ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ ΤΗΣ

ΤΣΑΓΚΑΡΗ ΣΤΑΥΡΟΥΛΑΣ Msc Ε.ΔΙ.Π

Ειδικότητα: Μετασυλλεκτικών χειρισμών-Συντήρηση-Τυποποίηση-Ποιοτικού ελέγχου Φυτικών Προϊόντων

Τηλέφωνο:2721045168

Email: [s.tsagkari@uop.gr](mailto:s.tsagkari@uop.gr)

Περιεχόμενα:

1.ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

1.1 Σπουδές

1.2 Λοιπές επιμορφώσεις

1.3 Οργάνωση - Συμμετοχή

1.4 Ξένες Γλώσσες

2.ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΤΑΔΙΟΔΡΟΜΙΑ

2.1 Εκπαιδευτική σταδιοδρομία

2.2 Επαγγελματική σταδιοδρομία

3.Μεταπτυχιακή Διατριβή

4. Συμμετοχή σε ερευνητικές εργασίες

1.ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

ΟΝΟΜΑ: ΣΤΑΥΡΟΥΛΑ

ΕΠΩΝΥΜΟ:ΤΣΑΓΚΑΡΗ

ΟΝΟΜΑ ΠΑΤΡΟΣ: ΑΝΔΡΕΑΣ

ΤΟΠΟΣ ΚΑΤΟΙΚΙΑΣ: ΚΑΛΑΜΑΤΑ

ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ: 6946696208

Είμαι παντρεμένη και μητέρα ενός αγοριού και ενός κοριτσιού.

* 1. ΣΠΟΥΔΕΣ: Πτυχιούχος του τμήματος ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ (κατεύθυνση Δενδροκομίας) της Σχολής Τεχνολογίας Γεωπονίας του ΤΕΙ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ ΚΡΗΤΗΣ. Πτυχιούχος Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών (ΠΜΣ) με τίτλο :ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑΣ ΕΛΙΑΣ ΚΑΙ ΕΛΙΟΛΑΔΟΥ του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου Θέμα Μεταπτυχιακής Διατριβής :<< Οξειδωτική υποβάθμιση και μέθοδοι προσδιορισμού οξείδωσης ελαιολάδου>>.
  2. Επιμόρφωση : Παρακολούθηση Σεμιναρίου :Εκπαίδευσης Εκπαιδευτών (300 ωρών, 2007) στα πλαίσια του έργου <<Εκπαίδευση Εκπαιδευτών Συνεχιζόμενης Επαγγελματικής Κατάρτισης>>.
  3. Οργάνωση – Συμμετοχή : Συνεργασία με EFXINI POLI (09/2011) και συμμετοχή στην Διημερίδα με θέμα “Sharing Best Practice” για “Activate Tourism Training Resources for Accessible Cities and Towns” η οποία υλοποιήθηκε στο Porec στην CROATIA στα πλαίσια του Lifelong Learning Programme **Leonardo** .

1.4 Μέτρια Αγγλικά 2.ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΠΡΟΫΠΗΡΕΣΙΑ

2.1 ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΠΡΟΫΠΗΡΕΣΙΑ:

2019 έως 24/11/2021 στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Γεωπονίας και Τροφίμων του πανεπιστημίου Πελοποννήσου στη θέση Ε.Τ.Ε.Π. στα Εργαστήρια:

1. Επεξεργασία Τροφίμων
2. Τεχνολογία και Ποιότητα σιτηρών
3. Τεχνολογία και Ποιότητα φρούτων και λαχανικών
4. Συσκευασία Τροφίμων
5. Φυσικές Διεργασίες Μηχανικής Τροφίμων
6. Επιστήμη και Τεχνολογία ελιάς και ελαιολάδου

2002 έως 2019 :στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής της Σχολής Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του Τ.Ε.Ι Πελοποννήσου στη θέση Ε.Τ.Ε.Π. στα Εργαστήρια:

