

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCVELICA**

(Creado por Ley N° 25265)

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN**

**PROGRAMA DE SEGUNDA ESPECIALIDAD PROFESIONAL**



**TESIS**

**ACTITUD HACIA EL CONSUMO DE LA QUINUA EN  
ESTUDIANTES DE EDUCACIÓN BÁSICA ALTERNATIVA  
"GONZÁLEZ VIGIL" DE HUANTA - AYACUCHO**

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

**EDUCACIÓN PARA LA SALUD**

PRESENTADO POR:

**AYDA LOZANO CORAHUA**

**EDWIN RIVEROS YAURI**

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

**HUANCVELICA, PERÚ**

**2021**



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCAMELICA**  
(Creada por Ley N° 25265)

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN**  
CERTIFICADA ISO 9001 Y 21001

**PROGRAMA DE SEGUNDA ESPECIALIDAD PROFESIONAL**



"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

**ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS**

En la ciudad de Huancavelica, a los cuatro días del mes de marzo del año 2021, a horas diecisiete, se reunieron los miembros del Jurado Evaluador, designados con la Resolución N° 0752-2020-D-FCED-UNH de fecha (22.12.2020), conformado de la siguiente manera:

**PRESIDENTA** : Dr. HUMBERTO GUILLERMO GARAYAR TASAYCO  
**SECRETARIO** : Dra. ESTHER GLORY TERRAZO LUNA  
**VOCAL** : Lic. ALEJANDRO ZUÑIGA CONDORI

Con la finalidad de llevar a cabo la sustentación de tesis de forma virtual síncrona\*, a través del Aplicativo MEET.

La tesis titulada: "ACTITUD HACIA EL CONSUMO DE LA QUINUA EN ESTUDIANTES DE EDUCACIÓN BÁSICA ALTERNATIVA "GONZÁLEZ VIGIL" DE HUANTA - AYACUCHO", pertenece a los:

**EGRESADOS** : LOZANO CORAHUA AYDA  
RIVEROS YAURI EDWIN

Terminada la sustentación y defensa de la tesis de forma virtual síncrona, el presidente de jurado evaluador comunica a la egresada y asistentes de forma virtual, que los jurados evaluadores abandonarán la sustentación virtual síncrona por un momento, con el propósito de deliberar el proceso de la sustentación de tesis. Después de 15 minutos, los jurados evaluadores se reincorporan a la sala de sustentación virtual, donde el secretario del jurado evaluador da lectura del acta de sustentación virtual síncrona, llegando a la siguiente deliberación:

**EGRESADA** : LOZANO CORAHUA AYDA  
**APROBADO POR** : MAYORIA  
**DESAPROBADO POR** : -----  
**EGRESADO** : RIVEROS YAURI EDWIN  
**APROBADO POR** : MAYORIA  
**DESAPROBADO POR** : -----

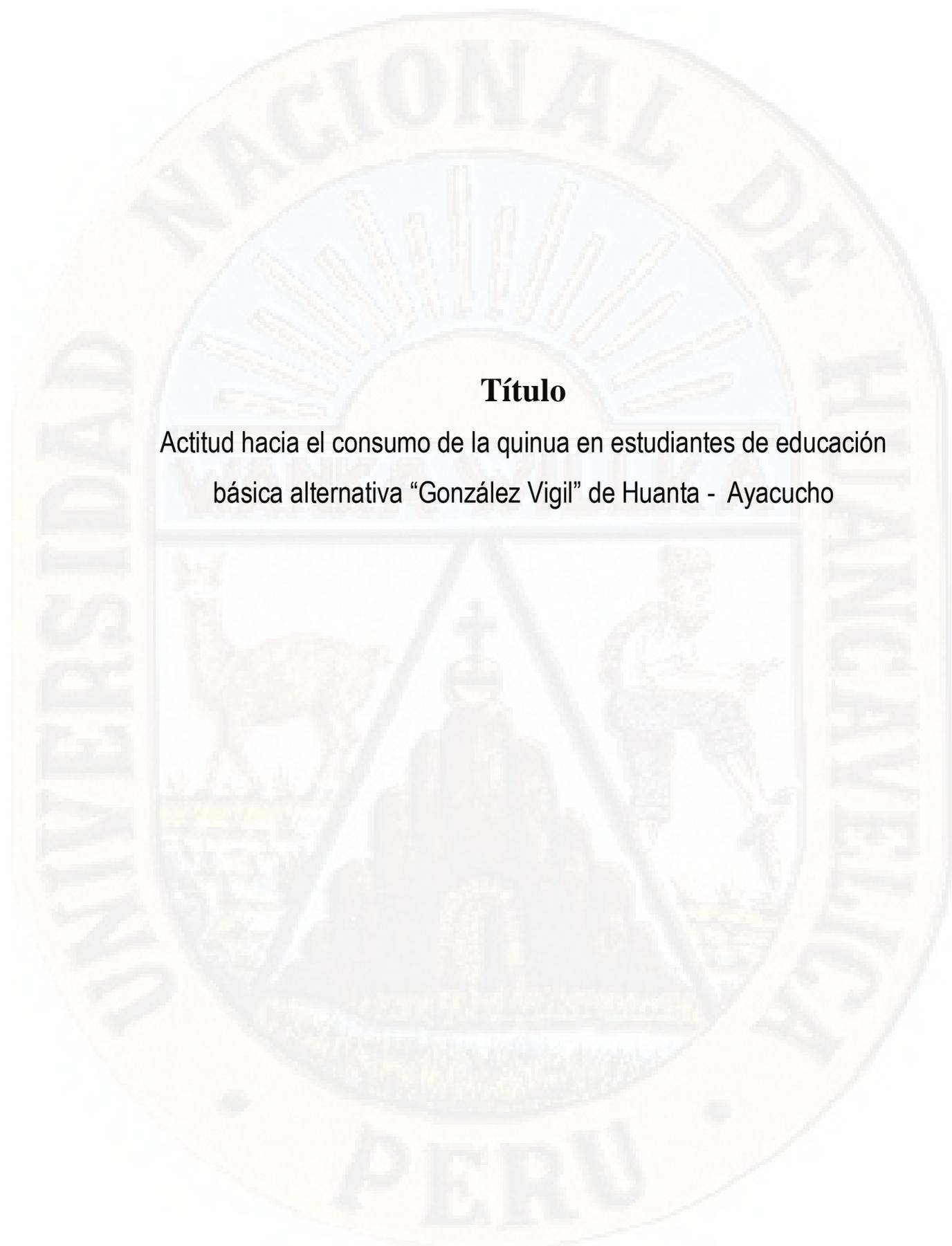
**OBSERVACIONES:**  
.....  
.....

Siendo las horas dieciocho con dos minutos del mismo día, se da por concluida la sustentación virtual síncrona. En conformidad a lo actuado firmamos al pie del acta.

  
PRESIDENTE

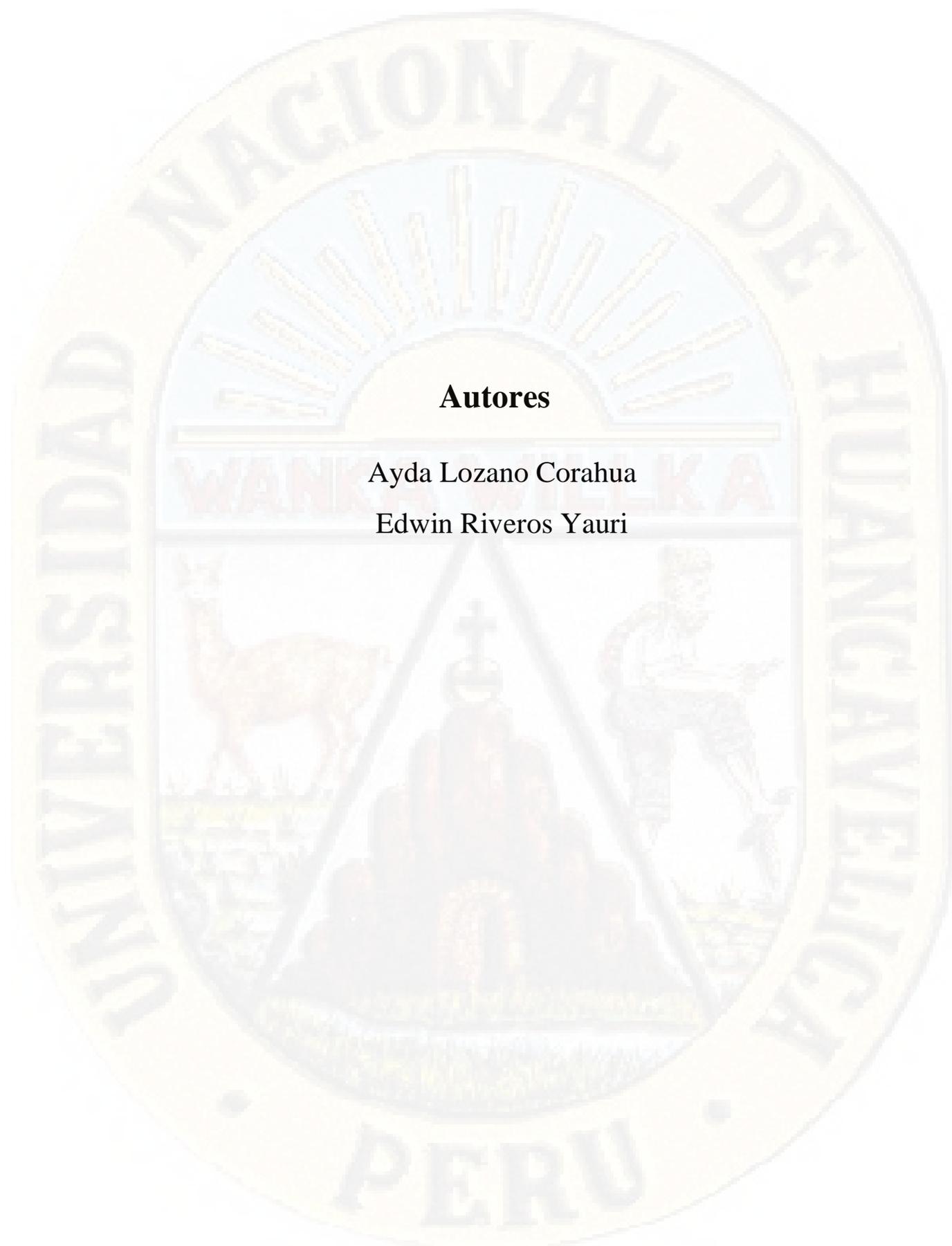
  
SECRETARIO

  
VOCAL



## **Título**

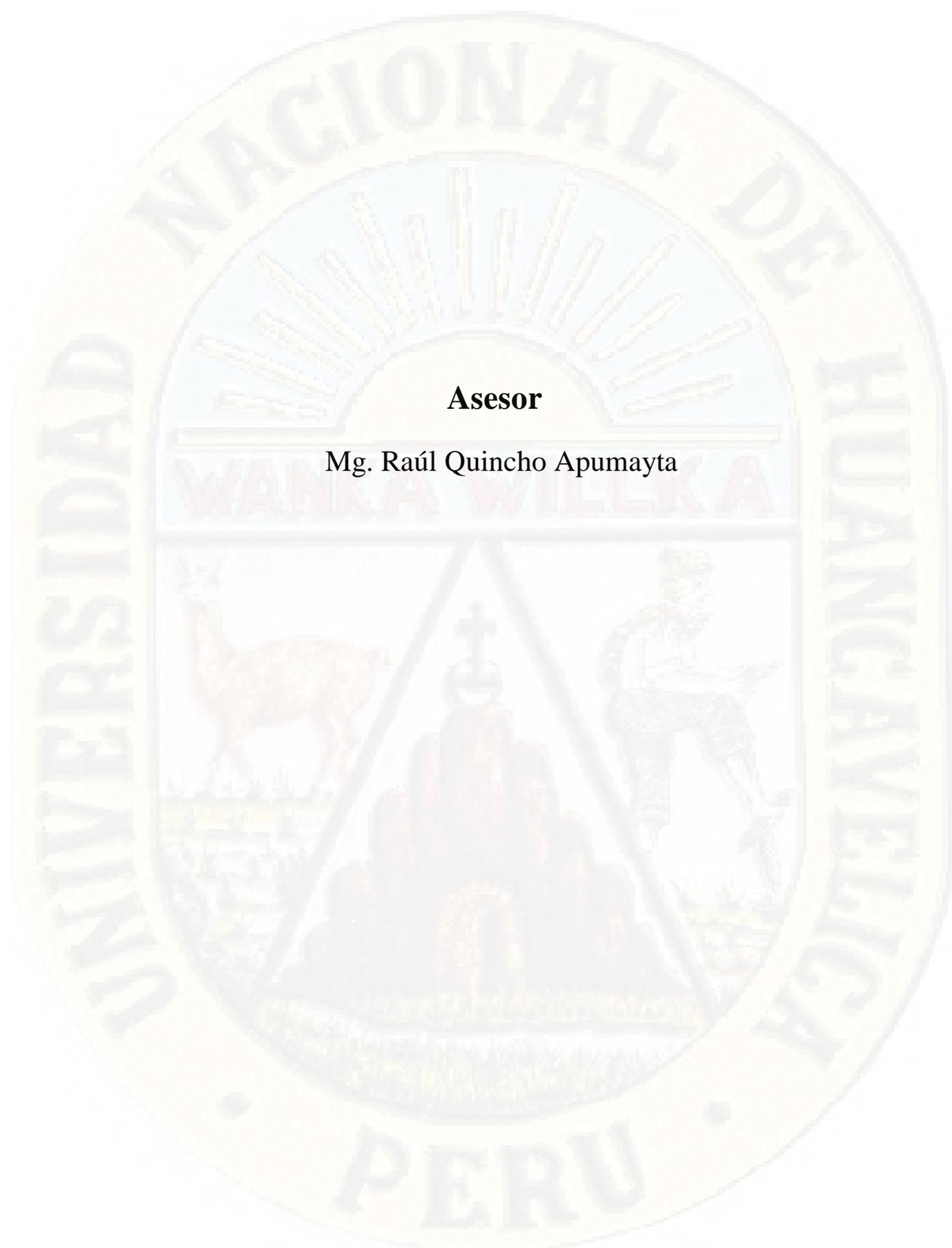
Actitud hacia el consumo de la quinua en estudiantes de educación básica alternativa "González Vigil" de Huanta - Ayacucho



**Autores**

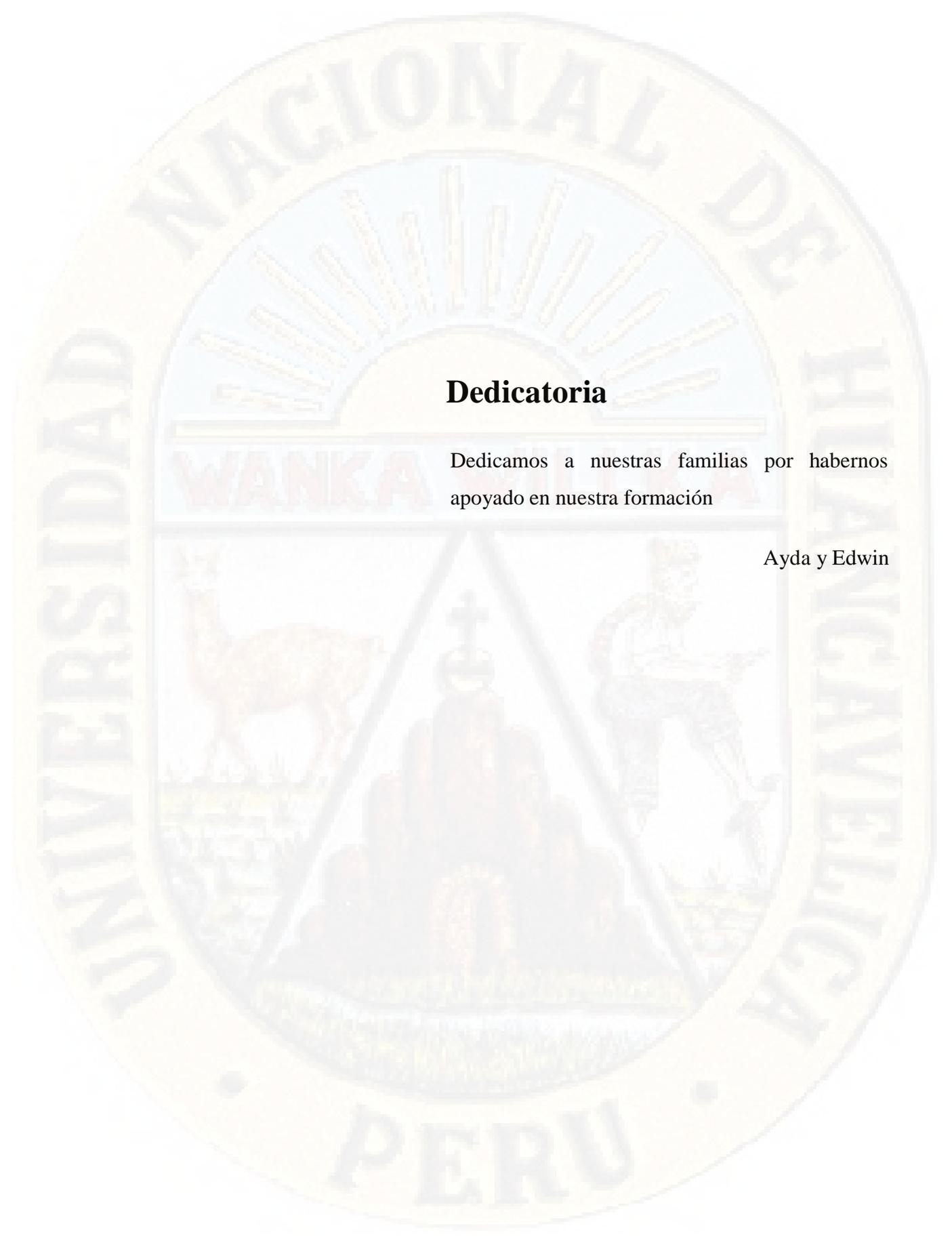
Ayda Lozano Corahua

Edwin Riveros Yauri



**Asesor**

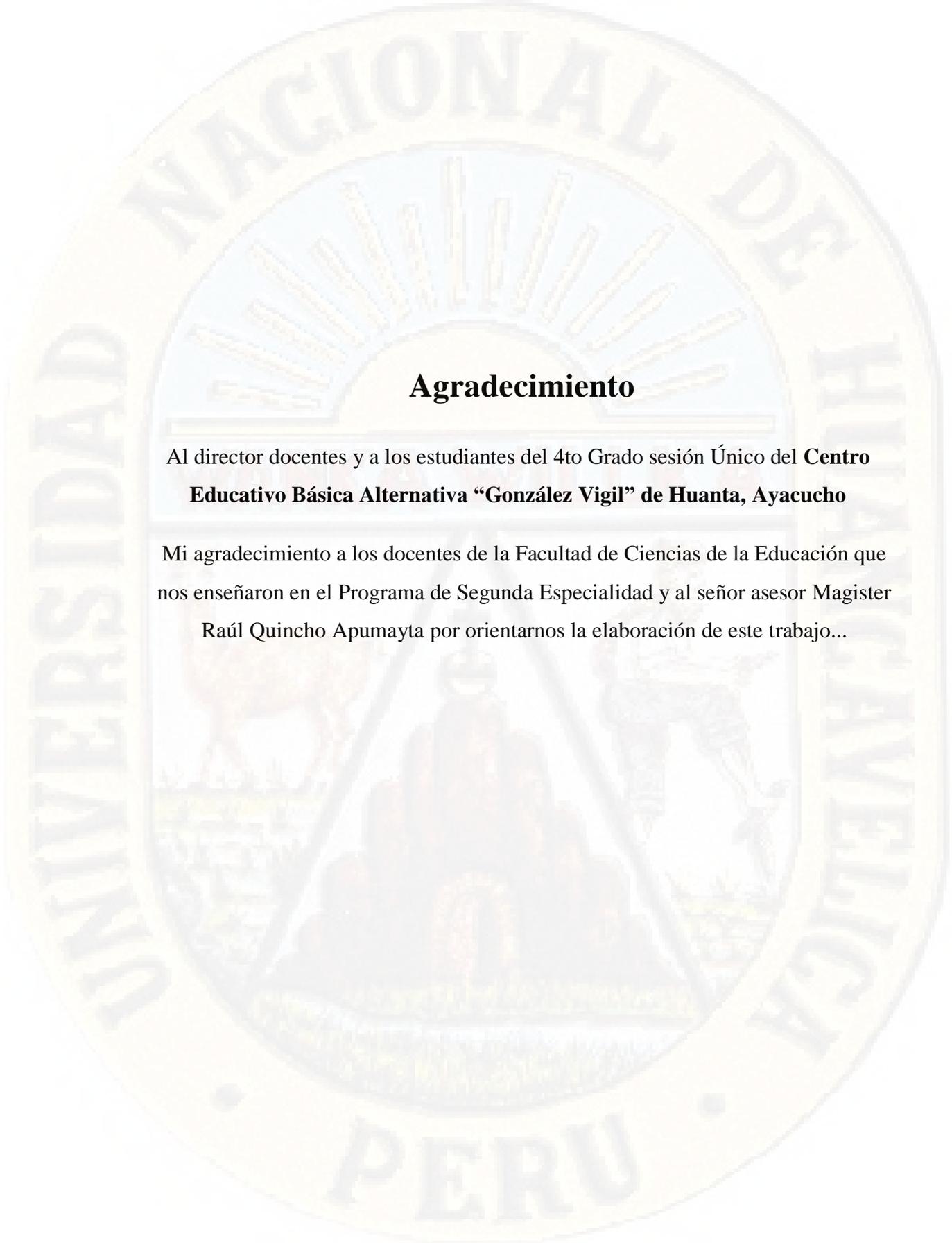
Mg. Raúl Quincho Apumayta



## Dedicatoria

Dedicamos a nuestras familias por habernos apoyado en nuestra formación

Ayda y Edwin



## Agradecimiento

Al director docentes y a los estudiantes del 4to Grado sesión Único del **Centro Educativo Básica Alternativa “González Vigil” de Huanta, Ayacucho**

