



LÝ LỊCH KHOA HỌC

*Áp dụng cho cán bộ tham gia giảng dạy và nghiên cứu viên tại
Trường Đại học Nông Lâm Tp. HCM*

THÔNG TIN CÁ NHÂN

1. **Họ và tên:** NGUYỄN ANH TRINH

2. **Năm sinh:** 1965

3. **Nam/ Nữ:** nam

4. **Nơi sinh:** Đà Nẵng

5. **Nguyên quán:** Quảng Bình

6. **Địa chỉ thường trú hiện nay:** 86 đường 37

Phường (Xã) Cát Lái

Quận (Huyện) 2

Thành phố (Tỉnh) HCM

Điện thoại: NR; / , Mobile: 0903134880, Fax:

Email: natrinhhcm@gmail.com , natrinh@hcmuaf.edu.vn

7. **Học vị:**

7.1. **Tiến sĩ**

Năm bảo vệ:...../.....

Nơi bảo vệ:...../.....

Ngành:...../..... Chuyên ngành...../.....

7.2. **TSKH**

Năm bảo vệ:...../.....

Nơi bảo vệ :...../.....

Ngành:...../.....

Chuyên ngành...../.....

8. **Chức danh khoa học:**

8.1. Phó giáo sư Năm phong :...../..... Nơi phong :...../.....

8.2. Giáo Sư Năm phong :...../..... Nơi phong :...../.....

9. **Chức danh nghiên cứu:**

10. **Chức vụ:** Giảng viên

11. **Cơ quan công tác:**

Tên cơ quan: Trường Đại học Nông lâm, Tp.HCM

Bộ môn: Phát triển sản phẩm , Khoa: Công nghệ thực phẩm

Địa chỉ cơ quan: Phường Linh Trung , Quận Thủ Đức, Tp.HCM

Điện thoại: 028. 38960871, Fax: 028.37240077

Email: natrinh@hcmuaf.edu.vn

TRÌNH ĐỘ HỌC VẤN					
12. Quá trình đào tạo					
Bậc đào tạo	Nơi đào tạo	Chuyên môn		Năm tốt nghiệp	
Đại học	Trường Đại học Thủy sản Nha Trang	Công nghệ chế biến thủy sản		1989	
Thạc sĩ	Trường Đại học Bách khoa, Tp.HCM	Công nghệ thực phẩm		2003	
13. Các khoá đào tạo khác (nếu có)					
Văn bằng	Tên khoá đào tạo	Nơi đào tạo		Thời gian đào tạo	
Chứng chỉ	Integrated Aquaculture in Asia	Asian Institute Technology (AIT), Bangkok, Thailand		May 1994 – June 1994	
Chứng chỉ	Post harvest Handling System of Agriculture Products,	King Mongkut's Institute of Technology Thonburi, Bangkok, Thailand,		1 July 1997 – 30 July 1997	
Chứng chỉ	Shelf-stable and Low-cost Meat Products,	The China Meat Research Center (CMRC), Beijing, China,		March 1999 – April 1999	
Chứng chỉ	The Fall Quarter 2009-2010 academic year	University of California – Davis, USA		September 2009 – December 2009	
14. Trình độ ngoại ngữ					
TT	Ngoại ngữ	Trình độ A	Trình độ B	Trình độ C	Chứng chỉ quốc tế
	Tiếng Anh			x	

