

1. ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ:	Θάλεια Τσιάκα
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΤΑΧΥΔΡΟΜΕΙΟ:	tsiakath@uniwa.gr ; tsiakath@gmail.com
ORCID:	https://orcid.org/0009-0009-6408-3830
SCOPUS Author ID:	23006476200
h-index:	Scopus: 12, Google Scholar: 15
Προσωπικός Ιστότοπος ΠΑΔΑ:	https://fst.uniwa.gr/profile/tsiaka-thaleia/ (Σχολή Επιστημών Τροφίμων - Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων)
Google Scholar:	https://scholar.google.gr/citations?user=boLgxl4AAAAJ&hl=el&oi=ao
Research Gate:	https://www.researchgate.net/profile/Thalia-Tsiaka
Linkedin	https://www.linkedin.com/in/thalia-tsiaka-2a3ba914a/

2. ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΑΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

07-2019 Διδακτορική Διατριβή, Βαθμός Πτυχίου: «ΑΡΙΣΤΑ» Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών (ΕΚΠΑ), Σχολή Θετικών Επιστημών, Τμήμα Χημείας Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών (ΕΙΕ), Ινστιτούτο Χημικής Βιολογίας (ΙΧΒ) Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής (ΠΑΔΑ), Σχολή Επιστημών Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων Τίτλος Διδακτορικής Διατριβής: « <i>Development and validation of LC-MS and NMR methods for the qualitative and quantitative determination of carotenoids in foods and byproducts</i> » Γνωστικό Αντικείμενο «ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ» doi: 10.12681/eadd/46167 Ηλεκτρονική Διεύθυνση Handle: http://hdl.handle.net/10442/hedi/46167
2012 Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης, Βαθμός Πτυχίου: «ΑΡΙΣΤΑ» Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών (ΕΚΠΑ), Σχολή Θετικών Επιστημών, Τμήμα Χημείας Διαπανεπιστημιακό Διατμηματικό Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών Ειδίκευση «ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ-ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ» Τίτλος Διπλωματικής Εργασίας: « <i>Ανάπτυξη χημειοφωταυγειομετρικής μεθόδου εκτίμησης του αριθμού υπεροξειδίων εδάδιμων ελαίων</i> »
2008 Πτυχίο Χημείας, Βαθμός Πτυχίου «ΛΙΑΝ ΚΑΛΩΣ» Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών (ΕΚΠΑ), Σχολή Θετικών Επιστημών, Τμήμα Χημείας Τίτλος Πτυχιακής Εργασίας: « <i>Φθορισμομετρικός προσδιορισμός φολικού οξέος</i> »

3. ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

28.03.2022 έως 29.11.2023	Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων Σχολή Επιστημών Τροφίμων Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής (ΠΑΔΑ)
01.04.2018 έως 29.12.2023	Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια/Υποψήφια Διδάκτορας Ινστιτούτο Χημικής Βιολογίας (ΙΧΒ) Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών (ΕΙΕ)
11.10.2021-25.02.2022 & 01.03.2021-12.07.2021 & 05.10.2020-28.02.2021 & 24.02.2020-03.07.2020	Ακαδημαϊκός Υπότροφος (αρθρ.29 Ν.4009/2011) Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων Σχολή Επιστημών Τροφίμων Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής (ΠΑΔΑ)
01.11.2018-31.08.2019	Επιστημονική συνεργάτιδα Ινστιτούτο Χημικής Βιολογίας (ΙΧΒ) Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών (ΕΙΕ)
12.03.2008-11.07.2008	Προπτυχιακή Πρακτική Άσκηση 3 ^ο Τμήμα (Τμήμα Αλκοολούχων Ποτών, Οινοπνεύματος και Μελιών) Δ' Χημικής Υπηρεσίας Αθηνών του Γενικού Χημείου του Κράτους (ΓΧΚ) (ΣΥΜΒ1.ΓΧΚ)

4. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ - ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΟΥΜΕΝΑ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

1. **Τίτλος Έργου:** «Η μεταβολομική ανάλυση ως διαγνωστικό εργαλείο βιωσιμότητας και ανάπτυξης των εμβρύων στην υποβοηθούμενη γονιμοποίηση και κατά τη διάρκεια της κύησης».

Τίτλος Προγράμματος: Ενίσχυση του ανθρώπινου κεφαλαίου για την προαγωγή της έρευνας και της καινοτομίας στις 3 Περιφέρειες σταδιακής εξόδου - Θαλής

Χρηματοδοτούσα Αρχή: Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο (ΕΚΤ), Τομεακό Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Εκπαίδευση & Δια Βίου Μάθηση» (ΕΠΕΔΒΜ), **ΕΣΠΑ 2007-2013**

Αντικείμενο Έρευνας: «Μεταβολομική ανάλυση για την εύρεση βιοδεικτών της ανάπτυξης του εμβρύου».

Διάρκεια Σύμβασης: 01.03.2015-26.06.2015

Φορέας: Τμήμα Χημείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης (ΑΠΘ)

2. Τίτλος Έργου: «ARCADE».

Χρηματοδοτούσα Αρχή: Αυτοχρηματοδοτούμενο Έργο του Ινστιτούτου Χημικής Βιολογίας (ΙΧΒ), Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών (ΕΙΕ)

Αντικείμενο Έρευνας: «Προσδιορισμός δραστικής ουσίας σε δείγματα πλάσματος με χρήση φασματομετρίας μάζας».

