

Publicación INCAP E-1325

EVALUACION FORMATIVA DE UN COMPONENTE
DE UN PROGRAMA DEL PATRONATO PRO-NUTRICION INFANTIL
COLONIA MAYA, ZONA 18, GUATEMALA

Preparado por Elena Hurtado
División de Nutrición y Salud
Instituto de Nutrición
de Centro América y Panamá (INCAP)

Para el Patronato Pro-Nutrición
Infantil Colonia Maya Zona 18
Guatemala.

I. INTRODUCCION

Actualmente el Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP) está desarrollando un proyecto multidisciplinario sobre el Manejo Alimentario del Niño con Diarrea. En este proyecto se han llevado a cabo dos investigaciones para estudiar el efecto de diferentes dietas y regímenes de alimentación sobre la severidad y duración de la diarrea. Además de médicos clínicos y nutricionistas, en el proyecto están participando científicos sociales y educadores que están contribuyendo al estudio de otros aspectos de la alimentación infantil, especialmente durante y después de la diarrea.

En este contexto, se identificó como necesario conocer y evaluar cualitativamente la experiencia que han tenido programas como el del Patronato Pro-Nutrición Infantil de la Colonia Maya, Zona 18 de Guatemala, que viene desde hace varios años capacitando a madres en la preparación y uso de determinadas "papillas" para la alimentación complementaria del niño y la recuperación del niño desnutrido. El presente documento describe los objetivos, la metodología y los resultados de esta revisión.

Se espera que la misma sea útil para el programa del Patronato y que se puedan aplicar los resultados y las recomendaciones ofrecidas.

Se espera que la misma sea útil para el programa del Patronato y que se puedan aplicar algunas de las recomendaciones ofrecidas.

II. OBJETIVOS

Los objetivos de este estudio fueron los siguientes:

General

Conocer y evaluar cualitativamente la experiencia de un componente del programa de recuperación nutricional del Patronato Pro-Nutrición Infantil que capacita a madres en la preparación de papillas para la alimentación complementaria del niño y la recuperación del niño desnutrido.

Específicos

1. Conocer la receta de cada una de las papillas que se enseñan a las madres en el curso de cocina y la edad a la que cada una se recomienda.
2. Determinar la composición nutricional de cada una de las papillas recomendadas y evaluarlas en base a los requerimientos nutricionales de los niños durante el período de destete (de 4 a 12 meses).
3. Conocer el programa del "curso de cocina" para madres en la preparación y el uso de las papillas.
4. Determinar la disponibilidad en la casa de los alimentos necesarios para la preparación de las papillas recomendadas.
5. Determinar los conocimientos, actitudes y prácticas

sobre la preparación y utilización de las papillas de una muestra de las madres que hayan participado en los cursos de cocina.

6. Identificar los factores que facilitan y los que obstaculizan la preparación de papillas por las madres.
7. Identificar los factores que facilitan y los que obstaculizan la utilización de papillas en el hogar.

III. MATERIALES Y METODOS

A. Técnicas

Se utilizaron las siguientes técnicas para recolectar la información necesaria para el estudio:

1. Revisión de documentos existentes

Se revisaron los documentos existentes para conocer la receta original de cada una de las papillas recomendadas. Así mismo la revisión documental ayudó a conocer el componente de curso de cocina del programa de recuperación nutricional (los objetivos del curso, las instructoras, las asistentes, el programa, el calendario, el horario, etc.).

2. Observaciones

Se hicieron observaciones del curso de cocina que se imparte para conocer de manera directa la forma en que éste se lleva a cabo.

3. Entrevistas con el personal del programa

Se entrevistó al personal del programa, especialmente a

aquellas personas directamente involucradas en el curso de cocina y en las actividades a nivel comunal (asistentes de nutrición y voluntarias de salud), sobre sus experiencias de la capacitación de madres.

4. Entrevistas a madres de familia

Se contactaron las madres de familia y otras mujeres que durante los meses de noviembre de 1988 a marzo de 1989 hubieran participado en el curso de cocina del Patronato y cuya dirección fuera conocida. Un total de 104 mujeres tomaron el curso en ese período, de las cuales 37 (35.6%) pudieron ser localizadas (en el Patronato no se anota la dirección exacta de las asistentes a los cursos). La muestra no es representativa de todas las asistentes y esto constituye una limitación para generalizar los resultados. A las mujeres se les entrevistó en su hogar para obtener información sobre sus conocimientos, actitudes y prácticas en relación a la alimentación infantil y específicamente en relación a las papillas recomendadas por el Patronato. A nivel de los hogares entrevistados se determinó la disponibilidad de los alimentos utilizados en las papillas.

B. Instrumentos

Para recolectar la información anterior se elaboraron los siguientes tres instrumentos: una guía de observación

del curso de cocina y específicamente de la preparación de papillas, una guía de entrevista al personal del programa y un formulario de entrevista a las madres.

C. Personal

Dos encuestadoras experimentadas obtuvieron la información bajo la dirección y supervisión de la investigadora principal.

D. Calendario

El estudio se llevó a cabo durante los meses de marzo y abril de 1989.

IV. RESULTADOS

Estos resultados deben considerarse como preliminares. Se presenta un resumen de los hallazgos para las 37 mujeres entrevistadas, a pesar que algunas habían tomado el curso del Patronato un mes antes, otras dos, tres y hasta cuatro meses antes.

A. Curso de Cocina y Papillas del Patronato

De acuerdo a la información recabada a través de la revisión documental y entrevistas al personal el curso de cocina del Patronato se imparte cada semana. Sin embargo, durante el período en que se recolectó la información el curso se llevó a cabo cada dos semanas, aproximadamente. Los criterios para la selección de las asistentes al curso

no están establecidos. Se invita a participar a las mujeres que llevan a sus niños a monitorio del crecimiento (peso), que reciben ayuda alimentaria o cuyos niños están en recuperación nutricional.

Las papillas que se enseñan en el curso de cocina son 21 y están clasificadas de acuerdo al trimestre de edad del niño para el cual son recomendables. Así, las papillas recomendables de los cuatro a seis meses son: (31) de avena o "mash", (32) arroz, (33) masa, (34) pan dulce, (35) pan francés, (36) fideos; las de los siete a nueve meses: (61) carne/pollo, (62) frijol-arroz, (63) yema de huevo, (64) frijol-papa, (65) frijol-fideo, (66) guicoy dulce, (67) frijol-masa; las tortas de los diez a doce meses: (91) acelga, (92) hoja de rábano, (93) punta de guisquil, (94) hoja de remolacha, (95) berro, (96) bledo, (97) plátano, (98) zanahoria.

Se observó la preparación de 14 (67%) de las papillas en cuestión. No se observó la preparación de las papillas 36 y 62, ni de las tortas 91, 93, 95 y 96 porque las mismas no fueron incluidas dentro del curso observado. Durante la demostración que hizo la asistente se pesaron los ingredientes utilizados y la preparación final para obtener los análisis de composición nutricional y densidad calórica.

Comparando las recetas originales con la preparación de las mismas en los cursos actuales se concluyó que, en su

mayoría, las recetas originales se han mantenido. Entre los pocos cambios observados están que actualmente a algunas preparaciones se les agrega más aceite (por ejemplo, las papillas 31, 32, 67) y a una se le pone más harina (papilla 98). Los análisis de composición nutricional para cada una de las preparaciones se encuentran en el Anexo 1.

B. Observaciones del Curso de Cocina

Las observaciones que se hicieron del curso de cocina se agruparon en aspectos positivos y otros que son susceptibles de mejorar. Entre los aspectos positivos observados se pueden mencionar los siguientes:

1. Puntualidad en empezar la clase.
2. Cumplimiento con los contenidos del curso ya que en lo que se observó la mayoría de las recetas fueron preparadas.
3. La demostración de la preparación de cada una de las recetas. La degustación de las mismas por parte de las asistentes al curso.

