

Módulo I

ANEXOS

Anexo I-1. Identificación de la situación general de nutrición	53
Formulario I-1.1. Guía para la identificación de la situación general de nutrición	55
Anexo I-2. Carta de consentimiento y presentación	56
Anexo I-3. <i>Encuesta General</i>	57
Directrices para completar el formulario para la Encuesta General	
(Formulario I-3.1)	60
Formulario I-3.1. Formulario para la Encuesta General	77
Anexo I-4. <i>Recordatorio de 24 horas</i>	94
Directrices para completar el formulario del Recordatorio de 24 horas	
(Formulario I-4.1)	98
Formulario I-4.1. Formulario del Recordatorio de 24 horas	108
Directrices para el trabajo en la oficina	111
Apéndice 1. Fracción comestible de los alimentos	118
Apéndice 2. Factores de conversión de alimentos cocidos a crudos	119
Apéndice 3. Lista de pesos y medidas de alimentos y preparaciones	121
Apéndice 4. Lista de abreviaturas de medidas caseras	122
Apéndice 5. Lista de densidades	123

Anexo I-5. Encuesta de mercado	125
Directrices para completar el formulario para la Encuesta de Mercado	
(Formulario I-5.1)	129
Formulario I-5.1. Formulario para la Encuesta de Mercado	131
Anexo I-6. Definición de la Lista de Alimentos Clave	132
Formulario I-6.1. Lista de alimentos, frecuencia y estacionalidad	134
Formulario I-6.2. Matriz para la selección de alimentos clave	135
Anexo I-7. Observación Oportunista	136
Directrices para completar el formulario para la Observación Oportunista	
(Formulario I-7.1)	138
Formulario I-7.1. Formulario para la Observación Oportunista	141
Formulario I-7.2. Matriz para el resumen de las observaciones oportunistas	145
Anexo I-8. Entrevista Semi-estructurada	146
Formulario I-8.1. Guía para la Entrevista Semi-estructurada	150
Formulario I-8.2. Matriz para el resumen de razones de las madres para realizar ciertas	
prácticas, conocimientos y actitudes hacia prácticas ideales.	154
Formulario I-8.3. Matriz para el resumen de las barreras y facilitadores de prácticas	
ideales	155
Anexo I-9. Metodología de Atributos de alimentos	156
Formulario I-9.1 Guía para la metodología de Atributos de alimentos	160
Formulario I-9.2 Matriz para la lista de consumo y atributos de alimentos clave	161
Formulario I-9.3 Matriz para el resumen de consumo, atributos y preparación de	
alimentos clave	162
Anexo I-10. Formulario para la integración y análisis de la información	163
Formulario I-10.1. Matriz maestra	164
Formulario I-10.2. Matriz de alimentos (<i>opcional</i>)	165
Formulario I-10.3. Matriz de prácticas problema y recomendadas	166
Formulario I-10.4. Matriz para el análisis de impacto, factibilidad y observabilidad	167
Formulario I-10.5. Matriz para el resumen de las posibles prácticas a recomendar	168

Anexo I-1

Identificación de la situación general de nutrición

OBJETIVOS

- ◆ Obtener una visión amplia de los problemas principales de nutrición en la niñez en el país y la(s) población(es) de interés.
- ◆ Identificar los problemas generales de disponibilidad y accesibilidad de alimentos en la(s) población(es) de interés.
- ◆ Determinar si la(s) población(es) de interés poseen subgrupos con importantes diferencias culturales, demográficas y socioeconómicas y definir si se requiere que sean tomadas muestras representativas de dichos sub-grupos.
- ◆ Identificar los principales programas de salud y nutrición existentes y las organizaciones involucradas en ellos.
- ◆ Identificar las principales normas y políticas del Ministerio de Salud acerca de la nutrición de lactantes y niños pequeños.

PASOS

Básicamente se trata de una revisión general de información y de llevar a cabo reuniones informales con personas u organizaciones reconocidas en el área de nutrición a fin de obtener un resumen de los principales hallazgos.

En muchos países hay poca difusión de información sobre la situación nutricional de la población. Los informes de proyectos o estudios que se han realizado suelen quedarse dentro de la misma organización que los ha llevado a cabo, con la agencia financiera o en el Ministerio de Salud. Por ello, un buen punto de partida para la búsqueda de información en muchos casos es el Ministerio de Salud y otras instituciones como UNICEF, OPS, otros organismos no gubernamentales (ONG) o universidades.

Para enfocar la búsqueda de información, debe averiguarse dónde obtener lo siguiente:

- ◆ Informes, protocolos y normas del Ministerio de Salud (por ejemplo, la clínica más cercana, etc.)
- ◆ Lista de personas y organizaciones que estén trabajando en el área de nutrición

- ◆ Informes de proyectos y programas, protocolos y normas para programas y proyectos (por ejemplo, la sede del programa)
- ◆ Monografías (por ejemplo, en las facultades de nutrición y medicina de las universidades, en las bibliotecas nacionales de salud, en la biblioteca de la OPS ó UNICEF)
- ◆ Encuestas nacionales, regionales y locales de nutrición y de salud, proveedores de salud, estado de micronutrientes y de antropometría (por ejemplo en la oficina central del Ministerio de Salud)

Las encuestas de demografía y salud (DHS, siglas en inglés) pueden usarse como fuente de información en nutrición en algunos países. En www.macrint.com ,puede encontrarse información sobre cómo obtener bases de datos para análisis secundarios.

Se deberá revisar aquellos documentos que tengan información sobre los temas que se encuentran en la guía para la identificación de la situación general de nutrición (Formulario I-1.1) y resumir los hallazgos más importantes. Al final debe haber un párrafo escrito con la información encontrada para cada uno de los temas.

La búsqueda de información y elaboración del resumen no debería tomar mucho tiempo. Lo que se necesita son datos generales para orientar mejor la investigación y los métodos que se utilizarán, no es necesario un análisis exhaustivo de la situación nutricional.



GUIA PARA LA IDENTIFICACIÓN DE LA SITUACIÓN GENERAL DE NUTRICION (FORMULARIO I. 1.1)

ESTADÍSTICAS

1. Tasas globales de mortalidad, morbilidad e inmunizaciones.
2. Indicadores de talla-edad, peso-edad y peso-talla de los niños.
3. Deficiencias de hierro, yodo, vitamina A u otros nutrientes de interés en los niños.
4. Tasa de bajo peso al nacer.
5. Problemas principales de salud y nutrición durante la niñez.

NORMAS

6. Las normas del Ministerio de Salud en cuanto a:
 - ◆ El control del niño sano
 - ◆ El control de monitoreo de crecimiento y desarrollo
 - ◆ La distribución de alimentos
 - ◆ La distribución de cápsulas de vitamina A, hierro u otros micronutrientes
 - ◆ La alimentación del recién nacido
 - ◆ La alimentación de niños menores de dos años

RECURSOS Y SERVICIOS

7. Organizaciones que laboran en salud y nutrición (indígenas, gubernamentales y no gubernamentales)
8. Las normas de estas organizaciones en cuanto al control del niño sano y otros temas listados en el punto 6
9. Servicios de salud disponibles a la comunidad

CARACTERÍSTICAS DE LAS POBLACIONES DE INTERÉS

10. Características demográficas, culturales, económicas y sociales de la(s) población(es) de interés.
 - ◆ Tamaño de la familia
 - ◆ Grupo étnico
 - ◆ Creencias acerca de la salud y nutrición del lactante y niño pequeño

- ◆ Comportamientos de búsqueda de la salud
- ◆ Comportamientos de alimentación del lactante y niño pequeño
- ◆ Ingresos
- ◆ Condiciones de vivienda
- ◆ Empleo
- ◆ Porcentaje de mujeres que son parte de la fuerza laboral



Anexo I-2

Carta de consentimiento y presentación

(ciudad) _____, (mes) / (año)

Estimada Sra. _____ (nombre de la madre)

Le extendemos una cordial invitación a participar en el estudio en el que estamos desarrollando y probando una guía de recomendaciones para mejorar las prácticas de alimentación en lactantes y niños pequeños. Si usted acepta participar, una encuestadora la visitará en su casa para hacerle una entrevista sobre la alimentación de su hijo(a) : _____ (nombre del niño (a) _____. Por ejemplo ella le preguntará la edad a la que le dió los primeros alimentos además de la leche, cuántas veces al día come el niño (la niña), qué cantidad de cada alimento come y cuáles son los alimentos que él (ella) prefiere, cómo le prepara sus alimentos y de qué consistencia acostumbran ser los alimentos que usted le da.

La participación en el estudio es totalmente voluntaria. Usted tiene derecho a negarse a participar y si decide participar, tiene el derecho de retirarse del estudio en cualquier momento. La información que usted nos proporcione durante las entrevistas que le haremos es estrictamente confidencial, será conocida solo por los investigadores del proyecto y no será proporcionada a nadie más.

Si decide participar estará colaborando con _____ (nombre de la institución) _____, en nuestra misión de investigar y buscar soluciones a los problemas de nutrición y salud de los niños. Si tiene dudas, comentarios o quejas sobre el estudio, puede comunicarse con _____ (nombre del (la) director (a) del proyecto) _____, Director (a) del proyecto, al teléfono _____ (número de teléfono) _____.

Atentamente,

_____ (nombre y título del (la) director (a) del proyecto)

_____ (institución)

.....

ACEPTO PARTICIPAR EN EL ESTUDIO SI () NO ()

NOMBRE

FIRMA Y/O HUELLA

FECHA

NOMBRE Y CÓDIGO DE LA TRABAJADORA DE CAMPO

FIRMA DE LA TRABAJADORA DE CAMPO

Por favor entregue una copia de esta carta a la Señora

Anexo I-3

Encuesta general

OBJETIVOS

- ◆ Identificar las prácticas reales de lactancia materna y alimentación complementaria.
- ◆ Comparar las prácticas reales con las ideales definidas en el cuadro 1 de la Introducción y determinar la adecuación de las prácticas reales.
- ◆ Recolectar información que ayudará a entender el contexto en el cual ocurren las prácticas de lactancia materna y alimentación complementaria.
- ◆ Recolectar la información a usar en el diseño del plan de intervención como por ejemplo fuentes de información acerca de la alimentación del niño, medios de comunicación que tienen mayor cobertura de madres, consumo de suplementos de micronutrientes y el uso de los servicios de salud.

PASOS

1. Trabajo previo

- ◆ Adaptar el formulario al contexto local

Antes de recolectar los datos, es importante que haya una revisión crítica de los formularios que serán utilizados. Esto significa quitar o agregar preguntas, cambiar terminología (por ejemplo, “clínica de salud” en lugar de “centro de salud”, modificar las opciones en las respuestas, definir lo que se considerará mejor, más o menos o peor en cuanto a piso, techo, paredes en la sección de vivienda y otros que considere necesario). Debido a los cambios que se hagan, será necesario hacer una prueba previa de los nuevos formularios. Si es posible, esto debe realizarse antes de iniciar la capacitación de las Trabajadoras de Campo.
- ◆ Hacer visitas de reconocimiento a la comunidad. Familiarizarse con la distribución de la comunidad, obtener mapas comunitarios en los casos que estén disponibles. Si no los hay, el equipo de trabajo debe elaborar un mapa y localizar las casas que se visitarán (si se sabe). El mapa no tiene que ser elaborado a una escala precisa, un bosquejo de rasgos generales de la comunidad en el que puedan identificarse las colonias y calles principales está bien.

2. Selección de los participantes

Se deben identificar todos los niños de 6 a 23 meses de edad de las comunidades seleccionadas. Un número debe ser asignado a cada niño. Usando estos números puede aplicarse un programa computarizado u otra técnica para realizar la selección de los niños al azar. Si se encuentra más de un niño entre 6 y 23 meses de edad en la vivienda, solamente el menor debe incluirse en la muestra. Si se encuentran gemelos de 6 a 23 meses de edad, solamente el que nació de último (el menor) debe incluirse en el estudio.

Alternativamente, el equipo de trabajo puede decidir aplicar una técnica sistemática de muestreo al azar. Por ejemplo, en Brazil en cada comunidad de estudio se determinó el número de calles que dado el número de niños que contiene cada calle, proporcionarían el número de niños para completar la muestra. La primera calle o esquina seleccionada al azar se tomó como punto de partida. Después, la entrevistadora se colocó de frente a la esquina y comenzó a visitar las casas que se encontraban a su mano izquierda y continuó visitando las casas consecutivamente hasta volver al punto de partida. Después de visitar todas las casas con niños de 6-23 meses de esa calle, continuó con la siguiente calle que resultó seleccionada al azar. Este proceso continuó hasta completar la muestra.

Deberá seleccionarse un total de 80 familias con niños de 6-23 meses de edad. Aproximadamente 40 niños deben seleccionarse para cada uno de los grupos de edad (6-11 y 12-23 meses) para asegurar que ambos grupos tienen el mismo número de niños.

3. Materiales

- ◆ Copias del formulario para la *Encuesta General* (Formulario I-3.1)
- ◆ Copias de la carta de consentimiento y presentación (Anexo I-2)
- ◆ Mapa de la comunidad, de ser posible indicando la ubicación general de las viviendas por visitar
- ◆ Bolígrafos/lápices
- ◆ Tabla de apoyo
- ◆ Carnet de identificación

4. Personal y tiempo requerido

Esta *Encuesta General* se realizará al inicio de las actividades de campo y, de ser posible, se realizará junto con el *Recordatorio de 24 horas*.

En la aplicación de la encuesta participarán todas las trabajadoras de campo.

Para obtener la información se entrevistará a la madre y a la persona quien alimenta al niño (si no es la misma). En caso de que en la vivienda no se encuentre ninguna de las dos personas será necesario buscar a

algún adulto que pueda proporcionar información general y regresar posteriormente hasta dos veces más, tanto para verificar dicha información como para complementar los datos faltantes.

5. Descripción

El formulario está dividido en secciones y en cada sección hay una serie de preguntas que, en su mayoría, se han codificado. La trabajadora de campo solamente tiene que escoger la respuesta según lo que conteste la madre y ubicar el código correspondiente a la derecha de la pregunta. Algunas preguntas son abiertas y la supervisora las codificará. En estos casos se escogerá el código 77 (otros). El espacio dado junto a esta opción se utilizará para escribir la respuesta dada por la madre. La supervisora escribirá el código que corresponde a esta respuesta en el espacio que dice supervisora llenará”.

La *Encuesta General* se aplicará a la madre. Si la madre no se encuentra en la casa se debe intentar encontrarla en una segunda ocasión. Si la madre no se encuentra en este segundo intento, será necesario identificar a un familiar adulto que usualmente cuida del niño. Puede que sea necesario visitar la casa hasta dos veces o más a fin de confirmar la información dada y de obtener la información que haga falta.

6. Análisis

El análisis de la información consistirá en lo siguiente:

- ◆ Cuadros de frecuencia (cuadros que contienen un listado del número y porcentaje de las respuestas para cada una de las categorías) para las variables categóricas (aquellas variables que únicamente contienen categorías distintivas como respuestas, como sexo el cual sólo puede ser masculino o femenino) utilizando el programa de cómputo de *ProPAN*.
- ◆ Valores de promedio, desviación estándar y mediana para variables continuas (aquellas que pueden tener un número ilimitado de respuestas como edad que puede ser de 0 en adelante), utilizando el programa de cómputo de *ProPAN*.

PRODUCTOS

- ◆ El porcentaje de niños que fueron amamantados por primera vez dentro de la primera hora después del parto.
- ◆ El porcentaje de niños que no fueron alimentados con sustancias pre-lácteas.
- ◆ El porcentaje de niños que fueron alimentados con calostro.

- ◆ El porcentaje de niños que fueron amamantados a libre demanda de día y noche.
- ◆ El porcentaje de niños que fueron amamantados exclusivamente hasta los 6 meses de vida.
- ◆ El porcentaje de niños que fueron destetados antes de los 23 meses de edad.
- ◆ El porcentaje de niños que iniciaron alimentación complementaria con alimentos semi-sólidos a los 6 meses.
- ◆ El porcentaje de niños que recibieron apoyo y motivación durante las comidas.
- ◆ Resultados de todas las preguntas acerca del contexto en el que se da la alimentación, tales como las características sociodemográficas, las condiciones de vivienda, el alcance de los principales medios de comunicación, el consumo de suplementos de micronutrientes y el uso de servicios de salud.



DIRECTRICES PARA COMPLETAR EL FORMULARIO DE LA ESCUESTA GENERAL (FORMULARIO I-3.1)

Para toda la encuesta la opción 77 corresponde a “otro”, opción 88 corresponde a “no aplica” y la opción 99 corresponde a “no sabe/no recuerda/no responde”.

Encabezado Anote el código del niño en el extremo superior derecho de **todas las hojas** del formulario. Esto facilitará su control en caso de que alguna hoja se desengrape.

Cada encuestadora debe llevar consigo la lista de códigos de cuatro dígitos y debe asignar consecutivamente un código a cada niño a medida los vayan entrevistando. La lista de códigos debe ser proporcionada por el supervisor quien debe verificar que los códigos no se repitan. A medida que los niños sean incluidos en el estudio, sus nombres y códigos deben ser anotados en la “lista maestra” que llevará el supervisor.

I. Introducción Al llegar a la casa preséntese leyendo el texto que está en el formulario y mostrando su carnet de identificación y pregunte si en ese hogar vive un niño de seis meses a dos años de edad. Si la respuesta es afirmativa aplique la encuesta, si no lo es, siga a otra casa.

Si encuentra más de un niño de 6-23 meses en una misma casa, escoja el menor para incluirlo en el estudio. En el caso de encontrar gemelos, seleccione el que nació de último (que será el menor).

Solicite el consentimiento de la madre o cuidadora para realizar la encuesta (lea la carta de consentimiento y deje una copia). Explique claramente el objetivo e indique que la información que proporcione el informante será estrictamente confidencial.

En el caso de que el consentimiento haya sido dado pero que la madre o cuidadora del niño no se encuentre en el hogar y se encuentre algún adulto como la abuela o la tía del niño, aplique sólo las secciones **II (Identificación)**, **VIII (Información familiar)** y **IX (Vivienda)**. Pida que le digan a qué día y hora podría encontrar a la madre y haga una cita. Regrese hasta en **dos ocasiones más** para entrevistar a la madre. Si al tercer intento no las localiza consulte con la supervisora para elegir otra casa donde aplicar la encuesta.

Pida a la madre su consentimiento para aplicarle la encuesta (lea la carta de consentimiento y déjele una copia). Explíquele claramente los objetivos del estudio y haga énfasis en que la información que proporcione será estrictamente confidencial.

II. Identificación

1. Fecha	Anote la fecha en que realice la encuesta iniciando por el día, mes y año. Esta información puede llenarse con anticipación. Los primeros nueve días del mes deben escribirse precedidos por un cero. Por ejemplo: día 2=02. Los meses se deberán anotar con dos dígitos comenzando con 01 para enero y terminando con 12 para diciembre.
2. Nombre y código de la trabajadora de campo	Anote su nombre propio y la primera letra de su apellido paterno. Registre su código en el espacio proveído a la derecha (esta le será asignada previamente por la supervisora).
3. Resultado de la encuesta	Después de terminar con la encuesta, seleccione la opción correspondiente de acuerdo a las siguientes opciones: 01= Completa. Se completaron todas las secciones del formulario. 02= Pendiente. No se encontró a la madre por lo que será necesario volver a visitar a la familia. Si en las siguientes visitas termina de aplicar la encuesta borre el código 02 y anote el código 01 (completa) en el espacio correspondiente. Si el formulario no se completó en la segunda visita deje el código 02 hasta la tercera visita. 03= Incompleta. Después de realizar dos visitas más no se encontró a la madre.
4. Código del niño	Anote el número correspondiente que será único para cada niño . Anote este número en la parte superior derecha de cada página.
5. Nombre de la madre	Anote claramente el nombre de la madre del niño en el siguiente orden: apellido paterno, apellido materno y nombre.
6. Nombre del niño	Anote claramente el nombre del niño en el siguiente orden: apellido paterno, apellido materno y nombre.
7. Ubicación de la vivienda	Anote con claridad el nombre de la calle donde se ubica la vivienda. Si no encuentra un nombre de calle específico, anote en la sección de observaciones (al final de la encuesta) las señales particulares y/o puntos de referencia que faciliten su identificación posterior. La supervisora tomará nota del código del sitio de estudio en el espacio proveído.
8. Supervisión	Esta pregunta será contestada por la supervisora. Supervisora: Anote el nombre y la primera letra del apellido paterno y el número correspondiente a su código en el espacio proveído a la derecha. Anote la fecha en que fue revisado el formulario iniciando por el día, mes y año. Los primeros nueve días del mes deben escribirse precedidos por un cero. Por ejemplo: día 2=02. Los meses se deberán anotar con dos dígitos comenzando con 01 para enero y terminando con 12 para diciembre.

III. Tamizaje

- 9. Sexo del niño** Anote el código correspondiente al sexo del niño:
01= Masculino (niño)
02= Femenino (niña)
-
- 10. Fecha de nacimiento del niño** Pida la cartilla o carnet de vacunación o el acta de nacimiento del niño y anote la fecha comenzando por el día, mes y año, como lo hizo en la pregunta 1.
-
- 11. Edad del niño** Escriba la edad del niño en **meses cumplidos**. En base a la fecha de nacimiento y la fecha de la entrevista, **verifique** que el niño sea mayor de 6 meses y menor de 24 meses.
Si el niño es menor de 6 meses o si es mayor de 24 meses **suspenda el registro**. Si el informante no sabe la edad del niño ni le muestra algún documento que la indique, suspenda el registro e informe a la supervisora.
-
- 12. ¿Se encuentra la madre del niño?** Pregunte si se encuentra la madre del niño menor de dos años y anote el código correspondiente (01= Sí, 02= No).
En caso de que la madre no se encuentre será necesario **volver a visitar el hogar hasta dos veces más**. Pregunte cuándo puede encontrar a la madre y haga una cita.
-

IV. Lactancia materna

Aplique esta sección a la madre.

- 13. Durante su embarazo con el niño cuántas veces visitó el centro de salud para control prenatal?** Esta pregunta se refiere a las veces que la madre fue a alguna unidad de salud para una visita prenatal, es decir, para ver que el embarazo estuviese desarrollándose normalmente y para que le tomen presión, la midan, la pesen y le contesten sus preguntas y/o dudas. Se refiere a su embarazo con el niño identificado en la pregunta 6. Anote el número de veces según el código correspondiente. Si la madre nunca fue a por lo menos una visita de control prenatal, anote el código 00. Si no sabe o no recuerda, anote el código 99.
-
- 14. ¿Dónde dio a luz al niño?** Registre el código que corresponda al lugar donde fue el parto. En caso de que la respuesta dada no se encuentre entre las cuatro opciones, anote el código 77 (otro) y especifique el lugar. Después, la supervisora deberá llenar el código correspondiente a la opción 77 en el espacio proveído (14.1).
-
- 15. ¿Qué fue lo primero que tomó el niño después de nacer?** Anote el código que corresponda al primer líquido que tomó el niño después de nacer. Si lo primero que consumió fue calostro, es decir leche materna, pase a la pregunta 17.
En caso de que la madre no lo recuerde o no lo sepa anote el código 99 y pase a la pregunta 16. Esto puede suceder en los casos donde el niño fue separado de la madre después del parto.
-
- 16. ¿Alguna vez le dio pecho al niño?** Si alguna vez el niño fue amamantado anote el código 01. Si desde el nacimiento hasta el momento de la entrevista no le ha dado anote el código 02 y pase a la pregunta 24. Si no recuerda o no sabe la respuesta, anote el código 99 y pase a la pregunta 24.
-

Continúa 

17. **¿A las cuántas horas de nacido le dio pecho por primera vez?** Anote el código que corresponda a la categoría. Ejemplo: si la madre amamantó al niño a las 2 horas y media después que nació se anotará el código 02 (de 1 a 3 horas después del parto). Si no sabe o no recuerda el número de horas anote el código 99.
-
18. **¿Le dio calostro (la primera leche del seno) a su niño?** Haga notar que esta pregunta se refiere específicamente al calostro o **la primera leche** de la madre (ésta, es la leche que sale en los primeros días, es de color más amarillo y tiende a ser más líquido y menos espeso que la leche normal). Anote el código 01 si la madre le dio calostro al niño y 02 si no le dio. Si no sabe o no recuerda haberle dado calostro al niño, anote el código 99.
-
19. **Actualmente, ¿le está dando pecho al niño** Esta pregunta es **importante** ya que permitirá clasificar al niño en el grupo de lactantes o de no lactantes. Anote el código 01 si el niño toma pecho actualmente. En caso de que no tome pecho, anote el código 02 y pase a la pregunta 24.
-
20. **¿Le da pecho cada vez que el niño lo pide o le da con horario?** Esta pregunta permitirá establecer si el niño se alimenta a “libre demanda,” es decir cuando el niño lo pide o si lo amamanta siguiendo un horario. Anote la respuesta que corresponda. En caso de que el informante no pueda responder, anote el código 99.
-
21. **Usualmente cuando el niño está sano, ¿cuántas veces le da pecho durante el día?** Escoja el código de la respuesta que contenga el número de veces que la madre dice que amamanta al niño durante el día. Si la madre opina que es difícil contar ya que el niño pide el pecho a cada rato pregunte si considera que el niño toma pecho 10 ó más veces durante el día y de ser así anote el código 04. Si el niño no toma pecho durante el día anote el código 00. Si la madre no sabe o no recuerda, anote el código 99.
-
22. **Usualmente cuando el niño está sano, ¿cuántas veces le da pecho durante la noche?** Escoja el código de la respuesta que incluya el número de veces que la madre dice que amamanta al niño durante la noche. Si la madre opina que es difícil contar ya que el niño pide el pecho a cada rato pregunte si considera que el niño toma pecho 10 ó más veces durante la noche y de ser así anote el código 04. Si el niño no toma pecho durante la noche anote el código 00. Si la madre no sabe o no recuerda, anote el código 99. Si responde 00 - 04 (el niño aún está siendo amamantado), escriba el código 88 en la pregunta 23 y pase a la pregunta 24.
-
23. **¿Qué edad (en meses) tenía el niño cuando dejó el pecho?** Escriba la edad (en meses) del niño cuando el niño dejó el pecho del todo. Si era menor de un mes anote el código 00. Si la madre no recuerda o no sabe la edad anote el código 99.

