



PER

Ministerio  
de Salud

Instituto Nacional  
de Salud

Centro Nacional de  
Alimentación y  
Nutrición

**CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN  
DIRECCIÓN EJECUTIVA DE VIGILANCIA ALIMENTARIA Y  
NUTRICIONAL**

**MANUAL DE ENCUESTADOR  
II**

***Estudio: Sensibilidad y Especificidad de  
Indicadores Simples -ISC de Consumo de Nutrientes,  
respecto al Recordatorio de 24 Horas, en Niños de 6 A  
23 Meses de Edad***

**Agosto 2016**

# MODULO DE CONSUMO DE ALIMENTOS POR RECORDATORIO DE 24 HORAS

La encuesta que se aplicará en el estudio es la del método de recordatorio de 24 horas, el cual tiene como objetivo recopilar información referida a todos los alimentos que los niños(as) entre 6 a 23 meses consumieron durante las 24 horas anteriores. La estructura de la encuesta está para registrar dos observaciones.

Cada recordatorio de 24 horas consta de 04 formularios:

- Resumen de Ingesta
- Recetas
- Consumo Individual
- Observaciones

Los materiales con los que el encuestador contará para la recolección de la información son:

- 1) Balanza digital con un gramo de precisión y 5 de capacidad
- 2) 01 Kit de medidores de plástico
- 3) Una cuchara y una cucharita
- 4) Un plato tendido grande de plástico
- 5) Un frasco de plástico para sal
- 6) Un frasco de plástico para azúcar
- 7) Calculadora
- 8) Un centímetro
- 9) Una jeringa de plástico
- 10) Ayudas visuales :
  - 10.1 Laminario de medidas caseras ( anexo1)
  - 10.2 Códigos de Tipo de Preparaciones ( anexo 2)
  - 10.3 Kit de maquetas (descripción en Anexo 3)
  - 10.4 Lámina de consistencia de Purés y Mazamorras( Anexo 4)
  - 10.5 Base de datos de códigos de alimentos y Preparaciones (TCAPE)
  - 10.6 Base de datos de Medidas Caseras ( TAXM)

## **CRITERIOS DE INCLUSIÓN**

Los criterios que se deben considerar para que los niños y niñas participen del estudio son:

1. El niño(a) pernoctó la noche anterior al día seleccionado dentro del hogar seleccionado para la primera entrevista.
2. Los niños(a) entre 6 a 23 meses de edad, independientemente de cualquier otra condición que pueda tener.

## **CRITERIOS DE EXCLUSIÓN**

Ninguno adicional a la negación de los criterios de inclusión. Es posible que se presenten situaciones que impidan la ejecución correcta de la entrevista, por Ej. Podría haber una enfermedad intercurrente o incapacidad mental (lo cual no corresponde al encuestador determinarlo) que haga imposible la entrevista por falta de colaboración originando pérdida del dato, pero tales condiciones no son criterios de exclusión de elegibilidad, sino motivos de pérdida, parcial o total de información, caso un niño/a con retardo mental. De la misma manera cuando no se otorga consentimiento o asentimiento informado: es pérdida, no exclusión de elegibilidad.

Durante una secuencia típica de entrevista, se preguntará por la alimentación del niño(a) entre 6 a 23 meses de edad. **Si en el hogar hubiera más de un niño (a) de esa edad, sólo se elige uno, para ello se hará uso de la hoja random.**

## ***DEFINICIONES BASICAS.-***

Informante	<p>Persona que brinda la información sobre el consumo de alimentos, en lo posible será aquella responsable de la alimentación familiar y en especial del niño(a) menor de dos años, el día anterior a la visita.</p> <p>En caso de haber dos personas que participaron de la preparación de los alimentos o que dieron de comer al niño(a) en distintos tiempos de comida, considere en lo posible a todos los informantes, de lo contrario entreviste a la persona que preparó las comidas principales (desayuno, almuerzo o cena).</p>
Alimentos	<p>Son sustancias naturales o industrializadas que contienen uno o más elementos nutritivos.</p>
Preparaciones	<p>Son el resultado de la combinación de alimentos aplicando previamente procedimientos de subdivisión, unión (mezcla, batido, amasado) y/o calor.</p>
Tiempos de comida	<p>Son aquellos momentos del día, en que el niño en estudio consume sus alimentos, de acuerdo a sus costumbres alimentarias, los cuales se denominan:</p> <p>Desayuno</p>

Primer momento del día en el cual el niño menor de dos años elegible consume sus alimentos.

#### Almuerzo

Momento alrededor del medio día (dependerá de si la zona es rural o urbana), en el cual el niño menor de dos años, consumen sus alimentos. Constituye la segunda comida principal.

#### Comida

Constituye la tercera y última comida principal. También es llamada cena.

#### Entre comidas

Son los intermedios de las comidas principales, en los cuales el niño menor de cinco años consume sus alimentos (media mañana y media tarde).

Ingredientes de la preparación	Son todos aquellos alimentos que al ser combinados darán origen a una preparación.
Ingredientes servidos al niño	Son todos aquellos ingredientes que conforman la preparación y serán ofrecidos al niño en estudio.
Peso Bruto de alimentos	Es el peso total del alimento tal y como se compra (estado natural), incluye tanto la parte comestible como la no comestible (cáscaras, tallos, vainas, huesos, pepas, espinas).
Peso Neto de los alimentos	Es el peso total de la <b>parte comestible del alimento</b> , que dará lugar a la preparación de comidas. No considerar pepas, cáscaras, huesos, espinas, tallos, vainas como parte comestible.
Medida Casera	Tamaño de los utensilios usados en casa, que se emplean para medir cantidades diversas de alimentos o preparaciones (sin hacer uso de balanza). También son utilizadas para identificar tamaños o cantidades individuales de alimentos.
Preparaciones Homogéneas	En las cuales los ingredientes se encuentran distribuidos en forma homogénea, no importando el recipiente que los contenga. "MAZAMORRA DE SEMOLA", "PURES", "SOPA CREMA", etc.
Preparaciones Dispersas	Son aquellas en las que el alimento o ingrediente se encuentra disperso o en diferente concentración. La concentración puede variar según el modo de

servir, pues el informante puede haber servido la parte más concentrada de la preparación o la más diluida. Para este tipo de preparación es necesario indagar los ingredientes principales servidos al niño (a). Considérese como ingredientes principales:

Alimentos de origen animal

Tubérculos

Verduras fuentes de vitamina A, hierro

#### Preparación componente

Son las preparaciones que están constituidas por más de una receta y que son servidas en un recipiente. Ej. Arroz con estofado, el arroz es una preparación componente y la segunda preparación componente es el estofado. Cada preparación componente se describe con un número entero y un decimal. En otros casos la preparación componente se da por dos o más alimentos, contenidos en un sandwich, Ej. Pan con margarina.

Ejemplo:

5.1 Arroz

5.2 Estofado

#### Inicio de la entrevista

Durante el recorrido por el conglomerado, al realizar el registro de los participantes, el equipo debe cerciorarse de que los informantes aseguren su participación, acordar una cita a una hora conveniente para el informante que les permita brindar toda la información del consumo de alimentos de su niño(a)

Previo saludo cordial, identifíquese y pregunte por la(s) personas que alimentaron al niño(a) el día de ayer, si fueron dos o más personas las que alimentaron al niño(a) procure conversar con cada una de ellas en el momento de comida que corresponda.

Explique la razón de su visita, exponga claramente que queremos conocer todos los alimentos consumidos por su niño(a) **el día de ayer** y para ello vamos a hacerle algunas preguntas. Lo que consumió su niño(a) incluye los alimentos o comidas ofrecidas en su casa y fuera de ella, si le invitaron AYER algo al niño también nos interesa registrarlo.

“Para calcular mejor las cantidades necesitamos que nos muestre los utensilios (taza, plato, vaso, cuchara, etc.) en los que le dio de comer AYER a su niño (a) así como los utensilios (cucharon, espumadera, etc.) con los que le sirvió AYER la comida al niño(a)”

**En los hogares donde se hará más de una visita, la consejería nutricional se brindará al culminar las visitas, por lo tanto cada vez que se realice una entrevista, el encuestador deberá explicar al informante *“que en cuanto culmine las 2 ó 3 visitas que le corresponde a su niño(a), y luego de revisar toda la información que nos ha proporcionado, podremos evaluar mejor su alimentación y le daremos los consejos que le ayude a alimentar mejor a su niño(a)”*.**

## CARATULA

Una vez firmado la hoja de consentimiento informado, proceda con el llenado del Código de identificación de la encuesta

Cada hoja de la encuesta presenta en la parte superior derecha un recuadro dividido en ocho celdas, donde se han de registrar los siguientes datos:



MINSA – INS/CENAN

ENCUESTADOR	AÑO	MES	DIA	HORA	CONGLOMERADO	VIVIENDA	HOGAR		

**Encuestador:** Deberá colocar la inicial del primer nombre y apellido paterno del encuestador.

**Año:** Completar el último dígito que detalla el año en que se desarrolla la encuesta.

**Mes:** Mes en que se desarrolla la encuesta. Colocar en números de dos dígitos el mes en cuestión.



MINSA – INS/CENAN

ENCUESTADOR	AÑO	MES
F C	2013	10

**Día:** Día en que se desarrolla la encuesta. Colocar en número de dos dígitos el día en cuestión.

**Hora:** Hora en que se desarrolla la encuesta. Colocar las horas y minutos considerando las 24 horas del día (ejm: 14:26 horas, 10:43 horas, etc.).

MES	DIA	HORA
10	28	10:15

**Conglomerado:** Colocar en este recuadro, el número de identificación del conglomerado, el cual será proporcionado por la sede central (CENAN). Se registrara sin el cero a la izquierda. El Conglomerado (que es sinónimo de GRUPO) va a ser un número **entre 0001 y 0009**.

**Vivienda:** Este dato corresponde al número que se le asignó en la enumeración. Es un número que va desde 0001 a mas (usualmente no pasará de 0100) en cada **grupo**.

Se registrara sin el cero a la izquierda.

**Hogar:** Este dato corresponde al número de hogar encuestado, dentro de todos aquellos que conforman la vivienda. Generalmente será 01 y en algunos casos de 02 a más (usualmente no llegará a 10). Se registra sin el cero a la izquierda

CONGLOMERADO	VIVIENDA	HOGAR		
6	33	1	de	1

N° de hogar encuestado dentro de todos aquellos  
HOGARES ELEGIBLES que conforman la vivienda.

**Recuerde:** El llenado de la Encuesta de Consumo debe ser realizado con lápiz y con letra legible, de preferencia letra script .

#### DIRECCION DE LA VIVIENDA

DIRECCION DE LA VIVIENDA								
CALLE/PASAJE/JIRON/AVENIDA/CARR. ETERA/CAMINO	Kilómetro	Grupo/Sector/Otro	Sección/Bloque/Etapa /Zona	Manzana	Lote	Número	Piso	Interior/ Departamento
REFERENCIA					Comunidad, Urbanización/AAHH, caseríos, barrios, asociación de vivienda, etc.			

**Recordar: los datos sobre la Dirección de la vivienda, serán transcritos de la Encuesta Simple de Consumo**

Transcriba la dirección de la vivienda, de ello dependerá la rápida ubicación de la familia seleccionada. **Circule** la palabra que corresponda si se trata de calle, pasaje, etc., escribiendo **"SIN NOMBRE"** en caso no tuviera dicha información.

Si la vivienda pertenece a un caserío, y ésta se encuentra en una carretera sin nombre, en este caso se debe circular la palabra "CARRETERA" y en el casillero escribir **"SIN NOMBRE"**.

Si la vivienda se encuentra en una calle o pasaje que no tenga nombre se circulará la palabra CALLE y en el casillero escribir **"SIN NOMBRE"**.

ESTE CASILLERO DEBE SER LLENADO OBLIGATORIAMENTE.

**Kilómetro:** Este dato se registrará cuando la vivienda se encuentre ubicada al pie de la carretera.

**Grupo / Sector/Otros:** Esta información se registra si la vivienda pertenece a una agrupación cuya clasificación es determinada según grupo, sector u OTRO

**Sección/Bloque/Etapa/Zona:** Esta información se registra si la vivienda pertenece a una agrupación cuya clasificación es determinada según sección, bloque, etapa o zona.

**Manzana:** En este casillero se registrará la identificación de la manzana a la que pertenezca la vivienda. Ejemplo: Manzana Z (**no confundir con la identificación de la manzana proporcionada por el INEI para la selección de viviendas**).

**Lote:** Se registrará el número de lote que el informante indique, el cual debiera ser consistente con el que figura en el frontis de la vivienda. En caso de inconsistencia, registrar lo que indica el informante y realice una observación.

**Número:** Indicar el número que corresponda a la vivienda visitada, el cual debe ser consistente con el que figura en el frontis de la vivienda. Si una vivienda contara con varias puertas se consignará el número de la puerta principal. En caso de no tener N° de vivienda se colocará una diagonal.

**Piso:** Para registrar información sobre *PISO* de la vivienda, tomar en cuenta lo siguiente:

- Si en una vivienda, de uno o más pisos, vive sólo el hogar elegible, registrar en este casillero, el número “1” (un solo dígito)
- Si en una vivienda, de uno o más pisos, vive más de un hogar, registrar el N° de piso que está ocupando el “hogar elegible” y seleccionado para la aplicación de la encuesta.

En caso de edificios, se especificará el número de piso, donde se encuentra ubicado el hogar seleccionado para la encuesta.

EL DATO DE PISO DEBE SER LLENADO OBLIGATORIAMENTE.

**Interior/Departamento:** Este dato corresponde a viviendas ubicadas dentro de una vecindad, quinta o edificios, etc., donde la identificación de la vivienda se efectúa de esta manera.

**Referencia:** Este dato representa un complemento importante de la dirección de la vivienda. Para su descripción es necesario considerar alguna característica importante del conglomerado o alguna característica especial de la vivienda. Por ejemplo: Vivienda ubicada al lado del colegio primario, vivienda ubicada frente al puesto de salud, vivienda ubicada a la altura de la cuadra N° 20 de la Av. Arequipa, vivienda ubicada al lado del río San Jacinto, etc. Puede emplear también las intersecciones de calles con nombres o el nombre del Callejón donde se ubica la vivienda.

La referencia descrita debe concordar con lo mostrado en el croquis y **DEBE SER LLENADO OBLIGATORIAMENTE.**

**Comunidad:** En este casillero se registrará el nombre de la Comunidad, Urbanización, Asentamiento Humano, Pueblo Joven, Caserío, Anexo, Barrio, Asociación de Vivienda, etc. al que pertenezca la vivienda. De no encontrarse categorizado se circulará etc. y se registrará la información en el casillero respectivo.

**CUANDO NO CORRESPONDA ESCRIBIR ALGÚN DATO EN LA ENCUESTA, SE TRAZARÁ UNA DIAGONAL SOBRE EL O LOS CASILLEROS RESPECTIVOS.**



Algunos ejemplos de registro:

DIRECCION DE LA VIVIENDA									
CALLE/PASAJE/JIRON/AVENIDA/CARRETE RA/CAMINO	Kilómetro	Grupo/Sector/Otro	Sección/Bloque/Etapa/Zona	Manzana	Lote	Número	Piso	Interior/Departamento	
<i>Los Alisos</i>	/	/	/	/	/	218	I		
REFERENCIA					Comunidad, Urbanizaciones, UAH, caseríos, barrios, asociación de vivienda, etc.				
<i>A una cuadra del colegio de enfermeras</i>					<i>Las Begonias</i>				

DIRECCION DE LA VIVIENDA									
CALLE/PASAJE/JIRON/AVENIDA/CARRETE RA/CAMINO	Kilómetro	Grupo/Sector/Otro	Sección/Bloque/Etapa/Zona	Manzana	Lote	Número	Piso	Interior/Departamento	
<i>Sin nombre</i>	/	/	/	22	k	/	I	/	
REFERENCIA					Comunidad, Urbanizaciones, UAH, caseríos, barrios, asociación de vivienda, etc.				
<i>Frente al EESS Túpac Amaru</i>					<i>Túpac Amaru</i>				

**NOTA:**

- En el caso de que la calle tuviera dos nombres uno de ellos más antiguo, que sea aun usado por los pobladores, el registro será según el ejemplo:

DIRECCION DE LA VIVIENDA
CALLE/PASAJE/JIRON/AVENIDA/CARRETERA/CAMINO
MANUEL BALLON (EX - JOSE GALVEZ)

Es también importante que se describa un teléfono de contacto.

## **FORMULARIO: RESUMEN DE INGESTA**

El formulario de resumen de ingesta es la que da inicio al recojo de información de consumo de alimentos, explique al informante que primero le va a pedir que recuerde todos los alimentos, comidas y bebidas que fueron consumidas por (nombre del niño) el día de ayer.

**Código de identificación:** Está constituido por dos iniciales pertenecientes al encuestador que aplica la entrevista, la primera inicial corresponde al primer nombre y la segunda al primer apellido, la fecha de entrevista, la hora de aplicación de dicha página, el número de conglomerado, Nro. de Vivienda, Nro. de Hogar y NADM.

**NADM:** Corresponde al número de admisión del niño /a en el estudio. Este número debe ser consistente con el Formato de enumeración empleado.

**Número de observación** Anote el número de entrevista u observación que corresponda a dicho hogar de acuerdo a lo establecido según la selección

Por ejemplo en el primer R24 se registrará: 1 de 2 y en la segunda observación: 2 de 2

***En este formulario se registrará todas las preparaciones y/o alimentos que le ofrecieron de comer al niño(a) el día de ayer. Inicie la entrevista diciendo “Sra. (nombre de la informante) vamos a empezar recordando qué fue lo primero que le ofreció de comer o de tomar a (nombre del niño(a) el día de ayer. Es muy importante que nos cuente todo lo que (nombre del niño) comió AYER en la casa, fuera de la casa, si hubo algún alimento o bebida que le regalaron o invitaron también lo debemos registrar.***

Ayude al informante a recordar todos los alimentos o bebidas ofrecidas desde que el niño se despertó refiriéndose siempre al día de ayer: **¿Ayer que fue lo primero que le dió de comer o de tomar a (nombre al niño(a)?**, dele tiempo para que el informante recuerde y le responda, luego pregunte **¿Antes de este alimento le dió algo en la madrugada?**, si hubo algo pregunte **¿Qué le dió y a qué hora fue?**.

Continúe recordando junto con el informante hasta llegar a la hora que el niño(a) se acostó y pregunte **¿Después que se acostó, tomo algo hasta la media noche?**, espere la respuesta del informante y registre si hubo algo más. **De esta manera estaremos ayudando al informante a recordar el consumo de las 24 horas de ayer.**

## **REGISTRO DE LAS COLUMNAS DEL FORMULARIO DE RESUMEN DE INGESTA**

**Número de fila** anote el número correlativo según corresponda. No dejar espacio.

**600 A : N° de preparación**

Registre en orden correlativo, el número de preparaciones/alimentos que le brindaron ayer al niño/a.

En caso de preparaciones componentes, esta se registrará colocando un decimal, el cual estará de acuerdo al número de preparaciones contenidas en un mismo plato o puede ser incluso lo contenido en un sándwich. Ej. Si una preparación ofrecida al niño(a) es un plato de arroz con frijoles y seco de pollo, asumiendo que a esta preparación componente le corresponde el número 5 a la hora de almuerzo, la descripción sería:

RESUMEN DE INGESTA					
	600 A	600 B	600 C	600 D	600 E
Nº de fila	Nº Prep.	Tiempo de comida	Horario	Preparación /alimento	Registro : Recetas = 1 C. Individual= 2
		1 Desayuno 2 Almuerzo 3 Cena 4 Entre comidas			
1	1	1	08:00	leche	2
2	2			biscocho	2
3	3	4	10:00	plátano	2
4	4			Jugo de naranja	2
5	5.1	2	12:30	Arroz con	1
6	5.2			Frijol y	1
7	5.3			Seco de pollo	1

**600 B Tiempo de comida** conforme el informante va describiendo el consumo de alimentos del niño(a), para ello se sugiere preguntar:

**Sra. ayer desde que se despertó ( nombre del niño/a) que fue lo primero que le ofreció?** para identificar consumo antes de su desayuno, los niños pequeños suelen tomar leche.

**Qué le ofreció a su niño (a) como parte de su desayuno?**

**Qué le ofreció entre el desayuno y el almuerzo?**

Registrar el código respectivo, alternativas del 1 al 4 según corresponda: desayuno, almuerzo, cena o entre comida.

**Tenga presente que la asignación del tiempo de comida lo brinda el informante.**

**600 C Horario** anote la hora y minutos 00:00, que corresponde al tiempo aproximado que le ofreció el alimento/preparación.

**600 D Preparación /Alimento** registre el nombre del alimento y/o preparación conforme va recordando y reportando el informante.

En esta columna se resume todos los alimentos/preparaciones que fueron ofrecidas al niño(a), tanto en la casa como fuera de ella. Es importante que registre los alimentos o preparaciones que le ofreció respetando la secuencia en el tiempo.

No es necesario en esta parte detallar los ingredientes de cada preparación, eso se realizará más adelante.

Cuando el informante termine de indicar todas las comidas ofrecidos a su niño(a), el encuestador le pedirá al informante revisar juntos lo reportado: ***“Sra. (nombre de la Sra.) vamos a repasar lo que me ha dicho, voy a leer lo que tengo anotado y si se olvidó de algo, si hubiera algo más que agregar no se preocupe, sólo me indica y yo lo anoto”.***

***“ Fue parte de su desayuno, almuerzo, cena o fue una entrecomida?”.***

**600 E. Registro:** Cuando el registro de los ingredientes se hará en el Formulario de Recetas, pues fue una preparación que se realizó para toda la familia (escribir el código1). Si el registro solo amerita que se describa en el Formulario de Consumo Individual ( escribir el código 2)

Si un “pie de limón” fue preparado en casa, amerita que se describa los ingredientes en Receta. Si hubiera sido comprado, solo es necesario registrarlo en la Hoja de Consumo Individual.

**Finalizado el repaso y con la conformidad del informante pasar al Formulario de Recetas.**

Ejemplo de un registro del formulario “Resumen de Ingesta”

RESUMEN DE INGESTA					
	600 A	600 B	600 C	600 D	600 E
Nº de fila	Nº Prep.	Tiempo de comida 1 Desayuno 2 Almuerzo 3 Cena 4 Entre comidas	Horario	Preparación /alimento	Registro : Recetas = 1 C. Individual= 2
1	1	4	07:00	jugo de papaya con piña	1
2	2	1	08:30	Leche	2
3	3.1			pan con	2
4	3.2			queso	2
5	4	4	10:00	plátano	2
6	5	4	11:30	mandarina	2
7	6	4	12:30	tofee	2
8	7.1	2	13:30	lenteja con	1
9	7.2			huevo frito	1
10	7.3			arroz	1
11	8			refresco limonada	1
12	9	4	15:00	plátano	2
13	10	4	18:00	leche	2

14	11.1			pan con	2
15	11.2			mantequilla	2
16	7.1	3	20:00	lenteja con	1
17	7.3			arroz	1
18	7.4			hot dog	2
19	12	4	20:30	pie de limón	1

**Para el registro del datos en RESUMEN puede haber algunas excepciones. Considere los siguientes criterios:**

1. Cuando se le ofrece una misma preparación en diferentes horarios y en el mismo tiempo de comida, registre el mismo número de preparación y mismo tiempo de comida, solo cambia el horario. Ej. Preparación 5 en almuerzo tallarines a las 12:30, Preparación 5 en almuerzo tallarines a las 2:30, El informante puede reportar estos casos que le dió la comida en partes por diversos motivos, el niño(a) se durmió y al despertar le ofreció nuevamente, le da de comer de a pocos su comida para que termine "su almuerzo".

RESUMEN DE INGESTA				
	600 A	600 B	600 C	600 D
Nº de fila	Nº Prep.	Tiempo de comida 1 Desayuno 2 Almuerzo 3 Cena 4 Entre comidas	Horario	Preparación /alimento
6	5	2	12:30	Tallarines
7	5	2	14:30	Tallarines

2. Cuando le ofrecen alimentos industrializados durante el día; en diversos tiempos de comida por ejemplo los cereales. Registrar cada una considerando los horarios en que fueron ofrecidos.

RESUMEN DE INGESTA				
	600 A	600 B	600 C	600 D
Nº de fila	Nº Prep.	Tiempo de comida 1 Desayuno 2 Almuerzo 3 Cena 4 Entre comidas	Horario	Preparación /alimento
1	1	1	08:00	Cereal hojuelas Ángel

2	2			Leche fresca de vaca
12	9	4	21:00	Cereal hojuelas Ángel
13	10			Leche fresca de vaca

Otro ejemplo: Le ofrecen “leche” en diferentes momentos del día. Asignar un número de preparación correlativo según corresponda. Considerar que aunque el nombre de la preparación es la misma, no necesariamente la forma de preparación sea la misma puede usar los ingredientes en diferentes proporciones.

RESUMEN DE INGESTA				
	600 A	600 B	600 C	600 D
N° de fila	N° Prep.	Tiempo de comida	Horario	Preparación /alimento
		1 Desayuno 2 Almuerzo 3 Cena 4 Entre comidas		
1	1	4	06:00	leche
8	6	2	13:30	leche
12	8	3	15:00	leche
15	11	4	22:30	leche

- Si se repite una preparación ofrecida en otro tiempo de comida Ej. arroz, preguntar si lo volvió a preparar, si es afirmativo, poner el número de preparación correlativo que sigue. Si se trata de la misma preparación se mantiene el mismo número de preparación.
- El agua sola como bebida no se registra. Si se trata de bebidas que contienen agua con azúcar o sin azúcar, si se considera el registro de agua. Ej. te, anís, limonada, y otros.
- El número de preparación registrada, debe ser consistente con su registro en el Formato de recetas y de Consumo Individual.

## **FORMULARIO DE RECETAS**

Considerar que la informante es la persona que estuvo a cargo de la preparación y servido. Puede suceder que una preparación que fue hecha por otra persona que estuvo al cuidado del niño durante un tiempo de comida, en ese caso se debe tratar de entrevistarlo. **Colocar el ID de la informante.**

Para el registro de información en el formulario de recetas es necesario considerar que existen ciertas condiciones, que indicarán el uso de dicho formulario:

<b>Casos en los que se reporta en Formulario de recetas</b>	
1)	Si la preparación fue hecha para toda la familia y de ahí se le sirvió al niño/a
2)	Si la preparación fue elaborada solo para el niño(a) y le ofrecen en un solo tiempo de comida y no consume todo o le ofrecen en diferentes tiempos de comida.

El formulario de recetas tiene dos partes. En la parte izquierda, titulada DATOS DE LAS RECETAS /PREPARACIONES. En la parte derecha, titulada DATOS DE LOS INGREDIENTES.

### **REGISTRO DE DATOS DE LAS RECETAS/PREPARACIONES:**

**Número de fila** anote el número correlativo según corresponda. No dejar espacio.

#### **602 A. COLUMNA: NUMERO DE PREPARACION**

El número que corresponde anotar en esta columna es el que fue asignado a cada preparación según el formulario resumen de ingesta. Estos números de preparación deben ser consistentes con el formulario resumen de ingesta y consumo individual.

Todo encuestador debe tener a mano sus utensilios como cuchara, cucharadita y plato. Evitar pedir prestado.

#### **602B. COLUMNA PREPARACION/ RECETAS**

En esta columna se registra el nombre de la preparación o la receta, tal como lo denomina la informante. Debe ser consistente con lo registrado en el formulario Resumen de ingesta (600 D). Ej arroz graneado, puré de zapallo, agua de cebada, sopa de sémola, etc. La informante puede llamar “caldo” y de acuerdo a los ingredientes, se sabe que es una sopa, a pesar de ello, se debe registrar como nombre de la preparación “CALDO” y se aclararía esta “aparente inconsistencia” con una observación.

Reforzar la medición de volumen en ollas algo abultadas circulares. **En este caso se medirá el diámetro hasta donde alcanza la preparación.**

#### **602 C COLUMNA: VOLUMEN TOTAL**

Esta columna se empleará para registrar la cantidad total de la preparación elaborada el día de ayer. Solo se aplica para aquellas preparaciones que fueron cocinadas y donde sabemos que hubo disminución de agua inicial por el tiempo de cocción. Por ejemplo: Avena con leche

Para que el sistema calcule la cantidad total de la preparación, la encuestadora pedirá a la informante que le muestre la(s) olla(s) donde cocino AYER, debe pedirle también que le indique en la olla la altura que alcanzó la preparación de ayer, procederá a medir la altura indicada y el diámetro de la olla.

Mediante la fórmula siguiente, se medirá el VOLUMEN DE LA OLLA:

$$V = \pi * r^2 * h$$

Donde r = radio de la olla

H: altura de la preparación

El sistema calculará el volumen de la olla expresada en cc o ml de agua.

**Si no es posible que la informante muestre la olla donde cocinó, el otro procedimiento sería:**

- a) **Que la informante nos indique cuantas raciones salieron y tener el peso de una ración en agua. Por ejemplo dice que salieron 4 tazas, obtener el peso de una taza y calcular.**

**Si la preparación fue hecha solo para el niño/a y no fue sometida a cocción ( por ejemplo, un puré elaborado con ingredientes sacados de la olla familiar), en ese caso, en la columna “602C”, se colocará el código -1 : “No aplica”**

#### **REGISTRO DE DATOS DE LOS INGREDIENTES:**

##### **602 D COLUMNA: INGREDIENTES**

En esta columna se registrará el nombre de los ingredientes de la preparación/receta que fue ofrecido al niño (a).

Empiece recordándole al informante: “ **Sra (Nombre de la señora) me dijo que AYER preparó .....me podría decir como lo preparó AYER?..... le agregó algo más ?”.**

- ❖ La descripción de los ingredientes debe hacerse detalladamente teniendo en cuenta el tipo, la especie o la variedad. Ejemplo: Papa blanca, pescado jurel, pollo con/sin piel, frijol caballero, uva negra, ajo molido, leche evaporada entera, etc. **Ello es muy importante, pues tiene relación directa con el código a asignar y por ende al aporte de nutrientes.**
- ❖ Para el caso de especias y condimentos pimienta, comino, palillo, ajinomoto, sibirita, sillao y similares **no se registrará, pues** su peso y valor nutritivo no es relevante ( **menos de 1 gramo y sin aporte de calorías**).
- ❖ Evite dejar espacios en blanco, se puede asumir que le falta registrar algún dato.



Se recomienda que una vez que madre identifique maqueta, se coloca en el recipiente para que madre visualice el espacio ocupado.

#### Casos especiales de registro:

Se registrará en una sola fila las verduras picadas y mezcladas para sopa, segundos y se le asignará el código que corresponde de la tabla consolidada. Ej. Registro de : “verduras picadas para sopa”, “verduras comida china”, “verduras ensalada cocida”, “verduras ensalada cruda”.

En caso de usar verduras peladas y/o picadas pero que están compuestas por dos o tres tipos, debe DESCRIBIRSE cada una. Por ejm si comprara verduras para estofado que contiene arvejas verdes y zanahoria.

En el caso de la sal, se registrará solo como “sal yodada” ( si fuera el caso) y registre su código respectivo. Se pesará la sal haciendo una simulación ( que coloque sal sobre una bolsa que ira en un plato)

Para el aceite; se registrará como “aceite vegetal” a aquellos que son procedentes de una mezcla de semillas. Si fuera aceite de una semilla en especial, se registrará considerando la semilla, Ej. aceite de girasol.

