

Wilfredo - Zavaleta Cordova, Sara Morelia Quijada ...

La Mirkapa Andina en los estudiantes del 3er grado de la I.E. N°34087 Aco – Paucartambo – Pasco, 2025

 Quick Submit Quick Submit Escuela de Educacion Superior Publica Gamaniel Blanco Murillo

Detalles del documento

Identificador de la entrega

trn:oid:::1:3600430764

Fecha de entrega

23 jun 2026, 1:36 p.m. GMT-5

Fecha de descarga

23 jun 2026, 4:58 p.m. GMT-5

Nombre del archivo

MIRKAPA_FINAL_FINAL.pdf

Tamaño del archivo

728.8 KB

71 páginas

9994 palabras

61.409 caracteres

7% Similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para ca...

Exclusiones

- N.º de coincidencias excluidas

Fuentes principales

- 6%  Fuentes de Internet
- 3%  Publicaciones
- 2%  Trabajos entregados (trabajos del estudiante)

Marcas de integridad

N.º de alertas de integridad para revisión

No se han detectado manipulaciones de texto sospechosas.

Los algoritmos de nuestro sistema analizan un documento en profundidad para buscar inconsistencias que permitirían distinguirlo de una entrega normal. Si advertimos algo extraño, lo marcamos como una alerta para que pueda revisarlo.

Una marca de alerta no es necesariamente un indicador de problemas. Sin embargo, recomendamos que preste atención y la revise.

Fuentes principales

- 6% Fuentes de Internet
- 3% Publicaciones
- 2% Trabajos entregados (trabajos del estudiante)

Fuentes principales

Las fuentes con el mayor número de coincidencias dentro de la entrega. Las fuentes superpuestas no se mostrarán.

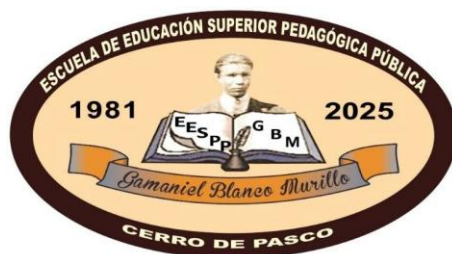
1	Publicación	Machado Panta, Milagros Julissa. "Estrategias didácticas colaborativas y la compr...	1%
2	Internet	www.coursehero.com	<1%
3	Internet	www.ugelurubamba.gob.pe	<1%
4	Internet	www.elcomercio.com	<1%
5	Internet	repositorio.unjfsc.edu.pe	<1%
6	Trabajos del estudiante	Universidad Andina Nestor Caceres Velasquez	<1%
7	Internet	repositorio.esan.edu.pe	<1%
8	Internet	repositorio.une.edu.pe	<1%
9	Internet	repositorio.unu.edu.pe	<1%
10	Internet	apirepositorio.unu.edu.pe	<1%
11	Internet	repositorio.udh.edu.pe	<1%

12	Internet	repositorio.unc.edu.pe	<1%
13	Trabajos del estudiante	Universidad de Deusto	<1%
14	Internet	educas.com.pe	<1%
15	Internet	repositorio.continental.edu.pe	<1%
16	Internet	repositorio.undac.edu.pe	<1%
17	Internet	repositorio.unh.edu.pe	<1%
18	Internet	repositorio.upla.edu.pe	<1%
19	Internet	www.boredwithcameras.com	<1%
20	Internet	repository.uniminuto.edu	<1%
21	Trabajos del estudiante	Escuela de Educacion Superior Publica Gamaniel Blanco Murillo	<1%
22	Trabajos del estudiante	Universidad Catolica de Trujillo	<1%
23	Internet	repositorio.uigv.edu.pe	<1%
24	Internet	repositorio.uladech.edu.pe	<1%
25	Internet	repositorio.unheval.edu.pe	<1%

26	Internet	www.aregional.com	<1%
27	Internet	www.dsalud.com	<1%
28	Internet	www.fundacite.arg.gov.ve	<1%
29	Internet	www.grafiati.com	<1%
30	Internet	historum.com	<1%
31	Internet	repositorio.iesppestebanpavletich.edu.pe:8080	<1%
32	Internet	repositorio.upt.edu.pe	<1%
33	Internet	repositorio.upt.pt	<1%
34	Internet	www.gobcan.es	<1%
35	Internet	www.greatschools.net	<1%
36	Internet	1library.co	<1%
37	Publicación	Yucra Yucra, Bernardino. "Actitud de los niños, docentes y padres de familia frent...	<1%
38	Internet	cdn.www.gob.pe	<1%
39	Internet	distancia.udh.edu.pe	<1%

40	Internet	forhistiur.net	<1%
41	Internet	prezi.com	<1%
42	Internet	repositorio.gamanielblanco.edu.pe	<1%
43	Internet	repositorio.ucp.edu.pe:8080	<1%
44	Internet	repositorio.unamba.edu.pe	<1%
45	Internet	repositorio.uwiener.edu.pe	<1%
46	Internet	www.pinterest.com	<1%
47	Internet	www.researchgate.net	<1%
48	Internet	www.slideshare.net	<1%
49	Publicación	Rodríguez Liñan, Manuel Camilo. "Gestión de calidad y satisfacción de los clientes..."	<1%
50	Publicación	Alejandro Díoses Chocano, Cecilia Evangelista Z., Adriana Basurto T., Miluska Mor...	<1%
51	Internet	repositorio.usmp.edu.pe	<1%

**MINISTERIO DE EDUCACIÓN
DIRECCIÓN DE FORMACIÓN INICIAL DOCENTE
ESCUELA DE EDUCACIÓN SUPERIOR PEDAGÓGICA PÚBLICA
“GAMANIEL BLANCO MURILLO”
PROGRAMA DE ESTUDIOS DE EDUCACIÓN PRIMARIA
INTERCULTURAL BILINGÜE**



**TRABAJO DE INVESTIGACION
La Mirkapa Andina en los estudiantes del 3er grado de la I.E. N°34087 Aco
– Paucartambo – Pasco, 2025
LÍNEA DE INVESTIGACIÓN
Educación y atención a la diversidad
PARA OPTAR EL GRADO DE BACHILLER EN EDUCACION**

PRESENTADO POR:

1. QUIJADA AGUERO, Jonny
2. QUILCA GONZALES, Wilfredo
3. ZAVALETA CORDOVA, Sara Morelia

ASESOR: Mg. Jorge SOLIS CONDOR

CERRO DE PASCO – PERU - 2025

DEDICATORIA

Con especial aprecio a nuestros padres y hermanos, que en todo momento nos alentaron a seguir en este camino que nos conlleva a los éxitos. Gracias por ese indesmayable respaldo.

RESUMEN

El presente estudio, titulado “La Mirkapa Andina en los estudiantes del 3er grado de la I.E. N.º 34087 Aco – Paucartambo – Pasco, 2025”, surge ante la necesidad de documentar y revalorar los saberes ancestrales que fortalecen la identidad cultural y el bienestar en el contexto escolar. El problema se formula a partir de la limitada integración de las prácticas culturales locales en los procesos pedagógicos, planteando como interrogante: ¿cuáles son las características del conocimiento y la práctica de la Mirkapa Andina en los estudiantes del 3.er grado? El propósito central es describir los conocimientos, insumos y formas de vivencia de esta tradición ancestral. Metodológicamente, la investigación se inscribe en el enfoque cualitativo con un diseño etnográfico descriptivo. La muestra es de tipo censal e intencional, y está conformada por los 7 estudiantes que integran el tercer grado de la institución mencionada. Para la recolección de información se emplearon técnicas como la observación participante, el diario de campo y el diálogo de saberes con actores clave de la comunidad de Aco. Los resultados caracterizan a la Mirkapa como un sistema de intercambio de alimentos (fiambres) que integra insumos locales como el shihuayro, la cancha, el chuño y el charki. Se concluye que

la Mirkapa es una manifestación cultural vigente que fortalece el sentido de pertenencia y la convivencia entre los estudiantes, por lo que se recomienda su integración en las actividades pedagógicas para promover una educación con pertinencia cultural.

Palabras clave: cultura andina, Mirkapa, identidad, Educación Intercultural Bilingüe, saberes ancestrales.

PISILLAY

Kay yachay willakuyqa “Mirkapa Andinawan tinkuynin 3.er gradupi yachaqkuna I.E. N.º 34087 Aco – Paucartambo – Pasco, 2025” sutiuyqmi. Kay yachayqa Mirkapa Andinapa allin chaninkunata mana reqsiyrayku paqarirqan. Chaymi tapukurqan: ¿imanawraq tinkun Mirkapa Andina yachaykuna rimayninwan? ¿Imanawraq tinkuy kan Mirkapa Andinawan rimaypa rikchayninpi? ¿Imanawraq Mirkapa Andinapa ayni kamachiykuna reqsiyqa yanapan yachaqkunata?