KINH NGHIỆM LÀM VIỆC VÀ THÀNH TÍCH KHCN				
15. Quá trình công tác				
Thời gian (Từ năm ... đến năm...)	Vị trí công tác	Cơ quan công tác		Địa chỉ cơ quan
1989 – 1996	giảng viên	Khoa Thủy Sản, Trường Đại học Nông Lâm, Tp.HCM		Phường Linh Trung , Quận Thủ Đức, Tp.HCM
1996 – 2012	giảng viên	Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nông Lâm, Tp.HCM		Phường Linh Trung , Quận Thủ Đức, Tp.HCM
2012 - nay	giảng viên, phó bộ môn Phát triển sản phẩm	Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Nông Lâm, Tp.HCM		Phường Linh Trung , Quận Thủ Đức, Tp.HCM
16. Các sách chuyên khảo, giáo trình, bài báo khoa học đã công bố				
16.1 Sách giáo trình				
TT	Tên sách	Là tác giả hoặc là đồng tác giả	Nơi xuất bản	Năm xuất bản
1	/	/	/	/
16.2 Sách chuyên khảo				
TT	Tên sách	Là tác giả hoặc là đồng tác	Nơi xuất bản	Năm xuất bản
1	/	/	/	/

16.3 Các bài báo khoa học			
16.3.1. Số bài đăng trên các tạp chí nước ngoài: /			
16.3.2. Số bài báo đăng trên các tạp chí trong nước:			
16.3.3. Số báo cáo tham gia các hội nghị khoa học quốc tế:			
16.3.4. Số báo cáo tham gia các hội nghị khoa học trong nước:			
16.3.5. Liệt kê đầy đủ các bài báo nêu trên từ trước đến nay theo thứ tự thời gian:			
TT	Tên tác giả, năm xuất bản, tên bài viết, tên tạp chí/kỷ yếu và số của tạp chí, tên nhà xuất bản, trang đăng bài viết	Sản phẩm của đề tài/ dự án	Số hiệu ISSN (nếu có)
1	Nguyễn Anh Trinh, Nguyễn Thị Thanh Thảo, Lê Trúc Linh 2019 “Tối ưu hóa quá trình sấy sản phẩm thịt cừu sấy dẻo” tạp chí Nông nghiệp và Phát triển, tập 18, số 4, 2019	Bài báo	pISSN 2615-9503 eISSN 2615-949X
2	Nguyễn Anh Trinh, Nguyễn Thị Phước Thủy, Nguyễn Thị Thanh Thảo, 2019 “Nghiên cứu sản xuất bột protein từ long trắng trứng muối” tạp chí Nông nghiệp và Phát triển, tập 18, số 2, 2019	Bài báo	pISSN 2615-9503 eISSN 2615-949X
3	Tuyen C. Kha, Trinh A. Nguyen, “Option for processing and utilization of processed food products from sheep in Ninh Thuận province, Vietnam” The first Indo-Asean Conference on Innovative Approaches in Applied Sciences and Technologies, 13-17, June, 2018, Nong Lam University, Ho Chi Minh city, Vietnam	Báo cáo khoa học	
4	Báo cáo chuyên đề “Tiềm năng phát triển sản phẩm từ cừu Ninh Thuận” 5/2/2018	Báo cáo khoa học	
5	Bùi Văn Miên, Tôn Thất Hưng, Bùi Thị Bảo Châu, Lê Trung Thiên, Kha Chân Tuyền, Nguyễn Anh Trinh, Nguyễn Hữu Cường, Nguyễn Thị Phước Thủy, 2016 “Cá sấu: Nguồn sản phẩm giàu dinh dưỡng, sản phẩm chức năng và sản phẩm giá trị gia tăng” tạp chí Khoa học Đại học Văn Hiến, số 4/2016	Bài báo	1859-2961
6	Bùi Văn Miên, Nguyễn Anh Trinh, Kha Chân Tuyền, Nguyễn Thị Phước Thủy, Nguyễn Trung Hậu, Nguyễn Hữu Cường, 2016 “Tối ưu hóa thành phần nguyên vật liệu ảnh hưởng đến độ đàn hồi và lực cắt của sản phẩm xúc xích cá sấu” tạp chí Khoa học Đại học Văn Hiến, số 4/2016	Bài báo	1859-2961
7	Nguyễn Anh Trinh, Đỗ Xuân Định, 2015 “Nghiên cứu chế tạo KIT test nhanh furfural trong rượu” tạp chí khoa học kỹ thuật Nông lâm nghiệp số 3	Bài báo	1859-1523
8	Le, T. T., Han Ngoc Thi Tran, Phuong Thi Pham, Thach Bao Tran, Anh Trinh Nguyen , Thi Kieu Thu Le, Trung Hau Nguyen, Minh Anh Pham, Craig L. Browdy. Effects of processing conditions on quality of Tra (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) catfish fillets. <i>Oral presentation at The second</i>	Báo cáo khoa học	

