

UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCVELICA

(Creada por Ley N° 25265)

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN

PROGRAMA DE SEGUNDA ESPECIALIDAD PROFESIONAL



TESIS

**PRODUCCIÓN DE NÉCTAR EN EL DESARROLLO
DE CAPACIDAD LABORAL EN ESTUDIANTES DE
EDUCACIÓN BÁSICA ALTERNATIVA “SEIS DE
AGOSTO” - JUNÍN**

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:
DIDÁCTICA CURRICULAR**

**PRESENTADO POR:
REBECA GÓMEZ TACURI
ESTHER HUAMANÍ MAYTA**

**PARA OPTAR EL TÍTULO DE SEGUNDA ESPECIALIDAD PROFESIONAL EN
ANDRAGOGÍA- EDUCACIÓN BÁSICA ALTERNATIVA**

HUANCAVELICA- PERÚ

2019



UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCAMELICA
(CREADA POR LEY N° 25265)
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN
PROGRAMA DE SEGUNDA ESPECIALIDAD PROFESIONAL

ACTA DE SUSTENTACION DE TESIS

En la ciudad de Paturpampa, auditorio de la Facultad de Ciencias de la Educación de la Universidad Nacional de Huancavelica a los 20 del mes de diciembre del año 2019, siendo las 5:00 p.m se reunieron; los miembros de jurado calificador, que está conformado de la siguiente manera:

PRESIDENTE: Dra. Zeida Patricia Hoces La Rosa

SECRETARIO: Mg. Giovanna Victoria Cano Azambuje

VOCAL: Mg. Rosario Mercedes Aguilar Melgarrejo

Designado con la resolución N° 0813-2019-D-FCEA-UNH(10-10-5) de la tesis

titulado Producción de nectar en el desarrollo

de Capacidad laboral, en estudiantes

de educación básica alternativa

"Seis de Agosto" - Junín

Siendo los autores (es)

Gomez Tauri, Rebeca

Huamani Mayta, Esther

A fin de proceder con la calificación de la sustentación de tesis antes citado.

Finalizado la sustentación; se invitó al público presente y a los sustentantes abandonar el recinto y luego de una amplia deliberación por parte del jurado, se llegó al siguiente resultado:

Egresado: Gomez Tauri, Rebeca

APROBADO POR Unanimidad

DESAPROBADO POR _____

Egresado: Huamani Mayta, Esther

APROBADO POR Unanimidad

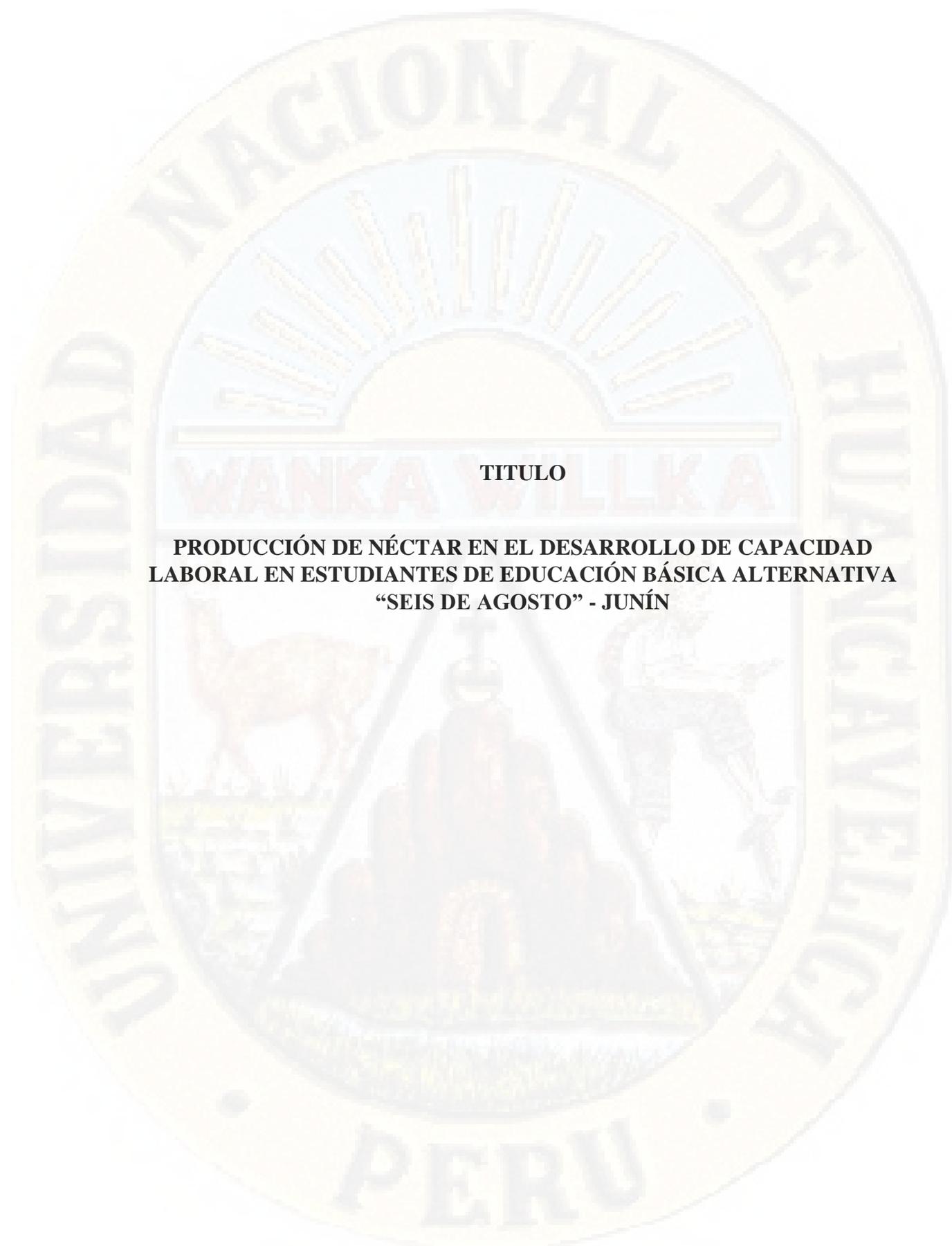
DESAPROBADO POR _____

En conformidad a lo actuado firmamos al pie del presente


PRESIDENTE

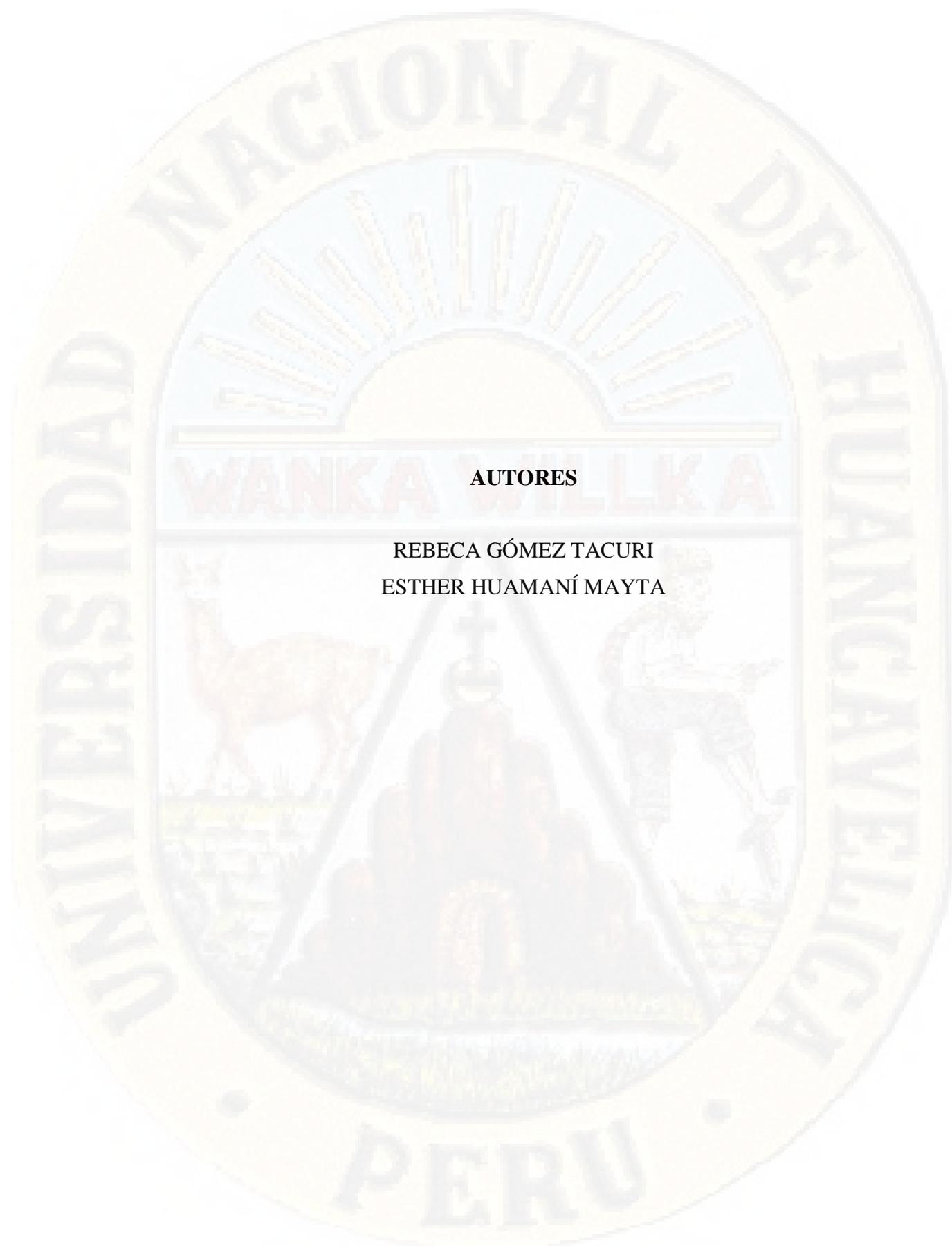

SECRETARIO


VOCAL



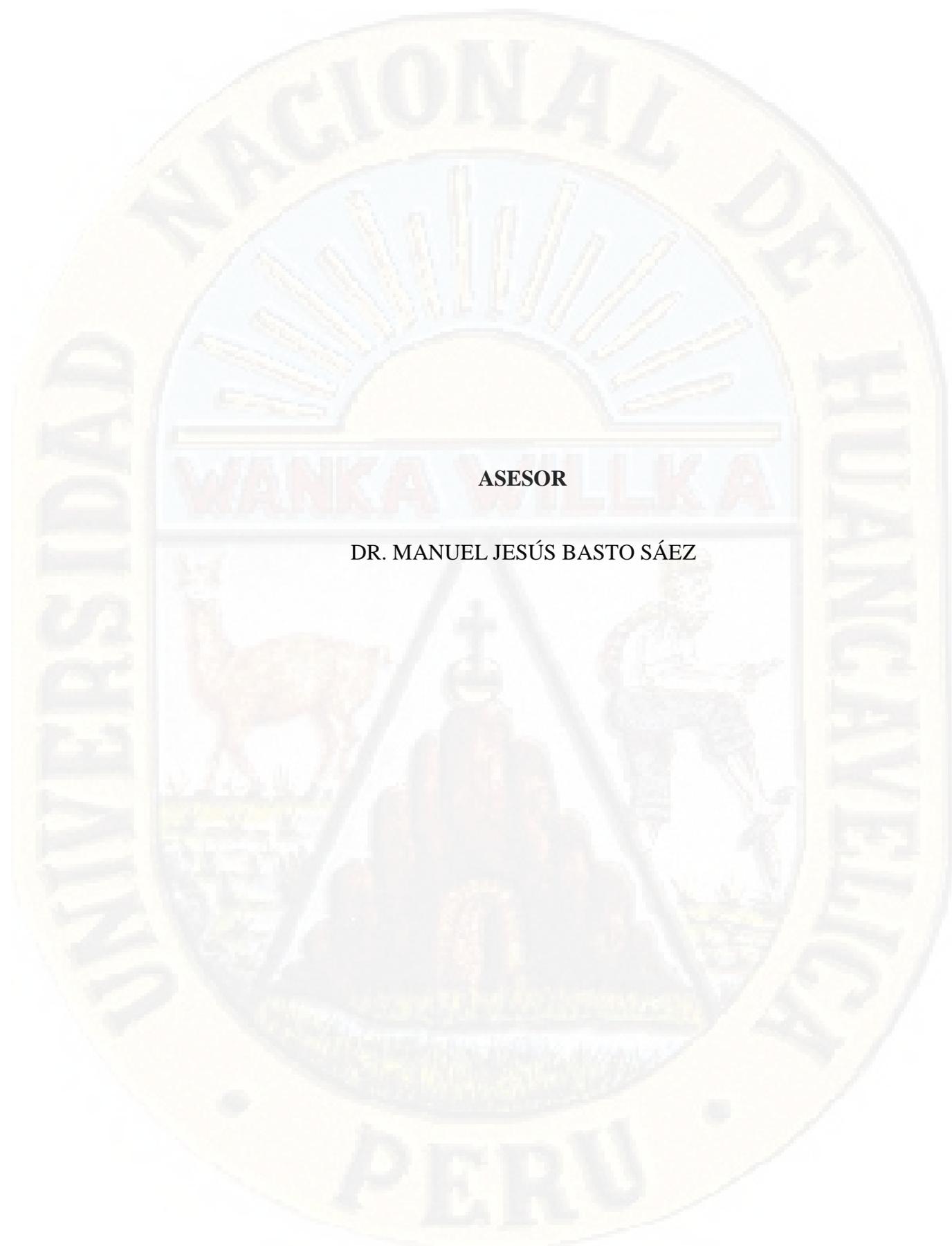
TITULO

**PRODUCCIÓN DE NÉCTAR EN EL DESARROLLO DE CAPACIDAD
LABORAL EN ESTUDIANTES DE EDUCACIÓN BÁSICA ALTERNATIVA
“SEIS DE AGOSTO” - JUNÍN**



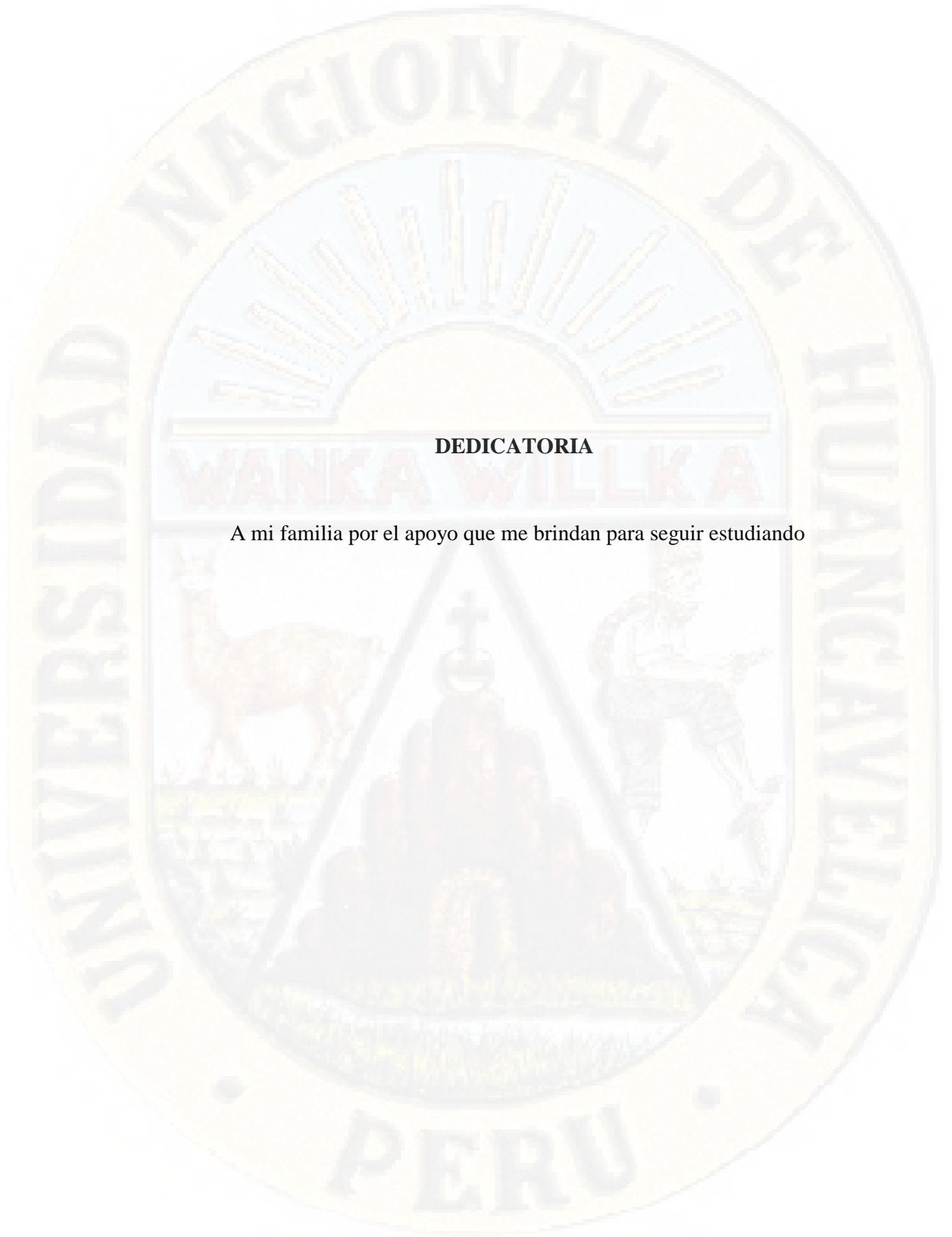
AUTORES

REBECA GÓMEZ TACURI
ESTHER HUAMANÍ MAYTA



ASESOR

DR. MANUEL JESÚS BASTO SÁEZ



DEDICATORIA

A mi familia por el apoyo que me brindan para seguir estudiando

ÍNDICE

Portada	i
Acta de sustentación	ii
Título	iii
Autores	iv
Asesor	v
Dedicatoria	vi
Índice	vii
Resumen	ix
Abstract	x
Introducción	xi
Capítulo I	
Problema	
1.1 Planteamiento del Problema	13
1.2 Formulación del Problema	15
1.3 Objetivos de la investigación	16
1.4 Justificación	17
Capítulo II	
Marco teórico	
2.1 Antecedentes	18
2.2 Bases teóricas	21
2.3 Hipótesis	42
2.4 Definición de conceptos	42
2.5 Identificación de variables de estudio	44
2.6 Definición conceptual de variables	44
2.7 Definición operativa de variables e indicadores	45

Capítulo III

Metodología de investigación

3.1	Ámbito de estudio	48
3.2	Tipo de investigación	48
3.3	Nivel de investigación	48
3.4	Método de investigación	48
3.5	Método descriptivo	49
3.6	Diseño de investigación	49
3.7	Población, muestra, muestreo	49
3.8	Técnicas de instrumento de recolección de datos	50
3.9	Análisis e interpretación de los resultados	53
3.10	Técnicas de procesamiento y análisis de datos	53

Capítulo IV

Resultados

4.1	Presentación de datos	54
4.2	Contrastación de la hipótesis	65
4.3	Discusión	73
	Conclusiones	76
	Recomendaciones	77
	Referencias bibliográficas	78
	Anexos	81

RESUMEN

El trabajo de investigación, se realizó para determinar el valor pedagógico de la enseñanza de producción de néctar natural de aguaymanto en el desarrollo de las capacidades laborales en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín, 2019, se utilizaron los procedimientos del método científico, la muestra estuvo constituida por 16 estudiantes, el proceso enseñanza –aprendizaje se realizó en el aula utilizando la unidad didáctica y sesiones de aprendizaje, como instrumento de evaluación del aprendizaje se utilizó la ficha de observación. Se llegó al siguiente resultado: la elaboración de néctar natural de aguaymanto, mejora el desarrollo de la capacidad laboral de los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín. De manera global, en la variable capacidad laboral, se observa, que, en la evaluación de pre test se obtuvo 12 puntos, mientras en el post test se incrementó a 16 puntos, eso implica que hubo cambio significativo en el aprendizaje de los estudiantes.

Palabras clave. Producción de néctar, aguaymanto y capacidades laborales

ABSTRACT

The research work has been carried out to determine the pedagogical value of the teaching of natural nectar production of aguaymanto in the development of work skills in students of the 4th. grade of Basic Alternative Education of the Educational Institution "Seis de Agosto" of the province of Junín, 2019, for that, it has used the procedures of the scientific method, the sample was 16 students, the teaching was done in the classroom using didactic unit and learning session, as an instrument to evaluate learning has been used observation sheet. The following result has been found, that the teaching of elaboration of natural nectar of aguaymanto, improves efficiently the development of the working capacity in the students of the 4th. Degree of Alternative Basic Education of the Educational Institution "Six of August" of the province of Junín, in this respect in figure 1 the following evidence is observed. Overall, in the variable labor capacity, it is observed that in the pre-test evaluation 12 points are obtained, while in the post test it is increased to 16 points, that implies that there was a significant change.

Keywords. Production of nectar, aguaymanto and labor capacities

INTRODUCCIÓN

El trabajo de investigación titulado, producción de néctar y el desarrollo de capacidad laboral, en estudiantes de educación básica alternativa “Seis De Agosto” – Junín, se ha realizado teniendo como problema general la siguiente interrogante. ¿De qué manera la enseñanza de producción de néctar natural de aguaymanto, mejora, el desarrollo de la capacidad laboral en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín?

