



ISEKI Gıda Projeleri

IFOOD4 Ortaklarından Haberler

ISEKI\_Gıda Derneği'nden Haberler

Eğitim

Diğer Projelerden Haberler

Önümüzdeki Etkinlikler

prof. Maffioli hatırasına



ISEKI\_Gıda'yı Facebook ve Twitter'dan takip edebileceğinizi biliyor muydunuz?!!

## Editörden

Paola Pittia

Tatil sezonu sonunda geldi! Bu son bir kaç ay hemen hepimiz için çok yoğun geçti...Proje aktiviteleri üzerinde oldukça çok çalıştık ve bazı iyi sonuçlar elde edildi!

Ocak 2013'ten beri bütün ağ için çalışan Çalışma Paketleri (WP) koordinatörleri ve ana grup koordinatörleri ile ortak yürütülen IFOOD4 aktiviteleri üzerinde tekrar çalışmaya başlamadan önce bir nefes almak için şimdi mükemmel zaman: bazı anketler yolda, forumlar, seminerler, hazırlanacak öğretim materyalleri ve son olarak fakat bir o kadar da önemli... 2. Genel toplantı! Lütfen günlüklerinize 15-1 Mayıs 2013'ü ekleyin: Please add in your diary 15-17.May 2013: Prof. Venskutonis ve Gıda Bilimi bölümündeki meslektaşlarının ev sahipliği yapacağı Kaunas'ta olacağız.

**Bu vesileyle, yeni yıl için sağlık, barış ve başarı dileklerim yanında, sezon için hepimize ve sevdiğinizimize en iyi dileklerimi gönderiyorum.**

## ISEKI\_Gıda Projeleri

### Üniversite Öğretim Elemanı Nitelikleri

**Anna McElhatton, Richard Marshall, Alena Ilavska, Jesus Frias**

ISEKI ağının faaliyetlerinden biri Gıda Araştırmaları alanında öğrencilerin eğitimi ile ilgili ortak konular ele alınabilir öğretim ve öğrenme uygulayıcıları bir toplumun oluşturulmasını içerir.

ISEKI\_Gıda ağının önceki faaliyetleri eğitimsel uzmanlık paylaşımı ve “eğitmen eğitimi” amacı ile açık bir diyalog geliştirmenin önemini göstermiştir. Akademisyenlerin araştırmayla bağlantısı tespit edilmiş, kariyer ilerlemesi ile direkt ilişkilendirilmiş, akademisyenlerin öğretimde ve öğrenme tekniğindeki ilerlemesi yükseköğretimde açıkça belirtilmemiştir. Bu nedenle, bu akademik ilerleme yolları, mesleğin temel bileşeninin kabulüyle ilgilidir.

Bu düşünceyle ISEKI\_Gıda 4 WG4 çalışma grubu, Avrupa Gıda Araştırmaları komitesi genelinde eğitim personelinin çok uluslu karakterini işaret ederek, Gıda Araştırmaları alanında bir Avrupa eğitim ve öğretim yeterliliği sunacak bir çerçeve inşa etmeyi hedefliyor.

Bu nitelik, öğretim sürecinin temel özellikleri olan bir dizi yeterlilik belirleyecektir bunu yaparken, ulusal, bölgesel ve akademik alanların kendine has özelliklerine uygun özel programlar oluşturmanın gerekliliğini kabul etmişlerdir.

Çalışma grubunun ilk etkinliği, yükseköğretim Gıda Araştırmaları öğretim ve öğrenme hususunun değerlendirilmesi olmuştur.

Bu konuyla ilgili bir dizi anket geliştirdik: 1) eğitim unsurları araştırıldı 2) farklı yapılarıdaki akademik personelin ihtiyaçlarını analiz etmek için kurulmuş odak grupları 3) Gıda Araştırmaları alanındaki akademik personelin farklı öğretim ve öğrenme alanlarında ilgisini ölçmek için hazırlanan bir eğitim modülü tasarısı.

Bu kısa raporda ilk anket sonuçlarının ilk analizi sunulacak. Anket 1) Evet/ hayır soruları için çubuk çizelgeler, 2) metin kaynaklı açık anket sorularına kelime bulutları kullanılarak analiz edildi.

Kelime bulutu yaklaşım aşağıdaki adımları içeriyordu:

- 1) her bir açık soruya TXT olarak ve US-ASCII kodlaması olarak cevap kaydetmek,
- 2) noktalama kaldırma
- 3) bütün kelimeleri küçük harf yapma
- 4) gereksiz kelimeleri çıkarma

- 5) Manuel grup eşanlımlı kelımelere ve sadece tek bir temsilci kelime kullanın
- 6) Sözcük sıklığı matrisi oluşturma
- 7) R kelime bulutu paketini kullanarak kelime bulutu üretin.

