



**Covid-19 Sonrası
ve Gelecekteki Gıda
Trendleri Nasıl
Olacak?**

İçimizden Biri
Bir Gıda Mühendisinin
Öyküsü

Dünya Gıda
Güvenliği Özel
Paneli

Dünya Süt Günü ve
Sütün Beslenmedeki
Önemi



**GIDA GÜVENLİĞİ
HEPİMİZİN
SORUMLULUĞU**



ÖRGÜTLÜLÜK

Ailemize Katılan Yeni Üyelerimiz

Gücünü üyelerinden alan Meslek Odamızın, mesleki anlamda yükselişi üyelerimizin örgütlü yapısından kaynaklanmaktadır. Bursa Şube'miz her geçen gün üyelerimize daha fazla dokunarak örgütlü yapısını güçlendirmektedir.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şubesi Yönetim Kurulu olarak her zaman meslektaşlarımızın yanlarında olduğumuzu bir kez daha vurgulayarak GIDAMO Bursa Şubesi Ailemize katılan her bir meslektaşımıza hoş geldin diyor, meslek hayatlarında başarılar diliyoruz.

ODA ÜYE NUMARASI	ADI SOYADI	KAYIT TARİHİ
23799	YONCA NUR FIRAT	04.05.2020
23813	MELDA DİNÇ	21.05.2020
23830	GİZEM YAVUZ	02.06.2020
23910	BİLGE ÇALIŞKAN	25.06.2020
23911	SİMGE UZEL	25.06.2020
23926	TUĞBA DEĞİRMENÇİ	29.06.2020

14 Mayıs Dünya Çiftçiler Günü Kutlu Olsun

Uluslararası Tarım Üreticileri Federasyonu'nun (IFAP) kararıyla, 1986 yılından bu yana her yıl 14 Mayıs "Dünya Çiftçiler Günü" olarak kutlanmaktadır.

İçinde bulunduğumuz zorlu pandemi sürecinde bir kez daha anlıyoruz ki çiftçilerimizin emekleri göz ardı edilemez, takdir edilir. Tarım ve Gıda Milli Bir Güvenlik Unsurudur.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şubesi olarak tüm çiftçilerimizin "Dünya Çiftçiler Günü"nü kutluyoruz.

"Milli Ekonominin Temeli Tarımdır"

Mustafa Kemal Atatürk



Meslektaşlarımız ile Bayramlaştık

İçinde bulunduğumuz bu pandemi sürecinde Ramazan Bayramı coşkusunu evlerimizde yaşamak zorunda kaldık. Bu sebep ile şubemizde düzenlediğimiz Geleneksel Bayramlaşma Etkinliğimiz Online ortamda gerçekleştirildi.

Keyifli sohbetlerin gerçekleştiği buluşmada, birlik ve dayanışma mesajları verildi. Katılım sağlayan tüm meslektaşlarımıza teşekkür ediyoruz. (24 Mayıs 2020)



EĞİTİM VE SEMİNERLER

Yaşamış olduğumuz bu zor günler hepimizin çalışma şekillerinin değişmesine sebep oldu. Sosyal mesafeyi korumak herkesin ortak sorumluluğu ve görevidir. Farklılaşan çalışma şartlarında bizlerde mümkün olduğu kadar üyelerimize, meslektaşlarımıza, öğrencilerimize dokunmak ve mesleki deneyimlerini, bilgi birikimlerini arttırmak amacıyla TM-

MOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şubesi olarak "Bursa-GidamoAkademi"yi hayata geçirdik.

Akademi ile zoom programları üzerinden eş zamanlı olarak facebook veya youtube canlı yayınları ile seminer, panel ve eğitimlerimizi gerçekleştirmeye başladık.

7. GIMSEZ (Gıda Mühendisliği Sektör Zirvesi)

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şubesi olarak, Gıda Mühendisliği Bölüm Öğrencilerinin hem mesleklerini hem de mezun olduktan sonra çalışma imkanı bulabilecekleri sektörleri, yine ilgili sektör temsilcilerinden dinleyerek daha detaylı tanımlarını ve bu sayede adım atacakları meslek hayatlarına henüz öğrencilik yıllarındayken projeksiyon tutmayı hedeflediğimiz GIDA MÜHENDİSLİĞİ SEKTÖR ZİRVESİ (GIMSEZ)'nin 7.sini, Uludağ Üniversitesi ve Bursa Teknik Üniversitesinde Gıda Mühendisliği Öğrenci Temsilciliğimizin katkı ve moderatörlüklerinde 5 farklı sektör ve temsilcilerimizin katılımı ile 11-15 Mayıs 2020 tarihlerinde Covid-19 Pandemi sebebi ile online ortamda gerçekleştirdik.

Öğrencilerimiz ve meslektaşlarımız için verimli gerçekleşen zirvede, katılım sağlayan tüm sektör temsilcilerimize ve katkı koyan öğrenci temsilcilerimize teşekkür ederiz.
(11-15 Mayıs 2020)

7.GIMSEZ

GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI SEKTÖR ZİRVESİ



FUNDA ÖZPINAR
PAKMAYA - Pak Gıda ve Üretim Pazarlama A.Ş.
AR-GE Mühendisi

ASLI ELIF TANUGUR SAMANCI
BEE'O - SBS Bilimsel Bio Çözümleri Sanayi TİC. A.Ş.
Gıda Yüksek Mühendisi, Arı Ürünleri Uzmanı

MEHMET KÖYLÜ
ETÇİİ Gıda A.Ş.
Gıda Mühendisi, Fabrika Müdürü

AHMET KANDEMİR
Unilever Food Solutions
Bölge Satış Müdürü

ORHAN AKDOĞAN
FINE FOOD A.Ş.
Gıda Mühendisi, Fabrika Müdürü

Tarih: 11 Mayıs Pazartesi- 15 Mayıs Cuma Saat:21.30-22.30
Instagram Canlı Yayını gidamo_bursa_sube hesabından takip edebilirsiniz.

"Gıda İşletmelerinde Üçüncü Göz: İSTATİSTİK" Semineri

Akademik ilk programı KALBİR Kalite Birliği Derneği Yönetim Kurulu Başkanı Prof. Dr. Sayın Erkan İŞİĞİÇOK eğitimimiz ile "Gıda İşletmelerinde Üçüncü Göz: İSTATİSTİK" konulu seminer oldu.

