

Üniversitelerarası Kısa Film Yarışması'na Türkiye'den 33 film

Kültür ve Turizm Bakanlığı ve Frankfurt Belediyesi'nin katkılarıyla 1- 6 Kasım'da Almanya'nın Frankfurt şehrinde gerçekleştirilecek Uluslararası Frankfurt Türk Film Festivali'nin jüri değerlendirmeleri sürüyor. Yeni tip koronavirüs (Kovid-19) tedbirleri nedeniyle ödüllerin 2021'de verileceği festivalde ödül alan filmler özel gösterimle halkla buluşacak. Kısa film ve belgesel kategorisinde derece alan eserler online olarak izlenebilecek.

“TÜRKİYE'DEN 33, ALMANYA'DAKİ ÜNİVERSİTELERDEN 11 FİLM”

Türk ve Alman üniversitelerinde sinema eğitimi almakta olan gençlerin yaratıcılıklarını desteklemek ve çalışmalarını uluslararası platforma ulaştırmak amacıyla düzenlenen, festivalin bu yıl 12'ncisini düzenlediği "Üniversitelerarası Kısa Film Yarışması" da öğrencilerden yoğun ilgi gördü. Yarışmaya Türkiye'den 33, Almanya'daki üniversitelerden ise 11 film katıldı.

“5 TÜRK KISA FİLMİ İLE 5 ALMAN KISA FİLMİNİ GÖSTERİME SUNULACAK”

Türkiye ve Almanya'da aynı alanda öğrenim gören gençlerin kendi ülkelerinin kültürel değerlerini çektikleri filmler aracılığıyla bir diğer kültüre yansıttığını ifade eden festival yönetimi, başarılı bulunan ilk 5 Türk kısa filmi ile 5 Alman kısa filmi festival süresince gösterime sunacağını belirtti.

ONLİNE İZLİYORLAR

Başkanlığını Prof. Dr. Gülseren Yücel'in üstlendiği, Dr. Cengiz Asiltürk, Dr. Çağrı Ömerbaş, Özgür Özbalık, Eysan Mert, Zehra Karadağ ve İstanbul Gelişim Üniversitesi'nden Dr. Öğr. Üyesi Özgür Evren Arık'tan oluşan kısa film jürisi, Türkiye'den katılan filmleri online izleyerek değerlendiriyor.

FRANKFURT'A DAVET EDİLECEKLER

Jürinin aldığı karar sonucunda Almanya'dan ve Türkiye'den birinci gelen filmlerin yönetmenleri festivalin gerçekleşeceği tarihlerde Frankfurt'a festival konuğu olarak davet edilecek. Kazananlar ve dereceye girenler açılış gecesi ilan edilecek.

Kadın girişimci öğrencilere yönelik projesiyle ilk 30'da

TÜBİTAK Marmara Teknokent, KADEM, Bilişim Vadisi ve TOBB ETÜ iş birliğinde gerçekleştirilen kadın girişimcilik kampı başladı. Öğrencilere yönelik yaptığı projeye yarışmaya katılan ve ilk 30 içerisine girmeye hak kazanan Safiye Top “Bir fikrim var ona hayat vermek istiyorum” gibi projelere tüm kadınların katılmasını isterim” dedi.

TÜBİTAK Marmara Teknokent, KADEM, Bilişim Vadisi ve TOBB ETÜ iş birliğinde oluşturulan “İnovasyonda Kadın” temalı proje ile kadınların girişimcilik yeteneklerinin artırılması için yarışma gerçekleştirildi. Yarışmada öğrencilere yönelik yaptığı çalışmasıyla ilk 30 içerisine giren İstanbul Gelişim Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Arş. Gör. Safiye Top girişimcilik kampına katılmaya hak kazandı. Ayrıca girişimcilik kampının sonunda seçilen beş başarılı proje sahibine (bir yıl içerisinde ulusal ve uluslararası destek programlarından destek alması durumunda) 25 bin TL ödül verilecek.

“MÜŞTERİLERİ DÜKKÂNA ÇEKMEK İÇİN EBRU YAPIYORDUM”

Kadın girişimci olma yolundaki attığı ilk adımları anlatan Arş. Gör. Safiye Top “Çalıştığım süre boyunca birçok girişimcilik eğitimlerine katıldım. 2015 yılında işi bırakarak kardeşimle kendi çapımızda büyük ama fiziken küçük; kadın kıyafetler satan mağaza açtık, aldığımız ürünlere küçük değişiklikler yaparak satıyorduk, aynı zamanda dükkânın girişinde müşterileri mağazaya çekmek için ebru yapıyordum. Müşterilerle ilk diyalogum yani girişimcilik hikâyem burada başladı” dedi.

