



अन्नं बहु कुर्वीत तद् व्रतम्

महाराष्ट्र शासन

कार्यालयाचे नांव-अन्नशास्त्र व तंत्रज्ञान विभाग,

महात्मा फुले कृषि विद्यापीठ, राहुरी-४१३७२२ जि. अहमदनगर

फोन. नं. (०२४२६) - २४३२५९

fstmpkv@gmail.com

जा.क्र.विप्र/अशातंवि/आवळा-प्रशिक्षण/१६४/२०२४

दि.०६/०९/२०२४

परिपत्रक

विषय : आवळा फळप्रक्रिया प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजनाबाबत...

संदर्भ- मंजूरी क्र.जा.क्र./संविशि/४५५/२०२४ दि.०५/०९/२०२४

वरील संदर्भिय विषयान्वये महात्मा फुले कृषि विद्यापीठ, राहुरी ता. राहुरी जि. अहमदनगर अंतर्गत अन्नशास्त्र व तंत्रज्ञान विभागामार्फत आवळा फळप्रक्रिया प्रशिक्षण कार्यक्रमाचे आयोजन सुशिक्षित बेरोजगारांसाठी करण्यात आलेले आहे. त्याबाबतची विस्तृत माहिती खालीलप्रमाणे आहे.

प्रशिक्षण कालावधी	दि. २३ सप्टेंबर ते २७ सप्टेंबर २०२४ (पाच दिवस)
वेळ	स.१०.०० ते सायं.५.०० पर्यंत
प्रशिक्षण शुल्क	दि.१९ सप्टेंबर २०२४ पर्यंत नोंदणीस रु.४,०००/- (चार हजार रुपये मात्र) व तदनंतर शुल्क रु.४,५००/- (चार हजार पाचशे रुपये मात्र).
प्रशिक्षण ठिकाण	मध्यवर्ती परिसर, महात्मा फुले कृषि विद्यापीठ, राहुरी जि. अहमदनगर

सहभागी प्रशिक्षणाथर्यांना खालीलप्रमाणे आवळ्याचे प्रक्रिया पदार्थ तयार करण्याचे प्रशिक्षण दिले जाईल.

१. आवळा कॅन्डी तयार करणे	२. आवळा गर साठवण करणे	३. आवळा लोणचे तयार करणे
४. आवळा सरबत तयार करणे	५. आवळा सुपारी तयार करणे	६. आवळा मुरंबा तयार करणे
७. आवळा सिरप व स्कॅच तयार करणे	८. आवळा पावडर तयार करणे.	

याबरोबरच खालील माहिती सुध्दा दिली जाणार आहे.

१. आवळा प्रक्रिया व्यवसाय कसा सुरु करावा ?
२. अन्न सुरक्षितता व मानके कायद्याची माहिती आणि प्रक्रिया उद्योगाची नोंदणी कशी करावी ?
३. आवळा प्रक्रिया उद्योगासाठी लागणारी मशिनरी व त्यांची देखभाल कशी करावी ?
४. आवळा पदार्थांचे पॅकेजिंग आणि मार्केटींग कसे करावे ?
५. आवळा प्रक्रिया उद्योगासाठी शासनाच्या कोणत्या कर्ज योजना/अनुदान आहेत ?
६. आवळा प्रक्रिया उद्योगातील अडचणी कोणकोणत्या आहेत ? त्यावर उपाययोजना काय आहेत ?
७. आवळा प्रक्रिया उद्योगाचे व्यवस्थापन कसे करावे ?

तरी इच्छुकांनी प्रमुख, अन्नशास्त्र व तंत्रज्ञान विभाग, महात्मा फुले कृषि विद्यापीठ, राहुरी जि. अहमदनगर या कार्यालयाशी (०२४२६) २४३२५९ तसेच कार्यालय प्रतिनिधी श्री. राहुल घुगे ९४२९४३७६९८ यांचेशी त्वरीत संपर्क साधावा.

प्रमुख

अन्नशास्त्र व तंत्रज्ञान विभाग

म.फु.कृ.वि.राहुरी

प्रत-माहितीसाठी सविनय सादर.

१. मा. संचालक, संशोधन, मफुकृवि, राहुरी.
२. मा.अधिष्ठाता(कृषि)तथा संचालक शिक्षण, मफुकृवि, राहुरी.
३. मा. संचालक, विस्तार शिक्षण, मफुकृवि, राहुरी.
४. मा.सहयोगी अधिष्ठाता (पम), मफुकृवि, राहुरी.
५. मा. सहयोगी अधिष्ठाता(निकृशि), मफुकृवि, राहुरी.
६. मा.सहयोगी अधिष्ठाता, डॉ.अ.शिं.कृ.अ.महा., मफुकृवि, राहुरी.
७. मा. विभाग प्रमुख, (सर्व), मफुकृवि, राहुरी.
८. मा. कुलसचिव, मफुकृवि, राहुरी.
९. मा. नियंत्रक, मफुकृवि, राहुरी.
१०. मा. विद्यापीठ अभियंता, मफुकृवि, राहुरी



आवळा फळप्रक्रिया प्रशिक्षण कार्यक्रम

प्रशिक्षण कालावधी

दि. २३ ते २७
सप्टेंबर, २०२४
(५ दिवस)
वेळ स. १०.०० ते
सायं. ५.०० वाजेपर्यंत

प्रवेश मर्यादा

२५
(प्रथम येणाऱ्यास
प्राधान्य)

प्रशिक्षण शुल्क

दि. १९ सप्टेंबर, २०२४
पर्यंत नोंदणीस
रु. ४०००/-
व तदनंतर
रु. ४५०० राहिल

प्रशिक्षण ठिकाण

मध्यवर्ती परिसर,
महात्मा फुले
कृषि विद्यापीठ,
राहुरी

प्रशिक्षणात शिकविले जाणारे प्रक्रिया पदार्थ

आवळा कॅन्डी, आवळा गर साठवण, आवळा लोणचे, आवळा सरबत, आवळा सुपारी,
आवळा मुरंबा, आवळा सिरप व स्वॅश आणि आवळा पावडर.

प्रशिक्षणात आणखी काही शिकविले जाणारे विषय

- आवळा प्रक्रिया व्यवसाय कसा सुरु करावा?
- अन्न व सुरक्षितता व मानके कायद्याची माहिती आणि प्रक्रिया उद्योगाची नोंदणी कशी करावी?
- आवळा प्रक्रिया उद्योगासाठी लागणारी मशिनरी व त्यांची देखभाल कशी करावी?
- आवळा पदार्थाचे पॅकेजिंग आणि मार्केटींग कसे करावे?
- आवळा प्रक्रिया उद्योगासाठी शासनाच्या कोणत्या कर्ज योजना/अनुदान आहेत?
- आवळा प्रक्रिया उद्योगातील अडचणी कोणकोणत्या आहेत? त्यावर उपाययोजना काय आहेत?
- आवळा प्रक्रिया उद्योगाचे व्यवस्थापन कसे करावे?



तरी इच्छुकांनी लेखा व अधिदान अधिकारी, मफुकृवि, राहुरी यांचे

स्टेट बँक ऑफ इंडिया बँक खाते क्र. 38817479754 IFSC Code: SBIN0003239.

वर शुल्क जमा करावे व त्याचा स्क्रीन शॉट कार्यालय प्रतिनिधी

श्री. राहुल घुगे 9421437698 यांच्या मोबाईलवर पाठवावा.

अधिक माहितीसाठी कार्यालयाशी (02426) 243259 संपर्क साधावा

अन्नशास्त्र व तंत्रज्ञान विभाग

महात्मा फुले कृषि विद्यापीठ, राहुरी

ता. राहुरी ४१३ ७२२, जि.अहमदनगर