Başta eğitimimiz olmak üzere tüm katılımcılarımıza teşekkür ederiz.
(16 Mayıs 2020)

"Gıda İşletmelerinde Üçüncü Göz: İstatistik"

Online Semineri



YouTube CANLI zoom
16 Mayıs 2020 Saat: 17:00-18:30

Prof. Dr. Erkan İŞİĞİÇOK
Kalite Birliği Başkanı
Uludağ Üniversitesi -İ.İ.B.F.
Ekonometri Bölümü İstatistik Anabilim Dalı Başkanı

"Dünya Süt Günü Özel" Paneli

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şubemiz ve Şube Başkanımız Sayın Serkan DURMUŞ'un yeni dönem başkanlığını üstlendiği BUSİAD Gıda Uzmanlık Grubumuz ile ortak düzenlediğimiz "Dünya Süt Günü Özel Gündem" konulu panel gerçekleştirildi.
(29 Mayıs 2020)

DÜNYA SÜT GÜNÜ ÖZEL GÜNDEM



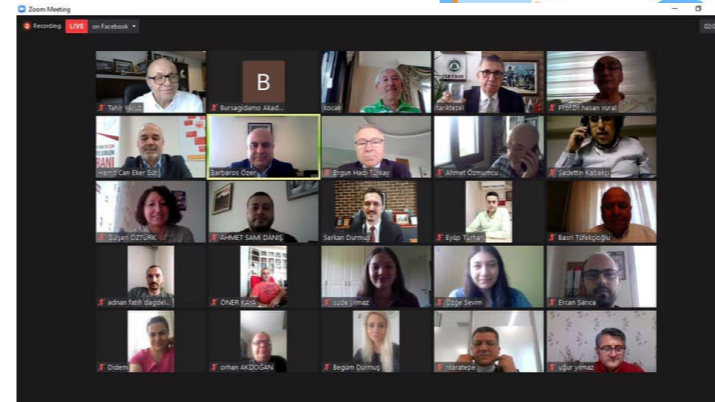
HAYATIMIZDA SÜTÜN ÖNEMİ
S. Tarık TEZEL
SETBİR Yönetim Kurulu Başkanı

MÜKEMMEL GIDA SÜTÜN, ÇİFTLİKTEN SOFRAYA ÖYKÜSÜ
Prof. Dr. Barbaros ÖZER
Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknoloji Bölümü

MODERATÖR
Serkan DURMUŞ
TMMOB Gıda Müh. Odası Bursa Şube Yönetim Kurulu Başkanı

2020 TÜRKİYESİNDE SÜT SEKTÖRÜNDE GELİŞMELER
Hamit CAN
Eker Süt Ürünleri A.Ş. Genel Müdür Yardımcısı

29 Mayıs 2020 Cuma Saat: 16:00-17:30
CANLI



“BRC Gıda Güvenliği Standardı, BRC Gıda Baş Denetçi Beklentileri” Eğitimi

BRC ATP – Onaylı Eğitim Sağlayıcı ve Baş Denetçi, FSPCA PCHF Baş Eğitmeni ve Gıda Güvenliği Uzmanı Sayın M. Emrah KOŞUCU ile BRC Gıda Güvenliği Standardı, BRC Gıda Baş Denetçi Beklentileri konulu eğitim gerçekleştirildi. (04 Haziran 2020)



TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI BURSA ŞUBESİ
DOSE GLOBAL TECHNICAL SERVICES

**BRC GIDA GÜVENLİĞİ STANDARDI
BRC BAŞ DENETÇİ BEKLENTİLERİ**
ONLINE EĞİTİM

BRC ATP - Onaylı Eğitim Sağlayıcı ve Başdenetçi (Gıda Güvenliği ve Paketleme),
FSPCA PCHF Baş Eğitmeni, Gıda Güvenliği Uzmanı

M. Emrah KOŞUCU

4 Haziran 2020 Perşembe
Saat: 20:00-21:30

CANLI ZOOM

“Gıda İşletmelerinde Enerji Verimliliği Yöntemleri” Eğitimi

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şubesi ve TMMOB Çevre Mühendisleri Odası Bursa Şubesi paydaşlığında Enerji Verimliliği Uzmanı ve Danışmanı, TMMOB Çevre Mühendisleri Odası Bursa Şubesi Yönetim Kurulu Üyesi Sayı Fatih Eray OKUR ile Gıda İşletmelerinde Enerji Verimliliği Yöntemleri konulu eğitim gerçekleştirildi. (06 Haziran 2020)



TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI BURSA ŞUBESİ
TMMOB ÇEVRE MÜHENDİSLERİ ODASI BURSA ŞUBESİ

GIDA İŞLETMELERİNDE ENERJİ VERİMLİLİĞİ YÖNTEMLERİ
ONLINE EĞİTİM

Enerji Verimliliği Uzmanı & Danışmanı
TMMOB Çevre Müh. Odası Bursa Şube Yönetim Kurulu Üyesi
Fatih Eray OKUR

6 Haziran 2020 Cumartesi
Saat: 17:00-18:30

CANLI ZOOM

“Stres Yönetimi ve Değişen Duygular” Semineri

FAVEO Eğitim ve Danışmanlık Genel Müdürü, PERYÖN Güney Marmara Yönetim Kurulu Başkanı Barış GÜL ile İş Hayatında Stres Yönetimi ve Değişen Duygular konulu seminer gerçekleştirildi. (30 Haziran 2020)



TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI BURSA ŞUBESİ
DOSE GLOBAL TECHNICAL SERVICES

**BRC GIDA GÜVENLİĞİ STANDARDI
BRC BAŞ DENETÇİ BEKLENTİLERİ**
ONLINE EĞİTİM

BRC ATP - Onaylı Eğitim Sağlayıcı ve Başdenetçi (Gıda Güvenliği ve Paketleme),
FSPCA PCHF Baş Eğitmeni, Gıda Güvenliği Uzmanı

M. Emrah KOŞUCU

4 Haziran 2020 Perşembe
Saat: 20:00-21:30

CANLI ZOOM

“Dünya Gıda Güvenliği Özel” Paneli

BM'nin güvenli gıda tüketiminin herkesin hakkı olduğunun altını çizmek üzere ilan ettiği 7 Haziran Dünya Gıda Güvenliği Günü, bu yıl ikinci kez kutlandı. Yaşamın her evresinde özellikle de salgın günlerinde gıdaya erişim kadar, GIDA GÜVENLİĞİ'nde çok önemlidir.

“Gıda Güvenliği Herkesin Sorumluluğudur” teması çerçevesinde meslektaşlarımızı ve halkımızı uzman kişiler ile buluşturmak ve bilgilendirmek amacıyla düzenlemiş olduğumuz Özel Canlı Yayın Panelimiz;

Panelistlerimizin katılımı ve TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şube Başkanı Sayın Serkan DURMUŞ'un moderatörlüğünde gerçekleştirildi. Başta panelistlerimiz olmak üzere tüm katılımcılarımıza teşekkür ederiz.

Dr. Melda KEÇİK
Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ) Türkiye Ofisi Ulusal Uzmanı

Selman AYAZ
Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü,
Gıda İşletmeleri ve Kodeks Daire Başkanı

R. Petek ATAMAN
7.Uluslararası Gıda Güvenliği Koordinatörü,
Gıda Güvenliği Derneği Danışma Kurulu Üyesi

Murat BAYİZİT
BTSO Bursa Ticaret ve Sanayi Odası Meclis Başkan Vekili

Ergün KILIÇ
Tüketici Hakları Derneği Genel Başkan Yardımcısı,
Ulusal Kırmızı Et Konseyi YK Üyesi

Panelimiz FAO & WHO 'nun resmi internet sayfasında yayınlanmıştır. Odamız, Şubemiz ve Mesleğimiz için gurur verici bir adım ve haberdir.

