



**ಕರ್ನಾಟಕ ಪಶುವೈದ್ಯಕೀಯ, ಪಶು ಹಾಗೂ ಮೀನುಗಾರಿಕೆ
ವಿಜ್ಞಾನಗಳ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಬೀದರ,
ಮೀನುಗಾರಿಕಾ ಮಹಾವಿದ್ಯಾಲಯ, ಮಂಗಳೂರು**

ಕರಾವಳಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ, ಮಂಗಳೂರು ಹಾಗೂ
ಮೀನು ಸಂಸ್ಕರಣಾ ತಾಂತ್ರಿಕ ವಿಭಾಗ, ಮೀನುಗಾರಿಕಾ ಮಹಾವಿದ್ಯಾಲಯ
ಮಂಗಳೂರು ಇವರ ಜಂಟಿ ಸಹಯೋಗದೊಂದಿಗೆ ಆಯೋಜಿಸಿರುವ ಮಂಗಳೂರು ವಿಭಾಗದ

ಮಹಿಳಾ ಮೀನುಗಾರರಿಗೆ ತರಬೇತಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ

ದಿನಾಂಕ: 15, 16, 18 ನೇ ಜನವರಿ 2021

ಸಮಯ: ಬೆಳಿಗ್ಗೆ 9:30ರಿಂದ 6:00 ಘಂಟೆಯವರೆಗೆ

ಸ್ಥಳ : ಮೀನು ಸಂಸ್ಕರಣಾ ತಾಂತ್ರಿಕ ವಿಭಾಗ, ಹೊಯ್ಸಿಬಜಾರ್, ಮಂಗಳೂರು

“ ಸುಧಾರಿತ ವಿಧಾನಗಳಿಂದ ಒಣ ಮೀನು ಸಂಸ್ಕರಣೆ ”

- ಉದ್ಘಾಟಕರು : **ಶ್ರೀ ಮಟ್ಟಾರ್ ರತ್ನಾಕರ ಹೆಗ್ಡೆ**
ಮಾನ್ಯ ಅಧ್ಯಕ್ಷರು, ಕರಾವಳಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ,
ಮಂಗಳೂರು
- ಮುಖ್ಯ ಅತಿಥಿಗಳು : **ಶ್ರೀ ಡಿ. ವೇದವ್ಯಾಸ್ ಕಾಮತ್**
ಮಾನ್ಯ ಶಾಸಕರು, ಮಂಗಳೂರು ನಗರ ದಕ್ಷಿಣ
- ಗೌರವಾನ್ವಿತ ಅತಿಥಿಗಳು : **ಶ್ರೀ ದಿವಾಕರ್ ಪಾಂಡೇಶ್ವರ್**
ಮಾನ್ಯ ಮೇಯರ್, ಮಂಗಳೂರು ಮಹಾನಗರ ಪಾಲಿಕೆ
- ಅಧ್ಯಕ್ಷತೆ : **ಡಾ| ಎ. ಸೆಂಥಿಲ್ ವೇಲ್**
ಡೀನ್, ಮೀನುಗಾರಿಕಾ ಮಹಾವಿದ್ಯಾಲಯ, ಮಂಗಳೂರು

ತಮಗೆಲ್ಲರಿಗೂ ಆದರದ ಸ್ವಾಗತ

ತರಬೇತಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದ ಮುಖ್ಯ ಸಂಯೋಜಕರು

ಡಾ| ಐ. ಮಂಜು ನಾಯ್ಕ,

ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು ಮತ್ತು ಮುಖ್ಯಸ್ಥರು, ಮೀನು ಸಂಸ್ಕರಣೆ ತಾಂತ್ರಿಕ ವಿಭಾಗ

ತರಬೇತಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದ ಸಂಯೋಜಕರು

ಡಾ| ಸಿದ್ದಪ್ಪಾಜಿ ಎಸ್, ಸಹ ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು, ಮೀನು ಸಂಸ್ಕರಣೆ ತಾಂತ್ರಿಕ ವಿಭಾಗ

ಡಾ| ಎ. ಮಂಜುನಾಥ ರೆಡ್ಡಿ, ಸಹಾಯಕ ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು, ಮೀನು ಸಂಸ್ಕರಣೆ ತಾಂತ್ರಿಕ ವಿಭಾಗ

ಡಾ| ಗಜೇಂದ್ರ, ಸಹಾಯಕ ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು, ಮೀನು ಸಂಸ್ಕರಣೆ ತಾಂತ್ರಿಕ ವಿಭಾಗ

ಡಾ| ಎಮ್. ವಿ. ಚಂದ್ರ, ಸಹಾಯಕ ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು, ಮೀನು ಸಂಸ್ಕರಣೆ ತಾಂತ್ರಿಕ ವಿಭಾಗ

ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳು

ಬೆಳಿಗ್ಗೆ 9:30ಕ್ಕೆ	:	ಉಪಹಾರ
10:00ಕ್ಕೆ	:	ತರಬೇತಿ ಉದ್ಘಾಟನೆ
11:00 ಕ್ಕೆ	:	ಸುಧಾರಿತ ವಿಧಾನಗಳಿಂದ ಒಣಮೀನು ಸಂಸ್ಕರಣೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಒಂದು ನೋಟ ಡಾ ಐ. ಮಂಜು ನಾಯ್ಕ, ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು ಮತ್ತು ಮುಖ್ಯಸ್ಥರು
11:30ಕ್ಕೆ	:	ಮೀನಿನ ತಾಜಾತನದ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆ ಡಾ ಸಿದ್ದಪ್ಪಾಜಿ ಎಸ್, ಸಹ ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು
ಮಧ್ಯಾಹ್ನ 12:00ಕ್ಕೆ	:	ಒಣ ಮೀನು ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಘಟಕ ಸ್ಥಾಪಿಸಲು ಆರ್ಥಿಕ ನೆರವು, ಶ್ರೀ ಮಂಜುನಾಥ್ ಆರ್. ನಾಯಕ್ ನಿರ್ದೇಶಕರು, ಕೆನರಾ ಬ್ಯಾಂಕ್ ಗ್ರಾಮೀಣ ಸ್ವ ಉದ್ಯೋಗ ತರಬೇತಿ ಸಂಸ್ಥೆ ಮಣಿಪಾಲ
ಮಧ್ಯಾಹ್ನ 1:00 ರಿಂದ 2:00	:	ಊಟದ ಸಮಯ
ಮಧ್ಯಾಹ್ನ 2:00ಕ್ಕೆ	:	ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಹದಗೊಳಿಸುವಿಕೆ ಮತ್ತು ಒಣಮೀನು ತಯಾರಿಕೆ, ಡಾ ಎ. ಮಂಜುನಾಥ ರೆಡ್ಡಿ ಸಹಾಯಕ ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು
ಸಂಜೆ 4:00ಕ್ಕೆ	:	ಒಣ ಮೀನಿನ ಗುಣಮಟ್ಟ ಮತ್ತು ಶೇಖರಣಾ ವಿಧಾನಗಳು, ಡಾ ಗಜೇಂದ್ರ, ಸಹಾಯಕ ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು
ಸಂಜೆ 5:00ಕ್ಕೆ	:	ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಒಣಮೀನಿನ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಇರುವ ವಿಫುಲ ಅವಕಾಶಗಳು. ಡಾ ಎಮ್. ವಿ. ಚಂದ್ರ, ಸಹಾಯಕ ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು