

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ



1. ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Όνοματεπώνυμο	Καραστογιαννίδου Καλλιόπη
Όνομα Πατέρα	Όμηρος
Ημερομηνία Γέννησης	3 Απριλίου 1965
Τόπος Γέννησης	Θεσσαλονίκη
Διεύθυνση Εργασίας	Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης, ΑΤΕΙΘ, Τ.Θ. 141, 57400 Σίνδος Θεσσαλονίκης Τηλ.: +30 2310013386 e-mail: karasto@nutr.teithe.gr
Οικογενειακή Κατάσταση	Έγγαμη, 1 παιδί

2. ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΚΑΙ ΤΙΤΛΟΙ ΣΠΟΥΔΩΝ

Βασικό πτυχίο

Τίτλος σπουδών:	Πτυχίο στην Τεχνολογία των Τροφίμων
Βαθμός:	“Λίαν καλώς” 7,19
Χώρα:	Ελλάδα
Ίδρυμα:	Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης (Τ.Ε.Ι.)
Σχολή:	Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής
Τμήμα:	Τεχνολογίας Τροφίμων
Έτος έναρξης:	1982
Έτος απόκτησης:	1986
Τίτλος διπλωματικής:	«Συσχέτιση της μικροβιακής χλωρίδας των αλεύρων με ορισμένα τεχνολογικά χαρακτηριστικά τους». Βαθμός: “Άριστα” 10

Μεταπτυχιακό δίπλωμα

Τίτλος σπουδών:	Μεταπτυχιακό Master of Science (M.Sc.) στην Επιστήμη των Τροφίμων
Χώρα:	Μεγάλη Βρετανία
Ίδρυμα:	University of Leeds (Πανεπιστήμιο του Leeds)

Σχολή-Τμήμα: Department of Food Science (Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων)
 Έτος έναρξης: 1988
 Έτος απόκτησης: 1989
 Τίτλος μεταπτυχιακής διατριβής: «Effects of acids on metal complexation by polyphenols in tea», (Αναγνώριση Δι.Κ.Α.Τ.Σ.Α. 1997, Αριθμός Πράξης: 28/482)

Διδακτορικό δίπλωμα

Τίτλος σπουδών: Doctor of Philosophy (Ph.D.)
 Χώρα: Μεγάλη Βρετανία
 Ίδρυμα: University of Leeds (Πανεπιστήμιο του Leeds)
 Σχολή-Τμήμα: Department of Food Science (Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων)
 Έτος έναρξης: 1990
 Έτος απόκτησης: 1993
 Τίτλος διδακτορικής διατριβής: «The control of oxidative changes in cook-chill chicken», (Αναγνώριση Δι.Κ.Α.Τ.Σ.Α. 1997, Αριθμός Πράξης: 28/483)

3. ΠΑΡΟΥΣΑ ΘΕΣΗ

Επίκουρη Καθηγήτρια με γνωστικό αντικείμενο «Επίδραση της Επεξεργασίας στην Ποιότητα των Τροφίμων» στο Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας του Αλεξάνδρειου Τεχνολογικού Εκπαιδευτικού Ιδρύματος (Α.Τ.Ε.Ι.) Θεσσαλονίκης (Φ.Ε.Κ. ΦΕΚ εξέλιξης στη βαθμίδα του επίκουρου καθ. 362/21.04.2017/Γ').

Διδακτικά καθήκοντα: Αυτόνομη διδασκαλία των μαθημάτων: α) Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων (Θεωρία και Εργαστήριο), β) Νέα Τρόφιμα (Θεωρία και Εργαστήριο), γ) Διασφάλιση της Ποιότητας σε Μονάδες Διατροφής (Θεωρία και Εργαστήριο), δ) Τρόφιμα και Περιβάλλον.

Διοικητικά καθήκοντα: Ακαδημαϊκή υπεύθυνη του Τμήματος για το πρόγραμμα ERASMUS. Μέλος της επιτροπής παραλαβής του Τμήματος.

Ερευνητικά ενδιαφέροντα: Μελέτη των μεταβολών που λαμβάνουν χώρα στα τρόφιμα κατά την κατεργασία τους (π.χ. επίδραση της θερμικής επεξεργασίας σε έλαια και λίπη, βιταμίνες, αντιοξειδωτικά κ.α.), προκειμένου να βελτιωθούν τα χαρακτηριστικά ποιότητας των τελικών τροφίμων.

4. ΘΕΣΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΑΠΟΚΤΗΣΗ ΤΟΥ ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΟΥ ΤΙΤΛΟΥ (συνοπτικά)

4.1 Στη Βιομηχανία ή άλλους Χώρους Παραγωγής Τροφίμων

2000-2008	Θέση:	Υπεύθυνος Ελέγχου Ποιότητας των Τροφίμων
	Φορέας:	Γενικό Νοσοκομείο Παπαγεωργίου, Θεσσαλονίκη
1999-2001	Θέση:	Τεχνικός Σύμβουλος Βιομηχανιών Τροφίμων / Εξωτερικός Συνεργάτης

1994-1998	Φορέας: ΕΥΡΩΣΥΜΒΟΥΛΟΙ Α.Ε. Σύμβουλοι Επιχειρήσεων, Θεσσαλονίκη Θέση: Προϊστάμενος Έρευνας και Ανάπτυξης Νέων Προϊόντων Φορέας: ΔΕΛΤΑ Α.Ε. Πρότυπος Βιομηχανία Γάλακτος, Αθήνα Μονάδες Παραγωγής Γιαούρτης και Παραγωγής Παγωτού
-----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.2 Στην Εκπαίδευση

2008-2017	Καθηγήτρια Εφαρμογών / Επίκουρη Καθηγήτρια (εξέλιξη 2017) Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας, ΣΤΕΤΡΟΔ, ΑΤΕΙ, Θεσ/νίκης γνωστικό αντικείμενο «Επίδραση της Επεξεργασίας στην Ποιότητα των Τροφίμων» Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας ΣΤΕΤΡΟΔ, ΑΤΕΙ, Θεσ/νίκης
2012-2013	Θέση Ερευνητή σε μεταδιδακτορικό επίπεδο, University of Northumbria, M. Βρετανία - Faculty of Health and Life Sciences – Department of Biology, Food and Nutritional Sciences
2003-2010	Διδάσκουσα σε συνδιδασκαλία το μάθημα «Συστήματα Διασφάλισης Ποιότητας» Διατμηματικό ΜΠΧ με τίτλο: «Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή» ΑΤΕΙ/Θ Τμήματα ΣΤΕΤΡΟΔ & Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων – Τμήμα Χημείας
1998-2008	Επιστημονικός Συνεργάτης (έκτακτο ΕΠ) – Τμήματα Διατροφής και Διαιτολογίας & Τεχνολογίας Τροφίμων, ΣΤΕΤΡΟΔ, ΑΤΕΙ Θεσ/νίκης Διδασκαλία μαθημάτων: Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων, Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων, Τεχνολογία Γάλακτος
1998-1999	Επιστημονικός Συνεργάτης - Ερευνητικό Έργο Επιτροπής Ερευνών Δημοκρίτειου Πανεπιστημίου, κωδ: 631 Ανάπτυξη οργάνων αξιολόγησης διατροφικών συνηθειών, ανάπτυξη εκπαιδευτικού υλικού σε θέματα υγιεινής διατροφής, στατιστική ανάλυση μέρους αποτελεσμάτων
1999-2001	Διδασκαλία σε Κέντρα Επαγγελματικής Κατάρτισης - Πρόγραμμα ADAPT- σε θέματα Ποιότητας, Ασφάλειας και Υγιεινής Τροφίμων (HACCP), Ινστιτούτο Ανάπτυξης Τεχνολογίας και Ανθρωπίνων Πόρων (ΙΑΤΑΠ) Δράμας, ΙΑΒΕ, Αμερικανική Γεωργική Σχολή Θεσσαλονίκης
1994	Διδασκαλία του μαθήματος «Βουτυροκομία» στο 3 ^ο ΙΕΚ Θεσσαλονίκης

5. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ / ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ (αναλυτικά)

Θέση:	Υπεύθυνος Ελέγχου Ποιότητας των Τροφίμων στην Μονάδα Παραγωγής Τροφίμων του Νοσοκομείου
Φορέας:	Γενικό Νοσοκομείο Παπαγεωργίου, Θεσσαλονίκη
Χρόνος:	Από 03/04/2000 έως 07/04/2008

Θέση:	Τεχνικός Σύμβουλος σε θέματα Ανάπτυξης Συστημάτων Διασφάλισης Ποιότητας κατά ISO 9000 και σύμφωνα με την μεθοδολογία HACCP στον τομέα της Βιομηχανίας Τροφίμων, ως Εξωτερικός Συνεργάτης, για την παροχή
-------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

συμβουλευτικών υπηρεσιών στις παρακάτω εταιρείες με σκοπό την πιστοποίησή τους

Φορέας: ΕΥΡΩΣΥΜΒΟΥΛΟΙ Α.Ε. Σύμβουλοι Επιχειρήσεων, Θεσσαλονίκη
Χρόνος: Από 30/04/1999 έως 30/01/2001

Εταιρείες Τροφίμων και Σχετικά Έργα στην ΕΥΡΩΣΥΜΒΟΥΛΟΙ Α.Ε.:

- Οινοποιείο «Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη», Ανδριανή Δράμας
 - Ανάπτυξη Συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας κατά ISO 9002
 - Μελέτη συστήματος HACCP
- Βιομηχανία παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων «ΝΕΟΓΑΛ», Δράμα
 - Ανάπτυξη Συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας κατά ISO 9002
 - Μελέτη συστήματος HACCP
- Βιοτεχνία επεξεργασίας και συσκευασίας ξηρών καρπών «Α. Χατζηγεωργίου», Δράμα
 - Μελέτη συστήματος HACCP
- Βιομηχανία επεξεργασίας αλιευμάτων «ΕΜΣΚΑ Ιχθυοκαπνιστική», Καλοχώρι Θεσσαλονίκης
 - Ανάπτυξη Συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας κατά ISO 9002
 - Μελέτη συστήματος HACCP

Θέση: **Προϊστάμενος Έρευνας και Ανάπτυξης Νέων Προϊόντων**
Φορέας: ΔΕΛΤΑ Α.Ε. Πρότυπος Βιομηχανία Γάλακτος, Αθήνα
Μονάδα Παραγωγής Γιαούρτης και Μονάδα Παραγωγής Παγωτού
Χρόνος.: Από 06/06/1994 έως 21/03/1998

6. ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ (αναλυτικά)

Συνολικός χρόνος διδακτικής εμπειρίας στο ΑΤΕΙΘ: 19 ακαδημαϊκά έτη

6.1 ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ ΣΤΟ ΑΤΕΙΘ ΩΣ ΜΟΝΙΜΟ Ε.Π.

Θέση: **Επίκουρη Καθηγήτρια** (εξέλιξη στη βαθμίδα 2017)
Φορέας: Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής,
Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας
Χρόνος: Από 07/04/2008 έως σήμερα

Διδασκαλία προπτυχιακών μαθημάτων του Τομέα Τροφίμων και Διατροφής:

- *Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων, Θεωρία και Εργαστήρια* 2008-σήμερα
- *Νέα Τρόφιμα, Θεωρία και Εργαστήρια* 2011-σήμερα
- *Διασφάλιση της Ποιότητας σε Μονάδες Διατροφής, Θεωρία και Εργαστήρια* 2014-σήμερα
- *Τρόφιμα και Περιβάλλον* 2014-σήμερα

Διδάσκουσα στο ΜΠΧ του Τμήματος με τίτλο «Διατροφή και Διαιτολογία»
στην Κατεύθυνση «Διατροφή και Λειτουργικά Τρόφιμα» 2017-σήμερα

Διδασκαλία τμήματος του μαθήματος *Συστήματα Διασφάλισης Ποιότητας*, που αφορά την ενότητα της μεθοδολογίας HACCP, στα πλαίσια του Διατμηματικού Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών των Τμημάτων Τεχνολογίας Τροφίμων & Διατροφής και Διαιτολογίας του ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης και του Τμήματος Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, με τίτλο: «Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή» με ειδικεύσεις: 1) Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων 2) Διατροφή 3) Διασφάλιση Ποιότητας Τροφίμων.

Χρόνος: Τα εαρινά εξάμηνα των ακαδημαϊκών ετών 2007-2008, 2008-2009, 2009-2010

6.2 ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ ΣΤΟ ΑΤΕΙΘ ΩΣ ΕΚΤΑΚΤΟ Ε.Π.

Θέση: **Επιστημονικός Συνεργάτης** με πλήρη προσόντα, για την διδασκαλία της θεωρίας του μαθήματος «Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων»

Φορέας: Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής,
Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας

Χρόνος: Από 03/10/2005 έως 29/02/2008

Θέση: **Επιστημονικός Συνεργάτης**, για την διδασκαλία του εργαστηριακού μαθήματος «Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων»

Φορέας: Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής,
Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων

Χρόνος: Από 09/03/1998 έως 02/07/2004

Θέση: **Επιστημονικός Συνεργάτης**, για την διδασκαλία του εργαστηριακού μαθήματος «Τεχνολογία Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων»

Φορέας: Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής,
Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων

Χρόνος: Από 22/02/1999 έως 28/06/1999

Θέση: **Εργαστηριακός Συνεργάτης**, για την διδασκαλία του εργαστηριακού μαθήματος «Χημεία και Ανάλυση Τροφίμων»

Φορέας: Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής,
Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων

Χρόνος: Από 08/10/2002 έως 21/02/2003

Θέση: Διδάσκουσα, ως **Εξωτερικός Συνεργάτης** τμήματος του μαθήματος *Συστήματα Διασφάλισης Ποιότητας*, που αφορά την ενότητα της μεθοδολογίας HACCP, στα πλαίσια του Διατμηματικού Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών των Τμημάτων Τεχνολογίας Τροφίμων & Διατροφής και Διαιτολογίας του ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης και του Τμήματος Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, με τίτλο: «Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή» με ειδικεύσεις: 1) Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων 2) Διατροφή 3) Διασφάλιση Ποιότητας Τροφίμων.