Araştırmanın başlıca sonuçları şunlardır:

Eğitim süreci, toplum tarafından bilgi, iletişim veya bilgi transferi temelinde anlaşılır.

Değerlendirme, Müfredat, Modül tasarımı, yansıma tartışmada yer bulmamıştır.

Öğretme ve öğrenme eğitimine ankete katılan akademik kurumların 1/3 inde gerek duyulmuştur.

Kalite geliştirme ve geribildirim aktif bir şekilde çoğunlukla anket yapılan öğretim görevlisi/ profesörlerden sağlanmıştır ve çoğunlukla öğrenci anketleri ve /veya öz değerlendirmeye dayanır.

Akran- değerlendirme normal bir uygulama değildir.

### **“New skills for a European Bioeconomy” (Avrupa Bioekonomisi için Yeni Beceriler) Konferansı**

**Cristina Silva**

20 21 Kasım 2012'de Avrupa komisyonu 'Avrupa Biyoekonomisi için Yeni Beceriler' isimli konferansa ev sahipliği yapmıştır. Bu konferans, sadece bioekonomi alanındaki kişileri mobilize etmekle kalmamıştır.

- Üniversitelerdeki mevcut eğitim kurslarının içeriği öğretim elemanı / profesörler için net değildir.
- Rehberlik sadece 1/3 olarak gereklidir ve bazen de stajla negatif olarak ilişkilendirilir
- Kalite geliştirme ve geribildirim aktif olarak öğretim elemanları/ profesörler tarafından aranır ve çoğunlukla öğrenci anketleri ve / veya öz değerlendirmeye dayanmaktadır. Akran-değerlendirmesi normal bir uygulama değildir.

Son 20-21 Kasım 2012 Avrupa Komisyonu, sadece bioekonomi paydaşlarını değil eğitimde aktif olanları da harekete geçirmeyi ve bioekonomi değişimini yürütme ve kolaylaştırmada beceri geliştirme rolünü tartışmak için eğitimi, bu geçişin gerektirdiği istihdam olanaklarını yakalamayı amaçlayan "Avrupa Bioekonomisi için Yeni Beceriler" konferansına ev sahipliği yaptı.

Konferans Gerekli yeni becerilerin ve bunların edinim yollarının ana hatlarını vermeyi amaçlar. Konferansın sonuçları 14-15 Şubat 2013 tarihinde Dublin'de yer alması planlanan Biyoekonomi Paydaşları Konferansı rapor edilecektir.

#### 4. ULUSLARARASI GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ KONGRESİ VE FEN VE TEKNOLOJİ BAKANLIĞI LİSANSÜSTÜ KONFERANSI

Cordoba, Argentina

Pablo Daniel Ribotta<sup>1</sup> and I. Sam Saguy<sup>2</sup>

"Sürdürülebilir ve rekabetçi bir gıda üretimine yönelik zorluklar " Cordoba , Arjantin ( 14-16 Kasım )'da düzenlenen Gıda Bilimi ve Teknolojisi 4. Uluslararası Kongresi ( CICYTAC 2012)'nin teması oldu .

Toplantı ağırlıklı olarak Güney Amerika ve Avrupa'dan gelen 250'den fazla uluslararası araştırmacı, 700 sözlü sunum ve posterle birlikte, 900'den fazla katılımcıyı çekmiştir.

Kongre, Bilim ve Teknoloji Bakanlığı tarafından düzenlenmiş- Cordoba ili ve Nacional de Córdoba Üniversitesi (UNC).

Genel Kurul oturumları şu konuları kapsıyordu:

"Geleceğin sağlıklı gıdalarını mide hazmı faktörünü kavrayarak planlamak" (Dr. R. Paul Singh, UCDAVIS, ABD),

"Yeni problemler, eski çözümler" (Dr. Patricia Aguirre, Universidad Nacional de San Martín, Arjantin),

"Gıda mühendisliğinin karşılaştığı problemler: Paradigma değişimleri ve yenilikleri" (Dr. Sam Saguy, The Hebrew University of Jerusalem, İsrail),

"Et kalitesinin on-line değerlendirmesi için Non-invaziv teknolojiler" (Dr. Roberta Virgili, Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, İtalya )

"Gıda kalıntılarının su suyla plastikleşmesi" (Dr. Yrjö H. Roos, University College Cork, İrlanda)

"Kronik inflamasyon ve oksidatif strese doğal besin müdahaleleri: sağlık ve zindelik veren gıda ürünleri için yeni fırsatlar (Dr. Yoshinori Mine, University of Guelph, Kanada).

