**GUION INTRODUCCIÓN COMPONENTE FORMATIVO 02**

Título del video:**Calidad del grano de cacao – introducción**

**Escena 1**  
Bienvenidos al componente formativo **Calidad del grano de cacao**, donde conocerás la importancia de la calidad para definir el **valor comercial**, el **destino industrial** y la aceptación del cacao en **mercados nacionales e internacionales**.

**Escena 2**  
La calidad se evalúa a partir de criterios **físicos**, **organolépticos** y **sanitarios**, considerando el **tamaño**, **peso**, **humedad**, **aroma**, **sabor** y la **ausencia de plagas**, siguiendo **normas nacionales e internacionales**.

**Escena 3**  
Para ello se aplican técnicas claves como el **corte del grano**, las **pruebas sensoriales**, la **medición de humedad**, la **identificación de impurezas** y la **evaluación de la fermentación**.

**Escena 4**  
Dominar estos parámetros permite **optimizar la recepción**, **asegurar la trazabilidad**, **mejorar la clasificación** y **aumentar el valor agregado** en la **cadena productiva**.

**Escena 5**  
Este componente le dará las herramientas para **analizar** y **aplicar** los **estándares de calidad**, garantizando una **transformación eficiente** y mayorrentabilidad para el sector cacaotero.

TOTAL PALABRAS: 148