

ΣΥΝΤΟΜΟ ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ



Ατομικά Στοιχεία

Ιωάννης Σ. Μποζιάρης

Καθηγητής

Υγιεινής και Συντήρησης Ιχθυηρών

Τηλ. +30 24210 93153

Εργαστήριο Εμπορίας και Τεχνολογίας

+30-6972282989

Αλιευτικών Προϊόντων και Τροφίμων (Διευθυντής)

Τμήμα Γεωπονίας, Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος

E-mail: boziaris@uth.gr

Σχολή Γεωπονικών Επιστημών

Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

383 34 Ν. Ιωνία, Βόλος

Βιογραφία

Ο Ιωάννης Σ. Μποζιάρης είναι Καθηγητής στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Διευθυντής του Εργαστηρίου Εμπορίας και Τεχνολογίας Αλιευτικών Προϊόντων και Τροφίμων, Διευθυντής του Διατμηματικού Μεταπτυχιακού του ΠΘ 'Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης' καθώς και μέλος και εθνικός εκπρόσωπος του συντονιστικού συμβουλίου της WEFTA (*West European Fish Technologists Association*). Το 2006 ανέλαβε ως Επίκουρος Καθηγητής στο Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος του ΠΘ και είναι στη βαθμίδα του Καθηγητή από το 2019. Το 2018 ήταν για 6 μήνες επισκέπτης ερευνητής στο Seafood Research and Education Center του Oregon State University, USA, ενώ έχει συνεργαστεί ερευνητικά και με πολλά άλλα ερευνητικά ιδρύματα και διεθνείς οργανισμούς κ.α. σε Ευρώπη, Αφρική και Ασία. Τα κύρια ερευνητικά του ενδιαφέροντα εστιάζονται στη μελέτη της μικροβιολογικής ασφάλειας και ποιότητας-αλλοίωσης των αλιευμάτων με μοριακές και άλλες τεχνικές οπικές, καθώς και στην επεξεργασία-συντήρηση των αλιευμάτων. Ο κ. Μποζιάρης παρουσιάζει έντονη δραστηριότητα σε ερευνητικά προγράμματα, ελληνικά και διεθνή, ως εταίρος αλλά και ως συντονιστής, ενώ ταυτόχρονα διαθέτει στενή συνεργασία με την Ελληνική Βιομηχανία Αλιευμάτων και Τροφίμων. Διαθέτει πάνω από 150 εργασίες σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά και συνέδρια, περί τις 3000 ετεροαναφορές με h-index 31 στο Scopus, (περισσότερες από 4000 αναφορές με h-index 34 στο Google Scholar) και έχει συγγράψει 10 κεφάλαια σε βιβλία συλλογικών τόμων, είναι editor σε 2 ξενόγλωσσα βιβλία συλλογικών τόμων, επιμελητής σε 2 βιβλία μεταφρασμένα από την αγγλική στην ελληνική, μέλος του editorial board σε 4 διεθνή επιστημονικά περιοδικά (Scientific Reports-Springer Nature, Food Microbiology-Elsevier, Foods-MDPI και Journal of Aquatic Food Product Technology-Taylor & Francis), και reviewer σε πάνω από 30. Κατατάχθηκε στο «World's Top 2% Scientists List» για το 2020, 2022, 2023 και 2024 καθώς και για το σύνολο της καριέρας του το 2023 και 2024 (field: Food Science-Microbiology) βάσει της έρευνας του Καθηγητή John Ioannidis, Stanford University, USA. Τέλος, είναι Αξιολογητής του ΕΣΥΔ (Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης) για Φορείς Πιστοποίησης Συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων καθώς και εκπαιδευτής του ΕΦΕΤ (Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων).

Σπουδές

- 1996-2000** Ph.D. Μικροβιολογία Τροφίμων, University of Surrey, UK.
- 1995-1996** MSc. Επιστήμη Τροφίμων, University of Leeds, UK.
- 1990-1995** Πτυχίο Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

Υποτροφίες

- 01/12/03-30/11/04** Υποτροφία για μεταδιδακτορικό στην Ελλάδα διάρκειας 12 μηνών από το Ίδρυμα Κρατικών Υποτροφιών (ΙΚΥ).
- 16/10/96-29/02/00** Υποτροφία για Μεταπτυχιακά στο Εξωτερικό διάρκειας 41 μηνών από το Ίδρυμα Κρατικών Υποτροφιών (ΙΚΥ).
- 01/10/95-30/09/96** Υποτροφία 12 μηνών για μεταπτυχιακό στην Επιστήμη Τροφίμων, από την Γαλακτοβιομηχανία ΔΕΛΤΑ ΑΕ.