Kay tapuykunata kutichispa, kay yachaypa munayninqa rikuchiymi Mirkapa Andinawan yachaqkunapa allin tinkuyninta; Mirkapa Andinata reqsiywan ruranapa chaninta willakuy; Mirkapa Andinapa kallpachayninta yachaqkunawan tinkuyninta sut’inchay; hinallataq Mirkapa Andinapa allin chaninta qhawariy.

Kay yachay ruranapaqqa akllakurqan cualitativo yachay ñan, etnográfico diseñowan. Muestraqa censal e intencionalmi karqan, chaymi 3.er gradupi qanchis (7) yachaq wawakunam

karqan I.E. N.º 34087 Centro Poblado Menor de Aco llaqtapi, Paucartambo distritupi, Pasco suyupi.

Tukuychayninpi tarirqanchik kayta: Mirkapaqa unay costumbrimi, chaymi puriykunaqpi y chakrapi llamk'aykunaqpi yarqayta pisiqachin. Chayrayku yachay ruranakunaman yapayta yuyaychakuy, Andino culturanchikta chaninchaypaq y wamrakunata yachachinapaq.

Simi kichwakuna: Andino cultura, unay runakuna, tradiciónkuna, costumbrikuna, allin kawsay.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CARÁTULA	i
HOJA DE JURADO	ii
DEDICATORIA.....	iii
RESUMEN	iv
PISILLAY	vi
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	viii
ÍNDICE DE TABLAS.....	xi
ÍNDICE DE FIGURAS	xii
INTRODUCCIÓN.....	xiii
CAPÍTULO I	1
1.1. Descripción del problema.....	1
1.2. Formulación del problema.....	2
1.2.1. Problema general	2
1.2.2. Problemas específicos.....	3
1.3. Objetivos de la investigación.....	3
1.3.1. Objetivo general	3
1.3.2. Objetivos específicos.....	3
1.4. Importancia y alcance de la investigación	4
1.5. Limitaciones de la investigación	5
CAPÍTULO II.....	7
2.1. Antecedentes del estudio	7

2.1.1. Antecedentes internacionales	7
2.1.2. Antecedentes nacionales.....	8
2.1.3. Antecedentes locales.....	8
2.1.4. Contexto de la investigación.....	9
2.2. Bases teóricas	14
2.2.1. La Mirkapa	14
2.2.2. Contextualización geográfica y agrícola de Paucartambo.....	15
2.2.3. La Mirkapa como mecanismo de reciprocidad (ayni y minka)	16
2.2.4. Mirkapa, identidad y cosmovisión de salud	17
2.3. Definición de términos básicos.....	17
2.4. Variables e indicadores.....	20
2.5. Operacionalización de variables.....	21
CAPÍTULO III	23
3.1. Diseño de la investigación.....	23
3.2. Población y muestra.....	24
3.2.1. Población	24
3.2.2. Muestra	25
3.3. Procedimientos, técnicas e instrumentos de recolección de información	25
CAPÍTULO IV	27
4.1. Descripción del trabajo de campo	27

4.1.1. Descripción de saberes y significados de los insumos (OE1)	27
4.1.2. Caracterización de las formas de vivencia y consumo en la I.E. (OE2).....	28
4.1.3. Valores culturales percibidos por los estudiantes (OE3).....	29
4.1.4. Triangulación de las versiones de los involucrados	29
4.2. Discusión	38
CONCLUSIONES	40
RECOMENDACIONES	41
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	42
ANEXOS	44
Anexo 01: Matriz de consistencia.....	45
Anexo 02: Panel fotográfico.....	47
Anexo 03: Guía de entrevista	48

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Aporte nutricional de los insumos de la Mirkapa.....	12
Tabla 2. Operacionalización de la categoría Mirkapa Andina	14
Tabla 3. ¿Qué conoces de la Mirkapa?	21
Tabla 4. ¿En qué consiste la Mirkapa?	21
Tabla 5. ¿Qué tipos de alimentos conforman la Mirkapa?	22
Tabla 6. ¿Para qué sirve la Mirkapa?.....	22
Tabla 7. En la comunidad, ¿los pobladores llevan Mirkapa a sus trabajos?	23
Tabla 8. ¿Crees que la Mirkapa es buen alimento?	23
Tabla 9. ¿Usted conoce qué contiene la Mirkapa?	24
Tabla 10. Alguna vez, ¿usted ha llevado Mirkapa en su caminata?	24
Tabla 11. ¿Alguna vez ha preparado su Mirkapa?	25
Tabla 12. ¿Recomendaría a sus educandos preparar su Mirkapa con productos de la zona?...25	

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Estudiantes del 3.er grado esperando la hora de la Mirkapa.....	34
Figura 2. Estudiantes compartiendo sus alimentos (principio de reciprocidad andina)	34
Figura 3. Combinación de Mirkapas nutritivas promovida por los investigadores.....	34

INTRODUCCIÓN

Estudiar las diversas expresiones de nuestros ancestros en estos tiempos contemporáneos es un desafío que nos encamina hacia la búsqueda de la originalidad y la resistencia cultural. En el afán de revalorar nuestras tradiciones, hoy amenazadas por fuerzas exógenas, nos hemos permitido investigar la Mirkapa. Este término quechua denomina una manifestación esencial de la cultura andina: el refrigerio o fiambre que los hombres del ande llevan consigo en sus largas caminatas o jornadas en el campo de sembrío, y que constituye un eje de reciprocidad y convivencia.

El estudio nos ha permitido conocer de cerca la tradición de los pobladores del distrito agrícola, ganadero e hidroenergético de Paucartambo. La Mirkapa es un referente de lo valioso

que aún practican los habitantes del Centro Poblado de Aco; por ello, nos ha complacido ocuparnos de esta manifestación, que integra insumos como la cancha, el charki, las habas shinti y el shihuayro, elementos que sostienen no solo el cuerpo, sino también la identidad colectiva.

La investigación se estructura en cuatro capítulos. El primero presenta el planteamiento del problema, los objetivos, la importancia y las limitaciones del estudio. El segundo desarrolla el marco teórico: antecedentes, bases teóricas, definición de términos y la categorización de la Mirkapa. El tercero expone la metodología, de diseño etnográfico descriptivo, que consideramos el más acertado para captar la esencia de los saberes locales desde la vivencia misma en la comunidad educativa. El cuarto presenta los resultados del trabajo de campo y la discusión.

Nuestras experiencias acumuladas en Aco han enriquecido nuestra vocación de servicio pedagógico en el marco de la Educación Intercultural Bilingüe (EIB), corriente que debe ser impulsada en todos los espacios de nuestra patria, pues preserva las lecciones de organización y desarrollo que nos legaron cronistas como Felipe Guamán Poma de Ayala e Inca Garcilaso de la Vega, y que aún laten en el seno de nuestras comunidades.

Con el presente desarrollo descriptivo deseamos contribuir al rescate de nuestros valores culturales, para que sean compartidos en las aulas. Exhortamos a los niños y jóvenes a estudiar nuestra cultura con orgullo, reconociendo en la Mirkapa un símbolo de nuestra herencia milenaria.

CAPÍTULO I

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1. Descripción del problema

En el contexto de las comunidades altoandinas del Perú, la globalización y la penetración de productos alimenticios ultraprocesados e industrializados han generado un progresivo desplazamiento de las prácticas alimentarias tradicionales y de los saberes ancestrales asociados a ellas. Este fenómeno no solo afecta la seguridad alimentaria y la nutrición de las poblaciones rurales, sino que también debilita la transmisión intergeneracional de la identidad cultural y los conocimientos locales vinculados a la agrobiodiversidad y la cosmovisión andina.

La Mirkapa (o fiambre andino), entendida como el conjunto de alimentos preparados a base de productos nativos —tubérculos, cereales andinos, leguminosas y derivados lácteos locales— que se transportan para ser consumidos colectivamente durante las jornadas comunales, agrícolas o escolares, constituye una manifestación viva de resistencia cultural, solidaridad (ayni) y reciprocidad. Históricamente, la Mirkapa ha cumplido una función vital

tanto en la sostenibilidad física de los comuneros como en la cohesión social de los pueblos quechuas y aimaras.

A nivel local, en el departamento de Pasco y, de manera específica, en el Centro Poblado de Aco, distrito de Paucartambo, se observa que las nuevas generaciones, particularmente los niños en edad escolar, se encuentran expuestas a un entorno donde los patrones de consumo alimentario cambian aceleradamente. En la Institución Educativa Intercultural Bilingüe N.º 34087 se percibe una paulatina disminución en la frecuencia del uso y la valoración de la Mirkapa como parte de las vivencias cotidianas escolares. Esta situación genera una desconexión entre los contenidos curriculares y los saberes propios de la comunidad, limitando las oportunidades de contextualizar el aprendizaje desde un enfoque de Educación Intercultural Bilingüe (EIB).

Frente a este escenario, se hace necesario investigar de qué manera se manifiestan el conocimiento y las prácticas asociadas a la Mirkapa Andina en los estudiantes del tercer grado de primaria, quienes se encuentran en una etapa crucial de desarrollo cognitivo y de consolidación de su identidad sociocultural. Conocer y sistematizar estos saberes desde la percepción y vivencia de los propios niños, sus familias y docentes permitirá aportar elementos teóricos y pedagógicos significativos para fortalecer la Educación Intercultural Bilingüe en la zona.

