



# Aceptación cultural de preparaciones alimentarias contra la desnutrición infantil en el municipio de Benito Juárez, Tlaxcala, México

The cultural acceptance of alimentary preparations against the infantile malnutrition Benito Juarez's municipality, Tlaxcala, Mexico.

Iván Hernández Ramírez,<sup>1</sup> Lisbet Argüelles Martínez,<sup>2</sup> M<sup>a</sup> Elena González Cruz,<sup>1</sup> Daniel Méndez Iturbide,<sup>3</sup> Margarita Cervantes Rodríguez,<sup>2</sup> Fabiola Luna Vázquez,<sup>4</sup> M<sup>a</sup> del Rosario Ruth López Loyo,<sup>2</sup> Marcial Pluma Quiroz.<sup>5</sup>

## RESUMEN

**INTRODUCCIÓN.** Talla baja en niños es indicador de atención nutricional prioritaria en el municipio Benito Juárez, Tlaxcala. Diversos programas de apoyo alimentario directo integran aspectos como: calidad-cantidad nutricia y evaluación sensorial, ignorando la cultura alimentaria en población objetivo, lo que puede representar un desperdicio de recursos y dilución del efecto en la desnutrición infantil. **OBJETIVOS.** Describir aceptación cultural de preparaciones alimentarias contra desnutrición infantil en el municipio de Benito Juárez, Tlaxcala. **MATERIAL Y MÉTODOS.** Estudio transversal descriptivo. Hubo mesas de degustación ofertando preparaciones para consumo, se aplicaron a 59 entrevistas estructuradas a madres y cuidadoras de menores, sobre alimentos base: ajonjolí, frijol, Himaíz y pepita de calabaza, las respuestas fueron registradas mediante notas para ser clasificados por matriz de datos, estableciendo un ordenamiento de información por categoría y codificación en valores numéricos. La aceptación cultural fue ordenada por distribución de frecuencias. **RESULTADOS.** La preparación de mayor aceptación cultural fue la de frijol (34.5 puntos), aunque la utilidad se ignora, se destacó consumo cotidiano, buena tolerancia, sabor agradable y que es cosechado en casa. El resto de preparaciones (puntajes de 33 a 26) registraron conocimiento de utilidad del alimento, escaso consumo infantil, moderada tolerancia, buen sabor pero baja disponibilidad, teniendo una menor aceptación cultural. **CONCLUSIONES.** Conocer el

## ABSTRACT

**INTRODUCTION.** Low stature in children is indicating of high-priority nutritional attention in the municipality Benito Juárez, Tlaxcala. Diverse programs of direct nourishing support integrate aspects like: nutricia quality-amount and sensorial evaluation, ignoring the nourishing culture in objective population, which can represent a waste of resources and dilution of the effect in the infantile undernourishment. **OBJECTIVES.** To describe cultural acceptance of nourishing preparations against infantile undernourishment in the municipality of Benito Juárez, Tlaxcala. **MATERIAL AND METHODS.** Descriptive cross-sectional study. There were tasting tables supplying preparations for consumption, mothers interviews structured to and nursemaid of minors were applied to 59, on foods bases: sesame, frijol, Himaíz and nugget of pumpkin, the answers were registered by means of notes to be classified by matrix of data, establishing an ordering of information by category and codification in numerical values. The cultural acceptance was ordered by frequency allocation. **RESULTS.** The preparation of greater cultural acceptance was the one of frijol (34,5 points), although the utility ignores, stood out daily consumption, good tolerance, pleasant flavor and that is harvested in house. The rest of preparations (puntajes from 33 to 26) registered knowledge of utility of the food, little infantile consumption, moderate tolerance, good flavor but low availability, having a smaller cultural acceptance. **CONCLUSIONS.** To know the cultural context and social representations in

<sup>1</sup> Docente de la Licenciatura en Nutrición, Universidad Autónoma de Tlaxcala.

<sup>2</sup> Integrante del Cuerpo Académico de Salud Pública y Nutrición, Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Autónoma de Tlaxcala.

<sup>3</sup> Integrante del Cuerpo Académico de Biomedicina de la Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Autónoma de Tlaxcala.

<sup>4</sup> Alumna de la Maestría de Biología de la Conducta, Universidad Autónoma de Tlaxcala.