Διάρκεια Σύμβασης: 01.04.2018-31.05.2018

Φορέας: Ινστιτούτο Χημικής Βιολογίας (ΙΧΒ), Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών (ΕΙΕ)

3. Τίτλος Έργου: «Νανογαλακτώματα φυτικών ελαίων με ενυδατικές και εντομοασπαστικές ιδιότητες-QFytoTera»

Τίτλος Προγράμματος: Ερευνώ-Δημιουργώ-Καινοτομώ, ΕΣΠΑ 2014-2020

Χρηματοδοτούσα Αρχή: ΕΥΔΕ – ΕΤΑΚ

Αντικείμενο Έρευνας: «Ανάπτυξη και επικύρωση μεθοδολογίας σε υγρή χρωματογραφία-φασματομετρία μάζας για την *in vitro* επιλογή δυνητικών προσδετών OBPs με αυξημένη συγγένεια και εξειδίκευση».

Διάρκεια Σύμβασης: 01.11.2018-31.08.2019

Φορέας: Ινστιτούτο Χημικής Βιολογίας (ΙΧΒ), Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών (ΕΙΕ)

4. Τίτλος Έργου: «Αξιοποίηση γεωργικών υποπροϊόντων ως νέων υποστρωμάτων για την παραγωγή μανιταριών *pleurotus* υψηλής διατροφικής αξίας – ανάπτυξη και κλινική αξιολόγηση ενός καινοτόμου πολυδύναμου λειτουργικού τροφίμου (σνακ μανιταριών) με αυξημένη περιεκτικότητα σε βιοδραστικές ενώσεις (βιταμίνες D και αντιοξειδωτικά - AgroWasteForNutritiousMushrooms)»

Τίτλος Προγράμματος: Ερευνώ-Δημιουργώ-Καινοτομώ, ΕΣΠΑ 2014-2020

Χρηματοδοτούσα Αρχή: ΕΥΔΕ – ΕΤΑΚ

Αντικείμενο Έρευνας: «Ανάπτυξη και επικύρωση μεθοδολογίας σε υγροχρωματογραφία-φασματομετρία μάζας για τον προσδιορισμό ισοπροστανίων σε βιολογικά υγρά και προκατεργασία δειγμάτων, και βελτιστοποίηση, ανάπτυξη και επικύρωση μεθοδολογίας σε φασματομετρία ορατού-υπεριώδους για τον προσδιορισμό εργοθειονίνης και λοβαστατίνης σε δείγματα μανιταριών».

Διάρκεια Σύμβασης: 20.09.2019-19.01.2021 & 20.01.2021-19.09.2021 & 20.09.2021-19.10.2021

Φορέας: Ινστιτούτο Χημικής Βιολογίας (ΙΧΒ), Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών (ΕΙΕ)

5. Τίτλος Έργου: «Ερευνητικές μελέτες φασματοσκοπικών αναλύσεων ΙΧΒ»

Τίτλος Προγράμματος: Ερευνητικό έργο ΕΙΕ

Χρηματοδοτούσα Αρχή: Χρηματοδότηση από ιδιωτικό φορέα

Αντικείμενο Έρευνας: «Διενέργεια πειραμάτων φασματομετρίας μαζών, επεξεργασία, ερμηνεία δεδομένων».

Διάρκεια Σύμβασης: 27.10.2021-26.12.2021

Φορέας: Ινστιτούτο Χημικής Βιολογίας (ΙΧΒ), Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών (ΕΙΕ)

6. Τίτλος Έργου: «Μεταβολομικές μελέτες - METABOLOMICS»

Τίτλος Προγράμματος: Ερευνητικό έργο ΕΙΕ

Χρηματοδοτούσα Αρχή: Χρηματοδότηση από εγχώριο Πανεπιστημιακό φορέα

Αντικείμενο Έρευνας: «Στοχευμένη μεταβολομική ανάλυση με χρήση υγρής χρωματογραφίας-φασματομετρίας μαζών ευρέως φάσματος πρωτογενών και ενδιάμεσων μεταβολιτών σε δείγματα ορού αίματος από 400 εθελοντές με διάγνωση NAFLD (μη αλκοολική λιπώδης διήθηση ήπατος)».

Διάρκεια Σύμβασης: 01.01.2022-31.05.2022 & 01.06.2022-30.09.2022

Φορέας: Ινστιτούτο Χημικής Βιολογίας (ΙΧΒ), Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών (ΕΙΕ)

7. Τίτλος Έργου: «Σχεδιασμός και ανάπτυξη συμπληρώματος διατροφής για την οστεοπόρωση μέσω μηχανισμών του εντερικού μικροβιώματος. Μελέτη της αποτελεσματικότητας και ανεκτικότητας στο καινοτόμο συμπλήρωμα διατροφής - OSTEOME»

Τίτλος Προγράμματος: Ερευνώ-Δημιουργώ-Καινοτομώ, ΕΣΠΑ 2014-2020

Χρηματοδοτούσα Αρχή: ΕΥΔΕ – ΕΤΑΚ

Αντικείμενο Έρευνας: «Ολιστική ανάλυση εντερικού μικροβιώματος προς ανακάλυψη και επικύρωση βιοδεικτών με χρήση LC-MS. Στατιστική ανάλυση και επεξεργασία δεδομένων. Χαρτογράφηση μοριακών μηχανισμών και δυνητικών βιοδεικτών».

