

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS Y FARMACIA
INSTITUTO DE NUTRICION DE CENTRO AMERICA Y PANAMA

CONSUMO DE INCAPARINA A NIVEL FAMILIAR

Tesis elaborada por

Dalia Margarita Cerón de Castañeda

Previo a optar al título de

NUTRICIONISTA

en el grado de Licenciado

Centro de Estudios Superiores en Nutrición y Ciencias de Alimentos
Escuela de Nutrición

Guatemala, agosto de 1978

JUNTA DIRECTIVA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS Y FARMACIA
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

Decano	Lic. Leonel Carrillo R.
Secretario	Lic. Eduardo Robles Aguirre
Vocal 1o.	Dr. José Héctor Aguilar
Vocal 2o.	Lic. Adolfo León Gross
Vocal 3o.	Lic. Justo Comas Fuxet
Vocal 4o.	Br. Juan Carlos Godoy
Vocal 5o.	Br. Sergio Rodríguez

DEDICO ESTE ACTO

A DIOS TODO PODEROSO

A MI MADRE ELISA MORALES DE CERON

A SU MEMORIA

A MIS HIJOS DALIA IRENE Y RICARDO AUGUSTO

A MI ESPOSO JOSE RICARDO CASTAÑEDA Y CASTAÑEDA

A MIS SERES QUERIDOS

DEDIDO ESTA TESIS

A MI PATRIA GUATEMALA

A LA ESCUELA DE NUTRICION

AL INSTITUTO DE NUTRICION DE CENTRO AMERICA Y PANAMA

A LA FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS Y FARMACIA

A LA UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

AGRADECIMIENTOS

A la CENTRAL DISTRIBUIDORA, S. A. por haber ayudado económicamente en la realización de este estudio.

A los miembros del comité de tesis: Dra. SUSANA J. ICAZA, Dr. BERNARD PILLET y Dr. CARLOS TEJADA V. por la valiosa orientación en el desarrollo del presente estudio.

A mis catedráticos, especialmente a la Nutricionista INES DE AGUILAR, a la Dra. AMERICA DE FERNANDEZ que con su estímulo y conocimiento contribuyeron a mi formación profesional.

CONTENIDO

	Página
I. INTRODUCCION	1
II. ANTECEDENTES	2
A. Qué es la Incaparina	2
1. Características físicas	2
2. Para qué sirve la incaparina	3
3. Quiénes pueden tomar incaparina	3
B. Factores que se Consideran en la Introducción de Nuevos Productos	4
1. Promoción	4
2. Aceptación	6
3. Adopción	7
C. Formas de Evaluar el Consumo de Alimentos	8
D. Evaluaciones Previas Sobre el Consumo de Incaparina	8
III. PROPOSITOS	11
IV. MATERIAL Y METODOS	12
A. Material	12
1. Sujetos	12
2. Instrumentos	12
B. Métodos	12
1. Selección de la muestra	12
2. Recolección de datos	13
3. Tabulación y análisis de datos	13

V.	RESULTADOS	15
A.	Características de la Muestra	15
1.	Población estudiada	15
2.	Composición de la muestra	16
3.	Nivel educativo	19
B.	Conocimientos de la Existencia de la Incaparina	21
1.	Amas de casa que la conocen	21
2.	Fuente de información sobre la existencia de la incaparina	22
C.	Uso de la Incaparina	24
1.	Frecuencia en el uso	29
2.	Formas de uso	33
3.	Motivos para no usar la incaparina	34
4.	Relación entre la existencia de niños menores de 11 años y el motivo para no usar la incaparina	36
D.	Ventajas de la Incaparina	38
1.	Calidad de alimento importante para el niño	38
2.	Utilidad	40
3.	Ventajas	41
4.	Conocimientos de las ventajas y utilidad de la incaparina, en amas de casa que descontinuaron su uso	42
E.	Fuentes de Adquisición de Incaparina	44
1.	Disponibilidad	44
2.	Fuentes de adquisición	45

F.	Influencia del Nivel Educativo del Ama de Casa	48
1.	Nivel educativo y calidad del alimento más importante para el niño	48
2.	Relación entre nivel educativo y fuente de información sobre la existencia de la incaparina	50
3.	Relación entre nivel educativo y frecuencia de uso de la incaparina	52
4.	Nivel educativo y ventajas que encuentra el consumidor a la incaparina	53
5.	Relación entre nivel educativo y uso de la incaparina	55
6.	Nivel educativo y motivo más importante para usar incaparina	58
VI.	DISCUSION	60
VII.	RESUMEN, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	66
A.	Resumen	66
B.	Conclusiones	67
C.	Recomendaciones	68
VIII.	BIBLIOGRAFIA	70
IX.	APENDICES	74
A.	Apéndice No. 1	75
B.	Apéndice No. 2	79

I. INTRODUCCION

Estudios realizados en Guatemala y confirmados posteriormente a través de la encuesta nutricional que abarcó los seis países del Istmo Centroamericano revelan que gran parte de la población, especialmente los preescolares, se encuentran sufriendo de desnutrición proteico-calórica, debido especialmente a que las fuentes de proteína animal en las regiones rurales son escasas y cuando existen, están fuera del alcance económico de sus pobladores. Es por ello que el Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP) ha trabajado en el desarrollo de mezclas vegetales, tratando de obtener alimentos de alto valor nutritivo y bajo costo; contándose entre sus realizaciones más importantes el desarrollo de la incaparina, mediante la aplicación de nuevas tecnologías a materias primas locales.

Por otra parte, en la introducción de un nuevo alimento tienen gran importancia los factores socio-económicos y culturales por lo que es necesario tomarlos en cuenta en la formulación y aplicación de programas para lograr una buena aceptación del nuevo alimento.

El presente estudio consiste en determinar el nivel de consumo de incaparina, en 31 localidades del área rural de la República de Guatemala, así como las razones para su aceptación o rechazo, y algunos factores que condicionan su consumo.

II. ANTECEDENTES

A. Qué es la Incaparina

Incaparina es el nombre dado por el INCAP, a una mezcla vegetal (7) que contiene un 25 % o más de proteína de alto valor biológico (3), con características propias para la alimentación humana especialmente de niños pequeños (30, 14).

En su mayoría, los ingredientes utilizados en la preparación de la incaparina han sido deliberadamente seleccionados como alimentos que se encuentran en abundancia, en Guatemala y Centro América donde existen problemas de baja disponibilidad de alimentos de origen animal (20).

Los ingredientes de la incaparina son los siguientes: harina de maíz, harina de semilla de algodón, levadura de torula, carbonato de calcio, vitamina "A" (30, 18, 17).

Esta mezcla de alimentos de origen vegetal, es de bajo costo y la calidad de su proteína es comparable con la de alimentos de origen animal como huevos, pescado, carne y leche (19, 6, 8, 9, 11).

En Centro América se vende en bolsitas de 75 gs, y de una libra, y su precio es de 0.05 centavos por bolsita y 0.25 centavos de quetzal por libra (2).

1. Características físicas

La consistencia de la incaparina es la de una harina fina de color amarillo tostado y de olor y sabor muy semejantes

al de la harina de habas. Es de fácil preparación y puede conservarse por largo tiempo sin necesidad de refrigeración, por lo que puede transportarse a los sitios más apartados del área rural (16).

La preparación más frecuente de la incaparina es en forma de atol, debido a que su consistencia es la de una harina fina (15).

Puede ser consumida en todas las edades en forma de atole, refresco, postres, sopas, pasteles, salsas y platos mixtos (16, 21, 31).

2. Para qué sirve la incaparina

La incaparina fue desarrollada primariamente como un alimento eficaz para prevenir la desnutrición proteico-calórica crónica (19, 4).

La incaparina es un suplemento alimenticio en la dieta del niño sano y un magnífico alimento para niños recuperados de desnutrición y niños gravemente desnutridos (18).

La principal finalidad de la incaparina es prevenir la desnutrición (15) ya que el producto no es una medicina, sino un alimento (30).

3. Quiénes pueden tomar incaparina

A pesar de que los estudios cuidadosos y contralados se han hecho solamente en la edad preescolar que es cuando la desnutrición hace estragos en nuestras áreas, la incaparina es un alimento de uso universal que puede ser consumido por todos;

siendo más necesaria en las edades en que el crecimiento es más rápido, como es la infancia, la edad escolar y la adolescencia. La madre embarazada y la madre que cría también se benefician grandemente de su consumo. La incaparina es una fuente económica de proteínas de buena calidad para todas las edades (16, 28, 32).

B. Factores que se Consideran en la Introducción de Nuevos Productos

Al aplicar programas de introducción de nuevos alimentos, hay tres fases que pueden distinguirse en el proceso:

- La acción que se toma para introducir el producto o sea la promoción.
- Su ajuste o encajamiento dentro del marco cultural y social, que se le llama aceptación.
- Su uso o adopción (23, 24).

1. Promoción

Son todas las actividades orientadas a incrementar la demanda por un producto.

La promoción tiene como fin dar a conocer al público el producto y avivar su interés por él; estimulando así las ventas. Esta tarea se llevará mejor a cabo combinando la publicidad con la promoción de ventas (20).

La promoción puede ser dirigida al público y a detallistas, presentando un conjunto de instrumentos persuasivos; teniendo

cada uno sus puntos fuertes y débiles. Entre los instrumentos de promoción se encuentran (20).

- Anuncios por megáfono
- Presentaciones de ventas
- Demostraciones
- Envíos postales
- Premios
- Concursos
- Muestras gratuitas
- Precios especiales
- Exposiciones a punto de venta
- Películas
- Exhibiciones comerciales
- Publicidad del producto
- Cupones
- Carteles y anuncios gráficos.

Para preparar y realizar el trabajo de promoción debe buscarse personal especializado.

La promoción debe realizarse en colaboración estrecha con los distribuidores detallistas, para asegurar así que haya en las tiendas suficientes cantidades del producto cuando este se anuncie y que se coloque en lugar visible con letreros y envases llamativos.

No es necesario gastar mucho dinero para llevar a cabo los programas de promoción y educación al consumidor. Basta con ha-

cer resaltar las características esenciales del alimento en cuestión y dar instrucciones sencillas y eficaces sobre su preparación y uso (1,33).

2. Aceptación

Durante el proceso de aceptación, los consumidores potenciales se enteran de que existe un nuevo producto, lo prueban y, al cabo de cierto tiempo, lo aceptan o lo rechazan (20).

El consumidor pasa por una serie de etapas hasta llegar a la aceptación de un producto nuevo; estas etapas son (20):

- Conocimiento: el individuo se entera de la innovación, pero no tiene información sobre ella.
- Interés: el individuo se siente deseoso de buscar información sobre la innovación.
- Evaluación: el individuo piensa si valdría la pena probar la innovación.
- Prueba: el individuo prueba la innovación a pequeña escala para enterarse mejor de su utilidad.
- Aceptación: el individuo decide usar completa y regularmente la innovación.

La aceptación de la innovación al principio, es un proceso lento, después va aumentando el número de personas que la aceptan, este número alcanza su punto más alto, y luego empieza a disminuir y sigue disminuyendo, al quedar menos individuos en la categoría de no aceptadores (20).

Existen factores que tienen influencia especial en el rit-

mo de aceptación, ellos son (20, 22):

- La ventaja de la innovación, o sea el grado en que parezca superior a las ideas anteriores. Cuanto mayor sea la ventaja percibida de la innovación, por su mayor utilidad o por la confianza que inspira, más rápidamente será aceptada.
- La compatibilidad de la innovación, o sea, el grado en que se relacione con los valores y experiencias de los individuos del sistema social.
- La complejidad de la innovación, es decir, la dificultad relativa en utilizarla.
- La comunicabilidad de la innovación, o sea, el grado en que pueda ser observada por la gente o descrita a los demás. Las innovaciones que se prestan a una mejor demostración o descripción de sus ventajas, se difunden más rápidamente por el sistema social.

3. Adopción

Las razones que deciden que un alimento pueda o no ser adoptado, sin contar con aquellos factores que pueden derivarse de su aceptabilidad, están posiblemente comprendidos bajo los rubros de curiosidad y hábito por un lado, asequibilidad, presiones sociales, y circunstancias de variada índole, por el otro.

La naturaleza emocional de los primeros seguirá siendo un problema para los programas nutricionales. La importancia del costo de los alimentos es también muy grande.

Se sabe que en el proceso de adopción el individuo se encuentra bajo la influencia de la información y otras presiones de cambio y resistencia al mismo, provenientes tanto de fuera como de su propia sociedad o grupo (24).

C. Formas de Evaluar el Consumo de Alimentos

El principal mérito de un alimento es su sabor, por lo que es éste el que determina que los alimentos se ingieran o no, y ningún argumento logrará convencer a suficientes personas, de que consuman un alimento que no tenga buen sabor, no importa cuáles sean sus ventajas nutricionales (25).

Para hacer las pruebas de aceptabilidad, la metodología que frecuentemente se usa es la entrevista, cuyos datos se registran en formularios previamente elaborados para ello. Estos cuestionarios son pasados personalmente o enviados a las personas por medio del correo (27, 26).