Fuentes de apoyo: Sistema Estatal para el Desarrollo de la Familia Tlaxcala, Cuerpo Académico de Salud Pública y Nutrición, Universidad Autónoma de Tlaxcala.

<sup>5</sup> Pasante Licenciatura en Nutrición.

Correspondencia:

Iván Hernández Ramírez, Privada San Rafael No 4B, Fraccionamiento Villa de los Ángeles, Tlaxcala., Tlaxcala.CP 90110, Teléfono particular 01.246.466.58.61, oficina 01 222. 282.39.17 correo electrónico: yosphi@hotmail.com

contexto cultural y representaciones sociales con relación a la alimentación infantil local previos a una intervención de apoyo alimentario contribuye a optimizar los recursos de programas, lo que garantiza un mayor impacto en la alimentación y estado nutricional.

**Palabras clave:** Desnutrición infantil. Aceptación cultural. Preparaciones alimentarias.

relation to the local infantile feeding previous an intervention nourishing support contributes to optimize the resources of programs, which guarantees a greater impact in the feeding and nutricio state.

**Key words:** Infantile Malnutrition, cultural Acceptance, food Preparations.

## INTRODUCCIÓN

La mala nutrición tiene causas complejas que involucran determinantes biológicos, socioeconómicos y culturales. La desnutrición en el niño es el resultado directo de una dieta inadecuada, en cantidad o calidad, y del efecto acumulativo de episodios repetidos de enfermedades infecciosas o de otros padecimientos. Estos factores tienen su origen en el acceso insuficiente a alimentos nutritivos, servicios de salud deficientes, saneamiento ambiental inadecuado y prácticas inapropiadas de cuidado en el hogar. Las causas subyacentes de estos problemas son la distribución desigual de recursos, de conocimientos y de oportunidades entre los miembros de la sociedad.<sup>1</sup>

La desnutrición, durante los primeros dos a tres años de vida, aumenta el riesgo de morbilidad y mortalidad por enfermedades infecciosas y afecta el crecimiento y desarrollo mental, lo que se manifiesta por disminución en el desempeño escolar y el rendimiento intelectual a lo largo de la vida. Además la desnutrición durante el primer año de vida aumenta el riesgo de desarrollar enfermedades crónicas no transmisibles en la vida adulta.<sup>2</sup>

Los resultados más relevantes de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT) realizada en México en el año 2006 demostraron que, en los últimos 18 años, la desnutrición aguda o emaciación (puntaje z de peso para la talla <-2, de acuerdo al patrón de referencia OMS/NCHS/CDC) en niños menores de 5 años ha disminuido un 73% (de 6% en 1988 a 1.6% en 2006), la baja talla o desmedro disminuyó un 44% (de 22.8% en 1988 a 12.7% en 2006) y el bajo peso se redujo un 64% (de 14.2% en 1988 a 5% en 2006).<sup>2</sup> Derivado de la anterior encuesta se reportan los resultados de la entidad federativa Tlaxcala, donde del total de niños preescolares evaluados en el estado un 4.7% presentó bajo peso, 11.2% tuvo baja talla o desmedro y menos de 2% presentó emaciación. La distribución por tipo de localidad de residencia indica que en las zonas urbanas existen mayor prevalencias de baja talla o desmedro (11.8%) que en las rurales (8.8%) Sin embargo, el bajo peso (9.8%) y la emaciación (5.1%) son más prevalentes en los niños de localidades rurales que en los residentes en localidades urbanas (3.5 y 0.9%, respectivamente).<sup>2</sup>

Como sustento a los datos mencionados se cita un estudio nacional que identifica los municipios con mayor problemática de desnutrición crónica a nivel nacional y ubica al Estado de Tlaxcala en el 11<sup>o</sup> lugar de niños con talla baja. De dicha entidad el municipio 045 de Benito Juárez es calificado como de atención prioritaria, ya que reporta una prevalencia de talla baja de 43.33 %. Su población de 0-4 años en 2003 era de 551, de los cuales 239 son desnutridos.<sup>3</sup>

