



İSTANBUL MEDİPOL ÜNİVERSİTESİ

SÜRDÜRÜLEBİLİR KALKINMA AMACI 2

AÇLIĞA SON

2024 RAPORU



İstanbul Medipol Üniversitesi Yayınları

Sürdürülebilirlik Raporu

Sürdürülebilir Kalkınma Amacı 2

Açlığa Son

2024 Raporu

Yazarlar

Rana Atabay Kuşçu

Pınar Elbasan Aydın

Eda Nur Diren

Beyza Nur Kılıç

İclal Selvi

Yayıncı

İstanbul Medipol Üniversitesi

Sürdürülebilir Kalkınma ve İkiz Dönüşüm

Uygulama ve Araştırma Merkezi

Yönetim Adresi

İstanbul Medipol Üniversitesi Kavacık Güney Kampüs

Göztepe Mah. Kavacık, Atatürk Cad. No.40

34810 Beykoz / İSTANBUL

Mizanpaj / Kapak

Beyza Nur Kılıç

İclal Selvi

Basım Tarihi

2025

İÇİNDEKİLER

SKA 2: Açılığa Son	5
1. Üniversite Politikası, Stratejik Taahhütler ve Uygulamalar	7
2. Sürdürülebilir Beslenme Programları	8
3. Destek Mekanizmaları: Öğrenci ve Personel Refahı ve Erişilebilirlik	10
4. Gıda Güvenliği ve İsrafi Önleme Programları	11
5. Farkındalık, Akademik Etkinlikler ve Beslenme Eğitimi	12
6. Toplumsal Katkı ve Gönüllülük Projeleri	15
7. Araştırma, Yayın ve Dersler	17



ÖN SÖZ

İstanbul Medipol Üniversitesi, açlık ve yetersiz beslenmeyi yalnızca gıdaya erişim sorunu olarak değil; sağlık, sosyal refah, eşitsizlikler ve sürdürülebilir üretim-tüketim sistemleriyle doğrudan ilişkili, çok boyutlu bir küresel mesele olarak ele almaktadır. Bu doğrultuda Sürdürülebilir Kalkınma Amacı 2 - Açlığa Son, üniversitemizin toplumsal katkı anlayışının ve sürdürülebilirlik yaklaşımının önemli bileşenlerinden biri olarak değerlendirilmektedir.

Bu çerçevede hazırlanan **SKA 2 – Açlığa Son Raporu**, İstanbul Medipol Üniversitesi'nin açlıkla ve yetersiz beslenmeyle mücadeleye yönelik politika, uygulama ve faaliyetlerini bütüncül bir bakış açısıyla ortaya koymaktadır.

Raporda; kampüslerde erişilebilir ve dengeli beslenme hizmetleri, sürdürülebilir beslenme programları, gıda güvenliği ve israfın önlenmesine yönelik uygulamalar, öğrenci ve personel refahını destekleyen mekanizmalar ile toplumsal katkı ve gönüllülük faaliyetleri kapsamlı biçimde ele alınmaktadır.

Üniversitemiz, sağlıklı ve yeterli beslenmenin temel bir insan hakkı olduğu anlayışıyla; öğrencilerin ve çalışanların gıdaya güvenli, düzenli ve eşit biçimde erişimini desteklemeyi kurumsal bir sorumluluk olarak benimsemektedir. Aynı zamanda, sürdürülebilir gıda sistemlerinin yaygınlaştırılması, gıda israfının azaltılması ve beslenme farkındalığının artırılması yönünde yürütülen akademik ve toplumsal çalışmalarla, SKA 2 hedeflerine çok paydaşlı bir yaklaşımla katkı sunulmaktadır.

Elde edilen ilerlemelerin, üniversitemizde açlıkla ve yetersiz beslenmeyle mücadeleye yönelik yürütülen tüm çalışmaların ortak emeğiyle mümkün olduğunu biliyor, raporun hazırlanmasında emeği geçen ve bu çalışmalara katkı sunan başta SURKAM ekibi ve gönüllülerimiz olmak üzere tüm akademik ve idari kadromuza, öğrencilerimize ve paydaşlarımıza içten teşekkür ederiz.