Entre los puntos negativos observados están los siguientes:

1. Poca oportunidad para el conocimiento mutuo entre las mujeres participantes y la asistente de nutrición que imparte el curso.
2. Poca participación de las mujeres asistentes durante el

desarrollo de la clase.

3. Falta de apoyo (con participación, materiales audiovisuales, materiales impresos) para la retención por parte de las mujeres asistentes de los contenidos del curso.

En la sección de recomendaciones abajo se especifican algunas acciones que podrían tomarse para mejorar estos aspectos.

C. Entrevistas con Madres de Familia

1. Características de las madres de familia entrevistadas

En el Cuadro 1 se presentan las características de las madres de familia que han asistido a algún curso del Patronato y fueron entrevistadas. Según se puede observar la mayoría de las madres son ladinas, de baja escolaridad, unidas o casadas, no trabajan fuera del hogar y tienen más de un hijo vivo. Sólo 13 de ellas tenían al momento de tomar el curso un niño menor de un año de edad a quien pudieran haberle preparado las papillas aprendidas.

2. Características de la cocina de las madres entrevistadas

El Cuadro 2 presenta esta información pudiéndose observar que en la mayoría de casas (60%) la cocina está en una habitación separada. Las casas de un único

ambiente (35%) que funge como dormitorio y cocina son muy probablemente las de las familias más pobres. En la mayoría de las familias se cocina en estufa de gas propano.

3. Conocimiento y práctica de las papillas

A las mujeres entrevistadas se les preguntó cuáles "papillas" de las del curso de cocina conocían y cuáles de las mismas habían preparado alguna vez. El Cuadro 3 muestra que en promedio las mujeres se recordaban de casi seis recetas, pero habían preparado en su casa únicamente dos, una diferencia grande entre conocimiento y práctica. Las recetas que más indicaron conocer las madres fueron la torta de plátano, la papilla de masa y la papilla de frijol y masa, en orden de frecuencia de menciones. Las recetas que más habían sido preparadas por las mujeres fueron así mismo la de plátano, la de frijol-masa y la de masa, en orden de frecuencia de menciones.

En el Anexo 2 se presentan tabulados los comentarios de las mujeres sobre las recetas preparadas por ellas en su casa. En la sección de recomendaciones abajo se señala cómo puede utilizarse esta información para la capacitación de madres en futuros cursos de cocina.

4. Disponibilidad de alimentos a nivel de los hogares

visitados

En cada uno de los hogares visitados se observó la disponibilidad o no, al momento de la visita, de cada uno de los alimentos necesarios para la preparación de las recetas aprendidas. En general, se observó que en las casas no hay alimentos almacenados, sino las mujeres compran diariamente lo que necesitan para preparar la comida. Sólo 16% de los hogares visitados posee refrigeradora. Los alimentos disponibles en al menos 25% de los hogares y observados por las encuestadoras (información verificada) fueron: azúcar, aceite y frijol. La disponibilidad de masa es baja; sin embargo, si se hubiera investigado, posiblemente la disponibilidad de tortillas no hubiera sido tan baja ya que en estos hogares se compran y consumen tortillas diariamente. Los alimentos disponibles en al menos 50% de los hogares según el informe de la mujer, no siempre verificado por la observación de la encuestadora, fueron: el azúcar, el aceite, el frijol y el arroz. Fue notorio que no había verduras en casi en ninguno de los hogares.

5. Opiniones sobre el precio de los alimentos

El precio de más de la mitad de los alimentos de la lista fue considerado caro por la mayoría (más del 50%) de las mujeres entrevistadas. Los alimentos

considerados como más caros fueron la carne, los huevos, el frijol, el aceite y la papa. Los alimentos considerados como menos caros fueron el berro, el bledo (aunque ninguna tenía en la casa quizás por no ser época), el plátano, el rábano y el pan francés.

6. Consumo de los alimentos

Las mujeres entrevistadas estimaron el número de veces por semana que comen cada alimento de la lista. Según su reporte, los alimentos consumidos más frecuentemente (casi a diario) son, en orden: azúcar, aceite, pan dulce, pan francés, masa (en forma de tortillas) y frijol. Los alimentos consumidos menos frecuentemente (una vez por semana, en promedio) según las mujeres entrevistadas son verduras y hojas: la remolacha, la acelga, el bledo, el guicoy, el rábano y el berro. Según lo reportado, en estos hogares se come carne dos veces por semana, en promedio.

Según la información proporcionada por las madres, la complementación de la lactancia materna comienza tempranamente al primer o segundo mes de vida del niño. La complementación se hace inicialmente con líquidos claros, especialmente el agua azucarada. Esto se refleja en las edades en que, en promedio, las madres indicaron que los niños pueden comer cada alimento de la lista. Por ejemplo, a los dos meses (en promedio)

las madres indicaron que los niños pueden consumir azúcar; a los cuatro meses huevo y aceite; a los cinco meses pan dulce, avena y guicoy; a los seis meses pan francés, tortilla y fideos; a los siete meses papa, arroz, frijol y zanahoria, a los ocho meses guisquil y acelga; a los nueve meses plátano y carne; a los diez meses berro; a los once meses bledo y remolacha y a los doce meses rábano. En general, estas edades corresponden con las edades a las cuales los alimentos de las distintas papillas se recomiendan. Las diferencias que más llaman la atención, sin embargo, son la del huevo que según lo que informaron las mujeres entrevistadas se comienza a dar al niño tempranamente (segundo trimestre) y el arroz que se introduce en la dieta del niño, más tarde (tercer trimestre).

7. Factores obstaculizadores y facilitadores de la preparación y uso de la papillas

La información sobre factores obstaculizadores y facilitadores del proceso de preparación y uso de las papillas se obtuvo de las mismas entrevistas con las madres. Entre los primeros se identificó que la mayoría de las madres que no habían preparado alguna de las recetas aprendidas no tenía en su familia un niño en edad de destete. Por lo tanto, este es un problema

de la selección de las participantes en el curso. Otro factor obstaculizador encontrado fue el costo elevado ("regular", "caro") de algunos de los ingredientes de las recetas tales como la carne y algunas verduras. Finalmente, en casos particulares, creencias negativas en relación a determinados alimentos (frijoles, por ejemplo) pueden obstaculizar su utilización en la alimentación infantil.

En cuanto a los factores facilitadores de la preparación y uso de las papillas se identificaron los siguientes:

- a) Disponibilidad de los alimentos en la casa.
- b) Accesibilidad de los alimentos. Las madres dieron como razones para usar determinadas papillas lo "económica" o "barata" que resulta su preparación refiriéndose al costo de los alimentos y al costo del combustible para cocinar ("se economiza gas").
- c) Facilidad de preparación. Las madres señalaron con respecto a la mayoría de las papillas que toma poco tiempo prepararlas y que es una forma "práctica" de variarle la alimentación al niño.
- d) Creencias positivas respecto a los alimentos. El que existan creencias positivas respecto al alimento en sí ("tiene alimento", "tiene vitaminas") o a su efecto en el niño (por ejemplo, "amasiza el estómago") facilita el proceso de preparación y administración de

estas papillas.

En el Cuadro 5 se presentan algunos aspectos investigados sobre canales de comunicación en contacto con las usuarias del programa del Patronato. Por ejemplo, se les preguntó a las mujeres entrevistadas si en el último mes habían preparado alguna nueva receta de cocina (a excepción de las papillas del Patronato). Se encontró que ninguna de todas lo había hecho, por lo que no se pudo investigar el proceso de aprendizaje. En la mayoría de los hogares visitados hay radio y en todos hay televisión; estos son escuchados/vistos por la mayoría.

Al preguntarles a la entrevistadas cuál es la mejor forma de aprender una receta de cocina, la mayoría indicó que viendo directamente como se prepara. Esto apoya la demostración de preparación de las papillas que se hace en el Patronato.

