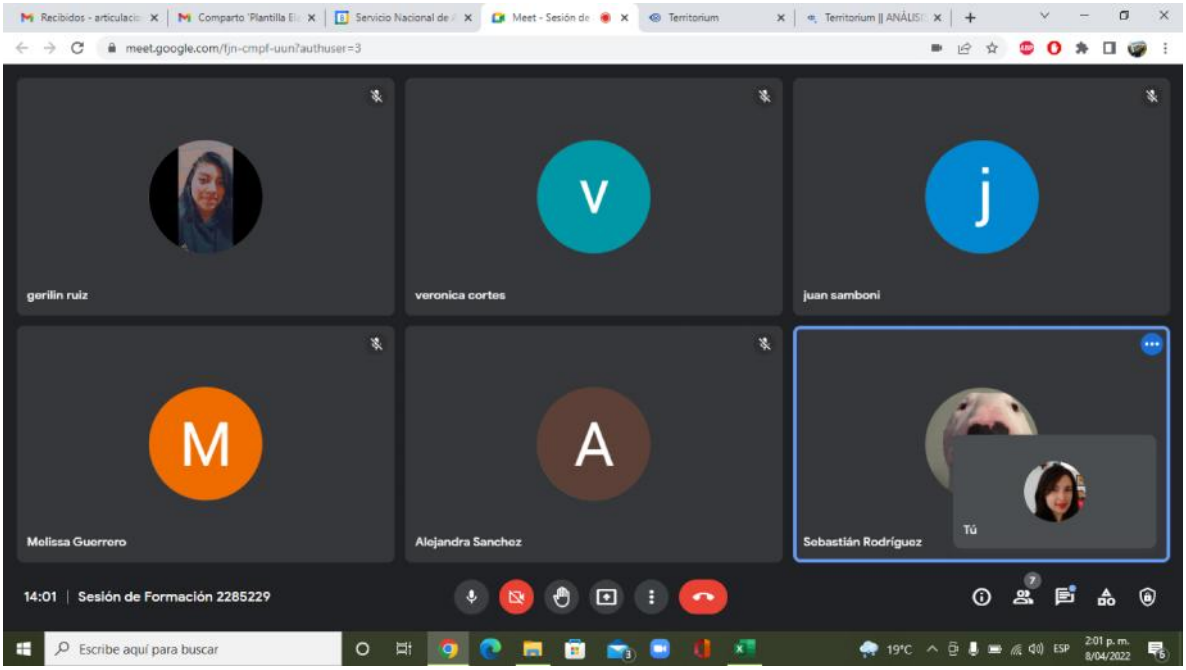
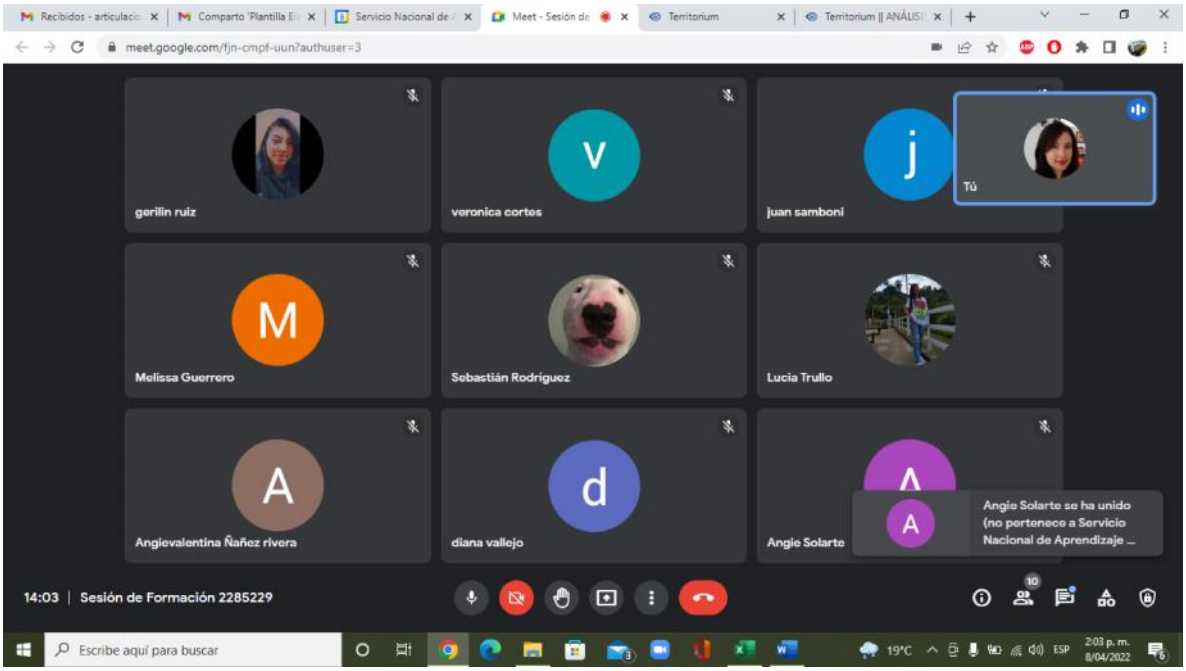
SESIÓN DE FORMACIÓN