Saygılarımla,

Prof. Dr. Rana Atabay Kuşçu
İstanbul Medipol Üniversitesi
Sürdürülebilir Kalkınma ve İkiz Dönüşüm Uygulama ve Araştırma
Merkezi (SURKAM) Müdürü



SKA 2: Açlığa Son

Küresel Durum ve Eğilimler

Sustainable Development Report 2024'e göre, küresel açlıkla mücadelede ilerleme son yıllarda belirgin biçimde duraklamış, bazı bölgelerde ise gerilemiştir. Pandemi, çatışmalar, ekonomik eşitsizlik ve iklim değişikliği nedeniyle dünya genelinde 700 milyondan fazla kişi yetersiz beslenme riski altındadır. Gıda fiyatlarındaki dalgalanmalar ve tarım üretimindeki kırılganlıklar, özellikle düşük gelirli ülkelerde açlıkla mücadeleyi zorlaştırmaktadır.

Mevcut eğilimlerle, 2030 yılına kadar açlığı tamamen sona erdirme hedefi ulaşılabılır olmaktan uzak görünmektedir.

Alt Hedeflere Göre Küresel Durum

Hedef 2.1 – Açlığın ve Yetersiz Beslenmenin Sona Erdirilmesi

Dünya nüfusunun yaklaşık %9'u kronik açlıkla karşı karşıyadır.

Çocuklarda bodurluk ve zayıflık oranları yüksek seviyelerde kalmaya devam etmekte, bölgesel eşitsizlikler artmaktadır.

Sahra Altı Afrika ve Güney Asya en yüksek risk altındaki bölgelerdir.

Hedef 2.2 – Tüm Şekilleriyle Yetersiz Beslenmenin Ortadan Kaldırılması

Beş yaş altı çocuklarda bodurluk oranı dünya genelinde %22, düşük kiloluluk oranı %6,8 seviyesindedir.

Aşırı kilo ve obezite ise hem düşük hem yüksek gelirli ülkelerde yaygınlaşmakta, küresel bir halk sağlığı sorunu hâline gelmektedir.

Hamile kadınlarda anemi oranı hâlâ yüksektir.

Hedef 2.3 – Küçük Ölçekli Gıda Üreticilerinin Üretkenliğinin Artırılması

Küçük çiftçiler tarım sektörünün omurgasını oluştursa da teknolojiye, finansmana ve piyasalara erişimde ciddi engellerle karşılaşmaktadır.

Kadın çiftçilerin üretim kaynaklarına erişimdeki eşitsizlikler, tarımsal verimliliği olumsuz etkileyen önemli bir faktördür.



Hedef 2.4 – Sürdürülebilir ve Dayanıklı Gıda Üretim Sistemleri

İklim değişikliği, kuraklık ve aşırı hava olayları tarımsal üretimde istikrarsızlığa yol açmaktadır.

Toprak bozunumu dünya genelinde artmakta; su stresi, tarımsal verimlilik ve gıda güvenliğini tehdit etmektedir.

Sürdürülebilir tarım uygulamalarının yaygınlaşma hızı hedeflerin gerisindedir.

Hedef 2.5 – Tarımsal Genetik Kaynakların Korunması

Bitki ve hayvan genetik çeşitliliğinin korunması için küresel çabalar sürse de pek çok tür yok olma riski altındadır.

Gen bankalarındaki koruma kapasitesi artmış olmakla birlikte, yerel çeşitlilik kaybı devam etmektedir.

Hedef 2.a – Tarım ve Kırsal Kalkınma İçin Yatırımların Artırılması

Düşük gelirli bölgelerde tarımsal araştırma, altyapı ve teknoloji yatırımları yetersizdir.

Kamu yatırımları küresel ölçekte azalma eğilimi göstermekte, kırsal kalkınma için finansman açığı büyümektedir.

