AQUÍ SÍ PASA BOGOTÁ MI CIUDAD MI CASA









Preparación de bebidas con cascara de fruta

Bebe tus vitaminas con agrado

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

BOGOTÁ

HERRAMIENTA: Preparación de bebidas con cascara de fruta

- **La estrategia de la elaboración de yogurt con cáscara de mandarina representa una alternativa innovadora y sostenible dentro del servicio de alimentos. Este producto combina las propiedades nutritivas del yogurt, rico en proteínas, calcio y probióticos, con los beneficios funcionales de la cáscara de mandarina, fuente de fibra dietaria, antioxidantes y compuestos bioactivos como los flavonoides. Además, su utilización contribuye al aprovechamiento de subproductos agroindustriales, reduciendo el desperdicio de alimentos y promoviendo prácticas de economía circular. De esta manera, el yogurt con cáscara de mandarina no solo ofrece un alimento saludable y de valor agregado, sino que también impulsa el desarrollo de productos lácteos más sostenibles y atractivos para el consumidor, se realizará a través de un taller practico de elaboración de yogurt y cascara de mandarina en una solución azucarada almíbar.**

HERRAMIENTA: Preparación de bebidas con cascara de fruta

- 1. **PESAJE DE CASCARA**



HERRAMIENTA: Preparación de bebidas con cascara de fruta

2. LAVADO Y DESINFECCION



HERRAMIENTA: Preparación de bebidas con cascara de fruta

1. **Calentamiento de la leche a 48°C.**



HERRAMIENTA: Preparación de bebidas con cascara de fruta

2. INCORPORACION DE AZUCAR



HERRAMIENTA: Preparación de bebidas con cascara de fruta

4. **Inoculación. Se agrega Cultivo**



HERRAMIENTA: Preparación de bebidas con cascara de fruta

3. **ESCALDADO**



HERRAMIENTA: Preparación de bebidas con cascara de fruta

- **PREPARACION DE ALMIBAR**



HERRAMIENTA: Preparación de bebidas con cascara de fruta

5. INCORPORACION DE CASCARA EN EL YOGURT







GRACIAS

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