

**UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO**

**FACULTAD DE CIENCIAS HISTÓRICO SOCIALES Y  
EDUCACIÓN**

**ESCUELA PROFESIONAL DE EDUCACIÓN**



**TESIS**

**Programa educativo “Sabores de mi Pueblo” para revalorar los alimentos  
ancestrales mochicas en estudiantes del distrito de Mórrope**

Presentada para obtener el Título Profesional de Licenciado(a) en Educación,  
especialidad de Ciencias Naturales.

**Investigadores** : De La Cruz De La Cruz, Aracely Margot  
Tuñoque Santamaría, Leohoel

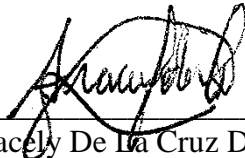
**Asesor** : Pérez Cabrejos, Luis

**Lambayeque - Perú**

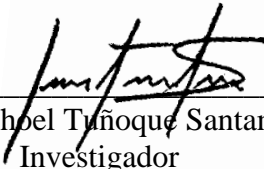
**2023**

**Programa educativo “Sabores de mi Pueblo” para revalorar los alimentos ancestrales mochicas en estudiantes del distrito de Mórrope.**

Trabajo de investigación presentado para obtener el Título profesional de Licenciado(a) en Educación, especialidad de Ciencias Naturales.



Bach. Aracely De La Cruz De La Cruz  
Investigadora



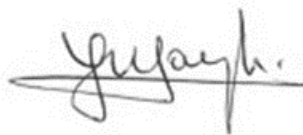
Bach. Leonel Tuñoque Santamaria  
Investigador



Dr. Dr. Percy Carlos Morante Gamarra  
Presidente



M. Sc. Juan Carlos Granado Barreto  
Secretario



M. Sc. Luis Alfonso Manay Sáenz  
Vocal



Dr. Luis Pérez Cabrejos  
Asesor

# ACTA DE SUSTENTACIÓN



**UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO  
FACULTAD DE CIENCIAS HISTÓRICO SOCIALES Y EDUCACIÓN  
UNIDAD DE INVESTIGACIÓN**



## **ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS**

**N° 0841-VIRTUAL**

Siendo las **07:30 horas**, del día **Lunes 23 de octubre de 2023**; se reunieron vía online mediante la plataforma virtual Google Meet, <https://meet.google.com/mpv-rwjj-hbz>, los miembros del jurado designados mediante **Resolución N° 0719-2022-V-D-FACHSE**, de fecha **23 de marzo de 2022**, integrado por:

Presidente	: Dr. Percy Carlos Morante Gamarra.
Secretario	: M. Sc. Juan Carlos Granado Barreto
Vocal	: M. Sc. Luis Alfonso Manay Sáenz
Asesor	: M. Sc. Luis Pérez Cabrejos



La finalidad es evaluar la Tesis titulada: **“PROGRAMA EDUCATIVO “SABORES DE MI PUEBLO” PARA REVALORAR LOS ALIMENTOS ANCESTRALES MOCHICAS EN ESTUDIANTES DEL DISTRITO DE MÓRROPE”**; presentada por **TUÑOQUE SANTAMARIA LEOHOEL y DE LA CRUZ DE LA CRUZ ARACELY MARGOT** para obtener el **Título profesional de Licenciado(a) en Educación, especialidad de Ciencias Naturales**.

Producido y concluido el acto de sustentación, de conformidad con el Reglamento General de Investigación (aprobado con Resolución N° 184-2023-CU de fecha 24 de abril de 2023); los miembros del jurado procedieron a la evaluación respectiva, haciendo las preguntas, observaciones y recomendaciones al(os) sustentante(s), quien(es) procedió(eron) a dar respuesta a las interrogantes planteadas.

**Con la deliberación correspondiente por parte del jurado, se procedió a la calificación de la Tesis, obteniendo un calificativo de (20) (VEINTE) en la escala vigesimal, que equivale a la mención de EXCELENTE**

**Siendo las 08:30 horas del mismo día, se dio por concluido el acto académico online, con la lectura del acta y la firma de los miembros del jurado.**

Dr. Percy Carlos Morante Gamarra  
PRESIDENTE

M. Sc. Juan Carlos Granado Barreto  
SECRETARIO

M. Sc. Luis Alfonso Manay Sáenz  
VOCAL


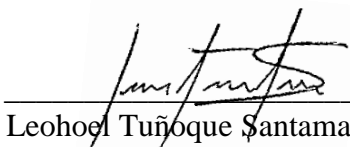

OBSERVACIONES:.....  
.....  
.....  
.....  
.....

El presente acto académico se sustenta en los artículos del 39 al 41 del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo (aprobado con Resolución N° 270-2019-CU de fecha 4 de setiembre del 2019); la Resolución N° 407-2020-R de fecha 12 de mayo del 2020 que ratifica la Resolución N° 004-2020-VIRTUAL-VRINV del 07 de mayo del 2020 que aprueba la tramitación virtualizada para la presentación, aprobación de los proyectos de los trabajos de investigación y de sus informes de investigación en cada Unidad de Investigación de las Facultades y Escuela de Posgrado; la Resolución N° 0372-2020-V-D-NG-FACHSE de fecha 21 de mayo del 2020 y su modificatoria Resolución N° 0380-2020-V-D-NG-FACHSE del 27 de mayo del 2020 que aprueba el INSTRUCTIVO PARA LA SUSTENTACIÓN DE TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN Y TESIS VIRTUALES.

## DECLARACIÓN JURADA DE ORIGINALIDAD

Yo, De La Cruz De La Cruz Aracely Margot y Tuñoque Santamaría Leohoe, investigadores y Pérez Cabrejos Luis, en calidad de asesor del trabajo de investigación “Programa educativo “Sabores de mi Pueblo” para revalorar los alimentos ancestrales mochicas en estudiantes del distrito de Mórrope” declaramos bajo juramento que este trabajo no ha sido plagiado, ni contiene datos falsos. En caso se demostrara lo contrario, asumimos responsablemente la anulación de este informe y por ende el proceso administrativo a que hubiera lugar. Que pueda conducir a la anulación del título o grado emitido como consecuencia de este informe.

Lambayeque, 15 de julio de 2022

  
Bach. Aracely De La Cruz De La Cruz  
Investigadora principal  
Bach. Leohoe Tuñoque Santamaría  
Investigador principal  
Dr. Luis Pérez Cabrejos  
Asesor

## **DEDICATORIA**

A mis padres Segundo De La Cruz y Rosa De La Cruz. Mi hermana Kiara De La Cruz que son la fortaleza de mi vocación la docencia, orientando mi camino y es por ellos que dedico este trabajo.

Aracely

A mis padres Martín Tuñoque y Diana Santamaría, ayuda incondicional. A mi esposa Julia Farroñan y mi pequeña Urpi que cada día son el motor de mis estudios, los que siempre están allí. A mis abuelos paternos y maternos, y mi cuñadito Daniel.

Con cariño y amor, dedico este trabajo los que siempre están allí.

Leohoel

## **AGRADECIMIENTOS**

Especial a nuestro asesor Luis Pérez Cabrejos que nos ayudado a la organización temática de los contenidos del trabajo presentado.

Aracely

A todas las personas que nos han ayudado y facilitado alguna información, orientación en la culminación de este trabajo.

Leohoel

## ÍNDICE

DEDICATORIA .....	5
AGRADECIMIENTOS .....	6
ÍNDICE .....	7
ÍNDICE DE TABLAS .....	
ÍNDICE DE FIGURAS.....	
RESUMEN .....	
INTRODUCCIÓN .....	11
<b>I. CAPÍTULO I: DISEÑO TEÓRICO .....</b>	<b>14</b>
<b>1.1. Antecedentes .....</b>	<b>14</b>
<b>1.2. Marco teórico.....</b>	<b>16</b>
<b>II. CAPÍTULO II. MÉTODOS Y MATERIALES. ....</b>	<b>31</b>
<b>2.1. Diseño y tipo de investigación .....</b>	<b>31</b>
<b>2.2. Población y muestra .....</b>	<b>31</b>
<b>2.3. Técnicas e instrumentos.....</b>	<b>32</b>
<b>III. CAPÍTULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....</b>	<b>33</b>
<b>3.1. Resultados .....</b>	<b>33</b>
<b>3.2. Discusión .....</b>	<b>40</b>
<b>3.3. Programa propositivo.....</b>	<b>40</b>
<b>IV. CAPÍTULO IV: CONCLUSIONES.....</b>	<b>60</b>
<b>V. CAPÍTULO V: RECOMENDACIONES .....</b>	<b>61</b>
BIBLIOGRAFÍA REFERENCIADA .....	62
ANEXOS .....	69

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1.....	33
Tabla 2.....	33
Tabla 3.....	34
Tabla 4.....	34
Tabla 5.....	34
Tabla 6.....	35
Tabla 7.....	35
Tabla 8.....	36
Tabla 9.....	36
Tabla 10.....	36
Tabla 11.....	37
Tabla 12.....	37
Tabla 13.....	37
Tabla 14.....	38
Tabla 15.....	38
Tabla 16.....	39



## **RESUMEN**

El desarrollo de la presente investigación “Programa educativo “Sabores de mi Pueblo” para revalorar los alimentos ancestrales mochicas en estudiantes del distrito de Mórrope. Buscó proponer un programa educativo de estrategias educativas para revalorar los alimentos ancestrales ya que se encontró limitaciones en los estudiantes y estas ocasionaron que no se promoció y valore la cultura de los Alimentos Ancestrales Mochica.

En ese enfoque se diseñó un programa educativo “Sabores de mi Pueblo” basadas en el enfoque sociocultural. El tipo de investigación refiere a una investigación descriptiva/propositiva. La población muestral comprendió por 30 estudiantes del primer grado de educación secundaria de las secciones A y B de la Institución Educativa N° 10161 “José Faustino Sánchez Carrión” del caserío Colorada del distrito de Mórrope. Como resultado se obtuvieron que los estudiantes tenían dificultades sobre revaloración de alimentos ancestrales mochicas, en la dimensión alimentos biológicos evidencia un nivel bajo de 15%. En la dimensión Ecológico-Demográfico evidencia un nivel bajo de 09%. En la dimensión Tecnológico-Económico evidencia un nivel bajo de 14%. En la dimensión Socio-Político evidencia un nivel bajo de 14%. En la dimensión Culturales evidencia un nivel bajo de 24%.

**Palabras claves:** Programa, Revaloración, Alimentos ancestrales

## **ABSTRACT**

The development of the present investigation "Educational program "Sabores de mi Pueblo" to revalue ancestral Mochica foods in students of the Mórrope district. It sought to propose an educational program of educational strategies to revalue ancestral foods since limitations were found in the students and these caused them not to promote and value the culture of Mochica Ancestral Foods

In this approach, an educational program "Sabores de mi Pueblo" was designed based on the sociocultural approach. The type of research refers to a descriptive / purposeful research. The sample population included 30 students in the first grade of secondary education in sections A and B of Educational Institution No. 10161 "José Faustino Sánchez Carrión" from the Colorada farmhouse in the district of Mórrope. As a result, it was obtained that the students had difficulties regarding the revaluation of ancestral Mochica foods in students in the biological food dimension, evidence of a low level of 15%. In the Ecological - Demographic dimension, it shows a low level of 09%. In the Technological - Economic dimension, it shows a low level of 14%. In the Socio-Political dimension, it shows a low level of 14%. In the Cultural dimension, it shows a low level of 24%.

**Keywords:** Program, Revaluation, Ancestral foods

## INTRODUCCIÓN

La etnografía es un enfoque del ámbito educativo que se encuentra centrado en el favorecimiento del aprendizaje en estudiantes de los diferentes niveles académicos escolares, siendo entendido epistemológicamente como un método de enseñanza orientado hacia el entendimiento de las diferentes formas de alcanzar el conocimiento respecto a otras culturas, durante una sociedad globalizada (Ortega & Ortega, 2021).

De ese modo, en Ecuador se han establecido programas para la promoción y el rescate de las tradiciones culturales; sin embargo, no son difundidos, es por ello que en las instituciones educativas se han logrado incluir contenidos culturales, con la pretensión de generar mayor identificación de los estudiantes con sus tradiciones culturales (Gordillo, González, & Batista, 2021), reconociendo que la gastronomía cumple un rol fundamental en las entidades sociales, ya que permite constituir los valores que dan lugar a la apertura cognoscitiva de la historia de la sociedad, misma que se encuentra basada en culturas y tradiciones (Espinoza, 2020).

Por otro lado, según Coy y Aravena (2021), las raíces multiculturales de Colombia (como la cultura Mhynga) se están perdiendo a causa del avance de la globalización y de las nuevas tecnologías, por tanto, la labor de las autoridades por fortalecer la identidad cultural radica en el ejercicio significativo de la responsabilidad social para con los habitantes de la comunidad. En esa línea, las comunidades indígenas muestran inestabilidad alimenticia como consecuencia de carecer de recursos como agua y suelos áridos, así como por los cambios climáticos, lo cual generaría la pérdida de especies vegetales y animales que son usados como recursos en la gastronomía tradicional (Calderón, Arias, Papamija, & Quintero, 2018).

En consonancia con lo descrito, pese a las deficiencias que afectan la gastronomía, en Colombia se pudo observar la existencia de un variado repertorio gastronómico tradicional y típico que sirve como respaldo cultural de diferentes pueblos (Rodríguez & Quiroga, 2020). Por otro lado, en Cuba, se reconoce la gastronomía como un producto cultural, donde los turistas perciben los recursos alimenticios ancestrales como un parte esencial del atractivo turístico (Espinosa, Romaní, Martínez, & Rodríguez, 2019).

En el Perú existen una variedad de alimentos oriundos, tal como la papa que cuenta con más de 3.000 variedades, además de la quinua, la kiwicha, la cañihua, el maíz gigante, el sachu inchi, el camu camu, la lúcuma y una serie de productos alimenticios que brindan soporte a la gastronomía peruana (Andina, 2021), permitiendo su reconocimiento a nivel mundial. Así pues, estos saberes han sido transmitidos de padres a hijos durante siglos; por lo que estos

conocimientos se han conservado en el transcurso del tiempo especialmente en los pueblos originarios.

Ahora bien, el distrito de Mórrope es conocido por su gran variedad gastronómica mochica. Sin embargo, pese a que se sigue produciendo los alimentos ancestrales característicos de esta localidad (como el zapallo loche, el pallar, la zarandaja, la guanábana, entre otros), el consumo entre sus pobladores está alcanzando índices decrecientes. Ante ello, las autoridades locales ejercen caso omiso y, por ende, no arriban estrategia alguna para salvar estas especies silvestres, ya que son infravaloradas en la localidad. Siendo así que, se observa problemas en la valoración de los alimentos ancestrales en los estudiantes de 1ro “A” y “B” de secundaria de la I.E. “José Faustino Sánchez Carrión” de Mórrope, específicamente en el proceso de aprendizaje del área de Ciencia y Tecnología, lo cual es evidenciado:

- Desconocimiento sobre el valor de los alimentos ancestrales mochicas
- Sobrevaloración a los productos envasados
- Supremacía de preferencias por el consumo de alimentos procesados y envasados, conocidos coloquialmente como “comida chatarra”, sobre aquellos alimentos caracterizados por proveer a la persona de nutrientes, proteínas y demás recursos nutricionales necesarios para lograr un desarrollo integral y sano, lo cual originaría la pérdida de identidad alimentaria ancestral. En ese sentido, el desarrollo de la presente investigación se planteó el propósito de dar respuesta la pregunta: ¿Un programa educativo ayudará a la revaloración de los alimentos ancestrales mochicas en estudiantes del distrito de Mórrope?, para ello tuvo como **objetivo general** elaborar un programa educativo para revalorar los alimentos ancestrales mochicas en estudiantes del distrito de Mórrope, y como **objetivos específicos**: Diagnosticar en los estudiantes del distrito de Mórrope el tipo de alimentos que consumen; establecer los fundamentos teóricos de los alimentos ancestrales mochicas; diseñar un programa educativo denominado “Sabores de mi pueblo” para revalorizar los alimentos ancestrales mochicas en estudiantes del distrito de Mórrope, por lo que se plantea la hipótesis, si se elabora un programa educativo “Sabores de mi pueblo” entonces se revalorará los alimentos ancestrales mochicas en estudiantes del distrito de Mórrope.

En esa línea de ideas, con el fin de facilitar el entendimiento de la bibliografía tomada en consideración en la presente y, consecuentemente, los resultados finales de la misma, se ha organizado la información en acápite que se describen a continuación.

En primer lugar, se encuentra la introducción, en la que se describe la problemática identificada que, a su vez, fue el factor predisponente al desarrollo de la presente. Asimismo, se describe la formulación del problema y los objetivos de investigación.

