



**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/>