

SESIÓN EN LÍNEA POR GOOGLE MEET

Fecha: Viernes, 06-noviembre-2020

Duración: 9:30 a 12:00 pm

Ficha: 2087464

Confirmación de Aceptación, Proyección en Pantalla,

Listado de Asistencia, Participación de Aprendices

ZUÑIGA-CHAVEZ-FONTANARROSA-RUEDA-BRIÑES

YULIETH PAOLA ZUNIGA LOPEZ está presentando

Sesión de Formación 2087464

Personas (20)

Añadir personas

Controles del organizador

KATHERINE MORIBE REVELO (Tu)

BREITNER FELIPE SINISTERRA GOMEZ

DIANA CAMILA MANUELA RUEDA VA...

GABRIELA ANDREA AGUDELO DIAZ

Hilary Ramirez

JEYSON HERNANDEZ CAMARGO

JONATAN DAVID ARCOS VALENCIA

Mostrar todo

DIAGRAMA SEPAR...pdf

Escribe aquí para buscar

10:24 a.m. 6/11/2020

Recibidos - kathe8926@... x Recibidos - lcomibe2@... x Servicio Nacional de A... x Meet - Sesión de F... x Enviados - articulacion... x (1) WhatsApp x + -

meet.google.com/tza-zxdm-okr?authuser=2

YULIETH PAOLA ZUNIGA LOPEZ está presentando

Meet - Sesión de Formación 2087464
meet.google.com

Esta pestaña está utilizando tu cámara o tu micrófono.

KATERINE CARDENAS TO... y 17 más

20 10:28 TU

Archivos Inicio Insertar Diseño Formato Referencias Correspondencia

RESUMEN: A través del proceso de deshidratación del mango, desarrollado como caso tipo, se busca generar conocimiento en torno al potencial alimentario que a corto, mediano y largo plazo pueden llegar a representar las técnicas y procedimientos aplicados en la conservación de alimentos perecederos.

Para ello, mediante el método de deshidratación solar directa, se efectuó el secado intensivo de una cantidad representativa de pulpa, eliminando un alto porcentaje de la humedad contenida en el producto, conservando por mucho más tiempo sus propiedades nutricionales y características organolépticas, además de evitar la incubación y desarrollo de microorganismos que estimulan la descomposición natural de la fruta.

Haciendo énfasis en los resultados, se obtuvieron productos de humedad baja sin evidencia física ni sensitiva que reflejara descomposición alguna en las muestras, comprendidas éstas por cortes finos en láminas de 4 cm y pequeños cubos; la deshidratación solar se evaluó en términos de porcentaje de rendimiento (%R) y porcentaje de humedad (%H) donde se determinó y promedió la cantidad de humedad eliminada y de humedad mantenida en el producto tras la deshidratación.

Diagrama SEPAR...pdf

Mostrar todo

Escribe aquí para buscar

10:28 a.m. 6/11/2020

Recibidos - kathe8926@gmail... x Recibidos (1) - lcomibe2@mi... x Meet - Sesión de Formac... x Enviados - articulacion.astin@... x WhatsApp x + -

meet.google.com/tza-zxdm-okr?authuser=2

YULIETH PAOLA ZUNIGA LOPEZ está presentando

GABRIELA AND... y 17 más

WhatsApp
web.whatsapp.com

10:33 TU

Archivos Inicio Insertar Diseño Formato Referencias Correspondencia

MATERIALES Y MÉTODOS.

La metodología que se aplicó para llevar a cabo la deshidratación solar de la pulpa de mango consistió en dos partes importantes:

1) La construcción de un deshidratador solar totalmente funcional, usando herramientas de trabajo como cartón reciclable para realizar la forma tipo gabinete del deshidratador y tijeras para formar los pequeños agujeros de ventilación, se usaron materiales de muy bajo costo, como papel de aluminio para realizar la parte interna del colector solar y así atraer el calor y llevarlo directo al producto, incluyendo además láminas de acetato transparente como una segura cobertura del deshidratador solar y por último se utilizó

Figure 2. Mango en proceso de escaldado

Tras haber realizado el pretratamiento adecuado para el tipo de materia prima tratada, se usó papel de cocina absorbente para eliminar el exceso de agua en su exterior, después se cortó la materia prima de tres diferentes formas, en cubos medianos, tiras delgadas o láminas delgadas de 4 cm, telas como

Diagrama SEPAR...pdf

Mostrar todo

Escribe aquí para buscar

10:33 a.m. 6/11/2020

Recortar el resumen

CEREZO-POLINDARA-AGUDELO-ROSERO-AGUDELO M.

