Conservation: séchage des fruits et légumes

CONTENU

- Étude de la réglementation en vigueur
- Étude du procédé de séchage des fruits et légumes: intérêt, prétraitements, principes, paramètres à maitriser (température, humidité, ventilation, ...)
- Étude des principaux défauts et actions correctives
- Exemples de contrôles des fabrication
- Étude du matériel de séchage

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
Agribio 06

DURÉE : 1 jour(s)

TARIFS
Finançable par le fond de formation Vivea

ATTESTATION
Aucune

RENSEIGNEMENTS
Nolwenn Yobé
agribio06@bio-provence.org
Agribio 06
Box 58 - MIN Fleurs 6
06 296
NICE Cedex 3
Tel. 04 89 05 75 47

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
01/04/2016	MIN Fleurs 06000 Alpes-Maritimes	Claire Julien, formatrice agroalimentaire au CFPPA de Florac

THÈMES

Maraîchage | Arboriculture | Transformation

FINANCEURS

VIVÉA
Accompagner. Former. Cultiver l'avenir.

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