1.Μηχανική Τροφίμων

2.Επεξεργασία Τροφίμων Ι και ΙΙ

3.Τεχνολογία και Ποιότητα σιτηρών

4.Τεχνολογία και Ποιότητα φρούτων και λαχανικών

5.Επεξεργασία λιπών και ελαίων

1996 έως 2002: Εργαστηριακός Συνεργάτης στα Εργαστήρια:

1.Λαχανοκομία Ι, ΙΙ, ΙΙΙ, ΙV

2.Φυλλοδιαγνωστική

3.Εδαφολογία

4. Βοτανική Ι

5. Ειδική Δενδροκομία IV

1993 έως 1996: Καθηγήτρια Εφαρμογών στα Εργαστήρια:

1.Φυλλοδιαγνωστική (και θεωρία)

2. Εδαφολογία

3. . Ειδική Δενδροκομία IV

Πρόγραμμα Σπουδών Επιλογής (Π.Σ.Ε):252 ώρες διδασκαλία ως Εργαστηριακός Συνεργάτης στα μαθήματα: Γενική Γεωργία, Γενική Λαχανοκομία .

Ι.Ε.Κ.(Ινστιτούτο Επαγγελματικής Κατάρτισης) Καλαμάτας 232 ώρες εκπαίδευση στα μαθήματα: Ανθοκομία, Γεωργική Τεχνική, Κορυφολόγημα-Βλαστολόγημα, Εδαφολογία, Αγρομετεωρολογία, Λιπασματολογία, Βιολογική Γεωργία.

Κ.Ε.Κ ( Κέντρα Επαγγελματικής Κατάρτισης) 361 ώρες εκπαίδευσης σε διάφορα Κ.Ε.Κ. διδάσκοντας μαθήματα όπως: Βιολογική καλλιέργεια ελιάς -τυποποίηση- εμπορία, Γενική επισκόπηση περιβαλλοντικής επιβάρυνσης από διάφορες δραστηριότητες, Σύγχρονες Τεχνικές Καλλιέργειας Κηπευτικών και Ανθοκομικών προϊόντων σε Θερμοκήπιο.

2.2 Επαγγελματική σταδιοδρομία: 24/3/1999 έως 28/2/2002 ως ελεύθερος επαγγελματίας (ΤΕΒΕ ασφάλιση) παρείχα υπηρεσίες που αφορούσαν την Μελέτη Αρχιτεκτονικών Τοπίων.

3.Η Μεταπτυχιακή μου εργασία με επιβλέποντα καθηγητή τον Αναπληρωτή καθηγητή κ. Ιωακείμ Σπηλιόπουλο είχε θέμα: <<Οξειδωτική υποβάθμιση και μέθοδοι προσδιορισμού οξείδωσης ελαιολάδου>>.

4. Από 23/5/2013 έως 30/11/2015 συμμετείχα στο ερευνητικό έργο <<Αρχιμήδης ΙΙΙ-Ενίσχυση των ερευνητικών ομάδων στο ΤΕΙ Καλαμάτας>> με θέμα του έργου: <<Η επίδραση της Βιολογικής Λίπανσης στην καλλιέργεια Πατάτας>>. Η εκπόνηση του έργου που μου είχε ανατεθεί περιγράφεται παρακάτω:

Π.Ε.3. Καλλιέργεια κονδύλων πατάτας σε δοχεία και στο θερμοκήπιο

3.1 Πρωτόκολλο παραγωγής κονδύλων πατάτας με στοιχεία ανάπτυξής τους και κατάσταση εδαφικού υποστρώματος.

3.2 Αναλύσεις ύψους βλαστών, φύλλων και χλωροφύλλης.

3.3 Αναλύσεις θρεπτικών μακροστοιχείων και ιχνοστοιχείων της πατάτας.

3.4 Μετρήσεις νωπού βάρους , ξηράς ουσίας κονδύλων πατάτας σε συνθήκες οργανικής γεωργίας.