REGISTRO FOTOGRAFICO FIHA 3068773
EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO/ ROVIRA

FECHA: 12 de septiembre 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: 19 de septiembre de 2024





Se realiza exposición sobre los factores que afectan la calidad del grano de cacao, se realiza actividad grupal de la importancia de la fermentación y secado en la calidad.

FECHA: 21 de septiembre de 2024



Dialogo con los productores, reconocimiento del sector y de la calidad en producción y del proceso de beneficio de cacao. Clasificación de calidad en grano, evaluación de los parámetros de calidad NTC 1552, taller de identificación perfil sensorial, identificación gustos básicos

FECHA: 26 de septiembre de 2024





Revisión de los parámetros de calidad del cacao en grano que afectarán los productos en proceso y los resultados obtenidos en el análisis de la calidad de chocolate. .