Desde la antropología alimentaria podemos conocer como un individuo define lo que puede ser bueno y malo en su consumo alimenticio para la salud. El alimento posee dos dimensiones: la simbólica y la material, para su estudio se indaga sobre la producción, prácticas tradicionales de preparación, ritos y normas.<sup>4</sup>

Las creencias forman un sistema, una estructura que da coherencia a las experiencias. Las creencias alimentarias son generalizaciones que las personas hacen o dicen en relación a los alimentos. Para individuos y comunidades pueden ser parte de sus herencias transmitidas y son formadas a partir de ideas, experiencias y emociones. La intensidad emocional con respecto a las experiencias determina la fuerza de anclaje de esa idea para convertirse en creencia, así se construyen referencias tales como alimentos que perjudican la salud y alteraciones que producen, así como también en contraparte, alimentos que poseen propiedades curativas y que enfermedades curan.<sup>5</sup>

La alimentación está, altamente influenciada por factores culturales y creencias, ya que en distintos grupos sociales los padres hacen énfasis en diferentes prácticas alimentarias que valoran mucho.<sup>6</sup>

Para comer mejor debemos saber más sobre las causas y consecuencias prácticas de nuestros mudables hábitos alimentarios. Debemos saber más sobre el aspecto nutritivo de los alimentos y debemos saber más sobre su aspecto lucrativo. Pp310.<sup>7</sup>

Un suplemento debe contar con ciertas características: composición de nutrimentos acorde a las necesidades de la población objetivo, la calidad nutricia, composición, biodisponibilidad, evitar sustancias que interfieran en la absorción de nutrimentos, tolerancia clínica, así como la

aceptación sensorial, disponibilidad de ingredientes, barato y de sencilla preparación son elementos que garantizan un efecto positivo. El descuido de características como la aceptación sensorial es motivo de fracaso del programa.<sup>8</sup>

## MATERIALES Y MÉTODOS

Estudio transversal descriptivo realizado en una Feria de la Nutrición en el municipio de Benito Juárez, Tlax. (Municipio de atención prioritaria en Tlaxcala, según 4º Censo Nacional de Talla DIF 2004) en Octubre 2006.

En la Feria de la Nutrición se realizaron 3 actividades; desfile de botargas, evaluación del estado nutricional y evaluación cultural de preparaciones alimentarias (tema central del estudio que contribuyera a focalizar el apoyo alimentario directo de DIF Estatal Tlaxcala) para este último se montaron 4 mesas de degustación con un total de 12 alumnos de la Licenciatura en nutrición UATx. Se ofertaban a los niños y sus madres preparaciones alimentarias elaboradas utilizando un alimento regional base: ajonjolí, frijol, pepita e \*Him-maíz (fórmula a base de harina de maíz nixtamalizada propuesta por el Hospital Infantil de México)<sup>9</sup>, el resto de los ingredientes y su contenido nutricional aparece en cuadro No 1.

Cada una se presentó con diferentes consistencias: atole, galleta, natilla, sándwich de galleta y tortilla pequeña realizadas en el Laboratorio de Alimentación y Nutrición de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad Autónoma de Tlaxcala. Mientras se ofertaban y consumían las preparaciones alumnos de la licenciatura aplicaron entrevistas estructuradas a 59 madres y niños participantes con preguntas sobre las preparaciones con alimentos base: ajonjolí, frijol, Him-maíz y pepita de calabaza, las respuestas a las mismas fueron registradas mediante notas.

Los argumentos de la gente “códigos in vivo” fueron clasificados por medio de una matriz de datos para la generación de archivos en dos niveles:

**1er nivel: ordenamiento de información por categoría;** en relación a la definición conceptual de cada categoría, se asociaron respuestas individuales según contenido, estableciendo cinco clasificaciones:

**a) conocimiento previo de la utilidad del alimento.** información sobre beneficios orientados al fomento del consumo de determinado alimento.

**b) práctica alimentaria infantil previa que involucra al alimento base.** o las formas en las que “se debe” administrar determinado alimento a los niños.

**c) tolerancia infantil.** Antecedentes sobre la respuesta biológica de digestión y absorción del niño al comer el alimento.

