

ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ.

Όνομα : **Βασιλική Μαρία**

Επίθετο : **Ζερβού**

Ημερ/νία γενν: 09/01/1967

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ.

Τηλ: **+306932643556**

Email: **zervoumariaath@gmail.com**

ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ.

Θέατρο

Κινηματογράφος

Μουσική

Μαγειρική

Πάντρεμα γεύσεων στο τραπέζι
(συνδυασμός φαγητού, γλυκού,
ποτού)

Βασιλική Μαρία Ζερβού

ΣΧΕΤΙΚΑ.

Επικοινωνιακή, πολύ καλή δυνατότητα συνεργασίας με συναδέλφους.

ΣΠΟΥΔΕΣ.

10/91 D.E.A Μεταπτυχιακό στην Οινολογία - Αμπελουργία, στο Πανεπιστήμιο του Bordeaux- ΓΑΛΛΙΑ (Institut d' Oenologie).

12/90 Πτυχίο Οινολόγου-Τεχνολόγου Ποτών του ΤΕΙ Αθήνας

ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ.

ΓΑΛΛΙΚΑ: άριστη γνώση της γαλλικής γλώσσας (Sorbonne 1er, 2eme degre Universite PARIS IV). Επάρκεια προσόντων - Άδεια διδασκαλίας .

ΑΓΓΛΙΚΑ: Καλή γνώση της αγγλικής γλώσσας (TOEIC).

Η/Υ.

ΓΝΩΣΗ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΩΝ:

Κάτοχος ECDL S/N:EL113453268VZ,26/07/2006 (WORD PROCESSING επεξεργασία κειμένου, SPREADSHEETS υπολογιστικά φύλλα, INFORMATION AND COMMUNICATION υπηρεσίες διαδικτύου) στα λογισμικά Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft Internet Explorer & Outlook Express.

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ.

1994-Σήμερα Συμμετοχή σε οργανοληπτικές δοκιμές : Οινέας, Intervino, TEI Αθήνας, Σ&H&A ΜΕΤΑΞΑ Ποτοποιία, Lost Lake Distillery

2/2003

Σεμινάριο HACCP στις εγκαταστάσεις της εταιρείας EUCAT στον Αγ. Δημήτριο με θέμα : «Σχεδιασμός, εισαγωγή και επιθεώρηση συστημάτων HACCP στον κλάδο των τροφίμων» συνολικής διάρκειας 40 ωρών. Από το σεμινάριο αυτό πήρα τον τίτλο του επιθεωρητή HACCP

4/2001

Σεμινάριο ISO 9001 : 2000 στις εγκαταστάσεις της εταιρείας EUCAT στον Αγ. Δημήτριο. Από το σεμινάριο αυτό πήρα τον τίτλο του επιθεωρητή συστημάτων ποιότητας, από τον διεθνή οργανισμό πιστοποίησης IRCA.

12/1998

Παρακολούθηση σεμιναρίου " The newly appointed manager " στις εγκαταστάσεις της Αγροτικής Τράπεζας στην Νέα Ερυθραία.

11/1997

Παρακολούθηση σεμιναρίου " Interpersonnal Managing Skills "Learning Systems " στις εγκαταστάσεις του ξενοδοχείου " ΠΕΝΤΕΛΙΚΟΝ " στην Κηφισιά.

05-06/97

Παρακολούθηση σεμιναρίου " Team Leaders στις εγκαταστάσεις της εταιρείας Σ&H &A ΜΕΤΑΧΑ, υπό την αιγίδα της INTERSYSTEMS ΕΠΕ .

09/96

Παρακολούθηση του σεμιναρίου Managment 2000 στις εγκαταστάσεις της Αγροτικής Τράπεζας στην Νέα Ερυθραία.

1/96-12/96

Παρακολούθηση Σεμιναρίων "Οργανοληπτικής εξέτασης Οίνων" στις εγκαταστάσεις της εταιρείας των συμβούλων μάρκετινγκ και τεχνολογίας "ΟΙΝΟΣ Ο ΑΓΑΠΗΤΟΣ" υπό την καθοδήγηση του Δρ. Δ.Χατζηνικολάου.

