



**CONVENIO ESPECÍFICO DE COOPERACIÓN ENTRE E
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD Y EL INSTITUTO
NACIONAL DE ESTADÍSTICA E INFORMÁTICA**



ENCUESTA DE NUTRICIÓN Y CONSUMO ALIMENTARIO EN COMUNIDADES INDÍGENAS DEL ALTO Y BAJO URUBAMBA

MANUAL DEL ENCUESTADOR



LIMA, NOVIEMBRE 2007

ÍNDICE

INTRODUCCION

I. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA COMUNIDAD.....	9
1.1 ¿Qué es Comunidad Indígena?.....	9
1.2 ¿Cuáles son los Objetivos de La encuesta de de nutrición y consumo alimentario en comunidades indígenas del Alto y Bajo Urubamba?.....	9
1.3 ¿Cómo se organizará La encuesta de de nutrición y consumo alimentario en comunidades indígenas del Alto y Bajo Urubamba?.....	10
II. EL ENCUESTADOR.....	12
2.1 ¿Quién es el ENCUESTADOR del Estudio de Consumo Alimentario en Comunidades Indígenas del Alto y Bajo Urubamba?.....	12
2.2 ¿Cuales son tus Obligaciones?.....	12
2.3 ¿Cuáles son tus Prohibiciones?.....	13
2.4 ¿Qué Documentos y Materiales utilizarás?.....	13
III. TAREAS DEL ENCUESTADOR.....	15
3.1 Durante el Empadronamiento.....	15
3.2 Después del Empadronamiento.....	15
IV. DEFINICIONES BASICAS.....	16
V. CRITERIOS DE INCLUSION Y EXCLUSIÓN	19
VI. INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA EL LLENADO DEL FORMULARIO DE LA ENCUESTA DE DE NUTRICIÓN Y CONSUMO ALIMENTARIO EN COMUNIDADES INDÍGENAS DEL ALTO Y BAJO URUBAMBA.....	20
6.1 Carátula.....	21
6.2 Capítulo 100: Composición del Hogar y Características de sus miembros.....	25
6.3 Capítulo 400- A/B: Frecuencia de Consumo de Alimentos Mujeres en Edad Fértil / Frecuencia de Consumo de Alimentos Niños de 6 a 35 meses	26
6.4 Capítulo 500- A/B: Antropometría MEF/ Antropometría Niños de 6 a 59 meses.....	31
6.5	54
6.6 Capítulo 600 –A/B: Preparación de Receta/ Preparación de Receta fuera del Hogar.....	60
6.7 Capítulo 700: Consumo de Alimentos de Mujeres de 15 a 49 años de Edad	64
6.8 Capítulo 800: Consumo de Alimentos en niños de 6 a 35 meses.....	67

INTRODUCCIÓN

El Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), en convenio con el Instituto Nacional de Salud, a través del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y la Dirección Técnica de Demografía e Indicadores Sociales, (DTDIS) - ejecutará a partir del 20 de noviembre del 2007 la encuesta de de Nutrición y Consumo Alimentario en comunidades indígenas del Alto y Bajo Urubamba, para proporcionar información demográfica y características sociales y culturales relevantes con la finalidad de determinar el estado nutricional y el consumo de alimentos de los niños y niñas de 6 a 59 meses de edad y mujeres en edad fértil de las comunidades asentadas en el Alto y Bajo Urubamba.

El estudio del consumo de alimentos y medidas antropométricas de estas poblaciones es un actividad contemplada en el PLAN OPERATIVO de CENAN y la información que de el se obtenga permitirá una mejor planificación de las estrategias de intervenciones sanitarias que contribuyan a mejorar el estado de salud y nutrición de estos pueblos.

El Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) ha visto por conveniente sumar recursos y esfuerzos con el INEI para poder contar con información de calidad, sobre el componente nutricional de estas poblaciones de manera muestral y centrado específicamente en la población mas vulnerable como son los niños y niñas de 6 a 59 meses y las mujeres en edad fértil (MEF).

Los resultados permitirán a su vez contar con una información valiosa y oportuna sobre los indicadores nutricionales, tanto en el Alto como en el Bajo Urubamba, el cual puede ser de utilidad para la toma de decisiones en el ámbito local. Asimismo, los datos reportados pueden ser empleados como referencia para el diseño de otros estudios de salud pública con características similares.

La ejecución de todas las fases del estudio será supervisada por el personal de la Dirección Técnica de Demografía e Indicadores Sociales, (DTDIS) del INEI y del CENAN considerando que el control de calidad es básico para que la información cuente con la confiabilidad esperada.

I. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA COMUNIDAD

1.1. ¿QUÉ ES COMUNIDAD INDÍGENA?

Son grupos tribales de la Selva y Ceja de Selva, constituidos por un conjunto de familias vinculadas por los elementos principales siguientes: idioma o lengua, caracteres culturales y sociales, tenencia y usufructo común y permanente de un mismo territorio, con asentamiento nucleado o disperso.



Fuente: www.deansbeans.com

1.2. ¿CUÁLES SON LOS OBJETIVOS LA ENCUESTA DE CONSUMO ALIMENTARIO EN COMUNIDADES INDÍGENAS DEL ALTO Y BAJO URUBAMBA?

OBJETIVO GENERAL

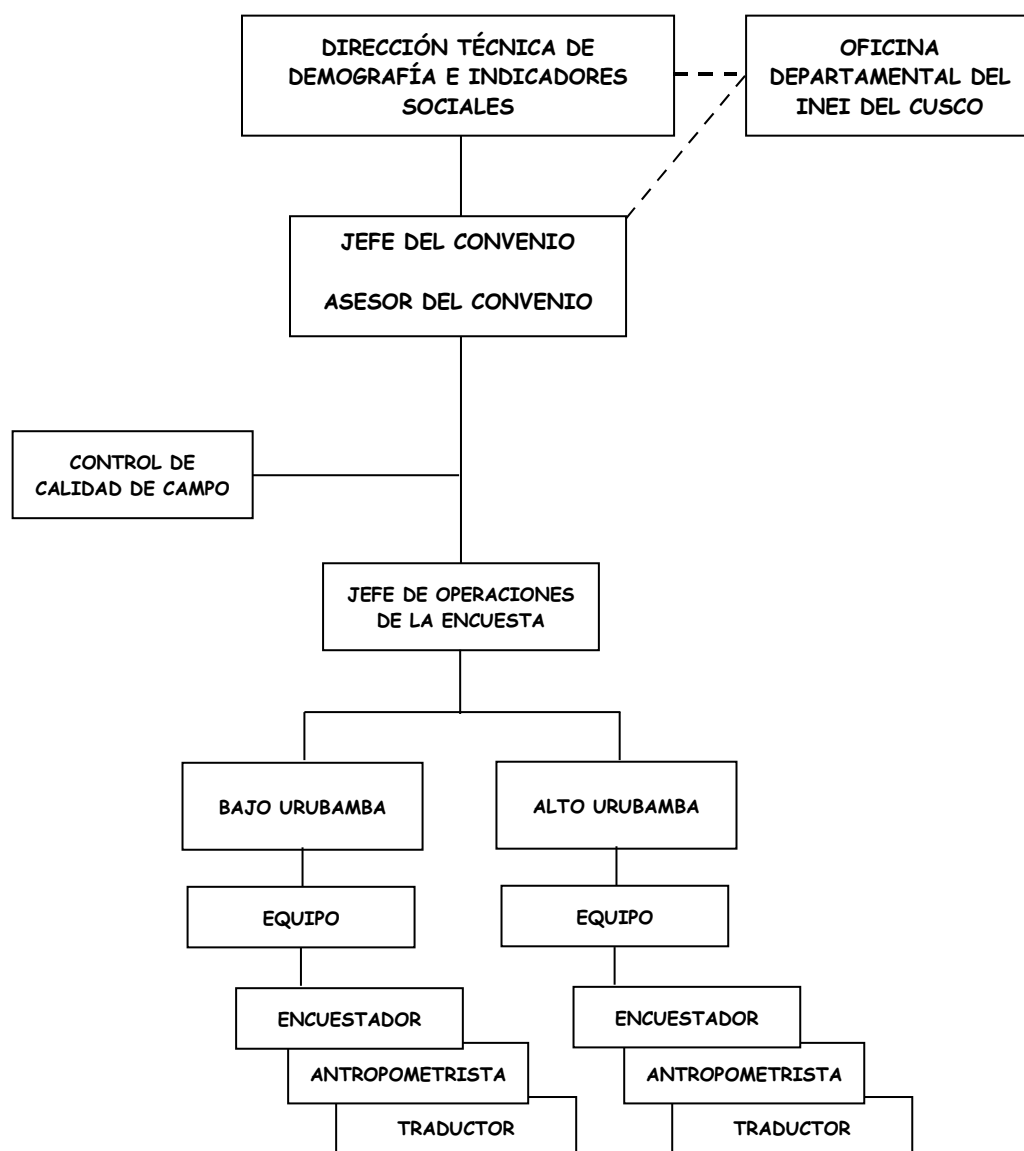
Brindar información oportuna de los indicadores de salud y nutrición de niños y niñas de 6 a 59 meses y mujeres en edad fértil (MEF) de las poblaciones del Alto y Bajo Urubamba.

OBJETIVO ESPECÍFICOS

- Determinar la prevalencia de déficit de talla para la edad (inferior a -2 Z) en niños y niñas de 6 a 59 meses de edad de las poblaciones del Alto y Bajo Urubamba.
- Determinar la prevalencia de déficit de peso para la edad (inferior a -2 Z) en niños y niñas de 6 a 59 meses de edad de las poblaciones del Alto y Bajo Urubamba

- Determinar la prevalencia de déficit de peso para la talla (inferior a -2 Z) en niños y niñas de 6 a 59 meses de edad de las poblaciones del Alto y Bajo Urubamba.
- Determinar la prevalencia de sobrepeso, obesidad y déficit de peso en mujeres en edad fértil, de las poblaciones del Alto y Bajo Urubamba
- Determinar la prevalencia de enfermedades infecciosas (EDA e IRA) en niños y niñas de 6 a 59 meses de edad en los últimos 15 días de las poblaciones del Alto y Bajo Urubamba.
- Identificar la mediana de duración de la lactancia materna en niños de 6 a 59 meses de las poblaciones del Alto y Bajo Urubamba.
- Determinar la edad media de inicio de alimentos sólidos en niños de 6 a 59 meses de las poblaciones del Alto y Bajo Urubamba.
- Determinar la mediana de consumo por día de energía, proteínas, carbohidratos, grasa, Hierro y Vitamina A en MEF y niños de 6 a 35 meses de edad.
- Determinar el porcentaje de cobertura de consumo de energía proteínas, vitamina A y Hierro en MEF y niños de 6 a 35 meses de edad.
- Determinar el porcentaje de MEF y niños de 6 a 35 meses de edad con consumo por debajo del 90%, 75% y 50% de los requerimientos y recomendaciones de consumo de energía, proteínas, grasa, carbohidratos, Vitamina A y Hierro
- Determinar la mediana de la brecha de consumo en Alto y Bajo Urubamba para MEF y niños y niñas de 6 a 35 meses de energía, proteína, carbohidratos, grasas, hierro y Vitamina A.
- Determinar la frecuencia de consumo de alimentos fuentes de vitamina A y hierro en las últimas 2 semanas en MEF y niños de 6 a 59 meses de edad.

1.3. ¿CÓMO SE ORGANIZARÁ LA ENCUESTA DE CONSUMO ALIMENTARIO EN COMUNIDADES INDÍGENAS DEL ALTO Y BAJO URUBAMBA?



El empadronamiento en la cuenca del Urubamba se organizará de la forma siguiente:

- El coordinador de Campo, jefes de sección rural y jefes de sección

- El ENCUESTADOR, es el responsable de la toma de datos en sus respectivas áreas que tengan asu cargo.

1.4. ¿COMO ESTA ORGANIZADO EL FORMULARIO Y A QUIEN SE APLICA CADA PARTE?

El formulario consta de 3 cuadernillos con diferentes componentes, cada uno de los cuales se aplican de acuerdo al hogar elegido, como se presenta en el siguiente cuadro:

Cuadernillo	Instrumentos	A quienes se aplica
1° Cuadernillo	<p>Carátula</p> <p>Capítulo 100: Composición del hogar y características de sus miembros.</p> <p>Capítulo 200: Participación en Programa de Asistencia Alimentaria</p> <p>Capítulo 300-A: Lactancia y alimentación de niño de 6 a 59 meses.</p> <p>Capítulo 300-B: Salud del niño de 6 a 59 meses</p> <p>Capítulo 300-C: Inmunizaciones</p> <hr/> <p>Capítulo 300-D: Crecimiento</p> <p>Capítulo 400-A: Frecuencia de consumo de alimentos mujeres en edad fértil.</p> <p>Capítulo 400-B: Frecuencia de consumo de alimentos niños de 6 a 59 meses</p> <p>500-A: Antropometría MEF</p> <p>500-B: Antropometría niños de 6 a 59 meses</p>	<p>Se aplica al hogar y todos sus miembros</p> <p>Se aplica un formulario por cada niño de 6 a 59 meses de edad.</p> <p>Se aplica sólo a una MEF del hogar (elegida por ser la última en cumplir años en la familia).</p> <p>Se aplica sólo a un niño de 6 a 59 meses de edad del hogar (elegido de preferencia por ser hijo de la MEF o por ser el último en cumplir años en la familia).</p> <p>Se aplica a todas la MEF en el hogar.</p> <p>Se aplica a todos los niños de 6 a 59 meses del hogar.</p>
2° Cuadernillo	<p>Carátula</p> <p>Capitulo 600-A: Preparación de receta</p> <p>Capitulo 600-B: Preparación de receta fuera del hogar</p>	<p>Se aplica para todas las preparaciones que se elaboran en el hogar y que se realizan para más de un miembro del hogar (la preparación se sirve para más de una persona) o se prepara para varios consumo del día (por ejemplo si se prepara avena para sólo un niño, pero ésta se ofrece en dos momentos diferentes del día).</p> <p>Se aplica para todas las preparaciones que fueron consumidas por la MEF o niño encuestado pero que provenían de fuera del hogar.</p>
3° Cuadernillo	<p>Carátula</p> <p>Capitulo 700. Consumo de alimentos de mujeres de 15 a 49 años de edad</p> <p>Capitulo 800. Consumo de alimentos en niños de 6 a 35 meses</p>	<p>Se aplica a la MEF seleccionada en el hogar.</p> <p>Se aplica al niño seleccionado del hogar.</p>

1.5. II. EL ENCUESTADOR

2.1 ¿QUIÉN ES EL ENCUESTADOR DEL ESTUDIO DE CONSUMO ALIMENTARIO EN COMUNIDADES INDÍGENAS DEL ALTO Y BAJO URUBAMBA?

Son profesionales de la salud o técnicos con experiencia previa en:

- Desarrollo de encuestas.
- Habilidades para la toma de medidas antropométricas.
- Aplicación de encuestas.

Requisitos

Gozar de buena salud

Disponer de tiempo a dedicación exclusiva para trabajar en selva (urbano y rural) durante el tiempo que dure la investigación.

Estar dispuesto(a) a realizar viajes a los lugares donde se desarrollará la investigación.

Asumir el compromiso de involucrarse con el proyecto

Mostrar flexibilidad y apertura a nuevos conocimientos.



AMIGO:
De la eficiencia de tu trabajo depende la calidad de la información y el éxito de la Encuesta en el Alto y Bajo Urubamba

2.2 ¿CUÁLES SON TUS OBLIGACIONES?

- a. Asistir puntualmente al Curso de Capacitación y solicitar al Instructor las aclaraciones sobre los conceptos y definiciones que no han sido bien explicados.
- b. Estudiar y cumplir las instrucciones de este manual y toda otra disposición que imparta su jefe inmediato.

- a. Llevar el Manual del ENCUESTADOR como documento de consulta para absolver cualquier duda o interrogantes que puedan surgir durante la encuesta.



Fuente: www.ccjap.com.ar

- d. Usar los documentos y materiales que su jefe inmediato le entregue, sin desperdiciarlos, maltratarlos o utilizarlos para otros fines.
- e. Desempeñar personalmente su labor, mostrarse cortés y educado durante la ejecución de la entrevista.
- f. Presentarse correctamente, portando su credencial en un lugar visible.

2.3 ¿CUÁLES SON TUS PROHIBICIONES?