	<i>AFSSA (Asian Food Safety and Security Association) Conferences: Food Safety and Food Security. August 15-17, 2014, Dong Nai University of Technology, Dong Nai, Vietnam</i>		
9	Nguyễn Anh Trinh, Hồ Thị Thu Hà, 2013 “ <i>Nghiên cứu chiết xuất tinh dầu và trimyristin từ nhục đậu khấu</i> ” tạp chí khoa học kỹ thuật Nông lâm nghiệp số 3	Bài báo	1859-1523
10	Nguyễn Anh Trinh, Hồ Thị Nguyệt Thu, Nguyễn Thị Phước Thủy, 2009 “ <i>Nghiên cứu chế biến sản phẩm cá hồi sốt mayonnaise đóng hộp</i> ” tạp chí khoa học kỹ thuật Nông lâm nghiệp số 1	Bài báo	1859-1523
11	Nguyễn Anh Trinh, Hồ Thị Nguyệt Thu, Nguyễn Thị Phước Thủy, 2008 “ <i>Nghiên cứu chế biến sản phẩm xiu mại cá hồi đóng hộp</i> ” tạp chí khoa học kỹ thuật Nông lâm nghiệp số 1	Bài báo	1859-1523
12	Nguyễn Anh Trinh, Nguyễn Đức Lượng, Bùi Văn Miên, 2007 “ <i>Some factors influencing on the disruptive pressure of chitosan film</i> ” tạp chí khoa học kỹ thuật Nông lâm nghiệp số 4	Bài báo	1859-1523
13	Nguyễn Anh Trinh, Nguyễn Đức Lượng, Bùi Văn Miên, 2007 “ <i>Improving the process of producing chitosan from shrimp shell</i> ” tạp chí khoa học kỹ thuật Nông lâm nghiệp số 4	Bài báo	1859-1523
14	Nguyễn Anh Trinh, Bùi Văn Miên, Nguyễn Đức Lượng, 2004 “ <i>Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến độ dày và áp suất phá vỡ của màng chitosan</i> ” tạp chí khoa học kỹ thuật Nông lâm nghiệp số 3	Bài báo	
15	Nguyễn Anh Trinh, Bùi Văn Miên, 2004 “ <i>Tận dụng phế liệu đầu tôm để sản xuất sản phẩm mắm tôm, muối tôm</i> ” tạp chí khoa học kỹ thuật Nông lâm nghiệp số 2	Bài báo	
16	Nguyễn Anh Trinh, Nguyễn Đức Lượng, “ <i>Some factors influencing on water permeability of chitosan film</i> ” hội thảo quốc tế về khoa học và kỹ thuật được tổ chức bởi trường Đại Học Bách Khoa Tp.HCM và trường Đại Học Quốc Gia Pukyong, Hàn Quốc từ 20-21/5/2004 tại Tp.HCM	Báo cáo khoa học	
17	Nguyễn Anh Trinh, 2003 “ <i>Chế biến một vài sản phẩm từ cá chim đại dương</i> ” Kỷ yếu hội thảo khoa học công nghệ thực phẩm, Đại Học Nông lâm	Báo cáo khoa học	
18	Nguyễn Anh Trinh, Nguyễn Đức Lượng, “ <i>Sausage skin production from chitosan</i> ” hội thảo thực phẩm ASEAN lần 8 từ 8-11/10/2003 tại Hà Nội	Báo cáo khoa học	
19	Nguyễn Anh Trinh, Bùi Văn Miên, 2003 “ <i>Nghiên cứu tạo màng vỏ bọc chitosan từ vỏ đầu tôm và ứng dụng bảo quản thủy sản</i> ” tạp chí khoa học kỹ thuật Nông lâm nghiệp số 2	Bài báo	

