



TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
İZMİR ŞUBESİ

e-BÜLTEN

OCAK 2024 SAYI 46 TMMOB GIDAMO İZMİR ŞUBE YAYINIDIR



**EMEĞİMİZE, MESLEĞİMİZE,
HAKLARIMIZA SAHİP ÇIKIYORUZ.
SORUNLARIMIZA ÇÖZÜM İSTİYORUZ!**

- 10. OLAĞAN GENEL KURUL VE SEÇİMLERİMİZİ GERÇEKLEŞTİRDİK
- 10. DÖNEM YÖNETİM KURULU GÖREV DAĞILIMI YAPILDI
- "İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ MÜCADELESİNDE BİZ DE VARIZ " PROJE AÇILIŞ TOPLANTISINA KATILDIK

ŞUBE GÜNCEŚİ

ADALET NÖBETİNDEYDİK

Gezi Parkı eylemlerine ilişkin süren davada açıklanan karar ile ilgili olarak başlatılan adalet nöbetlerinin 625.si 10 Ocak 2024 Çarşamba günü düzenlendi. Masa sorumluluğunu Şubemiz üstlendi.



10. OLAĞAN GENEL KURUL VE SEÇİMLERİMİZİ GERÇEKLEŞTİRDİK

13 Ocak 2024 Cumartesi günü Şube Hizmet Binamızda gerçekleşen 10. Olağan Genel Kurulumuzu başarıyla tamamladık.

Divan seçimi ardından İstiklal Marşı ve saygı duruşu ile açılan Genel Kurul 9. Dönem Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK'ın açılış konuşmasıyla başladı. Genel Merkez Yönetim Kurulu Üyemiz Gülten KOLCUOĞLU ABLAY, TMMOB İzmir İKK Sekreteri Aykut AKDEMİR, TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası İzmir Şube 2. Başkanı Ekim ÖZAL, TMMOB Peyzaj Mimarları Odası İzmir Şube Başkanı Elvin SÖNMEZ GÜLER, TMMOB Şehir Plancıları Odası İzmir Şubesi Yönetim Kurulu Sayman Üyesi Zafer MUTLUER'in konuşmalarıyla devam etti. TMMOB Kimya Mühendisleri Odası Ege Bölge Şubesi, TMMOB Mimarlar Odası İzmir Şubesi, TMMOB Jeofizik Mühendisleri Odası İzmir Şubesi, TMMOB Çevre Mühendisleri Odası İzmir Şubesi, Odamız Kocaeli İl Temsilciliği, CHP Ankara Milletvekili Dr. Aylin YAMAN ve DEM Parti Antalya Milletvekili Saruhan OLUÇ da gönderdikleri mesajlarla 10. Olağan Genel Kurulumuz tebrik ettiler.

Konuşmaların ve tebriklerin okunmasının ardından 9. Dönem Yönetim Kurulu çalışma raporunu sundu. Sunumun ardından 9. Dönem Yönetim Kurulunun aklanarak, 2 yıllık çalışmaları için kendilerine teşekkür edildi. Ege Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği ve İYTE Öğrenci Temsilciliğinin 2022-2023 çalışma raporları sunumlarının bitiminde verilen aradan sonra Şubemiz 10. Dönem Yönetim Kurulu ile Genel Merkez 15. Olağan Genel Kurulu ve Yönetim Kurulu seçimlerinde delege olarak yer alacak İzmir, Aydın, Afyonkarahisar, Denizli, Manisa ve Muğla adayları okundu. 10. Dönem Yönetim Kurulu adayları adına Ö. Ulaş KIRIM adaylık konuşmasını yaptı. Adaylıklarının kabulünden sonra dilek ve öneriler kısmında görüşlerini belirtmek isteyen üyelerimiz konuşmalarını gerçekleştirdi. Akabinde divan başkanı teşekkür ederek genel kurulu kapadı.

14 Ocak Pazar günü yine Şube Hizmet Binamızda yapılan seçim sonucunda kazanan Odamız, mesleğimiz ve meslektaşlarımız oldu.

