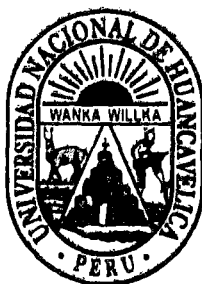


"Año de la Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad Alimentaria"

UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCAVELICA

(CREADA POR LEY N° 25265)

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE
ADMINISTRACIÓN**



TESIS

**"PRODUCTOS DERIVADOS DEL AYRAMPO PARA
MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA DEL CENTRO POBLADO
DE CALQUI CHICO – HUANCAMELICA"**

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

**GESTIÓN DE PRODUCCIÓN Y OPERACIONES
PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE:
LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN**

**PRESENTADO POR:
BACH. ADM. EDUARDO SOTO BENITO**

**HUANCAMELICA - PERÚ
2013**



UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCAMELICA
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA ACADEMICO PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN



ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

En la Ciudad Universitaria de Paturpampa; Aula Magna de la Facultad de Ciencias Empresariales, a los 09 días del mes de octubre del año 2013 a horas 9:00 am, se reunieron; el Jurado Calificador, conformado de la siguiente manera:

Presidente: Mg. ALBERTO VERGARA AMES
Secretario: Lic. ADM. GUIDO AMADEO FIERRO SILVA
Vocal: Lic. ADM. LINO ANDRES QUINONEZ VALLADOLID

Designados con resolución N° 0159-2013-FCE-R-UNH; de la tesis titulado:
PRODUCTOS DERIVADOS DEL AYRAMPPO PARA MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA DEL CENTRO POBLADO DE CALQUI CHICO HUANCAMELICA.

Cuyo autor es el (los)
graduado (s):

BACHILLER(S): EDUARDO SOTO BENITO

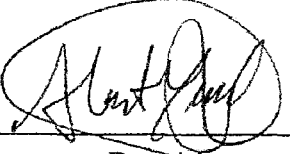
A fin de proceder con la evaluación y calificación de la sustentación de la tesis. Antes citada.

Finalizado la evaluación; se invito al público presente y al sustentante abandonar el recinto; y, luego de una amplia deliberación por parte del jurado, se llegó al siguiente el resultado:

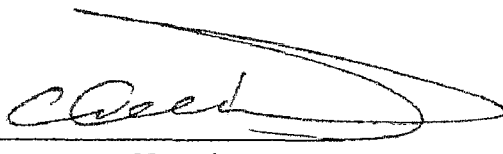
APROBADO ☒ POR mayoria

DESAPROBADO ☐

En conformidad a lo actuado firmamos al pie.


Presidente


Secretario


Vocal

MIEMBROS DEL JURADO

Lic. Adm. ALBERTO VERGARA AMES.
Presidente

Lic. Adm. GUIDO AMADEO FIERRO SILVA.
Secretario

Lic. Adm. LINO ANDRÉS QUIÑONES VALLADOLID
Vocal

ASESOR

Econ. FREDY RIVERA TRUCIOS.

DEDICATORIA

A MI AMADA ESPOSA MARIA
LUISA POR SU APOYO
INCONDICIONAL EN MI
FORMACION PROFESIONAL A
PESAR DE SU
ENFERMEDAD...

AGRADECIMIENTO

A JEHOVÁ DIOS

Por su dirección y ayuda

A LOS MAESTROS DE AYER, HOY Y MAÑANA.

Por su interés, entusiasmo y
amistad que me brindaron.

A MIS PADRES

Por brindarme una solida formación
en valores durante mi infancia,
sacrificio y abnegación.

ÍNDICE

	Pág.
PORTADA	I
PAGINA DE JURADOS	II
PAGINA DE ASESOR	III
DEDICATORIA.....	IV
AGRADECIMIENTO	V
ÍNDICE	VI
RESUMEN	VIII
INTRODUCCIÓN.....	IX

CAPÍTULO I

PROBLEMA

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	11
1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	14
1.3. OBJETIVO: GENERAL Y ESPECÍFICOS	14
1.4. JUSTIFICACIÓN.....	14

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. ANTECEDENTES	17
2.2. BASES TEÓRICAS	22
2.3. HIPÓTESIS.....	44
2.4. VARIABLES DE ESTUDIO.....	45

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1 ÁMBITO DE ESTUDIO.....	47
3.2 TIPO DE INVESTIGACIÓN	48
3.3 NIVEL DE INVESTIGACIÓN	48
3.4 MÉTODO DE INVESTIGACIÓN	49
3.5 DISEÑO DE INVESTIGACIÓN.....	49
3.6 POBLACIÓN, MUESTRA, MUESTREO.....	50

3.7 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS.....	51
3.8 PROCEDIMIENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS.....	53
3.9 TÉCNICAS DE PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE DATOS	53

CAPÍTULO IV

RESULTADOS

RESULTADOS	54
4.1. PRESENTACION DE RESULTADOS	56
4.2. PRUEBA DE SIGNIFICANCIA ESTADÍSTICA DE LA HIPÓTESIS.....	75
CONCLUSIONES.....	81
RECOMENDACIONES.....	82
REFERENCIA BIBLIOGRAFICA	83

ANEXOS

GRÁFICOS, CUADROS, IMÁGENES

RESUMEN

La presente tesis de investigación es "Los productos derivados del Ayrampo para mejorar la calidad de vida del Centro Poblado de Callqui Chico – Huancavelica". El tipo de investigación es básico con un método analítico, descriptivo en función a las dimensiones e indicadores, diseño de corte transversal cuyo Objetivo consistió determinar la influencia de los productos derivados del Ayrampo para mejorar la calidad de vida del Centro Poblado de Callqui Chico – Huancavelica; para tal efecto se aplicó la técnica de la encuesta cuyo instrumento fue de 23 ítems a una muestra de 45 pobladores de Callqui Chico y se analizó a través de la técnica de la estadística descriptiva,.

Los resultados mostraron que influyen positivamente los productos derivados del Ayrampo en el Centro Poblado como el vino con un 21.31%, refresco con un 26.28%, mermelada con un 34.76%, mazamorra 41.57%, Chupete 28.63% y tónico con un 24.57% evidentemente es impactante. "Chi Cuadrado", valor calculado 21,31 que es superior al valor crítico de 9,488 por lo que se rechaza la hipótesis nula de no relación y se aceptó la hipótesis alterna de relación significativa entre las variables al nivel de significancia de los productos derivados del Ayrampo influyen positivamente en la calidad de vida del Centro Poblado de Callqui Chico Huancavelica con un 95% de confianza de acuerdo de la (tabla 18) y el 0.5% de rechazo de acuerdo a la (tabla 17).

Palabras Claves: Ayrampo, Calidad de vida.

INTRODUCCIÓN

Señor Presidente y Miembros del Jurado Calificador:

De conformidad a lo dispuesto por el Reglamento de Grados y Títulos de la Facultad de Ciencias Empresariales, pongo a vuestra consideración el presente trabajo de investigación titulado **“PRODUCTOS DERIVADOS DEL AYRAMPO PARA MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA DEL CENTRO POBLADO DE CALLQUI CHICO – HUANCVELICA.”**, que al ser aprobado me permitirá optar el Título Profesional de Licenciado en Administración.

El presente trabajo tiene motivos para su respectivo estudio es como una alternativa de realizar la producción y cultivos de nuestras plantas nativas y tradicionales oriundos de la región de Huancavelica y del Perú, de valorar a nuestras comunidades campesinas como parte de la inclusión social y de esta manera erradicar la extrema pobreza.

Como parte de la justificación porque sabemos que los pobladores de Callqui Chico – Huancavelica se encuentra sumido en la extrema pobreza, entonces la producción de los productos derivados del Ayrampo son una de las mejores alternativas aprovechando los diferentes medios de producción para el logro de los objetivos, por ello la producción de productos derivados incentive la generación de ingreso económico y a si contrarrestar la extrema pobreza mejorando la calidad de vida y el bienestar social, la satisfacción de la persona que le permite una capacidad de actuación o de funcionar en un momento dado de la vida.

Aprovecho para agradecer a nuestra alma mater Universidad Nacional de Huancavelica por haber concedido un espacio en la formación científica y humanística; y a toda la persona que apoyaron directa e indirectamente en la realización del presente trabajo.

Para un mejor entendimiento el presente trabajo está constituido por cuatro capítulos, que a continuación mencionamos:

El Capítulo I: Se diseña el área problemática comprendido por los siguientes sub temas: identificación del problema, formulación del problema, objetivos de la investigación y justificación de la investigación.

El Capítulo II: Percibe el marco teórico, donde se describe los antecedentes de la investigación, las principales bases teorías, hipótesis, identificación de variables y la definición operativa de las variables.

El Capítulo III: Se desarrolló la metodología de investigación, donde se consideró el ámbito de estudio, tipo, nivel y diseño de la investigación. Asimismo población, muestra, técnicas e instrumentos de recolección de datos, procedimientos de recolección de datos y técnicas de procesamiento de datos.

El Capítulo IV: Comprende los resultados del presente trabajo de investigación, donde se considera las discusión.

El Autor.

CAPÍTULO I

PROBLEMA

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Uno de los principales problemas a los que se enfrentan los países sub desarrollados es la falta de desarrollo social y valorar el fenómeno macroeconómico sorprendente, especialmente conocer y ejercer el comercio exterior es muy importante para el crecimiento y desarrollo sostenido a largo plazo; más aún en la actualidad tiene un peso importante en la actividad económica de los países, el mismo que es demostrado por las evidencias de los países desarrollados y las experiencias de los "países exitosos" que han logrado su crecimiento y desarrollo económico gracias a la generación de la producción e industrialización de los productos.

El fenómeno macroeconómico, no se ha obtenido los resultados esperados de incrementar el valor de los prósperos negocios en términos reales y acordes a los crecimientos de la economía mundial. Pese a que nuestro país cuenta con materia prima en abundancia, no le damos la debida importancia y no lo sabemos aprovechar, más aún el consumismo del poblador huancavelicano, la falta de capacidad de producción en referencia "de productos derivados del Ayrampo y otros" son indicadores fehacientes de la pobreza, por todo ello es fundamental cuanto antes salir de la extrema pobreza.

En el Perú se han implementado las diversas políticas económicas que incluyen medidas referidas al fenómeno macro económico y a los planes de negocio en particular, medidas que muchas veces han sido contrapuestas de la indiferencia del gobierno peruano en el poco interés de apoyar a la micro, pequeña y mediana empresa de nuestro país, vale decir en generar bienes y servicios a través de ellos, porque las empresas son los generadores económicos de nuestro país, la mayor importancia de parte del gobierno de turno es a los productos importados. Tal como es el caso de los productos de China, Japón, Korea y otros, más no a la micro, pequeñas y medianas empresas nacionales. En este caso el Gobierno Regional tiene la misma careta del gobierno central esto se visualiza en la miseria del poblador sumergido en la extrema pobreza por falta de apoyo de los gobernantes al ciudadano huancavelicano. Si utilizando las materias primas como los cultivos no tradicionales en este caso me refiero a la planta nativa de Huancavelica "EL AYRAMPO", se produciría sus productos derivados se cambiaría en algo la cara de extrema pobreza de nuestro pueblo; los gobiernos de turno no hicieron mayores esfuerzos posibles en valorar el ayrampo como planta oriunda del ande peruano para lograr incrementar el producto derivado de la materia prima, de aquí a 5 a 10 años y no se apoya en generar ingresos económicos a través de la micro, pequeña, y mediana empresa aprovechando nuestra materia prima y elaborando productos derivados en este caso como alternativa económica del Ayrampo, la pobreza que es una realidad social tendrá problemas catastróficas que afectaran a la economía de los pobladores de Huancavelica, de acuerdo al diagnóstico obtenido. Línea de pobreza (LP), la línea de pobreza total es el valor monetario que al comparar con el gasto per cápita mensual del hogar se determina la condición de pobreza. Este valor está conformado por dos componentes: el componente alimentario, que es llamado también línea de pobreza extrema y el componente no alimentario, LP. Pobreza extrema se encuentra entre S/. 124,29 y S/. 174,08 nuevos soles mensuales.

(INEI, 2010, pág. 30) *La Calidad de Vida en el Perú, es deficiente las Necesidades Básicas Insatisfechas (NBI) en el Perú, el 89 % de hogares con nivel básico de ingreso 100 soles por cada 1000 pobladores. 52% de*

hogares viven en pobreza y 41% en extrema pobreza. 25.5 % de inasistencia escolar. 30% de viviendas precarias. 72% niños que estudian primaria padecen desnutrición crónica. 48% de las mujeres y 35% de hombres son analfabetos.

Sin embargo contamos con tantas fortalezas de parte del poblador huancavelicano como es la capacidad de poseer talento humano, existencia de profesionales multidisciplinarias con mentalidad de cambio para el desarrollo de la región" Implementar y consolidar la base para un crecimiento sostenido y disciplinado, la falta de una política de promoción a las exportaciones se debe fundamentalmente por las causas señaladas anteriormente.

(INEI, Evolución de la Pobreza, 2010, pág. 120) *La pobreza no es solo problema relacionado con la carencia de ingresos, sino que también involucra la falta de acceso adecuado a servicios de salud, agua y saneamiento; a educación; y a una buena nutrición.*

En tal sentido una de las posibles alternativas para salir de la extrema pobreza es promoviendo la producción de los cultivos no tradicionales como: el Ayrampo, por parte de los pobladores huancavelicano, de esta manera trataremos de controlar el problema identificado que es la extrema pobreza, es dando apoyo oportuno del gobierno de turno a las micro, pequeñas, medianas empresas de nuestra localidad, hago énfasis que en la actualidad vivimos en un mundo globalizado enmarcado en el cultivo de los productos de primera necesidad que rige la mayoría de los negocios y por ende se tomó como alternativa de solución la producción de productos derivados del Ayrampo como la mazamorra, tónicos, mermeladas y otros derivados para salir de la pobreza de cada uno de los pobladores de Huancavelica y esto beneficiará a los pobladores tanto de la zona urbana y rural, a de más a toda la región para salir del sub desarrollo y la mejora de las condiciones de vida del poblador de huancavelicano y a nivel regional y porque no decir a nivel nacional.

Por todo ello se hace las siguientes interrogantes ¿Se podrá salir de la extrema pobreza y mejorar la calidad de vida del poblador huancavelicano? ¿Comercializar el Ayrampo puede ser como una alternativa de solución de la pobreza? ¿Los

productos derivados del Ayrampo para mejorar la calidad de vida del Centro Poblado de Callqui Chico - Huancavelica?

1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

1.2.1. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA GENERAL

¿Cómo influyen los productos derivados del Ayrampo para mejorar la calidad de vida del Centro Poblado de Callqui Chico - Huancavelica?

1.2.2. FORMULACIÓN DE LOS PROBLEMAS ESPECÍFICOS

1. ¿Cuáles son los productos derivados del Ayrampo?
2. ¿Cuál es nivel de impacto actual de los productos derivados del Ayrampo del Centro Poblado de Callqui Chico - Huancavelica?

1.3. OBJETIVO: GENERAL Y ESPECÍFICOS

1.3.1. OBJETIVO GENERAL

Determinar la influencia de productos derivados del Ayrampo para mejorar la calidad de vida del Centro Poblado de Callqui Chico – Huancavelica.

1.3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Identificar los productos del Ayrampo elaborados por los pobladores del Centro Poblado de Callqui Chico- Huancavelica.
2. Diagnosticar y analizar el nivel de impacto actual de los productos derivados del Ayrampo en el Centro Poblado de Callqui Chico- Huancavelica.

1.4. JUSTIFICACIÓN

Se ha tomado el presente problema porque sabemos que el poblador de Callqui Chico - Huancavelica, se encuentra sumido en la extrema pobreza, entonces la producción de los productos derivados del Ayrampo son una de las mejores

alternativas para salir de esta realidad, aprovechando los diferentes medios de producción para el logro de los objetivos.

(INEI, Evolución de la Pobreza, 2010) *El crecimiento económico registrado en nuestro país ha facilitado la labor del gobierno en la difícil tarea de reducir este lastre. Sin embargo, dadas las diferencias preexistentes entre distintos grupos de la población, este crecimiento ha llevado a unos grupos a reducir sus niveles de pobreza más rápido que otros. En ese sentido, en el Perú, la pobreza es un problema predominantemente rural. Según las cifras del Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), el 81% de los individuos calificados como pobres extremos vive en zonas rurales...*

JUSTIFICACIÓN TÉCNICA. El “Ayrampo” es una variedad de (opuntia), es utilizado en la sierra del Perú. El estudio del “Ayrampo” es importante para conocer más acerca de esta planta milenaria que se desarrollo conjuntamente con otras opuntias en el Perú como la tuna, y que por la introducción de productos exóticos, esta extinguiéndose los usos y costumbres de los pueblos andinos en la utilización de su biodiversidad, como es en este caso el “Ayrampo”, incluso corriendo el peligro de extinguirse. Por este motivo el “Ayrampo” es importante para incentivar su producción en la Región, debido a que contamos con las características geográficas y climatológicas apropiadas para su cultivo, y difundir su consumo ya sea en forma natural o elaborada para su comercialización.

JUSTIFICACIÓN ECONÓMICA. La mayoría de las personas piensan que solo la tuna ha sido y sigue siendo el fruto de baya andino oriundo del Perú, valorado hoy por ser la fuente de la cochinilla apreciada internacionalmente por sus propiedades colorantes, pero es importante conocer que también existen otras cactáceas como el “Ayrampo”, que aunque de tallo, hojas y frutos más pequeños, también es fuente de cochinilla, y que su solo fruto, también puede ser de importancia orgánica para su producción como producto no tradicional, como fuente de colorante natural a semejanza del maíz morado y la cochinilla. Estimular el cultivo del “Ayrampo” es económicamente viable debido a que como la tuna, no requiere mayores cuidados

agronómicos y son resistentes a periodos largos de sequia, además puede ser cultivado en zonas eriazas y como cerco vivo o división de terrenos, por lo que no implica muchos gastos ni empleo de zonas cultivables, por lo que puede utilizarse en forma asociada con otros cultivos. Se estima que tiene un rendimiento por hectárea de aproximadamente 10,000 kg de fruto.

(INEI, Informe Técnico: Evolución de la Pobreza en el Perú al 2010. Lima: INEI., 2011, pág. 150). *Para terminar, es importante notar que el Estado cuenta con una oportunidad invaluable para contribuir a la reducción de la pobreza en zonas rurales con el recientemente creado Fondo Nacional para la Inclusión Económica (FONIE), a cargo del Ministerio de Inclusión Social, el cual podrá financiar proyectos de infraestructura y gastos de mantenimientos en los sectores de telecomunicaciones, caminos y carreteras, agua y saneamiento y energía en zonas rurales. El FONIE cuenta con 600 millones de soles en 2013 para reducir la brecha de infraestructura en dichas zonas. Asimismo, de lograr la colaboración del sector privado, la suma cofinanciada podría ser considerablemente mayor. Así, se contribuiría a la mejora de su situación de la población de zonas rurales mediante el acceso a servicios básicos.*

JUSTIFICACIÓN SOCIAL. Desarrollar este proyecto traerá consigo revalorar el cultivo y consumo de este fruto milenario, el "Ayrampo", que además de sus características nutritivas las familias andinas de tradición la utilizan, entre muchos usos, como colorante para sus alimentos y medicinalmente como desinflamante y otros. Conocer las propiedades nutricionales y medicinales del "Ayrampo" y difundirlos contribuirá a la salud de las poblaciones en general sin costos elevados ni efectos colaterales para prevenir algunas enfermedades, como lo reseñan los consumidores, contra la próstata, fiebres, la anemia, entre otros. De mejorar la calidad de vida el bienestar, social, satisfacción de la persona que le permite una capacidad de actuación, percepción que un individuo tiene de su lugar en la existencia, en el contexto de la cultura y del sistema de valores en los que vive y en relación con sus objetivos, sus expectativas, sus normas, sus inquietudes. Se trata

de un concepto muy amplio que está influido de modo complejo por la salud física del sujeto, su estado psicológico, su nivel de independencia, sus relaciones sociales, bienestar de los pobladores.

(INEI., Informe Técnico: Evolución de la Pobreza en el Perú al 2010., 2011, pág. 380). *No obstante, se ha registrado importantes mejoras en muchos de los indicadores sociales, entre las que destaca la reducción del nivel de pobreza extrema de 16% en 2004 a 7% en 2011, el más bajo en toda su historia. Diferenciando por ámbito geográfico y región natural, se observa que las zonas que han presentado una mayor reducción son, justamente, las zonas rurales, encabezadas por la sierra rural (21 puntos porcentuales); seguida por la selva rural (16 puntos porcentuales) y, finalmente, la costa rural (7 puntos porcentuales). En cuanto a pobreza no extrema, se logró reducir la pobreza de 37% en el 2004 a 19% en 2011. La variación más importante se encuentra en la costa urbana (24.2 puntos porcentuales) -sustentado fundamentalmente por la reducción de la pobreza en Lima metropolitana (25 puntos porcentuales)-, seguido por la costa rural y la selva rural (ambas de 22 puntos porcentuales).*

Finalmente creemos que este estudio puede ayudar a mantener nuestra biodiversidad, a prevalecer nuestros cultivos, buscar nuevas fuentes (o su diversificación) en la alimentación y nutrición del poblador andino y crear nueva fuentes de ingresos económicos a las familias en la zona sierra del Perú.

1.5. LIMITACIONES DE LA INVESTIGACION

Las limitaciones encontradas en el trabajo de investigación se encuentran orientadas básicamente la falta de bibliografías orientadas al producto de ayrampo. Por otra parte la falta de investigaciones científicas del ayrampo, fuentes bibliográficas referidas a las variables de estudio, la no manipulación de variables por lo mismo que es un trabajo de nivel descriptivo. Queda abierto el tema a nuevos estudios con una muestra más representativa y de tipo aplicativo.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. ANTECEDENTES

En las bibliotecas internacionales, nacionales y locales como bibliotecas virtuales y presenciales; como tesis, ensayos, monografías, u otros escritos se encontraron información de manera específica los trabajos de investigación científica.

2.1.1. INTERNACIONAL

En cuanto a trabajos a nivel internacional hallamos tesis, trabajos como referente para nuestra investigación.

