

**Appendix L:
Instructions and Recipes for the Observation Study**

Check-in Script - Spanish

¡Bienvenido(a)! Mi nombre es _____ y le voy a explicar lo que va hacer como parte del estudio el día de hoy.

El día de hoy va a preparar dos recetas: una ensalada y hamburguesas de pavo, y le haremos una entrevista cuando termine de cocinar. La preparación de la comida y la entrevista no durará más de 2 horas en total.

Antes de comenzar, necesito que **lea y firme un formulario de consentimiento**. Por favor, dígame si tiene alguna pregunta o inquietud. Usted recibirá una copia del formulario para que se la lleve a su casa.

Note: Ask participant if she/he watched the introductory video (link sent in confirmation email).

Control group:

- If participant watched the introductory video, then follow the check in script then begin Pre-Cooking Script.
- If participant *didn't* watch the video, show the introductory video on the iPad then begin the Pre-Cooking script.

Treatment group:

- If participant watched the introductory video, then show the thermometer video (approximately 4 minutes) while you double-check the supplies in the kitchen, then begin Pre-Cooking Script.
- If participant *didn't* watch the introductory video, then begin the Pre-Cooking Script.

Observation Script - Spanish

Pre-Cooking Script (after consent form signed, videos shown)

El día de hoy usted va a preparar dos recetas para probar una nueva formulación del producto: una ensalada y hamburguesas de pavo. Las recetas se muestran en esta tarjeta, una receta está en la parte de enfrente y la otra en la parte de atrás. Prepare la comida en el orden como lo haría normalmente en su hogar.

Después de preparar las recetas, por favor limpie la cocina como lo haría normalmente en su hogar, ***sin embargo, no tiene que colocar de regreso los platos o utensilios. Asimismo, si normalmente usa un lavavajillas, puede cargarlo, pero por favor no lo encienda.***

Lo(a) entrevistaremos después de que termine de cocinar. La preparación de la comida y la entrevista no durará más de 2 horas en total.

Esta es el área en donde va a cocinar. Todos los utensilios y platos disponibles están en estos cajones/repisas. [Note: open a few cabinet and drawers and be sure to open the drawer with the thermometer].

Puede usar cualquier cosa que necesite con toda confianza. Por favor, siéntase como en casa, puede usar su teléfono para escuchar música o hacer lo que normalmente hace cuando cocina en su hogar. Si la temperatura no le parece bien, dígamelo y puedo arreglarla.

Los baños están ubicados en _____, y en caso de una emergencia, las salidas están _____. El extintor para incendios está ubicado en _____ y el botiquín de primeros auxilios se encuentra en _____.

Antes de comenzar, ¿tiene alguna pregunta?

Si tiene alguna pregunta o inquietudes mientras cocina, voy a estar en _____.

Por favor, háganos saber cuando termine de cocinar ya sea oprimiendo este botón o agitando la mano, o saliendo de la cocina. _____

[after cooking]

Ahora que terminó la parte de cocinar del estudio, estamos listos para comenzar la entrevista.

Esta encuesta no debe tomar más de 20 minutos en completarse. ¿Necesita un descanso antes de comenzar esta parte? _____

[Note: The two recipes will be printed front-and-back on a laminated card.- Spanish]

Receta de hamburguesa de pavo

Ingredientes

Para las hamburguesas:

- 2 porciones de hamburguesa de pavo
- Sal
- Pimienta
- Ajo en polvo
- Cebolla en polvo

Para servir:

- Pan de hamburguesa
- Rebanadas de jitomate/tomate
- Rebanadas de cebolla

Preparación

1. Sazonar las porciones de carne de hamburguesa con sal, pimienta, ajo en polvo y cebolla en polvo en ambos lados.
2. Cocinar las hamburguesas a fuego medio-alto hasta el grado de cocción deseado.
3. Armar las hamburguesas cocinadas con rebanadas de jitomate/tomate y cebolla.

Ensalada chef

Ingredientes para la ensalada

- 2 tallos de lechuga romana
- Sal y pimienta
- 1 taza de aderezo (receta a continuación)
- 3/4 de taza de queso suizo rallado
- 3/4 de taza de jamón
- 1 jitomate/tomate

Ingredientes para el aderezo

- 1/2 taza de aceite de oliva
- 1/4 taza de vinagre balsámico
- 1 cucharadita de miel
- 1 cucharadita de mostaza Dijon
- 1 chalote picado
- 1 diente de ajo picado
- Sal y pimienta molida al gusto

Preparación

1. Cortar la lechuga en trozos pequeños
2. Cortar el jamón en trocitos largos y delgados
3. Cortar el jitomate/tomate rojo en cuadraditos
4. Mezcle todos los ingredientes
5. Sirva con el aderezo a un lado