

Δρ Αθανάσιος Μανούρας
Καθηγητής
Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων
ΤΕΙ Θεσσαλίας

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

2018

Βιογραφικό Σημείωμα 2018

Προσωπικά Στοιχεία

Όνοματεπώνυμο	Αθανάσιος Μανούρας του Βασιλείου
	Καθηγητής
Δ/ση Εργασίας	ΤΕΙ Θεσσαλίας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τέρμα Τεμπονέρα, 43100, Καρδίτσα
Τηλέφωνο	2441064782, 6937182424
E-mail	amanouras@teilar.gr https://www.teilar.gr/person.php?pid=355

Ακαδημαϊκές Σπουδές

<u>1992</u>	Διδακτορική Διατριβή: <i>“Μελέτη πολυσακχαριτών και πρωτεογλυκανών σε θαλάσσιους οργανισμούς (αχινός)”</i> , Πανεπιστήμιο Πατρών, Τμήμα Χημείας. Γενικός βαθμός <i>“Άριστα”</i> .
<u>1998</u>	Δίπλωμα Ειδίκευσης Οινολογίας Παν/μίου Πατρών.
<u>1988-1992</u>	Ειδικός Μεταπτυχιακός Υπότροφος (ΕΜΥ) στον Τομέα Οργανικής Χημείας, Βιοχημείας και Φυσικών προϊόντων του Τμήματος Χημείας του Παν/μίου Πατρών.
<u>1988</u>	Πτυχίο Χημείας, Τμήμα Χημείας, Σχολή Θετικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Πατρών, με γενικό βαθμό <i>“Λίαν Καλώς”</i>

Μετεκπαιδεύσεις-Σεμινάρια

<u>2016</u>	«Οίνος & Αποστάγματα», Σεμινάριο εκπαίδευσης συνεργατών της Β.Σ. Καρούλιας, Τρίκαλα 22 Νοεμβρίου 2016
<u>2015</u>	«Οινογνωσία», 1 ^ο Σεμινάριο Συλλόγου ‘Οινέας’, Τρίκαλα 8 Μαΐου 2015
<u>2014</u>	«Research and Innovation to foster the competitiveness of the European Agri-Food and Seafood sectors» Athens, 10-12 March 2014.
<u>2009</u>	«Μέθοδοι μικροβιολογικού ελέγχου υδάτων», Εργαστήριο Υγιεινής, Ιατρική Σχολή, Πανεπιστήμιο Πατρών, Πάτρα 9-11 Νοεμβρίου 2009.
<u>2008</u>	“EQUASE 2007” , Εταιρεία Μελέτης της Μικροβιολογικής Ποιότητας του Ύδατος & Δημοκρίτειο Παν/μίο Θράκης, Αθήνα, 20 Μαρτίου 2008.

Βιογραφικό Σημείωμα 2018

- 2005 “International Conference on New Water Culture of South – East European Countries”, Athens, 21 – 23 October, 2005.
- 2004 “ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΚΑΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΠΟΣΙΜΟΥ ΝΕΡΟΥ”, Αθήνα 5-6 Ιουλίου 2004.
- 1998 “EUROPEAN TRAINING PROGRAM IN MICROSEPARATION TECHNIQUES (ECOSEP1)” , Πάτρα 14-17 Μαΐου 1998.
- 1992 “ADVANCED EURO HPLC TRAINING COURSE AND WORKSHOP” , Πάτρα 7-10 Απριλίου 1992.

Επαγγελματική Εμπειρία

- 1998 Ίδρυση Εργαστηρίου Ελέγχου Ποιότητας με επωνυμία «Χημικό–Οινολογικό Εργαστήριο»
- 2008 «Χημικό Εργαστήριο Αθ. Μανούρας» ,Διαπίστευση κατά ΕΛΟΤ EN ISO/IEC 17025:2005, Αρ. Πιστ.503 (Εθνικό Συμβούλιο Διαπίστευσης Α.Ε.)
- 1998-2010 Σύμβουλος Επιχειρήσεων στους τομείς : έρευνα και ανάπτυξη νέων προϊόντων (R&D), πολιτικές ποιότητας, εκπαίδευση προσωπικού στις επιχειρήσεις AGRI, Perper, ΤΡΙΚΚΗ, Οξοποιία ΜΕΤΕΩΡΑ κ.α.
- 2005-2010 Επιστημονικός και Εργαστηριακός Συνεργάτης, με πλήρη προσόντα, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Λάρισας.
- 2010 – 2017 Αναπληρωτής Καθηγητής, Τακτική Θέση, Γνωστικό αντικείμενο «Χημεία Τροφίμων με έμφαση στη Χημεία Φυσικών Προϊόντων» ΦΕΚ 490/10-06-2010 τΓ’
Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, ΤΕΙ Θεσσαλίας
- 2017 – σήμερα Καθηγητής α’ βαθμίδας, Γνωστικό αντικείμενο «Χημεία Τροφίμων με έμφαση στη Χημεία Φυσικών Προϊόντων» ΦΕΚ 565/16-06-2017 τΓ’
Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, ΤΕΙ Θεσσαλίας

Λοιπά στοιχεία

1/1993-12/1994 Στρατιωτικές υποχρεώσεις: Έφεδρος Αξιωματικός, Σώμα Εφοδιασμού Μεταφορών, (ΣΕΜ), Αρχηγός Τάξης 93α ΕΣΣΟ

2017 – σήμερα Εμπειρογνώμονας του Εθνικού Συμβουλίου Διαπίστευσης (ΕΣΥΔ) για Φορείς Πιστοποίησης Προσώπων

2017 – σήμερα Μέλος Επιτροπής οργανοληπτικών εξετάσεων οίνων ΠΟΠ Μεσσηνικόλας , 1160/18-05-2017 ΕΔΟΑΟ

Διοικητικό Έργο

1. **Πρόεδρος** Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας & Τεχνολογίας Τροφίμων & Διατροφής, ΤΕΙ Θεσσαλίας, **01-09-2010** έως **31-08-2014** και **από 01-09-2015** έως **σήμερα**
2. **Αναπληρωτής Κοσμήτορας**, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας & Τεχνολογίας Τροφίμων & Διατροφής, ΤΕΙ Θεσσαλίας, 01-09-2018 έως σήμερα
3. Μέλος ΟΜΕΑ Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων
4. Μέλος Συμβουλίου ΙΔΒΕ, ΤΕΙ Θεσσαλίας
5. Μέλος της Ολομέλειας, της Ε.Ε.Ε του ΤΕΙ Θεσσαλίας
6. Πρόεδρος ή μέλος πλήθους επιτροπών διαγωνισμών, αξιολόγησης επιστημονικών & εργαστηριακών συνεργατών, εσωτερικής και εξωτερικής αξιολόγησης, κατατακτήριων εξετάσεων, αναμόρφωσης προγράμματος σπουδών, σύνταξης ωρολογίων προγραμμάτων, προγραμμάτων εξεταστικών, πρακτικής άσκησης φοιτητών κτλ., με βάση αποφάσεις αρμόδιων συλλογικών οργάνων

Εργαστηριακές Υποδομές

1. Υπεύθυνος του Εργαστηρίου Χημείας Τροφίμων του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Θεσσαλίας (Αριθμ. Πρακτικού Συμβουλίου ΤΕΙ Λάρισας 770/16-03-2011). Στο συγκεκριμένο εργαστήριο πραγματοποιούνται εργαστηριακές ασκήσεις των μαθημάτων «Χημεία Τροφίμων», «Ανάλυση Τροφίμων», «Ποσοτική Χημεία», «Οργανική Χημεία» και «Βιοχημεία Τροφίμων». Επίσης είναι χώρος πραγματοποίησης μετρήσεων ερευνητικών πτυχιακών εργασιών.

