

**ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ –
ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΥ ΕΡΓΟΥ &
ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ - ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ & ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ
ΔΙΕΘΝΗΣ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ & ΑΛΛΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ ΚΑΙ
ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ
ΔΡ. ΚΑΡΑΜΠΑΤΕΑ ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗΣ**

Επίκουρη καθηγήτρια με γνωστικό
αντικείμενο

«ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΟΙΝΟΥ»

Τμήμα Αμπελουργίας και Οινολογίας του Δημοκρίτειου Πανεπιστημίου Θράκης

Πίνακας περιεχομένων

1. ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ.....	3
1.1. Προσωπικά στοιχεία	3
1.2. Ακαδημαϊκές σπουδές και τίτλοι	3
1.3. Σεμινάρια - Κατάρτιση	4
2. ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟΥ ΕΡΓΟΥ	5
2.1. Μονογραφίες.....	5
2.2. Δημοσιεύσεις σε επιστημονικά περιοδικά	5
2.3. Παρουσιάσεις σε επιστημονικά συνέδρια	7
2.4. Εισηγήσεις σε επιστημονικές ημερίδες	10
3. ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ.....	12
4. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΈΡΓΟ - ΜΕΛΟΣ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗΣ ΟΜΑΔΑΣ	12
5. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ	14
6. ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ	15
7. ΆΛΛΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	15
8. ΔΙΕΘΝΗΣ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ.....	15
9. ΕΝΕΡΓΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΠΙΣΗΜΟΝΙΚΕΣ ΕΝΩΣΕΙΣ.....	15
10. ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ	15
11. ΆΛΛΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ.....	16

1. ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

1.1. Προσωπικά στοιχεία

ΟΝΟΜΑ	Καραμπατέα Αικατερίνη
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	Πίνδου & Αμασείας 11, Δράμα 66100
ΗΜΕΡ. ΓΕΝΝΗΣΗΣ	12 Ιουνίου 1978
ΤΗΛΕΦΩΝΟ	6936897742, 2521104003
E-MAIL	katerina_karampatea@yahoo.gr, info@oenopolis.gr
ΟΙΚ. ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	Έγγαμη/μητέρα δύο παιδιών

Η Αικατερίνη Καραμπατέα είναι πτυχιούχος Χημείας (ΑΠΘ) και Οινολογίας (Diplôme National d'Oenologie Πανεπιστήμιο Βουργουνδίας) και έχει μεταπτυχιακές σπουδές στην Οινολογία (DSER/Master Οινολογίας Πανεπιστήμιο Ντιζόν) και διδακτορικό στις Επιστήμες Αμπέλου, Οίνου και Ποτών (ΠΑΔΑ). Από το 2011 είναι Ερευνήτρια στο Τμήμα Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας του ΔΠΘ. Έχει εμπειρία στην απομόνωση ζυμών και μελέτη των γονοτυπικών και οινολογικών τους χαρακτηριστικών. Έχει επίσης επαγγελματική εμπειρία άνω των 20 ετών σε αναλυτικές και οينوποιητικές τεχνικές και συμβουλευτικές οινολογικές υπηρεσίες καθώς διαθέτει οινολογικό εργαστήριο (Oenopolis). Συμμετείχε σε 4 ερευνητικά και εκπαιδευτικά προγράμματα. Έχει δημοσιεύσει περισσότερα από 20 άρθρα σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά και περισσότερες από 25 εργασίες σε εθνικά και διεθνή συνέδρια. Είναι μέλος της Union des Oenologues de France και της Ένωσης Ελλήνων Χημικών. Είναι επίσης γευσιγνώστρια/κριτής οίνου και μέχρι σήμερα έχει συμμετάσχει σε περισσότερους από 30 διεθνείς διαγωνισμούς οίνου.

Το επιστημονικό της έργο μπορεί να βρεθεί εδώ:

<https://scholar.google.gr/citations?hl=en&user=6FOFVhEAAAAJ>

<https://orcid.org/0009-0007-8983-3437>

<https://sciprofiles.com/profile/1912034>

<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57786937200>

1.2. Ακαδημαϊκές σπουδές και τίτλοι

12/2018-2/12/2022

Διδάκτωρ Επιστημών Οίνου, Αμπέλου και Ποτών, Τμήμα Επιστημών Οίνου, Αμπέλου και Ποτών, Σχολή Επιστημών Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής με βαθμό 10.

Θέμα Διατριβής : Απομόνωση γηγενών οينوποιητικών μικροβιακών καλλιιεργειών από ελληνικούς αμπελώνες και μελέτη των γονοτυπικών και τεχνολογικών χαρακτηριστικών τους.

Ιστότοπος: www.uniwa.gr

01/09/2003-30/06/2005

Εθνικό Δίπλωμα Οινολόγου Πανεπιστημιακό Ινστιτούτο Αμπέλου και Οίνου, Πανεπιστήμιο Βουργουνδίας, Ντιζόν, Γαλλία (Diplôme National d'oenologie Institut Universitaire de la Vigne et du Vin, Dijon, Université de Bourgogne, France).

(Αναγνωρισμένο από το ΔΟΑΤΑΠ με αριθμό πράξης 4-6:2008 ως τίτλος σπουδών **Ελληνικού Ανώτατου Εκπαιδευτικού Ιδρύματος** με βαθμό 5,86 «Καλώς»).

Ιστότοπος: <https://iuvv.ube.fr/>

02/2003- 06/2003

Πανεπιστημιακό Δίπλωμα Αμπελουργίας Πανεπιστήμιο Ντιζόν, Γαλλία (Diplome Universitaire Sciences de la Vigne, Institut Universitaire de la Vigne et du Vin, Dijon, Université de Dijon France)

Ιστότοπος: <https://iuvv.ube.fr/>

09/2001-07/2002

Μεταπτυχιακό Οινολογίας Πανεπιστήμιο Ντιζόν, Γαλλία (DSER Oenologie-Ampelologie, Université de Dijon, France).

(Αναγνωρισμένο από το ΔΟΑΤΑΠ με αριθμό πράξης 4-1142 ως μεταπτυχιακό ειδίκευσης τακτικής παρακολούθησης με βαθμό 6 «Καλώς»).