Διάρκεια Σύμβασης: 01.11.2022 έως 27.12.2023

Φορέας: Ινστιτούτο Χημικής Βιολογίας (ΙΧΒ), Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών (ΕΙΕ)

8. Τίτλος Έργου: «Βιώσιμη αξιοποίηση των υπολειμμάτων απόσταξης αρωματικών φυτών και ανθέων για την παρασκευή προϊόντων αλλαντικών-Roseham»

Τίτλος προγράμματος: Ερευνώ-Δημιουργώ-Καινοτομώ, ΕΣΠΑ 2014-2020

Χρηματοδοτούσα Αρχή: ΕΥΔΕ – ΕΤΑΚ

Αντικείμενο Έρευνας: «ΕΕ1. Συλλογή και επεξεργασία παραπροϊόντων της παραγωγής αιθέριων ελαίων από αρωματικά φυτά; ΕΕ2. Εκχύλιση βιοδραστικών συστατικών, χημικές αναλύσεις και χαρακτηρισμός των παραπροϊόντων της απόσταξης αρωματικών φυτών και των εκχυλισμάτων τους».

Διάρκεια Σύμβασης: 28.03.2022 έως 29.11.2023

Φορέας: Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής (ΠΑΔΑ)

5. ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

Α. Διδασκαλία σε Προπτυχιακά Προγράμματα Σπουδών

Α.1. Ακαδημαϊκός Υπότροφος (αρθρ.29 Ν.4009/2011) στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής (ΠΑΔΑ).

ΔΙΔΑΚΤΙΚΑ ΕΤΗ 2019-2020/2020-2021/2021-2022

Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων (Εργαστήριο) - ΣΤ' Εξάμηνο	
Διάρκεια Σύμβασης	
Εξάμηνο	
24.02.2020-03.07.2020	
Εαρινό	
01.03.2021-12.07.2021	
Εαρινό	
Χημική Σύσταση και Ποιότητα Τροφίμων (Εργαστήριο) - Ε' Εξάμηνο	
05.10.2020-28.02.2021	
Χειμερινό	
11.10.2021-25.02.2022	
Χειμερινό	
Βιοχημεία (Εργαστήριο) - Γ' Εξάμηνο	
11.10.2021-25.02.2022	
Χειμερινό	

Α.2. Αυτοδύναμη διδασκαλία προπτυχιακών μαθημάτων στα πλαίσια της Πράξης «Απόκτηση Ακαδημαϊκής Διδακτικής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες Κάτοχους Διδακτορικού 2021-2022 (MIS 5127049) και 2022-2023 (MIS 5180692) στο Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής»

ΔΙΔΑΚΤΙΚΑ ΕΤΗ 2021-2022/2022-2023 (Σχολή Επιστημών Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων)

Μεθοδολογία Έρευνας – Ορολογία (Προαιρετικό Μάθημα) - ΣΤ' Εξάμηνο	
Διάρκεια Σύμβασης	
Εξάμηνο	
28.02.2022-21.09.2022	
Εαρινό	
10.10.2022-22.09.2023	
Εαρινό	
Διαχείριση και Αξιοποίηση Αποβλήτων και Παραπροϊόντων Βιομηχανικών Τροφίμων (Μάθημα Επιλογής) - Ζ' Εξάμηνο	
10.10.2022-22.09.2023	
Χειμερινό	

B. Διδασκαλία σε Μεταπτυχιακά Προγράμματα Σπουδών

Συμμετοχή ως διδάσκουσα στο Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών (ΠΜΣ) με τίτλο «Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων – Food Innovation, Quality and Safety» του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής (ΠΑΔΑ).

Μάθημα	Τίτλος Διάλεξης	Ώρες Διδασκαλίας
Ανάλυση Τροφίμων (Χειμερινό Εξάμηνο)	«Χαρακτηριστικά ποιότητας αναλυτικών μεθόδων-Επικύρωση αναλυτικών μεθόδων» «Βασική στατιστική επεξεργασία αναλυτικών δεδομένων» «Μεθοδολογία πειραματικού σχεδιασμού»	8
Διαχείριση Ποιότητας Τροφίμων (Χειμερινό εξάμηνο)	«Μεθοδολογία Έρευνας-Μέρος Α» «Μεθοδολογία Έρευνας-Μέρος Β»	6
Οργανοληπτική Αξιολόγηση Τροφίμων (Εαρινό εξάμηνο)	«Χημικοί επιμολυντές (πολυκυκλικοί αρωματικοί υδρογονάνθρακες, διοξίνες): Κατηγορίες, νομοθεσία και μέθοδοι ανίχνευσης»	2
Χημική και Μικροβιολογική Ασφάλεια Τροφίμων (Εαρινό εξάμηνο)	«Έλεγχος διασπορών (μονοπαραγοντική και διπαραγοντική ανάλυση διασποράς)»	2

6. ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ-ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ-ΠΑΤΕΝΤΕΣ

Κληροδότημα Αντωνίου Παπαδάκη	Μεταπτυχιακές σπουδές Διάρκεια υποτροφίας: 29.10.2008-28.10.2010
Κατάθεση πατέντας στο Ευρωπαϊκό Γραφείο Πατεντών (European Patent Office, EPO) και στον Οργανισμό Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας (OBI)	Τίτλος εφεύρεσης: «Σύνθεση απωθητικού κουνουπιών που περιλαμβάνει αιθέριο έλαιο γαρρων» [EL] «Mosquito repellent composition comprising yarrow essential oil» [ENG]

7. ΠΡΟΦΟΡΙΚΕΣ ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΚΑΙ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

ΠΣ1. Comparison of ultrasound- and microwave-assisted extraction techniques for the extraction of carotenoids from shrimps

T. Tsiaka, V.J. Sinanoglou, P. Zoumpoulakis, C. Makris, G. Heropoulos, A.C. Calokerinos, 9th Aegean Analytical Chemistry Days, September 29-October 3, **2014**, Chios, Greece.

ΠΣ2. High-energy extraction techniques and Response Surface Methodology: A powerful combination for the recovery of bioactive compounds

T. Tsiaka, P. Zoumpoulakis, V.J. Sinanoglou, C. Makris, G.A. Heropoulos, A.C. Calokerinos, International Conference 'Science in Technology' SCinTE 2015, **2015**, Athens, Greece.