1.2. Formulación del problema

1.2.1. Problema general

¿Cuáles son las características del conocimiento y la práctica de la Mirkapa Andina en los estudiantes de 3.er grado de primaria de la Institución Educativa Intercultural Bilingüe N.º 34087 de Aco, Paucartambo, Pasco, 2025?

1.2.2. Problemas específicos

- PE1: ¿Cuáles son los saberes y nociones ancestrales que poseen los estudiantes sobre el origen cultural y los insumos tradicionales que componen la Mirkapa Andina?
- PE2: ¿Cómo son las formas cotidianas de vivencia y consumo de la Mirkapa Andina en el entorno escolar y familiar de los estudiantes?
- PE3: ¿Qué valores socioculturales y significados de identidad comunitaria asocian los estudiantes del 3.er grado a la práctica de la Mirkapa Andina?

1.3. Objetivos de la investigación

1.3.1. Objetivo general

Describir las características del conocimiento y la práctica de la Mirkapa Andina en los estudiantes de 3.er grado de primaria de la I.E. N.º 34087 de Aco, Paucartambo, Pasco, 2025.

1.3.2. Objetivos específicos

- OE1: Identificar los saberes y nociones ancestrales que poseen los estudiantes sobre el origen cultural y los insumos tradicionales que componen la Mirkapa Andina, en los estudiantes del 3.er grado de primaria de la I.E. N.º 34087 del Centro Poblado de Aco, distrito de Paucartambo, Pasco, 2025.

- OE2: Caracterizar las formas cotidianas de vivencia, preparación y consumo de la Mirkapa Andina en el entorno escolar y familiar de los estudiantes de 3.er grado de primaria de la I.E. N.º 34087 del Centro Poblado de Aco, distrito de Paucartambo, Pasco, 2025.
- OE3: Sistematizar los valores socioculturales y significados de identidad comunitaria que los estudiantes del 3.er grado asocian a la práctica de la Mirkapa Andina, en la I.E. N.º 34087 de Aco, distrito de Paucartambo, Pasco, 2025.

1.4. Importancia y alcance de la investigación

La presente investigación es de suma importancia porque permite visibilizar y revalorizar la Mirkapa Andina (el fiambre tradicional) no solo como un elemento de alimentación biológica, sino como un patrimonio cultural vivo que fortalece la identidad de los estudiantes. En un contexto donde la globalización introduce aceleradamente productos ultraprocesados, este estudio es fundamental para la Institución Educativa Intercultural Bilingüe N.º 34087 de Aco, ya que ofrece un diagnóstico cualitativo de cómo los niños perciben, viven y mantienen estos saberes ancestrales. Asimismo, su importancia radica en proporcionar bases pedagógicas para que los docentes puedan articular los conocimientos de la comunidad con las competencias del Currículo Nacional, promoviendo una educación con pertinencia cultural y lingüística.

El alcance de esta investigación es de carácter cualitativo y descriptivo, centrándose de manera específica en rescatar los significados, vivencias y nociones sobre la Mirkapa. El estudio tiene un alcance temático delimitado a la transmisión intergeneracional de saberes alimentarios tradicionales y la identidad cultural. En el aspecto geográfico y espacial, la investigación se circunscribe únicamente al Centro Poblado de Aco, en el distrito de Paucartambo, provincia y departamento de Pasco, tomando como escenario la Institución Educativa N.º 34087. En el

50 aspecto temporal y poblacional, el trabajo delimita su campo de acción al año escolar 2025, trabajando directamente con los estudiantes del tercer grado de primaria, sus familias y sus docentes, por lo que los resultados describen la realidad particular de este grupo en su propio entorno comunitario.

12 1.5. Limitaciones de la investigación

Durante el desarrollo de la presente investigación se identificaron las siguientes limitaciones, las cuales fueron abordadas de manera estratégica para garantizar la rigurosidad del estudio:

- **Limitación económica y financiera:** el estudio es de carácter autofinanciado por los propios investigadores. Esto restringió la posibilidad de adquirir tecnología avanzada de registro o de financiar traslados constantes de un equipo externo, asumiendo los autores todos los costos logísticos del trabajo de campo en el distrito de Paucartambo, circunscribiéndose estrictamente a la I.E. N.º 34087.
- **Limitación bibliográfica y teórica:** existe escasa literatura académica previa, tesis o artículos científicos indexados enfocados específicamente en la Mirkapa Andina como objeto de estudio pedagógico. Para superar esta limitación, se recurrió a bases teóricas generales sobre soberanía alimentaria, saberes ancestrales e identidad cultural en contextos de Educación Intercultural Bilingüe (EIB).
- **Limitación de acceso y tiempo:** el trabajo de campo coincidió en algunos momentos con los calendarios comunales y agrícolas de las familias del Centro Poblado de Aco. Debido a las faenas del campo, el tiempo disponible de los padres de familia para

22

participar en las entrevistas fue limitado, por lo que se coordinó y adaptó los horarios estrictamente a la disponibilidad de la comunidad y de la institución educativa.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes del estudio

Aunque la Mirkapa, como objeto específico de estudio pedagógico, cuenta con escasa literatura indexada, existen investigaciones próximas sobre saberes ancestrales andinos, prácticas alimentarias tradicionales e identidad cultural en contextos de Educación Intercultural Bilingüe que permiten enmarcar el presente trabajo. A continuación, se presentan los antecedentes organizados en el ámbito internacional, nacional y local.

2.1.1. Antecedentes internacionales

García y López (2020), en un estudio realizado en Bolivia, demostraron que las costumbres ancestrales andinas, como la minka y el ayni, fortalecen la comunicación oral en los estudiantes al fomentar el diálogo comunitario y la expresión de saberes colectivos. Los autores señalan que integrar estas prácticas en el aula permite el desarrollo de

habilidades comunicativas desde una perspectiva intercultural, lo que respalda la pertinencia de incorporar manifestaciones como la Mirkapa en los procesos escolares.

19 Zavala (2008), en su análisis sobre los avances y desafíos de la Educación Intercultural Bilingüe en Bolivia, Ecuador y Perú, sostiene que la articulación entre los saberes locales y el currículo escolar constituye una condición necesaria para una educación pertinente; sus aportes orientan la mirada del presente estudio hacia la valoración de los conocimientos comunitarios.

2.1.2. Antecedentes nacionales

2
42 Mendoza (2019) resalta que los proyectos educativos que incorporan saberes ancestrales, como los rituales agrícolas y de sanación, promueven el bienestar físico, emocional y espiritual de los estudiantes; dichas actividades mejoran la confianza, la autoestima y la participación de los niños al expresar sus conocimientos sobre la cultura tradicional. Por su parte, Rojas y Quispe (2021) señalan que el aprendizaje de las prácticas andinas, como los rituales de reciprocidad, genera espacios de diálogo en lengua originaria, fortaleciendo el reconocimiento de la cosmovisión andina.

En la misma línea, Huamán (2020) comprobó que la aplicación de actividades culturales, como las ofrendas y pagos a la tierra, fortalece el uso del quechua y la identidad en niños de educación primaria; y Quispe y Ramos (2023) afirman que la enseñanza basada en prácticas tradicionales promueve la participación activa, la empatía y el respeto a la naturaleza como fuente de equilibrio.

2.1.3. Antecedentes locales

En la región Pasco, Torres (2024) explica que los estudiantes participan en actividades culturales andinas, pero no siempre se aprovechan pedagógicamente para fortalecer las competencias escolares, resaltando la necesidad de integrar la Mirkapa Andina como estrategia educativa. Finalmente, Cárdenas (2024) expresa que la revitalización de las prácticas tradicionales, como la Mirkapa, permite el fortalecimiento de la identidad cultural y favorece el bienestar emocional y social de los estudiantes. Estos antecedentes locales confirman la pertinencia y la originalidad del presente estudio en el Centro Poblado de Aco.

2.1.4. Contexto de la investigación

El estudio se desarrolla en el Centro Poblado de Aco (del quechua aqu, “arena”), comunidad del distrito de Paucartambo, provincia y región Pasco, ubicada aproximadamente a 2 600 m s. n. m. y a 6 km del distrito de Paucartambo. Cuenta con cerca de 1 500 habitantes que se dedican mayoritariamente a la agricultura (papa, arveja, choclo, calabaza, hortalizas, rocoto y granadilla) y, en menor escala, a la ganadería y la crianza de animales menores. Entre sus costumbres destacan la fiesta patronal del 8 de diciembre, en honor a la Inmaculada Concepción, los carnavales con la herranza de animales y la danza de la Capitanía. Este contexto agrícola y festivo define el repertorio de insumos y las prácticas en torno a la Mirkapa.

La Institución Educativa N°34087 de Aco, del distrito de Paucartambo fue Creado mediante Resolución Directoral Regional N° 3784 con fecha 24 de junio de 1967, donde se regulariza la creación y funcionamiento de la escuela de menores y con su Resolución Ministerial N° 1000, del 30 de marzo de 1971, donde se aprueba la clasificación, fusión integración e identificación de las

3

escuelas primarias estatales. Conscientes de la necesidad de la educación para sus menores hijos, inician las gestiones para el funcionamiento de una escuela en un terreno de destinado para educación, donado por la comunidad de Aco consiguiéndose la construcción de las primeras aulas construido con material rustico con faenas y recursos propios para la adquisición de ventanas y puertas. Iniciándose las labores escolares con 20 estudiantes para ese entonces siendo la primera docente Juana Aparicio en condición de contratada trabajando arduamente con los padres de familia y la junta directiva las siguientes personas:

Luis PORRAS VICUÑA	: Presidente
Ignacio FLORES	: Vice presidente
Rumilda YURIVILCA	: Secretario
Antonieta PANDURO	: Tesorera
Juan PORRAS	: Vocal 1
Fausto SANTOS	: Vocal 2

Pasaron muchos maestros que dejaron muchas experiencias pedagógicas significativas.

- En 1971 - 1975 asume la dirección la profesora Juana APARICIO.
- En 1976 asume la dirección la profesora Romilda LIBIA YURIVILCA.
- En 1977 - 1979 asume la dirección la profesora Carmen Luisa HUERTA GONSALES.
- En 1980 – 1989 asume la dirección el profesor Jaime AGUILAR ATAHUAMAN.
- En 1990 - 2010 asume la dirección la profesora Blanca VILA CANALES.

- Docentes Libia VILA VILLANUEVA, Elias LAZO DIAS.
- EN 2011 - 2014 asume la dirección el profesor, Elias LAZO DIAS –
- Docentes Manuel MARTINEZ, Livia VILA
- En 2015 asume la dirección el profesor, Elias LAZO DIAS.
- Docentes Doris TICSE ARTEAGA, Yeny CAMPOS
- En 2016 asume la dirección la profesora Doris TICSE ARTEAGA,
- Docente Rosa RICALDI ARZAPALO, Elias LAZO DIAS
- En 2017 asume la dirección la profesora Doris TICSE ARTEAGA
- Docente Rosa RICALDI ARZAPALO, Norma FLORES LEON.
- En 2018 al 2022 asume la dirección la profesora Doris TICSE ARTEAGA
- Docentes Rosa RICALDI ARZAPALO, Rocio TINOCO HUARANGA
- En 2023 asume la dirección la profesora Rosa RICALDI ARZAPALO
- Docentes Doris TICSE ARTEAGA , Rocio TINOCO

DRE	PASCO		UGEL		PASCO		
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	34087		Dirección de la I. E		ACO		
CODIGO MODULAR	0425611		Código del local		401521		
DIRECTORA	RICALDI ARZAPALO, Rosa Hermelinda		Periodo de vigencia		2025		
PERSONAL		Nombres Y Apellidos		Grado		Sección	
		Nancy PALACIOS PUENTE		1°		UNICA	

DOCENTE	Nancy PALACIOS PUENTE	2°	UNICA
	Leonor Rocío TINOCO HUARANGA	3°	UNICA
	Leonor Rocío TINOCO HUARANGA	4°	UNICA
	Rosa Hermelinda RICALDI ARZAPALO	5°	UNICA
	Rosa Hermelinda RICALDI ARZAPALO	6°	UNICA
RELACION DE ALUMNOS	PRIMER GRADO		
	ANDRADE MINAYA, Jesús Lenz		
	CHUCO FLORES, Fernanda Valentina		
	PANDURO CONDEZO, Niah Amely		
	PANDURO LANDA, Frayd Rodrix		
	PANUERA CONDE, Yerik Zahir		
	SEGUNDO GRADO		
	BERROSPI COTERA, Nilda Jimena		
	CASTAÑEDA ALCANTARA, Fabrisio Sergio		
	CASTRO CACERES, Briana		
	MURILLO BAZAN, Valentina Milagros		
	PANDURO CONDOR, Erick Daniel		
	PANDURO QUIQUIA, Eliana Rebeca		
	REYES CUEVA, Emily Magdiel		

		TERCER GRADO	
		ARROYO VILLA, Styf Lennon Patrick	
		CAPCHA CALLUPE, Hakim Romulo	
		CORONEL PALOMINO, Over Moises	
		CRUZ REYES, Axel Alexander	
		LOZANO RODRIGUEZ, Enzo Danilo	
		MURILLO BAZAN, Mary Angeles	
		TORRES CAPCHA, Yeshia	
		CUARTO GRADO	
		ALANIA FLORES, Yael Ulises	
		BERROSPI COTERA, Sarai Hanyela	
		CASTRO SOTO, Yessabel Aysel Aixa	
		DIAS GARCIA, Erick Jaime	
		GARCIA ATAHUAMAN, Medalí	
		MELO ANTUNEZ, Naomi Giovanna	
		PANUERO CONDE, Kory Nisha	
		QUISPE MALPARTIDA, Andrea Mayra	
		REYES CASTAÑEDA, Lea Esperanza	
		QUINTO GRADO	
		ARROYO BALDEON, Ismael Jared	

		CARLIER CAPCHA, Jeremy Benjamin	
		CASTAÑEDA BERROSPE, Mauricio David	
		GARCIA ATAHUAMAN, Nadine	
		LOZANA BERNABLE, Dayana Enma	
		MAXIMILIANO ASTUHUAMAN, Azumi Nicole	
		MAXIMILIANO ASTUHUAMAN, Mijael Angel	
		PANDURO HUAMAN, Miguel Ignacio	
		PORRAS MACHACUAY, Job Daniel	
		ROSALES MIRANDA, Thiago Lenin	
		SANTOS CAPCHA, Yamileth Brigith	
		TRINIDAD REYES, Ztip Jhear	
		SEXTO GRADO	
		BERROSPI COTERA, Josue Anders	
		CASTAÑEDA GAMARRA, Kiara Lizbeth	
		CHUCO FLORES, Thalia	

2.2. Bases teóricas

2.2.1. La Mirkapa

Etimológicamente, el vocablo quechua Mirkapa designa al conjunto de provisiones alimenticias que los comuneros o caminantes transportan para su sustento durante trayectos extensos o jornadas de labor agrícola. En variantes regionales, como el

quechua Yaro, este concepto se entrelaza con el de wankupa, refiriéndose específicamente al fiambre destinado a mitigar el hambre en espacios abiertos o durante la faena de campo. Desde una perspectiva descriptiva, la Mirkapa trasciende la simple noción de alimento. Se trata de una selección de productos procesados mediante técnicas ancestrales de conservación, tales como carnes curadas (charki), cocidas o asadas, que se consumen frías. Entre sus componentes vegetales destacan el kuway (papa asada bajo tierra o leña), el maíz tostado (kancha) y las habas cocidas (shinti). Estos elementos son seleccionados por su alta densidad energética y su capacidad de preservación en climas desolados o gélidos.

La profundidad histórica de este término se rastrea en la lexicografía colonial. Torres (s. f.) evoca el vocabulario de Fray Domingo de Santo Tomás (1560), señalando que el runa simi articulaba la vida del imperio a través de términos que hoy sobreviven como vestigios de una organización social compleja. La Mirkapa, en este sentido, no es solo nutrición, sino un símbolo de previsión y resistencia cultural.

2.2.2. Contextualización geográfica y agrícola de Paucartambo

La vigencia de la Mirkapa en el distrito de Paucartambo está intrínsecamente ligada a su configuración ecológica. Mendoza (2009) sostiene que la diversidad de pisos altitudinales y la calidad de los suelos favorecen una actividad agrícola que combina productos comerciales con cultivos de autoconsumo. Mientras que el zapallo y el ajo se destinan al mercado, las familias de la zona mantienen el cultivo de oca, olluco, mashua y tarwi. El maíz, transformado en tostado, persiste como la base fundamental de la Mirkapa para cualquier actividad andante en la región de Pasco.

4

El Centro Poblado de Aco (del quechua aqu, “arena”) se ubica aproximadamente a 2 600 m s. n. m., a 6 km del distrito de Paucartambo, en una zona donde se producen papa, arveja, choclo, calabaza, hortalizas, rocoto y granadilla en grandes proporciones. La población, de alrededor de 1 500 habitantes, se dedica mayoritariamente a la agricultura, y en menor escala a la ganadería y crianza de animales menores, lo que define el repertorio de insumos disponibles para la Mirkapa.

2.2.3. La Mirkapa como mecanismo de reciprocidad (ayni y minka)

A diferencia de conceptos como el ayni (reciprocidad individual) o la minka (trabajo colectivo), la Mirkapa debe entenderse como un mecanismo sociocultural de diálogo de saberes. No es un acto de consumo aislado: se sustenta en la horizontalidad andina. Según Ferruzo (2025), este sistema alimenticio fue diseñado para la resistencia durante las misiones de relevos y los largos recorridos del mundo prehispánico, e incluía alimentos energéticos como la hoja de coca, la quinua y el pescado deshidratado, complementados con frutas locales. En la actualidad, esta práctica sobrevive como un rito de cohesión: compartir la Mirkapa es abrir un espacio de intercambio de experiencias y de fortalecimiento de vínculos comunitarios.

