

# MALTRATO ALIMENTICIO INFANTIL Y EL VALOR NUTRITIVO DE UNA LONCHERA ESCOLAR GUAYAQUILEÑA ECONÓMICA

## ***Autores:***

***Johanna Margoth Povea Cevallos***

***Email:*** [dandattor@gmx.es](mailto:dandattor@gmx.es)

## ***Institución:***

## **RESUMEN**

La presente investigación está encaminada a promover la conformación de una lonchera escolar económica con fines preventivos, para tratar desde una alimentación de alto valor nutritivo evitar enfermedades como la obesidad en niños ecuatorianos, a partir del diagnóstico dado por el criterio de las costumbres alimenticias en los hogares guayaquileños. Se ofrece un sistema de prácticas alimenticias y asesoramiento a madres jóvenes y abuelas para la aplicación de dietas caseras y de bajo costo, que permite a las docentes para el trabajo sistemático con los niños de 3 a 7 años de edad, unirse en la misión de tener hijos y estudiantes correspondientemente potencializados y evitar la desnutrición. El objetivo de la ponencia es Delimitar los alimentos de la dieta guayaquileña que evitan la desnutrición y obesidad en niños de 3 a 7 años mediante la elaboración de una tabla para madres jóvenes que economice los gastos de la familia.

Se aplica el seguimiento alimenticio en la Unidad Educativa Fiscal “Río Marañón” de la ciudad de Guayaquil, para el primer año de Educación Básica. Se determina que gran cantidad de niños consumen alimentos caros de su lonchera escolar que no representa el valor nutritivo para las necesidades fisiológicas que demandan los menores de edad.

Palabras claves: desnutrición- alimentación- maltrato infantil- dieta.

## **INTRODUCCIÓN**

La problemática sobre el maltrato infantil que incide en la autoestima y en el desempeño académico de los estudiantes, se relaciona con varios aspectos que no solamente son

maltratos de una manera física, psicológica, sexual en sus hogares, sino también está el alimenticio, siendo una de las situaciones más complejas de la sociedad con diferentes características sociales, donde se detectó que los estudiantes con baja autoestima y el bajo rendimiento académico, en los niños, sin importar que una agradable dieta se la puede hacer a partir de un conocimiento pleno de la realidad bioquímica de los alimentos.

El Ecuador es un país situado en la línea ecuatorial y goza de dos estaciones muy diferenciadas, el invierno y el verano, por lo que en su mayoría se obtienen productos de ciclo largo. Al ser un país de vecindad territorial arbórea continua y gran productora de productos alimenticios, ayudado por el clima, el Ecuador goza de demasiados productos, pero muy mal aplicados a veces por sus habitantes, siendo la educación desde el preescolar tanto a las madres como a los niños lo que va a permitir mejorar el nivel y calidad de vida de la comunidad educativa.

Dentro de la educación, la Preescolar es la que ha experimentado el mayor crecimiento durante los últimos años en el continente americano, en su conjunto y en especial Ecuador, como parte de la región. La matriculación a inicial se debe dar a partir de los tres años, hasta los cinco años, etapa en la cual muchas madres, sobre todo las jóvenes, deben incorporar cierto tipo de dietas a la nueva realidad familiar: la escuela. Muchas costumbres han cambiado sobre todo en las madres jóvenes que no tienen la pericia para llegar a preparar alimentos baratos y saludables que desencadenan en la obesidad y la desnutrición, o de por sí les dejan esa tarea a las abuelas.

### **Objetivo General**

Elaborar recomendaciones didácticas para las madres y estudiantes para el proceso de ingesta de alimentos destacando el valor nutritivo de la alimentación ecuatoriana tradicional para evitar la malnutrición y la obesidad.

### **Objetivos Específicos**

Diseñar recursos gastronómicos con el uso de recursos nutritivos de la naturaleza que permita el desarrollo de la vida saludable.

Elaborar un banco de dietas que le permita a los representantes legales atender la alimentación sana a bajo costo.

Identificar las ventajas de una pedagogía familiar constructivista aplicando la teoría de las inteligencia emocional en el hogar para que se coma sano y a bajo costo

## **Justificación**

Los malos hábitos alimentarios, la poca actividad física y ciertos rasgos psicológicos propios de la persona o miembros de las familias, son los factores que propician la aparición de la desnutrición y la obesidad. Actualmente se caracteriza a la sociedad contemporánea, donde no está excluido Ecuador, con un estilo de vida donde las comodidades que brinda el avance técnico posibilitan a las personas vivir sin realizar trabajos físicos importantes, facilitando medios recreativos en lo que no hay que moverse constantemente, garantizando así un descanso prolongado en el organismo contribuyendo considerablemente a la obesidad y al sedentarismo.

### **La dieta guayaquileña saludable**

En la edad preescolar es de vital importancia tener presente la atención diferenciada a los niños obesos y desnutridos quienes son maltratados a la hora de comer o durante la elaboración de los platos de parte de las madres o abuelas, ya que da lugar a la elevación de los niveles de desnutrición de cada niño y a disminuir sus posibilidades de acción dentro del grupo en que participan.