Χρόνος: Τα εαρινά εξάμηνα των ακαδημαϊκών ετών 2003-2004, 2004-2005, 2005-2006, 2006-2007

6.3 ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΣΕ ΙΔΡΥΜΑΤΑ ΤΟΥ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ

Φορέας:	Hogeschool van Amsterdam, Ολλανδία School of Sports & Nutrition
Χρόνος:	09-12 Σεπτεμβρίου 2014, 10 ώρες διδασκαλία
Θέση:	Διδάσκουσα στο Διεθνές Προπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών του πανεπιστημίου, με τίτλο «Creating Food Concepts»
Φορέας:	Northumbria University of Applied Sciences, Αγγλία Department of Applied Sciences
Χρόνος:	Σεπτέμβριος 2012 – Αύγουστος 2013
Θέση:	Διδάσκουσα στο Προπτυχιακό και Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών «Food Science and Nutrition» του πανεπιστημίου, στις ενότητες: «Food Quality and Safety» και «Food Technology» κατά την διάρκεια εκπαιδευτικής άδειας από το ΑΤΕΙΘ για μεταδιδακτορική έρευνα στο Northumbria University
Φορέας:	Niederrhein University of Applied Science, Γερμανία Faculty of Food Nutrition and Hospitality Sciences
Χρόνος:	03-07 Δεκεμβρίου 2012, 12 ώρες διδασκαλία
Θέση:	Διδάσκουσα στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών του πανεπιστημίου, για την διδασκαλία της ενότητας «Design Methodology and HACCP Implementation»
Φορέας:	Niederrhein University of Applied Science, Γερμανία Faculty of Food Nutrition and Hospitality Sciences
Χρόνος:	11- 15 Απριλίου 2011, 12 ώρες διδασκαλία
Θέση:	Διδάσκουσα στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών του πανεπιστημίου, για την διδασκαλία της ενότητας «Design Methodology and HACCP Implementation»
Φορέας:	Budapesti Corvinus Egyetem (Πανεπιστήμιο Corvinus της Βουδαπέστης), Ουγγαρία
Χρόνος:	08-19 Νοεμβρίου 2010
Θέση:	Διδάσκουσα στο εντατικό πρόγραμμα σπουδών, Intensive Program, IP: FSRA2 – Safe and Healthy Food 2010, στα πλαίσια του Lifelong Learning/ ERASMUS Program το οποίο πραγματοποιήθηκε στα πλαίσια του προγράμματος SOCRATES, για την διδασκαλία της ενότητας: «Risk Management Implementation» Ο συνολικός αριθμός των φοιτητών που παρακολούθησαν το IP ήταν 48 και προέρχονταν από 14 Ευρωπαϊκά Πανεπιστήμια.

6.4 ΑΛΛΗ ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΣΕ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥΣ ΦΟΡΕΙΣ

2003-2005	Εκπαιδύτρια σε Σεμινάρια κατάρτισης προσωπικού εταιριών τροφοδοσίας σε θέματα ασφάλειας και υγιεινής τροφίμων
1999-2001	Διδασκαλία σε Κέντρα Επαγγελματικής Κατάρτισης σε θέματα Ποιότητας, Ασφάλειας και Υγιεινής Τροφίμων (HACCP), Ινστιτούτο Ανάπτυξης Τεχνολογίας και Ανθρωπίνων Πόρων (ΙΑΤΑΠ) Δράμας, ΙΑΒΕ, Αμερικανική Γεωργική Σχολή Θεσσαλονίκης
1994	Διδασκαλία του μαθήματος «Βουτυροκομία» στο 3 ^ο ΙΕΚ Θεσσαλονίκης

7. ΑΛΛΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

- 2011-2012 Υπεύθυνη για την συμμετοχή του Τμήματος Διατροφής και Διαιτολογίας του ΑΤΕΙΘ στο Ευρωπαϊκό πρόγραμμα LIFELONG LEARNING PROGRAMME: Intensive Programme, με τίτλο: Food for Quality life – Food product development in the European market, στα πλαίσια του προγράμματος Socrates. (Συμμετείχαν πανεπιστήμια από 15 χώρες της Ε.Ε.).
- Επίβλεψη πτυχιακών εργασιών των φοιτητών του Τμήματος Διατροφής και Διαιτολογίας και εισερχομένων φοιτητών Erasmus ξένων πανεπιστημίων.

8. ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

8.1 ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΟΡΓΑΝΑ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΤΟΥ ΑΤΕΙΘ

- 1) Τακτικό μέλος της Γενικής Συνέλευσης του Τμήματος Διατροφής και Διαιτολογίας από το 2008 έως σήμερα
- 2) Υπεύθυνη/Διευθύντρια του Τομέα Τροφίμων και Διατροφής κατά τα ακαδημαϊκά έτη 2010-2011, 2011-2012, 2013-2014, 2014-2015, 2015-2016, 2016-2017
- 3) Αναπληρώτρια Υπεύθυνη του Τομέα Τροφίμων και Διατροφής κατά τα ακαδημαϊκά έτη 2008-2009, 2009-2010
- 4) Μέλος του Συμβουλίου του Τμήματος Διατροφής και Διαιτολογίας κατά το ακαδημαϊκό έτος 2010-2011
- 5) Υπεύθυνη του Τμήματος Διατροφής και Διαιτολογίας για την Μονάδα Καινοτομία και Επιχειρηματικότητας, στο πλαίσιο του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση ΕΣΠΑ 2007-2013» με τίτλο «Μονάδα Καινοτομίας και Επιχειρηματικότητας» .
- 6) Μέλος Εκλεκτορικών Σωμάτων για την πλήρωση θέσεων μόνιμου Εκπαιδευτικού Προσωπικού του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων
- 7) Μέντορας φοιτητών που συμμετέχουν σε προγράμματα κινητικότητας Erasmus+
- 8) Ακαδημαϊκή Υπεύθυνη του Τμήματος Διατροφής και Διαιτολογίας για την κινητικότητα Erasmus+ από το 2015 μέχρι σήμερα

