

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Δρ. Παπαδοπούλου Όλγα, ΓΕΩΠΟΝΟΣ

«Κύρια Ερευνήτρια» στο Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων του ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ
olgaraparadoulou@elgo.gr

1. ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

1.1. ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ (1999-2005)

Πτυχίο ενιαίου κύκλου σπουδών – integrated master της Σχολής Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, του Τμήματος Γεωπονίας, με κατεύθυνση **Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων** με βαθμό “Λίαν Καλώς”

1.2. ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ (2005-2007)

Μεταπτυχιακό δίπλωμα ειδίκευσης στο τμήμα Χημείας με τίτλο “**Επιστήμη τροφίμων και διατροφή**” κατεύθυνση **Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων** βαθμός “Λίαν καλώς”

1.3. ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ (2008-2013)

Διδάκτορας στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων στο γνωστικό αντικείμενο: “**Μικροβιολογία Τροφίμων**” με θέμα “**Εκτίμηση της ποιότητας κρέατος με σύγχρονες μεθόδους**”, βαθμός “Άριστα”

2. ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ

2.1. Αγγλικά: Certificate of Proficiency in English, *University of Michigan*

2.2. Γερμανικά: Zertifikat “Deutsch als Fremdsprache”, Goethe-Institut

3. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

✓ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΣ ΣΥΝΕΡΓΑΤΗΣ και ΜΕΤΑΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΗ ΕΡΕΥΝΗΤΡΙΑ ΣΕ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΑ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

- **ProSafeBeef**-Advancing Beef Safety and Quality Through Research and Innovation. Έλεγχος της ασφάλειας βοδινού κρέατος. (**ProSafeBeef**) (FP6: Food-CT-2006-36241).
- **SYMBIOSIS**. A Scientific sYnergisM of nano-Bio-Info-cOgni Science for an Integrated system to monitor meat quality and Safety during production, storage, and distribution in the European Union (**SYMBIOSIS-EU**) (FP7: 211638).
- **ProBioDairyMeat**. “Λειτουργικά γαλακτοκομικά προϊόντα και προϊόντα κρέατος υψηλής προστιθέμενης αξίας, ζυμούμενα ή εμπλουτισμένα με νέους προβιοτικούς μικροοργανισμούς απομονωμένους από παραδοσιακά Ελληνικά προϊόντα – **PROBIODAIRYMEAT** (SYN2011_2_571).
- **Διερεύνηση και αξιολόγηση των ποιοτικών χαρακτηριστικών γάλακτος στις περιοχές αρμοδιότητας του ΕΕΠΓ Δυτικής Ελλάδας & Πελοποννήσου**. Φορέας χρηματοδότησης: ΕΛ.Γ.Ο. «ΔΗΜΗΤΡΑ»
- **Sensing Food for Safety-PhasmaFOOD**. Φορέας χρηματοδότησης: Ευρωπαϊκή Ένωση – Horizon 2020
- **Intelligent management system for integrated multi-trophic aquaculture- IMPAQT**. Φορέας

χρηματοδότησης: Ευρωπαϊκή Ένωση – Horizon 2020

- **Ανάπτυξη νέων βιολειτουργικών τροφίμων και βελτίωση της ολικής ποιότητας παραδοσιακών προϊόντων γάλακτος με κατάλληλη διαχείριση της μικροβιακής τους οικολογίας BIO TRUST.** Φορέας χρηματοδότησης: ΕΣΠΑ 2014-2020
- **«Φυσιικοί χυμοί φρούτων εμπλουτισμένοι με προβιοτικά βακτήρια και άλλα βιολειτουργικά συστατικά σε ενθυλακωμένη μορφή», ακρωνύμιο FunJuice (Τ2ΕΔΚ-01922, MIS 5129410).** Φορέας χρηματοδότησης: ΕΣΠΑ, Δράση ΕΡΕΥΝΩ - ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ - ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ" (ΠΑΡΕΜΒΑΣΗ II)

✓ **ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΕΡΓΟΥ ΩΣ ΜΕΤΑΔΙΔΑΚΤΟΡΑΣ ΣΕ ΕΘΝΙΚΑ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΑ ΑΤΟΜΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ**