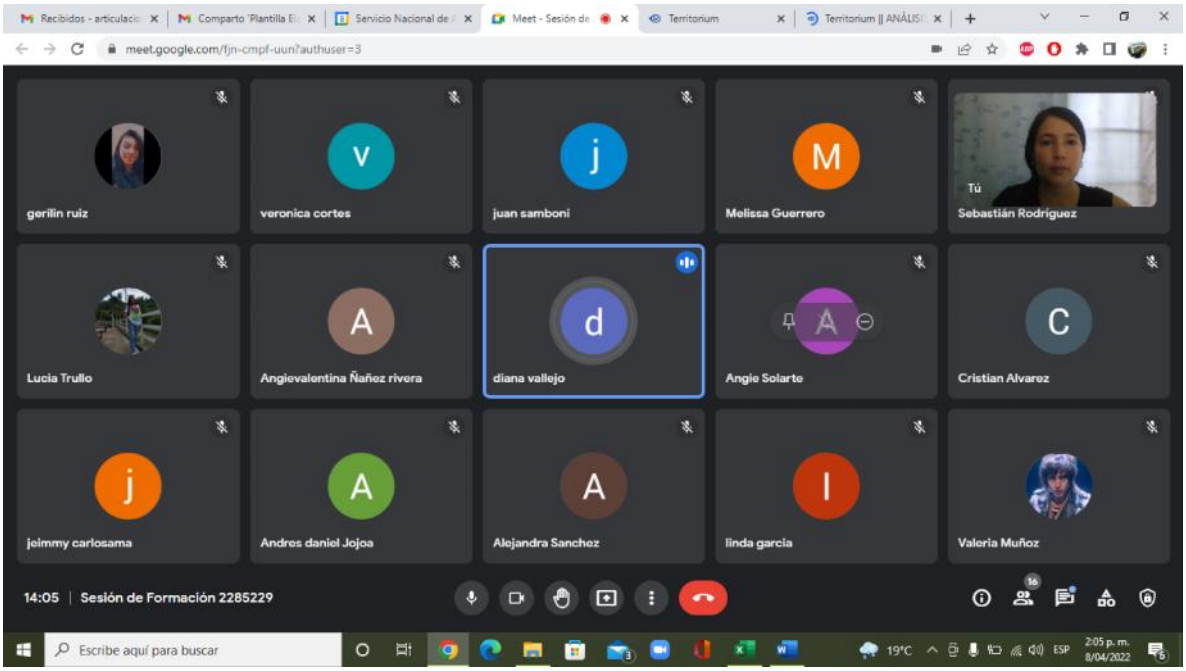
Ficha: 2285229

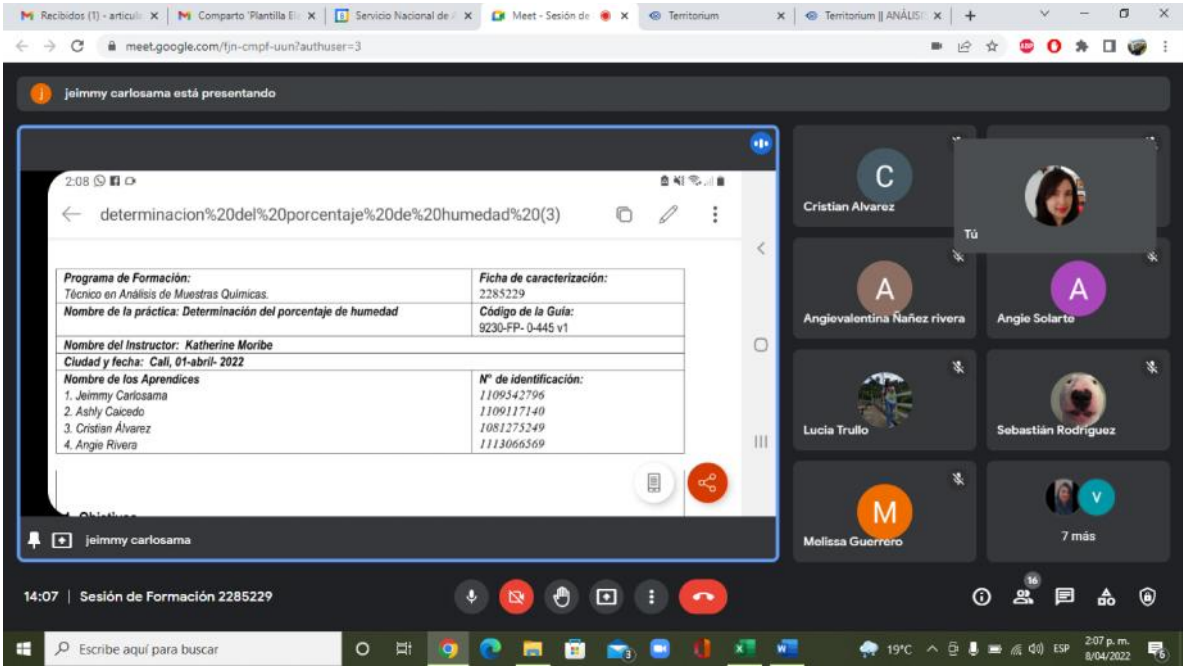
Horario: 1:00 a 6:00 pm

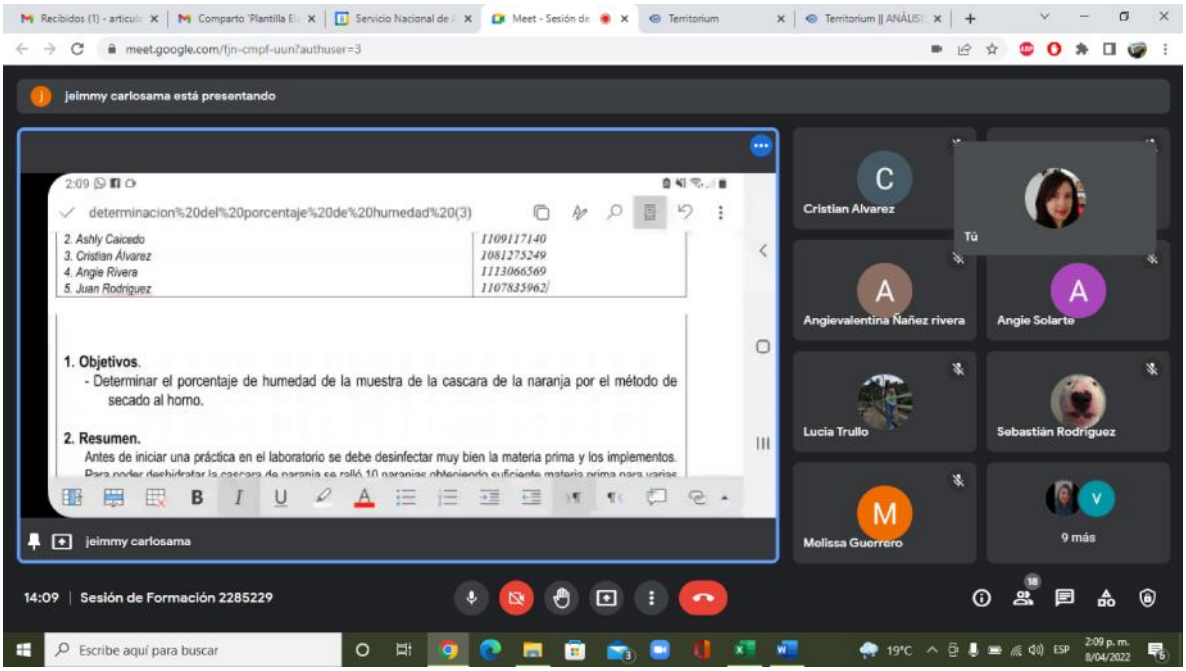
Fecha: viernes, 08-abril-2022

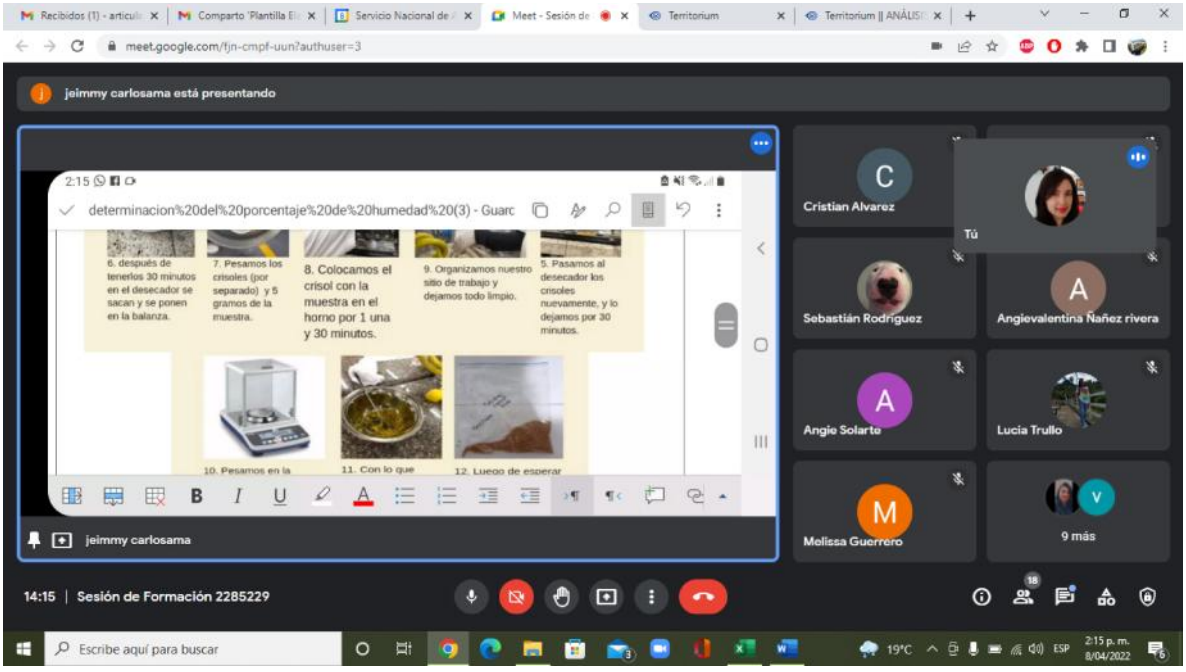


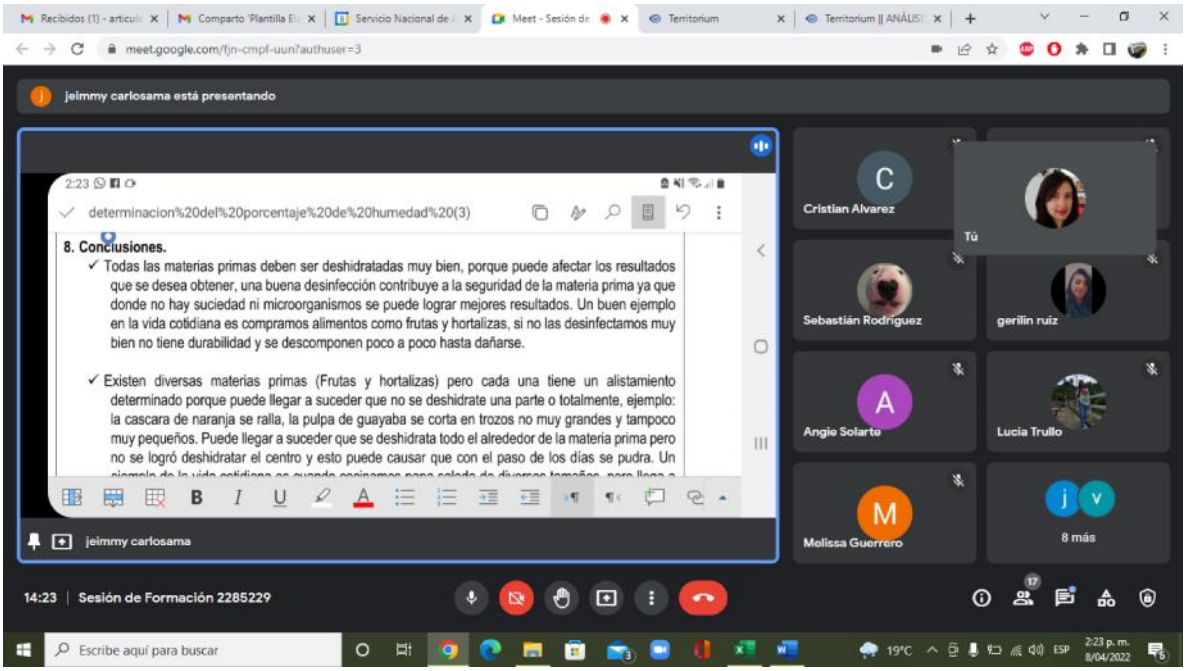


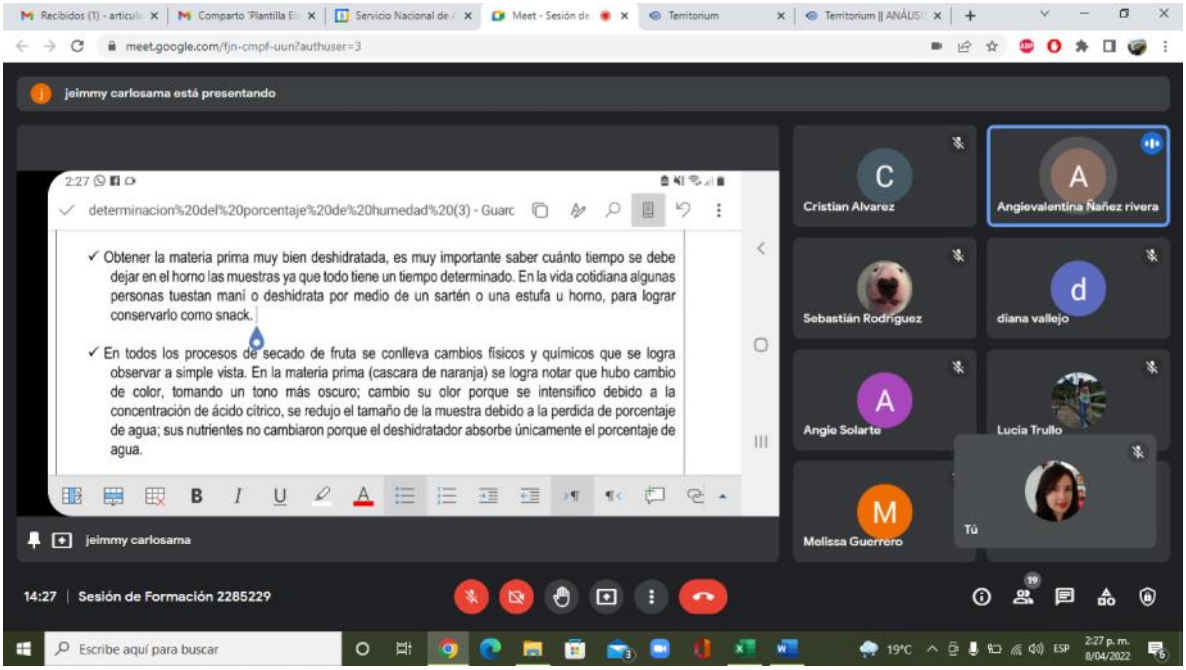

meet.google.com/tjn-cmpf-uun?authuser=3
gerilin ruiz
veronica cortes
juan samboni
Melissa Guerrero
Tú
Sebastián Rodriguez
Lucia Trullo
Angievalentina Ñañez rivera
diana vallejo
Angie Solarte