Ιστότοπος: <https://iuvv.ube.fr/>

1996-2002

Πτυχίο Χημείας, Τομέας Φυσικοχημείας, Αναλυτικής και Περιβαλλοντικής Χημείας. Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο, Σχολή Θετικών Επιστημών, Τμήμα Χημείας

Ιστότοπος: www.auth.gr

1.3. Σεμινάρια - Κατάρτιση

2024

Νομοθεσία Βιολογικών Οίνων, Οίνων με Χαμηλό Αλκοολικό Τίτλο, Νέες Ετικέτες στην Ευρώπη (16 ώρες) Ένωση Γάλλων Οινολόγων.

2023

Σεμινάριο ISO 17025 : 2017 Διαπίστευση εργαστηρίων Δοκιμών και Διακριβώσεων (16 ώρες και 40 λεπτά) ΚΕΔΙΒΙΜ www.semigo.gr

2022

Wine Tourism: Tapping into new opportunities, (20 ώρες) Sea of Wine: "Promoting the black sea region as a wine tourism destination" Project, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.

2021

Σεμινάριο ISO 17025 : 2017 Διαπίστευση εργαστηρίων (16 ώρες) TUV Hellas.

2021

Αναλύσεις Μικροβιολογίας στην Οινολογία (16 ώρες) Ένωση Γάλλων Οινολόγων.

2020

COVID-19: Ασφάλεια Τροφίμων και Πιστοποίηση TUV Austria.

2016

Σεμινάριο ISO 22716 Ποιοτικός Έλεγχος Καλλυντικών – Βελτίωση Ποιότητας Καλλυντικών (13 ώρες) ΚΕΔΙΒΙΜ www.semigo.gr.

2014

Σεμινάριο ISO 17025 Διαπίστευση Εργαστηρίων σύμφωνα με το πρότυπο ISO / IEC 17025 (16 ώρες) Ένωση Ελλήνων Χημικών.

2009

Σεμινάριο ISO 22000:2005 Επιθεωρητής / Επικεφαλής επιθεωρητής συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων (40 ώρες) TUV Hellas.

2009**ECDL** (Word, Excel, Internet).**2009****Σεμινάριο με Θέμα Υγιεινή και Ασφάλεια στο χώρο εργασίας** (20 ώρες) **Primus**.**1999-2000****Σεμινάριο Πληροφορικής** (Ms-dos, Windows 98, Τυφλό σύστημα δακτυλογράφησης) **Didacta Θεσσαλονίκη**.

2. ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟΥ ΕΡΓΟΥ

2.1. Μονογραφίες

1. **Καραμπατέα Αικατερίνη** Απομόνωση Γηγενών Οινοποιητικών Μικροβιακών Καλλιεργειών από Ελληνικούς Αμπελώνες και Μελέτη των γονοτυπικών και Τεχνολογικών τους Χαρακτηριστικών. Διδακτορική Διατριβή, Τμήμα Επιστημών Οίνου Αμπέλου και Ποτών, Σχολή Επιστημών Τροφίμων, ΠΑΔΑ, Δεκέμβριος 2022
2. **Karampatea Aikaterini** Etude sur le potentiel aromatique: Evolution au cours de la maturation de Pinot Gris et de Marsanne Blanche. Influence de différentes souches de levures et d'un activateur sur un vin Chardonnay. Πτυχιακή Diplôme National d'Œnologie, Institut de la Vigne et du Vin, Université de Bourgogne, Ιούνιος 2005
3. **Karampatea Aikaterini** Caractérisation physico-chimique des composés libérés dans le milieu par *Saccharomyces cerevisiae* en fin de Fermentation alcoolique et après Aytolyse. Πτυχιακή Diplôme Supérieur d'Etudes et de Recherches, Mention Œnologie, Institut de la Vigne et du Vin, Université de Bourgogne, Ιούλιος 2002
4. **Καραμπατέα Αικατερίνη** Σύγκριση τσιγάρων της ελληνικής αγοράς, σύμφωνα με το ποσοστό της εκχυλιζόμενης νικοτίνης, που αποτελεί δείκτη της επίδρασης του καπνίσματος. Πτυχιακή Τμήμα Χημείας, Σχολή Θετικών Επιστημών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Μάρτιος 2001.

2.2. Δημοσιεύσεις σε επιστημονικά περιοδικά

1. Mamalis, Spyridon & Kamenidou, Irene & Bouloumpasi, Elisavet & **Karampatea, Aikaterini**. (2025). Consumers' Attitudes Towards Visiting a Wine Destination. 10.1007/978-3-032-06385-4_3.
2. Skendi, Adriana & Bouloumpasi, Elisavet & Kontopou, Ioanna & Stefanou, Stefanos & Greveniotis, Vasileios & **Karampatea, Aikaterini**. (2025). Investigation of the Combined Impact of Location and Processing on the Quality Characteristics of Commercial Malagousia Wines from Northern Greece. Beverages. 11. 147. 10.3390/beverages11050147.
3. **Karampatea A.**, Skendi A., Manoledaki M., and Bouloumpasi E.; Predicting Organic Acid Variation in White Wine Malolactic Fermentation Using a Logistic Model. Fermentation 2025, Υπό δημοσίευση.
4. Skendi, A.; **Karampatea, A.**; Bouloumpasi, E.; Tseine, G.; Stefanou, S.; Mamalis, S. Vineyard Location Impact on the Composition and Quality of Wines from International and Native Varieties Grown in Drama, Greece. Foods 2025, 14, 1268 <https://doi.org/10.3390/foods14071268>

