



İŞUBEDEN HABERLER

● ÖRGÜTLÜLÜK KOMİSYONU TOPLANDI

Örgütlülük komisyonu üyeleri 03 Nisan 2018 salı günü bir araya gelerek bir dizi etkinlik planladı.

● ÖĞRENCİ EĞİTİM PAKETİ EĞİTİMLERİ TAMAMLANDI

02 Aralık 2017 tarihinde ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemleri Eğitimi ile başlayan Öğrenci Eğitim Paketi eğitimleri 7-8 Nisan 2018 tarihlerinde yapılan İç Tetkikçi ve Excel Özet Tablo ve Veri Analizi eğitimleri ile sona erdi. İlk olarak 2010 yılında başlayan ve bu yıl 19 öğrencinin katıldığı Eğitim Paketinde 09 Aralık 2017 tarihinde Ön Koşul Programları (PAS 220, ISO 22002-1) Eğitimi, 17-18 Şubat 2018 tarihlerinde ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Eğitimi, 10 Mart 2018 tarihinde BRC-Gıda Güvenliği İçin Global Standart Eğitimi, 11 Mart 2018 tarihinde IFS-Perakendeci ve Toptancı Markalı Gıda Ürünlerinin Tetkiki İçin Standart Eğitimi gerçekleşti.



● CHP KONAK İLÇE DANIŞMA KURULU TOPLANTISINA DAVETLİYDİK

8 Nisan 2018 pazar günü gerçekleşen CHP Konak İlçe Danışma Kurulu Toplantısında Gıda ve Su Politikaları üzerine görüşlerimizi dile getirdik. Uygulanabilecek ortak projeler için Konak İlçe Başkanı ile bir görüşme gerçekleştirdik.



● TMMOB İZMİR İKK TOPLANTISINA KATILDIK

TMMOB İzmir İKK olağan aylık toplantısı 11 Nisan 2018 çarşamba günü Tepekule Kongre ve Sergi merkezinde İKK'ya bağlı Oda yöneticilerinin katılımıyla gerçekleşti. Toplantıda şubemizi temsilen Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK yer aldı.

● TARIM GRUBU AYLIK TOPLANTISI GERÇEKLEŞTİ

Her ay sektör temsilcilerinin katılımıyla düzenlenen Tarım Grubu toplantısı 13 Nisan 2018 cuma günü Bademler Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifi Başkanı Mehmet SEVER'in ev sahipliğinde gerçekleşti. Tarım Çalıştayı, teşvik primleri ve çiftçilerin yaşadığı sorunların görüşüldüğü toplantıya Şube Başkanımız İ. Uğur TOPRAK katıldı.

● EĞİTİM VE ÖRGÜTLÜLÜK KOMİSYONLARI TOPLANDI

24 Nisan 2018 salı günü Eğitim ve Örgütlülük Komisyonları toplanarak planlanan eğitim ve çalışmalarını değerlendirdiler.

● MÜHENDİSLİK ÖZLÜK HAKLARI VE İŞ HUKUKU SEMİNERİ GERÇEKLEŞTİ

Avukat Yavuz KARAÇEPEŞ'in konuşmacı olarak yer aldığı "Mühendislik Özlük Hakları ve İş Hukuku" konulu seminer 28 Nisan 2018 cumartesi günü şube hizmet binasında gerçekleşti. Meslektaşlarımızın çalışma yaşamlarında karşılaştıkları sorunlara ilişkin hukuki süreçlerin konuşulduğu seminer verimli ve keyifli geçti.



