

## ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

### ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Όνοματεπώνυμο Ελένη Κασαπίδου  
Διεύθυνση Τέρμα Κοντοπούλου, 53100 Φλώρινα  
Τηλ. 23850 54657 & 6977348326  
E-mail ekasapidou@uowm.gr

#### **Αναπληρώτρια Καθηγήτρια**

#### **«Ποιότητα Αγροτικών Προϊόντων Ζωικής Προέλευσης»**

Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο  
Δυτικής Μακεδονίας (Φλώρινα)  
ΦΕΚ Διορισμού Τεύχος Γ/2074/26.08.2022

### ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

1999 - 2003 **Διδακτορικό Δίπλωμα στην Κλινική Κτηνιατρική Επιστήμη (PhD in Clinical Veterinary Science)** στον Τομέα Επιστήμης Αγροτικών Ζώων (**Ομάδα Επιστήμης Τροφίμων**) του Τμήματος Κλινικής Κτηνιατρικής Επιστήμης της Ιατρικής Σχολής του Πανεπιστημίου του Μπρίστολ του Ηνωμένου Βασιλείου.

1995 - 1996 **Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης στην Επιστήμη και Τεχνολογία Κρέατος (MSc in Meat Science and Technology)** στο Τμήμα Κλινικής Κτηνιατρικής Επιστήμης της Ιατρικής Σχολής του Πανεπιστημίου του Μπρίστολ του Ηνωμένου Βασιλείου.

1989 - 1994 **Πτυχίο Τεχνολογίας Τροφίμων**, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του Τεχνολογικού Εκπαιδευτικού Ιδρύματος Θεσσαλονίκης.

### ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ

2004 - 2005 Υποτροφία του οργανισμού Marie Curie της Ευρωπαϊκής Ένωσης για μεταδιδακτορικές σπουδές στο Πανεπιστήμιο του Μάαστριχτ στην Ολλανδία (Industry Fellowship).

1999 - 2002 Υποτροφία του οργανισμού Marie Curie της Ευρωπαϊκής Ένωσης για διδακτορικές σπουδές στο Πανεπιστήμιο του Μπρίστολ στο Ηνωμένο Βασίλειο.

1993 - 1994 Ευρωπαϊκό πρόγραμμα υποτροφιών ERASMUS. Εξάμηνη υποτροφία για διαμονή και πρακτική εργασία στην Ολλανδία.

## ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΠΡΟΥΠΗΡΕΣΙΑ

- 2004 - 2005 Επιστημονική συνεργάτιδα στον οργανισμό NutriScience B.V. που εδρεύει στο Μάαστριχτ της Ολλανδίας. Ο οργανισμός είναι θυγατρικός του Πανεπιστημίου του Μάαστριχτ και εξειδικεύεται στη διεξαγωγή κλινικών ερευνών στα λειτουργικά και νέα (νεοφανή) τρόφιμα (functional and novel foods).
- 1997 - 1998 Εργαστήριο Ζωοτεχνίας (Τομέας Ζωικής Παραγωγής, Ιχθυολογίας, Οικολογίας και Προστασίας Περιβάλλοντος) του Τμήματος Κτηνιατρικής της Σχολής Γεωτεχνικών Επιστημών του Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης υπό την επίβλεψη του τακτικού καθηγητή κ. Δ. Ζυγογιάννη στα πλαίσια ερευνητικών προγραμμάτων που χρηματοδοτήθηκαν από την Ευρωπαϊκή Ένωση.
- 1993 - 1994 Πρακτική άσκηση στο Ολλανδικό Κέντρο Τεχνολογίας Κρέατος του ερευνητικού Οργανισμού TNO Food and Nutrition που εδρεύει στο Zeist της Ολλανδίας.

## ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΠΡΟΥΠΗΡΕΣΙΑ

### Ι. ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΩΝ ΓΕΩΠΟΝΩΝ, ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ, ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΊΔΡΥΜΑ ΔΥΤΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ

Μαθήματα:

Α) Γενικό Τμήμα

**Επιστημονική Μεθοδολογία** (Θεωρία)

Β) Κατεύθυνση Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων

**Ποιότητα Αγροτικών Προϊόντων** (Εργαστηριακές Ασκήσεις)

**Τεχνολογία και Ποιοτικός έλεγχος Κρέατος - Κρεατοσκευασμάτων** (Θεωρητικό Μέρος και Εργαστηριακές Ασκήσεις)

2013 - 2020 **Υγιεινή και Ασφάλεια Αγροτικών Προϊόντων & Τροφίμων – Νομοθεσία** (Θεωρητικό Μέρος και Εργαστηριακές Ασκήσεις)

**Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Αλιευμάτων, Μελιού και Αυγών** (Θεωρητικό Μέρος και Εργαστηριακές Ασκήσεις)

**Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Ύδατος** (Θεωρητικό Μέρος)

**Δειγματοληψία Αγροτικών Προϊόντων και Τροφίμων** (Θεωρητικό Μέρος)

**Βιοτεχνολογία – Γενετικά Τροποποιημένα Τρόφιμα** (Θεωρητικό Μέρος)

**Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Λιπών και Ελαίων** (Εργαστηριακές Ασκήσεις)

**Μέθοδοι Επεξεργασίας και Συντήρησης Αγροτικών Προϊόντων**

και Τροφίμων (Θεωρητικό Μέρος και Εργαστηριακές Ασκήσεις)  
Αξιοποίηση Υποπροϊόντων και Περιβαλλοντική Διαχείριση  
Αποβλήτων (Θεωρητικό Μέρος και Ασκήσεις Πράξης)  
Γ) Κατεύθυνση Ζωικής Παραγωγής  
Γαλακτοκομία (Θεωρητικό Μέρος)  
Τεχνολογία Κρέατος (Θεωρητικό Μέρος)

## **II. ΤΜΗΜΑ ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΗΣ ΣΧΟΛΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ ΤΟΥ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟΥ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥ ΙΔΡΥΜΑΤΟΣ ΔΥΤΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΦΛΩΡΙΝΑΣ)**

Μαθήματα:

2007 - 2013 Παραγωγή και Μεταποίηση Ζωικών Προϊόντων (Θεωρητικό Μέρος και Εργαστηριακές Ασκήσεις)  
Ποιότητα Κρέατος (Θεωρητικό Μέρος)  
Τεχνολογία και Ποιότητα Κρέατος (Θεωρητικό Μέρος και Εργαστηριακές Ασκήσεις)  
Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων (Θεωρητικό Μέρος)  
Δημόσια Υγεία (Εργαστηριακές Ασκήσεις)  
Ποιότητα Αγροτικών Προϊόντων (Εργαστηριακές Ασκήσεις)  
Τυποποίηση και Συντήρηση Αγροτικών Προϊόντων (Εργαστηριακές Ασκήσεις)  
Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Λιπών και Ελαίων (Θεωρητικό Μέρος και Εργαστηριακές Ασκήσεις)

## **III. ΤΜΗΜΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΗΣ ΣΧΟΛΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ ΤΟΥ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟΥ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥ ΙΔΡΥΜΑΤΟΣ ΔΥΤ. ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΦΛΩΡΙΝΑΣ)**

Μαθήματα:

2012 - 2013 Γαλακτοκομία (Θεωρητικό Μέρος και Εργαστηριακές Ασκήσεις)

## **IV. ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΟΥ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟΥ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥ ΙΔΡΥΜΑΤΟΣ ΛΑΡΙΣΑΣ (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ)**

Μαθήματα:

2010 - 2012 Διατροφή (Θεωρητικό Μέρος)  
Οργανοληπτικός Έλεγχος Τροφίμων και Ποτών (Θεωρητικό Μέρος)  
Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Κρέατος και Προϊόντων Κρέατος (Θεωρητικό Μέρος)

## **V. ΤΜΗΜΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΗΣ ΣΧΟΛΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ ΤΟΥ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟΥ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥ ΙΔΡΥΜΑΤΟΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ**

2006 - 2007 Μαθήματα:  
**Δεοντολογία Επαγγέλματος** (Θεωρητικό Μέρος)

## **VI. ΤΜΗΜΑ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ ΤΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΔΥΤΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ**

Μαθήματα:  
**Δειγματοληψία Αγροτικών Προϊόντων**  
(Θεωρητικό Μέρος και Εργαστηριακές Ασκήσεις)  
**Τεχνολογία και Ποιοτικός έλεγχος Κρέατος - Κρεατοσκευασμάτων** (Θεωρητικό Μέρος και Εργαστηριακές Ασκήσεις)

