



Αυγουλής Δημήτρης

Επιστήμονας τροφίμων-Γεωπόνος

📍 18756 Κερατσίνι, Ελλάδα ✉ dimitrisavgr94@outlook.com ☎ 6948174325 📅 19/10/1994

📘 Δημήτρης Αυγουλής 📷 dimitris_avgoulis 🌐 www.linkedin.com/in/demetris-avgoulis

🛡 Εκπληρωμένες στρατιωτικές υποχρεώσεις 🚗 Β' Ερασιτεχνικό

👤 ΠΡΟΦΙΛ

Επιστήμονας τροφίμων με πλήρεις γεωπονικές γνώσεις, εξειδικευμένος στους τομείς της βιομηχανίας τροφίμων. Εργατικός, και φιλόδοξος με βλέψεις στους τομείς της νανο-μηχανικής τροφίμων, της έρευνας και ανάπτυξης νέων συστατικών, καθώς και της διοίκησης επιχειρήσεων τροφίμων και γεωργίας.

🎓 ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

03/2024 – present Αθήνα, Ελλάδα	PhD Candidate Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας τροφίμων, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής Θέμα: 'Ανάλυση και Σχεδιασμός βιώσιμων διεργασιών για την παραγωγή υψηλώς λειτουργικών συστατικών από παραπροϊόντα της βιομηχανίας τροφίμων'
Αθήνα, Ελλάδα	Integrated MSc Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών Ειδικότητα: Μηχανική και συντήρηση τροφίμων-Έρευνα και ανάπτυξη νέων προϊόντων

🌐 ΓΛΩΣΣΕΣ

Ελληνικά Μητρική	● ● ● ● ●	Αγγλικά Cambridge University	● ● ● ● ●
Γαλλικά	● ● ● ● ●		

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

03/2023 – 07/2023
Άλιμος, Ελλάδα

Bubble Tea Supply Company S.A.

Έρευνα και Ανάπτυξη νέων προϊόντων τροφίμων-R&D Manager
Αντίστροφη σφαιροποίηση-Ανάπτυξη boba balls διαφόρων γεύσεων/υφών/
συνδυασμών συστατικών-Καινοτομία με τη δημιουργία ενισχυμένης εξωτερικής
μεμβράνης προστασίας-Επέκταση σφαιροποίησης σε αλκοολούχα ποτά και
φαρμακευτικές ουσίες-Μελέτη και εξέταση των μηχανικών και φυσικοχημικών
ιδιοτήτων-Οργανοληπτική αξιολόγηση και δειγματοληψία-Μοντελοποίηση
πιθανών αποτελεσμάτων σε προπαρασκευαστικό επίπεδο-Βιομηχανικές δοκιμές
μεγάλης κλίμακας/Αξιολόγηση/Διόρθωση

07/2021 – 03/2022
Πεντέλη, Ελλάδα

414 Σ.Ν.Ε.Ν

Συμβουλευτική σε θέματα συντήρησης τροφίμων και διατροφής
Παραλαβή τροφίμων και μακροσκοπικός έλεγχος-Κατάρτιση εβδομαδιαίου
διατροφολογίου ασθενών κλινικής-Διατροφική αξιολόγηση και συμβουλευτική-
Εποπτεία σωστών συνθηκών συντήρησης στους χώρους αποθήκευσης τροφίμων-
Εφαρμογή προτύπων ασφάλειας τροφίμων.

01/2021 – 04/2021
Αθήνα, Ελλάδα

Εργαστήριο Μηχανικής και Συντήρησης τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

Έρευνα και Ανάπτυξη νέων προϊόντων τροφίμων
Βοηθός έρευνας-Ανάλυση αποτελεσμάτων μετρήσεων-Διορθωτικές ενέργειες επί
πιθανών σφαλμάτων-Χρήση μοντέλων πρόβλεψης αποτελεσμάτων

06/2019 – 07/2019
Αθήνα, Ελλάδα

Εργαστήριο Μηχανικής και Συντήρησης τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

Έρευνα και Ανάπτυξη νέων προϊόντων τροφίμων
Εισαγωγή στην έρευνα και ανάπτυξη νέων προϊόντων-Νέες έννοιες και
μεθοδολογία εργασίας σε υψηλό ερευνητικό επίπεδο.