2.1.1.1. (Patiño Cabrera, 2001) "Proyecto para Instalar una Micro Empresa Procesada de Alimentos sumí Industrializado Derivados del Maíz, Tamales. Localizado En Ciudad Nezahualcoyotl"

Los productos agroindustriales tendrán mayor valor en el mercado internacional como principal fuente de ingreso para el país y permanecer en los mercados más exigentes, cumplir la calidad competitiva para ser valorables y satisfacer al cliente.

2.1.1.2. (Figuerola Hernández, 2007) "La Producción de Tuna en el Estado de México"

La competencia a nivel mundial para el acceso y comercialización de tuna, crece a tal grado que países como Italia, Sudáfrica, Chile, Estados Unidos e Israel, tienen un incremento significativo en el proceso de producción de este fruto, y aunque México es el primer productor mundial de tuna, países como Italia tienen un sistema avanzado de cultivo y uso de tecnología en los sistemas de riego.

2.1.2. NACIONAL

En cuanto a trabajos referentes a tesis o trabajos de investigaciones a nivel nacional hallamos por el momento antecedentes referidas a nuestra variable de producción de productos derivados de otros productos.

2.1.2.1. (Dolorier Orellana, 2007) "Perú - Análisis y Perspectivas de la Comercialización Agrícola Alimenticia".

Análisis y perspectiva, a sí como el estudio del problema de inoperancia del actual sistema de comercialización de naturaleza de la producción alimenticia, sus posibilidades de desarrollo en función del mercado, características de los productos agrícolas, rendimientos por cultivo.

2.1.2.2. (Valenzuela Valdivia, 2010) "Marketing para el Reposicionamiento de la Tuna"

Nuestra región presenta importante biodiversidad de ecosistemas de gran riqueza natural, que son fuente de estudios e investigaciones de la utilidad de nuestros recursos biológicos como también se ha demostrado que ciertos tipos de cactus, sirven para absorber las radiaciones electrodomésticos emitidas por algunos electrodomésticos, como el televisor, monitores.

2.1.3. LOCAL

En cuanto a trabajos a nivel local encontramos en el gobierno regional.

2.1.3.1. PROYECTO DE INVERSIÓN PÚBLICA CÓDIGO

(Código SNIP 111606, 2009) "Forestación y Reforestación con Ayrampo – berberislutea - en el sector de San Juan de Ccarhuacc del distrito de Yauli – Huancavelica"

La situación actual. De la Comunidad de San Juan de Ccarhuacc, presenta los mayores problemas en el uso de sus recursos naturales, provocando la deforestación acelerada como consecuencia de ello se presenta la erosión de suelos por acción hídrica y eólica debido al mal manejo del agua de los riegos y las prácticas inadecuadas de cultivo agrícolas, como consecuencia de ello se tiene una producción de alimentos y un bajo nivel de vida de la población

Problema. Pérdida de la capacidad productiva del recurso suelo en la comunidad del Sector de San Juan de Ccarhuacc; del Distrito de Yauli – Huancavelica

Causa 1: Tala indiscriminada de la masa boscosa de Ayrampo

Causa 2: Escasa conciencia de conservación de recursos naturales en especial el Ayrampo.

Causa 3: Uso inapropiado de las tierras sin considerar la capacidad de uso mayor de las tierras

2.1.3.1.1. IMPORTANCIA POR PARTE DEL GOBIERNO REGIONAL

La Dirección Regional de Agricultura de Huancavelica está impulsando el cultivo de esta planta en macizos forestales, todavía en una fase piloto, porque la planta necesita adaptarse a un estilo de producción diferente a su forma natural de crecer.

“Estamos trabajando para que se la pueda domesticar y hacer forestación maciza con ella. A nivel piloto estamos iniciando las plantaciones en la comunidades de Ccallqui Chico, Antacocha, y San Juan de Ccarchuacc”, detalla el Ing. Fredy López Palacios, titular del sector agricultura en Huancavelica.

El programa piloto se inició en noviembre último y se han instalado viveros, donde se producirán plántones para instalarlas en un número de 1200 por hectárea. En total son cerca de 50 hectáreas en las tres comunidades que serán sembradas con Ayrampo.

Los cuidados para la adaptación de la planta consisten en aplicar hidrosolventes en la raíz para evitar el estrés por falta de humedad, abono orgánico y una dosis de fosfato. Se prevé que en tres años las plantas darán sus primeros frutos, pero será a partir del cuarto año que estarán en la plenitud de la producción.

2.1.4. AYRAMPO, COMO ALTERNATIVA DEL MEDIO RURAL

“Hay que darles a los productores alternativas de emprendimiento para salir de la pobreza. Tenemos que impulsar la asociatividad de los campesinos y luego buscar mercados y transformar el producto final, cerrando de esa manera una cadena productiva”. La inversión de esta etapa piloto será de cerca de 200 mil soles. Después de verificarlos resultados y hacer ajustes en la producción iniciará la etapa de masificación en diversas zonas de la región Huancavelica.

El presidente regional de Huancavelica, Federico Salas, dispuso la ejecución del proyecto piloto de siembra de Ayrampo, planta milenaria de los incas, en la localidad de Ccarhuacc, a fin de mejorar la alimentación y economía de sus aproximadamente mil 400 habitantes.

2.2. BASES TEÓRICAS

2.2.1. PRODUCTOS

"El producto es un conjunto de atributos que el consumidor considera que tiene un determinado bien para satisfacer sus necesidades o deseos. Según un fabricante, el producto es un conjunto de elementos que engranados de tal manera que le ofrece al usuario posibilidades de utilización. El marketing le agregó una segunda dimensión a esa tradicional definición fundada en la existencia de una función genérica de la satisfacción que proporciona. La primera dimensión de un producto es la que se refiere a sus características organolépticas, que se determinan en el proceso productivo, a través de controles científicos estandarizados, el productor del bien puede valorar esas características fisicoquímicas. La segunda dimensión se basa en criterios subjetivos, tales como imágenes, ideas, hábitos y juicios de valor que el consumidor emite sobre los productos. El consumidor identifica los productos por su marca. En este proceso de diferenciación, el consumidor reconoce las marcas, a las que le asigna una imagen determinada"

(Farber Bonta, 2002)- (199 Preguntas Sobre Marketing y Publicidad) *"El producto es un conjunto de atributos que el consumidor considera que tiene un determinado bien para satisfacer sus necesidades o deseos. Según un fabricante, el producto es un conjunto de elementos físicos y químicos engranados de tal manera que le ofrece al usuario posibilidades de utilización. El marketing le agregó una segunda dimensión a esa tradicional definición fundada en la existencia de una función genérica de la satisfacción que proporciona. La primera dimensión de un producto es la que se refiere a sus características organolépticas, que se determinan en el proceso*

productivo, a través de controles científicos estandarizados, el productor del bien puede valorar esas características fisicoquímicas. La segunda dimensión se basa en criterios subjetivos, tales como imágenes, ideas, hábitos y juicios de valor que el consumidor emite sobre los productos. El consumidor identifica los productos por su marca. En este proceso de diferenciación, el consumidor reconoce las marcas, a las que le asigna una imagen determinada".

(Stanton, Fundamentos de Marketing, 2007). *"Definen el producto como "un conjunto de atributos tangibles e intangibles que abarcan empaque, color, precio, calidad y marca, más los servicios y la reputación del vendedor; el producto puede ser un bien, un servicio, un lugar, una persona o una idea"*

En conclusión, y en base a las anteriores definiciones, planteo la siguiente definición de producto: "El producto es el resultado de un esfuerzo creador que tiene un conjunto de atributos tangibles e intangibles (empaque, color, precio, calidad, marca, servicios y la reputación del vendedor) los cuales son percibidos por sus compradores reales y potenciales) como capaces de satisfacer sus necesidades o deseos. Por tanto, un producto puede ser un bien (una guitarra), un servicio (un examen médico), una idea (los pasos para dejar de fumar), una persona (un político) o un lugar (playas paradisíacas para vacacionar).

- 1) propósitos de intercambio
- 2) La satisfacción de necesidades o deseos
- 3) para coadyuvar al logro de objetivos de una organización (lucrativa o no lucrativa)"

2.2.1. NOMENCLATURA.

AYRAMPO.

(Voz quechua.) Planta andina, alimenticia, medicinal, cuyas semillas, rojas, se emplean para teñir confituras y telas. Cactus ayrampus, cactácea.

- **FAMILIA:** cactáceas
- **LATÍN:** *Opuntias oehrensii* Britton & Rose
- **NOMBRES POPULARES:** Ayrampo, ayrampu, opuntia
- **NOMBRES CIENTÍFICA:** *Opuntia soehrensii* *Opuntia floccosa*.

2.2.1.1. DEFINICIÓN DEL AYRAMPO "CACTÁCEAS".

Grupo taxonómico con categoría de familia dentro del orden cactales. Esta familia está constituida por plantas silvestres representada por arbustos y hierbas suculentas, normalmente con las hojas muy reducidas y transformadas en espinas, como adaptación a la vida en zonas secas. Los tallos son verdes, en muchos casos aplanados, y hacen la función de hojas. Las flores son grandes, vistosas y trimorfas; las piezas que forman el perianto son muy numerosas. Los estambres también son abundantes y el ovario es ínfero.

El fruto es del tipo baya. Muchas especies tienen valor ornamental medicinal y alimenticio.

2.2.1.1.1. PLANTAS SILVESTRES.

Plantas y arbustos que crecen en forma naturalmente sin cultivo en campos, cerros, terreno agreste y rustico.

2.2.1.1.2. CACTUS.

Presentan muchos tipos de espinas, según la variedad que pertenezcan, desde espinas muy pequeñas, otras muy finas, y hasta grandes y clivosos que pueden medir unos 10 cm. de largo, su forma es según la especie, curvas, rectas, ganchosos etc.

2.2.2. CARACTERÍSTICAS.

De la familia de las Cactáceas, crece sobre las rocas. Crece entre los 3,000 y 4,800 metros de altura sobre el nivel del mar, el Ayrampo es una planta muy querida por el hombre andino, con cuyo fruto los tallos, raíz hojas extraen tintes naturales para la artesanía textil.

(FAO (. a., 2011) "Es un arbusto silvestre que se desarrolla en algunas zonas alto andinas entre los 2500 y 4500 msnm. En la época incaica fue utilizada como una planta con múltiples funciones y usos, principalmente en la medicina tradicional. Es un arbusto rústico de porte leñoso que crece en difícil condiciones de suelo, agua y temperatura. Se cosecha entre los meses de abril, mayo y junio, cuando presenta un color guindo o lila muy oscuro y suave. Los frutos maduros se comen crudos y con ellos se preparan bebidas y mazamorras.

Es una importante fuente de minerales y vitaminas. Asimismo, es un efectivo febrífugo, laxante y tónico. La infusión de las hojas se utiliza contra el nerviosismo".

El desarrollo de avanzados sistemas de producción permitió lograr la seguridad alimentaria y un crecimiento poblacional sostenido. Luego, la instauración de una estructura colonial hispana matizó los sistemas socioeconómicos tradicionales. Se

introdujeron, promovieron y produjeron nuevas especies de cultivos y animales, con lo cual se estableció un sistema de producción de alimentos basados en especies introducidas; sin embargo, se mantuvo una importante diversidad de cultivos tradicionales, como la papa, oca, olluco, mashua, tarwi y quinua, entre otros. La creciente demanda de alimentos de la sociedad colonial fue cubierta en gran medida por el aprovechamiento de las amplias capacidades productivas de comunidades alto andinas.

Actualmente la población indígena representa a más del 30% de los habitantes de los países andinos. De ellos, el 90% encuentran sustento económico y alimenticio en la producción agrícola tradicional. Los sistemas productivos heredados de sus ancestros, celosamente desarrollados, tienen importantes ventajas biológicas y tecnológicas. El fortalecimiento de estos sistemas es uno de los principales retos de quienes buscan combatir la pobreza, que afecta más del 80% de la población y mantiene a más del 45% de los infantes en condiciones de desnutrición crónica.

(FAO (. a., 2011, pág. 384) *La FAO, mediante el Proyecto “Fortalecimiento de Organizaciones Indígenas y Apoyo al Rescate de Productos Tradicionales en Zonas Alto andinas de Perú y Ecuador”, busca mejorar la seguridad alimentaria familiar, fortaleciendo las organizaciones comunitarias del territorio y apoyando sus sistemas agrícolas tradicionales.*

El rescate de productos tradicionales y de conocimientos ancestrales, asociados a la culinaria nacional/regional, permite ampliar la base alimentaria, mejorar el estado nutricional y la seguridad alimentaria, y generar nuevos ingresos para los hogares rurales. En definitiva, se trata de

cultivos de gran importancia por su aporte nutricional, su adaptabilidad a condiciones de gran severidad ambiental y su contribución a valorar el trabajo familiar de los campesinos, en especial el de los grupos indígenas. En este contexto tiene sentido rescatar y fomentarlas preparaciones tradicionales a base de estos cultivos, incorporarlos en los programas desasistencia alimentaria y desarrollar formas novedosas de consumo a mayor escala, para dar nuevo valor y difusión a las enormes potencialidades de los productos tradicionales. Se constituye, de esta forma, en un valioso documento que estamos seguros ayudará a los países andinos a plantear mecanismos que permitan mejorar la seguridad alimentaria y nutricional de poblaciones campesinas de zonas alto andinas.

Los hábitos alimentarios están íntimamente ligados a la producción local, a los sistemas y particularidades y a la cultura de las comunidades. En los platos que componen la dieta familiar se reflejan no sólo las necesidades alimentarias y nutricionales, sino la cultura y las tradiciones.

La gran riqueza gastronómica que caracteriza a las comunidades de las alturas andinas de Perú, y que son un reflejo de su historia y su entorno. Con este producto se pretende ayudar a rescatar y a volver a dar valor al rico legado productivo, alimenticio y cultural, como una forma de contribuir a mejorar la seguridad alimentaria y el ingreso de familias indígenas, sin olvidar las lecciones aprendidas en siglos de cuidadoso trabajo.

La infusión de las flores actúa contra el cansancio y la anemia.

La infusión de la raíz combate la disentería amebiana.

La infusión de la raíz machacada estimula la retención de orina.

(FAO ". d., 2010, pág. 264) FAO. (Food and Agriculture Organization)" *Para mejorar la dieta de las comunidades campesinas en Huancavelica, la FAO y el INIA están apoyando a las organizaciones indígenas alto-andinas a rescatar sus productos tradicionales, En las comunidades de Parco Alto y San Pablo de Occo, en el Distrito de Anchonga, y de Tinquercasa y Padre Rumi en el Distrito de Paucará, la Representación de la FAO en el Perú y el INIA colaboran en el proyecto FORSANDINO, LlaqtaKallpanchaq, el proyecto en la variante quechua de Huancavelica. (El cultivo de Ayrampo obtenidos servirán de base para trabajos de investigación a futuro, que puedan estimular iniciativas de producción, transformación y valor agregado, aportando a la seguridad alimentaria y al mejoramiento de los ingresos de las familias campesinas de esta zona andina)".*

El Ayrampo es una planta leal e integral porque se aprovecha el fruto, las hojas, el tallo e inclusive el gusano que se alberga en la fruta; de los cuales el fruto tiene mayor importancia por su alto valor nutritivo, curativo terapéutico y muy bien aprovechado en el arte culinario a pesar de que la investigación de su contenido (Fruto) está siendo investigado. Nuestros ancestros y hoy médicos recomiendan consumir para reducir la presión alta. Anti cancerígeno, reduce el nivel de colesterol, como preventivo inmunológico contra la gripe (por su alto contenido de vitamina C).

El airampo, se utiliza en los países andinos como producto alimenticio y medicinales, tintes naturales, pero muy poco se conoce a nivel mundial sobre las bondades de ese producto que es una semilla de la familia de los cactus, que crecen en los lugares pedregosos, especialmente en la región andina.

- **RAIZ:** Se caracteriza por su desarrollo longitudinal superficial (de 0.30 a 0.50m. de profundidad).
- **TALLO:** De color amarillo verdoso; corteza guindo oscuro intenso de 8 a 10 mm de diámetro; de cuatro a seis semillas. Cada fruto llega a pesar aproximadamente 0.30 gr.
- **SEMILLAS:** de forma cónica ovoidea en media luna de hasta 4 mm. De longitud por 2 mm. De ancho color amarillo verdoso, membrana marrón y medula blanquecina.
- Al madurar, da pequeñas semillas de color carmesí rojizo. Tiene espinas menudas y delgadas que son peligrosas.
- **RECOLECCIÓN:** En temporadas los pobladores de la zona realizan la cosecha del Ayrampo y se dirigen al campo en compañía de sus familiares.

2.2.3. PROPIEDADES ALIMENTARIO DEL AYRAMPO

(PSANALC, 2009) *“La evolución de las prioridades y de las políticas públicas desarrolladas por los países de la región para enfrentar la crisis alimentaria. También se pone en perspectiva cuáles son las tendencias y las áreas prioritarias de la política agrícola hacia el futuro, así como los desafíos institucionales que surgen para su implementación.*

Tres son, en breve, los principales ámbitos de políticas que emergen a partir de la experiencia crítica de los últimos años: en primer lugar, una tendencia a revalorizar la producción de alimentos básicos en los países, aquéllos que normalmente son provistos por el sector de pequeña agricultura familiar; luego, la necesidad de enfrentar escenarios cada vez más complejos e inciertos (volatilidad de precios, riesgos financieros, fenómenos naturales relacionados al cambio climático, etc.) a través de la generación de instrumentos y capacidades que permitan

gestionar la incertidumbre; y, finalmente, el reforzamiento de los sistemas de protección social. Todo esto requiere de una renovada institucionalidad, tanto respecto a lo específicamente sectorial como en lo relativo al espacio rural. Rescatando los productos tradicionales, las políticas que fomentan el consumo de productos autóctonos, tradicionales y, en general, aquellos productos que no se transan en los mercados internacionales, contribuyen a fortalecer la seguridad y la soberanía alimentaria; además, mejoran el acceso de los más pobres a los alimentos y aumentan la estabilidad en el abastecimiento de los mercados locales. Estos alimentos son producidos principalmente por la agricultura de pequeña escala y, muy a menudo, por grupos especialmente vulnerables (mujeres e indígenas). La incorporación estable de estos productos en los patrones alimenticios de la población incrementa los ingresos de los productores y asegura una fuente de alimentos nutritivos, que está protegida de los eventos impredecibles de los mercados internacionales que pueden alterar los precios de los alimentos básicos importados. En la región alto-andina, por ejemplo, la producción agrícola se basa en un sistema tradicional con una amplia diversidad de cultivos y animales. La producción de especies nativas como los tubérculos y las raíces andinas (papa, oca, olluco, mashua, arracacha, etc.); granos y cereales (maíz, tarwi, quinua, qañigua y kiwicha); frutales (aguaymanto, tumbo y Ayrampo) y hortalizas y hierbas aromáticas (ñabos, huacatay, muña, panisjara, etc.) y la cría de animales (cuyes y camélidos), se complementan con una amplia diversidad de especies introducidas que conforman un sistema productivo de gran potencial. Existen programas de

rescate de productos tradicionales que se están implementando en Perú y Ecuador”.

Los frutos se comen, y también se utiliza en preparados de los diferentes potajes culinarios, sus beneficios y su contenido nutricional incluyen múltiples compuestos minerales, proteínas y aceites esenciales.

POSTRES Y DULCES: panqueque de Ayrampo, mazamorra de Ayrampo, empostado de chuño con Ayrampo, gelatina de Ayrampo, queque de Ayrampo, mazamorra de calabaza con Ayrampo, mermelada de Ayrampo, torta de Ayrampo, tortilla de Ayrampo, chisitos de Ayrampo.

BEBIDAS, JUGOS Y REFRESCOS: chicha de Ayrampo, ponche de Ayrampo, vino de Ayrampo, licor de Ayrampo.

Ejemplo:

Mazamorra de “Ayrampo”. (8 porciones)

Ocho cucharadas de airampo. Dejar remojar en un poco de agua caliente. Lavar pelar y picar dos manzanas (o la fruta que desee). En una olla poner a cocinar la fruta fresca con una raja de canela. Luego de 10 minutos agregar la fruta seca escurrida. Cuando la fruta esté blanda agregar azúcar al gusto. Disolver cuatro cucharadas de chuño en un poco de agua fría y echar poco a poco al cocimiento de las frutas sin dejar de remover. Colar el agua del “Ayrampo” y añadirla removiendo constantemente. Se sirve espolvoreado con canela.

Ejemplo:

Sus semillas son usadas para dar color a los alimentos a preparar (refrescos, 1 onza por dos litros de agua, helados,

mazamorras, chicha, se utiliza la fruta madura para su color de acuerdo a la cantidad requerida, frutillar, refresco casero a base de maíz, germinado molido, hervido y licuado con hinojo, vainilla y fresas y las semillas refuerzan el color y sabor, ponche de habas, etc.)

Las semillas se retiran del fruto y se hacen secar, y se venden en los mercados por onzas.

2.2.4. PROPIEDADES MEDICINALES.

EI TONICO: Su contenido nutricional incluye múltiples compuestos minerales, proteínas y aceites esenciales. Contribuye a reducir la presión alta, ayuda al fortalecimiento de las paredes estomacales e intestinales y a la regularización de la regla.

Es antiinflamatorio, anti disentérico, combate la anemia, el escorbuto, el ardor en el vientre, manos y pies.

AFECCIONES DEL CORAZÓN: Sientas que tu corazón late irregularmente, muy rápida o enérgicamente en tu pecho.

- Se prepara las semillas en infusión y se toma como te 2 a 3 veces al día.

AFTAS: Un afta es una úlcera o llaga abierta y dolorosa en la boca. Las aftas son de color blanco o amarillo y están rodeadas por un área roja y brillante. No son cancerosas.

- Tomas las semillas en infusión.
- Semillas molidas, coladas en la boca.
- Semillas mascadas directamente.

ANALGÉSICOS: Se toma como te reposado, para el dolor de estómago.

FIEBRE: Se toma la infusión como agua de tiempo, una onza por litro de agua, también se le puede agregar tilo y

espina de perro, si la fiebre es por infección no funciona el tratamiento.

QUEMADURAS: Se limpia las espinas y se coloca sobre la parte afectada.

Úlceras al estómago:

Se toma en infusión de 1 a 2 tazas por día y eficaz para pirosis

VARICELA Y SARAMPIÓN: Se toma en infusión como agua de tiempo, con agregado de tilo, linaza y otros.

2.2.2. CALIDAD DE VIDA.

(Montero, 2011) Calidad de vida es un concepto utilizado para evaluar el bienestar social general de individuos y sociedades por sí mismas es decir, informalmente la calidad de vida es el grado en que los individuos o sociedades tienen altos valores en los índices de bienestar social.