V. RECOMENDACIONES

Como se mencionó anteriormente, esta evaluación no intentó medir el cambio en conocimientos, actitudes y prácticas de las madres o en el estado nutricional de los niños de madres que han participado, sino únicamente describir la experiencia de algunas de esas madres. Sin embargo, en base a los resultados presentados y a información disponible que indica que la educación nutricional puede mejorar el estado nutricional de los

niños dependiendo del diseño del programa en relación al contenido de los mensajes y a la manera de entregarlos (3), se hacen las siguientes recomendaciones para el componente "curso de cocina" del Patronato Pro-Nutrición Infantil de la Colonia Maya, Zona 18, Guatemala.

1. Se debe mejorar el proceso de selección de las madres para asistir al curso. Las madres que lo reciban deben ser preferentemente aquéllas con niños de 3 a 4 meses de edad (o hasta 9 meses de edad) que puedan aplicar a corto plazo los conocimientos adquiridos en el curso.
2. Se debe estimular la participación de las madres asistentes a los cursos. Esto puede hacerse de varias formas:
 - a) Presentándose cada una al principio para conocer sus nombres y la edad de su hijo menor; a lo largo de la reunión deben utilizarse los nombres propios para referirse a las madres.
 - b) Haciendo y respondiendo preguntas sobre lo presentado y pidiéndole a las madres que lo repitan en sus propias palabras.
 - c) Pidiéndole a alguna madre que ya haya preparado las papillas en su casa satisfactoriamente que llegue al curso a explicar la preparación de una de ellas a otras madres y a compartir su experiencia.
3. Elaborar material impreso que apoye la retención de los conocimientos adquiridos en el curso por las madres. Este material, puede contener los mensajes básicos sobre

alimentación de destete, así como la receta de algunas de las papillas.

4. Disminuir el número de recetas que se presentan en el curso. Se sugiere ponerle más énfasis a las recetas basadas en masa, arroz y frijol por ser éstos (especialmente maíz y frijol) los alimentos más disponibles a nivel del hogar y los que en una combinación adecuada pueden proporcionar una proteína completa. Por ejemplo, enseñar las papillas de masa y arroz del trimestre 4-6 meses, las de masa-frijol y arroz-frijol del trimestre 7-9 meses, complementadas con algún puré de verduras que proporcione vitaminas y hierro y las tortas de hierbas del trimestre 10-12. Con respecto a estas últimas, debe indicarse que se acompañen con tortilla.
5. Así mismo, sería mejor no enseñar la papilla de yema de huevo y caldo de frijol ya que ello podría reforzar la creencia de las madres que el caldo de frijol contiene los nutrientes ("alimento") del frijol y es más recomendable que el frijol mismo para comenzar la alimentación de destete. Se puede enseñar a preparar el huevo duro con aceite o margarina.
6. Incluir en el curso mensajes sobre lactancia exclusiva en los cuatro primeros meses de vida del niño ya que las madres de esta área introducen tempranamente (desde el primer y segundo mes) en la alimentación del infante líquidos tales como agua de azúcar, agua de anís, etc. Así mismo, para las madres que continúan amamantando a sus niños, incluir el

mensaje que den el pecho primero y luego la papilla de complementación.

7. Incluir en el curso mensajes sobre la alimentación del niño enfermo indicando que estas papillas se deben de dar incluso cuando el niño está enfermo y especialmente cuando pasa la enfermedad para que se recupere (nutricionalmente) pronto.
8. Utilizar para enseñar y promover el uso de las distintas papillas las expresiones ofrecidas por las madres que las han utilizado y que posiblemente constituyen factores facilitadores. Por ejemplo, para la papilla de masa (ver Anexo 2, Cuadro 3) se puede decir que las madres que la han preparado y dado a sus hijos en su casa opinan es "es buena", que sus hijos "se la comen toda", que "no les ha hecho mal". También se les puede pedir que la prueben y sientan que es "deliciosa", "sabrosa", muy "rica" ; que la vean y se den cuenta que se ve bien "como flan", "suave", etc. Así, para cada papilla que se presente se puede encontrar las palabras y expresiones con las que se debe promocionar.
9. Realizar una evaluación de los efectos del curso en los conocimientos y actitudes de la madres participantes y de su impacto en el estado nutricional de sus niños.

CUADRO 1
 CARACTERÍSTICAS DE ASISTENTES ENTREVISTADOS

Característica	n (N=37)	%
<u>Sabe leer</u>		
sí	29	78
no	8	22
<u>Sabe escribir</u>		
sí	29	78
no	8	22
<u>Ultimo grado ganado</u>		
NINGUNO	9	24
Aluno de primaria	12	32
Primaria completa	9	24
Algún básico	6	16
Algún vocacional	1	3
<u>Grupo étnico</u>		
Ladina	34	92
Indígena	3	8
<u>Estado Civil</u>		
Unida/casada	33	89
Separada	2	5
Soltera	2	5
<u>Trabajo fuera</u>		
sí/a veces	7	19
no	30	81
<u>Número hijos vivos</u>		
NINGUNO	3	8
1 - 3	25	68
> 4	3	8
<u>Edad hijo menor</u>		
1 - 11 meses	13	35
12 - 23	7	20
24 - 35	3	8
36 - 47	5	15
48 - 59	1	3
> 60	5	15

CUADRO 2

CARACTERISTICAS DE LA COCINA

TIPO DE COCINA	n	%
Otro cuarto dentro de la casa	19	51.4
Dentro de la casa, dormitorio	13	35.1
Dentro de la casa, separada	1	2.7
Afuera de la casa	2	5.4
Otra	2	5.4
FORMA DE COCINAR		
Estufa de gas propano	24	64.9
Estufa de kerosene	8	21.6
Poyo formal	4	10.8
Fogón en el suelo	1	2.7
TENENCIA DE		
Refrigeradora	6	16.2
Piedra de moler	12	32.4
Colador de frijoles	32	86.5
Licuadaora	12	32.4

CUADRO 3
CONOCIMIENTO Y PRACTICA DE LAS PAPIILLAS

Conoce papillas			Ha preparado papillas		
	n	%		n	%
SI	36	97.3	SI	30	79.4
NO RECUERDA	1	2.7	NO	7	20.6

Cuántas conoce
X = 5.2 (0-10)

Papillas	Cuáles conoce (X=5.8)		Cuáles ha preparado (X=2.3)	
	n	%	n	%
Avena	16	47	2	5.9
Arroz	12	35.3	2	5.9
Masa	21	61.8	8	23.5
Pan dulce	15	44.1	7	20.6
Pan francés	13	38.2	5	14.7
Fideos	5	14.7	1	2.9
Carne/pollo	9	26.5	1	2.9
Frijol-arroz	0		0	
Yema de huevo	9	26.5	2	5.9
Frijol-papa	1	2.9	0	
Frijol-fideo	0		0	
Guicoy dulce	6	17.6	3	8.8
Frijol-masa	20	58.8	10	29.4
Acelga	11	32.3	5	14.7
Hoja de rábano	9	26.5	1	2.9
Punta de quisquil	0		0	
Hoja de remolacha	8	23.5	2	5.9
Berro	5	44.1	4	11.8
Bledo	0		0	
Plátano	25	73.5	11	32.3
Zanahoria	11	32.3	4	11.8
Otra	2	5.9	1	2.9

