

## घोषणा एवं सूचना विवरणिका (Announcement cum Information Brochure)

### प्रशिक्षण (Training on)

कृषि प्रसंस्करण में उद्यमिता विकास मिलेट के विशेष संदर्भ के साथ, सोया दूध-टोफू, फल और सब्जी प्रसंस्करण  
(Entrepreneurship Development in Agro-Processing with Special Reference to Millet, Soy milk-tofu, Fruits & Vegetable Processing)



#### प्रशिक्षण के बारे में (About the Training)

भारत जैसे विकासशील देशों में कृषि-खाद्य प्रसंस्करण सबसे महत्वपूर्ण क्षेत्रों में से एक है। फसल कटाई के बाद प्रबंधन और प्रसंस्करण की कमी के कारण हर साल बड़ी मात्रा में खाद्यान्न नष्ट हो जाता है। दूसरी ओर, खाद्य प्रसंस्करण में व्यवसाय या उद्यम के विकास की उच्च क्षमता है। सरकार भी विभिन्न योजनाओं जैसे पीएमकेएसवाई, पीएमएफएमई, ओडीओपी, कोल्ड चेन आदि के माध्यम से व्यवसाय की स्थापना के लिए नए उद्यमियों को प्रोत्साहित कर रही है। कृषि-उत्पाद प्रसंस्करण प्रभाग (एपीपीडी), आईसीएआर-सीआईईई, भोपाल ने फलों, सब्जियों और खाद्यान्नों के प्राथमिक और द्वितीयक प्रसंस्करण पर कई प्रौद्योगिकियां विकसित की हैं। इन प्रौद्योगिकियों में व्यावसायिक क्षमता है और ये उद्यमियों और युवा उम्मीदवारों के लिए अपना उद्यम स्थापित करने के लिए बहुत उपयोगी हो सकती हैं। इस प्रशिक्षण की योजना हितधारकों को सीआईईईई द्वारा विकसित खाद्य प्रसंस्करण प्रौद्योगिकियों को प्रदर्शित करने के लिए बनाई गई है। प्रशिक्षण के दौरान सभी प्रौद्योगिकियों का प्रदर्शन किया जाएगा और उद्यम विकास के लिए आवश्यक जानकारी प्रशिक्षार्थियों के साथ साझा की जाएगी। यह प्रशिक्षण उभरते उद्यमियों के लिए खाद्य प्रसंस्करण में एक नया उद्यम स्थापित करने के लिए एक उपयुक्त मंच होगा।

#### पाठ्यक्रम के उद्देश्य (Course objectives)

उद्यमियों, उद्योग कर्मियों और व्यवसाय की तलाश कर रहे शिक्षित उम्मीदवारों को सीआईईईई द्वारा विकसित कृषि प्रसंस्करण प्रौद्योगिकियों के बारे में जागरूक करना। हितधारकों को संभावित प्रौद्योगिकियों का प्रदर्शन करना और उद्यम विकास के लिए सूचना और तकनीकी सहायता प्रदान करना।

#### प्रशिक्षण में समाहित विषय (Topics to be covered)

प्रशिक्षण मॉड्यूल में मुख्य रूप से निम्नलिखित पर समर्पित व्यावहारिक प्रशिक्षण शामिल है :

- मिलेट दूध, पनीर, बिस्किट, न्यूट्री-मिक्स, इंस्टेंट दलिया, स्वास्थ्य मिश्रण, ऊर्जा पेय, सुपरफूड लड्डू, लस्सी और अन्य मूल्य वर्धित उत्पादों के लिए मिलेट का प्रसंस्करण।
- सोया दूध, टोफू और अन्य मूल्य वर्धित उत्पादों के लिए सोयाबीन का प्रसंस्करण।
- टमाटर (प्यूरी और पाउडर), प्याज (पेस्ट और पाउडर), फलों की प्यूरी और स्मूदी, फलों और सब्जियों के न्यूनतम प्रसंस्करण के लिए उद्यम।
- अनाज प्रसंस्करण के लिए मॉडल कृषि प्रसंस्करण केंद्र।

#### पत्राचार के लिए पता

डॉ. एस. मंगराज  
कोर्स डायरेक्टर

फोन नं.: 0755-2521064

ई-मेल: sukhdev0108@gmail.com

डॉ. मनोज कुमार त्रिपाठी  
कोर्स समन्वयक (कोऑर्डिनेटर)

फोन नं. : 0755-2521071, 9165101340

ई-मेल: tripathimanoj007@gmail.com

डॉ. आदिनाथ काटे  
कोर्स समन्वयक (कोऑर्डिनेटर)

फोन नं. : 0755-2521223, 9456553220

ई-मेल: kateadinath@gmail.com

डॉ. सी. आर. मेहता  
निदेशक

भा.कृ.अनु.प.–केन्द्रीय कृषि अभियांत्रिकी संस्थान,  
नवी बाग, बैरसिया रोड

भोपाल – 462 038 (म.प्र.), भारत

फोन नं. 0755-2521000

#### महत्वपूर्ण तिथियाँ (IMPORTANT DATES)

यह एक नियमित प्रशिक्षण है जो बैच के लिए आवेदन करने वाले प्रतिभागियों की संख्या के आधार पर हर महीने के आखिरी सप्ताह में आयोजित किया जाएगा।



