

ZEYTİNE DAİR ZEYTİNYAĞI AKADEMİSİ

“bir damla bi dünya”

Gönlüne ‘bir damla bi dünya’ düşenlere...

Zeytinyağı Akademisi, 2019 Mayıs'ında İstanbul'da, çekirdek bir kadro ile 30 yıllık sektör tecrübesi olanları bir araya getirerek:

*Yapılıp unutulmaların

*İstenip yapılamayanların

*Ve yapılması gerekenlerin

Hayata geçirilmesinin bir zorunluluk olduğu fikrinin olgunlaşmasıyla ortaya çıkmıştır.

Zeytin sofralık zeytin ve zeytinyağı sektöründeki bütün bileşenlerin bir araya getirilerek mevcut bilgi karmaşasına bir çözüm bulmak gayesi ile Üniversite – Kamu – Sektör iş birliği katkısıyla: İlk yıl, birinci basamakta ulusal sektörün, 2 ile 5 yıllık hedefle kendi binasında ve kendi kadrosuyla ikinci basamakta uluslararası sektörün ihtiyacı olan bütün eğitimleri verebilecek düzeyde bir **Zeytinyağı Akademisi** kurulması kararlaştırılmıştır.

Zeytinyağı Akademisi'nin amacı, sektörün tüm kesimlerini birleştirmek, sektörün sorunlarına ortak akılla çözüm üretmek ve bu sayede ülkemiz zeytinciliğini geliştirmek ve layık olduğu onurla tahtına oturtmaktır.

İlk somut adımlar, internet üzerinde zeytinciliğin sorunlarını ve çözüm yollarını tartışan bir grup zeytin sevdalısı tarafından atılmıştır.

Sonraki süreç zeytin ağacına gönül veren insanların sık sık bir araya gelmesi şeklinde başlamış; birçok zeytinci, illerde ve yörede geniş katılımlı sektörel toplantılar yapmıştır. Bu çalışmalarımız, tamamen gönüllülük esasıyla ve hemen her hafta bir araya gelme şeklinde devam etmiştir.

Zeytinyağı Akademisi, kuruluşundan itibaren ülkemiz zeytin, sofralık zeytin ve zeytinyağı sektörünün ulusal ve uluslararası düzeyde yüksek büyüme potansiyeline sahip olduğunu, öngörmektedir. Gerek miktar/kantite gerekse kalite bilincinde beklenen sıçrama; bahçeden sofraya tüm zeytin ürünlerinin üretimi, pazarlaması, tüketimi ve denetiminin tüm bileşenler için hakkaniyet duygusu ve ilgili yasal mevzuat çerçevesinde sürdürülebilir şekilde gerçekleşmesine bağlıdır.

Büyümenin ilk ayağı olan zeytin tarımında ivme, gıda güvenliği, çevre koruma ve pazarlamada serbest rekabet koşulları sağlanarak tüketimin ve dış ticaret hacminin artmasıyla muhakkak karşılığını bulacak; Türkiye, dünya zeytinciliğinde kaliteli sofralık zeytin ve zeytinyağı üretimi ve adil ticaret hedefiyle büyük bir aktör olacaktır.

Unutulmamalıdır ki; zeytin üretiminde kaliteli ham dane, pazarlamada işleme teknikleri, kaliteli bileşenler, nihai tüketim ve ihracatta katma değeri yüksek ürün eldesi, sektörel istihdam, bunların gerçekleşmesi için de doğru BİLGİ ve doğru EĞİTİM şarttır.

Zeytinyağı Akademisi'nin ana misyonu, “Ulusal ve Uluslararası Paydaşlar Zeytincilik Sektörü”nün tüm ana ve yan kolları ile hızla büyümesini temin edecek düşünsel ve eylemsel altyapının kurulmasına, kamu, sivil toplum kuruluşları ve özel sektör arasında ortak akıl ve ortak bir adres yaratarak ulusal ve uluslararası zeytinciliğin yapısal gücünün geliştirilmesine, ürünün tanıtımına, markalaşmanın teşvik edilmesine öncülük etmektir.

Akademi'de yapılacak çalışmalar zeytin, sofralık zeytin ve zeytinyağı üretimi, tüketimi ve ticaretinin geliştirilmesine, üretimin kayıt altına alınmasına, üretici, sanayici, iç ve dış pazar entegrasyonunun sağlanmasına katkı sunacaktır. Avrupa Birliği Zeytin ve Zeytinyağı Ortak Piyasa Düzenine uyumun gerçekleştirilmesine, sektörel ilgili piyasa koşulları ve uluslararası gelişmeler ışığında planlar oluşturarak dünya rekabetinin arttırılmasına zemin hazırlayacaktır.

Sektörün sorunlarını Avrupa Tarımsal Destekleme ve Yönlendirme Kurulu'na raporlar halinde ileterek acilen çözüme kavuşturulmasına yönelik gerekli raporları ilgili kurullara sunacaktır.

Zeytinyağı Akademisi, sektörde; üreticisi, tüccarı, sanayicisi, ihracatçısı, sivil toplum kuruluşları, üniversiteleri, ilgili bakanlıkları, kamu ve araştırma kuruluşları ile bu ortak platforma 'zeytin ve zeytinyağı farkındalığı'na ısrarla vurgu yaparak gerekli her türlü tadım, tanıtım ve teknolojileri **eğitimini farkındalık esası** ile ulusal ve uluslararası düzeyde yapmaktadır.

Eğitimlerimiz Eylül 2021 de başlayacaktır.

Öncelikle Zeytinyağı Akademisi İç hizmet eğitimleri ve Zeytinyağı Akademisi Panel kalibre çalışmalarımız başlayacaktır.

Ülkemizde ve dünyada en etkin birim olmayı hedeflemektedir.

Zeytinyağı Akademisi ülkemizin seçkin öğretim üyeleri, uluslararası zeytin ve zeytinyağı sektöründe ülkelerini en üst düzeyde temsil eden uzmanlar, alanlarında başarılı çalışmaların altına imza atmış değerli hizmetlerini esirgemeyen kamu ve özel sektör çalışanları ile; toplamda yüz civarında akademisyen, uluslararası uzman, sektör çalışanı ve bileşenleri ile hizmet vermeyi hedeflemektedir.

I. ZEYTİNYAĞI AKADEMİSİ EĞİTİMLER

1.1. SOFRALIK ZEYTİN DUYUSAL ANALİZ EĞİTİMLERİ RUTİNDE YILDA 6 EĞİTİM

Prof. Dr. Mihriban KORUKLUOĞLU

Düzeyi Ulusal
Belge Katılım Belgesi

ZEYTİNYAĞI AKADEMİSİ

SOFRALIK ZEYTİN

DUYUSAL ANALİZ EĞİTİMİ

BAŞLARKEN

Yılda 3 Eğitim

Düzeyi Ulusal/ Uluslararası
Belge Katılım Belgesi

ZEYTİNYAĞI AKADEMİSİ

SOFRALIK ZEYTİN

DUYUSAL ANALİZ EĞİTİMİ

ÖĞRENİYORUZ

Yılda 2 Eğitim

Düzeyi Uluslararası
Belge Katılım Sertifikası

ZEYTİNYAĞI AKADEMİSİ

SOFRALIK ZEYTİN

DUYUSAL ANALİZ EĞİTİMİ

UZMANLIK EĞİTİMİ

Yılda 1 Eğitim

1.2. NATÜREL ZEYTİNYAĞI DUYUSAL ANALİZ EĞİTİMLERİ RUTİNDE YILDA 16 EĞİTİM
Prof. Dr. Renan TUNALIOĞLU

Düzeyi
Belge

Ulusal
Katılım Belgesi

ZEYTİNYAĞI AKADEMİSİ
NATÜREL ZEYTİNYAĞI
DUYUSAL ANALİZ EĞİTİMİ
İLK ADIM
Yılda 6 Eğitim

Düzeyi
Belge

Ulusal
Katılım Belgesi

ZEYTİNYAĞI AKADEMİSİ
NATÜREL ZEYTİNYAĞI
DUYUSAL ANALİZ EĞİTİMİ
TANIŞALIM
Yılda 6 Eğitim

Düzeyi
Belge

Ulusal
Katılım Sertifikası

ZEYTİNYAĞI AKADEMİSİ
NATÜREL ZEYTİNYAĞI
DUYUSAL ANALİZ EĞİTİMİ
ÖĞRENİYORUZ
Yılda 3 Eğitim

Düzeyi
Belge

Uluslararası
Katılım Sertifikası

ZEYTİNYAĞI AKADEMİSİ
NATÜREL ZEYTİNYAĞI
DUYUSAL ANALİZ EĞİTİMİ
UZMANLIK EĞİTİMİ
Yılda 1 Eğitim

1.3. ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI ÜRETİM TEKNOLOJİLERİ EĞİTİMLERİ RUTİNDE YILDA 5 EĞİTİM
Prof. Dr. Beraat ÖZÇELİK

