

# REVISTA INCLUSIONES

ESTUDIOS DE LA RED DE INVESTIGACIÓN EN LAS  
CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

Editores:  
Dra. Beatriz Llamas Aréchiga  
Universidad de Sonora  
Dra. Leticia María González Velásquez  
Universidad de Sonora

Revista de Humanidades y Ciencias Sociales

Volumen 6 . Número Especial  
Octubre / Diciembre  
2019  
ISSN 0719-4706

**CUERPO DIRECTIVO**

**Directores**

**Dr. Juan Guillermo Mansilla Sepúlveda**

*Universidad Católica de Temuco, Chile*

**Dr. Francisco Ganga Contreras**

*Universidad de Los Lagos, Chile*

**Subdirectores**

**Mg © Carolina Cabezas Cáceres**

*Universidad de Las Américas, Chile*

**Dr. Andrea Mutolo**

*Universidad Autónoma de la Ciudad de México, México*

**Editor**

**Drdo. Juan Guillermo Estay Sepúlveda**

*Editorial Cuadernos de Sofía, Chile*

**Editor Científico**

**Dr. Luiz Alberto David Araujo**

*Pontificia Universidade Católica de Sao Paulo, Brasil*

**Editor Brasil**

**Drdo. Maicon Herverton Lino Ferreira da Silva**

*Universidade da Pernambuco, Brasil*

**Editor Europa del Este**

**Dr. Alekzandar Ivanov Katrandhiev**

*Universidad Suroeste "Neofit Rilski", Bulgaria*

**Cuerpo Asistente**

**Traductora: Inglés**

**Lic. Pauline Corthorn Escudero**

*Editorial Cuadernos de Sofía, Chile*

**Traductora: Portugués**

**Lic. Elaine Cristina Pereira Menegón**

*Editorial Cuadernos de Sofía, Chile*

**Portada**

**Sr. Felipe Maximiliano Estay Guerrero**

*Editorial Cuadernos de Sofía, Chile*

**COMITÉ EDITORIAL**

**Dra. Carolina Aroca Toloza**

*Universidad de Chile, Chile*

**Dr. Jaime Bassa Mercado**

*Universidad de Valparaíso, Chile*

**Dra. Heloísa Bellotto**

*Universidad de Sao Paulo, Brasil*

**Dra. Nidia Burgos**

*Universidad Nacional del Sur, Argentina*

**Mg. María Eugenia Campos**

*Universidad Nacional Autónoma de México, México*

**Dr. Francisco José Francisco Carrera**

*Universidad de Valladolid, España*

**Mg. Keri González**

*Universidad Autónoma de la Ciudad de México, México*

**Dr. Pablo Guadarrama González**

*Universidad Central de Las Villas, Cuba*

**Mg. Amelia Herrera Lavanchy**

*Universidad de La Serena, Chile*

**Mg. Cecilia Jofré Muñoz**

*Universidad San Sebastián, Chile*

**Mg. Mario Lagomarsino Montoya**

*Universidad Adventista de Chile, Chile*

**Dr. Claudio Llanos Reyes**

*Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, Chile*

**Dr. Werner Mackenbach**

*Universidad de Potsdam, Alemania*

*Universidad de Costa Rica, Costa Rica*

**Mg. Rocío del Pilar Martínez Marín**

*Universidad de Santander, Colombia*

**Ph. D. Natalia Milanesio**

*Universidad de Houston, Estados Unidos*

**Dra. Patricia Virginia Moggia Münchmeyer**

*Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, Chile*

**Ph. D. Maritza Montero**

*Universidad Central de Venezuela, Venezuela*

**Dra. Eleonora Pencheva**

*Universidad Suroeste Neofit Rilski, Bulgaria*

**Dra. Rosa María Regueiro Ferreira**

*Universidad de La Coruña, España*

**Mg. David Ruete Zúñiga**

*Universidad Nacional Andrés Bello, Chile*

**Dr. Andrés Saavedra Barahona**

*Universidad San Clemente de Ojrid de Sofía, Bulgaria*

**Dr. Efraín Sánchez Cabra**  
*Academia Colombiana de Historia, Colombia*

**Dra. Mirka Seitz**  
*Universidad del Salvador, Argentina*

**Ph. D. Stefan Todorov Kapralov**  
*South West University, Bulgaria*

**COMITÉ CIENTÍFICO INTERNACIONAL**

**Comité Científico Internacional de Honor**

**Dr. Adolfo A. Abadía**  
*Universidad ICESI, Colombia*

**Dr. Carlos Antonio Aguirre Rojas**  
*Universidad Nacional Autónoma de México, México*

**Dr. Martino Contu**  
*Universidad de Sassari, Italia*

**Dr. Luiz Alberto David Araujo**  
*Pontificia Universidad Católica de Sao Paulo, Brasil*

**Dra. Patricia Brogna**  
*Universidad Nacional Autónoma de México, México*

**Dr. Horacio Capel Sáez**  
*Universidad de Barcelona, España*

**Dr. Javier Carreón Guillén**  
*Universidad Nacional Autónoma de México, México*

**Dr. Lancelot Cowie**  
*Universidad West Indies, Trinidad y Tobago*

**Dra. Isabel Cruz Ovalle de Amenabar**  
*Universidad de Los Andes, Chile*

**Dr. Rodolfo Cruz Vadillo**  
*Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla, México*

**Dr. Adolfo Omar Cueto**  
*Universidad Nacional de Cuyo, Argentina*

**Dr. Miguel Ángel de Marco**  
*Universidad de Buenos Aires, Argentina*

**Dra. Emma de Ramón Acevedo**  
*Universidad de Chile, Chile*

**Dr. Gerardo Echeita Sarrionandia**  
*Universidad Autónoma de Madrid, España*

**Dr. Antonio Hermosa Andújar**  
*Universidad de Sevilla, España*

**Dra. Patricia Galeana**  
*Universidad Nacional Autónoma de México, México*

**Dra. Manuela Garau**  
*Centro Studi Sea, Italia*

**Dr. Carlo Ginzburg Ginzburg**  
*Scuola Normale Superiore de Pisa, Italia*  
*Universidad de California Los Ángeles, Estados Unidos*

**Dr. Francisco Luis Girardo Gutiérrez**  
*Instituto Tecnológico Metropolitano, Colombia*

**José Manuel González Freire**  
*Universidad de Colima, México*

**Dra. Antonia Heredia Herrera**  
*Universidad Internacional de Andalucía, España*

**Dr. Eduardo Gomes Onofre**  
*Universidade Estadual da Paraíba, Brasil*

**Dr. Miguel León-Portilla**  
*Universidad Nacional Autónoma de México, México*

**Dr. Miguel Ángel Mateo Saura**  
*Instituto de Estudios Albacetenses "Don Juan Manuel", España*

**Dr. Carlos Tulio da Silva Medeiros**  
*Diálogos em MERCOSUR, Brasil*

**+ Dr. Álvaro Márquez-Fernández**  
*Universidad del Zulia, Venezuela*

**Dr. Oscar Ortega Arango**  
*Universidad Autónoma de Yucatán, México*

**Dr. Antonio-Carlos Pereira Menaut**  
*Universidad Santiago de Compostela, España*

**Dr. José Sergio Puig Espinosa**  
*Dilemas Contemporáneos, México*

**Dra. Francesca Randazzo**  
*Universidad Nacional Autónoma de Honduras, Honduras*

**Dra. Yolando Ricardo**

*Universidad de La Habana, Cuba*

**Dr. Manuel Alves da Rocha**

*Universidade Católica de Angola Angola*

**Mg. Arnaldo Rodríguez Espinoza**

*Universidad Estatal a Distancia, Costa Rica*

**Dr. Miguel Rojas Mix**

*Coordinador la Cumbre de Rectores Universidades  
Estatales América Latina y el Caribe*

