



PERÚ

Ministerio
de Salud

Instituto Nacional
de Salud

Centro Nacional de
Alimentación y
Nutrición

CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

DIRECCIÓN EJECUTIVA DE VIGILANCIA ALIMENTARIA NUTRICIONAL

ESTIMACION DE VARIANZAS INTRA E INTER INDIVIDUALES PARA LA DETERMINACION DE LA DISTRIBUCION DE LA INGESTA USUAL DE NUTRIENTES

MANUAL DEL ENCUESTADOR DE CONSUMO

OCTUBRE2013

MODULO DE CONSUMO DE ALIMENTOS POR RECORDATORIO DE 24 HORAS

Esta encuesta de consumo de un día por el método de recordatorio de 24 horas, tiene como objetivo recopilar información referida a todos los alimentos que los niños menores de 24 meses consumieron durante las 24 horas anteriores.

Contiene los formatos para el recojo de información de los alimentos consumidos por el niño menor de 24 meses mediante encuesta por recordatorio de 24 horas. Consta de Tiene 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
- 2) 01 Kit de medidores de plástico
- 3) Una cuchara y una cucharita
- 4) Un plato tendido grande de plástico
- 5) Un plato hondo grande de plástico
- 6) Un frasco de plástico para sal
- 7) Un frasco de plástico para azúcar
- 8) Un centímetro
- 9) Ayudas visuales Un frasco: juego de replicas de alimentos variados, figuras de diferentes tamaños de ollas y laminario

Durante una secuencia típica de entrevista, se preguntará por la alimentación de un niño menor de dos años. Si en el Hogar hubiera más de un niño (a) de esa edad, solo se elige uno, para ello se hará uso de la hoja random

CRITERIOS DE INCLUSIÓN

Los criterios que se deben consideran 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) menores de 24 meses, 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. De la misma manera cuando no se otorga consentimiento o asentimiento informado: es pérdida, no exclusión de elegibilidad.

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> <p>Primer momento del día en el cual el niño menor de dos años elegible consume sus alimentos.</p> <p>Almuerzo</p> <p>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.</p> <p>Comida</p> <p>Constituye la tercera y última comida principal. También es llamada cena.</p>

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 parte comestible del alimento , 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	DÍA	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	DÍA	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 registrará 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 registrará 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.

El ámbito designado al Distrito de Chorrillos, se reconocerá por el numero = E 13.

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/CARRETERA/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 de Salud

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 primary, 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/PASEO/AVENIDA/CARRETE/PUERTO/CAMINO	Kilómetro	Grupo/Sector/Otro	Sección/Bloque/Edificio/Parcela	Manzana	Lote	Número	Piso	Interior/Departamento	
Los Alisos	/	/	/	/	/	218	1		
REFERENCIA						Comunidad, Urbanizaciones, Asentamientos Humanos, caseríos, barrios, asociación de vivienda, etc.			
A una cuadra del colegio de enfermeras						Las Begonias			

DIRECCION DE LA VIVIENDA									
CALLE/PASAJE/JIRON/AVENIDA/CARRETE RA/CAMINO	Kilómetro	Grupo/Sector/Otro	Sección/Bloque/Etapa/Z ona	Manzana	Lote	Número	Piso	Interior/Departame nto	
Sin nombre	/	/	/	22	k	/	I	/	
REFERENCIA					Comunidad, Urbanización, <u>es/AHH</u> , aserios, barrios, asociación de vivienda, etc.				
Frente al EESS Túpac Amaru					Túpac Amaru				

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)

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.

Pág. ___ de ___ Anote 1 en el primer campo y al final de la entrevista registre en el segundo campo el número que corresponde a las páginas registradas con información. Si usted usó al final de la encuesta 6 páginas, en estos campos se describirá Pág. 1 de 6.

Código encuestador 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.

Numero de observación Anote el número de entrevista u observación que corresponda a dicho hogar de acuerdo a lo establecido según la selección Si al hogar le corresponde tener 3 observaciones consecutivas la 1ra observación será 1 de 3, la 2da 2 de 3 y la tercera observación 3 de 3.

