

## NFI : Food Innovation Workshop

### การแปรรูปผลิตภัณฑ์“แกง”กึ่งสำเร็จรูปด้วยเทคโนโลยีการทำแห้ง

#### วัตถุประสงค์

เพื่อถ่ายทอดความรู้พื้นฐานและเทคนิคเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์“แกง”กึ่งสำเร็จรูปด้วยเทคโนโลยีการทำแห้งเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่พร้อมรับประทานหรือจำหน่ายและเทคนิคการผลิตเพื่อยืดอายุของผลิตภัณฑ์ รวมทั้งความรู้พื้นฐานที่จำเป็นเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารให้ได้มาตรฐาน

#### กำหนดการ

08:30 – 09:00 น.	ลงทะเบียน (ห้องปิ่นเกล้า)
09:00 – 11:00 น.	ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเทคโนโลยีการทำแห้งเพื่อแปรรูปผลิตภัณฑ์ แกงส้ม, น้ำยาปลาอย่าง และเทคนิคการยืดอายุ
11:00 – 12:00 น.	สุลักษณะและมาตรฐานการผลิต
12:00 – 13:00 น.	พักกลางวัน
13:00 – 15:30 น.	ภาคปฏิบัติ (ห้อง Pilot Plant)
15:30 – 16:00 น.	ตอบข้อซักถามและสรุป

ผู้สอน คุณอรุณรัศมี จิตรศรีศีกดา , คุณเครือวัลย์ พรหมลักษณ์

หลักสูตรเหมาะสำหรับ ประชาชนทั่วไป ธุรกิจบริการอาหาร ไม่จำกัดอายุ


ระยะเวลา วันพฤหัสบดี ที่ 14 ธันวาคม 2566

สถานที่ บรรยาย ห้องปิ่นเกล้า ชั้น 3 อาคาร TFH / ห้อง Pilot Plant ชั้น 1 อาคาร B สถาบันอาหาร

ค่าลงทะเบียน ท่านละ 3,900 บาท (รวมค่าวัสดุฝึก และเอกสารประกอบการอบรม)

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม 15 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน)

**และขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมไม่ครบ**

 ขอข้อมูลเพิ่มเติม กรุณาติดต่อ 02 422 8688 คุณนิภาพร ต่อ 2117 / คุณอรุณรัศมี ต่อ 2109

รายละเอียดการชำระเงิน

การส่งจ่ายโดยการ

โอนเงินเข้าบัญชีเงินฝากออมทรัพย์ ธนาคารกรุงไทย จำกัด สาขาเซ็นทรัลปิ่นเกล้าเลขที่บัญชี 031-1-52938-0 ชื่อบัญชี อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร

ขั้นตอนการสมัคร

- สามารถลงทะเบียนออนไลน์ได้ที่ ลิงค์ <https://forms.gle/jbZuf3UrxX2vtkv66>
- เจ้าหน้าที่จะติดต่อกลับเรื่องการชำระเงินค่าลงทะเบียน ก่อนการอบรม 15 วันทำการ
- สามารถส่งหลักฐานการชำระเงินมายังอุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร

E-mail : [nfi\\_innovation@nfi.or.th](mailto:nfi_innovation@nfi.or.th)

- ในกรณีที่ท่านลงทะเบียนและชำระเงินค่าลงทะเบียนเรียบร้อยแล้ว แต่ไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้ สถาบันอาหารขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

หมายเหตุ : หากท่านยังไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงิน ถือว่ายังไม่ได้สมัคร

