



## ***PROYECTO DESALATOR***

Profesor coordinador: Claudio Gascueña Gil

Jaime Prieto Escobar, Ana Hernández Gamero,

Miguel Ángel Verano Parra, Manuel Marín González

**Colegio Divina Pastora**

Carril San Diego 71, C.P.: 11540 Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)

[pablote2010@gmail.com](mailto:pablote2010@gmail.com)

Con este proyecto vamos a intentar averiguar cómo desalar el agua salada, y para ello utilizaremos instrumental tan elemental como tubos de pvc, a los que colocaremos diferentes hortalizas (patata, pimiento, zanahoria,..) , que se encargarán de retener la sal disuelta en una disolución previamente preparada, y a la que calcularemos su densidad inicial. Para obligar al agua salada que pase por los discos de hortalizas, emplearemos la ósmosis inversa, de forma que la presión será realizada por un simple globo colocado en el extremo superior de nuestro proyecto. Se realizará varias veces la experiencia con la disolución obtenida de cada filtrado, y mediante el cálculo de la densidad de la disolución resultante, deduciremos cuál es la hortaliza que mejor retiene la sal. Con nuestro proyecto podríamos deducir qué podemos echar a un buen puchero, potaje, cocido,...., para solucionar el problema de habernos pasado echando más sal de la cuenta en nuestras comidas,....

Palabras clave: *presión, ósmosis inversa, desalar, PVC, hortalizas.*