



**ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ
ΕΝΩΣΗ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΩΝ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

ΕΚΔΗΛΩΣΗ-ΑΝΟΙΧΤΗ ΣΥΖΗΤΗΣΗ

ΤΗΣ ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑΣ ΕΝΩΣΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

με θέμα: Καινοτομία στην βιομηχανία τροφίμων-Βήματα και αλληλεπιδράσεις από την νεοφανή ιδέα έως την παραγωγή και την διάθεση στην αγορά.



Βουλιαγμένης 171 , Αίθουσα Chef Club

Σάββατο 23/06/2017, ώρα 10.30-14.00

Την συζήτηση συντονίζει ο δημοσιογράφος Κωνσταντίνος Τσαούσης

10.30-11.00

Προσέλευση- Εγγραφές

Στο στρογγυλό τραπέζι συμμετέχουν και θ' αναπτύξουν τα εξής θέματα:

Νίκος Βαλέτ Χημικός Μηχανικός, Group R&D Director Chipita S.A.
Θέμα: "Prototype Development and Testing"

Δήμητρα Χούχουλα, Επίκουρος Καθηγήτρια Πανεπιστημίου Δυτ.Αττικής
Θέμα: " Η Βιοτεχνολογία στη Βιομηχανία Τροφίμων- Καινοτόμες ιδέες-Εφαρμογή της Βιοτεχνολογίας στην επιχειρηματικότητα"

Αντώνης Καναβούρας , Καθηγητής Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών
Θέμα: "Διεργασίες Συσκευασίας: δομικά στοιχεία ολοκληρωμένων προϊόντων".

Ανδρέας Χαρδαλούπας, Δ/ντης Μαρκετινγκ, Συνεταρισμού ΘΕΣ-ΓΑΛΑ
Θέμα:

Εύα Κωνσταντίνη , Βιοτεχνολόγος MSc , Έρευνα & Ανάπτυξη Vioryl A.E.

Θέμα: Οργανοληπτική αξιολόγηση βασικός παράγοντας εμπορικής επιτυχίας

Ιωάννης Σμαρνάκης, Πρόεδρος της ΠΕΤΕΤ-Διευθυντής Εργοστασίου και R&D ,Λάβδας Ζαχαρώδη προϊόντα & Σοκολάτα

Θέμα: Βιομηχανική Καινοτομία-νεοφανείς ιδέες και πρακτικές εφαρμογές τους.

Εξωστρέφια της Ανώτατης εκπαίδευσης και διατμηματική συνεργασία

Εκ μέρους της ομάδας που κέρδισε προσφάτως το πρώτο βραβείο επιχειρηματικότητας του Γεωπονικού Π.Α. οι μεταπτυχιακοί φοιτητές **Λύδια Βαλάση** και **Μαρίνος Ξαγοράκης** θα παρουσιάσουν την ιδέα τους.

"**ΈλληνFood:** Αξιοποίηση παραπροϊόντων βιομηχανιών και καρπών Β' διαλογής από την ελληνική γη με σκοπό την παρασκευή βιολειτουργικών αλεύρων".

*Το πρόγραμμα ενδέχεται να υποστεί μεταβολές μέχρι την πραγματοποίηση της εκδήλωσης.Ενημερωμένο θα είναι συνεχώς στην ιστοσελίδα της ΠΕΤΕΤ . <http://www.petet.org.gr/pages/>