## आवेदन प्रक्रिया (Application Process)

आवेदक ICAR-CIAE, website (<https://ciae.icar.gov.in>). से आवेदन पत्र डाउनलोड कर सकते हैं।

पूरी तरह से भरा हुआ आवेदन पत्र 10500/- रुपये के डिमांड ड्राफ्ट (डीडी) के साथ पाठ्यक्रम निदेशक/समन्वयकों को अगले पृष्ठ पर दिए गए पते व संपर्क विवरण के अनुसार डाक द्वारा भेजा जा सकता है।

किसी भी सहायता के लिए पाठ्यक्रम निदेशक या समन्वयकों से संपर्क करें।

उम्मीदवार को कम से कम उस महीने के पहले या दूसरे सप्ताह में प्रशिक्षण के लिए संपर्क करना चाहिए और आवेदन करना चाहिए।

## पंजीकरण शुल्क (Registration Fees)

प्रतिभागियों को ICAR UNIT, CIAE BHOPAL के पक्ष में भोपाल में देय डिमांड ड्राफ्ट के रूप में पूर्ण आवेदन के साथ पंजीकरण शुल्क (गैर-वापसी योग्य) के रूप में 10,500/- रुपये (18 प्रति त जीएसटी सहित) का भुगतान करना होगा।

## पात्रता (Eligibility)

उद्यमी/उद्योगपति, किसान और खाद्य प्रसंस्करण में उद्यम स्थापित करने के इच्छुक कोई भी इच्छुक व्यक्ति। आवेदक के पास अंग्रेजी और हिंदी भाषा पढ़ने और लिखने का पर्याप्त व्यावसायिक कौशल होना चाहिए। पात्रता और पहले आओ पहले पाओ के आधार पर अधिकतम 25 प्रतिभागियों का चयन किया जाएगा।

## भोजन और आवास (Boarding and Lodging)

प्रतिभागियों को भोजन और आवास प्रदान किया जाएगा और इसके सभी शुल्क प्रशिक्षण शुल्क में शामिल होंगे। संस्थान के परिसर में भोजन, मनोरंजन और चिकित्सा सुविधाओं के साथ एक सुसज्जित गेस्टहाउस/छात्रावास है। प्रतिभागियों के परिवार के सदस्यों या मेहमानों को कोई आवास प्रदान नहीं किया जाएगा।

## यात्रा (Travel)

प्रतिभागियों को अपनी व्यवस्था स्वयं करनी होगी और ICAR-CIAE, Bhopal तक आने-जाने का खर्च देना होगा।

## मेजबान संस्थान (Host Institute)

भाकूअनुप-केंद्रीय कृषि अभियांत्रिकी संस्थान (सीआईईई), कृषि अभियांत्रिकी में बुनियादी, अनुप्रयुक्त और अनुकूली अनुसंधान करने वाला देश का एक प्रमुख संस्थान है। देश में कृषि मशीनीकरण और कृषि प्रसंस्करण को बढ़ावा देने में लगे संकायों, वैज्ञानिकों, विषय वस्तु विशेषज्ञों, किसानों, निर्माताओं और योजनाकारों के कौशल को उन्नत करने के लिए विशेष प्रशिक्षण पाठ्यक्रमों का आयोजन करके मानव संसाधन विकास, संस्थान की एक प्रमुख प्रतिबद्धता है। संस्थान में कृषि प्रसंस्करण एवं खाद्य प्रौद्योगिकी, सोयाबीन प्रसंस्करण एवं उपयोग, कृषि मशीनीकरण, संरक्षण कृषि, सिंचाई एवं जल निकासी इंजीनियरिंग, ऊर्जा उत्पादन एवं प्रबंधन के क्षेत्रों में अनुसंधान एवं विकास गतिविधियों को करने की सुविधाएं हैं। 93 हेक्टेयर की कृषि भूमि, कार्यशाला सुविधाएं और पुस्तकालय संस्थान की अनुसंधान एवं विकास गतिविधियों का समर्थन करते हैं। CAFT प्रशिक्षण सर्दियों के मौसम में होता है, जिसमें परिवेश का तापमान लगभग 15-20 डिग्री सेल्सियस होता है। इस अवधि के दौरान गर्म कपड़ों की आवश्यकता हो सकती है।

## सीआईईई तक कैसे पहुँचें (How to Reach CIAE)

भोपाल हवाई, रेल और सड़क मार्ग से अच्छी तरह से जुड़ा हुआ है। ICAR-CIAE भोपाल परिसर तक पहुँचने के लिए रेलवे स्टेशन पर प्रीपेड ऑटो रिक्शा और टैक्सी का लाभ उठाया जा सकता है। संस्थान परिसर बैरसिया रोड पर स्थित है और भोपाल रेलवे स्टेशन से 7 किमी और अंतरराज्यीय बस टर्मिनस से 15 किमी दूर है।





