

OBJECTIF

Appliquer les techniques améliorées de transformation du soja en fromage de bonne qualité.

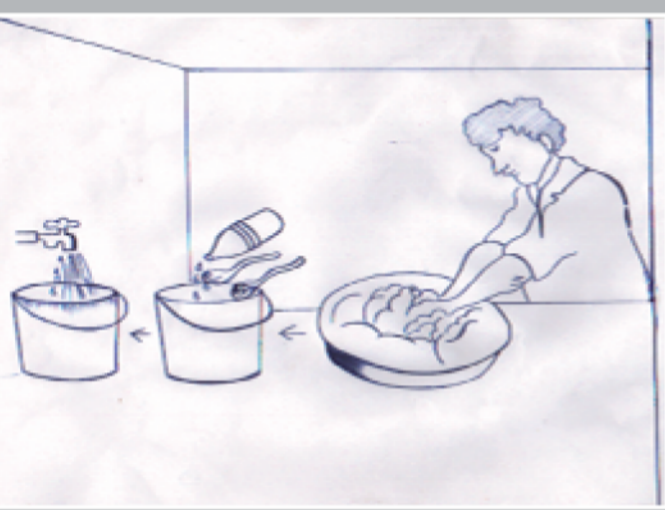
CIBLES

- ◆ Transformateurs/transformatrices

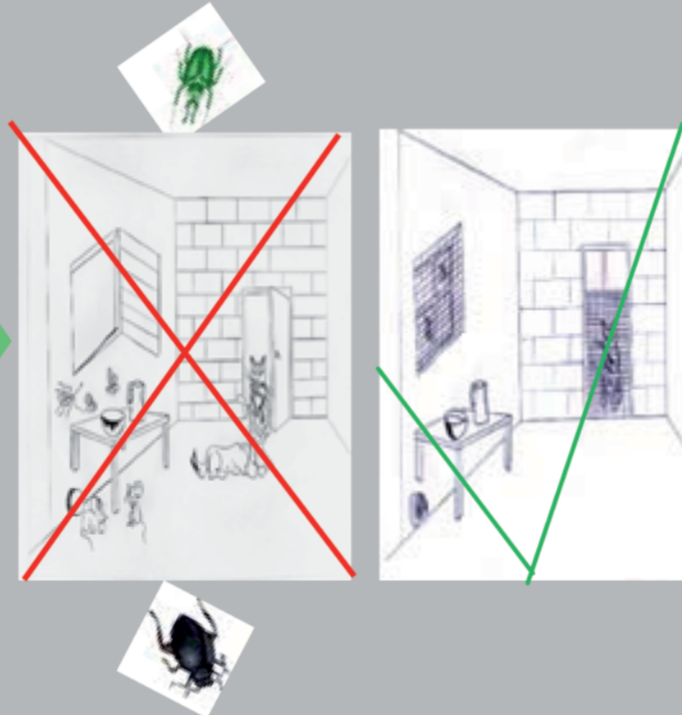
PRÉCAUTIONS D'HYGIÈNE

- ◆ Se laver les mains à l'eau propre et au savon avant toute manipulation

- ◆ Porter des vêtements spécifiques (blouse, foulard/charlotte, gang, cache-nez)

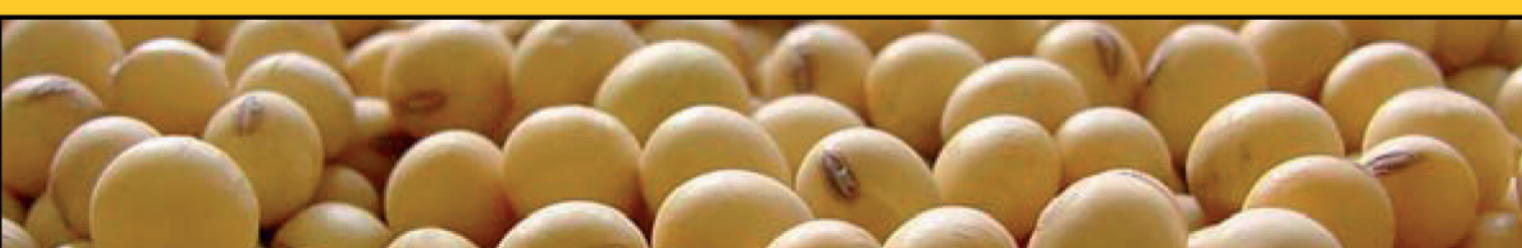


- ◆ Protéger l'atelier de transformation contre les nuisibles (insectes, rongeurs) et les animaux domestiques
- ◆ Protéger les sorties de drainage par des grillages



