

Secend Training course in EFSIC in Good Consumer Practices (GCP) from 19/2/2006 to 23/2/2006

This training course will be attended at Food Technology Research Institute (FTRI)

Objectives:

*To be a practical guide to manage the training course materials to train in good consumption practice.

* To be a methodology manual for trainer in order to help them in the training actions (training courses for consumers, retail food establishments employees or to training actions to other trainers).

Day	Time course	Topic	Lecturers
Sun.	9.30-10.00	Opening course	Prof.Dr.Nabih A.Ibrahim Prof. Dr.Amal H.Mahmoud
	10.30-12.30	How to prevent food poisoning?	Dr.Salah hamza
	12.45-14.45	-Food Poisoning & You.	Eng. Eslam Afeifi
Mon.	10.00-12.00	Shopping for food	Dr Dr.Zenab Shabeb.
	12.30-14.30		Eng .Hadil Fouad
Tues.	10.00-15.00	Visits to Market and Restaurants	Eng .Hadil Fouad Eng . Ebtehal Eladawy
Wed.	10.00-12.00	-Kitchen Design & Sanitation Safe cooking for away Safe cooking for special needs.	Eng . Ebtehal Eladawy
	12.30-13.30	Evaluation course Closing	Prof.Dr.Nabih A.Ibrahim Prof. Dr.Amal Hassanin

الدورة التدريبية الثانية بمركز معلومات سلامة الغذاء الخاصة بالممارسات السليمة للمستهلك (Practices)

(Good Consumer

في الفترة من ٢٠٠٦/٢/١٩ إلى ٢٠٠٦/٢/٢٣

مقر الدورة : معهد بحوث تكنولوجيا الاغذية

اليوم	الساعة	عنوان المحاضرة	اسم المحاضر
الاحد ٢/٥	٩,٣٠-١٠,٠٠	١- افتتاح الدورة .	ا.د/ نبيه عبد الحميد،
	١٠,٣٠ - ١٢,٣٠	٢-أسباب التسمم الغذائي	ا.د/امال حسانين د.صلاح حمزه
	١٢,٤٥ - ١٤,٤٥	٣علاقة المستهلك بالتسمم الغذائي.	م.إسلام عفيفي
الاثنين ٢/٦	١٠,٠٠ – ١٢,٠٠	١-أسس اختيار مكان التسوق.	د.زينب شبيب
	١٢,٣٠-١٤,٣٠	٢- طرق تخزين وحفظ الغذاء في المنزل.	م.هديل فؤاد
الثلاثاء ٢/٧	١٠,٠٠ - ١٥,٠٠	- زيارة مطعم و سوبر ماركت	م. / هديل فؤاد م. إبتهاال العدوي
الاربعاء ٢/٨	١٠,٠٠-١٢,٠٠ – ١٢,٣٠-١٣,٣٠	١-تصميم المطبخ و طرق التنظيف و التطهير و الإعداد السليم للغذاء و طرق الطبخ الآمن تقييم الدورة. -ختم الدورة	م. إبتهاال العدوي ا.د/ نبيه عبد الحميد، ا.د / امال حسانين