



Análisis de arroz elaborado

Objetivos

Formar en el análisis físico del arroz elaborado para clasificar calidades y detectar defectos según criterios técnicos.

Dirigido a:

Productores, comercializadores, procesadores de arroz y estudiantes agroindustriales.

Contenido del curso:

- Inspección en muestreo
- Homogenización y reducción de muestra
- Procedimiento de análisis de arroz elaborado
- Identificación de defectos

Habilidades a desarrollar

Capacidad para evaluar la calidad del arroz procesado y aplicar estándares en compra-venta.



Presencial



8 horas



C\$ 3,662.43 +IVA