



HỘI THẢO

CẢI THIỆN ĐỊNH MỨC – CHẤT LƯỢNG TRONG CHẾ BIẾN CÁ TRA

Các Công nghệ mới nhất - Thực trạng tại Việt Nam –
Các Giải pháp

Tp. Cần Thơ, Ngày 29/04/2014



QUY TRÌNH CHẾ BIẾN CÁ TRA HIỆN NAY TẠI VIỆT NAM:



TIẾP NHẬN NGUYÊN LIỆU



FILLET



ĐỊNH HÌNH



SOI KÝ SINH TRÙNG



PHÂN MÀU - PHÂN LOẠI



CHẠY BĂNG CHUYÊN



CHỜ CẤP ĐÔNG



BAO GÓI - ĐÓNG THÙNG



BẢO QUẢN

THỰC TRẠNG:

1. Hệ thống dây chuyền cũ và công nghệ lạc hậu
2. Hệ thống chiếu sáng tại mỗi khu vực làm việc chưa đồng bộ
3. Thời gian chế biến còn lãng phí
4. Quy trình cân và đóng gói chưa kiểm soát chặt chẽ
5. Chưa có các phần mềm trực tuyến
-

GIẢI PHÁP

1. Cải thiện định mức sản xuất và thời gian chế biến bằng phần mềm trực tuyến
2. Nhiệt độ trong chế biến
3. Thế hệ dây chuyền thông minh
4. Giảm phụ trội trong quá trình cân túi lẻ
5. Phân cỡ ở đâu là tốt nhất, phân cỡ sản phẩm hay phân line chế biến...

NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH

- *Thực trạng trong quy trình chế biến cá tra tại Việt Nam.*
- *Giới thiệu các công nghệ mới được áp dụng trong quy trình chế biến cá nuôi thịt trắng và các loài tương tự như cá Tra trên thế giới.*
- *Các giải pháp khả thi áp dụng cho chế biến cá tra tại Việt Nam: nhiệt độ trong chế biến, thế hệ dây chuyền thông minh, phân cỡ ở đâu là tốt nhất, phân cỡ sản phẩm hay phân line chế biến...*
- *Cải thiện định mức sản xuất và thời gian chế biến bằng phần mềm trực tuyến.*

THÀNH PHẦN THAM DỰ:

- Giám đốc Chất lượng, Sản xuất, Trưởng – Phó phòng Kỹ thuật.
- Quản đốc PX, QA/QC, phụ trách kỹ thuật, giám sát chất lượng
- Các Đơn vị, Tổ chức, Trường học và cá nhân quan tâm tới chương trình

THỜI GIAN – ĐỊA ĐIỂM:

- Ngày 29/04/2014
- Tại Khách sạn Cửu Long, 52 Quang Trung, Quận Ninh Kiều, Tp Cần Thơ

LỊCH TRÌNH HỘI THẢO

Tp Cần Thơ 29/04/2014

| NỘI DUNG | | THỰC HIỆN |
|----------------------|---|------------|
| 08h00 – 08h30 | Đăng ký | BTC |
| 08h30 – 08h45 | Phát biểu khai mạc và giới thiệu chương trình | Chuyên gia |
| 08h45 – 9h00 | Đánh giá thực trạng và các nguy cơ có thể đối mặt với quy trình chế biến cá tra nói chung tại Việt Nam | Chuyên gia |
| 9h00 – 9h30 | Thông tin về những công nghệ mới được áp dụng trong quy trình chế biến cá nuôi, thịt trắng trên thế giới: - Mô hình nhà máy chuẩn và các giải pháp mới nhất. - Các giải pháp nhằm tăng định mức, giảm hao hụt, phụ trội, giảm thời gian chế biến để nâng cao chất lượng thành phẩm... | Chuyên gia |
| 9h30 – 9h45 | Giải lao | |
| 9h45 – 12h00 | Các giải pháp khả thi: - Cải thiện định mức sản xuất và thời gian chế biến bằng phần mềm trực tuyến - Nhiệt độ trong chế biến - Hệ thống dây chuyền thông minh - Giảm phụ trội trong quá trình cân túi lẻ - Phân cỡ ở đâu là tốt nhất, phân cỡ sản phẩm hay phân line chế biến... | Chuyên gia |
| 12h00 – 13h00 | Nghỉ trưa | |

-----oOo-----

Phụ trách chương trình:

Chị Nguyễn Thị Thanh, Tel: 043. 8354496 – 205; Mobile: 0974 573 956

Email: nguyenthanh@vasep.com.vn