El término se utiliza en una generalidad de contextos, tales como Sociología, Ciencias Políticas, Medicina, estudios del desarrollo, etc. No debe ser confundido con el concepto de estándar o nivel de vida, que se basa primariamente en ingresos. Los indicadores de calidad de vida incluyen no solo elementos de riqueza y empleo sino también de entorno físico y arquitectónico, salud física y mental, educación, ocio y pertenencia a grupos, pero hay muchas veces que en la calidad de vida influyen enfermedades que no son habituales

Es un concepto que va más allá de lo físico, pues implica valores y actitudes mentales. Su búsqueda es una constante, en la vida del hombre desde comienzos de los tiempos.

Es un estado positivo desde todos los puntos de vista. Es estar en plenitud, es poder funcionar cien por ciento. Físicamente, significa encontrarse en buenas condiciones, fuerte, resistente a las enfermedades o poder sobreponerse rápidamente a ellas.

Desde el punto de vista psicológico, es poder disfrutar, hacerse cargo de las responsabilidades, combatir la tensión nerviosa y el estrés. Desde el punto de vista emocional, es estar en paz. Las personas que mantienen su calidad de vida son personas que se sienten bien, vigorosas, entusiastas, con la sonrisa propia del que se siente bien, en todas sus dimensiones.

No se puede hablar de Calidad de Vida en primer término, si no se hace un análisis del individuo y la forma en que se ha sido estudiado para resolver después la problemática en su desarrollo. Observar algunos aspectos fundamentales que deben estar presentes como medios imprescindibles para lograr la Calidad de Vida en el individuo, para marcar pautas en su desarrollo y los caminos de superación.

2.2.2.1. CALIDAD DE VIDA DEL POBLADOR RURALHUANCAVELICANO

Calidad de vida es un concepto utilizado para evaluar el bienestar social general de individuos y sociedades por sí, es decir, informalmente la calidad de vida es el grado en que los individuos o sociedades tienen altos valores en los índices de bienestar social.

El término se utiliza en una generalidad de contextos, tales como sociología, ciencia política, estudios médicos, estudios del desarrollo, etc. No debe ser confundido con el concepto de estándar o nivel de vida, que se basa primariamente en ingresos. Indicadores de calidad de vida incluyen no solo elementos de riqueza y empleo sino también de ambiente físico y arquitectónico, salud física y mental, educación, recreación y pertenencia o cohesión social.

2.2.2.2. ÍNDICES DE DESARROLLO HUMANO Y POBREZA

ÍNDICE DE POBREZA HUMANA (IPH)

(PNUD, 2013) En cambio, el IPH intenta medir el nivel de pobreza existente en un país. Este índice fue elaborado por

Naciones Unidas y en el caso de las economías en desarrollo (puesto que existe otro índice para los países de la OCDE) comprende:

La probabilidad al nacer de no sobrevivir a los cuarenta años.

La tasa de adultos no alfabetizados.

La media entre la tasa de población sin acceso estable a una fuente de agua de calidad y la tasa de menores de edad con peso por debajo de la media.

Así pues, éste último índice es más elevado en los países de mayor pobreza

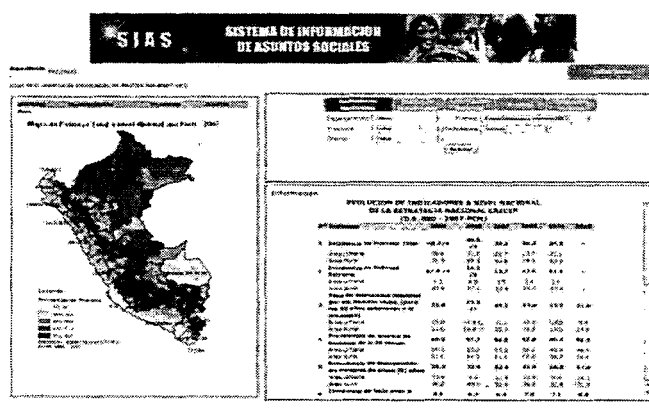
ÍNDICES DE DESARROLLO HUMANO

El Departamento de Huancavelica ocupa el último lugar en el ranking de Índice de Desarrollo Humano del país, (0.4924). Es decir, es el departamento en el país que tiene un capital humano que presenta serias desventajas para impulsar su desarrollo. Sus provincias reflejan en detalle esta situación.

ÍNDICE DE POBREZA

En general el perfil de los pobres rurales se caracteriza por ser familias numerosas, con bajo nivel de ingreso económico, limitados accesos a los servicios de salud, con precarias vías de acceso, con estrategias diversificadas de ingreso (agropecuarias y no agropecuarias).

MAPA DE POBREZA.



2.2.2.3. LA POBREZA

(Amartya Kumar, Premio Nobel de Economía 1998) Para este autor, la pobreza no debe medirse sólo según el acceso a bienes materiales y sociales. Es necesario que los individuos tengan la capacidad de utilizarlos bienes y los servicios eficazmente, que les permita ser libres para procurarse su bienestar. Se sostiene que la conversión del ingreso en capacidades básicas varía entre los individuos, y está afectada por variables como la edad, el sexo, la localización, etc. Por ello, Se plantea a definir la pobreza en función de la privación de la capacidad.

La pobreza es un fenómeno complejo y multidimensional, razón por la cual existen múltiples definiciones y maneras de medirla. Tradicionalmente se ha definido la pobreza como privación material, medida mediante el ingreso o el consumo del individuo o la familia. En este caso se habla de pobreza extrema o pobreza absoluta como la falta de ingreso necesario para satisfacer las necesidades de alimentación básicas. Estas últimas se suelen expresar en términos de requerimientos calóricos mínimos. Adicionalmente existe la definición de pobreza general o relativa, que es la falta de ingreso necesario para satisfacer tanto las necesidades alimentarias básicas como las necesidades no alimentarias básicas, tales como vestido, energía y vivienda (UNDP, 2000).

La noción de pobreza tiene diversas acepciones. Según la acepción monetaria, pobreza refleja el estado de situación de las personas y las familias que presentan ingresos o gastos de consumo menores al umbral de pobreza. En la mayoría de los países este umbral está representado por el valor monetario de una canasta de bienes y servicios considerada como mínima para

la existencia. Según la acepción humana y social, se considera no solamente las necesidades de alimentación, vestimenta y vivienda, sino también, el acceso a servicios de salud, educación, agua y otros servicios básicos. Según la acepción sobre exclusión se incluye aspectos de desintegración social además de las privaciones materiales y servicios sociales. La pobreza es un fenómeno complejo y multidimensional. Con fines de comparación internacional, se consideran situación de pobreza absoluta o extrema todas aquellas personas que viven con menos de \$US 1 por día y en pobreza relativa aquéllas que viven con menos de \$US 2 diarios.

2.2.2.3.1. EVOLUCIÓN DE LA LÍNEA DE POBREZA

La línea de pobreza es el valor monetario respecto a la que se contrasta el gasto per cápita mensual de un hogar para determinar si está en condición de pobreza. Este valor está conformado por dos componentes: el componente alimentario, que es llamado también línea de pobreza extrema; y el componente no alimentario. El componente alimentario de la línea lo constituye el valor de una canasta socialmente aceptada de productos alimenticios.

(UNDP, 2003) ..La canasta de alimentos está constituida por los 52 productos de mayor consumo obtenidos a partir de la Encuesta de Propósitos Múltiples ejecutada entre octubre de 1993 y setiembre de 1994. Esta canasta la conforma 48 productos alimenticios consumidos dentro del hogar y 4 alimentos consumidos fuera del hogar. La cantidad en gramos de cada producto se determinó en base a los patrones de consumo de una

población de referencia; es decir el conjunto de hogares cuyo gasto per cápita se encuentra alrededor de la línea de pobreza.

Los productos que componen esta canasta se han establecido en base a los patrones de consumo real de los hogares del año base (1997), y el mínimo de energía requerida por una persona que efectúa actividades moderadas para sobrevivir. Se determinó para los dominios de estudio: Costa Urbana, Costa Rural, Sierra Urbana, Sierra Rural, Selva Urbana, Selva Rural y Lima Metropolitana; en base a la información de la Encuesta Nacional de Hogares, ENAHO de 1997. La canasta alimentaria es actualizada cada año, con los precios medianos de los 52 productos que la conforman, estos precios se obtienen para la población de referencia, por departamento y área de la Encuesta Nacional de Hogares ENAHO.

En el Cuadro N° 01 se presenta el valor de la línea de pobreza extrema para los años 2004 a 2009, el valor de esta en el último año es de S/. 144 nuevos soles mensuales por cada persona que conforma un hogar, es decir es el valor de los alimentos de una canasta socialmente aceptada necesaria para cubrir un mínimo de requerimientos de energía. El valor de la canasta alimentaria en Lima

Metropolitana es de S/. 154 nuevos soles, en el Resto Urbano de S/. 146 nuevos soles; y en el área Rural de S/. 133 nuevos soles.

CUADRO N° 01:
LÍNEA DE POBREZA EXTREMA

NIVELES GEOGRÁFICOS	2004	2005	2006	2007	2008	2009	Variación porcentual				
							2005/ 2004	2006/ 2005	2007/ 2006	2008/ 2007	2009/ 2008
Nacional	115	118	119	121	140	144	2,5	1,2	1,6	15,4	3,0
Urbana	121	123	123	127	146	150	2,0	0,1	2,7	15,1	2,7
Rural	104	108	112	111	128	133	3,4	3,7	-0,7	15,9	3,7

Fuente: INEI.- Encuesta Nacional de Hogares (ENAHOG), 2004-2009.

El componente no alimentario está constituido por el valor de la canasta de bienes y servicios que requiere una persona para satisfacer sus necesidades referidas al vestido, calzado, alquiler de vivienda, uso de combustible, muebles, enseres, cuidados de la salud, transporte, comunicaciones, esparcimiento, educación, cultura y otros. La actualización del valor de este componente se realiza a través de la indexación de precios de los productos no alimenticios, utilizando para esto el Índice de Precios al Consumidor que levanta mensualmente el INEI para las 24 ciudades capitales del país, incluyendo Chimbote. Con la suma de los valores del componente alimentario y el no alimentario se obtiene la línea de pobreza total.

(INEI, Informe Técnico: Evolución de la Pobreza en el Perú al 2010. Lima: INEI., 2011) *UNICEF cataloga la desnutrición crónica en los niños como una “emergencia silenciosa”, debido a que genera efectos muy dañinos que son difíciles de identificar a corto plazo y que, más bien, generan repercusiones muy graves a largo plazo. Además de las manifestaciones superficiales como peso y talla por debajo del promedio, la desnutrición en niños menores de 5 años afecta su capacidad cognitiva, siendo la etapa más vulnerable en cuanto a desarrollo de habilidades*

cognitivas entre el periodo de gestación hasta los 3 años (lapso de tiempo que un individuo desarrolla el cerebro y otros órganos de vital importancia). Desde una perspectiva social, podemos notar consecuencias muy serias: los efectos en la capacidad cognitiva de los niños dificultan su aprendizaje en el periodo escolar y, más adelante, disminuyen su productividad laboral.

El valor de la línea de pobreza para el año 2009, con el cual se contrasta el gasto per cápita de los hogares para determinar su situación de pobreza es de S/. 257 nuevos soles per cápita mensual, este valor constituye el valor mínimo necesario que requiere una persona para satisfacer sus necesidades alimentarias y no alimentarias. El valor de la línea para Lima Metropolitana ascendió en el 2009 a S/. 318 nuevos soles per cápita mensual, para el Resto Urbano S/. 260 nuevos soles y para el área Rural S/. 203 nuevos soles.

CUADRO N° 02:
LÍNEA DE POBREZA - CANASTA BÁSICA PER CÁPITA
MENSUAL POR AÑOS DE ENCUESTA, SEGÚN NIVELES
GEOGRÁFICOS (Nuevos soles corrientes)

NIVELES GEOGRÁFICOS	2004	2005	2006	2007	2008	2009	Variación porcentual				
							2005/ 2004	2006/ 2005	2007/ 2006	2008/ 2007	2009/ 2008
Nacional	216	222	226	229	251	257	3,0	1,7	1,5	8,4	2,4
Urbana	243	249	252	257	280	286	2,8	1,0	2,1	8,9	2,2
Rural	166	172	178	178	197	203	3,6	3,5	0,0	11,0	2,9
Dominios											
Lima Metropolitana	273	282	281	287	310	318	3,6	-0,4	2,1	8,2	2,5
Resto urbano	219	223	229	233	255	260	2,0	2,4	2,0	9,6	1,9
Rural	166	172	178	178	197	203	3,6	3,5	0,0	11,0	2,9
Regiones											
Costa urbana	215	219	224	230	250	257	2,1	2,1	2,7	8,8	2,8
Costa rural	171	177	181	183	206	211	3,8	2,4	1,2	12,4	2,3
Sierra urbana	223	227	236	240	266	270	1,7	3,9	1,7	11,1	1,2
Sierra rural	167	175	182	181	200	207	4,4	4,2	-0,6	10,5	3,6
Selva urbana	222	227	227	229	248	250	2,3	-0,1	0,8	8,4	0,9
Selva rural	158	159	162	165	184	186	0,8	2,0	1,3	11,5	1,2
Lima Metropolitana	273	282	281	287	310	318	3,6	-0,4	2,1	8,2	2,5

Fuente: INEI.- Encuesta Nacional de Hogares (ENAHOG), 2004-2009.

2.2.2.3.2. INCIDENCIA DE LA POBREZA POR DEPARTAMENTOS AL 2009

(INEI., Informe Técnico: Evolución de la Pobreza 2009, 2010). Los resultados departamentales de la pobreza muestran una imagen más clara de los contrastes de la incidencia de la pobreza. Del total de departamentos, 14 registraron tasas de pobreza superiores al promedio nacional y en 10 tasas inferiores.

Para un mejor análisis, se clasifican en cinco grupos de relativa similitud en cuanto a sus niveles de pobreza. En el primero se ubica Huancavelica con una tasa de pobreza de 77,2%. Un segundo grupo cuyas tasas de pobreza se ubican entre 70,3% y 60,8%, integran los departamentos de Apurímac (70,3%), Huánuco (64,5%), Ayacucho (62,6%) y Puno (60,8%).

Un tercer grupo, cuyas tasas de pobreza varían de 51,1% y 59,8%, lo integran los departamentos de:

Amazonas (59,8%), Loreto (56,0%), Cajamarca (56,0%), Pasco (55,4%) y Cusco (51,1%). El cuarto grupo de departamentos tienen una tasa de pobreza de 44,1% a 31,5% y lo componen: San Martín

(44,1%), Piura (39,6%), La Libertad (38,9%), Junín (34,3%), Lambayeque (31,8%) y Áncash (31,5%).

Ocho departamentos integran el quinto grupo, estos departamentos presentan tasas de pobreza relativamente bajas: Ucayali (29,7%), Tumbes (22,1%), Arequipa

(21,0%), Moquegua (19,3%), Tacna (17,5%), Lima (15,3%), Ica (13,7%) y Madre de Dios (12,7%).

2.2.2.3.3. EVOLUCIÓN DE LA POBREZA EN EL PERÚ AL 2010

La pobreza disminuyó en 3,5 puntos porcentuales entre los años 2009 y 2010, al pasar de 34,8% a 31,3%, es decir 31 de cada 100 peruanos, tienen un nivel de gasto inferior al costo de la Canasta Mínima de Consumo compuesta por alimentos y no alimentos.

Según área de residencia, entre los años 2009 y 2010, la pobreza del área urbana disminuyó en 2,0 puntos porcentuales (al variar de 21,1% a 19,1%); en tanto que, en el área rural se redujo en 6,1 puntos porcentuales (al pasar de 60,3% a 54,2%).

Entre los años 2005 y 2010, la pobreza disminuyó en 17,4 puntos porcentuales y entre los años 2001-2010 en 23,5 puntos porcentuales, al pasar de 54,8% el 2001 a 31,3% en el 2010. Al respecto, refirió que, se considera pobre a aquellas personas cuyo gasto per cápita, valorizado monetariamente, no supera el costo de la Canasta Mínima de Consumo, expresada como el umbral o Línea de Pobreza (LP).

2.2.2.3.4. INCIDENCIA DE LA POBREZA SEGÚN DEPARTAMENTOS AL 2010.

(Informe Técnico: Evolución de la Pobreza en el Perú al 2010.). En el año 2010, del total de departamentos del país, catorce registraron tasas de pobreza superiores al

promedio nacional: Huancavelica (66,1%), Apurímac (63,1%), Huánuco (58,5%), Puno (56,0%) y Ayacucho (55,9%). Le siguieron, Amazonas (50,1%), Cusco (49,5%), Loreto (49,1%), Cajamarca (49,1%), Pasco (43,6%), Piura (42,5%), Lambayeque (35,3%), La Libertad (32,6%) y Junín (32,5%).

Mientras que, en diez departamentos se presentaron tasas inferiores al promedio nacional: San Martín (31,1%), Áncash (29,0%), Ucayali (20,3%), Tumbes (20,1%), Arequipa (19,6%), Moquegua (15,7%), Tacna (14,0%), Lima (13,5%), Ica (11,6%) y Madre de Dios (8,7%).

En la mayoría de departamentos, entre los años 2009 y 2010 disminuyó la incidencia de la pobreza, siendo la reducción más importante, la registrada en el departamento de San Martín en 13,0 puntos porcentuales, Pasco 11,8 y Huancavelica en 11,0 puntos porcentuales. Le siguieron, los departamentos de Amazonas con 9,7 puntos porcentuales, Ucayali 9,4; Apurímac 7,2; Cajamarca 7,0; Loreto 6,9; Ayacucho en 6,8 puntos porcentuales, entre otros.

CUADRO N° 03:

LÍNEA DE POBREZA EXTREMA Y POBREZA TOTAL, SEGÚN ÁMBITO GEOGRÁFICO, 2010 (Nuevos soles per cápita mensual)

ÁMBITO GEOGRÁFICO	LÍNEAS DE POBREZA EXTREMA (Canasta Básica de Alimentos Percápita mensual)	LÍNEAS DE POBREZA TOTAL (Canasta Básica Percápita mensual)
Nacional	148,6	263,8
Ámbito Geográfico		
Costa urbana	144,6	263,6
Costa rural	136,4	218,6
Sierra urbana	156,0	278,4
Sierra rural	140,1	211,7
Selva urbana	157,9	256,4
Selva rural	127,3	191,3
Lima Metropolitana	159,6	325,2

FUENTE: INEI.- ENCUESTA NACIONAL DE HOGARES ANUAL, 2010.

CONSUMO DE SUS ALIMENTOS DE LOS POBLADORES DE CALLQUI CHICO.

En la población de pisos medios y bajos, se observan que los principales productos consumidos son: papa, cebada, maíz, haba, azúcar, arroz, y fideos, que son los principales aportantes de carbohidratos en su mayoría y proteínas, siendo esta última de bajo valor biológico. En los pisos altos, en ciertas zonas, el consumo es básicamente cereales y en otras con crianzas el consumo de carnes es mayor. En todos los pisos la dieta resulta desequilibrada impidiendo un uso biológico óptimo de los alimentos consumidos.

La activa participación de todos los integrantes de las comunidades beneficiaria del conocimiento gastronómico, de recopilación de información sobre hábitos alimentarios y uso de productos tradicionales.

En cada una de las actividades, los pobladores han mostrado un gran compromiso de mantener y revalorar los hábitos alimenticios tradicionales. Donde hay potencial de los sistemas productivos tradicionales a nivel de organizaciones públicas que promueven el desarrollo rural, comprometidos con la diversificación productiva y el aprovechamiento de los recursos locales en la cocina tradicional andina una rica fuente de inspiración, con ingredientes que se presentan en las más diversas y exclusivas alternativas y fundamental en la revaloración y difusión de los productos tradicionales, con impactos en su comercialización a nivel nacional e internacional.

2.3. HIPÓTESIS

2.3.1. HIPÓTESIS DE TRABAJO (Hi):

Los productos derivados del Ayrampo influyen positivamente en la calidad de vida del centro poblado de Calqui Chico - Huancavelica.

2.3.1.1. HIPÓTESIS ESPECÍFICOS:

- a. Los productos derivados del Ayrampo, son vino, refresco, mermelada, mazamorra, chupete y tónico.
- b. El impacto actual de los productos derivados del Ayrampo para el poblador huancavelicano es significativo.

2.4. DEFINICIÓN OPERATIVA DE VARIABLES E INDICADORES

CUADRO N° 01

VARIABLES	CONCEPTO	DIMENSIÓN	INDICADORES	
VARIABLE INDEPENDIENTE <i>Productos derivados del Ayrampo.</i>	Son productos obtenidos del Ayrampo, mediante tratamientos tecnológicos adecuados que modifican los caracteres y la composición química del Ayrampo. Y sus beneficios, su contenido nutricional incluye múltiples compuestos minerales, proteínas y aceites esenciales. Contribuye a reducir la presión alta, ayuda al fortalecimiento de las paredes estomacales e intestinales y como tónico uterino regularización de la regla menstrual.	ALIMENTICIOS.	➤ Mazamorra. ➤ Refresco. ➤ Mermelada. ➤ Chupete. ➤ Vino.	INSTRUMENTO
		MEDICINALES	➤ Tónico.	
VARIABLE DEPENDIENTE <i>Calidad de vida</i>	Establecer desde el punto de vista económico la Calidad de vida es un concepto utilizado para evaluar el bienestar social general de individuos y sociedades por sí. El término se utiliza en una generalidad de contextos, tales como sociología, ciencia política, estudios médicos, estudios del desarrollo, etc. No debe ser confundido con el concepto de estándar o nivel de vida, que se basa principalmente en ingresos. Indicadores de calidad de vida incluyen no solo elementos de riqueza y empleo sino también de ambiente físico y arquitectónico, salud física y mental, educación, recreación y pertenencia o cohesión social.	SOCIAL.	➤ Servicios del hogar. ➤ Servicios de salud.	Mapa de pobreza y extrema pobreza a de la región de Huancavelica. Usando como fuente al INEI.
		ECONÓMICO.	➤ Actividad económica. ➤ Tipo de pared de hogar. ➤ Quienes aportan al hogar.	

