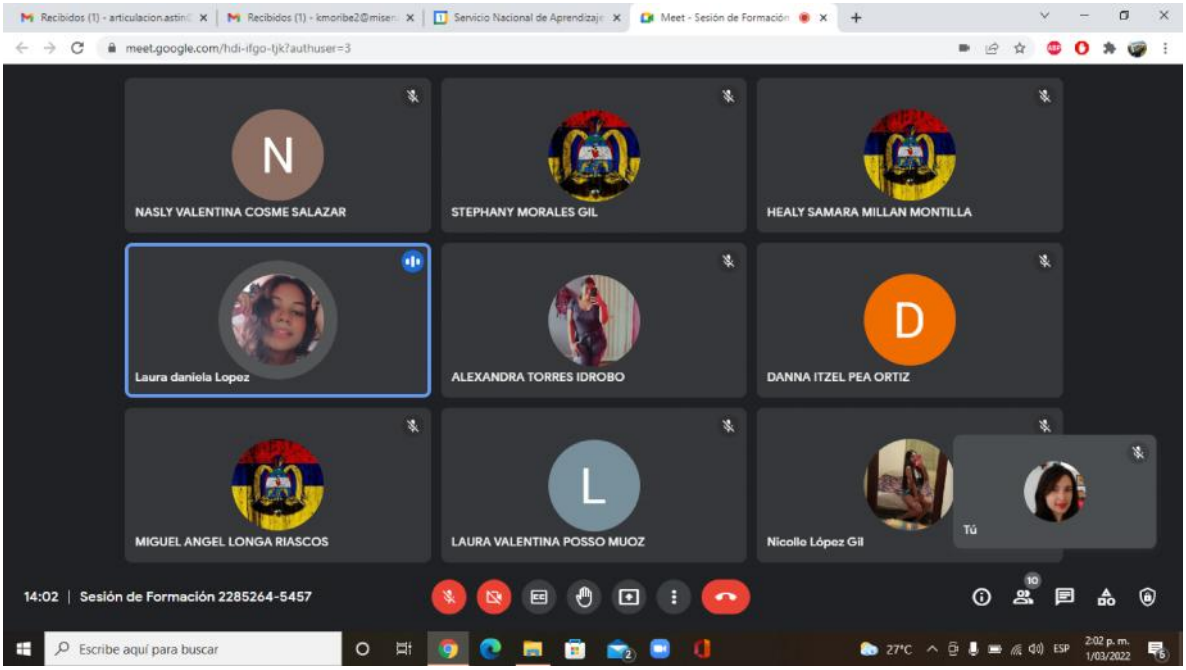
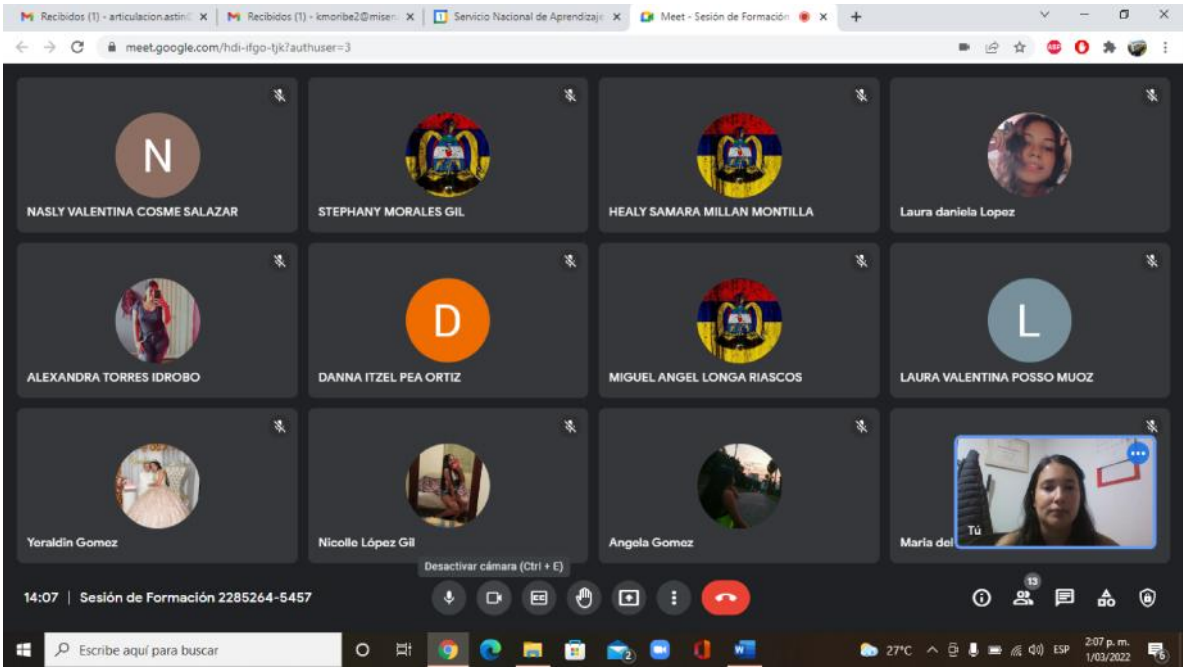
SESIÓN DE FORMACIÓN

