

UNIVERSIDAD NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRION
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE ENFERMERÍA



TESIS

**Efectividad del uso de la muña (*minthostachys mollis*) en la
mejora de la digestión en personas de 30 a 60 años, que consumen
alimentos con alto contenido en grasas – Carhuamayo – Marzo –
Junio del 2018**

**Para optar el título profesional de:
Licenciada en enfermería**

Autor: Bach. Ana Bertha HERRERA GUZMAN

Bach. Veronica Silvana POMA TELLO

Asesora: Mg. Flor Marlene SACHÚN GARCIA

Cerro de Pasco – Perú – 2019

UNIVERSIDAD NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRION

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

ESCUELA DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE ENFERMERÍA



TESIS

Efectividad del uso de la muña (*minthostachys mollis*) en la mejora de la digestión en personas de 30 a 60 años, que consumen alimentos con alto contenido en grasas – Carhuamayo – Marzo – Junio del 2018

Sustentada y aprobada ante los miembros del jurado:

Mg. Isaías Fausto MEDINA ESPINOZA

PRESIDENTE

Dr. Loli CABRERA ALVARADO

MIEMBRO

Mg. Cesar TARAZONA MEJORADA
MIEMBRO

DEDICATORIA

A mis padres, hermanos y familiares
por su apoyo desinteresado durante
mi formación profesional
en enfermería.

RECONOCIMIENTO

A nuestra universidad nacional Daniel Alcides Carrión.

A nuestra facultad de ciencias dela salud.

A nuestros docentes de la escuela de formación profesional de enfermería

RESUMEN

La digestión es el proceso de transformación de los nutrientes, previamente ingeridos, en sustancias más sencillas y fáciles de absorber. La digestión ocurre tanto en organismos pluricelulares como a nivel celular y subcelular. En este proceso de transformación de los nutrientes participan diferentes tipos de enzimas. El aparato o sistema digestivo, es muy importante ya que los organismos heterótrofos dependen de fuentes externas de materias primas y energía para su crecimiento, mantenimiento, y funcionamiento. El alimento ingerido y procesado se emplea para obtener energía y generar y reparar tejidos. Los organismos autótrofos (las plantas, organismos fotosintéticos), por el contrario, no necesitan el sistema digestivo porque captan la energía lumínica directamente y la transforman en energía química, que va a ser utilizable posteriormente por los organismos heterótrofos. El procesamiento de los alimentos en el tubo digestivo, o digestión, comprende una serie de etapas. En cada etapa de la transformación energética de un nivel a otro hay una pérdida de materia y energía utilizable, asociada al mantenimiento de los tejidos y también a la degradación del alimento en

compuestos más simples, que después se reconstituirán en moléculas más complejas que necesita el organismo para reparar sus estructuras ¹

El estómago se localiza entre el esófago (proximalmente) y el duodeno (distalmente). Es una cavidad amplia, dividida en varias partes, consiste en el fundus o fórnix, la parte más alta del estómago, situado en la zona superior y a la izquierda del orificio de comunicación con el esófago o cardias; el cuerpo la zona comprendida entre el fórnix y la incisura angular, limitado a ambos lados por las curvaturas mayor y menor, y el antro, la porción pilórica con forma de embudo, que es la zona comprendida entre la incisura angular y el esfínter pilórico, que separa al estómago del duodeno y que funciona como una válvula que regula el paso del alimento al intestino delgado. El estómago se comunica con el esófago a través de un esfínter llamado cardias, y con el duodeno a través del píloro. En el estómago existen diferentes tipos de células que participan en la secreción del jugo gástrico constituido principalmente por agua, mucina, ácido clorhídrico y pepsina. Los componentes del jugo gástrico son los responsables de la primera degradación que van a sufrir los nutrientes incluidos en el bolo alimenticio. También en esta parte del tubo digestivo y gracias a la motilidad del mismo, se facilita la trituración de los alimentos sólidos y el vaciamiento hacia el duodeno. La parte de la digestión que se realiza en el estómago se denomina “fase gástrica de la digestión”. El estómago es el primer lugar donde las proteínas se degradan en pequeños péptidos. Debido a su ambiente 16 ácido, el estómago es también una cámara de descontaminación para las bacterias y otros microorganismos potencialmente tóxicos, que pueden haber entrado en el sistema gastrointestinal a través de la boca. El fundus y el cuerpo, son zonas gástricas que van siempre unidas, constituyendo la mayor parte del estómago

en tamaño y volumen y formando el espacio donde se almacena el alimento antes de que sea enviado al intestino. Cuando el alimento alcanza esta zona, la mucosa que tapiza la superficie del fundus, produce ácido clorhídrico (HCl), generando un medio ácido fundamental para destruir las toxinas y bacterias del alimento, como también para iniciar la degradación de las proteínas al deshacer el complejo tridimensional de las cadenas proteicas, proceso este último, denominado desnaturalización de las proteínas.¹

El problema que se investigó es: ¿Cómo es el uso del muña (*minthostachys mollis*) en la mejora de la digestión en personas de 30 a 60 años, que consumen alimentos con alto contenido en grasas – Carhuamayo – Marzo – Junio del 2018?

El objetivo general es: Determinar la influencia del uso del muña (*minthostachys mollis*) en la mejora de la digestión en personas de 30 a 60 años, que consumen alimentos con alto contenido en grasas.

Los objetivos específicos son: Determinar la población a estudiar, clasificar a la población de acuerdo a edad, sexo, estado civil, procedencia, grado de instrucción, ingreso económico, etc., Identificar el nivel de conocimiento de las propiedades curativas de la muña, relacionar el uso del muña (*minthostachys mollis*) en la mejora de la digestión en personas de 30 a 60 años, que consumen alimentos con alto contenido en grasas

El propósito es: Fomentar el uso de la medicina natural fundamentalmente la muña (*minthostachys mollis*) después de consumir alimentos con alto contenido en grasas, con la finalidad de mejorar el proceso de digestión en personas de 30 a 60 años.

La Hipótesis es: “El uso adecuado de la muña (*minthostachys mollis*) influye favorablemente en la mejora de la digestión en personas de 30 a 60 años, que consumen alimentos con alto contenido en grasas”

Las conclusiones más importantes son los siguientes:

1.- De un total 86 (100%) de personas de 30 a 60 años, por edad, según sexo, la mayoría son de sexo masculino con un 53.5 % (43), seguido del sexo femenino, representado por el 46.5 % (40).

2.- La mayoría de las personas tienen entre 30 a 40 años con un 52.3 % (45), seguido los que tienen entre 41 a 50 años con un 32.6 % (28) y los que tienen entre 51 a 60 años con un 15.1 % (13).

3.- De un total 86 (100%) de personas de 30 a 60 años, la mayoría proceden de Carhuamayo con un 52.4 % (45), seguido los que proceden de los Anexos de Carhuamayo, con un 13.9 % (12), y otro lugar, representado por el 33.7 % (29).

4.- De acuerdo al estado civil, la mayoría son casados con un 58.1 % (50), seguido de los que tienen otra condición civil con un 33.7 % (29) y los solteros con un 17.5 % (15).

5.- La mayoría tienen ingreso económico bajo con un 59.3 % (51), seguido los que, de ingreso económico medio, con un 29.1 % (25) y los de ingreso económico alto con un 11.6% (10).

6.- De acuerdo al grado de instrucción, la mayoría de las personas tienen grado de instrucción primaria con un 50 % (43) seguido los de grado de instrucción secundaria con un 32.6 % (28) e instrucción superior con un 17.4 % (15).

7.- De acuerdo al nivel de conocimiento de las propiedades curativas de la muña, la mayoría tienen nivel de conocimiento medianamente apropiado con un 40.7 % (35), seguido los que tienen conocimiento apropiado con un 29.1 % (25) y los que tienen nivel de conocimiento inapropiado con un 36 % (31).

8.- De acuerdo al uso de la muña y la digestión de alimentos con alto contenido en grasas, la mayoría presenta una digestión favorable con un 69.8 % (60), seguido los que presentan una digestión medianamente favorable, representado por el 23.2 % (20) y desfavorable con un 7 % (6).

9.- De acuerdo al uso de la muña (*minthostachys mollis*), la mayoría de las personas usaron adecuadamente la muña con un 68.6 % (59) seguido los que usaron medianamente adecuado con un 25.6 % (22) e inadecuado con un 5.8 % (5).

Palabra clave: Muña, digestión.

ABSTRACT

Digestion is the process of transforming nutrients, previously ingested, into simpler substances that are easier to absorb. Digestion occurs both in multicellular organisms and at cellular and subcellular levels. Different types of enzymes participate in this process of transformation of nutrients. The digestive system or apparatus is very important since heterotrophic organisms depend on external sources of raw materials and energy for their growth, maintenance, and functioning. The ingested and processed food is used to obtain energy and generate and repair tissues. Autotrophic organisms (plants, photosynthetic organisms), on the other hand, do not need the digestive system because they capture the light energy directly and transform it into chemical energy, which will be later usable by heterotrophic organisms. The processing of food in the digestive tract, or digestion, comprises a series of stages. At each stage of the energy transformation from one level to another there is a loss of usable matter and energy, associated to the maintenance of the tissues and also to the degradation of the food into simpler compounds,

which will later be reconstituted into more complex molecules that the organism to repair its structures 1

The stomach is located between the esophagus (proximally) and the duodenum (distally). It is a broad cavity, divided into several parts, consisting of the fundus or fornix, the highest part of the stomach, located in the upper area and to the left of the communication hole with the esophagus or cardia; the body the zone between the fornix and the angular incisura, limited on both sides by the major and minor curvatures, and the antrum, the funnel-shaped pyloric portion, which is the area between the angular incisura and the pyloric sphincter. It separates the stomach from the duodenum and works as a valve that regulates the passage of food to the small intestine. The stomach communicates with the esophagus through a sphincter called cardia, and with the duodenum through the pylorus. In the stomach there are different types of cells involved in the secretion of gastric juice consisting mainly of water, mucin, hydrochloric acid and pepsin. The components of the gastric juice are responsible for the first degradation that the nutrients included in the food bolus will suffer. Also in this part of the digestive tract and thanks to its motility, it facilitates the crushing of solid foods and emptying into the duodenum. The part of the digestion that takes place in the stomach is called the "gastric phase of digestion". The stomach is the first place where proteins are broken down into small peptides. Due to its acidic environment, the stomach is also a decontamination chamber for bacteria and other potentially toxic microorganisms, which may have entered the gastrointestinal system through the mouth. The fundus and the body are gastric zones that are always united, constituting most of the stomach in size and volume and forming the space where the food is stored before it is sent to the

intestine. When the food reaches this area, the mucosa that covers the surface of the fundus, produces hydrochloric acid (HCl), generating a fundamental acid medium to destroy the toxins and bacteria of the food, as well as to initiate the degradation of the proteins when undoing the complex. three-dimensional protein chains, the latter process, called denaturation of proteins.¹

The problem that was investigated is: How is the use of muña (*minthostachys mollis*) in the improvement of digestion in people from 30 to 60 years old, who consume foods with high fat content - Carhuamayo - March - June 2018?

The general objective is: To determine the influence of the use of the muña (*minthostachys mollis*) in the improvement of digestion in people from 30 to 60 years old, who consume foods with a high fat content.

The specific objectives are: Determine the population to study, classify the population according to age, sex, marital status, origin, degree of instruction, economic income, etc. Identify the level of knowledge of the healing properties of the muña, relate the Use of the muña (*minthostachys mollis*) in the improvement of digestion in people from 30 to 60 years old, who consume foods with a high content of fat

The purpose is to: Encourage the use of natural medicine mainly the muña (*minthostachys mollis*) after consuming foods with high fat content, in order to improve the digestion process in people from 30 to 60 years.