1/94-12/94

Παρακολούθηση Σεμιναρίων "Οργανοληπτικής εξέτασης Αποσταγμάτων" στις εγκαταστάσεις της εταιρείας των συμβούλων "ΟΙΝΟΣ Ο ΑΓΑΠΗΤΟΣ", υπό την καθοδήγηση του Δρ. Δ.Χατζηνικολάου.

3/90-5/90

Μελέτη της μηλογαλακτικής ζύμωσης και της επίδρασής της στην παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας στο Πανεπιστήμιο της REIMS - ΓΑΛΛΙΑ.

6/90-7/90

Παρακολούθηση της διαδικασίας παραγωγής αφρωδών οίνων ποιότητας με την "methode champenoise" στην εταιρεία Veuve Clicquot Ponsardin που εδρεύει στην πόλη REIMS - ΓΑΛΛΙΑ.

ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ.

2021 Οκτώβριος ΓΠΑ ΑΘΗΝΩΝ Σεμινάριο περί Αποσταγμάτων

2022-σημερα : ΓΠΑ Μεταπτυχιακό πρόγραμμα : Διδασκαλία Αποσταγμάτων

2012-2015 Κτήμα Συγγρού-Ινστιτούτο Γεωπονικών Επιστημών : Σεμινάρια περί αποσταγμάτων και χρήσης μπαχαρικών και βοτάνων στην ποτοποιία

2008-2014

ΤΕΙ ΑΘΗΝΑΣ Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών :

Διδάσκω ως έκτακτη εργαστηριακός συνεργάτης στο γνωστικό αντικείμενο «Φυσικές Διεργασίες»

2002-2008

ΤΕΙ ΑΘΗΝΑΣ Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών :

Διδάσκω ως έκτακτη εργαστηριακός συνεργάτης στο γνωστικό αντικείμενο «Πρώτες ύλες αλκοολούχων»

1992-2008

ΤΕΙ ΑΘΗΝΑΣ Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών :

Διδάσκω ως έκτακτη εργαστηριακός συνεργάτης στο γνωστικό αντικείμενο της Τεχνολογίας Αποσταγμάτων.

2001-2002 & 2006-2007

ΤΕΙ ΑΘΗΝΑΣ Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών :

Διδάσκω ως έκτακτη εργαστηριακός συνεργάτης στο γνωστικό αντικείμενο ΣΥΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΝΑΛΥΣΗ ΓΛΕΥΚΩΝ ΚΑΙ ΟΙΝΩΝ

1998-2001

ΤΕΙ ΑΘΗΝΑΣ Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών : Καθηγήτρια εφαρμογών στα γνωστικά αντικείμενα της Μηχανικής Τροφίμων Ι και Τεχνολογίας Αμπελοοινικών Υποπροϊόντων

1999-2001

ΤΕΙ ΑΘΗΝΑΣ Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών : Καθηγήτρια εφαρμογών στο γνωστικό αντικείμενο της Επεξεργασίας Τροφίμων Ι.

2004-2005

Σιβιτανίδειος Τεχνική Σχολή : τμήμα Ποτοποιίας – Αποσταγματοποιΐας Εκπαιδευτικό αντικείμενο : Ποιοτικός έλεγχος οίνων και αποσταγμάτων / Διασφάλιση Ποιότητας.

1995-1996

Σιβιτανίδειος Τεχνική Σχολή : τμήμα Ποτοποιίας – Αποσταγματοποιΐας. Εκπαιδευτικό αντικείμενο : OINOTEXNIA

1998-1999

2^ο ΙΕΚ Πειραιά τμήμα Οινοποιίας Εκπαιδευτικά αντικείμενα : Οινολογία – Μικροβιολογία Οίνων

ΠΡΟΫΠΗΡΕΣΙΑ.

