

# 농업인 식품가공기술 역량강화 교육

## 1 교육개요

- 일 시: 2024. 11. 6.(수) 13:30~18:30 / 5시간
- 대 상: 농산물가공지원센터 이용농가 및 농업인
- 인 원: 50명 \*교육신청 인원예 따라 조정
- 장 소: 농업인회관
- 강 사: 유성호(한국식품정보원 본부장)  
김소영(내추럴초이스(주) 대표이사)
- 주요내용
  - 식품위생법(식품작업자 개인위생관리 및 작업장 위생관리 방법)
  - 이물 클레임 저감 및 대책 방법
  - 농산물 습식 가공 기술 및 상품화

## 2 세부내용

- 교육대상자 모집 및 선정
  - 접수기간: 2024. 10. 14. ~ 10. 23.(10일간)
  - 제출서류: 교육신청서, 농업경영체 등록확인서
  - 접수방법: 방문접수 또는 이메일(yenk0032@korea.kr)
  - 접 수 처: 먹거리정책과 식품산업육성계
- 교육일정

시 간	내 용	강 사	비 고
13:10~13:30	교육생 등록 및 개회	-	
13:30~15:30(2h)	식품위생법 이해	유성호	
15:30~18:30(3h)	농산물 습식가공 기술	김소영	
18:30~	폐회 및 가공센터 이용 안내	식품산업육성계장	