

കാർഷിക സർവ്വകലാശാല, വെള്ളായണി കാർഷിക കോളേജ്, പോസ്റ്റ് ഹാർവെസ്റ്റ് ടെക്നോളജി വിഭാഗം “എസ്റ്റാബ്ളിഷ്മെന്റ് ഓഫ് ടെക്നോ ഇൻകുബേഷൻ സെന്റർ ഫോർ ദ കോമ്മേർസലൈസേഷൻ ഓഫ് വാല്യൂ ആഡഡ് പ്രോഡക്ട്സ്” എന്ന സർ്റേറ്റ് ഡിപ്പാർട്ട്മെന്റ് പ്ളാൻ പ്രോജക്ടിന്റെ ഭാഗമായി ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ രംഗത്തേയ്ക്ക് കടക്കുവാനാഗ്രഹിക്കുന്ന തൊഴിലില്ലാത്ത യുവതീയുവാക്കൾക്കായി ‘ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണം - സംരക്ഷകത്വ സാധ്യതകൾ’ എന്ന പേരിൽ 15 ദിവസത്തെ ഓൺലൈൻ പരിശീലന പരിപാടി (5 ദിവസം വീതമുള്ള 3 ഘട്ടങ്ങളിലായി) സംഘടിപ്പിക്കുന്നു. ഭക്ഷ്യസ്വയംപര്യാപ്തത കൈവരിക്കുന്നതിനും യുവതീയുവാക്കളെ ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ രംഗത്തേയ്ക്ക് ചുവടുവെയ്ക്കാൻ സഹായിക്കുന്നതിനുമായാണ് ഈ പരിശീലന പരിപാടി സംഘടിപ്പിക്കുന്നത്. ഇതിന്റെ തുടർച്ചയെന്നോണം സംസ്കരണ യൂണിറ്റുകൾ തുടങ്ങുവാനാഗ്രഹിക്കുന്നവർക്ക് സർവ്വകലാശാല വിദഗ്ധരുടെ മേൽനോട്ടത്തിൽ വെള്ളായണി കാർഷിക കോളേജിൽ പ്രവർത്തനം ആരംഭിക്കുന്ന ടെക്നോ ഇൻകുബേഷൻ സെന്ററിന്റെ അടിസ്ഥാന സൗകര്യങ്ങൾ ഉപയോഗിക്കുവാനുള്ള അവസരം ലഭ്യമാക്കുന്നതാണ്.

ഈ പരിശീലനപരിപാടിയുടെ ഒന്നാംഘട്ടം 25.05.2021 മുതൽ 29.05.2021 വരെ നടത്തുന്നതാണ്. താല്പര്യമുള്ളവർ 23.05.2021 നു മുൻപായി <http://coavellayani.kau.in/> എന്ന വെബ്സൈറ്റിൽ ലഭ്യമായ ലിങ്കിൽ പേര് രജിസ്റ്റർ ചെയ്യേണ്ടതാണ്.

**‘ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണം - സംരക്ഷക സാധ്യതകൾ’**

**പരിശീലനപരിപാടി - ഒന്നാംഘട്ടം**

ദിവസം	വിഷയം	കളാസെടുക്കുന്നത്
1	ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണം - ആവശ്യകതയും പൊതുതത്വങ്ങളും	ഡോ. ഗീതാലക്ഷ്മി പി.ആർ അസിസ്റ്റന്റ് പ്രൊഫസർ ഡിപ്പാർട്ട്മെന്റ് ഓഫ് പോസ്റ്റ് ഹാർവെസ്റ്റ് ടെക്നോളജി, വെള്ളായണി
2	പഴം-പച്ചക്കറികളിൽ നിന്നുള്ള മൂല്യവർദ്ധിത ഉല്പന്നങ്ങൾ (ഭാഗം 1)	അതുല്യ എസ്. കുമാർ അസിസ്റ്റന്റ് പ്രൊഫസർ ഡിപ്പാർട്ട്മെന്റ് ഓഫ് പോസ്റ്റ് ഹാർവെസ്റ്റ് ടെക്നോളജി, വെള്ളായണി
3	പഴം-പച്ചക്കറികളിൽ നിന്നുള്ള മൂല്യവർദ്ധിത ഉല്പന്നങ്ങൾ (ഭാഗം 2)	ഡോ. മിനി സി. പ്രൊഫസർ ആൻഡ് ഹെഡ് ഡിപ്പാർട്ട്മെന്റ് ഓഫ് പോസ്റ്റ് ഹാർവെസ്റ്റ് ടെക്നോളജി, വെള്ളായണി
4	സംസ്കരണരംഗത്ത് പ്രചുരപ്രചാരം ലഭിക്കാത്ത പഴങ്ങളുടെ പ്രാധാന്യം	ഡോ. ഗീതാലക്ഷ്മി പി.ആർ അസിസ്റ്റന്റ് പ്രൊഫസർ ഡിപ്പാർട്ട്മെന്റ് ഓഫ് പോസ്റ്റ് ഹാർവെസ്റ്റ് ടെക്നോളജി, വെള്ളായണി
5	പാക്കേജിങ്ങ് - തത്വങ്ങളും പ്രാധാന്യവും	ഡോ. മിനി സി. പ്രൊഫസർ ആൻഡ് ഹെഡ് ഡിപ്പാർട്ട്മെന്റ് ഓഫ് പോസ്റ്റ് ഹാർവെസ്റ്റ് ടെക്നോളജി, വെള്ളായണി