



ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

ΕΠΩΝΥΜΟ: ΤΥΜΠΗΣ

ΟΝΟΜΑ: ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ

ΠΑΤΡΩΝΥΜΟ: ΣΤΥΛΙΑΝΟΣ

ΗΜΕΡ. ΓΕΝΝΗΣΗΣ: 30/09/1953

ΕΡΓΑΣΙΑ: ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ (ΠΑ.Δ.Α,) Σχολή Επιστημών Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Εργαστήριο Μικροβιολογίας Τροφίμων, Πανεπιστημιούπολη Άλσους Αιγάλεω, οδός Αγ. Σπυρίδωνος 28 - 122 43 Αιγάλεω, κτίριο Κ11, τηλ. 210 5385507 - κιν. 6977396281, e-mail : dtimbis@uniwa.gr

ΚΑΤΟΙΚΙΑ: Αχιλλέως 82 - 175 63 Π. Φάληρο, τηλ. 210 9832206.

ΣΠΟΥΔΕΣ

1978: Πτυχίο Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Αθήνας.

1984: Πτυχίο Παιδαγωγικών Σπουδών, Ανώτατη Σχολή Παιδαγωγικής και Τεχνολογικής Εκπαίδευσης Α.Σ.ΠΑΙ.Τ.Ε.).

1986 : Σεμινάριο Μετεκπαίδευσης σε θέματα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, διάρκειας 550 ωρών, Τ.Ε.Ι. Αθήνας.

1993: Μεταπτυχιακές Σπουδές, ειδίκευση στη Μικροβιολογία Τροφίμων, University of Lincoln, U.K.

2012: Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης (M.Sc.) στην Υγιεινή και Ασφάλεια της Εργασίας, Τμήμα Ιατρικής, Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης (Δ.Π.Θ.).

ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ - ΠΑΡΟΥΣΑ ΘΕΣΗ

- Καθηγητής Εφαρμογών στη Μικροβιολογία Τροφίμων, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Αθήνας – Μέλος Δ.Ε.Π., Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής, 1980-σήμερα.
- Υπεύθυνος Εργαστηρίου Μικροβιολογίας Τροφίμων, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Αθήνας – Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής, 1988-1998 & 2007-σήμερα.
- Ακαδημαϊκός Υπεύθυνος Ευρωπαϊκών Προγραμμάτων COMETT, TEMPUS, SOCRATES / ERASMUS, LEONARDO, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Αθήνας, 1990-2006.
- Προϊστάμενος του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Αθήνας, 1/09/2010-31/12/2012.
- Μέλος της Επιστημονικής Ομάδας Εργαστηρίου Ελέγχου Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων & Ποτών, Σχολή Επιστημών Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής, 2015 – σήμερα.

ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

- Διδασκαλία εργαστηριακών ασκήσεων «Γενικής Μικροβιολογίας» και «Μικροβιολογίας Τροφίμων», Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Αθήνας – Διδασκαλία μαθημάτων: «Εισαγωγή στη Μικροβιολογία Τροφίμων» και «Μικροβιολογία Τροφίμων, Μικροβιολογική Ανάλυση Τροφίμων», Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής, 1980-σήμερα.
- Διδασκαλία εργαστηριακών ασκήσεων «Μικροβιολογίας Τροφίμων», Π.Μ.Σ. “Advanced Food Technology”, University of Lincoln, U.K. - Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων Τ.Ε.Ι. Αθήνας, 1993-2000.
- Διδασκαλία του μαθήματος «Μικροβιολογία Τροφίμων» (θεωρία και εργαστηριακές ασκήσεις), Τμήμα Δημόσιας Υγείας και Κοινωνικής Υγείας, Τ.Ε.Ι. Αθήνας, 2009-2015.
- Διδασκαλία εργαστηριακών ασκήσεων «Εφαρμοσμένης Μικροβιολογίας», Π.Μ.Σ. «Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση Περιβαλλοντικών Θεμάτων με Επιπτώσεις στην Υγεία», Ιατρική Σχολή Ε.Κ.Π.Α. - Τμήμα Αισθητικής και Κοσμητολογίας Τ.Ε.Ι. Αθήνας, 2010-2017.
- Διδασκαλία εργαστηριακών ασκήσεων «Μικροβιολογίας Τροφίμων», Π.Μ.Σ. «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων», Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Αθήνας, 2015-2017.

ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ

- Συγγραφή διδακτικών σημειώσεων, με τίτλο: «*Εργαστηριακές Ασκήσεις Γενικής Μικροβιολογίας*», Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Αθήνας, 2003.
- Συγγραφή διδακτικών σημειώσεων, με τίτλο: «*Εργαστηριακές Ασκήσεις Μικροβιολογίας Τροφίμων*», Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Αθήνας, 2003.
- Παραγωγή ψηφιακού εκπαιδευτικού υλικού, για εργαζομένους στην Αρτοποιία, με τίτλο: «*Υγιεινή και Ασφάλεια Άρτου και Αρτοσκευασμάτων*». Σύλλογος Εποπτών Δημόσιας Υγείας, 2006.
- «*Έργαστηριακή Μικροβιολογία Τροφίμων*», Εκδόσεις “ΔΙΣΙΓΜΑ”, κωδικός ΕΥΔΟΞΟΣ 12866113, 2011.
- «*Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων σε Χώρους Μαζικής Εστίασης Νοσοκομείων, Γηροκομείων και Θεραπευτηρίων Χρονίων Παθήσεων – Οδηγός Ευαισθητοποίησης Εργαζομένων*». Τ.Ε.Ι. Αθήνας, Πράξη “Εστίαση – Έλεγχος της Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων σε Χώρους Μαζικής Εστίασης – Παρεμβατικά Προγράμματα”, Ευρωπαϊκό Πρόγραμμα ΕΣΠΑ 2007–2013, Επιχειρησιακό Πρόγραμμα “Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού”- Υπουργείο Υγείας, 2014.
- «*Εγχειρίδιο Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σε Νοσοκομεία, Γηροκομεία και Θεραπευτήρια Χρονίων Παθήσεων, κατά το Πρότυπο ISO 22000:2005*». Τ.Ε.Ι. Αθήνας, Πράξη «Εστίαση – Έλεγχος της Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων σε Χώρους Μαζικής Εστίασης – Παρεμβατικά Προγράμματα», Ευρωπαϊκό Πρόγραμμα ΕΣΠΑ 2007–2013, Επιχειρησιακό Πρόγραμμα “Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού”- Υπουργείο Υγείας, 2014.
- Παραγωγή εντύπων με παιχνίδια καθώς και διαδραστικού DVD, για ευαισθητοποίηση παιδιών σε θέματα υγιεινής διατροφής. Τ.Ε.Ι. Αθήνας, Πράξη «Εστίαση – Έλεγχος της Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων σε Χώρους Μαζικής Εστίασης – Παρεμβατικά Προγράμματα», Ευρωπαϊκό Πρόγραμμα ΕΣΠΑ 2007–2013, Επιχειρησιακό Πρόγραμμα “Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού”- Υπουργείο Υγείας, 2014.
- Παραγωγή πέντε ψηφιακών δίσκων στο πλαίσιο του έργου «*Ευαισθητοποίηση της Σχολικής Κοινότητας για Ορθολογική Διαχείριση Διατροφικών Επιλογών*», Τ.Ε.Ι. Αθήνας - Περιφέρεια Αττικής, 2016.
- «*Παραλαβή, Αποθήκευση και Διανομή Τροφίμων μέσω Δομών Κοινωνικών Συμπράξεων – Οδηγός Ορθών Πρακτικών Χειρισμού Τροφίμων*». Τ.Ε.Ι. Αθήνας, Εργαστήριο Ελέγχου Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων και Ποτών. Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής, ΤΕΒΑ – Εθνικό Ινστιτούτο Εργασίας και Ανθρώπινου Δυναμικού, 2016.
- «*Μικροβιολογία Τροφίμων–Μεθοδολογία και τεχνικές αναλύσεων*», Εκδόσεις “ΔΙΣΙΓΜΑ”, κωδικός ΕΥΔΟΞΟΣ 59381786, 2016.

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

1. Μέλος της ομάδας του ερευνητικού προγράμματος για την **«Μελέτη των Βιογενών Αμινών στο Κρέας και Κρεατοσκευάσματα»**, 1986-1991.

Χρηματοδότηση: ΥΠ.Ε.Π.Θ.

2. Μέλος της ομάδας του ερευνητικού προγράμματος για τον **«Έλεγχο Χαρακτηριστικών Μικροοργανισμών στα Ζυμωμένα Γάλατα, που Κυκλοφορούν στην Αγορά και Μελέτη της Ζωτικότητας του Γένους *Bifidobacterium*»**, 1993 -1995.

Χρηματοδότηση: Ευρωπαϊκή Ένωση.

3. Μέλος της ομάδας του ερευνητικού προγράμματος για τα **«Ζυμωμένα Γαλακτοκομικά Προϊόντα, Αρίστης Θρεπτικής Αξίας, με Προβιοτικούς Μικροοργανισμούς»**, 1994 - 1996.

Συνεργασία με University of Lincolnshire and Humberside, U.K.