Ακαδημαϊκή και Επαγγελματική εμπειρία

- 2007-σήμερα **Μέλος ΔΕΠ στο γνωστικό αντικείμενο ‘Υγιεινή και Συντήρηση Ιχθυηρών’.** Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας & Υδάτινου Περιβάλλοντος, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας
- 2018 **Επισκέπτης Καθηγητής** στα πλαίσια επιστημονικής άδειας από 1/2 έως 31/7/2018, στο Seafood Research & Education Center, **Oregon State University**, Astoria, Oregon, **USA**.
- 2006-2007 **Επίκουρος Καθηγητής Π.Δ. 407/80.** Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας & Υδάτινου Περιβάλλοντος Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας
- 2002-2006 **Μεταδιδακτορικός συνεργάτης-ερευνητής,** Τμήματος Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.
- 2005-2006 **Εξωτερικός συνεργάτης-σύμβουλος και επικεφαλής εισηγητής σεμιναρίων** σε θέματα συστημάτων διαχείρισης ποιότητας (ISO 9001) και διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων (HACCP, ISO 22000). Checkpoint. Αθήνα.
- 2005-2006 **Secretary General** in International Personnel Certification Association (**IPC**).
- 2002-2005 **Εξωτερικός συνεργάτης-σύμβουλος σε θέματα ασφάλειας τροφίμων και υγιεινής πόσιμου νερού και νερού αναψυχής.** Τεχνική Προστασία Περιβάλλοντος Α.Ε. και Ι. Πολυχρονόπουλος Α.Ε. (τροφο-εφοδιαστική πλοίων) Πειραιάς.
- 2000-2002 **Ελληνικός Στρατός ως Λόκιμος Έφεδρος Ανθυπολοχαγός,** Στρατιωτικό Εργοστάσιο Αρτοποιίας (791 ΤΕΦ), Μενίδι, Αθήνα.
- Υπεύθυνος Εργαστηρίου Μηχανικών Αναλύσεων Αλεύρων
 - Υπεύθυνος παραγωγής άρτου και διπυρίτη τύπου μπισκότου

Άλλες Σχετικές Δραστηριότητες

- 2006-σήμερα. **Αξιολογητής του ΕΣΥΔ** (Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης) για Φορείς Πιστοποίησης Συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλεια Τροφίμων ISO 22000 & FSSC 22000.
- 2004-σήμερα. Εκπαιδευτής του ΕΦΕΤ
 - A. Εκπαιδευτών προσωπικού συναρμόδιων φορέων και εκπαιδευτών (Α. Μ.: 697200916)
 - B. Προσωπικού επιχειρήσεων τροφίμων (Α. Μ.: 697200943)

Διοικητική Εμπειρία

1. **2019-2021** Πρόεδρος της προσωρινής ΓΣ του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του ΠΘ
2. **2021-2025** Αναπληρωτής Πρόεδρος του Τμ. Γεωπονίας Ιχθυολογίας και Υδάτινου περιβάλλοντος
3. **2022-σήμερα** Διευθυντής του ΔΠΜΣ ‘Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης’
4. **2015-σήμερα** Διευθυντής Εργαστηρίου Εμπορίας και Τεχνολογίας Αλιευτικών Προϊόντων και Τροφίμων
5. **2018-2022** Αναπληρωτής Διευθυντής ΠΜΣ ‘Μεσογειακή Υδατοκαλλιέργεια’
6. **2021-2024**. OMEA Τμ. Γεωπονίας Ιχθυολογίας και Υδάτινου περιβάλλοντος
7. **2011-2020**. Πρόεδρος Επιτροπή Σίτισης του ΠΘ στο Βόλο

Διδακτική Δραστηριότητα

-Προγράμματα Προπτυχιακών Σπουδών

Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας & Υδάτινου Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας.