- a. *Renunciar al cargo de ENCUESTADOR, salvo causas justificadas.*
- b. *Realizar tareas ajenas a la encuesta, durante el trabajo de campo.*
- c. *Atemorizar, discutir o polemizar de temas ajenos al censo con las personas que está entrevistando.*
- d. *Solicitar dinero y/o especies a las personas que le está realizando la entrevista.*
- e. *Desempeñar el trabajo con ayuda o compañía de otras personas ajenas al censo.*
- f. *Revelar los datos que hubiera obtenido en el empadronamiento, salvo a funcionarios autorizados para ello.*
- g. *Alterar los datos registrados en los documentos diligenciados.*
- h. *Discutir asuntos de política o de religión.*

2.4 ¿QUÉ DOCUMENTOS Y MATERIALES UTILIZARÁS?

Para la ejecución y cumplimiento de tu labor utilizarás:

2.4.1 ENCUESTADOR Y ANTROPOMETRISTA

- Manual del ENCUESTADOR.

- Formulario de Encuesta de Consumo y Nutrición para comunidades Indígenas.
- Croquis del Area de empadronamiento.
- Listado de Viviendas de la muestra a Encuestar.
- Tablas de medidas caseras de alimentos y preparaciones.
- Listado de factores de conversión de cocido a crudo y Peso bruto a peso neto.
- Libreta para trabajo diario de campo.
- Material de escritorio (lápiz, sacapuntas, borrador y regla)
- Tablero para sujetar formulario.
- Bolsas grandes de plástico para separar los formularios por encuestador.
- Calculadora de bolsillo.
- Poncho impermeable (para encuestadores que trabajan en zona rural)
- Tallímetro y Kit. de mantenimiento.
- Balanzas de pie
- Balanzas dietéticas de capacidad de 5Kg. y precisión de 1-2 gramos
- Litreras
- Centímetros, regla.
- Kit básico de modelos de alimentos en porciones pre-definidas.

3.1. DURANTE LA ENCUESTA

- a. Te presentarás ante el Jefe de la Comunidad y/o autoridades locales, manifestándole que en su localidad se realizará la de Encuesta de Nutrición y Consumo en Comunidades Indígenas del Alto y Bajo Urubamba.
- a. Antes de iniciar la entrevista preséntate como ENCUESTADOR mencionando tu nombre y apellido y mostrando tu credencial del INEI. Explica el motivo de tu visita. Encuestador, antes de iniciar la visita proceda hacer firmar el formulario de consentimiento (ANEXO 1).
- b. En la encuesta, utilizarás el Formulario de La Encuesta de Nutrición y Consumo Alimentario en Comunidades Indígenas del Alto y Bajo Urubamba, entrevistando al jefe del hogar o una persona calificada integrante del hogar mayor a 18 años, según sea el caso, siguiendo las instrucciones indicadas en el presente Manual..



Fuente: www.iadb.org

- c. Antes de despedirte de la persona entrevistada, debes revisar la cédula a fin de no omitir información de alguna pregunta o capítulo.

3.3 DESPUÉS DE LA ENTREVISTA

Ordena los documentos y materiales que devolverás, sin manchas ni arrugas o maltratadas y sigue las instrucciones indicadas en el presente Manual.

IV. DEFICINIONES BÁSICAS

Área Urbana:

Es la parte del territorio de un distrito, conformado por centros poblados, donde cada uno de ellos tiene un mínimo de 100 viviendas agrupadas contiguamente, los cuales reciben el nombre de "Centros Poblados Urbanos".

Área Rural:

Es la parte del territorio de un distrito integradas por centros poblados rurales, que se extienden desde los linderos de los centros poblados urbanos hasta los límites del distrito.

Centro Poblado:

Es el lugar del territorio de un distrito, que tiene un nombre y es habitado por varias familias; o por excepción, por una sola familia o una sola persona con ánimo de permanencia.

Las viviendas del centro poblado pueden estar juntas, formando manzanas, calles y plazas, como los pueblos o ciudades; semidispersas, como los caseríos, anexos, etc. y totalmente dispersas, como las viviendas en las zonas agropecuarias. De acuerdo a la distribución de sus viviendas, un centro poblado puede ser: urbano o rural.

Vivienda:

Es una edificación o unidad de edificación independiente construida, adaptada o convertida para ser habitada por una o más personas en forma permanente o temporal. Debe tener acceso directo e independiente desde la calle o a través de espacios de uso común para circulación como pasillos, patios o escaleras.

Vivienda

Generalmente debe estar por paredes y tener un techo para que las personas que viven en ella, se aíslen de otras, con el fin de preparar y consumir sus alimentos, dormir y protegerse del medio ambiente.

Hogar:

Es la persona o conjunto de personas, sean parientes o no, que ocupan en su totalidad o en parte una vivienda; comparten al menos las comidas principales y atienden en común otras necesidades básicas, con cargo a un presupuesto común.

Miembro Habitual del hogar: Es la persona que vive en el hogar al menos 6 meses al día de la entrevista, sea o no miembro de la familia.

Método de Recordatorio de 24 Horas

Este método consiste en obtener información, mediante una entrevista con la persona que realiza las preparaciones alimentarias en el hogar, se dice a la ama de casa o persona encargada de las preparaciones que se trata de una encuesta por recordatorio y que se le preguntará sobre la cantidad y tipo de ingredientes utilizados en la preparación familiar el día próximo anterior a la entrevista.

Este método requiere que los entrevistadores estén familiarizados con los tipos de preparaciones que se acostumbran en la población y que pueden juzgar apropiadamente la veracidad de las cantidades indicadas, a fin de obtener información de buena calidad.

Es claro que el método aplicado únicamente a la familia permita conocer muy poco de los patrones de consumo de cada uno de los miembros del hogar, por lo tanto es conveniente incluir un instrumento específico para el consumo individual en la que se recoge información de todas las preparaciones, alimentos y bebidas consumidas por el niño, niña de 6 a 35 meses y MEF de 15 a 49 años el día previo a la entrevista.

Composición Familiar y Características de sus miembros.

Conociendo la edad, el sexo y el estado fisiológico (embarazo o lactancia) de los niños y niñas de 6 a 35 meses y MEF se pueden estimar sus necesidades dietéticas.

En el caso de mujeres en edad fértil, es necesario saber si se encuentran embarazadas o están amamantando, pues en estos casos sus requerimientos nutricionales son mayores.

Esta información servirá para evaluar nutricionalmente la dieta de la familia, de los niños y niñas de 6 a 59 meses y MEF de 15 a 49 años, según las necesidades dietéticas respectivamente.

Se recoge información de sobrevivencia y residencia de los padres de niños de 6 a 59 meses ya en términos de alimentación y nutrición se tiene influencia sobre el consumo de nutrientes.

Consumo de Alimentos a Nivel del Hogar (Preparación de Receta)

El objetivo de esta sección es registrar los ingredientes y cantidades empleadas en la preparación de receta del hogar el día anterior a la entrevista, con la finalidad de estimar el consumo individual de niños y niñas de 6 a 59 meses y MEF.

El método de encuesta de recordatorio de 24 horas. Así mismo utiliza medidas caseras de los diferentes alimentos y preparaciones.

En el consumo de alimentos familiar también se recoge información sobre la procedencia de los alimentos con la finalidad de conocer la contribución de la producción doméstica a la alimentación familiar e individual y por otro lado, conocer si el hogar de niños y niñas de 6 a 35 meses y MEF son beneficiarios de algún programa social u otra institución.

Consumo de Alimentos a Nivel Individual (Niños de 6 a 35 meses y MEF)

El consumo de alimentos a nivel individual nos permite cuantificar lo consumido por el niño o niña de 6 a 35 meses y MEF en el se incluyen todas las preparaciones, alimentos consumidos en el hogar o fuera de él durante el día previo de la entrevista y de esta forma caracterizar el consumo de energía y nutrientes de los mismos.

V. CRITERIOS DE INCLUSION Y EXCLUSION

A. CRITERIOS DE INCLUSION.

1. Hogares con niños y niñas de 6 a 59 meses y mujeres en edad fértil (MEF) de 15 a 49 años, miembros habituales del hogar de origen Indígena.
2. Para la encuesta de consumo de alimentos (Capítulo 600 y 700) se incluirán sólo a familias en donde el niño esté sano.

B. CRITERIOS DE EXCLUSION.

1. MEF, niños y niñas que padezcan de: diabetes, enfermedades renales, hipertensión, hipercolesterolemias u otras diagnosticadas que impliquen un cambio en su dieta habitual.
2. MEF y niños con diarreas, fiebre u otra que interfiera en el apetito del día anterior.
3. Festividades comunales y familiares del día anterior.
4. Presencia de algunas enfermedades o malformaciones que impidan realizar la antropometría (síndrome de down, poliometitis, hemiplegia, etc.)
5. Niños sin la presencia de la persona que lo alimento el día de ayer.
6. Niños en los que no se haya comprobado la edad con documentos (partida de nacimiento, carnet de crecimiento y desarrollo (CRED-Vacunas, hoja del SIS).

VI. INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA EL LLENADO DEL FORMULARIO DE ENCUESTA DE NUTRICIÓN Y CONSUMO ALIMENTARIO EN COMUNIDADES INDÍGENAS DEL ALTO Y BAJO URUBAMBA

6.1 CARÁTULA

Para conocer y controlar la cobertura de la muestra del área de trabajo urbano y área de trabajo rural, siga las instrucciones siguientes para no tener problemas en el control de cobertura de las viviendas.

ENCUESTA N°

Cada encuesta que sea diligenciada deberá ser numerada en forma correlativa en el recuadro ENCUESTA N°

ENCUESTA N°				ENCUESTA ADICIONAL	
-------------	--	--	--	--------------------	--

El recuadro ENCUESTA ADICIONAL será utilizado solamente cuando se presenten las situaciones siguientes:

- Cuando los miembros del hogar superen las 15 personas.
- Cuando en el hogar existan más de 3 MEF.
- Cuando en el hogar existan más de 2 niños y niñas de 6 a 59 meses..

A. UBICACIÓN GEOGRÁFICA

En este punto se debe registrar con exactitud la ubicación geográfica de la zona a trabajar.

Transcriba del “Listado de Viviendas del Área de Empadronamiento Urbano” o del “Listado de Centros Poblados del Área de Empadronamiento Rural” que se adjuntan, el nombre y el Código del Departamento, Provincia y Distrito, así como el nombre del Centro Poblado al Recuadro “A”, Ubicación Geográfica, de la presente Encuesta de la Cuenca del Alto y Bajo Urubamba.

A. UBICACIÓN GEOGRAFICA		
1. DEPARTAMENTO		
2. PROVINCIA		
3. DISTRITO / SUB DISTRITO		
4. NOMBRE DE CENTRO POBLADO		

B. UBICACIÓN CENSAL:

El objetivo de las variables en este recuadro es establecer el tipo de área (urbana o rural), en la que se aplica el registro. Si se está trabajando el área urbana solo debe haber información en los casilleros 5 a 9, y si se trata del área rural los casilleros con información son solamente 10 y 11.

B. UBICACIÓN CENSAL					
AREA URBANA			AREA RURAL		
5. ZONA N°			10. SECCION N°		
6 SECCION					
7 A.E.U. N°			11. A.E.R.	INICIAL	
8.MANZANA				FINAL	
9. FRENTE N°					

B1. UBICACIÓN CENSAL EN EL ÁREA URBANA: Transcriba del “Listado de Viviendas del Área de Empadronamiento Urbano”, la información de Zona N° y Sección N°, a los casilleros respectivos. Así mismo, durante y según el recorrido que el empadronador haga de su área deberá transcribir la información de Manzana N° y Frente N°.

Si el área de empadronamiento hubiera sufrido alguna modificación cartográfica, entonces se deberá usar el Croquis del Área de Empadronamiento Urbano actualizado y transcribir la información que corresponda.

Recuadro 5. Zona N°. La información puede estar en forma numérica; de ser así, se utilizarán los 3 primeros casilleros, dejando en blanco el cuarto casillero. Si es alfanumérica (que usa números y letras), utilizar los tres primeros casilleros para la parte numérica y en el cuarto casillero registrar la letra que corresponda, como se muestra a continuación.

AREA URBANA				
5. ZONA N°	0	1	2	-

Anotación Numérica

AREA URBANA				
5. ZONA N°	0	1	2	- A

Anotación Alfanumérica

Recuadro 6. SECCIÓN. De la misma forma la información debe estar en forma numérica; y utilizando los tres casilleros.

Recuadro 7 A. E. U. N° De igual forma a la anterior la información debe estar en forma numérica y utilizando los tres casilleros para el área urbana.

Recuadro 8. MANZANA: La información puede estar en forma numérica; de ser así se utilizarán los 3 primeros casilleros, dejando en blanco el cuarto casillero. Si en caso fuera alfanumérica (que usa números y letras), utilizar los tres primeros casilleros para la parte numérica y en el cuarto casillero registrar la letra que corresponda, como se muestra a continuación.

NUMÉRICO

8.MANZANA	0	0	8	-
-----------	---	---	---	---

ALFANUMÉRICO

8.MANZANA	0	0	8	- A
-----------	---	---	---	-----

B.2. ÁREA RURAL:

Se deberá transcribir del Listado de Centros Poblados del Área de Empadronamiento Rural, la información de SECCIÓN N° y AER N°, al recuadro B. UBICACIÓN CENSAL: ÁREA RURAL.

En el Recuadro 11 A.E.R., si la información corresponde a un AER simple o AER compuesto, utiliza los tres casilleros correspondientes a Inicial y Final, respectivamente.

NOTA: Se deberá tener presente que si el empadronamiento se realiza en el Área Rural, no se registrará información en los recuadros correspondientes al Área Urbana.

AREA RURAL			
10. SECCION N°			
11. A.E.R.	INICIAL		
	FINAL		

12. NUMERO DE ORDEN DEL REGISTRO

Deberá anotar el número de orden del registro tomado para la muestra, hecha en la etapa de Registro de Viviendas.

13. DIRECCIÓN DE LA VIVIENDA

En el área Urbana: Transcriba del “Listado de Viviendas del Área de Empadronamiento Urbano” el tipo de vía y el nombre de la vía y anote el N° Puerta, Block, Int., Piso, Mz., Lote y/o Km. que corresponda en el recuadro.

En el área Rural: circule únicamente el tipo de vía código 7, y anote alguna referencia de un accidente geográfico, camino, sendero en el nombre de vía.

14. ¿CUÁNTOS GRUPOS DE PERSONAS (HOGARES) COCINAN POR SEPARADO EN ESTA VIVIENDA?

Si la vivienda tiene más de 1 hogar, determine a uno de los hogares como el “hogar principal”, preguntando al informante. Si no le da una respuesta, formule en el orden que se presenta a continuación, las preguntas siguientes:

¿Quién es el propietario de la vivienda? si manifiesta que es alquilada, pregunte:

¿Quién es el que paga más?, si manifiesta que ambos pagan igual monto pregunte:

¿Quién toma las decisiones?, si manifiesta que cada uno es independiente; pregunte:

¿Quién ocupa la mayor área física en la vivienda?

15. NOMBRE DEL JEFE DE HOGAR

Anote los nombres y apellidos en forma clara del informante de hogar.

- **Encuestador tenga en cuenta lo siguiente:**

Identificará al jefe(a) de hogar, cónyuge o persona calificada, que debe ser preferentemente una persona mayor de 18 años a más de edad y que sea residente habitual en el hogar.

16. ENTREVISTA Y SUPERVISION

Deberá anotar la fecha, hora y resultado de las visitas que realicen los encuestadores a la vivienda, con su respectivo código de resultado.

- **Encuestador tenga en cuenta lo siguiente:**

La información correspondiente a este bloque debe ser registrada una vez concluida la visita.

(*) RESULTADO DE LA VISITA

Coloque los códigos de resultado de acuerdo a lo siguiente:

- En la columna “RESULTADO DE LA VISITA”, anote el código de resultado de la visita y no el resultado de la encuesta.
- Cuando no se inicia la visita deberá colocar el código 6, no se inicio la entrevista”.
- De visitar una vivienda en la cual falta visitar una o más personas deberá colocar el código 2, incompleta.

17. RESULTADO DE LA ENCUESTA

Deberá anotar la fecha y el código de resultado final de la entrevista teniendo en cuenta lo siguiente:

Completa.- Asigne el código 1, cuando todas las preguntas del cuestionario que le corresponde información están diligenciadas.

Incompleta.- Asigne el código 2, cuando alguna de las preguntas del cuestionario que le corresponde información está en blanco, no diligenciadas, si este fuera el caso especifique claramente en el recuadro “motivo de la no entrevista”.

Rechazo.- El código 3 puede asignarse en las situaciones siguientes:

- **Rechazo de informante.** cuando una o más personas dentro del hogar no proporcionen información a algunos de los módulos que les corresponde aplicar, pero por lo menos una persona del hogar proporcionó información.
- **Rechazo a toda la encuesta,** es decir, las personas que habitan la vivienda no aceptaron la encuesta. En estos casos sólo existirá información en la carátula del cuestionario el resto del cuestionario estará en blanco. Si este

fuera el caso, especifique claramente en el recuadro “motivo de la no entrevista”.

Ausente.- El código 4, se asigna asignarse en la situación siguiente:

- **Ausencia temporal,** cuando las personas que nos corresponde entrevistar no se encuentran en ese momento en la vivienda por motivo de trabajo, estudios, etc. pero van a retornar antes del término de la encuesta (son viviendas que serán recuperadas en una visita posterior)

Vivienda desocupada.- Asigne el código 5, cuando la vivienda no tiene ocupantes, es decir, se encuentra deshabitada. Si la vivienda seleccionada está siendo refaccionada y sólo está alojado el albañil, cuidando sus herramientas; por excepción considere desocupada. Cuando el resultado es Vivienda Desocupada sólo existirá información en la carátula del cuestionario del Hogar y de la Vivienda, el resto de cuestionarios estarán en blanco.

No se Inició la entrevista.- Asigne el código 6, cuando la encuestadora no inició la encuesta en la vivienda seleccionada y sólo obtuvo una cita para otra hora o fecha posterior.

Sin población Objetivo.- Asigne el código 7, cuando la vivienda no tiene población objetivo debido a migración de parte del hogar o de todo el hogar.

Otro.- Cuando el resultado es diferente a las alternativas anteriores, asigne el código 8 y a continuación especifique (establecimiento, puerta falsa, vivienda transitoria, etc.).

- **Vivienda establecimiento,** es aquella vivienda que es utilizada como establecimiento y vivienda particular al mismo tiempo.
- **Vivienda transitoria o de uso ocasional,** Es aquella vivienda particular que no es habitada en forma permanente, por algún hogar, pues sus propietarios o inquilinos residen habitualmente en otro lugar. Si este fuera el caso, especifique claramente en el recuadro “motivo de la no entrevista”.

18. FUNCIONARIAS DE LA ENCUESTA

Anote el nombre y el DNI de los funcionarios que están realizando la encuesta.

	NOMBRE	D.N.I.
Encuestador	MARILU GLORIA	28286716
Antropometrista	SARAI	45886716

6.2. CAPITULO 100: COMPOSICIÓN DEL HOGAR Y CARACTERÍSTICAS DE SUS MIEMBROS

Anote la información de las personas que residen habitualmente en el hogar y también de aquellas que se alojan con Ud.

- No registre a las personas que no viven habitualmente en el hogar ni a las visitas que pasaron las 00 horas de la noche anterior al día de la encuesta.
- No registres a las personas del hogar que se encuentran ausentes hace más de 6 meses, aún así sea del jefe(a) del hogar o el sostén económico del hogar.
- Recuerda que en cada cuestionario adicional, en la parte superior derecha del cuestionario, debes registrar el N° del cuestionario principal o “madre” del cual es adicional.
- En cada cuestionario adicional, copia la información de la Sección I: Localización de la Vivienda hasta la pregunta 17: Dirección de la Vivienda y continúa con el diligenciamiento del capítulo 100, a partir de la dieciseisava persona.

102. RESIDENTES HABITUALES Y VISITANTES DEL HOGAR

Luego de circular el N° de Ord. (P101) respectivo para la persona del hogar, anote su **nombre**, de tener más de dos nombres, anótelos también. En los casilleros correspondientes anote el **apellido paterno** y **apellido materno**.

- ***Encuestador tenga en cuenta lo siguiente:***

La información del Jefe o Jefa de Hogar deberá ocupar obligatoriamente el N° de Orden 01 y el resto de miembros se registrarán a continuación de la forma siguiente, incluido el Jefe de Hogar:

Se considera a un residente habitual

2. Jefe o jefa (le corresponde la primera fila).
3. Esposa(o) o compañera(o) o cónyuge.
4. Hijos solteros sin hijos de mayor a menor, de acuerdo a su edad.
5. Hijastros.

6. Yerno/Nuera
7. Nietos
8. Padres o suegros.
9. Otros parientes (tíos, hermanos, etc.).
10. Trabajadora del Hogar.
11. Pensionistas.
12. Otros no parientes del Jefe (amigos, cuñados, compadres y su familia).

En caso que el informante no recuerde el nombre o apellido de algún miembro del hogar, realiza los sondeos necesarios para obtener información completa: relacionando los apellidos de los otros miembros del hogar, preguntando si es mamá, papá, hermano, tío o que parentesco existe con otra persona del hogar.

103. RELACIÓN DE PARENTESCO CON EL JEFE DE HOGAR

Lea la pregunta, espera la respuesta del informante y anota sólo el código correspondiente, teniendo en cuenta que el jefe de hogar siempre debe estar registrado con el código 01 en la P101 y con el código 01 en la P103.

104. SEXO

Lea la pregunta y circule el código 1: Hombre ó código 2: Mujer, según sea el caso para cada integrante del hogar.

LUGAR DE RESIDENCIA

105. ¿Vive habitualmente aquí?

Formule la pregunta, espere la respuesta del informante y circule el código correspondiente.

106. ¿Durmió aquí anoche?

Formule la pregunta, espere la respuesta del informante y circule el código correspondiente.

107. FECHA DE NACIMIENTO ¿Cuál es su fecha de nacimiento?

Anote el **DIA**, **MES** y **AÑO** de cada una de las personas encuestadas.

Para el caso de los niños y niñas de 6 a 59 meses de edad, es necesario verificar la fecha de nacimiento con la partida de nacimiento, carnet de crecimiento y desarrollo (CRED-VACUNACION) o la hoja del SIS.

108. EDAD. ¿Cuántos años cumplidos tiene?

Lee la pregunta y anota la información correspondiente a dos dígitos, para el caso de menores de un año deberá anotar “00” en los recuadros correspondientes.

- **Encuestador tenga en cuenta lo siguiente:**

Si el informante declara tener más de 100 años, anota 97 en el casillero AÑOS.

Ejemplo: si declara que tiene 101 años, anota 97 y no 98 ni 99 en el casillero de Años.

Sólo cuando sea absolutamente imposible estimar el mes y año de nacimiento, anote 98 (NO SABE) en los casilleros respectivos.

109. ESTADO CIVIL**¿Cuál es su estado civil o conyugal?**

Verifique si la persona es mayor a 12 años de edad y formule la pregunta, luego anote el código correspondiente a cada persona encuestada.

- **Encuestador tenga en cuenta lo siguiente:**

Si la persona encuestada es menor a 12 años pase a la pregunta 110.

110. PARTIDA DE NACIMIENTO**¿Tiene partida de nacimiento?**

Lea la pregunta, espere la respuesta y circule el código correspondiente.

111. EMBARAZO**¿Está Ud. Embarazada actualmente?**

Precisa el momento, lea la pregunta mencionada, el nombre de la mujer de 15 a 49 años de edad, espere la respuesta del informante y circule el código correspondiente.

SUPERVIVENCIA Y RESIDENCIA DE LOS PADRES**112. ¿Vive la madre natural de.....?**

Formule la pregunta haciendo mención el nombre del niño de 6 a 59 meses que se está diligenciando, espere la respuesta del informante y circule el código correspondiente.

Si el código que marco es “2” ó “3”, entonces pase a la pregunta 114.

113. ¿Reside la madre natural de.....en este hogar?

Si el en la pregunta anterior (112) marcó el código “1”, entonces formule la pregunta (113) haciendo mención el nombre niño de 6 a 59 meses que se esta diligenciando, espere la respuesta del informante y circule el código correspondiente.

114. ¿Vive el padre natural de.....?

Formule la pregunta haciendo mención el nombre del niño de 6 a 59 meses que se esta diligenciando, espere la respuesta del informante y circule el código correspondiente.

Si el código que marco es “2” ó “3”, entonces pase a la pregunta 116.

115. ¿Reside el padre natural de..... en este hogar?

Si el en la pregunta anterior (114) marcó el código “1”, entonces formule la pregunta (114) haciendo mención el nombre del niño de 6 a 59 meses que se esta diligenciando, espere la respuesta del informante y circule el código correspondiente.

ELEGIBILIDAD**116.**

Pregunte quien **cocina habitualmente en el hogar** y circule el código correspondiente.

117.

Circule únicamente el número de orden de las **mujeres de 15 a 49 años**.

118.

Circule únicamente el número de orden de los **niños y niñas de 6 a 59 meses**.

- ***Encuestador tenga en cuenta lo siguiente:***

Las preguntas 116, 117 y 118. Deberán ser llenadas con la información y datos obtenidos en las preguntas anteriores.

TOTAL MUJERES 15 – 49 AÑOS

Deberá sumar la cantidad de mujeres de 15 a 49 años y anotar en el recuadro, esta suma deberá coincidir con el número de personas marcadas en la pregunta 116.

TOTAL NIÑOS Y NIÑAS DE 6 A 59 MESES

Igual a lo anterior deberá sumar la cantidad de niños y niñas de 6 a 59 meses y anotar en el recuadro correspondiente, esta suma deberá coincidir con el número de niños marcados en la pregunta 117.

SECCION 200: PARTICIPACION EN PROG. DE ASISTENCIA ALIMENTARIA

En esta parte de la encuesta, tiene como objetivo identificar a los miembros que son elegibles a los programas de asistencia alimentaria u otros y constatar su afiliación al mismo.

De la pregunta 201 a la 207 será información brindada por el INFORMANTE

201. Sr (a)..... Alguien de su hogar recibe.....(mencionar tipo de apoyo) ...

1. Alimentos o víveres crudos
2. Desayunos o refrigerios gratis
3. Almuerzos gratis?

La finalidad es informarnos si alguien del hogar participa actualmente de algún programa de asistencia alimentaria. Mencione cada una de los tipos de apoyo con la finalidad de obtener una respuesta al respecto.

Esta pregunta es aplicable al informante del hogar encuestado.

Circular : Si = 1 No =2 No sabe/no recuerda=9

Si la respuesta es afirmativa para cualquiera de los tipos de apoyo formulados, continúe con la siguiente pregunta.

202. Quién lo recibe?

Registre el ID del miembro de la familia que está registrado en dicho programa.

Si la informante indica que alguien de su familia recibe “alimentos o viveres crudos” ,...pregunte

¿ Quien de su familia recibe “alimentos o viveres crudos”?.....

Repregunte para conocer a todos los miembros que reciben este tipo de apoyo.

203. Dónde recibe(mencionar el tipo de apoyo que indicó recibir)?

Físicamente donde se acerca el beneficiario a recibir los alimentos (crudos o preparados)

Registre la alternativa que corresponda según lo indicado por el informante:

Establecimiento de Salud	1
Municipio	2
Comedor	3
Colegio	4
Otros	5

204 Sabe Ud como se llama el programa?

Indague si el informante conoce o no el programa que le brinda determinado apoyo.

Formule la pregunta.....**Sabe Ud cómo se llama el programa que le regala los alimentos a (mencionar nombre del miembro)?**

Circule el código que corresponda:

1 = Si

2= No

3= No sabe/No recuerda

205. Registre el código del programa

Si el informante recuerda el nombre del programa, preguntar el nombre del mismo. Para ello, guiarse del cuadro simplificado y ayudar a recordar, indicando las características del mismo o dándole alternativas de acuerdo al tipo de apoyo.

1 Hace cuanto tiempo (meses) lo recibe?

Se espera que el informante indique el tiempo expresado en meses, desde que recibe el miembro beneficiario el mencionado apoyo.

Si no recordarse, registrar "99"

2 En el mes pasado recibió (mencionar el tipo de apoyo descrito)?

Registre la alternativa que corresponde

- 1 = Si
- 2 = No
- 99= NS/NR

No aplicable al informante

Verificando la afiliación del beneficiario

El encuestador ha de acercarse a las instituciones locales para verificar si los miembros indicados como beneficiarios lo son realmente. Registre la alternativa que corresponde.

Indicar la fuente de información (documentos/bases):

- | | |
|----------------------|---|
| Ficha de inscripción | 1 |
| Base de datos | 2 |
| Cuaderno de reparto | 3 |
| Otros (especifique) | 4 |

Asimismo describir el código de afiliación.

SECCION 300A: LACTANCIA Y ALIMENTACION DEL NIÑO DE 6 A 59 MESES

Pregunta 302A ¿Cuándo ESTUVO EMBARAZADA DE...(NOMBRE) CUANTOS CONTROLES PRENATALES SE REALIZO?

Registre el número de veces y si no sabe o no se acuerda circule 98

Pregunta 303A ¿Dónde NACIO...(NOMBRE)?

Sector publico

- | | |
|---|---|
| Hospital MINSA | 1 |
| Hospital ESSALUD | 2 |
| Hospital FFAA y PNP | 3 |
| Centro de Salud MINSA | 4 |
| Puesto de Salud MINSA | 5 |
| Policlínico/Centro/
Posta de ESSALUD | 6 |

NOTA: Si el lugar de atención pertenece al sector público, escriba el nombre de éste. Si no lo sabe o recuerda, registre "9". Utilice este espacio para cada niño encuestado.

Sector privado

Clínica particular	7
Consultorio medico particular	8

OTRO

Especifique	9
-------------	---

Pregunta 304A ¿LE DIO PECHO (LECHE MATERNA) ALGUNA VEZ A (NOMBRE)?

El hecho de dar de lactar o dar pecho al hijo esta relacionado con la fecundidad y la salud del niño, por esta razón no tome en cuenta los casos en los que por razones de salud de la madre, el bebé es amamantado por otra madre.

Pregunta 305A: ¿CUÁNTO TIEMPO DESPUÉS QUE NACIÓ (NOMBRE) EMPEZÓ UD. A DARLE PECHO?

El objetivo es determinar el INICIO de la LACTANCIA. La importancia de saber qué tan inmediatamente se le dio de lactar al bebé se debe a que el darle pecho al bebé cuanto antes o inmediatamente favorece la recuperación de la salud de la madre y el bienestar físico y mental del recién nacido.

Entrevistadora lea las instrucciones sobre la medida del tiempo que se encuentran al pie de la pregunta, para que pueda registrar la respuesta dada por la entrevistada correctamente.

Si la respuesta fue “inmediatamente” o “menos de una hora” deberá encerrar en un círculo “000”, si menos de 24 horas marque “1” y anote las horas en el casillero correspondiente, si más de 24 horas marque “2” y anote en días.

Recuerde que el término INMEDIATAMENTE para efectos de la encuesta implica que el bebé empezó a lactar en un lapso de tiempo que abarca desde el mismo momento de nacer hasta menos de 1 hora.

Pregunta 306A DURANTE LOS PRIMEROS TRES DÍAS DESPUÉS DE HABER DADO A LUZ ¿LE DIERON A (NOMBRE) ALGO DE TOMAR DIFERENTE A LA LECHE MATERNA?

El objetivo es conocer si al niño(a) le dieron otros los líquidos como sustituto o complemento a la leche materna, durante el tiempo en el cual la madre no tiene leche regularmente.

Pregunta 307A: QUE LE DIERON DE TOMAR A (NOMBRE) ANTES DE QUE A USTED LE COMENZARA A SALIR LA LECHE REGULAREMENTE?

El objetivo es indagar que otros líquidos diferentes a la leche materna le dieron de tomar al niño(a), sondee preguntando **¿algo más?** y circule todas las respuestas que mencione la entrevistada.

Pregunta 308A: ¿AÚN LE ESTÁ DANDO PECHO (LECHE MATERNA) A (NOMBRE)?

Esta pregunta es para los hijos que aún están vivos. Si la respuesta es SI pase a la Pregunta 311A.

Pregunta 309A: ¿DURANTE CUÁNTOS MESES LE DIO USTED PECHO (LECHE MATERNA) A (NOMBRE)?

Esta pregunta es para los niños a los que no se les está lactando. Es importante tratar de conseguir la información más exacta posible. Si la entrevistada no recuerda, pregúntele cuánto tiempo tenía el niño cuando dejó de darle el pecho. Si da una respuesta aproximada, por ejemplo “cerca de un año”, trate de averiguar si fue exactamente un año, o cuánto tiempo más o menos.

Pregunta 310A: ¿PORQUÉ DEJÓ DE DARLE PECHO (LECHE MATERNA) A (NOMBRE)?

Se quiere conocer la razón principal por la cual la entrevistada dejó de darle pecho al hijo.

LA EDAD DE DESTETE es aquella en la cual la madre considera a su hijo suficientemente grande para no darle más el pecho. La categoría LECHE INSUFICIENTE, refleja la percepción de la mujer del no tener suficiente leche. PROBLEMA DE SUCCION PEZON, es cuando la entrevistada tuvo problemas de irritación o resquebrajamiento de los pezones, el cual le imposibilitó seguir lactando a su bebé. TRABAJO FUERA DE CASA, cuando la madre estuvo incapacitada de continuar dándole el pecho a su hijo porque estaba trabajando fuera de casa.

