

CURRICULUM VITAE

ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Όνοματεπώνυμο : Κωνσταντίνος Κοτροκόης
Διεύθυνση : Βουτυρά 55, Κ. Πατήσια 111 43
Τηλέφ./mob./e-mail : 210-2286005 / 213-2010291 / 6937-056433 / kkotrokois@uniwa.gr
Ημερ/νία Γεννήσεως : 8/1/1958 (Αθήνα)
Στρατ. Υποχρεώσεις : 4/87-2/89 Σμηνίας Βοηθός Υπασιστής Αρχηγού Αεροπορίας

ΣΠΟΥΔΕΣ-ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

- ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΟ Ph.D. ΧΗΜΕΙΑΣ και ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑΣ 1986
Doctorat στις επιφανειακώς ενεργές ουσίες-Surfactants-Detergents-Tensioactifs, Παν/μίου Τεχνικών & Θετικών Επιστημών Clermont-Ferrand II Γαλλίας με βαθμό Άριστα. «Σύνθεση/ιδιότητες N6-AAMP5'»
- ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΑ (D.E.A.) ΟΡΓΑΝΙΚΗΣ ΧΗΜΕΙΑΣ 1984
Εφαρμοσμένη Οργανική Σύνθεση - Φυτοφάρμακα - Παρασιτοκτόνα, Εντομοκτόνα, Φυτοορμόνες, Πανεπιστημίου Poitiers Γαλλίας.
- ΠΤΥΧΙΟ (MAITRISE) ΧΗΜΕΙΑΣ και ΒΙΟΧΗΜΕΙΑΣ 1983 Παν/μίου Limoges Γαλλίας
- ΠΤΥΧΙΟ ΜΕΛΕΤΗΤΗ Α' ΤΑΞΕΩΣ ΥΠΕΧΩΔΕ 1989
Μελέτη Βιομηχανιών (Προγραμματισμός-Σχεδιασμός-Λειτουργία), Χημικά Μελέται και Έρευναι.
- DIPLOMA IN QUALITY SYSTEM MANAGER 2000, από Ε.Ο.Κ. Βρυξελλών και S.A.Q. Swiss.
- ΕΘΝΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΠΙΣΤΕΥΣΗΣ ΕΣΥΔ 2007, Εμπειρογνώμων Αξιολογητής Συστημάτων Ποιότητας.
- ΕΘΝΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ Ε.Σ.Δ.Δ. 2012, Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων.

ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ : Απταίστως τη Γαλλική, Αγγλική και πολύ καλά την Ιταλική.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΠΡΟΫΠΗΡΕΣΙΑ-ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

- ΠΑΔΑ-Σχολή Δημόσιας Υγείας: Αναπληρωτής Καθηγητής Διατροφής και Βιοχημείας στις 29/10/24.
- ΠΑΔΑ-Σχολή Δημόσιας Υγείας: Επίκουρος Καθηγητής Βιοχημείας Λιπαρών Ουσιών στη Διατροφή & Τμήμα Πολιτικών Δημόσιας Υγείας τη Δημόσια Υγεία με έμφαση στην Ασφάλεια Τροφίμων στις 17/9/18.
- ΤΕΙ Αθ. Αισθητ.&Κοσμητολογ.: Καθηγητής Χημικών Εργαστηρίων Οργανικής & Ανόργανης 2014-18.
- Υπουργείο Υγείας & Κοιν.Αλλ.: Σύμβουλος Υπουργού Υγείας & Κοινων. Αλληλεγγύης 10/9/10-21/6/12.
- Υπουργείο Υγείας & Κοιν.Αλλ.: Σύμβουλος Γενικής Γραμματέας Δημόσιας Υγείας Υπουργ. 7/12-12/12.
- Εθνική Σχολή Δημόσιας Υγείας: Επιστημονικός Συνεργάτης Διατροφής και Βιοχημείας 8/3/05-16/9/18.
- Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης: Εμπειρογνώμων Αξιολογητής/Επιθεωρητής συστημ. ποιότητας 24/10/07-σήμερα.
- Στρατιωτική Σχολή Ευελπίδων: Καθηγητής Χημικής Τεχνολογίας Οργανικής και Ανόργανης 2006-08.
- Ο.Υ.Κ. του Γ.Ε.Ν.: Καθηγητής Διατροφής/Χημείας Τροφίμων των Εκπαιδευτών ΟΥΚ 2008
- Σιβιτανίδειος Δημόσια Σχολή: Καθηγ. στους ειδικούς Διαιτητικής & Διατροφής 1/2/05-15/2/06
- ΣΜΥΝ (ΓΕΝ): Καθηγητής Καύσιμα-Λιπαντικά/Προστασία Περιβάλλοντος 2000-03.
- ΣΤΥΑ (ΓΕΑ) - Σχολή Ικάρων: Καθηγητής Χημείας / Καύσιμα-Λιπαντικά 1/10/09 έως 31/8/2010.
- Ταχ. ΕΛ.ΤΑ Α.Ε.: Διευθυντής Ολικής Ποιότητας TQM & Marketing Manager 8/4/02 έως 21/7/03
- Spray Pack Α.Ε.: Διευθυντής Διασφάλισης Ποιότητας QA, R&D – QC από 1/3/00 έως 4/5/01.
- COCA COLA-3Ε Όμιλος: Διευθυντής Διασφάλισης Ποιότητας - Έρευνας & Ανάπτυξης 24/8/97 έως 25/1/00
Μέλος της βασικής ομάδας ανέγερσης ενός νέου εργοστασίου της Frigoglass/VPI ως Project Engineer & Διευθυντής Ολικής Ποιότητας (TQM, R & D, QA, QC)
- ΕΛΑΪΣ-UNILEVER Α.Ε.: Διευθυντής Ποιοτικού Ελέγχου 29/12/92 έως 30/6/97. Quality Control Manager στην εταιρεία τροφίμων ΕΛΑΪΣ, θυγατρική της Unilever.
- S.C. JOHNSON & Son: Senior R & D / Q A Χημικός 10/9/90 έως 28/12/92. Senior Χημικός στη Χημική Βιομηχανία Παρκετινών, Εντομοκτόνων και Απορρυπαντικών.
- ROLCO / VIANIL Α.Ε.: Υπεύθυνος Χημείου Αναλύσεων και Έρευνας 27/3/89 έως 1/8/90.
- ΕΛ.Ο.Τ. (Ελληνικός Οργανισμός Τυποποίησης): Μεταφραστής Τεχνικών Κειμένων 1988-1991.
- Τεχν.Επαγγέλμ.Λύκειο ΔιατροφολόγωνBourganeufΓαλλίας:Καθηγ.Μαθηματικών/ΦυσικοΧημείας1985-86
- Συμβόλαιο Έρευνας Παν/μίου Limoges και Εταιρειών Κατασκευής Φίλτρων Λαδιών Φαγητού: Γαλλικός Κρατικός Οργανισμός L'Anvar και των Εταιρειών Lessieur-Tournessol, Ader LPC και Sofrance 1985-86.

Μετά την αποφοίτησή μου από το “Λεόντειο Λύκειο Αθηνών”, πήγα στη Γαλλία για να παρακολουθήσω τα μαθήματα του Πανεπιστημίου Θετικών Επιστημών και Τεχνικής του Montpellier (Université des Sciences et Techniques du Languedoc, U.S.T.L.) απ’ όπου έλαβα το πρώτο μου Δίπλωμα Γενικών Πανεπιστημιακών Σπουδών (Diplôme d’Etudes Générales, DEUG B) Κλάδου κατευθύνσεως Χημείας και Βιοχημείας και με μάθημα επιλογής αυτό των Οικονομικών Σπουδών. Παρακολούθησα και έλαβα επίσης ορισμένα μαθήματα μονάδων αξιολόγησης (Unités de Valeur U.V.) του διπλώματος LICENCE Χημείας όπως : Μακρομοριακή και Γενική Χημεία καθώς και Χημεία Ορυκτών & Μετάλλων.

Κατόπιν συνέχισα τις σπουδές μου στο Πανεπιστήμιο Μελέτης και Έρευνας Θετικών Επιστημών της LIMOGES (Université d’ Enseignement et de Recherche U.E.R. des Sciences) όπου απέκτησα το Δίπλωμα της LICENCE Χημείας με τα επί πλέον μαθήματα : Οργανική & Γενική Αναλυτική Χημεία καθώς και το Πτυχίο MAITRISE Χημείας με μαθήματα : Γενική, Αναλυτική, Οργανική Χημεία και επιλογή Βιοχημεία. Αναγνώριση από ΔΙΚΑΤΣΑ αρ. πρωτ. 2214 / 22-5-1987.

Στη συνέχεια φοίτησα στο Πανεπιστήμιο Μελέτης και Έρευνας Θεμελιωδών και Εφαρμοσμένων Επιστημών του POITIERS (Université des Sciences Fondamentales et Appliquées UER) όπου και έλαβα το Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Εμπεριστατωμένων Σπουδών (Diplôme d’Etudes Approfondies) στην Εφαρμοσμένη Οργανική Σύνθεση, Εφαρμοσμένη Δομική Χημεία και στη Φυτική Βιολογία και Φυσιολογία με :
α) Τα μαθήματα θεωρητικής διδασκαλίας : Μηχανισμοί αντίδρασης και αποτελέσματα των διαλυτών στη Χημεία, Στατιστική και δυναμική στερεοχημεία, Φυτικοχημικές μέθοδοι αναγνώρισης και προσδιορισμού των δομών, Σύνθεση παρασιτοκτόνων εντομοκτόνων, μυκητοκτόνων, Αντιδράσεις οξειδοαναγωγής, Φυτο-ορμόνες και συγγενείς ουσίες, Μembranικές ανταλλαγές και μεταφορά, Τεχνικές Εκχυλίσεων, Ισοτόπων, Σπεκτρογράφων, Στατιστική και Νέες μέθοδοι Σύνθεσews στη Χημεία.
β) Την άσκηση που έκανα, ως εισαγωγή στις Τεχνικές της έρευνας, πάνω στη σύνθεση σε Δυφενιλ-ιζομπενζοφυτανική σειρά και συγκεκριμένα στην Οργανική σύνθεση του ιζομπενζοφυτανίου και των γ-βουταδιενικών δυαλδεϋδών. Αναγνώριση από ΔΟΑΤΑΠ αρ. 18244/16-7-2015.

Στη συνέχεια γράφτηκα στο Πανεπιστήμιο Τεχνικών και Θετικών Επιστημών του CLERMONT-FER-RAND II (Université Scientifique et Technique, U.E.R. de Recherche Scientifique et Technique) για την Εκπόνηση Διδακτορικού τρίτου κύκλου στην Χημεία και Φυτικοχημεία.

Την Διδακτορική μου Διατριβή παρουσίασα στις 18-12-1986 ενώπιον Πενταμελούς Πανεπιστημιακής επιτροπής με το ακόλουθο θέμα: “Σύνθεση και Επιφανειακές ιδιότητες των N6 Αλκυλαδενοζινών μονοφωσφορικών μονο και δυνατρικών” και έλαβα τον τίτλο του Διδάκτορος Χημικού με βαθμό ΑΡΙΣΤΑ. Αναγνώριση από ΔΙΚΑΤΣΑ αρ. πρωτ. 2243 (22-5-1987), επιβεβαίωση του διδακτορικού διπλώματος “Doctor of Philosophy in industrial and business studies” και γνησιότητας τίτλων.

Η επιστημονική έρευνα, καθώς και το μεγαλύτερο μέρος της τεχνικής εργασίας εκπονήθηκαν στο εργαστήριο Οργανικής Χημείας, Μηχανικής και Φυτικοχημείας του Πανεπιστημίου της LIMOGES υπό την εποπτεία του Καθηγητού Salomon PIEKARSKI. Παραθέτω, προς ενημέρωση, μία περίληψη της Διδακτορικής μου Διατριβής : Η οργανική σύνθεση των επιφανειακώς ενεργών N6 αλκυλαδενοζινών μονοφωσφορικών 5’ (AAMP) σαν μονονατρικά και δυνατρικά άλατα με αλυσίδα αλκυλίου από C10 - C16 άτομα άνθρακος, έγινε ξεκινώντας από την χλωρο-6-πουρίνη και φιξάροντας διαδοχικώς, μία αμίνη μακράς αλυσίδας (από C10-C16 άτομα άνθρακος), τον εστέρα της β-D-ριμποφυρανόζης, υδρόλυση και απ’ ευθείας φωσφορυλίωση. Το τελικό προϊόν (μόριο), έχει ταυτόχρονα συμπεριφορά μικκύλου και βιοχημική δραστηριότητα με ιδιότητες : διαλύσεώς του στο νερό και στις λιπιδικές φάσεις, επιφανειακή απορρόφηση πάνω σε σταγόνες υδρογονανθράκων και διατήρησης της βιολογικής δραστηριότητας.

Το ένζυμο μυοκινάση αναγνωρίζει αυτά τα μόρια και προκαλεί μεταφορά φωσφορικού οξέος.

Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι η μικκυλίωση (micellisation) είναι πιο ευνοϊκή για τα AAMP μονονατρικά και ότι γενικώς τα νέα αυτά επιφανειακώς ενεργά προϊόντα-μόρια, παρουσιάζουν αναλογίες με τα γνωστά αλκυλοφωσφορικά άλατα μονο και δυνατρικά, με τη διαφορά ότι η ύπαρξη δύο κύκλων πουρίνης στα πρώτα, επιφέρει μία μείωση κατά 40 φορές της CMC (κρίσιμης μικκυλιακής συγκέντρωσης).

* Παράλληλα με το Διδακτορικό, διετέλεσα Καθηγητής Μαθηματικών και Φυσικο-Χημείας στην τελευταία τάξη του Τεχνικού Επαγγελματικού Λυκείου Διατροφολόγων της Γαλλικής πόλης Bourgneuf.

* Επίσης παράλληλα και μετά το Διδακτορικό εργαζόμουν με διετές συμβόλαιο, το οποίο αναγκάσθηκα να διακόψω λόγω της επιστροφής μου στην Ελλάδα (έληγε η αναβολή κατατάξεώς μου στο Στρατό), στην εταιρεία SOFRANCE και σε συνεργασία με: το Παν/μιο της LIMOGES, τον Γαλλικό Κρατικό Ορ-

γανισμό L'ANVAR (Κρατικός Οργαν. Αξιολόγησης και Εφαρμογής Τεχνικών Ερευνών) καθώς και τις εταιρείες: LESSIEUR-Tournessol (εδώδιμα λάδια Γαλλίας) και ADER-Lpc, ως μεταδιδάκτωρ Post Doc. Θέμα του Συμβολαίου ήταν : 'Μελέτη και Φυσικοχημικές Τεχνικές διαχωρισμού με εκλεκτική διύλιση, δύο υγρών φάσεων παρασκευασμένων εν είδη γαλακτώματος, χρησιμοποιώντας τις φυσικοχημικές ιδιότητες των στερεών επιφανειών και κυρίως μηχανική εφαρμογή στις διασπορές του νερού μέσα στα λάδια τροφίμων'. Η μελέτη του μηχανισμού της εκλεκτικής διύλισης του νερού γαλακτωποιημένου μέσα στο λάδι, μας οδήγησε στην κατασκευή μηχανικών φίλτρων σελουλόξης με υψηλή αντίσταση στο νερό (μεγάλη απορρόφηση νερού) τροποποιώντας την επιφανειακή τους κατάσταση με επενδύσεις σιλικόνης.

* Η εργασία μου στην ROLCO VIANIL A.E. συνίστατο στην ανάλυση των υπό της εταιρείας παραγομένων προϊόντων κατά τα διάφορα στάδια παραγωγής τους (για τον έλεγχό τους), καθώς και στα τελικά προϊόντα τα οποία ήταν : ROL-ESSEX (σκόνες χεριών-πλυντηρίων)-AVA (υγρό πιάτων)-FORTE (υγρό για τζάμια και πατώματα) -AVAMAT (πλυντηριακό υγρό πιάτων και για άλατα) -RIF-PURLAN (υγρά για ξέβγαλμα ρούχων & για μάλλινα) -LARGO-VIONOL (υγρό & πάστα γενικού καθαρισμού)-SILKY (υγρή κρέμα καθαρισμού για εμαγιέ) -ROLI (σκόνη για μπάνια)-V82-VIVO (σαπούνια και σαμπουάν). Επίσης η εργασία μου συνίστατο, στην έρευνα και ανάλυση όλων των ανταγωνιστικών προϊόντων (εγχώριων και ξένων) κατά την οποία μελετάτο η εκατοστιαία σύστασή τους καθώς και η ύπαρξη νέων συστατικών, τα οποία όταν ευρίσκοντο, ερευνώντο οι ιδιότητές τους, αυτές του τελικού προϊόντος καθώς και οι πιθανότητες ενσωμάτωσής τους στα προϊόντα της εταιρείας.

* Η εργασία μου στην S.C. JOHNSON & Son (Hellas) σαν Senior R&D / Quality Assurance Χημικός-Αρχι-χημικός Έρευνας και Ανάπτυξης Προϊόντων, συνίστατο :

- Στην ανάπτυξη ή τροποποίηση των συνθέσεων σύμφωνα με τα Ελληνικά δεδομένα, έτσι ώστε οι τελικές συνθέσεις να πληρούν τις προδιαγραφές καθώς και στην ανάληψη R. & D. projects στα Καταναλωτικά και Βιομηχανικά προϊόντα.
- Στην ευθύνη για τους μικροβιολογικούς ελέγχους των προϊόντων και των πρώτων υλών της εταιρείας, στην επίβλεψη και την ευθύνη παραγωγής του Villanova, στον έλεγχο των Βιομηχανικών αποβλήτων, στην επίβλεψη των γραμμών Aerosol καθώς και στη διεξαγωγή και αναφορά επί κανονικής βάσεως των μετρήσεων του continuous storage testing.
- Στη διεξαγωγή των πρώτων πειραματικών παρτίδων και στην έναρξη παραγωγής των νέων Βιομηχανικών και Καταναλωτικών προϊόντων στο Εργοστάσιο.
- Στην παροχή Τεχνικών συμβουλών εφαρμογής των προϊόντων της εταιρείας από τους βιομηχανικούς πελάτες σε συνεργασία με το Customer Service της εταιρείας καθώς και στην προπαρασκευή τεχνικών φυλλαδίων & στην έρευνα & παροχή λύσεων σε περιπτώσεις παραπόνων πελατών.
- Στην παροχή Τεχνικών συμβουλών για Product Management και στην παρακολούθηση και αξιολόγηση claims (consumer complaints) των προϊόντων καθώς και της απόδοσης ανταγωνιστικών προϊόντων, προς υποστήριξη των επιχειρηματικών σχεδίων και στρατηγικής της εταιρείας.
- Οι κύριες επαφές της θέσεως ήταν με τα τμήματα Marketing και Πωλήσεων, εξυπηρετήσεις και παράπονα πελατών των βιομηχανικών και καταναλωτικών προϊόντων, τα τμήματα Παραγωγής, Αγορών και τα κεντρικά R. & D. στην Αγγλία, Ολλανδία και Αμερική.

* Στην ΕΛΑΪΣ – UNILEVER A.E. προσελήφθη στις 29/12/92 ως βοηθός Δ/ντού Ποιοτικού Ελέγχου και σύντομα (Ιαν. 94) ανέλαβα τη θέση του Δ/ντού Ποιοτικού Ελέγχου της εταιρείας, την οποία θέση και κατείχα μέχρι την παραίτησή μου τον Ιούλιο του 1997. Η εργασία μου ως Q. Control Manager συνίστατο:

- Στον Ποιοτικό Έλεγχο όλων των εισερχομένων πρώτων υλών και συστατικών, ημι-ετοιμών και ετοιμών προϊόντων και υποπροϊόντων, προσθέτων και βοηθητικών προϊόντων της παραγωγής και ετοιμών προϊόντων των συνεργατών της εταιρείας.
- Διενέργεια όλων των επιβεβλημένων αναλύσεων βάση των παραμέτρων κανονισμού της Ε.Ε. για τον έλεγχο της αυθεντικότητας (νοθείας) των ελαιολάδων καθώς και μετρήσεις υπολειμμάτων Φυτοφαρμάκων, Πολυκυκλικών Αρωματικών Υδρογονανθράκων P.A.H., Οργανικών ρυπαντών κ.ά.
- Διενέργεια Φυσικο-Χημικών αναλύσεων επεξεργασίας πόσιμου νερού, λυμάτων (fat trap και ασφαλή διάθεση αυτών στο περιβάλλον), αποβλήτων & αντιμετώπισης της ατμοσφαιρικής ρύπανσης.
- Επίσης στην εκπροσώπηση της εταιρείας σε Τεχνικά Συνέδρια και Επιτροπές, εντός και εκτός Ελλάδος, όπως στο Διεθνές συνέδριο Αρχι-Χημικών της Unilever.
- Στη συμμετοχή στο τριετές πρόγραμμα της ΓΓΕΤ, ΕΠΕΤ II υποπρόγραμμα 1 έργο 691 (επιχειρησιακό πρόγραμμα έρευνας και τεχνολογίας) με τίτλο 'Ελληνικό Ελαιόλαδο Τεχνολογία Παραλα-