**Dr. Luis Alberto Romero**

*CONICET / Universidad de Buenos Aires, Argentina*

**Dra. Maura de la Caridad Salabarría Roig**

*Dilemas Contemporáneos, México*

**Dr. Adalberto Santana Hernández**

*Universidad Nacional Autónoma de México, México*

**Dr. Juan Antonio Seda**

*Universidad de Buenos Aires, Argentina*

**Dr. Saulo Cesar Paulino e Silva**

*Universidad de Sao Paulo, Brasil*

**Dr. Miguel Ángel Verdugo Alonso**

*Universidad de Salamanca, España*

**Dr. Josep Vives Rego**

*Universidad de Barcelona, España*

**Dr. Eugenio Raúl Zaffaroni**

*Universidad de Buenos Aires, Argentina*

**Dra. Blanca Estela Zardel Jacobo**

*Universidad Nacional Autónoma de México, México*

**Comité Científico Internacional**

**Mg. Paola Aceituno**

*Universidad Tecnológica Metropolitana, Chile*

**Ph. D. María José Aguilar Idañez**

*Universidad Castilla-La Mancha, España*

**Dra. Elian Araujo**

*Universidad de Mackenzie, Brasil*

**Mg. Romyana Atanasova Popova**

*Universidad Suroeste Neofit Rilski, Bulgaria*

**Dra. Ana Bénard da Costa**

*Instituto Universitario de Lisboa, Portugal*

*Centro de Estudos Africanos, Portugal*

**Dra. Alina Bestard Revilla**

*Universidad de Ciencias de la Cultura Física y el  
Deporte, Cuba*

**Dra. Noemí Brenta**

*Universidad de Buenos Aires, Argentina*

**Dra. Rosario Castro López**

*Universidad de Córdoba, España*

**Ph. D. Juan R. Coca**

*Universidad de Valladolid, España*

**Dr. Antonio Colomer Vialdel**

*Universidad Politécnica de Valencia, España*

**Dr. Christian Daniel Cwik**

*Universidad de Colonia, Alemania*

**Dr. Eric de Léséulec**

*INS HEA, Francia*

**Dr. Andrés Di Masso Tarditti**

*Universidad de Barcelona, España*

**Ph. D. Mauricio Dimant**

*Universidad Hebrea de Jerusalén, Israel*

**Dr. Jorge Enrique Elías Caro**

*Universidad de Magdalena, Colombia*

**Dra. Claudia Lorena Fonseca**

*Universidad Federal de Pelotas, Brasil*

**Dra. Ada Gallegos Ruiz Conejo**

*Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Perú*

**Dra. Carmen González y González de Mesa**

*Universidad de Oviedo, España*

**Ph. D. Valentin Kitanov**

*Universidad Suroeste Neofit Rilski, Bulgaria*

**Mg. Luis Oporto Ordóñez**

*Universidad Mayor San Andrés, Bolivia*

**Dr. Patricio Quiroga**

*Universidad de Valparaíso, Chile*

**REVISTA  
INCLUSIONES**  
REVISTA DE HUMANIDADES  
Y CIENCIAS SOCIALES

**Dr. Gino Ríos Patio**

*Universidad de San Martín de Porres, Per*

**Dr. Carlos Manuel Rodríguez Arrechavaleta**

*Universidad Iberoamericana Ciudad de México, México*

**Dra. Vivian Romeu**

*Universidad Iberoamericana Ciudad de México, México*

**Dra. María Laura Salinas**

*Universidad Nacional del Nordeste, Argentina*

**Dr. Stefano Santasilia**

*Universidad della Calabria, Italia*

**Mg. Silvia Laura Vargas López**

*Universidad Autónoma del Estado de Morelos, México*

**CUADERNOS DE SOFÍA  
EDITORIAL**

**Dra. Jaqueline Vassallo**

*Universidad Nacional de Córdoba, Argentina*

**Dr. Evandro Viera Ouriques**

*Universidad Federal de Río de Janeiro, Brasil*

**Dra. María Luisa Zagalaz Sánchez**

*Universidad de Jaén, España*

**Dra. Maja Zawierzeniec**

*Universidad Wszechnica Polska, Polonia*

Editorial Cuadernos de Sofía

Santiago – Chile

Representante Legal

Juan Guillermo Estay Sepúlveda Editorial

## Indización, Repositorios y Bases de Datos Académicas

Revista Inclusiones, se encuentra indizada en:





REX



UNIVERSITY OF SASKATCHEWAN



Universidad de Concepción



BIBLIOTECA UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN

**EL CAMOTE DESHIDRATADO COMO UNA NUEVA ALTERNATIVA DE CONSUMO  
SALUDABLE PARA LOS SONORENSES**

**DEHYDRATED SWEET POTATO AS A NEW ALTERNATIVE OF HEALTHY CONSUMPTION  
FOR THE PEOPLE OF HERMOSILLO, SONORA, MÉXICO**

**Lic. Gonzalo López**

Universidad de Sonora, México  
gonzalo.knolle@hotmail.com

**Dra. Lourdes Patricia León López**

Universidad de Sonora, México  
patricia.leon@unison.mx

**Dr. Joel Enrique Espejel Blanco**

Universidad de Sonora, México  
jespejel@pitic.uson.mx

**Fecha de Recepción:** 30 de mayo de 2019 – **Fecha Revisión:** 12 de julio de 2019

**Fecha de Aceptación:** 17 de septiembre 2019 – **Fecha de Publicación:** 01 de octubre de 2019

**Resumen**

El secado es un método de conservación de alimentos practicado desde la antigüedad, el cual consiste en extraer el agua mediante la exposición del producto al sol y el viento con el objetivo de evitar su deterioro. El agua suele eliminarse por evaporación (secado al aire, al sol, ahumado o al viento), pero, en el caso de la liofilización, los alimentos se congelan en primer lugar y luego se separa el agua por sublimación. El presente estudio evalúa los atributos de calidad que influyen en el consumo de alimentos deshidratados, como el caso del camote, aplicado a la población de Hermosillo, Sonora, con nivel socioeconómico C-, C y C+. En el diseño metodológico se llevaron a cabo las siguientes actuaciones: 1) se realizó una revisión de la literatura especializada, y 2) se aplicaron entrevistas a profundidad, con la finalidad de soportar la validez de contenido y aparente de las escalas de medida propuestas. Tras el estudio cualitativo, los resultados demostraron que los atributos de consumo más relevantes fueron el sabor, lo saludable del alimento, por señalar algunos. Estas propiedades intrínsecas y extrínsecas deberán ser consideradas al momento de diseñar las estrategias empresariales en aspectos de comercialización.

