



VENTIFRUIT

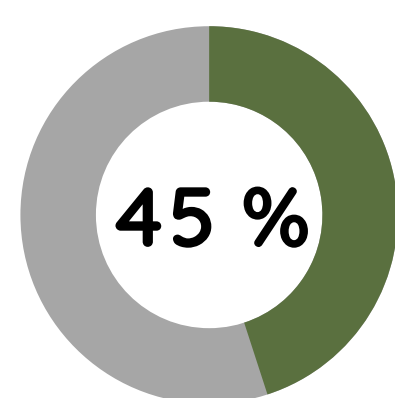
un dispositivo para refrescar la fruta y verdura en la feria.

CONTEXTO

Chile cuenta al día de hoy con **1.150** ferias, las cuales generan **350** mil empleos a nivel nacional, siendo el canal más directo que conecta la oferta de productos locales con la gente. Corresponde al **43%** de la venta de frutas y verduras.

El sector productivo de frutas en Chile tiene un reconocimiento a nivel mundial es el principal país productor y exportador de frutas del hemisferio sur, por ende le daremos solución a una de las problemáticas de este importante rubro.

INVESTIGACIÓN



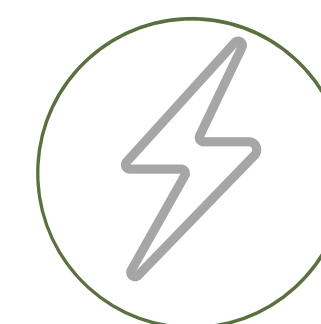
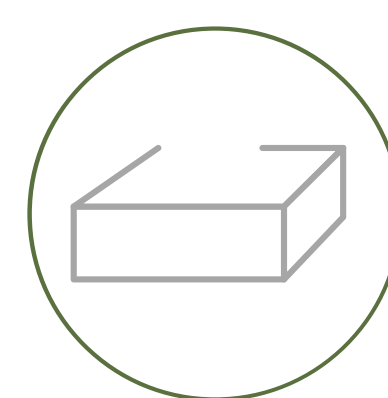
De frutas y verduras se desperdician por año.

- La fruta en etapas calurosas puede deteriorarse y provocar la aparición de bacterias.
- La fruta de más abajo se deteriora primero, ya que no reciben ni aire ni ventilación.
- A mayor temperatura, se acelera el proceso de maduración producido por el etileno.

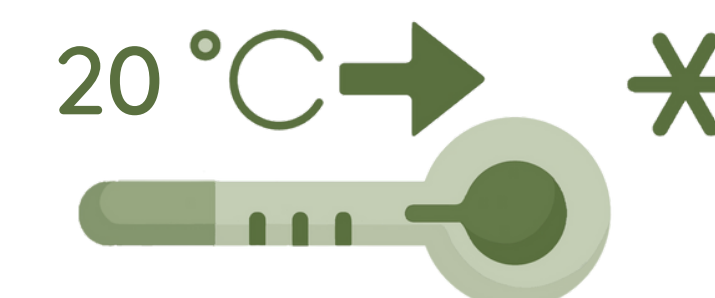
Oportunidad

Deterioro de la fruta y verdura por el calor.

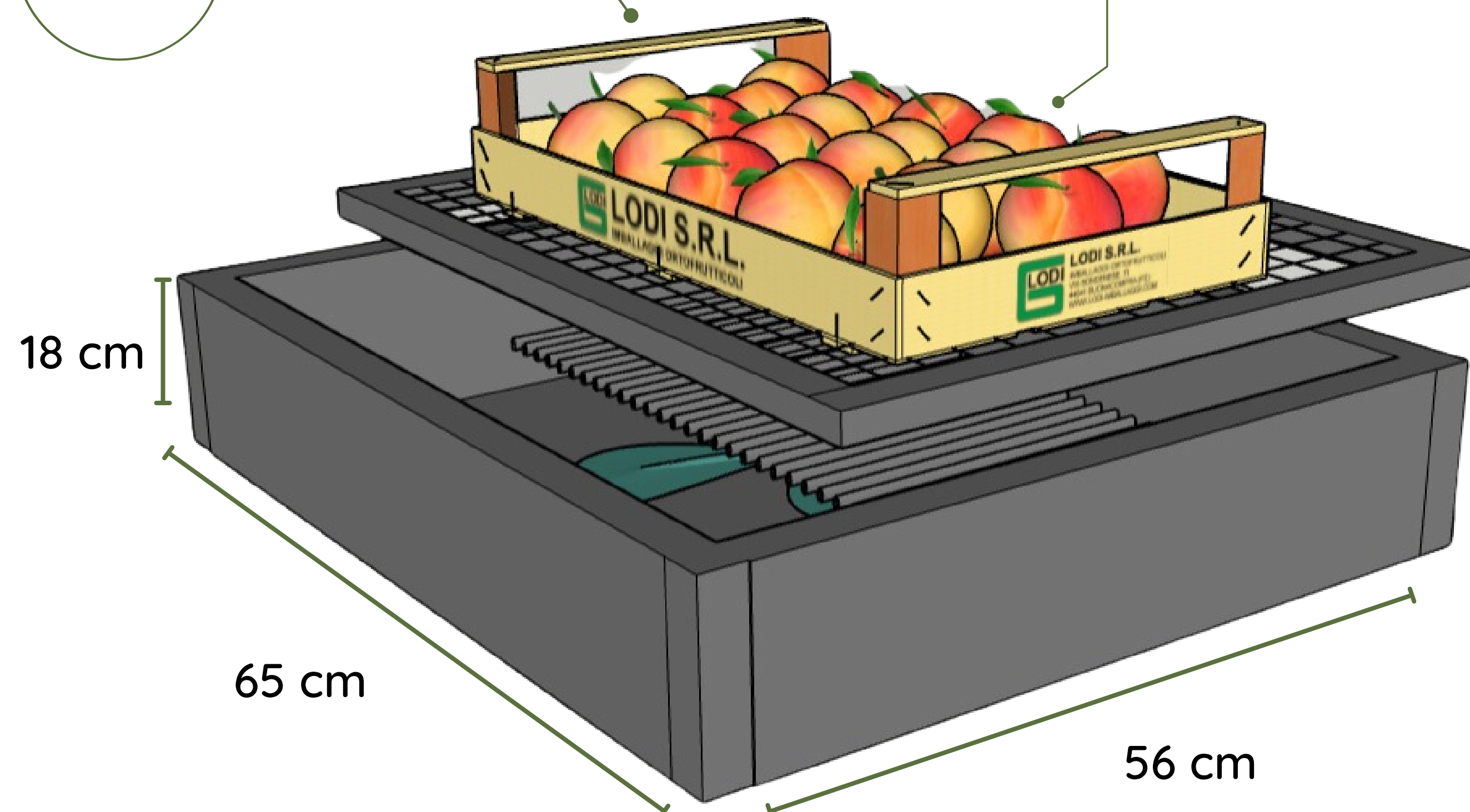
El Arduino cuenta con un sensor de temperatura, el cual le permite mediante el código energizar el ventilador cuando se alcanza una temperatura de 20°C.



A partir de los 20°C de temperatura ambiente, la maduración de la fruta se acelera, por ende el sistema eléctrico con sensor de temperatura utilizado activará el ventilador en ese momento.