Genel Kurulumuza ve seçimlere katkı koyan, katılım gösteren değerli üyelerimiz ve müstakbel meslektaşlarımıza teşekkür ederiz.

Yaşasın TMMOB!
Yaşasın GIDAMO!
Yaşasın Örgütlü Mücadelemiz!



TMMOB MADEN MÜHENDİSLERİ ODASI İZMİR ŞUBESİ GENEL KURULUNA KATILDIK



TMMOB Maden Mühendisleri Odası İzmir Şubesinin 13 Ocak 2024 Cumartesi günü Bornova Uğur Mumcu Kültür Merkezinde düzenlenen 16. Olağan Genel Kuruluna Şubemizi temsilen 9. Dönem Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK katıldı. TMMOB İzmir İKK'da Maden Mühendisleri Odası ile birlikte çalışmaktan duyduğumuz memnuniyeti dile getirerek, başarılı bir genel kurul dileğinde bulundu.

ADALET NÖBETİNDEYDİK



Gezi Parkı eylemlerine ilişkin süren davada açıklanan karar ile ilgili olarak başlatılan adalet nöbetlerinin 637.si 22 Ocak 2024 Pazartesi günü düzenlendi. Masa sorumluluğunu Şubemiz üstlendi.

10. DÖNEM YÖNETİM KURULU GÖREV DAĞILIMI YAPILDI

13 - 14.01.2024 tarihlerinde gerçekleştirilen Şubemiz 10. Olağan Genel Kurul ve Seçimleri neticesinde seçilen 10. Dönem Yönetim Kurulumuz ilk toplantısını gerçekleştirerek görev dağılımını yaptı. Yeni yönetimimiz alttaki gibi belirlendi.

Başkan: Ömer Ulaş KIRIM
II. Başkan: Hande TOZ
Sayman Üye: Barış ELVEREN
Yazman Üye: Şerife ULU
Üye: Berkay Berat GÖKSEL
Üye: M. Zafer GÖYNÜGÜR
Üye: Selda YILMAZ CEYLAN

Yedek Üye: Hasan KEŞKEKOĞLU
Yedek Üye: Özge KESKİNOĞLU ONAN
Yedek Üye: Dilay DURMUŞ
Yedek Üye: Nil GÜLER
Yedek Üye: Elif UYGURLU
Yedek Üye: Fahriye AYRIÇ DANIŞMAN
Yedek Üye: Berçem HANOĞLU

"SİRKE VE NAR EKŞİSİ" Nİ KONUŞTUK



Şube Hizmet Binamızda gerçekleştirdiğimiz Teras Sohbetlerinin bu ayki konusu "Sirke ve Nar Ekşisi" idi. 24 Ocak 2024 Çarşamba günü gerçekleşen ve kolaylaştırıcılığını Carl Kühne Kemalpaşa

Fabrikası Üretim Yöneticisi Can GÜRBÜZ'ün yaptığı etkinlikte, Carl Kühne Kemalpaşa Fabrika Direktörü Zeki UZUN, sirke ve nar ekşisinin üretim, kalite, satış ve pazarlama süreçlerini, bu süreçlerde yaşanabilecek sorunları, farklı sirke türlerinin üretim ve kullanım detaylarını ve her iki üründe de karşılaşılabilecek taklit taşıma sorunlarını, bunların denetim ve kontrol mekanizmalarını anlattı, gelen soruları yanıtladı.

TMMOB ÇEVRE MÜHENDİSLERİ ODASI İZMİR ŞUBESİ GENEL KURULUNA KATILDIK



,TMMOB Çevre Mühendisleri Odası İzmir Şubesinin, 27 Ocak 2024 Cumartesi günü Barohan Konferans Salonunda düzenlenen 16. Olağan Genel Kuruluna Şubemizi temsilen, Yönetim Kurulu Başkanımız Ö. Ulaş KIRIM katıldı. Güvenli gıda ve suya erişim için sağlık ve temiz bir çevrenin önemi hakkında görüşlerimizi iletti, TMMOB İzmir İKK'da Çevre Mühendisleri

Odası ile birlikte çalışmaktan duyduğumuz memnuniyeti dile getirerek, başarılı bir genel kurul dileğinde bulundu.