5. Bouloumpasi, E.; Skendi, A.; **Karampatea, A.**; Tseine, G.; Irakli, M.; Mamalis, S.; Soufleros, E.H. Exploring Red Wines from the Drama Region: A Chemical, Sensory, and Terroir Insight. *Appl. Sci.* 2025, 15,2485 <https://doi.org/10.3390/app15052485>
6. **Karampatea, A.**; Vrentzou, E.; Skendi, A.; Bouloumpasi, E. Effect of Vineyard Location on Assyrtiko Grape Ripening in Santorini and Its Wine's Characteristics. *Biol. Life Sci. Forum* 2024, 40, 47. <https://doi.org/10.3390/blsf2024040047>
7. **Karampatea, A.**; Skendi, A.; Irakli, M.; Bouloumpasi, E. Replacement of Sulfur Dioxide in White, Rosé, and Red Wines by a Blend of Tannins Extracted from Multiple Plant Materials. *Beverages* 2024, 10, 110. <https://doi.org/10.3390/beverages10040110>
8. **Karampatea, A.**; Mamalis, S.; Bouloumpasi, E.; Skendi, A.; Kamenidou, I. Wine and Gastronomic Tourism in the Drama Region. *Tour. Hosp.* 2024, 5, 625–638. <https://doi.org/10.3390/tourhosp5030037>
9. Tziolas, E.; **Karampatea, A.**; Karapatzak, E.; Baniias, G.F. Balancing Efficiency and Environmental Impacts in Greek Viticultural Management Systems: An Integrated Life Cycle and Data Envelopment Approach. *Sustainability* 2024, 16, 9043. <https://doi.org/10.3390/su16209043>
10. Mamalis Spyridon; Kamenidou Irene (Eirini); **Karampatea Aikaterini**, Bouloumpasi Elisavet, Skendi Adriana (2024) Generational Cohort's Wine Choice: Is Terroir a Significant Factor? Chapter 10 in *Business in Uncertainty*, 2024, pp 203-224 from Palgrave Macmillan. https://doi.org/10.1007/978-3-031-65587-6_10
11. Mamalis, S., Kamenidou, I. (Eirini)., **Karampatea, A.**, Arseniou, S., Bouloumpasi, E., Skendi, A., & Fourkioti, G. (2024). Complying winery marketing strategies based on attitudes and perceptions towards winery terroir. *Journal of Tourism, Heritage & Services Marketing*, 10(1), 65–78. <https://doi.org/10.5281/zenodo.13777900>
12. Mamalis S., & Kamenidou I., & **Karampatea A.**, & Bouloumpasi E., & Skendi A., 2024. "Exploring Awareness of Greek Protected Geographical Indication Regional Wines and Their Terroir: The Case of the Prefecture of Drama Greece," *Springer Proceedings in Business and Economics*, in: Androniki Kavoura & Teresa Borges-Tiago & Flavio Tiago (ed.), *Strategic Innovative Marketing and Tourism*, pages 47-55, Springer. DOI:10.1007/978-3-031-51038-0_6
13. Badeka E, Karapatzak E, **Karampatea A**, Bouloumpasi E, Kalathas I, Lytridis C, Tziolas E, Tsakalidou VN, Kaburlasos VG. (2023). A Deep Learning Approach for Precision Viticulture, Assessing Grape Maturity via YOLOv7. *Sensors*, 23(19), 8126. <https://doi.org/10.3390/s23198126>
14. **Karampatea Aikaterini** The Phenomenon of Natural Wines. 2023 Mar 16; 4(3): 446-449. doi: 10.37871/jbres1694, Article ID: JBRES1694, DOI: 10.37871/jbres1694
15. Tziolas, E.; Karapatzak, E.; Kalathas, I.; **Karampatea, A.**; Grigoropoulos, A.; Bajoub, A.; Pachidis, T.; Kaburlasos, V.G. Assessing the Economic Performance of Multipurpose Collaborative Robots toward Skillful and Sustainable Viticultural Practices. *Sustainability* 2023, 15, 3866. <https://doi.org/10.3390/su15043866>

16. **Karampatea Aikaterini**, Konstantinidou Parthena, Red wine and Resveratrol, their effect on human health, SCIREA Journal of Agriculture. Vol. 8 , No. 1 , 2023 , pp. 45 - 96 . <https://doi.org/10.54647/agriculture210323>
17. **Aikaterini Karampatea**. Wine Yeast Communities Observed in Spontaneous Fermentations of Five Greek Grape Varieties Selected from Five Greek PGI Regions. J Biotech Biores. 4(3). JBB. 000589. 2023
18. **A. Karampatea**, Ur. Vrhovšek, A. Tsakiris, M. Dimopoulou, Y. Kourkoutas, G. Skavdis. Organoleptic and Quality Characteristics of Malagousia Variety Grapes Fermented with Selected Indigenous Yeast Strains. S. Afr. J. Enol. Vitic., Vol. 43, No. 2, 2022. DOI: <https://doi.org/10.21548/43-2-5405>
19. Bazinas, C.; Vrochidou, E.; Kalampokas, T.; **Karampatea, A.**; Kaburlasos, V.G. A Non-Destructive Method for Grape Ripeness Estimation Using Intervals' Numbers (INs) Techniques. Agronomy 2022, 12, 1564. <https://doi.org/10.3390/agronomy12071564>
20. **Καραμπατέα Αικατερίνη**, Ορφανού Ανδρέας; Επίδραση της κλιματικής αλλαγής στην πρωτεϊνική αστάθεια των λευκών οίνων. Χημικά Χρονικά Τεύχος Ιανουαρίου-Φεβρουαρίου 2022. jupiter.chem.uoa.gr / XX_84_1_2022
21. Bouloumpasi, E.; Petraina, A.; **Karampatea, A.** Sensory Profile of cv. Savvatiano (Vitis vinifera L.) Wines Fermented with the Metschnikowia pulcherrima and Saccharomyces cerevisiae Yeasts in Individual and Mixed Fermentation. Biol. Life Sci. Forum 2021, 6, 52. <https://doi.org/10.3390/Foods2021-11095>
22. **Karampatea, A.**; Tsakiris, A.; Kourkoutas, Y.; Skavdis, G. Molecular and Phenotypic Diversity of Indigenous Oenological Strains of Saccharomyces cerevisiae Isolated in Greece. Eng. Proc. 2021, 9, 7. <https://doi.org/10.3390/engproc2021009007>
23. **Aikaterini Karampatea**, Argirios Tsakiris, Ioannis Kourkoutas; Oenological characteristics and vinification results of the yeast of Malagousia grape isolated in Greece (2021). AGROFOR (Volume 6, Issue 3; ISSN 2490-3434) DOI: <https://doi.org/10.7251/AGRENG2103066K>
24. Papageorgiou, F., **Karampatea, K.**, Mitropoulos, A. C., & Kyzas, G. Z. (2018). Determination of metals in Greek wines. International Journal of Environmental Science and Technology, 16(1), 347-356. DOI: <https://doi.org/10.1007/s13762-018-1675-1>

