

ΗΜΕΡΙΔΑ

Παρθένο Ελαιόλαδο και Ελληνική Γαστρονομία

Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, Σάββατο 30 Μαρτίου 2013

<p>9:00-9:30 Προσέλευση- Εγγραφές</p> <p>9:30-10:00 Έναρξη-Χαιρετισμοί Υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (έχει προσκληθεί) Καθηγητής Δημοσθένης Αναγνωστόπουλος, Πρύτανης Χαροκοπέιου Πανεπιστημίου</p> <p>10:00-10:20 Οι χρήσεις της ελιάς στον Ελλαδικό χώρο κατά την αρχαιότητα Δρ Μαρία Ρούμπου, Δρ Βασίλειος Κυλίκουλου, ΕΚΕΦΕ «Δημόκριτος»</p> <p>10:25-10:45 Βιοενεργά συστατικά του ελαιολάδου και τεχνολογία: Παραδοσιακές τεχνικές -καινοτομία -Νέα προϊόντα Δημήτριος Μπόσκου, Ομότιμος Καθηγητής Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο</p> <p>10:50-11:10 Ποιότητα ελαιολάδου και διασφάλισή της Λόλα Καπάτου (Γενική Διευθύντρια ΕΛΑΪΣ-UNILEVER)</p> <p>11:15-11:35 Έλαια τηγανίσματος και υγεία Νικόλαος Ανδρικόπουλος, Ομότιμος Καθηγητής Χαροκόπειο Παν/μιο</p> <p>11:40-12:00 Διατροφικές συνήθειες της Νότιας Ευρωπαϊκής Μεσογείου. Διαφορά των διατροφικών προφίλ όσο αφορά τα γευστικά χαρακτηριστικά ελαιολάδου, σπορελαίων. Ηλίας Μαμαλάκης, δημοσιογράφος, συγγραφέας</p> <p>12:00-13:00 Παρασκευή snacks με βάση το ελαιόλαδο, διατροφική και οργανοληπτική αξιολόγησή τους Συντονιστής: Γεώργιος Μπόσκου, Επίκουρος Καθηγητής, Χαροκόπειο Παν/μιο Παρουσίαση: Γεώργιος Παλησίδης, Οικονομολόγος - Υποψήφιος Διδάκτωρ Χαροκόπειο Παν/μιο & Ευσταθία Παπαδά, Διαιτολόγος, Χαροκόπειο Παν/μιο Panel γευστιγνωνστών: Ευαγγελία Γεωργιτσιγιάννη, Αναπληρώτρια Καθηγήτρια, Αντιπρύτανης Χαροκοπέιου Παν/μιου Μαρία Τσιμίδου, Καθηγήτρια, Αριστοτέλειο Παν/μιο Θεσσαλονίκης Δημοσθένης Παναγιωτάκος, Αναπληρωτής Καθηγητής, Πρόεδρος Τμήματος Επιστήμης Διαιτολογίας-Διατροφής, Χαροκόπειο Παν/μιο Νικόλαος Καλογερόπουλος, Αναπληρωτής Καθηγητής, Χαροκόπειο Παν/μιο Γεώργιος Μπόσκου, Επίκουρος Καθηγητής, Χαροκόπειο Παν/μιο</p>	<p>13:00-14:00 Ελαφρύ γεύμα</p> <p>14:00-16:00 Παράλληλα Workshops</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Το ελαιόλαδο ως έλαιο τηγανίσματος Νικόλαος Ανδρικόπουλος Ομότιμος Καθηγητής (Χαροκόπειο Παν/μιο), Γεώργιος Μπλέκας Αναπληρωτής Καθηγητής (ΑΠΘ), Αντωνία Χίου Επίκουρη Καθηγήτρια (Χαροκόπειο Παν/μιο), Νικόλαος Νενάδης Λέκτορας (ΑΠΘ) 2. Νέα προϊόντα με βάση το ελαιόλαδο (γαλακτώματα και gourmet ελαιόλαδα) Μαρία Τσιμίδου Καθηγήτρια (ΑΠΘ), Αδαμαντίνη Παρασκευοπούλου Επίκουρη Καθηγήτρια (ΑΠΘ) 3. Το μάρκετινγκ του παρθένου ελαιολάδου Συντονισμός: Βασίλειος Ζαμπούνης (“Ελιά & Ελαιόλαδο”) & Γεώργιος Μπόσκου Επίκουρος Καθηγητής (Χαροκόπειο Παν/μιο). Συμμετέχουν: Felix Bläuel & Άννα Αρτεμίου (Bläuel Greek Organic Products), ΕΛΑΪΣ-UNILEVER, Ιωάννης Μπούρας (MINERBA), Γεώργιος Οικονόμου Γεν. Διευθυντής ΣΕΒΙΤΕΛ (Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τυποποίησης Ελαιολάδου)
---	--