En los casos donde hay dos visitas se anotará 1 de 2 y en la segunda observación 2 de 2, por último en los casos de hogares con una sola visita quedara como 1 de 1.

ID de informante corresponde al número de orden del listado de miembros del hogar, según la encuesta de salud (Cap 200, columna -201).

ID del niño (a): corresponde al número de orden del listado de miembros del hogar, según la encuesta de salud (Cap 200, columna -201)

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 dio 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 dio algo en la madrugada?, si hubo algo pregunte que le dio 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

Numero de fila anote el numero correlativo según corresponda. No dejar espacio.

600 A N° de preparación

Registre en orden a partir del número 1, según el reporte de preparaciones que brinda el informante.

En caso de preparaciones componentes, esta se registrará colocando un decimal, el cual estará de acuerdo al número de preparaciones contenidas en el mismo. 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
N° de fila	N° Prep.	Tiempo de comida	Horario	Preparación /alimento
		1 Desayuno 2 Almuerzo 3 Cena 4 Entre comidas		
1	1	1	08:00	leche
2	2			biscocho
3	3	4	10:00	plátano
4	4			Jugo de naranja
5	5.1	3	12:30	Arroz con
6	5.2			Frijol
7	5.3			Seco de pollo

600 B Tiempo de comida conforme el informante va describiendo el consumo de alimentos del niño(a) se le debe preguntar *¿como parte de qué es esta comida?, como le llama a esa hora la comida? En caso la informante no contesta nada, repregunte “ Fue parte de su desayuno, almuerzo , cena o fue una entrecomida?”*.

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.

Como su nombre lo dice, esta hoja resume todos los alimentos/preparaciones que fueron ofrecidas al niño(a), tanto en la casa como fuera de ella.

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, solo me indica y yo lo anoto”***.

Finalizado el repaso y con la conformidad del informante pasar al siguiente Formulario

Ejemplo de un registro del formulario “Resumen de Ingesta”

RESUMEN DE INGESTA				
	600 A	600 B	600 C	600 D
Nº de fila	Nº Prep.	Tiempo de comida	Horario	Preparación /alimento
		1 Desayuno 2 Almuerzo 3 Cena 4 Entre comidas		
1	1	4	07:00	jugo de papaya con piña
2	2	1	08:30	Leche
3	3.1			pan con
4	3.2			queso
5	4	4	10:00	plátano
6	5	4	11:30	mandarina
7	6	4	12:30	tofee
8	7.1	2	13:30	lenteja con

9	7.2			huevo frito
10	7.3			arroz
11	8			refresco limonada
12	9	4	15:00	plátano
13	10	4	18:00	leche
14	11.1			pan con
15	11.2			mantequilla
16	7.1	3	20:00	lenteja con
17	7.3			arroz
18	7.4			hot dog
19	12	4	20:30	pie de limón

Criterios a considerar

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 cuando le dio su comida del almuerzo 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.

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
N° de fila	N° Prep.	Tiempo de comida	Horario	Preparación /alimento
		1 Desayuno 2 Almuerzo 3 Cena 4 Entre comidas		
1	1	1	08:00	Leche evaporada entera
2	2			Cereal hojuelas Angel
12	9	4	21:00	Cereal hojuelas Angel
13	10			Leche evaporada entera

Otro ejemplo: Le ofrecen “leche” en diferentes momentos del día. Asignar al número de preparación el correlativo según corresponda. Considerar que aunque el nombre de la preparación es la misma, no necesariamente corresponde a una misma preparación, ya que cada vez que va a tomar su leche la preparan y no necesariamente usan los ingredientes en las mismas 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	4	13:30	leche
12	8	4	15:00	leche
15	11	4	22:30	leche

3. 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 fuera el caso, que es la misma preparación se asigna el mismo número de preparación que ya se le asignó anteriormente.
4. El agua 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 y otros.
5. El número de preparación registrada, debe ser consistente con su registro en el Formato de recetas y de Consumo Individual.