Cristian Alvarez
jeimmy carlosama
Andres daniel Jojoa
Alejandra Sanchez
linda garcia
Valeria Muñoz
14:05 | Sesión de Formación 2285229
Escribe aquí para buscar
19°C
ESP
2:05 p. m.
8/04/2022

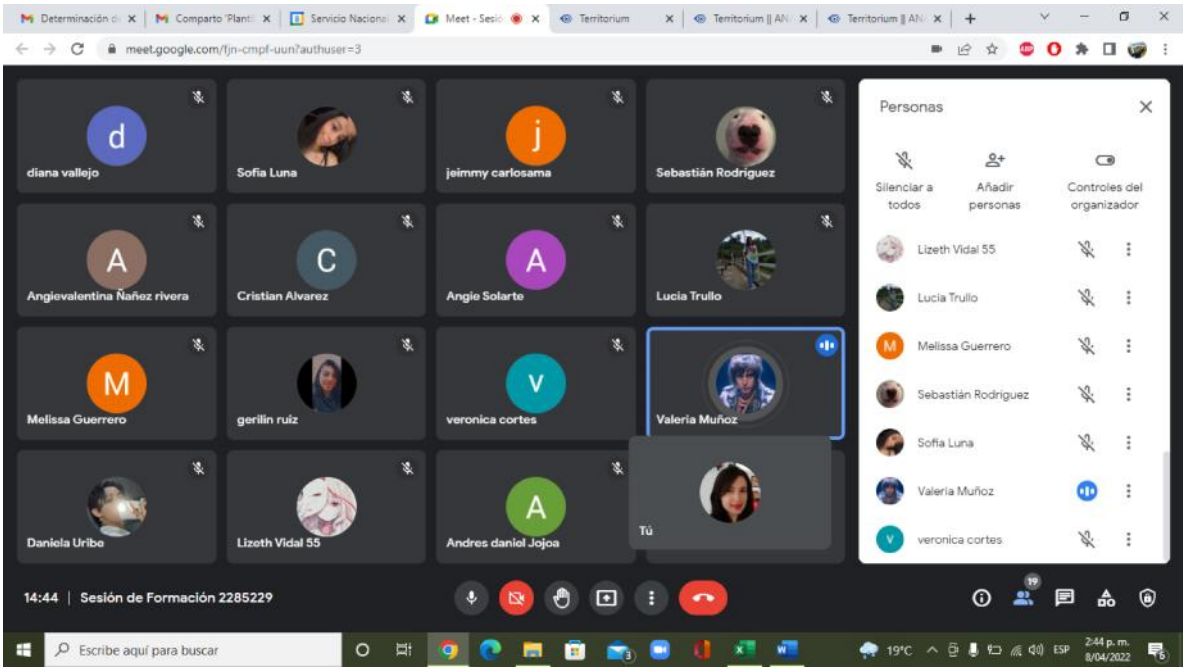

meet.google.com/tjn-cmpf-uun?authuser=3
jeimmy carlosama está presentando
2:08
determinacion%20del%20porcentaje%20de%20humedad%20(3)
Programa de Formación:
Técnico en Análisis de Muestras Químicas.
Ficha de caracterización:
2285229
Nombre de la práctica: Determinación del porcentaje de humedad
Código de la Guía:
9230-FP- 0-445 v1
Nombre del Instructor: Katherine Moribe
Ciudad y fecha: Cali, 01-abril- 2022
Nombre de los Aprendices
1. Jeimmy Carlosama
2. Ashly Caicedo
3. Cristian Álvarez
4. Angie Rivera
N° de identificación:
1109542796
1109117140
1081275249
1113066569
jeimmy carlosama
Cristian Alvarez
Tú
Angievalentina Ñañez rivera
Angie Solarte
Lucia Trullo
Sebastián Rodriguez
Melissa Guerrero
7 más
14:07 | Sesión de Formación 2285229
Escribe aquí para buscar
19°C
ESP
2:07 p. m.
8/04/2022