2.3. Παρουσιάσεις σε επιστημονικά συνέδρια

1. Ordoudi S. A., Papadopoulos P., Nakas A., **Karampatea A.**, and Assimopoulou A. Exploring the aroma profile of partially de-alcoholized rosé wine after flavoring with fruit and edible flowers. 6th Analytical Metabolomics Workshop, 5th to the 6th May 2025, Thessaloniki, Greece. Poster N.
2. **Αικατερίνη Καραμπατέα**, Σπυρίδων Μάμαλης, Ελισάβετ Μπουλούμπαση, Αντριάνα Σκέντη, Ειρήνη Καμενίδου. Οινικός και Γαστρονομικός Τουρισμός στην Περιοχή της Δράμας, 6ο Συνέδριο Αθλητικού Τουρισμού, Χορού και Αναψυχής (ΑΤοΧΑ), 14-15 Φεβρουαρίου 2025, Κομοτηνή, Ελλάδα. Προφορική Ανακοίνωση

3. Skendi, A.; Bouloumpasi, E.; **Karampatea, A.**; Tseine, G.; Rekatsina, M.; Mamalis, S. Influence of vineyard location on the quality parameters and phenolics of must and wine from two white grape varieties, in Proceedings of the 5th International Electronic Conference on Foods, 28–30 October 2024, Abstract book p.
4. **Karampatea, A.**; Vrentzou, E.; Skendi, A.; Bouloumpasi, E. Effect of the physical environment of Santorini Island on Assyrtiko grape ripening and its wine's characteristics, in Proceedings of the 5th International Electronic Conference on Foods, 28–30 October 2024, MDPI: Basel, Switzerland, Abstract book p. .
5. Skendi, A.; Bouloumpasi, E.; **Karampatea, A.**; Tseine, G.; Kypriti, A.; Mamalis, S. Comparing the Drama location effect in red wines: international varieties vs. native Greek, in Proceedings of the 5th International Electronic Conference on Foods, 28–30 October 2024, MDPI: Basel, Switzerland, Abstract book p..
6. **Karampatea, A.**; Manoledaki, M.; Skendi, A.; Bouloumpasi, E. A logistic model describing lactic bacteria's ability to modify the organic acid concentration during white wine's malolactic fermentation in new and used French oak barrels, in Proceedings of the 5th International Electronic Conference on Foods, 28–30 October 2024, MDPI: Basel, Switzerland, Abstract book p
7. Mamalis, S.; Kamenidou, I.; **Karampatea A.**; Bouloumpasi E.; Skendi A. (2023). Do wine consumers know the meaning of wine terroir? Preliminary results from ongoing research in Greece. 11th International Conference on Contemporary Marketing Issues, Corfu, Greece, 12-14 July 2023.
8. Spyridon Mamalis, Irene (Eirini) Kamenidou, **Aikaterini Karampatea**, Elisavet Bouloumpasi, Adriana Skendi (2023) Do Consumers Seek Terroir Elements When Choosing a Wine? Insight From Four Generational Cohorts International Conference on Applied Economics (ICOAE 2023) 29th June to 1st July 2023. Brno, Czech Republic
9. Mamalis, S.; Kamenidou, I.; **Karampatea A.**; Bouloumpasi E.; Skendi A. (2023). Are wine terroir characteristics important? Generational cohort differences. In 16th Annual Conference of the EuroMed Academy of Business “Business Transformation in Uncertain Global Environments” Book Proceedings. Vrontis, D., Weber, Y., Tsoukatos, E. Eds, EuroMed Press: Vilnius, Lithuania, pp. 443-454.
10. E. Bouloumpasi, A. **Karampatea, A.** Skendi, G. Tseine, S. Giourouki, S. Mamalis (2023). Terroir in territorial development based on wine protected designations of origin recognition. 15th International Conference “Economies of the Balkan and Eastern European Countries” May 12-14, 2023, Chios, Greece. Abstract book p. 128-129.
11. **A. Karampatea**, E. Bouloumpasi, E. Karapatzak, E. Tziolas, S. Pavlidis, S. Koundouras, S. Mamalis, C. Lytridis, V. G. Karburlasos (2023). Technology-based regional wine development: A multi-purpose agrobot design for grape harvest automation. EuAWE 2nd conference, May 28-31, 2023, Chania, Greece. Abstract book p.177-179.
12. **A. Karampatea**, E. Bouloumpasi, A. Skendi, G. Tseine, S. Giourouki, S. Mamalis (2023). Is wine made in drama deserving of protected designations of origin (pdo) recognition? EuAWE 2nd conference, May 28-31, 2023, Chania, Greece. Abstract book p. 186-187.

13. **A. Karampatea**, E. Bouloumpasi, A. Skendi (2023). Application of a plant-based alternative to sulfur dioxide in winemaking for the production of white, rose and red wines without chemical preservatives. 44th WORLD CONGRESS OF VINE AND WINE "Vitiviniculture and Information Technologies", 5 – 9 June 2023, Cádiz /Jerez- Spain. Abstract book p. 834-836.
14. E. Bouloumpasi, **A. Karampatea**, E. Karapatzak, S. Theocharis, E. Tziolas, C. Lytridis, T. Pachidis, S. Mamalis, S. Koundouras, V.G. Kaburlasos (2023). An autonomous multi-agrobot design for skillful vinicultural tasks. 44th WORLD CONGRESS OF VINE AND WINE "Vitiviniculture and Information Technologies", 5 – 9 June 2023, Cádiz /Jerez- Spain. Abstract book p.443-445.
15. **A. Karampatea**, E. Bouloumpasi, A. Skendi, S. Giourouki, G. Tseine, S. Theocharis, S. Koundouras, S. Mamalis (2023). A terroir mapping assay, based on vine physiology, in the PGI region of Drama in Greece. 44th WORLD CONGRESS OF VINE AND WINE "Vitiviniculture and Information Technologies", 5 – 9 June 2023, Cádiz /Jerez- Spain. Abstract book p.620-622.
16. M. Irakli, A. Skendi, E. Bouloumpasi, **A. Karampatea**, G. Tseine, S. Mamalis (2023). Phenolics and antioxidant capacity of Sauvignon blanc wines from the region of drama as markers of quality and terroir. 4th International Conference on Food Bioactives & Health. September 18-21, 2023, Czech Republic. Abstract book p.146.
17. Mamalis, S.; Kamenidou, I.; **Karampatea A.**; Bouloumpasi E. (2023). Regional wines and their terroir: The case of the prefecture of Drama, Greece. 10th Anniversary ICSIMAT, September 22th-26th, 2023, Zakynthos, Greece. Abstract book p.
18. Mamalis, S.; Kamenidou, I.; **Karampatea A.**; Bouloumpasi E; Skendi A. (2023). Are wine terroir characteristics important? Generational cohort differences. 16th Annual Conference of the EuroMed Academy of Business, September 27th-29th, 2023, Vilnius, Lithuania. Proceedings book p. 443.
19. **Καραμπατέα Αικατερίνη**, Αυτόχθονες ποικιλίες και σύγχρονες τάσεις οινοποίησης ως παράγοντες διαφοροποίησης των ελληνικών οίνων. Προφορική ανακοίνωση στο επιστημονικό Συνέδριο :Ιχνηλατώντας τα Μονοπάτια του Διόνυσου. Δραμοινογνωσία, Δράμα Μάιος 2022.
20. **Aikaterini Karampatea** , Argirios Tsakiris , Ioannis Kourkoutas; Oenological characteristics and vinification results of the yeast of Malagousia grape isolated in Greece; XII International Agriculture Symposium AGROSYM 2021, 7-10 October 2021, Bosnia and Herzegovina. Προφορική Ανακοίνωση.
21. **Καραμπατέα Αικατερίνη**, Η Τέχνη του Οίνου, Προφορική ανακοίνωση στο συνέδριο Serres Agribusiness 1ο Συνέδριο Αγροτικής Οικονομίας. Σέρρες Σεπτέμβριος 2021.
22. **Aikaterini Karampatea** , Argirios Tsakiris , Ioannis Kourkoutas , Georgios Skavdis; Molecular and phenotypic diversity of indigenous oenological strains of *Saccharomyces cerevisiae* isolated in Greece EFITA Digital Agriculture, Θεσσαλονίκη Μάιος 2021 Προφορική Ανακοίνωση.
23. Vrochidou, E., Pachidis, T., Manios, M., Papakostas, G. A. , Kaburlasos, V. G., Theocharis, S., Koundouras, S., **Karabatea, K.**, Bouloumpasi, E., Pavlidis, S., Mamalis S., & Merou,