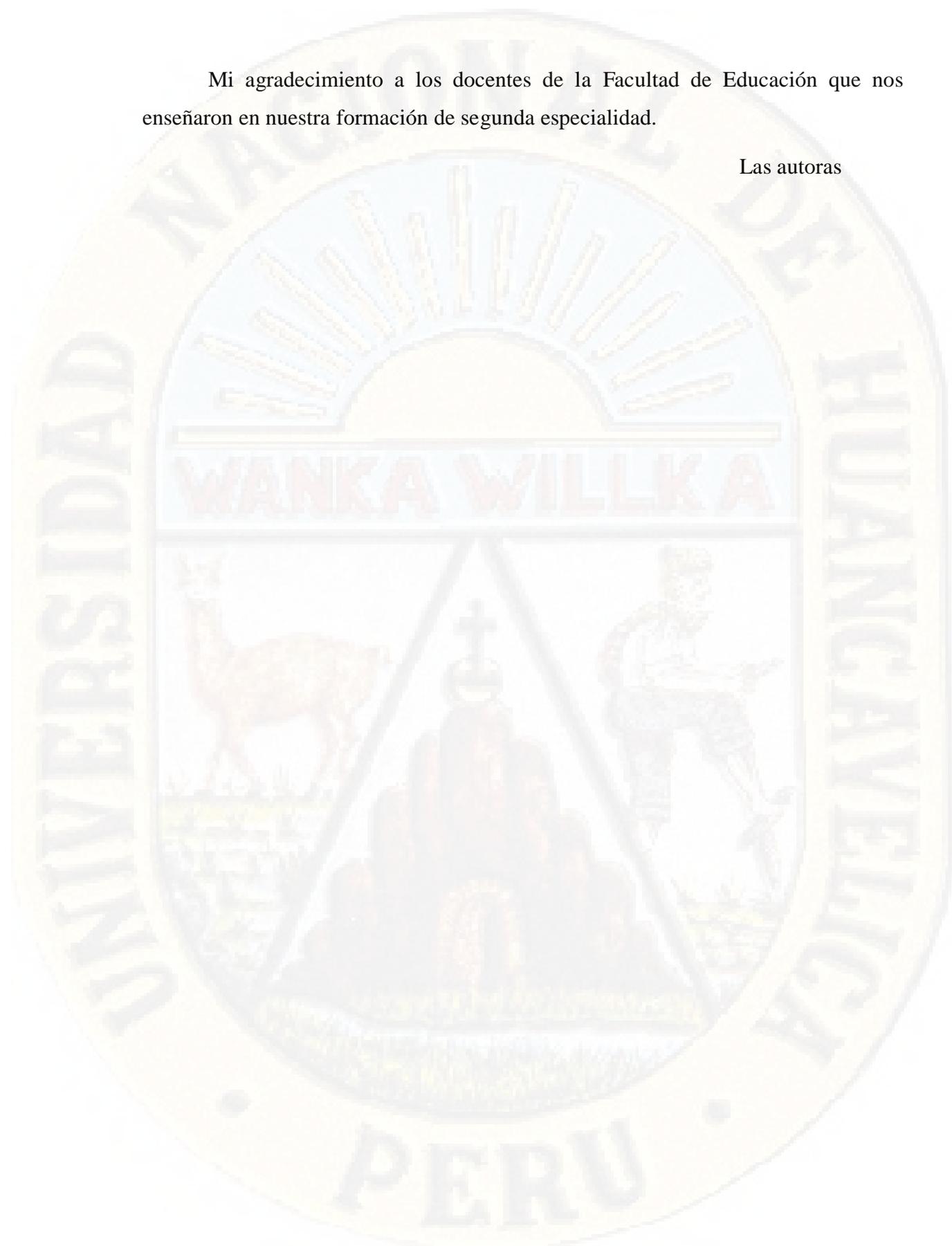
El objetivo que se ha propuesto fue: determinar el valor pedagógico de la enseñanza de producción de néctar natural de aguaymanto en el desarrollo de la capacidad laboral en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín y la hipótesis principal fue : la enseñanza de producción de néctar natural de aguaymanto, optimiza el desarrollo de la capacidad laboral en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín

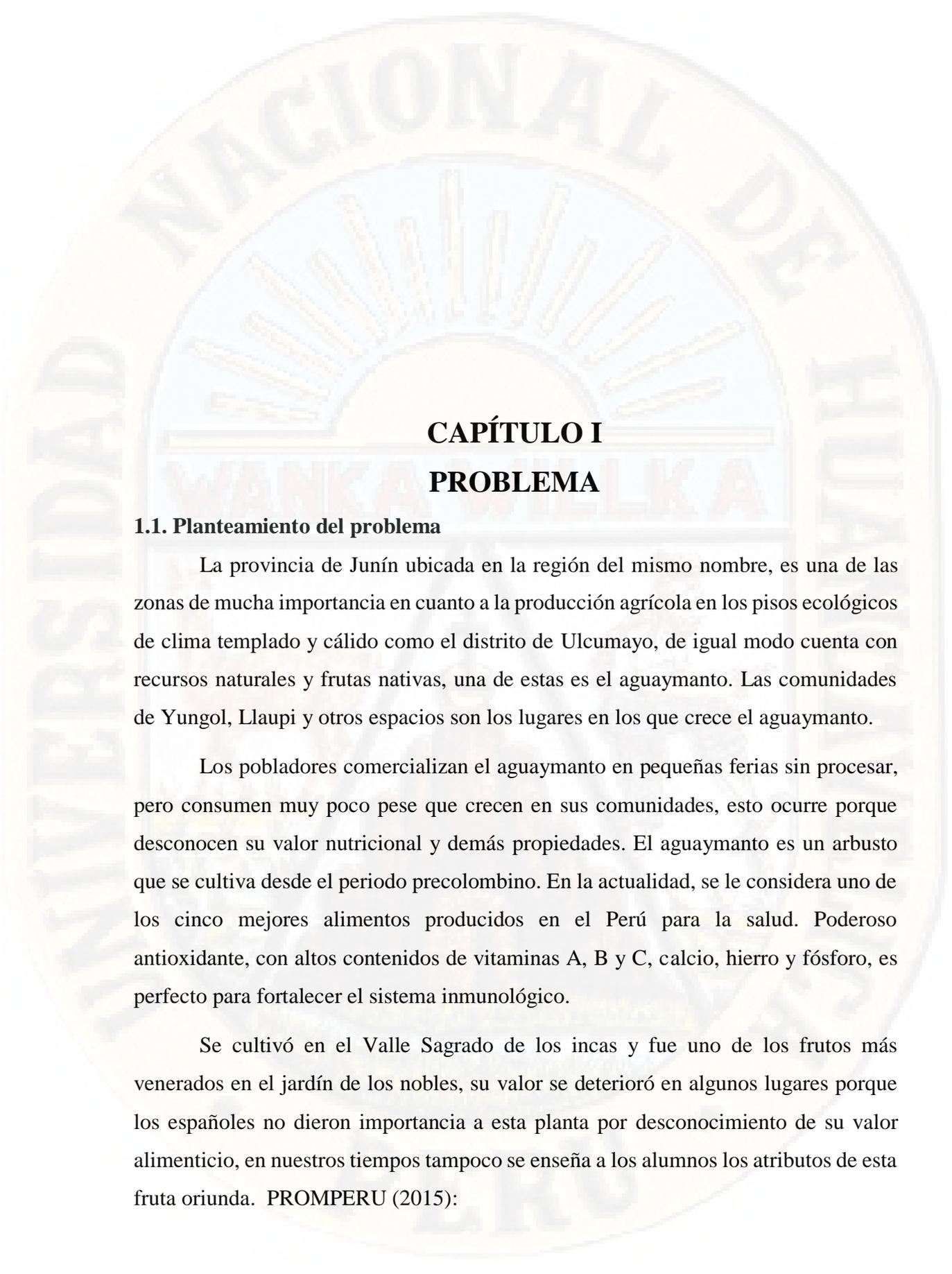
Para ejecutar el trabajo de investigación se han aplicado los procedimientos del método científico, de manera particular se realizaron experiencias pedagógicas en el aula utilizando la unidad didáctica y las sesiones de aprendizaje, y fue evaluado con la ficha de observación. La muestra estuvo conformada por 16 alumnos de 4to. grado de educación secundaria de EBA. Se tiene como resultado que la enseñanza de elaboración de néctar natural de aguaymanto, mejora el desarrollo de la capacidad laboral en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín. De manera global, en la variable capacidad laboral, se observa que, en la evaluación de pre test se obtiene 12 puntos, mientras en el post test se incrementa a 16 puntos, eso implica que hubo cambio significativo en el aprendizaje de los estudiantes.

El informe está organizado en cuatro capítulos, el primero contiene relacionado con el planteamiento del problema, el segundo abarca el marco teórico, el tercero la metodología de la investigación y el último los resultados.

Mi agradecimiento a los docentes de la Facultad de Educación que nos enseñaron en nuestra formación de segunda especialidad.

Las autoras





CAPÍTULO I

PROBLEMA

1.1. Planteamiento del problema

La provincia de Junín ubicada en la región del mismo nombre, es una de las zonas de mucha importancia en cuanto a la producción agrícola en los pisos ecológicos de clima templado y cálido como el distrito de Ulcumayo, de igual modo cuenta con recursos naturales y frutas nativas, una de estas es el aguaymanto. Las comunidades de Yungol, Llaupi y otros espacios son los lugares en los que crece el aguaymanto.

Los pobladores comercializan el aguaymanto en pequeñas ferias sin procesar, pero consumen muy poco pese que crecen en sus comunidades, esto ocurre porque desconocen su valor nutricional y demás propiedades. El aguaymanto es un arbusto que se cultiva desde el periodo precolombino. En la actualidad, se le considera uno de los cinco mejores alimentos producidos en el Perú para la salud. Poderoso antioxidante, con altos contenidos de vitaminas A, B y C, calcio, hierro y fósforo, es perfecto para fortalecer el sistema inmunológico.

Se cultivó en el Valle Sagrado de los incas y fue uno de los frutos más venerados en el jardín de los nobles, su valor se deterioró en algunos lugares porque los españoles no dieron importancia a esta planta por desconocimiento de su valor alimenticio, en nuestros tiempos tampoco se enseña a los alumnos los atributos de esta fruta oriunda. PROMPERU (2015):

El aguaymanto brinda al cuerpo humano un alto contenido de vitamina C, por lo cual ayuda a tratar procesos asmáticos, sinusitis y otras alergias. Además, cuenta con antioxidante, perfecto para retardar el envejecimiento, también ayuda a cicatrizar las heridas, mejora el sistema inmunológico, aumenta la producción de glóbulos rojos. Asimismo, corrige el desempeño de las funciones cardiovasculares y funciona como un tranquilizante natural. Otro de los beneficios para la salud que contiene el aguaymanto, es aliviar el estrés, combatir la hipertensión arterial, la ansiedad y estabilizar el nivel de la glucosa, especialmente puede ser consumido por las personas con diabetes. Igualmente, ayuda a prevenir el cáncer del estómago, colon y del intestino. (p.2).

En la praxis no se vienen utilizando a cabalidad los recursos naturales de la comunidad, ni para la alimentación tampoco como recursos didácticos para fomentar el proceso de enseñanza y aprendizaje; para fomentar el desarrollo de habilidades laborales, pese que uno de los propósitos de la educación peruana es fomentar el desarrollo de capacidades productivas en los educandos, en especial en Educación Básica Alternativa. Según MINEDU: Reglamento de Educación Básica Alternativa (2015).

La Educación Básica Alternativa es una modalidad de la Educación Básica destinada a estudiantes que no tuvieron acceso a la Educación Básica Regular, en el marco de una educación permanente, para que adquieran y mejoren los desempeños que la vida cotidiana y el acceso a otros niveles educativos les demandan. Tiene los mismos objetivos y calidad equivalente a la Educación Básica Regular, enfatiza la preparación para el trabajo y el desarrollo de competencias empresariales. (Art.3).

Es así, que los niños y los jóvenes en horas de recreo, consumen alimentos conocidos como “alimentos chatarras o alimentos basura”, que son aquellos alimentos que presentan grandes cantidades de azúcares, grasa y/o sal, éstos a su vez hacen que dejemos de comer alimentos sanos, las cuales nos permiten tener un mejor crecimiento y nos brinda todo lo que nuestro cuerpo necesita sin enfermarnos, esto ocurre pese que el Ministerio de Salud en coordinación con el Ministerio de Educación han implementado **quioscos saludables** en las instituciones educativas públicas de todo el

país. Esto se implementó en cumplimiento de la **Ley de Alimentación Saludable**, cuyo reglamento fue promulgado en junio de 2017.

Debido a esta realidad, se ha propuesto, fomentar el desarrollo de competencias laborales en los estudiantes de Educación Básica Laboral en la Institución Educativa “6 de Agosto” de Junín, enseñando la elaboración de néctar natural aprovechando frutas nativas, como el aguaymanto y otras, toda vez que esta fruta crece en el ámbito de la provincia de Junín La elaboración de néctar puede satisfacer las necesidades nutritivas del niño, adolescente y personas de la tercera edad, ya que lo que más tiene el Perú son los frutales en gran cantidad. Pero también hay en gran cantidad frutas nativas y curativas, lo que falta es capacidad para producir no solo el néctar sino también otros productos.

Teniendo el problema identificado, es menester adecuar la problemática de la comunidad a los lineamientos de la política educativa y al perfil del egresado de Educación Básica que propone el diseño curricular vigente. Al respecto MINEDU (2017) dice: “El estudiante gestiona proyectos de emprendimiento económico o social de manera ética, que le permite articularse con el mundo del trabajo y con el desarrollo social, económico y ambiental del entorno”. (p.17), con el afán de fortalecer un aprendizaje útil en la vida de los estudiantes de EBA de 4to. Grado de la Institución Educativa “6 de Agosto”, nos hemos propuesto realizar el trabajo de investigación educativa, el mismo tiene como propósito realizar experiencias pedagógicas en el aula enseñando a los alumnos a que aprendan a elaborar néctar natural utilizando el aguaymanto, esto con el fin de que adquieran habilidades laborales como una cualidad para ser útil a su familia y a la sociedad.

1.2. Formulación del problema

1.2.1. Problema principal

¿De qué manera la enseñanza de la producción de néctar natural de aguaymanto, mejora, el desarrollo de la capacidad laboral en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín, 2019?

1.2.2. Problemas específicos

- a) ¿Qué efecto ocasiona la enseñanza de producción de néctar natural de aguaymanto , en el desarrollo de la capacidad cognitiva , en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de Junín, 2019?
- b) ¿Cuál es el efecto de la enseñanza de producción de néctar natural de aguaymanto en el desarrollo de la capacidad procedimental, en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la institución educativa “Seis de Agosto” de Junín, 2019?
- c) ¿Cuál es el efecto de la enseñanza de producción de néctar natural de aguaymanto en el desarrollo de la capacidad actitudinal, en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín, 2019?

1.3. Objetivos de la investigación

1.3.1. Objetivo general

Determinar el efecto de la enseñanza de la producción de néctar natural de aguaymanto en el desarrollo de la capacidad laboral en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín, 2019.

1.3.2. Objetivos específicos

- a). Identificar el efecto de la enseñanza de producción de néctar natural de aguaymanto, en el desarrollo de la capacidad cognitiva, en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis 6 de Agosto” de la provincia de Junín,2019
- b). Determinar el efecto de la enseñanza de producción de néctar natural de aguaymanto, en el desarrollo de capacidad procedimental, en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín, 2019.

- c). Identificar el efecto de la enseñanza de producción de néctar natural de aguaymanto en el desarrollo de las capacidad actitudinal, en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín,2019.

1.4. Justificación

El trabajo de investigación se realizó a partir de un breve diagnóstico acerca de la ausencia de personas con capacidad laboral sumamente desarrollada para participar en el proceso productivo una vez que ha culminado sus estudios de educación Básica Alternativa. La debilidad en saber producir productos agregados aprovechando los recursos de la comunidad se observa en los egresados de la EBA del ámbito de la UGEL de la provincia de Junín.

Con el resultado del estudio se pretende lograr que los egresados sean capaces de asumir retos para participar en el proceso productivo aprovechando recursos de su comunidad para ello debe poseer capacidad de comprensión crítica de los procesos productivos, esforzarse por conseguir lo que se propone en el campo laboral, evaluando las oportunidades y estrategias; mostrando flexibilidad para el cambio y búsqueda de apoyo, liderazgo y persistencia para el logro de metas , capacidad y habilidades para desempeñar funciones propias de una ocupación con criterios de productividad, calidad y de servicio colectivo, esto le va permitir acercarse al mundo productivo, a través de observaciones, prácticas, proyectos productivos y trabajos eventuales, eso implica, ser capaz para innovar y encontrar soluciones prácticas.



CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes

A nivel internacional

Kimberly y Miranda (2018), en su tesis *Competencias laborales y evaluación del desempeño, en la Universidad Rafael Landívar de Guatemala.*, proponen las siguientes conclusiones.

De acuerdo a los resultados obtenidos en este estudio, se concluye que los 22 trabajadores de Autocentro Gutierrez poseen niveles altos de las competencias específicas establecidas, por lo cual se determina la incidencia de las competencias laborales en la evaluación del desempeño del personal.

- Se lograron identificar las competencias específicas generales de Autocentro Gutierrez, clasificándolas en cuatro unidades, que permitieron conocer la importancia de cada una de ellas, para el desarrollo de funciones de la organización.
- Se identificaron los niveles de las competencias específicas de la organización, mediante la evaluación del desempeño y cómo se reflejan en el desempeño del personal.
- Según los resultados obtenidos en la boleta de desempeño los niveles de las competencias reflejan que las medias se encuentran en valores altos, lo que significa que las competencias están desarrolladas a su totalidad.

- Una evaluación del desempeño permite medir y cuantificar los niveles de las competencias laborales del trabajador en su puesto de trabajo, además que proporciona datos significativos del desempeño del trabajador.

A nivel nacional

Navarro (2015), en su tesis titulada, *Estudio de pre- factibilidad para la instalación de una planta industrial de envasado de aguaymanto (physalis peruviana l.) Fresco, en Ayacucho*, en la Universidad Nacional San Cristóbal de Huamanga, en la Facultad de Industrias Alimentarias. Llegó a las siguientes conclusiones.

Se determinó que el proyecto es viable económica y financieramente, la cual está sustentado por los indicadores económicos y financieros donde el VAN es igual a S/. 911590,13, supera al VANE S/. 582416,09, la TIRF igual a 66,67% supera al TIRE 44,93 %, el B/C económico 1,55 superando al B/C financiero 1,50, mientras que el periodo de recuperación de capital económico es de 4 años, 3 meses y 24 días y el periodo de recuperación de capital financiero es de 2 año, 8 meses y 15días, así mismo se determinó la sensibilidad del proyecto en función de la materia prima y el producto terminado, en la cual la materia prima soporta una variación- en el incremento del precio hasta un hasta un 35,71 %, mientras que el producto terminado soporta hasta una variación del 16,67 %.

Se realizó el estudio de impacto ambiental, del cual se determina que la planta de producción de envasado de aguaymanto fresco no contamina el medio ambiente porque cuenta con sistema de tratamiento para los residuos de la planta y será una empresa de Sociedad de Responsabilidad Limitada.

A nivel regional

Velásquez y Velásquez (2017), tesis titulada *Evaluación de las características fisicoquímicas del aguaymanto (physalis peruviana l.) de la zona andina y selva en diferentes estados de madurez*, esto en la Universidad Nacional del Centro del Perú. Quienes llegaron a las siguientes conclusiones.

1. Las características fisicoquímicas para el aguaymanto de Huaribamba de estado verde a maduro fueron los siguientes: índice de color de -7,37 a 7,31, diámetro ecuatorial de 10,8 mm a 19,27 mm, peso de 0,79 g a 4,64 g, densidad

de 0,938 g/cm³ a 1,025 g/cm³ , sólidos solubles de 6,75 °Brix a 15,04 °Brix, acidez de 2,49 % a 1,61 %, pH de 3,28 a 4,04, índice de madurez de 2,72 °Brix / % Acidez 9,38 °Brix / % acidez, ácido ascórbico de 4,10 mg/100 g a 49,81 mg/ 100 g, β-carotenos de 0,18 mg/ 100 g a 2,38 mg /100 g, humedad de 82,01 % a 79,57 %, proteína de 1,06 % a 2,47 %, grasa de 3,84 % a 0,51 %, ceniza de 1,90 % a 0,77 %, fibra de 6,64 % a 3,75 %, carbohidratos de 4,60 % a 12,79 %. Y las características fisicoquímicas para el aguaymanto de Acomayo de estado verde a maduro fueron los siguientes: índice de color de -7,96 a 7,39, diámetro ecuatorial de 15,3 mm a 25,1 mm, peso de 1,63 g a 9,42 g, densidad de 0,945 g/cm³ a 1,03 g/cm³ , sólidos solubles de 7,85 °Brix a 14,47°Brix, acidez de 2,65 % a 1,74 %, pH de 3,18 a 3,84, índice de madurez de 2,97 °Brix / % acidez 8,33 °Brix / % Acidez, ácido ascórbico de 5,41 mg/100 g a 52,37 mg/ 100 g, β-carotenos de 0,28 mg/ 100 g a 2,79 mg /100 g, humedad de 81,33 % a 82,09 %, proteína de 1,19 % a 2,95 %, grasa de 3,95 % a 0,70 %, ceniza de 1,47 % a 0,51 %, fibra de 5,61 % a 3,89 %, carbohidratos de 6,20 % a 10,15 %.

2. Existe relación directa entre el índice de color, diámetro, peso, densidad, sólidos solubles, pH, índice de madurez, ácido ascórbico, β-carotenos, proteínas y carbohidratos con el estado de madurez; a medida que el fruto madura estos componentes se incrementan. Y existe relación inversa entre la acidez, ceniza, grasa y fibra con el estado de madurez, a medida que el aguaymanto madura estos componentes disminuyen.
3. Se elaboró la tabla de clasificación del aguaymanto (*Physalis peruviana* L.) en base al color (estados de madurez) con sus características fisicoquímicas, para ambos ecotipos.
4. Existe diferencias significativas entre las características fisicoquímicas del aguaymanto de Huaribamba y Acomayo, en el peso, diámetros y el valor colorimétrico de a*, acidez, pH, índice de madurez, ácido ascórbico, β-carotenos, humedad y cenizas. Y no hay diferencias significativas en los componentes del aguaymanto de Huaribamba y Acomayo como en los sólidos solubles totales, proteína, grasa, fibra y carbohidratos, características físicas

como la densidad y el índice de color, valores colorimétricos de L* y b* con un nivel de 5 % de significancia.

2.2. Bases teóricas

2.2.1. Competencia laboral

2.2.1.1. Definición

Por competencia laboral se entiende a la capacidad que posee una persona para responder exitosamente una demanda compleja o llevar a cabo una actividad o tarea, según criterios de desempeño definidos por una organización que puede empresa productiva o sector de servicio. Las competencias abarcan los conocimientos (Saber), actitudes (Saber Ser) y habilidades (Saber Hacer) de un individuo. Según Mertens, (2000), las competencias laborales son el conjunto de conocimientos, habilidades y actitudes que, aplicadas o demostradas en situaciones del ámbito productivo, tanto en un empleo como en una unidad para la generación de ingreso por cuenta propia, se traducen en resultados efectivos que contribuyen al logro de los objetivos de la organización o negocio.