- βής, Προέλευση και Ποιότητα'' 1/10/94-30/9/97, προϋπολογισμού 400.000.000 δρχ. ανάδοχος Ελαίς και μέλη: Αριστοτέλειο Παν/μιο Θεσ/κης-Εργαστήριο Τεχνολογίας Τροφίμων, ΓΧΚ Δ/νση Τροφίμων, ΕΙΕ-Ινστιτ. Βιοτεχνολογίας, Ινστιτούτο Υποτροπικών Φυτών & Ελαίας-Χανιά του ΕΘΙΑΓΕ και το Γεωργικό Παν/μιο Αθηνών Τμήμα Γεωργικών Βιομηχανιών, με συνολικά 15 δημοσιεύσεις.
- Στη συμμετοχή στο ΕΟΚ-ικό πρόγραμμα 32 μηνών AIR 2 (Agroindustry Research) CT 94-1224 με τίτλο ''Molecular and Isotopic Characterization of Virgin Olive Oil'' 1/6/93-1/2/97 (ανάδοχος ΕΙΕ / ΙΟΦΧ εργαστήριο Μοριακής Ανάλυσης και μέλη: Ελαίς, Eurofins Scientific S.A. Nantes France, Glamorgan Πανεπιστήμιο Αγγλίας).
 - * Στην COCA-COLA-3Ε προσελήφθη τον Αύγουστο του 1997 ως Project Engineer και Μέλος της βασικής Ομάδας Κατασκευής ενός Νέου Εργοστασίου Πετροχημικών (πρώτου στα Βαλκάνια) με την επωνυμία VPI-volos pet industry, 51% του οποίου ανήκε στην Frigoglass (μέλος του ομίλου Coca-Cola-3Ε), 35% στα Ελληνικά Πετρέλαια και 14% στην Ιταλική Radici, καθώς και ως Συντονιστής της Ποιότητας.
 - Η κατασκευή του Εργοστασίου περατώθηκε τον Μάιο του 1998 και η έναρξη της παραγωγικής διαδικασίας έγινε στις 15 Ιουνίου 1998. Στις 6/7/98 ανέλαβα τις θέσεις του Διευθυντή Διασφάλισης Ποιότητας και Ποιοτικού Ελέγχου καθώς και αυτήν του Δ/ντή της Έρευνας και Ανάπτυξης προϊόντων, οι θέσεις αυτές αναφερόταν απ' ευθείας στον Διευθύνοντα Σύμβουλο της εταιρίας, ενώ η Διεύθυνση του Εργοστασίου ασκείτο από τους Δ/ντές Q.A./R.&D.-Προσωπικού-Οικονομικού/Logistics και Τεχνικού Δ/ντού, λόγω απουσίας Δ/ντού Εργοστασίου (Plant Manager).
 - * Παρακολούθηση μαθημάτων της εεδε σε συστήματα ποιότητας, 10/5/00-16/12/00 και η απόκτηση του Ελβετικού Διπλώματος σε Συστήματα Ποιότητας (Diploma in Quality System Manager 2000) από τους Οργανισμούς: European Organization for Quality (E.O.Q.) των Βρυξελλών και Swiss Association for the promotion of Quality (S.A.Q.) της Ελβετίας.
 - * Στη Spray Pack S.A. Detergents & Cosmetics, προσελήφθη τον Μάρτιο του 2000 ως Διευθυντής Διασφάλισης Ποιότητας, Έρευνας & Ανάπτυξης καθώς και Ποιοτικού Ελέγχου και εργάσθηκα έως τον Μάιο 01
 - * Διδασκαλία της ομάδας μαθημάτων Προστασία Περιβάλλοντος / Καύσιμα-Λιπαντικά στη Σχολή Μονίμων Υπαξιωματικών του Πολεμικού Ναυτικού ΣΜΥΝ του ΓΕΝ που υπάγεται στη Διοίκηση Ναυτικής Εκπαιδεύσεως του Γενικού Επιτελείου Ναυτικού ΓΕΝ, κατά τις Ακαδημαϊκές χρονιές 2000-2003,
 - * Διδασκαλία της ομάδας μαθημάτων Χημεία / Καύσιμα Λιπαντικά-Ενεργειακά Συστήματα στη ΣΤΥΑ του ΓΕΑ (Σχολή Ικάρων) από 1/10/09 έως 31/08/2010 συνολικά 291 ώρες (σημερινή Σχολή Μονίμων Υπαξιωματικών Αεροπορίας - ΣΜΥΑ).
 - * Στις Ταχυμεταφορές ΕΛΤΑ Α.Ε., προσελήφθη τον Απρίλιο του 2002 ως Διευθυντής Ολικής Ποιότητας Total Quality Manager, αναφερόμενος στον Διευθύνοντα Σύμβουλο της εταιρείας, με κύριο αντικείμενο την ανάπτυξη απαιτούμενων στρατηγικών προσεγγίσεων ποιότητας, την εκπαίδευση στελεχών στις σύγχρονες μεθόδους διασφάλισης ποιότητας και την εφαρμογή των συστημάτων ολικής ποιότητας. Πρόκειται περί θυγατρικής εταιρείας του Ομίλου των ΕΛΤΑ, ιδρυθείσης μετά την απόσχιση του κλάδου των ταχυμεταφορών από τον Οργανισμό την 01/01/01. Τον Σεπτέμβριο του 2002 ανέλαβα και τη θέση του ειδικού Συμβούλου επί θεμάτων Marketing and Information Technology, θέσεις τις οποίες κατείχα μέχρι την παραίτησή μου τον Αύγουστο του 2003 παράλληλα με αυτήν της Ολικής Ποιότητας-Total Quality Manager.
 - * Ιδιωτικός Σύμβουλος συστημάτων διαχείρισης και διασφάλισης Ποιότητας, ISO, HACCP, Safety, Health, Environment καθώς και ανασχεδιασμού διαδικασιών, από Σεπτ. του 03 έως Σεπτέμβριο 2004.
 - * Στη Σιβιτανίδειο Δημόσια Σχολή Τεχνών και Επαγγελματών στην Καλλιθέα, δίδαξα Αρχές Διατροφής στους ειδικούς Διαιτητικής & Διατροφής από 16/2/05-15/2/06, κατά τις Ακαδημαϊκές χρονιές 05-06 και συγκεκριμένα 28 ώρες στο εαρινό εξάμηνο έτους κατάρτισης 04-05 και 28 ώρες στο φθινοπωρινό εξάμ. 05-06.
 - * Στην Ε.Σ.Δ.Υ. (Εθνική Σχολή Δημόσιας Υγείας), εκλέχθηκα μέλος ΔΕΠ του Τομέα Διατροφής και Βιοχημείας ως **Επιστημονικός Συνεργάτης** στις 29/9/04, με απόφαση του Υπουργού Υγείας που δημοσιεύθηκε στο ΦΕΚ τεύχος τρίτο, φύλλο 58-8/03/05 και μονιμοποιήθηκα με το ΦΕΚ τεύχος τρίτο, φύλλο 855/25-8-15. Στις 29/8/18 με κοινή υπουργική απόφαση ΦΕΚ 3958/Β'/12-9-18 η ΕΣΔΥ έγινε Πανεπιστημιακή Σχολή και ορκίσθηκα, μετά από κρίση, **Επίκουρος Καθηγητής** Βιοχημείας Λιπαρών Ουσιών στη Διατροφή και τη Δημόσια Υγεία με έμφαση στην Ασφάλεια Τροφίμων στις 17/9/18 με ΦΕΚ-ΕΣΔΥ: αριθμό πρωτοκ. Φ.124.6/18/140273/ Ζ2/29-08-2018 & ΦΕΚ-ΠΑΔΑ: Ν.4610/2019 (ΦΕΚ 70/τ.Α'/07-05-2019) με ΦΕΚ διορισμού 874/τ.Γ'/28-05-2019, 3958/τ.Β'/12-09-2018 (Κωδικό Απέλλα13047) & πρόσφατα **Αναπληρωτής**

Καθηγητής με ΦΕΚ διορισμού 3543/τ.Γ'/29.10.2024 (APP 39332). Στην ΕΣΔΥ-ΠΑΔΑ υπηρετώ μέχρι σήμερα διδάσκοντας τα μαθήματα διατροφής, ποιοτικού ελέγχου, νομοθεσίας, ολικής ποιότητας, διατροφής στην εργασία, συστήματα διαχείρισης ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων, θρεπτικά συστατικά, υπολείμματα επικινδύνων ουσιών στα τρόφιμα/περιβάλλον, στους φοιτητές της Σχολής και σε αυτούς του μεταπτυχιακού ΕΣΔΥ-ΤΕΙ το μάθημα αρχές υγιεινής διατροφής & ελαιολάδου/σπορελαίων. Στους προπτυχιακούς Επόπτες Δ.Υ. του Τμήματος Δημόσιας & Κοινωνικής Υγείας διδάσκω σχολική υγιεινή & ασφάλεια. Για την υλοποίηση της προαναφερόμενης ενέργειας απαιτείται διαρκής βιβλιογραφική ανασκόπηση σχετικά με το αντικείμενο των διαλέξεων-εισηγήσεων για τη διαμόρφωση διδακτικού υλικού, την έκδοση, επικαιροποίηση & διανομή ψηφιακών σημειώσεων και τη δημιουργία παρουσιάσεων σε ηλεκτρονική μορφή ως μέσο για τη διεξαγωγή τους και τη διδασκαλία εντός και εκτός έδρας. Εκτός από τη διδασκαλία και αξιολόγηση στα τέσσερα μεταπτυχιακά προγράμματα της ΕΣΔΥ, στα καθήκοντα της θέσης είναι και η ανάθεση, επίβλεψη, διόρθωση και εξέταση μεταπτυχιακών διπλωματικών εργασιών και η συμμετοχή σε επιτροπές αξιολόγησης άλλων διπλωματικών. Επίσης, διατελώ σύμβουλος σπουδών αρκετών επιλεγμένων σπουδαστών της Σχολής.

* Στη Στρατιωτική Σχολή Ευελπίδων (Σ.Σ.Ε. Βάρη, Αττικής) δίδαξα τα μαθήματα Χημικής Τεχνολογίας (Οργανικής & Ανόργανης), κατά τις Ακαδημαϊκές χρονιές 2006-2008 και συγκεκριμένα από 18/9/06-1/7/07 συνολικά 72 ώρες το 2006 και 122 ώρες το 2007 και από 17/9/07-25/7/08 συνολικά 60 ώρες το 2007 και 33 ώρες το 2008.

* Στα ΑΤΕΙ Αθηνών δίδαξα στην Αισθητική και Κοσμητολογία τα Χημικά Εργαστήρια Οργανικής και Ανόργανης Χημείας 2014-2018.

* Διδασκαλία των μαθημάτων Διατροφής και Χημείας Τροφίμων στους εκπαιδευτές της Μονάδας Υποβρυχίων Καταστροφών ΟΥΚ του Πολεμικού Ναυτικού, που υπάγεται στη Διοίκηση Ναυτικής Εκπαίδευσης του Γενικού Επιτελείου Ναυτικού-ΓΕΝ (Παλάσκα), κατά ολόκληρη την Ακαδημαϊκή χρονιά 2008.

* Στο Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης Ε.Σ.Υ.Δ. εξελέγην Εμπειρογνώμονας Αξιολογητής-Επιθεωρητής συστημάτων διαχείρισης ποιότητας (μέτρο 8.2, δράση 8.2.3) στις 24-10-07 στη Δ/ση διαπίστευσης φορέων, μετά από εντατική εκπαίδευση 2x40 ωρών (12-16/2/07 & 8-11/5/17) και επιτυχία στις διενεργηθείσες εξετάσεις στον κύκλο κατάρτισης των απαιτήσεων του προτύπου ΕΛΟΤ EN ISO/IEC 17021-1/2015, στις επιθεωρήσεις κατά ΕΛΟΤ EN ISO 19011/IEC17021 & στην εφαρμογή του Συστήματος Διαχείρισης της Ποιότητας του ΕΣΥΔ, στα πλαίσια του επιχειρησιακού προγράμματος "ανταγωνιστικότητα Ε.Π.ΑΝ." του Υπουργείου Ανάπτυξης, αριθμός πιστοποιητικού: Α01/01/07 (14-3-07). Συνεχίζω μέχρι σήμερα ως Επιθεωρητής συστημάτων ποιότητας του ΕΣΥΔ με ειδικευση στις επιθεωρήσεις Ευρωπαϊκών Νοσοκομείων. Εκπαιδευτής ΟΑΕΔ/ΛΑΕΚ με αρ. μητρ. 41882 Δ/ση Α3, αρ μητρώου Διδασκόντων Κολλεγίων 233/2015. Βεβαίωση γνησιότητας τίτλων από ΔΟΑΤΑΠ 18244/16-7-15.

* Στην Εθνική Σχολή Δημόσιας Διοίκησης Ε.Σ.Δ.Δ. παρακολούθησα το επιμορφωτικό πρόγραμμα για την Υγιεινή και Ασφάλεια των Τροφίμων του ΙΝ.ΕΠ. από 3/12/12 έως 7/12/12, κωδικός πιστοπ. 11.10.273.255.

* Από 10/09/10 έως 21/6/12 διετέλεσα Ειδικός Σύμβουλος του Υπουργού Υγείας & Κοινωνικής Αλληλεγγύης και του Υφυπουργού Διατροφής και Αθλησης, επί θεμάτων Διατροφής, Ασφάλειας και Ελέγχου Τροφίμων, καθώς και επί θεμάτων που άπτονται του ΕΦΕΤ.

* Από 7/12 έως 12/12 διετέλεσα Σύμβουλος της Γενικής Γραμματέας Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου.

* Συστατικές επιστολές: των εταιρειών Johnson (Προέδρου & General Manager Balkans Μιχ. Παγίδα) & Ελαΐς-Unilever (Head of Development-QA Γ. Μπάστα), των Κοσμητόρων της ΕΣΔΥ Γιάννη Κυριόπουλου (27/6/10) & Βασίλη Μακρόπουλου (28/12/14), του Υπουργού Υγείας κ. Ανδρέα Λοβέρδου (3/10/17), Υφυπουργού Υγείας Διατροφής & Αθλησης κ. Χρήστου Αηδόνη (5/7/11) και της Γενικής Γραμματέας Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Υγείας κας Χριστίνας Παπανικολάου (15/01/15).

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ / ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΕΝΩΣΕΙΣ & ΆΛΛΟΙ ΦΟΡΕΙΣ :

- Μέλος του Εθνικού Συστήματος Διαπίστευσης Ε.Σ.Υ.Δ. (10/2007-σήμερα).
- Μέλος του Τμήματος Τροφίμων της Ένωσης Ελλήνων Χημικών και του ΠΣΧΒ (1992-σήμερα).
- Μέλος ΕΕΔΕ-ΙΔΠ-ΤΟΜΔΑ/τέως μέλος ΣΕΒΙΤΕΛ/ΣΑΕ-FEA/ΠΣΒΑΚ εκπρόσωπος στον ΕΟΦ.
- Μέλος Προεδρείου του Ελληνο-Γαλλικού Επιστημονικού & Τεχνικού Συνδέσμου (1995-σήμερα).
- Μέλος του Ελληνικού Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum) μέλους της Euro Fed-Lipid Society.
- Μέλος της Φίλιας (λέσχη φίλων ελαιολάδου και ελιάς).

- Μέλος του Ελληνικού who is who.
- Αντιπρόεδρος του Συλλόγου των πρώην εργαζομένων στην S.C. Johnson (xSCJ-Club) από το 2023
- Μέλος Τεχνικής Επιτροπής ΕΛΟΤ/ ΤΕ 85 “Τρόφιμα” (Ιαν. 96-2004) ως εκπρόσωπος του ΣΕΒΤ.
- Μέλος της νέας Επιστημονικής Επιτροπής Διατροφικής Πολιτικής και της νέας Υγειονομικής Διάταξης για τα Σχολικά Κυλικεία, ως εκπρόσωπος του ΥΥΚΑ (Γεν. Γραμματέας Υπουργείου Υγείας αρ. πρωτ. ΔΥ1δ/Γ.Π./οικ.130698/28.11.11 και ΑΔΑ:4570Θ-ΙΕΜ & Β44ΞΘ-ΤΜΕ) και της 4^{ης} υποεπιτροπής για τα τυποποιημένα βιομηχανοποιημένα τρόφιμα.
- Μέλος του Επιστημονικού Συμβουλίου Διατροφικής Πολιτικής, ως εκπρόσωπος του ΥΥΚΑ (2011)
- Μέλος της Ομάδας εργασίας του ΥΥΚΑ (Γεν. Γραμμ. Υγείας ΔΥ1δ/Γ.Π./οικ.45608/20.04.11) για την αναμόρφωση του συστήματος ελέγχου τροφίμων με τη διαμόρφωση ενός ολοκληρωμένου συστήματος επισημών ελέγχων στον τομέα της Υγιεινής, Ασφάλειας και Ποιότητας των Τροφίμων & Ζωοτροφών, σε εφαρμογή των Κανονισμών της ΕΚ 178/2002, 882/2004, 852/2004, 853/2004, από 23/3/2011 έως 20/6/2011.
- Μέλος του Ελληνικού Ιδρύματος Υγείας ΕΙΥ (hhf-greece.gr) 2016-σήμερα. (Αντωνίας Τριχοπούλου).
- Μέλος της Ομάδας εργασίας του ΥΥ&ΚΑ / ΕΦΕΤ σχετικά με τις δράσεις μείωσης της πρόσληψης αλατιού στα τρόφιμα, ως εκπρόσωπος του Υπουργείου Υγείας & Κοινωνικής Αλληλεγγύης (2012).
- Μέντορας μαθητών Λεοντείων Λυκείων Πατησίων & Ν. Σμύρνης (Δίκτυο 100 mentors από 2016).

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ – ΕΙΣΗΓΗΣΕΙΣ * – ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ **

- * Delphi Economic Forum 10^ο, Food Systems, Sustainable Agriculture, Health & Climate Action. A round table speaker 9-12/4/25, διοργάνωτές Ακαδημία Αθηνών (Α.Τριχοπούλου) & Harvard T.H.Chan School of Public Health, Department of Environmental Health, Professor Walter C. Willett (9th of April 25 from 15:00-19:30).
- * Harvard T.H.Chan, School of Public Health & Ακαδημία Αθηνών κέντρο Δημόσ.Υγείας.Harvard Academy of Athens MOU for Delphi Forum 2025, on Sustainable Agriculture, Food Systems & Climate Action 11-12-24.
- * ICDN 19^ο International Congress of Nutrition & Dietetics. Rise to the Challenge. Lecture with subject: Olive oil and probiotics. Toronto-Canada 12-14 June 2024.
- * ΠΑΔΑ-ΣΔΥ-ΚΕΔΙΒΙΜ-ΔΗΩ: Ημερίδα με θέμα “Βιολογικά Τρόφιμα. Η περιβαλλοντική διάσταση της Ασφάλειας και της Υγιεινής των Τροφίμων ως σύστοιχο αντικείμενο της Δημόσιας Υγείας”, μέλος οργανωτικής επιτροπής και ομιλήτης με θέμα τα βιολογικά τρόφιμα. 24-5-24 Αμφιθέατρο Π. Λύτρας, ΠΑΔΑ-Αιγάλεω.
- * Delphi Economic Forum 9^ο, Nutrition, foods, climate changes and health. A round table speaker 10-13/4/24 διοργάνωτές Ακαδημία Αθηνών (Α.Τριχοπούλου) & Harvard T.H.Chan School of Public Health, Pr.W.Willett
- * ΠΑΔΑ Παν/πολη Αιγάλεω: Ημερίδα με θέμα “Όταν τα ελαιοκομικά προϊόντα συναντούν την υγεία” και θέμα διάλεξης “Νοθεία Ελαιολάδου και Δημόσια Υγεία” 16-12-23 (10:30-15:30) μέλος οργανωτικής επιτροπής.
- ΠΑΔΑ-ΕΣΔΥ: 22^ο Πανελληνίου Συνεδρίου για τα Οικονομικά & τις Πολιτικές της Υγείας στο Divani-Caravel 13-15/12/2022, πρόεδρος ελεύθερων ανακοινώσεων 13/12/22 (13:30-14:30) αίθουσα Macedonia.
- ΠΑΔΑ: Σχολή Δημόσιας Υγείας, Τμήμα Δημόσιας & Κοινωνικής Υγείας, ημερίδα-Workshop “Κλιματική αλλαγή, Ασφάλεια Τροφίμων & Δημόσια Υγεία” συντονιστής στοργγυλού τραπέζιου 7/12/22 (17:20-18:00) αμφιθέατρο
- ΠΑΔΑ Παν/μιο Δυτικής Αττικής, ημερίδα “Παιδική παχυσαρκία, φυσική δραστηριότητα, διατροφή” 18/5/2018 πρόεδρος στοργγυλής τράπεζας “διατροφή και προώθηση της φυσικής δραστηριότητας στα σχολεία”.
- ΕΣΔΥ: 14^ο Πανελληνίου Συνεδρίου Δημόσιας Υγείας στο Divani-Caravel 19-21/3/18, πρόεδρος ελεύθερων ανακοινώσεων Διατροφή 1 στις 19/3/18 αίθουσα Templars.
- ΕΣΔΥ: 13^ο Πανελληνίου Συνεδρίου Διοίκησης, Οικονομικών & Πολιτικών Υγείας στο Divani-Caravel 12-14/12/2017, πρόεδρος ελεύθερων ανακοινώσεων 13/12/17 αίθουσα Vergina.
- * ΕΣΔΥ: 12^ο Πανελληνίου Συνεδρίου Διοίκησης, Οικονομικών & Πολιτικών Υγείας στο Divani-Caravel 13-15/12/2016, διοργανωτής και πρόεδρος στοργγυλής τράπεζας “Διατροφικοί Κίνδυνοι, Ασφάλεια και Ηθική Τροφίμων” και διάλεξη με θέμα: Ηθική τροφίμων - Φόροι αμαρτίας (fat tax).
- * Γεωπονικό Παν/μιο Αθηνών : Διάλεξη “Σχεδιασμός και υλοποίηση προγραμμάτων Διατροφικής Αγωγής σε Σχολεία”, Μεταπτυχιακό Μάθημα “Δημόσια Υγεία - Διατροφική Αγωγή” 18/05/2016.
- * ΕΣΔΥ: 11^ο Πανελληνίου Συνεδρίου Δημόσιας Υγείας στο Divani-Caravel 21-23/3/16, πρόεδρος στοργγυλής τράπεζας ‘Διατροφικοί/χημικοί κίνδυνοι & ασφάλεια’ και διάλεξη με θέμα: φυτοφάρμακα & τοξίνες στα τρόφιμα
- * ΕΣΔΥ: Παγκόσμια Ημέρα Υγείας για την Ασφάλεια των Τροφίμων του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας ΠΟΥ, υπό την αιγίδα του Υπουργείου Υγείας. Διοργανωτής Ημερίδας (Διατροφική Πολιτική & Ασφάλεια Τροφίμων) και εισηγητής στη δεύτερη συνεδρία “food safety from farm to fork” για Συστήματα Διαχείρισης, Ασφάλειας

και Ποιότητας Τροφίμων, 27/04/15 Αμφιθέατρο ΕΣΔΥ.

- * ΕΣΔΥ: 11^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου για τη Διοίκηση, τα Οικονομικά και τις Πολιτικές Υγείας στο Athens Hilton 10-12/12/15, πρόεδρος στρογγυλής τράπεζας: διαχείριση & έλεγχος μείζονων παραγόντων κινδ. για την υγεία
- ΠΟΥ / WHO: Meeting of the WHO Action Network (expert high level) on Salt Reduction in the Population in the European Region (ESAN), Pasteur Institute, Athens, Greece, 16-17/06/2015.
- ΕΙΕ: Σύγχρονες τάσεις στον τομέα των λιπιδίων, 6^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο, Αθήνα 11-12/6/15
- * ΕΣΔΥ: 10^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Δημόσιας Υγείας & Υπηρεσιών Υγείας στο Divani-Caravel, 31/3-2/4/14.
- Greek Presidency of the Council of the E.U., High Level Conference on "Nutrition & Physical Activity from Childhood to Old Age : challenges & opportunities" Zapeion, Athens-Greece, 25-26/2/2014.
- ISPOR 15th annual European congress—International Society for Pharmacoeconomics and Outcomes Research. Berlin, Germany, 3-7/11/12.
- Hungarian Presidency of the Council of the EU & European Commission, Action for Prevention. Expert High Level Conference on member states, Activities on Nutrition, Physical Activity & Smoking related issues, as representative of Greece. Museum of Ethnography in Budapest – Hungary, 30-31/5/11.
- ICEF 11th International Congress on Engineering and Food. "Food Process Engineering in a Changing World", 22-26/5/11 at Hilton Athens.
- ΥΥΚΑ-Meeting between the Greek Minister of Health and the Commissioner for Health & Consumer Policy of European Union (John Dalli), as advisor of the Minister of the Greek delegation, 7/4/11 at ΥΥΚΑ.
- * ΥΥΚΑ-Green Aim-Agrino: Ημερίδα "Διατροφή, ο ρόλος του σχολικού κυλικείου και τι πρέπει να προσέχει η οικογένεια" Επιμελητήριο Αιτωλοακαρνανίας, Αγρίνιο, με θέμα "επικίνδυνες ουσίες στα τρόφιμα", 22/1/11.
- Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο - Ε.Μ.Π. : "Οργανοληπτικός Έλεγχος Τροφίμων", ημερίδα 18/03/2010.
- * ΕΣΔΥ: 8^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Δημόσιας Υγείας & Υπηρεσιών Υγείας στο Divani-Caravel, 15–17/03/10.
- * Ημερίδα ΤΕΙ Αθήνας Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων/Ποτών "Ασφάλεια Τροφίμων & Ποτών", διάλεξη "η ασφάλεια των τροφίμων από την αγορά μέχρι την κατανάλωσή τους το καλοκαίρι", ΤΕΙ Αθήνας, 11/6/2009.
- * ΕΣΔΥ: 7^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Δημόσιας Υγείας & Υπηρεσιών Υγείας στο Divani-Caravel, 17-19/03/08.
- * Ημερίδα ΠΕΤΕΤ-ΑΡΤΟΖΑ για τις σύγχρονες διατροφικές προσεγγίσεις-πρόσφατες εξελίξεις και προοπτικές "διάλεξη με θέμα τρόφιμα χαμηλών λιπαρών" Πρώην Ανατολικό Αεροδρόμιο της Αθήνας, 10-13/2/2007.
- ΕΣΔΥ: 1^{ου} έως 8^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου για τη Διοίκηση, τα Οικονομικά και τις Πολιτικές Υγείας στο Athens Hilton 14-17/12/05, 13-16/11/06, 12-15/12/07, 13-16/09, 15-18/12/10, 14-17/12/11 και 13-15/12/12.
- *ΕΣΔΥ – ΤΕΙ: Διετές μεταπτυχιακό πρόγραμμα Εφαρμοσμένης Δημόσιας Υγείας, 05-06, 07-08, 09-10, 11-12
- *ΕΣΔΥ – Εθνική Σχολή Δημόσιας Υγείας : Αρχές Διοίκησης Ολικής Ποιότητας και ISO, 29/3/04 & 24/5/04.
- *ΚΕΕΛΠΝΟ-ΚΕΔΥ-ΥΥΚΑ: Χημική απολύμανση & ιδιότητες απολυμαντικών σκευασμάτων 4/11, 11/12, 11/13
- *The Swiss Business School for Hotel & Tourism Management Education in Greece και Χαροκόπειο Παν/μιο Αθηνών τμήμα Διαιτολογίας και Διατροφής, Principles of ISO, HACCP and Environmental Protection, Alpine Center-Palmyra Hotel in Glyfada, 7/2/04 (5 ώρες).
- Procter & Gamble : Quality Assurance Key Elements Course στο Brooklands-London, 26-30/3/01 (50 ώρες).
- *FRIGOGLASS – COCA-COLA : First International Sales Conference στην VPI, 26/09/99.
- *FRIGOGLASS – COCA-COLA : First International Management Meeting στο Ξενοδοχ Πεντελικόν, 25/09/98
- 3E– COCA-COLA : Training visit σε Ιταλικά Εργοστάσια, 28/02/98 – 27/03/98.
- 3E Group of Companies – COCA-COLA : Train the Trainer Course, 4 – 5/02/98 (18 ώρες).
- COCA-COLA Hellas : Supplier Development Training Course και S.P.C. – R.&R., 20 – 21/1/98 (18 ώρες).
- Training visit στην Taiwan - Taipei και στο Πετρο - Χημικό Εργοστάσιο της Kaohsiung, 17/11 – 27/11/97.
- 3E-COCA-COLA: Training visit σε Ιταλικά Εργοστάσια & στο Εργοστάσιο Σχηματαρίου της 3E, 22/9-3/10/97.
- ΕΛΑΪΣ Α.Ε. : Innovation Process Management Implementation Training Course, 15/5/97 (8 ώρες).
- ΕΛΑΪΣ Α.Ε. : To Management της Αλλαγής (από την PMS), 14 – 16/2/97 (27 ώρες).