Mi agradecimiento a los docentes de la Facultad de Ciencias de la Educación que nos enseñaron en el Programa de Segunda Especialidad y al señor asesor Magister Raúl Quincho Apumayta por orientarnos la elaboración de este trabajo...

## Índice

Portada	i
Acta de sustentación	ii
Título	iii
Autores	iv
Asesor	v
Dedicatoria	vi
Agradecimiento	vii
Índice	viii
Listas de tablas	xi
Listas de figuras	xii
Resumen	xiii
Abstract	xiv
Introducción	xv
<b>CAPÍTULO I</b>	
<b>PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA</b>	
1.1. Descripción del problema	16
1.2. Formulación del problema	17
1.2.1. Problema general	17
1.2.2. Problemas específicos	17
1.3. Objetivos	18
1.3.1. Objetivo general	18
1.3.2. Objetivos específicos	18
1.4. Justificación	18
1.5. Limitaciones	19
<b>CAPÍTULO II</b>	
<b>MARCO TEÓRICO</b>	
2.1. Antecedentes	20
2.1.1. A nivel internacional	20

2.1.2.	A nivel nacional	21
2.1.3.	A nivel regional	23
2.2.	Bases Teóricas	26
2.2.1.	La Actitud	26
2.2.2.	La Quinoa	32
2.3.	Definición de términos	44
2.4.	Formulación de hipótesis	46
2.4.1.	Hipótesis general	46
2.4.2.	Hipótesis específicas	46
2.5.	Identificación de variables	46
2.6.	Operacionalización de la variable de estudio	47

### CAPITULO III

#### METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

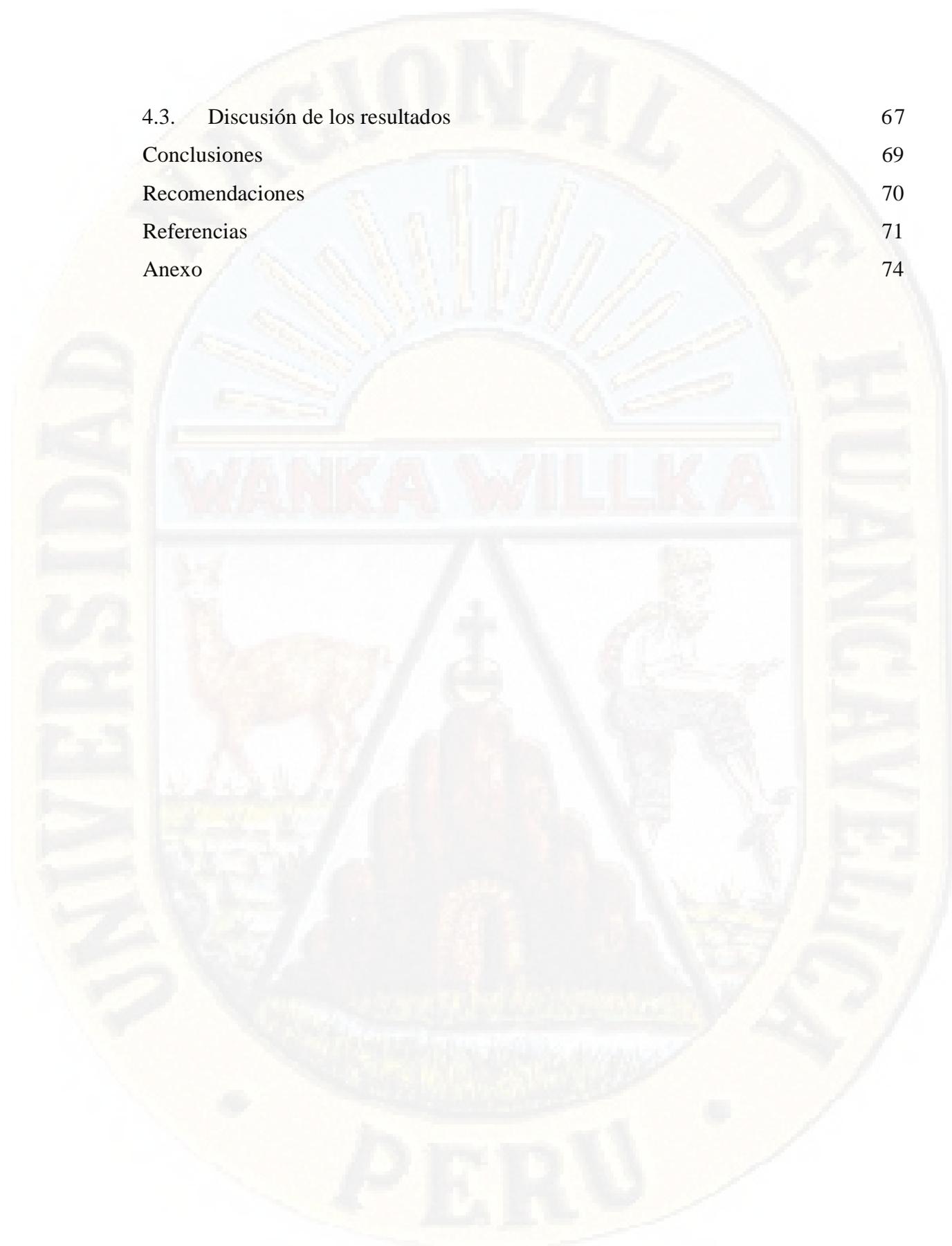
3.1.	Ámbito temporal y espacial	48
3.2.	Tipo de investigación	48
3.3.	Nivel de investigación	48
3.4.	Diseño de investigación	49
3.5.	Población, muestra, muestreo	49
3.6.	Instrumentos y técnicas para la recolección de datos	50
3.7.	Técnica y procesamiento de análisis de datos	51

### CAPÍTULO IV

#### PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

4.1.	Análisis de información	52
4.1.1.	Variable actitud hacia la comida de quinoa	52
4.1.2.	Dimensión 1: cognitiva	54
4.1.3.	Dimensión 2: afectiva	55
4.1.4.	Dimensión 3: conductual	56
4.2.	Prueba de hipótesis	58
4.2.1.	Sistema de hipótesis general	58
4.2.2.	Sistema de hipótesis específica N.º 1	60
4.2.3.	Sistema de hipótesis específico N.º 2	63
4.2.4.	Sistema de hipótesis específica N.º 3	65

4.3. Discusión de los resultados	67
Conclusiones	69
Recomendaciones	70
Referencias	71
Anexo	74



## Listas de tablas

Tabla 1.	<i>Contenido de vitaminas en una porción de 100 g de quinua cocida</i>	36
Tabla 2.	<i>Actitudes como proceso interno mediador hacia el consumo de la quinua</i>	42
Tabla 3.	<i>Resultado global acerca de la actitud hacia la comida de quinua en estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho</i>	53
Tabla 4.	<i>Resultado acerca de la actitud en la dimensión cognitiva de los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho</i>	54
Tabla 5.	<i>Resultado acerca de la actitud en la dimensión afectiva en estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho</i>	55
Tabla 6.	<i>Resultado acerca de la actitud en la dimensión conductual de los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho</i>	56
Tabla 7.	<i>Estadísticos de contraste hipótesis general</i>	59
Tabla 8.	<i>Estadísticos de contraste hipótesis específica N.º 1</i>	62
Tabla 9.	<i>Estadísticos de contraste hipótesis específica N.º 2</i>	64
Tabla 10.	<i>Estadísticos de contraste hipótesis específica N.º 3</i>	66

## Listas de figuras

Figura 1.	<i>Planta de quinua uno de los productos andinos con mucho valor nutritivo</i>	34
Figura 2.	<i>Sopa de quinua</i>	37
Figura 3.	<i>Resultado global acerca de la actitud hacia el consumo de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho</i>	53
Figura 4.	<i>Resultado acerca de la actitud en la dimensión cognitiva de los estudiantes del cuarto grado del Centro Educativo Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho</i>	54
Figura 5.	<i>Resultado acerca de la actitud en la dimensión afectiva de los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho</i>	56
Figura 6.	<i>Resultado acerca de la actitud en la dimensión afectiva de los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho</i>	57
Figura 7.	<i>Diagrama de la distribución Chi Cuadrado para la prueba de la significancia estadística de la hipótesis general</i>	59
Figura 8.	<i>Diagrama de la distribución Chi Cuadrado para la prueba de la significancia estadística de la hipótesis específica N.º 1.</i>	62
Figura 9.	<i>Diagrama de la distribución Chi Cuadrado para la prueba de la significancia estadística de la hipótesis específica N.º 2.</i>	64
Figura 10.	<i>Diagrama de la distribución Chi Cuadrado para la prueba de la significancia estadística de la hipótesis específica N.º 3.</i>	66

## Resumen

El trabajo de investigación se realizó teniendo como problema de investigación la siguiente interrogante ¿Cómo es la actitud hacia el consumo de la quinua en estudiantes de Educación Básica Alternativa “González Vigil” de Huanta - Ayacucho? El objetivo es describir la actitud hacia la comida y el consumo de la quinua de los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho. Se utilizó procedimientos del método científico, la población es todos los estudiantes de CEBA y la muestra está constituida por 30 estudiantes de cuarto grado, se ha utilizado la técnica de encuesta y como instrumento cuestionario tipo escala Likert. Los datos obtenidos se han procesado y se ha presentado utilizando las técnicas de la estadística. De manera global, se tiene el siguiente resultado, toda vez que el valor de significancia es  $0,000 < 0.05$ , se rechaza la hipótesis nula ( $H_0$ ) y se acepta la hipótesis alternativa ( $H_1$ ), por tanto, la actitud hacia el consumo de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho, es favorable.

Palabras clave. Actitud, consumo, quinua.

## Abstract

The research work was carried out having as a research problem the following question: How is the attitude towards quinoa food in the fourth grade students of Alternative Basic Education of “González Vigil” in Huanta- Ayacucho. The objective is to describe the attitude towards quinoa food of the fourth grade students of the Alternative Basic Education Center of "González Vigil" in Huanta, Ayacucho. Scientific method procedures were used, the sample is made up of 30 students, the survey technique has been used as a Likert scale questionnaire instrument. The data obtained have been processed and presented using the techniques of statistics. In a global way, the following result is obtained, since the significance value is  $0.000 < 0.05$ , the null hypothesis ( $H_0$ ) is rejected and the alternative hypothesis ( $H_1$ ) is accepted, therefore, the attitude towards quinoa food in fourth grade students from “González Vigil” Alternative Basic Education in Huanta, Ayacucho, it is favorable.

**Keywords.** Attitude, consumption, quinoa food.

## Introducción

El trabajo de investigación titulado: *Actitud hacia el consumo de la quinua en estudiantes de Educación Básica Alternativa “González Vigil” de Huanta - Ayacucho* se ha realizado teniendo como referencia que la actitud como una cualidad de la persona cumple un papel importante para realizar determinadas actividades, una de estas es la producción, valoración y consumo de productos alimenticios. El egresado de una institución educativa puede poseer conocimientos, habilidades, pero si tiene una actitud negativa hacia un hecho su formación no es integral. En ese sentido, se ha priorizado realizar un estudio acerca de la actitud que poseen los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” hacia consumo de la comida de la quinua, toda vez que este producto alimenticio abunda en la región de Ayacucho, pero al no ser aprovechado como un alimento cada vez más escasea su producción.

Para concretizar el estudio, se ha planteado la siguiente interrogante. ¿Cómo es la actitud hacia el consumo de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta-Ayacucho?

El objetivo propuesto es, describir la actitud hacia la comida y consumo de la quinua de los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta-Ayacucho, y la hipótesis principal fue, la actitud hacia la comida de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta- Ayacucho, es poco favorable.

El estudio tiene importancia para identificar con claridad la actitud que poseen los estudiantes de la Institución Educativa Alternativa de la provincia de Huanta, los mismos son referentes para planificar actividades de aprendizaje que generen cambios de actitud como un rasgo esencial para realizar acciones que benefician al hombre.

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

Los autores.

# CAPÍTULO I

## PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

### 1.1. Descripción del problema

El Perú es una nación llena de diversidades en todos los aspectos, una de estos es la diversidad en la producción de productos alimenticios, esto tanto en la selva, costa y en la sierra. Los productos alimenticios más cultivadas en la región andina son el maíz, la papa, el olluco, mashwa, cebada, trigo, quinua, frijoles, calabaza, Tarwi, oca y otros. De igual modo abundan frutas tales como pacay, tuna, guinda, capulí, aguaymanto, yacón y otros.

El departamento de Ayacucho se halla ubicado en la región andina, su geografía abarca zonas de selva y sierra. Huanta es una de las provincias andinas, esta provincia se caracteriza por ser productora de variedad de productos andinos, uno de estos es la quinua.

Sin embargo, la quinua pese que es uno de los productos que posee valor nutriente no es consumido con predominancia por los habitantes, en especial por la gente joven y niños, los productores de quinua prefieren vender que consumir y en su reemplazo consumen productos industrializados tales como los fideos, enlatados y otros.

En el 2019 en mi labor docente así como en mi proyecto educativo consistía en primer concurso gastronómico de platos típicos a base de la quinua celebrado el 10 de octubre conmemorando el “DIA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN” con el objetivo de concientizar el valor nutricional de la quinua en sus diferentes preparaciones correspondiente al área de ciencia ambiente y salud con el apoyo del

director, docentes del CEBA como del nivel intermedio, con la participación de estudiantes en general del 1<sup>a</sup> grado al 4<sup>o</sup> grado se prepararon platos a base de quinua como: mazamorra, sopas, segundos, cremas, desayuno, tortillas, panes, refresco etc. Una vez finalizado el concurso se llegó percibir en diferentes lugares restos de los alimentos, al observar la actitud frente al rechazo del consumo de la quinua el problema me motivo a realizar la siguiente tesis.

Las consecuencias que va a generar en el futuro a raíz de la falta de consumo de quinua, es la desnutrición infantil, desaparición del cultivo de la quinua. Frente a este hecho, se desea profundizar el estudio sobre la actitud que tienen los estudiantes de educación secundaria de Educación Básica Alternativa acerca del consumo de la comida preparada de quinua en la provincia de Huanta, esto con el afán de generar estrategias educativas para sensibilizar a la población desde las instituciones educativas acerca del consumo de la quinua, resaltando su valor nutricional para evitar la anemia y otros males que afectan la salud humana, para eso se ha priorizado tener como unidad de análisis a la Institución CEBA “González Vigil de la provincia de Huanta, región Ayacucho.

## **1.2. Formulación del problema**

### **1.2.1. Problema general**

¿Cómo es la actitud hacia el consumo de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho

### **1.2.2. Problemas específicos**

- a) ¿Cómo es la actitud cognitiva hacia el consumo de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho?
- b) ¿Cómo es la actitud afectiva hacia el consumo de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho?

- c) ¿Cómo es la actitud conductual hacia el consumo de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho?

### **1.3. Objetivos**

#### **1.3.1. Objetivo general**

Describir la actitud hacia el consumo de la quinua de los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho.

#### **1.3.2. Objetivos específicos**

- a) Detallar la actitud cognitiva hacia la comida de la quinua de los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho.
- b) Valorar la actitud afectiva hacia el consumo de la quinua de los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho.
- c) Describir la actitud conductual hacia el consumo de la quinua de los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho.

### **1.4. Justificación**

La realización de estudio descriptivo sobre la actitud hacia el consumo de la quinua de los estudiantes de cuarto grado de Educación Básica Alternativa (EBA) de la provincia de Huanta, se realiza porque se observa que la mayoría de los estudiantes tienen una actitud negativa hacia el consumo de la comida de quinua, a pesar de que en Huanta abunda, por tanto, es una exigencia promover el consumo de la quinua, toda vez que cada vez hay menos consumidores de quinua, esto porque desde la infancia no se impulsa comer como cualquier otro alimento.

La población en especial los estudiantes y los niños como también los de tercera edad son grupos que más necesitan una alimentación saludable y nutritiva, debido a que es uno de los períodos de mayores demandas nutricionales, tanto desde

el punto de vista energético y económico. El consumo frecuente de quinua ayudaría en cubrir algunos requerimientos nutricionales para un crecimiento y desarrollo adecuado, desde el aspecto económico sería oportuno tener un ingreso económico por la venta de la quinua en el mercado.

Las empresas alimentarias conocen muy bien el valor nutricional de la quinua, sin embargo, en muchos casos dirigen sus campañas publicitarias a influir sobre hábitos y prestigio social, ignorando conocimientos nutricionales de los productos andinos.

El resultado de esta investigación va a ser un antecedente para realizar otros estudios, como información referente va a ser utilizado por aquellos que tienen interés de estudiar acerca de la actitud de las personas hacia el consumo de la comida de quinua

### **1.5. Limitaciones**

En la elaboración de la tesis, se ha hallado diversas limitaciones. Siendo resaltante la disponibilidad del tiempo para dedicarse al trabajo de investigación, a eso se suma la ausencia de material bibliográfico acerca del tema que sea desarrollado, de igual modo la distancia entre la provincia de Huanta y la sede de la Universidad Nacional de Huancavelica, dando lugar el poco contacto de manera directa con el señor asesor.