Luego, en el capítulo I se detalla el diseño teórico que contempla las investigaciones antecedentes en las que se estudió la variable de estudio y, también, las bases teóricas que dan respaldo consistente al presente.

En el capítulo II, se hace referencia a la descripción de los aspectos metodológicos, haciendo hincapié en el diseño y tipo de investigación, la población y muestra considerada para la recopilación de datos, además de las técnicas e instrumentos de investigación.

El capítulo III contempla los resultados y discusión de la investigación, los cuales coadyuvan a dar respuesta a cada objetivo de investigación y, a su vez, permiten su contrastación con los resultados de los estudios precedentes y con la base teórica preexistente. Así como también se presenta el programa propositivo.

Para el capítulo IV y V se tuvo en consideración las conclusiones y recomendaciones de la investigación, respectivamente. Por último, se detalla la bibliografía y los anexos tomada en consideración.

## I. CAPITULO I: DISEÑO TEÓRICO

### 1.1. Antecedentes

Se desarrolló un estudio cualitativo etnográfico, titulado “*Identificación de saberes ancestrales en la etnia Emberá Katío sobre el cuidado del medioambiente*” tuvo la pretensión de reconocer los conocimientos ancestrales de la cultura Emberá Katío de Córdoba, en relación al cuidado del medio ambiente, para establecer un plan estratégico etnográfico en estudiantes de primaria. Para ello se empleó un enfoque de investigación cualitativa y técnicas como la observación y la entrevista, las cuales posibilitaron la identificación de categorías que dieron lugar al diseño de un plan etnoeducativo para la psicoeducación intercultural (Cantero & Hernández, 2021).

La investigación de Herrera y Muñoz (2019) titulada “*La revalorización de los alimentos ancestrales ecuatorianos*” tuvo como objetivo realizar una campaña de marketing enfocada en la revalorización de alimentos ancestrales. Su metodología fue de enfoque cuantitativa, donde se tuvo como público objetivo a personas de ambos sexos que oscilaban entre las edades de 19 a 25 años. Los resultados mostraron que existe un nivel bajo en conocimiento sobre lo alimentos ancestrales. Se concluyó que gran parte de las personas desconocían de estos alimentos o no sabían cómo prepararlos o consumirlos correctamente. Por tal, fue importante la necesidad de campañas alimenticias donde se resalta el uso de los alimentos de fácil alcance, es decir, aquellos que son producidos en tierra ecuatoriana.

Un estudio titulado “*Rescate de la cocina Wayúu a través de la conservación de tradiciones gastronómicas*” tuvo como objetivo identificar las técnicas, productos y herramientas ancestrales que forman parte de las tradiciones gastronómicas Wayúu. Su metodología fue de enfoque cualitativo, donde su muestra estuvo conformada por cocineras locales. Los resultados mostraron que, las cocineras conservan ese conocimiento ancestral. Además, se evidenció que los alimentos y productos son únicos de la zona y esto los vuelve importantes. Se concluyó que las tradiciones gastronómicas de la etnia Wayúu son esenciales para mantener vivos los conocimientos ancestrales (De la Cruz, 2019).

La investigación de Gómez (2020) titulada “*Rescate de las tradiciones y técnicas ancestrales gastronómicas en el programa profesional de gastronomía y alta cocina de la UNAB para el fortalecimiento del patrimonio cultural colombiano*” tuvo como objetivo contribuir al rescate del patrimonio alimentario. Su metodología fue de enfoque cualitativo,

donde se tuvo como muestra a 5 docentes. Los resultados mostraron que los programas tienen un impacto en la gastronomía ancestral. Se concluyó que la gastronomía ancestral es un arte que está en constante cambio y que existen propuestas para fomentar su consumo.

El estudio de España y Atencio (2019), titulada “Promover *la gastronomía ancestral como estrategia pedagógica en los estudiantes de 4° y 5° de la Institución Educativa Tablón Dulce*”, se planteó el objetivo de promover la gastronomía ancestral como estrategia pedagógica en discentes de 4° y 5° de secundaria, para lo que se empleó una metodología cualitativa, haciendo uso de técnicas como la observación, la entrevista, fichas de lectura, diarios de campo y planes de aula, lo que permitió obtener resultados que señalaron la importancia de promover las prácticas tradicionales de la gastronomía típica de la comunidad afrodescendiente con los estudiantes, a través del diseño estratégico de foros y talleres que sean desarrollados de manera lúdica en los diferentes contextos de desarrollo del estudiante.

La investigación de Sánchez (2019) titulada “*Aprendizaje de los saberes indígenas en niños y niñas en la comunidad del distrito de Masisea*” tuvo el objetivo de explicar el curso del aprendizaje cognoscitivo indígena en niños y niñas de Ucayali, para lo que empleó una metodología de investigación cualitativa etnográfica haciendo uso de fichas de observación y guía de entrevista, lo que permitió obtener datos que apuntaban hacia el reconocimiento del entorno familiar como fuente de aprehensión de saberes indígenas, a través de la explicación, el juego y la imitación, lo cual permitiría la prevalencia de la cultura en el futuro.

Por otro lado, Ayma (2018) en su trabajo de titulación “*La alimentación en el Cusco Incaico*” tuvo el objetivo principal de potenciar los conocimientos preexistentes, así como la práctica, de costumbres alimentarias, teniendo en cuenta la conservación y preparación de los alimentos tal como lo utilizaban los incas en el Cusco, para revalorar los mismos y, por consiguiente, alcanzar una mejora en la alimentación diaria. Para ello, se hizo uso del método histórico mediante la consideración de fuentes primarias, lo cual coadyuvó a reconocer la relevancia de la buena alimentación como recurso para hacer frente a la presencia de enfermedades y, por tanto, conseguir una mejora en la salud, puesto que un gran número de alimentos andinos son mezclas complejas de nutrientes en calidad y cantidad.

## **1.2. Marco teórico**

### **Enfoque de la teoría de Vygotsky y la valoración cultural**

La actividad humana se enmarca dentro del concepto de interacción global, como una actividad de implicancia siempre el uso de algún tipo de herramienta o instrumentalización. Las acciones que interfieren directamente con la realidad física incluyen el uso de herramientas que no son exclusivas de los humanos (recuerde, los chimpancés usan, según el área en la que viven, postes para ingresar a los montículos de termitas y atrapar termitas, las hojas se usan como vasos para beber). Por otro lado, la actividad mental (interna) (interna o interna) requiere el uso de símbolos.

Los símbolos serán herramientas para la actividad mental interior. Tanto los instrumentos como los símbolos tienen un rol de medida, se emplean como medios de forma instrumental (mediación). Estas herramientas brindan la oportunidad de modificar directamente el entorno externo, es decir, actúan como intermediarios entre una persona o un animal y el entorno físico externo. Por otro lado, los signos posibilitan la transformación en el mundo físico ya través de otros (Símbolos al Servicio de la Comunicación; Usos adecuados de los Signos). Luego, los símbolos se internalizan y se convierten en herramientas para la regulación interna del comportamiento y los pensamientos propios (Los símbolos sirven para regular y planificar el comportamiento y los pensamientos propios; El uso psicológico de los símbolos).

La idea de aplicar la mediación de la acción humana a los símbolos es lo que Vygotsky denominó mediación simbólica. Una característica esencial de los símbolos es que están conformados en sistemas elaborados a través de la evolución sociocultural. El sistema de signos es una estructura social y cultural. Todo el mundo utiliza sistemas de símbolos (y herramientas de comunicación o acción humana en general) a lo largo de la historia cultural. Vygotsky entendía el desarrollo humano como un procesamiento de aculturación, de ingreso a una cultura.

Un aspecto muy relevante de la aculturación es el aprendizaje de herramientas mediadoras de la actividad humana global y de los sistemas de símbolos en particular. El desarrollo individual no puede entenderse sin tener en cuenta el contexto social, histórico y cultural en el que se desarrolla, cada cultura en cada período histórico ha dotado a sus individuos de herramientas mediadoras específicas. El lenguaje es el sistema de símbolos más relevante para el ser humano,



pero existen otros como los sistemas numéricos, los mapas, las ilustraciones, los lenguajes informáticos.

## **Educación alimentaria**

La descripción de la educación alimentaria se basa en la posesión cognoscitiva de saberes que proporcionan ayuda de constitución favorable en relación con el establecimiento de la prevención de enfermedades y anomalías en el desempeño biológico y psicológico del ser humano (Lima, Hernández, & Martínez, 2021). En este sentido, la educación conforme a la alimentación instauro la generación una profunda relevancia en base a la posibilidad de poder brindar una adecuada orientación a las figuras parentales y estudiantes consecuente al ejercicio de forma propicia de la ingesta de alimentos, tomando como referencia la necesidad del organismo de los seres vivos en poder recepcionar nutrientes para conseguir un desarrollo óptimo (Valarezo, Suarez, & Iza, 2021).

La educación alimentaria se traduce en la comprensión de acciones direccionadas en el proceso de aprendizaje – enseñanza de los individuos consecuentemente con la instauración de forma libre del establecimiento de los componentes comportamentales conforme a acciones alimentarias correspondiente a la salud física y el bienestar psicológico y, del mismo modo, constituye en razón a un instrumento relevante en la posibilitación del reforzamiento de los comportamientos de carácter alimentario que contribuyen al equilibrio físico y mental de los seres humanos caracterizándose por modificación de factores que profundizan de forma negativa la salud en general de los seres humanos en los primeros años de su vida (Cruz, Carbajal, Mauricio, & Lozada-Urbano, 2022). En esta misma línea, Berg (1978, como se citó en Pinto & Balderas, 2022) describe a la educación alimentaria conforme a una estrategia cimentada en la capacidad de los seres humanos en la posibilidad de prever perturbaciones en los sistemas orgánicos y, a su vez, está direccionada en la enseñanza a las estructuras familiares en la elección y mantenimiento de ingesta de suplementos, bebidas, entremeses, etc. caracterizado por brindar un alto nivel nutricional a los organismos en el desarrollo adecuado de sus actividad. Por tanto, los avances en la tecnología predisponen una significancia adecuada en la consecución y educación en la alimentación; puesto que, la disposición de los alimentos.

## **Modelos teóricos sobre educación alimentaria**

De acuerdo con De la Cruz (2018), el modelo clásico fue postulado con el propósito de contribuir a una mejora en la práctica educativa de la alimentación, puesto que éste se encarga de difundir el conocimiento basándose en la pedagogía discursiva tradicional, misma que enfoca el proceso de enseñanza en el modelo, a través de quien se tratan temas asociados al consumo adecuado de alimentos, a la importancia nutricional en el día a día, así como a la consecución de mejoras en el ejercicio alimentario, lo cual permite corregir la propia conducta y la orientación a terceros. En esa línea, el mismo autor señala que la práctica pedagógica discursiva tradicional contribuiría a adquirir una visión crítica, ejercer conductas transformadoras mediante el aprovechamiento de vivencias populares que conducirían al replanteamiento nutricional (De La Cruz, 2018).

Por otro lado, se tiene la teoría antropológica, misma que se encuentra íntimamente vinculada al ámbito de la alimentación, pues, según Estrada et al. (2019), existe gran evidencia de diferencias culturales en la preparación culinaria, por lo que se considera la antropología como el punto de partida de las ciencias sociales y humanas, mismo que considera la alimentación como un elemento constitutivo de toda sociedad.

## **Nutrición**

De acuerdo con Esquivel et al. (2018), se trata de un proceso de implicancia celular, siendo ésta un factor codependiente de funciones de tejidos, órganos y del individuo en sí. No obstante, debido a la naturaleza biopsicosocial del ser humano, la nutrición abarca factores sociales y psicológicos, además de los biológicos. De aquí que el mismo autor sostiene que la nutrición es un fenómeno global que se vincula a la interacción de una serie de factores entre los que se encuentra la alimentación y sus implicancias (como la digestión, absorción intestinal, transporte y distribución de nutrientes), además de factores sociales como la edad, sexo, características genéticas, ejercicio físico, entre otros (Esquivel, Martínez, & Martínez, 2018).

En este sentido, se hace necesario ejercer una educación nutricional que centre su atención en la identificación de las necesidades educativas sobre alimentación, a través del diagnóstico de conocimientos sobre salud en vínculo con la ingesta de alimentos. Por consiguiente, dicha educación nutricional posibilita la consideración de intereses, así como estatutos sociales y culturales que dirigen el ejercicio alimentario para favorecer a la reducción de problemas de salud (Gamboa-Delgado, Escalante, & Amaya, 2018).

## **Alimentación**

Desde la perspectiva de Esquivel et al. (2018), la alimentación toma significancia teórica en el conglomerado de proceso biológicos, psicológicos y sociológicos asociados a la ingesta de alimentos que facilitan los nutrientes necesarios al organismo. De aquí que, la práctica de alimentación saludable conllevaría a la protección de diversas enfermedades, de manera particular en aquellos casos de diabetes, hipertensión, obesidad o sobrepeso (Reyes & Oyola, 2020).

Por su parte, Paredes (2004) sostiene que el estudio de la alimentación resulta importante, puesto que da lugar a la comprensión de la evolución humana. Según el mismo autor, los cambios adaptativos experimentados por el hombre van de la mano con los cambios metabólicos y fisiológicos, así como medioambientales, suscitados en el proceso de crecimiento.

## **Alimentos ancestrales**

Según Troncoso-Pantoja (2019), los alimentos ancestrales establecen la consideración en relación con una extensión de cultura direccionada al intercambio que, a su vez, propicia la generación de la identificación particular de una determinada comunidad o sociedad, posibilitando la distinción con respecto de otras. Del mismo modo, para el Kirchner (2015), hace mención que, se denomina alimentos ancestrales a aquellos que se encuentran relacionados a un espacio territorial determinado, que cuenta con significativa historia, conocimientos y todo lo que concierne a la cultura de dicho territorio y sus habitantes.

En ese mismo marco de ideas, Matute et al. (2018), postulan en razón a los alimentos ancestrales que, estos cumplen un rol fundamental en la salud de los seres humanos, tal es el caso de la chicha de jora que es empleada después de la ingesta de mucha comida, ya que contribuye a la regulación digestiva; por ello, es de suma relevancia la instauración de la revalorización de los patrones alimentarios no solo por cultura sino también por la salud de las personas. Asimismo, los alimentos ancestrales se encuentran configurados en razón a un vestigio de la cultura de alimentación de los seres humanos en años anteriores que, posibilitan el mantenimiento de la caracterización de índole original proveniente de una cultura determinada y, de forma dinámica, se logran hallar fusiones entre alimentos por otras culturas; puesto que, se determinan en el producto de cambios y procesos en las estructuras cognitivas, modos de vivir y en la resistencia de la llegada de invasores de otras culturas (Salas, 2022).

## **Elementos de la cocina tradicional**

De acuerdo con el Ministerio de Cultura (2012), existen determinados elementos que son considerados como importantes para tener en consideración dentro de la cocina tradicional. Entre ellos, se encuentra:

### **a. Criterios de Valoración de productos**

Son aquellos saberes que señalan el estado en el que se encuentran los alimentos, así como los sistemas de medida a utilizar para su preparación. En esa línea, el estado de los alimentos hace referencia a la calidad y las cualidades del producto, tales como su frescura, maduración, sus variaciones y su procedencia al adquirirlos o utilizarlos; mientras que los sistemas de medida aluden a las medidas específicas a emplear por cada ingrediente.

### **b. Preparación y transformación de los alimentos**

*Técnicas culinarias:* Se trata del conglomerado de ocupaciones prácticas que los cocineros toman en consideración para seleccionar, medir, adecuar, secar, humedecer, presentar y servir los platos. En esta parte se hallan las maneras de recortar, moler y aderezar los alimentos; las maneras de fermentar y madurar los frutos; los métodos de cocción; el trabajo del fuego; entre otras ocupaciones.

*Tradiciones culinarias:* Dentro de este aspecto se necesita resaltar que las comidas poseen sus tiempos, entre ellos se hallan las comidas comunes o diarias, las cuales tienen la posibilidad de padecer variaciones de consenso al “menú” de la semana o con base a los alimentos que estén accesibles; sin embargo, se hallan las comidas de la era, las cuales dependen mucho de la temporada en la que estén en el área, en otros términos, según la oferta ambiental; y, al final, las comidas festivas, donde se hallan esas preparadas exclusivamente una vez que el área está en tiempos de celebración, ejemplificando, las comidas hechas para la cena navideña, para año nuevo, entre otras fechas relevantes.

*Recetas:* Son entendidas como el discurso oral o escrito de los saberes ancestrales en relación a la preparación de una comida en particular. En esto se hallan los componentes, las porciones, la forma de elaborar los alimentos.

