



'6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu' başladı

Mersin Büyükşehir Belediyesi, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü (TAGEM), TMMOB Gıda Mühendisleri Odası ve TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası iş birliğinde düzenlenen 6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu başladı. Toros Üniversitesi ev sahipliğinde geleneksel gıdaları yaşatmak, korumak ve geleceğe taşımak amacıyla düzenlenen sempozyum, bu yıl 'Gelenekten Geleceğe: Gıda Mirasımızın Korunması' temasıyla gerçekleştiriliyor. Sempozyum kapsamında katılımcılarla; geleneksel gıdalara dair bilimsel araştırmalar, sürdürülebilirlik örnekleri ve kültürel mirasın korunması gibi çeşitli konularda bilgi ve deneyim paylaşımı yapılıyor. Geleneksel gıdaların geleceği, inovasyon ve teknoloji ile entegrasyonu, sürdürülebilir gıda üretim yöntemleri, coğrafi işaretli ürünler, geleneksel gıdaların kültürel öneminin yanı sıra, ekonomik değerini artırma ve global pazarlarda rekabet edebilirliğini sağlamak gibi birçok konuda bilimsel sunumların ve panellerin yer alacağı sempozyum, 3 gün boyunca devam edecek. Sempozyumda bilim insanları tarafından 48 sözlü, 30 poster bildiri olmak üzere, toplam 78 akademik çalışma sunulacak. (İHA)



6. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU BAŞLADI

Toros Üniversitesi ev sahipliğinde Mersin Büyükşehir Belediyesi, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü (TAGEM), TMMOB Gıda Mühendisleri Odası ve TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası iş birliğinde düzenlenen '6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu' başladı. Geleneksel gıdaları yaşatmak, korumak ve geleceğe taşımak amacıyla düzenlenen sempozyum, bu yıl 'Gelenekten Geleceğe: Gıda Mirasımızın Korunması' temasıyla düzenleniyor.

Geleneksel gıdaların korunması, geliştirilmesi, ticarileştirilmesi, geçmişten alınan bilgi ve deneyimlerle geleneksel gıdaların kendine has özelliklerini koruyarak güncel teknolojilerle harmanlanıp daha rekabetçi hale getirilmesi ve sürdürülebilir uygulamalarla birleştirilmesi konularında bilgi alışverişi ve iş birliği fırsatları sunmayı hedefleyen '6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu'na; Toros Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Ömer Arıöz, Mersin Büyükşehir Belediyesi Tarımsal Hizmetler Dairesi Başkanı Selçuk Şahutoğlu, Mersin İl Tarım Orman Müdürü Erdem Karadağ, STK ve Oda temsilcileri, akademisyenler ile öğrenciler katıldı.

Sempozyum kapsamında katılımcılara; geleneksel gıdalara dair bilimsel araştırmalar, sürdürülebilirlik örnekleri ve kültürel mirasın korunması gibi çeşitli konularda bilgi ve deneyim paylaşımı yapılıyor. Geleneksel gıdaların geleceği, inovasyon ve teknoloji ile entegrasyonu, sürdürülebilir gıda üretim yöntemleri, coğrafi işaretli ürünler, geleneksel gıdaların kültürel önemini yanı sıra, ekonomik değerini artırmaya ve global pazarlarda rekabet edebilirliğini sağlamak gibi birçok konuda bilimsel sunumların ve panellerin yer alacağı sempozyum, 3 gün boyunca devam edecek.

Prof. Arıöz: "Bugün düzenlediğimiz sempozyumun altında, elde ettiğimiz başarılar yatıyor"

Toros Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Ömer Arıöz,

üniversite olarak iş birliklerine çok önem verdiklerini belirterek, "Bugün düzenlediğimiz sempozyumun da altında, elde ettiğimiz başarılar yatıyor. 3 gün boyunca güzel bir sempozyum gerçekleştireceğiz. Mersin'e ilk defa gelenlere de, Mersinimizi güzel bir şekilde tanıtmak istiyoruz" dedi.