Hedef 2.b – Tarımsal Ticarete Engellerin Azaltılması

Tarımsal sübvansiyonlar ve ticaret bariyerleri, küresel gıda piyasalarında dengesizlik yaratmaya devam etmektedir.

Gelişmekte olan ülkeler, uluslararası piyasalarda rekabet etmekte zorlanmaktadır.

Hedef 2.c – Gıda Piyasalarında Şeffaflık ve İstikrar

2024 yılında gıda fiyatları önceki yıllara kıyasla görece istikrar kazansa da, fiyat oynaklığı kırılgan bölgelerde gıda güvenliğini tehdit etmeyi sürdürmektedir.

Erken uyarı sistemleri ve piyasa şeffaflığına yönelik küresel çalışmalar önemli olmakla birlikte, birçok ülkede veriye erişim hâlen sınırlıdır.

Kaynak: Sustainable Development Report 2024, Cambridge University Press & SDSN, 2024.



1. Üniversite Politikası, Stratejik Taahhütler ve Uygulamalar

1.1 Kampüs Yaşamında Refah ve Erişilebilirlik

İstanbul Medipol Üniversitesi bünyesinde faaliyet gösteren **Destek Hizmetleri Dairesi**, öğrencilerimizin ve personelimizin kampüs yaşamı boyunca ihtiyaç duyduğu temel hizmetleri bütüncül bir anlayışla koordine etmektedir. Daire, üniversitemizin tüm kampüslerinde; öğrenci ve personel yemek hizmetleri, ulaşım, güvenlik, temizlik, bakım - onarım ve yurt hizmetleri gibi alanlarda düzenli ve erişilebilir destek sağlamaktadır.

Bu hizmetlerin düzenli biçimde yürütülmesi, özellikle **gıda güvenliği ve erişilebilir beslenme** konularında öğrencilerin ve çalışanların refahını artırmakta; kampüslerde yoksunluk riskinin önlenmesi ve sürdürülebilir yaşam standartlarının desteklenmesine katkı sunmaktadır.

Destek Hizmetleri Dairesi, yemek hizmetlerini Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı koordinasyonunda yürütmekte; kampüslerde günlük üç öğün yemek hizmeti sağlanmaktadır. Bu uygulama, üniversitemizin **SKA 2: Açlığa Son** amacıyla doğrudan uyumlu olup, gıda erişiminde fırsat eşitliği ve toplumsal kapsayıcılık ilkelerini güçlendirmektedir.





2. Sürdürülebilir Beslenme Programları

2.1 Beslenme ve Diyet Danışmanlık Merkezi

İstanbul Medipol Üniversitesi, öğrencilerinin ve çalışanlarının sağlıklı, dengeli ve sürdürülebilir bir yaşam biçimi benimsemelerini desteklemek amacıyla **Beslenme ve Diyet Danışmanlık Merkezi**'ni faaliyete geçirmiştir. Merkez, bireylerin yeterli ve dengeli beslenme bilinci kazanmasını hedeflemekte; sağlıklı beslenme alışkanlıklarının kampüs yaşamına yerleşmesini teşvik etmektedir.

Merkezde görev yapan uzman diyetisyenler, bireysel ihtiyaçlara uygun beslenme planları hazırlamakta ve danışanlara özel takip süreçleri yürütmektedir. Hizmetler; kilo yönetimi, özel sağlık durumlarında beslenme, performans artırıcı beslenme stratejileri ve sağlıklı yaşam danışmanlığını kapsamaktadır. Bu yapı, üniversite bünyesindeki bireylerin **gıda güvenliği, yeterli besin alımı ve beslenme bilinci** konularında farkındalıklarını artırmakta; toplumsal düzeyde sağlıklı ve sürdürülebilir beslenme alışkanlıklarının yaygınlaşmasına katkı sağlamaktadır.