### **c. Las herramientas, muebles o enseres y medios de cocina:**

Junto a las técnicas consideradas para la preparación de los alimentos se hallan la pluralidad de artefactos que se encuentran involucrados en el mismo proceso culinario. De este modo, entre dichos aparatos se encuentran los molinos, molinillos, los morteros, los cuchillos, los coladores, los cucharones, los tenedores, las ollas, los platos, los cubiertos, los rayadores los exprimidores, entre otros recursos relevantes utilizados en la cocina ancestral.

### **d. Productos agropecuarios en la cocina tradicional**

Insumos tradicionales de parcelas campesinas, se trata de aquellos alimentos que son oriundos de la zona, es decir se emplean productos que provienen de la producción agropecuaria de la zona o de sus alrededores y de la economía campesina y se caracterizan por sus altos contenidos proteicos. Sin embargo, otra de los indicadores a evaluar en este apartado, son los efectos negativos de la sustitución de alimentos procesados, los cuales desplazan y van extinguiendo la diversificación de los productos tradicionales y su riqueza nutricional, esto debido a la sustitución de los productos tradicionales a los productos procesados en los hábitos alimentarios de la población.

### **e. Consumo de alimentos**

El consumo de alimentos es dependiente de las reglas, normas y limitaciones que caracterizan a cada sociedad, por sus prácticas, tradiciones, festividades, religión, entre otras. Sin embargo, relacionadas con las normas alimentarias, se habla de esas normativas que permiten o no consumir ciertos alimentos y además el orden de cómo se consumen que encierra a partir de la manera, la conducta y combinaciones.

### **f. Los modos de enseñanza**

Es aquel aprendizaje de conocimientos culinarios que son transferidos de generación a generación que se da en la práctica diaria, principalmente este traspaso de enseñanzas responde a papeles de género, debido a que son las féminas las encargadas de conservar esta herencia cultural y culinaria viva.

### **g. El universo simbólico asociado a la preparación y el consumo de alimentos:**

El entorno de la cocina ancestral abarca un cosmos simbólico, es decir, tiene estructuras sociales, imaginarias, narrativas y prácticas culturales, mismas que son transferidas de

generación en generación por medio de tradición oral y prácticas domésticas. En esa línea, se tienen algunos aspectos importantes a considerar entre las tradiciones, los cuales se describen a continuación:

*Uso ceremonial de los alimentos:* Está en las comunidades desde tiempos antiguos hasta la época actual, lo cual se puede hacer evidente por medio de las ofrendas dedicadas a la Pachamama hasta las ofrendas por el día de los santos, los alimentos consumidos a lo largo de la cuaresma, entre otras protestas.

*Las oraciones y los rituales cotidianos:* Se encuentra la variedad de oraciones utilizadas antes de consumir los alimentos, en oraciones como prevención de patologías por cualquier alimento ingerido. Del mismo modo, se evidencian acciones como la bendición de la olla de la leche para que al instante de hervir no se derrame o el hacer una cruz sobre el arroz para que éste se cocine de la forma correcta y no se queme.

*Las tradiciones narrativas asociadas a la cocina y el consumo de alimentos:* Se encuentran todas las historias vinculadas a la cocina ancestral, mismas que van desde el origen y la preparación de los alimentos, hasta los discursos orales respecto a su establecimiento como tradición culinaria.

## **Dimensiones de la revaloración de alimentos ancestrales**

La conceptualización de las dimensiones concerniente a la variable revaloración de los alimentos ancestrales se configuran a través de lo estipulado por Aguirre (2004). Las dimensiones se establecen de la manera consiguiente:

### **a. Alimentos biológicos**

Estos son los que no abarcan ningún ingrediente modificado y no están hechos de organismos alterados genéticamente (OGM). Por lo tanto, los alimentos orgánicos se producen sin la intervención de un laboratorio para lograr un resultado final específico. En su lugar, utiliza algunas frutas o verduras para conseguir el aspecto perfecto: tamaño y volumen uniformes, mejor color y apariencia perfecta. Sin embargo, la alimentación “orgánica” es aquella que involucra características como la selección natural de las especies, asegurando los ciclos reproductivos, la herencia genética y la salud del suelo

## **b. Ecológico- Demográfico**

(Cantidad y calidad de alimentos que requieren producción en un ambiente señalado para sustentar una población y qué calidad de vida)

Los alimentos orgánicos nacen y se cultivan en un entorno que respeta las condiciones naturales especiales, como el suelo, el agua y el medio ambiente. Algunas de las principales características de este plato son:

- El uso de fertilizantes y pesticidas artificiales está prohibido en la agricultura orgánica. • Los productos orgánicos no pueden ser irradiados.
- Prohibir el uso de productos químicos sintéticos como antibióticos y hormonas en la cría de animales. La Comisión Europea define la agricultura ecológica como "basada en prácticas que tienen como objetivo minimizar el impacto humano en el medio ambiente". Un ejemplo es la apuesta por la rotación de cultivos como forma eficiente de utilizar los recursos naturales. Por lo tanto, la agricultura orgánica significa menos productos químicos y más vida animal y biodiversidad en el suelo. La agricultura orgánica en sí es menos medicina veterinaria y más bienestar animal.

## **c. Tecnológico-Económico**

(Lazo de producción, distribución y consumo que entrega los alimentos a los comensales)

No se puede pasar por alto la importancia fundamental de los procesos de domesticación de plantas y animales para una comprensión histórica completa de las culturas primitivas, ya que de ellos se derivan explicaciones cosmológicas, formas de organizar el trabajo y sistemas de gestión de recursos y recursos. Los patrones culturales así creados están tan profundamente arraigados en la vida cotidiana que muchas veces no son reconocidos por los miembros de la misma sociedad, porque sus consecuencias y formas de expresión están incrustadas en una cosmovisión innegable. En los Andes precolombinos, las profundas conexiones entre animales, plantas y culturas iban más allá de la comida para dar forma a métodos de producción, divisiones del tiempo, cosmología, moralidad e incluso formas de religión. Como han explicado muchos historiadores modernos, la comida es un aspecto estructural de la cultura humana.

#### **d. Socio-Políticos,**

(Circunstancias que limitan el acceso a los alimentos por clase, industria o grupo a través de mecanismos de mercado (compra), apoyo gubernamental (políticas asistenciales), o amistades, vecindad o vínculo familiar (redes de ayuda mutua).

Comparado con otras iniciativas de esta área en el país, el programa de alimentos es uno de los esfuerzos del sector social con mejores características de enfoque y distribución, con un componente redistributivo.

Los programas de alimentación y nutrición estudiados fueron progresivos, y una parte de la población, especialmente una cuarta parte de la población, recibía regularmente beneficios. Es un suministro suficiente y estable de alimentos que todas las personas pueden obtener y consumir rápida y consistentemente en la misma cantidad, calidad e inocuidad del mismo alimento en condiciones que aseguren su total biodisponibilidad para una vida sana y activa.

#### **e. Culturales**

La preocupación humana por el medio ambiente, la agricultura y los inventos han enriquecido y cambiante el mundo con innumerables culturas que se han convertido en parte de nuestras tradiciones alimentarias, por ejemplo, las prácticas de recolección, producción, preparación, distribución y consumo de alimentos son fuente de sustento e identidad.

Los patrones alimentarios y dietéticos forman parte del patrimonio cultural de todas las poblaciones y naciones. El término también se refiere a la forma en que se cultivan, cosechan y preparan los alimentos, así como a los rituales o celebraciones asociados con ellos. Detrás de un acto tan simple como comer, existen procesos fisiológicos muy complejos, pero también culturales. Dependiendo de la región del mundo en la que vivamos, comemos de cierta manera y elegimos ciertos alimentos. Pero la cantidad de alimentos consumidos y el método de preparación también difieren. La cultura alimentaria también se “entiende como uso (lujo, placer), tradición (religión), costumbre. (estatus social, interacción social) y elaboraciones simbólicas de los alimentos y también se relaciona en el proceso de producción de los alimentos de una realidad en particular” (Marín et al; 2004).



## **Programas educativos**

El proceso de aprendizaje se cimenta en la facultad del desarrollo concerniente a los contextos educativos en la instauración y fomentación de la educación en relación con los individuos de una sociedad determinada. La educación se estipula en razón a una necesidad de los seres humanos en la adquisición y fomentación de conocimientos y; por tanto, su ejecución está regida por mecanismos llevados por organismos e individuos preponderantes en las diferentes sociedades. Consecuentemente con los programas educativos, establecen su atención conforme con la resolución de problemáticas originadas en la sociedad sobre la educación, con el propósito de solventar esta necesidad fundamental de los seres humanos y generar bienestar en el estrato social (Cassani, 1982, como se citó en Ayvar & Sosa, 2022). Es por ello que, se refieren a sistemas conferidos de componentes sustentados en marcos prácticos y teóricos que se encuentran regidos por el propósito fundamental de la promoción del proceso del aprendizaje de los individuos y, de la misma forma, están configurados por una estructura metodológica y de objetivos que se desenvuelven en la medida que las acciones en los contextos académicos y su pertinente evaluación (Pino & Sánchez, 2020).

Concerniente a la variable programa educativo, Palomares-Montero (2019) menciona que la constitución de los programas de carácter educativo se basa en la propuesta del estrato económico en relación a la solución de problemáticas de la realidad que, a su vez, propician la fomentación e inserción de los estudiantes en el mejoramiento y desarrollo de habilidades y competencias pertenecientes al emprendimiento y, de la misma forma, su realización se fundamenta en ámbitos académicos a través de talleres que posibilitan la adquisición de insumos, con el propósito de la generación de la propuestas de solución hacia la problemática establecida. Asimismo, el desarrollo concerniente a procesos de carácter educativos, prepondera la promoción de perfiles en el proceso de aprendizaje que, a su vez, se estipulan en lineamientos heterogéneos en las instituciones educativas, con el propósito de satisfacer los estándares de éxito en la medición de la solución de la problemática establecida (Yevilao, 2019).

Al respecto a ello según Martínez et al. (2018, como se citó en Alderete, 2022) definen a los programas educativos en estructuras que posibilitan la optimización de componentes orientados en el involucramiento del éxito de los individuos y, a su vez, en el conocimiento de la problemática a solucionar; puesto que, la formación y el desarrollo de características individuales de constitución positiva como la honestidad, afabilidad y carisma son

requerimientos en el desarrollo del programa educativo. En este sentido, uno de los principales fundamentos en correspondencia a la realización de los programas educativos, se traducen en posibilitar el desarrollo y fomentación del conocimiento que presenten un impacto profundo en las habilidades de los individuos; puesto que, los programas educativos se cimentan en estructuras caracterizadas en propiciar las condiciones necesarias conforme a la calidad del proceso de educación (Reyes, Trujillo, Acevedo, Chávez, & Estevez, 2020).

## **Teorías de los programas educativos**

### **Teoría de la evaluación de resultados del programa**

En consecuencia, los postulados teóricos orientados a la evaluación de los hallazgos o resultados de los programas establecidos, se basan en estudios de diseños de índole experimental. Stufflebeam y Coryn (2014, como se citó en López-Meseguer, 2020) postulan que la evaluación de resultados en relación con la adecuación de forma causal de los datos obtenidos en razón al desenvolvimiento adecuado o inadecuado de los programas, categorizándose en el establecimiento de la observación de los supuestos realizados en el proceso y aplicación del programa y, además, en los desencadenantes presentes en la realización de las acciones educativas, con el propósito de la búsqueda de conocimiento pertinente en la descripción de la problemática. En consecuencia, la construcción de dos conglomeraciones de unidades poblacionales es de meritoria necesidad; puesto que, su evaluación se direccionará una agrupación, denominada “grupo de tratamiento” y, la agrupación no dispondrá ningún efecto y desenvolvimiento del programa con el fin de la descripción comparativa de los resultados del programa, conferida en la utilización y relevancia de los resultados emanados de la aplicación de los programas educativos.

El modelo de evaluación para la toma decisiones conferidas en los resultados del programa, se encuentra estructurada por los procesos evaluativos constituidos por la descripción de los elementos contextuales en consecuencia con la facilitación de la información esencial que, a su vez, posibilita la delimitación de objetivos, instauración de hallazgos de alta relevancia enlazadas con los propósitos de investigación y la valoración final de los resultados emanados de la realización de los programas. Es así que, el propósito primordial de la evaluación de los hallazgos se cimienta en la búsqueda de la representación de la eficacia conferida en los datos resultantes de la investigación; dado que, el modelo de la toma de

decisiones se encuentra configurado en la implementación de las acciones pertenecientes del análisis de aspectos contextuales y recursos necesario para la realización de programas (Arias, Labrador, & Gámez, 2019).

### **Teoría de la evaluación del proceso del programa**

Suchman (1967 como se citó en Terraza-Beleño, 2019) describe la teoría del programa en relación de que, se establece en criterios de la evaluación basados en los hallazgos obtenidos; puesto que, se encuentra inferida en fundamentos científicos que, a su vez, está regida en la metodología científica, caracterizado por la presencia del objetivo esencial de los programas facultado en la búsqueda de la efectividad o en el fracaso vinculado con cada evaluación ejecutada. Por tanto, la priorización de los elementos asociados a la evaluación de los programas desenvueltos en ambientes de los individuos, predispone la enfatización de la utilidad de los hallazgos, más no en el proceso de adquisición del conocimiento; puesto que, su desarrollo posibilita la instauración de medidas previsibles que, a su vez, configuran resultados de la investigación.

Concerniente a los postulados de la teoría del Programa, Funnel y Rogers (2011 como se citó en Alvarez-Rojas & Preinfalk-Fernández, 2018) hace mención que se encuentra cimentado en el abordamiento de temas direccionados a la evaluación de los individuos que predispone la medición del efecto concerniente con las actividades formativas específicas y, del mismo modo, en la aplicación del marco práctico de los resultados de forma secuenciada favoreciendo a la planificación de acciones de carácter educativo. Asimismo, se estipulan en cuatro niveles : i) reacciones, conforme a la externalización de los efectos en la implicancia de los programas, ii) aprendizaje, la habilitación de conocimientos emanados de la ejecución de programas, iii) cambio de conductas, consecuente a los componentes comportamentales de los individuos que, a raíz de la instauración del programa, constituyen modificación en sus acciones; y iv) resultados finales, la recolección de información pertinente obtenida en razón de la aplicación de los programas que, predispone la planificación en base de la evaluación.

### **Teoría de la evaluación de complejos de programa**

El postulado teórico que confiere el sustento de la evaluación de complejo de los programas establecidos en ámbitos educativos se encuentra estipulado en el modelo del CIPP (contexto, entrada, proceso y producto). Stufflebeam (1987, como se citó en Terán-Cano & Tituaña-Dávila, 2020) afirma que la estructura y organización de la evaluación en relación con

los hallazgos concordantes de la investigación, se establecen en base al proceso que proporciona información en la valorización de las decisiones a tomar; puesto que, configura un estudio de forma sistematizada y planificada que, a su vez, direcciona a las unidades de evaluación de la estimación individual de la participación en la investigación.

Concernientemente a la estipulación del modelo CIPP se encuentra cimentado en los siguientes dimensiones: i) Contexto, descripción de la información del ambiente de la realización del programa y que confiere el establecimiento de los objetivos, ii) Entrada, referida en la materialización de los propósitos trazados en el mejoramiento de la planificación, iii) Proceso, consecuente al establecimiento en razón de guía de la realización y evaluación de los programas y iv) Producto, habilita la facilitación de la toma de decisiones tras el análisis de los resultados de la implementación de la investigación y, del mismo, en la identificación de metas del programa (Flores, Cáceres, Chong, & Moreno, 2022).

### **Dimensiones de los programas**

La conceptualización de las dimensiones concerniente a la variable programas educativos se estipulan a través de lo facultado por Barraza (2010). Las dimensiones se establecen de la manera consiguiente:

#### ***a. Planeación***

Refiere a los momentos de elección temática, identificación del problema subyacente y diseño de la solución

#### ***b. Implementación***

Establecimiento y aplicación de diferentes actividades que formarán parte de la propuesta educativa

#### ***c. Evaluación***

Se trata del seguimiento y evaluación de la aplicación de actividades que constituyen la propuesta educativa

#### ***d. Socialización-difusión***

Se trata de la conducción hacia la toma de conciencia sobre el problema que dio origen a la propuesta, despertando el interés por utilizarla para generar cambios en la sociedad.

## **Actividades educativas**

### **Tabla de los alimentos ancestrales.**

Una tabla de alimentos denominada como una tabla estructural y organizada de alimentos ancestrales que fueron empleados por la cultura peruana y son de gran aporte nutricional. En el transcurso del tiempo los alimentos ancestrales se han extinguido en su popularización, por ende, en la industria alimentaria.