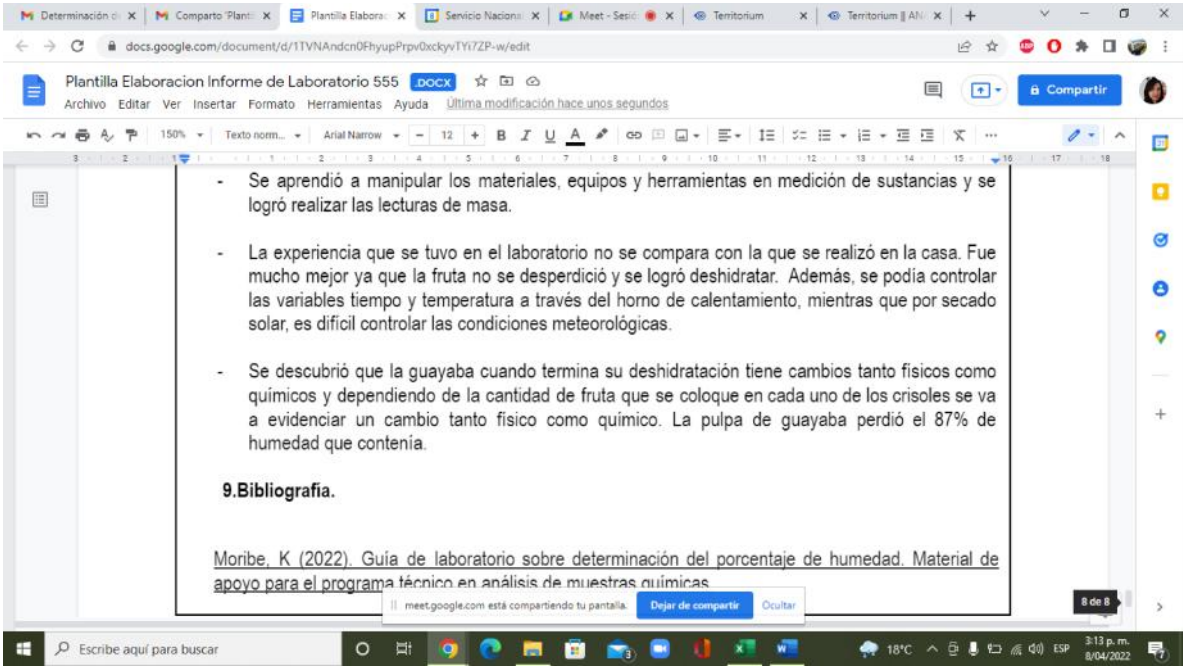

jeimmy carlosama está presentando
2:09
determinacion%20del%20porcentaje%20de%20humedad%20(3)
2. Ashly Caicedo 1109117140
3. Cristian Álvarez 1081275249
4. Angie Rivera 1113066569
5. Juan Rodriguez 1107835962
1. Objetivos.
- Determinar el porcentaje de humedad de la muestra de la cascara de la naranja por el método de secado al horno.
2. Resumen.
Antes de iniciar una práctica en el laboratorio se debe desinfectar muy bien la materia prima y los implementos.
jeimmy carlosama
Cristian Alvarez
Tú
Angievalentina Ñañez rivera
Angie Solarte
Lucia Trullo
Sebastián Rodriguez
Melissa Guerrero
9 más
14:09 | Sesión de Formación 2285229
Escribe aquí para buscar
19°C
ESP
2:09 p. m.
8/04/2022

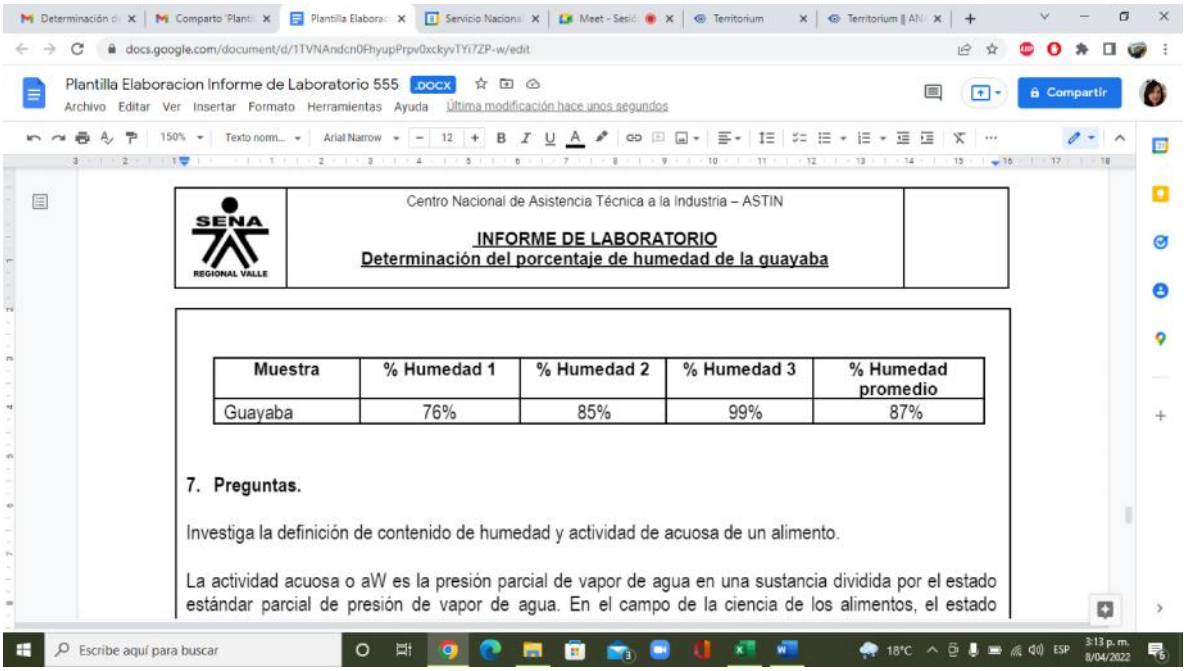

jeimmy carlosama está presentando
2:15
determinacion%20del%20porcentaje%20de%20humedad%20(3) - Guarc
6. después de tenerlos 30 minutos en el desecador se sacan y se ponen en la balanza.
7. Pesamos los crisoles (por separado) y 5 gramos de la muestra.
8. Colocamos el crisol con la muestra en el horno por 1 una y 30 minutos.
9. Organizamos nuestro sitio de trabajo y dejamos todo limpio.
5. Pasamos al desecador los crisoles nuevamente, y lo dejamos por 30 minutos.
10. Pesamos en la
11. Con lo que
12. Luego de esperar
jeimmy carlosama
Cristian Alvarez
Tú
Sebastián Rodriguez
Angievalentina Ñañez rivera
Angie Solarte
Lucia Trullo
Melissa Guerrero
9 más
14:15 | Sesión de Formación 2285229
Escribe aquí para buscar
19°C
ESP
2:15 p. m.
8/04/2022


