

SESIÓN EN LÍNEA POR GOOGLE MEET

Fecha: Jueves, 19-Noviembre-2020

Duración: 9:00 am a 12:00 pm

Ficha: 2087451

Confirmación de Aceptación, Proyección en Pantalla, Listado de Asistencia

Participación de Aprendices, Retroalimentación

Recibidos - kathe8926... X Recibidos (3) - articulo... X Recibidos (1) - Imorib... X Servicio Nacional de A... X Meet - Sesión de F... X WhatsApp X + -

meet.google.com/yty-qrsq-jxc?authuser=2

Marcela Santibañez está presentando

RAUL BEDOYA GUA... y 9 más

9:10

Informe Deshidratación Cáscaras de Limón - Word (Error de activación de productos)

Palabras clave:
Limón, cáscaras, textura, deshidratación, secador solar, humedad, pigmentación.

INTRODUCCIÓN
El proceso de deshidratación de las cáscaras del limón consiste en secarlas de forma directa y completamente al sol, se realiza aprovechando los elementos y condiciones climáticas tales como la luz solar, calor natural y humedad relativa. Los beneficios que trae este proceso aluden a su valor nutricional, el cual no cambia, debido a su reducido tamaño, contienen aproximadamente 4 veces más la cantidad de vitaminas y minerales. Adicionalmente, el uso de energía solar en el deshidratado de alimentos permite reducir el

MATERIALES Y MÉTODOS
En primera instancia, se procedió a construir el secador solar con materiales caseros, tales como: madera, cartón, papel aluminio y papel acetato. Luego de la construcción del secador solar, se dispuso a conseguir todos los materiales necesarios para la práctica de deshidratación. Al tenerlos listos, el siguiente paso se enfocó en hacer un correcto lavado y desinfectado del limón para posteriormente realizar el pretratamiento, el cual consistió en sumergir las cáscaras en una solución de limón por 2 minutos. Realizado el

Recibidos - kathe8926... X ficha: 2087451 - inform... X Resultados de la búsqu... X Servicio Nacional de A... X Meet - Sesión de F... X WhatsApp X + -

meet.google.com/yty-qrsq-jxc?authuser=2

Marcela Santibañez está presentando

9:16

Proc. 1 (comienzo)	Tiras= 22.5g Rallado= 10g
Proc. 1 (resultado)	Tiras= 7.5g Rallado= 4g
Proc. 2 (comienzo)	Tiras= 25g
Proc. 2 (resultado)	Tiras= 10g
Proc. 3 (comienzo)	Cuadritos= 20g Rallado= 22.5 g
Proc. 3 (resultado)	Cuadritos= 5g Rallado= 6.5g

Tabla 1

Está presentando su pantalla a los demás.
Cualquiera puede hacer clic para dejar de presentarla. Tu pantalla, así como aquí para volver a la videoconferencia.
Google Chrome - meet.google.com

KAROL VALENTIN... RAUL BEDOYA GU... JHONATAN BETA...
Marcela Santibañez DANIEL ANDRES T... nathaly villegas
KIARA NELLEY A... DANNA BONILLA LAURA LYZETH CA...
PILAR PEREA MED... KAROL SANTIAGO...

Sesión de Formación 2087451

Marcela Santibañez está presentando

Grupo de Raul Bedoya

NO APROBADO

Corregir resultados y discusión, debajo de las fotos debe haber explicación, numeración de tablas y figuras, mejorar las conclusiones

The screenshot shows a Google Meet window with a presentation slide titled "Deshidratación Solar de pulpa de Mango". The slide is presented by DANNA BONILLA. The slide content includes the title, author information (Danna Valeria Bonilla Herrera, Nathaly Villegas Cabrena, Pilar Perea Medina, SENA - Centro ASTIN, Técnico en Análisis de Muestras Químicas, Ficha: 2087464, Correo-e: dvbonilla4@misena.edu.co, Nvillegas15@misena.edu.co, Pperea98@mise.edu.co), and a summary (RESUMEN) stating that the work consists of using solar energy to create a home solar dehydrator for mango pulp, following all required procedures for practice. The bottom of the screen shows the Meet interface with a list of participants on the right and a search bar at the bottom.