Πρόγραμμα Ερευνητικής και Τεχνολογικής Συνεργασίας Ελλάδας - Ηνωμ. Βασιλείου.

Χρηματοδότηση: Γ.Γ.Ε.Τ. – British Council, U.K.

4. Μέλος της ομάδας του ερευνητικού προγράμματος για την **«Μελέτη Εξεύρεσης, με Ηλεκτροφορητικές Μεθόδους, Προσθήκης Αγελαδινού Γάλακτος σε Τυριά Τύπου Φέτα, που Κυκλοφορούν στην Ελληνική Αγορά»**, 1995 -1997.

Χρηματοδότηση: Επιτροπή Εκπαίδευσης και Ερευνών, Τ.Ε.Ι. Αθήνας.

5. Μέλος της ομάδας του ερευνητικού προγράμματος για την **«Ανάπτυξη των Οξυγαλακτικών Μικροοργανισμών, με Ευνοϊκή Επίδραση στην Υγεία, στα Διάφορα Γάλατα και Μελέτη της Βιοχημικής τους Δραστηριότητας»**, 1999 - 2001.

Χρηματοδότηση: Επιτροπή Εκπαίδευσης και Ερευνών, Τ.Ε.Ι. Αθήνας.

6. Μέλος της ομάδας του ερευνητικού προγράμματος για τα **«Χαρακτηριστικά Ανάπτυξης των Προβιοτικών Βακτηρίων στο Αγελαδινό Γάλα μετά από Εμπλουτισμό με Συστατικά από Πρόβειο και Γίδινο Γάλα»**, 1999 - 2001.

Συνεργασία με JATE University, Szeged College of Food Industry, Ουγγαρία,

Πρόγραμμα Ερευνητικής και Τεχνολογικής Συνεργασίας Ελλάδας - Ουγγαρίας.

Χρηματοδότηση: Γ.Γ.Ε.Τ

7. Μέλος της ομάδας του ερευνητικού προγράμματος για την **«Αξιοποίηση Αποβλήτων της Βιομηχανίας Τροφίμων για την Παραγωγή Φυσικών Αντιοξειδωτικών & Αντιμικροβιακών και Εφαρμογή αυτών σε Διάφορα Προϊόντα Τροφίμων»**, 2004 – 2006.

Χρηματοδότηση: Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Εκπαίδευσης και Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ε.Π.Ε.Α.Ε.Κ. II) του ΥΠ.Ε.Π.Θ. - Πρόγραμμα ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ.

8. Μέλος της ομάδας του ερευνητικού προγράμματος για την **«Παραγωγή Υγιεινών & Ασφαλών Τροφίμων με Προηγμένες Τεχνολογικές Μεθόδους»**, 2004 – 2006.

Χρηματοδότηση: Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Εκπαίδευσης και Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ε.Π.Ε.Α.Ε.Κ. II) του ΥΠ.Ε.Π.Θ. – Πρόγραμμα ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ.

9. Μέλος της ομάδας του ερευνητικού προγράμματος για την **«Απομόνωση Αντιοξειδωτικών από Αρωματικά Φυτά για Χρήση στη Βιομηχανία Τροφίμων και Καλλυντικών»**, 2004 – 2005.

Συνεργασία με Τμήμα Αισθητικής και Κοσμητολογίας, Τ.Ε.Ι. Αθήνας / Τμήμα Φαρμακευτικής, Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθήνας / Ινστιτούτο Βιολογίας Ε.Κ.Ε.Φ.Ε. “ Δημόκριτος”.

Χρηματοδότηση: Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Εκπαίδευσης και Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ε.Π.Ε.Α.Ε.Κ. II) του ΥΠ.Ε.Π.Θ. – Πρόγραμμα ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ.

10. Μέλος της ομάδας του ερευνητικού προγράμματος για την **«Εφαρμογή Τεχνικών Απλών Καθαρών Τεχνολογιών (Εκχύλιση σε θερμοκρασία Νέφωσης, Αερόβια Θερμόφιλη Λιπασματοποίηση), σε Ολοκληρωμένο Σύστημα Πλήρους Αξιοποίησης Αποβλήτων Οινοποιείου και Άλλων Συναφών Αποβλήτων, για την Παραγωγή Φυσικών Αντιοξειδωτικών και Φυτοχρώματος»**, 2005 - 2006.

Χρηματοδότηση: Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Εκπαίδευσης και Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ε.Π.Ε.Α.Ε.Κ II) του ΥΠ.Ε.Π.Θ. – Πρόγραμμα ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ II.

11. Μέλος της ομάδας του ερευνητικού προγράμματος για την **«Διερεύνηση της Μικροβιολογικής Ασφάλειας Παραδοσιακά Παρασκευασμένου Τυριού Φέτα και Χωριάτικων Λουκάνικων Ωρίμανσης»**, 2005 - 2006.

