







Ambientador de cascara de frutas

CIAE GRUPO 1

Elaboración Ambientador

Materiales
1 kilo de cascaras de mandarina,
750 cc de alcohol industrial al 70%
frascos de vidrio 133cc
1 atomizador.



Elaboración de aromatizante

Pasos de Elaboración

Paso 1 Seleccionar 1 kilo de cascara de mandarina, naranja o limón
Paso 2 Los participantes con una cuchara retiran la fibra que está en la cascara de la mandarina
Paso 3 se extienden las cascaras de mandarina sobre una bandeja o plato y se llevan a deshidratar en el horno microondas de 30 en 30 segundos, hasta que la cascara ya está seca.





Elaboración de aromatizante

Pasos de Elaboración

Paso 4 cuando está seca se corta en trozos pequeños y se ponen en frascos de vidrio 133cc y se llena hasta la mitad del frasco con cascara
Paso 5 Se le adiciona alcohol al 70 hasta que cubra las cascaras, se tapa el frasco y se llevan a un espacio oscuro y se deja guardado por 40 días
Paso 6 Pasados los 40 días se puede usar para dar un agradable olor a los espacios

Recomendación usar cascaras sin hongo700cc de alcohol al 70%







GRACIAS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL
BOGOTÁ