CUADRO 4

DISPONIBILIDAD Y CONSUMO DE ALIMENTOS EN EL HOGAR

ALIMENTO	Tiene en ese momento						\bar{X} veces/ semana comer	Precio						\bar{X} edad lo como niño (meses)
	SI, VERIF.		SI		No			Caro		Regular		Barato		
	n	%	n	%	n	%		n	%	n	%	n	%	
Avena	3	9.1	7	18.9	27	73.0	2.3	118	49.6	9	21.6	4	10.8	5.4
Arroz	7	18.9	12	32.4	118	48.6	3.4	114	37.8	116	43.2	5	13.5	6.9
Masa	4	10.8	7	18.9	26	70.2	5.5	22	59.4	8	21.6	3	8.1	5.6
Frijol	11	29.7	15	40.5	11	29.7	5.5	26	70.2	8	21.6	2	5.4	6.9
Pan dulce	6	16.2	5	13.5	26	70.2	6.4	21	56.8	10	27.0	5	13.5	4.9
Pan francés	4	10.8	7	18.9	26	70.2	6.2	21	56.8	9	24.3	6	16.2	5.5
Fideos	1	2.7	8	21.6	28	75.7	1.6	24	64.9	7	18.9	5	13.5	5.6
Carne	3	8.1	4	10.8	30	81.1	2.2	32	86.5	2	5.4	1	2.7	9.0
Huevos	9	24.3	4	10.8	24	64.9	4.9	29	78.4	6	16.2	0	0.0	4.0
Fapa	3	8.1	2	5.4	32	86.5	2.2	26	70.2	7	18.9	2	5.4	6.7
Güicoy	0	0.0	4	10.8	33	89.2	1.2	21	56.8	7	18.9	3	8.1	5.4
Acelga	1	2.7	1	2.7	35	94.6	1.0	13	35.1	16	43.2	2	5.4	8.5
Rábano	1	2.7	1	2.7	35	94.6	1.3	12	32.4	13	35.1	6	16.2	11.6
Güisquil	3	8.1	5	13.5	29	78.4	1.6	18	48.6	11	29.7	4	10.8	8.0
Remolacha	1	2.7	2	5.4	35	94.6	1.0	21	56.8	5	13.5	4	10.8	11.2
Berro	1	2.7	1	2.7	35	94.6	1.4	8	21.6	13	35.1	10	27.0	10.3
Bledo	0	0.0	0	0.0	37	100.0	1.1	6	16.2	11	29.7	7	18.9	11.0
Plátano	2	5.4	3	8.1	32	86.5	2.2	18	48.6	3	8.1	7	18.9	7.4
Zanahoria	3	8.1	5	13.5	28	75.7	2.5	13	35.1	17	45.9	6	16.2	7.2
Azúcar	19	51.3	16	43.2	2	5.4	6.9	25	67.4	9	24.3	2	5.4	2.3
Acelte	14	37.8	15	40.5	8	21.6	6.6	26	70.2	5	13.5	2	5.4	3.9
Incaparina	7	18.9	9	24.3	21	56.8	3.2	16	43.2	12	32.4	3	8.1	7.5

CUADRO 5

ALGUNOS ASPECTOS DE COMUNICACION ESTUDIADOS

	n	%
En el último mes, ha preparado nueva receta de cocina?		
No	37	100.0
Tiene radio		
Sí	30	81.1
No	7	18.9
(Sí) Lo escucha?		
Sí	28	93.3
No	2	6.7
Tiene televisión		
Sí	28	75.7
No	9	24.3
(Sí) La ve?		
Sí	28	100.0
Mejor forma de aprender receta de cocina		
Ver directamente como se prepara, demostración	28	75.7
Libro de cocina	6	16.3
Radio	1	2.7
Televisión	1	2.7
NO SABE	1	2.7

REFERENCIAS

1. Gamero, H. y F. Chew. Resultados de un estudio clínico sobre el manejo alimentario del niño con diarrea en el Hogar Elisa Martínez. INCAP. Informe no publicado, 1987.
2. Torún, B. & A. Fuentes. Clinical evolution and nutrient absorption using common Guatemalan foods during and after acute diarrhea. Trabajo presentado en el XIV Congreso Internacional de Nutrición Seul, Korea 89.
3. Ashworth, A. & R.G. Feachem. Interventions for the control of diarrhoeal diseases among young children: weaning education. Bulletin of the WHO, 63 (6): 1115-1127 (1985).

ANEXO 1

142. 298.6 6.2 20.0 25.0 1.1 1.0 55.0 123.3 2.1 .1 .0 .7 .5 1.1

---> DENSIDAD-ENERGETICA = 4.15

Falta 1901 2-2

RECETAS DEL PATRONATO PRO-NUTRICION INFANTIL TONA 18

LUGAR : 19 PAPILLA : 01 CLASE : 3 VUELTA : 1 Papilla de arroz

ALIM	GRS.	CAL.	PROT.	GRASA	H.CO.	FIBRA	CEN.	CALC	FOSFOR	HIERRO	TIAM	RIBOF	NIAC	ASCOR	EQ.RET
16	134.	157.0	3.3	.5	33.9	.2	.3	3.3	65.3	.8	.1	.0	1.2	.0	.3
31	31.	274.0	.0	31.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0
721	42.	161.3	.0	.0	41.6	.0	.1	2.1	.4	.0	.0	.0	.0	.0	420.0
	207.	592.4	3.3	31.5	75.5	.2	.4	5.4	65.7	.8	.1	.0	1.2	.0	420.3

---> DENSIDAD ENERGETICA = 3.33

- Para una taza de arroz agregar 3 cucharadas de frijol
- Una verdura (vit A)

LUGAR : 19 PAPILLA : 02 CLASE : 1ª VUELTA : 2ª NO es del PPIII. Es manejo dietético del 10 e 11 años

ALIM	GRS.	CAL.	PROT.	GRASA	H.CO.	FIBRA	CEN.	CALC	FOSFOR	HIERRO	TIAM	RIBOF	NIAC	ASCOR	EQ.RET
32	11.	4.9	.2	.0	1.1	.1	.1	3.3	4.4	.1	.0	.0	.0	1.1	.2
77	77.	16.2	.6	.2	3.5	.5	.4	5.4	18.5	.5	.0	.0	.5	17.7	46.2
98	119.	48.4	1.1	.1	11.1	.9	1.1	37.9	33.0	.7	.1	.0	.7	7.1	1258.7
01	34.	52.4	1.2	.6	10.8	.2	.2	23.8	30.9	.5	.0	.0	.2	.0	.6
96	21.	155.6	.0	21.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0
	261.	307.5	3.0	22.0	26.5	1.7	1.7	70.3	86.9	1.8	.2	.1	1.5	25.9	1305.6

---> DENSIDAD ENERGETICA = 2.12

- usar dos veces más masa y 4 cucharaditas de frijol

LUGAR : 19 PAPILLA : 02 CLASE : 3 VUELTA : 1 Papilla de mshv

ALIM	GRS.	CAL.	PROT.	GRASA	H.CO.	FIBRA	CEN.	CALC	FOSFOR	HIERRO	TIAM	RIBOF	NIAC	ASCOR	EQ.RET
18	38.	143.6	5.5	2.6	25.1	.7	.7	19.6	157.3	2.1	.2	.1	.2	.0	.0
96	30.	265.2	.0	30.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0
721	42.	161.3	.0	.0	41.6	.0	.1	2.1	.4	.0	.0	.0	.0	.0	420.0
	110.	570.1	5.5	32.6	66.7	.7	.8	21.9	157.7	2.1	.2	.1	.2	.0	420.0

---> DENSIDAD ENERGETICA = 2.11

319. 1092.0 50.5 98.1 .0 .0 2.7 10.8 558.9 8.6 .2 .5 11.6 .0 .0

---> DENSIDAD ENERGETICA = 4.92

LUGAR : 19 PAPILLA : 07 CLASE : 3 VUELTA : 1 *Papilla de yema de huevo*

ALIM	GRS.	CAL.	PROT.	GRASA	H.CO.	FIBRA	CEN.	CALC	FOSFOR	HIERRO	TIAM	RIBOF	NIAC	ASCOR	EQ.RET
<i>Yema</i> 32	236.	804.8	37.8	68.9	4.7	.0	3.5	276.1	1099.2	14.2	.5	.8	.2	.0	.0
<i>azúcar</i> 596	96.	848.6	.0	96.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0
<i>Salado</i> 642	116.	25.5	2.2	.1	4.1	.0	2.3	13.9	17.4	.1	.2	.0	.7	.0	.0
<i>Yema</i>	448.	1678.9	40.0	165.0	8.8	.0	5.9	290.0	1117.2	14.3	.7	.8	.9	.0	.0