De ese modo por competencia laboral se entiende como la capacidad efectiva para llevar a cabo exitosamente una actividad laboral plenamente identificada, que puede ser producción agropecuaria, industria de calzados, fábrica de chupetes, enseñanza escolar, servicio de computación etc. La competencia laboral es una capacidad real y demostrada.

Con relación al concepto de competencia laboral existen varias definiciones, a continuación, se organiza lo que cita Guillermo Llanes al escribir un trabajo académico que aparece en la siguiente figura.

Autores	Conceptuaciones de competencia laboral
Agúdelo:	Capacidad integral que tiene una persona para desempeñarse eficazmente en situaciones específicas de trabajo
Bunk:	Posee competencia profesional quien dispone de los conocimientos, destrezas y aptitudes necesarios para ejercer una profesión, puede resolver los problemas profesionales de forma autónoma y flexible, está capacitado para colaborar en su entorno profesional y en la organización del trabajo
Ducci:	Útiles para el desempeño productivo en una situación real de trabajo que se obtiene, no sólo a través de la instrucción, sino también -y en gran medida- mediante el aprendizaje por experiencia en situaciones concretas de trabajo.
<i>Gallart, Jacinto:</i>	Un conjunto de propiedades en permanente modificación que deben ser sometidas a la prueba de la resolución de problemas concretos en situaciones de trabajo que entrañan ciertos márgenes de incertidumbre y complejidad técnica [...] no provienen de la aplicación de un currículum [...] sino de un ejercicio de aplicación de conocimientos en circunstancias críticas
- Gonzci:	Una compleja estructura de atributos necesarios para el desempeño en situaciones específicas. Este ha sido considerado un enfoque holístico en la medida en que integra y relaciona atributos y tareas, permite que ocurran varias acciones intencionales simultáneamente y toma en cuenta el contexto y la cultura del lugar de trabajo. Nos permite incorporar la ética y los valores como elementos del desempeño competente.

Le Boterf:	Una construcción, a partir de una combinación de recursos (conocimientos, saber hacer, cualidades o aptitudes, y recursos del ambiente (relaciones, documentos, informaciones y otros) que son movilizados para lograr un desempeño.
Mertens:	Aporta una interesante diferenciación entre los conceptos de calificación y competencia. Mientras por calificación se entiende el conjunto de conocimientos y habilidades que los individuos adquieren durante los procesos de socialización y formación, la competencia se refiere únicamente a ciertos aspectos del acervo de conocimientos y habilidades: los necesarios para llegar a ciertos resultados exigidos en una circunstancia determinada; la capacidad real para lograr un objetivo o resultado en un contexto dado
- Miranda:	De un modo genérico se suele entender que la competencia laboral comprende las actitudes, los conocimientos y las destrezas que permiten desarrollar exitosamente un conjunto integrado de funciones y tareas de acuerdo a criterios de desempeño considerados idóneos en el medio laboral. Se identifican en situaciones reales de trabajo y se las describe agrupando las tareas productivas en áreas de competencia (funciones más o menos permanentes), especificando para cada una de las tareas los criterios de realización a través de los cuales se puede evaluar su ejecución como competente.
- Prego:	"...aquellas cualidades personales que permiten predecir el desempeño excelente en un entorno cambiante que exige la multifuncionalidad. La capacidad de aprendizaje, el potencial en el sentido amplio, la flexibilidad y capacidad de adaptación son más importantes en este sentido que el conocimiento o la experiencia concreta en el manejo de un determinado lenguaje de programación o una herramienta informática específica."

Kochanski:	Las competencias son las técnicas, las habilidades, los conocimientos y las características que distinguen a un trabajador destacado, por su rendimiento, sobre un trabajador normal dentro de una misma función o categoría laboral.
- Zarifian:	Entiendo por competencia, el tomar iniciativa y responsabilizarse con éxito, tanto a nivel del individuo, como de un grupo, ante una situación profesional.

Fuente: En : <http://bvs.sld.cu/revistas/infid/n809/infid2209.htm>.:

Los conceptos recopilados, acerca de la competencia laboral se centran en los atributos de la persona, necesarios para lograr un desempeño efectivo, es decir un desempeño de calidad al participar en una organización productiva, que puede ser una fábrica de calzados, cooperativas de producción agrícola, talleres de reparación de maquinarias, etc. vale decir, se entiende por competencias a los conocimientos, procedimientos y actitudes que son requeridos para desempeñar una actividad laboral en una organización que puede ser de servicio o productivo

2.2.1.2. Importancia de las competencias laborales

Se entiende por competencias a las características humanas que identifican los comportamientos de un profesional, técnico u obrero cuando realizan su labor con alto desempeño, vale decir cuando realiza un trabajo de calidad que puede ser de servicio como la enseñanza, atención médica o de producción como elaboración de panes, caramelos, fabricación de motores, etc. Por eso es de suma importancia, conocer las competencias de un trabajador porque permite identificar lo que la persona sabe conocer, sabe hacer, saber ser y convivir con otros.

Las competencias según el cargo y la organización pueden cambiar, por ejemplo, en un cargo gerencial es necesario tener autocontrol, conocer sus capacidades, liderar, alinear, dar dirección y desarrollar su potencial, de lo contrario no habrá éxito en la producción.

Poseer competencias laborales es importante, porque en la fecha, para conseguir un puesto de trabajo la exigencia es calidad para eso los empleadores lo evalúan a los postulantes miden las competencias laborales de una persona para tener un panorama claro sobre lo que el candidato sabe hacer, cuánto sabe de ello, por qué lo sabe, cómo lo aplica y cómo se comporta en su puesto de trabajo, todo ello, además, de forma cuantitativa y cualitativa.

2.2.2. Capacidad laboral

2.2.2.1. Concepto de capacidad laboral

La palabra capacidad proviene del latín “*capacitas*”, por tanto, es la aptitud con que cuenta cualquier persona para llevar acabo cierta tarea, es decir, toda persona está capacitado para realizar con éxito cualquier tarea. Para MINEDU (2017)

Las capacidades son recursos para actuar de manera competente. Estos recursos son los conocimientos, habilidades y actitudes que los estudiantes utilizan para afrontar una situación determinada. Estas capacidades suponen operaciones menores implicadas en las competencias, que son operaciones más complejas. Los conocimientos son las teorías, conceptos y procedimientos legados por la humanidad en distintos campos del saber. La escuela trabaja con conocimientos contruidos y validados por la sociedad global y por la sociedad en la que están insertos. De la misma forma, los estudiantes también construyen conocimientos. De ahí que el aprendizaje es un proceso vivo, alejado de la repetición mecánica y memorística de los conocimientos preestablecidos. (p. 30).

Las capacidades es parte integrante de la competencia, por ello, la competencia se manifiesta durante la realización de tareas. Con relación al significado de la competencia educativa Mulder, Weigel y Collings (2008) dicen:

Nuestro punto de vista en este debate está en sintonía con nuestra definición de competencia, entendida como la capacidad para llevar a cabo y usar el conocimiento, las habilidades y las actitudes que están integradas en el repertorio profesional del individuo. (p. 18)

Y para Suárez, Dusu y Sánchez (2007:

Las capacidades no pueden evidenciarse de forma directa en la actividad de los sujetos, ellas se revelan a través de las competencias que son expresión del dominio, por parte del sujeto, de los requerimientos novedosos en el desarrollo de algún tipo de actividad, lo que se reconoce como el nivel de desempeño. (p.37).

Se ha precisado que la capacidad es un recurso para desempeñarse en una tarea, en el Decreto No 917 de 1999 que en su artículo 2º , citado, por Riobó (2017), dice: *“Se entiende por capacidad laboral del individuo el conjunto de las habilidades, destrezas, aptitudes y/o potencialidades de orden físico, mental y social, que le permiten desempeñarse en un trabajo habitual.”*

Las habilidades hacen referencia al talento, la pericia o la aptitud de una persona para desarrollar alguna tarea con éxito. Las habilidades pueden ser sociales, cognitivas, motoras. Las actitudes son disposiciones o tendencias para actuar de acuerdo o en desacuerdo a una situación específica. Son formas habituales de pensar, sentir y comportarse de acuerdo a un sistema de valores que se va configurando a lo largo de la vida a través de las experiencias y educación recibida. Las capacidades son recursos para actuar de manera competente. Estos recursos son los conocimientos, habilidades y actitudes que los estudiantes utilizan para afrontar una situación determinada.

Estas capacidades suponen operaciones menores implicadas en las competencias, que son operaciones más complejas. Los conocimientos son las teorías, conceptos y procedimientos legados por la humanidad en distintos campos del saber. La escuela trabaja con conocimientos construidos y validados por la sociedad global y por la sociedad en la que están insertos. De la misma forma, los estudiantes también construyen conocimientos. De ahí que el aprendizaje es un proceso vivo, alejado de la repetición mecánica y memorística de los conocimientos preestablecidos.

2.2.2.2 Dimensiones de capacidad laboral

Teniendo referencia lo que establece los componentes de la capacidad el Ministerio de Educación (2017), en el currículo nacional de Educación Básica, se establece tres dimensiones: estos son conocimientos, habilidades y actitudes que los estudiantes utilizan para afrontar una situación determinada.

Las habilidades hacen referencia al talento, la pericia o la aptitud de una persona para desarrollar alguna tarea con éxito. Las habilidades pueden ser sociales, cognitivas, motoras. Las actitudes son disposiciones o tendencias para actuar de acuerdo o en desacuerdo a una situación específica. Son formas habituales de pensar, sentir y comportarse de acuerdo a un sistema de valores que se va configurando a lo largo de la vida a través de las experiencias y educación recibida.

a). Conocimientos

«Conocimiento significa entonces apropiarnos de las propiedades y relaciones de las cosas, entender lo que son y lo que no son»”.

El conocimiento es un conjunto de información almacenada mediante la experiencia o el aprendizaje (a posteriori), o a través de la introspección (a priori). En el sentido más amplio del término, se trata de la posesión de múltiples datos interrelacionados que, al ser tomados por sí solos, poseen un menor valor cualitativo. Para Platón, el conocimiento es aquello necesariamente verdadero (*episteme*). En cambio, la creencia y la opinión (*doxa*) ignoran la realidad de las cosas, por lo que forman parte del ámbito de lo probable y de lo aparente. Para MINEDU (2017):

Los conocimientos son las teorías, conceptos y procedimientos legados por la humanidad en distintos campos del saber. La escuela trabaja con conocimientos contruidos y validados por la sociedad global y por la sociedad en la que están insertos. De la misma forma, los estudiantes también construyen conocimientos. De ahí que el aprendizaje es un proceso vivo, alejado de la repetición mecánica y memorística de los conocimientos preestablecidos. (p.30).

Según Luque (1993), “Mediante el conocimiento tomamos noticia del exterior, captamos información de los demás entes y mediante la acción modificamos el exterior, influimos en los entes”. (p 3). Vale decir, el conocimiento procede de la realidad natural y social, lo que aprendemos ponemos en práctica, ejemplo para producir néctar de aguaymanto, debe poseer información de las cualidades alimenticias de aguaymanto, como también debemos saber cómo producir.

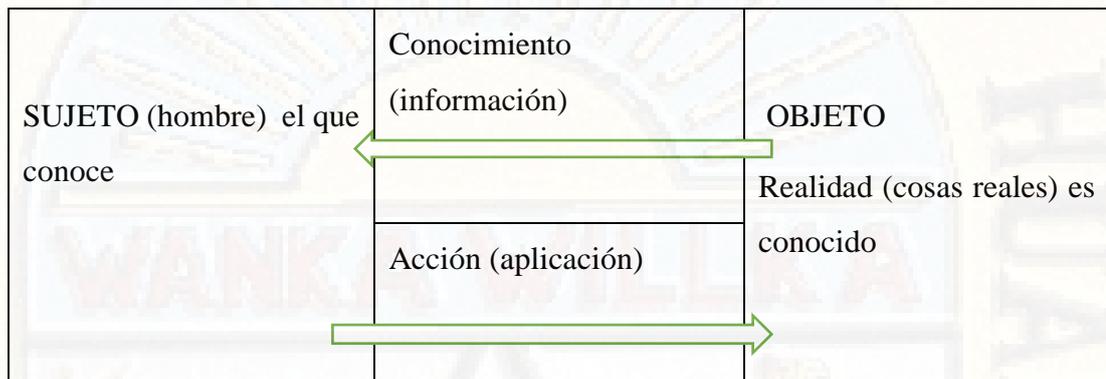


Figura 5: Relación entre el conocimiento y la acción

Fuente: elaboración propia

El fin del conocimiento consiste en alcanzar la verdad objetiva, a través del proceso del conocimiento el hombre adquiere saber, asimila conceptos acerca de los fenómenos reales, comprende la realidad circundante. Dicho saber se utiliza en la actividad práctica para transformar el mundo, para subordinar la naturaleza a sus necesidades. El conocimiento y la transformación práctica de la naturaleza y de la sociedad son dos facetas de un mismo proceso histórico, que se condicionan y se penetran recíprocamente

b). Habilidades

La palabra habilidad proviene de voz latina “*habilitas*”, hace referencia a la maña, a la facilidad, aptitud y rapidez para llevar a cabo cualquier tarea o actividad. Por lo tanto, se dice persona hábil, a aquella que obtiene éxito gracias a su habilidad para resolver un problema.

El término habilidad hace referencia a la capacidad que tiene una persona para realizar determinada tarea. La persona que posee habilidad muestra aptitud, talento, destreza para realizar determinada actividad. Para MINEDU (2017) “Las habilidades hacen referencia al talento, la pericia o la aptitud de una persona para desarrollar alguna tarea con éxito. Las habilidades pueden ser sociales, cognitivas, motoras” (p. 30)

Según EcuRed (2015):

Para poseer dominio en la ejecución de una actividad es necesario lograr abarcar las habilidades para realizar la acción de la mejor forma posible. El proceso formador de habilidades prevé las actividades necesarias para lograrlo. El dominar estas acciones, es lo que permite que la información se convierta en un conocimiento real. (p.2).

El desarrollo de habilidad en los estudiantes se da cuando guiados para ejecutar en varias ocasiones las acciones hasta automatizarlas permitiéndoles el desarrollo del pensamiento Para lograr el desarrollo de las habilidades se deben realizar diferentes acciones, las que se perfeccionan hasta su consolidación y entonces, puede decirse que se ha adquirido una habilidad.



Figura 5 : Aptitudes valoradas por las empresas

Fuente : Propuesta por Amalia López Acera Community Manager del Servicio Valenciano de Empleo, periodista, profesora y conferenciante. En n: <https://www.marketingandweb.es/author/alopezacera/>

c). Actitudes

La palabra actitud proviene del latín “*Actitudo*“. Se trata de una capacidad propia de los seres humanos con la que enfrentan el mundo y las circunstancias que se les podrían presentar en la vida real. La actitud puede ser buena o mala, la correspondencia de esto está estrechamente relacionada con la personalidad de cada persona

Una actitud positiva es aquella que se fundamenta en los principios de la igualdad y la tolerancia, la paciencia que alguien puede tener respecto a otra define un parámetro de conducta favorable, recreando un entorno social positivo, con buenas energías para los demás. En cambio, las actitudes negativas por su parte son predisposiciones negativas.

Para MINEDU (2017): Las actitudes son disposiciones o tendencias para actuar de acuerdo o en desacuerdo a una situación específica. Son formas habituales de pensar, sentir y comportarse de acuerdo a un sistema de valores que se va configurando a lo largo de la vida a través de las experiencias y educación recibida. (p.30)



Figura 6: Actitudes más valoradas por las empresas

Fuente: Propuesta por Amalia López Acera Community Manager del Servicio Valenciano de Empleo, periodista, profesora y conferenciante. En : <https://www.marketingandweb.es/author/alopezacera/>

2.2.2.3. Desarrollo de capacidades laborales

Suárez, Dusu y Sánchez (2007), cuando analizan la necesidad de formar educandos en el marco de la competencia dicen:

En la formación del profesional, el desarrollo intencional de las competencias dentro del proceso de enseñanza aprendizaje es resultado del aprendizaje estratégico, proceso que obedece a la concepción y aplicación de la lógica didáctica para la construcción de las competencias, propuesta a partir de la relación epistemológica que se establece entre la interpretación de los datos del objeto de la profesión, la construcción de indicadores que emergen de la sistematización y generalización de los contenidos y la formulación de categorías explicativas del objeto. (p.38).

Las competencias y las capacidades establecen una relación dialéctica y se expresan en el desempeño y obtención de un producto, por ello, las instituciones educativas tienen la responsabilidad de fomentar el desarrollo de la capacidad laboral, puesto que es una de las capacidades establecidas en el currículo nacional del sistema educativo peruano.

El interés de todo sistema educativo es formar educandos competentes , para ello se enseña con un currículo basada en competencias, eso implica que el estudiante tiene que adquirir conocimientos, habilidades y actitudes del campo de acción de su disciplina para poder regularlo y transformarlo, supone intencionalidad en el aprendizaje y determinadas cualidades en la persona que se integran en la competencia, conformando una unidad que determina la actuación que se espera se debe poner de manifiesto.

El desarrollo de las capacidades laborales o para producir no se desarrolla a la deriva, requiere una orientación pedagógica, por eso, las instituciones que promueven el desarrollo de habilidades laborales deben tener en cuenta los principios pedagógicos.

Los principios pedagógicos constituyen guías de los procesos por los que las personas aprenden de manera más efectiva cuando participan directamente en la enseñanza realizando actividades de aprendizaje, de ese modo, el aprendizaje es más rápido y efectos más duraderos cuando quien aprende puede participar en forma activa. La participación alienta al aprendiz y posiblemente, permite que participen más sentidos, lo cual refuerza el proceso. Como resultado de la participación se aprende más rápido y se podrá recordar lo aprendido durante más tiempo. De igual modo juega papel importante el uso de materiales didácticos, puesto que tiene sentido e importancia para quien va a recibir la enseñanza.

2.2.3. El aguaymanto

2.2.3.1. Etimología del nombre de aguaymanto

Para el Ministerio de Economía (2016), el nombre del producto, aguaymanto proviene de la palabra (*Physalis peruviana L.*), la cual tiene muchas propiedades medicinales como ser digestivo, ayudar a prevenir cáncer del estómago, colon y del intestino, purificador de la sangre, ayudar a eliminar la albúmina de los riñones, reconstituir el nervio óptico, limpiar las cataratas, prevenir la diabetes, la artritis incipiente y aliviar eficazmente las afecciones de la garganta, entre otras

Para AMPEX (2008).

El aguaymanto es una fruta nativa del Perú, oriunda de los Andes. Se empezó a consumir en la época prehispánica. Se le conoce con el nombre de "tomatillo silvestre", "*capulí*", es una fruta nativa conocida desde la época de los incas, científicamente se le ha dado el nombre de "*Physalis peruviana L.*"; aunque antes en la época de los incas, en su idioma el quechua, se le conocía como *yawarchunka* y *topotopo*, y en aymara, como *uchupa* y *uchuva*. Ya en la época de los incas fue una especie preferida, en especial en los jardines reales, siendo el valle sagrado de los incas donde se producía; es así que desde allí ahora también se le está tratando de dar el sitio que le corresponde, como un fruto exótico originario del Perú, aunque durante tanto tiempo, desde los españoles, se le ha ido olvidando. (p. 87)



El fruto del aguaymanto de la región de Pasco

2.2.3.2. Concepto de aguaymanto

Para Tapia y Fries (2007), citado por Vásquez y Vásquez (2017) es :

Un fruto andino que pertenece a la familia Solanaceae, y el cual se le conoce bajo diferentes nombres: aguaymanto (Perú), uchuva (Colombia), uvilla (Ecuador), Cape gooseberry o Inca Goldenberry (Europa), entre otros. El fruto es una baya jugosa de forma globosa u ovoide; con un diámetro entre 1,25 y 2,5 cm, con 4 a 10 g de peso; y que contiene en su interior alrededor de 100 a 300 semillas pequeñas. La estructura interior del fruto parece a un tomate en miniatura. Presenta un cáliz que cubre completamente el fruto durante todo su desarrollo y maduración, de forma que protege de insectos, pájaros, enfermedades y condiciones climáticas adversas. (p.3).

En cambio, para Palacios (1993).

El aguaymanto es redonda ovoide, del tamaño de una uva grande, con piel lisa, ceracea, brillante y de color amarillo, dorado, naranjas o verdes según la variedad. Su carne es jugosa con semillas pequeñas y suaves que pueden comerse. Cuando la flor cae, el cáliz se expande, formando una especie de capuchón o vejiga muy fina que recubre la fruta. Cuando la fruta está madura, es dulce con ligero sabor agrio. (p.8)

De igual modo Velásquez y Mestanza (2003), señalan que:

El sabor del fruto está determinado por los azúcares, ácidos orgánicos y compuestos químicos volátiles presentes: cuando el fruto cambia de verde a maduro, el contenido de azúcares se eleva y los ácidos orgánicos disminuyen. La acidez se incrementa por corto tiempo y después disminuye, y desciende también el contenido de almidón, mientras que los sólidos solubles (principalmente azúcares) aumentan. (p.45).

2.2.3.3. Características físicas del aguaymanto

Según Herrera (2009), el indicador para evaluar la madurez del aguaymanto es el color.

Color

El color de la fruta dado que es un método sencillo, rápido y económico, pero no es muy confiable, por lo que debe combinarse con algún otro parámetro para tener mayor confiabilidad sobre el estado de madurez de la fruta según Puente, Pinto, Castro y Cortez, (2011). Castañeda y Paredes (2003), citado por Vásquez y Vásquez (2017), la piel y la pulpa del aguaymanto cambian de color de manera simultánea y alrededor de los 35 días la baya comienza a cambiar de un color verde-intenso hacia un color amarillo (Figura 1), que se intensifica alrededor del día 63, mientras que la pulpa presenta una coloración amarilla característica de la madurez de consumo. En el día 84 la coloración se torna naranja, lo cual indica que el fruto está sobremaduro.