Recibidos - kathe8926@gmail.com x Recibidos (1) - lcomibe2@mi... x Meet - Sesión de Formaci... x Enviados - articulacion.astin@... x WhatsApp x

meet.google.com/tza-zxdm-okr?authuser=2

LAURA SOFIA CEREZO ESTRADA está presentando

KAREN OSPINA VAS... y 6 más

10:48 TU

Deshidratación solar de pulpa de piña

Gabriela Andrea Agudelo Díaz, Miguel Ángel Agudelo Sánchez, Laura Sofía Cerezo Estrada, Juan Esteban Polindara Guzmán, Yviana Tatiana Rosero Olivera

Fijar en la pantalla

2087464

Copio a:

gaagudelo900@misena.edu.co
maagudelo972@misena.edu.co
lccerezo@misena.edu.co
japolindara2@misena.edu.co
yrosero@misena.edu.co

Detalles presentando para todos

GABRIELA AND... VYARA TATIAN... DIANA CAMILA... SHIRLEY BRINE... YULIETH PAOL... LAURA SOFIA C... VALERIA ARAN... KATERINE CAR... Hilary Ramirez MARLENY S AL... NIKOL VALERIA... JEYSON HERN...

Sesión de Formación 2087464

DIAGRAMA SEPAR...pdf

Escribe aquí para buscar

10:48 a.m. 6/11/2020

Recibidos - kathe8926@gmail.com x Recibidos (2) - lcomibe2@mi... x Meet - Sesión de Formaci... x Recibidos (2) - articulacion.astin@... x WhatsApp x

meet.google.com/tza-zxdm-okr?authuser=2

LAURA SOFIA CEREZO ESTRADA está presentando

VYARA TATIANA ROSERO OLIVE... y 17 más

10:54 TU

INTRODUCCIÓN

La deshidratación solar es un método eficaz para preservar alimentos, ya que consiste en eliminar un gran porcentaje de agua de los productos, evitando así que, los microorganismos que provocan su descomposición no pueden desarrollarse en ausencia de este líquido.

El producto se mantiene óptimo conservando la mayoría de sus propiedades nutricionales. Además, el producto deshidratado puede ser consumido mucho tiempo después, incluso fuera de temporada.

Por medio de un secador solar casero construido a mano, se realizó la deshidratación de la piña.

Antes de empezar a deshidratar, se necesita preparar la piña para este proceso y así asegurar su calidad.

Primero se aplicó la recepción del producto, para esto se utilizó una piña en muy buenas condiciones, las cuáles son su color, el aroma y la textura de su corona, ojos y pedúnculo.

Después se aplicó un lavado con cepillo en corona y ojos, estas frutas requieren una limpieza efectiva para evitar errores de contaminación al final.

DIAGRAMA SEPAR...pdf

Escribe aquí para buscar

10:54 a.m. 6/11/2020

Recibidos (1) - kathe8926@g... x Recibidos - kmonbe2@mis... x Meet - Sesión de Formaci... x Recibidos (2) - articulaciona... x WhatsApp x + - x

meet.google.com/tza-zxdm-okr?authuser=2

LAURA SOFIA CEREZO ESTRADA está presentando

NIKOL VALERIA CAICEDO VALDES y 17 más

11:18

Procedimiento No.2
Deshidratación solar: láminas.

Láminas	Peso inicial	Peso final	Humedad	Rendimiento
Agudelo Sánchez				
Polindara Guzmán	140g	10g	92%	7%
Rosero Oliveros	200g	12g	78%	11%

Se puede reflejar en las tablas 3 y 4 que nuevamente actuó la radiación solar de manera efectiva

25 °C ↔ 32 °C

Esta temperatura es la ideal para realizar un buen deshidratado y que sea rápido, al tener un temperatura menor o más alta se corre el riesgo de no lograr deshidratar casi nada

DIAGRAMA SEPAR...pdf

Escribe aquí para buscar

11:18 a.m. 6/11/2020

Corregir los cálculos

Hay errores porque no les da 100%

PROGRAMAS DE FORMACIÓN x Recibidos - kmonbe2@mis... x Meet - Sesión de Formaci... x Recibidos (2) - articulaciona... x WhatsApp x + - x

meet.google.com/tza-zxdm-okr?authuser=2

LAURA SOFIA CEREZO ESTRADA está presentando

JEYSON HERNANDEZ CAMA... y 16 más

11:33

1. La hora ideal para el deshidratado es desde las 10:00 am hasta las 4:00 pm, porque entre ese lapso de tiempo y también con intervalos de nubes y demás, los rayos del sol entran con mucha intensidad y esto es excelente para el deshidratado.