V. Alimentación del niño *Aplique esta sección a la madre y, si se encuentra ahí, a la persona que normalmente alimenta al niño.*

-
- 24. ¿Quién alimenta usualmente al niño?** Anote el código de la respuesta que corresponda, si la respuesta no esta mencionada en las primeras seis opciones, anote el código 77 (otro) y especifique qué relación tiene la cuidadora del niño con éste. Después, la supervisora llenará el código correspondiente a la opción “otra” en el espacio proveído (en 25.1).
-
- 25. ¿Se encuentra en la casa esta persona?** Es posible que la persona que generalmente alimenta al niño no sea la madre. Si es así, pida a esta persona que participe de la entrevista ayudando a la madre a contestar las preguntas acerca de la alimentación del niño. Aunque esta persona esté presente, la mayor parte de la encuesta debe aplicarse a la madre. Escriba el código que corresponde a si se encuentran o no el la casa (01=Si, 02=No)
-
- 26. ¿Quién decide qué debe o no debe de comer el niño?** Anote la respuesta que corresponda, si la respuesta no esta mencionada en las primeras seis opciones, anote el código 77 (otro) y especifique quién decide lo qué debe o no comer el niño. Después, la supervisora llenará el código correspondiente a la opción “otra” en el espacio proveído (en 26.1).
-
- 27. ¿A qué edad le dio al niño por primera vez líquidos diferentes a la leche materna (jugos, tes, etc.)?** Haga notar que esta pregunta se refiere a la **primera vez** que el niño recibió algún líquido diferente a la leche materna. Mencione a la madre o cuidadora los ejemplos (como jugos y tes) y escriba el **número** de meses (cumplidos) que tenía el niño cuando se le dio otro líquido, que no sea leche materna, por primera vez. Esta pregunta NO se refiere a líquidos pre-lácteos sino a líquidos introducidos después de que la madre haya amamantado a su niño y que son dados al niño regularmente. Una prueba ocasional no cuenta. Si su edad era menor a un mes anote el código 00. Si la madre no le ha dado ningún líquido además de la leche materna, anotar 88 y pasar a la pregunta 31. Si no recuerda o no sabe anotar 99 y pasar a la pregunta 31.
-
- 28. ¿Cuál fue el primer líquido, diferente a la leche materna, que le dio al niño?** Se deberá anotar el primer líquido que la madre mencione que le dio al niño. Después, la supervisora llenará el código correspondiente en el espacio proveído (28). Si la madre no recuerda o no sabe anote 99 y pase a la pregunta 29.
-
- 29. ¿En qué (recipiente) le sirvió este líquido al niño** Anote la respuesta que corresponda al recipiente usado para dar el líquido al niño. Si la respuesta no esta mencionada en las primeras cinco opciones, anote el código 77 (otro) y especifique el tipo de recipiente usado por el niño para tomar el líquido. Después, la supervisora llenará el código correspondiente en el espacio proveído (29.1).

Continúa 

30. Desde ésta misma hora del día de ayer ¿(el niño) tomó alguna bebida de un biberón con tetilla (o pacha)?

Esta pregunta se refiere a si al niño le dieron de tomar en un biberón en las últimas 24 horas. Si la respuesta es Sí, anote el código 01. Si la respuesta es No, anote el código 02.

31. ¿A qué edad le dio al niño su primer alimento (probaditas, purés, papilla, etc.)?

Haga notar que esta pregunta se refiere a la **primera vez** que el niño recibió algún **alimento sólido o semisólido**. Mencione a la madre algunos ejemplos (purés, papillas, fruta raspada, probaditas de alimento) y anote la respuesta que corresponda a la edad (en meses) que el niño tenía cuando le dieron por primera vez algún alimento sólido o semisólido. Haga notar que el líquido de sopas o caldos NO es considerado como alimento semi-sólido. Sopa con alimentos molidos es considerada alimento semi-sólido. Si la madre menciona sopas, verificar si el niño consumió los ingredientes sólidos o semi-sólidos de la sopa o si consumió solamente el caldo. Esta pregunta se refiere a alimentos que son dados al niño regularmente. Como en la pregunta 27, una prueba ocasional no cuenta. Si su edad era menor a un mes anote el código 00. Si el niño nunca ha recibido alimentos sólidos o semisólidos anote el código 88 y pase a la pregunta 35. Si no sabe o no recuerda anote el código 99 y pase a la pregunta 35.

32. ¿Cuál fue el alimento o preparación que le dio primero

Señale el grupo del primer alimento sólido o semi-sólido que consumió el niño por primera vez. Especifique el nombre del alimento en el espacio asignado. Por ejemplo:

- 01 Fruta 02 Verdura 03 Cereal 04 Leguminosa
 05 Carne 06 Víceras 07 Huevo 08 Productos lácteos

32.A Especifique: _____ manzana _____

Confirme que el alimento que la madre mencione corresponda a la edad que dijo en la pregunta anterior. la supervisora llenará el código correspondiente al nombre del alimento en el espacio proveído (32.A)

Si la madre menciona alguna opción que no corresponde a los códigos 01 al 08 o alguna preparación que incluye varios alimentos, anote el código 77 y especifique el nombre de la preparación y sus ingredientes sin detallar la cantidad.

Después, la supervisora llenará el código correspondiente a la opción 77 en el espacio proveído (32.1).

Continúa 

33. Generalmente, ¿cómo es el apetito del niño cuando está sano? Haga notar que esta pregunta se refiere al apetito del niño cuando está sano. Es importante que se aclare a la madre que el “apetito” se refiere a los alimentos sólidos o semisólidos que el niño esté consumiendo. Para facilitar la comprensión de la pregunta lea en voz alta las primeras cinco opciones de respuesta que tiene el formulario.

34. Si el niño deja de comer, y usted cree que todavía tiene hambre o que no ha comido suficiente ¿Qué hace¹? No lea las respuestas en voz alta. Escuche la respuesta de la madre y seleccione la opción que más se adapte a su respuesta. Escriba el código 01 si la madre motiva al niño a que coma, como por ejemplo haciendo gestos, juegos o palabras. Escriba el código 02 si no motiva al niño de ninguna forma, por ejemplo si dice que deja de alimentar al niño y que le retira la comida.

VI. Servicios de salud *Aplique esta sección a la madre y pida que le muestre la cartilla de vacunación para facilitar la entrevista.*

35. En los últimos tres meses, desde el mes _____ ¿A qué hospital, centro de salud, unidad móvil o a cualquier otro servicio de salud ha llevado al niño? Haga notar que esta pregunta se refiere a los últimos tres meses. Diga a la madre cuando comienza el período de tres meses al que se refiere la pregunta (por ejemplo, desde el diciembre pasado) para ayudarle a recordar. Registre el código que corresponde al servicio de salud donde llevaron al niño. Si durante dicho período el niño no fue atendido en algún servicio de salud (público o privado), anote el código 05 y pase a la pregunta 37. Si la respuesta no corresponde a las opciones de 01 a 05 registre el código 77 (otro) y especifique. Después, la supervisora llenará el código correspondiente a la opción 77 en el espacio proveído (35.1).

36. ¿El hospital, clínica o consultorio dónde llevó al niño es del gobierno (público) o particular (privado)? Anote la opción correspondiente indicando si el niño fue atendido en un servicio de salud público (del gobierno) o privado (particular).

37. En los últimos tres meses, ¿han pesado al niño? Haga notar que esta pregunta se refiere a los **últimos tres meses**. Si durante este período el niño fue pesado anote el código 01. En caso contrario anote el código 02 y pase a la pregunta 39.

[Continúa](#) ➔

¹ Esta pregunta no ha sido validada a pesar de que la comunidad científica ha reconocido la importancia de “alimentación sensible”.

- 38. ¿Dónde pesaron al niño?** Anote la respuesta que corresponda al lugar donde pesaron al niño. Si la respuesta no corresponde a ninguna de las opciones, registre el código 77 (otro) y especifique el lugar donde pesaron al niño. En caso de que el niño haya sido pesado en el domicilio o escuela como parte de algún programa registre el código 77 y especifique. Después, la supervisora llenará el código correspondiente a la opción 77 en el espacio proveído (38.1).
-
- 39. Durante los últimos 6 meses, desde el mes de _____ ¿alguna vez le dieron al niño suplemento o tónico de hierro?** Haga notar que la pregunta se refiere a los últimos 6 meses. Diga a la madre cuando comienza el período de seis meses. Vea en la cartilla de vacunación si hay registro de haber dado algún suplemento de hierro o si tiene alguna receta del doctor indicando dar algún otro tipo de suplemento con vitaminas y minerales. Si la madre sabe que le dieron algún tónico o suplemento, pero no puede especificar su contenido anote el código 01 (Si) en la pregunta 43.
-
- 40. ¿Dónde obtuvo o le dieron el suplemento o tónico de hierro?** Escoja el código que corresponda al lugar que la madre menciona. Si el lugar que la madre menciona no se encuentra codificado anote 77 (otro) y especifique el lugar. Después, la supervisora llenará el código correspondiente a la opción 77 en el espacio proveído (40.1). Si el niño no tomó el suplemento en los últimos seis meses, se anotará el código 88.
-
- 41. Durante los últimos 6 meses, desde el mes de _____ ¿alguna vez le dieron al niño: suplemento o tónico de vitamina A?** Haga notar que la pregunta se refiere a los últimos 6 meses. Diga a la madre cuando comienza el período de seis meses. Vea en la cartilla de vacunación si hay registro de haber dado algún suplemento de vitamina A o si tiene alguna receta del doctor indicando dar algún otro tipo de suplemento con vitaminas y minerales. Si la madre sabe que le dieron algún tónico o suplemento, pero no puede especificar su contenido anote el código 01 (Si) en la pregunta 43.
-
- 42. ¿Dónde obtuvo o le dieron el suplemento o tónico de vitamina A?** Escoja el código que corresponda al lugar que la madre menciona. Si el lugar que la madre menciona no se encuentra codificado anote 77 (otro) y especifique el lugar. Después, la supervisora llenará el código correspondiente a la opción 77 en el espacio proveído (42.1). Si el niño no tomó suplemento de vitamina A en los últimos seis meses, se anotará el código 88.

Continúa →

43. Durante los últimos 6 meses, desde el mes de _____ ¿alguna vez le dieron al niño: Suplemento o tónico de vitaminas o minerales?

Haga notar que la pregunta se refiere a los **últimos 6 meses**. Diga a la madre cuando comienza el período de seis meses.
Vea en la cartilla de vacunación si hay registro de haber dado suplemento o si tiene alguna receta del doctor indicando dar algún otro tipo de suplemento con vitaminas y minerales.
Si la madre sabe que le dieron algún tónico o suplemento, pero no puede especificar su contenido anote el código 01 (Si).

44. Dónde obtuvo o le dieron el suplemento o tónico de vitaminas o minerales?

Escoja el código que corresponda al lugar que la madre menciona. Si el lugar que la madre menciona no se encuentra codificado anote 77 (otro) y especifique el lugar. Después, la supervisora llenará el código correspondiente a la opción 77 en el espacio proveído (44.1). Si el niño no tomó suplemento de vitamina A en los últimos seis meses, se anotará el código 88.

VII. Comunicación en salud *Esta sección se deberá aplicar a la madre.*

45. ¿Tiene radio en la casa?

Anote el código 01 si existe un radio en la vivienda, sea o no propiedad de la madre. En caso contrario anote el código 02.

46. ¿Escucha usted alguna vez la radio?

Si la madre escucha radio en su casa o en algún otro lugar anote el código 01 y continúe con la pregunta 47. Si nunca escucha radio o no recuerda, pase a la pregunta 51.

47. ¿Cada cuánto escucha radio?

Anote el código que corresponda a la frecuencia con que la madre escucha radio. El código 06 se refiere a que la madre escucha radio "rara vez" u ocasionalmente, por ejemplo cada dos meses.
Si la respuesta no corresponde a las primeras seis opciones anote el código 77 (otro) y especifique la respuesta. Después, la supervisora llenará el código correspondiente a la opción 77 en el espacio proveído (49.1).

48. ¿Qué estaciones de radio escucha más Ud.?

Anote el nombre de las dos estaciones que la madre escucha más en el orden en que las mencione.
Al término de la encuesta la supervisora hará un listado de códigos para cada una de las estaciones de radio mencionadas. Luego, la supervisora llenará el código correspondiente a las opciones A y B en los espacios proveídos (48A y 48B).

49. ¿Qué clase de programas de radio escucha Ud. más seguido?

Anote el código que corresponda a la respuesta. Si esta no corresponde a ninguna de las primeras siete opciones anote el código 77 (otro) y especifique el tipo de programa de radio que la madre escucha más seguido. Después, la supervisora llenará el código correspondiente a la opción 77 en el espacio proveído (49.1). Si la madre no sabe la respuesta o no puede especificar el tipo de programa que escucha con mayor frecuencia anote el código 99.

- 50. Generalmente, ¿a qué horas escucha radio?** Anote el código de la respuesta que incluya el horario en que la madre escucha radio. Por ejemplo si la madre dice que lo escucha de las 6 a las 8 de la mañana y vuelve a encenderlo de 1 a 4 PM (es decir de las 13 a las 16 horas), se deberá registrar el código 01 en las opciones 50B y 50C y el código 02 en las opciones 50A y 50D.
Es importante revisar que **ninguna** de las opciones (A – D) de esta pregunta **quede en blanco.**
-
- 51. ¿Alguna vez ve Ud. la televisión?** Si la madre ve televisión en su casa o en algún otro lugar anote el código 01 y continúe. Si nunca ve la televisión anote el código 02 y pase a la pregunta 56.
-
- 52. ¿Cada cuánto ve televisión?** Anote el código que corresponda a la frecuencia con que la madre ve televisión. El código 06 se refiere a que la madre ve televisión "rara vez" u ocasionalmente, por ejemplo cada dos meses.
Si la respuesta no corresponde a las primeras seis opciones anote el código 77 (otro) y especifique la respuesta. Después, la supervisora llenará el código correspondiente a la opción 77 en el espacio proveído (42.1).
-
- 53. ¿Qué canales de televisión ve Ud. con más frecuencia?** Anote el nombre de los dos canales que más ve la madre en el orden en que los mencione.
Al término de la encuesta la supervisora hará un listado de códigos para cada una de las estaciones de televisión mencionadas. Luego, la supervisora llenará el código correspondiente a las opciones A y B en los espacios proveídos (53A y 53B).
-
- 54. ¿Qué clase de programa ve Ud. más seguido en la televisión?** Anote el código que corresponda a la respuesta. Si esta no corresponde a ninguna de las primeras siete opciones anote el código 77 (otro) y especifique el tipo de programa de televisión que la madre ve más seguido. Después, la supervisora llenará el código correspondiente a la opción 77 en el espacio proveído (54.1).
Si la madre no sabe la respuesta o no puede especificar el tipo de programa que ve con mayor frecuencia, anote el código 99.
-
- 55. Generalmente, ¿a qué horas ve televisión ?** Anote el código de la respuesta que incluya el horario en que la madre ve televisión. Por ejemplo si la madre dice que la ve de las 5 a las 7 de la mañana, se registrará el código 01 en las opciones 55A y 55B y el código 02 en las opciones 55C y 55D.
Es importante revisar que **ninguna** de las opciones (A – D) de esta pregunta **queden en blanco.**
-
- 56. ¿Recuerda haber escuchado o leído algún mensaje a través de la televisión, radio, periódico o revistas sobre cómo alimentar al niño?** Esta pregunta se refiere a mensajes que la madre escuchó o leyó en algún medio de comunicación como radio, televisión, periódico o revista.
Si la madre escuchó o leyó algún mensaje anote el código 01 y continúe con la siguiente pregunta.
Si la respuesta es negativa, anote el código 02 y pase a la pregunta 60. Si no recuerda, anote el código 99 y pase a la pregunta 60.

Continúa →

-
- 57. ¿Dónde lo escuchó o leyó?** Anote la respuesta que corresponda al (los) medio(s) de comunicación donde la madre escuchó o leyó el mensaje. Anote todas las respuestas que la madre le dé. Si la respuesta no corresponde a las primeras cuatro opciones, especifique la respuesta en la línea del 57E. Después, la supervisora llenará el código correspondiente a la opción 57E en el espacio proveído (57E). Es importante revisar que **ninguna** de las opciones (A – D) de esta pregunta **quede en blanco**.
-
- 58. ¿Recuerda qué decía el mensaje?** Si la madre recuerda el mensaje anote el código 01 y continúe con la siguiente pregunta. Si la respuesta es negativa, pida a la madre que trate de recordar, si no puede hacerlo anote el código 02 y pase a la pregunta 60.
-
- 59. ¿Qué decía el mensaje?** Anote la respuesta de la madre usando las palabras que ella mencione. No interprete la respuesta ni abrevie el mensaje, de ser necesario use el espacio de la sección de observaciones, indicando el número de la pregunta a la que se refiere. Al término de la encuesta la supervisora hará un listado de códigos para cada uno de los mensajes mencionados. Luego, la supervisora llenará el código correspondiente a esta pregunta en el espacio proveído (59).
-
- 60. ¿Recuerda si algún familiar, amigo o trabajador de salud le habló sobre la alimentación del niño?** Esta pregunta se refiere a mensajes sobre alimentación del niño que la madre recibió a través de **personas** a diferencia de la pregunta 56 que se refiere a medios de comunicación. Si rápidamente la madre dice que no, **insista**. Pida a la señora que trate de recordar si durante el embarazo o después que el niño nació alguien le habló de cómo alimentar al niño. En caso de que la madre no haya escuchado ningún mensaje, anote el código 02 y pase a la pregunta 65.
-
- 61. ¿Quién le habló más sobre la alimentación del niño?** Anote la respuesta que corresponda a la persona que **más le habló** sobre la alimentación del niño. Si la respuesta no corresponde a ninguna de las primeras cinco opciones anote el código 77 y especifique la respuesta. Después, la supervisora llenará el código correspondiente a la opción 77 en el espacio proveído (61.1). Si la madre no recuerda quién le habló de esto anote el código 99.
-
- 62. ¿Dónde le hablaron de esto?** Anote el código que corresponda al lugar donde la persona que mencionó en la pregunta 61 le habló a la madre sobre la alimentación del niño. Si la respuesta no corresponde a ninguna de las primeras cuatro opciones anote el código 77 y especifique la respuesta. Después, la supervisora llenará el código correspondiente a la opción 77 en el espacio proveído (62.1). Si la madre no recuerda el lugar anote el código 99.
-
- 63. ¿Recuerda qué le dijeron?** Si la madre recuerda lo que le dijeron anote el código 01 y continúe con la siguiente pregunta. Si la respuesta es No, pida a la madre que trate de recordar, si no puede hacerlo, anote el código 02 y pase a la pregunta 65.

Continúa 

- 64. ¿Qué le dijeron?** Anote la respuesta de la madre usando las palabras que ella mencione. No interprete la respuesta ni la abrevie, de ser necesario use el espacio de la sección de “observaciones” al final de la encuesta para escribir las palabras de la madre, indicando el número de la pregunta a la que se refiere.
Al término de la encuesta la supervisora hará un listado de códigos para cada una de las respuestas mencionadas. Luego, la supervisora llenará el código correspondiente a esta pregunta en el espacio proveído (64).
-
- 65. ¿Participa Ud. (la madre) en alguna organización de su comunidad como (ejemplos)?** Mencione ejemplos de los diferentes tipos de organizaciones. Para ello conviene informarse del tipo de organizaciones presentes en la comunidad antes de iniciar con la encuesta.
La participación en organizaciones religiosas también debe considerarse. Si observa que la madre se siente incómoda hablando de éste tema, no insista; anote 99 y pase a pregunta 67.
En caso de que la madre no participe en ninguna organización comunitaria anote el código 02 y pase a la pregunta 67.
-
- 66. ¿En cuáles organizaciones participa usted?** Anote todas las organizaciones que mencione.
Al término de la encuesta la supervisora hará un listado de códigos par a cada una de las respuestas mencionadas. Luego, la supervisora llenará el código correspondiente a esta pregunta en el espacio proveído (66A, 66B, 66C y 66D).
-
- VIII. Información familiar** *Aplique esta sección a la madre o a alguna persona adulta de la familia como la tía, el padre o la abuela.
En caso de que el informante no sea la madre o cuidadora del niño, anote el nombre y el parentesco con el niño.*
-
- 67. ¿Cuántas personas viven en esta casa (hogar)?** Anote el número de miembros de la familia que viven en un mismo hogar y comparten un mismo gasto. Recuerde a la madre que incluya tanto a los niños chiquitos como a los ancianos.
-
- 68. ¿Cuántos de ellos son menores de cinco años?** Cuenten sólo a los niños **menores de cinco años** que vivan en el hogar. Si ya han cumplido cinco años, no los cuente.
-
- Para las preguntas 69 a 77 asuma que la madre del niño es la informante. Si otra persona está respondiendo la encuesta, haga las preguntas refiriéndose a la madre. Por ejemplo, la pregunta 69 debe leerse como sigue:
¿Cuántos años tiene la madre de _____ (nombre del niño) _____?.*
-
- 69. ¿Cuántos años tiene Ud. (la madre del niño)?** Pregunte la edad de la madre y escriba el número de años que la madre respondió.

-
- 70. ¿Es usted...?
(lea las opciones
de estado civil)** Pregunte a la madre si está soltera, casada, vive en unión libre, está separada, viuda o divorciada y anote el código de la respuesta correspondiente. Si la madre es soltera, separada, divorciada o viuda, pase la pregunta 74.
Si la madre no quiere contestar anote el código 99.
-
- 71. ¿Vive Ud. con
su esposo o
compañero?** Esta pregunta se refiere a la madre. Si ella vive con su pareja anote el código 01.
Si él trabaja en otra ciudad anote el código 02. Si la madre no vive con su esposo o compañero, escriba el código 03 y pase la pregunta 74.
-
- 72. ¿Cuál es la
ocupación de su
esposo o
compañero?** Anote el código de la respuesta que corresponda. Si el esposo o compañero no es su propio jefe, anote el código 02 (trabajador empleado), si él es su propio jefe, anote el código 03 (trabajador independiente).
Si la respuesta no corresponde a ninguna de las primeras cuatro opciones anote el código 77 (otra) y especifique la respuesta. Después, la supervisora llenará el código correspondiente a la opción 77 en el espacio proveído (72.1).
Si la madre no sabe cuál es su ocupación anote el código 99.
-
- 73. ¿Hasta qué año
estudió su
esposo o
compañero?** Anote el número de años de estudio que el esposo o compañero de vida completó.
Si la madre no sabe hasta qué año estudió anote el código 99.
-
- 74. ¿Sabe usted
leer y escribir?** Esta pregunta se refiere a la madre. Si ella sabe leer y escribir anote el código 01.
Si no sabe leer ni escribir o sólo sabe leer pero no escribir o vice versa anote el código 02.
-
- 75. ¿Hasta qué año
estudió Ud.?** Anote el número de años de estudio que la madre completó. Si no recuerda anote el código 99.
-
- 76. ¿Realiza Ud.
alguna
actividad con la
que gana
dinero?** Esta pregunta se refiere a alguna actividad por la que la madre gane dinero como lavar ropa ajena, ayudar en el campo, vender alimentos, etc.
Si la madre muestra incomodidad al responder esta pregunta procure aclarar que no importa ni la cantidad ni la frecuencia con que trabaja. Si no quiere dar información anote el código 99.
-
- 77. Cuando Ud.
trabaja o está
fuera de la casa
¿quién le cuida
al niño?** Anote el código de la respuesta que corresponda, si esta no se refiere a alguna de las primeras cuatro opciones anote el código 77 (otro) y anote la respuesta.
Después, la supervisora llenará el código correspondiente a la opción 77 en el espacio proveído (77.1). Si no quiere dar información anote el código 99.

Continúa 

IX. Vivienda

Coordinador: Al diseñar el cuestionario indague sobre los materiales utilizados con mayor frecuencia en la zona de estudio para construir viviendas (techo, piso y paredes) y clasifíquelos en las siguientes tres categorías: material de los mejores, material regular y material de los peores.

En caso de que al aplicar el cuestionario se encuentre algún material que no esté mencionado en los ejemplos anote en el espacio que diga "otro material." La supervisora lo clasificará en alguna de las tres categorías antes mencionadas.

-
- 78. ¿De qué material es el techo de la casa?** Observe el tipo de material con que está construido la mayor parte del techo de la vivienda y registre el código que corresponda.
-
- 79. ¿De qué material es el piso de la casa?** Observe el tipo de material con que está construido la mayor parte del piso de la vivienda y registre el código que corresponda.
-
- 80. ¿De qué material son las paredes de la casa?** Observe el tipo de material con que están construidas la mayor parte de las paredes de la vivienda y registre el código que corresponda.
-
- 81. ¿Cómo se abastece de agua durante la mayor parte del año?** Esta pregunta se refiere a la forma en que se abastece de agua la mayor parte del año. La respuesta 02 se refiere a un camión y la respuesta 03 a una llave pública para el uso de varias familias. Si la respuesta no corresponde a ninguna de las primeras cinco opciones anote el código 77 (otro) y especifique la respuesta. Después, la supervisora llenará el código correspondiente a la opción 77 en el espacio proveído (81.1).
-
- 82. ¿Cuánto tiempo toma en recorrer la distancia para adquirir el agua?** Anote el código de la respuesta que corresponda al tiempo (ir y venir) que se necesita para obtener el agua. Escriba 88 si se abastecen de agua a través de cañería a la casa o patio o si la reciben de un camión.
-
- 83. ¿Tiene en su casa servicio sanitario?** Para hacer esta pregunta use el término que se usa localmente. Anote el código de la respuesta que corresponda.
-
- 84. ¿Tiene en su casa conexión de drenaje o sistema de alcantarillado o tanque séptico?** Use el término local para designar al drenaje o sistema de alcantarillado. Si se cuenta con drenaje o sistema de alcantarillado anote el código 01. Si tiene un tanque séptico anote el código 02, si no tiene ninguno, anote 03.

Continúa 

- 85. ¿Qué tipo de combustible usa para cocinar?** Escriba el código que corresponda: 01=madera o leña, 02=gas, 03=electricidad.
Si la respuesta no corresponde a ninguna de las primeras tres opciones anote el código 77 (otro combustible) y especifique la respuesta. Después, la supervisora llenará el código correspondiente a la opción 77 en el espacio proveído (85.1).
-
- 86. ¿Tiene en su casa luz eléctrica?** Anote el código que corresponda a la respuesta. Es posible que durante la entrevista observe algún foco o aparato eléctrico encendido en este caso puede evitar hacer la pregunta registrando el código 01.
Si no se cuenta con luz eléctrica anote el código 02.
-
- 87. ¿Tiene refrigerador en su casa?** Anote la respuesta que corresponda. Si hay refrigerador en la casa aunque éste no sea de la madre anote el código 01. Si no hay refrigerador, anote el código 02.
-
- 88. ¿Tiene licuadora en su casa?** Anote la respuesta que corresponda. Si hay licuadora en la casa aunque ésta no sea de la madre anote el código 01. Si no hay licuadora, anote el código 02.
-
- 89. ¿Tiene televisión en su casa?** Anote la respuesta que corresponda. Si hay televisión en la casa aunque ésta no sea de la madre anote el código 01. Si no hay televisión, anote el código 02.
-
- 90. En cuáles tiendas o mercados compra la comida?** Esta información ayudará a identificar los lugares en los que las madres de la comunidad compran más frecuentemente la comida. Escriba el nombre de las tienda o mercados y ubicación aproximada. Escriba información de 5 lugares de compra como máximo.
-
- Fin de la encuesta** Dé las gracias a la señora y pregúntele si es posible hacerle algunas preguntas sobre lo que el niño comió ayer (recordatorio de 24 horas) o cuando puede ser el mejor momento para regresar.
-
- Observaciones** Anote cualquier dato que usted considere importante para aclarar o facilitar la interpretación de cualquier respuesta dada.
Asimismo, registre los hechos que hayan dificultado o impedido el desarrollo de la entrevista en caso de que esto haya pasado.
Use esta sección en caso de faltar espacio para registrar la respuesta de alguna de las preguntas anteriores.
-

FORMULARIO I-3.1
CÓDIGO DEL NIÑO _____

ENCUESTA GENERAL (FORMULARIO I-3.1)

I. Introducción

Buenos días (tardes), mi nombre es _____ y trabajo para el _____ en un proyecto de alimentación infantil. ¿Podría decirme si en esta casa vive algún niño(a) menor de dos años pero mayor de 6 meses de edad? **Si no hay niño(a) de 6 meses a dos años de edad dé las gracias y siga a otra casa.**

¿Me permite hacerle algunas preguntas acerca de la alimentación del niño menor de dos años que vive aquí y de su hogar? La información que nos proporcione será 100% confidencial. **Lea y entregue a la madre la carta de consentimiento.**

II. Identificación

- Fecha de la encuesta ___/___/___
día mes año
 - Nombre y código de la trabajadora de campo 2. ___

 - Resultado de la encuesta 3. ___
01= Completa
02= Pendiente
03= Incompleta, porqué: _____
 - Código del niño: 4. _____
 - Nombre de la madre:

Apellido paterno	Apellido materno	Nombre(s)
------------------	------------------	-----------
 - Nombre del niño:

Apellido paterno	Apellido materno	Nombre(s)
------------------	------------------	-----------
 - Ubicación de la vivienda: 7. ___

(supervisora llenará)
- Dirección: _____

Calle, avenida, kilómetro y/o callejón, número de casa, barrio, sector, etc.

8. Nombre y código supervisora _____ 8. ____
Fecha revisión _____
____/____/____
día mes año

III. Tamizaje

9. Sexo del niño 9. ____
01= Masculino
02= Femenino
10. ¿Cuál es la fecha de nacimiento del niño? _____
(PIDA LA CARTILLA DE VACUNACIÓN O CERTIFICADO DE
NACIMIENTO) día mes año
11. ¿Qué edad tiene el niño (en meses cumplidos)? 11. ____
(ANOTE EL NUMERO DE MESES) (Rectifique en la oficina)

(Si el niño aun no ha cumplido los 6 meses o ya cumplió los 24 meses de edad SUSPENDA LA ENTREVISTA. Si el informante no sabe la edad del niño ni le muestra algún documento que la indique, SUSPENDA LA ENTREVISTA.

12. ¿Se encuentra la madre del niño? 12. ____
01= Si
02= No (VISITE LA CASA HASTA 3 VECES)

(Si no está la madre o cuidadora del niño, ni alguna persona que pueda dar información SUSPENDA LA ENTREVISTA y regrese a la casa posteriormente).

IV. Lactancia materna

(Aplique esta sección a la madre)

Ahora le voy a hacer unas preguntas sobre el embarazo, el nacimiento de _____
(mencione el nombre del niño) y sobre sus patrones de alimentación.

13. ¿Cuántas veces visitó un centro de salud para hacerse un control prenatal 13. ____
mientras estaba embarazada con _____ (NOMBRE DEL NIÑO)?
00= No visitó ningún centro de salud
99= No sabe/No recuerda/No responde
14. ¿Dónde dio a luz a _____ (NOMBRE DEL NIÑO)? 14. ____
01= En el hospital
02= En el centro de salud, consultorio del doctor, clínica particular
03= En su casa
04= En casa de la partera
77= Otro, especifique: _____
99= No sabe/No recuerda/No responde 14.1 ____
(supervisora llenará)

FORMULARIO I-3.1
CÓDIGO DEL NIÑO _____

15. ¿Qué fue lo primero que tomó el niño después de nacer? 15. ____
 01= Leche materna (PASE A LA PREGUNTA 17)
 02= Té
 03= Agua
 04= Mate
 77= Otro, especifique: _____ 15.1 ____
 99= No sabe /No recuerda /No responde (supervisora llenará)
16. ¿Alguna vez le dio pecho a _____ (NOMBRE DEL NIÑO)? 16. ____
 01= Si
 02= No (PASE A PREGUNTA 24)
 99= No sabe /No recuerda /No responde (PASE A PREG. 24)
17. ¿A las cuántas horas de nacido le **dio pecho** al niño por **primera vez**? 17. ____
 01= Menos de 1 hora después del parto
 02= De 1 a 3 horas después del parto
 03= Más de 3 horas después del parto
 88= No aplica
 99= No sabe /No recuerda /No responde
18. ¿Le dio calostro (la primera leche del seno) a su niño? 18. ____
 (DESCRÍBALE A LA MADRE QUE EL CALOSTRO ES LA LECHE QUE SALE EN LOS PRIMEROS DÍAS, QUE TIENE UN COLOR MÁS AMARILLO Y TIENDE A SER MÁS LÍQUIDO Y MENOS ESPESO QUE LA LECHE NORMAL)
 01= Si
 02= No
 88= No aplica
 99= No sabe /No recuerda /No responde
19. ¿Actualmente **le está dando** pecho al niño? 19. ____
 01= Si
 02= No (PASE A LA PREGUNTA 23)
 88= No aplica
 99= No sabe /No recuerda /No responde (PASE A PREGUNTA 23)
20. ¿Le da pecho cada vez que el niño lo pide o le da con horario? 20. ____
 01= Cuando el niño pide, a la hora que el niño quiere
 02= Le da con horario
 88= No aplica
 99= No sabe /No recuerda /No responde
21. Usualmente cuando el niño está sano, ¿cuántas veces le da pecho durante el **día**? 21. ____
 00= 0 veces
 01= 1 a 3 veces
 02= 4 a 6 veces
 03= 7 a 9 veces
 04= 10 o más veces
 88= No aplica
 99= No sabe/No contesta/No recuerda

22. Usualmente cuando el niño está sano, ¿cuántas veces le da pecho en la 22. ____
noche?
00= 0 veces (PASE A LA PREGUNTA 24)
01= 1 a 3 veces (PASE A LA PREGUNTA 24)
02= 4 a 6 veces (PASE A LA PREGUNTA 24)
03= 7 a 9 veces (PASE A LA PREGUNTA 24)
04= 10 o más veces (PASE A LA PREGUNTA 24)
88= No aplica
99 = No sabe/No recuerda/No responde
23. ¿Qué edad (en meses) tenía el niño cuando dejó el pecho? 23. ____
_____ meses
00= Menos de 1 mes
88 = No aplica/ Sigue tomando pecho
99 = No sabe/No recuerda/No responde

V. ALIMENTACION DEL NIÑO

24. ¿Quién es la persona que usualmente alimenta al niño? 24. ____
01= La madre
02= Una abuela
03= Una hermana
04= Una tía
05= Una vecina/amiga
06= El esposo/compañero
77= Otro, especifique: _____
24.1 ____
(supervisora llenará)
25. ¿Está esta persona en la casa? 25. ____
01= Si
02= No

Si no es la madre quien normalmente alimenta al niño, hágale las siguientes preguntas a la persona que usualmente lo alimenta y pídale a la madre que se quede

26. ¿Quién decide qué debe o no debe de comer el niño? 26. ____
01= La madre
02= Una abuela
03= Una hermana
04= Una tía
05= Una amiga/vecina
06= El esposo/compañero
77= Otro, especifique: _____
26.1 ____
(supervisora llenará)

FORMULARIO I-3.1
CÓDIGO DEL NIÑO _____

27. ¿A qué edad le dio al niño líquidos diferentes a la leche materna por primera vez? _____ meses 27. ____
 00 = Menos de 1 mes
 88 = No aplica/No procede/No da otros líquidos sólo leche (PASE A PREG. 31)
 99 = No sabe/No recuerda/No responde (PASE A PREG. 31)
28. ¿Cuál fue el primer líquido diferente a la leche materna, que le dio al niño? (ANOTAR SOLO EL PRIMER LÍQUIDO QUE LA MADRE LE DIO AL NIÑO) _____ 28. ____
(supervisora llenará)
- 88= No aplica
 99 = No sabe/No recuerda/No responde
29. ¿En qué (recipiente) le sirvió este líquido al niño? 29. ____
 01= Cucharita
 02= Biberón o pacha
 03= Gotero
 04= Taza
 05= Jeringa
 77= Otro, especifique: _____ 29.1 ____
 88= No aplica (supervisora llenará)
 99 = No sabe/No recuerda/No responde
30. Desde ésta misma hora del día de ayer ¿Ha tomado _____ (nombre del niño) alguna bebida de un biberón con tetilla o pacha? 30. ____
 01 = Si
 02 = No
31. ¿A qué edad le dio al niño su primer alimento o comida (sólidos o semi-sólidos)? (NOTE QUE LAS “SOPITAS” O “CALDITOS” SON LÍQUIDOS Y NO PUEDEN SER CONSIDERADOS COMO SÓLIDOS O SEMI-SÓLIDOS. SOPA CON VERGETALES DESECHOS SE CONSIDERA COMIDA SEMISÓLIDA) 31. ____
 _____ meses
- 00 = Menos de 1 mes
 88 = No le ha dado ningún alimento sólido o semisólido (PASE A LA PREG. 35)
 99 = No sabe/No recuerda/No responde
32. ¿Cuál fue el alimento o preparación que le dio **primero**? 32. ____
 01 Fruta 02 Verdura 03 Cereal 04 Leguminosa
 05 Carne 06 Víceras 07 Huevo 08 Productos lácteos
- 32.A Especifique: _____
 77= Otro, especifique _____
 88= No aplica/No le da comida
 99= No sabe/No recuerda/No responde 32.A ____
(supervisora llenará)
 32.1 ____
 (supervisora llenará)

33. En su opinión, generalmente, ¿cómo es el apetito de _____ 33. ____
(NOMBRE DEL NIÑO) cuando está sano?
(LEA LAS PRIMERAS 5 OPCIONES)
01= Come demasiado
02= Come bien
03= Come poco
88= No aplica/No le da comida
99= No sabe /No recuerda /No responde
34. Si el niño deja de comer, y usted cree que todavía tiene hambre o que no ha comido suficiente ¿Qué hace? (No lea las respuestas en voz alta). 34. ____
01= Lo motiva (con gestos, juegos, palabras)
02= No lo motiva
88= No aplica (No le da comida)
99= No sabe /No recuerda /No responde

VI. Servicios de salud

Pregunte a la madre

35. En los **últimos tres meses**, desde la edad de _____ meses, ¿a qué hospital, centro de salud, unidad móvil o a cualquier otro servicio de salud ha llevado al niño? 35. ____
01= Hospital
02= Centro de salud, clínica
03= Unidad móvil
04= Consultorio /Médico privado
77= Otra, especifique _____ 35.1 ____
88= No lo ha llevado (PASE A PREGUNTA 37) (supervisora llenará)
99= No sabe /No recuerda /No responde
36. El hospital, clínica o consultorio donde llevó al niño, ¿es particular (privado) o del gobierno (público) ? 36. ____
01= Del gobierno
02= Particular
88= No aplica (no ha llevado al niño a servicios de salud)
99= No sabe /No recuerda /No responde
37. En los **últimos tres meses**, desde el mes de _____ ¿han pesado al niño? 37. ____
01= Si
02= No (PASE A PREGUNTA 39)
99= No sabe /No recuerda /No responde (PASE A PREGUNTA 39)
38. ¿Dónde pesaron al niño? 38. ____
01= Hospital
02= Centro de salud
03= Unidad Móvil
04= Consultorio/Médico privado
77= Otro, especifique _____ 38.1 ____
88= No aplica (supervisora llenará)
99= No sabe /No recuerda /No responde

FORMULARIO I-3.1
CÓDIGO DEL NIÑO _____

39. Durante los últimos 6 meses, desde el mes de _____ 39. ____
 ¿alguna vez le dieron al niño suplemento o tónico de hierro?
 01=Si
 02=No (PASE A PREGUNTA 41)
 99= No sabe /No recuerda /No responde
40. ¿Dónde obtuvo o le dieron el Suplemento o tónico de hierro? 40. ____
 01= Hospital
 02= Centro de salud, clínica
 03= Unidad móvil
 04= Clínica o médico particular/consultorio
 05= Las compró con receta
 06= Las compró sin receta médica
 77= Otro (especifique) _____ 40.1 ____
 88= No Aplica (no le dieron en los últimos 6 meses) (supervisora llenará)
 99= No sabe /No recuerda /No responde
41. Durante los últimos 6 meses, desde el mes de _____ ¿alguna vez le die- 41. ____
 ron al niño suplemento o tónico de vitamina A?
 01=Si
 02=No (PASE A PREGUNTA 43)
 99= No sabe /No recuerda /No responde
42. ¿Dónde obtuvo o le dieron el Suplemento o tónico de Vitamina A? 42. ____
 01=Hospital
 02= Centro de salud, clínica
 03= Unidad móvil
 04= Clínica o médico particular/consultorio
 05= Las compró con receta
 06= Las compró sin receta médica
 77= Otro (especifique) _____ 42.1 ____
 88= No Aplica (no le dieron en los últimos 6 meses) (supervisora llenará)
 99= No sabe /No recuerda /No responde
43. Durante los últimos 6 meses, desde el mes de _____ ¿alguna vez le die- 43 ____
 ron al niño suplemento o tónico de vitaminas o minerales?
 01= Si
 02= No (PASE A PREGUNTA 45)
 99= No sabe /No recuerda /No responde
44. Dónde obtuvo o le dieron el suplemento o tónico de vitaminas o mine- 44. ____
 rales?
 01= Hospital
 02= Centro de salud, clínica
 03= Unidad móvil
 04= Clínica o médico particular/consultorio
 05= Las compró con receta
 06= Las compró sin receta médica
 77= Otro (especifique) _____ 44.1 ____
 88= No Aplica (no le dieron en los últimos 6 meses) (supervisora llenará)
 99= No sabe /No recuerda /No responde

(Haga una pequeña pausa en la entrevista para marcar el cambio de tema

VII. Comunicación en salud

45. ¿Tiene Radio? 45. ____
01= Si
02= No
46. ¿Escucha Ud. alguna vez la radio? 46. ____
01= Si
02= No (PASE A LA PREGUNTA 51)
99= No sabe /No recuerda /No responde (PASE A PREGUNTA 51)
47. ¿Cada cuánto escucha la radio? 47. ____
01= A diario (7 días a la semana)
02= 2 a 6 días por semana
03= Una vez por semana
04= Una vez por quincena
05= Una vez al mes
06= Rara vez 47.1 ____
77= Otro, especifique _____ (supervisora llenará)
88= No aplica
99= No sabe /No recuerda /No responde
48. ¿Qué estaciones de radio **escucha más** Ud.? 48A. ____
(ANOTE LAS DOS MÁS IMPORTANTES) (supervisora llenará)
48A. _____
48B. _____ 48B. ____
88= No aplica/No procede/Nunca escucha radio (supervisora llenará)
99= No sabe /No recuerda /No responde
49. ¿Qué clase de programa de radio escucha Ud. más seguido? 49. ____
01= Noticias
02= Música
03= Infantil
04= Religioso
05= Deportes
06= Radionovela
07= Temas de salud o enfermedad
77= Otro, especifique: _____ 49.1 ____
88= No aplica (supervisora llenará)
99= No sabe /No recuerda /No responde
50. Generalmente, ¿a qué horas escucha radio? 50A. ____
(RESPUESTAS MÚLTIPLES, ANOTE TODAS LAS QUE APLIQUEN) 50B. ____
50A= 0:00 - 5:59 hrs. 01= Si 02= No 50C. ____
50B= 6:00- 11:59 hrs. 01= Si 02= No 50D. ____
50C= 12:00- 17:59 hrs. 01= Si 02= No
50D= 18:00- 23:59 hrs. 01= Si 02= No
88= No aplica
99= No sabe /No recuerda /No responde
51. ¿Alguna vez ve Ud. la televisión ? 51. ____
01= Si
02= No (PASE A LA PREGUNTA 56)

FORMULARIO I-3.1
CÓDIGO DEL NIÑO _____

52. ¿Cada cuánto ve televisión ? 52. ____
 01= A diario (7 días a la semana)
 02= 2 a 6 días por semana
 03= Una vez por semana
 04= Una vez a la quincena
 05= Una vez al mes
 06= Rara vez
 77= Otro, especifique _____
 88= No aplica 52.1 ____
 99= No sabe /No recuerda /No responde (supervisora llenará)
53. ¿Qué canales de televisión ve Ud. con más frecuencia?
 (ANOTE LOS DOS MAS IMPORTANTES)
 53A. _____ 53A ____
 53B. _____ (supervisora llenará)
 88= No aplica 53B. ____
 99= No sabe /No recuerda /No responde (supervisora llenará)
54. ¿Qué clase de programa ve Ud. más seguido en la televisión? 54. ____
 01= Noticias
 02= Música
 03= Infantil
 04= Religioso
 05= Deportes
 06= Telenovela
 07= Temas de salud o enfermedad
 77= Otro, especifique: _____ 54.1 ____
 88= No aplica (supervisora llenará)
 99= No sabe /No recuerda /No responde
55. Generalmente ¿a qué horas ve televisión?
 (RESPUESTAS MÚLTIPLES, ANOTE TODAS LAS QUE APLIQUEN)
 55A = 0:00 - 5:59 hrs. 01= Si 02= No 55A. ____
 55B= 6:00- 11:59 hrs. 01= Si 02= No 55B. ____
 55C= 12:00- 17:59 hrs. 01= Si 02= No 55C. ____
 55D= 18:00- 23:59 hrs. 01= Si 02= No 55D. ____
 88= No aplica
 99= No sabe /No recuerda /No responde
56. ¿Recuerda haber escuchado o leído algún mensaje a través de la **radio, televisión, periódico o revistas** sobre cómo alimentar al niño? 56. ____
 (SI DICE QUE NO, INSISTA PIDIENDOLE A LA SEÑORA QUE TRATE DE RECORDAR SI... REPITA LA PREGUNTA)
 01= Si
 02= No (PASE A LA PREGUNTA 60)
 99= No sabe /No recuerda /No responde (PASE A LA PREGUNTA 62)

57. ¿Dónde lo escuchó o leyó?
(RESPUESTAS MÚLTIPLES, ANOTE TODAS LAS QUE APLIQUEN)
- | | | |
|--|---------------|-----------------------|
| 57A= Radio | 01= Si 02= No | 57A. ____ |
| 57B= Televisión | 01= Si 02= No | 57B. ____ |
| 57C= Periódico | 01= Si 02= No | 57C. ____ |
| 57D= Revista/folleto | 01= Si 02= No | 57D. ____ |
| 57E= Otro medio de comunicación, especifique _____ | | 57E. ____ |
| 88= No aplica | | (supervisora llenará) |
| 99= No sabe /No recuerda /No responde | | |
58. ¿Recuerda qué decía el mensaje? 58. ____
(SI DICE QUE NO, PÍDALE QUE TRATE DE RECORDAR,
REPÍTALE LA PREGUNTA Y ESPERE UN TIEMPO RAZONABLE)
- 01= Si
02= No (PASE A LA PREGUNTA 60)
88= No aplica/No escuchó o leyó mensajes (PASE A PREG. 60)
59. ¿Qué decía? (ANOTE TODO LO QUE MENCIONE) 59A. ____
(supervisora llenará)
- _____
59B. ____
(supervisora llenará)
- _____
59C. ____
(supervisora llenará)
- 88= No aplica
60. ¿Recuerda si algún familiar, amiga o trabajador de salud le habló sobre la alimentación del niño? 60. ____
- 01= Si
02= No (PASE A LA PREGUNTA 65)
99= No sabe /No recuerda /No responde (PASE A LA PREG. 65)
61. ¿Quién le ha hablado más sobre la alimentación del niño? 61. ____
- 01= Un familiar
02= Una vecina
03= Personal de salud (médico, enfermera, promotor de salud, etc.)
04= Partera, curandero
05= Maestros
77= Otro, especifique: _____
- 88= No aplica 61.1 ____
(supervisora llenará)
- 99= No sabe /No recuerda /No responde
62. ¿Dónde le hablaron de esto? 62. ____
- 01= En una casa
02= En una unidad de salud (hospital, clínica, centro de salud, consultorio, unidad móvil)
03= En la escuela
77= Otro, especifique: _____
- 88= No aplica 62.1 ____
(supervisora llenará)
- 99= No sabe /No recuerda /No responde

FORMULARIO I-3.1
CÓDIGO DEL NIÑO _____

63. ¿Recuerda qué le dijeron? 63. ____
 (SI DICE QUE NO, PÍDALE QUE TRATE DE RECORDAR,
 REPÍTALE LA PREGUNTA Y ESPERE UN TIEMPO RAZONABLE)
 01= Si
 02= No (PASE A LA PREGUNTA 65)
 88= No aplica

64. ¿Qué le dijeron? (ANOTE TODO) 64. ____
 (supervisora llenará)

88= No aplica

(Haga una pequeña pausa en la entrevista para marcar el cambio de tema)

65. ¿Participa Ud. (la madre) en alguna organización de su comunidad? 65. ____
 (MENCIONE EJEMPLOS: COCINA POPULAR, ASOCIACIÓN DE
 PADRES DE
 FAMILIA, ASOCIACIÓN DE CRÉDITO, COMITÉ DE SALUD)
 01= Si
 02= No (PASE A LA PREGUNTA 67)
 99= No sabe /No recuerda /No responde (PASE A LA PREG. 69)

66. ¿En cuáles organizaciones participa? (ANOTE TODAS LAS QUE
 MENCIONE)

66A. _____ 66A. ____
 (supervisora llenará)

66B. _____ 66B. ____
 (supervisora llenará)

66C. _____ 66C. ____
 (supervisora llenará)

66D. _____ 66D. ____
 (supervisora llenará)

88= No aplica

VIII. Información familiar

(Pregúntele de preferencia a la madre o cuidadora. Si ellas no se encuentran, pregúntele a otro informante adulto. En caso de no ser la madre, complete la siguiente información:)

Nombre del informante _____

Relación o parentesco con el niño _____

Ahora _____ (nombre del informante) le haré algunas preguntas sobre su familia y su casa:

67. ¿Cuántas personas viven en esta casa (hogar), contando a los niños chiquitos y a los ancianos? (ANOTE EL NÚMERO) 67. ____
68. ¿Cuántos de ellos son niños **menores de 5 años**? (ANOTE EL NÚMERO) 68. ____
69. ¿Cuántos años tiene Ud. (la madre)? 69. ____
99= No sabe /No recuerda /No responde
70. ¿Es usted (estado civil de la madre)? (LEA LAS SIGUIENTES OPCIONES) (ANOTE EL NÚMERO) 70. ____
01= Soltera (PASE A PREGUNTA 74)
02= Unión libre/casada
03= Separada/divorciada/viuda (PASE A PREGUNTA 74)
99= No sabe /No recuerda /No responde
71. ¿Vive Ud. (la madre) con su esposo o compañero? (ANOTE EL NÚMERO) 71. ____
01= Si
02= No porque trabaja en otra ciudad
03= No (PASE A PREGUNTA 74)
88= No aplica
99= No sabe /No recuerda /No responde
72. ¿Cuál es la ocupación de su esposo o compañero? (ANOTE EL NÚMERO) 72. ____
01= No trabaja
02= Obrero/trabajador asalariado (tiene un jefe)
03= Trabajador independiente (él es su propio jefe)
77= Otro (especifique) _____
88= No aplica 72.1 ____
99= No sabe /No recuerda /No responde (supervisora llenará)
73. ¿Cuántos años de estudio completó su esposo o compañero? (ANOTE EL NÚMERO) 73. ____
00= No estudió
88= No aplica
99= No sabe /No recuerda /No responde
74. ¿Sabe usted (la madre) leer y escribir? 74. ____
01= Si
02= No
75. ¿Cuántos años de estudio completó Ud.? (ANOTE EL NÚMERO) 75. ____
00= No estudió
99= No sabe /No recuerda /No responde