FORMULARIO DE RECETAS

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

Casos en los que se reporta en Formulario de recetas
1) Si la preparación fue hecha para toda la familia
2) Si el niño(a) no consumió todo lo ofrecido, válido para los casos de mezcla de ingredientes o preparaciones, Ej. Deja leche con azúcar y cocoa. Otro caso, de preparaciones, es que deja la mezcla de arroz con lenteja
3) Si la preparación fue preparada solo para el niño(a) pero le ofrecieron en diferentes tiempos de comida

El formulario de recetas tiene dos partes. En la parte izquierda, titulada DATOS DE LAS RECETAS /PREPARACIONES, cada fila del formulario corresponde a una preparación. En la parte derecha, titulada DATOS DE LOS INGREDIENTES, cada fila del formulario corresponde a un ingrediente de alguna de las preparaciones enumeradas en la parte izquierda.

REGISTRO DE LAS COLUMNAS EN EL FORMULARIO DE RECETAS

Las columnas para registrar los DATOS DE LAS RECETAS/PREPARACIONES son:

Numero de fila anote el numero 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.

Para el caso que emplee en algún momento del día, alguna preparación combinada con otra, ya registradas y con sus ingredientes ya detallados, el numero de preparación debe mantenerse y colocar en cada fila el nombre de la preparación.. Ejm de registro:

N° fila	602 A	602 B	602 C	602 D	602 E	602 F	602 G	602 H	602 I	602 J	602 K
	Nro. Prep.	Preparación/Receta	Cantidad total	Ingredientes	Cód. Ingred.	Excluido 1 Si 2 No	Condicion 1 Neto 2 Bruto	Presentacion 1 Crudo 2 Sancochad 3 Frito 5 Horn/asad 4 Industrial. 10 Remoj.	Cantid ad	Cód 1: g 2: MC 3.SIM 4.PRE	Código MC
01											
08	3	Arroz	887	arroz corriente		2	1	1	500	1	
09				ajo molido		2	1	1		4	
10				sal yodada		2	1	4	1	2	CCD212
11	4	lentejas	489	Lentejas		2	1	1	250	1	
12				ajo molido		2	1	1		4	
13				sal yodada		2	1	4	1	2	CCD212

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".

602 C COLUMNA: CANTIDAD TOTAL

Esta columna se empleara 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.

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 las ollas donde cocinó, utilice su ayuda visual para ollas.

602 D COLUMNA: INGREDIENTES

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

- ❖ 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, sibarita, sillao y similares no se registrara, pues su peso y valor nutritivo no es relevante.
- ❖ Evite dejar espacios en blanco, se puede asumir que le falta registrar algún dato.

Casos especiales de registro:

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

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

En el caso de la sal, se registrara solo como “sal yodada y registre su código respectivo.

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

602E. COLUMNA: CODIGO DE INGREDIENTE

Si se trata de un alimento o ingrediente, coloque el código correspondiente a la tabla CONSOLIDADA de alimentos y preparaciones. 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.

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 tendrá referencia de su peso según MEDIDA CASERA o en gramos.

Si registra el código "2" (NO EXCLUIDO) cuando esos ingredientes se encuentran dispersos de manera homogénea y el SISTEMA calculará la cantidad contenida en la medida casera utilizada 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 como agua..y en general aquellos alimentos que solo se consumen así como crecen paca, palta, naranja, mandarina,
- 7: preparado : encurtidos, tamales, aquellos que no son producidos industrialmente
- 8: sancochado
- 9: tostado
- 10: remojado
- 11: pasado (solo aplica huevo)

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

El registro de la cantidad en medida casera , puede resultar del recipiente empleado para agregar el ingrediente a la preparación Ej. Taza usada para agregar el arroz, a la olla, de usar las el laminario, Ej zanahoria unidad grande

Puede describirse en gramos en los casos siguientes:

- Ha pesado un alimento similar
- Ha pesado la cantidad incorporada a la preparación simulado con agua, Ej. Aceite agregado a la preparación, puede usar el agua para simular la cantidad de aceite agregado a la olla, para el registro del peso con agua utilice el plato hondo grande de plástico.
- Ha usado la ayuda visual replica de alimentos

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 de alimentos que la informante solo describe en “costos”, se procederá a registrar en observaciones, para luego en gabinete, estimar la cantidad en gramos. Por ejemplo ajo molido, aji especial, entre otros