● 1MAYIS'TA GÜNDOĞDU'DAYDIK

1 Mayıs İşçi Sınıfının Birlik, Mücadele ve Dayanışma Günü mitingi, İzmir'de Alsancak Gündoğdu Meydanı'nda gerçekleşti. Mitinge, TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu üyeleri de kitlesel bir şekilde katıldı. Son yılların en kalabalık 1 Mayıs mitingi öncesinde 1. Kordon'da buluşan TMMOB üyeleri ve öğrenci üyeler, sloganlarla mitingin gerçekleşeceği Gündoğdu Meydanı'na yürüdü. Yürüyüş sırasında TMMOB üyeleri "Mühendisler, mimarlar susmadı, susmayacak", "TMMOB yürüyor, mücadele sürüyor" gibi sloganlar attı. TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu'nun yanı sıra DİSK, KESK, TTB gibi sendika ve meslek örgütleri ile çeşitli demokratik kitle örgütleri ve partilerin katıldığı mitingde 1 Mayıs Mitingi Tertip Komitesi adına Türk-İş 3. Bölge Temsilcisi Süleyman Yıldırım konuştu. Süleyman Yıldırım'ın konuşmasının ardından miting, Bandista konseri ile sona erdi.



● EMLAKBANK SÜLEYMAN DEMİREL ANADOLU LİSESİ MESLEK TANITIM GÜNÜNE KATILDIK

Emlakbank Süleyman Demirel Anadolu Lisesi'nde 4 Mayıs 2018 cuma günü düzenlenen Meslek Tanıtım Günü'ne katılarak, gençlerin gelecekle ilgili doğru kararlar alabilmelerine bilgi ve tecrübelerimizi paylaşarak katkı sağladık.



● TMMOB İKK'ya bağlı Odaların Öğrenci Temsilcilikleri tarafından 5-6 Mayıs 2018 tarihleri arasında Tepekule Kongre Merkezinde 6.sı düzenlenen Toplumcu Mühendislik, Mimarlık ve Şehircilik Haftası etkinliklerine öğrenciler ve yönetim kurulu üyelerimiz katıldı.

● "ZEYTİNYAĞI SÖYLEŞİSİ VE TADIM ETKİNLİĞİ" SEMİNERİ GERÇEKLEŞTİ

08 Mayıs 2018 tarihinde Gıda Mühendisi Burcu EFE'nin katılımıyla "Zeytinyağı ve Tadım Semineri"imizi gerçekleştirdik. Zeytinyağı ile ilgili teknik bilgilerin paylaşıldığı seminerde, katılımcılara tadım da yaptırıldı. Meslektaşımız Burcu EFE'ye değerli katkılarından dolayı teşekkür ediyoruz.



● "İZMİR'DE SAĞLIKLI GIDA TÜKETİMİ" PANELİNDE YER ALDIK

09 Mayıs 2018 tarihinde Konak Belediyesi ve Alsancak Koruma ve Güzelleştirme Derneğinin ortak katkıları ile 17.si düzenlenen ALSANCAK ŞENLİĞİ kapsamında gerçekleşen İzmir'de Sağlıklı Gıda Tüketimi Paneline Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK katıldı. Şube Başkanımız panelde bilinçli gıda tüketimi, taklit, tağşiş ve gıda denetimleri üzerine bir sunum gerçekleştirdi.



● EKOLOJİ FUARINA KATILDIK

09-12 Mayıs 2018 tarihleri arasında 9.su gerçekleşen Ekoloji İzmir Fuarında stant açtık. Fuarda üyelerimiz ve sektör temsilcileri ile bir araya gelme olanağı bulduk.



● 09 Mayıs 2018 tarihinde düzenlenen TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu toplantısına Şube Yönetim Kurulu 2. Başkanımız M. Banu SALI katıldı.

● 15. GELENEKSEL MAYIS ŞENLİĞİNE KATILDIK

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Temsilciliklerince, Türkiye'deki tüm Gıda Mühendisliği bölümü öğrencilerinin katılımı her yıl farklı bir şehirde düzenlenen Geleneksel Mayıs Şenliği'nin 15.si 12 Mayıs 2018 tarihinde Uludağ Üniversitesi ve Bursa Teknik Üniversitesi Öğrenci Temsilciliklerinin ev sahipliğinde Bursa'da gerçekleşti. Birimler arasındaki ilişkileri güçlendirmek, öğrenci örgütlülüğünü kalıcı hale getirmek, bunu da eğlenceli bir şekilde yapabilmek üzere düzenlenen Mayıs Şenliğine Şubemiz Yönetim Kurulu üyeleri ile İzmir ve Manisa'daki öğrenci temsilciliklerine üye öğrenciler katıldı.



