

EĞİTİMİN AMACI

• Zeytin yetiştiriciliğine karar verilmesinden mutfağa kadar geçen süreçte, zeytinyağı kalitesini etkileyen birçok faktör vardır.

• Bahçe tesisi, çeşit seçimi, sulama, budama, gübreleme; hastalık ve zararlılarla mücadele, yabancı ot kontrolü; hasat yöntemi, işleme, depolama ve ambalajlama aşamaları zeytinyağı kalitesini direkt olarak etkileyen etmenler arasında yer alır.

• Zeytinyağında üretim hatalarından dolayı oluşan kusurlar, zeytinyağının sınıflandırılmasında, ticaretinde ve tüketiminde önemli rol oynamaktadır. Bu nedenle, natürel zeytinyağlarında uygulanan duyusal analiz yöntemine dair temel bilgilerin, zeytinyağı pazarlaması ile uğraşan kişilerle eğitim ve bilinçlendirme çalışmaları yapılarak paylaşılması hedeflenmektedir.

EĞİTİMİN HEDEFLERİ

• Natürel zeytinyağlarında duyusal analiz yöntemine ilişkin temel bilgilerin paylaşılması,

• Hedef kitleye kaliteli natürel zeytinyağlarının tanıtılması,

• Natürel Zeytinyağı Duyusal Analiz Yöntemi ile natürel zeytinyağlarında kusurların ve pozitif özelliklerin belirlenmesi.

VERİLECEK BELGE

•Katılım Belgesi

EĞİTİM PROGRAMI

Eğitmenler

Zeytin Yetiştiriciliği : 1 eğitimci,
Zeytinyağı Üretim Prosesi : 1 eğitimci,
Depolama ve Ambalajlama : 1 eğitimci,
Zeytinyağı Duyusal Analizi : 1 eğitimci, diğer eğitimciler asiste edeceklerdir.

KONU BAŞLIKLARI

• Zeytin Yetiştiriciliği, Zeytin ve Zeytinyağı Kalitesine Etkisi (½ saat). (Zeytinyağı kalitesini etkileyen faktörlerden sulama, budama, gübreleme, hastalık ve zararlılarla mücadele ile hasat yöntemi konuları işlenecektir.)
- Zeytinde Yetiştiricilik
- Zeytinde Sulama
- Zeytinde Gübreleme
- Zeytinde Zirai Mücadele
- Zeytinde Hasat

• **Zeytinyağı Üretimi ve Aşamaları, Zeytinyağının Tanımı ve Sınıflandırılması (½- 1 saat). (Zeytinyağı kalitesini etkileyen faktörlerden zeytinin yağa işlenmesi, muhafaza ve ambalajlama aşamaları konuları işlenecektir.)**
- Zeytinyağının Üretim Aşamaları
- Zeytinyağını Tanımlama
- Zeytinyağının Sınıflandırılması

• **Zeytinyağının Depolanması ve Ambalajı (½-1 saat). (Zeytinyağının muhafaza ve ambalajlama aşamaları konuları işlenecektir.)**
- Zeytinyağının Depolanması
- Zeytinyağının Ambalajlanması

• **Natürel Zeytinyağı Duyusal Analiz Metodu (3- 4 saat).**
- Pozitif Özelliklerin Tanıtılması
- Kusurların Tanıtılması
- Natürel Zeytinyağı Duyusal Analiz Metodolojisi
- Natürel Zeytinyağı Tadımı
- Sertifika Töreni ve Kapanış

FORMLARI

- Anket Formları
- Eğitim Memnuniyeti Anketi
- Zeytinyağı Akademisi Tanıtım Broşürü
- Zeytinyağı Tadım Bilgilendirme Yazısı
- 10 cm Karton Cetvel
- Kalem, Silgi, Kalemtıraş
- 8 Adet Cam Mavi Tadım Bardağı
- 8 Adet 10 ml Tadım Numunesi
- Profil Kâğıdı
- Not Defteri

Bütün sarf malzeme ve numuneleri eğitim esnasında paket olarak sunulacaktır.
Saygılarımızla,

Zeytinyağı Akademisi