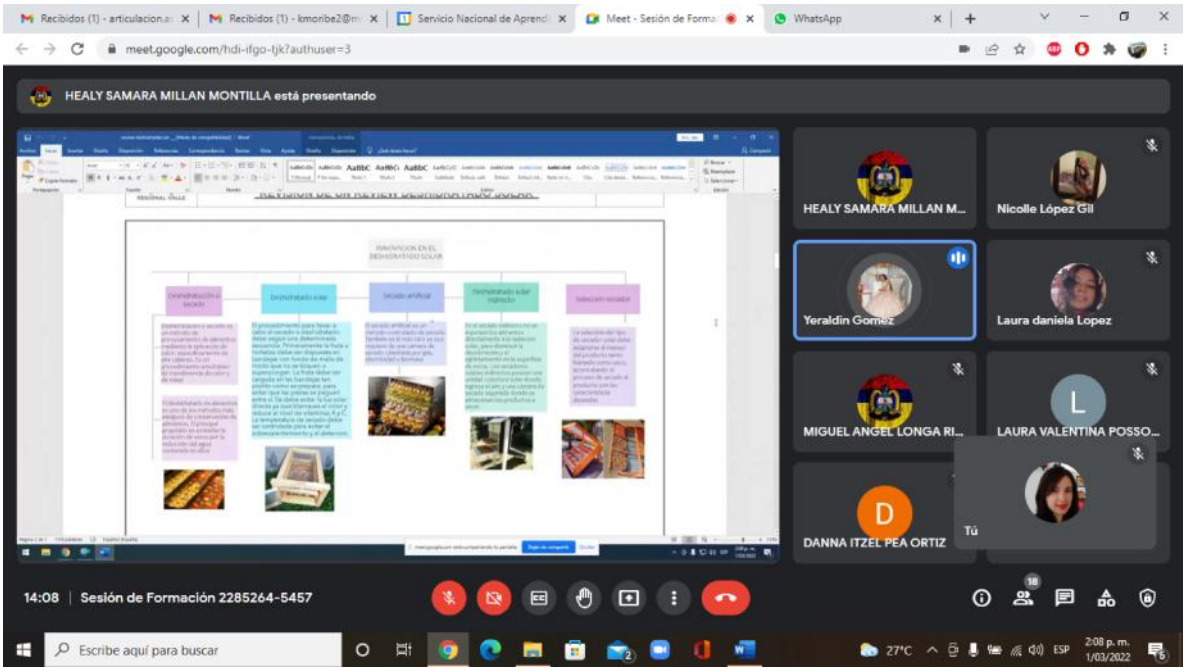
Fichas: 2285264 - 2285457

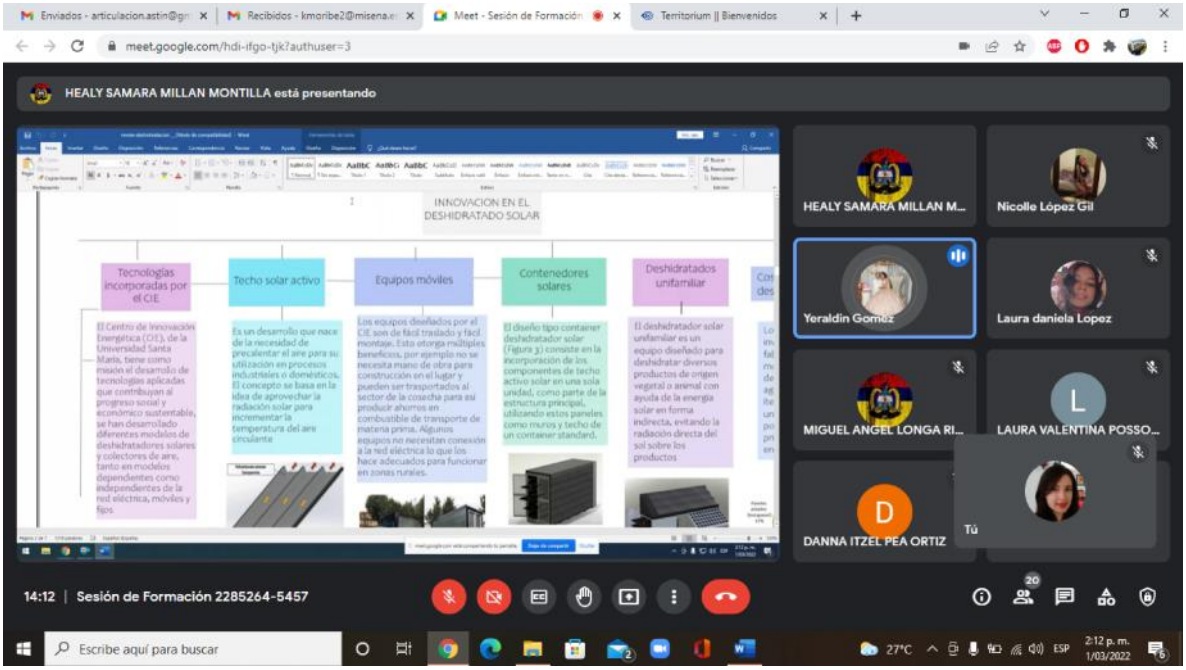
Horario: 2:00 a 6:00 pm

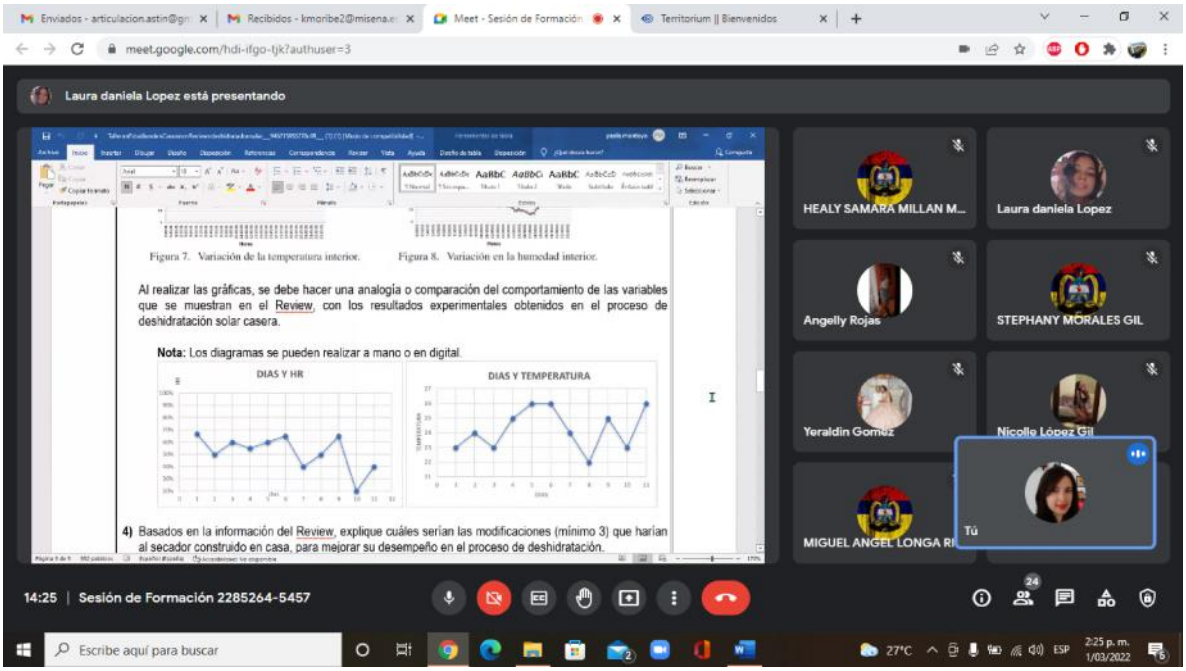
Fecha: martes, 01-marzo-2022

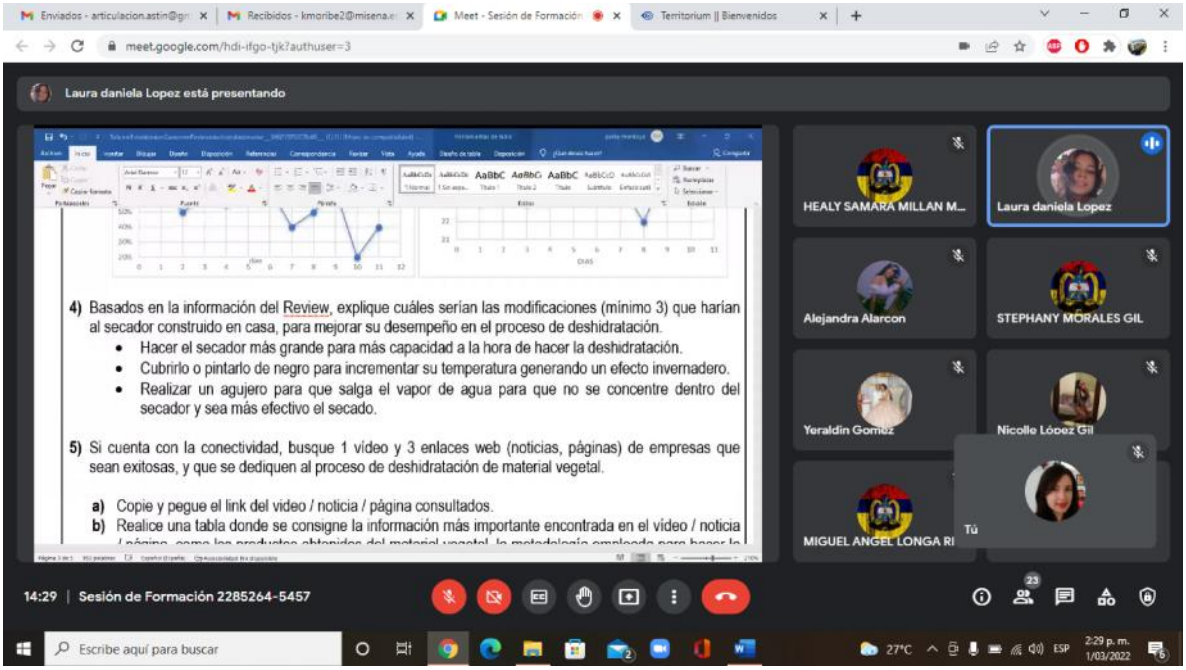


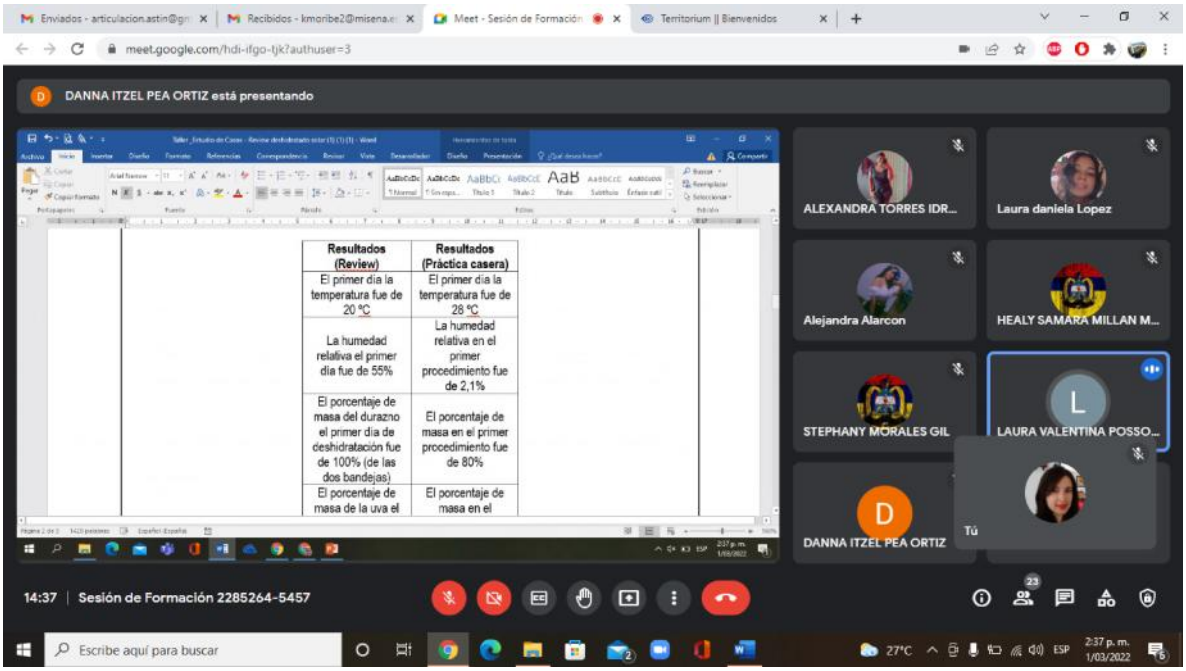


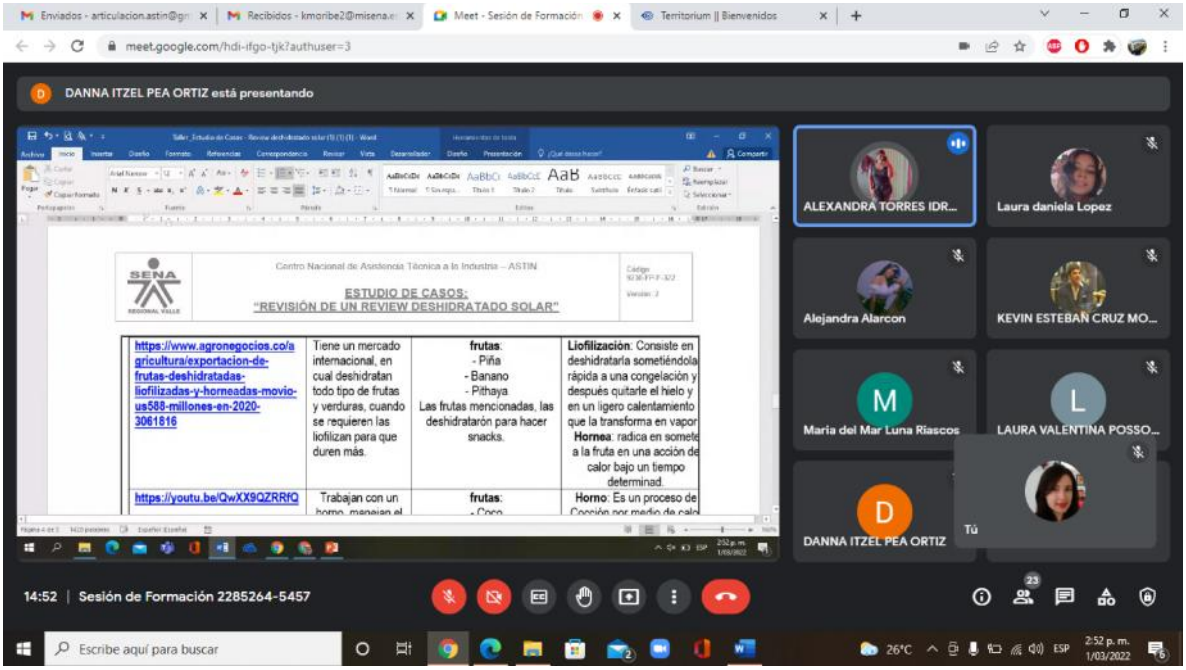

HEALY SAMARA MILLAN MONTILLA está presentando
HEALY SAMARA MILLAN M...
Nicolle López Gil
Yeraldin Gomez
Laura daniela Lopez
MIGUEL ANGEL LONGA RI...
LAURA VALENTINA POSSO...
DANNA ITZEL PEA ORTIZ
Tú
14:08 | Sesión de Formación 2285264-5457
Escribe aquí para buscar
27°C
ESP
2:08 p. m.
1/03/2022