8.2 ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΠΙΤΡΟΠΕΣ ΤΟΥ ΑΤΕΙΘ

- 1) Επιτροπές Διενέργειας Διαγωνισμών για την προμήθεια εξοπλισμού για το ΑΤΕΙΘ

8.3 ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΠΙΤΡΟΠΕΣ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ

- 1) Μέλος επιτροπών αξιολόγησης πτυχιακών εργασιών των φοιτητών του τμήματος Διατροφής και Διαιτολογίας από το εαρινό εξάμηνο του ακαδημαϊκού έτους 2007-2008 (ως μόνιμο ΕΠ)
- 2) Μέλος επιτροπών αξιολόγησης πτυχιακών εργασιών εισερχομένων φοιτητών ξένων πανεπιστημίων στα πλαίσια της κινητικότητας Erasmus+

- 3) Εποπτεία πρακτικής άσκησης φοιτητών του Τμήματος Διατροφής και Διαιτολογίας από το εαρινό εξάμηνο του ακαδημαϊκού έτους 2007-2008 (ως μόνιμο ΕΠ)
- 4) Μέλος επιτροπών αξιολόγησης ωρομίσθιων καθηγητών για την πρόσληψή τους στο Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας
- 5) Μέλος επιτροπών προμηθειών του Τμήματος Διατροφής και Διαιτολογίας
- 6) Μέλος επιτροπών παραλαβής του Τμήματος Διατροφής και Διαιτολογίας

9. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

- Συμμετοχή ως επιστημονικός συνεργάτης σε ερευνητικό πρόγραμμα της δράσης ΑΡΙΣΤΕΙΑ II, κωδικός έργου 4008, (Υπεύθυνος έργου: Ε. Καλογιάννη, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων ΑΤΕΙΘ) Τίτλος έργου: «Καινοτόμος τεχνική για τον προσδιορισμό της ποιότητας των ελαίων τηγανίσματος που βοηθά στη βελτίωση της ποιότητας και ασφάλειας των τηγανητών τροφίμων» Χρονική περίοδος: Από 01/06/2014 έως 31/01/2015 Αντικείμενο έργου: Προσδιορισμός φυσικών-χημικών ιδιοτήτων ελαίων. Ιδιότητες που χρησιμοποιούνται ως δείκτες ποιότητας για έλαια τηγανίσματος.
- Συμμετοχή ως επιστημονικός συνεργάτης σε ερευνητικό πρόγραμμα της Επιτροπής Ερευνών του ΑΤΕΙ/Θ, κωδικός έργου 8, (Υπεύθυνος έργου: Ε. Καλογιάννη, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων ΑΤΕΙΘ) Τίτλος έργου: «Νέα τεχνική προσδιορισμού αλλοίωσης των λιπών και ελαίων που χρησιμοποιούνται για τηγάνισμα», Χρονική περίοδος: Από 01/11/2011 έως 31/12/2011 Αντικείμενο έργου: Χρωματογραφική ανάλυση (HPLC) λαδιών τηγανίσματος.
- Συμμετοχή σε ερευνητικό πρόγραμμα της Επιτροπής Ερευνών του Δημοκρίτειου Πανεπιστημίου Θράκης Τίτλος έργου: «Στάσεις, αντιλήψεις και συμπεριφορές 1) στο μάθημα Φυσικής Αγωγής, 2) στους χώρους άθλησης, 3) ως προς ένα υγιεινό τρόπο ζωής, ατόμων που διαφέρουν ως προς το φύλλο, ηλικία, κοινωνική τάξη, θρησκεία και βαθμό κινητικής δυσκολίας ατέλειας» Κωδικός Έργου: 631, συγχρηματοδοτούμενο από το Υπουργείο Παιδείας και την Ευρωπαϊκή Ένωση Χρονική περίοδος: Από 22/09/1998 έως 31/12/1999 Αντικείμενο καθηκόντων: Ανάπτυξη οργάνων αξιολόγησης διατροφικών συνηθειών, ανάπτυξη εκπαιδευτικού υλικού σχετικό με θέματα υγιεινής διατροφής, στατιστική ανάλυση μέρους των αποτελεσμάτων και συγγραφή των συμπερασμάτων του έργου που σχετίζεται με θέματα διατροφής.

10. ΑΛΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

- Επιστημονικός Υπεύθυνος προγράμματος κατάρτισης προσωπικού του Κέντρου Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΚΕΚ) του Γ. Ν. Παπαγεωργίου Τίτλος προγράμματος: «Νεότερα Δεδομένα Ασφάλειας και Υγιεινής Τροφίμων»

Χρόνος υλοποίησης: Μάρτιος–Απρίλιος 2003. Διάρκεια εκπαίδευσης: 80 ώρες.

Ενέργεια Συνεχιζόμενης Επαγγελματικής Κατάρτισης του Κέντρου Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΚΕΚ) του Γ. Ν. Παπαγεωργίου, στα πλαίσια του Επιχειρησιακού Προγράμματος Υγεία - Πρόνοια 2000-2006, Μέτρο 4.1 Κατάρτιση Προσωπικού Νοσοκομείων στην Ασφάλεια και Υγιεινή Τροφίμων.

- Ενταγμένη στο Ενιαίο Μητρώο Εκπαιδευτών του ΕΦΕΤ (Αρ. Μητρώου 77)

Θεματική ενότητα: 31 - για την «Εκπαίδευση Προσωπικού Επιχειρήσεων Τροφίμων σε θέματα Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων»

Από 05-05-2005 έως σήμερα

11. ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

11.1 Άρθρα σε Διεθνή Επιστημονικά Περιοδικά με Σύστημα Κριτών

1. **Karastogiannidou, C., and Ryley, J. (1994).** The recovery of malonaldehyde from the distillation method for thiobarbituric acid-reactive substances in rancid chicken. *International Journal of Food Science and Technology*, 29, 19-22.

doi: 10.1111/j.1365-2621.1994.tb02042.x

*Γίνεται αναφορά από: συνολικά 4 (from Web of Science Core Collection) ετεροαναφορές 3
Impact factor: 1,504 (2015)*

2. **Karastogiannidou, C., and Ryley, J. (1994)** The formation of water-soluble antioxidants in chicken held at 80°C. *Food Chemistry*, 51 (2), 215-220.

doi:10.1016/0308-8146(94)90260-7

*Γίνεται αναφορά από: συνολικά 5 (Scopus citation overview), ετεροαναφορές 5
Impact factor: 4,052 (2015)*

3. **Karastogiannidou, C. (1999)** Effects of onion quercetin on oxidative stability of cook-chill chicken in vacuum-sealed containers. *Journal of Food Science*, 64 (6), 978-981.

doi: 10.1111/j.1365-2621.1999.tb12263.x

*Γίνεται αναφορά από: συνολικά 18 (Scopus citation overview), ετεροαναφορές 18
Impact factor: 1,649 (2015)*

4. Papaioannou, A., **Karastogiannidou, C., and Theodorakis, Y. (2004).** Sport involvement, sport violence and health behaviours of greek adolescents. *European Journal of Public Health*, 14 (2), 168-172.

doi:10.1093/eurpub/14.2.168

*Γίνεται αναφορά από: συνολικά 21 (Scopus citation overview), ετεροαναφορές 17
Impact factor: 2,751 (2015)*

5. Theodorakis, Y., Papaioannou, A., and **Karastogiannidou, K. (2004)**. Relations between family structure and students' health related attitudes and behaviors. Psychological Reports, 95 (3 I), 851-858.

pmid: 15666918

doi: 10.2466/pr0.95.3.851-858

Γίνεται αναφορά από: συνολικά 8 (Scopus citation overview), ετεροαναφορές 8

Impact factor: 0,414 (2015)

6. Kalogianni, E., P., **Karastogiannidou, C.**, and Karapantsios, T., D. **(2009)**. Effect of the presence and absence of potatoes under repeated frying conditions on the composition of palm oil. JAOCS, Journal of the American Oil Chemists' Society, 86 (6), 561-571.

doi:10.1007/s11746-009-1380-9

Γίνεται αναφορά από: συνολικά 20 (Scopus citation overview), ετεροαναφορές 16

Impact factor: 1,505 (2015)

7. Kalogianni, E., P., **Karastogiannidou, C.**, and Karapantsios, T., D. **(2010)**. Effect of potato presence on the degradation of extra virgin olive oil during frying. International Journal of Food Science and Technology, 45 (4), 765-775.

doi:10.1111/j.1365-2621.2010.02188.x

Γίνεται αναφορά από: συνολικά 19 (Scopus citation overview), ετεροαναφορές 12

Impact factor: 1,504 (2015)

8. Kalogianni, E. P., and **Karastogiannidou, C. (2015)**. Development of a rapid method for the determination of frying oil quality based on capillary penetration. International Journal of Food Science and Technology, 50 (5), 1215-1223.

doi:10.1111/ijfs.12752

Γίνεται αναφορά από: συνολικά 7 (Scopus citation overview), ετεροαναφορές 6

Impact factor: 1,504 (2015)