Bilimsel program ve özet kitabı sitede mevcuttur:

<http://www.mincytalimentos.cba.gov.ar/>

Kongre sonrasında ve ISEKI\_Gıda 4 ve Yaşam Boyu Öğrenme faaliyetlerinin bir parçası olarak, "Açık Yenilik" konusunda bir konferans verildi:" Geleceğe giden yol, Zorluklar ve Fırsatlar" Bilim ve teknoloji Bakanlığı, Cordoba ofisinde lisansüstü program için Prof. Saguy tarafından verildi.

Bu program, yenilik ve teknolojiyi teşvik etmek için yerli ve yabancı aktörler arasında ağlar oluşturarak ve yeni yatırımlar ve uluslar arası iş ortaklıkları oluşturmak yoluyla yöneticiler yetiştirmeyi amaçlar.

Mühendislik, ekonomi, biyokimya, kamu sektörü , üniversiteler ve özel sektör gibi farklı sektörlerden öğrenciler yer aldı.

Sunumun ana öneriler şöyleydi:

1. Yerel / ulusal devlet, sanayi, akademi ve özel sektör arasındaki (4 - sarmal olarak da bilinir ) ortaklıklar;
2. 'Kavramların kanıtı' göstermeye odaklanarak, yeni teknolojilerin geliştirilmesi, bilgi yönetimi ve transferini hızlandırmak ve 'ölüm vadisi' üzerine köprü; yaratma merkezleri / kümeleri ile yeniliği sürdürme;
3. Çok disiplinlilik, bilgi yayma, endüstriyel staj, yenilik kültürü, girişimcilik ve Enginomics, sağlık ve sağlıklı yaşam, yaşlanma ve kişiselleştirme üzerine odaklanarak müfredat değişiklikleri yaparak yeni öğretim programlarının geliştirilmesi ve
4. Sosyal Sorumluluk: Bu kişinin DNA'sının bir parçası haline getirir.

1DR. Pablo Daniel Ribotta, Bağımsız Araştırmacı - CONICET Yardımcı Doçent - CORDOBA ULUSAL ÜNİVERSİTESİ Müdürü - ISIDSA-UNC ve ISEKI ailesinin bir üyesi.

E-posta: pribotta@agro.unc.edu.ar

Sam Sagu, Gıda Teknolojisi ve Yenilikleri Profesörü, İbrani Üniversitesi'nden Kudüs, İsrail ve ISEKI\_FOOD 4 üyesi

E-posta: Sam.saguy @ mail.huji.ac.il

"ISEKI\_Food Ağı ortaklığının iyi uygulamaları

1. . Almanya'dan Romanya'ya ....  
Iryna Smeu tarafından

Adım Irina ve ben Romanya'dan bir doktora öğrencisiyim. Ben Galati " Dunarea de Jos " Üniversitesi'nde gıda mühendisliğinde okuyorum ve Ulusal Ar & Ge Gıda Biokaynakları Enstitüsü'nde araştırma mühendisi olarak çalışıyorum - IBA Bükreş .ISEKI\_Gıda Ağına çok teşekkür ediyorum . Gıdaya özgü doktora çalışmaları ile ilgili sürekli ilginiz için teşekkür ederiz.

Bunun şans eseri olmadığını itiraf etmeliyim. Mona Popa ve Oliver Schlüter'e bu fırsattan yararlanmamı sağladıkları için çok teşekkür ederim.

Leibniz Enstitüsü Ziraat Mühendisliği Potsdam-Bonim'de değerli insanların yanında çalışma fırsatı buldum. Kendimi Gıda bilimi ile ilgili oldukça çok şey öğrenmek isteyen şanslı genç bir araştırmacı olarak nitelendiriyorum. Belki de kendimi neden şanslı gördüğümü soruyorsunuz. Açıklayayım: Şanslıyım çünkü çalıştığım işi ve yerini seviyorum.

Şanslıyım, çünkü bana çok büyük insanlarla tanışmak için fırsat oldu ve bu yaz soğuk plazma teknolojisini incelemek için inanılmaz bir fırsat oldu. Benim için büyüleyici oldu. Şimdi bütün bunlar için ne kadar minnettar olduğumu söylemeliyim. Ben sadece kariyerine başladım ve güzel bir başlangıç olmasına yardımcı oldunuz ve ben mümkün olduğunca çok sayıda genç öğrenciye ulaşmanızı diliyorum!

Çok teşekkür ederim ve iyi tatiller diliyorum.