● 21 MAYIS DÜNYA SÜT GÜNÜNÜ KUTLADIK

Dünya Süt Günü dolayısıyla 19 Mayıs 2018 cumartesi günü halkı süt ve sağlık konusunda bilgilendirmek amacıyla, Karşıyaka, Bornova ve Alsancak'ta açılan stantlarda süt ve sağlık broşürleri dağıttık.



● EGE VE CBÜ ÖĞRENCİ TEMSİLCİLİKLERİ EĞİLİM YOKLAMASI YAPILDI

19 Mayıs 2018 cumartesi günü şube hizmet binasında gerçekleşen eğilim yoklaması ile yeni dönemde temsilcilik çalışmalarını yürütecek öğrenciler belirlendi.

CBÜ ÖĞRENCİ TEMSİLCİLİĞİ

Saima İtir YALÇIN	Temsilci
Rabia GÜNGÖR	Tem. Yrd.
Sinem ÖZKENT	Tem. Yrd.
Gamze SERBEST	Tem. Yrd.
Cemre KIROĞLU	Tem. Yrd.

E.Ü. ÖĞRENCİ TEMSİLCİLİĞİ

Feyza SELEK	Temsilci
İlayda KARAKAYA	Tem. Yrd.
Nur ÇANCI	Tem. Yrd.
Ramazan KAYMAKCI	Tem. Yrd.
Sezai Bora BIÇAKÇI	Tem. Yrd.

● GIDA MÜHENDİSLİĞİNE GİRİŞ DERSİNE KATILDIK

21 Mayıs 2018 tarihinde Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde Gıda Mühendisliğine Giriş Dersi kapsamında müstakbel meslektaşlarımıza Gıda Mühendisinin Çalışma Alanları, Hak ve Sorumlulukları ve Mesleki Örgütlenmenin Önemi anlatıldı. Verimli geçtiğini düşündüğümüz bu ders için bölüm öğretim üyelerimize teşekkür ederiz.



İMEDYADA ŞUBEMİZ

Şube Başkanımız İ. Uğur TOPRAK 05 Nisan 2018 perşembe günü TRT Radyo Haber'de canlı olarak yayımlanan Radyo Ajandası program katılarak toplu yemek üretimi ve gıda denetimlerine ilişkin açıklamalarda bulundu.



A24

Haberler, video ve galerilerin adresi... 14:24 İngiltere kraliyet ailesi Türk modacının

EKONOMİ

YAŞAM

MAGAZİN

TEKNOLOJİ

SPOR

SAĞLIK

A24.com.tr » sağlık » Tuzun azı karar çoğu zarar

Tuzun azı karar çoğu zarar



Facebook paylaş



Twitter paylaş



Google+ paylaş



Yorum Yaz

12.04.2018
Saat: 18:20



Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi, tuz tüketimi ve tuzun insan sağlığına olumlu ve olumsuz etkileri konusunda önemli bir açıklama yaptı.



Halk arasındaki tabirle niteleyecek olursak tuzun; azı karar çoğu zarardır. Günlük diyetimizden eksik etmemeli ancak önerilen tüketim miktarını da aşmamalıyız. Tüketirken de, eğer var ise, sodyum kaynaklı rahatsızlıklarımız ve bunlar üzerindeki etkisini ise kesinlikle göz ardı etmemeli, kulaktan dolma, bilimsellikten uzak söylemlere kesinlikle itibar etmemeliyiz.

[Haberin tamamını okumak için tıklayın.](#)



13 Nisan 2018 Cuma

ÖLÜM RİSKİNİ AZALTMAK ELİNİZDE!

Tuz tüketiminin 6 g/güne düşürülmesi ile her yıl yaklaşık 2,5 milyon erken ölümün önlenabilir olduğu açıklandı.



Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Başkanı İ. Uğur Toprak, sofralardan eksik olmayan tuz hakkında çok önemli uyarılarda bulundu. Tuz üzerine yapılan araştırmalar ve gerçekler şöyle:

Tuz, insan beslenmesinde önemli bir yeri olan, vücut fonksiyonlarının sağlıklı çalışmasında rol oynayan, doğada göl, deniz ve kayalarda bulunan bir mineraldir.

Türk Gıda Kodeksine göre işlenmiş tuz ana maddesi sodyum klorür (NaCl) olan ve insan tüketimine uygun nitelikte üretilen deniz, göl ve kaya tuzlarıdır.

[Haberin tamamını okumak için tıklayın.](#)



07.05.2018 Pazartesi

GÜNDE 1 BARDAK KEFİR TÜKETİN!



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası (GMO) İzmir Şubesi Başkanı İbrahim Uğur Toprak, insan sağlığı açısından birçok faydası bulunan kefirin düzenli tüketilmesi gerektiğini söyledi. Kefirin; probiyotik özelliği bulunan, köpüklü, koyu kıvamlı, hafif ekşimsi fermente bir süt ürünü olduğunu belirten Toprak, "Kefir, geleneksel yöntemle veya marketlerde satılan ticari kefir kültürleriyle evde kolaylıkla yapılabilir. Ticari kefir kültürlerinin içeriği oldukça değişken olmaktadır. Bunun sebebi kefir tanelerinin kompleks mikrobiyolojik yapısı olarak açıklanmaktadır. Çünkü ticari kefir kültürleri kefir tanelerinden üretilmektedir. Ticari kefir kültürünün kompozisyonu; üretildiği kefir tanesinin orijinine, üretim yöntemine ve muhafaza koşullarına göre değişmektedir" dedi.

[Haberin tamamını okumak için tıklayın.](#)

17.05.2018 Perşembe

RAMAZANDA GIDA GÜVENLİĞİ



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi Başkanı İbrahim Uğur Toprak, Ramazan ayında beslenme düzeni ve alışkanlıkların tümüyle değiştiğini, öğün sayısının azaldığını, açlık sürelerinin uzadığını ve fiziksel aktivitenin de düşmesinin göz önünde bulundurularak bu dönemde dengeli beslenmenin yanında sağlıklı ve güvenilir gıda maddeleri tüketmenin de büyük önemi olduğunu belirtti.

[Haberin tamamını okumak için tıklayın.](#)



23.05.2018 Çarşamba

SEYYAR SATICILARDAN DONDURMA ALMAYIN!



Dondurma yaz ayları başta olmak üzere her mevsim sevilerek tüketilen protein, karbonhidrat ve yağın yanı sıra; A, D, E ve B grubu vitaminler ile kalsiyum, fosfor, magnezyum, sodyum, potasyum, demir ve çinko gibi mineralleri içeren besin değeri yüksek bir üründür.

[Haberin tamamını okumak için tıklayın.](#)

27.05.2018 Pazar

DONDURMA YERKEN DİKKAT EDİLMESİ GEREKENLER!



Özellikle yaz aylarında tüketimi artan dondurma, hijyen kurallarına ve soğuk zincire dikkat edilmediğinde sağlığı tehdit ediyor.

[Haberin tamamını okumak için tıklayın.](#)



28.05.2018 Pazartesi

GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI DELİ DANA SKANDALINA TEPKİ GÖSTERDİ: YERLİ İRK!



Türkiye'nin Polonya'dan ithal ettiği sığır etinden deli dana hastalığına rastlandığı belirlendi. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi Yönetim Kurulu adına yapılan açıklamalarda yerli üreticinin desteklenmesi istendi.