El clima para los integrantes no fue el mismo, cada uno se encuentra posicionado en diferentes partes de la ciudad y además no fue un horario unánime, así que esto se ve evidenciado en los gráficos 1, 2, 3 y 4, no hay un patrón específico de secado, hay variaciones, ya sean por el tipo de

7. El producto debe permanecer en un ambiente fresco y cerrado mientras no esté recibiendo sol, sino se cumplen estos pasos, la calidad puede verse afectada por insectos o microorganismos.

8. El empaque perfecto es el de envasado en vidrio. Al utilizar plástico, con el tiempo afecta la apariencia de la piña, volviéndola café oscuro y esto

Diagrama separ...pdf

Escribe aquí para buscar

11:33 a.m. 6/11/2020

Buenos avances

CARDENAS-ARCOS-ROJAS-CAICEDO

PROGRAMAS DE FORMACIÓN x Recibidos - kmonib2@misena x Meet - Sesión de Formación x Recibidos (2) - articulacionas x (1) WhatsApp

meet.google.com/tza-zxdm-okr?authuser=2

K KATERINE CARDENAS TOBAR está presentando GABRIELA ANDREA AGUDELO y 18 más 11:38

Deshidratación Solar de cáscara de naranja

Arcoy Valencia, Jarama David, Jairo Valdés, Nikol Valeria Z, Cárdenas Tobar, Katherine Rojas Gómez, Marileys Alexandra Z.

SENA - Centro ASTIN
Técnico en Análisis de Muestras Químicas
Ficha: 2087464
Curso: 6

jdarcos1@misena.edu.co, convaleido47@misena.edu.co, kcardenas6500@misena.edu.co, marejas392@misena.edu.co

Sesión de Formación 2087464

DIAGRAMA SEPAR...pdf

Escribe aquí para buscar

11:38 a. m. 6/11/2020

PROGRAMAS DE FORMACIÓN x Recibidos - kmonib2@misena x Meet - Sesión de Formación x Recibidos (2) - articulacionas x (1) WhatsApp

