Valoriser ses produits végétaux par la transformation agro-alimentaire

Objectifs
Connaître les principales techniques de transformation et de conservation des productions végétales, la réglementation en vigueur

Contenu
Réglementation sur les locaux de transformation: étude des textes de référence, exemples d'applications

Etiquetage des produits : mentions obligatoires, exemples de dénomination de produits

Rappel sur les bonnes pratiques d'hygiène: paramètres de développement des microbes et bonnes pratiques associées, nettoyage et désinfection, lutte contre les nuisibles, état de santé et formation du personnel, gestion des températures

Moyens de conservation: présentation des principaux moyens de conservation, risques associés, points de contrôle, notion de DLC ou DLUO selon les process de conservation

Exemples de matériels en fonction de la technique de conservation choisie

Visite d'un atelier de transformation à Teyran

Infos complémentaires

Durée de la formation 1 jour(s)
Date limite d'inscription 22/03/2012

Tarifs
Adhérent 0€
Non adhérent 140€
Non agricole 140€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
Inscriptions: coordination@civam34.fr

Plus de renseignements
FD CIVAM 34
Mas de Saporta - CS 50023
34875 Lattes Cedex
04 67 92 42 23 - 06 82 56 74 43

Taux de satisfaction : %

Contribution des participants à un repas au self du lycée 8 €

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

27 mars 2012 09:30 - 17:30 (7hrs)	Lycée H.Balzac 7, av Galine 34170 Castelnau le Lez	Chrystèle Droz-Vincent du CFPPA de Florac

Partenaire(s)

Financeur(s)

Financement de la formation et pièces à fournir

Bulletin d'inscription

Nom _

Prenom _

Adresse _

_ _

_ _

Courriel _

Téléphone_ _
_ _

☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation (Voir la fiche)