The hypothesis is: "The proper use of the muña (*minthostachys mollis*) favorably influences the improvement of digestion in people aged 30 to 60 years, who consume foods with high fat content"

The most important conclusions are the following:

- 1.- Of a total 86 (100%) of people aged 30 to 60 years, by age, by sex, the majority are male with 53.5% (43), followed by the female sex, represented by 46.5% (40).
- 2.- Most people are between 30 and 40 years old with 52.3% (45), followed by those between 41 to 50 years with 32.6% (28) and those between 51 to 60 years with a 15.1 % (13).
- 3.- Of a total 86 (100%) of people aged 30 to 60 years, most come from Carhuamayo with 52.4% (45), followed by those from the Annexes of Carhuamayo, with 13.9% (12), and another place, represented by 33.7% (29).
- 4.- According to marital status, most are married with 58.1% (50), followed by those with another civil status with 33.7% (29) and singles with 17.5% (15).
- 5.- Most have low economic income with 59.3% (51), followed by those with a medium income, with 29.1% (25) and those with a high economic income with 11.6% (10).
- 6.- According to the level of education, most people have a primary education degree of 50% (43) followed by a secondary education degree with 32.6% (28) and higher education with 17.4% (15).
- 7.- According to the level of knowledge of the healing properties of the muña, most have fairly moderate knowledge level with 40.7% (35), followed by those who have

appropriate knowledge with 29.1% (25) and those who have level of inappropriate knowledge with 36% (31).

8.- According to the use of the muña and the digestion of foods with a high fat content, the majority presents a favorable digestion with 69.8% (60), followed by those with a moderately favorable digestion, represented by 23.2% (20) and unfavorable with 7% (6).

9.- According to the use of the muña (*minthostachys mollis*), most people properly used the muña with 68.6% (59) followed those that used moderately adequate with 25.6% (22) and inadequate with 5.8% (5).

Keyword: Muña Digestion.

INTRODUCCIÓN

La planta de la muña (*Minthostachys mollis*), es una especie arbustiva y leñosa, oriunda de los andes centrales en países como Perú, Argentina, Bolivia, Ecuador, Colombia y Venezuela. Esta hierba medicinal es ampliamente utilizada por los habitantes de los andes para combatir enfermedades del sistema respiratorio y digestivo. Siendo este un artículo para conocer más sobre los beneficios de la muña y su aceite esencial para la salud.³

La también conocida como muna y arash, es una planta que crece en climas húmedos a grandes alturas y que pertenece a la familia de las Lamiaceae, como le tomillo y el orégano. Esta puede llegar a medir hasta 1,5 metros y se caracteriza por tener unas flores tubulares de color blanco y aroma muy dulce. Las hojas de esta planta también son muy aromáticas y se utilizan por las culturas sudamericanas para combatir problemas estomacales, respiratorios, plagas y parásitos. También se debe resaltar que, en países como Bolivia y Perú, la muna se utiliza junto a las papas para evitar la propagación de bacterias.³

Entre los beneficios de la muña que han sido conocidos desde la antigüedad, se puede mencionar que sus hojas y flores se utilizan para aliviar la hinchazón, dolores estomacales, eliminar los gases, mejorar la digestión y prevenir la formación de gases.³

Si bien existe mucha evidencia anecdótica, un estudio hecho en el 2007 parece comprobar esta capacidad. Esto se debe a que el investigador observó como la muña ayudaba a eliminar la *Helicobacter Pylori* del organismo. Esta bacteria es la causante de diversos problemas gastrointestinales; como los dolores estomacales, gastritis, diarreas, intoxicación alimenticia, vómitos, úlceras, entre otros.³

Se debe resaltar que esta tesis doctoral, hecha por Mario Carhuapomay, recibió el premio a la Mejor Tesis Doctoral en Ciencias en Perú. Según el autor, el aceite esencial de esta planta no solo ayuda a eliminar esta bacteria, ya que también parece proteger las paredes del estómago. El investigador señaló que su máxima efectividad se obtiene cuando se consume diariamente una infusión de muña por 30 días.³

El problema que se investigó es: ¿Cómo es el uso del muña (*minthostachys mollis*) en la mejora de la digestión en personas de 30 a 60 años, que consumen alimentos con alto contenido en grasas – Carhuamayo – Marzo – Junio del 2018?

El objetivo general es: Determinar la influencia del uso del muña (*minthostachys mollis*) en la mejora de la digestión en personas de 30 a 60 años, que consumen alimentos con alto contenido en grasas.

Los objetivos específicos son: Determinar la población a estudiar, clasificar a la población de acuerdo a edad, sexo, estado civil, procedencia, grado de

instrucción, ingreso económico, etc, Identificar el nivel de conocimiento de las propiedades curativas de la muña, relacionar el uso de la muña (*minthostachys mollis*) en la mejora de la digestión en personas de 30 a 60 años, que consumen alimentos con alto contenido en grasas

El propósito es: Fomentar el uso de la medicina natural fundamentalmente la muña (*minthostachys mollis*) después de consumir alimentos con alto contenido en grasas, con la finalidad de mejorar el proceso de digestión en personas de 30 a 60 años.

La Hipótesis es: “El uso adecuado de la muña (*minthostachys mollis*) influye favorablemente en la mejora de la digestión en personas de 30 a 60 años, que consumen alimentos con alto contenido en grasas”

El informe de investigación consta de las siguientes partes: resumen, introducción, material y métodos, resultados, discusión, conclusiones, recomendaciones, bibliografía y anexos.

INDICE

DEDICATORIA	
RECONOCIMIENTO	
RESUMEN	
ABSTRACT	
INTRODUCCIÓN	
CAPITULO I	1
1.1. Identificación y determinación del problema.....	1
1.2. Delimitación de la investigación.....	3
1.3. Formulación del problema	3
1.3.1. Problema principal	3
1.3.2. Problemas específicos	3
1.4. Formulación de objetivos.....	4
1.4.1. Objetivo general.....	4
1.4.2. Objetivos específicos	4
1.5. Justificación de la investigación	4
1.6. Limitaciones dela investigación.....	4
CAPITULO II	5
2.1. Antecedentes del estudio.....	5
2.2. Bases teóricas – científicas	8
2.3. Definición de términos básicos	14
2.4. Formulación de la hipótesis	15
2.4.1. Hipótesis General.....	15
2.4.2. Hipótesis Específicas	15
2.5. Identificación de variables	16
2.6. Definición operacional de variables e indicadores.....	16
CAPITULO III.....	17
3.1. Tipo de investigación.....	17
3.2. Métodos de investigación.....	17
3.3. Diseño de investigación	17
3.4. Población y muestra.....	18
3.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	18
3.6. Técnicas de procesamiento y análisis de datos. –	19
3.7. Tratamiento estadístico	19
3.8. Selección, validación y confiabilidad de los instrumentos e investigación	20

3.9. Orientación ética. –	20
CAPITULO IV.....	21
4.1. Descripción del trabajo de campo	21
4.2. Presentación, análisis e interpretación de resultados	21
4.3. Prueba de hipótesis	33
4.4. Discusión de resultados.....	33
CONCLUSIONES	
RECOMENDACIONES	
BIBLIOGRAFIA	
ANEXOS	

CAPITULO I

1.1. Identificación y determinación del problema

A la muña se le conoce científicamente como *Minthostachys mollis* y pertenece a la familia Lamiaceae, a la cual pertenecen otras 7.900 especies, muchas de ellas benéficas para la salud, gracias a sus bondades antisépticas y cicatrizantes tópicas contra las llagas, heridas y otras dolencias externas. La muña es una planta nativa de la zona andina de Sudamérica. Existen unas 12 especies dentro del género *minthostachys*, todas nativas que se distribuyen en varias altitudes de los siguientes países: Argentina, Colombia, Perú, Ecuador y Venezuela.⁷

La muña tiene su origen en la cultura Inca. Los incas la consumían junto con la miel para aplacar los problemas respiratorios y en los últimos siglos esta planta ha sido utilizada por los indígenas para fortalecer el sistema inmunológico, y para contrarrestar las infecciones por gusanos,

bacterias y otros parásitos.⁷ Actualmente todavía se sigue consumiendo como un broncodilatador y expectorante, además es comúnmente usado como un té de sabor y especias para los platos tradicionales.⁷

Propiedades de la Muña: Mitigarían los mareos y cólicos menstruales, La hoja de muña serían de gran ayuda para curación de luxaciones y fracturas, Las hojas de la muña machacadas y mezcladas con aceite de oliva curarían las quemaduras, mezcladas con limón, las hojas de muña aliviarían la picazón de la urticaria.⁷

Es una planta digestiva por excelencia: Indudablemente, el fuerte de esta planta se encuentra en su condición diurética. La muña es la mejor opción para deshacerte de cualquier malestar en la región estomacal. ¿Quién no ha sufrido de gases estomacales? Estas flatulencias se convierten en un problema ciertamente incomodo cuando su expulsión no resulta tan sencilla. El consumo de la muña en infusión asegura descongestionar la zona estomacal e intestinal provocando la expulsión natural de esos molestos gases acumulados.⁷

En adición, su función antiparasitaria combate a las bacterias que provocan la halitosis o el mal aliento. A la lista de afecciones estomacales tratables con muña se le suman: Indigestión, acidez estomacal y afecciones intestinales.⁷

En una investigación llevada a cabo por el doctor Mario Carhuapoma, merecedora del premio a La Mejor Tesis Doctoral en Ciencias en Perú, se descubrió que un aceite esencial que contiene la muña puede eliminar del

organismo al *Helicobacter pylori*, bacteria causante de la gastritis y que afecta a más del 80% de la población mundial. De acuerdo con el estudio científico de Carhuapoma, un tratamiento de infusiones diarias de muña durante 30 días permitiría a nuestro cuerpo expulsar de nuestro sistema digestivo al *Helicobacter pylori*. El científico peruano explica al portal Andina que se encuentra trabajando, conjuntamente con empresas farmacéuticas en la investigación clínica de la muña para la obtención de un medicamento. Cuando tengamos el medicamento elaborado con el aceite esencial urcu muña, el tratamiento sería más efectivo y rápido.⁷

1.2. Delimitación de la investigación

La investigación se realizó en el distrito de Carhuamayo perteneciente a la provincia de Junín durante los meses de Marzo a Junio del 2018

1.3. Formulación del problema

1.3.1. Problema principal

¿Cómo es el uso de muña (*minthostachys mollis*) en la mejora de la digestión en personas de 30 a 60 años, que consumen alimentos con alto contenido en grasas – Carhuamayo – Marzo – Junio del 2018?

1.3.2. Problemas específicos

- a. ¿Cómo es el uso de la muña (*minthostachys mollis*) en la mejora de la digestión?
- b. ¿Cómo es el nivel de conocimiento de las propiedades curativas de la muña?

- c. ¿Cómo es la relación del uso de muña (*minthostachys mollis*) en la mejora de la digestión en personas de 30 a 60 años, que consumen alimentos con alto contenido en grasas?

1.4. Formulación de objetivos

1.4.1. Objetivo general

Determinar la influencia del uso de muña (*minthostachys mollis*) en la mejora de la digestión en personas de 30 a 60 años, que consumen alimentos con alto contenido en grasas.

1.4.2. Objetivos específicos

1.4.2.1. Determinar la población a estudiar,

1.4.2.2. Clasificar a la población de acuerdo a edad, sexo, estado civil, procedencia, grado de instrucción, ingreso económico, etc.,

1.4.2.3. Identificar el nivel de conocimiento de las propiedades curativas de la muña.

1.4.2.4. Relacionar el uso de muña (*minthostachys mollis*) en la mejora de la digestión en personas de 30 a 60 años, que consumen alimentos con alto contenido en grasas

1.5. Justificación de la investigación

La investigación se justifica porque, es un problema de salud que afecta a gran cantidad de la población y urge la necesidad de buscar una solución con la ayuda de la muña que es una planta barata y accesible a las grandes mayorías.