## CAPÍTULO II

### MARCO TEÓRICO

#### 2.1. Antecedentes

##### 2.1.1. A nivel internacional

Pérez, (2007), en el estudio, *El desconocimiento del valor nutritivo de la harina de quinua (Chenopodium quinoa)* y la incidencia en el consumo en niños de edad escolar de la parroquia el Rosario del Cantón Pelileo - Ecuador, elaborado en la *Universidad Técnica de Ambato, carrera de Ingeniería de Alimentos*: Tiene como objetivo: Estudiar los valores nutritivos de la harina de quinua y su incidencia en el aporte nutritivo en niños de edad escolar, en sus conclusiones dice: El grano de quinua (*Chenopodium quinoa*) es un alimento alto en proteínas, y supera en este nutriente a muchos cereales que son importantes en la dieta diaria. En primer lugar, se hace una síntesis a nivel macro, meso y micro de la problemática en estudio. Debido a la gran desnutrición que presenta nuestra población especialmente los niños de edad escolar de zonas rurales, la presente investigación consiste en estudiar los valores nutritivos de la harina de quinua y su incidencia en el aporte nutritivo en niños de edad escolar, este estudio se realizará en la parroquia El Rosario del cantón Pelileo. Por tanto, se pretende comprobar el grado de incidencia que puede ocasionar el desconocimiento de los valores nutritivos de la harina de quinua en la dieta de niños de edad escolar. Para ello se utilizó como muestra a todos los pobladores de la zona centro de la mencionada parroquia, a los mismos que se les aplicó algunas técnicas de recolección de información como, por ejemplo: entrevistas y encuestas.

### 2.1.2. A nivel nacional

Chata, (2017), en su tesis, que se titula, *Consumo de quinua en el Perú en los periodos 2004 – 2014*, elaborado en la *Universidad Nacional de Altiplano de Puno*, obtiene el siguiente resultado. Tiene como objetivo, determinar el consumo de quinua en el Perú, por regiones naturales en los periodos 2004- 2014. La presente tesis toma en cuenta la información de los diferentes centros de investigación estadística relacionados con la producción de la quinua de los departamentos del Perú e informes de investigación sobre el mercado de la quinua, el cual se utilizó para realizar el análisis del consumo de quinua en las diferentes zonas geográficas como: costa, sierra y selva. Del análisis realizado se observó que la zona de mayor consumo en todos los años de estudio fue la sierra sur con un consumo familiar máximo de 35.57 kg en el año 2005 y un consumo promedio de 18.82 kg por familia en el año 2014. Seguido por la sierra centro con 14.53 kg., mientras que en la sierra norte el consumo fue 7.30 kg en el mismo año. Así mismo en la costa sur del Perú se tiene un consumo de 17.03 kg, en la costa central se consumió 9.90 kg y en la costa norte el consumo fue de 8.16 kg en el año 2014. Finalmente el consumo de quinua en menores cantidades se da en la selva, ya que el consumo en esta zona fue de 11.27 kg en el 2014, valores mínimos en comparación a los años anteriores. También se analizó la elasticidad precio, elasticidad ingreso y elasticidad precio de un bien sustituto, donde el modelo de efectos fijos muestra una elasticidad precio de la demanda, ingreso y precio de un bien sustituto significativo al 95%, con un error del 5%. Así mismo se diría que las variables que determinan el consumo de quinua en las distintas zonas geográficas es: el precio de la quinua, el precio del bien sustituto, y el ingreso de las familias. Además se analizó la proyección del consumo de quinua en el Perú. El comportamiento de este muestra un crecimiento constante en el tiempo, el cual genera ciertas preocupaciones; así como el escaso abastecimiento de este producto en el consumo interno, puesto que la oferta de este producto no solo es producto peruano sino que provienen de las importaciones legales e ilegales de países vecinos

Carhuallamqui y Espinoza (2017), en su tesis, titulada, *Desarrollo de cadenas de valor de productores rurales: caso Quinua y Asociación Apoqua en la provincia de*

*Huamanga – Ayacucho*, elaborada en la Pontificia Universidad Católica del Perú. La tesis tiene el siguiente resumen: El presente trabajo de investigación aborda el análisis de la problemática de las asociaciones de productores en cadenas de valor incipientes como es el caso de la quinua en la región Ayacucho. La alta demanda de dicho producto ha generado un gran impacto en la toma de decisiones de los productores con la finalidad de aprovechar la oportunidad y mejorar su economía. Así tenemos la alta conformación de asociaciones de productores en la región, debido al boom de la quinua en el 2013. Sin embargo, la improvisación, el desconocimiento de herramientas de gobierno y gestión organizacional, y, en general, su inmadurez hace peligrar su continuidad. La investigación se realizó mediante el estudio de caso de la Asociación de Productores de Quinua Orgánica de la Región Ayacucho – Apoqua, organización representativa pues reúne a la mayor cantidad de productores de quinua orgánica. Entre sus objetivos se propone alcanzar el liderazgo de la región y mejorar su gestión administrativa, de manera que la convierta en una entidad viable brindando mejores condiciones de calidad de vida a sus asociados. Debido a su prematuro funcionamiento incitado por la alta demanda de quinua, a la actualidad ha pasado por diferentes gestiones administrativas con resultados insatisfactorios y sin haber conseguido equilibrar los intereses de sus distintos asociados que comprenden segmentos diferenciados de los productores. En esta investigación se realizó un análisis bajo tres enfoques. Primero, el de cadena de valor de Ayacucho que analiza su conformación, las instituciones y actores que intervienen en ella. Segundo, el de medios de vida que permite describir el perfil de los agricultores asociados a Apoqua, a partir de sus activos. Tercero, el análisis interno de Apoqua empleando el concepto de cadena de valor de Porter, el cual se centra en el funcionamiento organizacional de la Asociación estableciendo las interacciones entre sus actividades primarias y secundarias. Como resultado de este estudio, es posible entender las dinámicas asociativas de productores agrarios a través de la experiencia de Apoqua y cómo forma parte de un sistema de valor que se encuentra en desarrollo. Como también entender, desde la óptica de los gestores y administradores, la complejidad del sistema económico y social para el caso de la quinua en la región Ayacucho, considerando la racionalidad de los productores en la conformación de asociaciones.

Guevara, (2017), en su tesis titulada, *Comportamiento agronómico de ocho genotipos de quinua (Chenopodium quinoa Willd.) en el distrito Molinopampa, provincia Chachapoyas, Amazonas, 2017*. Elaborado en la Universidad Toribio Rodríguez de Mendoza. Tiene el siguiente resultado. Esta investigación trata sobre la evaluación de ocho genotipos de quinua a dos distanciamientos entre surcos, en el anexo Santa Cruz del Tingo, distrito Molinopampa, provincia Chachapoyas, durante los meses de enero a junio de 2017. El objetivo fue evaluar su comportamiento agronómico bajo las condiciones edafoclimáticas del mencionado lugar, para lo cual los ocho genotipos de quinua fueron sembrados a dos distanciamientos entre surcos en parcelas experimentales de 4,9 m<sup>2</sup>, en un Diseño en Bloques Completos al Azar con tres repeticiones por lo que se usó 48 parcelas experimentales, la muestra que se evaluó fueron 10 plantas obtenidas al azar del surco intermedio. Se midieron variables de sanidad, de precocidad y agronómicas. Se encontró que la enfermedad principal fue mildiu causado por *Peronospora* sp. y la plaga principal fue el daño por gorrión *Zonotrichia* sp., las variedades más precoces fueron Altiplano y Salcedo INIA mientras que Blanca de Junín y la línea Mantaro tardaron mayor número de días a la madurez fisiológica. También la línea Mantaro alcanzó el mayor diámetro de tallo, mientras que Pasankalla, el menor. En cuanto a peso de panoja, longitud de panoja, peso de mil semillas y rendimiento en grano, la variedad Blanca de Junín superó a las demás. Cuatro genotipos sobresalieron en rendimiento de grano y fueron diferentes significativamente, con valores superiores a 2 582 kg/ha, así mismo se encontró diferencias significativas (Duncan 0,05) con un rendimiento mejor a un distanciamiento de 50 cm que a 70 cm. En promedio la variedad Blanca de Junín tuvo un rendimiento de 4 193 kg/ha a 50 cm, mientras que el rendimiento más bajo fue de la variedad Pasankalla a 70 cm con 1 510 kg/ha. Por lo que Blanca de Junín tuvo el mejor comportamiento.

### **2.1.3. A nivel regional**

Iturrizaga, (2013), en la tesis titulada, *Comparativo de rendimiento de 23 accesiones de quinua (Chenopodium quinoa Willd) procedentes de Puno bajo condiciones del Instituto Regional de Desarrollo Sierra*, elaborado en la Universidad

Nacional del Centro del Perú, presenta el siguiente resultado. El presente trabajo de investigación se llevó a cabo en el Instituto Regional de Desarrollo Sierra de la Universidad Nacional Agraria La Molina, Distrito de San Lorenzo, provincia de Jauja, departamento de Junín, durante la campaña 2012 - 2013 teniendo en consideración los siguientes objetivos:

a) Evaluar los componentes de rendimiento de las accesiones de quinua bajo las condiciones del Instituto Regional de desarrollo – Sierra.

b) Seleccionar genotipos que presenten buenas características agronómicas. El material en estudio estuvo conformado por 21 accesiones de quinua provenientes del departamento de Puno con dos testigos locales adaptadas al valle del Mantaro.

Los tratamientos fueron dispuestos bajo el Diseño de Bloques Completamente Randomizado, con 23 tratamientos y 3 repeticiones. Las observaciones que se registraron fueron: porcentaje de emergencia, altura de planta, número de días al 50% de floración, número de días al 50% de maduración fisiológica, longitud de panoja, diámetro de panoja, peso de granos por panoja, peso de 100 semillas, diámetro de grano, porcentaje de saponina, y rendimiento. Realizados los análisis estadísticos respectivos se obtuvieron los siguientes resultados: para el porcentaje de emergencia destacó en tratamiento 2 (Cotahuasi Arequipa - 2), con 93.5 por ciento de emergencia; en la altura de planta destacaron los tratamientos de acuerdo al orden de mérito el tratamiento 20(N.N.E), 1 (Cotahuasi Arequipa - 1), 3 (Cotahuasi Arequipa – 3) y 23 (Huancayo), con promedios de 1.80, 1.67, 1.62 y 1.58 metros de altura respectivamente; La respuesta en número de días al 50% de floración, destacaron los tratamientos 4 (N.N.), 9 (Camare) y 10 (Ecotipo bebe) con promedios de 63, 63, y 64.5 días respectivamente, comportándose como precoces.; en el número de días al 50% de maduración fisiológica sobresalieron los tratamientos 4 (N.N.), 9 (Camare) y 10 (Ecotipo bebe) con promedios 123, 123 y 124.5 días comportándose como precoces; en longitud de panoja, resaltaron los tratamientos 13 (Choclito) y 17 (N.N. – B), ocupando los primeros lugares con promedio de 51.67 y 45.67 centímetros; en diámetro de panoja, resaltaron los ocho primeros tratamientos 8 (Kancolla), 1 (Cotahuasi Arequipa – 1), 2 (Cotahuasi Arequipa – 2), 19 (N.N. – D), 23 (Hunacayo),

3 (Cotahuasi Arequipa – 3), 20 (N.N. – E) y 17 (N.N. – B), con promedios de 19, 15, 14, 13.3, 13, 13, 12, y 11.6 centímetros respectivamente; para el peso de 100 granos, resaltaron los tratamientos 9 (Camare), 11 (Salcedo Inia), 14 (Pasankalla parapepota), 8 (Kancolla) y 4 (N.N.) con promedios de 0.45, 0.42, 0.42, 0.41 y 0.40 gramos respectivamente; para el diámetro de grano, resaltaron los tratamientos 15 (Yuyo), 20 (N.N. – E), 5 (Blanca de Juli), 7 (Sajama), 22 (Hualhuas), 23 (Huancayo) y 14 (Pasankalla parapepota), con promedios de 2.13, 2.09, 2.08, 2.07, 2.07, 2.07 y 2.02 milímetros respectivamente; para el peso de granos por panoja, resaltó el tratamiento 7 (Sajama) ocupando el primer lugar con promedio de 6.05 g; rendimiento en kilogramos por parcela, sobresalieron los tratamientos 23 (Huancayo) y 22 (Hualhuas), ocupando los dos primeros lugares con promedios de 10.65 y 9.95 Kg; en la regresión y correlación lineal simple entre longitud de panoja y rendimiento, se observa que no existe diferencia estadística significativa, lo muestra que no existe dependencia aleatoria entre ambas variables; en la regresión y correlación lineal simple entre el diámetro de panoja y rendimiento se observa que no existe diferencia estadística significativa; lo cual muestra que no existe dependencia aleatoria entre ambas variables; en la regresión y correlación lineal simple entre el peso de granos por panoja y rendimiento, se observa que no existe diferencia estadística; lo cual no existe dependencia aleatoria entre ambas variables. En la regresión y correlación lineal simple entre el diámetro de grano y rendimiento, se observa que no existe diferencia estadística altamente significativa, lo cual muestra que, existe dependencia aleatoria entre ambas variables; en la regresión y correlación lineal simple entre 100 semillas y rendimiento, se observa que no existe diferencia estadística significativa; lo cual muestra que, no existe dependencia aleatoria entre ambas variables, las accesiones que destacaron y presentaron atributos de relevancia han respondido a la adaptación por lo cual serán seleccionados para un plan de mejora genética

Asto, (2014), ha elaborado tesis titulada, *Evaluación de la cocción por inmersión, tostado y laminado de la capacidad antioxidante y compuestos fenólicos de la quinua variedad Hualhuas*. Esto en la Universidad Nacional del Centro del Perú, en sus conclusiones dice: Conociendo la importancia que tienen los biocomponentes, compuestos fenólicos y capacidad antioxidante en la quinua variedad Hualhuas, es

necesario saber cuál es el efecto que tiene la cocción por inmersión, tostado y laminado sobre su contenido en estos componentes. El objetivo general del estudio es evaluar la cocción por inmersión, tostado y laminado en la degradación de la capacidad antioxidante y compuestos fenólicos totales en quinua variedad Hualhuas. El contenido de fenólicos totales se determinó mediante el método Folin-Ciocalteu y se realizó la determinación de la capacidad antioxidante medida por el radical DPPH. La capacidad antioxidante con mayor presencia se obtuvo en la quinua sometida al tratamiento de cocción por inmersión (302,7  $\mu\text{mol}$  trolox-equivalente/ g de quinua en base seca) y con menor presencia resultó la quinua sometida al tratamiento de tostado (75,4  $\mu\text{mol}$  trolox-equivalente/ g de quinua en base seca). Los tratamientos a los que fue sometida la quinua variedad Hualhuas, se determinaron que los compuestos fenólicos totales con mayor presencia están en la quinua sin tratamiento (280,5 mg Equivalente de ácido gálico/ 100g de quinua en base seca) y presenta compuestos fenólicos totales con menor presencia la quinua en tratamiento de laminado (171,2 mg Equivalente de ácido gálico/ 100g de quinua en base seca). Se determinó el análisis químico proximal de la quinua variedad Hualhuas sometida a los tratamientos de cocción por inmersión, tostado y laminado. Se realizó el análisis de comparación de medias aplicando el método Dunnett al 95 % de confianza de la capacidad antioxidante y compuestos fenólicos totales.

## **2.2. Bases Teóricas**

### **2.2.1. La Actitud**

#### **2.2.1.1. Definición**

La actitud es la predisposición que poseen las personas hacia la realidad. Para Álvarez, et al (2019):

Las actitudes forman parte de nuestra vida y de nuestro comportamiento. Poseemos múltiples actitudes a favor o en contra del: aborto, del divorcio, de la pena de muerte de una determinada alternativa política, de la religión, de la donación de órganos. Todas ellas son aprendidas y las adquirimos en el transcurso de nuestra acción social, a través de las distintas agencias de socialización. (p. 4).

De igual modo Laca, (2005) dice que la actitud aparece ligado al comportamiento como una respuesta frente a un estímulo. En cambio, para Ortego & Alvarez,( 2001), “las actitudes forman parte de nuestra vida y de nuestro comportamiento. Poseemos múltiples actitudes de una determinada alternativa, y son aprendidas y las adquirimos en el transcurso de nuestra interacción social a través de las distintas agencias de socialización. (p.24).

#### **2.2.1.2. Características de la actitud**

Resaltan las siguientes características:

##### **a). Las actitudes se aprenden y cambian.**

Las actitudes son aprendidas en el contexto en el que se vive, nadie nace con una actitud determinada, para poseer el tipo de actitud juega papel importante el tipo de educación que el sujeto recibe. Para Romero, Utrilla, & Utrilla, (2014), “Las actitudes son aprendidas en espacios socialmente compartidos, como la escuela, e involucran factores sociales, cognitivos y emocionales, que afectan de forma directa los aprendizajes de los estudiantes”. (p. 292)

Las actitudes no se eligen de manera informada y libre, es resultado de un proceso de socialización, para ello juega papel importante la educación, la influencia de la cultura predominante en el contexto en el que vive la persona. Por consiguiente, el sujeto de la actitud es el hombre, sin embargo, muchas veces, ni siquiera es consciente de la misma. Las actitudes comparten las características de los usos.

Para Allport, (1962), citado por Vásquez, (2001), en la actitud los sentimientos determinan el pensamiento, la opinión y la acción, de igual modo la actitud se dirige hacia lo favorable o desfavorable. Determina conductas de acercamiento o de alejamiento.

En ese sentido las actitudes son aprendidas, definen nuestra predisposición hacia determinados aspectos del mundo, nos proporcionan las bases emocionales y de interpersonales y de identificación con los demás. Las actitudes son un sentimiento positivo o negativo, es aprendido y organizado mediante la experiencia, que ejerce influencia específica en la respuesta de una persona hacia otras personas, objetos y situaciones. Por eso es importante educar a las personas en temas actitudinales.

**b). Las actitudes se manifiestan a través de conductas.**

La actitud de una persona se observa a través de su comportamiento, esto puede ser positivo o negativo, es el reflejo de lo cognitivo y emocional. La actitud como manifestación de una predisposición favorece u obstaculiza las actividades de una persona. Por ejemplo, un docente de una organización escolar de educación superior que posee una actitud negativa tendrá una conducta no valiosa porque siempre va obstaculizar iniciativas de los alumnos, transmite ideas negativas, se va convertir en un autoritario.

Ortego & Alvarez, (2001) cuando analizan la actitud de un docente dice:

En el caso de las situaciones de enseñanza y aprendizaje; existe información acerca de profesores que llegan al aula anticipando que su materia es difícil, que muy pocos alumnos la entenderán, que la mayoría fracasará. Estas expresiones desalientan al estudiante, lo mismo sucederá sí el maestro prepara los exámenes con problemas y ejercicios o preguntas difíciles de contestar. Con estas actitudes el profesor, contribuye a incrementar la inseguridad del alumno, generando un clima emocional negativo. (p. 293).

Evidentemente, este tipo de docente solo genera actitudes negativas en los estudiantes, se sienten desanimadas para cumplir determinadas tareas.