- T. Identifying the Technological Needs for Developing a Grapes Harvesting Robot: Operations and Systems. (2020, September). In 9th International Conference on Information & Communication Technologies in Agriculture, Food and Environment (HAICTA 2020), Volume 2761 (pp. 105-113).
24. Bouloumpasi E., Theocharis S., **Karampatea A.**, Pavlidis S., Mamalis S., Koundouras S., Merou T., Vrochidou E., Pachidis T, Manios M., Papakostas G., Kaburlasos V., (2020). Exploration of viticultural tasks to be performed by an autonomous robot: Possibilities and limitations. Proceedings of the 11th International Scientific Agriculture Symposium (AGROSYM 2020), Jahorina, Bosnia and Herzegovina P. 8-9.
25. Eleni Vrochidou, Theodore Pachidis, Michail Manios, George Papakostas, Vassilis Kaburlasos, Serafeim Theocharis, Stefanos Koundouras, **Katerina Karabatea**, Elizabeth Bouloumpasi, Stavros Pavlidis, Spyridon Mamalis and Theodora Merou (2020). Identifying the Technological Needs for Developing a Grapes Harvesting Robot: Operations and Systems. HAICTA 2020 (9th International Conference on Information and Communication Technologies in Agriculture, Food & Environment). Poster no 30.
26. **Καραμπατέα Αικατερίνη** Διασφάλιση Ποιότητας στην Παραγωγή και Διακίνηση Προϊόντων Οίνου. Προφορική ανακοίνωση στο Συνέδριο 1st University Business Conference, Θεσσαλονίκη 2 Μαρτίου 2019.
27. Μάμαλης Σ., **Καραμπατέα Α.**, Μπουλούμπαση Ε., Παυλίδης Σ. (2019). The wine lab project-connecting business and universities in the wine sector. Προφορική ανακοίνωση στο Συνέδριο 1st University Business Conference, Θεσσαλονίκη 2 Μαρτίου 2019.
28. **Karampatea A.**; Improve vinification of musts with residues of pesticides and effect of residues in the quality of wines. Oral presentation in the framework of the 8th European conference of pesticides and related organic micropollutants in the environment & 14th Symposium on chemistry and fate of modern pesticides. Προφορική Ανακοίνωση. Ιωάννινα, 18-21/09/2014.
29. **Karampatea Aikaterini** Comparison of cigarettes on the Greek market, according to the percentage of extracted nicotine, an indicator of the effect of smoking. Coresta congres Λισσαβόνα 2000, Προφορική ανακοίνωση.
- 2.4. Εισηγήσεις σε επιστημονικές ημερίδες
1. **Καραμπατέα Αικατερίνη** Τα πλεονεκτήματα του Οινοτουρισμού για τον τοπικό προορισμό και παρουσίαση τοπικών ποικιλιών, Αναπτυξιακή Καβάλας, Κτήμα Βίβλια Χώρα, Καβάλα Μάρτιος 2025
 2. **Καραμπατέα Αικατερίνη** Εισήγηση σε Ημερίδα με θέμα Drama Terroir με στόχο την ανάδειξη της οινικής ταυτότητας του νομού Δράμας, στο πλαίσιο του ερευνητικού προγράμματος «Ερευνώ καινοτομώ» και της Δραμοινογνωσίας 2024. Οργάνωση Τμήμα Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας ΔΠΘ, Europe Direct, Δράμα. Φεβρουάριος 2025
 3. **Καραμπατέα Αικατερίνη** Εισήγηση με θέμα Οργανοληπτική εξέταση οίνων στο Εργαστήριο Οινολογίας του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων ΑΠΘ Δεκέμβριος 2024