2008-σήμερα

Συνεργασία – συμβουλευτική με εταιρείες του κλάδου.(Lost Lake Distillery, Mitos Distillery, Muses Estate, Mantis Group, Tripodakis Group, Cooperative Samos, Ζωγραφάκης και ΣΙΑ ΟΕ)-Δημιουργία νέων προϊόντων (Ούζο Βυθός, Hefebrand, Gentle Beast, Tsikoudia Athivoli, Rakomelo Athivoli, Gin Rumours, Tsipouro Mitos, Tsipouro Mitos Aged, Last Battle)

2007

Συνεργασία με τον Διαμαντάκη Ζαχαρία μέτοχο της εταιρείας– δημιουργία του προϊόντος CRETARAKI MELI

2007-2009

συνεργασία με την THANOS AEBE εταιρεία παραγωγής και εμπορίας ξυδιού και συμμετοχή ως συντονίστρια-σύμβουλος στην Ένωση Οξοποιών Ελλάδος

08/2000-07/2007

σύμβουλος σε εταιρείες του κλάδου για παρακολούθηση της παραγωγής και δημιουργία νέων προϊόντων.

06/2005- 07/2006

Εταιρεία SGS Συνεργάτης – Επιθεωρητής Συστημάτων Ποιότητας (ISO-HACCP).

03/2004- 05/2007

Εταιρεία TOP PLAN SA Συνεργάτης σε θέματα και μελέτες συστημάτων ISO & HACCP για εταιρείες του κλάδου τροφίμων και ποτών

4/2002 & 4/2003

Εταιρία ELANET Συμμετοχή σε πρόγραμμα αξιολόγησης φακέλων για το «ΕΠΑΝ-Πιστοποιηθείτε» του Υπ.Ανάπτυξης.

10/2000 έως 05/2002

ΕΝΟΑΑ (Ένωση Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Αττικής). Διευθύντρια – Σύμβουλος επί θεμάτων στρατηγικής και δημοσίων σχέσεων και συμμετοχής της ένωσης σε επιδοτούμενα κοινοτικά προγράμματα με εκπόνηση μελετών σε συνεργασία με γραφεία συμβούλων.

08/00-09/00

Εταιρεία ΚΕΟ – Κύπρος Σύμβουλος της επιχείρησης επί θεμάτων ISO, και τεχνικών οινοποίησης.- Δημιουργία νέων προϊόντων.

02/00- 05/00

Εταιρεία INTERVINO LTD ως οινολόγος (Οινοποιεία Κ.Τσώλη, Οινοτεχνικής) . Παράλληλα ασχολήθηκα με τον τομέα των εκθέσεων και διαγωνισμών κρασιού, με τις εξαγωγές και με σεμινάρια εκπαίδευσης οινολογικού περιεχομένου. Παράλληλα συμμετείχα στην επιτροπή οργανοληπτικού ελέγχου της εταιρείας.

10/92-10/99

Εταιρεία Σ & Η & Α ΜΕΤΑΞΑ Ποτοποιία – Αποσταγματοποιία, ως οινολόγος και υπεύθυνη ποιοτικού ελέγχου του υγρού τόσο κατά την παραγωγική διαδικασία, όσο και κατά την εμφιάλωση, στο Technical Department όπου παράλληλα ασχολήθηκα με την εφαρμογή νέων μεθόδων ανάλυσης στα προϊόντα της εταιρείας, και συμμετείχα στα εξελισσόμενα ερευνητικά προγράμματα. Παράλληλα συμμετείχα στην επιτροπή οργανοληπτικού ελέγχου της εταιρείας.

6/92-9/92

Εταιρεία έρευνας και τεχνολογίας ΒΙΟΡΥΛ Α.Ε Εργάστηκα στο Application Department με την κα **Β.ΧΩΜΑΤΙΔΟΥ.** Ασχολήθηκα με τις εφαρμογές των διαφόρων αρωμάτων στα καταναλωτικά αγαθά της καθημερινής ζωής .

Παράλληλα, σε συνεργασία με τον **κ. ΤΖΑΒΑΡΑ,** ασχολήθηκα με ερευνητικά προγράμματα παραγωγής Ούζου, λικέρ, Schnapps και συνθετικών κρασιών.