---> DENSIDAD ENERGETICA = 3.96

LUGAR : 19 PAPILLA : 08 CLASE : 3 VUELTA : 1 *Papilla de frijol y papa*

ALIM	GRS.	CAL.	PROT.	GRASA	H.CO.	FIBRA	CEN.	CALC	FOSFOR	HIERRO	TIAM	RIBOF	NIAC	ASCOR	EQ.RET
<i>Frijol</i> 202	112.	98.5	6.5	.5	17.7	1.2	1.1	39.5	119.2	2.0	.1	.0	.6	.3	.6
<i>papa</i> 75	310.	232.5	5.6	.3	55.5	1.2	3.1	18.5	124.0	2.5	.3	.1	4.6	49.8	.0
<i>azúcar</i> 596	26.	229.3	.0	26.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0
	448.	560.8	12.1	26.8	73.2	2.4	4.2	57.1	243.2	4.5	.4	.1	5.3	49.9	.6

---> DENSIDAD ENERGETICA = 1.39

LUGAR : 19 PAPILLA : 09 CLASE : 3 VUELTA : 1 *Papilla de frijol y masa*

ALIM	GRS.	CAL.	PROT.	GRASA	H.CO.	FIBRA	CEN.	CALC	FOSFOR	HIERRO	TIAM	RIBOF	NIAC	ASCOR	EQ.RET
<i>Frijol</i> 202	116.	102.0	6.8	.5	18.3	1.2	1.1	39.9	123.4	2.1	.1	.0	.6	.3	.6
<i>Masa</i> 01	150.	231.0	5.3	2.9	47.7	.9	.9	105.0	136.5	2.4	.2	.1	.9	.0	2.5
<i>azúcar</i> 596	88.	777.9	.0	88.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0
	354.	1110.9	12.0	91.3	66.0	2.1	2.0	144.9	259.9	4.5	.3	.1	1.5	.3	3.1

---> DENSIDAD ENERGETICA = 3.35

LUGAR : 19 PAPILLA : 10 CLASE : 3 VUELTA : 1 *Papilla de pollo*

ALIM	GRS.	CAL.	PROT.	GRASA	H.CO.	FIBRA	CEN.	CALC	FOSFOR	HIERRO	TIAM	RIBOF	NIAC	ASCOR	EQ.RET
74	82.	139.4	14.9	8.4	.0	.0	.8	11.5	164.0	1.2	.1	.1	7.4	.0	.0
596	68.	601.1	.0	53.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0
	150.	740.5	14.9	75.4	.0	.0	.8	11.5	164.0	1.2	.1	.1	7.4	.0	.0

----> DENSIDAD ENERGETICA = 4.75

LUGAR : 19 PAPILLA : 11 CLASE : 3 VUELTA : 1 *Torta de hoja de rábano*

ALIM	GRS.	CAL.	PROT.	GRASA	H.CO.	FIBRA	CEN.	CALC	FOSFOR	HIERRO	TIAM	RIBOF	NIAC	ASCOR	EQ.RET
32	46.	156.9	7.4	13.4	28.9	.0	.7	53.8	214.4	2.8	.1	.2	.0	.0	.0
34	289.	149.8	8.1	1.4	28.5	3.7	3.5	685.4	126.7	9.1	.4	.7	1.7	351.4	1579.2
34	196.	101.9	5.5	1.0	19.4	2.5	2.4	466.5	86.2	5.5	.3	.5	1.2	239.1	1074.7
11	22.	80.1	2.1	.2	16.9	.1	.1	4.4	21.3	.2	.0	.0	.0	.0	.0
596	13.	114.9	.0	13.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0
	565.	603.5	23.0	29.1	65.2	8.4	6.6	1210.1	448.7	16.6	.8	1.4	3.2	590.5	2653.9

----> DENSIDAD ENERGETICA = 2.65

LUGAR : 19 PAPILLA : 12 CLASE : 3 VUELTA : 1 *Torta de hoja de remolacha*

ALIM	GRS.	CAL.	PROT.	GRASA	H.CO.	FIBRA	CEN.	CALC	FOSFOR	HIERRO	TIAM	RIBOF	NIAC	ASCOR	EQ.RET
33	46.	156.9	7.4	13.4	28.9	.0	.7	53.8	214.4	2.8	.1	.2	.0	.0	.0
37	688.	309.6	22.0	2.8	55.7	25.1	13.1	784.3	233.9	21.3	.5	1.1	1.1	344.0	3612.0
37	606.	272.7	19.4	2.4	49.1	23.0	11.5	690.8	206.0	18.8	.4	1.0	1.5	303.0	3181.5
11	63.	229.7	6.1	.6	48.4	.3	.3	12.6	61.1	.7	.1	.0	.8	.0	.0
596	13.	114.9	.0	13.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0
	1416.	1083.4	54.9	32.2	154.2	49.4	25.5	1541.6	715.4	43.6	1.1	3.0	8.6	647.0	6793.5

----> DENSIDAD ENERGETICA = 1.59

LUGAR : 19 PAPILLA : 13 CLASE : 3 VUELTA : 1 *Tortitas de plátano*

ALIM	GRS.	CAL.	PROT.	GRASA	H.CO.	FIBRA	CEN.	CALC	FOSFOR	HIERRO	TIAM	RIBOF	NIAC	ASCOR	EQ.RET
33	47.	160.3	7.5	13.7	193.9	.0	.7	55.0	219.0	2.8	.1	.2	.0	.0	.0
37	598.	729.5	6.0	1.8	193.2	3.0	4.8	47.8	203.3	4.8	.4	.2	3.6	119.6	348.8
37	722.	880.8	7.2	2.2	233.2	3.6	5.8	57.8	245.5	5.8	.4	.3	4.3	144.4	421.2

*harina
de trigo
duro*

44.	160.0	4.3	17.4	33.9	.2	.2	8.8	42.7	.5	.0	.0	.5	.0	.0
17.	150.0	.0	17.0	33.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0
35.	134.4	.0	.0	34.7	.0	.1	1.8	.4	.0	.0	.0	.0	.0	350.0
1463.	2215.5	25.0	35.1	495.9	6.8	11.5	171.1	710.9	13.9	.9	.7	8.5	264.0	1120.0

---> DENSIDAD ENERGETICA = 3.34

LUGAR : 19 PAPILLA : 14 CLASE : 3 VUELTA : 1 Tortitas de zanahoria

*harina
de trigo
duro*

ALIM	GRS.	CAL.	PROT.	GRASA	H.CO.	FIBRA	CEN.	CALC	FOSFOR	HIERRO	TIAM	RIBOF	NIAC	ASCOR	EQ.RET
40.	136.4	6.4	11.7	8	5.6	5.0	46.8	186.4	2.4	.1	.1	.0	.0	.0	.0
680.	270.6	5.9	7	62.0	5.9	5.0	211.2	184.8	4.0	.3	.3	4.0	39.6	7040.0	
689.	292.5	6.0	.7	64.8	6.0	5.0	220.5	192.9	4.1	.3	.3	4.1	41.3	7349.3	
46.	167.4	4.5	.5	15.4	4.5	.0	9.2	44.6	.5	.0	.0	.6	.0	.0	
24.	212.2	.0	24.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	
42.	161.3	.0	.0	41.6	.1	.0	2.1	.4	.0	.0	.0	.0	.0	420.0	
1501.	1230.4	23.0	37.5	204.6	11.0	13.0	489.8	609.2	11.0	.8	.7	8.7	80.9	14809.3	