Pregunta 311A: ¿RECIBIÓ ALGUNA CAPACITACIÓN (CHARLA, ENSEÑANZA) SOBRE LACTANCIA MATERNA ANTES DEL NACIMIENTO DE (NOMBRE)?

Se quiere obtener información sobre la cobertura de los programas de capacitación sobre la lactancia materna, por ello se pregunta a la entrevistada si recibió alguna capacitación sobre este tema. Recuerde que esta capacitación, charla o enseñanza haya sido dada por personal capacitado y que se realizó antes del nacimiento del niño o niña.

Pregunta 312A: ¿EN QUÉ LUGAR RECIBIÓ LA CAPACITACIÓN (CHARLA, ENSEÑANZA)?

Pregunte en dónde tuvo lugar la capacitación sobre lactancia materna, si es un establecimiento escriba el nombre y determine si es del sector público o privado. De ser un establecimiento público escribir el nombre, esto para cada niño encuestado.

Pregunta 313A: FILTRO ACERCA DE CONTINUACIÓN DE LA LACTANCIA DEL NIÑO

Verifique la Pregunta 308A y marque la casilla correspondiente.

Verifique en las preguntas tal como se le indica, no confíe en su memoria porque puede confundirse y omitir respuestas importantes.

Pregunta 314A: ¿CUÁNTAS VECES LE DIO PECHO A (NOMBRE) DURANTE EL DÍA DE AYER?

Esta pregunta se hace sólo si el niño aún está recibiendo pecho. Averigüe el número de veces que la entrevistada le dio el pecho a su hijo el día anterior, es decir entre las 6 de la mañana y las 6 de la tarde del día anterior. Si responde que lo alimentó según lo pidió el bebé, o no recuerda el número de veces, pídale un estimado.

Pregunta 315A: ¿CUÁNTAS VECES LE DIO PECHO A (NOMBRE) DESDE EL ANOCHECER HASTA EL AMANECER DE HOY?

Se quiere conocer el número de veces que le dio pecho al bebé que aún continúa lactando, desde las 6 de la tarde del día anterior hasta las 6 de la mañana del día de la entrevista. Si no está segura pídale que haga un estimado.

CAPITULO 300B: SALUD DEL NIÑO DE 6 A 59 MESES

Pregunta 302B: ¿(NOMBRE) HA TENIDO FIEBRE EN LAS ÚLTIMAS DOS SEMANAS, O SEA DESDE....HASTA AYER?

La fiebre es un síntoma de neumonía, principal enfermedad que causa la muerte de los niños. Tenga en cuenta que para el período de referencia: últimas 2 semanas, no se considera el día de entrevista. Cuando indague mencione el tiempo de referencia.

Pregunta 303B: ¿(NOMBRE) HA TENIDO TOS EN LAS ÚLTIMAS DOS SEMANAS, O SEA DESDE....HASTA AYER?

Considere la tos presentada por el niño en las últimas dos semanas hasta el día anterior a la entrevista.

Pregunta 304B: CUANDO (NOMBRE) ESTUVO ENFERMO CON TOS, ¿RESPIRABA MÁS RÁPIDO QUE DE COSTUMBRE, ESTABA AGITADO O TENIA DIFICULTAD PARA RESPIRAR?

Pregunte si cuando el niño estuvo enfermo con tos presentaba además respiración agitada o tenía dificultad para respirar.

Pregunta 305B: FILTRO PARA VERIFICAR FIEBRE O TOS EN LAS ÚLTIMAS DOS SEMANAS.

Este filtro nos indica verificar la presencia de fiebre o tos en los niños en el período de las últimas dos semanas.

Pregunta 306B: ¿BUSCÓ USTED CONSEJO O TRATAMIENTO PARA LA FIEBRE (O LA TOS)?

Se quiere saber si aquellos niños que tuvieron fiebre o tos en las últimas dos semanas, recibieron consejo o tratamiento. Si no lo hizo pasar a la pregunta 337.

Pregunta 307B: ¿DÓNDE BUSCÓ USTED CONSEJO O TRATAMIENTO?

Se quiere saber a donde acudió la entrevistada para que atendieran al niño(a) y reciba el tratamiento necesario. Registre todas las respuestas que mencione. Escriba el nombre del establecimiento de salud del sector público.

Pregunta 308B: RAZONES PARA NO BUSCAR CONSEJO O TRATAMIENTO PARA LA FIEBRE O LA TOS

Frasee 337 si la entrevistada buscó consejo o tratamiento para la fiebre o la tos en un sitio diferente a un establecimiento de salud. Se quiere saber cuál es la razón principal, para que los niños que estuvieron con fiebre o tos en las últimas dos semanas, no fueran llevados a un establecimiento de salud. Circule las alternativas mencionadas.

Pregunta 309B: ¿(NOMBRE) TUVO DIARREA EN LAS ULTIMAS DOS SEMANAS, O SEA DESDE....HASTA AYER?

Usted, en lo posible, no deberá dar una definición de diarrea a la entrevistada, deberá aceptar lo que ella dice.

La diarrea es una de las causas principales de enfermedad y muerte de los niños. Si la entrevistada no está segura de lo que queremos decir con "diarrea", indíquele qué significa "deposiciones líquidas". Enfatice la frase "en las últimas 2 semanas, sin considerar el día de hoy".

Si el niño no ha tenido diarrea, o la madre no lo sabe (es decir, que no sabe si el bebe tuvo diarrea) (Código 2 y 8 en 338), pase a la Pregunta 351.

Preguntas 310B ¿DURANTE LA DIARREA TUVO ALGUNO DE ESTOS SÍNTOMAS O DOLENCIAS?:

Indague por cada uno de los síntomas que se señala. Circule una respuesta para cada fila.

- Estuvo intranquilo, irritable?
- Estuvo sediento, bebía los líquidos rápidamente?
- Lloraba sin lágrimas?
- Tenía la piel reseca y/o arrugada?
- Tenia sangre en las deposiciones?

Pregunta 311B: EN EL PEOR DÍA DE LA DIARREA ¿CUÁNTAS DEPOSICIONES (CAQUITA) TUVO (NOMBRE)?

Se quiere saber el número de deposiciones que tuvo el niño en el peor día de la diarrea.

Pregunta 312B: ¿Le dió usted a (NOMBRE) la misma cantidad de bebida que antes de la diarrea, más bebida o menos bebida?

Registre alguna de las alternativas.

SI MENOS, SONDEE: ¿Se le ofreció mucho menos que lo usual o sólo un poco menos?

Pregunta 313B: ¿Le dió usted a (NOMBRE) la misma cantidad de comida que antes de la diarrea, más bebidas o menos comida?

Registre alguna de las alternativas

SI MENOS, SONDEE: ¿Se le ofreció mucho menos que lo usual o sólo un poco menos?

Pregunta 314B: ¿LE DIO A (NOMBRE):

En esta pregunta se averigua qué líquidos, le dieron al niño mientras estuvo con diarreas. Lea la pregunta y el primer líquido, espere la respuesta y circule el código que corresponda. Siga el mismo procedimiento para los demás líquidos.

- a. Un líquido preparado de un sobre especial llamado Sales de Rehidratación Oral/ Bolsa Salvadora
- b. Frutiflex, electrolite u otro similar?
- c. Una preparación hecha en casa con un litro de agua, ocho cucharaditas de azúcar y una de sal.

El "líquido preparado de un paquete especial" se refiere a las Sales de Rehidratación Oral o Salvadora, tratamiento para la diarrea que consta de una combinación de sales, que se mezcla con un litro de agua. Las SRO se pueden obtener en los centros de salud, clínicas, farmacias y de los promotores de salud.

Frutiflex, es un suero de rehidratación oral que ya viene preparado, es decir, no es necesario disolverlo en agua.

Por suero preparado en casa nos referimos a aquél que se prepara con un litro de agua, una cucharadita de sal y ocho de azúcar.

Pregunta 315B: ¿LE DIO ALGO (MÁS) PARA TRATAR LA DIARREA (DISTINTO A ESTE LÍQUIDO)?

La pregunta averigua si le dieron algo al niño - o algo más- para tratar la diarrea. Si entrevistada responde que responde que NO o NO SABE (código 2 ó 3) pase a la Pregunta 346.

Pregunta 316B: ¿QUÉ (MÁS) LE DIERON PARA TRATAR LA DIARREA?

Pregunta qué le dieron al niño(a) para tratar la diarrea. Recuerde que puede circular más de una alternativa, indague para saber que otro medicamento u otra cosa le dieron al niño o niña para tratar la diarrea.

Pregunta 317B: ¿BUSCÓ USTED CONSEJO O TRATAMIENTO PARA TRATAR LA DIARREA?

Se quiere saber si la madre buscó ayuda o consejo (Código 1) para los episodios más recientes de diarrea.

Pregunta 318: ¿DÓNDE BUSCÓ CONSEJO O TRATAMIENTO?

Pregunte a qué lugares acudió la mujer para que atiendan al niño(a) del episodio de diarrea, escriba el nombre del lugar y circule todos los lugares que mencione.

Preguntas 319B: RAZON PARA NO BUSCAR CONSEJO O TRATAMIENTO PARA LA DIARREA

Frasee 319B si la entrevistada respondió en 318 que buscó consejo o tratamiento para la diarrea en un sitio diferente a un establecimiento de salud. Se quiere saber cuál es la razón principal, por la que los niños que estuvieron con diarrea en las últimas dos semanas, no fueran llevados a un establecimiento de salud. Circule las alternativas mencionadas.

SECCION 300-C: INMUNIZACIONES

En esta parte de la encuesta, la información corresponderá a TODOS los niños de 6 a 59 meses residentes en el hogar en estudio. Primeramente debe escribir el nombre y el número de identificación del niño (a)

Pregunta 302C:- Tiene usted la tarjeta de vacunación (mencionar nombre del niño) y me la puede mostrar?

Si la entrevistada contesta que tiene tarjeta de vacunación del niño, pregúntele "¿Me permite verla por favor?". Si le muestra la tarjeta, circule "1" (SI, VISTA) y pase a la Pregunta 304C.

Si la entrevistada responde que el niño tiene tarjeta, pero no la muestra porque alguna otra persona la tiene, o porque está en algún lugar inaccesible para ella durante el tiempo de la entrevista, circule "2" (SI, NO VISTA).

Sólo se considerará el Código 2 para los casos en que tiene la Tarjeta de Vacunación, pero no la tiene a la mano al momento de la entrevista, porque se encuentra en el Jardín, en el Colegio, en la Posta, en la casa de su abuela, etc.

Si responde que se le perdió, que le robaron la cartera y allí se encontraba la tarjeta de vacunación que no tiene tarjeta de vacunación para ese niño, circule "3" (SIN TARJETA) y continúe con 303C.

Recuerde que la pregunta se refiere a tener vacunas y haberlas registrado en una tarjeta y además tener la tarjeta (verla). Es posible también que la señora tenga la tarjeta (en el caso de un recién nacido) pero que no ha sido vacunado todavía, a pesar de tener la tarjeta, en ese caso encierre en un círculo el número 3 (sin tarjeta).

En algunos casos podría ser que la entrevistada no quiera buscar la tarjeta de vacunación, pensando que usted está apurada. Deberá insistirle para que busque la tarjeta de todos los niños elegibles. Es importante obtener este documento; tenga paciencia en caso que la entrevistada necesite buscar esta tarjeta.

Pregunta 303C: ¿TUVO USTED ALGUNA VEZ TARJETA DE VACUNACIÓN DE (NOMBRE)?

Esta pregunta se aplica si en la Pregunta 302C la entrevistada contestó que no tiene tarjeta de vacunación del niño. Es posible que alguna vez haya tenido tarjeta de vacunación, pero ya no la tiene. Cualquiera sea la respuesta pase a la Pregunta 305C.

Pregunta 304C: REGISTRO DE LAS VACUNAS

Si la entrevistada muestra la tarjeta, copie la información de la tarjeta al cuestionario. Tenga en cuenta que en las tarjetas de vacunación las vacunas pueden estar en un orden diferente al que se encuentran en el cuestionario. Las fechas deberán registrarse poniendo primero el día, luego el mes y por último el año. Revise la tarjeta cuidadosamente, porque algunas veces el mes podría estar primero seguido del día y el año.

Existe la costumbre en algunos establecimientos de salud de anotar la cita en la tarjeta, es decir, la fecha en la cual la madre debe llevar a su hijo a la próxima vacunación, esta fecha de cita suelen escribirla con lápiz para diferenciar de la fecha en que le colocan la dosis.

Es posible que se estableciera la fecha para recibir la vacuna, pero en realidad el niño nunca la recibió. Hay que tener mucho cuidado de no anotar las citas como si fueran las fechas de vacunación. Se debe anotar las fechas en que el niño recibió las vacunas. Lea con cuidado toda la tarjeta de vacunación.

Además la fecha de vacunas debe guardar coherencia con la edad del niño, por ejemplo, la fecha de vacunas dice 10 de febrero del 2001 y en la Pregunta 303 se registra que el niño nació el 10 de febrero del 2002. En este caso deberá indagar para conocer la verdadera fecha de nacimiento del niño, es posible que la madre pudiera haberse equivocado al dar la edad o la encargada de llenar la tarjeta de vacunaciones registró mal el año. Anote en observaciones si se presenta este caso.

Asegúrese de que las fechas de las dosis vayan en orden ascendente en el tiempo, la fecha de registro de la segunda vacuna no debe aparecer antes de la primera vacuna. Si se presenta este caso registre las fechas tal como está en la Tarjeta de Vacunación y anote en Observaciones lo concerniente a esta inconsistencia.

DÍA		MES		AÑO
1	7	1	0	2007

Si la tarjeta muestra sólo una parte de la fecha, por ejemplo Julio 2002 y no informa sobre el día, anote '98' que corresponde al código "NO SABE", en la columna en la cual no existe información. Si en la tarjeta aparece que una vacuna fue suministrada, pero no hay una fecha anotada, anote "99" en la Columna de DÍA en el casillero correspondiente y deje el mes y el año en blanco.

Sin embargo, si figura una fecha para la vacuna DPT y hay una marca de que se suministró una vacuna de polio, anote la fecha en que se le dio la vacuna DPT en la línea para la vacuna de polio, ya que indica probablemente que le aplicaron las vacunas el mismo día.

Es importante que ponga bastante atención a la coherencia de las fechas de las vacunas entre sí o relacionadas con la fecha de nacimiento del niño. Tenga en cuenta que por lo general ciertas vacunas se ponen simultáneamente, por ejemplo: la BCG con la Polio 0; la Polio 1 con la DPT1; la Polio 2 con la DPT2; la Polio 3 con la DPT 3; cuando encuentre un esquema diferente, pregunte a la mujer y anote las observaciones correspondientes que expliquen la situación.

**Preguntas: Dígame por favor si (NOMBRE) recibió alguna de las siguientes vacunas:
354-355-355A-355B-356-356A-357-357A-357B-358-358A-359-359A-360-361-362-363-364-**

Estas preguntas sólo se harán si usted no vio la tarjeta pero el niño recibió alguna vacuna. Circule el código apropiado y registre la respuesta correspondiente al número de veces en caso de haber sido colocada la vacuna. Como existen varias clases de vacunas, se pregunta la forma como fue administrada para que la madre pueda identificarlas fácilmente

SECCION 300D: CRECIMIENTO

Este grupo de preguntas busca captar información acerca de la práctica de control del crecimiento y desarrollo de los niños. Pregunte si en los últimos 6 meses, los niños nacidos en el período de referencia, acudieron a alguno de estos controles. De ser así se requiere información, sobre la persona que lo realizó, el lugar en que se realizó y el número de controles que el niño ha tenido desde su nacimiento.

Es posible que la mujer le responda sólo por un personal de salud, tenga presente que las alternativas consideran más de una respuesta, por tanto usted deberá sondear la respuesta para lograr registrar todas las personas que tuvieron a cargo el control de crecimiento y desarrollo del niño

Si la entrevistada señala que llevaron al niño a un control porque estaba enfermo, entonces no lo considere como visita de control de crecimiento y desarrollo.

302D En los últimos 6 meses ¿le hicieron a (nombre) algún control de crecimiento y desarrollo?

Registre una de las alternativas:

- 1 = SI
2 = NO
8= NO SABE

Si no sabe pase a la pregunta 306D

303D ¿Quién le controló a (NOMBRE) el crecimiento y desarrollo?

Si el lugar de atención es en un establecimiento de salud, escriba el nombre, luego determine si el sector es público o privado y circule el código apropiado

MEDICO	1
OBSTETRIZ	2
ENFERMERA	3
SANITARIO	4
PROMOTOR DE SALUD	5
Otro especifique	6

305D Donde tuvo lugar el control de crecimiento y desarrollo (nombre)?