602 J COLUMNA: CODIGO

Se describe 1 cuando la cantidad corresponde a un alimento que ha sido pesado

Se describe 2 cuando la cantidad corresponde a una medida casera

Se describe 3 cuando se HA SIMULADO LA CANTIDAD agregada en agua y el peso se registra como simulado

602. K COLUMNA: CODIGO DE MEDIDAS CASERA

Se reporta el código de medida casera en aquellos preparaciones o ingredientes que fueron reportados en alguna medida casera del utensilio o recipiente o la misma referencia del alimento. Ej utilizó en la preparación 2 unidades chicas de cebolla, corresponde asignar en esta columna UNB3

Cuando los alimentos recibidos son simples (como una manzana) o preparados solo para el niño (por ejemplo una taza de leche), entonces los alimentos componentes se registrarán directamente en el formulario de consumo del Niño. Cuando un niño recibe una preparación familiar (por ejemplo una sopa) de la cual le van a

servir al niño, entonces todos los ingredientes que fueron utilizados en su elaboración se registrarán en el Formulario Recetas.

Si de esa preparación (sopa) existen algunos elementos (ingredientes) que fueron ofrecidos al niño y la información sobre las cantidades fueron obtenidos por medidas caseras, NO es necesario que se registre las cantidades usadas en el Formulario Recetas.

FORMULARIO DE CONSUMO INDIVIDUAL DEL NIÑO

Los datos de identificación del hogar se registran de manera similar a lo empleado en la encuesta de salud, añadiendo a éste el número de ID del niño (a).

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, jarra, las ayudas visuales: replica de alimentos, laminario a su alcance,

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.

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 (N°. 3)

601 B TIEMPO DE COMIDA

Este campo registra la calificación que le da el informante a la comida reportada en ese 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 dio a (nombre del niño(a)) fue..., como preparo esta comida?, que le puso?”; ello siempre que la preparación sea preparado solo para él o ella.

En caso proceda de la olla familiar nos interesa registrar los alimentos que contenían el plato o el recipiente usado.

En caso DE PREPARACIONES, si estos proceden de la Hoja de Receta, en la primera fila iría el nombre de la preparación, y el sistema calculara los ingredientes componentes de esta preparación. Si la informante da razón de las cantidades en 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 CONSOLIDADA de alimentos y preparaciones. 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.

Se asigna código de preparación, cuando esta ha sido comprada y no hay forma de desagregar ningún ingrediente Ej mazamorra morada, arroz con leche, hamburguesa., humita , 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 registrara el código que corresponda al reconocimiento de las fotos de consistencias para preparaciones como: purés y mazamoras. Por ejemplo, luego de preguntar de qué consistencia fue el puré a la informante mostrándole la lamina, se deja que lo califique. según lo señalado por la madre registre del 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 cascara, colocara como peso bruto. El sistema debe utilizar la MEDIDA CASERA del sistema para estimar la cantidad en neto,

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

601 F. 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 como agua..y en general aquellos alimentos que solo se consumen así como crecen pacaes, palta, naranja, mandarina,
- 7: preparado : encurtidos, tamales, aquellos que no son producidos industrialmente
- 8: sancochado
- 9: tostado
- 10: remojado
- 11: pasado (solo aplica al huevo)

CANTIDAD DE PREPARACION /ALIMENTO

601J . COLUMNA: CANTIDAD OFRECIDA

Para la estimación de la cantidad ofrecida de los alimentos o preparaciones considerar los Sig. 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 (replicas)
3. Usar el laminario

Si el reporte es de una preparación, pregunte al informante ¿en que 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 ¿ que 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 (replicas).

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

El registro de la cantidad en medida casera, puede resultar de emplear el recipiente en que fue servido la preparación, de usar el laminario.

Puede describirse en gramos en los casos siguientes:

- **Ha pesado un alimento similar**
- **Ha pesado la cantidad ofrecida simulado con agua**
- **Ha usado la ayuda visual replica de alimentos**

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 que costó cierto monto en soles, anotar dicho precio en observaciones para el trabajo en gabinete. Si tiene el envase anexarlo a la encuesta.

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, si el alimento reportado no tiene modelo, use el laminario.