2019 - **Αξιοποίηση Υποπροϊόντων και Περιβαλλοντική Διαχείριση Αποβλήτων** (Θεωρητικό Μέρος και Εργαστηριακές Ασκήσεις)  
**Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Αλιευμάτων, Μελιού και Αυγών** (Θεωρητικό Μέρος και Εργαστηριακές Ασκήσεις)  
**Μέθοδοι Επεξεργασίας και Συντήρησης Αγροτικών Προϊόντων και Τροφίμων** (Θεωρητικό Μέρος και Εργαστηριακές Ασκήσεις)  
**Τεχνολογία Γάλακτος** (Θεωρητικό Μέρος)

## **VII. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ «ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ» (ΣΥΝΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ ΑΠΟ ΚΟΙΝΟΥ ΑΠΟ ΤΟ ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΩΝ ΓΕΩΠΟΝΩΝ ΤΗΣ ΣΧΟΛΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟΥ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥ ΙΔΡΥΜΑΤΟΣ ΔΥΤΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ (ΦΛΩΡΙΝΑ) ΚΑΙ ΤΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (PLOVDIV - ΒΟΥΛΓΑΡΙΑ)**

Μάθημα:  
2016 -2019 **Ανάλυση Τροφίμων – Food Analysis** (Θεωρητικό Μέρος και Εργαστηριακές Ασκήσεις)

## **VIII. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ «ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ» (ΣΥΝΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ ΑΠΟ ΚΟΙΝΟΥ ΑΠΟ ΤΟ ΤΜΗΜΑ ΧΗΜΙΚΩΝ ΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΤΗΣ ΠΟΛΥΤΕΧΝΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ ΤΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΔΥΤΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ (ΚΟΖΑΝΗ) ΚΑΙ ΤΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (PLOVDIV - ΒΟΥΛΓΑΡΙΑ)**

Μαθήματα:  
**Επιστημονικές Βάσεις Δεδομένων – Scientific Literature Databases** (Θεωρητικό Μέρος)

2020 - **Ανάλυση Τροφίμων – Food Analysis** (Θεωρητικό Μέρος και Εργαστηριακές Ασκήσεις)  
**Συγγραφή Επιστημονικών Εργασιών – Scientific Writing** (Θεωρητικό Μέρος)

## **ΙΧ. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ «ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΩΝ ΖΩΩΝ ΚΑΙ ΑΓΡΙΑΣ ΠΑΝΙΔΑΣ», ΤΜΗΜΑ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ, ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ**

Μάθημα:

2021 - **Εφαρμογές πράσινης κυκλικής οικονομίας και βιώσιμης διαχείρισης αποβλήτων στη ζωική παραγωγή (Θεωρητικό Μέρος)**

### **ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ**

1. Ερευνητικό πρόγραμμα «NEWFEED - Μετατροπή των υποπροϊόντων της βιομηχανίας τροφίμων σε δευτερεύοντα συστατικά ζωοτροφών μέσω συστημάτων κυκλικής οικονομίας» (Turn Food Industry By-products into secondary Feedstuffs via Circular-Economy Schemes) το οποίο αποτελεί μέρος του προγράμματος PRIMA και χρηματοδοτείται μέσω του πλαισίου Ε.Ε. Horizon 2020. Έναρξη έργου 01/07/2021, διάρκεια 4 έτη. Επιστημονικός Υπεύθυνος για το Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας.

2. «Αγροκυκλικότητα: Εφαρμογές στη Γεωργία (Κατάρτιση στην Αγροκυκλικότητα – Πρόγραμμα Κατάρτισης για την Ενίσχυση της Κυκλικής Βιοοικονομίας στον Αγροδιατροφικό Τομέα)». Φορέας χρηματοδότησης Νέα Γεωργία-Νέα Γενιά του Ιδρύματος Σταύρος Νιάρχος, Cluster Βιοοικονομίας και Περιβάλλοντος Δυτικής Μακεδονίας (CluBE) και Αγροδιατροφική Σύμπραξη Περιφέρειας Δυτικής Μακεδονίας με χρηματοδότηση από την Περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας.. Διάρκεια έργου 21/04/2021 – 20/04/2022.

3. Ερευνητικό πρόγραμμα «Από το Βουνό στο Ράφι: Παραγωγή αίγιων προϊόντων ορεινών περιοχών ειδικών προδιαγραφών με την εισαγωγή έξυπνων τεχνολογιών ακριβείας» στα πλαίσια του έργου «Νέες τεχνολογίες και καινοτόμες προσεγγίσεις σε σχέση με την Αγροδιατροφή και τον Τουρισμό για την ενίσχυση της Περιφερειακής Αριστείας στη Δυτική Μακεδονία» του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία», Δράση «Υποστήριξη Περιφερειακής Αριστείας» που εντάχθηκε την 20η Νοεμβρίου 2020 και θα έχει διάρκεια 30 μήνες.

4. Ερευνητικό πρόγραμμα «Μελέτη της επίδρασης του συστήματος εκτροφής στα ποιοτικά χαρακτηριστικά και τη διατροφική αξία του πρόβειου γάλακτος» που χρηματοδοτείται από τον Ειδικό Λογαριασμό Κονδυλίων Έρευνας του Πανεπιστημίου Δυτικής Μακεδονίας. Το πρόγραμμα υλοποιείται στο Τμήμα Γεωπονίας [Πρώην Τμήμα Τεχνολόγων Γεωπόνων του Τεχνολογικού Εκπαιδευτικού Ιδρύματος Δυτικής Μακεδονίας (κατευθύνσεις Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων και Ζωικής Παραγωγής)].

5. Ερευνητικό πρόγραμμα «Προσθήκη φασολιών Πρεσπών στο σιτηρέσιο παχυνόμενων αρνιών και η επίδρασή της στην κρεοπαραγωγική τους ικανότητα και στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του παραγόμενου κρέατος» που χρηματοδοτείται από

τον Ειδικό Λογαριασμό Κονδυλίων Έρευνας του Πανεπιστημίου Δυτικής Μακεδονίας. Το πρόγραμμα υλοποιείται στο Τμήμα Γεωπονίας [Πρώην Τμήμα Τεχνολόγων Γεωπόνων του Τεχνολογικού Εκπαιδευτικού Ιδρύματος Δυτικής Μακεδονίας (κατευθύνσεις Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων και Ζωικής Παραγωγής)].

6. Προώθηση της διασυνοριακής επιχειρηματικότητας στους κλάδους γεωργίας και τροφίμων - ποτών μέσω ενδυνάμωσης των συστημάτων πιστοποίησης των εργαστηρίων και πιστοποίησης προϊόντων και υπηρεσιών - Ακρωνύμιο «Χτίζοντας την Αριστεία μέσω Πιστοποίησης» στα πλαίσια του προγράμματος Ευρωπαϊκής Εδαφικής Συνεργασίας IPA «Ελλάδα – Αλβανία 2007-2013».

7. Ανοικτά Ακαδημαϊκά Μαθήματα του Τεχνολογικού Εκπαιδευτικού Ιδρύματος Δυτικής Μακεδονίας και της Ανώτατης Εκκλησιαστικής Ακαδημίας Θεσσαλονίκης» στα πλαίσια του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση».

8. Project CampyRisk: Occurrence and risks of *Campylobacter* spp. in broiler meat production in Greece and France. Χρηματοδοτήθηκε από τη Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας και υλοποιήθηκε από: (α) Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Σχολή Επιστημών Υγείας, Τμήμα Κτηνιατρικής, (β) Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός – ΔΗΜΗΤΡΑ, Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών, (γ) ANSES - French Agency for Food, Environment and Occupational Health & Safety-Risk Assessment Department.

9. Effect of the quality of carbohydrates of cereal products on the metabolic responses to 8 different realistic breakfasts. Χρηματοδοτήθηκε από την εταιρεία Danone (Vitarole, Γαλλία) και υλοποιήθηκε από τον οργανισμό NutriScience B.V., Πανεπιστήμιο του Μάαστριχτ, Ολλανδία.

10. Randomized, double-blind, parallel study to investigate the effect of long chain polyunsaturated fatty acid (LC-PUFA) supplementation of lactating women on their LC-PUFA status, cognition, and post partum depression risk, and on the LC-PUFA status and neurodevelopment of their infants. Χρηματοδοτήθηκε από την εταιρεία DSM Food Specialties, Nutritional Ingredients (Delft, Ολλανδία) και υλοποιήθηκε από τον οργανισμό NutriScience B.V., Πανεπιστήμιο του Μάαστριχτ, Ολλανδία.

11. Identifying and changing the qualities and composition of meat from different European sheep types which meets regional consumer expectations. Χρηματοδοτήθηκε από την Ευρωπαϊκή Ένωση (FAIR-CT96-1768) και υλοποιήθηκε από το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Σχολή Γεωτεχνικών Επιστημών, Τμήμα Κτηνιατρικής. Στο πρόγραμμα συμμετείχαν επίσης ερευνητικά εργαστήρια – Πανεπιστήμια από τις παρακάτω χώρες: Γαλλία, Ηνωμένο Βασίλειο, Ισλανδία, Ισπανία και Ιταλία.

12. Environmentally sensitive approaches to nematode parasite control in sustainable systems for sheep and goats. Χρηματοδοτήθηκε από την Ευρωπαϊκή Ένωση (FAIR3-CT96-1485) και υλοποιήθηκε από το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Σχολή Γεωτεχνικών Επιστημών, Τμήμα Κτηνιατρικής. Στο πρόγραμμα συμμετείχαν επίσης ερευνητικά εργαστήρια – Πανεπιστήμια από τις παρακάτω χώρες: Γαλλία, Ηνωμένο Βασίλειο και Ισπανία.

#### **ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ-ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗ**

- 30/03/2021 **Fat Determination according to Weibull-Stoldt/Weibull-Berntrop**  
– Certificate of Webinar Attendance
- 15/12/2020 **Παρουσίαση της Εθνικής Ερευνητικής Υποδομής Ενδεδειγμένου Χαρακτηρισμού Τροφίμων 'FoodOmicsGR\_RI'** – Βεβαίωση Διαδικτυακής Παρακολούθησης.
- 22/12/2017 **Funding Hacks for Researchers** – Certificate of Completion distance learning on line course, Elsevier Publishing Campus).
- 25/11/17 – **Ποιοτικός Έλεγχος Προϊόντων Κυψέλης** – Πιστοποιητικό Παρακολούθησης- Εργαστήριο Μελισσοκομίας – Σηροτροφίας, 26/11/17 Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.
- 29/06/17 – **Λειτουργία συστήματος υγρής χρωματογραφίας με φασματογράφο μαζών απλού τετραπόλου τύπου LCMS – 2020 του οίκου SHIMANZU** - Πιστοποιητικό Εκπαίδευσης, Ν. Αστεριάδης Α.Ε. 30/06/17
- 22/10/2017 **10 tips for writing a truly terrible review** – Certificate of Completion distance learning on line course, Elsevier Publishing Campus).
- 22/10/2017 **Successful grant writing** – Certificate of Completion distance learning on line course, Elsevier Publishing Campus).
- 10/05/2017 **Σύγχρονες Αναλυτικές Μέθοδοι Τροφίμων** – Βεβαίωση Παρακολούθησης, Φραγκούδης Χρήστος (Active Lab)
- 07/11/2015 **How to respond to reviewers' comments** – Certificate of Completion distance learning on line course, Elsevier Publishing Campus).
- 28/07/2015 **How Reviewers become Editors** – Certificate of Completion

- distance learning on line course, Elsevier Publishing Campus).
- 20/06/2015 **How to become a Reviewer and what do Editors expect?** – Certificate of Completion distance learning on line course, Elsevier Publishing Campus).
- 13/06/2015 **Σύγχρονες επιχειρηματικές μέθοδοι προώθησης και προβολής αγρο-διατροφικών και περιβαλλοντικών προϊόντων** – Βεβαίωση Συμμετοχής (Δημόσιο Ι.Ε.Κ. Θέρμης, Γενική Γραμματεία Διά Βίου Μάθησης και Νέας Γενιάς, Ελληνική Εταιρεία Πληροφορικής και Επικοινωνιών στη Γεωργία, τα Τρόφιμα και το Περιβάλλον - παράρτημα Βορείου Ελλάδας, Θεσσαλονίκη).
- 12/05/2015 **How to get published: using proper scientific language** - Certificate of Completion distance learning on line course, Elsevier Publishing Campus).
- 09/05/2015 **Preparing your manuscript** - Certificate of Completion distance learning on line course, Elsevier Publishing Campus).
- 07/07/14 – 30/10/14 **Applied Animal Nutrition** - Distance learning on line course organized by the Advanced Training Partnership in Intensive Livestock Health and Production. (Royal Veterinary College, United Kingdom).
- Oct. 2014 **How reviewers look at your paper** – Certificate of Completion distance learning on line course, Elsevier Publishing Campus).
- Oct. 2014 **Options in article publishing: open access or a traditional journal?** – Certificate of Completion distance learning on line course, Elsevier Publishing Campus).
- June 2014 **Food for Thought** – The Truth About Food Systems – Certificate of Achievement (Intensive Livestock Health and Production).
- 10/01/2006 – 19/01/2005 **Πιστοποίηση «Αρχές Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων»** Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων - Κέντρο Επαγγελματικής Κατάρτισης «ΚΕΚ-ΙΝΕ/ΓΣΕΕ».
- 28/11/2005 - 19/01/2006 **Ανάπτυξη συστημάτων ISO-HACCP - Αρχές Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων (ΕΦΕΤ) στις επιχειρήσεις Τροφίμων και Ποτών** – Κέντρο Επαγγελματικής Κατάρτισης «ΚΕΚ-ΙΝΕ/ΓΣΕΕ».



- 05/07/2005 **Understanding the Glycaemic Index** – Training Certificate (Leatherhead Food International, UK).
- 11/03/2003 **Presenting Research Orally** - Certificate of Attendance (University of Bristol, UK).
- 26/02/2003 **Not just a lottery: writing successful grant proposals** - Certificate of Attendance (University of Bristol, UK).

## **ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ΕΡΓΟ**

### **I. ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ**

1. **Κασαπίδου, Ε.** (2016). Ανάλυση Τροφίμων (Εργαστηριακές Ασκήσεις). Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Δυτικής Μακεδονίας, Τμήμα Τεχνολογίας Γεωπονίας, Φλώρινα (Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών «Ανάλυση και Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων»).
2. **Κασαπίδου, Ε.** (2016). Τεχνολογία και Ποιοτικός έλεγχος Προϊόντων Κρέατος, Κρεατοσκευασμάτων (Εργαστηριακές Ασκήσεις). Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Δυτικής Μακεδονίας, Τμήμα Τεχνολογίας Γεωπονίας, Φλώρινα (Κατεύθυνση Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων) (Προηγούμενες Εκδόσεις 2009, 2011 και 2013).
3. **Κασαπίδου, Ε.** (2016). Μέθοδοι Επεξεργασίας και Συντήρησης Αγροτικών Προϊόντων και Τροφίμων (Εργαστηριακές Ασκήσεις). Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Δυτικής Μακεδονίας, Τμήμα Τεχνολογίας Γεωπονίας, Φλώρινα (Κατεύθυνση Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων).
4. **Κασαπίδου, Ε.** (2016). Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Αλιευμάτων, Μελιού και Αυγών (Εργαστηριακές Ασκήσεις). Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Δυτικής Μακεδονίας, Τμήμα Τεχνολογίας Γεωπονίας, Φλώρινα (Κατεύθυνση Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων) (Προηγούμενη Έκδοση 2014).
5. **Kasapidou, E.** (2003). Vitamin E, selenium and meat quality in sheep. PhD Thesis, Faculty of Medicine, Department of Clinical Veterinary Science, University of Bristol, United Kingdom.
6. **Kasapidou, E.** (1996). Studies on the “induced” oxidation test with beef muscle. MSc Dissertation, Faculty of Medicine, Department of Clinical Veterinary Science, University of Bristol, United Kingdom.
7. **Κασαπίδου, Ε.** (1994). Εκτίμηση της ποιότητας των σφαγίων των χοιρινών σε συνάρτηση με τις προδιαγραφές και τα διάφορα συστήματα ταξινόμησης, ιδιαίτερα στα Κράτη – Μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Πτυχιακή Εργασία. Σχολή Τεχνολογίας

## II. ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

### A. ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

1. **Kasapidou, E.**, Karatzia, M. A., Mitlianga, P., & Basdagianni, Z. (2022). Effects of Production Systems and Seasons on Retail-Goat-Milk Fatty-Acid Composition and Nutritional Indices in Greece. *Animals*, 12(17), 2204.
2. Keramaris, A., **Kasapidou, E.**, & Mitlianga, P. (2022). Pontic Greek cuisine: the most common foods, ingredients, and dishes presented in cookbooks and folklore literature. *Journal of Ethnic Foods*, 9(1), 1-18.
3. Kontogianni, V. G., **Kasapidou, E.**, Mitlianga, P., Mataragas, M., Pappa, E., Kondyli, E., & Bosnea, L. (2022). Production, characteristics and application of whey protein films activated with rosemary and sage extract in preserving soft cheese. *LWT*, 155, 112996.
4. Karaiskou, C., **Kasapidou, E.**, Michailidis, G., Markantonatos, X., & Basdagianni, Z. (2021). Effect of dietary milk thistle (*Silybum marianum* L.) oil supplementation on animal performance and milk fatty acid composition in dairy ewes. *Small Ruminant Research*, 203, 106493.
5. **Kasapidou, E.**, Basdagianni, Z., Papadopoulos, V., Karaiskou, C., Kesidis, A., & Tsiotsias, A. (2021). Effects of Intensive and Semi-Intensive Production on Sheep Milk Chemical Composition, Physicochemical Characteristics, Fatty Acid Profile, and Nutritional Indices. *Animals*, 11(9), 2578.
6. **Kasapidou, E.**, Papadopoulos, V., & Mitlianga, P. (2021). Feasibility of Application of Near Infrared Reflectance (NIR) Spectroscopy for the Prediction of the Chemical Composition of Traditional Sausages. *Applied Sciences*, 11(23), 11282.
7. Basdagianni, Z., Papaloukas, L., Kyriakou, G., Karaiskou, C., Parissi, Z., Sinapis, E., & **Kasapidou, E.** (2019). A comparative study of the fatty acid and terpene profiles of ovine and caprine milk from Greek mountain sheep breeds and a local goat breed raised under a semi-extensive production system. *Food Chemistry*, 278: 625-629.
8. Darabighane, B., Mahdavi, A., Aghjehgheshlagh, F. M., Zarei, A., **Kasapidou, E.**, & Nahashon, S. N. (2017). Effect of Aloe vera and vitamin E supplementation on the immune response of broilers. *Revista Colombiana de Ciencias Pecuarias*, 30(2), 159-164.

9. **Kasapidou, E.**, Sossidou, E., Zdragas, A., Papadaki, C., Vafeas, G., & Mitlianga, P. (2016). Effect of grape pomace supplementation on broiler meat quality characteristics. *European Poultry Science (Archiv für Geflügelkunde)*, 80: Online publication DOI: 10.1399/eps.2016.135
10. Bonos, E., **Kasapidou, E.**, Kargopoulos, A., Karampampas, A., Christaki, E., Florou-Paneri, P., & Nikolakakis, I. (2016). Spirulina as a functional ingredient in broiler chicken diets. *South African Journal of Animal Science*, 46: 94-102.
11. **Kasapidou, E.**, Sossidou, E., & Mitlianga, P. (2015). Fruit and Vegetable Co-Products as Functional Feed Ingredients in Farm Animal Nutrition for Improved Product Quality. *Agriculture*, 5: 1020-1034.
12. **Kasapidou, E.**, Papadaki, C., Mitlianga, P., & Sossidou, E. (2015). Family produced laying hen meat and eggs in Greece - Nutritional indices for the health conscious consumers. *European Poultry Science (Archiv für Geflügelkunde)*, 79: Online publication DOI: 10.1399/eps.2015.74
13. **Kasapidou, E.**, Giannenas, I., Mitlianga, P., Sinapis, E., Bouloumpasi, E., Petrotos, K., Manouras, A., & Kyriazakis, I. (2014). Effect of *Melissa officinalis* supplementation on growth performance and meat quality characteristics in organically produced broilers. *British Poultry Science*, 55:774-784.
14. Nikolakakis, I., Bonos, E., **Kasapidou, E.**, Kargopoulos, A., & Mitlianga, P. (2014). Effect of dietary sesame seed hulls on broiler performance, carcass traits and lipid oxidation of the meat. *Archiv für Geflügelkunde*, 78: Online publication DOI: 10.1399/eps.2014.28.
15. **Kasapidou, E.**, Mitlianga, P., & Sossidou, E. (2014). Quality of the family poultry products produced in Greece. *Archiv für Geflügelkunde*, 78: Online publication DOI 10.1399/eps.2014.8.
16. **Kasapidou, E.**, Wood, J.D., Richardson, R.I., Sinclair, L.A., Wilkinson, R.G., & Enser, M. (2012). Effect of vitamin E supplementation and diet on fatty acid composition and on meat colour and lipid oxidation of lamb leg steaks displayed in modified atmosphere packs. *Meat Science*, 90: 908-916.
17. Samouris, G., **Kasapidou, E.**, Ioannidou, M., & Eleftheriadou, A. (2011). Changes in lipid oxidation levels and fatty acid composition in the meat from milk-fed lambs during refrigerated and frozen storage – Nutritional Indices. *Archiv für Lebensmittelhygiene*, 62: 217-222.
18. Eleftheriadou, A., Samouris, G., Ioannidou, M., & **Kasapidou, E.** (2010).

Changes in lipid oxidation levels and fatty acid composition in pork and poultry meat during refrigerated and frozen storage. *Archiv für Lebensmittelhygiene*, 61: 173-178.

19. **Kasapidou, E.**, Enser, M., Wood, J.D., Richardson, R.I., Wilkinson, R.G., & Sinclair, L.A. (2009). Influence of vitamin E supplementation and basal diet on the vitamin E status, performance and tissue fatty acid concentration in lambs. *Animal*, 3: 516-526.

20. Capper, J.L., Wilkinson, R.G., **Kasapidou, E.**, Pattinson, S.E., Mackenzie, A.M., & Sinclair, L.A. (2005). The effect of dietary vitamin E and fatty acid supplementation of pregnant and lactating ewes on placental and mammary transfer of vitamin E to the lamb. *British Journal of Nutrition*, 93: 549-557.

21. Wood, J.D., Richardson, R.I., Nute, G.R., Fisher, A.V., Campo, M.M., **Kasapidou, E.**, Sheard, P.R., & Enser, M. (2004). Effects of fatty acids on meat quality: a review. *Meat Science*, 66: 21-32.

#### **B. ΔΙΕΘΝΗ ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΜΕ ΠΛΗΡΗ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΕΡΓΑΣΙΩΝ (Proceedings)**

1. Keramaris, A., Savvidis, T., **Kasapidou, E.**, & Mitlianga, P. (2022). Furniko Flour: An Emblematic Traditional Food of Greek Pontic Cuisine. ICTFTCP 2022: XVI. International Conference on Traditional Foods and Traditional Cooking Procedures, Rome, Italy, October 13-14, p. 145 – 152.

2. Papatzimos, G., Papadopoulos, V., Bakolas, T., Papaioannou, V., Georginis, I., Kotsidou, S., Mitlianga, P. and **Kasapidou, E.** (2022). Comparison of the declared and analysed nutritional composition between branded and private-label meat products sold in Greek supermarkets. *Proceedings of the 68<sup>th</sup> International Congress for Meat Science and Technology*, Kobe, Japan, August 22 – 25, p. 319

3. **Kasapidou, E.**, Papadopoulos, V., Papatzimos, G., Bakolas, T., Papaioannou, V., Georginis, I., Kotsidou, S., and Mitlianga, P. (2022). Assessment of the nutrient content in selected processed meat products for compliance with the declared nutrient content. *Proceedings and Abstracts of the 68<sup>th</sup> International Congress for Meat Science and Technology*, Kobe, Japan, August 22 – 25, p. 318

4. Tzemou M., Parasoglou V.-K., Ioannidou T., Papadopoulos V., Mitlianga P., & **Kasapidou E.** (2017). Prediction of chemical composition of Greek traditional sausages by Near-Infrared Reflectance spectroscopy. *Book of Proceedings of International Measurement Confederation TC23 Metrology in Food and Nutrition*, Thessaloniki, Greece, p. 278-281.

5. **Kasapidou, E.**, Mitlianga, P., & Sossidou, E. (2015). Bio-active compounds from agro-industrial residues for the production of processed meat products with

improved quality characteristics. Novel Methods for Integrated Exploitation of Agricultural by-products, Thessaloniki, Greece (E-proceedings).

6. Darabighne, B., Mahdavi, A., & **Kasapidou, E.** (2015). Comparison of the effect of peppermint, Aloe vera and vitamin E supplementation on broiler immune response. *Book of Abstracts of International Conference Agriculture for Life, Life for Agriculture* Section 3, Animal Science, Bucharest, Romania, p.33.
7. **Kasapidou, E.**, Bonos, E., Kargopoulos, A., Tsirantonakis, A., Christaki, E., Florou-Paneri, P., & Nikolakakis, I. (2015). Effect of dietary *Ascophyllum nodosum* on broiler performance and meat lipid oxidation. *World's Poultry Science Journal*, 71, Suppl. 1, p 163. (*Book of Abstracts of Egg Meat Symposia*, Nantes, France) και Short Paper.
8. Bonos, E., **Kasapidou, E.**, Kargopoulos, A., Karampampas, A., Christaki, E., Florou-Paneri, P., & Nikolakakis, I. (2015). Effect of dietary spirulina on broiler performance and meat lipid oxidation. *World's Poultry Science Journal*, 71, Suppl. 1, p 162. (*Book of Abstracts of Egg Meat Symposia*, Nantes, France) και Short Paper.
9. **Kasapidou, E.**, Sitalidis, P., Mitlianga, P., & Arsenos, G. (2015). Shelf life characteristics of meat from indigenous and foreign breeds of dairy ewes in Greece. *Advances in Animal Biosciences* **6**: 132.
10. **Kasapidou, E.**, Mitlianga, P., & Sossidou, E. (2014). Agri-food co-products as alternative dietary supplements and farm animal product quality: opportunities, limitations and research gaps. *Abstract Book* p 12 και *Proceedings Book* p 31-37.
11. **Kasapidou, E.**, Mitlianga, P., Papadaki, C., & Sossidou, E.N. (2014). Fat and cholesterol content of meat from laying hens reared under the family production system. *World's Poultry Science Journal*, 70, Suppl. 1, p 30. (*Book of Abstracts of the 4<sup>rd</sup> Mediterranean Poultry Summit*, Beirut, Lebanon) και Short Paper.
12. Koidou, M., Sossidou, E., Dotas, V., Samouris, G., Ioannidou, M., **Kasapidou, E.**, Mitlianga, P., & Dotas D. (2014). The effect of dietary grape pomace supplementation on the performance and egg quality traits of laying hens. *Proceedings of the XIVth European Poultry Conference* p 508.
13. **Kasapidou, E.**, Sossidou, E., & Mitlianga, P. (2014). Fruit and vegetable processing by-/co-products: Can they be used as functional feed ingredients in animal nutrition to produce novel value-added products? *Book of Abstracts of the 3<sup>rd</sup> International ISEKI Food Conference* p 48.
14. **Kasapidou, E.**, Sossidou, E., & Mitlianga, P. (2014). From food to feed: Food

industry co-products in animal nutrition as functional feed ingredients for enhanced meat quality. *Advances in Animal Biosciences* **5**: 169.

15. Konstandinidis, K., **Kasapidou, E.**, Govaris, A., & Mitlianga, P. (2013). Evaluation of the chemical composition and the nutritional quality of traditional (village) style Greek Sausages. Book of Abstracts - 59<sup>th</sup> *International Congress of Meat Science and Technology*, p 129 και Short Paper.

16. **Kasapidou, E.**, Sossidou, E., Papadaki, H., Dotas, V., Mitlianga, P., & Dotas, D. (2013). Effect of grape pomace supplementation on broiler meat quality characteristics. *Advances in Animal Biosciences (Proceedings of the British Society of Animal Science)*, p 152.

17. **Kasapidou, E.**, & Mitlianga, P. (2013). Sheep meat polyunsaturated fatty acids and human health in relation to recent nutritional guidelines. *Proceedings of the Nutrition Society – Scottish Section Meeting, Edinburgh, UK. 72 (OCE2), E108.*

18. **Kasapidou, E.**, Mitlianga, P., Giannenas, I., Papaloukas, L., & Kyriazakis, I. (2012). Dietary supplementation of organic broilers with *Melissa officinalis* L.: effect on meat quality. *Advances in Animal Biosciences (Proceedings of the British Society of Animal Science)*, p 112.

19. **Kasapidou, E.**, Mitlianga, P., & Sossidou, E. (2012). Quality characteristics and oxidative stability of eggs and meat from laying hens produced under the family production system. *Proceedings of the 3<sup>rd</sup> Mediterranean Poultry Summit & 6<sup>th</sup> International Poultry Conference*, p 320 και Short Paper.

20. Zervos, A., **Kasapidou, E.**, Papaloukas, L., & Sinapis, E. (2011). Meat quality characteristics from lambs and sheep produced in the mountainous and the semimountainous area in North Greece. *Advances in Animal Biosciences (Proceedings of the British Society of Animal Science)*, p 144.

21. Enser, M., **Kasapidou, E.**, & Richardson, R.I.R. (2006). Vitamin E and meat quality in sheep. *Proceedings of the 9th Annual Langford Food Industry Conference, 'New Developments in Sheepmeat Quality' 24-25 May, Bristol, UK. p 6-10.*

22. **Kasapidou, E.**, Richardson, R.I., Wood, J.D., Sinclair, L.A., Wilkinson, R.G., & Enser, M. (2003). Effects of diet and vitamin E supplementation on the distribution of vitamin E in plasma, muscle, liver and adipose tissue in lambs fed on concentrates alone or with grass silage. *Proceedings of the British Society of Animal Science*, p 62.

23. Capper, J.L., Wilkinson, R.G., **Kasapidou, E.**, Pattinson, S.E., Mackenzie, A.M., & Sinclair, L.A. (2003). The effect of vitamin E and long-chain polyunsaturated

fatty acid supplementation of pregnant and lactating ewes on the transfer of vitamin E to the lamb. *Proceedings of the British Society of Animal Science*, p 61.

24. **Kasapidou, E.** (2002). Importance of vitamin E in fatty acids metabolism in sheep. *Proceedings of Meat fatty acids – A European Conference*, Axbridge, Somerset, UK. p 46-51.

25. **Kasapidou, E.**, Wood, J.D., Merrell, B.G., Brown, S.N., & Enser, M. (2002). The effect of the biological selenium status on the oxidative stability of sheep meat. *Proceedings of the Nutrition Society – Summer Meeting*, Leeds, UK. p 101A.

26. **Kasapidou, E.**, Wood, J.D., Sinclair, L.A., Wilkinson, R.G., & Enser, M. (2002). The fatty acid composition of muscle and liver in lambs fed concentrates alone or with grass silage. *Proceedings of the Nutrition Society – Summer Meeting*, Leeds, UK. p 99A.

27. **Kasapidou, E.**, Wood, J.D., Sinclair, L.A., Wilkinson, R.G., & Enser, M. (2002). Effect of diet on vitamin E metabolism and meat quality in lambs. *Proceedings of the British Society of Animal Science*, York, p 185.

28. Arsenos, G., Fortomaris, P., Banos, G., Deligiannis, K., Lainas, T., Katsaounis, N, **Kasapidou, E.**, Stamataris, C., & Zygoiannis, D. (2002). Effect of production systems on carcass quality characteristics of lambs. *Proceedings of the British Society of Animal Science*, York, p 180.

29. **Kasapidou, E.**, Wood, J.D., Sinclair, L.A., Wilkinson, R.G., & Enser, M. (2001). Diet and vitamin E metabolism in lambs: effects of dietary supplementation on meat quality. *47th International Congress of Meat Science and Technology*. Krakow, Poland, session 3, p 216-217.

30. **Kasapidou, E.**, Wood, J.D., Sinclair, L.A., Wilkinson, R.G., & Enser, M. (2001). Vitamin E supplementation and meat quality in lambs. *Proceedings of the British Society of Animal Science*, York, UK. p 56.

#### **Γ. ΔΙΕΘΝΗ ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΜΕ ΠΕΡΙΛΗΨΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ (Abstracts)**

1. Keramaris, A., **Kasapidou, E.**, & Mitlianga, P. (2022). The sense of an inimitable traditional dish in Pontic Greek cuisine — tanomenon sorva. 12th International Conference in Food Studies. E- proceedings ([https://cgscholar.com/cg\\_event/events/O22/proposal/61098](https://cgscholar.com/cg_event/events/O22/proposal/61098)).

2. Basdagianni, Z., Karaiskou, C., **Kasapidou, E.**, & Karatzia, M.A. (2020). The investigation of fatty acid profile of Chios sheep during lactation. *Book of Abstracts of the 71th Annual Meeting of the European Association for Animal Production* p 175.

3. Karaiskou, C., **Kasapidou, E.**, Makri, S., Kouretas, D., & Basdagianni, Z. (2020). Assessment of antioxidant capacity in dairy ewes after supplementation of feed with milk thistle oil. *Book of Abstracts of the 71th Annual Meeting of the European Association for Animal Production* p 180.
4. **Kasapidou, E.**, Basdagianni, Z., Karaiskou, C., Papadopoulos, V., Kesidis, A., & Tsiotsias, A. (2020). Milk fatty acid composition and lipid quality nutritional indices in different sheep farming systems. *Book of Abstracts of the 71th Annual Meeting of the European Association for Animal Production* p 570.
5. Sossidou, E.N., **Kasapidou, E.**, Dotas, V., Ioannidis, I., & Mitlianga, P. (2013). Effect of grape pomace supplementation on broiler performance and eating quality. *Book of Abstracts of the 64th Annual Meeting of the European Association for Animal Production* p 405.
6. **Kasapidou, E.**, Wood, J.D., Sinclair, L.A., Wilkinson, R.G., & Enser, M. (2003). Diet effect on fatty acid composition of ovine subcutaneous adipose tissue. *Book of Abstracts of the 54th Annual Meeting of the European Association for Animal Production* p 116.