The screenshot shows a Google Meet window with a presentation slide titled "RESULTADOS Y DISCUSIÓN". The slide is presented by DANNA BONILLA. The slide content includes the title, a list of results and discussion points, and two photographs of mango pulp. The bottom of the screen shows the Meet interface with a list of participants on the right and a search bar at the bottom.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Deshidratación de mango en tiras:

Los resultados por medio de este método fueron indudablemente los mejores, dado a qué por medio de esté, el mango se deshidrató de una forma rápida, sana y fresca. El mango dio resultados en poco tiempo y tenía buena pigmentación.

Deshidratación con trozos cuadrados:

Estos fueron distintos a los mencionados anteriormente, dado a que la deshidratación no

la materia prima, para no contagiarla ni dañarla.

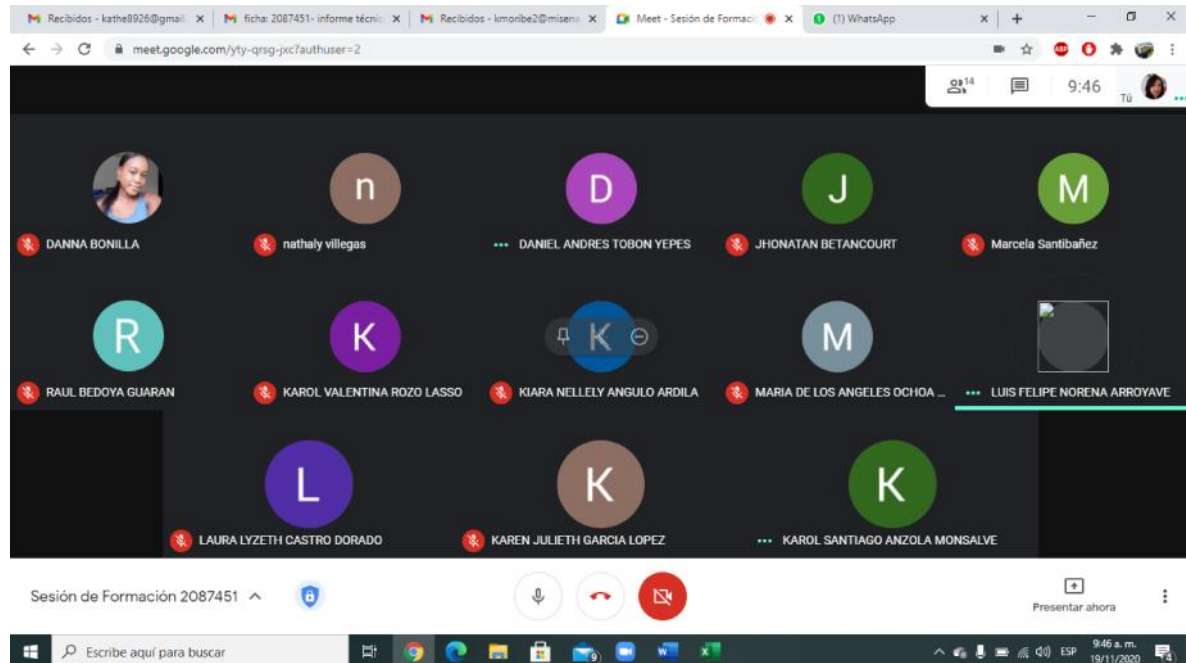
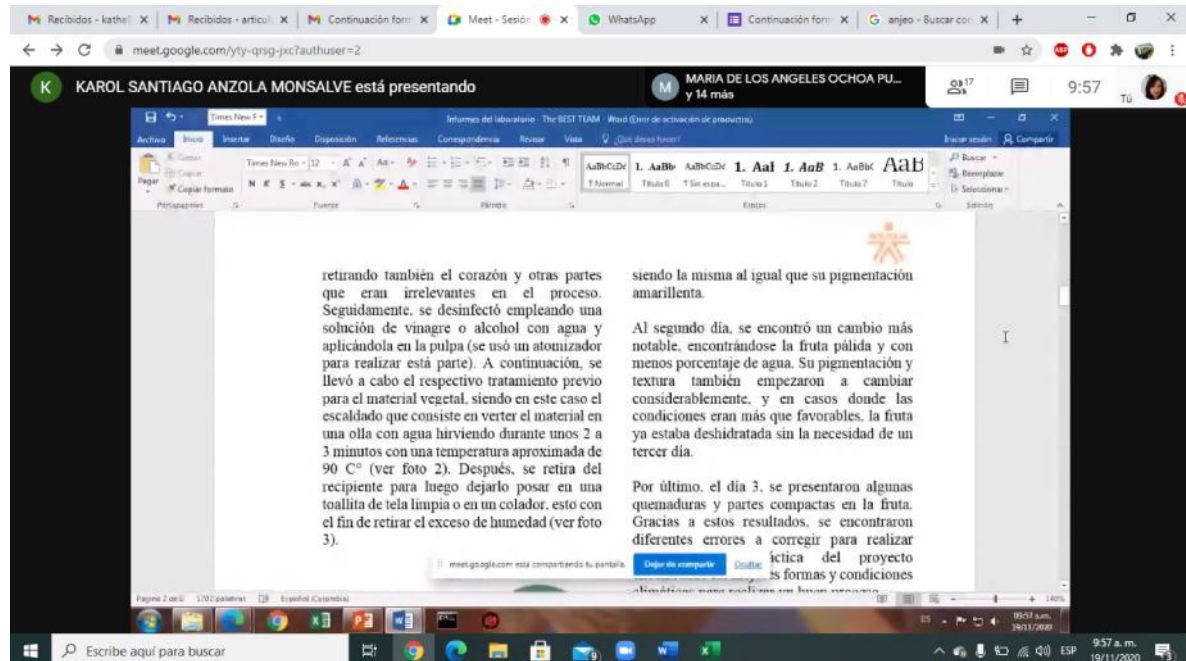
Los trozos en cuadros se estropearon muy rápido y se tuvo que repetir todo el procedimiento con otro método de corte; en trozos rectangulares y delgados. En este se obtuvo regulares resultados.

Grupo de Danna Bonilla

NO APROBADO

Deben mejorar resultados y discusión, conclusiones

Numerar las figuras y tablas



Grupo de Santiago Anzola

Está mucho mejor el informe

No asistió Santiago Gonzáles

Mejorar la numeración de fotos con nombre respectivo y fuente (autor, año).

Debajo de las imágenes, tablas, esquemas, etc., debe existir explicación.

Dinamizar con esquemas, fotos

La foto del producto terminado

The screenshot shows a Google Meet interface during a session titled "Sesión de Formación 2087451". The main window displays a presentation slide from a Google Docs document. The slide content includes:

- Text: "rodajas y las mismas pero cortadas en formas más pequeñas (triángulos/cuadritos)."
- Table 2:

Promedio procedimiento 2:	
humedad: 77%	rendimiento: 13%
- Text: "El procedimiento 2, donde su objetivo era observar como afectaba la dispersión del material, se hizo una separación del mismo en una parte y en la otra, una unificación."
- Table 3:

Promedio procedimiento 3:	
humedad: 77%	rendimiento: 13%
- Text: "De acuerdo con la tabla anterior que indica los pesos antes y después de la deshidratación según el respectivo corte, sabemos que rodajas juntas fue la forma en la cual se redujo en mayor porcentaje el peso de la piña, reduciéndose en un 87 % y la forma en la cual menos se redujo según su forma fue en cuadros que se redujo en un 24%."
- Section: "CONCLUSIONES" with text about project results and conclusions.

The right sidebar shows a list of 17 participants in the session, including Karol Santiago Anzola Monsalve, Daniel Andres Tobon, Danna Bonilla, Jhonatan Betancourt, Karen Julieth Garcia, Karen Yulieth Gomez, Karol Santiago Anzola, Karol Valentina Rojo, and others. The bottom of the screen shows the Windows taskbar with the search bar and various application icons.

