



Εισηγητής: Ιωάννης Γ. Κακός, Τεχνολόγος Τροφίμων & Ποτών Msc, Εισηγητής εκπαιδευτικών προγραμμάτων ΕΦΕΤ.

Ο Ιωάννης Γ. Κακός προέρχεται από βασική δευτεροβάθμια εκπαίδευση στον Γεωτεχνικό τομέα και έχει σπουδές στην Τεχνολογία Τροφίμων και Ποτών στο Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής. Κατέχει μεταπτυχιακό τίτλο σπουδών στην Ποιότητα, Ασφάλεια και Καινοτομία των Τροφίμων επίσης από το Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής.

Εκτός από τις βασικές σπουδές του, έχει εξειδικευτεί σε θέματα Catering - Biocatering, Μελισσοκομίας, Ανάπτυξης πρωτογενούς τομέα, Απεντομώσεων – Μυοκτονίας – Απολύμανσης, Υγιεινής και Ασφάλειας στην εργασία.

Έχει εργασιακή εμπειρία σε μεγάλες βιομηχανίες τροφίμων και ποτών σε Ελλάδα, Τουρκία, Βουλγαρία, Σκόπια και Κίνα. Έχει διαχειριστεί μεγάλα project σε αλυσίδες τροφίμων και της καφεστίασης καθώς και του λιανεμπορίου.

Είναι πιστοποιημένος εκπαιδευτής Ενηλίκων και Εκπαιδευτής του μητρώου εκπαίδευσης του Ε.Φ.Ε.Τ. για τις Ελεγκτικές αρχές και Φορείς του επίσημου ελέγχου Τροφίμων της Χώρας.

Ανήκει στο μητρώο εκπαιδευτών του ΕΦΕΤ για τις επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών, για την παροχή συσσιτίων, καθώς και είναι ενταγμένος στο μητρώο του Υπουργείου εργασίας για τα θέματα ασφάλειας κατά την εργασία σε επιχειρήσεις με επικινδυνότητα β' και γ' κατηγορίας, με πολύχρονες συνεργασίες με τους μεγαλύτερους εκπαιδευτικούς ομίλους.



Είναι αξιολογημένος εισηγητής εκπαιδευτικών προγραμμάτων ΕΦΕΤ από το 2005 και έχει εκπαιδευτική εμπειρία πάνω από 5.000 ώρες σε προγράμματα που έχουν πραγματοποιηθεί σε πάνω από 1.000 επιχειρήσεις και έχουν παρακολουθήσει πάνω από 10.000 συμμετέχοντες. Παράλληλα, ως επικεφαλής επιθεωρητής Συστημάτων Διαχείρισης (ISO) υλοποιεί εκπαιδεύσεις για αυτά.

Διαθέτει εμπειρία σε επιθεωρήσεις επιχειρήσεων που διαθέτουν Συστήματα Διαχείρισης για περισσότερα από 10 έτη (ISO). Σήμερα εργάζεται ως επικεφαλής επιθεωρητής για την TÜV HELLAS.

Παρέχει συμβουλευτικές υπηρεσίες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων στους μεγαλύτερους Ελληνικούς ομίλους ξενοδοχείων και επιχειρήσεις μαζικής εστίασης. Παράλληλα, είναι ιδρυτής και Διευθύνων Σύμβουλος της συμβουλευτικής εταιρείας FOOD SAFETY ART. Είναι μέλος του Δ.Σ. της Πανελλήνιας Ένωσης Τεχνολόγων Επιστημόνων Τροφίμων (Π.Ε.Τ.Ε.Τ.).

Κατά την περίοδο του κορωνοϊού, εκτός από την προετοιμασία στα υγειονομικά πρωτόκολλα πλήθους ξενοδοχειακών μονάδων, με ιδιαίτερη επιτυχία καθοδήγησε Ξενοδοχειακή Μονάδα που υποδεχόταν και φιλοξενούσε κρούσματα κορωνοϊού, διασφαλίζοντας έτσι με την εμπειρία και την ανάπτυξη σχετικών διαδικασιών, την επικεντρωμένη εκπαίδευση των εργαζομένων, την μη διασπορά της COVID-19 εντός του ξενοδοχείου τόσο σε άλλους πελάτες, όσο και στο προσωπικό.