Para el caso del arroz todas variedades piladas se asignaran código de “arroz corriente” y en el caso de “arroz integral” el que corresponde.

**Cuanto mejor detalle tenga la descripción es adecuado. Revise la tabla de codificación de alimentos ( TCAPE) para mayor conocimiento de las variedades y la necesidad de descripción.**

No asumir que al niño ya no le ofrecieron más alimentos, siempre repreguntar: “Le ofreció algo más?”

Cuando la preparación procede fuera de casa, se puede registrar el nombre de la preparación (sin definir ingredientes); con excepciones como lomo saltado o similares , donde la informante puede detallar algunos ingredientes que irían a registrarse en el formato de consumo individual.

#### **602E. COLUMNA: CODIGO DE INGREDIENTE**

Si se trata de un alimento o ingrediente, coloque el código correspondiente a la tabla de CODIFICACION de alimentos y preparaciones (TCAPE). En caso no se encuentre el código respectivo, registrar “00000” y registrar en observaciones.

**Estos casos deben ser informados día a día, para que la supervisora lo registre en el FORMATO DE INCIDENCIAS**

#### **602F. COLUMNA: EXCLUIDO**

Una vez anotado todos los ingredientes empleados para la preparación se colocará el código “1” (SI EXCLUIDO) para aquellos ingredientes que no han sido servidos al niño (a) o si lo han sido, pero se contará con la descripción de su peso según MEDIDA CASERA o en gramos para el Consumo Individual.

Si registra el código “2” ( NO EXCLUIDO) cuando esos ingredientes se encuentran de manera homogénea y el SISTEMA calculará la cantidad de ingredientes en el plato del niño/a por extrapolación.

#### **602 G. COLUMNA: CONDICION**

Colocar la alternativa que corresponda:

- 1: Peso neto
- 2: Peso bruto

#### **602 H. COLUMNA : PRESENTACION**

Colocar la alternativa que corresponda a la forma de presentación de la preparación y/o alimento:

- 1: asado
- 2: crudo
- 3: frito
- 4: Industrializado
- 5: Horneado a la brasa/
- 6: natural para el agua y en general para aquellos alimentos que suelen presentarse y consumirse solo crudos como palta, naranja, mandarina.
- 7: preparado : encurtidos, tamales, entre otros. Preparado son aquellas preparaciones que NO son producidas industrialmente.
- 8: sancochado
- 9: tostado
- 10: remojado
- 11: pasado ( sólo aplica huevo)
- 12: Congelado

#### **CANTIDAD DE INGREDIENTE:**

#### **602 J. CODIGO**

Registrar el código que corresponda a medida usada para expresar la cantidad ( pregunta 602I)

Si registra 1 (g), la cantidad será expresada en gramos.

Si registra 2 (MC), la cantidad será expresada en medida casera.

Si registra 3 ( MC\_SIM ), la cantidad será expresada usando la medida casera que corresponde a otro alimento.

Por ejemplo se quiere expresar un TROZO CHICO para el ZAPOTE usando el TROZO CHICO de papa.

Si registra 4 ( MAQ), la cantidad será expresada utilizando las maquetas.

Si registra 5 ( MAQ\_SIM), la cantidad será expresada usando maqueta pero que corresponde a otro alimento.

Por ejemplo se quiere expresar una UNIDAD CHICA para el DURAZNO usando la unidad de UNIDAD CHICA de PAPA.

Si registra 6 ( PRE), cuando la cantidad será expresada como unidad de precio. Es decir, se tendrá una tabla de equivalencias (cantidad según precio) de determinados condimentos como ajos molidos, ají amarillo, ají colorado, entre otros propios de la zona.

Si registra 7 ( SIM\_AGUA), cuando la cantidad será expresada utilizando agua como reemplazo a determinada preparación usada en recetas.

#### 602 I. COLUMNA: CANTIDAD

El registro de la cantidad del alimento puede darse en números enteros ( gramos ) o en decimales ( en caso de medidas caseras)

Ejemplo: 0.33, 0.5, 1 , si hace referencia a una medida casera  
150, 500 , etc. si hace referencia a gramos

En el caso de la sal, se debe pesar reproduciendo la forma en que el informante agregó este ingrediente a la preparación, trate de usar los recipientes o bolsas para que la madre simule la cantidad y sea pesado.

Para el caso del código 6, PRE, se colocaría el valor en nuevos soles, por ejem: usó culantro molida y costó 0.80 céntimos de nuevo sol

RECUERDE que es necesario que se le indique a la madre, el tipo de corte de algunos alimentos como el queso : “El queso que le ofreció fue en rebanadas, trozos?” .Es necesario identificar cuál es el utensilio con que fue servido los ingredientes... ( puede ser que utilice diferentes utensilios)”Fue esta cuchara la que uso “ayer” para servirle la cocoa?”

Reforzar cada media hora aproximadamente el por qué estamos realizando este procedimiento tan tedioso de indagar por las cantidades de los ingredientes.

Considerar preguntar, en caso de hogares que compren para el día, por el peso de algunos alimentos adquiridos, por ejemplo el queso, es factible que se acuerde de cuantos gramos pidió al vendedor? ...y/o cuanto le costó? ( antes que indagar medida casera).

Indagar si fue o no excluido...Sra me podría indicar la cantidad que le ofreció AYER de pollo en (nombre de la preparación) ? Si fue picado, es preparación homogénea y no se excluye.

Si la cantidad ofrecida se encuentra entre dos maquetas, se debe elegir la de mayor tamaño y repreguntar: “Considerando este trozo, me podría indicar el tamaño que dejo?”

#### 602 K COLUMNA: CODIGO MEDIDA CASERA/MAQUETAS

Se describe el código de medida casera, de acuerdo a la Tabla de Medidas Caseras de Alimentos y Preparaciones (TAXM). Esta columna se emplea cuando en la pregunta 602 J se ha registrado el código 2 (MC) ó 3 (MC\_SIM)

Ejemplo: utilizó en la preparación 2 unidades chicas de cebolla, corresponde asignar en esta columna el código “UNB3”

Es necesario revisar y dominar la metodología sobre la descripción de la medida casera para utensilios, vajillas, alimentos y preparaciones.

#### **602 M . CODIGO DE CONSISTENCIA EQUIVALENTE**

En esta columna se registrará el código del alimento que por consistencia (de volumen y/o peso) se utilizará para obtener el peso del alimento original registrado en 602D y que no tiene equivalencia. Esto sucederá cuando en 602 J se registró 3, 5 o 7.

#### **602 N. CANTIDAD EQUIVALENTE (G)**

En esta columna se registrará el peso en gramos del alimento o preparación usado en reemplazo del alimento original registrado en la columna 602D , por tener la consistencia buscada ( de volumen y/o peso).

#### **602 O . CODIGO DE CONSISTENCIA EQUIVALENTE 2**

En esta columna se registrará el código de agua ( capacidad del recipiente registrado en 602M), de arroz graneado ( cuando se trate de MC con altos) u otro alimento, registrado en TAXM, seleccionado por una similar consistencia (de volumen y/o peso) del alimento/preparación original registrado en 602D y que permitía estimar una equivalencia de peso ( por extrapolación) a lo registrado en 602 I y 602 K. Esto sucederá cuando en 602 J se registró 2, 3, 5 o 7.

#### **602P CODIGO DE MEDIDA CASERA ALTERNATIVO**

Considere registrar el código de MEDIDA CASERA registrado en TAXM y que será usada como alternativa para el cálculo de la estimación INGREDIENTES DE LA RECETA (según 602 D), mediante extrapolación.

## **FORMULARIO DE CONSUMO INDIVIDUAL DEL NIÑO/A**

Los datos de identificación del hogar se registran de manera similar a lo empleado en la encuesta de simple de consumo ESC.

Al pasar a este formulario el encuestador ya cuenta con un resumen del consumo de alimentos del niño(a) en estudio, con la ayuda de este formulario debe ir registrando el detalle de los ingredientes y porciones ofrecidas y sobrantes.

El registro en este formulario exige minuciosidad, orden y detalles específicos para el reporte de la información requerida. Asegúrese de tener a la mano los utensilios en los que le sirvieron la comida al niño(a) el día de ayer, ordene sus materiales: balanza digital, maquetas, laminario de medidas caseras, medidores de plástico, envases con alimentos (sal, azúcar, fideo cabello de ángel, **arroz graneado** )

Colabore con el informante, sea paciente, dele tiempo para recordar.

**COLUMNA N° DE FILA** anote el número correlativo según corresponda. No dejar espacio

### **601 A COLUMNA NUMERO DE PREPARACION**

Anote un número correlativo a cada una de las preparaciones /alimentos que fueron ofrecidos al niño durante el DIA DE AYER (existen algunas excepciones, que se explicarán más adelante). Inicie siempre por lo primero que ha consumido, de acuerdo a lo registrado en el Formulario de Resumen de Ingesta y que amerita registrarlo en este formato.

Debe haber consistencia con respecto al número de preparación del formulario de Recetas y la de consumo individual, si se trata de la misma preparación, Ej. Cocimiento de avena con numeración "3" en el formulario de consumo individual del niño, se debe registrar el mismo número en el formulario Recetas, si dicha preparación, se consume varias veces, se debe mantener el mismo número asignado (Nº. 3)

### **601 B TIEMPO DE COMIDA**

Este campo registra la calificación que le dá el informante a la comida reportada en cuanto al tiempo de comida. **Es necesario que el informante indique si la comida que ofreció corresponde al desayuno, almuerzo o cena, el encuestador registra según la versión del informante.** Anote el código del tiempo de comida en que al niño (a) le ofrecieron preparaciones o alimentos.

### **601 C HORA**

Anote la HORA en que al niño(a) le ofrecieron preparaciones o alimentos según el reporte del informante, según lo indicado en el formulario de Resumen de la Ingesta.

**601 D. COLUMNA: Preparación/alimento**

Empiece recordándole al informante: “ Sra (Nombre de la señora) me dijo que lo primero que le dió a (nombre del niño(a) fue.....como lo preparó AYER?, le agregó algo más ?”; esta indagación es cuando se sirve al niño/a una preparación , lo consume todo y se conoce los ingredientes usados; debe considerarse que la informante reconozca lo que consumió: la mitad o determinada parte de lo ofrecido.

En caso proceda de la olla familiar nos interesa registrar los alimentos que contenían el plato o el recipiente usado para servirle al niño/a.

En caso DE PREPARACIONES que proceden del Formato de Recetas, en la primera fila iría el nombre de la preparación, y el sistema calculará los ingredientes componentes de esta preparación, tendiendo como referencia la cantidad servida o no consumida. Si la informante da razón de la cantidad de determinados alimentos, ya sea en maquetas, medidas caseras o gramos, estos irán registrados en las filas siguientes.

Nº fila	601 A	601B	601 C	601 D	601 E
	Nro. Prep.	Tiempo de comida	Hora	Preparación/Alimento	Código Preparación / Alimentos
		1 Desayuno			
		2 Almuerzo			
		3 Cena			
		4 Entre comida			
01	1				
08	5	2	12:00	Sopa de pollo	
09				papa amarilla	M1330
10				pollo, ala	m1584

**601 E COLUMNA: CODIGO PREPARACION /ALIMENTO**

Si se trata de un alimento o ingrediente, coloque el código correspondiente a la tabla de Composición de Alimentos y preparaciones ( TCAPE). En caso no se encuentre el código respectivo, registrar “00000” y registrar en el casillero de observaciones, el número de la fila y el nombre del producto sin código.

Estos casos de alimentos sin código deben ser registrados en el cuaderno de incidencias.

Se asigna código de preparación, cuando ésta ha sido comprada y no hay forma de desagregar ningún ingrediente Ej mazamorra morada, arroz con leche, hamburguesa, humita , gelatina, entre otros.

#### 601 F TIPO DE PREPARACION

Para llenar este campo revise el Anexo 2 y registre el código que corresponde a la preparación reportada.

#### 601 G. COLUMNA: CONSISTENCIA

En esta columna se registrará la consistencia de preparaciones como: purés y mazamoras , usando para ellos las fotos de consistencias. Por ejemplo, luego de preguntar de qué consistencia fue el puré a la informante mostrándole la lámina, se deja que lo califique señalándolo. El registro va de 1 al 4.



1



2



#### 601 H. COLUMNA: CONDICION

Colocar la alternativa que corresponda:

1: Peso neto

2: Peso bruto

Se entiende por peso bruto el peso de los ingredientes expresados con parte no comestible.

Se refiere al peso neto el obtenido de la diferencia del peso bruto menos el peso del residuo; es decir, la **parte comestible del alimento**.

Cuando se trata de una preparación, considerar que algunos alimentos pueden estar en peso neto o bruto, por ejemplo, le sirven carne con hueso, se describe como condición Bruto. Si la papa se encuentra cocida y pelada en la sopa se considera como condición neto.

Si registra ingredientes como por ejemplo le ofreció plátano de seda una unidad chica, y figura con cáscara, colocará como peso bruto. El sistema debe utilizar los datos de Parte Comestible (TCAPE) para estimar la

cantidad en neto. En caso se observe que no se cuenta con la % de PC, se debe informar y colocar en el registro de incidencias.

No se registra condición en el caso de preparaciones, cuya nombre va en una fila

#### **601 I. COLUMNA: PRESENTACION**

Colocar la alternativa que corresponda a la forma de presentación de la preparación y/o alimento:

- 1: asado
- 2: crudo
- 3: frito
- 4: Industrializado
- 5: Horneado a la brasa/
- 6: natural para el agua y en general para aquellos alimentos que suelen presentarse y consumirse solo crudos como palta, naranja, mandarina,
- 7: preparado : encurtidos, tamales, aquellos que no son producidos industrialmente
- 8: sancochado
- 9: tostado
- 10: remojado
- 11: pasado ( sólo aplica huevo)

#### **CANTIDAD OFRECIDA:**

#### **601 K COLUMNA: CODIGO**

Registrar el código que corresponda a medida usada para expresar la cantidad ( pregunta 602K)

Si registra 1 (g), la cantidad será expresada en gramos.

Si registra 2 (MC), la cantidad será expresada en medida casera.

Si registra 3 (MC\_SIM) , la cantidad será expresada usando la medida casera que corresponde a otro alimento.

Por ejemplo se quiere expresar un TROZO CHICO para el ZAPOTE usando el TROZO CHICO de papa.

Si registra 4 (MAQ), la cantidad será expresada utilizando las maquetas.

Si registra 5 (MAQ\_SIM), la cantidad será expresada usando maqueta pero que corresponde a otro alimento.

Por ejemplo se quiere expresar una UNIDAD CHICA para el DURAZNO usando la unidad de UNIDAD CHICA de PAPA

Si registra 6 ( PRE), cuando la cantidad será expresada como unidad de precio. Es decir, se tendrá una tabla de equivalencias (cantidad según precio) de determinados condimentos como ajos molidos, aji amarillo, aji colorado , entre otros propios de la zona.



**Si registra 7 ( SIM\_AGUA), cuando la cantidad será expresada utilizando agua como reemplazo a determinada preparación usada en recetas.**

## **CANTIDAD DE PREPARACION /ALIMENTO**

### **601J . COLUMNA: CANTIDAD OFRECIDA**

Para la estimación de la cantidad ofrecida de los alimentos o preparaciones considerar los siguientes criterios:

1. Pesar los alimentos si el informante cuenta con alguno(s) similar a lo ofrecido al niño(a) el día de ayer  
Pesar las preparaciones en los mismos recipientes en los que consumió el niño el día de ayer, en caso de que el informante cuente con alguna(s) de las preparaciones.
2. Mostrar los modelos de alimentos (maquetas)
3. Usar el laminario de medidas caseras.

Si el reporte es de una preparación, pregunte al informante **¿en qué le sirvió esta preparación?** Ej si fue una taza, use la misma taza para reproducir el servido de la preparación y registre el peso, del alimento real si es posible, sino simule el servido con agua y registre el peso.

Si el reporte es de un alimento o ingrediente, pregunte al informante **si tiene el alimento**. Ej. queso, use el alimento real si es posible, pregunte **¿ qué cantidad le sirvió a (nombre del niño(a) ayer de queso?**, deje que la madre sirva la porción y pese, sino es posible use los modelos de queso (maquetas).

El registro de la cantidad ofrecida del alimento puede ser darse en números enteros (gramos ) o en decimales ( en caso de medidas caseras)

Ejemplo:                      0.33, 0.5, 1 , si hace referencia a una medida casera  
                                    150, 500 , etc. si hace referencia a gramos

**En caso el informante no recuerde la cantidad pero sabe cuánto le costó el alimento ofrecido Ej. 1 botella chica de yogurt marca GLORIA, una caja chica de jugo envasado marca FRUGOS, etc. ( puede mostrarle las fotografías de etiquetas) y una vez identificado, pregunte cuanto le ofreció. Otra opción es preguntar el costo y donde lo compró para conseguir el producto y contar con la etiqueta que se anexará a la encuesta o presentar la fotografía.**

### **Criterios a tomar en cuenta:**

Para el registro de la cantidad ofrecida de alimentos, la primera alternativa debe **ser pesar el alimento**, si esto no es posible, use los modelos de cerámica ( maquetas), si el alimento reportado no tiene modelo, use el laminario de medidas caseras.

Para el registro de alimentos elaborados fuera del hogar, se procederá en el orden que sigue: 1º reconstruir con el/los informantes dependiendo de la receta y pedir la descripción de alimentos ofrecidos, de ser necesario complementar con alguno de los pasos que se indican a continuación: a)conseguir la receta en el lugar de

preparación, b) conseguirla en un lugar similar, c) hacer búsqueda de receta en base de datos de estudios previos en zonas similares.

Para describir la porción de una preparación ofrecida al niño(a), la primera alternativa es medirlo en **el mismo recipiente** en el que consumió la preparación o **usar el utensilio con el que fue servido**, si esto no es posible, use el laminario y la tabla de medidas caseras.

Cada encuestador cuenta con un juego de muestras de maquetas de alimentos como carne de res, pollo, hígado, papa, queso, zanahoria, zapallo, entre otros, en piezas que corresponden a trozos, cuadradito, unidad, rodaja, tajada, bistec, rebanada, con los cuales debe estar muy familiarizado para usarlos al momento de registrar porciones servidas o como cantidad sobrante (**anexo 3**).

**En el caso de la sal, se debe pesar reproduciendo la forma en que el informante agregó este ingrediente a la preparación, use bolsas para realizar los pesos.**

**Para el caso del código 6, PRE, se colocaría el valor en nuevos soles , por ejm: usó culantro molido que costó 0.80 céntimos de nuevo sol.**

#### **601 L. COLUMNA: CODIGO DE MEDIDAS CASERA O MAQUETAS**

Anote el código de medida casera que corresponda según la tabla de medidas caseras. Ej.: TZC33 (taza chica de fierro enlozado), TZC27 (taza mediana de plástico), UNB1 (unidad grande). Esta columna se emplea cuando en la pregunta 602 K se ha registrado el código 2 o 3.

En esta columna también se puede emplear el código de Maquetas (**anexo 3**).

#### **601P. CODIGO DE CONSISTENCIA EQUIVALENTE 1**

**En esta columna se registrará el código del alimento o preparación registrada en TAXM, seleccionada por su similar consistencia (de volumen y/o peso) del alimento/preparación original registrado en 601D y que permitía estimar una equivalencia de peso ( por extrapolación) a lo registrado en 601 J y 601L. Esto sucederá cuando en 601 K se registró 2, 3, 5 o 7.**

#### **601Q. CANTIDAD EQUIVALENTE (G)**

**En esta columna se registrará el peso en gramos del alimento o preparación usado en “reemplazo” del alimento/preparación original registrado en la columna 601 J , por tener la consistencia buscada ( de volumen y/o peso).**

## 601R . CODIGO DE CONSISTENCIA EQUIVALENTE 2

En esta columna se registrará el código de agua ( capacidad del recipiente registrado en 601L), de arroz graneado ( cuando se trate de MC con altos) u otro alimento, registrado en TAXM, seleccionado por una similar consistencia (de volumen y/o peso) del alimento/preparación original registrado en 601D y que permitía estimar una equivalencia de peso ( por extrapolación) a lo registrado en 601 J y 601L. Esto sucederá cuando en 601 K se registró 2, 3, 5 o 7.

## 601S CODIGO DE MEDIDA CASERA ALTERNATIVO

Considere registrar el código de MEDIDA CASERA registrado en TAXM y que será usada como alternativa para el cálculo de la estimación INGREDIENTES OFRECIDOS (según 601L), mediante extrapolación.

### CANTIDAD SOBRANTE

Para la estimación de la cantidad sobrante de los alimentos o preparaciones considerar los siguientes criterios:

1. Pesar los alimentos si el informante cuenta con alguno(s) similar, pregunte ¿Cuánto dejó de este alimento (nombre del niño(a) el día de ayer? Deje que la madre reproduzca los restos y pese a lo que dejó el niño(a)  
  
Pesar las preparaciones en los mismos recipientes en los que quedaron los restos el niño el día de ayer, en caso de que el informante cuente con alguna(s) de las preparaciones.
2. Mostrar los modelos de alimentos (maquetas)
3. Usar el laminario

Si el reporte es de una preparación, pregunte al informante ¿comió todo lo que le sirvió a (nombre del niño(a) ¿si dejó preguntar ¿Cuánto dejó? Ej si le sirvió en una taza, use la misma taza para reproducir la cantidad sobrante de la preparación y registre el peso, del alimento real si es posible , sino simule el servido con agua y registre el peso.

Si el reporte es de un alimento o ingrediente. Ej.queso , use el alimento real si es posible, pregunte ¿ comió todo lo que le ofreció de queso el día de ayer a (nombre del niño(a)?, si dejó , deje que la madre replique la cantidad sobrante y pese, sino use los modelos de queso (maquetas)

El registro de la cantidad sobrante del alimento puede ser darse en números enteros ( gramos ) o en decimales ( en caso de medidas caseras)

Ejemplo:                      0.33, 0.5, 1 , si hace referencia a una medida casera  
                                    150, 500 , etc. si hace referencia a gramos

## 601 N COLUMNA: CODIGO

Registrar el código que corresponda a medida usada para expresar la cantidad ( pregunta 602K)

Si registra 1 (g), la cantidad será expresada en gramos.

Si registra 2 (MC), la cantidad será expresada en medida casera.

Si registra 3 ( MC\_SIM), la cantidad será expresada usando la medida casera que corresponde a otro alimento.

Por ejemplo se quiere expresar un TROZO CHICO para el ZAPOTE usando el TROZO CHICO de papa.

Si registra 4 ( MAQ), la cantidad será expresada utilizando las maquetas.

Si registra 5 ( MAQ\_SIM), la cantidad será expresada usando maqueta pero que corresponde a otro alimento.

Por ejemplo se quiere expresar una UNIDAD CHICA para el DURAZNO usando la unidad de UNIDAD CHICA de PAPA

Si registra 6 ( PRE), cuando la cantidad será expresada como unidad de precio. Es decir, se tendrá una tabla de equivalencias (cantidad según precio) de determinados condimentos como ajos molidos, aji amarillo, aji colorado , entre otros propios de la zona.

Si registra 7 ( SIM\_AGUA), cuando la cantidad será expresada utilizando agua como reemplazo a determinada preparación usada en recetas.

#### **601 M. COLUMNA: CODIGO DE MEDIDAS CASERA O MAQUETAS**

Anote el código de medida casera que corresponda según la tabla de medidas caseras. Ej.: TZC33 (taza chica de fierro enlozado), TZC27 (taza mediana de plástico), UNB1 (unidad grande). Esta columna se emplea cuando en la pregunta 601 N se ha registrado el código 2 o 3.

En esta columna también se puede emplear el código de Maquetas (anexo 3).

#### **601P. CODIGO DE CONSISTENCIA EQUIVALENTE 1**

En esta columna se registrará el código del alimento o preparación registrada en TAXM, seleccionada por su similar consistencia (de volumen y/o peso) del alimento/preparación original registrado en 601D y que permitía estimar una equivalencia de peso ( por extrapolación) a lo registrado en 601 Q y 601R. Esto sucederá cuando en 601 N se registró 2, 3, 5 o 7.

#### **601Q. CANTIDAD EQUIVALENTE (G)**

En esta columna se registrará el peso en gramos del alimento o preparación usado en “reemplazo” del alimento/preparación original registrado en la columna 601 M , por tener la consistencia buscada ( de volumen y/o peso).

#### **601R . CODIGO DE CONSISTENCIA EQUIVALENTE 2**

En esta columna se registrará el código de agua ( capacidad del recipiente registrado en 601Q), de arroz graneado ( cuando se trate de MC con altos) u otro alimento, registrado en TAXM, seleccionado por una similar consistencia (de volumen y/o peso) del alimento/preparación original registrado en 601D y que permitía estimar una equivalencia de peso ( por extrapolación) a lo registrado en 601 Q y 601R. Esto sucederá cuando en 601 N se registró 2, 3, 5 o 7.

**601S CODIGO DE MEDIDA CASERA ALTERNATIVO**

Considere registrar el código de MEDIDA CASERA registrado en TAXM y que será usada como alternativa para el cálculo de la estimación INGREDIENTES OFRECIDOS (según 601L), mediante extrapolacion.

## Ejemplos:

**1.- Si la cantidad es expresada en gramos:** Cuando se obtiene el alimento o preparación por pesada directa.

**Ejm:** La madre nos informa que le ofreció al niño un plátano de isla que peso 120 gramos y lo consumió todo.

	601 A	601 B	601 C	601 D	601 E	601 F	601 G	601 H	601 I	601 K	601 J	601 L	601 P	601 Q	601 R	601 S	601 N	601 M	601 O	601 T	601 U	601 V	601 W	
Nº fila	Nro. Prep.	Tiempo de comida		Preparación/Alimento	Código Preparación / Alimentos	Tipo de Preparación		Consist	Condicion	Present	Cód	CANTIDAD OFRECIDA	Código MC o Maquetas	Cód. CONSISTENCIA EQUIVALENTE A (cuando 601 K es 3,5 o 7)	Cantidad equivalente (g)	Equivalencia con agua (g) Cód. CONSISTENCIA EQUIVALENTE A (cuando 601 K es 3,5 o 7)	Codigo de MC alternativo	Cód	CANTIDAD SOBRANTE	Código MC o Maquetas	Cód. CONSISTENCIA EQUIVALENTE 1 (cuando 601 K es 3,5 o 7)	Cantidad equivalente (g)	Equivalencia con agua (g) Cód. CONSISTENCIA EQUIVALENTE E 2 (cuando 601 K es 3,5 o 7)	Codigo de MC alternativo
		1 Desayuno	2 Almuerzo			1 Neto	2 Bruto																	
04	3	4	10:00	PLATANO DE ISLA	C0070	L1		2	2	1	130						1	0						

**2.- Si la cantidad es expresada en medida casera:** Cuando se obtiene el valor a través de medida casera a través del laminario o por capacidad del recipiente.

## EN CASO DE PREPARACIONES

**Ejm1:** Madre le ofreció al niño 1 TZC27 de avena con leche y la niña dejó 0.5 TZC27

Paso 1: Se busca en el ARCHIVO TAXM y vemos que la preparación avena con leche si tiene la medida casera TZC27

NUMAL	CodM	DSC	DescMC
M2411	TZC13	COCIMIENTO DE AVENA CON LECHE	TAZA GRANDE FIERRO ENLOZADO
M2411	TZC17	COCIMIENTO DE AVENA CON LECHE	TAZA GRANDE PLASTICO
M2411	TZC18	COCIMIENTO DE AVENA CON LECHE	TAZA GRANDE VIDRIO
M2411	TZC23	COCIMIENTO DE AVENA CON LECHE	TAZA MEDIANO FIERRO ENLOZADO
M2411	TZC27	COCIMIENTO DE AVENA CON LECHE	TAZA MEDIANO PLASTICO
M2411	TZC28	COCIMIENTO DE AVENA CON LECHE	TAZA MEDIANO VIDRIO
M2411	TZC33	COCIMIENTO DE AVENA CON LECHE	TAZA CHICO FIERRO ENLOZADO
M2411	TZC34	COCIMIENTO DE AVENA CON LECHE	TAZA CHICO LOZA
M2411	VAC17	COCIMIENTO DE AVENA CON LECHE	VASO GRANDE PLASTICO

PASO 2: Registramos el NUMALIM de la preparación

	601 A	601B	601 C	601 D	601 E	601 F	601 G	601 H	601 I	601 K	601 J	601 L	601P	601Q	601R	601S	601 N	601 M	601 O	601T	601U	601V	601W
Nº fila	Nro. Prep.	Tiempo de comida	Hora	Preparación/Alimento	Código Preparación / Alimentos	Tipo de Preparacion	Consist	Condicion	Present	Cód	CANTIDAD OFRECIDA	Código MC o Maquetas	Cód. CONSISTENCIA EQUIVALENTE 1 ( cuando 601 K es 3,5 o7)	Cantidad equivalente (g)	Equivalencia con agua (g) Cód. CONSISTENCIA EQUIVALENTE 2 ( cuando 601 K es 3,5 o7)	Codigo de MC alternativo	Cód	CANTIDAD SOBRANTE	Código MC o Maquetas	Cód. CONSISTENCIA EQUIVALENTE 1 ( cuando 601 K es 3,5 o7)	Cantidad equivalente (g)	Equivalencia con agua (g) Cód. CONSISTENCIA EQUIVALENTE 2 ( cuando 601 K es 3,5 o7)	Codigo de MC alternativo
		Código Anexo 1				1 2 3 4	1 Neto 2 Bruto	1: g 2: MC 3.MC_SIM 4.MAQ 5. MAQ_SIM 6.PRE 7. SIM_AGUA															
01	1	1	08:00	LECHE		U				2	1	TZC27	M2411				2	0.5	TZC27	M2411			

## EN CASO DE ALIMENTOS

Ejm1: Madre le ofreció al niño 1 UNB2 (UNIDAD MEDIANO) de mandarina y la niño dejó 1 GAB2 (GAJO MEDIANO)

Paso 1: vamos al ARCHIVO TAXM y vemos que la mandarina si tiene la medida casera UNB2 Y GAB2

NUMAL	CodM	DSC	DescMC
M0557	GAB1	MANDARINA	GAJO GRANDE
M0557	GAB2	MANDARINA	GAJO MEDIANO
M0557	GAB3	MANDARINA	GAJO CHICO
M0557	UNB1	MANDARINA	UNIDAD GRANDE
M0557	UNB1	MANDARINA	UNIDAD GRANDE
M0557	UNB2	MANDARINA	UNIDAD MEDIANO
M0557	UNB2	MANDARINA	UNIDAD MEDIANO
M0557	UNB3	MANDARINA	UNIDAD CHICO
M0557	UNB3	MANDARINA	UNIDAD CHICO
M0557	UNB4	MANDARINA	UNIDAD EXTRA CHICO

PASO 2: Registramos el NUMALIM del alimento MANDARINA

									CANTIDAD OFRECIDA							CANTIDAD SOBRANTE							
	601 A	601 B	601 C	601 D	601 E	601 F	601 G	601 H	601 I	601 K	601 J	601 L	601 P	601 Q	601 R	601 S	601 N	601 M	601 O	601 T	601 U	601 V	601 W
Nº fila	Nro. Prep.	Tiempo de comida	Hora	Preparación/Alimento	Código Preparación / Alimentos	Tipo de Preparacion	Consist	Condicion	Present	Cód	CANTIDAD OFRECIDA	Código MC o Maquetas	Cód. CONSISTENCIA EQUIVALENTE 1 ( cuando 601 K es 3 ,5 o 7)	Cantidad equivalente (g)	Equivalencia con agua (g) Cód. CONSISTENCIA EQUIVALENTE 2 ( cuando 601 K es 3 ,5 o 7)	Codigo de MC alternativo	Cód	CANTIDAD SOBRANTE	Código MC o Maquetas	Cód. CONSISTENCIA EQUIVALENTE 1 ( cuando 601 K es 3 ,5 o 7)	Cantidad equivalente (g)	Equivalencia con agua (g) Cód. CONSISTENCIA EQUIVALENTE 2 ( cuando 601 K es 3 ,5 o 7)	Codigo de MC alternativo
		Código Anexo 1				1 2 3 4	1 Neto 2 Bruto	1 Asado 2 Crudo 3 Frito 4 Industri. 5 Hor/bras 6 Natural 7 Preparad 8 sancocha 9 tostado 10 Remoj. 11 Pasado	1: g 2: MC 3: MC_SIM 4: MAQ 5: MAQ_SIM 6: PRE 7: SIM_AGUA	1: g 2: MC 3: MC_SIM 4: MAQ 5: MAQ_SIM 6: PRE 7: SIM_AGUA													
10	3	4	15:00	MANDARINA	C0040	L1		2	6	2	1	UNB2	M0557				2	1	GAB2	M0557			

**3.- Si la cantidad es expresada usando la medida casera NO CORRESPONDE AL ALIMENTO O PREPARACION REQUERIDA:** Cuando en campo obtenemos una medida casera para un alimento o preparación pero en gabinete nos damos cuenta que dicho alimento o preparación no tiene la medida casera que obtuvimos en campo.