2. Μέλος του ερευνητικού εργαστηρίου Ζωοτεχνικό Εργαστήριο Βιοχημικών, Χημικών και Μικροβιολογικών Αναλύσεων (http://www.teilar.gr/tmimata/show_lab.php?lid=18).

Το ΖΩΟΤΕΧΝΙΚΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ δημιουργήθηκε με βασικό στόχο να παρέχει συμβουλευτικές υπηρεσίες στην εφαρμοσμένη ζωική παραγωγή με την ενοποιημένη αναλυτική εργαστηριακή υποδομή των επιμέρους εργαστηρίων, Λοιμωδών Νοσημάτων, Μικροβιολογίας, Παρασιτολογίας, Διατροφής, Γεωργικής Χημείας – Βιοχημείας - Τεχνολογίας Κρέατος, Τεχνολογίας Γάλακτος και Αναπαραγωγής.

3. Μέλος του ερευνητικού εργαστηρίου Μηχανικής Τροφίμων – Βιοσυστημάτων και Ποιοτικού Ελέγχου Τροφίμων και Αγροϋλικών. (<http://www.fabe.gr>)

Η αποστολή του Εργαστηρίου είναι η διεξαγωγή προωθημένης έρευνας σε σύγχρονους τομείς της Αγροτικής Βιομηχανίας και της Βιομηχανίας των Τροφίμων που αφορούν τεχνολογίες αιχμής.

ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ

- 2005-2010** **Επιστημονικός & Εργαστηριακός Συνεργάτης** (με πλήρη προσόντα) του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Λάρισας.
Μαθήματα (θεωρία ή εργαστήρια) που διδάχθηκαν :
Γενική Χημεία, Ποσοτική Χημεία, Ανάλυση Τροφίμων Ι, Ανάλυση Τροφίμων ΙΙ, Βιοχημεία Τροφίμων, Χημεία Τροφίμων, Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Οίνου & Αποσταγμάτων, Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Πρόσθετων & Γλυκαντικών Υλών.
Σύνολο πάνω από 1500 ώρες διδασκαλίας
- 2010 –2017** **Αναπληρωτής Καθηγητής στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Θεσσαλίας (πρώην Λάρισας)**
Οργάνωση και διδασκαλία των ακόλουθων μαθημάτων κατά τα ακαδημαϊκά έτη 2010-2011, 2011-2012, 2012-2013, 2013-2014, 2014-2015, 2015-2016 & 2016-2017:
Γενική Χημεία, Ποσοτική Χημεία, Οργανική Χημεία, Χημεία Τροφίμων, Βιοχημεία Τροφίμων, Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Οίνου και Αποσταγμάτων, (για ΟΛΑ τα παραπάνω :Θεωρία και Εργαστήριο)→
Σύνολο πάνω από 2000 ώρες διδασκαλίας
Κατά τα ΑΕ 2012-2013 , 2013-2014, 2014-2015, 2015-2016 και 2016-2017 δίδαξα σε συνδιδασκαλία τα μαθήματα Γενική Χημεία και Οργανική Χημεία και στους φοιτητές του Τμήματος Διατροφής και Διαιτολογίας του ΤΕΙ Θεσσαλίας.
- 2017 –σήμερα** **Καθηγητής στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Θεσσαλίας**
Οργάνωση και διδασκαλία των ακόλουθων μαθημάτων κατά τα ακαδημαϊκά έτη 2017-2018 & 2018-2019:
Ποσοτική Χημεία, Οργανική Χημεία, Χημεία Τροφίμων, Βιοχημεία Τροφίμων, Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Οίνου και Αποσταγμάτων, (για ΟΛΑ τα παραπάνω :Θεωρία και Εργαστήριο)
Κατά τα ΑΕ 2017-2018 και 2018-2019 δίδαξα το μάθημα Οργανική Χημεία στους φοιτητές του Τμήματος Διατροφής και Διαιτολογίας του ΤΕΙ Θεσσαλίας.

2. Επίβλεψη πτυχιακών:

Κατά τα προηγούμενα ΑΕ ολοκληρώθηκαν υπό την επίβλεψη μου περισσότερες από 100 πτυχιακές εργασίες (70 πειραματικές και 30 βιβλιογραφικές), ενώ περίπου 20 βρίσκονται σε εξέλιξη.

<http://thessalia-3.teilar.gr:8080/getStaffThesis.asp>

3. Χρήση E-class:

Για όλα τα μαθήματα ευθύνης μου γίνεται συστηματική χρήση του e-class, όπου είναι αναρτημένο όλο το εκπαιδευτικό υλικό, με μεγάλη ανταπόκριση από τους σπουδαστές.

<http://e-class.teilar.gr/modules/auth/opencourses.php?fc=127>

4. Αξιολόγηση από τους σπουδαστές:

Σύμφωνα με τις αξιολογήσεις των φοιτητών κατά τα ακαδημαϊκά έτη 2010-2011, 2011-2012, 2012-2013, 2013-2014, 2014-2015, 2015-2016 και 2016-2017 έλαβα κατά μέσο όρο την παρακάτω βαθμολογία ανά διδασκόμενο μάθημα (σε βαθμολογική κλίμακα με άριστα το 5)

<http://modip.teilar.gr/tmimaektheseis.php?tid=18>

- Ποσοτική Χημεία : 4,7
- Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Οίνου και Αποσταγμάτων: 5,0
- Βιοχημεία Τροφίμων: 4,6
- Χημεία Τροφίμων: 4,8

5. Ανοιχτά ακαδημαϊκά μαθήματα

2015-2016 Χημεία Τροφίμων

<https://e-class.teilar.gr/modules/document/?course=TR117>

6. Πιστοποιήσεις

Υπεύθυνος για την Πιστοποίηση του προγράμματος σπουδών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Θεσσαλίας **κατά ISO 9001 : 2008**, για όλη την εκπαιδευτική διαδικασία.

ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ

1. Διδακτικό Έργο

2015 έως σήμερα:

Μέλος της επιστημονικής επιτροπής του **Μεταπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΗ ΔΗΜΟΣΙΑ ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ** του Τμήματος Ιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας και **Συντονισμός 2 ενοτήτων:**

1. «Προτυποποιημένος έλεγχος μονάδων παραγωγής τροφίμων και υδάτων, Εφαρμογές του HACCP στον τομέα τροφίμων και υδάτων. Εκτίμηση κινδύνου σε συστήματα υδάτων»
2. «Πιστοποίηση κατά ISO 9001:2008, διαπίστευση εργαστηρίων και Διοίκηση Ολικής Ποιότητας (TQM) και γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα»

2016 έως σήμερα:

Εισηγητής στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών **ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ - ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ & ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ**, του Τμήματος Βιοχημείας-Βιοτεχνολογίας, του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας

1. «Τεχνολογία Τροφίμων – Τεχνολογία Οίνου και Αποσταγμάτων»
2. «Διασφάλιση Ποιότητας – Νομοθεσία Τροφίμων/Ισχυρισμοί Υγείας – Διατροφής, Αρχές Ελέγχου/Επιθεώρησης στη Βιομηχανία Τροφίμων

2017 έως σήμερα:

Εισηγητής στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών **ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗ ΔΙΑΧΕΙΡΗΣΗ ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ** του Τμήματος Τεχνολόγων Γεωπόνων , της Σχολής Τεχνολογίας Γεωπονίας & Τεχνολογίας Τροφίμων & Διατροφής του ΤΕΙ Θεσσαλίας:

«Εφαρμογές των Αρωματικών και Φαρμακευτικών Φυτών και Αιθέριων Ελαίων ως Βιολειτουργικά Συστατικά στα Τρόφιμα»

2. Επίβλεψη διατριβών

Από το 2015 έως σήμερα συμμετοχή με επίβλεψη/συνεπίβλεψη 4 **μεταπτυχιακών** διατριβών και συμμετοχή στην **τριμελή επιτροπή 1 διδακτορικής διατριβής.**

B. ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ ΚΑΙ ΠΡΑΚΤΙΚΑ

B1. Διεθνή Συνέδρια

1. Eleni Malissiova, Maria Michail, Irimi Papadamou, Maria Alexandraki and **Athanasios Manouras**. «Isolation and identification of *Staphylococcus aureus* in sheep and goat milk, of organic and conventional origin - a comparative study». 6th International Congress on Food Technology, Athens, 18-19 March 2017
2. Eleni Malissiova, Orestis Tzanidis, Athanasios Chrysikos, Maria Alexandraki¹ and **Athanasios Manouras**. «Evaluating the alkaline phosphatase inactivation in donkey milk as an indicator of adequate pasteurization- correlation to public health». 6th International Congress on Food Technology, Athens, 18-19 March 2017
3. **Athanasios Manouras**, Dimitrios Pedis, Theodosios Valkaniotis, Maria Alexandraki and Eleni Malissiova. «Development of a new dairy product (semi-hard sheep cheese with oregano)- comparison to traditional cheese “kasseri” ». 6th International Congress on Food Technology, Athens, 18-19 March 2017
4. Ekaterini Pidiaki, **Athanasios Manouras**, Eleni Malissiova: «Assessment of Feta Cheese Adulteration in the Region of Thessaly, Greece—Implications for Consumer Protection». IAFP's 12th European Symposium on Food Safety, 2016, Megaron Athens International Conference Center; 05/2016 (poster presentation)
5. Christos Chatzoglou, Nikolaos Natsaridis, **Athanasios Manouras**, Eleni Malissiova, Antonios Ntantasios: «Optimization of Total Aflatoxin Recovery Levels in Overparticular Matrices Using a Twenty-Minute ELISA by Dilution Normalization and Two Incubation Steps». IAFP's 12th European Symposium on Food Safety, 2016, Megaron Athens International Conference Center; 05/2016 (poster presentation)
6. Malissiova E, Papadopoulos T., **Manouras A.**, Zdragas A., Vafeas G. and Hadjichristodoulou C. (2015) **A description of the lactic acid bacteria and Staphylococcus spp microbiota of donkey's milk assessed by MALDI-TOF**. 7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk Cyprus 23-25/03/2015 (poster presentation)
7. E. Salimei, **E. Malissiova**, P. Papademas, G. Colavita, G. Galaverna, D. Fletouris, **A. Manouras**, I. Habib, L. Saric, S.O. Budak, I. Charfi, D. Monci, G. Arsenos, A.S. Santos (2015) **Donkey milk and dairy donkey farming in Mediterranean Countries: current situation, challenges and prospects**. 7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk, Cyprus 23-25/03/2015 (oral presentation)
8. Ch. Chatzoglou, E. Malissiova, K Zoulfos, **A. Manouras: Optimization of Total Aflatoxin Recovery Levels in Overparticular Matrices Using a Twenty-Minute ELISA by Dilution**

Βιογραφικό Σημείωμα 2018

Normalization. 5th National Congress, Mycotoxins in agri-food chain. Rome, 28-30 September 2015. (poster presentation)

9. **Athanasios Manouras**, Michael Vrahnakis, Yannis Kazoglou, Sofia Nasiakou, Aristeia Tyrokomou, «Exploring the natural food potential of the protected area of Prespa, NW Greece: Vaccinium myrtillus»,(2015), 2nd FABE, Mykonos, Greece 2015 (oral presentation)
10. E. T. Plakokefalos, A. Vontas, Z. Florou, G. Valiakos, K. Georgantza, S. Sarrou, M. Labronikou, E. Gramoustianou, E. Peteinaki, P. Markoulatos, A. Minas, V. Krikelis, A. Noulas, **A. Manouras**: «Laboratory diagnosis of influenza viruses in central Greece during the period 2009-2012». The 4th Virtual International Conference on Advanced Research in Scientific Areas; 12/2015, Slovakia
11. «Exploring the natural food potential of the protected area of Prespa, NW Greece: Vaccinium myrtillus» **Athanasios Manouras** · Michael Vrahnakis · Yannis Kazoglou · Sofia Nasiakou · Aristeia Tyrokomou,(2015) 2nd FABE 2015, Mykonos, Greece 2015 (**oral presentation**)
12. Makaronas G, Nikolaou S., Malissiova E., **Manouras A.**, Goulas P. (2015) Traditional Greek meat products: quality data and prospective. National Meat Conference, 27/2-01/03-2015, Thessaloniki (**oral presentation**)
13. Mpitsiou A., Malissiova E., **Manouras A.**, Goulas P. (2015) Evaluation of the manufacturing practices efficiency in red meat abattoirs – risk assessment tool. National Meat Conference, 27/2-01/03-2015, Thessaloniki (**oral presentation**)
14. Malissiova E, Papadopoulos T., Manouras A., Zdragas A., Vafeas G. and Hadjichristodoulou C. (2015) A description of the lactic acid bacteria and Staphylococcus spp microbiota of donkey's milk assessed by MALDI-TOF. 7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk (**poster presentation**)
15. E. Salimei, E. Malissiova, P. Papademas, G. Colavita, G. Galaverna, D. Fletouris, A. Manouras, I. Habib, L. Saric, S.O. Budak, I. Charfi, D. Monci, G. Arsenos, A.S. Santos (2015) Donkey milk and dairy donkey farming in Mediterranean Countries: current situation, challenges and prospects. 7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk (**oral presentation**)
16. Μανούρας Α et. Al (2015) «KetchupEco: an organic ketchup, is sugar free, its sweetness is derived from stevia and the presents of inulin provides it as a functional and prebiotic food». Symposium: Agrifood innovation, 10th Agri-food Festival, 6 June 2015, Larisa (**oral presentation**)