Şahutoğlu: "Büyükşehir olarak, projelerimizin sürdürülebilir olmasına dikkat ediyoruz"

Mersin Büyükşehir Belediyesi Tarımsal Hizmetler Dairesi Başkanı Selçuk Şahutoğlu, 2019 yılından bu yana geleneksel gıdalara ilgili Büyükşehir Belediyesi'nin yaptığı çalışmalarını anlattı. Şahutoğlu, "Yapığımız her çalışmaya, sofradan son tüketiciye gelecek şekilde planlıyoruz. Projelerin sürdürülebilir olmasına dikkat ediyoruz. Atalık tohumu destekliyoruz, ama atalık tohumu desteklerken tohum üretimine de katkı sunuyoruz. Üreticilerimizle buluşuyor, atalık tohumu üretimlerini sağlıyoruz. Ürettikten sonra ise, bu üreticilerimizle bir anlaşma yapıyoruz. Hem üreticiyi destekliyoruz, hem de tüketicinin güvenilir gıdaya aynı zamanda geleneksel gıdaya erişimine destek sağlamış oluyoruz" diye konuştu.

Coğrafi işaretli ürünlerin çok önemsediklerini ifade eden Şahutoğlu, "Mersin'de 24 adet coğrafi işaretli ürünümüz var. Bizler geçen sene Gülnar'ın Kişniş Üzümlü'nün coğrafi işaretini almıştık. Bu sene Mersinden Kadın Kooperatifi ortaklığıyla, Kan Portakalı'nın coğrafi işaretini aldık. Amacımız geleneksel gıdaları desteklemek. Mersin gibi, deniz seviyesinden 3 bin rakama kadar tarımın yapıldığı, 86 farklı ürünün yetiştiği, birçok ürünün birincilik elde ettiği, 30'a yakın ürünün de Türkiye üretiminde ilk 5'te olduğu bir kentte tarımı desteklemeye devam edeceğiz" diye konuştu. Şahutoğlu, sürdürülebilir üretime örnek olan 'Hadi Gel Köyümüzü Destek Verelim Projesi'nin detaylarını da aktararak; küçük aile işletmelerinin tarımsal üretimine destek olan fide-fidan, sulama borusu ile makine ekipman desteklerini anlattı.

Şenlikler, festivaller, gastronomi fuarları ile de bölgeye özgü ürünlerin hem Türkiye'ye, hem de dünyaya tanıtılmaları sözlerine ekleyen Şahutoğlu, "Tarımın her noktasında üreticilerle beraber, omuz omuza yürüyoruz. Geleneksel gıdaların aynı zamanda tarımın, gıdanın önemini tanıtlamasının iyi olduğu, yani etkin kılındığı etkinlikler ve festivaller ile hem yerel ekonomiyi, hem de turizme katkı sağlamayı hedefliyoruz. Tarım kentli olan Mersin'imizde; fide-fidan desteklerimizden sulama borusu desteklerimize, hayvansal üretim yapan yetiştiricilerimiz için kılıçkbağ hayvan, yem ve aşı desteklerimize, üretilen ürünlere katma değer katılması için makine desteklerimize, tarımsal ürünlerin yetiştirilmesinden pazarlanmasına hatta yöreye özgü ürünlerin yerinde tanıtılması için düzenlediğimiz şenliklerimize kadar; kısaca bir üretim için topraktan sofraya ne gerekirse üretimin zor ama kıymetli olduğu bugünlerde üreticilerimize yerli yerinde destekler veriyoruz, vermeye devam edeceğiz" ifadelerine yer verdi.

Karadağ: "Geleneksel gıdalar, kültürümüzü aktarmada ciddi öneme sahip köprülerdir"

Mersin İl Tarım ve Orman Müdürü Erdem Karadağ; son yıllarda vatandaşların geleneksel gıdaya önem verdiğini, fakat genç neslin geleneksel gıdaya bakış

açısını biraz dar kaldığını ifade etti. Karadağ, "Geleneksel gıdalar, kültürümüzü aktarmada ciddi öneme sahip köprüler olarak görüyorum. Geleneksel gıdaları biz yaşatacağız, üreteceğiz ama diğer şekilde de insan sağlığına zarar verebilecek bazı unsurları da yine ortadan kaldırmamız lazım. Gençlerimizin geleneksel gıda tüketimini artıracak bazı eğilimlerin olması gerekir diye düşünüyorum" dedi.