## 2. Türkiye'den Almanya'ya Ferruh Erdoğan

ISEKI-Gıda Ağı işbirliği aracılığıyla, Dr. Ferruh Erdoğan ( Mersin Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü) muz soğutma işleminin optimizasyonu üzerinde çalışan Dr Oliver Schluter`nin araştırma grubu ile 2012 yazını Leibniz-Institut für Agrartechnik eV Potsdam-Bornim'de geçirdi.

Dr Ferruh Bu araştırma faaliyeti için Türkiye'nin Yükseköğretim Enstitüsü tarafından akademisyenlere sunulan bir burs aldı.

Ayrıca, Mersin Üniversitesi Gıda Teknolojileri Bölümü'nden Dr S. Belgin Erdoğan baharat plazma pastörizasyonu üzerinde Dr. Schluter`in araştırma grubu ile çalıştı.

Dr Oliver ve Dr Ferruh bu ortak araştırma faaliyetini genişletmeyi planlıyorlar.

Eğer bir ortak kurumu ziyaret etmek ve onların deneyimlerini ağda paylaşmak isterseniz, lütfen bize yazın. Bir sonraki bültenimizde yayınlarız.

## Bir sonraki 4th Uluslararası MoniQA'da ISEKI\_Gıda ağı

### Konferans

4. MONIQA uluslararası konferansında iklim değişikliği, gıda güvenliği ve ekonomik krizlerin global baskısı altında (<http://budapest2013.moniqa.org/>) Iseki gıda güvenliği eğitimi ve CPD ( doktora, tüketici, karar vericiler) hakkında bir oturum gerçekleştirecek. -standartlar, programlar ve teklifler...

Bu oturumda Gıda kalitesi ve güvenliği sektöründe şu anki ve gelecekteki konuları eğitim, eğitim ihtiyaçları ve mesleki yeterlilik bağlamında derinlemesine incelenecek. Karşıt eğitimsel tekliflerin yanı sıra pazarın beklentilerini karşılayacak yenilikçi araçlar ve gıdaların kalite ve güvenilir halinin daha geniş toplumlara ulaştırılması konuları ele alınacak.

### PARTNERLERDEN HABERLER

## 4. Uluslararası MoniQA Konferansı: İklim değişimi, gıda güvenliği ve ekonomik krizlerin küresel baskısı altında

MoniQA derneği tarafından organize edilen dördüncü uluslararası MoniQA konferansı Macaristan Budapeşte'de 26 Şubat - 1 Mayıs 2013 tarihlerinde yapılacak. Bu, (Rome - Italy 2008, Krakow - Poland 2010, Varna - Bulgaria 2011)'de yapılan başarılı konferansların bir devamı niteliğinde. Teması değişik gıda güvenliği konularını ve mantıklı, analitik ve legal karşıtlarını küreselleşme,

iklim değişikliği, gıda güvenliği ve ekonomik krizler açısından değerlendirmek olacak. Bu konferans, araştırma ve teknoloji organizasyonlarını, gıda endüstrisini ve imalatçıları, gıda kurumlarını, metot geliştiricileri, medya ve tüketicilerini ilgilendirecek. 35 ayrı ülkeden 200 katılımcının gelmesi bekleniyor. Daha fazla bilgi için, lütfen ziyaret edin:  
<http://budapest2013.moniqa.org/>

### **Track\_Fast sempozyumu**

### **Yeni Gıda ve İçecek Uzmanlığı– insan üzerinde odaklanarak endüstriyel büyüme**

Gıda endüstrisinin saygıdeğer ortaklarına,

TRACK\_FAST projesinin sunulacağı 29 Ocak 2013 öğleninde gerçekleştirilecek olan sempozyumumuza sizleri davet etmekten onur duyarız. TRACK\_FAST Avrupa birliğince desteklenen bir faaliyettir. Hedefi (FST) gelecekteki Avrupalı gıda bilim adamları ve teknoloji uzmanlarının eğitimi ve kariyer ihtiyaçlarını tanımlamaktır ve FST'nin yeni nesil önderlerini Avrupa stratejilerine göre yaratmaktır. Gelecekteki Gıda uzmanlarını ve endüstrilerini tanımlamak için bize katılın! TRACK FAST takımı!

Sempozyumun amacı;

Sempozyum, gıda endüstrisi temsilcilerini, yüksek eğitim kuruluşlarını ve politika belirleyici unsurları biraraya getirecektir. Track fast'in başarıları da sunulacaktır.

-Avrupa'daki gıda uzmanları kim? Kişisel motivasyonları, kariyer özetleri ve çalışma şartları nasıl?