Διδασκαλία ως συντονιστής ή συνδιδάσκων διαφόρων μαθημάτων:

1. Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων ’
2. Υγιεινή, Ασφάλεια και Ποιότητα Αλιευμάτων’
3. Επεξεργασία και Συντήρηση Αλιευμάτων
4. Νέες Τάσεις και Εξελίξεις στη Μικροβιολογική Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων’
5. Σύγχρονες μέθοδοι Ελέγχου Ποιότητας και Αυθεντικότητας Τροφίμων
6. Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων

Επίβλεψη προπτυχιακών διπλωματικών εργασιών

Εκπονημένες: πάνω από 60

Συμμετοχή σε Τριμελείς Εξεταστικές Επιτροπές Προπτυχιακών Διπλωματικών Εργασιών

Εκπονημένες: πάνω από 50

-Προγράμματα Μεταπτυχιακών Σπουδών

2022-σήμερα Διευθυντής του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών «Τεχνολογία Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης», Διατμηματικό. Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας &

Υδάτινου Περιβάλλοντος και Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας. Συντονιστής/συνδιδάσκων: Επεξεργασία και Συντήρηση Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Νομοθεσία και Διαχείριση Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης.

2018-σήμερα Μέλος Συντονιστικής του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών «Μεσογειακή Υδατοκαλλιέργεια», Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας & Υδάτινου Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας. Συντονιστής/συνδιδάσκων: ‘Τεχνολογίες μεταποίησης, ποιότητα και ασφάλεια ιχθύων’

2010-2020 Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών «Εφαρμοσμένη Δημόσια Υγεία και Περιβαλλοντική Υγιεινή» Τμήμα Ιατρικής Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας.

Διδασκαλία: 1. ‘Περιβαλλοντική Μικροβιολογία’

2. ‘Εργαστηριακός έλεγχος τροφίμων και υδάτων’

2007-2017 Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών «Αειφορική Διαχείριση Υδατικού Περιβάλλοντος», Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας & Υδάτινου Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας. Συντονιστής/συνδιδάσκων: ‘Δημόσια Υγιεινή και Μικροοργανισμοί σε Υδάτινα Συστήματα’.

Επίβλεψη Μεταπτυχιακών Διπλωματικών Εργασιών

Εκπονημένες πάνω από 30

Συμμετοχή σε Τριμελείς Συμβουλευτικές-Εξεταστικές Επιτροπές Μεταπτυχιακών Διπλωματικών Εργασιών

Εκπονημένες πάνω από 25

-Διδακτορικές διατριβές

Επίβλεψη Διδακτορικών διατριβών

Εκπονημένες 2

Υπό εκπόνηση 2

Συμμετοχή σε Τριμελείς Συμβουλευτικές Επιτροπές Διδακτορικών Διατριβών

Εκπονημένες 3

Υπό εκπόνηση 3

Συμμετοχή σε επταμελής εξεταστικές επιτροπές Διδακτορικών διατριβών

Εκπονημένες 12

-Λοιπές διδακτικές δραστηριότητες

Εισηγητής στο εκπαιδευτικό πρόγραμμα του Κέντρου Επιμόρφωσης και Δια Βίου Μάθησης (ΚΕΔΙΒΙΜ) του ΠΘ: ‘Μεθοδολογικά εργαλεία ανάπτυξης συστημάτων διαχείρισης για την παραγωγή και τον έλεγχο των τροφίμων ISO 22000:2018, ISO 9001:2015, ISO/IEC 17025:2017’

Ερευνητική Δραστηριότητα μετά την ανάληψη υπηρεσίας ως μέλος ΔΕΠ

(χρήματα στο ΠΘ: 848.686 ευρώ)

Γ 1. Επιστημονικός υπεύθυνος/Συντονιστής σε ανταγωνιστικά Ερευνητικά προγράμματα (χρήματα στο ΠΘ 438.686 ευρώ)

2010-2013 Συντονιστής και Επιβλέπων Καθηγητής «ΗΡΑΚΛΕΙΤΟΣ II». στην πρόταση εκπόνησης διδακτορικής διατριβής με τίτλο *‘Ειδικοί αλλοιογόνοι μικροοργανισμοί και η επίδρασή τους στην ποιότητα και στην τύχη των παθογόνων μικροοργανισμών στα αλιευτικά προϊόντα’* στα πλαίσια του προγράμματος.

