



ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ  
ΕΝΩΣΗ  
ΤΕΧΝΟΛΟΓΩΝ  
ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΩΝ  
ΤΡΟΦΙΜΩΝ



Η Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Επιστημόνων Τροφίμων (Π.Ε.Τ.Ε.Τ.),  
σε συνεργασία με τα Βιοερευνητικά και την Kappa Studies  
διοργανώνουν Εσπερίδα με Θέμα:

**«Καινοτομία & Τεχνολογία στην παραγωγή, ασφάλεια και ποιότητα  
των Κρητικών προϊόντων»**

**Σάββατο 06 Απριλίου 2024, Ώρα: 16:00**

Τοποθεσία: «Κήπος των Αισθήσεων» Μαλάδες

### Πρόγραμμα Εσπερίδας

#### **16:00- 16:30 Προσέλευση- Χαιρετισμοί**

- Ιωάννης Σμαρνάκης, Πρόεδρος Π.Ε.Τ.Ε.Τ
- Δρ Αλέξανδρος Στεφανάκης, Πρόεδρος – Επιστημονικός Υπεύθυνος Βιοερευνητικών
- Ιάσμη Καλαθάκη, Διευθύντρια Kappa Studies, Τεχνολόγος Τροφίμων MSc

#### **16:30- 16:45 Χαιρετισμοί Επισήμων**

#### **16:45- 17:15 1<sup>ο</sup> τραπέζι συζήτησης**

##### **«Παραγωγή τροφίμων - Ποιότητα & Ασφάλεια ως Εργαλεία Καινοτομίας»**

Συντονισμός: *Ιωάννα Μπαλαφούτη, Συντάκτρια Περιοδικού OLIVE, Συνεργάτης MACC*

- Ιωάννης Σμαρνάκης, Πρόεδρος Π.Ε.Τ.Ε.Τ, Διευθυντής Εργοστασίου & R&D Λάβδας ΑΕ
- Δρ Αλέξανδρος Στεφανάκης, Πρόεδρος – Επιστημονικά Υπεύθυνος Βιοερευνητικών
- Ευδοκία Κρυσταλλίδου, Διευθύντρια Γραφείου Καινοτομίας - Αμερικάνικη Γεωργική Σχολή
- Σπύρος Μπαλαντίνος, Υπεύθυνος Διασφάλισης Ποιότητας Τυροκομείου Μπαλαντίνος, Πρόεδρος Τυροκόμων Νομού Χανίων
- Αλέξανδρος Μαρκαντωνάκης, Συντονιστής Cluster «Γεύσεις από την Κρήτη - Delights of Crete»

#### **17:15- 17:30 Ερωτήσεις κοινού**

#### **17:30: 18:00 2<sup>ο</sup> τραπέζι συζήτησης**

##### **«Ασφάλεια & Υγιεινή στη Μαζική Εστίαση»**

Συντονισμός: *Αναστασία Στεφανάκη, Τεχνολόγος Τροφίμων, Υπεύθυνη τμήματος Μελετών Βιοερευνητικών*

- Παναγιώτης Μανιατέας, Τεχνολόγος Τροφίμων MSc, Γεν. Γραμματέας Π.Ε.Τ.Ε.Τ.
- Λυγεράκης Μιχάλης, Τεχνολόγος Τροφίμων ΕΦΕΤ
- Μαρία Αντωνακάκη – Χαλβατζή, Πρόεδρος Επισιτιστών Νομού Ηρακλείου
- Δρ Νικόλαος Βουτζουράκης, Διαιτολόγος – Διατροφολόγος, Υπεύθυνος Ποιότητας Βιοερευνητικών
- Δημήτρης Παπαναγιώτου, General F&B Manager, Saronakis Group Hotels



Mediterranean Agrofood Competence Center (MACC)  
Archimides 1 & Εκατο, 71601, Ηρακλείο  
Mobile: +306972695248  
Web: [www.macc.gr](http://www.macc.gr), Email: [info@macc.gr](mailto:info@macc.gr)



ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ  
ΕΝΩΣΗ  
ΤΕΧΝΟΛΟΓΩΝ  
ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΩΝ  
ΤΡΟΦΙΜΩΝ



- Uxue Azpiroz Lasarte, Διευθύντρια Γραφείου Κρήτης, Υπεύθυνη Τομέα Τουρισμού και Βιωσιμότητας TÜV HELLAS.

**18:00- 18:15 Ερωτήσεις κοινού**

**18.15-18.45 Διάλειμμα γευσιγνωσία κρητικών τυριών**

**18:45- 19:15 3<sup>ο</sup> τραπέζι συζήτησης**

**«Ανάδειξη της Κρητικής Διατροφής: Ο ρόλος της τεχνολογίας στα Κρητικά Προϊόντα Αγροδιατροφής»**

*Συντονισμός: Μαρία Χριστίνα Μπακλαβά, CEO Noeta, Συνεργάτης MACC*

- Νίκος Ψιλάκης, Συγγραφέας
- Ιάσμη Καλαθάκη, Τεχνολόγος Τροφίμων MSc, Διευθύντρια Kappa Studies
- Αναστάσιος Παπαδάκης, Executive Chef, Πρόεδρος Λέσχης Αρχιμαγείρων Κρήτης
- Ευαγγελία Τζώρτζη, Διευθύντρια Marketing, Βιομηχανία Προϊόντων Ζύμης Κουκλινός
- Αθανασία Αντωνίου, Γεωπόνος - Τεχνολόγος Τροφίμων, Ειδική Γραμματέας Π.Ε.Τ.Ε.Τ.

**19:15- 19:30 Ερωτήσεις κοινού**

**1930 Κλείσιμο Εσπερίδας**

**Οργάνωση**

Συντονισμός



**Mediterranean Agrofood Competence Center (MACC)**  
Archimideus 1 & Εκάστου,  
71601, Ηρακλείο  
Mobile: + 306972695248  
Web: [www.macc.gr](http://www.macc.gr), Email: [info@macc.gr](mailto:info@macc.gr)