**c). La actitud ayuda el desarrollo humano.**

Las actitudes influyen en el desarrollo humano de las personas, en especial en su autoestima, en la toma de decisiones y en la percepción que tienen de los demás. En caso de los estudiantes afecta o favorece su aprendizaje y su aprovechamiento. De igual modo, un estudiante que tiene un docente con actitud negativa va a adquirir actitud negativa porque vive en un clima de hostilidad, eso afecta la formación de su personalidad.

Romero, Utrilla, & Utrilla, (2014), cuando resaltan la motivación en la vida escolar como una forma de vida para desarrollarse emocionalmente realizando determinadas actividades dicen: “Podemos considerar que la motivación en el estudiante influye no solo el grado de esfuerzo dedicado al trabajo escolar, y que ésta puede disminuir y generar actitudes negativas al no ser reconocido el esfuerzo”. (p. 299).

**d). Las actitudes se miden.**

Una característica de las actitudes es que no son viables de ser observadas directamente, esto dificulta de ser medido fácilmente, una manera de medir es utilizando instrumentos apropiados denominados escalas para medir actitudes, una de estas escalas es Likert.

**2.2.1.3. Tipos de actitudes**

Se distinguen tres tipos de actitudes. Estas son: actitud positiva, actitud neutral y actitud negativa.

**a). Actitud positiva.**

Se refiere de ver lo bueno en todo. Es un tipo de actitud contagiosa, las personas positivas buscan resolver los problemas ofreciendo su punto de vista o posibles soluciones.

**b). Actitud neutral.**

Es un tipo de actitud muy útil en aquellos casos donde se desea evaluar una situación con realismo y equilibrio.

**c). Actitud negativa.**

La actitud negativa es la disposición y comportamiento negativo que una persona muestra de forma temporal o constante, esta actitud perjudica tanto a la persona que posee como también a los demás.

#### **2.2.1.4. Componentes de las actitudes**

La actitud es una predisposición aprendida, el mismo se manifiestan expresados en respuestas de tipo cognitivo, afectivo y conativo, al respecto, Morales F. , (1999), dice: “La coexistencia de estos tres tipos de respuestas como vías de expresión de un único estado interno (la actitud), explica la complejidad de dicho estado y también que muchos autores hablen de los tres componentes o elementos de la actitud”. (p. 195)

##### **a). Componente cognitivo.**

Se refiere al conocimiento que posee la persona con relación a la realidad, o sea al objeto que observa o se halla en su entorno, esto de acuerdo a partir de sus creencias, valores y experiencias, ideas, opiniones. Por ejemplo: Qué es para una persona la cerveza, con qué fin se consume la cerveza, o de qué está hecho la cerveza.

El componente cognoscitivo de la actitud se refiere a las creencias que tienen una persona hacia el objeto o el suceso. Dichas creencias se desarrollan a través del pensamiento.

##### **b). Componente afectivo.**

Es el componente que avala creencias, ideales, conocimientos expresados en sentimientos que son estados de ánimo y emociones que se evidencian ante un objeto de la actitud. Las emociones pueden ser: tenso, ansioso, feliz, preocupado, dedicado, apenado, etc.

El componente afectivo es el sentimiento emocional asociado con la actitud. Se refiere, que, si el objeto de la actitud nos agrada o no desagrada, si nos sentimos felices o tristes, o si nos inspira amor u odio. Además, el componente afectivo nos da respuesta sobre los sentimientos hacia nuestros actos.

##### **c). Componente conductual**

El componente conductual, muestran las realidades de actuación a favor o en contra del objeto o situación de la actitud. Se refiere a la tendencia que tiene una persona al comportarse ante el objeto, la expresión puede ser a favor o en contra del objeto o situación.

Estos tres componentes hacen referencia a lo cognitivo, afectivo y conductual. Por ejemplo, en la actitud de un docente hacia las actividades del calendario escolar se refleja entre la concurrencia del conocimiento que tiene (cognitivo), el prejuicio (afectivo) y la discriminación (conductual) que muestra.

Eso quiere decir, que los componentes cognitivos, afectivos y conductuales como parte de la experiencia, constituyen componentes que configuran las actitudes de las personas, entonces se sabe, que la formación de actitudes está altamente relacionada con la experiencia personal y social, y esto se logra a través de la educación sea formal o espontánea que cada persona recibe.

Por ejemplo, los incentivos o castigos contribuyen a generar actitudes positivas o negativas hacia los objetos. De igual modo, el comportamiento de los padres, autoridades y otros ciudadanos que los rodea al niño influyen en la formación de la personalidad, así mismo los mensajes de medios de comunicación, hechos sociales y culturales influyen en el cambio de actitudes de las personas.

Según Morales F. , (1999):

La interrelación entre estas dimensiones: los componentes cognitivos, afectivos y conductuales pueden ser antecedentes de las actitudes; pero recíprocamente, estos mismos componentes pueden tomarse como consecuencias. Las actitudes preceden a la acción, pero la acción genera/refuerza la actitud correspondiente. Las actitudes preceden a la acción, pero la acción genera/refuerza la actitud correspondiente. (p. 195).

Esto quiere decir, que el componente cognitivo lo integra: creencias, opiniones e informaciones; el afectivo: gusto, disgustos, atracción, rechazo, a favor, en contra, etc. Y conductual: actuación a favor o en contra hacia un objeto.

En consecuencia, la actitud es una predisposición aprendida para valorar a una persona u otro de una manera positiva o negativa. Por ejemplo, un estudiante universitario que procede de zona rural puede tener una actitud favorable o desfavorable hacia el trato de sus compañeros que proceden de las ciudades.

Según Allport (1968), citado por Hernández, (2011):

La actitud se establece como el vínculo existente entre el conocimiento adquirido de un individuo sobre un objeto y la acción que realizará en el presente y en el futuro en todas las situaciones en que corresponde; la actitud tiene directa relación con la visión que tengamos del mundo que nos rodea, en tanto se modifica sólo cuando cambiamos nuestras creencias y percepciones respecto del mundo o las áreas específicas de análisis. Como las creencias se construyen en espacios sociales, también podemos considerar la existencia de actitudes asociadas a ciertos grupos, como, por ejemplo, en el sistema educativo. (p. 3)

#### ***2.2.1.5. Teorías acerca de la formación de actitudes***

Existen varias teorías acerca de la formación de actitudes, resaltan los siguientes:

##### **a). La teoría de acción razonada (TAR)**

Esta teoría fue propuesta por los psicólogos Fishbein & Ajzen, (1975), trata de los factores que determinan la conducta de las personas en el campo de la actitud. Uno de los factores es la creencia referida a un sujeto u objeto, por eso, se considera como base para la formación de las actitudes. Algunas creencias son más duraderas que, por eso algunas actitudes perduran más que otras.

Por ejemplo, una actitud hacia la iglesia, el Estado, y gobierno y la vida es más duradero que una actitud hacia un hecho como la fiesta de un pueblo o rasgos de una persona visitante. La actitud de una persona será más positiva en la medida en que su creencia tenga más fuerza.

El modelo de la teoría de acción razonada, trata del comportamiento de la conducta humana, es decir, se refiere de la relación que existe entre creencias, actitudes, intenciones y comportamientos, los cuales se encuentra relacionadas con la toma de decisiones a nivel de conducta. (creencias-actitud-conducta). Por eso, es posible

pronosticar las conductas de las personas desde sus actitudes, esto, porque el hombre por ser un ser racional actúa en función de las informaciones existentes. Para Reyes, (2007), “La primera tarea para comprender la actitud es obtener información acerca de las creencias sobresalientes y cómo éstas pueden combinar para determinar la actitud hacia la conducta” (p. 74)

### **b). Teoría cognoscitiva**

Esta teoría explica, que del aprendizaje que posee el individuo, logrado a través del tiempo mediante la práctica o interacción con los demás seres de su misma especie, surgen las actitudes.

Las actitudes aprendidas se sustentan en los componentes: cognitivo (creencias y conocimientos), afectivo: (sentimientos y emociones) y conductual (experiencias en comportamientos anteriores). Cada uno de los componentes originan una determinada actitud, que puede ser favorable o desfavorable, positivo, negativo o neutro hacia un objeto o hecho.

Los objetos de actitud pueden ser concretos, abstractos, ideas, opiniones, conductas, personas o grupos. De igual modo, la actitud es un constructo psicológico no observable, pero se puede evaluar, por tanto, las actitudes se infieren a partir de su expresión en forma de respuestas que se dan al objeto de actitud. Estas respuestas pueden ser de tres tipos: cognitivas, afectivas y conductuales. Eso es lo que se mide cuando deseamos saber el tipo de actitud que posee una persona hacia un objeto.

El enfoque cognoscitivo destaca el papel de la información en el desarrollo de actitudes, por eso, cuando nos dan información concerniente a la conducta y/o actitudes de las personas, más fácil será el desarrollo de nuestra actitud hacia ellos. Por ello, es importante la actitud de las personas para el aprendizaje de otros. En el campo educativo, de acuerdo a esta teoría, la actitud de los docentes y directivos influirán en la formación de la actitud de los estudiantes. Para Morales, F. (1999):

La actitud es el resultado de toda una serie de experiencias de la persona con el objeto actitudinal y, por tanto, producto final de aquellos procesos cognitivos, afectivos y conductuales a través de los que dichas experiencias han tenido lugar. (p. 197)

En consecuencia, las teorías adoptadas por los distintos enfoques sobre el desarrollo y formación de actitudes proporcionan fundamentos para utilizar las distintas técnicas para promover el desarrollo o cambio de actitudes en las personas.

## 2.2.2. La Quinua

### 2.2.2.1. Concepto

Acerca del concepto de la quinua, existen varios escritos, porque hay bastante literatura, en esta ocasión se recopila el concepto precisado por Rivera, (1995), citado por Chacchi, (2009), él dice: “La quinua es una planta, herbácea de ciclo anual y perteneciente a la familia de los Chenopodiaceas. Su tamaño varía desde 1 m a 3.5 m. según las diferentes variedades y genotipos” (p.8)

Por tanto, la quinua es una planta que en muchos lugares de nuestro país es cultivada, en especial en la región de la sierra como Ayacucho, Huancavelica, Junín y otros: La quinua fue cultivada y utilizada por las civilizaciones prehispánicas, y reemplazada por los cereales a la llegada de los españoles, a pesar de constituir un alimento básico de la población de ese entonces. Los conquistadores no le valoraron a su poder nutritivo. En cambio, en el pasado ha tenido amplia distribución geográfica, que abarcó en Sudamérica, desde Nariño en Colombia hasta Tucumán en la Argentina y las Islas de Chiloé en Chile, también fue cultivada por las culturas precolombinas, Aztecas y Mayas en los valles de México.

### Figura 1

*Planta de quinua uno de los productos andinos con mucho valor nutritivo*



### ***2.2.2.2. Composición nutricional de la quinua***

Históricamente, la quinua ha sido y es uno de los productos alimenticios muy importante en la vida de las personas, es el grano que ofrece proteína completa, tiene un delicado sabor cuando se cocina y puede ser un nutriente sustituto en varias recetas. Lo mejor de todo es que su preparación es rápida y fácil. La historia indica, que la quinua fue venerada por los Incas, por ser un alimento de gran valor nutricional, sin embargo, los conquistadores españoles consideraron ilegal el cultivo de la quinua, por eso, la quinua estuvo al borde de la extinción. En la fecha existe porque lo protegieron los campesinos agrarios de los pueblos rurales.

En la actualidad viene recuperándose el cultivo por su contenido proteico, una porción de 3.5 onzas proporciona 14 gramos de proteína. Esto es una proteína completa que contiene todos los aminoácidos necesarios para la construcción de proteínas utilizadas por el ser humano.

La quinua posee una amplia provisión de lisina. La quinua es excelente fuente de fibra dietética, que contiene tanto fibra soluble como no soluble. Posee alta variedad de vitaminas y minerales, especialmente manganeso, magnesio, hierro, cobre y fósforo.

De acuerdo a los estudios que han realizado especialistas en el área de nutrición la quinua es un producto alimenticio con mucho valor nutritivo, es un producto natural y ecológico. Desde el punto de vista nutricional, es la fuente natural de proteína vegetal, tiene mayor proporción de aminoácidos esenciales, el valor calórico es mayor que otros cereales. Para Risi, (1991), citado por Iturrizaga, (2013)

Las bondades peculiares del cultivo de la quinua están dadas por su alto valor nutricional. El contenido de proteínas de la quinua varía entre 13.81 y 21.9% dependiendo de la variedad. Debido al elevado contenido de aminoácidos esenciales de su proteína, la quinua es considerada como el único alimento del reino vegetal que provee todos los aminoácidos esenciales, que se encuentran extremadamente cerca de los estándares de nutrición humana. El balance de los aminoácidos esenciales de la proteína de la quinua es superior al trigo, cebada y soya, comparándose favorablemente como la proteína de la leche. (p.23)

Para Huillca, (2016), “la quinua tiene la siguiente composición: carbohidratos, proteínas, vitaminas, lípidos”. (p.14), y según Hernández J. (2015):

Las harinas de quinua son una materia prima potencial como extensor cárnico, debido a su buen contenido de proteína, almidón y otros componentes. Además, como otros extensores, es de utilidad en reducir los costos en la producción de derivados de la carne (debido a que reemplaza parte de ella), y ofrece beneficios tecnológicos y nutricionales, los cuales dependen de la cantidad, composición, conformación, propiedades físicas y funcionales de las proteínas que contiene. (p. 306)

Para Muñoz, (2013):

La quinua es fuente de proteínas de muy buena calidad. La calidad nutricional del grano es importante por su contenido y calidad proteínica, siendo rico en los aminoácidos lisina y azufrados, mientras que, las proteínas de los cereales son deficientes en estos aminoácidos. La proteína de la quinua cubre los requerimientos de aminoácidos esenciales, llena los requerimientos de proteínas o nitrógeno total del adulto, y aporta también las cantidades requeridas de cada uno de los aminoácidos esenciales más limitantes para síntesis de proteína tisular en el organismo.” (P. 2)

**Tabla 1.**

*Contenido de vitaminas en una porción de 100 g de quinua cocida*

VITAMINAS	CANTIDAD
Ácido fólico	78.1 mg/100 g
Vitamina C	16.4 mg/100 g
Riboflavina y caroteno	0.39 mg/100 g
Vitamina B6	0.20 mg
Ácido pantoténico	0.61 mg
Ácido fólico	23.5 µg
Biotina	7.1 µg

*Nota:* Recopilado de Repo-Carrasco et al. (2006), citado por Huillca, (2016)

De igual modo, la quinua contiene lípido, es decir, contiene un balance de grasas, aceite y proteína. El perisperma, el embrión y el endospermo son los sustratos de reserva de alimento de la semilla. El almidón se almacena en el perisperma, y los lípidos y la proteína en el endospermo y el embrión.

### 2.2.2. 3. Comidas que se preparan con la quinua

Para consumir un producto, es necesario conocer su valor nutricional, por tanto, la comida de quinua constituye un alimento importante en la vida de las personas. (FAO, 2011) :

La quinua, es el único alimento vegetal que posee todos los aminoácidos esenciales, oligoelementos y vitaminas y no contiene gluten. Los aminoácidos esenciales se encuentran en el núcleo del grano, a diferencia de otros cereales que los tienen en la cáscara, como el arroz o trigo. (p. 9).

Ayala, (1998), en el departamento de Puno, entre los granos andinos cultivados con alto valor nutricional, pero con bajo consumo es la quinua, de igual modo la *cañiwa* y el *tarwi*. Según este autor desde siglos atrás fueron consumidos por las sociedades andinas la quinua como una alimentación base. En la zona de Ayacucho, como en otros lugares de la sierra, predominan los siguientes platos típicos preparados a base de quinua: sopa de quinua mazamorra de quinua, jugo de quinua, panecillos de quinua, segundo de quinua, chicha de quinua y otros.

#### Figura 2.

*Sopa de quinua*



Según, Instituto Nacional de Salud, (2019), de la quinua se prepara las siguientes comidas:

**a). Sopa de quinua con carne**

Según el testimonio de una señora cocinera de la provincia de Huanta, región Ayacucho, acerca del proceso de preparación de sopa de quinua con carne. Ella dice que se necesita los siguientes ingredientes:

- ✓ 2 cucharadas de mantequilla o aceite
- ✓ 1 taza de cebolla blanca tipo perla, picada en cubitos
- ✓ 4 dientes de ajo machacados
- ✓ 2 tomates pelados y picados en cubitos
- ✓ 1 cucharadita de achiote molido
- ✓ ½ cucharadita de pimienta blanca molida
- ✓ 1-2 cucharaditas de comino molido ajuste a su gusto
- ✓ 1 lb de carne de res cortado en cubos medianos
- ✓ 1 lb de huesos de res – opcional y para dar más sabor a la sopa
- ✓ 10 tazas de agua
- ✓ 2 tazas de arvejas guisantes/chicharos, frescas o congeladas
- ✓ 2 tazas de quinua cocida
- ✓ 4 papas medianas peladas y cortadas en cubos
- ✓ 4 cucharadas de perejil picado
- ✓ 2 cucharadas de cilantro picado
- ✓ 2-3 cebollitas verdes picadas – opcional
- ✓ Sal al gusto

**Preparación:**

- Caliente y derrita la mantequilla o aceite en una olla a fuego medio
- Prepare un sofrito con la cebolla, el ajo, el tomate, el achiote, el comino y la pimienta blanca.
- Cocine por unos 5 minutos, revolviendo de vez en cuando.
- Añada la carne de res y mezcle bien con el refrito, cocine todo junto por aproximadamente 5 minutos más.

- Añada el agua y los huesos, haga hervir, reduzca la temperatura y cocine a fuego lento por 45 a 60 minutos o hasta que la carne empiece a ablandarse.
- Añada las papas, las arvejas y la quinua cocida, aumente la temperatura y haga hervir nuevamente.
- Reduzca la temperatura y cocine a fuego lento por 25 minutos o hasta que las papas se ablanden.
- Saque los huesos de res.
- Añada el perejil, el cilantro, las cebollitas verdes, y sal al gusto.
- Sirva la sopa con aguacate, cebollas encurtidas, y ají.

#### **b). Tamal de quinua.**

Se utiliza los siguientes ingredientes, para 4 porciones

- ✓ 2 ½ tazas de quinua sancochada
- ✓ 1 ½ cucharada de aceite
- ✓ 1 cucharada de ají panca molido
- ✓ Sal al gusto
- ✓ Hojas de plátano (te servirán para envolver el tamal)

#### **Preparación:**

- Se sancocha la quinua
- En el aderezo, se agrega un poco de aceite a una sartén, dejar que caliente y echa la cebolla picada con el ají panca y sal, por unos 3 o 4 minutos.
- Se agrega la quinua sancochada y cubrir con agua para que sea manejable.
- Se evalúa la sal y deja reposar la masa.
- Se calienta en una sartén con un poco de aceite y se agrega allí la cebolla picada, el ajo y el ají panca hasta que doren (tomará de 3 a 5 minutos). Se hace en fuego bajo para que no se queme y no descuidar la cocción.

- Luego se agrega los trozos de pollo y la sal y deja cocinar. Cuando esté listo apaga la hornilla.
- Se coloca  $\frac{1}{4}$  de la masa de tamal en una hoja de plátano y se agrega sobre ella el relleno junto con  $\frac{1}{4}$  del huevo que sancochaste y una aceituna. Se hace el paquete y se amarra con la misma hoja de plátano o un pabilo.
- En una olla se coloca los tamales preparados y se agrega agua y se pone a hervir por espacio de 30 a 45 minutos.
- Una vez que esté cocinado se sirve el tamal de quinua acompañado de una rica salsa preparado a gusto.

### c). Guiso de quinua

Se necesita los siguientes ingredientes.

- ✓ 1 cebolla roja mediana
- ✓ 1/2 kilo de quinua
- ✓ 200 gr. de queso fresco
- ✓ 1 cucharada de ají amarillo licuado
- ✓ 1 rama de huacatay
- ✓ 1/2 cucharada de ajo molido
- ✓ 3 papas medianas
- ✓ 3 cucharaditas de sal
- ✓ 1/2 cucharadita de pimienta molida
- ✓ 1/2 cucharadita de orégano molido
- ✓ 1 taza de leche evaporada

### Preparación:

- Se deja la **quinua** remojando en un tazón con agua (debe cubrir todo el contenido) por 2 horas mínimamente.
- Luego se lávala hasta que salga toda la espuma.

- Mientras la quinua lavada se encuentra en un tazón, cortar la cebolla en cuadrados pequeños y freírla hasta que se ponga dorada, sin quemarla. Después ir agregando el ají amarillo y los ajos.
- El aderezo preparado se añade a la quinua junto con  $\frac{1}{2}$  litro de agua o un poco más, luego se hace hervir. Si se seca se agrega  $\frac{1}{4}$  de cucharada de orégano durante 10 a 12 minutos.
- Mientras la quinua y el aderezo se cocinan, se pela las papas y se corta en cuatro pedazos. Cuando termina de hervir el guiso, se deja de cocinar.
- Añadir el queso, la sal y el huacatay, y 3 minutos después la leche. Luego se pasa a consumir.

#### **d). Causa de quinua con pollo**

Para preparar causa de quinua con pollo se requiere los siguientes ingredientes:

- ✓ 1 y  $\frac{1}{2}$  taza de quinua.
- ✓ 4 limones medianos.
- ✓ 2 zanahorias medianas.
- ✓ 2 cucharadas. de aceite vegetal.
- ✓ 2 papas medianas.
- ✓ Sal al gusto.
- ✓  $\frac{1}{2}$  kg de pollo.
- ✓ 100 gr de arvejas frescas.
- ✓ 1 pimiento mediano.
- ✓ 2 huevos.

#### **Preparación:**

- Se sancocha la quinua y las papas por separado.
- Luego, se amasa la quinua y papa cocida con el jugo de limón, la zanahoria, una cucharada. de aceite y sal.
- Se deja reposar un promedio de cinco minutos.
- Para hacer el relleno, se hace aderezo con aceite, una zanahoria en cuadritos, arvejas frescas y agua.

- Luego se cocina
- En seguida se agrega el pollo en cuadraditos, el pimiento licuado y la sal.
- Una vez que está listo la causa con el relleno se decora con huevo sancochado.
- Luego se consume.

Según el Ministerio de Salud ( 2013), es viable preparar a base de la quinua, la tortilla de quiua .

#### e). Tortilla de quinua.

##### **Ingredientes:**

- 1 ½ taza de arroz. - ½ kg de yuca. - ¼ taza de quinua.
- 3 cucharadas de harina de trigo. - 2 huevos. - ¼ taza de leche evaporada. - 1 cebolla. - 1 zanahoria.
- 4 trozos de brócoli. - 1 tomate. - taza de aceite vegetal. - Huacatay, sal yodada.

##### **Procedimientos:**

- Se sancocha la yuca.
- Se limpia, se lava y se sancocha la quinua.
- Se pica la cebolla en cuadraditos.
- Se prepara la tortilla en un recipiente mezclando la quinua sancochada, la cebolla picada, los huevos, la leche, la harina de trigo, huacatay picado y sal al gusto.
- Se hace el freído
- Para preparar la ensalada, previamente sancochar la zanahoria y el brócoli. Luego picar la zanahoria, tomate y brócoli en tiras, agregar jugo de limón y sal al gusto.
- Una vez cocinada se consume la tortilla de quinua acompañadas de yuca, arroz graneado, ensalada u otro.

Saéz,S., Aravena,A., & Díaz, (2018), cuando explican las diversas formas de hacer uso la quinua en la alimentación humana. Precisan que los granos de la quinua constituyen un alimento de gran importancia en países como Bolivia, Ecuador y Perú.

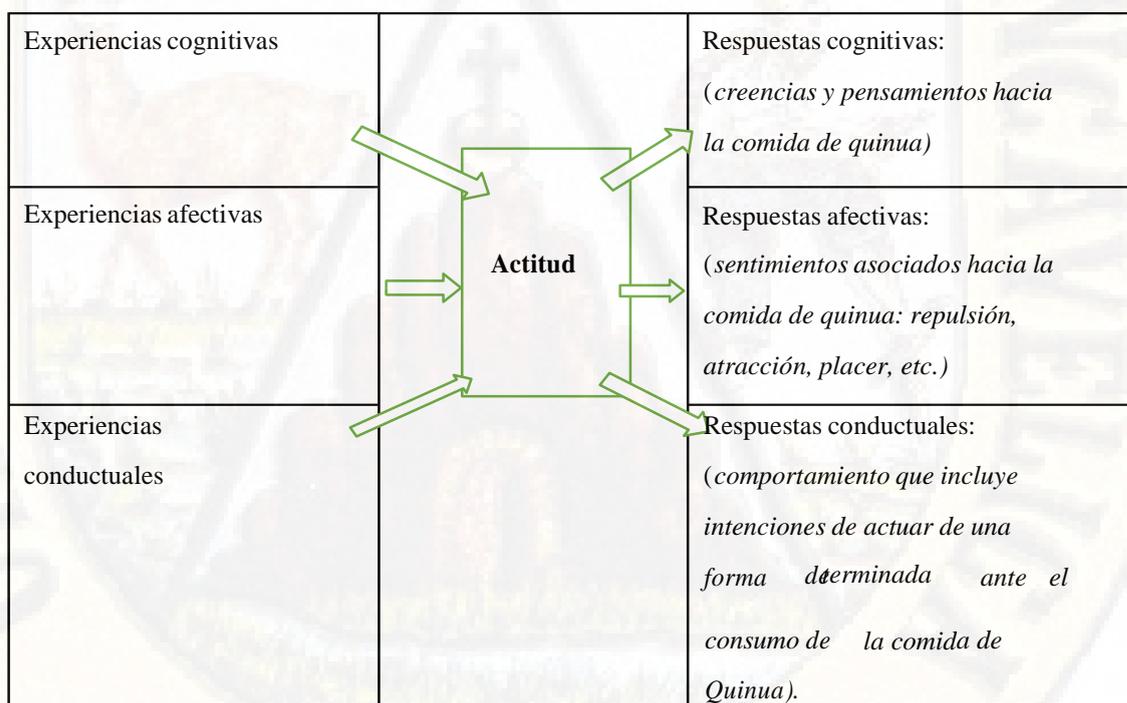
De igual modo precisan que las hojas de quinua se emplean también como hortalizas, de igual manera, se prepara harina de las hojas. Este hecho también ocurre en muchas comunidades andinas de la región de Ayacucho, las hojas se consumen en sopa y ensaladas. De igual modo, Reynaga & et al, (2013) expresa acerca del uso de la harina de quinua para elaborar pasta libre de gluten, recomienda utilizar la variedad de *pisankalla* y mezclar 25 % de harina de arroz y 75% harina de quinua y el resultado es satisfactorio.

#### 2.2.2.4. Actitud hacia comida de quinua.

La actitud hacia la comida de quinua es la predisposición que tienen los habitantes para consumir la comida de quinua, según Rojas, Vargas , & Pinto, (2016), “La quinua es un cultivo estratégico para producir alimentos de calidad, con efectos beneficiosos para la nutrición y la salud.” (p .13)

**Tabla 2.**

*Actitudes como proceso interno mediador hacia el consumo de la comida de la quinua*



**Nota.** Elaboración propia a partir de las ideas de Bolívar, (1999)

Para clarificar el tema de actitud hacia el consumo de la quinua se precisa un ejemplo:

- a). **Respuesta cognitiva.** La quinua es un producto andino con alto valor nutritivo.
- b). **Respuesta afectiva.** Me da mucha alegría consumir quinua como producto con alto valor nutriente.
- c). **Respuesta conductual.** Antes de consumir la comida de quinua debo cocinar hasta que esté listo.

En seguida se comenta, que las respuestas actitudinales son posibles de ser medidas mediante determinados instrumentos. El problema radica en que las actitudes en sí mismas no son directamente observables, sino que es una variable latente que inferimos a través de la conducta o de las declaraciones verbales de las personas, lo cual dificulta el proceso de medida.

Otra dificultad para medir las actitudes es el hecho de que si el individuo sabe que se está midiendo una de sus actitudes es probable que modifique sus respuestas y esto altera la verdad. Este fenómeno es conocido como reactividad a pesar de estas limitaciones son muchos los instrumentos diseñados para medir y realizar el análisis acerca de las actitudes que poseen las personas.

### **2.3. Definición de términos**

#### **Actitudes**

Las actitudes son una disposición evaluativa para responder a un objeto o evento de manera favorable o desfavorable. De esta forma, los tres componentes serían tres formas en las que la actitud se expresaría de forma observable. Las actitudes forman parte de nuestra vida y de nuestro comportamiento. Alvarez, (2019)

#### **Quinua de los valles**

Propias de los valles andinos. Se cultivan mayormente en la parte central y norte del Perú. Son plantas de 2 a 4 metros de altura, la mayoría son ramificadas y con ciclo

vegetativo de 7 meses. Generalmente se consideran como quinuas semi dulces o de contenido bajo de saponinas Iturrizaga, (2013)

### **La quinua como medicina**

La quinua tiene una antigüedad, por lo menos, de 5000 años como planta cultivada. Antes de la llegada de los europeos la quinua se cultivaba ampliamente en todo el imperio incaico: en el Perú actual, en Bolivia, Ecuador, Chile, Argentina y Colombia. La quinua era considerada un alimento sagrado, siendo empleada, además, para usos medicinales. (Repo de Carrasco & Encina, (2008)

### **La Proteína**

Es un macronutriente esencial para el crecimiento y el mantenimiento de las estructuras corporales. Un concepto importante en nutrición proteica es la calidad de la proteína que viene, principalmente, determinada por el perfil y proporción de los aminoácidos que la componen, aunque pueden intervenir otros factores como la solubilidad y el grado glicosilación. Martínez & Martínez de Victoria Nuñez , E. (2006)

### **Sujetos de la actitud**

Los sujetos de la actitud son los individuos. Los individuos como miembros de una sociedad adquieren, modifican o cambian su actitud de acuerdo con la colectividad a la que pertenecen o aspiran pertenecer. Una de las formas más eficaces de crear o cambiar actitudes ocurre cuando el individuo necesita identificarse y ser aceptado por un determinado grupo social. Vásquez, (2001)

### **Vitaminas que contiene la quinua**

El contenido de vitaminas en el grano de quinua. La vitamina A, que es importante para la visión, la diferenciación celular, el desarrollo embrionario, la respuesta inmunitaria, el gusto, la audición, el apetito y el desarrollo, está presente en la quinua en rango de 0,12 a 0,53 mg/100 g de materia seca. Iturrizaga (2013).

## **2.4. Formulación de hipótesis**

### **2.4.1. Hipótesis general**

La actitud hacia el consumo de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho, es poco favorable.

### **2.4.2. Hipótesis específicas**

- a). La actitud cognitiva hacia la comida de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho, es poco favorable
- b). La actitud afectiva hacia la comida de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho, es poco favorable
- c). La actitud conductual hacia la comida de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho, es poco favorable.

## **2.5. Identificación de variables**

**Variable de estudio:** Actitud hacia el consumo de la quinua

## 2.6. Operacionalización de la variable de estudio

Variable de estudio	Dimensiones	Indicadores	Instrumento
Actitud hacia el consumo de la quinua	Cognitiva	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimientos sobre la quinua</li> <li>• Conocimiento del valor nutritivo de la quinua</li> <li>• Conocimiento acerca de la comida típica de la quinua</li> <li>• . Conocimiento sobre la composición de la quinua</li> </ul>	Cuestionario tipo escala Likert
	Afectiva	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valora la comida típica de la quinua</li> <li>• Resalta el valor nutricional de la quinua</li> <li>• Aprecia la producción de la quinua</li> <li>• Respeto a los que consumen de la quinua</li> </ul>	
	Conductual	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Participa en la elaboración de la quinua</li> <li>• Consume comitas típicas de la quinua</li> <li>• Preferencias para consumir otros productos que la quinua</li> </ul>	

## **CAPITULO III**

### **METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

#### **3.1. Ámbito temporal y espacial**

El estudio se ha realizado con estudiantes de Educación Básica Alternativa (CEBA) de “González Vigil” de la provincia de Huanta, región Ayacucho, en el año de 2019

#### **3.2. Tipo de investigación**

Es una investigación básica, toda vez que el estudio tiene como objetivo es describir la actitud que posee los estudiantes de Educación Básica Alternativa hacia el consumo de la comida de la quinua como un alimento esencial para fortalecer la salud. Para Ñaupas & et al, (2011), “La investigación pura, básica o sustantiva , recibe el nombre de pura porque en efecto no está interesada por un objetivo crematístico , su motivación es la simple curiosidad , el inmenso gozo de descubrir nuevos conocimientos”. (P.66).

Se ha elegido realizar investigación básica, porque el afan es ampliar en el plano teórico, acerca de la actitud que tienen los estudiantes de educación secundaria hacia el consumo de la comida de la quinua, el mismo va a servir para iniciar estudios en el campo de la investigación aplicada.

#### **3.3. Nivel de investigación**

El trabajo que se ha realizado corresponde a un nivel descriptivo, porque el afán es describir la actitud que tienen los estudiantes de Educación Básica Alternativa.

Para Ñaupas & et al, (2011), “La investigación descriptiva , es una investigación de de segundo nivel, inicial, cuyo objetivo principl es recopilar datos e informaciones sobre las características, propiedades, aspectos o dimensiones, de las personas, agentes e instituciones de los procesos sociale”. (p.66).

Se ha escogido realizar investigación descriptiva, puesto que el afan es recoger datos e informaciones acerca de la actitud que tienen los estudiantes de Educación Básica Alternativa de Huanta.

### **3.4. Diseño de investigación**

Es un diseño de investigación descriptiva simple.

M -----O

En donde:

M : Los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta-Ayacucho.

O : Recojo de datos a los estudiantes del cuarto grado.

### **3.5. Población, muestra, muestreo**

#### **a). Población.**

La población lo conforman estudiantes de 1ro al 4to grado del CEBA “Gonzáles Vigil” de Huanta.

#### **b). Muestra.**

La muestra constituye 30 alumnos de cuarto grado de CEBA “Gonzales Vigil “de Huanta. Según Tamayo, (1989), la muestra es una parte reducida de un todo, del cual se sirven los que realizan investigación para describir las características esenciales de la muestra fijada, por ejemplo, puede ser grupo de personas como parte de una población total.

**c). Muestreo.**

Se ha tomado una muestra intencionada, porque existe poca cantidad de estudiantes en la sección de cuarto grado. Tamayo, (1989) cuando se refiere al muestreo intencionado, dice que es cuando el que investiga selecciona a las unidades de población de manera intencional considerando que son representativas.

**3.6. Instrumentos y técnicas para la recolección de datos****a). Técnicas.** - Se utilizó las siguientes técnicas**Análisis documental.**

Es una técnica que ha permitido recopilar información teórica utilizando libros, revistas, tesis y otros. Según Pino, (2006) la documentación no sólo se refiere a escritos que se hallan en fuentes bibliográficas y hemerográficas, sino a su vez, en los medios audiovisuales, como también en la iconografía de una cultura.

**Encuesta.**

Para recoger datos acerca de la actitud hacia el consumo de la quinua de los 30 estudiantes de cuarto grado de CEBA de Huanta, se ha realizado una encuesta, empleando como instrumento un cuestionario. Para Pino, (2006), las técnicas de encuestas se desarrollan sobre la base de una herramienta que es esencialmente un cuestionario.

**Estadística**

La estadística se ha utilizado para organizar e interpretar los datos obtenidos y elaborar las conclusiones de la contrastación de la hipótesis formulada.

**b). Instrumento.**

Para recoger datos acerca de la actitud hacia el consumo a base de quinua se ha utilizado cuestionario tipo escala Likert y para recoger datos de información teórica apuntes y notas en cuaderno. Según Bertram, (2008), citado por Matas, (2018), “Las

llamadas ,escalas Likert' son instrumentos psicométricos donde el encuestado debe indicar su acuerdo o desacuerdo sobre una afirmación, ítem o reactivo, lo que se realiza a través de una escala ordenada y unidimensional". (p. 39)

Para calificar las respuestas en el cuestionario tipo Escala de Likert, se ha utilizado los siguientes criterios:

### Valoración

Respuestas	Totalmente de acuerdo (TA)	De acuerdo (DA)	Ni acuerdo/ ni desacuerdo NA/ND	En desacuerdo (ED)	Totalmente en desacuerdo TD
Positivo	5	4	3	2	1
Negativo	1	2	3	4	5

Interpretación de resultados:

- Muy desfavorable : TD
- Desfavorable : ED
- Favorable : DA
- Muy favorable : TA

### 3.7. Técnica y procesamiento de análisis de datos

Se ha utilizado el procesador SPSS y técnica estadística para presentar los datos, siguiendo procedimientos necesarios.

## CAPÍTULO IV

### PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

#### 4.1. Análisis de información

El análisis de información se realiza valiéndose de las bondades de la estadística descriptiva

##### 4.1.1. Variable actitud hacia la comida de la quinua

**Tabla 3.**

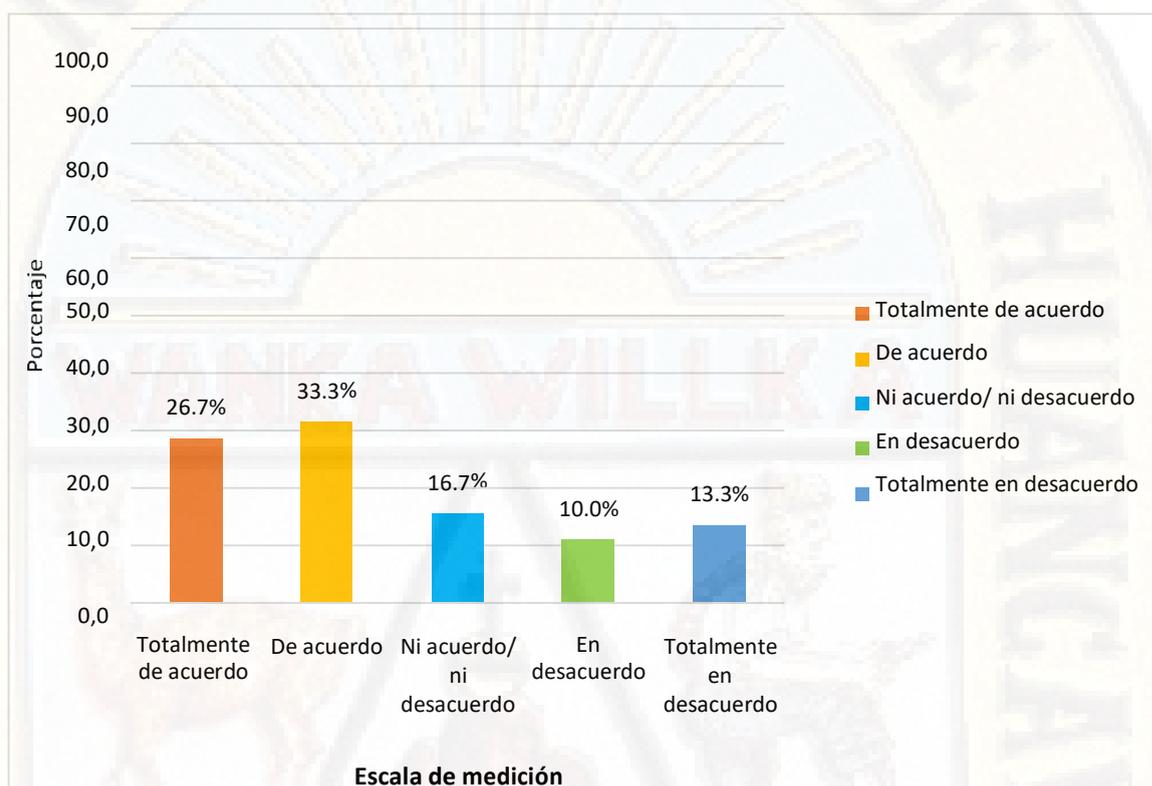
*Resultado global acerca de la actitud hacia el consumo de la quinua en estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho*

<b>Actitud hacia la comida de quinua</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>%</b>
Totalmente de acuerdo	8	26.7
De acuerdo	10	33.3
Ni acuerdo/ ni desacuerdo	5	16.7
En desacuerdo	3	10.0
Totalmente en desacuerdo	4	13.3
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>	<b>100</b>

**Fuente:** Elaborado en base a la base de datos del SPSS. Elaboración propia.

**Figura 3.**

*Resultado global acerca de la actitud hacia el consumo de la quinua en los estudiantes del cuarto grado del Centro Educativo Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho*



**Fuente:** Tabla 3

**Interpretación:**

De la encuesta realizada a 30 estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho; se pudo conocer que existe un 33.3% están de acuerdo con la actitud hacia la comida de la quinua; mientras que el 26.7% manifiestan estar totalmente de acuerdo; en cambio un 16.7% señalan que no están ni de acuerdo, ni en desacuerdo; el 10.0% manifiestan en desacuerdo y el 13.3% precisan que está totalmente en desacuerdo hacia la comida de quinua.

