

Arş. Gör. GİZEM HÜLAĞA KADEROĞLU

Kişisel Bilgiler

E-posta: ghulaga@gelisim.edu.tr

Web: <https://avesis.gelisim.edu.tr/ghulaga>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: OshuCb0AAAAJ

ORCID: 0000-0001-6722-1519

Publons / Web Of Science ResearcherID: B-4517-2016

Yoksis Araştırmacı ID: 271171

Eğitim Bilgileri

Doktora, İstanbul Gelişim Üniversitesi, LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ, Gastronomi (Dr), Türkiye 2020 - Devam Ediyor

Yüksek Lisans, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Türkiye 2015 - 2020

Lisans, Sakarya Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2009 - 2014

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Kağıt tabanlı platform ile şarap örneklerinde alternatif analiz yönteminin geliştirilmesi, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 2020

Araştırma Alanları

Sosyal ve Beşeri Bilimler, Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ, GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI, 2017 - Devam Ediyor

Akademik İdari Deneyim

Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ, GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI, 2024 - Devam Ediyor

Erasmus Programı Bölüm Koordinatörü, İstanbul Gelişim Üniversitesi, UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ, GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI, 2023 - Devam Ediyor

Sınav Programı Hazırlama Komisyon Üyesi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ, 2022 - Devam Ediyor

Birim Kalite Komisyonu Üyesi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ, 2022 - 2024

Erasmus Programı Bölüm Koordinatörü, İstanbul Gelişim Üniversitesi, UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU, GASTRONOMİ (İNGİLİZCE), 2019 - 2022

Erasmus Programı Bölüm Koordinatörü, İstanbul Gelişim Üniversitesi, UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU,

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **A new trend among plant-based food ingredients in food processing technology: Aquafaba**
Eren E., İcyer N. C., Tatlısu N. B., Kilicli M., Kaderoğlu G., Tokar Ö. S.
Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2021 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Yenilebilir Böcekler**
Egeli S., Kızıldemir Ö., Hulağa Kaderoğlu G.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.10, sa.3, ss.2638-2664, 2022 (Hakemli Dergi)
- II. **Yiyecek İçecek İşletmelerindeki Menü Tasarımlarının Sürdürülebilirlik Kapsamında Değerlendirilmesi**
Kızıldemir Ö., Hulağa Kaderoğlu G.
Journal of Tourism Intelligence and Smartness, cilt.4, sa.2, ss.296-322, 2021 (Hakemli Dergi)
- III. **Gastronomide Evrensel Dil: Bilim ve Mühendislik "Eleştirel Bir Bakış"**
Hulağa Kaderoğlu G.
Aydın Gastronomy, cilt.3, sa.2, ss.75-85, 2019 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Naneli Otlar**
HÜLAĞA KADEROĞLU G., KIZILDEMİR Ö.
Baharat Otlar ve Soslar, KURNAZ ALPER, ŞENGÜL SERKAN, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.450-465, 2023
- II. **Beyin ve Hücre Arasında: Nörogastromi ve Beslenme Fizyolojisi**
Vardar U. S., Hulağa G.
Gastronomi Mühendisliği, Doğan, Murat, Editör, Nobel, Ankara, ss.199-216, 2023
- III. **Bir Tutam Matematik: Gastronomi Mühendisliği**
Hulağa G.
Gastronomi Mühendisliği, Doğan, Murat, Editör, Nobel, Ankara, ss.93-118, 2023
- IV. **Turizmde Risk ve Sigorta İlişkisi**
ÇÖP S., HÜLAĞA G.
Turizmde Risk Yönetimi, Muharrem TUNA, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.257-313, 2020

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Sorumlu Turizm: Sürdürülebilir Gastronomi Turizmine Genel Bir Bakış**
Tatlısu N. B., Hulağa Kaderoğlu G.
Uluslararası Turizmde Yükselen Eğilimler Kongresi, Konya, Türkiye, 30 Eylül - 02 Ekim 2021, ss.177-178
- II. **Dikey Tarımın Su Kıtlığına Potansiyel Bir Çözüm Olarak Sürdürülebilirlik Kapsamında İncelenmesi**
Hulağa Kaderoğlu G., Tatlısu N. B.
ISPEC 7th INTERNATIONAL CONFERENCE on AGRICULTURE, ANIMAL SCIENCES and RURAL DEVELOPMENT, Muş, Türkiye, 18 - 19 Eylül 2021, ss.167-170
- III. **Gıda Kaynaklı Dirençli Bakteriler: Gıda Güvenliği ve Gastronomi Disiplini Açısından Önemi**
Tekiner İ. H., Orhan H. İ., Hulağa Kaderoğlu G., Köklü O.
Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Kocaeli, Türkiye, 20 - 22 Eylül 2018
- IV. **Dehaların Yemek Sırları**

Tekiner İ. H., Tabak T., Demirçakmak İ. L., Hülağa Kaderoğlu G., Tepe S.
Gastronomi Zirvesi/Kongresi, Ankara, Türkiye, 22 - 25 Mart 2018, ss.1-2

Desteklenen Projeler

KÖKLÜ O., HÜLAĞA KADEROĞLU G., TEKİNER İ. H., TABAK T., TÜBİTAK Projesi, Gastronomide Bilim ve Teknik: Mutfakta Mühendis Var II, 2021 - 2021

KÖKLÜ O., HÜLAĞA KADEROĞLU G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çiğ ve Yarı-İşlenmiş Somon (Salmo salar) Balığında Alerjen Parvalbumin Yapının Düzeyi ve Gen Ekspresyonunun Araştırılması, 2018 - 2019