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: 1ºconseguir la receta en el lugar de preparación, 2º conseguirla en un lugar similar, 3º hacer búsqueda de receta en base de datos de estudios previos en zonas similares,

Para describir 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 cerámica para alimentos como carne de res, pollo, hígado, papa, queso, zanahoria, zapallo, 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.

601 K COLUMNA: CODIGO

Si fue expresado en gramos, corresponde describir 1

Si es expresado haciendo uso de Medidas caseras 2

Si fue simulado corresponde describir 3

601 L. COLUMNA: CODIGO DE MEDIDAS CASERA

Anote el código de medida casera que corresponda según la tabla de medidas caseras, de acuerdo a lo indicado por la informante. Ej.: TZC33 (taza chica de fierro enlozado), TZC 27 (taza mediana de plástico), UNB1 (unidad grande).

Cuando se trata de pesos simulados, no es necesario colocar el código de medida casera.

601M . COLUMNA: 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 (replicas)
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 l, deje que la madre replique l a cantidad sobrante y pese, sino use los modelos de queso (replicas)

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

El registro de la cantidad en medida casera , puede resultar de emplear el recipiente en que fue servido la preparacion, de usar las maquetas o el laminario.

Puede describirse en gramos en los casos siguientes:

- **Ha pesado un alimento similar**
- **Ha pesado la cantidad ofrecida simulado con agua**
- **Ha usado las ayudas visuales, modelos de alimentos**

601 N COLUMNA: CODIGO

Si fue expresado en gramos, corresponde describir 1

Si es expresado haciendo uso de Medidas caseras 2

Si fue simulado corresponde describir 3

601 O. COLUMNA: CODIGO DE MEDIDAS CASERA

Anote el código de medida casera que corresponda, de acuerdo a lo indicado por la informante.

Cuando se trata de pesos simulados, no será necesario colocar el código de medida casera.

DATOS DE LAS RECETAS / PREPARACIONES										CANTIDAD DE PREPARACION /ALIMENTO					
Nº fila	601 A	601B	601 C	601 D	601 E	601 F	601 G	601 H	601 I	601 J	601 K	601 L	601 M	601 N	601 O
	Nro. Pre p.	Tiempo de comida	Hora	Preparación/Alimento	Código Preparación/ Alimentos	Tipo de Preparacio n	Consi st	Condicio n	Present	Cantida d Ofrecid a	Cód	Código MC	Cantida d Sobrant e	Cód	Códig o MC
		1 Desayuno 2 Almuerzo 3 Cena 4 Entre comidas				Código Anexo 1	1 2 3 4	1 Neto 2 Bruto	1 asado 2: crudo 3: frito 4: Industrializado 5: Horneado a la brasa/ 6: natural 7: preparado 8: sancochado 9: tostado 10: remojado 11: pasado		1: g 2: MC 3: simul ado			1:g 2: MC 3:simul 4.Pre	
1	1	4	07:30	Leche evaporada entera	G0007	U		.	4	60	3				
2				Agua	M1028			-	2	60	3				
3	2.1			Pan francés				1	4	1	2	UNB2	0,25	2	UNB2
4	2.2			Queso Fresco de vaca				1	4	1	2	REH1			
7	4	4	10:00	Plátano de seda				2	2	1	2	UNB1	0.5	2	UNB1

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:

Enteros:	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.
En presas:	Resultado del proceso de trozar a una ave: ala. Cabeza, encuentro, pata, espinazo, pescuezo y pierna.
En subdivisiones:	Resultado de cortes a un alimento para una preparación determinada como: bistec, cuadradito, filete, rebanada, rodaja, tajada, trozo y trozo para sudado.
Otras formas de presentación:	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:

Rodaja	Diámetro (cm)
• 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:

	Diámetro (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^{MR}

** Es el medidor de la leche en polvo marca ANCHOR^{MR}

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
VAJILLA			
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	madera	Nº 5
	mediano		
	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
VAJILLA			
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

CODIGO	UNIDAD	CODIGO DE COMBINACION
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

UN	UNIDAD	A y B
VA	VASO	C
ON	ONZA	A
TE	TENEDOR	D
CH	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
codigo combinación	significa 1 caracteriastica	significa una caracteristica	
tamaño con material en C			
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.	