-ΕΛΛΑΪΣ Α.Ε. : Human Resources Coaching and Appraisals από την PMS, 24/11/96 (10 ώρες).

*Isotope Analyses, Applications in Food & Beverage Authentication, Detection of Adulteration, στα πλαίσια του επιδοτούμενου προγράμματος Food Analysis Using Isotopic Techniques (FIT), Thematic network No SMT4 – CT95-7500 funded by European Commission, host: IOPC, Workshop in Athens on 22/11/1996, NHRF – ΕΙΕ.

-ΕΛΛΑΪΣ Α.Ε. : Η Επιχείρηση που μαθαίνει, 2 – 3/1/97 (20 ώρες) - Integrated Quality System (I.Q.S.), 18/3/96.

*UNILEVER – U.R.L. : Global Unilab Users Meeting-Vlaardingen The Netherlands, 18 – 19/6/96.

*UNILEVER – E.S.G. : Olive Oil working group in Pomezia Italy, 27 – 28/5/96.

-U-IMS : Unilever International Management Seminar, στο Εκπαιδευτικό Κέντρο ΑΤΕ, 8 – 13/10/95 (70 ώρες).

-ΕΕΔΕ : Product Liability Ευθύνη Παραγωγού 5/10/95, Διοίκηση Ανθρώπινου Δυναμικού, 2 – 3/6/95 (16 ώρες).

-ΑΤΕ : Διασφάλιση Ποιότητας και Υγιεινής Τροφίμων / HACCP / ISO 9000, 25 – 27/5/95 (30 ώρες).

*UNILEVER European Works Chemists Meeting 1995 Heppenhein, Germany, 3 – 5/5/95.

-Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο - Ε.Μ.Π. : Στατιστικός Έλεγχος Ποιότητας (S.P.C.), 5 – 19/4/95 (20 ώρες).

*ΕΘΙΑΓΕ : Cross Meeting Ποιότητας Προϊόντος, 16 – 17/3/95.

-BUREAU VERITAS : Η.Α.Α.Α.Α.Α. Seminar, 15 – 16/11/94 (16 ώρες).

-ITEC-Σύμβουλοι Επιχειρήσεων ΑΕ: Lotus 123 ver.4.0, 13-16/11/95 (16 ώρες), CC:Mail 5/5/95 (4 ώρες), Freelance 2.0, 19-21/10/94 (12 ώρες), Ms Windows 3.1, 17-18/10/94 (8 ώρες), Powerpoint, 30-31/10/00 (8h).

-ΑΤΕ : Ποιότητα Ελαιολάδου, Νέες Τεχνικές Ελέγχου (Κοινοτικό Πρόγραμμα – Comett), 17 – 19/5/94.

-Training visit at UNILEVER - Rome (Pomezia) and Milano (Crema) - Italy, 20 – 30/3/94.

-ΑΤΚΟ : Ο Μάνατζερ του ενός λεπτού και η ευέλικτη διοίκηση II, 7 & 13/11/93 (20 ώρες).

-American Soyabean Association : Seminar in world-class Edible Oil Quality, 11 – 12/11/93.

-ΕΛΛΑΪΣ : Total Quality Management – T.Q.M., 5 – 9/7/93 (60 ώρες).

*ΣΕΒΙΤΕΛ : Ημερίδα Χημικών Εμπειρογνομόνων, 4/6/93.

-UNILEVER – Research Laboratorium Vlaardingen (U.R.L.), The Netherlands, Sensory Analysis Symposium, Panel Supervisors, Taster Trainers Training Course, 24 – 26/5/93.

-ΕΕΔΕ : Αποτελεσματική Επικοινωνία, Ακρόαση-Ομαδική Συνεργασία, Ηγεσία-Λήψη Αποφάσεων, 1991–92.

-S.C. JOHNSON & Son : Τεχνικό Σεμινάριο, 1990 (12 ώρες).

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ **

(1)** Evangelia Xenopoulou, Ioanna Kontele, Theodoros N. Sergentanis, Maria G. Grammatikopoulou, Milia Tzoutzou, **Konstantinos Kotrokois**, Artemis K. Tsitsika, Tonia Vassilakou. “Biotics and Children’s and Adolescent’s Health – A Narrative Review”, Children (9-3-2024), *Children* **2024** (with IF=2,52), 11(3), 329; <https://doi.org/10.3390/children11030329>. Monthly Cover of the revue: Children, Volume 11, issue 3 March 2024-115 articles and he ranks among the best of highly assessed articles. <https://www.mdpi.com/2227-9067/11/3/329>. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-8518826682&doi=10.3390%2fchildren11030329&partnerID=40&md5=88f32eca15d253217d626cd92f81ff9f>

(2)** Emmanouel-Alexandros Fotakis, Ioanna Kontele, Milia Tzoutzou, Maria G. Grammatikopoulou, Eirini Arvanitaki, Theodoros N. Sergentanis, **Konstantinos Kotrokois**, Eleni Kornarou, Tonia Vassilakou. “Food insecurity in Greece and across the globe. A Literature Review” στο περιοδικό Foods with IF=5,2 manuscript ID: foods-2957720 (received 25-3-24, revised 30-4-24, accepted 14-5-24), published 18-5-2024, *Foods* **2024**, 13 (10), 1579; <https://doi.org/10.3390/foods13101579>

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85194028233&doi=10.3390%2ffoods1310579&partnerID=40&md5=12c1f2ad35353ffa10434a15125ab5d3>

(3)** Trichopoulou, Antonia; Popovac, Aleksandra; Jaćimović, Jelena; Peppa, Eleni; **Kotrokois, Kostas**; Stančić, Ivica; Milić Lemić, Aleksandra; Kossioni, Anastassia. The following manuscript ID has been assigned to your submission: NUTR-REV-213-SCR-04-2024. "Mediterranean Diet and Oral Health: Is There an Association ? A Scoping Review" ή "Μεσογειακή Διατροφή και επίδρασή της στη Μασητική συμπεριφορά των ηλικιωμένων". Nutrition Research Reviews, (Cambridge University Press), submitted for publication 22-4-24, accepted **28-5-24**, pp. 1-40 (ID: NRR-2024-0102), DOI: <https://doi.org/10.1017/S0954422424000337>

(4)** Themistoklis Paraskevas, **Konstantinos Kotrokois**, Nair-Tonia Vassilakou, Panagiotis Halvatsiotis, Theodora Psaltopoulou, Theodoros N. Sergentanis **24-12-2024**. Journal of Frailty Sarcopenia and Fall. "Micronutrient Supplementation in Frailty: A Systematic Review and Meta-Analysis of Randomized Controlled Trials", ή "Επιδημιολογική μελέτη του γηριατρικού συνδρόμου ευθραυστότητας: διακρατική προσέγγιση".

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85210397740&doi=10.1017%2fS0954422424000337&partnerID=40&md5=3c463f5f75e0d5f67b7ccb9bf5615825>

(5)** Dionysios Vourtsis, Efstathia Papageorgiou, Anastasios Kriebardis, George Albert Karikas, Gijsbert van Willigen, **Konstantinos Kotrokois**, Georgios Dounias, Petros Karkalousos. "Managing Biological Risks in Biomedical laboratories of Public Hospitals in Athens, Greece, based on the Biosafety requirements". European Scientific Journal (ESJ), Preprint 23-5-24. <https://eujournal.org/index.php/esj/article/view/18996>. <https://doi.org/10.19044/esj.2025.v21n37p122>, στο ESJ Special Edition: Occupational Health & Safety.

ESI Preprints Vol. 29:348 (2024) Published **29-5-2024**. <https://doi.org/10.19044/esipreprint.5.2024.p438>

(6)** **Kostas Kotrokois**, Tonia Vassilakou, Tzortzis Nomikos, Anastasios Karaoglou, Panagiotis Vlachos, Ioanna Kontele. "A systematic engagement in sports affects dietary habits and body composition of Greek adolescents". Children Review. Received 12-5-24 Children ID 3031633 (under review), & ID **3097350** (24-6-24) and replies to editor's comments 3-7-24 (resubmitting the modified version **11-7-24**).

(7)** Vourtsis D, Papageorgiou E, Kriebardis A, Karikas GA, van Willigen G, **Kotrokois K**, Dounias G, Karkalousos P. Combining biosafety expert's evaluation and workers' perception regarding the Biological Risks in Biomedical laboratories of Public Hospitals in Athens, Greece. European Scientific Journal (ESJ). ESI Preprints 2024; 31: 62 (Published 8-7-2024). <https://www.doi:10.19044/esipreprint.7.2024.p62>. European Scientific Journal (ESJ), Preprint 26-6-24 & **3-7-24** (ESI 0737-24), στο ESJ Special Edition. <https://doi.org/10.19044/esj.2025.v21n37p68>, ESJ Special Edition:Occupat. Health & Safety-modern policies

<https://eujournal.org/index.php/esj/article/view/18994> ESJ: Vol. 31 (2024): ESI Preprints

(8)** Dionysios Vourtsis, Efstathia Papageorgiou, Anastasios Kriebardis, George Albert Karikas, Gijsbert van Willigen, **Konstantinos Kotrokois**, Georgios Dounias, Petros Karkalousos. "Evaluating Biological Risks in Biomedical laboratories of Primary Health Care in Athens, Greece, based on the Biosafety requirements". European Scientific Journal (ESJ), submitted 21-3-25.

(9)** Antonia Trichopoulou, Elene Peppa, Catherine Tomou, Georgia Vourli, **Kostas Kotrokois**, Tonia Vassilakou. "Phenolic compounds of Aromatic Herbs & herbal infusions in the Hydria (18+) survey and update of the Greek food composited tables". Περιοδικό Foods **July 2024**.

(10)** Katsogiannou Evangelia, **Kotrokois Konstantinos**, Tsoga Areti, Vassilakou Tonia. "Irritable bowel syndrome, diet and quality of life". To vima tou Asklipiou Journal. Vol. 24, Issue 1 (**January-March 2025**). Doi: 10.5281/zenodo.14605047.

(11)** V. Makropoulos, E. Papadogiannakis, **K. Kotrokois**, G. Spanakos 2017. "mtDNA mutations may affect random nuclear DNA mutations of Stem cells". Science Journal (**4 April 2017**).

(12)** **Κοτροκόης Κ.**, Κατρίνης Δ. "Τροφιμογενείς παρασιτικές λοιμώξεις" Ιατρική **2011**, 100(5-6):258-270.

(13)** **Κοτροκόης Κ.**, Δεληγιάννη Λ., Θεοφίλου Ν. "Επίδραση του τρόπου κρυστάλλωσης του Πολυαιθυλενίου (PE) στις θερμικές και μηχανικές ιδιότητές του", Επιθεώρηση Κλινικής Φαρμακολογίας και Φαρμακο-

- κινητικής. Vol. 23, p. 183-186. (2005). Effect of polyethylene's (PE) crystallization on its mechanical and thermal properties.
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-20044376544&partnerID=40&md5=d8276f338271ee9b2bc6b3f2a15d22df>
- (14)** **Κοτροκόης Κ.**, Δεληγιάννη Λ., Θεοφίλου Ν. “Ανακύκλωση Πλαστικών Υλικών Συσκευασίας”, Επιθεώρηση Κλινικής Φαρμακολογίας και Φαρμακοκινητικής. Vol. 23, p. 187-193. (2005). Plastic packaging recycling.
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-20044370138&partnerID=40&md5=59806bfa136f0df79c21a0626eeee317>
- (15)** **Κοτροκόης Κ.** “Ελαιόλαδο: Σύγχρονη Θεώρηση”, Επιθεώρηση Κλινικής Φαρμακολογίας και Φαρμακοκινητικής. Vol. 21, No 2. p. 93-102. (2003).
- (16)** **Κοτροκόης Κ.** “Διατροφική Αξία Ελαιολάδου”, Επιστήμη και Παιδαγωγία, εκδόσεις Ατραπός, Τεύχος No 3. (9-12/2003).
- (17)** **Kotrokois K.** “PET Production, Quality Characteristics, Uses, New Applications & Recycling” (Αγγλόφωνη δημοσίευση), Επιθεώρηση Κλινικής Φαρμακολογίας & Φαρμακοκ/κής. Vol.17, No1. p.43-48.(2003)
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0041671088&partnerID=40&md5=96692c0780df997861139320100beda>
- (18)** **Κοτροκόης Κ.** “Τα Σπορέλαια στην Ελλάδα”, Επιστήμη και Παιδαγωγία, εκδόσεις Ατραπός, Τεύχος No 5. (5-8/2004).
- (19)** **Κοτροκόης Κ.** “Σπορέλαια: Παραγωγή, Σύσταση, Ιδιότητες και Προϊόντα”, Επιθεώρηση Κλινικής Φαρμακολογίας και Φαρμακοκινητικής. Vol. 21, No 2Σ. p. 139-147. (2003).
- (20)** Tsimidou, M.; Voulgaris, Ch.; Helmis, A.; **Kotrokois, K.**; Boskou, D. “Virgin Olive Oil: Quality parameters not included in the Global Index of Quality.” Proceedings of the Ninth European Conference on Food Chemistry (EURO FOOD CHEM IX: Authenticity and Adulteration of Food—the Analytical Approach, Interlaken, Switzerland, September 24 – 26, 1997 FECS Event No. 220). Ed. Amado, R. and Battaglia, R., Druckeri Sailer, Winterthur, Switzerland, Vol.3, pp. 565-570. (1997).
- (21)** **Kotrokois K.**, Theophilou N. “Εξάρτηση αγωγιμότητας από Ηλεκτρικό Πεδίο στο Υψηλής αγωγιμότητας Πολυακετυλένιο” (Αγγλόφωνη δημοσίευση), Διεθνές Συμπόσιο Επιστημών και Τεχνολογίας Συνθετικών Μετάλλων. ICSM’ 90 Germany-Tübingen: 1–9/09/1990 Vol. II 1.21. p.127 (1990).
 Electric-field dependence of conductivity in highly conducting polyacetylene.
 DOI: 10.1016/0379-6779(91)91009-y
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0026138338&doi=10.1016%2f0379-6779%2891%2991009-y&partnerID=40&md5=287644249c197b3f1509f2203b2a32e7>
- (22)** **Kotrokois K.**, Piekarski S., Granet R. “Επιφανειακές ιδιότητες των μονο και δυνατρικών αλάτων των μονοφωσφορικών Αλκυλ-Αδενοζινών (N–6–AAMP 5')” (Αγγλόφωνη δημοσίευση), Journal of Physical Chemistry. 1985 No. 3. p. 399-403. (1988).

(23)** **Κοτροκόης Κ.**, “Διατροφή & Χημεία Τροφίμων στη Δημόσια Υγεία με στοιχεία Ασφάλειας Τροφίμων” Αυτοτελές βιβλίο (660 σελίδες), Ιατρικές Εκδόσεις Π. Χ. Πασχαλίδης - Broken Hill Publishers LTD (2017).

(24)** Αράπης Γερ., Βλαστός Δημ., Δροσινός Ελ., **Κοτροκόης Κ.**, Μακρόπουλος Βασ., Ματθόπουλος Δημ., Μαχαίρα Κυρ., Ντουινιάς Γιώργος, Ράππη Αν., Τοκουσμπάλιδη Χρ. “Δημόσια Υγεία και Φυτοπροστατευτικά προϊόντα”. Αυτοτελές βιβλίο Εκδόσεων Ελληνικού Ινστιτούτου Υγιεινής & Ασφάλειας της Εργασίας (2013).

(25)** **Κοτροκόης Κ.**, Παπαδογιαννάκης Μ. “Χημεία Τροφίμων και Διατροφή και στη Δημόσια Υγεία”, Αυτοτελές βιβλίο, Εκδόσεις Π. Χ. Πασχαλίδης - Broken Hill Publishers LTD (2009).

(26)** **Κοτροκόης Κ.** “Χημεία Τροφίμων & Διατροφή στη Δημόσια Υγεία”, Αυτοτελές βιβλίο, Εκδόσεις Δίσιγμα Θεσσαλονίκη Απρίλιος 2025 (745 σελίδες), ISBN: 978-618-202-227-6, Εύδοξος: 133040076.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ ΚΑΙ ΠΡΟΣΦΑΤΑ ΑΡΘΡΑ ΣΤΑ ΜΜΕ

1. Palmografos.com, άρθρο με θέμα: “Διατροφική αξία του αυγού και της πρωτεΐνης ασπραδιού” 3-5-24.
<https://www.palmografos.com/permalink/38111.html>
2. Palmografos.com, άρθρο με θέμα: “Νοθεία Ελαιολάδου: Θέμα Ηθικής και Δημόσιας Υγείας” 24-1-24.
<https://www.palmografos.com/permalink/37881.html>
3. Εφημερίδα εβδομαδιαία Ύπαιθρος χώρα, άρθρο με θέμα: “Νοθεία Ελαιολάδου και Δημόσια Υγεία” 12-01-24.
4. Τηλεοπτικό κανάλι STAR TV, εκπομπή Ύπαιθρος, με θέμα: “όταν τα ελαιοκομικά προϊόντα συναντούν την υγεία” 20-12-23 (20:00-21:00) και θέμα συνέντευξης: “νοθεία ελαιολάδου” palmografos.com 11-1-24
<https://www.palmografos.com/permalink/37854.html>
www.dailymotion.com/video/x8qriy0
5. Εφημερίδα εβδομαδιαία Ύπαιθρος χώρα, με θέμα: “όταν τα ελαιοκομικά προϊόντα συναντούν την υγεία” 22-12-23 και αφιέρωμα στην ημερίδα του ΠΑΔΑ στην Παν/πολη του Αιγάλεω στις 16-12-23.
<https://www.ypaithros.gr/otan-elaiokomika-proionta-synantoun-ygeia/> (24-12-23).
6. Τηλεοπτικό κανάλι ΕΡΤ1 στην εκπομπή η ζωή μου η υγεία μου, με θέμα: “εμφιαλωμένο νερό” 18/4/17.
7. ΕΣΔΥ Παγκόσμια Ημέρα Υγείας για την Ασφάλεια των Τροφίμων του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας ΠΟΥ, υπό την αιγίδα του Υπουργείου Υγείας. Διοργανωτής Ημερίδας (Διατροφική Πολιτική & Αφάλεια Τροφίμων) και εισηγητής στη δεύτερη συνεδρία “food safety from farm to fork” για Συστήματα Διαχείρισης, Ασφάλειας και Ποιότητας Τροφίμων, 27/04/2015 Αμφιθέατρο ΕΣΔΥ.
8. ΠΟΕΣΕ άρθρο με θέμα: “Λιπαρά οξέα ω-3, ω-6, ω-9”, Τεύχος 12 Φεβρουάριος 2011.
9. Τηλεοπτικό κανάλι Αιτωλοακαρνανίας, TV Channel Agrinio, συνέντευξη με θέμα: “Ο ρόλος του Σχολικού Κυλικείου και οι Επικίνδυνες ουσίες στα Τρόφιμα”, 22/01/2011.
10. ΠΟΕΣΕ Πανελλήνια Ομοσπονδία Εσπιατορικών και Συναφών Επαγγελματιών, άρθρο με θέμα: “Βιολογικά, λειτουργικά και άλλα τρόφιμα”, Τεύχος 09 Νοέμβριος 2010.
11. ΠΟΕΣΕ άρθρο με θέμα: “Ελαιόλαδο και τηγανέλαια”, Τεύχος 10 Δεκέμβριος 2010.
12. Περιοδικό fe-mail άρθρο με θέμα: “Η ασφάλεια των τροφίμων το καλοκαίρι”, 18/6/2009.
13. Εφημερίδα Καθημερινή, αφιέρωμα στο βιβλίο Διατροφή & Χημεία Τροφίμων στη Δημόσια Υγεία 7/5/09.
14. Ραδιοφωνικό κανάλι Sky με θέμα: “Ασφαλείς οι Έλεγχοι που διενεργούνται στα τρόφιμα?” 23/05/2008.

ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΈΡΓΟ

1. Συγγραφή και διανομή σημειώσεων στους φοιτητές της Εθνικής Σχολής Δημόσιας Υγείας (ΕΣΔΥ), και μετέπειτα του ΠΑΔΑ σε όλα τα διδαχθέντα μαθήματα, από το 2004 έως σήμερα.
2. Βιβλίο “Διατροφή & Χημεία Τροφίμων στη Δημόσια Υγεία με στοιχεία Ασφάλειας Τροφίμων”, Ιατρικές εκδόσεις Π. Χ. Πασχαλίδη & Broken Hill Publishers Ltd (Ιανουάριος 2017), (660 σελίδες), Κ. Κοτροκόης, με ISBN: 978-999-632-741-16 και Εύδοξος : 59395420.
3. Βιβλίο “Δημόσια Υγεία και Φυτοπροστατευτικά προϊόντα” μαζί με 9 Πανεπιστημιακούς Καθηγητές, το οποίο εκδόθηκε (Σεπτέμβριο 2013) από το Ελληνικό Ινστιτούτο Υγιεινής & Ασφάλειας της Εργασίας - ΕΛ.ΙΝ.Υ.Α.Ε. (354 σελίδες) με ISBN: 978-960-6818-32-5.
4. Βιβλίο “Διατροφή και Χημεία Τροφίμων στη Δημόσια Υγεία” μαζί με τον επιμελητή του τομέα Κτηνιατρικής της Ε.Σ.Δ.Υ. Εμμανουήλ Παπαδογιαννάκη, Ιατρικές εκδόσεις Π.Χ. Πασχαλίδη (Ιούλιος 2009), (612 σελίδες) με ISBN: 978-960-399-895-2 και Εύδοξος : 45115.

