



FICHA TECNICA -

Total conservas: 149

Tipos de preparaciones: vinagres /deshidratados /conservas en aceite y azúcar

Total, colección (conservas +vinagres + deshidratados): 142

Recetas: 16

Total, días: 160 días.

Horas de cocina : 296 hrs

Horas de recolección :45 hrs

Días de recolección: 19 días

Días de cocina: 37 días

Tipos de conservas- 16

1-Chucrut repollo Bruselas

2-Fondos de alcachofa

3-Berenjenas en conserva

4-Boloñesa en conserva

5-Pimentons tomate

6-Pasta ciruela con pasas y nueces

7-Mermelada frutilla

8-Dulce de melón

9-Mermelada kiwi mandarina

10-Pimenton ahumado

11-Chutney piña

12-Chutney tomate deshidratado

13-Aji asado

14-Guindas en conserva

15-Compota de manzana

16-Vinagre de manzana partir de cascaras y carozos de la compota

Frutas y Verduras – La Vega Italia

Total frutas y verduras 1,55 toneladas

Cocinado-469,06 kg

Compostado 886,09 kg

Donado 2021 (Olla común Quinta Normal+ Hogar Sename Grada) 268,065 kg

Se deja de emitir 13 veces co2 equivalente al hacerme cargo de estas verduras