20	Nguyễn Anh Trinh, Bùi Văn Miên, Hồ Thị Nguyệt Thu, Trương Thanh Long và ctv, 2002 “ <i>Kết quả khảo sát ban đầu về tình hình tiêu thụ sản phẩm thịt – cá – trứng - sữa tại Tp.HCM</i> ” tập san khoa học kỹ thuật Nông lâm nghiệp số 2	Bài báo	
21	Nguyễn Anh Trinh, Bùi Văn Miên, 2002 “ <i>Chế biến một số sản phẩm từ cá chim đại dương</i> ” tập san khoa học kỹ thuật Nông lâm nghiệp số 2	Bài báo	

17. Số lượng phát minh, sáng chế, văn bằng bảo hộ sở hữu trí tuệ đã được cấp:

TT	Tên và nội dung văn bằng	Số, Ký mã hiệu	Nơi cấp	Năm cấp
1	/	/	/	/

18. Sản phẩm KHCN:

18.1 Số lượng sản phẩm KHCN ứng dụng ở nước ngoài:.../.....

18.2 Số lượng sản phẩm KHCN ứng dụng trong nước:...../.....

18.3 Liệt kê chi tiết các sản phẩm vào bảng sau:

TT	Tên sản phẩm	Thời gian, hình thức, quy mô, địa chỉ áp dụng	Hiệu quả
1	/	/	/

19. Các đề tài, dự án, nhiệm vụ KHCN các cấp đã chủ trì hoặc tham gia

19.1 Đề tài, dự án hoặc nhiệm vụ KHCN khác đã và đang chủ trì

Tên/ Cấp	Thời gian (bắt đầu - kết thúc)	Cơ quan quản lý đề tài, thuộc Chương trình (nếu có)	Tình trạng đề tài (đã nghiệm thu/ chưa nghiệm thu)
Đề tài cấp tỉnh: 13/2017/HĐ-SKHCN Nghiên cứu phát triển đa dạng hóa sản phẩm thực phẩm từ cừu Ninh Thuận	2017-2019	Sở KHCN tỉnh Ninh Thuận	Nghiệm thu năm 2019
Đề tài cơ sở: CS - CB17 - CNTP-02 Nghiên cứu sản xuất bột protein từ lòng trắng trứng muối và ứng dụng trong sản phẩm chả cá tra,	2017-2018	Trường Đại học Nông Lâm, Tp.HCM	Nghiệm thu năm 2018
Đề tài cấp Bộ: B2007-12-38 Đa dạng hoá và nâng cao giá trị của phụ phẩm từ nhà máy chế biến cá hồi xuất khẩu	2007 - 2008	Trường Đại học Nông Lâm, Tp.HCM	Nghiệm thu năm 2008