Τα ανωτέρω βιβλία 2-4 διανέμονται στα: Παν/μιο Κρήτης (Τμήμα Χημείας, Βιολογίας, Επιστήμης & Τεχνολογίας Υλικών), Χαροκόπειο Παν/μιο (Τμήμα Επιστήμης Διαιτολογίας-Διατροφής, σε 3 μαθήματα), Γεωπονικό Παν/μιο Αθήνας, ΑΠΘ, ΤΕΙ Θεσσαλονίκης (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων), ΤΕΙ Θεσσαλίας (Τμήμα Διατροφής & Διαιτολογίας, σε 2 μαθήματα), ΤΕΙ Ιωνίων Νήσων (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων), ΤΕΙ Στερεάς Ελλάδας, Διεθνές Παν/μιο της Ελλάδος, Ιόνιο Παν/μιο, ΕΚΠΑ Φαρμακευτική, Παν/μιο Αιγαίου (Λήμνος), Ιωαννίνων, Πελοποννήσου, Στερεάς Ελλάδος, Μητροπολιτικό Κολλέγιο Αθηνών, Παν/μιο Κύπρου.

5. Κ. Κοτροκόης, Ασπωνοποίητα Συστατικά του Ελαιολάδου, ΕΛΑΪΣ Α.Ε.-Unilever, (72 σελίδες) Φεβρ. 1994.
6. Κ. Κοτροκόης, Στοιχεία για Ελαιόλαδο, ΕΛΑΪΣ Α.Ε. – Unilever, (11 σελίδες) 14/9/1995.
7. Κ. Κοτροκόης, Στοιχεία για Σπορέλαια, ΕΛΑΪΣ Α. Ε. – Unilever, (13 σελίδες) 05/2/1996.
8. Κ. Kotrokois, Description of Polyethylene Terephthalate (PET) used raw material and Quality Control Plan (ISO 9002, Hasard Analysis Critical Control Points – H.A.C.C.P., Good Manufacturing Practice – G.M.P., Good Laboratory Practice – G.L.P., Good Hygienius Practice-G.H.P., Statistical Process Control – S.P.C., Reliability and Reproducibility – R. & R.), Coca – Cola / Frigoglass / VPI, (59 σελίδες) 19/01/1998.
9. Κ. Kotrokois, PET – Polyethylene Terephthalate, Ιδιότητες, Χαρακτηριστικά, Χρήσεις και Παραγωγή, Coca – Cola / Frigoglass / VPI, (41 σελίδες) 29/05/1998.

Τα τελευταία 5 βιβλία (5-9) απευθύνονταν και διανεμήθηκαν στο επιστημονικό προσωπικό των πολυεθνικών εταιρειών Ελαΐς/Unilever και 3Ε-Frigoglass/Coca-Cola με αντικείμενο: ελαιόλαδο, ασπωνοποίητα συστατικά-σπορέλαια, ιδιότητες και χαρακτηριστικά πλαστικών περιεκτών (φιαλών) από PET (Polyethylene Terephthalate).

10. Βιβλίο νέο με τίτλο “Χημεία Τροφίμων & Διατροφή στη Δημόσια Υγεία” εκδόσεις Δίσιγμα Θεσ/κη Απρίλιος 25 (745 σελίδες), Κ. Κοτροκόης, με ISBN: 978-618-202-227-6 και Εύδοξος: 133040076.

ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΈΡΓΟ

Κοτροκόης Κώστας Επίκουρος Καθηγητής, Τομέας Επιδημιολογίας, Πρόληψης & Ποιότητας Ζωής, Τμήμα Πολιτικών Δημόσιας Υγείας, Σχολής Δημόσιας Υγείας, με μαθήματα “Τροφίμων & Δημόσιας Υγείας” στο μεταπτυχιακό πρόγραμμα σπουδών (ΠΜΣ 2019-24). Μαθήματα “Σχολική υγιεινή και Ασφάλεια” και “Συστήματα Διασφάλισης Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων” στο Τμήμα Δημόσιας & Κοινωνικής Υγείας στο προπτυχιακό πρόγραμμα σπουδών κατεύθυνσης Δημόσιας Υγείας (ΠΠΣ 2020-24). Μαθήματα Βιοασφάλεια, Βιοπροστασία και ειδική Βιοχημεία στο Τμήμα Βιοϊατρικών Επιστημών στο προπτυχιακό πρόγραμμα σπουδών της ΣΕΥΠ-Σχολής Επιστημών Υγείας & Πρόνοιας (ΠΠΣ 2023-24-25) και μαθήματα μεθόδων και τεχνικών υποβοηθούμενης αναπαραγωγής (εξωσωματικής γονιμοποίησης) στο ίδιο τμήμα στους τελειόφοιτους προπτυχιακούς φοιτητές των Βιοϊατρικών Επιστημών (ΠΠΣ 2024-25).

- Γνωστικό αντικείμενο: Βιοχημεία Λιπαρών Ουσιών στη Διατροφή και τη Δημόσια Υγεία με έμφαση στην Ασφάλεια Τροφίμων.

Περιγραφή γνωστικού αντικειμένου: Το γνωστικό αντικείμενο «Βιοχημεία Λιπαρών Ουσιών στη Διατροφή και τη Δημόσια Υγεία με έμφαση στην Ασφάλεια Τροφίμων» αναφέρεται στη Βιοχημεία των ευεργετικών βιοενεργών μικροσυστατικών του ελαιολάδου στο διαβήτη, στο ρόλο των biotics και των μικροδιατροφικών συμπληρωματικών στην υγεία, καθώς και στο ρόλο της διατροφής και της φυσικής δραστηριότητας σε δείκτες διατροφής και υγείας εφήβων, την επισιτιστική ασφάλεια, τη γηριατρική ευπάθεια και τη διατροφική αγωγή σε σχολεία στο πλαίσιο της Δημόσιας Υγείας. Ακόμη, αφορά στις καινοτόμες πολιτικές στα τρόφιμα και άλλα σύγχρονα διατροφικά θέματα και τις νέες τάσεις και μεθόδους, συμπεριλαμβανομένων των καινοτόμων προϊόντων διατροφής, της συσκευασίας και προστασίας των τροφίμων, δίνοντας έμφαση στον ποιοτικό έλεγχο των τροφίμων, στα συστήματα διασφάλισης ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων, στην υγιεινή, ασφάλεια και νομοθεσία τροφίμων.

- Διδακτικό έργο-μαθήματα: (ΠΠΣ 2021-24) “Συστήματα Διασφάλισης Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων (ΔΥ-703-E) και Σχολική Υγιεινή & Ασφάλεια (ΔΥ-403-E)”, (ΠΜΣ 21-24) “Συστήματα διασφάλισης ποιότητας & ασφάλειας τροφίμων, Νομοθεσία & ποιοτικός έλεγχος τροφίμων, συστήματα ISO 9000, 22000, EMS, Haccp”, (ΠΜΣ 2020-22) “Καινοτόμες πολιτικές στα Τρόφιμα”, “Τρόφιμα και Δημόσια Υγεία 2”: Νομοθεσία τροφίμων, θεσμικό πλαίσιο υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, ελεγκτικοί μηχανισμοί - αρμόδιες αρχές, βασικοί ορισμοί ποιότητας, ασφάλειας τροφίμων, κινδύνου και επικινδυνότητας. Συστήματα διασφάλισης ποιότητας & ασφάλειας τροφίμων HACCP, (ΠΜΣ 2014-) “Περιβάλλον και Τρόφιμα” με θεματικές ενότητες: “προστασία τροφίμων 2022”, “Ποιοτικός έλεγχος τροφίμων, υπολείμματα γεωργικών φαρμάκων-αντιβιοτικών στα τρόφιμα & Συστήματα διαχείρισης ποιότητας και ασφάλειας στα τρόφιμα ΣΔΠ-ISO-Haccp” (2014-2021), (ΠΜΣ 2005-07, 2008-10, 2010-2012) “Ποιοτικός έλεγχος και υπολείμματα φυτοφαρμάκων, συστήματα διαχείρισης ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων καθώς και διάφορα σύγχρονα θέματα και νέες τάσεις επί των τροφίμων, TTIs, MAP, HP, PEF, OD, ακτινοβολίες, Traffic lights”, (ΠΜΣ 2005-07, 2008-10, 2010-12) “Ποιοτικός έλεγχος και τα υπολείμματα φυτοφαρμάκων καθώς και σύγχρονα θέματα και τις νέες τάσεις επί των τροφίμων, σύγχρονες μέθοδοι εκχύλισης, εγκλεισμού, νανο-γαλακτώματα, καινοτόμα νέα προϊόντα διατροφής και συσκευασίας τροφίμων”. (ΠΜΣ 2011-16) “Διατροφή και Εργαζόμενοι” της ειδικότητας Ιατρική της Εργασίας. Γεωπονικό Παν/μιο (ΠΜΣ 2016) “Διατροφική αγωγή σε Σχολεία”. (ΠΜΣ 2005-2012) συνδιδασκαλία των μαθημάτων “τρόφιμα και δημόσια υγεία, αρχές υγιεινής διατροφής, ειδικά θέματα διατροφής των αθλητών, διατροφή και αθλητισμός, ελαιόλαδο & σπορέλαια, διατροφική εποπτεία και αξία του ελαιολάδου”. (ΠΠΣ 2011-2014) “Χημική Απολύμανση-αποστείρωση, ιδιότητες απολυμαντικών σκευασμάτων, διαχείριση Αποβλήτων υγειονομικών μονάδων” στους Απολυμαντές-Κλιβανιστές. (ΠΠΣ 2006-08 & 2014-18) “Χημικής Τεχνολογίας, Οργανικής & Ανόργανης Εργαστηριακής Χημείας”. (ΠΠΣ 2009-10) Καύσιμα-λιπαντικά-ενεργειακά συστήματα. (ΠΜΣ 2005-2018) “Υπολείμματα Χημικών ουσιών και Φυτοφαρμάκων στα Τρόφιμα, Νομοθεσία Τροφίμων” καθώς και (ΠΜΣ 19-2024) “Τρόφιμα και Δημόσια Υγεία 2” (35,5h). (ΠΠΣ 21-24) “Σχολική Υγιεινή & Ασφάλεια” στους Επόπτες Δημόσιας Υγείας & “Συστήματα Διασφάλισης Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων”. (ΠΠΣ 2023-25) “Βιοασφάλεια και Βιοπροστασία” στο Εργαστήριο Χημείας, Βιοχημείας, Κοσμητολογίας του Τμήματος Βιοϊατρικών Επιστημών της ΣΕΥΠ-Σχολής Επιστημών Υγείας και Πρόνοιας του ΠΑΔΑ (θεωρητικό μάθημα 4^ο εξαμήνου 3h/week), καθώς και των μαθημάτων ειδικής Βιοχημείας

“Μεμβρανικές μεταφορές” και “Οξειδωτική φωσφορυλίωση” του 4^{ου} εξαμήνου (1h/week), όπως και τα μαθήματα μεθόδων και τεχνικών υποβοηθούμενης αναπαραγωγής (εξωσωματικής γονιμοποίησης) στο ίδιο τμήμα στους τελειόφοιτους προπτυχιακούς φοιτητές των Βιοϊατρικών Επιστημών (ΠΠΣ 2024-25) του 7^{ου} εξαμήνου (2h/week). Τα προπτυχιακά μαθήματα (ΠΠΣ 2021-24) “Συστήματα Διασφάλισης Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων” (4h/week) είναι του 7^{ου} εξαμήνου και η “Σχολική Υγιεινή & Ασφάλεια” είναι του 4^{ου} εξαμήνου (4h/week), και τα δύο είναι μαθήματα του Τμήματος Δημόσιας & Κοινωνικής Υγείας στο προπτυχιακό πρόγραμμα σπουδών κατεύθυνσης Δημόσιας Υγείας.

• α) Διδακτικό έργο σε Προπτυχιακό επίπεδο

2000-03 ΣΜΥΝ Αυτοδύναμη διδασκαλία (προστασία περιβάλλοντος-καύσιμα λιπαντικά)

2006-08 ΣΣΕ Αυτοδύναμη διδασκαλία (ανόργανη και οργανική χημική τεχνολογία)

2007-08 ΟΥΚ Αυτοδύναμη διδασκαλία (διατροφή και χημεία τροφίμων)

2009-10 ΣΤΥΑ Αυτοδύναμη διδασκαλία(χημεία-καύσιμα-λιπαντικά-ενεργειακά συστήμ)

2000-03 ΣΕΥΠ-ΑΤΕΙ Αυτοδύναμη διδασκαλία (ανόργανη & οργανική χημεία εργαστήρ)

2021-24 ΠΑΔΑ-Δημ. & Κοιν Υγ Αυτοδύναμη διδασκαλία (σχολική υγιεινή & ασφάλεια στο Δ' εξάμ. και συστήματα διασφάλισης ποιότητας & ασφάλειας τροφίμων Ζ' εξάμηνο)

2023-25 ΠΑΔΑ-Βιοϊατρικές-ΣΕΥΠ Αυτοδύναμη διδασκαλία (βιοασφάλεια και βιοπροστασία θεωρία Δ' εξάμηνο)

2023-24 ΠΑΔΑ-Βιοϊατρικές Αυτοδύναμη διδασκαλία (ειδική βιοχημεία Δ' εξάμ. εργαστ.)

2024-25 ΠΑΔΑ-Βιοϊατρικές Αυτοδύναμη διδασκαλία (εξωσωματική θεωρία 7^ο εξάμηνο)

Συνολικό αυτοδύναμο διδακτικό έργο σε προπτυχιακά προγράμματα=14 ακαδημαϊκά έτη

• β) Διδακτικό έργο σε Μεταπτυχιακό επίπεδο

2014-19 ΕΠΥ-ΕΣΔΥ (επιστημονικά συνυπεύθυνος μαθήματος περιβάλλον & τρόφιμα)

2019-21 ΠΑΔΑ-ΔΥ (επιστημονικός υπεύθυνος μαθήματος τρόφιμα & δημόσια υγεία 2)

2020-25 ΠΑΔΑ-ΔΥ επανιδρυθέν ΠΜΣ-ΔΥ (επιστημονικά συνυπεύθυνος μαθήματος καινοτόμες πολιτικές στα τρόφιμα)

2020-22 ΠΑΔΑ-ΔΥ επανιδρυθέν ΠΜΣ-ΔΥ (ανάθεση διδασκαλίας διατροφή & σωματική δραστηριότητα παιδιών και εφήβων 20-21 καθώς και περιβάλλον και υγεία 2021-22)

2004-19 ΠΑΔΑ-ΔΥ ΠΜΣ-ΕΣΔΥ Νοτίου & Βορείου Ελλάδος & ΕΣΔΥ-ΑΤΕΙ 2006-19 (μαθήματα: αρχές υγιεινής διατροφής-κλινική διατροφή, αρχές υγιεινής διατροφής, διατροφή & δημόσια υγεία, διατροφή & αθλητισμός, αρχές διοίκησης ολικής ποιότητας TQM & ISO)

2015-16 Γεωπονικό Παν/μιο Αθηνών ΠΜΣ επιστήμη-τεχνολογία τροφίμων & διατροφής του ανθρώπου (διατροφή και δημόσια υγεία-διατροφική αγωγή).

Συνολικό αυτοδύναμο διδακτικό έργο σε μεταπτυχιακά προγράμματα σπουδών =11 ακαδημαϊκά έτη, με αυτοδύναμη διδασκαλία 8 μεταπτυχιακών μαθημάτων & συνολικές αναθέσεις διδασκαλίας σε μεταπτυχιακά προγράμματα σπουδών ΠΜΣ = 18 ακαδημαϊκά έτη.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΓΕΝΙΚΟ ΈΡΓΟ

Διδακτικό έργο αρχής γενομένης από το 1985-86 στην Γαλλία ως καθηγητής στο τεχνικό /επαγγελματικό Λύκειο διατροφολόγων του Bourgneuf και εν συνεχεία από το 2000 έως

σήμερα σε πλείστα Παν/μιακά ιδρύματα και κυρίως στην ΕΣΔΥ (2004-2018) όπου εκτός από τη διδασκαλία & αξιολόγηση στα τέσσερα μεταπτυχιακά προγράμματα της Σχολής ΠΜΣ α) των μαθημάτων: διατροφής, ποιοτικού ελέγχου, νομοθεσίας τροφίμων, ολικής ποιότητας, διατροφής στην εργασία, συστήματα διαχείρισης ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων, θρεπτικά συστατικά, υπολείμματα επικινδύνων ουσιών στα τρόφιμα/περιβάλλον, διατροφή και αθλητισμός. Στα καθήκοντα της θέσης, επίσης, ήταν και

β) η ανάθεση, επίβλεψη, διόρθωση και εξέταση / υποστήριξη ΔΕ-ΠΜΣ μεταπτυχιακών διπλωματικών εργασιών, όπως και η συμμετοχή σε επιτροπές αξιολόγησης άλλων διπλωματικών της Σχολής (εκτός διατροφής και βιοχημείας), καθώς και σύμβουλος σπουδών αρκετών επιλεγμένων φοιτητών με επίβλεψη / εποπτεία 19 μεταπτυχιακών διπλωματικών εργασιών (ΔΕ-ΠΜΣ) ως αποκλειστικός υπεύθυνος επιβλέπων αυτών των φοιτητών και άλλων 17 ως μέλος τριμελούς επιτροπής (2007-18).

Διδασκαλία, επίσης, Χημικής τεχνολογίας οργανικής και ανόργανης στην Στρατιωτική Σχολή Ευελπίδων ΣΣΕ (06-08) και Καύσιμα-λιπαντικά & προστασία περιβάλλοντος στις Στρατιωτικές Σχολές: ΣΜΥΝ/ΓΕΑ (2000-03), ΟΥΚ/ΓΕΝ (2008) Χημεία τροφίμων, ΣΤΥΑ/ΓΕΑ (2009-10) Χημεία/καύσιμα/λιπαντικά/ενεργειακά συστήματα, καθώς και στη Σιβιτανίδειο Δημόσια Σχολή Τεχνών και Επαγγελμαμάτων (2005-06) Διαιτητική & Διατροφή, στο Γεωπονικό Παν/μιο Αθηνών (2016) προγράμματα διατροφικής αγωγής σε Σχολεία, στα ΑΤΕΙ Αθηνών στα Χημικά εργαστήρια Αισθητικής και Κοσμητολογίας (2014-18) οργανική & ανόργανη Χημεία, στο ΚΕΕΛΠΝΟ-ΚΕΔΥ-ΥΥΚΑ στη Βάρη (2011-14) Χημική αποστείρωση/απολύμανση, καθώς και διατροφή & εργαζόμενοι στους Ιατρούς Εργασίας της ΕΣΔΥ (2011-16) όπως και Περιβάλλον και Τρόφιμα (2016-18).

Εν συνεχεία στο ΠΑΔΑ από το 2018-σήμερα στα ΠΠΣ/ΠΜΣ, ως ανωτέρω, όπου εκτός από τη διδασκαλία των μαθημάτων στα ΠΜΣ του Τμήματος Πολιτικών Δημόσιας Υγείας, είχα-έχω και τη διδασκαλία των μαθημάτων (ΔΥ-703-E & ΔΥ-403-E) στα ΠΠΣ του Τμήματος Δημόσιας και Κοινοτικής Υγείας, αλλά και του Τμήματος Βιοϊατρικών Επιστημών της Σχολής Επιστημών Υγείας και Πρόνοιας (ΣΕΥΠ) του ΠΑΔΑ. Όπως επίσης και την κύρια επίβλεψη/εποπτεία 6 μεταπτυχιακών διπλωματικών εργασιών (ΔΕ-ΠΜΣ) ως αποκλειστικός υπεύθυνος επιβλέπων αυτών των φοιτητών και άλλων 26 (ΔΕ-ΠΜΣ) ως μέλος τριμελούς εξεταστικής επιτροπής αυτών. Επίσης συμμετοχή ως μέλος τριμελούς επιτροπής άλλων τομέων του ΠΑΔΑ (1), επίβλεψη πτυχιακών εργασιών ΠΠΣ ως κύριος επιβλέπων (4), συμμετοχή σε πτυχιακές εργασίες ΠΠΣ ως μέλος τριμελούς άλλων Τμημάτων του ΠΑΔΑ και άλλων Πανεπιστημίων (2).

Τέλος την επίβλεψη Διδακτορικών Διατριβών (Ph.D. Thesis) ως κύριος επιβλέπων τριμελούς επιτροπής (4), καθώς και εξεταστής αιτήσεων εκπόνησης Διδακτορικών Διατριβών (Ph.D. Thesis) ως μέλος τριμελούς επιτροπής (4).

Συνολική επίβλεψη 24 μεταπτυχιακών διπλωματικών εργασιών, ερευνητικών ή ανασκοπήσεων που αφορούν τη διατροφή και την ασφάλεια τροφίμων, ενώ την τελευταία δεκαετία υπήρξα μέλος 42 ακόμη τριμελών επιτροπών αξιολόγησης ολοκληρωμένων διπλωματικών εργασιών & 2 τριμελών επιτροπών αξιολόγησης διπλωματικών εργασιών που βρίσκονται υπό εξέλιξη στα ανωτέρω ΠΜΣ, καθώς και επίβλεψη 3 διδακτορικών διατριβών. Πλήρεις δημοσιεύσεις σε περιοδικά με κριτές 19, δημοσιεύσεις υπό κρίση και έκδοση (under review) 2 και εκδοθέντα βιβλία 2, υπό συγγραφή βιβλία 2 και κεφάλαια βιβλίων 1. Συνολικά 21 δημοσιευμένα έργα, εκ των οποίων μία μονογραφία, ένα βιβλίο και ένα κεφάλαιο σε βιβλίο. Από αυτά οι 5 δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά πραγματοποιήθηκαν μετά τον διορισμό μου ως επίκουρου καθηγητή, ενώ όπως προαναφέρεται το 2024 έχω υποβάλει ακόμη 3 δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά που βρίσκονται υπό κρίση και ολοκληρώνω τη συγγραφή 2 βιβλίων διατροφής Χημεία Τροφίμων & Διατροφή στη Δημόσια Υγεία, Ελαιόλαδο & βιολειτουργικά τρόφιμα

Επίβλεψη 24 Μεταπτυχιακών Διπλωματικών Εργασιών (κύριος επιβλέπων 3μελούς επιτροπής) απαρτιζόμενη από τους: Κ. Κοτροκόη, Τ. Βασιλάκου, Α. Τσόγκα) ΠΜΣ.