#### EN CASO DE PREPARACIONES

Ejem1: Madre ofrece al niño un COC37 de guiso de lentejas y consumió todo



PASO1: Vamos al ARCHIVO TAXM y vemos que la preparación guiso de lentejas no tiene la medida casera COC37 pero tiene otras medidas como el COC31 que serviría para extrapolar con agua ya que ninguna de las medidas tiene altos

NUMAL	CodM	DSC	DescMC
M2142	CCD212	GUIZO DE LENTEJA	CUCHARADA MEDIANO ACERO ALTO 2
M2142	CCD213	GUIZO DE LENTEJA	CUCHARADA MEDIANO ACERO ALTO 3
M2142	COC31	GUIZO DE LENTEJA	CUCHARON CHICO ACERO
M2142	COC32	GUIZO DE LENTEJA	CUCHARON CHICO ALUMINIO
M2142	COD251	GUIZO DE LENTEJA	CUCHARON MEDIANO MADERA ALTO 1
M2142	EHC11	GUIZO DE LENTEJA	ESPUMADERA HONDA GRANDE ACERO

PASO2: Verificamos que la medida COC31 Y COC37 se encuentre en agua

NUMAL	CodM	DSC	DescMC
M1028	COC22	AGUA	CUCHARON MEDIANO ALUMINIO
M1028	COC23	AGUA	CUCHARON MEDIANO FIERRO ENLOZADO
M1028	COC31	AGUA	CUCHARON CHICO ACERO
M1028	COC32	AGUA	CUCHARON CHICO ALUMINIO
M1028	COC33	AGUA	CUCHARON CHICO FIERRO ENLOZADO
M1028	COC37	AGUA	CUCHARON CHICO PLASTICO

PASO 3: registramos el NUMALIM del guiso de lentejas M2142 en la columna 601P, el NUMALIM del agua en 601R; y la medida casera que tienen en comun ambos COC37 en la columna 601S

	601 A	601 B	601 C	601 D	601 E	601 F	601 G	601 H	601 I	601 K	601 J	601 L	601 P	601 Q	601 R	601 S	601 N	601 M	601 O	601 T	601 U	601 V	601 W
Nº fila	Nro. Prep.	Tiempo de comida	Hora	Preparación/Alimento	Código Preparación / Alimentos	Tipo de Preparacion	Consist	Condicion	Present	Cód	CANTIDAD OFRECIDA	Código MC o Maquetas	Cód. CONSISTENCIA EQUIVALENTE 1 ( cuando 601 K es 3,5 o7)	Cantidad equivalente (g)	Equivalencia con agua (g) Cód. CONSISTENCIA EQUIVALENTE 2 ( cuando 601 K es 3,5 o7)	Codigo de MC alternativo	1: g 2: MC 3.MC_SIM 4.MAQ 5. MAQ_SIM 6.PRE 7. SIM_AGUA	CANTIDAD SOBRANTE	Código MC o Maquetas	Cód. CONSISTENCIA EQUIVALENTE 1 ( cuando 601 K es 3,5 o7)	Cantidad equivalente (g)	Equivalencia con agua (g) Cód. CONSISTENCIA EQUIVALENTE 2 ( cuando 601 K es 3,5 o7)	Codigo de MC alternativo
		Código Anexo 1				1 2 3 4	1 Neto 2 Bruto	1: g 2: MC 3.MC_SIM 4.MAQ 5. MAQ_SIM 6.PRE 7. SIM_AGUA															
06	5	2	12:00	GUIO DE LENTEJAS		G				3	1	COC37	M2142		M1028	COC31	3	0	COC37	M2142		M1028	COC31

**Ejem2: Madre ofrece al niño un COD312 (1 CUCHARON CHICO DE ACERO ALTO 2) de guiso de lentejas y consumió todo**

PASO1: Vamos al ARCHIVO TAXM y vemos que la preparación guiso de lentejas no tiene la medida casera COD312 pero tiene otras medidas como el COC31 que serviría para extrapolar con arroz graneado ya que una de las medidas tiene altos

NUMALI	CodM	DSC	DescMC
M2142	CCD212	GUIO DE LENTEJA	CUCHARADA MEDIANO ACERO ALTO 2
M2142	CCD213	GUIO DE LENTEJA	CUCHARADA MEDIANO ACERO ALTO 3
M2142	COC31	GUIO DE LENTEJA	CUCHARON CHICO ACERO
M2142	COC32	GUIO DE LENTEJA	CUCHARON CHICO ALUMINIO
M2142	COD251	GUIO DE LENTEJA	CUCHARON MEDIANO MADERA ALTO 1
M2142	EHC11	GUIO DE LENTEJA	ESPUMADERA HONDA GRANDE ACERO

PASO2: Verificamos que la medida COD312 Y COC31 se encuentre en ARROZ GRANEADO

NUMAL	CodM	DSC	DescMC
M2062	COC21	ARROZ GRANEADO	CUCHARON MEDIANO ACERO
M2062	COC22	ARROZ GRANEADO	CUCHARON MEDIANO ALUMINIO
M2062	COC31	ARROZ GRANEADO	CUCHARON CHICO ACERO
M2062	COC32	ARROZ GRANEADO	CUCHARON CHICO ALUMINIO
M2062	COC33	ARROZ GRANEADO	CUCHARON CHICO FIERRO ENLOZADO
M2062	COC37	ARROZ GRANEADO	CUCHARON CHICO PLASTICO
M2062	COD312	ARROZ GRANEADO	CUCHARON CHICO ACERO ALTO 2
M2062	COD313	ARROZ GRANEADO	CUCHARON CHICO ACERO ALTO 3

PASO 3: Registramos el NUMALIM del guiso de lentejas M2142 en la columna 601P, el NUMALIM del arroz graneado en 601R; y la medida casera que tienen en común ambos COC37 en la columna 601S

									CANTIDAD OFRECIDA							CANTIDAD SOBRANTE							
	601 A	601B	601 C	601 D	601 E	601 F	601 G	601 H	601 I	601 K	601 J	601 L	601P	601Q	601R	601S	601 N	601 M	601 O	601T	601U	601V	601W
N° fila	Nro. Prep.	Tiempo de comida	Hora	Preparación/Alimento	Código Preparación / Alimentos	Tipo de Preparacion	Consist	Condicion	Present	Cód	CANTIDAD OFRECIDA	Código MC o Maquetas	Cód. CONSISTENCIA A EQUIVALENTE 1 ( cuando 601 K es 3,5 o7)	Cantidad equivalente (g)	Equivalencia con agua (g) Cód. CONSISTENCIA A EQUIVALENTE 2 ( cuando 601 K es 3,5 o7)	Codigo de MC alternativo	Cód	CANTIDAD SOBRANTE	Código MC o Maquetas	Cód. CONSISTENCIA EQUIVALENTE 1 ( cuando 601 K es 3,5 o7)	Cantidad equivalente (g)	Equivalencia con agua (g) Cód. CONSISTENCIA EQUIVALENTE 2 ( cuando 601 K es 3,5 o7)	Codigo de MC alternativo
		Código Anexo 1																					
12	4.2	3	19:00	GUISO DE LENTEJAS		G				3	1	COD312	M2142		M2062	COC31	3	0	COD312	M2142		M2062	COC31

## SUPLEMENTACION

604. El día de AYER , le dió a (NOMBRE DEL NIÑO/A) algún tipo de :

Lea una por una las alternativas siguientes y circule **1 Si** recibió ó **2 No** recibió.

En caso que no recuerde circule la alternativa 98

**COD:**

**ALTERNATIVA      NOMBRE/DESCRIPCION**

A	Jarabe?
B	Ampolla bebible?
C	Vitaminas?
D	Chispitas?
E	Suplemento rico en hierro?
F	Pastilla/cápsula
G	Producto que adquirió en la farmacia?
H	Recibió ( Nombre del niño/a) el día de AYER, la dosis de Vitamina A? Es una cápsula de color rojo o azul que contiene un líquido que se vacea en la boca del niño.

Si es necesario repita el nombre de la alternativa, puede ser que no lo haya escuchado bien.

A continuación se llenará con mayor detalle la información sobre el producto consumido por el niño(a)

605. 1 Registre en el recuadro el número de alternativa, que corresponde. Cabe mencionar que si la informante menciona que el niño(a) consume vitaminas y es mas de una, debe registrar la información de cada una de ellas.

En este ejemplo utilizaría dos recuadros y pondría : C1, C2

605 A. Por favor, podría mostrarme ( nombre de alternativa)?

Se desea evidencia del producto consumido el día de ayer, que realmente lo tiene y leer la etiqueta y fotografiar la misma para contar con mayor información de su presentación.

605 b. Es necesario que se describa claramente el nombre del producto consumido, para ello se cuenta con dos alternativas:

Si la respuesta a la pregunta anterior es 1 ó 2 ; ESCRIBA el nombre de la etiqueta

Si la respuesta a la pregunta anterior es 99 o 98 ; ESCRIBA el nombre que dá la Informante

605c. ¿Cómo adquirió el ..... (nombre según preg 605b)?

Se desea saber la forma de adquisición del producto en mención.

- a. Compra
- b. Donación
- c. Regalo
- d. Otro (especifique): \_\_\_\_\_

605 d. ¿Dónde le entregaron el .... (nombre según preg 605b)?

- a. EESS
- b. Local de ONG
- c. Local de municipio
- d. En el domicilio
- e. Otro (especifique): \_\_\_\_\_

#### **SOBRE LA CANTIDAD RECIBIDA Y CONSUMIDA**

605 e. El día de AYER, cuantas veces le dió el ( nombre según pregunta 605b) a ( nombre del niño/a)?

Se desea conocer el número de veces que le ofreció al niño/a el producto en mención. Registrar en el recuadro el número indicado.

605. f Podría indicarme la CANTIDAD que le dió AYER de ( nombre según pregunta 605 b) a (nombre de niño/a)?

En este caso se desea registrar la hora de cada toma y la cantidad ofrecida y consumida del producto. Para ello registre tal información en el recuadro. Se debe expresar la cantidad se acuerdo a la forma de toma . Puede ser en gotas , cucharadas, medidas, entre otros.

Se ha enlistado una opción de alternativas de la descripción o forma de toma:

- a. gota
- b. cucharita
- c. cuchara
- d. sobrecito

e. medidor

f. pastilla

g. capsula

h. ml

i. g

### **603. HOJA DE OBSERVACIONES**

#### **603 A: N° DE PREPARACION**

Registrar el número de la preparación de la cual se hará una observación. Debe ser consistente con lo registrado en los formularios consumo individual y preparaciones/recetas

#### **603 B. OBSERVACION**

- Una de las observaciones que debe describirse obligatoriamente en este espacio es el peso del contenido del recipiente empleado por el niño( a)
- Registrar el precio de aquellos alimentos comprados y que luego se tendrá el peso (g) una vez adquiridos
- Anotar cualquier incidente , inquietud en relación al recojo de informacion.

#### **RECOMENDACIONES GENERALES:.**

DE SER EL CASO, ANEXAR A LA HOJA DE ENCUESTA LOS EMPAQUES DE PRODUCTOS SÓLIDOS Y/O LÍQUIDOS UTILIZADOS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS, ASÍ COMO DE OTROS PRODUCTOS TIPO GOLOSINAS, HELADOS, ETC.

Si el niño ha consumido algún producto industrializado, anotar el nombre del producto aunque no sea una preparación. Ej. Galletas de soda. Si se hace una preparación que es consumida en diferentes horarios, indagar por la cantidad consumida cada vez, así mismo si se hicieron agregados de otros ingredientes en alguno de las comidas.

Si se encuentra un alimento industrializado (mazamorra morada de sobre, flan gelatina, budín, etc.) se tratará de obtener el envase para poder registrar sus ingredientes y composición en el sistema.

## ANEXOS

### ANEXO N° 1: SOBRE DESCRIPCIÓN DE MEDIDAS CASERAS

#### A. DESCRIPCIÓN DE MEDIDAS CASERAS DE ALIMENTOS

Las medidas caseras pueden ser descritas utilizando combinaciones de las características de los alimentos: unidad o forma, tamaño, grosor, alto y parte. Estas combinaciones varían según la presentación de los alimentos existiendo cuatro formas posibles:

<b>Enteros:</b>	El alimento se presenta en forma entera para su consumo. Incluye también a los componentes de un alimento considerados como unidades. Por ejemplo, unidades de uva, frijoles, etc.
<b>En presas:</b>	Resultado del proceso de trozar a una ave: ala. Cabeza, encuentro, pata, espinazo, pescuezo y pierna.
<b>En subdivisiones:</b>	Resultado de cortes a un alimento para una preparación determinada como: bistec, cuadradito, filete, rebanada, rodaja, tajada, trozo y trozo para sudado.
<b>Otras formas de presentación:</b>	Esta clasificación se utiliza para la descripción de los componentes de un alimento como: diente de ajo, grano de maíz, gajo, hoja y rama. También se consideran presentaciones agrupadas: racimo, atado, puñado, bolsa.

#### 1. CARACTERÍSTICAS DE LAS MEDIDAS CASERAS

Los valores y en algunos casos las dimensiones de cada una de las características utilizadas para describir las medidas caseras utilizadas en alimentos son las siguientes:

##### 1.1 UNIDAD O FORMA

La unidad es la característica que describe al alimento entero o en presas. La forma describe las subdivisiones de un alimento y otras formas de presentación.

Por ejemplo: cuando se presente el plátano de seda entero se describe la unidad y cuando se corte en rodajas la medida casera describe la forma.

##### 1.2 TAMAÑO

Se distinguen 5 tamaños:

- extra chico
- chico
- mediano
- grande

- extra grande

Cada tipo de alimento tiene sus propias medidas.

### **1.3 GROSOR**

Característica que define si el corte de un alimento es delgado o grueso.