El shihuayro: patrimonio alimenticio de Pasco

Un componente distintivo de la Mirkapa en la sierra central, particularmente en la región Pasco y la comunidad de Santa Ana de Tusi, es el shihuayro. Este alimento se define como una pasta altamente nutritiva elaborada en batán a base de maíz tostado molido, ajíes (amarillo, rocoto y panca), sal y hierbas aromáticas, entre las que destaca la muña (*Minthostachys mollis*). Funciona como un tónico contra el soroche (mal de altura) y el frío extremo, y su naturaleza seca permite una conservación prolongada. Los arrieros

y viajeros suelen disolverlo en agua caliente para obtener un caldo reconfortante, recurso ancestral con el que los caminantes tusinos enfrentaban el hambre en zonas agrestes y frías.

2.2.4. Mirkapa, identidad y cosmovisión de salud

La Mirkapa se alinea con la visión de la etnomedicina. Según (1988) define esta disciplina como el conjunto de creencias y prácticas sobre el origen y tratamiento de los malestares en los pueblos originarios. Bajo esta óptica, la Mirkapa no solo sacia el hambre, sino que contribuye al equilibrio del cuerpo y el espíritu. El uso de plantas medicinales como la muña dentro del fiambre evidencia una comprensión holística de la salud, donde la alimentación es la primera medicina. Esta reciprocidad en el cuidado mutuo constituye, en la cosmovisión andina, un diálogo social sobre el bienestar que fortalece la identidad del estudiante al reconocer su entorno como fuente de sanación y equilibrio.

2.3. Definición de términos básicos

A continuación, se presentan los términos clave que sustentan el estudio. En la Tabla 1 se sintetizan los principales insumos de la Mirkapa con su aporte nutricional y su beneficio para el estudiante; posteriormente se definen otros términos relevantes.

Tabla 1
Aporte nutricional de los insumos de la Mirkapa

Término quechua	Término español / descripción	Aporte nutricional	Beneficio para el estudiante
Aycha	Carne secada para convertirse en charki (carne seca de cordero, res o cerdo).	Alto contenido de proteínas y hierro.	Previene la anemia y favorece el crecimiento de los niños.
Chuño	Papa deshidratada por la helada nocturna y el sol diurno, pelada a mano.	Almidón resistente, calcio y hierro.	Energía de absorción lenta y fácil digestión, ideal para jornadas largas.
Hara	Maíz seco dorado o tostado, conocido como “cancha”; se come durante la caminata.	Carbohidratos complejos y fibra.	Energía duradera para las caminatas y la atención en el aula.
Kuka	Hojas de coca que se mastican en momentos de descanso para reanimar las energías.	Minerales (calcio, magnesio) y vitaminas (A, B1, B2).	Ayuda a combatir el cansancio y el mal de altura, y mejora la concentración.

Término quechua	Término español / descripción	Aporte nutricional	Beneficio para el estudiante
Kisu	Queso elaborado de la leche de ganado ovino o vacuno; se consume con cancha o choclo.	Calcio, fósforo y vitamina A.	Fortalece la estructura ósea y dental en edad escolar.
Ruqutu	Rocoto, fruto picante andino usado como saborizante.	Vitamina C, capsaicina y antioxidantes.	Analgésico natural; ayuda a mantener el calor corporal en el clima de Pasco.

Nota. Elaboración propia a partir del trabajo de campo y los saberes de la comunidad de Aco (2025).

Además de los insumos anteriores, se precisan los siguientes términos:

- **Cancha:** maíz seco tostado en olla o cacerola que se consume durante la caminata.
- **Charki:** carne seca sancochada con sal que se conserva y se consume durante los largos viajes.
- **Choclo con queso:** maíz fresco en mazorca, sancochado, que se comparte con tajadas de queso a la hora del almuerzo.
- **Educación Intercultural Bilingüe (EIB):** modalidad educativa que garantiza a los estudiantes de los pueblos originarios una formación bilingüe pertinente con

su cultura y lengua, articulando los saberes ancestrales con los conocimientos universales.

- **Habas shinti:** habas doradas y sancochadas que, por costumbre, se sirven en grandes proporciones y se comparten.
- **Habas tostadas:** habas secas tostadas sin aceite, de preparación simple, que se consumen en las grandes caminatas.
- **Mirkapa Andina:** mecanismo sociocultural de reciprocidad y diálogo de saberes dentro de la cosmovisión andina, que permite el intercambio de alimentos y conocimientos para el sostenimiento del bienestar individual y colectivo.
- **Saberes ancestrales:** conjunto de conocimientos, prácticas, tecnologías y creencias transmitidas de generación en generación en la cultura andina.
- **Soberanía alimentaria andina:** capacidad de la comunidad para sostener su alimentación a partir de sus propios productos y saberes, decidiendo sobre qué cultivar y consumir según su cultura, en lugar de depender de productos externos e industrializados.
- **Qhali Kay (buen estar / salud andina):** noción de bienestar que va más allá de la ausencia de enfermedad e incluye el equilibrio físico, mental, social y espiritual, en relación con la naturaleza y los ancestros.

2.4. Variables e indicadores

Por tratarse de una investigación cualitativa de diseño etnográfico, el estudio no trabaja con variables medibles ni con relaciones de causa-efecto; en su lugar, asume como variable de

estudio una categoría central de la cual se derivan subcategorías e indicadores cualitativos. La variable (categoría) es la Mirkapa Andina como saber ancestral, de la cual se desprenden las siguientes subcategorías e indicadores:

- **Saberes e insumos:** identificación de productos locales (shihuayro, cancha, charki, chuño) y reconocimiento de su valor nutritivo y energético.
- **Vivencia y consumo escolar:** preparación y selección de la Mirkapa; momentos y espacios de consumo (recreo, caminatas, faenas).
- **Valores culturales:** manifestación de la reciprocidad (ayni); sentido de pertenencia e identidad cultural.

2.5. Operacionalización de variables

Tabla 2

Operacionalización de la variable (categoría) Mirkapa Andina

Variable (categoría)	Subcategorías / dimensiones	Indicadores	Técnicas / instrumentos
Mirkapa Andina (mecanismo sociocultural de reciprocidad y diálogo de saberes)	Conocimiento de insumos	Identificación de productos locales (cancha, habas, charki). Reconocimiento del valor nutritivo y energético.	Guía de entrevista / observación.

Variable (categoría)	Subcategorías / dimensiones	Indicadores	Técnicas / instrumentos
sustentado en el intercambio de alimentos y conocimientos para el bienestar colectivo e individual).			
	Práctica y vivencia	Preparación y selección de la Mirkapa. Momentos y espacios de consumo (caminatas, faenas, recreo).	Guía de observación participante.
	Valores y significados	Manifestación de la reciprocidad (ayni). Sentido de pertenencia e identidad cultural.	Diálogo de saberes / entrevistas.

Nota. Elaboración propia (2025).

7

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. Diseño de la investigación

La investigación se enmarca en el enfoque cualitativo, con un diseño etnográfico descriptivo. Es cualitativa porque se enfoca en la interpretación de los fenómenos sociales, priorizando la riqueza de los datos narrativos y las experiencias directas. Es descriptiva porque su finalidad principal es especificar las propiedades, los insumos (como el shihuayro, el charki y la cancha) y los valores que definen la Mirkapa. A diferencia de otros estudios, aquí no se utilizan mediciones estadísticas; por el contrario, se busca ofrecer una “fotografía” fiel de cómo se manifiesta esta tradición ancestral en los niños de tercer grado, rescatando su importancia para la identidad cultural en el aula.

48

El método empleado es el inductivo-etnográfico. Este procedimiento parte de la observación directa de los hechos particulares (el consumo de la Mirkapa en el recreo, el intercambio de alimentos y los diálogos sobre su preparación) para llegar a conclusiones

generales que caractericen esta práctica en la comunidad. Para su aplicación se siguieron los siguientes pasos:

- **Inmersión en el campo:** permanencia en la I.E. N.º 34087 para observar el fenómeno en el momento real del refrigerio escolar.
- **Recolección de relatos:** registro de los testimonios espontáneos de los estudiantes y los sabios locales.
- **Sistematización:** clasificación de los hallazgos en categorías que expliquen la importancia de la Mirkapa como saber ancestral.

3.2. Población y muestra

3.2.1. Población

La población del presente estudio está conformada por la comunidad educativa de la Institución Educativa Intercultural Bilingüe (I.E.I.B.) N.º 34087, ubicada en el Centro Poblado de Aco, distrito de Paucartambo, Pasco, caracterizada por brindar un servicio educativo con pertinencia cultural y lingüística. La población se compone de una (01) directora, tres (03) docentes de aula y un total de 41 estudiantes matriculados en el nivel primario, distribuidos del primero al sexto grado, de la siguiente manera:

- Primer grado: 06 estudiantes.
- Segundo grado: 08 estudiantes.
- Tercer grado: 07 estudiantes.
- Cuarto grado: 06 estudiantes.
- Quinto grado: 08 estudiantes.