1. Μυκοτοξίνες στα τρόφιμα και επιπτώσεις στη Δημόσια Υγεία.
ΔΑΔΑΚΟΥ Γλυκερία (Ιατρός) 2007.
2. Λιπίδια και μαγείρεμα – Χημικές και ποιοτικές μεταβολές των λιπιδίων κατά το μαγείρεμα. (Ερευνητική)
ΠΑΝΑΓΙΩΤΙΔΗΣ Νικόλαος (Βιολόγος) 2007.
3. Μεταβολικό σύνδρομο: Ορισμός και επιπτώσεις.
ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ Ανδρέας (Ιατρός) 2008.
4. Τα ω-3 και ω-6 ακόρεστα λιπαρά οξέα στη διατροφή, η βιολογική τους δράση και οι ευεργετικές επιδράσεις τους στη Δημόσια Υγεία. (Ερευνητική)
ΔΗΜΗΤΡΑΚΟΠΟΥΛΟΥ-ΑΛΕΞΑΤΟΥ Αθηνά (Ιατρός) 2009.
5. Τα φυσικά Αντιοξειδωτικά και οι επιδράσεις τους στον ανθρώπινο οργανισμό.
ΣΤΡΑΤΙΩΤΗΣ Γεώργιος (Ιατρός-Ολυμπιακό χωριό) 2009. (Ερευνητική)
6. Μεταβολικό Σύνδρομο: πως ορίζεται και ποιες είναι οι επιπτώσεις του.
ΣΑΚΕΛΛΑΡΟΠΟΥΛΟΣ Νικόλαος (Ιατρός) 2009.
7. Γενετικώς τροποποιημένα τρόφιμα και γενετικά τροποποιημένοι μικροοργανισμοί: οφέλη και πιθανές επιπτώσεις στη Δημόσια Υγεία.
ΣΥΡΟΥ Νίκη (Νοσηλεύτρια) 2010.
8. Ο επιπολασμός της Εφηβικής Παχυσαρκίας στο Δήμο Δίου Πιερίας και οι παράγοντες που τον επηρεάζουν.
ΜΑΡΑΝΤΙΔΗΣ Λάζαρος (Γενικός Ιατρός-Επιμελητής Κέντρου Υγείας) 2010.
9. Βιομηχανικές μολύνσεις στα Τρόφιμα και επιπτώσεις στη Δημόσια Υγεία.
(Ερευνητική)
ΑΘΑΝΑΣΙΟΥ Αθανάσιος (Ιατρός Εργασίας-Λάρνακα Κύπρος) 2010.
10. Χοληστερόλη, λιποπρωτεΐνες, απολιποπρωτεΐνες, προσταγλανδίνες και η επίδραση των τιμών τους στη Δημόσια Υγεία. (Ερευνητική)
ΚΑΛΟΓΕΡΟΠΟΥΛΟΣ Παναγιώτης (Ιατρός Υπουργείο Υγείας & Κ.Α.) 2011.
11. Ο ρόλος της Διατροφής & η επίδραση των διατροφικών συνηθειών στη Στεφανιαία Νόσο.
ΜΠΑΤΙΚΑ Πελαγία (Νοσηλεύτρια ΠΕ) 2012.
12. Η Διατροφή των ασθενών με σακχαρώδη διαβήτη τύπου II στο Νοσοκομείο Λαμίας.
ΡΟΒΟΠΟΥΛΟΥ Αρετή (Νοσηλεύτρια) 2012.
13. Ποιότητα και Ασφάλεια τροφίμων Βιολογικής καλλιέργειας και Δημόσια Υγεία.
ΑΣΛΑΝΙΔΟΥ Νιόβη (Επισκέπτρια Υγείας) 2012.
14. Διατροφή και Ποιότητα Ζωής σε ασθενείς με χρόνια Νεφρική ανεπάρκεια (ΧΝΑ).
ΚΑΣΟΥΜΗ Βασιλική (Νοσηλεύτρια-Ερυθρός Σταυρός) 2014.
15. Λειτουργικά Τρόφιμα στη Δημόσια Υγεία.
ΓΕΩΡΓΙΟΥ Φώτιος (Χημικός Μηχανικός-Υπουργείου Υγείας) 2015.
16. Σύστημα HACCP σε Νοσοκομεία του ΕΣΥ.
ΓΚΑΡΑΒΟΥΝΗΣ Γιώργος (Χημικός Μηχανικός ΕΜΠ) 2016.

17. Διατροφή στον Σακχαρώδη Διαβήτη τύπου II στους ασθενείς του Ιπποκράτειου Νοσοκομείου.
ΚΑΤΣΙΠΙΑΝΝΗ Αικατερίνη (Βιοχημικός) 2017.
18. Διατροφή στην Οφθαλμολογία. (Ερευνητική)
ΠΑΠΑΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ Σωτήριος (Οφθαλμίατρος-Αττικών) 2017.
19. Σύστημα HACCP σε Νοσοκομεία του ΕΣΥ.
ΒΗΝΗ Δήμητρα (Παιδίατρος-Νοσοκομείου Νίκαιας) 2017.
20. Παραμένοντες (ανθεκτικοί) οργανικοί ρυπαντές στα τρόφιμα POP's: PCB's-Dioxines-PAH's-OCF's-HCH's. Ρύπανση τροφικής αλυσίδας στον Ελλαδικό χώρο, βαρέα μέταλλα, φυτο-προστατευτικά προϊόντα, διοξίνες. (Ερευνητική)
ΓΟΥΡΓΟΥΛΕΤΗΣ Άγγελος (Χημικός Μηχανικός ΕΜΠ) 2018-20.
21. Εφαρμογή του συστήματος Haccp σε επιχείρηση μαζικής εστίασης.
ΣΤΟΓΙΑΝΝΟΥ Μαρία (Κτηνίατρος) 2020.
22. Τρόφιμα που περιέχουν Αντιοξειδωτικά και οι ωφέλειές τους για τον ανθρώπινο οργανισμό.
ΘΕΟΔΩΡΟΠΟΥΛΟΥ Παναγιώτα (Προσχολική Αγωγή TEI) 2022.
23. Η παχυσαρκία, μία σύγχρονη νόσος για παιδιά και εφήβους. Διατροφικές συνήθειες και άσκηση ως αντίδοτο της νόσου.
ΣΙΩΡΑ Παναγιώτα (Φαρμακοποιός) 2022.
24. Ο ρόλος του Σχολικού Κυλικείου ως παράγοντας διατροφικής αγωγής υγείας:
Το παράδειγμα μαθητών της Ε' και ΣΤ' τάξης σε Δημοτικά Σχολεία της Ρόδου.
ΤΣΕΤΣΕΡΗ Κυριακή (Νοσηλευτική TEI) 2023.
25. Επικαιροποίηση των Κανονισμών Νομοθεσίας της ΕΕ (εργασία μαθήματος).
ΕΥΑΓΓΕΛΟΠΟΥΛΟΣ Κώστας (Κτηνίατρος) 2020.

Επίβλεψη 37 Μεταπτυχιακών Διπλωματικών Εργασιών (μέλος 3 μελούς επιτροπής από τους: Τ. Βασιλάκου, Κ. Κοτροκόη, Α. Τσόγκα) ΠΜΣ τελευταίας δεκαετίας.

1. Διατροφικές Συνήθειες, Κλιματική Κρίση και Επισιτιστική Ανασφάλεια.
ΖΑΦΕΙΡΟΠΟΥΛΟΥ Αφροδίτη (Νοσηλευτική TEI) 2024 σε εξέλιξη.
2. Διατροφικές συνήθειες και φυσική δραστηριότητα παιδιών μεταναστών ηλικίας 7 έως 12 ετών, σε πρωτοβάθμια δομή υγείας. Διερεύνηση της διατροφικής τους κατάστασης σε σχέση με την ποιότητα ζωής τους. (Ερευνητική)
ΚΑΜΠΑΡΔΙΑΔΟΥ Ελισσάβετ (Εκπαιδευτικός- τμήματος εκπαίδευσης και αγωγής στην προσχολική ηλικία) 2023.
3. Τρόφιμα που περιέχουν Αντιοξειδωτικά και οι ωφέλειές τους για τον ανθρώπινο οργανισμό. (<https://polypoe.lib.uniwa.gr/xmlui/handle/11400/3608>). (Ερευνητική)
ΘΕΟΔΩΡΟΠΟΥΛΟΥ Παναγιώτα 2022.
4. Θεραπευτικές ιδιότητες και εφαρμογές του δηλητηρίου των μελισσών.
ΚΟΜΗΤΑΣ Γεώργιος (Κτηνίατρος) 2022.

5. Επιπτώσεις της κοιλιοκάκης και της συμμόρφωσης των παιδιών και των οικογενειών τους στη διαιτητική θεραπεία, αναφορικά με τη σωματική ανάπτυξη των παιδιών και την πορεία της νόσου. (Ερευνητική)

ΣΤΡΑΤΑΚΗ Δοξάνια (Διατροφή & Διαιτολογία ΣΤΕΓ) 2021.

6. (Διατροφικές συνήθειες εφήβων αθλητών (ποδοσφαίρου) με καθημερινή σωματική άσκηση και ποιότητα ζωής). Διερεύνηση των επιπέδων διαταραχής επεισοδιακής υπερφαγίας και συναισθηματικής διατροφής και συσχέτισή τους με την κατάθλιψη και την ποιότητα ζωής. (Ερευνητική)

ΓΙΑΝΝΑΚΟΠΟΥΛΟΥ Παρασκευή (Ψυχολόγος-παιδαγωγός) 2021.

7. Ιατρικό επάγγελμα, ή επίδραση του τρόπου ζωής των Ιατρών στον τρόπο διατροφής και τη σωματική δραστηριότητα. (Ερευνητική)

ΔΕΣΚΟΥ Ειρήνη (Ιατρός) 2021.

8. (Διατροφικοί κίνδυνοι ιχθυρών και λοιπών αλιευτικών προϊόντων κατά το ενδοκοινοτικό εμπόριο και τις εισαγωγές από τρίτες χώρες, απολογισμός για το χρονικό διάστημα 2010-2020). Τροφιμογενείς κίνδυνοι ιχθυρών και λοιπών αλιευμάτων. (Ερευνητική)

ΔΡΙΒΑΚΟΥ Αφροδίτη (Κτηνίατρος) 2021.

9. Σύνδρομο ευερέθιστου εντέρου και Διατροφή. (Ερευνητική)

ΚΑΤΣΟΓΙΑΝΝΟΥ Ευαγγελία (Νοσηλευτική ΤΕΙ) 2021.

10. Θεραπεία με τη βοήθεια των ζώων για την αντιμετώπιση των ψυχικών διαταραχών παιδιών και εφήβων. Θεραπεία μέσω σκύλου στην Ελλάδα. Υφιστάμενη κατάσταση, προβλήματα, προοπτικές. (Ερευνητική)

ΣΤΑΜΑΤΙΟΥ Κώστας (Κτηνίατρος) 2020.

11. Διερεύνηση συσχέτισης γνώσεων διατροφής και διατροφικής συμπεριφοράς στην προεφηβική ηλικία, μελέτη παρατήρησης.

ΙΑΤΡΟΥΔΗΣ Γεώργιος (Διατροφολόγος-Διαιτολόγος) 2020.

12. Μέτρηση δεικτών Οξειδωτικού στρες σε συνθήκες που προσομοιάζουν συνθήκες πτήσεων. (Ερευνητική)

ΠΕΤΡΑΚΗ Κωνσταντίνα (Διατροφολόγος-Διαιτολόγος) 2021.

13. Συσχέτιση ανθρωπομετρικών και βιοχημικών χαρακτηριστικών με την προσκόλληση στη μεσογειακή διατροφή, σε ενήλικες που ζουν στην αγροτική περιοχή της Αργολίδας.

ΜΟΥΡΛΟΥΚΟΥ Δήμητρα (Ιατρός) 2020. (Ερευνητική)

14. Μελέτη διατροφικής κατάστασης κατά τη διάγνωση του καρκίνου της παιδικής ηλικίας και συσχέτισή της με την απόκριση στη θεραπεία και τη μακροπρόθεσμη ανάπτυξη και υγεία των επιζώντων. (Ερευνητική)

ΔΙΑΚΑΤΟΥ Βασιλική (Επαγγελματών Υγ.&Πρόνοιας-ραδιολόγος-ακτινολόγος) 2020

15. Σχέση της βιταμίνης D και σιδήρου ορού αίματος, με την κατάσταση θρέψης ηλικιωμένων ασθενών. (Ερευνητική)

ΜΠΟΜΠΟΛΑ Μαρία (Ιατρός) 2020.

16. Αξιολόγηση της κατάστασης θρέψης των ηλικιωμένων που επισκέπτονται τα κέντρα ανοικτής περίθαλψης ηλικιωμένων Κερατσινίου-Δραπετσώνας και συσχέτιση του δείκτη θρέψης με κοινωνικο-οικονομικές μεταβλητές και δείκτες υγείας. (Ερευνητική)

ΑΡΒΑΝΙΤΑΚΗ Ειρήνη (Νοσηλεύτρια ΚΑΠΗ Νέας Ιωνίας-Κερατσινίου) 2019.

17. Η Διατροφική κατάσταση των ενηλίκων ασθενών με AIDS. (Ερευνητική)

ΠΡΟΪΚΑΚΗ Στέλλα (Ενδοκρινολόγος επιμελήτρια β' Ιπποκράτειο) 2019.

18. Διατροφικές συνήθειες του ιατρο-νοσηλευτικού προσωπικού του νοσοκομείου Θριάσιο. (Ερευνητική)

ΧΑΣΑΜΠΑΛΗ Μαρίνα (Νοσηλεύτρια?) 2019

19. Υπερτροφές: στάσεις, γνώσεις και αντιλήψεις στους καταναλωτές που δραστηριοποιούνται στο χώρο της υγείας. (Ερευνητική)

ΧΑΣΑΠΗ Ιωάννα (Διαιτολόγος UK) 2018.

20. Συσχέτιση της κατάστασης θρέψης και της ποιότητας ζωής σε ασθενείς που πάσχουν από καρκίνο του πεπτικού συστήματος. (Ερευνητική)

ΒΟΥΤΣΑ Διονυσία (Διαιτολόγος Χαροκόπειο Παν/μιο) 2018.

21. Ο ρόλος της Διατροφής στην πρόληψη και αντιμετώπιση της Οστεοπόρωσης. (Ερευνητική)

ΤΣΟΜΠΟΛΗ Παρασκευή 2017.

22. Αξιολόγηση αναγκαιότητας διατροφικής ενημέρωσης στα Εστιατόρια. (Ερευνητική)

ΣΤΑΥΡΙΔΗ Ευαγγελία (Διαιτολόγος-Διατροφολόγος) 2016.

23. Εκτίμηση κατάστασης θρέψης ασθενών με χρόνια Νεφρική νόσο (XNN) τελικού σταδίου σε αιμοκάθαρση. (Ερευνητική)

ΤΖΑΝΟΓΛΟΥ Δέσποινα (Διαιτολόγος Διατροφολόγος) 2016.

24. Καταγραφή των διατροφικών συνηθειών μαθητών Ε' και ΣΤ' Δημοτικού, στους Νομούς Αττικής και Κεφαλληνίας. (Ερευνητική)

ΤΑΣΙΟΥΛΗ Βασιλική (Επισκέπτρια Υγείας) 2015.

25. Ο ρόλος της Διατροφής στην Υγεία της Γυναίκας (Γυναίκες & Διατροφή). (Ερευνητ.)

ΠΑΝΑΓΙΩΤΟΠΟΥΛΟΥ Ζωή (Επόπτρια Δημόσιας Υγείας) 2015.

26. Αξιολόγηση της κατάστασης θρέψης των ηλικιωμένων που επισκέπτονται τα κέντρα ανοικτής περίθαλψης ηλικιωμένων ΚΑΠΗ του Δήμου Πειραιά και συσχέτιση του δείκτη θρέψης με κοινωνικο-οικονομικές μεταβλητές και δείκτες υγείας. (Ερευνητική)

ΨΑΛΛΙΔΑΚΟΥ Μαρία (Διαιτολόγος ΤΕΙ) 2015.

27. Η χρήση των Συμπληρωμάτων Διατροφής στον γενικό πληθυσμό.

ΖΗΚΟΣ Παναγιώτης (Φυσικοθεραπευτής) 2014.

28. Επίδραση κυκλικού ωραρίου εργασίας νοσηλευτών νοσοκομείου ΑΧΕΠΑ στις διατροφικές τους συνήθειες. (Ερευνητική)

ΜΙΝΤΣΗ Θεοδώρα (Νοσηλεύτρια) 2014.

29. Επίδραση της Μεσογειακής διατροφής στην ανάπτυξη των σημαντικότερων μορφών καρκίνου σε χώρες της Μεσογείου. (Ερευνητική)

ΛΕΚΚΑΚΟΣ Γεώργιος (Ιατρός Καρδιολόγος) 2014.

30. Διατροφικές συνήθειες νοσηλευτικού προσωπικού που εργάζεται με νυχτερινή βάρδια στο Πανεπιστημιακό Γενικό Νοσοκομείο ΑΤΤΙΚΟ. (Ερευνητική)

ΜΠΕΛΟΥΜΠΑΣΗ Άννα (Νοσηλεύτρια χειρουργικής Αττικών) 2014.

31. Διατροφή και πρόληψη Εγκεφαλικών επεισοδίων. (Ερευνητική)

ΑΝΔΡΙΑΝΑΤΟΥ Βαρβάρα (Γενικός Ιατρός Νομαρχίας Πειραιά) 2014.

32. Διατροφικές συνήθειες νεαρών ατόμων με Ορθορεξία. (Ερευνητική)

ΚΑΡΛΗ Αργυρώ (Νοσηλεύτρια Νοσοκομείου Ευαγγελισμός) 2014.

33. Ο ρόλος των Γονιδίων στην αιτιολογία της Παχυσαρκίας.

ΚΗΡΥΚΟΥ Ελένη 2014.

34. Ο ρόλος της Διατροφής στην εμφάνιση του Καρκίνου του Μαστού.

ΚΛΑΨΗ Αικατερίνη (Επισκέπτρια Δημόσιας Υγείας) 2014.

35. Αλληλεπιδράσεις μεταξύ φαρμάκων και θρεπτικών συστατικών στον Δερματολογικό ασθενή. (Ερευνητική)

ΤΑΣΙΟΥ Νικολέτα (Φαρμακοποιός) 2014.

36. Στάσεις και συμπεριφορές των μαθητών Α΄ Δημοτικού στην περιοχή των Σερρών ως προς τη διατροφή και τη φυσική δραστηριότητα. (Ερευνητική)

ΤΣΟΛΑΚΗ Αλεξάνδρα (Νοσηλεύτρια) 2013.

37. Εκτίμηση της κατάστασης θρέψης ασθενών με Καρκίνο, σε τριτοβάθμιο νοσοκομείο. (Ερευνητική)

ΠΑΠΑΕΥΣΤΑΘΙΟΥ Ελένη (Νοσηλεύτρια στο Σισμανόγλειο) 2013.

Επίβλεψη Μεταπτυχιακών Διπλωματικών Εργασιών (μέλος 3 μελούς επιτροπής του Τομέα με διαφορετική σύνθεση Καθηγητών) ΠΜΣ.

1. Συμμόρφωση εφήβων στη Μεσογειακή Διατροφή: Ανασκόπηση βιβλιογραφίας

ΠΑΝΟΥ Χρύσα (Ιατρός), (2025)

Τριμελής επιτροπή: Κ. Κοτροκόης, Τ. Βασιλάκου, Θ. Σεργεντάνης

2. Η επίδραση της διατροφής στη διαχείριση της ιδιοπαθούς νεανικής αρθρίτιδας σε παιδιά και εφήβους: Μηχανισμοί, επιστημονικά δεδομένα & προτάσεις παρέμβασης. Βιβλιογραφική ανασκόπηση

ΚΑΡΚΑΝΗΣ Ευάγγελος (Ιατρός), (2025)

Τριμελής επιτροπή: Κ. Κοτροκόης, Τ. Βασιλάκου, Θ. Σεργεντάνης

3. Τάσεις και προσδιοριστικοί παράγοντες της κατανάλωσης συμπληρωμάτων διατροφής ή/και βοτάνων

ΤΡΙΨΑ Αικατερίνη (Νοσηλεύτρια), (2025)

Τριμελής επιτροπή: Κ. Κοτροκόης, Τ. Βασιλάκου, Θ. Σεργεντάνης

4. Διατροφικές συνήθειες εφήβων στην Ελλάδα ως προς την Μεσογειακή Διατροφή.

ΚΛΑΓΚΟΣ Αλέξανδρος (Επισκέπτης Υγείας), (2025)

Τριμελής επιτροπή: Κ. Κοτροκόης, Τ. Βασιλάκου, Γ. Ζακυνθινός

5. Αλληλεπιδράσεις μεταξύ φαρμάκων και τροφίμων

ΜΠΑΛΙΑ Μαρία (2025)

Τριμελής επιτροπή: Κ. Κοτροκόης, Τ. Βασιλάκου, Θ. Σεργεντάνης

6. Κατανάλωση ενεργειακών ποτών σε σχέση με την συμμόρφωση στη Μεσογειακή Διατροφή και τη φυσική δραστηριότητα σε εφήβους ηλικίας 15-18 ετών του νομού Ηρακλείου

ΜΑΝΔΕΛΕΝΑΚΗ Μαρίνα (Νοσηλεύτρια), (2025)

Τριμελής επιτροπή: Κ. Κοτροκόης, Τ. Βασιλάκου, Θ. Σεργεντάνης

7. Διατροφή, σωματική δραστηριότητα και αυτοάνοσα νοσήματα

ΣΚΟΥΡΤΗ Χαριτίνη (Επισκέπτης Υγείας), (2025)

Τριμελής επιτροπή: Κ. Κοτροκόης, Τ. Βασιλάκου, Π. Σωτηροπούλου

8. Δείκτες μεταβολικών διαταραχών και φλεγμονής σε παχύσαρκα παιδιά και εφήβους.

Βιβλιογραφική ανασκόπηση.

ΣΠΑΤΟΥΛΑ Ελένη (Ιατρός-Παιδίατρος) 15-3-24

Τριμελής επιτροπή: Κ. Κοτροκόης, Τ. Βασιλάκου, Θ. Σεργεντάνης

9. Διακοπή καπνίσματος και πρόσληψη βάρους. (Ερευνητική)

ΜΠΑΚΑΛΑΚΗ Αικατερίνη (Διαιτολόγος εργαζόμενη στη ΜΕΘ Ιασώ, Ρέα, Μητέρα) 29-3-24

Τριμελής επιτροπή: Κ. Κοτροκόης, Τ. Βασιλάκου, Ελ. Κορνάρου

10. Ιατρικό Επάγγελμα: Η επίδραση του τρόπου ζωής των Ιατρών στον τρόπο διατροφής και τη σωματική δραστηριότητα. (Ερευνητική)

ΔΕΣΚΟΥ Ειρήνη (Ιατρική Αθήνας, Γενική Χειρουργός Κ.Υ. Γαλατά) 29-3-24

Τριμελής επιτροπή: Κ. Κοτροκόης, Τ. Βασιλάκου, Ελ. Κορνάρου

11. Επιπτώσεις της κοιλιοκάκης και της συμμόρφωσης των παιδιών και των οικογενειών τους στη διαιτητική θεραπεία αναφορικά με τη σωματική ανάπτυξη των παιδιών, και την πορεία της νόσου. (Ερευνητική)

ΣΤΡΑΤΑΚΗ Δοξάνια (Διατροφολόγος-Χαροκόπειο) 29-3-24

Τριμελής επιτροπή: Κ. Κοτροκόης, Τ. Βασιλάκου, Α. Τσόγκα

Επίβλεψη Μεταπτυχιακών Διπλωματικών Εργασιών (μέλος 3 μελούς επιτροπής) άλλων Τομέων του ΠΑΔΑ.

1. Προσδιορισμός ανόργανων ανιόντων και κατιόντων σε ύδατα με τη μέθοδο της ιοντικής χρωματογραφίας. (Ερευνητική)

ΠΑΤΤΑΚΟΥ Σπυριδούλα (Χημικός ΚΕΔΥ-Βάρης) 2023-24.

Τομέας: Λοιμωδών, Παρασιτικών & Ζωοανθρωπονόσων.

