

พัฒนาฝีมือพะเยาลุยฝึกยกระดับแปรรูปอาหารชุมชน



วันที่ 21 ธันวาคม 2561 สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานพะเยา ร่วมกับนายมานพ หาลือ ประธานสภาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวจังหวัดพะเยา ดำเนินการฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน สาขา การแปรรูปอาหาร (30 ชั่วโมง) ให้กับผู้ประกอบการรายย่อยที่ผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปในพื้นที่ชุมชน จำนวน 2 รุ่น รุ่นแรก สมาชิกกลุ่มแปรรูปอาหารวัดบุญยืน อ.เมืองพะเยา จำนวน 20 คน ระหว่างวันที่ 17-21 ธันวาคม 2561 ณ ศาลาอเนกประสงค์วัดบุญยืน อ.เมือง จ.พะเยา และรุ่นที่ 2 สมาชิกกลุ่มแปรรูปอาหารยางขาม ต.ห้วยยางขาม จำนวน 20 คน ระหว่างวันที่ 21-25 ธันวาคม 2561 ณ กลุ่มแปรรูปอาหารยางขาม ต.ห้วยยางขาม อ.จุน จ.พะเยา

นายเสริมสกุล พจนการุณ ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานพะเยา เปิดเผยว่า โครงการนี้มุ่งเน้นการยกระดับฝีมือผู้ประกอบการแปรรูปอาหารรายย่อย (SME) ให้มีกระบวนการผลิตที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ผลิตภัณฑ์มีรสชาติดี มีมาตรฐาน เพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ประจำชุมชนจำหน่ายให้กับผู้บริโภคในจังหวัด รวมถึงนักท่องเที่ยวในรูปแบบของฝากประจำชุมชน เช่น กลุ่มแปรรูปอาหารวัดบุญยืน เน้นการทำผลิตภัณฑ์แปรรูปปลาจากกว๊านพะเยา เช่น ผลิตภัณฑ์ปลาหยอง ปลาสาม ปลาแผ่นปรุงรส และปลาหวานแผ่น รวมถึงผลิตภัณฑ์จากเนื้อหมู เช่น หมูฝอยทอดกรอบ หมูแผ่นสวรรค์ หมูเค็ม และหมูหวานแผ่น ขณะที่กลุ่มแปรรูปอาหารยางขาม เน้นการทำผลิตภัณฑ์ไส้อั่ว ไส้กรอกอีสาน กุนเชียงหมู แหนมหมู และแหนมควาย ทั้งนี้ สภาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวจังหวัดพะเยาจะเข้ามาช่วยเหลือสนับสนุนช่องทางการจำหน่ายเป็นของฝากให้กับนักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในจังหวัดพะเยาต่อไป