

FOTOGRAFÍAS DE LA BEBIDA SABORIZADA (chocolate, guanábana y maracuyá) A PARTIR DE HARINA DE SEMILLA DE AMARANTO (*Amaranthus caudatus* L.) Y AVENA

Obtención de harina pre-cocida





Elaboración de la bebida



Primera degustación



Segunda degustación



Evaluación de sedimentación



Evaluación de tiempo de sedimentación al Temperatura Ambiente



Evaluación de tiempo de sedimentación en refrigeración