1.6. Limitaciones de la investigación

Ninguna

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes del estudio

2.1.1. Según, ROXANA YAPUCHURA MAMANI.2010. Tesis para optar el grado de magister “ESTUDIO DE LOS COMPONENTES ANTIOXIDANTES DE LAS HOJAS DE MUÑA (*Minthostachys mollis* (Kunth) Griseb.) E INCA MUÑA (*Clinopodium bolivianum* (Benth.) Kuntze).” Concluye que: - La capacidad antioxidante de la inca muña (*Clinopodium bolivianum* (Benth.) Kuntze) fue superior (1004.1 $\mu\text{mol TE/g}$ (b.s)) a la muña (*Minthostachys mollis* (Kunth) Grisebach) (868.0 $\mu\text{mol TE/g}$ (b.s)). - La muña (*Minthostachys mollis* (Kunth) Grisebach) e inca muña (*Clinopodium bolivianum* (Benth.) Kuntze) presentaron contenidos de fenólicos totales muy cercanos (92.7 y 91.8 mg de AGE/g (b.s), respectivamente). Los flavonoles y flavonas se presentaron en cantidades próximas en ambas especies (15.0 y de 16.0 mg de QE/g (b.s),

respectivamente). - Después de la partición líquido – líquido (agua: acetato de etilo), la capacidad antioxidante, el contenido de fenólicos totales, flavonoles y flavonas se concentró mayormente en la Fae comparado a la Fac de ambas hierbas. - Un total de 11 picos fueron detectados en la Fac de la muña (*Minthostachys mollis* (Kunth) Grisebach), encontrándose compuestos fenólicos similares a los ácidos hidroxicinámicos del tipo cafeico y ρ -cumárico; flavanonas del tipo eriodictiol y flavonoles del tipo rutina. Los fenólicos más representativos fueron los derivados de ácido cafeico y de eriodictiol. La cantidad total de ácidos hidroxicinámicos, flavanonas y flavonoles para la Fac de la muña (*Minthostachys mollis* (Kunth) Grisebach) fueron: 1.46, 1.03 y 0.41 mg/g (b.s.), respectivamente; llegando a un total de 2.90 mg/g (b.s.). - En la Fac de la inca muña (*Clinopodium bolivianum* (Benth.) Kuntze) se detectaron 10 picos, de las familias de compuestos fenólicos con similitud a los derivados de ácidos hidroxicinámicos del tipo cafeico, ρ - cumárico, flavanonas del tipo eriodictiol y flavonoles del tipo rutina. El pico más representativo fue el derivado de eriodictiol. La cantidad total de ácidos hidroxicinámicos, flavanonas y flavonoles para la Fac de la inca muña (*Clinopodium bolivianum* (Benth.) Kuntze) fue de: 1.05, 1.56 y 0.28 mg/g (b.s.), respectivamente, haciendo un total de compuestos fenólicos de 2.89 mg/g (b.s.). 60 - En la Fae de la muña (*Minthostachys mollis* (Kunth) Grisebach) se detectó 5 picos de compuestos fenólicos derivados de los ácidos hidroxicinámicos del tipo cafeico, flavanonas del tipo eriodictiol y la flavona del tipo apigenina en cantidades de 22.27, 1.47 mg/g (b.s.) y trazas

respectivamente; haciendo un total de 23.74 mg/g (b.s). El pico más representativo fue el derivado del ácido cafeico. - En la Fae de la inca muña (*Clinopodium bolivianum* (Benth.) Kuntze) 4 picos de compuestos fenólicos se detectaron, encontrándose derivados de ácidos hidroxicinámicos del tipo ácido cafeico, flavanona del tipo eriodictiol y flavonas del tipo apigenina en cantidades de: 18.51, 2.16 y 3.90 mg/g (b.s.), respectivamente; haciendo un total de 24.57 mg/g (b.s). El pico más representativo fue el derivado de ácido cafeico. - En la Fae la inca muña destacó por sobre la muña en concentración de derivados de compuestos fenólicos del tipo eriodictiol y apigenina, mientras que en la muña el derivado de ácido cafeico.⁶

2.1.2. Según, ERICSON FELIX CASTILLO SAAVEDRA en la Tesis Doctoral. ANÁLISIS FITOQUÍMICO Y EFECTO SINÉRGICO PROTECTOR DE LAS HOJAS DE *Mintostachys mollis* Y *Malva sylvestris* SOBRE LA MUCOSA GÁSTRICA DE *RATTUS RATTUS* VAR. *ALBINUS* concluye que: Las hojas de *Mintostachys mollis* (Kunth) Griseb. presentan: saponinas, taninos, compuestos fenólicos, flavonoides, esteroides y leucoantocianidinas. Las hojas de *Malva sylvestris* L. presentan: saponinas, compuestos fenólicos, flavonoides y esteroides. Los tipos de lesiones ulcerosas protegidas por los extractos hidroalcohólicos de *Mintostachys mollis* (Kunth) Griseb., *Malva sylvestris* L. y la combinación de *Mintostachys mollis* (Kunth) Griseb. más *Malva sylvestris* L. fueron: hiperemia (20%, 70% y 60%), erosión (10%, 40% y 40%) y hemorragia (10%, 30% y 20%) para los grupos problema I, II y III, significativamente

mayores a los grupos controles de hiperemia (100%), erosión (90%) y hemorragia (80%). Los extractos hidroalcohólicos de las hojas de *Mintostachys mollis* (Kunth) Griseb., *Malva sylvestris* L. y la combinación de *Mintostachys mollis* (Kunth) Griseb. más *Malva sylvestris* L. presentaron efecto protector de mucosa gástrica de 2.4 ± 2.5473 , 4.4 ± 2.7162 y 4.0 ± 2.5386 para el número promedio de úlceras gástricas significativamente mayores al grupo control (12.6 ± 2.3190). Los extractos hidroalcohólicos de las hojas de *Mintostachys mollis* (Kunth) Griseb., *Malva sylvestris* L. y la combinación de *Mintostachys mollis* (Kunth) Griseb. más *Malva sylvestris* L. presentaron efecto protector de mucosa gástrica de $0.25 \text{ mm} \pm 0.2677$, $0.54 \text{ mm} \pm 0.3273$ y $0.37 \text{ mm} \pm 0.3561$ para las dimensiones de los diámetros promedio menores; y 0.12 ± 0.1619 , 0.27 ± 0.2312 y 0.24 ± 0.2171 para las dimensiones de los diámetros promedio mayores, significativamente mayores a los grupos controles ($0.96 \text{ mm} \pm 0.2591$ y $0.55 \text{ mm} \pm 0.2461$).⁵

2.2. Bases teóricas – científicas

La digestión es el proceso de transformación de los nutrientes, previamente ingeridos, en sustancias más sencillas y fáciles de absorber. La digestión ocurre tanto en organismos pluricelulares como a nivel celular y subcelular. En este proceso de transformación de los nutrientes participan diferentes tipos de enzimas. El aparato o sistema digestivo, es muy importante ya que los organismos heterótrofos dependen de fuentes externas de materias primas y energía para su crecimiento, mantenimiento, y funcionamiento. El

alimento ingerido y procesado se emplea para obtener energía y generar y reparar tejidos. Los organismos autótrofos (las plantas, organismos fotosintéticos), por el contrario, no necesitan el sistema digestivo porque captan la energía lumínica directamente y la transforman en energía química, que va a ser utilizable posteriormente por los organismos heterótrofos. El procesamiento de los alimentos en el tubo digestivo, o digestión, comprende una serie de etapas. En cada etapa de la transformación energética de un nivel a otro hay una pérdida de materia y energía utilizable, asociada al mantenimiento de los tejidos y también a la degradación del alimento en compuestos más simples, que después se reconstituirán en moléculas más complejas que necesita el organismo para reparar sus estructuras ¹

El estómago se localiza entre el esófago (proximalmente) y el duodeno (distalmente). Es una cavidad amplia, dividida en varias partes, consiste en el fundus o fórnix, la parte más alta del estómago, situado en la zona superior y a la izquierda del orificio de comunicación con el esófago o cardias; el cuerpo la zona comprendida entre el fórnix y la incisura angular, limitado a ambos lados por las curvaturas mayor y menor, y el antro, la porción pilórica con forma de embudo, que es la zona comprendida entre la incisura angular y el esfínter pilórico, que separa al estómago del duodeno y que funciona como una válvula que regula el paso del alimento al intestino delgado. El estómago se comunica con el esófago a través de un esfínter llamado cardias, y con el duodeno a través del píloro. En el estómago existen diferentes tipos de células que participan en la secreción del jugo gástrico constituido principalmente por agua, mucina, ácido clorhídrico y pepsina. Los componentes del jugo

gástrico son los responsables de la primera degradación que van a sufrir los nutrientes incluidos en el bolo alimenticio. También en esta parte del tubo digestivo y gracias a la motilidad del mismo, se facilita la trituración de los alimentos sólidos y el vaciamiento hacia el duodeno. La parte de la digestión que se realiza en el estómago se denomina “fase gástrica de la digestión”. El estómago es el primer lugar donde las proteínas se degradan en pequeños péptidos. Debido a su ambiente 16 ácido, el estómago es también una cámara de descontaminación para las bacterias y otros microorganismos potencialmente tóxicos, que pueden haber entrado en el sistema gastrointestinal a través de la boca. El fundus y el cuerpo, son zonas gástricas que van siempre unidas, constituyendo la mayor parte del estómago en tamaño y volumen y formando el espacio donde se almacena el alimento antes de que sea enviado al intestino. Cuando el alimento alcanza esta zona, la mucosa que tapiza la superficie del fundus, produce ácido clorhídrico (HCl), generando un medio ácido fundamental para destruir las toxinas y bacterias del alimento, como también para iniciar la degradación de las proteínas al deshacer el complejo tridimensional de las cadenas proteicas, proceso este último, denominado desnaturalización de las proteínas.¹

La planta de la **muña** (*Minthostachys mollis*), es una especie arbustiva y leñosa, oriunda de los andes centrales en países como Perú, Argentina, Bolivia, Ecuador, Colombia y Venezuela. Esta hierba medicinal es ampliamente utilizada por los habitantes de los andes para combatir enfermedades del sistema respiratorio y digestivo. Siendo este un artículo

para conocer más sobre los **beneficios de la muña** y su aceite esencial para la salud.³

La también conocida como muna y arash, es una planta que crece en climas húmedos a grandes alturas y que pertenece a la familia de las Lamiaceae, como le tomillo y el orégano. Esta puede llegar a medir hasta 1,5 metros y se caracteriza por tener unas flores tubulares de color blanco y aroma muy dulce. Las hojas de esta planta también son muy aromáticas y **se utilizan por las culturas sudamericanas para combatir problemas estomacales, respiratorios, plagas y parásitos**. También se debe resaltar que en países como Bolivia y Perú, la muna se utiliza junto a las papas para evitar la propagación de bacterias.³

Entre los beneficios de la muña que han sido conocidos desde la antigüedad, se puede mencionar que sus hojas y flores se utilizan para aliviar la hinchazón, dolores estomacales, eliminar los gases, mejorar la digestión y prevenir la formación de gases.³

Si bien existe mucha evidencia anecdótica, un estudio hecho en el 2007 parece comprobar esta capacidad. Esto se debe a que el investigador observo como la muña ayudaba a eliminar la Helicobacter Pylori del organismo. Esta bacteria es la causante de diversos problemas gastrointestinales; como los dolores estomacales, gastritis, diarreas, intoxicación alimenticia, vómitos, úlceras, entre otros.³

Se debe resaltar que esta tesis doctoral, hecha por Mario Carhuapomay, recibió el premio a la Mejor Tesis Doctoral en Ciencias en Perú. Según el autor, el aceite esencial de esta planta no solo ayuda a eliminar

esta bacteria, ya que también parece proteger las paredes del estómago. El investigador señaló que su máxima efectividad se obtiene cuando se consume diariamente una infusión de muña por 30 días.³

A la muña se le conoce científicamente como *Minthostachys mollis* y pertenece a la familia Lamiaceae, a la cual pertenecen otras 7.900 especies, muchas de ellas benéficas para la salud, gracias a sus bondades antisépticas y cicatrizantes tópicas contra las llagas, heridas y otras dolencias externas. La muña es una planta nativa de la zona andina de Sudamérica. Existen unas 12 especies dentro del género *minthostachys*, todas nativas que se distribuyen en varias altitudes de los siguientes países: Argentina, Colombia, Perú, Ecuador y Venezuela.⁷

