

ติดอาวุธทางปัญญาก่อนใคร งานดีดีไม่ไปไหนแน่นอน !

“อาหารปลอดภัย” ปัจจัยแรกสำหรับผู้บริโภคทั่วโลกต่างให้ความสำคัญ และตื่นตัวอยู่ในขณะนี้ แม้ว่าจะมีนวัตกรรมใหม่ๆ มาใช้ในการผลิตอาหารให้ปลอดภัยก็ตาม แต่สิ่งที่จะละเลยไม่ได้ นั่นคือ ศักยภาพของบุคลากรที่เกี่ยวข้องในทุกขั้นตอนการผลิต **กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม และ สถาบันอาหาร** ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการผลิตอาหาร ที่มีคุณภาพและความปลอดภัยให้แก่ผู้บริโภคชาวไทย มาโดยตลอด **ปีใหม่นี้ ... จึงมีข่าวดี** เกี่ยวกับการ **อบรมฟรี ! มาแจ้ง ...**

1. อบรมฟรี หลักสูตรนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร, ระบบ GMP และ HACCP ในโรงงานอาหาร, กฎหมายอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ในระหว่างวันที่ 14 มีนาคม – 11 เมษายน 2554 ที่จังหวัดนครราชสีมา อบรมเสร็จมีใบประกาศนียบัตรเพื่อนำไปสมัครงานได้ด้วย หลักสูตรนี้จัดให้ห้องๆ จบใหม่สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร, เทคโนโลยีการอาหารและสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง ที่มีภูมิลำเนา หรือ จบจากสถาบันการศึกษา ใน จังหวัดนครราชสีมา ชัยภูมิ สุรินทร์ และบุรีรัมย์ เท่านั้น **ด่วน ! สมัครตั้งแต่วันที่ - 20 มกราคม 2554 เท่านั้น**

2. โครงการเสริมสร้างผู้ประกอบการใหม่ (กลุ่มธุรกิจด้านอาหารและผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูป) สำหรับผู้ว่างงาน เพิ่งจบการศึกษา ทายาทธุรกิจ ผู้ที่เริ่มประกอบธุรกิจด้านอาหารไม่เกิน 3 ปี และผู้สนใจทั่วไปที่มีประสบการณ์เกี่ยวข้องกับธุรกิจด้านอาหารหรือเกษตรแปรรูป ...

เข้าไม่ได้ ! กับหลักสูตรอบรมเชิงปฏิบัติการทั้งด้านความปลอดภัยอาหาร ระบบ GMP และ HACCP กฎระเบียบ กฎหมายข้อบังคับของ อย., การบริหารการผลิต, กรรมวิธีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร อย่างไม่ให้อยู่ได้นาน เทคนิคการเขียนแผนธุรกิจให้กู้เงินกับธนาคารได้ ฯลฯ พร้อมจัดศึกษาดูงานสถานประกอบการอาหารนอกสถานที่ถึง 2

แห่ง

สมัครได้ตั้งแต่วันที่ - 31 มกราคม 2554 รับ

จำนวนจำกัด !

สอบถามและสมัครได้ที่ แผนกบริการฝึกอบรม โทร. 0-2886-8088 ต่อ 2202-2212

E-mail : training@nfi.or.th หรือ www.nfi.or.th/infocenter

สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม