



UNIVERSIDAD ANDINA

NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ

FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES Y FINANCIERAS

ESCUELA PROFESIONAL DE ECONOMÍA Y NEGOCIOS INTERNACIONALES



**INFLUENCIA DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE
PAPA DESHIDRATADA EN EL BENEFICIO DE LOS
PRODUCTORES DE LA ASOCIACIÓN CIUDAD
CHIJICHAYA CHUÑO BLANCO – 2022**

TESIS PRESENTADA POR:

Bach. BETSY EDITH CASTRO RAMOS

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

LICENCIADO EN ECONOMÍA Y NEGOCIOS INTERNACIONALES

JULIACA – PERÚ

2024



UNIVERSIDAD ANDINA

NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ

FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES Y FINANCIERAS

ESCUELA PROFESIONAL DE ECONOMÍA Y NEGOCIOS INTERNACIONALES

**INFLUENCIA DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE
PAPA DESHIDRATADA EN EL BENEFICIO DE LOS
PRODUCTORES DE LA ASOCIACIÓN CIUDAD
CHIJICHAYA CHUÑO BLANCO – 2022**

TESIS PRESENTADA POR:

Bach. BETSY EDITH CASTRO RAMOS

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

LICENCIADO EN ECONOMÍA Y NEGOCIOS INTERNACIONALES

APROBADA POR EL JURADO REVISOR:

PRESIDENTE

:

Dra. BERTHA BEJAR PARRA

PRIMER MIEMBRO

:

Dr. JESUS MAMANI MAMANI

SEGUNDO MIEMBRO

:

Dra. YUDY HUACANI SUCASACA

ASESOR DE TESIS

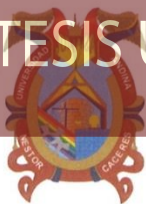
:

Dr. CARLOS ADOLFO LUJAN URVIOLA

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

:

ECONOMÍA SECTORIAL - P16

**RESOLUCIÓN N° 389-2024-D-FCCF-UANCV-J**

Juliaca, 17 de junio del 2024

VISTOS: El Expediente N° CU – 26816 presentado por el (la) Bachiller: **CASTRO RAMOS BETSY EDITH**, quien *solicita nominación de jurados, fecha y hora de sustentación*, para rendir el examen de sustentación y defensa de la tesis titulado: **INFLUENCIA DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE PAPA DESHIDRATADA EN EL BENEFICIO DE LOS PRODUCTORES DE LA ASOCIACIÓN CIUDAD CHIJICHAYA CHUÑO BLANCO – 2022**, conducente para optar el Título profesional de **LICENCIADO EN ECONOMÍA Y NEGOCIOS INTERNACIONALES**, que fue revisada por el Director de la Unidad de Investigación y el Decano de la Facultad de Ciencias Contables y Financieras, Escuela Profesional de Economía y Negocios Internacionales

CONSIDERANDO:

Que, de conformidad con el artículo 8º, numeral b) del Reglamento General de Grados y Títulos de la UANCV vigente, es procedente acceder a la petición del interesado.

Que, al haberse cumplido con los requisitos exigidos por el Reglamento Interno de Trabajo de Investigación Conducente a Grados y Títulos plasmado en la Resolución N° 0294-2023-UANCV-CU-R.

Y estando, la opinión favorable del Director de la Unidad de Investigación y el Decano de la Facultad de Ciencias Contables y Financieras, y las atribuciones que confiere el artículo 28º del Reglamento Interno de Trabajo de Investigación Conducente a Grados y Títulos Resolución N° 0294-2023-UANCV-CU-R.

SE RESUELVE:

ATÍCULO PRIMERO: DECLARAR APTO para la sustentación presencial del informe Final de la Investigación (borrador de Tesis) el (la) bachiller: **CASTRO RAMOS BETSY EDITH** jurado de la Tesis titulada: **INFLUENCIA DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE PAPA DESHIDRATADA EN EL BENEFICIO DE LOS PRODUCTORES DE LA ASOCIACIÓN CIUDAD CHIJICHAYA CHUÑO BLANCO – 2022**, para optar el Título profesional de **LICENCIADO EN ECONOMÍA Y NEGOCIOS INTERNACIONALES** en virtud de los considerandos expuestos.

ATÍCULO SEGUNDO: NOMINAR JURADOS para la sustentación presencial y defensa de la tesis a los siguientes docentes ordinarios:

Presidente	: Dra. BERTHA BEJAR PARRA
1er Miembro	: Dr. JESUS MAMANI MAMANI
2do Miembro	: Dra. YUDY HUACANI SUCASACA
Asesor	: Dr. CARLOS ADOLFO LUJAN URVIOLA

ATÍCULO TERCERO.- PROGRAMAR FECHA Y HORA de sustentación como se detalla:

Lugar	: Salón de Grados de la FCCF
Fecha	: MIÉRCOLES, 19 de junio del 2024
Hora	: 09:00 a.m.

ATÍCULO CUARTO.- DISPONER que la comisión de Grados y Títulos de la facultad, secretarías académicas y administrativas, quedan encargados del cumplimiento de la presente resolución.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.

DISTRIBUCIÓN:

- Jurados	(3)
- Interesados	(1)
- Archivo	(1)



UNIVERSIDAD ANDINA
NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ

BERTHA BEJAR PARRA
Decana (e) de la Facultad de Ciencias Contables y Financieras



RESOLUCIÓN N° 102-2024-DUI-FCCF-UANCV-J

Juliaca, 20 de mayo del 2024

Visto: el Expediente N° 2024-CU-01338 de fecha 19 de marzo del 2024, del **Bach. CASTRO RAMOS BETSY EDITH**, quien solicita Revisión de Informe Final de la Investigación (Borrador de Tesis) y el Anexo (04 o 05) "Ficha de Opinión del Informe Final de la Investigación" que fue revisada por el Comité de Investigación de la Facultad de Ciencias Contables y Financieras, Escuela Profesional de **Economía y Negocios Internacionales**.

CONSIDERANDO:

Que, las Unidades de Investigación son unidades académicas que agrupan a docentes y estudiantes de diversas disciplinas, en razón del desarrollo de investigación científica, tecnológica y humanista de acuerdo al Estatuto Universitario Modificado 2020 de nuestra primera Casa Superior de Estudios.

Que, el (la) Bach. **CASTRO RAMOS BETSY EDITH**, quien solicita la revisión y aprobación de la propuesta de Investigación Titulado: **INFLUENCIA DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE PAPA DESHIDRATADA EN EL BENEFICIO DE LOS PRODUCTORES DE LA ASOCIACIÓN CIUDAD CHIJICHAYA CHUÑO BLANCO - 2022**, conducente para optar el Título profesional de **LICENCIADO EN ECONOMÍA Y NEGOCIOS INTERNACIONALES**, y

Que, al haberse cumplido con los requisitos exigidos por el Reglamento Interno de Trabajo de Investigación Conducente a Grados y Títulos plasmado en la Resolución N° 0294-2023-UANCV-CU-R.

Que, el Comité de Investigación emitió su opinión favorable a la propuesta de investigación.

Que, el Director de la Unidad de Investigación de la Facultad de Ciencias Contables y Financieras, Escuela Profesional de Contabilidad, corroboro la propuesta del (a) ASESOR (a) Dr. **CARLOS ADOLFO LUJAN URVIOLA**, quien debe estar acreditado y facultado para orientar y ayudar al asesorado en el proceso de elaboración del trabajo de investigación (Tesis) y,

Estando, la opinión favorable del comité de Investigación, en concordancia con el Reglamento Interno de Trabajo de Investigación Conducente a Grados y Títulos Resolución N° 0294-2023-UANCV-CU-R, de conformidad a lo que establece la Ley Universitaria N° 30220, Ley de Creación de la UANCV N° 23738 y Modificatoria N° 24661 y el Estatuto de la UANCV, que confiere facultades a la unidad de Investigación de la Facultad de Ciencias Contables y Financieras.

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: APROBAR Y AUTORIZAR EL INFORME FINAL DE LA INVESTIGACIÓN (BORRADOR DE TESIS) para la REVISIÓN DE SIMILITUD TURNITIN, del tema titulado: **INFLUENCIA DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE PAPA DESHIDRATADA EN EL BENEFICIO DE LOS PRODUCTORES DE LA ASOCIACIÓN CIUDAD CHIJICHAYA CHUÑO BLANCO - 2022**, presentado por el (la) Bachiller: **CASTRO RAMOS BETSY EDITH**, para optar el Título profesional de **LICENCIADO EN ECONOMÍA Y NEGOCIOS INTERNACIONALES**, en virtud de los considerandos expuestos.

ARTÍCULO SEGUNDO: RATIFICAR como ASESOR(a) al: **Dr. CARLOS ADOLFO LUJAN URVIOLA**

ARTÍCULO TERCERO: DISPONER que la Facultad, secretarías académicas y administrativas, queden encargados del cumplimiento de la presente Resolución.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.



Dra. Yudy Huacani Sucasaca
DIRECTORA DE LA UNIDAD DE
INVESTIGACIÓN FCCF

DISTRIBUCIÓN:

- Interesados (1)
- Archivo (1)



UNIVERSIDAD ANDINA NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ
FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES Y FINANCIERAS
UNIDAD DE INVESTIGACIÓN



RESOLUCIÓN N° 114 - 2023-DUI-FCCF-UANCV-J

Juliaca, 29 de diciembre del 2023

Visto: el Expediente N° 2023-CU-15499 de fecha 15 de noviembre del 2023, el cual solicita Revisión de Propuesta de Investigación y el **Anexo (02 o 03) "Ficha de Opinión de la Propuesta de Investigación"** que fue revisada por el Comité de Investigación de la Facultad de Ciencias Contables y Financieras, Escuela Profesional de **Economía y Negocios Internacionales**.

CONSIDERANDO:

Que, las Unidades de Investigación son unidades académicas que agrupan a docentes y estudiantes de diversas disciplinas, en razón del desarrollo de investigación científica, tecnológica y humanista de acuerdo al Estatuto Universitario Modificado 2020 de nuestra primera Casa Superior de Estudios.

Que, el (la) Bach. **CASTRO RAMOS BETSY EDITH**, quien solicita la revisión y aprobación de la propuesta de Investigación de Título: **INFLUENCIA DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE PAPA DESHIDRATADA EN EL BENEFICIO DE LOS PRODUCTORES DE LA ASOCIACIÓN CIUDAD CHIJICHAYA CHUÑO BLANCO - 2022**, conducente para optar el Título profesional de **LICENCIADO EN ECONOMÍA Y NEGOCIOS INTERNACIONALES**, y

Que, al haberse cumplido con los requisitos exigidos por el Reglamento Interno de Trabajo de Investigación Conducente a Grados y Títulos plasmado en la Resolución N° 0294-2023-UANCV-CU-R.

Que, el Comité de Investigación emitió su opinión favorable a la propuesta de investigación.

Que, la Directora de la Unidad de Investigación de la Facultad de Ciencias Contables y Financieras, Escuela Profesional de Economía y Negocios Internacionales, corroboro la propuesta del (a) ASESOR (a) Dr. **CARLOS ADOLFO LUJAN URVIOLA**, quien debe estar acreditado y facultado para orientar y ayudar al asesorado en el proceso de elaboración del trabajo de investigación (Tesis) y,

Estando, la opinión favorable del comité de Investigación, en concordancia con el Reglamento Interno de Trabajo de Investigación Conducente a Grados y Títulos Resolución N° 0294-2023-UANCV-CU-R, de conformidad a lo que establece la Ley Universitaria N° 30220, Ley de Creación de la UANCV N° 23738 y Modificatoria N° 24661 y el Estatuto de la UANCV, que confiere facultades a la unidad de Investigación de la Facultad de Ciencias Contables y Financieras.

SE RESUELVE:

ATÍCULO PRIMERO: APROBAR Y AUTORIZAR LA EJECUCIÓN DE LA PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN titulado: **INFLUENCIA DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE PAPA DESHIDRATADA EN EL BENEFICIO DE LOS PRODUCTORES DE LA ASOCIACIÓN CIUDAD CHIJICHAYA CHUÑO BLANCO - 2022**, presentado por el (la) Bachiller: **CASTRO RAMOS BETSY EDITH**, en virtud de los considerados expuestos.

ATÍCULO SEGUNDO: RECONOCER como ASESOR(a) al (a): **Dr. CARLOS ADOLFO LUJAN URVIOLA**

ATÍCULO TERCERO: DISPONER que la Facultad, secretarías académicas y administrativas, queden encargados del cumplimiento de la presente Resolución.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.

DISTRIBUCIÓN:

- Interesados (1)
- Archivo (1)

UNIVERSIDAD ANDINA
"NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ"
Dra. Yudy Huacani Sacasaca
DIRECTORA DE LA UNIDAD DE
INVESTIGACIÓN FCCF



INFLUENCIA DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE PAPA DESHIDRATADA EN EL BENEFICIO DE LOS PRODUCTORES DE LA ASOCIACIÓN CIUDAD CHIJICHAYA CHUÑO BLANCO – 2022

INFORME DE ORIGINALIDAD

20%

INDICE DE SIMILITUD

13%

FUENTES DE INTERNET

2%

PUBLICACIONES

17%

TRABAJOS DEL ESTUDIANTE



FUENTES PRIMARIAS

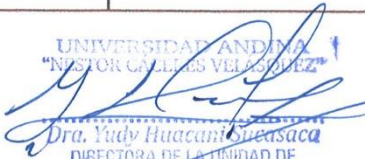
1	Submitted to Mountain Lakes High School Trabajo del estudiante	12%
2	Submitted to Universidad Andina Nestor Caceres Velasquez Trabajo del estudiante	1%
3	pdfcookie.com Fuente de Internet	1%
4	repositorio.uancv.edu.pe Fuente de Internet	1%
5	repositorio.utea.edu.pe Fuente de Internet	1%
6	www.yumpu.com Fuente de Internet	<1%
7	hdl.handle.net Fuente de Internet	<1%
8	tesis.usat.edu.pe Fuente de Internet	<1%



Metadatos Complementarios

INFLUENCIA DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE PAPA DESHIDRATADA EN EL BENEFICIO DE LOS PRODUCTORES DE LA ASOCIACIÓN CIUDAD CHIJICHAYA CHUÑO BLANCO - 2022	
Datos de autor	
Nombres y apellidos	BETSY EDITH CASTRO RAMOS
Tipo de documento de identidad	DNI
Número de documento de identidad	75208861
URL de ORCID	https://orcid.org/0009-0000-1022-0718
Datos de asesor	
Nombres y apellidos	CARLOS ADOLFO LUJAN URVIOLA
Tipo de documento de identidad	DNI
Número de documento de identidad	01213364
URL de ORCID	https://orcid.org/0000-0001-5596-3435
Datos del jurado	
Presidente del jurado	
Nombres y apellidos	BERTHA BEJAR PARRA
Tipo de documento	DNI
Número de documento de identidad	02387777
Miembro del jurado 1	
Nombres y apellidos	JESUS MAMANI MAMANI
Tipo de documento	DNI
Número de documento de identidad	02425043
Miembro del jurado 2	
Nombres y apellidos	YUDI HUACANI SUCASACA
Tipo de documento	DNI

Número de documento de identidad	40673820
Datos de investigación	
Línea de investigación	Economía sectorial – P16
Grupo de investigación	No aplica.
Agencia de financiamiento	Sin financiamiento
Ubicación geográfica de la investigación	<p> País: Perú Departamento: Puno Provincia: El Collao Distrito: Ilave Centro Poblado: Chijichaya ASOCIACIÓN CIUDAD CHIJICHAYA CHUÑO BLANCO Latitud: -16.1708272495327° Longitud: -69.69915899766444° https://maps.app.goo.gl/xdABhas5CRyQ9CLY7 </p>  
Año o rango de años en que se realizó la investigación	2022
URL de disciplinas OCDE https://concytec-pe.github.io/Peru-CRIS/vocabularios/ocde_ford.html - Librería	<p>Economía, Negocios</p> <p>https://purl.org/pe-repo/ocde/ford#5.02.00</p> <p>Economía</p> <p>https://purl.org/pe-repo/ocde/ford#5.02.01</p>

UNIVERSIDAD ANDINA
 "NESTOR CERDA"

 Dra. Yudy Huacani Cevallos
 DIRECTORA DE LA UNIDAD DE INVESTIGACIÓN OCDE



DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD

Yo BETSY EDITH CASTRO RAMOS, identificado con DNI
Nro. 75208861 en mi condición de egresado de:

- Escuela Profesional
 Programa de Segunda Especialidad,
 Programa de Maestría o Doctorado

ECONOMÍA Y NEGOCIOS INTERNACIONALES

informo que he elaborado el/la Tesis o Trabajo de Investigación, Trabajo Académico
denominada:

INFLUENCIA DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE PAPA

DESHIDRATADA EN EL BENEFICIO DE LOS PRODUCTORES

DE LA ASOCIACIÓN CIUDAD CHICHAYA CHUÑO BLANCO -2022

Asesorado por: DR. CARLOS ADOLFO LUJAN URVIOLA

Es un tema original.

Declaro que el presente trabajo de tesis es elaborado por mi persona y **no existe plagio/copia** de ninguna naturaleza, en especial de otro documento de investigación (tesis, revista, texto, congreso, o similar) presentado por persona natural o jurídica alguna ante instituciones académicas, profesionales, de investigación o similares, en el país o en el extranjero.

Dejo constancia que las citas de otros autores han sido debidamente identificadas en el trabajo de investigación, por lo que no asumiré como tuyas las opiniones vertidas por terceros, ya sea de fuentes encontradas en medios escritos, digitales o Internet.

Asimismo, ratifico que soy plenamente consciente de todo el contenido de la tesis y asumo la responsabilidad de cualquier error u omisión en el documento, así como de las connotaciones éticas y legales involucradas.

El incumplimiento de lo declarado da lugar a responsabilidad del declarante, en consecuencia; a través del presente documento asumo frente a terceros, la Universidad Andina Néstor Cáceres Velásquez y/o la Administración Pública toda responsabilidad que pueda derivarse por el trabajo final presentado. Lo señalado incluye responsabilidad pecuniaria incluido el pago de multas u otros por los daños y perjuicios que se ocasionen.

Juliaca, 02 de JULIO del 2024

Firma del Asesor
(obligatoria)

Firma del Estudiante
(obligatoria)



Huella



DEDICATORIA

Con orgullo y profundo cariño, dedico esta investigación a mis padres, quienes me brindaron un apoyo incondicional durante mi formación académica en esta institución. Además, son ejemplos de perseverancia y trabajo arduo, en segundo lugar, se la dedico a mi compañero de vida quien me acompaña, me apoya y me motiva a cumplir cada una de mis metas en mi vida profesional y personal, finalmente se la dedico a mi pequeño retoño quien me da la fuerza y me motiva a salir adelante, a cumplir mis metas, por el que día a día me esfuerzo para ser ejemplo y orgullo.



AGRADECIMIENTO

A Dios, quien me guía y me otorga la fortaleza para continuar a pesar de las dificultades, permitiéndome cumplir cada uno de mis objetivos.

A las autoridades de la Universidad Andina Néstor Cáceres Velásquez, y a los docentes que, durante los años de estudio, se dedicaron a brindarnos una enseñanza de calidad, formando profesionales de éxito y valor.

A mis jurados y a mi estimado asesor por sus valiosos aportes y contribuciones, con el objetivo de mejorar esta investigación y enriquecer el conocimiento adquirido.

A mis padres, hermanos y compañero de vida, quienes me impulsan a cumplir cada uno de mis objetivos.



ÍNDICE

DEDICATORIA.....	iii
AGRADECIMIENTO	iv
ÍNDICE	v
INDICE DE TABLAS	viii
ÍNDICE DE FIGURAS.....	x
RESUMEN	xi
ABSTRACT	xii
INTRODUCCIÓN	xiii

CAPÍTULO I

ASPECTOS GENERALES

1.1. EXPOSICIÓN DE LA SITUACIÓN PROBLEMÁTICA	1
1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	3
1.2.1. Problema general:.....	3
1.2.2. Problemas específicos:.....	3
1.3. OBJETIVOS	3
1.3.1. Objetivo general.....	3
1.3.2. Objetivos específicos	4
1.4. JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO	4
1.5. HIPÓTESIS	5
1.5.1. Hipótesis general	5
1.5.2. Hipótesis específicas	5
1.6. VARIABLES.....	5
1.6.1. Variable dependiente	5
1.6.2. Variables independientes.....	5



1.6.3. Operacionalización de variables 6

CAPÍTULO II

MARCO TEORICO REFERENCIAL

2.1. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN 7
2.1.1. A nivel internacional 7
2.1.2. A nivel nacional..... 9
2.1.3. A nivel local..... 11
2.2. MARCO TEÓRICO 13
2.3. MARCO CONCEPTUAL 33

CAPÍTULO III

PROCEDIMIENTO METODOLÓGICO DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN 34
3.2. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN 34
3.3. NIVEL DE LA INVESTIGACIÓN 34
3.4. TIPO DE INVESTIGACIÓN 35
3.5. POBLACIÓN Y MUESTRA 35
3.6. TÉCNICAS, FUENTES E INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN 35
3.7. VALIDACIÓN DE LA CONTRASTACIÓN DE HIPÓTESIS 36
3.8. VALIDEZ Y CONFIABILIDAD DEL INSTRUMENTO..... 38
3.9. PUNTO DE EQUILIBRIO 38
3.10. PLAN DE RECOLECCIÓN Y PROCESAMIENTO DE DATOS..... 39

CAPÍTULO IV

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. DIAGNÓSTICO ACTUAL DE CHIJICHAYA 41
4.2. ANÁLISIS DE DESCRIPTIVO 45



4.3. BENEFICIO PROMEDIO	72
4.4. PUNTO DE EQUILIBRIO	77
4.5. DISCUSIÓN	79
CONCLUSIONES	81
RECOMENDACIONES	83
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	85
ANEXOS	93



ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Operacionalización de variables.....	6
Tabla 2: Composición nutricional de la tunta en 100 gramos	29
Tabla 3: Características que identifica a la papa deshidratada de calidad	29
Tabla 4: Variedad de papas usadas comúnmente.	30
Tabla 5: Origen de la papa para la producción	53
Tabla 6: Sacos (100kg) de papa utilizados para el proceso de producción.....	55
Tabla 7: Época del año donde se obtiene la mayor producción	55
Tabla 8: Cosechas por año.....	56
Tabla 9: Pago diario de la mano de obra.....	58
Tabla 10: Pago por el transporte de papa de Andahuaylas a Ilave	59
Tabla 11: Pago por el alquiler de maquinaria o equipos	61
Tabla 12: Alquiler del terreno donde se realiza la transformación de la papa ..	62
Tabla 13: Utilización de servicios eléctricos y costo por mes	62
Tabla 14: Precio de papa por arroba	64
Tabla 15: Percepción de la producción de papa	64
Tabla 16: Metodología de cálculo de los costos de producción.....	65
Tabla 17: Planificación de la producción en temporadas futuras.....	66
Tabla 18: Deseos de conocer los costos de producción.....	66
Tabla 19: Programación de los costos de producción a futuro	67
Tabla 20: Conocimiento de la producción que satisface su demanda	67
Tabla 21: Utilización de servicios eléctricos y costo por mes	68
Tabla 22: Conocimiento sobre las herramientas financieras que determinan la rentabilidad.....	70



Tabla 23: Aceptación ante la idea de formalización	70
Tabla 24: Creencias de mayores beneficios luego de la formalización	71
Tabla 25: Conocimiento sobre los beneficios tributarios del sector agrícola	71
Tabla 26: Recepción de asesoría en la producción y determinación de costos	72
Tabla 27: Apertura ante la asesoría en la producción de la papa deshidratada	72
Tabla 28: Estimación de cantidad producida por campaña	73
Tabla 29: Estimación del precio promedio de la arroba de papa deshidratada	73
Tabla 30: Estimación de costo y transporte de papa	74
Tabla 31: Precio, costos fijos y variables a nivel global y unitario.....	77



ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Maximización de Beneficios	15
Figura 2: Costos fijos	21
Figura 3: Costos variables	22
Figura 4: Costos de producción	22
Figura 5: Todos los Costos	25
Figura 6: Todos los ingresos.....	27
Figura 7: Proceso de elaboración de papa deshidratada.....	32
Figura 8 Posición geográfica satelital del centro poblado Chijichaya:	42
Figura 9: Sexo de los entrevistados	45
Figura 10: Edad de los entrevistados	46
Figura 11: Grado de instrucción de los entrevistados	47
Figura 12: Cantidad de integrantes del hogar de los entrevistados	48
Figura 13: Años de experiencia en la producción de papas deshidratadas.....	49
Figura 14: Ingreso económico familiar.....	50
Figura 15: Modalidad de comercialización de papas	51
Figura 16: Propiedad del terreno cultivado.....	52
Figura 17: Tipo de proceso de producción	53
Figura 18: Compra o producción para la obtención del bien final	54
Figura 19: Trabajadores requeridos para la producción	57
Figura 20: Jornadas que laboran los trabajadores en el proceso de producción	58
Figura 21: Modalidad de transporte de papa en Chijichaya	60
Figura 22: Costo de transporte utilizado por semana.....	61
Figura 23: Volumen de venta vacia (sacos de 50kg) por campaña	63
Figura 24: Control de calidad previa salida del producto al mercado	69



RESUMEN

Dada la importancia de la papa deshidratada como producto de sustento del Centro Poblado de Chijichaya de El Collao de la Región Puno, adicionalmente al contar esa localidad con una ventaja competitiva, principalmente fundamentadas en ubicación geográfica y técnicas de producción se planteó la investigación buscando darle una explicación a la influencia que los costos de producción tienen y como estos influyen en el beneficio que perciben aquellos productores de la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco para el periodo 2022, ello a través de una metodología de enfoque cuantitativo, diseño no experimental transversal y nivel explicativo, para lo cual se utilizó una muestra de 74 observaciones las cuales fueron encuestadas y así conseguir la recopilación de datos de tipo primario. En cuanto a los resultados se encontró en primer lugar, que la percepción de los productores de papa deshidratada frente a la formalización es favorable debido a que el 100% de encuestados señalaron aceptarían ser formales y en consecuencia poder optar por los beneficios del sector agrícola, en segundo lugar se encontró que el beneficio promedio que obtuvieron los productores de papa deshidratada en el 2022 fue S/ 16,071.50 por campaña aproximadamente, por último, la relación entre los costos de producción y el beneficio analizada a través del punto de equilibrio encontró que este último para el 2022 contó con un valor de 134.5 kilogramos, con esta cantidad los productores no incurren en pérdidas ni ganancias. Además, la relación es de tipo indirecta mostrando que al aumento de los costos de producción el beneficio de los productores disminuirá en la misma proporción.

Palabras clave: Costos de producción, beneficios, papa deshidratada.



ABSTRACT

Given the importance of dehydrated potatoes as a sustenance product for the Chijichaya Population Center of El Collao in the Puno Region, additionally, since that town has a competitive advantage, mainly based on geographical location and production techniques, the research was proposed seeking to give it a explanation of the influence that production costs have and how they influence the benefit perceived by those producers of the Ciudad Chijichaya Chuño Blanco Association for the period 2022, through a quantitative approach methodology, transversal non-experimental design and explanatory level , for which a sample of 74 observations was used, which were surveyed and thus achieved the collection of primary data. Regarding the results, it was found, first of all, that the perception of dehydrated potato producers regarding formalization is favorable because 100% of respondents indicated that they would accept being formal and consequently be able to opt for the benefits of the agricultural sector. Secondly, it was found that the average profit obtained by dehydrated potato producers in 2022 was approximately S/ 16,071.50 per campaign. Lastly, the relationship between production costs and profit analyzed through the balance point found that this The latter for 2022 had a value of 134.5 kilograms, with this amount the producers do not incur losses or profits. Furthermore, the relationship is indirect, showing that as production costs increase, the producers' profit will decrease in the same proportion.

KEY WORDS: Production costs, profits, dehydrated potato.



INTRODUCCIÓN

indaga los costos inmersos en la producción de la papa deshidratada, además del beneficio que reporta esa actividad a los correspondientes productores que forman parte de la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, debido a que actualmente ellos en su mayoría no diferencian ni clasifican los distintos tipos de costos; en consecuencia, el cálculo de rentabilidad que ellos desarrollan pierde exactitud.

En pro de fijar una ganancia, los productores deben calcular el costo al cual producen cada kilogramo (Meléndez Grijalva & Espinoza Monago, 2018)

Cardenas (2021) indica que se requieren 4.48 kg aproximadamente de papa para producir 1 kg de producto final, aunque esto depende de diversos factores, entre los que destacan calidad, variedad, lugar en el cual se procesa y cantidad de tiempo que la papa permanece en el río.

En la rama de Puno, los descontadores de chuño de papa blanca más desarrollados adquirieron una productividad normal de del 23.36% en el periodo 2004-2005, mientras que el retorno promedio para el chuño blanco procedente de papa amarga fue del 24.06% (Quenta et al., 2017).

Según Chalco (2022) 2 kg de papa nativa genera 1 kg de chuño y 3 kg de papa nativa dan lugar a 1 kg de moraya, concerniente a los costos estos oscilan entre S/.1.0 y S/.2.0 para el chuño, y entre S/.2.0 y S/.3.0 para la moraya. Además, el precio del chuño es de S/.4.0 por kg y de S/.6.0 por kg cuando se trata sobre moraya.



La deshidratación, método ancestral en el apartado Sur del continente Americano para la consecución de "chuño," dado que puede ser almacenado y mantenido en conserva en largos periodos de tiempo (Fonseca et al., 2008). Así, pues, este producto conocida mayoritariamente como tunta, se elabora de forma artesanal, aprovechando ventajas competitivas como clima y geografía, sin la inclusión de insumos extras (Fonseca et al., 2008).

La preservación inherente al chuño blanco y su densidad calórica superior en relación con la papa fresca confieren a este producto un papel significativo en la seguridad a nivel alimentario en las familias. Esto se debe a su elevado contenido de almidón, de fácil digestión en el organismo. No obstante, debido al proceso de lixiviación durante la conversión de la papa en chuño blanco, se produce una pérdida de vitamina C, al ser esta hidrosoluble, lo que conlleva a un aumento en los niveles de calcio y hierro. (Cardenas, 2021).

En el capítulo I, se expone la formulación del problema, así como objetivos, justificación, hipótesis y variables. En el capítulo siguiente, se presenta el marco teórico, estudios previos y el marco concerniente a los conceptos. El capítulo III abarca los aspectos metodológicos del estudio. En el capítulo IV, se presentan los resultados y la discusión, con el fin de refutar las hipótesis. Finalmente, se ofrecen las conclusiones y sus correspondientes recomendaciones



CAPÍTULO I

ASPECTOS GENERALES

1.1. EXPOSICIÓN DE LA SITUACIÓN PROBLEMATICA

Anteriormente, hace ocho mil años los habitantes de la región andina llevaron a cabo la domesticación de la papa, originando y preservando una amplia variedad de cepas. Paralelamente, desarrollaron técnicas específicas para la preservación de este tubérculo con el propósito de asegurar su supervivencia. Es por ello que los métodos de transformación se fundamentan en prácticas ancestrales y en factores geográficos propicios, como condiciones climáticas favorables, disponibilidad de fuentes de agua, entre otros. Estos aspectos perduran por territorio andino, donde la altitud excede los 3,500 msnm, dando lugar al chuño blanco como uno de los productos resultantes, el cual exhibe atributos distintivos en su proceso de elaboración (Chalco, 2022).

Según la Msantini (2021) se destaca la importancia de seguir un conjunto de doce fases específicas. Estas fases incluyen: recepción, clasificación, congelado primigenio, lixiviación acuática. Es crucial resaltar que estas fases no solo se centran en la calidad del producto, sino que también están diseñadas para salvaguardar la seguridad y el bienestar de los trabajadores, además de establecer los requisitos necesarios para las áreas de producción.



En Puno, las áreas con producción de chuño blanco se localizan en la provincia de El Collao, con énfasis especial en el distrito de Ilave, donde destacan localidades como Chijichaya, Chingani Jarani, Concahui, entre otras (Quenta *et al.*, 2016). En términos de demanda, se observa que los mercados tanto nacionales como internacionales juegan un papel significativo (Jilapa & Huanca, 2023).

Así la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco no conoce la forma ortodoxa en la que desarrollan y estiman los costos e ingresos propios de la actividad económica, debido a que lo realizan de forma artesanal y/o rudimentaria perdiendo exactitud en el cálculo de su nivel de retorno.

La producción del bien posee impactos a nivel significativo en El Collao, específicamente a nivel económico. Estimaciones previas evidencian impactos elevados y crecientes en la economía sectorial durante los últimos años. Las familias consideran que la papa deshidratada tiene particularidades en lo que respecta a sus características: siendo esta la no perecibilidad, calidad y buen precio, muchas veces financiando las siembras posteriores y resolviendo urgencias del hogar. EL mercado más destacable es Bolivia, donde el kilo de papa deshidratada se vende por 24 bolivianos, lo que equivale aproximadamente a S/ 11.80 (Silva de Strems, 2015).

El determinar el costo de oportunidad se postula como herramienta que permitirá a los productores saber la cuantía de dinero destinada como desembolso en su proceso productivo. Según Chalco (2022), el rendimiento de 3 kg de papa produce 1 kg de papa deshidratada, con costos de producción que varían entre S/. 2.0 y S/. 3.0. El precio promedio de la papa deshidratada es de S/. 6.0 por kg.



Cutipa y Cañazaca (2018) identificaron precios por kilogramos en localidades como llave y Desaguadero para variedades de papa deshidratada: Chaska se vende a S/.8 y S/.12, Lucki a S/.8 y S/.10 y Canchan a S/.7 y S/.9

Así pues, se presentan las interrogantes siguientes:

1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.2.1. Problema general:

¿Cuál es la influencia de los costos de producción de papa deshidratada en el beneficio de los productores de la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco - 2022?

1.2.2. Problemas específicos:

- ¿Qué percepción poseen los productores de papa deshidratada frente a la formalización en la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco - 2022?
- ¿Cuál es el beneficio promedio que obtienen los productores de papa deshidratada en la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco – 2022?
- ¿Cuál es la relación entre los costos de producción y el beneficio de los productores de papa deshidratada a través del punto de equilibrio en la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco - 2022?
-

1.3. OBJETIVOS

1.3.1. Objetivo general

Explicar la influencia de los costos de producción de papa deshidratada en el beneficio de los productores de la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco - 2022.



1.3.2. Objetivos específicos

- Analizar la percepción de los productores de papa deshidratada frente a la formalización en la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco - 2022.
- Determinar el beneficio promedio que obtienen los productores de papa deshidratada en la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco - 2022.
- Analizar la relación entre los costos de producción y el beneficio de los productores de papa deshidratada a través del punto de equilibrio en la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco - 2022.

1.4. JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO

El estudio se orientó a la identificación y explicación de cómo los costos asociados a la producción influyen en el retorno de empresarios dedicados a la producción de papa deshidratada pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco. Estos productores manifiestan que, recientemente, las necesidades del mercado para la papa deshidratada han aumentado, incrementando así sus retornos. Sin embargo, la exactitud, precisión y cálculo ortodoxo de los costos productivos.

Esta investigación sustenta su valor en la inexistencia de temas vinculados a la producción, permitiendo conocer la situación problemática y proponer soluciones, siendo de gran utilidad para la comunidad académica interesada.



1.5. HIPÓTESIS

1.5.1. Hipótesis general

Los costos de producción de papa deshidratada influyen significativamente en el beneficio de los productores de la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco - 2022.

1.5.2. Hipótesis específicas

- La percepción de los productores de papa deshidratada frente a la formalización es favorable en la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco - 2022.
- El beneficio promedio que obtienen los productores de papa deshidratada es superior al sueldo mínimo vigente en la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco - 2022.
- La relación entre los costos de producción y el beneficio de los productores de papa deshidratada es de tipo indirecta a través del punto de equilibrio en la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco - 2022.

1.6. VARIABLES

1.6.1. Variable dependiente

- Beneficio

1.6.2. Variables independientes

- Costos de producción
 - o Costos fijos
 - o Costos variables

1.6.3. Operacionalización de variables

Tabla 1

Operacionalización de variables

Variables Dependiente	Definición conceptual	Dimensión	Indicador
Beneficio	Calculado mediante el diferencial entre ingresos y costos totales, adicionalmente puede comprenderse como el valor monetario ganado por una firma una vez que ha vendido sus bienes y ha descontado los costos de producción. (Martínez, 2017). Matemáticamente es entendida como el diferencial entre ingresos y costos		Beneficio=Ingresos - costos
Independientes			
Costos de Producción	Los costos de producción se dividen en costos variables, que varían con el nivel de producción, y costos fijos, que se sitúan estables.	Costos fijos	Terreno Maquinaria Transporte
		Costos variables	Materia prima Mano de obra directa Servicio de electricidad
Ingresos	Corresponde al precio del bien por la cantidad del bien absorbida por la demanda.	Ingresos	Precio Cantidad



CAPÍTULO II

MARCO TEORICO REFERENCIAL

2.1. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN

2.1.1. A nivel internacional

Yábar et al. (2023) investigaron la extracción de los biocomponentes de interés y la evaluación del límite de refuerzo celular del chuño y la tunta, la revisión se realizó en la "Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias" de la "Universidad Nacional del Centro del Perú" en Huancayo, Perú; por lo tanto, se diseccionaron pruebas de papas de los surtidos yana siri y yuraq siri; el procedimiento incorporó la extracción de los biocomponentes de interés y la evaluación del límite de agente preventivo de cáncer de chuño y tunta, la revisión se completó en la "Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias" de la "Universidad Nacional del Centro del Perú" en Huancayo, Perú; en consecuencia, se examinaron pruebas de papas de los surtidos yana siri y yuraq siri. de contrarrestar la oxidación en contextos donde la temperatura tiende a la congelación, donde realizaron pruebas estadísticas como normalidad, T Student, ANOVA y Tukey. En cuanto a los resultados, encontraron diferencias significativas en los contenidos de fenoles, carotenoides y antocianinas entre los tratamientos a diferentes temperaturas de congelación, por ejemplo, observaron que el chuño elaborado a $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ presentó riqueza en cantidad de fenoles,



carotenoides y antocianinas en comparación con otros tratamientos; además, registraron valores específicos, como un contenido de fenoles correspondientes a muestras crudas de $442,7 \pm 37,5$ mg ácido gálico/100 g b. s.

Cari et al. (2023) exploraron los conocimientos ancestrales de los productores del altiplano, lugar en el altiplano boliviano; la muestra analizada consistió en comunidades campesinas de la región, donde recopilaron datos a través de observaciones directas y entrevistas estructuradas; la metodología incluyó el estudio de bioindicadores como fitoindicadores y zoindicadores, así como la interpretación de fenómenos naturales. En cuanto a los resultados, observaron una profunda conexión entre los saberes ancestrales y la producción agrícola, destacando la importancia de la observación de la naturaleza en las prácticas agrícolas; adicionalmente encontraron cifras significativas que respaldan la eficacia de los conocimientos ancestrales en la predicción de la producción de papa, por ejemplo, registraron un aumento del rendimiento del cultivo de papa en un 20% cuando se aplicaron los saberes ancestrales en comparación con métodos convencionales.

Osario (2022) en su estudio el objetivo principal fue desafiar las visiones tradicionales de la historia tecnológica en América Latina, con énfasis en la producción de chuño en Perú y Bolivia; utilizó una metodología mixta en pro del entendimiento de la historia de la tecnología en este contexto específico. El estudio reveló la riqueza de las prácticas artesanales locales y la importancia de incorporar este conocimiento en las narrativas históricas; por otro lado encontró que el porcentaje de hogares que aún producen chuño en la región es del 35%, lo que destaca la persistencia de esta técnica tradicional a lo largo del tiempo;



de igual forma, descubrió que la producción de chuño no solo representa una forma innovadora de preservar alimentos, sino que también sirve como un ejemplo poderoso de resistencia cultural y continuidad histórica.

Chen et al. (2020) evaluaron los impactos en la valorización de pulpa de papa en las cadenas de suministro de biocompuestos basados en PLA y PHA; en Italia durante 2020; para lo cual aplicaron una metodología de evaluación de ciclo de vida híbrida que combinó el enfoque de ciclo de vida basado en procesos con el análisis de entrada-salida. En los resultados, observaron que la valorización de la pulpa de patata mejoró los impactos socioeconómicos de ambos sistemas de PLA y PHA; en el sistema de PLA, se lograron beneficios significativos, con un valor bruto añadido de hasta 4,24 euros y 0,19 horas de empleo por cada 1 kg de biocompuesto producido; sin embargo, esta valorización también incrementó las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) en ambas cadenas de suministro de biocompuestos; de igual forma observaron un aumento en las emisiones de GEI, que podrían reducirse mediante la disminución del uso de energía térmica para el secado de la pulpa de patata o la adopción de fuentes de energía alternativas con menor intensidad de GEI, a pesar de este impacto negativo, la pulpa de papa solo aumentó ligeramente los suministros de biocompuestos de PLA.

2.1.2. A nivel nacional

Champi et al. (2020) los costos y el retorno por producir papa de origen nativo en Puma Paccha, en la región de Cusco. El estudio fue cuantitativo descriptivo y se trabajó con una muestra del 25% de una hectárea, que representó en valores de producción 2500 kg; en esa línea, evidenciaron que para dicha muestra, lo



que implica un costo de 1.10 soles por kilo de papa; además, se indicó que el valor monetario al cual se tranza el bien en el mercado local fue de 1.00 sol por kilo, significando ello una pérdida monetaria aproximada de S/0.10 soles. En síntesis, los productores pierden S/275.00 soles en las condiciones detalladas anteriormente.

Siguiendo a Meléndez y Espinoza (2018), el propósito fue examinar y determinar cómo la falta de un análisis adecuado en la determinación de los costos bajo los cuales opera la producción en el cultivo de papa genera repercusiones en el retorno y el valor que agregan los productores pertenecientes a la comunidad distrital de Huariaca, Pasco, durante el año 2017. La metodología descriptiva. Le permitió al investigador encontrar que los agricultores están bajo los cuales opera la producción, lo que resultó en un desconocimiento de la rentabilidad obtenida por la oferta y posterior venta de su bien producido en el mercado. Paralelamente, observaron que no se procesaron otros productos derivados por falta de información, ausencia de preparación y no aparición de orientación especializada, limitando así la posibilidad de obtener una rentabilidad más elevada.

Prado (2018) analizó los costos bajo los cuales opera la producción de la variedad parda pastusa de papa por hectárea en Cauca. Esta investigación cuantitativa y descriptiva, examinó la conexión entre gastos inmediatos y también indirectos en la producción y los comparó con otras referencias regionales. Los resultados evidenciaron posibilidades de retorno positivo en el cultivo de papa, respaldadas por factores productivos óptimos.



La investigación de Loncone (2017), tuvo como objetivo conocer los costos bajo los cuales opera la Occopata durante septiembre de 2016 a mayo de 2017. Utilizando una metodología hipotético-deductiva, los hallazgos revelaron que el 70.4% de la producción en la zona corresponde a la variedad Ccompis. Además, el 85.2% de los productores carece de conocimiento los costos bajo los cuales opera la producción, y el 67% realiza cálculos aproximados de los costos por tanteo. El costo de producción en la zona se estableció en 0.56 soles por kilogramo. La investigación destaca la falta de un sistema contable adecuado y registros precisos entre la mayoría de los productores, lo que impacta la fiabilidad de la relación presente entre el beneficio y costo y el diferencial correspondiente a los costos en el ciclo productivo.

2.1.3. A nivel local

Fonseca *et al.* (2011), buscó identificar datos cualitativos y cuantitativos sobre las variaciones de los participantes que forman parte de la intervención de carácter institucional en Puno, encontrando que las variedades nativas de papa fueron claramente preferidas ante las comparadas, siendo la variedad mejorada Chaska la más utilizada por la mayoría de los socios, también que otro conjunto de productores empleó la variedad amarga Locka; de igual forma hallaron que los ingresos por tonelada vendida mostraron diferencias significativas, con algunos socios recibiendo entre S/.500 y S/.1,000 adicionales en comparación con otro grupo; adicionalmente, los socios informaron que los ingresos de la venta de papa deshidratada han aumentado en los últimos cinco años, y estos fondos se han reinvertido principalmente en viviendas, adquisición de tierras y ganadería.



Julca (2016), se centró en determinar y a la vez evaluar el impacto ocasionado por el picudo andino en la creación y además el intercambio en el mercado de chuño blanco de los ganaderos que tienen un lugar con la localidad de llave. El procedimiento aplicado fue expresivo y científico. A través de la prueba, llamó la atención que los daños ocasionados por la tasa del gorgojo en la transacción en el mercado del chuño blanco están directamente relacionados con la pérdida significativa de beneficios de índole económica; también que la pérdida monetaria fue equivalente al desembolso realizado por controlar el mal; congruentemente identificó diferentes daños en cuanto a grado para el tubérculo, clasificados como grado 1 (donde del 0% a 25% se dañan en el tubérculo), grado 2 (donde del 26% a 50% se dañan en el tubérculo) y grado 3 (donde del 51% a 75% se dañan en el tubérculo) para aquellas variedades que son mejores y nativas de sabor amargas en las comunidades estudiadas. Se destacó la presencia de los grados 4 y 5 (76% a 100% de daño) únicamente en Wilamaya. Esto evidencia que los daños identificados son tolerables para los productores, aunque detonan afecciones al peso y calidad del bien.

Asimismo, Fonseca et al. (2007), indicó que la mayoría es asignada en promedio el 50% de lo que cosechan a la preparación de tunta, actividad que se ejerce entre los meses de junio y julio, en la estación donde no existen lluvias caracterizada por bajos grados de calor y alta radiación solar. Sin embargo, productores que en promedio fueron el 30% elaboraron hasta agosto, considerando el descenso de la cantidad de "heladas" y la cantidad de papa que se encuentran al alcance en esa época. En el periodo con el cual se inició, productores en su mayoría que en promedio ascendieron a 70% utilizaron como



materia fundamental a los tubérculos cuyo origen son sus propias cosechas, destacando las variedades de papas conocidas como Locka y Yana imilla. Por otro lado, en los meses de julio y agosto, se emplea específica y especialmente la variedad Chaska, la cual se adquiere principalmente de Andahuaylas. En el proceso de elaboración de la tunta, se observa el uso de herramientas y utensillos locales como paja de la zona, rocas y mantas cuyo origen es lana de ovinos, pero a su vez se utilizan herramientas externas como envases de plástico.

2.2. MARCO TEÓRICO

BENEFICIO

Los clásicos sostienen que es la recompensa por el riesgo asumido por los empresarios y por su capacidad para organizar y gestionar los recursos productivos, siendo estos necesarios para incentivar la inversión y la innovación (Macario, 1952); en cambio los neoclásicos lo consideran como resultado de la eficiencia en la producción, dado que el punto de maximización se da; ahora bien es útil destacar que las empresas con poder de mercado pueden obtener beneficios extraordinarios al establecer precios por encima del costo marginal contrastando así con los neoclásicos (Muñoz, 1993); agregando a ello los beneficios dependen de la capacidad de las empresas para minimizar los costos de transacción asociados con la negociación y el cumplimiento de contratos de acuerdo a Williamson, destacando la importancia de la estructura organizativa y gobernanza corporativa.

Resumiendo lo anterior, la función correspondiente se expone en la siguiente ecuación.

$$\pi(Q)=IT(Q)-CT(Q)$$

Beneficio=Ingreso total–costos totales

Beneficio= Precio X Cantidad - (Costos Fijos + Costos Variables)

es crucial entender que toda inversión conlleva costos, tanto variables como fijos, en términos de recursos. Estos recursos pueden abarcar tiempo, esfuerzo o capital. La razón por la cual asumimos estos costos es la expectativa de generar ingresos monetarios iguales o superiores a los recursos invertidos. (Martinez, 2022).

La condición de maximización

Si el objetivo es maximizar los niveles de utilidad y/o beneficios, la producción debe llevarse a cabo hasta donde el correspondiente ingreso marginal conciba el mismo valor que el costo el cual se incurrió por producir ese determinado bien. Esa condición es fundamental para lograr el escenario donde se de la maximización de beneficios (Kafka, 2019).

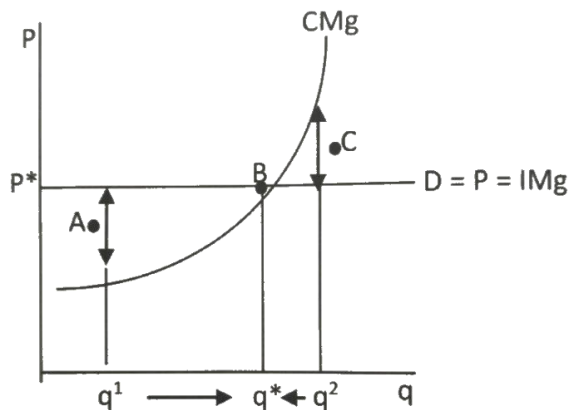
Una firma situada en competencia perfecta está obligada a encontrar y seleccionar el nivel productivo donde el ingreso y costo en términos marginales sean iguales, generando en consecuencia el retorno máximo (Cervantes *et al.*, 2016).

En un mercado que se considera bajo la tipificación de competencia perfecta, la primera condición para maximizar beneficios es producir aquella cantidad en la cual $IMg=CMg$. La segunda condición implica que el costo marginal para esa cantidad específica debe ser creciente. La tercera condición es que el precio aceptado por la firma sea mayor o igual al costo variable medio. Estas

condiciones son esenciales para lograr la maximización de beneficios en un entorno de competencia perfecta. (Prado, 2018).

Figura 1

Maximización de Beneficios



En el gráfico, el punto B es donde se alcanza la máxima rentabilidad. En este punto, el ingreso se equipara al costo en términos marginales. Si el ingreso marginal (IMg) supera al costo marginal (CMg) como se observa en A, la empresa aumentará la producción para incrementar sus retornos hasta situarse en B. Por otro lado, si el CMg es mayor al IMg en C, la empresa hará menor su producción, debido a que el costo de producir más es superior al precio del producto en el mercado.

RENTABILIDAD

Capacidad de una firma en pro de la generación de retornos positivos a partir de una inversión inicial, mismo que es cuantificable a partir de:

$$\text{Rentabilidad} = \frac{\text{Utilidad o Ganancia}}{\text{Inversión}} * 100$$

El concepto está basado en el retorno positivo obtenido por la inversión, cuyas variables proxy de esta última (Gujardo & Andrade de Guajardo, 2014)

es la capacidad de los activos en pro de la generación de la utilidad, mientras que la rentabilidad de tipo financiera se refiere al rendimiento o utilidad obtenida con fondos pertenecientes a la firma (Sánchez, 2002). Adicionalmente, en términos generales a situaciones económico-financieras donde se compilan los materiales, recuerdos humanos y financieros. En esa línea, la productividad es el tamaño de retorno que generan de los recursos financieros (Gómez, 2013).

La rentabilidad no únicamente tendrá influencias en las decisiones del capital concernientes a inversión por parte de accionistas, a su vez, en las decisiones de financiación (Amondarain & Zubiaur, 2013).

Análisis de la rentabilidad financiera

Referida a la capacidad del patrimonio neto aportado por socios y/o accionistas para generar utilidades.

$$ROE = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Patrimonio Neto}}$$

Su ratio es denominada ROE (Return on Equity), proporciona una evaluación de la utilidad generada por el patrimonio propio de accionistas, generando en consecuencia la posibilidad de distribuir esa utilidad. Además, permite comparar el costo de oportunidad frente a otras alternativas de inversión.

Análisis de la rentabilidad económica

Es cuando se cuestiona la capacidad de una firma para la obtención de retornos productos de la utilización del capital (Amondarain & Zubiaur, 2013).



Una empresa se ocupa de la empresa de los recursos de los propietarios, pero también de todos los recursos, que a veces son apoyados por personas externas. En este sentido, la proporción de beneficios decide la eficacia con la que se crean beneficios a partir de la utilización de la multitud relativa de recursos de la asociación.

$$ROA = \frac{\text{Utilida Neta}}{\text{Total Activo}}$$

TEORÍA DE COSTOS

Pindyck y Rubinfeld (2009), brindan detalles sobre como empresas y/o individuos gestionan los recursos en el sentido de que mantienen bajos costos y elevados beneficios. Algunos costes de la firma tienden a diferir cuando también lo hace la producción, mientras que otros permanecen invariantes.

InSoft (2011), menciona que cuando se valoran en sentido económico que se dejan de percibir producto de la realización de una actividad productiva, se define tórica y empíricamente como costo.

Toda firma maximizadora de retornos depende de:

$$\text{Nivel de producción} = f(\text{Capital, Mano de obra; RRNN; ...})$$

Costo de Producción

Corresponde a valorar los bienes o servicios sobre los cuales se apoya de búsqueda productiva de nuevos productos o servicios (Philip, 1996); estos surgen cuando la materia prima es transformada a un producto final. (García,



2008); es así que se consideran los factores productivos: capital, que incluye pagos como intereses y utilidades, entre otros; los costos laborales, que incluyen los salarios, sueldos y prestaciones para los trabajadores y empleados (Vallejos & Chiliquinga, 2008), así como los costos asociados con bienes y/o servicios tomados para la producción (Cervantes et al., 2016).

Elementos del costo

Debe incluirse el grupo de tres componentes del coste conocidos como sustancia natural, trabajo directo y en pro de la obtención del bien final (Ramirez et al., 2010); adicionalmente son aquellos materiales que influyen de forma directa formando parte fundamental del proceso productivo (Vallejos & Chiliquinga, 2008).

Materia prima

En el contexto de los sistemas de costeo, son aquellos vinculados directamente relacionados con el producto final, mientras (Ramirez et al., 2010).

La materia prima de tipo directa se constituye como insumo esencial que se somete a transformaciones para la obtención de un producto que no necesite transformación adicional y pueda reportar utilidad o bienestar a su consumidor (Vallejos & Chiliquinga, 2008).

Por otro lado, la materia prima de tipo indirecta puede o no ser parte del bien final que se ofertará en el mercado. Estos son difíciles de ser cuantificables debido a limitaciones de tiempo y costo (Vallejos & Chiliquinga, 2008).



El material directo, también conocido como materia prima o primera materia, es un elemento tanque puede ser percibido mediante el tacto que a la vez puede transformarse, ensamblarse o añadirse a otros para crear un bien diferente. Su característica principal es que puede ser cuantificado con relativa facilidad, y su valor es agregado al del producto en proceso de mutación, identificándose con él, sumado a la mano de obra de tipo directa, forman los elementos principales y de mayor ponderación en el costo (Avalos, 2019).

Mano de obra

Componente esencial en la producción y determinante del crecimiento económico (Vallejos & Chilibingua, 2008); utilizados en la producción, que incluyen tanto las habilidades físicas como intelectuales de los trabajadores (Dessler et al., 2015). La gestión eficaz de la mano de obra es crucial para la optimización de la producción (Borjas, 2016); ello implica planificación, reclutamiento, selección, capacitación y desarrollo de empleados, así como la evaluación de su desempeño, estas prácticas no solo mejoran la productividad, sino que también fomentan un ambiente de trabajo positivo y motivador (Ramirez et al., 2010)

Costos indirectos

Generados A continuación no son asignables a la hora de su inscripción específica a un lote particular de productos (Ramirez et al., 2010).

Conocidos Estos gastos, también denominados de fabricación, suponen el pago por la motivación que hay detrás de cada uno de los diferentes productos que se



fabrican. No sólo están relacionados con un único artículo o proceso de creación. (Vallejos & Chiliquinga, 2008).

La determinación precisa del El gasto de creación es crucial para establecer el coste de venta del artículo o la administración, ya que los costes no sólo se separan en gastos inmediatos y de ida y vuelta, sino también en gastos fijos y variables.

Para establecer la conexión entre el gasto de creación y el grado de creación de las organizaciones, es importante recurrir a una capacidad de gasto. El gasto absoluto incluye tanto los gastos fijos como los variables.

$$\text{Costo Total (CT)} = \text{Costos Fijos (CF)} + \text{Costos Variables (CV)}$$

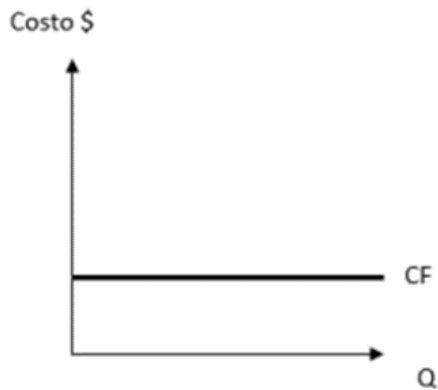
Costos fijos

Asociado a los factores fijos de la firma, que permanece constante independientemente de las variaciones en la cantidad producida (q). A modo de, Por ejemplo, suponiendo que el principal factor fijo sea el capital (K) y el coste de ese elemento sea (r), el gasto decente se expresaría como:

$$\text{Costo Fijo (CF)} = r\bar{K}$$

Frente a cualquier volumen de producción, siguen manteniéndose constantes (Vallejos & Chiliquinga, 2008).

Su representación gráfica es la siguiente:

Figura 2**Costos fijos****Costos variables**

Vinculado a los factores variables de la firma, el cual fluctúa en función de las variaciones en la cantidad (q) del bien producido por la firma. Se expresa como:

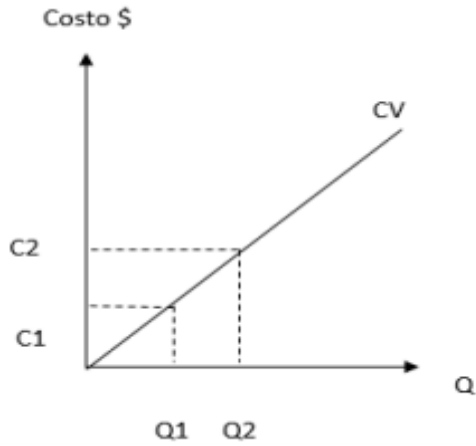
$$\text{Costo Variable (CV)} = f(q)$$

Estos costos exhiben una relación directamente proporcional con el volumen de producción, aumentando con mayores cantidades y disminuyendo con cantidades menores (Vallejos & Chilibingua, 2008).

Su representación gráfica es la siguiente:

Figura 3

Costos variables



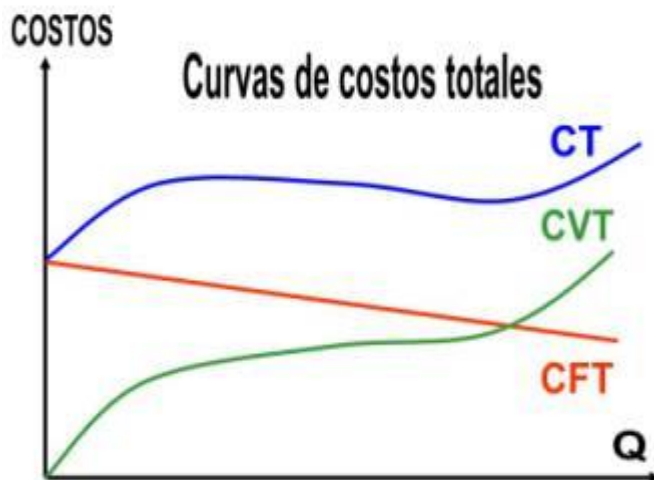
Fuente: Vallejos y Chiliquinga (2008).

Costo total

Referido a los factores en conjunto de producción de una firma (Prado, 2018).

Figura 4

Costos de producción



Fuente: Pindyck y Rubinfeld (2009).

El gráfico de costos en relación con la cantidad muestra varios componentes clave. Los costos fijos, representados por una línea roja (CFT), no varían ni dependen de la cantidad de producción, por lo que se mantienen constantes. Los costos variables, mostrados en línea verde, fluctúan según la cantidad de producción. Finalmente, los costos totales, representados por una línea azul, se sitúan por encima de los costos fijos y variables, ya que son la suma de ambos tipos de costos.

En función Dependiendo de las condiciones, los gastos fijos pueden incluir costes como el mantenimiento de la planta, la protección, la calefacción y la electricidad, así como un número básico de trabajadores. Estos gastos se mantienen constantes independientemente de la cantidad producida por la firma. Por otro lado, los costos variables, que incluyen salarios, sueldos y materias primas, aumentan en consonancia con el aumento en la producción. El costo fijo no experimenta cambios ante variaciones en La principal forma que tiene una empresa de prescindir de los gastos que le corresponden es cerrar sus actividades. La principal forma que tiene una empresa de prescindir de los gastos que le corresponden es cerrar sus actividades. (Pindyck & Rubinfeld, 2009).

Costo Medio

Definido por:

$$\text{Costo Medio (CMe)} = \frac{\text{Costo Total (CT)}}{\text{Cantidad (Q)}}$$



Costo Variable Medio

Definido por:

$$\text{Costo Variable Medio (CVMe)} = \frac{\text{Costo Variable (CV)}}{\text{Cantidad (Q)}}$$

Costo Fijo Medio

Definido por:

$$\text{Costo Fijo Medio (CVMe)} = \frac{\text{Costo Fijo (CF)}}{\text{Cantidad (Q)}}$$

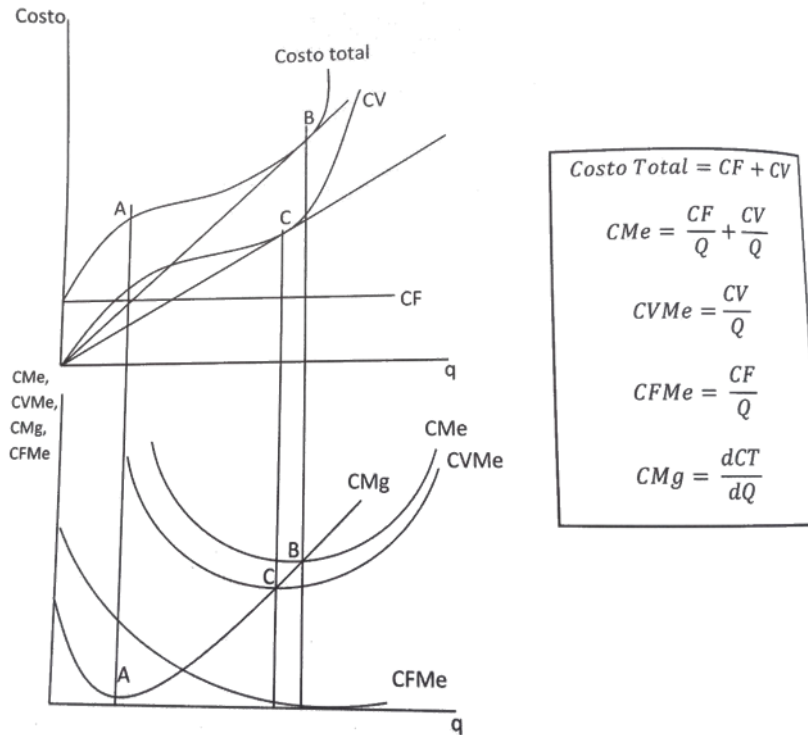
Costo Marginal

Definido por:

$$\text{Costo Marginal (CMg)} = \frac{d \text{ Costo Total (CT)}}{d \text{ Cantidad (Q)}}$$

Figura 5

Todos los Costos



Fuente: Cervantes et al. (2016)

Las curvas de CMe y CVMe describen trayectoria decreciente si se sitúan encima de la curva correspondiente al CMg y bajo esa lógica son crecientes si están por debajo; ello porque en primera instancia hay rendimientos crecientes a escala, así pues, si las firmas deciden aumentar la utilización de factores, el producto aumentará de manera más que proporcional; sin embargo, en las etapas posteriores, se observa la “ley de rendimientos decrecientes”, donde un aumento en el trabajo conduce a un incremento del producto decrecientemente (Cervantes et al., 2016)



INGRESOS

Los ingresos económicos en una firma comprenden las ganancias suscitadas producto de la venta de productos y otros servicios. Este componente reviste gran importancia para llevar a cabo, la firma genera (Díaz, 2013).

La remuneración financiera se refiere a la suma total pagada por los compradores y obtenida por los comerciantes de un bien; su cálculo se efectúa producto de la multiplicación precio por cantidad (Pampillón, 2008).

Los ingresos totales representan la suma total de ganancias obtenidas por una firma a través (Cervantes et al., 2016).

Ingreso total = Precio x cantidad

$$I(x) = p \times q$$

En ocasiones, el precio puede ser determinado por el mercado, por lo que la variable "p" puede estar definida por la función de demanda en el mercado, es decir:

$$I(x) = f(x) \cdot q$$

La función de ingreso no permite determinar si es creciente o decreciente, ya que está relacionada con la venta de unidades. Para calcular el ingreso promedio o ingreso medio, se debe dividir el ingreso total por la cantidad vendida.

El ingreso medio es la media del ingreso de la firma por unidad vendida, es decir, representa la razón entre ingreso total y cantidad vendida; cabe destacar que en

un mercado con características de competencias perfecta, este es igual al precio (Cervantes et al., 2016).

$$IMe = \frac{\text{Precio (P)} * \text{Cantidad(Q)}}{\text{Cantidad(Q)}}$$

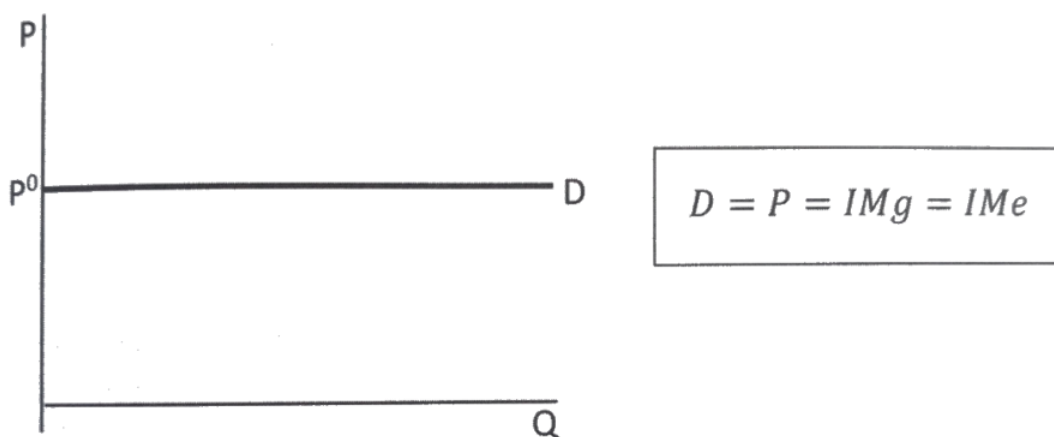
El ingreso marginal es el incremento en los ingresos totales producto de la venta una unidad adicional de un producto; en ese sentido, es crucial para la toma de decisiones sobre producción y precios, ayudando a maximizar beneficios; es así que la comprensión de este permite a las empresas ajustar sus estrategias de producción y precios para mejorar su rentabilidad (Cervantes et al., 2016).

Es (primera derivada del ingreso total)

$$IMg = \frac{d \text{ Ingreso Total (IT)}}{d \text{ Cantidad(Q)}}$$

Figura 6

Todos los ingresos



Nota. Cervantes et al. (2016).



En condiciones de competencia perfecta, la demanda, el precio, el ingreso marginal y el ingreso medio valores similares; ello se sustenta porque las firmas son tomadoras de precios, si poder de influencia en el precio, donde este último tuvo lugar por acción de las fuerzas de mercado (Cervantes et al., 2016).

PAPA DESHIDRATADA

La papa representa uno de los alimentos fundamentales en la región andina, con un historial de cultivo que se remonta a aproximadamente siete mil años antes de Cristo. Los antiguos habitantes del Perú lograron la domesticación de más de dos mil variedades de papas, y simultáneamente desarrollaron tecnologías de procesamiento que se basaban en la deshidratación de los tubérculos. Este enfoque tenía como objetivo diversificar los usos de la papa y garantizar la seguridad alimentaria. Estas técnicas han perdurado gracias a la práctica continua de las comunidades andinas, dando lugar a la producción de un artículo conocido como "tunta" en la lengua aymara local y "chuño blanco" en español. Estas variedades de alimentos se consumen generalmente y tienen una importancia comercial crítica en toda la zona andina. Se calcula que se necesitan entre 6 y 3 kilos de patata para producir un kilo de tunta, que tiene una vida útil de unos cinco años. Además, destaca su síntesis saludable, descrita por la convergencia de almidón que le confiere un alto valor calórico, así como la presencia de minerales como el calcio y el hierro en concentraciones superiores a las rastreadas en el arroz y el trigo. (Fonseca et al., 2008).

El chuño es consecuencia de la falta de hidratación o de la liofilización de la patata, una interacción que mata totalmente los glicoalcaloides. Este producto

mantiene una composición nutricional específica que se detalla en la siguiente tabla.

- **Características de la papa deshidratada**

Tabla 2

Composición nutricional de la tunta en 100 gramos

Elementos básicos	Cantidad
Energía (Kcal)	323
Agua(ml)	18.10
Proteína(g)	1.90
Carbohidratos(g)	77.70
Fibra(g)	2.10
Calcio(mg)	92
Fósforo(mg)	54
Hierro(mg)	3.3

Nota. Tablas peruanas de Composición de Alimentos.

La composición nutricional es: Energía: 323 kcal, Agua: 18.10 g, Proteína: 1.90 g, Carbohidratos: 77.70 g, Fibra: 2.10 g y Calcio: 92 mg. (Tabla 1)

Tabla 3

Características

Característica de la papa deshidratada	
Forma	Redonda o alargada.
Color	De preferencia debe ser blanco, pero esta puede extenderse en tonalidades ligeramente variables.
Olor	hierbas acuáticas.
Tamaño	Grandes: > a 5.1 cm de diámetro, en caso sea alargada mayor a 7 cm. Mediana: > a 3.9 a 5 cm de diámetro, si es alargada su tamaño debe enmarcarse entre 5.5 a 7 cm de largo. Pequeña: < a 3.9 cm de diámetro, si es alargada menor de 5.5 cm de largo.

Nota. "Guía de las buenas prácticas de procesamiento para la producción artesanal de la tunta" (Fonseca et al., 2008).

Las características dependen en gran medida de la papa inicial utilizada para el proceso de deshidratación. La forma de la papa inicial influye en la forma final del producto, y es importante considerar el tamaño, ya que este se reduce durante el proceso de deshidratación. Por ello, es necesario seleccionar las papas para ofrecer en el mercado un producto con tamaño uniforme, que cumpla con el precio de mercado correspondiente.

- **Materia Prima**

Los nuevos tubérculos de patata, obtenidos poco después de la siega, actúan como sustancia natural central para el desarrollo de la tunta. En este ciclo, se utilizan varias variedades de patata, tanto locales como mejoradas, tal y como se define en la Tabla 2. Dentro del grupo de variedades locales se encuentran las conocidas como patatas severas, descritas por su alto contenido en "glicoalcaloides", una sustancia de sabor desagradable. Antiguamente, la tunta se elaboraba únicamente a partir de estos surtidos, ya que la absorción retardada de la vía fluvial favorece la limpieza de los glicoalcaloides, permitiendo su consumo.

Tabla 4

Variedad de papas usadas comúnmente.

Tipo de papa	Especie	Nombre común
Nativa amarga	S. Juzepczukii	Piñaza, Lucki, Locka
	S. Curtilobum	Choquepito, Parina
Nativa dulce	S. tuberosum	Imilla negra, Imilla blanca, Sani imilla, Peruanita, Palita
	Spp andigena	Canchan, Ch'aska, Perricholi, etc.
Mejorada	S. tuberosum Spp andigena	

Nota. "Guía de las buenas prácticas de procesamiento para la producción artesanal de la tunta" (Fonseca et al., 2008).



Para llevar a cabo el proceso de deshidratación, se utiliza comúnmente papa nativa amarga, dulce y mejorada, ya que estas variedades conservan su consistencia durante el proceso. Además, son resistentes a la helada, lo que permite obtener la papa deshidratada deseada.

- **Épocas de producción**

La preparación de tunta se realiza durante la estación de invierno, desde mayo hasta finales de julio, cuando se registran las temperaturas más bajas del año, inferiores a 5°C. Esta época también es conocida como la "época de heladas". Durante estos meses, se presentan una intensa radiación solar, poca nubosidad y una baja humedad relativa (menor del 40%). Estos factores favorecen el congelado y secado natural de la papa, transformándola en tunta.

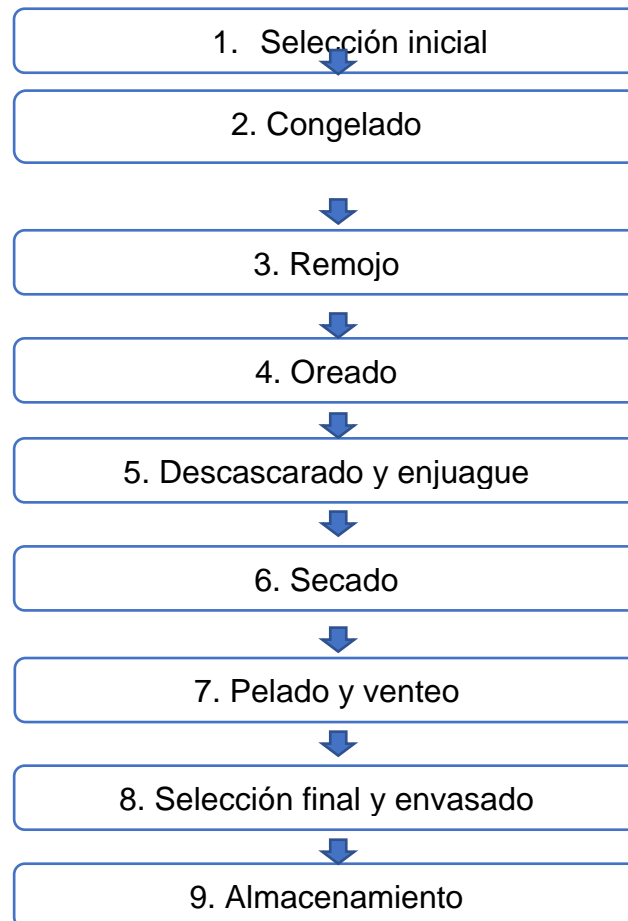
- **Condiciones geográficas**

Se requieren dos condiciones geográficas: Primero, fuente de agua corriente como ríos con ligero caudal que posibilita el lavado de los glicoalcaloides, de igual forma pueden ser aprovechadas lagunas o puquiales; segundo, la existencia de zonas planas: Las superficies planas o pampas o "chuñahuis," para exponer el producto a la helada y a la radiación solar intensa, logrando congelarlas y secarlas.

- Proceso de la deshidratación de papa

Figura 7

Proceso de elaboración de papa deshidratada



Nota. Elaboración propia

El proceso productivo es crucial, ya que seguir los procedimientos adecuados garantiza obtener el producto deseado. Además, este proceso está altamente influenciado por el clima y la temperatura prevaleciente en el “Centro Poblado de Chijichaya”



2.3. MARCO CONCEPTUAL

Costos de producción: también denominados costos de operación representan los gastos esenciales para mantener en funcionamiento un proyecto o firma.

Costo fijo: Se refiere a los gastos que no experimentan variación con el nivel de producción y solo pueden eliminarse mediante el cierre de la firma (Pindyck & Rubinfeld, 2009).

Costo variable: corresponde a los gastos que fluctúan en función de la producción (Pindyck & Rubinfeld, 2009).

Beneficio: diferencial presente entre ingreso total y costos totales; también es la ganancia derivada de una actividad económica (Gómez, 2013).

La producción: Actividad que agrega valor mediante la creación y provisión de bienes y servicios.

Papa deshidratada: Resultado del proceso de deshidratación o liofilización de la papa y otros tubérculos de altura.

Precio: Cantidad de dinero u otros elementos de utilidad necesarios para adquirir un producto.

Ingresos: Cantidad de recursos monetarios asignados a cada factor por su contribución al proceso productivo (Serbolov, 2000).



CAPÍTULO III

PROCEDIMIENTO METODOLÓGICO DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN

Fue cuantitativo, ya que su ejecución seguirá un proceso que incluye la definición del problema de investigación, la exposición del marco teórico, conceptual y antecedentes, la formulación de la hipótesis, la recolección de datos, la presentación de resultados y su discusión. (Hernandez et al., 2014).

3.2. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

Adoptó un diseño de investigación no experimental transversal debido a que se trata de un estudio donde los datos y variables se analizan tal cual fueron recopiladas en campo en un único periodo del tiempo (Hernandez et al., 2014).

3.3. NIVEL DE LA INVESTIGACIÓN

En el presente estudio es explicativo, pues según Hernandez et al. (2014) se buscó comprender y explicar la influencia de los costos de producción de papa deshidratada en pro del beneficio de los productores, para ello se utilizó teorías y técnicas idóneas al estudio.

3.4. TIPO DE INVESTIGACIÓN

Este estudio fue básico, dado que se buscó el avance del conocimiento en materia de beneficio del proceso productivo de la papa deshidratada sin aplicaciones prácticas inmediatas, sino que se buscó ampliar la comprensión de los fenómenos y principios del campo, buscando también generar teorías, con énfasis en la adquisición de conocimiento (Cvetković et al., 2021).

3.5. POBLACIÓN Y MUESTRA

Entendida como los sujetos de características similares, y que para el estudio fue la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco cuenta con 74 productores. Debido al pequeño número de productores, la población total fue utilizada como muestra para realizar estimaciones y obtener resultados favorables. Por lo tanto, se encuestó a los 74 productores socios.

Según Hernández et al. (2014), la muestra es un subconjunto de los componentes de un conjunto definido. Sin embargo, también se indica que el muestreo puede ser no probabilístico por conveniencia, es decir, recolectar información de todos los asociados para obtener resultados más consistentes. Por esta razón, en el presente estudio se utilizó un muestreo no probabilístico.

3.6. TÉCNICAS, FUENTES E INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN

3.6.1. Técnicas de recolección

En este trabajo de investigación, se ha empleado la técnica de encuesta, la cual fue diseñada conforme a la operacionalización de variables.

- Observación: fundamentada en el registro sistemático, válido y confiable de comportamientos o conductas observables. Esta técnica permite una interacción directa con el objeto de estudio (Hernández et al., 2014).
- Encuesta: posibilita la obtención de información acerca de los costos de producción de papa deshidratada y los beneficios obtenidos. Es una práctica observacional mediante la cual el investigador se dedica a recopilar datos mediante un interrogatorio previamente diseñado, sin modificar el ambiente ni controlar el proceso en investigación. Además, esta encuesta deberá ser validada por un especialista en la materia. Según Ramírez et al. (2010), es una práctica observacional en la que el investigador busca recolectar datos a través de un interrogatorio previamente diseñado.

3.6.2. Instrumentos

Se utilizarán como instrumentos una ficha de recolección de datos, la cual se elaborará de acuerdo con las variables identificadas en sus indicadores. Esto permitirá registrar las respuestas sobre la influencia de dichas variables.

Además, se empleará un cuestionario semiestructurado que abordará diferentes subtemas para recopilar información relevante.

3.7. VALIDACIÓN DE LA CONTRASTACIÓN DE HIPÓTESIS

Hipótesis general

Los costos de producción de papa deshidratada influyen significativamente en el beneficio de los productores de la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco – 2022, dado que en tanto sean optimizados y minimizados de acuerdo a las

condiciones del mercado, el retorno económico de la actividad productiva es mayor.

Hipótesis específica 1

Conforme se muestra en la Tabla 23 el 100 % de encuestados respondieron que, si se encuentran dispuestos a formalizarse como asociación de tal manera obtener los beneficios que se otorga al sector agrícola, en conclusión, la percepción de los productores de papa deshidratada frente a la formalización es favorable en la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco - 2022.

Hipótesis específica 2

El beneficio promedio que obtienen cada uno de los productores de papa deshidratada en la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco en el periodo 2022 es superior al sueldo mínimo vigente, de acuerdo a los cálculos realizados es de S/ 16, 071.50 por campaña, tal como se muestra en la tabla 30, tabla 31 y tabla 32.

Hipótesis específica 3

De acuerdo a la encuesta realizada la relación entre los costos de producción y el beneficio de los productores de papa deshidratada es de tipo indirecta a través del punto de equilibrio en la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco - 2022, ya que al aumento de los costos de producción el beneficio disminuirá en la misma proporción, además el punto de equilibrio donde los costos totales son iguales a los ingresos totales, asciende a 134.5 kilogramos de papa deshidratada de tal forma en este punto el productor no gana ni pierde.

3.8. VALIDEZ Y CONFIABILIDAD DEL INSTRUMENTO

La validación del instrumento es una forma de determinar si es adecuado o hay incoherencias en el instrumento (Hernández et al., 2014).

Para la validación de la encuesta en esta investigación se recurrió a la opinión de dos expertos en el área, quienes validaron y dieron consentimiento a la encuesta realizada la misma que consta de 39 preguntas.

3.9. PUNTO DE EQUILIBRIO

Jiménez (2010) afirma que la proporción de unidades vendidas en la cual los ingresos totales igualan a los gastos totales se define como el punto de equilibrio para un producto o servicio particular. En términos más precisos, este es el nivel de actividad en el cual no se generan ni beneficios ni pérdidas; constituye una referencia financiera pertinente, más que un indicador directo de la rentabilidad de una inversión. En ese sentido, Chambergo (2012) indica que mediante la metodología de punto de equilibrio se busca identificar un indicador de medición y previsión futura implica emplear la estimación presupuestaria de costos y gastos como base. Este enfoque permite anticipar los desembolsos y el volumen de ventas proyectado, garantizando así un margen de beneficio adecuado para el fabricante. Este parámetro no solo proporciona una visión anticipada de los costos incurridos, sino que también sirve como herramienta para asegurar una rentabilidad suficiente en el proceso de fabricación.

3.9.1. Cálculo de punto de equilibrio

Siguiendo a Jiménez (2010) se puede determinar mediante una ecuación sencilla. El margen de contribución unitario, que representa el límite de beneficio generado por cada unidad de bienes y se calcula restando el precio de costo

variable por unidad. El punto de equilibrio, expresado en unidades de producto, se obtiene dividiendo los costos fijos totales entre este margen. En el ámbito de los servicios, se emplea un enfoque diferente, estimando el número de horas de trabajo necesario para cubrir los gastos. Considerando esta metodología, se logra un análisis completo de la viabilidad financiera.

Kholer (1996) señala es el cociente entre el precio unitario y el coste variable unitario, representando cuánto contribuye la venta de cada unidad del producto a cubrir nuestros gastos fijos totales. Este enfoque algebraico en unidades se conoce como la ecuación del punto de equilibrio y se expresa mediante la siguiente fórmula:

$$\text{Punto de equilibrio} = \frac{\text{Costo Fijo}}{\text{Precio Unitario} - \text{Costo variable unitario}}$$

3.10. PLAN DE RECOLECCIÓN Y PROCESAMIENTO DE DATOS

3.10.1. Plan de recolección

Un plan de recopilación de datos es un documento exhaustivo que detalla los pasos y secuencias precisas para la obtención de datos en un proyecto. Se trata de un enfoque estadístico destinado a lograr mejoras significativas mediante la reducción de la variación y los defectos. El objetivo principal del plan es asegurar la validez y la relevancia de los datos recolectados.

Este plan incorpora estrategias metodológicas alineadas con los objetivos e hipótesis de investigación, de acuerdo con el enfoque seleccionado. Además, considera diversos elementos clave para garantizar la eficacia del proceso.

- A través de la utilización de un cuestionario.



- Se realizará la encuesta a los productores de la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco que cuenta con 74 socios.

3.10.2. Procesamiento de datos

Se procesaron con el apoyo de programas informáticos, representan una ventaja en tiempo, dinero y espacio ya que arrojan resultados inmediatos. En este proceso cuenta, sobre todo, la habilidad del ser humano para capturar los datos y procesarlos de acuerdo a algún parámetro estadístico. Hernandez et al. (2014). Por lo cual el procesamiento de los datos primarios se procesará mediante los programas de SPSS y Excel.



CAPÍTULO IV

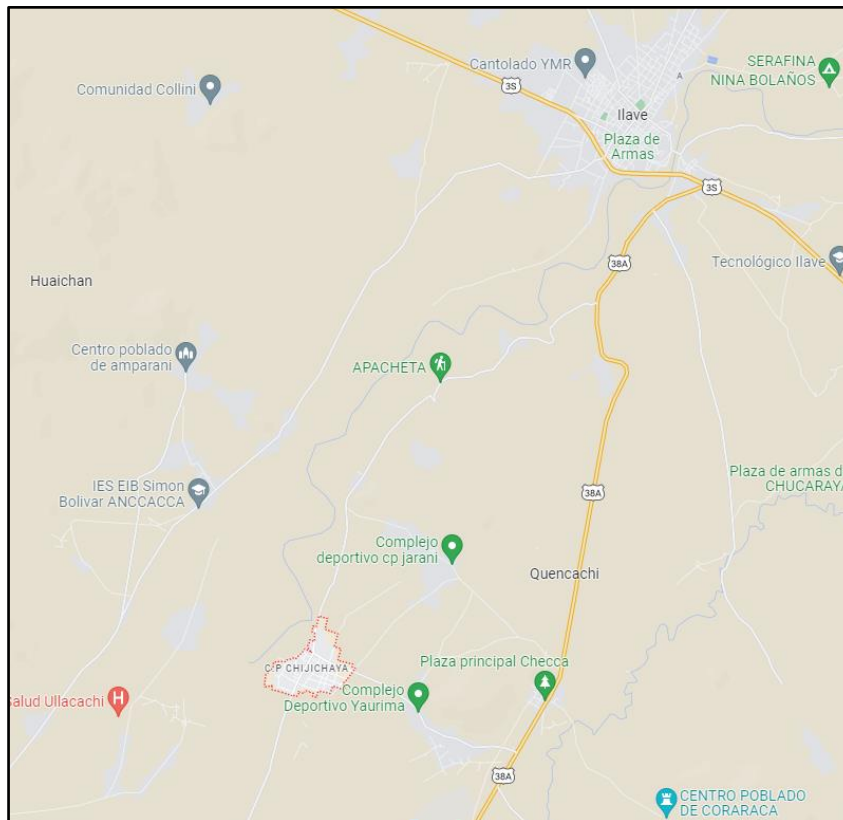
RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. DIAGNÓSTICO ACTUAL DE CHIJICHAYA

De acuerdo a la información del INEI y del censo más reciente el Centro Poblado de Chijichaya se encuentra ubicado en Centro Poblado Chijichaya, Distrito Ilave, Provincia El Collao

Figura 8

Posición geográfica satelital del centro poblado Chijichaya:



Nota. Google maps: <https://acortar.link/SBW1cX>

- Elaboración de papa deshidratada en Chijichaya

La preparación de papa deshidratada se lleva a cabo en la región altoandina, a una altitud superior a los 3800 metros sobre el nivel del mar. La región altiplánica de Puno contribuye significativamente a la producción nacional de tunta, representando aproximadamente el 80% de la misma. Destacan las provincias de "El Collao", Carabaya, Lampa, Chucuito y Azángaro en esta labor, ya que cuentan con un clima frío, topografía llana y la presencia de ríos con un caudal adecuado. Estas condiciones se revelan como propicias para el proceso de elaboración de la papa deshidratada. (Fonseca et al., 2008).



Los productores de la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco del centro poblado de Chijichaya, en el distrito de Ilave, provincia de El Collao, Puno, utilizan un proceso de liofilización que sus ancestros desarrollaron hace siglos para la elaboración de la tunta. Los pobladores compran papa durante los meses de abril a mayo, al final de la temporada de lluvias, y aprovechan el clima invernal seco de mayo a julio para congelar y secar las papas.

Las papas adquiridas en Andahuaylas se convierten en la materia prima esencial para la producción de papa deshidratada, utilizando diversas variedades, tanto nativas como mejoradas. Dentro del grupo de papas nativas, se encuentran las denominadas papas amargas, que se caracterizan por su elevado contenido de "glicoalcaloides", una sustancia con un sabor amargo. En tiempos antiguos, la papa deshidratada se elaboraba exclusivamente con estas variedades, ya que el proceso prolongado de remojo en el río facilitaba el lavado de los "glicoalcaloides", permitiendo así su consumo.

El proceso de elaboración de papa deshidratada en el Centro Poblado de Chijichaya sigue el siguiente proceso según Fonseca et al. (2011).

Primero, la papa es clasificada de acuerdo al tamaño, a la variedad y a su sanidad, para lograr un mejor efecto de la helada y uniformidad en el congelado.

En la etapa subsiguiente, destinada al congelado, las papas se exponen a las temperaturas invernales, las cuales son inferiores a 5 grados Celsius, durante un periodo de tres a cuatro noches en espacios abiertos, específicamente en las pampas, sobre redes o mallas para facilitar la



operación. Durante el día, se recolectan y se amontonan antes del amanecer, cubriéndolos con mantas gruesas hasta el ocaso. Este procedimiento se repite durante cuatro días, ya que, de lo contrario, las papas adquirirán una tonalidad oscura, similar al chuño. La fase concluye cuando, al entrar en contacto, los tubérculos emiten un sonido semejante al de las piedras.

El tercer proceso engloba la recolección de las papas congeladas, iniciando a las 3 de la mañana para luego sumergirlas en el río por un periodo prolongado, que oscila entre 21 y 30 días, dependiendo de la variedad de papa. Para llevar a cabo este proceso, se instalan en el río pozas o jaulas con mallas diseñadas para resistir la carga aproximada de un camión tráiler. Este método tiene como finalidad eliminar los compuestos denominados glicoalcaloides, responsables del amargor en las papas.

El cuarto proceso consiste en recolectar la papa del río por la tarde y extenderla sobre una capa de paja limpia y mallas, lo que favorece el escurrimiento y el oreado. Luego, los tubérculos de papa ya remojados se congelan nuevamente durante una sola noche.

Al día siguiente, se retira la cáscara en la máquina peladora y se extienden sobre pajas de chilligua, después de lo cual se secan al sol durante 4 días. Finalmente, se realiza la selección final, que requiere especial cuidado, ya que esto influirá en el precio y su destino comercial. Según el tamaño de la papa deshidratada, se clasifica en primera, segunda, tercera y cuarta categorías.

En el centro poblado de Chijichaya, la papa deshidratada es envasada en sacos de polipropileno para su posterior comercialización en el mercado local y a intermediarios que la exportan al vecino país de Bolivia, pero preferirían exportar su producto ellos mismos o venderlo en grandes ciudades.

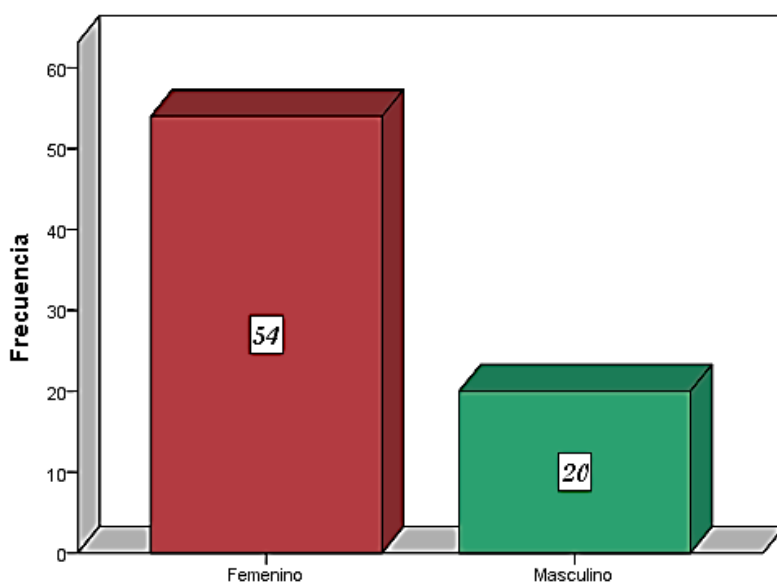
4.2. ANÁLISIS DE DESCRIPTIVO

4.2.1. Sexo de los entrevistados

Las encuestas aplicadas a los productores pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, reflejaron los siguientes resultados en cuanto a sexo se refiere, de las 74 observaciones, 54 fueron de sexo femenino y 20 de sexo masculino, lo que representa a su vez 73.0% y 27.0% respecto del total de entrevistados.

