

**BIBLIOGRAPHIC DATA SHEET**1. CONTROL NUMBER  
PN-AAH-8572. SUBJECT CLASSIFICATION (695)  
AS00-0000-G5i2

## 3. TITLE AND SUBTITLE (240)

Informe de evaluacion del programa de la LP 480 Titulo II en Bolivia: Utilizacion de productos alimenticios

## 4. PERSONAL AUTHORS (100)

Dickey, M. A.

## 5. CORPORATE AUTHORS (101)

## 6. DOCUMENT DATE (110)

1979

## 7. NUMBER OF PAGES (120)

16p.

## 8. ARC NUMBER (170)

BL641.1.D551

## 9. REFERENCE ORGANIZATION (130)

Dickey

## 10. SUPPLEMENTARY NOTES (500)

(In Spanish and English. English, 21p.: PN-AAH-856)

## 11. ABSTRACT (950)

## 12. DESCRIPTORS (920)

Bolivia  
Nutrition  
PL 480  
Food aid  
Child nutrition  
Food habits

Food preparation

## 13. PROJECT NUMBER (150)

## 14. CONTRACT NO.(140)

AID-511-188-T

15. CONTRACT  
TYPE (140)

## 16. TYPE OF DOCUMENT (160)

BL  
641.1  
D551

PN-AAH-857

INFORME DE EVALUACION

DEL

PROGRAMA DE LA LP 480 TITULO II EN BOLIVIA

UTILIZACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Contrato No. AID-511-188T

Por: Mary A. Dickey  
4 de Septiembre de 1979

## Propósito y Naturaleza del Estudio

Durante los últimos veintitres años el Gobierno de los Estados Unidos ha estado donando a Bolivia productos alimenticios para su distribución directa a grupos necesitados y vulnerables. Este programa del Título II ha experimentado recientemente dos evaluaciones (Nathan Associates, en marzo de 1978 y Joyce King, et al, en marzo de 1979). Sin embargo, parece que no hay información concreta sobre cómo los alimentos están realmente siendo utilizados; cuáles son los problemas y qué información es necesaria por los usuarios. Por lo tanto el presente proyecto se enfoca sobre los alimentos donados y las prácticas y preferencias de la población que los está recibiendo.

Los objetivos fueron:

1. Determinar como los alimentos están siendo utilizados.
2. Determinar que problemas están siendo encontrados en la preparación o la condición de frescura de los alimentos.
3. Determinar si los usuarios recibieron la información necesaria acerca de los alimentos.
4. Obtener la información de base necesaria para el desarrollo de recetas con el objeto final de publicar un manual de información y recetas sobre alimentos del programa Alimentos para la Paz.
5. Obtener la información de base necesaria para planificar programas de demostración y educación en nutrición como un Componente del Título II.
6. Obtener información para la evaluación del tipo de productos alimenticios más utilizables dentro de los patrones alimenticios regionales y las instalaciones existentes en Bolivia.

No se intenta aquí evaluar el Programa del Título II como un instrumento de desarrollo, ó evaluar sus aspectos de política, ó aspectos de la distribución logística, o relaciones con las Agencias Voluntarias. El enfoque de la evaluación de marzo de 1979 (Joyce King) se concentró en el impacto nutricional en el país.

## Procedimiento

El presente proyecto, con mi participación, duró del 2 de agosto al 7 de septiembre de 1979. Dos nutricionistas locales, Abigail Murillo y Magalí de Yale continuarán con el proyecto por un mes más. Este trabajo consistirá en demostraciones en escuelas y Clubes de Madres en el campo, sobre las áreas problemáticas encontradas durante la encuesta.

En agosto de 1979, un grupo de evaluación en el sitio conformado por el Sr. Fótimo Reyes, inspector de la Oficina de Alimentos para la Paz; Mary Dickey, de la

Universidad de Carolina del Norte, Profesor Asistente de Alimentos y Nutrición; y Abigail Murillo, Nutricionista, visitó las actividades de varios proyectos del Título II - principalmente Clubes de Madres y escuelas. Aproximadamente 20 Clubes y 16 escuelas fueron visitados.

El Sr. Arnulfo Peñaloza, Jefe de Alimentos para la Paz, se reunió al grupo por una semana en las zonas de Tarija, Potosí y Oruro. La Dra. Jean A. Wight, Asesora de USAID en Nutrición, estuvo con el grupo en el área de Santa Cruz. Con excepción de un vuelo de La Paz a Santa Cruz, se viajó a todas las zonas por carretera. Se emplearon cuatro días en el área de los Yungas y 12 días en las zonas de Cochabamba, Sucre, Tarija, Potosí y Oruro. En el área de Santa Cruz el grupo empleó 3 días. Las áreas visitadas son consideradas como sitios "accesibles" en Bolivia ya que pueden ser alcanzadas por camiones por carreteras. Las áreas verdaderamente inaccesibles del Beni y el Altiplano no fueron visitadas.

Se empleó un breve cuestionario para obtener la información de las personas encargadas de los Clubes de Madres, de las madres, de los profesores y de las personas encargadas de la distribución, acerca de los usos de los alimentos en esa región y sus prácticas y actitudes (Formulario I).

Las observaciones personales y las conversaciones informales también proporcionaron información. Adicionalmente el Inspector de Alimentos para la Paz obtuvo la información necesaria para sus inspecciones de rutina (Formulario II). En cada área las oficinas de CRS/Caritas y los centros de distribución fueron visitados y entrevistados y en algunos casos nos acompañaron en las visitas de campo a las áreas rurales.

### Resultados de la Encuesta

A los entrevistados se les preguntó sobre cuales de los alimentos donados les gustaron más. Sus preferencias se muestra en la Tabla I. La leche deshidratada, la harina y el aceite vegetal fueron los más frecuentemente mencionados. Estos son alimentos muy básicos y versátiles que son utilizados cada día. Varios de los entrevistados contestaron que les gustaban todos los alimentos y no expresaron ninguna preferencia.

TABLA I

#### Preferencia por Alimentos Donados

Leche Deshidratada	19
Harina Multi-Uso (Multi-Purpose)	16
Aceite Vegetal	13
Sin preferencias	6
Avena Descortezada	3
WSB	2

Para obtener la información base para el manual de recetas que incorporaría recetas prácticas, bien gustadas y culturalmente aceptables les preguntamos

a los entrevistados como utilizaban más frecuentemente cada alimento donado en esa comunidad. Esta información se resume en la Tabla IV.

TABLA II

USOS MAS FRECUENTES DE LOS ALIMENTOS DONADOS

(N = 36)

<u>Harina de Trigo</u>	<u>Leche Deshidratada</u>	<u>Avena Descortezada</u>	<u>CSM Instantáneo</u>
Pan 24	c/Avena Descortezada 23	c/ Leche 22	Pan 20
Sopa 18	c/Bulgur 16	c/ Sopa 21	Lagua 16
Queques 4	c/Arroz 7	Pan 11	Behidas Calientes 10
Buñuelos 4	Pura 7	Galletas 2	Panqueques 4
Tortillas 4	Pan 5	Bebida 2	Buñuelos 2
<u>Bulgur</u>	<u>WSB</u>	<u>Aceite</u>	
Sopa 28	Seco (Pito) 27	Todas las recetas	
Guiso 24	Bebida 6		
c/Leche 14	Pan 3		
como Arroz 2			

Los alimentos donados son muy adaptables y se ajustan bien incorporados a los platos bolivianos o en comidas de un sólo plato; sopas, laguas, chupes, etc. El WSB que es un producto muy versátil fue usado casi enteramente en forma seca como Pito. Aparentemente este es un sabor aceptable para los niños y es similar a otro producto en su dieta. El WSB es precocinado, equivalente a la leche en su valor nutricional y es muy versátil. Puede utilizarse para los recién nacidos cuando no se dispone de leche. También puede utilizarse en sopas, pudines, bebidas o combinado con harina en productos de pastas y masas. El consumo de WSB podría ser mucho más alto si fuera promocionado en una variedad de preparaciones.

Sorprendentemente, para el CSM instantáneo (una versión completamente cocinada de CSM), el uso más frecuentemente mencionado era en la preparación del pan (en combinación con harina para todo uso). Esto se encontró especialmente en las regiones de Tarija, Cochabamba y Sucre. Sin embargo, en algunas regiones el CSM no era utilizado adecuadamente como se pudo comprobar con los excesos de reservas en los depósitos de almacenamiento. Es posible que la gente guste del sabor del maíz en pan y lo estén usando por esta razón. Según el fabricante

el CSM instantáneo fue diseñado para ser utilizado en lugares en los que no se dispone de instalaciones de cocina, para bebidas, y como alimentos para el destete. El tamaño de las partículas es uniformemente pequeño para proporcionar suavidad en los alimentos del destete y en las bebidas. El CSM instantáneo absorbe menos agua que el CSM Regular y no requiere cocimiento adicional. Es importante enfatizar que se debe utilizar agua potable hervida con el CSM instantáneo en vista de que muchos de sus usos no requieren de un cocimiento adicional.

El volumen de CSM instantáneo incorporado en la masa de amasar pan varía del 25 al 50%. Las muestras de pan observadas en varios centros escolares eran compactos, gruesos y secos en su textura. Esto indica que la harina para todo uso (all purpose) no puede llevar este alto nivel de CSM sin una deterioración en la calidad y en las propiedades de formación de gluten. El CSM Regular es más grueso en el tamaño de sus partículas, es más adaptable para su uso en masas y pastas, y es considerablemente más barato. La incorporación de este alto nivel de CSM está más allá del nivel necesario para obtener un equilibrio de amino-ácidos. La harina fortificada con soya con un condicionador de masa, que antes se incluía dentro de los alimentos del Título II podría mejorar la calidad de su pan. Las escuelas están trabajando en condiciones muy primitivas de horneado y logran éxitos con lo que tienen, sin embargo la preparación del pan podría ser mejorada si conocieran los principios y técnicas básicas de la fermentación, estructura de la masa, y los roles correspondientes y características de los ingredientes. En vista de que hornean pan semana tras semana ésta tarea es una necesidad crítica. Se necesita un trabajo experimental adicional para determinar los niveles de WSB, Avena, CSM ó harina de Soya fortificada que pueden ser usados sin una deterioración en el volumen, la textura y el grano. Las recetas bolivianas parecen ser bajas en levadura. Aumentando la cantidad de aceite se podría también mejorar la calidad de conservación o prevenir la vejez del pan. Las escuelas hornean una o dos veces por semana, de manera que frecuentemente el pan se guarda durante varios días.

El bulgur es apetecido pero se usa casi enteramente sólo en sopas, guisos y algunas veces con leche. No es utilizado como Pilaf (un sustituto del arroz) como en el Medio Oriente. Sin embargo en las escuelas y viviendas que utilizan una llama abierta con un sólo utensilio y sin fuente de calor, el procedimiento práctico sería simplemente el de añadirlo a sus sopas y guisos. El bulgur podría substituir al arroz graneado o al trigo amarillo pelado utilizados en muchas recetas bolivianas. Sería factible promover un uso más extensivo del bulgur experimentando con recetas y demostraciones.

Cuando se les preguntó a los usuarios que alimentos cultivados localmente prefieren comer sus familias, mencionaron una variedad de alimentos. Aunque las áreas geográficas en Bolivia, especialmente el Altiplano y las tierras bajas, difieren ampliamente en clima, cultivos y población, las papas, el maíz, las legumbres y el arroz fueron los alimentos mencionados como los favoritos en todas las regiones del país.

Los alimentos mencionados por orden de rango se ilustran en la Tabla III.

TABLA III

ALIMENTOS CULTIVADOS LOCALMENTE MENCIONADOS CON MAS FRECUENCIA

COMO FAVORITOS EN TRES REGIONES DE BOLIVIA

- |              |               |
|--------------|---------------|
| 1. Papas     | 7. Porotos    |
| 2. Maíz      | 8. Habas      |
| 3. Legumbres | 9. Zanahorias |
| 4. Arroz     | 10. Maní      |
| 5. Yuca      | 11. Platános  |
| 6. Guisantes | 12. Cebollas  |

En las regiones de tierra bajas, el plátano, las plantagíneas y la yuca fueron frecuentemente mencionados como alimentos favoritos.

Con el objeto de obtener información acerca de los alimentos del destete y para determinar sí los alimentos donados estaban siendo utilizados para el destete y como alimentos complementarios, preguntamos a que edad empezaron a dar alimentos donados a sus niños. También formulamos una pregunta general sobre que utilizaban como alimentos para el destete y complementarios. La mayoría de las madres dijeron que ellas empezaban a dar los alimentos a los seis meses. Alrededor de un cuarto de las entrevistadas contestaron que empezaban la alimentación a los tres meses, y un cuarto de ellas dijeron que de los 8 meses a un año.

Los alimentos del destete más frecuentemente mencionados por orden de rango se ilustran en la Tabla IV.