**Palabras Claves**

Innovación alimentaria – Atributos extrínsecos intrínsecos y de creencia – Neofilia – Neofobia

**Abstract**

Drying is a method of food preservation practiced since ancient times, which consists in extracting water by exposing the product to the sun and wind in order to prevent its deterioration. Water is usually removed by evaporation (drying in the air, in the sun, smoked or in the wind), but, in the case of lyophilization, food is frozen first and then the water is separated by sublimation. The

**El camote deshidratado como una nueva alternativa de consumo saludable para los sonorenses pág. 51**

present study evaluates the quality attributes that influence the consumption of dehydrated foods, such as sweet potatoes, applied to the population of Hermosillo, Sonora, with socioeconomic status C-, C and C+. In the methodological design the following actions were carried out: 1) a review of the specialized literature was carried out, and 2) in-depth interviews were applied, in order to support the validity of content and apparent of the proposed measurement scales. After the qualitative study, the results showed that the most relevant consumption attributes were the taste, the healthiness of the food, to name a few. These intrinsic and extrinsic properties should be considered when designing business strategies in marketing aspects.

**Keywords**

Food innovation – Intrinsic and belief extrinsic attributes – Neophilia – Neophobia

**Para Citar este Artículo:**

López, Gonzalo; León López, Lourdes Patricia y Espejel Blanco, Joel Enrique. El camote deshidratado como una nueva alternativa de consumo saludable para los sonorenses. Revista Inclusiones Vol: 6 num Especial (2019): 50-65.

## Introducción

La deshidratación de verduras y hortalizas es una solución de ingesta alimentaria sana para las personas que tienen su propio huerto y recolectan tomates, calabacines, pimientos o berenjenas, entre otros. Si se secan las cantidades sobrantes, se dispondrá de estos productos fuera de temporada. Los alimentos deshidratados mantienen sus atributos de calidad, como el sabor, que incluso, muchas veces éste se realza. Además, los nutrientes experimentan pocas variaciones<sup>1</sup>.

El camote es una planta comestible cultivada principalmente por su raíz, un bulbo compuesto de almidones y azúcares. En su apariencia y hasta en sus usos se parece mucho a la papa, de la cual el camote es un pariente lejano. La palabra camote viene del idioma náhuatl y es el término común utilizado en México, pero este alimento es conocido en otros países hispanoparlantes por otros nombres, como por ejemplo batata (de origen taíno en el Caribe), boniato o boñiato<sup>2</sup>.

Según Linares et. al.<sup>3</sup>, el camote (*Ipomoea batatas*) es una de las ocho especies de la sección batatas nativa que abarca desde México hasta el centro de Sudamérica. El género *Ipomoea* de la familia *Convolvulaceae* tiene alrededor de 600 especies distribuidas en los trópicos y subtropicos de todo el mundo. Presenta raíces engrosadas comestibles por lo que ha sido muy apreciado desde la antigüedad. Existen varias teorías sobre el área geográfica de su domesticación; algunos investigadores defienden el origen mesoamericano y otros el polinesio.

La nutrición adecuada se refiere a la ingesta de alimentos en relación con las necesidades dietéticas del organismo; una buena nutrición consistente en una dieta suficiente y equilibrada acompañada de ejercicio físico regular es un elemento fundamental para una buena salud. Para lograr una alimentación sana y balanceada, los especialistas del sector salud recomienda incluir en la dieta todos los grupos de alimentos leche y sus derivados, carnes, huevo y pescado, leguminosas, frutas y verduras, cereales, así como también grasas y aceites<sup>4</sup>.

Es de vital importancia la salud y la ingesta de nutrientes esenciales, y alimentos como las verduras y en este caso el camote, puede aportar mucho al organismo, ya que este alimento, da al cuerpo muchísimos nutrientes que más adelante se mencionaran y se tomaran en cuenta. Y en otro caso una implementación de un modelo productivo con alto valor agregado y demanda insatisfecha, el que puede ser aprovechado por pequeños productores y cooperativas locales.

El objetivo general del presente estudio es determinar las variables que influyen en la aceptación del camote deshidratado como innovación alimentaria, por parte del consumidor en el nivel socioeconómico C-, C y C+, de la ciudad de Hermosillo, Sonora.

---

<sup>1</sup> M. Chavarrias, Deshidratar vegetales. Consumer. 2009. Recuperado de: <https://www.consumer.es/alimentacion/deshidratar-vegetales.html>

<sup>2</sup> R. Grose, Todo sobre el camote. About español. 2017. Recuperado de: <https://www.aboutespanol.com/todo-sobre-el-camote-806007>

<sup>3</sup> E. Linares; D. R. Bye; R. Ramírez y R. Pereda-Miranda, "El camote", Biodiversitas num 81 (2008): 11-15. Recuperado de: <https://www.biodiversidad.gob.mx/Biodiversitas/Articulos/biodiv81art3.pdf>

<sup>4</sup> Secretaría de Salud, Alimentación sana y balanceada para una buena salud. Segob. 2016. Recuperado de: <https://www.gob.mx/salud/articulos/alimentacion-sana-y-balanceada-para-una-buena-salud>

Se evaluarán los atributos de calidad que pueden ser: intrínsecos, extrínsecos, de creencia, así como las variables de neofilia/neofobia, que pueden moderar las preferencias de la ingesta alimentaria.

### **Orígenes de la deshidratación**

Según Anderson<sup>5</sup>, la deshidratación o desecación de alimentos consiste en eliminar la mayor cantidad posible de agua o humedad del alimento seleccionado bajo una serie de condiciones controladas como temperatura, humedad, velocidad y circulación del aire. El agua es el elemento básico para la vida humana, pero también para la vida microbiana, por lo que, al retirarla, ayuda a darle una vida útil y más prolongada al alimento. El desecado provoca que el alimento en cuestión se reduzca en tamaño debido a que ha perdido gran parte de su volumen (agua), y como resultado se obtiene un alimento de consistencia más liviana y pequeña de un buen sabor y olor el cual es muy resistente y de fácil transportación, con un riesgo mínimo de descomposición o crecimiento microbiano.

Dueñas<sup>6</sup>, menciona que el deshidratar es un sistema de conservación de alimentos que se remonta al Neolítico, época en que el hombre deja la vida nómada (caza y recolección de lo que encuentra a su paso) forma comunidades, siendo la agricultura una de sus principales actividades. Todas las civilizaciones han desarrollado en menor o mayor medida formas de conservar los alimentos de acuerdo a sus necesidades. Así mismo la autora continúa señalando que el método más utilizado por todas ellas es la deshidratación / secado de los alimentos, otros métodos como; salados, salmueras, encurtidos, pasteurización, conservantes, y más recientemente, hace tan sólo algunos años la radiación con sus enrevesadas técnicas que desnaturalizan y eliminan la mayoría de los nutrientes de los alimentos. Todos esos sistemas o métodos gozan de más o menos adeptos, dependiendo en gran medida del tipo de alimento a conservar.