Grupo de Karen García

Karen García está presentando

RESUMEN:

- Realizar la deshidratación de la pulpa y cáscara de la naranja observando sus cambios físicos y químicos aprendiendo los diferentes procesos para la deshidratación solar.
- Análisis la productividad del proceso de deshidratación vegetal, para calcular el porcentaje de humedad evaporado y el porcentaje de rendimiento a la hora de efectuar procesos de deshidratación.

Se realizaron todos los pasos para la limpieza del material, la pulpa y las cáscaras de naranja se colocaron a él durante tres días aproximadamente se tuvieron en cuenta el clima (ambiente y humedad) y las propiedades organolépticas de las cáscaras de naranja durante los días de deshidratación (olor, textura, sabor, pigmentación, reducción del tamaño).

Palabras clave: Secador solar casero, deshidratación solar, cáscaras de naranja, procedimiento, pretratamiento, humedad, rendimiento, observación, propiedades organolépticas.

INTRODUCCIÓN

La deshidratación es una de las formas más antiguas de procesar alimentos. Se considera de mucha importancia a la conservación de alimentos, esto ayuda a alargar la vida útil de la fruta. La naranja durante la deshidratación conserva casi todos sus nutrientes, esta fruta deshidratada tiene muchos beneficios para la salud. La deshidratación de la pulpa y cáscaras...

referencia a las tecnologías de secado que implican equipamiento industrial con uso de petróleo o combustible fósil.

MATERIALES Y MÉTODOS

Se realizó el secador solar casero, los materiales para esto fueron una caja de madera, papel filtro o malla y una lámina de vidrio. Se realizó la preparación de la fruta.

Sesión de Formación 2087451

Personas (18)

- KAREN YULIETH GOME...
- KAROL SANTIAGO ANZ...
- KAROL VALENTINA RO...
- KIARA NELLELY ANGUL...
- LAURA LYZETH CASTR...
- LUIS FELIPE NORENA A...
- Marcela Santibañez
- MARIA DE LOS ANGE...
- nathaly villegas
- RAUL BEDOYA GUARAN

Mejorar materiales y métodos, está muy pobre

Deben incluir diagrama de flujo

Foto del secador solar casero (de una integrante)

Explicar procesos: deshidratación, construcción secador, particularidades, efectos de variables de secado (procedimientos 1, 2 y 3)

Dinamizar más el informe, con esquemas, tablas, fotos, etc.

LAURA LYZETH CASTRO DORADO está presentando

periodos de almacenamiento. La cáscara de naranja y la pulpa antes de someterse al proceso de deshidratación solar pesaban, la cáscara entre 12g a 46g, la pulpa 32g a 110g y ya después del secado solar pesaron, la cáscara entre 6g a 18g, la pulpa 8g a 18g. La humedad que fue eliminada durante este proceso fue del 85,1% al 90,6%, Las cáscaras y la pulpa de naranja antes del proceso eran de un color naranja claro con verde claro y el de la pulpa era de color amarillo con partes naranjas, también eran más versátiles a la hora de manipular, no se partían, su olor no era intenso si no más suave, las cáscaras en forma de tiras median: entre 3cm con 7mm de largo y 4cm con 6mm, las que están cortadas en cuadrados median 2cm y los trozos pequeños median 5mm. Después de que pasaron por el...

se va a manipular la textura es dura y dura se parten fácil ya no son versátiles, su olor se intensifico, tiene un aroma mucho más fuerte, sus medidas después de la exposición al sol son de 4.5cm las tiras, 1,6cm las que están en trozos, entre 5 y 4 cm los cuadros pequeños.

CONCLUSIONES

Este método de secado nos permite obtener trozos de naranja mínimamente procesados, durante el proceso de deshidratación se vieron cambios de forma en pigmentación y de tamaño, debido a la reducción de agua que se produjo. Los resultados de obtención de la fruta en cuanto a características, fueron que se conservaron de igual manera.

Sesión de Formación 2087451

LAURA LYZETH CASTRO DORADO está presentando

Volvimos a la sesión de 10:50 a 11:30 am tuvieron un receso