“PROJEMİN AMACI ÖĞRENCİLERİN İHTİYAÇLARINI CÜZİ MALİYETLE KARŞILAMAK”

Öğrencilere yönelik yaptığı projeye girişimcilik üzerine eğitim almaya hak kazanan Safiye Top “2020 yılı itibariyle Türkiye’de yaklaşık 7 milyon üniversite öğrencisi bulunmaktadır. Her yıl milyonlarca öğrenci ders kitabı, kırtasiye malzemesi, kıyafet, ev eşyası gibi malzemeleri satın almaktadır. Öğrencilik hayatında en çok karşılaşılan sorunlardan biri bu ihtiyaçlarını karşılayacak maddi güce sahip olmamalarıdır, projem bu ihtiyaçların daha cüzi maliyetlerle karşılanmasını sağlayacaktır. Proje gerçekleştirilirken sosyal sorumluluk çerçevesinde çalışan herkesin kadın öğrenci olmasına özellikle dikkat edilecektir” ifadelerini kullandı.

“KADINLARIN BU TARZ PROGRAMLARA KATILMASINI İSTERİM”

Her kadının kendine ait bir girişimcilik hikâyesinin olması gerektiğini ifade eden Top aynı zamanda, “‘Bir fikrim var ona hayat vermek istiyorum’ gibi programlara tüm kadınların katılmasını isterim. Eğer o fikir gerçekten insanların ihtiyaçlarını karşılayacaksa mutlaka bir programa kabul edilecektir. Her başarısızlık bizim neyi yanlış yaptığımızı göstermektedir ve gelecek projelerde var olacak boşlukları doldurmamıza yardımcı olacaktır. Bu nedenle özellikle kadınların gördükleri ihtiyaçları iç çevrelerinde konuşmak yerine kitlelere hitap etmeleri ekonomiye katkı sağlayacaktır” dedi.

‘İNOVASYONDA KADIN’ PROJESİNE NASIL KATILDIM?

Son olarak da ‘İnovasyonda Kadın’ gibi projelere katılmak isteyen kadınlara proje başvurusu ve içeriği hakkında da bilgi veren Top “İnovasyonda Kadın 5. Girişimcilik Kampına [www.https://www.inovasyondakadin.org](https://www.inovasyondakadin.org) adresinden başvuru yaptım. Bu başvuru formu, projenin tanımı, projenin amacı, projenin inovatif yönü, pazar ve rekabet koşulları, projenin bitiminde

amaçlanan çıktı ve kazanımlar gibi projeye alakalı detay bilgilerin doldurulmasını gerektirmektedir. 05.10.2020 tarihinde başlayan eğitimlerde girişimcilikle ve start – up la ilgili genel bilgiler, girişimcilikle ilgili destekler, iş planı hazırlama, proje yönetimi gibi eğitimlerin yanında haftada iki gün projemizin geliştirilmesi için alanında uzman kişiler tarafından mentörlük almaktayız. Proje de bizim daha önce düşünmediğimiz noktaları veya yanlış bildiğimiz noktaları mentörlerimizin tecrübelerinden yararlanarak projeye dâhil etmekteyiz. Kamp sonunda ise hazırladığımız projenin son hali ile ilgili sunumları jüriye sunarak ilk 5 proje arasına girmeye çalışacağız. İlk 5'e girdiğimiz zaman projeyi gerçekleştirmemiz halinde 25.000 TL para ödülü ve Teknokentte ücretsiz ofis kullanım hakkı elde edeceğiz. Eğer kampta ilk 5'e giremezsek bile hazırladığımız projeleri TÜBİTAK ve KOSGEB desteklerine başvurmak için kullanma imkânına sahip olacağız” şeklinde konuştu.

“Ölümlerin yüzde 10’nu alkol kullanımından gerçekleşiyor”

Alkol kullanımının insan vücuduna verdiği zararları anlatan Kaliteli Yaşam Uzmanı Doç. Dr. Haluk Saçaklı, “Dünya Sağlık örgütünün verilerine göre, dünyada ölümlerin yüzde 10’nu alkol kullanımından gerçekleşiyor. Alkol kullanımı ağız, boğaz, meme, karaciğer, kalınbağırsak, ülser ve depresyon riskini arttırıyor” dedi.