La muña tiene su origen en la cultura Inca. Los incas la consumían junto con la miel para aplacar los problemas respiratorios y en los últimos siglos esta planta ha sido utilizada por los indígenas para fortalecer el sistema inmunológico, y para contrarrestar las infecciones por gusanos, bacterias y otros parásitos.⁷ Actualmente todavía se sigue consumiendo como un broncodilatador y expectorante, además es comúnmente usado como un té de sabor y especias para los platos tradicionales.⁷

Propiedades de la Muña: Mitigarían los mareos y cólicos menstruales, La hoja de muña serían de gran ayuda para curación de luxaciones y fracturas, Las hojas de la muña machacadas y mezcladas con aceite de oliva curarían las quemaduras, mezcladas con limón, las hojas de muña aliviarían la picazón de la urticaria.⁷

Es una planta digestiva por excelencia: Indudablemente, el fuerte de esta planta se encuentra en su condición diurética. La muña es la mejor opción para deshacerte de cualquier malestar en la región estomacal. ¿Quién no ha sufrido de gases estomacales? Estas flatulencias se convierten en un problema ciertamente incomodo cuando su expulsión no resulta tan sencilla. El consumo de la muña en infusión asegura descongestionar la zona estomacal e intestinal provocando la expulsión natural de esos molestos gases acumulados.⁷

En adición, su función antiparasitaria combate a las bacterias que provocan la halitosis o el mal aliento. A la lista de afecciones estomacales tratables con muña se le suman: Indigestión, acidez estomacal y afecciones intestinales.⁷

La muña es una planta arbustiva leñosa que alcanza de 8 a 12 dm de altura, es frondosa en la parte superior. Su tallo es ramificado desde la base y posee hojas pequeñas. Sus flores son blancas y se encuentran reunidas en cortos racimos⁴

Crece entre los 2.700 y los 3.400 m s.n.m. Su cultivo es muy difundido en las regiones andinas, especialmente en Apurímac, Ayacucho, Huancayo, Pasco, Huancavelica y Puno, donde se la conoce con diversos nombres como huaycho, coa o ismuña.⁴

En las flores se identificaron 19 compuestos en el aceite esencial, predominantemente 29 % de neomentol, 24 % de mentona, 20 % de mentol, y 8 % piperitona. *Minthostachys mollis* es de considerable importancia para

los pueblos andinos, debido a los aceites esenciales que se encuentran en sus hojas. La planta se utiliza para preparar salsas y té en diferentes cocinas andinas regionales; también se extiende su uso en la medicina tradicional a nivel local. Sus propiedades han dado lugar a muchos estudios recientes en el campo de la medicina y la farmacología.⁴

Las especies durante mucho tiempo ha sido explotada por su eficacia contra los problemas de los aparatos respiratorios y digestivos; También se utiliza por sus propiedades antibacterianas en la conservación de alimentos almacenados.⁵

2.3. Definición de términos básicos

2.3.1. USO ADECUADO DE LA MUÑA (MINTHOSTACHYS MOLLIS). - Colocar 5 o 6 hojas frescas o secas de muña en una taza luego añada agua hervida, dejarla reposar 5 minutos antes de consumir. Tomar la infusión después de consumir los alimentos

2.3.2. USO MEDIANAMENTE ADECUADO DE LA MUÑA (MINTHOSTACHYS MOLLIS). - Colocar hojas frescas de muña en una taza luego añada agua hervida, dejarla reposar varios dos minutos antes de consumir. Tomar la infusión después de consumir los alimentos

2.3.3. USO INADECUADO DE LA MUÑA (MINTHOSTACHYS MOLLIS). - Colocar hojas frescas de muña en una taza luego añada agua, Tomar la infusión después de consumir los alimentos.

2.3.4. DIGESTIÓN FAVORABLE. - Se considera así cuando la persona después de consumir sus alimentos digiere sus alimentos sin ningún problema.

2.3.5. DIGESTIÓN MEDIANAMENTE FAVORABLE. - Se considera así cuando las personas después de consumir sus alimentos tienen ligeros problemas de indigestión.

2.3.6. DIGESTIÓN DESFAVORABLE. - Se considera así cuando las personas después de consumir sus alimentos tienen problemas de indigestión.

2.4. Formulación de la hipótesis

2.4.1. Hipótesis General

“El uso adecuado de la muña (*minthostachys mollis*) influye favorablemente en la mejora de la digestión en personas de 30 a 60 años, que consumen alimentos con alto contenido en grasas”

2.4.2. Hipótesis Específicas

- a. ¿Cómo es el uso de muña (*minthostachys mollis*) en la mejora de la digestión?
- b. ¿Cómo es el nivel de conocimiento de las propiedades curativas de la muña?
- c. ¿Cómo es la relación del uso de muña (*minthostachys mollis*) en la mejora de la digestión en personas de 30 a 60 años, que consumen alimentos con alto contenido en grasas?

2.5. Identificación de variables

2.5.1. VARIABLE INDEPENDIENTE. - USO DEL MUÑA

(MINTHOSTACHYS MOLLIS)

2.5.2. VARIABLE DEPENDIENTE. -MEJORA DE LA DIGESTIÓN

EN PERSONAS DE 30 A 60 AÑOS

2.6. Definición operacional de variables e indicadores

VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES
USO DEL MUÑA (MINTHOSTACHYS MOLLIS)	EFFECTIVIDAD	USO ADECUADO USO MEDIANAMENTE ADECUADO USO INADECUADO
MEJORA DE LA DIGESTIÓN EN PERSONAS DE 30 A 60 AÑOS	MEJORAMIENTO	FAVORABLE MEDIANAMENTE FAVORABLE DESFAVORABLE

CAPITULO III

METODOLOGIA Y TECNICAS DE INVESTIGACION

3.1. Tipo de investigación

Es un estudio es una investigación de tipo sustantiva de nivel descriptivo, el cual estuvo orientada a describir explicar, predecir, la realidad, con la cual se va a la búsqueda de principios y leyes generales que nos permita organizar una teoría científica

3.2. Métodos de investigación

La presente investigación correspondió al método descriptivo, en razón que describimos el uso de muña (*minthostachys mollis*) en la mejora de la digestión en personas de 30 a 60 años, que consumen alimentos con alto contenido en grasas de Carhuamayo.

3.3. Diseño de investigación

DESCRIPTIVO CORRELACIONAL

	VARIABLES			
GRUPO	V1	V2	V3	Vn
G1	E1	E1	E1	E1

ABREVIATURAS

G1 : GRUPO1

Gn : GRUPO número siguiente

V1 : VARIABLE 1

T1 : TIEMPO 1

E1 : EVALUACIÓN 1

3.4. Población y muestra

3.4.1. UNIVERSO OBJETIVO. - Estuvo conformado por todas las personas que Viven en el distrito de Carhuamayo, Provincia de Junín.

3.4.2. UNIVERSO MUESTRAL. - Estuvo conformado por todas las personas de 30 a 60 años que Viven en el distrito de Carhuamayo, Provincia de Junín.

3.4.3. MUESTRA. - Estuvo conformado por las personas que consumen alimentos con alto contenido en grasas de 30 a 60 años que Viven en el distrito de Carhuamayo, Provincia de Junín hemos seleccionado un total de: 86 personas entre varones y mujeres.

3.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

3.5.1. A través de la entrevista se aplicó el cuestionario en donde se incluyeron datos de: edad, sexo, estado civil, procedencia, grado de instrucción, ingreso económico, etc., nivel de conocimiento de las propiedades curativas dela muña.

3.5.2. A través de la observación se aplicó la guía de observación en donde se incluyeron datos de: la relación del uso adecuado de la muña (*minthostachys mollis*) influye favorablemente en la mejora de la digestión en personas de 30 a 60 años, que consumen alimentos con alto contenido en grasas.

3.6. Técnicas de procesamiento y análisis de datos. –

Los datos recolectados fueron procesados mediante programas estadísticos como el SPSS el cual nos permitió la organización, clasificación y presentación de los datos de acuerdo a los objetivos del presente estudio, así mismo, para la asociación estadística inferencial usé la estadística no paramétricos el cual me permitió observar la asociación estadística según sea los casos indicados

3.7. Tratamiento estadístico

El tratamiento de datos se realizó mediante la prueba no paramétrica de la Chi-cuadrada porque las variables son cualitativas, esta prueba es una de las más utilizadas en investigaciones de salud y nos ayudó a adoptar la decisión más adecuada con respecto a nuestra hipótesis planteada en el estudio. Los datos hallados se organizaron para su mejor comprensión en cuadros de doble entrada, los que posteriormente fueron representados en gráficos estadísticos.

La representación y análisis de los datos se realizarán mediante el programa informático EXCEL.

3.8. Selección, validación y confiabilidad de los instrumentos e investigación

Dicha actividad y procedimiento se realizó con la muestra de estudio del trabajo de investigación y el apoyo de Docentes con grado de Maestro.

3.9. Orientación ética. –

Estuvo orientada a mitigar, aliviar, mejorar los problemas de salud que afectan a gran cantidad de la población que carece de recursos económicos y son vulnerables a morbimortalidad.

CAPITULO IV

PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

4.1. Descripción del trabajo de campo

Los instrumentos fueron elaborados con el apoyo de la Sra. Asesora, los cuales fueron sometidos al análisis correspondiente dando lugar a los instrumentos confiables y validados, los cuales fueron aplicados a las unidades de análisis. Los datos recolectados sirvieron para ser representado en cuadros de dos entradas y gráficos estadísticos, los cuales fueron comentados a través del análisis estadístico, cuyos resultados se presentan a continuación.

4.2. Presentación, análisis e interpretación de resultados

CUADRO N° 01

PERSONAS DE 30 A 60 AÑOS, POR EDAD, SEGÚN SEXO – DISTRITO DE
CARHUAMAYO – MARZO A JUNIO DEL 2,018

SEXO	EDAD (AÑOS)						TOTAL	
	30 - 40		41 - 50		51 A 60		N°	%
	N°	%	N°	%	N°	%		
MASCULINO	24	27.9	15	17.5	7	8.1	43	53.5
FEMENINO	21	24.4	13	15.1	6	7	40	46.5
TOTAL	45	52.3	28	32.6	13	15.1	86	100