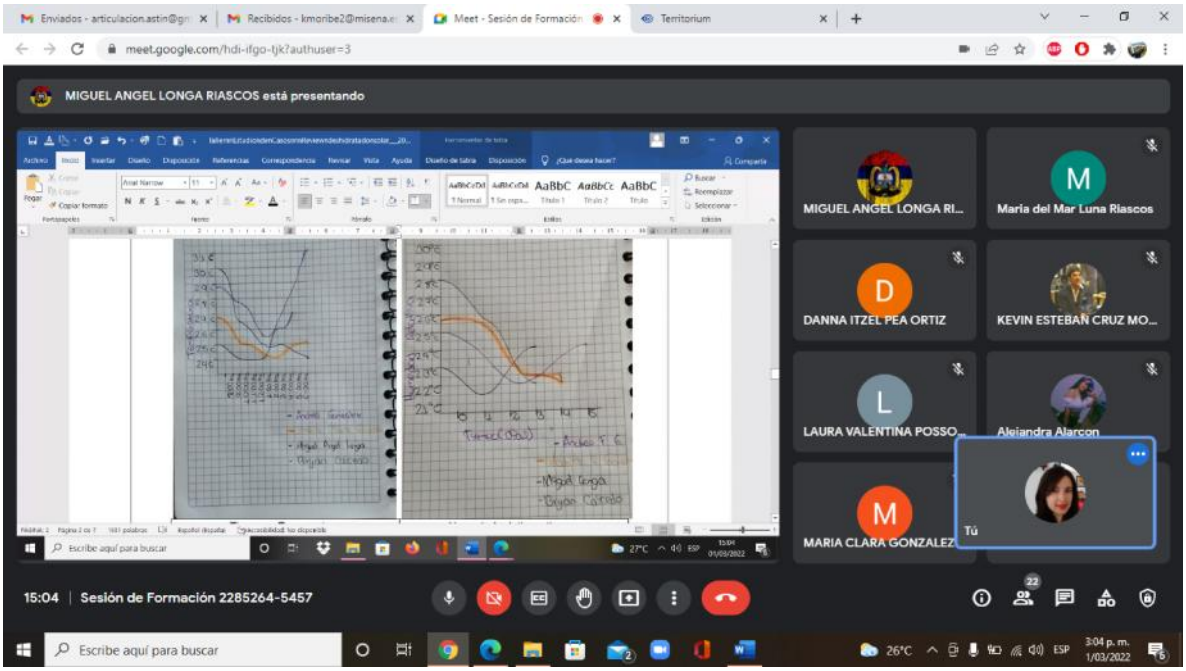

HEALY SAMARA MILLAN MONTILLA está presentando
INNOVACION EN EL DESHIDRATADO SOLAR
Tecnologías incorporadas por el CIE
Techo solar activo
Equipos móviles
Contenedores solares
Deshidratados unifamiliar
HEALY SAMARA MILLAN M...
Nicolle López Gil
Yeraldin Gomez
Laura daniela Lopez
MIGUEL ANGEL LONGA RI...
LAURA VALENTINA POSSO...
DANNA ITZEL PEA ORTIZ
Tú
14:12 | Sesión de Formación 2285264-5457
Escribe aquí para buscar
27°C
ESP
2:12 p. m.
1/03/2022

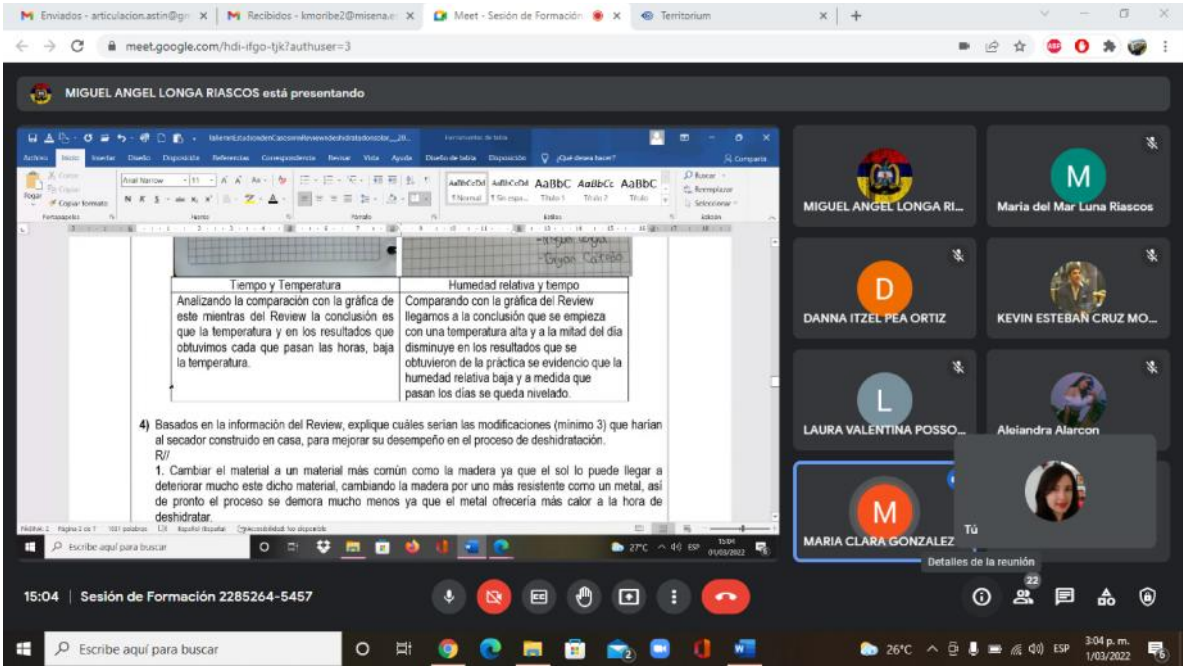

meet.google.com/hdi-ifgo-tjk?authuser=3
Laura daniela Lopez está presentando
Figura 7. Variación de la temperatura interior.
Figura 8. Variación en la humedad interior.
Al realizar las gráficas, se debe hacer una analogía o comparación del comportamiento de las variables que se muestran en el Review, con los resultados experimentales obtenidos en el proceso de deshidratación solar casera.
Nota: Los diagramas se pueden realizar a mano o en digital.
DIAS Y HR
DIAS Y TEMPERATURA
4) Basados en la información del Review, explique cuáles serían las modificaciones (mínimo 3) que harían al secador construido en casa, para mejorar su desempeño en el proceso de deshidratación.
HEALY SAMARA MILLAN M...
Laura daniela Lopez
Angelly Rojas
STEPHANY MORALES GIL
Yeraldin Gomez
Nicolle Lopez Gil
MIGUEL ANGEL LONGA RI
Tú
14:25 | Sesión de Formación 2285264-5457
Escribe aquí para buscar
27°C
ESP
2:25 p. m.
1/03/2022