D. Evaluaciones Previas Sobre el Consumo de Incaparina

En 1962, el Programa Interamericano de Información Popular (PIIP) y el Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP) llevaron a cabo un estudio sobre la adopción de la incaparina en cinco comunidades rurales y semirurales incluyendo población ladina e indígena.

En 1968, se llevó a cabo otro estudio similar al de 1962, realizado en las mismas comunidades que el anterior, para saber cuál era el consumo del producto, después de haber pasado el período inicial de prueba. Este estudio también fue realizado por

el PIIP y el INCAP.

En el estudio realizado en 1962 se abarcó un número de 1003 personas entrevistadas y en 1968 el número de ellas fue de 804. A pesar de que la meta era entrevistar a las mismas personas que se habían estudiado en 1962 se presentó el problema de que muchas de ellas emigraban en ciertas épocas del año y además se formaron nuevos hogares y desaparecieron otros.

En estos dos estudios se encontró que las desventajas que el público le halló a la incaparina, especialmente aquel que ha dejado de consumirla, eran el sabor y el olor (10).

El color es otro factor negativo que constituye un porcentaje relativamente alto de juicios desfavorables. Sin embargo a pesar de ello tanto el precio del producto como la facilidad de preparación y adquisición, así como sus bondades desde el punto de vista de la salud, en términos generales se consideraron muy aceptables (24).

En 1965, también se hizo un estudio sobre el consumo de incaparina. La información fue obtenida de 389 familias encontrándose que al 67 % de las familias encuestadas le era familiar la incaparina; entre ellas, en el 79 % todos sus miembros consumían incaparina; y en el 12 % pocos miembros consumían incaparina, casi siempre el grupo de niños (29).

En 1968, U. Kracht estudiante de posgrado de la Universidad

Técnica de Berlín realizó una encuesta sobre el mercado de la incaparina. En esta ocasión el número de familias entrevistadas fue de 1246 de las cuales el 83 % manifestó tener conocimiento de la incaparina. El 61 % de los entrevistados respondió que la incaparina la usaba como atol. El 54 % se consideraron como familias consumidoras; y de éstas, el 31.7 % se registraron como familias de consumo regular y el 22.8 % como familias de consumo irregular.

Además de las encuestas anteriores y otras que se han hecho, no existe mucha bibliografía al respecto ya que los estudios de esta índole han sido hechos con carácter netamente comercial y sus resultados no se encuentran disponibles.

La Central Distribuidora, S. A. ha realizado encuestas ** anualmente a partir de 1969. Estos datos muestran que el consumo de incaparina dentro de la población guatemalteca ha venido aumentando, con excepción del año de 1976 en que factores como la repartición de alimentos con ocasión del terremoto y otros, ha hecho bajar el consumo de incaparina.

* Kracht, U. Encuesta sobre el mercado de incaparina. Trabajo de investigación, como estudiante del INCAP y el Instituto Fur Ausl Andiche Landwirtschaft der Technischen Universität, Berlín. Guatemala, INCAP, 1968. Unpublished report.

** Diaz J. Antonio. (Jefe del Departamento de Ventas de la Central Distribuidora, S. A.) Guatemala. Comunicación personal. Diciembre de 1976.

III. PROPOSITOS

El presente estudio tiene como propósitos:

A. Conocer cuál es el consumo actual de incaparina en la población rural de Guatemala.

B. Saber cuáles son las creencias que tiene la población rural de Guatemala acerca de la incaparina.

IV. MATERIAL Y METODOS

A. Material

1. Sujetos

El presente estudio se llevó a cabo en un total de 31 localidades pertenecientes a siete departamentos de la República de Guatemala que habían sido incluidos en un estudio anterior realizado por Uwe Kracht, y que se presentan en el Cuadro No. 1.

Las personas encuestadas fueron 620 amas de casa, o personas encargadas de la selección y preparación de los alimentos, a razón de 20 madres por cada localidad, seleccionadas en forma aleatoria.

2. Instrumentos

En este estudio se utilizó un cuestionario que fue llenado por el investigador en una sola entrevista. Dicho cuestionario consta de quince preguntas, relacionadas con el consumo familiar de la incaparina, ventajas e ideas que se tienen acerca de la misma, y el lugar donde la compran. Además se investigó el grado de escolaridad de la informante. Apéndices No. 1 y No. 2.

B. Métodos

1. Selección de la muestra

Para la realización del presente estudio, se tomó como base la Encuesta Sobre el Mercado de Incaparina que en 1968 realizó Kracht; razón por la cual las familias seleccionadas

proviene de los mismos departamentos y localidades incluidas en el estudio anterior.

Las 20 familias entrevistadas en cada localidad se seleccionaron de la manera siguiente:

a) Se hizo un reconocimiento del plano de la localidad (12).

b) Se identificaron sobre el plano de la localidad las casas existentes en cada manzana (13).

c) Se seleccionó por muestreo sistemático un número de 20 casas (Este proceso consistió en extraer los elementos de la muestra de manera sistemática a partir de un módulo fijo, escogiendo un número inicial en forma aleatoria).

2. Recolección de datos

Para la recolección de los datos del estudio se utilizó la técnica de la entrevista, durante la cual el investigador registró los datos en los cuestionarios respectivos (Apéndice No. 1). Dichos datos fueron recogidos durante los meses de diciembre de 1976 y enero de 1977.

Para la realización de cada entrevista fue necesario hacer por lo menos una visita a cada una de las casas seleccionadas durante el muestreo; en caso de no haberse encontrado al ama de casa, se repitió la visita hasta encontrarla.

3. Tabulación y análisis de datos

a) Se tabularon las respuestas de los cuestionarios

por departamento. Inicialmente, cada departamento se tabuló en un cuadro separado, escribiendo en las columnas las distintas localidades pertenecientes a cada departamento y en las líneas, las preguntas del cuestionario.

b) A continuación se resumió la información recabada en cuadros y gráficas.

c) Finalmente se analizaron los resultados en forma descriptiva, calculándose la frecuencia promedio y porcentual, para las distintas categorías incluídas en cada una de las preguntas (34).

V. RESULTADOS

A. Características de la Muestra1. Población estudiada

De acuerdo a la División Administrativa, las 31 localidades incluídas en el estudio se encuentran clasificadas en las siguientes categorías: 13 cabeceras municipales, 13 aldeas, 3 caseríos y 2 fincas (Cuadro No. 1).

La población de cada localidad varía, oscilando entre 134 y 9683 habitantes; encontrándose las viviendas de la mayoría de aldeas y caseríos bastante dispersas, en algunos casos sin tener comunicación entre sí debido a la distancia.

Algunas localidades del estudio, especialmente aldeas y caseríos, son de difícil acceso, ya que la mayoría de casos se llega a ellas por vereda de peatones.

CUADRO No. 1

TAMAÑO DE LA POBLACION DE LAS LOCALIDADES COMPRENDIDAS EN EL ESTUDIO. ENCUESTA SOBRE CONSUMO DE INCAPARINA. GUATEMALA, DICIEMBRE DE 1976 Y ENERO DE 1977.

Departamento	Localidad	Categorías Según División Administrativa	Número de habitantes
Guatemala	San José del Golfo	Cabecera Municipal	1347
El Quiché	Nebaj	Cabecera Municipal	4224
El Quiché	Pulay	Aldea de Nebaj	693
El Quiché	Las Bigas	Caserío de Nebaj	357
El Quiché	Choaxán	Caserío de Nebaj	265
El Quiché	Chinique	Cabecera Municipal	852
El Quiche	Pachoj	Aldea de Chinique	452

Departamento	Localidad	Categorías Según División Adminis- trativa	Número de habitantes
Chiquimula	Santa Elena	Aldea de Chiquimula	751
Chiquimula	San Jacinto	Cabecera Municipal	737
Chiquimula	El Carrizal	Aldea de San Jacinto	244
Chiquimula	Los Pastores	Caserío de San Jacinto	188
Chiquimula	Camotán	Cabecera Municipal	675
Chiquimula	Brasilar	Aldea de Camotán	189
Chiquimula	Lelá Chancó	Aldea de Camotán	311
Escuintla	Siquinalá	Cabecera Municipal	1963
Escuintla	La Cantadora	Finca de Siquinalá	499
Escuintla	Palín	Cabecera Municipal	9683
Escuintla	La Periquera	Aldea de Palín	369
Santa Rosa	Guazacapán	Cabecera Municipal	4198
Santa Rosa	Los Platanares	Aldea de Guazacapán	861
Santa Rosa	Pueblo Nuevo		
	Viñas	Cabecera Municipal	2058
Santa Rosa	El Cuje	Aldea de Pueblo Nuevo	
		Viñas	535
Santa Rosa	San Sebastián	Aldea de Pueblo Nuevo	
		Viñas	134
Suchitepéquez	Santa Bárbara	Cabecera Municipal	1252
Suchitepéquez	San Rafael Panán	Finca de Santa Bárbara	307
Suchitepéquez	San José El		
	Idolo	Cabecera Municipal	1190
Suchitepéquez	San Ramón	Aldea de San José El	
		Idolo	518
Quezaltenango	Olintepeque	Cabecera Municipal	2375
Quezaltenango	Justo Rufino		
	Barrios	Aldea de Olintepeque	2570
Quezaltenango	Huitán	Cabecera Municipal	913
Quezaltenango	El Centro	Aldea de Huitán	215

2. Composición de la muestra

El estudio se realizó en un total de 620 familias, 20 por cada localidad, y la composición promedio por familia encontrada fue de 5.67 miembros (Cuadro No. 2), cifra superior a la de la República de Guatemala, que es de 5.09. El promedio mencionado inicialmente, comprende a un total de 3521 personas de las cuales el 48.74 % son adultos, el 20.25 % preescolares, el 15.25 % escolares y el 15.76 % adolescentes. A nivel nacional la población se encuentra constituida así: 48.43 % adultos, 22.89 % preescolares, 14.29 % escolares y el 14.39 % de adolescentes (13).

CUADRO No. 2

COMPOSICION DE LAS FAMILIAS ENCUESTADAS DE ACUERDO A LA EDAD DE SUS MIEMBROS Y EL DEPARTAMENTO. ENCUESTA SOBRE CONSUMO DE INCAPARINA GUATEMALA, DICIEMBRE DE 1976 Y ENERO DE 1977.

Grupos de edad en años	El Quiché	Chiquimula	Santa Rosa	Escuintla	Suchitepéquez	Quezaltenango	Guatemala	Total
0- 6								
N	120	182	111	90	97	87	26	713
%	17.62	23.18	18.31	21.02	20.86	19.68	22.81	20.25
7-11								
N	125	115	87	57	71	70	12	537
%	18.36	14.65	14.36	13.32	15.27	15.84	10.53	15.25
12-17								
N	130	120	99	57	63	69	17	555
%	19.09	15.29	16.34	13.32	13.55	15.61	14.91	15.76
18 y más								
N	306	368	309	224	234	216	59	1716
%	44.93	46.88	50.99	52.34	50.32	48.87	51.75	48.74
Total de miembros	681	785	606	428	465	442	114	3521
Total de familias	120	140	100	80	80	80	20	620
Promedio de miembros por familia	5.68	5.61	6.06	5.35	5.80	5.52	5.70	5.67

N= número
%= por ciento

3. Nivel educativo

Del total de amas de casa entrevistadas el 5.48 % continuó estudios después del nivel primario, el 7.90 % completaron dicho nivel, el 38.23 % ha aprobado algún grado del nivel primario y el 48.39 % no tiene ningún grado de escolaridad (Cuadro No. 3). Esta última cifra, a nivel nacional rural es de 70.36 % (13).

CUADRO No. 3

ESCOLARIDAD DE LAS AMAS DE CASA ENTREVISTADAS. ENCUESTA SOBRE
CONSUMO DE INCAPARINA. GUATEMALA, DICIEMBRE DE 1976
Y ENERO DE 1977.

Nivel de escolaridad	El Quiché	Chiqui- mula	Santa Rosa	Escuin- tla	Suchite péquez	Quezal tenango	Guatemala	Total
No estu- dió								
N	67	89	38	29	35	40	2	300
%	55.83	63.57	38.00	36.25	43.75	50.00	10.00	48.39
Primero								
N	16	10	9	10	1	6	1	53
%	13.33	7.14	9.00	12.50	1.25	7.50	5.00	8.56
Segundo								
N	20	14	11	7	13	9	7	81
%	16.67	10.00	11.00	8.75	16.25	11.25	35.00	13.06
Tercero								
N	7	12	18	11	11	8	3	70
%	5.83	8.58	18.00	13.75	13.75	10.00	15.00	11.29
Cuarto								
N	4	4	3	4	3	5	1	24
%	3.34	2.86	3.00	5.00	3.75	6.25	5.00	3.87
Quinto								
N	1	3	--	2	--	3	--	9
%	0.83	2.14	--	2.50	--	3.75	--	1.45
Sexto								
N	3	5	11	10	11	3	6	49
%	2.50	3.57	11.00	12.50	13.75	3.75	30.00	7.90
Otros								
N	2	3	10	7	6	6	--	34
%	1.67	2.14	10.00	8.75	7.50	7.50	--	5.48
Total de familias	120	140	100	80	80	80	20	620

N= número
%= por ciento

B. Conocimiento de la Existencia de la Incaparina

1. Amas de casa que la conocen

En general puede decirse que la incaparina es conocida por la mayoría de las amas de casa (93.87 %). Únicamente, 38 (6.13 %) contestaron durante la entrevista que no la conocían (Cuadro No. 4), siendo en su mayor parte provenientes de los departamentos de El Quiché y Quezaltenango.