**d) percepción organoléptica.** Evaluación respecto al olor, color, sabor, textura por parte de madre e hijo.

\* En la construcción de las categorías se tuvo la flexibilidad para modificar o crear categorías según la naturaleza de respuestas lo que permitió integrar una categoría más:

**e) disponibilidad del alimento** facilidad de conseguir y/o producir localmente el alimento. (Cuadros 3,4,5 y 6)

**2º nivel: codificación en valores numéricos.** Para asignar valor numérico a las respuestas, se asociaron aquellas de contenido afín y sentido favorable de consumo: “tiene buen sabor, me gustó” (cada comentario positivo generado por individuo represento un punto que se acumula para cada categoría) y también se tomaron en cuenta respuestas similares de sentido negativo para consumo: “sabe desabrido, no me gustó” (el comentario negativo de cada individuo resta un punto para la categoría). El máximo puntaje a acumular para cada categoría es de 10. (Con la posibilidad de sumar o restar puntaje) frecuencia relativa.

El máximo puntaje al integrar las cinco categorías destinadas a evaluar la aceptación cultural de la preparación es de 50. frecuencia acumulada.

La aceptación cultural fue ordenada por distribución de frecuencias: A mayor puntaje mayor aceptación y a menor puntaje menor aceptación. (Cuadros 3, 4,5 y 6).

## ÉTICA

Este estudio conserva la moralidad de los actos del personal de la salud con respeto absoluto a la libertad y a la integridad del paciente. Así mismo respeta la toma de decisión de los individuos como parte de la investigación con respecto a ésta.

## RESULTADOS

Los datos de las entrevistas a la comunidad fueron analizados para cada una de las diferentes preparaciones, obteniéndose los siguientes resultados:

**Preparación alimentaria a base de ajonjolí.** Alimento asociado a la alimentación de la mujer lactante, cuya práctica de consumo es fomentada al interior de la familia por la abuela, para dar más leche, aunque otras mujeres ignoran su utilidad. En etapas futuras su consumo permanece aunque en preparaciones esporádicas que incluyen al ajonjolí como un ingrediente extra en muy pequeñas cantidades, aunque por usarse sin moler se limita su uso. Sin embargo su sabor es agradable y fácil de integrar en diversas preparaciones. El principal punto débil es que se ignora la facilidad para conseguir el ingrediente en la localidad.

**Preparación alimentaria a base de frijol.** Ninguna entrevistada mostró conocimiento sobre la utilidad del ingrediente (consumo en ausencia de conocimiento), su consumo

Cuadro 1. Ingredientes de las preparaciones alimentarias.

Preparación alimentaria	Ingredientes	Grupo de etáreo de 1-2.11 años. cantidad (400 g)	Grupo de etáreo de 3-5. Cantidad (550 g)
1. A base de pepita	Pepita (semilla de calabaza)	5 g	7 g
	Galletas de animalitos	40 g	70 g
	Leche entera en polvo	10 g	15 g
	Azúcar refinada	5 g	5 g
2. A base de ajonjolí	Harina de maíz nixtamalizada	20 g	40 g
	Leche entera en polvo	10 g	10 g
	Ajonjolí	10 g	30 g
	Azúcar refinada	20 g	30 g
3. A base de frijol	Frijol bayo	15 g	30 g
	Azúcar refinada	10 g	10 g
	Chocolate	10 g	15 g
	Leche entera en polvo	10 g	20 g
	Harina de arroz	15 g	30 g
4. Him-maíz	Mantequilla	2.5 g	2.5 g
	Harina de maíz nixtamalizada	5 g	10 g
	Leche entera en polvo	15 g	25 g
	Azúcar refinada	5 g	10 g
	Aceite vegetal	5 g	10 g

Fuente: Tablas de valor nutritivo de los alimentos.<sup>11</sup>

Cuadro 2. Valor nutrimental de las diferentes preparaciones.

Ingrediente base/grupo etáreo	Cantidad de kilocalorías	Contenido de hidratos de carbono (%)	Contenido de proteínas (%)	Contenido de lípidos (%)
Pepita (1 a 2.11 años)	255	56	13	31
Pepita (3 a 5.11 años)	420*	57	12	31
Ajonjolí (1 a 2.11 años)	255	61	10	29
Ajonjolí (3 a 5.11 años)	490*	55	10	35
Frijol (1 a 2.11 años)	255	67	13	20
Frijol (3 a 5.11 años)	425*	66	15	19
Him-maíz (1 a 2.11 años)	288	84	12	4

\* La variabilidad calórica en el grupo etáreo de 3 a 5.11 años es de 70, debido a la adecuación a medidas caseras para facilitar la preparación en el hogar.

