

SALUBRITÉ ET ASSAINISSEMENT POUR AMÉLIORER LE RENDEMENT ET LA QUALITÉ DU SIROP D'ÉRABLE

PLAN DE COURS

Formatrice: Lise Lessard

☎ 819 369-4000 poste 406

✉ liselessard@centreacer.qc.ca



6 heures



6 heures



18 participants



Objectifs de la formation :

- Établir des bonnes pratiques de salubrité et d'assainissement de l'ensemble du système de production (tubulure, osmose, bassins, évaporateur, barils, etc.)
- Intégrer ces pratiques dans le processus de fabrication du sirop d'érable de manière à favoriser la qualité du produit et à maximiser le rendement



Détails :

Lors de cette formation, le participant sera appelé à:

- Approfondir les connaissances de salubrité et d'assainissement
- Identifier pour chaque composante du système de production (tubulure, osmose, évaporateur, etc.) les méthodes de nettoyage et d'assainissement de même que les produits appropriés
- Apprendre les conditions menant à devoir nettoyer et/ou assainir un équipement en particulier
- Approfondir les connaissances sur l'impact positif de l'assainissement et du nettoyage sur la qualité et le rendement

Pour la formation en webinaire, le participant recevra par courriel la documentation pour suivre la formation