Bu sebeple FAO & WHO'ne TEŞEKKÜRLERİMİZLE... Habere aşağıdaki linke tıklayarak ulaşabilirsiniz.
<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1293335/>

(07 Haziran 2020)



DÜNYA GIDA GÜVENLİĞİ ÖZEL ONLINE PANEL PROGRAMI

HARUN SEÇKİN
T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü

R. PETEK ATAMAN
7.Uluslararası Gıda Güvenliği Koordinatörü, Gıda Güvenliği Derneği Danışma Kurulu Üyesi.

DR. MELDA KEÇİK
Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ) Türkiye Ofisi Ulusal Uzmanı

MURAT BAYİZİT
BTSO Bursa Ticaret ve Sanayi Odası Meclis Başkan Vekili

ERGÜN KILIÇ
THD Genel Başkan Yardımcısı, Ulusal Kırmızı Et Konseyi YK Üyesi, Şiddetli Toplum Derneği Kıt ve YK Üyesi.

SERKAN DURMUŞ
Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şube Başkanı

07 HAZİRAN PAZAR 16:00 - 18:00

YouTube ZOOM

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI BURSA ŞUBESİ



AR ZH EN FR RU ES

CODEX ALIMENTARIUS
INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

Food and Agriculture Organization of the United Nations
World Health Organization

support 2020
World Food Safety Day

codexalimentarius > News and Events > News details

Twitter LinkedIn Facebook WhatsApp



CANLI YAYIN PROGRAMLARI

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şubesi olarak Covid-19 Pandemi sürecinde meslektaşlarımızı ve halkımızı gündemsel konularda, doğru bilgiler ile buluşturmak adına instagram canlı yayın programlarımızı devam ettirmektedir. Aşağıdaki konular ve konuklar ile programlarımızı gerçekleştirdik

15 Mayıs 2020 : COVID - 19 Günlerinde Tarım ve Gıda Çalışmaları

Moderatör : Serkan DURMUŞ / TMMOB GIDAMO Bursa Şube Başkanı

Uzman Konuk : Hamit AYGÜL / Bursa Tarım ve Orman İl Müdürü

11 Haziran 2020 : Türk Mutfağının Dünyadaki Yeri ve Gelişimi

Moderatör : Sadettin KABAĞÇI / TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şube 2. Başkanı

Uzman Konuk : Dr. Öğr. Üyesi İlkay GÖK / Okan Üniversitesi Gastronomi Bölümü Başkanı

18 Haziran 2020 : Glutensiz Beslenme ve Glutensiz Mutfak

Moderatör : Ebru YILDIRIM / TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şube Ynt. Krl Üyesi

Uzman Konuk : Glutensiz Şef Süleyman ENGİN / Doğu Akdeniz Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Görevlisi

24 Haziran 2020 : Covid-19 Sonrası Gıda ve Tüketici Trendleri

Moderatör : Gaye Göncü / TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şube Yazman Üyesi

Uzman Konuk : Master Şef Deniz ORHUN

25 Haziran 2020 : Topraktan Fincana Kahve

Moderatör : Pınar BİLGE KIZILKAYA / TMMOB Gıda Mühendisleri O. Bursa Ş. Ynt Krl Üyesi

Konuklar : Cenk R. GİRGİNOL / Okan Üniv. Öğr. Görevlisi, Gastronomi Yazarı ve Danışmanı

**TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI
BURSA ŞUBESİ INSTAGRAM CANLI YAYINI**

CANLI YAYIN @gidamo_bursa_sube TAKİP ET VE İZLE
TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI BURSA ŞUBESİ

PROGRAM 7

SADETTİN KABAĞÇI
GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI
BURSA ŞB. 2. BAŞKANI

DR. ÖĞR. ÜYESİ İLKAY GÖK
OKAN ÜNİVERSİTESİ
GASTRONOMİ BÖLÜMÜ BAŞKANI

**TÜRK MUTFAĞININ DÜNYADAKİ
YERİ VE GELİŞİMİ**

11 HAZİRAN 2020 / 20:00

TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
BURSA ŞUBESİ

**TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI
BURSA ŞUBESİ INSTAGRAM CANLI YAYINI**

CANLI YAYIN @gidamo_bursa_sube TAKİP ET VE İZLE
TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI BURSA ŞUBESİ

PROGRAM 6

SERKAN DURMUŞ
GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI
BURSA ŞB. BAŞKANI

HAMİT AYGÜL
BURSA İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRÜ

**COVID-19 GÜNLERİNDE TARIM
VE
GIDA ÇALIŞMALARI**

15 MAYIS 2020 / 11:00

TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
BURSA ŞUBESİ

**TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI
BURSA ŞUBESİ INSTAGRAM CANLI YAYINI**

CANLI YAYIN @gidamo_bursa_sube TAKİP ET VE İZLE
TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI BURSA ŞUBESİ

PROGRAM 10

CENK R. GİRGİNOL
OKAN ÜNİVERSİTESİ ÖĞR. GÖREVLİSİ
GASTRONOMİ YAZARI & DANIŞMAN

PINAR BİLGE KIZILKAYA
GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI BURSA ŞB
YK ÜYESİ

**TOPRAKTAN FİNCANA
KAHVE**

25 HAZİRAN 2020
PERŞEMBE / 21:00

TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
BURSA ŞUBESİ

**TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI
BURSA ŞUBESİ INSTAGRAM CANLI YAYINI**

CANLI YAYIN @gidamo_bursa_sube TAKİP ET VE İZLE
TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI BURSA ŞUBESİ

PROGRAM 9

DENİZ ORHUN
MASTER CHEF / ZİRAAT MÜHENDİSİ

GAYE GÖNCÜ
GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI BURSA ŞB
YK YAZMAN ÜYESİ

**YENİDEN SİZLERLEYİZ
COVID-19 SONRASI
GIDA VE TÜKETİCİ TRENDLERİ**

24 HAZİRAN 2020
ÇARŞAMBA / 21:00

TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
BURSA ŞUBESİ

**TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI
BURSA ŞUBESİ INSTAGRAM CANLI YAYINI**

CANLI YAYIN @gidamo_bursa_sube TAKİP ET VE İZLE
TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI BURSA ŞUBESİ

PROGRAM 8

EBRU YILDIRIM
GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI BURSA ŞB.
YÖNETİM KURULU ÜYESİ

GLUTENSİZ ŞEF SÜLEYMAN ENGİN
DOĞU AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
ÖĞRETİM GÖREVLİSİ

**GLUTENSİZ BESLENME
VE
GLUTENSİZ MUTFAK**

18 HAZİRAN 2020 / 21:00

TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
BURSA ŞUBESİ

Covid-19 Sonrası ve Gelecekteki Gıda Trendleri Nasıl Olacak?

Düzenimiz değişmeyecek belki ama düzenimiz içerisindeki ufak parçalar değişecek inancındayım. Bizler için ulusal bir kapanma olarak görülen bu durum aslında farklı bir teknolojik boyutta olacak olan küresel ticarete alıştırma dönemi diyebilir miyiz?