FORMULARIO I-3.1
CÓDIGO DEL NIÑO _____

76. ¿Realiza Ud. alguna actividad con la que gana dinero? 76. ____
 01= Si
 02= No
 99= No sabe /No recuerda /No responde
77. Cuando Ud. (la madre) trabaja o está fuera de la casa, ¿quién cuida de _____ (niño)? 77. ____
 01= La madre se lleva a su hijo
 02= Un familiar
 03= Una vecina/amiga
 04= El niño se queda solo, nadie lo cuida
 77= Otro, especifique: _____ 77.1 ____
 88= No sale de la casa para trabajar (supervisora llenará)
 99= No sabe /No recuerda /No responde

IX. Vivienda

(Si la madre no se encuentran en la casa, pregúntele a otro informante adulto)

78. ¿De qué material es el TECHO de la casa? (OBSERVE) 78. ____
 01= El material es de los mejores
 02= El material es más o menos
 03= El material es de los peores
 Otro material _____
 (SUPERVISORA CLASIFICARÁ COMO 01, 02 ó 03)
79. ¿De qué material es el PISO de la casa? (OBSERVE) 79. ____
 01= El material es de los mejores
 02= El material es más o menos
 03= El material es de los peores
 Otro material _____
 (SUPERVISORA CLASIFICARÁ COMO 01, 02 ó 03)
80. ¿De qué material son las PAREDES de la casa? (OBSERVE) 80. ____
 01= El material es de los mejores
 02= El material es más o menos
 03= El material es de los peores
 Otro material _____
 (SUPERVISORA CLASIFICARÁ COMO 01, 02 ó 03)
81. ¿Cómo se abastece de agua la mayor parte del año? 81. ____
 01= Agua de tubería (o de cañería) dentro de la casa (PASE A PREGUNTA 83)
 02= Camión
 03= Llave pública o chorro público al aire libre para varias familias
 04= Río, lago, quebrada o manantial 81.1 ____
 05= Pozo (supervisora llenará)
 77= Otro (especifique) _____

FORMULARIO I-3.1
CÓDIGO DEL NIÑO _____

82. ¿Cuánto tiempo toma en recorrer la distancia para adquirir el agua? 82. ____
 01= Menos de 5 minutos
 02= 5 a 14 minutos
 03= 15 a 30 minutos
 04= Más de media hora
 88= No tiene que recorrer ninguna distancia para adquirir agua
83. ¿Tiene en su casa servicio sanitario? 83. ____
 (excusado, letrina, fosa u hoyo negro)
 01= Si
 02= No
84. ¿Tiene en su casa conexión de drenaje o sistema de alcantarillado o tan- 84. ____
 que séptico?
 01= Drenaje o sistema de alcantarillado
 02= Tanque séptico
 03= Ninguno
85. ¿Qué tipo de combustible usa para cocinar? (MENCIONE EJEMPLOS) 85. ____
 01= Madera o leña
 02= Gas
 03= Electricidad
 77=Otro tipo de combustible (Especifique) _____ 85.1 ____
86. ¿Tiene en su casa luz eléctrica ? 86. ____
 01= Si
 02= No
87. ¿Tiene refrigerador en su casa? 87. ____
 01= Si
 02= No
 88= No aplica
88. ¿Tiene licuadora en su casa? 88. ____
 01= Si
 02= No
 88= No aplica
89. ¿Tiene televisión en su casa? 89. ____
 01= Si
 02= No
 88= No aplica

Anexo I-4

Recordatorio de 24 horas

OBJETIVOS

- ◆ Identificar las prácticas reales de alimentación complementaria.
- ◆ Comparar las prácticas reales de alimentación complementaria con las prácticas ideales (definidas en el cuadro 1 de la introducción) y determinar la adecuación de las prácticas reales.
- ◆ Determinar la adecuación de la ingesta de energía, proteína, hierro, zinc, vitamina A, vitamina C y calcio.
- ◆ Identificar otras prácticas de alimentación complementaria que ayudarán a interpretar el consumo inadecuado de macro y micronutrientes.
- ◆ Obtener información a usar para la elaboración de la Lista de Alimentos Clave

PASOS

1. Trabajo previo

Antes de iniciar la capacitación, se debe indagar si en el país o en la población de interés se cuenta con:

- ◆ Listas de fracción comestible de los alimentos (Apéndice 1)
- ◆ Lista de factores de conversión de alimentos cocidos a crudos (Apéndice 2)
- ◆ Lista de pesos y medidas de alimentos y preparaciones (Apéndice 3)
- ◆ Lista de abreviación de medidas caseras (Apéndice 4)
- ◆ Lista de densidades (Apéndice 5)

Si estos datos no existen, el equipo de trabajo deberá elaborar estos listados con los alimentos utilizados más comúnmente en la zona. Al final de este anexo se encuentran los Apéndices mencionados anteriormente, los cuales contienen ejemplos de estas listas y las instrucciones de cómo desarrollarlas.

2. Selección de los participantes

La *Encuesta General* y el *Recordatorio de 24 horas* se aplicarán a 80 madres de niños entre 6 y 23 meses de edad en sus casas. Para obtener el mismo número de niños en los dos grupos de edad (6-11 y 12-23 meses de edad) se deberán seleccionar aproximadamente 40 niños de cada grupo.

La muestra de madres puede ser la misma a quienes se les aplicó la Encuesta General. La encuesta deberá ser aplicada a la persona que alimentó al niño el día anterior, ya sea la madre u otra persona que cuida al niño.

3. Materiales

Materiales requeridos para las visitas a los hogares:

- ◆ Copias del formulario del *Recordatorio de 24 horas* (Formulario I-4.1) ampliado e impreso en papel de mayor tamaño (tamaño oficio)
- ◆ Copias de la carta de consentimiento
- ◆ Báscula para pesar alimentos con una capacidad de hasta 5 kilos
- ◆ Taza medidora (para líquidos e ingredientes secos)
- ◆ Ayudas visuales para ayudar a las madres a calcular el tamaño de las porciones
- ◆ Mapa del área (si están disponibles) indicando la localidad de las calles y casas a visitar
- ◆ Lapicero/ lápiz
- ◆ Tabla de apoyo
- ◆ Carnet de identificación

El material que se requiere para obtener los gramos crudos de los alimentos consumidos (cálculo que se realiza en la oficina) es:

- ◆ Calculadora
- ◆ Lista de fracción comestible de los alimentos. La fracción comestible es el porcentaje del alimento que realmente se puede consumir. Por ejemplo sólo se puede consumir el 67% de una manzana ya que el “corazón” o tronco no se consume (Apéndice 1).
- ◆ Lista de factores de conversión de alimentos cocidos a crudos. Cuando la entrevistada informa sobre el consumo de los alimentos cocidos y no es posible obtener la cantidad cruda de los mismos, se deberá utilizar el factor de conversión para calcular los gramos crudos consumidos (Apéndice 2).
- ◆ Lista de pesos y medidas de alimentos y preparaciones. Se refiere a los alimentos y las preparaciones más comunes en el país o población de interés. Esta lista se obtiene pesando los alimentos y prepara-

ciones de diversos tamaños disponibles en las comunidades; se debe utilizar cuando no se logre pesar los alimentos reportados durante el *Recordatorio de 24 horas* (Apéndice 3).

- ◆ Lista de abreviación de medidas caseras utilizadas en las comunidades. Esta lista ayuda a identificar los utensilios que la madre utiliza al alimentar a su niño(a). Todas las trabajadoras de campo deberán utilizar la misma abreviación para referirse a un determinado utensilio. Se recomienda hacer esta lista según los utensilios más usados en el país o población de interés. Las trabajadoras de campo deberán estar familiarizadas con los utensilios y sus abreviaciones. Lo ideal es que ellas mismas elaboren esta lista pensando en como facilitar la abreviación de dicho utensilio o como recordarla mejor. Las abreviaciones deberán ser lo más claras posible, tanto para la trabajadora de campo como para la supervisora (Apéndice 4).
- ◆ Lista de densidades. Esta lista se usa para convertir el volumen de líquidos a su peso en gramos. Este procedimiento es necesario para aquellos líquidos donde 1 ml. no equivale a 1 gramo (por ejemplo, el aceite). La lista se genera pesando líquidos en aquellas medidas caseras comúnmente utilizados por la población de interés (por ejemplo, cucharadita, cuchara, taza) (Apéndice 5).
- ◆ Lista de códigos de alimentos según la tabla de composición ProPan que es utilizada para aplicar el programa de cómputo. Como su nombre lo indica, esta lista contiene los códigos que corresponden a los alimentos de la tabla de composición ProPan que será utilizada para calcular su aporte de nutrientes y energía.

El material que se requiere para analizar la información:

- ◆ El programa de cómputo de **ProPAN** contiene instrucciones para analizar la información y una tabla de composición de alimentos.

4. Personal y tiempo

Según las pruebas de campo que se han realizado, las trabajadoras de campo podrán hacer hasta tres recordatorios al día, incluyendo los cálculos de oficina. Se recomienda que la supervisión sea realizada por una nutricionista con experiencia en trabajo de campo.

5. Descripción y procedimiento

La aplicación del *Recordatorio de 24 horas* se dividirá en dos partes: Recolección de la información (trabajo de campo) y los cálculos para obtener los gramos netos consumidos por el niño(a) (trabajo de oficina).

Una tarea importante antes de iniciar el *Recordatorio de 24 horas* es asignar códigos a las comunidades, a las trabajadoras de campo y a los niños que se estudiarán. Debe tenerse cuidado para asegurar que los códigos asignados no sean duplicados.

ProPAN aplica procedimientos diferentes para **ALIMENTOS** y para **PREPARACIONES**. A continuación se definen ambos términos.

ALIMENTOS: Se refiere a los productos de origen animal o vegetal; incluye tanto alimentos industrializados listos para consumirse como alimentos que se consumen crudos, por ejemplo, manzana, plátano, lechuga, hojuelas de maíz, pan dulce, leche, refrescos. Se enlistan por nombre en la Tabla de Composición de Alimentos **ProPAN**.

PREPARACIÓN: Es la mezcla de varios alimentos en un solo platillo. Por ejemplo: sopa de arroz con pollo y verduras, estofado de vegetales con carne de res. Es necesario pedir información sobre los ingredientes usados en la preparación y sus cantidades para poder calcular su aporte nutricional. Por ejemplo, la sopa de pasta lleva agua, pasta, aceite, tomate, cebolla, condimento y caldo de pollo. Solo cuando se cuenta con la receta, incluyendo los ingredientes y sus cantidades, es posible desglosar esta preparación en alimentos independientes y crudos. Existen además preparaciones en donde los alimentos pueden separarse fácilmente, por lo que sus ingredientes se pueden manejar como alimentos individuales desde un principio. Por ejemplo, hojuelas de maíz con leche y fruta. Esta preparación puede separarse muy fácilmente en cada uno de los alimentos utilizados.

Es importante tomar nota del consumo de café, tes, mates, agüitas, infusiones y otros líquidos ya que si bien no tienen ningún valor nutritivo, influyen en la absorción de otros alimentos; por lo que deben anotarse detalladamente.

6. Análisis

El análisis se hará usando el programa de cómputo de **ProPAN** el cual dará los productos detallados abajo.

PRODUCTOS

- ◆ El porcentaje de niños que reciben alimentos con la densidad recomendada de nutrientes y energía.
- ◆ El porcentaje de niños consumiendo al menos el número recomendado de comidas diarias.
- ◆ El porcentaje de niños que llenan sus requerimientos de energía.
- ◆ El porcentaje de niños que llenan los requerimientos de proteína, hierro, zinc, vitamina A, vitamina C y calcio.
- ◆ El porcentaje de niños que consumen diariamente al menos un alimento de origen animal.
- ◆ La ingesta promedio de energía y nutrientes.
- ◆ El porcentaje de alimentos que proviene de fuentes de origen animal
- ◆ El porcentaje de energía consumido que proviene de alimentos de origen animal.
- ◆ El porcentaje de energía consumido en cada tiempo comida.
- ◆ La densidad nutricional y energética de los alimentos consumidos.

- ◆ El porcentaje de la comida servida que fue consumido.
- ◆ Lista de los alimentos consumidos por los niños.
- ◆ El perfil sociodemográfico y de morbilidad de la muestra.
- ◆ Información a usar para elaborar la *Lista de Alimentos Clave*.

DIRECTRICES PARA COMPLETAR EL FORMULARIO DEL RECORDATORIO DE 24 HORAS (FORMULARIO I-4.1)

La aplicación del Recordatorio de 24 horas requiere de la obtención de la información siguiente:

- a. Información preliminar
- b. Información sobre el consumo de un **ALIMENTO**
- c. Información sobre el consumo de una **PREPARACIÓN**
- d. Información sobre el consumo de **PREPARACIONES NO REALIZADAS POR LA MADRE**

a. Información preliminar:

Para iniciar el recordatorio de 24 horas, es necesario que se le explique a la madre en que consiste el cuestionario y los objetivos del proyecto. Asegurarse que el informante es la persona que alimentó al niño en las últimas 24 horas. Si más de una persona lo alimentó, pida hablar con todos ellos. Si no es posible, el informante debe ser la persona que alimentó al niño el mayor número de veces.

Pídale a la madre su consentimiento para aplicarle la entrevista (léale la carta de consentimiento y déjele una copia). Haga énfasis en que la información que proporcione será estrictamente confidencial. Una vez que la madre acepte participar, deberá comenzar llenando los datos generales en el Formulario 4.1 comenzando por la información general que se describe a continuación:

Fecha en la que se aplicó el formulario: Anote la fecha correspondiente, empezando por el día (del 01 al 31), siguiendo con el mes (del 01 al 12) y terminando con el año (use los cuatro dígitos).

Ubicación: Anote el código previamente asignado por la supervisora para identificar la localidad donde se está realizando el estudio.

Código de la trabajadora de campo: Anote el código que le fue asignado por la supervisora.

Nombre del niño(a):	Anote el nombre completo del niño(a) comenzando por el apellido paterno, siguiendo con el apellido materno y terminando con el (los) nombre (s).
Nombre de la madre:	Anote el nombre de la madre del niño(a) (o de la persona que lo (la) cuida) comenzando por el apellido paterno, siguiendo con el apellido materno y terminando con el (los) nombre (s).
Código del niño(a):	Anote el número único de cuatro dígitos que identifica al niño(a). El código será asignado por la supervisora.
Sexo del niño(a):	Anote 1 si es niño y 2 si es niña.
Fecha de nacimiento:	Anote la fecha que la madre indique, empezando por el día (utilizando dos dígitos del 01 al 31), siguiendo con el mes (del 01 al 12) y terminando con los cuatro dígitos del año.
Edad del niño (en meses):	Anote la edad en meses cumplidos (los dígitos deberán encontrarse entre el 06 y el 23). OJO: Si tiene menos de 6.0 meses o si tiene 24.0 meses o más no deberá aplicar el recordatorio.
¿Toma pecho el niño?	Anote 1 cuando la respuesta sea Si y 0 cuando la respuesta sea No.
¿Ayer fue un día festivo en la comunidad (o domingo)?	Anote 1 cuando la respuesta sea Si y 0 cuando la respuesta sea No. Aunque el día anterior fue festivo o domingo se deberá aplicar el <i>Recordatorio de 24 horas</i> .
¿Ayer tuvieron una fiesta familiar?	Anote 1 cuando la respuesta sea Si y 0 cuando la respuesta sea No. Aunque el día anterior fue fiesta familiar se deberá aplicar el <i>Recordatorio de 24 horas</i> .
¿Ayer estuvo el niño enfermo con fiebre, tos o diarrea?	Anote 1 cuando la respuesta sea Si y 0 cuando la respuesta sea No. Aunque el niño(a) estuvo enfermo, se deberá aplicar el <i>Recordatorio de 24 horas</i> .
Número de mamadas:	Después de que haya terminado el recordatorio, sume el número de mamadas que la madre reportó haber dado al niño en el periodo de 24 horas cubiertas por la encuesta y anote el número en la casilla, utilizando dos dígitos. Por ejemplo, si la madre reportó haber amamantado al niño 5 veces, anotar 05.
Estado socio-económico de la familia:	Si a esta misma casa ya se le aplicó la <i>Encuesta General</i> , anote el número que se le dio en cuanto al material del techo, piso y paredes de la casa (donde el valor mínimo es 1 y el máximo es 3). Si no ha sido visitada previamente, siga las instrucciones y el método de codificación de los materiales de construcción de la <i>Encuesta General</i> . Sume los tres valores (mínimo es 3 y máximo es 9). Se utilizará este valor como una estimación del estado socioeconómico de la familia.

Peso y/o talla del niño: Anote el peso del niño en kilogramos y la talla en centímetros.

Antes de iniciar este recordatorio será necesario que se le explique a la persona que cuida del niño en qué consiste el cuestionario.

Ayudando a la persona que cuida del niño a recordar: Ayúdele a recordar el día anterior (ayer desde que el niño se levantó, hasta cuando que se levantó el día de hoy) según los horarios del niño y sus actividades. Vaya poco a poco. Inicie diciéndole: Quiero que me diga todo lo que su hijo(a) comió y bebió el día de ayer. Después de que se levantó el niño ¿Qué fue lo primero que le dio de comer o tomar? Después ¿Qué otro alimento le sirvió? . Anote en la primera página del formulario todos los alimentos o preparaciones consumidos el día anterior que la madre y/o cuidadora mencione. No se olvide preguntar ¿Cómo le llama usted a ese tiempo de comida? Anote lo que la madre le diga y posteriormente codifique los tiempos de comida (descrito en el Cuadro I-8).

Tiempos de comidas: Anote 00 cuando se trate de la leche materna, 10 cuando se refiera a la comida principal de la mañana (desayuno), 20 comida principal de la tarde (comida o almuerzo), 30 comida principal de la noche (cena). Ver el Cuadro I-8.

Entrecomidas o refrigerios: Las Entrecomidas o refrigerios deben codificarse de la siguiente forma:
 a. La primera entrecomida o refrigerio de la mañana, antes de la comida principal de la mañana: 01
 b. La segunda entrecomida o refrigerio de la mañana, antes de la comida principal de la mañana: 02
 c. La tercera entrecomida o refrigerio de la mañana, antes de la comida principal de la mañana: 03
 El mismo método de codificación aplica para otros refrigerios como se muestra en el Cuadro I-8.

Cuadro I-8. Codificación de los tiempos de comida.

Comida Principal	Entrecomida	Código
	Consumidos antes de la comida principal de la mañana	01, 02, 03...
Mañana		10
	Consumidos entre las comidas principales de la mañana y la tarde	11, 12, 13...
Medio día		20
	Consumidos entre las comidas principales de la tarde y la noche	21, 22, 23...
Noche		30
	Consumidos después de la comida principal de la noche	31, 32, 33...
Leche materna	Leche materna	00 (siempre)

Observe el siguiente ejemplo:

Anote todos los alimentos o preparaciones consumidos el día anterior que la madre y/o cuidadora mencione.

Tiempo de comida	Nombre del Alimento o Preparación
Refrigerio de mañana	Leche materna
Desayuno	Quinoa instantánea
Desayuno	Plátano
Refrigerio de media mañana	Yogurt
Refrigerio de media mañana	Pan dulce (concha)
Almuerzo	Huevo frito
Almuerzo	Arroz
Cena	Sopa de pollo
Refrigerio por la tarde	Atole de cacahuete
Refrigerio por la noche	Nabo cocido

Una vez que la madre haya mencionado todos los alimentos consumidos el día de ayer, pase la información al formulario del Recordatorio de 24 horas (en las columnas “Tiempo de comida” y “Nombre del alimento o preparación”), preguntando sobre características (tamaño, color, marca) del alimento o preparación, cuánto se le sirvió al niño y cuánto comió.

¿Qué alimentos le sirvió a...? ¿Cuánto le sirvió de...? ¿Se comió todo lo que le sirvió de...?

El propósito de conversar con la madre es llegar a la mejor aproximación posible de lo que se le sirvió al niño y de lo que se comió. Idealmente, las cantidades se podrán estimar pesando alimentos en el hogar. De no ser posible, otros métodos (descritos abajo) podrán ser aplicados.

Además se harán preguntas sobre la forma en que se prepararon los alimentos del niño (frito, cocido, etc) o como se le sirvieron (por ejemplo, con hueso) para posteriormente tomarlo en cuenta al hacer los cálculos sobre los gramos netos del alimento crudo o ingredientes de la preparación que le fue servido y lo que consumió.

b. Cuando se trate de un ALIMENTO deberá seguir los siguientes pasos:

1. Una vez que haya anotado el nombre del alimento en el “Nombre de la preparación del alimento”, escriba el tipo de alimento (marca, color, etc) en el mismo renglón bajo la columna titulada “Ingredientes”.

Recuerde que el propósito principal del formulario de Recuento de 24 horas es averiguar cuanto del alimento fue servido y finalmente consumido por el niño. Los puntos siguientes 2, 3, 4 y 5 describen diferentes maneras de obtener estas cantidades.

2. Pregunte: *¿Me puede enseñar en el mismo recipiente en que le sirvió este alimento, cuánto le sirvió al niño?* Si la madre tiene un ejemplar del alimento de un tamaño semejante al que le sirvió al niño y el recipiente donde se lo sirvió, pídale que ponga el recipiente vacío en la báscula. Ponga la báscula **en cero** (es decir, coloque el recipiente vacío en la báscula y presione el botón para que los dígitos regresen a cero, de esta forma la báscula únicamente pesará el alimento que se introduzca en el recipiente) y pídale a la madre que llene el recipiente con la misma cantidad del alimento en que le sirvió el día anterior. Anote el peso obtenido en gramos en la columna “Cantidad servida medidas obtenidas en el hogar.”

Si el alimento no lo sirvió en un recipiente (por ejemplo, una fruta), pídale a la madre que ponga el alimento en la báscula y anote el número de gramos en la columna “Cantidad servida medidas obtenidas en el hogar”.

Es posible que al pesar el alimento, tenga que pesarlo con cáscara, hueso, semilla u otras partes que el niño no consumió. Pese el alimento y anote en la columna “Peso”; en esta columna: 1 (bruto) significa que pesó el alimento con la porción no comestible incluida (es decir, con cáscara, hueso, semilla, etc.); y 2 (neto) significa que pesó el alimento sin la porción no comestible (sin cáscara, hueso, semilla, etc.). Posteriormente, en la oficina, Ud. tendrá que calcular la porción comestible para todo alimento que tenga anotado con el código 1 en esta columna.

3. Si el alimento no se puede pesar, se pueden comprar modelos de alimentos o hacer los modelos de barro, plastilina o papel maché. También se pueden crear siluetas (imágenes de alimentos en 2 dimensiones, creadas al trazar el contorno del alimento) o fotos que se hayan tomado de diferentes tamaños de alimentos; deben incluir alguna referencia (como una regla o una mano). El propósito de estas ayudas visuales es de enseñárselas a la persona que cuida del niño para ayudarlo a calcular el tamaño del alimento que le sirvió.

Es importante que al crear estos elementos auxiliares se hagan juegos idénticos para cada una de las Trabajadoras de Campo. También debe asegurarse de que se indique en el modelo, la silueta o la foto el peso promedio del alimento de ese tamaño en gramos (por ejemplo, tamaño chico = 22 g, mediano = 32 g y grande = 41 g) y el rango de pesos (por ejemplo, tamaño chico = 20 a 25 g, mediano = 31 a 39 g y grande = 42 a 53 g). Para crear el modelo, la silueta o la foto, se tendrán que pesar ejemplares del alimento y sus diferentes tamaños en una cocina o laboratorio. Preferiblemente los alimentos serán comprados en la comunidad de estudio y todo el equipo participará en el proceso para reconocer los alimentos, los diferentes tamaños y los pesos promedio.

4. Si no se puede pesar el alimento en el hogar, otra opción es pedirle a la madre que le enseñe el recipiente o utensilio con el que sirvió el alimento al niño para que Ud. lo pueda identificar según la “La Medidas o Pesos de alimentos y Preparaciones” (como en el Apéndice 3), pregúntele hasta que parte de dicho recipiente o utensilio le sirvió el alimento al niño. Anote la cantidad con la medida casera en la columna “Cantidad servida” en “Medidas obtenidas en el hogar”. Por ejemplo, si se sirvió $\frac{1}{2}$ de taza y la abreviación para taza es “Tz”, en la columna “Cantidad servida medidas obtenidas en el hogar” se escribiría “ $\frac{1}{2}$ Tz”.

Si (1) el volumen consumido del líquido es estimado usando medidas caseras, (2) 1 ml. del líquido no pesa 1 gramo y (3) el peso (en gramos) del volumen de ese líquido no aparece en la lista de “pesos y medidas de alimentos y preparaciones”, escriba la opción 1 en la columna “Peso” Posteriormente en la oficina, deberá calcular el peso en gramos del volumen de líquido, usando la lista de densidades que aparece en el Apéndice 5 o que el equipo haya desarrollado.

5. Asegúrese de preguntarle a la madre si el alimento que le sirvió al niño estaba cocido o crudo. En pasos 1, 2, 3 y 4; las cantidades servidas y consumidas debe referirse a la forma en que se le sirvió al niño, ya sea cocido o crudo. Por ejemplo, si lo sirvió crudo, se debe pesar el alimento crudo o estimar su peso con modelos, siluetas o fotos del alimento crudo. De igual manera, si lo sirvió cocido, debe pesar el alimento cocido o estimar su peso con modelos, siluetas o fotos del alimento cocido.

En caso de estar cocido, indique 1 en la columna “Forma ingerida”. En la columna “Ingredientes” anote su forma de cocción (hervido, frito, asado, etc.) y el tiempo aproximado de cocción. Posteriormente en la oficina, se tendrá que hacer una conversión de cocido a crudo para todo aquel alimento con el número 1, que en la tabla de composición de alimentos ProPan aparezca únicamente en forma cruda.

En caso de estar crudo, indique 2 en la columna “Forma ingerida”.

6. Con los datos obtenidos en los pasos 2, 3, 4 y 5; habrá podido llenar las columnas “Cantidad servida medidas obtenidas en el hogar,” “Peso” y “Forma ingerida”. A continuación, es necesario preguntar sobre lo que el niño NO comió para, posteriormente, poder calcular lo que el niño SI comió.

Si está pesando el alimento, pídale a la madre que le deje en el recipiente lo que el niño no comió. Pese la cantidad que el niño no comió y anote el número obtenido en gramos en la columna “Cantidad no consumida medidas obtenidas en el hogar.”

En el caso de un alimento que no fue servido en un recipiente y al cual se le esté estimando el peso con modelos/siluetas/fotos o medidas caseras, pregúntele a la madre cuánto del alimento dejó el niño y anote esta cantidad en la columna “Cantidad no consumida medidas obtenidas en el hogar.”

7. Finalmente, haga el cálculo de cuánto del alimento comió el niño restando la “Cantidad no consumida medidas obtenidas en el hogar” de la “Cantidad servida medidas obtenidas en el hogar.” Anote la diferencia en la columna “Cantidad consumida medidas obtenidas en el hogar”.

Observe el siguiente ejemplo:

Tiempo de Comida	Nombre del Alimento o Preparación	Ingredientes (especificar características)	Código (oficina)	Medidas obtenidas en el hogar					Conversión a gramos	Gramos Netos			
				Servida	No Consumida	Consumida	Peso 1=Bruto 2=Neto	Forma Ingerida 1=Cocido 2=Crudo		Servida	Consumida		
0	0	Leche materna											
0	1	Quinoa	Instantánea				1/2 Tz	0	1/2 Tz	2	1		
0	1	Plátano	Con cáscara				116 g	2/3	1/3	1	2		
4	1	Yogurt	Fresa, 1 ración				1 unidad (226 g)	1/2	1/2	2	2		
4	1	Pan dulce	Concha (chica)				32 g	1/2	1/2	2	2		

En este ejemplo, se utilizaron diferentes métodos para estimar las cantidades servidas, no consumidas y consumidas.

Debe hacerse notar que cuando se trate de leche materna, el código 00 siempre deberá ser escrito bajo la columna “tiempo de comida” y ninguna otra información será necesaria en las columnas “Servida”, “No consumida” y “Consumida”.

Además de la quinua al niño le sirvieron plátano para el desayuno (tiempo de comida 10). En la casa fue posible pesar un plátano con cáscara (es decir, con la porción no comestible), por lo que se anotó 1 en la columna “Peso”. El plátano con cáscara pesó 116 gramos y se determinó que el niño solo comió 1/3 del plátano y dejó 2/3 del mismo. Posteriormente en la oficina se tendrá que calcular el peso de la porción comestible del plátano.

El yogurt es un producto lácteo procesado que viene en un envase plástico de 226 gramos (según la etiqueta). El niño dejó la mitad del alimento servido y por lo tanto sólo consumió la mitad.

Para el pan dulce (concha), se estimó la cantidad con un modelo del pan de tamaño chico, que tiene un peso promedio de 32 gramos según el trabajo realizado por el equipo en la cocina. El niño dejó la mitad del pan y comió medio pan en la primera entrecomida de la mañana (tiempo de comida 11).

c. Cuando se trate de una PREPARACIÓN deberá seguir los siguientes pasos:

1. Anote el nombre de la preparación en la columna “Nombre del alimento o preparación” y escriba en el siguiente renglón los ingredientes de la preparación bajo la columna “Ingredientes”. En caso de que se haya utilizado sal, no olvide de preguntar que tipo de sal fue utilizada (yodada, de mina, granulada, etc.).
2. Si se trata de una preparación que será consumida sólo por el niño y sólo para ese tiempo de comida (por ejemplo, en el almuerzo), desglose la preparación en sus ingredientes, según el ejemplo abajo. Las “medidas obtenidas en el hogar” de cada ingrediente se deberán obtener del mismo modo que el utilizado en la sección destinada a ALIMENTOS siguiendo los pasos b1-7.

Observe el siguiente ejemplo:

Tiempo de Comida	Nombre del Alimento o Preparación	Ingredientes (especificar características)	Código (oficina)	Medidas obtenidas en el hogar					Conversión a gramos	Gramos Netos	
				Servida	No Consumida	Consumida	Peso 1=Bruto 2=Neto	Forma Ingerida 1=Cocido 2=Crudo		Servida	Consumida
0	2	Huevo frito		1	0	1					
0	2	Huevo		1 grande (52 g)	0	52 g	1	1			
0	2	Aceite de palma		1 cucharadita	0	1 cucharadita	1	2			
0	2	Sal yodada		1 g	0	1 g	2	2			
0	2	Arroz		4 Cso	2 Cso	2 Cso	2	1			

En el mismo renglón con el nombre de la preparación, en este caso huevo frito, se deberán llenar las columnas “Tiempo de comida,” “Nombre del alimento o preparación,” “Servida medidas obtenidas en el hogar,” “No consumida medidas obtenidas en el hogar” y “Consumida medidas obtenidas en el hogar.”

Para cada uno de sus ingredientes, se deberán llenar las columnas “Tiempo de comida,” “Ingredientes,” “Servida medidas obtenidas en el hogar,” “No consumida medidas obtenidas en el hogar”, “Consumida medidas obtenidas en el hogar”, “Peso” (1=bruto ó 2=neto) y “Forma ingerida” (1=cocido ó 2=crudo) en los siguientes renglones.

En este ejemplo, la madre preparó un huevo frito (“Servida medidas obtenidas en el hogar”) y el niño lo consumió todo (“No consumida medidas obtenidas en el hogar” = 0 y “Consumida medidas obtenidas en el hogar” = 1).

El huevo frito sólo se preparó para el almuerzo del niño (tiempo de comida 20) y tenía tres ingredientes: huevo, aceite y sal. Se le enseñaron fotos de diferentes tamaños de huevos y la madre indicó que le sirvió uno grande al niño (que según el dorso de la foto pesa 52 gramos). Al niño le sirvieron el huevo cocido (se anotó 1 en “Forma ingerida”). El peso del huevo incluía el peso de la cáscara (se anotó 1 en “Peso”). El volumen del aceite de palma fue estimado como 1 cucharadita usando medidas caseras. Como (1) el volumen del aceite de palma fue estimado usando medidas caseras, (2) 1 ml. de aceite de palma no pesa 1 gramo y (3) el peso de 1 cucharadita de aceite de palma no se encuentra en la lista de “medidas y pesos de alimentos y preparaciones” que el equipo tiene a su disponibilidad, se escribió 1 en la columna “Peso”. Finalmente, se pesó la cantidad de sal que la madre utilizó en esta preparación (1 gramo).

También para el almuerzo, la madre le preparó arroz cocido sin sal. El arroz blanco fue hervido aproximadamente 25 minutos (se anota en “Ingredientes”). Ella le sirvió 4 cucharas soperas (“Servida medidas obtenidas en el hogar” = 4 Cso, usando la abreviación para cuchara sopera determinada por el equipo) de arroz cocido (se anotó 1 en “Forma ingerida”). El niño dejó la mitad (“No consumida medidas obtenidas en el hogar” = 2 Cso) y se comió la mitad (“Consumida medidas obtenidas en el hogar” = 2 Cso).

- Si se trata de una preparación familiar o si se hizo una sola preparación de la cual se le servirá porciones al niño durante todo el día, se deberán anotar en la parte inferior del formulario los ingredientes de

la receta en la columna “Ingredientes.” Según los pasos b1-7 de la sección de ALIMENTOS, deberá anotar las cantidades de cada ingrediente que se agregó a la preparación en la columna “Cantidad usada.” Anote en la columna “peso” si el peso del ingrediente (o peso estimado) fue obtenido como peso 1=bruto o 2=neto. Anote en la columna “Forma usada” si el ingrediente usado en la preparación fue 1=cocido o 2=crudo.

Observe el siguiente ejemplo:

Preparación: Sopa de ganso	Cantidad Usada	Peso 1=bruto 2=neto	Forma Usada 1=cocido 2=crudo	Peso total de ingredientes cocidos:	Gramos cocidos			
Ingredientes				Conversión a cocido				
Pierna de ganso con hueso	1 Kg.	1	2					
Aceite vegetal	30 g	2	2					
Cebolla blanca, grande	2 (144 g cada uno)	2	2					
Agua	2 litros	2	2					
Cubito Maggie tomate	1 cubito	2	2					
Sal yodada	5 g	2	2					

En esta sopa de ganso preparada para la cena de toda la familia, había 1 Kg. de pierna de ganso con hueso, 30 g de aceite vegetal, 2 cebollas blancas grandes que pesaban 144 gramos cada una, 2 litros de agua, 1 cubito Maggie con sabor a tomate (luego se obtiene el peso: 15 gramos) y 5 gramos de sal yodada.

- Como la preparación se hizo para varias personas o varios tiempos de comida, es necesario determinar cuanto le sirvieron al niño y cuanto consumió en el tiempo de comida de interés. Esto se puede hacer pesando la preparación (si hay sobras), usando modelos/siluetas/fotos (si los tiene) o con la lista de Pesos y Medidas de Alimentos y Preparaciones. Esta información se encuentra en la parte superior de la tabla. Observe el siguiente ejemplo.

Tiempo de Comida		Nombre del Alimento o Preparación	Ingredientes (especificar características)	Código (oficina)	Medidas obtenidas en el hogar					Conversión a gramos	Gramos Netos	
					Servida	No Consumida	Consumida	Peso 1=Bruto 2=Neto	Forma Ingerida 1=Cocido 2=Crudo		Servida	Consumida
0	3	Sopa de ganso			80 g	0	80 g					

d. Cuando se trate de PREPARACIONES NO REALIZADAS POR LA MADRE deberá seguir los siguientes pasos:

- En este caso deberá anotar en la parte superior del formulario el tiempo de comida en la columna “Tiempo de comida,” el nombre de la preparación en la columna de “Nombre del alimento o preparación” y la cantidad servida, no consumida y consumida en las columnas de “Servida medidas obtenidas en el hogar,” “No consumida medidas obtenidas en el hogar” y “Consumida medidas obtenidas en el hogar.” Deberá dejar varios renglones en blanco para poder añadir ingredientes.
- Indague sobre el lugar donde se compró la preparación o la persona quién se la regaló para posteriormente determinar los ingredientes con dicha persona y realizar el paso c 3 indicado anteriormente para la sección de PREPARACIONES.

3. Si no le es posible conseguir la receta, podrá utilizar “preparaciones estandarizadas” que tienen información nutricional de toda la preparación. Las tablas de composición de alimentos usada en **ProPan** incluyen algunas preparaciones comunes en Latinoamérica y el Caribe. Es probable que se puedan encontrar otras “preparaciones estandarizadas” en las tablas nacionales de composición de alimentos o que el equipo de trabajo las obtenga en una cocina o laboratorio.

Si se utilizara una “preparación estandarizada”, no es necesario llenar las columnas “Peso” 1=Bruto 2=Neto o “Forma ingerida” 1=Cocido ó 2=Crudo ya que el valor nutricional de la “preparación estandarizada” en la tabla de composición ya tomará en cuenta estos dos factores.

Observe el siguiente ejemplo:

Tiempo de Comida		Nombre del Alimento o preparación	Ingredientes (especificar características)	Código oficina		Medidas obtenidas en el hogar					Conversión a gramos	Gramos Netos		
						Servida	No Consumida	Consumida	Peso 1=Bruto 2=Neto	Forma Ingerida 1=Cocido 2=Crudo		Servida	Consumida	
5	1	Atole	De cacahuete			1 Tz	0	1 Tz	--	--				

En resumen, mediante el trabajo en la comunidad obtendrá la siguiente información:

1. Tiempo de comida
2. Nombre del alimento o preparación
3. Ingredientes y sus características
4. Cantidad ofrecida al niño(a) en medidas obtenidas en el hogar
5. Cantidad no consumida por el niño(a) en medidas obtenidas en el hogar
6. Cantidad consumida por el niño(a) en medidas obtenidas en el hogar
7. Si el peso del alimento se obtuvo de la porción no comestible (bruto) o de la porción comestible (neto)
8. Si el alimento se le sirvió al niño cocido o crudo

Para llevar a cabo los cálculos necesarios durante el trabajo de oficina, es importante indagar todo lo necesario sobre los puntos descritos arriba. Si esta información no está completa, tendrá que regresar al domicilio para obtenerla. Se recomienda hacer lo posible por pesar la mayoría de los alimentos e ingredientes utilizados, pues esto ayudará a tener datos más precisos.

FORMULARIO I-4.1
CÓDIGO DEL NIÑO

FORMULARIO DEL RECORDATORIO DE 24 HORAS (FORMULARIO I-4.1)

Buenos días mi nombre es _____ y trabajo para _____ en un proyecto de alimentación infantil.
¿Me permite hacerle algunas preguntas acerca de lo que su niño(a) comió el día de ayer? La información que usted nos proporcione será confidencial.

Formulario: <input type="text"/>	Fecha de la entrevista: <input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Ubicación: <input type="text"/>
Código de la trabajadora de campo: <input type="text"/>	DIA <input type="text"/>	MES <input type="text"/>	AÑO <input type="text"/>		
Nombre del niño(a): _____	Apellido paterno _____	Apellido materno _____	Nombre(s) _____		
Nombre de la madre: _____	Apellido paterno _____	Apellido materno _____	Nombre(s) _____		
Código del niño: <input type="text"/>	Sexo del niño (1=M, 2=F) <input type="checkbox"/>		Fecha de nacimiento: <input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Edad (meses): <input type="text"/>	(SI TIENE MENOS DE 6.0 MESES, O SI TIENE 24.0 MESES O MAS, NO APLIQUE EL RECORDATORIO)			<input type="text"/>	<input type="text"/>
¿Le da pecho? (0=No, 1=Si) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		¿Ayer, tuvieron una fiesta familiar? (0=No, 1=Si) <input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
¿Ayer, fue un día festivo en la comunidad? (0=No, 1=Si) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		¿Ayer, estuvo el niño enfermo con fiebre, tos o diarrea? (0=No, 1=Si) <input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
TRABAJO DE OFICINA:					
Sume de este recordatorio el número de veces que la madre reportó haber amamantado al niño			<input type="text"/>	<input type="text"/>	
Sume de la encuesta general:					
Material del techo (1-3) <input type="text"/>			Si se realizó antropometría: <input type="text"/>		
Material del piso (1-3) <input type="text"/>			Peso del niño en kilogramos <input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Material de las paredes (1-3) <input type="text"/>			Suma/estado socioeconómico (3-9) <input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
			Talla del niño en centímetros <input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

DIRECTRICES PARA EL TRABAJO EN LA OFICINA

El trabajo en la oficina consiste en dos partes. En la primera, se anotan los códigos de alimentos, ingredientes o preparaciones. En la segunda, se realizan las conversiones de medidas obtenidas en el hogar a gramos, de las cantidades de alimento servidas y consumidas por el niño(a), ambas partes se describen a continuación:

1. Código de alimentos

Usando la tabla de composición de alimentos **ProPAN**, anote el código que corresponde a cada alimento e ingrediente de la preparación. Asegurese que los códigos de los alimentos en esta lista coinciden con aquellos en la tabla de composición de alimentos **ProPAN**, la cual se utilizará para calcular el aporte de nutrientes y energía de cada alimento. Por ejemplo, el código 258 corresponde al “mango crudo” y es este código el que se incluirá en esta lista de códigos.

En algunos casos, los alimentos sólo aparecen en la tabla de composición **ProPAN** en su forma cruda. En otros, aparecen en su forma cocida y cruda. Por ejemplo, “la carne de venado (cruda)” tiene el código 425 en la tabla de composición **ProPAN** y “la carne de venado (asada)” tiene el código 424. En aquellos casos donde el niño consumió el alimento cocido y aparece el alimento en forma cocida en la tabla de composición, use el código que corresponde al alimento cocido (NO al alimento crudo).

Existen códigos para algunas preparaciones, estos códigos son utilizados en casos donde la madre no preparó el alimento y no se logró obtener la receta. Por ejemplo, en la tabla de composición **ProPAN** el “panqueque”(623) y la “tarta de nuez pecan”(952); tienen códigos como preparaciones. Si no fue posible desglosar los ingredientes de la preparación y se usa la “preparación estándar” de la tabla de composición de alimentos **ProPAN**; solo debe llenar la columna “Código” para una preparación.

Aunque exista leche materna en la tabla de composición de alimentos **ProPAN**, este alimento no se codificará (en la columna “Código”) ni se anotará información en ninguna de las columnas de “Medidas obtenidas en el hogar”. La cantidad de leche consumida por el niño normalmente se estima pesando al niño antes y después de haber lactado; este procedimiento no se hará durante el recuento de 24 horas.

Los códigos de alimentos y preparaciones de la tabla de composición incorporados al programa de cómputo **ProPAN**, pueden ser vistos si se cuenta con una computadora; los códigos pueden imprimirse como fuente de referencia (ver el manual del programa de cómputo).

2. Cambio a gramos netos

El propósito de esta sección es de realizar los cálculos necesarios para convertir cada alimento e ingrediente a gramos crudos netos. Es decir, el número de gramos del alimento crudo y sin la porción no comestible (por ejemplo, huesos, cáscaras, semillas).

- ♦ Si el alimento se pesó con la porción no comestible será necesario considerar esta porción en los cálculos (ver “Lista de factor de porción comestible de los alimentos” en el Apéndice 1). Este factor tendrá un valor entre 0 (nada es comestible) y 1.0 (todo es comestible).
- ♦ Si (1) el alimento fue servido al niño cocido y (2) el alimento sólo aparece en su forma cruda en la tabla de composición, debe considerar el factor de conversión de cocido a crudo usando la “Lista de factor de conversión de cocido a crudo” (ver Apéndice 2). Este factor tendrá un valor de 0 en adelante. Si es menor de 1 significa que el volumen del alimento aumenta al cocinarlo (por ejemplo arroz). Si es mayor que 1 significa que el volumen del alimento disminuye al cocinarlo (por ejemplo carne).
- ♦ Si sólo fue obtenido el volumen del líquido en la visita domiciliaria, el peso (en gramos) de ese volumen tiene que ser estimado ya sea usando la “Lista de medidas y pesos de alimentos y preparaciones” (Apéndice 3) o la “Lista de densidades” (Apéndice 5).

En el Apéndice se presentan ejemplos de estas listas. Recuerde que la identificación de la situación general de nutrición (Anexo I-1), que debe hacerse antes de aplicación del Recuento de 24 horas ayudará a saber si en el país existen estas listas con alimentos nacionales.

3. Cálculo de los gramos netos de los alimentos

Para calcular los GRAMOS NETOS DE LOS ALIMENTOS deberá seguir los siguientes pasos:

1. Para obtener el peso de alimento en gramos netos, parta del peso (en gramos) del alimento obtenido en la casa de la entrevistada. Si el peso no está escrito en el formulario del Recuento de 24 horas, deberá buscarlo en la “Lista de pesos y medidas”, al dorso de los modelos/siluetas/fotos usados o deberá pesar un alimento similar al consumido en el mercado o tienda.
2. Si es necesario, debe multiplicar el peso del alimento por los factores de conversión de cocido a crudo. Si el niño consumió un alimento cocido y ese alimento sólo aparece en crudo en la tabla de composición, haga lo siguiente:

Gramos netos crudos = Peso del alimento X fracción comestible (si “Peso” 1=bruto ó 2=neto; es igual a 1) X densidad de líquidos (si 1=bruto ó 2=neto; es igual a 1) X conversión cocido a crudo (si “Forma ingerida” 1=cocido ó 2=crudo; es igual a 1)

Si el niño consumió un alimento cocido y el alimento aparece cocido en la tabla de composición, no es necesario convertirlo a crudo. Por lo tanto, se calculan los gramos netos de esta forma:

Gramos netos = Peso del alimento X fracción comestible (si “Peso” 1=bruto ó 2=neto; es igual a 1 bruto) X densidad de líquidos (si 1=bruto ó 2=neto; es igual a 1)

Observe el siguiente ejemplo con la fracción comestible:

- ♦ La madre le ofreció al niño un plátano que pesó 116 gramos (con cáscara).

- ◆ Según la tabla de composición *ProPAN*, el plátano tiene el código 278 y la porción comestible es de 0.68 (es decir, de un plátano con cáscara se consume el 68%, la parte sin cáscara). Por lo anterior se realiza el siguiente cálculo:

$$116 \text{ g del plátano (peso total del plátano)} \times 0.68 \text{ (fracción comestible del plátano)} = 78.8 \text{ g}$$

- ◆ Se anota “0788” en la casilla de “Cantidad servida en gramos netos”.
- ◆ Como el niño no se terminó todo el plátano y sólo consumió 1/3 del alimento, entonces:

$$78.8 \text{ g (la porción comestible del plátano)} \times 1/3 \text{ (la parte que se comió)} = 26.3 \text{ g}$$

- ◆ Se anota “0263” en la casilla de “Cantidad consumida en gramos netos”.

Observe el siguiente ejemplo con la conversión de cocido a crudo:

- ◆ La madre le ofreció al niño un pedazo de nabo cocido (comprado en un comedor) que tiene un peso promedio de 43 gramos.
- ◆ Según la tabla de composición *ProPan*, el nabo tiene el código 1052. Según listas generadas por el equipo, el factor de conversión de cocido a crudo es 1.17 (es mayor a 1, lo que significa que pierde agua al ser cocido). Por lo anterior se realiza el siguiente cálculo:

$$43 \text{ g de nabo (cocido)} \times 1.17 \text{ (conversión de cocido a crudo)} = 50.3 \text{ g}$$

- ◆ Se anota “0503” en la casilla de “Cantidad servida en gramos netos.”
- ◆ Como el niño no se terminó todo el nabo y sólo consumió la mitad del alimento, entonces:

$$50.3 \text{ g (crudo)} \times 1/2 \text{ (la parte que se comió)} = 25.2 \text{ g}$$

- ◆ Se anota “0252” en la casilla de “Cantidad consumida en gramos netos”.

Observe el siguiente ejemplo que presenta la conversión de volumen a peso para los líquidos:

- ◆ La madre le sirvió a la niña un vaso chico (abreviación Vch) de jugo de manzana (también comprado en un comedor).
- ◆ En la oficina, la capacidad del vaso chico fue estimado: 150 ml.
- ◆ Según la tabla de composición *ProPan*, el código para el jugo de manzana es 634. Según la lista generada por el equipo, la densidad del jugo de manzana es 0.92 g/ml. Es decir, cada 1 ml de jugo de manzana pesa 0.92 gramos. Con esta información se hace el siguiente cálculo:

$$150 \text{ ml de jugo de manzana} \times 0.92 \text{ g/ml (densidad)} = 138.0 \text{ g}$$

- ◆ Se anota “138” en la casilla “Cantidad servida en gramos netos.”
- ◆ La niña sólo tomó _ del vaso de jugo de manzana, por lo tanto:

$$138.0 \text{ g (jugo de manzana)} \times 1/4 \text{ (porción consumida)} = 34.5 \text{ g}$$

- ◆ Se anota “0345” en la casilla de “Cantidad consumida en gramos netos.”

Observe el siguiente cuadro:

Tiempo de Comida	Nombre del Alimento o preparación	Ingredientes (especificar características)	Código oficina				Medidas obtenidas en el hogar					Conversión a gramos	Gramos Netos		
							Servida	No Consumida	Consumida	Peso 1=Bruto 2=Neto	Forma Ingerida 1=Cocido 2=Crudo		Servida	Consumida	
0	1	Plátano	Tabasco	2	7	8		116 g	2/3	1/3	1	2	(116 g X 0.68) X 1/3	0 7 8 8	0 2 6 3
6	1	Nabo	Comprado	1	0	5	2	43 g	1/2	1/2	2	1	(43 g X 1.17) X 1/2	0 5 0 3	0 2 5 2
6	1	Jugo de manzana	Comprado	6	3	4		1 Vch (150 ml)	3/4	1/4	1	2	(150 ml X 0.92 g/ml) X 1/4	1 3 8 0	0 3 4 5

Para calcular los GRAMOS NETOS DE LAS PREPARACIONES deberá seguir los siguientes pasos:

Como la preparación servida y consumida por el niño está expresada como cantidad cocida, se tienen que convertir los ingredientes de dicha preparación a cantidad neto cocido, es decir, sólo la porción comestible y en forma cocida. De esta forma debe determinar cuánto de cada alimento cocido se le sirvió al niño. Luego, si los ingredientes sólo se encuentran en su forma cruda en la tabla de composición, estos se convierten a su forma crudo (usando los factores de conversión de cocido a crudo).

1. En la parte inferior del formulario, calcule los gramos netos cocidos de los ingredientes utilizados en la preparación. Use la fracción comestible y el factor de conversión de cocido a crudo, si es necesario.

Observe el siguiente ejemplo:

Preparación: Sopa de ganso	Cantidad Usada	Peso 1=bruto 2=neto	Forma Usada 1=cocido 2=crudo	Peso total de ingredientes cocidos:	Gramos cocidos			
Ingredientes				2703.85 g				
Pierna de ganso con hueso	1 Kg.	1	2	1000 g X 0.45 X 1/1.23 = 365.85g	0	3	6	6
Aceite vegetal	30 g	2	2	30 g	0	0	3	0
Cebolla blanca, grande	2 (144 g cada uno)	2	2	2 X 144 g = 288 g	0	2	8	8
Agua	2 litros	2	2	2 X 1000 g = 2000 g	2	0	0	0
Cubito Maggie tomate	1 cubito	2	2	15 g	0	0	1	5
Sal yodada	5 g	2	2	5 g	0	0	0	5

La pierna de ganso con hueso tiene una fracción comestible de 0.45. El factor de conversión de cocido a crudo es 1.23. Como estamos convirtiendo de crudo a cocido, se usa el inverso: 1/1.23.

$$1000 \text{ g crudo} \times 0.45 \text{ (fracción comestible)} \times 1/1.23 \text{ (inverso del factor de cocido a crudo)} = 365.85 \text{ g cocidos}$$

El aceite pesó 30 gramos. La cebolla blanca no tuvo fracción no comestible así que sólo se multiplicó el peso de la cebolla (144 g) por 2. Dos litros de agua equivalen a dos kilogramos de agua (ya que para el agua 1 ml = 1 g). Se pesó en la oficina un cubito Maggie y éste pesó 15 gramos. A la sal yodada no hubo necesidad de hacerle ninguna conversión, se queda como 5 gramos.

2. Para estimar cuánto de cada ingrediente se le sirvió cocido al niño:

Primero se suma los gramos cocidos de toda la preparación y se escribe en el renglón “Peso total de ingredientes cocidos” en la parte inferior del formulario. Por ejemplo:

$$365.85 \text{ g} + 30 \text{ g} + 288 \text{ g} + 2000 \text{ g} + 15 \text{ g} + 5 \text{ g} = 2703.85 \text{ g}$$

Luego se determina qué fracción de la preparación representa cada ingrediente. Por ejemplo:

$$\text{Pierna: } 365.85 \text{ g} / 2703.85 \text{ g} = 0.135$$

$$\text{Aceite: } 30 \text{ g} / 2703.85 \text{ g} = 0.011$$

$$\text{Cebolla: } 288 \text{ g} / 2703.85 \text{ g} = 0.1065$$

$$\text{Agua: } 2000 \text{ g} / 2703.85 \text{ g} = 0.7396$$

$$\text{Cubito: } 15 \text{ g} / 2703.85 \text{ g} = 0.0055$$

$$\text{Sal: } 5 \text{ g} / 2703.85 \text{ g} = 0.0018$$

Después, se calcula cuántos gramos cocidos de cada ingrediente se le sirvió al niño. Ya que se sabe que le sirvieron 80 gramos de la preparación cocida, esta información se usa de la siguiente manera (OJO: el cálculo que sigue sólo se puede realizar cuando la preparación y sus ingredientes están en la misma forma, es decir cuando ambos están en su forma cruda o cocida, como en el siguiente ejemplo).

$$\text{Pierna: } 80 \text{ g cocido} \times 0.135 = 10.8 \text{ g cocido}$$

$$\text{Aceite: } 80 \text{ g cocido} \times 0.011 = 0.88 \text{ g cocido}$$

$$\text{Cebolla: } 80 \text{ g cocido} \times 0.1065 = 8.52 \text{ g cocido}$$

$$\text{Agua: } 80 \text{ g cocido} \times 0.7396 = 59.168 \text{ g cocido}$$

$$\text{Cubito: } 80 \text{ g cocido} \times 0.0055 = 0.44 \text{ g cocido}$$

$$\text{Sal: } 80 \text{ g cocido} \times 0.0018 = 0.144 \text{ g cocido}$$

Este cálculo también se puede hacer usando la regla de tres. Por ejemplo:

$$\text{Pierna: } \quad \underline{365.85 \text{ g cocido} = X \text{ g}} \quad X = 10.8 \text{ g cocido}$$

$$2703.85 \text{ g cocido} \quad 80 \text{ g cocido}$$

NOTA: Con esta forma de calcular, no se toma en cuenta cuánta agua se evaporó durante la cocción de la preparación y por lo tanto tenderá a sobreestimar la cantidad de agua ingerida y subestimar la cantidad de los ingredientes sólidos consumidos.

Si el ingrediente aparece en forma cocida en la tabla de composición, anote en la parte superior del formulario los gramos cocidos en la columna “Cantidad servida en gramos.” Réstele la cantidad no consumida y anote los gramos en la columna “Cantidad consumida en gramos.” OJO: Tenga cuidado al anotar el código correspondiente al alimento cocido en el paso 4, abajo.

3. Para estimar cuánto de cada ingrediente se le sirvió crudo al niño:

Si el ingrediente sólo aparece en forma cruda en la tabla de composición, se tendrá que convertir la cantidad servida cocida (calculado en el numeral 2) a crudo. En el ejemplo (numeral 2), ninguno de los ingredientes de la sopa de ganso aparecen en forma cocida en la tabla de composición **ProPAN**. La cantidad de cada ingrediente servida al niño se tendrá que convertir a la forma cruda usando el factor de conversión de cocido a crudo. Pero sólo la pierna de ganso sufre cambios en su peso al cocinarlo y su factor de conversión de cocido a crudo es 1.23.

10.8 g cocido X 1.23 (factor de cocido a crudo) = 13.3 g crudo

Para los alimentos que no sufren cambios en peso al ser cocinados, y se considera que los gramos cocidos equivalen a los gramos crudos.

Aceite: 0.88 g crudo

Cebolla: 8.52 g crudo

Agua: 59.168 g crudo

Cubito: 0.44 g crudo

Sal: 0.144 g crudo

En la parte superior del formulario, anote los gramos en la columna “Cantidad servida en gramos.” Réstele la cantidad no consumida y anote los gramos en la columna “Cantidad consumida en gramos” para cada ingrediente. Tenga cuidado al anotar el código correspondiente al alimento crudo en el paso 4 (abajo).

4. Anote el código que corresponde al alimento según la tabla de composición de alimentos **ProPAN** teniendo cuidado de escoger la forma cruda o cocida del alimento (en los pasos 2 y 3, arriba). Si se logró desglosar la preparación en sus ingredientes, no asigne un código a la preparación en la columna “Código” (en otras palabras, el espacio bajo la columna “Código” que corresponde al nombre de la preparación, “sopa de ganso”, debe estar vacío.

Observe el siguiente ejemplo:

Tiempo de Comida	Nombre del Alimento o preparación	Ingredientes (especificar características)	Código oficina	Medidas obtenidas en el hogar					Conversión a gramos	Gramos Netos	
				Servida	No Consumida	Consumida	Peso 1=Bruto 2=Neto	Forma Ingerida 1=Cocido 2=Crudo		Servida	Consumida
0	3	Sopa de ganso		80 g	0	80 g					
0	3	Pierna con hueso	3 3 5						365.85 g / 2703.85 g = 0.135 80 g X 0.135 = 10.8 g 10.8 g X 1.23 = 13.3 g	0 1 3 3	0 1 3 3
0	3	Aceite vegetal	4 8 5						30 g / 2703.85 g = 0.011 80 g X 0.011 = 0.88 g	0 0 8 8	0 0 8 8
0	3	Cebolla blanca, grande	1 1 8						288 g / 2703.85 g = 0.1065 80 g X 0.1065 = 8.52 g	0 8 5 2	0 8 5 2
0	3	Agua	1 0 5 3						2000 g / 2703.85 g = 0.7396 80 g X 0.7396 = 59.168 g	0 5 9 1	0 5 9 1
0	3	Cubito Maggie tomate	1 0 5 4						15 g / 2703.85 g = 0.0055 80 g X 0.0055 = 0.44 g	0 0 0 0	0 0 0 0
0	3	Sal de mesa	1 0 5 5						5 g / 2703.85 g = 0.0018 80 g X 0.0018 = 0.144 g	0 0 0 0	0 0 0 0

En resumen estos son los procedimientos que deberán ser realizados en la oficina:

- ◆ Codificación de alimentos, ingredientes de las preparaciones y preparaciones según “la lista de códigos de alimentos” de la tabla de composición **ProPAN**.
- ◆ Conversión a gramos netos de los alimentos e ingredientes utilizando el factor correspondiente, cuando sea necesario (fracción comestible, factor de conversión de cocido a crudo y/o densidades).

No olvide que si (1) se anota un código que no corresponde al alimento descrito o (2) hay error en los cálculos, al analizar la información se obtendrán valores erróneos de energía y nutrientes.

Se recomienda que el mismo día que se recolecta la información con la madre se codifique, se hagan los cálculos correspondientes y se entreguen los formularios a la nutricionista supervisora para ser revisados.



APÉNDICE 1.

LISTADO DE FRACCIÓN COMESTIBLE DE LOS ALIMENTOS

La fracción comestible de los alimentos se refiere a la proporción del alimento que realmente se puede consumir. Este factor puede tener desde un valor de 0 (nada es comestible) hasta 1.0 (todo es comestible); o de 0 (nada es comestible) al 100% (todo es comestible). Por ejemplo, de un plátano sólo se puede consumir el 68% ya que el resto es cáscara y no se consume, en este caso el factor comestible es 0.68 ó 68%.

Obtención del factor comestible:

Será necesario obtener factores comestibles cuando se trate de alimentos que no cuenten con dicha información.

Para obtener el factor comestible se pesa el total del alimento con la porción no comestible incluida (huecos, cáscaras, huesos). Luego, se le quita todas aquellas partes que comúnmente no se comen y se vuelve a pesar el alimento, únicamente con la porción comestible. Luego se la porción comestible. Vea el siguiente ejemplo:

Ganso crudo pierna con piel y hueso, 1 pieza mediana = 112 g

Ganso crudo pierna sin piel o hueso, 1 pieza mediana = 72.8 g

Si 112 g de pierna de ganso, incluye piel y hueso y es el 100 % ¿Qué porcentaje ocupa una pierna de ganso sin la porción no comestible (piel y hueso) que pesa 72.8 g?

$$\frac{112 \text{ g pierna de ganso con piel y hueso}}{72.8 \text{ g pierna de ganso sin piel y hueso}} = \frac{100 \%}{X \text{ porción comestible}}$$

La porción comestible = X = 65 %

Como 65 % entre 100 = 0.65, el factor de fracción comestible de una pierna de ganso crudo es 0.65.

Aplicación del factor en los cálculos:

Para aplicar el factor en cálculos se obtiene el factor de fracción comestible, ya sea de la variable “porción” en las tablas de composición de alimentos configuradas al formato del programa de cómputo **ProPAN** o de listas generadas en el país o por su equipo. Se multiplica los gramos servidos (o consumidos) del alimento o ingrediente de la preparación con la fracción comestible. Vea el siguiente ejemplo:

75 g servido de carne de cerdo con hueso tiene fracción comestible de 0.66

75 g X 0.66 = 49.5 g de carne de cerdo sin hueso

APÉNDICE 2.

FACTORES DE CONVERSIÓN DE ALIMENTOS COCIDOS A CRUDOS

Para fines del análisis del *Recordatorio de 24 horas*, se requiere del peso de los alimentos en gramos netos crudos o cocidos. Para algunos alimentos el peso varía considerablemente cuando se ha sometido a cocción; algunos retienen agua como el arroz, otros se deshidratan como la carne. Lo importante es considerar estos cambios y utilizar los factores de conversión para calcular los gramos netos, ya sea en crudo o cocido.

Obtención del factor de cocción:

Para obtener el factor de cocción se pesa el alimento crudo. Luego se cocina según la(s) forma(s) de cocción común(es) (por ejemplo, hervir, freír, asar, etc.). Se registra el tiempo y método de cocción. Se espera un tiempo corto predeterminado (por ejemplo 5 minutos) para cada alimento y se vuelve a pesar. Se calcula el factor de la siguiente manera:

Arroz crudo pesa 85 gramos

Arroz cocido pesa 189 gramos

$$\frac{85 \text{ g}}{189 \text{ g}} = X$$

X = 0.45 (conversión de cocido a crudo)

Observe los siguientes ejemplos de factores de conversión de alimentos cocidos a crudos:

Alimento	Factor
Arroz cocido	0.45
Arroz frito	0.30
Fríjol cocido	0.28
Fríjol refrito	0.20
Pasta cocida	0.45
Carne de res frita	1.25

Aplicación del factor de conversión a los cálculos:

El factor se puede usar para convertir un alimento cocido a crudo o vice versa. Al convertir de cocido a crudo se tiene que multiplicar por el factor de conversión. Al convertir de crudo a cocido se tiene que dividir por (o multiplicar por su inverso de) el factor.

Cocido a crudo—multiplicando por el factor

82 g frijol cocido X 0.28 (factor de conversión de cocido a crudo) = 22.96 g frijol crudo

82 g carne de res frita X 1.25 (factor de conversión) = 102.5 g carne cruda

Crudo a cocido—multiplicando por el inverso del factor

30 g frijol crudo X 1/0.28

(inverso del factor de conversión de cocido a crudo) = 107.14 g frijol cocido

100 g carne cruda X 1/1.2

(inverso del factor de conversión de cocido a crudo) = 80 g carne cocida

Crudo a cocido—dividiendo por el factor

30 g frijol crudo = 107.14 g frijol cocido
0.28 (factor)

100 g carne cruda = 80 g carne cocida
1.25 (factor)



APÉNDICE 3.

LISTA DE PESOS Y MEDIDAS DE ALIMENTOS Y PREPARACIONES

Esta lista se elabora obteniendo los pesos promedio de cada una de las variedades de tamaño de los alimentos y preparaciones disponibles en la comunidad. Esta lista es utilizada cuando en el hogar no se logra pesar un alimento similar al consumido o no se logra desglosar la preparación en sus ingredientes. Las trabajadoras de campo deben ser capaces de identificar correctamente y en repetidas ocasiones los diferentes tamaños de un mismo alimento. Para esto se recomienda realizar un pequeño ejercicio de estandarización del peso. El supervisor debe comprar alimentos de diferentes tamaños (por ejemplo, varias manzanas chicas, varias medianas y varias grandes), definir como equipo a qué tamaño se le llamará “chica”, “mediana” y “grande”, pesar cada categoría de acuerdo al tamaño, sacar un promedio, escoger uno al azar y pedirle a la trabajadora de campo que identifique su tamaño. Esta actividad se puede realizar al mismo tiempo que se definen alimentos, tamaños y pesos promedios de las unidades de ventas de alimentos para la *Encuesta de Mercado* (ver el Anexo I-5).

A continuación se presentan ejemplos de pesos y medidas.

Alimento	Tamaño	Peso promedio (g)	Rango (peso mínimo y máximo)
Pan marraqueta	1 unidad	80	73 – 83
Pan redondo	1 unidad	57	55 – 58
Apio	1 rama	9.5	6 – 12
Acelga hojas y tallo	1 rama pequeña	22	20 – 25
Acelga hojas y tallo	1 rama mediana	32	31 – 39
Acelga hojas y tallo	1 rama grande	41	42 – 53
Harina	1 taza “rasa”	130	--
Harina	1 taza “copetada”	164	--
Arveja fresca	1 puño	70	67.7 – 72.1
Chorizo con frijol de la olla	1 cucharada cafetera	6.8	--
Chorizo con frijol de la olla	1 cucharada sopera	13.7	--
Chorizo con frijol de la olla	1 cucharada salsera	27.5	--
Chorizo con frijol de la olla	1 cucharada pozolera	20.6	--
Chorizo con frijol de la olla	1 cucharada de servir chica	48.2	--
Chorizo con frijol de la olla	1 cucharada de servir grande	62	--
Azúcar	1 cuchara sopera “rasa”	10	--
Azúcar	1 cuchara sopera “copetada”	18	--
Tomate	1 unidad pequeña	77	80 – 84
Tomate	1 unidad mediana	126	118 – 140
Tomate	1 unidad grande	157	147 – 172

Durante una de las pruebas de campo de **ProPAN**, se dibujó la silueta o el contorno de cada uno de ellos. Si por ejemplo la madre indicaba que el tomate que le sirvió al niño se asemejaba a aquel de tamaño “pequeño” pero era más grande que la silueta “pequeña” y no alcanzaba ser tan grande como la silueta “mediana,” se usaba el rango máximo del peso del tomate pequeño (84 gramos) en vez del peso promedio del tomate pequeño (77 gramos).

APÉNDICE 4.

LISTA DE ABREVIACIÓN DE MEDIDAS CASERAS

La lista de abreviaturas de medidas caseras ayuda a identificar los utensilios que la madre usa para ofrecer alimentos o preparaciones a su niño(a) en caso de que estos no se puedan pesar en el hogar. Todas las trabajadoras de campo deben utilizar la misma abreviación para referirse a determinado utensilio.

Obtención de la lista:

Para elaborar la lista se compra o se obtiene un juego de los utensilios más comunes en la localidad. Lo ideal es que las mismas trabajadoras de campo puedan construir esta lista pensando en cómo se les facilitará abreviar o recordar cada utensilio. Las abreviaciones deben ser lo más claras posible tanto para las trabajadoras de campo como para la supervisora.

A continuación se presentan algunos ejemplos usados en México:

Utensilio	Abreviación
Taza	Tz
Cuchara cafetera	Cc
Cuchara sopera	Cso
Cuchara de servir chica	cse1
Cuchara de servir grande	cse2

APÉNDICE 5.

LISTA DE DENSIDADES

La densidad de los líquidos se usa para convertir volúmenes (expresados en mililitros) a peso (expresado en gramos). La densidad expresa el número de gramos en 1 ml del líquido. La densidad se usa si no es posible pesar el líquido en el hogar o si el peso del líquido en el utensilio o recipiente en que fue servido al niño no aparece en la “lista de pesos y medidas de alimentos y preparaciones (Apéndice 3).”

Ejemplos de densidades:

Líquido	Densidad (g/ml)
Caldo de frijol	0.64
Cerveza	0.90
Leche condensada	1.65
Colas de dieta	0.82
Soda de jengibre	0.82
Crema	1.13
Miel	1.70
Jarabe de maple	1.40
Agua mineral	0.82
Aceite, algodón	0.91
Aceite, coco	0.91
Aceite, girasol	0.91
Aceite, oliva	0.91
Jugo de tomate	1.38

Obtención de la densidad:

Para obtener la densidad, se pesa un volumen conocido del líquido. El peso (en gramos) se divide por el volumen medido (en ml) para obtener la densidad (expresada en g/ml). Por ejemplo, si 10 ml del líquido son pesados, los gramos son divididos por 10 para crear la densidad en 1 ml. Observe los siguientes ejemplos:

5 ml de aceite de oliva pesa 4.55 gramos

$$\frac{4.55 \text{ g}}{5 \text{ ml}} = \frac{X \text{ g}}{1 \text{ ml}}$$

$$X = 4.55 \text{ g} / 5 \text{ ml} = 0.91 \text{ g/ml}$$

10 ml de miel pesa 17.0 gramos

$$\frac{17.0 \text{ g}}{10 \text{ ml}} = \frac{X \text{ g}}{1 \text{ ml}}$$

$$X = 17.0 \text{ g} / 10 \text{ ml} = 1.70 \text{ g/ml}$$

Aplicación de la densidad en los cálculos:

Si sólo se tiene el volumen del líquido, la densidad del mismo es multiplicada por el volumen para obtener su peso (en gramos). Observe los siguientes ejemplos:

15 ml de aceite de oliva fueron servidos

$$15 \text{ ml} \times 0.91 \text{ g/ml (densidad)} = 13.65 \text{ g}$$

25 ml de miel fueron servidos

$$25 \text{ ml} \times 1.70 \text{ g/ml (densidad)} = 42.5 \text{ g}$$



Anexo I-5

Encuesta de mercado

OBJETIVOS

- ◆ Identificar los alimentos que proporcionan una mayor cantidad de energía y nutrientes a un menor costo (según la proporción nutriente/costo).
- ◆ Determinar la estación y la disponibilidad para conseguir determinadas frutas y verduras a lo largo del año.
- ◆ Obtener información para la elaboración de la *Lista de Alimentos Clave*.

PASOS

1. Trabajo previo

A partir de información obtenida en el *Recuento de 24 horas* y de pláticas con los líderes comunitarios, se obtendrá una lista de alimentos de diferentes grupos (tales como: cereales, leguminosas, tubérculos, frutas, verduras, carnes y huevos, pescados, lácteos, productos industrializados, grasas y aceites, etc.), comúnmente utilizados para la alimentación de los niños entre los 6 a 23 meses. Se deberá considerar los alimentos disponibles en los lugares de venta e incorporar aquellos alimentos de alto valor nutritivo con potencial de consumo en la población de interés (es decir, aquellos alimentos que sean nutritivos, sean vendidos en la comunidad, pero sean poco consumidos por los niños pequeños según la información del Recordatorio de 24 horas u otra información que se tenga de la zona). Se recomienda NO utilizar más de 100 alimentos por encuesta.

Para los alimentos de esta lista, calcule el peso promedio de todo alimento cuya unidad de venta al público es diferente a un kilo o a un litro. Por ejemplo, se debe calcular el peso o volumen usando el sistema métrico de los atados, paquetes, unidades medianas, "manos" chicas, etc. Para esto, será necesario comprar al menos 5 muestras del tamaño de interés (por ejemplo, 5 de mano chica, 5 de mano mediana y 5 de mano grande) de cada alimento de los diferentes puntos de venta. Calcule el su peso promedio en gramos. En el caso de tratar con productos industrializados se deberá contar con información referente a la cantidad en gramos que corresponde a la unidad requerida; por ejemplo, lata de atún chica de 135 g. Este trabajo se puede realizar al mismo tiempo que se esté recolectando información sobre los precios y disponibilidad de alimentos en los distintos puestos de venta.

Calcule la porción comestible de los alimentos. Como se describe en el Anexo I-4 para el *Recordatorio de 24 horas*, cuando se trate con alimentos vendidos que incluyen la porción no comestible (por ejemplo, el hueso, la cáscara, la piel, semillas), se deberá calcular la porción comestible de la unidad de venta. Por ejemplo, en una comunidad de Bolivia en la que se realizaron pruebas de campo de **ProPAN**, la unidad de venta de la acelga es la rama. Una rama grande de acelga tiene un peso promedio de 28 gramos. Según la tabla de composición de alimentos **ProPAN**, la acelga tiene una porción comestible del 0.85. Por lo tanto, se deberá multiplicar el número de gramos por el factor de la porción comestible para determinar el número de gramos comestibles en la unidad de venta: $28 \times 0.85 = 23.8$ gramos. Esta cifra se deberá escribir en la columna “Peso neto” del formulario en el renglón con el código, nombre y unidad de venta de la acelga.

Se deben determinar las características de los diferentes alimentos de los que se recolectará la información de precios y disponibilidad. Para productos industrializados deben especificarse las marcas. Para otros alimentos debe especificar características clave, por ejemplo, arroz a granel o en bolsa. Esta información se deberá anotar en el formulario bajo la columna “Nombre del Alimento”.

Capacitar al personal responsable de recolectar la información, en la identificación y reconocimiento de los alimentos listados en la columna “Nombre del Alimento”. Realizar prácticas con los alimentos que tengan unidades de compra diferentes a un kilo o litro para identificar la unidad correcta. Estas sesiones primero se deberán realizar en la oficina durante la capacitación y luego en los lugares de venta.

2. Selección de los participantes

Seleccionar lugares de venta (estos pueden ser mercados, tienditas, vendedores ambulantes) que las madres visitan más frecuentemente. La información acerca de estos lugares de venta puede obtenerse de la última pregunta de la *Encuesta General* (Apéndice I-3) o puede ser obtenida platicando con los líderes comunitarios.

De esos lugares, seleccione cinco de los cuales tomará la información requerida. Debe seleccionarlos en base a la diversidad de productos y a la preferencia de las madres. Se recomienda seleccionar puestos de venta de diversas localidades con el fin de obtener una mejor representación de la disponibilidad de alimentos y de los precios. Si el lugar de venta es un mercado, debe obtener información de precios de al menos tres vendedores o puestos.

3. Materiales

- ◆ Una copia del formulario de Encuesta de Mercado (Formulario I-5.1) por cada lugar de venta seleccionado. Las siguientes columnas deben ir previamente llenas: código del alimento, nombre del alimento, unidad venta y peso neto
- ◆ Báscula de alimentos (si tomarán el peso al mismo tiempo que registren los precios)
- ◆ Lapicero/Lápiz

- ◆ Tablas de apoyo
- ◆ Carnet de identificación

4. Personal y tiempo

El tiempo necesario por encuesta es aproximadamente de 2 horas. Se recomienda que se destine a una trabajadora de campo por cada lugar de venta seleccionado.

5. Descripción y procedimientos

Si el lugar de venta seleccionado es; por ejemplo un supermercado, solo debe obtener un precio por cada alimento. Si es un mercado, debe obtener precios de al menos tres vendedores o puestos; debe hacerse el esfuerzo de incluir tanto el precio mayor como el menor. El formulario de **ProPAN** le permitirá ingresar hasta tres precios por alimento para cada lugar de venta.

Las visitas a los principales lugares de venta de alimentos se harán al principio de la recolección de los datos como parte del Módulo I. Una visita por lugar será suficiente.

6. Análisis

Precio promedio y costo-beneficio

1. Del menú principal del programa de cómputo de **ProPAN** bajo “Análisis” escoja “Costo promedio alimentos” para obtener el precio promedio de la unidad de venta de cada alimento en los distintos lugares de venta. El programa calculará el precio promedio del alimento por cada lugar de venta y no el precio promedio de la combinación de todos los lugares de venta.
2. Del menú principal bajo “Análisis” escoja “Costo beneficio” para obtener un listado de los alimentos, en forma descendente, que proveen la mayor cantidad de energía, proteína, hierro, zinc, vitamina A, vitamina C y calcio; por 1 unidad de la moneda local. Por ejemplo, en Bolivia, por 1 boliviano (moneda local) se puede comprar 85.5 mg. de hierro de pasankalla, 72.6 mg. de hierro de la haba seca, 71.4 mg. de hierro de la lenteja.

Estacionalidad

Se recomienda crear un calendario con la lista de los alimentos y los meses del año en que éstos se encuentran disponibles en la comunidad. Ver el siguiente ejemplo de Bolivia:

Alimento	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Todo el Año
Nabo													X
Ocas			X	X	X	X	X	X	X				
Papaliza				X	X	X	X	X	X				
Papaya		X	X	X	X	X	X	X	X				

Lista de alimentos Clave

El análisis para la obtención de la *Lista de alimentos Clave* se hará a mano usando la matriz que se presenta en el Anexo I-6

PRODUCTOS

- ◆ Listas en orden descendente de los alimentos locales que proporcionan una mayor cantidad de energía, proteína, hierro, zinc, vitamina A, vitamina C y calcio por el menor costo.
- ◆ Un calendario con los meses del año en que se puedan conseguir alimentos locales ricos en energía, proteína, hierro, zinc, vitamina A, vitamina C y calcio
- ◆ Información a usar para el desarrollo de la Lista de alimentos Clave.



DIRECTRICES PARA COMPLETAR EL FORMULARIO DE ENCUESTA DE MERCADO (FORMULARIO I-5.1)

La *Encuesta de Mercado* consta de las siguientes partes:

Identificación

- ◆ Deberá incluir el nombre del lugar de venta de donde se recogerá la información de precios y estacionalidad. Anote la ubicación especificando la dirección exacta, el distrito y el área o ciudad a la que corresponde
- ◆ Anote el código que la Supervisora asignó a cada Trabajadora de Campo
- ◆ Anote la fecha de la visita al lugar de venta (dd/mm/aaaa)
- ◆ La supervisora responsable deberá verificar la información contenida en el formulario, anotar su código personal y la fecha en que realiza la revisión

Código del alimento

La primera columna describe el código del alimento que corresponde a la tabla de composición” con la cual se hará cálculo de nutrientes. La asignación de cada alimento con su código correspondiente lo debe realizar la supervisora en el momento de preparar la lista de alimentos, si ya se tiene el listado. En caso contrario, los códigos serán asignados después de las visitas a los lugares de venta.

Nombre del Alimento

Anote el nombre completo del alimento y sus características clave, permitiendo que éste sea identificado correctamente en el lugar de venta. Por ejemplo, el nombre “manzana Delicia” significa que solamente se obtendrán precios de esta variedad específica. Estas características clave para identificar los alimentos son determinadas por el equipo de trabajo antes de hacer las visitas a los lugares de venta y deben ser escritas por la Supervisora en cada formulario. Si se trata de alimentos procesados, será necesario anotar la marca del producto.

Unidad de Venta

La tercera columna considera la unidad de venta del alimento, por ejemplo, para los alimentos que se venden por kilo su unidad será un "kilo" y los precios que se registren deberán corresponder a esta unidad. Para aquellos alimentos que se venden por bolsa, botella, lata, unidad u otra medida será necesario especificar el tamaño de la unidad de venta al que se refiere. Los precios deben tomarse de acuerdo a la unidad correspondiente para evitar la generación de sesgos en el análisis e interpretación de la información. Esta columna deberá ser completada por la Supervisora.

Peso neto

La cuarta columna se refiere al peso neto de la unidad de venta del alimento. Como se describió anteriormente, esto considera cuánto pesa la porción comestible de la unidad de venta (es decir, sin cáscara, hueso, semillas u otras partes que no se consumen). Esta columna deberá ser completada por la Supervisora.

Precios

Si el lugar de venta es un mercado, se registrarán hasta 3 precios en moneda local por cada alimento en cada lugar de venta o puesto. De lo contrario se registrarán solamente 1 precios por cada alimento en cada lugar de venta.

Los precios se tomarán en moneda local. El punto decimal de los precios debe escribirse con claridad. Por ejemplo, si un kilo de mango cuesta tres soles con cincuenta céntimos (moneda peruana), se deberá anotar 3.50 en la columna del precio. Esta información la completará la Trabajadora de Campo durante su visita al lugar de venta.

Meses en que está disponible (estacionalidad)

Esto se aplicará únicamente a los alimentos como las frutas y verduras que no se encuentran disponibles en los lugares de venta todo el año. Se deberá anotar con una "x" los meses en que los alimentos se encuentran disponibles (aunque solamente se encuentre una cantidad muy pequeña de estos). Si están disponibles en todo el año, se deberá indicar poniendo la "x" bajo la columna "todo el año".

Nota: esta sección se refiere a los meses en que los alimentos se encuentran disponibles en los lugares de venta, no a los meses en que se venden en grandes cantidades.



Anexo I-6

Definición de la Lista de Alimentos Clave

OBJETIVOS

- ◆ Definir los alimentos consumidos más frecuentemente por los niños menores de 6-23 meses de edad en la población de interés.
- ◆ Identificar alimentos cuya promoción será potencialmente importante para una intervención

PASOS

Para llevar a cabo la metodología de *Atributos de Alimentos* es necesario contar con una *Lista de Alimentos Clave* la cual debe desarrollarse de la siguiente forma:

1. Ya sea a mano o escogiendo la opción “Alimentos Más Consumidos” en el programa de cómputo de **ProPAN**, analice los resultados del *Recordatorio de 24 horas*. Usando el Formulario I-6.1 ordene los alimentos en una lista de frecuencia de consumo en orden descendiente del más a menos consumido, de acuerdo frecuencia de mención. Luego, según los resultados de la Encuesta de Mercado deberá anotar los meses en que estos alimentos están disponibles.
2. En base a la *Encuesta de Mercado*, debe adicionar los alimentos vendidos en la zona, no consumidos por los niños pero con alto contenido energético o nutricional a bajo costo. Esto puede hacerse con el programa de cómputo **ProPAN**, escogiendo la opción de análisis “Costo beneficio”.
3. La manera en que se llenará el Formulario I-6.2 será indicando en la columna de alimentos los alimentos seleccionados para cada una de las tres clasificaciones (consumido frecuentemente, rico en nutrientes, rico en grasas). En la segunda columna indique la “razón por la que se eligió”. Es decir, deberá anotarse si el alimento es comúnmente utilizado o no, la estacionalidad (si es que la tiene) y su potencialidad para ser tomado en cuenta en una intervención (dado su perfil de costo-beneficio) . Se presenta un ejemplo abajo, en Cuadro I-9.
4. La Lista de Alimentos Clave que se obtenga (Formulario I-6.2) deberá incluir un aproximado de 25-30 alimentos, para su selección deberán tomarse en cuenta los siguientes criterios:
 - ◆ Los alimentos mencionados con mayor frecuencia en el *Recordatorio de 24 horas*.
 - ◆ Los alimentos mencionados con poca frecuencia en el *Recordatorio de 24 horas* pero que sí son fuente importante de algún micronutriente, proteína y energía, y tienen potencial para ser utilizados en preparaciones consumidas por los niños.

Cuadro I-9. Ejemplo de una matriz completa para la selección de alimentos clave (Formulario I-6.2)

ALIMENTOS CONSUMIDOS FRECUENTEMENTE	RAZÓN POR LA QUE SE ELIGE
1. Tortilla	Alta frecuencia de mención, proporciona energía.
2. Papa	Proporciona energía. Esta disponible en el mercado y se pueden comprar en pequeñas cantidades (1/2 kilo).
ALIMENTOS RICOS EN NUTRIENTES NO MENCIONADOS ARRIBA	RAZÓN POR LAS QUE SE ELIGE
1. Naranja	Alta frecuencia de mención. Barata y disponible en invierno. Se produce a nivel domiciliario. Buena fuente de vitamina C.
2. Yogurt	Alta frecuencia de mención y buena fuente de calcio.
3. Zanahoria	Baja frecuencia de mención pero barata y disponible todo el año. Buena fuente de vitamina A.
ALIMENTOS RICOS EN GRASA	RAZÓN POR LA QUE SE ELIGE
1. Aceite	Alta frecuencia de mención y uso en la mayoría de las preparaciones. Barato y buena fuente de grasa y energía.

- ◆ Alimentos que demuestren tener un aporte alto de nutrientes a un costo bajo.
 - ◆ Alimentos cultivados en casa.
5. Una vez obtenida la *Lista de Alimentos Clave*, se podrán elaborar tarjetas, fotos o una muestra real de cada alimento para utilizarlos posteriormente durante la aplicación del método de *Atributos de Alimentos*.

PRODUCTO

- ◆ Una lista con los 25-30 alimentos clave (incluyendo alimentos silvestres, de producción doméstica e industrializados; especialmente aquellos enriquecidos o fortificados), la cual debe incluir alimentos ricos en energía, alimentos de origen animal, fuentes de proteínas y/o micronutrientes (hierro, zinc, vitamina A, vitamina C, calcio y otros que se consideren potencialmente importantes). Esta lista es la que se utilizará para la aplicación de la metodología de *Atributos de Alimentos*.

**MATRIZ PARA LA SELECCIÓN DE ALIMENTOS CLAVE
(FORMULARIO I-6.2)**

ALIMENTOS CONSUMIDOS FRECUENTEMENTE	RAZONES POR LAS QUE SE ELIGEN
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	
ALIMENTOS RICOS EN NUTRIENTES NO MENCIONADOS ARRIBA	RAZONES POR LAS QUE SE ELIGEN
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	
ALIMENTOS RICOS EN GRASA NO MENCIONADOS ARRIBA	RAZONES POR LAS QUE SE ELIGEN
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	

Observaciones:

.....

.....

.....

Anexo I-7

Observación Oportunista

OBJETIVOS

- ◆ Identificar el contexto de los comportamientos de alimentación y observar la interacción entre la madre y el niño durante los tiempos de comida.
- ◆ Identificar facilitadores y barreras de la práctica ideal de apoyar y motivar al niño durante la comida.
- ◆ Identificar otros aspectos de la preparación y consumo de alimentos, como por ejemplo, higiene y uso de biberones, cucharas y otros utensilios.

PASOS

1. Trabajo previo

La *Observación Oportunista* no requiere de trabajo previo por parte de la trabajadora de campo, quien siempre debe llevar con ella la guía de observación y estar pendiente de observar cualquier episodio de alimentación durante sus visitas a los hogares.

2. Selección de Participantes

La *Observación Oportunista* se realiza en cualquier momento con cualquier persona que esté dando de lactar o alimentando a un niño pequeño. Se puede observar discretamente a las madres de niños menores de dos años durante las visitas a domicilio, caminatas por la comunidad, visitas al mercado, tienda o durante cualquier situación para observar niños durante la lactancia, mientras comen otros alimentos o se les ofrece comida.

La muestra debe incluir aproximadamente 10 episodios de alimentación, cada uno con diferentes parejas madre-niño. De estos, al menos 5 debe ser de tiempos de comida completos. Los niños deben estar igualmente distribuidos entre los dos grupos de edad (6-11 y 12-23).

3. Materiales

- ◆ Copias del formulario de *Observación Oportunista* (Formulario I-7.1)
- ◆ Una copia de las directrices de la *Observación Oportunista*.
- ◆ Cuaderno
- ◆ Lapicero/ lápiz
- ◆ Tabla de apoyo
- ◆ Carnet de identificación

4. PERSONAL Y TIEMPO QUE SE REQUIERE

Todas las trabajadoras de campo deben ser capacitadas para realizar las *Observaciones Oportunistas*.

La *Observación Oportunista* puede durar de 15 minutos a una hora o más, dependiendo de la práctica que esté siendo observada y del grado de aceptación que tenga la Trabajadora de Campo ante la familia.

5. DESCRIPCIÓN Y PROCEDIMIENTOS

Idealmente, la Trabajadora de Campo observará un tiempo principal de comida completo (desayuno, almuerzo o cena), desde que la madre le prepara la comida del niño, hasta que el niño termina de comer. Si es posible, esto puede hacerse cuando se programe la aplicación de la Entrevista Semi-estructurada o Atributos de Alimentos. Si no, la Trabajadora de Campo debe preguntar a la madre a qué hora va a dar una comida principal al niño y si es posible visitarle de nuevo a esa hora. Se debe regresar a la casa entonces, para tratar de observar el tiempo de comida.

La Trabajadora de Campo deberá mantener una actitud personal neutra y cordial, ponerle atención a situaciones o comportamientos específicos, mantener la objetividad, comportarse amablemente y no intervenir en los comportamientos que trate de observar.

Es importante no interferir con las actividades diarias de la madre o de la familia.

6. ANÁLISIS

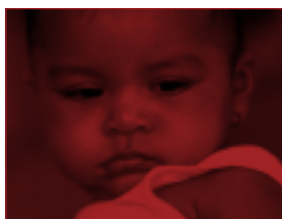
El análisis se hará a mano, utilizando el Formulario I-7.2. Para cada práctica ideal que se haya podido observar, se anota la práctica real u práctica observada, aquellos factores observados que podrían facilitar u obstaculizar que se realice la práctica ideal. Ver el siguiente ejemplo de Bolivia:

Tabla I-10. Ejemplo de una matriz completa para el resumen de las observaciones oportunistas (Formulario I-7.2)

PRÁCTICA IDEAL	PRÁCTICA REAL	BARRERAS	FACILITADORES
12. <i>Que todos los lactantes y niños pequeños sean apoyados y motivados durante los tiempos de comida para que coma hasta que este satisfecho.</i>	<i>La mayoría no fue apoyado ni motivado a comer</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Niños alimentados en los puestos de mercado de sus madres</i> • <i>Madres distraídas con clientes y otras personas</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>2 personas alimentando al niño</i>

PRODUCTOS

- ♦ Una lista de los facilitadores y barreras de la práctica ideal de apoyar y motivar al niño para que coma hasta estar satisfecho durante los tiempos de comida.



DIRECTRICES PARA COMPLETAR EL FORMULARIO DE OBSERVACIÓN OPORTUNISTA (FORMULARIO I-7.1)

Cuando la Trabajadora de Campo esté en la comunidad y observe que a un niño pequeño lo estén alimentando, deberá ir apuntando lo observado en el Formulario I-7.1. Es posible que no todos los puntos críticos para observar en cuanto a la lactancia materna y a la alimentación complementaria se vean en una sola pareja madre-niño. Sin embargo, es importante que cada vez que la trabajadora de campo tenga la oportunidad de observar el momento que se le esté dando de lactar o comer a un niño menor de 2 años, anote todo lo que sea posible.

I. Identificación

- ◆ La fecha de la observación (dd/mm/aaaa)
- ◆ El nombre de la trabajadora de campo
- ◆ El nombre y apellido del niño observado (si se puede obtener)
- ◆ Una descripción breve del lugar (por ejemplo, hogar, mercado, parque, transporte público, etc.)
- ◆ La edad aproximada del niño (en meses)
- ◆ El sexo del niño
- ◆ La edad aproximada de la persona amamantando/alimentando al niño
- ◆ El sexo de la persona amamantando/alimentando al niño
- ◆ El tiempo de comida observado (comida formal como desayuno, almuerzo, comida, cena o entrecomida)

II. Lactancia materna

1. Anote si en algún momento durante la observación la madre amamantó al niño. Observe y anote la interacción entre la madre y el niño durante el tiempo que le está dando de mamar.
 - ◆ ¿Le presta atención al niño?
 - ◆ ¿Lo deja que amamante hasta que él quiera?
 - ◆ ¿La lactancia materna se da normalmente u observa dificultades? (por ejemplo, el niño comienza a llorar mientras mama)

III. Alimentación complementaria

A la hora de la comida

1. Observe y anote lo que la cuidadora hace al momento de servir la comida:
 - ◆ ¿Le lava las manos al niño?
 - ◆ ¿A quién le sirve primero?
 - ◆ ¿Hay otras personas que la ayudan a servir?
 - ◆ Anote si el niño come solo o con otros miembros de la familia, especifique quiénes.
2. Anote si la cuidadora usa cuchara, biberón u otros utensilios.
3. ¿Quién es la persona que le da de comer principalmente (si hay varias)? Identifique el tipo de apoyo que otros miembros de la familia brindan durante la alimentación del niño.
4. Observe y anote la ubicación del niño durante la mayor parte del tiempo de comida y en relación a la cuidadora (por ejemplo, sentado al lado de la cuidadora, en brazos de la cuidadora, en el suelo apartado de la cuidadora).
5. Escriba el nombre de todos los alimentos, preparaciones y bebidas que le sirve la cuidadora al niño.
6. Si las observaciones que se hacen son durante una comida con toda la familia
 - ◆ Anote si al niño le sirve algún alimento, preparación o bebida de la cual no le da al resto de la familia.
 - ◆ Anote si al niño le sirve sólo una parte de un alimento, preparación o bebida que le da al resto de la familia (por ejemplo, si del estofado le da solamente el caldo o si le saca la papa de la preparación para la familia y la aplasta para el niño). Anote el nombre del alimento, preparación o bebida familiar del cual sólo le sirve una parte “especial” al niño.
 - ◆ Anote si al resto de la familia le sirve algún alimento, preparación o bebida que al niño no le sirva. Anote el nombre del alimento, preparación o bebida que le sirvió al resto de la familia pero no al niño.

Interacción cuidadora-niño

7. Anote si alguna vez la madre anima verbalmente al niño a comer. Note la diferencia entre “animar” que se hace con un tono placentero y positivo y “apresurar, amenazar u ordenar” que se hace con un tono de amenaza o regaño. Observe y anote toda interacción verbal y no verbal entre la cuidadora y el niño.
8. Anote si la cuidadora anima al niño mientras este come bien (no está rechazando o rehusándose de comer, no está jugando con la comida) o si lo hace mientras el niño no come bien.

9. Observe y anote si alguna vez la cuidadora motiva al niño a comer con gestos, juegos o demostrando cómo comer más (por ejemplo, si usa la cuchara del niño para beber una cuchara de sopa del plato del niño; haciendo que la cuchara de comida es un avión y está “volando” hacia la boca del niño, etc.). En el caso que la cuidadora no motive al niño asegúrese de diferenciar si es porque el niño come con entusiasmo y no lo necesita o porque la cuidadora no pone atención aunque el niño la necesite.
10. Anote si alguna vez la cuidadora fuerza u obliga físicamente al niño a comer. Anotar si la madre toca al niño de alguna forma que lo obligue a comer (por ejemplo, le abre la boca forzosamente con una cuchara llena de comida, le jala el cabello, le da palmaditas).
11. Observe y anote si alguna vez la cuidadora le sirve más comida al niño (además de la porción que le sirvió inicialmente), ya sea de la misma comida/preparación que le dio inicialmente o de otra comida/preparación que no le había servido anteriormente.
12. Observe y anote si el niño no se come toda la comida que se le sirvió. Si no, anote qué hace la cuidadora con los sobrantes (por ejemplo, los guarda para dárselo más tarde, los tira, se los da a otro miembro de la familia, etc.).
13. Anote qué hace la cuidadora la mayoría del tiempo que el niño está comiendo. ¿Está haciendo otra actividad sin prestarle atención al niño?, ¿Está haciendo otra actividad pero también está pendiente del niño?, ¿Se dedica únicamente a la alimentación del niño?
14. Anote otros aspectos relacionados a la alimentación del niño que considere importantes y si es que se aplicaron otros formularios simultáneamente
15. Haga anotaciones generales sobre la higiene del hogar y de los alimentos.



Formulario I-7.1
 Sitio de observación _____

**FORMULARIO PARA LA OBSERVACIÓN OPORTUNISTA
 (FORMULARIO I-7.1)**

Los punto críticos a observar en cuanto a la lactancia materna y a la alimentación complementaria puede ser que no se vean en un sólo hogar o en una sola pareja madre-hijo. Sin embargo, cada vez que tenga la oportunidad de ver algún niño menor de 2 años comiendo, refiérase a este formulario y anote todo lo que sea posible.

TEMA	OBSERVACIÓN
I. Identificación	
Fecha de la observación (dd/mm/aaaa)	
Nombre de la Trabajadora de Campo	
Nombre y apellido del niño observado (si se puede obtener)	
Sitio de la observación (calle, barrio, etc.)	
Edad del niño observado (aún si es aproximación)	
Sexo del niño observado	
Edad de la persona alimentando al niño (aún si es aproximación)	
Sexo de la persona alimentado al niño () M () F	
Tiempo de comida observado	
II. Lactancia materna	
1. Interacción madre-niño:	
<ul style="list-style-type: none"> • ¿Le presta atención al niño? • ¿Lo deja que amamante hasta que él quiere? • ¿Dificultades? 	

Formulario I-7. 1
 Sitio de observación _____

TEMA	OBSERVACIÓN
III. Alimentación complementaria <i>A la hora de la comida</i>	
1. Observe y anote lo que la madre hace al momento de servir la comida: <ul style="list-style-type: none"> • ¿Le lava las manos al niño? () Si () No • ¿Le sirve primero al niño? _____ • ¿Hay otras personas que ayudan a servir? () Si () No • El niño come solo () con otros miembros de la familia () 	
2. ¿El niño come en plato propio? ¿Usa cuchara, biberón u otros utensilios?	
3. ¿Quién alimenta al niño? Apoyo de la familia.	
4. Ubicación del niño en relación a la cuidadora.	
5. Alimentos, preparaciones y bebidas servidas al niño.	
6. ¿Hay algún alimento, preparación o bebida dada al niño que al resto de la familia no le sirve?	

Formulario I-7. 1
Sitio de observación _____

TEMA	OBSERVACIÓN
7. ¿Le sirve sólo alguna parte del alimento, preparación o bebida que le da al resto de la familia?	
8. ¿Hay algún alimento, preparación o bebida que al niño no le sirve, que le sirvió al resto de la familia?	
<i>Interacción madre-niño</i>	
9. ¿La cuidadora <u>anima verbalmente</u> al niño a comer?	
10. ¿La cuidadora anima al niño mientras come bien?	
11. ¿La cuidadora alguna vez <u>motiva</u> al niño a comer con <u>gestos</u> , <u>juegos</u> o <u>demonstrando</u> cómo comer?	

Formulario I-7. 1
 Sitio de observación _____

TEMA	OBSERVACIÓN
12. ¿La cuidadora fuerza u obliga físicamente al niño a comer?	
13. ¿La cuidadora le sirve más comida al niño?	
14. ¿El niño se come toda la comida? ¿Qué hace la madre con los sobrantes?	
15. ¿La cuidadora presta atención al niño?	
16. Observaciones generales sobre la higiene del hogar.	
17. Otros aspectos relacionados a la alimentación del niño.	

**MATRIZ PARA EL RESUMEN DE LAS OBSERVACIONES OPORTUNISTAS
(FORMULARIO I-7.2)**

PRÁCTICA IDEAL	PRÁCTICA REAL	BARRERAS	FACILITADORES

Anexo I-8

Entrevista semi-estructurada

OBJETIVOS

- ◆ Identificar las prácticas reales de lactancia materna y alimentación complementaria.
- ◆ Comprender las razones por las cuales estas prácticas ocurren.
- ◆ Identificar facilitadores y barreras de las prácticas ideales de lactancia materna y alimentación complementaria.
- ◆ Identificar prácticas que pueden ser mejoradas de manera que se acerquen lo más posible a las prácticas ideales.

PASOS

1. Trabajo previo

Igual que en los otros formularios, es importante adecuar las guías de la entrevista al contexto local. Las preguntas sugeridas en esta guía deben ser revisadas y modificadas con la terminología local. Las preguntas deben formularse en un tono que incentive a las madres a responder y no en un tono que las presione u ofenda. Se deberá hacer una prueba piloto para poner estos cambios a prueba.

2. Selección de los participantes

Se deberá entrevistar a aproximadamente 10 madres con niños entre los 6 y 23 meses de edad. Deberá hacerse el intento de incluir cinco niños por grupo (6-11 y 12-23).

Las señoras deberán ser seleccionadas a propósito en base su disponibilidad para ser entrevistadas.

3. Materiales

Para realizar la entrevista, se necesitará lo siguiente:

- ◆ Copia de las directrices para la Entrevista Semi-estructurada (Formulario I-8.1) adaptado al lenguaje local
- ◆ Cuaderno o libreta para tomar respuestas y notas
- ◆ Lápiz/lapicero
- ◆ Tabla de apoyo
- ◆ Carnet de identificación

4. Personal y tiempo

Es preferible que personas con formación en métodos cualitativos y en nutrición realicen las entrevistas ya que estas personas manejan las técnicas necesarias para conducir una entrevista informativa y tienen los conceptos nutricionales para saber en qué temas profundizar y qué preguntas hacer. Si en el equipo no se cuenta con personas con estas destrezas se recomienda capacitar a una nutricionista en la metodología cualitativa y dejar que ella se encargue de realizar todas las entrevistas.

La entrevista en sí no debe tardar más de una hora a una hora y media. Se pueden programar hasta dos entrevistas por día, dejando en la medida de lo posible, un par de horas después de cada entrevista para ampliar las notas de campo.

5. Descripción y procedimientos

La entrevista no es una encuesta. Como su nombre lo dice, es una entrevista o conversación informal en la que la persona entrevistada se debe sentir en confianza y lo más cómoda posible para compartir información acerca de los temas de interés. La guía de la entrevista es una guía para la conversación; por esto, las preguntas escritas no deben ser leídas como en una encuesta. La trabajadora de campo deberá conocer los temas y las preguntas (adecuando las preguntas que figuren en la guía, de acuerdo a la edad del niño), para conducir la entrevista de una manera fluida y natural. Las preguntas no deben hacerse directa o repentinamente, si es necesario deben obtenerse algunos antecedentes de la informante.

Si se notan contradicciones entre las respuestas deberá hacerse una evaluación profunda para determinar las causas y clarificar las contradicciones con la entrevistada.

Las anotaciones o apuntes se harán en un cuaderno. Las deben ser revisadas al final del día mientras la información se tiene aún “fresca”. Asegurarse que son escritas con letra legible y amplíe la información llenando los vacíos con notas y comentarios acerca de cualquier situación observada que sea relevante. Si hay

temas en los que la información no es satisfactoria, tome nota ellos y trate de hacer una segunda entrevista para platicar con la madre al respecto.