9. Kalogianni, E. P., Georgiou, D., Romaidi, M., Exarhopoulos, S., Petridis, **Karastogiannidou, C.**, Dimitreli, G., Karakosta, P. **(2017)**. Rapid methods for frying oil quality determination: evaluation with respect to legislation criteria. JAOCS, Journal of the American Oil Chemists' Society, 94 (1), 19-36.

doi: 10.1007/s11746-016-2919-1

Γίνεται αναφορά από: συνολικά 2 (Scopus citation overview), ετεροαναφορές 2

Impact factor: 1,504 (2015)

Citation Index: 104

11.2 Άρθρα σε Πρακτικά Διεθνών Συνεδρίων με Σύστημα Κριτών

1. S. Exarhopoulos, E.P. Kalogianni, **C. Karastogiannidou (2015)**. Frying oil quality as affected by the type of food being fried. Proceedings of 2nd International Conference on Food and Biosystems Engineering, 28-31 May 2015, Mykonos Island, Greece, Volume 2, pp 272-282.
2. G. Dimitreli, E.P. Kalogianni, S. Exarhopoulos, **C. Karastogiannidou (2015)**. Applicability of viscosity measurements as means for determining the polymer concentration in frying oils. Proceedings of 2nd International Conference on Food and Biosystems Engineering, 28-31 May 2015, Mykonos Island, Greece, Volume 2, pp 283-287.

11.3 Περιλήψεις Εργασιών σε Πρακτικά Διεθνών Συνεδρίων με Σύστημα Κριτών

1. Theodorakis, Y., Lapidis, K., **Karastogiannidou, K.**, Papaioannou, A. **(1999)**. Health-related attitudes and behaviors of Greek students. Conference Abstracts, Banff, Alberta, Canada. Association for the Advancement of Applied Sport Psychology.
2. Papaioannou, A., **Karastogiannidou, K.**, Theodorakis, Y., Theodosiou, A., Natsis, P., Kouli, O., Perkos, S., Mousakidis, Ch., **(1999)**. Goal perspectives, perceived motivational climate, life satisfaction and health-related attitudes and behaviors of Greek students. Conference Abstracts, Banff, Alberta, Canada. Association for the Advancement of Applied Sport Psychology.
3. **Karastogiannidou, C.**, Papaioannou, A. **(2001)**. Goal orientations and health-related behaviors" [Abstract n^o 276]. Proceedings of 17th World Conference on health promotion and health education, Paris, 15-20 July 2001.
4. Eleni P. Kalogianni, **Kalliope Karastogiannidou**, Thodoris D. Karapantsios, Stylianos Rafaelides, **(2007)**. The chemical profile of palm and olive oil as affected by repeated frying of potato sticks and heating. A study by HPSEC, 5th Euro Fed Lipid Congress "Oils, Fats and Lipids: From Science to Applications" Abstracts, 16-19 September 2007, Gothenburg, Sweden, p.102. Oral Presentation
5. Eleni P. Kalogianni, Despoina Georgiou, Anna Marinopoulou, **Calliope Karastogianidou**, Georgia Dimitreli, Stelios Exarchopoulos and Maria Arvanitaki **(2015)**. Novel Rapid Method for the Determination of Oil Degradation during Frying: Comparison with Legislation Criteria. 13th Euro Fed Lipid Congress "Fats, Oils and Lipids: New Challenges in Technology, Quality Control and Health", 27-30 September 2015, Florence, Italy. Oral Presentation
6. S. Exarhopoulos, **C. Karastogiannidou** and E. P. Kalogianni **(2015)**. Effect of presence and absence of three different foods on the degradation of two different oils during frying. 13th Euro Fed Lipid Congress "Fats, Oils and Lipids: New Challenges in Technology, Quality Control and Health", 27-30 September 2015, Florence, Italy. Poster Presentation

7. G. Dimitreli, E. P. Kalogianni, S. Exarhopoulos, C. Karastogiannidou **(2015)**. Correlations between Viscosity and Polymers Concentration in Frying Oil. 13th Euro Fed Lipid Congress "Fats, Oils and Lipids: New Challenges in Technology, Quality Control and Health", 27-30 September 2015, Florence, Italy. Poster Presentation
8. E. Kalogianni, **C. Karastogiannidou**, S. Exarchopoulos **(2015)**. Would Olive Oil be Suitable for Frying in the Catering/Industry? 13th Euro Fed Lipid Congress "Fats, Oils and Lipids: New Challenges in Technology, Quality Control and Health", 27-30 September 2015, Florence, Italy. Poster Presentation

11.4 Ανακοινώσεις σε Εθνικά Συνέδρια με Πρακτικά

1. **Καραστογιαννίδου Κ. (2006)**. Ο ρόλος της μονάδας τροφοδοσίας νοσοκομείου στην αποτροπή/πρόληψη της ενδονοσοκομειακής υποθρεψίας. Πρακτικά 12ου Πανελληνίου Συνεδρίου Ελληνικής Εταιρείας Παρεντερικής & Εντερικής Διατροφής, Θεσσαλονίκη, 17-19 Νοεμβρίου 2006, σελ. 70-78.
2. Αρέστη Κλεοπάτρα, **Καλλιόπη Καραστογιαννίδου (2012)**. Λειτουργικά Τρόφιμα: Λόγοι που σχετίζονται με την επιλογή τους για κατανάλωση. Πρακτικά 10ου Μακεδονικού Συνεδρίου Διατροφής: "Επιστήμη της Διατροφής: Προοπτικές σε συνθήκες κρίσης" Θεσσαλονίκη 4-5 Οκτωβρίου 2012, σελ. 15.
3. Γροζτίδου Σ., E. Ivanova, Γ. Καλαντζάκης, **Καλλιόπη Καραστογιαννίδου (2012)**. Προσδιορισμός ασβεστίου, μαγνησίου και σιδήρου σε ροφήματα των βοτάνων ιμποφάες, μάραθος, λουίζα και τσουκνίδα. Πρακτικά 10ου Μακεδονικού Συνεδρίου Διατροφής: "Επιστήμη της Διατροφής: Προοπτικές σε συνθήκες κρίσης" Θεσσαλονίκη 4-5 Οκτωβρίου 2012, σελ. 15.
4. Ιωάννα Κοτσώνη, G. Wittich, **Κ. Καραστογιαννίδου (2015)**. Ανάλυση της συγκέντρωσης του περιεχόμενου ασκορβικού οξέος (ΑΟ) σε διαφορετικές ποικιλίες προμαγειρευμένης πατάτας κατά τη διάρκεια της ψυχρής αποθήκευσης. Πρακτικά 11ου Μακεδονικού Συνεδρίου Διατροφής "Μεταφράζοντας τη Διατροφή: Από την Θεωρία στην Πράξη & από την Πράξη στη Θεωρία, Θεσσαλονίκη, 15-17 Μαΐου 2015, σελ. 22.
5. Λάμπρος Κοκοκύρης, Βλάσης Σιώμος, Σταυρούλα Παπαδοπούλου, **Καλλιόπη Καραστογιαννίδου**, Μαρία Χασαπίδου **(2015)**. Στοιχεία της κατανάλωσης ψαριών από φοιτήτριες ηλικίας 18 έως 20 ετών του Τμήματος Διατροφής και Διαιτολογίας του Αλεξάνδρειου Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης. Πρακτικά 11ου Μακεδονικού Συνεδρίου Διατροφής "Μεταφράζοντας τη Διατροφή: "Από την Θεωρία στην Πράξη & από την Πράξη στη Θεωρία", Θεσσαλονίκη, 15-17 Μαΐου 2015, σελ. 25.

11.5 Ανακοινώσεις – Διαλέξεις χωρίς πρακτικά

1. **Καραστογιαννίδου Κ. (2011).** Λειτουργικά Τρόφιμα: η Φύση μαζί με την Επιστήμη στο Πιάτο μας, 9ο Μακεδονικό Συνέδριο Διατροφής – Διαιτολογίας, ΑΤΕΙ-Θ, 1-2 Ιουνίου 2011, Θεσσαλονίκη.
2. **Καραστογιαννίδου Κ. (2014).** Βλαπτικές ουσίες στα θερμικά επεξεργασμένα τρόφιμα. Ημερίδα: “Υγιεινή Διατροφή: Μύθοι και Αλήθειες”, Κέντρο Φυσικής - Ιατρικής Αποκατάστασης (ΚΕΦΙΑΠ) Ξάνθης, 30 Μαΐου 2014, Ξάνθη.
3. **Καραστογιαννίδου Κ. (2016).** Έλαια τηγανίσματος: Αλλοιώσεις, επίδραση στην υγεία του καταναλωτή. Ημερίδα: “Έλαια Τηγανίσματος: Ποιότητα, Έλεγχος και Προάσπιση της Υγείας του Καταναλωτή”, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων ΑΤΕΙΘ, 14 Οκτωβρίου 2015, Θεσσαλονίκη.

12. ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ

1. 1988 - 1991 Υπότροφος του ΙΚΥ για μεταπτυχιακές σπουδές στο εξωτερικό
2. 1991 - 1992 Υποτροφία από το Πανεπιστήμιο του Leeds

13. ΔΕΞΙΟΤΗΤΑ ΣΤΗ ΧΡΗΣΗ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΩΝ

Επεξεργασία κειμένου, υπολογιστικά φύλλα, RS1 (εφαρμογή πειραματικού σχεδιασμού και επεξεργασίας των αποτελεσμάτων κατά την ανάπτυξη προϊόντων), SPSS (στατιστική επεξεργασία δεδομένων).

14. ΓΛΩΣΣΕΣ

Ελληνική (μητρική)
Αγγλική (άριστα)
Γερμανική (βασικές γνώσεις)

-/-/-/-/-