

DES HIDRATADO - I S M D  
Z O R M A C I O N D O D A T A R D - I S M D

# Deshidratado de Camarón con uso de las Energías renovables.

## La historia de Camaroncin y Solaris



**USAC**  
TRICENTENARIA  
Universidad de San Carlos de Guatemala





**Deshidratado de** Camarón con uso de las

## **Energías renovables.**

La historia de Camaroncin y Solaris



**USAC**  
TRICENTENARIA  
Universidad de San Carlos de Guatemala



### **Educación**

**Educar a la población sobre el uso de las energías renovables.**

### **Investigación**

**Con el desarrollo de la investigación se elaboró este manual informativo que ayudará a la comprensión de la utilización de la energía solar en la acuicultura.**



# Energías Renovables y Deshidratado de Camarón

Me llamo Solaris y más adelante conocerás como puedo ser útil en el proceso de deshidratado



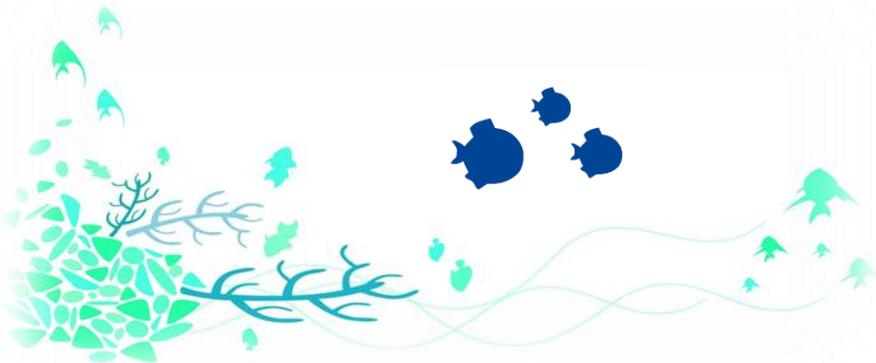
¡Hola! Me llamo camaroncín conmigo aprenderás a realizar el proceso de camarón deshidratado.



Deshidratado de Camarón con uso de las

**ENERGÍAS RENOVABLES.**

La historia de Camaroncín y Solaris



# Preparación del Camarón

Hola Solaris, ¿Qué te parece si le contamos a nuestros amigos como puedo deshidratarme con tu ayuda?



Claro que sí Alevín. Comencemos.



Comenzaré explicándote el proceso de preparación nuevo, y luego te explicaré el proceso tradicional.



Primero tienes que lavarme muy bien, para quitarme toda la suciedad que pueda tener, después de haberme comprado.



Quítame el Caparazón y déjame solamente la cola.

Camaroncín y cuando ya tenga solamente la cola, que debo hacer?????



Calienta agua, para que luego me puedas colocar ahí y comenzar el verdadero proceso

Si ya tienes el agua caliente, debes colocarme ahí durante dos minutos



Y dime luego de que te saque del agua?????



Muy sencillo Solaris, retírame del recipiente y quítame el exceso de agua.

Asegúrate de quitar toda el agua posible, eso ayudará a que me deshidrate rápido.



## Sabías qué?

El consumo de camarón en la dieta de las personas, es importante ya que contienen proteínas, minerales, vitaminas, grasas en poca cantidad y Calcio.



Toma en cuenta mis observaciones... sé que te servirán.



Solaris recuerda que tienes que hacer una solución que ayuda a deshidratarme bien, te recomiendo preparar 1,500 ml de solución de sal al 60% y 1,500 ml de solución de azúcar al 60%

El tiempo que tengo que estar sumergido dentro de la solución que hiciste, tiene que ser de 30 minutos.



Muy bien Camaroncín, lo haré tal y como me dices. Cuando haya terminado el tiempo que tengo que estar sumergido que tengo que hacer???????

Pues ahora tienes que sacarme y estaré listo para que tú hagas tu parte y me ayudes a deshidratarme.



Recuerda no saltarte ningún paso, de eso depende que tan bien quede.

# Preparación del Camarón

Hoye CamaronCin, hay otro método para prepararte y deshidratarte?????



Si Claro Solaris, precisamente te iba a comentar eso.

Esta el método tradicional, el que todos usan normalmente en las comunidades.

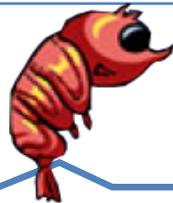


Te gustaría explicarme???



Me encantaría Solaris. Te voy a contar como se hace el método que todos utilizan.

Espero que tengas tiempo Solaris, porque luego te toca a ti explicarme cómo puedes ayudarme.



Primero tienes que lavarme bien, para quitarme toda la suciedad que puedo traer de donde me compraste, esto es igual que método que te explique anteriormente.

