



PLAN DE COURS

Salubrité et assainissement pour améliorer le rendement et la qualité du sirop d'érable

Formatrice : Lise Lessard

Tél. : 819 369-4000, poste 406 - Courriel : liselessard@centreacer.qc.ca

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;
- Apprendre des cibles claires et des indicateurs de qualité des différents types d'assainissement et de nettoyage.

Durée approximative : 6 heures

Nombre maximal de personnes : 15 personnes

Activités :

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 différentes méthodes de vérification de la qualité du nettoyage et de l'assainissement;
- 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.

De plus, la formation comprendra des séances de discussion et des ateliers de prise de mesures avec différents instruments.