(Fares, 2016) El maltrato infantil es una realidad dolorosa porque afecta a quienes no pueden defenderse del mismo, los ejecutores son los padres que se supone deben garantizar el cuidado y el bienestar del menor; en esta dinámica se generan relaciones de alto riesgo para la socialización de menores. ( Pág. 2)

Es importante que una enseñanza a las madres sobre una dieta equilibrada, les permita lograr comprender o tener conciencia de hasta donde pueden llegar y cómo lograr una habilidad complicada para los padres en las que ambos deben preparar los alimentos para sus hijos, y así, cuando ponen a prueba sus potencialidades como parejas, los ayuda a liberarse de tensiones, encuentran alegría y sentido de vivir, elevando su calidad de vida y la de sus hijos, que se refleja en los alimentos que los niños llevan en la lonchera escolar.

Según (Calero, 2016) Existen tres familias principales de productos de dietética infantil: las leches infantiles ( de iniciación y continuación), las papillas y los tarritos. Le siguen los zumos y las leches de crecimiento. ( pág. 1)

De esos elementos, Guayaquil, goza de la capacidad para generar los jugos o zumos, y las papillas en gran cantidad, situación que debe importar a las parejas, porque si de jugos se trata, los de tomate, melón, papaya, toronja, mandarina y naranja, están presentes en su mayoría la mayor parte del año.

## **Consumo tradicional de platos en Guayaquil**

El consumo de alimentos de los niños en la ciudad de Guayaquil se asocia a la cultura alimentaria de la población. Los abuelos que en su mayoría se dedican a la alimentación de sus nietos en los hogares donde ambos progenitores trabajan, son los encargados de transmitir su cultura alimentaria a sus hijos, y conservar la tradición en el consumo de nutrientes tanto en el desayuno como en el almuerzo.

En un análisis que se hizo en uno de los comedores de los hoteles de la ciudad, a las diez de la mañana de un sábado del mes de abril de 2017, se pudo evidenciar que a esa hora había niños alimentándose en su mayoría con adultos, y los alimentos que allí habían eran: jugos de papaya, huevos pasados (hervidos), muchines, tortilla de huevos. Ya en el almuerzo, Guayaquil se caracteriza por platos como el seco de pollo, chivo, y los caldos de pata, tronquito, y de bolas.

Sin embargo, los tipos de comidas que preparan los hogares de matrimonios jóvenes siguen siendo la desventaja frente al sistema de alimentación sana, porque no existe una cultura de alimentación de las neomadres que sepan dónde y cómo preparar esos alimentos para la familia. La cultura de las abuelas es representativo en la vida de las familias, y con ellos se va heredando la forma de alimentarse sin que exista un estudio capaz de tener alimentación sana y saludable, que evite la acumulación de grasas en el cuerpo.

### **El arroz con menestra y carne**

El arroz es el alimento básico y el sustituto alimenticio. El arroz contiene hidratos de carbono, controla la diabetes, recomendado por sus fibras evita el cáncer de colon y de mama. El manganeso del arroz evita los radicales libres, el manganeso ayuda en la síntesis de ácidos grasos. El arroz contiene selenio tan importante en la regulación de la hormona tiroidea.

Ya en el caso de la menestra con fréjoles que es muy apetecido por los niños, igual tienen carbohidratos, no contienen colesterol, no es un vegetal. Ayuda a prevenir los niveles abruptos del azúcar. Luego de ese plato, ya viene la carne, que contiene sus propiedades de acuerdo a qué tipo. La carne de cerdo es muy energética, y las más proteicas son el pollo y el pavo. El conejo es el que tiene más calcio y la que contiene más hierro es la del buey y la del cerdo.

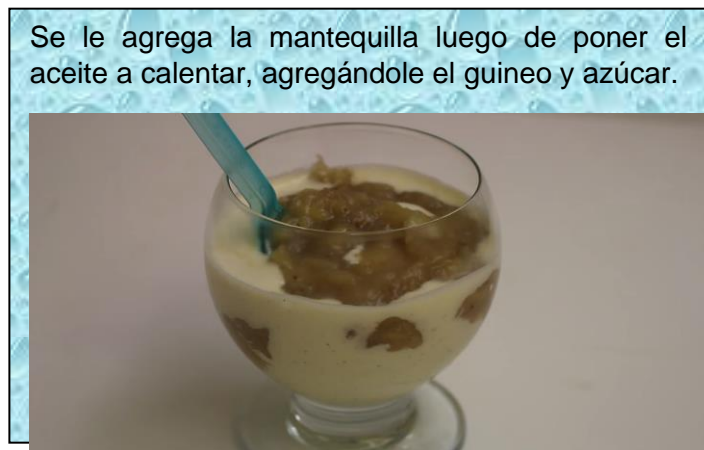
La carne que tiene más potasio es el cabrito y la que contiene más grasa es la de cerdo, por lo tanto es la que más se debe evitar en los niños obesos. En cuanto al cordero es el que más colesterol tiene y le sigue el cerdo. El cerdo es el que más ácidos grasos tiene. La carne con más vitamina B tiene es la del pollo. El buey tiene más vitamina E

### **El bolón de verde**

El bolón de verde con chicharrón estará más lleno de ácidos grasos y colesterol si contiene carne de cerdo, pero culturalmente se debe educar que la carne del chicharrón también puede ser de pollo o pavo que son carnes más saludables. El banano verde contiene propiedades que incluirían que se hierva el verde con cáscara y luego se la retire. Por lo tanto se lo deben preparar a los niños en forma de bolones sin choncho, de tortillas, y de empanadas. Cada uno de esas preparaciones pueden ser entregadas con jugos y ensaladas que les permite mejorar su actividad diaria.