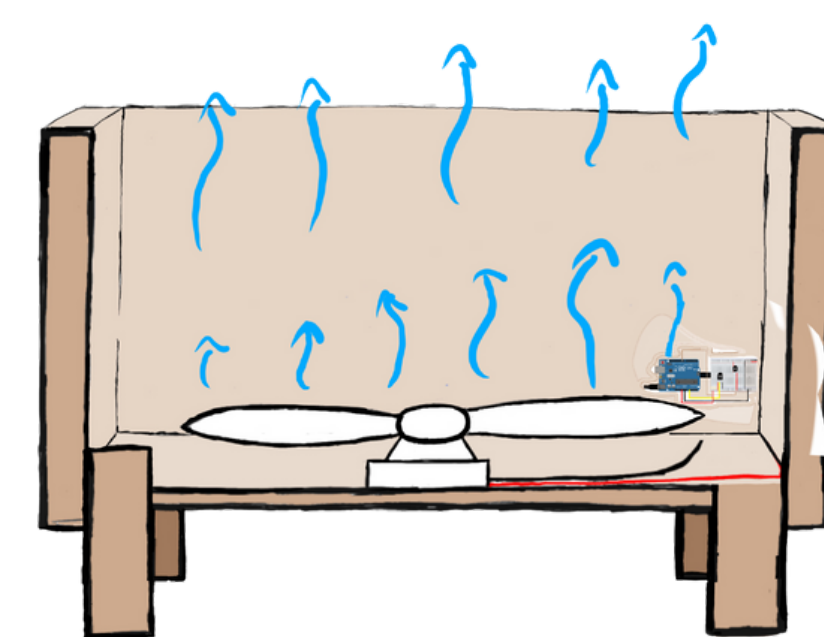
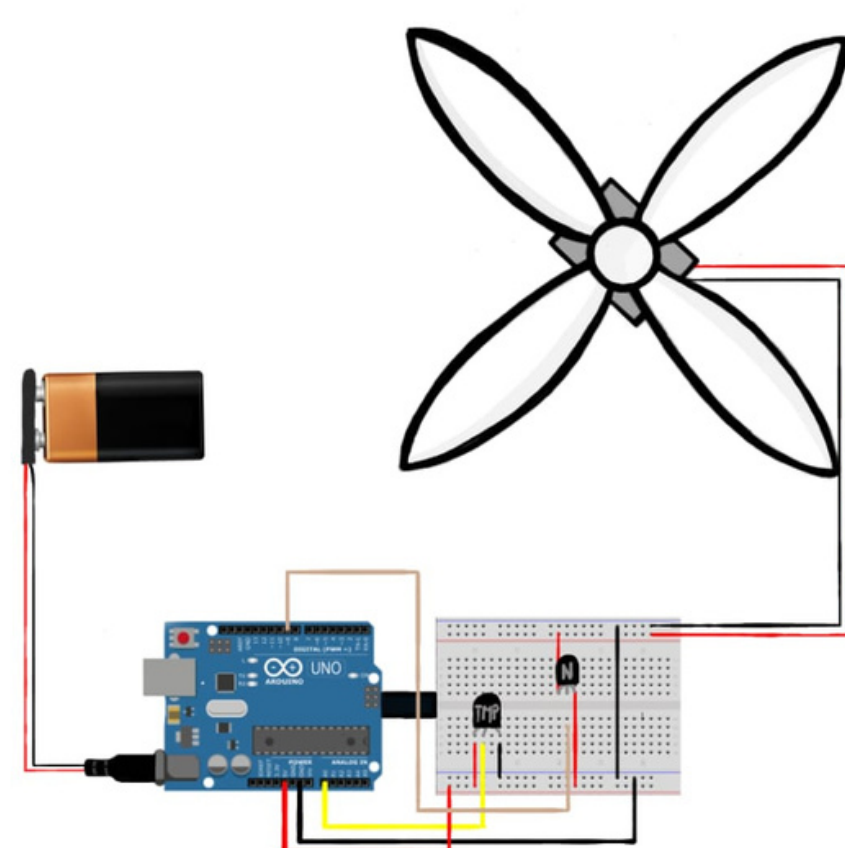
Capacidad
60 kg



VENTAJAS

- > Es un mecanismo totalmente automático, que simplifica su uso.
- > Ventila el área de almacenamiento y purifica el aire del etileno.
- > Oxigena la fruta, especialmente la de más abajo, que se deteriora primero, por la falta de aire.
- > Se puede apilar uno sobre otro o encima de las cajas de frutas.

DISPOSITIVO



Frutas recomendadas

Climatéricas: Tras ser recolectadas, continúan produciendo etileno, por lo tanto, provoca que se descompongan mucho más rápido.

- Manzana
- Durazno
- Melón
- Ciruela
- Tomate
- Plátano
- Mango
- Arándanos
- Pera