Fuente: La alimentación y la nutrición en la gestión de programas de alimentación de grupos FAO.<sup>12</sup>

Cuadro 3. Evaluación de la preparación alimentaria: ajonjolí

CATEGORÍA	EVALUACIÓN
CONOCIMIENTO PREVIO DE LA UTILIDAD DEL ALIMENTO	“yo lo comía cuando estaba amamantando” (Laura) “es la receta de la abuelita para dar más leche” (Claudia) “no se como utilizarlo o que se le puede dar al niño (Mercedes, Magdalena) puntuación: 05
PRÁCTICA ALIMENTARIA INFANTIL PREVIA QUE INVOLUCRA AL ALIMENTO	“se lo he dado en atole, pipián, salsa” (Laura, Mercedes, Luisa) “lo ocupa en pan y comida” (Magdalena) “no se lo he dado por que queda el ajonjolí entero”(Claudia) puntuación: 08
TOLERANCIA INFANTIL	“le cae bien al niño” (Claudia, Luisa, Magdalena, Modesta, Ma de la Luz, Mercedes, Laura, Rosa) puntuación: 10
PERCEPCIÓN ORGANOLÉPTICA DE MADRE Y NIÑO	“Me gustó el atole, las galletas gustaron más” (Laura, Mercedes, Modesta) “Si se lo daría por que le gusta y está rica” (Ma de la Luz) puntuación: 10
DISPONIBILIDAD*	Puntuación: 00
	<b>PUNTUACIÓN TOTAL</b> <b>33/50</b>

\*Nota: La categoría disponibilidad (facilidad para conseguir el alimento base) es una característica que resaltan los entrevistados no contemplada a priori para el diseño de la entrevista, por lo que en los casos donde la puntuación es 0 indica que los catadores no informaron sobre el tema.

Fuente: directa. Entrevistas a madres y niños del municipio de Benito Juárez, Tlax. Octubre 2006.

Cuadro 4. Evaluación de la preparación alimentaria: frijol

CATEGORÍA	EVALUACIÓN
CONOCIMIENTO PREVIO DE LA UTILIDAD DEL ALIMENTO	puntuación: 0
PRÁCTICA ALIMENTARIA INFANTIL PREVIA QUE INVOLUCRA AL ALIMENTO	“hervidos y machacados en tortilla” (Victoria), “le gusta como acompañante” (Ma. Carmen) “siempre lo consume (Carmen), “molido, entero, hervido” (Ma. Inés, Ma Luisa) “frijol no les gusta” (Ma Carmen), “no se los come muy bien” (Victoria) puntuación: 08
TOLERANCIA INFANTIL	“no le hace daño, no le cae mal” (Ma Carmen, Gabriela, Miriam, Ma Inés, Fabiola, Katy, Magdalena, Marcela, Ma Guadalupe, Mónica, Ma Luisa, Esperanza, Modesta, Ma Félix, Felicitas, Hermila) “no le ha caído bien” (Roxana) puntuación: 9.4
PERCEPCIÓN ORGANOLÉPTICA DE MADRE Y NIÑO	“la natilla sabe como a leche nestlé”(Miriam) “es económico y gusta a los niños” (Ma. Inés) “Le gustó mucho la natilla de frijol” (Fabiola, Marcela), “el atole está amargo” (Ma. Carmen) puntuación: 08
DISPONIBILIDAD*	“alimento de uso cotidiano, esta muy al alcance ya que se cosecha en casa” (Victoria, Ma. Carmen, Carmen, Ma. Inés, Ma Luisa, Miriam, Ma. Inés) puntuación: 10
	<b>PUNTUACIÓN TOTAL</b> <b>35.4/50</b>

\*Nota: La categoría disponibilidad (facilidad para conseguir el alimento base) es una característica que resaltan los entrevistados no contemplada a priori para el diseño de la entrevista, por lo que en los casos donde la puntuación es 0 indica que los catadores no informaron sobre el tema.

Fuente: directa. Entrevistas a madres y niños del municipio de Benito Juárez, Tlax. Octubre 2006.

Cuadro 5. Evaluación de la preparación alimentaria: him-maíz

CATEGORÍA	EVALUACIÓN
CONOCIMIENTO PREVIO DE LA UTILIDAD DEL ALIMENTO	“es rico en vitaminas, minerales, calcio” (Evelia) “se lo ha dado para crecimiento y digestión” (Ma de Lourdes) “no sabe nada de ingredientes” (Mónica, Caty, Ma Guadalupe) puntuación: 04
PRÁCTICA ALIMENTARIA INFANTIL PREVIA QUE INVOLUCRA AL ALIMENTO	“tortillas y atole de masa” (Ma Guadalupe, Marcela, Caty, Ma Guadalupe, Victoria) puntuación: 10
TOLERANCIA INFANTIL	“todo lo tolera, le cae bien” (Rosa) puntuación: 10
PERCEPCIÓN ORGANOLÉPTICA DE MADRE Y NIÑO	“el niño aceptó la tortilla, tiene buen sabor” (Rosa) “falta azúcar, el niño lo escupió” (Susana) “Bueno, pero le falta azúcar al atole y al dulce” (Mónica) “el sabor es desabrido” (Modesta) “no le gustó” (Caty) puntuación: 02
DISPONIBILIDAD*	puntuación: 00
<b>PUNTUACIÓN TOTAL 26/50</b>	

\*Nota: La categoría disponibilidad (facilidad para conseguir el alimento base) es una característica que resaltan los entrevistados no contemplada a priori para el diseño de la entrevista, por lo que en los casos donde la puntuación es 0 indica que los catadores no informaron sobre el tema.

Fuente: directa. Entrevistas a madres y niños del municipio de Benito Juárez, Tlax. Octubre 2006.

Cuadro 6. Evaluación de la preparación alimentaria: pepita de calabaza

CATEGORÍA	EVALUACIÓN
CONOCIMIENTO PREVIO DE LA UTILIDAD DEL ALIMENTO	“creo que tiene grasa” (Nancy), “la pepita nutre mucho a los niños” (Ma. Carmen) “pepita de calabaza, sirve para desparasitar” (Sandra, Esperanza) “no sabe nada de pepita” (Ma Gabriela, Ma. Luisa) puntuación: 6.6
PRÁCTICA ALIMENTARIA INFANTIL PREVIA QUE INVOLUCRA AL ALIMENTO	“nada más se lo comen así mis niños” (Martina, Sofía) se la he dado en guisado ó tostada” (Ma Carmen, Ma. Gabriela, Guillermina, Lismirelli, Nadia, Sandra, Gabriela, Modesta, Janete, Esperanza, “no acostumbro dar de comer” (Carolina, Ma. Luisa) puntuación: 8.57
TOLERANCIA INFANTIL	“le han caído bien, es de buena digestión” (Sandra, Clara) “las pepitas no las puede comer, le hacen daño” (Nancy, Nadia, Ma Luisa, Sofía) puntuación: 3.32
PERCEPCIÓN ORGANOLÉPTICA DE MADRE Y NIÑO	“está bueno, rico” (Nadia, Carolina, Esperanza, Guillermina, Sofía, Martina) “se lo daría más en galletas por que le gusta mucho” (Ma Carmen) “se lo daría por ser sabroso y por tradición” (Ma. Gabriela) puntuación: 10
DISPONIBILIDAD*	puntuación: 00
<b>PUNTUACIÓN TOTAL 28.49/50</b>	

\*Nota: La categoría disponibilidad (facilidad para conseguir el alimento base) es una característica que resaltan los entrevistados no contemplada a priori para el diseño de la entrevista, por lo que en los casos donde la puntuación es 0 indica que los catadores no informaron sobre el tema.

Fuente: directa. Entrevistas a madres y niños del municipio de Benito Juárez, Tlax. Octubre 2006.

es diario, en preparaciones saladas acompañando a otros alimentos, aunque la práctica alimentaria infantil que emplea al frijol tiene una limitada variedad de consumo. En su mayoría es tolerada por el niño, aunque hay quien reporta dificultades (posible error culinario). Las preparaciones presentadas tuvieron una amplia aceptación organoléptica, a excepción del atole. Las madres valoraron considerablemente la característica de ser un alimento producido y cosechado en casa, por lo que tiene alta disponibilidad.

