

เรื่อง การประเมินค่า Water Footprint ในอุตสาหกรรมอาหารของไทย

หน่วยงาน/บริษัท

ที่อยู่.....

โทรศัพท์..... โทรสาร.....

ผลิตภัณฑ์.....

ท่านสะดวกรับหนังสือแจ้งยืนยันการเข้าร่วมอบรมทาง E-mail โทรสาร

E-mail [สำหรับแจ้งยืนยันการเข้าร่วมอบรม].....

กรุณาระบุชื่อผู้เข้าอบรม* (ขอสงวนสิทธิ์ เฉพาะผู้สมัครที่ลงทะเบียนล่วงหน้าเท่านั้น)

1. ชื่อ-นามสกุล.....มือถือ.....

ตำแหน่ง..... E-mail :.....

วุฒิการศึกษา/สาขา..... ประสบการณ์ทำงานด้าน.....

2. ชื่อ-นามสกุล.....มือถือ.....

ตำแหน่ง..... E-mail :.....

วุฒิการศึกษา/สาขา..... ประสบการณ์ทำงานด้าน.....

กรุณาส่งแบบลงทะเบียนเข้าร่วมอบรมมาที่ FAX : 0-2886-8104 หรือ training@nfi.or.th

สอบถามเพิ่มเติมได้ที่

คุณชุติมา นพอาจ, คุณสุวิติ ใจชื่อ

ฝ่ายพัฒนาและฝึกอบรมอุตสาหกรรมอาหาร สถาบันอาหาร

2008 ซ.อรุณอมรินทร์ 36 ถ.อรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กทม.

โทรศัพท์ 0-2886-8088 ต่อ 2208, 2209

E-mail : training@nfi.or.th

Facebook : www.facebook.com/NFI.training

* เฉพาะบริษัทเอกชนเท่านั้น ขอสงวนสิทธิ์ในการตัดสิทธิ์โดยไม่ต้องแจ้งล่วงหน้า

จองห้องพัก

โรงแรมรอยัลริเวอร์ กรุงเทพฯ

ไม่จองห้องพัก

จองห้องพัก

เตียงเดี่ยว.....ห้อง / เตียงคู่.....ห้อง

Check in วันที่

Check out วันที่

มีงบประมาณสนับสนุน

ขอเชิญเข้าร่วมอบรม เรื่อง



การประเมินค่า Water Footprint ในอุตสาหกรรมอาหารของไทย



วันจันทร์ที่ 30 - วันอังคารที่ 31 มีนาคม 2558

ณ ห้องกรุงธนบอลรูม ชั้น 3 โรงแรมรอยัลริเวอร์ กรุงเทพฯ

ภายใต้โครงการจัดการทรัพยากรน้ำอย่างยั่งยืนด้วย Water Footprint
ในอุตสาหกรรมอาหารเพื่อการส่งออก
สนับสนุนงบประมาณจากสำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม

สำรองที่นั่ง 0-2886-8088 ต่อ 2208, E-mail : training@nfi.or.th

การประเมินค่า Water Footprint ในอุตสาหกรรมอาหารของไทย



ภายใต้โครงการจัดการทรัพยากรน้ำอย่างยั่งยืนด้วย Water Footprint ในอุตสาหกรรมอาหารเพื่อการส่งออก

หลักการและเหตุผล >>

ประเทศไทยในฐานะประเทศเกษตรกรรมที่มีการใช้ทรัพยากรน้ำจำนวนมาก และเป็นผู้ส่งออกอาหารชั้นนำของโลก จึงควรตระหนักและตื่นตัวในการศึกษาวิจัยร่องรอยการใช้น้ำ (Water Footprint) ในอุตสาหกรรมอาหารเพื่อการส่งออก และหาแนวทางจัดการทรัพยากรน้ำให้มีประสิทธิภาพ โดยเน้นการประเมินสถานการณ์การใช้น้ำ และเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงประสิทธิภาพการใช้น้ำของสินค้าหลักในอุตสาหกรรมอาหารเพื่อการส่งออก เพื่อให้การใช้น้ำในภาคอุตสาหกรรมมีส่วนในการสร้างความยั่งยืนและความสมดุลต่อทรัพยากรน้ำของประเทศไทยควบคู่ไปกับการยกระดับคุณภาพของสินค้าในอุตสาหกรรมอาหารไทยให้สามารถแข่งขันและเป็นที่ยอมรับของตลาดโลกที่เน้นการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมมากขึ้น