#### **Δ. ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΜΕ ΠΛΗΡΗ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΕΡΓΑΣΙΩΝ (Proceedings)**

1. **Κασαπίδου, Ε.**, & Παπατζήμος, Γ. (2023). Παραγωγή προϊόντων κρέατος με βελτιωμένη διατροφική αξία για τους Έλληνες καταναλωτές. *Πρακτικά 7ου Πανελληνίου Συνέδριου για το Κρέας και τα Προϊόντα του*, Θεσσαλονίκη, σελ. 615-624.
2. **Κασαπίδου, Ε.**, Παπατζήμος, Γ., Αυλογιάρης Γ., & Μητλιάγκα, Π. (2023). Προϊόντα με βάση το κρέας – Χημική Σύνθεση Ι. Συμμόρφωση με τη διατροφική δήλωση και τα όρια ανοχής σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Νομοθεσία ΙΙ. Διαφορές στην περιεκτικότητα θρεπτικών συστατικών μεταξύ προϊόντων επώνυμης και ιδιωτικής ετικέτας. *Πρακτικά 7ου Πανελληνίου Συνέδριου για το Κρέας και τα Προϊόντα του*, Θεσσαλονίκη, σελ. 604-614.
3. Παπατζήμος, Γ., Μπασδαγιάννη, Ζ., Τόρτοκα, Β., & **Κασαπίδου, Ε.** (2023). Επίδραση προσθήκης κανναβέλαιου στη διατροφική σύνθεση και τη διάρκεια ζωής αλλαντικού ωρίμανσης. *Πρακτικά 7ου Πανελληνίου Συνέδριου για το Κρέας και τα Προϊόντα του*, Θεσσαλονίκη, σελ. 506-519.
4. Παπατζήμος, Γ., & **Κασαπίδου, Ε.** (2023). Η βιομηχανική κάνναβη (*Cannabis sativa* L.) ως λειτουργικό συστατικό στην παραγωγή προϊόντων κρέατος. *Πρακτικά 7ου Πανελληνίου Συνέδριου για το Κρέας και τα Προϊόντα του*, Θεσσαλονίκη, σελ. 498-505.



5. **Κασαπίδου, Ε.**, & Σωσσίδου, Ε. (2019). Αξιοποίηση υπο/παρα-προϊόντων της βιομηχανίας επεξεργασίας φρούτων και λαχανικών στην παραγωγή προϊόντων με βάση το κρέας. *Πρακτικά του Πανελληνίου Συνεδρίου για το Κρέας και τα Προϊόντα του*, Θεσσαλονίκη, σελ. 97-102.
6. **Κασαπίδου, Ε.**, Στεφανής, Φ., Παπαδόπουλος, Β., & Μητλιάγκα, Π. (2019). Ανάπτυξη καμπύλης βαθμονόμησης για τον προσδιορισμό της χημικής σύνθεσης παραδοσιακών χωριάτικων λουκάνικων με φασματοσκοπία εγγύς υπέρυθρου (NIR). *Πρακτικά του Πανελληνίου Συνεδρίου για το Κρέας και τα Προϊόντα του*, Θεσσαλονίκη, σελ. 615-625.
7. Αναστασάκης, Χ., Μητλιάγκα, Π., & **Κασαπίδου, Ε.** (2019). Ποιοτικός έλεγχος και διερεύνηση της συμμόρφωσης για ορθή επισήμανση, σε δημοφιλείς κατηγορίες προϊόντων με βάση το κρέας θερμικής επεξεργασίας της Ελληνικής αγοράς. *Πρακτικά του Πανελληνίου Συνεδρίου για το Κρέας και τα Προϊόντα του*, Θεσσαλονίκη, σελ. 626-637.
8. Καραΐσκου, Χ., Μπασδαγιάννη, Ζ., Μουρτζίνος, Ι., **Κασαπίδου, Ε.**, & Σινάπης, Ε., (2019). Διερεύνηση της προσθήκης ελαίου γαϊδουράγκαθου στα ποσοτικά και ποιοτικά χαρακτηριστικά πρόβειου γάλακτος. *Τόμος Πρακτικών 7ου Πανελληνίου Συνεδρίου Τεχνολογίας Ζωικής Παραγωγής*, Θεσσαλονίκη, σελ. 97-98.
9. Γεωργιάδου, Π., **Κασαπίδου, Ε.**, Παπαδόπουλος, Β., Μητλιάγκα, Π., & Λαλάς, Σ. (2019). Πρωτεΐνες, λακτόζη, μέταλλα και βιταμίνες στο βουβαλίσιο γάλα. *Τόμος Πρακτικών 7ου Πανελληνίου Συνεδρίου Τεχνολογίας Ζωικής Παραγωγής*, Θεσσαλονίκη, σελ. 129-130.
10. Γεωργιάδου, Π., **Κασαπίδου, Ε.**, Παπαδόπουλος, Β., Μητλιάγκα, Π., & Λαλάς, Σ. (2019). Η σύνθεση των λιπαρών οξέων, η χοληστερόλη, και οι δείκτες υγείας αθηρογένεσης και θρομβογένεσης στο βουβαλίσιο γάλα. *Τόμος Πρακτικών 7ου Πανελληνίου Συνεδρίου Τεχνολογίας Ζωικής Παραγωγής*, Θεσσαλονίκη, σελ. 131-132.
11. Ράγκος, Γ., **Κασαπίδου, Ε.**, Παπαδόπουλος, Β., Μητλιάγκα, Π., & Γελασάκης, Α.Ι. (2019). Συσχετίσεις των φυσικοχημικών χαρακτηριστικών του πρόβειου γάλακτος με το σύστημα εκτροφής. *Τόμος Πρακτικών 7ου Πανελληνίου Συνεδρίου Τεχνολογίας Ζωικής Παραγωγής*, Θεσσαλονίκη, σελ. 133-134.
12. Παράσογλου, Β-Κ., Τζέμου, Μ., Μητλιάγκα, Π., & **Κασαπίδου, Ε.** (2017). Παραλλακτικότητα στη Χημική Σύνθεση Παραδοσιακών Λουκάνικων ανά Παρτίδα Παραγωγής. *Πρακτικά 4<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων και Υγιεινής Τροφίμων*, Βόλος (E-proceedings).