Calibre

Para Herrera (2009) :

El diámetro o calibre del fruto es bastante variable que va desde 1.25 a 2.50 cm, en casos raros sobre todo en primeros frutos, supera los 2.50 cm. el tamaño del fruto, básicamente depende del tipo genético de la planta, lo cual puede ser grande o pequeño el fruto del aguaymanto según la variedad de la planta. Asimismo, el color depende de la variedad. Por lo tanto, el color como el tamaño del fruto de una misma variedad están relacionados, ya que a medida que alcanza la madurez el fruto, tenderá a crecer el tamaño y se intensificará el color y se determina por el diámetro ecuatorial de cada fruto. (p.78).

Peso

Herrera (2009) dice que el peso de los frutos varía grandemente de acuerdo a los ecotipos, desde 1.70 a 10 g. El número de frutos por planta puede llegar a tener más de 2000, según el manejo tecnológico que se le dé. Fruto que pesa casi 10 gramos y de diámetro supera los 2.5 cm, determinó que el peso individual varía según su tamaño, el cual aumenta hasta alcanzar la madurez. En promedio para frutos maduros en diferentes eco tipos el peso del cáliz representa entre el 3 y el 11%. Así mismo, se han encontrado altos índices de redondez y esfericidad del fruto. Para Araujo (2007), el aguaymanto es una planta silvestre originaria de América.

Por ser considerado como fruto que previene el escorbuto, fue introducido en Sudáfrica por los españoles hace más de 200 años. Desde allí se trasladó a Kenia, Zimbabwe, Australia, Nueva Zelandia, Hawai y la India, países en los que se cultiva comercialmente. Actualmente, el aguaymanto se encuentra en casi todos los altiplanos de los países tropicales y en varios subtropicales incluyendo Malasia, China y los países del Caribe, entre otros

Densidad

Para Mendoza y Rodríguez (2012), La densidad del fruto (también denominada masa específica o peso específico) depende de su contenido de la materia seca, el agua y aire dentro del fruto. reportan que la densidad del aguaymanto maduro es de 1,031 g/cm³ , mientras que Martín, Cortés y Montoya (2009), determinaron una densidad de 1,038 g/cm³ para el aguaymanto

2.2.3.4. Valor nutricional del aguaymanto

Según el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF (1989), el aguaymanto tiene los siguientes valores nutricionales: Humedad, carbohidratos. Ceniza, fibra, grasa total, proteínas, ácido ascórbico, calcio, vitamina A, fósforo, hierro, niacina, riboflavina, tiamina, calorías. Para Portúguez (2002) .

Desde los puntos de vista económicos y gastronómicos, son su peculiar sabor agrisado y su gran versatilidad de uso. La vitamina A es esencial para la visión, el buen estado de la piel, el cabello, las mucosas, los huesos y para el buen funcionamiento del sistema inmunológico. Así mismo contiene ácidos orgánicos (cítricos y málico), pectina (fibra soluble) (P.21)

Componentes / Components	Por 100 g / Per 100 g	Valores diarios (dieta de 2000 calorías) Daily values (2000 calorie diet)
Humedad <i>Moisture</i>	78,90%	
Carbohidratos <i>Carbohydrates</i>	16 g	300 g
Ceniza <i>Ash</i>	1,01 g	
Fibra <i>Fiber</i>	4,90 g	25 g
Grasa total <i>Total fat</i>	0,16 g	66 g
Proteína <i>Protein</i>	0,05 g	
Ácido ascórbico <i>Ascorbic acid</i>	43 mg	60 mg
Calcio <i>Calcium</i>	8 mg	162 mg
Caroteno <i>Carotene</i>	3.000 iu	5.000 iu
Fósforo <i>Phosphorus</i>	55,30 mg	125 mg
Hierro <i>Iron</i>	1,23 mg	18 mg
Niacina <i>Niacin</i>	1,73 mg	20 mg
Riboflavina <i>Riboflavin</i>	0,03 mg	1,7 mg

Figura 1 : Valor nutricional del aguaymanto

Fuente : Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo – PromPerú

2.2.3.5. Usos del aguaymanto

En la actualidad el aguaymanto es utilizado por la población para diversos casos, resalta la alimentación, también como remedio y adorno Para Araujo (2007):

Los frutos del aguaymanto posee características tanto fisicoquímicas como organolépticas que permiten obtener diversos productos transformados con elevados rendimientos; el contenido en pulpa (70 %), en sólidos solubles (14 %), su pH alrededor de 3,4 y especial color, aroma y sabor son parámetros que sin duda favorecen el aprovechamiento industrial. Los productos que se procesan pueden ser: mermeladas, conservas, jaleas, almíbar, jugos, néctares, licor (vino), vinagre, colados, batidos, yogurt, natillas, bocaditos, confites de aguaymanto cubiertas con chocolate, pulpa en almíbar y fruta seca (pasas). (p.22).

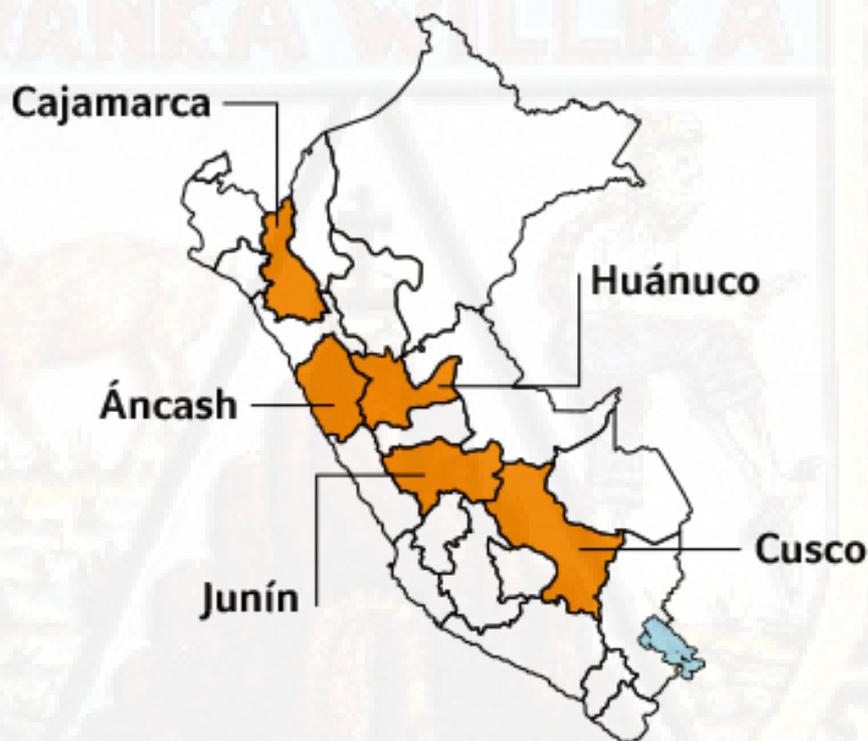


Figura 2 . Distribución geográfica más resaltantes del aguaymanto

Fuente : Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo - PromPerú



Figura 3 : Productos elaborados de aguaymanto

Fuente: Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo – Prom Perú

Para la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo – PROMPERU (2015)

El aguaymanto es un súper alimento, que sirve como energético para los niños, estudiantes y deportistas al contar con vitamina A, complejo de la vitamina B y C. Contiene una alta muestra de proteína y fósforo, importantes para una mejor alimentación y funcionamiento de los órganos humanos. El fruto de esta planta silvestre es de forma redonda, pequeña y de color amarillo. Llega a medir en promedio de 1,25 y 2 cm de diámetro. Esta fruta es conocida con distintos nombres en el continente americano. Es llamado Topotopo en el quechua, Uchuba en el Aymara, motojobobo embolsado o capulí en Bolivia, uvilla o guchuba en Colombia, mientras que, en Venezuela, es llamada como uvilla y en México, cereza del Perú. Cabe recalcar, que su nombre en inglés es Golden Berry, cape gooseberry, peruvian groundcherry y peruavian cherry; en la India es physalis y poha en Hawai. Su sabor es amargo y agridulce, con un delicioso aroma. Se puede consumir esta rica fruta en estado fresco y/o ensalada. También, puede prepararse postres, bebidas, mermeladas, yogures, tortas, helados y licores. (p.1).

2.2.3.6. Elaboración de néctar de aguaymanto

a). Insumos necesarios

INGREDIENTES	MATERIALES
<ul style="list-style-type: none">• 2 Kilos de Aguaymanto.• ¼ Kilo de azúcar blanca.• Canela y clavo de olor.• 1 Litro de agua.	<ul style="list-style-type: none">• Una cocina de gas.• Una olla mediana• Una cuchara de madera.• Un tazón.

b). Procedimiento

- **RECOLECCIÓN**
Aguaymanto, sano y fresco, para el pesado..
- **SELECCIÓN:**
Se trata en escoger los aguaymanto sanos y frescos.
- **PELADO:**
Se trata en extraer la cascara del aguaymanto, colocar en un recipiente limpio para pesar.
- **PESADO SIN CASCARA:**
Se trata en pesar el aguaymanto, para determinar la cantidad de la materia prima para su proceso.
- **LAVADO:**
Se trata en colocar el aguaymanto en un recipiente para realizar el lavado con agua hervida tibia, donde eliminarán partículas extrañas que pueden estar alojadas en el producto.
- **PULPEADO:**
Se trata en separarla pulpa de aguaymanto de los demás residuos como semillas, cascara y otros.
- **ESTANDARIZACIÓN:**

Se trata de mezclar la pulpa de aguaymanto con el jarabe, luego triturar hasta obtener una mezcla homogénea.

➤ **PASTEURIZADO:**

Se trata en tomar temperatura de 70°C, durante 20 segundos para eliminar bacterias en el producto.

➤ **ENVASADO:**

Se trata de llenar el sumo en las botellas de plástico o vidrio, luego asegurar bien la tapa.

➤ **ETIQUETADO:**

Se trata de colocar las etiquetas en cada uno de los envases o botellas, para luego llevar a la venta.

3. Flujo de procedimiento

SECUENCIAS DE ACCIONES
1. Obtener materia prima
2. Seleccionar
3. Pelar
4. Pesar sin cáscara
5. Lavar
6. Pulpear
7. Estandarizar
8. Refinar
9. Homogenizar
10. Pasteurizar
11. Envasar
12. Enfriar- etiquetar- vender



2.3. Hipótesis

2.3.1. Hipótesis general

La enseñanza de la producción de néctar natural de aguaymanto, mejora, efectivamente el desarrollo de la capacidad laboral en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín, 2019

2.3.2. Hipótesis específicas

- a) La enseñanza de la producción de néctar natural de aguaymanto causa efecto favorable en el desarrollo de la capacidad cognitiva en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de agosto” de la provincia de Junín, 2019.
- b) La enseñanza de la producción de néctar natural de aguaymanto ocasiona efecto benéfico en el desarrollo de capacidad procedimental, en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín, 2019
- c) La enseñanza de la producción de néctar natural de aguaymanto genera efecto beneficioso en el desarrollo de capacidad actitudinal, en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín, 2019

2.4. Definición de conceptos

Capacidad laboral

Concepto de Capacidad Laboral que proporciona el Diccionario Jurídico Mexicano (1994), de la Suprema Corte de Justicia de la Nación: (escrito por Santiago Barajas Montes de Oca) como la aptitud o idoneidad que se requiere para el ejercicio de una determinada actividad, ya sea profesional, manual, intelectual o de otro género similar, la capacidad laboral se traduce en la eficaz actuación de un trabajador para el desempeño de un oficio o profesión.

Actitud

Forma de predisposición relativamente estable del comportamiento humano, que nos hace reaccionar ante determinados objetos, situaciones o conocimientos de una forma concreta. Estado de ánimo manifestada exteriormente. Diccionario Larousse (2004)

Educación Básica Alternativa (EBA)

Modalidad que se desarrolla en el marco del enfoque de la educación a lo largo de toda la vida. Los estudiantes de Educación Básica Alternativa son aquellos que no se insertaron oportunamente en el sistema educativo, no pudieron culminar su Educación Básica y requieren compatibilizar el trabajo con el estudio. Conforme a la Ley, la EBA tiene los mismos objetivos y ofrece una calidad equivalente a la Educación Básica Regular, en los niveles de Educación Primaria y de Educación Secundaria. (MINEDU (2017).

Educación para el trabajo

Para MINEDU (2017) Gestiona proyectos de emprendimiento económico y social

Desempeños

Son descripciones específicas de lo que hacen los estudiantes respecto a los niveles de desarrollo de las competencias (estándares de aprendizaje). Ilustran algunas actuaciones

que los estudiantes demuestran cuando están en proceso de alcanzar el nivel esperado de la competencia o cuando han logrado este nivel. MINEDU (2017).

Habilidad

Capacidad de una persona para hacer una cosa correctamente y con facilidad, tiene una gran habilidad para los negocios; tenían danzas de tipo competitivo, donde trataban de mostrar habilidad en el manejo de una vara o palo, y danzas festivas y rituales. Diccionario Real Academia Española, (2011)

Motivar

Dar causa o motivo para una cosa. Dar o explicar el motivo que se ha tenido para hacer algo. Preparar mentalmente una acción. Diccionario Real Academia Española, (2011)

Mediador

Que media. Colocar algo en determinada dirección. Dirigir una persona o acción hacia un fin determinado. Diccionario Real Academia Española, (2011)

Competencia laboral

Capacidad de una persona para desempeñar las actividades que componen una función laboral, según los estándares y calidad esperados por la industria. Incluye los conocimientos, habilidades y actitudes requeridas. (Guillermo Díaz Llanes. Escuela Nacional de Salud Pública) Recuperado de

<http://bvs.sld.cu/revistas/infd/n809/inf2209.htm> Fecha 3-3-2019

Estándares de competencia laboral

Normas que indican los conocimientos, habilidades y actitudes necesarios para la ejecución de una determinada tarea. (Guillermo Díaz Llanes. Escuela Nacional de Salud Pública) Recuperado de <http://bvs.sld.cu/revistas/infd/n809/inf2209.htm>. Fecha 3-3-2019.

2.5. Identificación de variable de estudio

- a). Variable independiente: Producción de néctar de aguaymanto
- b). Variable dependiente: Capacidad laboral

2.6. Definición conceptual de variables

Variables	Definición conceptual
Producción del néctar de aguaymanto	El néctar natural de Aguaymanto es el producto alimenticio, líquido, pulposo, elaborado con la pulpa del Aguaymanto (<i>Physalis Peruviana</i>) maduros, sanos, limpios, lavados, finamente divididos y tamizados, concentrados o no, congelados o no, adicionados de agua, edulcorantes nutritivos y aditivos alimentarios permitidos, envasado en recipientes herméticamente cerrados y sometido a un proceso térmico que asegure su

	<p>conservación. (Rosas,B. : Elaboración del néctar natural de aguaymanto). Recuperado de https://www.academia.edu/9292885/3.4. ELABORACION_DEL_NECTAR_NATURAL_DE_AGUAYMANTO</p>
Capacidad laboral	<p>Son talentos relacionados con los conocimientos, habilidades, actitudes y valores necesarios para laborar en un contexto, de igual modo son cualidades para superar retos y resolver problemas en el trabajo. De manera genérica se denomina competencias laborales. (Encuesta de Competencias profesionales realizado en 2014 realizado por Centro de investigación para el desarrollo, AC. (CIDAC) recuperado de https://www.occ.com.mx/blog/OCC mundial.Com.</p>

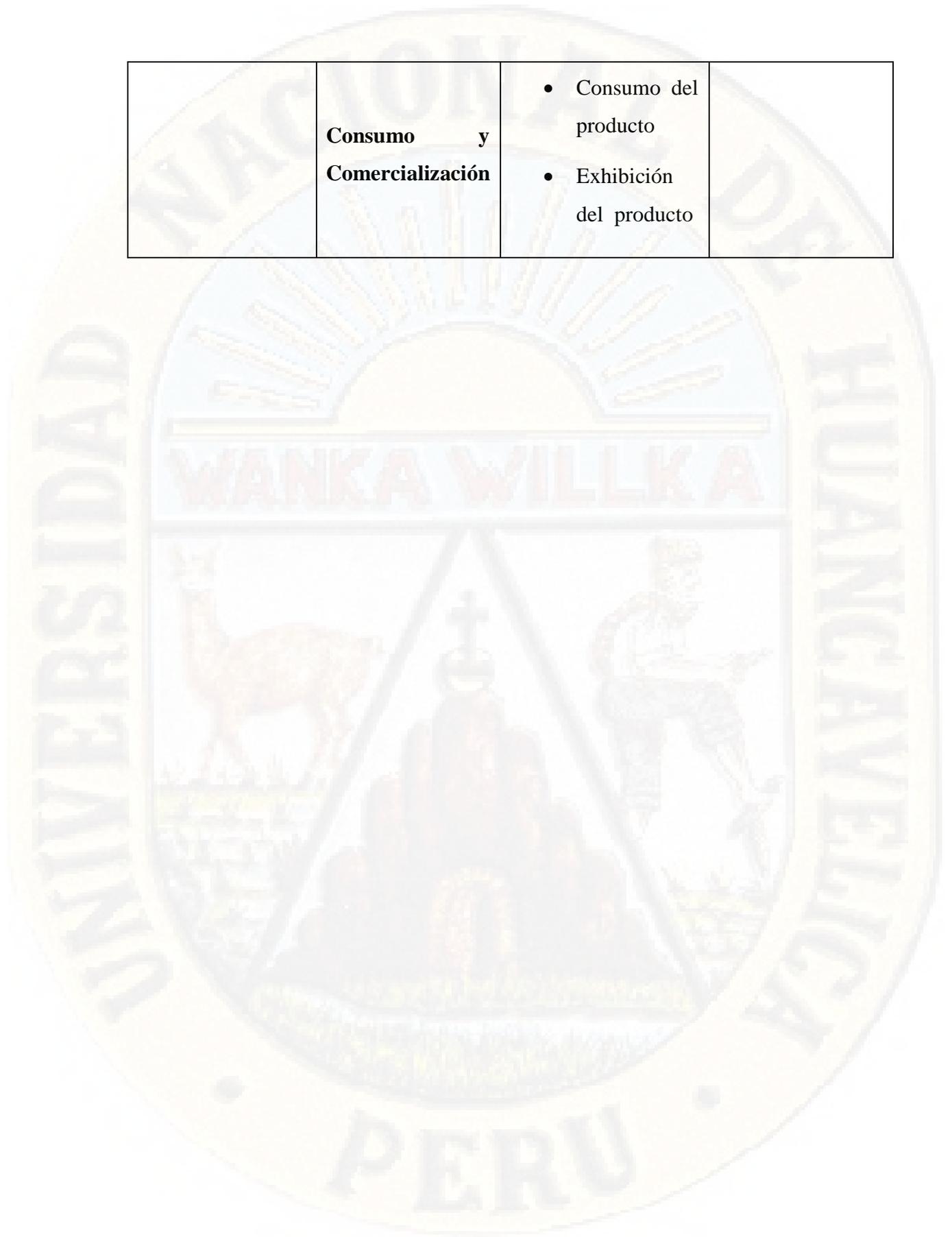
2.7. Definición operativa de variables e indicadores

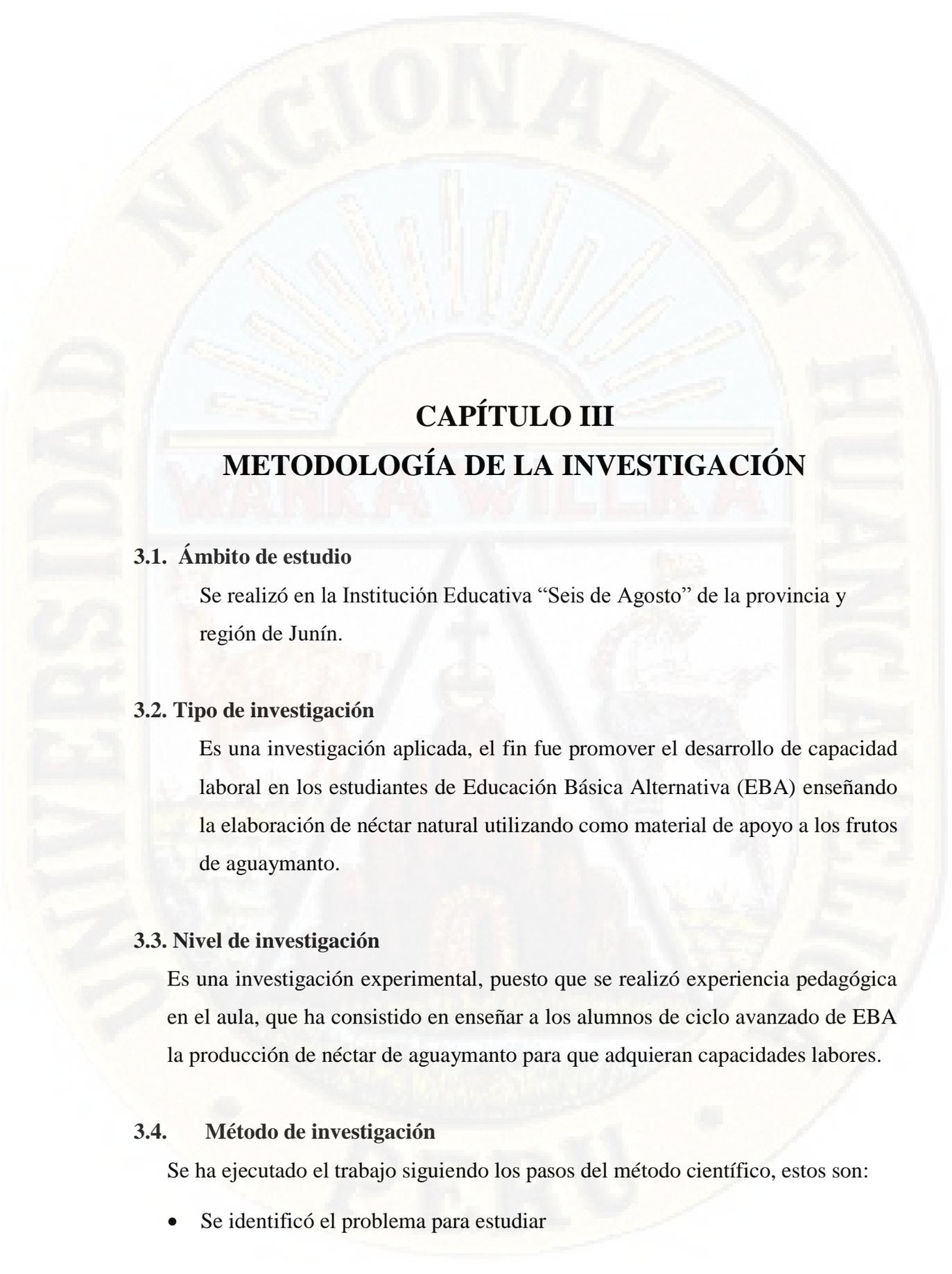
VARIABLE DEPENDIENTE	DIMENSIONES	INDICADORES	INSTRUMENTOS
Capacidad laboral (VD)	Cognitivo	<ul style="list-style-type: none"> • Concepto acerca de aguaymanto • Importancia de aguaymanto • Características físicas de aguaymanto • Valor nutricional de aguaymanto • Lugares donde crece aguaymanto 	Ficha de observación
	Procedimental	<ul style="list-style-type: none"> • Adaptación • Proactividad • Trabajo • Negociación • Iniciativa • Adaptabilidad 	

		<ul style="list-style-type: none"> • Resolución de problemas • Creatividad • Liderazgo 	
	Actitudes	<ul style="list-style-type: none"> • Comunicativas • Trabajo en equipo • Seriedad • Empatía • Implicación con el negocio • Poco problemático • Seguras de sí misma • Lealtad • Honestidad. 	

VARIABLE INDEPENDIENTE	DIMENSIONES	INDICADORES	INSTRUMENTOS
Producción de Néctar natural de aguaymanto (VI)	Planificación	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar el plan de aplicación • Implementar el plan • Adquirir materiales para elaborar el néctar de aguaymanto 	Plan de trabajo
	Elaboración	<ul style="list-style-type: none"> • Preparación de néctar de aguaymanto • Evaluar el producto de néctar 	

	Consumo y Comercialización	<ul style="list-style-type: none">• Consumo del producto• Exhibición del producto	
--	-----------------------------------	--	--





CAPÍTULO III

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. Ámbito de estudio

Se realizó en la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia y región de Junín.

3.2. Tipo de investigación

Es una investigación aplicada, el fin fue promover el desarrollo de capacidad laboral en los estudiantes de Educación Básica Alternativa (EBA) enseñando la elaboración de néctar natural utilizando como material de apoyo a los frutos de aguaymanto.

3.3. Nivel de investigación

Es una investigación experimental, puesto que se realizó experiencia pedagógica en el aula, que ha consistido en enseñar a los alumnos de ciclo avanzado de EBA la producción de néctar de aguaymanto para que adquieran capacidades labores.

3.4. Método de investigación

Se ha ejecutado el trabajo siguiendo los pasos del método científico, estos son:

- Se identificó el problema para estudiar

- Se formuló el problema de investigación
- Se ha enunciado la hipótesis
- Se hizo la contrastación de hipótesis, para eso se ha recopilado datos mediante la evaluación de entrada y salida.
- Finalmente se ha organizado e interpretar los datos obtenidos haciendo uso de las técnicas estadísticas.

3.5. Método descriptivo

Se utilizó el método descriptivo para describir los procesos y los resultados del estudio sobre la producción de néctar de aguaymanto.

3.6. Diseño de investigación

Corresponde a una investigación cuasi experimental, el esquema es :

GE : O1 X O2

En donde:

GE : Grupo experimental

O1 : Prueba de entrada

X : Aplicación en aula variable independiente (elaboración de néctar de aguaymanto)

O2 : Prueba de salida

3.7. Población, muestra, muestreo

a). Población

La población estuvo conformada por 20 estudiantes de 4to. Grado de secundaria de educación básica alternativa de la Institución Educativa de “Seis de Agosto” de Junín.

Población organizada

Estudiantes	Cantidad
Hombres	7
Mujeres	9
Total	16

Fuente: Registro de asistencia

Las edades de los estudiantes fluctúan entre 18 y 54 años de edad

b). Muestra.

La muestra estuvo formada por 20 estudiantes de 4to. Grado de educación secundaria EBA de la Institución Educativa de “Seis de Agosto” de Junín

c). Muestreo

El muestreo es intencional porque se trabajó con el total de alumnos (20) del 4to. Grado de EBA que asisten a las clases en la Institución Educativa “Seis de Agosto” de Junín en el año académico de 2019.

3.8. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

a). Técnicas

Se han utilizado las siguientes técnicas:

Técnica documental

La investigación documental es parte sumamente importante de todo el proceso de investigación, ya que mediante ésta se recopila la información registrada en documentos existentes en bibliotecas u otros lugares (libros, revistas, fotos, gráficos, videos, multimedia, etc.). Las informaciones recogidas sirvieron para describir y explicar el tema de estudio propuesto. Esencialmente para elaborar el marco teórico y la discusión.

Técnica de observación

Mediante la técnica de observación se ha evaluado aspectos referidos al desarrollo de habilidades, actitudinales, los cuales difícilmente se hubiera evaluado con otro tipo de técnica, puesto que están relacionadas con el desempeño. Es decir, se ha evaluado productos resultantes de un proceso de aprendizaje, tal es el caso de producción de néctar de aguaymanto, los cuales reflejan los cambios producidos en el saber cognoscitivo, procedimental y actitudinal de los alumnos, es decir, es lo que han adquirido en el transcurso del proceso de enseñanza y aprendizaje.

La escala numérica de calificación fue:

- Poco satisfecho : 0
- Satisfecho : 1
- Muy satisfecho : 2

Técnica de estadística

Después de obtener datos acerca del aprendizaje de los estudiantes mediante la aplicación de pre y post test se organizó mediante las bondades de la estadística descriptiva y la contratación de la hipótesis mediante las técnicas de la estadística inferencial.

b). Instrumentos

Ficha de observación

Uno de los instrumentos para evaluar los logros producidos en los aspectos cognitivo, procedimental y actitudinal es la ficha de observación. Este instrumento fue aplicado antes y después de la realización del proceso de enseñanza acerca de la producción de néctar de aguaymanto. La aplicación de ficha de observación lo recomienda el MINEDU para evaluar a estudiantes en las asignaturas en las que se incluyan prácticas. Según Delgado (2010), mediante la ficha de observación “se registra manifestación de conductas o patrones que el alumno presenta en situaciones en las que el profesor debe observar” (p. 32).

Este instrumento antes de ser aplicado fue validado por jueces o expertos en materia de evaluación y de especialista en formación laboral o educación para el trabajo.

c). Validación del instrumento por juicio de expertos

La ficha de observado fue validada por dos docentes con experiencia en educación secundaria relacionadas al área de educación para el trabajo. La consulta a jueces expertos se hizo para garantizar la validez del instrumento para recoger datos válidos.

Los resultados de la validación fueron:

EXPERTOS	RESULTADO DE LA EVALUACIÓN : COEFICIENTE DE VALIDEZ
Juez : 1	0,80
Juez : 2	0,84

De acuerdo al intervalo propuesta por el Centro de Investigación de la Facultad de Educación de la Universidad Nacional de Huancavelica, el resultado de la evaluación del instrumento para ser aprobado debe ubicarse en el puntaje de coeficiente de validez entre $<0,70-1,00$.

Ficha textual

La ficha textual fue utilizada para recopilar información teórica de libros, revistas, periódicos y otros con la finalidad de organizar el texto de la investigación teniendo en cuenta la concurrencia de datos como exige la técnica APA.

Plan específico de trabajo (unidad de aprendizaje)

Se ha elaborado un plan específico de trabajo para realizar la elaboración de néctar de aguaymanto, este instrumento fue guía para realizar diferentes

actividades de aprendizaje de acuerdo a los objetivos propuestos. Mediante este instrumento se aplicó la variable independiente.

3.9. Análisis e interpretación de los resultados

Los datos se analizó a través de la estadística descriptiva e inferencial para ello se utilizó figuras y tablas campana de Gaus para mostrar resultados.

3.10. Técnica de procesamiento y análisis de datos

Se utilizó el procesador SSP y técnica estadística T de Student

CAPÍTULO IV RESULTADOS

4.1. Presentación de datos

Los datos hallados se presentan mediante tablas y figuras estadísticas.

Tabla 1

Resultados de la evaluación de la variable capacidad laboral, en estudiantes de Educación Básica Alternativa de “Seis de Agosto” – Junín

Alumnos	DIMENSIONES						VARIABLE	
	CONOCIMIENTO		PROCEDIMENTAL		ACTITUD		CAPACIDAD LABORAL	
	Pre	Post	Pre	Post	Pre	Post	Pre	Post
1								
2	7	6	2	6	4	3	13	15
3	6	5	3	6	2	3	11	14
4	6	5	5	7	3	5	14	17
5	4	6	3	6	6	6	13	18
6	3	4	4	7	4	5	11	16
7	2	6	5	6	5	4	12	16
8	4	5	3	6	3	4	10	15
9	5	5	4	7	3	4	12	16
10	6	5	4	6	3	4	13	15

12	6	4	4	8	4	6	14	18
13	4	5	5	6	3	5	12	16
14	4	4	5	7	2	4	11	15
15	5	5	3	6	2	4	10	15
16	4	6	4	5	2	5	10	16
Suma	6	6	3	5	4	6	13	17
Promedio	6	4	4	6	2	5	12	15

Fuente: Instrumento de evaluación de pretest y postes

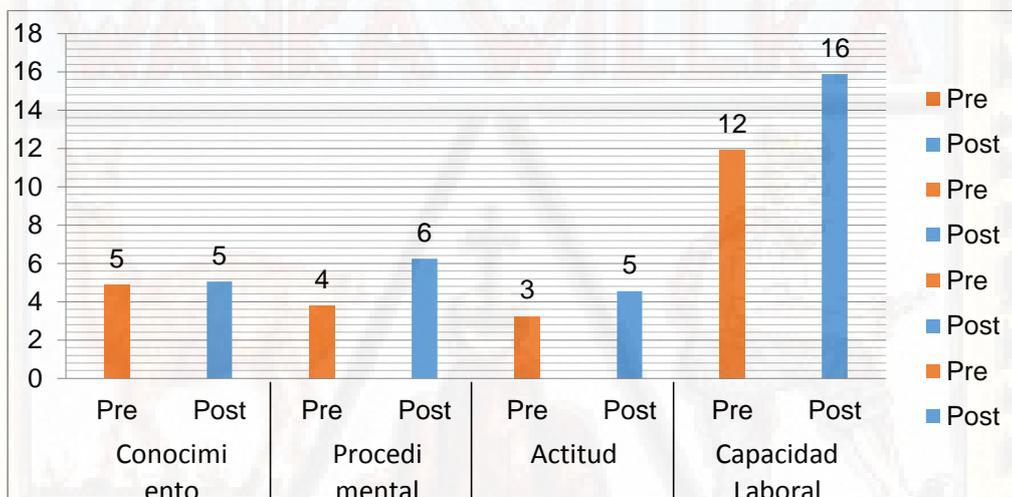


Figura 1. Resultados de la evaluación de la variable capacidad laboral, en estudiantes de Educación Básica Alternativa de “Seis de Agosto” – Junín

Interpretación

En la dimensión de conocimiento, en el pre test se observa un promedio de 5 puntos, mientras en el post test es de 5 puntos. En la dimensión procedimental, en el pre test se observa un promedio de 4 puntos, mientras en el post test se incrementa a 6 puntos. En la dimensión de actitud, en el pre test se observa un promedio de 3 puntos, mientras en el post test se incrementa a 5 puntos.

De manera global, en la variable capacidad laboral, se observa que el pre test 12 puntos, mientras en el post test se incrementa a 16 puntos.

Tabla 2

Estadígrafos de la evaluación de la variable capacidad laboral, en estudiantes de Educación Básica Alternativa de “Seis de Agosto” – Junín

Estadísticos			
		PRE TEST	POS TEST
N	Válidos	16	16
	Perdidos	0	0
Media		11,94	15,88
Mediana		12,00	16,00
Moda		12 ^a	15
Desv. típ.		1,340	1,147
Varianza		1,796	1,317
a. Existen varias modas. Se mostrará el menor de los valores.			

Fuente: Pre y post test.

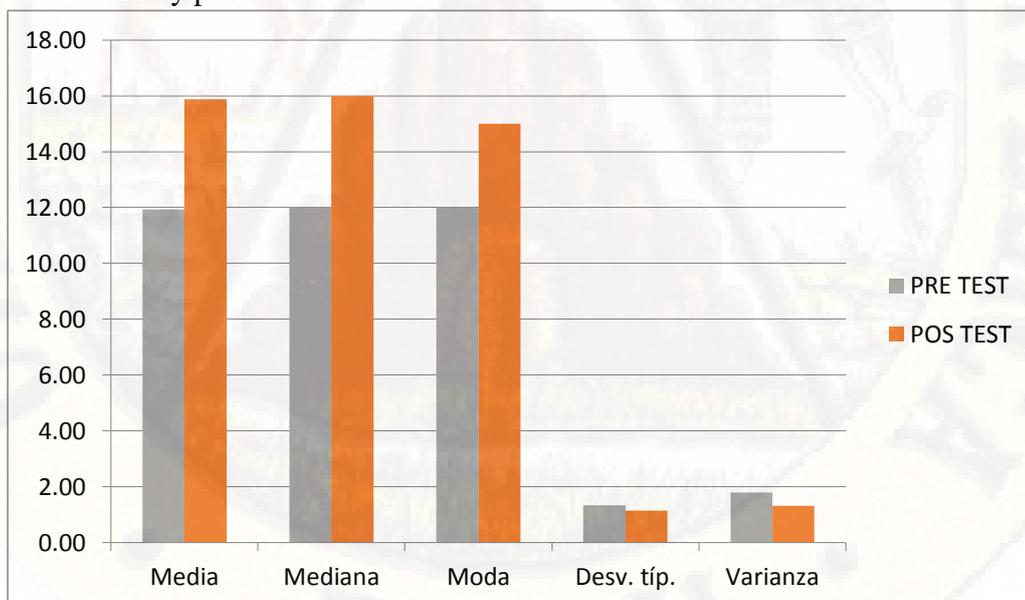


Figura 2. Estadígrafos de la variable capacidad laboral, en estudiantes De Educación Básica Alternativa de “Seis de Agosto” – Junín.

Interpretación

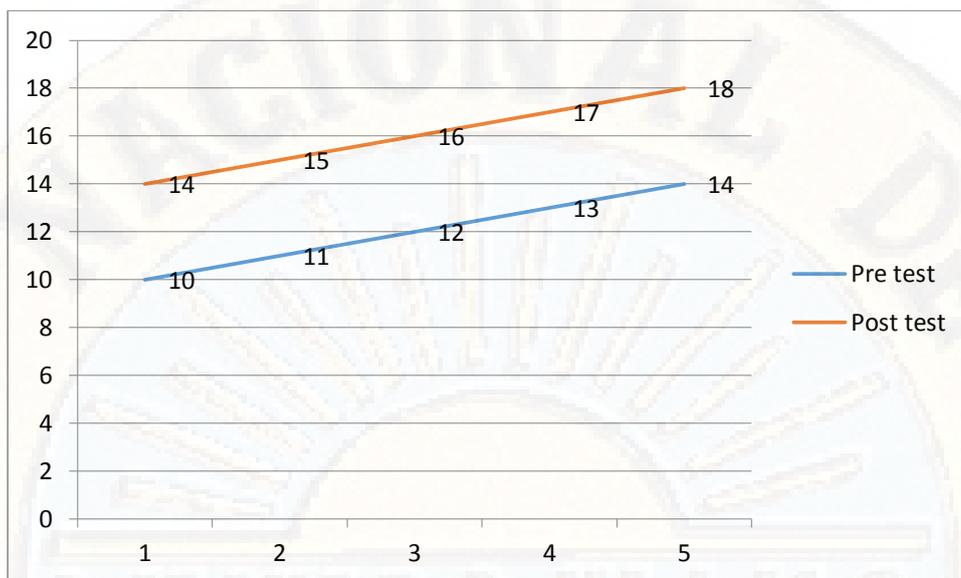
La media aritmética en el pre test es de 11,94 mientras en el post test se incrementa a 15,88 puntos. La mediana en el pre test es de 12,00 mientras en el post test es de 16,00 puntos. La moda en el pre test es de 12 mientras en el post test es de 15 puntos. La desviación típica en el pre test es de 1,340 y en la Post test 1,147 puntos. La varianza en el pre test es de 1,796 puntos mientras en el post test es de 1,317 puntos.

Tabla 3.

Cuadro de frecuencia del pre y post test de la variable capacidad laboral, en estudiantes de Educación Básica Alternativa de “Seis de Agosto” – Junín

PRE TEST					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	10	3	18,8	18,8	18,8
	11	3	18,8	18,8	37,5
	12	4	25,0	25,0	62,5
	13	4	25,0	25,0	87,5
	14	2	12,5	12,5	100,0
	Total	16	100,0	100,0	

POS TEST					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	14	1	6,3	6,3	6,3
	15	6	37,5	37,5	43,8
	16	5	31,3	31,3	75,0
	17	2	12,5	12,5	87,5
	18	2	12,5	12,5	100,0
	Total	16	100,0	100,0	



Fuente: Pre y post test.

Figura 3. Resultado del pre y post test de la variable capacidad laboral, en estudiantes de Educación Básica Alternativa de “Seis de Agosto” – Junín

Interpretación:

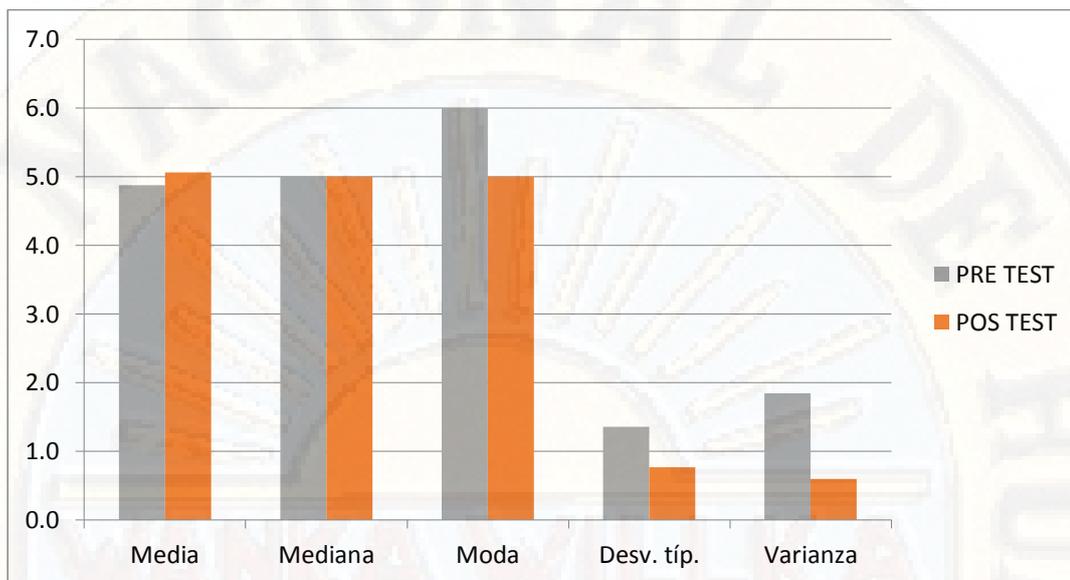
En el pre test el calificativo mínimo es de 10, mientras en el post test el calificativo mínimo es de 14. En el pre test el calificativo máximo es de 14, mientras en el post test el calificativo máximo es de 18. Lo que evidencia la mejora significativa, por lo tanto la enseñanza de elaboración de néctar natural de aguaymanto, mejora eficientemente el desarrollo de la capacidad laboral en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín, 2019.

Análisis por dimensiones: Conocimiento

Tabla 4

Estadígrafos del pre y post test de la dimensión conocimientos

		Estadísticos	
		Pre Test	Post test
N	Válidos	16	16
	Perdidos	0	0
Media		4,88	5,06
Mediana		5,00	5,00
Moda		6	5
Desv. típ.		1,360	,772
Varianza		1,850	,596



Fuente: Pre y post test.

Figura 4. Estadígrafos del pre y post test de la dimensión de conocimiento

Interpretación:

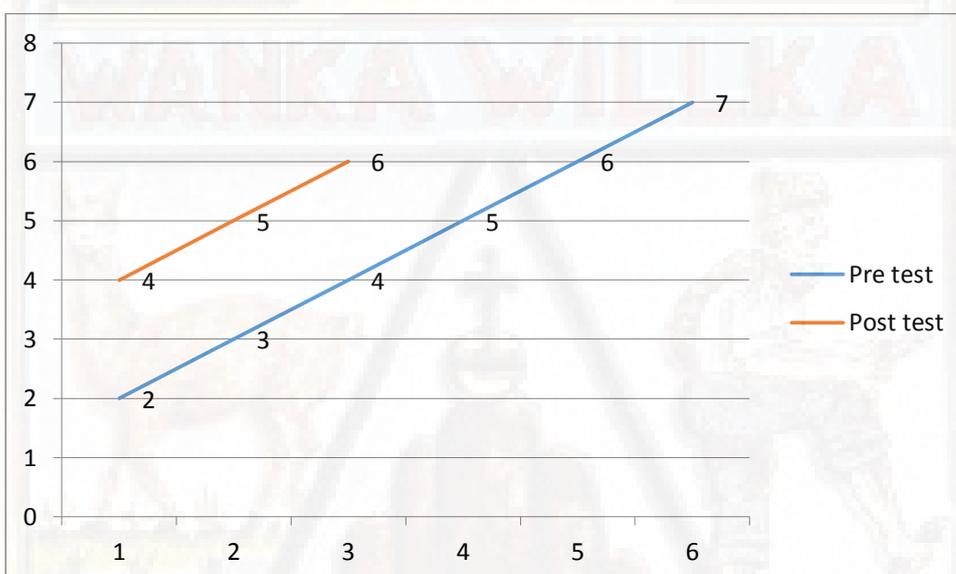
La media aritmética en el pre test es de 4,88 mientras en el post test se incrementa a 5,06 puntos. La mediana en el pre test es de 5,0 mientras en el post test es de 5,0 puntos. La moda en el pre test es de 6.0 mientras en el post test es de 5,0 puntos. La desviación típica es de 1,360 en el pre test y 0,772 puntos en el post test. La varianza es de 1,850 puntos en el pre test, mientras en el post test es de 0,596.

Tabla 5.

