

ΜΑΡΑΝΤΙΔΟΥ ΣΥΛΒΙΑ

Γεωπόνος-Τεχνολόγος Τροφίμων

Τεχνολόγος Τροφίμων, απόφοιτος του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, με επταετή επαγγελματική εμπειρία στη Βιομηχανία Τροφίμων προϊόντων snack, αρτοποιίας και ξηρών καρπών. Εξειδικευμένη στην Υγιεινή και Ασφάλεια των Τροφίμων, στη Νομοθεσία Τροφίμων, στον έλεγχο Αλλεργιογόνων και στην παρακολούθηση δεικτών Ποιότητας των Προϊόντων.

ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Ημερομηνία γέννησης: 27-3-1985
Τόπος γέννησης: Μιλάνο, Ιταλία
Τόπος κατοικίας: Καλαμαριά, Θεσσαλονίκη
Προσωπική κατάσταση: Άγαμη
Τηλέφωνο: 6947568204, 2310488074
e-mail: silviamarantidou@gmail.com

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

2015 – παρόν	Τμήμα Διασφάλισης Ποιότητας U&A Unismack ABE, ΒΙΠΕ Κιλκίς Αναβάθμιση κομματιών του Συστήματος Ποιότητας με βάση τις απαιτήσεις του BRC, IFS και Codes of Practice της Marks'n Spenser (Προδιαγραφές Α' υλών, Αξιολόγηση Επικινδυνότητας, Έλεγχος Αλλεργιογόνων, Συνταγές, Ποιοτικός Έλεγχος, Πρόγραμμα Καθαρισμού, Συνεργασία με R&D, Προδιαγραφές Τελικών Προϊόντων). <ul style="list-style-type: none">- Project: Έλεγχος ετικετών με βάση την Ευρωπαϊκή, Αμερικάνικη, Αυστραλιανή Νομοθεσία για την Αναγραφή Συστατικών και Διατροφικών Ισχυρισμών- Project: Μελέτη Διάρκειας Ζωής Προϊόντων
2010-2015	Τμήμα Διασφάλισης Ποιότητας Ohonos Snack ABE, ΒΙΠΕΘ Σίνδου Ποιοτικός Έλεγχος προϊόντων και φυσικοχημικές αναλύσεις στο εργαστήριο, ανανέωση ετικετών σύμφωνα με τον ΕΚ 1169/2011. <ul style="list-style-type: none">- Project: Στήσιμο Συστήματος Ιχνηλασιμότητας- Project: Μελέτη Διάρκειας Ζωής Προϊόντων- Project: Μελέτη Ελέγχου και Διαχείρισης Αλλεργιογόνων
2013-2014	Τμήμα Διασφάλισης Ποιότητας Best Foods, Βουκουρέστι, Ρουμανία Αναβάθμιση των Διαδικασιών Ποιοτικού Ελέγχου και της υποδομής του χημικού εργαστηρίου. <ul style="list-style-type: none">- Project: Ανανέωση ετικετών σύμφωνα με τον ΕΚ 1169/2011- Project: Στήσιμο εργαστηρίου Μονάδας Timisoara- Project: Επανασχεδιασμός προϊόντος Swiss Rolls και συνεργασία με εξωτερικό Τεχνολόγο για την υλοποίησή του
2009	Δύο μήνες πρακτική άσκηση - Τμήμα Διασφάλισης Ποιότητας ΜΕΒΓΑΛ
2005-2008	Εθελόντρια- Συντονίστρια Ομάδας Φοιτητών Παραρτήματος Θεσσαλονίκης της Παγκόσμιας Ομάδας Φοιτητών Γεωπονίας (International Association of Agricultural Students, IAAS) και Συντονίστρια Οργανωτικής Επιτροπής της Πανευρωπαϊκής Συνάντησης Τοπικών Επιτροπών το 2007 μέσω της Γενικής Γραμματείας Νέας Γενιάς και του ΑΠΘ

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

Συστήματα Ποιότητας	BRC, IFS, Marks'n Spencer (PLuM), SMETA-SEDEX, ISO 22000: 2005
Γνώσεις άλλων Πιστοποιήσεων	Coeliac Organisation, Gluten Free Certificate Organisation (GFCO USA), non GMO Project (USA), Kosher Certificate, Halal Certificate

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

2017	Πιστοποιητικό Επιμόρφωσης: BRC v7 (new version requirements)
2017	Πιστοποιητικό Επιμόρφωσης: Υγιεινή και Ασφάλεια-Επίπεδο 3 (Virtual College of London, e-learning)
2014- παρόν	MSc Διασφάλιση Ποιότητας, Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο
2012- 2013	Πιστοποιητικό Επιμόρφωσης: « Αξιολόγηση Διατροφικής Επικινδυνότητας και Νομοθεσία Τροφίμων », Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών
2012	Πιστοποιητικό Επιμόρφωσης: Lead Auditor ISO 22000:2005, TUV Hellas
2003- 2009	Πτυχίο στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, ΑΠΘ <ul style="list-style-type: none">- Διπλωματική Εργασία: Φυσικοχημικά και Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά Βραστού Σαλαμιού Μπύρας, Εργαστήριο Επεξεργασίας Τροφίμων- Διπλωματική Εργασία: Επίδραση λυοφιλιωμένου πράσου και επιπέδου νιτρικών στην επεξεργασία και στα ποιοτικά χαρακτηριστικά σαλαμιού αέρος, δημοσίευση στο Επιστημονικό Περιοδικό Meat Science το 2011

ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ - ΓΝΩΣΕΙΣ Η/Υ – Άλλα Ενδιαφέροντα

Αγγλικά	C2 - Proficiency of Cambridge University
Ιταλικά	C2
Ρουμάνικα	A1
Microsoft Office	C2 – Advanced ECDL of Cambridge University
Άλλα Ενδιαφέροντα:	Μέλος της Πανελλήνιας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων (ΠΕΤΕΤ) Μέλος του Γεωτεχνικού Επιμελητηρίου (ΓΕΩΤΕΕ) Εθελόντρια της Ομάδας Αποφοίτων της Παγκόσμιας Ομάδας Φοιτητών Γεωπονίας (IAAS Alumni-Dinosaurs) Συντονίστρια ερασιτεχνικής ομάδας γευσιγνωσίας οίνων 'Wine Lovers'