TMMOB MİMARLAR ODASI İZMİR ŞUBESİ GENEL KURULUNA KATILDIK

TMMOB Mimarlar Odası İzmir Şubesinin 27 Ocak 2024 Cumartesi günü, İzmir Mimarlık Merkezinde düzenlenen 47. Olağan Genel Kuruluna Şubemizi temsilen Yönetim Kurulu Başkanımız Ö. Ulaş KIRIM katıldı. TMMOB İzmir İKK'da Mimarlar Odası ile birlikte çalışmaktan duyduğumuz memnuniyeti dile getirerek, başarılı bir genel kurul dileğinde bulundu.



"İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ MÜCADELESİNDE BİZ DE VARIZ " PROJE AÇILIŞ TOPLANTISINA KATILDIK



Koordinatör kurumlarından birinin Buca Belediyesi olduğu, Türkiye ve AB Arasında Şehir Eşleştirme - II (Yeşil Gelecek İçin Şehir Eşleştirme) Hibe Programı kapsamında düzenlenen "İklim Değişikliği Mücadelesinde Biz De Varız " projesinin açılış toplantısı, 30 Ocak Salı günü Buca Belediyesi Meclis

Salonunda düzenlendi. Buca Belediyesinin davetlisi olarak yer aldığımız toplantıya, Şubemizi temsilen Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz Berçem HANOĞLU katıldı.

YÖNETİM KURULU TOPLANTISI

Şube Yönetim Kurulu 1 Ocak – 31 Ocak tarihleri arasında toplam 4 toplantı yapmış ve bu toplantılarda toplam 6 karar almıştır.

KATILINAN TOPLANTILAR

1. 10 Ocak 2024 Çarşamba, TMMOB İzmir İKK Ocak ayı olağan toplantısına katıldık.
2. 13 Ocak 2024 Cumartesi, TMMOB Maden Mühendisleri Odası İzmir Şubesi 16. Olağan Genel Kuruluna katıldık.
3. 23 Ocak 2024 Salı, Karşıyaka Belediyesi "Yeşil Bir Geleceğe İkiz Geçiş İçin Ortaklık" Projesi Açılış Toplantısına katıldık.
4. 27 Ocak 2024 Cumartesi, TMMOB Mimarlar Odası İzmir Şubesi 47. Olağan Genel Kuruluna katıldık.
5. 27 Ocak 2024 Cumartesi, TMMOB Çevre Mühendisleri Odası İzmir Şubesi 16. Olağan Genel Kuruluna katıldık.
6. 30 Ocak 2024 Salı, Buca Belediyesi "İklim Değişikliği Mücadelesinde Biz De Varız " Proje Açılış Toplantısı

AYIN KONUSU

SİRKE VE NAR EKŞİSİ

SİRKE: Sirkenin geçmişi M.Ö. 5000 yıllarına dayanmaktadır. O yıllarda Babillerin sirke ürettikleri kayıtlara geçmiştir. Sümerlerin, Asurluların, Etililerin, İranlıların, Eski Mısırlıların ve Eski Yunanlıların sirke yaptıkları ve sadece gıda olarak değil birçok alanda sirkeyi kullandıkları biliniyor. Tarih boyunca, tarla işlerinde, avda, kara ve deniz seferlerinde serinletici bir içecek ve ilaç olarak da kullanılan sirke; Meyve, tahıl vb. tarım ürünlerinin içindeki şekerin 1. aşamada şarap mayası ile alkol fermantasyonu sonucunda etil alkole (şarap/mayşe: sirkelik hammadde) dönüştürülmesi, 2. aşamada ise asit fermantasyonu ile asetik asit bakterilerinin ham maddedeki etil alkolü oksidasyon (sindirmesi) ile asetik asite dönüştürmesi sonucunda oluşan üründür ve hangi ham maddeden üretildi ise onun adını alır.