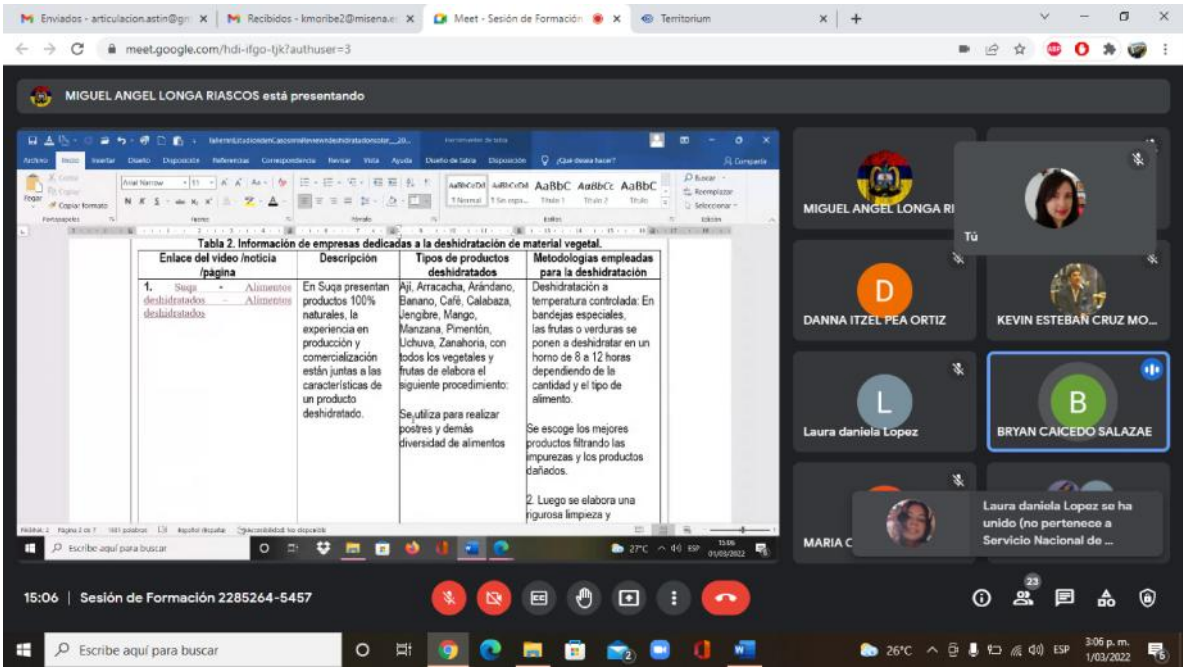

meet.google.com/hdi-ifgo-tjk?authuser=3
Laura daniela Lopez está presentando
4) Basados en la información del Review, explique cuáles serían las modificaciones (mínimo 3) que harían al secador construido en casa, para mejorar su desempeño en el proceso de deshidratación.
• Hacer el secador más grande para más capacidad a la hora de hacer la deshidratación.
• Cubrirlo o pintarlo de negro para incrementar su temperatura generando un efecto invernadero.
• Realizar un agujero para que salga el vapor de agua para que no se concentre dentro del secador y sea más efectivo el secado.
5) Si cuenta con la conectividad, busque 1 vídeo y 3 enlaces web (noticias, páginas) de empresas que sean exitosas, y que se dediquen al proceso de deshidratación de material vegetal.
a) Copie y pegue el link del video / noticia / página consultados.
b) Realice una tabla donde se consigne la información más importante encontrada en el vídeo / noticia
HEALY SAMARA MILLAN M...
Laura daniela Lopez
Alejandra Alarcon
STEPHANY MORALES GIL
Yeraldin Gomez
Nicolle Lopez Gil
MIGUEL ANGEL LONGA RI
Tú
14:29 | Sesión de Formación 2285264-5457
Escribe aquí para buscar
27°C
ESP
2:29 p. m.
1/03/2022

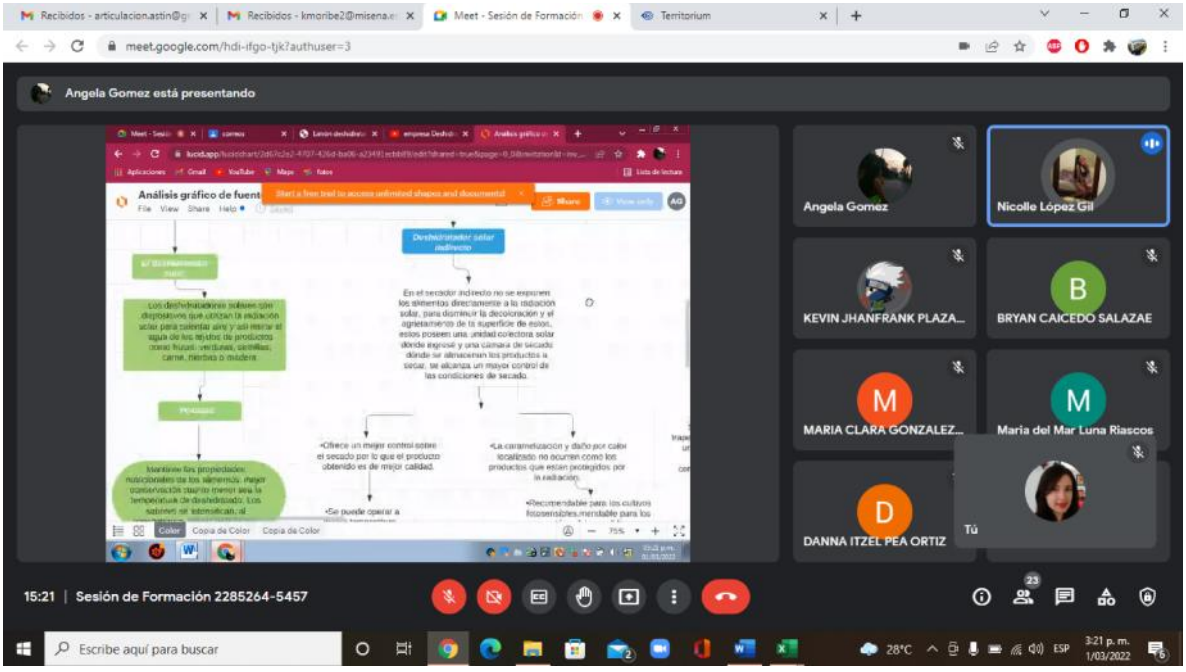

DANNA ITZEL PEA ORTIZ está presentando
Resultados (Review)
Resultados (Práctica casera)
El primer día la temperatura fue de 20 °C
El primer día la temperatura fue de 28 °C
La humedad relativa el primer día fue de 55%
La humedad relativa en el primer procedimiento fue de 2,1%
El porcentaje de masa del durazno el primer día de deshidratación fue de 100% (de las dos bandejas)
El porcentaje de masa en el primer procedimiento fue de 80%
El porcentaje de masa de la uva el
El porcentaje de masa en el
ALEXANDRA TORRES IDR...
Laura daniela Lopez
Alejandra Alarcon
HEALY SAMARA MILLAN M...
STEPHANY MORALES GIL
LAURA VALENTINA POSSO...
DANNA ITZEL PEA ORTIZ
Tú
14:37 | Sesión de Formación 2285264-5457
Escribe aquí para buscar
27°C
2:37 p. m.
1/03/2022