Fuente: Cuestionario

$$X^2_c = 1.181311 < X^2_t = (5 \% \alpha 2 \text{ gl}) = 5.991$$

Por lo tanto: $H_a = \text{Se rechaza } H_o = \text{Se acepta}$

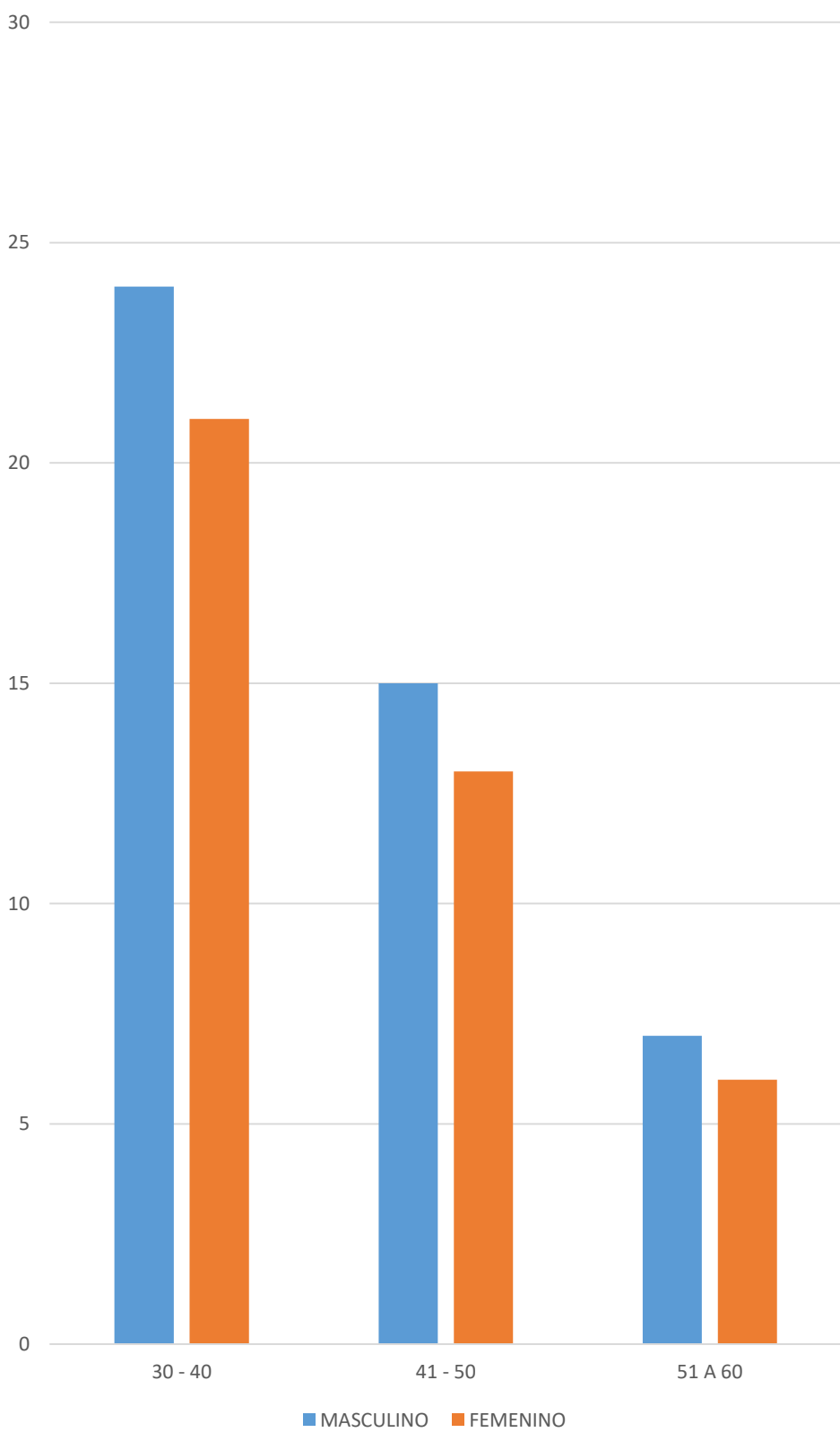
COMENTARIO DEL CUADRO N° 01

El presente cuadro nos muestra a las personas de 30 a 60 años, por edad, según sexo, en donde de un total 86 (100%), la mayoría son de sexo masculino con un 53.5 % (43) de los cuales el 27.9 % (24) tienen entre 30 a 40 años, seguido del sexo femenino, representado por el 46.5 % (40).

Comparando los resultados de acuerdo a la edad, la mayoría de las personas tienen entre 30 a 40 años con un 52.3 % (45), en segundo lugar, se encuentran los que tienen entre 41 a 50 años con un 32.6 % (28), en tercer lugar, se encuentra los que tienen entre 51 a 60 años con un 15.1 % (13).

Realizando una comparación con la prueba no paramétrica del Chi cuadrado podemos afirmar que: $X^2_c = 1.181311 < X^2_t = 5.991 (5 \% \alpha 2 \text{ gl})$, por lo tanto no hay relación significativa entre ambas variables.

CUADRO N° 01
PERSONAS DE 30 A 60 AÑOS, POR EDAD, SEGÚN SEXO – DISTRITO DE CARHUAMAYO –
MARZO A JUNIO DEL 2,018



CUADRO N° 02
PERSONAS DE 30 A 60 AÑOS, POR ESTADO CIVIL, SEGÚN
PROCEDENCIA – DISTRITO DE CARHUAMAYO – MARZO A JUNIO DEL
2,018

PROCEDENCIA	ESTADO CIVIL						TOTAL	
	SOLTERO		CASADO		OTRA CONDICIÓN			
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
CARHUAMAYO	8	9.4	26	30.2	11	12.8	45	52.4
ANEXOS DE CARHUAMAYO	5	5.8	17	19.8	7	8.1	29	33.7
OTRO LUGAR	2	2.3	7	8.1	3	3.5	12	13.9
TOTAL	15	17.5	50	58.1	21	24.4	86	100

Fuente: Cuestionario

$$X^2_c = 1.25681 < X^2_t = (5\% \alpha 4 \text{ gl}) = 9.488$$

Por lo tanto: H_a = Se rechaza H_o = Se acepta

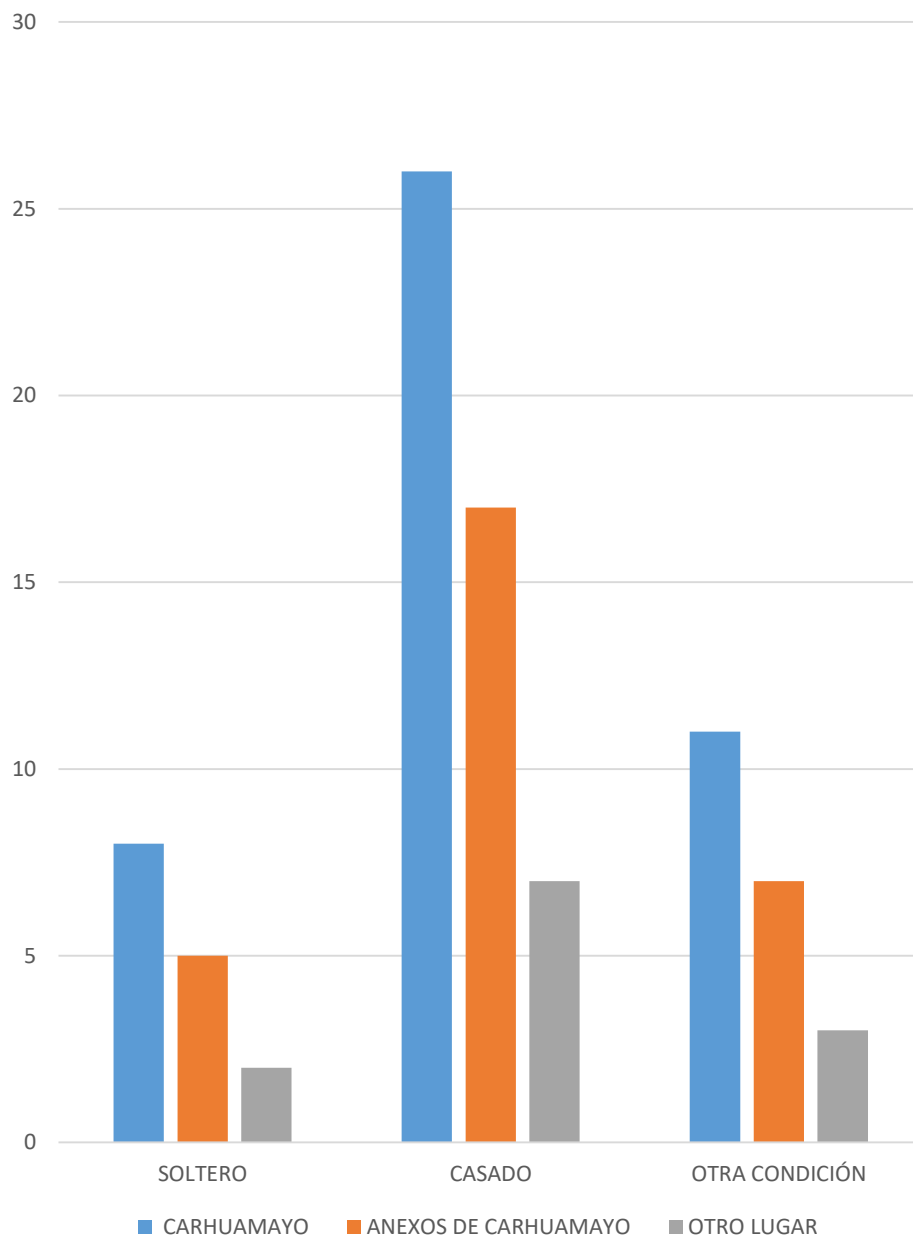
COMENTARIO DEL CUADRO N° 02

El presente cuadro nos muestra a las personas de 30 a 60 años, por estado civil, según procedencia, en donde de un total 86 (100%), la mayoría proceden de Carhuamayo con un 52.4 % (45) de los cuales el 30.2 % (26) tienen son casados, seguido los que proceden de los Anexos de Carhuamayo, con un 13.9 % (12), y los que proceden de otro lugar, representado por el 33.7 % (29).

Comparando los resultados de acuerdo al estado civil, la mayoría de las personas son casados con un 58.1 % (50), en segundo lugar, se encuentran los que tienen otra condición civil con un 33.7 % (29), en tercer lugar, se encuentra los solteros con un 17.5 % (15).

Realizando una comparación con la prueba no paramétrica del Chi cuadrado podemos afirmar que: $X^2_c = 1.25681 < X^2_t = 9.188$ (5 % α 4 gl), por lo tanto no hay relación significativa entre ambas variables.

CUADRO N° 02
 PERSONAS DE 30 A 60 AÑOS, POR ESTADO CIVIL, SEGÚN PROCEDENCIA – DISTRITO DE
 CARHUAMAYO – MARZO A JUNIO DEL 2,018



CUADRO N° 03

PERSONAS DE 30 A 60 AÑOS, POR GRADO DE INSTRUCCIÓN, SEGÚN INGRESO ECONÓMICO – DISTRITO DE CARHUAMAYO – MARZO A JUNIO DEL 2,018

INGRESO ECONÓMICO	GRADO DE INSTRUCCIÓN						TOTAL	
	PRIMARIA		SECUNDARIA		SUPERIOR			
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
BAJO	24	27.9	17	19.8	10	11.6	51	59.3
MEDIO	13	15.1	8	9.3	4	4.7	25	29.1
ALTO	6	7	3	3.5	1	1.1	10	11.6
TOTAL	43	50	28	32.6	15	17.4	86	100

