

السيرة الذاتية



C.V

البيانات الشخصية:

الإسم	صفاء عزت على عيد
الوظيفة	استاذ مساعد بوحدة بحوث التدريب والتطوير (المطبخ التجريبي) - معهد تكنولوجيا الأغذية
تاريخ الميلاد	1971/4/15م
محل الميلاد	القاهرة - جمهورية مصر العربية
الجنسية	مصري
الحالة الاجتماعية	متزوج (3 أطفال)
عنوان الإقامة	4 ش ناصر متفرع من ش النادى الرياضى - نصر الدين - الهرم - جمهورية مصر العربية
هاتف المنزل	002 - 02-35709763
هاتف محمول	002 - 010 - 6957735
بريد إلكتروني	safaezzat@hotmail.com

الخبرة العملية :

السيرة الذاتية



C.V

البيانات الشخصية:

الإسم	صفاء عزت على عيد
الوظيفة	استاذ مساعد بوحدة بحوث التدريب والتطوير (المطبخ التجريبي) - معهد تكنولوجيا الأغذية
تاريخ الميلاد	1971/4/15م
محل الميلاد	القاهرة - جمهورية مصر العربية
الجنسية	مصري
الحالة الاجتماعية	متزوج (3 أطفال)
عنوان الإقامة	4 ش ناصر متفرع من ش النادى الرياضى - نصر الدين - الهرم - جمهورية مصر العربية
هاتف المنزل	002 - 02-35709763
هاتف محمول	002 - 010 - 6957735
بريد إلكتروني	safaezzat@hotmail.com

الخبرة العملية :

- 1- عضو لجنة تطوير المناهج الدراسية للمدارس الثانوية الزراعية .
- 2- تأليف ومراجعة ووضع التصميم الفني وتصميم الغلاف لكتيب (دليل التغذية السليمة) ، تحت الطبع ضمن نشرات الادارة العامة للثقافة الزراعية.
- 3- تأليف ومراجعة ووضع التصميم الفني وتصميم الغلاف لكتيب (سلامة الغذاء) ، تحت الطبع ضمن نشرات الادارة العامة للثقافة الزراعية.
- 4- الاشتراك فى تأليف ومراجعة ووضع التصميم الفني وتصميم الغلاف لمنهج مستخلصات غذائية وعطرية لطلبة الصف الثانى بالمدارس الثانوية الزراعية التابع لوزارة التربية والتعليم . طبع سنة 2010م
- 5- الاشتراك فى تأليف ومراجعة ووضع التصميم الفني لمنهج الصناعات الغذائية لطلبة الصف الثانى بالمدارس الثانوية الزراعية التابع لوزارة التربية والتعليم 2010م
- 6- الاشتراك فى تأليف ومراجعة ووضع التصميم الفني لمنهج أساسيات سلامة الغذاء لطلبة الصف الأول بالمدارس الثانوية الزراعية " نظام السنوات الثلاث " - " التعليم التبادلي " فى إطار مشروع إصلاح التعليم الفني والتدريب المهني. 2010م
- 7- الاشتراك فى تأليف ومراجعة ووضع التصميم الفني لمنهج أساسيات تصنيع خضر وفاكهة لطلبة الصف الأول بالمدارس الثانوية الزراعية " نظام السنوات الثلاث" - التعليم التبادلي " فى إطار مشروع إصلاح التعليم الفني والتدريب المهني. 2010م
- 8- الاشتراك فى تأليف ومراجعة ووضع التصميم الفني لمنهج أساسيات تصنيع اللحوم والدواجن والأسماك " فى إطار مشروع بناء مستويات الجدارة القومية- قطاع الصناعات الغذائية 2010م.

9- الاشتراك فى مشروع تثقيف وتنمية الطفولة والامومة بالريف المصرى و القاء محاضرات ارشادية لتثقيف وتوعية المرأة فى الريف المصرى فى المحافظات المختلفة (8 محافظات) فى مجال :

- اساسيات التغذية السليمة
- سلامة الغذاء فى المطبخ المصرى
- مصادر الخطر فى الأغذية
- صيدلية من الطبيعة
- رفع الوعى لدى الأطفال بالموضوعات التغذوية
- العادات الصحية السليمة والنظافة الشخصية .