[Haberin tamamını okumak için tıklayın.](#)

EĞİTİM & SEMİNER

GENEL KATILIMA AÇIK EĞİTİMLER

- İç Tetkikçi (Kalite Yönetim Sistemleri) Eğitimi 07 Nisan 2018
- EXCEL Özet Tablo ve Veri Analizi 08 Nisan 2018

ÖĞRENCİ EĞİTİM PAKETİ DESTEK SEMİNERLERİ

- Mühendislik Özlük Hakları ve İş Hukuku Semineri 28 Nisan 2018
- Zeytinyağı Söyleşisi ve Tadım Etkinliği 08 Mayıs 2018



HER YAŞTA GÜVENLİ VE SAĞLIKLI SÜT

Süt, doğanın tüm memeli hayvanlara doğumlarından sonra ilk olarak sunduğu; temel besin öğelerini yeterli ve dengeli bir şekilde bileşiminde bulunduran mucize bir gıda maddesidir. Yapısında; süt şekeri (laktoz), yağ, protein, kalsiyum başta olmak üzere mineral maddeler ve vitaminler olup, bunlardan bazıları doğada sadece sütte bulunabilmektedir.

Kalsiyumun ana kaynağı olan süt, içerdiği protein, vitamin ve minerallerle fiziksel ve zihinsel gelişimde büyük rol oynamaktadır. İnsanlar, sadece çocukluk çağında değil, yaşamın her evresinde sağlıklı bir yaşam sürmek için süt tüketmelidir. Sütü tüketmenin yaşı yoktur. Bebekler ilk altı ay sadece anne sütü ile beslenmelidir. Sağlık açısından her birey günde ortalama iki su bardağı süt içmeli, bunun yanında diğer süt ürünlerini de (peynir, yoğurt, kefir) tüketmelidir. İki bardak süt günlük B12 vitamini gereksiniminin %98'ini, B2 vitamini gereksiniminin %88'ini, B6 vitamini gereksiniminin % 26'sını, kalsiyum ve fosfor gereksiniminin tümünü, magnezyum gereksiniminin %36'sını karşılamaktadır.

Dünya üzerinde beslenme açısından büyük öneme sahip olan süt ve ürünlerinin tüketiminin artırılması amacıyla, Uluslararası Sütçülük Federasyonu'nun 1956 yılında aldığı kararla 21 Mayıs'ın "Dünya Süt Günü" olarak kutlanması kararlaştırılmıştır. Türkiye'de de 1991 yılından itibaren kutlanmaya başlanmış olmasına karşın, yıllık kişi başına düşen 24 litre süt tüketimi ile ülkemiz gelişmiş ülkelerin oldukça gerisindedir. Daha sağlıklı bir toplum için kişi başına tüketilen sağlıklı süt miktarı artırılmalıdır.

Sokakta satılan sütler kayıt dışı olup satın alınmamalıdır. Ambalajsız olarak satılan bu sütlerle, dayanma süresinin uzatılması amacıyla kimyasal maddeler katılabilmekte, yağ alınarak su ilave edilebilmekte veya değişik hileli işlemler uygulanabilmektedir. Bu sütler tüketiciye ulaşana kadar soğuk zincir sağlamadığından mikroorganizma yükü artabilir. Sokaktan alınan çiğ süt evlerde kaynatıldığı için sütte vitamin kaybı, renk ve lezzet değişiklikleri olabileceği unutulmamalıdır.

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca 27.04.2017 tarihli ve 30050 sayılı resmî gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren "Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliği" ile çiğ sütün sağlıklı şekilde tüketiciye ulaştırılması yönünde önemli bir adım atılmıştır. Tebliğ, çiğ sütün kontrol altına alınmasına yönelik önemli bir adım olmakla birlikte sokak sütünün denetimsiz şekilde tüketicilere ulaşmasının önüne geçilmesi için denetimlerin etkin yapılması gereği de ortadadır. Çiğ sütün tüketicilere güvenli bir şekilde ulaşması sağlanana kadar, satın alınan her çiğ süt kayıt dışıdır ve sağlık riski taşımaktadır. Veba, kolera, tüberküloz, sıtma, tifo ve malta humması denetimsiz çiğ süttten geçen çok önemli hastalıklardır. Süt ve süt ürünlerindeki denetimler artırılmalı, sokak sütü ve kayıt dışı üretime izin verilmemelidir. Hem kalite, hem de verimlilik açısından daha faydalı olduğu bilinen Pastörize veya UHT (uzun ömürlü) süt tüketiminin yaygınlaşması için çaba gösterilmesi gereklidir.

