

11226

A
28



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MEXICO

FACULTAD DE MEDICINA

DIVISION DE ESTUDIOS DE
POSGRADO E INVESTIGACION

DEPARTAMENTO DE MEDICINA FAMILIAR

INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS
SOCIALES PARA LOS TRABAJADORES DEL ESTADO
UNIDAD ACADEMICA

HOSPITAL GENERAL ISSSTE
ACAPULCO, GRO.

NOMBRE DEL TRABAJO:

"ROL FAMILIAR EN LA NUTRICION DEL NIÑO"

TRABAJO QUE PARA OBTENER EL DIPLOMA DE
ESPECIALISTA EN:

MEDICINA FAMILIAR

PRESENTA:

DR. FRANCISCO ALLERDI MOSSO



ISSSTE



1995

FALLA DE ORIGEN



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas Tesis Digitales Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS © PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis está protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

ROL DEL FAMILIAR EN LA NITRICION DEL NIÑO

QUE PARA OBTENER EL DIPLOMA DE ESPECIALISTA EN
MEDICINA FAMILIAR

PRESENTA:

DR. FRANCISCO ALLERDI MOSSO

AUTORIZACIONES:


DR. MIGUEL ANGEL FERNANDEZ ORTEGA

JEFE DEL DEPARTAMENTO DE MEDICINA FAMILIAR

FACULTAD DE MEDICINA

UNAM


DR. ARNULFO RIGOBERTO CORIA

COORDINACIÓN DE INVESTIGACION DEL DEPARTAMENTO DE

MEDICINA FAMILIAR

FACULTAD DE MEDICINA

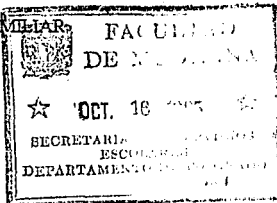
UNAM

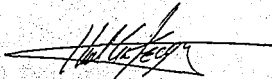

DRA. MA. DEL ROCÍO NORIEGA GARIBAY

COORDINADORA DE DOCENCIA

DEPARTAMENTO DE MEDICINA FAMILIAR

UNAM

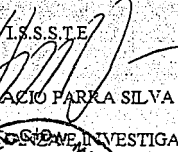




DR. HECTOR GABRIEL ARTEAGA ACEVEDO

JEFE DEL DEPARTAMENTO DE MEDICINA FAMILIAR

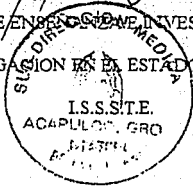
JEFATURA DE SERVICIOS DE ENSEÑANZA

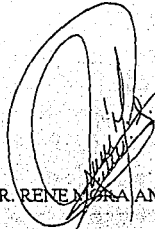


DR. HORACIO PARRA SILVA

JEFE DE ENSEÑANZA E INVESTIGACION

DE LA DELEGACION EN EL ESTADO DE GUERRERO





DR. RENÉ MORA AMORES

PEDIATRA

CLINICA HOSPITAL DEL ISSSTE

ACAPULCO, GRO.

ASESOR DE LA TESIS



PSICOLOGO ENRIQUE CARILLO

PROFESOR DE LA ESCUELA DE PSICOLOGIA

U.A.G.

ASESOR DE TESIS

A G R A D E C I M I E N T O

SOLO A DIOS POR SEGUIR VIENDO
UN NUEVO AMANECER CADA DIA.

A G R A D E C I M I E N T O

A MIS PADRES POR TODO EL APOYO
QUE ME DIERON.

A G R A D E C I M I E N T O

A MI ESPOSA:

PAQUITA HERNANDEZ DE ALLERDI
POR AGUANTARME Y SOPORTARME, PERO
NUNCA ME HA QUITADO EL APOYO
PARA LA SUPERACION PROFESIONAL

A G R A D E C I M I E N T O

A MIS HIJOS:

CLAUDIA, PACO Y JOSE.

POR EL CARINO Y BESOS QUE RECIBO

AL LLEGAR CANSADO A CASA.

A G R A D E C I M I E N T O

JULIA HERNANDEZ CRUZ:
MI SUEGRA POR SER UN EJEMPLO
DE SUPERACION.

I N D I C E

- 1.- INTRODUCCION
- 2.- MARCO TEORICO
- 3.- PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA
- 4.- JUSTIFICACION
- 5.- OBJETIVO
- 6.- HIPOTESIS
- 7.- DISEÑO
- 8.- MATERIAL Y METODO:
 - A) UNIVERSO DE ESTUDIO
 - B) TAMAÑO DE LA MUESTRA
 - C) CRITERIO DE SELECCION
 - D) VARIABLES Y PARAMETROS DE MEDICION
 - E) PROCEDIMIENTO Y CAPACITACION DE LA INFORMACION
 - F) CRONOGRAMA
 - G) RECURSOS
- 9.- ANALISIS DE LOS DATOS
- 10.- PRESENTACION DE LOS RESULTADOS
- 11.- DISCUSION
- 12.- BIBLIOGRAFIA

ANTECEDENTE Y MARCO DE REFERENCIA

Desde que el hombre aparece en el mundo, su alimentación era a base de frutas y hierbas, así como carne cruda. La llegada del fuego a su vida hace que sus alimentos tengan otro sabor, en el deambular va encontrando, el cambio del medio ambiente, los cambios de estaciones que traían como consecuencia la escasez de alimentos que también le proporcionaba nuevos manjares y en su recorrido al probar nuevos frutos, también encuentra la muerte.

Cuando el hombre se vuelve sedentario, busca él mismo cosechar sus propios alimentos, y posteriormente se hace productor, comenzando con el trueque con otros productos de alimentos. Pero en ese deambular empieza a observar que su cuerpo se debilita y enferma, entonces ya no basta comer, ahora busca ese componente que le evite enfermarse, empieza a nutrirse.