ΠΣ3. Natural deep eutectic solvents (NADES): Potentials and challenges of a state-of-art green technology for carotenoids extraction.

T. Tsiaka, S. Koutsoukos, A. Tzani, A. Detsi, P. Zoumpoulakis, International Conference on Carotenoid Research and Applications on Agro-food and Health, 26-28 November **2019**, Limassol, Cyprus

8. ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ

8.1 ΠΡΩΤΟΤΥΠΕΣ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ

Δ1. Chemiluminometric and fluorimetric determination of folic acid, M. Timotheou-Potamia, P. Anastassopoulos, T. Mellos, M. Spinou, **T. Tsiaka**, *Analytical Letters*, **2007**, 40, 2203 – 2216, doi: <https://doi.org/10.1080/00032710701567022>

Δ2. Development and validation of a chemiluminescent method for the evaluation of a total hydroperoxide content in edible oils. **T. Tsiaka**, D.C. Christodouleas, A.C. Calokerinos, *Food Research International*, **2013**, 54(2), 2069-2074, doi: <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2013.08.036>

Δ3. Response surface methodology towards the optimization of high-energy carotenoid extraction from *Aristeus Antennatus* shrimp. **T. Tsiaka**, P. Zoumpoulakis, V.J. Sinanoglou, C. Makris, G.A. Heropoulos, A.C. Calokerinos, *Analytica Chimica Acta*, **2015**, 877, 100–110, doi: <https://doi.org/10.1016/j.aca.2015.03.051>

Δ4. Total phenolic content, antioxidant capacity and phytochemical profiling of grape and pomegranate wines. D.Z. Lantzouraki, V.J. Sinanoglou, **T. Tsiaka**, C. Proestos, P. Zoumpoulakis, *RSC Advances*, **2015**, 5, 101683 – 101692, doi: <https://doi.org/10.1039/C5RA20064D>

Δ5. Investigating the metabolic fingerprint of term infants with normal and increased fetal growth. C. Fotakis, M. Zoga, C. Baskakis, **T. Tsiaka**, T. Boutsikou, T.T. Briana, K. Dendrinou, A. Malamitsi-Puchner, P. Zoumpoulakis, *RSC Advances*, **2016**, 6, 79325-79334, doi: <https://doi.org/10.1039/C6RA12403H>

Δ6. Metabolic and antioxidant profiles of herbal infusions and decoctions. C. Fotakis, D. Tsigirmani, **T. Tsiaka**, D.Z. Lantzouraki, I.F. Strati, C. Makris, D. Tagkouli, C. Proestos, V.J. Sinanoglou, P. Zoumpoulakis, *Food Chemistry*, **2016**, 211, 963–971, doi: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.05.124>

Δ7. 1H NMR-based metabolomics reveals the effect of maternal habitual dietary patterns on human amniotic fluid profile. M. Fotiou, C. Fotakis, F. Tsakoumaki, E. Athanasiadou, C. Kyrkou, A. Dimitropoulou, **T. Tsiaka**, A.C. Chatziioannou, K. Sarafidis, G. Menexes, G. Theodoridis, C.G. Biliaderis, P. Zoumpoulakis, A.P. Athanasiadis, A.M. Michaelidou, *Scientific Reports*, **2018**, (8):4076, 1-12, doi: <https://doi.org/10.1038/s41598-018-22230-y>

Δ8. Macular carotenoids in lipid food matrices: DOE-based high energy extraction of egg yolk xanthophylls and quantification through a validated APCI(+) LC-MS/MS method. **T. Tsiaka**, D.Z. Lantzouraki, E. Siapi, V.J. Sinanoglou, G.A. Heropoulos, A.C. Calokerinos, P. Zoumpoulakis, *Journal of Chromatography B*, **2018**, 1096, 160-171, doi: <https://doi.org/10.1016/j.jchromb.2018.08.010>

Δ9. Choline chloride and Tartaric acid NADES: An efficient solvent for the extraction of phenolic and carotenoid compounds. S. Koutsoukos, **T. Tsiaka**, A. Tzani, P. Zoumpoulakis, A. Detsi, *Journal of Cleaner Production*, **2019**, 241, 118384, doi: <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2019.118384>

Δ10. Antioxidant Profiles of Vitis vinifera L. and Salvia triloba L. Leaves Using High Energy Extraction Methodologies. D.Z. Lantzouraki, **T. Tsiaka**, N. Soteriou, G. Asimomiti, E. Spanidi, P. Natskoulis, K. Gardikis, V.J. Sinanoglou, P. Zoumpoulakis, *JAOAC International*, **2019**, 103, 1-9, doi: <https://doi.org/10.5740/jaoacint.19-0261>

Δ11. Expanding the Role of Sub-Exploited DOE-High Energy Extraction and Metabolomic Profiling towards Agro-Byproduct Valorization: The Case of Carotenoid-Rich Apricot Pulp. **T. Tsiaka**, C. Fotakis, D.Z. Lantzouraki, K. Tsiantas, E. Siapi, V.J. Sinanoglou, P. Zoumpoulakis, *Molecules*, **2020**, 25, 2702, doi: <https://doi.org/10.3390/molecules25112702>

Δ12. On the Identification and Quantification of Ergothioneine and Lovastatin in Various Mushroom Species: Assets and Challenges of Different Analytical Approaches. K. Tsiantas, **T. Tsiaka**, G. Koutrotsios, E. Siapi, G.I. Zervakis, N. Kalogeropoulos, P. Zoumpoulakis, *Molecules*, **2021**, 26, 1832, doi: <https://doi.org/10.3390/molecules26071832>

