



TRABAJO COLABORATIVO COMO HERRAMIENTA DOCENTE: Elemento crucial para la generación de cohesión y sinergia

María Elizabeth Ojeda Orta

Zurísaddai Rubío Arriaga

María Soledad Plazola Rivera

Julio Octavio Blás Flores

ISBN 978-607-8705-74-0

**"Trabajo colaborativo como herramienta docente: elemento crucial
para la generación de cohesión y sinergia"**

Dra. María Elizabeth Ojeda Orta

Dra. Zurisaddai Rubio Arriaga

Mtra. María Soledad Plazola Rivera

Mtro. Julio Octavio Blás Flores

Coordinación

Editorial Raúl Pérez Rojas

Primera impresión: 31 de diciembre de 2023

EDICIONES ILCSA S.A. DE C.V.

Calzada Tecnológico 909, Otay Universidad,

Tijuana. B. C., México.

edicionesilcsa@hotmail.com

Tel: (664) 607— 1992

Miembro de la Cámara Nacional de la Industria

Número de identificación tributaria: EIL050901

ISBN 978-607-8705-74-0

Número de ejemplares:

Oferta Nacional: 1

Oferta Externa: 1

Presentación

El presente libro representa el esfuerzo conjunto de profesores, investigadores, miembros de diferentes Facultades, Institutos y Universidades de diferentes disciplinas y áreas del conocimiento. En los diversos artículos está representada la pluralidad de los académicos de diferentes instituciones, brindando al lector un panorama multidisciplinario en el abordaje de los temas.

Por lo anterior, este libro se presenta en tres diferentes áreas, desde una perspectiva multidisciplinaria del conocimiento, siendo éstas: Educación de calidad, Equidad y Desarrollo sostenible. En cada una de éstas áreas se engloban una serie de artículos en su mayoría resultados de investigación, los cuales podrán ser de gran utilidad para la comunidad universitaria interesada en temática que va desde Aprendizaje colaborativo como estrategia didáctica para diseño de prototipos, calidad educativa, cultura digital, aprendizaje adaptativo, gestión de la calidad en los posgrados, formación del estudiante universitario en el tratamiento a la problemática racial y de género, gestión ambiental, felicidad, inteligencia artificial, así como una serie de acciones para fomentar la preparación del docente multigrado.

Cabe mencionar que esta obra es producto y esfuerzo de la Red de colaboración firmada entre varios cuerpos académicos de distintas Universidades, así como de la Asociación Internacional de Investigación en Educación Superior, alianza de la cual han surgido frutos invaluables.

Dra. María Elizabeth Ojeda Orta
Presidenta de CIVITEC

CAPÍTULO 2 DESARROLLO SOSTENIBLE Y TIC'S

ANALISIS BIOCLIMATICO DE DOS VIVIENDAS CON AISLACION TERMICA, CONDISTINTA ORIENTACION PARA CONOCER SU DESEMPEÑO HIGROTÉRMIICO. ...387