Circule alguna de las alternativas propuestas.

Sector publico

Hospital	
MINSA	1
ESSALUD	2
FFAA y PNP	3
Centro de Salud MINSA	4
Puesto de Salud MINSA	5
Policlinico/Centro/	
Posta de ESSALUD	6

NOTA: Si el lugar de atención pertenece al sector público, escriba el nombre de éste. Si no lo sabe o recuerda, registre "9"

Sector privado

Clinica particular	7
Consultorio medico particular	8

OTRO

Especifique	9
-------------	---

306D Cuantos controles de crecimiento y desarrollo ha tenido (nombre)? Desde su nacimiento?

Registre el número de veces. Si es ninguno anote 00

Si no sabe registre = 98

**307D Qué suplementos vitamínicos consume actualmente..... ? (NOMBRE)
(En relación a al niño de 6 a 59 meses)**

Circule el código que corresponda a los suplementos que las MEFs estén consumiendo; se incluye a gestantes.

1 = Sulfato ferroso u otro que contenga hierro y acido fólico

- 2= Suplementos de vitamina A
- 3= Multivitaminicos
- 4 = Ninguno
- 5= Otros (especifique)

308D Qué suplementos vitamínicos consume actualmente..... ? (NOMBRE)
(En relación a la MEF)

Circule el código que corresponda a los suplementos que las MEFs estén consumiendo; se incluye a gestantes.

- 1 = Sulfato ferroso u otro que contenga hierro y ácido fólico
- 2= Suplementos de vitamina A
- 3= Multivitaminicos
- 4 = Ninguno
- 5= Otros (especifique)

309D Qué suplementos vitamínicos consume actualmente..... ? (NOMBRE)
(En relación a la MEF)

Circule el código que corresponda a los suplementos que las MEFs estén consumiendo; se incluye a gestantes.

- 1 = Sulfato ferroso u otro que contenga hierro y ácido fólico
- 2= Suplementos de vitamina A
- 3= Multivitaminicos
- 4 = Ninguno
- 5= Otros (especifique)

**6.3. CAPITULO 400-A/B: FRECUENCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS MUJERES
DE 15 A 49 AÑOS Y NIÑOS Y NIÑAS DE 6 A 35 MESES**

El objetivo de estos capítulos es registrar información referente al número de días por semana que los alimentos listados en estos capítulos, así como los alimentos añadidos por el encuestador de acuerdo a la zona, han sido consumidos por mujeres de 15 a 49 años y niños(as) de 6 a 35 meses, con la finalidad de estimar la frecuencia de consumo de alimentos ricos en hierro y vitamina A.

Al iniciar la entrevista se debe explicar al informante que se le estará preguntando sobre la frecuencia de consumo de alimentos en las últimas 2 semanas y que es importante que ella trate de recordar cuántos días de la semana anterior inmediata así como la semana anterior previa a ésta, la informante (caso capítulo 400-A) ó el niño(a) de 6 a 35 meses (caso capítulo 400-B) consumieron determinados alimentos que se le estará consultando uno a uno.

En la 2da columna de cada uno de estos capítulos se encuentra la lista de alimentos de interés. El encuestador iniciará preguntando sobre la frecuencia de consumo del Majaz

y de acuerdo a la respuesta pasará a llenar la columna correspondiente a semana 1 y luego la semana correspondiente a semana 2.

Ej:

1. Si la informante refiere que la semana 1 consumió 3 veces majaz en esa columna colocar 3 y la semana 2 no consumió colocar 0 en esa columna.
2. Si la informante refiere que no consume hace mucho tiempo venado o nunca ha consumido ese alimento colocar 0 en ambas columnas.
3. Si la informante refiere que siempre consume res de manera interdiaria en la columna de semana 1 colocar 3 y en la columna de semana 2 colocar 4.
4. Si la informante refiere que la semana anterior inmediata consumió sajino interdiario, pero la semana anterior previa consumió 2 veces, en la columna de semana 1 colocar 3 y en la columna de semana 2 colocar 2.
5. Si la informante refiere que éstas últimas 2 semanas ella ha estado consumiendo cordero todos los días, tanto en semana 1 como en semana 2 colocar 7.

	N°	EN LAS ÚLTIMAS 2 SEMANAS ¿CUÁNTAS VECES CONSUMIO:	Número de días	
			Semana 1 (previa)	Semana 2 (anterior)
	ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL			
Ejemplo		CARNES ROJAS (Majaz, venado, añaque, res....)		
1	401-A	MAJAZ	3	0
2	402-A	VENADO	0	0
3	403-A	RES	3	4
4	404-A	SAJINO	3	2
5	405-A	CORDERO	7	7

Existe algunos tipos de alimentos como carnes blancas, vísceras, etc donde hay espacios vacíos en el listado, estos espacios están destinados a ser llenados por alimentos correspondientes a éstos grupos, que los informantes refieren haber consumido dentro de las últimas 2 semanas y que no se encuentra listados. La columna de N° no debe ser llenada con ningún código.

Ej:

N°	EN LAS ÚLTIMAS 2 SEMANAS ¿CUÁNTAS VECES CONSUMIO:	Número de días	
		Semana 1 (previa)	Semana 2 (anterior)
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL			
	VISCERAS		
416-A	HIGADO (Especifique)		
	Hígado de sajino	2	2
	Hígado de gallina	1	0
417-A	SANGRECITA (Especifique)		
	Sangrecita de majaz	0	3
	Sangrecita de mono	1	2
418-A	OTRAS VISCERAS (Especifique)		
	Corazón de venado	1	1
	Riñón de armadillo	2	0

6.3. CAPITULO 600-A: PREPARACIÓN DE RECETA

El objetivo de este capítulo es registrar los ingredientes y cantidades empleadas en la preparación de componentes de la olla familiar el día anterior a la entrevista, con la finalidad de estimar el consumo individual.

El método “*Recordatorio de 24 horas - consumo familiar*”, es útil para recopilar información del consumo familiar, es decir la preparación o preparaciones que se hacen para cada uno de los miembros del hogar. Este método conlleva a averiguar de manera más cercana el consumo individual a través de los desglosados que se hacen a partir de ésta.

En este formato se incluyen todos los alimentos utilizados en la preparación, así hayan sido utilizados en cantidades pequeñas que no lleguen a pesar 1g..

601-A. FECHA

Anotar la fecha del día que preparó los alimentos.

FECHA			
--------------	--	--	--

602-A. DIA DE LA SEMANA

En el cual se deberá circular el día previo al día de la entrevista, es decir el día al que corresponde el recordatorio.

205. DIAS DE LA SEMANA RECORDATORIO	LU	MA	MIE	JUE	VIE	SA	DOM
--	----	----	-----	-----	-----	----	-----

COLUMNA 603-A

NUMERO DE COMPONENTE O DE LA PREPARACIÓN

Se llena en orden consecutivo iniciando con el número 1 (uno), éste número es el que permitirá el enlace de la hoja de Preparación de receta con el consumo individual de acuerdo a cada una de las preparaciones que se detallen, por lo tanto cada uno de los ingredientes de una preparación debe tener el mismo número de componente.

Ej:

NÚMERO		
--------	--	--

DE COMPONENTE (603-A)	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN (604-A)	ALIMENTO Y DESCRIPCIÓN Especificar: Asado, frito, horneado, etc.
		(605-A)
1	Arroz	Arroz
1		Aceite vegetal
1		Ajos molidos
1		Sal yodada

COLUMNA 604-A**NOMBRE DE LA PREPARACIÓN**

Se detalla cada preparación con el nombre tal como lo refiere la informante.

Ej:

NÚMERO DE COMPONENTE (603-A)	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN (604-A)
2	Causa rellena con pollo

COLUMNA 605-A**ALIMENTO Y DESCRIPCIÓN**

El encuestador registrará cada uno de los ingredientes que forman parte de la preparación, describiendo su estado tal como se introduce a la olla. Es importante incluir en la descripción del ingrediente la condición del alimento, específicamente cuando se encuentra cocido, por ejemplo si se encontraba sancochado, frito asado horneado, etc., tal como se observa en la encuesta.

Ej:

NÚMERO DE COMPONENTE (603-A)	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN (604-A)	ALIMENTO Y DESCRIPCIÓN Especificar: Asado, frito, horneado, etc.
		(605-A)
2	Causa rellena con pollo	papa amarilla
2		ají amarillo
2		aceite vegetal
2		pollo, pechuga sancochada

La descripción de ingredientes debe hacerse teniendo en cuenta el tipo, la especie o la variedad. Se incluye también la forma de presentación Ejemplo: plátano de *isla*, papa *blanca*, pescado *jurel*, ajo *molido* etc.

Se debe evitar dejar espacios en blanco, de modo que no nos lleve a pensar que pueda faltar un dato.

COLUMNA 606-A**CÓDIGO DEL ALIMENTO**

Se registrará en esta columna el código del ingrediente de acuerdo a la tabla de códigos entregada como anexo.

COLUMNA 607-A**PROCEDENCIA DEL ALIMENTO**

El encuestador (a) anotará el código de procedencia del ingrediente de la siguiente manera:

1. **AUTOCONSUMO:** Si el ingrediente fue producido por el hogar para su consumo. Se considera también autoconsumo a los cultivos cosechados por el productor agropecuario utilizados para el consumo del hogar si el informante manifiesta que cultivó en su unidad agropecuaria algún producto (yuca) sólo para el consumo de su hogar, si él ó la informante utiliza aves de su corral para el consumo del hogar considere como AUTOCONSUMO.
2. **COMPRADO:** Si el ingrediente hubiese sido comprado, sin tener distinción del lugar de compra. También se considera aquel producto entregado como parte de pago por un determinado bien o servicio realizado.
Ej: La harina de plátano (el plátano es comprado)
3. **DONADO POR PROGRAMA SOCIAL:** Se considera las donaciones recibidas por algún programa social o alguna institución pública (del estado), sólo esta referido a las donaciones públicas. Ej: PRONAA, MINSA, etc.
4. **DONADO POR OTRO HOGAR:**(o algún miembro):Es aquel producto que es donado o regalado por algún pariente o familiar, amigo, vecino, etc que no vive en el hogar de estudio. Este concepto involucra todas las personas de otros hogares.
5. **TRUEQUE:** Si el ingrediente es obtenido por intercambio de productos.
6. **IGLESIA (MISION).** Si el ingrediente es donado por la iglesia y/o misión que trabaja en la zona.
7. **OTRO.** (especifique).

Encierre en un círculo el código 7 (Otro) cuando

- El informante manifiesta que le regalan hierbas en el mercado como sachaculandro, chonta, orégano entre otras. Especifique en el recuadro.
- La informante coge hierbas de su huerto

- La informante coge hierbas o alimentos del campo, como plátanos, chonta etc.
- La informante sale a pescar sólo para el consumo del hogar (no vende)
- En el hogar consume carne proveniente de la caza del campo.

COLUMNA 608-A**CANTIDAD DE LA MEDIDA CASERA**

El encuestador(a) registrará en este casillero en forma numérica (unidad o fracción) la cantidad del alimento o ingrediente que fue empleado en la preparación de dicho componente. Ej: ($\frac{1}{2}$, 5, 1).

COLUMNA 212**NOMBRE DE LA MEDIDA CASERA**

Registrar el nombre de la medida casera del ingrediente empleado con el mayor detalle posible.

Ej: 1 Taza grande
 1 Cucharón mediano
 1 Tazón local
 1 Tazón chico
 1 Raja
 $\frac{1}{4}$ Kilo
 $\frac{1}{2}$ bolo
 1 trozo
 1 unidad mediana

Ej:

INGREDIENTES				
ALIMENTO Y DESCRIPCIÓN Especificar: Asado, frito, horneado, etc.	CÓDIGO ALIMENTO	PROCEDENCIA DEL ALIMENTO	MEDIDA CASERA	
			CANTIDAD	NOMBRE
(605-A)	(606-A)	(607-A)	(608-A)	(609-A)
Papa amarilla			1	Unid. chica
Azúcar rubia			2	Cdas. grandes
Leche evap. Gloria azul			$\frac{1}{2}$	Taza mediana

COLUMNA 610-A

PESO BRUTO

Se entiende por peso bruto al peso del alimento en su estado natural es decir incluye la parte comestible como la no comestible. Estos pesos serán registrados sólo en gramos.

Ejemplo: Kg. de yuca (1000 gr.)

½ Kg. de Naranjas (500 gr.)

En caso la informante refiera el uso de un alimento dando directamente el peso neto, esta casillero deberá ser trazado con una diagonal.

Ejemplo:

En una preparación la informante refiere el uso de ½ kg. de arroz, en este caso el equivalente en gramos de esta medida casera se registrará en el casillero de peso neto colocando una diagonal en la columna 610-A de peso bruto.

COLUMNA 611-A**PESO NETO**

Es aquel referido a la parte comestible del alimento. Se puede obtener utilizando la balanza dietética para aquellos alimentos que son comestibles al 100%. Ejemplo aceite, azúcar, harina, lentejas, arroz ó utilizando las tablas de porcentaje (%) de parte comestible (Anexo N° 2)

Debe registrarse el peso neto en gramos y sin decimales

No debe existir ningún casillero en blanco.

INGREDIENTES					PESO BRUTO (gr.)	PESO NETO (gr.)
ALIMENTO Y DESCRIPCIÓN Especificar: Asado, frito,	CÓDIGO ALIMENTO	PROCEDENCIA DEL ALIMENTO	MEDIDA CASERA		En gramos sin decimales	En gramos sin decimales
			CANTIDAD	NOMBRE		
(605-A)	(606-A)	(607-A)	(608-A)	(609-A)	(610-A)	(611-A)
Papa blanca			2	Unid. medianas	300	250
Arroz			1/2	Kg		500
Zapallo macre			1/4	Kg	250	200
					Peso total	1000
Leche evap. Gloria azul						

Nota: Al final de la receta, después de la línea del último ingrediente se debe colocar el peso total ó numero de raciones de la receta en la columna de peso neto, luego de ésta

última fila del peso total de receta, se debe trazar una línea que será la que separe esta receta ó componente de la siguiente receta a ingresarse (ver ejemplo en tabla anterior a esta nota)

CAMPO OBSERVACIONES

Deberá anotar todas las observaciones hechas al momento de la entrevista en el Capítulo 600-B.

6.3. CAPITULO 600-B: PREPARACIÓN DE RECETA FUERA DEL HOGAR

Este capítulo es usado cuando la preparación es procedente de comedores u otro lugar (restaurante, mercado, invitado por familiar). El encuestador debe buscar a la persona que estuvo a cargo de la preparación y llenará este formato siguiendo la misma metodología utilizada para el llenado de formato capítulo 600-A.

Ejemplo:

La sra. Juana compró del comedor 4 raciones de almuerzo que fue “estofado de sajino” entonces el encuestador deberá ir al comedor y solicitar a la persona que realizó la preparación del estofado de sajino los ingredientes utilizados, al final de la receta colocará el peso total de la receta ó el número de raciones.

Después de haber finalizado la receta fuera del hogar ud. pasará a la hoja de PREPARACION DE RECETA (600-A) y registrará toda la receta con los ingredientes correspondientes en proporción al número de raciones ó la cantidad total comprada o recibida por la familia. En el caso de que alguno de los alimentos que compone la preparación no haya sido incluido en lo que compró o recibió la familia se coloca cero (0) y el resto de cálculos de los demás ingredientes lo realizará el supervisor de campo.

Suponiendo que en el comedor se prepararon 120 raciones y la sra. Juana compró 4 raciones, en preparación de receta debe estar toda la información de los ingredientes equivalentes a esas 4 raciones.

CAMPO OBSERVACIONES

Deberá anotar todas las observaciones hechas al momento de la entrevista en el Capítulo 600-B.

6.4. CAPITULO 700 / 800: CONSUMO DE ALIMENTOS MUJERES DE 15 A 49 AÑOS Y NIÑOS Y NIÑAS DE 6 A 35 MESES

Estos capítulos registran la información de consumo de alimentos individual de día anterior mediante el método de encuesta de recordatorio de 24 horas de mujeres MEF y niños de 6 a 35 meses de edad. Mediante éste método se recolecta información del consumo de todos los alimentos, preparaciones, bebidas (incluyendo el agua sólo y bebidas alcohólicas) y suplementos de vitaminas y minerales. El consumo incluye todo lo que se ingiere en un período de 24 horas, es decir, desde la hora en que se levantó el día anterior hasta la misma hora del día siguiente.

