

Elaboración de subproducto y evaluación de calidades organolépticas



OBJETIVO

Fortalecer las prácticas de alimentación saludable a través de preparaciones que reduzcan el desperdicio de alimentos en el centro integrarte grupo 9.

METODOLOGIA

1. para esta estrategia se utilizaron cascaras de piña, papaya, mango, sandia una vez terminado el proceso de prealistamiento se realiza el respectivo lavado y desinfección.
- 2.luego se colocan en un recipiente ancho para que al someterla al proceso de secado de forma natural (a través del sol) o artificial (en hornos), en este caso se realizo de forma natural.
- 3.una vez secas se cocinan con arroz como acompañamiento evitando la acidez.
- 4.para licuar y colar, esta preparación se coloca en el congelador para luego licuar nuevamente y quedar con la consistencia de frappe.



GRACIAS



SECRETARÍA DE
INTEGRACIÓN SOCIAL