Figura 9

Sexo de los entrevistados



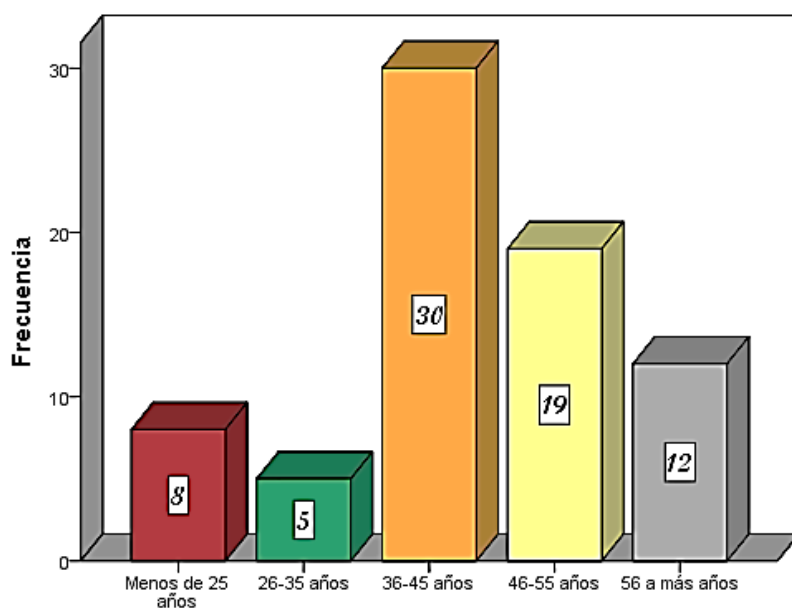
Nota. Elaboración propia

4.2.2. Edad de los entrevistados

Las encuestas aplicadas a los productores pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, reflejaron los siguientes resultados vinculados a la edad de las 74 observaciones, 8 señalaron contar con una edad menor a 25 años, 5 una edad oscilante entre 26 y 35 años, 30 un aproximado de entre 36 y 45 años, 19 una edad de entre 46 y 55 años y 12 personas afirmaron contar con una edad de 56 a más años, lo que en valor porcentuales respecto del total, denotan 10.8%, 6.8%, 40.5%, 25.7% y 16.7%

Figura 10

Edad de los entrevistados



Nota. Elaboración propia

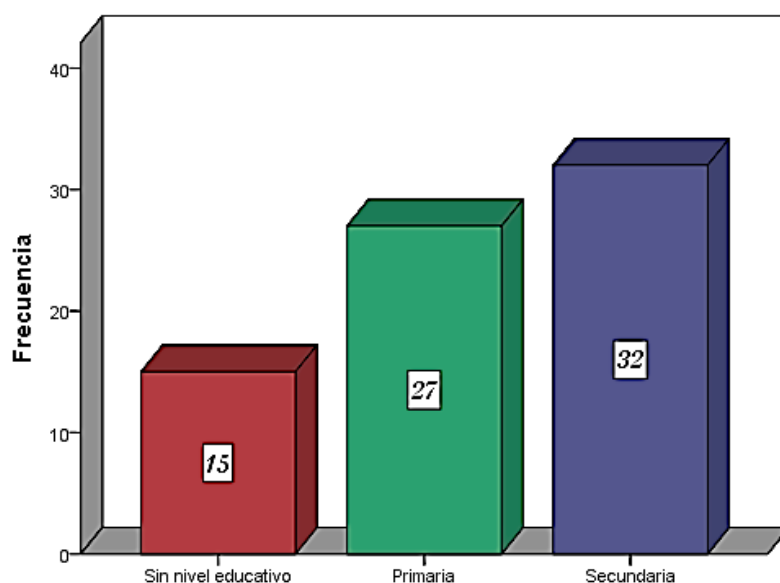
4.2.3. Grado de instrucción de los entrevistados

Las encuestas aplicadas a los productores pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, reflejaron los siguientes referentes al grado de instrucción a nivel académico logrado por los 74 encuestados, 15 de ellas

indicaron no contar con nivel educativo alguno, 27 afirmaron haber concluido la primaria y 32 respondieron que concluyeron la secundaria, lo que en porcentajes respecto del total representan valores de 20.3%, 36.5% y 43.2%

Figura 11

Grado de instrucción de los entrevistados



Nota. Elaboración propia

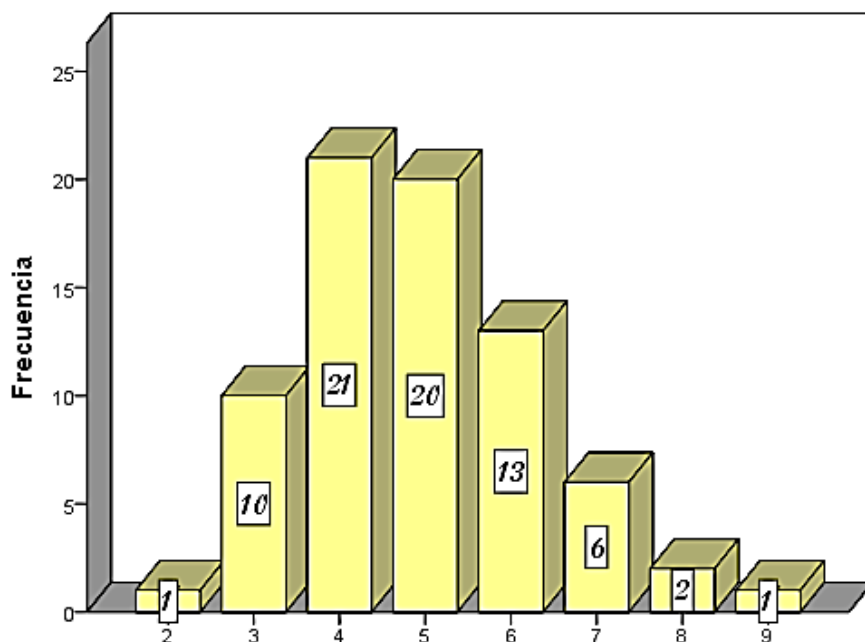
4.2.4. Cantidad de integrantes del hogar de los entrevistados

Las encuestas aplicadas a los productores pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, reflejaron los siguientes resultados en cuanto cantidad de integrantes del hogar de los entrevistados, de las 74 observaciones, el grueso de ellos señalaron contar con miembros de entre 3 a 6 integrantes, donde específicamente señalaron que 10 entrevistados poseen 3 miembros en el hogar, 21 encuestados cuentan con 4 miembros, 20 personas señalaron contar con 5 miembros, 13 encuestados señalaron que 6 personas integran sus

familias, ello en términos porcentuales representan valores de 13.5%,28.4%,27.0% y 17.5% respectivamente.

Figura 12

Cantidad de integrantes del hogar de los entrevistados



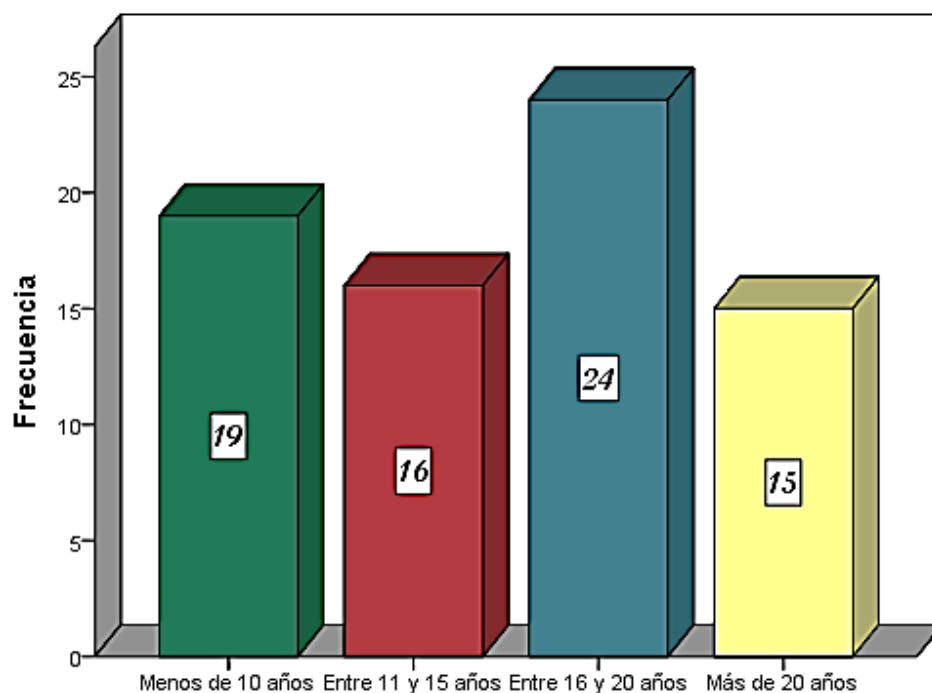
Nota. Elaboración propia

4.2.5. Años de experiencia en la producción de papas deshidratadas

Las encuestas aplicadas a los productores pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, reflejaron los siguientes resultados en cuanto a los años de experiencia con los que cuenta cada uno de los 74 encuestados, 19 de ellos indicaron que contaban con menos de 10 años, 16 que contaban con una experiencia de entre 11 y 15 años, 24 encuestados con una experiencia de entre 16 y 20 años y finalmente 15 de ellos señalaron poseer más de 20 años de experiencia, lo que en términos porcentuales respecto al total son 25.7%, 21.6%, 32.4% y 20.3% respectivamente

Figura 13

Años de experiencia en la producción de papa deshidratada



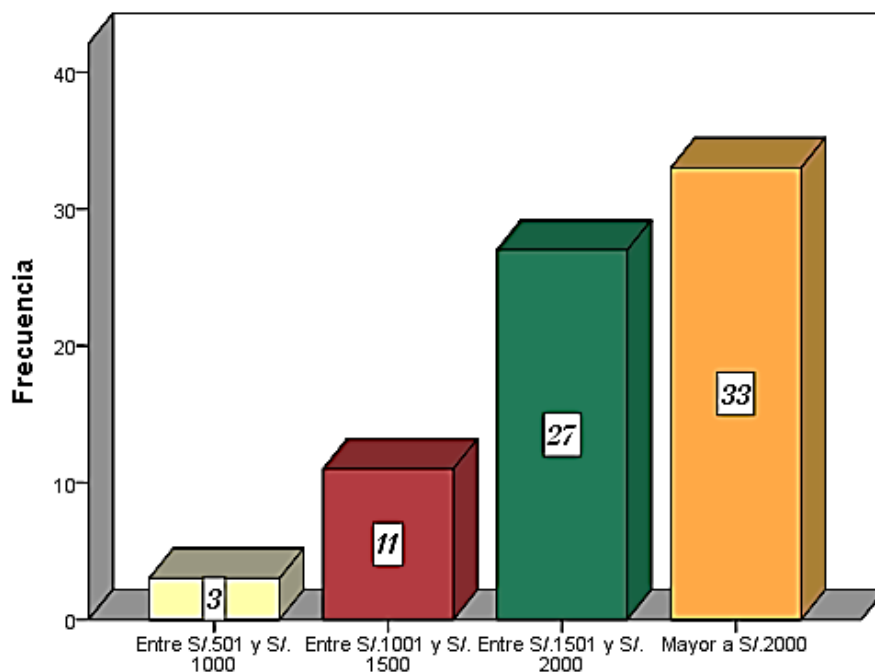
Nota. Elaboración propia

4.2.6. Ingreso económico familiar

Las encuestas aplicadas a los productores pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, reflejaron los siguientes resultados en referencia a los ingresos económicos totales que percibe la familia de los 74 encuestados, 3 de ellos indicaron percibir entre S/ 501.00 y S/ 1,000.00 soles, 11 señalaron percibir de entre S/ 1,001.00 y S/ 1,500.00, 27 de ellos afirmaron que en su familia poseen ingresos totales de entre S/1,501.00 y S/ 2,000.00 y finalmente el grueso de los encuestados, compuesto por 33 encuestados afirmaron contar con ingresos que superan los S/2,000.

Figura 14

Ingreso económico familiar



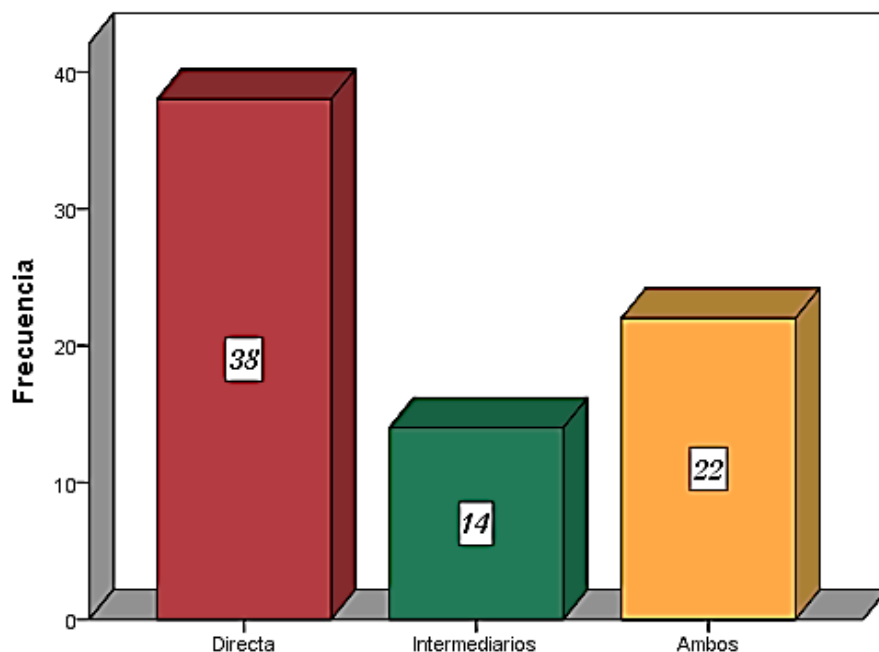
Nota. Elaboración propia

4.2.7. Modalidad de comercialización de papas

Las encuestas aplicadas a los productores pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, los 74 encuestados reflejaron los siguientes resultados cuando respondieron sobre la modalidad por la cual comercializan las papas deshidratadas, 38 de ellos afirmaron que es de forma directa, 14 de ellos indicaron que mediante intermediarios y 22 respondieron que utilizan ambas modalidades, lo que en valores porcentuales representa cifras de 51.4%, 18.9% y 29.7% respectivamente.

Figura 15

Modalidad de comercialización de papas

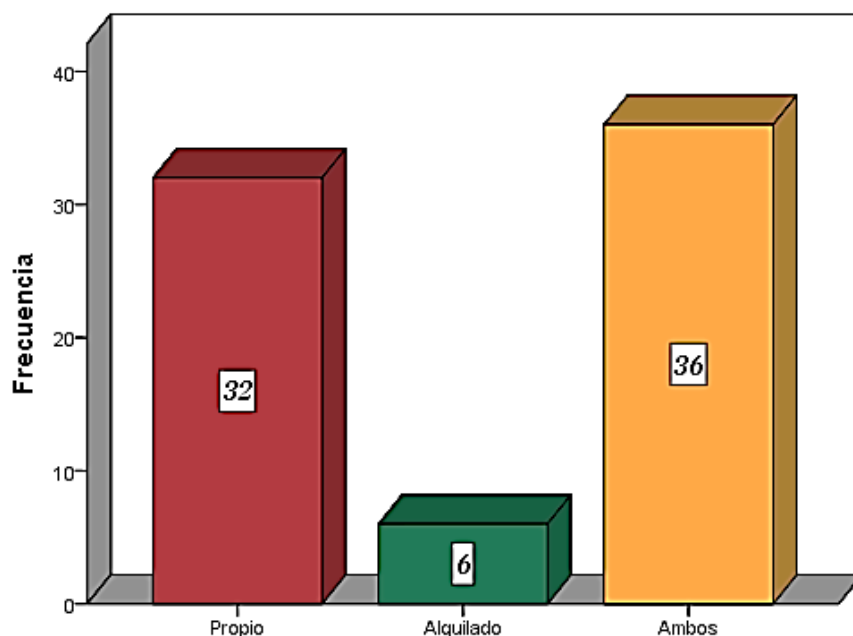


Nota. Elaboración propia

4.2.8. Propiedad del terreno cultivado

Las encuestas aplicadas a los productores pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, los 74 encuestados reflejaron los siguientes resultados cuando respondieron sobre si el terreno era alquilado o propio o ambos, 32 indicaron que era propio, 6 que era alquilado y finalmente 36 el grupo mayoritario que ambos, lo que en valores porcentuales representa cifras de 43.2%, 8.1% y 48.6% respectivamente.

Figura 16

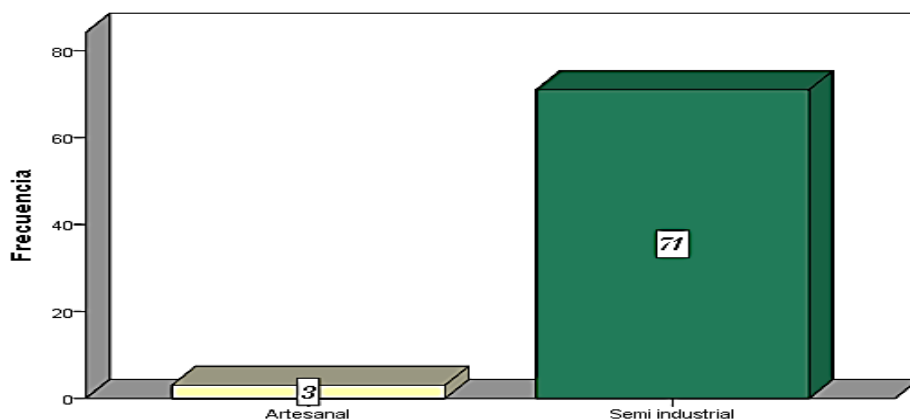
Propiedad del terreno cultivado*Nota.* Elaboración propia

4.2.9. Tipo de proceso de producción

Las encuestas aplicadas a los productores pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, los 74 encuestados reflejaron los siguientes resultados cuando respondieron sobre el tipo de proceso de producción que empleaban, 3 señalaron que artesanal y el grupo mayoritario indicó que un semi industrial, lo que en valores porcentuales representa cifras de 4.1% y 95.9% respectivamente.

Figura 17

Tipo de proceso de producción



Nota. Elaboración propia

4.2.10. Origen de la papa para la producción

Las encuestas aplicadas a los productores pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, los 74 encuestados reflejaron los siguientes resultados cuando respondieron acerca de si ellos compran o producen la papa que utilizan como principal insumo en su proceso de producción, la totalidad de ellos señalaron que compran las papas de Andahuaylas, lo que en valores porcentuales representa cifras el 100%.

Tabla 5

Origen de la papa para la producción

Pregunta	Total obs.		Compra papa de Andahuaylas		Compra papa de Andahuaylas		Ambas	
	n	%	n	%	n	%	n	%
10. ¿Ud compra o produce papa para la obtención de la papa deshidratada?	74	100%	74	100%	0	0%	0	0%

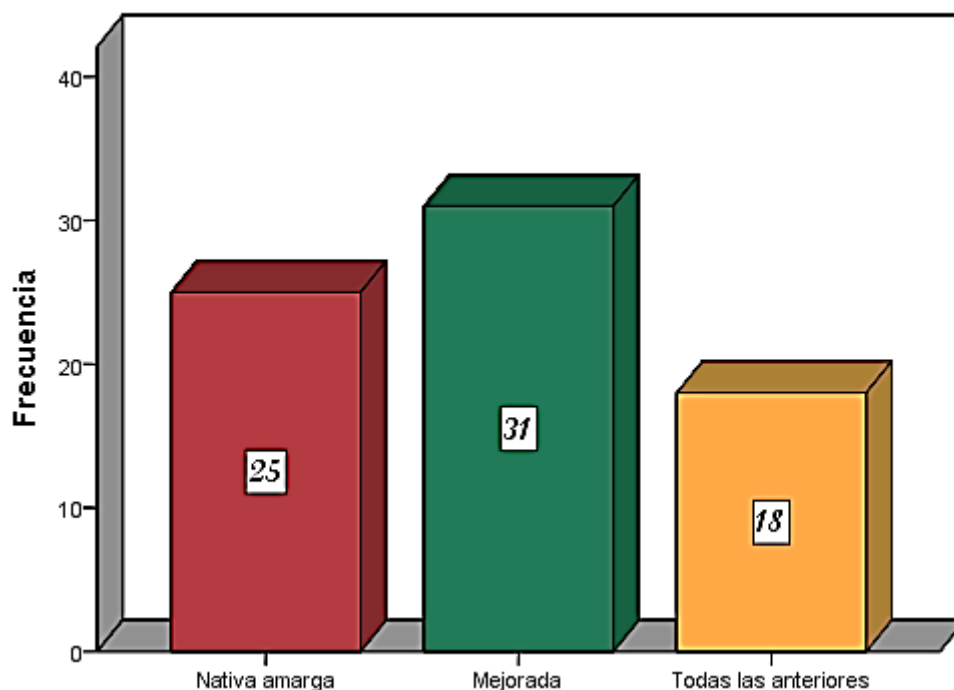
Nota. Elaboración propia

4.2.11. Variedad de papa utilizada en la producción

Las encuestas aplicadas a los productores pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, los 74 encuestados reflejaron los siguientes resultados cuando respondieron sobre la variedad de papa que utilizaban para la producción de la papa deshidratada, 35 señalaron hacer uso de la papa nativa amarga, 31 afirmaron hacer uso de la papa mejorada y 18 respondieron que utilizan todas las variedades brindadas como alternativa entre las que se tiene nativa amarga, nativa dulce y mejorada, lo que en valores porcentuales representa cifras de 33.8%, 41.9% y 24.3% respectivamente.

Figura 18

Compra o producción para la obtención del bien final



Nota. Elaboración propia

4.2.12. Sacos (100kg) de papa utilizados para el proceso de producción

Las encuestas aplicadas a los productores pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, los 74 encuestados reflejaron los siguientes resultados cuando respondieron acerca de la cantidad de sacos cuyo peso es de 100 kg. Cuyo origen es de Andahuaylas es comprado de esa localidad para la producción, la totalidad de ellos señalaron que traen de 150 a 200 sacos de papa, lo que en valores porcentuales representa cifras el 100%.

Tabla 6

Sacos (100kg) de papa utilizados para el proceso de producción

Pregunta	Total obs.		150 a 200 sacos		201 a 250 sacos		251 a 300 sacos	
	n	%	n	%	n	%	n	%
12. ¿Cuántos sacos (100kg) de papa trae Ud. de andahuaylas para la producción de la papa deshidratada?	74	100%	74	100%	0	0%	0	0%

Nota. Elaboración propia

4.2.13. Época del año donde se obtiene la mayor producción

Las encuestas aplicadas a los productores pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, los 74 encuestados reflejaron los siguientes resultados cuando respondieron sobre las épocas donde se obtiene la mayor producción, la totalidad de ellos afirmaron que ocurre durante los meses de mayo a julio, lo que en valores porcentuales representa cifras el 100%.

Tabla 7

Época del año donde se obtiene la mayor producción

Pregunta	Total obs.		Enero-Abril		Mayo-Julio		Setiembre-Diciembre	
	n	%	n	%	n	%	n	%
13. ¿En qué épocas del año usted obtiene mayor producción de papa deshidratada?	74	100%	0	0%	74	100%	0	0%

Nota. Elaboración propia

4.2.14. Cosechas por año

Las encuestas aplicadas a los productores pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, los 74 encuestados reflejaron los siguientes resultados cuando respondieron sobre la cantidad de cosechas que obtienen por año, la totalidad de ellos afirmaron que una cosecha, lo que en valores porcentuales representa cifras el 100%.

Tabla 8

Cosechas por año

Pregunta	Una cosecha		Dos cosechas		Tres cosechas		Depende del clima y el tiempo	
	n	%	n	%	n	%	n	%
14. ¿Cuántas cosechas tiene usted al año?	74	100%	0	0%	0	0%	0	0%

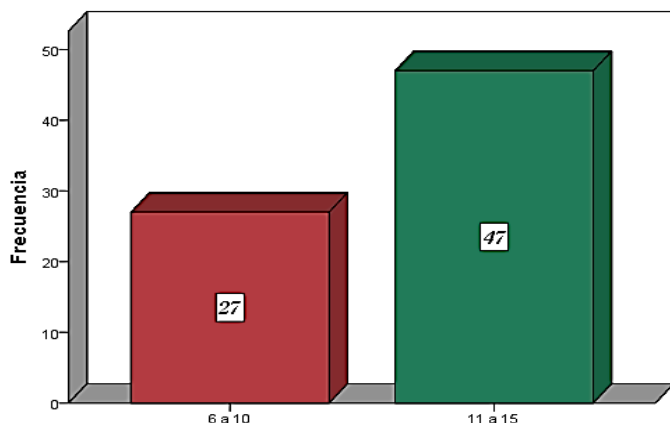
Nota. Elaboración propia

4.2.15. Trabajadores requeridos para la producción

Las encuestas aplicadas a los productores pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, los 74 encuestados reflejaron los siguientes resultados cuando respondieron sobre la cantidad de trabajadores que se requieren para el proceso de producción de la papa deshidratada, 27 señalaron que requerían de 6 a 10 trabajadores y el grupo mayoritario compuesto por 47 encuestados señalaron que se requiere de entre 11 a 15 trabajadores, lo que en valores porcentuales representa cifras de 36.5% y 63.5% respectivamente.