meet.google.com/tza-zxdm-okr?authuser=2

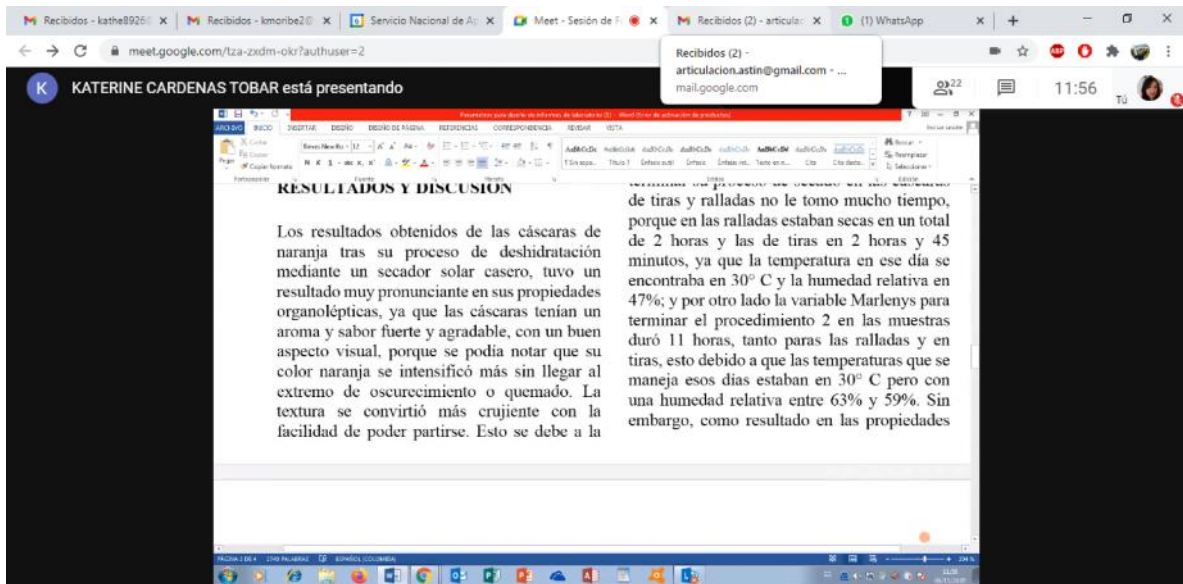
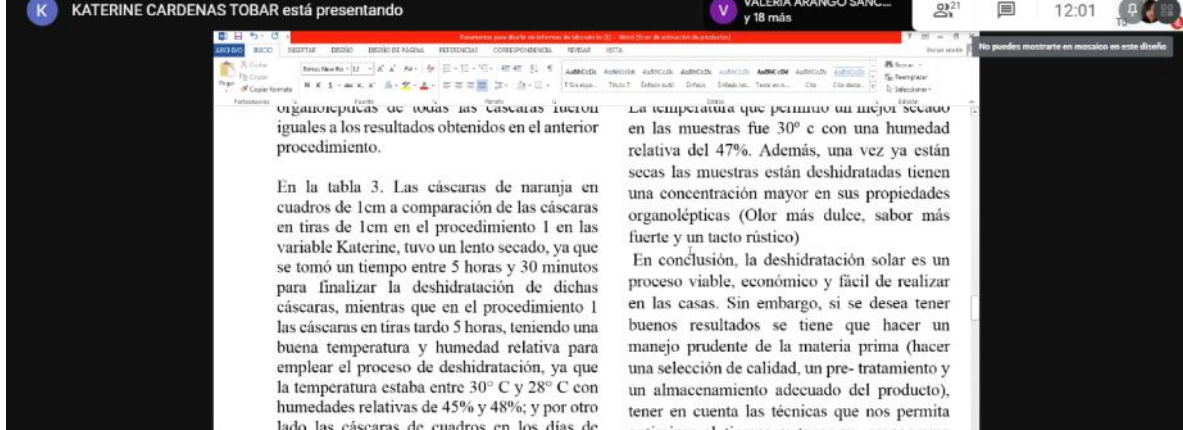
K KATERINE CARDENAS TOBAR está presentando KATERINE CARDENAS TO... y 17 más 11:43

La cáscara de naranja (*Citrus sinensis* L.) es rica en variedad de componentes importantes los cuales pueden ser aprovechados para generar subproductos alimenticios (García-Amezquita et al., 2019). En Colombia anualmente se registra una producción de 669.189 toneladas de naranja (ASOHOFRUCOL, 2020). De esto, 200.756 toneladas son cáscara. Por consecuencia, se puede decir que un 30% de la producción es un desecho agrícola que no suele ser utilizado formalmente.

Por otro lado, la cáscara de naranja a pesar tener una potencia industrial cuenta con un porcentaje de agua de 0,97% que hace que tenga una corta vida útil. Sin embargo, si esta se somete a un proceso de deshidratación (reducción de la AW)