### **El guineo y el banano**

Es muy bueno como propiedades anticancerígenas. Se lo puede preparar de diferentes formas que evite la acumulación de grasa en el organismo del niño. El postre de guineo con canela en polvo, azúcar morena y nieve de vainilla. Se le agrega aceite a la sartén para que la mantequilla no se queme. Luego se le agrega la mantequilla y en dos minutos ya se ponen los pedazos de guineo.



El banano es un alimento con alto valor nutritivo, es un fruto rico en potasio, calcio, magnesio, fósforo, hierro y en vitaminas A, B, C, y E. Éste se puede consumir en distintas formas, como productos deshidratados( harinas, hojuelas y snacks); como también en concentrados, jugos y purés. ( Pág. 2)

Junto con esa buena dieta barata y de alto control proteico, debe ser acompañado con una buena dieta de ejercicios, en los que la natación que se combine con diversión. La natación es muy completa porque trabaja todo el cuerpo.

**El camarón.** Los camarones son altos en yodo y no contienen grasas. Regula el nivel de energía y el funcionamiento correcto de las células. Cien gramos de grasas aportan solamente 1,40 de grasa. Los camarones también son ricos en hierro, potasio, calcio, selenio y contiene vitaminas como la E o la B12.

### La cebada

Posee buenas ventajas con menos gluten que el trigo, evita la acumulación de grasas en el hígado combatiendo la depresión y la ansiedad. Contiene cobre, zinc, potasio, magnesio, es el cereal que mayor cantidad de fibra tiene; regula el colesterol es tónico cardiaco, ofrece vitamina k. Protege los capilares y evita el cáncer.

La preparación de la cebada se puede hacer desde la preparación de agua fresca para cebada. En esta se utiliza con una bolsa de cebada, parecida al agua de orchata, rinde cinco litros, dos latas de leche evaporada, dos tazas de azúcar, una lata de leche Nestlé y un batidor con el abrelatas. Se agregan dos tazas de azúcar y revolver, dos litros de agua por una taza de cebada, y el hielo al gusto.



El  
la

pr  
me

de una oportuna intervención en edades tempranas desde la alimentación sana.



Luego de agregar cebada, azúcar, leche Nestlé, leche evaporada y hielo, da este aspecto el agua de cebada para los calores de la ciudad de Guayaquil en Ecuador o en el verano europeo.

Otro alimento que se puede preparar con la cebada es:

**Leche de cebada**, a partir de grano perla que se lava con chorro de agua. Una vez lavado se lo lleva a la licuadora y se le agrega una ramita de canela. Se licúa la cebada con medio litro de agua.



Se debe poner la cebada dentro de la licuadora y una vez preparada servirla, así la presencia de masa magra en los niños lleva al aumento de la masa corporal y sus diferencias entre los asientos, el tipo de comida que ingieren en los recreos, ya es llamativa. Esto muchas veces se acompaña de el mimo de parte de los padres que no hace posible que mejoren las exigencias escolares para con ellos en la parte de los ejercicios que mejorarían su capacidad respiratoria y la prevención con la lonchera escolar ha hecho un favor a muchas familias para que los niños adopten otro tipo de dietas que mejoren la realidad del niño.



Se necesita la presencia de la licuadora y de un cedazo para el consumo de la cebada. Así queda lista para ser ingerida.



La cebada incluso se prepara con leche y caldo de carne, que permite las enfermedades de los pulmones. Lo mismo para las inflamaciones de la garganta de los niños y también se aplican cataplasma de cebada con vinagre.



La ventaja del uso de la cebada es el de ser un producto de bajo costo y con ello se asegura una continuidad en su consumo. Además es propia de la zona ecuatorial y se garantiza su presencia.

Lo importante es prevenir y evitar una alimentación con elementos que contengan demasiado carbohidratos y grasas, alimentación que puede llevar a un niño a la obesidad. Beber agua de cebada en forma re

(Gil, 2012)La obesidad es una enfermedad crónica, compleja y de origen multifactorial que se caracteriza por un exceso de masa grasa y por ende un peso corporal con respecto al sexo, edad y talla correspondientes para cada individuo.

Al presentarse en los niños, la cronicidad puede desencadenar la aparición de una masa magra que lleva al aumento del peso con relación a la de otros niños. Pero no solo la grasa aparece, ya se puede tener entre sus falencias daños a nivel renal o hepáticos que acrecienta el riesgo de mortalidad temprana.

Se debe insistir en la necesidad de una oportuna intervención educativa y en la casa para evitar que los niños sigan consumiendo cachitos y las manzanas carameladas, evitando el maltrato psicológico.

