

Magaly Hernandez Reyes

6° 2

Bases de Datos Distribuidas

EXPOCET

En la visita al Expocet hubo varios proyectos muy interesantes, pero el que mas me llamo la atención fue un horno. El tema del proyecto fue “Control de temperatura en un prototipo de deshidratación con PCD industrial”.

La problemática principal de este proyecto es la descomposición rápida de las frutas o verduras. Este proyecto consiste en la creación de un horno que se calienta a 60° C para poder deshidratar la fruta o la verdura que se ingresa a éste, con el propósito de conservar la fruta por más tiempo y preservar las propiedades nutricionales, como las proteínas, los hidratos de carbono y las grasas.

