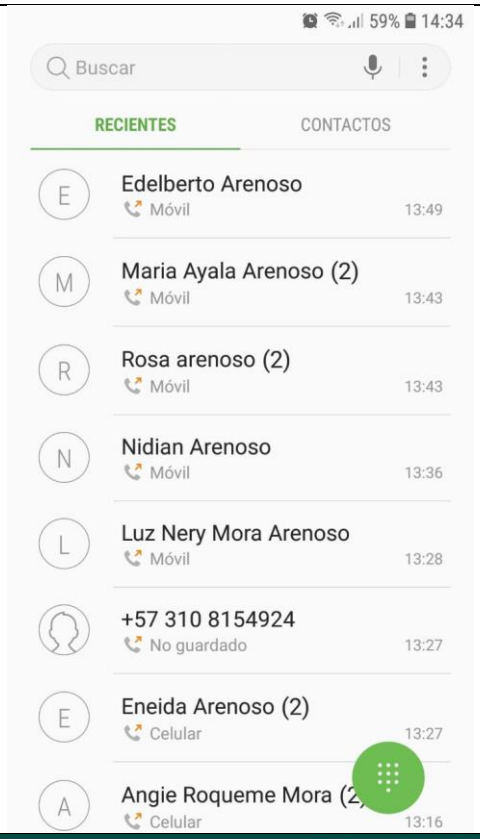
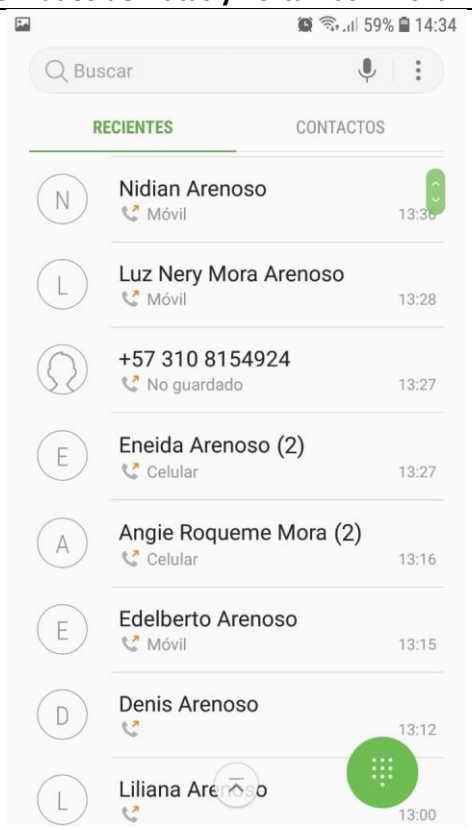
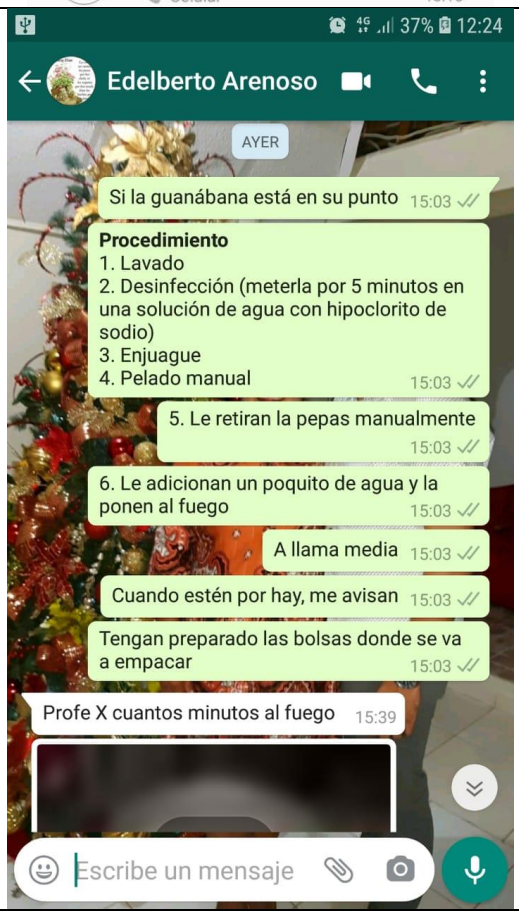
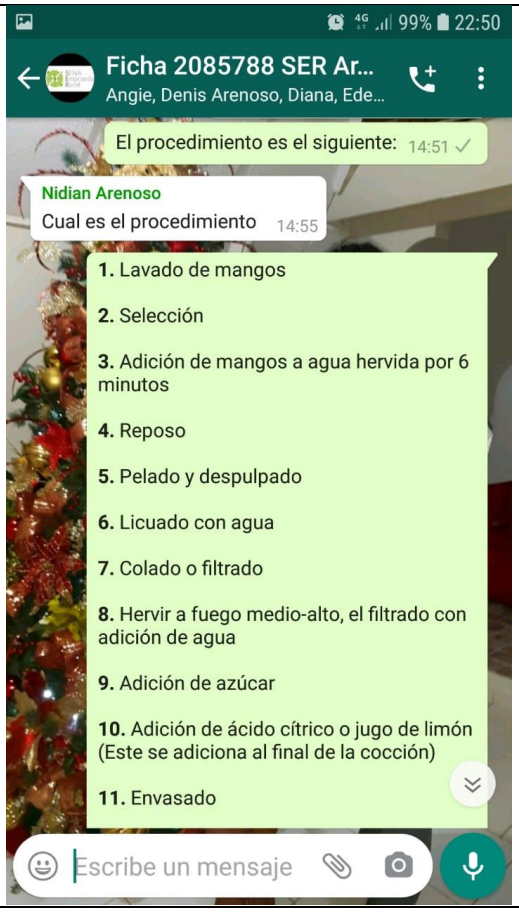