4. **Καραμπατέα Αικατερίνη** Εισήγηση με θέμα Βασικές Τεχνικές Οινοποίησης και Γευσιγνωσία Οίνου. Volax Festival 2024. Βόλακας Δράμας Αύγουστος 2024
5. **Καραμπατέα Αικατερίνη** Εισήγηση με θέμα Οίνος Ευφραίνει Καρδίαν, Δραμοινογνωσία 2024, Δράμα Μάιος 2024.
6. **Καραμπατέα Αικατερίνη** Εισήγηση σε Εκπαιδευτικό Σεμινάριο με τίτλο: Βιοπροστασία, Τοπικές Ποικιλίες Αμπέλου, Οίνοι Προστατευόμενης Ένδειξης. Amari Green Festival, Ρέθυμνο Ιούλιος 2022.
7. **Καραμπατέα Αικατερίνη** Εισήγηση σε Εκπαιδευτικό Σεμινάριο με τίτλο «Αναβάθμιση της ανταγωνιστικότητας του αμπελοοινικού προϊόντος μέσω της αναβίωσης των τοπικών οινικών ποικιλιών και της βελτίωσης της ποιότητας τους. Μέρος της συνολικής παρέμβασης του έργου «Developing Identity ON Yield Soiland Site» με ακρωνύμιο «DIONYSOS» διασυνοριακό πρόγραμμα InterregV-AGreece-Bulgaria2014 -2020. Ελευθερούπολη Καβάλας, 8 Ιουνίου 2021 & 19 Ιουλίου 2021.
8. **Καραμπατέα Αικατερίνη** Εισήγηση σε Εκπαιδευτικό Σεμινάριο με τίτλο: Best Practices in Organic Farming_ Wines. Π Youth Innovation Forum. Επιμελητήριο Δράμας, Σεπτέμβριος 2021.
9. **Καραμπατέα Αικατερίνη** Εισήγηση σε Εκπαιδευτικό Σεμινάριο με τίτλο «Αναβάθμιση της ανταγωνιστικότητας του αμπελοοινικού προϊόντος μέσω της αναβίωσης των τοπικών οινικών ποικιλιών και της βελτίωσης της ποιότητας τους. Μέρος της συνολικής παρέμβασης του έργου «Developing Identity ON Yield Soiland Site» με ακρωνύμιο «DIONYSOS» διασυνοριακό πρόγραμμα InterregV-AGreece-Bulgaria2014 -2020. Ελευθερούπολη Καβάλας, 8 Ιουλίου 2020.
10. **Καραμπατέα Αικατερίνη** Taste & Create Workshop « Expressions of Cabernet Sauvignon and Assyrtiko in Eastern Macedonia and Thrace” The wine lab project- connecting business and universities in the wine sector. Καβάλα 8 Μαΐου 2019.
11. **Καραμπατέα Αικατερίνη** Εισήγηση στις διαλέξεις της ΑΚΑΔΗΜΙΑΣ - ΔΟΜΗΣ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΑΚΗΣ στη Θεματική Ενότητα «Περιβάλλον και Τεχνολογία Τροφίμων» που πραγματοποιήθηκαν στη Δράμα, σε συνεργασία με το Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης και το ΤΕΙ ΑΜΘ κατά το διάστημα Δεκεμβρίου 2018 - Μαρτίου 2019. Στις 13 Μαρτίου 2019 πραγματοποίησε διάλεξη με θέμα «Βασικές τεχνικές οινοποίησης».
12. **Καραμπατέα Αικατερίνη** Εισήγηση σε Εκπαιδευτικό Σεμινάριο με θέμα "Αμπελουργία - Οινολογία" ΕΛΓΟ Δήμητρα στη Δράμα, 8 Δεκεμβρίου 2016.
13. **Καραμπατέα Αικατερίνη** Εισήγηση με θέμα : Βασικές Τεχνικές Οινοποίησης σε Ημερίδα Επιμόρφωσης με θέμα : Τοπικές ποικιλίες αμπέλου: Προοπτικές ανάπτυξης, Διοργάνωση του ΕΛΓΟ Δήμητρα. Δράμα 19 Νοεμβρίου 2015.
14. **Καραμπατέα Αικατερίνη** Εισήγηση σε Ημερίδα με θέμα: «Βασικές τεχνικές οινοποίησης και παραγωγής αποσταγμάτων» Διοργάνωση του ΕΛΓΟ Δήμητρα σε συνεργασία με το ΓΕΩΤΕΕ ΑΜΘ. Δράμα 20 Οκτωβρίου 2014.
15. **Καραμπατέα Αικατερίνη** Εισήγηση με θέμα Βασικές Τεχνικές Οινοποίησης, σε τετραήμερο ενημερωτικό σεμινάριο για αμπελουργούς, με θέμα «Μαθήματα αμπελουργίας». Διοργάνωση του ΕΛΓΟ «Δήμητρα» σε συνεργασία με το ΓΕΩΤ.Ε.Ε.-ΑΜΘ, τη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας

3. ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

05/03/2024-06/02/2026

Για τα ακαδημαϊκά έτη 2023-2024 (εαρινό εξάμηνο), 2024-2026 πρόσληψη ως **Εντατελμένη Διδάσκουσα του Τμήματος Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας** του **ΔΠΘ**. Αυτοδύναμη διδασκαλία στη θέση του γνωστικού αντικείμενου οινολογία. Διδασκαλία των μαθημάτων : Ειδικές Τεχνικές Οινοποίησης, Μικροβιολογία Οίνων, Φυσικές Διεργασίες, Νομοθεσία Αγροτικών Προϊόντων και Οίνου, Πιστοποίηση Αγροτικών Προϊόντων και Οίνου, Διαχείριση Ποιότητας στη Γεωργία.

12/11/2019-5/03/2024

Για τα ακαδημαϊκά έτη 2019-2020, 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024 (χειμερινό εξάμηνο) πρόσληψη ως **Ακαδημαϊκή Υπότροφος του Τμήματος Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας** του **ΔΙ.ΠΑ.Ε.**. Το πλήρες εβδομαδιαίο υποχρεωτικό ωράριο στη βαθμίδα αυτή είναι δεκαέξι (16) ώρες. Διδασκαλία των μαθημάτων : Βασικές Τεχνικές Οινοποίησης, Ειδικές Τεχνικές Οινοποίησης, Σύσταση Γλεύκων και Οίνων, Οργανοληπτικός Έλεγχος Οίνων και Ποτών, Νομοθεσία Οίνων και Ποτών, Φυσικοχημικές Μετατροπές, Κατεργασίες και Σταθεροποίηση Οίνων, Μικροβιολογία Οίνων.

19/03/2019-30/06/2019

ΕΛΚΕ ΤΕΙ ΑΜΘ Σύμβαση ανάθεσης έργου " **Πρόγραμμα ΟΙΝΟΧΟΟΣ (SOMMELIER) Διδασκαλία μαθημάτων στο πλαίσιο υλοποίησης του έργου** (ώρες 65).

