

## 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	09:30 - 10:00
كلمات ترحيبية:	
<ul style="list-style-type: none"><li>السيد بول سعود، رئيس بلدية الشقذوف</li><li>السيدة راضية سداوي، رئيسة قسم الطاقة، مجموعة تغيّر المناخ واستدامة الموارد الطبيعية، الإسكوا -- تقديم مشروع "REGEND" وأهدافه وأنشطته وأهداف سلسلة التدريبات ومحتواها</li><li>التعريف بالمحاضر وبالمشاركين</li></ul>	
الجلسة الأولى: مقدمة عن أفضل ممارسات الصناعات الغذائية	10:00 - 10:45
السيد فادي ضو، مستشار، الإسكوا	
<ul style="list-style-type: none"><li>دور المرأة الرئيسي في مجال الصناعات الغذائية في الريف اللبناني</li><li>الشروط الصحية في التصنيع الغذائي</li><li>المواد و الأدوات اللازمة للتصنيع الغذائي</li><li>أهمية أن تكون المعدّات ذو فعالية طاقة عالية</li><li>متطلبات التصنيع الغذائي الجيد</li><li>تحضير بيئة العمل في مجال الصناعات الغذائية</li><li>انتاج أصناف جديدة من المونة اللبنانية</li><li>تطوير وتحسين خط إنتاج الصناعات الغذائية من خلال خفض استهلاك الطاقة</li></ul>	
أسئلة وأجوبة	

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