Κατεύθυνση: Λοιμώδη Νοσήματα-Εργαστηριακή Δημόσια Υγεία

Τριμελής επιτροπή: Ο. Κάβουρα, Ι. Δαμικούκα, Κ. Κοτροκόης

Επίβλεψη Πτυχιακών Εργασιών (ως κύριος επιβλέπων 3μελούς) ΠΠΣ.

1. Τα αντιοξειδωτικά ως ευεργετικά συστατικά του ελαιολάδου.
ΜΠΑΚΑΤΣΟΥΛΑ Αλίκη (Τμήμα Δημόσιας & Κοινοτικής Υγείας) 2023-24
Τριμελής επιτροπή: **Κ. Κοτροκόης**, Γ. Ζακυνθινός, Π. Σωτηροπούλου
2. Εφαρμογές συστήματος Haccp σε μικρές επιχειρήσεις τροφίμων (ταχυφαγεία, κρεοπωλεία) και συσχέτιση με το διατροφικό ISO 22000:2018 (βιβλιογραφ. ανασκόπηση)
ΓΙΑΝΝΟΠΟΥΛΟΣ Δημήτρης (Τμήμα Δημόσιας & Κοινοτικής Υγείας) 2023-24
Τριμελής επιτροπή: **Κ. Κοτροκόης**, Γ. Ζακυνθινός, Π. Σωτηροπούλου
3. Αντιοξειδωτικά συστατικά του ελαιολάδου με έμφαση στις πολυφαινόλες. (Ερευνητική)
ΚΑΡΑΘΑΝΑΣΗΣ Νικόλαος (Τμήμα Δημόσιας & Κοινοτικής Υγείας, Δ.Υ.) 2023-24
Τριμελής επιτροπή: **Κ. Κοτροκόης**, Γ. Ζακυνθινός, Π. Σωτηροπούλου
4. Πρόσθετα τροφίμων και η σημασία αυτών στη Δημόσια Υγεία (υπό έγκριση).
ΓΑΛΑΝΗ Λαζαρία Χριστίνα (Τμήμα Δημόσιας & Κοινοτικής Υγείας) 2023-24
Τριμελής επιτροπή: **Κ. Κοτροκόης**, Γ. Ζακυνθινός, Π. Σωτηροπούλου

Επίβλεψη Πτυχιακών Διπλωματικών Εργασιών (ως μέλος 3 μελούς και κύριος επιβλέπων) άλλων Τμημάτων του ΠΑΔΑ, καθώς και άλλων Παν/μίων.

1. Σύγκριση βιοχημικών & διατροφικών χαρακτηριστικών εφήβων μαθητών με συστηματική ή μη συστηματική ενασχόλησή τους με τον αθλητισμό. (Ερευνητική)
ΒΛΑΧΟΣ Παναγιώτης (Χαροκόπειο Παν/μιο, Τμήμα Διαιτολογίας και Διατροφής ΤΕΔΔ)
υποστήριξε στις 23-2-24.
Τριμελής επιτροπή: Τζώρτζης Νομικός, **Κώστας Κοτροκόης**, Κώστας Αναστασίου.
2. Ελαιόλαδο και Δημόσια Υγεία, Χημική ανάλυση πολυφαινολικού ΕΝΟΝ DIA Elis (Ερευνητ)
ΚΑΤΣΑΡΟΣ Ιωάννης (Τμήμα Βιοϊατρικών επιστημών ΠΑΔΑ, εργαστήριο κλινικής Χημείας-Βιοχημείας) 29-12-24.
Τριμελής επιτροπή: **Κώστας Κοτροκόης**, Μαρία Τράπαλη, Βασιλική Λάγουρη

Επίβλεψη Διδακτορικών Εργασιών-Διατριβών (κύριος επιβλέπων 3μελούς) Ph.D. Thesis.

1. Υποψήφιος Διδάκτωρ Αναστάσιος Καράογλου (2021-25) καθηγητής γυμναστικής σε σχολείο Βριλησίων, με θέμα Διδακτορικής Διατριβής: «Σύγκριση φυσικής κατάστασης, διατροφικών, ανθρωπομετρικών και βιοχημικών χαρακτηριστικών εφήβων μαθητών με συστηματική ή μη συστηματική ενασχόλησή τους με τον αθλητισμό».
Τριμελής επιτροπή: **Κώστας Κοτροκόης**, Τώνια Βασιλάκου, Τζώρτζης Νομικός
2. Υποψήφια Διδάκτωρ Σταυρούλα Καραμπά Ιατρός Δ/ντρια Μικροβιολογικού-Βιοχημ. εργαστηρίου Νοσοκομείου Έλενα-Βνιζέλου, με θέμα Διδακτορικής Διατριβής: «Επιτυχία

της Ιατρικώς Υποβοηθούμενης Αναπαραγωγής (in vitro fertilization-IVF) σε υπογόνιμα ζευγάρια σε συνάρτηση με την διατροφή και την σύσταση σώματος», (2024-26).

Τριμελής επιτροπή: **Κώστας Κοτροκόης**, Τώνια Βασιλάκου, Θεόδωρος Σεργεντάνης

3. Υποψήφια Διδάκτωρ Ιατρός Μαριάντζελα ΤΣΑΜΗ (2024-26) μικροβιολόγος στο βιοχημικό εργαστήριο του Νοσοκομείου Έλενα-Βενιζέλου, με θέμα Διδακτορικής Διατριβής: 'Ή Προγνωστική αξία της μέτρησης του C-πεπτιδίου για την εκτίμηση της εκδήλωσης διαβήτη κύησης στην Ελλάδα, σε συσχέτισμό με τις διατροφικές συνήθειες'.

Τριμελής επιτροπή: **Κώστας Κοτροκόης**, Τώνια Βασιλάκου, Θεόδωρος Σεργεντάνης

4. Υποψήφια Διδάκτωρ Χαρίκλεια Ευαγγελία ΠΑΤΣΟΥΡΑ (2024-26) επόπτης δημόσιας υγείας-υγειονομολόγος στη Δ/ση υγειονομικού ελέγχου και περιβαλλοντικής υγιεινής κεντρικού τομέα περιφέρειας Αττικής, με θέμα Διδακτορικής Διατριβής: 'Περίπτωση Μεταβολικού Συνδρόμου σε παιδιά και εφήβους (6-16 ετών) και η συμβολή του ελαιολάδου στην πρόληψη του προ-διαβήτη και διαβήτη' (απορρίφθηκε πρόσφατα).

Τριμελής επιτροπή: **Κώστας Κοτροκόης**, Γιώργος Ζακυνθινός, Πόπη Σωτηροπούλου

Εξέταση αιτήσεων εκπόνησης Διδακτορικής Διατριβής (μέλος 3μελούς) PhD Thesis.

1. Υποψήφιος Διδάκτωρ Παναγιώτης Ζήκας (31-10-23) επιθεωρητής εργασίας ΤΕΕΣ-Νίκαια-Ρέντη, φυσικοθεραπευτής, με θέμα Διδακτορικής Διατριβής: «Μετανάστευση, εργασία, υγεία και ποιότητα ζωής: Επιπτώσεις της χαμηλού κύρους εργασίας στην υγεία και στην ποιότητα ζωής μεταναστών εργαζομένων στην αγορά κρεατικών, οπωροκηπευτικών & αλιείας στην Αθήνα», με προτεινόμενο επιβλέποντα καθηγητή Θ.Φούσκα.

Τριμελής επιτροπή: **Κώστας Κοτροκόης**, Γιώργος Ντουνιάς, Γιώργος Κουλιεράκης

2. Υποψήφιος Διδάκτωρ Θεμιστοκλής Παρασκευάς (28-3-23) Ιατρός, με θέμα Διδακτορικής Διατριβής: «Επιδημιολογική προοπτική μελέτη του γηριατρικού συνδρόμου ευθραυστότητας: Διακρατική προσέγγιση», με προτεινόμενο επιβλέποντα καθηγητή τον κ. Θεόδωρο Σεργεντάνη.

Τριμελής επιτροπή: **Κώστας Κοτροκόης**, Κυριακούλα Μεράκου, Ελένη Κορνάρου

3. Υποψήφια Διδάκτωρ Σταυροπούλου Λευκοθέα (21-3-24) απόφοιτος Νοσηλευτικής ΤΕΙ Ηπείρου, με θέμα Διδακτορικής Διατριβής: «Διερεύνηση της κατάστασης υγείας των εργαζομένων στο Πυροσβεστικό Σώμα Ελλάδος. Στρατηγικές και τρόποι διαχείρισης των υφιστάμενων επαγγελματικών κινδύνων για την υγεία», με προτεινόμενο επιβλέποντα καθηγητή την κα Εβρένογλου Λυκοθέα.

Τριμελής επιτροπή: **Κώστας Κοτροκόης**, Γιώργος Ντουνιάς, Κώστας Αθανασάκης

4. Υποψήφια Διδάκτωρ Ζαβιτσάνου Αγγελική-Μαρία (21-3-24 & 12-4-24) απόφοιτος επιστημών προσχολικής αγωγής & εκπαιδευτικού σχεδιασμού, κατεύθυνσης νηπιαγωγών Παν/μίου Αιγαίου, με θέμα Διδακτορικής Διατριβής: «Διατροφή και Νευροαναπτυξιακές Διαταραχές: μία πολυδιάστατη εκπαιδευτική προσέγγιση σε παιδιά ηλικίας 4-12 ετών», με προτεινόμενο επιβλέποντα καθηγητή την κα Τώνια Βασιλάκου.

Τριμελής επιτροπή: **Κώστας Κοτροκόης**, Σταματία Γκαράνη, Θεόδωρος Σεργεντάνης.

ΑΝΑΛΥΣΗ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΩΝ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

(1) Evangelia Xenopoulou, Ioanna Kontele, Theodoros N. Sergeantanis, Maria G. Grammatikopoulou, Milia Tzoutzou, **Konstantinos Kotrokois**, Artemis K. Tsitsika, Tonia Vassilakou. "Biotics and Children's and Adolescent's Health – A Narrative Review", Children (9-3-2024), *Children* **2024**, 11(3), 329;

<https://doi.org/10.3390/children11030329> (registering DOI),

Website: <https://www.mdpi.com/2227-9067/11/3/329>

Monthly Cover of the revue: Children, Volume 11, issue 3 March 2024-115 articles and he ranks among the best of highly assessed articles.

<https://www.mdpi.com/2227-9067/11/3/329>.

*Abstract: Recently, there has been an increasing interest in the association of gut microbiota with health conditions and the potentially beneficial role of several types of biotics in several population groups, including children and adolescents. Children and adolescents comprise a unique population group due their rapid growth rates, high nutritional requirements, the immaturity of their immune system in early life, and their susceptibility to infectious diseases. The aim of the present study is to investigate the role and limitations of the administration of biotics in specific conditions affecting children and adolescents. A narrative review of related articles published on PubMed up to October 2023 was conducted. The administration of biotics has been evaluated in several health conditions among children and adolescents, such as the treatment and prevention of infectious diarrhea, the prevention of diarrhea after the use of antibiotics, the prevention of necrotizing enterocolitis, the treatment of functional gastrointestinal diseases, such as infant colic, functional abdominal pain, and irritable bowel syndrome, the eradication of *H. pylori*, the treatment of ulcerative colitis and pouchitis, and the prevention of atopic dermatitis, and the findings indicate improved symptoms and various beneficial health outcomes. However, some limitations have been identified regarding probiotics' use. In conclusion, biotics may have a beneficial impact in several health conditions among children and adolescents. There is a need for additional randomized, controlled clinical studies on the effects of the administration of biotics in children and particularly in adolescents and young adults.*

(2) Emmanouel-Alexandros Fotakis, Ioanna Kontele, Milia Tzoutzou, Maria G. Grammatikopoulou, Eirini

Arvanitaki, Theodoros N. Sergeantanis, **Konstantinos Kotrokois**, Eleni Kornarou, Tonia Vassilakou. "Food

insecurity in Greece and across the globe. A Literature Review". *Επιστημονική Ανασφάλεια. Στο περιοδικό*

Foods with IF=5,2 (manuscript ID: foods-2957720 received 25-3-24, revised 30-4-24, accepted 14-5-24),

published 18-5-2024, *Foods* **2024**, 13 (10), 1579; <https://doi.org/10.3390/foods13101579>

Background: Food insecurity comprises a major global public health threat, as its effects are detrimental to the mental, physical, and social aspects of health and well-being of those experiencing it. We performed a literature review on the magnitude of global food insecurity with a special emphasis on Greece and analyzed the major factors driving food insecurity, taking into consideration also the effect of the COVID-19 pandemic. An electronic search of international literature was conducted in three databases. More than 900 million people worldwide experience severe food insecurity, with future projections showing increasing trends. Within Europe, Eastern and Southern European countries display the highest food insecurity prevalence rates, with Greece reporting a prevalence of moderate or severe food insecurity ranging between 6.6-8% for the period 2019-2022. Climate change, war conflicts and economic crises, are major underlying drivers of food insecurity. Amidst these drivers, the COVID-19 pandemic had a profound impact on food insecurity levels around the globe, through halting economic growth, disrupting food supply chains and increasing unemployment and poverty. Tackling food insecurity through addressing its key drivers is essential to any progress towards succeeding the Sustainable Development Goal of "Zero Hunger".

(3) Trichopoulou, Antonia; Popovac, Aleksandra; Jaćimović, Jelena; Peppas, Eleni; **Kotrokois, Kostas**; Stančić, Ivica; Milić Lemić, Aleksandra; Kossioni, Anastassia. The following manuscript ID has been

assigned to your submission: [NUTR-REV-213-SCR-04-2024](#). "Mediterranean Diet and Oral Health: Is There an Association ? A Scoping Review" ή "Μεσογειακή Διατροφή και επίδρασή της στη Μασητική συμπεριφορά των ηλικιωμένων". Nutrition Research Reviews, (Cambridge University Press), submitted for publication 22-4-24, accepted **28-5-24**, pp. 1-40 (ID: [NRR-2024-0102](#)), DOI: <https://doi.org/10.1017/S0954422424000337>

Abstract

Background: Mediterranean diet (Me Di) has demonstrated powerful preventing effect on non-communicable diseases, cognitive impairment and mortality. Accordingly, a positive effect of the Me Di on oral health is expected. Considering that some functional limitations like tooth loss, pain or tooth mobility may discourage the consumption of specific food types, it is expected that oral health affects the adherence to Me Di. The aim of this study was to investigate the association between adherence to Me Di and oral health in adult populations.

Description: *There are hundreds of evidence about the positive effect of the Mediterranean diet (Me Di) on human health, specifically on cardiovascular disease, metabolic syndrome, obesity, type 2 diabetes, breast and upper digestive tract cancer, dementia, renal diseases and selected hormone-related cancers. In accordance with this association, it is expected that evidence of its positive impact on oral health also exists. Also, the stomatognathic system is the initial part of the digestive tract preparing bolus for swallowing; therefore its health status may affect food choice selection including the components of Me Di. The aim of the scoping review is to evaluate how Me Di adherence is associated with oral health. The two null hypotheses are: 1) better oral health is associated with better adherence to Me Di, and 2) better adherence to Me Di improves oral health.*

Methods: The present scoping review adhered to PRISMA-ScR guidelines, with the study protocol registered in Open Science Framework, <https://osf.io/vxbnh/>
Principal research questions were:

- 1) Does better oral health enable adults to better adhere to Me Di? And
- 2) Does better adherence to Me Di enable adult individuals to have better oral health? The content of three databases, Clarivate Analytics' Web of Science, Scopus, and PubMed was searched without language, date, or any other restrictions. The search results were imported into the Rayyan environment for the screening and study selection.

Results: From initial 1127 studies identified through the primary search, only 20 remained after exclusion process. The first group consisted of only three research papers that primarily investigated oral health factors affecting adherence to Me Di. All studies revealed significant associations between various oral health parameters and adherence to Me Di, but due to large variations in design and methodology, one conclusion cannot be drawn. The other group of studies investigated the effect of the level of adherence to MD in various oral parameters, mostly periodontal disease and oral and neck cancers.

Conclusion: The findings revealed negative associations between better adherence to Me Di and prevalence of periodontal disease and oropharyngeal cancer.

(4) Themistoklis Paraskevas, **Konstantinos Kotrokois**, Nair-Tonia Vassilakou, Panagiotis Halvatsiotis, Theodora Psaltopoulou, Theodoros N. Sergentanis **24-12-2024**. Journal of Frailty Sarcopenia and Fall, "Micronutrient Supplementation in Frailty: A Systematic Review and Meta-Analysis of Randomized Controlled Trials", ή "Επιδημιολογική μελέτη του γηριατρικού συνδρόμου ευθραυστότητας: διακρατική προσέγγιση".

Abstract

Introduction: Frail individuals are at risk of high morbidity and mortality. Low levels of various vitamins and minerals has been associated with higher frailty incidence and severity. Oral supplementation of these micronutrients is often used in clinical practice, but without adequate supporting evidence.

Objectives: To determine the effect of micronutrient supplementation on measures of physical frailty and related outcomes in frail and pre-frail elderly adults.

Methods: A systematic search in PubMed and Embase was conducted and randomized controlled trials investigating the effect of micronutrient supplementation in frail individuals were included. The GRADE guidelines were used to assess the certainty of available evidence.

Results: We included 18 studies described in 30 published articles; the latter reported principally on the effect of either vitamin D supplementation or multicomponent supplementation, which consisted of a number of micro-nutrients. Only 7 of 18 studies used an established frailty scale to assess participants. Regarding risk of bias, overall quality of studies was moderate. For Vitamin D supplementation, 7 studies (2600 participants) reported all-cause mortality (pooled RR: 1.04, 95% CI: 0.83 to 1.31, I²=35%) with moderate certainty of evidence, while only one study reported on change in frailty levels. Compared to placebo, vitamin D supplementation was associated with little or no difference in fracture rates (pooled RR: 0.77, 95% CI: 0.59 to 1.01, I²=0%, low grade of evidence). For multicomponent supplementation, we found 4 studies (180 participants) on all-cause mortality and 2 studies on change in frailty levels (pooled MD= -0.28, 95% CI: -0.71 to 0.16, I²=0%) with very low certainty of evidence for both outcomes.

Conclusion: Vitamin D supplementation probably leads to little or no change in all-cause mortality and fall incidence, while it may lead to little difference in fractures in frail individuals. For multicomponent supplementation, the certainty of evidence was very low for our main and secondary outcomes. Future research in frailty could focus on change in frailty levels, cognitive function and functional measures.

(5) Dionysios Vourtsis, Efsthia Papageorgiou, Anastasios Kriebardis, George Albert Karikas, Gijsbert van Willigen, **Konstantinos Kotrokois**, Georgios Dounias, Petros Karkalousos. "Managing Biological Risks in Biomedical laboratories of Public Hospitals in Athens, Greece, based on the Biosafety requirements". European Scientific Journal (ESJ), Preprint 23-5-24. <https://eujournal.org/index.php/esj/article/view/18996..>

ESI Preprints Vol. 29:348 (2024) Published **29-5-2024**. <https://doi.org/10.19044/esipreprint.5.2024.p438>.

Abstract:

Objectives: The aim of the present study was to review the laboratory workers' perception on the biological risks in Biomedical laboratories of Public Hospitals in Athens, Greece, to evaluate how they are managing the biological materials and to propose mitigation measures according to the existing risk, the local legislations and the international Biosafety guidelines.

Materials and Methods: The study was designed as a cross-sectional study with a detailed health and safety (H&S) questionnaire focused on biosafety and biorisk management. A total of 36 biomedical laboratories Biosafety Level-2 in 20 public hospitals were assessed for their biosafety containment and compliance with biosafety practices. Laboratory staff (medical laboratory doctors, medical laboratory technologists, laboratory assistants, biologists and biochemists) (n = 415) completed the questionnaire.

Results: The results showed, that a significant percentage of laboratories lacked proper management of the biological agents and biological materials in general, thus more specific: restricted access 48.9%, controlled and independent ventilation 36.6%, use of BSCs 31.8%, biorisk management system in place 31.6%, risk assessments 28.4%, biosafety manuals 21.4%, SOPs 35.9%, assigned biosafety officers 10.8%,

occupational Doctor 34.9%, accidents reporting 25.5%, emergencies plan 34.2% and biosafety training programs 28.2%.

Conclusion: There are marked deficiencies in containment and administrative controls, as well as in the implementation of the Greek and EU biosafety legislation. This emphasize the urgency of addressing critical gaps in biosafety and in emergency preparedness in Greek biomedical laboratories. Therefore a Biorisk Management System, risk assessments, SOPs, assignment of a Biosafety Officer, staff trainings and emergency response plans should be developed, applied and enforced, in compliance with the local and European legislation and guidelines.

(6) **Kostas Kotrokois**, Tonia Vassilakou, Tzortzis Nomikos, Anastasios Karaoglou, Panagiotis Vlachos, Ioanna Kontele. "A systematic engagement in sports affects dietary habits and body composition of Greek adolescents". *Children Review*. Received 12-5-24 [Children ID 3031633](#) (under review) & [ID 3097350 \(24-6-24\)](#) and replies to editor's comments **3-7-24**.

Abstract

Adolescence is considered the most important period of human life and public health. Exercise, body composition and adherence to prudent dietary patterns are powerful indicators of prevention of adolescents overweight and obesity. Aim of this study is to assess whether the body composition and the dietary habits of Greek adolescents were associated to their involvement to sport activities. In this cross sectional study 292 teenage volunteers, from schools of the ATTICA region, aged 12 to 18 years old of both genders (169 boys 57,9% and 123 girls 42,1%) were participated. Socio-Demographic Characteristics, physical activity assessment was assessed by self-reported questionnaires. The assessment of dietary habits was carried out using the KIDMED questionnaire. Body Composition was determined by bioelectrical impedance. The majority of the students (79.1%) were involved in an organized type of exercise either as a member of a team or/and participating in individual sport activities. Exercise-active boys and girls had a similar body composition profile than non-active counterparts. No difference between the KIDMED scores of boys and girls was observed. Instead a significant higher KIDMED score was observed in the group of exercise active adolescents compared to the non-active group. This difference was more pronounced in boys. In conclusion, the engagement to organized exercise regimes is associated with better dietary choices leading to a healthier lifestyle profile.

(7) Vourtsis D, Papageorgiou E, Kriebardis A, Karikas GA, van Willigen G, **Kotrokois K**, Dounias G, Karkalousos P. Combining biosafety expert's evaluation and workers' perception regarding the Biological Risks in Biomedical laboratories of Public Hospitals in Athens, Greece. *European Scientific Journal (ESJ)*. ESI Preprints 2024; 31: 62 (Published **8-7-2024**). <https://www.doi:10.19044/esipreprint.7.2024.p62>. *European Scientific Journal (ESJ)*, Preprint 26-6-24 & 3-7-24 (ESI 0737-24).

<https://eujournal.org/index.php/esj/article/view/18994> ESJ: Vol. 31 (2024): ESI Preprints

Abstract

Objectives: The aim of the present study was by combining an expert's evaluation and laboratory workers' perception, to review the biological risks in biomedical laboratories of public hospitals in Athens, Greece. It was also to evaluate how they are managing the biological materials, the level of safety awareness and training of the personnel, and to propose mitigation measures according to the existing risks, based on the local legislation and the international Biosafety guidelines.

Materials and Methods: A total of 36 biosafety level-2 (BSL2) biomedical laboratories in 20 public hospitals were assessed for their biosafety containment specifics and compliance with biosafety practices. The study was designed as a cross-sectional study, with a checklist and a detailed health and safety (H&S) questionnaire, focused on biosafety and biorisk management. An expert biosafety officer observed and filled in a checklist for each biomedical laboratory (n=36) of the 20 hospitals. Laboratory staff (medical laboratory doctors, medical laboratory technologists, laboratory assistants, biologists and biochemists; n = 415) filled in a specific to biosafety H&S questionnaire in each of these laboratories.