Đề tài cấp Bộ: B2003-21-49 Nghiên cứu nâng cao giá trị sử dụng của phụ phẩm chế biến tại các xí nghiệp chế biến thủy sản	2003 - 2004	Trường Đại học Nông Lâm, Tp.HCM	Nghiệm thu năm 2005
Đề tài cấp trường: Nghiên cứu chế biến một số sản phẩm cá có chất lượng	1999-2000	Trường Đại học Nông Lâm, Tp.HCM	Nghiệm thu năm 2000
19.2 Đề tài, dự án, hoặc nhiệm vụ KHCN khác đã và đang tham gia với tư cách thành viên			
<i>Tên/ Cấp</i>	<i>Thời gian (bắt đầu - kết thúc)</i>	<i>Cơ quan quản lý đề tài, thuộc Chương trình (nếu có)</i>	<i>Tình trạng đề tài (đã nghiệm thu/ chưa nghiệm thu và xếp loại nghiệm thu)</i>
Nghiên cứu tận dụng phụ phẩm trong chế biến sản phẩm fillet cá hồi,	2016-2017	Đề tài cấp Bộ B2016-NLS-02	Nghiệm thu 2018
Đề tài NAFOSTED Ảnh hưởng của điều kiện xử lý tiền giết mổ và cách thức chế biến đến chất lượng fillet cá Tra (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) và sản phẩm cá Tra xông khói	2015-2017	Quỹ phát triển khoa học và công nghệ quốc gia NAFOSTED (106-NN.05-2014.81)	Chuẩn bị nghiệm thu
Dự án SUPA (Establishing a Sustainable Pangasius Supply Chain in Vietnam) Xây dựng chuỗi cung ứng cá tra bền vững tại Việt Nam	2015-2016	Viet Nam Cleaner Production Center (VNCPC)	Nghiệm thu 2017
Đề tài Sở KH&CN Tp. HCM: 13/2014 Nghiên cứu công nghệ và thiết bị sấy nâng cao chất lượng sản phẩm cá Dứa khô	2014-2016	Sở KH&CN Tp. HCM. 13/2014	Nghiệm thu 2016
Dự án: Phát triển sản phẩm nước cốt dinh dưỡng từ xương cá hồi	2015-2016	Công ty Sài Gòn Food, Tp.HCM	Nghiệm thu 2016
Đề tài Sở KH&CN Tp. HCM: Nghiên cứu phát triển	2014-2016	Đề tài Sở KH&CN Tp. HCM.	Nghiệm thu 2017

các sản phẩm thực phẩm giá trị gia tăng từ cá sấu			
Đề tài cấp cơ sở: Khảo sát quá trình tê cứng và ảnh hưởng của thời điểm fillet đến chất lượng sản phẩm fillet cá tra (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>)	2014-2015	Trường Đại học Nông Lâm, Tp.HCM	Nghiệm thu 2015
Dự án: Tương quan giữa cấu trúc và các thông số chất lượng khác của cá tra fillet	2013-2014	NOVUS International, Inc	Nghiệm thu năm 2014
Dự án: Phát triển ba sản phẩm mới: Xúc xích cá, cá tra xông khói và xúc xích chay	2013-2014	CauTre Export Goods Processing Joint Stock Comp., Ho Chi Minh City	Nghiệm thu năm 2014
Đề tài cấp cơ sở: CS-CB11-CNTP-01 Nghiên cứu, lựa chọn các nguyên liệu tạo khói và thiết kế, chế tạo mô hình máy xông khói đa năng sử dụng trong chế biến thực phẩm áp dụng trong điều kiện Việt Nam	2011-2012	Trường Đại học Nông Lâm, Tp.HCM	Nghiệm thu năm 2013
Đề tài cấp Bộ: B2008-12-69 Nghiên cứu chế biến những hỗn hợp gia vị tự nhiên sử dụng trong chế biến một số sản phẩm thịt, cá	2008-2009	Trường Đại học Nông Lâm, Tp.HCM	Nghiệm thu năm 2011
Đề tài cấp Bộ: B2003-21-59TĐ Khảo sát và hệ thống hóa các tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm thịt cá – Mức độ vận dụng các tiêu chuẩn tại các nhóm doanh nghiệp chế biến thịt cá tại Tp.HCM và định hướng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm	2003-2005	Trường Đại học Nông Lâm, Tp.HCM	Nghiệm thu năm 2008
Đề tài cấp Bộ: Nghiên cứu công nghệ	2000 – 2001	Trường Đại học Nông Lâm, Tp.HCM	Nghiệm thu năm 2002

và phát triển các sản phẩm mới có chất lượng từ nguồn nguyên liệu cá giá thấp tại Việt Nam			
--	--	--	--