### **Guía de alimentación**

La Guía Alimentaria tiene como objetivo propiciar el consumo de dietas adecuadas, saludables, variadas y culturalmente apropiadas en personas sanas mayores de dos años, con el fin de prevenir la desnutrición infantil y la prevención de enfermedades crónicas en jóvenes. personas y adultos.

### **Video sobre alimentación ancestral**

Es una herramienta visual de capacitación es bastante completo porque cubre muchas cosas como: plan de lección en video, conocimiento del maestro sobre equipos de audio o tecnología y materiales didácticos disponibles

### **Cuadro de doble entrada**

Es una herramienta utilizada para mostrar fácilmente la relación entre variables. Por lo general, se utilizan hojas de cálculo de Excel para prepararlos. Un gráfico de doble entrada es una tabla de contenido organizativo de información estructurada. Esta técnica es beneficioso para estudiar y comprender fácilmente su base de datos de información que está constituida con muchas columnas.

### **Muestra vivencial.**

Es un proceso a través del cual los individuos construyen su propio conocimiento, adquieren habilidades y realzan sus valores, directamente desde la experiencia.

el objetivo primordial del aprendizaje vivencial es conseguir que los alumnos se enfrenten a una situación de aprendizaje basada en una vivencia. Y que, además, puedan analizar de forma crítica el propio proceso seguido y los nuevos elementos, conductas y conceptos aprendidos.

**Secuencia vivencial.**

Es un mecanismo mediante el cual las personas elaboran un conocimiento autodidacta adquiriendo destrezas que refuerzan los valores desde la praxis.

El propósito principal del aprendizaje experiencial es alentar a los estudiantes a enfrentar situaciones de aprendizaje experiencial. Además, pueden examinar su comportamiento y aprender cosas, comportamientos e ideas nuevas.

**Imágenes de los platos típicos**

Ilustraciones o gráficos que sigue un alumno para aprender. Representan la secuencia de operaciones cognitivas y procedimentales que desarrolla un estudiante para procesar información y aprenderla de manera significativa.

Una proyección visible de algo o una persona, es decir, una forma o imagen que se asemeja a algo, que muestra la apariencia de algo, real o imaginado, concreto o imaginado.

Promoviendo el aprendizaje, fortaleciendo la comprensión y memorización de los contenidos y/o facilitando contenidos que no puede darse de manera verbalmente.

## **II. CAPÍTULO II. MÉTODOS Y MATERIALES.**

### **2.1. Diseño y tipo de investigación**

Metodológicamente, el presente estudio se encontró enmarcado en un enfoque cuantitativo, puesto que se buscó cuantificar los datos recabados de manera organizada con la finalidad de comprobar posibles respuestas a la pregunta de investigación (Hernández-Sampieri & Mendoza, 2018).

Asimismo, contó con un nivel descriptivo-propositivo, puesto que la investigación se orientó hacia la recolección de datos referentes a un fenómeno específico para analizarlos, establecer un diagnóstico, contrastarlos con la teoría subyacente y, finalmente, brindar una propuesta de solución (Estela, 2020)., es decir, se enfocó en estudiar la valorización de los alimentos ancestrales para realizar el análisis respectivo y, posteriormente, brindar una propuesta educativa que permita alcanzar la revaloración de estos en los estudiantes de Mórrope. Del mismo modo, se desarrolló bajo un diseño no experimental, el cual coadyuvó a la observación y análisis de las variables de estudio en su contexto habitual (Hernández-Sampieri & Mendoza, 2018).

Además, fue de tipo básica, debido a que se enfocó en develar la realidad de las variables de estudio en la población de interés, a fin de incrementar el conocimiento de la misma y, por consiguiente, fortalecer la base teórica preexistente (Ñaupas, Valdivia, Palacios, & Romero, 2018).

### **2.2. Población y muestra**

#### **▪ Población**

Según Hernández-Sampieri (2018), la población hace referencia al conjunto de personas que cuentan con características semejantes entre sí. Por consiguiente, la presente investigación se efectuó con un grupo poblacional de 144 estudiantes, varones y mujeres que tienen entre 12 a 17 años de edad. Estos estudiantes son del nivel secundario de la Institución Educativa “José Faustino Sánchez Carrión” de Mórrope.

#### **▪ Muestra**

Es definida por Ñaupas et al. (2018) como aquella parte o fracción de la población total que cuenta con las características representativas y necesarias para el desarrollo del estudio. Por consiguiente, en la presente se contó con una muestra

compuesta por 30 los estudiantes del primer grado de educación secundaria de las secciones A y B de la Institución Educativa N° 10161 “José Faustino Sánchez Carrión” del caserío Colorada del distrito de Mórrope, en estudiantes de edad promedio de 12 años. Por ende, para su selección se aplicó el muestreo no probabilístico por conveniencia.

### **2.3. Técnicas e instrumentos**

Se consideró la técnica de la encuesta, misma que emplea el cuestionario como instrumento para recolectar datos relevantes referentes a las variables de estudio, en el que se comprende una serie de indicadores o reactivos orientados hacia la medición de las mismas (Hernández-Sampieri & Mendoza, 2018).

Asimismo, se tomará en consideración la técnica de entrevista, para lo cual se empleará como instrumento a la guía de entrevista, la cual comprende una serie de enunciados en forma de interrogantes que fueron suministrados a los participantes (Hernández-Sampieri & Mendoza, 2018).

En concordancia el procedimiento de las técnicas de la recolección de los datos hallados, en primera instancia, se solicitó autorización a la institución educativa de la población de investigación. Por consiguiente, se llevó a cabo la administración del instrumento de análisis de la variable; el cual, tuvo una temporalidad de 15 minutos, con la finalidad de la obtención en conocimiento concerniente con la revaloración alimentaria ancestral Mochica. Aunado a ello, el método de análisis de datos del presente acto investigativo, fue a través de la realización del programa SPSS versión 22 y Microsoft Excel 2013, en donde se realizó los resultados.



## CAPITULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.

### 3.1.-RESULTADOS.

#### 3.1.1. Análisis descriptivos de los resultados del diagnóstico pre test

##### Dimensión 1: Alimentos biológicos

**Tabla 01**

*Pregunta 1. ¿Los alimentos ancestrales mochica que consumes en el colegio son directamente de la chacra?*

	Pre test	
	Fr	PV
Si	5	17%
No	25	83%
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100%</b>

*Fuente: “Trabajo de campo realizado a partir de encuesta”*

**Interpretación:** En los resultados del diagnóstico se revela que sólo el 17% manifiesta que sí, consumen alimentos ancestrales son directamente de la chacra

##### Dimensión 1: Alimentos biológicos

**Tabla 02**

*Pregunta 2. ¿En tu comunidad consumen alimentos ancestrales mochica provenientes de la chacra?*

	Pre test	
	Fr	PV
Si	6	20%
No	24	80%
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100%</b>

*Nota: “Trabajo de campo realizado a partir de encuesta”*

**Interpretación:** En los resultados del diagnóstico se revela que el 20 % de estudiantes afirma Si en la comunidad consumen alimentos ancestrales provenientes de la chacra

## Dimensión 1: Alimentos biológicos

**Tabla 03**

*Pregunta 3. ¿Existe alguna empresa que proporcione alimentos ancestrales mochica provenientes de la chacra?*

	Pre test	
	Fr	PV
Si	2	7%
No	28	93%
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100%</b>

Nota: "Trabajo de campo realizado a partir de encuesta"

**Interpretación:** En los resultados del diagnóstico se revela que sólo el 7% afirma SI existe una empresa que proporcione alimentos provenientes de la chacra

## Dimensión 2: Ecológico- Demográfico

**Tabla 04**

*Pregunta 4. ¿Los alimentos ancestrales mochica que sacan de la chacra emplean alguna sustancia química?*

	Pre test	
	Fr	PV
Si	02	7%
No	28	93%
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100%</b>

Nota: "Trabajo de campo realizado a partir de encuesta"

**Interpretación:** En los resultados del diagnóstico se revela que sólo el 7% manifiestan que SI emplean una sustancia química a los alimentos ancestrales que sacan de la chacra

## Dimensión 2: Ecológico- Demográfico

**Tabla 05**

*Pregunta 5. El estado apoya en el cuidado de la producción de los alimentos ancestrales mochica elaborados en la chacra.*

	Pre test	
	Fr	PV
Si	6	20%
No	24	80%
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100%</b>

Nota: "Trabajo de campo realizado a partir de encuesta"

**Interpretación:** En los resultados del diagnóstico se revela que sólo el 10 % de estudiantes afirma SI: El estado apoya en el cuidado de la producción de los alimentos ancestrales elaborados en la chacra

## Dimensión 2: Ecológico- Demográfico

**Tabla 06**

*Pregunta 6. Reciben algunas charlas sobre el cuidado, manejo de los alimentos ancestrales*

	Pre test	
	Fr	PV
Si	0	00%
No	30	100%
<b>Total</b>	<b>20</b>	<b>100%</b>

Nota: “Trabajo de campo realizado a partir de encuesta”

**Interpretación:** En los resultados del diagnóstico se revela que sólo el 0% de estudiantes afirman no reciben algunas charlas sobre el cuidado, manejo de los alimentos ancestrales

## Dimensión 3: Tecnológico-Económico

**Tabla 07**

*Pregunta 7. En la comunidad donde vives utilizan tecnología para el desarrollo de los alimentos ancestrales extraídos de la chacra*

	Pre test	
	Fr	PV
Si	00	00%
No	30	100%
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100%</b>

Nota: “Trabajo de campo realizado a partir de encuesta”

**Interpretación:** En los resultados del diagnóstico se revela que sólo el 0% de estudiantes afirman no utilizan tecnología para el desarrollo de los alimentos ancestrales extraídos de la chacra

## Dimensión 3: Tecnológico-Económico

**Tabla 08**

*Pregunta 8. ¿Emplean alguna movilidad para el transporte de los alimentos ancestrales de la chacra hacia la ciudad?*

	Pre test	
	Fr	PV
Si	12	40%
No	18	60%
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100%</b>

Nota: “Trabajo de campo realizado a partir de encuesta”

**Interpretación:** En los resultados del diagnóstico se revela que sólo el 40% de estudiantes afirman SI Emplean alguna movilidad para el transporte de los alimentos ancestrales de la chacra hacia la ciudad

### **Dimensión 3: Tecnológico-Económico**

**Tabla 09**

*Pregunta 9. Tienen apoyo económico para la producción de alimentos ancestrales*

	Pre test	
	Fr	PV
Si	00	00%
No	30	100%
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100%</b>

Nota: “Trabajo de campo realizado a partir de encuesta”

**Interpretación:** En los resultados del diagnóstico se revela que sólo el 0% de estudiantes afirman no Tienen apoyo económico para la producción de alimentos ancestrales

### **Dimensión 4: Socio-Políticos**

**Tabla 10**

*Pregunta 10. Existen programas asistencias para los mercados en el abastecimiento de alimentos ancestrales*

	Pre test	
	Fr	PV
Si	04	13%
No	26	87%
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100%</b>

Nota: “Trabajo de campo realizado a partir de encuesta”

**Interpretación:** En los resultados del diagnóstico se revela que sólo el 35 % afirman Si Existen programas asistencias para los mercados en el abastecimiento de alimentos

#### Dimensión 4: Socio-Políticos

**Tabla 11**

*Pregunta 11. Recibes charlas por parte de los colegios u otra institución sobre el valor de los alimentos ancestrales*

	Pre test	
	Fr	PV
Si	03	10%
No	27	90%
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100%</b>

Nota: “Trabajo de campo realizado a partir de encuesta”

**Interpretación:** En los resultados del diagnóstico se revela que sólo el 10% afirma SI Recibe charlas por parte de los colegios u otra institución sobre el valor de los alimentos ancestrales

#### Dimensión 4: Socio-Políticos

**Tabla 12**

*Pregunta 12. Consideras importante conservar los alimentos ancestrales*

	Pre test	
	Fr	PV
Si	05	17%
No	25	83%
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100%</b>

Nota: “Trabajo de campo realizado a partir de encuesta”

**Interpretación:** En los resultados del diagnóstico se revela que sólo el 17% afirman SI Consideran importante conservar los alimentos ancestrales

#### Dimensión 5: Culturales

**Tabla 13**

*Pregunta 13. ¿Tus compañeros valoran los alimentos ancestrales?*

Pre test

	Fr	PV
Si	07	23%
No	13	77%
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100%</b>

Nota: “Trabajo de campo realizado a partir de encuesta”

**Interpretación:** En los resultados del diagnóstico se revela que sólo el 23% afirman SI los compañeros valoran los alimentos ancestrales

#### Dimensión 5: Culturales

**Tabla 14**

*Pregunta 14. ¿El docente les educa para valorar los alimentos ancestrales?*

	Pre test	
	Fr	PV
Si	08	27%
No	22	73%
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100%</b>

Nota: “Trabajo de campo realizado a partir de encuesta”

**Interpretación:** En los resultados del diagnóstico se revela que sólo el 27% afirman SI los compañeros valoran los alimentos ancestrales

#### Dimensión 5: Culturales

**Tabla 15**

*Pregunta 15. ¿Te gustaría conocer más sobre la valoración de los alimentos ancestrales?*

	Pre test	
	Fr	PV
Si	10	23%
No	20	77%
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100%</b>

Nota: “Trabajo de campo realizado a partir de encuesta”

**Interpretación:** En los resultados del diagnóstico se revela que sólo el 33% afirman SI gustaría conocer más sobre la valoración de los alimentos ancestrales

**Tabla 16.** Resultados Generales del diagnóstico de las Dimensiones de la revaloración de alimentos ancestrales mochicas en estudiantes del distrito de Mórrope

		Pre test	
		G1	
		Fr	Pv
<b>Interpretación:</b>	D. Alimentos biológicos	Si	15.0%
		No	85.0%
	D. Ecológico- Demográfico	Si	9.0%
		No	91.0%
	D. Tecnológico-Económico	Si	14.0%
		No	86.0%
	D. Socio-Políticos	Si	14.0%
		No	86.0%
	D. Culturales	Si	24.0%
		No	76.0%

Nota: "SPSS25"

En la tabla se presentan dificultades sobre revaloración de alimentos ancestrales mochicas en estudiantes en la dimensión alimentos biológicos evidencia un nivel bajo de 15%. En la dimensión Ecológico – Demográfico evidencia un nivel bajo de 09%. En la dimensión Tecnológico – Económico evidencia un nivel bajo de 14%. En la dimensión Socio – Políticos evidencia un nivel bajo de 14%. En la dimensión Culturales evidencia un nivel bajo de 24%

## 2.4. Discusión

El presente estudio de Cantero y Hernández (2021) "*Identificación de saberes ancestrales en la etnia Emberá Katío sobre el cuidado del medioambiente*" tuvo la pretensión de reconocer los conocimientos ancestrales de la cultura Emberá Katío de Córdoba, en relación

al cuidado del medio ambiente, para establecer un plan estratégico etnográfico en estudiantes de primaria. Para ello se empleó un enfoque de investigación cualitativa y técnicas como la observación y la entrevista, las cuales posibilitaron la identificación de categorías que dieron lugar al diseño de un plan etnoeducativo para la psicoeducación intercultural.

Coinciden con el trabajo presentado Tuñoque y De la cruz (2022) Programa educativo “Sabores de mi Pueblo” para revalorar los alimentos ancestrales mochicas en estudiantes del distrito de Mórrope con la metodología. Comenzado en el recojo de datos y técnicas como la observación y la entrevista que facilitaron el diagnóstico del problema. Además, coinciden con el *objetivo general* la elaboración y diseño de una propuesta educativa para mejorar o fortalecer la revaloración de una alimentación ancestral como cultural

La investigación de Gómez (2020) titulada “*Rescate de las tradiciones y técnicas ancestrales gastronómicas en el programa profesional de gastronomía y alta cocina de la UNAB para el fortalecimiento del patrimonio cultural colombiano*” tuvo como objetivo contribuir al rescate del patrimonio alimentario. Su metodología fue de enfoque cualitativo, donde se tuvo como muestra a 5 docentes. Los resultados mostraron que los programas tienen un impacto en la gastronomía ancestral. Se concluyó que la gastronomía ancestral es un arte que está en constante cambio y que existen propuestas para fomentar su consumo.

Coinciden con el trabajo presentado Tuñoque y De la cruz (2022) Programa educativo “Sabores de mi Pueblo” para revalorar los alimentos ancestrales mochicas en estudiantes del distrito de Mórrope coinciden con los resultados de la importancia de un programa que sea innovador que valore los alimentos ancestrales de una cultura. Además, coinciden con las conclusiones en la importancia de una propuesta de mejora que fomente los alimentos ancestrales.