1/92-4/92

Εταιρεία ΠΑΠΟΥΤΣΑΝΗΣ Α. Ε Υπεύθυνη ποιοτικού ελέγχου συσκευασίας στο τμήμα καλλυντικών & υγρού σαπουνιού. Παράλληλα, συνεργάστηκα με την διευθύντρια παραγωγής **κ. Ε.ΠΑΠΑΣΤΕΦΑΝΑΤΟΥ** σε προγράμματα δημιουργίας νέων προϊόντων .

6/91

VINITECH - VINEXPO ΓΑΛΛΙΑ Εργάστηκα στα πλαίσια της διεθνούς εκθέσεως οίνων και οινοπνευματωδών στο Bordeaux, ως οινολόγος και υπεύθυνη δημοσίων σχέσεων στο περίπτερο των κ.κ **J.M.SUAVET (Costieres de Nimes), G. FARGET (Cotes du Rhone) & G.SOURICE (Muscadet) .**

6/90-10/90

Εταιρεία ΜΠΟΥΤΑΡΗ Α.Ε - ΠΙΚΕΡΜΙ ΑΤΤΙΚΗΣ

Υπεύθυνη ποιοτικού ελέγχου κατά την εποχή του τρύγου σε συνεργασία με τους οινολόγους **Γ.ΒΕΚΙΟ, Γ.ΠΑΡΑΣΚΕΥΟΠΟΥΛΟ & Σ.ΒΛΑΧΟΥ .**

6/90-7/90

ΓΑΛΛΙΑ, εταιρεία Veuve Clicquot Ponsardin Ασκούμενη οινολόγος . Ειδικεύτηκα στην παραγωγή αφρωδών οίνων και παρακολούθησα σεμινάρια οργανοληπτικής δοκιμής αφρωδών οίνων και Σαμπάνιας.

8/89

Εταιρεία Αφοι Ν. ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗ Α.Ε " ΟΥΖΟ 12 " στη Θήβα .

Διεξαγωγή αναλύσεων ποιοτικού και ποσοτικού ελέγχου σε συνεργασία με τους υπεύθυνους χημικούς κ.κ Ε.ΚΑΨΑΛΗ & Α. ΚΟΥΤΣΙΚΟΠΟΥΛΟ .

8/88

Εταιρεία Αφοι Ν. ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗ Α.Ε " ΟΥΖΟ 12 " στη Θήβα ως βοηθός χημικού.

ΔΙΑΤΡΙΒΕΣ

Διατριβή D.E.A :

Étude en CLHP de l' influence de l' hydrolyse alcaline sur les acides phénols et les autres fractions phénoliques du vin rouge .

Διατριβή Erasmus (REIMS) :

1. Étude de l' influence des chocs thermiques sur les Bactéries leuconostoc oenos responsables pour la fermentation malolactique des vins mousseux .
2. Étude de la production du champagne chez Veuve Clicquot .
3. Διατριβή Πτυχίου 1990 : Ποιοτική Αξιολόγηση Αφρωδών οίνων

Λοιπές εργασίες : Σιβιτανίδειος –Τμήμα Ποτοποιίας-Αποσταγματοποιίας 1996-1997 : Σημειώσεις για το μάθημα Οινολογίας και το μάθημα Τεχνολογίας Αποσταγμάτων.

ΤΕΙ ΑΘΗΝΑΣ Σημειώσεις για το μάθημα Τεχνολογίας Αποσταγμάτων σχετικά με το Ούζο και το Τσίπουρο.

ΛΟΙΠΑ ΠΡΟΣΟΝΤΑ.

Εμπειρία στην υγρή και αέρια χρωματογραφία, στην ατομική απορρόφηση, τη φλογοφωτομετρία, στο προγραμματισμό και χειρισμό αυτόματου αναλυτή NIR-INFRA RED QN 100 OXFORD, FOSS NIR-INFRA RED SYSTEMS

1995-2005

Αρθρογραφία σε εφημερίδες του κλάδου των οινολόγων (Οινολόγιο, Τα νέα του Οινέα, Αμπελοτόπι) και περιστασιακά σε ημερήσιας κυκλοφορίας εφημερίδες για θέματα γύρω από το κρασί (ποικιλίες αμπέλου, κρασί και υγεία, κρασί και πολιτισμός).

Υπογραφή

Βασιλική Μαρία Ζερβού