έως 31-10-2007: **Ελεύθερος Επαγγελματίας Χημικός Μηχανικός** με δραστηριότητα σε μελέτες που αφορούσαν την επεξεργασία τροφίμων (βλέπε παρακάτω) και HACCP.
- **Μελέτη υπολογισμού εφαρμοζόμενης αποστείρωσης ή παστερίωσης κατά τη θερμική επεξεργασία συσκευασιών ελαιών.** Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Λάρισας - Τυρνάβου- Αγιάς, Συσκευαστήριο Ελαιών Ευαγγελισμού (29-06-2004).
- **Μελέτη συστήματος HACCP στην εταιρία Αφοι Παπαγιάννη** (Βιομηχανία τροφίμων- Παραγωγή Χαλβά, μαρμελάδας, παστελιού, ζαχαρωδών προϊόντων, κ.ά.), Λάρισα (24-12-2003 και 05-04-2004).
- **Ανασκόπηση συστήματος HACCP στην εταιρία Αφοι Παπαγιάννη**, Λάρισα (12-12-2005).
- **Μελέτη συστήματος HACCP στην Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Λάρισας - Τυρνάβου- Αγιάς**, Συσκευαστήριο Ελαιών Ευαγγελισμού (22-12-1998 και 17-12-1999).

## VI. Γλώσσες

- Αγγλικά (άριστη γνώση) (Μεταπτυχιακό δίπλωμα/Certificate of Proficiency in English from The University of Michigan).
- Γερμανικά (καλή γνώση).

## VII. Διαπιστεύσεις και συμμετοχή σε επαγγελμ. μητρώα και επιστημονικές επιτροπές

- Μέλος του Τεχνικού Επιμελητηρίου της Ελλάδος ως Χημικός Μηχανικός και κάτοχος της σχετικής άδειας εξασκήσεως επαγγέλματος, από 1981.
- IQA approved Certificate on "The Assessment of Quality Management Systems" (1996).

## VIII. Επιστημονικό έργο

### 1. Δημοσιευμένο έργο

- *Μονογραφίες*

1. **Constrained heat exchanger networks: Differential energy targets, multiple utilities, and design.** University of Manchester του Ηνωμένου Βασιλείου (1983).
  2. **Θεωρητική Μελέτη Προσδιορισμού της Δομής Πορωδών Υλικών από Δεδομένα Προσοφής Αζώτου. (1981).** Σχολή Χημικών Μηχανικών του Εθνικού Μετσοβίου Πολυτεχνείου.
- *Διεθνή επιστημονικά περιοδικά με σύστημα κριτών*
1. **Enrichment of table olives with phenolic compounds from olive leaves.** (2011). S. Lalas, V. Athanasiadis, O. Gortzi, M. Bounitsi, I. Giovanoudis, J. Tsaknis, F. Bogiatzis. Food Chemistry, 127 (4), 1521-1525.
- *Παρουσιάσεις εργασιών σε επιστημονικά συνέδρια-ημερίδες*
1. **Μέτρηση της κατανομής του χρόνου παραμονής σε βιολογικό φίλτρο πλαστικού πληρωτικού υλικού διασταυρούμενης ροής.** Γιοβανούδης Ι. Δ., Γρηγοροπούλου Ε. Π., 5ο Συνέδριο Περιβαλλοντικής Επιστήμης και Τεχνολογίας, Μόλυβος Λέσβου, Σεπτ. 1997.
  2. **Διεθνή πρότυπα για εφαρμογή σε επιχειρήσεις τροφίμων. Παρόν και μέλλον.** Γιοβανούδης Ι. Διημερίδα που οργανώθηκε από το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Λάρισας στην Καρδίτσα (16 & 17 Ιουνίου 2006) με θέμα "Τρόφιμα & Υγεία".
  3. **Phenols separation from olive mill wastewater by cloud point extraction with food grade surfactants (2015).** I. Giovanoudis, V. Athanasiadis, G. Nanos, O. Gortzi and S. Lalas. 6ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Σύγχρονες τάσεις στον τομέα των λιπιδίων», Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα (11-12 Ιουνίου).
  4. **Separation of Value Added Compounds from Liquid Tomato Wastewater Using Cloud Point Extraction, (2017)** Ioannis Giovanoudis, Vasilios Athanasiadis, George Nanos, Stavros Lalas, 7th International Symposium on Natural Resources Management, Faculty of Management Zaječar, Zaječar, Serbia (31st May)
  5. **«Νέες Τεχνολογίες Στα Τρόφιμα, Ευχές και Πραγματικότητα» (2010).** I. Γιοβανούδης. Παρουσίαση σε Ημερίδα με τίτλο "Νέες Τεχνολογίες στα Τρόφιμα" που οργανώθηκε από το "Εργαστήριο Ασφάλειας και Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών" του Ινστιτούτου Τεχνολογίας και Διαχείρισης Αγροοικοσυστημάτων (ΙΤΕΔΑ) στην Καρδίτσα (27-11-2010).
  6. Παρουσίαση Poster σε ημερίδα: **Εμπλουτισμός επιτραπέζιας ελιάς Καλαμών σε φυσικά αντιοξειδωτικά (2010).** Β. Αθανασιάδης, Σ. Λαλάς, Ό. Γκορτζή, I. Γιοβανούδης, Μ. Μπουνίτση και I. Τσάκνης. Ημερίδα με τίτλο "Νέες Τεχνολογίες στα Τρόφιμα" που οργανώθηκε από το "Εργαστήριο Ασφάλειας και Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών" του

Ινστιτούτου Τεχνολογίας και Διαχείρισης Αγρο-οικοσυστημάτων (ΙΤΕΔΑ) στην Καρδίτσα (27-11-2010).

