Tadım Uzmanı Serdar Öçten ÜNSAL

Adı ve Soy adı	: Serdar Öçten ÜNSAL
Unvanı	: Tadım uzmanı
Doğum Tarihi	: 1963
E-Posta Adresi	: sounsal@gmail.com
Telefon (Cep)	: +90 537 660 42 26
Adresi	: Aydınlıkevler Mah. Çağrı Sok. No:26/1 Aydınlıkevler, ANKARA

Öğrenim Bilgisi

Ön Lisans Programı, 2012 : Balıkesir Üniversitesi, Edremit Meslek Yüksekokulu, Zeytin Endüstrisi

Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler

K. D., **Serdar Öçten ÜNSAL,** A. Tatlı 2010. Zeytinyağında Tağşiş ve Saflık Kriterleri. Zeytin ve Zeytinyağı Sektöründe Ortak Akıl ve Güç Birliği (1) Lazer Ofset Matbaa. 378 s. İskitler, Ankara. (Poster Bildiri)

Unsal, Serdar Octen M. Kivrak, A. Tatlı, A. O. Kopar, 2011. Packaging Options For Olive Oil. 9.Th Euro Feed Lipid Congress. 18–21 September. Rotterdam, Netherlands. (Poster Bildiri)

Özçelik, B., **Serdar Öçten ÜNSAL,** A. Tatlı, 2012. Türkiye' nin Farklı Bölgelerine Özgü Zeytinlerden Elde Edilen Sızma Zeytinyağlarının Lezzet Profillerinin Karakterizasyonu. YABİTED I. Bitkisel Yağ Kongresi. 12 – 14 Nisan. Adana. (Poster Bildiri)

Uygun, H., **Serdar Öçten ÜNSAL**, C. Kurtoğlu, A. Tatlı, 2012. Zeytin Budama Artıklarının Değerlendirilmesi. III. Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi.16-18 Mayıs. Aydın. (Poster Bildiri)

Ünsal, Serdar Öçten C. Kurtoğlu, F. Kaytancı, A. Tatlı, 2012. Zeytinyağı Atıklarından Bio Pestisit Eldesi. III. Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi.16-18 Mayıs. Aydın. (Poster Bildiri)

Kıvrak, M., **Serdar Öçten ÜNSAL**, F. Kaytancı, A. Tatlı, 2012. Zeytin Pirina Atıklarının Değerlendirilmesi. III. Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi.16-18 Mayıs. Aydın. (Poster Bildiri)

Seydi, T., T. Doğan, **Serdar Öçten ÜNSAL,** A. Tatlı, 2012. Türk Mutfağında Zeytinyağlı Yemeklerin Önemi. III. Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi.16-18 Mayıs. Aydın. (Poster Bildiri)

Uluata S., Ü. Altuntaş, **Serdar Öçten ÜNSAL**, A Tatlı, B. Özçelik, 2012. Determination of some Chemical characteristics and antioxidant activity of extra virgin olive oil belong to Gaziantep District. 10.th Euro Fed Lipid Congress. 23–26 Septembre. Cracow, Poland. (Poster Bildiri)

Uluata S., B. Özçelik, Ü. Altuntaş, A Tatlı, **Serdar Öçten ÜNSAL**, 2012. Gaziantep Yöresine Ait Sızma Zeytin Yağlarının Bazı Karakteristik Özellikleri ve Antioksidan Aktivitelerinin Belirlenmesi. Türkiye II. Zeytin ve Zeytinyağı Kongresi, 02-06 Ekim. Şanlıurfa. (Poster Bildiri)

Diğer Yayınlar

2008 yılında Balıkesir Üniversitesi, Zeytincilik eğitimi
2007-2008 yıllarında ONAOO 'dan Sertifikalı Zeytinyağı Tadım eğitimi
2009 yılında TARİŞ Zeytinyağı Tadım Eğitimi
2010-2011 yıllarında Zeytinyağı Üretim Makinaları eğitimi
2010-2011 yıllarında zeytin fidanı, sulama, gübreleme ve yetiştiricilik eğitimi
2008 – 2012 yılları arası Profesyonel olarak IOC akredite AYTB laboratuvarı resmi Zeytinyağı Tadım Panelisti
2011 – 2012 yılları arasında IOC (international olive counsil) Uluslararası Zeytinyağı Konseyi, İspanya 'dan akreditasyon

2008 – 2012 – 2013-2014 yılında Zeytindostu Derneği Ankara temsilciliği
2011 yılında Zeytindostu Derneği yönetim kurulu üyesi ve Dernek Genel Sekreterliği, 2011- 2014 Nisan
2014 yılında ZEYTİNDOSTU DERNEĞİ yönetim kuruluna seçildim ve 06.03.2015
2011-2012- 2013- 2014 yılı Zeytindostu Derneği Zeytindostu Derneği Zeytinyağı tadım eğitimleri ve Ulusal Zeytinyağı Ödülleri Genel Koordinatörlüğü
2011 yılında ZZTK (Zeytin ve Zeytinyağı Tanıtım Komitesi) nın zeytinyağı tanıtım kampanyasında İstanbul / İstinye park etkinliği
2012-2013 -2014 yılı Zeytindostu Derneği Zeytinyağı Tadım Paneli Koordinatörlüğü
2009-2010-2011-2012-2013-2014 yıllarında üniversitelerimiz ve ticaret borsalarınca düzenlenen Zeytin kongrelerine katılım ve poster sunumları (Uludağ Üniversitesi Zeytin Öğrenci Kongresi- Adnan Menderes Üniversitesi Zeytin Öğrenci Kongresi, Harran Üniversitesi)
2013– 2014 Yıllarında düzenlenen 6. ve 7. Zeytindostu Derneği Ulusal Zeytinyağı Kalite yarışmasının tadım paneli liderliği
2013-2015 ZEYTED- Zeytin Teknikerleri Derneği Başkanlığı
2010 yılında Almanya- Münih – Euro Fed Lipid
2011 yılında Hollanda – Roterdam- Euro Fed Lipid
2012 yılında Polonya- Krakow- Euro Fed Lipid
Uluslararası Bitkisel Yağ kongreleri poster sunumları
Ulusal merkezi Adana'da bulunan YABİTED, Yağ Bilimi Teknolojisi Derneği Denetleme Kurulu üyesi ve Merkezi Münih'te bulunan EURO FED LİPİD üyesi
05 Haziran 2016– 09 Haziran 2016 İsrail / Terraolivo International Olice Oil Competition – Uluslararası zeytinyağı yarışması Türkiye adına Jüri üyeliği

Zeytinyağı Duyusal Analiz (Tadım) Eğitimleri

- Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü 2009-2011-2012-2013-2014 yılları 3. sınıf öğrencilerine
- Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi 2011-2012-2013-2014 yılı, 3. sınıf öğrencilerine.
- İMKB Turizm ve Otelcilik Anadolu Meslek Lisesi 2009-2010-2011-2012 yılları 3. sınıf öğrencilerine.
- 6 Mayıs 2011 tarihinde Zeytindostu Derneği Yatağan Ortak Akıl ve Güçbirliği Toplantısı, Kursiyerlere.
- 25 Ekim 2011 tarihinde Zeytindostu Derneği Antalya Ortak Akıl ve Güç Birliği Toplantısı, Kursiyerlere.
- Muğla İl Tarım Müdürlüğü personeline, 2011 yılı.
- Muğla İlçe Tarım Müdürlükleri personeline, 2011 yılı.
- 2011 yılında Didim Ziraat Odası'nca düzenlenen Zeytinyağı Duyusal Analiz Eğitimi, kursiyerlere.
- Balıkesir Üniversitesi EMYO 2009-2010-2011-2012 öğrenci ve düzenlenen kurslardaki kursiyerlere.
- 2012 yılında Şanlıurfa Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi ve Zeytindostu Derneğinin ortak düzenlediği Zeytinyağı Duyusal Analiz Eğitimi etkinlikleri kapsamında katılımcılara.
- 2011 yılında Antakya İl Tarım Müdürlüğü ve Hatay Valiliğince düzenlenen Zeytin Çalıştayı – Zeytinyağı Duyusal Analiz Eğitimi – katılımcılarına.
- 2012 yılında Ankara Üniversitesi Eczacılık Fakültesi, öğretim üyelerine.
- 2013 yılında Akhisar, İzmir, Antalya, Şanlıurfa, Ankara, Gaziantep zeytinyağı duyusal analiz eğitimleri.
- 2013 yılında Akhisar'da Manisa Valisi, Akhisar Kaymakamı, Akhisar Belediye Başkanı olmak üzere bürokratlara Zeytinyağı Duyusal Analiz eğitimi.
- 22 Aralık 2013 Aydın ili Didim ilçesinde özel okulda çocuklara 3 gün süren bir eğitim, "Zeytini kuşlar diker, çocuklar toplar"