El sistema que mejor se adapta a cualquier tipo de producto alimenticio y proporciona una gran estabilidad microbiológica, debido a su reducción de la actividad del agua es la deshidratación además de aportar otras ventajas como la reducción del peso facilitando a su vez el almacenaje, manipulación y transporte de los productos finales deshidratados. Se pueden deshidratar: carnes, pescados, frutas, verduras, hierbas aromáticas, te, café, azúcar, sopas, comidas ya cocinadas, precocinados, especias, etc.

### **Las ventajas de la deshidratación**

Como comenta Franco<sup>7</sup>, se cuenta con numerosas ventajas:

- Permite conservar alimentos en envases herméticos durante largos periodos de tiempo. Pueden conservarse incluso años, dependiendo del grado de deshidratación con el que cuente el alimento.

<sup>5</sup> O. Anderson, Todo sobre la deshidratación de alimentos. Rawcocr. 2015. Recuperado de: <https://www.rawcocr.com/blogs/news/66597635-todo-sobre-la-deshidratacion-de-alimentos>.

<sup>6</sup> J. Dueñas, Deshidratación: la forma más antigua y sana de conservar los alimentos. Infoalimentación. 2012. Recuperado de: [http://www.infoalimentacion.com/documentos/deshidratacioin\\_la\\_forma\\_mas\\_antigua\\_sana\\_de\\_conservar\\_alimentos.htm](http://www.infoalimentacion.com/documentos/deshidratacioin_la_forma_mas_antigua_sana_de_conservar_alimentos.htm)

<sup>7</sup> A. Franco, Ventajas de la deshidratación de alimentos. The green fuel. 2016. Recuperado de: <https://thegreenfuel.com/2016/11/17/ventajas-la-deshidratacion-alimentos/>

- Los sabores de los alimentos se intensifican.
- Mantiene las propiedades nutricionales de los alimentos. Si no superamos los 45°C cuando deshidratamos, las enzimas de los alimentos se mantendrán intactas, así como las vitaminas hidrosolubles y el resto de los nutrientes.
- Nos permite conservar excedentes de alimentos que no nos da tiempo consumir frescos.
- Reducen el espacio de almacenaje de los alimentos y facilitan su transporte.
- Resulta ideal para conservar y aprovechar los alimentos propios de cada temporada.

### **El camote (*Ipomoea batatas*)**

Las primeras noticias americanas sobre el camote pertenecen a Cristóbal Colón, en 1492, y a Fernández de Oviedo, quien la conoció en 1526 en la isla La Española y la describió en sus crónicas. Se sabe, además –gracias a los estudios de Montaldo y Austin– que, a la llegada de los españoles, el cultivo estaba diseminado en todo Centro y Sudamérica.<sup>8</sup> Colón encontró esta especie a su llegada a Cuba en 1492 y regresó con ella a Europa; la especie mencionada como “aje” no era dulce y se comparaba con las zanahorias. En los viajes subsecuentes de los españoles a América Central y Sudamérica encontraron tipos llamados “batata”, más dulces, y los llevaron a Europa; asimismo, transportaron la planta hacia China, Japón, Malasia y las islas Filipinas en el siglo XVI<sup>9</sup>.

La Dirección General de Comunicación Social, UNAM<sup>10</sup>, publica que el camote morado o *Ipomoea batatas*, es una especie originaria de México, que abunda en la región central, en especial en zonas como la sierra norte de Puebla, la sierra Zongolica del Estado de Veracruz; así como en los Estados de Jalisco, Guanajuato y de México. A nivel internacional, es el séptimo cultivo alimentario más importante y en regiones como Asia, su consumo es alto. De hecho, China es la nación con la mayor producción y consumo de este producto. Si bien en México es un alimento que se consume, variantes como el blanco o amarillo son más populares entre la población. Leyva<sup>11</sup>, también comenta en su artículo que la producción del tubérculo ha tomado fuerza en varios países africanos, en China y en Japón, siendo la isla japonesa de Okinawa el productor de las llamativas variedades con piel blanca y carne pálida moteada. También, se cultiva ampliamente en Hawái, desde donde se exporta a la parte continental de los Estados Unidos (producto popular entre las comunidades asiáticas y latinas).

### **Beneficios del camote**

Leyva<sup>12</sup>, menciona que las propiedades mismas del tubérculo y a la presencia de otros compuestos bio-activos (alcaloides, triterpenos, cumarinas, carotenos), el camote morado puede ser beneficioso para:

<sup>8</sup> E. Linares; D. R. Bye; R. Ramírez y R. Pereda-Miranda, “El camote”, Biodiversitas...

<sup>9</sup> E. Linares; D. R. Bye; R. Ramírez y R. Pereda-Miranda, “El camote”, Biodiversitas...

<sup>10</sup> Dirección General de Comunicación Social, UNAM, La UNAM te explica: Los beneficios del camote. Fundación UNAM. 2016. Recuperado de: <http://www.fundacionunam.org.mx/unam-al-dia/la-unam-te-explica-los-beneficios-del-camote/>

<sup>11</sup> L. Leyva, Camote morado. Tubérculos. 2018. Recuperado de: <https://www.tuberculos.org/camote/morado/>

<sup>12</sup> L. Leyva, Camote morado...

- Reducir el estrés oxidativo, la inflamación y prevenir el desarrollo de condiciones crónicas, como el cáncer y la enfermedad cardíaca
- Mejorar el funcionamiento del hígado
- Controlar la diabetes
- Frenar el envejecimiento prematuro
- Controlar la hipertensión

### Variedades de camote

Existen más de 400 tipos de batatas, que se diferencian entre sí por su apariencia externa (color y textura) e interna (beneficios principales)<sup>13</sup>. A continuación, describe 6 de las variedades más comunes:

- Camote amarillo. El camote amarillo, también conocido como camote naranja, tiene una corteza amarilla y su interior es anaranjado. Es la variedad más dulce y extendida de batata.
- Camote morado. El camote morado debe su nombre al color violáceo que presenta tanto externa como internamente. Esta variedad es popular en México, aunque también tiene una importante presencia en China.
- Camote blanco. El camote blanco es el que más se asemeja a las papas tradicionales. Es de un color amarillo muy tenue y también es rico en almidón.
- Camote rojo. El camote rojo es uno de los tipos de batata menos comunes en los países hispanos, sin embargo, su producción es muy alta en Japón. Es un tubérculo de sabor dulce y cáscara rojiza, con un interior de color crema a amarillo, casi anaranjado.
- Camote del cerro. Aunque su nombre puede causar confusión, en realidad el camote del cerro es una variedad de ñame silvestre que pertenece al género de las plantas Dioscórea; conocidas popularmente como ñames. Por el contrario, las batatas o boniatos pertenecen a un género diferente, denominado *Ipomoea*. El interior de este camote es blanco y su piel es muy similar al color de la madera; de hecho, a simple vista es similar al tronco de un árbol. Se consume principalmente en México, aunque también puede encontrarse en otras zonas de Centroamérica y el Caribe. Más en: Camote del Cerro: Propiedades, Beneficios y Consumo.
- Camote silvestre. Al igual que el camote del cerro, el camote silvestre no pertenece a la familia de la batata, sino que es un tipo de ñame que crece de forma salvaje, mayormente en América del Norte, el Caribe y América del Sur. Su apariencia es muy similar a la de otros ñames; tiene una piel de color marrón oscuro y su carne es blanca. Aunque en algunas regiones se consume como alimento, este tubérculo se utiliza más como suplemento para aliviar diferentes condiciones de salud, en especial los síntomas de la menopausia.