20. Giải thưởng về KHCN trong và ngoài nước

TT	Hình thức và nội dung giải thưởng	Tổ chức, năm tặng thưởng
	/	/

21. Quá trình tham gia đào tạo sau đại học

21.1 Số lượng tiến sĩ đã đào tạo:...../.....

21.2 Số lượng NCS đang hướng dẫn:...../.....

21.3 Số lượng thạc sĩ đã đào tạo:...../.....

NHỮNG THÔNG TIN KHÁC VỀ CÁC HOẠT ĐỘNG KHCN

Tham gia các tổ chức hiệp hội ngành nghề; thành viên Ban biên tập các tạp chí khoa học trong và ngoài nước; thành viên các hội đồng quốc gia, quốc tế;...

- Tập huấn “Quy trình chế biến sản phẩm thủy sản đông lạnh” tại Xí nghiệp Đông lạnh Thăng Lợi (1998).
- Tập huấn “Quy trình chế biến sản phẩm thủy sản đông lạnh” tại Xí nghiệp Đông lạnh I (1999).
- Tập huấn “Quy trình chế biến sản phẩm thủy sản đông lạnh” tại Xí nghiệp Đông lạnh Thăng Lợi (2000).
- Tập huấn “Quy trình chế biến sản phẩm thủy sản đông lạnh” tại Xí nghiệp Đông lạnh I (2001).
- Tập huấn “Quy trình chế biến sản phẩm thủy sản” tại công ty Kinh doanh Thủy hải sản APT (2004).
- Tổ chức Hội thi “Nâng cao tay nghề chế biến thủy sản” tại công ty Kinh doanh Thủy hải sản APT (2005).
- Tập huấn “Quy phạm sản xuất (GMP) đối với sản phẩm thủy sản đông lạnh và An toàn vệ sinh phẩm trong nhà máy chế biến thủy sản” tại công ty Kinh doanh Thủy hải sản APT (2/2013).
- Tập huấn “Phương pháp phát triển sản phẩm” tại công ty Cổ phần chế biến hàng xuất khẩu Cầu Tre (8/2013).
- Tập huấn “Phương pháp bố trí thí nghiệm và xử lý số liệu” tại công ty Cổ phần chế biến hàng xuất khẩu Cầu Tre (9/2013).
- Tập huấn “Phương pháp đánh giá cảm quan sản phẩm” tại công ty Cổ phần chế biến hàng xuất khẩu Cầu Tre (10/2013).
- Tập huấn “An toàn lao động trong nhà máy chế biến thủy sản” tại công ty Kinh doanh Thủy hải sản APT (2014).
- Tập huấn “Chế biến sản phẩm thịt” tại công ty Damafood Việt Nam (1/2015).
- Tập huấn “Vệ sinh An toàn thực phẩm” trong dự án We Care in Việt Nam bởi công ty TNHH Tư vấn Ưu Việt Quốc tế ECCI (4/2016).
- Tập huấn “Phụ gia thực phẩm” tại công ty Cổ phần chế biến hàng xuất khẩu Cầu Tre (6/2016).
- Tập huấn “Ozon trong chế biến thực phẩm” tại công ty Cổ phần chế biến hàng xuất khẩu Cầu Tre (6/2016).
- Tập huấn “Vệ sinh An toàn thực phẩm” tại hệ thống trường Việt Mỹ (12/2016).
- Tập huấn “Quy trình qui phạm trong quá trình vận hành bếp ăn tập thể” tại hệ thống trường Việt Mỹ (6/2017).
- Tập huấn “Bố trí thí nghiệm và xử lý số liệu” tại công ty Masan (1/2017).
- Tập huấn “Hệ thống kiểm soát quá trình chế biến tốt hơn BPCS - FDA” tại công ty Nutifood (9/2017).
- Tập huấn “HACCP cơ bản trong Doanh nghiệp chế biến thủy sản” được tổ chức bởi VASEP.PRO tại Tp.HCM (23-25/3/2018).
- Tập huấn “HACCP cơ bản trong Doanh nghiệp chế biến thủy sản” được tổ chức bởi VASEP.PRO tại

Tp.HCM (31/3/2018-01/04/2018).