• 2013 – 2014 yılları kasım ayında hangizeytinyagi.com ve Akkızhan butik otel sponsorluklarında 3 günlük" ZEYTİNYAĞINA YOLCULUK" adı altında özel Zeytinyağı Duyusal Analiz eğitimleri ve zeytin üretimi.
• 2013 yılı içerisinde İstanbul'da Saniter Laboratuvarı ve Zeytindostu derneği iş birliği ile Zeytinyağı Duyusal Analiz eğitimi gerçekleştirdim.
• 2014 yılı içerisinde Edremit / Belediye iş birliği ve Burhaniye / Kaymakamlık ve İlçe Tarım Müdürlüğü iş birliği ile Zeytinyağı Duyusal Analiz (tadım) eğitimleri.
• 2014 yılı mart ayında Başbakanlık Vakıflar Genel Müdürlüğü Vakıf Zeytinlikleri İşletme Müdürlüğü personeline Zeytinyağı Duyusal Analiz (tadım) eğitimleri.
• 2014 yılı HAUS – Hakkı Usta Oğulları Makine Sanayi/ Aydın fabrika yönetim kurulu ve teknik personeli Zeytinyağı Duyusal Analiz (Tadım) Eğitimi.
• 2014 yılı MUTSO (Muğla Ticaret ve Sanayi Odası) GEKA (Güney Ege Kalkınma Ajansı) Zeytindostu Derneği ortak projesi ile Muğla ili ve ilçeleri Zeytinyağı Duyusal Analiz (tadım) eğitimleri.
• MUTSO Zeytinyağı Duyusal Analiz (tadım) eğitimleri.
• Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Zeytinyağı Duyusal Analiz (tadım)eğitimi.
• Yatağan ilçesi Zeytinyağı Duyusal Analiz (Tadım) Eğitimi.
• Ortaca ilçesi Zeytinyağı Duyusal Analiz (Tadım) Eğitimi.
• Datça ilçesi Zeytinyağı Duyusal Analiz (Tadım) Eğitimi.
• 2014 yılı aralık ayında Saniter Gıda Laboratuvarı sponsorluğunda Bodrum/ Turgutreis'te Zeytinyağı Duyusal Analiz (Tadım) Eğitimi.
• 2014 yılı sonuna kadar her ay İzmir'de Zeytindostu Derneği'nce düzenlenen Zeytinyağı Duyusal Analiz (Tadım) eğitimlerinde eğitmen ve koordinatör, 2012 – 2013 -2014 yıllarında üretimine destek verdiği zeytinyağları, birçok uluslararası yarışmalarda altın madalyalar almıştır.
• 31 Ocak 2015 – SANİTER GIDA LABORATUVARI – Ataşehir / İstanbul Zeytinyağı Duyusal Analiz (Tadım) Eğitimi.
• 14.03.2015 Saniter Gıda Laboratuvarı / İstanbul Zeytinyağı Duyusal Analiz eğitimi.
• 17.03.2015 Çankaya İMKB Turizm ve Otelcilik Anadolu Meslek Lisesi öğrencileri Ankara Zeytinyağı Duyusal Analiz (Tadım) Eğitimi.
• 28.03.2015 İzmir / Alaçatı 6. Ot Festivali kapsamında Köstem Otel'de Zeytinyağı Duyusal Analiz (Tadım) Etkinliği.
• 08.04.2015 Ankara Gazi Üniversitesi Gastronomi bölümü öğrencileri Zeytinyağı Duyusal Analiz (Tadım) Eğitimi
• 11.04.2015 'Adana Kalite ve Sağlıkla Buluşuyor' etkinliği, Zeytinyağı Duyusal Analiz (Tadım) Eğitimi.
• 20.04.2015 İstanbul'da özel bir okulun ana sınıfı öğrencilerine zeytin ve zeytinyağı tadım, tanıtım etkinliği.
• 31.05.2015 İstanbul Balat Kültür Evi Zeytinyağı Duyusal Analiz (Tadım) Eğitimi.
• 12.08.2015 İstanbul TAV Atatürk Airport Hotel BTA personeli Zeytinyağı Duyusal Analiz (Tadım) Eğitimi.
• 19.08.2015 İzmir TAV Adnan Menderes Airport Hotel, BTA personeli Zeytinyağı Duyusal Analiz (Tadım) Eğitimi.
• 09.09.2015 Ankara TAV Esenboğa Airport, BTA personeli Zeytinyağı Duyusal Analiz (Tadım) Eğitimi.
• 03 Ekim 2015 Ankara Zeytinyağı Duyusal Analiz (tadım)Eğitimi, İMKB Çankaya Turizm Otelcilik.
• 09/12 Kasım tarihleri arasında" Şanlıurfa Organik Zeytin Üretiyor, Geleceğe Umutla Bakıyor" Projesi 2015 yılı GAP organik değer zinciri mali destek programı kapsamında, Kalkınma Bakanlığı, GAP idaresi, Karacadağ Kalkınma Ajansı, Harran Üniversitesi ve Ziraat Fakültesi iş birliği ile Şanlıurfa'da Harran Üniversitesi Osmanbey yerleşkesinde 70 katılımcıya Zeytinyağı Duyusal Analiz (Tadım) Eğitimi.