Los cambios sociales, los nuevos descubrimientos, con la aparición del microscopio, la biología y la química, obtiene instrumentos para su investigación, llegando a descubrir, las proteínas, los carbohidratos, aminoácidos, enzimas y vitaminas que serán la base de sus nutrientes. (2)

En la era moderna aparecen nuevas alternativas alimentarias, una orientada hacia un mercado de consumo y la otra la de salvar la hambruna mundial, nace la revolución alimentaria, donde

los cultivos por microscopio cobra fuerza gracias a la ingeniería genética que busca nuevas materia primas que cumplan con los requisitos nutricionales. (3)

Derivado de lo anterior coincido con especialistas que la nutrición es un factor muy importante en el desarrollo y crecimiento del niño y de todo ser humano, ésta no se basa en el nivel socioeconómico,⁽⁴⁾ sino en el nivel de la educación formal de que va condicionar la alimentación que reciben los niños, ya que estos niños, mientras más conocimientos y más aleanza tengan de los alimentos mayor será su vida, porque tendrán menos enfermedades.

Por eso es importante que los niños los aprendan desde temprana edad, de 3 a 5 años (etapa preescolar), tener ya un conocimiento de los alimentos que ellos prefieren. (4)

ACERCA DE LA NUTRICION

En la primera mitad del siglo se realizaron considerables avances en el mejoramiento de la salud y desarrollo de los bebés y los niños, los jóvenes mediante dietas mejoradas.

Las prácticas alimentarias se están examinando en relación con la posibilidad de sobrealimentar a los niños los (Ferbes 1957-58-61) actualmente se pregunta acerca de las ventajas que tendrán los niños al ser:

- 1.- Más altos, fornidos y que maduren más rápidamente que algunos años atrás (Tsmnat 1962).
- 2.- Las relaciones posibles entre experiencias alimentarias tempranas de la salud y el desarrollo.

Estas preguntas solo pueden contestarse en última instancia, siguiendo los desarrollos de la alimentación y la salud del individuo a través de su ciclo de vida.

En el primer nivel de atención dentro de los programas prácticas prioritarias se encuentra el de la nutrición infantil, la valoración de los niños desde su nacimiento, donde la madre acude a pláticas para llevar la alimentación al seno materno, es muy importante que en los 4 primeros meses, la lactación, indicaciones del destete, e incorporación pausable de alimentos

en la dieta, el binomio de madre-médico siempre estará en un equilibrio constante para beneficio del niño, pero este equilibrio puede entrar en crisis al incorporarse la madre hogareña, a la ayuda de la economía familiar obteniendo así otro rol al ya asignado por la sociedad.

La nutrición entra también en crisis para toda la familia, por eso el médico debe estar atento también a los cambios que se generen, dentro de los roles de una familia.

Para entender los trastornos nutricionales se requieren de una trama ecológica de referencia en la cual los aspectos sociales, psicológicos y culturales de la conducta humana correlacionadas con el ambiente físico en que vive el hombre.

Un bajo poder cognoscitivo, puede llegar a conducir a través de una cadena de condiciones de saneamiento inadecuado en el hogar, donde la falta de higiene personal de la madre y/o sustituto materno.

En 1961 Ramos - Galván dice: puede conducir que la alimentación normal debía considerarse como aquella que permite que los seres vivos perpetúen a través de las generaciones, los caracteres del individuo y la especie, y agrega que desde el punto de vista de la pediatría, la alimentación debería juzgarse por lo menos desde tres ángulos:

1.- El nutricional: que comprende el estudio de los nutrien-

tes de la dieta.

- 2.- El dietológico: que sería el estudio de los alimentos que componen la dieta y,
- 3.- El psicológico: que comprendería la estimulación que para el desarrollo emocional debería ser efectuada por medio de la dieta.

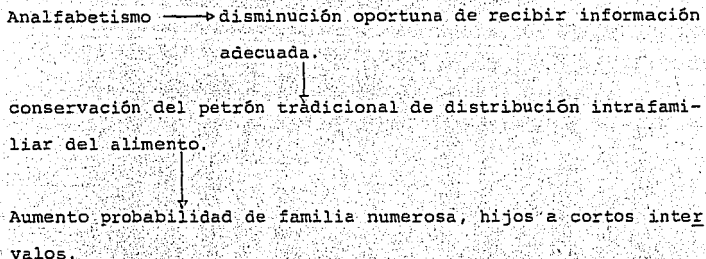
Además Ramos - Galván, señala que la dieta al formar parte del contexto cultural del individuo y su grupo, es un individuo del contexto cultural que refleja la actitud del adulto frente a los alimentos.

A través de la interacción en la mesa el niño practica los patrones de conducta de la sociedad en que viven y establecen un rol al grupo social. ¿Qué posición ocupan en la mesa los miembros en la familia?. ¿Quién modula la conversación, a quien se le permite transgredir las reglas del buen comer, las horas de las comidas y el tiempo de comer.

DIMENSIONES DE LA ALIMENTACION

DIMENSION	UNIDAD	FUNCION
Fisiológica	Nutrientes	Proveer al organismo de las sustancias químicas necesarias para su crecimiento y regulación metabólica.
Psicofísica	Alimento	Proveer al organismo de estímulos sensoriales (consistencia, color, olor, temperatura y sabor).
Psicosocial	Tiempo de comida	1. Desarrollo de sistemas simbólicos. 2. Aprender, practicar y aclarar "rol y status".

INTERRELACION ENTRE FACTORES BIOSOCIALES Y
BAJA GANANCIA DE PESO.



La observación clínica y experimental da como estrategias, de interacción la etiología de una desadaptación social.

El enfoque metodológico, nos confina en las variables a enfocar la detección en aquellas poblaciones que están a mayor riesgo para desarrollar tales desordenes, entre más específica sea la población y más específicas sean las variables se va a limitar un buen estudio, la conducta se analiza como un evento social dándole un valor, que puede ser diferente en otro sistema social, ya que los niños en diferentes ambientes sociales, herencia, grupos étnicos, clase social y experiencia previa.

LA FAMILIA

Los hijos obtienen seguridad del amor y protección que le brindan los padres, haciéndolos más seguros, fuertes al caer, estos son los buenos padres. Así los hijos saben si realmente les interesan a sus padres y el resultado son hijos competentes, y aquéllos donde no les llama la atención son los no competentes.

La familia siempre ha sufrido cambios paralelos a los cambios de la sociedad, se ha hecho cargo y ha abandonado las funciones de proteger y socializar a sus miembros como respuesta a las necesidades de la cultura.

La sociedad industrial urbana ha entrado por la fuerza haciendo que ambos cónyuges trabajen fuera de la familia creando situaciones en que el sistema familiar entre en conflicto.

En todas las culturas la familia imprime a sus miembros un sentimiento de identidad e independencia, la cual posee dos elementos: un sentimiento de identidad y un sentido de separación.

La familia moldean y programan las conductas del niño, dándole un sentido de identidad. El sentido de separación y de individuación se logra a través de la participación en diferentes subsistemas familiares y contexto familiares, igualmente que a

través de la participación en grupos extrafamiliares. El niño y la familia crecen en conjunto y la reacomodación de la familia a las necesidades del niño debilitará áreas de autonomía - que el experimenta como separación.

La estructura familiar es el conjunto invisible de demandas - funcionales en que interactúan operando con pautas transaccionales regulando la conducta de los miembros, una en forma genérica, jerarquización de poder de autoridad diferente o interdependencia, y otro sistema de coacción es ideosincrático negociaciones diarias.

El sistema familiar tiene subsistemas para desempeñar mejor - sus funciones.

- 1.- El subsistema Marital (la pareja).
- 2.- El subsistema Padres - hijos.
- 3.- El subsistema hermanos.

A la familia también se le estudia:
En base a su desarrollo.

- Moderna.
- Tradicional.
- Arcaica.

En base a su demografía.

- Urbana.
- Rural.

En base a su integración.

- Integrada.
- Semi-integrada.
- Desintegrada.

Integrada: Los cónyuges viven y cumplen sus funciones.

Semi-integrada: Los cónyuges viven juntos pero no cumplen adecuadamente sus funciones.

Desintegrada: Falta algunos de los cónyuges por muerte, separación, divorcio o abandono.

Desde el punto de vista tipológico.

- Campesina.
- Obrera.
- Profesional.

Característica: según la ocupación de uno o ambos cónyuges.

En base a su composición o estructura.

- Nuclear.
- Extensa.
- Extensa compuesta.

Nuclear: Padres e hijos.

Extensa: Padres, hijos y abuelos.

Extensa compuesta: Padres, hijos, abuelos, compadres y amigos,
etc.

Variación de tipos de familia en la sociedad occidental.

- Pareja sin hijos.
- Padre, madre solteros.

También se le estudia a la familia estadio social donde cada uno, es igualmente importante y digno de atención.

RELACIONES ENTRE LOS PADRES E HIJOS.

Los padres pueden mostrarse muy severos con los hijos o al contrario despreocupados dependiendo la actitud que tomen, trazando un límite que también permita el acceso a ambos padres. Así el niño impone demandas al subsistema parenteral que debe modificarse para satisfacerla, pero a medida que los niños crecen es posible no acepten algunas reglas, haciendo esto un proceso disfuncional.

EL SUBSISTEMA FRATERNAL.

En este contexto los hijos se apoyan, aislan, descargan sus culpas y aprenden mutuamente, negocian, cooperan, compiten a tener aliados y lograr reconocimiento por sus habilidades. Los hijos más pequeños que se mueven aún en las áreas de segu

riedad, alimentación se diferencias de los mayores que realizan contactos y contratos con el mundo extrafamiliar.

Si la familia del niño posee modalidades muy particulares, los límites entre la familia y el mundo extrafamiliar se convierten en rígidos, entonces el niño encuentra dificultades para su incorporación a otros sistemas sociales.

Los niños sin hermanos desarrollan pautas precoces de acomodación al mundo adulto, desarrollándose muy precoz, mostrándose con problemas de autonomía y la capacidad de compartir, cooperar y competir con otros.

EL SUBSISTEMA CONYUGAL.

Desarrollan pautas de complementaridad que permite a cada uno ceder sin sentir que se ha dado por vencido, ceder parte de su individualidad que lograr un sentido de pertenencia, encontrando en algunas ocasiones obstáculos en lo que respecta a la independencia (trabajo). También el subsistema conyugal se convierte en refugio ante los estress externos (límites rígidos).

Cuando la familia tiene hijos poseen un territorio psicosocial propio, dando límites flexibles, donde otros autogrupos incluyendo los hijos y los parientes políticos interfieren en el funcionamiento de su subsistema.

TIPOS DE LIMITES

La función reside en proteger al sistema, los límites deben ser claros, definidos con precisión que permitan a los miembros de los subsistemas el desarrollo de sus funciones sin interferencia indebidas, pero deben permitir el contacto entre los miembros del subsistema y los otros. Siendo un parámetro para la evaluación sus funciones.

Límites: desligados inadecuadamente rígidos, funcionan autónomos, poseen desproporcionado sentido de independencia y carecen de sentimientos de lealtad y pertenencia y de la capacidad de interdependencia y de requerir ayuda cuando la necesitan, la familia a no responder cuando es necesario hacerlo.