Üzümcü: "Geleneksel gıdaların bölgesel kalkınmaya ve kırsal ekonomiye de katkıları bulunmaktadır"

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Yaşar Üzümcü, geleneksel gıdaların kültürel mirasın en önemli parçalarından biri olduğunu, bunun sadece kültürel bir değer değil, aynı zamanda yöre ve ülke ekonomisine katkı sağlayacak önemli bir değer olduğunu ifade ederek, "Geleneksel gıdalar yerel üreticiler için istihdam kaynağı sağlarken, bölgesel kalkınmaya ve kırsal ekonomiye de katkıları bulunmaktadır. Geleneksel üretim yöntemleriyle üretilen gıdaların, beslenme ve olumlu etkileri olduğunu bilmekteyiz. Geleneksel gıdalar alanında ilerlemek için hepimize sorumluluklar düşüyor. Geleneksel tariflerin ve üretim yöntemlerinin korunması, hijyen ve kalite standartlarının sürdürülebilir bir şekilde gerçekleştirilmesi ve en önemlisi bu bilgilerin gelecek nesillere aktarılması bizim görevlerimizdir. Bu sempozyum, bu görevleri yerine getirebilmek adına son derece önem taşıyor" diye konuştu.

Suiçmez: "Gıda mirasımızı korumak istiyorsak, birlikte hareket etmek zorundayız"

TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Baki Remzi Suiçmez, gıda üretim alanlarının ciddi tehdit altında olduğunu, gıda denetimlerinin ve tarım politikalarının yetersiz, çiftçi desteklerinin de çok az olduğunu belirterek, "Üretim olmadan tüketim olmaz. Gıda olmazsa yaşam da olmaz. Geleneksel gıdalar olmazsa olmazımız. Gıda mirasımızı korumak istiyorsak; meslek odaları, üniversiteler, bakanlıklar, belediyeler, kısacası hepimiz bu ülkenin tarımını, gıdasını, geleneksel gıdasını korumayı amaç edinen kurumlar olduğumuz bilinciyle birbirimize destek olarak, birbirimizle bugünkü bu ortamda olduğu gibi farklı kurumlara yan yana gelebilme kültürünü geliştirerek, bu konuda da gereken her türlü olumlu adımların atılacağına inanıyoruz" ifadelerine yer verdi.

Öztop: "Sempozyumumuzda toplam 78 akademik çalışma sunulacak"

Sempozyum Başkanı Toros Üniversitesi Öğretim Görevlisi Kamuran Öztop, geleneksel gıdaların, kültürün en köklü mirası olduğunu, bunun sürdürülebilir olmasının herkesin görevi olduğunu belirterek, "3 gün devam edecek olan sempozyumumuzda; bilim insanları tarafından 48 sözlü, 30 poster bildirisi olmak üzere, toplam 78 akademik çalışma sunulacaktır. Sektör profesyonellerinin ve üreticilerin bilgi ve deneyimlerini paylaşacakları 2 panel oturumumuz gerçekleştirilecektir. Gelecek için izler bırakacak fikirler ortaya çıkaracağımız olan inancım tamdır" dedi. (Haber Merkezi)

SEMPOZYUMDA KOOPERATİFLERİN ÖNEMİ ELE ALINDI

6.'sı düzenlenen 'Geleneksel Gıdalar Sempozyumu'nun ilk günü dolu dolu söyleşilerle tamamlandı. Gün boyu süren panelin ilk gününde, 'Kooperatiflerin Geleneksel Gıdaların Sürdürülebilirliğinde Rolü' konulu söyleşi ile kapanış yapıldı.