MEDİPOL UNV-İSTANBUL
İSTANBUL MEDİPOL ÜNİVERSİTESİ

İSTANBUL MEDİPOL ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRESİ

BESLENME VE DİYET DANIŞMANLIK MERKEZİ
BAŞVURU FORMU

TARİH: _____

Adınız-Soyadınız: _____

Doğum tarihiniz: _____ Yaşınız: _____

Cinsiyet: Kadın Erkek

E-posta adresiniz: _____

Telefon numaranız: _____

İstanbul Medipol Üniversitesi öğrencisi, mezunu veya personeli misiniz?
 Öğrenci Mezun Personel Kurum dışı

Öğrenci iseniz kaçınıcı sınıftasınız?
 Hazırlık 1. 2. 3. 4. 5. 6. Y. Lisans Doktora

Hangi bölümde okuyorsunuz? _____

Üniversitemiz mezunuyunuz mezun olduğunuz bölümü yazınız: _____

Personel iseniz çalıştığınız bölümü / birimi yazınız: _____

Başvurma nedeninizi yazınız: _____

Görüşme randevusu için aşağıdaki günlerden, hangi saat aralıklarının sizin için uygun olduğunu yazın.
(Olabildiğince uygun olabileceğiniz tüm zaman alternatiflerinizi belirtin lütfen.)

Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma

Ön görüşme ve vücut analizi için e-posta yoluyla dönüş yapılıacaktır. Yoğunluğa bağlı olarak birimizin sizinle iletişime geçme süresi değişebilmektedir. Anlayışınız için teşekkür ederiz.

Beslenme ve Diyet Danışmanlık Merkezi

Bu merkez aracılığıyla yürütülen çalışmalar, doğrudan **SKA 2: Açlığa Son** amacına katkı sunmakta; ayrıca SKA 3: Sağlık ve Kaliteli Yaşam ile SKA 12: Sorumlu Üretim ve Tüketim amaçlarını da desteklemektedir. Üniversite, bireysel danışmanlık hizmetleri ve toplu farkındalık etkinlikleri yoluyla, toplumun tüm kesimlerinde gıda ve beslenme alanında bilgi temelli bir dönüşüm yaratmayı amaçlamaktadır.



2.2 Kampüste Erişilebilir, Dengeli ve Düzenli Beslenme İmkânı

Üniversitemiz, Kavacık, Haliç ve Bağcılar yerleşkelerinde öğrencilerimiz ve personelimiz için günlük üç öğün beslenme hizmeti sunmaktadır. Bu hizmet, özel bir catering firmasıyla yürütülmekte olup kahvaltı, öğle ve akşam öğünlerini kapsamaktadır.

Kampüs genelinde hizmet veren yemekhaneler ve kafeteryalar aracılığıyla:

- Öğrencilere ve personele uygun fiyatlı, dengeli ve düzenli beslenme olanakları sunulmakta,
- Günlük öğle ve akşam yemekleri, hijyen ve kalite standartlarına uygun şekilde hazırlanmakta ve dağıtılmakta,
- Menü planlamaları besin çeşitliliği, kalori dengesi ve beslenme değeri açısından uzman ekipler tarafından yapılmaktadır.

Kampüslerde ayrıca çeşitli kafeterya ve kantin alanları yer almakta; bu alanlarda erişilebilir fiyatlı, dengeli ve hijyenik beslenme olanakları sağlanmaktadır. Bu sistem, üniversitemizin gıda güvenliği, erişilebilirlik ve yeterli beslenme ilkelerine verdiği önemi yansıtmaktadır.



Öğrenci ve çalışanların düzenli, dengeli ve sürdürülebilir biçimde beslenme imkanına sahip olması, SKA 2 (Açlığa Son) amacı kapsamında gıda yoksunluğunun önlenmesi ve sağlıklı beslenme farkındalığının yaygınlaştırılmasına katkı sağlamaktadır.



3. Destek Mekanizmaları: Öğrenci ve Personel Refahı ve Erişilebilirlik

Üniversitemizde, hem akademik - idari personelin hem de yarı zamanlı çalışan öğrencilerin sağlıklı beslenmeye erişimini desteklemek amacıyla yemekhanede kullanılan personel kartlarına günlük yemek hakları tanımlanmaktadır. Bu kartlar aracılığıyla, uzman diyetisyenler tarafından enerji dengesi, besin çeşitliliği ve sürdürülebilir gıda tüketimi ilkeleri doğrultusunda hazırlanan menülerden faydalanmaları mümkün kılınmaktadır.