Rafael Alavez Ramírez..... 387

Margarito Ortiz Guzmán..... 387

Valentín Juventino Morales Domínguez 387

CONTROL DE INVENTARIOS Y OPTIMIZACIÓN DEL FLUJO DE LOS PRODUCTOS408

María Blanca Becerra Rodríguez 408

Arturo Hernández Hernández..... 408

Wendy Maldonado González..... 408

CHAMOY DE JAMAICA UNA ALTERNATIVA SALUDABLE PARA ACOMPAÑAR ALIMENTOS.....421

Miguel Ángel Morales Almada 421

Jennifer Tapia Arteaga 421

Rosario Hernández Contreras 421

DISEÑO DE ASPAS DE AEROGENERADOR CON EJE VERTICAL PARA SU USO EN CASETAS DE COBRO.....427

Víctor Ricardo Sandoval Núñez..... 427

Magdaleno Caballero Caballero 427

José Luis Montes Bernabé 427

María Eugenia Silva Rivera..... 427

EFEECTO DE PRESIÓN DE COMPACTACIÓN EN LA ESTABILIDAD DIMENSIONAL DE BRIQUETAS DE BAGAZO DE AGAVE..436

Magdaleno Caballero Caballero.....436

José Luis Montes Bernabé.....436

María Eugenia Silva Rivera..... 436

EL CERDO CRIOLLO CUBANO: UNA PROMETEDORA ALTERNATIVA PARA EMPREDIMIENTOS PECUARIOS SOSTENIBLES.449

Jorge Luis López Rodríguez..... 449

Rafael Pérez Carmenate..... 449

Yohany de Ávila Suarez..... 449

CHAMOY DE JAMAICA UNA ALTERNATIVA SALUDABLE PARA ACOMPAÑAR ALIMENTOS.

JAMAICAN CHAMOY A HEALTHY ALTERNATIVE TO ACCOMPANY FOOD.

Miguel Ángel Morales Almada

Universidad Autónoma de Baja California

moralesm88@uabc.edu.mx

Jennifer Tapia Arteaga

Universidad Autónoma de Baja California

jennifer.tapia.arteaga@uabc.edu.mx

Rosario Hernández Contreras

Universidad Autónoma de Baja California

rosario.hernande67@gmail.com.mx

Resumen

Se sabe que la mayoría de los mexicanos suelen acompañar sus comidas, e incluso algunas botanas con salsas endulzadas como el chamoy y salsas botaneras. Estas salsas son altamente procesadas y contienen niveles excesivos de sodio y calorías, lo que contribuye de manera significativa al problema de sobrepeso y obesidad en México. Las salsas endulzadas disponibles en el mercado a menudo incluyen ingredientes como sal yodada, jarabe de maíz con alto contenido de fructosa, ácido cítrico, almidón de maíz modificado, citrato de sodio y benzoato de sodio. Estos productos crean un desequilibrio energético debido a la inclusión de ingredientes altamente procesados y conservantes artificiales. En un esfuerzo por abordar este problema, se propuso un enfoque alternativo que utiliza ingredientes no convencionales para crear un chamoy a base de flor de Jamaica, miel de abeja, chile guajillo y ciruela. Esta alternativa busca ser la preferida de los consumidores al ofrecer posibles beneficios para la salud, incluyendo alivio contra la enfermedad por reflujo gastroesofágico, protección cardiovascular, prevención de neoplasias y fortalecimiento del sistema inmune. La idea es elaborar un producto artesanal y saludable, ofreciendo a los clientes a precios accesibles y

comercializarlo en puntos de fácil acceso, además de brindar un buen servicio al cliente dentro para fortalecer la relación cliente- vendedor y lograr así una fidelización.

Palabras claves: *Flor de Jamaica, Productos Alternativos, Alimentos Saludables*

Abstract

It is known that most Mexicans usually accompany their meals, and even some snacks, with sweetened sauces such as chamoy and botanera sauces. These sauces are highly processed and contain excessive levels of sodium and calories, which contributes significantly to the problem of overweight and obesity in Mexico. Commercially available sweetened sauces often include ingredients such as iodized salt, high fructose corn syrup, citric acid, modified corn starch, sodium citrate, and sodium benzoate. These products create an energy imbalance due to the inclusion of highly processed ingredients and artificial preservatives. In an effort to address this problem, an alternative approach was proposed that uses unconventional ingredients to create a chamoy based on hibiscus flower, honey, guajillo chili and plum. This alternative seeks to be preferred by consumers by offering possible health benefits, including relief against gastroesophageal reflux disease, cardiovascular protection, prevention of neoplasia and strengthening of the immune system. The idea is to make an artisanal and healthy product, offering it to customers at affordable prices and marketing it in easily accessible points, in addition to providing good customer service within to strengthen the customer-seller relationship and thus achieve loyalty.

