



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations

کارگاه ملی

توسعه زنجیره ارزش و تضمین کیفیت زعفران

مشهد، طرقيه، بلوار امام رضا، امام رضا ۴۹

۴ الی ۸ آذرماه ۱۴۰۴

هتل پنج ستاره پارک حیات

ساعت برگزاری: ۹ الی ۱۶:۳۰

National Training Workshop on

Saffron Quality Integrity and Value Chain Development

📅 **25 - 29 November 2025** ⌚ Workshop hours: 9:00 to 16:30

📍 Address: **Pars Hyatt Hotel**, 49th Imam Reza St. Imam Reza Blvd. Torghabeh, Mashhad, Razavi Khorasan Province

By:

Food and Agriculture Organization

Iranian Society for Horticultural Science

Ministry of Agriculture Jihad - Horticulture Deputy

توسط:

سازمان خواربار جهانی (FAO)

انجمن علوم باغبانی ایران

معاونت امور باغبانی وزارت جهاد کشاورزی



تاریخ	موضوع	ساعت	عنوان کارگاه	استاد
۱۴۰۴/۰۹/۰۴ سه شنبه	مبانی کشاورزی زعفران و تضمین کیفیت تولید	۹ الی ۹:۳۰	ثبت نام	
		۹:۳۰ الی ۱۰:۲۰	مراسم افتتاحیه	•پروفسور کورش وحدتی (رییس انجمن علوم باغبانی ایران) •دکتر فرخ تایرو (نماینده فائو در ایران) •پروفسور محمود شرف الدین (قائم مقام بخش زعفران انجمن بین المللی علوم باغبانی و دبیر دوازدهمین سمپوزیوم بین المللی زعفران (۲۰۲۶-ژاپن) •دکتر محمد مهدی برومندی معاون وزیر در امور باغبانی وزارت جهاد کشاورزی و مدیر ملی پروژه TCP زعفران
		۱۰:۲۰ الی ۱۱:۲۰	انتخاب پیاز و روش های کاشت GAP و تغذیه زعفران	آقای مهندس مالکی
		۱۱:۲۰ الی ۱۱:۴۰	پذیرایی	
		۱۱:۴۵ الی ۱۲:۳۵	شرایط آب و هوایی برای کشت زعفران تناسب زمین و خاک	آقای دکتر اسمی
		۱۲:۴۰ الی ۱۳:۳۰	روش های نوین تولید تجاری بنه زعفران	آقای دکتر قربانی
		۱۳:۳۰ الی ۱۴:۳۰	ناهار و نماز	
		۱۴:۳۰ الی ۱۶:۳۰	مدیریت حاصلخیزی خاک؛ برنامه ریزی آبیاری جلوگیری از تقلب در تولید؛ ثبت سوابق و پایداری	پروفسور بهدانی



تاریخ	موضوع	ساعت	عنوان کارگاه	استاد
۱۴۰۴/۰۹/۰۵ چهارشنبه	مدیریت محصول برداشت و کنترل کیفیت زعفران قبل از انبارداری	۹ الی ۱۰:۳۰	مکانیزاسیون در کاشت و برداشت زعفران	آقای مهندس ابریشمی فر
		۱۰:۳۰ الی ۱۱	پذیرایی	
		۱۱ الی ۱۲	مدیریت بیماری ها و علف های هرز زعفران	آقای مهندس سجادی نژاد
		۱۲ الی ۱۳	مدیریت آفات زعفران	آقای دکتر ناطق گلستان
		۱۳ الی ۱۴	ناهار و نماز	
		۱۴ الی ۱۵:۳۰	سیستم های صدور گواهی نامه، مدیریت ارگانیک، اصالت زعفران	آقای دکتر کریم پور
۱۴۰۴/۰۹/۰۶ پنجشنبه	تضمین اصالت زعفران قبل از برداشت + بازدید فنی	۹ الی ۱۰:۳۰	زمان برداشت و جداسازی کلالة؛ کنترل رطوبت؛ بهداشت مزرعه روش های صحیح خشک کردن؛ خطرات مربوط به انبارداری	آقای مهندس حق شناس
		۱۰:۳۰ الی ۱۱	تغییرات اقلیمی و پیش بینی عملکرد زعفران؛ چالش های اصالت در کشاورزی	آقای دکتر شریفی
		۱۱ الی ۱۲	پذیرایی	
		۱۲ الی ۱۳	باقیمانده آفتکش ها و حدود مجاز آن - تضمین کیفیت و قابلیت ردیابی زعفران	آقای دکتر رمضانی
		۱۳ الی ۱۴	تعیین زیستگاه های کشت زعفران با استفاده از هوش مصنوعی	خانم دکتر شفیعی
		۱۴ الی ۱۵:۳۰	ناهار و نماز	
		۱۵:۳۰ الی ۱۶:۳۰	بازدید فنی:	آقای دکتر اسمی
		۱۶:۳۰ الی ۱۷:۳۰	بازدید از مزارع و واحدهای فرآوری با تمرکز بر اصالت و GAP زعفران	آقای مهندس مالکی



تاریخ	موضوع	ساعت	عنوان کارگاه	استاد
۱۴۰۴/۰۹/۰۷ جمعه	فرآوری پس از برداشت احراز هویت و نوآوری زعفران	۹ الی ۱۰:۳۰	استانداردهای ملی و بین المللی زعفران	آقای مهندس رضایی
		۱۰:۳۰ الی ۱۱	پذیرایی	
		۱۱ الی ۱۲	روش های آزمایشگاهی تشخیص کیفیت و مواد موثره زعفران بارکدگذاری DNA ، کیت های آزمایش میدانی زعفران	آقای دکتر هادی زاده
		۱۲ الی ۱۳	تکنیک های احراز هویت: طیف سنجی و کروماتوگرافی	آقای دکتر فیضی
		۱۳ الی ۱۴	ناهار و نماز	
		۱۴ الی ۱۵:۳۰	نوآوری های آینده در فرآوری زعفران و محصولات جانبی (دارویی)	آقای دکتر جلالی
۱۴۰۴/۰۹/۰۸ شنبه	اقتصاد، برندسازی بازاریابی و تجارت زعفران	۱۵:۳۰ الی ۱۶:۳۰	نوآوری های بسته بندی و فرآوری زعفران	خانم دکتر شرایعی
		۹ الی ۱۰:۳۰	استراتژی های برندسازی؛ رفتار مصرف کننده و روند تقاضا	آقای دکتر احتشام
		۱۰:۳۰ الی ۱۱	پذیرایی	
		۱۱ الی ۱۲	قوانین صادرات و مقررات گمرکی؛ بسته بندی و استانداردهای بهداشتی	آقای مهندس شریعتی مقدم
		۱۲ الی ۱۳	قوانین و مقررات سازمان های بین المللی در زمینه ثبت جهانی زعفران ایران	آقای دکتر فتحی زاده
		۱۳ الی ۱۴	ناهار و نماز	
		۱۴ الی ۱۵:۳۰	بورس زعفران؛ مدیریت سرمایه و ارزیابی ریسک؛ تحلیل رقابت و سهم بازار بازاریابی دیجیتال	خانم دکتر صادقی
		۱۵:۳۰ الی ۱۶:۳۰	بررسی و تحلیل گزارش های مرکز تجارت بین الملل (ITC) در خصوص محصول زعفران	آقای دکتر رجحانی