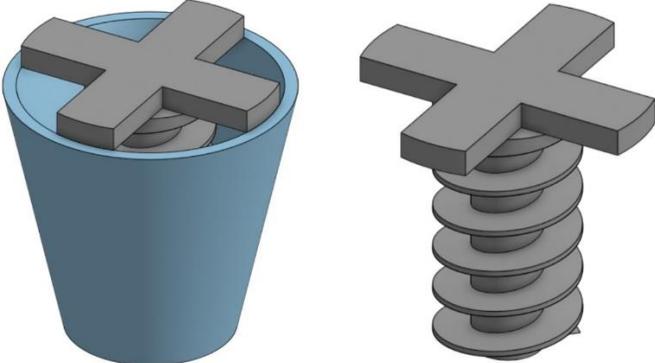


Número de Proyecto	2020.05.01	
Título del Proyecto	Coffee Bucket Dryer	
Cliente	Sr. Wilfredo Ruiz	
Localización	Maricao	
Integrantes del Equipo	Edgardo J. Maldonado Vila Adrian Pagan Cristian Ocasio	
Departamento Académico	Ingeniería Mecánica	
Descripción del Problema	<p>El proyecto esta basado en el problema diario que tienen los agricultores de café en Puerto Rico para secar el café de manera uniforme. Partiendo de este problema se busca crear un modelo o equipo capaz de secar 100 lbs de café o un quintal cumpliendo con los requisitos de la calidad del grano</p>	
Análisis de la Situación	<p>En esta parte como se menciona en la parte anterior buscamos crear un equipo o mejorarlo para adaptarlo a los requisitos solicitados. En este problema, primero se analizo el sistema actual con su consumo de energía y eficiencia. A diferencia de los actuales, los requisitos fueron para un volumen mas bajo. A la hora de buscar alternativas, buscamos variedad de equipos ya manufacturados y adaptarlo al actual. Entre las alternativas dadas estaba un horno tipo industria con alta eficiencia, un "Bucket Dryer" y un Sylo Type coffee dryer. Para poder seleccionar el mejor producto y que mayor beneficios le lleve al cliente, tuvimos que tener en cuenta detalles como el consumo, eficiencia, capacidad, si cumple con los requisitos del cliente, el costo inicial o de inversión las fuentes utilizadas entre otras. Anadiendo a este buscamos una fuente de energía alterna y si era costo efectiva utilizarla.</p>	
Alternativa Propuesta	<p>Para resolver el problema que se nos fue presentado, el grupo ha decidido utilizar un producto como inspiración para poder resolver el problema. Nuestra solución se presenta como un cubo que tendrá un "tornillo sin fin", el cual moverá el café mientras el proceso va sucediendo. Así se podrá beneficiar cada semilla y se promoverá que las semillas pasen por el proceso uniformemente para preservar su calidad. Para echar las semillas, hasta el momento será como se hace el llenado actual de las bateras.. Al igual que cuando el proceso esté terminado, se tendrá una compuerta que se abrirá y el café se podrá depositar en algún envase y lo seguirá hasta su próximo proceso.</p>	

	
Recomendaciones Finales	Utilizacion de equipo para las cantidades establecidas. No poner en exceso.
Acciones Pendientes	<ul style="list-style-type: none"> -Manufacturacion del prototipo -Costo total de la inversión -Sistema de vaciado ergonomico -Sistemas de mantemiento
Costo	\$490 el equipo solamente