

वृथी फाउंडेशन के सहयोग से भाकृअनुप -केंद्रीय मात्स्यिकी शिक्षा संस्थान द्वारा आयोजित प्रशिक्षण

भाकृअनुप -केंद्रीय मात्स्यिकी शिक्षा संस्थान ने वृथी लाइवलीहुड इम्पैक्ट पार्टनर्स के सहयोग से "सूखी मछली की देखभाल और मूल्य वर्धित उत्पादों" पर 3 दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम का आयोजन किया। उद्घाटन के दिन,

निदेशक आईसीएआर-सीआईएफई, डॉ. रविशंकर सी.एन ने सभा को संबोधित किया और उनके साथ बातचीत के दौरान प्रशिक्षुओं की सक्रिय भागीदारी पर संतोष व्यक्त किया। प्रारंभ में, डॉ. ए.के. बालंगे, नोडल अधिकारी

आईटीएमयू, आईसीएआर-सीआईएफई ने सभा का स्वागत किया और प्रशिक्षण कार्यक्रमों की जानकारी दी। डॉ.

बी.बी.नायक, प्रधान वैज्ञानिक मत्स्य प्रक्रिया प्रौद्योगिकी ने भी प्रशिक्षुओं को कार्यक्रम से अधिकतम लाभ प्राप्त करने की सलाह दी। तीन दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम में सूखी मछली के विभिन्न पहलुओं को शामिल किया गया

उसी से प्रोसेसिंग हैंडलिंग और मूल्य वर्धित उत्पाद। प्रशिक्षुओं को थ्योरी और प्रैक्टिकल दोनों तरह की कक्षाओं से परिचित कराया गया और प्रशिक्षुओं को सूखी मछली, सूखी मछली का अचार, जौला चटनी जैसी विभिन्न उत्पाद तैयारियों पर व्यावहारिक प्रशिक्षण दिया गया। प्रशिक्षण के अंतिम दिन सुश्री रागिनी बी, अध्यक्ष, आजीविका (वृत्ति लाइवलीहुड इम्पैक्ट पार्टनर्स) और श्रीमती उज्ज्वला पाटिल (संस्थापक, धारिया वर्दी महिला संघ) ने 3 दिनों की अवधि के दौरान प्रशिक्षुओं से उनके अनुभव के बारे में बातचीत की। डॉ. बी.बी. नायक, और डॉ. ए.के. बालंगे ने कार्यक्रम के सफल समापन के लिए सभी प्रशिक्षुओं को बधाई दी और उन्हें शुष्क मत्स्य आधारित मूल्य अपनाने के लिए कहा। प्रशिक्षण कार्यक्रम में कुल 29 प्रतिभागियों ने भाग लिया। समापन समारोह के दौरान आईसीएआर-सीआईएफई, मुंबई के तकनीकी मार्गदर्शन में मध द्वीप के पटवाड़ी कोलीवाडा समुदाय द्वारा तैयार सूखे एसिटों से एक विशेष उत्पाद "समुद्र स्वाद" भी लॉन्च किया गया।