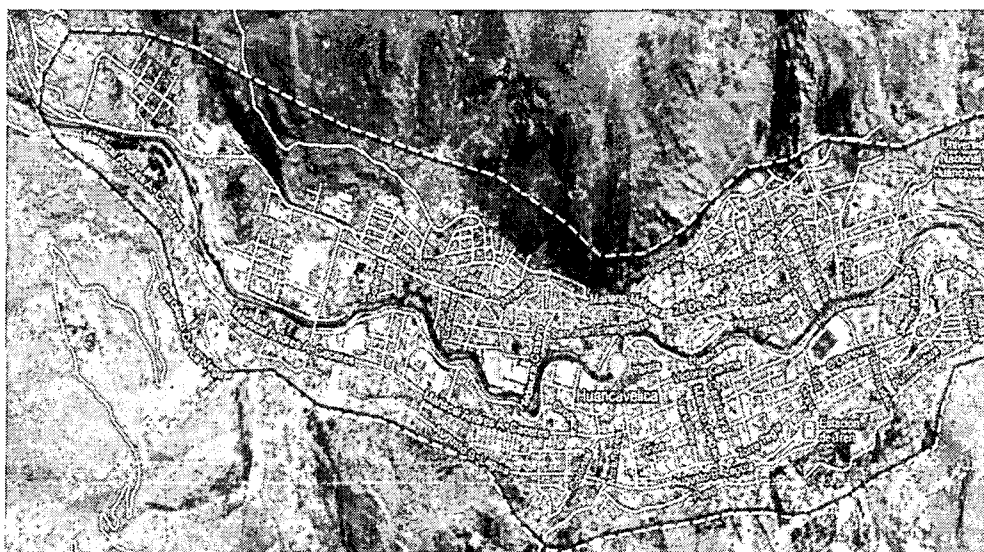
VARIABLE INTERVINIENTE <i>Centro poblado de Callqui Chico Huancavelica.</i>	CONDICIÓN SOCIAL: es la forma en que el ser humano es visto en la sociedad, la que se divide en distintos estamentos. NIVEL SOCIAL: es uno de los estamentos de la condición social este se divide en alto, medio, bajo, y paupérrimo. POSICIÓN SOCIO-ECONÓMICA: independientemente de la condición social y del nivel social, la posición socioeconómica se relaciona con la interacción del ser humano en el medio que lo rodea, y con los medios económicos con los que cuenta (no confundir con dinero).	RURAL	➤ Nivel de instrucción	

CAPÍTULO III

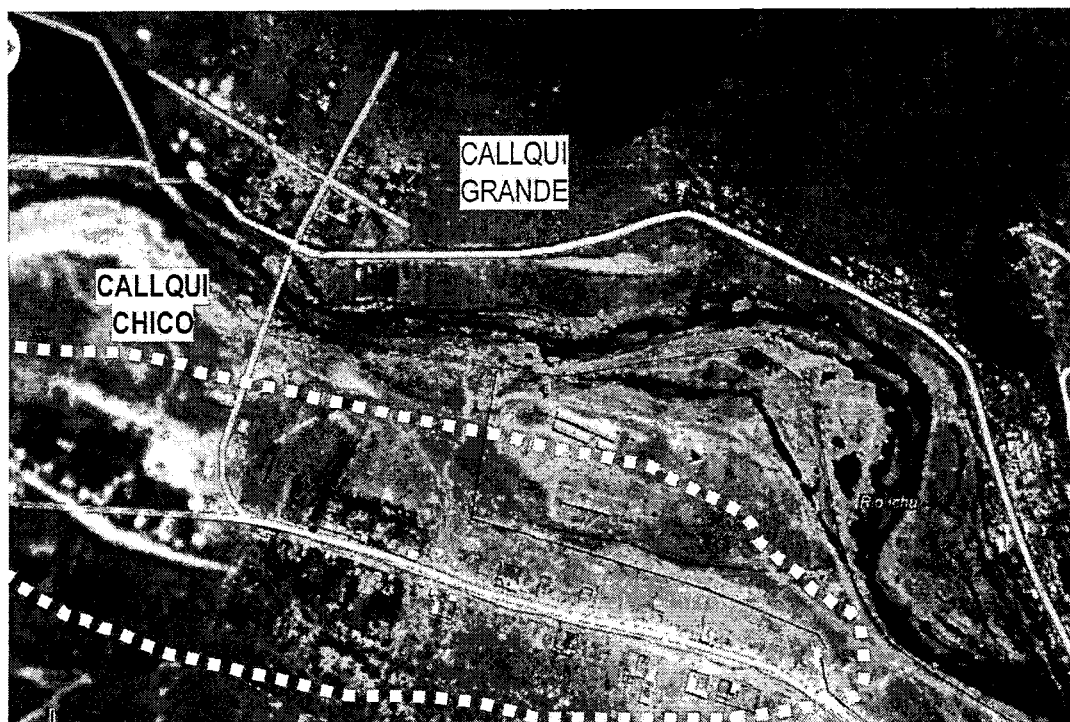
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. ÁMBITO DE ESTUDIO

El trabajo de investigación se realizó en la región, provincia y distrito de Huancavelica del Centro Poblado de Callqui Chico Huancavelica. A continuación se presenta una vista panorámica de la capital de Huancavelica, donde se ubica la población de estudio.



Fuente: Google Earth



Fuente: Google Earth

3.2. TIPO DE INVESTIGACIÓN

(Valderrama Mendoza, 2006) El presente trabajo es una investigación de tipo básico, Pues en su desarrollo se logró conocimientos teóricos el mismo que nos permitió; describir, explicar.

Sobre la importancia de los "PRODUCTOS DERIVADOS DEL AYRAMPO PARA MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA DEL CENTRO POBLADO DE CALQUI CHICO – HUANCVELICA."

3.3. NIVEL DE INVESTIGACIÓN

(Valderrama Mendoza, 2006) "El propósito del investigador es describir situaciones y eventos desde el punto de vista científico, describir es medir, se mide cada una de ellas independientemente, para así describir lo que se investiga."

"Está dirigido a responder a las causas de los eventos sociales explicar por qué ocurre un fenómeno (Un fenómeno social es la actitud consciente del hombre ante los fenómenos de la vida social y su propia condición social). En qué condiciones se

da éste o por qué dos o más variables están relacionadas."El presente trabajo de investigación se desarrollará a un **nivel descriptivo y explicativo**, lo que nos permitió describir y explicar referido de los productos derivados del Ayrampo para mejorar la calidad de vida del Centro Poblado de Callqui Chico – Huancavelica.

3.4. MÉTODO DE INVESTIGACIÓN

MÉTODO ANALÍTICO. Este método permitió descomponer la variable Productos derivados del Ayrampo en sus dos (02) dimensiones: Dimensión. Alimenticios, Dimensión. Medicinales; Mientras que la variable calidad de vida en los indicadores (06) más relevantes: Actividad económica, nivel de instrucción, servicios de hogar, tipo de hogar, servicio de salud, quienes aportan al hogar para cubrir sus necesidades; con la cual se podrá conocer el grado de determinar la influencia de productos derivados del Ayrampo para mejorar la calidad de vida del Centro Poblado de Callqui Chico - Huancavelica.

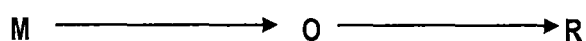
MÉTODO DESCRIPTIVO.- Permitirá describir el grado de influencia de la variable explicativa "Productos derivados del Ayrampo" (02 dimensiones y 06 indicadores) en la variable explicada "Calidad de vida" (05 indicadores) existente en la ciudad de Huancavelica. (Usando como fuente de instrumento al INEI) Mapa de pobreza y extrema pobreza a de la región de Huancavelica.

3.5. DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

(Sampiere Hernandez, 2010) "Recolecta datos en un solo momento, en un tiempo único, su propósito es describir variables y analizar su incidencia interrelación en un momento dado"

El diseño que se utilizará en la presente investigación será el **No Experimental de Corte Transversal**, porque los datos para la contrastación de las hipótesis y para arribar a conclusiones serán recabados en un solo momento (en un punto del tiempo).

DONDE: De acuerdo al diagrama, el diseño descriptivo simple es lo siguiente:



M: Representa la muestra de estudio de los pobladores de Callqui Chico – Huancavelica de 45 Personas.

O: Representa la observación de la influencia de los productos derivados del Ayrampo para mejorar la calidad de vida de la muestra de estudio, en este caso del Centro poblado de Callqui Chico.

R: Resultado de la investigación.

3.6. POBLACIÓN, MUESTRA, MUESTREO

3.6.1. POBLACIÓN:

La población de la investigación estuvo conformada por los pobladores de Callqui Chico, entre varones y mujeres de las edades promedio de 18 años a 50 de edad, que hacen un total de 221 pobladores.

3.6.2. MUESTRA:

(Valderrama Mendoza, 2006) "Las muestras se obtienen con la intención de inferir propiedades de la totalidad de la población, para lo cual deben ser representativas de la misma."

(Lind A., 2008) La muestra de la presente investigación es seleccionada de una muestra aleatoria simple

Donde el universo de la muestra total es de 221 pobladores será seleccionada de manera que cada individuo de la población tenga las mismas posibilidades de que se le incluya, estará constituida por 45 pobladores, conformados entre varones y mujeres que oscilan entre 18 a 50 años de edad en su mayoría de hogares ubicados en la zona urbana rural y por ende de diferentes grados de instrucción, cuya fórmula es:

CALCULO DEL TAMAÑO DE LA MUESTRA.

$$n = \frac{NZ^2 \times S^2}{Nd^2 + Z^2 S^2}$$

N =	221
Z =	1,96
Z² =	3,8416
S² =	15
d² =	1
NZ²S² =	12734,904
Nd² =	221
Z²S²=	57,624
Nd²+ Z²S² =	278,624
n =	45

Donde:

- N : Total de la población
 Z : Valor estándar de la distribución
 S : Desviación estándar
 D : Valor mínimo de la desviación
 n : Numero de la muestra de la población de Callqui Chico.

3.6.3. MUESTREO:

(Sánchez Carlessi, 2002) Por la naturaleza de la presente Investigación, el tipo de muestreo que se utilizó, el muestreo no probabilística de tipo aleatoria simple.

Debido a que se seleccionó de manera que cada individuo tenga las mismas posibilidades de que se incluya a los pobladores de Callqui Chico donde crece el Ayrampo de manera silvestre y se cultiva en Callqui Grande a través del proyecto dirigido por la Dirección Regional de Agraria - Huancavelica (DRAH).

3.7. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

3.6.1. TÉCNICAS

Para esta investigación se utilizará la técnica siguiente:

La Encuesta.- Técnica que permitirá recabar información del problema planteado, hipótesis y las variables identificadas, la información necesaria de parte de las personas de Callqui Chico, las mismas que sirvió para validar el presente trabajo de investigación.

3.6.2. INSTRUMENTOS

Para esta investigación se utilizó como instrumento:

- Cuestionario de encuesta.

ESCALA DE LIKERT

Para evaluar la influencia de la exportación de productos derivados del Ayrampo para mejorar la calidad de vida y en la elaboración del cuestionario de encuesta se elaboró los ítems teniendo en cuenta la escala Likert. Antes de aplicar el instrumento se validó de diversas maneras para tener, confiabilidad interna del instrumento, validez y objetividad del instrumento.

En primer lugar para la redacción de los instrumentos se consultó diferentes fuentes bibliográficas que sirvió de apoyo.

“el proceso de validación de un constructo está relacionado con la teoría y con el marco teórico que soporte la variable en relación con las otras variables”. En segundo lugar se realizó una prueba piloto con 10 pobladores de la comunidad de Chunuranra – Huancavelica, la cual tienen las mismas características de la unidad de análisis de la presente investigación y no corresponden a la muestra de estudio, esto se realizó con el propósito de adaptar el lenguaje, comprensión, etc. a la unidad de análisis. El mismo nos sirvió para corregir errores en el instrumento de recolección de datos y por último se recurrió al juicio de expertos para su revisión y validación del instrumento, vale decir a tres profesionales que conozcan la materia de estudio, luego se aplicó el instrumento en la muestra elegida de la población de estudio.

(Sampiere Hernandez, 2010) “La escala de Likert consiste en un conjunto de ítems presentados en forma de afirmaciones o

juicios ante los cuales se pide la reacción de los sujetos a los que se les administra. Es decir, se presenta cada afirmación y se pide al sujeto que externé su reacción eligiendo uno de los cinco puntos de la escala. A cada punto se le asigna un valor numérico. Así, el sujeto obtiene una puntuación respecto a la afirmación y al final se obtiene la puntuación total sumando las puntuaciones obtenidas en relación a todas las afirmaciones”.

El método indicado fue desarrollado por Rensis Likert en 1932, sin embargo es un enfoque vigente en la actualidad.

3.8. PROCEDIMIENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS

(Kerlinger, 2001) “Las ciencias de la conducta se aplican para diagnosticar y predecir la conducta humana, mecanismos individuales usados por un organismo para sobrevivir en un medio social y la comunicación mecanismos individuales usados como un organismo para sobrevivir en un medio social, por ejemplo, en sondeos y encuestas (políticas, estudios de mercado, cuestionarios y pruebas de actitud), y con fines estadísticos, prueba de Hipótesis de la investigación.”

Durante el trabajo de campo se aplicaron encuestas a los pobladores de la zona referente de los productos derivados del Ayrampo para mejorar la calidad de vida del centro poblado de Callqui Chico – Huancavelica, para recabar información importante que permitió conocer y determinar la influencia de productos derivados del Ayrampo para mejorar la calidad de vida del Centro Poblado de Callqui Chico - Huancavelica.

3.9. TÉCNICAS DE PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE DATOS

Se utilizó el Software SPSS Versión 21.0, para procesar la información relacionada a las variables de la materia de la investigación.

Se presentan las Tablas de Frecuencias, los gráficos de barras y la interpretación respectivas.

CAPÍTULO IV

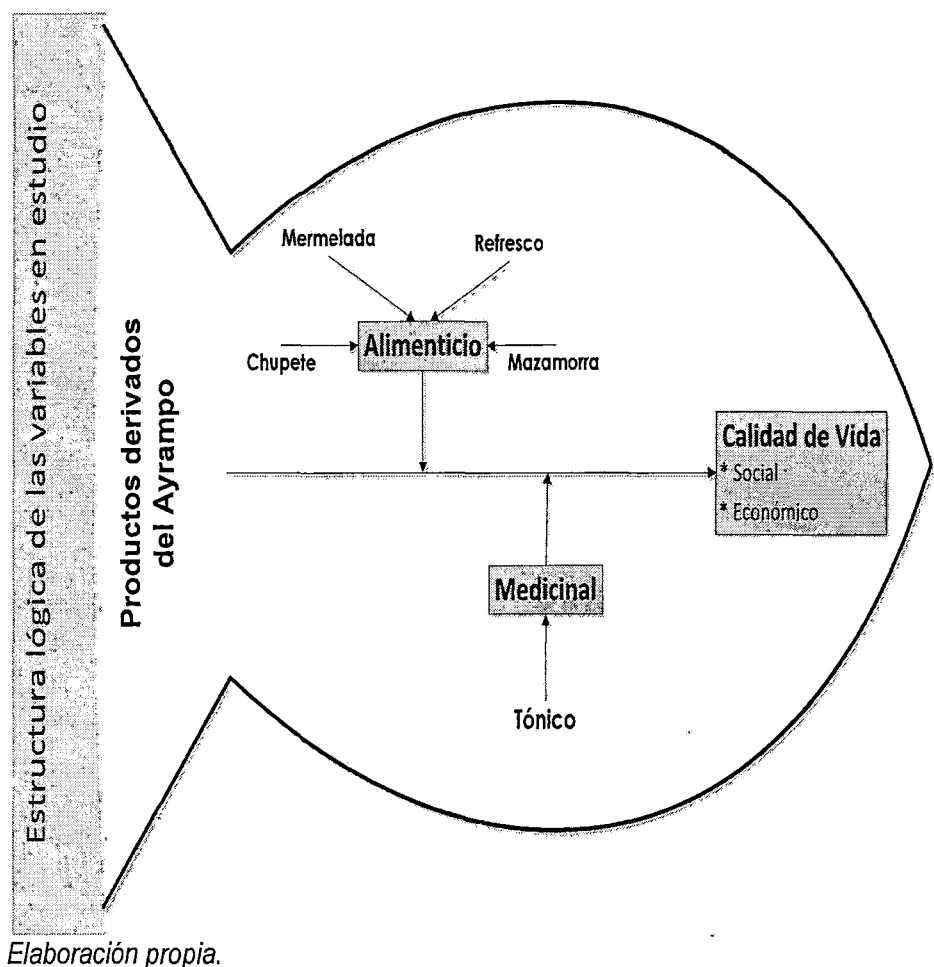
RESULTADOS

4.1. RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

Para la obtención de los resultados, se aplicó el respectivo instrumento de medición, en los pobladores del Centro Poblado de Callqui Chico – Huancavelica. Posteriormente con la información obtenida, se ha procedido a recodificar las respectivas variables en estudio, con lo cual se ha generado el respectivo *MODELO DE DATOS* (matriz de información distribuido en variables y casos) a partir del cual se realizó el análisis de la información a través de las técnicas de la estadística descriptiva, tales como: tablas de resumen simple, tablas de contingencia, diagrama de barras, diagrama de sectores y medidas de tendencia central; así como de la estadística inferencial para la contrastación de la significancia estadística de la hipótesis, mediante la prueba de bondad de ajuste Chi Cuadrado a fin de obtener la significancia de la relación de los productos derivados del Ayrampo y la calidad de vida de los pobladores del Centro Poblado de Callqui Chico – Huancavelica. Posteriormente se hizo la respectiva discusión de los resultados que se ha obtenido, para lo cual se ha tenido presente la estructura de las variables de estudio ya sea a nivel general y a nivel de sus dimensiones; para lo cual se ha tomado como referencia el marco teórico y los respectivos antecedentes del estudio; a partir del cual se han obtenido las respectivas conclusiones del trabajo de investigación.

Como herramienta de apoyo, se ha utilizado el programa IBM SPSS Versión 21.0 (Programa Estadístico para las Ciencias Sociales) con lo cual se contrasto la veracidad de los resultados.

Gráfico 1. Diagrama de pescado de la relación lógica de las variables en estudio.



En el **gráfico Nº 01** se aprecia la estructura lógica de las variables en estudio; observamos que en lo referente a la primera variable referida a los productos derivados del Ayraimo, tiene dos dimensiones con sus respectivos indicadores; asimismo podemos observar la estructura de la segunda variable de estudio referida a la Calidad de Vida con sus respectivos dos indicadores. De esta manera se pretende identificar la relación de influencia o incidencia de la primera variable sobre la segunda variable e identificar la fuerza de la incidencia o asociación.

De esta manera, en primer lugar se realizó un estudio descriptivo de la primera variable referida a los productos derivados del Ayrampo, posteriormente se realizó el estudio descriptivo de la calidad de vida de los pobladores del Centro Poblado de Callqui Chico – Huancavelica.

Finalmente con los resultados previos se realizó el cruce o estudio relacional de la primera variable sobre la segunda variable para lo cual se tendrá en cuenta el nivel de medición de las variables en estudio de las variables y el diseño respectivo.

4.1. PRESENTACIÓN DE LOS RESULTADOS

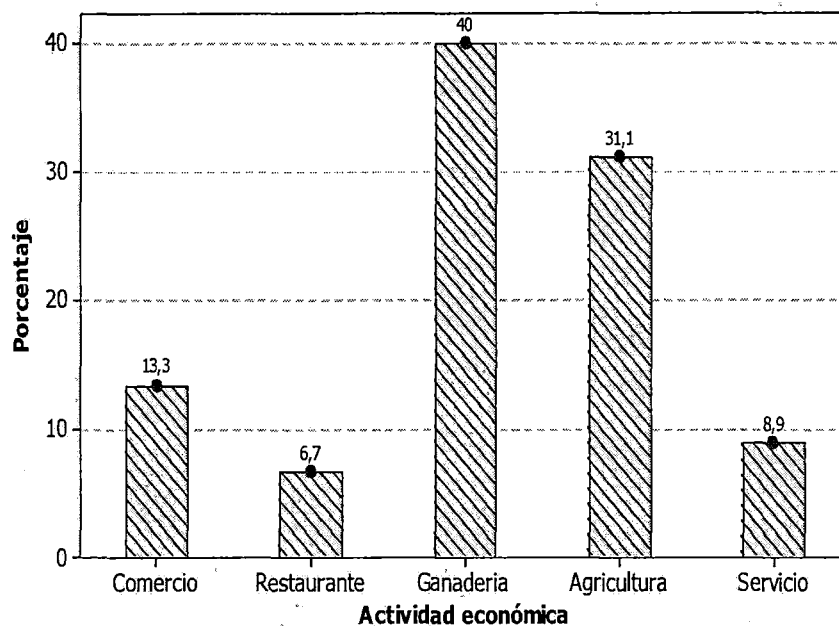
4.1.1 RESULTADOS DE LOS PRODUCTOS DERIVADOS DEL AYRAMPO EN EL CENTRO POBLADO DE CALLQUI CHICO - HUANCVELICA

Tabla 1. *Resultados de la actividad económica de los pobladores del Centro Poblado de Callqui Chico – Huancavelica.*

Actividad Economica	Genero				Total	
	Femenino		Masculino			
	f	%	f	%	f	%
Comercio	4	8,9	2	4,4	6	13,3
Restaurante	3	6,7	-	-	3	6,7
Ganaderia	12	26,7	6	13,3	18	40,0
Agricultura	5	11,1	9	20,0	14	31,1
Servicios	2	4,4	2	4,4	4	8,9
Total	26	57,8	19	42,2	45	100,0

Fuente: Instrumento de medición aplicado.

Gráfico 1. Resultados % de la actividad económica de los pobladores del Centro Poblado de Callqui Chico – Huancavelica.



Porcentaje en todos los datos.

Fuente: Tabla 1.