• 09 Aralık 2015 tarihinde İstanbul Özyeğin Üniversitesi, Nar Gourmet iş birliği ile yapılan" Zeytinin İzinde" Zeytinyağı yolculuğu ile yemek köşe yazarları (Blogger) ve öğrencilere Zeytinyağı Duyusal Analiz (Tadım) Eğitimi.
• 27 Şubat 2016 Peak Hotel İstanbul, İstanbullu yemek köşe yazarları, mutfak şefleri ve kursiyerlere Zeytinyağına Yolculuk Programı Zeytinyağı Duyusal Analiz eğitimi.
• 07 Mayıs 2016 Beyond Hotel İzmir, İzmirli yemek köşe yazarları, mutfak şefleri ve kursiyerlere Zeytinyağına Yolculuk Programı – Zeytinyağı Duyusal Analiz Eğitimi
• 26 Temmuz- 27 Temmuz 2017 Harran Üniversitesi, Kalkınma Bakanlığı, GAP İdaresi ve Karacadağ Kalınma Ajansı iş birliği ile 'Şanlıurfa Organik Zeytinyağı Üretiyor' projesi kapsamında 70 kişiye 2 günlük Zeytinyağı Duyusal Analiz (Tadım) Eğitimi.
• 17 Şubat 2018 tarihinde İstanbul –Peak Otel– Zeytinyağına yolculuk duyusal analiz (Tadım) Eğitimi programı ile yemek bloggerları, kursiyerler ve gazetecilerden oluşan 43 katılımcıya eğitim.