**CAPÍTULO 6**

1. **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

De acuerdo a los resultados obtenidos, así como a los requerimientos de elaboración de la harina de camote planteada en esta tesis, se puede concluir que para un desarrollo óptimo de este proceso se debe contar con materia prima en buen estado, fresca y con las características adecuadas para que la calidad y el rendimiento del producto final sean los adecuados.

Como se mostró en las pruebas que se realizaron, se trabajó con camote morado, teniendo como características iniciales, 65.72% de humedad y 0.988 de Aw.

En lo que respecta al secado, se realizó a una temperatura de trabajo de 50ºC, a una temperatura ambiente de 28ºC y una humedad relativa de 85%, se puede concluir que el tiempo que tomó el camote en quedar completamente seco fue de aproximadamente 6 horas.

Una vez obtenida la harina deseada, luego de la etapa de molienda y tamizado, se obtiene aproximadamente una cantidad de 400 kg de una base de 1 tonelada (1000 kg) de materia prima, cantidad que se planteó en el Capítulo 5 como una cantidad por hora a procesar, mostrando así que el rendimiento aproximado de la harina con respecto a la materia prima es de un 40%, teniendo esta una humedad de 11% y un porcentaje de cenizas de 5% entre sus características mas importantes.

A manera de recomendación, se puede agregar que si lo que se desea hacer con esta harina es un producto de pastelería o algún producto similar, es importante que se realice una mezcla con harina de trigo, que según los datos obtenidos en la prueba sensorial realizada con las galletas que se elaboraron, lo mas recomendable es una mezcla de harina de camote/trigo en una proporción de 50/50, para que dicha fórmula pueda captar las propiedades necesarias para el producto que le brinda la harina de trigo, como también para que no se pierda la calidad que se desea agregar por medio de la harina de camote.

Para finalizar, cabe recalcar que lo que se ha propuesto en esta tesis es un producto complementario, que en ningún momento tenga la obligación de sustituir a otro, sino simplemente compensar de alguna manera o dar un agregado a la dieta que realizamos día a día, y por otro lado también incentivar a la producción de camote en el país, que hoy por hoy no es explotado de la manera que se debería, tomando en cuenta sus beneficios nutricionales para la población, además representa una alternativa en caso de que otros productos similares de consumo masivo, se vieran afectados ante alguna situación que impidan su producción

Es importante acotar, que en cuanto a los costos de materia prima se podría bajarlos considerablemente si se incentivara a una mayor producción, dado que esto haría una materia prima más barata y así se podría producir una mayor competencia de este u otros derivados del camote con otros que se encuentran mejor posicionados en el mercado.