**Preparación alimentaria a base de Him-maíz.** Reconocido por aporte de nutrimentos, apoyo en crecimiento y digestión. Hay consumo en ausencia de conocimiento. El consumo predomina en tortillas y atole. Sin problema alguno en cuanto a la tolerancia. La presentación de tortilla pequeña fue aceptada, no así el resto de preparaciones: papilla y atole (sugeridas por receta original del Hospital Infantil de México) que al ser probadas por la gente se reporta sabor desabrido e incluso se observó que el niño al probar lo escupió. No se reportan datos de disponibilidad.

**Preparación alimentaria a base de pepita de calabaza.** Alimento rico en grasa, con poder nutritivo para niños, además de desparasitante, aunque hay quien ignora su utilidad. Es consumida principalmente tostada ó en guisados, aunque hubo quien no acostumbra dar. Aunque reportan buena tolerancia y digestión, predominan quienes no las pueden comer por que les hace daño, la percepción organoléptica fue buena sobre todo en la presentación de dulce en sándwich de galleta, sin embargo tampoco reportan la facilidad para conseguir en la localidad. Se presenta un concentrado de resultados comparativos de todas las preparaciones (cuadro 7).

DISCUSIÓN

Este estudio describe la formulación de preparaciones alimentarias destinadas a combatir la desnutrición infantil en menores de 1 a 5 años de edad, ya que es un grupo con mayor riesgo de deterioro nutricio. Para esto se reunieron ingredientes que cumplieran con requisitos biológicos que otros estudios sugieren descritos anteriormente. Investigaciones en común como la de (Rosado JL y cols, 1999)<sup>8</sup> destacan que el fracaso de programas de suplementación se debe a que el suplemento no era ampliamente aceptado o su composición era inapropiada para la población de estudio, por lo que incluye el aspecto de aceptación sensorial (no considerado en otros estudios). Este aspecto es importante ya que enfrenta al individuo ante el hecho de probar una preparación, sin embargo la madre o cuidador del menor (responsable directo de la alimentación del infante) no solo es un receptor de suplementos de atractivo sensorial, sino que además tiene una serie de ideas, experiencias alimentarias y creencias que definen la práctica de alimentación infantil (Romo,López, Morales y Alonso, 2005).<sup>5</sup>

Las mesas de degustación cumplieron con el objetivo de evaluar organolépticamente las preparaciones y además describir características positivas y negativas a partir de las ideas, experiencias y creencias de la población objetivo, que marcaron la pauta para definir cual de las preparaciones sería empleada en el programa de apoyo alimentario directo institucional.

La preparación con mayor aceptación cultural fue la de frijol (que es una receta tradicional tlaxcalteca adaptada) En la población entrevistada no se identificaron creencias que normen el consumo de frijol en infantes, sin embargo el arraigo de este alimento en la cocina popular del valle poblano-

Cuadro 7. Tabla comparativa de aceptación cultural

Alimento base de preparación	Frijol	Ajonjolí	Pepita de calabaza	HIMaíz
Puntuación obtenida con respecto a un puntaje máximo de 50	34.5	33	28.5	26
Aspectos descriptivos de Alimento/preparación	Consumo cotidiano en preparaciones saladas, alta tolerancia, alta aceptación organoléptica. Alto valor otorgado por entrevistadas con respecto al ser producido en casa*autoconsumo	Asociado con la producción de leche materna, utilización esporádica y en pequeña cantidad (condimento o adorno), alta aceptación organoléptica .	Utilizada como desparasitante infantil, aunque algunos casos ignoran la utilidad, baja tolerancia pero alta aceptación organoléptica	Alimento bien tolerado, baja aceptación organoléptica: “sabor desabrido”



tlaxcalteca contribuye a su uso. La disponibilidad del frijol (producido por temporal, agua de lluvia) la tradición agrícola de este alimento, la posibilidad de que se produzca con bajos insumos ha determinado que forme parte del hábito alimentario de los mexicanos en el contexto indígena y mestizo, urbano.