Sirke, günümüzde de çok değişik alanlarda tüketilmektedir. Yemeklerde, özellikle salatalarda tüketilen sirke, turşu yapımında, mayonez, salça, salamura, hardal ve diğer benzeri gıda maddelerinin hazırlanmasında ve konserve edilmesinde kullanılıyor. Ayrıca antiseptik olarak da az miktarda değerlendiriliyor.

DÖKME ALKOL SİRKESİ YA DA BEYAZ SİRKE: Ham madde olarak gıda türü (şeker pancarı, şeker kamışı, buğday vb. tarım ürünlerinden elde edilen distile edilmiş) saf alkolün ham madde olarak kullanılmasıyla elde edilen sirkedir. Özellikle turşu, ketçap ve mayonez fabrikalarında asit düzenleyici olarak kullanılan endüstriyel bir hammaddedir.

%12-20 asitlikteki alkol sirkesi su ile %4-5 asite sulandırılarak elde edilen sirke diğer meyve sirkeleri gibi ya da onlara ikame olarak turşu, salata vb. şekilde mutfaklarda da kullanılabilir. Aynı şekilde sirke özelliği sebebiyle daha çok temizlik, dezenfeksiyon ve hijyen amaçlı kullanılmaktadır.

MEYVE SİRKESİ (ÜZÜM, ELMA, NAR VB.): Hammadde olarak yaş veya kuru meyveler ve meyve suyu konsantreleri kullanılarak (sirkelik mayşe) elde edilir. Bu mayşeden maya fermantasyonu ile %8-14 alkol içeren şarap elde edilir. Meyve sirkelerinde yukarıdaki şartlarda elde edilen sirkelik şaraplar asit fermantasyonu ile sirkeye dönüştürülür. Sirke üretimi, alkol sirkesinde olduğu gibi şarabın içerisindeki etil alkolün mikrobiyolojik yolla asetatörde asetik asite dönüştürülmesi ile olur. Bu aşamaya kadar elde ettiğimiz ürüne ham sirke denir. Meyve sirkeleri minimum 3 ay bekletilerek dinlendirme yapılır. Bu aşamada sirkenin olgunlaşması sağlanır. 3 ay sonunda sirkeye durultma işlemi uygulanır. (sirkenin içindeki meyve den gelen partiküller çöktürülüp ayrılır.) Durultma işleminden sonra filtrasyon işlemi uygulanır. Dökme olarak elde edilen bu son ürün filtrelenmiş meyve sirkesidir. Bu ürün ya dökme olarak satılır veya ambalajlı üretime kullanılır.

AMBALAJLI SİRKE ÜRETİMİ: TSE Sirke standardına göre ambalajlı olarak satılan sirkeler minimum %4 asitlikte olmalıdır. Ayrıca standarttaki kimyasal ve fiziksel özellikleri taşımak zorundadır. Asetatörde üretilip filtre edilerek ambalajlamada kullanılmak üzere depolara konulan sirke(yaklaşık %10 asitlikte) çeşitli üretim ve kalite kontrol aşamalarından geçirilerek ambalajlanır.

NAR EKŞİSİ: Nar bilinen en eski meyve türlerinden biri olmakla birlikte, ülkemizde taze meyve olarak sıklıkla tüketilmenin yanı sıra meyve suyu, nar pekmezi veya nar ekşisi formunda da tüketilmektedir. Nar ekşisi gastronomi kültürümüzde bazı yemeklere ve özellikle salatalara tat vermesi amacı ile sıklıkla kullanılmaktadır. Son yıllarda endüstriyel olarak üretilen nar ekşisi sosları ticari olarak üretilip satılmakla birlikte, geleneksel olarak üretimi de ülkemizde yaygın olarak yapılan bir gıdadır.