- Tập huấn “Hệ thống kiểm soát quá trình chế biến tốt hơn BPCS - FDA” tại Khoa CNTP, trường ĐHNL Tp.HCM (5/2018).
- Tập huấn “Vệ sinh An toàn thực phẩm” tại công ty cổ phần heo và sức khỏe OHEO (6/2018).
- Tập huấn “Kỹ thuật bảo quản và chế biến sản phẩm thực phẩm” tại công ty TNHH Denti (9/2018).
- Tập huấn “Quản lý chất lượng thực phẩm cho Doanh nghiệp chế biến” được tổ chức bởi ASIFOOD tại Khoa CNTP, trường ĐHNL Tp.HCM (9/2018).
- Tập huấn “Công nghệ chế biến thủy sản” tại công ty Cofidex (11/2018).
- Tập huấn “Hệ thống kiểm soát quá trình chế biến tốt hơn BPCS - FDA” tại Khoa CNTP, trường ĐHNL Tp.HCM (12/2018).
- Tập huấn “HACCP cơ bản trong Doanh nghiệp chế biến thủy sản” được tổ chức bởi VASEP.PRO tại Tp.HCM (05/04/2019-07/04/2019).
- Tập huấn “Hệ thống kiểm soát quá trình chế biến tốt hơn BPCS - FDA” tại công ty Nutifood (5/2019)
- Tập huấn “Các biện pháp kiểm soát vi sinh trong Xí nghiệp Chế biến Thủy sản” được tổ chức bởi VASEP.PRO tại công ty Vĩnh Hoàn Tp. Cao Lãnh, tỉnh Đồng Tháp (26/05/2019)
- Tập huấn “Đào tạo An toàn thực phẩm cho nhà máy chế biến thủy sản và Sử dụng và quản lý hiệu quả hóa chất trong nhà máy chế biến thủy sản” được tổ chức bởi VASEP.PRO tại công ty Cổ phần Thủy sản Cadovina, Đồng Tháp (10/11/2019)
- Tập huấn “Hệ thống kiểm soát quá trình chế biến tốt hơn BPCS - FDA” tại công ty Vinanilk (27-29/11/2019)
- Tập huấn “Đào tạo kiến thức ATTP và Vệ sinh trong nhà máy Chế biến Thủy sản” được tổ chức bởi VASEP.PRO tại công ty Cổ phần Thủy sản Tâm Phương Nam, Cần Thơ (07/02/2020)
- Tập huấn “Các biện pháp nhiễm chéo, nhiễm bẩn và vệ sinh bề mặt tiếp xúc trong nhà máy Chế biến Thủy sản” được tổ chức bởi VASEP.PRO tại thành phố Hồ Chí Minh (07/06/2020)
- Tập huấn “Hệ thống kiểm soát quá trình chế biến tốt hơn BPCS - FDA” tại công ty dứa Lương Quới (17-20/6/2020)
- Tập huấn “Đào tạo kiến thức ATTP và Vệ sinh trong nhà máy Chế biến Thủy sản” được tổ chức bởi VASEP.PRO tại thành phố Hồ Chí Minh (09-11/10/2020)
- Tập huấn “Kỹ thuật bảo quản và chế biến sản phẩm thực phẩm” tại công ty TNHH Định Hướng Mới NEO (24-26/11/2020).

Tp. HCM, ngày 27 tháng 11 năm 2020

XÁC NHẬN CỦA THỦ TRƯỞNG ĐƠN VỊ
(Họ tên và chữ ký)

NGƯỜI KHAI



Nguyễn Anh Trinh