Para (Suárez, 2014) El maltrato psicológico es aquel que genera por carencia, exceso, alteración o combinación de las anteriores, en las relaciones que inicialmente se dan en los niños a través de los padres o cuidadores y se van extendiendo a lo largo de la vida, produciendo alteraciones en su desarrollo psicoafectivo, motor, del lenguaje, de socialización y de adaptación. ( Pág. 3)



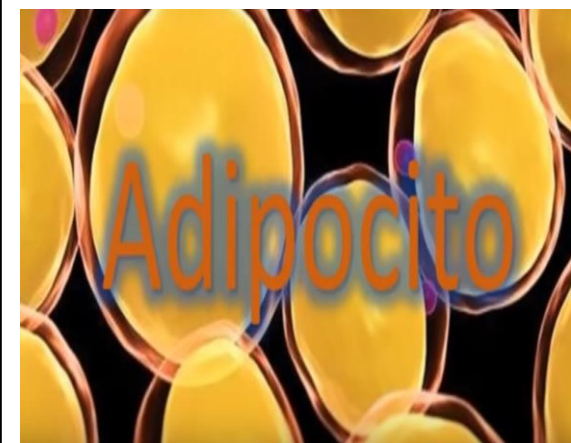
Esa cultura alimentaria debe esclarecer los procesos que se han venido dando en las familias. El consumo de azúcar es necesario en los niños por lo tanto se debe educar la ingesta de alimentos, así en el desarrollo psicomotor a lo largo de la infancia, dada las importantes repercusiones que éste tiene en el desarrollo integral de los niños, les va a proporcionar demasiado peso y no consumen las verduras suficientes. Las verduras como el tomate, brócoli, patatas o papas, alcachofa, zapallo, champiñón, pepino, cebolla, maíz, calabacín, zanahoria, ajo, proporcionan una importante alimentación para los niños.

El jugo de tomate contiene licopeno que previene el cáncer. Se debe preparar con agua, contiene calcio, hierro, potasio y fósforo. Protege el corazón del niño y controla la presión arterial. El brócoli es rico de vitamina C y K, zinc y el hierro. Posee compuestos antioxidantes contra el cáncer, cuida del corazón, los huesos, y para la menopausia. El pepino contiene agua, aporta fibra y el 97% es líquido, contiene calcio, hierro, potasio, se consume también en ensaladas y nutrientes. El pepino es diurético ante las infecciones urinarias, mejora la digestión porque contiene fibra siendo un adelgazante natural, limpia los poros combatiendo los dolores musculares, rehidrata y suaviza la piel.

Según (Moreira, 2014)

A nivel infantil, con datos del 2013, se estima que la cantidad de niños con sobrepeso menores de 5 años era de 42 millones y que cerca de 31 millones vivían en países en desarrollo y la prevalencia de sobrepeso y la obesidad infantil a nivel mundial ha aumentado de 4,2% en 1990 a 6,7% en 2010 y se espera que esta tendencia alcance 9,1% para 2020 lo que equivaldría a 60 millones de niños.

Esta intervención abarca años esenciales como es el caso de niños de 3 a 7 años, evitando el consumo de chocolates, tortas, caramelos, chupetes y helados de chocolate que los acompañan constantemente en su dieta, y el organismo ante la falta de ejercicio hace que la grasa se acumule.



El glucagón interviene ante esta realidad en la lipólisis y la lipasa las desintegra. Ante el aumento del número de adipocitos se acumulan en la niñez hasta la vida adulta y aparecen con tejido adiposo, además se asocian condicionantes como factores genéticos, metabólicos, fisiológicos, sociales y conductuales.

La zanahoria, es un excelente remedio para la anemia, ya sea como ensalada, jugo o puré, equilibra el organismo. Ayuda a cicatrizar las úlceras. Sirve para eliminar toxinas. El ajo es el mejor antibiótico natural. Se lo puede consumir como suplemento pero se come muchas veces crudo.

### **El calor y consumo de energía**

Siendo la ciudad de Guayaquil, uno de los puertos con gran cantidad de calor, son muchos los que siguen su nivel de consumo en base a estos parámetros ecológicos. A más calor, aumenta el consumo de líquidos, por la deshidratación, y con ello la capacidad de eliminar glucosa que se puede almacenar en los procesos de gluconogénesis.

### **La toronja**



La toronja es rica en flavenoides, desintoxica las células y las ventajas es que se la encuentra en cualquier supermercado de Guayaquil, en Ecuador. En experimentos realizados con personas que padecían de artritis reumatoide, lupus eritematoso, esclerosis múltiple, y dermatitis utópica.

Se estableció que el consumo de una dosis diaria de jugo de toronja, provocaba que la medicación de drogas inmunosupresoras sea menor porque aumentaba la función de inmunidad en la sangre, inhibiendo las enzimas que logran romper la ciclopirina cuando quieren alcanzar el flujo circulatorio.