jeimmy carlosama está presentando
2:23
determinacion%20del%20porcentaje%20de%20humedad%20(3)
8. Conclusiones.
✓ Todas las materias primas deben ser deshidratadas muy bien, porque puede afectar los resultados que se desea obtener, una buena desinfección contribuye a la seguridad de la materia prima ya que donde no hay suciedad ni microorganismos se puede lograr mejores resultados. Un buen ejemplo en la vida cotidiana es compramos alimentos como frutas y hortalizas, si no las desinfectamos muy bien no tiene durabilidad y se descomponen poco a poco hasta dañarse.
✓ Existen diversas materias primas (Frutas y hortalizas) pero cada una tiene un alistamiento determinado porque puede llegar a suceder que no se deshidrate una parte o totalmente, ejemplo: la cascara de naranja se ralla, la pulpa de guayaba se corta en trozos no muy grandes y tampoco muy pequeños. Puede llegar a suceder que se deshidrata todo el alrededor de la materia prima pero no se logró deshidratar el centro y esto puede causar que con el paso de los días se pudra. Un
jeimmy carlosama
Cristian Alvarez
Tú
Sebastián Rodriguez
gerilin ruiz
Angie Solarte
Lucia Trullo
Melissa Guerrero
8 más
14:23 | Sesión de Formación 2285229
Escribe aquí para buscar
19°C
ESP
2:23 p. m.
8/04/2022


jeimmy carlosama está presentando
2:27
determinacion%20del%20porcentaje%20de%20humedad%20(3) - Guarc
✓ Obtener la materia prima muy bien deshidratada, es muy importante saber cuánto tiempo se debe dejar en el horno las muestras ya que todo tiene un tiempo determinado. En la vida cotidiana algunas personas tuestan maní o deshidrata por medio de un sartén o una estufa u horno, para lograr conservarlo como snack.
✓ En todos los procesos de secado de fruta se conlleva cambios físicos y químicos que se logra observar a simple vista. En la materia prima (cascara de naranja) se logra notar que hubo cambio de color, tomando un tono más oscuro; cambio su olor porque se intensifico debido a la concentración de ácido cítrico, se redujo el tamaño de la muestra debido a la perdida de porcentaje de agua; sus nutrientes no cambiaron porque el deshidratador absorbe únicamente el porcentaje de agua.
jeimmy carlosama
Cristian Alvarez
Angievalentina Ñañez rivera
Sebastián Rodriguez
diana vallejo
Angie Solarte
Lucia Trullo
Tú
Melissa Guerrero
14:27 | Sesión de Formación 2285229
Escribe aquí para buscar
19°C
ESP
2:27 p. m.
8/04/2022


meet.google.com/fjn-cmpf-uun?authuser=3
diana vallejo
Sofia Luna
jeimmy carlosama
Sebastián Rodriguez
Angievalentina Ñañez rivera
Cristian Alvarez
Angie Solarte
Lucia Trullo
Melissa Guerrero
gerilin ruiz
veronica cortes
Valeria Muñoz
Daniela Uribe
Lizeth Vidal 55
Andres daniel Jojoa
Tú
Personas
Silenciar a todos
Añadir personas
Controles del organizador
Lizeth Vidal 55
Lucia Trullo
Melissa Guerrero
Sebastián Rodriguez
Sofia Luna
Valeria Muñoz
veronica cortes
14:44 | Sesión de Formación 2285229
Escribe aquí para buscar
19°C
2:44 p. m.
8/04/2022


docs.google.com/document/d/1TVNAndcn0FhyupPrpv0xckyvTYi7ZP-w/edit
Plantilla Elaboracion Informe de Laboratorio 555 .DOCX
Archivo Editar Ver Insertar Formato Herramientas Ayuda Última modificación hace unos segundos
Compartir
- Se aprendió a manipular los materiales, equipos y herramientas en medición de sustancias y se logró realizar las lecturas de masa.
- La experiencia que se tuvo en el laboratorio no se compara con la que se realizó en la casa. Fue mucho mejor ya que la fruta no se desperdició y se logró deshidratar. Además, se podía controlar las variables tiempo y temperatura a través del horno de calentamiento, mientras que por secado solar, es difícil controlar las condiciones meteorológicas.
- Se descubrió que la guayaba cuando termina su deshidratación tiene cambios tanto físicos como químicos y dependiendo de la cantidad de fruta que se coloque en cada uno de los crisoles se va a evidenciar un cambio tanto físico como químico. La pulpa de guayaba perdió el 87% de humedad que contenía.
9.Bibliografía.
Moribe, K (2022). Guía de laboratorio sobre determinación del porcentaje de humedad. Material de apoyo para el programa técnico en análisis de muestras químicas
meet.google.com está compartiendo tu pantalla.
Dejar de compartir
Ocultar
8 de 8
Escribe aquí para buscar
18°C
3:13 p. m.
8/04/2022



Plantilla Elaboracion Informe de Laboratorio 555 .DOCX

Archivo Editar Ver Insertar Formato Herramientas Ayuda Última modificación hace unos segundos