En los departamentos de Guatemala, Santa Rosa y Escuintla se observa los por cientos más altos de amas de casa que conocen la incaparina.

CUADRO No. 4

CONOCIMIENTO DE LA INCAPARINA ENTRE LAS AMAS DE CASA. ENCUESTA SOBRE CONSUMO DE INCAPARINA. GUATEMALA, DICIEMBRE DE 1976 Y ENERO DE 1977.

Conoci- miento	El Quiché	Chiqui- mula	Santa Rosa	Escuin- tla	Suchite péquez	Quezal- tenango	Guatemala	Total
Si	102	132	100	79	77	72	20	582
%	85.00	94.29	100.00	98.75	96.25	90.00	100.00	93.87
No	18	8	--	1	3	8	--	38
%	15.00	5.71	--	1.25	3.75	10.00	--	6.13
Total de fa- milias	120	140	100	80	80	80	20	620

%= por ciento

2. Fuente de información sobre la existencia de la incaparina

Según los datos del estudio, la mejor fuente de información sobre la existencia de la incaparina la constituyen los vecinos, 37.63 %. Le sigue la radio con 31.10 %, especialmente entre las amas de casa entrevistadas en el Departamento de Suchitepéquez (Cuadro No. 5). El personal de Salud como fuente de información alcanzó un nivel de 17.70 %, especialmente entre las amas de casa entrevistadas en el Departamento de Quezaltenango. Unicamente 8 amas de casa (1.37 %) afirmaron durante la entrevista, que el medio por el que habían llegado al conocimiento de la incaparina era la televisión. También se encuentra un número de 29 (4.98 %) amas de casa cuyas respuestas se agruparon bajo el rubro de "otros", y que específicamente se refiere a: "carro con altoparlante", "sacerdote" y "folletos".

CUADRO No. 5

FUENTE DE INFORMACION POR LA CUAL SE LLEGO AL CONOCIMIENTO DE LA INCAPARINA. ENCUESTA SOBRE CONSUMO DE INCAPARINA. GUATEMALA, DICIEMBRE DE 1976 Y ENERO DE 1977.

Fuente de informa- ción	El Quiché	Chiqui- mula	Santa Rosa	Escuin- tla	Suchite péquez	Quezal- tenango	Guatemala	Total
Vecinos								
N	37	50	38	41	17	27	9	219
%	36.27	37.88	38.00	51.90	22.08	37.50	45.00	37.63
Radio								
N	30	45	33	16	30	22	5	181
%	29.41	34.09	33.00	20.25	38.96	30.56	25.00	31.10
Personal de salud								
N	22	25	17	14	13	7	5	103
%	21.57	18.94	17.00	17.72	16.88	9.72	25.00	17.70
Parientes								
N	8	3	8	4	7	12	--	42
%	7.84	2.27	8.00	5.07	9.09	16.66	--	7.22
Televisión								
N	1	--	2	2	3	--	--	8
%	0.98	--	2.00	2.53	3.90	--	--	1.37
Otros								
N	4	9	2	2	7	4	1	29
%	3.93	6.82	2.00	2.53	9.09	5.56	5.00	4.98
Total de familias	102	132	100	79	77	72	20	582

N= número
%= por ciento

C. Uso de la Incaparina

De las 582 amas de casa que afirmaron conocer la incaparina, 499 (85.74 %) de ellas la ha usado por los menos una vez (Cuadro No. 6). La mayoría de las 83 amas de casa que nunca la han usado se encuentran ubicadas en el Departamento de Chiquimula.

CUADRO No. 6

USO INICIAL DE LA INCAPARINA POR LAS AMAS DE CASA. ENCUESTA SOBRE CONSUMO DE INCAPARINA. GUATEMALA, DICIEMBRE DE 1976 Y ENERO DE 1977.

Uso ini- cial	El Quiché	Chiqui- mula	Santa Rosa	Escuin- tla	Suchite péquez	Quezal- tenango	Guatemala	Total
Si								
N	89	99	92	69	69	62	19	499
%	87.25	75.00	92.00	87.34	89.61	86.11	95.00	85.74
No								
N	13	33	8	10	8	10	1	83
%	12.75	25.00	8.00	12.66	10.39	13.89	5.00	14.26
Total de fa- milias	102	132	100	79	77	72	20	582

N= número
%= por ciento

En la muestra seleccionada para el estudio se encontró que los departamentos de Guatemala (75 %) y Santa Rosa (62 %) son los que tienen los por cientos más altos de amas de casa consumidoras de incaparina (Cuadro No. 7 y Gráfica No. 1); observándose los por cientos más bajos en los departamentos de Chiquimula y Suchitepéquez.

CUADRO No. 7

POR CIENTOS DE FAMILIAS CONSUMIDORAS DE INCAPARINA POR DEPARTAMENTO. ENCUESTA SOBRE CONSUMO DE INCAPARINA. GUATEMALA, DICIEMBRE DE 1976 Y ENERO DE 1977.

Departamento	Número de familias encuestadas	Familias consumidoras	
		N	%
El Quiché	120	57	48
Chiquimula	140	51	36
Santa Rosa	100	62	62
Escuintla	80	47	59
Suchitepéquez	80	28	35
Quezaltenango	80	46	58
Guatemala	20	15	75
Total	620	306	49

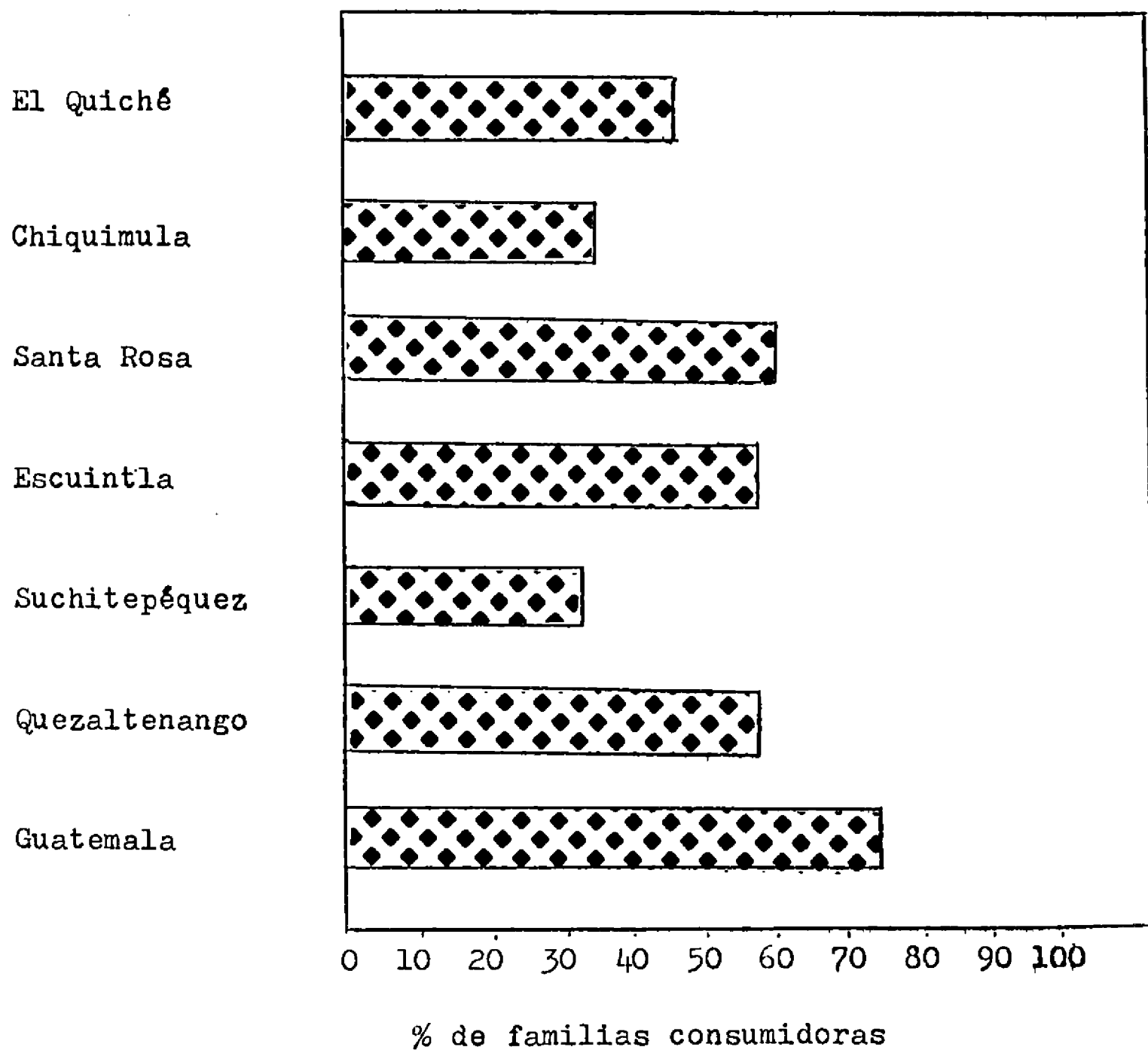
N= número

%= por ciento

GRAFICA No. 1

POR CIENTO DE FAMILIAS CONSUMIDORAS DE INCAPARINA POR DEPARTAMENTO
ENCUESTA SOBRE CONSUMO DE INCAPARINA. GUATEMALA, DICIEMBRE DE
1976 Y ENERO DE 1977.

Departamentos



Las familias consumidoras (499) tienen un total de 3521 miembros, de ellos 730 consumen incaparina.

Se observa en el Cuadro No. 8 y en la Gráfica No. 2 que el adulto es el miembro que consume más incaparina, 37 %; le siguen en orden decreciente los preescolares 26 %, los escolares 20 % y por último los adolescentes (17 %).

CUADRO No. 8

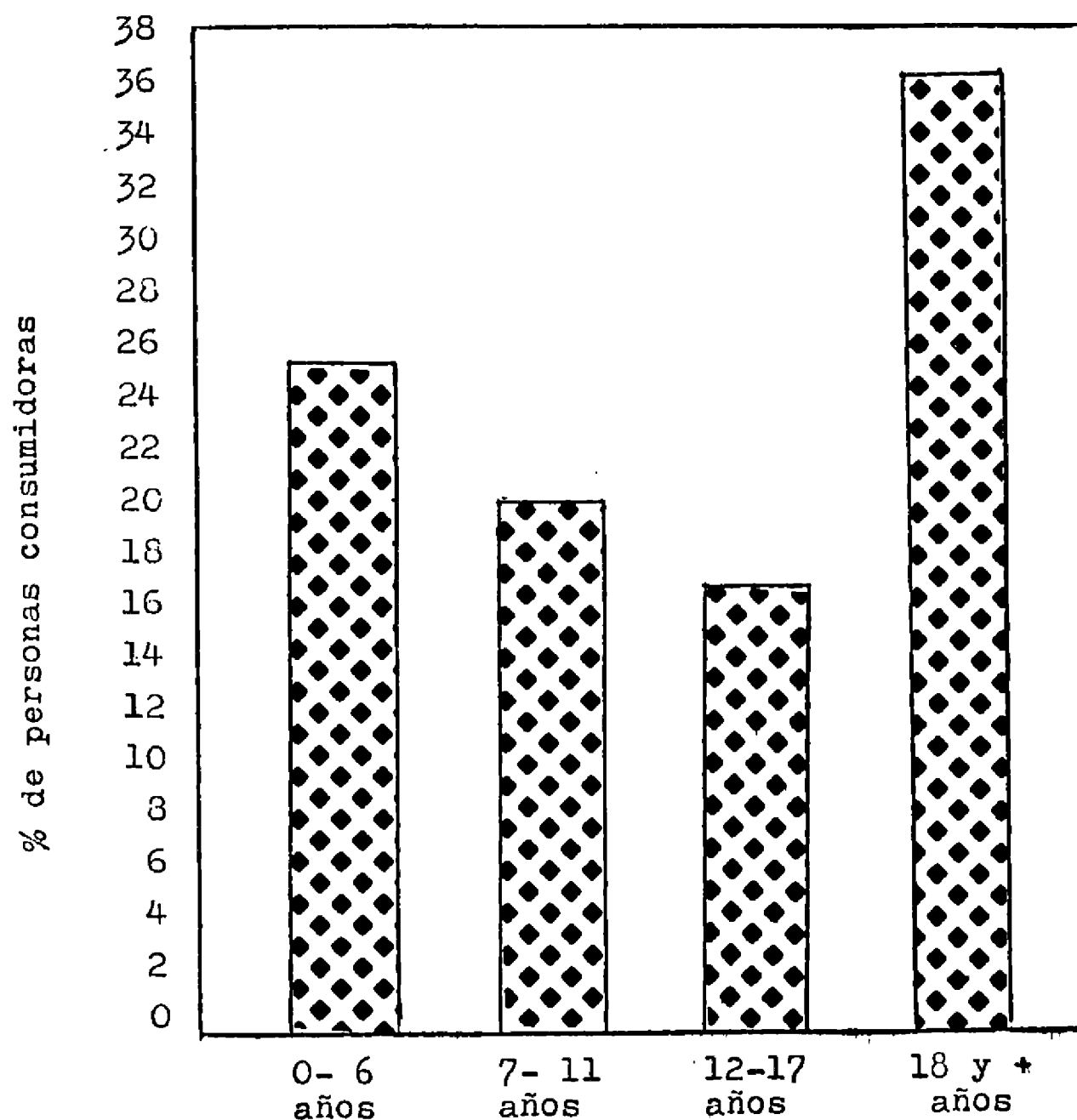
CONSUMO DE INCAPARINA EN LAS FAMILIAS SEGUN GRUPOS ETARIOS. ENCUESTA SOBRE CONSUMO DE INCAPARINA. GUATEMALA, DICIEMBRE DE 1976 Y ENERO DE 1977.