En consecuencia predomina estudiantes con una actitud positiva hacia la comida de la quinua.

#### 4.1.2. Dimensión 1: cognitiva

**Tabla 4.**

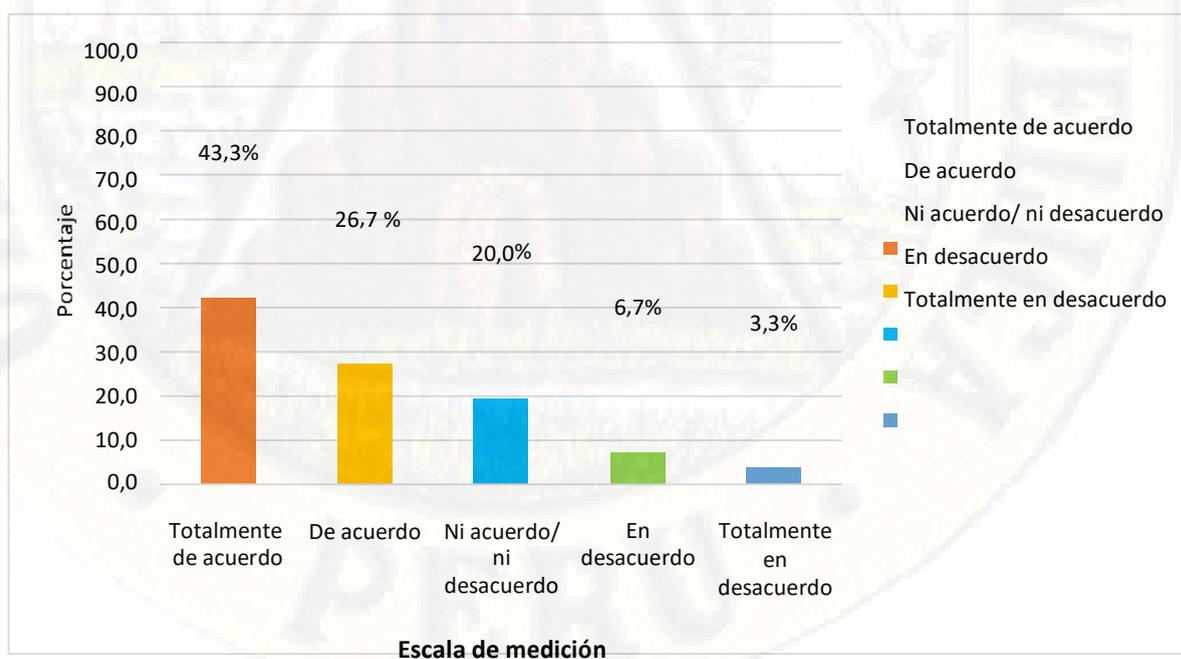
*Resultado acerca de la actitud en la dimensión cognitiva de los estudiantes del cuarto grado de Educativo Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho*

Dimensión cognitiva	Frecuencia	%
Totalmente de acuerdo	13	43.3
De acuerdo	8	26.7
Ni acuerdo/ ni desacuerdo	6	20.0
En desacuerdo	2	6.7
Totalmente en desacuerdo	1	3.3
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>	<b>100</b>

**Fuente:** Elaborado en base a la base de datos del SPSS. Elaboración propia.

**Figura 4.**

*Resultado acerca de la actitud en la dimensión cognitiva de los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho*



**Fuente:** Tabla 4

### Interpretación:

De la encuesta realizada a 30 estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho; se pudo conocer que un 43.3% estar totalmente de acuerdo con una actitud cognitiva hacia la comida de quinua; mientras que el 26.7% manifiestan estar de acuerdo; en cambio el 20.0% señalan que están ni de acuerdo, ni en desacuerdo; el 6.7% indican están en desacuerdo y solo el 3.3% señalan que se encuentran totalmente en desacuerdo con la actitud cognitiva hacia la comida de la quinua.

#### 4.1.3. Dimensión 2: afectiva

**Tabla 5.**

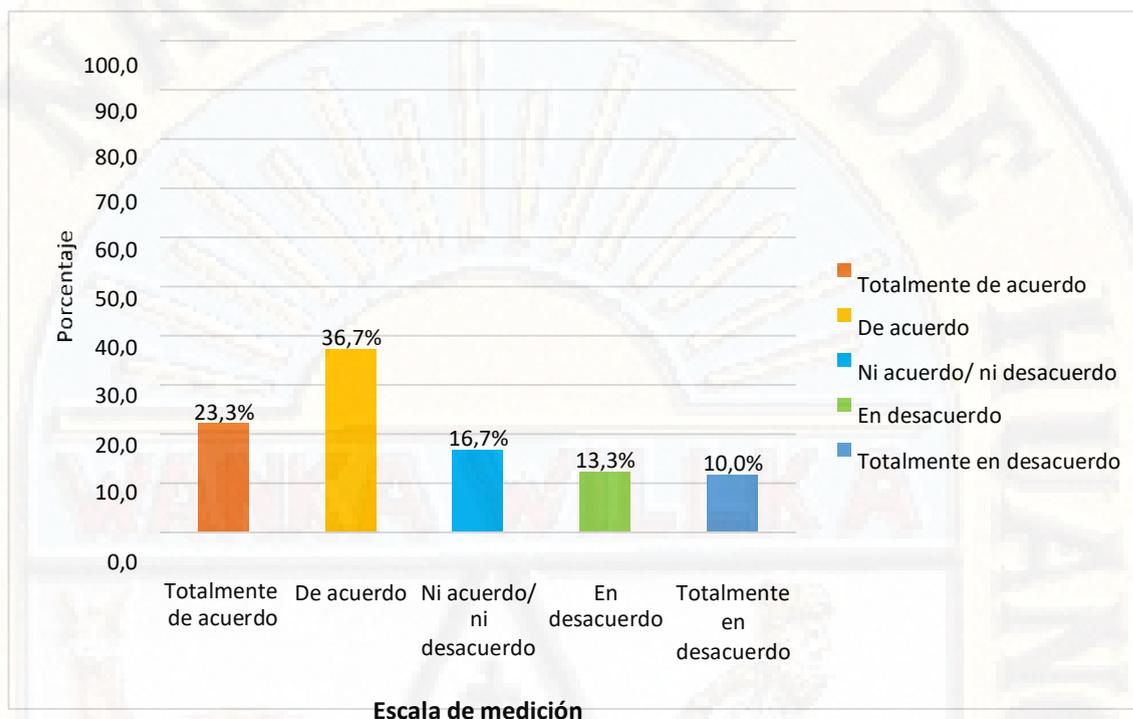
*Resultado acerca de la actitud en la dimensión afectiva en estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho*

Afectiva	Frecuencia	%
Totalmente de acuerdo	7	23.3
De acuerdo	11	36.7
Ni acuerdo/ ni desacuerdo	5	16.7
En desacuerdo	4	13.3
Totalmente en desacuerdo	3	10.0
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>	<b>100</b>

**Fuente:** Elaborado en base a la base de datos del SPSS. Elaboración propia.

**Figura 5.**

*Resultado acerca de la actitud en la dimensión afectiva de los estudiantes del cuarto grado del Centro Educativo Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho*



**Fuente:** Tabla 5

**Interpretación:**

De la encuesta realizada a 30 estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho; se pudo conocer que un 23.3% señalan que se encuentran totalmente de acuerdo con la actitud afectiva hacia la comida de quinua; mientras que el 36.7% manifiestan que se encuentran de acuerdo; mientras que el 16.7% señalan que se encuentran ni de acuerdo, ni en desacuerdo; el 13.3% manifiestan que se encuentran en desacuerdo y solo el 10.0% señalan que se encuentran totalmente en desacuerdo con la actitud afectiva hacia la comida de quinua.

**4.1.4. Dimensión 3: conductual**

**Tabla 6.**

*Resultado acerca de la actitud en la dimensión conductual de los estudiantes del cuarto grado de Educativo Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho*

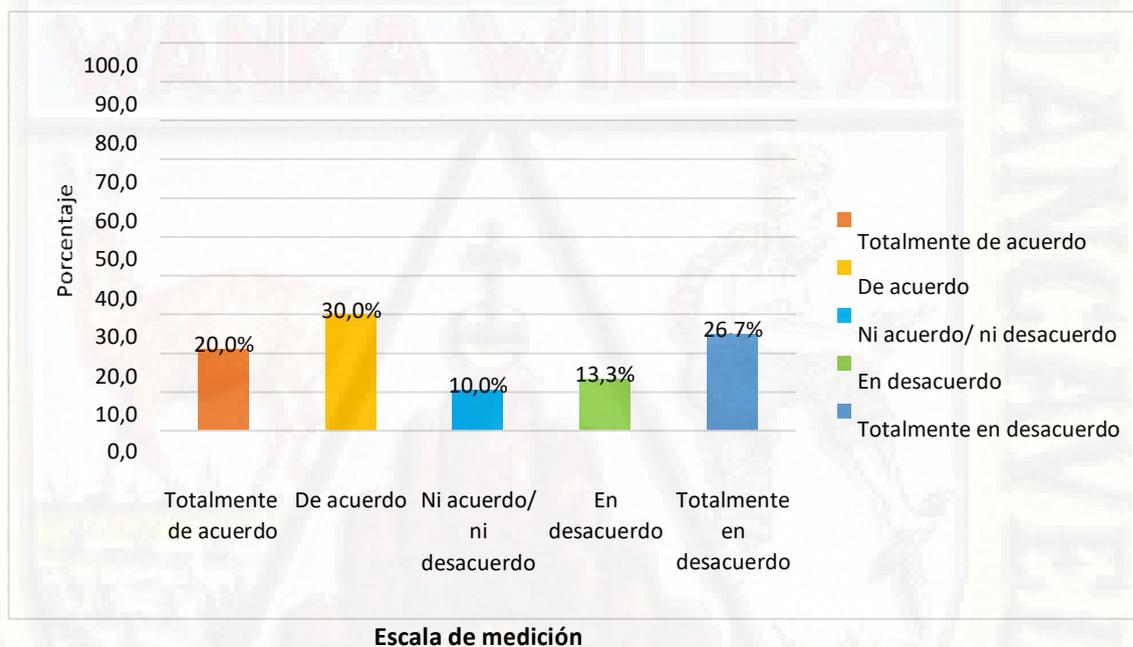
Conductual	Frecuencia	%
Totalmente de acuerdo	6	20.0

De acuerdo	9	30.0
Ni acuerdo/ ni desacuerdo	3	10.0
En desacuerdo	4	13.3
Totalmente en desacuerdo	8	26.7
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>	<b>100</b>

**Fuente:** Elaborado en base a la base de datos del SPSS. Elaboración propi

**Figura 6.**

*Resultado acerca de la actitud en la dimensión afectiva de los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho*



**Fuente:** Tabla 6

**Interpretación:**

De la encuesta realizada a 30 estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho; se pudo conocer que un 20.0% señalan que se encuentran totalmente de acuerdo con la actitud conductual hacia la comida de la quinua; mientras que el 30.0% manifiestan que se encuentran de acuerdo; mientras que el 10.0% señalan que se encuentran ni de acuerdo, ni en desacuerdo; el 13.3% manifiestan que se encuentran en desacuerdo y solo el 26.7% señalan que se

encuentran totalmente en desacuerdo con la actitud conductual hacia la comida de quinua.

## **4.2. Prueba de hipótesis**

Para realizar la prueba de la significancia estadística de la hipótesis, se ha procedido seguir el esquema que consta de cinco pasos. Específicamente la Prueba de Independencia Ajuste Chi Cuadrado, por lo que tiene concordancia con el diseño de la investigación.

### **4.2.1. Sistema de hipótesis general**

#### **Hipótesis nula ( $H_0$ ):**

La actitud hacia el consumo de la quinua en los estudiantes del cuarto grado del Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho, NO es poco favorable

#### **Hipótesis alterna ( $H_1$ ):**

La actitud hacia el consumo de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho, es poco favorable

#### **Nivel de significancia**

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

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

### Estadística de prueba

La variable aleatoria “X” se distribuye según la variable aleatoria “Chi Cuadrado” con 1 grado de libertad. Es decir:

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

### Cálculo del estadístico

Luego de aplicar la fórmula en los datos, se han obtenido el valor calculado “Vc” de la prueba Chi Cuadrado:

$$\chi^2 = \sum \sum \frac{(f - f_e)^2}{f_e} = 60.002$$

**Tabla 7.**

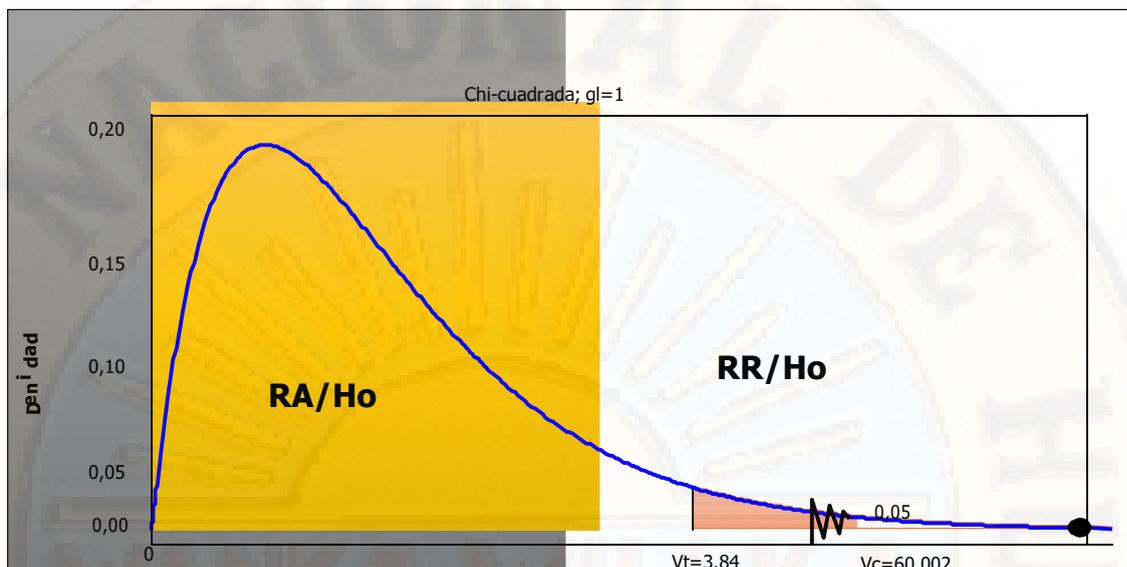
*Estadísticos de contraste hipótesis general*

Estadísticos de contraste	Temperamento
Chi-cuadrado	60,002 <sup>a</sup>
Gl	1
Sig. asintót.	,000

a. 0 casillas (.0%) tienen frecuencias esperadas menores que 5. La frecuencia de casilla esperada mínima es 36.0.

**Figura 7.**

*Diagrama de la distribución Chi Cuadrado para la prueba de la significancia estadística de la hipótesis general*



**Fuente:** SPSS Vs. 22.

Asimismo, el Valor Tabulado ( $V_t$ ) de la Chi Cuadrada para 1 grado de libertad es de  $V_t=3.84$

#### **Toma de decisión estadística**

Puesto que  $x^2 c > x^2 t$  ( $60.002 > 3.84$ ) decimos que se ha encontrado evidencia para rechazar la hipótesis nula; es decir el valor calculado se ubica en la región de rechazo de la Hipótesis Nula (**RR/Ho**).

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

$$Sig. = 0,000 < 0,05$$

Puesto que esta probabilidad es menor que 5% (0,05) se confirma en rechazar la hipótesis nula y aceptar la alterna. Concluimos que: La actitud hacia el consumo de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho, es poco favorable.

#### **4.2.2. Sistema de hipótesis específica N.º 1**

**Hipótesis nula ( $H_0$ ):**

La actitud cognitiva hacia el consumo de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho, NO es poco favorable.

**Hipótesis alterna (H<sub>1</sub>):**

La actitud cognitiva hacia el consumo de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho, es favorable.

**Nivel de significancia**

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

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

**Estadística de prueba**

La variable aleatoria “X” se distribuye según la variable aleatoria “Chi Cuadrado” con 1 grado de libertad. Es decir:

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

**Cálculo del estadístico**

Luego de aplicar la fórmula en los datos, se han obtenido el valor calculado “Vc” de la prueba Chi Cuadrado:

$$\chi^2 = \sum \sum \frac{(f - f_e)^2}{f_e} = 15.880$$

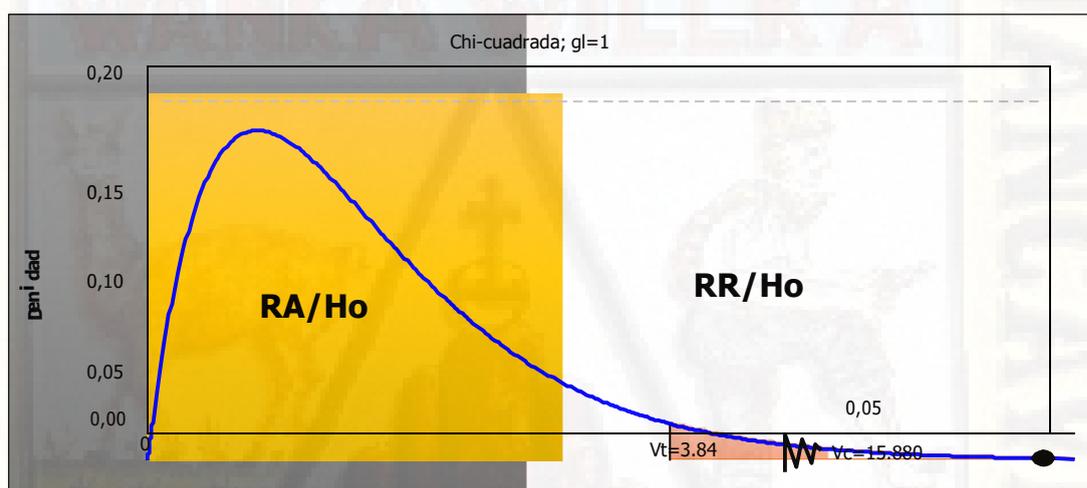
**Tabla 8.****Estadísticos de contraste hipótesis específica N° 1**

Estadísticos de contraste	Temperamento
Chi-cuadrado	15,880 <sup>a</sup>
Gl	1
Sig. asintót.	,000

a. 0 casillas (.0%) tienen frecuencias esperadas menores que 5.