Fuente : Cuestionario

$$X^2_c = 0.8246369 < X^2_t = (5 \% \alpha 4 \text{ gl}) = 9.488$$

Por lo tanto: Ha = Se rechaza Ho = Se acepta

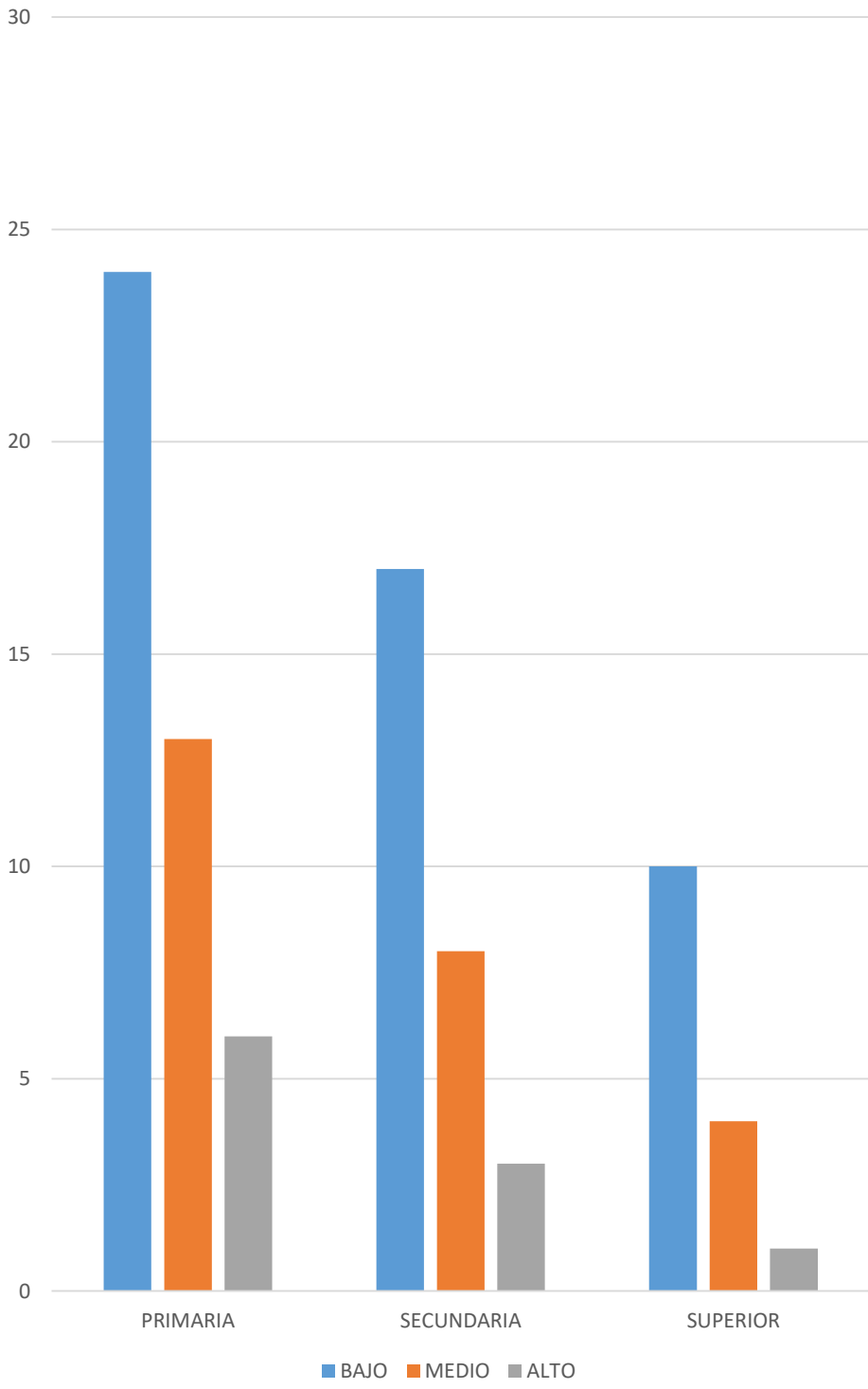
COMENTARIO DEL CUADRO N° 03

El presente cuadro nos muestra a las personas de 30 a 60 años, por grado de instrucción, según ingreso económico, en donde de un total 86 (100%), la mayoría tienen ingreso económico bajo con un 59.3 % (51) de los cuales el 27.9 % (24) tienen grado de instrucción primaria, seguido los que de ingreso económico medio, representado por el 29.1 % (25) y en tercer lugar los de ingreso económico alto con un 11.6% (10).

Comparando los resultados de acuerdo al grado de instrucción, la mayoría de las personas tienen grado de instrucción primaria con un 50 % (43), en segundo lugar, se encuentran los de grado de instrucción secundaria con un 32.6 % (28), en tercer lugar, se encuentra grado de instrucción superior con un 17.4 % (15).

Realizando una comparación con la prueba no paramétrica del Chi cuadrado podemos afirmar que: $X^2_c = 0.8246369 < X^2_t = 9.488 (5 \% \alpha 4 \text{ gl})$, por lo tanto no hay relación significativa entre ambas variables.

CUADRO N° 03
PERSONAS DE 30 A 60 AÑOS, POR GRADO DE INSTRUCCIÓN, SEGÚN INGRESO
ECONÓMICO – DISTRITO DE CARHUAMAYO – MARZO A JUNIO DEL 2,018



CUADRO N° 04

PERSONAS DE 30 A 60 AÑOS, POR NIVEL DE CONOCIMIENTO DE LAS PROPIEDADES CURATIVAS DELA MUÑA, SEGÚN GRADO DE INSTRUCCIÓN– DISTRITO DE CARHUAMAYO – MARZO A JUNIO DEL 2,018

GRADO DE INSTRUCCIÓN	NIVEL DE CONOCIMIENTO DE LAS PROPIEDADES CURATIVAS DELA MUÑA						TOTAL	
	APROPIADO		MEDIANAMENTE APROPIADO		INAPROPIADO			
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
PRIMARIA	0	0	23	26.8	20	23.2	43	50
SECUNDARIA	5	5.8	12	13.9	11	12.8	28	32.6
SUPERIOR	15	17.4	0	0	0	0	15	17.4
TOTAL	20	23.2	35	40.7	31	36	86	100

Fuente: Cuestionario y guía de observación

$$X^2_c = 63.67911 > X^2_t = (5\% \alpha 4 \text{ gl}) = 9.488$$

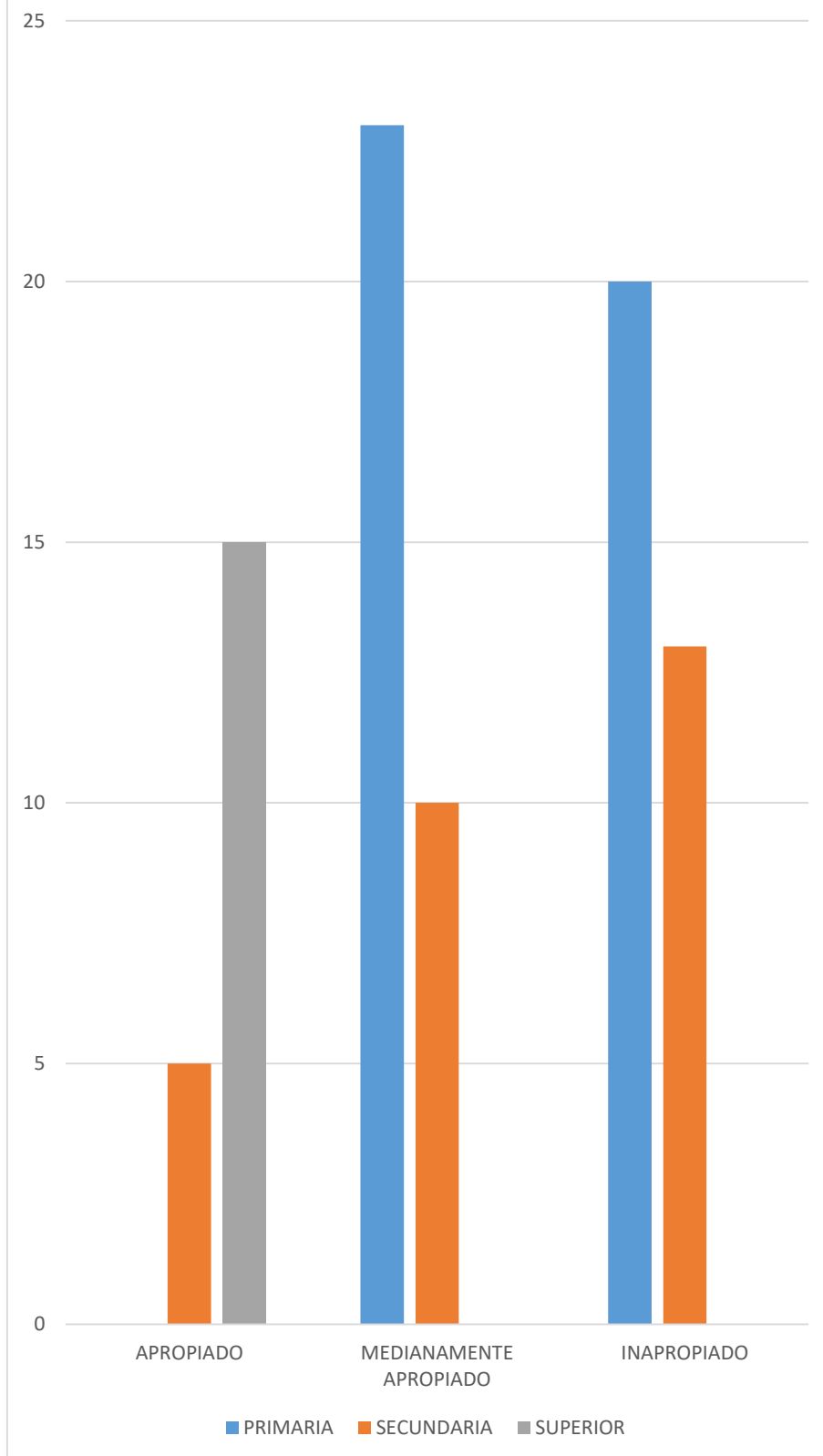
Por lo tanto: $H_a = \text{Se acepta}$ $H_o = \text{Se rechaza}$

COMENTARIO DEL CUADRO N° 04

El presente cuadro nos muestra a las personas de 30 a 60 años, por nivel de conocimiento de las propiedades curativas de la muña, según grado de instrucción, en donde de un total 86 (100%), la mayoría tienen nivel de conocimiento medianamente apropiado con un 40.7 % (35) de los cuales el 26.8 % (23) tienen grado de instrucción primaria, seguido los que tienen conocimiento apropiado con un 29.1 % (25) y los que tienen nivel de conocimiento inapropiado con un 36 % (31).

Realizando una comparación con la prueba no paramétrica del Chi cuadrado podemos afirmar que: $X^2_c = 63.67911 > X^2_t = 9.88$ (5 % α 4 gl), por lo tanto si hay relación significativa entre ambas variables.

CUADRO N° 04
 PERSONAS DE 30 A 60 AÑOS, POR NIVEL DE CONOCIMIENTO DE LAS
 PROPIEDADES CURATIVAS DE LA MUÑA, SEGÚN GRADO DE INSTRUCCIÓN-
 DISTRITO DE CARHUAMAYO – MARZO A JUNIO DEL 2,018



CUADRO N° 05

PERSONAS DE 30 A 60 AÑOS, POR USO DE LA MUÑA
(MINTHOSTACHYS MOLLIS), EN LA DIGESTIÓN DE ALIMENTOS CON
ALTO CONTENIDO EN GRASAS - DISTRITO DE – CARHUAMAYO –
MARZO A JUNIO DEL 2,018

DIGESTIÓN DE ALIMENTOS	USO DE LA MUÑA (MINTHOSTACHYS MOLLIS)						TOTAL	
	ADECUADO		MEDIANAMENTE ADECUADO		INADECUADO			
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
FAVORABLE	44	51.2	16	18.6	0	0	60	69.8
MEDIANAMENTE FAVORABLE	15	17.4	5	5.8	0	0	20	23.2
DESFAVORABLE	0	0	1	1.2	5	5.8	6	7
TOTAL	59	68.6	22	25.6	5	5.8	86	100