### Producción de Camote en México

En México se siembran en promedio 3,000 hectáreas (has.) y se cosechan alrededor de 50,000 toneladas al año. El camote se produce en 26 estados del país y en el 2015 se cosecharon más de 2,560 has., con un rendimiento promedio de 17.72 ton/ha, para una producción cercana a las 46,000 toneladas y un valor total de la producción de 170 millones de pesos. Michoacán ocupa el primer lugar a nivel nacional en superficie

<sup>13</sup> L. Leyva, Batata (Camote, Boniato). Tubérculos. 2019. Recuperado de: <https://www.tuberculos.org/batata-camote-boniato/>

cosechada con 600 hectáreas de las cuales se obtienen más de 15 mil toneladas de este tubérculo, seguido por los estados de Guanajuato con 235 hectáreas, Puebla con 210 hectáreas, Veracruz, Yucatán, Chiapas, Oaxaca, Jalisco y Zacatecas, de acuerdo al Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera<sup>14</sup>.

En Sonora, el clima en el estado es una limitante para la agricultura, sin embargo, se cultiva trigo, algodón, cártamo, sandía, ajonjolí, garbanzo, sorgo, maíz y vid, principalmente con riego, en la región de clima seco y semiseco de los Valles de El Yaqui, El Mayo y Guaymas. El camote actualmente se cultiva más en zonas templadas que en las tropicales. No requiere de mucha agua ni fertilizante, por lo que se le considera de producción rústica (Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI); Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO)).

### Propiedades organolépticas del camote

Cabe señalar que las propiedades organolépticas del camote son las siguientes:

- Forma: La forma del camote debe ser aguzada, con un tamaño entre 15 a 20 cm de largo y 5 a 10 cm de diámetro, con un peso entre 200 a 400 g.
- Aroma/olor: Tienen un aroma terroso y almidonado.
- Sabor: Leyva<sup>15</sup>, comenta que el camote morado es dulce, sabroso, incluso algunos dicen que sabe similar al vino, pero su sabor resulta más denso y seco que el de la batata común.
- Textura: Se pudiera decir que tiene una textura interna fibrosa.
- Color: Puede tener diferentes colores; dependiendo de la variedad cultivada, la piel y la carne pueden ser de color blanco, amarillo o anaranjado.

### Aproximaciones teóricas: hipótesis de trabajo

Svisco et. al.<sup>16</sup>, efectuaron un estudio de los *snacks* ultraprocesados, los cuales están aumentando en los entornos alimentarios a nivel mundial con implicaciones perjudiciales para la salud humana. Su investigación caracteriza las opciones, el consumo y las preferencias de sabor de los adolescentes a los que se les ofrecieron snacks de manzana que variaron a lo largo de un nivel de procesamiento continuo (sin procesar, mínimamente procesado, procesado y ultraprocesado). Los autores determinaron que los niveles de procesamiento de los alimentos de bocadillos tienen la capacidad de influir en las preferencias de sabor de los adolescentes junto con las cantidades de selección y consumo. Más específicamente, los alimentos ultraprocesados y procesados tienen un gran atractivo para los adolescentes, lo que puede conducir a un consumo excesivo y a tomar decisiones poco saludables. Las opciones de alimentos sin procesar y mínimamente procesadas no se eligen con tanta frecuencia como los alimentos procesados y ultraprocesados cuando las cuatro opciones de procesamiento están disponibles para una audiencia de niños adolescentes.

<sup>14</sup> Agroequipos Del Valle, El cultivo del camote en México. 2016. Recuperado de: <http://www.agroequipos.com.mx/node/1330>

<sup>15</sup> L. Leyva, Camote morado...

<sup>16</sup> E. Svisco; C. Byker Shanks; S. Ahmed y K. Bark, "Variation of Adolescent Snack Food Choices and Preferences along a Continuum of Processing Levels: The Case of Apples". *Foods* (Basel, Switzerland), Vol: 8 num 2 (2019): 1-16. doi:10.3390/foods8020050

Owureku-Asare et. al<sup>17</sup>, realizaron una investigación sobre conocimiento del consumidor, preferencia y calidad percibida de los productos de tomate seco en Ghana, y se realizó una encuesta administrando cuestionarios semiestructurados a 395 encuestados seleccionados al azar y dispuestos en la Metrópoli de Accra. En sus conclusiones, la mayoría de los consumidores (74%) prefieren el tomate en polvo que está convenientemente empaquetado para retener el sabor intenso característico, utilizando el procedimiento de rango medio de Friedman. También cabe aclarar que los encuestados estaban más preocupados por la calidad de la producción que por la calidad del tomate seco.

Yahia y Brecht<sup>18</sup>, como colaboradores en el libro “*Crop post-harvest: science and technology perishables*” que trata sobre diferentes estudios de verduras y frutas, en su apartado “fisiología poscosecha y calidad del fruto” que los tomates son comúnmente seleccionados por los consumidores en función de su apariencia, pero para que se compre de nuevo, dependerá de otros atributos de calidad como sabor, textura, valor nutricional y seguridad alimentaria.

El gusto por los productos ya sea alimentos o bebidas, se ve afectado por las expectativas generadas por el empaque. El sabor de los productos alimenticios afecta fuertemente la disposición a comprar. Existen variaciones en los términos basados en la emoción asociados con el empaque de alimentos y el producto, donde el apego emocional más elevado se asocia con el empaque, a comparación con el sabor del producto<sup>19</sup>.

### Innovaciones Alimentarias

Los nuevos productos pueden suscitar ciertas dudas o problemas y resultan tanto menos tolerables cuanto mayor es la diferencia o distancia con respecto a los productos ya asimilados. El desconocimiento de los modos de fabricación de los alimentos y de la o las materias primas utilizadas se añade a esta confusión, desarrollándose entre los consumidores una actitud de desconfianza hacia la oferta alimentaria. Si bien con el tiempo las prácticas alimentarias pueden ser evolutivas, el cambio parece tropezar con la insatisfacción del consumidor, confrontado, por ejemplo, a los alimentos industriales, que los encuentra insípidos, faltos del sabor e, incluso, peligrosos<sup>20</sup>.

Las expectativas que a nivel mundial se generan alrededor del tema de los alimentos funcionales, no solo por su impacto en los hábitos de nutrición y consumo, sino porque involucra áreas tan importantes como la salud, la economía, la investigación científica, la legislación, y el comercio y desarrollo de mercados. Un alimento o componente alimenticio funcional en el cual puede entrar el camote, puede ser un

<sup>17</sup> M. Owureku-Asare; R. Ambrose; I. Oduro; C. Tortoe y F. K. Saalia, “Consumer knowledge, preference, and perceived quality of dried tomato products in Ghana”, *Food science & nutrition*, Vol: 5 num 3 (2016): 617–624. doi:10.1002/fsn3.439

<sup>18</sup> E. M. Yahia y J. K. Brecht, *Tomatoes Crop post-harvest: science and technology perishables* (West Sussex, UK: Blackwell Publishing Ltd, 2012), 5-23.