CONSUMO DE ALIMENTOS DE MUJERES DE 15 A 49 AÑOS DE EDAD. (Cap. 700)

Se consigna la información del consumo de alimentos de las MEF

CONSUMO DE ALIMENTOS DE NIÑOS Y NIÑAS DE 6 A 59 MESES. (Cap. 800)

Se consigna la información del consumo de alimentos de las MEF

Instrucciones para el uso de ambos capítulos.

Para iniciar a recolectar la información acerca del consumo del día anterior se empieza la encuesta es importante empezar con lo primero que consumió la persona (MEF, niño) después de levantarse.

A continuación se detallará cada uno de los ítems incluidos en la hoja de consumo individual:

701 / 801. N° DE ORDEN DE LA PERSONA

Anote el número de orden de la persona a quien corresponda la información, el cual figura en el capítulo 100 (según sea el caso MEF o niño).

702 / 802. NOMBRE

Anote el nombre de la persona de la que se recolectará la información del consumo: MEF o Niño, según sea el caso

703 / 803. FECHA

Anotar la fecha del día al que se refiere el consumo de alimentos (día anterior).

704 / 804. N°. DE ORDEN DEL INFORMANTE

Anote el N° de orden de la persona que proporciona la información (consignado en el capítulo 100).

705 / 805. DIA DE LA SEMANA

Marcar el día de la semana según corresponda el día de consumo de la MEF y del niño (es decir el día anterior a la recolección de la información).

305. DIAS DE LA SEMANA RECORDATORIO	LU	MA	MIE	JUE	VIE	SA	DOM
--	----	----	-----	-----	-----	----	-----

El cuadro que se refiere al consumo en sí, consta de 3 partes: Preparación, Componente e Ingredientes, cada uno de los cuales se detallan a continuación.

a. PREPARACIÓN

PREPARACION		
N° SECUENCIA	TIEMPO DE COMIDA	CODIGO PREPARACION
(706)	(707)	(708)

COLUMNA 706 / 806. N° DE SECUENCIA:

El número de secuencia se refiere al número de alimento, bebida o preparación consumida.

Aquí podemos tener diferentes casos:

Caso 1: Cuando la MEF o el niño consumieron un alimento solo, entonces ese alimento tiene un número específico de secuencia (Ejemplo formato, secuencia 1)

Caso 2: Cuando la MEF o el niño consumieron una preparación, entonces cada uno de los alimentos que componen esa preparación tienen en mismo número de secuencia (Ejemplo formato, secuencia 2)

CASO 3: Cuando en un plato/vaso la MEF o niño incluyeron más de un alimento y/o preparación (Ejemplo formato, secuencia 3 y 4).

COLUMNA 707 / 807. TIEMPO DE COMIDA:

El encuestador(a) registrará el código que corresponda al tiempo de comida en el cual la MEF o niño consumió sus alimentos y/o preparaciones. Para asignar los códigos de

tiempo de comida hay que consultar a la madre, a que tiempo de comida ella considera que se trata lo que está consumiendo.

Los códigos por cada tiempo de comida son los siguientes:

1. Desayuno: definido por la madre.
2. Media Mañana: todo alimento, bebida o preparación consumido antes del desayuno y entre el desayuno y el almuerzo.
3. Almuerzo: definido por la madre.
4. Media Tarde: todo alimento, bebida o preparación consumido entre el almuerzo y la cena.
5. Cena: definido por la madre.
6. Noche: todo alimento, bebida o preparación consumido entre 7 y 10 pm.
7. Media Noche: todo alimento, bebida o preparación consumido entre las 10pm y 5:59 am.

Ver formato de ejemplo. La papaya se consumió a las 7am, el desayuno a las 8:00 am y el almuerzo a la 1pm.

PREPARACIONES

COLUMNA 708 / 808. CÓDIGO DE LA PREPARACIÓN

Es un código que agrupa a las diferentes preparaciones y alimentos. Se debe tener en consideración el listado de códigos de preparación de componentes. La tabla de códigos se presenta a continuación.

CÓDIGOS DE PREPARACIÓN DE COMPONENTES (1)

A1	Bebidas calientes, refrescos, gaseosas.	J1	Bocadillos dulces.
A2	Bebidas a base de té, café o derivados de cacao.	J2	Bocadillos salados.
A3	Bebidas o infusiones a base de hierbas.	J3	Bocadillos mixtos.
A4	Bebidas alcohólicas.	K	Ensaladas (verduras frescas).
A5	Agua y bebida sin azúcar.	L1	Frutas enteras.
B	Cocimientos.	L2	Jugos de frutas.
C1	Caldos sin carne y/o huevo.	M	Entradas (guarniciones, verduras cocidas, arroz).
C2	Caldos con carne y/o huevo.	N	Postres.
D	Sopas.	O	Pan.
E	Cremas.	P	Sanguches.
F	Chupes.	Q	Vitaminas.
G	Segundos. -Pollo(sancochado, horneado, a la brasa)	U	Leche y Derivados.
H	Huevos.	R	Aderezos.
I1	Purés sin Leche y/o carne.	T	Frituras y Huevo frito.
I2	Purés con leche	S	Salsas o acompañantes

Para asignación de códigos debe tener en cuenta los siguientes conceptos:

Son el resultado de la combinación de alimentos a aplicando previamente procedimientos de subdivisión, unión (mezcla, batido, amasado) y/o calor.

A. BEBIDAS

Son preparaciones de consistencia líquida. No contiene alimento lácteo.

A1	Bebidas calientes, refrescos, gaseosas
A2	Bebidas a base de te, café o derivados de cacao
A3	Bebidas o infusiones a base de hierbas
A4	Bebidas alcohólicas
A5	Agua y bebida sin azúcar

A1. Bebidas calientes, refrescos, gaseosas.

Son el resultado de la adición de refrescos instantáneos, frutas (sin licuar) o sus jugos u otros alimentos como cereales o leguminosas en cantidades que no aumenten significativamente su densidad energética.

A2. Bebidas a base de te, café o derivados de cacao.

Bebidas a las que se les adiciona te, café, o derivados del cacao como cocoa, milo, kiwigen, etc.

A3. Bebidas o infusiones a base de hierbas.

En su preparación se emplea hierbas o semillas como saborizantes.

A4. Bebidas alcohólicas.

Incluye a las bebidas que contienen alcohol, por adición de este elemento o como producto del proceso de fermentación.

A5. Agua y bebidas sin azúcar.

Incluye a preparaciones de consistencia líquida que tienen como único ingrediente el agua, no contiene azúcar.

B. COCIMIENTOS

Son preparaciones de consistencia semilíquida, resultado de la cocción de cereales, leguminosas o de sus harinas. En ocasiones se le agrega oleaginosas o frutas. No contiene alimento lácteo.

B	Cocimientos
---	-------------

C. CALDOS Y SOPAS

Preparaciones líquidas o semilíquidas. Su consistencia y su valor nutritivo depende del tipo y la cantidad que se agregue.

C1	Caldos sin carne y/o huevo
C2	Caldos con carne y/o huevo

C1. Caldos sin carne y/o huevo.

Son preparaciones constituidas por agua y sal. Pueden contener sustancias saborizantes y/o cantidades muy pequeñas de cereales u hortalizas.

C2. Caldos con carne y/o huevo.

Son preparaciones constituidas por agua, sal y un alimento proteico (carne, pescado o huevo). Puede contener cereales u hortalizas en cantidades muy pequeñas.

D. Sopas.

Son preparaciones constituidas agua, sal y en algunos casos contienen aderezos. Se incluye la cocción de alimentos sólidos de diversos grupos de alimentos, por lo cual adquieren mayor densidad que los caldos. No contiene alimentos lácteos.

D	Sopas
---	-------

E. Cremas.

Son preparaciones que contienen como uno de sus ingredientes harinas de cereales, leguminosas o tubérculos, en cantidad suficiente para que adquieran una consistencia cremosa. Pueden contener además, hortalizas, tubérculos o alimentos de origen animal.

E	Cremas
---	--------

F. Chupes.

Son preparaciones similares a las sopas propiamente dichas y además contienen alimentos lácteos.

F	Chupes
---	--------

G. Segundos.

Son preparaciones que se sirven generalmente como plato principal durante el almuerzo o cena. Puede incluir una variedad de alimentos como ingredientes, en cantidades que hacen que su densidad energética resulte mayor que las sopas.

G	Segundos
---	----------

H. Huevos.

Incluye a preparaciones que tienen como único ingrediente el huevo.

H	Huevos
---	--------

I. Pures.

Preparaciones de consistencia sólida. Sus ingredientes se encuentran mezclados homogéneamente.

I1	Pures sin leche y/o carne
I2	Pures con leche y/o carne

I1. Pures sin leche y/o carne.

Son preparaciones que tienen como ingrediente principal un tubérculo (ya sea tamizado o licuado) o un cereal. Se le puede adicionar además hortalizas y/o grasas.

I2. Pures con leche y/o carne.

Son preparaciones que tienen como ingrediente principal un tubérculo (ya sea tamizado o licuado) o un cereal. Además contienen alimento de origen animal (leche y/o carne). Se le puede adicionar además hortalizas y/o grasas.

J. Bocadoillos.

Generalmente se sirve entre las comidas principales (desayuno, almuerzo y cena) como refrigerio. Pueden contener alimentos de origen animal. Se elaboran en casa o industrialmente.

J1	Bocadoillos dulces
J2	Bocadoillos salados
J3	Bocadoillos mixtos

J1. Bocadillos dulces.

Son alimentos o preparaciones dulces, por ejemplo: cocadas.

J2. Bocadillos salados.

Son alimentos o preparaciones saladas, por ejemplo: frijol sancochado, pachangas, ajíes molidos o enteros, tamal, etc.

J3. Bocadillos mixtos.

Son preparaciones que contienen mezcla de alimentos salados y/o dulces, por ejemplo: quesillo con miel.

K. Ensaladas.

Son preparaciones que resultan de la utilización de una o mas verduras. Pueden contener, además otros alimentos, pero no contienen un alimento de origen animal.

K	Ensaladas (verduras frescas)
---	------------------------------

L. Preparación a base de frutas.

Son preparaciones donde el ingrediente principal son las frutas.

L1	Frutas enteras
L2	Jugos de frutas

L1. Frutas enteras.

Se refiere a preparaciones que utilizan frutas enteras o picadas con agregado de azúcar o sal.

L2. Jugos de frutas.

Son preparaciones resultado de licuado de una o mas frutas.

M. Entradas (guarniciones, verduras cocidas).

A diferencia de las ensaladas son preparaciones que contienen un alimento de origen animal, además, de otros alimentos como tubérculos, que hacen que su densidad energética sea mayor. Por ejemplo: ceviche, ensalada de atún, etc.

M	Entrada (guarniciones, verduras cocidas)
---	--

N. Postres.

Son preparaciones dulces, elaboradas en forma casera o industrial. Puede contener alimento lacteo. Por ejemplo: mazamorra, etc.

M	Postres
---	---------

O. Pan.

Incluye preparaciones que tienen como unico ingrediente el pan, no contiene nada en su interior (otro alimento o preparación).

O	Pan
---	-----

P. Sándwich.

Son preparaciones elaboradas con pan o similar (tostada, bizcocho, galleta salada), el cual contiene un alimento o preparación.

P	Sándwich
---	----------

Q. Vitaminas.

Sustancia en capsulas, comprimidos o liquidos que se admimistarn para prevenir, curar, o aliviar y corregir o reparar las secuelas de esta.

Q	Vitaminas
---	-----------

U. Leche y derivados.

Son preparaciones liquidas o semiliquidas (de consistencia similar a los cocimientos) que contiene un alimento lacteo.

U	Leche y derivados
---	-------------------

R. Aderezos.

Son preparaciones a base de condimentos. Se le puede adicionar ademas, hortalizas y/o grasas.

R	Aderezos
---	----------

S. Frituras y huevo frito.

Son preparaciones a base de alimentos cuya coccion es la fritura. Incluye el huevo frito.

S	Frituras y huevo frito
---	------------------------

COLUMNA 709 / 809. NUMERO DE COMPONENTE

El encuestador (a) registrará el mismo número que le fue asignado a cada componente (preparación) en el Capítulo 600 (columna 603 de la Hoja de PREPARACION DE RECETA).

Cuando se trate de componentes que no procedan de la olla familiar se colocará (- 2) en dicha columna (309). Por ejemplo: pan que se consume sólo, fruta consumida sola, dulces, etc. Ver ejemplo en f desarrollado, secuencia 1.

En el caso que se trate de la línea de totales (siempre que se sirva en el mismo plato/taza más de una preparación y/o alimento) se consigna con el código 77. (ver ejemplo en el formato, número de secuencia 4).

COLUMNA 710 / 810. DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN

Siempre que lo que ha consumido se trate de una preparación se consigna la descripción que se colocó en la columna 604 del Capítulo 600.

En el caso que un plato/taza está compuesto por más de un alimento y/o preparación se debe dar el nombre a ese plato completo, por ejemplo la madre se sirvió su segundo compuesto por arroz, lentejas guisadas y lomito de pollo (3 preparaciones diferentes), entonces en la línea de totales va: arroz con lentejas y lomito, luego se detalla cada una de las preparaciones compuestas en el plato (ejemplo de formato, secuencia 4, secuencia 2-pan con mantequilla). En este caso también se puede tener que a una preparación (preparada para toda la familia) le agregan un alimento especial en la porción servida, por ejemplo: avena (preparada para toda la familia) se le agrega leche en la taza individual; entonces en línea de totales va avena con leche.

SERVIDO

COLUMNA 711 / 811. CANTIDAD

Este casillero se refiere a la cantidad de la medida casera del componente servido. El encuestador(a) debe registrar en este casillero en forma numérica (cantidad entera o fracción) la cantidad de componente o preparación servida que es ocupada por la vajilla o utensilio al servir.

La misma consideración es para los alimentos que son ofrecidos individualmente, tales como: frutas, alimentos sancochados, dulces, etc.

COLUMNA 712 / 812. DESCRIPCIÓN DE LA MEDIDA CASERA

En esta columna se describirá nombre de la medida casera del componente servido y se consignará en lo posible en esta parte si es mediana, chica grande u otra especificación de tamaño que ayude a estimar el peso (en el caso que no se pueda estimar en el mismo hogar).

MEDIDA CASERA	
CANTIDAD	DESCRIPCION
(311)	(312)
1	Cucharada

COLUMNA 713 / 813. PESO NETO

El encuestador (a) registrará el peso neto del componente servido.

Para calcular o estimar el peso servido se puede utilizar alguna de las siguientes opciones:

1. Caso de preparaciones picadas, sopas, bebidas u otras que no formen “cerrito” al servirse: solicitar a la informante el utensilio plato, tazón, bolo donde se sirvió preparación y pedirle que llene con agua (la informante lo debe hacer no la encuestadora) el utensilio de manera que señale el nivel o cantidad de la preparación servida.
2. Caso de preparaciones que forman “cerrito” al servirse: pedir a la madre algún grano, arroz o menestra (por ejemplo para el arroz) y solicitarle que nos indique que cantidad aproximada sirvió.

X = 44Seguida					
NO CONSUMIDO					

COLUMNA 714 / 814. CANTIDAD DE LA MEDIDA CASERA DEL COMPONENTE NO CONSUMIDO

El encuestador(a) registrará la cantidad de la medida casera de las sobras del componente que la población objetivo (MEF y niños y niñas de 6 a 59 meses) no consumió.

COLUMNA 715 / 815. DESCRIPCIÓN DE LA MEDIDA CASERA DEL COMPONENTE NO CONSUMIDO

Describir la medida casera (cucharada, cucharadita, taza, plato: grande, pequeño, chico, etc.) utilizada.

COLUMNA 716 / 816. PESO NETO

Estimar el peso dejado siguiendo las indicaciones mencionadas para la Columna 713/813.

CONSUMIDO**COLUMNA 717 / 817. CANTIDAD DE MEDIDA CASERA DEL COMPONENTE CONSUMIDO**

El encuestador(a) registrará la cantidad de la medida casera de el consumo del componente de las MEF y niños (siempre que se de el caso, no siempre se llena).

COLUMNA 718 / 818. DESCRIPCIÓN DE LA MEDIDA CASERA DEL COMPONENTE CONSUMIDO

Describir la medida casera (cucharada, cucharadita, taza, plato: grande, pequeño, chico, etc.) utilizada.

COLUMNA 719 / 819. PESO NETO

Estimar el peso dejado restando la casilla 713-716 (Capítulo 700) ó 813-816 (Capítulo 800).

INGREDIENTES

En esta parte se anotan todos los ingredientes ya sean consumidos directamente o sean consumidos como parte de una preparación. Al final de ésta se estima el consumo real en la MEF o niño. La cantidad en gramos consignada siempre debe convertirse a peso neto crudo (como se encuentran los valores en la Tabla Peruana de Alimentos).