- ✓ **ΠΡΟ.ΤΥ.ΝΟ.** Παραγωγή λειτουργικών παραδοσιακών τυριών της ορεινής και νησιώτικης Ελλάδας, εμπλουτισμένα με προβιοτικούς μικροοργανισμούς απομονωμένους από παραδοσιακά Ελληνικά τρόφιμα» Εκπόνηση σχεδίων Ερευνητικών & Τεχνολογικών Αναπτυξιακών έργων Καινοτομίας (ΑγροΕΤΑΚ)» (MIS 453350). **Φορέας χρηματοδότησης:** Υπουργείο Παραγωγικής Ανασυγκρότησης, Περιβάλλοντος και Ενέργειας
- ✓ Χρήση φυσικών αντιμικροβιακών ουσιών και οξυγαλακτικών βακτηρίων με προβιοτικό δυναμικό για την ανάπτυξη νέων τυροκομικών προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας με την εφαρμογή καινοτόμων τεχνολογιών». **Φορέας χρηματοδότησης:** ΙΔΡΥΜΑ ΚΡΑΤΙΚΩΝ ΥΠΟΤΡΟΦΙΩΝ, Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση 2014-2020», «Ενίσχυση Μεταδιδασκτόρων ερευνητών-ερευνητριών, Β κύκλος» (ΕΔΒΜ91)

✓ **ΜΕΛΟΣ ΟΜΑΔΑΣ ΕΡΓΟΥ ΣΕ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΑ ΕΘΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΥΡΩΠΑΙΚΑ ΕΡΓΑ ΩΣ «ΚΥΡΙΑ ΕΡΕΥΝΗΤΡΙΑ»**

- European Union's Horizon Europe research and innovation program project **FoodGuard**, grant number 101136542. Microbiome applications and technological hubs as solutions to minimize food loss and waste. Starting date: 1st January 2024, Duration: 36 months, Coordinator: George-John Nychas, AUA, Consortium: 19 partners from 11 European countries. (2024-2027).
- European Union's Horizon Europe research and innovation program project **FunShield4Med** grant Agreement No 101079173. (2023-2026).
- **THEROS** project has received funding under grant agreement No 101083579. An integrated toolbox for improved verification and prevention of adulterations and non-compliances in organic and geographical indications food supply chain. (2023-2026)

4. ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

4.1. ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ ΜΕΤΑ ΤΗ ΛΗΨΗ ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΟΥ ΤΙΤΛΟΥ

Αυτοδύναμη διδασκαλία στο ΤΕΙ Αθήνας στο Τμήμα Δημόσιας Υγείας και Κοινωνικής Υγείας στο μάθημα «**Μικροβιολογία Τροφίμων**» (θεωρία) στο πλαίσιο υλοποίησης της Πράξης «**Απόκτηση Ακαδημαϊκής Διδακτικής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες Κατόχους Διδακτορικού**» για το εαρινό εξάμηνο του ακαδημαϊκού έτους 2016-2017.

Αυτοδύναμη διδασκαλία στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου στο μάθημα «**Μικροβιολογία Τροφίμων**» - Θεωρία και Εργαστήριο,

μάθημα επιλογής 3^{ου} εξαμήνου του τμήματος Βιοτεχνολογίας στο πλαίσιο υλοποίησης της Πράξης «**Απόκτηση Ακαδημαϊκής Διδακτικής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες Κατόχους Διδακτορικού**» για το χειμερινό εξάμηνο του ακαδημαϊκού έτους 2017-2018.

Αυτοδύναμη διδασκαλία στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου στο μάθημα «**Μικροβιολογία Τροφίμων**» - **Θεωρία και Εργαστήριο**, μάθημα επιλογής 3^{ου} εξαμήνου του τμήματος Βιοτεχνολογίας και μάθημα επιλογής 7^{ου} εξαμήνου για το τμήμα Ζωικής Παραγωγής & Υδατοκαλλιεργειών στο πλαίσιο υλοποίησης της Πράξης «**Απόκτηση Ακαδημαϊκής Διδακτικής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες Κατόχους Διδακτορικού**» για το χειμερινό εξάμηνο του ακαδημαϊκού έτους 2018-2019.

Αυτοδύναμη διδασκαλία ως διδάσκοντας σύμφωνα με το ΠΔ 407/1980 στο βαθμό του «**Επίκουρου**» στο μάθημα «**Μικροβιολογία Τροφίμων**» - **Θεωρία και Εργαστήριο**, μάθημα υποχρεωτικό 2^{ου} εξαμήνου του τμήματος Επιστήμης Διατροφής και Διαιτολογίας της Σχολής Επιστημών Υγείας του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου, για το εαρινό εξάμηνο του ακαδημαϊκού έτους 2020-2021.

