

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı: ASLI ZULUĞ
Doğum Tarihi: 24.11.1980
Doğum Yeri: İZMİR
Unvanı: DR.
Uzmanlık alanı: TARIM EKONOMİSİ
Yabancı dili: İNGİLİZCE
Öğrenim Durumu: DOKTORA

Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Lisans	Gıda Mühendisliği	Ege Üniversitesi-Mühendislik Fakültesi	1999-2003
Y. Lisans	İş Ekonomisi ve Yönetim	Mediterranean Agronomic Institute of Chania (MAICH)	2004-2006
Doktora	Tarım Ekonomisi	Ege Üniversitesi-Ziraat Fakültesi	2006-2010

Yönetilen Yüksek Lisans ve Doktora Tezleri

- **Yüksek Lisans Tezleri**
 - Yüksek Lisans Tezi (MAICH – Yunanistan): Food quality certification on consumers' food choices - Consumer research from Izmir - Turkey
- **Doktora Tezleri**
 - Gıdalar üzerindeki coğrafi etiketlerin tüketici davranışları üzerine etkileri: İstanbul örneği-Türkiye
- **Bitirme Ödev Konuları**
 - Besin değerleri perspektifinden restoran menu etiket değerlendirmeleri: İstanbul Örneği (2018)
 - Yerli buğday türlerinin (Siyez, Kavulca ve firik) üretim, kalite ve besin değerleri açısından incelenmesi (2018)
 - Farklı menü etiketleme yöntemlerinin üniversite öğrencilerinin gıda tercihlerindeki etkisi (2018)
 - Fonksiyonel bir gıda olarak kefir cipsi (2019)
 - Türk Mutfağındaki gıda eşleştirmelerindeki ortak aroma bileşenleri (2019)

Yayınlar

- **Uluslararası SCI & SSCI & Arts and Humanities kapsamındaki hakemli dergilerde yayınlanan makaleler**
 - “Consumer Preferences and Willingness to Pay for Country of Origin Labeled Product in Istanbul” -2015, Vol 16, No 2- Agricultural Economics Review

- Kırkın , C., Zuluğ, A., and Özçelik , B. An Eye-Opening Look at Autism Spectrum Disease: Plant Food bioactives towards and effective herapeutic intervention
- Natália Cruz-Martins , Cristina Quispe, Celale Kırkın, Ezgi Şenol, Aslı Zuluğ, Beraat Özçelik , Adedayo O. Ademiluyi, Olubukola Helen Oyeniran,Prabhakar Semwal, Manoj Kumar , Farukh Sharopov, Victor López, et al.Paving Plant-Food-Derived Bioactives as Effective Therapeutic Agents in Autism Spectrum Disorder," Oxidative Medicine and Cellular Longevity, vol. 2021, Article ID 1131280, 2021. <https://doi.org/10.1155/2021/1131280>.
- **Kitap Bölümleri**
 - DOĞAN, M. ., and ZULUĞ, A. (2019). Gıda Mühendisliğinde Güncel Yaklaşımlar. In DOĞAN, M, Gıda Mühendisliğine Giriş .
- **Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (Proceedings) basılan bildiriler**
 - 73RD International Atlantic Economic Conferance-İstanbul-Turkey-“Consumer Attitudes Towards Various Labeled Food
- **Ulusal hakemsiz dergilerde yayınlanan makaleler**
 - Gıda Hijyeni-Nisan/Mayıs-2015- GIDATÜRK DERGİSİ
 - Gıda Hijyeni-Personel Hijyenin Yeri ve Önemi-Haziran/ Temmuz-2015- GIDATÜRK DERGİSİ
 - Gıda Hijyeni- Bulaşma? Yoksa çapraz bulaşma mı demeliydik?-Eylül/Ekim-2015- GIDATÜRK DERGİSİ
 - Gıda Hijyeni- Buzdolabı Hijyeni-Kasım/Aralık-2015- GIDATÜRK DERGİSİ
 - Gıda Hijyeni- Alışverişlerde Gıda Güvenliği ve Hijyeni-Ocak/Şubat-2016- GIDATÜRK DERGİSİ
 - Gıda Hijyeni-Gıda Ambalaj Çeşitleri ve Gıda Güvenliği-Mart/Nisan-2016- GIDATÜRK DERGİSİ
 - Gıda Araştırma-Coğrafi İşaretler ve Türkiye-Mayıs/Haziran-2016- GIDATÜRK DERGİSİ
 - Gıda Hijyeni-Su Hayattır- Eylül/Ekim-2016- GIDATÜRK DERGİSİ
 - Gıda Ekonomisi-Dış Ticaret Verileri-Eylül/Ekim-2016- GIDATÜRK DERGİSİ
 - Gıda Ekonomisi- Bitmemiş Senfoni: ET Sektörü-Kasım/Aralık-2016- GIDATÜRK DERGİSİ
 - Gıda Hijyeni- Unlu Mamuller Dünyasında Gıda Güvenliği-Ocak/Şubat-2017- GIDATÜRK DERGİSİ
 - Gıda Ekonomisi- Avrupa Birliği İhracat Karnesi:2016-Ocak/Şubat-2017- GIDATÜRK DERGİSİ
 - Gıda Ekonomisi- Türkiye'nin 2016 İhracat Karnesi-Mart/Nisan-2017- GIDATÜRK DERGİSİ
 - Gıda Ekonomisi-Gıda ve Etik-Nisan-2018- GIDATÜRK DERGİSİ
 - Gıda Ekonomisi -Kıymetli yerel buğdaylarımız ve üretici perspektifindeki bilgi kirliliği-Kasım-2018- GIDATÜRK DERGİSİ
 - Gıda Ekonomisi- Yenilikçi bir süper gıda :PACHA-Temmuz-2019- GIDATÜRK DERGİSİ