keywords: *Jamaica Flower, Alternative Products, Healthy Foods*

Introducción

La idea del producto surge a raíz del conocimiento que se tiene del consumo de productos picantes que se observa en la población mexicana, es bien sabido que muchas personas gustan de acompañar sus botanas como frituras, frutas y demás con chile o chamoy, el problema con los anteriores es su elaboración, pues contienen altas cantidades de sodio y azúcares, además de químicos y conservadores, los cuales traen consigo afectaciones a la salud. Al observar la problemática de los altos niveles de azúcares y sodio que se encuentran en los productos de chamoy convencional, se optó por buscar una variable más saludable, el cual pueda seguir aportando ese ligero toque

picoso, pero sin llegar a ser dañino, esto se logra con el uso de productos y conservadores naturales elaborados de manera artesanal Flor de Jamaica, Miel y Chile Guajillo. La flor de Jamaica funge como antioxidante, evita la hipertensión y el colesterol alto lo que la convierte en cardioprotectora (Espinoza, 2018). La miel brinda beneficios frente a la enfermedad por reflujo gastroesofágico y actúa contra la gastritis (Cohen, 2022). Y el chile guajillo cuenta con propiedades como la vitamina A, C, B6 y Hierro, las cuales tienen como función prevenir neoplasias, fortalecer el sistema inmune y producir hemoglobina (Huerto en casa, 2021). De esta manera niños, mujeres y hombres puedan degustar de un producto que ya conocen, pero mucho más sano.

Materiales y Métodos

Se llevó a cabo un estudio de mercado, el cual consistió de la aplicación de encuestas a más de 400 personas dentro de la localidad del Valle de Mexicali, donde se incluyeron preguntas importantes para saber a qué tipo de segmentación de mercado iba dirigido nuestro producto, en dichas encuestas se podían encontrar las siguientes preguntas; ¿Consume chamoy o alimentos que lo contengan?, ¿Con qué frecuencia suele consumir chamoy?, ¿Has escuchado hablar del chamoy de jamaica?, ¿En su localidad venden chamoy de jamaica? y si la persona consumiría nuestro producto, entre otras. Así mismo se ofrecieron degustaciones con muestras del producto en recipientes de media onza donde se les pidió a los consumidores evaluarlo, indicando cuánto les agrada en una escala de 9 puntos, la cual va desde, me disgusta extremadamente hasta me gusta muchísimo. Además de describir el sabor y olor, y los recuerdos y emociones existentes al probar el producto. Esto con la finalidad de conocer los sentimientos, pensamientos, críticas y reacciones de los consumidores hacia el producto, para así mismo obtener información sobre qué mejoras aplicar al producto, hasta obtener un resultado final que se pudiera adaptar a distintas opiniones.

Resultados y discusión

A continuación, se presentan los resultados obtenidos de algunas de las preguntas mas relevantes de las encuestas aplicadas a la población de diversos puntos del Valle de Mexicali. Se les pregunto si consumían chamoy o alimentos que lo contenga y el 87% contestó sí y el 13% que no, donde el 57.6% de los encuestados fueron mujeres y 41.7% hombres con edades entre 18-60 años, véase la figura 1.

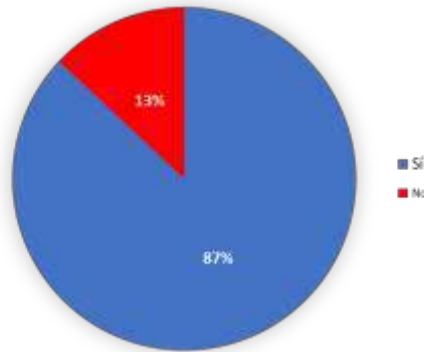


Figura 1: Consumo de Chamoy.

Fuente: Elaboración propia.

También se les pregunto a los encuestados la frecuencia con que consumían chamoy en esta pregunta se dieron las opciones que parten desde nunca, una vez a la semana, 2-3 veces a la semana, más de 4 veces a la semana y todos los días de la semana, donde se puede observar que la mayoría de los encuestados lo consumen solo una vez a la semana, representado por el 52.7%, véase la figura 2.



Figura 2: Frecuencia del consumo

Fuente: Elaboración propia.

Otra de las preguntas fue en relación si habían escuchado sobre el chamoy de jamaica a lo que se pudo observar que el 59.7% de los participantes no había escuchado hablar sobre el chamoy de jamaica, mientras que el 40.3% contestó que sí, como se observa en la figura 3.

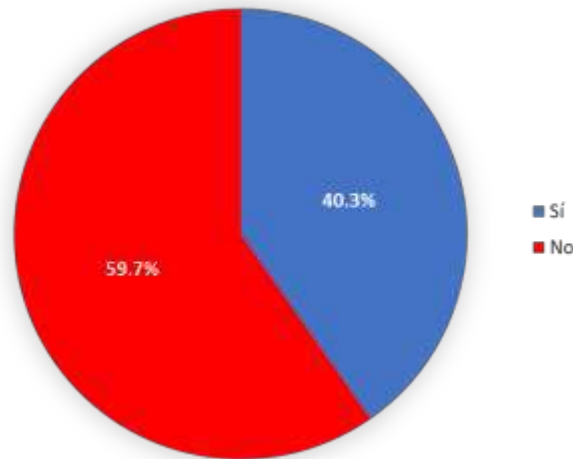


Figura 3: Conocimiento del producto

Fuente: Elaboración propia.

Por último, se les pregunta si están dispuestos a consumir este producto para confirmar si realmente se cuenta con la buena respuesta de los posibles consumidores, dando como resultado que el 92.3% contestó que si consumiría el chamoy de jamaica y el 7.7% que no, siendo esto algo positivo para el producto, véase la figura 4.

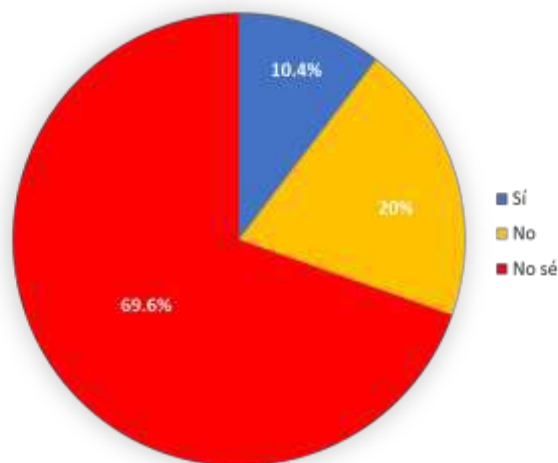


Figura 4: Consumo del producto

Fuente: Elaboración propia.

Conclusiones

En resumen, concluimos que hemos alcanzado con éxito nuestro objetivo de disponer de los recursos necesarios para la elaboración de nuestro producto, cumpliendo rigurosamente con las especificaciones iniciales. Esto implica la utilización de ingredientes no procesados y naturales, resultando en una opción más saludable para nuestros consumidores. Además, tras la finalización de las pruebas de campo, que incluyeron investigaciones y encuestas, podemos concluir que nuestro producto ha recibido una respuesta positiva por parte de los posibles consumidores. La gran mayoría de las respuestas en las encuestas reflejaron una recepción favorable hacia nuestro producto. Esto se debe, en gran medida, a que hemos logrado satisfacer el paladar de los clientes al proporcionarles el sabor que buscan en un chamoy, al mismo tiempo que les brindamos los beneficios de los ingredientes naturales presentes en nuestro producto. Esto nos ha permitido obtener una ventaja competitiva con respecto a los chamoy convencionales en el mercado.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- COHEN, Nadia. (2022, 2 diciembre). Qué beneficios para la salud trae consumir miel. National Geographic. Recuperado 9 de mayo de 2023, de <https://www.nationalgeographicla.com/ciencia/2022/12/que-beneficios-para-la-salud-trae-consumir-miel>
- ESPINOZA, Fiorella. (2018, 16 octubre). El poder de la flor de jamaica. El Poder del Consumidor. <https://elpoderdelconsumidor.org/2018/10/el-poder-de-la-flor-de-jamaica/>
- HUERTO EN CASA. (2021, 5 marzo). Propiedades del chile guajillo . Todos los beneficios. Huerto en casa. Recuperado 5 de mayo de 2023, de <https://huerto-en-casa.com/propiedades-del-chile-guajillo/>