Χρήματα στο ΠΘ: 45.000 ευρώ

2018-2022 Επιστημονικός Υπεύθυνος στο έργο: “Rapid Fish Freshness Assessment Methodology” (ReFFRAME) (MIS 5028331) European Union, European Maritime and Fisheries Fund, Operational Programme “Maritime and Fisheries 2014–2020.

Χρήματα στο ΠΘ: 198.741 ευρώ

2020-2022 Επιστημονικός Υπεύθυνος στο έργο: “Microbial spoilage and quality determination of meagre (*Argyrosomus regius*) during chill storage using modern molecular and analytical methods” (MIS: 5048928). European Social Fund- ESF through the Operational Programme «Human Resources Development, Education and Lifelong Learning 2014-2020» **Χρήματα στο ΠΘ: 45.545 ευρώ**

2019- 2023 Επιστημονικός Υπεύθυνος στο έργο: “Minimally processed value-added products from European sea bass” (valueSeabass). European Regional Development Fund of the European Union and Greek national funds through the Operational Program Competitiveness, Entrepreneurship and Innovation, under the call “Special Actions AQUACULTURE – INDUSTRIAL MATERIALS – OPEN INNOVATION IN CULTURE” (project code:T6YBP-00380)». **Χρήματα στο ΠΘ: 149.400 ευρώ**

Γ 2. Εταίρος σε Ανταγωνιστικά Ερευνητικά προγράμματα (χρήματα στο ΠΘ 385.000 ευρώ)

2016-2020 Εταίρος στο έργο: Specific agreement No 2 “Risk characterization of ciguatera food poisoning in Europe”, of “Determination of the incidence and epidemiological characteristics of ciguatera cases in Europe” European Food Safety Authority.

Χρήματα στο ΠΘ: 20.000 ευρώ

2018- 2022 Εταίρος στο έργο: Cardioprotective properties of farming gilthead sea bream enriched with biologically active lipids from olive oil by-products (ELAIOTSIPOURA) European Regional Development Fund of the European Union and Greek national funds through the Operational Program Competitiveness, Entrepreneurship and Innovation, under the call RESEARCH – CREATE – INNOVATE (project code:T1EDK- 00687) Coordination : Dept. of Nutrition and Dietetics, Harokopio University, Athens **Χρήματα στο ΠΘ: 80.000 ευρώ**

2022-2026 Εταίρος στο έργο : Plastics as a potential vector for spread of antimicrobial resistance and pathogens from wastewater discharge in the marine environment’ Project number: 335391 - FORSKER22. The Research Council of Norway. **Χρήματα στο ΠΘ: 1.000.000 NOK περίπου 85.000 ευρώ**

2024-2027 Εταίρος στο έργο :: Food value chain intelligence and integrative design for the development and implementation of innovative food packaging according to bioeconomic sustainability criteria (QuiPack). EU. PRIMA 2023. Thematic Area 3 - Agro-food value chain Topic 2.3.1 (RIA) **Χρήματα στο ΠΘ: 200.000 ευρώ**

Γ 3. Μη ανταγωνιστικά Έργα/Παροχή Υπηρεσιών με την Ελληνική βιομηχανία (χρήματα στο ΠΘ 25.000 ευρώ περίπου)

2010 Επιστημονικός Υπεύθυνος στο έργο: ‘Μελέτη αλλοίωσης και εμπορικού χρόνου

ζωής τσιπούρας και λαβρακιού συντηρούμενα σε πάγο'. ΔΙΑΣ Ιχθυοκαλλιέργειες ΑΕ. (Κωδ. Έργου Επιτροπής Ερευνών ΠΘ 4143).