7. Παρουσίαση σε ημερίδα: **«Νέες τεχνολογίες στα Τρόφιμα, Ευχές και Πραγματικότητα» (2011)**. Ι. Γιοβανούδης. Ημερίδα του Τμήματος Κεντρικής-Δυτικής Θεσσαλίας των Πανελλήνιου Συλλόγου Χημικών Μηχανικών, Λάρισα (20-05-2011).
8. Παρουσίαση σε ημερίδα: **«Παράδειγμα εφαρμογής συστήματος HACCP σε βιομηχανίες τροφίμων» (2011)** Ι. Γιοβανούδης. Ημερίδα του Τμήματος Κεντρικής-Δυτικής Θεσσαλίας των Πανελλήνιου Συλλόγου Χημικών Μηχανικών, Λάρισα (20-05-2011).
9. Παρουσίαση Poster σε διεθνές συνέδριο: **Extraction of tocopherols from olive mill wastewater using cloud point extraction. (2012)**. O. Gortzi, E. Katsoyannos, Ar. Chatzilazarou, V. Athanasiadis, I. Giovanoudis, E. Iliadou, Al. Papachatzis, and S. Lalas. 15th International Conference on Fat Soluble Vitamins, Kalabaka, Greece (22-24 March).
10. **Απομόνωση προϊόντων προστιθέμενης αξίας από απόβλητα βιομηχανιών τροφίμων με την μέθοδο εκχύλισης στο σημείο εκνέφωσης (Cloud Point Extraction). (2013)**. Ι. Γιοβανούδης, Ε. Σπανού, Β. Αθανασιάδης, Σ. Λαλάς και Ο. Γκορτζή. 10 Πανελλήνιο Forum με τίτλο "Βιομηχανία Τροφίμων και Περιβάλλον" που διοργανώθηκε από την Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων (Π.Ε.Τ.Ε.Τ.) στο Μ.Ε.Σ. Παιανίας στα πλαίσια των εκθέσεων CHEM και ECOLINK (13 Οκτωβρίου).
11. Εισήγηση σε ημερίδα σχετική με την Ποιότητα που διοργανώθηκε από την Τηλεπικοινωνιακή Περιφέρεια Θεσσαλίας του ΟΤΕ σε Συνεργασία με τον Σύνδεσμο Θεσσαλικών Βιομηχανιών (ΣΘΕΒ) και το Περιφερειακό Τμήμα της Ελληνικής Εταιρείας Διοίκησης Επιχειρήσεων (ΕΕΔΕ), με θέμα: **«Η Εμπειρία από την Εφαρμογή του Συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας», 1998**.
12. Εισηγήσεις σε Πρόγραμμα κατάρτισης του ΕΟΜΜΕΧ σε «Διοίκηση Ολικής Ποιότητας/ Διασφάλιση Ποιότητας και Ποιοτικό Έλεγχο», 1999.

## 2. Συμμετοχές-παρακολουθήσεις-οργάνωση συνεδρίων-ημερίδων

1. Μέλος της Οργανωτικής Επιτροπής της ημερίδας με τίτλο "Νέες Τεχνολογίες στα Τρόφιμα" που οργανώθηκε από το "Εργαστήριο Ασφάλειας και Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών" του Ινστιτούτου Τεχνολογίας και Διαχείρισης Αγρο-οικοσυστημάτων (ΙΤΕΔΑ) στην Καρδίτσα (27-11-2010).
2. Μελέτη HACCP και Εγχειρίδιο Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας, Εγχειρίδιο Διαδικασιών Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας και Εγχειρίδιο Οδηγιών Εργασίας Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας / Ελβακ ΑΕ, έκδοση 1/1997.

3. Μελέτη HACCP/ Juetro Konserven, έκδοση 5/1998.
4. Μελέτη HACCP και Εγχειρίδιο Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας, Εγχειρίδιο Διαδικασιών Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας και Εγχειρίδιο Οδηγιών Εργασίας Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας / Ελβακ ΑΕ, έκδοση 2/2004.
5. Παρακολούθηση Σεμιναρίου Επαγγελματικής Κατάρτισης Μηχανικών με θέμα «Τεχνολογία Φυσικού Αερίου» μέσω του Τεχνικού Επιμελητηρίου Ελλάδας, Τμήμα Κεντρικής και Δυτικής Θεσσαλίας, 100 ωρών, Λάρισα, 1993.
6. Παρακολούθηση σεμιναρίου της TUV HELLAS, με θέμα: «Εσωτερικοί Επιθεωρητές Συστημάτων Διαχείρισης Ποιότητας ISO 9001/2000», 8 ωρών, 2003
7. Παρακολούθηση σεμιναρίου της UniCon AMS, με θέμα: «Τεκμηρίωση της Υγιεινής και της Ασφάλειας Τροφίμων-GMP & HACCP», 3 ημερών, Λάρισα, 1999.
8. Παρακολούθηση σεμιναρίου της Dhi-David Hutchings International, με θέμα: «QC19, The Assessment of Quality Management Systems», 5 ημερών, Αθήνα, 1996.
9. Παρακολούθηση σεμιναρίου της BUREAU VERITAS, με θέμα: «HACCP Principles», 8 ωρών, Βόλος, 1996.
10. Παρακολούθηση σεμιναρίου της CORPUS Ερευνητικής-Συμβουλευτικής ΑΕ, με θέμα: «Εκπαίδευση Εκπαιδευτών», 6 ημερών, Λάρισα, 1995.
11. Παρακολούθηση σεμιναρίου της εταιρείας AMACON-Advanced Management Consultants, με θέμα: «ISO 9000», 16 ωρών, Αθήνα, 1994.