Βιογραφικό Σημείωμα 2018

17. «Composting of the solid residue from a rose Oil reducing plant» M. Kokkora, K. Petrotos, P. Gkoutosidis, Ch. Papaioannou, **A. Manouras** and A. Ntontos.. Synergy and Technical Development (Synergy2013) Gödöllő, Hungary, 13-19 October 2013. **(Oral presentation)**
18. «Improvement of storability of sliced and vacuum packaged butternut squash during refrigeration» . Vivian Sedikou, **Athanasios Manouras** and Ioannis Giavasis, FaBE 2013, **(Poster presentation)**
19. «Production of phenol-enriched single cell protein by yeast fermentation of olive mill waste». Ioannis Giavasis, Lydia Dimitrakou, Panagiotis Andriopoulos , Panagiota Zara, Christos Mpouros , Georgia Solomou-Dima , **Athanasios Manouras** and Konstantinos Petrotos. FaBE 2013, **(Oral presentation)**
20. «Αξιοποίηση των υγρών αποβλήτων ελαιουργείων για παραγωγή μονοκυτταρικής πρωτεΐνης». Γιαβάσης Ι., Δημητράκου Λ., Μπούρος Χ., Ζάρα Π., Ανδριόπουλος Π., Μανούρας Α., Πετρωτός Κ. 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων. 11-13 Οκτωβρίου 2013 ΜΕΚ Παιανίας, Αθήνα. (Oral presentation).
21. «Αντιμικροβιακές και αντιοξειδωτικές ιδιότητες πολυφαινολών απομονωμένων από υγρά απόβλητα ελαιουργείων: Μελέτες in vitro και επιτυχημένες εφαρμογές σε τρόφιμα». Γιαβάσης Ι., Λεοντόπουλος Σ., Τσαούση Κ., Αργυρίου Ε.Ε., Κανδυλάκης Μ., Κασαπίδου Ε., Μανούρας Α., Πετρωτός Κ. 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων 11-13 Οκτωβρίου 2013 ΜΕΚ Παιανίας, Αθήνα **(Oral presentation)**
22. «Determination of the microbial and chemical quality of drinking/processing water samples from west/central Thessaly (Greece) as affected by region and season. **Athanasios Manouras**, Maria Stathopoulou, Eleni Giachou, Ioannis Giavasis. 23rd International ICFMH Symposium, FoodMicro 2012, Istanbul, 2012, p503. **(Poster presentation)**.
23. «Determination of the Groundwater Contamination in East and Central Thessaly (Greece) by Measuring the Concentration of the Nitrate, Nitrite and Ammonium Ions, as well as pH and Electrical Conductivity» ICCE Zurich 2011. A. F. Karatsa and **A. Manouras**, **(Poster presentation)**
24. "Occurrence of two sialoproteins each containing sialic acid rich polysaccharide in the shell of sea urchin". **A. Manouras**, N.K.Karamanos, S. Anagnostides, A. Hjerpe and C.A. Antonopoulos. 22nd Meeting of the Federation of European Biochemical Societies (FEBS), Stockholm-Sweden, 1993, p133, **(Oral presentation)**
25. "Isolation, Structure and chemical characterization of dermatan sulphate proteoglycan from sea urchin shell". **A. Manouras**, N.K. Karamanos, T. Tseggenidis and C.A. Antonopoulos. 9th Balkan Biochemical Biophysical Days (BBBD), Thessaloniki-Greece, 1992, p78. **(Poster presentation)**
26. "Two sea urchin sialoproteins each containing poly(sialic acid) sulphated polysaccharide". N.K.Karamanos, **A. Manouras**, A. Syrokou, E. Makatsori and A. Hjerpe. XIVth Meeting of the

Βιογραφικό Σημείωμα 2018

- Federation of European Connective Tissue Societies (FECTS), Lyon-France, 1994, p. L10. **(Oral presentation)**
27. “Study of the glycosaminoglycans and extraction of the proteoglycans from the sea urchin”. **A. Manouras**, N.K. Karamanos, T. Tsegenidis and C.A. Antonopoulos. Hellenic Biochemical and Biophysical Society (HBBS) Newsletter, 34th Scientific Conference, 1990, p46-47. **(Oral presentation)**
28. “High-performance liquid chromatographic determination of ray skin glycosaminoglycans”. **A. Manouras**, N.K. Karamanos, D. Politou, P. Gritsoni and T. Tsegenidis. Hellenic Biochemical and Biophysical Society (HBBS) Newsletter, 35th Scientific Conference, 1991, p64-65. **(Oral presentation)**
29. “Determination of the glycosaminoglycans oversulphation pattern by high-performance liquid chromatography (HPLC). N.K. Karamanos, **A. Manouras**, A. Hjerpe, T. Tsegenidis and C.A. Antonopoulos. Hellenic Biochemical and Biophysical Society (HBBS) Newsletter, 36th Scientific Conference, 1991, p93-94. **(Oral presentation)**
30. “Σιαλοπρωτεΐνες από κέλυφος αχινού”. **A. Μανούρας**, N.K. Καραμάνος, Θ. Τσεγενίδης και Χ.Α. Αντωνόπουλος. Πρακτικά 13^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Χημείας, τόμος Α, 1991,σελ 215-220. **(Oral presentation)**
31. “Extraction, fractionation and properties of a dermatan sulphate proteoglycan from ray skin”. C. Chatziioanidis, N.K. Karamanos, **A. Manouras**, and T. Tsegenidis. Hellenic Biochemical and Biophysical Society (HBBS) Newsletter, 39th Scientific Conference, 1992, p82-83. **(Oral presentation)**
32. “A modification for the HPLC analysis of glucosamine and galactosamine in glycoconjugates”. **A. Manouras**, N.K. Karamanos, T. Tsegenidis, C.A. Antonopoulos and A. Hjerpe. Hellenic Biochemical and Biophysical Society (HBBS) Newsletter, 39th Scientific Conference, 1992, p81-82. **(Oral presentation)**

B2. Εθνικά Συνέδρια

1. Αλεξανδράκη Μ., **Μανούρας Α.**, Μαλισσιόβα Ε. (2018), «Ανάπτυξη προϊόντων διατροφής με χρήση τεχνολογιών 3D εκτύπωσης: Εφαρμογές στην Αρτοποιία – Ζαχαροπλαστική» Artozoma 2018, Θεσσαλονίκη
2. **Μανούρας Αθανάσιος**, Λεζκίδου Κυριακή, Μαλισσιόβα Ελένη. (2017), «Αποτύπωση της στάσης των καταναλωτών απέναντι στα βιολογικά τρόφιμα και διερεύνηση της δυναμικής τους ως πιθανό εργαλείο για την προστασία του περιβάλλοντος». 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο, Κλιματική Αλλαγή Αυτοδιοίκηση & Θεσσαλία μπροστά στην Παγκόσμια Πρόκληση, Καρδίτσα 9&10 Ιουνίου 2017 **(oral presentation)**

Βιογραφικό Σημείωμα 2018

3. Makaronas G, Nikolaou S., Malissiova E., **Manouras A.**, Goulas P. (2015) Traditional Greek meat products: quality data and prospective. National Meat Conference, 27/2-01/03-2015, Thessaloniki (**oral presentation**)
4. Mpitsiou A., Malissiova E., **Manouras A.**, Goulas P. (2015) Evaluation of the manufacturing practices efficiency in red meat abattoirs – risk assessment tool. National Meat Conference, 27/2-01/03-2015, Thessaloniki (**oral presentation**)
5. **Manouras A.**, Gogolos P, Soulioti E, Gkiti S, (2015) «KetchupEco: an organic ketchup, is sugar free, its sweetness is derived from stevia and the presents of inulin provides it as a functional and prebiotic food». Symposium: Agrifood innovation, 10th Agri-food Festival, 6 June 2015, Larisa (**oral presentation**)
6. Η. Πλακοκέφαλος, Α. Βόντας, Ζ. Φλώρου, Κ. Γεωργαντζά, Σ. Σάρρου, Μ. Λαμπρονίκου, Ε. Γραμουσιάνου, Ε. Πετεινάκη, Π. Μαρκουλάτος, Α. Μηνάς, Β. Κρικέλης, Α. Νούλας, **Α. Μανούρας** «Μοριακή επιδημιολογία ιών γρίπης στη Θεσσαλία την περίοδο 2012-2014» 41^ο Πανελλήνιο Ιατρικό Συνέδριο, 10-13 Ιουνίου 2015, Αθήνα (**oral presentation**)

Β3. Προσκεκλημένος Ομιλητής

1. **Αθανάσιος Μανούρας**, «Ο Οικονομικός και Κοινωνικός ρόλος της οινοπαραγωγής – Θέματα Υγείας» (2018), ΕΕΧ & ΕΝΟΑΑ, επιστημονική ημερίδα 'ΑΤΤΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ' Κορωπί 24-11-2018
2. **Αθανάσιος Μανούρας**, «Η Βιομηχανία Τροφίμων και οι σύγχρονες προκλήσεις του Κλάδου», (2018), Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ), Επιστημονική Ημερίδα, Λάρισα 18-10-2018
3. **Αθανάσιος Μανούρας**, «Καινοτομία και εξωστρέφεια του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων» (2018), Επιστημονική Ημερίδα Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων ΤΕΙ Θεσσαλίας, Καρδίτσα 27-04-2018
4. **Αθανάσιος Μανούρας**, «Η συμβολή της Θεσσαλίας στην Μεσογειακή διατροφή», (2018), Agri-Urban Network-URBACT III, Closure celebration, Πύλη 11-04-2018
5. **Αθανάσιος Μανούρας**, «Ολοκληρωμένη Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων Τροφίμων-ΤΕΙ Θεσσαλίας, Παρουσίαση Ερευνητικής Ομάδας, ΣΕΒΤ, Brokerage event, Θεσσαλονίκη 10-11-2016
6. **Αθανάσιος Μανούρας**, «Δυνατότητες αξιοποίησης παραδοσιακών τροφίμων και κοινωνική επιχειρηματικότητα», Διημερίδα Πρόγραμμα ΑΙΘΗΚΟΣ, Πύλη Δεκέμβριος 2016
7. **Αθανάσιος Μανούρας**, «Καινοτόμα Τρόφιμα από το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Θεσσαλίας», Ημερίδα, Τεχνολογία-Καινοτομία στην Επεξεργασία Τροφίμων, ΠΕΤΕΤ, 3^η FOODEXPO, Metropolitan Expo Center, Αθήνα, 20-3-2016
8. **Αθανάσιος Μανούρας**, «Ασφάλεια και Πιστοποίηση Τοπικών Παραδοσιακών Τροφίμων», Ημερίδα, πρόγραμμα ΑΙΘΗΚΟΣ, Κοινωνική Επιχειρηματικότητα και Ορεινές Περιοχές, Πύλη Τρικάλων, 05-06-2016.
9. **Αθανάσιος Μανούρας**, «Μελέτες περίπτωσης καινοτόμων τροφίμων – KetsuoEco, κέτσαπ χωρίς ζάχαρη με στέβια και ινουλίνη με πρεβιοτικές ιδιότητες, χωρίς συντηρητικά», Ημερίδα,

Βιογραφικό Σημείωμα 2018

«Καινοτόμες Εφαρμογές στον Αγροδιατροφικό και Περιβαλλοντικό τομέα», ΤΕΙ Θεσσαλίας, Λάρισα 14-02- 2015.

10. Αθανάσιος Μανούρας, «Καινοτόμα Τρόφιμα από το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Θεσσαλίας», Ημερίδα, «Καινοτόμες Εφαρμογές στον Αγροδιατροφικό τομέα», Αγροτική Φωνή, ΤΕΙ Θεσσαλίας, Λάρισα, 08-01-2015

11. Αθανάσιος Μανούρας (2014) Σύγχρονες νομοθετικές προκλήσεις για την Ασφάλεια και Ποιότητα του Γάλακτος. Δημερίδα με θέμα «Το μέλλον της παραγωγής γάλακτος στην Ελλάδα: προκλήσεις και προοπτικές απασχόλησης για τους νέους» Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας, Γενική Γραμματεία Νέας Γενιάς, Λάρισα

Δ. ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ σε διεθνή περιοδικά με σύστημα κριτών και δείκτη απήχησης

1. E. Malissiova and **A. Manouras** (2016) «Monitoring Aflatoxin M1 levels in donkey milk produced in Greece», *World Mycotoxin Journal*, 2017, 10(2):203-206
2. Malissiova E., Arsenos G., Papademas P., Fletouris D., **Manouras A.**, Aspri M., Nikolopoulou A., Giannopoulou A. and Arvanitoyannis I.S. (2015) **Assessment of donkey's milk chemical, microbiological and sensory attributes in Greece and Cyprus**. *International Journal of Dairy Technology*, Doi: 10.1111/1471-0307.12245
3. Eleni Malissiova, Eymorfia Maraidoni, Dimitra Kyriazi, Michael Gonidakis, **Athanasios Manouras**, Olga Gortzi, Constantinos Deligiannis (2016) **Aflatoxin M1 levels in milk and dairy products in Greece – Relation to public health**. *Clinical Nutrition ESPEN* 2016, 13, 66
4. E. Plakocefalos, A. Vontas, Z. Florou, G. Valiakos, K. Georgantza, S. Sarrou, M. Labronikou, E. Gramoustianou, E. Peteinaki, P. Markoulatos, A. Minas, V. Krikelis, A. Noulas, **A. Manouras**: “*Influenza virus genotypes circulating in central Greece during 2012-2014 and vaccine strain match*”. *The Internet Journal of Infectious Diseases* Volume 14 Number 1, 2015
5. A. Vontas, E. Plakocefalos, V. Krikelis, **A. Manouras**: “*Comparative analysis of real time RT-PCR and virus isolation for detection and subtyping of A(H1N1)Pdm09 influenza virus*”. *The Internet Journal of Microbiology*, Volume 13 Number 1, 2015
6. Plakocefalos E, Vontas A, Florou Z, Valiakos G, Georgantza K, Sarrou S, Labronikou M, Gramoustianou E, Peteinaki E, Markoulatos P, Minas A, Krikelis V, Noulas A, **Manouras A.**: “*Influenza virus activity during pandemic and seasonal influenza in Central Greece*”. *Internet Journal of Infectious Diseases* 01/2015; 14(1). DOI:10. 5580/IJID.
8. E Plakocefalos, A Vontas, Z Florou, G Valiakos, K Georgantza, S Sarrou, M Labronikou, E Gramoustianou, E Peteinaki, P Markoulatos, A Minas, V Krikelis, A Noulas, **A Manouras**: “*Molecular Epidemiology of human influenza viruses in Thessaly During 2014-2015*”. *Internet Journal of Laboratory Medicine*, Volume 6 Number 1, 2015
9. **A. Manouras** and E. Malissiova (2014) Occurrence of Aflatoxins in compound feeds and feed materials for dairy livestock in Central Greece. *Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society* 07/2015, 66(3): 169-176