- 2010** **Επιστημονικός Υπεύθυνος στο έργο:** 'Μελέτη αλλοίωσης και εμπορικού χρόνου ζωής τσιπούρας και λαβρακιού συντηρούμενα σε πάγο'. Ιχθυοτροφεία Κεφαλονιάς Α.Ε. (Κωδ. Έργου Επιτροπής Ερευνών ΠΘ 4142).
- 2011** **Επιστημονικός Υπεύθυνος στο έργο:** 'Μελέτη αλλοίωσης και εμπορικού χρόνου ζωής αλιευτικών προϊόντων σε προστατευτική συσκευασία'. ΔΙΑΣ Ιχθυοκαλλιέργειες ΑΕ – (Κωδ. Έργου Επιτροπής Ερευνών ΠΘ 4316).
- 2012** **Επιστημονικός Υπεύθυνος στο έργο:** 'Μελέτη αλλοίωσης και εμπορικού χρόνου ζωής απεντερωμένων αλιευτικών προϊόντων'. Ιχθυοτροφεία Κεφαλονιάς Α.Ε - Κωδ. Έργου (Επιτροπής Ερευνών ΠΘ 4566).
- 2015-2016** **Επιστημονικός Υπεύθυνος στο έργο:** 'Ανάπτυξη νέων προϊόντων τσιπούρας και λαβρακιού'. Ιχθυοτροφεία Κεφαλονιάς Α.Ε. (Κωδ. Έργου Επιτροπής Ερευνών ΠΘ 5110).
- 2016-2017** **Επιστημονικός Υπεύθυνος στο έργο:** 'Ποιότητα και ασφάλεια μεταποιημένων προϊόντων με βάση το λαβράκι'. Ιχθυοτροφεία Κεφαλονιάς Α.Ε. (Κωδ. Έργου Επιτροπής Ερευνών ΠΘ 5271).
- 2018-2019** **Επιστημονικός Υπεύθυνος στο έργο:** 'Εμπορικός χρόνος ζωής ιχθύων και προϊόντων ιχθύων τσιπούρας και λαβρακιού κατά τη συντήρησή τους σε πάγο'. Ιχθυοτροφεία Κεφαλονιάς Α.Ε. (Κωδ. Έργου Επιτροπής Ερευνών ΠΘ 6157).

Γ 4. Συμμετοχή σε έργα ως μέλος/Αναπληρωτής Επιστημονικός Υπεύθυνος

- 2024-2027:** Call: HORIZON-CL6-2023-FARM2FORK- 01. Topic: HORIZON-CL6-2024-FARM2FORK-01-9. Type of Action: HORIZON- IA. Project Title: Flavour, odour and texture improvements of plant-based dairy products using microbial fermentation products (DELICIOUS). Συντονιστή: RISE Research Institutes of Sweden AB (RISE)
- 2025-2026.:** Call: RIS Consumer Engagement Labs Implementing Participants Call 2025. Project Title: *Plant Based Alternative Proteins in your Pocket!* European Institute of Innovation & Technology (EIT) Food. Co-funded by the European Union. Coordinator: University of Warsaw, Poland.
- 2023-2026:** Project Title: *Transfer of antibiotic resistance genes between foodborne bacteria in aquaculture facilities and seafood.* The research project is implemented in the framework of H.F.R.I Call “Basic research Financing (Horizontal support of all Sciences)” under the National Recovery and Resilience Plan “Greece 2.0” funded by the European Union –NextGenerationEU (H.F.R.I. Project Number: 16591). (3rd highest grade). (ΕΥ: Αναπλ. Καθ. Φ.Φ. Παρλαπάνη)

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

Δημοσιεύσεις σε διεθνή περιοδικά του Science Citation Index: 66

Ετεροαναφορές: 2853 (exclude citation of all authors)

h index : 31

Πηγή: Scopus.com (26-03-2026)

Αναφορές: 4726

h index : 37

Πηγή: Google Scholar (26-03-2026)

Κεφάλαια Συλλογικών Τόμων:	10
Επιστημονικός εκδότης συλλογικών τόμων	2
Επιμέλειες Ξενόγλωσσων Βιβλίων στα Ελληνικά	2

<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=8889352400>

https://scholar.google.gr/citations?hl=en&user=hKto38IAAAAJ&view_op=list_works&sortby=pubdate

<https://www.researchgate.net/profile/Ioannis-Boziaris>

Επιστημονική Αναγνώριση

«*World's Top 2% Scientists List*» για το 2020, 2022, 2023, 2024 καθώς και για το σύνολο της καριέρας του το 2023 και 2024 (field: Food Science-Microbiology) βάσει της έρευνας του Καθηγητή John Ioannidis, Stanford University, USA

Εθνικός Εκπρόσωπος και Μέλος του συντονιστικού συμβουλίου της WEFTA (West European Fish Technologists Association).