Χρηματοδότηση: Επιτροπή Εκπαίδευσης και Ερευνών – Ειδικός Λογαριασμός Κονδυλίων Έρευνας Τ.Ε.Ι. Αθήνας - Πρόγραμμα ΑΘΗΝΑ 2004.

12. Μέλος της ομάδας του ερευνητικού προγράμματος για την **«Ανάπτυξη Κεραμικών Μεμβρανών και Εφαρμογή τους σε Βιομηχανίες Επεξεργασίας Τροφίμων»**, 2005 - 2007.

Συνεργασία με το Ινστιτούτο Φυσικοχημείας του Ε.Κ.Ε.Φ.Ε. “Δημόκριτος”/ Εταιρεία “Τσάνταλης” Α.Ε./Ελληνική Βιομηχανία Ζάχαρης Α.Ε./Εταιρεία “ΖΗΝΩΝ” Α.Ε/ΕΒΓΑ Α.Ε.Β.Ε./Τ.Ε.Ι. Αθήνας / Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο.

Χρηματοδότηση: Γ.Γ.Ε.Τ.

13. Αναπληρωτής επιστημονικός Υπεύθυνος και μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής – Επιστημονική υποστήριξη και συντονισμός των επιστημόνων τοπικών δράσεων των σταδίων της Πράξης **«Εστίαση – Έλεγχος της Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων σε Χώρους Μαζικής Εστίασης – Παρεμβατικά Προγράμματα»**, του έργου: **«Σχεδιασμός και Ανάπτυξη Παρεμβατικών Προγραμμάτων σε Θέματα Διαχείρισης Τροφίμων, σε Χώρους Μαζικής Εστίασης»**, 2012 – 2014.

Χρηματοδότηση : Ευρωπαϊκό Πρόγραμμα ΕΣΠΑ 2007 – 2013, Επιχειρησιακό Πρόγραμμα “Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού” - Υπουργείο Υγείας.

14. Συμμετοχή στην υλοποίηση του έργου **«Σχεδιασμός Παρεμβάσεων για την Αξιοποίηση του Πλεονάσματος Τροφίμων και την Αναδιάθεσή τους σε Ευπαθείς Πληθυσμιακές Ομάδες»**, 2014. Υλοποίηση ΜΚΟ “ΚΛΙΜΑΚΑ”.

Χρηματοδότηση: Ευρωπαϊκό Πρόγραμμα ΕΣΠΑ 2007 – 2013, Επιχειρησιακό Πρόγραμμα “Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού” – Υπουργείο Υγείας.

15.Επιστημονικός Υπεύθυνος του έργου **«Ευαισθητοποίηση της Σχολικής Κοινότητας για Ορθολογική Διαχείριση Διατροφικών Επιλογών»**, 2016.

Χρηματοδότηση: Περιφέρεια Αττικής.

16. Επιστημονικός Υπεύθυνος του έργου **«Παραλαβή, Αποθήκευση και Διανομή Τροφίμων μέσω Δομών κοινωνικών Συμπράξεων»**, 2016.

Χρηματοδότηση: Ε.Π. Ε.Β.Υ.Σ. ΤΕΒΑ – Ε.Ι.Ε.Α.Δ.

17. Αναπληρωτής Επιστημονικός Υπεύθυνος, Υπεύθυνος Επικοινωνίας - Μέλος της ομάδας έργου του ερευνητικού προγράμματος **«AgroLabs – AgroFood Innovation Cluster»**, του Προγράμματος Interreg V-B “Balkan – Mediterranean” 2014 – 2020.

Χρηματοδότηση: Συγχρηματοδότηση Ευρωπαϊκή Ένωση, Εθνική συμμετοχή.

18. Μέλος της ομάδας έργου για την ανάπτυξη του **«Διατροφικού Χάρτη για τα Παραδοσιακά ή Τοπικά Προϊόντα της Περιφέρειας Στερεάς Ελλάδας»**, 2019.

Χρηματοδότηση: Περιφέρεια Στερεάς Ελλάδας.

19. Μέλος της ομάδας έργου για την **«Ορθολογική Διαχείριση Επισιτιστικών Πόρων και Ισορροπημένη Διατροφή Ωφελομένων»**, 2020.

Χρηματοδότηση: Ε.Π. Ε.Β.Υ.Σ. ΤΕΒΑ – Ε.Ι.Ε.Α.Δ.

20. Αναπληρωτής Επιστημονικός Υπεύθυνος - Μέλος της ομάδας έργου για την **«Δημιουργία Πρότυπου Πιστοποίησης Τοπικών Αγροδιατροφικών Προϊόντων της Περιφέρειας Στερεάς Ελλάδας»**, 2020.