### **1.4 ALTO**

Característica utilizada para describir la longitud de trozos de choclo. Se considera alto 1 cuando la longitud aproximada es de 5 cm , y alto 2 cuando la longitud es 9 cm

### **1.5 PARTE**

Se utiliza para identificar alguna parte específica de la molleja, ala y espinazo. Así tenemos:

Molleja:            centro y extremo

Ala :                brazuelo, centro y punta

Espinazo:            cuello, centro y rabadilla

## **2. COMBINACIONES DE CARACTERISTICAS DE LAS MEDIDAS CASERAS DE ALIMENTOS**

Los alimentos también pueden ser descritos mediante la combinación de las cinco características arriba mencionadas. A continuación enumeramos los alimentos, según su forma de presentación, con todas las características usadas para su descripción:

### **2.1 ALIMENTOS PRESENTADOS ENTEROS**

#### **2.1.1 UNIDAD**

Se utiliza para describir alimentos cuyas unidades tienen un peso relativamente homogéneo, por ejemplo: hígado (lámina N° 34-b), molleja, maíz cancha, tostadas, pan de molde, frijoles, maní, etc.

#### **2.1.2 UNIDAD + TAMAÑO**

Se aplica para alimentos que presentan variedad de tamaños entre unidades. La clasificación



del tamaño se efectúa teniendo en cuenta el peso, longitud, diámetro u otra medida. Por ejemplo: plátano de seda (lámina N° 66-b).

En alimentos que tienen forma o base redonda como galletas rellenas o kekes pequeños, su tamaño dependerá de la medida de su diámetro. Revise la clasificación de tamaño de rodajas en la descripción de subdivisiones.

### **2.1.3 UNIDAD + TAMAÑO + GROSOR**

Esta combinación se aplica sólo para roscas. El tamaño se designa de acuerdo a la medida de su diámetro (revise la clasificación de tamaño de rodajas en la descripción de subdivisiones). De acuerdo al grosor, se considera delgada cuando mide aproximadamente un centímetro y gruesa cuando es mayor a esta medida. Por ejemplo, rosca salada (lámina N° 42).

### **2.1.4 UNIDAD + PARTE**

Se aplica para describir la parte central o el extremo de la molleja. Cada una de ellas representa un tercio de unidad, por ejemplo: Molleja de pollo (lámina N° 34-a).

## **2.2 ALIMENTOS PRESENTADOS COMO PRESAS**

### **2.2.1 UNIDAD**

Se utiliza para describir la medida casera de la cabeza y pata de un ave, por ejemplo: pata de pollo (lámina N° 29)

### **2.2.2 UNIDAD + TAMAÑO**

Se utiliza para describir el ala, pechuga, pierna y encuentro de un ave. Cabe resaltar que para todo tipo de presa se considerarán dos tamaños: chico y grande. Ejemplos: ala de pollo (lámina N° 27), pierna de pollo (lámina N° 33, a y b).

Cuando la pechuga del ave es dividida en cuatro, resultan dos presas cercanas al cuello ("presas superiores") y dos presas distales ("presas inferiores"). Ejemplo: pechuga de pollo (lámina N° 31 y 32 ).

### **DE 2.2.3 UNIDAD + TAMAÑO + PARTE**

Se utiliza para describir la medida casera del ala cuando se la divide en tres partes:

brazuelo, centro y punta. Cada parte representa un tercio de unidad. Ejemplo: ala de pollo (lámina N° 27-b).

Igualmente se utiliza cuando se divide el espinazo en tres partes: cuello, centro y rabadilla. En este caso, cada parte representa “una unidad”. Ejemplo: espinazo de pollo (lámina N° 28).

#### **2.2.4 UNIDAD + GROSOR**

Se aplica para la descripción de la medida casera del pescuezo. El grosor está dado por la medida del diámetro del pescuezo. Se considera grueso cuando tiene aproximadamente tres centímetros y delgado cuando mide dos y medio centímetros.

### **2.3. ALIMENTOS PRESENTADOS EN SUBDIVISIONES**

#### **2.3.1 FORMA**

Se utiliza para describir la medida casera de aquellos alimentos cortados en forma de cuadrado (lámina N° 108). Por ejemplo, trozo para freír (longitud: 6.5 cm, ancho: 1.3 cm y grosor: 0.7 cm; lámina N° 110) y tajada de caigua, (lámina N° 78-a).

#### **2.3.2 FORMA + TAMAÑO**

Se utiliza para la descripción de las medidas caseras de: bistec, filete, tajada de mango, rodaja de choclo, trozo y trozo para sudado.

**BISTEC.** Resultado de un corte transversal, generalmente de menor grosor que el filete. Ejemplos: pulpa de res (lámina N° 35-a, b y c) y pescado (lámina N° 97)

**TAJADA.** Es la porción larga que resulta de cortar un alimento de un extremo a otro. Ejemplo: mango (lámina N° 56).

**RODAJA.** Es el corte circular del alimento y en ciertas ocasiones plano. El grosor de una rodaja de choclo es de aproximadamente 2 cm (lámina N° 39-c).

Su tamaño se define por la medida del diámetro de la rodaja:

<b>Rodaja</b>	<b>Diámetro (cm)</b>
• Extra chica	Menor a 4.0
• Chica	4.0 - 4.9
• Mediana	5.0 - 6.9

- Grande 7.0 - 8.9
- Extra grande 9.0 o más

**TROZO.** Son cortes que dan al alimento una forma no definida. Para definir el tamaño se comparará con las siguientes dimensiones (lámina N° 110):

TAMAÑO	LONGITUD (cm)	ANCHO (cm)	GROSOR (cm)
Chico	3.5	2.0	1.5
Mediano	6.0	2.5	2.0
Grande	7.0	2.5	2.5

Para el caso de trozos de sandía, se usan otras dimensiones (lámina N° 70), al igual que para los trozos de chancaca ( lámina N° 17).

**TROZO PARA SUDADO** Es el trozo obtenido al dar un corte transversal a una unidad de pescado. Ejemplo: Pescado (lámina N° 98)

### 2.3.3 FORMA + TAMAÑO + GROSOR

Se utiliza para describir la medida casera de:

Tajada: de plátano, zanahoria, yuca, papaya, sandía, coco verde y mango.

Rodaja: de zanahoria, pepinillo, tomate, plátano.

Trozo: de pescuezo de ave, coco y caña de azúcar.

**TAJADA.** El tamaño de las rebanadas de plátano, zanahoria y yuca está definido por la longitud.

TAMAÑO	LONGITUD (cm)		
	plátano	zanahoria	yuca
Chico	11	8	7
Mediano	17	10	10
Grande	20	14	13

En cuanto al grosor, la tajada delgada mide aproximadamente 0.6 cm y la gruesa 1.1 cm. Ejemplo: plátano frito (lámina N° 67-d).

El tamaño y grosor de las tajadas de papaya, sandía, coco y mango se basan en las siguientes medidas:

ALIMENTO	LONGITUD (cm)			GROSOR (cm)	
	GRANDE	MEDIANO	CHICO	DELGADO	GRUESO
Papaya	19	17	14	2.6	5.0
Sandía	19	----	16	3.8	8.0 (base)*
				1.3	2.3 (apice)**
Coco	19	15	10	2.0	4.0
Mango	13	----	10	1.0	2.0

\* Las medidas corresponden al corte mostrado en la lámina N° 69 c y d

\*\* Las medidas corresponden a la lámina N° 69 a y b

Ejemplo: Papaya (lámina N° 64)

**RODAJA.** Además de medir el diámetro de las rodajas, es necesario especificar el grosor: 0.4 cm para la rodaja delgada y 0.8 cm para la gruesa. Ejemplo: zanahoria (lámina N° 90-a).

**TROZO.**

Los trozos de pescuezo se clasifican teniendo en cuenta la longitud. Ejemplo: pescuezo de pollo (lámina N° 30).

En cuanto a los trozos de coco, las medidas que corresponden a su ancho son las siguientes (lámina N° 48):

TROZO	ANCHO (cm)
Chico delgado	1.6
Chico grueso	3.3
Mediano delgado	2.1
Mediano grueso	3.9
Grande delgado	3.3
Grande grueso	5.5

**TROZO DE CAÑA DE AZÚCAR**

Corte transversal a la caña de azúcar. El tamaño del trozo de la caña de azúcar lo define la longitud y el grosor está dado por la medida del diámetro (lámina N° 18- c, d, e y f).

TROZO	LONGITUD (cm)
grande	10.3
chico	6.8

TROZO	DIAMETRO (cm)
delgado	2.5
grueso	3.0

**2.3.4 FORMA + TAMAÑO + ALTO**

Esta combinación se utiliza para describir el trozo de choclo. El tamaño de los trozos está definido por la medida de su diámetro (ver clasificación de rodajas) y el alto por la longitud del

trozo (alto 1 equivale aproximadamente a 5 cm y alto 2 es equivalente a 9 cm). Ejemplo: Maíz choclo (lámina N° 39-a y b).

### 2.3.5 FORMA + GROSOR

Se utiliza para describir:

rebanada	:	de jamonada y queso
tajada	:	de keke o torta, zapallo y salchicha hot dog
rodaja	:	de caña de azúcar, salchicha hot dog

**REBANADA.** El grosor de una rebanada delgada es aproximadamente 0.2 cm y de la gruesa 0.4 cm. Ejemplo: Jamonada (lámina N° 37- b y c).

**TAJADA.** El grosor de las tajadas de keke y zapallo se definen como delgados si miden aproximadamente 1.5 cm y gruesos si es de 3.5 cm.  
Ejemplo: keke (lámina N° 43), zapallo macre (lámina N° 91-b)

Para el caso de la tajada de salchicha hot dog se considera delgado si es de 0.2 cm y grueso si es de 0.5 cm (lámina N° 36-b y c)

**RODAJA.** El diámetro de las rodajas de caña de azúcar indica el grosor. El delgado tiene 2.5 cm y el grueso 3 cm. Ejemplo: Caña de azúcar (lámina N° 18- a y b).  
Para el caso de rodajas de salchichas hot dog, como su diámetro es similar, el grosor está definido por su longitud, siendo de 0.2 cm el delgado y de 0.8 cm el grueso. Ejemplo: Salchicha hot dog (lámina N° 36-d y e).

## 2.4 OTRAS FORMAS DE PRESENTACION

### 2.4.1 FORMA.

Utilizada para la descripción de :

- atado
- bolsa de maíz pop corn
- gajo de paca
- grano
- hoja
- rama de culantro, perejil, orégano, hierbabuena

- puñado

## DESCRIPCION DE MEDIDAS CASERAS

**ATADO.** El diámetro del atado varía dependiendo del tipo de verdura.  
Ejemplo: Culantro (lámina N° 73-b).

VERDURA	DIÁMETRO (cm)
Albahaca	2.0
Cebolla china	5.0
Culantro	3.8
Espinaca	5.0

**BOLSA.** Existen productos industrializados que son consumidos en la propia bolsa, los cuales tienen un tamaño estándar. Ejemplo: maíz pop corn (bolsa).

**GAJO.** El gajo es la descripción de cada componente del paca.

**GRANO.** Se describe como grano a cada unidad componente del choco.

**HOJA.** Sirve para describir este componente de algunas verduras: lechuga, espinaca, etc.

**RAMA.** Se aplica para describir las ramas de culantro, perejil, orégano, hierbabuena.

**PUÑADO.** Indica la porción de alimento que cabe en un puño cerrado. Ejemplo: Arroz crudo (lámina N° 38)

### 2.4.2 FORMA + TAMAÑO

Utilizada para la descripción de:

- bolsa de chizitos, papa frita en hojuelas
- cabeza de ajos
- diente de ajo
- gajo de frutas cítricas
- racimo de uva
- rama de apio y coliflor.

**BOLSA.** Para describir la forma como son ofrecidos comercialmente una diversidad de productos. Ejemplo: Chizito, bolsa chica.

**CABEZA.** Agrupa dientes de ajos de diversos tamaños (lámina N° 74-a)

**DIENTE.** El tamaño está definido por las medidas de longitud y ancho (lámina N° 74- b, c y d):

TAMAÑO	LONGITUD (cm)	ANCHO (cm)
Grande	1.4	2.8
Mediano	1.2	2.5
Chico	1.0	2.0

**GAJO.** El tamaño se define por la medida de su longitud (lámina N° 61):

GAJO	LONGITUD (cm)			
	EXTRA GRANDE	GRANDE	MEDIANO	CHICO
Naranja	8.3	6.5	5.9	4.9
Mandarina	--(*)	5.1	--(*)	3.9

\* No se obtuvo la medida de éste tamaño

**RACIMO.** Porción que contiene determinada cantidad de unidades de uva. (lámina N° 72 a, b y c)

**RAMA.** El tamaño de las ramas de apio dependen de su longitud (lámina N° 76):

TAMAÑO	LONGITUD (cm)
Grande	25
Mediano	22.5



## CLASIFICACION DE ALIMENTOS UTILIZANDO MAQUETAS

Para aquellos alimentos que no se sirven como unidades o partes de dicha unidad, sino en forma de TROZOS, sin forma definida, se utilizará la comparación con los trozos confeccionados en maquetas para poder clasificarlos.

Para ello se han calculado los pesos correspondientes a cada tamaño de trozo y de cada alimento en particular: papa, zapallo, carnes, etc. Según los promedios de estos pesos, se clasificará el alimento e incluso si el peso no alcanza a lo que corresponde a un trozo completo, se calculará a que parte de éste pertenece la cantidad de alimento pesado (1/2, 2/3, 3/4)

- Las medidas de las figuras elaboradas en maquetas, son las siguientes:

### \* TROZOS:

	Longitud (cm)	Ancho (cm)	Grosor (cm)
CHICO	3.5	2.0	1.5
MEDIANO	6.0	2.5	2.0
GRANDE	7.0	2.5	2.5
PARA FREIR	6.5	1.3	0.7
CUADRADO	2.0	1.0	1.1

### \* RODAJAS:

**Diámetro**

	(cm)
EXTRA-CHICA	<4.0
CHICA	4.0
MEDIANA	5.0
GRANDE	7.0
EXTRA-GRANDE	>9.0

Como muchas veces el tamaño de las rodajas no va a coincidir con el de las maquetas, se tratará de identificarla con alguna de ellas, para ello se tomará en cuenta el sgte. rango:

#### **RODAJA:**

	<b>Diámetro</b> (cm)
EXTRA-CHICA	3.9
CHICA	4.0 - 4.9
MEDIANA	5.0 - 6.9
GRANDE	7.0 - 8.9
EXTRA-GRANDE	9.0

### **B. MEDIDAS CASERAS DE PREPARACIONES**

Para describir las medidas caseras utilizadas en preparaciones se debe considerar si el plato servido contiene una o mas preparaciones, el tipo de vajilla utilizada (honda o tendida) y la altura de la preparación servida.

Un plato servido puede contener una a más preparaciones (componentes), por ejemplo: Arroz con leche (una preparación), arroz con estofado de pollo (dos preparaciones) o arroz con frijol y pescado frito (tres). Por ello se describe en forma diferente el servido de preparación única de aquel de múltiples preparaciones.

#### **1. SERVIDO DE PREPARACION UNICA**

##### **1.1 VAJILLA HONDA**

Este grupo incluye: bolo, dulcera, plato hondo, tazón, taza, plato térmico, medidor, espumadera honda, cucharón.

1ra opción pese la cantidad ofrecida en el misma vajilla servida la niño(a), 2da La descripción se realiza tomando en cuenta la altura que ocupa la preparación con respecto a la capacidad de la vajilla. Por

ejemplo: Mazamorra morada, 1/2, dulcera chica de vidrio.

## **1.2 VAJILLA TENDIDA**

Este grupo incluye: cuchara y cucharita, espumadera, tenedor y plato tendido. La descripción queda completa con:

- El sector que ocupa la preparación (lámina N° 106).
- La altura que alcanza la preparación en el plato (lámina N° ~~107~~). **106**

Para su descripción se usan los criterios de utensilios y vajillas.