El estudio de España y Atencio (2019), titulada “*Promover la gastronomía ancestral como estrategia pedagógica en los estudiantes de 4° y 5° de la Institución Educativa Tablón Dulce*”, se planteó el objetivo de promover la gastronomía ancestral como estrategia pedagógica en discentes de 4° y 5° de secundaria, para lo que se empleó una metodología cualitativa, haciendo uso de técnicas como la observación, la entrevista, fichas de lectura,



diarios de campo y planes de aula, lo que permitió obtener resultados que señalaron la importancia de promover las prácticas tradicionales de la gastronomía típica de la comunidad afrodescendiente con los estudiantes, a través del diseño estratégico de foros y talleres que sean desarrollados de manera lúdica en los diferentes contextos de desarrollo del estudiante.

Coinciden con el trabajo presentado Tuñoque y De la cruz (2022) Programa educativo “Sabores de mi Pueblo” para revalorar los alimentos ancestrales mochicas en estudiantes del distrito de Mórrope coinciden en la metodología, ambos estudios se ha realizado la observación como la entrevista, lo que sirvió para evidenciar la problemática de estudio. Como también de la importancia de promover actividades, estrategias mediante un programa para el fortalecimiento de la valoración cultural de nuestros alimentos ancestrales.

## **2.5. Programa propositivo**

### **a) Datos generales**

- a. Público objetivo:** Estudiantes de secundaria
- b. Semestre académico:** 2022
- c. Beneficiarios indirectos:** Docentes

#### **d. Duración en semanas: 10 semanas**

##### **b) Introducción**

A modo de síntesis, destaca el programa “Sabores de mi pueblo” como propuesta estratégica en el referente académico; dado que, es requerimiento fundamental en esos contextos en consecuencia con el desarrollo de la producción científica. Es así, Cabrales (2021) hace mención en relación con los docentes de las asignaturas dictadas en los establecimientos educativos que, existe la imperiosa necesidad de la realización de trabajos de investigación de carácter experimental y, a su vez, en la integración en investigación formativa en razón a actividades educativas como técnicas didácticas, con el propósito de la promoción y potenciación de habilidades, competencias y desenvolvimientos en investigación. Por tanto, se describe el modelo propósito de la siguiente forma: breve introducción, datos generales, fundamentación de la contribución, los principios direccionados a la propuesta, la estructura del contenido de las actividades con su descripción respectiva, el sistema metodológico. Un diseño de cada sesión.

##### **c) Fundamentación**

La propuesta se cimenta en actividades educativas de forma integrativa, con el fin de la promoción del desenvolvimiento adecuada de la competencia de indagación del perfil del estudiante en el conocimiento de la revaloración de la comida ancestral Mochica. Destacando actividades educativas básicas en ámbitos académicos de nivel secundario; puesto que, el efecto, y propósitos se presentan en mayor medida en relación con los alumnos de secundaria en razón a la vinculación de sus expectativas y comportamientos y, a su vez, se encuentra ligado directamente a la salud y las conductas de alimentación regido por los aspectos ambientales de subsistencia (Avalos, 2020). Asimismo, Belmonte et al. (2022), recomienda el establecimiento de programas orientados a la *identidad, valores culturales* que esté orientado a un enfoque integrativo, interactivo, dictados por los agentes de educación en las instituciones educativas orientados a vidas saludables en alimentación. Los modelos teóricos que sustentan el programa se detallan de la siguiente manera:

- **Teoría modelo clásico de educación alimentaria:** Referente a la instauración de la contribución en el mejoramiento de un marco práctico de la educación de la alimentación; dado que, se direcciona en la difusión del conocimiento cimentado en la pedagogía discursiva tradicional; lo cual, se encuentra enfocada en el proceso de enseñanza en el modelo mediante el desenvolvimiento de temas conectado con el consumo de forma adecuada de los alimentos, la importancia de la nutrición diaria,

la consecución de mejoras en el ejercicio alimentario, posibilita la corrección de los comportamientos y la orientación de terceros (De La Cruz, 2018).

- **Teoría Antropológica:** La instauración de la conexión concerniente con el contexto de la alimentación predispone la evidencia cimentada a través de las diversas culturas desarrolladas a lo largo del tiempo por los seres humanos; por tanto, la antropología prepondera el punto inicial de las ciencias sociales y humanas, mismo que poseen consideración en razón a un elemento fundamental y constitutivo en todo el estrato social (Estrada, Ramírez, & Delgado, 2019).

#### **d) Principios**

- Concerniente al **enfoque**, los evaluados se enfrentan a una problemática que sucede en la realidad; lo cual, establece requerimientos para la solución aunado dentro de la propuesta.
- En relación al **aprendizaje**, los alumnos adquieren nuevas destrezas, por descubrimiento, en posesión a una seriación pertinente en el desarrollo de la propuesta.
- Referente al **proceso**, el alumnado desempeña en todas las etapas de la propuesta, generando aprendizaje de forma significativa.
- El **rol docente**, el agente activo en el diseño, guía, instrucción y propiedad del conocimiento de forma previa de la solución. Por ello, es el encargado en la preparación y promoción de un ambiente de apertura de participación de forma activa, ordenada y voluntaria.
- Los **recursos didácticos**, requeridos en la ejecución de la propuesta en dependencia de cada caso y finalidad que persigue cada actividad. Es así, lo más significativo se basa en la información de la enseñanza sobre cada sesión.

#### **e) Recursos o Materiales**

- Docentes que laboran en la Institución Educativa
- Investigadores
- Asesor de Investigación
- Papel bond
- Docena de plumones
- Docena de lapiceros
- Pizarra
- Muestras de Chicha de jora
- Ingredientes en la realización “Caballa en caldo de huaco”

- Loche
- Proyector multimedia
- Ingredientes en la realización “El Cabrito”

#### **f) Metodología**

La propuesta del programa establece 10 sesiones de aprendizaje, en donde, se utilizó diversos materiales para el desarrollo de modo adecuado en la revaloración de los alimentos ancestrales mochica en estudiantes del distrito de Mórrope y, a su vez, se posibilitó la participación de todos los alumnos. Las sesiones de aprendizaje se direccionaron en tres procesos: inicio, desarrollo y salida, contando con una evaluación de metacognición.

El programa adaptado al planteamiento de Barraza (2010)

#### **a. Planeación**

Refiere a los momentos de elección temática, identificación del problema subyacente y diseño de la solución.

El docente realiza un plan de desarrollo y demuestra las actividades previstas y las formas de lograr la meta y detalla el sistema de evaluación adecuado

#### **b. Implementación**

Establecimiento y aplicación de diferentes actividades que formarán parte de la propuesta educativa

<b>Actividades</b>	<b>Objetivo</b>
Tabla de los alimentos ancestrales.	Una tabla de alimentos denominada como una tabla estructural y organizada de alimentos ancestrales que fueron empleados por la cultura peruana y son de gran aporte nutricional.
Guía de alimentación.	La Guía Alimentaria tiene como objetivo propiciar el consumo de dietas adecuadas, saludables, variadas y culturalmente apropiadas en personas sanas mayores de dos años, con el fin de prevenir la desnutrición infantil y la prevención de enfermedades crónicas en jóvenes. personas y adultos.
Video sobre alimentación ancestral.	Es una herramienta visual de capacitación es bastante completo porque cubre muchas cosas como: plan de lección en video, conocimiento del maestro sobre equipos de audio o tecnología y materiales didácticos disponibles

Cuadro de doble entrada.	Un gráfico de doble entrada es una tabla de contenido organizativo de información estructurada. Esta técnica es beneficioso para estudiar y comprender fácilmente su base de datos de información que está constituida con muchas columnas.
Muestra vivencial.	el objetivo primordial del aprendizaje vivencial es conseguir que los alumnos se enfrenten a una situación de aprendizaje basada en una vivencia. Y que, además, puedan analizar de forma crítica el propio proceso seguido y los nuevos elementos, conductas y conceptos aprendidos
Secuencia vivencial.	El propósito principal del aprendizaje experiencial es alentar a los estudiantes a enfrentar situaciones de aprendizaje experiencial. Además, pueden examinar su comportamiento y aprender cosas, comportamientos e ideas nuevas.
Video sobre el loche y su valor nutricional.	Descripción del alimento ancestral “loche” Mochica, su valor nutricional, propiedades y aspectos importantes.
Imágenes de los platos típicos más representativos.	Una proyección visible de algo o una persona, es decir, una forma o imagen que se asemeja a algo, que muestra la apariencia de algo, real o imaginado, concreto o imaginado. Promoviendo el aprendizaje, fortaleciendo la comprensión y memorización de los contenidos y/o facilitando contenidos que no puede darse de manera verbalmente.

### ***c. Evaluación***

Se trata del seguimiento y evaluación de la aplicación de actividades que constituyen la propuesta educativa.

Se empleará la retroalimentación que evidenciará opiniones y juicios educados sobre el proceso de aprendizaje, incluidos los éxitos y fracasos de los estudiantes, sus fortalezas y debilidades. La implicación del profesor en el proceso de retroalimentación es fundamental.

### ***d. Socialización-difusión***

Se tratará de la conducción hacia la toma de conciencia sobre el problema que dio origen a la propuesta, despertando el interés por utilizarla para generar cambios en la sociedad.

La socialización se refiere a la forma en que el estudiante se integre en un determinado entorno social; esta integración se da cuando el estudiante aprende un conjunto de normas, valores y roles que le proporcionan una base para el desarrollo del orden social.

La difusión mediante la comunicación es una actividad esencial para mantener informados a los grupos destinatarios, incluidos los medios de comunicación y el público, sobre las actividades de las sesiones de aprendizaje o también de la institución se proponga a realizar y los resultados alcanzados.

**g) Matriz de organización de sesiones**

PROGRAMA EDUCATIVO “SABORES DE MI PUEBLO”					
Institución Educativa			José Faustino Sánchez Carrión		
Área	Ciencia y Tecnología		Ciclo		VI
Horas	20 horas	Grado	1°	Secciones	“A, B”
Docentes	De La Cruz De La Cruz, Aracely Margot			Tuñoque Santamaria, Leohoel	
Objetivo General		Revalorar los alimentos ancestrales mochicas.			
Dosificación de tiempo	Contenido temático		Actividades		Materiales y/o recursos didácticos
Semana 1 8 de octubre (2 horas)	Sesión 1 Nociones básicas de los alimentos ancestrales mochicas.		Tabla de los alimentos ancestrales.		Hojas bond Plumones Pizarra
Semana 2 15 de octubre (2 horas)	Sesión 2 Revaloración de alimentos ancestrales		Guía de alimentación.		Imágenes Plumones Pizarra
Semana 3 22 de octubre (2 horas)	Sesión 3 Alimentación ancestral consciente.		Video sobre alimentación ancestral.		Plumones Pizarra

Semana 4 29 de octubre (2 horas)	<b>Sesión 4</b> Alimentos ancestrales medicinales.	Cuadro de doble entrada.	Imágenes Plumones Pizarra
Semana 5 5 de noviembre (2 horas)	<b>Sesión 5</b> Modos de preparación de platos con alimentos ancestrales.	Video sobre la preparación ancestral de alimentos.	Plumones Pizarra
Semana 6 12 de noviembre (2 horas)	<b>Sesión 6</b> Producción artesanal de la chicha de jora.	Muestra vivencial.	Imágenes Muestras de chicha de jora
Semana 7 19 de noviembre (2 horas)	<b>Sesión 7</b> Aprendiendo a preparar “Caballa en Caldo de Huaco”.	Secuencia vivencial.	Ingredientes para realizar “Caballa en caldo de huaco”
Semana 8 26 de noviembre (2 horas)	<b>Sesión 8</b> Conociendo el valor nutricional del loche.	Video sobre el loche y su valor nutricional.	Un loche Video descriptivo del fruto en estudio
Semana 9 3 de diciembre (2 horas)	<b>Sesión 9</b> Aprendiendo a preparar “El Cabrito”.	Muestra vivencial.	Imágenes de los ingredientes y del plato típico
Semana 10 10 de diciembre (2 horas)	<b>Sesión 10</b> Alimentos ancestrales en el aniversario del distrito de Mórrope.	Imágenes de los platos típicos más representativos.	Imágenes Plumones Pizarra

Variable problema	Metas	Temas
Revaloración de los alimentos ancestrales de la cultura Mochica	Determinación y explicación de la historia de la utilización de los alimentos ancestrales recolectados de la agricultura de los habitantes de la cultura Mochica a través de una lista de tabla de alimentos ancestrales.	Nociones básicas de los alimentos ancestrales mochicas
	Diferenciación de los alimentos ancestrales utilizados y el establecimiento de una dieta saludable con su utilización en los tres tiempos de comida: desayuno, almuerzo y cena.	Revaloración de alimentos ancestrales
	Explicación de la relación entre el cerebro y la ingesta de alimentos: alimentación consciente y apurada	Alimentación ancestral consciente.
	Explicación de los alimentos medicinales ancestrales oriundos de la agricultura Mochica.	Alimentos ancestrales medicinales.
	Concientización de la utilización de alimentos ancestrales mochicas en las comidas diarias.	Modos de preparación de platos con alimentos ancestrales.
	Exposición del procedimiento de la chicha de jora a través de una persona con experiencia real en la preparación de la bebida ancestral chicha de jora.	Producción artesanal de la chicha de jora.
	Descripción de la seriación de pasos en la realización del platillo “Caballa en caldo de Huaco” Realización del platillo de “Caballa en caldo de Huaco”.	Aprendiendo a preparar “Caballa en Caldo de Huaco”.
	Descripción del alimento ancestral “loche” Mochica, su valor nutricional, propiedades y aspectos importantes.	Conociendo el valor nutricional del loche.
	Interpretación de los alimentos ancestrales Mochica en el aniversario del distrito de Mórrope.	Alimentos ancestrales en el aniversario del distrito de Mórrope.
	Exposición de los alimentos ancestrales mochicas en la preparación del plato “El Cabrito”	Aprendiendo a preparar “El Cabrito”.
	Descripción de la carne en la preparación del platillo “El Cabrito”	



**SESIÓN DE INAUGURACIÓN**  
**NOCIONES BÁSICAS DE LOS ALIMENTOS ANCESTRALES MOCHICAS**

**Lugar:** IE “José Faustino Sánchez Carrión”

**Fecha:**

**Hora:** 10:00 a.m. - 12:00 p.m.

**Tiempo:** 2 horas cronológicas

**SECUENCIA DIDÁCTICA**

Inicio	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Los docentes saludan, de ese modo, dan inicio a la sesión con la bienvenida.</li> <li>◆ Los docentes preguntan: ¿Cómo están?, ¿cómo se encuentran hoy?</li> <li>◆ Los docentes colocan ciertas imágenes en la pizarra, en las que se muestra diferentes alimentos. Por lo tanto, realizan preguntas ¿qué es lo que se observa?, ¿qué color tienen?, ¿de qué tamaño son?, ¿en qué ocasión han degustado de estos alimentos?</li> <li>◆ Los docentes comentan la finalidad de la sesión.</li> </ul>
Desarrollo	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ En esa línea, los docentes realizan las siguientes interrogantes: ¿qué alimentos en general te agrada?, ¿qué alimentos se utilizan en tu localidad?</li> <li>◆ Los docentes entregan una hoja bond a cada estudiante, en la cual se deberá escribir qué alimentos ancestrales mochicas conocen. Denominándola como una actividad interactiva.</li> <li>◆ Los docentes muestran una tabla de los alimentos ancestrales mochicas, además, se les explica cada uno de ellos. Del mismo modo, se discute acerca del origen de los mismos.</li> </ul>
Salida	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Se finaliza planteando las siguientes preguntas: ¿Cómo se sintieron desarrollando la actividad?, ¿les gustó?, ¿qué les impresionó?, ¿les gustaría repetirla en otra ocasión?</li> </ul>

**MATERIALES**

- ◆ Hojas bond
- ◆ Plumones
- ◆ Pizarra

**ANEXOS**





**SESIÓN N°2**  
**REVALORACIÓN DE ALIMENTOS ANCESTRALES**

**Lugar:** IE “José Faustino Sánchez Carrión”

**Fecha:**

**Hora:** 10:00 a.m. - 12:00 p.m.

**Tiempo:** 2 horas cronológicas

**SECUENCIA DIDÁCTICA**

Inicio	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Los docentes saludan, de ese modo, dan inicio a la sesión con la bienvenida.</li> <li>◆ Los docentes preguntan: ¿Cómo están?, ¿cómo se encuentran hoy?</li> <li>◆ Los docentes colocan imágenes en la pizarra, en las que se muestran alimentos propios del distrito de Mórrope. Por lo que se realizan las siguientes preguntas: ¿Conoces los alimentos mostrados en las imágenes?, ¿has consumido estos alimentos alguna vez? ¿cuándo y dónde?, ¿cuál o cuáles de estos alimentos desconoces?</li> <li>◆ Los docentes comentan la finalidad de la sesión.</li> </ul>
Desarrollo	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Partiendo de la lluvia de ideas, los docentes muestran una lista de alimentos netamente morropanos.</li> <li>◆ Los docentes explican la importancia de estos alimentos y el valor de conocerlos y consumirlos, ya que forma parte de nuestra identidad cultural como morropanos que somos.</li> <li>◆ Los docentes explican la importancia que tenían estos alimentos para nuestros antepasados mochicas, ya que tenían un valor nutricional para los pobladores de esta cultura, el cual se mantienen hasta nuestros días.</li> </ul>
Salida	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Se finaliza planteando las siguientes preguntas: ¿Cómo se sintieron desarrollando la actividad?, ¿les gustó?, ¿qué les impresionó?, ¿les gustaría repetirla en otra ocasión?</li> </ul>

