ΔΙ.ΠΑ.Ε 09/11/2026
Α. Π.: Εισερχ. ΤΔΣΕ-41008
Ημ/νία Αποστολής: 09/11/2026

ΔΙΕΘΝΕΣ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ

Σχολή Επιστημών Σχεδιασμού
Τμήμα Δημιουργικού Σχεδιασμού και Ένδυσης
3ο χιλ. Κιλκίς-Μεταλλικού, 61100, Κιλκίς
Τηλ.:2341029876, cdc@ihu.gr , https://cdc.ihu.gr/
Ημερομηνία: 09/11/2026

Θέμα: Εισηγητική έκθεση υποψήφιων διδασκόντων για πρόσληψη εντεταλμένων διδασκόντων (άρθρο 173 του ν. 4957/2022) με σχέση εργασίας ιδιωτικού δικαίου Ορισμένου Χρόνου χειμερινού και εαρινού εξαμήνου ακαδ/κού έτους 2026-2027 (πρόσκλησης αριθμού πρωτοκόλλου 37696_20-10-26 ΑΔΑ Ρ8ΜΨ46ΨΖ3Π-Φ1Ψ)

Α. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η παρούσα εισηγητική έκθεση αφορά στην κάλυψη μιας θέσης με γνωστικό αντικείμενο:

- **«Φυσικοχημεία Επιφανειών, Χαρακτηρισμός και Τεχνολογία Βιώσιμων Κλωστοϋφαντουργικών Επεξεργασιών στην Κυκλική Οικονομία»**

βάσει των διατάξεων που αναφέρονται στη σχετική προκήρυξη αρ. πρωτ. αριθμού πρωτοκόλλου 37696_20-10-26, της υπ' αριθμ. 21_29-9-2026 Θ30ο ΑΔΑ 651Α46ΨΖ3Π-7ΧΒ κατανομής για τη διδασκαλία των μαθημάτων:

1. «Έλεγχος Ποιότητας Ι / 504 / Χειμερινό(6 ώρες την εβδομάδα)»
2. «Κλωστοϋφαντουργικές Επεξεργασίες / 404 / Εαρινό (11 ώρες την εβδομάδα)»

του εαρινού εξαμήνου του ακαδημαϊκού έτους 2026-2027 **με πλήρη απασχόληση**

Η εισηγητική έκθεση συντάσσεται και υπογράφεται από τα μέλη της Τριμελούς Εισηγητικής Επιτροπής, η οποία ορίστηκε από την 20/19-10-2026 θέμα 4ο Απόφαση Συνέλευσης Τμήματος και αποτελείται από μέλη ΔΕΠ του Τμήματος Δημιουργικού Σχεδιασμού και Ένδυσης (Κιλκίς):

- Ανδριώτης Ελευθέριος, Επίκουρος Καθηγητής ΔΙΠΑΕ
- Καρυπίδης Μιχαήλ, Επίκουρος Καθηγητής ΔΙΠΑΕ
- Στόικου Ελευθερία, Αναπληρώτρια Καθηγήτρια ΔΙΠΑΕ

Με σκοπό την κατάληψη της θέσης υποβλήθηκε εμπρόθεσμα η παρακάτω μία (1) υποψηφιότητα:

1. **Ζαμάνης Άγγελος (**αρ.πρωτ. αίτησης Τ ΔΣΕ-38599 -26/20/2026**)**

Β. ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΤΙΜΗΣΗ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ ΥΠΟΨΗΦΙΩΝ

ΥΠΟΨΗΦΙΟΤΗΤΑ 1Η:

Με βάση το υλικό του φακέλου υποψηφιότητας που έχει εμπρόθεσμα υποβληθεί από τον κ. **Ζαμάνη Άγγελου** καταγράφονται τα παρακάτω.

1. **Σπουδές:**

Ο κ. Ζαμάνης Άγγελος κατέχει:

1. πτυχίο Χημείας (2010) του Τμήματος Χημείας, Σχολής Θετικών Επιστημών του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης
2. μεταπτυχιακό δίπλωμα ειδίκευσης του ΠΜΣ του Τμήματος Χημείας, κατεύθυνση Χημική Τεχνολογία (2013), Σχολή Θετικών Επιστημών του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης
3. μεταπτυχιακό δίπλωμα ειδίκευσης του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών «Διατροφή και Διαιτολογία» (2024) του Τμήματος Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας, Σχολής Επιστημών Υγείας του Διεθνούς Πανεπιστημίου της Ελλάδος

4. διδακτορικό δίπλωμα (2026) του Τμήματος Χημείας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, με τίτλο διατριβής «Καινοτόμος μέθοδος αξιολόγησης της σταθερότητας αφρών βασισμένη σε μετρήσεις ηλεκτρικής αγωγιμότητας υγρών υμενίων» (ημερομηνία προφορικής εξέτασης 12/05/2026)
5. πιστοποιητικό (11/4/2016) του Τμήματος Χημείας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης για την επιτυχή παρακολούθηση και εξέταση σε μαθήματα ισοδύναμα με τα προβλεπόμενα από τον κανονισμό του Διεθνούς Οργανισμού Αμπέλου και Οίνου για την άδεια ασκήσεως του επαγγέλματος του Οινολόγου

2. ***Διδακτικό έργο***

Ο υποψήφιος δεν έχει καταθέσει προηγούμενη αυτοδύναμη διδασκαλία.