10- الحصول على المركز الاول لالقاء محاضرة اساسيات التغذية السليمة فى مشروع الرادكون ((شبكة اتصال التنمية الزراعية و الريفية)) واختيار المحاضرة كافضل محاضرة يتم تدريبها فى محافظات التابعة لمشروع الرادكون.

11- العمل فى مركز معلومات سلامة الغذاء والقاء محاضرات فى مجال علوم الأغذية - سلامة الغذاء - نظام الهاسب - النباتات الطبية والعطرية .

12- القاء محاضرات فى مجال:

- Haccp system -GMP -GHP -food safety

ضمن محاضرات الارشاد والتدريب التابعة للمعهد .

13- تدريب مفتشى وزارة الصحة على نظم سلامة الغذاء ونظام الهاسب فى كل من محافظة

القاهرة - محافظة بنى سويف - محافظة الفيوم .

14- تدريب العاملين فى مصانع اللحوم والدواجن على نظم سلامة الغذاء ونظام الهاسب

والشئون الصحية فى عدد من مصانع اللحوم والدواجن.

15- العمل منذ عام 1993 فى وحدة بحوث المطبخ التجريبي (التدريب والتطوير) التابع لمعهد

تكنولوجيا الأغذية وأجراء البحوث التطبيقية فى مجال الصناعات الغذائية والتصنيع الغذائى.

16 - خبرة فى عمل العرض التقديمى (data show) للمحاضرات العلمية

والمؤتمرات .

التدرج الوظيفى : (بدءا بالأحدث فى التسلسل الزمنى)

- استاذ مساعد بوحدة بحوث المطبخ التجريبي من 30-6-2011 م
- باحث بوحدة بحوث المطبخ التجريبي من 2006 م وحتى 2011 م.
- نائب رئيس قسم البحوث والتطوير والمنتجات الجديدة- مركز تكنولوجيا الصناعات الغذائية FTC - وزارة الصناعة و التنمية التكنولوجية بالتعاون مع مركز تحديث الصناعات الغذائية بأسبانيا AINIA بعض الوقت من 2002 - 2004م
- خبير فى مركز معلومات سلامة الغذاء EFSIC من 2004 م وحتى الآن.
- باحث مساعد بوحدة بحوث المطبخ التجريبي من 2000 - 2006 م
- مهندس زراعى بمكتب شبكة معلومات معهد تكنولوجيا الأغذية - بعض الوقت
- مهندس زراعى بوحدة بحوث المطبخ التجريبي من 1993 - 2000م

المؤهلات العلمية:

- دكتوراه في العلوم الزراعية (زينة- النباتات الطبية والعطرية) - كلية الزراعة- جامعة القاهرة- 2006م. " تأثير مواعيد الحصاد في الزعفران ومكوناته على جودة المخبوزات"
- ماجستير في العلوم الزراعية(زينة- النباتات الطبية والعطرية) - كلية الزراعة- جامعة القاهرة 1999م
"دراسات ما بعد الحصاد على ثمار الكراوية والكزبرة"
- بكالوريوس في العلوم الزراعية - قسم البساتين - كلية الزراعة- جامعة عين شمس 1993م.

الدورات التدريبية الدولية :

March, 2003	Valencia, Spain	Course in R&D management
June, 2004	Valencia, Spain	Course in Laboratories Management in a Technological Center
January, 2012	Zaragoza, Spain	Advanced course In Medicines From Plants
October, 2012	Chania , Greece	Cooperation Network: Updating of the MEDUSA database, (classification of Mediterranean plants according to uses)

الدورات التدريبية التي شارك فيها متدرجا :

حضور عدد من الدورات التدريبية والمؤتمرات من 1993 حتى الآن فى المجالات الآتية :

- التغذية وعلوم الاطعمة .
- تثقيف وتنمية الطفولة والأمومة.
- الصناعات الغذائية .
- التغذية العلاجية.
- سلامة الغذاء ، مراقبة جودة الأغذية، المخاطر الغذائية، Haccp, GMP, GHP،
- الأغذية الوظيفية .
- تغذية المجموعات.
- النباتات الطبية والعطرية.