Consumi- dor se- gún grupo etario	El Quiché	Chiqui- mula	Santa Rosa	Escuin- tla	Suchite péquez	Quezal tenango	Guatemala	Total
0-6 años								
N	41	35	29	27	17	31	11	191
%	28	30	20	28	26	25	37	26
7-11 años								
N	35	21	30	15	13	27	4	145
%	23	18	20	16	20	22	13	20
12-17 años								
N	23	18	32	12	12	20	5	122
%	15	16	22	12	19	16	17	17
18 y + años								
N	51	42	57	43	23	46	10	272
%	34	36	38	44	35	37	33	37
Total de miembros	150	116	148	97	65	124	30	730

N= número
%= por ciento

GRAFICA NO. 2

POR CIENTO DE PERSONAS CONSUMIDORAS DE INCAPARINA, CLASIFICADAS POR EDAD. ENCUESTA SOBRE CONSUMO DE INCAPARINA. GUATEMALA, DICIEMBRE DE 1976 Y ENERO DE 1977.



1. Frecuencia en el uso

De las 499 amas de casa que afirmaron haber usado por lo menos una vez incaparina, 193 (38.68 %) no continuaron con su uso (Cuadro No. 9).

Del total de amas de casa (306) que continuaron con el uso de la incaparina un 42.16 % la consumen diariamente, el 39.22 % de vez en cuando (entendiéndose este consumo desde una vez por semana como máximo, hasta una vez por mes como mínimo), el 9.80 % la consumen un día si y otro no, y el 8.82 % dos veces por semana.

Se observa en el Cuadro No. 9 que el consumo de incaparina en el Departamento de Suchitepéquez es generalmente diario (67.86 %) a diferencia del Departamento de Chiquimula en donde el consumo se realiza de vez en cuando.

CUADRO No. 9

CONTINUIDAD Y FRECUENCIA EN EL USO DE LA INCAPARINA POR LAS FAMILIAS ENTREVISTADAS. ENCUESTA SOBRE EL CONSUMO DE INCAPARINA
GUATEMALA, DICIEMBRE DE 1976 Y ENERO DE 1977

Frecuencia de uso	El Quiché	Chiquimula	Santa Rosa	Escuintla	Suchitepéquez	Quezaltenango	Guatemala	Total
Todos los días								
N	22	21	23	21	19	18	5	129
%	38.60	41.18	37.10	44.68	67.86	39.13	33.33	42.16
Un día si otro no								
N	10	2	3	4	2	7	2	30
%	17.54	3.92	4.84	8.51	7.14	15.22	13.33	9.80
Dos veces por semana								
N	7	--	8	4	2	5	1	27
%	17.28	--	12.90	8.51	7.14	10.87	6.67	8.82
De vez en cuando								
N	18	28	28	18	5	16	7	120
%	31.58	54.90	45.16	38.30	17.86	34.78	46.67	39.22
Total de familias consumidoras								
N	57	51	62	47	28	46	15	306
%	64.04	51.52	67.39	68.12	40.58	74.19	78.95	61.32
Total de familias que dejaron de consumir la								
N	32	48	30	22	41	16	4	193
%	35.96	48.48	32.61	31.88	59.42	25.81	21.05	38.68
Total de familias entrevistadas								
	89	99	92	69	69	62	19	499

N= número
%= por ciento

En el Cuadro No. 10 y Gráfica No. 3 se observa la distribución de las 620 familias que componen la muestra seleccionada. Las familias que continuaron con el consumo de la incaparina son las que forman el por ciento más alto, ya sea en forma regular (30 %), o irregular (19 %), le siguen las que dejaron de consumirla (31 %), las que nunca la han usado (14 %) y por último se encuentran las que no la conocen (6 %).

CUADRO No. 10

DISTRIBUCION PORCENTUAL DE FAMILIAS DE ACUERDO A LA FRECUENCIA DE CONSUMO DE INCAPARINA. ENCUESTA SOBRE CONSUMO DE INCAPARINA. GUATEMALA, DICIEMBRE DE 1976 Y ENERO DE 1977.

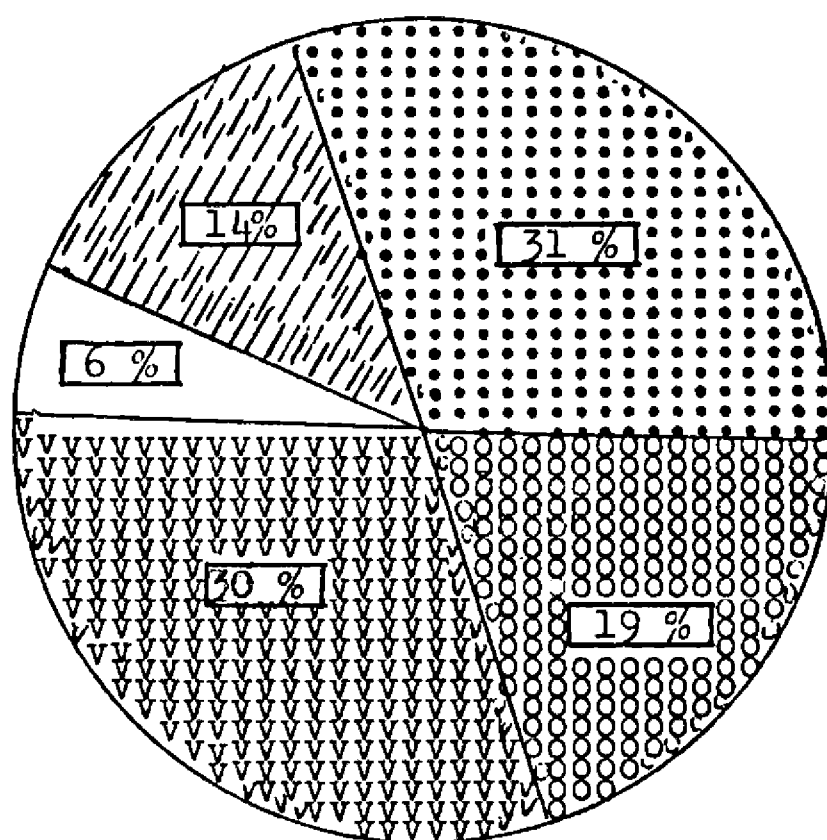
Consumo	N	%
No la conocen	38	6
Nunca la han usado	83	14
La dejaron de consumir	193	31
La consumen irregularmente	120	19
La consumen regularmente	186	30
Total	620	100

N= número

%= por ciento

GRAFICA No. 3

DISTRIBUCION PORCENTUAL DE FAMILIAS DE ACUERDO A LA FRECUENCIA DE CONSUMO DE INCAPARINA. ENCUESTA SOBRE CONSUMO DE INCAPARINA. GUATEMALA, DICIEMBRE DE 1976 Y ENERO DE 1977.



Código:

	No la conocen
////	Nunca la han usado
.....	La dejaron de consumir
oooooo	La consumen irregularmente
vvvvvvvv	La consumen regularmente

2. Forma de uso

La mayoría de amas de casa (96.08 %) consumen la incaparina en forma de atol (Cuadro No. 11). Unicamente 7 (2.29 %) de ellas la usa también como sopa y 5 (1.63 %) como refresco.

Las amas de casa del Departamento de Guatemala, a diferencia de los otros departamentos, sólo mencionaron una forma de consumo de la incaparina que es en atol.

CUADRO No. 11

FORMAS DE CONSUMO DE LA INCAPARINA ENTRE LAS FAMILIAS ENTREVISTADAS
ENCUESTA SOBRE CONSUMO DE INCAPARINA
GUATEMALA, DICIEMBRE DE 1976 Y ENERO DE 1977

Formas de consumo	El Quiché	Chiqui mula	Santa Rosa	Escuintla	Suchite péquez	Quezal tenango	Guatemala	Total
Atol								
N	54	49	60	46	25	45	15	294
%	94.74	96.08	96.77	97.87	89.29	97.83	100.00	96.08
Atol y refresco								
N	1	1	2	1	--	--	--	5
%	1.75	1.96	3.23	2.13	--	--	--	1.63
Atol y sopa								
N	2	1	--	--	3	1	--	7
%	3.51	1.96	--	--	10.71	2.17	--	2.29
Total de familias	57	51	62	47	28	46	15	306

N= número

%= por ciento

3. Motivos para no usar la incaparina

Las amas de casa de las 276 familias encuestadas donde no se consume incaparina (Cuadro No. 12), dieron como razones del no consumo las siguientes: 103 (37.32 %) amas de casa dijeron que no les gusta, 81 (29.35 %) mencionaron como motivo para no usarla la falta de dinero para comprarla, especialmente amas de casa entrevistadas en el Departamento de Chiquimula. También se encuentra un número de 62 (22.46 %) amas de casa cuyas respuestas se agruparon bajo el rubro de "otras", y que específicamente se refiere a: "lleva mucho cocimiento", "no tengo niños", "aburre", "han salido malas las bolsitas" y "no me recuerdo de comprar".

Del total de amas de casa no consumidoras de incaparina 28 (10.15 %) afirmaron que la incaparina hace daño y 2 (0.72 %) dijeron que no la usaban porque no la vendían localmente.

CUADRO No. 12

MOTIVOS DEL AMA DE CASA PARA NO CONSUMIR INCAPARINA. ENCUESTA
SOBRE CONSUMO DE INCAPARINA. GUATEMALA, DICIEMBRE DE 1976 Y
ENERO DE 1977

Motivos de no consumo	El Quiché	Chiqui mula	Santa Rosa	Escuin tla	Suchite péquez	Quezal tenango	Guate mala	Total
No tiene con qué comprar- la								
N	11	42	5	5	10	8	--	81
%	24.44	51.85	13.16	15.63	20.41	30.77	--	29.35
Hace da- ño								
N	8	5	3	8	2	2	--	28
%	17.78	6.17	7.89	25.00	4.08	7.69	--	10.15
No le gusta								
N	16	20	19	14	23	8	3	103
%	35.56	24.70	50.00	43.75	46.94	30.77	60.00	37.32
No la venden en el lugar								
N	--	1	--	--	--	1	--	2
%	--	1.23	--	--	--	3.85	--	0.72
Otras								
N	10	13	11	5	14	7	2	62
%	22.22	16.05	28.95	15.62	28.57	26.92	40.00	22.46
Total de familias	45	81	38	32	49	26	5	276

N= número
%= por ciento

4. Relación entre la existencia, de niños menores de 11 años y el motivo para no usar incaparina

En el Cuadro No. 13 se observa que la mayor parte de las 164 familias que no usan incaparina, están compuestas por aquellas donde hay niños preescolares; siendo en este grupo las principales causas de no consumo las siguientes: a un 34.76 % no les gusta y un 31.71 % no tiene con qué comprarla (Cuadro No. 13). También se observa que a medida que en las familias aumenta la edad de los niños, también aumenta el por ciento de amas de casa cuyo motivo de no consumo es el sabor de la incaparina.

CUADRO No. 13

RELACION ENTRE LA EXISTENCIA DE NIÑOS MENORES DE 11 AÑOS Y EL MOTIVO MAS IMPORTANTE PARA NO USAR INCAPARINA. ENCUESTA SOBRE CONSUMO DE INCAPARINA. GUATEMALA, DICIEMBRE DE 1976 Y ENERO DE 1977.