- Sexto grado: 06 estudiantes.

3.2.2. Muestra

La muestra de estudio es de tipo censal e intencional, dado que se trabaja con la totalidad de los estudiantes del 3.er grado, seleccionados por su relevancia para el fenómeno de la Mirkapa. Está conformada por 7 educandos (5 varones y 2 mujeres) del 3er grado de Educación Primaria de la I.E.I.B. N.º 34087 de Aco, quienes representan la unidad de análisis principal por ser quienes vivencian y consumen la Mirkapa en el ámbito escolar.

Como informantes clave complementarios se consideró a los 3 docentes de la institución, que aportan la perspectiva pedagógica sobre el uso de los saberes locales, y a los padres de familia de los niños del tercer grado, cuya inclusión es fundamental por ser portadores del conocimiento sobre la selección de insumos, la preparación ancestral y la transmisión de los valores de reciprocidad. De este modo, la triangulación integra tres voces: estudiante, profesor y poblador.

3.3. Procedimientos, técnicas e instrumentos de recolección de información

Coherentemente con el diseño etnográfico, la recolección de información se realizó mediante técnicas cualitativas. Las técnicas e instrumentos empleados fueron los siguientes:

- **Observación participante.** Se observó el momento del refrigerio escolar para caracterizar la vivencia y el consumo de la Mirkapa. Instrumento: guía de observación participante y diario de campo.

- **Entrevista semiestructurada (diálogo de saberes).** Se dialogó con estudiantes, docentes y padres de familia sobre el significado, el contenido y el valor de la Mirkapa. Instrumento: guía de entrevista (Anexo 03).
- **Diario de campo.** Se registraron las interacciones comunicativas espontáneas en el aula y en la comunidad, así como los relatos sobre la preparación y el consumo de la Mirkapa.

CAPÍTULO IV

PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

4.1. Descripción del trabajo de campo

Los resultados se presentan en correspondencia con los objetivos específicos del estudio. En primer lugar, se describen los saberes y significados de los insumos (OE1); luego se caracterizan las formas de vivencia y consumo en la institución educativa (OE2); y, finalmente, se sistematizan los valores culturales percibidos por los estudiantes (OE3). Posteriormente se presenta la triangulación de las versiones de los involucrados, organizada en torno a las preguntas de la guía de entrevista.

4.1.1. Descripción de saberes y significados de los insumos (OE1)

A través del diálogo con los estudiantes, se identificó que el término Mirkapa es reconocido unánimemente como el “fiambre” o la provisión necesaria para el día,

asociado al esfuerzo de los padres y a la tradición familiar. Respecto a los insumos, los hallazgos describen lo siguiente:

- **El shihuayro:** es identificado como el elemento distintivo de la zona. Los estudiantes describen su preparación como una pasta que combina el maíz molido con hierbas (muña); para ellos, el shihuayro no es solo comida, sino un símbolo de identidad que los diferencia de otras comunidades.
- **La cancha y el charki:** los niños describen la cancha (hara) como el compañero indispensable de sus caminatas hacia la escuela. El charki (aycha) es valorado como el insumo que les da “fuerza” para realizar las actividades escolares, reconociendo el secado al sol como un saber heredado.
- **El chuño y el queso:** son percibidos como complementos que aportan saciedad. Los estudiantes conocen el origen de estos productos, vinculándolos directamente con la ganadería y la agricultura local de Aco.

4.1.2. Caracterización de las formas de vivencia y consumo en la I.E. (OE2)

La observación participante permitió caracterizar la Mirkapa como un evento social dentro del entorno escolar:

- **El acto de compartir:** el consumo de la Mirkapa no es un acto individual; los 7 estudiantes del grado suelen agruparse para intercambiar sus alimentos, lo que refuerza los lazos de compañerismo y pone en práctica el valor andino de la reciprocidad.
- **Espacios de socialización:** durante el refrigerio, la Mirkapa se convierte en un detonante de la comunicación; los estudiantes conversan sobre quién preparó los

alimentos y qué ingredientes usaron, empleando el quechua y el castellano indistintamente.

- **Vigencia de la tradición:** a pesar de la presencia de algunos productos procesados, la mayoría de los estudiantes prefiere y valora el consumo de sus productos locales, lo que evidencia que la Mirkapa sigue siendo la base de su alimentación diaria en la escuela.

4.1.3. Valores culturales percibidos por los estudiantes (OE3)

Los estudiantes de tercer grado manifiestan, a través de sus relatos, los siguientes valores vinculados a la Mirkapa:

- **Identidad y pertenencia:** los niños expresan orgullo al consumir alimentos de sus propias tierras e identifican la Mirkapa como algo “propio de Aco”, lo que fortalece su autoestima cultural.
- **Respeto a la naturaleza y a la familia:** valoran el tiempo que sus padres dedican a preparar el charki o el shihuayro, entendiendo la Mirkapa como un vínculo entre el hogar y la escuela.
- **Reciprocidad:** el intercambio espontáneo de cancha o queso entre compañeros describe una convivencia basada en el apoyo mutuo, valor fundamental de la cosmovisión andina que se mantiene vivo en el aula.

4.1.4. Triangulación de las versiones de los involucrados

Con la finalidad de obtener testimonios directos que contribuyeran al logro de los objetivos, se procesaron los datos mediante la triangulación de tres tipos de involucrados: el poblador, el profesor y el estudiante. Los resultados se presentan a continuación.

Tabla 3
¿Qué conoces de la Mirkapa?

Poblador	Profesor	Estudiante
Bueno, desde mis abuelos preparo Mirkapa para ir a la chacra cuando hay barbecho, sembrío o cultivo. Siempre preparamos entre las 4 y 5 de la mañana para ir comiendo algo, si el camino es largo.	Los niños siempre hablan de la Mirkapa. Indican que sus padres, en horas de la madrugada, preparan su Mirkapa para ir a la chacra, y por eso conocen cómo es.	Mi mamá cocina muy temprano la canchita y la carne para ir comiendo.

Nota. Entrevista realizada a padres de familia, docentes y estudiantes de Aco, 10/10/2025.

Interpretación. La Mirkapa es muy conocida por los pobladores de Aco. Según los testimonios, constituye una muestra de las costumbres alimenticias de los ancestros: su preparación viene de tiempos remotos y las generaciones la han heredado como parte de su cultura. Se confirma que es una de las formas tradicionales de preparar alimentos para las caminatas y los trabajos agrícolas, y que todos conocen cómo se prepara.

Tabla 4
¿En qué consiste la Mirkapa?

Poblador	Profesor	Estudiante
Al fiambre se le conoce como Mirkapa, y siempre es la	Según entiendo, la Mirkapa es un conjunto de alimentos que	Hoy mi mamá cocinó trucha con arroz y ensalada con

Poblador	Profesor	Estudiante
cancha (maíz tostado), el charki o carne seca sancochada; también se llevan habas tostadas o shinti (habas sancochadas). En eso consiste la Mirkapa.	se preparan para comer durante la caminata; es el fiambre o “rancho frío” que llevan los comuneros cuando se desplazan a diversos sitios.	canchita; es muy rico y me comí dos.

Nota. Entrevista realizada a padres de familia, docentes y estudiantes de Aco, 10/10/2025.

Interpretación. La Mirkapa es un paquete de alimentos primordiales que permiten saciar el hambre durante las caminatas o los trabajos agrícolas. Su esencia consiste en contener alimentos producidos en la comunidad, como el maíz, abundante en Aco, junto con el charki. Cabe señalar que, en la respuesta del estudiante, la perspectiva infantil asocia la Mirkapa con la comida que la madre prepara ese día, lo que revela cómo el niño vive el concepto desde la experiencia cotidiana del hogar, antes que desde su definición formal.

Tabla 5

¿Qué tipos de alimentos conforman la Mirkapa?

Poblador	Profesor	Estudiante
Generalmente preparamos cancha tostada, carne seca de cerdo o carnero, queso, choclo sancochado y habas tostadas.	De lo que he observado, generalmente los comuneros llevan cancha tostada, queso, chicharrones y charki. Las	Mi papá dice que la carne con papa cocinada nos da fuerzas para ir a las chacras.

Poblador	Profesor	Estudiante
Llevamos agua de muña para la sed y para calmar los dolores de barriga.	habas las van masticando durante el recorrido hacia la chacra.	

Nota. Entrevista realizada a padres de familia, docentes y estudiantes de Aco, 10/10/2025.

Interpretación. Los productos que contiene la Mirkapa se basan en lo que los comuneros cosechan: maíz tostado, habas sancochadas, choclo, queso y carne seca de cerdo o cordero (charki). Estos alimentos tienen presencia constante no solo por su rápida preparación, sino porque son nutritivos y libres de químicos, lo que coincide con la recomendación de la FAO de consumir los propios productos agrícolas de la zona.