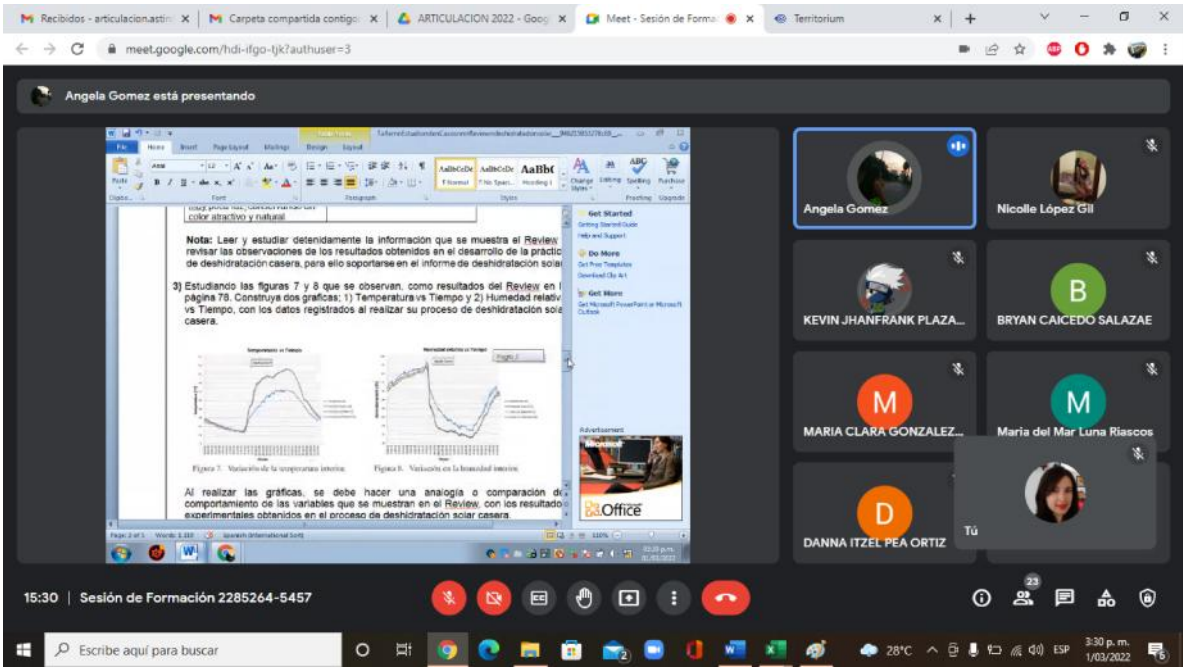

DANNA ITZEL PEA ORTIZ está presentando
Centro Nacional de Asistencia Técnica a la Industria – ASTIN
ESTUDIO DE CASOS:
"REVISIÓN DE UN REVIEW DESHIDRATADO SOLAR"
https://www.agronegocios.co/agricultura/exportacion-de-frutas-deshidratadas-liofilizadas-y-horneadas-movio-us588-millones-en-2020-3061816
Tiene un mercado internacional, en cual deshidratan todo tipo de frutas y verduras, cuando se requieren las liofilizan para que duren más.
frutas:
- Piña
- Banano
- Pithaya
Las frutas mencionadas, las deshidratarón para hacer snacks.
Liofilización: Consiste en deshidratarla sometiéndola rápida a una congelación y después quitarle el hielo y en un ligero calentamiento que la transforma en vapor
Hornea: radica en somete a la fruta en una acción de calor bajo un tiempo determinad
https://youtu.be/QwXX9QZRRfQ
Trabajan con un
frutas:
Horno: Es un proceso de
ALEXANDRA TORRES IDR...
Laura daniela Lopez
Alejandra Alarcon
KEVIN ESTEBAN CRUZ MO...
María del Mar Luna Riascos
LAURA VALENTINA POSSO...
DANNA ITZEL PEA ORTIZ
Tú
14:52 | Sesión de Formación 2285264-5457
Escribe aquí para buscar
26°C
2:52 p. m.
1/03/2022

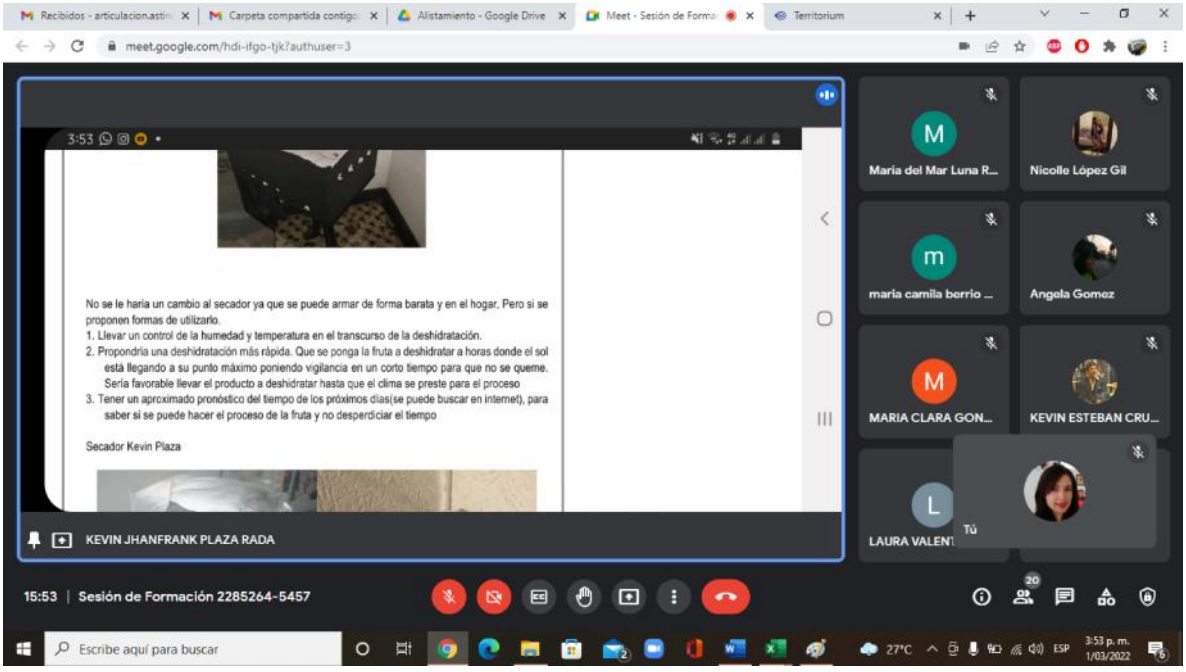

MIGUEL ANGEL LONGA RIASCOS está presentando
MIGUEL ANGEL LONGA RI...
Maria del Mar Luna Riascos
DANNA ITZEL PEA ORTIZ
KEVIN ESTEBAN CRUZ MO...
LAURA VALENTINA POSSO...
Aleiandra Alarcon
MARIA CLARA GONZALEZ
Tú
15:04 | Sesión de Formación 2285264-5457
Escribe aquí para buscar

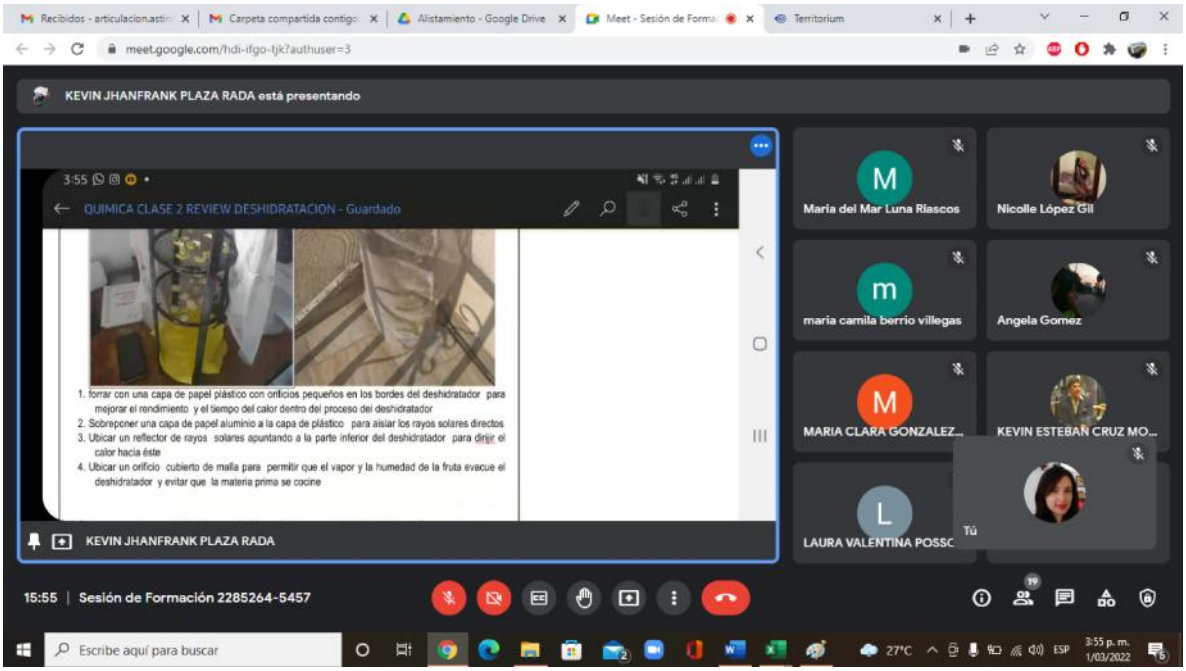

MIGUEL ANGEL LONGA RIASCOS está presentando
Tiempo y Temperatura
Humedad relativa y tiempo
Analizando la comparación con la gráfica de este mientras del Review la conclusión es que la temperatura y en los resultados que obtuvimos cada que pasan las horas, baja la temperatura.
Comparando con la gráfica del Review llegamos a la conclusión que se empieza con una temperatura alta y a la mitad del día disminuye en los resultados que se obtuvieron de la práctica se evidencio que la humedad relativa baja y a medida que pasan los días se queda nivelado.
4) Basados en la información del Review, explique cuáles serían las modificaciones (mínimo 3) que harían al secador construido en casa, para mejorar su desempeño en el proceso de deshidratación.
R//
1. Cambiar el material a un material más común como la madera ya que el sol lo puede llegar a deteriorar mucho este dicho material, cambiando la madera por uno más resistente como un metal, así de pronto el proceso se demora mucho menos ya que el metal ofrecería más calor a la hora de deshidratar.
MIGUEL ANGEL LONGA RI...
Maria del Mar Luna Riascos
DANNA ITZEL PEA ORTIZ
KEVIN ESTEBAN CRUZ MO...
LAURA VALENTINA POSSO...
Aleiandra Alarcon
MARIA CLARA GONZALEZ
Tú
Detalles de la reunión
15:04 | Sesión de Formación 2285264-5457
Escribe aquí para buscar

