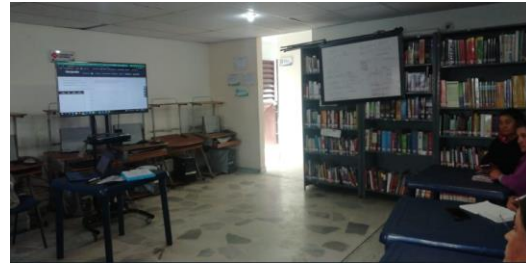


**25-29 JULIO GAMEZA EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS
EMPREENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y
DULCERIA ARTESANAL**

Preparaciones de soluciones y elaboración de POES





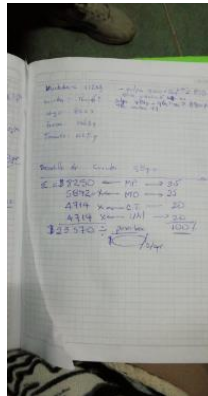
Estandarización de la Elaboración de Bocadillos





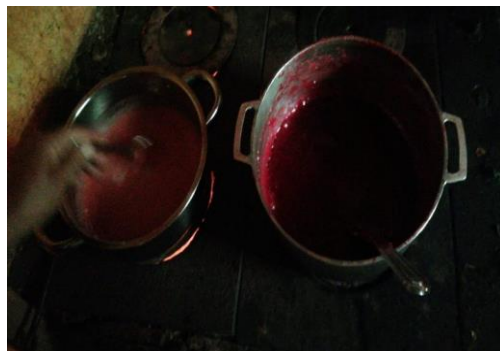
Producto	%	kg	5.54	cantidad
Feijoa	85	14	11.9	95.79g
Azúcar	63.1	100	63.1	206.24g
Pectina	1%			7.00g
Comp. de				1.9g
Ac. cítrico	0.2%			
Azúcar			75.70	

25g/ azúcar + miel + agua



Cortado de los bocadillos, elaboración de postre







INDUCCION INSTITUCIONAL