Tabla 6

¿Para qué sirve la Mirkapa?

Poblador	Profesor	Estudiante
La Mirkapa es para alimentarnos cuando caminamos y comer a la hora del almuerzo. Por eso debe tener bastante charki con cancha y queso; a veces llevamos pan y sancochamos papa en la chacra.	La Mirkapa sirve para alimentar a los comuneros que están en la chacra o que van al campo a pastar su ganado. Debe ser preparada con anticipación.	Para estar sanos y aprender más.

Nota. Entrevista realizada a padres de familia, docentes y estudiantes de Aco, 10/10/2025.

Interpretación. Los involucrados coinciden en que la Mirkapa es fundamental en la alimentación de los comuneros y, por ende, de los niños de la institución. Por ser un saber heredado de los ancestros, debe practicarse de manera constante, ya que es beneficioso para la salud y también económico: al consumir sus propios productos, las familias no necesitan acudir al mercado.

Tabla 7

En la comunidad, ¿los pobladores llevan Mirkapa a sus trabajos?

Poblador	Profesor	Estudiante
Siempre llevamos nuestra Mirkapa; si no, ¿cómo resistimos en la chacra? Por eso hacemos secar maíz en grandes cantidades para tener suficiente cancha.	La Mirkapa es un elemento fundamental en la vida de los comuneros; a donde vayan llevan sus fiambres, más aún cuando van a trabajar a la chacra.	Sí, mi mamá lleva para todos y les invita.

Nota. Entrevista realizada a padres de familia, docentes y estudiantes de Aco, 10/10/2025.

Interpretación. Se deduce que los comuneros, incluidos los estudiantes del 3.er grado, siempre llevan Mirkapa cuando van a la chacra, al pastoreo o de paseo, pues en muchas rutas no hay tiendas ni restaurantes. Los contenidos habituales son maíz tostado, habas, queso y charki. Para el charki, días antes se hace secar la carne de ovino o cerdo al aire libre, luego se remoja con sal y se sancocha, adquiriendo un sabor muy agradable.

Tabla 8

¿Crees que la Mirkapa es buen alimento?

Poblador	Profesor	Estudiante
Cómo no va a ser buen alimento, si tiene cancha, carne, queso y habas, mejores que las galletas o el atún que otros llevan. La cancha es nutritiva y por eso la comemos todos los días; no falta en la Mirkapa.	Creo que los alimentos de la Mirkapa son muy buenos porque son naturales y no tienen mucha química; seguro por eso los pobladores resisten todo el día en la chacra. Es mejor consumir los propios productos que comprar en las tiendas.	Sí, para estar fuerte y correr tras mi chanco.

Nota. Entrevista realizada a padres de familia, docentes y estudiantes de Aco, 10/10/2025.

Interpretación. Por su forma de preparación, los contenidos de la Mirkapa son alimentos saludables, según afirman los comuneros y se confirmó en las observaciones: no contienen productos procesados ni saborizantes. La cancha y las habas son muy nutritivas, y el queso, que acompaña al choclo y a la cancha, aporta calcio y proteínas.

Tabla 9

¿Usted conoce qué contiene la Mirkapa?

Poblador	Profesor	Estudiante
Como ya dije, la Mirkapa contiene, mayormente, cancha, queso, charki, habas sancochadas, chicharrón de chanco y también pan. Otros llevan atún, aunque son muy pocos.	De lo observado, generalmente la Mirkapa contiene maíz tostado, habas sancochadas, trozos de queso y carne seca de ovino y cerdo. También llevan bebidas que son fermentos de plantas de la zona de Paucartambo.	Yo meto canchita a mi bolsillo y mi papá me invita agua de muña para que no me duela el estómago.

Nota. Entrevista realizada a padres de familia, docentes y estudiantes de Aco, 10/10/2025.

Interpretación. La Mirkapa contiene, generalmente, charki (carne seca de ovino, cerdo o res), habas tostadas o sancochadas (shinti) y cancha (maíz tostado). Algunos comuneros llevan atún con papa sancochada, según su preferencia. No obstante, se reitera que la cancha, las habas, el queso y el charki son los elementos fundamentales de la Mirkapa.

Tabla 10

Alguna vez, ¿usted ha llevado Mirkapa en su caminata?

Poblador	Profesor	Estudiante
Siempre llevamos, por más corta que sea la distancia.	En mi experiencia, cuando salimos de paseo con los	Sí, siempre, porque cuando voy a la chacra me da hambre.

Poblador	Profesor	Estudiante
¿Usted puede vivir sin comer? No creo; por eso, cuando sales de paseo tienes que preparar tu Mirkapa para comer cuando tengas hambre.	chicos preparamos nuestra Mirkapa; nunca falta cancha ni queso. Algunos llevaron charki, chicharrones y papa frita.	

Nota. Entrevista realizada a padres de familia, docentes y estudiantes de Aco, 10/10/2025.

Interpretación. La costumbre de la gente de los Andes es imperecedera: comparten sus alimentos con quienes los acompañan en la caminata, ofreciendo bocados de charki y porciones de cancha y habas. El ejemplo ancestral de compartir permanece en el espíritu de las generaciones, transmitiéndose de padres a hijos; en la caminata, nadie debe quedarse sin comer algo.

Tabla 11

¿Alguna vez ha preparado su Mirkapa?

Poblador	Profesor	Estudiante
Siempre preparo mi Mirkapa, porque el hambre se presenta y hay que comer estés donde estés. Por eso debes prepararla desde la madrugada o un día	Como dije, hemos preparado nuestra Mirkapa para salir de paseo o cuando los chicos van a los campeonatos inter escolares. Nunca debe faltar.	No, la prepara mi mamá; o si no, agarro una naranja y me voy.

Poblador	Profesor	Estudiante
antes, para que no te falte alimento rumbo a la chacra.		

Nota. Entrevista realizada a padres de familia, docentes y estudiantes de Aco, 10/10/2025.

Interpretación. Los estudiantes del 3.er grado afirman que sus padres —y a veces ellos mismos— siempre preparan la Mirkapa. Cuando se les informa que saldrán de paseo o a competir en juegos deportivos, alistan su Mirkapa. Los padres y hermanos mayores la preparan a diario para ir a la chacra, por lo que hacen secar maíz en grandes cantidades para disponer de cancha todo el año.

Tabla 12

¿Recomendaría a sus educandos preparar su Mirkapa con productos de la zona?

Poblador	Profesor	Estudiante
Claro, porque cuando uno sale del pueblo no encuentra nada en otros lugares; para no pasar hambre, los niños deben llevar su Mirkapa. Para eso, los padres deben saber a dónde van y si hay tiendas o no.	Por supuesto. Es importante que los niños lleven su Mirkapa a donde vayan; incluso, en vez de darles dinero, los padres deberían prepararles su Mirkapa para comer en el recreo.	Sí, para ser fuerte.

Nota. Entrevista realizada a padres de familia, docentes y estudiantes de Aco, 10/10/2025.

Interpretación. Por su forma de preparación y por los alimentos que contiene, la Mirkapa es recomendable: aprovecha los propios productos, es económica, forma parte de la cosmovisión andina, fortalece la amistad y contribuye a la solidaridad. Por lo tanto, prepararla y llevarla favorece la formación integral de los educandos, por lo que se recomienda practicar esta manifestación ancestral en el proceso educativo.

4.2. Discusión

Una vez recopilados y analizados los datos en la I.E.I.B. N.º 34087 de Aco, se procede a contrastar los hallazgos con los antecedentes y las bases teóricas, en correspondencia con cada objetivo específico del estudio.

Respecto al primer objetivo (saberes e insumos), los resultados muestran que los estudiantes del 3.er grado poseen un conocimiento vivencial de los insumos de la Mirkapa — shihuayro, cancha, charki y chuño—, reconociendo su origen local y su valor energético. Este hallazgo coincide con Mendoza (2009), quien destaca que la diversidad de pisos altitudinales de Paucartambo sostiene una agricultura de autoconsumo que nutre prácticas como la Mirkapa, y con la perspectiva etnomédica de Segúin (1988), que entiende estos alimentos —en especial la muña del shihuayro— como parte de una comprensión holística de la salud. La valoración que los niños hacen de sus propios productos frente a los industrializados se alinea, además, con la recomendación de la FAO de fortalecer el consumo de la producción local.

En cuanto al segundo objetivo (vivencia y consumo), la observación participante evidenció que la Mirkapa funciona como un evento social en el recreo escolar, donde los estudiantes se agrupan e intercambian alimentos. Este resultado dialoga con García y López (2020), quienes demostraron en Bolivia que las costumbres andinas, como la minka y el ayni,

fortalecen el diálogo comunitario en el aula, y con Rojas y Quispe (2021), para quienes las prácticas de reciprocidad generan espacios de diálogo en lengua originaria. La presencia del quechua y el castellano durante el refrigerio confirma que la Mirkapa es, también, un detonante de la comunicación intercultural.