<sup>19</sup> N. M. Gunaratne; S. Fuentes; T. M. Gunaratne; D. D. Torrico; C. Francis; H. Ashman y F. R. Dunshea, “Effects of packaging design on sensory liking and willingness to purchase: A study using novel chocolate packaging”, *Heliyon*, Vol: 5 num 6 (2019): e01696. doi:10.1016/j.heliyon.2019.e01696

<sup>20</sup> J. C. Hernández, “La modernidad alimentaria. Entre la sobreabundancia y la inseguridad”, *Revista Internacional De Sociología*, Vol: 63 num 40 (2005): 109-132. doi:10.3989/ris.2005.i40.191

macronutriente con un efecto fisiológico específico o un micronutriente esencial, pero también puede ser un componente alimenticio que, aunque no tenga un alto valor nutritivo o no sea esencial, su consumo logre la modulación de alguna función en el organismo<sup>21</sup>.

Continuamente se han hecho modificaciones a los alimentos y bebidas que cada día son más notorias en el mercado. Fischler<sup>22</sup>, explica que los platos se diversifican, se vuelve cada vez más raro encontrar dos restaurantes que propongan la misma especialidad bajo el mismo nombre. La fantasía se introduce en las denominaciones (y da nacimiento a nuevos clichés). Los ingredientes se multiplican y las asociaciones innovadoras abundan.

### La neofilia y la neofobia

Shepherd y Raats<sup>23</sup>, afirma que la neofilia y neofobia, generalmente se caracteriza como un rasgo de personalidad, un continuo en términos de la tendencia de la persona a aceptar o evitar nuevos alimentos. La elección de alimentos está marcada por la dicotomía entre neofilia y neofobia alimentaria. La neofilia alimentaria se caracteriza por la tendencia a la explotación (de algo nuevo), la necesidad de cambio, la novedad y la variedad. A su vez, la neofobia alimentaria está relacionada con la prudencia, el miedo a lo desconocido y la resistencia a la innovación<sup>24</sup>.

De igual forma Luís<sup>25</sup>, en su investigación aplicó un instrumento de investigación a 384 individuos, destacando preguntas sobre aspectos relacionados con el consumo de nuevos alimentos, y los resultados fueron que buscan identificar la aceptación de estos productos, que a menudo presentan declaraciones de propiedades saludables, con los consumidores y su consumo. Las respuestas muestran que ambos sexos tienen neofilia, y es más probable que los encuestados compren nuevos alimentos con declaraciones de propiedades saludables. También se encuentra que la neofilia está directamente relacionada con el nivel de educación, lo que puede indicar que un mayor nivel de experiencia y conocimiento puede traducirse en una mayor apertura a la experimentación e inversamente relacionado con el ingreso, esto puede ser explicado por la mayor disponibilidad económica, que obviamente facilita la experimentación.

En la presente investigación, se busca determinar los atributos de calidad y las variables de neofobia/neofilia que influyen en el consumo de alimentos deshidratados (Camote), por parte de la población de Hermosillo, Sonora, México.

Con base en la literatura revisada y analizada anteriormente, se pueden formular las siguientes hipótesis:

<sup>21</sup> M. B. Roberfroid, "What is beneficial for health? The concept of functional food", *Food Chem Toxicol* num 37 (1999): 1039-1041.

<sup>22</sup> C. Fischler, *El (h)omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo* (Barcelona: Anagrama, 1995).

<sup>23</sup> R. Shepherd y M. M. Raats, "Attitudes and beliefs in food habits", *Food Choice, Acceptance and Consumption*, Vol: 1 num 1 (1996): 346-364. doi:10.1007/978-1-4613-1221-5\_10

<sup>24</sup> L. Luís, "Para mim é o 46 se faz favor": A neofilia e neofobia no consumo de alimentos, *Forum Sociológico*. 2010. Recuperado de: <http://journals.openedition.org/sociologico/523> ; DOI : 10.4000/sociologico.523

<sup>25</sup> L. Luís, "Para mim é o 46 se faz favor": A neofilia e neofobia no consumo...

H<sub>1</sub> - Los atributos intrínsecos de calidad: color, sabor, aroma, y textura de camote deshidratado, influyen positiva y significativamente en la intención de compra por parte del consumidor en el nivel socioeconómico C-, C y C+, de la ciudad de Hermosillo, Sonora.

H<sub>2</sub> - Los atributos extrínsecos: marca, precio, empaque del camote deshidratado, influyen positiva y significativamente en la intención de compra por parte del consumidor en el nivel socioeconómico C-, C y C+, de la ciudad de Hermosillo, Sonora.

H<sub>3</sub> - Los atributos de creencia: salud y confianza, del camote deshidratado, influyen positiva y significativamente en la intención de compra en el nivel socioeconómico C-, C y C+, de la ciudad de Hermosillo, Sonora.

H<sub>4</sub> - Las variables de neofobia/neofilia modera las relaciones entre las variables de calidad intrínseca, extrínseca y los atributos de creencia y la intención de consumo de los consumidores en Hermosillo, Sonora.

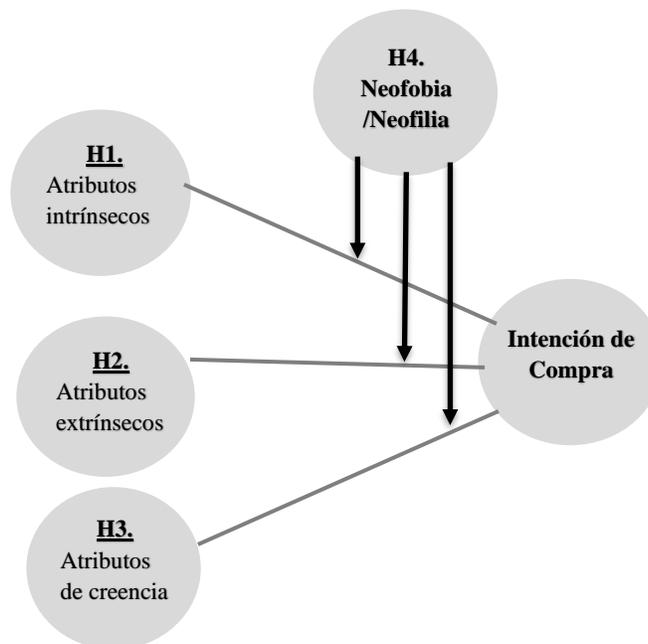


Figura 1

Modelo conceptual propuesto

Fuente: Elaboración propia derivada de la revisión literaria 2019.

### Diseño de la investigación

El segmento de mercado a estudiar es la población de Hermosillo, Sonora, del sector socioeconómico C-, C y C+, en el rango de edad de 18-35 años. El desarrollo de la investigación implicó una revisión literaria, que posteriormente, implicó una parte cualitativa a través de 17 entrevistas a profundidad, y en investigaciones futuras se aspira a la aplicación de un cuestionario con escalas de medición Likert de 7 puntos que pretende evaluar los constructos propuestos, los cuales son atributos intrínsecos, extrínsecos y de creencia que develaran con la aplicación, qué atributos influyen positivamente en la intención de compra.

