



GEMAISA
www.gemaisa.net

ENHANCING GENDER MAINSTREAMING
FOR SUSTAINABLE RURAL DEVELOPMENT AND FOOD SECURITY ACTIONS



Ministry of Foreign Affairs
and International Cooperation



ITALIAN AGENCY
FOR DEVELOPMENT
COOPERATION



CIHEAM
BARI



Technical training on grape processing in Beit Ummar, Hebron

تدريب فني على تصنيع منتجات العنب ببيت أمّ، الخليل.

عُقد التدريب الفني على تصنيع منتجات العنب ببيت أمّ (الخليل) خلال شهر أكتوبر 2019. قد تم تنظيم التدريب من قبل وزارة الزراعة الفلسطينية، والذي قدمه المهندس فؤاد القرعة وقد شاركت به 20 عضوة من الجمعية النسائية من بيت أمّ.

تم تقسيم التدريب على أربع جلسات تهدف إلى:

- تقديم مقدمة عن إنتاج العنب مع التركيز على الأنواع المختلفة لطرق التصنيع والمنتجات مثل؛ (المربى، والعصائر، وغيرها) ومعايير السلامة والجودة؛
- تحليل وتقييم طرق الإنتاج الحالية للسيدات ومعالجة نقاط الضعف الرئيسية التي تم تحديدها؛
- تقديم لمحة عامة عن شروط التعبئة والتغليف والتخزين؛
- تقديم المعلومات المفصلة عن إنتاج شراب العنب.

وكان الهدف من جلسات التدريب هو تعزيز مهارات المتدربات في تصنيع منتجات العنب ، بدءاً من معرفتهم وممارساتهم السابقة، والتي تم تحليلها لتحديد نقاط الضعف ومعالجتها من أجل تحسين طرق الإنتاج وجودة المنتجات. تضمن التدريب جلسات نظرية وعملية، حيث تمكنت للسيدات مقارنة كميات من دبس السكر وشراب العنب المنتج باستخدام طرق مختلفة.

وقد زادت معرفة السيدات وتعلمن طرقاً أكثر كفاءة وسلامة لإنتاج وتغليف وتخزين العنب وفقاً لمعايير السلامة والجودة، من خلال التدريب. كما تم تقديم شراب العنب، وهو منتج جديد للسيدات، كطريقة بديلة لتصنيع منتجات العنب لتنوع المعروض.

تعد زيادة المعرفة وتحسين الممارسات في تصنيع الأغذية عنصراً أساسياً لتعزيز القدرات التجارية والاستدامة لنشاط اقتصادي رئيسي للسيدات في المنطقة المستهدفة وتعد فرص التعلم على النحو الذي يوفرها هذا التدريب، أساسية أيضاً لتعزيز الوعي الذاتي لدى السيدات كمنتجات ذو كفاءات ومهارة.

تدريب فني على تصنيع منتجات العنب بيت أمّ، الخليل من 3 حتى 24 أكتوبر 2019.

