

## 26-27 TEMMUZ 2017 ZEYTİNYAĞI DUYUSAL ANALİZ (TADIM ) EĞİTİMİ PROGRAMI

09.00 - 09.45	Zeytin ağacı ve tarihçesi Zeytin Çeşitleri Zeytin bahçesi oluşturma
09.45	Çay ve kahve Molası
10.00 - 10.45	Zeytin üretimi Zeytin hasat yöntemleri Taşıma
10.45 - 11.00	Çay ve kahve molası
11.00 - 12.00	Zeytinyağı üretim makineleri Zeytinyağı üretimi Stoklama, ambalaj ve pazarlama
12.00 - 13.00	Öğle yemeği
13.00 - 13.45	Zeytinyağı ve sağlık Duyusal Analize giriş Profil kağıdı
13.45 - 14.00	Çay ve kahve molası
14.00 - 15.00	Duyusal analiz (tadım)
15.00 - 15.15	Duyusal analiz (tadım)
16.00 - 16.15	Çay ve kahve molası
16.15 - 17.00	Duyusal analiz (tadım)
17.00 -	Sertifika töreni



# ZEYTİNYAĞI DUYUSAL ANALİZ (TADIM) EĞİTİMİ

“Şanlıurfa Sağlıklı Yarınlar İçin Organik Zeytinyağı Üretiyoruz“ Projesi  
2016 Yılı GAP Organik Değer Zinciri Mali Destek Programı kapsamında  
Karacadağ Kalkınma Ajansı tarafından sağlanan mali katkı ile yürütülmektedir  
(TRC2/16GAP ODZ-02/0004)

**Eğitimci**  
**Zeytinyağı Tadım Uzmanı**  
**Serdar Öçten ÜNSAL**

## Bilgi ve Rezervasyon İçin:

Yrd.Doç.Dr. Ebru SAKAR  
Dekan Yrd.  
Harran Üniversitesi  
Ziraat Fakültesi  
Bahçe Bitkileri Bölümü  
Osmanbey Kampüsü ŞANLIURFA  
İletişim:0414 3183471 Cep.:05079720563  
ebru.sakar@harran.edu.tr-ebru.sakar09@gmail.com



**Tarih:** 26-27 Temmuz 2017 (Zeytinyağı Duyusal Analiz Eğitimi)  
**Saat:** 09:00-17:00  
**Eğitim Yeri:** Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi  
Osman Bey Yerleşkesi Şanlıurfa