

NESLİHAN BALAMİR

Ziraat Yüksek Mühendisi
Eğitmen



Üniversite lisans eğitimini Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Ziraat Mühendisliği Bitki Koruma Bölümü'nde 2005-2009 yılları arasında tamamladı. Lisansının son dönemini Erasmus Programı ile Slovenya Ljubljana Üniversitesi Biyoteknoloji Bölümü'nde yaptı. 2009 yılında Yıldız Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Moleküler Biyoloji ve Genetik bölümünde yüksek lisansa başladı. Yüksek lisans döneminde Buğday Ekolojik Yaşamı Destekleme Derneği ile tanıştı. Gönüllülük döneminin ardından dernekte işe girdi ve iki yıl %100 Ekolojik Pazarlar'da ziraat mühendisi olarak çalıştı.

2011 yılında Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından yetkilendirilmiş organik tarım kontrol ve sertifikasyon kuruluşunda 3.5 yıl organik tarım kontrolörü, ürün belgelendirme bölüm sorumlusu ve eğitim sorumlusu olarak çalıştı. 2014 yılında yüksek lisans tezini TÜBİTAK-MAM Gen Mühendisliği ve Biyoteknoloji Enstitüsünde tamamladı. 2014'te, çalıştığı kontrol sertifikasyon firmasından ayrılarak organik üretim yapmaya başladığı Ekin Organik firmasını kurdu. Ekin Organik firmasında ürün geliştirme bölümünde ve bir kontrol ve sertifikasyon firmasında organik tarım ve iyi tarım uygulamaları sertifikeri olarak çalıştı. 2015-2017 yılları arasında organik sertifikalı üretim yapan Ekoloji Market Gıda Turizm Tic. Ltd. Şti firmasında yönetici olarak çalıştı.

Temmuz 2017-Temmuz 2019 yılları arasında Sümerbank Gıda Turizm A.Ş firmasında şirket müdürü olarak çalıştı. Siyez buğdayını, anavatanı Kastamonu'da 150 üretici, 7.000 dönüm üretim alanı 3.000 ton üretim miktarı olacak şekilde yönetti. Siyez buğdayı ile çeşitli ürünler geliştirdi, pazara sundu. 2018 yılında İtalya Bologna Üniversitesi'nde düzenlenen 'Buğday ve Sağlık' konferansında siyez buğdayı hakkında hazırladığı poster, konferansın bilimsel komitesi tarafından sunuma uygun bulundu ve çalışmasını konferansta sergiledi. Anadolu coğrafyasında siyez buğdayı ile başlattığı çalışmalarını zerun buğdayı başta olmak üzere karakılıçık, kunduru, akbuğday gibi atalık yerel buğdaylarla sürdürdü.

Eylül 2019'da Acıbadem'de Zerun 1650 isimli ekşi mayalı ekmekler, sağlıklı atıştırmalıklar, makarnalar, tarhanalar yapan imalathane/atölye/fırını eşi Cantuğ Balamir ile kurdu. Halen Acıbadem Zerun'da çalışmalarına devam ediyor ve borcu olduğunu düşündüğü Anadolu coğrafyası için çalışıyor. Atalık buğdaylar başta olmak üzere organik tarım, iyi tarım, ekşi maya, üretim tesisi kurulumu gibi konularda firmalara eğitim ve danışmanlık yapmaya devam ediyor.