



ANÁLISIS FÍSICO DE CALIDAD DE GRANOS

Capacitación y actualización profesional de inspectores, analizadores y certificadores de calidad de granos

DESCRIPCIÓN DE CURSO:

El programa contempla capacitación teórico-práctica en técnicas y procedimientos de inspección, muestreo y análisis específicos para cada tipo de granos y oleaginosas y para distintos tipos de almacenes o lugares de muestreo, de acuerdo a normas y procedimientos oficiales.

Se capacitarán grupos de 10 a 30 personas, en el lugar que el interesado lo requiera. Contamos con aulas de capacitación en Guadalajara, Jalisco y en Los Mochis, Sinaloa. La duración del curso podrá ajustarse de acuerdo a las necesidades del interesado.

IMPORTANCIA

Con la cosecha de los granos se da inicio a su proceso de comercialización; para asegurar que llega al consumidor final en buenas condiciones, de acuerdo a las normas oficiales nacionales e internacionales, es necesario contar con el debido conocimiento para verificar que el grano reúna las características deseadas en cada parámetro de la calidad establecida.

Mediante un buen programa de capacitación, podemos proporcionar los conocimientos básicos para inspeccionar, analizar y certificar la calidad de los granos durante cualquier etapa de la comercialización entre su cosecha y su consumo.

Estos conocimientos serán de especial interés para personal responsable de almacenar, analizar, procesar y comercializar granos.

TEMARIO DEL CURSO

1. NORMAS.

- 1.1. Definición de normas.
- 1.2. Importancia y propósito de las normas.
- 1.3. Normas en el comercio de granos.

2. ANÁLISIS DE CALIDAD.

- 2.1. Definición e importancia.
- 2.2. Parámetros de calidad.
- 2.3. Proceso de análisis.
- 2.4. Requerimientos para el análisis.

3. MUESTREO.

- 3.1. Definición e importancia.
- 3.2. Inspección general previa.
- 3.3. Equipos de muestreo (descripción y uso).
- 3.4. Muestreo de grano envasado.
- 3.5. Muestreo de grano a granel en reposo.
- 3.6. Muestreo de grano a granel en movimiento.
- 3.7. Manejo y reducción de muestras.
- 3.8. Muestras representativas.

4. ANÁLISIS DE GRANOS.

- 4.1. Importancia y propósito del análisis de granos.
- 4.2. Equipos de análisis de granos.
- 4.3. Procedimientos de análisis de granos.
- 4.4. Análisis organoléptico.
- 4.5. Homogeneización y división de muestras.
- 4.6. Determinación del contenido de humedad del grano.
- 4.7. Determinación del contenido de impurezas.
- 4.8. Determinación del nivel de infestación.
- 4.9. Determinación de la densidad del grano.
- 4.10. Determinación del contenido de granos dañados.
- 4.11. Determinación del contenido de granos defectuosos.
- 4.12. Otros parámetros de calidad.

5. ANÁLISIS ESPECÍFICO Y NORMAS PARA GRANOS.

(Maíz, trigo, sorgo, soya, frijol, avena, cebada etcétera).