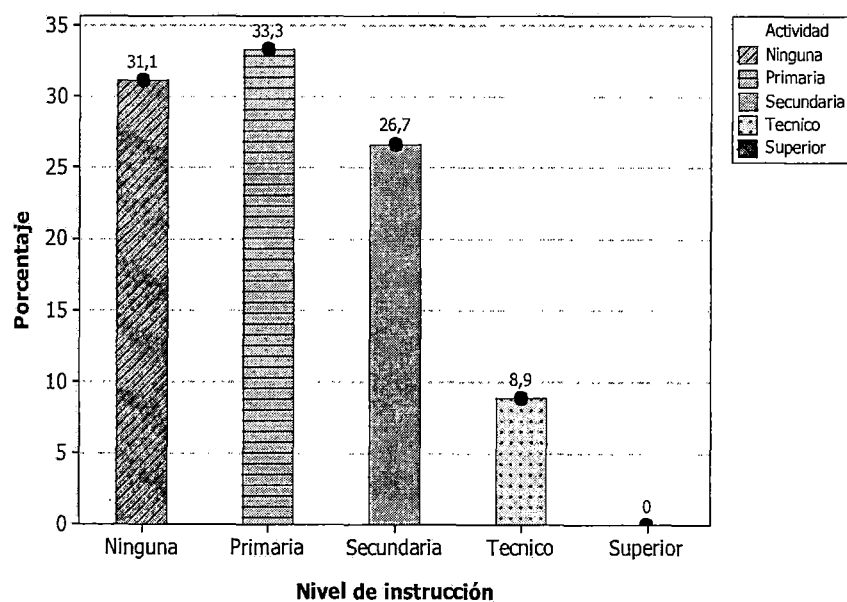
En la tabla N° 01 podemos observar los resultados de la actividad económica de los pobladores del Centro Poblado de Callqui Chico – Huancavelica. Observamos que el 13,3% (6) de los casos se dedican al comercio (es decir venta de artículos al menudeo), el 6,7% (3) de los casos se dedican a la actividad económica de restaurante fundamentalmente de tipo campestre para los visitantes, el 40% (18) se dedican a la actividad de la ganadería, el 31,1% (14) se dedican a la actividad económica de la agricultura y el 8,9% (4) se dedican a la actividad económica de los servicios como son el pastoreo y trabajadores en construcción. Evidentemente la actividad económica de la ganadería es la que tienen mayor preponderancia.

Tabla 2. Resultados del nivel de instrucción de los pobladores del Centro Poblado de Callqui Chico – Huancavelica.

Grado de instrucción	Genero				Total	
	Femenino		Masculino			
	f	%	f	%	f	%
Ninguna	12	26,7	2	4,4	14	31,1
Primaria	9	20,0	6	13,3	15	33,3
Secundaria	5	11,1	7	15,6	12	26,7
Técnico	-	-	4	8,9	4	8,9
Universitario	-	-	-	-	-	-
Total	26	57,8	19	42,2	45	100,0

Fuente: Instrumento de medición aplicado.

Gráfico 2. Resultados % del nivel de instrucción de los pobladores del Centro Poblado de Callqui Chico – Huancavelica.



Fuente: Tabla 2.

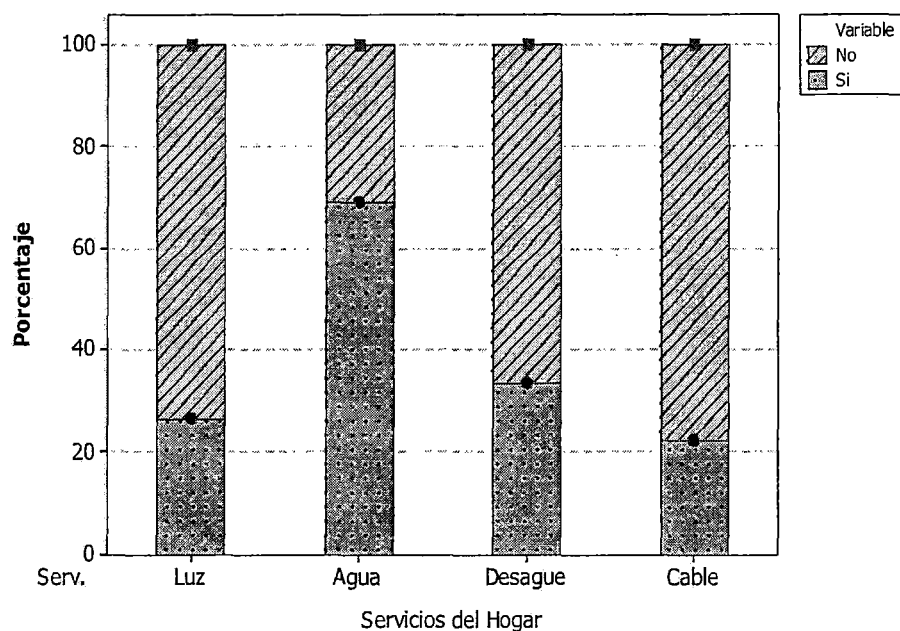
En la tabla N° 2 podemos observar los resultados del grado de instrucción de los jefes de hogar del Centro Poblado de Callqui Chico – Huancavelica. Como podemos observar el 31,1% (14) de los jefes del hogar no tienen grado de instrucción alguna, el 33,3% (15) de los casos tienen un nivel primario de instrucción, el 26,7% (12) de los casos tiene un nivel secundario de instrucción, el 8,9% (4) tienen un nivel técnico de instrucción fundamentalmente a aquellos dedicados a labores agropecuarias y el 0,0% tienen un grado de instrucción universitario. Así pues se evidencia que la gran mayoría de los pobladores del centro poblado de Callqui Chico – Huancavelica tienen un nivel de instrucción primario.

Tabla 3. Resultados de los servicios en el hogar de los pobladores del Centro Poblado de Callqui Chico – Huancavelica.

Servicios del hogar	Si		No		Total	
	f	%	f	%	f	%
Luz	12	26,7	33	73,3	45	100,0
Agua	31	68,9	14	31,1	45	100,0
Desague	15	33,3	30	66,7	45	100,0
Cable	10	22,2	35	77,8	45	100,0

Fuente: Instrumento de medición aplicado.

Gráfico 3 .Resultados de la actividad económica de los pobladores del Centro Poblado de Callqui Chico – Huancavelica.



Fuente: Tabla 3.

En la **tabla Nº 3** podemos observar los servicios con que cuentan los hogares del Centro Poblado de Callqui Chico – Huancavelica.

- Para el servicio de luz, podemos observar que el 26,7% (12) de los hogares cuentan con luz y el 73,7% (33) no cuentan con servicio de luz.
- Para el servicio de agua, podemos observar que 68,9% (31) cuentan con el servicio y el 31,3% (14) no cuentan con el servicio.
- Para el servicio de desagüe, podemos observar que 33,3% (15) cuentan con el servicio y el 66,7% (30) no cuentan con el servicio.
- Para el servicio de cable, podemos observar que 22,2% (10) cuentan con el servicio y el 77,8% (35) no cuentan con el servicio.

De esta manera notamos que solamente el servicio de agua existe en forma significativa en el centro poblado, siendo la presencia de los otros servicios en proporciones mínimas.

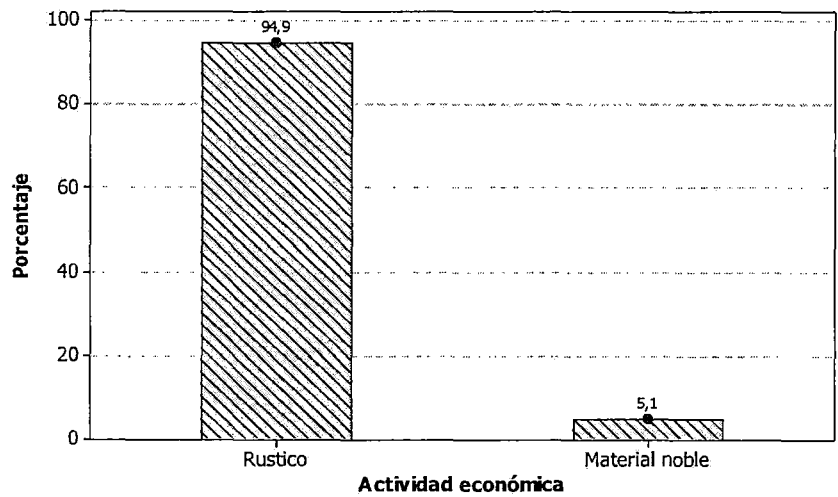
Lo cual es una muestra del bajo nivel socioeconómico de los pobladores del Centro Poblado de Callqui Chico – Huancavelica. Este bajo nivel se refleja en los indicadores socioeconómicos que estamos estudiando y que al mismo tiempo reflejan la falta de dinámica empresarial en la zona.

Tabla 4. Resultados del tipo de pared del hogar de los pobladores del Centro Poblado de Callqui Chico – Huancavelica.

Tipo de pared de tu hogar	f	%
Rústico	37	94,9
Material noble	2	5,1
Total	39	100,0

Fuente: Instrumento de medición aplicado.

Gráfico 4. Resultados % del tipo de pared del hogar de los pobladores del Centro Poblado de Callqui Chico – Huancavelica.



Porcentaje en todos los datos.

Fuente: Tabla 4.

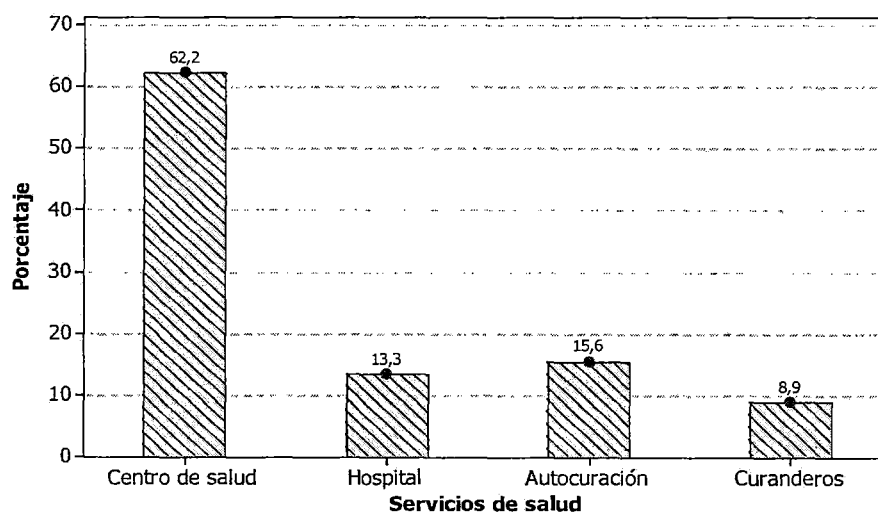
En la tabla N° 04 podemos observar los resultados del tipo de pared de los hogares de los pobladores del Centro Poblado de Callqui Chico – Huancavelica. Notamos que el 94,9% de los casos tienen como pared el material rústico, el 5,1% (2) de los casos tienen como tipo de pared el material noble.

Tabla 5. Resultados de los servicios de salud de los pobladores del Centro Poblado de Callqui Chico – Huancavelica.

Servicio de salud	Genero				Total	
	Femenino		Masculino			
	f	%	f	%	f	%
Centro de salud	20	44,4	8	17,8	28	62,2
Hospital	4	8,9	2	4,4	6	13,3
Autocuración	2	4,4	5	11,1	7	15,6
Curanderos	-	-	4	8,9	4	8,9
Total	26	57,8	19	42,2	45	100,0

Fuente: Instrumento de medición aplicado.

Gráfico 5. Resultados % de los servicios de salud de los pobladores del Centro Poblado de Callqui Chico – Huancavelica.



Porcentaje en todos los datos.

Fuente: Tabla 5.

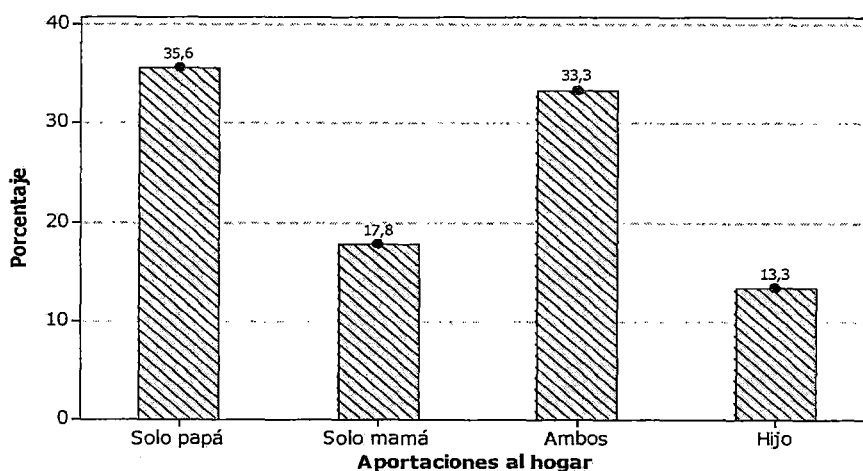
En la tabla N° 05 podemos observar los resultados del servicio de Salud que reciben los pobladores del Centro Poblado de Callqui Chico – Huancavelica. Observamos que el 62,2% (28) de los casos reciben servicio de salud de la posta de salud más cercana, el 13,3% (6) reciben servicio de salud en el hospital de Huancavelica, el 15,6% (7) se auto-medican en los servicios de salud y el 8,9% (4) de los casos recurren a curanderos de la zona. Evidentemente los habitantes recurren al servicio de la posta para hacer las atenciones.

Tabla 6. Resultados de los miembros que aportan al hogar de los pobladores del Centro Poblado de Callqui Chico – Huancavelica.

Aportaciones al hogar	Genero				Total	
	Femenino		Masculino			
	f	%	f	%	f	%
Solo papá	10	22,2	6	13,3	16	35,6
Solo mamá	5	11,1	3	6,7	8	17,8
Ambos	10	22,2	5	11,1	15	33,3
Hijo	1	2,2	5	11,1	6	13,3
Total	26	57,8	19	42,2	45	100,0

Fuente: Instrumento de medición aplicado.

Gráfico 6. Resultados % de los miembros que aportan al hogar de los pobladores del Centro Poblado de Callqui Chico – Huancavelica.



Porcentaje en todos los datos.

Fuente: Tabla 6.

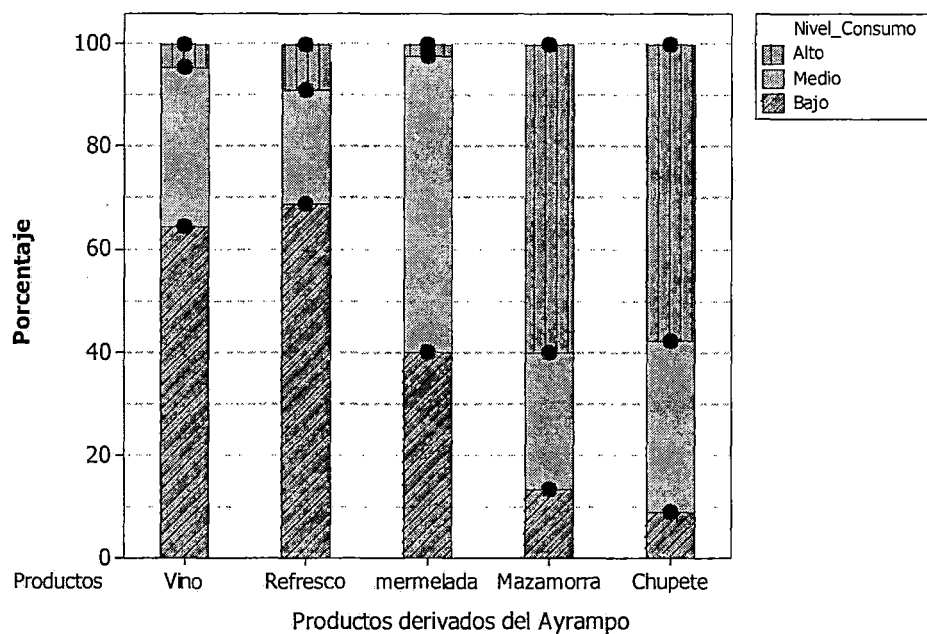
En la tabla N° 06 podemos observar los resultados de los miembros que aportan al hogar en forma económica. Observamos que en el 35,6% (16) de los casos aporta solo el papá, el 17,8% (8) de los casos aportan solo la mamá, en el 33,3% (15) de los casos aporta solo el papá y la mamá y en el 13,3% (6) de los casos aportan solo el hijo.

Tabla 7. Resultados del nivel de consumo de productos del Ayrampo de los pobladores del Centro Poblado de Callqui Chico – Huancavelica.

Nivel consumo de productos del ayrampo	Bajo		Medio		Alto		Total	
	f	%	f	%	f	%	f	%
Vino	29	64,4	14	31,1	2	4,4	45	100,0
Refresco	31	68,9	10	22,2	4	8,9	45	100,0
Mermelada	18	40,0	26	57,8	1	2,2	45	100,0
Mazamorra	6	13,3	12	26,7	27	60,0	45	100,0
Chupete	4	8,9	15	33,3	26	57,8	45	100,0

Fuente: Instrumento de medición aplicado.

Gráfico 7. Resultados % del nivel de consumo de productos del Ayrampo de los pobladores del Centro Poblado de Callqui Chico – Huancavelica.



Fuente: Tabla 7.

En la tabla N°7 observamos los resultados del nivel de consumo de los productos de Ayrampo las cuales se describen a continuación:

- Para el producto vino, observamos que en el 64,4% (29) de los casos el consumo es bajo, en el 31,1% (14) de los casos el consumo es medio y en el 4,4% (2) el consumo es alto.
- Para el producto refresco, observamos que en el 68,9% (31) de los casos el consumo es bajo, en el 22,2% (10) de los casos el consumo es medio y en el 8,9% (4) el consumo es alto.
- Para el producto mermelada, observamos que en el 40,0% (18) de los casos el consumo es bajo, en el 57,8% (26) de los casos el consumo es medio y en el 2,2% (1) el consumo es alto.
- Para el producto mazamorra, observamos que en el 13,3% (6) de los casos el consumo es bajo, en el 26,7% (12) de los casos el consumo es medio y en el 60,0% (27) el consumo es alto.
- Para el producto chupete, observamos que en el 8,9% (4) de los casos el consumo es bajo, en el 33,3% (15) de los casos el consumo es medio y en el 57,8% (26) el consumo es alto.

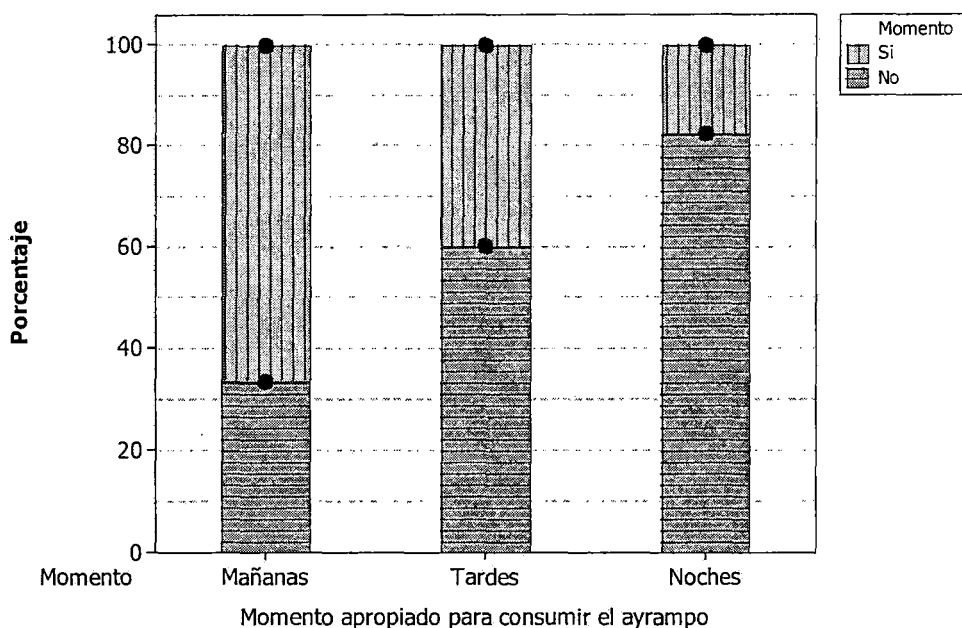
De los resultados, evidentemente podemos observar que el consumo de la mazamorra y el chupete resultan más significativos lo que nos indica su alto poder de consumirlo en calidad de postre, a diferencia del vino, los refrescos y la mermelada con bajo consumo.

Tabla 8. Resultados del momento más apropiado para consumir el Ayrampo de los pobladores del Centro Poblado de Callqui Chico – Huancavelica.

El momento mas apropiado para consumir ayrampo	No		Si		Total	
	f	%	f	%	f	%
Mañanas	15	33,3	30	66,7	45	100,0
Tardes	27	60,0	18	40,0	45	100,0
Noches	37	82,2	8	17,8	45	100,0

Fuente: Instrumento de medición aplicado.

Gráfico 8. Resultados % del momento más apropiado para consumir el Ayrampo de los pobladores del Centro Poblado de Callqui Chico – Huancavelica.



Fuente: Tabla 8.

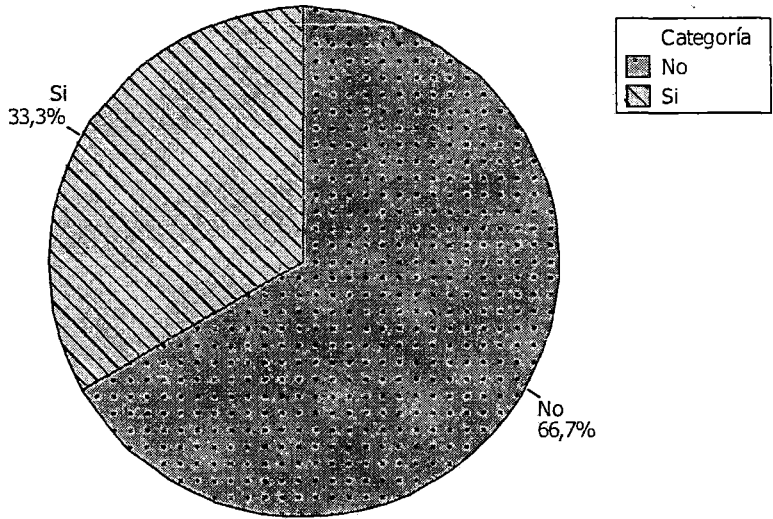
En la tabla N° 8 puede observarse que en cuanto al momento más apropiado para consumir el Ayrampo es, para el turno de mañanas un 66,7%; para el turno de tarde es un 40% de los casos y para el turno de noche un 17,8%. Evidentemente el turno de mañanas es el que más prevalencia tiene.