**Figura 8.**

Diagrama de la distribución Chi Cuadrada para la prueba de la significancia estadística de la hipótesis específica N.º 1.



Fuente: SPSS Vs. 22.

Asimismo, el Valor Tabulado ( $V_t$ ) de la Chi Cuadrada para 1 grado de libertad es de  $V_t=3.84$

**Toma de decisión estadística**

Puesto que  $x^2 > x^2_t$  ( $15.880 > 3.84$ ) decimos que se ha encontrado evidencia para rechazar la hipótesis nula; es decir el valor calculado se ubica en la región de rechazo de la Hipótesis Nula (**RR/Ho**).

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

$$Sig. = 0,000 < 0,05$$

Puesto que esta probabilidad es menor que 5% (0,05) se confirma en rechazar la hipótesis nula y aceptar la alterna. Concluimos que: La actitud cognitiva hacia el consumo de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho, es favorable.

#### 4.2.3. Sistema de hipótesis específico N.º 2

##### Hipótesis nula (H<sub>0</sub>):

La actitud afectiva hacia el consumo de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho, NO es poco favorable.

##### Hipótesis alterna (H<sub>1</sub>):

La actitud afectiva hacia el consumo de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho, es poco favorable.

##### Nivel de significancia

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

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

##### Estadística de prueba

La variable aleatoria “X” se distribuye según la variable aleatoria “Chi Cuadrado” con 1 grado de libertad. Es decir:

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

### Cálculo del estadístico

Luego de aplicar la fórmula en los datos, se han obtenido el valor calculado “ $V_c$ ” de la prueba Chi Cuadrado:

$$\chi^2 = \sum \sum \frac{(f - f_e)^2}{f_e} = 26.499$$

**Tabla 9.**

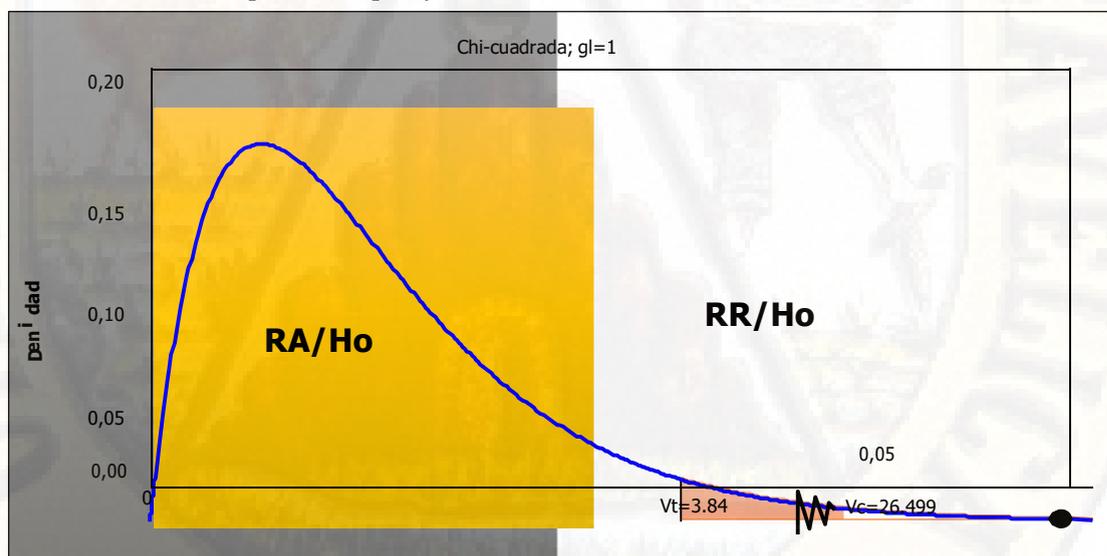
*Estadísticos de contraste hipótesis específica N.º 2*

Estadísticos de contraste	Temperamento
Chi-cuadrado	26,499 <sup>a</sup>
Gl	1
Sig. asintót.	,000

a. 0 casillas (.0%) tienen frecuencias esperadas menores que 5.

**Figura 9.**

*Diagrama de la distribución Chi Cuadrado para la prueba de la significancia estadística de la hipótesis específica N.º 2.*



**Fuente:** SPSS Vs. 22.

Asimismo, el Valor Tabulado ( $V_t$ ) de la Chi Cuadrada para 1 grado de libertad es de  $V_t=3.84$

### **Toma de decisión estadística**

Puesto que  $x^2 > x^2_t$  (**26.499 > 3.84**) decimos que se ha encontrado evidencia para rechazar la hipótesis nula; es decir el valor calculado se ubica en la región de rechazo de la Hipótesis Nula (**RR/H<sub>0</sub>**).

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

$$Sig. = 0,000 < 0,05$$

Puesto que esta probabilidad es menor que 5% (0,05) se confirma en rechazar la hipótesis nula y aceptar la alterna. Concluimos que: La actitud afectiva hacia el consumo de la quinua en los estudiantes del cuarto grado del Centro Educativo Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho, es poco favorable.

#### **4.2.4. Sistema de hipótesis específica N.º 3**

##### **Hipótesis nula (H<sub>0</sub>):**

La actitud conductual hacia el consumo de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho, NO es poco favorable.

##### **Hipótesis alterna (H<sub>1</sub>):**

La actitud conductual hacia el consumo de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho, es favorable.

##### **Nivel de significancia**

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

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

### Estadística de prueba

La variable aleatoria “X” se distribuye según la variable aleatoria “Chi Cuadrado” con 1 grado de libertad. Es decir:

$$\chi^2 = \sum_{i=1}^n \sum_{j=1}^m \frac{(f_{ij} - f_{eij})^2}{f_{eij}}$$

### Cálculo del estadístico

Luego de aplicar la fórmula en los datos, se han obtenido el valor calculado “Vc” de la prueba Chi Cuadrado:

$$\chi^2 = \sum \sum \frac{(f - f_e)^2}{f_e} = 10.119$$

**Tabla 10.**

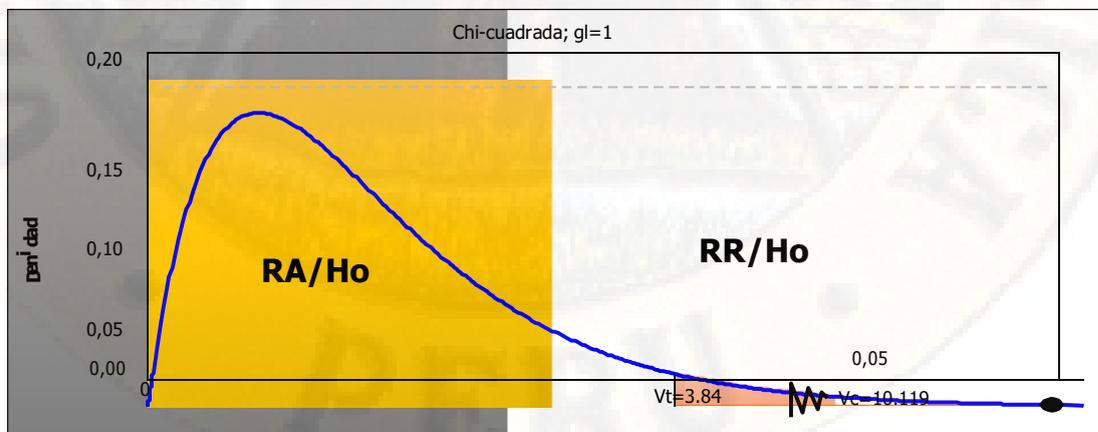
*Estadísticos de contraste hipótesis específica N.º 3*

Estadísticos de contraste	Temperamento
Chi-cuadrado	10,119 <sup>a</sup>
Gl	1
Sig. asintót.	,000

a. 0 casillas (.0%) tienen frecuencias esperadas menores que 5.

**Figura 10.**

*Diagrama de la distribución Chi Cuadrado para la prueba de la significancia estadística de la hipótesis específica N.º 3.*



Fuente: SPSS Vs. 22.

Asimismo, el Valor Tabulado ( $V_t$ ) de la Chi Cuadrada para 1 grado de libertad es de  $V_t=3.84$

### **Decisión estadística**

Puesto que  $x^2 c > x^2 t$  ( $10.119 > 3.84$ ) decimos que se ha encontrado evidencia para rechazar la hipótesis nula; es decir el valor calculado se ubica en la región de rechazo de la Hipótesis Nula (**RR/Ho**).

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

$$Sig. = 0,000 < 0,05$$

Puesto que esta probabilidad es menor que 5% (0,05) se confirma en rechazar la hipótesis nula y aceptar la alterna. Concluimos que: La actitud conductual hacia el consumo de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho, es favorable.

### **4.3. Discusión de los resultados**

La investigación se ha realizado con la finalidad de describir la actitud hacia el consumo de la quinua de los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho. por tanto, se tiene como resultado los siguientes:

En el resultado se observa que el valor de significancia es  $0.000 < 0.05$ , por tanto, se rechaza la hipótesis nula ( $H_0$ ) y se acepta la hipótesis alternativa ( $H_1$ ), es decir, la actitud hacia el consumo de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho, es favorable. 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 actitudes hacia el consumo de la comida de quinua desde las instituciones educativas. Al respecto del a formación de la actitud en las personas Ortego & Alvarez,( 2001) dice:

Las actitudes forman parte de nuestra vida y de nuestro comportamiento. Poseemos múltiples actitudes de una determinada alternativa, y son aprendidas y las adquirimos en el transcurso de nuestra interacción social a través de las distintas agencias de socialización. (p.24).

Por otro lado, se ha formulado como uno de los objetivos específicos, describir la actitud cognitiva hacia el consumo de quinua de los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho, al respecto se tiene el siguiente resultado, se observa que el valor de significancia (valor crítico observado)  $0.003 < 0.05$ , por eso, se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alternativa. Entonces, la actitud cognitiva hacia el consumo de quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho, es favorable.

Otro de los objetivos específicos fue, valorar la actitud afectiva hacia el consumo de la quinua de los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho. En el resultado hallado se observa que el valor de significancia es  $0.000 < 0.05$ , por ello, se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alternativa. Es decir, la actitud afectiva hacia el consumo de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho, es favorable.

El tercer objetivo específico es describir la actitud conductual hacia el consumo de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho, con relación a este propósito se tiene el siguiente resultado Se observa que el valor de significancia es  $0.000 < 0.05$ , en consecuencia, se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alternativa. Es decir, la actitud conductual hacia el consumo de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho, es favorable.

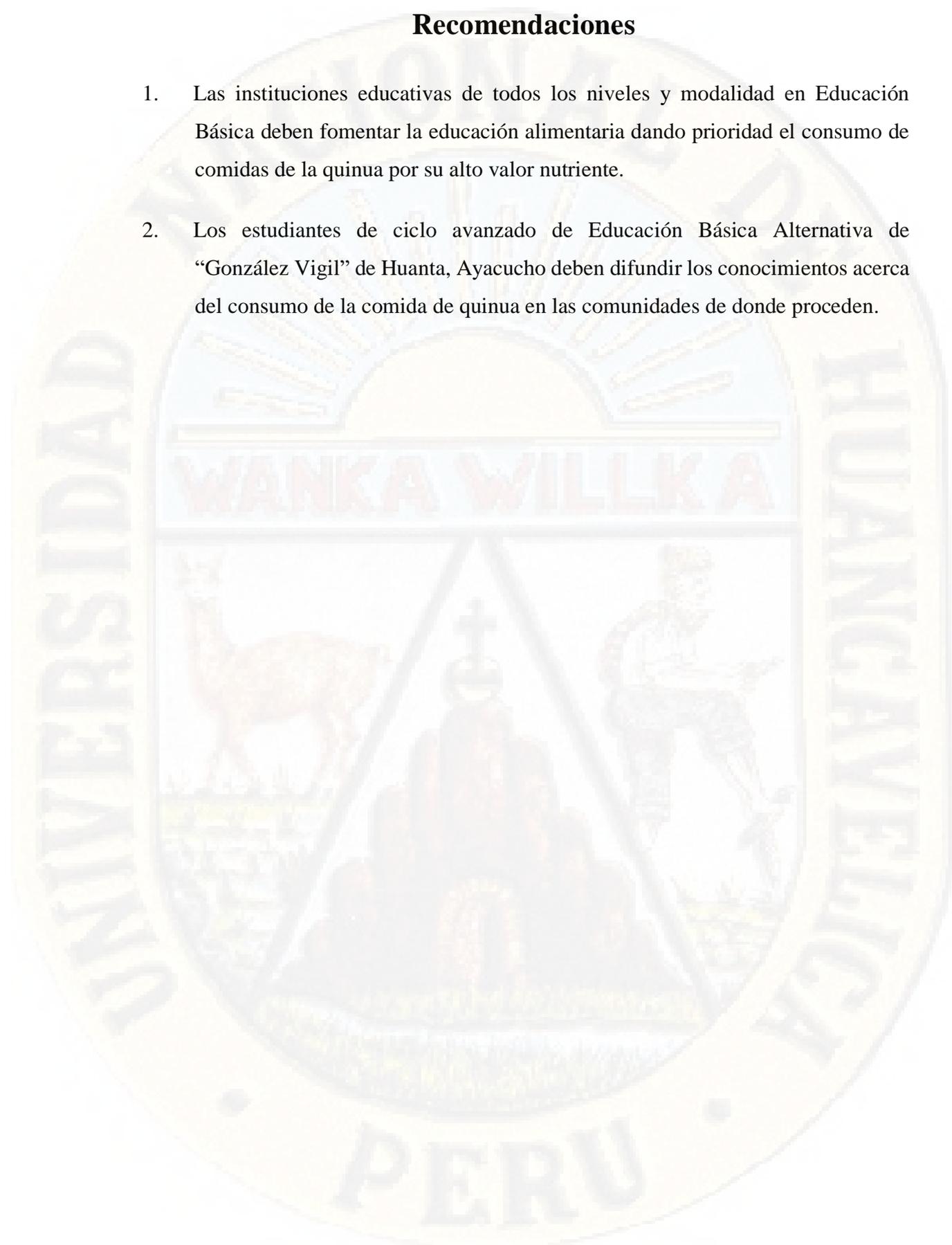
En consecuencia, la mayoría de los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho, tienen actitud favorable hacia el consumo de la quinua.

## Conclusiones

1. La actitud hacia el consumo de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho, es favorable, toda vez que el valor de significancia es  $0,000 < 0.05$ , por tanto, se rechaza la hipótesis nula ( $H_0$ ) y se acepta la hipótesis alternativa ( $H_1$ ).
2. La actitud cognitiva hacia el consumo de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho es favorable ya que el valor de la significancia es  $0,000 < 5\%$  (0,05), por eso se rechaza la hipótesis nula y se acepta la alterna.
3. La actitud afectiva hacia el consumo de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho, es favorable puesto que, el valor de la significancia es  $0,000 < 5\%$  (0,05) se rechaza la hipótesis nula y se acepta la alterna.
4. La actitud conductual hacia el consumo de quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho, es favorable toda vez que el valor de la significancia es  $0,000 < 5\%$  (0,05), entonces se rechaza la hipótesis nula y se acepta la alterna.

## Recomendaciones

1. Las instituciones educativas de todos los niveles y modalidad en Educación Básica deben fomentar la educación alimentaria dando prioridad el consumo de comidas de la quinua por su alto valor nutricional.
2. Los estudiantes de ciclo avanzado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho deben difundir los conocimientos acerca del consumo de la comida de quinua en las comunidades de donde proceden.

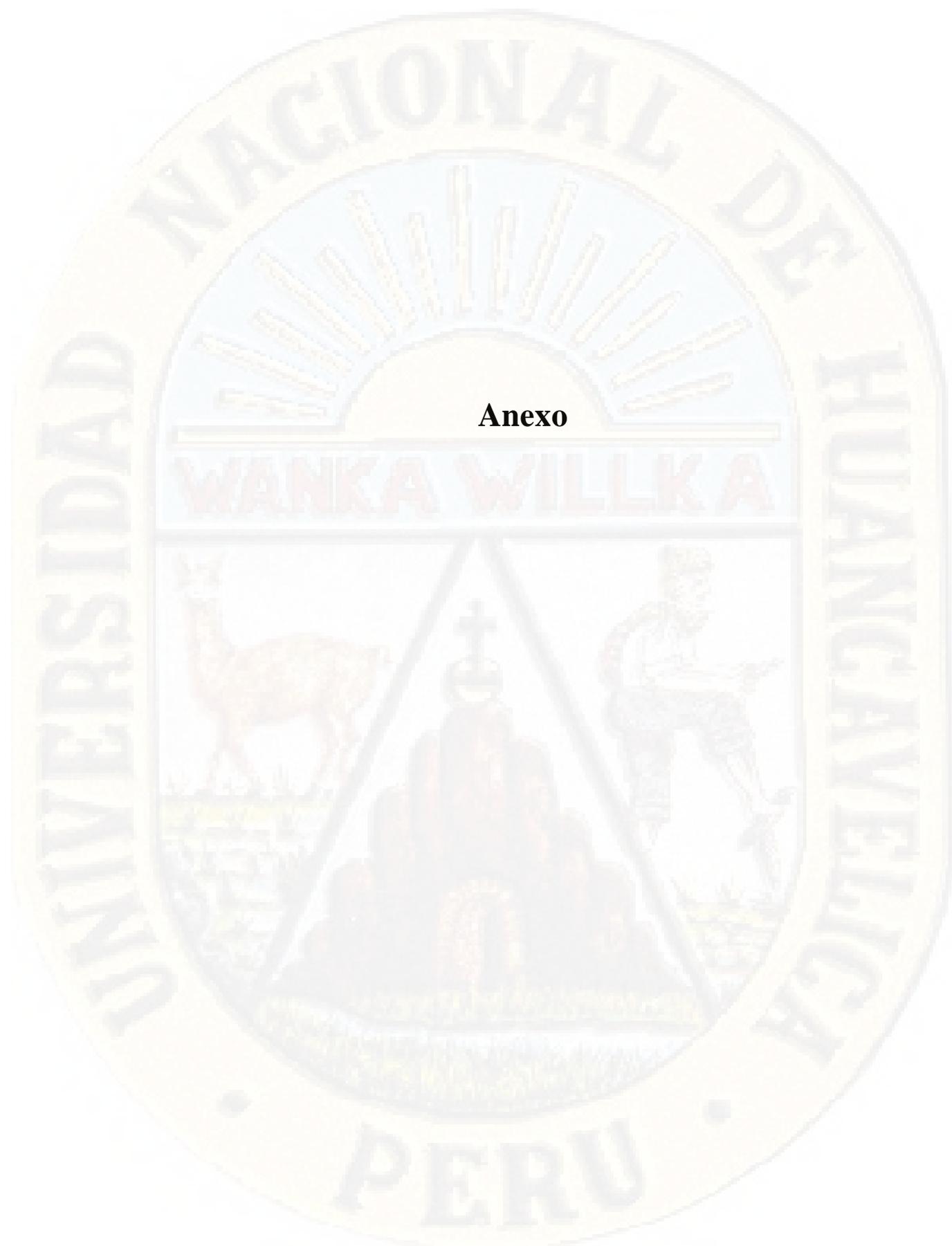


## Referencias

- Alvarez, M. e. (2019). *Las actitudes*. Cantabria: Universidad de Cantabria.
- Ayala, G. (1998). Aportes de los cultivos andinos a la nutrición humana. contribuciones al conocimiento y a la capacitación. *Raíces Andinos. Universidad Nacional Mayor de San Marcos Lima* , 101 - 112.
- Carhuallamqui, E. y. (2017). *Desarrollo de cadenas de valor de productores rurales: caso Quinoa y Asociación Apogua en la provincia de Huamanga-Ayacucho*. Huamanga: Pontificia Universidad Católica del Perú-Lima.
- Chacchi, K. (2009). Demanda de la quinua (*Chenopodium quinoa* Willdenow). *Universidad Nacional Agraria- Molina Lima*.
- Chata, L. (2017). *Consumo de quinua en el Perú en los períodos 2004-2014. Tesis*. Puno: Universidad Nacional de Altiplano.
- FAO. (2011). La quinua : cultivo milenario para contribuir a la seguridad alimentaria mundial. *Oficina Regional para América Latina y Caribe*, 56 - 66.
- Fishbein, M., & Ajzen, I. (1975). Belief, attitude, intention and behavior : an introduction to theory and research. *Reading, MA: Adison -Wesley*, 45 - 68.
- Guevara, E. (2017). *Comportamiento agronómico de ocho genotipos de quinua (Chenopodium quinoa willd) en el distrito de Molipampa, provincia de Chachapoyas, Amazonas*. Chachapoyas: Universidad Nacional Santo Toribio.
- Hernández, J. (2015). La quinua, una opción para la nutrición del paciente con diabetes mellitus. *Revista: Cubana de Endocrinología*, 304 - 312.
- Hernández, V. e. (2011). La actitud hacia la enseñanza y aprendizaje de la ciencia en alumnos de Enseñanza Básica y Media de la Provincia. . *Estudios Pedagógicos XXXVI. núm. II*, 71 - 83.
- Huillca, H. (2016). *Factores asociados con el consumo de quinua en estudiantes de 4to y 5to. de las IIEE secundaria del distrito de Puno-2016*. Puno: Universidad Nacional de Altiplano.