Figura 19

Trabajadores requeridos para la producción



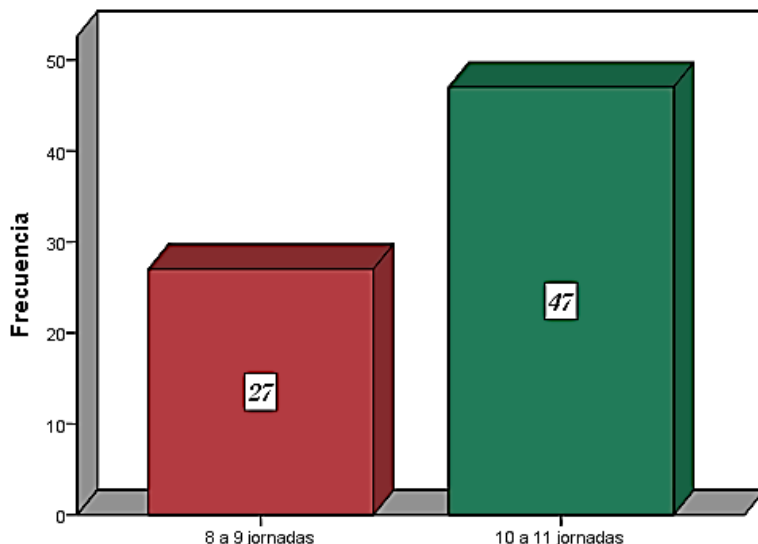
Nota. Elaboración propia

4.2.16. Jornadas que laboran los trabajadores en el proceso de producción

Las encuestas aplicadas a los productores pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, los 74 encuestados reflejaron los siguientes resultados cuando respondieron sobre las jornadas que laboran los trabajadores en el proceso de producción, 27 señalaron que de 8 a 9 jornadas y el grupo mayoritario compuesto por 47 encuestados señalaron que de entre 10 a 11 jornadas, lo que en valores porcentuales representa cifras de 36.5% y 63.5% respectivamente.

Figura 20

Jornadas que laboran los trabajadores en el proceso de producción



Nota. Elaboración propia

4.2.17. Pago diario de la mano de obra

Las encuestas aplicadas a los productores pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, los 74 encuestados reflejaron los siguientes resultados cuando fueron cuestionados sobre el desembolso monetario que realizan para pagar la mano de obra, la totalidad de ellos señalaron que pagan de S/ 81.00 a S/ 100.00 soles por cada día compuesto por 08 horas de trabajo, lo que en valores porcentuales representa cifras el 100%.

Tabla 9

Pago diario de la mano de obra

Pregunta	Total obs.		40 a 60 soles por 8 horas		61 a 80 soles por 8 horas		81 a 100 soles por 8 horas	
	n	%	n	%	n	%	n	%
17. ¿A cuánto asciende el pago de la mano de obra diaria?	74	100%	0	0%	0	0%	74	100%

Nota. Elaboración propia

4.2.18. Pago por el transporte de papa de Andahuaylas a llave

Las encuestas aplicadas a los productores pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, los 74 encuestados reflejaron los siguientes resultados cuando fueron cuestionados sobre el costo en el cual incurren al transportar papa desde Andahuaylas a llave, la totalidad de ellos respondieron que de S/ 4,500.00 a S/ 5,000.00 soles, lo que en valores porcentuales representa cifras el 100%.

Tabla 10

Pago por el transporte de papa de Andahuaylas a llave

Pregunta	Total obs.		S/ 3500 a S/ 4000		S/ 4000 a S/ 4500		S/ 4500 a S/ 5000	
	n	%	n	%	N	%	n	%
18. ¿ A cuánto asciende el transporte de papa de andahuaylas a llave?	74	100%	0	0%	0	0%	74	100%

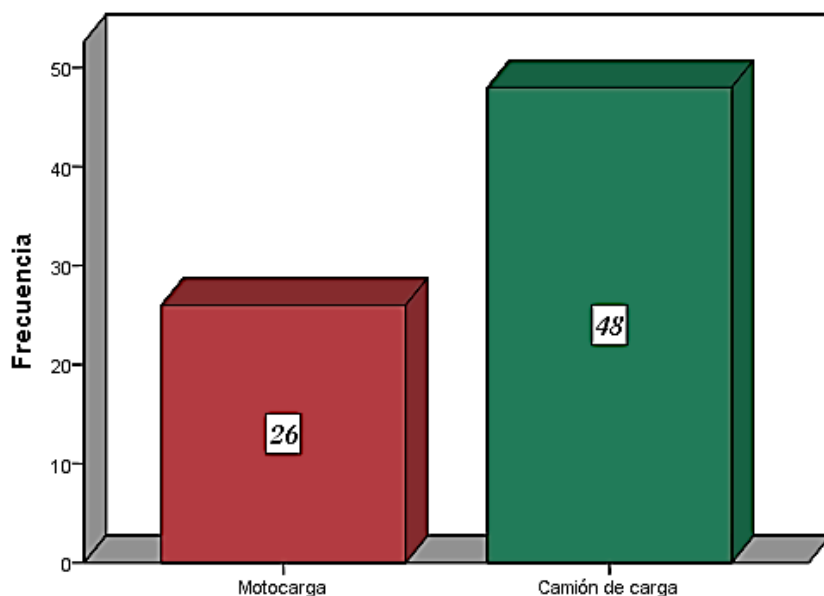
Nota. Elaboración propia

4.2.19. Modalidad de transporte de papa en Chijichaya

Las encuestas aplicadas a los productores pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, los 74 encuestados reflejaron los siguientes resultados cuando respondieron sobre el tipo de transporte del cual hace uso para el transporte de la papa deshidratada en Chijichaya, 26 señalaron hacer uso de motocargas y el grupo mayoritario compuesto por 48 encuestados afirmaron hacer uso de camión de carga, lo que en valores porcentuales representa cifras de 35.1% y 64.9% respectivamente.

Figura 21

Modalidad de transporte de papa en Chijichaya



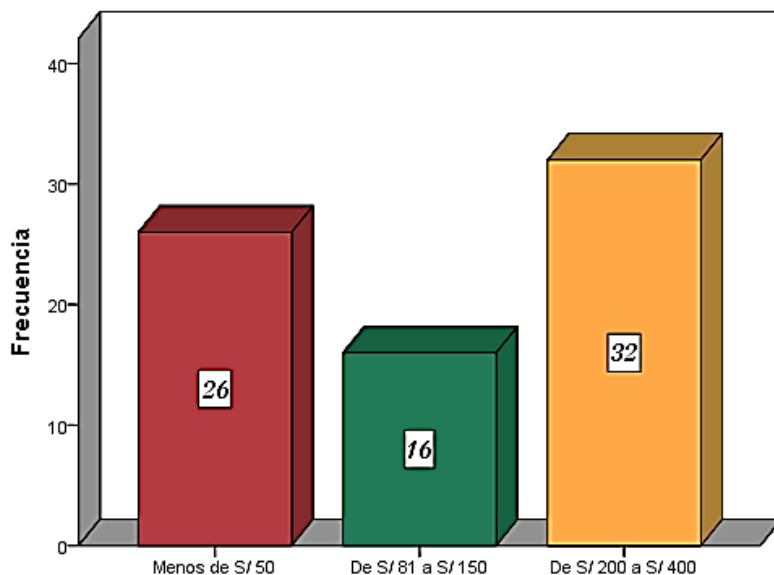
Nota. Elaboración propia

4.2.20. Costo de transporte utilizado por semana

Las encuestas aplicadas a los productores pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, los 74 encuestados reflejaron los siguientes resultados cuando respondieron sobre la cuantía monetaria que desembolsan a cambio de utilizar transporte por semana, 26 señalaron desembolsar menos de S/ 50.00, 16 indicaron desembolsar montos de entre S/ 51.00 a S/ 150.00 y el grupo mayoritario compuesto por 32 encuestados afirmaron desembolsar cuantías monetarias comprendidas en el rango de S/ 200.00 a S/ 400.00, lo que en valores porcentuales representa cifras de 35.1%, 21.6% y 43.2% respectivamente.

Figura 22

Costo de transporte utilizado por semana



Nota. Elaboración propia

4.2.21. Pago por el alquiler de maquinaria o equipos

Las encuestas aplicadas a los productores pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, los 74 encuestados reflejaron los siguientes resultados cuando fueron cuestionados sobre el costo del alquiler de maquinaria o equipos, la totalidad de ellos respondieron que de S/ 41.00 a S/ 60.00, lo que en valores porcentuales representa cifras el 100%.

Tabla 11

Pago por el alquiler de maquinaria o equipos

Pregunta	Total obs.		Menos de S/ 40 por hora		De S/ 41 a S/ 60 por hora		Más S/ 81 por hora	
	n	%	n	%	n	%	n	%
21. ¿A cuánto asciende el alquiler de la maquinaria o equipos?	74	100%	0	0%	74	100%	0	0%

Nota. Elaboración propia

4.2.22. Alquiler del terreno donde se realiza la transformación de la papa

Las encuestas aplicadas a los productores pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, los 74 encuestados reflejaron los siguientes resultados cuando fueron cuestionados sobre el costo en el cual incurren de forma mensual al alquilar un terreno donde la papa es transformada, la totalidad de ellos respondieron que de S/ 201.00 a S/ 400.00, lo que en valores porcentuales representa cifras el 100%.

Tabla 12

Alquiler del terreno donde se realiza la transformación de la papa

Pregunta	Total obs.		Menos de S/ 200 por campaña		De S/201 a S/ 400 por campaña		Más S/ 401 por campaña	
	n	%	n	%	n	%	n	%
22. ¿A cuánto asciende el alquiler del terreno donde se transforma la papa deshidratada por mes?	74	100%	0	0%	74	100%	0	0%

Nota. Elaboración propia

4.2.23. Utilización de servicios eléctricos y costo por mes

Las encuestas aplicadas a los productores pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, los 74 encuestados reflejaron los siguientes resultados cuando fueron cuestionados sobre el costo en el cual incurren al utilizar servicios eléctricos, la totalidad de ellos respondieron que de S/ 20.00 a S/ 40.00, lo que en valores porcentuales representa cifras el 100%.

Tabla 13: Utilización de servicios eléctricos y costo por mes

Pregunta	No		Si, de S/20 a S/40		Si, de S/41 a S/60		Si, de S/61 a S/80		Si, de S/81 a más	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
23. ¿Utiliza usted servicios eléctricos y a cuánto asciende al mes?	74	100%	74	100%	0	0%	0	0%	0	0%

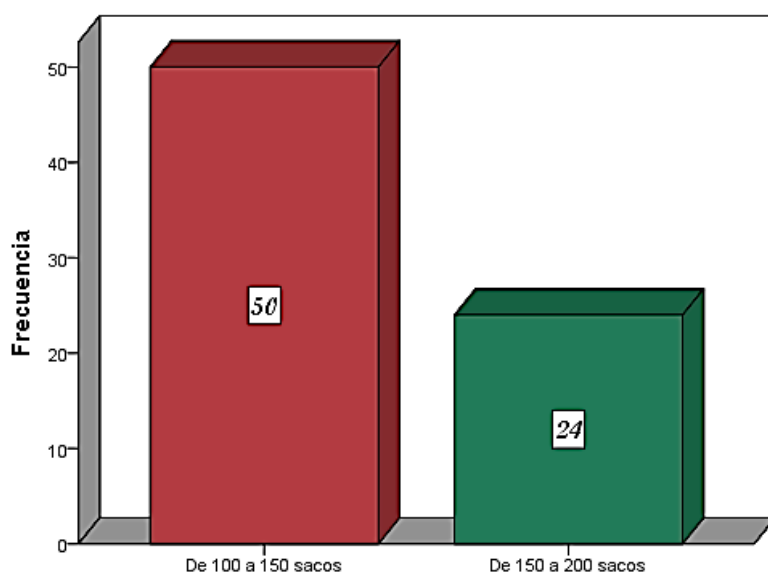
Nota. Elaboración propia

4.2.24. Volumen de venta (sacos de 50kg) por campaña

Las encuestas aplicadas a los productores pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, los 74 encuestados reflejaron los siguientes resultados cuando respondieron sobre el volumen de venta medidos en sacos de 50 kg en el periodo de tiempo que dura una campaña, 50 individuos señalaron vender de entre 100 a 150 sacos y 24 afirmaron vender de entre 150 a 200 sacos, lo que en valores porcentuales representa cifras de 67.6% y 32.4% respectivamente.

Figura 23

Volumen de venta (sacos de 50kg) por campaña



Nota. Elaboración propia

4.2.25. Precio de papa por arroba

Las encuestas aplicadas a los productores pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, los 74 encuestados reflejaron los siguientes resultados cuando fueron cuestionados sobre precio al cual venden la papa deshidratada en el mercado, la totalidad de ellos respondieron que de S/ 91.00

a S/ 150.00, lo que en valores porcentuales representa cifras el 100%, representando claramente que este es un mercado de competencia perfecta donde los ofertantes y demandantes son precio aceptantes.

Tabla 14*Precio de papa por arroba*

Pregunta	No		Menos de S/70		De S/ 71 a S/ 80		De S/ 81 a S/ 90		De S/ 91 a S/ 150	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
25. ¿Cuánto es el precio por arroba de papa deshidratada? (Pregunta según encuesta en el mercado)	74	100%	0	0%	0	0%	0	0%	74	100%

Nota. Elaboración propia

4.2.26. Percepción de la producción de papa

Las encuestas aplicadas a los productores pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, los 74 encuestados reflejaron los siguientes resultados cuando fueron cuestionados sobre como ellos consideran dedicarse a la producción de papa, la totalidad de ellos respondieron que dedicarse a esta actividad es rentable, lo que en valores porcentuales representa cifras el 100%.

Tabla 15*Percepción de la producción de papa*

Pregunta	Total		Rentable		Medio de subsistencia	
	n	%	n	%	n	%
26. ¿Considera que dedicarse a la producción de papa es?	74	100%	74	100%	0	0%

Nota. Elaboración propia

4.2.27. Metodología de cálculo de los costos bajo los cuales opera la producción

Las encuestas aplicadas a los productores pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, los 74 encuestados reflejaron los siguientes resultados cuando fueron cuestionados sobre la metodología o la forma en la que calculan los costos bajo los cuales opera la producción, la totalidad de ellos respondieron que lo hacen de forma tradicional, lo que en valores porcentuales representa cifras el 100%.

Tabla 16

Metodología de cálculo de los costos bajo los cuales opera la producción

Pregunta	Total		De manera tradicional		Mediante un método de costeo		No calculo mis costos		Ninguna de las anteriores	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
27. ¿Cómo calcula usted sus costos de producción?	74	100%	74	100%	0	0%	0	0%	0	0%

Nota. Elaboración propia

4.2.28. Planificación de la producción en temporadas futuras

Las encuestas aplicadas a los productores pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, los 74 encuestados reflejaron los siguientes resultados cuando fueron cuestionados sobre si los productores planifican la producción que van a llevar a cabo en las siguientes temporadas, la totalidad de ellos respondieron nunca realizan ello, lo que en valores porcentuales representa cifras el 100%.

Tabla 17*Planificación de la producción en temporadas futuras*

Pregunta	Total		Siempre		Casi siempre		A veces		Nunca	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
28. ¿Planifica usted cuanto va a producir en las siguientes temporadas?	74	100%	0	0%	0	0%	0	0%	74	100%

Nota. Elaboración propia**4.2.29. Deseos de conocer los costos bajo los cuales opera la producción**

Las encuestas aplicadas a los productores pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, los 74 encuestados reflejaron los siguientes resultados cuando respondieron sobre si ellos desean conocer los costos de producción bajo los cuales opera la producción para mejorar la rentabilidad, la totalidad de ellos respondieron que de S/ 20.00 a S/ 40.00, lo que en valores porcentuales representa cifras el 100%.

Tabla 18*Deseos de conocer los costos bajo los cuales opera la producción*

Pregunta	Total		Si		No	
	n	%	n	%	n	%
29. ¿Desearia conocer sus costos de producción para mejorar sus rentabilidades?	74	100%	74	100%	0	0%

Nota. Elaboración propia**4.2.30. Programación de los costos bajo los cuales opera la producción a futuro**

Las encuestas aplicadas a los productores pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, los 74 encuestados reflejaron los siguientes resultados cuando fueron cuestionados acerca de si ellos programan sus costos

bajo los cuales opera la producción en un horizonte temporal mucho más amplio que el corto plazo, la totalidad de ellos que no lo hacen, lo que evidencia un cierto nivel de anarquía y desorden en su proceso productivo.

Tabla 19

Programación de los costos bajo los cuales opera la producción a futuro

Pregunta	Total		Si		No	
	n	%	n	%	n	%
30. ¿Programa usted sus costos bajo los cuales opera la producción a futuro?	74	100%	0	0%	74	100%

Nota. Elaboración propia

4.2.31. Conocimiento de la producción que satisface su demanda

Las encuestas aplicadas a los productores pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, los 74 encuestados reflejaron los siguientes resultados cuando fueron cuestionados si estos poseen el conocimiento de los niveles de producción que deben tener para satisfacer la demanda a la cual hacen frente, la totalidad de ellos respondieron que no poseen ese conocimiento.

Tabla 20

Conocimiento de la producción que satisface su demanda

Pregunta	Total		Si		No	
	n	%	n	%	n	%
31. ¿Conoce usted cuanto debe de producir para satisfacer su demanda?	74	100%	0	0%	74	100%

Nota. Elaboración propia

4.2.32. Metodología de cálculo y establecimiento del precio del producto

Las encuestas aplicadas a los productores pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, los 74 encuestados reflejaron los siguientes resultados cuando fueron cuestionados sobre la metodología de cálculo del

precio del producto, la totalidad de ellos respondieron que es de acuerdo al mercado, es decir se enfrenta ante un mercado cuyas características se asemejan a un mercado de competencia perfecta.

Tabla 21*Utilización de servicios eléctricos y costo por mes*

Pregunta	Total		De manera tradicional		Mediante un método de fijación de precios		De acuerdo al valor del mercado		Lo fijan terceros	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
32. ¿Cómo establece y calcula usted el precio de su producto?	74	100%	0	0%	0	0%	74	100%	0	0%

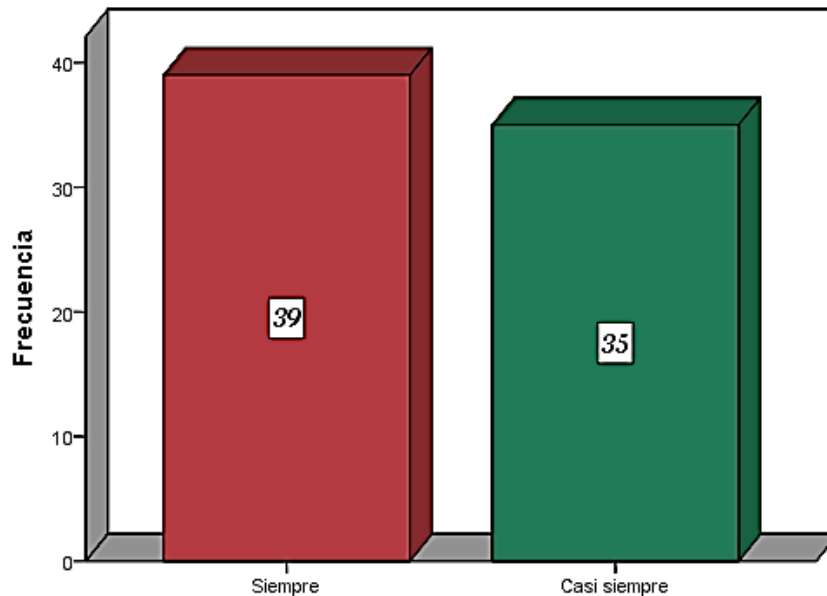
Nota. Elaboración propia

4.2.33. Control de calidad previa salida del producto al mercado

Las encuestas aplicadas a los productores pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, los 74 encuestados reflejaron los siguientes resultados cuando respondieron sobre si el productor verifica la calidad del producto antes de ponerlos en el mercado, 39 individuos que siempre lo hacen y 35 que casi siempre, lo que en valores porcentuales representa cifras de 52.7% y 47.3% respectivamente.

Figura 24

Control de calidad previa salida del producto al mercado



Nota. Elaboración propia

4.2.34. Conocimiento sobre las herramientas financieras que determinan la rentabilidad

Las encuestas aplicadas a los productores pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, los 74 encuestados reflejaron los siguientes resultados cuando fueron cuestionados si estos escucharon sobre las herramientas financieras que les ayudarían a determinar la rentabilidad de sus firmas, 3 de ellos respondieron que sí y 71 que no, demostrando así que más del 90% de encuestados ignoran las posibilidades de crecimiento de podrían potencialmente ofrecerles las herramientas financieras.

Tabla 22*Conocimiento sobre las herramientas financieras que determinan la rentabilidad*

Pregunta	Total		Si		No	
	n	%	n	%	n	%
34. ¿Ha escuchado usted hablar sobre las herramientas financieras para determinar la rentabilidad en una firma?	74	100%	3	4.1%	71	95.9%

Nota. Elaboración propia

4.2.35. Aceptación ante la idea de formalización

Las encuestas aplicadas a los productores pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, los 74 encuestados reflejaron los siguientes resultados cuando fueron cuestionados que si aceptarían formalizarse y así poder obtener los beneficios que se otorgan en el sector agrícola, la totalidad de ellos respondieron que si se encontrarían dispuestos.

Tabla 23*Aceptación ante la idea de formalización*

Pregunta	Total		Si		No	
	n	%	n	%	n	%
35. ¿Aceptaría usted una propuesta de formalización para obtener los beneficios del sector agrícola?	74	100%	74	100%	0	0%

Nota. Elaboración propia

4.2.36. Creencias de mayores beneficios luego de la formalización

Las encuestas aplicadas a los productores pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, los 74 encuestados reflejaron los siguientes resultados cuando se les preguntó sobre su percepción ante la formalización, si estos obtendrían o no beneficios, donde 51 de ellos respondieron que sí y 23

que no, denotando así que la mayoría si cree en los beneficios de la formalización.

Tabla 24

Creencias de mayores beneficios luego de la formalización

Pregunta	Total		Si		No	
	n	%	n	%	n	%
36. ¿Cree usted que formalizándose obtendrá un incremento en sus ganancias?	74	100%	51	68.9%	23	31.1%

Nota. Elaboración propia

4.2.37. Conocimiento sobre los beneficios tributarios del sector agrícola

Las encuestas aplicadas a los productores pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, los 74 encuestados reflejaron los siguientes resultados cuando fueron cuestionados si ellos oyeron hablar sobre los beneficios tributarios presentes en el sector agrícola, donde 3 señalaron que sí y 71 que no, denotando que la mayoría ignora la existencia de esos beneficios.

Tabla 25

Conocimiento sobre los beneficios tributarios del sector agrícola

Pregunta	Total		Si		No	
	n	%	n	%	n	%
37. ¿Ha oído hablar usted sobre los beneficios tributarios en el sector agrícola?	74	100%	3	4.1%	71	95.9%

Nota. Elaboración propia

4.2.38. Recepción de asesoría en la producción y determinación de costos

Las encuestas aplicadas a los productores pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, los 74 encuestados reflejaron los siguientes resultados referentes a si ellos recibían asesoría en la producción y determinación de los costos, la totalidad de ellos respondieron que no la recibían.

Tabla 26

Recepción de asesoría en la producción y determinación de costos

Pregunta	Total		Si		No	
	n	%	n	%	n	%
38. ¿Usted recibe asesoría en la producción y determinación de sus costos?	74	100%	0	0%	74	100%

Nota. Elaboración propia

4.2.39. Apertura ante la asesoría en la producción de la papa deshidratada

Las encuestas aplicadas a los productores pertenecientes a la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, los 74 encuestados reflejaron los siguientes resultados si a ellos les gustaría recibir asesoría en el proceso de producción del bien que ofertan en el mercado, donde la totalidad afirmó que si, siendo esta una respuesta lógica dado que podrían incrementarse sus beneficios sustancialmente.