- **Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler**
 - 7. Gıda Mühendisliği Kongresi Ankara-Türkiye-“Coğrafi Etiketli Ürünlere İlişkin Tüketicilerin Tutum ve Davranışlarının Belirlenmesi”-Aralık 2011-Konuşmacı
 - 2. Gıda Güvenliği Kongresi-“ Yiyecek İçecek İşletmelerinde ISO 22000 “Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi” Uygulamaları: Bir örnek Olay; Swissôtel The Bosphorus” Aralık 2010-Konuşmacı

Üyesi olduğu ve görev üstlendiği ulusal ve uluslararası bilimsel ve mesleki kuruluşlar

- Gıda Mühendisleri Odası
- Blockchain in Food Supply Chain: Establishing Transparency in the Turkish Food Supply Chain Using Blockchain Technology, (2019, April), İzmir, Turkey .
- Beslenme ve Gıda için Biyoçeşitlilik Projesi Kapanış Toplantısı, (2019, February), Antalya, Turkey .
- KAGİDER -2021

Profesyonel Ödüller

- Yılın En İyi Müdürü-2011-Swissotel The Bosphorus
- Teknofest kapsamında Takeoff Startup Summit kapsamında Türkiye'nin en iyi 15 start-up arasına seçildi
- 4. İSTANBUL ULUSLARARASI BULUŞ FUARI ISIF'19, Bronz Madalya
- Royal Academy of Engineerin-Leaders in Innovation Fellowships Programme kabulü
- Uluslararası Kadın Girişimcileri Destekleme Fonu (IWEC)-Yılın Kadın Girişimcisi

Son iki yılda verdiğiniz lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler için aşağıdaki tabloyu doldurunuz.