---> DENSIDAD ENERGETICA = 1.98

LUGAR : 20 PAPILLA : 01 CLASE : 1 VUELTA : 2

*harina
de trigo
duro*

ALIM	GRS.	CAL.	PROT.	GRASA	H.CO.	FIBRA	CEN.	CALC	FOSFOR	HIERRO	TIAM	RIBOF	NIAC	ASCOR	EQ.RET
54.	30.2	3.8	4	4.9	1.1	.8	155.0	38.9	2.5	.2	.3	1.1	54.0	551.7	
52.	13.0	.5	.2	2.9	.4	.3	4.3	14.9	.4	.0	.0	.4	14.3	37.2	
142.	248.7	5.0	2.7	45.2	.9	.9	99.4	129.2	2.3	.2	.1	.9	.0	2.4	
10.	88.4	.0	10.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	.0	
269.	350.3	9.2	13.3	52.9	2.3	2.0	258.7	183.0	5.2	.4	.4	2.4	68.3	591.3	

---> DENSIDAD ENERGETICA = 350.34

LUGAR : 20 PAPILLA : 02 CLASE : 1 VUELTA : 2

ALIM	GRS.	CAL.	PROT.	GRASA	H.CO.	FIBRA	CEN.	CALC	FOSFOR	HIERRO	TIAM	RIBOF	NIAC	ASCOR	EQ.RET
33.	29.0	1.9	.1	5.2	.3	.3	11.3	25.1	1.6	.0	.0	.2	.1	.2	
85.	130.9	3.0	1.6	27.0	.5	.5	59.5	77.4	1.4	.1	.0	.5	.0	1.4	

A N E X O 2

**Opiniones de las Mujeres que han Preparado
Fapillas sobre cada Una**

C U A D R O 1
Papilla de Pan Dulce (n=7)

Se la ha dado a su hijo?	n
Sí	6
No	1
(SI) Razones para darla	
- Le llena y le alimenta	2
- Para variarle la comida	1
- No le cae mal	1
- Come pan en la mañana, mejor prepararlo así	1
(SI) Aceptación por el niño	
Buena (la recibió, se la comió toda)	5
Mala (la sacaba)	1
Opinión de la madre sobre <u>sabor</u>	
Bueno (sabrosa, deliciosa, buen gusto, dulce)	7
Opinión de la madre sobre <u>apariencia</u>	
Buena (no se mira fea, se ve buena)	5
Regular (negrita, algo sucia)	2
Opinión de la madre sobre <u>consistencia</u>	
Buena (aguadita, se puede hacer al gusto)	5
Regular (dura, chiclosa)	2
	n
Opinión de la madre sobre el <u>costo</u>	
Barata	7
Opinión de la madre sobre el <u>tiempo</u> empleado en prepararla	
Muy poco	5
Poco	2
A qué edad recomienda dar papilla	
3 meses	6
5 meses	1
Ha cambiado algo de la receta original?	
No	7

C U A D R O 2

Papilla de Pan Francés (n=5)

	n
Se la ha dado a su hijo?	
Sí	5
(SI) Razones para darla	
- Le gusta	2
- Es suave	1
- Es fácil	2
- Para no darle siempre lo mismo	1
(SI) Aceptación por el niño	
Buena (se la comió toda, quería más, la recibió, no la rechazó)	5
Opinión de la madre sobre <u>sabor</u>	
Bueno (rica, deliciosa, sabrosa, dulce)	5
Opinión de la madre sobre <u>apariciencia</u>	
Buena (blanquita)	5
Opinión de la madre sobre <u>consistencia</u>	
Buena (aguadita)	4
Regular (dura)	1
Opinión de la madre sobre el <u>costo</u>	
Barata	5
Opinión de la madre sobre el <u>tiempo</u> empleado en prepararlo	
Poco/Rápida	5
A qué edad recomienda dar papilla?	
3 meses	5
5 meses	
Ha cambiado algo de la receta original?	
No	5

	n
Va la papilla acompañada de otra comida?	5
No	1
Se le puede dar a un niño con diarrea?	
Sí	4
No	1
(SI) Razones para dar a niño con diarrea	
- El pan no es pesado	4
(NO) Razones para no dar a niño con diarrea	
- Lleva aceite y le puede dar más asientos; sólo le da sopita Malher cuando el niño tiene asientos	1

C U A D R O 3
Papilla de Masa (n = 8)

	n
Se la ha dado a su hijo?	
Si	7
No	1
(SI) Razones para darla	
- Es buen alimento (engorda, da fuerza, tiene vitaminas)	5
- Ya tiene edad	1
- Es económica	1
(NO) Razones para no darla	
- Siente que lo puede empachar	1
(SI) Aceptación por el niño	
Buena (se la comió, no le hizo mal)	7
Opinión de la madre sobre <u>sabor</u>	
Bueno (deliciosa, sabrosa, rica)	7
NO SABE	1
Opinión de la madre sobre la <u>apariencia</u>	
Buena (se ve como flan, como postre)	8
Opinión de la madre sobre <u>consistencia</u>	
Buena (suave, blanda)	8
Opinión de la madre sobre el <u>costo</u>	
Barata	8
Opinión de la madre sobre el <u>tiempo</u> empleado en prepararla	
Muy poco (rápido, "se economiza gas")	4
Poco	4

A qué edad recomienda dar papilla?

- 2 meses
- 3 meses
- 6 meses
- 9 meses

1
4
2
1

Ha cambiado algo de receta original?

No

8

Va la papilla acompañada de otra comida?

No

5

Sí (frijol colado, como postre)

3

Se le puede dar a un niño con diarrea?

Sí

5

No

3

(SI) Razones para dar a niño con diarrea

- La masa es buena: amasiza el estómago, estómago trabaja mejor, es como darle tortilla, es como darle atol
- La masa es alimento: repone lo que pierde el niño
- Si el niño quiere comer, no le hace mal

3

1

1

(NO) Razones para no dar a niño con diarrea

- La masa es pesada, fresca

3

C U A D R O 4

Papilla de Frijol con Masa (n=10)

	n
Se le ha dado a su hijo?	
Sí	9
No	1
(SI) Razones para darla	
- La masa tiene vitaminas, hierro	4
- Le alimenta	1
- Es práctica, para variarle comida	2
- Es económica	1
- Le gusta, la acepta	2
(NO) Razones para no darla	
- Todavía no le da frijoles (edad)	1
(SI) Aceptación por el niño	
- Buena (comió todo, pidió más)	7
- Regular (comió un poco, no quiso más)	1
- No le gustó	1
Opinión de la madre sobre <u>sabor</u>	
Bueno (sabrosa, rica)	6
Regular (insípida, le falta sal)	2
Malo (la masa se siente cruda, no le gusta)	2
Opinión de la madre sobre <u>apariencia</u>	
Buena (fina)	6
Regular (como frijol pálido)	1
Mala (no le gusta color, no se ve apetitosa)	3
Opinión de la madre sobre <u>consistencia</u>	
Buena (suave, aguadita)	8
Regular	1
Mala (cuando se saca del fuego se pone seca)	1
Opinión de la madre sobre el <u>costo</u>	
Barata	10

	n
Opinión de la madre sobre el <u>tiempo</u> empleado en prepararla	
Foco, rápido	10
A que edad recomienda dar papilla?	
3 meses	3
4 meses	1
6 meses	4
9 meses	2
Ha cambiado algo de receta original?	
No	10
Va la papilla acompañada de otra comida?	
No	7
Sí (con plátano, con caldo, con fideos)	3
Se le puede dar a un niño con diarrea?	
Sí	3
No	5
(SI) Razones para dar a niño con diarrea	
- Le endurece el estómago	3
- No se le debe quitar ninguna comida	1
- S. el niño la acepta	1
(NO) Razones para no dar a niño con diarrea	
- La masa es pesada y no tiene vitaminas	1
- El frijol es pesado, le puede causar más diarrea	4

C U A D R O 5

Papilla de Arroz (n=2)

	n
Se le ha dado a su hijo	
Sí	2
No	0
(SI) Razones para darla	
- Le gustaron	1
- Son solo para pequeños	1
(SI) Aceptación por el niño	
- Buena (le pidió más)	1
- Mala (le dio basca)	1
Opinión de la madre sobre <u>sabor</u>	
Bueno (dulce, buen gusto)	2
Opinión de la madre sobre <u>apariencia</u>	
Bueno (se ve bien, blanquita)	2
Opinión de la madre sobre <u>consistencia</u>	
Bueno (mejor, suave)	2
Opinión de la madre sobre el <u>costo</u>	
Barato	2
Opinión de la madre sobre el <u>tiempo</u> empleado en prepararla	
Favorable	1
Poco	1
A que edad recomienda dar papilla?	
3 meses	1
6 meses	1
Ha cambiado algo de receta original?	
No	2

Va la papilla acompañada de otra comida?