Tabla 27

Apertura ante la asesoría en la producción de la papa deshidratada

Pregunta	Total		Si		No	
	n	%	n	%	n	%
39. ¿Le gustaría recibir asesoría en la producción de papa deshidratada?	74	100%	74	100%	0	0%

Nota. Elaboración propia

4.3. Beneficio promedio

4.3.1. Ingreso promedio

Dado que se contrastaron los resultados de que la totalidad de encuestados adquieren la papa de Andahuaylas y que por año poseen una campaña, se estima la cantidad y precio como sigue:

Tabla 28

Estimación de cantidad producida por campaña

Pregunta	Rango	Marca de clase	Frecuencia		Cantidad promedio por productor (sacos)	Cantidad promedio por productor (Kg)
			n	%		
24. ¿Cuánto es el volumen de venta (sacos de 50 kg) por campaña?	100 a 150 sacos	125	50	67.6%	141.2	7060
	150 a 200 sacos	175	24	32.4%		

Nota. Elaboración propia

Tabla 29

Estimación del precio promedio de la arroba de papa deshidratada

Pregunta	Rango	Marca de clase	Frecuencia		Valor promedio por arroba (S/)	Valor promedio por kilogramo (S/)
			n	%		
25. ¿Cuánto es el precio por arroba de papa deshidratada? (Pregunta según encuesta en el mercado)	S/ 91.00 a S/ 150.00	S/ 120.5	74	100%	S/ 120.5	S/ 10.48 = S/ 10.50

Nota. Elaboración propia

Luego de haberse estimado la cantidad y precio en kilogramos se procedió a estimar el Ingreso total que perciben en promedio los productores por campaña en un año, utilizando el precio promedio por arroba que es de S/10.50, aclarando que este se situó entre el rango mínimo de S/ 7.91 (S/91.00/11.5 kg.) y el rango máximo de S/13.04 (S/150.00/11.5 kg); en consecuencia, se tiene:

$$IT = 7060 (S/ 10.50) = S/74 130.00$$

4.3.2. Costo promedio

En base a los resultados de las encuestas, se procedió a calcular los costos variables teniendo en cuenta el tipo de pregunta que se hizo en el cuestionario,

además de la periodicidad y unidad de medida en la que se encontraba para obtener valores anuales de la siguiente forma:

Tabla 30

Estimación de costo de materia prima y transporte de papa

Pregunta	Rango	Marca de clase	Frecuencia		Cantidad promedio (sacos)	Precio por saco de 100 Kg	Costo total Por saco 100kg
			n	%			
12. ¿Cuántos sacos (100kg) de papa trae Ud. de Andahuaylas para la producción de la papa deshidratada?	150 a 200 sacos	175.5	74	100%	175.5	S/ 200.00	S/ 35,100.00 por campaña
Pregunta	Rango	Marca de clase	n	%	Precio promedio		
18. ¿A cuánto asciende el transporte de papa de Andahuaylas a llave?	S/4500 a S/5000	S/ 4,750.00	74	100%	S/ 4,750.00 por campaña		
20. ¿A cuánto asciende el costo de transporte que utiliza a la semana?	< S/50	S/25	26	35.1%	163.323 (52) = S/ 8,492.79= S/ 8,493 por campaña		
	<S/81-S/150>	S/115.5	16	21.6%			
	<S/200-S/400>	S/300	32	43.2%			

Nota. Elaboración propia

En relación a la tabla 30, se identificaron los valores promedios de los costos referentes a materia prima y costos de transporte, mismos que varían de acuerdo a la calidad, capacidad de carga, estado del medio de transporte, entre otros, en consecuencia, para el estudio se utilizaron los valores promedios.

Tabla 31

Estimación de los costos de mano de obra

Pregunta	Rango	Marca de clase	Frecuencia		Valor promedio
			n	%	
15. ¿Cuántos trabajadores requiere para la producción de papa deshidratada?	6 a 10 trabajadores	8	27	36.5%	9.905=10 trabajadores por campaña
	11 a 15 trabajadores	13	47	63.5%	
16. ¿Cuántas jornadas trabaja su trabajador en el proceso de elaboración de papa deshidratada?	8 a 9 jornadas	8.5	27	36.5%	9.77 = 10 jornadas por trabajador por campaña
	10 a 11 jornadas	10.5	47	63.5%	
17. ¿A cuánto asciende el pago de la mano de obra diaria?	S/81 a S/100 por ocho horas	90.5	74	100%	S/ 90.5 nuevos soles diarios
23. ¿Utiliza usted servicios eléctricos y a cuánto asciende al mes?	Si, de S/ 20.00 a S/ 40.00	S/ 30.00	74	100%	S/30 (12 meses) = S/ 360.00 por campaña
21. ¿A cuánto asciende el alquiler de la maquinaria o equipos?	de S/ 41.00 a S/ 60.00	S/ 50.5	74	100%	S/ 50.5 (12 meses) = S/ 606.00 por campaña

Nota. Elaboración propia

Referente a los costos relacionados a la mano de obra y otros costos relacionados se utilizaron también los valores promedios de cada tipo de costo en pro de conseguir resultados más representativos, tal fue el caso de que por año aproximadamente se requiere 10 trabajadores, con 10 jornadas por año, donde por jornal y persona se remunera con un valor monetario medio de S/ 90.5, adicionalmente de forma mensual se incurren en costos de electricidad de S/30.00 mensuales en promedio y de alquiler de maquinaria y equipos con valor de S/50.5 como media.

Continuando con la determinación de costos a continuación se muestran los costos fijos:

Tabla 32

Estimación de los costos de terreno

Pregunta	Rango	Marca de clase	Frecuencia		Valor promedio
			n	%	
22. ¿A cuánto asciende el alquiler del terreno donde se transforma la papa deshidratada por campaña?	De S/ 201.00 a S/ 400.00 por campaña	S/ 300.50	74	100%	S/300.50 por campaña

Nota. Elaboración propia

En el alquiler de terrenos, estos variaron de acuerdo a la cercanía con la zona de producción, es decir, la fuente de agua que transforma la papa, además de la calidad de terreno, para la extensión del producto para ser secados al sol, en ese sentido el precio mínimo de alquiler por campaña (mayo a julio) y por hectárea se situó en S/ 201.00 como valor mínimo y el valor máximo en S/400.00, de tal forma que el valor promedio fue de S/300.50.

Luego de haber estimado los ingresos y costos, resultó más sencilla la tarea de estimar los beneficios promedio que se perciben por el desarrollo de la actividad productiva de la papa deshidratada:

$$\text{Beneficio} = \text{Ingresos} - \text{Costos}$$

$$\text{Beneficio} = p * q - CV - CF$$

$$\text{Beneficio} = 74130 - (35100 + 4750 + 8493 + (10 * 10 * 90.5) + 360 + 606) - (300.5)$$

$$\text{Beneficio} = S/16,071.50$$

En ese sentido, luego de las estimaciones de cada uno de los costos, se obtuvo que la rentabilidad promedio que obtuvieron cada uno de los productores de papa deshidratada en la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco para el periodo 2022 es de S/ 16, 071. 50 por campaña (mayo – julio).

4.4. PUNTO DE EQUILIBRIO

En base a las encuestas recopiladas de los productores de la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco se calcularon los costos recientemente detallados, mismo que resumiéndolos se presentaron bajo los siguientes valores:

Tabla 33

Precio, costos fijos y variables a nivel global y unitario

Tipo	Pregunta	Valor promedio total	Valor Unitario
Precio	25. ¿Cuánto es el precio por arroba de papa deshidratada? (Pregunta según encuesta en el mercado)	S/ 74 130.00	S/ 10.50
Costo Variable – Materia prima	12. ¿Cuántos sacos (100kg) de papa trae Ud. de Andahuaylas para la producción de la papa deshidratada?	S/ 35 100.00	S/8.2661
Costo Variable – Transporte	18. ¿A cuánto asciende el transporte de papa de Andahuaylas a Chijichaya?	S/ 4 750.00	
Costo Variable-Transporte	20. ¿A cuánto asciende el costo de transporte que utiliza a la semana?	S/ 8 493.00	
Costo Variable – Mano de Obra	15. ¿Cuántos trabajadores requiere para la producción de papa deshidratada? 16. ¿Cuántas jornadas trabaja su trabajador en el proceso de elaboración de papa deshidratada? 17. ¿A cuánto asciende el pago de la mano de obra diaria?	S/ 9 050.00	
Costo Variable - Energía	23. ¿Utiliza usted servicios eléctricos y a cuánto asciende al mes?	S/ 360.00	
Costo Variable - Maquinaria	21. ¿A cuánto asciende el alquiler de la maquinaria o equipos?	S/ 606.00	
Costo Fijo - Tierra	22. ¿A cuánto asciende el alquiler del terreno donde se transforma la papa deshidratada por mes?	S/ 300.50	S/ 0.0426

Nota. Elaboración propia

Para calcular el punto de equilibrio, se continuó con el siguiente procedimiento aritmético:

$$P.E. = \frac{\text{Costos Fijos}}{\text{Precio} - \text{Costo Variable unitario}}$$

$$P.E. = \frac{300.50}{10.50 - 8.2661}$$

$$P.E. = 134.5181 = 134.5 \text{ kilogramos}$$

Considerando que el costo variable unitario luego de haberse realizado la sumatoria de todos los costos variables y divididos entre la cantidad que según encuesta los productores estimaron poner como cuota en el mercado y dio un valor de S/ 8.2661 soles, además de haber conocido mediante ese mismo medio que el precio de venta de cada kilogramo de papa deshidratada es de S/10.50 y por último que según afirmaciones de los productores que su único costo fijo es el arrendamiento de la tierra, cuya cuantía monetaria asciende a un valor de S/300.50; se logró estimar el punto de equilibrio que ascendió a una cantidad de 134.5 kilogramos de papa aproximadamente, en ese sentido esa cantidad en kilogramos les brindó a los productores un indicador del punto de ventas en el cual los ingresos totales son iguales a los costos totales, lo que resulta en cero beneficios.

Es importante precisar que la relación de los costos totales es indirecta respecto al beneficio, mostrándonos que, a un aumento de los costos totales, el beneficio disminuirá en la misma proporción.



4.5. DISCUSIÓN

En primer lugar, la influencia de los costos de producción sobre el beneficio de los productores en la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, fue significativa porque dependiendo de cuan optimizados y minimizados sean respetando las condiciones del mercado, el retorno económico es mayor.

En segundo lugar, la percepción de los productores frente a la formalización en la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco es favorable porque el 100% de encuestados muestra aceptación ante la idea para optar por los beneficios del sector agrícola, además que el 68.9% de los encuestados señala que sus ganancias o beneficios sufrirían incrementos si se formalizan, además de aprovechar las ventajas que ofrece la geografía del lugar, pues Yábar et al. (2023) señalan que el chuño elaborado a $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ presenta riqueza en cantidad de fenoles, carotenoides y antocianinas y con un contenido de fenoles correspondientes a muestras crudas de $442,7 \pm 37,5$ mg ácido gálico/100 g b. s; valores que resultan claramente favorables para el consumo y salud humana.

En tercer lugar, el beneficio promedio en la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco en 2022 es de S/ 16,071.50 por campaña aproximadamente; valor que contrasta con Champi et al. (2020) que para el 25% de una hectárea, produce 2500 kg con un costo de 1.10 soles por kilo de papa; y bajo las condiciones del mercado con el precio de 1.00 sol por kilo, incurre en una pérdida monetaria de S/275.00 soles; de la misma forma se tiene a Fonseca et al. (2011) con su estudio en Puno, pues encuentra que los ingresos por tonelada vendida mostraron diferencias significativas, con algunos socios recibiendo entre S/.500 y S/.1,000, especialmente cuando su materia prima corresponde a las variedades Chaska y



Locka; ese contraste podría ser explicado por la variedad de papa utilizada, cantidad de insumos utilizados y/o procesos productivos como señala Loncone (2017) donde con su estudio en Ocopata revelar que el 70.4% de la producción en la zona corresponde a la variedad Ccompis, que el 85.2% de los productores carece de conocimiento sobre los costos operativos la producción, y el 67% realiza cálculos aproximados de los costos por tanteo.

Por último, la relación entre los costos operativos de la producción y sus retornos analizada a través del punto de equilibrio en la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco demuestra un punto de equilibrio de 134.5 kilogramos, considerando un valor de S/ 8.26 como costo variable unitario, un precio de venta unitario de S/10.50 soles, y el costo fijo valuado en S/300.50, es así que en la situación donde la demanda absorba 134.5 kilogramos de papa deshidratada, la mencionada asociación no incurrirá en pérdidas; en ese contexto, Loncone (2017) encontró un costo productivo de S/ 0.56 soles por kilogramo.

CONCLUSIONES

- PRIMERA:** Concerniente a la influencia de los costos de producción de papa deshidratada sobre el beneficio de los productores en la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco, se encontró que esta fue significativa dado que en tanto sean optimizados y minimizados de acuerdo a las condiciones del mercado, el retorno económico de la actividad productiva es mayor.
- SEGUNDA:** La percepción de los productores de papa deshidratada frente a la formalización en la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco en el año 2022 fue favorable debido a que el 100% de encuestados señalaron aceptarían ser formales y en consecuencia poder optar por los beneficios del sector agrícola, en el mismo sentido, el 68.9% de los encuestados señaló que sus ganancias o beneficios sufrirían incrementos si se formalizan, pero ese panorama contrasta con el escaso conocimiento que poseen los productores encuestados sobre los beneficios tributarios que potencialmente podrían percibir por formar parte del sector agrícola.
- TERCERA:** El beneficio promedio que obtuvieron los productores de papa deshidratada en la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco para el periodo 2022 representó un valor monetario de S/ 16,071.50 por año aproximadamente, considerando los ingresos, las cantidades y los costos que señalaron los productores poseer al desarrollar dicha actividad productiva.
- CUARTA:** La relación entre los costos de producción y el beneficio de los productores de papa deshidratada analizada a través del punto de



equilibrio en la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco en el ejercicio 2022 demostró que la relación es de tipo indirecta, mostrando que a un aumento de los costos totales el beneficio disminuirá en la misma proporción, además un punto de equilibrio aproximado de 134.5 kilogramos, con un valor de S/ 8.2661 como costo variable unitario, un precio de venta por kilogramo de S/10.50, y considerando únicamente el arrendamiento de tierras como el costo fijo, valuado en S/300.50.



RECOMENDACIONES

- PRIMERA:** Se recomienda que los productores establezcan mecanismos de seguimiento y control continuo de los costos de producción, con el fin de identificar oportunidades de mejora y ajustar estrategias según las fluctuaciones del mercado. Asimismo, se sugiere que los productores de la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco busquen establecer alianzas estratégicas con otros actores del sector, como empresas agroindustriales o centros de investigación, con el fin de acceder a recursos y conocimientos adicionales que les permitan mejorar la eficiencia y competitividad de su actividad productiva. Por otra parte hacer un llamado a los tres niveles de gobierno para que puedan brindar asistencia técnica y legal en la producción de papa deshidratada y formalización.
- SEGUNDA:** Ante la buena aceptación de los productores de papa deshidratada ante la formalización, se recomienda a las instituciones y policymakers postular y ejecutar estrategias específicas para mejorar la conciencia y el conocimiento de los productores sobre los beneficios económicos asociados a la formalización en el sector agrícola, entre las cuales podrían destacar campañas educativas y asesoramiento especializado para maximizar la aceptación y comprensión de los beneficios tributarios.
- TERCERA:** Se sugiere a los productores optar por asesorías y/o capacitarse en busca de buscar impactos positivos hacia su beneficio y hacerla cuantitativa y significativamente superior, apoyándose en buenas prácticas agrícolas, eficiencia operativa y condiciones del mercado



para identificar áreas específicas que puedan ser mejoradas con el objetivo de incrementar la rentabilidad.

CUARTA: Se recomienda investigar y proponer alternativas concretas para reducir los costos bajo los cuales opera la producción y mejorar la eficiencia en la actividad de producción de papa deshidratada; ello podría incluir la introducción de prácticas agrícolas más eficientes, negociaciones de costos y posibles oportunidades para aprovechar subvenciones o apoyos gubernamentales.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Amondarain, J., & Zubiaur, G. (2013). Análisis de la rentabilidad. *Análisis Contable*, 6, 239.
https://ocw.ehu.eus/file.php/245/TEMA_6_ANALISIS_DE_LA_RENTABILIDAD.pdf
- Avalos, J. (2019). Contabilidad Basica I. *Contabilidad Basica*, 81.
- Borjas, G. (2016). *Labor Economics* (1th. Ed.). McGraw-Hill Education.
- Cardenas, L. (2021). *Efecto del procesamiento laboratorial de chuño blanco sobre la perdida de glicoalcaloides totales de la papa amarga Solanum juzepczukii Y Solanum curtilobum* [Universidad Nacional de san Agustin de Arequipa].
https://r.search.yahoo.com/_ylt=AwrhdhjCOzJloG0GyZt7egx.;_ylu=Y29sbwNiZjEEcG9zAzEEdnRpZAMEc2VjA3Ny/RV=2/RE=1697819715/RO=10/RU=https%3A%2F%2Frepositorio.unsa.edu.pe%2Fbitstream%2Fhandle%2F20.500.12773%2F13167%2FUPcahel.pdf/RK=2/RS=yumum1TxBUCdJb.Zcqm5wxZ.L
- Cari, M., Mamani, L., Mena, F., & Tarqui, M. (2023). El conocimiento ancestral del productor del altiplano como innovación tecnológica en la producción de papa. *Apthapi*, 9(3), 2618–2625.
<https://apthapi.umsa.bo/index.php/ATP/article/view/268>
- Cervantes, L., Caro, A., Pérez, G., Alzamora, F., & Vela, S. (2016). *Fundamentos de microeconomía: Teoría y práctica*.
- Chalco, R. (2022). Análisis de la comercialización de chuño y moraya en las



Comunidades del Distrito de Cotabambas – Región Apurímac – 2016
[Universidad Tecnológica de los Andes]. In *Universidad Tecnológica de los Andes*.

https://r.search.yahoo.com/_ylt=AwrhbuOWOTJIN7cH6sJ7egx.;;_ylu=Y29sbwNiZjEEcG9zAzEEdnRpZAMEc2VjA3Ny/RV=2/RE=1697819159/R0=10/RU=https%3A%2F%2Frepositorio.utea.edu.pe%2Fbitstream%2Futea%2F513%2F1%2FAn%25C3%25A1lisis%2520de%2520la%2520comercializaci%25C3%25B

Champi, P., Sivincha, Y., & Carbajal, E. (2020). Análisis de costos de producción y la rentabilidad, en la Papa Nativa. *Universidad Peruana Unión Facultad*, 17.

https://repositorio.upeu.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12840/4194/Pio_Trabajo_Bachiller_2020.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Chen, W., Oldfield, T., Cinelli, P., Righetti, M., & Holden, N. (2020). Hybrid life cycle assessment of potato pulp valorisation in biocomposite production. *Journal of Cleaner Production*, 269.

<https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2020.122366>

Cvetković, A., Maguiña, J., Soto, A., Lama, J., & Correa, L. (2021). Cross-sectional studies. *Revista de La Facultad de Medicina Humana*, 21(1), 164–170. <https://doi.org/10.25176/rfmh.v21i1.3069>

Dessler, G., Cole, N., & Chhinzer, N. (2015). *Management of human resources: The essentials*. Pearson Education S.A.

Díaz, L. (2013). Ingresos económicos y satisfacción de necesidades básicas:



caso de familias vulnerables vinculadas a proyectos de atención socioeconómica. *Revista Tendencias & Retos*, 18(2), 173–190.
<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/4929323.pdf>

Fonseca, C., Huarachi, E., Chura, W., & Cotrado, G. (2007). Guía de las buenas prácticas del procesamiento para la producción artesanal de la Tunta. *Investigación Del Centro Internacional de La Papa*, 0, 36.

Fonseca, C., Huarachi, E., Chura, W., & Cotrado, G. (2008). Guía de las buenas prácticas de procesamiento para la producción artesanal de la tunta. In *Alianza Institucional para el Desarrollo Competitivo de la Tunta Puno - Perú*. CIP. <http://cipotato.org/wp-content/uploads/2014/09/004295.pdf>

Fonseca, C., Huarachi, E., & Ordinola, M. (2011). Una experiencia de innovación tecnológica y difusión en la producción artesanal de la papa deshidratada: Tunta. *Revista Latinoamericana de La Papa*, 16(1).
https://r.search.yahoo.com/_ylt=AwrGMVXwJzJIKzEHwON7egx.;_ylu=Y29sbwNncTEEEcG9zAzEEdnRpZAMEc2VjA3Ny/RV=2/RE=1697814641/RO=10/RU=https%3A%2F%2Fdialnet.unirioja.es%2Fdescarga%2Farticulo%2F5512149.pdf/RK=2/RS=e0znV84ffeLUVPKdOyo4zHZpMmk-

García, J. (2008). *Contabilidad de costos*.
https://r.search.yahoo.com/_ylt=AwrFNtziWDJI1gQJ9.h7egx.;_ylu=Y29sbwNiZjEEcG9zAzEEdnRpZAMEc2VjA3Ny/RV=2/RE=1697827170/RO=10/RU=http%253A%252F%252Ffullseguridad.net%252Fwp-content%252Fuploads%252F2016%252F11%252FContabilidad-de-costos-3ra-Edici%2525C3%2525B3n-Juan-Garc%2525C3%252



Gómez, J. (2013). *Dirección financiera I (Finanzas)*.

Guajardo, G., & Andrade de Guarjardo, N. (2014). *Contabilidad financiera*.

[https://r.search.yahoo.com/cbclk2/dWU9MDVCNzVGNjICODA3NEFDO
SZ1dD0xNjk3Nzk3MTQyOTI5JnVvPTc3Mzc4Mjg4MzQzNDk0Jmx0PTI
mcz0xJmVzPW5uMzNDUXdHUFNfTWWRuLjFaNjk4RTN4YnM0T0xHMH
BjMmhLX1FoX190WDhJM2Y0eA--
/RV=2/RE=1697825943/RO=10/RU=https%253A%252F%252Fwww.bi
ng.com%252Fclick%25](https://r.search.yahoo.com/cbclk2/dWU9MDVCNzVGNjICODA3NEFDO
SZ1dD0xNjk3Nzk3MTQyOTI5JnVvPTc3Mzc4Mjg4MzQzNDk0Jmx0PTI
mcz0xJmVzPW5uMzNDUXdHUFNfTWWRuLjFaNjk4RTN4YnM0T0xHMH
BjMmhLX1FoX190WDhJM2Y0eA--
/RV=2/RE=1697825943/RO=10/RU=https%253A%252F%252Fwww.bi
ng.com%252Fclick%25)

Hernandez, R., Fernandez, C., & Baptista, M. del pilar. (2014). Metodología de la investigación. In *Antimicrobial agents and chemotherapy* (Vol. 58, Issue 12).

InSoft. (2011). Manual de costos de producción. *AgroWin*, 6, 1–27.
[http://www.agrowin.com/documentos/manual-costos-de-
produccion/MANUAL-COSTOS-AGROWIN-CAP1-2y3.pdf](http://www.agrowin.com/documentos/manual-costos-de-
produccion/MANUAL-COSTOS-AGROWIN-CAP1-2y3.pdf)

Jilapa, R., & Huanca, J. (2023). Evaluación del proceso de transformación de tunta con la variedad híbrida mejorada “silver” en las comunidades altoandinas de la microcuenca huenque llave – Puno Peru. *Revista de Investigación Científica*, 2(Vol. 4, Num. 2), 87–91.
<https://doi.org/10.47190/nric.v4i2.246>

Kafka, F. (2019). *Fol e Kafka TEODIA ECONOMICA*.
[https://r.search.yahoo.com/_ylt=Awrg1bICTzJIAOgHFxR7egx.;_ylu=Y2
9sbwNncTEEcG9zAzEEdnRpZAMEc2VjA3Ny/RV=2/RE=1697824642/
RO=10/RU=https%3A%2F%2Fwww.academia.edu%2F38974083%2FF](https://r.search.yahoo.com/_ylt=Awrg1bICTzJIAOgHFxR7egx.;_ylu=Y2
9sbwNncTEEcG9zAzEEdnRpZAMEc2VjA3Ny/RV=2/RE=1697824642/
RO=10/RU=https%3A%2F%2Fwww.academia.edu%2F38974083%2FF)



ol_e_Kafka_TEODIA_ECONOMICA/RK=2/RS=fs6hWzHVN3hNEBikG
OnnPKkTqqY-

Loncone, J. (2017). *Determinación del costo de producción de la papa variedad Ccompis en la comunidad campesina de Occopata del Distrito de Santiago* [Universidad Tecnológica de los Andes].
[https://repositorio.utea.edu.pe/bitstream/utea/111/1/Determinación del costo de producción de la papa variedad ccompis en la comunidad campesina de occopata.pdf](https://repositorio.utea.edu.pe/bitstream/utea/111/1/Determinación%20del%20costo%20de%20producción%20de%20la%20papa%20variedad%20ccompis%20en%20la%20comunidad%20campesina%20de%20occopata.pdf)

Macario, S. (1952). El institucionalismo como crítica de la teoría económica clásica. *El Trimestre Económico*, 19(73), 73–112.
<https://www.jstor.org/stable/20855268>

Martinez Argudo, J. (2017). *INGRESOS, COSTES Y BENEFICIOS*. Econosublime.