La familia aglutinada pueden verse perjudicados en el sentido de que el exaltado sentido de pertenencia requiere una importante abandono de la autonomía.

La familia aglutinada responde a todos variación en relación con lo habitual, con una excesiva rapidez e intensidad. En una familia aglutinada los padres pueden verse sumamente afectados porque un hijo no come el postre.

QUE SON Y DONDE SE ENCUENTRAN LAS SUSTANCIAS NUTRITIVAS

Para la formación y mantenimiento de nuestros tejidos, para el funcionamiento de todos nuestros órganos internos y para obtener la energía necesaria para la vida y todas las actividades, nuestro organismo requiere ingerir una gran variedad de productos químicos que se conocen con el nombre de sustancias nutritivas. Estos están contenidos en los alimentos, que son compuestos inorgánicos, como son la sal común o cloruro de sodio y en los orgánicos, o sea, los productos vegetales y animales.

Los alimentos que se ingieren diariamente en la dieta nos proveen las sustancias que sirven para la formación de nuevos tejidos durante el crecimiento; para reemplazar los tejidos que se destruyen como fuente de energía para llenar las necesidades calóricas del organismo.

Al mismo tiempo, contienen las sustancias indispensables para la utilización de los alimentos. Las funciones de las sustancias nutritivas se pueden dividir en:

- a) Función energía: Que suministra material para la producción de energía de las que son agentes las grasas, los carbohidratos y las proteínas.
- b) Función plástica: Que se supone la formación de nuevos tejidos.

dos de la que son agentes principalmente las proteínas y algunos minerales.

- c) Función reguladora: Que favorece la utilización adecuada de las sustancias plásticas y energéticas, que es función principal de las vitaminas y algunos minerales.

Todas estas sustancias se encuentran combinadas de manera irregular en los alimentos. Algunas de las sustancias tiene más de una función, por ejemplo: las proteínas forman tejidos y son fuentes de energía, algunos minerales forman tejidos y tienen funciones reguladoras. Del contenido de las funciones de las diferentes sustancias nutritivas depende el papel principal que desempeñan los distintos alimentos en la dieta.

NUTRIENTES

CARBOHIDRATOS: Sustancia química de constitución ternaria, es decir, se denominan hidratos de carbono o carbohidratos porque en su molécula la relación entre átomos de hidrógeno y oxígeno es de 2 a 1 como la molécula de agua. Los hidratos de carbono representan en la ración alimenticia del hombre la cantidad más abundante en relación con las proteínas y grasas.

PROTEINAS: Son sustancias orgánicas complejas de origen animal o vegetal, la estructura química cuaternaria en cuanto a su molécula están siempre presentes el hidrógeno, el oxígeno y el carbono, a los que en algunas ocasiones se unen, el azufre, el fósforo, el iodo y otros.

VITAMINAS: Las vitaminas son sustancias orgánicas accesorias comparadas con los elementos constitutivos fundamentalmente de alimento, en cuanto participan en proporciones mínimas (accesorias) en la composición de los mismos, haciéndolos biológicamente completas (por eso reciben el nombre de completinas).

AMINOACIDOS: Acido orgánicos que contienen los grupos amino y carboxilo son los principales constituyentes de las proteínas, y de su gran diversidad como el infinito número de sus combinaciones, resulta la enorme variedad de proteínas.

ACIDOS GRASOS: Por lo general los fabrica el organismo si hay algo de grasa en la dieta, pero de todos modos hay que suministrar algunos ácidos esenciales. La piel reseca, el eczema, el cabello y las uñas las quebradizas o los problemas con el peso podrían indicar que hay alguna deficiencia en tales ácidos. El germen de trigo, las semillas de girasol y los aceites de cártamo, maíz o soya los suministran.

EL CALCIO: Es algo que necesitamos durante toda nuestra vida para el buen estado de nuestros huesos, los dientes y las funciones musculares y nerviosas, así como la coagulación de la sangre. Un litro de leche contiene alrededor de mil miligramos, lo cual es más o menos la dosis diaria adecuada.

EL MAGNESIO: Es también necesario para los dientes y los huesos, pero su acción está más estrechamente ligada con la reactividad del tejido nervioso. Si el nivel de magnesio es bajo, uno se vuelve nervioso, irritable y se puede tener tics musculares o convulsiones que no responden al calcio. Se le encuentra en las algas, y los mariscos, las nueces, los gramos enteros, las legumbres verdes, chabacanos, higos y dátiles.

EL FOSFORO: Abunda en el germen de trigo, las semillas, las nueces y las carnes, pero requiere de la presencia del calcio y de la vitamina D para su apropiada utilización, por lo que debe tomarse en pequeñas las cantidades ligeramente menores que el calcio, la harina de huesos es una buena fuente de fós-

foro (cereal).

EL HIERRO: Es esencial en la producción de glóbulos rojos. - El hierro inorgánico (las sales ferrosas) no es muy tolerado, - por lo general produce diarrea, por lo que son de preferirse - las fuentes de dicho mineral orgánico, tales como el hígado, - las carnes, la levadura de cerveza, el germen de trigo, los - huevos, las semillas, las almendras, el perejil, las ciruelas, las pasas y las legumbres de hoja verde, ya que todas ellas son buenas fuentes de dicho mineral. Más o menos de 15 a 25 - miligramos al día es una cantidad razonable.

EL ZINC: Es esencial para un gran número de funciones impor-- tantes y la falta de este mineral puede ser el responsable del ácne, el enanismo, de que las heridas no sanen adecuadamente, de manchas blancas en las uñas, de testículos pequeños. Tam-- bién los niveles bajos de zinc pueden provocar fatiga conti-- nua y el decaimiento, normalmente es fácil obtener el mínimo - de 15 miligramos en una dieta que contenga granos enteros, se millas, levadura de cerveza, hígado, carne y nueces. Los os-- tiones son especialmente altos en su contenido.