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2013-2014	Güz/Yeditepe Üniversitesi	Yiyecek ve İçecek Yönetimi	3		25
		Gıda Politikası	3		20
	İlkbahar/Yeditepe Üniversitesi	Yiyecek ve İçecek Satış ve Pazarlaması	3		25
2014-2015	Güz/Yeditepe Üniversitesi	Yiyecek ve İçecek Yönetimi	3		25
		Gıda Politikası	3		20
		Gıda Etkinlikleri ve İletişim	3		20
2016-2017	Güz/Boğaziçi Üniversitesi	Hijyen Sanitasyon	3		25
2016-2019	İlkbahar/Özyeğin Üniversitesi	Beslenme, Hijyen ve Sanitasyon Beslenme	3	3	16
2017-2019	Güz/ Özyeğin Üniversitesi	Beslenme, Hijyen ve Sanitasyon	3	3	35
		Beslenme			
2019-2020	İlkbahar/Özyeğin Üniversitesi	Beslenme, Hijyen ve Sanitasyon	3	3	35
		Beslenme			
		Matematik			
		Gastronomide Girişimcilik ve Yenileşim			
		Gıda ve Tüketici Davranışları (Yüksek Lisans Programı)			
2020-2021	İlkbahar/Özyeğin Üniversitesi	Gıda Bilimi	3	3	35
		Gıda Hijyeni ve İş Güvenliği			
		Gastronomide Girişimcilik ve Yenileşim			
		Gıda ve Tüketici Davranışları (Yüksek Lisans Programı)			
2021-2022	Güz/Özyeğin Üniversitesi	Gıda Hijyeni ve İş Güvenliği	3	3	35
		Gastronomide Girişimcilik ve Yenileşim			

İş Tecrübeleri

- **2017-..... Özyeğin Üniversitesi- Dr. Öğretim Üyesi**
- **2008-2017:Swissotel The Bosphorus- Gıda ve Hijyen Mühendisi / Gıda Güvenliği Ekip Lideri (Tam Zamanlı)**
 - i. ISO 22000:2005 Sistem Kurulumu, uygulanması, yönetimi ve güncellenmesi
 - ii. Gıda Güvenliği Ekibinin yönetilmesi
 - iii. Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve yasal zorunlulukların takibi ve işletilmesi
 - iv. Yiyecek ve İçecek Bölümü için risk analizlerinin düzenlenmesi ve güncellenmesi (Gıda Güvenliği Risk Analizi-Çevre Yönetimi Risk Analizi-İş Sağlığı ve Güvenliği Risk analizi)
 - v. Yiyecek ve İçecek Bölümü için eğitim ihtiyaçlarının belirlenmesi, planlanması ve uygulanması
- **2016-2017- Boğaziçi Üniversitesi- Yarı zamanlı öğretim üyesi**
- **2013-2015- Yeditepe Üniversitesi- Yarı zamanlı öğretim üyesi**
- **2007-2008: Divan_Koç Holding-Üretim ve Kalite Mühendisi**
 - i. HACCP ve ISO 22000:2005 uygulamalarının takibi ve devamlılığının sağlanması
 - ii. Gıda Güvenliği eğitimi belirlenmesi, planlanması ve uygulanması

Eklenmesi Düşünülen diğer Hususlar

- TULIP EĞİTİM DANIŞMANLIK-ISO 50001 Enerji Yönetim Sistemleri Eğitimi (Mart 2014)
- IQMS-QA TECHNIC-TURKEY- ISO 9001:2008 Toplam Kalite Yönetim Sistemi –Baş Tetkikçi Eğitimi (Ekim -2012)
- IQMS-QA TECHNIC-TURKEY- ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Baş Tetkikçi Eğitimi (Aralık -2011)
- YANKI EĞİTİM DANIŞMANLIK-OHSAS 18001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi Eğitimi (Ekim 2009)
- NATIONAL BRITANIA-TURKEY-ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi İç Tetkikçi Eğitimi (Haziran -2009)
- TÜV NORD- ISO 9001:2008 Toplam Kalite Yönetim Sistem Eğitimi (Ocak -2009)
- TÜV NORD- ISO 9001:2008 Toplam Kalite Yönetim Sistemi –İç Tetkikçi Eğitimi (Ocak -2009)
- TÜV NORD- ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi (Aralık -2008)
- F4ST-From Farm to Fork Food Safety Specialist Training Programme-EU Leonardo da Vinci B Type Pilot Project-2008

Adresleri ve Telefon Numaraları

Ev : Tütüncü Mehmet Efendi Caddesi. Karanfil Sokak. 25/13 Salimbey Apt. Göztepe-Kadıköy-İstanbul

Cep : 0 533 655 91 03