Sí (frijol colado)

2

Se le puede dar a un niño con diarrea?

Sí

1

No

1

(SI) Razones para dar a niño con diarrea

- No es pesado

1

(NO) Razones para no dar a niño con diarrea

- Si es pesado

1

CUADRO 6

Papilla de Fideo (n=1)

	n
Se le ha dado a su hijo	
Sí	1
(SI) Razones para darla	
- Para variar su comida	1
- Económico y práctico	1
(SI) Aceptación por el niño	
- Buena (quería más)	1
Opinión de la madre sobre <u>sabor</u>	
Buena (rica)	1
Opinión de la madre sobre <u>aparencia</u>	
Buena (está bien)	1
Opinión de la madre sobre <u>consistencia</u>	
Buena (está bien)	1
Opinión de la madre sobre el <u>costo</u>	
Barata	1
Opinión de la madre sobre el <u>tiempo</u> empleado en prepararla	
Rápida	1
A qué edad recomienda dar papilla?	
4 meses	1
Ha cambiado algo de receta original?	
No	1
Va la papilla acompañada de otra comida?	
No	1

Se le puede dar a un niño con diarrea?

n

Sí

1

(SI) Razones para dar a niño con diarrea

- No le hace daño/sustenta

1

C U A D R O 7

Papilla de Mosh (n=2)

	n
Se le ha dado a su hijo	
Sí	2
(SI) Razones para darla	
- Le llena, alimenta y le gusta	1
- Económico y práctico	1
(SI) Aceptación por el niño	
- Buena (le gustó, se la comió y pidió más)	2
Opinión de la madre sobre <u>sabor</u>	
Bueno (rica, buen gusto)	2
Opinión de la madre sobre <u>apariciencia</u>	
Buena (bonita, es como budoque)	1
Mala (desagradable, ligoza)	1
Opinión de la madre sobre <u>consistencia</u>	
Buena (algo espesa)	1
Regular (muy ligosa)	
Opinión de la madre sobre el <u>costo</u>	
Barata	2
Opinión de la madre sobre el <u>tiempo</u> empleado en prepararla	
Muy poco	1
Foco	1
A que edad recomienda dar papilla?	
3 meses	1
6 meses	1
Ha cambiado algo de receta original?	
Sí (no le gusta con aceite)	1
No	1

Va la papilla acompañada de otra comida?	n
Sí (sin respuesta)	1
No	1
Se le puede dar a un niño con diarrea?	
Sí	1
No	1
(SI) Razones para dar a niño con diarrea	
- No es pesado	1
(NO) Razones para no dar a niño con diarrea	
- El mosh es algo pesado y provoca más diarrea	1

C U A D R O 8

Papilla de Yema de Huevo con Caldo de Frijol (n=4)

	n
Se le ha dado a su hijo?	
Si	4
(SI) Razones para darla	
- Le gusta	1
- Le alimenta	1
- Le nutre	1
- Le cae bien	1
(SI) Aceptación por el niño	
- Buena (le gustó, le cae bien, se la terminó)	4
Opinión de la madre sobre <u>sabor</u>	
- Buena (rica, sabrosa)	4
Opinión de la madre sobre <u>apariciencia</u>	
- Buena	2
- Regular	2
Opinión de la madre sobre el <u>costo</u>	
- Barata	4
Opinión de la madre sobre el <u>tiempo</u> empleado en prepararlo	
- Muy poco	4
A qué edad recomienda dar papilla?	
6 meses	1
3 meses	2
1 año	1
Ha cambiado algo de la receta original?	
- No	3
- Si (le echó sal)	1

Va la papilla acompañada de otra comida?	n
- No	4
Se le puede dar a un niño con diarrea?	
- Si	2
- No	2
(SI) Razones para dar a niño con diarrea	
- No hace mal	1
- Si tiene hambre lo recibe	1
(NO) Razones para dar a niño con diarrea	
- El huevo y frijol son pesados (provoca infección)	.2

C U A D R O 9

Papilla de Güicoy (n=3)

	n
Se la ha dado a su hijo?	
Si	3
(SI) Razones para darla	
- La acepta bien	1
- Le gusta	1
- No le cae mal	1
(SI) Aceptación por el niño	
- Buena (La recibió, se la comió toda (no le hizo daño)	3
Opinión de la madre sobre <u>sabor</u>	
- Bueno (rica, agradable)	3
Opinión de la madre sobre <u>apariciencia</u>	
- Buena	3
Opinión de la madre sobre <u>consistencia</u>	
- Buena	2
- Regular	1
Opinión de la madre sobre el <u>costo</u>	
- Barata	3
Opinión de la madre sobre el <u>tiempo</u> empleado en prepararlo	
- Poco	1
- Muy poco	2
A qué edad recomienda dar papilla?	
9 meses	1
4 meses	1
3 meses	1

Ha cambiado algo de la receta original?

No

Va la papilla acompañada de otra comida?

Sí (caldo de res o cocido)

No

Se le puede dar a un niño con diarrea?

Sí

(SI) Razones para dar a un niño con diarrea

- No les cae mal

- Es suave

- No se les debe quitar la comida

C U A D R O 10

Tortas de Plátano (n=11)

	n
Se la ha dado a su hijo?	
- Sí	9
- No	2
(SI) Razones para darla	
- Le gusta	4
- Fácil	1
- Le cae bien	1
- Contiene Potasio y Vitaminas	1
- Hay que darle papilla	2
(SI) Aceptación por el niño	
- Buena (Se la comió toda, le gustó, quería más)	10
Opinión de la madre sobre <u>sabor</u>	
- Buena (rica, agradable, buen gusto)	11
Opinión de la madre sobre <u>apariciencia</u>	
- Buena (Bonitas, buena presentación, no se ven feas)	11
Opinión de la madre sobre <u>consistencia</u>	
- Buena (buena, suavcita)	
Opinión de la madre sobre el <u>costo</u>	
- Barata	7
- Regular	4
Opinión de la madre sobre el <u>tiempo</u> empleado en prepararla	
- Muy poco	5
- Poco	4
- Tardada	2

	n
A qué edad recomienda dar papilla?	
1 año	2
9 meses	3
8 meses	1
7 meses	1
6 meses	3
3 meses	1
Ha cambiado algo de la receta original?	
- No	11
Va la papilla acompañada de otra comida?	
- Sí (frijol volteado o colado, sopita, pollo dorado)	6
- No	5
Se le puede dar a un niño con diarrea?	
- Sí	4
- No	7
(SI) Razones para dar a niños con diarrea	
- El plátano endurece	
- No tiene nada que ver	1
- Tiene vitaminas y lo fortalece	1
- Debe comer	1
(NO) Razones para no dar a un niño con diarrea	
- Es muy pesado	3
- Los embota	3
- Les provoca más diarrea	1

C U A D R O 11

Carne Picada (n=1)