Alkol kullanımı insan vücudunda anlık ve kalıcı zararların oluşmasına neden olup insan yaşamını oldukça olumsuz etkiliyor. Alkol kullanımının insan vücuduna verdiği zararları anlatan İstanbul Gelişim Üniversitesi Egzersiz ve Spor Bilimleri Bölümü Öğretim Üyesi Doç. Dr. Haluk Saçaklı “Alkolden özellikle hamilelerin, ailesinde alkol bağımlısı olanların, meme ve kolon kanseri teşhisi konulanların uzak durmaları gerekir. Sağlıklı yaşam alkolden, tütünden ve madde bağımlılıklarından uzak durmakla sağlanır. Bedenimizi iyi kullanırsak uzun soluklu yaşayabiliriz” diye konuştu.

“60’A YAKIN HASTALIĞIN ALTINDA ALKOL TÜKETİMİ YATIYOR”

Fazla alkol tüketiminin erkeklerde cinsel performansı düşürdüğünü söyleyen Doç. Dr. Saçaklı “Alkol tüketimi sağlığımız açısından büyük risk teşkil ediyor. Dünya Sağlık örgütünün verilerine göre ölümlerin yüzde 7’si alkol kullanımından gerçekleşiyor. Oranı 15- 49 yaş aralığına indirdiğimiz zaman ölümler yüzde 10’a çıkıyor. Bugün 60’a yakın hastalığın altında alkol tüketimi yatıyor. Aynı zamanda alkolün fazla tüketimi erkeklerde cinsel performansı düşürüyor. Sperm gelişimini sağlayan üretimleri olumsuz etkilediği için er bezleri de küçülüyor ve iktidarsızlığa neden oluyor” ifadelerini kullandı.

“ALKOL KULLANIMI KANSER RİSKİNİ DE ARTTIRIYOR”

‘Sahte alkol insanları kısa sürede öldürürken, sahte olmayan alkole yavaş yavaş öldürüyor’ diyen Doç. Dr. Saçaklı “Alkol; kalp, karaciğer ve beyinle bağlantılıdır. Alkol özellikle ağız, boğaz,

meme, karaciğer, kalınbağırsak, ülser ve depresyon riskini arttırıyor. Aynı zamanda alkol kasları yıpratıp su kaybına neden olduğu için kalsiyum eksikliğine sebep oluyor. Özellikle orta yaş üzeri olan kişilerde kemik kırılmasını arttırıyor. Alkolün bir diğer zararıysa kilo mücadele verenlerin kilo almalarına neden oluyor” ifadelerini kullandı.

“SAHTE ALKOL ŞU ŞİKAYETLERLE ORTAYA ÇIKIYOR”

Doç. Dr. Haluk Saçaklı, Türkiye genelinde sahte alkolden hayatını kaybeden kişi sayısının 45’e yükselmesiyle sahte alkol tüketimi sonrası şu şikayetlerin ortaya çıktığını söyledi:

“Sahte alkol kullanımı baş dönmesi, bilinçsiz şuuruz hareketler ve uyku şikayetleriyle ortaya çıkıyor. Vatandaşların bu gibi semptomları olduğu zaman hemen hastaneye başvurmalı. Bir alkolün sahte olup olmadığını anlamak için Sağlık Bakanlığı’nın 14 haneli bir kodu var onu kullanmalarını öneririm. Yine sahte alkolü anlayabilmek için alkol şişesinin kapağındaki rakamlarla şişenin boynundaki rakamlar birbirlerine uyması gerekir.”

Az pişmiş ette rota virüsü tehlikesi; her yıl 200 bin çocuk ölüyor

Az pişmiş veya çiğ olarak tüketilen ette hastalık yapan bakteri ve virüslerin olduğunu söyleyen Dr. Öğretim Üyesi Murat Doğan, “Arjantin, Brezilya gibi ülkelerdeki hayvanların etlerinde yüzde 20 civarında özellikle 0-5 yaş arası çocuklarda ishale kendini gösteren rota virüsü bulunmuş. Dünyada her yıl 200 bin çocuk bu virüsten hayatını kaybediyor. Dönerin hijyenik koşullarda doğru ısı ile pişirilmesi çok önemli” dedi.

Yağlı ya da yağsız, pilav üstü, dürüm, ekmek arası, yanında patatesle, ayranla ya da tek başına... Herkesin tercihi farklı. Türklerin vazgeçilmez lezzetlerinden olan döner, uygun koşullarda pişirilmezse insan sağlığını tehdit ediyor. İstanbul Gelişim Üniversitesi’nden Dr. Öğretim Üyesi Murat Doğan, döner yapılırken hijyen koşullarına ve pişirme süresine dikkat çekerek çiğ ette bulunan ve özellikle çocukların sağlığını tehdit eden rota virüsü, Salmonella, E.coli gibi bakteri ve virüslere karşı uyarılarda bulundu.