10. E. Kasapidou ^a, I. Giannenas ^{b,c}, P. Mitlianga ^a, E. Sinapis ^d, E. Bouloumpasi ^a, K. Petrotos ^e, **A. Manouras** ^f & I. Kyriazakis ^g (2014), «Effect of *Melissa officinalis* supplementation on growth performance and meat quality characteristics in organically produced broilers), *British Poultry Science* 15(6): 774-784.
11. **Athanasios Manouras**, Ioannis Giavasis, Konstantinos Petrotos and Athanasia F. Karatsa (2013) «Variation of the Chemical and Physical Parameters of the Groundwater in Central Thessaly (Trikala; Greece) as a Function of Geographical Areas and Season Periods in the Last Four Years».. *Asian Journal of Agriculture and Food Sciences*, 1(4):139-150.
12. I. Giavasis, E. Tsante, P. Goutsidis, **A. Manouras** and K. Petrotos (2013). «Olive polyphenols as novel stimulants of growth and metabolism of lactic acid bacteria». *Applied and Environmental Microbiology*. Manuscript to be submitted.
13. I.Giavasis, E. Tsante, P. Goutsidis K. Papatheodorou, **A. Manouras** and K. Petrotos., (2012). «Stimulatory effect of novel polyphenol-based supplements from olive mill waste on the growth and acid production of lactic acid bacteria». In *Microbes in Applied Research: Current Advances and Challenges*. World Scientific Publishing Group, p. 308-312.
14. I. Giavasis , P. Zara, P. Andriopoulos, C. Mpouros, P. Goutsidis, **A. Manouras** and K. Petrotos «Production of single cell protein by *saccharomyces cerevisiae* and *candida utilis* from treated (dephenolized) and untreated olive mill waste», , *International food congress, Novel Approaches in Food Industry*, volume 1, (2011), p 90-95
15. N.K.Karamanos, **A. Manouras**, T. Tsegenidis and C.A. Antonopoulos “Isolation and chemical study of the glycosaminoglycans from squid cornea”.. *Int. J. Biochem.* Vol 23 (1991),p 67-72
16. **A. Manouras**, N.K. Karamanos, T. Tsegenidis and C.A. Antonopoulos “Isolation and chemical characterization of two acid carbohydrates from sea urchin shell, extraction and fractionation of their protein complexes”. *Comp. Biochem. Physiol.*, Vol 99B (1991), p119-124
17. N.K.Karamanos, **A. Manouras**, D. Politou, P. Gritsoni and T. Tsegenidis . “Isolation and High Performance Liquid Chromatographic analysis of ray (*raja clavata*) skin glycosaminoglycans”. *Comp. Biochem. Physiol.*, Vol 100B (1991), p827-832
18. N.K.Karamanos, **A. Manouras**, S. Anagnostides, E. Makatsori, T.Tsegenidis and C.A. Antonopoulos “Isolation, biochemical and immunological characterization of two sea urchin glycoproteins bearing sulphated poly(sialic acid) polysaccharide rich in N-glycolyl neuraminic acid.. *Biochemie*, Vol 78 (1996), p171-182

Επιμέλεια Εκδόσεων τόμων Βιβλίων ή συμμετοχή στην ομάδα επιμέλειας της μετάφρασης

1. Lehninger , Βασικές Αρχές Βιοχημείας, David L. Nelson – Michael M. Cox, Β' Βελτιωμένη Ελληνική Έκδοση 2013, BROKEN HILL Publishers Ltd.
2. Κλινική Χημεία, William J. Marshall – Stephen K. Bangert, 6η Αγγλική Έκδοση, 3η Ελληνική Έκδοση, 2013, BROKEN HILL Publishers Ltd.
3. **Αθανάσιος Μανούρας** 2015. «Παραγωγή βιολειτουργικού κέτσαπ, χωρίς ζάχαρη με πρεβιοτικό ινουλίνη» . Στο βιβλίο «Εξελίξεις στην Επιστήμη και την Τεχνολογία Τροφίμων», τόμος II «Έρευνα και Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων Τροφίμων και Ποτών». Επιμέλεια Έκδοσης Σφλώμος Κωνσταντίνος, Βαρζάκας Θεόδωρος. Κωδικός Εύδοξος 50658723
3. Γιαβάσης Ιωάννης, Μπούκη Παρασκευή, **Αθανάσιος Μανούρας** 2013. Οδηγός Επαγγέλματος Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων ΤΕΙ Θεσσαλίας.

Ερευνητική Δραστηριότητα

1. Σεπτέμβριος 2014- Αύγουστος 2017: Design, development and pilot testing of freely accessible online educational material, for a common group of modules intended for "Food Science" Students. ERASMUS+, TEI of Thessaly (Μέλος ερευνητικής ομάδας)
2. Οκτώβριος 2014 – Δεκέμβριος 2014: Βιώσιμη επιχειρηματικότητα μονάδων παραγωγής και μεταποίησης γάλακτος με έμφαση στην Ασφάλεια, Ποιότητα και Καινοτομία των προϊόντων (Συντονιστής)
3. Ιούνιος 2015-Ιανουάριος 2017: “Establishment of a Supporting Mechanism for the Development and Promotion of Social Entrepreneurship for Populations of Mountainous Areas, ΑΤΗΙΚΟΣ”. Aristotles University of Thessaloniki – TEI of Thessaly (ΕΛΚΕ 4860) (Μέλος ερευνητικής ομάδας)
4. Ιούλιος 2016- σήμερα: Επιστημονική Επίβλεψη, Τεχνικός Υπεύθυνος, Χημικές Υπηρεσίες, Συμβουλευτική στην επιχείρηση Χημικό Εργαστήριο Α. Μανούρας ΕΠΕ (Επιστημονικός Υπεύθυνος)
5. Άρχιμήδης ΙΙΙ – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων των ΤΕΙ:Α/Α 06, ΤΕΙ Θεσσαλίας, Κωδ. Πρότασης : 4906, Τίτλος: «Γενετική ανάλυση, Μοριακή επιδημιολογία και Μελέτη ανθεκτικότητας ανθρώπινων στελεχών ιού ΓΡΙΠΗΣ τύπου Α. (Απομόνωση και ταυτοποίηση ιών από κλινικά δείγματα με μεθόδους μοριακής γενετικής και καλλιέργεια σε κύτταρα και εμβρυοφόρα αυγά)» ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Αν. Καθηγητής, Αθανάσιος Μανούρας
6. «Ανάπτυξη συστήματος ανοσοχρωματογραφίας πλευρικής ροής για τον προσδιορισμό των Αφλατοξινών Μ1 & Μ2 σε υπόστρωμα Γάλα»Πρόγραμμα ΠΑΒΕΤ 2013, κωδ. 132 Συντονιστής Φορέας: Prognosis Biotech ΕΠΕ, ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Αν. Καθηγητής, Αθανάσιος Μανούρας