### **El agua de coco**



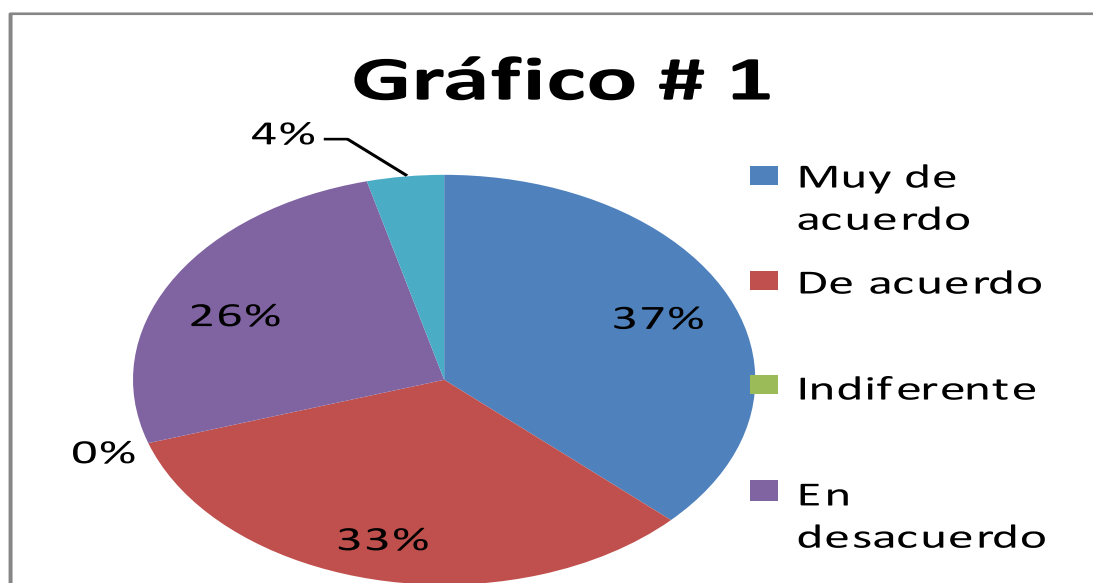
El agua de coco puede reemplazar a la leche materna o como sustituto del plasma, es rica en cobre, zinc, cobre, hierro, magnesio y potasio, contiene vitamina E y D. Equilibra el mejor nivel electrolítico, contiene citohormonas contra la trombosis, antiinflamatorio, es alcalinizante. Para las niños con diabetes es bueno para la pérdida de peso y ayuda a cicatrizar las heridas y dar tono y elasticidad en la piel.

## Análisis de los datos

### Cuadro N° 1

¿Considera usted que en su hogar hay una buena alimentación familiar?			
Código	Categorías	Frecuencias	Porcentajes
Ítem  N°1	Muy de acuerdo	10	37%
	De acuerdo	9	33%
	Indiferente	0	0%
	En desacuerdo	7	26%
	Muy desacuerdo	1	4%
	Total		27

Fuente: Diagnóstico de la Comisión de Salud



Fuente: Diagnóstico de la Comisión de Salud

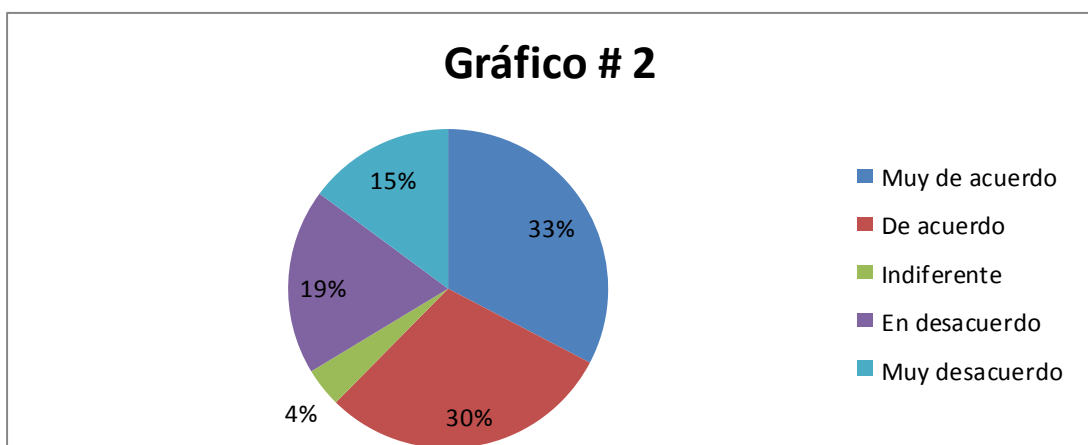
**Análisis:** 37% representantes legales manifestaron que están, muy de acuerdo que en su hogar hay una buena nutrición familiar, 33% de acuerdo, 0% indiferente, 26% en desacuerdo, 4% muy en desacuerdo.

