



PLAN DE COURS

UTILISATION ET CALIBRATION DES INSTRUMENTS DE MESURE UTILISÉS EN ACÉRICULTURE

Formatrice : Lise Lessard

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

Objectifs de la formation :

- Améliorer son efficacité en utilisant correctement les instruments de mesure dans la production de sirop d'érable;
- Comprendre l'utilité de chacun des types d'instruments de mesure (***vous pouvez apporter vos instruments de mesure pour leur vérification lors de la formation***).

Le participant recevra un comparateur de couleurs (classification internationale).

Durée approximative : 6 heures

Nombre de personnes : 15 personnes

Détails :

Cette formation permettra aux participants de comprendre les principes et phénomènes qui caractérisent chacun des instruments. Ils auront l'occasion de travailler avec plusieurs types instruments de mesure utilisés en acériculture.

1. Mot de bienvenue;
2. Historique de la classification;
3. Présentation des différents instruments de mesure;
 - Listes des instruments de mesure :
 - Thermomètre à affichage numérique et bimétallique;
 - Réfractomètre manuel et affichage numérique;
 - Réfractomètre en continu;
 - Densimètre, hydrotherme;
 - Comparateur de couleurs;
 - Analyseur de transmittance;
 - Conductivimètre, pH-mètre.
 - Glucomètre et baromètre
 - Description et principe d'utilisation pour chaque instrument;
 - Exercices et calibration des instruments de mesure.