EL MANGANESO: Este mineral ayuda a controlar toda respuesta - anormal a la ingestión de azúcar. 5 Miligramos sería una bue-- na cantidad para empezar, y puede obtenerse fácilmente el ger-- men de trigo, las semillas, las legumbres, y las nueces, tam-- bién el trigo sarraceno es una buena fuente de mineral.

EL COBRE: Trabaja conjuntamente con el hierro para producir - la hemoglobina, solo necesitamos únicamente alrededor de 2 miligramos al día. Se encuentra en los mariscos, las nueces, - el hígado y las legumbres.

LAS VITAMINAS DEL COMPLEJO "B". Son importantes para la con-- versión de los alimentos en energía. el tejido nervioso, la - piel, el cabello, los ojos, la boca y el hígado especialmente, necesitan vitamina "B" para funcionar en forma óptima, así co mo durante el embarazo y el crecimiento. Sus mejores fuentes son: la levadura de cerveza, el germen de trigo, el pescado, - la carne (especialmente el hígado), y las nueces.

VITAMINA "A". Es necesaria para la piel y la buena función de las membranas, el desarrollo del esqueleto y una buena vista. - La vitamina "A" abunda en el hígado, los huevos y ciertos pro ductos lácteos, así como en las hojas de diente de león, en - las espinacas, los nabos, la remolación, la lechuga, el pere-- jil, las zanahorias, las calabacitas, los camotes, chabacano y durazno.

VITAMINA "C". Parece que mantiene unido al cuerpo, lo desin-- tóxica, tiene propiedades antivirales y antihistamínicas y la requieren las glándulas adrenales para producir las hormonas que se necesitan para combatir la tensión. La naranjas, el li món, la guayaba, la mandarina y las toronjas son buenas fuen-- tes de vitamina "C".

VITAMINA "D". Es soluble en la grasa, por lo que quedará almacenada en el cuerpo y pudiera ser tóxica, los rayos solares sobre la piel es la manera más segura de que el cuerpo la fabrique, pero el aceite de hígado de pescado será la mejor fuente de suministro.

EL IODO: Si falta en la dieta, dará como resultado el bocio y un funcionamiento deficiente de la tiroides. Estas condiciones pueden mejorarse con la sal yodada.

ACIDO POLICO: Está considerado como un constructor de la sangre, y se requiere solo en cantidades pequeñas, la falta de ese elemento puede traer como consecuencia: anemia megaloblastica, fatiga, insomnio, estreñimiento y piernas temblorosas. Los alimentos que lo contienen son las verduras de hojas verdes, leche fresca de vaca, vísceras, granos enteros, los dátiles y el atún lo contienen en grandes cantidades.

POTASIO: Es muy importante para el funcionamiento apropiado de las células, ya que sin él, los músculos se debilitan. Un nivel bajo de potasio puede provocar cólicos, estreñimiento, fatiga, irritabilidad, nerviosismo y depresión. Las nueces, las semillas, las frutas y las verduras lo contienen.

SELENIO, AZUFRE, MOLIBDENO Y COBALTO: Son microelementos que siempre son necesarios, pero por lo general están incluidos en la dieta.

NUTRICIÓN DEL NIÑO DE 3 A 5 AÑOS.

Los cuidados dietéticos de la segunda infancia, contribuye a la normalidad y belleza de los dientes definitivos, al crecimiento armónico y puede ser un factor muy importante para reducir la mortalidad infantil.

La alimentación normal de los niños y niñas de 3 a 5 años de edad se caracteriza por los hechos siguientes:

Será adecuada a la edad y a la capacitación digestiva, las comidas se sirven a intervalos iguales de 6 horas, dejando un período nocturno de 12 horas sin ingerir alimentos, los niños pueden adquirir con facilidad hábitos convenientes para una correcta alimentación, han de acostumbrarse a una alimentación variada en las que figuren todos los alimentos, especialmente los vegetales frescos y las frutas, los vegetales frescos y las frutas en perfecto estado de conservación.

Aprenden a consumir 3 comidas principales: Desayuno, comida y cena, y si es posible una comida secundaria o merienda de media tarde formada por un vaso de leche, no consumir dulces ni otros alimentos, ni pocas horas después de las 4 comidas regulares.

Se acostumbrará a tomar agua hervida al final de las comidas y entre comida y otra, se evitará que adquieran el mal hábito

de tomar bebidas gaseosas embotelladas, cuando se puede disponer de agua potable como bebida normal y jugos de frutas, como refrescos especiales para la comida, no se incluirán en las comidas para los niños los alimentos estimulantes como el té y café, se evitará el uso de alimentos y preparaciones muy condimentadas.

MIEDO AL ABANDONO.

Los seres humanos obtienen su sentimiento de seguridad de dos fuentes: su propio poder y la lealtad y el poder de sus aliados. Su sentimiento de seguridad depende del poder de sus padres y de su voluntad para usarlo cuando sea necesario defenderle, el abandono es lo peor que puede ocurrirle a un niño ya que su alimentación y su supervivencia misma dependen del cuidado de sus padres.

Al niño no le basta con obtener comida en un momento dado. Su seguridad dependen de su confianza en que el alimento y la protección no van a fallarle en el futuro.