Ülkemizde süt tüketimi ile ilgili en büyük sorunlardan biri bilgi kirliliğidir. Uzman olmadıkları halde yalan-yanlış bilgilerle kamuoyu yanlış yönlendirilmekte, tüketicilerin aklı karıştırılmaktadır. Bu tür yanlış, bilimsellikten uzak ve halk arasında infiale yol açacak kadar mesnetsiz iddiaları ortaya atanlara yurttaşlarımız itibar etmemelidir. Konuyla ilgili medyaya da büyük rol düşmektedir. Halkın doğru bilgilendirilmesi açısından sansasyonel iddialar ortaya atanlara karşılık konuyla ilgili bilimsel çalışmalar yürüten uzmanlara da yer vermelidir.

Böylesi önemli bir gıda maddesi üzerine felaket senaryoları yazmaya ve tüketiciyi kandırmaya kimsenin hakkı yoktur. Bireylerin her konuda olduğu gibi süt ile ilgili olarak da doğru ve güncel bilgilere sahip olma hakları vardır. Bizler, süt ve ürünlerinin tüketimini önermeye, üretimde sürdürülebilir ve güvenli mekanizmaların kurulmasını ve üreticinin hak ettiği refah seviyesine



ulaşmasının sağlanmasını vurgulamaya devam edeceğiz. Süt ve ürünleri ile ilgili yanıtıcı ve hiçbir bilimsel dayanağı olmayan kampanyalara karşı durmaya devam edeceğiz.

Gıda Mühendisleri Odası olarak yapılması gerektiğini düşündüklerimiz şunlardır;

- Kaliteli süt üretimi için süt hayvancılığı ile uğraşan çiftçi ve köylüye verilen destekler artırılmalı, kırsal kalkınmaya önem verilmelidir,
- Okul sütü projesi uygulaması geliştirilerek devam etmeli, projeye yerel işletmelerin de dahil edilmesi sağlanmalıdır,
- Süt üreticilerinin bir araya gelmesini sağlayacak teşvikler oluşturulmalı, kooperatifler desteklenmelidir,
- Pastörize ve UHT (uzun ömürlü) süt üretiminin yaygınlaşması teşvik edilmelidir,
- Yerel yönetimler süt ile ilgili süreçlere dahil olmalı, sütün tüketiciye ulaştırılmasında etkili ve sonuca odaklı organizasyonlar planlamalıdır,
- Sütün çiftlikten sofraya olan sürecinin tamamının izlenebilirliği sağlanmalı, üreticilerin bu konudaki çalışmalar desteklenmelidir,
- Süt ve ürünlerindeki denetim artırılmalı, sokak sütü ve kayıt dışı üretime izin verilmemelidir,
- Gıda mühendislerinin teknik bilgisinden; üretimden-denetime her aşamada yararlanılmalıdır. Bu anlamda Gıda Mühendisleri Odası tarafından Bakanlığa önerilen "Yetkilendirilmiş Gıda Danışmanı" sistemi uygulamaya konulmalıdır,
- Tüketiciler üzerinde ciddi yanılgılara neden olan "bilgi kirliliği"nin önlenmesi konusunda, süt ve ürünleri alanında uzmanlaşmış meslek grupları ile işbirliğine gidilmeli, toplumu doğru şekilde bilgilendirme konusunda çaba sarf edilmelidir.

Güvenli süt ve ürünlerine ulaşmak bir insan hakkıdır.

Sağlıklı nesiller için sağlıklı ve bol süt için.

21 Mayıs Dünya Süt Günü Kutlu Olsun.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
İzmir Şube Yönetim Kurulu



GIDA SANAYİİ&MÜHENDİSLER: FABRİKA VE TOPLUMSAL YAŞAM DENEYİMLERİ ARAŞTIRMASI

ÇALIŞMA GRUBU SUNUŞU

Gıda, yaşamımızın vazgeçilemez, ertelenemez, ikame edilemez ihtiyacıdır. Yaşamak için beslenmek zorundayız. Sürdürülebilir bir biçimde güvenli ve yeterli miktarda gıdaya ulaşmak ise bir insan hakkıdır. Hal böyle olunca, tarım ürünleri ve gıda maddelerinin stratejik ürünler olduğunu vurgulamak gerekmektedir.

