

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Δήμητρας Μάργαρη
Τεχνολόγου Τροφίμων, MSc

1. ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ: **Δήμητρα Μάργαρη**
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: **03/09/1963**
ΤΟΠΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: **Ζάκυνθος**
ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ: **Έγγαμη και μητέρα δύο παιδιών**
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: **Σεπολίων 19, Αθήνα**
ΤΗΛΕΦΩΝΟ: **210 5387513/ 6940509491**
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΤΑΧΥΔΡΟΜΕΙΟ: dmargari@uniwa.gr

2. ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΑΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

2019-2021 MSc Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής
Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων (Food Innovation, Quality and Safety).
Λίαν καλώς (7,56).

Τίτλος Μεταπτυχιακής Διπλωματικής Εργασίας (2021)

(Ζυμωμένα γάλατα της Μεσογείου. Τεχνολογία και Διατροφική αξία, ομοιότητες και διαφορές)

MSc Thesis (Fermented milks of the Mediterranean. Technology, Nutritional value, similarities and differences). Σχολή επιστημών Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων ΠΑΔΑ (140 σελ.) Άριστα (βαθμός 9,5).

1983-1987: Πτυχίο Τεχνολογίας Τροφίμων. Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής Θεσσαλονίκης, (6,21) Καλώς.

Σεμινάριο ΤΕΕ: 9/2006 – 12/2006

Σεμινάριο για Συστήματα Περιβαλλοντικής διαχείρισης, στο πλαίσιο του έργου "Κατάρτιση σε θέματα προστασίας και διαχείριση περιβάλλοντος" του Ε.Π "Απασχόληση και Επαγγελματική Κατάρτιση", συνολικής διάρκειας 400 ωρών, με 280 ώρες θεωρητική κατάρτιση και 120 ώρες πρακτική άσκηση Ινστιτούτο εκπαίδευσης και επιμόρφωσης μελών Τεχνικού Επιμελητηρίου Ελλάδας

3. ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ - ΓΝΩΣΗ Η/Υ - Λογισμικά

Ελληνικά: Μητρική γλώσσα

Αγγλικά: Πολύ καλή γνώση, CERTIFICATE OF ACHIEVEMENT, TOEIC, βαθμός 675

Αριστη γνώση Η/Υ :

1) Δίπλωμα ECDL:

A) Επεξεργασία κειμένου: Microsoft word 2010

B) Υπολογιστικά φύλλα : Microsoft excel 2010

Γ) Υπηρεσίες διαδικτύου :Microsoft Int. Explorer 8 & Outlook 2010

Γ1: Γνωρίζω τα σχεδιαστικά προγράμματα Χημείας ISIS/DRAW και BIOVIA .

Γ2: Κατά τη συμμετοχή μου στο πρόγραμμα Αρχιμήδης ΙΙΙ χρησιμοποίησα τα υπολογιστικά προγράμματα χημείας Avogadro και Gaussian για την εύρεση τιμών αντιοξειδωτικών παραγόντων (BDE, ETE, και άλλων) σε φαινορικά παράγωγα όπως στο μόριο της υδροξυτυροσόλης

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

Από το 2019 έως σήμερα	Λέκτορας Εφαρμογών. Στο τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής με γνωστικό αντικείμενο << Τεχνολογία Τροφίμων>> (ΦΕΚ 1942 Τεύχος Τρίτο/22/10/2019). Μαθήματα διδασκαλίας: <ol style="list-style-type: none">1. Γενική Χημεία (Εργαστήριο),2. Επιστήμη και Τεχνολογία Φρούτων και Λαχανικών (Εργαστήριο),3. Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος και προϊόντων του (Εργαστήριο),4. Επιστήμη και Τεχνολογία Κρέατος και προϊόντων του (Εργαστήριο),5. Οργανοληπτικός έλεγχος τροφίμων (Εργαστήριο)
-------------------------------	--

