

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 maîtriser (température, humidité, ventilation, ...)
- Étude des principaux défauts et actions correctives
- Exemples de contrôles des fabrication
- Étude du matériel de séchage

Infos complémentaires



• AGRIBIO 06 •
Les Paysans BIO des Alpes-Maritimes

Durée de la formation 1 jour(s)

Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles
VIVEA

Plus de 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

Taux de satisfaction : %



Modalités d'accès :

[Conditions générales de formation](#)

Dates, lieux et intervenants

01 avr 2016
09:00 - 17:00

MIN Fleurs
06000 Nice

Claire Julien, formatrice agroalimentaire au CFPPA de
Florac

Financier(s)



Accompagner. Former. Cultiver l'avenir.