



LABORATORIO AGROPECUARIO SECCIÓN DE CACAO

CURSO TEORICO-PRÁCTICO

Fermentación del Grano de Cacao



Objetivo del curso:

El curso de fermentación de granos de cacao consta de una simulación nivel micro del proceso de fermentación en cajas de madera, utilizaremos una variante que es cajas plásticas con fermentación anaerobia.

Dirigido a:

Productores que desean mejorar el sabor en granos de cacao y que podrían percibir mayores ingresos dada la venta del grano, público en general y personas aficionadas a este rubro.

Certificado:

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

Contenido del curso:

1. Formación teórica de manera general en temas de fermentación y los diferentes métodos existentes.
2. Puesta en marcha del proceso de fermentación simulado.
3. Vigilancia y toma de datos de temperatura de los granos.
4. Seguimiento en el proceso de fermentación homogéneo.
5. Verificación física del grano fermentado.

Materiales que BAGSA proporcionará:

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

Duración del curso:

3 medios días
Hora de 8:00 am a 12:00 md