Compartir

Centro Nacional de Asistencia Técnica a la Industria – ASTIN

INFORME DE LABORATORIO

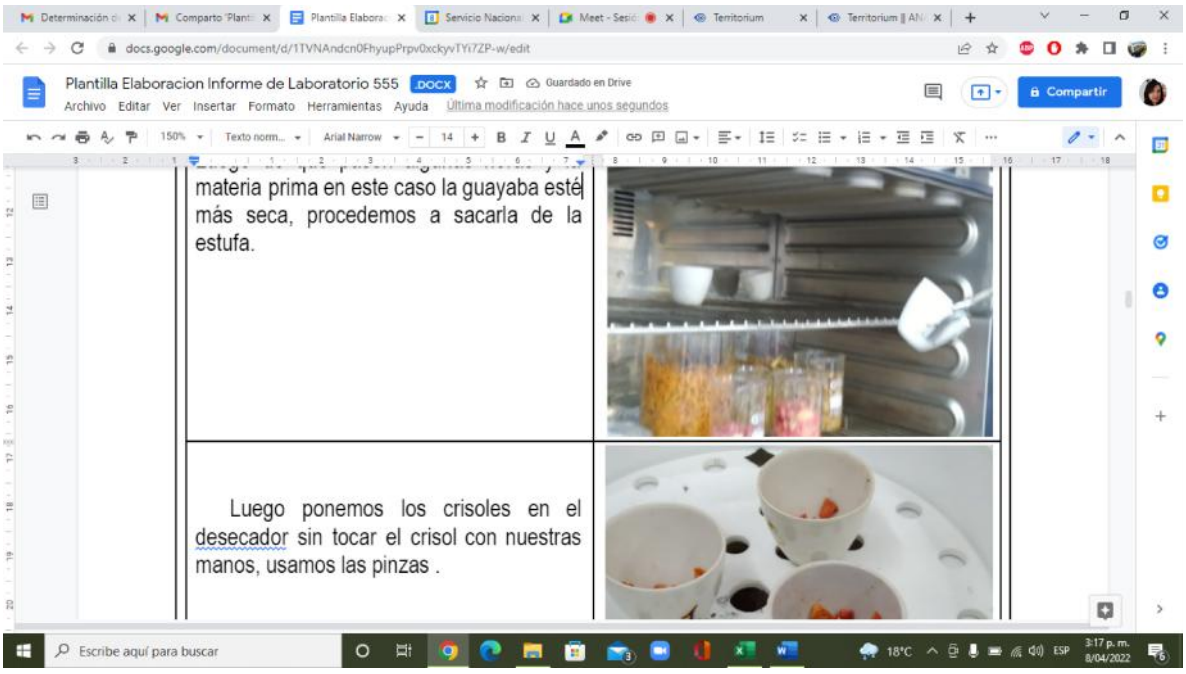
Determinación del porcentaje de humedad de la guayaba

Muestra	% Humedad 1	% Humedad 2	% Humedad 3	% Humedad promedio
Guayaba	76%	85%	99%	87%

7. Preguntas.

Investiga la definición de contenido de humedad y actividad de acuosa de un alimento.

La actividad acuosa o aW es la presión parcial de vapor de agua en una sustancia dividida por el estado estándar parcial de presión de vapor de agua. En el campo de la ciencia de los alimentos, el estado



Plantilla Elaboracion Informe de Laboratorio 555 .DOCX

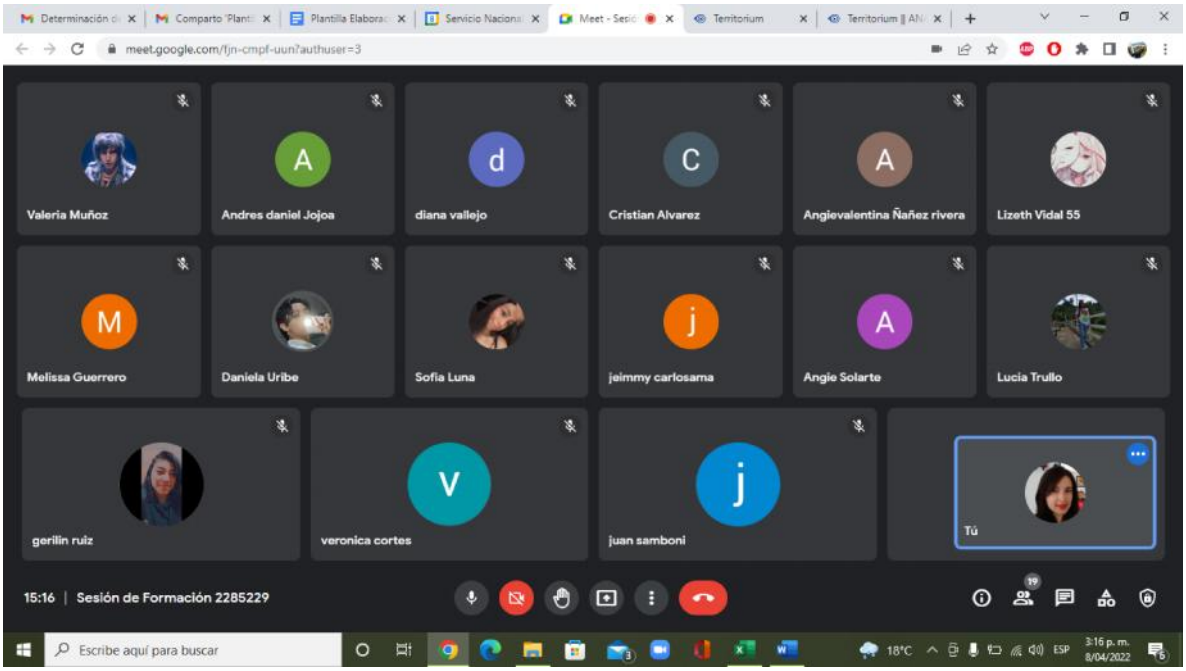
Archivo Editar Ver Insertar Formato Herramientas Ayuda Última modificación hace unos segundos