Örneğin; şimdiye kadar 5G 'i almayı ya da 5G 'ye ihtiyacımız olabileceğini düşünmezken, hayatımızın tamamının evde geçtiği bu dönemde, iş toplantılarımız, çocukların eğitimleri hatta online iftar yemekleri derken her şeye internet üzerinden yapar olduk. Yavaşlamayan, parmağımızın hızına yetişen bir internet olsa fena olmaz demeye başladık.

Diğer taraftan tarım konusunda geçmişten gelen "Endüstriyel Gıda Sistemi Planlayıcılığı" dediğimiz günümüzün gizli mesleklerinden biri CoVID-19 ile hızına hız kattı. Tarım sektöründe gelişen ileri teknolojik makina ve uygulamaların şu anda tarlada çalışan kesim tarafından kabulü zor. Ayrıca tarlada olan "Mehmet Ağa" hava durumu uygulaması kullanmıyor, bulutlara bakması yeterli. Tarım konusunda bu teknolojik gelişim ve uygulamaları yapan firmaların, ürünlerini satabilmeleri için pazardaki alıcı profilini değiştirmesi mümkün diyebilir miyiz?

CoVID-19 sonrasında ulusal kapanma sonucunda gıda yetersizliği gibi bir endişeye kapılan ülkelerde, aslında halkın yönlendirilmesi hız kazandı. Tarımla ilgilenmeye başlayan beyaz yakalı kesim, Mehmet Ağa gibi bulutlara bakarak yağmuru anlayamayacağı için bir cep telefonu uygulaması alacak, işçilik için eğitilmiş insanlara ve ileri teknolojik makinalara ihtiyaç duyacak. Yani CoVID-19 ile tarım sektörü Mehmet Ağa'yı Oxford'a gönderip tarımdaki bu teknolojileri kullanmayı öğretemeyeceği için Oxford' luyu tarımın ayağına getirmiş oldu. Endüstriyel gıda planlaması hız kazandı. Tarım makina ve bilişim uygulamalarını ülkenin kendisi üretiyorsa, sorun değil. Ancak dışardan alınacaksa, başta ulusal kapanma gibi görünen bu şekil, aslında kabulü zor olan, ileri teknolojik küresel ticaretin başlamasına güzel

bir zemin ve bizim için bir alışma dönemi gibi duruyor. İleri düzey tarım ürünleri, makina, teknoloji ve uygulamalarının yaygınlaşması şehirde yaşayanı o an için etkilemez ancak tarım sektörüyle uğraşanları ve sonrasında bizi etkileyecektir.

Dünyada et üretiminde hormonlu yemler ve çok fazla antibiyotik kullanılmaktadır. Bunların bilinmesine rağmen laboratuvarında üretilen et tüketimine olan bir talep eğilimi olmamıştı. Ancak CoVID-19 ile hele dünya dev et üreticilerinin salgınla mücadele ettiği bu dönemde sağlıklı, hijyenik et talep görebilir. Bağışıklık sistemimizi güçlendirme isteği ile "fonksiyonel, zenginleştirilmiş" gıdalar daha ön plana çıkabilir.

Fonksiyonel, zenginleştirilmiş gıda demek; probiyotiklerle zenginleştirilmiş kereviz suyu, pancar özütüyle yapılmış un ve unlu mamüllergibi ürünlerdir. Burada dikkat edilmesi gereken nokta şu; pancarın insan vücuduna faydaları elbette saymakla bitmez ancak bu kadar işlem gördükten ve bir unlu mamulün içinde piştikten sonra hala insan sağlığı için biyo yararlığı ne orandadır ve bu kadar işlenmiş ürünlerin insan genetiğine ve sağlığına olan etkileri ölçümlenmiş midir? İnsan sağlığı için idealdir diyebilir miyiz? Fonksiyonel ve zenginleştirilmiş gıdalar gelecek yüzyılın ürünleri gibi duruyor. Ancak Laboratuvarında üretilen et gibi bu gıdalarında insanlar üzerindeki etkileri henüz ölçümlenmediğinden uzun tüketim sonunda sırtımızdan 3. bir kol çıkma ihtimalini bilmiyoruz. Tarafsız olarak gerçekten yapılmış bilimsel araştırmaları takip etmek, önümüze gelen gıdanın ne şekilde üretilmiş olduğunu farkında olmamız gerek. Tabagımızdaki seçimler dünya ticaretini yönetmemizi sağlar.

Deniz ORHUN
Master Chef, Ziraat Mühendisi

KURUMSAL ZİYARETLER ve TOPLANTILAR

T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Bursa İl Gıda ve Yem Şube Müdürü Mürvet ÖZTÜRK Ziyareti

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şubesi 7.Dönem Yönetim Kurulumuz, Tarım ve Orman Bakanlığı Bursa İl Gıda ve Yem Şube Müdürü Sayın Mürvet ÖZTÜRK'ü makamında ziyaret etti.

Görüşmelerde; Bursa Tarım ve Orman İl Müdürlüğü ile Şubemiz arasındaki iş birliğinin daha da artırılması konuşularak gündeme alındı.

Misafirperverlikleri için İl Gıda ve Yem Şube Müdürümüz Sayın ÖZTÜRK'e teşekkür ediyoruz.

(12 Mayıs 2020)



Dünya Süt Günü ve Sütün Beslenmedeki Önemi



Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Organizasyonu (FAO)'nun 2001 yılında, bütün üye ülkelerde, 1 Haziran'da kutlanması kararını aldığı "Dünya Süt Günü" sütün insan sağlığı için önemini, ülke ekonomisine, toplumsal yaşama katkılarını hatırlamak ve hatırlatmak için önemli bir fırsat sunuyor.

Süt, insanoğlunun sağlıklı bir yaşam sürebilmesi için en temel, en dengeli ve besleyici gıda. İnsanın doğduğu andan itibaren gelişmesi ve sağlıklı kalması için gerekli olan besin öğelerini doğal olarak içeriyor. Uluslararası Sütçülük Federasyonu* tarafından Mart ayında yayınlanan son rapor; bireylerin sağlığının tüm boyutlarıyla desteklenebilmesi için beslenmede süt ve süt ürünlerinin bir tercihten öte gereklilik olduğuna işaret ediyor. Rapor, süt ürünlerinde bulunan temel besinlerin, her türlü yetersiz beslenmenin önlenmesine katkı sağlamanın yanı sıra çocuklarda daha iyi büyüme, zihinsel performans ve motor fonksiyon gelişimi ile ilişkili olduğunu ortaya koyuyor.

İnsanlar M.Ö 7000 yılından bu yana süt içmektedir. Süt tüketimi ile ilgili ilk deliller Bursa -Yeniköy'de yapılan kazılarda bulunmuştur. Süt insanlar da dahil olmak üzere tüm memelilerin yavrularının ilk besinidir. Doğumdan itibaren bebeğin bağırsaklarında mevcut olan laktaz enzimi sayesinde bebek sütü kolaylıkla hazmedebilir. İnsan dışındaki tüm memelilerde laktaz enzimi ırka bağlı olarak birkaç ay içinde yok olur. Ancak insanlarda bu enzim devam eder.

Süt ve süt ürünleri enerji ve önemli miktarda protein ve mikrobeyinleri sağlayan beslenme açısından yoğun gıdalardır. Yüksek besin ögesi içeriği nedeni ile süt tüketimi bir diyet kalitesi için belirteç olabilir. Anne sütünün bebek beslenmesinde ilk besin olduğu akıldan çıkarılmaması gerekir. Ancak, süt yağı tam yağlı sütün içerdiği enerjinin yarısını teşkil ettiğinden inek sütü, hayvansal kaynaklı gıdaların kısıtlı olduğu topluluklarda düşük yağ alan küçük çocukların diyetinde önemli bir rol oynar.

Süt, vücut tarafından üretilmeyen hayati amino asitler, vücut tarafından üretilmeyen esansiyel yağ asitleri, enerji, vitamin ve minerallerin dengeli bir kaynağı olarak, makro ve

mikro besin öğelerinin kompleks bir karışımıdır.

Süt proteini kazein ve peyniraltı suyu (serum) proteinleri de dahil olmak üzere çeşitli proteinlerden oluşur. Kazein inek sütünün ana proteinidir. Toplam proteinin %80'ini teşkil eden kazein süte has bir proteindir. Kazein yüksek miktarda "proline" ve "arginine" içerirken peynir altı suyu proteinleri yüksek miktarda "cystine" içerir. Bu yüksek besin kalitesi nedeni ile süt insan beslenmesinde protein kaynağı olarak kullanılır.

Süt yağları yağda çözünen vitaminlerin taşıyıcısıdır. Süt yağı, tüm doğal yağların en kompleksi haline gelmesini sağlayan yaklaşık 400 farklı yağ asidini içerir. Süt yağının yaklaşık üçte biri tekli doymamış yağdır. Doymuş yağ asitleri kolesterol yükseltme etkileri yolu ile, genellikle kardiyovasküler hastalık riski ile birlikte anılırlar; ancak çalışmalar bu görüşün süt içindeki tüm doymuş yağ asitlerine uygulanamayacağını göstermektedir. Gerçekten de sütteki doymuş yağ asitlerinin bazıları diğer doymuş yağ asitlerinin kolesterol yükseltme özelliklerini azaltabilmektedir. Hatta bazıları kardiyovasküler hastalıklarla bağlantılı olan riski azaltma ile ilişkili olarak doğrudan kolesterolü düşürme etkisine sahiptir.

Bağırsaklık sistemini güçlendirecek şekilde beslenmenin çok önemli olduğu şu günlerde tüm dünya, sağlıklı beslenme açısından sütün önemini bir kez daha hatırlıyor.

Sütün üretilmesi ise; bir yandan yüksek katma değer yaratan, diğer yandan da üretim sürecinin temel girdisi olan doğal kaynakları geri dönüştürebilen bir faaliyettir. Sürdürülebilirlik konusunda örnek gösterilebilecek bir üretim dalıdır. Sütçülük köyden kente göçü önleyen, sürekli ve düzenli gelir ve istihdam sağlayan, toplumsal refaha katkıda bulunan bereketli bir meslektir.

Necip ERİŞTÜRK

Sütaş Süt Ürünleri A.Ş.

Kalite Kontrol Müdürü

İÇİMİZDEN BİRİ...

Bir Gıda Mühendisinin Öyküsü

Üniversiteye başlayana kadar neler yaptınız? Kısaca bahsedersiniz?

1981 yılında Almanya'ya çalışmak için göç etmiş bir ailenin çocuğu olarak dünyaya geldim. Henüz küçük yaşlardayken İzmir'e temelli dönüş yaptığımız için çok fazla anım yok açıkçası Almanya'yla ilgili. Üniversiteye başlayana kadar da İzmir'de yaşadım.

Hangi Üniversiteden mezun oldunuz? Okul yıllarından bahsedersiniz?

Üniversiteyi Bursa Uludağ Üniversitesinde 1999-2003 yılları arasında okudum. Ben Bursa'ya 99 depreminden hemen 1 ay sonra gelmiştim. Geldiğimde insanların bir kısmı çadırlarda yaşıyordu. Kiralamak için evleri gezerken çatlak duvarların onarıldığını görüyorduk, bu arada artçı depremler devam ediyordu. Başlangıç kısmı pek hoş olmamıştı açıkçası. Ama genel olarak okul yıllarına geri dönmek isterim, en keyifli yıllardı bence.

Yeri gelmişken bölümümüzden bahsetmek isterim. Her bölüm mutlaka iyidir ancak bizim bölümün farkını fabrikalarda staj yaparken farkettilim. Üretim bilginin diğer okullardan gelen öğrencilerin birçoğundan daha üst düzeyde olduğunu gördüm ki ben çok çalışan bir öğrenci değildim. Buradan öğretmenlerimize teşekkür etmek isterim.

Okuldan mezun olduktan sonra nerelerde çalıştınız, bildiğimiz kadarıyla kendi işinizi yapıyorsunuz. Ne zaman kurmaya karar verdiniz, yaptığınız işi kısaca anlatır mısınız?

Mezun olduktan sonra Bursa'da kaldım. Birkaç sene catering sektöründe üretim sorumlusu olarak çalıştım daha sonra kalite danışmanlığı için adım attım, 1 yıl kadar çalıştım ancak pek sevemedim.

Kendi işimi yapmak hep aklımda vardı ancak tecrübe kazanmak için çalışmam gerekiyordu. Çalışmaya devam ederken firma kuruluşunu 2 ortak olarak gerçekleştirdik, daha sonra işler büyünce tamamen kendi işime odaklanmak için işten ayrılma kararı aldım. Şu an Serdem Sandviç markasıyla soğuk sandviç ve hazır tost üretiyoruz. Ev dışı tüketim noktalarına odaklanmış durumdayız.

Neden bu iş dersiniz biraz araştırma, biraz kısmet diyebiliriz. Zaten bu tip kararlar bir anda oluşmuyor, geçmişten



gelen birikimlerle olgunlaşıyor. Yani biraz uzun hikaye...

Gıda Mühendisliği Hakkında düşünceleriniz, tavsiyeleriniz nelerdir?

Ben bir Gıda işletmesine girdiğimde orada Gıda Mühendisinin çalışıp çalışmadığını çok rahat anlayabiliyorum. Zor bir meslek icra ediyoruz, Bizler işimizi iyi yaptıkça değerimiz de artacaktır mutlaka.

Bence genel olarak bizim bölümler Beyaz yaka işçi sınıfı yetiştirmeye odaklanmış durumda. Şu an gıda işletmelerimizin başındaki firma sahipleri çoğunlukla çalışanlarından daha eğitimsiz. Buda çeşitli sorunlara yer açmaktadır. Bölümlerimizde girişimcilğe istekli olan öğrencilere yardımcı olabilecek derslere daha çok ağırlık verilmeli. Dijitalleşme çağındayız. Eğer biz buna ayak uyduramazsak gelecekteki patronlarımız 18-20 yaşlarındaki yazılımcı çocuklar olacak.