28/09/1998 - 05/07/2004	<p>Ωρομίσθια Εργαστηριακή Συνεργάτης</p> <p>ΤΕΙ Αθήνας - Τμήματα Οινολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής</p> <p>Κύριες αρμοδιότητες: Διδασκαλία εργαστηριακών μαθημάτων:</p> <p>Συσκευασία Τροφίμων, Ποσοτική Αναλυτική Χημεία, Γενική Χημεία, Χημεία Τροφίμων, Οργανική Χημεία, Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Φρούτων και Λαχανικών.</p>
01/10/1997- 30/06/2003	<p>Ωρομίσθια εκπαιδύτρια</p> <p>Σιβιτανίδειος Δημόσια Σχολή Τεχνών και Επαγγελμαμάτων</p> <p>Κύριες αρμοδιότητες:</p> <p>Διδασκαλία εργαστηριακών μαθημάτων:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Μέθοδοι Ελέγχου Φαρμάκων, Έλεγχος Ποιότητας Φαρμάκων. 2. Έλεγχοι Ποιότητας Τροφίμων, 3. Οινολογία, Μικροβιολογία, Ποιοτικός και οργανοληπτικός έλεγχος κρασιού, Οινοτεχνία Έλεγχος και αξιολόγηση καλλυντικών. Διδασκαλία θεωρητικού μέρους τριών μαθημάτων: 4. Μικροβιολογία ζυμώσεων, Διαιτολογία, Ασφάλεια εργασίας, υγιεινή και πυροπροστασία.
Επαγγελματικό έργο	
26/01/2010 - 25/10/2010	<p>Τεχνολόγος Τροφίμων</p> <p>Κέντρο Κτηνιατρικών Ιδρυμάτων Αθηνών, Ινστιτούτο Υγιεινής Τροφίμων Αθηνών, Υπουργείο Γεωργίας</p> <p>Κύριες αρμοδιότητες: Μικροβιολογική ανάλυση δειγμάτων ζωικής προέλευσης για την ανίχνευση αντιβιοτικών (σουλφοναμίδες, αμινογλυκοσίδες, τετρακυκλίνες και β-λακτάμης).</p>
05/05/1991-09/04/1994	<p>Αναλύτρια εργαστηρίου Genepharm ΑΕ 180 χιλ. Α. Μαραθώνος Παλλήνη Αττικής</p>

03/09/1987 - 31/01/1991	<p>Εργοδηγός Χημικός Φαρμακευτικά εργαστήρια UniPharma, Κλέων Τσέτης, Κάτω Κηφισιά.</p> <p>Κύριες αρμοδιότητες: Ποιοτικός έλεγχος φαρμάκων, δειγματοληψία πρώτων υλών και ποιοτικός έλεγχος αυτών. Χημικοί και μικροβιολογικοί έλεγχοι νερού, κολλυρίων και ενεσίμων. Μέθοδοι ανάλυσης για την ταυτοποίηση των πρώτων υλών, τον έλεγχο προσμίξεών τους από ξένες ή ανάλογες ενώσεις, τον ποσοτικό προσδιορισμό των πρώτων υλών, τον έλεγχο δραστηριότητας του τελικού προϊόντος καθώς και την αξιολόγηση της δραστηριότητάς; του μετά από ορισμένο χρονικό διάστημα. Χρησιμοποίησα τις ακόλουθες τεχνικές: α) Σταθμική ανάλυση, ογκομετρική ανάλυση και τεχνικές διαχωρισμού. β) Ενόργανες αναλύσεις φασματοφωτομετρία (ορατού, IR και UV), χρωματογραφία (TLC, CC και HPLC), φλογοφωτομετρία, διαθλασιμετρία, και αγωγιμομετρία</p>
01/07/1986 - 01/01/1987	<p>Τεχνολόγος Τροφίμων Υπουργείο Εμπορίου-Διεύθυνση Χημικών εργαστηρίων. Αναλύσεις ποιοτικού ελέγχου σιτηρών, ελαιολάδου, γάλακτος, γαλακτοκομικών προϊόντων και νερού.</p>
01/07/1983 - 01/09/1983	<p>Τεχνολόγος Τροφίμων : Διεύθυνση Γεωργίας Ζακύνθου</p> <p>Ποιοτικός έλεγχος ελαιολάδου, οίνων και σιτηρών</p>

5. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΟΥΜΕΝΑ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Διάρκεια Προγράμματος: 01/03/2012 έως 30/09/2015

Συμμετοχή ως εξωτερικός συνεργάτης στο Πρόγραμμα Αρχιμήδης ΙΙΙ-«Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ»

Τίτλος Υποέργου 23: Σύνθεση αναλόγων της υδροξυτυροσόλης (ΗΤ), μελέτη της αντιοξειδωτικής δράσης και των φυσικοχημικών ιδιοτήτων τους

Επιστημονικός Υπεύθυνος: Επίκουρος Καθηγητής Χάρης Ε. Σεμιδαλάς

6. Επίβλεψη Πτυχιακών και Διπλωματικών Εργασιών

6.1. Επιβλέπουσα Πτυχιακής Εργασίας, *Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Επιστημών Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής*

1. Σικαλιά – Τράκου Ελπίδα (2022).

Φυτοχημεία, Διατροφική αξία, Παραδοσιακές χρήσεις και Θεραπευτική δράση της κάπαρης (*Capparis spinosa* L. (υπό εξέλιξη)

6.2. Μέλος Τριμελούς Εξεταστικής Επιτροπής Πτυχιακών Εργασιών, *Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Επιστημών Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής*

1. Παπανικολάου Δήμητρα (2020) Σύγκριση Διατροφικής αξίας μεταξύ light και συμβατικών προϊόντων τροφίμων (Θεωρητική)

2. Αρώνης Χρήστος, Παρίσης Άγγελος (2020) Αποτελεσματικότητα συμπληρωμάτων διατροφής και κατανάλωση στην Ελληνική αγορά. (Θεωρητική)

