

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

ΑΓΓΕΛΙΚΗ ΤΣΑΠΟΥΡΝΙΩΤΗ

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΠΡΟΦΙΛ

Η Αγγελική Τσαπουρνιώτη δραστηριοποιείται από το 2008 στον χώρο των εργαστηριακών αναλύσεων, ως υπεύθυνη του Χημικού – Οινολογικού Εργαστηρίου Τσαπουρνιώτη Ο.Ε, στη Χαλκίδα.

Διαθέτει πολυετή εμπειρία στον χημικό και μικροβιολογικό έλεγχο τροφίμων και ποτών, με ιδιαίτερη ενασχόληση με τον εργαστηριακό έλεγχο οίνων και γλευκών. Η επαγγελματική της δραστηριότητα περιλαμβάνει την ανάλυση και αξιολόγηση δειγμάτων, την παρακολούθηση εργαστηριακών διαδικασιών και την αξιοποίηση των αναλυτικών αποτελεσμάτων για την ορθή αξιολόγηση της ποιότητας και της σύστασης των προϊόντων.

Παράλληλα, έχει αναπτύξει εκπαιδευτική δραστηριότητα σε σχολικές μονάδες, ως εξωτερική εκπαιδεύτρια, μεταφέροντας επιστημονικές γνώσεις σε μαθητές Δημοτικού και Γυμνασίου μέσα από βιωματική εκπαίδευση, πειράματα και απλές εργαστηριακές εφαρμογές.

Η εκπαιδευτική της εμπειρία αφορά θεματικές ενότητες σχετικές με την οινολογία, τα τρόφιμα, το ελαιόλαδο και τη χημεία, με στόχο οι μαθητές να γνωρίζουν τις επιστήμες μέσα από την παρατήρηση, τον πειραματισμό και την πρακτική εφαρμογή.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

Υπεύθυνη Χημικού – Οινολογικού Εργαστηρίου Τσαπουρνιώτη – Χαλκίδα
2008 – σήμερα

- Διενέργεια χημικών και μικροβιολογικών αναλύσεων σε τρόφιμα και ποτά.
- Εργαστηριακός έλεγχος και αξιολόγηση οίνων και γλευκών.
- Παρακολούθηση και αξιολόγηση βασικών χημικών και μικροβιολογικών παραμέτρων.
- Ανάλυση και αξιολόγηση εργαστηριακών αποτελεσμάτων.
- Οργάνωση και εποπτεία εργαστηριακών διαδικασιών.
- Εφαρμογή ορθών εργαστηριακών πρακτικών και διαδικασιών υγιεινής και ασφάλειας.
- Συστηματική παρακολούθηση της ποιότητας των δειγμάτων και των αναλυτικών διαδικασιών.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

Εξωτερική Εκπαιδεύτρια σε σχολικές μονάδες

Η Αγγελική Τσαπουνιώτη έχει αναπτύξει εκπαιδευτική δραστηριότητα σε σχολικές μονάδες, ως εξωτερική εκπαιδεύτρια, μεταφέροντας επιστημονικές γνώσεις σε μαθητές Δημοτικού και Γυμνασίου μέσα από βιωματική εκπαίδευση, πειράματα και απλές εργαστηριακές εφαρμογές.

Η εκπαιδευτική της εμπειρία αφορά θεματικές ενότητες σχετικές με την οινολογία, τα τρόφιμα, το ελαιόλαδο και τη χημεία, με στόχο οι μαθητές να γνωρίζουν τις επιστήμες μέσα από την παρατήρηση, τον πειραματισμό και την πρακτική εφαρμογή.

Ενδεικτικά, οι εκπαιδευτικές δράσεις περιλαμβάνουν:

- Παρουσίαση βασικών αρχών της Χημείας μέσα από απλά και ασφαλή πειράματα.
- Εξοικείωση των μαθητών με την έννοια της χημικής ανάλυσης και της εργαστηριακής παρατήρησης.
- Γνωριμία με τον κύκλο παραγωγής του κρασιού και βασικές αρχές της οινολογίας.
- Εκπαιδευτικές ενότητες σχετικά με τα τρόφιμα και τον έλεγχο της ποιότητάς τους.
- Παρουσίαση της παραγωγής και των χαρακτηριστικών του οίνου και ελαιολάδου.
- Σύνδεση της θεωρητικής γνώσης με πραγματικά προϊόντα και παραδείγματα από την καθημερινότητα.
- Προσαρμογή της επιστημονικής γνώσης στην ηλικία και το επίπεδο των μαθητών.