- Instituto Nacional de Salud. (2019). Recetas y refrigerios saludables. *Primer Boletín del INS. Año 25. Noviembre- Diciembre.*
- Iturrizaga, M. (2013). *Coparativo de rendimiento de 23 accesiones de quinua (Chenopodium quinoa Willd) procedentes de Puno bajo condiciones del Instituto Regional de Desarrollo Sierra. Tesis .* Huancayo: Universidad Nacional del Centro del Perú.
- Laca, F. (2005). Actitudes y comportamientos en las situaciones de conflicto. *Enseñanza e Investigación en Psicología. Vol. 10 núm. 1. enero-junio*, 117-126.
- Martínez, O., & Martínez de Victoria Nuñez , E. (2006). Proteínas y péptidos en nutrición . *Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Granada.*
- Matas, A. (2018). Diseño del formato de escalas tipo Likert : un estado de la cuestión . *Revista : Electrónica de Investigación Educativa .Núm. 20, 38 - 47.*
- Ministerio de Salud . (2013). La mejor receta - Ayacucho. *Boletín informativo.*
- Morales, F. (1999). *Psicología social.* Madrid: McGraw Hill.
- Morales, P. (2006). *Medición de actitudes en psicología y educación ; construcción de escalas y problemas metodológicos. m.* Madrid: Universidad Pontificia Comillas.
- Munoz, A. (2013). Año internacional de la quinua. *Revista : La Sociedad Química del Perú. Vom. 79. núm. 1., 23 - 36.*
- Ñaupas , H., & et al. (2011). *Metodología de la investigación científica y asesoramiento de tesis.* Lima: Centro de Producción Editorial e Imprenta de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
- Ortego, M., & Alvarez, L. (2001). *Ciencias sociales I : las actitudes.* Cantabria:: Universidad de Cantabria-España.
- Pino, R. (2006). *Metodología de la investigación.* Lima:: San Marcos .

- Repo de Carrasco, M., & Encina, C. (2008). Determinación de la capacidad antioxidante y compuestos fenólicos de cereales andinos: quinua, Kañiwa y kiwicha. *Sociedad Química del Perú*.
- Reyes, L. (2007). La teoría de acción razonada: implicancias para el estudio de actitudes. *Revista : INED. Investigación Educativa: UNiversidad Pedagógica de Durango*, 66 - 76.
- Reynaga, A., & et al. (2013). Evaluación de las cualidades agroindustriales de los granos de quinua real. . *En : Memoria del Congreso Científico de la quinua-Bolivia*, 525-534.
- Rojas, W., Vargas , A., & Pinto, M. (2016). La diversidad genética de la quinua: potenciales usos en el mejoramiento y agroindustria. *Revista de Investigación e Innovación Agropecuaria y de Recursos Naturales: La Paz*, 114 - 124.
- Romero, L., Utrilla, A., & Utrilla, V. M. (2014). Las actitudes positivas y negativas de los estudiantes en el aprendizaje de las matemáticas su impacto en reprobación y la eficiencia terminal. *Revista : Ximhi. vol.10, núm. 5, julio diciembre*, 291-319.
- Saéz, S., Aravena, A., & Díaz, C. (2018). Uso de harina de hojas de quinoa (Chenopodium). *Revista : Idesa. Vol. 36. Núm. 2. Arica Chile*, 233 -243.
- Tamayo, M. (1989). *El proceso de investigación científica*. México: Limusa.
- Vásquez, F. (2001). Educación: ¿postura o actitud?. *Revista Latinoamericana de Estudios Educativos. Vol. XXXI, núm. 1, Primer semestre*, 34 - 57.



**Anexo**

**Anexo 1.**  
**Matriz de consistencia**

TÍTULO: Actitud hacia el consumo de la quinua en estudiantes de Educación Básica Alternativa “González Vigil” de Huanta, Ayacucho.

PROBLEMAS	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLE	DIMENSIONES	INDICADORES	METODOLOGÍA
<p><b>Problema General</b> ¿Cómo es la actitud hacia el consumo de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho,</p> <p><b>Problemas específicos</b> a) ¿Cómo es la actitud cognitiva hacia el consumo de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho? b). ¿Cómo es la actitud afectiva hacia el consumo de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa</p>	<p><b>Objetivo Principal</b> Describir la actitud hacia el consumo de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho.</p> <p><b>Objetivos específicos</b> a). Detallar la actitud cognitiva hacia el consumo de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de</p>	<p><b>Hipótesis general</b> La actitud hacia la comida de quinua en los estudiantes del cuarto grado del Centro Educativo Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho, es poco favorable</p> <p><b>Hipótesis específicas</b> a). La actitud cognitiva hacia el consumo de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de</p>	<p>Actitud hacia la comida de quinua</p>	<p>Cognitiva</p>	<p>Conocimientos sobre la quinua</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimiento del valor nutritivo de la quinua</li> <li>• Conocimiento acerca de la comida típica de quinua.</li> <li>• Conocimiento sobre la composición de la quinua</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Tipo de investigación es básica</li> <li>✓ Nivel es descriptiva</li> <li>✓ Diseño Descriptiva simple</li> <li>✓ Diagrama</li> </ul> <p>M-----O Donde: M: muestra y O es instrumento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Métodos</li> <li>a). Descriptivo</li> <li>b). Explicativo</li> <li>✓ Técnicas para recoger datos es encuesta</li> <li>✓ Instrumento: cuestionario tipo Escala de Likert,</li> </ul>

<p>de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho?</p> <p>c). ¿Cómo es la actitud conductual hacia el consumo de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho?</p>	<p>“González Vigil” de Huanta, Ayacucho.</p> <p>b). Valorar la actitud afectiva hacia el consumo de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho.</p> <p>c). Describir la actitud conductual hacia el consumo de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho.</p>	<p>“González Vigil” de Huanta, Ayacucho</p> <p>b). La actitud afectiva hacia el consumo de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho, es poco favorable.</p> <p>c). La actitud conductual hacia el consumo de la quinua en los estudiantes del cuarto grado de Educación Básica Alternativa de “González Vigil” de Huanta, Ayacucho, es poco favorable</p>		<p>Afectiva</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valora la comida de quinua.</li> <li>• Resalta el valor nutricional de la quinua.</li> <li>• Aprecia la producción de la quinua.</li> <li>• Respeto a los que consumen la quinua.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Técnicas para procesar los datos</li> <li>Chi cuadrado</li> <li>✓ Población 115 alumnos</li> <li>✓ Muestra 30 alumnos</li> <li>✓ Escala medición Si, A veces y No.</li> </ul>
				<p>Conductual</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Participa en la elaboración de la comida de quinua.</li> <li>• Consume comidas de quinua.</li> <li>• Preferencias para consumir otros productos que la quinua.</li> </ul>	

**Anexo 2.**  
Base de Datos

N°	ÍTEMS																															
		TOTAL	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
<b>DIMENSIÓN CONGNITIVA</b>																																
1	¿Se les presenta el valor nutritivo de la quinua?	30	3	4	4	5	3	5	3	5	4	4	4	4	5	4	5	4	4	5	5	4	5	5	5	4	5	4	3	4	4	4
2	¿En mi casa me enseñan a preparar platos a base de la quinua?	30	5	5	4	5	4	5	4	5	5	4	4	4	4	5	5	4	5	5	2	5	5	4	4	5	3	5	5	5	4	
3	La comida de la quinua no es buena para desterrar la desnutrición?	30	4	5	5	5	4	5	4	5	4	5	3	3	1	3	5	3	4	5	5	3	5	5	3	3	5	3	5	5	4	5
4	¿Posee mayor valor nutricional alimenticio la quinua?	30	2	3	3	5	3	5	3	5	1	3	3	4	3	3	3	2	5	4	1	3	3	4	2	2	2	3	1	4	2	1
5	¿La quinua contiene más proteínas?	30	4	2	3	4	3	4	3	4	2	3	3	5	1	5	3	2	5	5	5	3	5	5	4	4	5	2	3	3	4	5
6	¿Considero que los platos típicos de la quinua no son más nutrientes que las comidas chatarra?	30	5	5	5	5	4	5	4	5	1	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	3	5	5	2	4	5	2	5	5	5	5
<b>DIMENSIÓN AFECTIVA</b>																																
7	¿Me siento feliz cuando mi familia prepara comida a base de la quinua?	30	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	3	4	3	5	3	4	4	5	2	5	2	4	4	4	3	5	4	4	5
8	¿Yo consumo la sopa de quinua?	30	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	5	3	4	4	5	2	5	5	4	5	4	3	5	4	4	4
9	¿Disfruto comer la quinua, porque es un producto andino muy nutritivo?	30	4	5	5	4	4	4	4	4	4	5	4	3	4	4	5	3	4	5	5	2	5	4	3	4	5	2	5	3	5	5
10	¿Evito recibir la comida de quinua en las ferias?	30	2	2	1	3	4	4	4	3	2	1	3	2	1	3	1	2	4	1	1	1	1	3	3	1	1	2	1	4	3	4
11	¿Me aburre cuando escucho mensajes referentes a la quinua?	30	2	2	2	3	4	3	4	3	2	1	3	1	1	3	1	2	3	1	1	2	1	2	2	2	1	2	1	3	3	5
12	¿Respeto a mis compañeros que consumen mazamorra de quinua?	30	4	4	5	4	4	1	4	5	4	4	4	2	5	3	5	4	4	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5
<b>DIMENSIÓN CONDUCTUAL</b>																																
13	¿Me burlo de las personas que consumen comida a base de la quinua?	30	2	2	1	4	4	4	4	4	1	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	4	1	1	1	5	1	1
14	¿Participo con agrado en la preparación de platos típicos en base a la quinua?	30	4	3	5	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	5	2	4	2	5	1	1	5	5	1	1	3	5	1	5	1
15	¿Consumo comidas preparadas a base de la quinua?	30	5	4	5	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	5	4	4	5	5	2	5	5	4	4	5	2	5	5	5	5
16	¿Mi alimento favorito es la sopa de quinua?	30	5	4	5	4	3	4	3	4	4	5	5	5	4	4	4	2	4	5	5	2	5	4	3	2	5	2	5	5	5	5
17	¿Llevo con preferencia como refresco el jugo de quinua?	30	1	2	5	1	4	1	4	1	1	1	5	1	1	1	1	3	4	3	1	3	1	1	2	4	2	1	1	5	2	1
18	¿Prefiero que la gente siembre la quinua?	30	3	3	3	4	4	4	4	4	2	3	3	5	1	1	3	3	3	2	2	2	1	1	4	2	2	2	3	4	3	1



### Anexo 3.

#### Cuestionario tipo de escala de Likert

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCAVELICA  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN  
PROGRAMA DE SEGUNDA ESPECIALIDAD PROFESIONAL**

#### CUESTIONARIO TIPO ESCALA DE LIKER

#### I. DATOS GENERALES

Grado que cursa-----

Fecha: -----Institución Educativa: -----

**INDICACIONES:** Marque con aspa tu respuesta en el cuadro correspondiente.

#### Valoración

Totalmente de acuerdo (TA)	De acuerdo (DA)	Ni acuerdo/ ni desacuerdo NA/ND	En desacuerdo (ED)	Totalmente en desacuerdo TD
5	4	3	2	1

N°	ÍTEMS	TA	DA	NA/ND	ED	TD
<b>DIMENSIÓN COGNITIVO</b>						
1	¿Se les presenta el valor nutritivo de la quinua?					
2	¿En mi casa me enseñan a preparar platos a base de la quinua?					
3	La comida de la quinua no es buena para desterrar la desnutrición?					
4	¿Posee mayor valor nutricional alimenticio la quinua?					
5	¿La quinua contiene más proteínas?					
6	¿Considero que los platos típicos de la quinua no son más nutrientes que las comidas chatarra?					
<b>DIMENSIÓN AFECTIVA</b>						
7	¿Me siento feliz cuando mi familia prepara comida a base de la quinua?					
8	¿Yo consumo la sopa de quinua?					

9	¿Disfruto comer la quinua, porque es un producto andino muy nutritivo?					
10	¿Evito recibir la comida de quinua en las ferias?					
11	¿Me aburre cuando escucho mensajes referentes a la quinua?					
12	¿Respeto a mis compañeros que consumen mazamorra de quinua?					
<b>DIMENSIÓN CONDUCTUAL</b>						
13	¿Me burlo de las personas que consumen comida a base de la quinua?					
14	¿Participo con agrado en la preparación de platos típicos en base a la quinua?					
15	¿Consumo comidas preparadas a base de la quinua?					
16	¿Mi alimento favorito es la sopa de quinua?					
17	¿Llevo con preferencia como refresco el jugo de quinua?					
18	¿Prefiero que la gente siembre la quinua?					





**UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCVELICA  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN  
PROGRAMA DE SEGUNDA ESPECIALIDAD PROFESIONAL**

**FICHA DE VALIDACIÓN  
INFORME DE OPINIÓN DEL JUICIO DE EXPERTO**

**DATOS GENERALES**

1.1. Título de la Investigación: ACTITUD HACIA LA COMIDA DE QUINUA EN ESTUDIANTES DEL CENTRO EDUCATIVO BÁSICA ALTERNATIVA "GONZÁLEZ VIGIL" DE HUANTA, AYACUCHO

1.2. Nombre de los instrumentos motivo de Evaluación: Cuestionario tipo escala de Likert.

**ASPECTOS DE VALIDACIÓN**

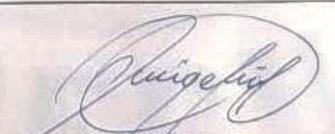
Indicadores	Criterios	Muy Deficiente				Deficiente				Regular				Buena				Muy bueno			
		0	8	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96
		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100
1. Claridad	Está formulado con lenguaje apropiado															X					
2. Objetividad	Está expresado en conductas observables															X					
3. Actualidad	Adecuado al avance de la ciencia pedagógica																X				
4. Organización	Existe una organización lógica																	X			
5. Suficiencia	Comprende los aspectos en cantidad y calidad																	X			
6. Intencionalidad	Adecuado para valorar los instrumentos de investigación																X				
7. Consistencia	Basado en aspectos teóricos científicos																X				
8. Coherencia	Entre los índices, indicadores																X				
9. Metodología	La estrategia responde al propósito del diagnóstico															X					
10. Pertinencia	Es útil y adecuado para la investigación																X				

PROMEDIO DE VALORACIÓN:

76-80

OPINIÓN DE APLICABILIDAD: a) Muy deficiente b) Deficiente c) Regular d) Buena e) Muy buena

Nombres y Apellidos:	ANGEL JAYO MEDINA	DNI N°	40812150
Dirección domiciliaria:	JR WARI N° 401	Teléfono/Celular:	999968122
Título Profesional	LIC. EN EDUCACION		
Grado Académico:	MAGISTER		
Mención:	ADMINISTRACION DE LA EDUCACION		

  
 Firma  
 Lugar y fecha: .....



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCAVELICA  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACION  
PROGRAMA DE SEGUNDA ESPECIALIDAD  
PROFESIONAL**

**FICHA DE VALIDACIÓN  
INFORME DE OPINIÓN DEL JUICIO DE EXPERTO**

**DATOS GENERALES**

1.1. Título de la Investigación: **ACTITUD HACIA LA COMIDA TÍPICA DE QUINUA EN ESTUDIANTES DEL CENTRO EDUCATIVO BÁSICA ALTERNATIVA "GONZÁLEZ VIGIL" DE HUANTA, AYACUCHO.**

1.2. Nombre de los instrumentos motivo de Evaluación: **Cuestionario tipo escala de Likert.**

**ASPECTOS DE VALIDACIÓN**

Indicadores	Criterios	Muy Deficiente				Deficiente				Regular				Buena				Muy bueno			
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96
		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100
1. Claridad	Está formulado con lenguaje apropiado																				
	Está expresado en conductas observables																				
2. Objetividad																					
3. Actualidad	Adecuado al avance de la ciencia pedagógica																				
4. Organización	Existe una organización lógica.																				
5. Suficiencia	Comprende los aspectos en cantidad y calidad																				
6. Intencionalidad	Adecuado para valorar los instrumentos de investigación																				
7. Consistencia	Basado en aspectos teóricos científicos																				
8. Coherencia	Entre los índices, indicadores																				
9. Metodología	La estrategia responde al propósito del diagnóstico.																				
10. Pertinencia	Es útil y adecuado para la investigación																				

PROMEDIO DE VALORACIÓN: 76-80

OPINIÓN DE APLICABILIDAD: a) Muy deficiente    b) Deficiente    c) Regular    d) Buena    e) Muy buena

Nombres y Apellidos:	Eugenio Torque Huamani	DNI N°	23212814
Dirección domiciliar:	Av. Los Chaucos N° 881	Teléfono/Celular:	951453003
Título Profesional	Lengua y Literatura		
Grado Académico:	Máster		
Mención:	Administración de la Educación		