Motivos de no consumo	Con niños de 0 a 6 años	Sin niños de 0 a 6 años y con niños de 7 a 11 años	Sin niños menores de 11 años	Total
No tiene con qué comprarla				
N	52	12	17	81
%	31.71	25.53	26.15	29.35
Hace daño				
N	19	7	2	28
%	11.58	14.89	3.08	10.15
No le gusta				
N	57	18	28	103
%	34.76	38.30	43.08	37.32
No la venden en el lugar				
N	1	1	--	2
%	0.61	2.13	--	0.72
Otras				
N	35	9	18	62
%	21.34	19.15	27.69	22.46
Total de familias	164	47	65	276

N= número

%= por ciento

D. Ventajas de la Incaparina

1. Calidad de alimento importante para el niño

De las 620 amas de casa que constituyeron la muestra, se encontró que 298 (48.06 %) consideran que la incaparina es el mejor alimento para sus niños y 115 (18.55 %) afirmaron que es mejor la leche de vaca fresca (Cuadro No. 14).

También se encontró que 80 (12.90 %) amas de casa no saben qué alimento es mejor para su niño, 81 (13.07 %) mencionaron alimentos de menor importancia y 13 (2.10 %) manifestaron que el mejor alimento para sus niños es el huevo.

En los departamentos de Suchitepéquez (21.25 %) y El Quiché (19.17 %) se encuentran los por cientos más altos de amas de casa que no saben qué alimento es el más adecuado para sus niños.

CUADRO No. 14

ALIMENTOS MAS IMPORTANTES PARA EL NIÑO SEGUN LA OPINION DE LA MADRE. ENCUESTA SOBRE CONSUMO DE INCAPARINA. GUATEMALA, DICIEMBRE DE 1976 Y ENERO DE 1977.

Alimentos	El Quiché	Chiquimula	Santa Rosa	Escuintla	Suchitepéquez	Quezaltenango	Guatemala	Total
Incaparina								
N	62	58	46	41	35	45	11	298
%	51.67	41.43	46.00	51.25	43.75	56.25	55.00	48.06
Leche de vaca								
N	12	25	32	15	11	11	9	115
%	10.00	17.86	32.00	18.75	13.75	13.75	45.00	18.55
Leche de bote								
N	7	14	6	4	5	2	--	38
%	5.83	10.00	6.00	5.00	6.25	2.50	--	6.13
Huevo								
N	4	1	2	2	3	1	--	13
%	3.33	0.72	2.00	2.50	3.75	1.25	--	2.10
Verduras								
N	1	2	--	2	1	--	--	6
%	0.83	1.43	--	2.50	1.25	--	--	0.97
Café								
N	1	10	--	--	1	2	--	14
%	0.83	7.14	--	--	1.25	2.50	--	2.26
Frijoles								
N	--	4	--	--	--	--	--	4
%	--	2.86	--	--	--	--	--	0.64
Atol de masa								
N	3	1	2	--	--	8	--	14
%	2.50	0.71	2.00	--	--	10.00	--	2.26
Atol de maicena								
N	2	1	2	--	--	--	--	5
%	1.67	0.71	2.00	--	--	--	--	0.81
Otros								
N	5	5	5	10	7	1	--	33
%	4.17	3.57	5.00	12.50	8.75	1.25	--	5.32
No sabe								
N	23	19	5	6	17	10	--	80
%	19.17	13.57	5.00	7.50	21.25	12.50	--	12.90
Total de familias	120	140	100	80	80	80	20	620

N= número
%= por ciento

2. Utilidad

La mayoría (95.88 %) de amas de casa entrevistadas que conocen la incaparina, afirmaron que la incaparina es un alimento, 14 (2.41 %) manifestaron que es una medicina.

En el Cuadro No. 15 se observa que en los departamentos de Guatemala y El Quiché la totalidad de amas de casa entrevistadas afirmaron que la incaparina es un alimento.

CUADRO No. 15

UTILIDAD DE LA INCAPARINA MANIFESTADA POR EL AMA DE CASA. ENCUESTA SOBRE CONSUMO DE INCAPARINA. GUATEMALA, DICIEMBRE DE 1976 Y ENERO DE 1977

Utilidad	El Quiché	Chiquimula	Santa Rosa	Escuintla	Suchitepéquez	Quezaltenango	Guatemala	Total
Alimento								
N	102	126	96	74	71	69	20	558
%	100.00	95.45	96.00	93.67	92.20	95.83	100.00	95.88
Medicina								
N	--	--	2	1	3	2	--	8
%	--	--	2.00	1.27	3.90	2.78	--	1.37
No sabe								
N	--	6	--	4	3	1	--	14
%	--	4.55	--	5.06	3.90	1.39	--	2.41
Otros								
N	--	--	2	--	--	--	--	2
%	--	--	2.00	--	--	--	--	0.34
Total de familias	102	132	100	79	77	72	20	582

N= número

%= por ciento

3. Ventajas

La mayor parte (76.55 %) de amas que han usado la incaparina, afirman que ésta es buena para la salud (Cuadro No. 16), especialmente aquellas que provienen de los departamentos de Quezaltenango y Escuintla. Sesenta y ocho (13.63 % del total) amas de casa manifestaron que la incaparina no tiene ninguna ventaja, y 26 (5.21 %) dijeron que no saben si tiene alguna. Solamente 14 (2.81 %) mencionaron el sabor de la incaparina como una ventaja.

CUADRO No. 16

VENTAJAS ENCONTRADAS A LA INCAPARINA POR EL CONSUMIDOR. ENCUESTA SOBRE CONSUMO DE INCAPARINA. GUATEMALA, DICIEMBRE DE 1976 Y ENERO DE 1977.

Ventajas	El Quiché	Chiquimula	Santa Rosa	Escuintla	Suchitepéquez	Quezaltenango	Guatemala	Total
Sabor								
N	1	4	5	--	2	2	--	14
%	1.12	4.04	5.43	--	2.90	3.23	--	2.81
Es buena para la salud								
N	72	60	67	59	54	55	15	382
%	80.90	60.61	72.83	85.51	78.26	88.71	78.94	76.55
Ninguna o no sabe								
N	16	33	19	8	11	5	2	94
%	17.98	33.33	20.65	11.60	15.94	8.06	10.53	18.84
Otras								
N	--	2	1	2	2	--	2	9
%	--	2.02	1.09	2.89	2.90	--	10.53	1.80
Total de familias	89	99	92	69	69	62	19	499

N= número
%= por ciento

4. Conocimiento de las ventajas y utilidades de la incaparina, en amas de casa que descontinuaron su uso

En el Cuadro No. 17 se observa que de las 193 amas de casa que descontinuaron el uso de la incaparina, 119 (61.66 %) encuentran alguna ventaja en ella, 49 (25.39 %) afirmaron que no tiene ninguna y 25 (12.95 %) no saben si tiene.

También se encontró que la mayoría (96.89 %) de amas de casa conocen la utilidad de la incaparina, y únicamente 5 (2.59 %) no saben para qué sirve.

CUADRO No. 17

CONOCIMIENTO DE LAS 193 AMAS DE CASA QUE DESCONTINUARON EL USO DE INCAPARINA SOBRE VENTAJAS Y UTILIDADES DE LA MISMA. ENCUESTA SOBRE CONSUMO DE INCAPARINA. GUATEMALA, DICIEMBRE DE 1976 Y ENERO DE 1977

Ventajas	El Quiché	Chiquimula	Santa Rosa	Escuintla	Suchitepéquez	Quezaltenango	Guatemala	Total
Ninguna								
N	11	15	8	3	6	4	2	49
%	34.37	31.25	26.67	13.64	14.63	25.00	50.00	25.39
No sabe								
N	2	6	7	5	4	1	--	25
%	6.25	12.50	23.33	22.72	9.76	6.25	--	12.95
Otras								
N	19	27	15	14	31	11	2	119
%	59.38	56.25	50.00	63.64	75.61	68.75	50.00	61.66
Total de familias	32	48	30	22	41	16	4	193
Utilidad								
Alimento								
N	32	47	29	21	38	16	4	187
%	100.00	97.92	96.67	95.45	92.68	100.00	100.00	96.89
No sabe								
N	--	1	1	1	2	--	--	5
%	--	2.08	3.33	4.55	4.88	--	--	2.59
Otras								
N	--	--	--	--	1	--	--	1
%	--	--	--	--	2.44	--	--	0.52
Total de familias	32	48	30	22	41	16	4	193

N= número
%= por ciento

E. Fuentes de Adquisición de Incaparina1. Disponibilidad

La mayoría (93.14 %) de amas de casa entrevistadas que utilizan incaparina afirmaron que estaba de venta localmente; sólo 21 (6.86 %) de ellas, provenientes especialmente del Departamento de Chiquimula, manifestaron que no se encuentra disponible en sus localidades (Cuadro No. 18).

CUADRO No. 18

DISPONIBILIDAD DE INCAPARINA A NIVEL LOCAL. ENCUESTA SOBRE CONSUMO DE INCAPARINA. GUATEMALA, DICIEMBRE DE 1976 Y ENERO DE 1977.

Disponi- bilidad a nivel local	El Quiché	Chiqui- mula	Santa Rosa	Escuin- tla	Suchite péquez	Quezal- tenango	Guatemala	Total
Si								
N	57	35	62	43	28	45	15	285
%	100.00	68.63	100.00	91.49	100.00	97.83	100.00	93.14
No								
N	--	16	--	4	--	1	--	21
%	--	31.37	--	8.51	--	2.17	--	6.86
Total de fa- milias	57	51	62	47	28	46	15	306

N= número

%= por ciento

2. Fuentes de adquisición

La incaparina puede adquirirse en centros comerciales dentro y fuera de la localidad y centros de salud. Según se observa en los Cuadros No. 19 A, 19 B y 19 C, 167 (54.57 %) amas de casa la adquirirían en centros comerciales locales, 113 (36.93 %) en comercios fuera de la localidad y 26 (8.50 %) la adquirirían en centros de salud.

CUADRO No. 19 A

FUENTES DE ADQUISICION DE LA INCAPARINA. ENCUESTA SOBRE CONSUMO DE INCAPARINA. GUATEMALA, DICIEMBRE DE 1976 Y ENERO DE 1977.

A. Comercios de la localidad

Comer- cios	El Quiché	Chiqui- mula	Santa Rosa	Escuin- tla	Suchite péquez	Quezal- tenango	Guate- mala	Total
Tiendas								
N	37	18	30	24	12	12	14	147
%	100.00	100.00	96.77	85.72	70.59	54.55	100.00	88.02
Abarro- terías y supermer- cados								
N	--	--	1	2	2	10	--	15
%	--	--	3.23	7.14	11.76	45.55	--	8.98
Mercados								
N	---	--	--	2	3	--	--	5
%	---	--	--	7.14	17.65	--	--	3.00
Total de fa- milias	37	18	31	28	17	22	14	167

N= número

%= por ciento

CUADRO No. 19 B

FUENTES DE ADQUISICION DE LA INCAPARINA. ENCUESTA SOBRE CONSUMO DE INCAPARINA, GUATEMALA, DICIEMBRE DE 1976 Y ENERO DE 1977.

B. Comercios fuera de la localidad

Comer- cios	El Quiché	Chiqui- mula	Santa Rosa	Escuin- tla	Suchite- péquez	Quezal- tenango	Guatemala	Total
Tienda								
N	6	6	5	10	--	--	--	27
%	25.00	26.09	17.86	55.56	--	--	--	23.90
Abarro- terías y supermer- cados								
N	--	13	15	8	9	23	1	69
%	--	56.52	53.57	44.44	81.82	95.83	100.00	61.06
Camión distri- buidor								
N	2	4	8	---	2	1	--	17
%	25.00	17.39	28.57	---	18.18	4.17	--	15.04
Total de fa- milias	8	23	28	18	11	24	1	113

N= número

%= por ciento

CUADRO No. 19 C

FUENTES DE ADQUISICION DE LA INCAPARINA. ENCUESTA SOBRE
CONSUMO DE INCAPARINA. GUATEMALA, DICIEMBRE DE 1976
Y ENERO DE 1977.

C. Centros de salud

Centro de salud	El Quiché	Chiqui- mula	Santa Rosa	Escuin- tla	Suchite péquez	Quezal- tenango	Guatemala	Total
Local								
N	10	1	1	1	--	--	--	13
%	83.33	10.00	33.33	100.00	--	--	--	50.00
No local								
N	2	9	2	--	--	--	--	13
%	16.67	90.00	66.67	--	--	--	--	50.00
Total de fa- milias	12	10	3	1	--	--	--	26

N= número

% = por ciento

F. Influencia del Nivel Educativo del Ama de Casa

1. Nivel educativo y calidad de alimento más importante para el niño

De las 620 amas de casa entrevistadas, 298 (48.06 %) consideran que la incaparina es el mejor alimento para sus niños, aumentando el por ciento de ellas en cada ciclo a medida que sube su nivel de escolaridad hasta completar la primaria; 153 (24.68 %) mencionan la leche de vaca fresca o en polvo, aumentando también el por ciento de ellas en cada ciclo a medida que sube su escolaridad; 80 manifestaron no saber cuál es el mejor alimento para sus niños, siendo en su mayoría amas de casa sin ninguna escolaridad; 76 (12.26 %) mencionaron otros alimentos y 13 (2.10 %) dijeron que el alimento mejor para el niño era el huevo (Cuadro No. 20).