الدورات التدريبية التي شارك فيها محاضرا:

- القاء محاضرات لطلبة الدراسات العليا فى مجال تغذية المجموعات ضمن الدورات التدريبية للمعهد
- القاء محاضرات لطلاب درجة الماجستير فى مجال الطهو الفندقى ضمن الدورات التدريبية للمعهد
- القاء محاضرات لطلاب الدراسات الفندقية (كلية السياحة - جامعة النوفية) فى مجال ادارة الخدمة الفندقية عند زيارتهم للمعهد .

- لقاء محاضرات التغذية العلاجية فى مجال السياحة العلاجية لطلاب الدراسات الفندقية بكلية السياحة - جامعة المنوفية عند زيارتهم للمعهد .
- لقاء محاضرات فى مجال مراقبة جودة الأغذية والمشروبات.
- لقاء محاضرات فى مجال الوعى والتثقيف الغذائى على مستوى المحافظات والوفود الاجنبية فى البرامج الخاصة بوزارة الزراعة .
- لقاء محاضرات والاشتراك فى دورات تدريبية فى المجالات الآتية :
Food safety- GMP- GHP-HACCP
- تدريب طلبة كليات الزراعة الزائرين لمعهد تكنولوجيا الأغذية على مستوى الجمهوريه فى مجال التصنيع الغذائى.
- تدريب الوفود الخارجية من الدول المختلفة فى مجال التصنيع الغذائى
- القيام بالقاء محاضرات فى التثقيف الغذائى بالمشروع القومى لتثقيف وتنمية الامومة والطفولة بالريف المصرى والقاء محاضرات فى التغذية والغذاء وسلامة الغذاء.

الأشتراك فى المشاريع البحثية :

- الاشتراك فى المشروع القومى للتثقيف الغذائى للعاملين الميدانيين بشبكة اتصال التنمية الزراعية و الريفية (رادكون) فى محافظات مصر المختلفة والقيام بكتابة كتيبات توعية عن اسس التغذية السليمة - سلامة الغذاء فى المطبخ المصرى من 2009م حتى الآن .
- الاشتراك فى مشروع (Better Training for Safer Food (meat processing) والقيام بالقاء دورات تدريبية للعاملين بمصانع اللحوم والاسماك فى مجال الشروط الصحية للعاملين فى مصانع الأغذية من 2009 م وحتى 2010 م .
- الاشتراك فى مشروع دراسة النمط الغذائى المصرى من 1994م وحتى الآن.
- الاشتراك فى المشروع القومى لتثقيف وتنمية الطفولة والامومة بالريف المصرى من 1995م وحتى الآن.
- الاشتراك فى مشروع ادخال فول الصويا ضمن الوجبات المصرية من 1994 - 1997م .
- الاشتراك فى مشروع قياس القدرة الادراكية وعلاقته بالتغذية المدرسية لطلبة المرحلة الابتدائية من 2009 وحتى 2010م.

اللغات المستخدمة: (إضافة الى اللغة العربية)

محادثة			كتابة			قراءة			اللغة
جيد	جيد جداً	ممتاز	جيد	جيد جداً	ممتاز	جيد	جيد جداً	ممتاز	
		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	اللغة الإنجليزية

مهارات استخدام الحاسب الآلى:

مجالات الاستخدام	البرنامج
التعامل مع البرنامج	Windows
كتابة التقارير و الرسائل و الأبحاث و المحاضرات	Word
اجادة البحث والعمل من خلال الشبكة	Internet
تشغيل البرنامج و التعامل معه	Photoshop
اجادة عمل العرض التقديمى	Powerpoint
تشغيل البرنامج و التعامل معه	Wordperfect

- الحصول على شهادة ICDL

- الحصول على شهادة Toefl

-الاشتراك في الندوات العلمية والمؤتمرات:

■ المؤتمر والمعرض الدولي الأول لدور مراقبة الجودة علي الصناعات الغذائية (كومبيصل) - يونيه 1999- فندق المحروسة - الاسكندرية.

