Transformation des fruits, légumes et plantes: bases de la conserverie

Objectifs
Apprendre à transformer, à conserver et à commercialiser en respectant la réglementation ses produits végétaux

Contenu
Étude de la réglementation en vigueur pour les produits transformés: définition réglementaire des produits et bonnes pratiques d'hygiène et réglementation sur les locaux de transformation
Étude des technologies de transformation et de conservation. Seront notamment abordés les points suivants les pré traitements (tri, parage, congélation-surgélation, etc) la pasteurisation et la stérilisation : notion de traitement thermique les spécificités des conserves à l'huile, au vinaigre et au sucre.
Les process seront étudiés sur les aspects techniques et réglementaires (avec les auto-contrôles à mettre à œuvre), sur la base d'exemples concrets.

Étude du matériel adapté : étude des coûts, des capacités, des fournisseurs.

Infos complémentaires

Durée de la formation 2 jour(s)

Tarifs
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Plus de renseignements
Yves Bruel - Katy Amilhaud - Agathe Bodo
adearlot@wanadoo.fr
ADEAR Lot
Place de la Halle

46320
ASSIER
Tel. 05 65 34 08 37
N° d'organisme de formation : 73 46 00282 46

Taux de satisfaction : %

Repas partagé, covoiturage conseillé

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

24 avr 2018 09:30 - 17:30 (7hrs)	46	CFPPA de Florac
25 avr 2018 09:30 - 17:30 (7hrs)	46	CFPPA de Florac

Financeur(s)