«**Ακαδημαϊκή Υπότροφος**» στο Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής στη σχολή Επιστημών Τροφίμων, στο τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων για παροχή διδακτικού και ερευνητικού έργου στα εργαστήρια των μαθημάτων «**Επιστήμη και Τεχνολογία Κρέατος και Προϊόντων του**» μάθημα υποχρεωτικό 6^{ου} εξαμήνου και «**Τεχνολογία Γάλακτος και Προϊόντων του**» μάθημα υποχρεωτικό 8^{ου} εξαμήνου, για το εαρινό εξάμηνο του ακαδημαϊκού έτους 2021-2022.

«**Ακαδημαϊκή Υπότροφος**» στο Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής στη σχολή Επιστημών Τροφίμων, στο τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων για παροχή διδακτικού και ερευνητικού έργου στο εργαστήριο του μαθήματος «**Επιστήμη και Τεχνολογία Ιχθυηρών και προϊόντων τους**» μάθημα υποχρεωτικό 7^{ου} εξαμήνου, για το χειμερινό εξάμηνο του ακαδημαϊκού έτους 2022-2023.

«**Ακαδημαϊκή Υπότροφος**» στο Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής στη σχολή Επιστημών Τροφίμων, στο τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων για παροχή διδακτικού και ερευνητικού έργου στο εργαστήριο του μαθήματος «**Επιστήμη και Τεχνολογία Κρέατος και Προϊόντων του**» μάθημα υποχρεωτικό 6^{ου} εξαμήνου, για το εαρινό εξάμηνο του ακαδημαϊκού έτους 2022-2023.

Αυτοδύναμη διδασκαλία ως «**Εντεταλμένη Διδάσκουσα**» στο Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής στη σχολή Επιστημών Τροφίμων, στο τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων για παροχή διδακτικού και ερευνητικού έργου στο μάθημα «**Επιστήμη και Τεχνολογία Κρέατος και Προϊόντων του**» θεωρία και εργαστήριο, μάθημα υποχρεωτικό 6^{ου} εξαμήνου, για το εαρινό εξάμηνο του ακαδημαϊκού έτους 2022-2023.

Εξωτερικός συνεργάτης στο Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών «**ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**» που υλοποιείται από το Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής, στη θεματική ενότητα «**Θέματα Μικροβιολογίας Τροφίμων**» από το ακαδημαϊκού έτους 2022-2023 έως και σήμερα.

5.2. ΕΠΙΒΛΕΠΟΥΣΑ Ή ΜΕΛΟΣ ΤΡΙΜΕΛΟΥΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ (Bsc, Msc, PhD) ΕΡΓΑΣΙΩΝ

- Επιβλέπουσα (2) και μέλος τριμελούς επιτροπής (8) σε προπτυχιακές εργασίες στο Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής στη σχολή Επιστημών Τροφίμων, στο τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων

- Επιβλέπουσα (3) και μέλος τριμελούς επιτροπής (4) σε μεταπτυχιακές εργασίες στο Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής στη σχολή Επιστημών Τροφίμων, στο τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, στο ΠΜΣ «ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ»
- Μέλος τριμελούς επιτροπής διδακτορικής διατριβής στο Τμήμα Γεωπονίας στο ΑΠΘ.

5. ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

Ενενήντα εννιά (99) δημοσιευμένες συνολικά επιστημονικές εργασίες:

- Είκοσι επτά (27) δημοσιευμένα άρθρα σε διεθνή περιοδικά με κριτές. Οι δημοσιευμένες εργασίες έχουν λάβει σύμφωνα με το **SCOPUS: 858** αναφορές (citations) σε συνολικά 716 εργασίες με Δείκτη **h index: 14**
- Είκοσι δύο (22) προφορικές παρουσιάσεις σε διεθνή (13) και εθνικά συνέδρια (9) με κριτές (με πρακτικά)
- Σαράντα οχτώ (48) αναρτημένες εργασίες (poster) σε διεθνή (45) και εθνικά (3) συνέδρια με κριτές (με πρακτικά)
- 1 άρθρο *Editorial*
- 2 άρθρα *Proceedings*