-Endüstri ne tür meziyetlere ihtiyaç duyar? Büyük şirketler, araştırmacılar ve hükümet temsilcilerinden seçilen 300 uzman açıklıyor.

-Bir uzman kariyerini nasıl devam ettirmeli ve çalışanlarının ihtiyaçlarını nasıl karşılamalı?

-Uzmanlar sertifikalı olmak durumunda mıdır? Bunun endüstriye ve uzmanlığa ne tür bir katkısı vardır?

-Gençler gıda ve içecek endüstrisinde nasıl yer almalıdır?

## KATILIM

Başvurular herkes için açıktır ama sayılı sandalye bulunmaktadır.

[trackfast@porto.ucp.pt](mailto:trackfast@porto.ucp.pt)

## BÜLTEN

Koordinatör: Cristina L. M. Silva | Catholic University of Portugal (UCP),  
Biotechnology College (ESB)

Tel: +351 22 558 00 58 | email: [trackfast@porto.ucp.pt](mailto:trackfast@porto.ucp.pt) | [www.trackfast.eu](http://www.trackfast.eu)

## FoodOmics Uluslar arası Konferansı (3.baskı)

"Foodomics, keşfetmek için bilim"

**Cesena (İtalya), May 22-24, 2013**

Bologna üni. (italya) Cesena'da Foodomics sempozyumunun 3.sünü düzenliyor.

([www.foodomics.eu](http://www.foodomics.eu))

Sempozyumun başlığı, Foodomics - keşfetme bilimi- konferans 2 günde ve 4 farklı oturum halinde gerçekleşecek.

Daha fazla bilgi için lütfen ziyaret ediniz: [www.foodomics.eu](http://www.foodomics.eu)

## 2. Uluslar arası Profesyonel Konferans, Slovenya

Tjaša Vidrih, Veronika Abram -

İkinci uluslararası profesyoneller konferansı 16- 17 Kasım'da Slovenya'da Ljubljana'da Biyoteknik Eğitim Merkezi'nde 'trendler, gıda teknolojisinde karşıtlar, besin, misafirperverlik ve turizm' başlığı altında yapıldı. 12 ülkeden 150 katılımcıyla sunular gerçekleştirildi. İlginç konulardan bazıları şunlardı;

-Kolondaki kırmızı ve işlenmiş et toksisitesinin değerlendirilmesi

-Süt işleme alanının yetişkin eğitimlerine modern yaklaşımlar

-Şarap yapımında koruyucu teknoloji



-Slovenya gıda kompoziti veritabanı

-Sürdürülebilir enerji ve tahıl ürünlerinin paketlenmesinde karbon izinin azaltılması

-Asya ve Avrupa gıda kültüründe tatar karabuğdayı

vs..

2014'teki konferansa katılmak isterseniz;

<http://www.bic-lj.si/vss>

## **Yakında**

### **3. NANOTEKNOLOJİ OKULU: GIDA ZİNCİRİNDEKİ UYGULAMALARI**

**30-31 Mayıs 2013, Skiathos Adası, Yunanistan**

Nanobilimi ve teknolojisi ile, gıda endüstrisi gıdanın ve alakalı süreçlerin farklı bir hale dönmesine ve gıda üretiminde değişikliklere neden olmuştur. Mesela bilimadamları, gıdaların lezzet ve diğer duyuşsal karakteristiklerini artırma üzerine çalışıyorlar. Antibakteriyel nano parçacıkları gıda paketlenmesinde kullanıyorlar ve gıdaların saklanması ve doğrudan hedef dokulara besin sunmaya çalışıyorlar. Nanoteknolojinin uygulanması gıdalarımıza çok şey katacak...

Gıda ve biyosistemler için yarım günlük bir konferans

Program ve kayıt ile ilgili daha fazla bilgi için lütfen ziyaret edin:

[https://www.iseki-food.net/nanoworkshop\\_skiathos](https://www.iseki-food.net/nanoworkshop_skiathos)



ISEKI-Food Association  
 c/o Department of Food Science and Technology  
 Muthgasse 18, A-1190 Vienna, Austria  
 Tel: +43-1-36006-6294, Fax: +43-1-36006-6289,  
 email: [office@iseki-food.net](mailto:office@iseki-food.net)  
<https://www.iseki-food.net/>  
 registered under Austrian law ZVR: 541528038

---

*Editorial board*

*Mona Popa*

*Helmut Glattes*

*Cristina Silva*

*Paola Pittia*

*Gerhard Schleining*

*Lynn McIntyre*

*Paulo Sobral*

*Designer Popa Vlad Ioan*

---

This project has been funded with support of the European Commission. This publication reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



Think before you print

Please join us in making a difference