



ที่ อวส๓๙๓(๒๐)/ว๓๒๗

คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
๑๕๕ หมู่ ๒ ต.แม่เหียะ อ.เมือง
จ.เชียงใหม่ ๕๐๑๐๐

๒๓ มีนาคม ๒๕๖๙

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์การอบรมเชิงปฏิบัติการ “Discover the Science & Craft of Beverages”

เรียน ผู้บริหารหน่วยงานสถาบันอุดมศึกษาในสังกัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. เอกสารสื่อประชาสัมพันธ์

ด้วย ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร เป็นหน่วยงานภายใต้มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่ทำหน้าที่เชื่อมโยงองค์ความรู้จากภาคการศึกษาสู่ภาคอุตสาหกรรม เพื่อสนับสนุนการวิจัย พัฒนา และต่อยอดเชิงพาณิชย์ ศูนย์ฯ จึงได้กำหนดจัดการอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “Discover the Science & Craft of Beverages” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากรผู้เชี่ยวชาญจากต่างประเทศ ได้แก่ Asst. Prof. Dr. Juan Manuel Castagnini จาก University of Valencia ประเทศสเปน และอาจารย์ ดร.กมล ยากุล อาจารย์คณะอุตสาหกรรมเกษตรร่วมเป็นวิทยากร ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ และศิลปะของการผลิตเครื่องดื่มประเภท Craft beverages ครอบคลุมตั้งแต่กระบวนการผลิต การวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์ ตลอดจนเทคนิคการปรับสภาพเครื่องดื่ม (Conditioning และ carbonation methods) ผ่านการบรรยายและการฝึกปฏิบัติจริง นั้น

ในการนี้ ศูนย์ฯ จึงใคร่ขอความอนุเคราะห์จากท่าน ประชาสัมพันธ์การอบรมเชิงปฏิบัติการ “Discover the Science & Craft of Beverages” แก่บุคลากร นักศึกษา และผู้ที่สนใจเข้าร่วมการอบรม **ในวันที่ 20-21 เมษายน 2569 ณ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่** โดยเปิดรับจำนวนจำกัด 25 ท่าน อัตราค่าลงทะเบียน 4,900 บาทต่อท่าน **ทั้งนี้ มีอัตราค่าลงทะเบียนพิเศษสำหรับผู้สมัครพร้อมกัน 2 ท่าน ในราคา 9,000 บาท** โดยผู้เข้าร่วมจะได้รับประกาศนียบัตรหลังจบการอบรม ผู้สนใจสามารถลงทะเบียนได้ทาง QR Code ในโปสเตอร์ที่แนบมาพร้อมกันนี้ เปิดรับสมัครตั้งแต่วันที่จนถึงวันที่ 10 เมษายน 2569 และหากต้องการรายละเอียดเพิ่มเติมสามารถติดต่อเจ้าหน้าที่ประสานงาน นางสาวหัสยา ใจคำ โทรศัพท์ 064-9431105 หรืออีเมล hassaya.fin@gmail.com

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ ดร.ยุธนา พิมพ์ศิริผล)

คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

โทรศัพท์: ๐๖๔-๙๔๓๑๑๐๕ (นางสาวหัสยา ใจคำ)

โทรสาร: ๐๕๓-๙๔๘๒๘๗ E-mail: hassaya.fin@gmail.com



เรียน รองอธิการบดีฝ่ายแผนยุทธศาสตร์และนโยบาย

ด้วย คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ขอความอนุเคราะห์
ประชาสัมพันธ์การอบรมเชิงปฏิบัติการ “Discover the Science & Craft of
Beverages” ในวันที่ ๒๐ - ๒๑ เมษายน ๒๕๖๙ ณ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

จึงเรียนมาเพื่อ

๑. เพื่อโปรดทราบ
๒. เห็นควรเผยแพร่ให้ทราบโดยทั่วกันและสามารถดาวน์โหลดหนังสือ
ได้ที่ <https://docshare.buu.ac.th>

ปิงค์
๑.

๐๒ เม.ย. ๒๕๖๙

โทษา

๐๒ เม.ย. ๒๕๖๙

ทราบ/ดำเนินการตามเสนอ

สมิ ฐิตินิ

๐๒ เม.ย. ๒๕๖๙



Highlights



ประวัติความเป็นมาและวัตถุดิบ
ของเครื่องดื่มหมักจากมอลต์



การอบรมเชิงปฏิบัติการ
การผลิตเครื่องดื่มหมัก



กิจกรรมชิมเครื่องดื่มคราฟต์
และ Networking Dinner



พารามิเตอร์ที่จำเป็นสำหรับการตรวจวิเคราะห์
การทำซ้ำด้วยเทคนิค Priming
และการใช้ถัง Keg



สภาวะที่เหมาะสมในการบ่ม
และการอัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์

สิ่งที่จะได้รับ



ประกาศนียบัตร
การผ่านการอบรม



การจับคู่อาหาร
และเครื่องดื่มคราฟต์



อาหารว่าง 4 มื้อ
อาหารกลางวัน 2 มื้อ
และอาหารเย็น 1 มื้อ



เอกสารหลักสูตรครบถ้วน
ครอบคลุมทั้งทฤษฎีและปฏิบัติ

สอบถามเพิ่มเติมได้ที่: ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

☎ 053-948286 , 081-9948489 ✉ fininfo.fin@gmail.com 📍 Food Innovation and Packaging Center



วิทยากร



Asst. Prof. Dr. Juan Manuel Castagnini
University of Valencia, Spain

นักสร้างสรรค์เครื่องตีคราฟต์ยุคใหม่
ผู้พัฒนาวัฒนธรรมการลงมือทำแบบ DIY
เข้ากับศาสตร์เชิงอุตสาหกรรม
เชื่อมโยงภูมิปัญญาการทำเครื่องตีคราฟต์
แบบดั้งเดิม สู่เทคโนโลยีที่มีความแม่นยำสูง
เพื่อสร้างสรรค์ประสบการณ์ใหม่ที่น่าค้นหา



Dr. Kamon Yakul
Faculty of Agro-Industry,
Chiang Mai University

ผู้เชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยีการหมัก
และการหมักแบบแม่นยำ
(Precision Fermentation)
เพื่อสร้างสรรค์เครื่องดื่มเชิงหน้าที่
(Functional Beverages)
ยกระดับคุณภาพและรสชาติ
ด้วยนวัตกรรม



CMU AGRO FIC NIA UNSERV
 CHANG MAI UNIVERSITY CMU AGRO-INDUSTRY Food Innovation and Packaging Center สถาบันนวัตกรรมและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

DISCOVER

THE SCIENCE & CRAFT OF BEVERAGES

Craft Beverages: Workshop • Training • Dinner

25 ที่เท่านั้น
4,900 THB /คอร์ส

โปรโมชันพิเศษ
 มา 2 ท่านจ่ายเพียง **9,000** THB/คอร์ส

20-21 เมษายน 2569
 ณ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

สแกนเพื่อลงทะเบียน

