

Distr.
LIMITED

E/ESCWA/CL1.CCS/2021/WG.16/L.1
16 July 2021
ORIGINAL: ARABIC



اللجنة الاقتصادية والاجتماعية لغربي آسيا (الإسكوا)

ورشة عمل تدريبية حول التكنولوجيات الزراعية الخضراء
قب اليباس، البقاع، الجمهورية اللبنانية، 6-7 و 13-14 تموز/يوليو 2021

جدول الأعمال

اليوم الأول، الثلاثاء، 6 تموز/ يوليو 2021

التسجيل	10:00 – 10:30
الجلسة الافتتاحية	
كلمات ترحيبية من قبل: - السيد جهاد المعلم، رئيس بلدية قب اليباس - السيد عصام محي الدين، مدير المعهد الفني للصناعات الغذائية - قب اليباس - السيدة نوال مدلي، رئيسة جمعية "سوا" للتنمية - السيدة ريم النجداوي، مسؤولة قسم سياسات الغذاء والبيئة - مجموعة تغير المناخ واستدامة الموارد الطبيعية - الإسكوا	10:30 – 11:00
جلسة للتعارف وكسر الجليد	11:00 – 11:45
جلسة حول التكنولوجيات الزراعية الخضراء	
السيدة ساره دانيال - استشارية لدى قسم سياسات الغذاء والبيئة - مجموعة تغير المناخ واستدامة الموارد الطبيعية - الإسكوا	
استعراض لمحتوى الورشة التدريبية تعريف وعرض تكنولوجيات حصاد مياه الأمطار والأسمدة الخضراء مناقشة مع أسئلة وأجوبة	11:45 – 12:40
استراحة	12:40 – 13:10
تعريف وعرض تكنولوجيات التصنيع الغذائي والحفظ البيولوجي للمنتجات الغذائية والمجففات الشمسية مناقشة مع أسئلة وأجوبة	13:10 – 14:00

اختتام اليوم الأول للورشة

اليوم الثاني، الأربعاء، 7 تموز/يوليو 2021

التسجيل 10:00 – 09:30

جلسة حول التصنيع الغذائي عبر استخدام المجففات الشمسية

السيدة كارول الهاشم – استشارية لدى الإسكوا

11:40 – 10:00 بناء المهارات الفنية والتقنية في تجفيف الفاكهة والخضار عبر استخدام المجففات الشمسية
مناقشة مع أسئلة وأجوبة

استراحة 12:15 – 11:40

13:45 – 12:15 عرض فيديو حول شهادات حية لتعاونيات وأفراد يقومون بالتجفيف الشمسي للفواكه والخضار
مناقشة مع أسئلة وأجوبة

14:00 – 13:45 تعبئة استمارات تقييم الجزء الأول من الورشة

اختتام اليوم الثاني للورشة

اليوم الثالث، الثلاثاء، 13 تموز/يوليو 2021

التسجيل 10:00 – 09:30

جلسة حول الابتكار والإبداع في التصنيع الغذائي

السيدة ندى بركات – المنسقة الوطنية للمشاريع، يونيدو

11:00 – 10:00 كيفية اعتماد التصميم في القطاع الزراعي الغذائي
مناقشة مع أسئلة وأجوبة

السيد ملحم رشدان – خبير تواصل وتسويق، يونيدو

12:00 – 11:00 نظرة عامة على التسويق والتواصل في القطاع الزراعي الغذائي
مناقشة مع أسئلة وأجوبة

استراحة 12:15 – 12:00

السيد يوسف عقيقي – استشاري لدى الإسكوا

14:15 – 12:15 تطبيق وابتكار وصفات جديدة تعتمد على المنتجات المجففة
مناقشة مع أسئلة وأجوبة

اختتام اليوم الثالث للورشة

اليوم الرابع، الأربعاء، 14 تموز/يوليو 2021

تسجيل الحضور 09:30 – 10:00

جلسة حول سلامة الغذاء في استخدام المجففات الشمسية

السيد حيدر عثمان، أستاذ في المعهد الفني للصناعات الغذائية - قب الياص، استشاري لدى الإسكوا

10:00 – 11:50 أنواع تلوث الأغذية وأسباب فسادها
سبل السيطرة على أسباب تلوث الأغذية
دور التجفيف بشكل عام في منع تلف الأغذية والتجفيف الشمسي بشكل خاص في الحد من مخاطر تلوثها
جلسة مناقشة مع أسئلة وأجوبة

استراحة 11:50 – 12:00

12:00 – 12:45 ممارسات التصنيع الجيدة وكيفية التحكم بالتلوث في التجفيف الشمسي
لمحة عامة عن HACCP و ISO:22000
ممارسات حفظ المنتج بعد التجفيف لمنع التلف وفقاً لمعايير HACCP وأنظمة إدارة سلامة الأغذية
جلسة مناقشة مع أسئلة وأجوبة

لقاء يجمع أصحاب المصلحة في سلسلة القيمة الغذائية

السيد رامي ساببلا - مسؤول في الشؤون الاقتصادية - قسم سياسات الغذاء والبيئة، مجموعة تغير المناخ واستدامة الموارد الطبيعية - الإسكوا

13:00 – 16:00 جلسة مناقشة بين التعاونيات وأصحاب المصلحة على طول سلسلة القيمة الغذائية بالإضافة إلى ممثلين من الجهات المانحة وحاضنات الأعمال ومراكز البحوث للبحث في طرق تعاون محتملة وتحسين سلسلة القيمة الغذائية وضمان استدامتها.
(للمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على المذكرة التوضيحية وجدول أعمال اللقاء المتوفرين على الرابط الإلكتروني التالي: <https://bit.ly/3dzSXXZ>)

تعبئة استمارات تقييم القسم الثاني من الورشة

توزيع الشهادات للمشاركين، الملاحظات الختامية واختتام الورشة