

Orgaz (Toledo)
DOCUMENTOS Y PAPELES DE LA
POSTGUERRA/DICTADURA

ASUNTO

Sección Femenina

de Falange Española Tradicionalista y de las JONS

« CAMPAÑA DE ALIMENTACION »

En la Sección Femenina, que jugó un papel clave para el control social y político de la población durante el régimen de Franco, existía un organismo denominado «**Regiduría de Divulgación y Asistencia Sanitario Social**», estructurado jerárquicamente a nivel nacional, provincial y local, creado con el objetivo de *«mejorar las condiciones de vida de las familias en los órdenes material, moral y cultural, realizando constantemente una labor de enseñanza, huyendo de lo puramente benéfico, especialmente encaminada a disminuir la mortalidad infantil»*.

Aquí se presentan escritos relacionados con la distribución de harina de maíz (1960) y leche en polvo (1962) entre familias necesitadas para alimentación infantil.

20 Abril 60 232
1918

(Hoja Nº 1

-DIVULGACION-

CAMARADA: Delegada Local de la Sección Femenina
de *Orzas*

Querida camarada:

Te escribo en relación con la CAMPAÑA DE ALIMENTACIÓN
INFANTIL.

Harina de Maiz

De momento no vamos a disponer de leche en polvo mas que
en escasas ocasiones, y como debemos seguir ayudando a las familias aco-
gidas a Divulgación y a sus hijos, vamos a facilitaros otra clase de ali-
mento. Se trata de HARINA DE MAIZ americano, que estais a punto de reci-
bir .

Valor nutritivo

Esta harina de maiz es muy util para los niños, sobre to-
do para la preparación de "papillas y cremas" así como para adicionar a
caldos . Es de gran poder ALIMENTICIO e incluso posee "VITAMINAS NATU-
RALES" =

Aclaraciones

Esto quizás ocasione al principio alguna desorientación a
las madres, por lo que vosotras debeis tener una idea muy precisa del
valor de este preparada.

En primer lugar tenemos que insistir en que este cambio no
supone ninguna alteración en vuestra campaña de Alimentación Infantil,
ya que la ayuda que proporcionamos a los niños es generalmente PARCIAL
y siempre su familia tiene que cubrir una parte de la alimentación:
Cuando dabamos leche, las familias tenían que completar aquella con pro-
ductos distintos (papillas, frutas, etc) ya que los niños que nosotros a-
tendemos están (salvo raras excepciones) en el periodo de ALIMENTACIÓN
COMPLEMENTARIA; pues durante los primeros meses, nuestro papel debe ser el
de estimular la Lactancia Materna. Ahora nosotras vamos a darlos la harina
para UNA o DOS tomas y la familia debe completar su nutrición con le-
che y otros alimentos según la edad.

Antes de dar la harina de maiz a ningún niño, debeis exigir
la autorización del médico que vigila su crianza para que tome papilla.

Todo cambio en la alimentación infantil debe hacerse PAU-
LATINAMENTE, por eso se os dan las normas para la preparación de las pa-
pillas consignadas en ETAPAS .

Dosificación

Deben hacerse aquellas primero con una parte de agua, darse
en pequeñas cantidades y en días alternos; y deben hacerse después con
leche sola, al mismo tiempo que se aumenta la cantidad y al administrae
ción se hace diaria.

NORMAS PARA LA PREPARACION DE LA HARINA DE MAIZ

Se recuerda que antes de los tres o cuatro meses de edad, no debe darse ninguna clase de papilla hecha con harina, a los niños.

Dosis y modo de prepararla.-

La RAI EN PASTA, al comenzar las papillas, deben de darse en días alternos. Si la toleran bien se les dará diariamente desde la segunda semana.

PREPARACION:

Una cucharada grande rasada de harina de maiz, disuelta en una pequeña cantidad de leche o agua fria, agitando bien esta pasta hasta que este mezclada. A continuacion, se añaden seis cucharadas grandes de leche de vaca y seis cucharadas grandes de agua. Se hierve durante cinco a ocho minutos, sin parar de revolver. Cada día se hace esta preparación aumentando una cucharada mas de leche de vaca y rebajando una mas de agua hasta hacerla en doce de leche. Cuando llegue a esta cantidad que será aproximadamente en la SEGUNDA SEMANA se puede aumentar a una cucharada y media de harina de maiz diluida en catorce o dieciséis cucharadas grandes de leche de vaca, hirviendo siempre de cinco a ocho minutos.

