



# ***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**