Nar ekşisi, nar suyunun içindeki şekerin karamelize olmasını sağlayıp suyunun uçurulmasıyla elde edilen bir üründür. (Anon., 2016). Nar ekşisi yapımında, Eylül-Ekim aylarında tam olgunluğa eren ekşi narların toplanıp zarı kesilerek daneleri koçanından ayrılan narlar kullanılmaktadır. Nar ekşisi, nar meyvesinin preslenmesi, elde edilen nar suyunun durultulması ve tekniğine uygun olarak açıkta veya vakum altında konsantre edilmesi ile elde edilen ve gıdalara tat vermek amacı ile tüketilen ekşi bir gıda maddesidir. (Karabıyıklı ve Kışla, 2012) Nar Ekşisi Türk Standartları Enstitüsü Nar Ekşisi Standardına (TS 12720) göre; tortusuz olmalı, meyve parçacıkları ve sakkaroz içermemelidir.

24 Mart 2023 tarihinde yayınlanan 32142 sayılı resmi gazetede yayımlanan yönetmelikle birlikte etikette nar ekşisi, nar ekşili sos vb. isimler kullanılarak nar ekşili sos, nar ekşisi çağrışımı yapan ama nar suyu düzeyi çok düşük olan ürünlere izin verilmeyecektir. Nar ekşisi çağrışımı yapan bu ürünlerin tüketiciyi yanıltmasının yanında bir diğer risk de kıvam arttırıcılar ve şeker düzeyi çok yüksek olan glikoz şurubu ürününün fazlaca kullanılmasıdır. Yüksek şeker içerikli ürünler özellikle küçük yaşta çocuklarımızda şeker tüketim alışkanlıklarını arttırmakta ve obeziteye sebebiyet vermektedir.

Bu noktada tüketicilere düşen; satın alacakları ürünler için muhakkak etiket okumaları ve açıkta satılan, etiketsiz, ambalajsız ürünlere rağbet etmemeleridir.

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI
İZMİR ŞUBE YÖNETİM KURULU

BASIN AÇIKLAMALARI

BASIN BÜLTENİ

10. OLAĞAN GENEL KURUL VE SEÇİMLER

Odamız Ana Yönetmeliği gereği 2 yılda bir düzenlenen olağan genel kurul ve seçimlerinin 10.su 13-14 Ocak 2024 tarihlerinde başarıyla tamamlandı.

13 Ocak günü Bornova'daki Şube Hizmet Binamızda düzenlenen genel kurulda 9. Dönem Yönetim Kurulunun ve Şubemize bağlı öğrenci temsilciliklerinin faaliyetleri sunuldu, 10. Dönemin planlamalarından kısaca bahsedildi. Odamızın Genel Merkez Yönetim Kurulu Üyesi, TMMOB İzmir İKK dönem sekreteri ve diğer odaların İzmir Şube temsilcileri ve üyelerimiz de görüşleriyle genel kurulumuza katkıda bulundu.

14 Ocak günü yine Şube Hizmet Binamızda düzenlenen seçimlerde, İzmir Şube Yönetim Kurulu ile birlikte, Afyon, Aydın, Denizli, İzmir, Kütahya, Manisa, Muğla ve Uşak illerinin Genel Merkez 15. Olağan Genel Kuruluna katılacak delegeleri seçildi. Seçimlerde İzmir Şube Yönetim Kurulu için tek aday listesi çıktı. 9. Dönem Yönetim Kurulundan 8 isim ile birlikte Odamıza ve Şubemize farklı zamanlarda farklı görevlerde emek vermiş 6 isimden oluşan 14 kişilik Mavi Liste ekibi seçimi kazandı.

Her zamanki gibi gün sonunda kazananın Odamız, mesleğimiz ve meslektaşımızın olduğu seçim sonucunda seçilen Yönetim Kurulu listesinin oluşturduğu görev dağılımı aşağıdaki gibi belirlendi.

