



# *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**