Ejemplo: Arroz chaufa, 3/4, plato tendido mediano alto 2.

Poner algo que ayude a corroborar la altura: un pedazo de cartulina negra

## **2. SERVIDO DE MULTIPLES PREPARACIONES**

### **2.1 VAJILLA HONDA**

En este caso se describirá el(los) utensilio(s) utilizados para servir cada una de las preparaciones. También se utiliza la descripción de la medida casera de alimentos. Ejemplo: Arroz, 2 cucharadas medianas de acero alto 3; Frijoles, 1/2 cucharón chico de plástico; Pescado frito, 1 filete chico.

### **2.2 VAJILLA TENDIDA**

Se siguen las mismas instrucciones que para el caso de una sola preparación. Si corresponde se describirá usando medidas caseras de alimentos, por ejemplo: hamburguesa, 1 unidad mediana; pollo, pierna, 1 unidad chica; huevo de gallina, frito, 1 unidad grande.

### **2.3 CASO ESPECIAL**

Las torrijas o tortillas, son descritas mediante la combinación de unidad y tamaño (unidad chica/mediana/grande y especial). El tamaño se define según la medida de su diámetro. Ejemplo: unidad especial (lámina N° 107).

## **C. DESCRIPCIÓN DE MEDIDAS CASERAS DE UTENSILIOS Y VAJILLAS**

La descripción de la medida casera de preparaciones y en algunos casos de alimentos, va a depender del recipiente que los contiene:

Los utensilios: Se utilizan para el servido de la preparación

Las vajillas: La preparación es servida en ella para su consumo.

Aunque pueden existir otras formas de organizar y clasificar las medidas caseras, la aplicación de este sistema garantiza la estimación de los pesos de las medidas caseras en forma precisa y confiable.

Se utilizan cinco características de los mismos: la forma, el tamaño, el material, el ancho y el alto. Las medidas caseras pueden ser descritas utilizando combinaciones de estas características, como son:

- a. Forma
- b. Forma + tamaño + material
- c. Forma + tamaño + material + alto
- d. Forma + tamaño + alto
- e. Forma + tamaño + ancho

## 1. CARACTERÍSTICAS DE LAS MEDIDAS CASERAS

Los valores y en algunos casos las dimensiones de cada una de las características utilizadas para describir las medidas caseras utilizadas en alimentos o preparaciones servidos utilizando utensilios o vajillas son los siguientes:

### 1.1 FORMA.

Para describir la forma de las medidas caseras se manejan por separado los utensilios de las vajillas, y pueden ser:

Utensilios	• cuchara	• espumadera
	• cucharita	• espumadera honda
	• cucharón	• medidor A*
	• cucharón hondo	• medidor B **
	• cuchillo	• tenedor

\* Es el medidor de la leche maternizada marca NAN<sup>MR</sup>

\*\* Es el medidor de la leche en polvo marca ANCHOR<sup>MR</sup>

Vajillas	• biberón	• plato tendido
	• bolo	• plato térmico 1***
	• dulcera	• plato térmico 2 ***
	• plato hondo	• taza

	• tazón
--	---------

\*\*\* Indica la sección del recipiente ( lámina N° 15)

## 1.2 TAMAÑO

La clasificación se basó inicialmente en una apreciación visual, siendo corroborada con la medición del peso de la capacidad, diámetro, y longitud. Estas mediciones dependen de la forma del utensilio o vajilla, por lo cual siempre se utilizan en combinación.

	• extra chico
	• chico
Según su capacidad	• mediano
	• grande
	• extra grande

	Tamaño	Espumadera (lámina N° 9)	Plato tendido (lámina N°13)
Según su	Chico	9.0 cm	14.0 cm
Diámetro	Mediano	10.5 cm	18.5 cm
	Grande	---- (*)	24.0 cm

(\*) No se obtuvo la medida de este tamaño.

	Tamaño	Cuchillo
Según su longitud	Chico	10.5 cm
	Grande	17.7 cm

## 1.3 MATERIAL

Según el material de los utensilios y vajillas, existe variación en la capacidad (peso del agua contenida en un recipiente). Por ejemplo las capacidades aproximadas de tazas chicas de plástico, vidrio y fierro enlozado fueron 196, 211 y 247 gramos, respectivamente.

Los materiales usados en la clasificación fueron:

- Acero
- Aluminio
- Fierro enlozado
- Loza
- Madera
- Mate (\*)
- Plástico
- Vidrio

(\*) material que proviene de la cáscara seca de calabaza.

#### 1.4 ANCHO

Esta característica se aplica para indicar la medida de la punta del cuchillo.

Ancho	Cuchillo
Delgado	0.5 cm
Grueso	1.2 cm

#### 1.5 ALTO

Indica la altura que alcanza la preparación en utensilios (excepto cuchillo, medidor A y B) y vajillas (biberón y plato tendido). Se distinguen tres denominaciones: alto 1, 2 y 3.

### 2. COMBINACIONES DE CARACTERISTICAS DE LAS MEDIDAS CASERAS

#### 2.1 FORMA

Para describir medidores y platos térmicos sólo se utiliza la forma de los mismos.

medidor tipo A (lámina N° 3-g)

medidor tipo B (lámina N° 3-h)

plato térmico 1 (lámina N° 15-a)

plato térmico 2 (lámina N° 15-b)

## 2.2 FORMA + TAMAÑO + MATERIAL

UTENSILIO/	TAMAÑO	MATERIAL	LAMINA
<b>VAJILLA</b>			
Bolo	chico	fierro enlozado	Nº 2
	mediano	loza	
	grande	mate	
	extra grande	plástico	
		vidrio	
Cucharón	chico	acero	Nº 4 y 6
	mediano	aluminio	
	grande	fierro enlozado	
		madera	
		plástico	
Cucharón hondo	chico		Nº 5
	mediano	madera	
	grande		
Dulcera	chico	vidrio	Nº 8
	grande	plástico	
Espumadera honda	chico	acero	Utilizar la lámina Nº 4
	grande	aluminio	

## DESCRIN DE MEDIDAS CASERAS

UTENSILIO/	TAMAÑO	MATERIAL	LAMINA
<b>VAJILLA</b>			
Plato hondo	chico	fierro enlozado	Nº 14
	mediano	loza	
	grande	mate	
	extra grande	plástico	
		vidrio	
Taza	extra chico	acero	Nº 10 y 11
	chico	aluminio	
	mediano	fierro enlozado	
	grande	loza	

	extra grande	plástico	
		vidrio	
Tazón	chico	acero	Nº 12
	mediano	aluminio	
	grande	fierro enlozado	
	extra grande	loza	
		plástico	
Vaso	extra chico	aluminio	Nº 16
	chico	loza	
	mediano	plástico	
	grande	vidrio	
	extra grande		

### 2.3 FORMA + TAMAÑO + MATERIAL + ALTO

La combinación de estas características se utiliza para describir la medida casera de preparaciones servidas en las siguientes formas:

- cuchara
- cucharita
- tenedor
- espumadera y
- biberón

Se consideran también cucharones y espumaderas hondas, vistas en la combinación anterior.

La característica alto en el caso de cucharas, cucharitas, cucharones, espumaderas hondas y tenedores se describe así:

Alto 1: la preparación llega hasta el borde (lámina Nº 3-a y d).

Alto 2: la preparación llega a una altura de aproximadamente 1 cm (lámina Nº 3-b y e).

Alto 3: la preparación toma una altura denominada "colmada", mayor a 1 cm (lámina Nº 3- c y f).

Para las espumaderas, el alto se clasifica de acuerdo a las siguientes medidas:



Alto 1 :    menor de 1        cm  
 Alto 2 :    1 a 1.4            cm  
 Alto 3 :    1.5 a más        cm

Para los biberones el contenido de la preparación se describe a través de onzas, pero cuando la preparación servida sobrepasa la máxima medida en onzas (puede ser 4, 5, 8 ó 9 dependiendo del tamaño y material del biberón) la medida casera se expresa utilizando el alto (lámina N° 1- a y b):

Alto 1:        Es el espacio que va de la máxima medida en onzas hasta el borde del biberón. La capacidad de esta parte es equivalente a una onza en el biberón chico y a un 1/4 onza en el grande.

Alto 2:        Es el espacio que se encuentra pasando el reborde hasta el cuello del biberón. La capacidad de esta parte equivale a 1/2 onza, en ambos biberones.

Alto 3:        Es el espacio que se encuentra pasando el cuello (rosca) del biberón. La capacidad de esta parte en el biberón chico equivale a 1/2 onza y en el grande a 1/4 onza.

A continuación se menciona las variedades de tamaño, material y alto según el tipo de utensilio o vajilla:

UTENSILIO/ VAJILLA	TAMAÑO	MATERIAL	ALTO	LAMINA
Biberón	chico	plástico	1, 2 ó 3	N° 1
	grande	vidrio		
Cucharada	mediano	acero	1, 2 ó 3	N° 3
	grande	plástico		
Cucharadita	chico	acero	1, 2 ó 3	N° 3
		plástico		
Tenedor	mediano	acero	1, 2 ó 3	Sin lámina
Espumadera	chico	acero	1, 2 ó 3	N° 9
	mediano	aluminio		
	grande	fierro enlozado		

## DE 2.4 FORMA + TAMAÑO + ALTO

Esta combinación se utiliza solamente para describir la medida casera del plato tendido. El criterio para la descripción de alto viene a ser la altura que alcanza la preparación a partir de la base del plato. Las medidas son similares a las consideradas para la espumadera.

Las variedades de tamaño y alto se muestran a continuación:

UTENSILIO/ VAJILLA	TAMAÑO	ALTO	LAMINA
Plato tendido	chico mediano grande	1, 2 ó 3	Nº 106

## 2.5 FORMA + TAMAÑO + ANCHO

Esta combinación se utiliza sólo para describir la medida casera de un alimento que es servido con un cuchillo. Las variedades de tamaño y ancho se muestran a continuación:

UTENSILIO/ VAJILLA	TAMAÑO	ANCHO	LAMINA
Cuchillo	chico grande	delgado grueso	Nº 7

La unidad de medida casera es uno (01), cuando el alimento llega a cubrir la cuarta parte de la superficie del cuchillo.

## SISTEMA DE CODIFICACION

### A. UNIDAD

<b>CODIGO</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CODIGO DE COMBINACION</b>
BB	BIBERON	D(D17,D18,D37,D38).
BS	BISTECK	B
BO	BOLO	C
BL	BOLSA	A ó B
CU	CUADRADITO	A
CC	CUCHARADA	D(D11,D15,D17,D21,D25,D27)
CI	CUCHARADITA	D(D31,D35,D37)
CO	CUCHARON	C ó D
CL	CUCHILLO	F(F1,F3)
DU	DULCERA	C
ES	ESPUMADERA	D
EH	ESPUMADERA HONDA	C ó D
FI	FILETE	B
GA	GAJO	B
MA	MEDIDOR A	A
MB	MEDIDOR B	A
PH	PLATO HONDO	C
PT	PLATO TENDIDO	E
P1	PLATO TERMICO 1	A
P2	PLATO TERMICO 2	A
PS	PRESA SUPERIOR	B (1 y 3)
PI	PRESA INFERIOR	B (1 Y 3)
PU	PUÑADO	A
RA	RACIMO	B
RE	REBANADA	F ó H
RO	RODAJA	F
TA	TAJADA	F (1,2 y 3)
TZ	TAZA	C
TN	TAZON	C
TR	TROZO	B
TF	TROZO PARA FREIR	A
TS	TROZO PARA SUDADO	B

<b>UN</b>	UNIDAD	A y B
<b>VA</b>	VASO	C
<b>ON</b>	ONZA	A
<b>TE</b>	TENEDOR	D
<b>CH</b>	CUCHARON HONDO	C ó D

#### **B. TAMAÑO**

##### **COD. UNIDAD**

1	GRANDE
2	MEDIANO
3	CHICO
4	EXTRACHICO
5	EXTRAGRANDE

#### **C. MATERIALES**

##### **COD. UNIDAD**

1	ACERO
2	ALUMINIO
3	FIERRO ENLOZADO
4	LOZA
5	MADERA
6	MATE
7	PLASTICO
8	VIDRIO

#### **D. ALTO**

ALTURA DE LA PREPARACION EN SUPERFICIE PLANA. (PLATO TENDIDO, ESPUMADERA)

##### **COD.**

1	ALTO1
2	ALTO2
3	ALTO3

SE APLICARA IGUALMENTE CUANDO LA PREPARACION CONTENIDA EN EL BIBERON SOBREPASA EL NUMERO MAXIMO DE ONZAS MARCADAS.

#### **E. GROSOR**

##### **COD. UNIDAD**

1	DELGADO
2	GRUESO

#### **F. PARTE**

##### **COD. UNIDAD**

1	BRAZUELO
2	CENTRO
3	CUELLO
4	EXTREMO
5	PUNTA
6	RABADILLA

#### **CODIGO DE COMBINACION DE MEDIDA CASERA**

##### **CODIGO**

A	UNIDAD
B	UNIDAD + TAMAÑO
C	UNIDAD + TAMAÑO + MATERIAL
D	UNIDAD + TAMAÑO + MATERIAL + ALTO
E	UNIDAD + TAMAÑO + ALTO
F	UNIDAD + TAMAÑO + GROSOR
G	UNIDAD + TAMAÑO + PARTE
H	UNIDAD + GROSOR
I	UNIDAD + PARTE

Ejemplo:

1. Para los utensilios utilizados al servir la preparación se utilizará la siguiente combinación:

UNIDAD + TAMAÑO + MATERIAL + ALTO

Ej:

ABREVIATURAS	CODIGOS
a) CDTA./ CH/ ACE/ ALTO1	CID311
B) CDA./ MED/ ACE/ ALTO2	CCD212
C) CDA./ GDE/ ACE/ ALTO3	CCD113
D) CUCH./ CH/MAD/ ALTO2	COD352
E) ESP./ MED/ ACE/ ALTO1	ESD211
F) ESP. HONDA/CH/ACE/ ALTO2	EHD312

COD_COM	ABR_UN1	ABR_UN2	ABR_UN3
A			
B1	GDE.		
B2	MED.		
B3	CH..		
B4	EX.CH		
B5	EX.GDE.		
C11	GDE.	ACE.	
C12	GDE.	ALUM.	
C13	GDE.	F.E.	
C14	GDE.	LOZ.	
C15	GDE.	MAD.	
C16	GDE.	MAT.	
C17	GDE.	PLAS.	
C18	GDE.	VID.	
C21	MED.	ACE.	
C22	MED.	ALUM.	
C23	MED.	F.E.	
C24	MED.	LOZ.	
C25	MED.	MAD.	
C26	MED.	MAT.	
C27	MED.	PLAS.	
C28	MED.	VID.	
C31	CH.	ACE.	
C32	CH.	ALUM.	
C33	CH.	F.E.	
C34	CH.	LOZ.	
C35	CH.	MAD.	
C36	CH.	MAT.	
C37	CH.	PLAS.	
C38	CH.	VID.	
C41	EX.CH.	ACE.	
C42	EX.CH.	ALUM.	
C43	EX.CH.	F.E.	
C44	EX.CH	LOZ.	