### Cuadro N° 2

¿Está de acuerdo que el castigo afecta la autoestima y la calidad emocional de la alimentación de un niño?
--

Código	Categorías	Frecuencias	Porcentajes
Ítem N°2	Muy de acuerdo	9	33%
	De acuerdo	8	30%
	Indiferente	1	4%
	En desacuerdo	5	19%
	Muy desacuerdo	4	15%
	Total	27	100%

**Fuente:** Diagnóstico de la Comisión de Salud



**Fuente:** Diagnóstico de la Comisión de Salud

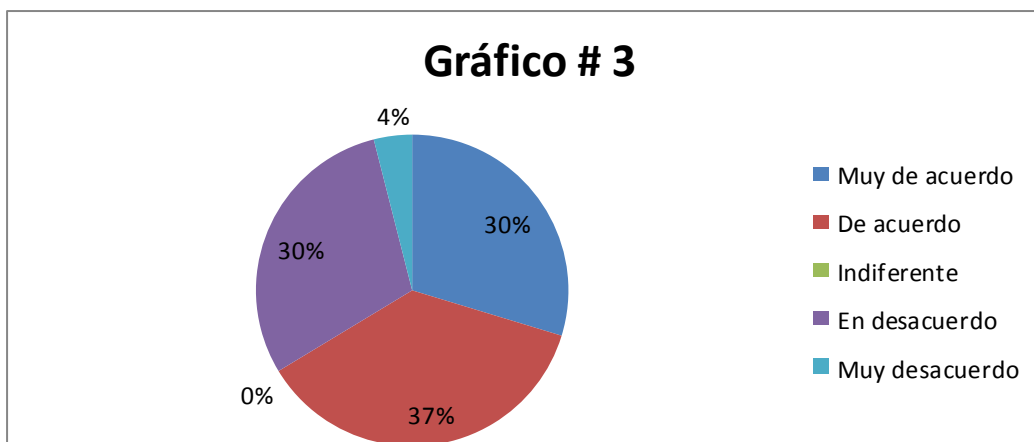
**Análisis:** 33% representantes legales están muy de acuerdo que el castigo físico afecta la autoestima y la calidad emocional de la alimentación de sus niños y 30% de acuerdo, 4% indiferente, 19% en desacuerdo, 15% muy desacuerdo.

**Cuadro N°3**

¿La cebada, la piña y las natillas las sé preparar?			
Código	Categorías	Frecuencias	Porcentajes
Ítem N°	Muy de acuerdo	8	30%
	De acuerdo	10	37%
	Indiferente	0	0%
	En desacuerdo	8	30%
	Muy desacuerdo	1	4%

3	Total	27	100%
---	-------	----	------

**Fuente:** Diagnóstico de la Comisión de Salud



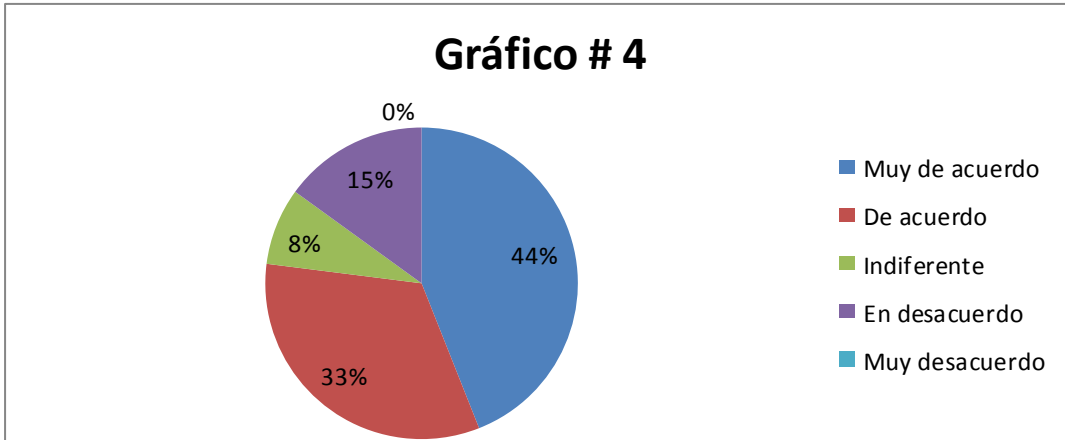
**Fuente:** Diagnóstico de la Comisión de Salud

**Análisis:** 30% representantes legales están muy de acuerdo que La cebada, la piña y las natillas las sé preparar y 37% de acuerdo, 0 %indiferente, 30% en desacuerdo, 4% muy desacuerdo.

#### **Cuadro N°4**

<b>¿Los alimentos que se van a preparar para la lonchera escolar se necesita tenerlos listo la semana anterior?</b>			
Código	Categorías	Frecuencias	Porcentajes
Ítem  N°4	Muy de acuerdo	12	44%
	De acuerdo	9	33%
	Indiferente	2	8%
	En desacuerdo	4	15%
	Muy desacuerdo	0	0%
	Total	27	100%