Sobre el tercer objetivo (valores culturales), los estudiantes asocian la Mirkapa con la identidad, la pertenencia y la reciprocidad. Estos hallazgos son consistentes con Mendoza (2019) y Huamán (2020), quienes comprobaron que la incorporación de saberes ancestrales fortalece la autoestima, la identidad y el uso del quechua en niños de primaria; y con Cárdenas (2024), quien sostiene que la revitalización de prácticas tradicionales como la Mirkapa favorece el bienestar emocional y social de los estudiantes. En el plano local, Torres (2024) advierte que, si bien los estudiantes participan en actividades culturales andinas, estas no siempre se aprovechan pedagógicamente, lo que respalda la necesidad —que este estudio confirma— de integrar la Mirkapa como contenido educativo pertinente.

En consecuencia, los hallazgos de los tres objetivos convergen en una afirmación central: la práctica de las tradiciones andinas, como la Mirkapa, contribuye favorablemente a la formación integral de los educandos y constituye un recurso pedagógico valioso para fortalecer la Educación Intercultural Bilingüe en la región Pasco. Cabe reconocer, como límite del estudio, que se trata de una caracterización descriptiva circunscrita a un grupo reducido (los 7 estudiantes del 3.er grado), por lo que sus resultados describen una realidad particular y no pretenden generalizarse.

CONCLUSIONES

1. **Sobre los saberes e insumos (OE1):** los estudiantes de tercer grado poseen un conocimiento profundo y vivencial de los insumos que integran la Mirkapa, destacando el shihuayro, el charki, la cancha y el chuño como elementos fundamentales de su identidad local. Los niños identifican estos productos no solo como alimento, sino como una herencia familiar vinculada a los ciclos agrícolas de Aco.
2. **Sobre la vivencia y el consumo (OE2):** la práctica de la Mirkapa en el entorno escolar se caracteriza por ser un acto de reciprocidad y diálogo. El momento del consumo genera espacios de socialización donde los estudiantes intercambian alimentos y relatos sobre su preparación, lo que convierte a la Mirkapa en un eje dinamizador de la convivencia andina dentro de la escuela.
3. **Sobre los valores culturales (OE3):** la Mirkapa fortalece el sentido de pertenencia y la autoafirmación cultural del estudiante bilingüe. Al valorar sus propios alimentos frente a los productos industrializados, los niños reconocen la importancia del trabajo comunal y la vigencia de la cosmovisión andina en su vida cotidiana.
4. **Conclusión general:** la Mirkapa Andina es una manifestación cultural vigente en la I.E. N.º 34087 que actúa como puente entre el saber comunal y el saber escolar. Su descripción y documentación demuestran que es un recurso pedagógico valioso para fortalecer la Educación Intercultural Bilingüe (EIB) en la región Pasco.

RECOMENDACIONES

1. **A los docentes de la I.E. N.º 34087:** integrar la Mirkapa Andina en la planificación curricular como una unidad de aprendizaje o proyecto participativo, utilizando el intercambio de alimentos como estrategia para fortalecer la expresión oral y la identidad de los estudiantes.
2. **A la dirección de la institución:** promover “Jornadas de Diálogo de Saberes”, donde los padres de familia y los sabios de la comunidad de Aco compartan con los estudiantes las técnicas ancestrales de preparación de la Mirkapa, garantizando la transmisión intergeneracional de esta costumbre.
3. **A los estudiantes:** continuar practicando la Mirkapa con orgullo cultural, reconociendo en cada insumo local un valor de resistencia y sabiduría que los identifica como miembros de una comunidad con historia y tradición milenaria.
4. **A futuros investigadores:** ampliar este estudio descriptivo a otras comunidades del distrito de Paucartambo para generar un mapa más amplio de los saberes alimentarios ancestrales de la región Pasco, contribuyendo a la documentación del patrimonio inmaterial de la zona.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Bravo Mayta, N., Bravo Mayta, H., Bravo Mayta, M. L., y Cochachi Chombo, A. (2019). *Diccionario quechua yaru central*. BM Impresoras.
- Cárdenas, [Inicial]. (2024). [Título de la obra en cursiva]. [Editorial o fuente]. *
- Chacón, H. (2020, 17 de febrero). Reflexiones en torno a la filosofía. Uraqi. <http://www.uraqi.cl>
- Crisóstomo Ramos, H., y Coronel Mateo, M. (2009). *Paucartambo siglo XXI: valle agrícola e hidroenergético*. Gráfica y Multiservicios Junín.
- Ferruzo, [Inicial]. (2025). [Título de la obra en cursiva]. [Editorial o fuente]. *
- García, [Inicial]., y López, [Inicial]. (2020). [Título de la obra en cursiva]. [Editorial o fuente]. *
- Huamán, [Inicial]. (2020). [Título de la obra en cursiva]. [Editorial o fuente]. *
- Lumbreras, L. G. (1970). *Teoría hologenista*. <https://www.udocz.com/apuntes/1387197/teorias-sobre-el-origen-de-la-cultura-peruana>
- Mendoza Villanueva, P. (2006). *Ritos, creencias y costumbres ganaderas en la sierra central*. Editorial San Marcos.
- Mendoza Villanueva, P. (2009). *El mito de la Mama Rayhuana*. Editorial San Marcos.
- Mendoza, [Inicial]. (2019). [Título de la obra en cursiva]. [Editorial o fuente]. *
- Ministerio de Cultura. (2019). *Marco normativo sobre lenguas indígenas u originarias del Perú*. Grafiluz.
- Ministerio de Educación. (2013). *Documento nacional de lenguas originarias del Perú*. Corporación Gráfica Navarrete.
- Pacheco Sandoval, M. (1984). *Los yaros*. Fondo Editorial "Labor".
- Quispe, [Inicial]., y Ramos, [Inicial]. (2023). [Título de la obra en cursiva]. [Editorial o fuente]. *

Rojas, [Inicial]., y Quispe, [Inicial]. (2021). *[Título de la obra en cursiva]*. [Editorial o fuente].

*

Seguín, C. A. (1988). *Medicinas tradicionales y medicina folklórica. Fondo Editorial del Banco Central de Reserva del Perú.*

Soto, [Inicial]. (2022). *[Título de la obra en cursiva]*. [Editorial o fuente]. *

Tello, J. C. (1920). *Las culturas autóctonas del Perú.*
<https://es.scribd.com/document/381435643>

Torres, [Inicial]. (2024). *[Título de la obra en cursiva]*. [Editorial o fuente]. *

Torres Valer, F. (s. f.). *Estructura del runa simi. Universidad Nacional Daniel Alcides Carrión.*

Zambrano Romero, L. A. (2024). *La cosmovisión andina en las manifestaciones culturales en los docentes de la especialidad de Filosofía de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle, 2024 [Tesis, Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle].*

Zárate Valerio, S., Rodríguez Malpartida, R. J., y Gerónimo Cristóbal, S. E. (2018). *Gramática básica I del quechua áscp-yaru. Gaviota Azul Editores.*

Zavala, V. (2008). *Avances y desafíos de la educación intercultural bilingüe en Bolivia, Ecuador y Perú. Sonimágenes del Perú.*

ANEXOS

Anexo 01: Matriz de consistencia

1

La Mirkapa Andina en **estudiantes del 3.er grado de la I.E. N.º 34087 Aco – Paucartambo – Pasco, 2025.**

Problema	Objetivos	Categorías	Metodología
General: ¿Cuáles son las características del conocimiento y la práctica de la Mirkapa Andina en los estudiantes de 3.er grado de la I.E.I.B. N.º 34087 de Aco, 2025? Específicos: 1) ¿Qué saberes poseen sobre los insumos? 2) ¿Cómo es la vivencia del consumo en la escuela?	General: Describir el conocimiento y las formas de práctica de la Mirkapa Andina en los estudiantes de 3.er grado de la I.E.I.B. N.º 34087 de Aco, 2025. Específicos: 1) Identificar los saberes y significados sobre los insumos. 2) Caracterizar la vivencia y el consumo escolar.	Categoría única: la Mirkapa Andina. Subcategorías: 1) Saberes e insumos (shihuayro, cancha, charki, chuño). 2) Vivencia y consumo escolar. 3) Valores culturales (reciprocidad e identidad).	Enfoque: cualitativo. Tipo: descriptivo. Diseño: etnográfico. Población: estudiantes de la I.E. N.º 34087. Muestra: 7 estudiantes de 3.er grado (censal e intencional). Técnicas: observación participante, diálogo de saberes.

Problema	Objetivos	Categorías	Metodología
3) ¿Qué valores culturales perciben?	3) Sistematizar los valores culturales percibidos.		Instrumentos: diario de campo, guía de observación, guía de entrevista.

Anexo 02: Panel fotográfico

Estudiantes del 3.er grado de la I.E. N.º 34087 Aco – Paucartambo – Pasco, 2025.



Figura 1. Estudiantes del 3.er grado esperando la hora de la Mirkapa.



Figura 2. Estudiantes compartiendo sus alimentos (principio de reciprocidad andina).



Figura 3. Combinación de Mirkapas nutritivas promovida por los investigadores.

