

اللجنة الاقتصادية والاجتماعية لغربي آسيا (الإسكوا)

ورشة تدريبية للسيدة الريفية حول "الصناعات الغذائية، وسلامة الغذاء، وأفضل الأساليب لتغليف وتعليب وحفظ الأغذية"

الشقذوف، عكار، لبنان
14-15 حزيران/يونيو 2021

البرنامج

الاثنين 14 حزيران/يونيو 2021	
تسجيل الحضور	09:00 - 09:30
الجلسة الافتتاحية كلمات ترحيبية:	09:30 - 10:00
<ul style="list-style-type: none">السيد بول سعود، رئيس بلدية الشقذوفالسيدة راضية سداوي، رئيسة قسم الطاقة، مجموعة تغيّر المناخ واستدامة الموارد الطبيعية، الإسكوا -- تقديم مشروع "REGEND" وأهدافه وأنشطته وأهداف سلسلة التدريبات ومحتواهاالتعريف بالمحاضر وبالمشاركين	
الجلسة الأولى: مقدمة عن أفضل ممارسات الصناعات الغذائية السيد فادي ضو، مستشار، الإسكوا	10:00 - 10:45
<ul style="list-style-type: none">دور المرأة الرئيسي في مجال الصناعات الغذائية في الريف اللبنانيالشروط الصحية في التصنيع الغذائيالمواد و الأدوات اللازمة للتصنيع الغذائيأهمية أن تكون المعدّات ذو فعالية طاقة عاليةمتطلبات التصنيع الغذائي الجيدتحضير بيئة العمل في مجال الصناعات الغذائيةإنتاج أصناف جديدة من المونة اللبنانيةتطوير وتحسين خط إنتاج الصناعات الغذائية من خلال خفض استهلاك الطاقة	
أسئلة وأجوبة	

<p>الجلسة الثانية: سلامة الغذاء وطرق الوقاية من تلوث الغذاء السيد فادي ضو، مستشار، الإسكوا</p> <ul style="list-style-type: none"> • تلوث الأغذية • التلوث البكتيري • طرق الوقاية من التلوث <p>أسئلة وأجوبة</p>	11:30 - 10:45
استراحة قهوة	11:45 - 11:30
<p>الجلسة الثالثة: أفضل طرق تعقيم وحفظ الأغذية السيد فادي ضو، مستشار، الإسكوا</p> <ul style="list-style-type: none"> • تطوير طرق تعقيم مرطبين الزجاج • إطالة صلاحية ومدة حفظ الأغذية • تسويق منتج نهائي كامل المواصفات القانونية <p>أسئلة وأجوبة</p>	12:30 - 11:45
ختام اليوم الأول من الدورة التدريبية	13:00-12:30
الثلاثاء 15 حزيران/يونيو 2021	
تسجيل الحضور	09:30 - 09:00
<p>يوم تطبيق عملي: تحضير وطبخ وإنتاج عينات من مشتقات البندورة السيد فادي ضو، مستشار، الإسكوا</p> <ul style="list-style-type: none"> • إنتاج نظري وتطبيقي ل 4 أصناف من مشتقات البندورة • تطبيق عملية تعقيم سليمة وفعالة <p>أسئلة وأجوبة</p>	12:30 - 09:30
<p>ختام الدورة التدريبية توزيع شهادات المشاركة صورة جماعية</p>	13:00-12:30