Türkiye; halen var olan sorunlarına rağmen tarımsal ürün üretiminde önemli bir kaynak ülke pozisyonundadır. Gıda Sanayii, tarıma dayalı bir sanayi kolu olsa da imalat sanayimiz içinde % 13- 15 arasında da bir paya sahiptir. Bu pay, üretim değeri açısından da, meslektaşlarımızın istihdamı açısından da değerlendirildiğinde göz ardı edilemez bir öneme sahip olduğu ortadadır.

Gıda Sanayii, ülkemiz ekonomisinin üst üste yaşadığı pek çok kriz döneminden ve özellikle son yıllarda krizin en şiddetli olduğu dönemlerden, imalat sektörü daralıp, küçülüp, negatif sonuç verirken pozitif geçmeyi başarmış ve Türkiye ekonomisini sırtlayan bir sektör olmuştur.

Tüm bu geçmiş ve güncel değerlendirmeler ışığında, TMMOB'ye bağlı Gıda Mühendisleri Odası, Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası olarak, TMMOB Sanayi Kongresi'nde sunulacak bildiriye hazırlık amacıyla, özel sektörde çalışan üyelerimizi kapsayan bir alan araştırması yapılmasına karar verildi.

Üyelerimize ulaşmak için eşsiz bir fırsat yaratan "GIDA SANAYİİ VE MÜHENDİSLER: FABRİKA VE TOPLUMSAL YAŞAM DENEYİMLERİ ARAŞTIRMASI" sadece gıda sanayiinin yapısını görmek için değil, daha geniş bir bilgi perspektifi üzerine bilgi edinme amacıyla gerçekleştirildi.

Elimizdeki kitapçık tüm sektörü gösteren bir çalışmayı kapsamasa da içerisindeki sorular ve analizler ile geniş bir örneklem mesleki sonuçlarının fotoğrafıdır. Yıllardır bu alanda çalışmakta ve emek vermekte olan bizler açısından sonuçların büyük ölçüde bildiğimiz gerçeklerle uyum içinde olduğu görülmüştür. Odalarımız açısından bu tür çalışmalar, üyelerimizin sorunlarını anlamak ve demografik yapıları hakkında bir kez daha güncel bilgi edinmek açısından çok değerli fırsatlardır.

Konu uzmanı olan kişilerce, meslek alanına ilişkin yeterli temsiliyet gözetilerek oluşturulan bir örneklem üzerinden yapılan bir özel anket çalışması gerçekleştirildi. Çalışma, gıda sektöründe görev yapanlar açısından son derece anlaşılabilir bir yüzdeliğe sahip olması sebebiyle büyük çoğunluğu gıda mühendislerinin katılımı ile gerçekleşmiştir.

Anket çalışması Ankara Üniversitesi İletişim Fakültesi Öğretim üyesi Prof. Dr. Gamze Yücesan Özdemir liderliğinde oluşturulan bir ekip tarafından gerçekleştirildi. Çalışmanın planlandığı andan sonuna kadar son derece olumlu ve üretken bir tavırla yaklaşan, bizleri anlayan ve birlikte üretmenin keyfini yaşatan Prof. Dr. Gamze Yücesan Özdemir'e çok özel teşekkürlerimizi ve saygılarımızı sunuyoruz. Çalışan ekipte yer alan, Mehmet Atilla Güler ve Zümre Özdemir Güler'e de yoğun emekleri için çok teşekkür ederiz.

Ülkemizin yıllardır içinde olduğu insanı değersizleştiren, tüm değerleri sermaye üzerinden tanımlayan anlayışının mühendisler üzerindeki yıkıcı etkisine tanık olmak acı bir deneyim oldu. Raporun sonunda gıda sanayiindeki mühendisler için yapılan "Üretim Sürecinde Vasıfsızlaşma; Toplumsal Yaşamda 3Y: Yalnız, Yabancı, Yorgun"



saptaması ne yazık ki doğrudur. Bu bir sistem ve yönetim sorunudur. Sorunların çözümü için makro politikaların temelden değişmesi gerekmektedir.