**MATERIALES**

- ◆ Hojas bond
- ◆ Plumones
- ◆ Pizarra

**ANEXOS**





**SESIÓN N°3**  
**ALIMENTACIÓN ANCESTRAL CONSCIENTE**

**Lugar:** IE “José Faustino Sánchez Carrión”

**Fecha:**

**Hora:** 10:00 a.m. - 12:00 p.m.

**Tiempo:** 2 horas cronológicas

**SECUENCIA DIDÁCTICA**

Inicio	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Se da inicio a la sesión con la bienvenida.</li> <li>♦ Los docentes preguntan: ¿Cómo están?, ¿cómo se encuentran hoy?</li> <li>♦ Se muestra un vídeo acerca de los alimentos que se consumían en la cultura mochica.</li> </ul>
Desarrollo	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Se habla sobre la relación que existe entre el cerebro y la ingesta de alimentos. También, se comenta algunos pasos para comer de una forma consciente y se hará un pequeño experimento para que los estudiantes puedan contrastar la diferencia que existe al alimentarse apurada y conscientemente. De igual manera, se explica cómo se puede consumir alimentos ancestrales mochicas sin excesos, al reflexionar acerca de su origen y beneficios que nos brindan.</li> </ul>
Salida	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Se finalizará planteando las siguientes preguntas: ¿Cómo se sintieron desarrollando la actividad?, ¿les gustó?, ¿qué les impresionó?, ¿les gustaría repetirla en otra ocasión?</li> </ul>

**MATERIALES**

- ♦ Plumones
- ♦ Pizarra

**ANEXOS**



Link de vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=KWaHWqLIND8>



**SESIÓN N°4**  
**ALIMENTOS ANCESTRALES MEDICINALES**

**Lugar:** IE “José Faustino Sánchez Carrión”

**Fecha:**

**Hora:** 10:00 a.m. - 12:00 p.m.

**Tiempo:** 2 horas cronológicas

**SECUENCIA DIDÁCTICA**

Inicio	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Se da inicio a la sesión con la bienvenida.</li> <li>♦ La docente pregunta: ¿Cómo están? ¿cómo se encuentran hoy?</li> <li>♦ Se muestran imágenes sobre los alimentos ancestrales medicinales, mismos que deberán ser reconocidos por los estudiantes, quienes también deberán identificar algunos beneficios de estos.</li> </ul>
Desarrollo	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Se presenta el material audiovisual referente a los alimentos ancestrales utilizados con fines medicinales.</li> <li>♦ Se procede a ahondar en la explicación sobre los alimentos ancestrales medicinales.</li> <li>♦ <i>Actividad:</i> Se les agrupa y se les muestra un cuadro de doble entrada en el que deberán ubicar aquellos alimentos ancestrales que conocen y los que no conocen.</li> </ul>
Salida	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Se finaliza planteando las siguientes preguntas: ¿Cómo se sintieron desarrollando la actividad?, ¿les gustó?, ¿qué les impresionó?, ¿qué aprendimos hoy?, ¿les gustaría repetirla en otra ocasión?</li> </ul>

**MATERIALES**

- ♦ Plumones
- ♦ Pizarra

**ANEXOS**

- ♦ Link de vídeo: <https://youtu.be/h2soLCDZI8I>
- ♦ Imágenes



- ♦ Cuadro de doble entrada

<i>Conozco</i>	<i>No conozco</i>

<b>SESIÓN N°5</b> <b>MODOS DE PREPARACIÓN DE PLATOS CON ALIMENTOS ANCESTRALES</b>	
<b>Lugar:</b> IE “José Faustino Sánchez Carrión” <b>Fecha:</b> <b>Hora:</b> 10:00 a.m. - 12:00 p.m. <b>Tiempo:</b> 3 horas cronológicas	
SECUENCIA DIDÁCTICA	
Inicio	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Se da inicio a la sesión con la bienvenida.</li> <li>♦ Los docentes preguntan: ¿Cómo están?, ¿cómo se encuentran hoy?</li> <li>♦ Se muestran imágenes sobre la variedad de los alimentos ancestrales, mismos que deberán ser reconocidos por los estudiantes, quienes también deberán identificar algunos beneficios de estos.</li> </ul>
Desarrollo	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Se presenta el material referente a los alimentos ancestrales utilizados para el consumo.</li> <li>♦ Se procede a ahondar en la explicación sobre la importancia de utilizar los alimentos ancestrales en las comidas diarias.</li> </ul>
Salida	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Se finaliza planteando las siguientes preguntas: ¿Cómo se sintieron desarrollando la actividad?, ¿les gustó?, ¿qué les impresionó?, ¿qué aprendimos hoy?, ¿les gustaría repetirla en otra ocasión?</li> </ul>
MATERIALES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Plumones</li> <li>♦ Pizarra</li> </ul>	
ANEXOS	
<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Link de vídeo: <a href="https://youtu.be/Qhex0Ti4MNk">https://youtu.be/Qhex0Ti4MNk</a></li> </ul>	

**SESIÓN N° 6**  
**PRODUCCIÓN ARTESANAL DE LA CHICHA DE JORA**

**Lugar:** IE “José Faustino Sánchez Carrión”

**Fecha:**

**Hora:** 10:00 a.m. - 12:00 p.m.

**Tiempo:** 2 horas cronológicas

**SECUENCIA DIDÁCTICA**

Inicio	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Se inicia la sesión con la bienvenida de los participantes.</li> <li>◆ Los docentes preguntan: ¿Cómo se encuentran hoy?, ¿cómo amanecieron?</li> <li>◆ Se muestran imágenes sobre el proceso de preparación de la chicha, en dónde la preparan y quiénes participan en el proceso.</li> </ul>
Desarrollo	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Se presenta a una señora que tiene experiencia en la preparación de la bebida ancestral.</li> <li>◆ Se procede a ahondar en la explicación sobre los insumos que se emplean para la elaboración de la bebida ancestral.</li> <li>◆ <i>Actividad:</i> La persona invitada inicia con la explicación del proceso para la preparación de la chicha de jora, donde especifica las etapas mediante pequeñas muestras que llevará, dentro de ellas: vasijas, un pequeño tendal y muestras de chicha en todas sus etapas.</li> </ul>
Salida	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Se finaliza planteando las siguientes preguntas: ¿Cómo se sintieron desarrollando la actividad?, ¿les gustó?, ¿qué les impresionó?, ¿qué aprendimos hoy?, ¿les gustaría repetirla en otra ocasión?</li> </ul>







**MATERIALES**

- ◆ Imágenes
- ◆ Muestras de chicha de jora

**ANEXOS**





<b>SESIÓN N° 7</b> <b>APRENDIENDO A PREPARAR “CABALLA EN CALDO DE HUACO”</b>	
<b>Lugar:</b> IE “José Faustino Sánchez Carrión” <b>Fecha:</b> <b>Hora:</b> 10:00 a.m. - 12:00 p.m. <b>Tiempo:</b> 2 horas cronológicas	
SECUENCIA DIDÁCTICA	
Inicio	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Se inicia la sesión con la bienvenida de los participantes.</li> <li>♦ Los docentes preguntan: ¿Cómo les está yendo el día de hoy?, ¿se siente a gusto con los talleres que se vienen realizando?</li> <li>♦ Se muestran imágenes del plato preparado de “Caballa en caldo de huaco”.</li> </ul>
Desarrollo	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Para el desarrollo de la sesión, se les pide a los discentes que se realicen el lavado de manos adecuadamente y formen 4 grupos. Después de ello, se les repartirá los ingredientes para realizar una simulación en vivo de la preparación.</li> <li>♦ A continuación, se les explicará paso a paso con la finalidad de que vivan la experiencia y se motiven por realizar este plato en casa.</li> <li>♦ Al culminar con el preparado, se les pide que acudan a lavarse las manos para proceder a la degustación.</li> </ul>
Salida	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Se finaliza realizándoles las siguientes preguntas: ¿Cómo se sintieron desarrollando la actividad?, ¿les gustó?, ¿qué les impresionó?, ¿qué aprendimos hoy?, ¿les gustaría repetirla en otra ocasión?</li> </ul>
MATERIALES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Ingredientes para realizar “Caballa en caldo de huaco”.</li> </ul>	
<div>       </div>	

## SESIÓN N° 8

### CONOCIENDO EL VALOR NUTRICIONAL DEL LOCHE

**Lugar:** IE “José Faustino Sánchez Carrión”

**Fecha:**

**Hora:** 10:00 a.m. - 12:00 p.m.

**Tiempo:** 2 horas cronológicas

#### SECUENCIA DIDÁCTICA

Inicio	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Se inicia la sesión con la bienvenida de los participantes.</li> <li>◆ Los docentes preguntan: ¿Cómo están?, ¿preparados para el aprendizaje de hoy?</li> <li>◆ Después de ello, se les mostrará el loche en físico con la finalidad de que lo identifiquen.</li> </ul>
Desarrollo	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Para el desarrollo de la sesión, se les presentará un video didáctico mostrando la historia del loche, dónde se cosecha el fruto, asimismo, el valor nutricional que presenta, su valor nutricional, propiedades, entre otros aspectos importantes.</li> <li>◆ A continuación, se les pedirá a los estudiantes que relaten un resumen acerca de lo que han apreciado y, de la misma forma que redacten un pequeño texto creativo con los datos mencionados.</li> </ul>
Salida	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Se finaliza haciéndoles las siguientes preguntas:             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ¿Les gusto la metodología empleada?</li> <li>▪ ¿Lograron entender la importancia de emplear ese fruto en la preparación de las comidas? ¿Por qué?</li> <li>▪ ¿Les gustaría repetirla en otra ocasión?</li> </ul> </li> </ul>

#### MATERIALES

- ◆ Un loche.
- ◆ Un video descriptivo del fruto en estudio.

#### ANEXO

**ANTIGUAMENTE** (hace 10.000 años)

Se integró a la alimentación desde fines del periodo Litico (15.000 - 7.600 a.C.) e inicios del periodo Arcaico (7.600 - 3.700 a.C.)

Los moches y chímús lo representaban con frecuencia a través de la cerámica.

Para el siglo XVII, el zapallo era ampliamente distribuido y fue incorporado a la dieta de los españoles y de los esclavos africanos.

**PROPIEDADES**

- Protege la mucosa estomacal.
- Diurético, antiinflamatorio y bueno para diabéticos.
- El betacaroteno y antioxidantes que tiene previenen diferentes tipos de cáncer.
- Sus semillas contienen triptófano, que ayuda a regular el humor y a dormir mejor.

## ZAPALLO LOCHE

**ACTUALMENTE**

En 2009, INDECOPI oficializó al Zapallo Loche como uno de los productos agrícolas oriundos de Lambayeque. Es pequeño, sólido y aromático, con el se preparan platos como:

- Loco
- Espesado
- Arroz con pollo
- Pan de loche

- Manguiransa de loche
- Arroz dulce con loche
- Sopa de calabaza con frejoles
- Arroz con cebrito, etc.



Valores nutricionales	
COMPONENTES	POR 100 g
Energía	97 kcal
Agua	61.7 g
Proteínas	2.1 g
Grasa total	0.2 g
Carbohidratos	34.9 g
Cenizas	1.2 mg
Calcio	16 mg
Fósforo	26 mg
Hierro	0.79 mg
β caroteno total	1750 µg
Vitamina C	292 µg

<https://www.youtube.com/watch?v=4UXbAgFw9Kc>

**SESIÓN N° 9**  
**APRENDIENDO A PREPARAR “EL CABRITO”**

**Lugar:** IE “José Faustino Sánchez Carrión”

**Fecha:**

**Hora:** 10:00 a.m. - 12:00 p.m.

**Tiempo:** 2 horas cronológicas

**SECUENCIA DIDÁCTICA**




Inicio	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Se inicia saludando a los participantes de la sesión.</li> <li>♦ Después se realizan las siguientes interrogantes: ¿Cuál es el plato que suelen almorzar?, ¿te gustaría conocer más sobre este plato típico “El Cabrero”?</li> <li>♦ Después de ello, se les mostrará una imagen referencial del plato típico en mención.</li> </ul>
Desarrollo	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Para el desarrollo de la sesión, se les muestra físicamente los ingredientes que se emplean para la preparación del plato, dentro de los cuales se destaca el cabrito, vinagre de chicha, pimienta, ají en polvo, aceite, sal, ají causa, culantro y loche, puesto que estos últimos son los alimentos que se siembran en la zona.</li> <li>♦ De este modo, se permite que cada estudiante se acerque y después de ello, se explica cada uno de estos ingredientes, su historia, su preparación, su uso en otros platos y sus potenciales en la nutrición.</li> </ul>
Salida	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Se finaliza haciéndoles las siguientes preguntas: ¿Te pareció interesante?, ¿consideras que el plato mostrado se debería consumir seguido?, ¿por qué?, ¿te interesan estos temas?</li> </ul>

**MATERIALES**

- ♦ Imágenes referentes de los ingredientes empleados para la preparación del plato típico.
- ♦ Imagen del plato típico.

**ANEXOS**



<b>SESIÓN N°10</b> <b>ALIMENTOS ANCESTRALES EN EL ANIVERSARIO DEL DISTRITO DE MÓRROPE</b>	
<b>Lugar:</b> IE “José Faustino Sánchez Carrión” <b>Fecha:</b> <b>Hora:</b> 10:00 a.m. - 12:00 p.m. <b>Tiempo:</b> 2 horas cronológicas	
SECUENCIA DIDÁCTICA	
Inicio	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Se da inicio a la sesión con la bienvenida.</li> <li>♦ Los docentes responsables preguntan: ¿Cómo están?, ¿cómo se encuentran hoy?</li> <li>♦ Se procede a desarrollar la técnica “<i>lluvia de ideas</i>”, misma que se inicia con la pregunta: ¿<i>Qué conocen del aniversario en el distrito de Mórrope?</i>, ¿<i>qué platos típicos se exponen?</i></li> </ul>
Desarrollo	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Se muestran imágenes sobre los alimentos ancestrales de Mórrope expuestos en el aniversario del distrito de Mórrope.</li> <li>♦ Se procede a explicar detalladamente sobre la relevancia de siempre tener en cuenta y consumir los platos típicos identificados.</li> </ul>
Salida	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Se finaliza planteando las siguientes preguntas: ¿Qué les impresionó?, ¿qué aprendimos hoy?, ¿les gustaría repetirla en otra ocasión?</li> </ul>
MATERIALES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Plumones</li> <li>♦ Pizarra</li> </ul>	
ANEXOS	
<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Imágenes</li> </ul> <div>    </div>	

### **III.      CAPÍTULO IV: CONCLUSIONES**

- En el diagnóstico del nivel de la revaloración de alimentos ancestrales mochica se obtuvieron que los estudiantes tenían dificultades sobre revaloración de alimentos ancestrales mochicas en estudiantes en la dimensión alimentos biológicos evidencia un nivel bajo de 15%. En la dimensión Ecológico – Demográfico evidencia un nivel bajo de 09%. En la dimensión Tecnológico – Económico evidencia un nivel bajo de 14%. En la dimensión Socio – Políticos evidencia un nivel bajo de 14%. En la dimensión Culturales evidencia un nivel bajo de 24%
- Al examinar las principales teorías como el enfoque de Lev Vygotsky, y las dimensiones de los alimentos ancestrales de Aguirre (2004) que fundamentan la revaloración de los alimentos ancestrales mochicas, y de Diaz Barriga como del programa es que nos ha permitido plantear la propuesta de estudio.
- Por lo que se diseñó y fundamentó el programa educativo “Sabores de mi pueblo”, que va a revalorar la alimentación ancestral mochica.