COLUMNA 720 / 820. DESCRIPCIÓN DE LOS ALIMENTOS

La descripción de los ingredientes debe hacerse teniendo en cuenta el tipo, especie o variedad y forma de presentación. Ejemplo plátano de seda, papa blanca, pescado jurel, ajo molido, etc.

Se debe tener presente que siempre que estemos registrando los ingredientes de una preparación tenemos dos posibles formas de llenado:

1. Preparación que no es mezclada en un plato/taza, por ejemplo avena cocida. En este caso el primer ingrediente se registrará a la altura del nombre del componente (ver cartilla de consumo individual: Número de Secuencia 2).
2. Cuando se sirve una mezcla de preparaciones que requiere de una línea de totales (ver cartilla de consumo individual, Número de Secuencia 3 y 4).

COLUMNA 721 / 821. CÓDIGO DE ALIMENTO

Asignar los códigos de la Tabla de Composición de Alimentos Peruanos.

COLUMNA 722 / 822. PROCEDENCIA DEL INGREDIENTE

Igual que en el caso de Componente en el caso de servido y no consumido se siguen las mismas indicaciones (Servido: Columnas 711/811, 712/812 y 713/813; No Consumido: Columnas 714/814, 715/815, 716/816; Consumido: Columnas 717/817, 718/818, 719/819).

SERVIDO

COLUMNA 723 / 823. CANTIDAD DE MEDIDA CASERA DE INGREDIENTE SERVIDO

El encuestador(a) registrará en este casillero en forma numérica (unidad o fracción) la cantidad del alimento o ingrediente de la medida casera servida.

COLUMNA 724 / 824. DESCRIPCION DE MEDIDA CASERA DE INGREDIENTE SERVIDO

Una vez registrado la cantidad de medida casera, se registrará la “unidad” es decir, la forma o tamaño del alimento: rebanada, trozo, rodaja, unidad, etc., y el tamaño de la misma (mediano, chico, grande).

COLUMNA 725 / 825. PESO BRUTO

El encuestador (a) registrará el peso bruto del alimento o ingrediente servido al sujeto de estudio). Se entiende por peso bruto al peso del alimento en su estado natural es decir incluye la parte comestible como la no comestible. Es decir el peso tal como viene el alimento, con piel, cáscara, pellejo, hueso, pepa, etc., siempre que sea el caso. Por ejemplo cuando estamos consignando alimentos consumidos como tal, o cuando

estamos consignando parte de una preparación (pollo con hueso). No todos los alimentos necesitan tener peso bruto, sólo aquellos que no los consumimos totalmente.

COLUMNA 726 / 826. PESO NETO

El encuestador (a) registrará el peso neto del alimento o ingrediente servido al sujeto de estudio). Este valor se estima pesando según sea el caso.

Es importante recalcar que en el caso de preparaciones es necesario preguntar si se escogió una parte específica para servirla a la MEF y/o al niño. Por ejemplo en el caso de un estofado de pollo, la madre escogió a priori no servirle nada al niño, por lo tanto en el caso de pollo se debe consignar 0 en cantidad servida (ver cartilla de consumo individual: Número de Secuencia 5).

NO CONSUMIDO

No siempre se tiene que llenar esta casilla, sólo en el caso de los alimentos que se sirven directamente a la MEF o niño.

COLUMNA 727 / 827. CANTIDAD DE LA MEDIDA CASERA DEL INGREDIENTE NO CONSUMIDO

El encuestador(a) registrará en este casillero en forma numérica (unidad o fracción) la cantidad del alimento o ingrediente de la medida casera no consumida.

COLUMNA 728 / 828. DESCRIPCION DE LA MEDIDA CASERA DEL INGREDIENTE NO CONSUMIDO

Una vez registrado la cantidad de medida casera, se registrará la “unidad” es decir, la forma o tamaño del alimento: rebanada, trozo, rodaja, unidad, etc., y el tamaño de la misma (mediano, chico, grande) no consumida (ver cartilla de consumo individual: Número de Secuencia 1).

COLUMNA 729 / 829. PESO NETO

El encuestador(a) registrará el peso neto en gramos lo no consumido por la población objetivo (MEF y niños y niñas de 6 a 35 meses). Este valor se estima considerando la porción que no fue consumida (pesando según sea el caso).

CONSUMIDO

Cuando se tengan todos los datos esta columna debe estar completada.

Esta columna debe ser completada por los encuestadores siempre que se tenga el consumo de alimentos individuales y en el caso de preparaciones servidas sin escoger un alimento en particular para el plato de la MEF o niño. En este caso el supervisor de campo asignará el peso correspondiente a cada uno de los ingredientes.

COLUMNA 730 / 830. CANTIDAD DE MEDIDA CASERA DE INGREDIENTE CONSUMIDO

El encuestador(a) registrará en este casillero en forma numérica (unidad o fracción) la cantidad del alimento o ingrediente de la medida casera no consumida.

COLUMNA 731 / 831. DESCRIPCION DE MEDIDA CASERA DEL INGREDIENTE CONSUMIDO

Una vez registrado la cantidad de medida casera, se registrará la “unidad” es decir, la forma o tamaño del alimento: rebanada, trozo, rodaja, unidad, etc., y el tamaño de la misma (mediano, chico, grande) consumida.

COLUMNA 732 / 832. PESO NETO

Esta columna será registrada tanto para alimentos como para ingredientes provenientes de la olla familiar en el cual se realizó el cálculo de disgregados.

6.7. CAPITULO 500-A : ANTROPOMETRÍA MUJER EN EDAD FERTIL

En este capítulo se registrará información relacionada a la antropometría de la mujer en edad fértil, con la finalidad de determinar su estado nutricional.

501 A. N° DE ORDEN

El número de la MEF, se debe verificar con los datos proporcionados por el informante en el Capítulo 100.

502 A. NOMBRE

En el casillero continuo se describirá el nombre de la MEF, el dato debe ser consistente con el dato proporcionado por el informante.

503 A. PESO BRUTO.

Se registrará el peso en Kg. de la persona. Se llama peso bruto porque incluye el peso de las prendas de vestir con que se pesó a la persona evaluada. Cabe señalar que todas las personas deben ser pesada con la menor cantidad de prendas de vestir posible.

El peso bruto, se anota en los casilleros correspondientes, colocando un dígito por casillero:

PESO BRUTO

0 7 8 . 6 Kg.

504 A. CÓDIGO DE PRENDAS CON QUE FUE PESADO

Se registrará los códigos de las prendas de vestir, la cantidad y descripción correspondiente a cada una prenda portada por la persona evaluada al momento de ser pesada colocara además el peso de cada prenda respectivamente.

PRENDAS CON QUE FUE PESADO			
504. CÓDIGO	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN DE PRENDA	PESO / PRENDA gr
63	1	Polo de algodón manga corta talla M	132
37	1	Pantalón de tela corto talla M	220
19	2	Medias de algodón	13
23	1	Brasier corto	34
505 TOTAL			399

Realizando el Cálculo:

PESO BRUTO – PESO DE PRENDAS CON QUE FUE PESADO = PESO NETO

78.600 Kg. – 399 gr. = 78.201 Kg.

505 A. TOTAL PESO DE PRENDAS CON QUE FUE PESADO

Se registrará EL TOTAL del peso de las prendas que portaba la persona al momento de ser evaluada. Este total servirá para el adecuado cálculo del PESO NETO de la persona evaluada.

506 A. TALLA

Se registrará la talla del miembro del hogar inmediatamente después de su medición.

Los datos, se anotarán en los casilleros correspondientes, colocando un dígito por cada casillero:

506 A.					
TALLA		1	6	5	6 cm.

507 A. ESTADO FISIOLÓGICO

Se registrará siempre y cuando corresponda la evaluación de una mujer.

Se anotará el estado fisiológico que corresponda:

1. Gestante
2. Lactante
3. No gesta no lacta
4. No sabe no responde

508 A. EDAD GESTACIONAL

La edad gestacional es el tiempo medido en semanas, que va desde el primer día del último ciclo menstrual hasta la fecha en que se realiza la visita. Para el cálculo rápido se considerará:

Se considerará 4 semanas por cada mes de gestación.

Se adicionará 1 semana por cada 02 meses de gestación que tenga la MEF, es decir, dividir los meses entre 2.

Ejm.1: MEF de 3 meses y medio de gestación.

$$3.5 \times 4 \text{ semanas} = 14 \text{ semanas.}$$

Luego: $3.5 : 2 = 1.75$ (se obviarán los decimales)

Finalmente tenemos:

$$14 + 1 = 15 \text{ semanas de gestación de la MEF.}$$

508 A

EDAD GESTACIONAL	1	5
-------------------------	----------	----------

 sem.

Ejm. 2: MEF de 6 meses de gestación.

$$6.0 \times 4 \text{ semanas} = 24 \text{ semanas.}$$

Luego: $6.0 : 2 = 3.0$ (se obviarán los decimales)

Finalmente tenemos:

24 + 3 = 27 semanas de gestación de la MEF.

508 A

EDAD GESTACIONAL	2	7
------------------	---	---

 sem.

Si la MEF no recuerda su edad gestacional se registrará el código 5) No Sabe /No Responde.

509 A. PESO ANTES DE LA GESTACIÓN

Para todas las mujeres de 15 a 49 años que estén embarazadas se anotara el peso antes de la gestación según corresponda.

709

PESO ANTES DE	0	6	1	.	2
GESTACIÓN					

 kg

De ser posible debe verificar con su carnet de control de la gestante

510 A. RESULTADO.

Se registrará el resultado de la antropometría como:

1. Completo o encuesta aceptada
2. Ausente
3. Rechazo

6.8. CAPITULO 500-B: ANTROPOMETRÍA NIÑOS Y NIÑAS DE 6 A 59 MESES

En este capítulo se registrará información relacionada a la antropometría de niños y niñas de 6 a 59 meses, con la finalidad de determinar su estado nutricional.

501 B. N° DE ORDEN

El número de niño a entrevistar, se debe verificar con los datos proporcionados por el informante en el Capítulo 100.

502 B. NOMBRE

En el casillero continuo se describirá el nombre del niño, el dato debe ser consistente con el dato proporcionado por el informante.

503 B. PESO BRUTO.

Se registrará el peso en Kg. de la persona. Se llama peso bruto porque incluye el peso de las prendas de vestir con que se pesó a la persona evaluada. Cabe señalar que todas las personas deben ser pesada con la menor cantidad de prendas de vestir posible.

El peso bruto, se anota en los casilleros correspondientes, colocando un dígito por casillero:

-

PESO BRUTO

0	7	8	.	6
---	---	---	---	---

 Kg.
504 B. CÓDIGO DE PRENDAS CON QUE FUE PESADO

Se registrará los códigos de las prendas de vestir, la cantidad y descripción correspondiente a cada una prenda portada por la persona evaluada al momento de ser pesada colocara además el peso de cada prenda respectivamente.

Este total servirá para el adecuado cálculo del PESO NETO de la persona evaluada:

PRENDAS CON QUE FUE PESADO			
504 B CÓDIGO	CANTIDA D	DESCRIPCIÓN DE PRENDA	PESO / PRENDA gr
63	1	Polo de algodón manga corta talla M	132

37	1	Pantalón de tela corto talla M	220
19	2	Medias de algodón	13
23	1	Brasier corto	34
505 B. TOTAL			399

505 B. TOTAL PESO DE PRENDAS CON QUE FUE PESADO

Se registrará EL TOTAL del peso de las prendas que portaba la persona al momento de ser evaluada. Este total servirá para el adecuado cálculo del PESO NETO de la persona evaluada.

506 B. POSICIÓN DE MEDICIÓN

Se registrará la posición de la medición con la cual se realizó, si fue echado o parado.

Si el niño tiene menos de dos años, se le medirá echado (circular el código 1), mientras si su edad es de 2 años a más, entonces se le medirá parado (circular el código 2).

1. Echado

2. Parado

507 B. TALLA

Se registrará la talla del miembro del hogar inmediatamente después de su medición.

Los datos, se anotarán en los casilleros correspondientes, colocando un dígito por casillero:

807. TALLA	1	6	5	.	6	cm
-------------------	----------	----------	----------	---	----------	----

508 B. PESO AL NACER

Preguntar cuál fue el peso al nacer del niño en referencia. Debe ser verificado con algunos documentos (carnet de vacunas, hoja del SIS)

En caso de haber agotado todos los recursos para que la madre recuerde el peso al nacer de su hijo y no lo recordara, se circulará la alternativa **“9” No sabe / No recuerda.**

Si la madre refiere que su niño no fue pesado dentro de las 24 horas después del nacimiento, pero si al día siguiente o días posteriores, se circulará la alternativa **“10” SIN DATO**, trazando una diagonal en los casilleros de dicha pregunta

808

PESO AL NACER	1	0	6	1
---------------	---	---	---	---

 gr.

509 B. RESULTADO.

Se registrará el resultado de la antropometría como:

1 Completo o encuesta aceptada

2 Ausente

3 Rechazo



ANEXO 1
ENCUESTA DE NUTRICIÓN Y CONSUMO ALIMENTARIO EN
COMUNIDADES INDÍGENAS DEL ALTO Y BAJO URUBAMBA



FORMULARIO DE CONSENTIMIENTO

Tanto en nuestro país como en las poblaciones del Alto y Bajo Urubamba existen ciertas limitaciones en cuanto a la disponibilidad de información relacionada a la situación nutricional por lo cual siempre es bienvenida la realización de estudios que permitan aclarar ciertos aspectos relacionados a la salud y nutrición en niños y mujeres en edad fértil.

El instituto Nacional de Estadística e Informática en convenio con el Instituto Nacional de Salud realizará la “*Encuesta de Nutrición y Consumo Alimentario en Comunidades Indígenas del Alto y Bajo Urubamba*”, que permitirá la obtención de indicadores relacionados a la prevalencia de enfermedades infecciosas, las prácticas de alimentación del niño, el estado nutricional, la prevalencia de anemia, entre otros datos en la población mas vulnerable del Alto y Bajo Urubamba. Los resultados que se obtengan permitirán el diseño de políticas y programas en beneficio de las Mujeres en Edad Fértil y el niño de las zonas del Alto y Bajo Urubamba. Las personas responsables de la recolección de datos, son profesionales de la salud especializados en la recolección de datos de salud y nutrición en la evaluación nutricional.

Los hogares han sido seleccionados de manera aleatoria (al azar) en base al último censo realizado por el INEI del año 2007, de los cuales sólo se aplicará la encuesta en aquellos hogares que cuenten con al menos un niño o niña de 6 a 59 meses y una mujer en edad fértil y que acepten las condiciones dadas por el estudio.

Su hogar ha sido seleccionado para participar en este estudio. Si usted acepta, será entrevistado por personal profesional de experiencia, debidamente identificado.

Todas las actividades realizadas en su hogar, así como la entrega de resultados serán totalmente gratuitas. Cabe resaltar que de ninguna manera, en ningún caso se darán a conocer los nombres de las personas entrevistadas.

Consideramos que su participación es importante para el desarrollo en el futuro de acciones que permitan mejorar la salud y nutrición de la población del Alto y Bajo Urubamba, por lo que pedimos y agradeceremos su colaboración.

