

## Βιογραφικό σημείωμα

Ιανουάριος 2021



**Όνομα:** Ευγενία Χαριτωνίδου-Μυρόβαλη

**Τίτλος:** Εργαστηριακό Διδακτικό Προσωπικό (Ε.ΔΙ.Π)

**Οικογενειακή κατάσταση:** Έγγαμη με δύο παιδιά

**Ταχυδρομική διεύθυνση:** Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Α.Π.Θ., Τ.Θ. 256, Πανεπιστημιούπολη, 541 24 Θεσσαλονίκη.

**Επικοινωνία:** Τηλ: 2310 991631, 99 1676,  
Mail: [evgeniac@agro.auth.gr](mailto:evgeniac@agro.auth.gr)  
Δευτέρα & Παρασκευή 10:00-13:00

### Σπουδές:

**1987** Πτυχίο του τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του Τ.Ε.Ι.Θ. (βαθμός πτυχίου «Λίαν Καλώς» 7,72)

### Απασχόληση:

**1987-1991** Εργαστήριο Τεχνολογίας Γάλακτος, του Τομέα Γεωργικών Βιομηχανιών - Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, του Α.Π.Θ απασχολούμενη σε ερευνητικά προγράμματα με συμβάσεις εργασίας ιδιωτικού δικαίου ορισμένου χρόνου

**1992-σήμερα** Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων του Τμήματος Γεωπονίας Α.Π.Θ

### Συγκεκριμένα:

**1992-1996** Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων του Τμήματος Γεωπονίας Α.Π.Θ. με συμβάσεις έργου και εργασίας ιδιωτικού δικαίου ορισμένου χρόνου, απασχολούμενη σε ερευνητικά προγράμματα

**23-7-1996** Κατάταξη σε προσωρινή θέση, ειδικότητας Πτυχιούχου ΤΕΙ (ΤΕ κατηγορίας) με σχέση εργασίας ιδιωτικού δικαίου αορίστου χρόνου, στον Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, ΑΠΘ.

**28-6-2000** Κατάταξη σε οργανική θέση ειδικότητας Πτυχιούχου ΤΕΙ (ΤΕ κατηγορίας) στον Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, ΑΠΘ.

**6-11-2000** Ένταξη στο Ειδικό και Εργαστηριακό Διδακτικό Προσωπικό κλάδου ΙΙ (ΕΕΔΙΠ-ΙΙ) στον Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, ΑΠΘ

**11-02-2014** Αυτοδίκαιη ένταξη στο Ειδικό και Εργαστηριακό Διδακτικό Προσωπικό ΕΔΙΠ, στον Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, ΑΠΘ.

## Διοικητικό έργο:

**2013-σήμερα** Γραμματέας του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων

**2018-σήμερα** Γραμματέας του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών «Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή»

## Διδακτική εμπειρία:

### Προπτυχιακά μαθήματα (συνδιδασκαλία), Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων.

*Προετοιμασία και διεξαγωγή εργαστηριακών ασκήσεων των μαθημάτων:*

- Τεχνολογία Γάλακτος N319E (2015-σήμερα) Εργαστήριο
- Τεχνολογία Προϊόντων Γάλακτος N316E (2015-σήμερα) Εργαστήριο
- Εργαστηριακές Ασκήσεις Γενικής Μικροβιολογίας N302Y (2015-σήμερα) Εργαστήριο
- Εργαστηριακές Ασκήσεις Οινολογίας και Οινοπνευματωδών ποτών N315Y (2015-σήμερα) Εργαστήριο
- Μηχανική Τροφίμων I N305Y (2015-2018) Εργαστήριο

### Μαθήματα Παλαιού προγράμματος σπουδών

*Προετοιμασία και διεξαγωγή εργαστηριακών ασκήσεων των μαθημάτων:*

- Μικροβιολογία Γάλακτος 512Y (2001-2014) Εργαστήριο
- Υγιεινή Γεωργικών Βιομηχανιών 520E (2001-2014) Εργαστήριο
- Υγιεινή και Τοξικολογία Τροφίμων 515Y (2001-2014) Εργαστήριο
- 

## Άλλα καθήκοντα:

- Τεχνική υποστήριξη στην εκπόνηση πτυχιακών, μεταπτυχιακών και διδακτορικών διατριβών φοιτητών.
- Συμμετοχή σε ερευνητικά προγράμματα του εργαστηρίου
- Επιτηρήσεις κατά τη διάρκεια των εξετάσεων
- Υπεύθυνη συλλογής καλλιεργειών του Εργαστηρίου Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων

**ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ** με σύμβαση εργασίας ιδιωτικού δικαίου (1987-1996, πριν την σχέση εργασίας ιδιωτικού δικαίου αορίστου χρόνου στο ΑΠΘ)

**1/4/1987 έως 31/12/1987 & 1/4/1998 έως 31/8/1998:** ΚΑΝ. ΕΟΚ 1150/86

**1/9/1988 έως 31/10/1989 & 2/1/1989 έως 17/3/1989 & 17/8/92 έως 31/12/1992:** Τυποποίηση του ελληνικού παραδοσιακού τυριού «φέτα» από πρόβειο, κατσικίσιο και αιγοπρόβειο γάλα του τυριού «τελεμέ», με τη χρησιμοποίηση καλλιεργειών οξυγαλακτικών βακτηρίων ή και ζυμών. (Έργο 3003)

**13/3/1989 έως 31/12/1991:** Επίδραση της πρόψυξης γάλακτος στην ποιότητα των μαλακών τυριών. ΣΥΝΕΡΓΑΛ ΕΠΕ με εργαστηριακό χώρο το Εργαστήριο Τεχνολογίας Γάλακτος του

Τμήματος Γεωπονίας του ΑΠΘ στα πλαίσια του Ερευνητικού Προγράμματος SFS/NATO GR-DAIRY

**1/1/1993 έως 31/12/1993:** Μελέτη βιοτεχνολογικής σπουδαιότητας ιδιοτήτων «άγριων» στελεχών γαλακτικών βακτηρίων από Ελληνικά παραδοσιακά γαλακτοκομικά προϊόντα. ΜΟΠ (Έργο 3022)

**1/1/1994 έως 30/6/1994 & 1/7/1994 έως 31/12/1994:** Τυποποίηση της παρασκευής γιαούρτης από κατσικίσιο γάλα με χαμηλά λιπαρά και αυξημένη πρωτεΐνη με τη χρήση επιλεγμένων καλλιεργειών και προβιοτικών.(Έργο 8229)

**1/3/1995 έως 31/12/1995 & 1/1/1996 έως 30/6/1996:** Νέες απόψεις και νέες τεχνολογίες ζύμωσης για τη βελτίωση της ποιότητας (υφή και άρωμα του quarg) και προϊόντων που μοιάζουν με το quarg. (Έργο 8592)

**23/4/1996 έως .....:** Μικροβιολογικός έλεγχος της υγιεινής και ποιοτικής κατάστασης προϊόντων ζύμης. (Έργο 4428) **ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΧΩΡΙΣ ΑΜΟΙΒΗ**

**1/1/2000 έως 30/6/2001 :** Τυποποίηση του τυριού «Μπάτζος» από κατσικίσιο γάλα με τη χρησιμοποίηση οξυγαλακτικών καλλιεργειών και αξιοποίηση του τυρογάλακτος για παραγωγή πολυσακχαριτών. (Έργο 9743) **ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΧΩΡΙΣ ΑΜΟΙΒΗ**

**1/1/2000 έως 30/6/2000:** Τυποποίηση παραδοσιακών αλλαντικών με τη χρησιμοποίηση οξυγαλακτικών καλλιεργειών. (Έργο 1940) **ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΧΩΡΙΣ ΑΜΟΙΒΗ**

## **Δημοσιεύσεις**

K.Prodromou, P.Thasitou, **E.Haritonidou**, N.Tzanetakis and E.Litopoulou-Tzanetaki (2001). Microbiology of «Orinotyri», a ewe's milk cheese from the Greek mountains. Food Microbiology, 18, 319-328.