Δ13. A Randomized Controlled Trial on Pleurotus eryngii Mushrooms with antioxidant compounds and Vitamin D2 in managing metabolic disorders. S. A. Kleftaki, C. Amerikanou, A. Gioxari, D. Z. Lantzouraki, G. Sotiroidis, K. Tsiantas, K., **T. Tsiaka**, D. Tagkouli, C. Tzavara, L. Lachouvaris, G.I. Zervakis, N. Kalogeropoulos, P. Zoumpoulakis, A.C. Kaliora, *Antioxidants*, **2022**, 11(11), 2113, doi: <https://doi.org/10.3390/antiox11112113>

Δ14. Assessing the Phytochemical Profile and Potential of Traditional Herbal Infusions against Aldose Reductase through In Silico Studies and LC-MS/MS Analysis. **T. Tsiaka***, E. Kritsi, D.Z. Lantzouraki, P. Christodoulou, D. Tsigrimani, I.F. Strati, V.J. Sinanoglou, P. Zoumpoulakis, *Applied Sciences*, **2022**, 12(16), 8361, doi: <https://doi.org/10.3390/app12168361>

Δ15. Enhancing the nutritional and functional properties of Pleurotus citrinopileatus mushrooms through the exploitation of winery and olive mill wastes. G. Koutrotsios, D. Tagkouli, G. Bekiaris, A. Kaliora, **T. Tsiaka**, K. Tsiantas, I. Chatzipavidis, P. Zoumpoulakis, N. Kalogeropoulos, G.I. Zervakis, *Food Chemistry*, **2022**, 370, 131022. doi: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.131022>

Δ16. Highlighting the Potential of Attenuated Total Reflectance – Fourier Transform Infrared (ATR-FTIR) Spectroscopy to Characterize Honey Samples with Principal Component Analysis (PCA). A. G. Ioannou, E. Kritsi, V. J. Sinanoglou, D. Cavouras, **T. Tsiaka**, D. Houhoula, P. Zoumpoulakis & I. F. Strati, *Analytical Letters*, **2022**, 789-806. doi: <https://doi.org/10.1080/00032719.2022.2103143>

Δ17. In Vitro and In Silico Studies to Assess Edible Flowers' Antioxidant Activities. E. Kritsi, **I. Tsiaka**, A.G. Ioannou, V. Mantanika, I.F. Strati, I. Panderi, P. Zoumpoulakis, V.J. Sinanoglou, *Applied Sciences*, **2022**, 12, 7331. doi: <https://doi.org/10.3390/app12147331>

Δ18. Profiling carotenoid and phenolic compounds in fresh and canned fruit of peach cultivars: impact of genotype and canning on their concentration. M. Christofi, A. Pavlou, D.Z. Lantzouraki, **I. Tsiaka**, E. Myrtsi, P. Zoumpoulakis, S.A. Haroutounian, A. Mauromoustakos, C.G. Biliaderis, G.A. Manganaris, *Journal of Food Composition and Analysis*, **2022**, 114, 104734. doi: <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2022.104734>

Δ19. A Separation and Concentration of Astaxanthin and Lutein from Microalgae Liquid Extracts Using Magnetic Nanoparticles. M.G. Savvidou, **I. Tsiaka**, P. Zoumpoulakis, E. Maggiorou, K. Tyrovolas, A. Molino, E. Hristoforou, A. Ferraro, *Magnetochemistry*, **2022**, 8(8), 80. doi: <https://doi.org/10.3390/magnetochemistry8080080>

Δ20. Towards the Optimization of Microwave-Assisted Extraction and the Assessment of Chemical Profile, Antioxidant and Antimicrobial Activity of Wine Lees Extracts. D. Tagkouli, **I. Tsiaka**, E. Kritsi, M. Sokovic, V.J. Sinanoglou, D.Z. Lantzouraki, P. Zoumpoulakis, *Molecules*, **2022**, 27(7), 2189. doi: <https://doi.org/10.3390/molecules27072189>

Δ21. Urine Metabolomic Profile of Breast-versus Formula-Fed Neonates Using a Synbiotic-Enriched Formula. V. Falaina, C. Fotakis, T. Boutsikou, **I. Tsiaka**, G. Moros, S. Ouzounis, V. Andreou, Z. Iliodromiti, T. Xanthos, Y. Vanderplas, N. Iacovidou, Zoumpoulakis, P. *International Journal of Molecular Sciences*, **2022**, 23(18), 10476. doi: <https://doi.org/10.3390/ijms231810476>

Δ22. Green Extraction of Greek Propolis Using Natural Deep Eutectic Solvents (NADES) and Incorporation of the NADES-Extracts in Cosmetic Formulation. A. Tzani, I. Pitterou, F. Divani, **I. Tsiaka**, G. Sotiroudis, P. Zoumpoulakis, A. Detsi, *Sustainable Chemistry*, **2023**, 4(1), 8-25. doi: <https://doi.org/10.3390/suschem4010002>

Δ23. Optimization of Ultrasound-and Microwave-Assisted Extraction for the Determination of Phenolic Compounds in Peach Byproducts Using Experimental Design and Liquid Chromatography–Tandem Mass Spectrometry. **I. Tsiaka***, D. Z. Lantzouraki, G. Polychronaki, G. Sotiroudis, E. Kritsi, V. J. Sinanoglou, D.P. Kalogianni, P. Zoumpoulakis, *Molecules*, **2023**, 28(2), 518. doi: <https://doi.org/10.3390/molecules28020518>

