



LABORATORIO AGROPECUARIO
SECCIÓN DE CAFÉ

CURSO TEORICO-PRÁCTICO

Defectos en el Grano de Café



Objetivo del curso:

El participante conozca los diferentes tipos de defectos y materias extrañas que puede contener una muestra de café oro (calidad física).

Dirigido a:

Productores e hijos de productores de café, público en general y persona aficionada a este rubro .

Certificado:

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

Contenido del curso:

1. Evaluación física del grano, formación teórica.
2. Evaluación física del grano de café, identificación de defectos y materias extrañas.
3. Definición del porcentaje de defecto y clasificación según tabla de defectos según norma nacional y SC

Materiales que BAGSA proporcionará:

1. Material de apoyo como libretas y lápiz.
2. Certificado.
3. Alimentación según corresponda.

Generalidades:

Un día, de 9 am a 4 pm.