Χρηματοδότηση: Περιφέρεια Στερεάς Ελλάδας.

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ – ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ

1. Timbis, D., Samona, A., Kehagias, C., and Mylonaki, G., (1995). “Effect of Cultivation Conditions on the Bacterial Number and Acidity of Milk Fermented With *Bifidobacteria*”. 9th World Congress of Food Science and Technology, Budapest, Hungary, 30/07 - 4/08/1995, (αναρτημένη ανακοίνωση).

2. Σ. Κουλούρης, Δ. Τυμπής, Χ. Κεχαγιάς και Α. Σαμωνά, (1995). «Ζωτικότητα Χαρακτηριστικών Μικροοργανισμών Γιαούρτης σε Εμπορικά Προϊόντα». 5^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Αθήνα, 15 - 17/11/1995.

3. Α. Λαμπρόπουλος και Δ. Τυμπής, (1999). «Πρότυπα Υγιεινής για τις Βιομηχανίες Τροφίμων». 4^ο Μακεδονικό Συνέδριο Διατροφής – Διαιτολογίας, Θεσ/νίκη,

28 & 29/05/1999.

4. Ε. Χατζηγιαννακού, Ε. Ευμορφόπουλος και Δ. Τυμπής, (1999). «Αναγνώριση Μικροβιολογικών Κινδύνων και Σημεία Επιμόλυνσης Κατεψυγμένων Μυδιών». 8^ο Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο, Αθήνα, 25 - 28/11/1999.
5. Α. Λαμπρόπουλος και Δ. Τυμπής, (2001). "A Total Concept for a Leading Bakery Edge". 2^ο Διεθνές Συνέδριο Τεχνολογίας Τροφίμων, Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής και Παγωτού, Πειραιάς 16 - 18/02/2001.
6. Ε. Πετράκης και Δ. Τυμπής, (2001). «Εξέλιξη της Μικροβιακής Κατάστασης Αρτοσκευάσματος Τύπου Κέικ κατά την Παραγωγική Διαδικασία και Αποθήκευση». 2^ο Διεθνές Συνέδριο Τεχνολογίας Τροφίμων, Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής και Παγωτού, Πειραιάς 16 - 18/02/2001.
7. Α.Λαμπρόπουλος, Σ.Τζιμας, Δ.Τιμβίς και Μ.Σιμάτος, (2001). "Soy as a Nutraceutical Disease and Prevention". 2^ο Βορειοελλαδικό Συνέδριο Αισθητικής και Διαιτολογίας, Θεσ / νίκη, 27 - 29/04/2001.
8. Α. Λαμπρόπουλος, Σ.Τζιμας, Δ.Τιμβίς και Σ. Κοντελής, (2003). "Mini Fillo Dough Shells (Introducing a Shell of a Great Idea for the Bakery and Confectionary Art and Science)". 3^ο Διεθνές Συνέδριο Τεχνολογίας Τροφίμων, Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής και Παγωτού, Πειραιάς, 7 και 8/02/2003.
9. Α.Ρ. Δρακουλάρκου, C. Kehagias, P.N. Karakanas, S.Koulouris and D.Timbis, (2003). A Study of the Growth of *Lactobacillus acidophilus* in Bovine, Ovine and Caprine Milk. *International Journal of Dairy Technology*, **56 (1)**, 59 – 61.
10. C. Kehagias, S. Koulouris, D.Timbis and V. Pantziri, (2003). "Survival of *Bifidobacterium longum* and of Yoghurt Bacteria During Frozen Storage of Ice Cream". 2nd International Symposium on Ice Cream, Thessaloniki, Greece, 14 – 16/05/2003.
11. Α.Λαμπρόπουλος, Σ.Κοντελής, Δ.Τυμπής και Ε.Πετράκης, (2003). «Το Παρόν και το Μέλλον των Λειτουργικών Τροφίμων». 3^ο Συμπόσιο για την Ασφάλεια Προϊόντος, Ποιότητα και Ανταγωνιστικότητα στις Επιχειρήσεις Τροφίμων, Αθήνα, 6 – 8/11/2003.
12. Α.Λαμπρόπουλος, Σ. Κοντελής, Δ. Τυμπής και Ε. Πετράκης, (2004). «Περιβαλλοντικά και Διατροφικά Διλήμματα από την Εφαρμογή των Γενετικά Τροποποιημένων Οργανισμών». 3^ο Πανελλήνιο Συμπόσιο Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων – Νομοθεσία, Ασφάλεια, Υγιεινή και Ποιότητα Τροφίμων, Αθήνα, 18 και 19/03/2004.
13. Α. Λαμπρόπουλος, Δ. Τυμπής και Θ. Χίνη,(2004) «Ανάγκες Έρευνας στον 21^ο Αιώνα με Έμφαση στην Ασφάλεια Τροφίμων». 3^ο Πανελλήνιο Συμπόσιο Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων – Νομοθεσία, Ασφάλεια, Υγιεινή και Ποιότητα

Τροφίμων, Αθήνα, 18 και 19/03/2004.