Cuadro de frecuencia del pre y post test de la Dimensión conocimientos

Pre Test					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	2	1	6,3	6,3	6,3
	3	1	6,3	6,3	12,5
	4	5	31,3	31,3	43,8
	5	2	12,5	12,5	56,3
	6	6	37,5	37,5	93,8
	7	1	6,3	6,3	100,0
	Total	16	100,0	100,0	
Post test					

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	4	4	25,0	25,0	25,0
	5	7	43,8	43,8	68,8
	6	5	31,3	31,3	100,0
	Total	16	100,0	100,0	



Fuente: Pre y post test.

Figura 5. Frecuencia del pre y post test de la Dimensión conocimientos

Interpretación:

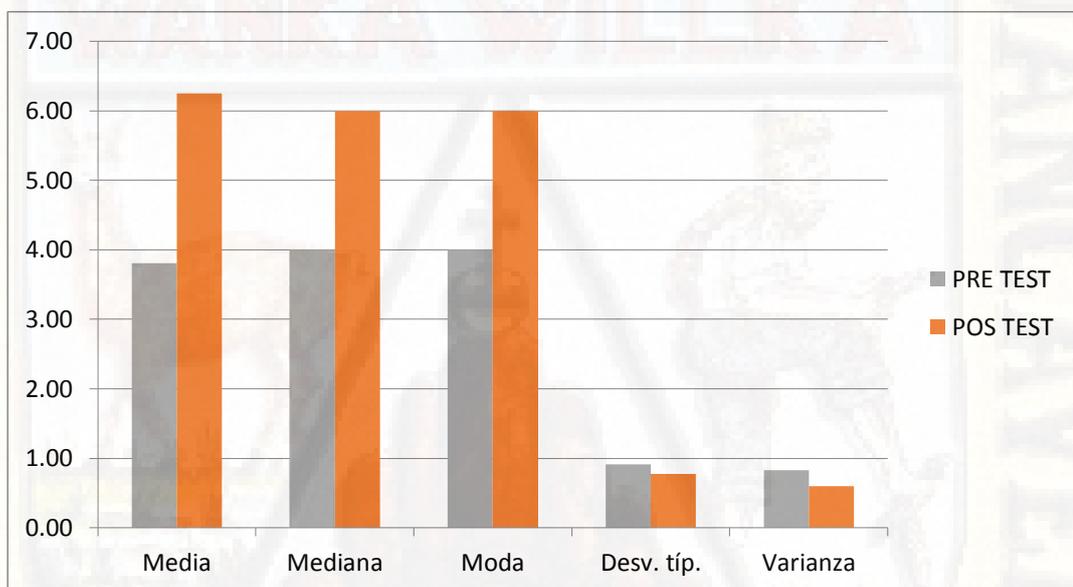
En el pre test el puntaje mínimo es de 2, mientras en el post test el puntaje mínimo es de 4. En el pre test el puntaje máximo es de 7, mientras en el post test el puntaje máximo es de 6. Lo que evidencia la mejora significativa de la dimensión de conocimiento, por consiguiente, la enseñanza de la producción de néctar natural de aguaymanto causa efecto favorable el desarrollo de la capacidad cognitiva en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de agosto” de la provincia de Junín, 2019.

Análisis por dimensiones: Procedimental

Tabla 6

Estadígrafos del pre y post test Dimensión procedimental

		Estadísticos	
		Pre Test	Post test
N	Válidos	16	16
	Perdidos	0	0
Media		3,81	6,25
Mediana		4,00	6,00
Moda		4	6
Desv. típ.		,911	,775
Varianza		,829	,600



Fuente: Pre y post test.

Figura 6. Estadígrafos del pre y post test de la dimensión procedimental

Interpretación:

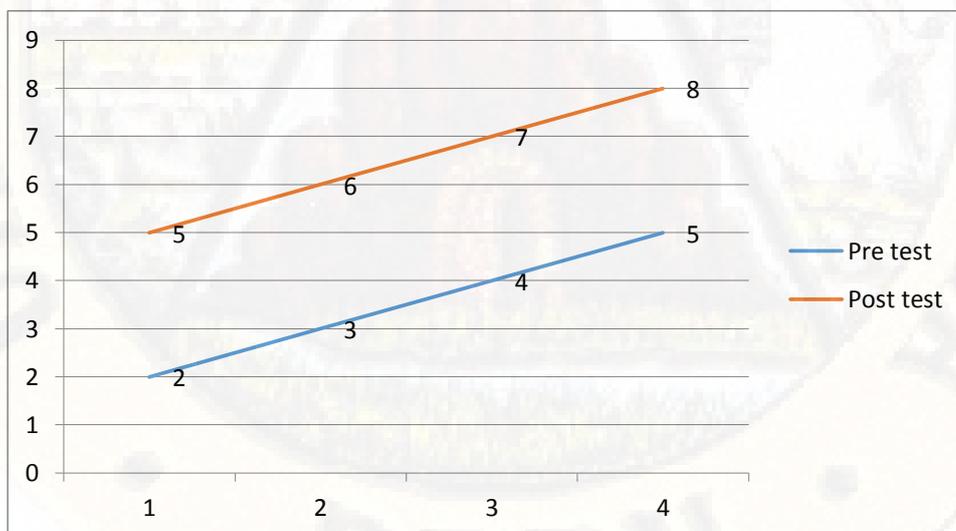
La media aritmética en el pre test es de 3,81 mientras en el post test se incrementa a 6,25 puntos. La mediana en el pre test es de 4,0 mientras en el post test es de 6,00 puntos. La moda en el pre test es de 4,0 mientras en el post test es de 6,0 puntos. La desviación típica es de 0,911 en el pre test y 0,775 puntos en el post test. La varianza es de 0,829 puntos en el pre test, mientras en el post test es de 0,600.

Tabla 7.

Cuadro de frecuencia del pre y post test de la Dimensión procedimental

		Pre Test			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	2	1	6,3	6,3	6,3
	3	5	31,3	31,3	37,5
	4	6	37,5	37,5	75,0
	5	4	25,0	25,0	100,0
	Total	16	100,0	100,0	

		Post test			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	5	2	12,5	12,5	12,5
	6	9	56,3	56,3	68,8
	7	4	25,0	25,0	93,8
	8	1	6,3	6,3	100,0
	Total	16	100,0	100,0	



Fuente: Pre y post test.

Figura 7. Frecuencia del pre y post test de la Dimensión procedimental

Interpretación:

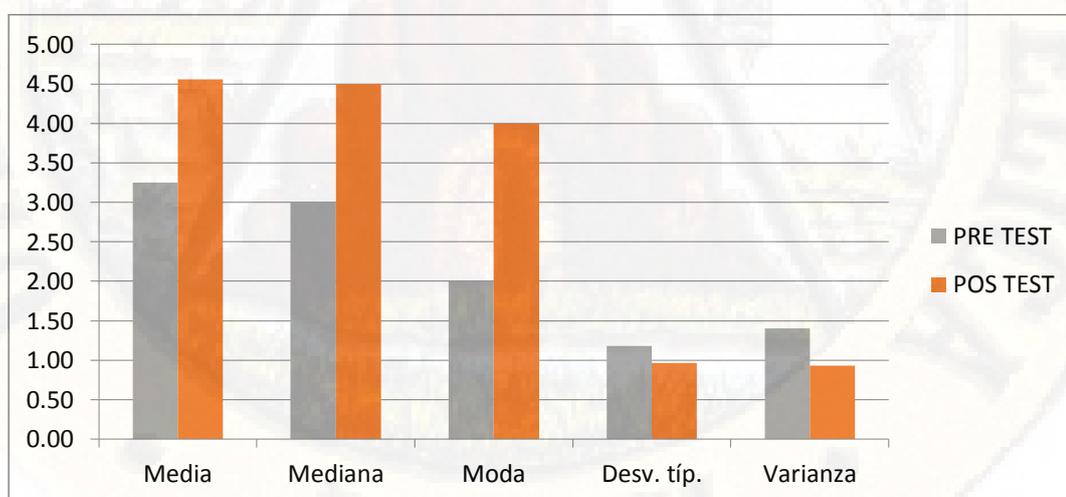
En el pre test el calificativo mínimo es de 2, mientras en el post test el calificativo mínimo es de 5. En el pre test el calificativo máximo es de 5, mientras en el post test el calificativo máximo es de 8. Lo que evidencia la mejora significativa de la Dimensión habilidades, por consiguiente, la enseñanza de la producción de néctar natural de aguaymanto ocasiona efecto benéfico en el desarrollo de capacidad procedimental, en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín

Análisis por dimensiones: Actitud

Tabla 8

Estadígrafos del pre y post test de actitudes

Estadísticos			
		Pre Test	Post test
N	Válidos	16	16
	Perdidos	0	0
Media		3,25	4,56
Mediana		3,00	4,50
Moda		2 ^a	4
Desv. típ.		1,183	,964
Varianza		1,400	,929
a. Existen varias modas. Se mostrará el menor de los valores.			



Fuente: Pre y post test.

Figura 8. Estadígrafos del pre y post test de la dimensión de actitud

Interpretación:

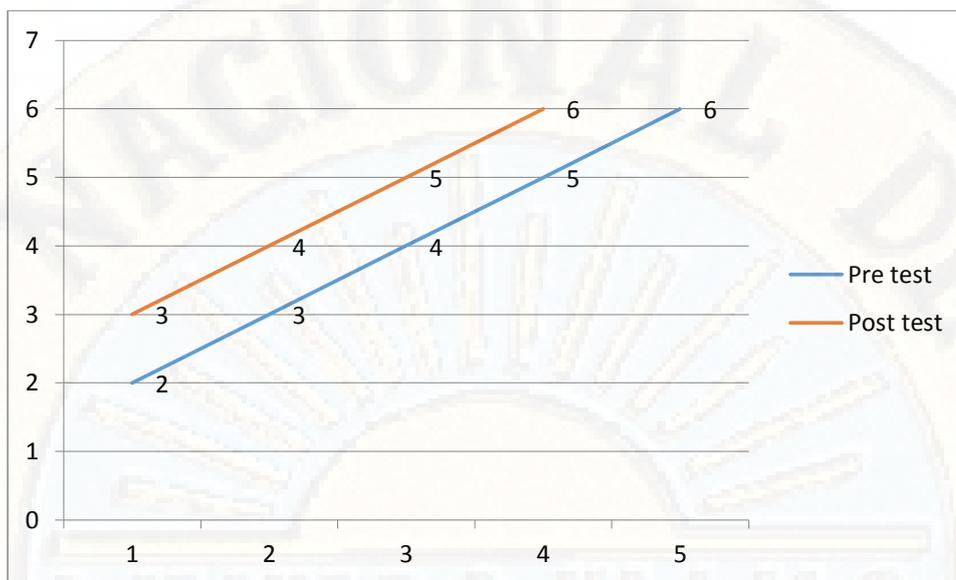
La media aritmética en el pre test es de 3,25 mientras en el post test se incrementa a 4,56 puntos. La mediana en el pre test es de 3,0 mientras en el post test es de 4,50 puntos. La moda en el pre test es de 2.0 mientras en el post test es de 4,0 puntos. La desviación típica es de 1,183 en el pre test y 0,964 puntos en el post test. La varianza es de 1,400 puntos en el pre test, mientras en el post test es de 0,92

Tabla 9.

Cuadro de frecuencia del pre y post test de la dimensión de actitud

		Pre Test			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	2	5	31,3	31,3	31,3
	3	5	31,3	31,3	62,5
	4	4	25,0	25,0	87,5
	5	1	6,3	6,3	93,8
	6	1	6,3	6,3	100,0
	Total	16	100,0	100,0	

		Post test			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	3	2	12,5	12,5	12,5
	4	6	37,5	37,5	50,0
	5	5	31,3	31,3	81,3
	6	3	18,8	18,8	100,0
	Total	16	100,0	100,0	



Fuente: Pre y post test.

Figura 9. Frecuencia del pre y post test de la Dimensión de actitud

Interpretación

En el pre test el calificativo mínimo es de 2, mientras en el post test el calificativo mínimo es de 3. En el pre test el calificativo máximo es de 6, mientras en el post test el calificativo máximo es de 6. Lo que evidencia la mejora significativa de la dimensión de actitud, por consiguiente, la enseñanza de la producción de néctar natural de aguaymanto genera efecto beneficioso en el desarrollo de capacidad actitudinal, en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín

4.2. Contrastación de la hipótesis

Hipótesis general

Hipótesis nula. Ho

La enseñanza de elaboración de néctar natural de aguaymanto, NO mejora eficientemente el desarrollo de la capacidad laboral en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín, 2019

Hipótesis alterna. Ha

La enseñanza de elaboración de néctar natural de aguaymanto, mejora eficientemente el desarrollo de la capacidad laboral en los estudiantes del 4to. grado de Educación

Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín, 2019.

Para contrastar se sigue el siguiente procedimiento:

1. Nivel de significancia o riesgo:

El nivel utilizado en el diseño pre experimental es de: $\alpha=0,05$.

2. El estadígrafo de prueba:

El estadígrafo de Prueba más apropiado para este caso es la Prueba t, por trabajar con datos cuantitativos y como en la hipótesis alterna (H_1) existe dos posibilidades.

($H_1 : \mu_1 > \mu_2$ ó $\mu_1 < \mu_2$) se aplicó la prueba bilateral, o sea a dos colas.

3. Grado de libertad de prueba:

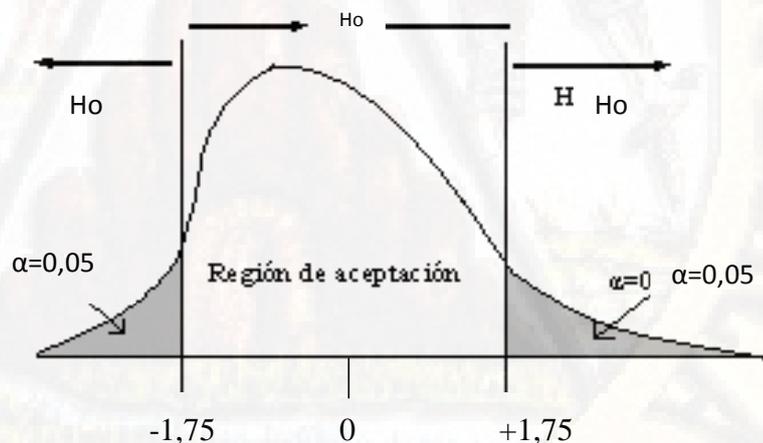
$$n - 1 = gl$$

$$gl = 16 - 1 = 15$$

4. Valor crítico y regla de decisión:

Para la prueba de dos colas con $\alpha=0,05$ en la tabla, tenemos para el lado derecho el valor crítico $t=1,75$. Y por simetría al lado izquierdo se tiene también: $t= -1,75$

Por lo que la $t_c=1,75$



Regla de decisión: rechazar la hipótesis nula si: $t > 1,75$ ó $t < -1,75$

$$t = \frac{\bar{X}_1 - \bar{X}_2}{\sqrt{\frac{S_1^2 + S_2^2}{n_1}}}$$

Datos:

Media: $\bar{X}_1 = 11.94$

Media: $\bar{X}_2 = 15.88$

Varianza $S_1^2 = 1.796$

Varianza $S_2^2 = 1.317$

$n_1 = 16$

Reemplazando:

$$t = \frac{11,94 - 15,88}{\sqrt{\frac{1,796 + 1,317}{16}}}$$

$$t = 8.93$$

5. Decisión Estadística:

Como la (t_t) de tabla o teórica (1,717) es menor que la (t_c) calculada (8.93) por lo tanto se retiene la hipótesis alterna y se rechaza la hipótesis nula.

6. Conclusión estadística

De acuerdo a la decisión estadística queda demostrado que: La enseñanza de elaboración de néctar natural de aguaymanto, mejora eficientemente el desarrollo de la capacidad laboral en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín

Hipótesis Específica N° 1

Hipótesis nula. Ho

La enseñanza de la producción de néctar natural de aguaymanto NO causa efecto favorable el desarrollo de la capacidad cognitiva en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de agosto” de la provincia de Junín, 2019.

Hipótesis alterna. Ha

La enseñanza de la producción de néctar natural de aguaymanto causa efecto favorable el desarrollo de la capacidad cognitiva en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de agosto” de la provincia de Junín, 2019.

Para contrastar se sigue el siguiente procedimiento:

1. Nivel de significancia o riesgo:

El nivel utilizado en el diseño pre experimental es de: $\alpha=0,05$.

2. El estadígrafo de prueba:

El estadígrafo de Prueba más apropiado para este caso es la Prueba t, por trabajar con datos cuantitativos y como en la hipótesis alterna (H_1) existe dos posibilidades.

($H_1 : \mu_1 > \mu_2$ ó $\mu_1 < \mu_2$) se aplicó la prueba bilateral, o sea a dos colas.

3. Grado de libertad de prueba:

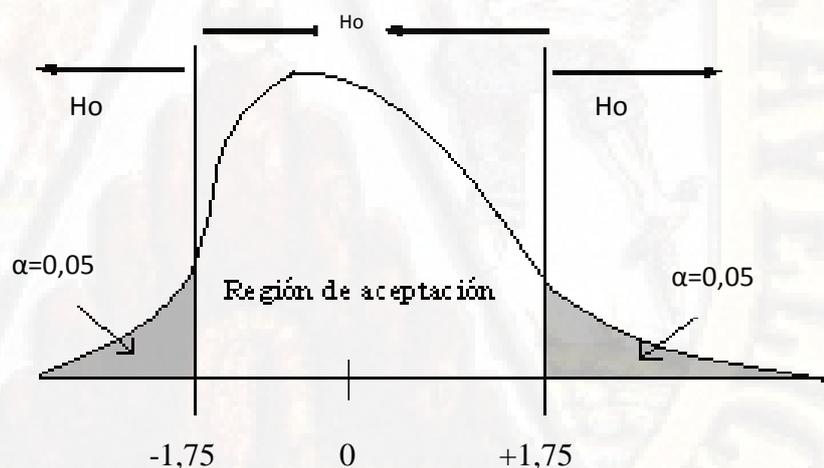
$$n - 1 = gl$$

$$gl = 16 - 1 = 15$$

4. Valor crítico y regla de decisión:

Para la prueba de dos colas con $\alpha=0,05$ en la tabla, tenemos para el lado derecho el valor crítico $t=1,75$. Y por simetría al lado izquierdo se tiene también: $t= -1,75$

Por lo que la $t_t=1,75$



Regla de decisión: rechazar la hipótesis nula si: $t > 1,75$ ó $t < -1,75$

$$t = \frac{\bar{X}_1 - \bar{X}_2}{\sqrt{\frac{S_1^2 + S_2^2}{n_1}}}$$

Datos:

Media: $\bar{X}_1 = 4.88$

Media: $\bar{X}_2 = 5.06$

Varianza $S_1^2 = 1.850$

Varianza $S_2^2 = 0.596$

$n_1 = 16$

Reemplazando:

$$t = \frac{4,88 - 5,06}{\sqrt{\frac{1,850 + 0,596}{16}}}$$

$$t = 0.46$$

5. Decisión Estadística:

Como la (t_t) de tabla o teórica (1,717) es mayor que la (t_c) calculada (0.46) por lo tanto se retiene la hipótesis nula y se rechaza la hipótesis alterna.

6. Conclusión estadística

De acuerdo a la decisión estadística queda demostrado que: La enseñanza de la producción de néctar natural de aguaymanto NO causa efecto favorable el desarrollo de la capacidad cognitiva en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de agosto” de la provincia de Junín, 2019.

Hipótesis Específica N° 2

Hipótesis nula. Ho

La enseñanza de la producción de néctar natural de aguaymanto NO ocasiona efecto benéfico en el desarrollo de capacidad procedimental, en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín, 2019.

Hipótesis alterna. Ha

La enseñanza de la producción de néctar natural de aguaymanto ocasiona efecto benéfico en el desarrollo de capacidad procedimental, en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín, 2019.

Para contrastar se sigue el siguiente procedimiento:

1. Nivel de significancia o riesgo:

El nivel utilizado en el diseño pre experimental es de: $\alpha=0,05$.

2. El estadígrafo de prueba:

El estadígrafo de Prueba más apropiado para este caso es la Prueba t, por trabajar con datos cuantitativos y como en la hipótesis alterna (H_1) existe dos posibilidades.

($H_1 : \mu_1 > \mu_2$ ó $\mu_1 < \mu_2$) se aplicó la prueba bilateral, o sea a dos colas

3. Grado de libertad de prueba:

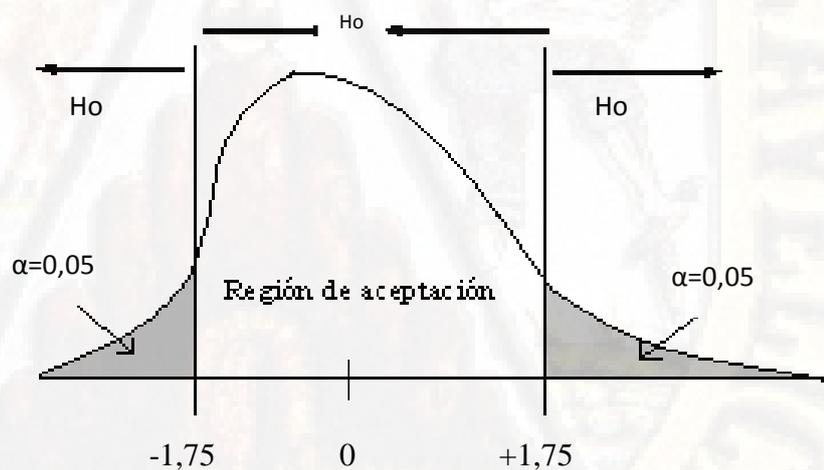
$$n - 1 = gl$$

$$gl = 16 - 1 = 15$$

4. Valor crítico y regla de decisión:

Para la prueba de dos colas con $\alpha=0,05$ en la tabla, tenemos para el lado derecho el valor crítico $t=1,75$. Y por simetría al lado izquierdo se tiene también: $t= -1,75$

Por lo que la $t_t=1,75$



Regla de decisión: rechazar la hipótesis nula si: $t > 1,75$ ó $t < -1,75$

$$t = \frac{\bar{X}_1 - \bar{X}_2}{\sqrt{\frac{S_1^2 + S_2^2}{n_1}}}$$

Datos:

Media: $\bar{X}_1 = 3.81$

Media: $\bar{X}_2 = 6.25$

Varianza $S_1^2 = 0.829$

Varianza $S_2^2 = 0.600$

$n_1 = 16$

Reemplazando:

$$t = \frac{3,81 - 6,25}{\sqrt{\frac{0.829 + 0.600}{16}}}$$

$$t = 8.17$$

5. Decisión Estadística:

Como la (t_t) de tabla o teórica (1,717) es menor que la (t_c) calculada (8.17) por lo tanto se retiene la hipótesis alterna y se rechaza la hipótesis nula.