■ الأشتراك في المؤتمر المصري الخامس للاقتصاد المنزلي 16-17 يوليه 2000 - كلية الاقتصاد المنزلي - جامعه المنوفيه.

دورة "التحكم في المخاطر في مصانع الأغذية"- HACCP -مركز تكنولوجيا الصناعات الغذائية 2003.

الأشتراك في ندوة بأكاديمية البحث العلمي والتكنولوجيا - نقاط الأتصال - للتعريف ببرنامج FP6 يناير 2005.

المشاركة في فاعليات المؤتمر الأقليمي الأول للمركز المصري لمعلومات سلامة الغذاء EFSIC

Food safety in Egypt , planning for future, taking action today المقام بنادى الشرطة - نوفمبر 2006.

اعداد وتنظيم المؤتمر والمعرض الدولي الأول للغذاء والسياحة "مدخل الي عالم الغد" - مركز القاهرة الدولي للمؤتمرات 1-3 مارس 2006 بالاشتراك مع المعهد العالي للسياحة والفنادق-جامعة مصر الدولية.

سلامة الغذاء - معهد تكنولوجيا الاغذية - المركز المصري لمعلومات سلامة الغذاء هيئة الاغذية والزراعة الكندية ، فبراير 2007.

الاشتراك في ورشة عمل :

Enhancement of Egyptian participation in FP7 in MEDA GO TO EUROPE context 22-24 يونيو 2008.

حضور الدورة المنعقدة بالمعهد عن (نظم ادارة الجودة الشاملة والايزو فى التصنيع الغذائى) للدكتور /لطفى فهمى استاذ الصناعات الغذائية بكلية الزراعة جامعة عين شمس يوم 28-12-2008م .

المشاركة بمؤتمر آليات حماية المستهلك بين الواقع والمثمول (التشريع - التطبيق). فندق شبرد - يوليو 2008 .

الاشتراك في الاجتماع لا MEDA GO TO EUROPE 28 يوليو 2008

دوره فى الأغذية الوظيفية والتي نظمها المعهد الاسباني AINIA بالتعاون مع مركز تكنولوجيا الصناعات الغذائية بالمعهد.

دوره فى تكنولوجيا التصنيع الغذائى للحوم ومنتجاتها والتي نظمها المعهد الاسباني AINIA بالتعاون مع مركز تكنولوجيا الصناعات الغذائية بالمعهد.

دوره في التعبئة والتغليف في التصنيع الغذائي والتي نظمها المعهد الاسباني AINIA بالتعاون مع مركز تكنولوجيا الصناعات الغذائية بالمعهد.

دوره في تكنولوجيا التصنيع الغذائي للخضر والفاكهه والتي نظمها المعهد الاسباني AINIA بالتعاون مع مركز تكنولوجيا الصناعات الغذائية بالمعهد.

الاشتراك في الدورة التدريبية الخاصة بالمشروع القومى للتثقيف الغذائى للعاملين الميدانيين بشبكة اتصال التنمية الزراعية و الريفية (رادكون) بمعهد الارشاد الزراعى فى

الفترة 5/3 إلى 2009/5/6 والقاء محاضرة بعنوان أساسيات التغذية السليمة.

الاشتراك في الدورة التدريبية الثالثة بعنوان :- (المخاطر المتعلقة بالمواد الغذائية فى

مجال المطبخ) فى الفترة من 2009/3/29 الى 2009/4/2 والقاء محاضرة بعنوان

المخاطر المتعلقة بالمواد الغذائية.

الاشتراك في دورة (كتابة المشروعات وتمويل البحوث) بمعهد بحوث الهندسة الوراثية من

1-2009/11/5 م .

حضور حلقة مناقشة لامكانية تنفيذ برامج التثقيف الغذائى فى مصر (30 - 7 - 2009م) بمركز معلومات سلامة الغذاء.