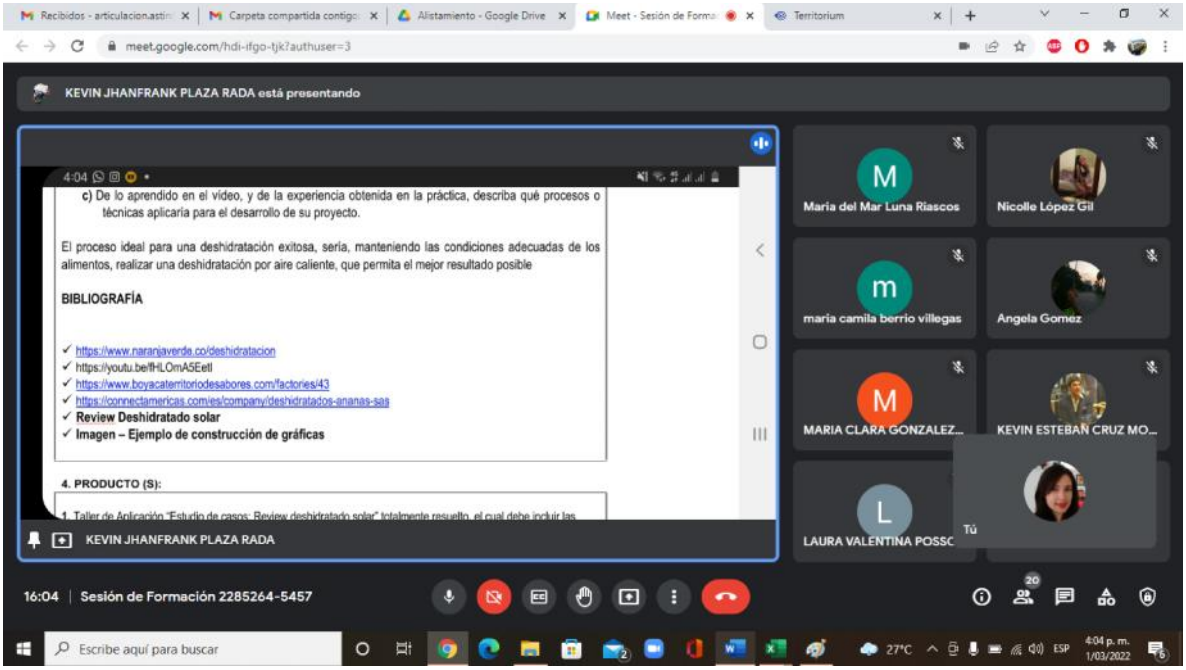

MIGUEL ANGEL LONGA RIASCOS está presentando
Tabla 2. Información de empresas dedicadas a la deshidratación de material vegetal.
Enlace del video /noticia /pagina
Descripción
Tipos de productos deshidratados
Metodologías empleadas para la deshidratación
1. Suqa - Alimentos deshidratados - Alimentos deshidratados
En Suqa presentan productos 100% naturales, la experiencia en producción y comercialización están juntas a las características de un producto deshidratado.
Aji, Arracacha, Arándano, Banano, Café, Calabaza, Jengibre, Mango, Manzana, Pimentón, Uchuva, Zanahoria, con todos los vegetales y frutas de elabora el siguiente procedimiento:
Se utiliza para realizar postres y demás diversidad de alimentos
Deshidratación a temperatura controlada: En bandejas especiales, las frutas o verduras se ponen a deshidratar en un horno de 8 a 12 horas dependiendo de la cantidad y el tipo de alimento.
Se escoge los mejores productos filtrando las impurezas y los productos dañados.
2. Luego se elabora una rigurosa limpieza y
MIGUEL ANGEL LONGA RI
Tú
DANNA ITZEL PEA ORTIZ
KEVIN ESTEBAN CRUZ MO...
Laura daniela Lopez
BRYAN CAICEDO SALAZAE
MARIA C
Laura daniela Lopez se ha unido (no pertenece a Servicio Nacional de ...
15:06 | Sesión de Formación 2285264-5457
Escribe aquí para buscar
26°C
ESP
3:06 p. m.
1/03/2022

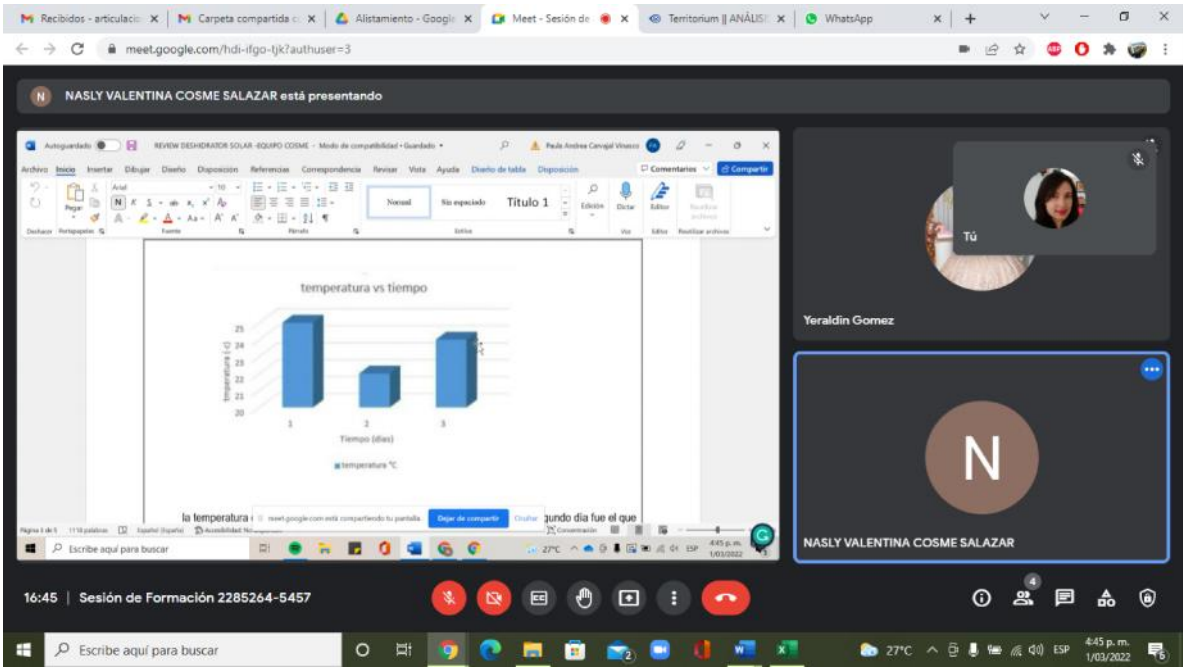

Angela Gomez está presentando
Análisis gráfico de fuent
Deshidratador solar indirecto
En el secador indirecto no se exponen los alimentos directamente a la radiación solar, para disminuir la decoloración y el agrietamiento de la superficie de estos, estos poseen una unidad colectora solar donde ingresa y una cámara de secado donde se almacenan los productos a secar, se alcanza un mayor control de las condiciones de secado.
Ofrece un mejor control sobre el secado por lo que el producto obtenido es de mejor calidad.
La caramelización y daño por calor localizado no ocurren como los productos que están protegidos por la radiación.
Angela Gomez
Nicolle López Gil
KEVIN JHANFRANK PLAZA...
BRYAN CAICEDO SALAZAE
MARIA CLARA GONZALEZ...
Maria del Mar Luna Riascos
DANNA ITZEL PEA ORTIZ
Tú
15:21 | Sesión de Formación 2285264-5457
Escribe aquí para buscar
28°C
ESP
3:21 p. m.
1/03/2022