6. Conclusión estadística

De acuerdo a la decisión estadística queda demostrado que: La enseñanza de la producción de néctar natural de aguaymanto ocasiona efecto benéfico en el desarrollo de capacidad procedimental, en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín, 2019.

Hipótesis específica N° 3

Hipótesis nula. H_0

La enseñanza de la producción de néctar natural de aguaymanto NO genera efecto beneficioso en el desarrollo de capacidad actitudinal, en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín, 2019.

Hipótesis alterna. H_a

La enseñanza de la producción de néctar natural de aguaymanto genera efecto beneficioso en el desarrollo de capacidad actitudinal, en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín, 2019.

Para contrastar se sigue el siguiente procedimiento:

1. Nivel de significancia o riesgo:

El nivel utilizado en el diseño pre experimental es de: $\alpha=0,05$.

2. El estadígrafo de prueba:

El estadígrafo de Prueba más apropiado para este caso es la Prueba t, por trabajar con datos cuantitativos y como en la hipótesis alterna (H_1) existe dos posibilidades.

($H_1 : \mu_1 > \mu_2$ ó $\mu_1 < \mu_2$) se aplicó la prueba bilateral, o sea a dos colas.

3. Grado de libertad de prueba:

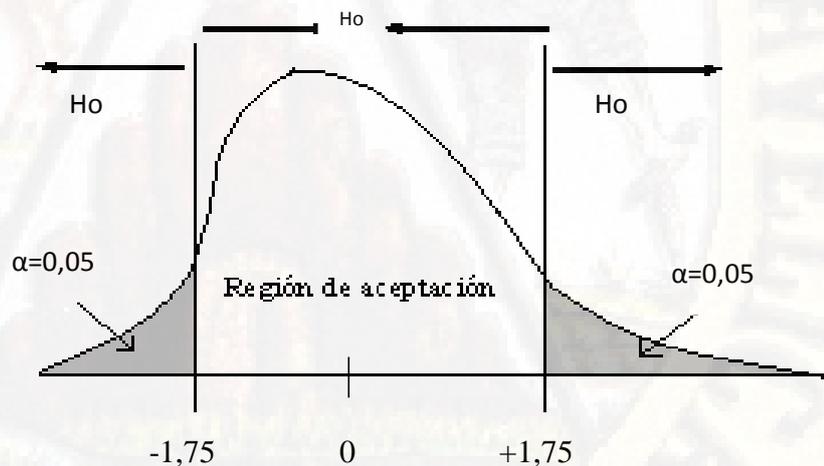
$$n - 1 = gl$$

$$gl = 16 - 1 = 15$$

4. Valor crítico y regla de decisión:

Para la prueba de dos colas con $\alpha=0,05$ en la tabla, tenemos para el lado derecho el valor crítico $t=1,75$. Y por simetría al lado izquierdo se tiene también: $t= -1,75$

Por lo que la $t_c=1,75$



Regla de decisión: rechazar la hipótesis nula si: $t > 1,75$ ó $t < -1,75$

$$t = \frac{\bar{X}_1 - \bar{X}_2}{\sqrt{\frac{S_1^2 + S_2^2}{n_1}}}$$

Datos:

Media: $\bar{X}_1 = 3.25$

Media: $\bar{X}_2 = 4.56$

Varianza $S_1^2 = 1.400$

Varianza $S_2^2 = 0.929$

$n_1 = 16$

Reemplazando:

$$t = \frac{3.25 - 4.56}{\sqrt{\frac{1.400 + 0.929}{16}}}$$

$$t = 3.43$$

5. Decisión estadística:

Como la (t_i) de tabla o teórica (1,717) es menor que la (t_c) calculada (3.43) por lo tanto se retiene la hipótesis alterna y se rechaza la hipótesis nula.

6. Conclusión estadística

De acuerdo a la decisión estadística queda demostrado que: La enseñanza de la producción de néctar natural de aguaymanto genera efecto beneficioso en el desarrollo de capacidad actitudinal, en los estudiantes del 4to., grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín, 2019.

4.3. Discusión

La investigación se ha realizado con la finalidad de determinar el efecto de la enseñanza de producción de néctar natural de aguaymanto en el desarrollo de la capacidad laboral en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín, por tanto, se tiene como resultado los siguientes:

La evidencia precisa que la (t_i) de tabla o teórica es (1,717) y es menor que la (t_c) calculada (8.93) por lo tanto se acepta la hipótesis alterna y se rechaza la hipótesis nula, de ese modo según la decisión estadística queda demostrado que, **la** enseñanza

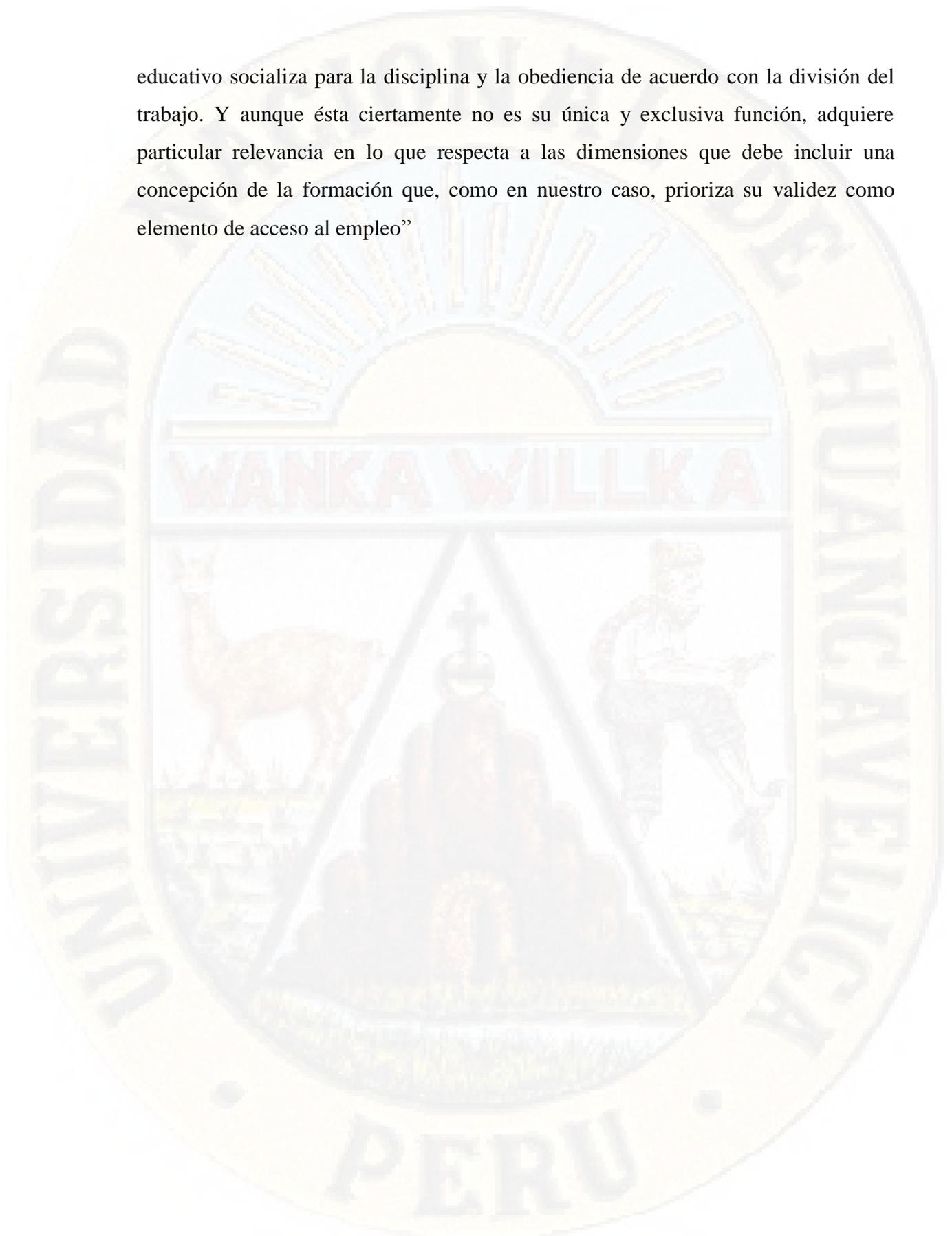
de elaboración de néctar natural de aguaymanto, mejora eficientemente el desarrollo de la capacidad laboral en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín, 2019.

Este resultado permite expresar que la educación en el trabajo y para el trabajo es una de las estrategias adecuadas para propiciar la formación de las competencias laborales desde las instituciones educativas. Al respecto Coaquila, y Oviedo (2017), en su tesis titulada *“Motivación en el Área de Educación para el Trabajo en Estudiantes de Tercer Grado de Secundaria de la Institución Educativa PNP “7 de Agosto” Distrito de José Luis Bustamante y Rivero – 2017*, realizado en la Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa, Facultad de Educación, en sus primera conclusión dicen : “ El nivel de motivación en el área de Educación para el Trabajo de los estudiantes de tercer grado de secundaria de la Institución Educativa PNP “7 de Agosto” del distrito de José Luis Bustamante y Rivero y según los resultados encontrados manifiestan un nivel bueno con el 43.1% y una motivación deficiente de solo el 31.0% y finalmente el nivel regular tiene una presencia del 25.9%.”

De igual modo los resultados hallados coinciden con los resultados de investigación que presentan Quispe y Pitoy (2013) en su tesis titulada *Tesis Relación Entre El Desempeño Docente Y El Rendimiento Académico De Los Estudiantes En El Área De Educación Para El Trabajo, Asignatura De Industria Alimentaria Del 4to Grado De Educación Secundaria Del Centro Experimental De Aplicación De La Universidad Nacional De Educación Enrique Guzmán Y Valle. En su conclusión dice: “Existe relación significativa entre las capacidades pedagógicas del docente y el rendimiento académico de los estudiantes en el área de educación para el trabajo, asignatura de Industria Alimentaria del 4to grado de educación secundaria del Colegio Experimental de Aplicación de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle, 2013.*

De igual modo existen coincidencia con los resultados hallados por Barriguete (2003), este autor en su una de las conclusiones de su tesis titulada *De La Educación Para El Trabajo A La Formación Para El Empleo En El Tercer Sector* , dice: “Por un lado, una de las funciones más importantes que desarrolla la escuela es la de educar a los jóvenes para incorporarlos al mundo del trabajo. la formación que oferta el sistema

educativo socializa para la disciplina y la obediencia de acuerdo con la división del trabajo. Y aunque ésta ciertamente no es su única y exclusiva función, adquiere particular relevancia en lo que respecta a las dimensiones que debe incluir una concepción de la formación que, como en nuestro caso, prioriza su validez como elemento de acceso al empleo”



CONCLUSIONES

1. La enseñanza de producción de néctar natural de aguaymanto, mejora eficientemente el desarrollo de la capacidad laboral en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín, 2019, al respecto en la figura 1 se observa la siguiente evidencia. De manera global, en la variable capacidad laboral, se observa que en la evaluación de pre test se obtiene 12 puntos, mientras en el post test se incrementa a 16 puntos, eso implica que hubo cambio significativo.
2. De acuerdo a la decisión estadística queda demostrado que, la enseñanza de la producción de néctar natural de aguaymanto, no hubo cambio significativo en el desarrollo de la capacidad cognitiva en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de agosto” de la provincia de Junín, 2019, toda vez que el resultado indica que en la dimensión de conocimientos, en la evaluación de pre test se obtiene un promedio de 5 puntos, esto no ha sufrido cambio en el post test sigue siendo 5 puntos
3. La enseñanza de la producción de néctar natural de aguaymanto ocasiona efecto benéfico en el desarrollo de la capacidad procedimental, en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín, 2019, porque en la evaluación de pre test se observa un resultado de 4 puntos, mientras en el post test se incrementa a 6 puntos.
4. La enseñanza de la producción de néctar natural de aguaymanto genera efecto beneficioso para el desarrollo de la capacidad actitudinal , en los estudiantes del 4to., grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín, 2019, ya que, en el resultado de la evaluación de pre test se observa un promedio de 3 puntos, mientras en el post test se incrementa a 5 puntos.

RECOMENDACIONES

1. La enseñanza acerca de elaboración de néctar utilizando la planta de aguaymanto, debe realizarse en todas las instituciones educativas de la provincia de Junín, porque existe insumos con costo al alcance de los estudiantes.
2. Los estudiantes de ciclo avanzado de la EBA de Seis de Agosto de Junín, deben producir para el mercado, puesto que son productos que tienen valor nutritivo.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Araujo, G. (2007). Cultivo del aguaymanto o tomatillo - *Phisalis peruviana*. Serie: manejo técnico en los andes del Perú. Cajamarca- Perú.
- AMPEX (Asociación Macroregional de Productores para la Exportación) (2008). AguaYm.anto, perfil de mercado. Chiclayo, Perú.
- Barajas, S. (1994) *Capacidad laboral*. En: Enciclopedia Legal. México. Recuperado de <https://mexico.leyderecho.org/capacidad-laboral/>
- Barriguete, L.M. (2003). De La Educación Para El Trabajo A La Formación Para El Empleo En El Tercer Sector. Tesis doctoral. Universidad Complutense de Madrid. España
- Coaquila, R. y Oviedo, A, E. (2017) Motivación en el Área de Educación para el Trabajo en Estudiantes de Tercer Grado de Secundaria de la Institución Educativa PNP “7 de Agosto” Distrito de José Luis Bustamante y Rivero – 2017. Tesis. Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa. Unidad de Segunda Especialidad.
- Delgado, X. (2010). Manual de Técnicas e Instrumentos para facilitar la evaluación del aprendizaje. Tijuana Baja California: Centro De Enseñanza Técnica Y Superior
- Díaz, H. (2009). El tutor y su importancia en la formación integral del estudiante. En EDUCARED. Lima
- EcuRed (2015)_Habilidad. Impreso en Cuba
- Herrera A., A. (2000). Manejo poscosecha de la uchuva en producción, poscosecha y exportación de la uchuva (*Physalis peruviana* L.). Universidad Nacional de Colombia, Facultad de Agronomía. Colombia.
- Luque, J. (1993). El conocimiento. Publicado por la Universidad de Sevilla: España.
En: On line
<http://personal.us.es/jluque/Libros%20y%20apuntes/1994%20Conocimiento.pdf>. (Descargado el 5/3/2019).
- Mertens, L. (2000). La Gestión por Competencia Laboral en la Empresa y la Formación Profesional. En: www.cinterfor.org.uy

MINEDU (2003). *Ley General de Educación No.28044*.Lima

MINEDU (2005). Diseño curricular nacional. Lima

MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS (2016). Pauta metodológica para la elaboración de Planes de Negocio de aguaymanto en el marco de la Ley PROCOMPITE. Impreso en Lima

MINEDU (2015) REGLAMENTO DE EDUCACIÓN BÁSICA ALTERNATIVA. Impreso en Lima

MINEDU (2017). Currículo Nacional de Educación Básica. Impreso en Lima

Martin Mulder,M., Weigel, T. y Collings, K. (2008). El concepto de competencia en el desarrollo de la educación y formación profesional en algunos Estados miembros de la UE: un análisis crítico. Publicado en Journal of Vocational Education & Training, 59 (1), 67-88. Universidad de Wageningen (Países Bajos). Disponible en on line : <https://www.ugr.es/~recfpro/rev123ART6.pdf>. (Descargado el 5/3/2019).

Navarro, L. (2015). *Estudio de pre- factibilidad para la instalación de una planta industrial de envasado de aguaymanto (phvsalis peruviana l.) Fresco, en Ayacucho, Tesis. en la Universidad Nacional San Cristóbal de Huamanga.*

Palacios, J. (1993). Plantas Medicinales Nativas del Perú. CONCITEC. Perú.

Pum, K.H.Y. (2018). Competencias laborales y evaluación del desempeño, *Tesis en la UNIVERSIDAD RAFAEL LANDÍVAR* de Guatemala.

PROMPERU (2015). Super fruta el aguaymanto. Recuperado de <https://peru.info/es-pe/superfoods/detalle/super-aguaymanto>, el 4 de marzo de 2019

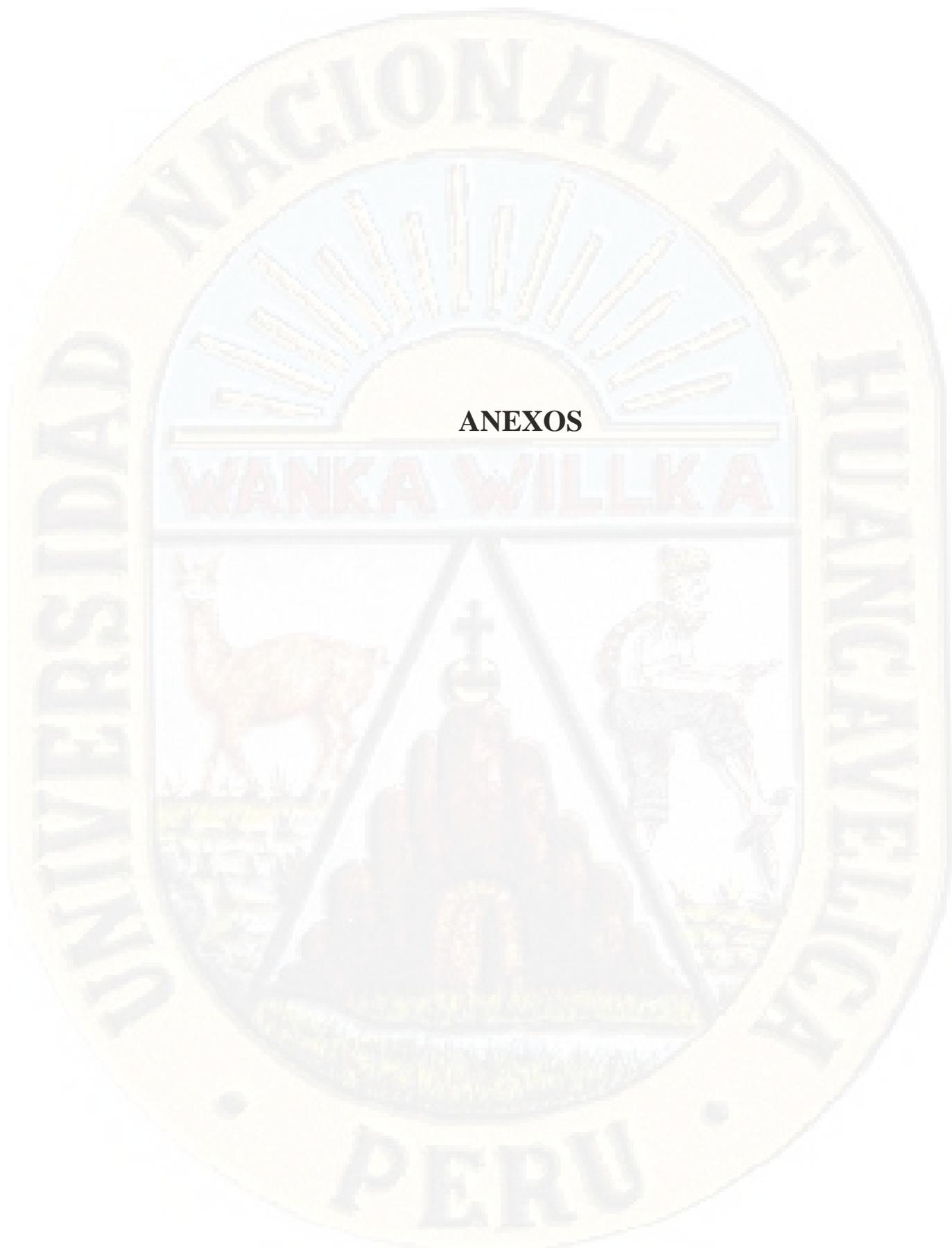
Quispe, M.M. y Pitoy, W.L. (2013). Relación Entre El Desempeño Docente Y El Rendimiento Académico De Los Estudiantes En El Área De Educación Para El Trabajo, Asignatura De Industria Alimentaria Del 4to Grado De Educación Secundaria Del Centro Experimental De Aplicación De La Universidad Nacional De Educación Enrique Guzmán Y Valle. Tesis de pregrado. Universidad Nacional de Educación “Enrique Guzmán y Valle”. Lima

Suárez, C.O, Dusu, R. y Sánchez ,M. del T. (2007). Las capacidades y las competencias: su comprensión para la Formación del Profesional. En : revista . ACCIÓN PEDAGÓGICA, N° 16 / Enero - diciembre, 2007 - pp. 30 – 39. Universidad del Oriente Cuba.

Riobó, A. (2007). Calificación de la pérdida de capacidad laboral – Qué es y en qué casos procede. En on line : <https://www.gerencie.com/calificacion-de-la-perdida-de-capacidad-laboral.html>. (descargado el 5/3/2019)

Velásquez, E. y Velásquez K. (2017). Evaluación de las características fisicoquímicas del aguaymanto (*Physalis peruviana* L.) De la zona andina y selva en diferentes estados de madurez. Tesis. UNCP-Huancayo.

Velásquez, T y Mestanza, R. (2003). Cultivo del tomatito nativo, tomatillo, uvilla o aguaymanto. Revista Innovación Agraria. INIA Cajamarca. Cajamarca, Perú.



