REGISTRO FOTOGRAFICO FIHA 3057586
EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO

FECHA: 6 de agosto de 2024





Socialización del programa de formación evaluación de la calidad sensorial del cacao, concertación del horario y contenido y condiciones en la que se desarrollará la misma. Revisión de los parámetros de calidad del cacao en grano y de los recursos para la valoración de la calidad sensorial del cacao.

FECHA: 14 de agosto de 2024



Entrega de los materiales de formación

FECHA: 21 de agosto de 2024






Se realiza practica ejercicio de análisis sensorial con frutas y posteriormente se realiza catación de licor de cacao.

FECHA: 27 de agosto de 2024






Se realiza selección de grano, tostón y descascarillado de cacao.

FECHA: 4 de septiembre de 2024






Elaboración de Chocolate de mesa: molienda y moldeado de las barras de chocolate sin azúcar.