Düzeyi Ulusal
Belge Katılım Sertifikası
ZEYTİNYAĞI AKADEMİSİ
ZEYTİNYAĞI ÜRETİM TEKNOLOJİLERİ
OPERATÖR EĞİTİMİ
Yılda 2 Eğitim

Düzeyi Ulusal
Belge Katılım Sertifikası
ZEYTİNYAĞI AKADEMİSİ
ZEYTİN ÜRETİM TEKNOLOJİLERİ
OPERATÖR EĞİTİMİ
Yılda 2 Eğitim

Düzeyi Ulusal
Belge Katılım Sertifikası
ZEYTİNYAĞI AKADEMİSİ
ZEYTİNYAĞI AMBALAJLAMA TEKNOLOJİLERİ
OPERATÖR EĞİTİMİ
Yılda 1 Eğitim

1.4. ZEYTİN YETİŞTİRİCİLİĞİ ÜRETİCİ EĞİTİMLERİ RUTİNDE YILDA 3 EĞİTİM
Prof. Dr. Rafet ASLANTAŞ

Düzeyi Ulusal
Belge Katılım Sertifikası
ZEYTİNYAĞI AKADEMİSİ
ZEYTİN YETİŞTİRİCİLİĞİ
ÜRETİCİ EĞİTİMİ
Yılda 2 Eğitim

Düzeyi Ulusal
Belge Katılım Sertifikası
ZEYTİNYAĞI AKADEMİSİ
ZEYTİN YETİŞTİRİCİLİĞİ
UZMAN ÜRETİCİ EĞİTİMİ
Yılda 1 Eğitim

1.5. ZEYTİNYAĞI SABUN ÜRETİMİ EĞİTİMLERİ RUTİNDE YILDA 2 EĞİTİM

Prof. Dr. Sema BAĞDAT

Düzeyi

Ulusal

Belge

Katılım Sertifikası

ZEYTİNYAĞI AKADEMİSİ

ZEYTİNYAĞI KATI SABUNU

ÜRETİCİ EĞİTİMİ

Yılda 2 Eğitim

Düzeyi

Ulusal

Belge

Katılım Sertifikası

ZEYTİNYAĞI AKADEMİSİ

ZEYTİNYAĞI LİKİT SABUN

ÜRETİCİ EĞİTİMİ

Yılda 2 Eğitim

1.6. GASTRONOMİ VE TURİZM EĞİTİMİ TURLARI RUTİNDE YILDA 4 EĞİTİM

Prof. Dr. Düriye BOZOK

Düzeyi

Ulusal

Belge

Katılım Belgesi

ZEYTİNYAĞI AKADEMİSİ

GASTRONOMİ VE TURİZM EĞİTİMİ TURLARI

TESİS VE MÜZE TURLARI

Yılda 2 Eğitim

Düzeyi

Ulusal

Belge

Katılım Belgesi

ZEYTİNYAĞI AKADEMİSİ

GASTRONOMİ VE TURİZM EĞİTİMİ TURLARI

ZEYTİN HASADI TURLARI

Yılda 2 Eğitim

II. ZEYTİNYAĞI AKADEMİSİ SEKTÖR PANELLERİ

2.1. SEKTÖREL PANELLER RUTİNDE YILDA 52 EĞİTİM

Prof. Dr. Gülcan ÖZKAN

Düzeyi

Ulusal/Uluslararası

Belge

Katılım Belgesiz

ZEYTİNYAĞI AKADEMİSİ

SEKTÖREL PANELLER

İKİ HAFTA BİR KONU BİR KONUK

Yılda 26 Eğitim

III. ZEYTİNYAĞI AKADEMİSİ ZEYTİNE DAİR DERGİ

3.1. ZEYTİNYAĞI AKADEMİSİ DERGİSİ RUTİNDE YILDA 3 DERGİ

Yılda 3 Dergi

Dergimiz **HAKEM ONAYLI BİLİMSEL DERGİ** olarak yayımlanacaktır.

Dergimiz yılda 3 defa 4 ayda bir yayımlanacaktır.

Dergimiz 3 bölümden oluşacaktır.

ZEYTİNYAĞI AKADEMİSİ

ZEYTİNE DAİR Dergi

“bir damla bi dünya”

İmtiyaz Sahibi

Abidin **TATLI**

Araştırmacı Yazar

Genel Yayın Yönetmeni

Kezban **SELÇUK**

Gazeteci/ Yazar

1. BÖLÜM

Sektörel/ Haber Yayın Yönetmeni

Hüsamettin **BERBER**

Gazeteci

Bir önceki yayımdan yeni yayım dönemine kadar, ülkemizde ve dünyada zeytin ve zeytinyağı sektörel haberler, söyleşiler, gelecek etkinlikler...

2. BÖLÜM

Teknik Yayın Yönetmeni

Prof. Dr. Renan **TUNALIOĞLU**

Yaklaşık 30 sabit yazar, uzmanlık konularında köşe yazısı hazırlanacaktır. Konular serbest olarak köşe yazarına bırakılacak ve yayımdan iki ay önce hangi konuda yazacağı ya da özel bir dönem ve sektörel bir talep olması durumunda konu, birlikte istişare edilecektir.

Akademimizde görev alan her hocamız köşe yazarıdır.

3. BÖLÜM

Bilimsel Yayın Yönetmeni

Prof. Dr. Gülcan **ÖZKAN**

Makaleler yaklaşık 10 ile 30 sayfa arasında olacaktır. İlk yıl; makale temini, akademi yönetimi tarafından sağlanacaktır.

Her sayıda en az 2, en fazla 4 Hakem onaylı makale,

Her sayıda en az 2, en fazla 4 serbest makale planlanmaktadır.

IV. ZEYTİNYAĞI AKADEMİSİ OLİVE İSTANBUL INTERNATIONAL OLIVE & OLIVE OIL COMPETITION

4.1. ZEYTİNYAĞI AKADEMİSİ

OLİVE İSTANBUL (INTERNATIONAL OLIVE & OLIVE OIL COMPETITION)

ULUSLARARASI NATÜREL ZEYTİN & ZEYTİNYAĞI KALİTE YARIŞMASI
RUTİNDE YILDA 1 YARIŞMA (Mayıs 2022 başlayacaktır).

V. ZEYTİNYAĞI AKADEMİSİ ULUSLARARASI KONGRE

5.1. ZEYTİNYAĞI AKADEMİSİ ULUSLARARASI KONGRE

Çalışma alnımıza giren bütün faaliyetleri içine alacak şekilde **iki yılda bir** Uluslararası Kongre düzenlenecektir.
2023 Eylül'ünde ilk kongre yapılacaktır.

SONUÇ

Sonuç olarak da yılda 92 etkinlik yapılacaktır.

36 Eğitim

26 Sektörel Panel

Yılda 3 Sayı Dergi

Yılda **bir** Uluslararası Yarışma

İki Yılda **bir** Uluslararası Kongre

Sizinle her etkinlikte olmak bize güç verecektir.

Bizimle birlikteliğe ne dersiniz?

ZEYTİNYAĞI AKADEMİSİ

İletişim

Ziya Gökalp Mahallesi, Ayazma Konutları, B1 Blok No: 12
34490, Başakşehir, İstanbul- **TÜRKİYE**

Avrupa İletişim

Es Montse Godoy

CEO

MG Talent, Strategic Consulting for Agrifood Companies.

Granada, ESPAÑA

Mobil : +90 533 456 63 60

: +34 665 49 92 11

Tel-Faks : +90 212 909 09 46

E-posta : info@zeytinyagiakademisi.org

: montserratgodoy@gmail.com

: zeytinyagiakademisi@gmail.com

WhatsApp : +90 533 456 63 60

Web : Zeytinyağı Akademisi

<http://www.zeytinyagiakademisi.org>

Facebook : Zeytinyagiakademi

<https://www.facebook.com/zeytinyagiakademi/>

Instagram : Zeytinyagiakademisi

<https://www.instagram.com/zeytinyagiakademisi/>

Twitter : @ZeytinyagA

<https://twitter.com/zeytinyaga>

Linkedin : Zeytinyağı-akademisi

<https://www.linkedin.com/company/zeytinyağı-akademisi>

Pinterest : Zeytinyagiakademisi

<https://tr.pinterest.com/zeytinyagiakademisi/> saved/