Fuente: Cuestionario y guía de observación

$$X^2_c = 71.31441 > X^2_t = (5 \% \alpha 4 gl) = 9.488$$

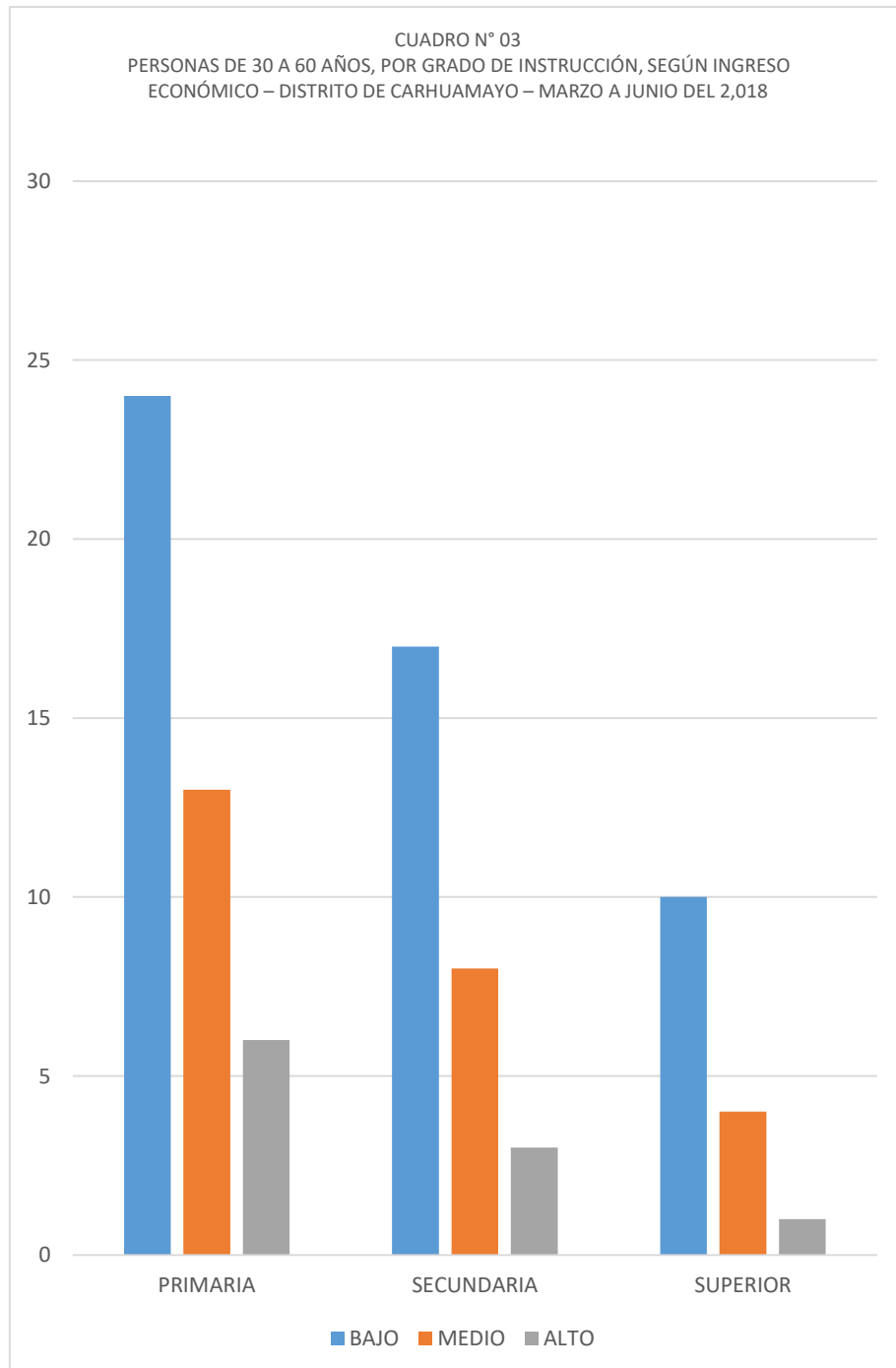
Por lo tanto: Ha = Se acepta Ho = Se rechaza

COMENTARIO DEL CUADRO N° 05

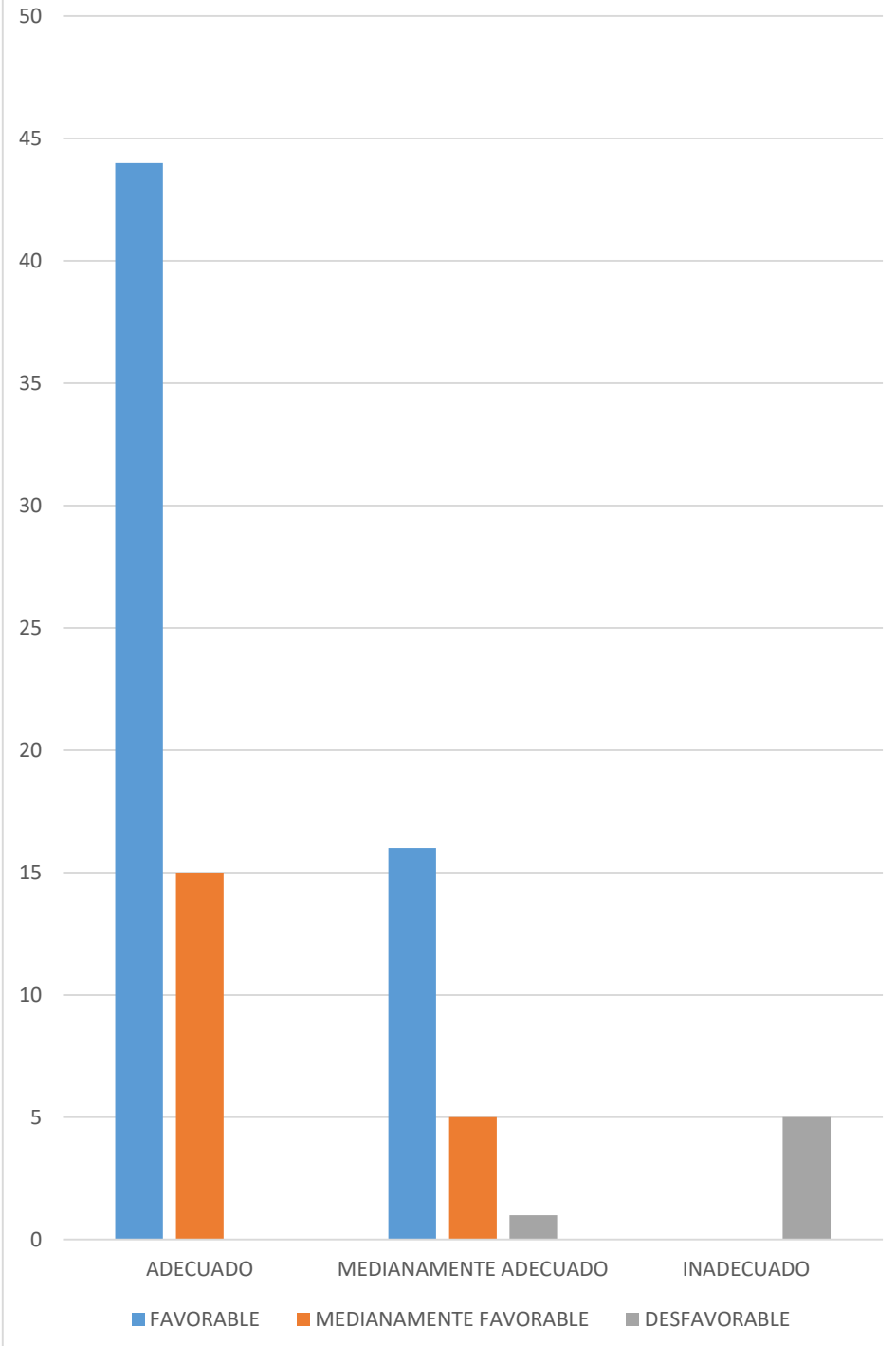
El presente cuadro nos muestra a las personas de 30 a 60 años, por uso de la muña (*minthostachys mollis*), en la digestión de alimentos con alto contenido en grasas, en donde de un total 86 (100%), la mayoría presenta una digestión favorable de los alimentos con un 69.8 % (60) de los cuales el 51.2 % (44) usaron adecuadamente la muña, seguido los que presentan una digestión medianamente favorable, representado por el 23.2 % (20) y en tercer lugar desfavorable con un 7 % (6).

Comparando los resultados de acuerdo al uso de la muña (*minthostachys mollis*), la mayoría de las personas usaron adecuadamente la muña con un 68.6 % (59), en segundo lugar, se encuentran los que usaron medianamente adecuado con un 25.6 % (22), en tercer lugar se encuentra inadecuado con un 5.8 % (5).

Realizando una comparación con la prueba no paramétrica del Chi cuadrado podemos afirmar que: $X^2_c = 71.31441 < X^2_{t=9.488}$ (5 % α 4 gl), por lo tanto si hay relación significativa entre ambas variables.



CUADRO N° 05
 PERSONAS DE 30 A 60 AÑOS, POR USO DE LA MUÑA (MINTHOSTACHYS MOLLIS), EN
 LA DIGESTIÓN DE ALIMENTOS CON ALTO CONTENIDO EN GRASAS - DISTRITO DE -
 CARHUAMAYO – MARZO A JUNIO DEL 2,018



4.3. Prueba de hipótesis

En el cuadro N° 04 Realizando una comparación con la prueba no paramétrica del Chi cuadrado podemos afirmar que: $X^2_C = 63.67911 > X^2_t = (5\% \alpha 4 \text{ gl}) = 9.488$, por lo tanto, si hay relación significativa entre el nivel de conocimiento de las propiedades curativas de la muña, según grado de instrucción.

$$X^2_C = 63.67911 > X^2_t = (5\% \alpha 4 \text{ gl}) = 9.488$$

Por lo tanto: $H_a = \text{Se acepta}$ $H_o = \text{Se rechaza}$

En el cuadro N° 05 Realizando una comparación con la prueba no paramétrica del Chi cuadrado podemos afirmar que: $X^2_C = 71.31441 > X^2_t = (5\% \alpha 4 \text{ gl}) = 9.488$, por lo tanto, si hay relación significativa entre el uso de la muña (*minthostachys mollis*), en la digestión de alimentos con alto contenido en grasas

$$X^2_C = 71.31441 > X^2_t = (5\% \alpha 4 \text{ gl}) = 9.488,$$

Por lo tanto: $H_a = \text{Se acepta}$ $H_o = \text{Se rechaza}$

4.4. Discusión de resultados

La muña es una planta arbustiva leñosa que alcanza de 8 a 12 dm de altura, es frondosa en la parte superior. Su tallo es ramificado desde la base y posee hojas pequeñas. Sus flores son blancas y se encuentran reunidas en cortos racimos⁴

Crece entre los 2.700 y los 3.400 m s.n.m. Su cultivo es muy difundido en las regiones andinas, especialmente en Apurímac, Ayacucho, Huancayo, Pasco, Huancavelica y Puno, donde se la conoce con diversos nombres como huaycho, coa o ismuña.⁴

En las flores se identificaron 19 compuestos en el aceite esencial, predominantemente 29 % de neomentol, 24 % de mentona, 20 % de mentol, y 8 % piperitona. *Minthostachys mollis* es de considerable importancia para los pueblos andinos, debido a los aceites esenciales que se encuentran en sus hojas. La planta se utiliza para preparar salsas y té en diferentes cocinas andinas regionales; también se extiende su uso en la medicina tradicional a nivel local. Sus propiedades han dado lugar a muchos estudios recientes en el campo de la medicina y la farmacología.⁴

Las especies durante mucho tiempo ha sido explotada por su eficacia contra los problemas de los aparatos respiratorios y digestivos; También se utiliza por sus propiedades antibacterianas en la conservación de alimentos almacenados.⁵

En el trabajo se encontró que: De acuerdo al nivel de conocimiento de las propiedades curativas de la muña, la mayoría tienen nivel de conocimiento medianamente apropiado con un 40.7 % (35), seguido los que tienen conocimiento apropiado con un 29.1 % (25) y los que tienen nivel de conocimiento inapropiado con un 36 % (31).

De acuerdo al uso de la muña y la digestión de alimentos con alto contenido en grasas, la mayoría presenta una digestión favorable con un 69.8 % (60),

seguido los que presentan una digestión medianamente favorable, representado por el 23.2 % (20) y desfavorable con un 7 % (6).

