

اللجنة الاقتصادية والاجتماعية لغربي آسيا (الاسكوا)
المبادرة الإقليمية لنشر تطبيقات الطاقات المتجددة صغيرة السعة في المناطق الريفية في المنطقة العربية (REGENE)
برنامج بناء/تعزيز قدرات المرأة الريفية في شربان، ولاية المهديّة، تونس – 2023
ورشة تدريبية حول "الصناعات الغذائية والزراعية"
مركز الإشعاع الفلاحي بالنفاتية، شربان، ولاية المهديّة، تونس 04-05 آب/أغسطس/أوت 2023

الجدول الزمني

اليوم الأول: الجمعة، 04 آب/أغسطس/أوت 2023	
تسجيل المشاركات	09:00 – 08:30
التعرف على المشاركات	09:10 – 09:00
تقديم الدورة التدريبية وأهدافها	09:15 – 09:10
الحصة الأولى: أساسيات التجفيف في المجففات الشمسية	10:45 – 09:15
<ul style="list-style-type: none"> - ما هو التجفيف؟ - أهداف عملية التجفيف، - التجفيف الشمسي، - التجفيف بالهواء، - التجفيف الميكانيكي، - اختيار موقع التجفيف، - العوامل المؤثرة على التجفيف. 	
استراحة القهوة	11:15 – 10:45
الحصة الثانية: عمليات تجفيف بعض الخضار والفواكه	12:45 – 11:15
<ul style="list-style-type: none"> - الخطوات المتبعة في عملية التجفيف - تجفيف التين: <ul style="list-style-type: none"> • الفرز، المعايير والغسل، • التعبئة والتخزين. - تجفيف البرقوق: <ul style="list-style-type: none"> • تجهيز الفاكهة قبل التجفيف، • التجفيف، • التعبئة والتخزين. - تجفيف الخوخ: <ul style="list-style-type: none"> • اختيار الصنف، • الغسيل والتحصير، 	

<ul style="list-style-type: none"> • المعالجة الأولية، • التجفيف، • العوامل المؤثرة وعوامل التجفيف • التعبئة والتخزين. 	13:15 – 12:45
<p style="text-align: center;">استراحة القهوة</p>	15:00 – 13:15
<p style="text-align: center;">الحصة الثالثة: عمليات تجفيف بعض الخضار والفواكه (يتبع)</p> <p style="text-align: center;">- تجفيف التفاح:</p> <ul style="list-style-type: none"> • اختيار الصنف، • الغسيل والتحضير، • المعالجة الأولية، • التجفيف، • العوامل المؤثرة ومعدل التجفيف، • معالجة ما بعد التجفيف، • التعبئة والتخزين. <p style="text-align: center;">- تجفيف العنب:</p> <ul style="list-style-type: none"> • المعالجة الأولية والتجفيف، • معالجة ما بعد التجفيف. 	

اليوم الثاني: السبت، 05 آب/أغسطس/أوت 2023	
مراجعة للمعرفة التي تم تدريسها في اليوم الأول وتثبيتها لدى المشاركات.	09:30 – 09:00
<p style="text-align: center;">الحصة الرابعة: عمليات تجفيف بعض الخضار والفواكه (يتبع)</p> <p style="text-align: center;">- مقدمة حول تجفيف الخضار</p> <p style="text-align: center;">- تجفيف الفلفل:</p> <ul style="list-style-type: none"> • اختيار الصنف، • التجفيف، • العوامل المؤثرة ومعدل التجفيف. <p style="text-align: center;">- تجفيف الطماطم:</p> <ul style="list-style-type: none"> • اختيار الصنف، • الغسيل والتحضير، • التجفيف، • العوامل المؤثرة ومعدل التجفيف، • التعبئة، • التخزين، • مشاهدة فيديو "تجفيف الطماطم" وتمارين تفاعلي. <p style="text-align: center;">- تجفيف اللوبياء أو الفاصولياء الخضراء</p> <ul style="list-style-type: none"> • اختيار الصنف، • الغسيل والتحضير، • المعالجة الأولية، • التجفيف، • العوامل المؤثرة ومعدل التجفيف. 	11:00 – 09:30
استراحة القهوة	11:30 – 11:00

<p style="text-align: right;">الحصة الخامسة:</p> <ul style="list-style-type: none"> - أمثلة لمعدات مستخدمة في عملية التجفيف، - الفوائد الصحية للفواكه المجففة، - نصائح للاستفادة من الفواكه المجففة، - مفاهيم أساسية حول الصناعات الغذائية. 	13:00 – 11:30
استراحة القهوة	13:30 – 13:00
<p style="text-align: right;">الحصة السادسة: عملية تحويل وتعليب المنتوجات الغذائية</p> <ul style="list-style-type: none"> - الطماطم المعلبة، - حبيبات الرمان الجاهزة للأكل، - تحضير فاكهة السفرجل، - تحضير التتبيلات. 	15:00 – 13:30
حوصلة للمعرفة التي تم تدريسها خلال اليوم الثاني وتثبيتها لدى المشاركين.	15:30 – 15:00