

OLIVTECH
Zeytin, Zeytinyağı ve Teknolojileri Fuarı
19 – 22 Nisan 2012

FUAR ETKİNLİK PROGRAMI

1.GÜN // 19 Nisan 2012, Perşembe

Açılış Töreni:

Yer: İzmir Uluslararası Fuar Alanı, 3 No'lu Hol
Saat: 11.00

Paneller:

Yer: İzmir U.arası Fuar Alanı, 3 No.lu hol Panel Salonu
Saat:13.30

Konu: Türk Zeytinyağı'nda Dün, Bugün, Yarın
Moderatör: Dr.Mustafa Tan-UZZK Yönetim Kurulu Başkanı

Konuşmacılar: Mustafa Sepetçi – T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı (Ankara)
Müjdat Özbahçıvanoğlu – T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (Ankara)
Hüseyin Bozkurt-Ayvalık Ticaret Odası
Vedat Başaran – Yemek Sanatları Merkezi Başkanı

Saat:15.30

Konu: Zeytin'de Tarihe Yolculuk

Moderatör: Nedim Atilla

Konuşmacılar: Dr. Levent Köstem – Köstem Zeytin ve Zeytinyağı Teknoloji Müzesi
Mehmet Boynudelik – Adatepe Zeytinyağı Müzesi
Evren Ertür – Edremit Tarihi Zeytinyağı Aletleri Müzesi

Saat:17.30

Konu: Türk Sofralık Zeytininde Dün, Bugün, Yarın

Moderatör: Nedim Atilla

Konuşmacılar: Zeynep Kakinç – Mutfak Dostları Derneği
Meltem Zengin- Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Birliği
Mehmet Semerci- Balıkesir Zeytin ve Zeytinyağı Tanıtım Komitesi Başkanı
Muammer Güngör – Ant Gıda (Fora Zeytin ve Zeytinyağları)
Mustafa Fındık- Marmarabirlik

2.GÜN // 20 Nisan 2012, Cuma

Yer: İzmir Uluslararası Fuar Alanı, 3 No.lu Hol
Saat: 10:00 – 12.00

Turizmde Kariyer Günleri

Moderatör: Dr. Turgay Bucak – İzmir Üniversitesi

Dr. Ferika Özer Sarı – Yaşar Üniversitesi

Mehmet İşler – ETİK

Melih Kızılcan – Mövenpick Otel

Alex Baltazzi – Karavan Turizm (TÜRSAB)

Dr. Mustafa Tan – UZZK Yönetim Kurulu Başkanı

Necdet Polat – İzmir Aşçılar Derneği

Saat: 12:30 – 17:00

1.Chief Student Yemek Yarışması

“Ege Mutfağı’ndan Seçmeler”

İzmir Üniversitesi, İzmir Aşçılar Derneği ve İZFAŞ Olivtech 2012 işbirliği ile.

Yer : Kültür Park Fuar Alanı 3 Nolu Hol

3.GÜN // 21 Nisan 2012, Cumartesi // Workshop

Saat:11:00-13:00

Konu: “Sofralık Zeytin Tadımı, Zeytinyağı Tadımı ”

Moderatörler: Dr. Mustafa Tan-UZZK Yönetim Kurulu Başkanı

Ümmuhan Tibet- UZZK Zeytinyağı Tadım Paneli Lideri

Katılımcılar:

Şahnur Irmak-Türkiye’de Sofralık Zeytin Üretimi-Bornova Zeytincilik Araştırma İst.

Betül Meral- Sofralık Zeytin İşleme Teknikleri-Marmarabirlik

Efstathios Z. Panagou-Dünyada ve Yunanistan’ da Sofralık Zeytin IOC Sofralık Zeytin Tadım
Lideri-Agricultural University of Athens Dept. of Food Science and
Technology)

Saat 14:00-18:00

Konu: Sofralık Zeytinde Kalite ve Duyusal özellikler

Dudu Gönül Tolun-Sofralık Zeytinde Duyusal Özellikler-Ege Orman Vakfı

Efstathios Z. Panagou-Sofralık Zeytin’in Duyusal Özelliklerinin Tespiti Uygulamalı Tadım
Workshop- IOC Sofralık Zeytin Tadım Lideri-Agricultural University
of Athens Dept. of Food Science and Technology)