TABLA IV

ALIMENTOS DE DESTETE UTILIZADOS POR LOS MIEMBROS

DE LOS CLUBES DE MADRES

- |                         |                                |
|-------------------------|--------------------------------|
| 1. Alimentos familiares | 6. Té                          |
| 2. Sopas                | 7. Carne                       |
| 3. Leche                | 8. Huevos                      |
| 4. Puré de papas        | 9. Agua de arroz, maíz o trigo |
| 5. Puré de zanahorias   | 10. Jugo de frutas             |

Otros alimentos mencionados por las madres fueron almidón de maíz, harina de maíz, café, cerelac, bananas, maíz pelado hervido y sopa espesa de avena moli-da. Ninguna de las madres dijo o enfatizó que ellas incorporasen los alimentos donados a estos alimentos. Sin embargo es posible que así lo hagan sin

declarar este hecho al contestar la pregunta. En las conversaciones, se revelaron dos tabús acerca de la alimentación de los niños; que el queso no es bueno porque el niño no aprenderá a hablar y que los huevos son malos porque son dañinos para el hígado.

Como el programa del Título II ha estado siempre orientado hacia los pre-escolares como uno de los grupos vulnerables nutricionalmente existe siempre una inquietud sobre la distribución intra-familiar de los alimentos. Aunque se necesitarían preguntas y observaciones considerablemente más detalladas para obtener información en profundidad sobre los hábitos alimenticios, preguntamos si toda la familia comía los alimentos y quien era servido primero. Se reconoce que en cuanto a las preguntas de una encuesta, los entrevistados pueden decir al entrevistador lo que él/ella quieran escuchar. Sin embargo, todos dijeron que la familia entera comía los alimentos. Como se declara en las evaluaciones anteriores, la limitación de los alimentos a ciertos grupos sería imposible de ejercer en Bolivia, aún si esto fuese considerado como una política deseable. Tres cuartos de la gente entrevistada dijo que el marido o el padre eran siempre servidos primero, siempre y cuando que la madre sepa que su niño debe recibir su parte de los alimentos "buenos", esto no tiene mayor significación. Es necesario promocionar el CSM y el WSB como alimentos de destete en recetas y demostraciones a grupos de Clubes de Madres.

Al preguntar a las madres acerca de problemas en la preparación de alimentos o problemas con las condiciones en que reciben los alimentos, las reacciones fueron generalmente positivas. Sólo tres personas dijeron que ocasionalmente tuvieron problemas con harina mojada, bulgur mojado o CSM que se hacía una bola durante la preparación. Las instalaciones de almacenamiento visitadas parecían ser adecuadas en la mayoría de los casos. Algunos sitios de almacenamiento tenían anaqueles, las bolsas en plataformas aisladas del piso o disponían de mejor ventilación que otros.

En la mayoría de los sitios de almacenamiento, las bolsas de las cuales se había extraído porciones de alimento, se encontraban abiertas, lo que podría facilitar o aumentar la infestación por insectos, la contaminación bacteriana, o la absorción de humedad. El doblar las bolsas abiertas o el cierre del forro interior de la bolsa con hilo de bramante o con alambre sería un mejor procedimiento.

Cuando preguntamos si alguien les había hablado sobre los alimentos en la forma de usarlos, y su valor nutricional, más de la mitad de los entrevistados dijeron que no. Los grupos que habían recibido información, procedía de Caritas, de las enfermeras, de las Unidades Sanitarias o de los profesores. Todos, con excepción de una sola persona, dijeron que ellas sentían la necesidad de tener más información o recetas sobre la utilización de los alimentos. La mayoría de los entrevistados indicaron que ellos simplemente añadían los alimentos donados a sus platos usuales. Alrededor de la mitad de los usuarios dijeron que no tenían recetas pero que utilizarían las recetas si las tuvieran. Otros dijeron que las perdieron o se las robaron. Obtuvimos algunas recetas impresas de solamente 5 grupos.

Al tratar de obtener una percepción de las actitudes de los entrevistados

acerca de los alimentos, hicimos preguntas como "que es lo que piensa al recibir estos alimentos" "qué significan estos alimentos para usted?". Los comentarios de los entrevistados fueron muy positivos, ellos dijeron "son importantes muy útiles, ayudan mucho económicamente". Otras actitudes expresadas por varias personas aunque no realmente representativas de la muestra total, fueron: "Si estos alimentos son donados por qué tenemos que pagar?" "Por qué son estos alimentos tan baratos, de dónde vienen?" "Tienen algunas madres más niños para obtener más alimentos?" "Alguna gente piensa que es una caridad y un insulto el aceptar estos alimentos", "Alguna gente piensa que los alimentos tienen un sistema de control de la natalidad", "Un niño estuvo muy enfermo y cuando fue llevado al médico, éste dijo que el niño habría estado mucho peor sin estos alimentos", "A los niños les gusta tanto (WSB) que lloran cuando se termina".

Una persona oficial encargada de la distribución de los alimentos dijo que pensaba que los objetivos del programa del Título II violaban el espíritu de sus otros programas que enfatizaban una total e integrada participación de la familia y la comunidad; y que puede aislar a la familia por grupo de edad y por su condición reproductiva. La edad límite de provisión de alimentos puede crear problemas dentro de la familia, y las familias que no reciben alimentos a veces sienten celos de aquellas que los tienen. Esta persona (PMA) expresó su firme opinión de que los productos alimenticios deberían ser utilizados solamente en situaciones de alivio o emergencia y en base a plazos cortos.

Una nutricionista indicó que pensaba que los alimentos donados no eran utilizados apropiadamente; que eran frecuentemente vendidos, usados para trueque, o para alimentar a los animales.

Si hay dudas acerca de la factibilidad de los productos alimenticios del Título II, las visitas a algunas escuelas en una región aislada y pobre del Altiplano, presentan otro cuadro. Estas escuelas están completamente dependientes de los alimentos donados para su programa de almuerzo. En una escuela, un hombre estaba preparando una sopa de CSM instantáneo, agua y sal. Cuando le preguntamos acerca de complementarla con alimentos locales, indicó que en esta época no hay nada que los niños puedan traer para añadir a su almuerzo.

#### SUGERENCIAS, OBSERVACIONES E IMPLEMENTACIONES

1. El componente educacional del programa del Título II parece ser débil y fragmentado y sin ese componente el programa es de naturaleza donativa de caridad y no constituye un aporte positivo a largo plazo en el mejoramiento de la educación o del ambiente de los usuarios. Desde que fue eliminado el cargo de Nutricionista de Alimentos para la Paz, la provisión y coordinación de las actividades de nutrición aplicada es "responsabilidad de nadie".
2. El factor de distancia, la falta de una red de caminos y de recursos financieros son todos obstáculos para un vigoroso programa de educación en nutrición. El entrenamiento de personal auxiliar ya trabajando en los servicios de salud o el entrenamiento de líderes de la comunidad que

sirvan como Asistentes de Nutrición podría ser una forma factible de implementación para las actividades de nutrición aplicada y de alcanzar a un mayor número de personas. El entrenamiento debe ser aplicado a las necesidades de la comunidad.

3. Para enseñar nutrición se emplea una variedad de técnicas pero al trabajar con gente analfabeta o con personas de poca educación, la educación en nutrición se debe dar en términos de alimentos y demostraciones con los alimentos y no en "miligramos de hierro".

Una cocina-laboratorio a ser utilizada para el desarrollo y el ensayo de recetas para demostraciones durante los talleres de entrenamiento y seminarios, y para el entrenamiento de trabajadores auxiliares, promocionaría un mejor entrenamiento para las actividades de Nutrición Aplicada.

Esta cocina-laboratorio podría ser usada en trabajos de ensayos de los productos alimenticios del Título II, antes de formular los pedidos.

4. El éxito de los programas de alimentación escolar parece girar alrededor del interés y la actitud de los profesores y de los voluntarios de la comunidad. En algunas comunidades, esto parece tener éxito; están sirviendo desayuno y almuerzo y trabajando bien. Varias de las escuelas que visitamos están dando sólo desayuno, lo cual no es una política enteramente mala. Unos maestros indicaron que sus alumnos toman muy poco o nada de desayuno en sus casas. Un programa por el que los pre-escolares vienen a la escuela para almorzar parecía muy bueno. Unas escuelas cuentan con jardín escolar, sin embargo los profesores y administradores no estaban realmente interesados y se oponían al programa por razón del tiempo y el esfuerzo que esto implica. La escuela representa la distribución capaz de alcanzar al mayor número de población en el país.