#### **IV. CAPITULO V: RECOMENDACIONES**

Teniendo en consideración los resultados obtenidos, se recomienda:

- A la plana directiva de la institución educativa del distrito de Mórrope, incluir en su plan curricular el abordaje de temas vinculados a los beneficios e implicancias del uso y consumo de los alimentos de naturaleza ancestral.
- A la plana docente de ciencias naturales de la institución, dar énfasis al estudio de la importancia del consumo de los alimentos ancestrales mediante el desarrollo de las actividades planteadas en el programa educativo propuesto.
- A los padres de familia, involucrarse en el fortalecimiento de la mencionada revaloración a través del consumo de dichos alimentos tradicionales para la cultura mochica, en la misma medida en que se va transmitiendo el conocimiento sobre sus beneficios para la salud.
- Promover el programa el Programa educativo “Sabores de mi Pueblo” para revalorar los alimentos ancestrales mochicas en estudiantes del distrito de Mórrope para que se incorpore a ferias gastronómicas, como en su presentación de alimentos ancestrales como la Maíz, yuca, pescados, mariscos, camote, frutas como el mango, la sandía y el maracuyá, que se utilizan en jugos y postres, Chicha de jora, seco de cabrito, causa, cuy, ají, el ají amarillo.



## BIBLIOGRAFÍA REFERENCIADA

- Aguirre, P. (2004). Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis. Buenos Aires: Capital intelectual. <http://www.cedinpe.unsam.edu.ar/content/aguirre-patricia-ricos-flacos-y-gordos-pobres-la-alimentacion-en-crisis>
- Alderete, L. (2022). Los programas educativos y sus logros. *Alborada de la Ciencia*, 2(2), 27-35. doi:10.26490/uncp.alboradaciencia.2022.2.1115
- Alvarez-Rojas, J. L., & Preinfalk-Fernández, M. L. (2018). Teoría del programa y teoría del cambio en la evaluación para el desarrollo: una revisión teórico-práctica. *ABRA*, 38(56), 1-16. doi:10.15359/abra.38-56.2
- Andina. (28 de Julio de 2021). *Orgullo peruano: conoce los superalimentos de Perú que conquistan el mundo*. Obtenido de Página oficial de Andina: <https://andina.pe/agencia/noticia-orgullo-peruano-conoce-los-superalimentos-peru-conquistan-mundo-753147.aspx>
- Arias, S. A., Labrador, N. P., & Gámez, B. (2019). Modelos y épocas de la evaluación educativa. *Educere*, 23(75), 307-322. Retrieved from <https://www.redalyc.org/journal/356/35660262007/html/>
- Avalos, M. L. (2020). Relación entre hábitos y actitudes hacia la alimentación con indicadores antropométricos por sexo en adolescentes de secundaria. *Acta Universitaria*, 30(1), 1-12. doi:10.15174.au.2020.2422
- Ayma, J. (2018). *La alimentación en el Cusco Inkaico*. [Tesis de licenciatura, Universidad Nacional de San Antonio Abat del Cusco]. Repositorio institucional de la UNSAAC. Obtenido de <http://hdl.handle.net/20.500.12918/3680>
- Ayvar, F. J., & Sosa, O. E. (2022). Eficiencia de los programas educativos en Colombia, 2007-2018. *Ensayos*, 41(2), 101-134. doi:10.29105/ensayos41.2-1
- Barraza, A. (2010). *Elaboración de propuestas de intervención educativa*. Universidad Pedagógica de Durango. Obtenido de <http://www.upd.edu.mx/PDF/Libros/ElaboracionPropuestas.pdf>

- Belmonte, S., Díaz, M., & Ruiz, P. (2022). Prevención de los trastornos de la conducta alimentaria en centros de educación secundaria. *Nutrición Hospitalaria*, 39(2), 86-92. doi:10.20960/nh.04183
- Cabralles, G. F. (2021). Investigación formativa en la formación inicial docente. *Apuntes Universitarios*, 11(4), 1-16. doi:10.17162/au.v11i4.757
- Calderón, J., Arias, D., Papamija, M., & Quintero, M. (2018). Condiciones de seguridad alimentaria en una comunidad indígena de Colombia. *Revista de Saúde Coletiva*, 28(4), 1-7. Retrieved from <https://www.scielo.br/j/physis/a/Nkv5BzG4dNVZBYx6ZNGYXsq/?lang=es&format=html>
- Cantero, E., & Hernández, E. (2021). Identificación de saberes ancestrales en la etnia Emberá Katío sobre el cuidado del medioambiente. *Praxis & Saber*, 12(31), e11436. doi:10.19053/22160159.v12.n31.2021.11436
- Coy, I., & Aravena, M. (2021). Diversidad cultural y educación: el rescate de la identidad en la sociedad contemporánea. *Revista oratores*, 14(9), 1-19. Obtenido de <https://revistas.umecit.edu.pa/index.php/oratores/article/view/536>
- Cruz, R. E., Carbajal, I., Mauricio, S., & Lozada-Urbano, M. (2022). Educación alimentaria como estrategia para la reducción de la anemia en ocho regiones del Perú - 2020. *UNW*, 11(1), 1-9. doi:10.37768/unw.rinv.11.01.a0003
- De La Cruz, E. (2018). La educación alimentaria y nutricional como hecho educativo. *Revista de Educación*(1), 232-253. Obtenido de <https://revistas.upel.edu.ve/index.php/laurus/article/view/9146>
- De la Cruz, J. M. (2019). *Rescate de la cocina wayúu a través de la conservación de tradiciones gastronómicas*. [Tesis de licenciatura, Universidad autónoma de Bucaramanga]. Repositorio Institucional de la UAB. Obtenido de [https://repository.unab.edu.co/bitstream/handle/20.500.12749/11919/2019\\_Tesis\\_Jose\\_Miguel\\_De\\_La\\_Cruz\\_Miranda\\_Sarmiento.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repository.unab.edu.co/bitstream/handle/20.500.12749/11919/2019_Tesis_Jose_Miguel_De_La_Cruz_Miranda_Sarmiento.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- España, Á., & Atencio, R. (2019). *Promover la gastronomía ancestral como estrategia pedagógica en los estudiantes de 4° y 5° de la Institución Educativa Tablón Dulce*. [Tesis de licenciatura, Universidad Nacional Abierta y a Distancia]. Repositorio



institucional de la UNAD. Obtenido de  
<https://repository.unad.edu.co/handle/10596/26244>

- Espejo, J. P., Tumaní, M. F., Aguirre, C., Sanchez, J., & Parada, A. (2022). Educación alimentaria nutricional: Estrategias para mejorar la adherencia al plan dietoterapéutico. *Revista Chilena de Nutrición*, 49(3), 391-398. doi:10.4067/S0717-75182022000300391
- Espinosa, J., Romaní, B., Martínez, E., & Rodríguez, L. (2019). La gastronomía como atractivo turístico del destino Cuba. Potencialidades para su desarrollo en la provincia La Habana. *Rosa Dos Ventos*, 11(1), 1-13. Retrieved from <https://www.redalyc.org/jatsRepo/4735/473559029005/473559029005.pdf>
- Espinoza, W. (2020). La influencia del marketing en la gastronomía típica de las regiones. *E-idea*, 2(8), 1-16. Obtenido de <https://revista.estudioidea.org/ojs/index.php/eidea/article/view/59>
- Esquivel, R., Martínez, S., & Martínez, J. (2018). *Nutrición y salud*. El Manual Moderno S.A. de C.V.
- Estela, R. (2020). *Investigación propositiva*. Instituto de Educación Superior Pedagógico Público Indoamérica. Obtenido de <https://bit.ly/3G30a1D>
- Estrada, J., Ramírez, L., & Delgado, R. (2019). Alimentación, comida y cultura: un horizonte de conocimiento a manera de presentación. *Boletín de Antropología*, 34(58), 19-29. doi:10.17533/udea.boan.v34n58a02
- Flores, N. I., Cáceres, M. L., Chong, M. C., & Moreno, J. (2022). Investigación evaluativa del programa construye T. *Conrado*, 19(91), 502-511. Retrieved from <https://conrado.ucf.edu.cu/index.php/conrado/article/view/2983>
- Gamboa-Delgado, E., Escalante, E., & Amaya, A. (2018). Aplicabilidad de las teorías de comunicacion en salud en el campo de la educacion nutricional. *Revista Chilena de Nutrición*, 45(1), 60-64. doi:10.4067/s0717-75182018000100060
- Gómez, A. (2020). *Rescate de las tradiciones y técnicas ancestrales gastronómicas en el programa profesional de gastronomía y alta cocina de la UNAB para el fortalecimiento del patrimonio cultural colombiano*. [Tesis de licenciatura,

- Universidad Autónoma de Bucaramanga]. Repositorio institucional de la UNAB. Obtenido de [https://repository.unab.edu.co/bitstream/handle/20.500.12749/11811/2020\\_Tesis\\_Andres\\_Felipe\\_Gomez\\_Rosas.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repository.unab.edu.co/bitstream/handle/20.500.12749/11811/2020_Tesis_Andres_Felipe_Gomez_Rosas.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Gordillo, S., González, M., & Batista, A. (2021). Promoción y rescate de tradiciones culturales locales en estudiantes educación básica de la Universidad Nacional de Loja. *Revista Universidad y Sociedad*, 13(1), 167-176. Retrieved from <http://scielo.sld.cu/pdf/rus/v13n1/2218-3620-rus-13-01-167.pdf>
- Hernández-Sampieri, R., & Mendoza, C. (2018). *Metodología de la Investigación. Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*. México: Mc Graw Hill Education.
- Herrera, T., & Muñoz, D. (2019). *La revalorización de los alimentos ancestrales Ecuatorianos*. [Tesis de licenciatura, Universidad San Francisco de Quito]. Repositorio institucional de la USFQ. Obtenido de <https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/8150/1/142247.pdf>
- Kirchner, A. (2015). *Nuestros alimentos tradicionales*. Ministerio de Desarrollo Social. Obtenido de <https://www.desarrollosocial.gob.ar/wp-content/uploads/2015/10/Libro-NAT-20151.pdf>
- Lima, A., Hernández, A., & Martínez, L. (2021). La educación alimentaria y nutricional: Necesidad actual en la formación del docente de biología. *Revista de Gestión del Conocimiento y el Desarrollo Local*, 8(2), 1-17. Retrieved from <https://revistas.unah.edu.cu/index.php/RGCDL/article/view/1431/2660>
- López-Meseguer, M. (2020). La evaluación comprensiva de programas educativos: ¿Un nuevo paradigma teórico? *Evaluación Educativa*, 13(2), 85-105. doi:10.15366/riee2020.13.2.005
- Matute, S., Parra, A., & Parra, J. (2018). Alimentos ancestrales que sanan. *Revista de la Facultad de Ciencias Médicas Universidad de Cuenca*, 36(3), 52-58. Retrieved from <https://publicaciones.ucuenca.edu.ec/ojs/index.php/medicina/article/view/2504>
- Marín G. A., M. C. Álvarez, y J. Rosique. (2004). Cultura alimentaria en el municipio de Acandí. *Boletín de Antropología Universidad de Antioquía*. Vol. 18, Núm. 35

- Ministerio de Cultura. (2012). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. Ministerio de Cultura. Obtenido de <https://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx>
- Ñaupas, H., Valdivia, M., Palacios, J., & Romero, H. (2018). *Metodología de la investigación cuantitativa-cualitativa y redacción de la tesis*. Bogotá: Ediciones de la U. Retrieved from <https://corladancash.com/wp-content/uploads/2020/01/Metodologia-de-la-inv-cuanti-y-cuali-Humberto-Naupas-Paitan.pdf>
- Ortega, A., & Ortega, W. (2021). Ethnomathematics: An approach to teacher perception in aboriginal communities in Peru. *Turkish Journal of Computer and Mathematics Education*, 12(14), 4158- 4165. Obtenido de <https://www.turcomat.org/index.php/turkbilmat/article/download/11201/8320>
- Palomares-Montero, D., Chisvert-Tarazona, M. J., & Suárez-Ortega, M. (2019). Formación y orientación para el emprendimiento. lo que dicen la bibliometría y los emprendedores noveles. *REOP*, 30(1), 131-149. doi:10.5944/reop.vol.30.num.1.2019.25198
- Paredes, J. (2020). Gastronomía prehispánica peruana. La alimentación en tiempos del Señor de Sipán. En S. Guardia, *Patrimonio Cultural de la Humanidad* (págs. 91-115). Cátedra UNESCO Patrimonio Cultural y Turismo Sostenible de la Universidad de San. Obtenido de <http://catedraunesco.usmp.edu.pe/wp-content/uploads/2020/11/gp-patrimonio-cultural-humanidad-294.pdf>
- Pino, P. C., & Sánchez, L. (2020). Impacto del programa educativo de la cátedra universitaria del adulto mayor en el empoderamiento comunitario. *Revista Cubana de Educación*, 39(1), 1-22. Obtenido de <http://scielo.sld.cu/pdf/rces/v39n1/0257-4314-rces-39-01-e5.pdf>
- Pinto , A., & Balderas, K. E. (2022). Enfoques y estrategias pedagógicas de la educación alimentaria. *Hacedor*, 6(1), 92-106. doi:10.26495/rch.v6i1.2120
- Reyes, C. R., Trujillo, M., Acevedo, M., Chávez, R., & Estevez, L. (2020). Análisis comparativo CACECA–CIEES, para la acreditación de un programa educativo en

- el ITSTB. *Coloquio de Investigación Multidisciplinaria*, 8(1), 532-538.  
doi:10.5281/zenodo.6456552.svg
- Reyes, S., & Oyola, M. (2020). Conocimientos sobre alimentación saludable en estudiantes de una universidad pública. *Revista chilena de nutrición*, 47(1), 67-72.  
doi:10.4067/S0717-75182020000100067
- Rodríguez, L., & Quiroga, I. (2020). Patrimonio gastronómico de la provincia de Yariguíes (Santander, Colombia). *Jongwa Pana*, 19(2), 1-26. Obtenido de <https://revistas.unimagdalena.edu.co/index.php/jangwapana/article/view/3478/2656>
- Salas, J. E. (2022). Sabores y colores del semidesierto zacateno: cabuches y flores de palma. Dos alimentos ancestrales en Mazapil, Zacatecas. *Sillares*, 2(4), 261-303.  
doi:10.29105/sillares2.4-73
- Sánchez, K. (2019). *Aprendizaje de los saberes indígenas en niños y niñas en la comunidad del distrito de Misasea*. [Tesis de licenciatura, Universidad Peruana Cayetano Heredia]. Repositorio Institucional de la UPCH. Obtenido de <https://hdl.handle.net/20.500.12866/8544>
- Terán-Cano, F. E., & Tituaña-Dávila, K. E. (2020). La evaluación institucional en el contexto de la universidad ecuatoriana. *INNOVA*, 5(2), 102-112.  
doi:10.33890/innova.v5.n2.2020.1248
- Terraza-Beleño, W. (2019). Estrategias de retención estudiantil en educación superior y su relación con la deserción. *Educación y Pedagogía*, 3(4), 39-56.  
doi:10.15658/rev.electron.educ.pedagog19.03030403
- Troncoso-Pantoja, C. (2019). Comidas tradicionales: un espacio para la alimentación saludable. *Horizonte Médico*, 19(3), 72-77. doi:10.24265 /  
horizmed.2019.v19n3.10
- Valarezo, C., Suarez, D., & Iza, Y. (2021). Educación alimentaria y nutricional en el contexto de la educación básica. *Revista Científica, Cultura, Comunicación y Desarrollo*, 6(1), 35-40. Retrieved from <https://rccd.ucf.edu.cu/index.php/aes/article/view/275>

Yevilao, A. E. (2019). Programas educativos: ¿En qué se ha basado su construcción durante la última década? *Developmental and Educational Psychology*, 4(1), 387-398. doi:10.17060/ijodaep.2019.n1.v4.1592

## ANEXOS

### ANEXO A. Matriz de consistencia

PROBLEMA	OBJETIVOS	VARIABLE	DIMENSIONES	METODOLOGÍA
<b>Problema Principal</b>	<b>Objetivo General</b>	<i>Revaloración de alimentos ancestrales mochicas</i>	Alimentos biológicos	<b>TIPO</b> Básica
¿Cómo debe ser el programa educativo para revalorar los alimentos ancestrales mochicas en estudiantes del distrito de Mórrope?	Elaborar un programa educativo para revalorar los alimentos ancestrales mochicas en estudiantes del distrito de Mórrope.		Ecológico- Demográfico Tecnológico-Económico	<b>ENFOQUE</b> Cuantitativa
<b>Problemas Específicos</b>	<b>Objetivos Específicos</b>		Socio-Políticos Culturales	<b>NIVEL</b> Descriptiva-propositiva
¿Cómo es la valorización de los alimentos ancestrales mochicas en estudiantes del distrito de Mórrope?	Diagnosticar en los estudiantes del distrito de Mórrope el tipo de alimentos que consumen.		Planeación	<b>DISEÑO</b> No experimental
¿Cuáles son los fundamentos teóricos de los alimentos ancestrales mochicas?	Establecer los fundamentos teóricos de los alimentos ancestrales mochicas.	<i>Programas educativos</i>	Implementación	<b>ALCANCE</b> Estudiantes escolares
¿Cómo sería el programa educativo “Sabores de mi pueblo” para potenciar la valorización de los alimentos ancestrales mochicas en estudiantes del distrito de Mórrope?	Diseñar un programa educativo denominado “Sabores de mi pueblo” para revalorizar los alimentos ancestrales mochicas en estudiantes del distrito de Mórrope.		Evaluación	<b>TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS</b> Cuestionario
			Socialización – difusión	

## Anexo B. Operacionalización de variables

VARIABLE	DIMENSION	INDICES	INDICADORES	TECNICAS
Independiente	Planeación	Inicio	Tema central. Problema identificado.	Fichas resumen
Programa educativo	Implementación	Desarrollo	Identificación de actividades. Adaptación de propuesta.	Hojas bond Plumones Pizarra
	Evaluación	Control	Efectividad Eficacia	
	Socialización-difusión	Retroalimentación	Socialización.	
			Adopción. Recreación	
VARIABLE	DIMENSIÓN	INDICES	INDICADORES	TÉCNICAS
Dependiente	Alimentos Biológicos	- Los alimentos orgánicos - Ciclos reproductivos	La alimentación deriva de la tierra de cultivo Empresa de alimentos ancestrales	Observación
Revaloración de alimentos ancestrales	Ecológico-Demográfico Tecnológico-Económico	- Agricultura orgánica  - Domesticación - Métodos de producción	Estado apoya Existe capacitación  Uso de tecnología	
	Socio-Políticos Culturales	- Los programas de alimentación - apoyo gubernamental  - Tradición - Costumbre	Apoyo asistencia del gobierno  Uso de alimentos ancestrales	Cuestionario

## Anexo 01. Cuestionario de revalorar los alimentos ancestrales mochica

Estimado alumno:

Objetivo: El presente cuestionario tiene el propósito de recoger información relacionada sobre su desempeño docente respecto a revalorar los alimentos ancestrales mochica. la información es de carácter reservado ya que sus respuestas se mantendrán en absoluta discreción, utilizada exclusivamente para la investigación. Le agradecemos mucha sinceridad en sus respuestas y contestar a todas las preguntas.