03/10/2011- 28/06/2019

Για τα ακαδημαϊκά έτη 2011-2012, 2012-2013, 2013-2014, 2014-2015, 2015-2016, 2016-2017, 2017-2018, 2018-2019 πρόσληψη ως **Εργαστηριακός Συνεργάτης με πλήρη προσόντα στη Βαθμίδα του καθηγητή Εφαρμογών ΤΕΙ ΑΜΘ Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών**. Το πλήρες εβδομαδιαίο υποχρεωτικό ωράριο στη βαθμίδα αυτή είναι δεκαέξι (16) ώρες. Διδασκαλία των μαθημάτων : Βασικές Τεχνικές Οινοποίησης, Ειδικές Τεχνικές Οινοποίησης, Σύσταση Γλεύκων και Οίνων, Οργανοληπτικός Έλεγχος Οίνων και Ποτών, Φυσικοχημικές Μετατροπές, Κατεργασίες και Σταθεροποίηση Οίνων, Διοίκηση Ποιότητας, Νομοθεσία Οίνων και Ποτών, Πρώτες Ύλες Αλκοολούχων Ποτών, Μικροβιολογία Οίνων.

4. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΈΡΓΟ - ΜΕΛΟΣ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗΣ ΟΜΑΔΑΣ

2013 ως Σήμερα

Επίβλεψη εκπόνησης περισσότερων από 70 πτυχιακών εργασιών σε θέματα σχετικά με την παραγωγή, ποιοτικό (χημικό, μικροβιολογικό, οργανοληπτικό) έλεγχο οίνων, βιοτεχνολογικά χαρακτηριστικά οινολογικών προϊόντων, νομοθεσία οίνων και ποτών και μέλος επιτροπής αξιολόγησης περισσότερων από 110 πτυχιακών εργασιών, Τμήμα Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας, Δράμα, ΔΠΘ.

10/2022-10/2023

ΕΛΚΕ ΔΙΠΑΕ Σύμβαση μίσθωσης έργου Έργου «80709 - **Ανάδειξη οινικής ταυτότητας του νομού Δράμας μέσα από ολιστικό χαρακτηρισμό του φυσικού και μικροβιακού περιβάλλοντος**» ΕΣΠΑ 2014-2020.

Τα Παραδοτέα που συμμετείχα ήταν :

α) Έκθεση της χημικής σύστασης των ραγών ανά μονάδα terroir για την βλαστική περίοδο 2022.

- β) Έκθεση οικοφυσιολογίας και ανάπτυξης της αμπέλου ανά μονάδα terroir για την βλαστική περίοδο 2022.
- γ) Έκθεση του αναλυτικού και οργανοληπτικού προφίλ των οίνων ανά μονάδα terroir για την βλαστική περίοδο 2022.
- δ) Έκθεση της χημικής σύστασης των ραγών ανά μονάδα terroir για την βλαστική περίοδο 2023.
- ε) Έκθεση του αναλυτικού και οργανοληπτικού προφίλ των οίνων ανά μονάδα terroir για την βλαστική περίοδο 2023.

14/07/2022-30/08/2023

ΕΛΚΕ ΔΙΠΑΕ Σύμβαση μίσθωσης έργου «**Σχεδίαση και ανάπτυξη λογισμικού, Επιλογή, εγκατάσταση και προσαρμογή εξοπλισμού και κατασκευή διατάξεων υλικού, Δοκιμές και αξιολόγηση του ΤΕΓΕΑ - Αυτεπιστασία ΤΕΓΕΑ** (Υποέργο 1) »

ΕΣΠΑ 2014-2020.

Τα Παραδοτέα που συμμετείχα ήταν :

- α) Δύο (2) εκθέσεις σχετικά με τα χαρακτηριστικά των παλαιωμένων οίνων_Εργασία: Εργαστηριακές/χημικές αναλύσεις των σταφυλιών σχετικά με τα χαρακτηριστικά των παλαιωμένων
- β) Δύο (2) εκθέσεις σχετικά με τη φαινολική περιεκτικότητα των οίνων_ Εργασία: Εργαστηριακές/χημικές αναλύσεις των σταφυλιών σχετικά με τη φαινολική περιεκτικότητα των οίνων
- γ) Δύο (2) εκθέσεις σχετικά με τα αρωματικά χαρακτηριστικά των οίνων_ Εργασία: Εργαστηριακές/χημικές αναλύσεις των σταφυλιών σχετικά με τα αρωματικά χαρακτηριστικά των οίνων
- δ) Δύο (2) εκθέσεις σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των οίνων_ Εργασία: Εργαστηριακές/χημικές αναλύσεις των σταφυλιών σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των οίνων.

21/10/2021-28/02/2022

ΕΛΚΕ ΔΙΠΑΕ Σύμβαση μίσθωσης έργου «**Σχεδίαση και ανάπτυξη λογισμικού, Επιλογή, εγκατάσταση και προσαρμογή εξοπλισμού και κατασκευή διατάξεων υλικού, Δοκιμές και αξιολόγηση του ΤΕΓΕΑ - Αυτεπιστασία ΤΕΓΕΑ** (Υποέργο 1) »

ΕΣΠΑ 2014-2020.

Τα Παραδοτέα που συμμετείχα ήταν :

- α) Μία (1) έκθεση απαιτήσεων και βέλτιστων πρακτικών επιδέξιας αμπελουργίας.,
- β) Μία (1) έκθεση σχεδίασης του λογισμικού λήψης αποφάσεων για ράντισμα και πρόγνωση παραγωγής

25/6/2020- 27/05/2022

ΕΛΚΕ ΤΕΙ ΑΜΘ Σύμβαση μίσθωσης έργου «**Εξατομικευμένος Βέλτιστος Τρύγος με Αυτόνομο Ρομπότ**» (Ακρωνύμιο ΕΒΤΑΡ) MIS 5030514 του ΕΠ «Ανταγωνιστικότητα Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία» ΕΣΠΑ 2014-2020.

Τα Παραδοτέα που συμμετείχα ήταν :

- α) Συμμετοχή στις Δοκιμές στον τρύγο και αξιολόγηση του ΑΡΤ
- β) Έκθεση αξιολόγησης εξατομικευμένου τρύγου αναφορικά με τις οριζόμενες βέλτιστες πρακτικές
- γ) Συμμετοχή στις Προπαρασκευαστικές ενέργειες εμπορικής διάθεσης
- δ) Πολυμεσική παρουσίαση του συστήματος.