Editorial boards

1. Scientific Reports (Springer Nature)
2. Food Microbiology (Elsevier)
3. Journal of Aquatic Food Product Technology (Wiley)
4. Foods (MDPI)

Κριτής επιστημονικών άρθρων σε περιοδικά:

Πάνω από 30 περιοδικά

Μέλος οργανωτικών/επιστημονικών επιτροπών διεθνών συνεδρίων

1. 4th International Symposium on Hydrobiology and Fisheries, Volos, Greece 9-11 June 2011.
2. 1st International Congress of Applied Ichthyology & Aquatic Environment 'Hydromedit', 13-15 November, 2014, Volos, Greece,
3. 2nd International Conference on Food & Biosystems Engineering FABE 2015, 28-31 May Mykonos, Greece
- 4 European Symposium on Food Safety. IAFP's Europe, 11-13 May 2016, Athens, Greece

5. 3rd International Conference on Food & Biosystems Engineering FABE 2017, 1-4 June, Rhodes, Greece
6. 6th International Congress on Food Technology, 18-19 March 2017, Athens Greece
7. 2018 Seafood Processing Wastewater Workshop' Seafood Research and Education Center, Oregon State University, Astoria, Oregon State, USA, 20-23 March 2018.
8. 3rd International Congress on Applied Ichthyology and Aquatic Environment, HydroMedit 8-11 November, 2018, Volos, Greece
9. 4rd International Congress on Applied Ichthyology and Aquatic Environment, HydroMedit 4-6 November, 2018, Virtual, Greece
10. 27th ICFMH International Conference. Food Micro 2022, National Scientific & Organizing Committee, 28-31 August 2022, Athens, Greece
11. 27th ICFMH International Conference. Food Micro 2022, National Scientific & Organizing Committee, 28-31 August 2022, Athens, Greece

Προσκεκλημένος Ομιλητής σε συνέδρια

1. **Dr Ioannis Boziaris.** Quality, safety and authenticity of seafood in the digital era. The AgriBusiness Thessaly Summit 2021 19-20 Nov Trikala, Greece.
2. **Boziaris I.S.,** Parlapani F.F. Application of –omics to determine microbiological quality of seafood. 4th Hellenic Veterinary conference of productive animals and food hygiene. Volos, Greece, May 12-14 2017
3. **Ioannis S. Boziaris.** Seafood processing research. Trends and practical applications. (Application of Marine compounds). Nutramara Conference. Dublin 28-30 July 2015
4. **Ιωάννης Μποζιάρης** Δυναμική της χρήσης βιοδραστικών ουσιών από θαλάσσιους οργανισμούς στην τεχνολογία τροφίμων και τη διατροφή. 11ο Μακεδονικό Συνέδριο Διατροφής. Θεσσαλονίκη 15-17 Μαΐου 2015
5. **I. Σ. Μποζιάρης.** Νεότερες εξελίξεις στην μικροβιακή αλλοίωση των νωπών ιχθύων. 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο του φόρουμ Δημόσιας Υγείας και Κοινωνικής Ιατρικής 25-27, Λάρισα 25-17 Νοεμβρίου 2011.

Διαλέξεις μετά από πρόσκληση

1. Microbiological spoilage of seafood—Advances in freshness assessment. Past, Present and Future ΠΜΣ Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (2025)
2. Διάλεξη στο 'Better Seafood Processing School', Seafood Laboratory, Oregon State University, Astoria Oregon, 9-11 May 2018.

3. Διάλεξη: ‘Exploration of microbiological spoilage of seafood – Practical implications’ Department of Food Science and Technology, Oregon State University, Corvallis, Oregon, USA, 30 April 2018.
4. Εισηγητής στο σεμινάριο: ‘Seafood HACCP Segment 2 Course with USDC Certification Exam’ Pacific Seafoods Group, Inc. Portland Oregon, USA, 16-17 March 2018.
6. Current Trends on the Study of Microbiological Spoilage of Fresh Fish. ΠΜΣ Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (2015)
6. Microbial spoilage of fresh seafood. New perspectives. ΠΜΣ Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (2012).