ANEXOS

MATRIZ DE CONSISTENCIA

TITULO: PRODUCCIÓN DE NÉCTAR Y EL DESARROLLO DE CAPACIDAD LABORAL, EN ESTUDIANTES DE EDUCACIÓN BÁSICA ALTERNATIVA DE “SEIS DE AGOSTO” - JUNÍN

PROBLEMAS	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES	METODOLOGÍA
<p>P. Principal</p> <p>¿De qué modo la enseñanza de producción de néctar natural de aguaymanto mejora, el desarrollo de la capacidad laboral en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín, 2019?</p> <p>Problemas específicos</p>	<p>O. Principal</p> <p>Determinar el efecto de la enseñanza de producción de néctar natural de aguaymanto en el desarrollo de la capacidad laboral en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín, 2019.</p> <p>Objetivos específicos</p> <p>a) La enseñanza de la producción de néctar</p>	<p>H. Principal</p> <p>La enseñanza de elaboración de néctar natural de aguaymanto, mejora eficientemente el desarrollo de la capacidad laboral en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín, 2019</p> <p>Hipótesis específicos</p>	<p>Producción de néctar natural (VI)</p>	<p>Planificación</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar el plan de aplicación • Implementar el plan • Adquirir materiales para elaborar el néctar de aguaymanto 	<p>Tipo de investigación</p> <p>Aplicada</p> <p>Nivel</p> <p>Cuasi experimental</p> <p>Diseño</p> <p>Pre y post en un solo grupo</p> <p>Diagrama</p> <p>O1 X O2</p> <p>Donde:</p> <p>O1: Pretest</p>
					<ul style="list-style-type: none"> • Preparación del néctar de aguaymanto 	

<p>a) ¿Qué efecto ocasiona la enseñanza de producción de néctar natural de aguaymanto , en el desarrollo de la capacidad cognitiva , en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de Junín, 2019?</p> <p>b) ¿Cuál es el efecto de la enseñanza de</p>	<p>natural de aguaymanto causa efecto favorable el desarrollo de la capacidad cognitiva en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de agosto” de la provincia de Junín, 2019.</p> <p>b) La enseñanza de la producción de néctar natural de aguaymanto ocasiona efecto benéfico en el</p>	<p>a) La enseñanza de la producción de néctar natural de aguaymanto causa efecto favorable el desarrollo de la capacidad cognitiva en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de agosto” de la provincia de Junín, 2019.</p>	<p>Elaboración</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluar el producto de néctar 	<p>X: Variable independiente</p> <p>O2: Postest</p> <p>Métodos</p> <p>a). M. general: Método científico</p> <p>b). Descriptivo Estadístico</p> <p>Técnicas para recoger datos</p> <p>Fichaje, encuesta</p> <p>Instrumento para recoger</p>
				<p>Consumo y comercialización</p>	
			<p>Capacidad laboral (VD)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Concepto acerca de aguaymanto • Importancia de aguaymanta • Características físicas de aguaymanto • Valor nutricional de aguaymanto • Lugares donde crece aguaymanto 	
			<p>Cognitiva</p>		

<p>producción de néctar natural de aguaymanto en el desarrollo de la capacidad procedimental, en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la institución educativa “Seis de Agosto” de Junín, 2019?</p> <p>c) ¿Cuál es el efecto de la enseñanza de producción de néctar natural de aguaymanto en el desarrollo de la</p>	<p>desarrollo de capacidad procedimental, en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín, 2019</p> <p>c) La enseñanza de la producción de néctar natural de aguaymanto genera efecto beneficioso en el desarrollo de capacidad actitudinal, en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de</p>	<p>b) La enseñanza de la producción de néctar natural de aguaymanto ocasiona efecto benéfico en el desarrollo de capacidad procedimental, en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín, 2019</p>		<p>Procedimental</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Adaptación • Financiera • Proactividad • Trabajo • Negociación • Iniciativa • Adaptabilidad • Resolución de problemas • Creatividad • Liderazgo 	<p>Ficha de observación</p> <p>Técnicas para procesar los datos</p> <p>Chi cuadrado</p> <p>Población</p> <p>20 alumnos</p> <p>Muestra</p> <p>20 alumnos</p> <p>Escala de medición</p> <p>Poco satisfecho: 0</p> <p>Satisfecho: 1</p> <p>Muy satisfecho: 2</p>
--	---	---	--	-----------------------------	--	---

<p>capacidad actitudinal, en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín, 2019?</p>	<p>la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín, 2019</p>	<p>c) La enseñanza de la producción de néctar natural de aguaymanto genera efecto beneficioso en el desarrollo de capacidad actitudinal, en los estudiantes del 4to. grado de Educación Básica Alternativa de la Institución Educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín, 2019</p>		<p>Actitud</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comunicativas • Trabajo en equipo • Seriedad • Empatía • Implicación con el negocio • Poco problemático • Seguras de sí misma • Lealtad • Honestidad 	
--	---	--	--	-----------------------	--	--

UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCABELICA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN
PROGRAMA DE SEGUNDA ESPECIALIDAD PROFESIONAL

Centro de Educación Básica Alternativa

“SEIS DE AGOSTO” – JUNÍN

INSTRUMENTO PARA APLICAR VARIABLE INDEPENDIENTE

PROYECTO DE APRENDIZAJE

ÁREA: EDUCACIÓN PARA EL TRABAJO

I. INFORMACIÓN GENERAL

- | | | |
|------|-----------------------|---------------------------------|
| 1.1. | INSTITUCIÓN | : CEBA “SEIS DE AGOSTO” - JUNÍN |
| 1.2. | PROFESOR | : Lic. Rebeca GÓMEZ TACURI |
| 1.3. | CICLO | : AVANZADO |
| 1.4. | HORAS DE CLASE | : 3 |
| 1.5. | FECHA DE INICIO | : 08/05/2019 |
| 1.6. | FECHA DE FINALIZACIÓN | : 25/06/2019 |
| 1.7. | AÑO ACADÉMICO | : 2019 |
| 1.8. | DIRECTORA | : Lic. Irma M. LUNA TICLAVILCA |

II. OBJETIVOS:

Determinar el efecto de la enseñanza de producción de néctar natural de aguaymanto en el desarrollo de la capacidad laboral en los estudiantes del 4to. Grado de Educación Básica Alternativa de la institución educativa “Seis de Agosto” de la provincia de Junín, en 2019.

III. PROGRAMACIÓN CURRICULAR

Competencias	Capacidades	Desempeño	Contenidos
Gestiona proyectos productivos para la elaboración de néctar de aguaymanto	Conoce la importancia de un proyecto de producción utilizando el aguaymanto como recursos naturales de su zona	<ul style="list-style-type: none">• Conceptualiza correctamente el significado del aguaymanto• Describe sin equivocarse la importancia y características del aguaymanto• Menciona adecuadamente el valor nutricional del aguaymanto	Proyectos de producción y su importancia nutricional y económica
	Elabora el néctar natural utilizando el aguaymanto como recurso oriundo de la zona	<ul style="list-style-type: none">• Se comunica con eficacia con sus compañeros cuando	

		<p>elaboran el néctar de aguaymanto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se adapta fácilmente para producir néctar de aguaymanto en equipo • Toma iniciativa para solucionar problemas cuando elaboran el néctar • Motiva a sus compañeros cuando vencer dificultades en el proceso de elaboración del néctar 	<p>Técnicas y procedimientos para la elaboración del néctar de aguaymanto natural</p>
	<p>Evalúa la calidad del néctar natural producido en base aguaymanto y crea propuesta de valor para la venta en el mercado.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Respeto la opinión de sus compañeros cuando elaboran el néctar en equipo • Valora el esfuerzo de sus compañeros cuando elaboran el néctar • Cuida a los materiales y equipos 	<p>Valoración de la calidad del producto de néctar natural y su comercialización en el mercado</p>

		que son utilizados en la elaboración del néctar	
--	--	---	--

IV ENFOQUES TRANSVERSALES

ENFOQUE	DEFINICIÓN	TRATAMIENTOS DEL ENFOQUE		
		VALORES	ACTITUDES QUE SUPONEN	SE DEMUESTRA CUANDO
Enfoque de Derechos	Reconoce a los estudiantes como sujetos de derecho y no como objetos de cuidado.	Conciencia de derechos	Disposición a conocer, reconocer y valorar los derechos individuales y colectivos que tenemos las personas en el ámbito privado y público.	<ul style="list-style-type: none"> • Los docentes promueven el conocimiento de los derechos humanos y la Convención sobre los Derechos del Niño para empoderar a los estudiantes en su ejercicio democrático. • Los docentes generan espacios de reflexión y crítica sobre el ejercicio de los derechos individuales y colectivos, especialmente en grupos y poblaciones vulnerables.
		Libertad y responsabilidad	Disposición a elegir de manera voluntaria y responsable la propia	<ul style="list-style-type: none"> • Los docentes promueven oportunidades para que los estudiantes ejerzan sus

			forma de actuar dentro de una sociedad.	<p>derechos en la relación con sus pares y adultos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los docentes promueven formas de participación estudiantil que permitan el desarrollo de competencias ciudadanas, articulando acciones con la familia y comunidad en la búsqueda del bien común.
		Diálogo y concertación	Disposición a conversar con otras personas, intercambiando ideas o afectos de modo alternativo para construir juntos una postura común.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Los docentes propician y los estudiantes practican la deliberación para arribar a consensos en la reflexión sobre asuntos públicos, la elaboración de normas u otros.
Enfoque Intercultural	La interculturalidad es el proceso dinámico y permanente de interacción e	Respeto a la identidad cultural.	Reconocimiento al valor de las diversas identidades culturales y relaciones de pertenencia de los estudiantes.	<ul style="list-style-type: none"> • Los docentes y estudiantes acogen con respeto a todos, sin menospreciar ni excluir a nadie en razón de su lengua, su manera de hablar, su forma de vestir, sus costumbres o sus creencias.

intercambio entre personas de diferentes culturas, orientado a una convivencia basada en el acuerdo y la complementariedad así como en el respeto a la propia identidad y a las diferencias.			<ul style="list-style-type: none"> • Los docentes hablan la lengua materna de los estudiantes y los acompañan con respeto en su proceso de adquisición del castellano como segunda lengua. • Los docentes respetan todas las variantes del castellano que se hablan en distintas regiones del país, sin obligar a los estudiantes a que se expresen oralmente solo en castellano estándar.
	Justicia	Disposición a actuar de manera justa, respetando el derecho de todos, exigiendo sus propios derechos y reconociendo derechos a quienes les corresponde.	<ul style="list-style-type: none"> • Los docentes previenen y afrontan de manera directa toda forma de discriminación, propiciando una reflexión crítica sobre sus causas y motivaciones con todos los estudiantes.
	Diálogo intercultural	Fomento de una interacción equitativa entre diversas culturas, mediante el diálogo y el respeto mutuo.	<ul style="list-style-type: none"> • Los docentes y directivos propician un diálogo continuo entre diversas perspectivas culturales, y entre estas con el saber científico, buscando complementariedades en los distintos

				planos en los que se formulan para el tratamiento de los desafíos comunes.
--	--	--	--	--

V. METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

MÉTODOS DE	ENSEÑANZA
a) Clases teóricas. - Expositivos - Activos b) Clases prácticas en aula	c) Métodos de organización d) Aprendizaje cooperativo. - Lluvia de ideas - Diálogos

VI. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

6.1 La evaluación será integral y continua y para medir y valorar el desarrollo de la competencia laboral de los estudiantes

VII. RECURSOS DIDÁCTICOS

7.1 PARA EL DOCENTE

- Cocina nacional y platos bandera de archivo personal de recortes de periódico del diario el popular
- SASAKI ANGELICA MENU CASERO, laminas coleccionables del diario la popular lima 2017

7.2 PARA EL ESTUDIANTE:

- Textos de cocina por cualquier autor.
- Manual de Enseñanza

VIII. CRONOGRAMA PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO DE APRENDIZAJE

N°	ACTIVIDADES	RESPONSABLE	2019								
			MESES								
			MAYO				JUNIO				
			1	2	3	4	5	6	7	8	
1.	Coordinación con la directora del CEBA “Seis de Agosto” de unidad de análisis.	REBECA GOMEZ									
2.	Aplicación de la prueba de entrada se aplicó el 8 de mayo de 2019.		X								
3.	Desarrollo de las sesiones de aprendizaje		X	X	X	X	X	X	X	X	X
4.	Aplicación de la prueba de salida se										X

	aplicó el 25 de junio de 2019.									
5.	Evaluación de la aplicación del proyecto.	X	X	X	X	X	X	X	X	X

VIII. BIBLIOGRAFÍA:

Para el estudiante	Textos de cocina por cualquier autor.
	Recetario de cocina de diversos diarios y revistas.
Para el docente	Cocina nacional y platos bandera de archivo personal de recortes de periódico del diario el popular
	SASAKI ANGELICA MENU CASERO, laminas coleccionables del diario el popular lima 2017

Lic. Rebeca GÓMEZ TACURI
DOCENTE

Lic. Irma M. LUNA TICLAVILCA
DIRECTORA

FICHA DE OBSERVACIÓN PARA EVALUAR CAPACIDAD LABORAL : SALIDA													
IE : CEBA "Seis de Agosto"- Junín Asignatura : Educación para el trabajo													
Docente : Rebeca Gómez Tacuri			Ciclo : Avanzado			Grado : 4to.		Fecha 25 de junio de 2019					
Valoración			0. Insatisfecho			1: Satisfecho		2 : Muy Satisfecho					
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <div style="text-align: center;">CRITERIOS</div> <div style="text-align: center;">APELLIDOS Y NOMBRES</div> </div>			CONOCIMIENTO			PROCEDIMENTAL			ACTITUD			VALORACIÓN FINAL	
			Conceptualiza correctamente el significado del aguaymato	Describe sin equivocarse la importancia y características del aguaymato	Menciona adecuadamente el valor nutricional del	Se comunica con eficacia con sus compañeros cuando	Se adapta fácilmente para producir néctar de aguaymato en equipo	Toma iniciativa para solucionar problemas cuando elaboran el néctar	Motiva a sus compañeros cuando vencer dificultades en el proceso de elaboración del	Respeto la opinión de sus compañeros cuando elaboran el néctar en equipo	Valora el esfuerzo de sus compañeros cuando elaboran el néctar		Cuida a los materiales y equipos que son utilizados en la elaboración del néctar
ALCANTARA PEÑA ,Katy Rocio			2	2	2	2	2	1	1	1	1	15	
ASTUHUAMA TORRES, Gianela			2	1	2	2	2	1	1	1	1	14	
ASTUVILCA CHUCO, Jhonatan			1	2	2	1	2	2	2	2	1	2	17
CHAMORRO ALDANA, Noemi Luzmila			2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	18
FABIÁN ESTRELLA, Wilmer Raymundo			1	1	2	1	2	2	2	2	1	2	16

FICHA DE OBSERVACIÓN PARA EVALUAR CAPACIDAD LABORAL : ENTRADA

IE : CEBA "Seis de Agosto"- Junín Asignatura : Educación para el trabajo

Docente : Rebeca Gómez Tacuri **Ciclo : Avanzado** **Grado : 4to.** **Fecha 25 de mayo de 2019**

Valoración **0. Insatisfecho** **1: Satisfecho** **2 : Muy Satisfecho**

APELLIDOS Y NOMBRES	CONOCIMIENTO			PROCEDIMENTAL				ACTITUD			VALORACIÓN FINAL
	Conceptualiza correctamente el significado del aguaymanto	Describe sin equivocarse la importancia y características del aguaymanto	Menciona adecuadamente el valor nutricional del aguaymanto	Se comunica con eficacia con sus compañeros cuando elaboran el néctar de aguaymanto	Se adapta fácilmente para producir néctar de aguaymanto en equipo	Toma iniciativa para solucionar problemas cuando elaboran el néctar	Motiva a sus compañeros cuando vencer dificultades en el proceso de elaboración del néctar	Respeto la opinión de sus compañeros cuando elaboran el néctar en equipo	Valora el esfuerzo de sus compañeros cuando elaboran el néctar	Cuida a los materiales y equipos que son utilizados en la elaboración del néctar	
ALCANTARA PEÑA ,Katy Rocío	2	1	2	2	1	0	1	2	1	1	13
ASTUHUAMA TORRES, Gianela	1	2	1	2	1	1	1	2	0	0	11
ASTUVILCA CHUCO, Jhonatan	1	2	2	1	2	1	2	1	0	2	14
CHAMORRO ALDANA, Noemi Luzmila	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	13

FABIÁN ESTRELLA, Wilmer Raymundo	0	0	2	1	1	1	2	2	1	1	11
GOMEZ ROJA, Elva Teodola	0	0	1	1	2	1	2	2	2	1	12
GORDILLO ESPINOZA, Gabriela Liliam	0	2	1	1	1	1	1	1	1	1	10
GUIÑO CHUCO, Salinova	1	1	1	2	1	2	1	1	1	1	12
JIMENEZ FIGUEROA, Juan Carlos	1	2	1	2	1	2	1	1	1	1	13
LEON CHUCO , Aydee Gloria	1	1	2	2	1	2	1	2	1	1	14
MEDINA FIGUEROA, Miriam Soledad	0	2	0	2	1	2	2	1	1	1	12
OSORIO CRUZ,Rossy Jovana	0	1	1	2	2	1	2	1	0	1	11
RAZA TINOCO, Isac	0	2	2	1	1	1	1	1	0	1	10
TERREL PONCE, Julio César	0	0	2	2	2	0	2	0	2		10
TERREL PONCE, Julio Sherly	1	2	2	1	1	1	1	1	1	2	13
YAPIAS ALVARADO, Sergio Paulo	0	2	2	2	1	1	2	1	0	1	12
	Rebeca Gómez Tacuri										
		DOCENTE FACILITADOR									



El fruto de aguaymanto para utilizar como insumo en la preparación del néctar natural



Estudiantes de EBA Ciclo avanzado en el salón de clases elaboran sus resúmenes sobre proyectos productivos



Estudiantes de EBA ciclo avanzado seleccionan el fruto de aguaymanto para preparar néctar natural



Estudiantes de EBA del ciclo avanzado ha escogido aguaymanto para preparar néctar natural



Estudiantes de EBA ciclo avanzado exhiben néctar natural que han preparado



Estudiantes de EBA de ciclo avanzado explica a visitantes sobre el valor nutricional del néctar de aguaymanto en el día del logro



UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCAMELICA
FACULTAD DE EDUCACIÓN
CENTRO DE INVESTIGACIÓN

VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN POR CRITERIO DE JUECES

I. DATOS GENERALES

- 1.1. Apellidos y nombres del juez: Mg. David P. Rojas Rojas
 1.2. Cargo e institución donde labora: UGEL - Junín
 1.3. Nombre del instrumento evaluado: Ficha de Observación
 1.4. Autor (es) del instrumento: Rebeca Grima Tovar, Estela Macmillan, Mafta

II. ASPECTO DE LA VALIDACIÓN

INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente	Baja	Regular	Buena	Muy buena
		1	2	3	4	5
1. CLARIDAD	Está formulado con lenguaje apropiado y comprensible					✓
2. OBJETIVIDAD	Permite medir hechos observables					✓
3. ACTUALIDAD	Adecuado al avance de la ciencia y la tecnología				✓	✓
4. ORGANIZACIÓN	Presentación ordenada				✓	
5. SUFICIENCIA	Comprende aspectos de las variables en cantidad y calidad suficiente				✓	
6. PERTENENCIA	Permite conseguir datos de acuerdo a los objetivos planteados				✓	
7. CONSISTENCIA	Pretende conseguir datos basados en teorías o modelos teóricos				✓	
8. COHERENCIA	Entre variables, indicadores e ítems				✓	
9. METODOLOGÍA	La estrategia responde al propósito de la investigación				✓	
10. APLICACIÓN	Los datos permiten un tratamiento estadístico pertinente				✓	
CONTEO TOTAL DE MARCAS					22	10
Realice el conteo en cada una de las categorías de la escala		A	B	C	D	E

Coeficiente de validez = $\frac{1 \times A + 2 \times B + 3 \times C + 4 \times D + 5 \times E}{50} = \frac{42}{50} = 0.84$

III. CALIFICACIÓN GLOBAL. (Ubique el coeficiente de validez obtenido en el intervalo respectivo y marque con un aspa en el círculo asociado)

CATEGORÍA	INTERVALO
Desaprobado	(0,00-0,60)
Observado	< 0,60-0,70)
Aprobado	< 0,70 - 1,00) ✓

IV. OPINIÓN DE APLICABILIDAD

Lugar Huancavelica, 18 de abril del 2019



Mg. David P. ROJAS ARIAS
Especialista de Educación Secundaria
UGEL JUNÍN
Firma del juez



VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN POR CRITERIO DE JUECES

I. DATOS GENERALES

- 1.1 Apellidos y nombres del juez: Mg Jesús Pizhuale Ruez
 1.2 Cargo e institución donde labora: UGEL JUNÍN
 1.3 Nombre del instrumento evaluado: Lista de observación
 1.4 Autor (es) del instrumento: Róbin González Torres - Felher Quispe Alvarado

II. ASPECTO DE LA VALIDACIÓN

INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente	Baja	Regular	Buena	Muy Buena
		1	2	3	4	5
1. CLARIDAD	Está formulado con lenguaje apropiado y comprensible				✓	
2. OBJETIVIDAD	permite medir hechos observables				✓	
3. ACTUALIDAD	Adecuado al avance de la ciencia y la tecnología				✓	
4. ORGANIZACIÓN	Presentación ordenada				✓	
5. SUFICIENCIA	Comprende aspectos de las variables en cantidad y calidad suficiente				✓	
6. PERTINENCIA	Permite conseguir datos de acuerdo a los objetivos planteados				✓	
7. CONSISTENCIA	Pretende conseguir datos basados en teorías o modelos teóricos				✓	
8. COHERENCIA	Entre variables, indicadores e ítems				✓	
9. METODOLOGÍA	La estrategia responde al propósito de la investigación				✓	
10. APLICACIÓN	Los datos permiten un tratamiento estadístico pertinente				✓	
CONTEO TOTAL DE MARCAS					✓	
Realice el conteo en cada una de las categorías de la escala		A	B	C	D	E

$$\text{Coeficiente de validez} = \frac{1 \times A + 2 \times B + 3 \times C + 4 \times D + 5 \times E}{50} = \frac{40}{50} = 0.80$$

- III. CALIFICACIÓN GLOBAL. (Ubique el coeficiente de validez obtenido en el intervalo respectivo y marque con un aspa en el círculo asociado)

CATEGORÍA	INTERVALO
Desaprobado	(0,00-0,60)
Observado	< 0,60-0,70)
Aprobado ✓	<0,70 - 1,00)

IV. OPINIÓN DE APLICABILIDAD

Lugar Huancavelica, 10 de abril del 2019



Jesús Pizhuale Ruez
Mg. Jesús PIZHUALE RAEZ
Especialista en Educación Secundaria
UGEL JUNÍN
Firma del juez