

KİŞİSEL BİLGİLER	
Adı Soyadı	Ülker PAMUK
Ünvan	Ziraat Yüksek Mühendisi
Telefon	0 312 3076074 0 537 7708180 0 506 3518165
E-mail	upamuk@tagem.gov.tr/ulker.pamuk@tarimorman.gov.tr
Doğum Tarihi - Yeri	28.10.1964 - Sultandağı / AFYON



EĞİTİM BİLGİLERİ	
Doktora	
Üniversite Adı	-
Akademik Birim/Mezuniyet Yılı	-
Yüksek Lisans	
Üniversite Adı	Ankara Üniversitesi
Akademik Birim/Mezuniyet Yılı	Fen Bilimleri Enstitüsü, Süt Teknolojisi / 2002
Lisans	
Üniversite Adı	Çukurova Üniversitesi
Akademik Birim/Mezuniyet Yılı	Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi ve Teknolojisi Bölümü / 1990

YABANCI DİL BİLGİSİ				
Yabancı Dil / Derecesi	KPDS	ÜDS	TOEFL	IELTS
İngilizce	40	46.250		
-YADEM Çukurova Üniversitesi. 8 Ay. 1990-1991				
-TÖMER Upper Intermediate Diploma. 2006. TÖMER 1997 Puanı: 64				
- The Turco-British Association Upper Intermediate Certificate. 4 Ay. 2009				

GÖREV YERLERİ (Tarih/ Ünvan/ Kurum)
• 21.08.1991 / Mühendis / Konkav-Kavala Konservecilik A.Ş. Sultandağı AFYON
• 12.11.1992 / Geçici İşçi / İl Tarım Müdürlüğü BATMAN
• 31.12.1993 / Memur / İl Sağlık Müdürlüğü AFYON
• 29.08.1996 / Mühendis / İlçe Tarım Müdürlüğü Divriği SIVAS
• 12.05.1998 / Mühendis / Gıda Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü BURSA
• 12.09.1999 / Mühendis / İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü ANKARA
• 21.08.2006 / Mühendis / Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü ANKARA
• 22.01.2007 / Şube Müdür V./ Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü ANKARA
• 03.05.2007 / Şube Müdür V./ Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü ANKARA
• 30.05.2007 / Mühendis / Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü ANKARA
• 18.10.2010 / Şube Müdür V./ Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü ANKARA
• 10.10.2011 / Mühendis / Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü ANKARA

## YAYINLARI

### MAKALELER & BİLDİRİLER

- Pamuk, Ü., 2001.** Kremanın -18 ve -28 °C' de Saklanarak Muhafaza Edilmesiyle Meydana Gelen Fiziksel ve Kimyasal Değişmeler ve Bu Kremadan Elde edilen Tereyağının Özellikleri Üzerine Bir Araştırma. İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü. Ankara. (TAGEM/GY/00/16/03/032, Genel Yayın No: 84, Özel Yayın No: 40)
- Pamuk, Ü., Gürsel, A., Şenel, E. ve Karademir E. 2006.** Kremanın Dondurularak Muhafazası Üzerine Bir Araştırma. Gıda Dergisi, 2006/3, Sayı:31, Sayfa 151-157, Ankara.
- Pamuk, Ü., 2007.** Gıda Sektöründe Küresel Rekabet ve Türk Tarımının Geleceği. Türktarım, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dergisi, Temmuz-Ağustos 2007, Sayı: 176, Sayfa: 46-47, Ankara.
- Pamuk, Ü., 2008.** Gıda Sektöründe Tarım Sanayi Entegrasyonu. Türktarım, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dergisi, Mart-Nisan 2008, Sayı: 180, Sayfa: 30-37, Ankara.
- Pamuk, Ü., 2008.** AR-GE Çalışmalarında Gıda ve Yem Araştırmalarının Durumu. Türktarım, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dergisi, Temmuz-Ağustos 2008, Sayı: 182, Sayfa: 44-49, Ankara.
- Pamuk, Ü., 2009.** İletişim, Bilişim Teknolojilerinin Tarımda Etkin ve Rasyonel Kullanımı. Türktarım, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dergisi, Ocak-Şubat 2009, Sayı: 185, Sayfa: 56-49, Ankara.
- Pamuk, Ü., 2009.** Kadın İstihdamının Sektörel Dağılımı. Türktarım, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dergisi, Eylül-Ekim 2009, Sayı: 189, Sayfa: 39-45, Ankara.
- Pamuk, Ü., Korkmaz G., 2009.** Gıda ve Yem Araştırmaları. Türktarım, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dergisi, Kasım-Aralık 2009, Sayı: 190, Sayfa: 68-71, Ankara.
- Pamuk, Ü., 2014.** Gıda ve Yem Kaynaklı Atık ve Artıkların Değerlendirilmesi-1. Türktarım, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Dergisi, Ocak-Şubat 2014, Sayı: 215, Sayfa: 46-51, Ankara.
- Pamuk, Ü., 2014.** Gıda ve Yem Kaynaklı Atık ve Artıkların Değerlendirilmesi-2. Türktarım, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Dergisi, Mart-Nisan 2014, Sayı: 216, Sayfa: 48-53, Ankara.