C45	EX.CH	MAD.	
C46	EX.CH	MAT.	
C47	EX.CH	PLAS.	
C48	EX.CH	VID.	
C51	EX. GDE.	ACE.	
C52	EX. GDE.	ALUM.	
C53	EX. GDE.	F.E.	
C54	EX. GDE.	LOZ.	
C55	EX. GDE.	MAD.	
C56	EX. GDE.	MAT.	
C57	EX. GDE.	PLAS.	
C58	EX. GDE.	VID.	
D111	GDE.	ACE.	ALTO1
D112	GDE.	ACE.	ALTO2
D113	GDE.	ACE.	ALTO3
D121	GDE.	ALUM.	ALTO1
D122	GDE.	ALUM.	ALTO2
D123	GDE.	ALUM.	ALTO3
D131	GDE.	F.E.	ALTO1
D132	GDE.	F.E.	ALTO2
D133	GDE.	F.E.	ALTO3
D141	GDE.	LOZ.	ALTO1
D142	GDE.	LOZ.	ALTO2
D143	GDE.	LOZ.	ALTO3
D151	GDE.	MAD.	ALTO1
D152	GDE.	MAD.	ALTO2
D153	GDE.	MAD.	ALTO3
D161	GDE.	MAT.	ALTO1
D162	GDE.	MAT.	ALTO2
D163	GDE.	MAT.	ALTO3
D171	GDE.	PLAS.	ALTO1
D172	GDE.	PLAS.	ALTO2
D173	GDE.	PLAS.	ALTO3
D181	GDE.	VID.	ALTO1



D182	GDE.	VID.	ALTO2
D183	GDE.	VID.	ALTO3
D211	MED.	ACE.	ALTO1
D212	MED.	ACE.	ALTO2
D213	MED.	ACE.	ALTO3
D221	MED.	ALUM.	ALTO1
D222	MED.	ALUM.	ALTO2
D223	MED.	ALUM.	ALTO3
D231	MED.	F.E.	ALTO1
D232	MED.	F.E.	ALTO2
D233	MED.	F.E.	ALTO3
D241	MED.	LOZ.	ALTO1
D242	MED.	LOZ.	ALTO2
D243	MED.	LOZ.	ALTO3
D251	MED.	MAD.	ALTO1
D252	MED.	MAD.	ALTO2
D253	MED.	MAD.	ALTO3
D261	MED.	MAT.	ALTO1
D262	MED.	MAT.	ALTO2
D263	MED.	MAT.	ALTO3
D271	MED.	PLAS.	ALTO1
D272	MED.	PLAS.	ALTO2
D273	MED.	PLAS.	ALTO3
D281	MED.	VID.	ALTO1
D282	MED.	VID.	ALTO2
D283	MED.	VID.	ALTO3
D311	CH.	ACE.	ALTO1
D312	CH.	ACE.	ALTO2
D313	CH.	ACE.	ALTO3
D321	CH.	ALUM.	ALTO1
D322	CH.	ALUM.	ALTO2
D323	CH.	ALUM.	ALTO3
D331	CH.	F.E.	ALTO1
D332	CH.	F.E.	ALTO2
D333	CH.	F.E.	ALTO3

D341	CH.	LOZ.	ALTO1
D342	CH.	LOZ.	ALTO2
D343	CH.	LOZ.	ALTO3
D351	CH.	MAD.	ALTO1
D352	CH.	MAD.	ALTO2
D353	CH.	MAD.	ALTO3
D361	CH.	MAT.	ALTO1
D362	CH.	MAT.	ALTO2
D363	CH.	MAT.	ALTO3
D371	CH.	PLAS.	ALTO1
D372	CH.	PLAS.	ALTO2
D373	CH.	PLAS.	ALTO3
D381	CH.	VID.	ALTO1
D382	CH.	VID.	ALTO2
D383	CH.	VID.	ALTO3
D411	EX.CH.	ACE.	ALTO1
D412	EX.CH.	ACE.	ALTO2
D413	EX.CH.	ACE.	ALTO3
D421	EX.CH.	ALUM.	ALTO1
D422	EX.CH.	ALUM.	ALTO2
D423	EX.CH.	ALUM.	ALTO3
D431	EX.CH.	F.E.	ALTO1
D432	EX.CH.	F.E.	ALTO2
D433	EX.CH.	F.E.	ALTO3
D441	EX.CH.	LOZ.	ALTO1
D442	EX.CH.	LOZ.	ALTO2
D443	EX.CH.	LOZ.	ALTO3
D451	EX.CH.	MAD.	ALTO1
D452	EX.CH.	MAD.	ALTO2
D453	EX.CH.	MAD.	ALTO3
D461	EX.CH.	MAT.	ALTO1
D462	EX.CH.	MAT.	ALTO2
D463	EX.CH.	MAT.	ALTO3
D471	EX.CH.	PLAS.	ALTO1

D472	EX.CH.	PLAS.	ALTO2
D473	EX.CH.	PLAS.	ALTO3
D481	EX.CH.	VID.	ALTO1
D482	EX.CH.	VID.	ALTO2
D483	EX.CH.	VID.	ALTO3
D511	EX.GDE.	ACE.	ALTO1
D512	EX.GDE.	ACE.	ALTO2
D513	EX.GDE.	ACE.	ALTO3
D521	EX.GDE.	ALUM.	ALTO1
D522	EX.GDE.	ALUM.	ALTO2
D523	EX.GDE.	ALUM.	ALTO3
D531	EX.GDE.	F.E.	ALTO1
D532	EX.GDE.	F.E.	ALTO2
D533	EX.GDE.	F.E.	ALTO3
D541	EX.GDE.	LOZ.	ALTO1
D542	EX.GDE.	LOZ.	ALTO2
D543	EX.GDE.	LOZ.	ALTO3
D551	EX.GDE.	MAD.	ALTO1
D552	EX.GDE.	MAD.	ALTO2
D553	EX.GDE.	MAD.	ALTO3
D561	EX.GDE.	MAT.	ALTO1
D562	EX.GDE.	MAT.	ALTO2
D563	EX.GDE.	MAT.	ALTO3
D571	EX.GDE.	PLAS.	ALTO1
D572	EX.GDE.	PLAS.	ALTO2
D573	EX.GDE.	PLAS.	ALTO3
D581	EX.GDE.	VID.	ALTO1
D582	EX.GDE.	VID.	ALTO2
D583	EX.GDE.	VID.	ALTO3
E11	GDE.	ALTO 1	
E12	GDE.	ALTO 2	
E13	GDE.	ALTO 3	
E21	MED.	ALTO 1	
E22	MED.	ALTO 2	
E23	MED.	ALTO 3	

E31	CH.	ALTO 1
E32	CH.	ALTO 2
E33	CH.	ALTO 3
E41	EX.CH.	ALTO 1
E42	EX.CH.	ALTO 2
E43	EX.CH.	ALTO 3
E51	EX.GDE.	ALTO 1
E52	EX.GDE.	ALTO 2
E53	EX.GDE.	ALTO 3
F11	GDE.	DEL.
F12	GDE.	GRU.
F21	MED.	DEL.
F22	MED.	GRU.
F31	CH.	DEL.
F32	CH.	GRU.
F41	EX.CH.	DEL.
F42	EX.CH.	GRU.
F51	EX.GDE.	DEL.
F52	EX.GDE.	GRU.
G11	GDE.	BRA.
G12	GDE.	CEN.
G13	GDE.	CUE.
G14	GDE.	EXT.
G15	GDE.	PUN.
G16	GDE.	RAB.
G21	MED.	BRA.
G22	MED.	CEN.
G23	MED.	CUE.
G24	MED.	EXT.
G25	MED.	PUN.
G26	MED.	RAB.
G31	CH.	BRA.
G32	CH.	CEN.
G33	CH.	CUE.

G34	CH.	EXT.	
G35	CH.	PUN.	
G36	CH.	RAB.	
G41	EX. CH.		BRA.
G42	EX. CH.		CEN.
G43	EX. CH.		CUE.
G44	EX. CH.		EXT.
G45	EX. CH.		PUN.
G46	EX. CH.		RAB.
G51	EX. GDE.	BRA.	
G52	EX. GDE.	CEN.	
G53	EX. GDE.	CUE.	
G54	EX. GDE.	EXT.	
G55	EX. GDE.	PUN.	
G56	EX. GDE.	RAB.	
H1	DEL.		
H2	GRU.		
I1	BRA.		
I2	CEN.		
I3	CUE.		
I4	EXT.		
I5	PUN.		
I6	RAB.		

## Anexo 2: TIPO DE PREPARACIONES

<b>A1</b>	<b>BEBIDAS CALIENTES O REFRESCOS</b>  Cualquier refresco instantáneo o de frutas (no jugos) como limonada, naranjada, agua de cascara de piña, chicha morada, etc. Entre las calientes se consideran al café de habas, café de cebada, leche de soya. Asimismo se considerarían a los “extractos”.
<b>A2</b>	<b>BEBIDAS A BASE DE TE, CAFÉ O DERIVADOS DE CACAO</b>  Entre los derivados del cacao están la cocoa, milo, nescao, kiwigen, etc. Bebidas sin leche o que contienen escasas cantidades de leche.
<b>A3</b>	<b>BEBIDAS O INFUSIONES A BASE DE HIERBAS</b>  Resultado del empleo de una hierba o semilla (la misma que no debe registrarse como ingrediente, por no ser consumido). El nombre de la preparación y/o ingrediente, debe dar a conocer cuál es la yerba o semilla empleada. Por ejemplo: Infusión de anís, infusión de manzanilla, infusión de yerba luisa, etc. Pueden o no estar azucarados.
<b>A4</b>	<b>BEBIDAS ALCOHOLICAS</b>
<b>B</b>	<b>COCIMIENTOS</b> Preparación de consistencia semilíquida, resultado de la cocción de cereales, leguminosas o harinas. Pueden o no contener leche. Por ejemplo: "COCIMIENTO DE AVENA" "COCIMIENTO DE AVENA CON LECHE" “COCIMIENTO DE SOYA” “COCIMIENTO DE HARINA DE HABAS”
<b>C1</b>	<b>CALDOS SIN CARNE Y/O HUEVO</b>  Preparaciones constituidas por agua y sal. En algunos casos pueden contener escasas cantidades de verduras.
<b>C2</b>	<b>CALDOS CON CARNE Y/O HUEVO</b>  Preparaciones constituidas por agua y sal. En algunos casos pueden contener alimentos de origen animal y escasas cantidades de verduras.

--	--

<b>D</b>	<b>SOPAS</b>  Preparación que incluye la cocción de alimentos sólidos.
<b>E</b>	<b>CREMAS</b>  Preparación que contiene entre sus ingredientes harinas de cereales , leguminosas o tubérculos.
<b>F</b>	<b>CHUPES</b>  Preparación que incluye la cocción de alimentos sólidos y que además contienen leche y/o queso y huevo.
<b>G</b>	<b>SEGUNDOS</b>  Preparaciones que se sirven generalmente como plato principal, durante el almuerzo o cena. Pueden incluir una variedad de alimentos como ingredientes, en cantidades que hacen que su densidad energética resulte mayor que otras preparaciones ( compuestos por una o más preparaciones componentes).
<b>H</b>	<b>HUEVOS</b>  Se considera a preparaciones solo hecha con este ingrediente, en cualquier tipo de presentación ( crudo, sancochado, tortilla,etc)
<b>I1</b>	<b>PURES SIN LECHE Y/O CARNE</b>  Preparaciones de consistencia semisólida o sólida. Sus ingredientes se encuentran mezclados homogéneamente, mediante batido o aplastado de sus ingredientes.
<b>I2</b>	<b>PURES CON LECHE Y/O CARNE</b>  Preparaciones de consistencia semisólida o sólida. Sus ingredientes se encuentran mezclados homogéneamente, mediante batido o aplastado de sus ingredientes Contienen leche y/o algún tipo de carne.
<b>J1</b>	<b>BOCADILLOS DULCES</b>  Frutas secas, galletas dulces, golosinas, productos de pastelería (rosquitas), cocadas, snack, etc.
<b>J2</b>	<b>BOCADILLOS SALADOS</b>  Galletas saladas, maní, semillas, productos de pastelería ( rosquitas ) , habitas fritas, papitas fritas, y otros productos industrializados ( snacks),

<b>J3</b>	<b>BOCADILLOS MIXTOS</b> Quesillo con miel
<b>K</b>	<b>ENSALADAS</b>  Son preparaciones que resultan de la utilización de una o más verduras, generalmente con un aderezo de limón y sal. Pueden contener, además, otros alimentos, pero <b>NO LLEVAN UN ALIMENTO DE ORIGEN ANIMAL.</b>
<b>L1</b>	<b>FRUTAS ENTERAS o SUBDIVIDIDAS</b>
<b>L2</b>	<b>JUGO DE FRUTAS</b>  Es el resultado del licuado de frutas o hortalizas en algunos casos
<b>M</b>	<b>ENTRADAS</b>  A diferencia de las ensaladas, las entradas son preparaciones que contienen un alimento de origen animal. Por ejemplo: cebiche, ensalada de atún, etc.
<b>N</b>	<b>POSTRES</b>  Incluyen las mazamorras, caracterizadas por ser preparaciones de consistencia espesa. Por lo general, se le adiciona harinas de cereales, leguminosas o tubérculos, para espesarlo.  Asimismo, otros tipos de preparaciones tortas, queques, y demás de la repostería peruana.  Incluyen las preparaciones como gelatinas o los helados.
<b>O</b>	<b>PAN</b>
<b>P</b>	<b>SANDWICH</b> Contiene en su interior un alimento o preparación . Ejm. pan con mantequilla, pan con tortilla, etc.
<b>Q</b>	<b>MULTIVITAMINICOS</b>  Jarabes que contienen vitaminas o minerales. También se consideran a las vitaminas efervescentes que son diluidos en agua u otros líquidos.



<b>U</b>	<b>LECHE Y DERIVADOS</b>  Bebidas hechas solo con leche o con mayor parte de leche ( Leche con o sin azúcar, Leche con cocoa, Leche con cereal) , yogurt natural o frutado, queso de cualquier tipo. También se incluyen a preparaciones con leche maternizada y los suplementos alimenticios.
<b>T</b>	<b>FRITURAS</b>  Preparaciones o alimentos que son fritos para su consumo: Carne frita, pescado frito, y otras carnes fritas. También se consideran a las torrijas (hechas de otros ingredientes además del huevo).  Se consideran como frituras solo si son “ofrecidos” solos. Por el contrario si ya contiene un acompañante (otros componentes) sería considerado como un SEGUNDO.
<b>S</b>	<b>LECHE MATERNA</b>

### Anexo 3: Codificación de Maquetas

CODIGO	NUMALIM	DSC	DescMC		CodMC	DTPeso		
							PESO CRUDO	PESO SANCOCH
0010	M0032	Azúcar rubia	1 cucharada ras	1	CCD211	Neto	2	0
0020	M0032	Azúcar rubia	1 cucharada normal	1	CCD212	Neto	4	0
0030	M0032	Azúcar rubia	1 cucharada colmada	1	CCD213	Neto	7	0
0040	M2062	Arroz graneado	1 cucharada ras	1	CCD211	Neto	0	9
0050	M2062	Arroz graneado	1 cucharada normal	1	CCD212	Neto	0	17
0060	M2062	Arroz graneado	1 cucharada colmada	1	CCD213	Neto	0	32
0070	M0827	Huevo de gallina	Unidad chica	1	UNB3	bruto	45	40
0080	M0827	Huevo de gallina	Unidad mediana	1	UNB2	bruto	60	53
0090	M0827	Huevo de gallina	Unidad grande	1	UNB1	bruto	83	76
0100	M0295	Galleta de soda	Unidad	1	UNA	Neto	3	0
0110	M0298	Gallena rellena cuadrada	Unidad	1	UNA	Neto	6	0
0120	M0298	Galleta rellena redonda	unidad	1	UNA	Neto	12	0
0130	M0649	Manzana delicia	Unidad extrachica	1	UNB4	bruto	60	0
0140	M0649	Manzana delicia	Unidad chica	1	UNB3	bruto	82	0
0150	M0630	Melocotón	1 unidad chica	1	UNB3	bruto	88	0

Este es un ejemplo del diseño que se encuentra en archivo electrónico para un mejor manejo.

Anexo 4: Laminario de Consistencia: Mazamorra y Purés



1



2