Si usted está de acuerdo de participar en la encuesta por favor deje constancia de su consentimiento firmando a continuación:

Fecha	:	_____
Nombre Jefe de Hogar (Informante)	:	_____
Documento de Identidad	:	_____
 Firma	:	_____
Testigo	:	_____
Nombre	:	_____
 Documento de Identidad	:	_____
 Firma	:	_____

ANEXO 2

PORCENTAJE DE PARTE COMESTIBLE DE ALIMENTOS

ALIMENTOS	% DE PARTE COMESTIBLE	ALIMENTOS	% DE PARTE COMESTIBLE
I. AZÚCARES		AVES	
Azúcar, chancaca, miel	100	Pollo:	
Manjar blanco, mermeladas	100	Entero con menudencia	75
Caña de azúcar	20	Entero sin menudencia	73
		Pierna	78
II. CARNES		Pierna con encuentro	73
		Pechuga grande	86
RES		Pechuga mediana /pequeña	88
Lomo fino fresco	90	Espinazo	48
Lomo fino fresco	80	Rabadilla	48
Bistec fresco	90	Ala	55
Bistec fresco	80	Cabeza y pescuezo	36
Cabeza de lomo	90	Pata	45
Cabeza de lomo	80	Hígado	100
Cadera fresca	80	Molleja	95
Cadera fresca	70	Menudencia picada	100
Churrasco	70	Otras variedades:	
Churrasco	60	Paloma, carne	50
Asado	90	Pato, eviscerado	50
Asado	80	Pato, menudencia	50
Sancochado	60		
Pecho	60	CARNERO	
Osobuco	70	Pierna	60
Pescuezo	60	Brazuelo	55
Costillas	60	Chuleta	55
Cabeza	20	Costilla	55
Cola	30	Cabeza	20
Patas	40	Cola	30
Lengua	80	Lengua	80
Carne de res con hueso	60	Carne con hueso	74
Pulpa (picada o molida)	100		
Mondongo, hígado, riñón	100		
ALIMENTOS	% DE PARTE COMESTIBLE	ALIMENTOS	% DE PARTE COMESTIBLE
CERDO		CONEJO	
Chuleta grande con hueso	46	Unidad chica sin cabeza	87
Chuleta mediana con hueso	49	Unidad grande sin cabeza	86
Chuleta sin hueso	100	Pierna chica	88
Pellejo	100	Pierna grande	90
Pata	56	Brazuelo chico	87
Pierna	60	Brazuelo grande	87
Brazuelo	60	Espinazo superior chico	87
Cabeza	30	Espinazo superior grande	84
Cola	40	Espinazo inferior chico	87
Carne con hueso	60	Espinazo inferior grande	86

CABRITO		OTRAS CARNES:	
Pierna	55	Carne de motelo	30
Brazuelo	50	Carne de monte-sajino	60
Chuleta	50	Chanco marino	80
Costilla	50	Ballena	80
Cabeza	20	Sachavaca	60
Cola	30	Chalona, charqui	100
Patas	20	Venado, carne seca de	70
Carne con hueso	50		
		EMBUTIDOS Y PREPARADOS	
CUY		Jamonada	100
Unidad chica con cabeza	79	Salchicha "hot dog"	99
Unidad grande con cabeza	84	Paté, relleno, tocino	100
Cabeza chica	67		
Cabeza grande	65	III. CEREALES	
Espinazo superior chico	78	Granos pelados	100
Espinazo superior grande	85	Harinas	100
Espinazo inferior chico	84	Pan de todo tipo	100
Espinazo inferior grande	92	Fideos en general	100
Brazuelo chico	90	Alfajores, galletas, queques	100
Brazuelo grande	91	Choclo con panca	40
Pierna chica	86	Choclo sin panca	63
Pierna grande	91		

ALIMENTOS	% DE PARTE COMESTIBLE	ALIMENTOS	% DE PARTE COMESTIBLE
IV. FRUTAS		Uva blanca	90
Granadilla	63	Lúcuma	70
Granadilla, jugo de	40	Mango ciruelo	65
Limón dulce-Lima	71	Pacae	31
Limón dulce, jugo de	51	Camu-camu	75
Mandarina	83	Capulí	70
Maracuyá, jugo de	37	Granada	45
Naranja grande, jugo de	36	Tamarindo	80
Naranja mediana, jugo de	34	Guindones	75
Naranja postre	76	Guanábana	60
Piña	64	Zapote	40
Coco fresco	50	Aguaje	30
Coco fresco sin cáscara	100	Cereza	70
Durazno	69	Charalina, unidad chica	77
Higo	95	Charalina, unidad mediana	72
Higo seco	97	Charalina, unidad grande	80
Mango	85	Chirimoya, unidad mediana	62
Manzana	80	Chirimoya, unidad grande	64
Membrillo	88	Pepino, unidad chica	88
Níspero	62	Pepino, unidad mediana	87
Pacay	31	Pepino, unidad grande	89
Papaya	85	Cacao	14
Palta	66		
Palta, pulpa	100	V. GRASAS	
Pero manzana	78	Mayonesa, margarina, aceites	100
Plátano de isla, seda	68		
Aceituna de botija	86		

Aceitunas verdes	75		
Aceitunas negras secas	75		
Sandía	50		
Tuna	66		
Toronja	70		
Melón	70		
Pera de agua	84		
Tumbo serrano	80		
Cocona	62		
Mamey	40		
Ciruela	70		
ALIMENTOS	% DE PARTE COMESTIBLE	ALIMENTOS	% DE PARTE COMESTIBLE
VI. HORTALIZAS		Albahaca	50
Acelgas	61	Rocoto	81
Ají panca seco molido	100	Alcachofa	30
Ají amarillo fresco	77	Azafrán	72
Ají amarillo fresco molido	100		
Culantro	57	VII. HUEVOS	
Espinaca	97	De gallina grande entero	85
Perejil (rama)	31	De gallina mediano entero	81
Perejil (atado)	50	De pata	90
Perejil (picado)	100		
Pimiento rojo	83	VIII. LEGUMINOSAS	
Tomate redondo	100	Arvejas frescas	47
Zapallo macre grande	84	Habas frescas	40
Zapallo macre mediano, pequeño	81	Pallar fresco	55
Zapallo italiano	67	Habas secas	85
Zanahoria grande	88	Habas verdes	55
Zanahoria mediana	87	Frijol chileno fresco	55
Zanahoria pequeña	79		
Ajo entero	96	IX. OLEAGINOSAS	
Ajo entero pelado o molido	100	Maní crudo	70
Apio	75	Maní tostado molido	100
Apio picado (tallo, rama)	100	Castaña peruana	45
Beterraga	83		
Caigua	97	X. PESCADOS	
Cebolla de cabeza mediana	84	Bonito y jurel frescos	65
Cebolla de cabeza pequeña	93	Pejerrey frescos	82
Cebolla picada	100	Conservas de atún	100
Cebolla china	71	Bonito y jurel filetes congelados	100
Col (cabeza pequeña)	66	Cabeza, unidad chica	62
Col picada	100	Cabeza, unidad mediana	64
Nabo	86	Cabeza, unidad grande	66
Poró	66	Caballa seco salado entero	40
Vainita picada	91	Caballa fresco entero sin vísceras	40
Pepinillo	82	Chita seco salado entero s/vísceras	50
Frijolito chino	90	Chita fresco entero con vísceras	50
Lechuga	78	Guitarra fresco entero con vísceras	30

Coliflor	50	Machete	50
Rabanitos	70	Raya	40
Calabaza	75		
ALIMENTOS	% DE PARTE COMESTIBLE	ALIMENTOS	% DE PARTE COMESTIBLE
XI. CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS		XII. TUBÉRCULOS Y RAÍCES	
Almeja fresco entero	30	Papa blanca	82
Camarones de río	70	Papa amarilla grande	91
Cangrejos frescos	55	Papa amarilla mediana	86
Caracol fresco entero	15	Papa amarilla pequeña	83
Caracol fresco s/cáscara	90	Papa pelada o seca	100
Conchas frescas enteras	30	Camote amarillo mediano	79
Conchas frescas s/cáscara	90	Camote amarillo pequeño	77
Chanque fresco entero	35	Camote morado grande	80
Choros frescos entero	25	Camote morado mediano	75
Choros frescos s/cáscara	90	Camote morado	73
Erizo fresco entero	20	Yuca blanca grande, mediana	82
Langosta fresca entera	40	Yuca blanca pequeña	84
Langostino fresco entero	40	Olluco	100
Lapa fresca entera	40	Arracacha, unidad mediana y grande	80
Machas fresca entera	20	Arracacha, unidad chica	77
Machas fresca s/cáscara	90		
Ostión fresco entero	40		
Ostra fresca entera	40		
Pulpo fresco entero	30		
Muy muy fresco entero	70		

ANEXO 3

FACTORES DE CONVERSION DE PESO DE ALIMENTO COCIDO A CRUDO

	ALIMENTOS	FACTOR DE CONVERSION
I.	LECHE Y DERIVADOS	
	Queso:	
	Fresco cocido	1.52
II.	CARNES	
	POLLO	
	Ala frita	1.89
	Asado a la Olla	1.41
	Frito	2.16
	Entero con menudencia sancochado	1.33
	Entero sin menudencia sancochado	1.25
	Entrepierna sancochada	1.26
	Entrepierna frita	2.00
	Pechuga sancochada	1.17
	Pechuga frita	2.54
	Rabadilla frita	2.09
	Rabadilla sancochada	1.25
	Hígado sancochado	1.20
	Hígado frito	1.20
	VACUNO	
	Asado a la Olla	1.75
	Frita (bistec)	1.55
	Guisada	1.40
	Horneada	1.86
	Molida frita (hamburguesa)	1.16
	Sancochada	1.74
	Criadilla sancochada	2.15
	Mondongo sancochado	1.45
	Pata sancochada	1.04
	Riñón sancochado	2.00
	Riñón frito	1.91
	Seso sancochado	1.11
	Seso saltado	1.80
	CARNERO	
	Carnero sancochado	1.60
	Corazón sancochado	1.67
	Hígado frito	1.38
	Mondongo sancochado	1.97
	Seso sancochado	1.06
	Charqui sancochado	1.08
	CERDO	
	Asado a la Olla	1.62
	Sancochado	1.66
	Chicharrón	1.78
	Chuleta frita	1.73
	Pata sancochada	1.27
	Pellejo frito	1.50
	Relleno frito	1.27
	PATO	

	Asado a la Olla	2.13
	Horneado	2.78
	Sancochado	1.75
	Sancochado y frito	2.37
	Corazón sancochado	1.73
	Hígado sancochado	1.62
	Molleja sancochada	1.58
	Pata sancochada	1.02
	PAVO	
	Asado a la Olla	1.96
	Horneado	1.77
	Sancochado	1.46
	CRUSTACEOS Y MOLUSCOS	
	Conchas de abanico sancochadas	1.76
	Choros sancochados	1.72
	PESCADO	
	Coco al vapor	1.21
	Coco frito	1.60
	Coco sancochado	1.18
	Huevera de cojinova frita	1.70
	Jurel sancochado	1.36
	Jurel frito	1.80
	Lisa sancochada	1.58
	Lorna frita	1.55
	Lorna sancochada	1.36
	Machete sancochado	1.23
	Merluza al vapor	1.20
	Merluza frita	2.20
	Pejerrey frito	1.59
	Pejerrey sancochado	1.36
	Toyo sancochado	1.43
III.	HUEVOS	
	DE GALLINA:	
	Entero sancochado	1.00
	Entero frito	1.15
	Entero pasado	1.03
	Clara sancochada	0.91
	Yema sancochada	1.1
IV.	LEGUMINOSAS Y OLEAGINOSAS	
	Arvejas secas partidas sancochadas	0.43
	Garbanzos sancochados	0.46
	Habas secas sancochadas	0.47
	Habas secas tostadas con cáscara	1.35
	Lentejas sancochadas	0.40
	Pallares secos (sin cáscara) sancochados	0.44
	Pallares secos (con cáscara) sancochados	0.43
	Maní tostado	1.11
	Maní sancochado	0.66
V.	HORTALIZAS VERDES Y AMARILLAS	
	Acelga sancochada	1.25
	Ají verde fresco sancochado	1.19
	Albahaca sancochada	1.51
	Espinaca sancochada	1.69
	Perejil sancochado	0.87
	Pimiento fresco sancochado	1.01

	Zanahoria sancochada	1.07
	Zapallo macre sancochado	1.18
VI.	FRUTAS CITRICAS	
	Piña sancochada	1.14
VII.	OTRAS HORTALIZAS Y FRUTAS	
	Hortalizas:	
	Ajos sancochados	1.01
	Alcachofas sancochadas	2.81
	Apio sancochado	0.99
	Arvejas frescas sancochadas	1.04
	Betarraga sancochada	1.00
	Berenjena sancochada	0.85
	Caigua sancochada	1.07
	Calabaza china sancochada	1.05
	Calabaza china saltada	2.36
	Cebolla china frita	1.29
	Cebolla china sancochada	1.01
	Cebolla de cabeza frita	1.59
	Cebolla de cabeza sancochada	1.12
	Col sancochada	0.99
	Coliflor saltada	1.25
	Coliflor sancochada	0.85
	Culantro sancochado	0.91
	Espárragos frescos sancochados	2.74
	Frijolito chino saltado	2.02
	Frijolito chino sancochado	1.03
	Habas verdes sancochadas	0.86
	Nabo sancochado	1.07
	Pac choy sancochado	0.98
	Pallares verdes sancochados	0.88
	Rocoto sancochado	1.00
	Tomate frito	1.59
	Tomate sancochado	1.23
	Vainita sancochada	0.91
	Zapallito italiano sancochado	1.17
	Frutas:	
	Aceituna sancochada	0.52
	Guindones secos sancochados	0.69
	Higos secos sancochados	0.67
	Huesillos secos sancochados	0.58
	Manzana sancochada	0.90
	Melocotón sancochado	0.99
	Membrillo sancochado	0.96
	Plátano bellaco maduro horneado	1.34
	Plátano bellaco frito	1.14
	Plátano de la isla frito	1.14
	Plátano de la isla sancochado	0.91
VIII.	PAPA	
	Amarilla sancochada	1.09
	Blanca frita	1.69
	Blanca horneada	1.43
	Blanca sancochada	1.70
	Seca sancochada	0.30
IX.	OTROS TUBERCULOS Y RAICES	
	Camote amarillo	1.63

	Oca sancochada	1.33
	Olluco sancochado	1.16
	Yuca blanca sancochada	0.94
	Yuca frita	1.21
	Yuca horneada	1.55
X.	CEREALES	
	Arroz corriente sancochado	0.43
	Arroz, panetela de	0.28
	Arroz tostado	1.18
	Avena sancochada	0.13
	Cebada perlada sancochada	0.37
	Cebada tostada	1.16
	Maíz pelado seco y sancochado	0.44
	Maíz mote sancochado	0.46
	Maíz tostado sin aceite	1.17
	Maíz tostado con aceite	0.93
	Trigo pelado sancochado	0.30
	Quinoa tostada	1.18
	Quinoa sancochada	0.25
XI.	PAN	
	Frito	0.92
XII.	PASTAS	
	Fideos corbata sancochados	0.52
	Fideos entrefinos sancochados	0.31
	Fideos entrefinos tostados	1.13
	Fideos especial de huevo, frito	0.93
	Fideo especial de huevo, tostado	1.11
	Fideo tallarín delgado sancochado	0.34
	Fideo tallarín grueso sancochado	0.56

ANEXO 4

GLOSARIO DE TERMINOS

Alimentos:	Son sustancias naturales o industrializadas que contienen uno o más elementos nutritivos.
Almuerzo:	Momento alrededor del medio día (dependerá de si la zona es rural o urbana), en el cual los miembros del hogar consumen sus alimentos. Constituye la segunda comida principal.
Comedor o cocina:	Establecimientos definitivos o temporales cuyos objetivos son satisfacer una necesidad de la comunidad en este caso la alimentación. Puede ser: comedor familiar, parroquial, popular, etc.
Comida:	Constituye la tercera y última comida principal. También es llamada cena.
Desayuno:	Primer momento del día en el cual los miembros del hogar consumen sus alimentos.
Entre comidas:	Son los intermedios de las comidas principales, (media mañana y media tarde).
Informante:	<p>Persona que brinda la información, en lo posible será aquella responsable de la alimentación del sujeto de estudio durante el día de la encuesta.</p> <p>En caso de haber dos personas que participaron de la preparación de los alimentos en distintos tiempos de comida, considere como informante a la persona que preparó la comida principal.</p>
Ingredientes:	Son todos aquellos alimentos que al ser combinados darán origen a una preparación.
Macronutrientes	Aquellos que se encuentran en el organismo en cantidades mayores que el 0.005% del peso corporal y que se requieren en la dieta en cantidades superiores a los 100 mg/día

Medida Casera:	Tamaño de los utensilios usados en casa, que se usan para medir cantidades diversas de alimentos o preparaciones (sin usar balanza). También utilizadas para identificar tamaños o cantidades individuales de alimentos.
Micronutrientes	Aquéllos que se encuentran en el cuerpo en cantidades menores que el 0.005% del peso corporal y que en la alimentación se requieren de cantidades menores que 100mg/día.
Noche:	Es todo alimento o preparación consumida después de la cena.
Peso Bruto de los 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.
Preparaciones:	Son el resultado de la combinación de alimentos aplicando previamente procedimientos de subdivisión, unión (mezcla, batido, amasado) y/ o calor.
Preparaciones Dispersas:	Son aquellas en las que el alimento o ingrediente se encuentran dispersas o en diferente concentración. La concentración puede variar según el modo de servir, pues el informante puede haber servido la parte más concentrada del componente o la más diluida. Para este tipo de preparación es necesario indagar por cada uno de los ingredientes servidos al adulto (objeto de estudio).
Preparaciones Homogéneas:	En las cuales los ingredientes se encuentran distribuidas en forma homogénea, no importando el recipiente que los contenga: "MAZAMORRA DE SEMOLA", "PURES", "SOPA CREMA", etc.

Preparación servida: Son las preparaciones ofrecidas (servidas) a los miembros del hogar para el consumo.

Tiempos de comida: Son aquellos momentos del día, en que los miembros del hogar consumen sus alimentos, de acuerdo a sus costumbres alimentarias.