

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Καρκαντά Φανή

Προσωπικά Δεδομένα	<ul style="list-style-type: none">• Ημερομηνία γέννησης: 05 /04 /1986• Τηλέφωνο: +30-2410-620050, +30-694-8232079• E-mail: fanikark@hotmail.com
Εκπαίδευση	
Βασική εκπαίδευση:	
10/2006-06/2012	<p>Τεχνολόγος Γεωπόνος Τεχνολογικού Εκπαιδευτικού Ίδρυματος Λάρισας, του Τμήματος Μηχανικής Βιοσυστημάτων με Βαθμός Πτυχίου: 6,00. Ημερομηνία απόκτησης Τίτλου : 06/2012</p> <p><u>Τίτλος Πτυχιακής Διατριβής:</u>Γρήγορη ζύμωση γαλακτοκομικών με σκόνη πολυφαινόλης ελιάς, με τη μέθοδο της λυοφιλίωσης μέσω του μηχανήματος FREEZEDRYER</p>
Επαγγελματική Προϋπηρεσία	
10/2011- Σήμερα	<p>Πρακτική Άσκηση στο Εργαστήριο Μηχανικής Μεταποίησης στο τμήμα Μηχανικής Βιοσυστημάτων του ΤΕΙ Λάρισας</p>
06/2009-03/2010	<p>Εργαστηριακός συνεργάτης στο Εργαστήριο Μηχανικής Μεταποίησης στο τμήμα Μηχανικής Βιοσυστημάτων του ΤΕΙ Λάρισας με σκοπό την εξειδίκευση των μηχανημάτων του Εργαστηρίου και συμμετοχή στη διεξαγωγή πειραμάτων με τη μέθοδο του FreezeDryer, σύμφωνα με το πρόγραμμα της 10ωρης απασχόλησης/ εβδομάδα .</p>
03/2010-09/2010	
09/2010-03/2011	<p>Εργαστηριακός συνεργάτης στο Εργαστήριο Μηχανικής Μεταποίησης, στο τμήμα Μηχανικής Βιοσυστημάτων του ΤΕΙ Λάρισας με σκοπό την εξειδίκευση των μηχανημάτων του Εργαστηρίου και συμμετοχή στη διεξαγωγή πειραμάτων, για την εξαγωγή πολυφαινολών με τη μέθοδο των μεμβρανών και του FreezeDryer .</p>
03/2011-Σήμερα	<p>Εργαστηριακός συνεργάτης στο Εργαστήριο Μηχανικής Μεταποίησης, στο τμήμα Μηχανικής Βιοσυστημάτων του ΤΕΙ Λάρισας με εξειδίκευση στη δημιουργία πολυφαινολών καθώς και μεθόδους ενθυλάκωσης αυτών.</p>

Ερευνητική-Επαγγελματική Εμπειρία	<p>Επιστημονικός Συνεργάτης σε 4 Κουπόνια Καινοτομίας στα πλαίσια της χρηματοδοτούμενης από τη Γ.Γ.Ε.Τ. δράσης «Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις»:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Τίτλος έργου:</u> Παραγωγή Πολυφαινολών Υψηλής Προστιθέμενης Αξίας από Απόβλητα Ελαιοτριβείων . ΔΗΜ.ΤΣΑΚΙΡΙΔΗΣ & ΣΙΑ.Ο.Ε Αρ. Κουπονιού: 92518096-01-000141. • <u>Τίτλος έργου:</u> Ανάπτυξη μεθόδου αξιοποίησης τυρογάλακτος με παραγωγή πολυσακχαρίτη τζελάνης με ζύμωση. ΔΗΜ.ΓΙΩΤΑΣ Α.Β.Ε.Ε Αρ.Κουπονιού:31281037-01-000097 • <u>Τίτλος έργου:</u>Αξιοποίηση τυρογάλακτος με παραγωγή, μέσω ζύμωσης, ξανθάνης υψηλής προστιθέμενης αξίας .ΧΩΤΟΣ Α.Β.Ε.Ε. Αρ Κουπονιού: 18533131-01-000096. • <u>Τίτλος έργου:</u> Παραγωγή και ποιοτική αξιολόγηση νέων μαριναρισμένων προϊόντων χοιρινού κρέατος. ΜΠΟΥΧΛΑΡΙΩΤΗΣ Α.Ε. Αρ.Κουπονιού: 31281037-01-000097
Δημοσιεύσεις	<ol style="list-style-type: none"> 1) Χρ. Παπαϊωάννου, Δ. Καλφούντζος, Π. Βύρλας, Μ. Κόκκορα, Ε. Κουτσιανόπουλος, Ν. Μάντζιος και Φ. Καρκαντά (2011). Σχέση άρδευσης και ποιοτικών χαρακτηριστικών βιομηχανικής τομάτας. <i>Πρακτικά 7^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Γεωργικής Μηχανικής της εταιρίας Γεωργικών Μηχανικών Ελλάδας (ΕΓΜΕ)</i>, 24-27 Νοεμβρίου 2011, Αθήνα. 2) Κ.Β. Petrotos, F.K. Karkanta, P.E.Gkoutosidis, I. Giavasis, K.N. Papatheodorou and A.C. Ntontos (2012). Novel production of bioactive yogurt enriched by olive fruit poly-phenols. <i>Proc. Of International Conference on Food Engineering and Biotechnology (ICFEB 2012)</i>, April 25-26, Paris, France (Accepted for publication).
Συμμετοχές-Παρακολουθήσεις σε Συνέδρια	<ol style="list-style-type: none"> 1. ΠΑΡΙΣΙ 2. ΑΘΗΝΑ
Γνώση Η/Υ	ECDL (European Computer Driving License)
Ξένες Γλώσσες	<ul style="list-style-type: none"> • Αγγλικά σε Επίπεδο Lower.