13. **Κασαπίδου, Ε.**, Παράσογλου, Β-Κ., Τζέμου, Μ., Ιωαννίδου, Θ., Ασημούλας, Μ-Α., & Μητλιάγκα, Π. (2017). Διατροφική Αξία Παραδοσιακών Λουκάνικων. *Πρακτικά 4<sup>ο</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων και Υγιεινής Τροφίμων*, Βόλος (E-proceedings).
14. Γελασάκης, Α.Ι., Κεσίδης, Α., Σαραφίδου, Π., Νταρακάς, Δ., Παρίσης, Θ., Μητλιάγκα, Π., Κεσίδη, Α., & **Κασαπίδου, Ε.** (2017). Η επίδραση της χορήγησης φασολιών Πρεσπών, στο σωματικό βάρος και στη μέση ημερήσια αύξηση παχυνόμενων αρνιών εγχώριων φυλών. *Τόμος Πρακτικών του Πανελληνίου Συνεδρίου Τεχνολογίας Ζωικής Παραγωγής*, Θεσσαλονίκη, σελ. 129-131.
15. **Κασαπίδου, Ε.**, Κιρκμαλής, Π., Παλάκας, Π., Νότε, Χ., Παλάκας, Χ., Πυργιλής, Γ., & Μητλιάγκα, Π. (2017). Μελέτη αγοράς για τα ποιοτικά χαρακτηριστικά αυγών από διαφορετικά συστήματα εκτροφής. *Τόμος Πρακτικών του Πανελληνίου Συνεδρίου Τεχνολογίας Ζωικής Παραγωγής*, Θεσσαλονίκη, σελ. 147-149.
16. **Κασαπίδου, Ε.** (2015). Επιπολασμός του *Campylobacter* σε ορνίθιο κρέας συμβατικής και βιολογικής εκτροφής. *Πρακτικά Ημερίδας Το Campylobacter spp. στην Τροφική Αλυσίδα των Ορνιθίων Κρεοπαραγωγής: Εκτίμηση και Διαχείριση των Κινδύνων για τη Δημόσια Υγεία*, Καρδίτσα, σελ. 51-61.
17. Μπόνος, Ε., **Κασαπίδου, Ε.**, Καργόπουλος, Α., Τσιραντωνάκης, Α., Καραμπάμπας, Α., Χρηστάκη, Ε., Φλώρου-Πανέρη, Π., & Νικολακάκης, Ι. (2015). Η προσθήκη σπιρουλίνας στην τροφή των κρεοπαραγωγών ορνιθίων με σκοπό την παραγωγή λειτουργικού ορνιθίου κρέατος. *Πρακτικά Πανελληνίου Συνεδρίου για το Κρέας και τα Προϊόντα του*, Θεσσαλονίκη, σελ. 34-41.
18. **Κασαπίδου, Ε.**, Συτιλίδης, Π., Μητλιάγκα, Π., & Αρσένος, Γ. (2015). Η επίδραση του γενοτύπου στο χρόνο ζωής πρόβειου κρέατος. *Πρακτικά Πανελληνίου Συνεδρίου για το Κρέας και τα Προϊόντα του*, Θεσσαλονίκη, σελ. 214-220.
19. Κωνσταντινίδης, Κ., Χατζηθεοδωρίδης, Φ., Μητλιάγκα, Π., Γκόβαρης, Α., & **Κασαπίδου, Ε.** (2015). Ποιοτικά χαρακτηριστικά χωριάτικων λουκάνικων που παρασκευάζονται σε κρεοπωλεία της πόλης της Θεσσαλονίκης. *Πρακτικά Πανελληνίου Συνεδρίου για το Κρέας και τα Προϊόντα του*, Θεσσαλονίκη, σελ. 300-306.
20. Κωνσταντινίδης, Κ., **Κασαπίδου, Ε.**, Μητλιάγκα, Π., & Χατζηθεοδωρίδης, Φ. (2015). Η εικόνα της αγοράς παραδοσιακών λουκάνικων σε ένα αστικό περιβάλλον στην Ελλάδα: Η περίπτωση της πόλης της Θεσσαλονίκης. *Πρακτικά Πανελληνίου Συνεδρίου για το Κρέας και τα Προϊόντα του*, Θεσσαλονίκη, σελ. 307-309.
21. Μπόνος Ε., **Κασαπίδου, Ε.**, Καργόπουλος Α., Καραμπάμπας Α.,

Τσιραντωνάκης Α., Μητλιάγκα Π., Χρηστάκη Ε., Φλώρου-Πανέρη Π., & Νικολακάκης Ι. (2015). Μελέτη της αξιοποίησης φυκιών στην τροφή των κρεοπαραγωγών ορνιθίων με σκοπό τη βελτίωση των αποδόσεων τους. *Τόμος Πρακτικών 5ου Πανελληνίου Συνεδρίου Τεχνολογίας Ζωικής Παραγωγής*, Θεσσαλονίκη, σελ. 87-88.

22. **Κασαπίδου, Ε.**, & Σωσσίδου, Ε. (2012). Προϊόντα και υποπροϊόντα της βιομηχανίας τροφίμων στη διατροφή των παραγωγικών ζώων ως λειτουργικά συστατικά για την παραγωγή κρέατος με βελτιωμένα ποιοτικά χαρακτηριστικά. *Πρακτικά Πανελληνίου Συνεδρίου για το Κρέας και τα Προϊόντα του*, Αθήνα, σελ. 55-60.

23. **Κασαπίδου, Ε.**, Καραβασίλογλου, Ι., Παπαδοπούλου, Κ., & Μπουλούμπαση, Ε. (2011). Οξειδωτική σταθερότητα αβγών και κρέατος ορνιθίων χωρικής εκτροφής – Προκαταρκτική μελέτη. *Πρακτικά 4<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου Τροφίμων*, Θεσσαλονίκη, σελ. 446-456.

24. Μπουλούμπαση, Ε., **Κασαπίδου, Ε.**, & Μπογδάνης, Α. (2011). Εκτίμηση της ποιότητας και ασφάλειας του παραδοσιακού τυριού φέτα που πωλείται επί ζυγίου σε υπεραγορές της βορείου Ελλάδος. Παρουσιάστηκε σε αναρτημένη ανακοίνωση (poster) στο 4<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Τροφίμων (Θεσσαλονίκη).

25. Ελευθεριάδου, Α., Σαμούρης, Γ., Ιωαννίδου, Μ., & **Κασαπίδου, Ε.** (2010). Μεταβολές στο βαθμό οξείδωσης και στη σύνθεση του λίπους σε λιπαρά οξέα κρέατος αμνού γάλακτος κατά τη συντήρηση του στους +4°C και -18°C. *Πρακτικά 2<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου για το Κρέας και τα Προϊόντα του*, Αθήνα, σελ. 403-408.

26. Χατζηδημητράκος, Ι., Γιαβάσης, Ι., Γιάννενας, Η., & **Κασαπίδου, Ε.** (2010). Επίδραση της εποχής και του συστήματος παραγωγής στη μικροβιολογική κατάσταση σφάγιων ορνιθίων. βιολογικής και συμβατικής εκτροφής. *Πρακτικά 2<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου για το Κρέας και τα Προϊόντα του*, Αθήνα, σελ. 54-60.

#### **E. ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΜΕ ΠΕΡΙΛΗΨΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ (Abstracts)**

1. Καραϊσκού, Χ., Μακρή, Ε., **Κασαπίδου, Ε.**, Κουρέτας, Δ., & Μπασδαγιάννη, Ζ. (2019). Αξιολόγηση της οξειδωτικής καταπόνησης του οργανισμού μετά την προσθήκη ελαίου λιναρόσπορου και ελαίου γαϊδουράγκαθου στο σιτηρέσιο προβατινών. Επιθεώρηση Ζωοτεχνικής Επιστήμης - Ειδική Έκδοση *Πρακτικά 34<sup>ου</sup> Επιστημονικού Συνεδρίου Ελληνικής Ζωοτεχνικής Εταιρείας*, Βόλος, σελ. 38-39.

2. Καραϊσκού, Χ., Μπασδαγιάννη Ζ., Μουρτζίνος Ι., **Κασαπίδου, Ε.**, & Σινάπης, Ε. (2018). Διερεύνηση της προσθήκης ελαίου λιναρόσπορου και γαϊδουράγκαθου στο προφίλ των λιπαρών οξέων πρόβειου γάλακτος. Επιθεώρηση Ζωοτεχνικής Επιστήμης - Ειδική Έκδοση *Πρακτικά 33<sup>ου</sup> Επιστημονικού Συνεδρίου Ελληνικής Ζωοτεχνικής*

Εταιρείας, Πρέβεζα, σελ. 71-72.

3. Ράγκος, Γ., **Κασαπίδου, Ε.**, Παπαδόπουλος, Β., Μητλιάγκα, Π., Παρίσης, Θ., & Γελασάκης, Α.Ι. (2018). Διερεύνηση της επίδρασης του συστήματος εκτροφής στην ποσότητα και στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του πρόβειου γάλακτος σε εκτροφές της περιοχής Αμυνταίου. *Πρακτικά 14ου Πανελληνίου Κτηνιατρικού Συνεδρίου*, Θεσσαλονίκη (Ηλεκτρονική Έκδοση).

4. Γελασάκης, Α.Ι., Κεσίδης, Α., Φιλίππιδη, Π., Πουρσανίδης, Γ., Μητλιάγκα, Π., Παρίσης, Θ., & **Κασαπίδου, Ε.** (2018). Η επίδραση της προσθήκης φασολιών Πρεσπών (*Phaseolus vulgaris*) στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του κρέατος εγχώριων φυλών αρνιών. *Πρακτικά 14ου Πανελληνίου Κτηνιατρικού Συνεδρίου*, Θεσσαλονίκη (Ηλεκτρονική Έκδοση).

5. Γιαβάσης, Ι., Λεοντόπουλος, Σ., Τσαούση, Κ., Αργυρίου, Ε.Ε., Κανδυλάκης, Μ., **Κασαπίδου, Ε.**, Μανούρας Α., & Πετρωτός Κ. (2013). Αντιμικροβιακές και αντιοξειδωτικές ιδιότητες πολυφαινόλων απομονωμένων από υγρά απόβλητα ελαιουργείων: Μελέτες in vitro και επιτυχημένες εφαρμογές σε τρόφιμα. *Πρακτικά Συνεδρίου 4ου Πανελληνίου Συνεδρίου Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων*, Αθήνα, σελ. 33-34.