3. *Παρουσιάσεις – Συμμετοχές σε Συνέδρια & Ημερίδες*

Ο υποψήφιος έχει συμμετάσχει

- με 26 παρουσιάσεις σε επιστημονικά συνέδρια (2008-2026), ήτοι 10 προφορικές, 14 αναρτημένες (poster) και 2 ομιλίες χωρίς δηλωμένο τύπο παρουσίασης
- με 2 παρουσιάσεις (conference presentation) στη 1η Συνάντηση Εργασίας των εταίρων του Σχεδίου «Green Vinum» (2022) και στο International Experience Exchange Event του Interreg Europe CESME+ (2022)
- με 4 παρουσιάσεις σε ημερίδες, φόρουμ και εκδηλώσεις:
  - «Μαύρος Χοίρος: Τα οφέλη της εκτροφής του στο περιβάλλον και στη δημόσια υγεία», διημερίδα “Future of Health – Διημερίδα για την Ιατρική του Μέλλοντος”, υπό την αιγίδα του Πανελλήνιου Ιατρικού Συλλόγου (2025)
  - 5ο Rethink Forum, Διεθνής Έκθεση Θεσσαλονίκης (ΔΕΘ), Θεσσαλονίκη (2024)
  - «Αμμουλιανή zero waste», ΔΕΘ Philoxenia, Θεσσαλονίκη (2023)
  - «Διαχείριση υποπροϊόντων της βιομηχανίας οίνου, με έμφαση στην οινολάσπη», Ημερίδα της Ένωσης Ελλήνων Χημικών (2021)
- με 3 διαλέξεις:
  - «Χρήση των προϊόντων της βιομηχανίας οίνου προς όφελος της κοινωνίας», Ελεύθερο Πανεπιστήμιο Δήμου Χαλανδρίου, Αθήνα (2025)
  - «Είδη νερού και χρήση τους στη βιομηχανία τροφίμων», Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Πανεπιστήμιο Αιγαίου (2024)
  - «Λειτουργία στελεχών σε μια επιχείρηση: Τι περιμένει ένας επιχειρηματίας από τα στελέχη του», Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα «Βιοεπιχειρείν» (2021)

4. ***Ερευνητική εμπειρία και δημοσιεύσεις***

Ο υποψήφιος παρουσιάζει ερευνητική και επιστημονική δραστηριότητα

- με 3 δημοσιεύσεις σε επιστημονικά περιοδικά με κριτές που περιλαμβάνονται στο Scopus:
  - Zamanis, A. T., Evgenidis, S. P., Karapantsios, T. D., & Kostoglou, M. (2026). Lifetime assessment of thin liquid film stability in binary surfactant mixtures. Surfaces, 9(3), 83.
  - Zamanis, A. T., Evgenidis, S. P., Karapantsios, T. D., & Kostoglou, M. (2025). An innovative approach for assessing foam stability based on electrical conductivity measurements of liquid films. Colloids and Interfaces, 9(4), 52.
  - Lioumbas, J. S., Zamanis, A., & Karapantsios, T. D. (2013). Towards a wicking rapid test for rejection assessment of reused fried oils: Results and analysis for extra virgin olive oil. Journal of Food Engineering, 119(2), 260–270.
- με 33 λοιπές δημοσιεύσεις, ήτοι 6 σε τεχνικά και επαγγελματικά περιοδικά (Water and Waste, Chemical Chronicles, Related to Chemistry) και πρακτικά συνεδρίου και 27 άρθρα στον εμπορικό τύπο (Water & Waste, Update Times, Crisis Monitor, Food Service, Maritime

Economies)

- με μεταδιδακτορική ερευνητική δραστηριότητα στο Τμήμα Φαρμακευτικής του Πανεπιστημίου Πατρών (2026-σήμερα)
- με συμμετοχή στην ερευνητική ομάδα «Multiphase Dynamics Group» του Τομέα Χημικής Τεχνολογίας, Τμήμα Χημείας ΑΠΘ (1/10/2010-1/12/2010)