Δ24. Pleurotus eryngii Chips—Chemical Characterization and Nutritional Value of an Innovative Healthy Snack. C. Amerikanou, D. Tagkouli, **I. Tsiaka**, D.Z. Lantzouraki, S. Karavoltso, A. Sakellari, S.A. Kleftaki, G. Koutrotsios, V. Giannou, G.I. Zervakis, P. Zoumpoulakis, N. Kalogeropoulos, A.C. Kaliora, *Foods*, **2023**, 12(2), 353. doi: <https://doi.org/10.3390/foods12020353>

Δ25. Potential Health Benefits of Banana Phenolic Content during Ripening by Implementing Analytical and In Silico Techniques. E. Kritsi, **I. Tsiaka**, G. Sotiroudis, E. Mouka, K. Aouant, G. Ladika, P. Zoumpoulakis, D. Cavouras, V.J. Sinanoglou, *Life*, **2023**, 13(2), 332. doi: <https://doi.org/10.3390/life13020332>

Δ26. Quality Assessment of Banana Ripening Stages by Combining Analytical Methods and Image Analysis. V.J. Sinanoglou, **I. Tsiaka**, K. Aouant, E. Mouka, G. Ladika, E. Kritsi, S.J. Konteles, A.G. Ioannou, P. Zoumpoulakis, I.F. Strati, D. Cavouras, *Applied Sciences*, **2023**, 13(6), 3533. doi: <https://doi.org/10.3390/app13063533>

Δ27. Quality Assessment of Ground Coffee Samples from Greek Market Using Various Instrumental Analytical Methods, In Silico Studies and Chemometrics. **I. Tsiaka**, E. Kritsi, S.M. Bratakos, G. Sotiroudis, P. Petridi, I. Savva, P. Christodoulou, I.F. Strati, P. Zoumpoulakis, D.

Cavouras, V.J. Sinanoglou, *Antioxidants*, **2023**, 12(6), 1184. doi: <https://doi.org/10.3390/antiox12061184>

Δ28. Application of Electric Field Force for the Accumulation of Anthocyanins from Winery Wastewater. V. Bartzis, I.F. Strati, I.E. Sarris, **T. Tsiaka**, A. Batrinou, S.J. Konteles, S. J., V.J. Sinanoglou, *Water*, **2023**, 15(13), 2450. doi: <https://doi.org/10.3390/w15132450>

Δ29. Optimization of Ultrasound-Assisted Extraction and Characterization of the Phenolic Compounds in Rose Distillation Side Streams Using Spectrophotometric Assays and High-Throughput Analytical Techniques. **T. Tsiaka**, N.A. Stavropoulou, M.C. Giannakourou, I.F. Strati, V.J. Sinanoglou, *Molecules*, **2023**, 28(21), 7403. doi: <https://doi.org/10.3390/molecules28217403>

Δ30. A Computational Approach for the Discovery of Novel DNA Methyltransferase Inhibitors. E. Kritsi, P. Christodoulou, **T. Tsiaka**, P. Georgiadis, M. Zervou, *Current Issues of Molecular Biology*, **2024**, 46(4), 3394. doi: <https://doi.org/10.3390/cimb46040213>

Δ31. On the Assessment of Strawberries' Shelf-Life and Quality, Based on Image Analysis, Physicochemical Methods, and Chemometrics. G. Ladika, I.F. Strati, **T. Tsiaka**, D. Cavouras, V.J. Sinanoglou, *Foods*, **2024**, 12(2), 234. doi: <https://doi.org/10.3390/foods13020234>

Δ32. Prediction of Flavor Potential of *Ocimum basilicum* L. Side-Stream Phytoconstituents, Using Liquid Chromatography–Tandem Mass Spectrometry Analysis and In Silico Techniques. E. Kritsi, **T. Tsiaka**, A. Boroboka, G. Koletsou, S. Theofilatos, A. Maggenaki, P. Christodoulou, G. Ladika, K. Tsiantas, G. Sotiroudis, V.J. Sinanoglou, *Separations*, **2024**, 11(9), 261. doi: <https://doi.org/10.3390/separations11090261>

Δ33. Quality Assessment of Greenhouse-Cultivated Cucumbers (*Cucumis sativus*) during Storage Using Instrumental and Image Analyses. P. Christodoulou, G. Ladika, K. Tsiantas, E. Kritsi, **T. Tsiaka**, D. Cavouras, P. Zoumpoulakis, V.J. Sinanoglou, *Applied Sciences*, **2024**, 14(19), 8676. doi: <https://doi.org/10.3390/app14198676>

8.2 ΑΡΘΡΑ ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ

AA1. Design and Development of Novel Nutraceuticals: Current Trends and Methodologies. **T. Tsiaka**, E. Kritsi, K. Tsiantas, P. Christodoulou, V.J. Sinanoglou, P. Zoumpoulakis, *Nutraceuticals*, **2022**, 2(2), 71-90. doi: <https://doi.org/10.3390/nutraceuticals2020006>

AA2. Non-polar dietary and endogenous lipids on gut microbiota alterations. The role of lipidomics. K. Tsiantas, S. Konteles, E. Kritsi, V. J. Sinanoglou, **T. Tsiaka***, P. Zoumpoulakis, *International Journal of Molecular Sciences*, **2022**, 23, 4070. doi: <https://doi.org/10.3390/ijms23084070> (IF 2022-2023: 6.208)

AA3. The Metagenomic and Metabolomic Profile of the Infantile Gut: Can They Be “Predicted” by the Feed Type? E.I. Dimitrakopoulou, A. Pouliakis, V. Falaina, T. Xanthos, P. Zoumpoulakis, **T. Tsiaka**, R. Sokou, Z. Iliodromiti, T. Boutsikou, N. Iacovidou, *Children*, **2022**, (9)2, 154. doi: <https://doi.org/10.3390/children9020154> (IF 2022-2023: 2.835)