14. Α. Λαμπρόπουλος, Σ. Κοντελής και Δ.Τυμπής,(2004). «*Συμπληρώματα Διατροφής και Ευρωπαϊκή Νομοθεσία*». Επαγγελματικό Συνέδριο Πανελληνίου Συνδέσμου Γυμναστηρίων Αττικής – Χρήση, Δράση, Χρησιμότητα Συμπληρωμάτων Διατροφής, Αθήνα, 29/03/2004.
15. Χ. Κεχαγιάς, Δ. Τυμπής, Α.Ν. Βαμβακάκη και Γ.Κωστόγιαννης, (2004). «*Επίδραση της Αποθήκευσης υπό Κατάψυξη, του Μεγέθους Εμβολίου και των Στερεών Συστατικών Χωρίς Λίπος του Γάλακτος, στην Ανάπτυξη Εμπορικών Καλλιεργιών των Bifidobacteria*» Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος, **τεύχος 1**, 9 – 26.
16. D.Timbis, A. Labropoulos, S. Konteles and L. Petrakis, (2004). "*Screening for Yersinia enterocolitica Strains in Raw Cow's, Goat's and Sheep's Milk*". I.F.T. Annual Meeting and Food Expo, Las Vegas, NV, USA, 12 – 16/7/2004.
17. Ε.Πετράκης, Δ.Τυμπής, Σ.Κοντελής, Ι.Παπαησαΐου και Ε.Χαλιωρή, (2005). «*Η Πρόπολις ως Συστατικό με Αντιμικροβιακές και Αντιοξειδωτικές Ιδιότητες σε Προϊόντα Ζαχαροπλαστικής*». 4^ο Διεθνές Συνέδριο Τεχνολογίας Τροφίμων, Πειραιάς, 18 και 19/02/2005, (αναρτημένη ανακοίνωση).
18. Δ. Τυμπής, Β. Σινάνογλου, Α. Μπατρίνου, Σ. Κοντελής και Κ. Σφλώμος, (2005). «*Επίδραση της γ-ακτινοβολίας στον Κρόκο του Αυγού (μικροβιακό φορτίο, οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και λιπιδική σύσταση του κρόκου)*». Συνέδριο του Ε.Π.Ε.Α.Ε.Κ. ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ, για την "*Καινοτόμο Ανάπτυξη και Τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση*", Τ.Ε.Ι. Αθήνας, 25 – 27/11/2005.
19. D.Timbis, A.Chatzilazarou, S. Konteles, S. Bratakos and E. Katsoyannos, (2006). "*Antioxidant and Antimicrobial Activity of Natural Antioxidants Extracted From Industry Wastes With Cloud Point Extraction Using Food Grade Surfactants*". 2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries (ICBF – 2006), University of Patras, Rio - Patras, Greece, 18 – 21/06/2006, (αναρτημένη ανακοίνωση).
20. V. Sinanoglou, A. Batrinou, D. Timbis and K. Sflomos, (2006). "*Effects of γ-irradiation on a Range of Specially Selected Foods*". 2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries (ICBF – 2006), University of Patras, Rio - Patras, Greece, 18 – 21/06/2006.
21. Δ. Τυμπής, (2008). «*Το Νέο Νομοθετικό Πλαίσιο για την Υγιεινή και Ασφάλεια των Τροφίμων στην Ξενοδοχειακή Επιχείρηση*». 5^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ξενοδοχειακής Διοίκησης – F and B (Food and Beverage), Αθήνα, 22 & 23/03/2008.

