



# ***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**