Las escuelas no están realmente equipadas para una eficiente y sanitaria preparación de alimentos. Tienen un mínimo equipo tipo rudimentario para la preparación de alimentos que consiste generalmente en un "horno" de llama abierta, un horno de barro y consumo de alimentos al aire libre. El menú para el almuerzo consiste típicamente en un plato mezclado tal como sopa o lawa, cocinada en una olla grande, y un pedazo de pan o un panecillo. Usualmente los niños traen sus tazas o platos de sus hogares. No existen instalaciones para lavar platos y el agua que utilizan frecuentemente está contaminada.

Las sociedades más afluentes probablemente considerarían este menú de almuerzo muy monótono, pero este plato mezclado o constituyendo una comida consistente en un sólo plato es un patrón alimenticio boliviano bien establecido. Algunas ideas para variar el menú, tales como un emparedado en un panecillo o pan nutritivo y un relleno consistente podrían ser ensayados ocasionalmente.

La supresión de las responsabilidades de las escuelas en lo que se refiere a preparación de alimentos se ha llevado a cabo en algunos países mediante el uso de cocinas centrales y transportando los alimentos a las escuelas,

utilizando el "extruder" para suministrar alimentos completamente cocinados y listos para su consumo sin otra preparación. Aún en el caso de que estos recursos se hicieran disponibles, dado el factor de distancia y aislamiento, parece muy difícil que estas sean soluciones posibles para Bolivia en esta oportunidad.

5. La introducción de la educación en nutrición en el programa de estudios a nivel de escuelas primarias podría ser un vehículo de implementación del programa. Se necesitaría desarrollar métodos y materiales para los profesores.
6. El conflicto entre el Título II y el WFP (Programa Mundial de Alimentos) en ciertas comunidades, necesita ser resuelto a nivel de adopción de decisiones de política, si se desea que coexistan pacíficamente.
7. El entrenamiento académico no siempre entrena a una persona a resolver problemas dentro de un contexto cultural. Lo que los profesionales ven como importante y lo que la población en la comunidad considera importante, o lo que pueden percibir pueden ser muy distintos. Este parece ser un problema con las nutricionistas a nivel de la comunidad en este país. Los talleres y seminarios sobre cómo trabajar con gente analfabeta podrían ser útiles. La siguiente organización realiza talleres sobre la enseñanza y el desarrollo de materiales y ayudas visuales para enseñar a gente sin instrucción:

Codecal, Corporación Integral para el Desarrollo  
Cultural y Social  
Apartado Aéreo 20439  
Bogotá, Colombia

Expreso mi reconocimiento a los Sres. Arnulfo Peñaloza y Fótimo Reyes por su valiosa ayuda y por compartir su extenso conocimiento del programa del Título II en Bolivia y especialmente al Sr. Reyes por su gentileza y paciencia a lo largo de nuestros viajes en el área rural de Bolivia.

Fuimos afortunados en tener el apoyo e interés y las valiosas sugerencias de la Sra. Jean A. Wight, Asesora en Nutrición de USAID. Expresamos también nuestro reconocimiento a la Sra. Maura Bean y al Dr. David Fellers, Región Occidental, USDA, por su generosidad al compartir materiales e información acerca de los productos alimenticios.

Bertha Ríos salvó un problema urgente para nosotros cuando ofreció generosamente el uso del laboratorio de Alimentos y Nutrición de la Universidad para la experimentación y el ensayo de algunas de las recetas.

TRABAJO DE LABORATORIO A SER CONTINUADO EN LA

UNIVERSIDAD DE CAROLINA DEL NORTE

(Por Mary a Dickey)

1. Determinación del nivel óptimo del CSM que la harina multi-uso puede absorber produciendo aún un buen desarrollo de gluten.
2. Determinación del nivel óptimo del WSB y de la avena molida que la harina multi-uso puede absorber obteniéndose aún rollos de buena calidad.
3. Comparación de panes elaborados con harina fortificada con soya (6 ó 12%) con panes hechos con CSM y WSB, en cuanto a su sabor, textura, volumen y calidad de conservación.
4. Experimentación con el nivel de levadura seca (boliviana) a bajas temperaturas para su fermentación como en el Altiplano. Las recetas bolivianas parecen ser bajas en levadura.
5. Experimentación con niveles de aceite vegetal (aumentando la cantidad de aceite podría mejorar el volumen del pan y su calidad de conservación cuando tiene que ser guardado por varios días).