Results: Both the results from the checklists and the questionnaires showed that in a significant percentage of laboratories there are the following deficiencies: restricted access and signage at the entrance, autoclaves in the laboratory area, ability to use the washbasins hands-free, biorisk management system, written risk assessments, biosafety manuals, standard operating procedures (SOPs), assigned biosafety officers, protocols about the use of Personal Protective Equipment (PPE), insufficient biosafety training programs, accidents reporting, eyewash emergency shower system, first aid kits and emergency telephone numbers.

On the positive site laboratory procedures are separated from management, sanitary and rest areas, laboratory surfaces and floors are easy to clean and disinfect, good laboratory Practices followed for all procedures, waste management is in compliance with the current Greek legislation and there are sufficient PPE available.

Conclusion: In the laboratories studied there are significant shortcomings in containment and administrative controls, in the application of Greek and EU biosafety legislation, and in the proper management of biological agents and materials in general. This emphasizes the importance of closing key gaps in biosafety and emergency preparedness, in the biomedical laboratories. Using the results of this study, actions should be developed, applied and enforced, in compliance with the local and European legislation and guidelines. This could enhance the safety of these facilities, and the laboratory professionals, the community and the environment could be better protected from possible harmful biological agents and the possibility of Laboratory acquired infections (LAIs). This study also demonstrated the value of the laboratory workers participation in the risk evaluation, despite their propensity to over or under-estimate the risk level of the possible hazards. That fact should be considered in future studies when enhancing hospital staff.

(8) **Kotrokois K.** “Poly-ethylene terephthalate (PET): Production, Quality Characteristics, Uses, new Applications and Recycling” (Αγγλόφωνη δημοσίευση), Επιθεώρηση Κλινικής Φαρμακολογίας και Φαρμακοκινητικής, Vol. 17, No 1, p. 43-48. (2003).

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0041671088&partnerID=40&md5=9662c0780d4f997861139320100beda>

Summary: Poly ethylene terephthalate, better known as PET, was patented as a fiber forming polymer in 1941 in England. The intervening 60 year period has seen an on-going development of the manufacturing technology and engineering to a high degree of sophistication based on the spectacular world-wide growth of PET and diversification of the outlets for it. Besides expanding into a wide range of film outlets, PET applications of bottles (particularly for carbonated soft drinks) and thermoformed containers. The source of PET is crude oil, and the manufacturing of bottle-grade PET resin is based on the polymerization of purified Terephthalic Acid (PTA) and Methyl Ethyl Glycol (MEG) and it is produced through a continuous melt phase and a subsequent solid state polymerization (SSP). PET is a crystalline resin. Final bottle appearance requires that no crystallization occur in the preforms. An excellent property of PET bottle is low gas permeation. The PET resin quality characteristics are; crystallinity, Tg & Tm, density, molecular weight and molecular weight distribution, intrinsic viscosity, viscosity and viscosity in solution, stability, carboxyl end groups concentration, DEG and residual acetaldehyde, cyclic trimers, catalyst residues and color. The Key properties of PET are: molecular weight, Tg and crystallinity. Description of competitive advantages and outstanding properties of oriented PET resin. Elements concerning PET world-wide production, uses, new PET applications and PET recycling.

(9) **Kotrokois K.**, Theophilou N. “Electric - Field dependence of conductivity in highly conducting polyacetylene” ή “Εξάρτηση αγωγιμότητας από Ηλεκτρικό Πεδίο στο Υψηλής αγωγιμότητας Πολυακετυλένιο” (Αγγλόφωνη δημοσίευση), Διεθνές Συμπόσιο Επιστημών και Τεχνολογίας Συνθετικών Μετάλλων. ICSM’ 90 Germany - Tübingen: 1-9/9/90 Vol. II 1.21. p. 127. (1990).

DOI: 10.1016/0379-6779(91)91009-y

Summary: The conductivity of a new stretch-aligned, $l/l_0 = 6.5$ (l = final length, l_0 = initial length) iodine doped $[(CH_3)_2C=CH]_x$, and highly conducting polyacetylene ($\sigma = 30,000$ S/cm), has been increased by a factor of ≈ 20 -30 by applying a strong electric field at 100 K in the direction of stretching. Current densities of ≈ 1100 A/cm² have been reached without any breakdown effect of the polymer. This behavior will be explained with the picture of ovalar conducting islands (200-300 Å) separated by amorphous regions (5-10 Å), seen by STM at the surface of the polymers.

The effect of metallic impurities, to the conductivity, is a matter of discussion. Equally by repeating several times the ON-OFF cycle of electric-field through the sample, the conductivity of the polyacetylene has been remarkably improved. The morphology, structure and conductivity at 100 GHz of the highly conducting polyacetylene will be also described.

(10) **Kotrokois K.**, Piekarski S. Granet R. “Surface properties and misellisation of mono and disodium salts of Alkyl Adenosines Monophosphates (N-6-AAMP 5)” ή “Propriétés de surface et Micellisation des sels monosodiques et disodiques de N6 Alkyl adénosines Monophosphates 5”” ή “Επιφανειακές ιδιότητες

των μονο και δυνατρικών αλάτων των μονο-φωσφορικών Αλκυλ-Αδενοζινών (N-6-AAMP 5')'' (Αγγλόφωνη και Γαλλόφωνη δημοσίευση), Journal of Physical Chemistry 85 No. 3, p. 399-403. (1988).

Abstract: Four new N6 Alkyl adenosines 5' monophosphates (AAMP) have been synthesized as mono-sodium and disodium salts, with alkyl chains containing 10, 12, 14 and 16 carbon atoms. Surface and thermo-dynamic properties of the AAPM are investigated in an aqueous solution and in a NaCl solution. The surface tensions observed at the CMC in pure water are the same for all the monosodium salts (37.2 mN/m) and grow from 37.9 to 45.4 mN/m for the disodium salts. The minimum area per molecule is smaller for the monosodium salts: $52 \pm 3 \text{ \AA}^2$ than for the disodium salts: $104 \pm 6 \text{ \AA}^2$. These values are decreased to $30 \text{ \AA}^2$ and $43 \text{ \AA}^2$ respectively with addition of excess NaCl. The CMC values follow the well known relation, where n is the carbon number of the alkyl chain. $\log \text{CMC} = A+Bn$ where $B = -0,26$ for monosodium salts and $B = -0,19$ for the disodium salts.

The ionization degree of the micelles, α evaluated from the slope of the Corrin-Harkins plot, grows slightly with increasing carbon number.

The standard free energy of micellization per CH_2 has been evaluated as -2.86 kJ/mol and -2.36 kJ/mol for the mono and di-sodium salts, respectively.

The AAMP studied here present great analogies with the corresponding alkyl phosphates; nevertheless, the introduction of the adenosine moiety leads to CMC values reduced by approximately 40 times.

(11) Tsimidou, M.; Voulgaris, Ch. ; Helmis, A.; **Kotrokois, K.**; Boskou, D. Virgin Olive Oil: Quality parameters not included in the Global Index of Quality. Proceedings of the Ninth European Conference on Food Chemistry (EURO FOOD CHEM IX: Authenticity and Adulteration of Food—the Analytical Approach, Interlaken, Switzerland, September 24-26, 1997 FECS Event No. 220, Volume 3). Ed. Amado, R. and Battaglia, R., Druckerei Sailer, Winterthur, Switzerland, 1997, Vol. 3, pp. 565-570.

Summary: The Global Index of Quality (Indice Globale de Qualité IGO) is a simplified approach proposed by the International Olive Oil Council (IOOC) to express numerically the quality of virgin olive oil. It is a conventional scale (0-10) which takes into consideration the legal limits of quality parameters such as acidity, peroxide value, specific absorbance at 270 nm and organoleptic score in the various virgin olive oil grades. In the equation of IGO a balance of factors is applied which is based on different coefficients of ponderation suggested by IOOC. In this paper, sixty (60) samples of virgin olive oil were examined for their IGO and also for fatty acid composition, specific absorbance at 232 nm, total polyphenol and α -tocopherol content. Stability was assessed by Rancimat and keepability tests and all measurements were statistically correlated using univariate and multivariate techniques. It was concluded that classification in various grades does not always coincide with the actual oxidative stability of the oil. Moreover, organoleptic quality does not ensure oxidative stability it appears that for a better evaluation of total quality of a virgin olive oil a more complex factor expressing stability should be inserted to the equation. Such a factor should be based on the co-evaluation of parameters related to stability. Total phenol content, α -tocopherol content, linoleic acid content and K232 should be assessed together with peroxide value to give such a complex factor. Alternatively, total quality of virgin olive oil could be expressed by two different indices, one for the organoleptic and the other for the oxidative stability of the oil.

ΑΝΑΛΥΣΗ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΩΝ ΣΕ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

(1) Katsogiannou Evangelia, **Kotrolois Konstantinos**, Tsoga Areti, Vassilakou Tonia. "Irritable bowel syndrome, diet and quality of life". To vima tou Asklipiou Journal. Vol. 24, Issue 1 (January-March 2025). Doi: [10.5281/zenodo.14605047](https://doi.org/10.5281/zenodo.14605047)

Abstract

Introduction: Irritable Bowel Syndrome (IBS) is a disorder of bowel function that affects approximately 23% of the population worldwide. It represents the most common gastrointestinal disorder. Dietary changes contribute catalytically to the treatment and limitation of particularly painful symptoms. **Aim:** This review aims to study the irritable bowel, to investigate the type of diet that is indicated for people suffering from IBS and the effects that the syndrome causes on the daily life and the quality of life of the person.

Materials and Method: PubMed, Google Scholar, Cochrane, Web of Science and Scopus databases were searched from July 2020 to April 2023 using the keywords: Irritable Bowel Syndrome, Food Intolerance, Foodmaps diet, quality of life, psychology, intestinal disorders. A narrative literature review of 8 studies that met the inclusion criteria was performed.

Results: This paper reviewed 8 primary studies, the full text of which was retrieved. Of these, 1 was prospective, 2 patient-control, 3 cross-sectional and 2 clinical trials. It was found that the symptoms of SHE have a significant impact on the daily life of the patients, reducing the quality of life. Anxiety and depression are moderately associated with health-related quality of life (HRQoL) in people with inflammatory bowel disease (IBD) and IBS, and food-related quality of life (FRQoL) is influenced by symptom severity patient. The 93.5% of patients reported that the consumption of certain foods, such as the FOD-MAP-rich diet, causes them discomfort and disorder that burdens the quality of life.

Conclusions: The consumption of specific foods had an effect on the quality of life of the sufferers, with the diet low in FODMAPs having positive effects. Further research is needed to investigate more nutritional interventions with a positive impact on the symptoms of the syndrome. It is necessary to have a holistic treatment and proper information from specialized health professionals and specialist psychologists, in order to achieve an effective treatment of the unpleasant effects of the syndrome on the daily life and quality of life of the sufferers.

(2) **Κοτροκόης Κ.** “Ελαιόλαδο: Σύγχρονη Θεώρηση”, Επιθεώρηση Κλινικής Φαρμακολογίας και Φαρμακοκινητικής, Vol. 21, No 2. p. 93-102. (2003).

Π ε ρ ί λ η ψ η: Το ελαιόλαδο, προϊόν της ελαίας, χρησιμοποιείται από την αρχαιότητα στη διατροφή του ανθρώπου. Η Ελλάδα κατέχει σήμερα την 3^η θέση στην παγκόσμια παραγωγή ελαιολάδου, με ετήσια κατά κεφαλή κατανάλωση 32,3 κιλά. Το ελαιόλαδο είναι κυρίως μίγμα εστέρων της γλυκερόλης με ανώτερα λιπαρά οξέα και δευτερευόντως περιέχει ελεύθερα λιπαρά οξέα, στερόλες, λεκιθίνες, κ.ά. Το ελαιόλαδο δρα ευεργετικά στο πεπτικό σύστημα, μειώνει την αρτηριακή πίεση και την απώλεια ασβεστίου στα οστά και περιέχει τα ουσιώδη και απαραίτητα λιπαρά οξέα. Το ελαιόλαδο υφίσταται διάφορες αλλοιώσεις, όπως αύξηση της οξύτητας και υπεροξειδωση οδηγούσα σε πολυμερισμό. Παράγοντες οξείδωσης είναι η θερμοκρασία, το μοριακό οξυγόνο, το φως, κ.α.

(3) **Κοτροκόης Κ.** “Σπορέλαια: Παραγωγή, Σύσταση, Ιδιότητες και Προϊόντα”, Επιθεώρηση Κλινικής Φαρμακολογίας και Φαρμακοκινητικής, Vol. 21, No 2Σ. p. 139-147. (2003).

Π ε ρ ί λ η ψ η: Τα σπορέλαια, και δη τα εξευγενισμένα-ραφινάρισμα, εισήλθαν τα τελευταία χρόνια δυναμικά στην Ελληνική αγορά, ενώ κυρίως καταναλώνονται τα BO, SF, MZ, και CS. Όλα τα σπορέλαια προέρχονται από φυτά και κατατάσσονται σε έλαια προερχόμενα από το φύτρο, από τον σπόρο και από τον καρπό. Αυτά είναι γνωστά για την υψηλή διατροφική τους αξία, λόγω των υψηλών πολυακόρεστων που περιέχουν, των λεγόμενων απαραίτητων λιπαρών οξέων και του λόγου ω3/ω6. Ένεκα της υψηλής περιεκτικότητάς τους σε πολυακόρεστα, τα σπορέλαια πρέπει να μην εκτίθενται στο φως, τη θερμοκρασία και στον αέρα. Κατά το ραφινάρισμα-εξευγενισμό και την υδρογόνωση των σπορελαίων (με προορισμό τις μαργαρίνες) δημιουργούνται trans λιπαρά οξέα. Η μεγάλη ειδοποιός διαφορά που υπάρχει μεταξύ των σπορελαίων, έγκειται στις στερόλες.

Τα σπορέλαια εισήλθαν στην παραγωγή μαργαρινών, κυρίως λόγω των διαφορών μεταξύ των φυτικών λιπών (S.O.) και των ζωικών λιπών προς αντικατάσταση των τελευταίων. Πχ. στο βούτυρο, το στερολικό κλάσμα του αποτελείται σχεδόν μόνο από χοληστερόλη, ενώ τα κεκορεσμένα λιπαρά του είναι 60-70% έναντι 12-15% των Σπορελαίων.

(4) **Κοτροκόης Κ.** “Διατροφική Αξία του Ελαιολάδου”, Επιστήμη και Παιδαγωγία, εκδόσεις Ατραπός. Τεύχος Νο 3. (9-12/03). Αριθμός σελίδων 19.

(5) **Κοτροκόης Κ.** “Τα Σπορέλαια στην Ελλάδα”, Επιστήμη και Παιδαγωγία, εκδόσεις Ατραπός. Τεύχος Νο 5. (5-8/04). Αριθμός σελίδων 16.

(6) **Κοτροκόης Κ.,** Δεληγιάννη Λ., Θεοφίλου Ν. “Επίδραση του τρόπου κρυστάλλωσης του Πολυαιθυλενίου (PE) στις θερμικές και μηχανικές ιδιότητές του”, Επιθεώρηση Κλινικής Φαρμακολογίας & Φαρμακοκινητικής, Vol. 23, p. 183-186. (2005). Effect of polyethylene's (PE) crystallization on its mechanical and thermal properties.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-20044376544&partnerID=40&md5=d8276f338271ee9b2bc6b3f2a15d22df>

Π ε ρ ί λ η ψ η: Ο τρόπος με τον οποίο κρυσταλλώνεται το πολυαιθυλένιο (PE) κατά την διάρκεια της μορφοποίησής του, οδηγεί σε μορφολογίες με διάφορα μεγέθη κρυσταλλινών που επιδρούν σημαντικά στις θερμικές (ενθαλπία τήξης) και μηχανικές ιδιότητές του (τάση σε εφελκυσμό, μέγιστα ποσοστά επιμή-

κυνσης), με συνέπεια αφ' ενός την δυνατότητα χρήσης του σε εφαρμογές όπως η συσκευασία, αφ' ετέρου την βελτιστοποίηση και αύξηση του χρόνου ζωής του καθώς και της δυνατότητας ανακύκλωσής του.

Το άρθρο έχει σαν σκοπό την σύνδεση του τρόπου κρυστάλλωσης που μετρήθηκε με ακτίνες Χ (μέγεθος κρυσταλλικών περιοχών και ποσοστού κρυστάλλωσης), με τις θερμικές (διαφορική θερμιδομετρία σάρωσης) και μηχανικές ιδιότητες (αντοχή στον εφελκυσμό).

(7) **Κοτροκόης Κ.**, Δελιγιάννη Α., Θεοφίλου Ν. “Ανακύκλωση Πλαστικών Υλικών Συσκευασίας”, Επιθεώρηση Κλινικής Φαρμακολογίας και Φαρμακοκινητικής. Vol. 23, p. 187-193. (2005). Plastic packaging recycling.

[https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-20044370138&partnerID=40&md5=59806bfa136f0df79c21a0626eeee317)

[20044370138&partnerID=40&md5=59806bfa136f0df79c21a0626eeee317](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-20044370138&partnerID=40&md5=59806bfa136f0df79c21a0626eeee317)

Π ε ρ ί λ η ψ η: Τα περισσότερα στερεά αστικά απορρίμματα (Municipal Solid Waste: MSW) όπως το χαρτί, αλουμίνιο, γυαλί, πλαστικά έχουν ένα βαθμό επαναχρησιμοποίησης μέσω ανακύκλωσης που ανέρχεται αντίστοιχα σε 26%, 32%, 12% και 1%. Αυτός ο χαμηλός βαθμός είναι ένα βασικό πρόβλημα για τις βιομηχανίες πλαστικών αφού ενισχύει και την άποψη των πολιτών ότι τα πλαστικά δεν είναι ανακυκλώσιμα. Ο όγκος των παραγόμενων πλαστικών και τα προβλήματα της διαχείρισής τους, έκαναν τα πλαστικά στόχο για περιβαλλοντολόγους, κοινωνιολόγους και μέσα ενημέρωσης, οι οποίοι απαιτούν την μείωση, την απομάκρυνση ή την καταστροφή τους. Έτσι, ξεκίνησε η αλυσίδα της ανακύκλωσης δημιουργώντας υπηρεσίες συλλογής και διαλογής των απορριμμάτων.

Το 97% των πλαστικών απορριμμάτων αποτελείται από πέντε διαφορετικά πλαστικά που χρησιμοποιούνται κυρίως σε οικιακά αντικείμενα, όπως δύσκαμπα μπουκάλια και δοχεία ή εύκαμπα φιλμ συσκευασίας. Αυτά τα πλαστικά είναι το PET, το PE, το PP, το PVC, και το PS για τα οποία δημιουργήθηκε αρχικά μια θεωρητική διάταξη, αρκετά πολύπλοκη, με τέσσερα επίπεδα, που χρησιμοποιούσε το φαινόμενο της καθίζησης για τον διαχωρισμό του παραπάνω μίγματος πλαστικών απορριμμάτων.

(8) Κατρίνης Δ., **Κοτροκόης Κ.**, “Τροφιμογενείς Παρασιτικές Λοιμώξεις”, Ιατρική 2011, 100(5-6):258-270. (2011).

Π ε ρ ί λ η ψ η: Τα παράσιτα θεωρούνται αναδυόμενα παθογόνα που προκαλούν ανθρώπινες λοιμώξεις. Οι τροφιμογενείς παρασιτικές νόσοι γενικά αναγνωρίζονται δύσκολα και υποεκτιμώνται, εξ' αιτίας των ανεπαρκών μεθόδων διάγνωσης, καταγραφής και αναφοράς. Ωστόσο, πολλές περιπτώσεις λοιμώξεων σε ανθρώπους έχουν εμφανιστεί το τελευταίο χρονικό διάστημα, ακόμα και στις πιο ανεπτυγμένες χώρες. Η παγκοσμιοποίηση της παραγωγής τροφής, η αύξηση στα διεθνή ταξίδια, η αλλαγή στις διατροφικές συνήθειες, η άνοδος του ποσοστού των ευπαθών ομάδων πληθυσμού, αλλά και τα βελτιωμένα διαγνωστικά εργαλεία είναι μερικοί από τους παράγοντες που σχετίζονται με την αυξημένη επίπτωση των τροφιμογενών παρασιτώσεων. Τα παράσιτα ποικίλλουν σε μέγεθος, από μονοκύτταροι οργανισμοί (πρωτόζωα) ως και σκώληκες ορατοί κάποιες φορές με το ανθρώπινο μάτι (έλμινθες). Οι ασθένειες δε που προκαλούν μπορεί να είναι από ήπιες ως και σοβαρές, απειλητικές για τη ζωή. Στην παρούσα ανασκόπηση θα δώσουμε στοιχεία για τα συχνότερα τροφιμογενή παράσιτα, την επιδημιολογία τους, την κλινική εικόνα και τη θεραπεία των νόσων που προκαλούν, με έμφαση στα μέτρα πρόληψης και ελέγχου. Θα παρέχουμε επίσης και κάποια από τα διαθέσιμα Ελληνικά επιδημιολογικά δεδομένα.

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

1. Συμμετοχή στο τριετές πρόγραμμα της ΓΓΕΤ, ΕΠΕΤ II, ΕΚΒΑΝ υπο-πρόγραμμα 1 έργο 691 (επιχειρησιακό πρόγραμμα έρευνας και τεχνολογίας) με τίτλο “Έλληνικό Ελαιόλαδο Τεχνολογία Παραλαβής, Προέλευση και Ποιότητα” 1/10/94 – 30/9/97 προϋπολογισμού 400.000.000 δρχ. Στο πρόγραμμα αυτό συνεργάστηκαν οι ακόλουθες ερευνητικές ομάδες: ανάδοχος Ελαΐς με συμμετέχοντες τους κκ. Δρ. **Κ. Κοτροκόη**, Αν. Χέλμη, Λόλα Καππάτου, Β. Κατσιφή, Δ. Ξενάκη και μέλη: Αριστοτέλειο Παν/μιο Θεσ/κης-Εργαστήριο Χημείας & Τεχνολογίας Τροφίμων, Καθηγ. Δημήτριος Μπόσκου, ΓΧΚ-Δ/νση Τροφίμων, Δρ. Ε. Χαμαλίδης, ΕΘΙΑΓΕ-Ινστιτούτο Υποτροπικών & Ελαίας Χανίων, Δρ. Α. Κουτσαφτάκης, Ε. Στεφανουδάκη, Γεωπονικό Παν/μιο Αθηνών-Τμήμα Γεωργικών Βιομηχανιών, Καθηγ. Μ. Κωμαΐτης, Ε.Ι.Ε.-Ινστιτούτο Βιολογικών Ερευνών και Βιοτεχνολογίας, Δ/ντής ερευνών ΕΙΕ/ΙΒΕΒ Δρ. Αριστοτέλης Ξενάκης και σε συνεργασία με τους ακόλουθους Πανεπιστημιακούς Καθηγητές: Αντωνία Τριχοπούλου (Υγειονομική Σχολή Αθηνών), Α. Γ. Καφάτο (Παν/μιο Κρήτης) Μ. Τσιμίδου, Γ. Μπλέκα, Κ. Δομζαρίδου, Ε. Θεσσαλονικέως, Ε. Ψωμιάδου, Γ. Παπαδόπουλο (Αριστοτέλειο Παν/μιο Θεσ/κης), Γεώργιο Καλατζόπουλο (Γεωπονικό Παν/μιο Αθηνών), Απόστολο Κυριτσάκη (ΤΕΙ Αθηνών), καθώς και

τους ερευνητές: Γεώργιο Μπόνα και Χρήστο Πετράκη (ΜΑΪΧ : Μεσογειακό Αγρονομικό Ινστιτούτο Χανίων).