El valor simbólico del frijol trasciende al valor nutricional, ya que es de la poca variedad de opciones en la selección de alimentos en población con pobreza extrema ( Daza P. 2006, Harris M. 2007 ).<sup>4,7</sup>

El frijol es una planta mesoamericana por lo que su consumo tiene una tradición histórica de 2000 años, que le da un gran peso en el gusto o parecerles bueno para comer.(Bourges 2006).<sup>13</sup>

La memoria social (renglón de historia) hace quien sabe de donde nos vino ese gusto, ese hábito, sólo está ahí.

La aceptación organoléptica de los productos en su mayoría fue buena, a excepción de la preparación Him-maíz que presentó una baja puntuación en su evaluación. ( Martínez 2001).<sup>9</sup>

## CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Se desarrollaron 12 preparaciones alimentarias que cumplen con características nutrimentales, organolépticas e higiénicas adecuadas a la población objetivo. A partir de la degustación y aplicación de entrevistas fue posible describir desde la gente sus creencias, prácticas de alimentación infantil, tolerancia, percepción organoléptica y disponibilidad en relación a los ingredientes base de preparaciones.

El proponer alimentos locales en vez de aquellos que hay que importar, fortalece la producción agrícola local y fomenta el que la gente con sus propios recursos alimentarios solucione sus propias problemáticas de alimentación.<sup>10,14</sup>

El conocimiento del contexto cultural y las representaciones sociales con relación a los alimentos de manera previa a la intervención es necesario para efectuar programas nutricionales congruentes con la realidad.<sup>15</sup>

**Agradecimientos:** Los autores agradecen el apoyo económico de Sistema Estatal de Desarrollo Integral de la Familia Tlaxcala, a DIF Municipal de Benito Juárez y al Cuerpo Académico Salud Pública y Nutrición de la Facultad de Ciencias de la Salud,

Universidad Autónoma de Tlaxcala para la realización de los estudios descritos.

## BIBLIOGRAFÍA

1. Rivera JD y cols. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006. Estado Nutricio 2: 83-85.
2. Henry RM y cols. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006. Resultados por Entidad Federativa, Tlaxcala. Instituto Nacional de Salud Pública y Secretaría de Salud. México diciembre 2007.: 73-86.
3. 4º Censo Nacional de Talla, DIF 2004.
4. Daza P. Estudio de las prácticas alimentarias desde las mujeres en Guampí, Cauca. Tesis de Antropología. Universidad de Antioquia. Colombia 2006.
5. Romo, López, Morales, Alonso. "En la búsqueda de creencias alimentarias a inicios del siglo XXI" Rev.Chilena de Nutrición Abril 2005. Vol 32 No. 1.
6. Colegio Mexicano de Nutriólogos, A.C. "Postura del Colegio Mexicano de Nutriólogos sobre Dinámica de la Alimentación y su Relación Individualización del ser Humano: Una visión antropológica y Psicodinámica". Primera edición 2006.
7. Harris M. "Bueno para comer, enigmas de alimentación y cultura "Antropología Alianza Editorial Quinta reimpresión 2007.
8. Rosado J. y cols. Desarrollo y evaluación de suplementos alimenticios para el Programa de Educación, Salud y Alimentación. Salud Pública Méx 1999 Vol.41 (3):153-162.
9. Martínez CGT, García AJA. Desnutrición energético-proteínica. Nutriología Médica. México 2001. 211-242.
10. Las directrices sobre el derecho a los alimentos ( Organización de las Naciones Unidas Para la Agricultura y la Alimentación FAO) Roma 2006.
11. Muñoz CM. Tablas de valor nutritivo de los alimentos. Mc. Graw-Hill 2002.
12. FAO. La alimentación y la nutrición en la gestión de programas de alimentación de grupos. Planificación de las raciones. Edit. FAO Roma 1995. 45-60.
13. Bourges H. Necesidades alimentarias de la población. Cuadernos de nutrición 2006 29 (6) 246-247
14. Werner D. y Bower B. Aprendiendo a Promover la Salud. Advertencia sobre los suplementos alimenticios. Edit. Fundación Hesperian CEE; SEP. México 1994: 508.
15. Andrien M y Beghin I, Nutrición y Comunicación. Edit. CREFAL, CMN, AMMFEN, UIA México:13-20 y 128-133