15/01/2019-31/12/2019

ΕΛΚΕ ΤΕΙ ΑΜΘ Σύμβαση μίσθωσης έργου «**Εξατομικευμένος Βέλτιστος Τρύγος με Αυτόνομο Ρομπότ**» (Ακρωνύμιο ΕΒΤΑΡ) MIS 5030514 του ΕΠ «Ανταγωνιστικότητα Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία» ΕΣΠΑ 2014-2020.

Τα Παραδοτέα που συμμετείχα ήταν :

- α) Έκθεση βέλτιστων πρακτικών εξατομικευμένου τρύγου
- β) Χάρτης Χ0 του αμπελώνα. NICO LAZARIDI, ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗΣ

γ) 2 Εκθέσεις περιγραφής των υποσυστημάτων και Επιστημονικές Δημοσιεύσεις

12/10/2018-31/12/2019

ΕΛΚΕ ΤΕΙ ΑΜΘ Σύμβαση μίσθωσης έργου «**The Wine Lab –Generating Innovation between Practice and Research (TWL)**» Erasmus + ΚΑ2.

Τα Παραδοτέα που συμμετείχα ήταν :

α) Guidance/placement interviews, traineeships tutorial reporting.

β) Ανάπτυξη learning paths, learning resources and training pathways reporting.

γ) Organize and running the winethons organize and running participation in idea contest organize a taste and create event wine week tutorial reporting.

δ) Participation in events for dissemination.

ε) Evaluation activities – reports writing.

5. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

1/06/2012-σήμερα

Σύμβουλος Οινολόγος & Αναλυτικό Εργαστήριο

Οινολογικό Εργαστήριο Οenoropolis Καραμπατέα Αικατερίνη

Επιστημονική Έρευνα. Χημικές – μικροβιολογικές - μοριακές αναλύσεις οίνου- νερού-τροφίμων, οινολογικές συμβουλές, συμβουλευτική οινοποιείων – επιχειρήσεων παραγωγής τροφίμων, διοργάνωση σεμιναρίων γευσιγνωσίας και οινοποιητικών πρακτικών, εκπόνηση οινολογικών μελετών, εγκατάσταση συστημάτων διαχείρισης ποιότητας (ISO 22000, ISO 19001, GlobalGAP, Παραγωγή βιολογικών οίνων).

1/08/2005-30/11/2011

Οινολόγος - Υπεύθυνη Ποιότητας & Παραγωγής

Κτήματα Χατζημικάλη Α.Ε. Αταλάντη Φθιώτιδας

Επικεφαλής της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων

Εγκατάσταση συστημάτων ποιότητας (HACCP, Europgar, Globalgap, ISO 22000:2005).

1/08/2004-1/01/2005

Domaine des Muses Sierre, Ελβετία

Υπεύθυνη παρακολούθησης τρυγητού και παράλληλη εκπόνηση πτυχιακής εργασίας.

1/08/2003-30/12/2003

Οινολογικό Εργαστήριο SGS Beaune (Burgundia Oenologie), Γαλλία.

Ποιοτικός έλεγχος οίνων, γευσιγνωσίες, οινολογικές συμβουλές.

1/01/2003-30-06/2003

Οινολογικό Εργαστήριο SGS Beaune (Burgundia Oenologie), Γαλλία.

Ποιοτικός έλεγχος οίνων, γευσιγνωσίες, οινολογικές συμβουλές.

1/07/2002-31/12/2002

Domaine Michel Gros Vosne Romanée, Γαλλία.

Υπεύθυνη παρακολούθησης ωρίμανσης σταφυλιών και οινοποιήσεων, ποιοτικός έλεγχος.

1/08/2001-31/08/2001

Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη Αγορά, Δράμα.

Παρακολούθηση ωρίμανσης σταφυλιών, οινοποιήσεων και ποιοτικός έλεγχος.

1/08/2000-31/12/2000

Ινστιτούτο Καπνού, Δράμα.

Πρακτική άσκηση και παράλληλη εκπόνηση πτυχιακής εργασίας.

6. ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ

Γαλλικά Άριστη γνώση (προπτυχιακές & μεταπτυχιακές σπουδές στην Γαλλία).

Αγγλικά Καλή γνώση (Lower).

Ιταλικά Καλή γνώση (Celi 3).

7. ΑΛΛΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

Μουσικές σπουδές 1987-1996 (Θεωρητικές σπουδές και πιάνο –Μέση 3-).

Πτυχίο αρμονίας (1993), **Υπουργείο Πολιτισμού**.

8. ΔΙΕΘΝΗΣ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ

Συμμετοχή ως γευσιγνώστρια - κριτής σε διεθνείς διαγωνισμούς οίνου :

Διεθνής Διαγωνισμός Οίνου Θεσσαλονίκης 2006,2010.

Femmes et Vins du Monde Concours International 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, Monaco.

Berliner Wein Trophy 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2023, 2024, 2025 Berlin.

Les Grands Concours Blancs du monde 2010, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026 Strasbourg.

Κατάκτηση δεύτερης θέσης στο Διεθνή Διαγωνισμό Concours International des Femmes du Vins (www.winewomenawards.com), Ιούνιος 2011 Παρίσι, Γαλλία.

9. ΕΝΕΡΓΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΠΙΣΗΜΟΝΙΚΕΣ ΕΝΩΣΕΙΣ

Μέλος της Ένωσης Ελλήνων Χημικών και της Ένωσης Γάλλων Οινολόγων (Union des Oenologues de France).

10. ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ

Μέλος τριμελούς επιτροπής για τον σχεδιασμό και την εγκατάσταση του εργαστηρίου Οινολογίας από χορηγία Ιδιωτικής Εταιρείας, στο **Τμήμα Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας ΔΠΘ στη Δράμα.**

Μέλος Οργανωτικής Επιτροπής Δραμοινογνωσίας (2014 ως σήμερα), **Δράμα.**

11. ΑΛΛΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

Σύνταξη φακέλου αίτησης τροποποίησης του ΠΓΕ Αταλάντη.

Σύνταξη φακέλου αίτησης τροποποίησης του ΠΓΕ Δράμα.

Reviewer για το επιστημονικό περιοδικό **Springer Nature, European Food Research and Technology**.

Εκπαιδεύτρια σε θέματα ασφάλειας, ποιότητας τροφίμων.