Odamız hakkında düşüncelerinizi öğrenebilir miyiz?

Bursa şubemizin şubeleşmesini sağlayan ekipte 2 dönem yer aldım. Benim için güzel bir deneyimdi. Şu anki yönetim bizim ekibin devamı niteliğinde. Zamanı olan meslektaşlarımızın mutlaka destek vermesi gerektiğini düşünüyorum. Burası tamamen yardım odaklı bir kurum, gerek mesleğine, gerek meslektaşına gerekse de halkımıza. Yönetimlerde aktif olarak görev almasam da her zaman destek olmaya çalışırım, çalışmaya da devam edeceğim.

Odamızın ve dolayısıyla mesleğimizin daha hızlı ilerlemesi için;

Odamız, siyasetten tamamen uzak bir şekilde daha teknik, daha bilimsel bir hal almalı. Bir yandan meslektaşlarımıza destek olmalı diğer taraftan da halkı etkin bir şekilde bilgilendirmeli, eğitmeli.

Serhan BÜYÜKKIRCALI

Gıda Mühendisi, Firma Sahibi

SERDEM Sandviç



Merhaba Kıymetli Meslektaşlarım,

1974 yılında Ankara'da hizmet sektöründe çalışan Rize'li bir babanın ve karadenizin ruhunu tam taşıyan bir annenin dördüncü çocuğu olarak dünyaya geldim.

İlkokul, ortaokul ve lise yıllarım okulun dışında genellikle aile işimiz olan pastahane işletmelerine yardım ve destek olmakla geçti. Bu süre içerisinde yapmakta olduğumuz işin genlerimize işlediğini ve bu işi yaparken mutlu olduğumu gördüm. Üniversitede Gıda Mühendisliği Bölümünü tercih etme sebebim aslında bu oldu.

Ailede ağabeyim iyi bir pastahane ustası, ben de teknik tarafı tamamlarım diye düşündüm. Geleneksel yöntemlerden ve doğallıktan ödün vermeden; sürdürülebilir, kurumsal, yenilikçi ve esnaf yönü kuvvetli bir altyapı oluşturmak istedik.

1997 yılında mezuniyet sonrası Çekirge şubesinde sonra İnegöl, U.Ü Fen Edebiyat kafeterya, Beşevler, Üçevler şubelerimizi açtık.

Bizim için çok önemli olan imalathanemizi 2008 yılında Üçevler'de temelden başlayarak inşa ettik. Mühendis olarak yaptığımız iş bana gurur verdi diyebilirim. Daha sonra 2012

yılında BEBKA destekleri, ekibe katılan mühendis arkadaşımızın(Sn. Meltem ŞENTÜRK) emekleri ve hocamız Sn. Prof. Dr. Mihriban KORUKLUOĞLU'nun katkılarıyla plan-da yeri ayrılmış olan AR-GE laboratuvarını hayata geçirdik. Aynı yıl KOSGEB destekleriyle e-pasta projemizi tamamladık.

Mesleğimin kattığı vizyonla, hayal etmekten ve çalışmaktan hiç vazgeçmedim. Hala mülteci hayallerim var ve sanıyorum son nefesime kadar benimle olacaklar.

Yeni hayata atılacak meslektaşlarımıza tavsiyem hayal etmekten ve çalışmaktan asla vazgeçmeyin... Çünkü gelecek hayal edenlerin ve çok çalışanların eseri olacak. Hayatın seyircisi değil oyuncusu olalım.

Murat DEMİRCİ

Gıda Mühendisi, Genel Müdür Yardımcısı

UN PA Tekstil İnşaat Gıda Hayvancılık ve Elektronik SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

BASINDA BURSA ŞUBE

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulumuzun “Gıda Denetim Görevlilerine Yapılan Saldırı” Konulu Basın Açıklaması

Alo 174 Gıda Hattı'na gelen bir şikâyet üzerine 14 Mayıs tarihinde İstanbul Esenyurt'ta bulunan bir kasap dükkânına numune almak için giden ilçe tarım müdürlüğü denetim ekibi dükkân sahibinin sözlü ve fiili şiddetine maruz kalmış, dükkânın kepenkleri kapatılarak alıkonulan gıda denetçileri polis olay yerine gelmesiyle yaşanan bu mağduriyetten kurtarılmışlardır.

Gıda denetim ve kontrol hizmetleri, 5996 sayılı Kanun'un EK-2 sayılı listesinde belirtildiği gibi en az lisans düzeyinde eğitim almış olacak şekilde, Tarım ve Orman Bakanlığı bünyesindeki Gıda, Ziraat, Kimya ve Su Ürünleri Mühendisleri ile Veteriner Hekim gibi mesleklere mensup olan ve Gıda Kontrol Görevlisi unvanı almış personel ile yürütülmektedir.

Sayısının az olduğunu birçok açıklamamızda ifade ettiğimiz Gıda Kontrol Görevlileri, bu görevlerini özveri ile yerine getirmektedir. Yaptıkları görev ile bir yandan toplumun güvenilir gıdaya erişim hakkını korurken diğer taraftan gıda gibi hepimizin yaşamını doğrudan ilgilendiren ürünün sağlığı, nitelikli ve hilesiz üretimi ile arzının sağlanması için önemli bir sorumluluk üstlenmektedirler.

Covid-19 salgını sürecinde vatandaşın sağlıklı gıdaya ulaşması için yapılan gıda denetimlerinin önemi daha çok ön plana çıkmaktadır. Halk sağlığının korunması çerçevesinde gıda kontrol hizmeti gibi önemli bir görevi yerine getiren bu arkadaşlarımızın, denetimlerde tespit ettikleri usulsüzlükleri yapan ve bunları sürdürmeyi alışkanlık haline getiren işletme sahipleri veya yetkilileri tarafından yöneltilen şiddete maruz kalmaları ise neredeyse görevlerinin bir parçası haline gelmiştir.

Odamız, gıda kontrol hizmetlerinde görev yapmakta olan kamu görevlilerinin yaptıkları görev ile ilgili olarak yaşadıkları zorlukları görmekte, kendilerine yönelen bu saldırıları toplum sağlığına, gıda güvenliğine yapılmış bir saldırı olarak değerlendirmekte, konuyu hassasiyetle takip etmektedir.

Özellikle pandemi sürecinde, bir kısmı üyemiz olan bu un-

vandaki personelin görevleri ile ilgili riskin bir an önce tespit edilmesi, bu risklerin bilimsel analizlerinin yapılması, kolluk kuvveti takviyesi dâhil olmak üzere bu doğrultuda gerekli önlemlerin alınması, risk grubunda değerlendirilen diğer kamu personellerine tanınan hakların Gıda Resmi Kontrol Görevlileri'ne de verilmesi kaçınılmaz olmuştur.