Başkan : Ömer Ulaş KIRIM

II. Başkan : Hande TOZ

Sayman Üye: Barış ELVEREN

Yazman Üye: Şerife ULU

Üye : Berkay Berat GÖKSEL

Üye : Muhsin Zafer GÖYNÜĞÜR

Üye : Selda YILMAZ CEYLAN

Yedek Üye : Hasan KEŞKEKOĞLU

Yedek Üye : Özge KESKİNOĞLU ONAN

Yedek Üye : Dilay DURMUŞ

Yedek Üye : Nil GÜLER

Yedek Üye : Elif UYGURLU

Yedek Üye : Fahriye AYRIÇ DANIŞMAN

Yedek Üye : Berçem HANOĞLU

10.Dönem Yönetim Kurulu olarak önceki dönemlerde de olduğu gibi bu dönemde de

TMMOB'un mücadelecisi, kamucu ve toplumcu mühendis bakış açısıyla, meslek, meslektaş ve kent için çalışmalar yapmaya,

Mesleğimizin geleceği olan Gıda Mühendisliği öğrencileri için üniversitelerdeki Gıda Mühendisliği eğitiminin geliştirilmesi için çalışmalara ve araştırmalara katkı sağlamaya,

Meslektaşlarımızın gelişimine katkı sağlamak için eğitim, seminer ve sempozyum çalışmaları yapmaya,

Meslektaşlarımızın yaşadığı SGK prim eksiklikleri ve hak kayıplarını önlemek için, meslektaşlarımızın mesleki özlük haklarının korunması ve çalışma koşullarının iyileştirilmesi ile ilgili çalışmalar yapmaya,

İlgili yasal mevzuata istinaden Çalıştırılması Zorunlu Personel Üyelik Belgesi takibini yapmaya,

Gıda Mühendislerinin çalışma alanlarını arttırmak, meslek tanınırlığımızı arttırmak için çalışmalar yapmaya,

Halk sağlığının korunması için bakanlıklarda gıda mühendisi istihdamı artırılması çalışmalarında bulunmaya (Başta Tarım ve Orman Bak. olmak üzere; Aile ve Sosyal Hiz. Bak., Gençlik ve Spor Bak., Hazine ve Maliye Bak., Milli Eğitim Bak., Sağlık Bak., gibi),

Yerel yönetimler, STK'lar, diğer kurum ve kuruluşlarla mesleki, sosyal ve kültürel çalışmalar yapmaya,

Bilinçli Gıda Tüketimi, Etiket Okuma, Gıda Okuryazarlığı çalışmalarımızı yaygınlaştırmaya,

Temiz ve güvenilir suya ulaşmanın temel bir insan hakkı olduğu bilinciyle; herkesin insani ihtiyaçlarını karşılayacağı miktarda suya ücretsiz ve sürdürülebilir bir biçimde ulaşma hakkını savunmaya,

Ülkemizin bir afet ülkesi olmasının bilincinde olarak, oluşturduğumuz afet çalışma grubumuz bünyesinde, şehrimizi, kendi disiplinimizde afete dirençli ve hazır bir kent yapmak için üzerimize düşeni yapmaya devam edeceğimizi duyururuz.

Saygılarımızla,

**TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI
İZMİR ŞUBESİ YÖNETİM KURULU a.**

**Şerife ULU
Yazman Üye**

YENİ ÜYELERE MERHABA



YENİ ÜYELERE MERHABA

ATİYE YATANER	28956
SERAY SEMERCİ	28957
DORUKHAN OCAK	28968
ASYA UYGAN	28970
PEMBE EBRU YÜCEL	28974
ATAKAN ARSLAN	28981
ASUMAN ÇELİKÖZ	28994
ELİF DORA	28995
AVNİ OĞULCAN COŞKUNİŞİK	29004
EBRAR YOLDAŞ	29009
CAN OKUMUŞ	29012
MAVİ SAKA	29027
BERKER KAYA	29029
ŞEYDANUR BAZ	29039

Şubemize Ocak ayında üye olan meslektaşlarımıza
aramıza hoş geldiniz diyor, meslek etiğine uygun, başarılı
bir meslek hayatı geçirmelerini diliyoruz.