**Fuente:** Diagnóstico de la Comisión de Salud



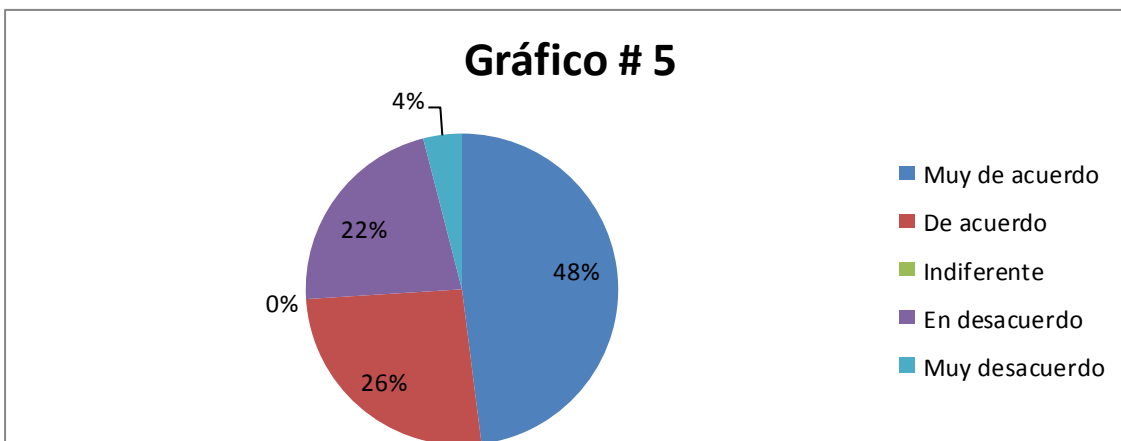
**Fuente:** Diagnóstico de la Comisión de Salud

**Análisis:** 44% representantes legales están muy de acuerdo que los alimentos que se van a preparar para la lonchera escolar se necesita tenerlos listo la noche anterior y 33% de acuerdo, 8% indiferente, 15% en desacuerdo, 0% muy desacuerdo.

**Cuadro N° 5**

¿Usted alimenta a sus hijos como lo alimentaban sus padres?			
Código	Categorías	Frecuencias	Porcentajes
N°5	Muy de acuerdo	13	48%
	De acuerdo	7	26%
	Indiferente	0	0%
	En desacuerdo	6	22%
	Muy desacuerdo	1	4%
	Total	27	100%

**Fuente:** Diagnóstico de la Comisión de Salud



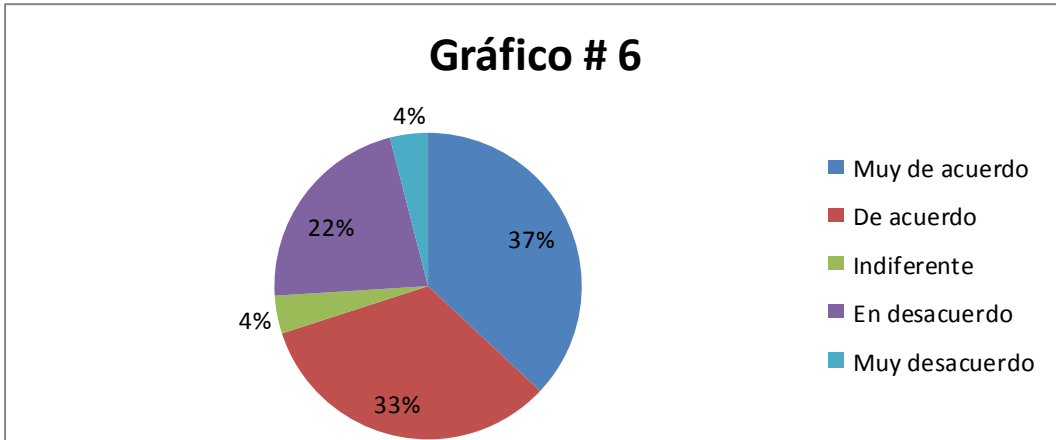
**Fuente:** Diagnóstico de la Comisión de Salud

**Análisis:** El 48% representantes legales están muy de acuerdo que alimenta a sus hijos como lo alimentaban sus padres y 26% de acuerdo, 0% indiferente, 22% en desacuerdo, 14% muy desacuerdo.

#### Cuadro N°6

¿Considera que es necesario que los padres preparen juntos la lonchera para sus hijos?			
Código	Categorías	Frecuencias	Porcentajes
Ítem N°6	Muy de acuerdo	10	37%
	De acuerdo	9	33%
	Indiferente	1	4%
	En desacuerdo	6	22%
	Muy desacuerdo	1	4%
	Total	27	100%

**Fuente:** Diagnóstico de la Comisión de Salud



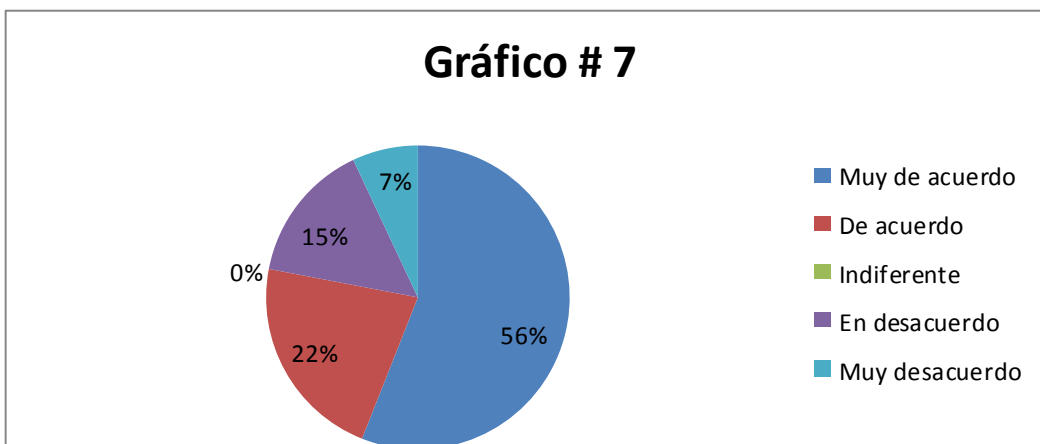
**Fuente:** Diagnóstico de la Comisión de Salud

