



LABORATORIO AGROPECUARIO
SECCIÓN DE GRANOS Y SEMILLAS

CURSO TEORICO-PRÁCTICO

Análisis de Frijol en Grano



Objetivo del curso:

Proporcionar los conocimientos de las diferentes terminologías y el aprendizaje en la clasificación de las diferentes calidades del frijol en grano, así como sus métodos de ensayos para la transacción comercial.

Motivar a los comercializadores y productores al uso de las normas de calidad, para la obtención de mejores precios.

Dirigido a:

Se dirige a un amplio rango de usuarios potenciales, incluyendo comercializadores, productores que necesitan saber diferenciar las diferentes calidades para el establecimiento de sus precios para cada calidad.

Certificado:

Al finalizar el curso, los participantes que hayan completado la asistencia recibirán el certificado de formación.

Contenido del curso:

1. Inspección al realizar el muestreo.
2. Proceso de homogenización de la muestra.
3. Identificación de granos dañados y defectos.
4. Prueba de cocción.
5. Clasificación del grado de calidad.

Materiales que BAGSA proporcionará:

1. Presentación digital.
2. Material de apoyo como lapicero.
3. Libreta.

Generalidades:

12 horas (día y medio) primer día (9 am a 4 pm, incluye refrigerio, almuerzo. Medio día incluye refrigerio y certificado al finalizar.