المهارات الإدارية والمهنية:

- اعداد دراسات الجدوى و الدراسات الاقتصادية الخاصة بمشروعات التصنيع الغذائى

- القاء محاضرات و الاشتراك فى اعداد الدورات التدريبية فى مجال التثقيف الغذائى والتغذية وسلامة الغذاء.

- العمل في مجال العلاقات العامة و تنظيم المؤتمرات و الندوات و الدورات التدريبية .
- الاعداد للمعارض و تجهيز المعروضات و وسائل العرض .
- خبرة خاصة في مجال عمل كتب التوعية والتثقيف الغذائي وسلامة الغذاء .

الخببرات :

- العمل في مجال العلاقات العامة بمعهد بحوث تكنولوجيا الأغذية والمشاركة في تنظيم المؤتمرات والمعارض وتنظيم العديد من الدورات التدريبية للعديد من الوفود الأجنبية .
- الاشتراك في الإعداد والتجهيز للعديد من المؤتمرات الدولية والندوات والمعارض في مجال الأغذية بجهات مختلفة.
- *الاعداد للمعارض و تجهيز المعروضات و وسائل العرض و تمثيل معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية بالمعارض المحلية المختلفة .
- اعداد دراسات جدوي للصندوق الاجتماعي تشمل : مشروع منتجات جديدة من الصويا .
- عمل نشاط تثقيفي غذائي من خلال عدة برامج في الراديو والتلفزيون والصحافة.

الابحاث والكتب المنشورة :

Thyme Seasonal Variation and Biochemical Activity of Egyptian -
Thyme: Effect on Quality of Bakeries (December 15, 2011).
LAP LAMBERT Academic Publishing GmbH & Co, , **Germany** ,
ISBN 978-3-8454-0801-9.

-Lemongrass (Cymbopogon citrates) essential oil as affected by
drying methods .
Research Bulletin , Ain Shams University , 2011.

-النشاط المضاد للأكسدة والصد الميكروبي للزيوت العطرية المستخلصة من القرنفل والزنجبيل
المعامل بأشعة جاما .

Antioxidant and antimicrobial activities of essential oils extracted
from gamma irradiation clove and ginger.

Isotope & Rad . Res. ,42(2), 335-352 (2010).

- التقييم البيوكيميائي و الجزئي لزيت حبة البركة و زيت السمسم و زيت الزيتون كعوامل مضادة
للاكسدة ومضادة للسرطان مضادة للالتهابات.

Biochemical and Molecular Evaluation of Egyptian Black Seed Oil,
Sesame Oil and Olive Oil as Antioxidant, Anticancer and Anti-
Inflammatory Agents

J. Drug Res. Egypt, 31, (1), 49-60 (2010).

- التأثير الواقي للكلية للمستخلص الأيثانولي لقشر الرمان ضد مركب نيترواستيات الحديد التي
تسبب تلف تأكسدي في فئران التجارب.

Protective effect of pomegranate peel ethanol extract against ferric
nitrilotriacetate induced renal oxidative damage in rats.

Journal of Cell and Molecular Biology 7(2) & 8(1), 35-43 (2010).

- تأثير بعض المعاملات علي نسبة الزيت الممتص في شرائح البطاطس المقلية.

Impact of pre- frying treatments on the oil uptake of fried potatoes

J. Biol. Chem. Environ. Sci. , 4(1) , 45-60 (2009).

- التقييم البيوكيماوى لبعض الزيوت الغنية فى محتواها من الأحماض الدهنية اوميغا-3 او جاما لينولينك والنشاط المضاد للسرطان لها.

Biochemical evaluation of some oils rich in ω -3 or γ -linolenic acids and their anticancer activity.

J. Biological Chemistry & Environmental Sciences, 4, (3), 167- 182 (2009).

- خفض نسبة الاكريلاميد المتكونة فى شرائح البطاطس المقلية.

Reduction of Acrylamide formation in fried potato chips.

Minia j. of agric. Res. & develop. , 28 (3), 548 - 562 (2008).

* عضو الجمعيات الآتية :

- بنك الطعام المصري.
- أعضاء مركز البحوث الزراعية .

* تتوفر الشهادات والأوراق المطلوبة فى حالة الحاجة اليها.

486