Se añadirá una cucharada grande de azucar y una pizca de sal por cada papilla.

Digestibilidad de este alimento.-

Esta papilla se da en LUGAR de una toma de pecho o en LUGAR de una toma de biberon.

DESPUES de la papilla se dejan pasar CUATRO HORAS hasta la siguiente toma de alimento, pero los primeros días (cuando la papilla se hace con la mitad de leche y la mitad de agua), basta con tres horas hasta la proxima toma.

Precauciones en la administracion.-

Cuando los niños hagan las deposiciones algo sueltas, se substituye esta harina por la de arroz. Si por el contrario existe estreñimiento, entonces se da preferencia a la harina de avena.

Desde los tres meses los niños deben tomar jugos de frutas (De naranja, limon, uva o tomate). Si existe estreñimiento se le dan los jugos de naranja, tomate o uva, azucarados y en la cantidad de una cucharadita pequeña hasta una o dos grandes. Si las deposiciones tienen tendencia a ir sueltas, entonces se utiliza el jugo de limon.

Todos los niños que reciban ayuda alimenticia deben ser vigilados periódicamente por el medico de la localidad.

(Hoja nº 2)

Enseñanza

Esto supone una enseñanza cuidadosa a las madres y por tanto sería oportuno ir implantando esta ayuda poco a poco, entregándola a grupos pequeños de madres, para poder Explicárselo correctamente y sin precipitarnos, al mismo tiempo que se los vigila y visita para ver si lo hacen según nuestra orientación.

Te adjunto unas normas mas concretas para la preparación de esta papilla y te ruego me tengas al corriente del empleo, así como de cualquier duda o problema que en relación con ella pudiera surgir.

Toledo 20 de Abril de 1.960

LA REGIBORA PROVINCIAL DE DIVULGACION

Vº Bº
LA SECRETARIA PROVINCIAL



Manalita Ponce

Dime como se te puede hacer el envio y numero aproximado de kilos que te son necesarios al mes.

INSTRUCCIONES SOBRE LA UTILIZACION DE LA LECHE EN POLVO

La leche en polvo es el producto de la desecación de la leche de vaca es decir; es la leche de vaca desprovista de toda su agua hasta quedar reducida a la materia sólida de sus componentes.

Para "reconstituir" la leche líquida es preciso añadirle el agua que perdió.

Ahora bien, hay varias clases de leche en polvo, según se obtengan de leche de vaca completa (pura) o de leche semidesnatada o incluso de leche totalmente desnatada.

La leche en polvo desnatada o descremada, tiene la ventaja de que no se enrancia y que puede conservarse en recipientes corrientes, sin necesidad de utilizar recipientes metálicos, herméticamente cerrados al vacío. Por eso es la que se distribuye por la Ayuda Social Americana a través de nuestra organización. También tiene la ventaja de ser un alimento muy rico en proteínas (tan necesarias para la alimentación humana y especialmente para los niños) y rica en calcio y sales.

En cambio es pobre en grasas y por lo tanto su valor calórico es un poco menor que el de la leche en polvo completa. Esto nos obliga a dar mas cantidad por toma o lo que es mejor, o concentrarla algo mas para compensar su valor en calorías o añadir dos gramos de mantequilla por cada cien gramos de leche preparada o dar ese suplemento de mantequilla en otras comidas. Naturalmente que se hará según las instrucciones del médico, ya que los niños pequeños les resulta difícil la digestión de la mantequilla, especialmente en verano, por lo que no se aconsejara su adición, sino lo recomienda el puoricultor, así como la cantidad que deben tomar según la edad y según se encuentren sometidos a lactancia mixta o artificial, aunque se recordara y se aconsejara siempre de preferencia en lactantes, la lactancia materna.

En general, para rehacer la leche de vaca a partir de la leche en polvo, utilizarán 125 gramos de leche en polvo y 875 gramos de agua hervida. O lo que es lo mismo, una parte de leche en polvo y siete partes de agua. Añadir el cinco por ciento de azúcar; es decir, 5 gramos (una cucharadita) por cada 100 gramos de leche líquida. O cincuenta gramos para un litro de leche líquida.

EXPLICACION:

875 gramos de agua mas 125 gramos de leche en polvo, a 36 calorías por gramo, $125 \times 3,6 = 450$), producen 450 calorías. Las 50 gramos de azúcar a 4 calorías por gramo producen otras 200 calorías. En total resultan 650 calorías por litro de leche líquida.

=====
Madrid 21 de Diciembre de 1962.