

Γνωστικό πεδίο:

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΚΡΥΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

Τίτλος:

Η χρήση παγοπυρηνωτικών παραγόντων σε τρόφιμα με στόχο την μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος της βιομηχανίας κατεψυγμένων τροφίμων.

Επιβλέπων:

Δρ. Η. Αναστασόπουλος

Υποψήφιοι:

Οι υποψήφιοι θα πρέπει να έχουν τα παρακάτω τυπικά προσόντα:

A. Πτυχίο Τεχνολόγου Τροφίμων ή Γεωπόνου Επιστήμης Τροφίμων ή Χημικού ή Χημικού Μηχανικού Ελληνικού ΑΕΙ ή ομοταγούς Πανεπιστημίου της αλλοδαπής αναγνωρισμένο από το ΔΟΑΤΑΠ

B. Άριστη ή Πολύ Καλή γνώση της Αγγλικής Γλώσσας, η οποία θα αποδεικνύεται από πτυχίο τριτοβάθμιας εκπαίδευσης από Αγγλόφωνο Πανεπιστήμιο (που έχει αναγνωρισθεί από το ΔΟΑΤΑΠ) ή με ένα από τα παρακάτω:

(α) Επίπεδο Γ2/C2 (αντίστοιχο του Proficiency) ή Επίπεδο B2/B2 (αντίστοιχο του Lower)

(β) TOEFL Paper $\geq 550/677$ ή TOEFL IBT $\geq 80/120$

Θα συνυπολογιστούν τα εξής:

- Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ελληνικού ΑΕΙ ή ομοταγούς Πανεπιστημίου της αλλοδαπής αναγνωρισμένο από το ΔΟΑΤΑΠ στην Επιστήμη Τροφίμων.
- Επαγγελματική Εμπειρία στην Επιστήμη Τροφίμων
- Συμμετοχή σε ερευνητικά προγράμματα με αντικείμενο την Επιστήμη Τροφίμων
- Δημοσιεύσεις στην Επιστήμη Τροφίμων
- Προσωπική συνέντευξη