## Metodología

Se llevó a cabo una investigación tipo cualitativa, que tendrá un enfoque transversal exploratorio, y según Hernández-Sampieri<sup>26</sup>, son estudios que se realizan cuando el objetivo es examinar un tema o problema de investigación poco estudiado, del cual se tienen muchas dudas o no se ha abordado antes.

Los estudios exploratorios sirven para familiarizarnos con fenómenos relativamente desconocidos, obtener información sobre la posibilidad de llevar a cabo una investigación más completa respecto de un contexto particular, investigar nuevos problemas, identificar conceptos o variables promisorias, establecer prioridades para investigaciones futuras, o sugerir afirmaciones y postulados.

A través de esta metodología se espera conocer elementos que ayudan a analizar el nivel de aceptación y la intención de compra del camote deshidratado por parte de los consumidores hermosillenses.

## Metodología cualitativa

Para llevar a cabo la recolección de datos cualitativos dentro de la investigación, se realizaron 17 entrevistas a profundidad con un cuestionario de preguntas semiestructuradas (ver Tabla 1). Para su realización se redactaron cinco preguntas guía enfocada a lo principal del tema: encontrar atributos elementales para el posible consumo del producto: el camote deshidratado.

Técnica	Entrevista a profundidad con cuestionario semi estructurado
Aplicaciones	17
Lugar	Hermosillo, Sonora
Fecha	Del 22 al 31 de julio
Segmento participante	15 mujeres y 2 hombres

Tabla 1

Ficha técnica del estudio

Fuente: Elaboración propia derivado de trabajo en campo 2019

A todos los entrevistados se les preguntó si comprarían alimentos deshidratados y el porqué de tal compra, de las 15 mujeres en total respondieron positivamente, pero al cuestionarle a los hombres estos contestaron que no, dado que nunca compran o porque prefieren la fruta en su estado natural. La influencia o motivación para consumir estos productos deshidratados se encuentran el gusto por las verduras (2 entrevistados), el sabor y si es con chile u otro condimento (5), la marca (1), forma del alimento (2), lo saludable del alimento (3), su practicidad al encontrarlo de manera rápida (1), el precio y empaque (3), y el antojo (1). La mayoría estaría abierto a probar el camote en forma deshidratada.

<sup>26</sup> R. Hernández-Sampieri et. al. Metodología de la investigación (4a. ed.) (México D.F.: McGraw-Hill, 2006).

También se les cuestionó si había gusto por probar alimentos novedosos y todos los encuestados respondieron que sí, asimismo, hubo respuestas variadas ya sea por gusto de conocer cosas nuevas, curiosidad o probar algo distinto.

A continuación, en la Tabla 2 se muestra un resumen de las diferentes variables que influyen o influirían en el consumo de alimentos deshidratados en este caso el camote.

<b>Atributos de consumo</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sabor</li> <li>2. Gusto por las verduras</li> <li>3. Marca</li> <li>4. Forma de alimento</li> <li>5. Lo saludable</li> <li>6. Practicidad</li> <li>7. Empaque</li> <li>8. Precio.</li> </ol>
-----------------------------	--

Tabla 2

Variables identificadas

Fuente: Elaboración propia derivado del trabajo en campo 2019

### Metodología cuantitativa

Este estudio aquí mostrado se guiará por la modalidad de muestreo aleatorio estratificado: que como explica Malhotra<sup>27</sup> consiste en la división de la población objetivo en diferentes grupos, llamados estratos, y en la selección de muestras de cada estrato. Este muestreo es útil cuando las divisiones de la población objetivo presentan distorsión o cuando se presentan extremos en la distribución de probabilidad de la población objetivo. En la presente investigación, el tipo de muestra a utilizar es finita ya que se conoce el dato exacto de la población a medir.

### Diseño de la muestra: muestreo probabilístico

Para el caso de esta investigación, se empleó la siguiente fórmula de poblaciones finitas de Fisher y Navarro<sup>28</sup> para determinar el número de muestra de la Universidad de Sonora campus Hermosillo que, en suma, de Licenciaturas, Posgrados, e idiomas es de 32,350 como se muestra a continuación:

$$n = \frac{NZ^2 p (1 - p)}{(N-1) E^2 + Z^2 p (1 - p)}$$

Donde:

n = Tamaño de la muestra

N = Tamaño de la población

Z = Nivel de confianza

p = Proporción de éxitos

(1 - p) = Proporción estimada de fracasos

e = Error de estimación entre la proporción real y la proporción de la muestra

<sup>27</sup> N. K. Malhotra, Investigación de Mercados: un enfoque aplicado (México: Pearson Educación, 2004).

<sup>28</sup> C. Fischler, El (h)omnívoro: El gusto, la cocina...

Datos:

N = 32,350 habitantes

Z = 1.96 con un nivel de confianza del 95%

p = probabilidad a favor de 50% (0.5)

(1 – p) = probabilidad en contra de 50% (0.5)

e = error de estimación de 5% (0.05)

n = personas a encuestar

$$n = \frac{(32,350) (1.96)^2 (0.5) (0.5)}{(32,350 - 1) (0.05)^2 + (1.96)^2 (0.5) (0.5)} = \frac{31,068.94}{81.8329}$$

n = 380 cuestionario por aplicar

La metodología estadística que se deberá seguir constará de dos etapas. En primer lugar, se realiza una exploración estadística de los datos y posteriormente se lleva a cabo el análisis descriptivo. Se realiza en primer lugar la exploración estadística de los datos para generar estadísticos de resumen y representaciones gráficas, para todos los casos y de forma separada para grupos de casos. Las razones para utilizar este procedimiento son: identificar valores atípicos, obtener descripciones, comprobar supuestos y caracterizar diferencias entre subpoblaciones (grupos de casos).

Una vez realizada la exploración estadística se procede al análisis descriptivo mediante la síntesis de las medidas tomadas en la muestra y recogidas en las distintas variables. Este análisis se complementa con distintas representaciones gráficas según el tipo de información: histogramas para las variables numéricas y diagramas de barras o sectores para las categóricas.

El resultado de la fórmula, como anteriormente se comentó en el apartado de “diseño de la investigación”, será para su aplicación en futuras investigaciones y con los datos a obtener, se podrá proceder a realizar análisis descriptivos e inferenciales de la muestra y dar conclusiones y resultados pertinentes relacionados con las hipótesis y constructo planteados.

### Consideraciones finales

Las frutas deshidratadas en nuestro país son poco populares y no existe un hábito de consumo. Para llamar la atención de clientes potenciales, se deberá tener empaques y etiquetas con colores llamativos y cierres herméticos para la comodidad de los mismos clientes.