6. **Κασαπίδου, Ε.**, & Σωσσιδίου, Ε. (2013). Δυνατότητες αξιοποίησης παραπροϊόντων και υποπροϊόντων της βιομηχανίας τροφίμων ως λειτουργικών συστατικών στη διατροφή των παραγωγικών ζώων. *Πρακτικά (CD - Rom) διημερίδας «Καινοτόμες μέθοδοι για ολοκληρωμένη αξιοποίηση των υπολειμμάτων από την επεξεργασία αγροτικών προϊόντων»*, Θεσσαλονίκη.

7. **Κασαπίδου, Ε.**, Μητλιάγκα, Π., Μπούντα, Μ., Παπαδόπουλος, Α., Γιάννενας, Η., & Κυριαζάκης, Η. (2011). Η επίδραση της χρήσης του μελισσόχορτου στη διατροφή κρεοπαραγωγών ορνιθίων βιολογικής εκτροφής στις αποδόσεις και την οξειδωτική σταθερότητα του παραγόμενου κρέατος. Επιθεώρηση Ζωοτεχνικής Επιστήμης - Ειδική Έκδοση *Πρακτικά 26<sup>ου</sup> Επιστημονικού Συνεδρίου Ελληνικής Ζωοτεχνικής Εταιρείας*, Χαλκίδα, σελ. 83-84.

8. Σταματάρης, Κ., Αμβροσιάδης, Ι., Κατίκου, Π., **Κασαπίδου, Ε.**, Δεληγιάννης, Κ., Λαΐνας, Θ., Γεωργάκης, Σ., & Ζυγογιάννης, Δ. (1999). Ορισμένα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά κρέατος αρνιών. *Πρακτικά 8<sup>ου</sup> Πανελληνίου Κτηνιατρικού Συνεδρίου*, Αθήνα, σελ. 11.

9. Σταματάρης, Κ., Κατίκου, Π., **Κασαπίδου, Ε.**, Δεληγιάννης, Κ., Λαΐνας, Θ., Γεωργάκης, Σ., & Ζυγογιάννης, Δ. (1999). Αποδοχή “βαριών σφαγίων” από Έλληνες καταναλωτές. *Πρακτικά 8<sup>ου</sup> Πανελληνίου Κτηνιατρικού Συνεδρίου*, Αθήνα, σελ. 10.

### **III. ΑΝΑΦΟΡΕΣ ΣΤΟ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ΕΡΓΟ**

Βιβλιογραφική βάση δεδομένων Scopus: 2003 αναφορές (h index = 7)

Βιβλιογραφική βάση δεδομένων Google Scholar: 3448 αναφορές (h index = 10)

Ημερομηνία πρόσβασης στις παραπάνω βάσεις δεδομένων: 09/02/2023

### **IV. ΛΟΙΠΟ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ΕΡΓΟ**

Συμμετοχή στη συγγραφή του Οδηγού Κατάρτισης της ειδικότητας «Τεχνικός Γαλακτοκομίας - Τυροκόμος» στο πλαίσιο της Πιλοτικής Δράσης για την Ανάπτυξη Οδηγών Κατάρτισης των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Εκπαίδευσης (Κέντρο Ανάπτυξης Εκπαιδευτικής Πολιτικής της ΓΣΕΕ (ΚΑΝΕΠ-ΕΣΕΕ))

Μέλος του Περιφερειακού Συμβουλίου Έρευνας και Καινοτομίας (ΠΣΕΚ) της Περιφέρειας Δυτικής Μακεδονίας

### **V. ΚΡΙΤΗΣ (REVIEWER) ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ**

Agronomy Research

Animal

Animals (Member of the Reviewer Board) Animal Feed Science and Technology

Animal Nutrition

Animal Production Science

Annals of Agricultural Science

Antioxidants

Applied Sciences

British Poultry Science

Foods

Italian Journal of Animal Science

Journal of Animal Physiology and Animal Nutrition

Journal of Applied Animal Research

Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society

Journal of the Science of Food and Agriculture

Meat Science (Certificate of Outstanding Contribution in Reviewing)

Molecules

Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca Poultry

Sustainability

Veterinary Medicina

### **VI. ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ**

Canadian Poultry Research Council

### **ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ**

#### **I. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΠΙΤΡΟΠΕΣ**

Επιτροπή αξιολόγησης έκτακτου εκπαιδευτικού προσωπικού για το ακαδημαϊκό έτος 2018-2019 (Αρ. πρακτ. 8/22-05-2018)

Επιτροπή Σύνταξης Οδηγού Σπουδών (Αρ. πρακτ. 2/28-01-2020)

Επιτροπή για τη σύνταξη έκθεσης βιωσιμότητας του υπό αναστολή τμήματος «Επιστήμης τροφίμων και Διατροφής» της Σχολής Γεωπονικών Επιστημών (Αρ. πρακτ. 13/12-06-2020)

Επιτροπή διεξαγωγής κατατακτήριων εισαγωγικών εξετάσεων (Αρ. πρακτ. 10/04-05-2020)

Επιτροπή αξιολόγησης Ακαδημαϊκών Υποτρόφων, για το ακαδημαϊκό έτος 2020-2021 (Αρ. πρακτ. 10/04-05-2020)

Συντονιστική Επιτροπή του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών του Τμήματος Γεωπονίας με τίτλο «Ολοκληρωμένη Διαχείριση Παραγωγικών Ζώων και Άγριας Πανίδας» (Αρ. πρακτ. 20/28-09-2020)

Επιτροπή ενστάσεων της πρόσκλησης εκδήλωσης ενδιαφέροντος για την υποβολή αιτήσεων από νέους επιστήμονες κατόχους διδακτορικού στο πλαίσιο υλοποίησης της πράξης «Απόκτηση ακαδημαϊκής διδακτικής εμπειρίας σε νέους επιστήμονες κατόχους διδακτορικού στο Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας για το ακαδημαϊκό έτος 2020-2021» (Αρ. πρακτ. 11/11-05-2020)

## **II. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΣΥΛΛΟΓΙΚΑ ΟΡΓΑΝΑ**

Γενική Συνέλευση Σχολής (πρώην Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Δυτ. Μακεδονίας) από 1-12-2017 έως 1-10-2018 (Αρ. Πρωτ. 239/1-12-2017)

Συνέλευση Τμήματος (πρώην Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Δυτ. Μακεδονίας) από 1-12-2017 έως 1-10-2018 (Αρ. Πρωτ. 238/1-12-2017)

Συνέλευση Τμήματος (Πανεπιστήμιο Δυτ. Μακεδονίας) από 29-10-2019 έως και σήμερα (Αρ. Πρωτ. 48/29-10-2019)

Γενική Συνέλευση Σχολής (Πανεπιστήμιο Δυτ. Μακεδονίας) από 13-2-2020 έως και σήμερα (Αρ. Πρωτ. 263/13-3-2020)

Κοσμητεία Σχολής (Πανεπιστήμιο Δυτ. Μακεδονίας) από 1-6-2020 έως και σήμερα (Αρ. Πρωτ. 400/1-6-2020)

## **ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΙ – ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΙ ΦΟΡΕΙΣ**

Μέλος του Μητρώου Πιστοποιημένων Αξιολογητών της Γενικής Γραμματείας Έρευνας και Τεχνολογίας (Αριθμός Απόφασης 211946/12-12-2016).

Μέλος του Μητρώου Εκπαιδευτών Επιχειρήσεων των τροφίμων (Μητρώο Α) του

Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (Αριθμός Απόφασης του ΔΣ του ΕΦΕΤ 415/20-12-2016). Αριθμός Μητρώου Εκπαιδευτή 415272433.

### **ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ**

Αγγλικά Certificate of Proficiency in English (University of Michigan) και μεταπτυχιακές/διδακτορικές σπουδές στο Ηνωμένο Βασίλειο (Άριστα)

Γερμανικά Zertifikat - Deutsch als Fremdsprache (Goethe Institut) (Καλά)

Ολλανδικά Beginners' Dutch Course, modele 2 (Language Centre, Maastricht University) (Καλά)

### **ΓΝΩΣΕΙΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ**

Άριστη ευχέρεια στη χρήση ηλεκτρονικού υπολογιστή και στα προγράμματα Microsoft Office

(Πιστοποιητικό Γνώσης Χειρισμού Η/Υ IC3 Internet and Computing Core Certification)

Καλή ευχέρεια στη χρήση των στατιστικών προγραμμάτων SPSS και Minitab

### **ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΕΝΗΛΙΚΩΝ**

Πιστοποιημένη Εκπαιδύτρια Ενηλίκων - Εθνικός Οργανισμός Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού (ΕΟΠΠΕΠ) (Κωδικός Πιστοποίησης EB29416)