Bu raporun hazırlanmasında emeği geçen TMMOB Yönetim Kurulu üyesi K. Zeki Taydaş, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası başkanı Yusuf Songül, TMMOB Kimya Mühendisleri Odası başkanı Ali Uğurlu, TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası başkanı Özden Güngör, TMMOB Gıda Politikaları Çalışma Grubu üyeleri Petek Ataman, Osman Özgün, Murat Aslan ve TMMOB teknik görevlisi Sezgin Çalışkan arkadaşlarımıza teşekkür ederiz.

Bizler, TMMOB kadroları olarak, bir yandan yaşanan gerçekleri tüm çıplaklığı ile halkın gözleri önüne sermek, diğer yandan ise haktan, doğrudan yana bir düzene ulaşmak inancımızla mücadele etmeye devam edeceğiz.

TMMOB 44.Dönem

Gıda Politikaları Çalışma Grubu

Gıda Sanayii ve Mühendisler: Fabrika ve Toplumsal Yaşam Deneyimleri Araştırması kitabına ulaşmak için tıklayınız



GIDAMO 9.YAZ KAMPI
30 Ağustos - 04 Eylül 2018 / Antalya

Her yıl Gıda Mühendisliği öğrencilerine, Odamızın Öğrenci Temsilciliklerine yönelik olarak düzenlediğimiz Yaz Kampı'mızın dokuzuncusunu 30 Ağustos - 04 Eylül 2018 tarihlerinde Antalya'da Woodline Hotel'de gerçekleştireceğiz.

Kamp ücretsizdir ve kontenjanla sınırlıdır.

Kampa başvurunuzu 20 Mayıs 2018 - 20 Temmuz 2018 tarihleri arasında web sayfasında bulunan başvuru formunu doldurarak yapabilirsiniz.

Ayrıntılı bilgi ve başvuru için <http://www.gidamoyazkampi.org/>

TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI

9.YAZ
EĞİTİM KAMPI
antalya

FARKINDALIK
30 AĞUSTOS
04 EYLÜL

BİLGİ / KAYIT
www.gidamoyazkampi.org / 0312 418 28 26

- TMMOB Gıda Mühendisleri Odası öğrenci üyeleri içindir.
- Kamp ücretsizdir ve kontenjan sınırlıdır.
- Kamp başvuruları 20 Mayıs - 20 Temmuz 2018 tarihleri arasında web sitemiz üzerinden yapılacaktır.

Woodline Hotel



214.13

**GIDA MÜHENDİSİ
MESLEK KODU**

Hak kayıpları yaşamamak için işe giriş bildirgesinde yer alan meslek kodunuzu kontrol edip, uygunsuzluk halinde durumu muhasebecinize bildiriniz!





7. DÖNEM ŞUBE YÖNETİM KURULU

Başkan İ. Uğur TOPRAK **II. Başkan** M. Banu SALI
Yazman Selda YILMAZ **Sayman** Veysel KAŞHAN
Üye Dilan AVCI **Üye** Ulaş YÜKSEL **Üye** Banu
KARAMEHMET GÖKÇEEL **Yedek Üye** Işık Sena
ABANOZ **Yedek Üye** Tolga TERZİ **Yedek Üye**
Gamze DÜVEN **Yedek Üye** A. Mithat SARÇAN
Yedek Üye Gökhan GÜLAĞALAR **Yedek Üye**
Berkay Berat GÖKSEL **Yedek Üye** İnci ÖZER

Adres: Süvari Cad. Yüceer 1 Apt. No:74 Kat:1

Daire:2 Bornova İZMİR **Tel:** 0232 373 94 36

Faks: 0232 339 31 12 **Web:** izmir.gidamo.org.tr

E-Posta: izmirsube@gidamo.org.tr