Cuando la madre alberga resentimiento hacia su hijo y piensa que su vida podría ser mejor si no lo tuviera, el pequeño capta sus sentimientos y expresa de la ansiedad. Entonces se aferra a la madre porque no confía en ella y teme que lo abandone. Si la madre trabaja fuera del hogar, ésto no afectará necesariamente la salud mental del hijo. Una madre puede salir a trabajar diariamente y dejar al niño en manos de una persona de confianza, siempre y cuando el pequeño esté seguro que su madre regresará, mientras el niño confie en el amor de sus padres, podrá aceptar su ausencia y relacionarse bien con su abuela (o) la nana o la persona que la substituya.

Es muy importante subrayar, que los padres severos pueden desa

probar, en ocasiones, el comportamiento de sus hijos pero nunca deben aprobar al propio niño ni amenazarlo que lo abandonaran.

El temor a las personas desconocidas es muy intenso en el segundo y tercer año y va disminuyendo lentamente en el cuarto y quinto año, el miedo a quedarse solos, es más intenso durante el cuarto año de la vida y por lo general disminuye en el sexto año.

MIEDO A LOS ALIMENTOS.

Algunas madres ansiosas pueden provocar en sus hijos el temor a determinados alimentos, normalmente la madre cuáles son los alimentos que sus hijos prefieren o aborrecen. Si una madre insiste que su hijo come cuando no tiene apetito o que termine de comer algo que no le gusta puede crear un problema bastante considerable, el niño empezará a temer a su manera y un miedo a un alimento determinado, ocasionando un verdadero trastorno de sus hábitos alimenticios. El mejor modo de vencer el temor a los alimentos, es ofrecer al niño lo que más le gusta y en cantidades que pueda ingerir, sólo se le dará de comer cuando tenga hambre.

TEMOR A LA FALTA DE ALIMENTO.

Cuando un pequeño tiene hambre y no recibe alimento puede temer que nunca más le darán de comer, es posible que el niño que teme quedarse sin comer se alimente con exceso cuando sea mayor.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

¿Es la madre y parientes, un factor determinante en la nutrición del niño?

J U S T I F I C A C I O N

Me inquieta ver los cambios nutricionales en menores de edad - que han pasado en la consulta externa del Hospital General - del ISSSTE de Acapulco, Gro.

Es por eso que me orilló a tomar esta investigación para poder demostrar las causas de una inadecuada nutrición y lo enfoco - en los roles que toman los integrantes del núcleo familiar.

Así, de los 100 casos de investigación, descubrí que los que - se encargan de la nutrición de los niños en la ausencia de la madre son los parientes cercanos (tíos-abuelos).

H I P O T E S I S

Entre más sea el alejamiento o distanciamiento de la madre en la relación con el hijo, será mayor el trastorno nutricional del niño, y la intervención de los parientes (tíos-abuelos) en la nutrición de los niños, a mayor cercanía favorece a los menores!

OBJETIVO

Conocer qué conocimientos tienen los padres acerca de la nutri
ción en los menores de edad.

ALTERNATIVAS

Propongo las siguientes medidas:

- Pláticas destinadas a los familiares: Orientación dietética.
- Valor nutritivo de los alimentos que ingieren.
- Folletos o dietas ya hechas en los centros comerciales.
- Que las pláticas que se impartan sean con lenguaje entendi--
ble para los participantes al curso de nutrición.

TIPO DE ESTUDIO

Es una investigación sociomédica, prospectiva, transversal, observacional y clínica.

M E T O D O L O G I A

La investigación se llevó a cabo mediante una forma de control de expedientes clínicos de entre niños los que oscilaban entre 3 y 5 años de edad, donde sus pesos y tallas oscilaban en los extremos de la nutrición de acuerdo con las gráficas de longitud y talla que niños y niñas de la Organización Mundial de la Salud (OMS), y que en la consulta fueron llevados siempre por familiares cercanos, ya que sus padres laboraban fuera del puerto de Acapulco o dentro del mismo con 1 o 2 turnos.

CRITERIOS DE INCLUSION

- Niños de ambos sexos.
- Edad de entre 3 a 5 años cumplidos.
- Ser derechohabiente del ISSSTE.
- Ser cuidado por un familiar.
- No estar en una guardería.

CRITERIOS DE EXCLUSION

- Hijo con alimentación especial.
- Madre con problema o bajo tratamiento psiquiátrico.
- No ser visto en la consulta en los últimos 12 meses.
- Tener problemas endocrinos o metabólicos.

VARIABLE INDEPENDIENTE

- Nutrición.

VARIABLE DEPENDIENTE

- Madre.
- Parientes.

P A R A M E T R O S

Existen en México 3 tipos de nutrición:

- Dieta de tipo indígena a base de maíz, frijol y pequeñas cantidades de otros alimentos.
- Dieta mestiza que contiene además de café con leche y pan en las mañanas, sopa de pasta o arroz y carne al mediodía.
- Dieta con influencia occidental que contiene además jugo de frutas, carne, ensalada y postre.

PROCEDIMIENTO DE CAPTACION DE LA INFORMACION

- Instrumentos de recolección.

A) Ficha hemerográfica:

- * Periódicos.
- * Revistas.
- * Libros.
- * Expedientes clínicos.
- * Televisión.
- * Conferencias.
- * Entrevistas.
- * Observación directa de la investigación.

C R O N O G R A M A

ACTIVIDAD	SEPT.	OCT.	NOV.	DIC.	COSTOS
1.- TEMA					
2.- ANTECEDENTES					
3.- PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA					
4.- HIPOTESIS					
5.- VARIABLES					
6.- MARCO TEORICO					
7.- INVEST. DE CAMPO					
8.- CONCLUSIONES					
9.- BIBLIOGRAFIA					
10.- INTRODUCCION					
11.- DEDICACION					

R E C U R S O S

RECURSOS HUMANOS:

Personal de enfermería: Central del niño - sano.

Personal médico.

RECURSO MATERIAL: Consultorio de consulta externa que cuenta con báscula y medición de estatura.

