



Análisis físico de cacao.

Objetivos

Dotar a los participantes de técnicas para analizar cacao en grano, identificar defectos y clasificar calidades de acuerdo con estándares de calidad.

Dirigido a:

Productores, comercializadores, procesadores de cacao, chocolateros y estudiantes agroindustriales.

Contenido del curso:

- Inspección en muestreo
- Homogenización y reducción de muestra.
- Procedimiento de análisis físico de cacao
- Identificación de defectos

Habilidades a desarrollar

Diferenciar calidades de cacao, optimizar compra-venta y garantizar estándares para mercados internacionales.



Presencial



8 horas