### YÜRÜTTÜĞÜ PROJELER

- Kremanın -18 ve -28 °C' de Saklanarak Muhafaza Edilmesiyle Meydana Gelen Fiziksel ve Kimyasal Değişmeler ve Bu Kremadan Elde Edilen Tereyağının Özellikleri Üzerine Bir Araştırma. Gıda Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü ve Ankara İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü 2001. Ankara.
- Şok Dondurma Yoluyla Muhafaza Edilen Kremadan Tereyağı Üretimi Üzerine Bir Araştırma. Ankara Üni. Zir. Fak. Süt Teknolojisi. 2002. Ankara.

### SEMİNERLER

- Süt ve Süt Ürünlerinin Mineral Madde İçeriklerinin Belirlenmesinde Atomik Absorbsiyon Spektrofotometre' nin Kullanımı. 2000. Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi, Ankara.

### KATILDIĞI EĞİTİM, SEMPOZYUM, KURS VE KONFERANSLAR (Ulusal)

- İngilizce Dil Kursu, Bir Eğitim Yılı Boyunca 1990-1991 ÇÜ. YADEM / ADANA
- İngilizce Dil Kursu, Eylül 2004-Mayıs 2005, AÜ. TÖMER ANKARA
- Atomik Absorbsiyon Spektrofotometre Kursu 2000 Yılı. OÜ. TIBAM / ESKİŞEHİR
- Bilgisayar Kursu 1 Personel Eğitim Merkezi 2002 Yılı. ANKARA
- Bilgisayar Kursu 2 Personel Eğitim Merkezi 2003 Yılı. ANKARA
- Avrupa Birliği Gıda Mevzuatı 2003 Yılı. KKGGM / ANKARA

7. Laboratuvar Akreditasyonu ve Önemi 2005 Yılı. TÜRKAK / ANKARA
8. AB 7. Çerçeve Programında Proje Hazırlama 2007 Yılı. TÜBİTAK / ANKARA
9. İngilizce Dil Kursu, Dört ay 05.01.2009-07.05.2009 Türk-İngiliz Kültür Derneği
10. İç Kontrol Sistemi Eğitimi 12-14.04.2010 Ilgaz / KASTAMONU
11. "İç Kontrol Sistemi Oluşturulması" Projesi kapsamında gerçekleştirilen 50 saatlik "Kontrol Ortamı Eğitimleri" T.C. Tarım ve Köyşleri Bakanlığı, Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü, 2010-2011, ANKARA
12. AB F7 Projesi, Türkiye'de Kalite Altyapısının Güçlendirilmesi Projesi. Laboratuvarlar Arası Karşılaştırma ve Yeterlilik Testleri LAK/YT Çalıştayı, Green Park Otel, 23&24 Kasım 2010, İSTANBUL
13. IV. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 17-19 Nisan 2014, Çukurova Üniversitesi, ADANA
14. Türkiye'de hayvansal Yan Ürünlerle İlgili AB Mevzuatının Uygulanması İçin Strateji Geliştirme Projesi. 9-12 Haziran 2014, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, ANKARA
15. Gıda Bilimi ve Teknolojideki Son Gelişmeler Çalıştayı, 18 Aralık 2015 Çukurova Üniversitesi, ADANA

#### **KATILDIĞI EĞİTİM, SEMPOZYUM, KURS VE KONFERANSLAR (Uluslararası)**

1. TAEIX Workshop on "Inter-laboratory testing with regard to hygiene of milk and milk products". 13 & 14 October 2003, AFFSA Maisons-Alfort, Paris / FRANSA
2. The Workshop, Veterinary Drug Residues, Mycotoxins and Salmonella in Animal Based Foodstuff . October 8-9, 2008, Bornova Veteriner Kontrol ve Araştırma Enstitüsü, İzmir / TÜRKİYE
3. Seminar 2, EU FOOD LAW: Principles, requirements and Regulatory Components. 26 & 27 October 2010, Turkish Secretariat General for EU Affairs, Ankara / TÜRKİYE
4. 1st INTERNATIONAL MEAT CONGRESS, 11-15 MAY 2011, Silence Beach Resort, Antalya / TÜRKİYE
5. TUYEM 13. International Feed Congress and Feed Exhibition 27-28 April 2028 Antalya TÜRKİYE