“DÜNYADA HER YIL 200 BİN ÇOCUK HAYATINI KAYBEDİYOR”

Rota virüsü enfeksiyonunun 0-5 yaş arası çocuklarda ishal ile kendini gösterdiğini belirten Doğan, “Hayvan içtiği sudan, yediği yemden bu bakteri ve virüsleri alır. Eğer çiğ etlere doğru ısı ile işlem yapılmazsa bakteri ve virüsler insana geçer. Özellikle Güney Amerika’da Arjantin, Venezüella ve Brezilya’daki hayvanların etlerinde yüzde 20 civarında genetik olarak rota virüsü bulunmuş. Hastalık yapan virüsler özellikle çocuklarda sağlık sorunlarına neden olur. Yapılan çalışmalarda dünyada her yıl 200 bin çocuk rota virüsünden dolayı hayatını kaybediyor” ifadelerini kullandı.

ET MİNİMUM 70-72 DERECE PİŞİRİLMELİ

Döner hazırlanırken doğru bir ısı işlemi yapılmasının önemli olduğunu Dr. Öğretim Üyesi Doğan, “Etin iç sıcaklığının minimum 72 derece olması lazım. Zararlı bakteri ve virüsler bu sıcaklıkta kaybolacaktır. Çiğ ette ‘E.coli’, ‘Salmonella’, ‘Staphylococcus Aureus’ dediğimiz bakteriler var. Bunların hepsi hastalık yapıcı bakterilerdir. Bu bakterilerin tamamen yok edilmesi için etler doğru bir ısı işleme tabi tutulmalıdır. Müşteri eti az pişmiş istese bile etin iç sıcaklığı 70 derece olmalıdır” dedi.

ROTA VİRÜSÜNÜN BELİRTİSİ: İSHAL

İshalin belirgin belirti olduğunu aktaran Doğan, “Hijyen koşullarına dikkat edeceğiz, elleri düzgün yıkayacağız. Virüs çocukta kalıcı etki bırakmaz, bilinen bir tedavisi yok ama aşısı var. Aşı olunduktan sonra yakalanma riski düşüyor. Hayvan içtiği sudan, yediği yemden böyle virüs ve bakterileri alabiliyor. Asıl sorun mezbahada işlenen etin doğru koşullarda yapılmamasıdır. Hijyen kurallarına dikkat edilmeden üretim yapılırsa çiğ ette, E.coli, Salmonelle gibi bakterilerin bulunmasının yanında rota virüsü de olabilir” diye konuştu.

“ATEŞLE DİREK TEMAS ETMEYECEK”

15 yıllık döner ustası Fahrettin Çakmak ise iyi dönerin çok pişmiş olması gerektiğini söyleyerek, “Çok pişmiş etin lezzeti olmaz. Et ateşle direk temas etmeyecek, çok ucuz olan döneri yemeyeceksin. Bizde yarım ekmek 15 lira aşağı yukarı fiyatın böyle olması lazım. 15 liradan aşağı da et yenmez çünkü dönerlik etin kilosu 50-60 lirayı buluyor” dedi.

“100 GRAM DÖNER 30 LİRA”

Döner işletmesi sahibi Deniz Kuzu da müşterilerin genelde çok pişmiş et istediğini belirterek “Eti aldığımız yere dikkat ediyoruz, hijyen koşullarına özen gösteriyoruz. Döner piyasada çok ucuza satılıyor. 100 gramı 30 liranın altında satan yerler genelde hile yapar. Çünkü etin maliyeti belli, 1 kilo etten 1 kilo döner çıkmıyor. 30 liranın altında döner satan yerler genelde etin içine soya, sakatat, beyaz tavuk katıyor. Karışımız, yüzde 100 et yiyeceğim diyorsan 100 gram et 30 lira olmalıdır” diye konuştu.

“6 LİRAYA DÖNER OLMAZ”

Bilmediği yerden et yemediğini söyleyen Saim Yağar ise, “Dönerin çok pişmiş olmasını tercih ediyorum. Bazı dönercilerde ‘döner 6 lira’ diye yazıyor. Etin kilosu 70-80 lira bu fiyata olmaz mutlaka içine bir şey katıyor. Dönerin 10-15 liradan aşağı olmaması lazım” ifadelerini kullandı.

ANNE DİNÇER: ÇOCUKLARIMA PİŞMİŞ ET YEDİRİYORUM

3 çocuğu olan Büşra Dinç de “Çocuklarıma belki senede 2 sefer döner yediriyordum. Onu da çok pişmiş olarak tercih ediyoruz. Çiğ kalan ette enfeksiyon riski olduğu için çocuklar da hassas, etin çok pişmiş olmasına özen gösteriyorum. Her yerden değil bildiğimiz, belli başlı yerlerden yiyoruz” dedi.