Martinez, J. (2022). *Ingresos, costes y beneficios*. 12 de Noviembre.
<https://www.econosublime.com/2019/04/calculo-beneficio-ingresos.html>

Meléndez, G., & Espinoza, J. (2018). *Análisis de la determinación del costo de producción del cultivo de la papa en la rentabilidad y valor agregado en los productores del distrito de Huariaca-Pasco, en el 2017*.
https://r.search.yahoo.com/_ylt=AwrNPCf3NTJlm7UHL4B7egx.;_ylu=Y29sbwNiZjEEcG9zAzEEdnRpZAMEc2VjA3Ny/RV=2/RE=1697818231/RO=10/RU=http%3A%2F%2Frepositorio.undac.edu.pe%2Fhandle%2Fundac%2F787/RK=2/RS=0.YnfnR86tD0a8R6LkVc35yp_Wk-

Meléndez Grijalva, G., & Espinoza Monago, J. G. (2018). *Análisis de la*



determinación del costo de producción del cultivo de la papa en la rentabilidad y valor agregado en los productores del Distrito de Huariaca - Pasco, en el 2017. Universidad Nacional "Daniel Alcides Carrión."

Msantini. (2021). Aprueban norma técnica para regular el proceso artesanal del ancestral chuño. *AgroForum*. <https://www.agroforum.pe/agro-noticias/aprueban-norma-tecnica-regular-proceso-artesanal-del-ancestral-chuno-17994/>

Muñoz, G. (1993). La teoría neoclásica: reflexiones. *Ensayos de Economía*, 4(7), 163–188. <https://revistas.unal.edu.co/index.php/ede/article/view/23719>

Osario, A. (2022). Why Chuño Matters: Rethinking the History of Technology in Latin America. *Technology and Culture*, 63(3), 808–829. <https://muse.jhu.edu/pub/1/article/859725/summary>

Pampillón, R. (2008). Diccionario de economía. *Business School*, 2008, 1–50. https://economy.blogs.ie.edu/files/2008/06/Nuevodiccionario_Econ.pdf

Philip, G. (1996). *Mercadotecnia*.

Pindyck, R. S., & Rubinfeld, D. L. (2009). *Microeconomía* (Septima edición). Pearson Educación S.A.

Prado, F. (2018). *Análisis de costos de producción de papa Solanum tuberosum variedad parda pastusa en la región de Paletará municipio de Puracé-Cauca*.

<http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=sph&AN=119374333&site=ehost-live&scope=site%0Ahttps://doi.org/10.1016/j.neuron.2018.07.032%0Aht>



[tp://dx.doi.org/10.1016/j.tics.2017.03.010](https://dx.doi.org/10.1016/j.tics.2017.03.010)<https://doi.org/10.1016/j.neuron.2018.08.006>

Quenta, A., Quispe, R., & Uruchi, A. (2016). *Plan de negocio para la producción de la Tunta, Puno-Ilave, 2017* [Instituto de educación superior tecnológico privado John Von Neumann]. <https://repositorio.lamolina.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12996/2445/E16-J8-T.pdf?sequence=1>

Quenta, A., Quispe, R., & Uruchi, A. (2017). *Plan de negocio para la producción de la tunta, Puno-Ilave, 2017*. https://r.search.yahoo.com/_ylt=AwrhbuNvTTJIMdkHwiJ7egx.;_ylu=Y29sbwNiZjEEcG9zAzEEdnRpZAMEc2VjA3Ny/RV=2/RE=1697824239/RO=10/RU=https%3A%2F%2Frepositorio.neumann.edu.pe%2Fhandle%2F123456789%2F150/RK=2/RS=a51bw_d_3g_wL9hIEvalBNu0r7k-

Ramirez, C., Garcia, M., & Pantoja, C. (2010). *Fundamentos y tecnicas de costos*. http://www.unilibre.edu.co/cartagena/pdf/investigacion/libros/ceac/FUNDAMENTOS_Y_TECNICAS_DE_COSTO.pdf

Sánchez, J. (2002). Análisis de Rentabilidad de la empresa. *Analisis Contable*, 1–24. <http://ciberconta.unizar.es/leccion/anarenta/analisisr.pdf>

Serbolov, Y. (2000). Nuevo enfoque al problema de la Concentración y Distribución del Ingreso. In *Encyclopedia of volcanoes*. (Issue 1995). Universidad Nacional Autonoma de Mexico.

Vallejos, H., & Chiliquinga, M. (2008). *Costos modalidades órdenes de*



producción.

https://r.search.yahoo.com/_ylt=AwrJ.SvSWTJIQBIJ1IZ7egx.;_ylu=Y29sbwNiZjEEcG9zAzQEdnRpZAMEc2VjA3Ny/RV=2/RE=1697827411/RO=10/RU=https%3A%2F%2Fclea.edu.mx%2Fbiblioteca%2Fitems%2Fshow%2F103/RK=2/RS=UXcvBCvM2Il.qPS.t2aYJ9vGCZ4-

Yábar, E., Huicho, W., Suazo, A., Rojas, E., & Álvarez, D. (2023). Biocomponentes y capacidad antioxidante de papas nativas como chuño y tunta bajo diferentes condiciones de temperatura de congelación. *Ciencia y Tecnología Agropecuaria*, 23(1). http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0122-87062023000100018&script=sci_arttext



ANEXOS



ANEXO 1: MATRIZ DE CONSISTENCIA

	PROBLEMA	OBJETIVO	HIPOTESIS	VARIABLES
GENERAL	¿Cuál es la influencia de los costos de producción de papa deshidratada en el beneficio de los productores de la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco - 2022?	Explicar la influencia de los costos de producción de papa deshidratada en el beneficio de los productores de la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco - 2022	Los costos de producción de papa deshidratada influyen significativamente en el beneficio de los productores de la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco - 2022	Variable Dependiente Beneficio de los productores de la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco - 2022
	¿Qué percepción poseen los productores de papa deshidratada frente a la formalización en la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco - 2022?	Analizar la percepción de los productores de papa deshidratada frente a la formalización en la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco - 2022	La percepción de los productores de papa deshidratada frente a la formalización es favorable en la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco - 2022	
ESPECÍFICOS	¿Cuál es el beneficio promedio que obtienen los productores de papa deshidratada en la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco - 2022?	Determinar el beneficio promedio que obtienen los productores de papa deshidratada en la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco - 2022	El beneficio promedio que obtienen los productores de papa deshidratada es superior al sueldo mínimo vigente en la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco - 2022	Variable Independiente Costos de producción de los productores de la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco - 2022
	¿Cuál es la relación entre los costos de producción y el beneficio de los productores de papa deshidratada a través del punto de equilibrio en la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco - 2022?	Analizar la relación entre los costos de producción y el beneficio de los productores de papa deshidratada a través del punto de equilibrio en la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco - 2022	La relación entre los costos de producción y el beneficio de los productores de papa deshidratada es de tipo indirecta a través del punto de equilibrio en la Asociación Ciudad Chijichaya Chuño Blanco - 2022	



ANEXO 2: ENCUESTA

UNIVERSIDAD ANDINA NESTOR CACERES VELASQUEZ

EP. ECONOMIA Y NEGOCIOS INTERNACIONALES

Encuesta socioeconómica sobre “Influencia de los costos de producción de papa deshidratada en el beneficio de los productores de la Asociación Ciudad Chijchaya Chuño Blanco - 2022”

INSTRUCCIONES: Lea cuidadosamente las preguntas antes de emitir sus respuestas. Marque con una X o complete según corresponda. De antemano se agradece su colaboración, la información recopilada es estrictamente con fines académicos.

I. Datos del agricultor

- 1. Genero:
 - a) Femenino ()
 - b) Masculino ()
- 2. Edad:
 - a) Menos de 25 años ()
 - b) 26-35 años ()
 - c) 36-45 años ()
 - d) 46-55 años ()
 - e) 56 a más años ()
- 3. Grado de instrucción:
 - a) Sin nivel educativo ()
 - b) Primaria ()
 - c) Secundaria ()
 - d) Superior técnico ()
 - e) Universitario ()
- 4. Número de integrantes en el hogar:

Integrantes:
- 5. Años de experiencia en la producción de papas deshidratadas:
 - a) Menos de 10 años ()
 - b) Entre 11 y 15 años ()
 - c) Entre 16 y 20 años ()
 - d) Más de 20 años ()
- 6. ¿Cuál es el ingreso económico total familiar por mes?
 - a) Menor o igual S/.500 ()
 - b) Entre S/.501 y S/.1000 ()
 - c) Entre S/.1001 y S/.1500 ()
 - d) Entre S/.1501 y S/.2000 ()
 - e) Mayor S/.2000 ()

II. Información sobre la producción de papa deshidratada

- 7. ¿Cómo realiza Ud. la comercialización de papa deshidratada?
 - a) Directa
- 11. ¿Cuál es la variedad de papa que utiliza para la producción de la papa deshidratada?
 - a) Nativa amarga ()



- b) Intermediarios ()
 - c) Ambos ()
8. El terreno es propio o alquilado
- a) Propio ()
 - b) Alquilado ()
 - c) Ambos ()
9. ¿Qué tipo de proceso de producción emplea Ud?
- a) Artesanal ()
 - b) Industrial ()
 - c) Semi industrial ()
10. ¿Ud compra o produce papa para la obtención de la papa deshidratada?
- a) Compro un trailer de papa de Andahuaylas ()
 - b) Siembro papa ()
 - c) Ambos ()
- b) Nativa dulce ()
 - c) Mejorada ()
 - d) Todas las anteriores ()
12. ¿Cuántos sacos (100kg) de papa trae Ud. de Andahuaylas para la producción de la papa deshidratada?
- a) 150 a 200 sacos ()
 - b) 201 a 250 sacos ()
 - c) 251 a 300 sacos ()
13. ¿En qué épocas del año usted obtiene mayor producción de papa deshidratada?
- a) Enero – Abril ()
 - b) Mayo – Julio ()
 - c) Setiembre - Diciembre ()
14. ¿Cuántas cosechas tiene usted al año?
- a) Una cosecha ()
 - b) Dos cosechas ()
 - c) Tres cosechas ()
 - d) Depende del clima y el tiempo ()



III. Costos de producción de papa deshidratada

15. ¿Cuántos trabajadores requiere para la producción de papa deshidratada?

- a) 1 a 5 ()
- b) 6 a 10 ()
- c) 11 a 15 ()

16. ¿Cuántas jornadas trabaja su trabajador en el proceso de elaboración de papa deshidratada?

- a) 6 a 7 jornadas ()
- b) 8 a 9 jornadas ()
- c) 10 a 11 jornadas ()

17. ¿A cuánto asciende el pago de la mano de obra diaria?

- a) 40 a 60 soles por 8 horas ()
- b) 61 a 80 soles por 8 horas ()
- c) 81 a 100 soles por 8 h. ()

18. ¿A cuánto asciende el transporte de papa de Andahuaylas a llave?

- a) S/ 3500 a S/ 4000 ()
- b) S/ 4000 a S/ 4500 ()
- c) S/ 4500 a S/ 5000 ()

19. ¿Qué tipo de transporte utiliza para transportar la papa deshidratada en Chijichaya?

- a) Moto carga ()
- b) Camión de carga ()
- c) Otro ()

20. ¿A cuánto asciende el costo de transporte que utiliza a la semana?

- a) Menos de S/ 50 ()
- b) De S/ 51 a S/ 80 ()
- c) De S/ 81 a S/ 150 ()
- d) Más de S/ 200 ()

21. ¿A cuánto asciende el alquiler de la maquinaria o equipos?

- a) Menos de S/ 40 por hora ()
- b) De S/ 41 a S/ 60 por hora ()
- c) De S/ 61 a S/ 80 por hora ()
- d) Más S/ 81 por hora ()

22. ¿A cuánto asciende el alquiler del terreno donde se transforma la papa deshidratada por mes?

- a) Menos de S/ 200 por campaña ()
- b) De S/201 a S/ 400 por campaña ()
- c) Más S/ 401 por campaña ()

23. ¿Utiliza usted servicios eléctricos y a cuánto asciende al mes?

- a) No ()
- b) Si, de S/20 a S/40 ()
- c) Si, de S/41 a S/60 ()
- d) Si, de S/61 a S/80 ()
- e) Si, de S/81 a más ()

IV. Producción y venta de papa deshidratada



24. ¿Cuánto es el volumen de venta (sacos de 50 kg) por campaña?
- a) menos de 100 sacos ()
 - b) De 100 a 150 sacos ()
 - c) De 150 a 200 sacos ()
 - d) De 200 a 300 sacos ()
25. ¿Cuánto es el precio por arroba de papa deshidratada? (Pregunta según encuesta en el mercado)
- a) menos de S/70 ()
 - b) De S/ 71 a S/ 80 ()
 - c) De S/ 81 a S/ 90 ()
 - d) De S/ 91 a 150 ()
26. ¿Considera que dedicarse a la producción de papa es?
- a) Rentable ()
 - b) Medio de subsistencia ()
30. ¿Programa usted sus costos de producción a futuro?
- a) Si ()
 - b) No ()
31. ¿Conoce usted cuanto debe de producir para satisfacer su demanda?
- a) Si ()
 - b) No ()
32. ¿Cómo establece y calcula usted el precio de su producto?
- a) De manera tradicional ()
 - b) Mediante un método de fijación de precios ()
27. ¿Cómo calcula usted sus costos de producción?
- a) De manera tradicional ()
 - b) Mediante un método de costeo ()
 - c) No calculo mis costos ()
 - d) Ninguna de las anteriores ()
28. ¿Planifica usted cuanto va a producir en las siguientes temporadas?
- a) Siempre ()
 - b) Casi siempre ()
 - c) A veces ()
 - d) Nunca ()
29. ¿Desearía conocer sus costos de producción para mejorar sus rentabilidades?
- a) Si ()
 - b) No ()
35. ¿Aceptaría usted una propuesta de formalización para obtener los beneficios del sector agrícola?
- a) Si ()
 - b) No ()
36. ¿Cree usted que formalizándose obtendrá un incremento en sus ganancias?
- a) Si ()
 - b) No ()
37. ¿Ha oído hablar usted sobre los beneficios tributarios en el sector agrícola?
- a) Si ()



- c) De acuerdo al valor del mercado ()
- d) Lo fijan terceros ()
33. ¿verifica usted la calidad de sus productos antes de que sean comercializados?
- a) Siempre ()
- b) Casi siempre ()
- c) A veces ()
- d) Nunca ()
34. ¿Ha escuchado usted hablar sobre las herramientas financieras para determinar la rentabilidad en una empresa?
- a) Si ()
- b) No ()
- b) No ()
38. ¿Usted recibe asesoría en la producción y determinación de sus costos?
- a) Si ()
- b) No ()
39. ¿Le gustaría recibir asesoría en la producción de papa deshidratada?
- a) Si ()
- b) No ()



Validación de instrumento

Opinión de experto

I. DATOS DEL EXPERTO

1. Apellidos y Nombres: BEDREGAL CALDERON, LUIS ARNALDO
2. Cargo e institución donde labora: V.N.A.J.
3. Nombre del instrumento motivo de evaluación: ENCUESTA
4. Autor del instrumento:

II. PUNTO DE VALIDACIÓN

DIMENSIONES	INDICADORES	Deficiente	Regular	Buena	Muy buena	Excelente
		0 - 20%	21 - 40%	41-60%	61-80%	81-100%
1. CLARIDAD	Esta formulado con lenguaje apropiado					93%
2. OBJETIVIDAD	Esta expresado en base a la realidad local					89%
3. ACTUALIDAD	Adecuado al avance de la ciencia					95%
4. ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica					96%
5. SUFICIENCIA	Comprende los aspectos en cantidad y calidad					93%
6. INTENCIONALIDAD	Adecuado para la mejora de las unidades de estudio					93%
7. CONSISTENCIA	Basado en aspectos teóricos-científicos					92%
8. COHERENCIA	Entre los índices, indicadores y las dimensiones					93%
9. METODOLOGÍA	La estrategia responde al propósito del diagnostico					95%

III. OPINION DE APLICABILIDAD: FAVORABLE

IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN: 93.22%

Lugar y fecha: Juliaca, 29/12/2023



Luis Bedregal Calderón
ECON. LUIS A. BEDREGAL CALDERON
DR. EN ADMINISTRACIÓN
CEPP. 118

Firma del experto
DNI N°: Cel:



Validación de instrumento

Opinión de experto

I. DATOS DEL EXPERTO

- 1. Apellidos y Nombres: SILVA CONTRERAS, YESSSENIA HENNY
- 2. Cargo e institución donde labora: M.I.N.S.A.
- 3. Nombre del instrumento motivo de evaluación: ENCUESTA
- 4. Autor del instrumento:

II. PUNTO DE VALIDACIÓN

DIMENSIONES	INDICADORES	Deficiente	Regular	Buena	Muy buena	Excelente
		0 - 20%	21 - 40%	41-60%	61-80%	81-100%
1. CLARIDAD	Esta formulado con lenguaje apropiado					93%
2. OBJETIVIDAD	Esta expresado en base a la realidad local					92%
3. ACTUALIDAD	Adecuado al avance de la ciencia					96%
4. ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica					94%
5. SUFICIENCIA	Comprende los aspectos en cantidad y calidad					90%
6. INTENCIONALIDAD	Adecuado para la mejora de las unidades de estudio					96%
7. CONSISTENCIA	Basado en aspectos teóricos-científicos					94%
8. COHERENCIA	Entre los índices, indicadores y las dimensiones					94%
9. METODOLOGÍA	La estrategia responde al propósito del diagnostico					93%

III. OPINION DE APLICABILIDAD: FAVORABLE

.....

IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN: 93.56%

Lugar y fecha: Juliaca, 29/12/2023


 OBS. Yessenia Henny Silva Contreras
 DRA. EN SALUD PÚBLICA
 COP. 4504

Firma del experto
DNI N°: Cel:



ANEXO 1
FORMULARIO DE AUTORIZACIÓN

AUTORIZACIÓN PARA LA INCORPORACIÓN DE LOS
TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN
EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL UANCV

Formato digital

Fecha de entrega: 02-07-2024

1. Datos del autor (es):

Nombres y Apellidos: BETSY EDITH CASTRO RAMOS

Dirección: AV. CIRCUNVALACIÓN SUR N° 533

DNI/Carné de Extranjería/Pasaporte N°: 75208861

Teléfono: 965770303 email: edithbetsy.c@gmail.com

Nombres y Apellidos: _____

Dirección: _____

DNI/Carné de Extranjería/Pasaporte N°: _____

Teléfono: _____ email: _____

Facultad y/o Escuela de Posgrado: CIENCIAS CONTABLES Y FINANCIERAS

Escuela Profesional o Mención: ECONOMÍA Y NEGOCIOS INTERNACIONALES

Título o Grado Académico a optar: LICENCIADO EN ECONOMÍA Y NEGOCIOS INTERNACIONALES

Asesor: Dr. CARLOS ADOLFO LUJAN URVIOLA

Esta obra se encuentra dentro de las siguientes denominaciones:

Trabajo de Investigación Tesis Trabajo de Suficiencia Profesional Trabajo Académico

Título: INFLUENCIA DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE PAPA DESHIDRATADA EN EL BENEFICIO DE LOS PRODUCTORES DE LA ASOCIACIÓN CIUDAD CHISICHAYA CHUÑO BLANCO - 2022

Palabras claves, (3 a 5 términos): COSTOS DE PRODUCCIÓN, BENEFICIO Y PAPA DESHIDRATADA

¿Esta obra se desarrolló en la UANCV ^{1,2}?

2

¹ Indicar si su producción intelectual ha empleado recursos tales como, instalaciones, laboratorios, insumos, equipos, bases de datos, asesoría técnica por parte del personal de la UANCV, financiamiento, entre otros relacionados.

² Si su producción intelectual se desarrolló en la UANCV totalmente o parcialmente, deberá autorizar el depósito en el Repositorio de manera obligatoria.



2. Referencia de tesis:

Bachiller Título 2da Especialidad Maestría Doctorado

3. Licencias:

a) Licencia estándar:

Bajo los siguientes términos, autorizo el depósito de mi tesis en el Repositorio Digital de la UANCV.

Con la autorización de depósito de mi producción Intelectual, otorgo a la Universidad Andina "Néstor Cáceres Velásquez" una licencia no exclusiva para reproducir, distribuir, comunicar al público, transformar (únicamente mediante su traducción a otros idiomas) y poner a disposición del público mi producción intelectual (incluido el resumen), en formato físico o digital, en cualquier medio, conocido o por conocerse, a través de los diversos servicios por la Universidad, creados o por crearse, tales como el Repositorio Digital de tesis UANCV, colección de producción intelectual, entre otros, en el Perú y en el extranjero por el tiempo y veces que considere necesarias, y libres de remuneraciones.

En virtud de dicha licencia, la Universidad Andina "Néstor Cáceres Velásquez" podrá reproducir mi producción intelectual en cualquier tipo de soporte y en más de un ejemplar, sin modificar su contenido, solo con propósitos de seguridad, respaldo y preservación.

Declaro que la producción intelectual es una creación de mi autoría y exclusiva titularidad, coautoría con titularidad compartida, y me encuentro facultado a conceder la presente licencia y, asimismo, garantizo que dicha producción intelectual no infringe derechos de autor de terceras personas.

La Universidad Andina "Néstor Cáceres Velásquez" consignará el nombre del y/o los autor(es) de la producción intelectual, y no le hará ninguna modificación más que la permitida en la licencia.

Autorizo su publicación (marque con una X)

- Sí, autorizo que se deposite inmediatamente.
- Sí, autorizo que se deposite a partir de la fecha (d/m/a): _____
- No autorizo.

b) Licencia CREATIVE COMMONS 4.0 INTERNACIONAL:

Si usted concede una licencia CREATIVE COMMONS sobre su producción intelectual, mantiene la titularidad de los derechos de autor de esta y, a la vez, permite que otras personas puedan reproducirla, comunicarla al público y distribuir ejemplares de esta, bajo las condiciones siguientes:

¿Quiere permitir usos comerciales de su producción intelectual?

Sí: significa que usted permite la reproducción, distribución y comunicación pública de la producción intelectual incluso con fines comerciales.

No: significa que usted permite la reproducción, y comunicación pública de la producción intelectual, pero sin fines comerciales.

- Sí autorizo
- No autorizo



Jurisdicción de su Licencia

Todas las licencias CREATIVE COMMONS son de ámbito mundial, sin embargo, usted puede elegir entre la opción "internacional" o una adaptada a su jurisdicción, como para el caso peruano.

La opción "internacional" emplea el lenguaje y la terminología de los tratados internacionales; en cambio, la adaptada a su jurisdicción, recoge las particularidades de la legislación peruana.

En consecuencia, **la opción "internacional" goza de una mayor eficacia a nivel mundial, gracias a que tiene jurisdicción neutral.** Mientras que la opción adaptada a la jurisdicción del Perú goza de una mayor eficacia ante los tribunales peruanos.

Internacional

Nacional

Línea de investigación: ECONOMÍA SECTORIAL - P76

Firma de Autor



huella digital

02-07-2024

Fecha