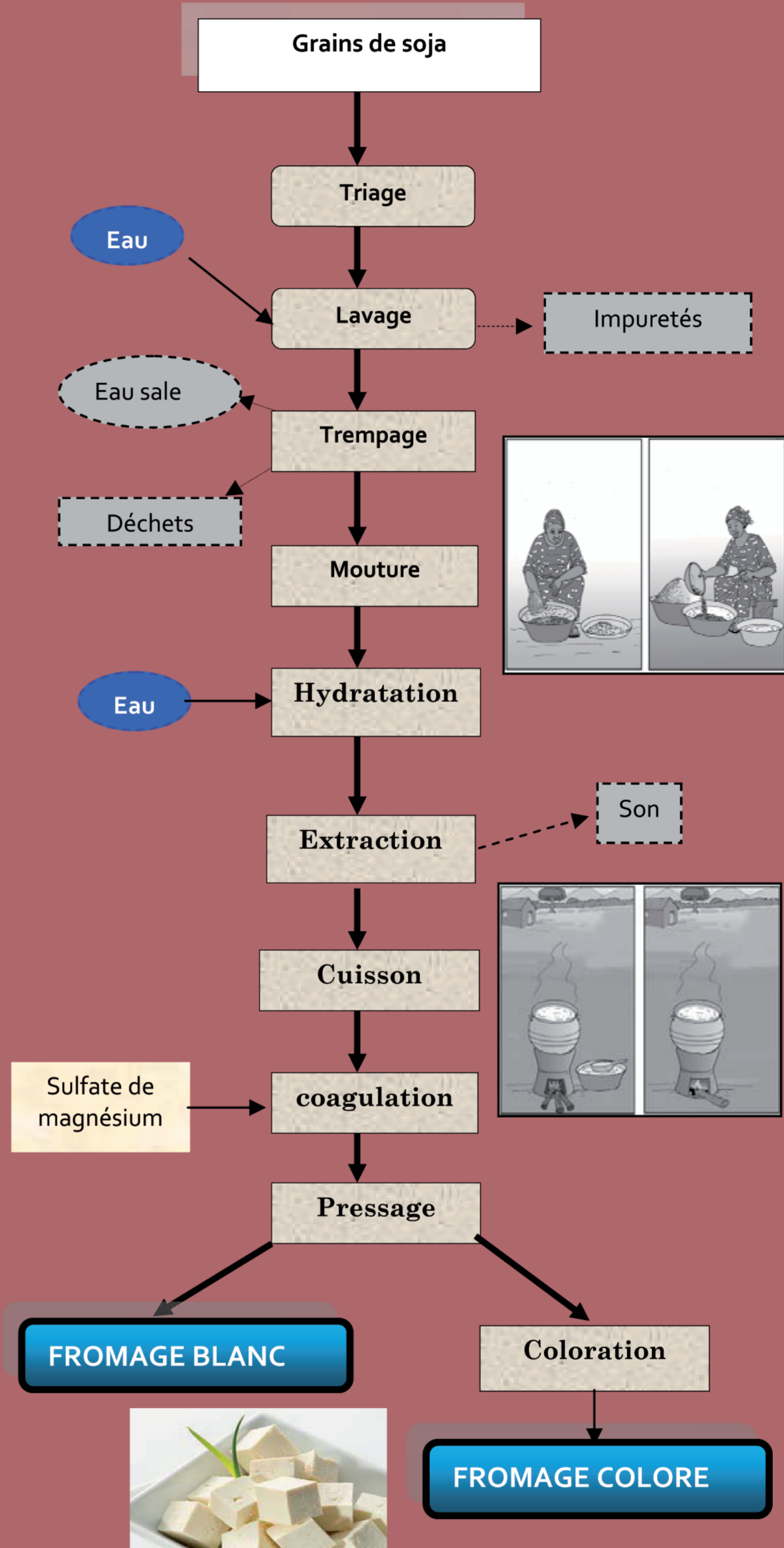
- ◆ Eviter de tousser ou de cracher pendant la transformation du soja.
- ◆ Eloigner les déchets des ateliers de transformation.
- ◆ Laver et désinfecter les matériels (ustensiles / récipients) et équipements de transformation.
- ◆ Eviter les eaux stagnantes, veiller à une bonne évacuation des eaux usées.
- ◆ Eloigner et isoler les matières premières des charançons.
- ◆ Respecter le principe de la marche en avant au sein de l'atelier

MATIÈRE PREMIÈRE



Grains de soja sains

DIAGRAMME DE FABRICATION



MATÉRIELS

Marmite, Seau, Bassin, Passoire, Tamis, Etamine, Spatule, Ecumoire, Bol doseur, Moule à trous, Thermomètre, Moulin à épices, balance.