Tabla 9. Resultados de las propiedades curativas del Ayrampo de los pobladores del Centro Poblado de Callqui Chico – Huancavelica.

¿Consideras que el ayrampo tiene propiedades curativas?	Genero				Total	
	Femenino		Masculino			
	f	%	f	%	f	%
No	20	44,4	10	22,2	30	66,7
Si	6	13,3	9	20,0	15	33,3
Total	26	57,8	19	42,2	45	100,0

Fuente: Instrumento de medición aplicado.

Gráfico 9. Resultados de las propiedades curativas del Ayrampo de los pobladores del Centro Poblado de Callqui Chico – Huancavelica.



Fuente: Tabla 9.

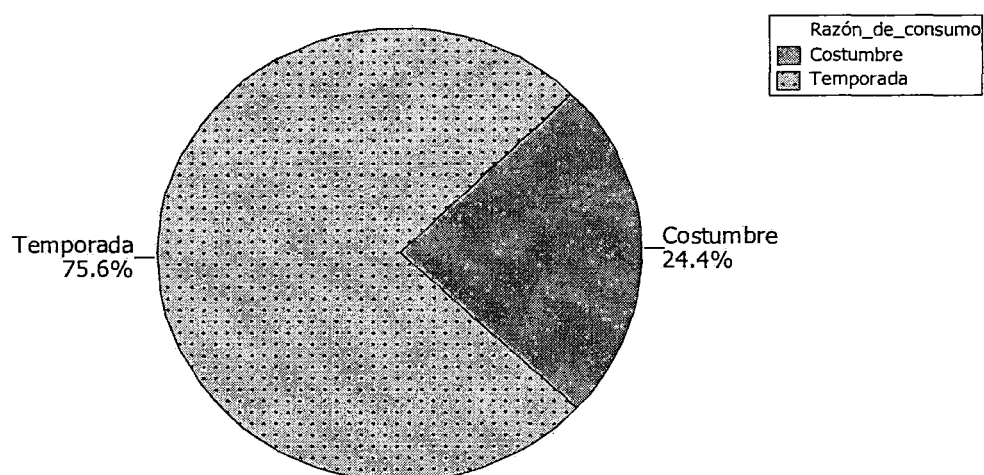
En la tabla N° 9 observamos que los resultados de la pregunta ¿Consideras que el Ayrampo tiene propiedades curativas? Notamos que existe un 66,7% (30) de los casos que considera que no tiene propiedades curativas y un 33,3% (15) que considera que si tiene propiedades curativas.

Tabla 10. Resultados de las razones del consumo del Ayrampo de los pobladores del Centro Poblado de Callqui Chico – Huancavelica.

Razones del consumo del ayrampo	Genero				Total	
	Femenino		Masculino			
	f	%	f	%	f	%
Costumbre	8	17,8	3	6,7	11	24,4
Temporada	18	40,0	16	35,6	34	75,6
Total	26	57,8	19	42,2	45	100,0

Fuente: Instrumento de medición aplicado.

Gráfico 10. Resultados de las propiedades curativas del Ayrampo de los pobladores del Centro Poblado de Callqui Chico – Huancavelica.



Fuente: Tabla 10.

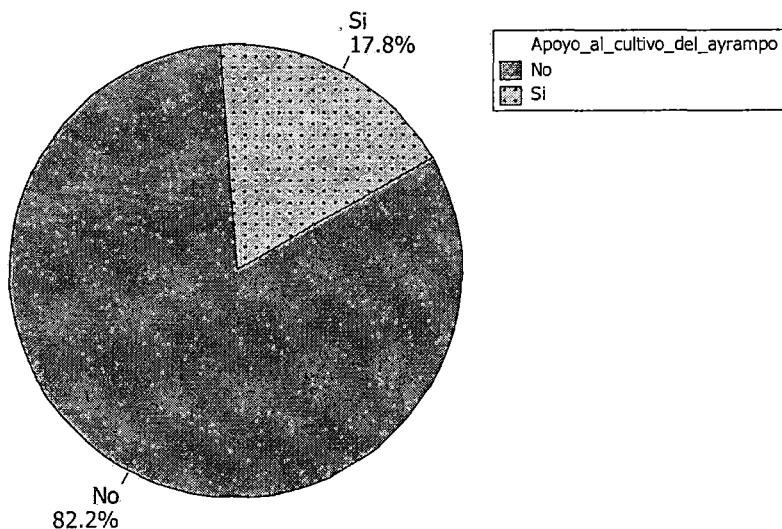
En la tabla N° 10 podemos observar los resultados de las razones del consumo del Ayrampo, notamos que el 24,4% lo considera como costumbre y el 75,6% lo considera como temporada. Evidentemente la opción que considera como temporada es la que prevalece.

Tabla 11. Resultados del grado de apoyo del Gobierno Regional al cultivo del Ayrampo de los pobladores del Centro Poblado de Callqui Chico – Huancavelica.

¿Consideras que el Gobierno Regional apoya el cultivo del Ayrampo?	f	%
No	37	82,2
Si	8	17,8
Total	45	100,0

Fuente: Instrumento de medición aplicado.

Gráfico 11. Resultados % del grado de apoyo del Gobierno Regional al cultivo del Ayrampo de los pobladores del Centro Poblado de Callqui Chico – Huancavelica.



Fuente: Tabla 11.

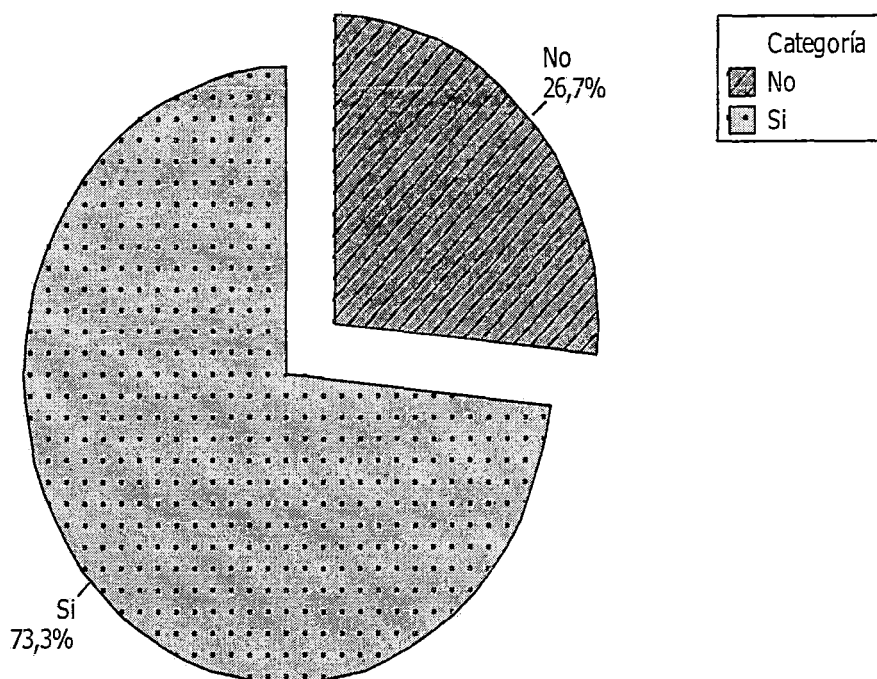
En la tabla N° 11 podemos observar los resultados a la pregunta de si consideras que el Gobierno Regional apoya al cultivo del Ayrampo, el 82,2% considera que no apoya y el 17,8% considera que si apoya. Evidentemente la respuesta negativa prevalece.

Tabla 12. En la comunidad consume productos derivados del Ayrampo.

En la comunidad consume productos derivados del ayrampo	Genero				Total	
	Femenino		Masculino			
	f	%	f	%	f	%
No	7	15,6	5	11,1	12	26,7
Si	19	42,2	14	31,1	33	73,3
Total	26	57,8	19	42,2	45	100,0

Fuente: Instrumento de medición aplicado.

Gráfico 12. Resultados % en la comunidad consume productos derivados del Ayrampo.



Fuente: Tabla 12.

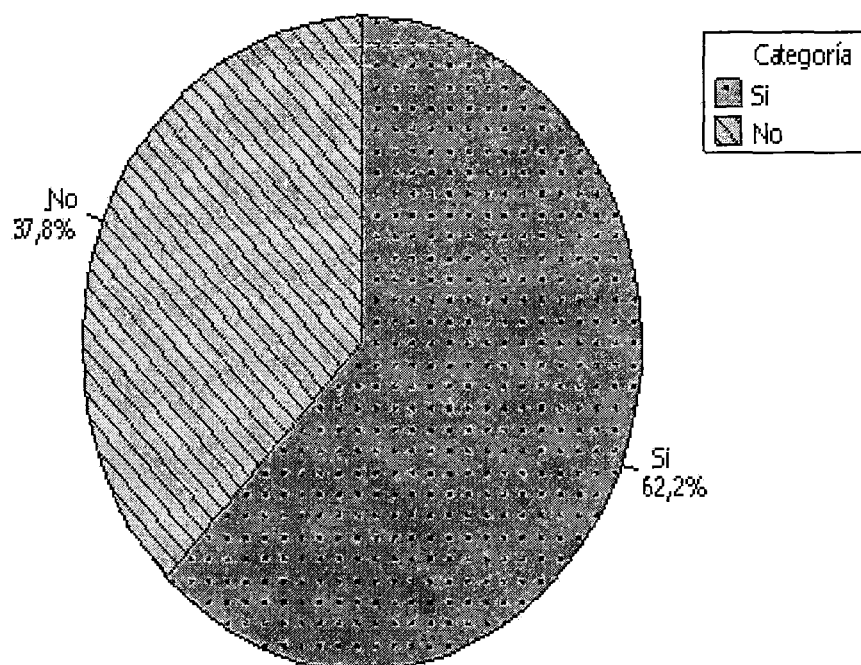
En la tabla N° 12 podemos observar los resultados a la pregunta *en la comunidad consume productos derivados del Ayrampo*, el 26,7% considera que no le gusta y el 73,3% considera que si es rico. Evidentemente la respuesta positiva prevalece.

Tabla 13. Prefiero recolectar Ayrampo que comprarlo.

Prefiero recolectar ayrampo que comprarlo	Genero				Total	
	Femenino		Masculino			
	f	%	f	%	f	%
Si	12	26,7	16	35,6	28	62,2
No	14	31,1	3	6,7	17	37,8
Total	26	57,8	19	42,2	45	100,0

Fuente: Instrumento de medición aplicado.

Gráfico 13. Resultados % Prefiero recolectar Ayrampo que comprarlo...



Fuente: Tabla 13.

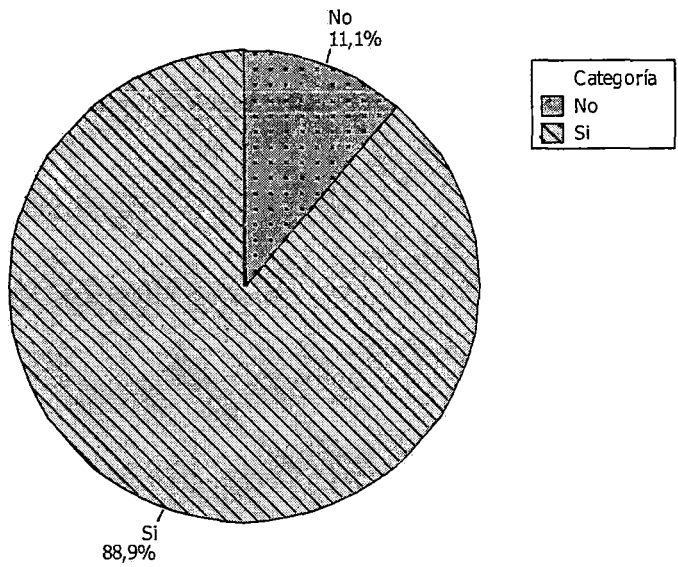
En la tabla N° 13 podemos observar los resultados del hecho que los habitantes prefieren recolectar Ayrampo que comprarlo. El 37,8% manifiesta que no prefiere comprarlo y el 62,2% manifiesta que si prefiere recolectarlo; evidentemente la opción positiva es la que prevalece.

Tabla 14. Resultados de si consideras que la industrialización del Ayrampo es necesaria.

¿Consideras que la industrialización del ayrampo es necesaria?	Genero				Total	
	Femenino		Masculino			
	f	%	f	%	f	%
No	1	2,2	4	8,9	5	11,1
Si	25	55,6	15	33,3	40	88,9
Total	26	57,8	19	42,2	45	100,0

Fuente: Instrumento de medición aplicado.

Gráfico 14. Resultados % si consideras que la industrialización del Ayrampo es necesaria.



Fuente: Tabla 14.

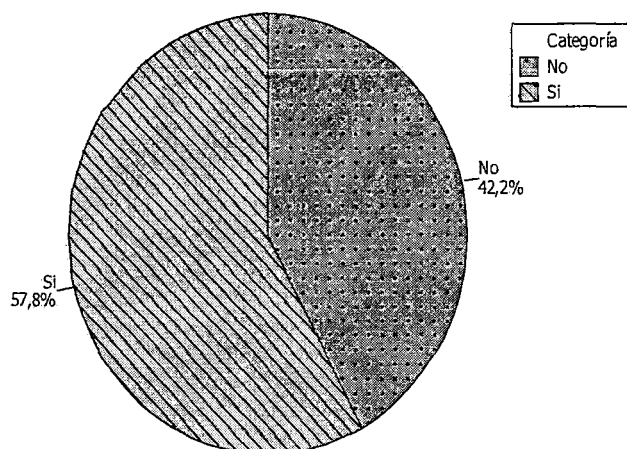
La tabla N° 14 muestra los resultados del hecho de que ¿Consideras que la industrialización del Ayrampo es necesaria? El 11,1% considera que no es necesario y el 88,9% considera que si es necesario; evidentemente la opción positiva es la que tienen mayor prevalencia.

Tabla 15. Resultados de los hábitos para el consumo del Ayrampo.

Tengo habitos para el consumo del ayrampo	Genero				Total	
	Femenino		Masculino			
	f	%	f	%	f	%
No	14	31,1	5	11,1	19	42,2
Si	12	26,7	14	31,1	26	57,8
Total	26	57,8	19	42,2	45	100,0

Fuente: Instrumento de medición aplicado.

Gráfico 15. Resultados % de los hábitos para el consumo del Ayrampo.



Fuente: Tabla 14.

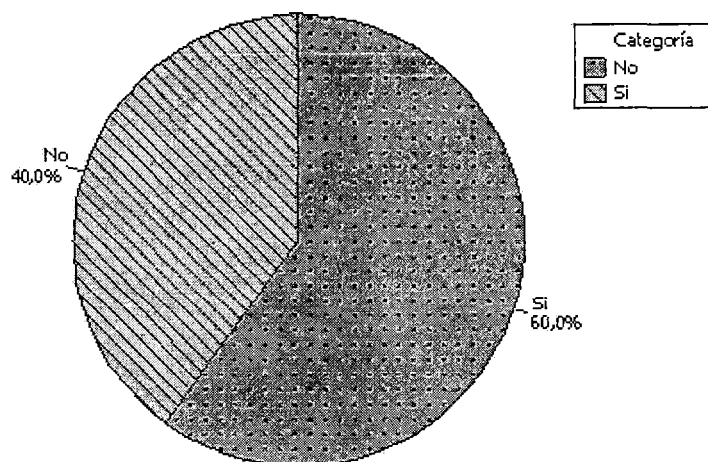
En la tabla N° 15 observamos los resultados del hecho de los hábitos para el consumo del Ayrampo. Los resultados muestran que el 42,2% no tienen hábitos para el consumo del ayrampo y el 57,8% consideran que si tienen hábitos.

Tabla 16. Resultados de la rentabilidad del Ayrampo.

¿Consideras que el negocio del ayrampo es rentable?	Genero				Total	
	Femenino		Masculino			
	f	%	f	%	f	%
Si	10	22,2	17	37,8	27	60,0
No	16	35,6	2	4,4	18	40,0
Total	26	57,8	19	42,2	45	100,0

Fuente: Instrumento de medición aplicado.

Gráfico 16. Resultados % de la rentabilidad del Ayrampo.



Fuente: Tabla 16.

En la tabla N° 16 observamos los resultados del hecho de que si se considera que el negocio del Ayrampo es rentable, los resultados muestran que el 60% considera que si es rentable y el 40% muestran que no es rentable.

4.2. PRUEBA DE SIGNIFICANCIA ESTADÍSTICA DE LA HIPÓTESIS

Para la prueba de la significancia de la hipótesis se realizó el uso de la relación de influencia a nivel general de las variables, las cuales se obtienen al relacionar las tablas anteriores de acuerdo a los baremos del correspondiente instrumento de medición, cuyos resultados se muestran en la tabla siguiente.

Tabla 17. Resultados de la relación de la Calidad de Vida y la Actividad Económica de los pobladores del Centro Poblado de Callqui Chico – Huancavelica

Actividad económica	Calidad de vida						Total	
	Bajo		Medio		Alto			
	f	%	f	%	f	%	f	%
Comercio	-	-	5	11,1	1	2,2	6	13,3
Restaurante	1	2,2	2	4,4	-	-	3	6,7
Ganaderia	11	24,4	7	15,6	-	-	18	40,0
Agricultura	14	31,1	-	-	-	-	14	31,1
Servicios	3	6,7	-	-	1	2,2	4	8,9
Total	29	64,4	14	31,1	2	4,4	45	100,0

Fuente: Ficha de encuesta aplicada.

Para realizar la prueba de la significancia estadística de la hipótesis, se procederá a seguir el esquema propuesto por Pearson (Sánchez Carlesi, 1998) que consta de cinco pasos. La prueba central de Hipótesis haremos uso de las herramientas de la estadística Inferencial y por la naturaleza de la variable en estudio los métodos de la estadística no paramétrica para datos nominales u ordinales. Específicamente la Prueba de Independencia Ajuste Chi Cuadrado.

a) SISTEMA DE HIPÓTESIS

- **Hipótesis Nula (Ho):**

Los productos derivados del Ayrampo no influyen positivamente en la calidad de vida del centro poblado de Callqui Chico Huancavelica.

- **Hipótesis Alterna (H1):**

Los productos derivados del Ayrampo influyen positivamente en la calidad de vida del centro poblado de Callqui Chico Huancavelica.

b) NIVEL DE SIGNIFICANCIA

Representa el error de tipo I, es decir la probabilidad de rechazar la hipótesis nula cuando en realidad es verdadera.

$$\alpha = 0,05 = 5\%$$

c) ESTADÍSTICA DE PRUEBA

La variable aleatoria "X" se distribuye según la variable aleatoria "Chi Cuadrado" con "gl" grados de libertad.

La estadística Chi Cuadrado se calcula de la siguiente manera:

$$\chi^2 = \sum_{i=1}^n \sum_{j=1}^m \frac{(f_0 - f_e)^2}{f_e}$$

d) CÁLCULO DEL ESTADÍSTICO

Luego de aplicar la fórmula N° 02 en los datos de la tabla N° 17, se han obtenido el valor calculado "Vc" de la prueba Chi Cuadrado:

$$\chi^2 = Vc = \sum_{i=1}^n \sum_{j=1}^m \frac{(f_0 - f_e)^2}{f_e} = 21,31$$

Asimismo el Valor Tabulado (**Vt**) de la Chi Cuadrada para 4 grados de libertad es de **Vt=9,49** obtenido de las correspondientes tablas estadísticas.

e) TOMA DE DECISIÓN

Puesto que **Vc>Vt (21,31>9,49)** decimos que se ha encontrado evidencia para rechazar la hipótesis nula; es decir el valor calculado se ubica en la región de rechazo de la Hipótesis Nula (**RR/Ho**). Concluimos que:

Los productos derivados del Ayrampo influyen positivamente en la calidad de vida del centro poblado de Callqui Chico Huancavelica, con un 95% de confianza.

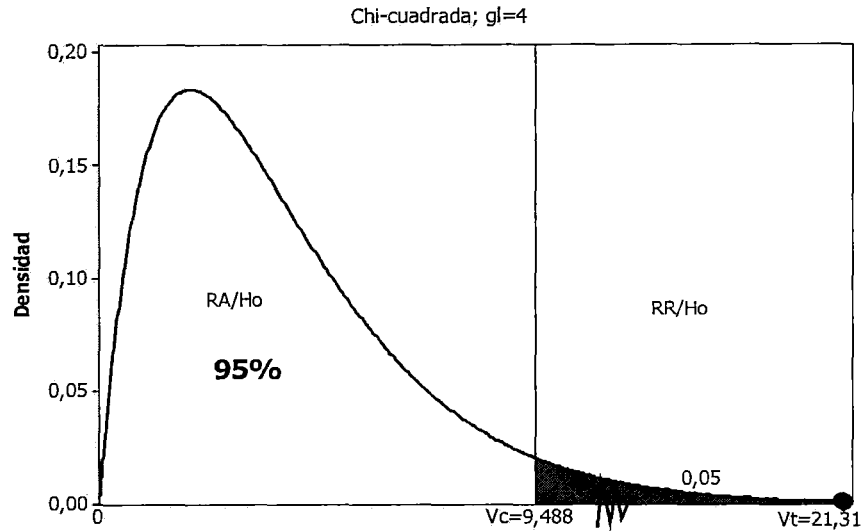
Estos mismos resultados podemos observar en la gráfica N° 18 respectiva de la distribución chi cuadrada para 4 grado de libertad. Notemos que el valor calculado se ubica en la región de rechazo de la hipótesis nula (**RR/Ho**).

Asimismo podemos mostrar para la prueba la probabilidad asociada al estudio:

$$Sig. = P(\chi^2 > 21,31) = 0,00 < 0,05$$

Puesto que esta probabilidad es que 5% (0,05) se confirma en rechazar la hipótesis nula y acepta la alterna.

Gráfico 18. Diagrama de la distribución Chi Cuadrado para la prueba de hipótesis.



Generado con el programa estadístico.

Tabla 18. Resultados de la relación de significancia para los productos del Ayrampo y la condición socioeconómica de los pobladores del Centro Poblado de Callqui Chico – Huancavelica.

Productos derivados del ayrampo	Calidad de vida				
	χ^2_{calc}	χ^2_{crit}	gl	Sig.	Ho
Vino	21,31	9,488	4	-	Rechaza
Refresco	26,28	9,488	4	-	Rechaza
Mermelada	34,76	9,488	4	-	Rechaza
Mazamorra	41,57	9,488	4	-	Rechaza
Chupete	28,63	9,488	4	-	Rechaza
Tónico	24,57	9,488	4	-	Rechaza

Fuente: Instrumento de medición.