RECURSOS ECONOMICOS:

Los costos de la investigación.

- Fotocopias	N\$ 10
- Pasajes	50
- Periódicos	50
- Libros	250
- Cena con pediatra	250
- Revistas	50
- Video cassette.	16
- Audio cassette	100
- Otros gastos	400
- (Computación, papelería, lápiz, pluma, borrador, kores, limpiatipos, impresión de tesis, etc.)	
- Total	1,126

PRESENTACION DE LOS RESULTADOS

Del trabajo realizado se encontró lo siguiente:

De las madres encuestadas respondieron que:

El 70% trabajo 2 turnos.

Y que el 30% trabaja un turno.

FIGURA 1

- Los familiares que daban mejor nutrición a los niños los fueron:

50% Madres

30% Abuelos

20% Tíos

FIGURA 2

- Los que provocaban trastornos nutricionales:

70% Tíos

20% Abuelos

10% Madres

Ya que consumían refrescos, comida chatarra y no tenían un horario de las comidas.

GRAFICAS

FIGURA 1

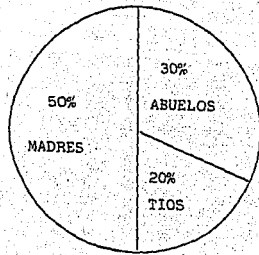
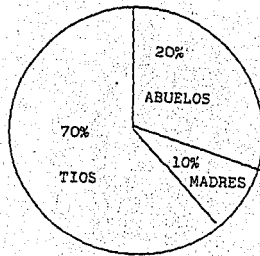
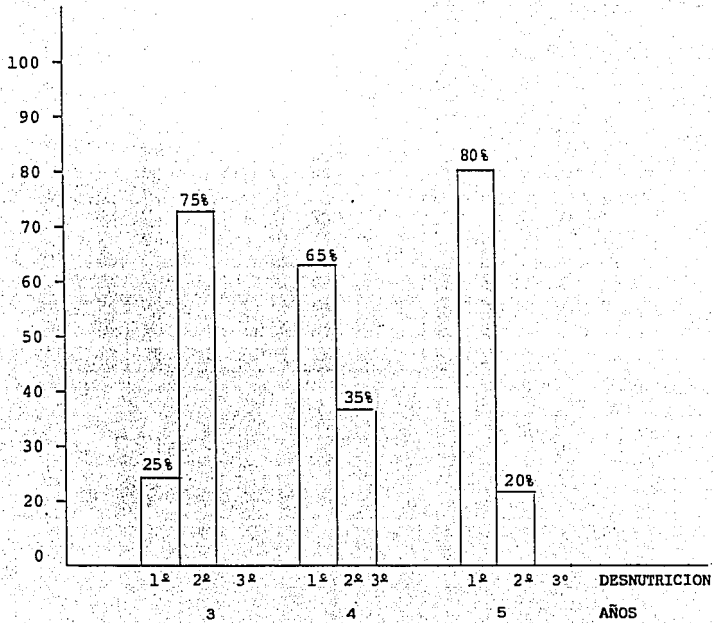


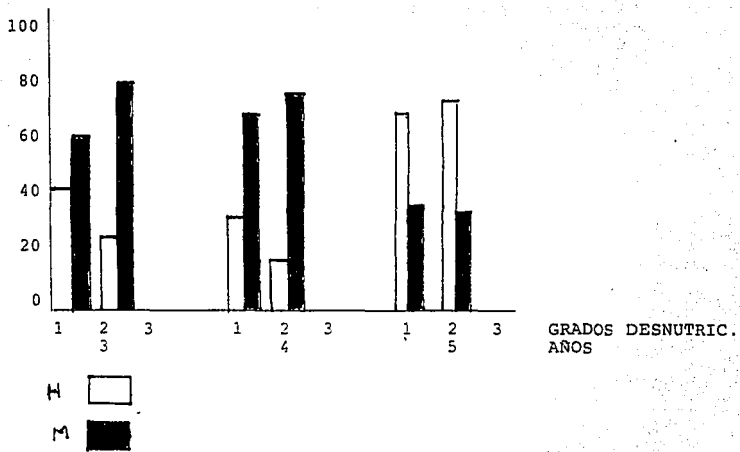
FIGURA 2



DESNUTRICION POR EDADES



DESNUTRICION POR SEXO



De los datos encontramos que la familia en base a su desarrollo se le encontró:

- Moderna 35%
- Tradicional 65%
- Arcaica 0%

En base a su demografía:

- Urbana 85%
- Rural 15%

En base a su integración:

- Integrada 40%
- Semi-integrada 35%
- Desintegrada 25%

			PADRE	MADRE
DESINTEGRADA:	Por muerte	= 3%	- 2%	- 1%
	Por divorcio	= 7%	- 2%	- 5%
	Por abandono	= 15%	= 9%	- 6%

Desde el punto de vista tipológico:

- Campesina = 10%
- Obrera = 40%
- Profesional = 50%

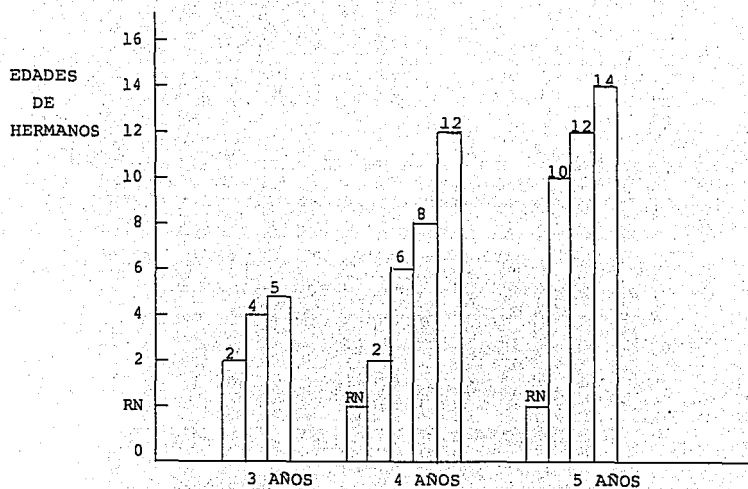
En base a su composición o estructura:

Nuclear 25%

Extensa 75%

Extensa Compuesta 0%

SUBSISTEMA FILIAL



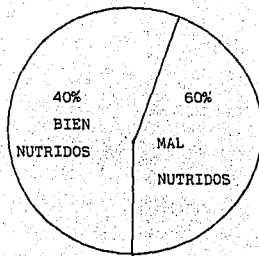
CONCLUSION

Entre más sea el alejamiento o distanciamiento de la madre en relación con el hijo, mayor será el trastorno nutricional del niño, siendo que el cuidado no es responsabilidad de parientes cercanos, ya que este redundará en menor grado nutricional y en mayor desequilibrio para los infantes.

En nuestro estudio se encontró que los niños cuidados por los familiares, en un 40%, son bien nutridos y el 60% restante correspondió a pacientes con desnutrición de los cuales el 40% correspondió al 1er. grado de desnutrición y el 20% restante - al 2do. grado de desnutrición y no se encontró ningún 3er. grado de desnutrición. (Figura 3)

Derivo de lo anterior un continuo cambio alimenticio que importa es el grado nutricional del infante esto es en razón del estudio, a nivel bio-sico-social que se estableció, por tal motivo el médico comprenderá y deberá estar más informado sobre la prevalencia y frecuencia del grado nutricional, donde los roles aportados de la familia entran en juego en un afán de mejorar el aspecto nutricional del infante, esto es, recomiendo hacer programas que ayuden y permitan acercar el conocimiento nutricional que se requiera con apoyo de talleres o seminarios enfocados en los roles, que permitan obtener el beneficio nutricional esperado para los infantes.

FIGURA 3



B I B L I O G R A F I A

1.- LA REVOLUCION ALIMENTARIA

ANGEL GARRIDO

PAG. 40-46

MEDICO MODERNO

AÑO XXXII No.8 ABRIL, 1994

2.- DRA. SUSANA J. ICAZA

NUTRICION

EDITORIAL INTERNACIONAL 1981

3.- BECKER RIDGE MURPHY

CRECIMIENTO Y DESARROLLO DEL NIÑO

4.- DR. CENDON SMITH

ALIMENTE BIEN A SUS HIJOS

EDITORIAL BEST SELLER DIVISION

5.- INTRODUCCION A LA PSICOLOGIA

LINDA DADIDOFF

TERCERA EDICION

MC GRAW HILL

6.- MINIMO DE BIENESTAR DESARROLLO MENTAL, CONDUCTA Y
APRENDIZAJE.

VOLUMEN 40 SUPLEMENTO 2

BOLETIN MEDICO HOSPITAL INFANTIL MEXICO

ABOSTO 1982

JOAQUIN CRAVIOTO

7.- LA IMAGEN PATERNA Y SALUD MENTAL EN EL MEXICANO

JOSE DE JESUS GONZALEZ NUÑEZ

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE GUERRERO E.S.C., SOCIALES

PRIMERA EDICION ENERO 1994

8.- LA PATOLOGIA DE LA POBREZA CREA SERES INFERIORES DE
FISICO Y MENTE

ENRIQUE MAZA

PROCESO 209

NOVIEMBRE 1980 MEXICO

DR. JOAQUIN CRAVIOTO

9.- PREGUNTE A SU BEBE

NATAN VISKIN

10.- LAS VITAMINAS Y SU ABC

FARMACIA ACTUAL

AÑO II No. 22 NOVIEMBRE 1987

EDICION INTERNACIONAL

- 11.- DR. CARLOS A. RAY
PARA PADRES
EDITORIAL BRUGUERA S.A.
- 12.- NUTRICION DEL NIÑO
TESIS
CECILIA RODRIGUEZ VAZQUEZ
ESCUELA INTERNACIONAL DE NUEVAS PROFESIONES, S.C.
MEXICO, D.F., 1992.
- 13.- CONFERENCIA "LA FAMILIA"
12 DE MAYO DE 1995
ESCUELA DE PSICOLOGIA
ENRIQUE CARRILLO
PSICOLOGO DE LA UNIVERSIDAD AUTONOMA DE GUERRERO
- 14.- ENCUESTA URBANA DE ALIMENTACION
SALVADOR ZUBIRAN
CANAL 13
NOTICIEROS HECHOS
- 15.- ESCUELA PARA PADRES
EL HIJO SANDWICH
5 DE AGOSTO 1995
CANAL 11

16.- EL NIÑO ANTE EL TEMOR, EL MIEDO Y EL TERROR

DR. BENJAMIN B. WOLMAN

PRIMERA EDICION EN ESPAÑOL 1979

LASER PRESS MEXICANA, S.A.

MEXICO, D.F.

17.- CICLO VITAL DE LA FAMILIA

LAURO ESTRADA INDA

NOVENA EDICION 1995

EDITORIAL POSADA

18.- EL SECRETO DE LA ALIMENTACION INFANTIL

ALMA PAVNE

EDITORIAL POSADA.

19.- NUTRICION, DESARROLLO MENTAL, CONDUCTA

Y APRENDIZAJE

JOAQUIN CRAVIOTO

DIF

FONDO DE LAS NACIONES UNIDAS

PARA LA INFANCIA - UNICEF

**ESTA TESIS NO DEBE
SALIR DE LA BIBLIOTECA**