6. Análisis

Los análisis se harán a mano usando las matrices provistas en los Formularios I-8.2 y I-8.3 los cuales se llenarán de acuerdo a las prácticas ideales (Cuadro 1, de la Introducción). Primero, la matriz de las razones de las madres para realizar ciertas prácticas, conocimientos y actitudes hacia prácticas ideales (Formulario I-8.2), se llenará para cada práctica ideal y madre entrevistada. Después, debe llenarse la matriz para el resumen de las barreras y facilitadores de prácticas ideales (Formulario I-8.3), debe completarse con un resumen de los resultados de todas las entrevistas para cada práctica ideal.

El Formulario I-8.2 deberá ser llenado de la siguiente manera:

Práctica Ideal

En esta línea anotará la práctica ideal tal como está descrita en el cuadro 1 de la Introducción.

Práctica Real

Esta columna se llenará resumiendo la(s) prácticas que la madre realmente realizó y si es necesario se hará una cita textual de lo que la madre dijo; que refuerce la afirmación o negación de la práctica. Una referencia (página de las notas de campo) debe acompañar la cita.

Razones, Conocimientos y Actitudes

Esta columna debe llenarse con las razones dadas por la madre acerca de las prácticas de alimentación con las que se llenaron las primeras columnas ya sea que éstas sean ideales o no. Si las prácticas reales no coinciden con las ideales, entonces debe darse la razón por no adoptar la práctica ideal. Además, los conocimientos, razones y actitudes de las prácticas enlistadas en la columna deben anotarse en la columna 2. Este espacio sirve para dar los “porqué” de cada práctica y para escribir las condiciones bajo las cuales las madres podrían cambiar sus prácticas. Esto se anotará paralelamente a cada práctica real expuesta por la madre. Un ejemplo se presenta a continuación.

Cuadro I-11. Ejemplo de una matriz completa para el resumen de razones de las madres para realizar ciertas prácticas, conocimientos y actitudes hacia prácticas ideales (Formulario I-8.2)

PRACTICA IDEAL: Que todos los niños sean amamantados por primera vez en la primera hora después del parto.

PRACTICA REAL	CONOCIMIENTOS RAZONES Y ACTITUDES
Tardó menos de una hora en darle de lactar al niño por primera vez después del parto. “luego me lo llevaron como a la media hora y ya le di de mi pecho (Pág. 3).”	“le di pecho porque es lo primero que tiene que tomar el bebé para protegerse de todas las enfermedades que son peligrosas para ellos, es lo mejor (Pág. 4).”

El Formulario I-8.3 debe llenarse de la siguiente forma.

Práctica Ideal

La práctica ideal debe escribirse de acuerdo a como está escrita en el cuadro 1 de la Introducción.

Barreras- Internas y externas

Las primeras dos columnas se determinarán los elementos que constituyen barreras para la promoción de cambios de conductas. Estos se seleccionarán de la columna de “Razones Conocimientos y Actitudes” (Formulario I-8.2) y serán aquellos que probablemente eviten que la madre adopte ciertas “prácticas ideales”.

Las barreras se dividirán en internas y externas. Las externas se refieren a aquellas sobre las cuales la madre tiene muy poco (si algún) control; como por ejemplo la disponibilidad y acceso a ciertos alimentos, acceso a equipo de cocina, utensilios y combustible (gas) y políticas institucionales (como la separación del niño y la madre después del parto). La barreras internas se refieren a factores como conocimientos, actitudes, capacidades y características psicológicas.

Facilitadores- Internos y externos

Al igual que las barreras, los elementos facilitadores (aquellos que apoyarán o facilitarán el cambio de comportamientos) se seleccionarán de las “razones conocimientos y actitudes” (Formulario I-8.2) y serán aquellos que ayudarán y facilitarán los cambios de comportamiento. También se dividirán en internos y externos. Ver el siguiente ejemplo.

Cuadro I-12. Ejemplo de una matriz completa para el resumen de las barreras y facilitadores de las prácticas ideales (Formulario I-8.3)

PRACTICA IDEAL: Que todos los niños sean amamantados por primera vez en la primera hora después del parto.

BARRERAS		FACILITADORES	
INTERNAS	EXTERNAS	INTERNOS	EXTERNOS
	En el hospital las madres reciben a sus niños a más de 2 horas después del parto.	Algunas madres dan pecho en la primera hora porque consideran que esto protege al bebé contra enfermedades.	

PRODUCTOS

- ◆ Un resumen de las prácticas reales de alimentación.
- ◆ Un resumen de los facilitadores y barreras, internos y externos, para cada práctica ideal de lactancia materna y alimentación complementaria.

GUÍA PARA LA ENTREVISTA SEMI-ESTRUCTURADA (FORMULARIO I-8.1)

Esta es una guía para la conversación, por lo tanto, las preguntas escritas no deben ser leídas como en una encuesta. La trabajadora de campo deberá conocer los temas y las preguntas (adecuando las preguntas de acuerdo a la edad del niño) para conducir la entrevista de una manera fluida y natural.

Buenos días (tardes) mi nombre es _____ y vengo del _____.
Como recordará yo vengo a conversar un rato con usted sobre la alimentación de su niño (niña).

I. INFORMACIÓN GENERAL

(Si es posible llenar toda esta información previo a la entrevista)

1. Código del niño(a)
2. Nombre del niño(a)
3. Edad del niño (meses)
4. Nombre de la madre o cuidadora
5. Fecha de la entrevista (dd/mm/aaaa)
6. Fecha notas completadas(dd/mm/aaaa)
7. Nombre y código de la Trabajadora de Campo

II. LACTANCIA MATERNA

Práctica ideal 1. Amamantar en la primera hora después del parto

8. ¿Dónde dio a luz?

- ◆ ¿Al cuánto tiempo después del parto le dio pecho a su bebé por primera vez?
- ◆ (SI TARDÓ MÁS DE 1 HORA) ¿Por qué tardó este tiempo?
- ◆ (SI TARDÓ MÁS DE 1 HORA) ¿Hubiera sido posible darle de lactar en la primera hora después del parto?
- ◆ ¿Qué tendría que haber ocurrido para que fuera posible que diera de lactar en la primera hora después del parto?

Práctica ideal 2. No alimentar con pre-lácteos

9. ¿Le dieron, o usted le dio algo al bebé antes de darle el pecho?

- ◆ (SI) ¿Qué le dieron/dio?
- ◆ ¿Para qué le dieron/dio.....? (PREGUNTAR POR CADA COSA QUE LE DIO)
- ◆ ¿Cómo le dieron/dio....? (UTENSILIO UTILIZADO, PREGUNTAR POR CADA COSA QUE LE DIO)
- ◆ ¿Quién le aconsejó que le diera....? (PREGUNTAR POR CADA COSA QUE LE DIO)
- ◆ Si una amiga le dijera que no pensaba darle al bebé (NOMBRAR ALGUNA SUSTANCIA PRE-LÁCTEA QUE ELLA U OTRA ENTREVISTADA HAYA DADO) antes de darle pecho por primera vez ¿Qué le aconsejaría Ud.?

Práctica ideal 3. Alimentar con calostro

10. ¿Cuándo le empezó a salir la primera leche (CALOSTRO)?

- ◆ ¿Le dió usted esa primera leche al niño(a)?
- ◆ (SI) ¿Por qué se la dio?
- ◆ (NO) ¿Qué hizo con esa primera leche?
- ◆ ¿Por qué no se la dio al niño(a)?
- ◆ Si usted se diera cuenta que (la práctica ideal) “dar el calostro”, haría que (beneficio de la práctica ideal) “el niño se enferme menos”. Y que (la practica problema) “El no dar el calostro”, haría que (efecto negativo de la práctica problema) “al niño le de diarrea y tos más seguido”. ¿Estaría dispuesta a cambiar esta práctica si tuviera otro niño?
- ◆ ¿Hay algo que podría hacerle llevar a cabo este cambio?
- ◆ ¿De qué forma cree que sería más fácil para usted hacer este cambio?

Práctica ideal 4. Lactancia materna a demanda, durante el día y la noche

11. ¿Actualmente le está dando pecho a su bebé?
- ◆ (SI) ¿Cada cuándo le da pecho?
 - ◆ ¿Le da pecho siguiendo un horario o cada vez que el niño le pide? ¿Por qué?
 - ◆ ¿Qué condiciones se tendrían que presentar para que le pudiera dar de amamantar solamente cuando el niño lo pidiera?

Práctica ideal 5. Lactancia materna exclusiva hasta los 6 meses

12. ¿Qué piensa de darle sólo pecho a un niño (sin ni siquiera agua) por los primeros 6 meses de vida?
- ◆ Si Ud. tuviera otro bebito ¿Se animaría a darle sólo pecho por los primeros 6 meses de su vida, es decir, hasta que el niño cumpliera los 6 meses?
 - ◆ ¿Por qué sí? ¿Por qué no?
 - ◆ ¿Qué necesitaría Ud. para convencerla/permitirle/ayudarle darle sólo pecho a un bebito por sus primeros 6 meses de vida?

Práctica ideal 6. Lactancia materna hasta los 24 meses

13. ¿Hasta qué edad piensa alimentar al bebé con la leche materna?
- ◆ ¿Por qué hasta esa edad?
 - ◆ ¿Podría amamantar al menos hasta que el niño cumpliera los dos años?
 - ◆ ¿Por qué sí? ¿Por qué no?
14. ¿A qué edad le quitó el pecho?
- ◆ ¿Por qué le quitó el pecho a esa edad?
 - ◆ ¿Qué pudiera convencerla/permitirle/ayudarle a seguir dando pecho hasta que el niño cumpliera al menos los dos años?

III. ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA**Práctica ideal 7. Iniciar alimentación complementaria a los 6 meses con semi-sólidos**

15. ¿A su bebé le ha dado algo de comer?
- ◆ ¿Qué fue lo primero que le dio de comer a su bebé?
 - ◆ ¿Por qué decidió darle esta comida de primero al niño?
 - ◆ ¿Qué edad tenía el niño cuando le dio esta comida por primera vez?

- ◆ (ANTES DE LOS 6 MESES) “Si usted se diera cuenta que (la práctica ideal) “dar lactancia materna exclusiva hasta los 6 meses”, haría que (beneficio de la práctica ideal) “el niño se enferme menos y el niño crezca más”. Y que (la practica problema) “dar otros líquidos o alimentos sólidos antes de los 6 meses”, haría que (efecto negativo de la práctica problema) “el niño tenga diarrea y tos más seguido y que sea delgado y chiquito”. ¿Estaría dispuesta a cambiar esta práctica?
- ◆ ¿Hay algo que podría hacerle llevar a cabo este cambio?
- ◆ ¿De qué forma cree que sería más fácil para usted hacer este cambio?
- ◆ (DESPUÉS DE LOS 6 MESES) “Si usted se diera cuenta que (la práctica ideal) “dar lactancia materna exclusiva hasta los 6 meses e iniciar alimentos semi-sólidos a esta edad”, haría que (beneficio de la práctica ideal) “el niño crezca más”. Y que (la practica problema) “dar otros líquidos o alimentos semi-sólidos hasta después de los 6 meses”, haría que (efecto negativo de la práctica problema) “el niño sea delgado y chiquito”.
- ◆ ¿Estaría dispuesta a cambiar esta práctica si tuviera otro niño?
- ◆ ¿Hay algo que podría hacerle llevar a cabo este cambio?
- ◆ ¿De qué forma cree que sería más fácil para usted hacer este cambio?

Práctica ideal 8. Alimentar con la cantidad recomendada para que reciban el requisito diario de calorías recomendado

16. ¿Si fuera necesario aumentar la cantidad de comida que le da a su niño sería posible para usted hacerlo?
- ◆ ¿Por qué sí? ¿Por qué no?

Práctica ideal 9. Alimentar con productos de alta densidad nutricional y energética.

17. ¿Ud. prefiere darle de comer a su niño alimentos más ralos o más espesos?
- ◆ (SI CONTESTA QUE MÁS RALOS) ¿Cuándo se le debe de dar comida más espesa al niño?
 - ◆ ¿Qué le diría a una amiga que piensa darle alimentos espesos a su bebé a los 6 meses de edad?

Práctica ideal 10. Alimentar con la frecuencia diaria recomendada

18. ¿Cuántas veces al día alimenta al niño? (PREGUNTE ACERCA DE COMIDAS PRINCIPALES Y REFRIGERIOS)
- ◆ (SI LA FRECUENCIA ES MENOR DE LA RECOMENDADA) Si un profesional de salud le pidiera que aumente el número de veces que alimenta a su niño cada día, ¿Estaría dispuesta a hacerlo? ¿Por qué sí? ¿Por qué no?

- ◆ (SI LA FRECUENCIA ES MAYOR DE LA RECOMENDADA) Si un profesional de salud le pidiera que disminuya el número de veces que alimenta a su niño cada día, ¿Cuál sería su actitud?

Práctica ideal 11. Alimentar con carne de res, pescado o ave, todos los días.

19. ¿Cuántas veces al día le da alimentos cárnicos (carne, pescado o aves) al niño?
- ◆ ¿Qué condiciones se tendrían que presentar para que le pudiera aumentar el número de veces al día que le sirve alimentos cárnicos al niño?

Práctica ideal 12. Apoyar y motivar al niño a comer

20. Si su niño deja de comer y usted considera que aún está hambriento o que no ha comido suficiente ¿Qué hace usted?
- ◆ ¿Cómo lo motiva para que coma?
 - ◆ ¿Cómo se podría hacer para que en cada comida el niño tuviera alguien quien lo apoyará a comer?



MATRIZ PARA EL RESUMEN DE LAS RAZONES DE LAS MADRE PARA REALIZAR CIERTAS PRÁCTICAS, CONOCIMIENTOS Y ACTITUDES HACIA PRÁCTICAS IDEALES (FORMULARIO I-8.2)

Nombre de la entrevistada	
Fecha de la entrevista	
Edad del niño (en meses)	
PRÁCTICA IDEAL	
PRÁCTICA REAL	RAZONES, CONOCIMIENTOS Y ACTITUDES

**MATRIZ PARA EL RESUMEN DE LAS BARRERAS Y FACILITADORES DE LAS PRÁCTICAS IDEALES
(FORMULARIO I-8.3)**

PRÁCTICA IDEAL:				
BARRERAS		FACILITADORES		
INTERNAS	EXTERNAS	INTERNOS	EXTERNOS	

Anexo I-9

Metodología de Atributos de Alimentos

OBJETIVOS

- ◆ Identificar las características positivas y negativas que las madres atribuyen a alimentos clave.
- ◆ Determinar con cuáles alimentos clave son alimentados los niños y por qué.
- ◆ Identificar a qué edad fueron ofrecidos al niño por primera vez los alimentos clave, cómo fueron preparados entonces, y cómo son preparados ahora.
- ◆ Explorar las condiciones y los cambios necesarios para que las madres ofrezcan alimentos que no son ofrecidos actualmente, a los niños menores de dos años de edad.

PASOS

1. Trabajo previo

La *Lista de los Alimentos Clave* debe elaborarse con la información obtenida del *Recordatorio de 24 horas y de la Encuesta de Mercado* (ver definición de la *Lista de los Alimentos Clave* el Anexo I-6). Esta lista incluirá de 25 a 30 alimentos identificados como los que son dados más comúnmente a los niños de 6 a 23 meses o como los de mayor potencial para ser usados en una intervención.

Luego se tomará una foto o se elaborará una tarjeta con el dibujo de cada uno de los alimentos clave. Es importante que los dibujos o las fotos de los alimentos presenten claramente sus características y que no incluyan accesorios como: canastas de pan, manteles; que distraigan la atención de la entrevistada. Las fotos deben presentar uniformidad en cuanto al tipo de papel, tamaño y otras características.

Una vez elaborados los dibujos/fotos, se sugiere que sean validados en la comunidad. Para ello el supervisor debe mostrárselos aproximadamente a 10 madres para que ellas identifiquen los alimentos. Si los alimentos son identificados por la mayoría de las madres entonces las tarjetas pueden utilizarse.

Finalmente, al reverso de cada una de las tarjetas se asignará un código que corresponda al alimento y al frente se anotará claramente el nombre.

2. Selección de los participantes

Para aplicar la metodología de *Atributos de Alimentos* será necesario obtener una muestra de 10 madres de niños entre los 6 y 23 meses de edad. No se tienen que seleccionar aleatoriamente y pueden hacerse en madres a quienes se les haya aplicado cualquier otro formulario anteriormente.

3. Materiales

- ◆ Juego de tarjetas/fotos con los alimentos clave
- ◆ La guía de la metodología de *Atributos de Alimentos* (Formulario I-9.1)
- ◆ Copias del formulario de consumo y atributos de alimentos clave (Formulario I-9.2)
- ◆ Lápiz/lapicero
- ◆ Tabla de apoyo
- ◆ Carnet de identificación

4. Personal y tiempo

La metodología de *Atributos de Alimentos* será aplicada por las Trabajadoras de Campo. Cada trabajadora de campo podrá completar entre 2 y 3 formularios diarios.

5. Descripción y procedimiento

Cuando se entreviste a las madres es importante indicarles que no hay respuestas erróneas y que su información es importante para conocer la alimentación de los niños pequeños, la cual puede ser usada para apoyar mejor a otras madres.

Anote en el Formulario I-9.2 los códigos y el nombre de cada uno de los alimentos clave prioritarios. Muestre la primera tarjeta y pregunte:

¿Le da usted... (papa, por ejemplo) a su niño?

Anote en el Formulario I-9.2 SI o NO. Después pregunte:

Si la respuesta es positiva: *¿Por qué razón se lo da o para qué se lo da?*

¿Desde qué edad se lo da?

Si la respuesta es negativa: *¿Por qué razón no se lo da o qué pasa si se lo da?*

¿Hasta qué edad no se le puede dar?

Si la madre le da el alimento al niño pregunte:

¿Cómo se lo prepara usted para dárselo?

¿Cómo o de qué manera se lo da? ¿Por qué?

¿Cada cuánto se lo da? ¿Por qué?

Si la madre no le da el alimento al niño, hágale preguntas para sondear posibilidades de cambio, por ejemplo:

Usted me dice que no le da frijoles porque se le pegan los pellejitos a la pancita ¿Se le ocurre alguna manera de prepararlo para que a su niño los frijoles no le haga daño (no se le peguen a la pancita)?

Si la madre no contesta o no se le ocurre nada puede preguntar

¿Si se preparara de manera que los frijoles no tuvieran pellejitos, se los daría a su niño?

Cada una de las respuestas se van anotando junto al alimento. Es muy importante que anote todo lo que la madre diga utilizando sus propias palabras. Después podrán hacerse otras preguntas como:

¿Qué más sabe del alimento? ¿Qué dicen otras madres o personas de la comunidad sobre este alimento?

Proceda de la misma manera con todos los alimentos representados en las tarjetas. Con algunos alimentos la señora puede dudar un poco o dar poca información. En ese caso insista amablemente.

6. Análisis

El análisis se hace a mano llenando la matriz del Formulario I-9.3 (ver el ejemplo que se presenta en el Cuadro I-13, abajo). Los alimentos deben enlistarse en la primer columna. Luego, por cada alimento se anotarán todos los atributos positivos y negativos (según lo que diga la madre), si la madre se lo da al niño, incluya cómo prepara el alimento, cómo se lo preparó al dárselo al niño por primera vez, cómo se podría preparar para un niño de 6 meses y las condiciones necesarias para darle el alimento al niño menor de 2 años.

Cuadro I-13. Ejemplo de una matriz completa para el resumen de los atributos y preparación de alimentos clave (Formulario I-9.3)

Alimento clave	Atributos positivos	Atributos negativos	¿Se lo da al niño ahora?	¿Cómo se lo prepara ahora (edad del niño)?	¿Cómo lo preparó la primera vez que se lo dio (edad del niño)?	¿Cómo lo prepararía para dárselo a los 6 meses?	¿Condiciones necesarias para dárselo a un niño menor de dos años?
Mango	Es bueno Es sabroso, Gusta mucho Nutre Es un buen alimento	Es frío, les agarra diarrea La cáscara empacha	Si niños de 12-23 meses. No, no debe comerse hasta que el niño tenga más dientitos, se debe dar después de los 9 meses por los hilitos, se lo doy hasta el año <i>¿Si lo colara y le quitara los hilitos, se lo daría?</i> No, de todas maneras le da diarrea	Así, solito (13 m) Se lo comen como postre (8 m)	Raspado (6 m)	Picado y aplastado Licuado con leche	Disponibilidad en el hogar

PRODUCTOS

- ◆ Un resumen de alimentos clave que son o que no son ofrecidos a los niños y el por qué.
- ◆ Para cada alimento, las características positivas y negativas que le atribuyen las madres
- ◆ Para cada alimento, información acerca de la edad que fue ofrecidos al niño por primera vez, cómo fueron preparados entonces, y cómo son preparados ahora.
- ◆ Para cada alimento que no es ofrecido a los niños, las condiciones y los cambios necesarios para que sean ofrecidos a los niños pequeños.

GUÍA PARA LA METODOLOGÍA DE ATRIBUTOS DE ALIMENTOS

Buenos días señora, mi nombre es _____ (nombre) _____ y vengo por parte de _____.
Estamos conversando con familias que tengan niños menores de 2 años. Ud. me permitiría un tiempito para hablar acerca de los alimentos que le da a su hijito/a?

Lo que vamos a hacer es conversar un poco de unos alimentos que tengo aquí en estas fotos. No hay respuesta correcta ni incorrecta a las preguntas que le voy a hacer, le pido que por favor sea sincera conmigo para que mejor podamos apoyar la alimentación de los niños pequeños en la zona.

(Enseñarle la primera foto/dibujo) Sabe Ud. qué alimento es este?

NO: (Decirle el nombre del alimento) ¿Ahora sí reconoce el alimento?

SI : ¿Le da usted...(alimento)...a su niño?

SI: ¿Por qué razón se lo da o para qué se lo da?

SI : ¿Desde qué edad se lo da? ¿Hay alguna razón por la que comenzó a dárselo a esa edad a esa edad?

> 6 meses: ¿Se le podría dar _____ (nombre del alimento) _____ a un niño de 6 meses que recién está empezando a comer? ¿Por qué?

NO: ¿Si se prepara de alguna forma especial se le podría dar al niño de 6 meses? ¿Cómo se podría preparar?

SI: ¿Cómo prepara usted el alimento para dárselo a su niño/a? o ¿Cómo o de qué manera le da el alimento a su niño/a? ¿Por qué?

NO: ¿Por qué no se lo da o qué pasa si se lo da? ¿Qué pasa si se lo da? ¿A qué edad se lo podría dar? ¿Por qué a esa edad?

NO : Usted me dice que no le da _____ (nombre del alimento) _____

Porque (razones expresadas por la madre). ¿Se le ocurre alguna manera de prepararlo o dárselo para que no (consecuencias/razones expresadas)?

NO: ¿Y si se fuera a preparar o dar el alimento de esta manera (idea que se le ocurra: más espeso, con cárnicos, con verduras, etc.)...se lo daría? ¿Por qué?

¿Qué más ha escuchado de _____ (nombre del alimento) _____?

Otras madres o personas de la comunidad ¿Qué dicen de darle este alimento a los niños pequeños como su hijo/a?

FORMULARIO PARA EL CONSUMO Y ATRIBUTOS DE ALIMENTOS CLAVE (FORMULARIO I-9.2)

Fecha de entrevista:	Nombre del niño:	Página:
Nombre entrevistada:	Edad del niño:	De:
Código entrevistada:	Código t. de campo:	

CODIGO ALIMENTO	ALIMENTO CLAVE	CONSUMO Y ATRIBUTOS

**FORMULARIO PARA EL RESUMEN DE CONSUMO, ATRIBUTOS Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS CLAVE
(FORMULARIO I-9.3)**

Alimento clave	Atributos positivos	Atributos negativos	¿Se lo da al niño ahora?	¿Cómo se lo prepara ahora a la edad de _____ (edad del niño)?	¿Cómo lo preparó la primera vez que se lo dio a los _____ (edad del niño)?	¿Cómo lo prepararía para dárselo a los 6 meses?	¿Condiciones necesarias para dárselo a un niño menor de 2 años?

Anexo I-10

Formularios Para la Integración y Análisis de la información

MATRIZ MAESTRA (FORMULARIO I-10-1)

PRÁCTICA IDEAL			
PRÁCTICA(S) REAL(ES)			
BARRERAS		FACILITADORES	
INTERNAS	EXTERNAS	INTERNOS	EXTERNOS

**MATRIZ DE ALIMENTOS (opcional)
(FORMULARIO I-10.2)**

Alimento	Atributos positivos	Atributos negativos	Frecuencia de consumo por el niño	Edad en que le dio al niño por 1 ^a vez	Aporte real a la dieta	Costo-beneficio	Estacionalidad	Forma de darlo o preparación

**MATRIZ DE PRÁCTICAS PROBLEMA Y RECOMENDADAS
(FORMULARIO I-10.3)**

PRÁCTICAS PROBLEMA	PRÁCTICAS RECOMENDADAS

**MATRIZ PARA EL ANÁLISIS DE IMPACTO, FACTIBILIDAD Y OBSERVABILIDAD
(FORMULARIO I-10.4)**

Total (1-7)											
Observabilidad (7)											
Factibilidad (2-6)											
Complejidad (6)											
Costo en tiempo y/o esfuerzo (5)											
Costo en recursos y/o dinero (4)											
Compatibilidad con creencias y conocimientos (3)											
Consecuencias positivas (2)											
Impacto (1)											
Prácticas Recomendadas											

**MATRIZ PARA EL RESUMEN DE LAS POSIBLES PRÁCTICAS A RECOMEDAR
(FORMULARIO I-10.5)**

PRÁCTICA PROBLEMA	PRÁCTICAS RECOMENDADAS QUE SE PROBARÁN EN EL MÓDULO II	PRÁCTICAS RECOMENDADAS QUE NO SE PROBARÁN PERO QUE SERÁN PROMOVIDAS

