

Taller de Secado de Hortalizas (Chile y Jitomate) con un Secador Solar de Bajo Presupuesto

28 de junio del 2019 de 9:30 a 17:00 h

Participantes UTM: Dra. Beatriz Hernández Carlos (BHC), Dra. Norma F. Santos Sánchez (NFSS), Pas. I.A. Angélica López Luis (ALL), Dr. Raúl Salas Coronado (RSC), Pas. I.A. Germán Pérez González (GPG), Ing. Bernardo Rosales Méndez. (BRM)

Asistieron once productores de hortalizas y **un productor** de moringa, provenientes de Huajuapán, Chila, Juxtlahuaca, Mariscala de Juárez, San Agustín Atenango, Calihuala, San Juan Mixtepec y de San Sebastián del Monte del estado de Oaxaca.

Las actividades se efectuaron de acuerdo al programa siguiente:

Hora	Actividad	Responsables
9:30-10:00	Entrega de gafetes y bienvenida	NFSS, ALL, BRM
10:00-10:20	Explicación del funcionamiento del secador solar construido en la UTM	RSC
10:20-11:00	La preparación de las hortalizas a secar	GPG, RSC
11:00-16:00	Secado de las hortalizas al secador	GPG, RSC
11:30-11:50	Calidad microbiológica de los productos secados en el secador solar	BHC
11:50-12:10	Micotoxinas en alimentos y su importancia	BHC
12:15-13:30	Monitoreo del proceso de secado	GPG, RSC
13:40-15:20	Comida	
15:30-16:30	Terminación del proceso de secado	GPG, RSC
16:40-17:00	Conclusiones	BHC, RSC, BRM
	Entrega de constancias	BHC, RSC
	Elaboración de constancias	NFSS, ALL

La primera actividad fue explicar el proceso de secado y el funcionamiento del secador. Esta actividad estuvo a cargo del Dr. Raúl Salas Coronado.





Figura 1. Actividades en el aula del taller de secado.

Las actividades marcadas en exterior fueron hechas en un área abierta en donde se instaló el secador solar. Los productores prepararon chile para secar; iniciaron con el lavado y desinfección del material vegetal, posteriormente lo cortaron y sometieron la rebanadas de chile a un tratamiento por inmersión en dilución de metabisulfito de sodio al 0.5% (0.5 g de metabisulfito de sodio / 1 litro de agua potable) por 5 minutos. Las rebanadas fueron colocadas en las charolas del secador y se tomó una muestra representativa de cada charola para pesarla en la báscula obteniendo el peso inicial del producto a secar. Las charolas con la muestra fueron colocadas dentro de la cámara de secado (Figura 2). Esta actividad estuvo a cargo del tesista Germán Pérez González y del Dr. Raúl Salas Coronado.



Figura 2. Actividades en el exterior del taller de secado de hortalizas.

Una vez que el chile fresco en rebanadas se colocó en las charolas, los asistentes tomaron 40 min para la comida y luego regresaron al aula para la presentación de los temas de “Calidad microbiológica de los productos secados al sol” y “Micotoxinas y sus riesgos a la salud humana” por parte de la Dra. Beatriz Hernández. Durante esta plática se entregó un tríptico con información resumida sobre las micotoxinas, los peligros a la salud humana y algunas recomendaciones para reducir los riesgos (se anexa tríptico), así también se les entregó una copia del Código de Prácticas para prevenir y reducir la contaminación de los cereales por micotoxinas CAC/RCP 51-2003 con enmiendas en 2014 y emitido por la Organización Mundial de la Salud en colaboración con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

Una vez terminada la presentación de micotoxinas, los participantes fueron a revisar el contenido de humedad del chile que se encontraba en el secador, concluyendo que después de 3 horas lograron secar chile serrano cortado en rodajas con una humedad menor al 10%.

A las 16:30 h, todos los asistentes, junto con los ponentes y demás organizadores del taller enlistaron las conclusiones de las actividades, se hicieron comentarios sobre las diversas situaciones que se presentan en el secado de sus productos y posibles propuestas para buscar soluciones.

El taller se dio por terminado con la entrega de constancias de la participación e intervención del Coordinador de Promoción al Desarrollo, Ing. Bernardo Rosales. Esta actividad terminó a las 17:30 h.

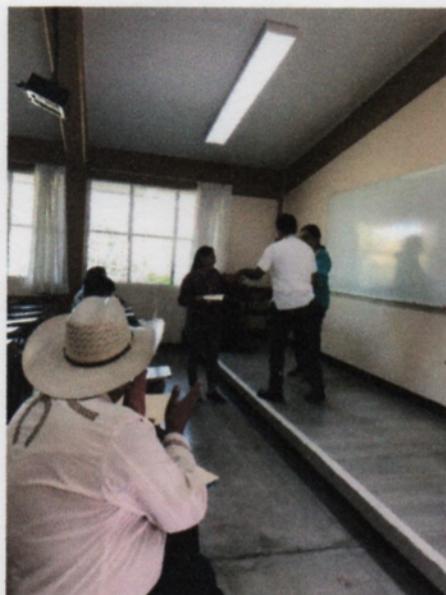


Figura 3. Entrega de constancias de participación

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA
DE LA MIXTECA
PROMOCIÓN DEL DESARROLLO

02/07/2019

RECIBIDO

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA MIXTECA
INSTITUTO DE AGROINDUSTRIAS

CURSO DE DESHIDRATACIÓN DE HORTALIZAS

28 DE JUNIO DE 2019

NOMBRE	COMUNIDAD	TEL/CEL	Hortaliza
Francisco López Lascors	Huajuapán	9531174847	carlos53140@hotmail.com
Eugenio Hdez. Morales	Estado Huasteca	9535323861	eugeniohm62@gmail.com
Valentín Hernández Hdez	San Thahuaca	9512382386	
Rigoberto Ramos Vázquez	Chila, Pue.	5531034216	omnirigo@gmail.com
Humberto G. Martínez Solano	Mariscanca de Juárez, Oax.	9531178238	humberto.martinez@ades.org.mx
Noemí Gómez Elena	San Agustín Atencingo, Oax.	9531286725	psic.gomel-5@hotmail.com
Izzel Verónica Moreno Enc	Calihuala	2295250235	icelmordasket@gmail.com
Cecilia Hernández Sánchez	Calihuala	9514580577	quizz-zzug@hotmail.com
Vázquez Cruz Marco Antonio	Juchitán	9531122653	Jitomate marcos04985@gmail.com
Miguel Hdez de Jesús	San Juan Mixt.	9531163354	Jitomate
Prisciliano Aquilino Espinosa	San Sebastián del Monte	9531146853	prisci-66@yahoo.com.mx e nife amarillo
Cellamina A. Cruz García	San Sebastián del Monte	9531244510	Chile Amarillo
Rojas			fujitina-2405@hotmail.com

02/07/2019

RECIBIDO

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA MIXTECA
PROMOCIÓN DEL DESARROLLO