CUADRO No. 20

NIVEL EDUCATIVO Y CALIDAD DE ALIMENTO MAS IMPORTANTE PARA EL NIÑO
ENCUESTA SOBRE CONSUMO DE INCAPARINA
GUATEMALA, DICIEMBRE DE 1976 Y ENERO DE 1977.

Alimento	Nivel educativo del ama de casa					Total
	No estudio	1o. y 2o. primaria	3o. y 4o. primaria	5o. y 6o. primaria	Más de 6o. primaria	
Incaparina						
N	131	64	50	38	15	298
%	43.67	47.76	53.19	65.52	44.12	48.06
Leche de vaca o en polvo						
N	52	41	32	15	13	153
%	17.33	30.60	34.04	25.86	38.24	24.68
Huevo						
N	9	1	2	--	1	13
%	3.00	0.74	2.13	--	2.94	2.10
Otros						
N	48	16	4	3	5	76
%	16.00	11.94	4.26	5.17	14.70	12.26
No sabe						
N	60	12	6	2	--	80
%	20.00	8.96	6.38	3.45	--	12.90
Total de familias	300	134	94	58	34	620

N= número

% = por ciento

2. Relación entre nivel educativo y fuente de información sobre la existencia de la incaparina

En la entrevista realizada a 582 amas de casa que conocían la incaparina se encontró que las mejores fuentes de información sobre la existencia de incaparina son los vecinos (37.63 %) y la radio (31.10 %), siendo de menor importancia el personal de salud (17.70 %), los parientes (7.22 %) y la televisión que únicamente fue mencionada por 8 (1.37 %) amas de casa.

En el Cuadro No. 21 se observa que el papel de los vecinos se hace más importante en grupos de más baja escolaridad, disminuyendo esta importancia a medida que aumenta el nivel educativo. .

En cuanto al personal de salud, se encontró que su importancia es similar en amas de casa de distinta escolaridad hasta completar la primaria; terminado el nivel primario, baja su importancia como fuente de información.

CUADRO NO. 21

NIVEL EDUCATIVO Y FUENTE DE INFORMACION SOBRE LA EXISTENCIA DE LA INCAPARINA. ENCUESTA SOBRE CONSUMO DE INCAPARINA. GUATEMALA, DICIEMBRE DE 1976 Y ENERO DE 1977.

Fuente de información	Nivel educativo del ama de casa					Total
	No estudió	1o. y 2o. primaria	3o. y 4o. primaria	5o. y 6o. primaria	Más de 6o. primaria	
Radio						
N	63	45	35	25	13	181
%	23.33	35.43	37.23	43.86	38.24	31.10
Televisión						
N	2	--	2	3	1	8
%	0.74	--	2.12	5.26	2.94	1.37
Parientes						
N	23	6	4	6	3	42
%	8.52	4.73	4.26	10.53	8.82	7.22
Vecinos						
N	120	50	32	9	8	219
%	44.44	39.37	34.04	15.79	23.53	37.63
Personal de salud						
N	49	23	17	11	3	103
%	18.15	18.11	18.09	19.30	8.82	17.70
Otros						
N	13	3	4	3	6	29
%	4.82	2.36	4.26	5.26	17.65	4.98
Total de familias	270	127	94	57	34	582

N= número
 .%= por ciento

3. Relación entre nivel educativo y frecuencia de uso de la incaparina

En el Cuadro No. 22 se observa que el consumo diario de la incaparina aumenta de acuerdo a la escolaridad del ama de casa, hasta completar el nivel primario; encontrándose los porcentajes más altos de consumo diario, entre tercero y sexto grados de primaria.

El por ciento de amas de casa que no la consumen disminuye a medida que aumenta el nivel educativo hasta completar el nivel primario.

CUADRO No. 22

NIVEL EDUCATIVO Y FRECUENCIA DE USO DE LA INCAPARINA. ENCUESTA SOBRE CONSUMO DE INCAPARINA. GUATEMALA, DICIEMBRE DE 1976 Y ENERO DE 1977.

Frecuencia de uso	Nivel educativo del ama de casa					Total
	No estudió	1o. y 2o. primaria	3o. y 4o. primaria	5o. y 6o. primaria	Más de 6o. primaria	
Diario						
N	32	26	34	29	8	129
%	15.02	24.30	38.64	50.88	23.53	25.85
Varias veces por semana						
N	25	10	9	6	7	57
%	11.74	9.35	10.23	10.52	20.59	11.42
De vez en cuando						
N	52	35	21	8	4	120
%	24.41	32.71	23.86	14.04	11.76	24.05
No la consumen						
N	104	36	24	14	15	193
%	48.83	33.64	27.27	24.56	44.12	38.68
Total de familias	213	107	88	57	34	499

N= número
%= por ciento

4. Nivel educativo y ventajas que encuentra el consumidor a la incaparina

La mayoría (76.55 %) de amas de casa que han usado la incaparina encuentra que es buena para la salud (Cuadro No. 23), incrementándose el por ciento de amas de casa con esta opinión, a medida que aumenta el nivel de escolaridad hasta completar la primaria, ya que después baja ligeramente.

En cuanto al resto de ellas se encontró que 68 (13.63 %) no encuentran ninguna ventaja a la incaparina, especialmente amas de casa sin escolaridad o que se encuentran entre primero y segundo grados de primaria; 26 (5.21 %) no saben si tienen alguna ventaja. Estas amas de casa al igual que aquellas que afirmaron no encontrar ninguna ventaja, se encuentran sin ninguna o muy poca escolaridad. Unicamente 14 (2.81 %) personas mencionaron el sabor de la incaparina como ventaja de ésta.

CUADRO No. 23

NIVEL EDUCATIVO DEL CONSUMIDOR Y VENTAJAS QUE ENCUENTRA EN LA
 INCAPARINA
 ENCUESTA SOBRE CONSUMO DE INCAPARINA
 GUATEMALA, DICIEMBRE DE 1976 Y ENERO DE 1977.

Ventajas	Nivel educativo del ama de casa					Total
	No estudió	1o. y 2o. primaria	3o. y 4o. primaria	5o. y 6o. primaria	Más de 6o. primaria	
Sabor						
N	9	3	--	1	1	14
%	4.19	2.75	--	1.85	3.03	2.81
Es buena para la salud						
N	145	78	81	51	27	382
%	67.44	71.56	92.04	94.45	81.82	76.55
Otras						
N	2	2	1	1	3	9
%	0.93	1.84	1.14	1.85	9.09	1.80
Ninguna						
N	40	20	5	1	2	68
%	18.60	18.35	5.68	1.85	6.06	13.63
No sabe						
N	19	6	1	--	--	26
%	8.84	5.50	1.14	--	--	5.21
Total de familias	215	109	88	54	33	499

N= número
 %= por ciento

5. Relación entre nivel educativo y uso de la incaparina

De las amas de casa que no conocen la incaparina o que nunca la han usado, se encontró que sólo 1 persona se encuentra entre quinto o sexto primaria, 6 entre tercero y cuarto, 27 entre primero y segundo y 87 de ellas no tienen escolaridad siendo en su mayoría provenientes de los departamentos de Chiquimula y El Quiché (Cuadro No. 24).

El número de amas de casa que no conocen la incaparina o que nunca la han usado, disminuye a medida que aumenta su escolaridad; no encontrándose a ninguna de ellas después del nivel primario.

CUADRO No. 24

NIVEL EDUCATIVO Y USO DE LA INCAPARINA. ENCUESTA SOBRE CONSUMO DE INCAPARINA. GUATEMALA, DICIEMBRE DE 1976 Y ENERO DE 1977.

Conocimien- to y uso por departamento	Nivel educativo del ama de casa					Total
	No estudió	1o. y 2o. primaria	3o. y 4o. primaria	5o. y 6o. primaria	Más de 6o. primaria	
<u>El Quiché</u>						
No la conocen	15	2	--	--	--	17
Nunca la han usado	6	7	1	--	--	14
Total	21	9	1	--	--	31
%	24	33	17	--	--	26
<u>Chiquimula</u>						
No la conocen	8	--	--	--	--	8
Nunca la han usado	25	4	4	--	--	33
Total	33	4	4	--	--	41
%	38	15	66	--	--	34
<u>Santa Rosa</u>						
No la conocen	--	--	--	--	--	--
Nunca la han usado	5	2	1	--	--	8
Total	5	2	1	--	--	8
%	6	8	17	--	--	6
<u>Escuintla</u>						
No la conocen	--	1	--	--	--	1
Nunca la han usado	6	3	--	1	--	10
Total	6	4	--	1	--	11
%	7	15	--	100	--	9

%= por ciento

Continuación del Cuadro No. 24

Conocimiento y uso por departamento	Nivel educativo del ama de casa					Total
	No estudió	1o. y 2o. primaria	3o. y 4o. primaria	5o. y 6o. primaria	Más de 6o. primaria	
<u>Suchitepéquez</u>						
No la conocen	2	1	--	--	--	3
Nunca la han usado	6	2	--	--	--	8
Total	8	3	--	--	--	11
%	9	11	--	--	--	9
<u>Quezaltenango</u>						
No la conocen	5	3	--	--	--	8
Nunca la han usado	9	1	--	--	--	10
Total	14	4	--	--	--	18
%	16	15	--	--	--	15
<u>Guatemala</u>						
No la conocen	--	--	--	--	--	--
Nunca la han usado	--	1	--	--	--	1
Total	--	1	--	--	--	1
%	--	3	--	--	--	1
<u>Total de familias</u>						
	87	27	6	1	--	121

% = por ciento

6. Relación entre nivel educativo y motivo más importante para no usar incaparina

En lo que respecta a motivos para no usar incaparina, se encontró mucha relación entre el ingreso y el nivel educativo.

En el Cuadro No. 25, se observa que de las amas de casa que no estudiaron, el 41.36 % afirmó que no consumía incaparina por falta de dinero para comprarla.

El por ciento de amas de casa cuyo motivo de no consumo es la falta de dinero para comprar incaparina, disminuye conforme aumenta el nivel educativo; lo contrario se observa con aquellas amas de casa que dijeron que no les gusta la incaparina y por eso no la consumen, aumentando el por ciento de ellas a medida que aumenta su escolaridad.

Bajo la columna de "otros" se incluye lo que se refiere a calidad del producto, aumentando el por ciento, conforme aumenta el nivel educativo de las amas de casa.

CUADRO No. 25

NIVEL EDUCATIVO Y MOTIVO MAS IMPORTANTE PARA NO USAR LA INCAPARINA
ENCUESTA SOBRE CONSUMO DE INCAPARINA
GUATEMALA, DICIEMBRE DE 1976 Y ENERO DE 1977.

Motivo de no consumo	Nivel educativo del ama de casa					Total
	No estudió	1o. y 2o. primaria	3o. y 4o. primaria	5o. y 6o. primaria	Más de 6o. primaria	
No tiene con qué comprarla	N 67 % 41.36	N 12 % 21.82	N 2 % 6.45	N -- % --	N -- % --	N 81 % 29.35
Hace daño	N 15 % 9.26	N 9 % 16.36	N 3 % 9.68	N 1 % 7.15	N -- % --	N 28 % 10.15
No le gusta	N 46 % 28.40	N 24 % 43.64	N 18 % 58.06	N 8 % 57.14	N 7 % 50.00	N 103 % 37.32
No la venden en el lugar	N 2 % 1.23	N -- % --	N -- % --	N -- % --	N -- % --	N 2 % 0.72
Otros	N 32 % 19.75	N 10 % 18.18	N 8 % 25.81	N 5 % 35.71	N 7 % 50.00	N 62 % 22.46
Total de familias	162	55	31	14	14	276

N= número

% = por ciento

VI. DISCUSION

El presente estudio se realizó durante los meses de diciembre de 1976 y enero de 1977, en 31 localidades seleccionadas con anterioridad para un estudio similar. Encontrándose representada cada una de las cinco zonas que comprende el país (Norte, Sur, Oriental, Occidental y Central), las cuales presentan diferencias en aspectos ambientales y socio-culturales; tales como clima, grupo étnico, lengua o dialecto, costumbres, etc.

Durante la realización del estudio se contó con ciertas dificultades, principalmente dos: el difícil acceso a algunas localidades especialmente aldeas y caseríos, teniendo que llegar a ellas por vereda de peatones; y el monolingüismo de amas de casa de algunas localidades especialmente de Quezaltenango y El Quiché; haciéndose necesario el empleo de intérprete , ya que solamente hablan su lengua materna.

La encuesta se facilitó en los poblados más grandes, pues en aquellos en donde el número de habitantes es muy reducido, las viviendas se encuentran bastante dispersas, sin tener comunicación entre sí debido a la distancia.

