



TICA

Global Partnership for Development

Upskill Training Course on the Application of
a Parabolic Greenhouse Solar Dryer for Preserving Agricultural Products
and Advancing Sustainable Local Business Operation
with the Sufficiency Economy Philosophy

1-3 September 2021

Programme (*heure actuelle au Sénégal)

* 8.30 AM (Senegal)
= 3.30 PM (Thailand)

Mercredi, 1 Septembre 2021

- *8:30 – 10:00 Discours de l’Ambassadeur
Discours de Prof. Dr. Serm Janjai
La recommandation d'entretien pour le séchoir serre
Prof. Dr. Serm Janjai, Département de Physique, Faculté des Sciences,
Université Silpakorn, Thaïlande
- 10.00 – 10:15 Pause
- 10:15 – 12:15 L’amélioration de la qualité des fruits secs
Partie I: L’effet des stades de maturation et de mûrissement des
matières premières sur la qualité des produits séchés et des exemples
d'identification des stades de maturation et de mûrissement des
mangues, des bananes, des papayes et des ananas.
Asst. Prof. Dr. Busarakorn Mahayothee et son équipe
Département de Technologie Alimentaire,
Faculté d’Ingénierie et de Technologie Industrielle,
Université Silpakorn, Thaïlande
- 12:15 – 13:00 Pause déjeuner
- 13:00 - 15:00 L’amélioration de la qualité des fruits secs
Partie II: Les facteurs de transformation qui influencent sur la qualité
des produits séchés et des exemples de prévention de la croissance de
moisissures et de la formation de couleur brune.
Asst. Prof. Dr. Busarakorn Mahayothee et son équipe

Programme (*heure actuelle au Sénégal)

* 8.30 AM (Senegal)
= 3.30 PM (Thailand)

Jeudi, 2 Septembre 2021

- *8:30 – 9:30 Le séchage des plantes médicinales en utilisant le séchoir serre
Asst. Prof. Dr. Busarakorn Mahayothee, Département de Technologie Alimentaire, Faculté d'Ingénierie et de Technologie Industrielle, Université Silpakorn, Thaïlande
- 9:30 – 9:40 Pause
- 9:40 – 10:40 La production de chips de légumes et de tisane à l'aide d'un séchoir serre
Asst. Prof. Dr. Busarakorn Mahayothee et son équipe
- 10:40 – 11:40 Les composés bioactifs bénéfiques pour la santé dans des produits séchés
Assoc. Prof. Dr. Pramote Khuwijitjaru, Département de Technologie Alimentaire, Faculté d'Ingénierie et de Technologie Industrielle, Université Silpakorn, Thaïlande
- 11:40 – 12:30 Pause déjeuner
- 12:30 – 13:30 La production de purée et de jus
Asst. Prof. Dr. Prasong Siriwongwilaichat, Département de Technologie Alimentaire, Faculté d'Ingénierie et de Technologie Industrielle, Université Silpakorn, Thaïlande
- 13:30 – 13:45 Pause
- 13:45 – 14:45 La sélection d'un emballage approprié et sa pertinence par rapport aux qualités des produits
Asst. Prof. Dr. Busarakorn Mahayothee, Département de Technologie Alimentaire, Faculté d'Ingénierie et de Technologie Industrielle, Université Silpakorn, Thaïlande

Programme (*heure actuelle au Sénégal)

* 8.30 AM (Senegal)
= 3.30 PM (Thailand)

Vendredi, 3 Septembre 2021

- *8:30 – 10:30 La conception de l'emballage et de la marque et le succès d'introduction des produits sur le marché avec un commerce équitable
Asst. Prof. Dr. Bhundit Innawong et son équipe
Directeur du SU Food Innovation Hub (SUFIH), Université Silpakorn, Thaïlande
- 10:30 – 10:45 Pause
- 10:45 – 12:00 La planification d'entreprise et la comptabilité
Asst. Prof. Dr. Bhundit Innawong et son équipe
- 12:00 – 13:00 Pause déjeuner
- 13:00 – 13:45 L'avancement sur les opérations commerciales locales avec la Philosophie de l'Economie de Suffisance
Partie I: La Philosophie de l'Economie de Suffisance
Dr. Sukit Kanjina
Département de l'Economie Agricole et du Développement, Faculté d'Agriculture, Université de Chiang Mai, Thaïlande
- 13.45 – 15.15 Partie II: Table ronde virtuelle sur le thème "L'avancement sur les opérations commerciales locales durables avec la Philosophie de l'Economie de Suffisance : la planification et la comptabilité d'entreprise"
Asst. Prof. Dr. Busarakorn Mahayothee, Université Silpakorn (Modératrice)
Invité #: *Dr. Sukit Kanjina, Université de Chiang Mai*
Invité #: *Mme. Nongluck Asavasakulchai, www.khaowsook.com*
Invité #: *Mme. Naruemon Taksaudom, www.hillkoff.com*