Sunulan yemek hizmeti, yalnızca temel ihtiyaçları karşılamakla kalmayıp, öğrencilerin ve çalışanların fiziksel sağlıklarını korumayı, yaşam kalitesini artırmayı ve doğru beslenme alışkanlıklarını teşvik etmeyi hedeflemektedir. Menü içerikleri mevsimsel ve kültürel değerlere uygun olarak gözden geçirilmekte ve özel diyet gereksinimi olan bireyler için alternatif sağlıklı seçenekler sunulmaktadır.

3.1 Glutensiz Menü Hizmeti ile Erişilebilir ve Kapsayıcı Beslenme Politikası

İstanbul Medipol Üniversitesi, kampüs yemekhanelerinde çölyak hastaları ve gluten intoleransı bulunan bireylerin sağlıklı beslenme ihtiyaçlarını desteklemek amacıyla glutensiz menü hizmeti sunmaktadır. Öğrenciler ve personel bu hizmetten yararlanmak için, buldukları kampüs lokasyonunu belirterek bir gün önceden rezervasyon yapabilmektedir.

Bu uygulama, yalnızca sağlıklı beslenmeye erişimi kolaylaştırmakla kalmayıp; özel beslenme gereksinimi bulunan bireylerin dışlanmadan, güvenli ve dengeli öğünlere ulaşmasını sağlamaktadır. Bu politika, üniversite yemekhanelerinde sürdürülebilir ve kapsayıcı beslenme kültürünün oluşturulmasına yönelik önemli bir adımdır.



İhtiyaç duyan öğrencilere yönelik olarak, üniversite kampüslerinde **Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı (SKS)** koordinasyonunda burslu ve düşük gelirli öğrencilerin beslenme ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla dönemsel destekler sağlanmaktadır. Ücretsiz yemek yardımı, belirli dönemlerde SKS tarafından yapılan gelir ve başarı değerlendirmeleri sonucunda ihtiyaç sahibi öğrencilere sunulmaktadır.

4. Gıda Güvenliği ve İsrafı Önleme Programları

Kompostlama ve Atık Yönetimi Uygulaması: “Organik Atıkları Toprağa Kavuşturduk” Projesi

İstanbul Medipol Üniversitesi, 20 Eylül 2024 tarihinde “**Organik Atıkları Toprağa Kavuşturduk**” başlıklı çevresel farkındalık projesini hayata geçirmiştir. Kampüs genelinde öğrenciler ve personelin katılımıyla toplanan **1396 kg organik atık**, kompostlama yöntemiyle dönüştürülerek doğaya yeniden kazandırılmıştır. Toplamda **70 kg kompost** elde edilmiştir.

Üretilen kompostlar ücretsiz olarak üniversite çalışanlarına dağıtılmış; bu kapsamda “**bitkilerin doğal büyümesine destek olacak, toprağı güçlendirecek ve doğanın döngüsüne katkı sağlayacaktır**” ifadesiyle sürdürülebilir yaşam kültürünün önemi vurgulanmıştır.



Bu uygulama, SKA 2: Açlığa Son amacına katkı sağlayarak, kompostlaştırma ile toprak verimliliğini artırmakta, yerel üretimi desteklemekte ve **sürdürülebilir gıda** döngüsünü güçlendirmektedir. Böylece kaynak verimliliği sağlanmakta ve gıda erişiminde uzun vadeli sürdürülebilirlik desteklenmektedir. Kampüs içinde atık ayrıştırma, kompost üretimi ve yeniden kullanım süreçleriyle çevresel yönetim modeli güçlendirilmektedir.