Escala: 1: Si 2: No

DIMENSIONES		INDICES	SI	NO
1	<b>Alimentos biológicos</b>	¿Los alimentos ancestrales que consumes en el colegio son directamente de la chacra?		
2		¿En tu comunidad consumen alimentos ancestrales provenientes de la chacra?		
3		¿Existe alguna empresa que proporcione alimentos provenientes de la chacra?		
4	<b>Ecológico- Demográfico</b>	¿Los alimentos que sacan de la chacra emplean alguna sustancia química?		
5		El estado apoya en el cuidado de la producción de los alimentos ancestrales elaborados en la chacra.		
6		Reciben algunas charlas sobre el cuidado, manejo de los alimentos ancestrales		
7	<b>c. Tecnológico-Económico</b>	En la comunidad donde vives utilizan tecnología para el desarrollo de los alimentos ancestrales extraídos de la chacra		
8		¿Emplean alguna movilidad para el transporte de los alimentos ancestrales de la chacra hacia la ciudad?		
9		Tienen apoyo económico para la producción de alimentos ancestrales		
10	<b>d. Socio-Políticos</b>	Existen programas asistencias para los mercados en el abastecimiento de alimentos ancestrales		
11		Recibes charlas por parte de los colegios u otra institución sobre el valor de los alimentos ancestrales		



12		Consideras importante conservar los alimentos ancestrales		
13	<b>e. Culturales</b>	¿Tus compañeros valoran los alimentos ancestrales?		
14		¿El docente les educa para valorar los alimentos ancestrales?		
15		¿Te gustaría conocer más sobre la valoración de los alimentos ancestrales?		

Muy agradecido por su colaboración en este estudio

## FICHA DE VALIDACIÓN DE EXPERTOS

### I.- INFORMACIÓN GENERAL

**1.1. Nombre del Experto:** Dr. Miguel Alfaro Barrantes  
**1.2. Institución donde labora:** Escuela Profesional de Educación (FACHSE-UNPRG)  
**1.3. Título Profesional:** Lic. En Educación  
**1.4. Grado /Mención:** Dr. en Educación  
**1.5. Instrumento de evaluación:** Cuestionario  
**Variable:** Revalorar los alimentos ancestrales  
**Autores:** De La Cruz De La Cruz, Aracely Margot  
 Tuñoque Santamaría, Lehoel

### II.- ASPECTOS DE VALIDACIÓN

1= Muy deficiente

2= Deficiente

3= Aceptable

4= Buena

5= Excelente

N	INDICADORES	ESCALAS				
		1	2	3	4	5
1	Los ítems presentan una redacción clara y precisa					x
2	Presentan la normativa de la privacidad					x
3	Presentan relaciones las dimensiones con la problemática planteada de la investigación.					x
4	Presentan instrucciones las preguntas del cuestionario como también el objetivo a realizar.					x
5	El cuestionario presenta innovaciones acordes a los avances del conocimiento científico.				x	
6	Las preguntas del instrumento están construidas de manera autentica como original.					x
7	Las preguntas del instrumento presentan una cantidad como calidad de acuerdo a las dimensiones de la variable problema			x		
8	La información recogida de las preguntas facilitará el estudio de la problemática de la investigación.				x	
9	La escala del instrumento está de acorde con la valoración de las preguntas					x
10	La escala del instrumento está construida de manera práctica para que el alumno responda de manera entendible y pertinente				x	

<b>Puntaje parcial</b>	<b>03 09 40</b>
<b>Puntaje total</b>	<b>52</b>

### III.- OPINION DE APLICABILIDAD

4.- El instrumento presenta ítems y características importantes para describir el objetivo de la investigación .....  
(x)

5.- El instrumento necesita ser reformulado porque sus preguntas no se relacionan a las variables de estudio entonces no es ejecutable ..... ( )

6.- El instrumento es aceptado porque evidencia consistencia y se relaciona a la variable problema ..... (x)

**Lugar y fecha:** Lambayeque, 24 mayo 2023



**Dr. Miguel Alfaro Barrantes**

## FICHA DE VALIDACIÓN DE EXPERTOS

### I.- INFORMACIÓN GENERAL

**1.6. Nombre del Experto:** Dr. Luis Miguel Neciosup Ninaquispe

**1.7. Institución donde labora:** Institución privada

**1.8. Título Profesional:** Lic. En Educación

**1.9. Grado /Mención:** Dr. En Ciencias de la Educación

**1.10. Instrumento de evaluación:** Cuestionario

**Variable:** Revalorar los alimentos ancestrales

**Autores:** De La Cruz De La Cruz, Aracely Margot  
Tuñoque Santamaría, Lehoel

### II.- ASPECTOS DE VALIDACIÓN

1= Muy deficiente

2= Deficiente

3= Aceptable

4= Buena

5= Excelente

N	INDICADORES	ESCALAS				
		1	2	3	4	5
1	Los ítems presentan una redacción clara y precisa					x
2	Presentan la normativa de la privacidad					x
3	Presentan relaciones las dimensiones con la problemática planteada de la investigación.					x
4	Presentan instrucciones las preguntas del cuestionario como también el objetivo a realizar.					x
5	El cuestionario presenta innovaciones acordes a los avances del conocimiento científico.				x	
6	Las preguntas del instrumento están construidas de manera autentica como original.					x
7	Las preguntas del instrumento presentan una cantidad como calidad de acuerdo a las dimensiones de la variable problema			x		
8	La información recogida de las preguntas facilitará el estudio de la problemática de la investigación.				x	
9	La escala del instrumento está de acorde con la valoración de las preguntas					x
10	La escala del instrumento está construida de manera práctica para que el alumno responda de manera entendible y pertinente				x	

<b>Puntaje parcial</b>	<b>03 09 40</b>
<b>Puntaje total</b>	<b>52</b>

### III.- OPINION DE APLICABILIDAD

4.- El instrumento presenta ítems y características importantes para describir el objetivo de la investigación .....  
(x)

5.- El instrumento necesita ser reformulado porque sus preguntas no se relacionan a las variables de estudio entonces no es ejecutable ..... ( )

6.- El instrumento es aceptado porque evidencia consistencia y se relaciona a la variable problema ..... (x)

**Lugar y fecha:** Lambayeque, 24 mayo 2023



**Dr. Luis Miguel Neciosup Ninaquispe**

## FICHA DE VALIDACIÓN DE EXPERTOS

### I.- INFORMACIÓN GENERAL

- 1.11. Nombre del Experto:** Mg. Segundo Enrique Vasquez Zuloeta  
**1.12. Institución donde labora:** Escuela Profesional de Sociología (FACHSE-UNPRG)  
**1.13. Título Profesional:** Lic. En Educación  
**1.14. Grado /Mención:** Mg. en Sociología  
**1.15. Instrumento de evaluación:** Cuestionario

**Variable:** Revalorar los alimentos ancestrales

**Autores:** De La Cruz De La Cruz, Aracely Margot  
 Tuñoque Santamaría, Leohoe

### II.- ASPECTOS DE VALIDACIÓN

1= Muy deficiente

2= Deficiente

3= Aceptable

4= Buena

5= Excelente

N	INDICADORES	ESCALAS				
		1	2	3	4	5
1	Los ítems presentan una redacción clara y precisa					x
2	Presentan la normativa de la privacidad					x
3	Presentan relaciones las dimensiones con la problemática planteada de la investigación.					x
4	Presentan instrucciones las preguntas del cuestionario como también el objetivo a realizar.					x
5	El cuestionario presenta innovaciones acordes a los avances del conocimiento científico.				x	
6	Las preguntas del instrumento están construidas de manera autentica como original.					x
7	Las preguntas del instrumento presentan una cantidad como calidad de acuerdo a las dimensiones de la variable problema			x		
8	La información recogida de las preguntas facilitará el estudio de la problemática de la investigación.				x	
9	La escala del instrumento está de acorde con la valoración de las preguntas					x
10	La escala del instrumento está construida de manera práctica para que el alumno responda de manera entendible y pertinente				x	
	<b>Puntaje parcial</b>			<b>03</b>	<b>09</b>	<b>40</b>

	<b>Puntaje total</b>	<b>52</b>
--	----------------------	-----------

### III.- OPINION DE APLICABILIDAD

- 4.- El instrumento presenta ítems y características importantes para describir el objetivo de la investigación .....  
(x)
- 5.- El instrumento necesita ser reformulado porque sus preguntas no se relacionan a las variables de estudio entonces no es ejecutable ..... ( )
- 6.- El instrumento es aceptado porque evidencia consistencia y se relaciona a la variable problema ..... (x)

**Lugar y fecha:** Lambayeque, 24 mayo 2023



Mg. Segundo Enrique Vásquez Zuloeta

## CONSTANCIA DE VERIFICACIÓN DE ORIGINALIDAD

Yo, Luis Pérez Cabrejos usuario revisor del documento titulado:

“Programa educativo “Sabores de mi Pueblo” para revalorar los alimentos ancestrales mochicas en estudiantes del distrito de Mórrope”.

Cuyos autores: - De La Cruz De La Cruz, Aracely Margot

- Tuñoque Santamaría, Leohoe

Identificado con documento de identidad 16424814 declaro que la evaluación realizada por el programa informático, ha arrojado un porcentaje de similitud de 13 % verificable en El Resumen de Reporte Automatizado de similitudes que se acompaña.

El suscrito analizó dicho reporte y concluyó que cada una de las coincidencias detectadas dentro del porcentaje de similitud permitido no constituyen plagio y que el documento cumple con la integridad científica y con las normas para el uso de citas y referencias establecidas en los protocolos respectivos.

Se cumple con adjuntar el Recibo Digital a efectos de la trazabilidad respectiva del proceso.

Lambayeque 01 de noviembre del 2023



Luis Pérez Cabrejos

16424814

ASESOR

Se adjunta:

- Resumen del Reporte (con porcentaje y parámetros de configuración).
- Recibo digital.



Programa educativo "Sabores de mi Pueblo" para revalorar los alimentos ancestrales mochicas en estudiantes del distrito de Mórrope

INFORME DE ORIGINALIDAD



FUENTES PRIMARIAS

1	<a href="https://hdl.handle.net">hdl.handle.net</a> Fuente de Internet	4%
2	<a href="https://repositorio.unprg.edu.pe:8080">repositorio.unprg.edu.pe:8080</a> Fuente de Internet	1%
3	<a href="https://vdocuments.mx">vdocuments.mx</a> Fuente de Internet	1%
4	Submitted to Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo Trabajo del estudiante	1%
5	<a href="https://repository.unad.edu.co">repository.unad.edu.co</a> Fuente de Internet	1%
6	<a href="https://es.slideshare.net">es.slideshare.net</a> Fuente de Internet	1%
7	<a href="https://aprendizajevivencialenprimerainfancia.blogspot.com">aprendizajevivencialenprimerainfancia.blogspot.com</a> Fuente de Internet	1%
8	<a href="https://scienti.minciencias.gov.co">scienti.minciencias.gov.co</a> Fuente de Internet	<1%

*Ruiz*

9	1library.co Fuente de Internet	<1 %
10	Submitted to Universidad Internacional de la Rioja Trabajo del estudiante	<1 %
11	Submitted to Universidad Cooperativa de Colombia Trabajo del estudiante	<1 %
12	revistas.uptc.edu.co Fuente de Internet	<1 %
13	Submitted to Universidad Nacional Abierta y a Distancia, UNAD,UNAD Trabajo del estudiante	<1 %
14	es.scribd.com Fuente de Internet	<1 %
15	pt.slideshare.net Fuente de Internet	<1 %
16	repository.pedagogica.edu.co Fuente de Internet	<1 %
17	repositorio.unae.edu.ec Fuente de Internet	<1 %
18	vsip.info Fuente de Internet	<1 %
19	www.researchgate.net Fuente de Internet	<1 %

*Penquero*

20	Submitted to Universidad Abierta para Adultos <small>Trabajo del estudiante</small>	<1 %
21	repositorio.unprg.edu.pe <small>Fuente de Internet</small>	<1 %
22	repositorio.upch.edu.pe <small>Fuente de Internet</small>	<1 %
23	epage.pub <small>Fuente de Internet</small>	<1 %
24	moam.info <small>Fuente de Internet</small>	<1 %
25	repositorio.ucv.edu.pe <small>Fuente de Internet</small>	<1 %
26	repositorio.upn.edu.pe <small>Fuente de Internet</small>	<1 %
27	www.slideshare.net <small>Fuente de Internet</small>	<1 %
28	catedraunesco.usmp.edu.pe <small>Fuente de Internet</small>	<1 %
29	Submitted to Inter American Defense College <small>Trabajo del estudiante</small>	<1 %
30	Sandoval Ortiz Isis Hersilia. "Alteraciones bucodentales por desnutrición calórico proteica en niños", TESIUNAM, 2010 <small>Publicación</small>	<1 %

*Rafael*

Excluir citas Activo  
Excluir bibliografía Activo

Excluir coincidencias < 15 words

**Dr. Pérez Cabrejos Luis**  
**Asesor**



## Recibo digital

Este recibo confirma que su trabajo ha sido recibido por Turnitin. A continuación podrá ver la información del recibo con respecto a su entrega.

La primera página de tus entregas se muestra abajo.

Autor de la entrega: Aracely Y Lehoel De La Cruz - Tuñoque  
Título del ejercicio: Revisión  
Título de la entrega: Programa educativo "Sabores de mi Pueblo" para revalorar l...  
Nombre del archivo: 23\_INF\_LEOHEL\_ARACELY\_EDUCACION\_UNPRG\_LEOHOEL-ARA...  
Tamaño del archivo: 3.11M  
Total páginas: 80  
Total de palabras: 16,847  
Total de caracteres: 98,955  
Fecha de entrega: 29-may.-2023 09:51p. m. (UTC-0500)  
Identificador de la entre... 2104939716

UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO  
FACULTAD DE CIENCIAS HISTÓRICAS SOCIALES Y  
EDUCACIÓN  
ESCUELA PROFESIONAL DE EDUCACIÓN



**TRABAJO DE INVESTIGACIÓN**  
Programa educativo "Sabores de mi Pueblo" para revalorar los alimentos  
ancestrales mochicas en estudiantes del distrito de Mirope

Presentada para obtener el Título Profesional de licenciado(a) en Educación

Investigador (a) : De La Cruz De La Cruz, Aracely Margot  
Tuñoque Santamaría, Lehoel

Asesor (a) : Pérez Cabrejos, Luis

Lambayeque - Perú  
2022

1

Derechos de autor 2023 Turnitin. Todos los derechos reservados.

**Dr. Pérez Cabrejos Luis**  
Asesor