

<b>השכלה</b>	
1990	תואר דוקטור (Ph.D) בחוג לביוכימיה ותזונת האדם, הפקולטה לחקלאות, האוניברסיטה העברית בירושלים.
1986	תואר מוסמך (M.Sc.) בחוג לביוכימיה ופיסיולוגיה, הפקולטה לחקלאות ברחובות.
1980	תואר בוגר (B.Sc.) במגמה לטכנולוגיה של מזון, הפקולטה לחקלאות ברחובות.
<b>ניסיון מקצועי</b>	
2001-	<b>יועץ עצמאי</b> בתחום של טכנולוגיה של מזון ופיתוח מוצרים. ייעוץ לחברות ומפעלים בתחומים הבאים: ייצור חלבון סויה, ייצור מוצרים מוכנים מטוגנים ואחרים, ייצור מוצרי בצק ופסטה, ייצור מוצרי טבע ובריאות.
2001-1993	<b>מנהל מחקר ופיתוח</b> בחברת "סנפרוסט". הפעלת צוות המו"פ במעבדה המרכזית למחקר ופיתוח של "סנפרוסט". פיתוח מוצרים חדשים בתחום הירקות המוקפאים והאוכל המוכן. העברת המוצרים משלב הפיתוח לייצור בקווי הייצור במפעלים השונים כולל ליווי הייצור בפועל.
1993-1991	<b>מנהל מחקר ופיתוח מוצרים</b> במפעל "סולבר חצור" באשדוד. פיתוח מוצרים סופיים תוך שימוש במוצרי הסויה של המפעל ובמרכיבים אחרים. הצגת מוצרי המפעל ואפשרויות השימוש בהם ללקוחות בארץ ובחו"ל (גם בתערוכות). סיוע מקצועי לאנשי השיווק וקשר עם לקוחות בארץ ובחו"ל. פיתוח והכנסה לשימוש במעבדה של שיטות אנליזה שונות.
1985-1980	<b>טכנולוג מזון וסגן מנהל ייצור</b> במפעל "פרי תנובה" ברחובות. תכנון ופיקוח על הייצור, תכנון והקמת קווי ייצור חדשים, פיתוח מוצרים ותהליכים, הכנסת ציוד ושיטות עבודה לייצור ולמעבדה.
<b>נסיון אקדמי</b>	
1998-1991	<b>מורה מן החוץ</b> בחוג לביוכימיה, מדעי המזון ותזונת האדם, הפקולטה לחקלאות, האוניברסיטה העברית בירושלים.
1990-1985	<b>מדריך מתרגל ומדריך</b> במעבדה לתלמידי המגמה לטכנולוגיה של מזון, הפקולטה לחקלאות, האוניברסיטה העברית בירושלים.