**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.

**FECHA: 24 de Octubre de 2024**





Realización ejercicio de análisis sensorial: Percepción  sensorial de algunas frutas y frutos secos  y Análisis sensorial de licor de cacao.