Tarım ve Orman Bakanı'nın yaptığı açıklamayla 2153 yeni personel alımının 15-22 Mayıs tarihleri arasında gerçekleştirileceğini, atamaların ÖSYM üzerinden yapılacağını, bu personelin 363 tanesinin Gıda Mühendisi olacağını öğrenmiş bulunmaktayız. Bir milyonun üzerinde gıda işletmesinin olduğu, 83 milyondan fazla nüfusa sahip bir ülkede bilimsel verilere dayalı, sağlıklı gıda denetiminin yapılabilmesi ve gıda güvenliğinin sağlanabilmesi için bu sayıdaki istihdamın yetersiz olduğunu bu vesileyle bir kez daha vurgulamak isteriz.

Gıda Mühendisleri Odası olarak, daha öncede benzerleri yaşanan son olmasını umduğumuz kamu adına resmi kontrol görevini yapmak üzere görevleri başında saldırıya uğrayan gıda denetim görevlilerine yapılan bu saldırıyı kınıyor, yetkilileri bir an önce gerekli önlemleri almaya davet ediyoruz.

(17 Mayıs 2020)

BASIN AÇIKLAMASI

GIDA DENETİM GÖREVLİLERİNE YAPILAN SALDIRI SON OLSUN !

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI

@gidamo.merkez

@TMMOBGidaMO

Gıda Mühendisleri Odası

ENKAFE Bursa ile Canlı Yayın

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şube Başkanı Serkan DURMUŞ, Enkafe Bursa Genel Yayın Müdürü Sayın Esat KAPLAN'ın canlı yayın konu olarak “Korona Salgını ve Gıda” süreçlerini değerlendirdi, gündeme dair bilgiler verdi.

Habere aşağıdaki bağlantıdan ulaşabilirsiniz.

<https://www.facebook.com/enBursaHaber/videos/579384806038234/>

(18 Mayıs 2020)



COVID -19 pandemi süreci devam ederken halkımızı doğru bilgiler ile buluşturmaya devam ediyoruz. Şube Başkanı Serkan DURMUŞ'un, Bursada Bugün Muhabiri Ezgi KAYIN'a vermiş olduğu GIDA GÜVENLİĞİ konusundaki röportajında; “TÜRKİYE GIDA ÜRETİMİ KONUSUNDA SIKINTI YAŞAMAYACAK”

“Pandemi süreciyle birlikte her sektörde olduğu gibi gıda sektöründe de birtakım değişim ve gelişimler oldu” diyen Serkan Durmuş, “Gıda sektörünün bazı alanlarında kapasite düşüşü söz konusuken bazı alanlarda kapasitelerin artış gösterdiğini, hatta üçlü vardiya sistemlerine dönen gıda işletmelerinin olduğu görüldü. Ülkeler pandemiyle birlikte, sınırlar yeniden çizilince bir kez daha gördü ki, gıda ve tarım politikaları aslında bir milli güvenlik unsurudur. Ülkemiz zengin bir tarımsal alt yapıya sahip, gıda sanayi bakımından çok gelişmiş alt yapısı olan işletmelerimiz mevcut. Bu açıdan baktığımızda ürün miktarı açısından herhangi bir sorun yaşayacakmışız gibi durmuyor. Tarım ve Orman Bakanlığımızın bu konuda almış olduğu önlemler, sivil toplum örgütlerinin ve meslek örgütlerinin vermiş oldukları bilgiler uyarınca, tarım sektörü gelecek yıllarda da yine faaliyetini tam anlamıyla devam ettirecek ve ürün konusunda bir sıkıntı yaşamayacağız, Türkiye gıda üretimi konusunda sıkıntı yaşamayacak. Bizim için en önemli unsur kendi kendine yetebilen bir ülke olma durumumuzu sürekli hale getirebilmek, politikalarımızı bunun üzerinden tekrar gözden geçirebilmek” şeklinde konuştu.

“65 DERECE ÜSTÜNDE PİŞEN GIDADAN VİRÜS BULAŞMAZ ANCAK...”

Durmuş, “Kovid-19'un gıdalarla bulaşmadığı kanıtlandı ancak

Bursada Bugün ile Röportaj

ambalajlarla beraber bulaşabileceği konusunda riskler var. 65 derece üzerinde pişirilen ve işlem görmüş gıdalarda virüsün hayatta kalma şansı yok ancak özellikle soğuk ve ambalajsız ürünlerde risk söz konusu bununla alakalı olarak biz tüketicimize her zaman şunu tavsiye ediyoruz. Alışverişlerinden sonra özellikle dış ambalaj dediğimiz poşetleri açtıktan sonra çöpe atınlar geri kalan gıdayı güzelce dezenfekte ederek kullanabilirler. Taze meyve ve sebzelerle alakalı ise ürünleri dışarda 5-6 saat havalandırdıktan sonra dolaplarında muhafaza etsinler tüketmeden önce de bol suyla hatta suya biraz da sirke ekleyerek yıkasınlar” diyerek vatandaşları uyardı.

“Pazar yerlerinde ve marketlerde birçok tedbir alındı” diyen Serkan Durmuş, “Özellikle pazar yerleri için birtakım ek yönetmelikler geldi. Bu tedbirleri olumlu görüyoruz. Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şubesi ve tüm gıda mühendisleri olarak bizler her zaman gıda güvenliğinin ne kadar önemli olduğundan, ambalajlı ürünlerin sağlık açısından ne kadar önemli olduğundan bahsetmekteyiz. Kovid-19 süreci, güvenli gıdanın ambalajlı gıda olduğunu, bu gıdaların ne kadar önemli olduğunu bizlere bir kez daha göstermiş oldu. Ülke olarak hatta dünya olarak gıda güvenliğinin önemini anladık” dedi.

TARIM VE GIDA SEKTÖRÜ ÇALIŞANLARINA TEŞEKKÜR Serkan Durmuş, “Kayıt dışı, merdiven altı, ne şartlar altında üretimi yapıldığı bilinmeyen ürünleri almamaları konusunda vatandaşları uyarıyoruz, kayıtlı ve Tarım Orman Bakanlığı onaylı etiketi bulunan ürünleri almaları çok önemli. Bu ürünlerin alınması halk sağlığı açısından oldukça önemli. Sağlık çalışanları bu süreçte en ön cephede savaşmış onlara her zaman teşekkürlerimizi ilettik ama ben bir de tarım ve gıda sanayi çalışanlarımıza yapmak istiyorum çünkü halkın güvenilir ve sağlıklı gıda arzını sağlamak adına tarlada çalışan işçiden, gıda sanayinde çalışan işçi, mühendis, personele kadar birçok çalışan bu süreçte bizim en büyük destekçimiz oldu. Buradan onlara da bir teşekkürü borç biliyorum” diyerek sözlerine son verdi. (21 Mayıs 2020)

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, Şube ve Temsilciliklerimizin “TMMOB’a Dokunma” Konulu Basın Açıklaması

TMMOB KANUNU’NU DEĞİŞTİRME GİRİŞİMİ İLE MESLEK ODALARININ HEDEF ALINMASINA KARŞI, ÜLKEMİZDEN, KAMU YARARI UYGULAMALARINDAN, ÖZERK DEMOKRATİK MESLEKİ ÖRGÜTLÜLÜĞÜMÜZDEN YANA OLAN MÜCADELEMİZ KARARLILIKLA SÜRECEKTİR.

Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği, Anayasa’nın 135. maddesine dayalı 6235 sayılı kanunu çerçevesinde kamu kurumu niteliğinde bir meslek örgütüdür. Anayasaya göre Birliğimiz, meslektaşlarımızın ortak ihtiyaçlarını karşılamak, mesleki faaliyetlerini kolaylaştırmak, mesleğin kamusal menfaatlere uygun olarak gelişmesini sağlamak, meslek mensuplarının birbirleri ile ve halk ile olan ilişkilerinde dürüstlüğü ve güveni hâkim kılmak üzere meslek disiplini ve ahlakını korumakla yetkilidir.

TMMOB Kanunu, bizlere kamu ve ülke çıkarları için gerekli gördüğü bütün girişim ve faaliyetlerde bulunma sorumluluğunu vermiştir. Birliğimiz, meslek mensuplarımızın hak ve yetkileri kadar, toplumun genel çıkarlarının korunması için de çalışmakla yükümlüdür. İktidarların gündelik siyasal çıkarları için hayata geçirmek istedikleri proje ve uygulamaların bilime, doğaya ve kamusal çıkara uygunluğu konusunda toplum adına denetlemek birliğimizin ve tüm meslek örgütlerinin anayasal sorumluluğudur.

Bilindiği üzere, meslek kuruluşlarının seçim usulüne yönelik 6235 sayılı Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği Kanunu’nda demokrasi ile bağdaşmayacak bir mevzuat değişikliği siyasi iktidar tarafından tekrar gündeme getirilmiştir

Öngörülen değişiklik, Odalarımızın yasa ile belirlenmiş olan mesleğin kamu ve toplum yararı için etik ilkelere ve esaslara uygun yapılmasını sağlayan, meslek alanının düzenlenmesi ile mesleğin gelişimine katkı sunulması amacına hizmet etme imkânı bırakmamaktadır.

Birliğimiz, meslek alanımızdaki tüm faaliyetlerin mesleki dayanışma ilişkileri esasına bağlı olarak sürdürülmesinin güvencesidir.

TMMOB’nin, siyasal iktidarların hedefinde olmasının temel nedeni, sahip olduğu kamusal nitelik ve toplumcu mücadele çizgisidir. Meslek alanımızdaki dayanışma ilişkisini ve kamusal denetimi ortadan kaldırarak tümüyle rekabete dayalı bir sistem kurmak, ülkemizdeki mühendis, mimar ve şehir plancılarının acımasız piyasa koşulları altında çok uluslu şirketlerin ve ulusal tekellerin boyunduruğu altında ezilmesine neden olacaktır.

Her şeyden önce şunun altını çizmek isteriz ki, Cumhurbaşkanı’nın meslek örgütlerini hedef alan açıklamaları antidemokratik bir bakış açısının tezahürüdür. Meslek örgütlerinin yönetimlerinin nasıl oluşacağı kendi yasalarında açık biçimde düzenlenmiştir. Her üyemiz, bu seçim süreçlerinde yer alarak birlik politikalarının ve yönetim kurullarının belirlenmesinde söz sahibi olmaktadır. Herkesin özgürce katıldığı demokratik seçimlerle de yönetim kurulları belirlenmektedir.

Siyasi iktidarı, demokrasiye ve TMMOB’nin özerk yapısına saygı duymaya çağırıyoruz.

Bugün ülkemizde yapılması gereken; hukuk, sağlık ve toplumsal yaşamın bütününe ilgilendiren mühendislik, mimarlık, şehir plancılığı ve örgütlerini, kısaca Anayasal dayanağı olan kamu kurumu niteliğindeki meslek kuruluşlarını hedef haline getirmek değil; evrensel normları demokratik bir şekilde benimsemek, yerleştirmek ve geliştirmek olmalıdır. Demokrasiye olan hoşgörüsüzlüğe ve meslek odalarının demokratik şekilde yapılan seçimlerine gösterilen tahammülsüzlüğe bir son verilmelidir.

İşte bu nedenler dolayısıyla, mesleki bilgi birikimini, kamu yararı doğrultusunda ortaya koyan özerk ve demokratik işleyişe sahip Odalarımız, üst birliğimiz TMMOB ve diğer meslek örgütleri üzerinde otoriter vesayet oluşturmaya çalışılan bu tür müdahaleleri kabul etmiyor ve herkesi meslek yaşamızı değiştirme girişimine karşı çıkmaya, özerk ve demokratik yapımıza saygı duymaya davet ediyoruz.

Mesleğimize, meslek odamıza ve birliğimize sahip çıkacağız.

Gıda Mühendisleri Odası’nın örgütlü üye gücüne dayalı yapısı ve gelenekleri, TMMOB çatısı altında her zaman sürecektir. Oda örgütlülüğü olarak; demokratik kazanımlarımızı korumak, tüm kamusal hizmetlerin toplum çıkarlarını gözetken bir anlayışla verilmesini sağlamak ve yıllardan beri süregelen TMMOB anlayışını ve onurlu duruşunu geleceğe taşımak için kararlılıkla mücadele etmeye devam edeceğiz.

(02 Haziran 2020)

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Onur Kurulu
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Denetleme Kurulu
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Adana Şubesi
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Antalya Şubesi
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şubesi
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Konya Şubesi
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Mersin Şubesi
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Aydın İl Temsilciliği
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bolu İl Temsilciliği
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Denizli İl Temsilciliği
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Eskişehir İl Temsilciliği
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Gaziantep İl Temsilciliği
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Kayseri İl Temsilciliği
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Kocaeli İl Temsilciliği
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Malatya İl Temsilciliği
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Ordu İl Temsilciliği
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Rize İl Temsilciliği
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Tekirdağ İl Temsilciliği
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Tokat İl Temsilciliği
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Zonguldak İl Temsilciliği

VEFAT EDEN ÜYELERİMİZ

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şube Üyemiz Gıda Mühendisi Sayın Şeref ÖRENLER’in vefatını üzüntüyle öğrenmiş bulunmaktayız.

Merhuma Allah’tan rahmet, kederli ailesine ve sevenlerine sabır ve başsağlığı diliyoruz.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şube Yönetim Kurulu





TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
BURSA ŞUBESİ



Şube Mail Adresleri:

bursasube@gidamo.org.tr / bursagmo@gmail.com

Şube Telefon Numaraları:

0.224 4534741 – 0.542 4586257 / Fax : 0.224 4534500

Adres:

Oduluk Mah. Akademi Cad. Bursa Akademik Odalar Birliği
(BAOB) Yerleşkesi Kat:3 No: B14 Nilüfer-BURSA

Yasal Statü:

Gıda Mühendisleri Odası 6235 sayılı yasa ile kurulan Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği'ne bağlı bir Oda olarak kurulmuş, Anayasanın 135. maddesinde tanımlanan, kamu kurumu niteliğinde bir meslek kuruluşudur.