8.3 ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΒΙΒΛΙΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ

KB1. T. Tsiaka, V.J. Sinanoglou, P. Zoumpoulakis. **Extracting Bioactive Compounds From Natural Sources Using Green High-Energy Approaches: Trends and Opportunities in Lab- and Large-Scale Applications**, Book Title: Ingredients Extraction by Physicochemical Methods in Food,

Handbook of Food Bioengineering, Volume 4, Chapter 8, Academic Press, Elsevier Inc., ISBN: 978-0-12-811521-3, 2017. doi: <http://dx.doi.org/10.1016/B978-0-12-811521-3.00008-9>

KB2. A. Tzani, M. A. Karadendrou, **T. Tsiaka**, E. Kritsi, P. Zoumpoulakis, A. Detsi, **Exploring the Role of Natural Deep Eutectic Solvents (NADES) Towards the Valorization of Food Processing Industry Waste**, Book Title: Deep Eutectic Solvents: Properties, Applications and Toxicity, Chapter ID: 75796, Chapter 2, Nova Science Publishers, Inc., ISBN: 978-1-68507-719-8, 2022. doi: <https://doi.org/10.52305/IWUI3187>

8.4 ΠΕΡΙΛΗΨΕΙΣ ΣΕ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ

Σ1. Development and validation of a chemiluminescent method for the evaluation of peroxide value in edible oils.

T. Tsiaka, D.C. Christodouleas, A.C. Calokerinos, 7th International Conference on Instrumental Methods of Analysis Modern Trends and Applications, September 18-22, 2011, Chania, Greece.

Σ2. Optimization of the ultrasound-assisted extraction of carotenoids from red shrimp *A. Foliacea*.

T. Tsiaka, P. Zoumpoulakis, V.J. Sinanoglou, A.C. Calokerinos, 8th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2013, September 15-19, 2013, Thessaloniki, Greece

Σ3. A metabolic and antioxidant profile study of herbal infusions and decoctions.

C. Fotakis, D. Tsigirmani, **T. Tsiaka**, I. Strati, C. Makris, D. Tagkouli, C. Proestos, V.J. Sinanoglou, P. Zoumpoulakis, 9th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2015, September 20-24, 2015, Kalamata, Greece

Σ4. On the methodology for the extraction of plant oils from aromatic plants.

P. Zoumpoulakis, D. Lantzouraki, K. Makris, **T. Tsiaka**, G. Heropoulos, A. Tourtourou, C. Hatzibatzakis, V.J. Sinanoglou, 6ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλος της Euro Fed Lipid, 11-12 Ιουνίου, 2015, Αθήνα, Ελλάδα.

Σ5. Optimizing the delivery of phenolic compounds from *Salvia triloba* and *Vitis vinifera*.

G. Asimomiti, N. Soteriou, D.Z. Lantzouraki, **T. Tsiaka**, P. Natskoulis, E. Spanidi, K. Gardikis, V.J. Sinanoglou, P. Zoumpoulakis, 10th International Conference on Instrumental Methods of Analysis, September 17-21, 2017, Heraklion, Crete, Greece.

Σ6. Optimization of high energy extraction of antioxidant compounds from *Lippia citriodora*.

C. Makris, **T. Tsiaka**, D. Lantzouraki, C. Proestos, V.J. Sinanoglou, P. Zoumpoulakis, 10th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2017, September 17-21, 2017, Heraklion, Crete, Greece.

Σ7. Optimization of extraction methodology for the recovery of phenolic antioxidants from wine lees.

D. Tagouli, D. Lantzouraki, **T. Tsiaka**, V.J. Sinanoglou, P. Zoumpoulakis, 10th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2017, September 17-21, 2017, Heraklion, Greece.

Σ8. Comparative evaluation of the antioxidant activity and phenolic profile of different extracts

from industrial peach by-product.

H. Fragiadaki, **T. Tsiaka**, D.Z. Lantzouraki, V.J. Sinanoglou, P. Zoumpoulakis, 10th International Conference on Instrumental Methods of Analysis, September 17-21, 2017, Heraklion, Crete, Greece.

Σ9. Optimization of carotenoids extraction from industrial apricots by-products using ultrasound assisted techniques and experimental design.

T. Tsiaka, M.M. Hatziriga, E. Kapiri, P. Zoumpoulakis, V.J. Sinanoglou, 11th Aegean Analytical Chemistry Days, September 25-29, **2018**, Chania, Greece.

Σ10. Implementation of high energy techniques for the optimized recovery of phenolic compounds from industrial peach byproducts.

G. Polychronaki, **T. Tsiaka**, D.Z. Lantzouraki, G.T. Sotiroudis, D.P. Kalogianni, V.J. Sinanoglou, P. Zoumpoulakis, 11th Aegean Analytical Chemistry Days, September 25-29, **2018**, Chania, Greece.

Σ11. Natural mosquito repellents: Discovering novel ligands of insect odorant binding proteins (OBPs) by implementing LC-MS-based ligand fishing.

T. Tsiaka, P.G.V. Liggri, P. Zoumpoulakis, S.E. Zographos, Natural Products in Drug Discovery and Human Health, PSE meeting 2019, 28- 31 July **2019**, Lisbon, Portugal.

Σ12. On the identification and quantification of ergothioneine and lovastatin in mushroom species: A comparison between different analytical approaches.

K. Tsiantas, **T. Tsiaka**, G. Koutrotsios, P. Zoumpoulakis, G.I. Zervakis, The 6th International Electronic Conference on Medicinal Chemistry (ECMC 2020), 01–30 NOVEMBER **2020** | ONLINE.