Angela Gomez está presentando
Nota: Leer y estudiar detenidamente la información que se muestra el Review
3) Estudiando las figuras 7 y 8 que se observan, como resultados del Review en l
página 78. Construya dos graficas: 1) Temperatura vs Tiempo y 2) Humedad relativ
vs Tiempo, con los datos registrados al realizar su proceso de deshidratación sola
casera.
Al realizar las graficas, se debe hacer una analogía o comparación d
comportamiento de las variables que se muestran en el Review, con los resultado
experimentales obtenidos en el proceso de deshidratación solar casera.
Angela Gomez
Nicolle López Gil
KEVIN JHANFRANK PLAZA...
BRYAN CAICEDO SALAZAE
MARIA CLARA GONZALEZ...
Maria del Mar Luna Riascos
DANNA ITZEL PEA ORTIZ
Tú
15:30 | Sesión de Formación 2285264-5457
Escribe aquí para buscar
28°C
ESP
3:30 p. m.
1/03/2022


3:53
No se le haria un cambio al secador ya que se puede armar de forma barata y en el hogar, Pero si se
proponen formas de utilizarlo.
1. Llevar un control de la humedad y temperatura en el transcurso de la deshidratación.
2. Propondria una deshidratación más rápida. Que se ponga la fruta a deshidratar a horas donde el sol
está llegando a su punto máximo poniendo vigilancia en un corto tiempo para que no se queme.
Sería favorable llevar el producto a deshidratar hasta que el clima se preste para el proceso
3. Tener un aproximado pronóstico del tiempo de los próximos días(se puede buscar en internet), para
saber si se puede hacer el proceso de la fruta y no desperdiciar el tiempo
Secador Kevin Plaza
KEVIN JHANFRANK PLAZA RADA
Maria del Mar Luna R...
Nicolle López Gil
maria camila berrio ...
Angela Gomez
MARIA CLARA GON...
KEVIN ESTEBAN CRU...
LAURA VALENT
Tú
15:53 | Sesión de Formación 2285264-5457
Escribe aquí para buscar
27°C
ESP
3:53 p. m.
1/03/2022


KEVIN JHANFRANK PLAZA RADA está presentando
QUIMICA CLASE 2 REVIEW DESHIDRATACION - Guardado
1. forrar con una capa de papel plástico con orificios pequeños en los bordes del deshidratador para mejorar el rendimiento y el tiempo del calor dentro del proceso del deshidratador
2. Sobreponer una capa de papel aluminio a la capa de plástico para aislar los rayos solares directos
3. Ubicar un reflector de rayos solares apuntando a la parte inferior del deshidratador para dirijir el calor hacia éste
4. Ubicar un orificio cubierto de malla para permitir que el vapor y la humedad de la fruta evacue el deshidratador y evitar que la materia prima se cocine
KEVIN JHANFRANK PLAZA RADA
María del Mar Luna Riascos
Nicolle López Gil
maria camila berrio villegas
Angela Gomez
MARIA CLARA GONZALEZ...
KEVIN ESTEBAN CRUZ MO...
LAURA VALENTINA POSSO
Tú
15:55 | Sesión de Formación 2285264-5457


KEVIN JHANFRANK PLAZA RADA está presentando
c) De lo aprendido en el video, y de la experiencia obtenida en la práctica, describa qué procesos o técnicas aplicaría para el desarrollo de su proyecto.
El proceso ideal para una deshidratación exitosa, sería, manteniendo las condiciones adecuadas de los alimentos, realizar una deshidratación por aire caliente, que permita el mejor resultado posible
BIBLIOGRAFÍA
https://www.naranjaverde.co/deshidratacion
https://youtu.be/fHLOmA5Eetl
https://www.boyacaterritoriodesabores.com/factories/43
https://connectamericas.com/es/company/deshidratados-ananas-sas
Review Deshidratado solar
Imagen – Ejemplo de construcción de gráficas
4. PRODUCTO (S):
KEVIN JHANFRANK PLAZA RADA
María del Mar Luna Riascos
Nicolle López Gil
maria camila berrio villegas
Angela Gomez
MARIA CLARA GONZALEZ...
KEVIN ESTEBAN CRUZ MO...
LAURA VALENTINA POSSO
Tú
16:04 | Sesión de Formación 2285264-5457



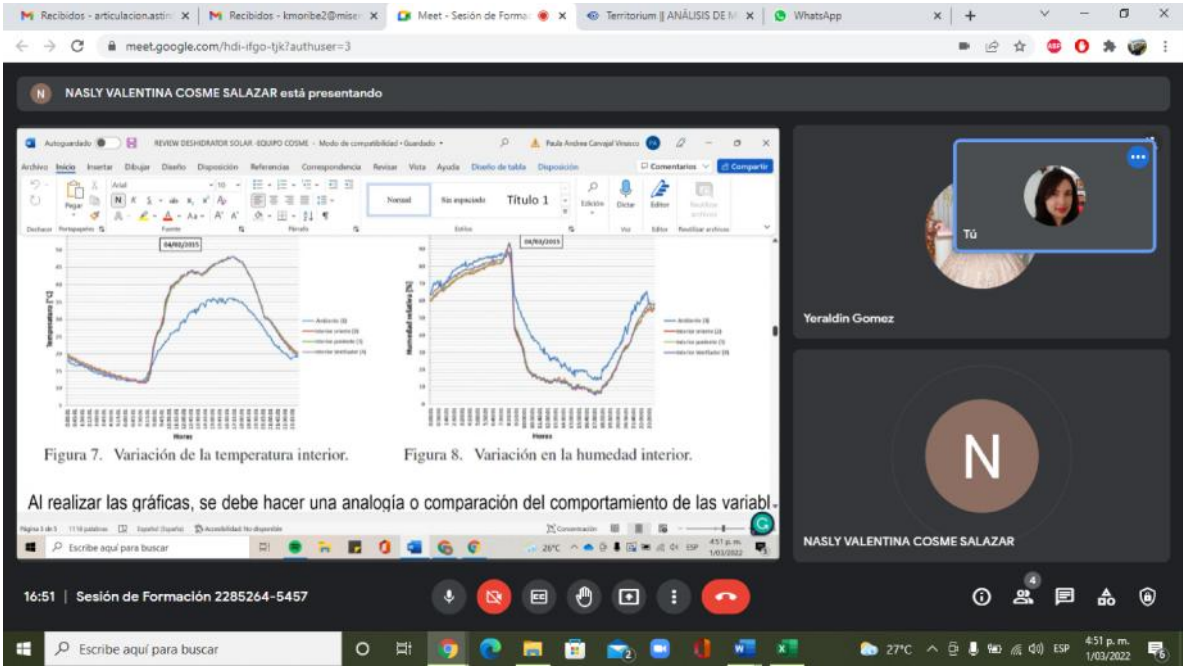


Figura 7. Variación de la temperatura interior.

Figura 8. Variación en la humedad interior.

Al realizar las gráficas, se debe hacer una analogía o comparación del comportamiento de las variabl