5. Διπλώματα Ευρεσιτεχνίας

Ο υποψήφιος διαθέτει

- 3 διπλώματα ευρεσιτεχνίας:
  - «Γρήγορο τεστ για την απόρριψη χρησιμοποιημένων ελαίων μέσω τριχοειδούς ανόδου σε πορώδη υλικά» (Αριθμός Διπλώματος: 1008603, Αριθμός Ευρεσιτεχνίας: 20140100445/2014)
  - «Μέθοδος για τον προσδιορισμό της διεπιφανειακής τάσης μεταξύ ρευστών και τη μελέτη της σταθερότητας διεπιφανειών υγρού/υγρού και αερίου/υγρού» (Αριθμός Διπλώματος: 1008659, Αριθμός Ευρεσιτεχνίας: 20140100512/2021)
  - «Χρήση Οινολάσπης για την παραγωγή ζύμης και προϊόντων ζύμης» (Αριθμός Διπλώματος: 1008753, Αριθμός Ευρεσιτεχνίας: 20140100647/2023)
- 2 ευρεσιτεχνίες υπό κατάθεση:
  - «Παραγωγή Οίνου, απουσία αφρού στην διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης»
  - «Μέθοδο αξιοποίησης υποπροϊόντων καφέ ως καρυκεύματος για τη βελτίωση της γεύσης και του αρώματος τροφίμων»

6. <u>Καταξιώσεις– Επαγγελματική Εμπειρία – Ικανότητα</u>

Ο υποψήφιος έχει επιδείξει

- δημόσια παρουσία σε Διακρίσεις, Βραβεία, Υποτροφίες:
  - Βραβεία επιχειρηματικότητας Επιμελητηρίου Χαλκιδικής – Sacred Mountain (2025)
  - Βράβευση από το περιοδικό Focus για την προώθηση της Χαλκιδικής στην Ιαπωνία (2025)
  - Βραβεία επιχειρηματικότητας Επιμελητηρίου Χαλκιδικής – Agrovision (2023)
  - Βραβεία επιχειρηματικότητας Επιμελητηρίου Χαλκιδικής – Agrovision (2022)
  - Πρώτος σε κατάταξη στις μεταπτυχιακές σπουδές (ακαδημαϊκά έτη 2010/2011 και 2011/2012), Τομέας Χημικής Τεχνολογίας, Τμήμα Χημείας ΑΠΘ (2012)
  - Βραβείο καλύτερης μεταπτυχιακής φοιτητικής αναρτημένης ανακοίνωσης, Ένωση Ελλήνων Χημικών (2012)
- πλούσιο επαγγελματικό έργο καθώς έχει υπάρξει
  - Επιστημονικά Υπεύθυνος, EDELWEIS SMPC του ομίλου Tsakiris Family, Νεοχωρούδα Θεσσαλονίκης (9/2026-σήμερα)
  - Επιστημονικός Συνεργάτης, Estate Manzavino, Ληξούρι Κεφαλονιάς (3/2026-8/2026)
  - Υπεύθυνος Μονάδας Εμφιάλωσης Νερού, ΠΝΟΗ ΙΚΕ (3/2024-3/2026)
  - Υπεύθυνος και μέτοχος Οινοποιείου Sacred Mountain (3/2024-6/2026)
  - Υπεύθυνος, Agrovision M. Ltd (παραγωγή κρασιού, αποσταγμάτων, αρωματικών φυτών και ελαιολάδου), Ιερισσός Χαλκιδικής (4/2017-2/2024)
  - Υπεύθυνος Παραγωγής και Προσωπικού, Mantmazel S.A. (εργοστάσιο βιοαερίου και λιπασμάτων), Καστοριά (5/2016-4/2017)
  - Χημικός, Mantmazel S.A. (εργοστάσιο βιοαερίου και λιπασμάτων), Καστοριά (11/2013-5/2016)
  - Χημικός, Χημικό Εργαστήριο Στρατιωτικής Μονάδας 680, Θεσσαλονίκη (11/2012-6/2013)
  - Πρακτική άσκηση και εργασία, Hellas Gold S.A., Εργαστήριο Αναλύσεων και Ποιοτικού Ελέγχου, Μονάδα Εμπλουτισμού (7/2006-8/2007)