Se calienta agua por medio de leña, para que luego puedas cocerme, no me coloques aún en el agua caliente, tienes antes que poner una cantidad de sal

Ahora sí, agregar suficiente sal (en exceso) en el recipiente de agua caliente y colocarme ahí durante 30 minutos.



Después debes darme vuelta y me tienes que dejar en el agua caliente de 10 a 15 minutos más para que pueda terminar de cocerme, bien.

Todo esto es muy interesante y eso lo hacen hoy en día en el campo CamaronCin???



Si Solaris, así es como lo hacen hoy en día.



Continúa contándome CamaronCin, todo esto me está gustando cada vez más... Tengo una propuesta para el secado que creo te gustaría.



Luego de haber hecho lo que te comentaba anteriormente, tienes que dejarme ya con el fuego apagado, reposando en agua caliente de 10 a 20 minutos más



Pasado este tiempo, tienes que sacarme y quitarme el exceso de agua.

Finalmente ponme en el sol y espera a que me seque.

Gracias por tu explicación CamaronCin, ahora ya sé cómo se hacen los dos métodos, el que tu propones y el método que están utilizando actualmente.



# Deshidratado de Camarón

Solaris ya que yo te he contado como prepararme, ahora necesito de tu ayuda.. Para que puedas deshidratarme???

¡Sí, Claro Camaroncin. Yo te explico cómo puedes deshidratarte con mi ayuda, por eso somos amigos

Gracias Solaris, así todos podrán saber cómo puedes deshidratarme, ya que tú eres parte importante de las energías renovables.

Si Camaroncin, ya verás que con este proceso tu quedarás listo para que todos te puedan comer.

Oooohhh! en verdad??? Pues comencemos, te parece???

Si claro... Primero Camaroncin te contaré en qué consiste el proceso de secado que se hace con mi ayuda.

Con esos aparatos se puede calentar agua, producir energía para utilizar bombas de agua, dar oxígeno, dar luz en la noche y producir aire caliente para secar... En lugares donde no llega la energía normal.

El calor que todos sentimos, puede aprovecharse de muchas formas....Pues ahora hay unos aparatos que lo captan y lo transforman

Eso me parece genial. Es así como me ayudarás a deshidratarme Solaris???

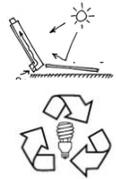
Exacto. Con mi ayuda y la ayuda de esos aparatos, te deshidrataremos de forma muy limpia y amigable al medio ambiente.

Dato importante

Camaroncin el utilizarme tiene muchas ventajas: porque yo no contamina, soy un recurso que siempre está disponible, soy gratis, cuido al medio ambiente y sobre todo, no necesitas combustible para que funcione.

Los aparatos que te menciono, generan agua caliente, ese calor que tiene el agua caliente, se pasa por un ventilador que hace que salga aire caliente, el cual se utiliza para secarte en este caso.

Ahora Camaroncin, ya que sabes que puedo hacer y cómo podemos aprovecharme con ayuda de otros aparatos, te explicaré como haremos tu proceso.



# Deshidratado de Camarón



Primero que nada Camaroncin, cuando ya te hayas preparado, tienes que colocarte en bandejas, muy bien distribuido.

El colocarte en bandejas servirá para poderte poner dentro del horno solar, donde circulará el aire caliente.



Luego de ser colocado dentro del horno, tenemos que dejar que el aire caliente haga su trabajo y dejarte dentro, mientras haya rayos del sol.

Recuerda que el horno solo trabaja si yo estoy presente, cuando yo vaya a descansar y salga la luna, el horno se apagará automáticamente.



¿Solaris y de qué forma sabemos cuándo ya estoy listo para comer????

Por mi experiencia Camaroncin, yo te recomiendo que estés en el horno un día y medio de sol, tienes que estar totalmente seco y un poco durito.

No debes quedarte mucho tiempo dentro, porque puedes quedar demasiado duro y no podrán disfrutarte al máximo.



Te recomiendo Camaroncin, cuando ya estés listo, que te empaquen bien en bolsas individuales para la venta, que no guarden humedad.

Ooo... Muchas gracias Solaris por tus consejos, y gracias por la explicación que me has dado.



De nada Camaroncin, para eso estamos los amigos, ahora no solo tú sabes cómo deshidratarte, sino que nuestros amigos también lo sabrán. Éxitos y cuentas conmigo siempre.

Gracias Solaris, me ha servido mucho esto.



¿Sabías qué ????

El cultivo de camarón se inició en la década de 1970.



Adiós Camaroncin... ¡Cuidate!!!

Éxitos Solaris, hasta pronto!!!





2013-2014



Deshidratado de Camarón con uso de las  
**ENERGÍAS RENOVABLES.**  
La historia de Camaroncin y Solaris

