



Η **Μαρία Καλιτσουνάκη** είναι Χημικός (MSc Αναλυτικής Χημείας) και Πιστοποιημένη Γευσιγνώστρια Ελαιολάδου, με εξειδίκευση στην ποιότητα, την ανάλυση και τη γευσιγνωστική αξιολόγηση του ελαιολάδου. Με περισσότερα από 20 χρόνια εμπειρίας, συνδυάζει την επιστημονική γνώση με τη βαθιά της εμπειρία στη γευσιγνωσία ελαιολάδου, συμβάλλοντας ουσιαστικά στην παραγωγή εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων υψηλής ποιότητας.

Γεννήθηκε στο Ηράκλειο Κρήτης και αποφοίτησε από το Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Κρήτης το 2002, ενώ το 2019 ολοκλήρωσε το μεταπτυχιακό της στην Αναλυτική Χημεία, με ερευνητικό αντικείμενο τα λειτουργικά τρόφιμα ελαιολάδου.

Από το 2012 έως το 2023 διατηρούσε ιδιωτικό Χημικό Εργαστήριο στο Ασήμι Ηρακλείου, αποκτώντας πολύτιμη εμπειρία σε αναλύσεις ελαιολάδου, οίνου και εδαφών, ενώ από το 2007 δραστηριοποιείται ως Σύμβουλος Ποιότητας, υποστηρίζοντας παραγωγούς και ελαιουργεία στη δημιουργία εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων υψηλής ποιότητας.

Έχει διατελέσει Υπεύθυνη Ποιότητας και Παραγωγής στην ΕΑΣ Μονοφατίου (2005–2012) και είναι κριτής σε διαγωνισμούς ελαιολάδου, όπως ο Παγκρήτιος Διαγωνισμός και ο Διεθνής Διαγωνισμός ATHENA.

Από τον Οκτώβριο του 2024 εργάζεται ως Ειδικός Τεχνικός Επιστήμονας στο ΙΤΕ, ενώ από τον Ιούνιο του 2024 δημιούργησε το «Roots & Routes», μέσα από το οποίο σχεδιάζει και υλοποιεί βιωματικές εμπειρίες γευσιγνωσίας ελαιολάδου.

Είναι ενεργό μέλος της Σχολής Ελιάς και Ελαιολάδου από το 2020, συμμετέχοντας στην εκπαίδευση και κατάρτιση στη γευσιγνωσία ελαιολάδου.