



LABORATORIO AGROPECUARIO
SECCIÓN DE CACAO

CURSO TEORICO-PRÁCTICO

Tostado de Cacao



Contenido del curso:

1. Perfiles de tueste y degustación del tostado del grano.
2. Diferentes sistemas de tueste.
3. Control y toma de datos, de temperatura y tiempo.

Materiales que BAGSA proporcionará:

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

Duración del curso:

Un día
Hora de 9:00 am a 4:00 pm

Objetivo del curso:

El curso de tostado proporcionará al alumno una comprensión más detallada del proceso de tostado, considerando temperatura y tiempo.

Dirigido a:

Productores de granos de cacao, emprendedores, estudiantes y público en general aficionado con el mundo del cacao.

Certificado:

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