- γενικότερα προσόντα ήτοι χρήση λογισμικών (REDLAKE, ADOBE PREMIER, COREL DRAW, TECHDIG, SUPERPRO)
- πιστοποιήσεις και δεξιότητες:
  - Πιστοποιητικό Επάρκειας στην Αγγλική (University of Michigan)
  - Πιστοποίηση TUV AUSTRIA HELLAS: Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με το ISO 22000:2005
  - Πιστοποιητικό ECDL Core
  - Πιστοποιητικό Χειρισμού Η/Υ, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης
- βιομηχανικές μελέτες:
  - Τεχνικοοικονομική Μελέτη ίδρυσης P.Wines: Βαρυτικό Οινοποιείο στα Αμπελάκια Λάρισας (2026)
  - Εμπειρογνώμονας εκπρόσωπος της συνεργαζόμενης αντιπροσωπευτικής οργάνωσης εργοδοτών ΙΝΣΕΤΕ στην ομάδα εκπόνησης του πιστοποιημένου Επαγγελματικού Περιγράμματος «Τεχνικός Αμπελουργίας και Οινοποιίας», ΙΝΣΕΤΕ – Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π. (2023-2024)
  - Χαρτογράφηση αποβλήτων τροφίμων για αποδοτικότητα στη μείωση και στις οδούς αξιοποίησης: Τεχνική έκθεση, EPTES Technologies, Ελβετία (2019)
  - Αξιοποίηση ζωικών υπολειμμάτων – παραγωγή βιοαερίου, EPTES Technologies, Ελβετία (2017)
  - Παραγωγή σαπουνιών, κρεμών και καλλυντικών από λίπος βιζόν, Mantmazel S.A., Καστοριά (2016)
  - Ξήρανση ιλύος προερχόμενης από τον βιολογικό αστικών λυμάτων Καστοριάς, Mantmazel S.A. (2015)
- συμμετοχή σε επιστημονικούς φορείς και επιτροπές:
  - Μέλος της Ένωσης Ελλήνων Χημικών
  - Μέλος της επιστημονικής επιτροπής του περιοδικού Water and Waste
  - Μέλος της επιστημονικής επιτροπής των Μονάδων Παραγωγών Βιοαερίου
  - Εκλεγμένο μέλος επιστημονικών τμημάτων (Περιβάλλοντος, Τροφίμων, Υγείας & Ασφάλειας)
  - Μέλος του Ελληνικού Δικτύου Πράσινης Χημείας
  - Μέλος της Εταιρείας Μακεδονικών Σπουδών

Λαμβάνοντας υπόψη τα παραπάνω, το συνολικό έργο της κ. **Ζαμάνη Άγγελου** αποτιμάται ως ότι βρίσκεται σε **επαρκή συνάφεια** με το γνωστικό αντικείμενο της παρούσας προκήρυξης.

Γ. ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Ο μοναδικός υποψήφιος έχει αξιόλογες σπουδές, σημαντικές παρουσιάσεις και διαλέξεις σε ημερίδες και συνέδρια και ερευνητική εμπειρία σε πατέντες (διπλώματα ευρεσιτεχνίας) και επιστημονικά περιοδικά **τα οποία φέρουν επαρκή συνάφεια με το αντικείμενο της προκήρυξης**.

Λαμβάνοντας υπόψη τα προσόντα του μοναδικού υποψηφίου, η Εισηγητική Επιτροπή αξιολογεί το έργο της κ **Ζαμάνη Άγγελου** ως συναφές με το γνωστικό αντικείμενο: **«Φυσικοχημεία Επιφανειών, Χαρακτηρισμός και Τεχνολογία Βιώσιμων Κλωστοϋφαντουργικών Επεξεργασιών στην Κυκλική Οικονομία»**

Ειδικότερα, για το μάθημα «Έλεγχος Ποιότητας Ι», του οποίου το προκηρυσσόμενο στοιχείο είναι το εργαστηριακό μέρος που αφορά και την επαλήθευση των υγρών κατεργασιών στον τομέα της βαφής και του φινιρίσματος, ο υποψήφιος, ως χημικός με εικόνα των χημικών διεργασιών, διαθέτει εμπειρία και διπλώματα ευρεσιτεχνίας στη δημιουργία τεστ και συνεπώς έχει άμεση συνάφεια. Για το μάθημα «Κλωστοϋφαντουργικές Επεξεργασίες», όπου παρουσιάζονται σε θεωρητικό και εργαστηριακό επίπεδο οι χημικές επεξεργασίες των υφασμάτων (πλύσιμο, χρήση αντιαφριστικών τασιενεργών, ενζύμων

όμοιων με τη ζύμωση οίνου και φυσικών βαφών από απόβλητα οίνου), ο υποψήφιος με βασικό τίτλο στη Χημεία είναι σε θέση να κατανοήσει τις χημικές επεξεργασίες βαφής και φινιρίσματος σε προπτυχιακό επίπεδο και συνδέεται επαρκώς με το αντικείμενο του μαθήματος.
Ως εκ τούτου, η επιτροπή προτείνει **ομόφωνα την επιλογή του υποψήφιου κ. Ζαμάνη Άγγελου** για την θέση της ως άνω προκήρυξης.

Η Εισηγητική Επιτροπή

Δρ. Ανδριώτης Ελευθέριος	Στόικου Ελευθερία	Δρ. Μιχαήλ Καρυπίδης
		
Επίκουρος Καθηγητής	Αναπληρώτρια Καθηγήτρια	Επίκουρος Καθηγητής