Según, Roxana Yapuchura Mamani.2010. Tesis para optar el grado de magister “Estudio de los componentes antioxidantes de las hojas de muña (*Minthostachys mollis* (Kunth) Griseb.) E INCA MUÑA (*Clinopodium bolivianum* (Benth.) Kuntze).” Concluye que: - La capacidad antioxidante de la inca muña (*Clinopodium bolivianum* (Benth.) Kuntze) fue superior (1004.1 $\mu\text{mol TE/g}$ (b.s)) a la muña (*Minthostachys mollis* (Kunth) Grisebach) (868.0 $\mu\text{mol TE/g}$ (b.s)). - La muña (*Minthostachys mollis* (Kunth) Grisebach) e inca muña (*Clinopodium bolivianum* (Benth.) Kuntze) presentaron contenidos de fenólicos totales muy cercanos (92.7 y 91.8 mg de AGE/g (b.s), respectivamente). Los flavonoles y flavonas se presentaron en cantidades próximas en ambas especies (15.0 y de 16.0 mg de QE/g (b.s), respectivamente). - Después de la partición líquido – líquido (agua:acetato de etilo), la capacidad antioxidante, el contenido de fenólicos totales, flavonoles y flavonas se concentró mayormente en la Fae comparado a la Fac de ambas hierbas. - Un total de 11 picos fueron detectados en la Fac de la muña (*Minthostachys mollis* (Kunth) Grisebach), encontrándose compuestos fenólicos similares a los ácidos hidroxicinámicos del tipo cafeico y p -cumárico; flavanonas del tipo eriodictiol y flavonoles del tipo rutina. Los fenólicos más representativos fueron los derivados de ácido cafeico y de eriodictiol. La cantidad total de ácidos hidroxicinámicos, flavanonas y flavonoles para la Fac de la muña (*Minthostachys mollis* (Kunth) Grisebach) fueron: 1.46, 1.03 y 0.41 mg/g (b.s.), respectivamente; llegando a un total de

2.90 mg/g (b.s). - En la Fac de la inca muña (*Clinopodium bolivianum* (Benth.) Kuntze) se detectaron 10 picos, de las familias de compuestos fenólicos con similitud a los derivados de ácidos hidroxicinámicos del tipo cafeico, *p*- cumárico, flavanonas del tipo eriodictiol y flavonoles del tipo rutina. El pico más representativo fue el derivado de eriodictiol. La cantidad total de ácidos hidroxicinámicos, flavanonas y flavonoles para la Fac de la inca muña (*Clinopodium bolivianum* (Benth.) Kuntze) fue de: 1.05, 1.56 y 0.28 mg/g (b.s.), respectivamente, haciendo un total de compuestos fenólicos de 2.89 mg/g (b.s). 60 - En la Fae de la muña (*Minthostachys mollis* (Kunth) Grisebach) se detectó 5 picos de compuestos fenólicos derivados de los ácidos hidroxicinámicos del tipo cafeico, flavanonas del tipo eriodictiol y la flavona del tipo apigenina en cantidades de 22.27, 1.47 mg/g (b.s.) y trazas respectivamente; haciendo un total de 23.74 mg/g (b.s). El pico más representativo fue el derivado del ácido cafeico. - En la Fae de la inca muña (*Clinopodium bolivianum* (Benth.) Kuntze) 4 picos de compuestos fenólicos se detectaron, encontrándose derivados de ácidos hidroxicinámicos del tipo ácido cafeico, flavanona del tipo eriodictiol y flavonas del tipo apigenina en cantidades de: 18.51, 2.16 y 3.90 mg/g (b.s.), respectivamente; haciendo un total de 24.57 mg/g (b.s). El pico más representativo fue el derivado de ácido cafeico. - En la Fae la inca muña destacó por sobre la muña en concentración de derivados de compuestos fenólicos del tipo eriodictiol y apigenina, mientras que en la muña el derivado de ácido cafeico.⁶

De acuerdo al uso de la muña (*minthostachys mollis*), la mayoría de las personas usaron adecuadamente la muña con un 68.6 % (59)seguido los que

usaron medianamente adecuado con un 25.6 % (22) e inadecuado con un 5.8 % (5).

Según, Ericson Felix Castillo Saavedra en la Tesis Doctoral. Análisis fitoquímico y efecto sinérgico protector de las hojas de *Mintostachys mollis* Y *Malva sylvestris* sobre la mucosa gástrica de *rattus rattus* var. *albinus* concluye que: Las hojas de *Mintostachys mollis* (Kunth) Griseb. presentan: saponinas, taninos, compuestos fenólicos, flavonoides, esteroides y leucoantocianidinas. Las hojas de *Malva sylvestris* L. presentan: saponinas, compuestos fenólicos, flavonoides y esteroides. Los tipos de lesiones ulcerosas protegidas por los extractos hidroalcohólicos de *Mintostachys mollis* (Kunth) Griseb., *Malva sylvestris* L. y la combinación de *Mintostachys mollis* (Kunth) Griseb. más *Malva sylvestris* L. fueron: hiperemia (20%, 70% y 60%), erosión (10%, 40% y 40%) y hemorragia (10%, 30% y 20%) para los grupos problema I, II y III, significativamente mayores a los grupos controles de hiperemia (100%), erosión (90%) y hemorragia (80%). Los extractos hidroalcohólicos de las hojas de *Mintostachys mollis* (Kunth) Griseb., *Malva sylvestris* L. y la combinación de *Mintostachys mollis* (Kunth) Griseb. más *Malva sylvestris* L. presentaron efecto protector de mucosa gástrica de 2.4 ± 2.5473 , 4.4 ± 2.7162 y 4.0 ± 2.5386 para el número promedio de úlceras gástricas significativamente mayores al grupo control (12.6 ± 2.3190). Los extractos hidroalcohólicos de las hojas de *Mintostachys mollis* (Kunth) Griseb, *Malva sylvestris* L. y la combinación de *Mintostachys mollis* (Kunth) Griseb. mas *Malva sylvestris* L. presentaron efecto protector de mucosa gástrica de $0.25 \text{ mm} \pm 0.2677$, 0.54

mm \pm 0.3273 y 0.37 mm \pm 0.3561 para las dimensiones de los diámetros promedio menores; y 0.12 \pm 0.1619, 0.27 \pm 0.2312 y 0.24 \pm 0.2171 para las dimensiones de los diámetros promedio mayores, significativamente mayores a los grupos controles (0.96 mm \pm 0.2591 y 0.55 mm \pm 0.2461).⁵

CONCLUSIONES

1.- De un total 86 (100%) de personas de 30 a 60 años, por edad, según sexo, la mayoría son de sexo masculino con un 53.5 % (43), seguido del sexo femenino, representado por el 46.5 % (40).

2.- La mayoría de las personas tienen entre 30 a 40 años con un 52.3 % (45), seguido los que tienen entre 41 a 50 años con un 32.6 % (28) y los que tienen entre 51 a 60 años con un 15.1 % (13).

3.- De un total 86 (100%) de personas de 30 a 60 años, la mayoría proceden de Carhuamayo con un 52.4 % (45), seguido los que proceden de los Anexos de Carhuamayo, con un 13.9 % (12), y otro lugar, representado por el 33.7 % (29).

4.- De acuerdo al estado civil, la mayoría son casados con un 58.1 % (50), seguido de los que tienen otra condición civil con un 33.7 % (29) y los solteros con un 17.5 % (15).

5.- La mayoría tienen ingreso económico bajo con un 59.3 % (51), seguido los que, de ingreso económico medio, con un 29.1 % (25) y los de ingreso económico alto con un 11.6% (10).

6.- De acuerdo al grado de instrucción, la mayoría de las personas tienen grado de instrucción primaria con un 50 % (43) seguido los de grado de instrucción secundaria con un 32.6 % (28) e instrucción superior con un 17.4 % (15).

7.- De acuerdo al nivel de conocimiento de las propiedades curativas de la muña, la mayoría tienen nivel de conocimiento medianamente apropiado con un 40.7 % (35), seguido los que tienen conocimiento apropiado con un 29.1 % (25) y los que tienen nivel de conocimiento inapropiado con un 36 % (31).

8.- De acuerdo al uso de la muña y la digestión de alimentos con alto contenido en grasas, la mayoría presenta una digestión favorable con un 69.8 % (60), seguido los que presentan una digestión medianamente favorable, representado por el 23.2 % (20) y desfavorable con un 7 % (6).

9.- De acuerdo al uso de la muña (*minthostachys mollis*), la mayoría de las personas usaron adecuadamente la muña con un 68.6 % (59) seguido los que usaron medianamente adecuado con un 25.6 % (22) e inadecuado con un 5.8 % (5).

RECOMENDACIONES

1.- Sugerir a las Autoridades del Ministerio de Salud a través del Hospital de Apoyo de Junín a realizar cursos de capacitación sobre Alimentación y proceso de la digestión dirigido a todo el Personal de Salud con la finalidad de mejorar la calidad de atención.

2.- Sugerir al Personal de Enfermería del Hospital de Apoyo de Junín, Centros y Puestos de Salud a brindar charlas educativas a Los Usuarios que acuden a estos Nosocomios sobre alimentación, beneficios de una buena nutrición durante este proceso.

3.- Sugerir a las Personas que consumen grasas durante su alimentación que obligatoriamente consuman infusiones de la muña (*minthostachys mollis*) después de consumir sus alimentos, con la finalidad de mejorar la digestión.

4.- Sugerir a los estudiantes de Enfermería de los últimos años a continuar investigando temas que contribuyan a mejorar el estado de salud de la población.

BIBLIOGRAFIA

1. Angosto María Cascales y Doadrio Villarejo. Antonio L. 2014. Fisiología del aparato digestivo. <http://www.analesranf.com/index.php/mono/article/viewFile/1492/1555>
2. Wikipedia La Enciclopedia Libre. 2018. Distrito de Carhuamayo. https://es.wikipedia.org/wiki/Distrito_de_Carhuamayo
3. Muña: Beneficios para el sistema digestivo y su capacidad antibacterial. 2019. <https://alimentoscon.com/muna/>
4. Wikipedia la enciclopedia libre. *Minthostachys mollis*. 2019. https://es.wikipedia.org/wiki/Minthostachys_mollis.
5. Castillo Saavedra Ericson Felix. 2010. Tesis Doctoral. Análisis fitoquímico y efecto sinérgico protector de las hojas de *Minthostachys mollis* y *Malva Sylvestris* sobre la mucosa gástrica de *Rattus Rattus Var. Albinus*. Trujillo. Perú. <http://dspace.unitru.edu.pe/bitstream/handle/UNITRU/5417/Tesis%20Doctorado%20-%20Ericson%20Castillo%20Saavedra.pdf?sequence=1>
6. Yapuchura Mamani, ROXANA 2010. Tesis para optar el grado de magister “Estudio de los componentes antioxidantes de las hojas de muña (*Minthostachys mollis* (Kunth) Griseb.) E Inca muña (*Clinopodium bolivianum* (Benth.) Kuntze).” Lima. Perú. <http://repositorio.lamolina.edu.pe/bitstream/handle/UNALM/1700/TAL%2015-124-TM.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

7. López Josue. 2019. Saludeo. Propiedades y beneficio de la muña.
<https://www.saludeo.com/propiedades-beneficios-medicinales-muna/>

ANEXOS

UNIVERSIDAD NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRION

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

ESCUELA DE FORMACION PROFESIONAL DE ENFERMERIA

CUESTIONARIO

OBJETIVO. - Identificar las características de las personas de 30 a 60 años, que consumen alimentos con alto contenido en grasas en Carhuamayo.

1.- Nombre y Apellidos:

.....

2.- EDAD:

30 - 40 ()

41 - 50 ()

51 -60 ()

3.- ESTADO CIVIL:

Soltero : ()

Casado: ()

Viudo: ()

Divorciado : ()

Otro: ()

4.- PROCEDENCIA:

.....

5.- INGRESO ECONOMICO FAMILIAR:

Menos de S/.800.00 ()

De S/. 801 - 1,100 ()

Más de S/. 1,101.00 ()

6.- GRADO DE INSTRUCCION:

Analfabeto: ()

Primaria incompleta ()

Primaria completa ()

Secundaria incompleta ()

Secundaria completa ()

Superior incompleto ()

Superior completo ()

7.- Conoce Ud. La planta de la muña?

SI () No () Si su respuesta es afirmativa indique que características tiene.

.....

8.- Conoce las propiedades curativas de la muña?

.....

.....

.....

UNIVERSIDAD NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRIÓN

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

ESCUELA DE FORMACION PROFESIONAL DE ENFERMERÍA

GUIA DE OBSERVACIÓN

OBJETIVO.- Identificar la relación del uso de la muña (*minthostachys mollis*) en la mejora de la digestión en personas de 30 a 60 años, que consumen alimentos con alto contenido en grasas en Carhuamayo

ITEM	PROPOSICIONES	SI	NO
01	El uso de la planta muña (<i>minthostachys mollis</i>) fue adecuado?		
02	El uso de la planta muña (<i>minthostachys mollis</i>) fue medianamente adecuado?		
03	El uso de la planta muña (<i>minthostachys mollis</i>) fue inadecuado?		
04	La digestión fue favorable en personas de 30 a 60 años, que consumen alimentos con alto contenido en grasas?		
05	La digestión fue medianamente favorable en personas de 30 a 60 años, que consumen alimentos con alto contenido en grasas?		
06	La digestión fue desfavorable en personas de 30 a 60 años, que consumen alimentos con alto contenido en grasas?		