MERSİN (TANIK HABER)-Bu yıl Toros Üniversitesi'nin ev sahipliğinde 'Gelenekten Geleceğe: Gıda Mirasının Korunması' temasıyla 6.'sı düzenlenen; Mersin Büyükşehir Belediyesi, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü (TAGEM), TMMOB Gıda Mühendisleri Odası ve TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası iş birliğinde gerçekleştirilen 'Geleneksel Gıdalar Sempozyumu'nun ilk günü, birbirinden dolu içeriklerin yer aldığı panellerle tamamlandı. Geleneksel gıdalarla gıda güvenliği, yasal düzenlemeler, gıda işleme ve üretim teknolojileri, pazar potansiyeli ve ekonomik yönlü gibi konuların ele alındığı ve gün boyu süren panelin ilk gününde 'Kooperatiflerin Geleneksel Gıdaların Sürdürülebilirliğinde Rolü' konulu söyleşi ile kapanış yapıldı. TMMOB Gıda Mühendis-



leri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Yaşar Üzümcü'nün moderatörlüğünü yaptığı panelde, Mersinden Kadın Kooperatifi Yönetim Kurulu Başkanı Meral Seçer, Bereketli Eller Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Özlem San, Defne Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi Yönetim Kurulu Üyesi Nesrin Deli, Gıda Mühendisleri Odası Bolu İl Temsilcisi Cem Kösemeci ile TARGET Yönetim Kurulu Üyesi Erdem Ak yer aldı.

Panelde; özellikle ülkemizde önemli geçim kaynaklarından biri olan tarım ve hayvancılığın yoğun olarak yapıldığı yerlerde başta ürünün değerlendirilmesi, üretimin sürdürülebilir olması, pazarlanması ve kayba uğramadan ekonomik bir kazançla dönüştürülmesi sürecinde kooperatiflerin önemi, kooperatiflere düşen görevler, girişim ve uygulamaları hakkında bilgiler verildi. Aynı zamanda sosyal ve ekonomik

kalkınmanın önemli ayaklarından biri olan kooperatiflerin, özellikle tarımsal üretimin sürdürülebilir kılınmasını sağlamakta ve yereldeki kaynakların yöre ve bölge ekonomisine kazandırılmasında ciddi bir rol üstlendiği vurgulandı. Oturum, soru cevap bölümü ile son buldu. Mersinden Kadın Kooperatifi Yönetim Kurulu Başkanı Meral Seçer, kooperatifi 2019 yılında kurduklarını ve bu süreçte pek çok kadının

iş birliği yaparak faaliyetlerini sürdürdüklerini kaydetti. Özellikle küçük aile işletmeleri ve dezavantajlı bölgelerdeki kadınların üretim sürecine dahil olması için çalışmalar yürüttüklerini söyleyen Seçer, "Küçük aile işletmelerinde kooperatiflerin önemi çok fazla ve onlarla bir araya geldiğimizde onların büyüklerinden öğrendikleri tekniklerle üretim yaptıklarını gördük. Ata tohumu kullanıyorlardı. Üretimin sürdürülebilir olması ve üreticilerin ürettiklerini sadece kendilerine değil, bunu talep eden tüketicilere de ulaştırabilmeleri için kooperatifleşme gerekiyor. Bizim kooperatifimizin kuruluş sebeplerinden bir tanesi de budur. Çünkü farklı yerlerde üretim yapan üreticiler ve kadınlar var. Bunlara ulaşmakta, kooperatifler büyük fayda sağlıyor" dedi. Özellikle son yıllarda yaşa-

nan doğal afetler, iklim krizi, salgın hastalık gibi etkenlerden sonra, insanların doğal ve geleneksel gıdalara olan talebinin arttığını kaydeden Seçer, "Üreticilerin, ürettikleri ürünleri kooperatif çatısı altında markalaşarak daha fazla ulaşılabileceğini düşünüyorum" sözlerine yer verdi. Bereketli Eller Kadın Kooperatifi Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Özlem Sarı; Türkiye'de kooperatiflerin doğru mantıkla kurulmadığını, bu yüzden ömrünün de uzun olmadığını kaydetti.

toplanıp, güçlerini birleştirerek yapabilmeleri... Geleneksel gıdaların; kooperatifleşme ile gelecek nesillere daha çok aktarılacağı, unutulmayabileceğini ve bu sayede de bu ürünleri tüketmek isteyen tüketicilere de daha fazla ulaşılabileceğini düşünüyorum" sözlerine yer verdi. Bereketli Eller Kadın Kooperatifi Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Özlem Sarı; Türkiye'de kooperatiflerin doğru mantıkla kurulmadığını, bu yüzden ömrünün de uzun olmadığını kaydetti.