22. Α. Μπατρίνου, Δ. Τυμπής και Β. Σινάνογλου, (2009). «Γενετικά Τροποποιημένη Σόγια: Πρόσφατα Δεδομένα». Ημερίδα για την «Ασφάλεια Τροφίμων και Ποτών – Ελαχιστοποίηση Κινδύνων κατά την Διακίνηση και Αποθήκευσή τους», Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Τ.Ε.Ι. Αθήνας, 11/06/2009.
23. Δ. Τυμπής, Θ. Κωνσταντινίδης και Χ. Κουτής, (2011). «Υγιεινή και Ασφάλεια της Εργασίας σε Επιχειρήσεις Τροφοδοσίας». Υγεία και Εργασία, **τόμος 2, τεύχος 3**, 155 – 190.
24. E. Katsoyannos, A. Paisios, K. Stamatopoulos, A. Chatzilazarou, A. Labropoulos and D. Timbis, (2012). "Saponin Separation From Vegetable Sources by Cloud Point Extraction". International Food, Agriculture and Gastronomy Congress, Turkish Agriculture Federation/Middle East Technical University, Antalya, Turkey, 15 – 19/02/2012.
25. Ι. Τσάκνης, Δ. Τυμπής, Ε. Πρωτόπαπα, Ο. Γκορτζή, Σ. Λαλάς και Ε. Τσάκαλη, (2014). «Έλεγχος της Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων σε Χώρους Μαζικής Εστίασης Νοσοκομείων, Γηροκομείων και Θεραπευτηρίων Χρονίων Παθήσεων». Ημερίδα για την "Έρευνα στο Τ.Ε.Ι. Αθήνας", Τ.Ε.Ι. Αθήνας, 11/06/2014, (αναρτημένη ανακοίνωση).
26. Tsakali, E., Gortzi, O., Timbis, D. and Tsaknis, J., (2016). "Food Safety and Quality Control in the Public Catering Sector – Intervention Programs". Nutrition and Food Technology **2(3)**.
27. Tsakali, E., Koulouris, S., Mastoraki, E., Psarrou, S., Timbis, D., Houhoula, D. and Van Impe, J.F.M., (2017). "The Role of Milk Composition and Packaging on the Microbiological Stability of White Soft Cheeses". International Conference on Predictive Modelling in Food (ICPMF 10), 2017, Cordoba, Spain, 26 – 29/09/2017, (αναρτημένη ανακοίνωση).
28. Tsakali, E., Gortzi, O., Boskou, G., Souliotis, A., Timbis, D. and Tsaknis, J., (2018). "The Role of Control Strategies for the Implementation of Food Safety in Hospital and Health Units, as a Tool for HACCP Assistants and Simulators". International Conference: 10th biennial FOODSIM' 2018, KU University Leuven, Ghent, Belgium, April 2018.
29. Stathopoulos, P., Houhoula, D., Timbis, D., Tsakali, E., Van Impe, J.F.M. and Konteles, S., (2018). "Growth/No Growth Models of Different Stress Adapted *Listeria monocytogenes* Strains". International Conference: 10th biennial FOODSIM' 2018, KU University Leuven, Ghent, Belgium, April 2018.
30. Tsakali, E., Aroni, M., Marouda, M., Kanellou, A., Tsaknis, J., Houhoula, D., Konteles, S. and Timbis, D., (2020). "A Preliminary Study on the Effect of Temperature and Delayed

Packaging on the shelf-life of Late Crop Greek Peaches and Nectarines". International Conference: 11th biennial FOODSIM' 2020, KU University Leuven, Ghent, Belgium, September 2020.

31. Batrinou, A., Tsakali, E., Houhoula, D., Timbis, D., Van Impe, J.F.M. and Konteles, S., (2020). "Evaluation of viable-but-not-culturable *Salmonella enterica* ser. typhimurium in Food in Simulated Gastric and Enteric Fluid by Flow Cytometry". International Conference: 11th biennial FOODSIM' 2020, KU University Leuven, Ghent, Belgium, September 2020.

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΕΝΩΣΕΙΣ

1. Ιδρυτικό Μέλος της Πανελλήνιας Ένωσης Τεχνολόγων Επιστημόνων Τροφίμων, (Π.Ε.Τ.Ε. Τ.) - 1981.
2. Professional Member of the Institute of Food Technologists (I.F.T.), U.S.A. - 1989.
3. Member of the Association of Official Analytical Chemists , AOAC International - 1993.
4. Member of the American Society for Microbiology (ASM), U.S.A. - 1998.
5. Μέλος της Μόνιμης Επιτροπής "Μικροβιολογία και Υγιεινή" της Εθνικής Επιτροπής Γάλακτος Ελλάδος (Ε.Ε.Γ.Ε.) / IDF - 1999.

ΆΛΛΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

- Απόσπαση στην Κεντρική Υπηρεσία ΥΠ.Ε.Π.Θ., Τμήμα Προγραμμάτων - Μελετών του Διοικητικού Τομέα Τριτοβάθμιας Τεχνολογικής Εκπαίδευσης. Απασχόληση: Σχεδιασμός, Οργάνωση και Διοίκηση της Τριτοβάθμιας Τεχνολογικής Εκπαίδευσης/Πρακτική Άσκηση των σπουδαστών Τ.Ε.Ι., 1985 - 1988.
- Επιμέλεια σειράς ενημερωτικών εκδόσεων του ΥΠ.Ε.Π.Θ. για τα Τεχνολογικά Εκπαιδευτικά Ιδρύματα, 1986 - 1987.
- Διοργάνωση Ημερίδας με θέμα :«Σύγχρονες Εξελίξεις στη Συσκευασία Τροφίμων». Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Αθήνας, Μάιος 1989.
- Διοργάνωση Ημερίδας, με θέμα: «Πρωτεΐνες: Δυνατότητες και Εφαρμογές στη Βιομηχανία Τροφίμων». Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Αθήνας, Δεκέμβριος 1989.
- Διοργάνωση Δημέρου με θέμα: «Ποιοτικός Έλεγχος και Τρόφιμα». Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Αθήνας. Οκτώβριος 1991.
- Διοργάνωση Σεμιναρίου Επιμόρφωσης για τα στελέχη της Βιομηχανίας Τροφίμων με θέμα: «Ταχείες Μέθοδοι Ανάλυσης στον Ποιοτικό Έλεγχο των Τροφίμων». Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Αθήνας, Οκτώβριος 1991.

- Διοργάνωση Intensive Course στο πλαίσιο του Ευρωπαϊκού Προγράμματος ERASMUS, με θέμα: *“Milk, Fermented Milk Products and Cheese Technology”*. Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Αθήνας, Ιωάννινα, Μάιος 1993.
- Διαλέξεις σε Πανεπιστήμια της Ουγγαρίας (Βουδαπέστη, Gödöllő), στο πλαίσιο του Ευρωπαϊκού Προγράμματος TEMPUS, 1995.
- Μελέτη, σχεδιασμός, οργάνωση και επίβλεψη της λειτουργίας πρότυπης μονάδας Catering, για άτομα με ειδικές ανάγκες, στο Κέντρο Αποκατάστασης Ατόμων Νοτιανατολικής Αττικής (ΚΑΑ.ΝΑ.Α.), σε συνεργασία με Τ.Ι.Ε. INTEGRATED - Κοινοτικό Πρόγραμμα ASTRON, 1996 – 1997.
- Διοργάνωση Ημερίδας, με θέμα: *«Δημοσιοποίηση Εκθέσεων Αποτίμησης Εκπαιδευτικού Έργου και Παρεχόμενων Υπηρεσιών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων»*. Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Αθήνας, Δεκέμβριος 1999.
- Συμμετοχή στη μελέτη του Κέντρου Προγραμματισμού και Οικονομικών Μελετών, με θέμα : *«Εισροές, Χρηματοδότηση, Εκροές– Η Περίπτωση του Τ.Ε.Ι. Αθήνας»*, 2000.
- Διοργάνωση Ημερίδας, με θέμα: *«Ασφάλεια Τροφίμων»*. Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Αθήνας, Ιούνιος 2002.
- Σύμβουλος εκπαίδευσης, κατάρτισης και επιμόρφωσης του Πανελληνίου Συνδέσμου Οικονομικών Αξιωματικών Εμπορικού Ναυτικού (Π.Σ.Ο.Α.Ε.Ν.), 2003 - 2007.
- Μέλος Μητρώου Εκπαιδευτών ΛΑΕΚ του Ο.Α.Ε.Δ., με Π.Α.Π.: 10878, 2006.
- Σύμβουλος έκδοσης του περιοδικού *“Γαστρονόμος”*, Κυριακάτικη έκδοση της εφημερίδας *“Η ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ”*, 2006 - 2007.
- Μέλος Μητρώου Εκπαιδευτών Προσωπικού Επιχειρήσεων Τροφίμων Ε.Φ.Ε.Τ., Αριθμός Μητρώου: 3682012955, 2012.
- Διοργάνωση Preconference Workshop on Food Technology 2015 Conference *“Innovation and Safety of Food and Beverages”*. Τ.Ε.Ι. of Athens Congress Center, 2 & 3 June 2015.
- Διαλέξεις – μαθήματα για την *«Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων»* στο Ελεύθερο Πανεπιστήμιο Δήμου Βριλησίων, 2015.
- Διαλέξεις – μαθήματα για την *«Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων»* στο Ανοικτό Πανεπιστήμιο Δήμου Αιγάλεω, 2016.
- Μέλος Μητρώου Εκπαιδευτών του Υπουργείου Εργασίας, εκπαίδευση/επιμόρφωση εργοδοτών και εργαζομένων, για θέματα άσκησης καθηκόντων Τεχνικού Ασφαλείας, σε επιχειρήσεις Β΄ & Γ΄ κατηγορίας, 2016.