5. Farkındalık, Akademik Etkinlikler ve Beslenme Eğitimi

Medifood Sektör Sohbetleri - Köklerinden Beslenen Göçebe Bir Lokanta

Bu etkinlikte, sürdürülebilir mutfak yaklaşımı, yerel ürün kullanımı ve gıda israfını azaltmaya yönelik gastronomik bakış açıları paylaşılmıştır. Yerel üreticilerle bağ kuran mutfak modeli, sürdürülebilir tarım ve gıda sistemleri vizyonuyla örtüşmektedir.



Medifood Sektör Sohbetleri – Genç Michelin Yıldızlı Şef Ulaş Durmaz

Şef Durmaz, yenilikçi mutfak teknikleri ile birlikte sürdürülebilir ürün tedariki, yerel malzeme kullanımı ve kaynak verimliliği üzerine deneyimlerini öğrencilerle paylaşmıştır. Bu söyleşi, hem gıda israfının azaltılması hem de sağlıklı beslenme kültürünün yaygınlaştırılmasını hedeflemiştir.

Medifood Sektör Sohbetleri – Şef Çiğdem Alagök İle Apiko'nun Yolculuğu

Etkinlikte, doğal malzeme kullanımı, geleneksel üretim yöntemlerinin korunması ve temiz mutfak yaklaşımı ele alınmıştır. Bu içerik, sürdürülebilir gastronomi ve sağlıklı gıda üretiminin önemini vurgulamıştır.



Medifood Sektör Sohbetleri – ISS



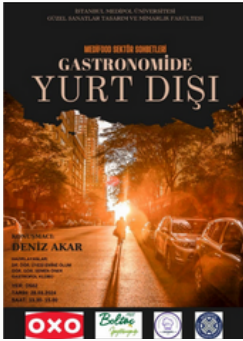
Toplu beslenme sistemlerinde gıda güvenliği, dengeli menü planlaması ve atık azaltımı konuları ele alınmıştır. “Herkes için güvenilir, sağlıklı ve erişilebilir gıda” konularının önemi vurgulanmıştır.





Medifood Sektör Sohbetleri – Ümit Hamlacıbaşı ile Duyular ve Adalar

Bu sohbet, gastronomide duysal farkındalık, gıdanın kültürel sürdürülebilirliği ve yerel ürünlerin korunması temaları çerçevesinde gerçekleştirilmiştir. Etkinlikte, yerleşmiş gıda sistemlerinin desteklenmesinin önemi özellikle vurgulanmıştır.



Medifood Sektör Sohbetleri – Gastronomide Yurt Dışı

Etkinlik, uluslararası gastronomi alanında sürdürülebilir beslenme modelleri, karbon ayak izi düşük üretim teknikleri ve gıda tedarik zincirlerinde etik yaklaşımlara odaklanmıştır.

Medifood Sektör Sohbetleri – LOCATING CATERING

Şef Hayat Ergör'ün katılımıyla gerçekleşen bu etkinlikte, sürdürülebilir restoran yönetimi, tedarik zinciri bilinci ve atıksız mutfak stratejileri paylaşılmıştır. Bilinçli tüketim ve yerel tarımsal destek vurgulanmıştır.



Medifood Sektör Sohbetleri – Türkiye’de Bulut Mutfak Konsepti Üzerine Bir Konuşma

Gıda üretiminde dijitalleşme, kaynak optimizasyonu ve sürdürülebilir dağıtım modelleri ele alınmıştır. Gıdanın daha erişilebilir hale getirilmesi ve israfın azaltılması konularının önemi vurgulanmıştır.





Medifood İşin Uzmanı Atölyeleri - Yudum ile Zeytinyağı Tadım Etkinliği

Zeytinyağının duyu analizi, yağ çeşitleri, üretim süreçleri ve sağlıklı yağ tüketiminin önemi üzerine uygulamalı eğitim verilmiştir. Bu etkinlik; bilinçli beslenme, sağlıklı yağ tüketimi ve gıda kalitesinin artırılması açısından değerlendirilmektedir.