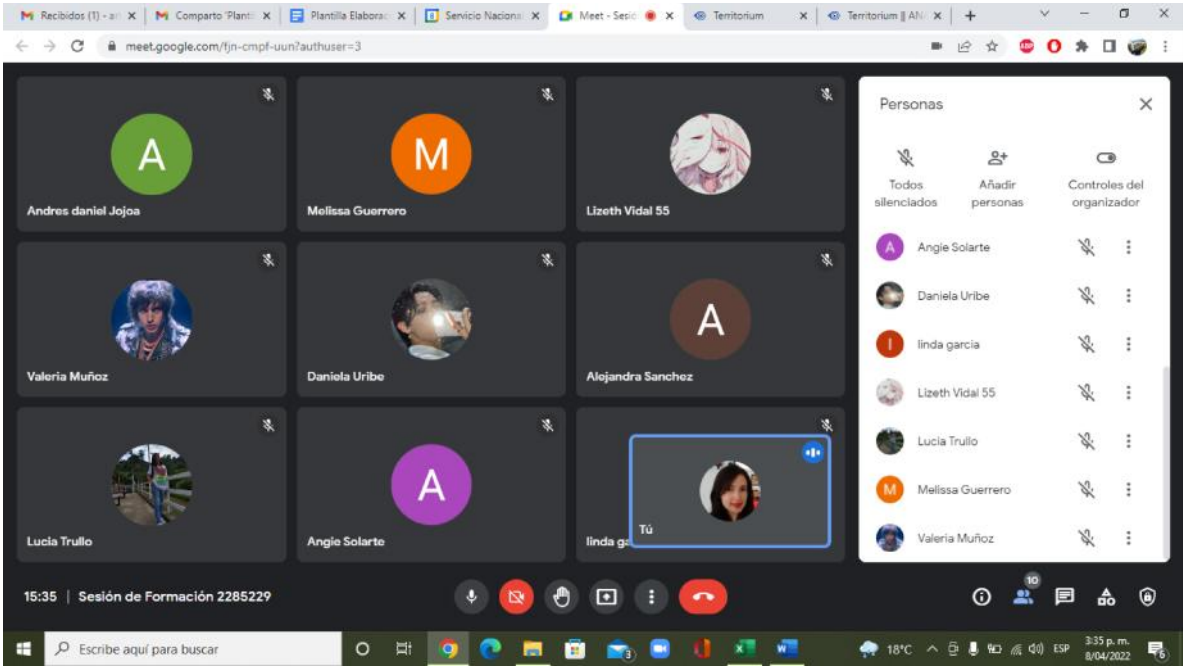
Compartir

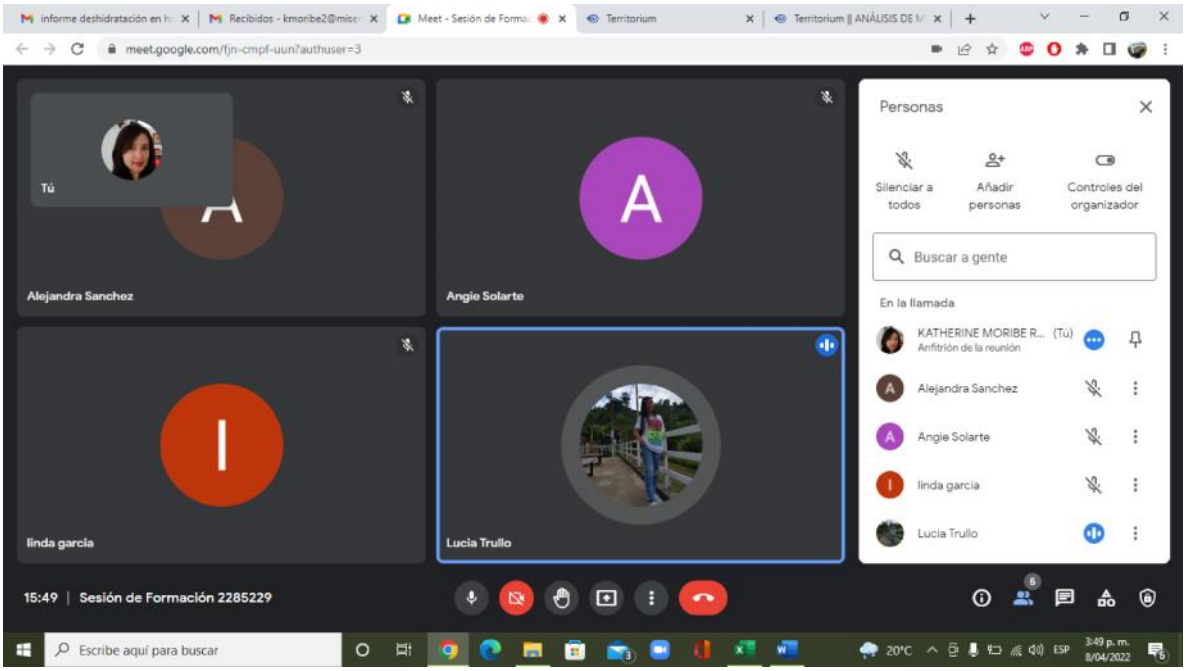
materia prima en este caso la guayaba esté más seca, procedemos a sacarla de la estufa.

Luego ponemos los crisoles en el desecador sin tocar el crisol con nuestras manos, usamos las pinzas .

Se pudo deshidratar por medio del horno de secado, el cuál facilito el proceso de secado y se pudo observar cómo la guayaba iba secando, ya que la materia prima cambió su color, olor, textura, el olor era muy dulce, se hacía más pequeña a medida que se iba deshidratando, el agua iba quedando en el fondo del recipiente (crisol).


meet.google.com/tjn-cmpf-uun?authuser=3
Valeria Muñoz
Andres daniel Jojoa
diana vallejo
Cristian Alvarez
Angievalentina Ñañez rivera
Lizeth Vidal 55
Melissa Guerrero
Daniela Uribe
Sofia Luna
jeimmy carlosama
Angie Solarte
Lucia Trullo
gerilin ruiz
veronica cortes
juan samboni
Tú
15:16 | Sesión de Formación 2285229
Escribe aquí para buscar
18°C
ESP
3:16 p. m.
8/04/2022


meet.google.com/tjn-cmpf-uun?authuser=3
Andres daniel Jojoa
Melissa Guerrero
Lizeth Vidal 55
Valeria Muñoz
Daniela Uribe
Alejandra Sanchez
Lucia Trullo
Angie Solarte
Tú
Personas
Todos silenciados
Añadir personas
Controles del organizador
Angie Solarte
Daniela Uribe
linda garcia
Lizeth Vidal 55
Lucia Trullo
Melissa Guerrero
Valeria Muñoz
15:35 | Sesión de Formación 2285229
Escribe aquí para buscar
18°C
ESP
3:35 p. m.
8/04/2022



Compromiso de enviar entre viernes y sábado la evidencia del informe