# ICAR – Central Institute of Agricultural Engineering, Bhopal



Announcement cum Information Brochure

Training on

## Entrepreneurship Development in Agro-Processing with Special Reference to Millet, Soy milk-tofu, Fruits & Vegetable Processing



### About the Training

Agro-food processing is one of the most important sectors in the developing countries like India. Huge amount of food is getting lost every year due to lack of post-harvest management and processing. On the other hand there food processing have high potential for the development of business or enterprise. Government is also encouraging the new entrepreneurs for establishment of business through the support of different schemes such as PMKSY, PMFME , ODOP, Cold chain etc. Agro-Produce Processing Division (APPD), ICAR-CIAE, Bhopal have developed several technologies on primary and secondary processing fruits, vegetables and food grains. These technologies have commercial potential and can be very useful to the entrepreneurs and young aspirants for establishment of their own enterprise. This training is planned to showcase the CIAE developed food processing technologies to the stakeholders. All the technologies will be demonstrated during the training and the needful information for enterprise development will be shared with the trainees. This training will be a suitable platform for the budding entrepreneurs to setup a new enterprise in food processing.

### Course objectives

To make the entrepreneurs, industry personnel and educated aspirants looking for business, aware about CIAE developed agro-processing technologies. To demonstrate the potential technologies to the stakeholders and provide information and technical support for enterprise development.

### Topics to be covered

The training module mainly contains dedicated hands on training on:.

- Processing of millets for millet milk, paneer, biscuit, nutri-mix, instant dalia, health mixture, energy Drink, superfood laddoo, lassi and other value added products.
- Processing of soybean for soya milk, tofu and other value added products.
- Enterprise for processing of tomato (puree & powder), onion (paste & powder), Fruit puree and smoothie, minimal processing of fruits and vegetables.
- Model agro-processing center for grain processing.

### Address for Correspondence

**Dr. Shukadev Mangaraj**

**Course Director**

Ph. No.: 0755-2521064

E-mail: sukhdev0108@gmail.com

**Dr. Manoj Kumar Tripathi**

**Course Coordinator**

Ph. No.: 0755-2521071, 9165101340

E-mail: tripathimanoj007@gmail.com

**Dr. Adinath Kate**

**Course Coordinator**

Ph. No.: 0755-2521223, 9456553220

E-mail: kateadinath@gmail.com

**Dr. C. R. Mehta**

**DIRECTOR**

ICAR-CIAE, Nabi Bagh, Berasia Road

Bhopal - 462 038 (M.P.), India

Ph. No. 0755-2521000

### IMPORTANT DATES

This is a routine trainings to be held at last week of every months based on the no. of participants applied for the batch.



## Application Process

Applicants can download the application form from ICAR-CIAE, website (<https://ciae.icar.gov.in>).

Duly filled application form along with Demand Draft (DD) of Rs.10500/- can be sent to the Course Director/ Coordinators by post as per the address and contact details given overleaf

Contact the Course Director or Coordinators for any assistance.

The candidate must contact and apply for the training atleast in first or second week of the particular month.

## Registration Fees

The participants are required to pay a sum of Rs. 10500/- (inclusive of 18 % GST) as registration fee (Non-refundable) along with the completed application in the form of Demand Draft drawn in favour of ICAR UNIT, CIAE BHOPAL payable at Bhopal.

## Eligibility

Entrepreneurs/industry person, farmer and any aspirant looking for establishment of enterprise in food processing. Applicant should have sufficient professional skills of reading and writing the English and Hindi language. A maximum of 25 participants will be selected based on the eligibility and first cum first serve basis.

## Boarding and Lodging

Lodging and boarding will be provided to the participants and its charges all included in the training fee. The Institute has a furnished guesthouse/ hostel with dining, recreation and medical facilities in the campus. No accommodation will be provided to the family members or guests of the participants.

## Travel

Participants has to make their own arrangements and pay charges of To and Fro travelling to ICAR-CIAE, Bhopal

## Host Institute

The ICAR-Central Institute of Agricultural Engineering (CIAE) is a premier Institute in the country to conduct basic, applied and adaptive research in agricultural engineering. Human resource development by organizing specialized training courses is a major commitment of the Institute to upgrade the skills of faculties, scientists, subject matter specialists, farmers, manufacturers and planners engaged in the promotion of farm mechanization and agro-processing in the country. The Institute has the facilities to undertake R&D activities in the areas of agro-processing & food technology, soybean processing and utilization, farm mechanization, conservation agriculture, irrigation and drainage engineering, energy production & management. The farm land of 93 ha, workshop facilities and library supports the research and development activities of the institute. The CAFT training is during winter season, with an ambient temperature around 15-20°C. Warm cloths may be required during this period.

## How to Reach CIAE

Bhopal is well connected by air, rail and road. Pre-paid auto rickshaw and taxi can be availed at railway station to reach ICAR- CIAE Bhopal campus. The Institute campus is located on Berasia Road and is 7 km from Bhopal Railway Station and 15 km from Inter State Bus Terminus.