Scopus ID: <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=55874199200>

Orchid ID: <https://orcid.org/0000-0002-6299-5221>

6. ΣΥΜΜΕΤΟΧΕΣ ΣΕ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥΣ

- Δύο (2) συμμετοχές σε διαγωνισμούς (1 συμμετοχή σε εθνικό διαγωνισμό τροφίμων και 1 σε διεθνή διαγωνισμό ερευνητικών εργασιών)
 - 6.1.1. 2^ο διεθνής διαγωνισμός ερευνητικών εργασιών σε θέματα **A/ επιστήμης και τεχνολογίας τροφίμων** και B/ επιστήμης διατροφής-διατροφής και υγείας, Ίδρυμα Αριστείδης Δασκαλόπουλος με τίτλο εργασίας “εφαρμογή μοντέλου τεχνητής νοημοσύνης (τεχνητά νευρωνικά δίκτυα) για τη μελέτη της επιβίωσης του παθογόνου μικροοργανισμού *Listeria monocytogenes* σε παραδοσιακό αλειψώδες λευκό τυρί «Κατίκι» Δομοκού”. Έγινε προφορική παρουσίαση της παραπάνω εργασίας σε ειδική εκδήλωση (9/4/2009, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο Αθηνών) με κριτές για τις 10 πρώτες εργασίες που επιλέχθηκαν από τις θεματικές ενότητες A και B.
 - 6.1.2. 1^ο Βραβείο για το προϊόν «Veggie it» στον Διαγωνισμό ECOTROPHELIA 2016. Το «Veggie it» είναι ένα γευστικό γεμιστό μπισκότο, υψηλής θρεπτικής αξίας, η οποία οφείλεται στην υψηλή περιεκτικότητά του σε βιταμίνες, φυτικές ίνες και β-γλυκάνη. Συμμετοχή στην ομάδα δημιουργίας του προϊόντος.

7. ASSOCIATE/ TOPIC EDITOR/ ΚΡΙΤΗΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΠΕΡΙΟΔΙΚΩΝ

- Associate editor @ Frontiers in Microbiology (Frontiers)
- Topic editor @ Frontiers in Microbiology (Frontiers), Special Issue "Recent Advances and Future

Perspective in Probiotics Isolated From Fermented Foods: From Quality Assessment to Novel Products" <https://www.frontiersin.org/research-topics/25914/recent-advances-and-future-perspective-in-probiotics-isolated-from-fermented-foods-from-quality-asse>

- Topic editor @ *Molecules* (MDPI), Special Issue "Food Chemistry in Europe"
https://www.mdpi.com/journal/molecules/special_issues/food_chemistry_europe
- Κριτής (μετά από πρόσκληση) σε 21 Journals (Elsevier, MDPI, Hindawi)

8. ΔΙΑΤΡΙΒΕΣ

- **Παπαδοπούλου, Ο, Κατσάρου Β. 2005.** Έλεγχος της θερμικής επεξεργασίας του γάλακτος με δοκιμή υπεροξειδάσης. Πτυχιακή Διατριβή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.
- **Παπαδοπούλου, Ο. 2007.** Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά Ελληνικών παραδοσιακών λευκών τυριών με έμφαση στους παθογόνους μικροοργανισμούς. Μεταπτυχιακή Διατριβή, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.
- **Παπαδοπούλου, Ο. 2013.** Εκτίμηση της αλλοίωσης του κρέατος με σύγχρονες μεθόδους. Διδακτορική Διατριβή, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.
- **Παπαδοπούλου, Ο., Φωτάκης Α. 2016.** Η έννοια της Αντι-αυταρχικής Εκπαίδευσης στη Μετα-νεωτερικότητα. Πτυχιακή Διατριβή στα πλαίσια του ΕΠΠΑΙΚ, Ανώτατη Σχολή Παιδαγωγικής και Τεχνολογικής Εκπαίδευσης (ΑΣΠΑΙΤΕ), Αθήνα.

9. ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ

12.1. ΙΔΡΥΜΑ ΚΡΑΤΙΚΩΝ ΥΠΟΤΡΟΦΙΩΝ (Ι.Κ.Υ.)

Υπότροφος εξωτερικού στο πρόγραμμα *Erasmus*, στο πανεπιστήμιο Technische Universität, Βερολίνο, Γερμανία

12.2 ΙΔΡΥΜΑ ΚΡΑΤΙΚΩΝ ΥΠΟΤΡΟΦΙΩΝ (Ι.Κ.Υ.)

Υπότροφος εσωτερικού της πλαίσιο της πράξης «Ενίσχυση Μεταδιδακτόρων ερευνητών/ερευνητριών – Β κύκλος»