El estudio abarcó a un total de 620 familias, encontrándose se la composición promedio de 5.67 miembros por familia; cifra que comparada con la obtenida por Uwe Kracht en la encuesta del año de 1968 (5.59) y con el censo nacional realizado en el año de 1973 por la Dirección General de Estadística de Guatemala (5.09), tiene bastante similitud. En cuanto a la distribución

de la población por grupos etarios, únicamente puede compararse con la encontrada en el año de 1973 por la Dirección General de Estadística, existiendo también mucha relación entre sí, como puede observarse a continuación:

	Preescolares	escolares	adolescentes	adultos
	%	%	%	%
Datos del presente estudio	20.21	15.25	15.76	48.74
Censo de 1973	22.89	14.29	14.39	48.43

En lo que respecta al nivel educativo de las amas de casa, un 48.39 % no ha asistido a la escuela; encontrándose una diferencia bastante marcada entre éste y el encontrado a nivel nacional (70.36 %) en el año de 1973 por la Dirección General de Estadística. Este aspecto no se encontró contemplado en encuestas anteriores por lo que no es posible hacer otras comparaciones.

En relación al conocimiento de la incaparina, puede afirmarse que es un producto muy conocido entre las amas de casa, no obstante haber encontrado un 6.13 % de ellas que manifestó no conocerla. Este por ciento es inferior al encontrado en 1968 (16.3 %) por U. Kracht en la encuesta realizada en las mismas localidades. En ambas encuestas, los departamentos en donde se encontraron más amas de casa que afirmaron no tener conocimiento sobre la incaparina son en su orden El Quiché, Quezaltenango y Chiquimula, por lo que puede afirmarse que en estos departamentos existe la necesidad de reforzar la promoción del producto.

En el presente estudio la mejor fuente de información sobre la existencia de la incaparina la constituyen los vecinos 37.63 %, cifra que ha superado a las encontradas en 1968 por el PIIP-INCAP (16 %) y U. Kracht (32.6 %); esta última, como ya se mencionó anteriormente, realizada en las mismas localidades que el presente estudio. Sigue en importancia, como fuente de información, la radio (31.10 %); en 1962 en la encuesta realizada por el PIIP se encontró un 14 % de popularidad, en 1968 en la encuesta realizada por el PIIP-INCAP un 31 % y en el mismo año en la encuesta realizada por U. Kracht 32.6 %. Al analizar los datos anteriores se observa que en lo que respecta a los vecinos, la importancia tiende a aumentar, mientras que la radio ha sufrido un ligero estancamiento. La televisión no tiene un papel significativo como medio de información (1.37 %); en 1968 U. Kracht encontró un 1.9 %.

A nivel familiar, el miembro que consume más incaparina es el adulto (37 %). Sin embargo en la encuesta realizada en 1968 por el PIIP-INCAP se afirma que el que consume más incaparina es el preescolar, ocupando éste en el presente estudio un lugar secundario (26 %) en su consumo, no obstante ser la incaparina un alimento formulado especialmente para ellos.

Es importante mencionar que se ha dado a conocer muy bien para qué sirve la incaparina, ya que la mayoría (96 %) de amas de casa sabe que es un alimento (en 1968 U. Kracht encontró que sólo 81 % amas de casa la conocían); sin embargo, muchas de ellas (18.84 %) no saben lo importante de su consumo para mantener la salud, afirmando que el producto no tiene nin-

guna ventaja o bien diciendo que no saben si tiene. Muy pocas amas de casa (3.92 %) saben otra forma de consumo además del atol. En el estudio efectuado en 1968 por PIIP-INCAP se encontró un 5 % de amas de casa que consumía la incaparina como atol y sopa; lo que significa que ha disminuido el número de amas de casa que conoce más de dos formas de consumo de la incaparina.

En lo que respecta al sabor, sólo un 2.81 % de amas de casa entrevistadas lo mencionó como una ventaja de la incaparina; U. Kracht en 1968 encontró un 13.6 % de amas de casa que también afirmaba lo mismo. En la encuesta realizada por el PIIP-INCAP se encontró que 10 % de amas de casa consumidoras de incaparina y 58 % amas de casa que habían dejado de consumirla no gustaba de su sabor. Un 67 % de amas de casa mencionó el sabor y el costo de la incaparina como razón de no consumo, afectando el segundo especialmente a aquellas familias donde hay preescolares. En la encuesta realizada por U. Kracht se encontró a un 37.41 % de amas de casa que no la usan por su costo y 29.8 % por su sabor. En la encuesta realizada por PIIP-INCAP también se encontró un fuerte rechazo a la incaparina especialmente por su sabor. Tomando en cuenta los anteriores resultados, se considera que esta característica del producto podría ser una determinante del consumo.

La calidad del producto, fue otro motivo de no consumo que mencionaron las amas de casa, afirmando que "ultimamente" muchas bolsitas estaban saliendo con sabor a rancio.

Los motivos que las amas de casa mencionaron para no usar la incaparina son aspectos que es necesario tomar en cuenta para su implementación, principalmente si se recuerda que el producto se formuló con el objeto de mejorar el estado nutricional de la población más necesitada. Uno de ellos, encontrado desde 1968 por las encuestas realizadas por PIIP-INCAP y U. Kracht es la disponibilidad de la incaparina. Aunque en el presente estudio sólo el 7 % de amas de casa afirmó que ésta no estaba disponible localmente, los propietarios de comercios, expresaron que los carros distribuidores de incaparina no llegan a lugares apartados como aldeas y caseríos, por lo que ellos tienen que ir a las cabeceras municipales a comprar el producto para tenerlo disponible. Ello afecta su costo inicial y generalmente su calidad, pues el producto se vende más caro y pasa más tiempo almacenado sin que lo compren, por lo que la probabilidad de que el contenido de la bolsita salga malo, es mayor. Esta es una de las razones por las que las amas de casa (41 %) prefieren comprar la incaparina en otras localidades. En 1968 U. Kracht encontró que sólo 16.1 % la compraban fuera de sus respectivas comunidades.

La incaparina además de venderse en centros comerciales, también se encontraba de venta en centros de salud, a un costo mucho más bajo que el que normalmente tiene (Q 0.12/lb.); lamentando las amas de casa que la remesa estuviera terminándose ya que según les habían informado no vendría más al centro de salud.

La educación de la madre tiene estrecha relación con el cuidado prestado al niño, el que está determinado, entre otros factores, por las creencias, valores, actitudes y conductas de la madre sobre la salud y la enfermedad de su hijo.

El nivel de educación de la mujer se considera un indicador de su nivel de vida; y un determinante del riesgo de morir del niño en los primeros años de vida. Así, según estudios realizados (5) la probabilidad de morir en niños menores de 2 años cuyas madres no tienen ninguna escolaridad es de 169 por mil habitantes; en madres de 3 años de escolaridad, es de 125; en madres que se encuentran con educación primaria casi completa, la probabilidad de morir es de 85; en madres con la educación media incompleta, es de 58 y en madres con la educación media completa es de 26. En madres que han cursado la educación superior, esta probabilidad es de 3.8 por mil habitantes. De lo anterior se deduce que a medida que aumenta la escolaridad de la madre, disminuye el riesgo del morir en niños menores de 2 años.

Las amas de casa que menos conocimiento tienen acerca de la incaparina, y que menos la consumen, son aquellos de ninguna o muy poca escolaridad; encontrándose que también desconocen qué alimento es el más adecuado para sus niños. Por lo que puede afirmarse que la escolaridad del ama de casa es un indicador del estado nutricional de la familia y de las condiciones socioeconómicas (5).

VII. RESUMEN, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

A. Resumen

El presente estudio se realizó con el propósito de conocer cómo se encuentra el consumo de incaparina, especialmente en aquellos grupos de poblaciones que más lo necesitan.

El estudio comprendió 31 localidades correspondientes a 7 de los 22 departamentos de la República de Guatemala y un total de 620 familias, 20 por cada localidad, escogidas al azar.

Se elaboró un cuestionario para hacer la recolección de datos, la que se hizo a través de entrevistas personales al ama de casa de cada familia seleccionada.

El estudio permitió conocer aspectos relacionados con el consumo familiar de la incaparina, ventajas e ideas que se tienen acerca de la misma, y el lugar donde la compran. También se hizo una relación de estos aspectos con el nivel educativo de la informante.

Los principales hallazgos del estudio son los siguientes:

Las amas de casa incluídas en el estudio pertenecen al área rural y presentan las siguientes características: ninguna o muy poca escolaridad, bajo nivel socio-económico; y sus fuentes de información más importantes son los vecinos y la radio.

La incaparina es conocida por la mayoría de amas de casa; siendo los vecinos y la radio las fuentes de información más importantes para dicho conocimiento, especialmente entre las amas de casa que tienen poca escolaridad.

El adulto es el miembro que a nivel familiar consume más incaparina; encontrándose en un segundo plano a los preescolares.

Las formas de uso de la incaparina son muy poco conocidas entre las amas de casa, siendo la más frecuente el atol.

Aproximadamente la mitad de amas de casa que conocen la incaparina reconoce que es un buen alimento para los niños y tiene ideas muy positivas acerca de sus cualidades. Sin embargo el consumo está limitado a factores relacionados con la disponibilidad, el costo y el sabor de la misma.

El nivel de escolaridad es un aspecto muy importante que determina en gran parte las ideas y ventajas que el ama de casa encuentra en la incaparina y por lo tanto condiciona su consumo.

B. Conclusiones

En base a los resultados se concluye que:

1. El por ciento de amas de casa que afirma conocer la incaparina se ha incrementado; aunque desconocen muchos aspectos relacionados con la calidad del alimento; formas de preparación, utilidad y ventajas de la misma.

2. Los departamentos con los por cientos más altos de amas de casa que no conocen la incaparina son El Quiché, Quetzaltenango y Chiquimula.

3. Las amas de casa que menos conocimiento tienen acerca de la incaparina, y que menos la consumen, son aquellas de ninguna o muy poca escolaridad.

4. El mayor consumo de incaparina a nivel familiar lo constituyen los adultos, encontrándose en un segundo plano a los preescolares.

5. Los motivos más importantes para no consumir la incaparina son el sabor y su relativo alto costo.

6. Los carros distribuidores de incaparina no llegan a lugares alejados como aldeas y caseríos; afectando la disponibilidad, el costo y la calidad del producto.

C. Recomendaciones

Tomando en cuenta las conclusiones anteriores se recomienda:

1. Que los industriales productores de incaparina emprendan una promoción más efectiva utilizando los medios de información más populares, para incrementar el uso de incaparina en las amas de casa de bajo nivel educativo y socio-económico. Esta promoción tendría los siguientes objetivos:

a) Dar a conocer en una forma clara y sencilla todas las cualidades de la incaparina para que las amas de casa estén conscientes de la calidad del alimento.

b) Orientar a las madres de familia adecuadamente para que conozcan lo importante que resulta para los preescolares el consumo de incaparina, y lo fácil que es su preparación.

c) Enseñar a las amas de casa, por medio de demostraciones los múltiples usos que tiene la incaparina.

d) Promover a nivel nacional y regional concursos sobre la mejor receta de incaparina.

2. Que los camiones distribuidores de incaparina cubran en su ruta a todas las localidades, especialmente a aquellas más apartadas, con el fin de mejorar su disponibilidad, a nivel local.

3. Que los productores de incaparina soliciten la colaboración del Gobierno para estimular la demanda y el consumo de la incaparina.

VII. BIBLIOGRAFIA

1. Abbott, J. C. La comercialización: su influencia en la productividad. Roma, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, 1969. p. 129. (FAO, Campaña mundial contra el hambre, estudio básico No. 4).
2. Béhar, M. La Incaparina. Guatemala, INCAP, 1964. p. 14. (publicación INCAP V-16).
3. Béhar, M. y R. Bressani. "Experience in development of incaparina for the pre-school child". En: International Conference on Prevention of Malnutrition in the Preschool child; Preschool child Malnutrition, primary deterrent of human progress. Washington, D. C. 1964. Washington, D. C., National Academy of Sciences-National Research Council, 1966. pp. 213-219. (Publication 1282).
4. Béhar, M. "The story of incaparina" J. Am. Med. Wom. Assoc., 18(5):384-388. 1963.
5. Behn, H. y E. Vargas. "La mortalidad en los primeros años de vida en países de la América Latina; Guatemala 1968-1969". San José, Costa Rica, Centro Latinoamericano de Demografía, 1978. 63 p. (CELADE, Serie A No. 1037).
6. Braham, J. E.; Marina Flores, L. G. Elías, Silvia de Zaghí y R. Bressani. "Mejoramiento del valor nutritivo de dietas de consumo humano. II. Suplementación con mezcla vegetal INCAP 9, y leche". Arch. Latinoam. Nutr., 19:253-264. 1969.
7. Bressani, R. y L. G. Elías. "Bases para la formulación de mezclas de proteínas vegetales de alto valor biológico". En: Primer Simposio sobre Proteínas Alimenticias. Buenos Aires, Argentina. 18-21 de Mayo de 1970. [Guatemala, INCAP, 1970] 2 p. (INCAP E- 511).
8. ————. y L. G. Elías. "Mezclas de proteínas vegetales para consumo humano". XI. Aminoácidos limitantes en la mezcla vegetal INCAP 9 y efecto de la adición de pequeñas cantidades de concentrados protéicos de origen vegetal y animal". Arch. Venez. Nutr., 12:245-257. 1962.