Σ13. Natural deep eutectic solvents as green media for the extraction of bioactive compounds from olive leaves.

A. Tzani, N. Pontillo, Z. Lemoni, **T. Tsiaka**, P. Zoumpoulakis, A. Detsi, 1ST Greenering International Conference, COST Action GREENERING CA 1822, February **2021** 15th - 16th, online.

Σ14. A Computational Approach for the Discovery of Novel DNMT1 Epigenetic Inhibitors.

E. Kritsi, P. Christodoulou, D.Z. Lantzouraki, **T. Tsiaka**, M. Zervou, P. Georgiadis, 18th Hellenic Symposium on Medicinal Chemistry (HSMC), e-conference, 25-27 February **2021**, Athens, Greece.

Σ15. Green extraction of Greek propolis using natural deep eutectic solvents (NADES) and incorporation of the NADES- extracts in cosmetic formulation.

A. Tzani, **T. Tsiaka**, F. Divani, I. Pitterou, P. Zoumpoulakis, A. Detsi, Greenering Meeting, COST Action GREENERING CA 1822, February 28th - March 2nd **2022**, Coimbra, Portugal.

Σ16. Evaluation of protection against chemical deterioration of edible oils via enrichment with antioxidants.

A. G. Ioannou, I. F. Strati, **T. Tsiaka**, P. Zoumpoulakis, V. J. Sinanoglou, 10ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων Greek Lipid Forum, 25 Νοεμβρίου **2022**, Αθήνα, Ελλάδα.

Σ17. Assessment of shelf life elongation of enriched edible oils through Rancimat method.

A. G. Ioannou, **T. Tsiaka***, I. F. Strati, P. Zoumpoulakis, V. J. Sinanoglou, 10ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων Greek Lipid Forum, 25 Νοεμβρίου **2022**, Αθήνα, Ελλάδα.

Σ18. Fecal fatty acid profile in exclusively breast-fed infants.

K. Tsiantas, P. Christodoulou, **T. Tsiaka**, T. Boutsikou, N. Iacovidou, V. J. Sinanoglou and P. Zoumpoulakis, 10ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων Greek Lipid Forum, 25 Νοεμβρίου **2022**, Αθήνα, Ελλάδα.

Σ19. Antimicrobial activity of carob (*Ceratonia siliqua* L.) extracts.

K. Pyrovolou, S. Konteles, E. Aloizou, **T. Tsiaka**, G. Fildisis, E. Strati, A. Batrinou, 1st International Congress on Food, Nutrition & Public Health - Towards a sustainable future, 17th November **2022**, Lisbon, Portugal.

Σ20. Assessment of the antioxidant/antiradical activity and phytochemical profile of ultrasound assisted extracts of aromatic plant by-products using spectrophotometric assays and untargeted LC-MS/MS analysis.

T. Tsiaka, V.J. Sinanoglou, I.F. Strati, N. Stavropoulou, A. Kaltsa, D. Milonas, L.M. Bardousi, M.C. Giannakourou, International Conference of Engineering and Food – ICEF14, 20-23 June **2023**, Nantes, France.

Σ21. Sustainable application of aromatic plant distillation by-products for an alternative meat preservation approach.

S. Konteles, **T. Tsiaka**, V.J. Sinanoglou, I.F. Strati, P. Zoumpoulakis, C. Savvas, G.N. Stoforos, N. Stavropoulou, M.C. Giannakourou, 7th International ISEKI Food Conference, 5-7 July **2023**, Paris, France.

Σ22. Impact of Packaging on Storage Quality Parameters of Greenhouse-Cultivated Cucumbers: A Comparative Analytical Study. G. Ladika, P. Christodoulou, K. Tsiantas, E. Kritsi, **T. Tsiaka**, D. Cavouras, P. Zoumpoulakis, V.J. Sinanoglou, 23rd Panhellenic Chemistry Conference, September 25-28, **2024**, Athens, Greece

Σ23. On the Evaluation of Fecal Short Chain Fatty Acid Profile of Postmenopausal Osteopenic Women Receiving a Novel Supplement: Insights from Osteome Clinical Study. K. Tsiantas, G. Ladika, P. Christodoulou, **T. Tsiaka**, D. Cavouras, P. Zoumpoulakis, V. J. Sinanoglou, 23rd Panhellenic Chemistry Conference, September 25-28, **2024**, Athens, Greece

Σ24. Non-Targeted LC-MS-Based Identification of Lipid Components in Plasma of Volunteers with Metabolic Syndromes after the Intake of a Functional Mushroom Snack-Analysis. A. Vlessidi, K. A. Stamatopoulos, P. Christodoulou, S.A. Kleftaki, C. Amerikanou, T. Tsiaka, E. Kritsi, A.C. Kaliora, P. Zoumpoulakis, 23rd Panhellenic Chemistry Conference, September 25-28, **2024**, Athens, Greece.

9. ΜΕΛΟΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΕΤΑΙΡΕΙΩΝ-ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ-ΓΝΩΣΗ Η/Υ

Άριστη γνώση Αγγλικών

Certificate of Proficiency in English,
University of Cambridge - Επίπεδο C2

Πολύ καλή γνώση Γαλλικών	DELFL 2 nd degré - Επίπεδο C1
Καλή γνώση Ισπανικών	Diploma De Español-Nivel B2 (DELE) – Επίπεδο B2
Άριστη γνώση Η/Υ	Κάτοχος Πιστοποιητικού Πληροφορικής Global Intermediate A - Word Processing, Spreadsheets, Internet Services

Μέλος της Ένωσης Ελλήνων Χημικών (ΕΕΧ)