Para fidelizar a los consumidores, se puede manejar una estrategia de comunicación donde se resalte los beneficios del producto, al igual que en la publicidad se necesitan resaltar los beneficios del producto. También por medio de degustaciones se inviten a los clientes potenciales a probar el producto dado que, en resultados cualitativos, se observó que influía el sabor. Estrategias socialmente responsables entraría el desarrollo de programas en contra de la desnutrición en sectores vulnerables ya que el camote, por sus propiedades alimenticias, diversos productos elaborados con camote podrían ser la solución a la desnutrición infantil y en adultos mayores. Una alternativa es el comercio justo, básicamente, es una forma de comerciar en la que se busca promocionar el diálogo, el respeto y la transparencia entre productores y consumidores

socialmente responsables, poniendo el foco en el desarrollo sostenible y las mejoras en las condiciones de los pequeños productores y, especialmente, de los trabajadores marginados<sup>29</sup>.

### Limitaciones y futuras líneas de investigación

El modelo conceptual derivado del presente estudio será sometido a un análisis estadístico por medio del programa *SmartPLS* versión 3.2.8, software que tiene con interfaz gráfica de usuario para el modelado de ecuaciones estructurales basado en la varianza que utiliza el método de modelado de rutas de mínimos cuadrados parciales. Mismo que se estará haciendo análisis descriptivos e inferenciales. Así mismo no se está tomando en cuenta a la población con nivel socioeconómico bajo, ni alto de otras regiones del país, la cual pudiera tener opiniones y valoraciones diferentes con respecto al tubérculo es este caso el camote deshidratado.

También, futuras líneas de investigación donde se tomen en cuenta variables de impacto en la población sobre alimentos deshidratados no solamente de este tipo como el camote, sino carne, frutas y hierbas deshidratadas. también donde se considere la distribución del camote deshidratado, aportará bases sólidas al cúmulo de información recolectado a través del tiempo sobre este tema, y colaborará con investigaciones relacionadas.

### Referencias

Agroequipos Del Valle, El cultivo del camote en México. 2016. Recuperado de: <http://www.agroequipos.com.mx/node/1330>

Anderson, O. Todo sobre la deshidratación de alimentos. Rawcocr. 2015. Recuperado de: <https://www.rawcocr.com/blogs/news/66597635-todo-sobre-la-deshidratacion-de-alimentos>.

Bach, F. ¿Qué es el comercio justo? Buenos negocios. 2011. Recuperado de: <https://www.buenosnegocios.com/notas/impacto-social/que-es-el-comercio-justo-n392>

Chavarrias, M. Deshidratar vegetales. Consumer. 2009. Recuperado de: <https://www.consumer.es/alimentacion/deshidratar-vegetales.html>

Dirección General de Comunicación Social, UNAM. La UNAM te explica: Los beneficios del camote. Fundación UNAM. 2016. Recuperado de: <http://www.fundacionunam.org.mx/unam-al-dia/la-unam-te-explica-los-beneficios-del-camote/>

Dueñas, J. Deshidratación: la forma más antigua y sana de conservar los alimentos. Infoalimentación. 2012. Recuperado de: [http://www.infoalimentacion.com/documentos/deshidratacioin\\_la\\_forma\\_mas\\_antigua\\_san\\_a\\_de\\_conservar\\_alimentos.htm](http://www.infoalimentacion.com/documentos/deshidratacioin_la_forma_mas_antigua_san_a_de_conservar_alimentos.htm)

Fischler, C. El (h)omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama. 1995.

---

<sup>29</sup> F. Bach, ¿Qué es el comercio justo? Buenos negocios. 2011. Recuperado de: <https://www.buenosnegocios.com/notas/impacto-social/que-es-el-comercio-justo-n392>

Franco, A. Ventajas de la deshidratación de alimentos. The green fuel. 2016. Recuperado de: <https://thegreenfuel.com/2016/11/17/ventajas-la-deshidratacion-alimentos/>

Gunaratne, N. M.; Fuentes, S.; Gunaratne, T. M.; Torrico, D. D.; Francis, C.; Ashman, H. y Dunshea, F. R. "Effects of packaging design on sensory liking and willingness to purchase: A study using novel chocolate packaging". Heliyon, Vol: 5 num 6 (2019): e01696. doi:10.1016/j.heliyon.2019.e01696

Grose, R. Todo sobre el camote. About español. 2017. Recuperado de: <https://www.aboutespanol.com/todo-sobre-el-camote-806007>

Hernández, J. C. "La modernidad alimentaria. Entre la sobreabundancia y la inseguridad". Revista Internacional De Sociología, Vol: 63 num 40 (2005): 109-132. doi:10.3989/ris.2005.i40.191

Hernández-Sampieri, R. et. al. Metodología de la investigación (4a. ed.). México D.F.: McGraw-Hill. 2006.

Leyva, L. Camote morado. Tubérculos. 2018. Recuperado de: <https://www.tuberculos.org/camote/morado/>

Leyva, L. Batata (Camote, Boniato). Tubérculos. 2019. Recuperado de: <https://www.tuberculos.org/batata-camote-boniato/>

Linares E.; R. Bye, D.; Ramírez, R. y Pereda-Miranda, R. "El camote". Biodiversitas num 81 (2008): 11-15. Recuperado de: <https://www.biodiversidad.gob.mx/Biodiversitas/Articulos/biodiv81art3.pdf>

Luís L. "Para mim é o 46 se faz favor": A neofilia e neofobia no consumo de alimentos, Forum Sociológico. 2010. Recuperado de: <http://journals.openedition.org/sociologico/523> ; DOI : 10.4000/sociologico.523

Malhotra, N. K. Investigación de Mercados: un enfoque aplicado. México: Pearson Educación. 2004.

Owureku-Asare, M.; Ambrose, R.; Oduro, I.; Tortoe, C. y Saalia, F. K. "Consumer knowledge, preference, and perceived quality of dried tomato products in Ghana". Food science & nutrition, Vol: 5 num 3 (2016): 617–624. doi:10.1002/fsn3.439

Roberfroid, M. B. "What is beneficial for health? The concept of functional food". Food Chem Toxicol num 37 (1999): 1039-1041.

Shepherd, R. y Raats, M. M. "Attitudes and beliefs in food habits". Food Choice, Acceptance and Consumption, Vol: 1 num 1 (1996): 346-364. doi:10.1007/978-1-4613-1221-5\_10

Secretaría de Salud. Alimentación sana y balanceada para una buena salud. Segob. 2016. Recuperado de: <https://www.gob.mx/salud/articulos/alimentacion-sana-y-balanceada-para-una-buena-salud>

El camote deshidratado como una nueva alternativa de consumo saludable para los sonorenses pág. 65

Svisco, E.; Byker Shanks, C.; Ahmed, S. y Bark, K. "Variation of Adolescent Snack Food Choices and Preferences along a Continuum of Processing Levels: The Case of Apples". *Foods* (Basel, Switzerland), Vol: 8 num 2 (2019): 1-16. doi:10.3390/foods8020050

Yahia E. M. y Brecht J. K. *Tomatoes Crop post-harvest: science and technology perishables*. West Sussex, UK: Blackwell Publishing Ltd. 2012. 5-23.

## CUADERNOS DE SOFÍA EDITORIAL

Las opiniones, análisis y conclusiones del autor son de su responsabilidad y no necesariamente reflejan el pensamiento de la **Revista Inclusiones**.

La reproducción parcial y/o total de este artículo debe hacerse con permiso de **Revista Inclusiones**.