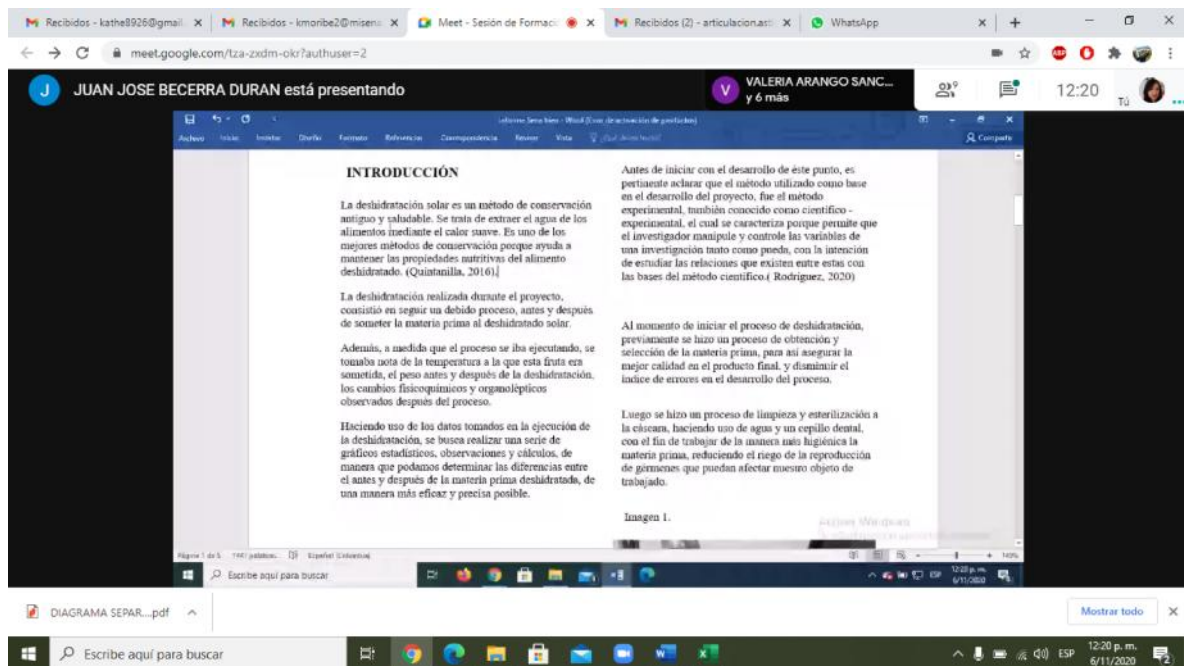
MATERIALES Y MÉTODOS

Para iniciar el proceso de deshidratación se procedió a construir un secador solar casero haciendo uso de materiales de fácil obtención. En la construcción del secador se pone la base de madera con las medidas 30*30, después se dibuja en 2 tabloncillos de madera, 4 unidades de 8*30 cm (Estas serán los lados) para después cortarlos con una sierra. Se pegaron los lados previamente cortados y dejaron secar 5 minutos. Ya una vez estuvieron firmes se pegaron los lados a la base y se secaron durante 20 minutos.

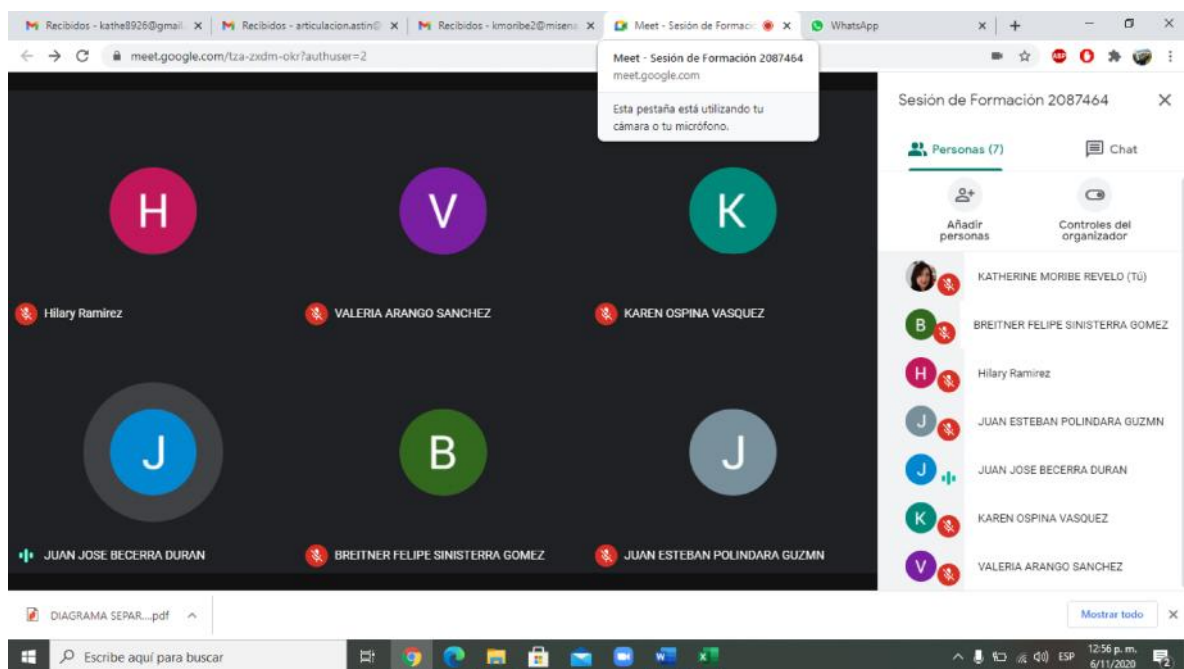


Buenos avances

Redactan bien, les falta incluir tablas, ecuaciones, fórmulas, fotografías y demás.



BECERRA



OSPINA-RAMIREZ-HERNANDEZ

Mejorar demasiado el informe, falencias en la redacción

ARANGO

SINISTERRA