Şube Yönetim Kurulu

YAZILI VE GÖRSEL MEDYADA ŞUBEMİZ

3 Ocak 2024, Evrensel: "[Kış Aylarının Vazgeçilmez İçeceği 'Boza'](#)"

5 Ocak 2024, VOA Türkçe "[Video Haber](#)"

7 Ocak 2024, Evrensel: "[KYK Yurtlarındaki Yemekler Hastanelik Ediyor: Düşük Fiyat ve Denetimsizlik Zehirliyor](#)"

8 Ocak 2024, Gazete Yenigün: "[Perşembenin Gelişi Çarşambadan Belli\(Mi\)Dir\(?\)](#)"

24 Ocak 2024, Bir TV: "[Ekonomi Günlüğü](#)"

26 Ocak 2024, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi 10. Dönem Yönetim Kurulu Görev Dağılımı Hk. – "[Basın Bülteni](#)"

10. DÖNEM ŞUBE YÖNETİM KURULU

Başkan Ömer Ulaş KIRIM **2. Başkan** Hande TOZ
Yazman Şerife ULU **Sayman** Barış ELVEREN
Üye Berkay Berat GÖKSEL **Üye** Muhsin Zafer
GÖYNÜGÜR **Üye** Selda YILMAZ CEYLAN **Yedek**
Üye Hasan KEŞKEKOĞLU **Yedek Üye** Özge
KESKİNOĞLU ONAN **Yedek Üye** Dilay DURMUŞ
Yedek Üye Nil GÜLER **Yedek Üye** Elif
UYGURLU **Yedek Üye** Fahriye AYRIÇ
DANIŞMAN **Yedek Üye** Berçem HANOĞLU

ŞUBE ÇALIŞMA SAATLERİMİZ VE ULAŞIM BİLGİLERİMİZ

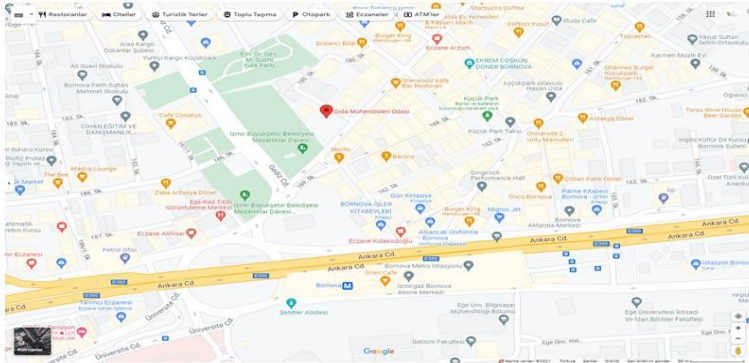


ÇALIŞMA SAATLERİMİZ

HAFTA İÇİ 09.30 – 18.30
SAATLERİ ARASINDA
HİZMET VERMEKTEYİZ



ŞUBE HİZMET BİNASI ADRES VE ULAŞIM BİLGİLERİMİZ
TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI İZMİR ŞUBESİ
SÜVARİ CAD. YÜCEER 1 APT. NO:74 KAT:1 DAİRE:2 BORNOVA – İZMİR
0 232 373 94 36



Şube hizmet binamıza; Evka3 - Fahrettin Altay metro hattı Bornova durağında inerek, Bornova Metro veya Küçükparktan geçen otobüslere ya da dolmuşlara binerek ulaşabilirsiniz.

Şube hizmet binamızın harita bilgileri için [tıklayınız](#).

SOSYAL MEDYA HESAPLARIMIZ VE İLETİŞİM BİLGİLERİMİZ

SOSYAL MEDYA HESAPLARIMIZ


gidamoizmirsube


@GidaMOIzmir


gidamoizmirsube


Gıda Mühendisleri Odası
İzmir Şubesi


TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
İZMİR ŞUBESİ


Gıda Mühendisleri Odası
İzmir Şubesi


izmirsube@gidamo.org.tr


gidamo.org.tr/subeler/IZM


Tel: 0232 373 9436
Cep: 0533 367 9700
Faks: 0232 339 3112

İLETİŞİM BİLGİLERİMİZ