



Learning Teaching Activity- corso in inglese

VERSIONE ITALIA

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E CLAIM SALUTISTICI COME STRUMENTO DI MARKETING (C1)

Giorno 1. (26 Ottobre 2020 ore 10.00-13.30)

- Presentazione da parte del personale del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste della Turchia. Questa presentazione fornirà brevi informazioni sulle strategie di ricerca della Direzione generale della ricerca e delle politiche agricole, sui progetti di ricerca e sviluppo nel settore olivicolo. Presentazione degli Istituti di ricerca e progetti in itinere.

Cenni su olivicoltura in Turchia con dati di produzione relative a olio e olive da mensa, tecniche agronomiche in campo, tecnologie nei frantoi.

- Presentazione del Report IO1 “**Economic and Health Benefits, Social Opportunities and Health Claim as a tool for marketing extra virgin olive oil**” (circa 20 min)
- Il Prof. **Dr. Aziz Tekin** (Università di Ankara, Dipartimento di Ingegneria Alimentare) terrà una presentazione dal titolo “*Qualità dell'olio d'oliva e frodi*” (circa 30 min)

Giorno 2. (11 Novembre 2020 ore 10.00-13.30)

- Presentazione del Report IO2 “**Stato dell'arte della produzione di olio d'oliva in Grecia, Italia, Turchia**” (circa 15 min)
- Visita virtuale: visita tecnica presso il frantoio di Ahlatoğlu Zeytinyağları. Il personale tecnico fornirà le informazioni sulla produzione.
- Virtual tour: un tour tecnico a House Centrifuge Technologies. Il personale tecnico condividerà le informazioni sulla produzione.

Giorno 3. (18 Novembre 2020 ore 10: 00-13: 30)

- Presentazione del Report IO3 “**Miglioramento della qualità dell'olio EVO e olio d'oliva biologico**” (circa 20 min)
- Virtual tour presso l'Istituto di ricerca in olivicoltura “Ataturk Horticultural Central Research Institute”. Il personale dell'Istituto fornirà informazioni sulla produzione di olio d'oliva.
- Il personale dell'Ataturk Horticultural Central Research Institute fornirà informazioni sulla produzione di olio d'oliva biologico.
- Conclusioni

Saranno proiettati dei video a supporto delle lezioni.



I materiali del corso saranno forniti, agli iscritti, in lingua italiana.

Modalità di partecipazione on line via ZOOM:

[https://zoom.us/meeting/register/tJMtcOysqTovGNyUG5Nn-iw_Mo88XN8ucKyq](https://zoom.us/join/zoom/register/tJMtcOysqTovGNyUG5Nn-iw_Mo88XN8ucKyq)

Modalità di iscrizione:

Gli interessati dovranno inviare una e-mail entro il 22 ottobre c.m a Letizia Perremuto: l.perremuto@svimed.eu indicando nome, cognome, e data di nascita. Tutti i dati saranno trattati, ai sensi del GDPR 679/2016 esclusivamente per le finalità informative legate al corso e per il rilascio dell'attestato di partecipazione.

Per info e contatti: Letizia Perremuto - l.perremuto@svimed.eu – tel. 3389644587

VERSIONE IN INGLESE

TRAINING ON EXTRA VIRGIN OLIVE OIL PROCESS AND HEALTH CLAIMS OF OLIVE OIL AS A MARKETING TOOL (C1)

Day 1. (26 October 2020-10.00am-13.30pm)

- Opening and welcome speech
- Presentation by Ministry of Agriculture and Forestry personnel. This presentation will give brief information about research strategies of General Directorate of Agricultural Research and Policies, R&D projects (including olive, olive oil etc.), our institutes and their research strategies. Brief information about Turkey production data of olive and olive oil, olive planting data, general harvesting techniques etc. may be given. (approximately 20 min).
- Presentation of Report on “*Economic and Health Benefits, Social Opportunities and Health Claim as a tool for marketing extra virgin olive oil*” (approximately 20 min)
- Prof. Dr. Aziz Tekin (Ankara University, Food Engineering Department) will give a presentation entitled "Olive oil quality and adulteration" (approximately 30 min)

Day 2. (11 November 2020-10.00am-13.30pm)

- Presentation of the Report “State of art on olive oil production in partners Countries”(approximately 15 min)
- Virtual tour: A technical tour to Ahlatoğlu Zeytinyağları facility. Technical personnel will provide their production information.
- Virtual tour: A technical tour to House Centrifuge Technologies. Technical personnel will share their production information.

Day 3. (18 November 2020-10.00am-13.30pm)

- Presentation of the Report on “**Quality improvement of olive oil production & organic olive oil production**” (approximately 20 min)



- Olive Research Institute virtual tour and institute personnel will provide information about olive oil production.
- Personnel from Ataturk Horticultural Central Research Institute will provide organic olive oil production information.
- Conclusions and closing of the day

Reports including some part of videos etc. will be prepared based on these materials.