59% 14:34
Buscar
RECIENTES
CONTACTOS
Edelberto Arenoso
Móvil 13:49
Maria Ayala Arenoso (2)
Móvil 13:43
Rosa arenoso (2)
Móvil 13:43
Nidian Arenoso
Móvil 13:36
Luz Nery Mora Arenoso
Móvil 13:28
+57 310 8154924
No guardado 13:27
Eneida Arenoso (2)
Celular 13:27
Angie Roqueme Mora (2)
Celular 13:16


59% 14:34
Buscar
RECIENTES
CONTACTOS
Nidian Arenoso
Móvil
Luz Nery Mora Arenoso
Móvil 13:28
+57 310 8154924
No guardado 13:27
Eneida Arenoso (2)
Celular 13:27
Angie Roqueme Mora (2)
Celular 13:16
Edelberto Arenoso
Móvil 13:15
Denis Arenoso
13:12
13:00


37% 12:24
Edelberto Arenoso
AYER
Si la guanábana está en su punto 15:03
Procedimiento
1. Lavado
2. Desinfección (meterla por 5 minutos en una solución de agua con hipoclorito de sodio)
3. Enjuague
4. Pelado manual 15:03
5. Le retiran la pepas manualmente 15:03
6. Le adicionan un poquito de agua y la ponen al fuego 15:03
A llama media 15:03
Cuando estén por hay, me avisan 15:03
Tengan preparado las bolsas donde se va a empacar 15:03
Profe X cuantos minutos al fuego 15:39
Escribe un mensaje


99% 22:50
Ficha 2085788 SER Ar...
Angie, Denis Arenoso, Diana, Ede...
El procedimiento es el siguiente: 14:51
Nidian Arenoso
Cual es el procedimiento 14:55
1. Lavado de mangos
2. Selección
3. Adición de mangos a agua hervida por 6 minutos
4. Reposo
5. Pelado y despulpado
6. Licuado con agua
7. Colado o filtrado
8. Hervir a fuego medio-alto, el filtrado con adición de agua
9. Adición de azúcar
10. Adición de ácido cítrico o jugo de limón (Este se adiciona al final de la cocción)
11. Envasado
Escribe un mensaje

Evidencias fotográficas mes de julio – Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados de frutas y hortalizas – Ficha: 2085788