ΠΡΟΤΖΕΚΤ-ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

10/2019 – 01/2021

Μελέτη υφής υδρογελών αμύλου αραβοσίτου και η επίδραση της προσθήκης ανθεκτικού αμύλου

Μελέτη του κλάσματος του ανθεκτικού αμύλου αραβοσίτου, και της επίδρασης
της προσθήκης του σε συστήματα βιοπολυμερών, ιδίως των υδρογελών αμύλου.
Η μελέτη πραγματοποιήθηκε πάνω στις φυσικές ιδιότητες, τη περιεχόμενη
υγρασία, τη ρεολογική συμπεριφορά και τις μηχανικές ιδιότητες των υδρογελών,
σε διαφορετικές συγκεντρώσεις και διαφορετικούς χρόνους συντήρησης σε
θερμοκρασίες ψύξης.

Ισχυρές ενδείξεις και σύσταση από τον F.D.A. για την αντικαρκινική ιδιότητα του
ανθεκτικού αμύλου αραβοσίτου.

Πλήρης γνώση των φαινομένων της ζελατινοποίησης-συναίρεσης όσων τροφίμων
περιέχουν άμυλο, ιδίως των αλεύρων, προϊόντων αρτοποιίας και ζυμαρικών.

Γνώση χρήσης ιξωδόμετρων RVA, και μελέτης υφής με TPA INSTRON.

Δεξιότητα επεξεργασίας δεδομένων και εξαγωγής συμπερασμάτων διαμέσου της
χρήσης μαθηματικών μοντέλων (Ostwald de Waele, Young's modulus κ.α.).

09/2018 – 01/2019

Μελέτη της επίδρασης χρήσης συσκευασίας τροποποιημένης ατμόσφαιρας στη μικροβιακή χλωρίδα κατά τη συντήρηση νωπών φρέσκων γοπών

Δειγματοληπτική εξέταση ιχθύων-Εξέταση μικροβιακής χλωρίδας-Προετοιμασία
υποστρωμάτων-Καλλιέργεια και καταμέτρηση αποικιών-Συσκευασία υπό
ελεγχόμενες συνθήκες σύστασης αερίων ατμόσφαιρας-Έγχυση αιθέριων ελαίων
ως αντιμικροβιακοί παράγοντες.

Κατάρτιση σχεδίου Η.Α.Σ.Ρ στη γραμμή παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας χωρίς γλουτένη

Μελέτη γραμμής παραγωγής προϊόντων ελεύθερων γλουτένης-Ανάλυση προϊόντος-Αναγνώριση φυσικών/χημικών/βιολογικών κινδύνων-Σχεδιασμός διαγράμματος ροής και αποφάσεων-Κρίσιμα σημεία ελέγχου και κρίσιμα όρια ελέγχου-Εκτίμηση κινδύνου

🧠 ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

Μέθοδοι μικροβιακού ελέγχου τροφίμων	● ● ● ● ●	Μέθοδοι ανάλυσης τροφίμων	● ● ● ● ●
Αρχές συντήρησης τροφίμων	● ● ● ● ●	Μηχανική τροφίμων-Χημική μηχανική	● ● ● ● ●
Αμπελουργία-Οινολογία	● ● ● ● ●	Τεχνολογία και παραγωγή γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων	● ● ● ● ●
Microsoft office professional (word, excel, powerpoint, access, xlstat etc.)	● ● ● ● ●	SPC Quality tools	● ● ● ● ●
R&D Ανάπτυξη συνταγής-Μοντελοποίηση και τεχνική ανάπτυξη δυνητικά νέων προϊόντων-Μελέτη και ανάπτυξη καινοτόμων ιδεών.	● ● ● ● ●	Σφαιροποίηση-Ενθυλάκωση βρώσιμων συστατικών/αλκοολούχων/φαρμακευτικών ουσιών	● ● ● ● ●

🏠 ΕΘΕΛΟΝΤΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑ

04/2022 – 05/2022
Μαρούσι, Ελλάδα

Εθνικό επιχειρησιακό σχέδιο εμβολιασμών(Επιχείρηση 'Ελευθερία')

Μέγα εμβολιαστικό κέντρο Προμηθείας
Συμμετοχή στο σχέδιο εμβολιασμών από τη θέση της γραμματείας(ταυτοποίηση και έγκριση ραντεβού) και της αρχειοθέτησης των αρχείων εμβολιασμού των πολιτών για το χρονικό διάστημα 1/4/2022 έως και 9/5/2022

🔑 ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ

Γυμναστική,Ζωγραφική,Ανάγνωση βιβλίων, Λήψη και επεξεργασία φωτογραφιών