SUGERENCIAS PARA LA PRUEBA DE RECETAS PARA LAS

DEMOSTRACIONES Y EL MANUAL DE RECETAS

1. Cualquier receta del tipo de masa o pasta tal como panes, queques, buñuelos, etc., debe ser probada previamente salvo cuando estemos seguros de que ya han sido experimentadas. Las recetas de los panes para el almuerzo escolar deben ser probadas en cuanto a su aceptabilidad en pequeño volumen y luego convertidas y ensayadas en gran cantidad bajo las condiciones del campo.
2. La mayoría de las recetas disponibles es para el CSM regular que absorbe más agua que el CSM instantáneo. Las recetas, tales como pudines, sopas espesas, bebidas, etc., necesitan ser experimentadas para obtener la consistencia correcta.
3. El tiempo de cocción y el sazonamiento con bulgur necesitan ser verificados a este nivel de altura.
4. Como las sopas, lawas, etc., son muy adaptables y las recetas establecidas no siempre son seguidas, es menos crítico probar estas recetas.

SUGERENCIAS PARA EL MANUAL DE RECETAS

1. La cubierta exterior debe ser durable y atractiva.
2. Debe llevar un símbolo en la parte exterior, el símbolo de Alimentos para la Paz (Símbolo de Manos Entrelazadas) y un mapa del contorno de los Estados Unidos y Sud América con el mapa de Bolivia delineado.
3. Una breve descripción del Programa del Título II.
4. Una descripción breve de cada alimento, sus usos generales e instrucciones especiales relacionadas con ese alimento.
5. Cómo los alimentos fortificados donados se ajustan al patrón alimenticio como las proteínas o reemplazo de otras comidas.
6. Una sección sobre cómo usar los alimentos donados para el destete y como alimentos complementarios.
7. Recetas agrupadas por temas: Bebidas, Sopas, Ensaladas, etc.
8. La sección de panes debería incluir instrucciones gráficas claramente preparadas para elaborar pan con levadura.
9. Las recetas clave podrían ser utilizadas con variaciones indicadas al final de cada receta.
10. Si existen instrucciones especiales o si la receta es para cierta región, podría anotarse al final de la receta.
11. Todas las recetas deben ser revisadas y editadas sin errores.

DEMOSTRACIONES - SUGERENCIAS PARA LOS CLUBES DE MADRES

1. Explicación breve del propósito del Programa del Título II.
2. Cómo estos alimentos se ajustan en el cuadro de nutrición - reemplazando la carne, huevos, etc.
3. Explicación del por qué los pre-escolares y las madres embarazadas y lactantes necesitan más alimentos nutritivos.
4. Promocionar el CSM como alimento de destete. Proporcionar instrucciones especiales para el CSM instantáneo. (Remover en agua fría, absorbe menos cantidad de agua que el CSM regular, no requiere cocido adicional, sin embargo debe usarse agua potable hervida para su uso).
  1. Consistencia de la bebida
  2. Potaje o Sopa
  3. Alimento: (mezclado con agua y conformado en bolas)
  4. Mostrar como añadir el CSM o el WSB al arroz, maíz o al agua de canela.
  5. Discutir otros usos del CSM.
5. Promocionar el WSB como un alimento de destete y un buen alimento para los niños. Tiene el mismo valor nutritivo de la leche. El WSB puede usarse en varias formas además de la forma seca como Pito.
6. Promocionar los amplios usos del bulgur. Muestre cómo cocinar y sazonar y su uso como sustituto del arroz y las papas.
7. Mostrar buenas prácticas sanitarias como parte de la demostración.
8. Debido al factor tiempo y las instalaciones de preparación, no es posible en realidad demostrar la masa de levadura usando CSM, WSB, o avena molida. En caso de que horneen pan con levadura en la comunidad - Una sugerencia para que la masa levante dos veces su volumen usando 20% o menos de CSM, WSB, o avena, de modo que no sea tan pesada, sería una sugerencia útil. Por ejemplo, si la receta indica 5 tazas de harina, 1 taza podría ser de CSM, WSB o Avena.

PLAN DE DEMOSTRACION

Fecha : \_\_\_\_\_

Comunidad: \_\_\_\_\_

Grupo : \_\_\_\_\_

Número de Participantes: \_\_\_\_\_

Propósito de la demostración:

Productos o Recetas a demostrarse:

Puntos Principales que deben ser discutidos:

Provisión de Alimentos que que necesitan:

Equipo necesario:

Ayudas Audiovisuales que deben utilizarse:

Preparación preliminar:

/ai.