วัตถุประสงค์ >>

1. เพื่อถ่ายทอดทักษะในการเก็บข้อมูลที่สามารถนำมาใช้ในการวิเคราะห์ที่จริงจัง
2. เพื่อให้ความรู้และความเข้าใจในการประเมินวัฏจักรชีวิตของผลิตภัณฑ์ และการวิเคราะห์ร่องรอยการใช้น้ำ หรือ Water Footprint
3. เพื่อสร้างความตระหนักและตื่นตัวในการสร้างความยั่งยืนและสมดุลต่อทรัพยากรน้ำของประเทศ

วิทยากร >>

ดร.ปฎิณณมี สัจจกมล และทีมงาน จาก คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม >>

ผู้ประกอบการ (เฉพาะบริษัทเอกชนเท่านั้น)

ระยะเวลาในการอบรม >>

วันจันทร์ที่ 30 – วันอังคารที่ 31 มีนาคม 2558 (2 วัน)

สถานที่ >>

ณ ห้องกรุงธนบอลรูม ชั้น 3 โรงแรมรอยัลริเวอร์ ถ.เจริญสุขุมวิท กรุงเทพฯ โทร. 0-2422-9222)
(ค่าห้องพักรวมอาหารเช้า : เพียงเตียง 1,300 บาท / เตียงคู่ 1,500 บาท)

ค่าลงทะเบียน >>

ฟรี ไม่เสียค่าใช้จ่ายใดๆ ภายใต้โครงการจัดการทรัพยากรน้ำอย่างยั่งยืนด้วย Water Footprint ในอุตสาหกรรมอาหารเพื่อการส่งออก ซึ่งสนับสนุนงบประมาณจากสำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม

www.nfi.or.th

กำหนดการ >>

วันจันทร์ที่ 30 มีนาคม 2558

- | | |
|------------------|---|
| 09.00 – 09.30 น. | ลงทะเบียน |
| 09.30 – 10.30 น. | ที่มาและหลักการประเมินวงจรชีวิตของผลิตภัณฑ์ (Water Footprint of Product) |
| 10.30 – 10.45 น. | พักรับประทานอาหารว่าง |
| 10.45 – 12.00 น. | หลักการประเมินวัฏจักรชีวิตของผลิตภัณฑ์ (Life Cycle Assessment : LCA) |
| 12.00 – 13.00 น. | พักรับประทานอาหารกลางวัน |
| 13.00 – 14.30 น. | การกำหนดเป้าหมาย และขอบเขตของการประเมินวัฏจักรชีวิต (Goal and scope definition) |
| 14.30 – 14.45 น. | พักรับประทานอาหารว่าง |
| 14.45 – 15.30 น. | การเก็บข้อมูลและจัดทำบัญชีรายการสิ่งแวดล้อม (Life Cycle Inventory : LCI) |

วันอังคารที่ 31 มีนาคม 2558

- | | |
|------------------|---|
| 09.30 – 10.30 น. | การประเมินวัฏจักรชีวิตผลิตภัณฑ์และการแปลผล (Life cycle impact assessment: LCIA and Interpretation) |
| 10.30 – 10.45 น. | พักรับประทานอาหารว่าง |
| 10.45 – 12.00 น. | การอบรมเชิงปฏิบัติการ : การกำหนดเป้าหมายและขอบเขต การกำหนดหน่วยหน้าที่ และการจัดทำผังการไหลของวัสดุ |
| 12.00 – 13.00 น. | พักรับประทานอาหารกลางวัน |
| 13.00 – 14.30 น. | การอบรมเชิงปฏิบัติการ (ต่อ) : การจัดทำข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูล |
| 14.30 – 14.45 น. | พักรับประทานอาหารว่าง |
| 14.45 – 15.30 น. | การอบรมเชิงปฏิบัติการ (ต่อ) : การแปลความหมายและการวิเคราะห์ Hot Spot จากผลการประเมินวงจรชีวิต |

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม >>

คุณชุติมา นพอาจ, คุณสุวิติ ใจเชื้อ
ฝ่ายพัฒนาและฝึกอบรมอุตสาหกรรมอาหาร
สถาบันอาหาร
2008 ซ.อรุณอมรินทร์ 36 ถ.อรุณอมรินทร์
แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กทม.10700
โทรศัพท์ 0-2886-8088 ต่อ 2208, 2209
โทรสาร 0-2886-8104
E-mail : training@nfi.or.th
Facebook : www.facebook.com/NFI.training

แผนที่ โรงแรมรอยัลริเวอร์ กรุงเทพฯ