En la tabla N° 18 podemos observar los resultados de la relación de los productos derivados del Ayrampo y la calidad de vida de los pobladores de Callqui Chico – Huancavelica.

- Para el producto del vino notamos que $21,31 > 9,488$ la cual tienen asociado un contraste de significancia de $\text{Sig.} = 0,00 < 0,05$ por lo cual procedemos a rechazar la hipótesis nula de no relación entre las variables, por ende procedemos a aceptar la hipótesis alterna que nos indica que el vino como producto derivado del Ayrampo se relaciona con los niveles de localidad de vida a un nivel de confianza del 95%.
- Para el producto del refresco notamos que $26,28 > 9,488$ la cual tienen asociado un contraste de significancia de $\text{Sig.} = 0,00 < 0,05$ por lo cual procedemos a rechazar la hipótesis nula de no relación entre las variables, por ende procedemos a aceptar la hipótesis alterna que nos indica que el refresco como producto derivado del Ayrampo se relaciona con los niveles de localidad de vida a un nivel de confianza del 95%.
- Para el producto de la mermelada notamos que $34,76 > 9,488$ la cual tienen asociado un contraste de significancia de $\text{Sig.} = 0,00 < 0,05$ por lo cual procedemos a rechazar la hipótesis nula de no relación entre las variables, por ende procedemos a aceptar la hipótesis alterna que nos indica que la mermelada como producto derivado del Ayrampo se relaciona con los niveles de localidad de vida a un nivel de confianza del 95%.
- Para el producto de la mazamorra notamos que $41,57 > 9,488$ la cual tienen asociado un contraste de significancia de $\text{Sig.} = 0,00 < 0,05$ por lo cual procedemos a rechazar la hipótesis nula de no relación entre las variables, por ende procedemos a aceptar la hipótesis alterna que nos indica que la mazamorra como producto derivado del Ayrampo se relaciona con los niveles de localidad de vida a un nivel de confianza del 95%.
- Para el producto del chupete notamos que $28,63 > 9,488$ la cual tienen asociado un contraste de significancia de $\text{Sig.} = 0,00 < 0,05$ por lo cual procedemos a rechazar la hipótesis nula de no relación entre las variables, por ende procedemos a aceptar la hipótesis alterna que nos indica que el chupete como producto derivado del Ayrampo se relaciona con los niveles de localidad de vida a un nivel de confianza del 95%.

- Para el producto del tónico notamos que $24,57 > 9,488$ la cual tienen asociado un contraste de significancia de $\text{Sig.} = 0,00 < 0,05$ por lo cual procedemos a rechazar la hipótesis nula de no relación entre las variables, por ende procedemos a aceptar la hipótesis alterna que nos indica que el tónico como producto derivado del Ayrampo se relaciona con los niveles de localidad de vida a un nivel de confianza del 95%.

CONCLUSIONES

1. Se ha determinado de la influencia de productos derivados del Ayrampo para mejorar la calidad de vida del Centro Poblado de Callqui Chico – Huancavelica, de manera significativa con una diferencia de 11,822%. El valor calculado de “Chi Cuadrado”, Valor calculado es de 21,31 que es superior al valor crítico de 9,488 por lo cual se rechaza la hipótesis nula donde su nivel de significancia es de 0,05. y se aceptó la hipótesis alterna de relación significativa entre las variables al nivel de significancia es de 95% aceptación.
2. Se ha identificado que los productos más consumibles del Ayrampo en el Centro Poblado de Callqui Chico – Huancavelica son el vino, refresco, mermelada, mazamorra, chupete y tónico, las cuales tienen una relación significativa con la calidad de vida de los pobladores de Callqui Chico.
3. El impacto actual de los productos derivados del Ayrampo en el Centro Poblado de Callqui Chico - Huancavelica son el vino con un 21.31%, refresco con un 26.28%, mermelada con un 34.76%, mazamorra 41.57%, Chupete 28.63% y tónico con un 24.57% evidentemente es impactante.
 - Este producto milenario y natural como es el “Ayrampo”, para su uso natural e importancia orgánica estimular el cultivo y es económicamente viable para el beneficio de la población, mejorar la calidad de vida, ya que hoy en día los medicamentos naturales pueden más que un medicamento químico que solo generan gastos económicos y efectos colaterales.

RECOMENDACIONES

1. Las entidades públicas como el Gobierno Regional y Municipalidad de Huancavelica deben promover y trabajar en incentivar, revalore el cultivo y el consumo del Ayrampo.
2. Este producto milenario y natural, "Ayrampo" para su uso natural e industrial y mantenerlo para el beneficio nuestra población por su característica de un producto natural, nutricional, curativas, otros mencionados en el presente investigación, así como en todos los centros institucionales.
3. Rescatar nuestra cultura ancestrales y mantenerlo vivo nuestra biodiversidad.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AmartyaKumar, S. (Premio Nobel de Economía 1998). *La Medición de la Pobreza por Vía del Ingreso*. Thomas W. LamontUniversityProfessor , 590.

Cabrera, A. P. (2001). *Proyecto para la Instalar una Microempresa Procesadora de Alimentos semi Industrializados Derivados del Maiz Tamales*. Nezahualcoyatl: EDO.

Código SNIP 111606, P. d. (2009). *Forestación y Reforestación con Ayrampo – Berberislutea - en el Sector de San Juan de Ccarhuacc del Distrito de Yauli – Huancavelica*. Huancavelica: Gobierno Regional de Huancavelica.

Dolorier Orellana, Y. H. (2007). *Perú - Análisis y Perspectivas de la Comercialización Agrícola Alimenticia*. Lima: Pontificia Universidad Católica Del Perú.

FAO, ". d. (2010). *Fortalecimiento de Organizaciones Indígenas Alto andinas y Rescate de sus Productos Tradicionales*. Santiago de Chile.: Dennis Escudero.

FAO, (. a. (2011). *Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la agricultura. Gastronomía Tradicional Altoandina: Allin Mikuy / Sumak Mikuy* , 264.

Farber Bonta, P. M. (2002). *199 Preguntas Sobre Marketing y Publicidad*. Bogota: Norma.

Figueroa Hernández, E. P. (2007). *La Producción de Tuna en el Estado de México*. Tesis.

INEI. (2011). *Informe Técnico: Evolución de la Pobreza en el Perú al 2010*. Lima: INEI. Lima: INEI.

INEI. (2010). *Evolución de la Pobreza. Informe Técnico 2011* , 520.

INEI. (2010). *Informe Técnico: Evolución de la Pobreza 2009*. Lima: INEI.

INEI. (2011). *Informe Técnico: Evolución de la Pobreza en el Perú al 2010. Evolución de la Pobreza en el Perú al 2010* , 380.

INEI. (2011). *Informe Técnico: Evolución de la Pobreza en el Perú al 2010. Evolución de la Pobreza en el Perú al 2010* .

INEI. (2010). *Informe Técnico: Evolución de la Pobreza 2009*. Lima.

Kerlinger, F. N. (2001). *Investigación del Comportamiento*. México: Mc Graw-Hill.

Lind A., D. M. (2008). *Estadística Aplicada a los Negocios y la Economía*. . México DF: McGraw-Hill.

Montero, D. y. (2011). *Calidad de Vida, Inclusión Social y Procesos de Intervención*. España: Deustua.

Patño Cabrera, A. (2001). Proyecto para la Instalar una Micro Empresa Procesadora de Alimentos Semi Industrializados de Derivados del Maiz, Tamales. NEZAHUALCOYATL: EDO.

PNUD, (. d. (2013). Informe sobre Desarrollo Humano 2013, El ascenso del Sur: Progreso humano en un mundo diverso. Washington DC: PNUD.

PSANALC, P. d. (2009). Una Nueva Agenda de Políticas Públicas para Superar la Crisis Alimentaria. America Latina y el Caribe Sin Hambre, 76.

Report, W. B. (2006). Where is the Wealth of Nations? . New York: ONU.

Sampiere Hernandez, R. C. (2010). Metodología de la Investigación .México.: Mc Graw Hill.

Sánchez Carlessi, H. R. (2002). Metodología y Diseños en la Investigación Científica. Lima: Universidad Ricardo Palma.

Sen, A. K. (Premio Nobel de Economía 1998). La medición de la pobreza por vía del ingreso. Thomas W. Lamont University Professor , 20.

Stanton, E. y. (2007). Fundamentos de Marketing. México: McGraw-Hill.

UNDP. (2003). Informe sobre Desarrollo Humano 2003. New York: Ediciones Mundi-Prensa.

Valderrama Mendoza, S. (2006). Pasos para Elaborar proyectos y tesis de Investigación Científica. Lima: Editorial San Marcos.

Valenzuela Valdivia, L. (2010). Marketing para el reposicionamiento de la Tuna. Ayacucho: Universidad Nacional de Huamanga.

ANEXOS

MATRIZ DE CONSISTENCIA

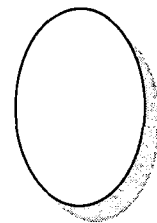
TÍTULO: PRODUCTOS DERIVADOS DEL AYRAMPO PARA MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA DEL CENTRO POBLADO DE CALLQUICHICO HUANCAMELICA. INVESTIGADOR: SOTO BENITO, Eduardo						
FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES	TIPO Y NIVEL DE INVESTIGACIÓN	DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS
GENERAL: ¿Cómo influyen los productos derivados del Ayrampo para mejorar la calidad de vida del Centro Poblado de Callqui Chico-Huancavelica? ESPECÍFICOS: PE1. ¿Cuáles son los productos derivados del Ayrampo? PE2. ¿Cuál es nivel de impacto actual de los productos derivados del Ayrampo del Centro Poblado de Callqui Chico Huancavelica?	OBJETIVO GENERAL: Determinar la influencia de productos derivados del Ayrampo para mejorar la calidad de vida del Centro Poblado de Callqui Chico Huancavelica OBJETIVOS ESPECÍFICOS: OE₁. Identificar los productos del Ayrampo elaborados por los pobladores del Centro Poblado de Callqui Chico Huancavelica OE₂. Diagnosticar y analizar el nivel de impacto actual de los productos derivados del Ayrampo en el Centro Poblado de Callqui Chico Huancavelica.	HIPÓTESIS DE TRABAJO(Hi) Los productos derivados del Ayrampo influyen positivamente en la calidad de vida del Centro Poblado de Callqui Chico Huancavelica HIPÓTESIS ESPECÍFICOS: HE₁. Los productos derivados del Ayrampo, son vino, refresco, mermelada, mazamorra, chupete y tónico. HE₂. El impacto actual de los productos derivados del Ayrampo para el Centro Poblado de Callqui Chico - Huancavelica es significativo.	VARIABLE INDEPENDIENTE Productos derivados del Ayrampo VARIABLE DEPENDIENTE Calidad de vida del poblador. a. Social b. económico VARIABLE INTERVINIENTE Centro Poblado de Callqui Chico Huancavelica	TIPO DE INVESTIGACIÓN: El trabajo de investigación es de TIPO BÁSICO, se lograra conocimiento teórico que nos permitirá; describir, explicar sobre la importancia de los "PRODUCTOS DERIVADOS DEL AYRAMPO PARA MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA DEL CENTRO POBLADO DE CALQUI CHICO - HUANCAMELICA". NIVEL DE INVESTIGACIÓN: • Descriptivo y explicativo. METODO • Analítico. • Descriptivo.	El diseño de investigación a utilizarse es: NO EXPERIMENTAL DE CORTE TRANSVERSAL. DONDE: M: Representa la muestra de estudio de los poblador huancavelicano de una muestra de 45 pobladores que corresponde a Callqui Chico. O: Representa la observación de la influencia de los productos derivados del Ayrampo para mejorar la calidad de vida de la muestra de estudio, en este caso del Centro Poblado de Callqui Chico - Huancavelica. $n = \frac{NZ^2 \times S^2}{Nd^2 + Z^2 S^2} = 45$ N = Total comunidad= 221 n = 45 Muestra.	TÉCNICAS: Las técnicas a utilizarse en el trabajo de investigación se utilizarán los siguientes: • Observación • Encuesta basado en Técnica de la escala de Likert. INSTRUMENTOS: Para recoger los datos sobre la variable del trabajo de investigación se utilizará el instrumento: • Fichas De Observación • Cuestionario de encuesta • Cuestionario de encuesta en técnicas "base a la escala de Likert."

MATRIZ DE VARIABLES

VARIABLES	CONCEPTO	DIMENSIÓN	INDICADORES	
VARIABLE INDEPENDIENTE <i>Productos derivados del Ayrampo.</i>	Son productos obtenidos del Ayrampo, mediante tratamientos tecnológicos adecuados que modifican los caracteres y la composición química del Ayrampo. Y sus beneficios, su contenido nutricional incluye múltiples compuestos minerales, proteínas y aceites esenciales. Contribuye a reducir la presión alta, ayuda al fortalecimiento de las paredes estomacales e intestinales y como tónico uterino regularización de la regla menstrual.	ALIMENTICIOS.	➤ Mazamorra. ➤ Refresco. ➤ Mermelada. ➤ Chupete. ➤ Vino.	INSTRUMENTO
		MEDICINALES	➤ Tónico.	
VARIABLE DEPENDIENTE <i>Calidad de vida</i>	Establecer desde el punto de vista económico la Calidad de vida es un concepto utilizado para evaluar el bienestar social general de individuos y sociedades por sí. El término se utiliza en una generalidad de contextos, tales como sociología, ciencia política, estudios médicos, estudios del desarrollo, etc. No debe ser confundido con el concepto de estándar o nivel de vida, que se basa primariamente en ingresos. Indicadores de calidad de vida incluyen no solo elementos de riqueza y empleo sino también de ambiente físico y arquitectónico, salud física y mental, educación, recreación y pertenencia o cohesión social.	SOCIAL.	➤ Servicios del hogar. ➤ Servicios de salud.	Mapa de pobreza y extrema pobreza a de la región de Huancavelica. Usando como fuente al INEI.
		ECONÓMICO.	➤ Actividad económica. ➤ Tipo de pared de hogar. ➤ Quienes aportan al hogar.	
VARIABLE INTERVINIENTE <i>Centro poblado de Callqui Chico Huancavelica.</i>	CONDICIÓN SOCIAL: es la forma en que el ser humano es visto en la sociedad, la que se divide en distintos estamentos. NIVEL SOCIAL: es uno de los estamentos de la condición social este se divide en alto, medio, bajo, y paupérrimo. POSICIÓN SOCIO-ECONÓMICA: independientemente de la condición social y del nivel social, la posición socioeconómica se relacionera con la interacción del ser humano en el medio que lo rodea, y con los medios económicos con los que cuenta (no confundir con dinero).	RURAL	➤ Nivel de instrucción	



FICHA DE ENCUESTA
PARA LOS POBLADORES DEL DE CALLQUI CHICO -
HUANCAVELICA



INSTRUCCIÓN: Estimado señor administrador marque con un aspa los enunciados según su parecer de acuerdo a la escala

FECHA

/

/ 2013

Edad []

Sexo [M] [F]

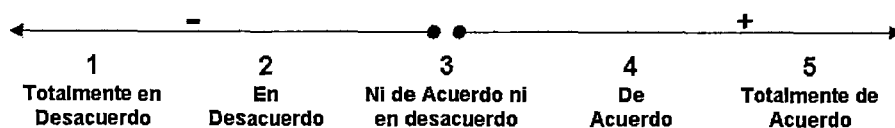
I. CALIDAD DE VIDA

Actividad económica	Nivel de Instrucción	Servicios del hogar
• Comercio	• Ninguna	• Luz
• Comida.....	• Primaria	• Agua.....
• Ganadería	• Secundaria.....	• Desagüe
• Agricultura	• Técnico.....	• Televisión
• Servicios.....	• Universitario	

Tipo de pared de tu hogar	Servicio de salud	Quienes aportan al hogar
• Tapial	• Posta	• Solo papa
• Piedra.....	• Hospital.....	• Solo mamá
• Ladrillo.....	• Autocuración.....	• Papa y mamá.....
	• Curanderos	• Hijo

II. PRODUCTOS DERIVADOS DEL AYRAMPO

Escala de valoración



Nº	ALIMENTICIO	Escala				
		-				+
01	Si tuvieras la oportunidad consumirías vino de Ayrampo	1	2	3	4	5
02	Si tuvieras la oportunidad consumirías refresco de Ayrampo	1	2	3	4	5
03	Si tuvieras la oportunidad consumirías mermelada de Ayrampo	1	2	3	4	5

N°	ALIMENTICIO	Escala				
		-				+
04	Si tuvieras la oportunidad consumirías mazamorra de Ayrampo	1	2	3	4	5
05	Si tuvieras la oportunidad consumirías chupete de Ayrampo	1	2	3	4	5
06	El momento más apropiado para consumir ayrampo es en las mañanas	1	2	3	4	5
07	El momento más apropiado para consumir ayrampo es en las tardes	1	2	3	4	5
08	El momento más apropiado para consumir ayrampo es en las noches	1	2	3	4	5
09	Sé que el ayrampo tiene propiedades curativas	1	2	3	4	5
10	Sé que en mi comunidad consumen el ayrampo por costumbre	1	2	3	4	5
11	Sé que en mi comunidad consumen el ayrampo por temporada	1	2	3	4	5
12	El Gobierno Regional apoya parel cultivo del ayrampo en mi localidad	1	2	3	4	5
13	En la comunidad consumen productos derivados del airampo	1	2	3	4	5
14	Prefiero recolectar ayrampo que comprarlo	1	2	3	4	5
15	La industrialización del ayrampo es necesaria	1	2	3	4	5
16	Tengo hábitos para el cultivo del ayrampo	1	2	3	4	5
17	El negocio del ayrampo es rentable	1	2	3	4	5

COMPOSICIÓN DEL AYRAMPO.

Nombre corto	Ayrampo	Composición	
Agua (g)	85.9	Sodio (mg)	
Proteínas (g)	1.8	Potasio (mg)	
Grasas (g)	0.5	Calcio (mg)	85
Cenizas (g)	0.6	Fosforo (mg)	0.2
Fibra dietética (g)		Hierro (mg)	
Carbohidratos totales (g)	11.2	Zinc (mg)	
Carbohidratos disponibles (g)		Vitamina A Equiv. totales (µg)	
Energía (Kcal)	57	β-caroteno Equiv. totales (µg)	
Ácidos grasos saturados (g)		Tiamina (mg)	0.01
Ácidos grasos monoinsaturados (g)		Riboflavina (mg)	0.02
Ácidos grasos poliinsaturados (g)	c	Niacina (mg)	
Colesterol (mg)		Vitamina C (mg)	24.0

Fuente: www.Fao.org.es.

CUADRO COMPARTIVO DE COMPOSICION NUTRICIONAL DE FRUTAS.

TABLAS PERUANAS DE COMPOSICION DE ALIMENTOS													
ALIMENTOS	COMPOSICION POR 100 GRAMOS DE PORCION COMESTIBLE												
FRUTAS Y PREPARADOS	Energía	Proteína	Grasa	Carbohidrato	Fibra	Calcio	Fósforo	Hierro	Retinol	Tiamina	Riboflavina	Niacina	Á.C. Ascórbico
	Kcal	(gr)	(gr)	(gr)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)
Abridores	63	0.8	0.1	16.4	0.8	6	35	0.4	49	0.003	0.05	1.17	27.5
Aceitunas de botija	298	0.8	32.1	7.3	1.4	86	55	2.4	0	0.003	0.22	0.80	0.0
Aceitunas negras, preparadas	304	2.2	22.4	30.3	1.5	67	63	7.4	-	0.003	0.24	1.00	0.0
Ayrampo	49	1.8	0.5	11.6	-	85	0.2	1.5	-	0.01	0.02	24.00	-
Aguaje	283	2.3	25.1	18.1	10.4	74	27	0.7	706	0.12	0.17	0.30	0.0
Anona	53	1.1	0.4	12.9	1.2	16	37	0.2	0	0.07	0.23	0.79	3.4
Blanquillos	64	0.6	0.1	17.1	0.6	4	22	0.3	0	0.03	0.04	0.90	15.3
Caimito	60	1.8	0.5	14.9	-	88	19	0.2	-	0.01	0.02	24.00	-
Camu camu	24	0.5	0.1	5.9	0.4	28	15	0.5	0	0.01	0.04	0.61	2780.0
Capulí	63	0.7	0.4	15.9	0.6	26	26	0.9	19	0.07	0.11	1.45	0.0
Ciruelas	82	1.0	0.2	21.5	0.5	20	53	0.9	23	0.05	0.06	1.44	36.8
Coco	286	3.4	28.1	10.8	2.3	8	51	1.8	0	0.02	0.05	0.58	0.9
Coco, agua de	14	0.7	0.1	3.1	0.0	21	7	0.0	0	-	0.01	-	0.8
Cocona	41	0.9	0.7	9.2	2.5	16	30	1.5	23	0.06	0.10	2.25	4.5

Fuente: <http://agroindustriaybiotecnologia.blogspot.com/2009/07/tablas->

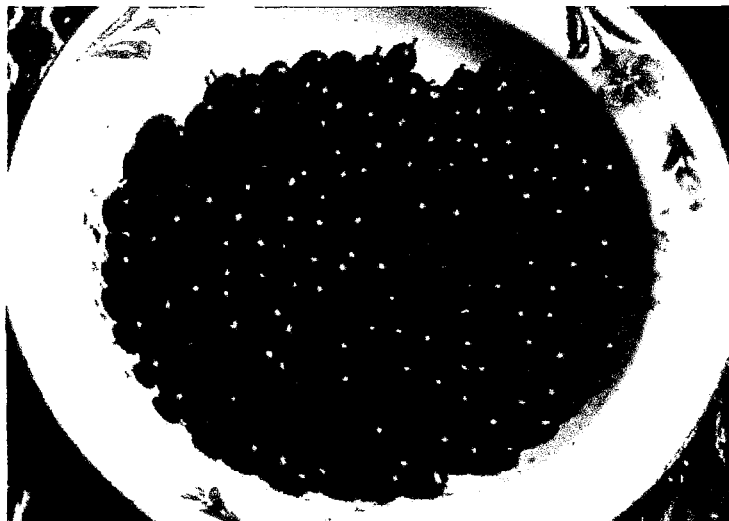
AYRAMPO EN ESTADO NATURAL EN CALLQUI CHICO-HVCA



COSECHA DE AYRAMPO CON LA COMUNIDAD DE CALLQUI CHICO - HVCA.