9. Bressani, R; J. E. Braham, R. Jarquín y L. G. Elías. "Mezclas de proteínas vegetales para consumo humano. IX. Evaluación del valor nutritivo de las proteínas de mezcla vegetal INCAP 9 en diversos animales de experimentación". Arch. Venez. Nutr., 12:229-244. 1962.
10. Deutschman, P.; A. Méndez y W. Herzog. Adoption of drugs and foods in five Guatemalan communities. San José, Costa Rica, Programa Interamericano de Información Popular, 1967. p. 43.
11. Elías, L. G.; R. P. Bates y R. Bressani. "Mezclas vegetales para consumo humano. XVIII. Desarrollo de la mezcla vegetal INCAP 17, a base de semillas leguminosas". Arch. Latinoam. Nutr., 19:109-127. 1969.
12. Guatemala. Dirección General de Cartografía. Diccionario geográfico de Guatemala. Guatemala, Tipografía Nacional, 1961. p. 147-236.
13. Guatemala. Dirección General de Estadística. Censo de población 1973. Guatemala, 1973. pp. 79-184.
14. Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá. Evaluación nutricional de la población de Centro América y Panamá: Guatemala. [Editado por el] INCAP, Oficina de Investigaciones Internacionales de los Institutos Nacionales de Salud, EEUU [y] Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social [de Guatemala] Guatemala, 1969. pp. 12-50, 63-64.
15. _____. La Incaparina. Guatemala, INCAP, 1960. p. 16.
16. _____. Incaparina. Guatemala, INCAP, 1965. p. 46.
17. _____. Mezclas vegetales como fuentes de proteínas en la alimentación humana; desarrollo de la Incaparina. Guatemala, 1961. pp. 4-16, 24-26. (INCAP, Monografía No. 4). Reimpreso de la Rev. Col. Med. Guat., 12(1):1-29. 1961.
18. _____. Tome...Incaparina. Guatemala, INCAP, 1960. 1 h. dob.
19. "INCAP and Incaparina". Clin. Ped., 7(3):175-176. 1968.
20. Kotler, P. Dirección de mercadotecnia. 2a. ed. [Traducido del inglés por Andres Ma. Mateo] México, D. F., Editorial Diana S. A., 1977. pp. 535-546, 719-817.

21. Kracht, U. "The economics and marketing of protein-rich food products; status report: Incaparina and competitors. En: Western Hemisphere Nutrition Congress III. Proceedings. Mount Kisco, New York, Futura Publishing Co., Inc. /1972/ v.3, pp. 99-102.
22. Little, A. D. Flavor research and food acceptance. New York, Reinhold Publishing Corporation, 1968. pp. 97-99, 119-125.
23. Méndez Domínguez, A. "Aspectos evaluativos de la introducción al mercado de una mezcla vegetal para consumo humano". Arch. Latinoamer. Nutr., 21(2):125-138. 1971.
24. ———. "Consideraciones socioeconómicas en la introducción de nuevos alimentos". En: Béhar, M. y R. Bressani. eds. Recursos proteínicos en América Latina. Guatemala, INCAP, 1971. pp. 463-481.
25. Merory, J. Food flavorings, composition, manufacture, and use. Westport, Connecticut, The AVI Publishing Company, Inc., 1960. pp. 155-193.
26. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Recopilación de encuestas sobre consumo de alimentos, 1970: vol. 1A, consumo familiar de alimentos por grupos económicos. Roma /Italia/ 1970. pp. 13-101.
27. Romero, I. "Industrialización y comercialización de nuevos alimentos ricos en proteínas". En: Béhar, M. y R. Bressani. eds. Recursos proteínicos en América Latina. Guatemala, INCAP, 1969. pp. 482-492.
28. Scrimshaw, N. S.; W. Ascoli, J. J. Kevany, Marina Flores, Susana J. Icaza y J. E. Gordon. "Nutrition and infection field procedure; collection of data and methods of measurement". Arch. Environ. Health, 15:6-15. 1967.
29. Shaw, R. "Incaparina in Central America". En: Milner, Mak. ed. Protein-enriched cereal foods for world needs. St. Paul, Minnesota, the American Association of Cereal Chemists /c1969/ pp. 134-138.
30. ———. "Incaparina; the low cost protein-rich food product". Protein Advisory Group News Bulletin, (6): 1-8. 1966. (INCAP, 1-97).
31. ———. "Incaparina, the market development of a protein food". Trop. Sc., 14(4):347-371. 1966.

32. _____. "Incaparina; un alimento rico en proteínas para los países en desarrollo". Des. Econ., 2(2):44-48. 1965.
33. _____. "The essential role of marketin". En: Protein foods for the Caribbean. J. I. Mackigney and R. Cook. eds. Proceedings of a conference held al Georgetown, Guyana, July 29- Augusut 1, 1968. Kingston, Jamaica, The Caribbean Food and Nutrition Institute, 1968. pp. 86.88.
34. Snedecor, G. W. Y W. G. Cochran. Statistical methods. 6th ed. Ames, Iowa, The State University Press, 1967. pp. 11-114, 221-223, 228-236.

IX. APENDICES

APENDICE 1

CUESTIONARIO PARA LA RECOLECCION DE DATOS

**CUESTIONARIO GUIA PARA HACER EL ESTUDIO SOBRE CONSUMO DE LA
INCAPARINA A NIVEL FAMILIAR**

Lugar: _____ **fecha:** _____

1. Conoce Ud. la incaparina? Si () No ()

2. Cómo fue que Ud. se enteró que existe la incaparina?
 - Radio ()
 - Televisión ()
 - Periódico ()
 - Parientes ()
 - Vecinos ()
 - Otros ()

3. Ha usado alguna vez la incaparina? Si () No ()

4. Sigue usando la incaparina? Si () No ()
 - Todos los días ()
 - Un día si y un día no ()
 - Dos veces por semana ()
 - De vez en cuando ()

5. En qué forma consume usted la incaparina?
 - Atol ()
 - Refresco ()
 - Sopa ()
 - Atol y refresco ()
 - Atol y sopa ()
 - Refresco y sopa ()
 - Otras ()

6. Qué ventajas le halla Ud. a la incaparina?
 - Color ()
 - Sabor ()
 - Olor ()
 - Es buena para la salud ()
 - Es de fácil preparación ()
 - Otras ()

7. Cuál le parece el motivo más importante para no usar la incaparina?
- | | | |
|----------------------------|--------|--------|
| No tiene con qué comprarla | Si () | No () |
| Hace daño | Si () | No () |
| No le gusta | Si () | No () |
| No la venden en el lugar | Si () | No () |
- Otros: _____
8. Para qué sirve la incaparina?
- | | |
|----------|-----|
| Alimento | () |
| Medicina | () |
- Otros: _____
9. Qué alimento considera la madre mejor para el niño? _____
- Porqué? _____
10. Cuántas personas viven en su casa? _____
- | | |
|------------------------------|-----|
| Adultos mayores de 18 años | () |
| Adolescentes de 12 a 17 años | () |
| Niños de 7 a 11 años | () |
| Niños de 0 a 6 años | () |
11. De éstos quiénes consumen incaparina?
- | | | |
|------------------------------|-----------|-----|
| Adultos mayores de 18 años | Por día | () |
| | Semanal | () |
| | Quincenal | () |
| | Mensual | () |
| Adolescentes de 12 a 17 años | Por día | () |
| | Semanal | () |
| | Quincenal | () |
| | Mensual | () |

Niños de 7 a 11 años

Por día ()

Semanal ()

Quincenal ()

Mensual ()

Niños de 0 a 6 años

Por día ()

Semanal ()

Quincenal ()

Mensual ()

12. Venden las tiendas de este lugar incaparina?

Si () No ()

13. Compra incaparina?

Si () No ()

a) Qué cantidad de incaparina compra?

Una bolsita ()

Dos bolsitas ()

Una libra ()

b) Con qué frecuencia?

Diario ()

Un día si y un día no ()

Semanal ()

Quincenal ()

Mensual ()

14. Dónde compra Ud. la incaparina? _____

Local

Si () No ()

15. Grado de escolaridad del ama de casa? _____

APENDICE 2

INSTRUCTIVO PARA LA RECOLECCION DE DATOS

INSTRUCTIVO PARA EL USO DEL CUESTIONARIO GUIA PARA HACER EL ESTUDIO SOBRE EL CONSUMO DE INCAPARINA A NIVEL FAMILIAR

Este cuestionario consta de quince preguntas y la forma de llenar cada una de ellas se indica a continuación:

Item 1. Conoce Ud. la incaparina?

De acuerdo a la respuesta, deberá llenarse con una equis (x) el paréntesis correspondiente.

Item 2. Cómo fue que Ud. se enteró que existe la incaparina?

En esta pregunta lo que interesa es saber el medio por el cuál el ama de casa se enteró de la existencia del producto, por lo que la respuesta deberá anotarse en el paréntesis correspondiente.

Item 3. Ha usado alguna vez la incaparina?

Deberá llenarse con una equis (x) el paréntesis al que corresponda la respuesta.

Item 4. Sigue usando la incaparina?

Para poder llenar esta pregunta será necesario preguntar cuánto de tiempo hace que compró por última vez incaparina y, si éste no excede de mes y medio se anotará la respuesta como afirmativa. En caso que ésta sea así, se deberá preguntar con qué frecuencia y anotar en el paréntesis respectivo.

Item 5. En qué forma consume Ud. la incaparina?

Al hacer esta pregunta probablemente el ama de

casa diga el nombre de la preparación, por lo que se deberá clasificar la preparación y anotarla en el paréntesis correspondiente.

Item 6. Qué ventajas le halla Ud. a la incaparina?

Las respuestas a este ítem no deberán sugerirse y el entrevistador deberá anotar bajo el o los incisos correspondientes, cada respuesta.

Item 7. Cuál le parece el motivo más importante para no usar la incaparina?

Para llenar este ítem deberá tomarse en cuenta lo mismo que se dijo para el ítem No. 6.

Item 8. Para qué sirve la incaparina?

El entrevistador relacionará la respuesta a alimento, medicina u otro y anotarlo convenientemente.

Item 9. Qué alimento considera la madre mejor para el niño?

El ama de casa puede mencionar varios alimentos pero, será necesario formulársele nuevamente la pregunta a modo que nombre uno solo.

Item 10. Cuántas personas viven en su casa?

Para responder a este ítem se deberán de tomar en cuenta únicamente aquellas personas que toman parte de la dieta familiar.

Item 11. De éstos quiénes consumen incaparina?

Para responder a este ítem, respecto a la canti-

dad, posiblemente el ama de casa lo dé en vasos de incaparina, por lo que deberá tomarse en cuenta que cada uno tiene aproximadamente 20 gramos de incaparina en polvo. En el caso que el consumo no sea en forma de atol o refresco, será necesario preguntar qué cantidad agregó a la preparación y si todos los miembros que participan de la dieta familiar comieron, para luego por promedio sacar el consumo por persona.

Item 12. Venden las tiendas de este lugar incaparina?

Este ítem deberá llenarse según las respuestas, en el paréntesis a que corresponda.

Item 13. Compra Ud. incaparina?

Para llenarse este ítem se deberá tomar en cuenta lo que se dijo para el ítem No. 4 y en caso de ser afirmativa debe preguntarse la cantidad de incaparina que compra.

Item 14. Dónde compra Ud. la incaparina?

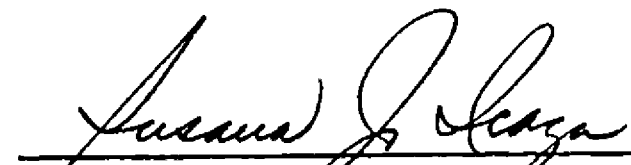
Este deberá formularse únicamente si el ítem No. 12 fue afirmativo.

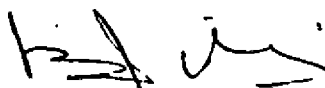
Item 15. Grado de escolaridad del ama de casa?

Deberá preguntársele al ama de casa cuál fue el último año que cursó en la escuela y anotarlo. En caso que el ama de casa no haya asistido a la escuela la respuesta deberá ser cero.

Dalia de Castañeda:
Dalia Margarita Cerón de Castañeda

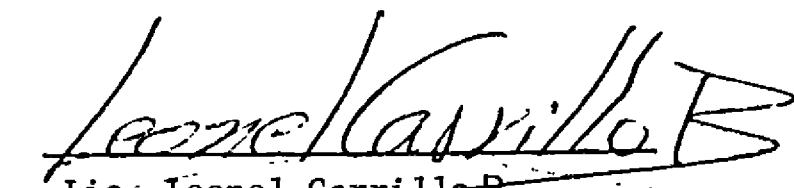
Vo. Bo. Comité de Tesis


Dra. Susana J. Icaza
Asesor


Dr. Bernard Pillet
Revisor


Dr. Carlos Tejada V.
Representante de la Dirección de
la Escuela de Nutrición

Imprímase


Lic. Leonel Carrillo R.
Decano de la Facultad de
Ciencias Químicas y Farmacia