







Elaboración de pigmentos naturales CIAE GRUPO 1

AQUÍ SÍ PASA BOGOTÁ MI CIUDAD MI CASA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

BOGOTÁ

Elaboración de pigmentos naturales

1. 1. Recolectar cáscaras de alimentos con alto contenido de color, como cebolla morada, remolacha, zanahoria, naranja, mandarina, aguacate, mango o papaya.2. Seleccionar cáscaras frescas, libres de moho y suciedad excesiva.3. Lavar las cáscaras con abundante agua para eliminar restos de tierra o químicos. Cortarlas en trozos pequeños para aumentar la superficie de extracción.



Elaboración de pigmentos naturales

4. Colocar las cáscaras picadas en una olla y agregar agua suficiente para cubrirlas. Hervir a fuego medio durante 20 a 40 minutos, hasta que el agua tome un color intenso. Para pigmentos más concentrados, se puede usar una mezcla de agua y alcohol (70 %) o agua con vinagre (especialmente para tonos rojos y morados).5. Retirar del fuego y dejar enfriar. Filtrar la mezcla con un colador fino o tela para separar el líquido pigmentado de los sólidos.6. Si se desea un color más fuerte, llevar nuevamente el líquido al fuego a temperatura baja para evaporar parte del solvente hasta obtener la intensidad deseada.7. Guardar la pintura natural en frascos de vidrio con tapa. Mantener en refrigeración y usar en un plazo corto (5–7 días), ya que no contiene conservantes químicos.







GRACIAS

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