PRODUCTO AYRAMPO



VINO DE AYRAMPO



Ingredientes	Cantidad	Medida
Ayrampo	1	Kilo
Azúcar quemada	1/2	Kilo
Agua de hinojo	1	Ramito
Cascara de naranja	1	Unidad

PREPARACIÓN

Se hace hervir agua con hinojo y cáscara de naranja por un espacio de 15 minutos.

Se agrega jugo de ayrampo y azúcar quemado

REFresco DE AYRAMPO



Ingredientes	Cantidad	Medida
Ayrampo	1/2	Kilo
Azúcar	1/4	Kilo
Limón	2	Unidades
Manzanilla	3	Ramitas

PREPARACIÓN

Se hace hervir ayrampo por un espacio de 20 minutos. Después se agrega Azúcar, limón y una ramita de manzanilla

MERMELADA DE AYRAMPO



Ingredientes	Cantidad	Medida
Ayrampo	1/4	Taza
Azúcar	1/2	Kilo
Mashua	4	Unidades
Plátano	3	Unidades

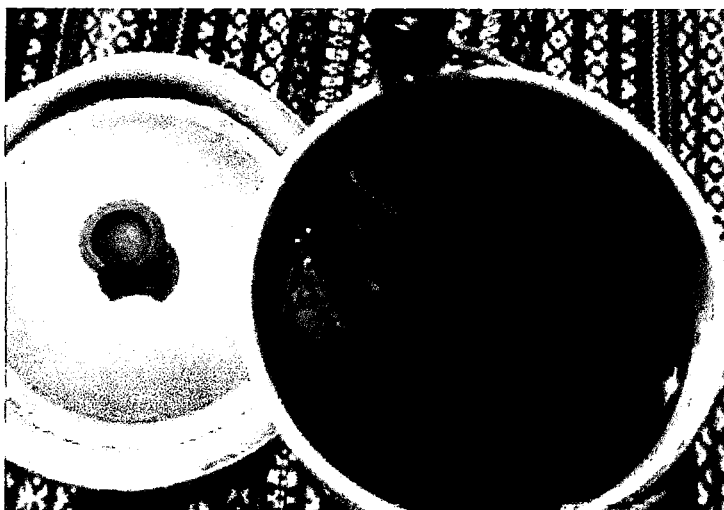
PREPARACIÓN

Se hace hervir el ayrampo por un espacio de 10 minutos y se escurre.

Se agrega 4 unidades de mashua y tres plátanos.

Finalmente se agrega azúcar y se hace hervir por un espacio de 30 minutos.

MAZAMORRA DE AYRAMPO



Ingredientes	Cantidad	Medida
Ayrampo	1/4	Taza
Azúcar	1/2	Kilo
Mashua	4	Unidades
Plátano	3	Unidades

PREPARACIÓN

Se hace hervir el ayrampo por un espacio de 10 minutos y se escurre.

Se agrega 4 unidades de mashua y tres plátanos.

Finalmente se agrega azúcar y se hace hervir por un espacio de 30 minutos.

CHICHA DE AYRAMPO



Ingredientes	Cantidad	Medida
Ayrampo	1/2	Kilo
Azúcar	1/4	Kilo
Limón	2	Unidades
Manzanilla	3	Ramitas

PREPARACIÓN

Se hace hervir ayrampo por un espacio de 20 minutos. Después se agrega Azúcar, limón y una ramita de manzanilla

CHUPETE AYRAMPO



Ingredientes	Cantidad	Medida
Ayrampo	1	Kilo
Azúcar	1/4	Kilo
Vainilla	3	Gotitas

PREPARACIÓN
Se hace hervir el ayrampo como azúcar y la vainilla en 5 litros de agua, se escurre. Luego se llena en la bolsa de 3/8 y se lleva al congelador una hora.

TONICO AYRAMPO

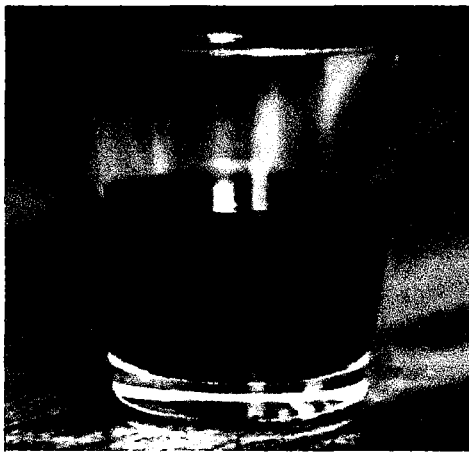


Ingredientes	Como tomar	Propiedades curativo terapéutico				Enfermedades preventivas
Ayrampo		Alimentación / Metabolismo. Preventivo inmunológico contra la gripe valor nutritivo / vitamina C, Analgésicos, hierro, Incrementa la hemoglobina en la sangre.				REDUCIR LA PRESIÓN ALTA, CANSANCIO, DESNUTRICIÓN INFANTIL, REDUCE EL NIVEL DE COLESTEROL PROSTATITIS
Raíz	Infusión machacado	Sex	Número de Eritrocitos	Hematocrito	Hemoglobina	DOLOR DE ESTÓMAGO VARICELA Y SARAMPIÓN COMBATE LA DISENTERÍA AMEBIANA ESTIMULA LA RETENCIÓN DE ORINA.
		H	4,2-5,4 x 10 ⁶ /mm ³	42-52 %	13-17 g/dl	
		M	3,6-5,1 x 10 ⁶ /mm ³	36-48 %	12—16 g/dl	
Tallo		Fuentes: - OPS (Organización Mundial de la Salud). - Fao: (Food and Agriculture Organization of the United Nations) - Organización de las Naciones Unidad para la Alimentación y la Agricultura. - UNALM Farmacia y Bioquímica				ÚLCERAS AL ESTÓMAGO ANTI CANCERÍGENO
Semilla	infusión					AFECCIONES DEL CORAZÓN AFTAS, FIEBRE QUEMADURAS
Hojas	infusión					
Espinas	infusión					
flores						LA ANEMIA

CHICHA MORADA



LICOR DE AYRAMPO



GELATINA DE AYRAMPO



QUEQUE DE AYRAMPO



Ingredientes	Cantidad	Medida
Ayrampo	600	Gramos
Azúcar	1/2	Kilo
Piña	1	Unidad
Agua	1 1/2	Litro

PREPARACIÓN

Se hace hervir el ayrampo en medio litro de agua por un espacio de 20 minutos.

Luego se agrega la piña y azúcar al gusto.

Ingredientes	Cantidad	Medida
Ayrampo	250	Gramos
Agua	1/2	Litro
Caña	250	Mililitros

PREPARACIÓN

Se lava ayrampo y se exprime.

Se hierve en el agua el jugo de ayrampo por un espacio de 10 minutos.

Se retira del fuego y se agrega caña.

Se llena en una botella y se deja enfriar y listo para el consumo.

Fuente: sr. WILLIAM ESCOBAR LAIME

Ingredientes	Cantidad	Medida
Ayrampo	1	Taza
Clavo de olor	1	Pisca
Gelatina comercial	1/2	Kilo
Azúcar	1/4	Kilo

PREPARACIÓN

Se hace hervir el ayrampo, se escurre.

Se hace hervir con clavo y canela.

Luego se agrega la gelatina comercial y azúcar al gusto.

Fuente: sra. MARLENI ESCOBAR SOTACURO

Ingredientes	Cantidad	Medida
Ayrampo	1/2	Kilo
Harina	1/2	Kilo
Mantequilla	300	Gramos
Huevo	6	Unidades
Azúcar blanca	1/4	Kilo
Leche	3/4	Litro

PREPARACIÓN

Se amasa en un recipiente.

Se echa huevo, leche, jugo de ayrampo y se coloca en un molde luego se desplaza al horno.

Fuente: sra. JULIANA SEDANO ESCOBAR



SECRETARIA DOCENTE

RESOLUCIÓN N° 389-2013-FCE-UNH

Huancavelica, 23 de Setiembre del 2013.

VISTO:

Que con el proveído N° 2445 de fecha 23-09-2013 y la Solicitud del Bachiller **EDUARDO SOTO BENITO**; pidiendo fecha y hora para la Sustentación Vía Tesis para Optar el Título Profesional de Licenciado en Administración y;

CONSIDERANDO:

Que, la Universidad Nacional de Huancavelica, es persona jurídica de derecho público interno, se rige por la Constitución Política del Perú, la Ley Universitaria N° 23733, su Ley de Creación 25265, EL Estatuto y sus Reglamentos Internos.

Que, en concordancia al Artículo N° 172 del Estatuto de la Universidad Nacional de Huancavelica, el Título Profesional o Licenciatura se obtiene por una de las modalidades que establece la Ley, posterior al Grado de Bachiller y los demás requisitos contemplados en el Reglamento de la Facultad. Asimismo en su Artículo 22° del mismo cuerpo legal, se establece que las Facultades gozan de autonomía académica, normativa, gubernativa, administrativa y económica.

Que, en virtud al Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Nacional de Huancavelica, aprobado con Resolución N° 574-2010-R-UNH, en su Artículo N° 39 si el graduado es declarado Apto para sustentación (por unanimidad o mayoría), solicitara al Decano de la Facultad para que fije lugar, fecha y hora para la sustentación. La Decanatura emitirá la Resolución fijando fecha hora y lugar para la sustentación; asimismo entregará a los jurados el formato del acta de evaluación.

Que, en virtud al Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Nacional de Huancavelica, aprobado con Resolución N° 574-2010-R-UNH, en su Artículo N° 46 el graduado, de ser desaprobado en la sustentación del Trabajo de Investigación, tendrá una segunda oportunidad después de 20 días hábiles para una nueva sustentación. En caso de resultar nuevamente desaprobado realizara un nuevo Trabajo de Investigación u optar otra modalidad.

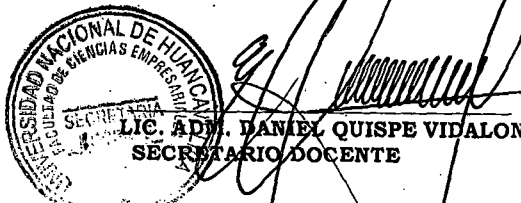
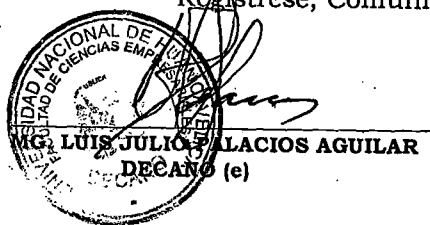
En uso de las atribuciones conferidas por la Ley Universitaria N° 23733 y el Estatuto de la Universidad Nacional de Huancavelica, el Decano de la Facultad;

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- PROGRAMAR la fecha y hora para la Sustentación Vía Tesis del Bachiller **EDUARDO SOTO BENITO**, para el día miércoles 09 de Octubre del 2013, a horas 09:00 a.m. en el Aula Magna de la Facultad de Ciencias Empresariales

ARTICULO 2° ENCARGAR al Presidente del Jurado el cumplimiento de la presente Resolución y la remisión del acta y documentos sustentatorios al Decanato para su registro y trámite correspondiente

"Regístrese, Comuníquese y Archívese. -----"



C.c.
DFEC.
JURADOS
ARCHIVO



SECRETARIA DOCENTE

RESOLUCIÓN N° 0159-2013-FCE-R-UNH

Huancavelica, 29 de Abril del 2013.

Ratificación

VISTO:

La hoja de tramite N° 01052 de fecha 29-04-2013; El Oficio N° 0173-2013-EAPA-DFCE/UNH de fecha 29-04-13 presentado por el Director de la Escuela Académico Profesional de Administración y la solicitud presentado por el Bachiller **EDUARDO SOTO BENITO**, solicitando la Ratificación de los Miembros del Jurado, y;

CONSIDERANDO:

Que, de conformidad a lo prescrito por el Artículo 22° del Estatuto de la Universidad Nacional de Huancavelica, aprobado mediante Resolución N° 459-2003-R-UNH, modificado en Asamblea Universitaria el 27-12-2006-R-UNH las Facultades gozan de autonomía académica, normativa, gubernativa, administrativa y económica.

Que, el Artículo 172° del Estatuto de la Universidad Nacional de Huancavelica prescribe que el Título Profesional o Licenciatura se obtiene por una de las modalidades que establece la Ley, posterior al grado de Bachiller y los demás requisitos contemplados en el Reglamento de la Facultad.

Que, el Artículo 36° del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Nacional de Huancavelica, prescribe una vez elaborada el informe y aprobado por el docente el asesor, el informe de investigación será presentado en tres ejemplares anillados a la Escuela Académico Profesional correspondiente, pidiendo revisión y declaración de apto para sustentación, por los jurados.

Que, el Artículo 37° del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Nacional de Huancavelica, prescribe que la Escuela Académico Profesional estará integrado por tres docentes ordinarios de la especialidad o afín con el tema de investigación. El jurado será presidido por el docente de mayor categoría y/o antigüedad. La escuela comunicara al Decano de la Facultad para que este emita la resolución correspondiente

Que, el Artículo 38° del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Nacional de Huancavelica, prescribe el Jurado nombrado después de revisar el trabajo de investigación dictaminara en un plazo no mayor de 10 días hábiles, disponiendo su pase a sustentación o devolución para su complementación y/o corrección.

En uso de las atribuciones conferidas por la Ley Universitaria N° 23733 y el Estatuto de la Universidad Nacional de Huancavelica y la Resolución de Consejo Universitario N° 0196-2012-COyG-UNH-ANR de fecha 10-10-2012 el Decano de la Facultad;

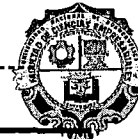
RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- RATIFICAR a los Miembros de Jurado para la Revisión y Sustentación de la tesis titulado: **"PRODUCTOS DERIVADOS DEL AYRAMPO PARA MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA DEL CENTRO POBLADO DE CALQUI CHICO-HUANCAVELICA"**, presentado por el Bachiller **EDUARDO SOTO BENITO** a los siguientes docentes:

• Dr. Edgardo Félix PALOMINO TORRES	Presidente
• Lic. Adm. Alberto VERGARA AMES	Secretario
• Lic. Adm. Guido Amadeo FIERRO SILVA	Vocal
• Lic. Adm. Lino Andrés QUIÑONEZ VALLADOLID	SUPLENTE

ARTÍCULO 2°.- ELÉVESE el presente documento a las instancias pertinentes.

ARTÍCULO 3°.- NOTIFÍQUESE a los interesados para su conocimiento y demás fines.



SECRETARIA DOCENTE

RESOLUCIÓN N° 0159-2013-FCE-R-UNH

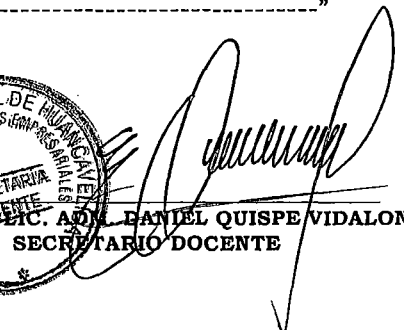
Huancavelica, 29 de Abril del 2013.

"Regístrese, Comuníquese y Archívese. -----"




MG. C. CC. LUIS JULIO PALACIOS AGUILAR
DECANO (e)




LIC. ADOLFO DANIEL QUISPE VIDALON
SECRETARIO DOCENTE

C.c.
EAPC
Interesados
Archivo

Aprobado
04

SECRETARIA DOCENTE

RESOLUCIÓN DE CONSEJO DE FACULTAD N° 0137-2012-FCE-R-UNH

Huancavelica, 20 de Diciembre del 2012.

VISTO:

Oficio Transcriptorio N° 039-2012-SD-FCE-R-UNH de fecha 20-12-2012; Oficio N° 0579-2012-EAPA-FCE-UNH, Informe N° 061-2012-MJ/EAPA-FCE-UNH de fecha 17-12-2012, emitido por el Docente Asesor y Miembros Jurados; pidiendo Aprobación del Proyecto de Investigación presentado por el estudiante **EDUARDO SOTO BENITO**; y:

CONSIDERANDO:

Que, de conformidad a lo prescrito por el Artículo 22° del Estatuto de la Universidad Nacional de Huancavelica, aprobado mediante Resolución N° 459-2003-R-UNH, modificado en Asamblea Universitaria el 27-12-2006-R-UNH las Facultades gozan de autonomía académica, normativa, gubernativa, administrativa y económica.

Que, el Artículo 172° del Estatuto de la Universidad Nacional de Huancavelica prescribe que el Título Profesional o Licenciatura se obtiene por una de las modalidades que establece la Ley, posterior al grado de Bachiller y los demás requisitos contemplados en el Reglamento de la Facultad.

Que, el Artículo 37° del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Nacional de Huancavelica, prescribe que la Escuela Académica Profesional estará integrado por tres docentes ordinarios de la especialidad o afín con el tema de investigación. El jurado será presidido por el docente de mayor categoría y/o antigüedad. La escuela comunicara al Decano de la Facultad para que este emita la resolución correspondiente.

Que, el Artículo 34° del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Nacional de Huancavelica, prescribe el Proyecto de Investigación aprobado, será remitido a la Decanato, para que esta emita Resolución de aprobación e inscripción; previa ratificación del consejo de facultad; el graduado procederá a desarrollar el trabajo de investigación, con la orientación del Profesor Asesor. El docente asesor nombrado es responsable del cumplimiento de la ejecución y evaluación del trabajo de investigación.

En uso de las atribuciones conferidas por la Ley Universitaria N° 23733 y el Estatuto de la Universidad Nacional de Huancavelica y la Resolución de Consejo Universitario N° 0196-2012-COyG-UNH-ANR de fecha 10-10-2012.

Que, estando a lo acordado por el Consejo de Facultad en su Sesión Extraordinario del día 20-12-12;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- MODIFICAR el Título del Proyecto de Investigación Científica en la Resolución N° 0226-2012-FCE-COGUNH-ANR de fecha 21 de Mayo del 2012.

ARTÍCULO 2° APROBAR el Proyecto de Investigación Científica titulado : **"PRODUCTOS DERIVADOS DEL AYRAMPO PARA MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA DEL CENTRO POBLADO DE CALQUI CHICO - HUANACVELICA"** presentados por el estudiante **EDUARDO SOTO BENITO**.

ARTÍCULO 3°.- ELÉVESE el presente documento a las instancias pertinentes.

ARTÍCULO 4°.- NOTIFÍQUESE a los interesados para su conocimiento y demás fines.

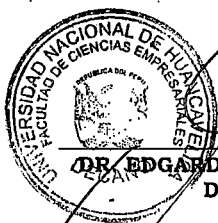


SECRETARIA DOCENTE

RESOLUCIÓN DE CONSEJO DE FACULTAD N° 0137-2012-FCE-R-UNH

Huancavelica, 20 de Diciembre del 2012.

"Regístrese, Comuníquese y Archívese. -----"



DR. EDGARDO FELIX PALOMINO TORRES
DECANO



LIC. ADM. DANIEL QUISPE VIDALON
SECRETARIO DOCENTE

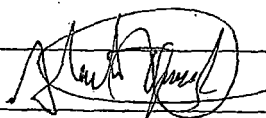
C.c.
DFEC
INTERESADOS

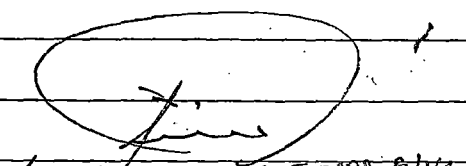
ACTA DE SUSTENTACION DE TESIS

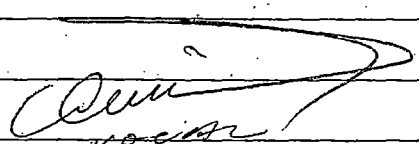
EN LA CIUDAD UNIVERSITARIA DE PATURPOMPA
REUNIDOS EN LOS AMBIENTES DE LA FACULTAD DE
CIENCIAS EMPRESARIALES, SIENDO LAS 09:00 A.M. DEL
DIA MIERCOLES 09 DE OCTUBRE DEL AÑO 2013, LOS MIEMBROS
DEL JURADO DE TESIS, NOMINADOS POR RESOLUCION N° 0159-
2013-FCE-UNH, DESIGNADOS COMO SIGUE:

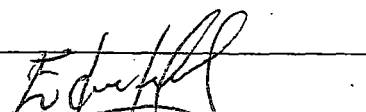
Mg. ALBERTO VERGARA DÍEZ PRESIDENTE
Lic. ADM. GUIDO AMADEO FIERRO SILVA. SECRETARIO
Lic. ADM. LINO ANDRES QUIÑONEZ VALLADOLID VOCAL.

DESPUES DAR INICIO AL ACTO DE SUSTENTACION DE LA
TESIS TITULADO: "PRODUCTOS DERIVADOS DEL SYROMPO PARA
MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA DEL CENTRO PUEBLO
DE CALQUI CHICO - HUANCAYELICA" PRESENTADO POR EL
DCH. EDUARDO SOTO BENITO, QUIEN FUE DECLARADO
IDONEO PARA LA SUSTENTACION FIJANDO LA HORA Y FECHA, SEGUN
RESOLUCION N° 389-2013-FCE-UNH, DANDO EL TIEMPO DE 30
MINUTOS PARA LA SUSTENTACION, CUMPLIDO LA PRIMERA
ETAPA SE PASO A LA SEGUNDA ETAPA DE FORMULACION Y
INTERCAMBIO DE PREGUNTAS POR LOS MIEMBROS DEL JURADO.
TERMINADO ESTA ETAPA SE INVITO AL PUBLICO Y AL SUSTENTANTE
A ABANDONAR EL AMBIENTE PARA QUE EL JURADO DELIBERE
SEGUIDAMENTE LOS MIEMBROS DEL JURADO LLEGAN AL SIGUI-
ENTE, ACUERDO "APROBADO POR MAYORIA" SIENDO LAS 11:00 A.M DEL
MISMO DIA SE DIO POR CONCLUIDO EL ACTO SUSTENTATORIO,
FIRMANDO LOS PRESENTES DANDO CONFORMIDAD EL ACTO.


ALBERTO VERGARA DÍEZ
PRESIDENTE


Lic. ADM. GUIDO A. FIERRO SILVA.
SECRETARIO


LINO ANDRES QUIÑONEZ V.
VOCAL


Eduardo Soto Benito