Medifood Sektör Sohbetleri - Türk Mutfağının Geçmişi Bugünü ve Geleceği



Bu etkinlikte, geleneksel Türk mutfağının sürdürülebilir yönleri, yerel üretim, tarladan sofraya yaklaşımı ve doğal ürün kullanımı ele alınmıştır. Gastronomide kültürel mirasın korunması ve sağlıklı beslenme alışkanlıklarının yaygınlaştırılması, SKA 2 ile doğrudan ilişkilidir.

Medifood Sektör Sohbetleri - Zirveye Ulaşmak İsteyenlere Yol Haritası

Şef konuşmacılar tarafından gastronomi alanında kariyer planlaması, üretim süreçlerinde kalite, hijyen ve gıda güvenliği gibi konular ele alınmıştır. Bu içerik, gıda sektöründe nitelikli insan kaynağı yetiştirerek sürdürülebilir beslenme sistemlerine katkı sunmaktadır.



Medifood Sektör Sohbetleri - Gastronomide Alternatif Bir Kariyer



Etkinlikte, gastronomi mezunları için AR-GE mutfakları, gıda teknolojisi, sürdürülebilir restoran işletmeciliği gibi alternatif mesleki alanlar tanıtılmıştır. Gıda sektöründe yenilikçi, israfı azaltan ve sürdürülebilir yaklaşımlara dikkat çekilerek, "Açlığa Son" amacına katkı sağlanmıştır.



6. Toplumsal Katkı ve Gönüllülük Projeleri

Çorbada Tuzun Olsun!

GASTROPOL Kulübü

Çorbada Tuzun Olsun Derneği ile iş birliği kapsamında GASTROPOL Kulübü'nün gerçekleştirdiği etkinlik, metropol yerleşim alanlarında yaşayan evsiz bireylere sıcak çorba ve yemek servisi gerçekleştirmiştir. Bu etkinlik, İstanbul Medipol Üniversitesi'nin öğrenci topluluklarının toplumsal sorumluluk bilinciyle hareket ettiğini; gıda erişimini artırma ve kırılgan grupları destekleme yönünde somut bir adım attığını göstermektedir.



Lösemili Çocuklara Fayda Kulübü

Lösemili Çocuklara Fayda Kulübü'nün yürüttüğü bu etkinlikte, kampüs dışında sosyal yardım odaklı bir eylem gerçekleştirilmiş; öğrenci etkinliği aracılığıyla gıda destek ihtiyacı olan bireylere erişim sağlanmıştır. Bu bağlamda, **"Kimseyi Geride Bırakmama"** ilkesine hizmet eden bir uygulama örneğidir.

Kampüs İçin İftar Vakti

Medipol Üniversitesi Güney Kampüs'te Hürriyet ve Adalet Kulübü tarafından düzenlenen bu iftar etkinliği, öğrencilerin, akademik ve idari personelin bir araya gelmesini sağlamış; aynı zamanda kampüs içinde dayanışma, paylaşma ve erişilebilir gıda hizmeti temasını ön plana çıkarmıştır. Bu tür etkinlikler, "Açlığa Son" amacı doğrultusunda "öğrenci ve personelin sağlıklı ve eşit beslenmeye erişimi" açısından anlamlıdır.





Kağıt Helva – Beslenme Kültürü Dergisi

İstanbul Medipol Üniversitesi, beslenme bilimi ve sürdürülebilir gıda politikaları konularında farkındalık yaratmak ve bilimsel bilgi üretmek amacıyla düzenli yayın faaliyetleri yürütmektedir. Üniversite tarafından yayımlanan “Kağıt Helva Beslenme Kültürü Dergisi” bu kapsamda önemli bir platform işlevi görmektedir.

Derginin Eylül 2024 tarihli 10. sayısı, **“Küresel Üçleme: İklim Değişikliği, Beslenme ve Sağlığımız”** temasıyla hazırlanmıştır. Bu sayıda; iklim değişikliğinin beslenme biçimleri üzerindeki etkileri, sürdürülebilir tarım uygulamaları, gıda güvenliği ve sağlıklı yaşam arasındaki ilişki bilimsel makalelerle ele alınmıştır.