3. Λουκάς Φώτιος (2020) Διαφορές ως προς τα ποιοτικά χαρακτηριστικά, τον τρόπο άλεσης και τα τελικά προϊόντα ανάμεσα στο μαλακό (*TRITICUM AESTIVUM*) και το σκληρό σιτάρι (*TRITICUM DURUM*)

4. Σιάτρας Νικόλαος (2020) Έλεγχος κατεψυγμένης πατάτας συναρτήσεως του χρόνου (Πειραματική)

5. Βιντσέντζο Μουτζίλλο, Σαμοϊλης Σπυρίδων (2021) Σύγκριση προϊόντων δημητριακών, άρτων και salad dressing σε σχέση με τη υγιεινή έκδοσή τους στην Ελληνική αγορά. (Θεωρητική)

6. Κωνσταντοπούλου Ελένη (2021) Διατροφική αξία Μαστίχας και οφέλη στην υγεία (Θεωρητική)

7. Καρανικολοπούλου Σοφία (2021) Μέθοδοι προσδιορισμού των γλυκοζινολιτών και των προϊόντων της Ενζυμικής τους Υδρόλυσης στα λαχανικά (θεωρητική)

8. Αγιανγκατζόγλου Συμεών, Σπυροπούλου Παρασκευή (2021) Επίδραση της θερμοκρασίας στην Μικροβιολογική σταθερότητα διαφόρων ειδών γάλακτος (Πειραματική)

9. Ζευγολή Παναγιώτα (2021) Φυτικά υποκατάστατα γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων (Θεωρητική)

10. Στάμου Στέλλα (2022) Έλεγχος Οργανοληπτικών Χαρακτηριστικών Διαφορετικών Ειδών Μαρμελάδας Φράουλας (Θεωρητική)
11. Δημακοπούλου Ελένη, Λάππα Μαρία (2022) Χημική σύσταση και βασικές ευεργετικές ιδιότητες Χαρακτηριστικών φρούτων και οπωροκηπευτικών Ελληνικής προέλευσης (Θεωρητική)
12. Κατσίκης Δημήτριος, Σώτος Νικόλαος-Κωνσταντίνος (2022) Χαρακτηριστικά, ιδιότητες και μέθοδοι εκχύλισης του αβοκαντέλαιου (Θεωρητική).

7. ΠΡΩΤΟΤΥΠΕΣ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ

1. Review Article (Pomegranate for Diabetes and its' Complications Amelioration)
Valentina Stefanou¹, Anastasia Kanellou², Dionisios Antonopoulos³, Dimitris Timbis⁴, **Dimitra Margari**⁵, Panagiota Xenou⁶, Maria Dekavala⁷, Raikou Marianna⁸, Myrto Trianti⁹, Ioannis Tsaknis¹⁰, Vladimiros Lougovois¹¹
Department of Food Science and Technology, Faculty of Food Sciences, University of West Attica, Athens, Greece
International Journal of Pharmaceutical and Bio-Medical 2022; 249-279 DOI: <https://doi.org/10.47191/ijpbms/v2-i8-03>, Impact Factor: 5.542249
2. Review Article (Wound Healing Properties of Pomegranate)
Valentina Stefanou, Dimitris Timbis, Anastasia Kanellou, **Dimitra Margari**, Myrto Trianti, Ioannis Tsaknis, Anastasia Azar Naka, Vladimiros Lougovois
Arch Microbiol Immunology 2021; 5 (3): 263-291
DOI: [10.26502/ami.93650062](https://doi.org/10.26502/ami.93650062)
3. P. Chatzigeorgiou, A. Mourelatou, E. Pollatos, **D. Margari**, N. Zogzas, K. Viras, T. Mavromoustakos, C. E. Semidalas
Comparison of the thermal behavior and conformational changes in partially and fully hydrated dipalmitoylphosphatidylcholine systems
J. Therm. Anal. Calorim. (2018) 131:887–898 <https://doi.org/10.1007/s10973-017-6622-8>

8. ΣΥΝΕΔΡΙΑ

1. Membrane interaction studies of hydroxytyrosol (HT) and HT-analogues using differential scanning calorimetry, Raman spectroscopy and molecular dynamic simulations
C. E. Semidalas, N. Zogzas, **D. Margari**, P. Chatzigeorgiou, K. Viras, C. Potamitis, P. Zoumpoulakis
8th International Symposium on Computational Methods in Toxicology and Pharmacology Integrating Internet Resources, June 21-25, 2015, Chios, Greece
Η συμμετοχή στο συνέδριο αυτό έγινε στα πλαίσια του ερευνητικού προγράμματος:

Synthesis and biological activity of hydroxytyrosol (HT) analogues

9. ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

1. Αναπληρωματικός μέλος υγειονομικού υπευθύνου covid (2021-2022)
2. *Αναπληρωματικό μέλος Φμεα από το 2020 έως σήμερα*

10. ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ

Χημείου Γ του κτηρίου Κ5-007