**Análisis:** El 37% representantes legales están muy de acuerdo que es necesario que los padres preparen juntos la lonchera para sus hijos. El 33% de acuerdo, 4% indiferente, 22% en desacuerdo, 4% muy desacuerdo.

### Cuadro N° 7

¿Cree usted que el bajo rendimiento de los estudiantes se ve afectado por la falta de una dieta nutritiva en el desayuno y lonchera escolar?			
Código	Categorías	Frecuencias	Porcentajes
N°9	Muy de acuerdo	15	56%
	De acuerdo	6	22%
	Indiferente	0	0%
	En desacuerdo	4	15%
	muy desacuerdo	2	7%
	Total	27	100%

**Fuente:** Diagnóstico de la Comisión de Salud





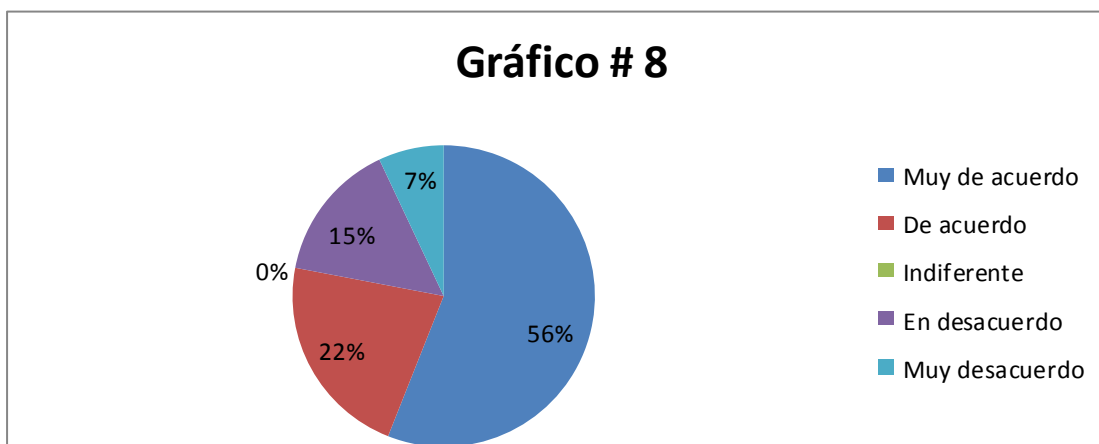
**Fuente:** Diagnóstico de la Comisión de Salud

Análisis: El 56% representantes legales están muy de acuerdo que el bajo rendimiento de los estudiantes se ve afectado por la falta de una dieta nutritiva en el desayuno y lonchera escolar.

### Cuadro N° 8

¿Cree usted que una alimentación nutritiva desde el hogar merece una capacitación a las madres y padres jóvenes?			
Código	Categorías	Frecuencias	Porcentajes
Ítem  N°9	Muy de acuerdo	15	56%
	De acuerdo	6	22%
	Indiferente	0	0%
	En desacuerdo	4	15%
	muy desacuerdo	2	7%
	Total		27

**Fuente:** Diagnóstico de la Comisión de Salud



**Fuente:** Diagnóstico de la Comisión de Salud

Análisis: El 56% representantes legales están muy de acuerdo que ¿Cree usted que una alimentación nutritiva desde el hogar merece una capacitación a las madres y padres jóvenes.

## **CONCLUSIONES**

Una buena dieta infantil con inteligencia emocional adecuada, permite una buena concentración escolar.

La mayoría de las familias presentan un alto índice de agresividad a la hora de consumir alimentos.

Los estudiantes maltratados en su alimentación presentan una autoestima muy baja por las amenazas que reciben y el trato áspero de comidas que muchas veces no son agradables.

Los padres no tienen conocimiento suficiente de cómo prepararles alimentos saludables a sus hijos

La mayoría de los padres no dialogan con sus esposas para compaginar la tarea de la calidad de alimentos que se deben consumir.

## **REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

Bajaña, S. (2015). *Sustitución Parcial de la harina de trigo por harina de banano y su efecto y su efecto en las propiedades físicoquímicas del pan de tipo molde*. Guayaquil : Escuela Superior Politécnica del Litoral .

Calero, L. (2016). *Alimentación Infantil: La innovación como única alternativa ante el estancamiento de la demanda* .

Fares, N. (2016). *Rehabilitación neuropsicológica en el maltrato infantil* . Madrid : Universidad Complutense de Madrid.

Gil, J. O. (2012). *La Obesidad. Mediterráneo Económico: Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos " José Mataix"*.

Suárez, M. (2014). *Maltrato Infantil*.