7. «Μελέτη της χρήσης φυτικών πολυφαινολών ως αντιοξειδωτικών και αντιμυκητιακών παραγόντων σε ζωοτροφές» Πρόγραμμα: ΚΟΥΠΟΝΙΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ/ Αρ. έγκρισης 38592787-01-000113 / 2-11-2010, ΦΟΡΕΑΣ ΑΝΑΘΕΣΗΣ : VET HELLAS A.E. ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Επ. Καθηγητής, Δημήτριος Καντάς
8. «Αντιμετώπιση μικροβιολογικών και φυσικοχημικών αλλοιώσεων και βελτίωση της διάρκειας ζωής της κολοκύθας butternut squash» Πρόγραμμα: Ειδικός Λογαριασμός της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ. Αρ. πρωτ. 92/24-05-2011, Κωδικός 3478, ΦΟΡΕΑΣ ΑΝΑΘΕΣΗΣ : ΑΓΡΟΚΤΗΜΑΤΑ ΤΡΙΚΑΛΩΝ Ε.Π.Ε., ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Αν. Καθηγητής, Αθανάσιος Μανούρας
9. ‘Αρχιμήδης ΙΙΙ – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων των ΤΕΙ’: Α/Α 105, ΤΕΙ ΗΠΕΙΡΟΥ, ΚΩΔ. ΠΡΟΤΑΣΗΣ: teier09, ID: 89, ΑΚΡΩΝΥΜΙΟ: MGFF, ΤΙΤΛΟΣ : ‘MONITORING THE QUALITY OF FARMED FISH OF WESTERN GREECE’, ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ : COSMAS NATHANILIDES
10. «ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΜΕΙΩΜΕΝΗΣ ΘΕΡΜΙΔΙΚΗΣ ΑΞΙΑΣ ΚΑΙ ΜΕ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΕΣ ΙΝΕΣ», Πρόγραμμα: Κέντρου Τεχνολογικής Έρευνας (ΚΤΕ) Θεσσαλίας (19-03-2013), ΦΟΡΕΑΣ ΑΝΑΘΕΣΗΣ : «Κωνσταντίνος Ζυγογιάννης», 2^ο χλμ. Καρδίτσας-Μέλισσας, Καρδίτσα, Τ.Κ. 43100, Καρδίτσα, Βιοτεχνία προϊόντων ζύμης, ΑΦΜ 039032584, ΔΟΥ Καρδίτσας, ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Αν. Καθηγητής, Αθανάσιος Μανούρας
11. «ΠΑΡΟΧΗ ΣΥΜΒΟΥΛΩΝ ΓΙΑ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ, ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΟ ΕΛΕΓΧΟ ΜΠΙΣΚΟΤΩΝ», Πρόγραμμα: Κέντρου Τεχνολογικής Έρευνας (ΚΤΕ) Θεσσαλίας (17-07-2013), ΦΟΡΕΑΣ ΑΝΑΘΕΣΗΣ : «ΒΙΟΛΑΝΤΑ», 6^ο χλμ. Τρικάλων-Καρδίτσας, Τρίκαλα, Τ.Κ. 42100, με αντικείμενο δραστηριότητας, «Βιομηχανία Μπισκότων & Κουλουριών», ΑΦΜ 999472187, ΔΟΥ Τρικάλων, ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Αν. Καθηγητής, Αθανάσιος Μανούρας
12. «Χημικές και Μικροβιολογικές Αναλύσεις Διαφορετικών Ειδών Γάλακτος και Τυριών και Βελτίωση της Ποιότητας Αυτών». Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «ΟΜΗΡΟΣ»-Αφοί Γιαννίτση (Τρίκαλα), Βιομηχανία Γάλακτος-Τυροκομείο. Μέλος κύριας ερευνητικής ομάδας. Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης.
13. Μονάδα Καινοτομίας και Επιχειρηματικότητας (ΜΚΕ) του ΤΕΙ Θεσσαλίας, Δράση: Μελέτες Περίπτωσης (Case Studies) : Μελέτη Περίπτωσης της εταιρίας «οινοποιία – αποσταγματοποιία ‘Κ. Τσιλιής Α.Ε.’» Λάρισα 2011
14. «Παλαιωμένο τσίπουρο με ωρίμανση σε διαφορετικά είδη ξύλου ελληνικής προέλευσης και δημιουργία καινοτόμων προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας», Πρόγραμμα εκπαίδευσης και έρευνας, 2013-2014. Φορέας ανάθεσης: Επιτροπή Ερευνών, ΤΕΙ Θεσσαλίας, Ερευνητής : Καραθάνος Αθανάσιος, Επιστημονικός Υπεύθυνος: Αν. Καθηγητής, Αθανάσιος Μανούρας

Διεθνής Δραστηριότητα

1. Participation as the Chair in the External Evaluation Committee (EEC) for the Evaluation - Accreditation of Programs of Study in the Field of Bakery and Confectionery.
Κύπρος, 29-08-2016 έως 02-09-2016, ΔΙΠΑΕ, Φορέας Διασφάλισης της Ποιότητας της Ανώτερης Εκπαίδευσης.
2. Participation as member in the External Evaluation Committee (EEC) for the Evaluation - Accreditation of Programs of Study in the Field : “Culinary Arts” Ίδρυμα: Cyprus College
Κύπρος, 07-03-2017 έως 09-03-2017, ΔΙΠΑΕ, Φορέας Διασφάλισης της Ποιότητας της Ανώτερης Εκπαίδευσης.
3. Participation as member in the External Evaluation Committee (EEC) for the Evaluation - Accreditation Πρόγραμμα Σπουδών: Διεύθυνση Επισιτιστικών Επιχειρήσεων, Ίδρυμα: KES College, Κύπρος, 07-03-2017 έως 09-03-2017, ΔΙΠΑΕ, Φορέας Διασφάλισης της Ποιότητας της Ανώτερης Εκπαίδευσης.
4. Participation as the Chair in the External Evaluation Committee (EEC) for the Evaluation - Accreditation of Πρόγραμμα Σπουδών: ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑ, Ίδρυμα: The Limassol College, Κύπρος, 04-09-2017 έως 06-09-2017, ΔΙΠΑΕ, Φορέας Διασφάλισης της Ποιότητας της Ανώτερης Εκπαίδευσης.
5. Οργάνωση και Επίβλεψη Εκπαιδευτικής Επίσκεψης 48 φοιτητών του 3^{ου} έτους του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, στην Πάρμα Ιταλίας 02-08 Μαΐου 2016. Επίσκεψη – ξενάγηση στις εγκαταστάσεις της EFSA/παρακολούθηση 5 ομιλιών, Επίσκεψη – ξενάγηση στο Πανεπιστήμιο της Parma και επίσκεψη σε βιομηχανίες τροφίμων της περιοχής (τυροκομεία και αλλαντοποιεία).
6. Εκπροσώπηση της Ελλάδας στον Ευρωπαϊκό Διαγωνισμό Ecotrophelia Europe 2015. Μέλος Επιστημονικής ομάδας συντονισμού φοιτητών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, προϊόν “marm-ellada”. <http://www.sevt.gr/gr/news-details/FM6M/ecotrophelia-europe-2015>
7. Οργάνωση και Επίβλεψη Εκπαιδευτικής Επίσκεψης 50 φοιτητών του 3ου έτους του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, στο Βουκουρέστι και στο Μπρασώφ Ρουμανίας, Απρίλιος 2017. Επίσκεψη – ξενάγηση στις εγκαταστάσεις σε βιομηχανίες τροφίμων της περιοχής (τυροκομεία OLYMPOUS και Ζυθοποιεία).