Se la ha dado a su hijo?	n
- No	1
(SI) Aceptación por el niño	
- No aplica	1
Opinión de la madre sobre <u>sabor</u>	
- Buena	1
Opinión de la madre sobre <u>apariciencia</u>	
- Buena	1
Opinión de la madre sobre <u>consistencia</u>	
- Muy buena	1
Opinión de la madre sobre el <u>costo</u>	
- Regular	1
Opinión de la madre sobre el <u>tiempo</u> empleado en prepararla	
- Poco	1
A qué edad recomienda dar papillas?	
- 9 meses	1
Ha cambiado algo de la receta original	
- Sí	1
Va la papilla acompañada de otra comida?	
- Sí (güicoy o frijoles)	1
Se le puede dar a un niño con diarrea?	
- Sí	1
(SI) Razones para dar a niño con diarrea	
- Debe comer	1

C U A D R O 12

Papilla de Hoja de Remolacha (n=3)

Se la ha dado a su hijo?	n
- Sí	2
- No	1
(SI) Razones para darla	
- Para que se acostumbren	
(SI) Aceptación por el niño	
- Buena (se la comió toda)	1
Opinión de la madre sobre <u>sabor</u>	
- Buena (buena y tiene el mismo sabor que todas las hierbas).	2
- Regular (un poco amarga)	1
Opinión de la madre sobre <u>apariencia</u>	
- Buena	2
- Regular (simple)	1
Opinión de la madre sobre <u>consistencia</u>	
- Buena (suave, fácil de masticar, cocción rápida)	3
Opinión de la madre sobre el <u>costo</u>	
- Barato	2
- Regular	1
Opinión de la madre sobre el <u>tiempo</u> empleado en prepararla	
- Poco	3
A qué edad recomienda dar papilla?	
9 meses	2
6 meses	1

	n
Ha cambiado algo de la receta original?	
- No	2
- Sí (agregó tomate y cebolla)	1
Va la papilla acompañada de otra comida?	
- Sí (salsa de tomate, fideo, arroz)	2
- No	1
Se le puede dar a un niño con diarrea	
- Sí	1
- No	2
(SI) Razones para dar a un niño con diarrea	
- Debe comer para recuperar lo que pierde	1
(NO) Razones para no dar a niño con diarrea	.
- Le hace mal porque no digieren bien	1
- Por el aceite	1

C U A D R O 13

Torta de Zanahoria (n=4)

Se la ha dado a su hijo?	n
- Si	4
(SI) Razones para darla	
- Contiene muchas vitaminas	4
(SI) Aceptación por el niño	
- Buena (le encantó, se la comió toda)	3
- Regular (al principio no le gustó)	1
Opinión de la madre sobre <u>sabor</u>	
- Buena (rica, sabrosa)	4
Opinión de la madre sobre <u>apariciencia</u>	
- Buena (se ve bien, como comida especial)	4
Opinión de la madre sobre <u>consistencia</u>	
- Buena (suavecitos y dorados)	4
Opinión de la madre sobre el <u>costo</u>	
- Barato	3
- Regular	1
Opinión de la madre sobre el <u>tiempo</u> empleado en prepararla	
- Muy poco	1
- Poco	2
A qué edad recomienda dar papilla?	
9 meses	1
7 meses	1
6 meses	1
3 meses	1

Ha cambiado en algo de la receta original?

n

- No

4

Va la papilla acompañada de otra comida?

Sí (como postre, carne asada, "bistec", arroz)

3

No

1

Se le puede dar a un niño con diarrea

Sí

3

No

1

(SI) Razones para dar a niño con diarrea

- No hace mal

2

- Debe comer para que no se empeore

1

(NO) Razones para dar a niño con diarrea

- Es pesado

1

C U A D R O 14

Tortas de Acelga (n=5)

Se la ha dado a su hijo?

- | | |
|------|---|
| - Sí | 4 |
| - No | 1 |

(SI) Razones para darla

- | | |
|---|---|
| - En el Patronato les dijeron que debe dársales | 1 |
| - Es bueno que coman verduras | 1 |
| - Le gusta | 1 |
| - Tiene vitaminas | 1 |

(SI) Aceptación por el niño

- | | |
|--------------------|---|
| - Buena (le gusta) | 4 |
|--------------------|---|

Opinión de la madre sobre sabor

- | | |
|--------------------------|---|
| - Buena (rico, le gusta) | 5 |
|--------------------------|---|

Opinión de la madre sobre apariencia

- | | |
|--------------------------|---|
| - Buena (se ven bonitas) | 5 |
|--------------------------|---|

Opinión de la madre sobre consistencia

- | | |
|------------------|---|
| - Buena (suaves) | 5 |
|------------------|---|

Opinión de la madre sobre el costo

- | | |
|----------|---|
| - Barato | 5 |
|----------|---|

Opinión de la madre sobre el tiempo empleado en prepararla

- | | |
|--------|---|
| - Poco | 5 |
|--------|---|

A qué edad recomienda dar papilla

- | | |
|---------|---|
| 6 meses | 1 |
| 9 meses | 2 |
| 1 año | 1 |

- | | |
|-----------------------------|---|
| No sabe (es su primer bebé) | 1 |
|-----------------------------|---|

Ha cambiado algo de la receta original	n
- Sí (le agregó, ajo, cebolla, tomate)	1
- No	4
Va la papilla acompañada de otra comida?	
- Sí (arroz, salsita, beefsteak)	5
Se le puede dar a un niño con diarrea?	
- Sí	2
- No	3
(SI) Razones para dar a niño con diarrea	
- No le hace mal	1
- Para que no pierda peso	1
(NO) Razones para no dar a niño con diarrea	
- Pesado	2
- Le hace mal	1

C U A D R O 15

Tortas de Hoja de Berro (n=4)

Se la ha dado a su hijo?	n
- Sí	4
(SI) Razones para darla	
- Les protege y evita enfermedades	1
- Tiene hierro y vitaminas	2
(SI) Aceptación por el niño	
- Buena (la recibió, le gustó)	
- Mala (no la recibió)	
Opinión de la madre sobre <u>sabor</u>	
- Buena (deliciosa, rica pero con sal)	4
Opinión de la madre sobre <u>apariencia</u>	
- Buena (bien, llama la atención por la hechura)	4
Opinión de la madre sobre <u>consistencia</u>	
- Buena (buenas, ricas, jugosas)	4
Opinión de la madre sobre el <u>costo</u>	
- Barato	4
Opinión de la madre sobre el <u>tiempo</u> empleado en prepararla	
- Poco	4
A qué edad recomienda dar papilla	
6 meses	2
7 meses	1
9 meses	1
Ha cambiado algo de la receta original	
- Sí (hechó menos harina)	1
- No	3

Va la papilla acompañada de otra comida

- Sí (sopa de arroz, salsita, tortitas de carne)

4

Se le puede dar a un niño con diarrea

- Sí

4

(SI) Razones para dar a niño con diarrea

- Se les debe dar de comer
- Es mejor para el estómago porque es hierba
- Son suaves
- Tiene vitaminas y nutre

1

1

1

1

C U A D R O 16

Tortas de hoja de Rábano (n=1)

Se la ha dado a su hijo?	
- Sí	1
(SI) Razones para darla	
- Las hierbas sirven de protección (caen bien)	1
(SI) Aceptación por el niño	
- Buena (rica)	1
Opinión de la madre sobre <u>sabor</u>	
- Buena	1
Opinión de la madre sobre <u>apariencia</u>	
- Buena	1
Opinión de la madre sobre <u>consistencia</u>	
- Buena	1
Opinión de la madre sobre <u>costo</u>	
- Barata	1
Opinión de la madre sobre <u>tiempo</u> empleado en prepararla	
- Poco	1
A qué edad recomienda dar papilla	
6 meses	1
Ha cambiado algo de la receta original?	
- No	1
Va la papilla acompañada de otra comida	
- No	1

Se le puede dar a un niño con diarrea

n

- Si

1

(SI) Razones para dar a niño con diarrea

- No se les debe quitar la comida

1