Análisis físico de frijol

Objetivos

Proporcionar fundamentos técnicos y normativos para la clasificación del frijol, identificación de defectos y aplicación de pruebas de calidad.

Dirigido a:

Productores, comercializadores, procesadores de frijol y estudiantes agroindustriales.

Contenido del curso:

- Técnicas de muestreo
- Homogenización y reducción de muestra
- Identificación de daños y defectos
- Prueba de cocción
- Clasificación de calidad

Habilidades a desarrollar

Diferenciar calidades, mejorar procesos de compra-venta y fortalecer competitividad en el mercado.

Presencial **8 horas** **C$ 3,662.00 +IVA**