Yayın kapsamında yer alan içerikler arasında:

- İklim değişikliğinin gıda üretimi ve tüketimi üzerindeki etkileri,
- Sürdürülebilir beslenme modelleri,
- Diyabet ve iklim değişikliği ilişkisi,
- Tarımsal çeşitlilik ve yerel üretimin önemi gibi konular yer almıştır.

Dergi, toplumsal farkındalığı artırmayı ve sürdürülebilir gıda sistemleri konusunda bilimsel katkı sunmuştur.





7. Araştırma, Yayın ve Dersler

7.1 Yayınlar

Yazar	Yayın
Demirci Ü., Karaağaç R. M., Pınarlı Falakacılar Ç., Kaptanoğlu A.	Effect of Mediterranean Diet on Breast Cancer: Meta-Analysis
Esin K., Işık T., Ayyıldız F., Koc M., Vatanparast H.	Prevalence and risk factors of food insecurity among Syrian refugees in Türkiye
Bilgin D. D., Karabayır N.	Infant and Young Child Feeding in Emergencies: A Narrative Review
Olum E., Nuray Erkan Ö., Seda O.	Aktif ve Akıllı Paketleme Teknolojisi
Hanefioğlu A. N., Kubilay M. N., Yüksel A.	E-sporda Fiziksel Aktivite, Sağlık ve Beslenme

7.2 Dersler

Ders Adı	Bölüm / Fakülte
Beslenme Epidemiyolojisi	Beslenme ve Diyetetik - Sağlık Bilimleri Fakültesi
Toplum Sağlığı Beslenme Uygulaması	Beslenme ve Diyetetik - Sağlık Bilimleri Fakültesi
Besin Kontrolü ve Gıda Mevzuatı	Beslenme ve Diyetetik - Sağlık Bilimleri Fakültesi
Besin Teknolojisi	Beslenme ve Diyetetik - Sağlık Bilimleri Fakültesi
Toplu Beslenme Sistemleri	Beslenme ve Diyetetik - Sağlık Bilimleri Fakültesi
Beslenme Durumunun Değerlendirilmesi	Beslenme ve Diyetetik - Sağlık Bilimleri Fakültesi
Toplum Beslenmesi	Sağlık Bilimleri Enstitüsü (YL)
Halk Sağlığı	Tıp Fakültesi / Eczacılık Fakültesi
Gıda Teknolojisi I	Gastronomi ve Mutfak Sanatları - Güzel Sanatlar Fakültesi
Gıda Teknolojisi II	Gastronomi ve Mutfak Sanatları - Güzel Sanatlar Fakültesi
Gastronomi Turizmi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları - Güzel Sanatlar Fakültesi
Mutfak Matematiği ve Terminoloji	Gastronomi ve Mutfak Sanatları - Güzel Sanatlar Fakültesi
Moleküler Gastronomi Uygulamaları	Gastronomi ve Mutfak Sanatları - Güzel Sanatlar Fakültesi
Türk Mutfağı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları - Güzel Sanatlar Fakültesi
Dünya Mutfakları	Gastronomi ve Mutfak Sanatları - Güzel Sanatlar Fakültesi
Beslenme İlkeleri ve Gıda Bilimi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları - Güzel Sanatlar Fakültesi
Menü Planlama	Gastronomi ve Mutfak Sanatları - Güzel Sanatlar Fakültesi
Gıda Güvenliği ve Hijyen	Gastronomi ve Mutfak Sanatları - Güzel Sanatlar Fakültesi
Yemek Kültürü ve Tasarımı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları - Güzel Sanatlar Fakültesi
Deniz Ürünleri ve Uygulamaları	Gastronomi ve Mutfak Sanatları - Güzel Sanatlar Fakültesi

AÇLIĞA SON



 Medipol SURKAM

 @medipolunvsurkam

 surkam.medipol.edu.tr

 **MEDİPOL**
UNV-İSTANBUL
İSTANBUL MEDİPOL ÜNİVERSİTESİ