Υποτροφίες – Διακρίσεις - Βραβεύσεις

1. **Υποτροφία Αριστείας**, για σπουδές στο εσωτερικό, « Ίδρυμα Καστρακίδου», Τρίκαλα 1984.
2. **Υποτροφία εισαγωγής** (σειρά εισαγωγής 5), Ίδρυμα Κρατικών Υποτροφιών (ΙΚΥ), ακαδημαϊκό έτος 1984-1985.
3. **Ειδικός Μεταπτυχιακός Υπότροφος (ΕΜΥ)**, του Υπουργείου Παιδείας & Θρησκευμάτων, για την εκπόνηση διδακτορικής διατριβής, στον Τομέα Οργανικής Χημείας, Βιοχημείας και Φυσικών Προϊόντων, του Τμήματος Χημείας, του Παν/μίου Πατρών, για 4 έτη, 1988-1992.

Βιογραφικό Σημείωμα 2018

4. **Ecotrophelia 2014**, 3ο βραβείο στον Πανελλήνιο Διαγωνισμό «καινοτόμων & οικολογικών τροφίμων», Επιστημονικός υπεύθυνος ομάδας φοιτητών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, προϊόν “KetsurEco” κέτσαπ χωρίς ζάχαρη με πρεβιοτικό ινουλίνη. <http://www.sevt.gr/>
5. **Ecotrophelia 2015**, 1ο βραβείο στον Πανελλήνιο Διαγωνισμό «καινοτόμων & οικολογικών τροφίμων», Μέλος Επιστημονικής ομάδας φοιτητών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, προϊόν “marm-ellada” μαρμελάδα από κολοκύθα και καρότο χωρίς προσθήκη ζάχαρης, Εκπροσώπηση της Ελλάδας στον Ευρωπαϊκό Διαγωνισμό Ecotrophelia Europe στο Μιλάνο στα πλαίσια της παγκόσμιας έκθεσης MILAN EXPO 2015. <http://www.sevt.gr/>
6. **Ecotrophelia 2016**, βραβείο καλύτερης παρουσίασης στον Πανελλήνιο Διαγωνισμό «καινοτόμων & οικολογικών τροφίμων», Επιστημονικός υπεύθυνος ομάδας φοιτητών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, προϊόν “Crukies” ακατέργαστο μπισκότο από αλεύρι, ολόκληρες νιφάδες και πίτυρο βρώμης . <http://www.sevt.gr/>
7. **Ecotrophelia 2017**, βραβείο καλύτερης παρουσίασης στον Πανελλήνιο Διαγωνισμό «καινοτόμων & οικολογικών τροφίμων», Επιστημονικός υπεύθυνος ομάδας φοιτητών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, προϊόν “DONCAKE” snack με βρώμη, ταχίνι, και καρύδια, γεμιστό με κρέμα ονογάλακτος και κατσικίσου γάλακτος. <http://www.sevt.gr/>
8. **Βράβευση «Τιμής Ένεκεν»** από την Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων (ΠΕΤΕΤ) για την πολυετή προσφορά μου στην εκπαίδευση των Τεχνολόγων Τροφίμων, Καρδίτσα Απρίλιος 2018.
9. **Ecotrophelia 2018, 1ο βραβείο** στον Πανελλήνιο Διαγωνισμό «καινοτόμων & οικολογικών τροφίμων», Επιστημονικός υπεύθυνος ομάδας φοιτητών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, προϊόν “Chestnicks” γευστικό μπισκότο από αλεύρι κάστανου, με πρεβιοτικό ινουλίνη χωρίς γλουτένη. Εκπροσώπηση της Ελλάδας στον Ευρωπαϊκό Διαγωνισμό Ecotrophelia Europe 2018 στο Παρίσι στα πλαίσια της έκθεσης Paris Sial 2018. <http://www.sevt.gr/>

Κοινωνική Δράση

1. Συνεντεύξεις και αρθρογραφία στα ΜΜΕ της Θεσσαλίας και στα κοινωνικά δίκτυα με σκοπό τόσο την προβολή του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων όσο και σε θέματα αιχμής που ενδιαφέρουν τους καταναλωτές.
<http://www.thessaliatv.gr/videos/5209/o-rolos-kai-h-syneisfora-toy-tei-thessalias---tm--dasoponias-k-tm--trofimwn-15-07-2016/#.V4k4U03IQIU.facebook>
<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=10208647310573183&set=a.4005201701435.151643.1622922844&type=3&theater>
2. **Ομάδα συσσιτίων Λάρισας «ΠΡΟΣΦΕΡΩ»**, μέσω της ανάπτυξης μελέτης HACCP, με ομάδα φοιτητών του Τμήματος
3. Πρόεδρος Οργανωτικής Επιτροπής και συμμετοχή στη Διημερίδα του **Κέντρου Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Μουζακίου**, Μουζάκι
4. Οργάνωση και συμμετοχή στη Ημερίδα του **Κέντρου Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Περτουλίου**, Τρίκαλα

Βιογραφικό Σημείωμα 2018

5. Συμμετοχή με την Ομάδα Προβολής του Τμήματος σε **Δράσεις ενίσχυσης του Κοινωνικού Παντοπωλείου του Δ. Καρδίτσας** με δράσεις όπως διοργάνωση ποδοσφαιρικού αγώνα, τοποθέτηση ειδικού καλαθιού τροφίμων στο τμήμα, συμμετοχή με την ομάδα προβολής σε διάφορα gala.
6. Πρόεδρος Οργανωτικής Επιτροπής Επιστημονικής Ημερίδας Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων ΤΕΙ Θεσσαλίας, Καρδίτσα 27-04-2018
7. Ομιλίες, μετά από πρόσκληση, σε σχολεία δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης της Καρδίτσας και των Τρικάλων με θέματα την διατροφή των εφήβων, την Μεσογειακή Δίαιτα και τα οφέλη της στα πλαίσια θεματικών εβδομάδων της δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης. Μάιος 2016-2018
8. Προετοιμασία ομάδας μαθητών του 5^{ου} Γενικού Λυκείου Τρικάλων για την συμμετοχή τους σε Ευρωπαϊκό διαγωνισμό εκπαιδευτικού υλικού για τα «Γενετικώς Τροποποιημένα Τρόφιμα» Νοέμβριος 2017.
9. Εκπαίδευση μαθητών Λυκείων της Καρδίτσας σε εργαστηριακά θέματα Χημείας για την προετοιμασία σε συμμετοχή σε Ευρωπαϊκές Ολυμπιάδες Φυσικών Επιστημών και άλλους Ευρωπαϊκούς μαθητικούς διαγωνισμούς σε συνεργασία με το Εργαστηριακό Κέντρο Φυσικών Επιστημών (ΕΚΦΕ) Καρδίτσας (2013-2018)
10. Μετεκπαίδευση Καθηγητών Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης της Καρδίτσας σε θέματα Υγιεινής, Ασφάλειας, Ποιότητας και Νοθείας Τροφίμων και Ποτών (2014-2016)