Το ανωτέρω ερευνητικό πρόγραμμα διεξήχθη από το 1994 έως το 1998 και κατέληξε σε 15 επιστημονικές δημοσιεύσεις (μια εξ αυτών η Νο 10 του υπογράφοντος μαζί με τον Καθηγητή του ΑΠΘ Δημ. Μπόσκου, διότι ο ιδιωτικός τομέας και συγκεκριμένα η Ελαΐς δεν μου επέτρεπε να δημοσιοποιήσω τα αποτελέσματα του εργαστηρίου της, συμμετέχοντας σε δημοσιεύσεις για το ελαιόλαδο).

Κατατίθεται βεβαίωση του Διευθυντή Ερευνών του Εθνικού Ιδρύματος Ερευνών ΕΙΕ/ΙΒΕΒ Δρ. Αριστοτέλη Ξενάκη, καθώς και με επισυναπτόμενη τη λίστα των συμμετεχόντων στην έκθεση αποτελεσμάτων μελέτης του ΕΠΕΤ II – ΕΚΒΑΝ-691.

2. Συμμετοχή στο Ευρωπαϊκό πρόγραμμα 32 μηνών AIR 2 (Agroindustry Research) CT 94–1224 με τίτλο “Molecular and Isotopic Characterization of Virgin Olive Oil” 1/6/93-1/2/97 (ανάδοχος Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών-Ινστιτούτο Οργανικής και Φαρμακευτικής Χημείας, ΕΙΕ/ΙΟΦΧ, Εργαστήριο Μοριακής Ανάλυσης, Δρ. Θωμάς Μαυρομούστακος και μέλη: Ελαΐς, με την ακόλουθη επιστημονική ομάδα: Δρ. **Κ. Κοτροκόης**, Αν. Χέλμης, Λόλα Καππάτου, Γ. Κατσαδώρας, την Γαλλική εταιρεία Eurofins Scientific S.A. Nantes France με αντιπρόσωπο την Dr. Michele Lees και το Πανεπιστήμιο του Glamorgan της Αγγλίας, School of Applied Sciences, U.K., με επιστημονικό υπεύθυνο τον Professor P. McIntyre).

Συμπεριλαμβάνεται κατάθεση βεβαίωσης του Επιστημονικού Υπευθύνου του Εργαστηρίου Μοριακής Ανάλυσης Δρ. Θωμά Μαυρομούστακου, Ερευνητού Α΄ Βαθμίδας του ΕΙΕ / Ινστιτούτο Οργανικής και Φαρμακευτικής Χημείας καθώς και η λίστα συμμετεχόντων του προγράμματος αυτού (όπου συμπεριλαμβάνεται ο υπογράφων με αύξοντα αριθμό 21), Food Analysis Using Isotopic Techniques Thematic Network No SMT4 – CT 95-7500, funded by E.E., Nov 22, 1996 Applications in Food and Beverage Authentication and Detection of Adulteration καθώς και «the highlights of Molecular and Isotopic Characterization of Virgin Olive Oil», όπου έλαβα μέρος μαζί με τον Κύριο Αν. Χέλμη που ήταν ο Επιστημονικός Υπεύθυνος της Ελαΐς εκείνη την Εποχή κατά την οποία εγώ ήμουν ο Δ/ντής του Χημικού και Μικροβιολογικού Εργαστηρίου της Ελαΐς-Unilever κατά το ίδιο διάστημα.

Ο αριθμός Συμβολαίου ήταν Νο AIR 2-CT 92 – 1224, με Επιστημονικό Συνεργάτη από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή, European Commission–DG XII τον Dr. Xabier Goenaga, Συντονιστή τον Δρ. Θωμά Μαυρομούστακο από το ΕΙΕ και μέλη: από Eurofins Scientific S.A. Nantes France με αντιπρόσωπο την Dr. Michele Lees και από το Πανεπιστήμιο του Glamorgan της Αγγλίας, School of Applied Sciences, U.K., με επιστημονικό υπεύθυνο τον Professor P. McIntyre και τέλος από την Ελαΐς, με την ακόλουθη επιστημονική ομάδα: Δρ. Κ. Κοτροκόης (τότε διατελούσα χρέη Δ/ντού του Χημικού Εργαστηρίου της Ελαΐς), Αν. Χέλμης, Λόλα. Καππάτου, Γιώργος Κατσαδώρας. Ο ολικός αριθμός σελίδων ανήρχετο σε 20.

3. Συμβόλαιο Έρευνας Post Doc Παν/μίου Limoges και Εταιρειών Κατασκευής Φίλτρων Λαδιών Φαγητού και Ελαιολάδων: Γαλλικός Κρατικός Οργανισμός L’Anvar (Aide à l’ innovation et à la Recherche-Κρατικός Οργανισμός Αξιολόγησης και Εφαρμογής Τεχνικών Ερευνών) και Εταιρειών Lessieur-Tournessol (βρώσιμα λάδια & ελαιόλαδα Γαλλίας), Ader Lpc, Sofrance S.A. 1985-86 ως μεταδιδασκαρικός ερευνητής (Post Doc απασχόληση).

Θέμα του Συμβολαίου: “Μελέτη και Φυσικοχημικές Τεχνικές διαχωρισμού με εκλεκτική διύλιση δύο υγρών φάσεων παρασκευασμένων εν είδη γαλακτώματος, χρησιμοποιώντας τις φυσικοχημικές ιδιότητες των στερεών επιφανειών και κυρίως της μηχανικής εφαρμογής στις διασπορές του νερού μέσα στα λάδια τροφίμων”. Η μελέτη του μηχανισμού της εκλεκτικής διύλισης του νερού γαλακτωποιημένου μέσα στο λάδι, μας οδήγησε στην κατασκευή μηχανικών φίλτρων κυτταρίνης (σελουλόζης) με υψηλή αντίσταση στο νερό (μεγάλη απορρόφηση νερού) τροποποιώντας την επιφανειακή τους κατάσταση με υποστρώματα (επενδύσεις) σιλικόνης.

ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΕΣ

1. Συνεργασία Κ. Κοτροκόη, Γ. Ζακυνθινού με το κέντρο διά βίου μάθησης ΚΕΔΙΒΙΜ του ΠΑΔΑ, τη λέσχη φίλων του ελαιολάδου Φίλιος και με το επιμελητήριο Φθιώτιδας (μνημόνιο συνεργασίας εγκριθέν από τη Σύγκλητο του ΠΑΔΑ αρ. 30 στις 18-1-24) για δράσεις με εκπαιδευτικά, επιστημονικά, ερευνητικά ενδιαφέροντα και εξειδικευμένη συμβουλευτική (καλές πρακτικές, e-δράσεις στο διαδίκτυο, εκδόσεις βιβλίων-συγγραμμάτων, ένταξη φοιτητών του ΠΑΔΑ, εκπαιδευτικά προγράμματα σε ελαιοπαραγωγούς, ελαιοκαλλιεργητές και ελαιотριβείς).

2. Συγγραφή επιστημονικού βιβλίου “Συμπληρώματα διατροφής και Φυτοχημικά βοηθήματα” μαζί με τον Καθηγητή Τεχνολογίας Ασφάλειας & Ανάπτυξης Λειτουργικών Τροφίμων & Υγαιο-προστατευτικών προ-

ϊόντων του ΠΑΔΑ (Τμήματος Δημόσιας & Κοινωνικής Υγείας) κ^ο Γιώργο Ζακυνθινό 23-2025 εκδόσεις Δίσιγμα (συγγράφονται δύο ξεχωριστά βιβλία το δεύτερο με τίτλο: Ελαιόλαδο & Βιολειτουργικά τρόφιμα).

3. Συμφωνητικό επιστημονικής συνεργασίας παροχής συμβουλευτικής προς ανάπτυξη νέων προϊόντων από Κ. Κοτροκόη με τις Βιομηχανίες αυγών Ζούρας Φάρμα γκρουπ (CEO Δημήτρης Ζούρας) & Φάρμα Πηνελόπη 2023-24 (Γενικός Δ/ντής Κώστας Νοητάκης), επί των ακόλουθων ερευνητικών θεμάτων:

- 3.1. Αυγό υγρό με μεγαλύτερη διάρκεια ζωής άνω των 60-90 ημερών ανεξάρτητα από τη μορφή παστερίωσης (6 μήνες εάν είναι εφικτό)
- 3.2. Σκόνη αυγού με γεύσεις και συνδυασμό λειτουργικού τρόφιμου (ώστε με προσθήκη νερού να επιτυγχάνεται μείγμα ομελέτας)
- 3.3. Ενίσχυση της διατροφής της κότας (σιτηρέσιο) από 13 υποπροϊόντα τα οποία έχουν ευεργετική δράση στο έντερο (πχ αντιοξειδωτικά τροφής με μυλωνική διαλδεύδη/με πορτοκαλόπιτα/με ω3 λιπαρά οξέα)
- 3.4. Ρόφημα με γεύσεις, εμπλουτισμένο με πρωτεΐνη γάλακτος και πρωτεΐνη ασπραδιού (high protein προϊόν super food) προσθέτοντας προβιοτικά ή επιδόρπιο με αλβουμίνη, προβιοτικά, αντιοξειδωτικά.
- 3.5. Αξιοποίηση υμεναίου αυγού, που είναι η ελαστική μεμβράνη κελύφους κάτω από το τσόφλι (με χρήση σε δυσκαμψίες), με σύνθλιψη & δημιουργία πούδρας (σκόνη μεμβράνης-πρωτεΐνης P με μικρονοποίηση) και χρήση στην παραγωγή κολλαγόνου τύπου III στους δερματικούς φμπροβλάστες του ανθρώπου καθώς και το τσόφλι (περιέχει βρασόλη που δίνει αίσθηση ισχύος και ευεξίας 5 λεπτά μετά την κατάποση) και χρήση αυτού ως οργανικό εδαφοβελτιωτικό λίπασμα χωρίς χημικά ή τροφή σκύλου
- 3.6. Μπάρα από ασπράδι σε σκόνη, με ειδική β-γλυκάνη & νέα συγκολλητική (αντί του μελιού) για διαβητικούς.
- 3.7. Τέλος επιστημονική συμβουλευτική ως προς τους ισχυρισμούς υγείας επί των ετικετών των προϊόντων

4. Χορηγία της Ελαΐς-Unilever στον τομέα Διατροφής και Βιοχημείας αναφορικά με την υλοποίηση του ερευνητικού πεδίου διάρκειας ενός έτους, με αντικείμενο "Υπολείμματα χημικών επικίνδυνων ουσιών στα τρόφιμα και παρουσία φυτοφαρμάκων στο ελαιόλαδο", Λόλα Καππάτου Δ/ντρια Εργοστασίου Ελαΐς-Unilever στις 30-05-2018.

5. Συνεργασία με τις έδρες Χημείας Τροφίμων-Βιοχημείας, Φυσικο-Χημείας και Διατροφής του Χαροκόπειου Πανεπιστημίου Αθηνών και συγκεκριμένα με τον Καθηγητή Νικόλαο Ανδρικόπουλο, τον Αναπληρωτή Καθηγητή Βάιο Καραθάνο πάνω στα επιδερμικά λιπίδια του σκύλου (προσδιορισμός των επιδερμικών λιπιδίων σε φυσιολογικούς σκύλους και σε σκύλους με αποφολιδωτική δερματίτιδα λόγω λείσμανιάσης), καθώς και με τον Επίκουρο Καθηγητή Γεώργιο Μπόσκου (2012-15) πάνω στο HACCP (ανάλυση κινδύνων κατά το τηγάνισμα, αξιολόγηση και εντοπισμός CCP, και προτεινόμενες μέθοδοι επαλήθευσης κινδύνων) και το νέο πρότυπο ISO 22.000 (συστήματα ασφαλούς διαχείρισης τροφίμων, υγιεινή μονάδων μαζικής εστίασης και αξιολόγηση διατροφικών αναγκών σε πληρώματα εμπορικών καραβιών). Συνεργασία με τις έδρες Χημείας Τροφίμων του Παν/μίου Αθηνών (Αναπληρώτρια Καθηγήτρια Σοφία Μαστρονικολή) και της Ιατρικής Σχολής Αθηνών στην έδρα Βιοχημείας (Αναπληρωτής Καθηγητής Κων/νος Τρούγκος 2011-15) πάνω στη βιοχημεία της άσκησης και τις διατροφικές συνήθειες.

6. Συνεργασία με τη Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής των ΤΕΙ Αθηνών και τον Καθηγητή Βλάση Γκέρκε πάνω στην απομόνωση λιπαρών από βιομηχανικά απόβλητα και την μετατροπή τους σε Βιοντίζελ (από το 2010-2011).

7. Συνεργασία με το Υπουργείο Υγείας & Κοινωνικής Αλληλεγγύης, ως εκπρόσωπος του Υφυπουργού του Χρήστου Αηδόνη (5-7-2011) και συμμετοχή ως ειδικός επιστήμονας στις διεργασίες που λαμβάνουν χώρα για την δημιουργία Επιστημονικής Επιτροπής Διατροφικής Πολιτικής, καθώς και της νέας Υγειονομικής Διάταξης για τα Σχολικά Κυλικεία, 2011.

8. Προσπάθεια συνεργασίας της ΕΣΔΥ (Τομείς Διατροφής & Βιοχημείας, Κτηνιατρικής, Μικροβιολογίας και Δημόσιας και Διοικητικής Υγιεινής), με την πολυεθνική εταιρεία τροφίμων Ελαΐς – Unilever με αντικείμενο τις απολυμαντικές / αντιμικροβιακές ιδιότητες της χλωρίνης σε χώρους εστίασης και σε οικιακούς χώρους (από 7/06 έως 12/06), η οποία όμως δεν καρποφόρησε λόγω ασυμβατότητας με τη Σχολή.

9. Συνεργασία ΕΣΔΥ (τομείς: Διατροφής & Βιοχημείας, Επαγγελματικής & Βιομηχανικής Υγιεινής (12-16) με τα ΤΕΙ Αθηνών τομέας Τεχνολογίας Τροφίμων (Καθηγ. Βλάσης Γκέρκης), πάνω στο Σελήνιο σε κρασιά (σε διαφορετικές συγκεντρώσεις) και στις ευεργετικές του επιδράσεις στην υγεία.

ΕΠΙΤΕΛΙΚΟ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΈΡΓΟ

Κατά τη διάρκεια της απασχόλησης ως Διευθυντής Ποιότητας, Έρευνας & Ανάπτυξης και Ποιοτικού Ελέγχου, μεγάλων πολυεθνικών εταιρειών για περισσότερο από 15 έτη και συγκεκριμένα: Από το 1990 που προσελήφθη στην SC.Johnson ως senior R&D/QA χημικός αλλά κυρίως από το 1992 που προσελήφθη στην ΕΛΑΪΣ–Unilever ως Διευθυντής Ποιοτικού Ελέγχου, Quality Control Manager και εν συνεχεία το 1997 στην Coca-Cola / Frigoglass / 3E με περισσότερο διεγυρμένες αρμοδιότητες ως συντονιστής της Ποιότητας της Έρευνας & Ανάπτυξης αλλά και ως συντονιστής των εργασιών κατασκευής του πρωτοποριακού νέου εργοστασίου κατασκευής ρητίνης PET και preforms για την παραγωγή φιαλών αναψυκτικού και νερού, το 2000 στη Spray Pack, εκ νέου ως Δ/ντής Διασφάλισης Ποιότητας και Έρευνας και τέλος τον τελευταίο ενάμιση χρόνο (πριν την ΕΣΔΥ) στα ΕΛΤΑ το 2002 ως Δ/ντής Ολικής Ποιότητας, ενασχολήθηκα σε σημαντικό βαθμό με την άσκηση αμιγώς διοικητικών καθηκόντων, και έχοντας άμεση συμμετοχή τα τελευταία ένδεκα αυτά χρόνια στη λήψη αποφάσεων διοίκησης, δραστηριοποίηση που αποτέλεσε και αποτελεί κύριο μέρος των αρμοδιοτήτων μου και εργασιακών μου υποχρεώσεων, όπως αυτές απορρέουν και από τις περιγραφές των αντίστοιχων θέσεων εργασίας που έχω διαδοχικά αναλάβει στις ανωτέρω εταιρείες. Επίσης εκτός των διδακτικών μου υποχρεώσεων, του ερευνητικού και συγγραφικού έργου, έχω και το ακόλουθο διοικητικό έργο λόγω του ότι έχω αναλάβει διάφορες διοικητικές θέσεις στη Σχολή και πιο συγκεκριμένα:

α) Ως Αναπληρωτής και Επίκουρος Καθηγητής Τμήματος Πολιτικών Δημόσιας Υγείας

- Ιούνιος 2023 έως σήμερα. Επιστημονικά Συνυπεύθυνος της Μονάδας Χημείας, Ποιοτικού Ελέγχου και Ασφάλειας Τροφίμων, Εργαστήριο Επιδημιολογίας, Προσδιοριστών Υγείας και Ευεξίας, Τομέας Επιδημιολογίας, Πρόληψης και Ποιότητας Ζωής, Τμήμα Πολιτικών Δημόσιας Υγείας, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής.
- 2023-σήμερα. Αναπληρωματικό μέλος επιτροπής αξιολόγησης και επιλογής μεταπτυχιακών φοιτητών του ΠΜΣ Δημόσιας Υγείας.
- 2022-σήμερα. Μέλος της επιτροπής για τη συγγραφή του εσωτερικού Κανονισμού του Τμήματος Πολιτικών Δημόσιας Υγείας.
- 2022-σήμερα. Μέλος της επιτροπής συντονισμού της χρήσης των αιθουσών της Σχολής Δημόσιας Υγείας, ως ένας εκ των εκπροσώπων του Τμήματος Πολιτικών Δημόσιας Υγείας.
- 2020 έως σήμερα: Μέλος της Ομάδας για τη σύνταξη και επικαιροποίηση του Κανονισμού Διδακτορικών και Μεταδιδακτορικών Σπουδών, Τμήμα Πολιτικών Δημόσιας Υγείας, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής.
- Σεπτέμβριος 2021 έως Ιούνιος 2023: Μέλος της Ομάδας για την Ίδρυση του Εργαστηρίου Επιδημιολογίας, Προσδιοριστών Υγείας και Ευεξίας, Τομέας

Επιδημιολογίας, Πρόληψης και Ποιότητας Ζωής, Τμήμα Πολιτικών Δημόσιας Υγείας, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής.

- Οκτώβριος 2020 έως σήμερα. Ακαδημαϊκός σύμβουλος φοιτητών στο πλαίσιο του ΠΜΣ Δημόσια Υγεία.
- 2020-σήμερα. Μέλος της Γενικής Συνέλευσης του Τομέα Επιδημιολογίας, Πρόληψης και Ποιότητας Ζωής, Τμήμα Πολιτικών Δημόσιας Υγείας, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής.
- Μάιος 2019-σήμερα: Μέλος της Γενικής Συνέλευσης του Τμήματος Πολιτικών Δημόσιας Υγείας.

β) Ως μέλος ΔΕΠ της ΕΣΔΥ

- Μέλος του Γενικής Συνέλευσης Καθηγητών της ΕΣΔΥ
- Σύμβουλος Σπουδών, ΠΜΣ Δημόσια Υγεία.

γ) Πριν την εκλογή μου ως μέλος ΔΕΠ της ΕΣΔΥ

Είχα σημαντικό διοικητικό έργο κατά τη διάρκεια της απασχόλησής μου ως Διευθυντής Ποιότητας, Έρευνας & Ανάπτυξης, Ποιοτικού Ελέγχου και Ολικής Ποιότητας, μεγάλων πολυεθνικών εταιρειών για περισσότερο από 15 έτη και συγκεκριμένα:

- 2002-2003. Ελληνικά Ταχ. ΕΛ.ΤΑ (ως Δ/ντής Ολικής Ποιότητας TQM Mgr)
- 2000-2002. Spray-Pack A.E. (ως Δ/ντής Διασφάλισης Ποιότητας, Έρευνας και Ανάπτυξής της, καθώς και ως Δ/ντής Ποιοτικού Ελέγχου),
- 1997-2000. 3E–Frigoglass–Coca-Cola (ως Δ/ντής Διασφάλισης Ποιότητας, Έρευνας & Ανάπτυξης, TQM Manager και μέλος της βασικής ομάδας ανέγερσης του νέου εργοστασίου παραγωγής ρητίνης & preforms PET-polyethylene terephthalate της VPI-Volos Pet Industry / 3E / Coca-Cola, για τις χώρες των Βαλκανίων),
- 1992-1997. ΕΛΑΪΣ-UNILEVER (ως Δ/ντής Ποιοτικού Ελέγχου, Χημικού και Μικροβιολογικού εργαστηρίου),
- 1990-1992. S.C. Johnson and Son Hellas (ως Senior Research & Development / Quality Assurance Χημικός),
- 1989-1990. Rolco-Vianil (ως υπεύθυνος Χημείου Αναλύσεων και Έρευνας).

ΣΥΝΟΠΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Κώστας Π. Ο. Κοτροκόης (Δρ. Χημικός)

Ημερ/νία κτήσεως Διδακτορικού Χημείας: 18-12-1986 Παν/μιο ClermontFerrand II Γαλλία

Ημερ/νία κτήσεως Master-DEA Οργανικής Χημείας: Σεπτ. 1984 Παν/μιο Poitiers Γαλλία

Ημερ/νία κτήσεως Πτυχίου Χημείας & Βιοχημείας: Σεπτ. 1983 Παν/μιο Limoges Γαλλία.

Επιστημονικός Συνεργάτης Τομέα Διατροφής και Βιοχημείας της ΕΣΔΥ (2005-2018)

ΦΕΚ Διορισμού: 58/Γ'/8-03-2005 στην Εθνική Σχολή Δημόσιας Υγείας (ΕΣΔΥ)

ΦΕΚ Μονιμοποίησης: 855/Γ'/25-8-2015 στην ΕΣΔΥ

Επίκουρος Καθηγητής Παν/μιο Δυτικής Αττικής (ΠΑ.Δ.Α.) Τομέα Επιδημιολογίας, Πρόληψης & Ποιότητας Ζωής, του Τμήματος Πολιτικών Δημόσιας Υγείας, της Σχολής Δημόσιας Υγείας.

Γνωστικό αντικείμενο: Βιοχημεία Λιπαρών Ουσιών στη Διατροφή και τη Δημόσια Υγεία με έμφαση στην Ασφάλεια Τροφίμων.

ΦΕΚ Διορισμού: 874/τ.Γ'/28-05-2019, 3958/τ.Β'/12-09-2018

Κωδικός Απέλλα: 13047

Αναπληρωτής Καθηγητής Παν/μιο Δυτικής Αττικής (ΠΑΔΑ) Τομέα Επιδημιολογίας, Πρόληψης και Ποιότητας Ζωής, του Τμήματος Πολιτικών Δημόσιας Υγείας, της Σχολής Δημόσιας Υγείας, με το ίδιο γνωστικό αντικείμενο: “Βιοχημεία Λιπαρών Ουσιών στη Διατροφή και τη Δημόσια Υγεία με έμφαση στην Ασφάλεια Τροφίμων”.

ΦΕΚ Διορισμού: 3543/τ.Γ'/29.10.2024

Κωδικός Απέλλα: APP 39332

<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=6507951176>

https://scholar.google.com/citations?view_op=list_works&hl=el&user=LsigU7EAAAAJ

<https://www.researchgate.net>

ORCID ID : 0009-0009-9185-8312

Κώστας Κοτροκόης (Δρ. Χημικός)



Kostas Kotrokois, Ph.D., M.Sc. (DEA), B.Sc.
21/3/2025